

What Caesar Did for My Salad

Albert Jack

ตำนานอาหารโลก

เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก

พลอยแสง เอกญาติ แปล

BOOKSCAPE


BOOKSCAPE

ตำนานอาหารโลก: เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก • พลอยแสง เอกญาติ แปล
จากเรื่อง **What Caesar Did for My Salad: The Secret Meanings of Our Favourite Dishes**
โดย Albert Jack
ฉบับอิเล็กทรอนิกส์ (e-book) เมษายน 2567
พิมพ์ครั้งที่ 3: สำนักพิมพ์ bookscape, กันยายน 2561
พิมพ์ครั้งที่ 1: สำนักพิมพ์ openworlds, ตุลาคม 2557
พิมพ์ครั้งที่ 2: สำนักพิมพ์ openworlds, ตุลาคม 2559
ราคา 385 บาท

บรรณาธิการอำนวยการ
ปกป้อง จันวิทย์ วรพจน์ วงศ์กิจรุ่งเรือง
บรรณาธิการบริหาร
ณัฏฐพรรณ เรืองศิรินุสรณ์
บรรณาธิการสร้างสรรค์เนื้อหา
อภิรดา มีเดช
ศิลปกรรม
ยุทธภูมิ ปันฟอง
ผู้จัดการสำนักพิมพ์
ภาคย์ มหิธิธรรมธร

บรรณาธิการเล่ม
ภูมิ น้ำวล
บรรณาธิการต้นฉบับ
บุญชัย แซ่เงี้ยว
ออกแบบปก
นักรบ มูลมานัส

จัดทำโดย
บริษัท บุ๊คสเคป จำกัด
84/59 ถนนนนทรี แขวงช่องนนทรี
เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120
โทรศัพท์ 0-92110-5501
email: bookscapethailand@gmail.com
facebook: www.facebook.com/bookscape.co
twitter: www.twitter.com/bookscape_co
website: www.bookscape.co
instagram: www.instagram.com/bookscape.co

จัดจำหน่าย
บริษัท ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด (มหาชน)
SE-EDUCATION PUBLIC COMPANY LIMITED
เลขที่ 1858/87-90 ถนนเทพรัตน แขวงบางนาใต้
เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260
โทรศัพท์ 0 2826 8000
โทรสาร 0 2826 8999
website: https://www.se-ed.com



สำหรับสถาบันการศึกษา องค์กร หรือบุคคล ที่ต้องการสั่งซื้อหนังสือ
จำนวนมากในราคาลดพิเศษ โปรดติดต่อ สำนักพิมพ์บุ๊คสเคป
หมายเลขโทรศัพท์ 09-2110-5501
หรือ e-mail: bookscapethailand@gmail.com

ข้อมูลทางบรรณานุกรม

แจ็ก, อัลเบิร์ต.

ตำนานอาหารโลก: เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก.-- พิมพ์ครั้งที่ 3. -- กรุงเทพฯ: บุ๊คสเคป, 2561.

416 หน้า.

1. อาหาร. 2. เครื่องดื่ม

I. พลอยแสง เอกญาติ, ผู้แปล. II. ชื่อเรื่อง.

641

ISBN (e-book) 978-616-8339-95-4

Copyright for What Caesar Did for My Salad: The Secret Meanings of Our Favourite Dishes

Copyright © 2010 by Albert Jack

First published in Great Britain in the English language by Penguin Books Ltd.

Thai language translation copyright © 2018 by Bookscape

ALL RIGHTS RESERVED.

สารบัญ

บทนำ
10

1. อาหารเช้า
21

2. กล่องอาหารกลางวัน
53

3. อาหารเที่ยงวันอาทิตย์
73

4. ขนมน้ำชา
87

5. อาหารจานด่วน
117

6. เครื่องดื่มก่อนอาหารกับอาหารเรียกน้ำย่อย
143

7. ซุปกับอาหารจานแรก
163

8. สลัดกับผัก
183

9. จานปลา
213

10. ซอสกับเครื่องปรุงรส
237

11. จานเนื้อ
263

12. อาหารอินเดียจานเด่น
293

13. อาหารอิตาลีจานเด่น
311

14. อาหารจีนจานเด่น
329

15. คริสต์มาสดินเนอร์
341

16. รถเข็นของหวาน
359

17. เนยแข็งล้างปาก
385

กิตติกรรมประกาศ
405

หนังสืออ่านเพิ่มเติม
406

ดัชนี
407

ขออุทิศหนังสือเล่มนี้แด่พ่อครัวแม่ครัวทุกหนแห่ง
เราจะอยู่อย่างไรถ้าไม่มีพวกคุณ

คำนำผู้แปล

เคยสงสัยไหมว่าทำไมอาหารจานนี้ถึงชื่อแบบนี้ จากความสงสัย ทำให้อยากรู้ จากความอยากรู้นำไปสู่การค้นคว้า และเมื่อค้นคว้าก็พบว่ามีหนังสือหลายเล่มที่อุทิศเนื้อหาให้กับการอธิบายความหมายชื่ออาหารทั่วโลก บางเล่มเขียนออกแนววิชาการ บางเล่มเป็นเชิงเล่าเรื่องด้วยภาษาสนุกสนานอ่านเพลิน เล่มหนึ่งที่โดดเด่นน่าสนใจคือ *ตำนานอาหารโลก* ที่อยู่ในมือท่านเล่มนี้

อัลเบิร์ต แจ็ก ผู้เขียนหนังสือเล่มนี้ แบ่งเนื้อหาหนังสือแต่ละบทตามมื้ออาหารต่างๆ เริ่มต้นด้วยอาหารเช้าก่อนปิดท้ายด้วยของหวานและชีสล้างปาก เขาใช้วิธีเล่าเรื่องผ่านประวัติศาสตร์ เรื่องเล่า ตำนาน วัฒนธรรมประเพณี และชีวิตผู้คนที่เกี่ยวข้อง นอกจากผู้อ่านจะได้รู้ที่มาของชื่ออาหารยอดนิยมอย่างซีซาร์สลัด (เกี่ยวอะไรกับซีซาร์?) หรือซอสฮอร์สแรดิช (เกี่ยวอะไรกับม้าและหัวผักกาด?) ยังจะได้รู้ประวัติความเป็นมาของอาหารและสำนวนที่เกี่ยวข้องกับอาหารด้วย เช่น ***แฮร์ริ่งแดง (red herring)*** ***ชีสก้อนโต (big cheese)*** หรือ ***ไก่งวงเย็น (cold turkey)*** เป็นต้น เรียกได้ว่าเป็นหนังสือที่เหมาะสำหรับผู้สนใจเรื่องอาหารในทุกระดับ จะอ่านเล่นเพลินๆ ก็ได้เพราะผู้เขียนแบ่งเนื้อหาเป็นหัวข้อสั้นๆ ที่อ่านจบในตอน

ได้สะดวก หรือจะอ่านแบบจริงจังก็ได้ เพราะเนื้อหาสาระที่ผู้เขียนรวบรวมมาใส่ไว้ในหนังสือเล่มนี้ก็เหมาะจะนำไปอ้างอิงในโอกาสต่าง ๆ

เนื่องจากเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารหลายชาติหลากวัฒนธรรม จึงมีการอ้างอิงถึงภาษาต่าง ๆ ตลอดทั้งเล่ม และผู้แปลก็ได้รับความช่วยเหลืออนุเคราะห์จากหลายท่าน จึงใคร่ขอขอบคุณไว้ ณ ที่นี้ ขอขอบคุณ คุณวิลาสินี เดอเบส คุณนันทพร ปีเลย์ คุณพจนีย์ ฉัตรชัยวิวัฒนา คุณธีโอและภรรยา คุณตวงขวัญ คุณปานชีวา บุตราช คุณพรกวินทร์ แสงสินชัย คุณวัชรี บริบูรณ์ คุณเกษมสันติ์ เราวิลัย คุณวนิดา แสงศรี คุณ Lindha Feldin คุณนันธวรรณ์ ชาญประเสริฐ คุณ Keng Juthamat คุณอัญชลี ศรีไพศาล คุณภัทราวดี สหพงศ์ และคุณภาวินี ศรีไพศาล นอกจากนี้ยังมีอีกหลายท่านที่ให้ความช่วยเหลือโดยไม่ประสงค์ออกนาม และอีกหลายท่านที่ช่วยอำนวยความสะดวกในทุกขั้นตอน ผู้แปลขอขอบคุณด้วยใจจริง หากมีความผิดพลาด สับสน ตกหล่น หรือเข้าใจผิดประการใด ผู้แปลขออภัยเป็นอย่างสูงและขอน้อมรับผิดแต่เพียงผู้เดียว

สุดท้าย ผู้แปลขอขอบคุณครอบครัวที่เป็นกำลังใจมาโดยตลอด ทีมงานสำนักพิมพ์ openworlds และผู้อ่านทุกท่านที่สนับสนุนผู้แปลให้ได้ทำงานที่รักมาจนถึงวันนี้ ผู้แปลมั่นใจว่าหนังสือเล่มนี้จะถูกใจผู้อ่านที่ชอบเสพสารคดีเกี่ยวกับอาหารอย่างแน่นอน

พลอยแสง เอกญาติ

พฤษภาคม 2557

บทนำ

เราควรมีข้อเขียนประวัติศาสตร์อาหารแบบเป็นเรื่องเป็นราว เช่นเดียวกับงานประวัติศาสตร์ในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับปราสาท สงคราม ราชา ราชินี ศิลปะ วรรณกรรม หรือกาฬโรค โลกหนังสือตอนนี้มีแต่หนังสือประเภทที่บรรดาเชฟคนดังพยายามสอนให้หนุ่มสาววัยทำงานเอากระเทียมถูขนมปังชาบัตตา (ciabatta) หรือฉีกใบมะกรูดโรยชิ้นปลาดิบ จนเราหลงลืมความสำคัญของอาหารจานโปรดหลายชนิดและเรื่องราวเบื้องหลังอาหารเหล่านั้นว่าพวกมันเป็นเมนูอมตะตั้งแต่แรกได้อย่างไร ถึงผมจะไม่ได้ขี่สกูตเตอร์โฉบไปทั่วลอนดอนกับกลุ่มเพื่อนหรือหาเลี้ยงชีพด้วยการสบถใส่ผู้ช่วยเชฟฝีมือห่วย อันที่จริงผมไม่รู้ด้วยซ้ำว่าเนื้อหมูส่วนสะโพกกับส่วนขาต่างกันอย่างไร แต่ผมก็รักประวัติศาสตร์ ทั้งยังรักอาหารเป็นพิเศษ ประวัติศาสตร์เบื้องหลังอาหารจานโปรดของพวกเรานั้นน่าสนใจและเต็มไปด้วยเรื่องเกินคาด ทั้งการที่พระพุทธเจ้าทรงหมกมุ่นกับ**พอร์ริดจ์** (porridge) หรือข้าวมธุปายาส ไปจนถึงเรื่องราวของโมลิแยร์ (Gustave Molière) นักเขียนบทละครที่แม้ใกล้ตายยังโหมกินเนยแข็ง**พาร์เมซาน** (Parmesan) แทนยา (ไม่ได้ผลนะครับ เผื่อคุณสงสัย)

ประวัติศาสตร์อาหารถูกมองข้ามอย่างน่าเศร้า ผมจึงอยากรู้เรื่องของมันให้มากขึ้น

ในภาพยนตร์ของคณะตลกมอนตี ไพธอนเรื่อง *The Life of Brian* บรรดาตัวละครหัวขบถถามว่า "คนโรมันทำอะไรให้เราบ้าง?" คำตอบเหนือความคาดหมายข้อหนึ่งที่ผมเจอระหว่างค้นคว้าข้อมูลก็คือ ท่ามกลางหลายสิ่งหลายอย่างที่พวกเขาประดิษฐ์ขึ้นนั้นมี**อาหารจานด่วน** (fast food) รวมอยู่ด้วย ถ้าคุณไม่อยากเสียเวลาทำอาหารคุณสามารถปราดออกจากห้องชุดบนอาคารสูง (ชาวโรมันเป็นคนคิดค้นเช่นกัน) ไปยังร้านริมถนนที่ใกล้ที่สุดเพื่อซื้ออาหารกลับบ้าน แล้วอาหารซื้อกลับบ้านยอดนิยมสมัยใหม่ที่คนอังกฤษชื่นชอบนักอย่างแกงกะหรี่อินเดียล่ะ? อาหารซึ่งดัดแปลงได้หลากหลายรูปแบบชนิดนี้แท้จริงแล้วเป็นผลลัพธ์แสนอร่อยจากการทำสงคราม การรุกราน และภารกิจการค้านานนับศตวรรษ คุณรู้ใช่ไหมครับว่าข้าวหมก**บิรยานี** (biryani) มาจากชาวเปอร์เซียและแกง**วินดาลู** (vindaloo) มาจากชาวโปรตุเกส ในขณะที่ซุป**มัลลิกาตาวนี** (mulligatawny) ปรุงขึ้นโดยเหล่าผู้ดีตีนแดงชาวอังกฤษที่ประเทศบ้านเกิดส่งไปเป็นเจ้าอาณานิคมสมัยที่ยังปกครองอินเดียอยู่ ด้วยความที่ชาวอังกฤษดึงดันจะรับประทานซุปร้อนตามความเคยชินท่ามกลางอากาศร้อนระอุในอินเดีย ทีนี้กลับมาที่ยุโรป ช่างน่ามหัศจรรย์ที่ได้เห็นว่าอาหารเปลี่ยนแปลงไปมากแต่ในขณะเดียวกันก็ยังคงลักษณะดั้งเดิมบางอย่างไว้ อย่างเช่น ขณะที่ชาวไร่ชาวนาในยุคกลางประทังชีวิตด้วย**พุดดิ้งถั่ว** (pease pudding) และ ๆ (แต่กระนั้นก็ดีต่อสุขภาพมากกว่าอาหารอุดมเนื้อสัตว์บนโต๊ะเจ้าขุนมูลนายผู้ร่ำรวย) ในปัจจุบันชาวไร่ชาวนาสมัยใหม่หรือนักเรียนนักศึกษากระเป๋าแห้งต่างเลี้ยงปากท้องด้วยอาหารที่รสดีกว่าแต่สภาพไม่ต่างกันนักอย่าง**ถั่วอบ** (baked beans) ที่ราดบนขนมปังปิ้ง

ผมค้นพบว่าถั่วอบอาจมีที่มาจากฝรั่งเศส โดยแตกสาขามาจาก**กาสซูเลต์** (cassoulet) ซึ่งเป็นสตูถั่วแบบคลาสสิก และฝรั่งเศส (ด้วย

ความช่วยเหลือเล็กน้อยจากอิตาลี) ก็มีอิทธิพลอย่างมากต่อการปรุงอาหารแบบยุโรป แต่แทนที่จะอธิบายแค่ว่าเทคนิคการทำอาหารมีวิวัฒนาการอย่างไรตลอดหลายร้อยปีที่ผ่านมา ผมอยากบอกเล่าเรื่องราวชีวิตผู้คนที่อยู่เบื้องหลังอาหารซึ่งเรากินกันอยู่ทุกวัน เช่น ใครคือ**มาร์เกริตา** (Margherita) ทำไมพิซซ่าชื่อดังที่สุดในโลกถึงตั้งชื่อตามเธอ? แล้ว**ซูแซตต์** (Suzette) ล่ะ ทำไมแพนเค้กที่ราดเหล้ากรองมาร์เนียร์ (Grand Marnier) ให้ไฟลุกพรึบถึงใช้ชื่อนี้? เราคงเคยเอร็ดอร่อยกับ**พีชเมลบา** (peach Melba) หรือเคยทาเนยบน**ขนมปังปิ้งเมลบา** (Melba toast) มาแล้ว ดังนั้นคงเป็นความคิดที่ไม่เลวหากผมจะเล่าเรื่องราวของนางละครดีวา (diva) จอมเรื่องมากอย่าง คุณหญิงเนลลี เมลบา (Dame Nellie Melba) ผู้เป็นที่มาของอาหารทั้ง 2 อย่างนี้ และแน่นอนว่าไม่มีประวัติศาสตร์อาหารเล่มไหนจะสมบูรณ์ได้หากขาดเรื่องเล่าเกี่ยวกับเอิร์ลแห่ง**แซนด์วิช** (Earl of Sandwich) ผู้ติดการพนันงอมแงมและเป็นผู้คิดค้นอาหารว่างซึ่งใช้ชื่อตน ที่ตอนนี้กลายเป็นเมนูหลักในกล่องอาหารกลางวันกับ**บุฟเฟต์**ทุกหนแห่ง

เมื่อผมเริ่มค้นคว้า คำถามน่าตื่นตาตื่นใจทุกรูปแบบก็ผุดขึ้นมาเรื่อยๆ เช่น ทำไมเราเรียกกาแฟยอดนิยมว่า**เอสเปรสโซ** (espresso) หรือ**คาปูชิโน** (cappuccino)? ทหารตุรกีในยุคกลางเป็นผู้คิดค้น**เคบับ** (kebab) ด้วยการเสียบเนื้อไว้ที่ดาบแล้วเอาไปย่างเหนือกองไฟจริงหรือ? **ซอสฮอร์สแรดิช** (horseradish sauce) เกี่ยวอะไรกับเจ้าม้า (ฮอร์ส) เพื่อนเรากันแน่หรือไม่เกี่ยวเลย? และอาหารที่ชื่อ**โทดอินเดอะโฮล** (คางคกในรู) ใครเป็นคนเอาเจ้าคางคกที่ว่าไปใส่ในรู? เปิดไปอีกไม่กี่หน้าคุณจะได้รู้คำตอบเหล่านี้ทุกข้อและอื่นๆ อีกมากมาย

คุณสามารถค้นชื่ออาหารหรือชนิดของอาหารในดัชนีท้ายเล่ม หรือจะเปิดไปอ่าน “มื้อ” ที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นๆ เลยก็ได้ ผมวางโครงสร้างหนังสือเล่มนี้ไว้ตามมื้ออาหารใน 1 วัน เริ่มต้นด้วยบทเกี่ยวกับ

อาหารเช้าและปิดท้ายด้วยเนยแข็งซึ่งเป็นอาหารชุดสุดท้ายของมื้อค่ำทุกวันนี้เรากินอาหารแทบทุกชนิดกันตลอดทั้งวัน ดังนั้นโครงสร้างเนื้อหาในแต่ละบทจึงไม่ตายตัว เช่น อาหารเรียกน้ำย่อยอาจสลับกับอาหารจานแรกได้อย่างไม่มีปัญหา หรือซอสฮอร์สแรดิชที่กล่าวไปข้างต้นถึงจะจัดเป็นของเคียงเนื้อวัวย่างในหนังสือเล่มนี้ แต่มันก็อาจอยู่ในหมวดซอสได้เช่นกัน

มื้ออาหารและช่วงเวลาที่เรากินเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม สะท้อนว่าเราเดินทางกันมากขึ้นและมีรูปแบบการใช้ชีวิตเปลี่ยนไป สิ่งเหล่านี้ช่วยสะท้อนให้เห็นตัวตนของเรา ยกตัวอย่างเช่น ทุกคนรู้ว่าอาหารเช้าคืออะไร และในแง่นั้นเราทุกคนจึงมีบางอย่างที่เหมือนกัน แต่ถ้าคุณเรียกมันว่า “บรันช์” (brunch หรือมื้อเช้าควบมื้อเที่ยง) แปลว่าคุณควรตื่นให้เช้าขึ้นหรือไม่คุณก็กำลังกลับไปใช้ชีวิตตามวิถีปฏิบัติที่เก่าแก่กว่านั้น (ดูด้านล่าง) คุณกินอาหาร “มื้อสิบเอ็ดโมง” (elevenses) หรือเปล่า ถ้ากิน คุณก็คงเกษียณแล้วหรือนอนอยู่ในโรงพยาบาล

คุณเรียกมื้ออาหารที่กินตอนเที่ยงวันว่า “ลันช์” (lunch) หรือเปล่า ถ้าใช่ คุณคงเป็นชนชั้นกลางที่ค่อนข้างมีฐานะและอาจใช้เวลาตลอดช่วงบ่ายละเลียดอาหารหากไม่มีงานต้องกลับไปทำต่อ แต่ถ้าคุณเรียกมันว่า “บิสซิเนสลันช์” (business lunch) ก็ชัดเจนว่าวันนั้นคุณไม่คิดจะกลับไปสำนักงานแล้ว

แต่ถ้าคุณเรียกมื้อกลางวันว่า “ลันเชิน” (luncheon) ละก็ คุณหญิงคุณชายทั้งหลาย คุณควรอ่านหนังสือเล่มนี้เป็นอย่างยิ่ง เพราะจะได้รู้ว่าอาหารราคาแพงที่สุดและหายากที่สุดบางรายการนั้นไม่ได้เก๋ไก๋อย่างที่เห็น ทว่ากลับเกี่ยวพันกับประวัติศาสตร์นองเลือดอย่างชัดเจน ซ้ำบ่อยครั้งยังเกี่ยวข้องกับการปฏิวัติ... และถ้าคุณเรียกอาหารกลางวันว่า “ดินเนอร์” (dinner) ก็แปลว่าคุณเป็นชนชั้นแรงงาน ยังเรียนหนังสืออยู่ หรือไม่ก็อาศัยอยู่ที่ยุโรปตอนเหนือ

ที่น่าสนใจยิ่งคืออาหารมื้อกลางวันมีรากเหง้าเก่าแก่ที่สุด ตอนต้น

ศตวรรษที่ 16 อาหารมื้อหลักของวันเริ่มราว 11.00 น. เหมือนกันหมดไม่ว่าคนจนหรือคนรวย และเรียกอาหารมื้อหลักนั้นว่า “ดินเนอร์” คำนี้มาจากภาษาฝรั่งเศสโบราณคือ *disner* ซึ่งก็มาจาก *desjeuner* ที่แปลว่า “เลิกอดอาหาร” (to break the fast) อีกที [คำนี้ยังเป็นที่มาของคำว่า “อาหารเช้า” (breakfast) ในภาษาฝรั่งเศสสมัยใหม่ด้วย]

ปิดท้ายวันด้วย “ซัปเปอร์” (supper) หรือที่ชาวอังกฤษทางตอนเหนือเรียกว่า “ที” (tea) ซึ่งเป็นของว่างเบาๆ ไว้กินหลังตะวันตกดินและก่อนเข้านอน เพราะเมื่อเกิดแสงเทียมขึ้นทำให้เราไม่ต้องกินอาหารเฉพาะก่อนตะวันตกดินอีกต่อไป โดยทั่วไปแล้ว ยิ่งคุณรวยเท่าไร คุณก็ยิ่งมีเงินซื้อเทียนและรับประทานดินเนอร์ (กล่าวคืออาหารมื้อหลักของวัน) ได้ดึกมากเท่านั้น นี่คือที่มาของความหมกมุ่นที่ชนชั้นกลางและชนชั้นสูงมีต่อดินเนอร์ อีกทั้งเป็นสาเหตุที่คำคำนี้แทบจะมีความหมายเดียวกับซัปเปอร์

อีกอย่าง ถ้าคุณเรียกมื้ออาหารที่กินกับเพื่อนว่า “ดินเนอร์ปาร์ตี้” (dinner party) คุณก็อาจเรียกมื้อกลางวันว่า “ลันช์” ด้วย แต่ควรระวังปาร์ตี้ชนิดที่แขกโยนกุญแจรถใส่ชามหน้าประตูตอนมาถึงงานให้ดี (พอถึงตอนเลิกงานจะมีการสุ่มจับกุญแจขึ้นมา ถ้าจับได้กุญแจของใครก็ไปต่อกับเจ้าของกุญแจคนนั้น - *ผู้แปล*) ครั้งล่าสุดผมจับได้กุญแจรถตัวเองเฉยเลย

เมื่อคุณอ่านหนังสือเล่มนี้ไปเรื่อย ๆ คุณจะเห็นว่าอาหารส่งผลต่อประวัติศาสตร์อย่างไรบ้าง [เช่น งานเลี้ยงน้ำชาที่บอสตัน (Boston Tea Party) หรือทุพภิกขภัยมันฝรั่งในไอร์แลนด์ (Irish Potato Famine)] และในทางกลับกันจะเห็นว่าประวัติศาสตร์ส่งผลต่ออาหารอย่างไร เช่น คุณจะได้เห็นว่าการห้ามจำหน่ายสุราดึงความสามารถในการพลิกแพลงสร้างสรรค์ของเหล่าเชฟชาวอเมริกันออกมาเป็นอาหารหลากหลายชนิด ตั้งแต่ **ซีซาร์สลัด** (Caesar salad) ไปจนถึง**ค็อกเทลผลไม้** การขับเคี่ยวตามธรรมเนียมประเพณีระหว่างชาวเวลส์กับอังกฤษทำให้เราได้**เวลช์แรบบิต**

(Welsh rabbit) และราคา**พริกไทย**ที่แพงขึ้นคือสาเหตุแท้จริงเบื้องหลังการเดินทางไปอเมริกาของโคลัมบัส คุณจะได้เห็นว่าโลกศิลปะเป็นแรงบันดาลใจให้เกิดอาหารหลายชนิด เช่น **ออมเล็ตอาร์โนลด์ เบนเนตต์** (omelette Arnold Bennett) หรือ**ซุปเจนนี ลินด์** (Jenny Lind soup) ที่ตั้งชื่อตามนักร้องโอเปราชาวสวีเดน หรือขนมเมอแรงก์**พาฟโลวา** ที่คิดค้นขึ้นเพื่อยกย่องนักบัลเลต์ชาวรัสเซีย แอนนา พาฟโลวา (Anna Pavlova) นอกจากนั้นเนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ยังแทรกสำนวนคุ้นหูเกี่ยวกับของกินและความเป็นมาของสำนวนเหล่านั้น ตั้งแต่ ***just desserts*** ไปจนถึง ***humble pie***

อ่านไปเรื่อยๆ แล้วคุณจะแปลกใจเมื่อได้พบว่าอาหารประจำชาติต่างๆ แท้จริงแล้วมาจากที่อื่นทั้งนั้น เช่น อาหารจานโปรดที่ดูอเมริกันจำอย่าง**แฮมเบอร์เกอร์**และ**ฮอตดอก** อันที่จริง (อะแฮ่ม) มาจากเยอรมนี **ครัวซองต์**สุดรักของฝรั่งเศสอันที่จริงมาจากออสเตรีย **ไข่สกอตช์** (Scotch eggs) ก็ไม่ได้มาจากสกอตแลนด์ อีกทั้งศัพท์ทุกคำที่ชาวอังกฤษใช้บรรยาย**เนื้อวัวส่วนที่ดีที่สุด**กลับเป็นคำจากภาษาฝรั่งเศส และคุณยังจะได้เห็นว่าผู้คนยอมทุ่มเทแค่ไหนในช่วงสงครามเพื่อเปลี่ยนชื่ออาหาร *ไม่ให้*เกี่ยวข้องกับบางประเทศ เช่น ใช้ชื่อ “ฮอตดอก” แทน**แฟรงก์เฟอร์เตอร์** (frankfurter) ที่ฟังดูเป็นเยอรมัน หรือเปลี่ยนไปใช้ชื่อ **สเต็กซอลส์บรี** (Salisbury steak) แทน “แฮมเบอร์เกอร์” เป็นต้น

ดังนั้น คุณผู้อ่านที่รัก หนังสือเล่มนี้ไม่ใช่หนังสือรวมสูตรอาหาร ผู้อ่านที่เป็นเชฟอาจได้เรียนรู้การประกอบอาหารบางชนิดจากหนังสือเล่มนี้แค่เพียงน้อยนิด แต่คุณผู้อ่านอาจเพลิดเพลินกับเรื่องเล่าความเป็นมาของอาหารต่างๆ เช่น เรื่องเกี่ยวกับ**ชิกเกนมาเรงโก** (chicken Marengo) หลังได้รับชัยชนะในการศึกที่มาเรงโก (Battle of Marengo) นโปเลียนสั่งให้พ่อครัวนามดูนองด์เตรียมอาหารสำหรับฉลองชัย แต่พ่อครัวสูญเสียเสบียงไปครึ่งหนึ่งในช่วงที่รบกันชุลมุน จึงต้องหยิบนั่นผสมนี่จากสิ่งที่หาได้

ใกล้มือมาปรุงเป็นอาหารถวายองค์จักรพรรดิ ไม่ใช่งานง่ายเลยในสถานการณ์เช่นนั้น นั่นคือสาเหตุที่วัตถุดิบซึ่งไม่น่าจะเข้ากันอย่างไก่ ไข่ กุ้งน้ำจืด และขนมปังปิ้งมาอยู่รวมกันในจานเดียว ขณะเดียวกันพ่อครัวแม่ครัวผู้มีความมั่นใจน้อยกว่าก็อาจมีความกล้ามากขึ้นเมื่อรู้ว่าหายนะจากการทำครัวเป็นแรงบันดาลใจให้พระเจ้าอัลเฟรดมหาราชทรงเอาชนะอุปสรรคนานัปการได้ในที่สุด รวมถึงเมื่อรู้ว่าอาหารจานโปรดหลายชนิดในโลกเป็นผลมาจากความผิดพลาดหรือการขาดวัตถุดิบ

ผมสนุกกับการศึกษาค้นคว้าและการเขียนหนังสือเล่มนี้มาก และหวังว่าเมื่อคุณอ่านแล้วจะอิ่มเอมใจ ทั้งนี้ผมอยากอ่านความคิดเห็นของคุณและเรื่องเล่าเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารในแบบของคุณด้วย เชิญติดต่อผมได้ที่ caesar@albertjack.com น่าเสียดายที่ผมไม่สามารถเขียนถึงอาหารทั้งหมดที่ค้นคว้ามาในหนังสือเล่มนี้ แต่ก็ไม่แน่นะครับ อาจมียก 2 ก็เป็นได้...

อัลเบิร์ต แจ็ก
พฤษภาคม 2010
เคปทาวน์

What Caesar Did for My Salad

The Secret Meanings of Our Favourite Dishes

•

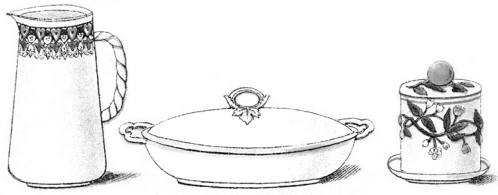
by

Albert Jack

ตำนานอาหารโลก

แปลโดย

พลอยแสง เอกญาติ



1

อาหารเช้า

กาแฟ: เครื่องดื่มกระตุ้นโลก

ดื่มให้ขนมปังปิ้ง

แยมผิวส้มเกี่ยวอะไรกับราชินีประชวร?

อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษ

“ซื่อเบเนดิกต์ ไข่เบเนดิกต์”

ความเป็นมาเลิศหรูของเฟรนช์โทสต์

ใครเป็นคนแรกที่ออกความเห็นเกี่ยวกับพอร์ริดจ์?

คิปเปอร์: เมื่อใดที่ปลาแฮร์ริ่งไม่ใช่ปลาแฮร์ริ่ง?

เดวิลด์คิดนีย์สและแฮมกระป๋อง

ประวัติศาสตร์เหนือจริงของซีเรียลอาหารเช้า

อาร์โนลด์ เบนเนตต์ ออมเล็ตชื่อดัง

ทำไมครัวซองต์เป็นรูปจันทร์เสี้ยว?



ผมกับภรรยาพยายามกันมาสองสามครั้งแล้วที่จะรับประทานอาหารเช้าร่วมกันในช่วง 40 ปีที่ผ่านมา แต่บรรยากาศตึงเครียดเสียจนเราต้องเลิกพยายาม

วินสตัน เชอร์ชิลล์
(Winston Churchill)

•

ถ้าจะกินอาหารให้ดีในอังกฤษ เราควรกินมื้อเช้าวันละ 3 ครั้ง

ดับเบิลยู. ซัมเมอร์เซต มอห์ม
(W. Somerset Maugham)



กาแฟ: เครื่องดื่มกระตุ้นโลก



เชื่อกันว่าคำว่ากาแฟ**หรือ**คอฟฟี **(coffee) อาจมาจากภาษาอารบิก** คือ *กาห์วา (kahwa)* ซึ่งหมายถึงไวน์ชนิดหนึ่ง คำนี้ยังมีที่มาอีกต่อหนึ่งจากอีกคำที่แปลว่า "ไม่อยากอาหาร" เมื่อคิดดูแล้วก็สมควรอยู่ เพราะเครื่องดื่มแก้วแรกของวันมักทำหน้าที่แทนอาหารเช้าอยู่บ่อยๆ เชื่อกันว่าเครื่องดื่มที่มีฤทธิ์กระตุ้นชนิดนี้ถือกำเนิดเมื่อเกือบ 1,200 ปีที่แล้วในเอธิโอเปียที่เขตคัฟฟา (Kaffa) ซึ่งชื่อเขตดังกล่าวอาจเป็นที่มาของคำว่าคอฟฟีได้เช่นกัน ตามตำนานเล่าว่าคนเลี้ยงแกะที่เฝ้าฝูงแกะอยู่สังเกตเห็นว่าแกะมีอาการคึกคักหลังกินลูกเบอร์รี่สีแดงที่หล่นจากพุ่มไม้แถวนั้น เมื่อลองชิมดูก็พลันประหลาดใจ เขารู้สึกถึงพลังงานที่พลุ่งพล่านในตัวไม่ต่างจากพวกแกะ ข่าวแพร่สะพัด จากนั้นไม่นานนักบวชจากอารามใกล้เคียงก็เก็บลูกไม้เหล่านั้นไปบริโภค หลังจากพยายามนำมาปรุงอยู่หลายวิธี สุดท้ายก็ได้เครื่องดื่มสีน้ำตาลดำที่พวกนักบวชเอาไว้ดื่มเพื่อให้ตื่นตัวระหว่างสวดมนต์รอบดึก แต่กว่ากาแฟจะกลายเป็นเครื่องดื่มรสดีอย่างแท้จริงต้องรอจนถึงศตวรรษที่ 13 ชาวอาหรับเป็นผู้ค้นพบว่าการคั่วเมล็ดกาแฟแล้วนำมาบดก่อนชงในน้ำเดือดทำให้ได้รสชาติดีที่สุด แล้วโลกก็ติดเครื่องดื่มชนิดนี้หนึบหนับนับแต่นั้น

เอสเปรสโซ: กาแฟในยุคไอน้ำ

ยุคปฏิวัติอุตสาหกรรมตลอดศตวรรษที่ 19 พลังไอน้ำสร้างความฮือฮาในยุคนั้น ผู้คนพยายามใช้ไอน้ำร้อนๆ ต้มกาแฟ อันที่จริงว่ากันว่า

อุปกรณ์ต้มกาแฟด้วยไอน้ำที่งานเวิลด์สแฟร์ปี 1896 ชงกาแฟได้ 3,000 แก้วต่อชั่วโมง น่าเสียดายที่กาแฟต้มด้วยไอน้ำรสชาติแย่ เพราะกาแฟต้องชงที่อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือดถึงจะได้รสชาติดีที่สุด เครื่องชงกาแฟเครื่องแรกที่ใช้ไอน้ำดันน้ำร้อนให้ไหลผ่านเมล็ดกาแฟบดละเอียด (เป็นวิธีที่ได้รับความนิยมมากกว่า) คิดค้นโดยชาวฝรั่งเศสชื่อ หลุยส์ แบร์นาร์ ราโบต์ (Louis Bernard Rabaut) ตั้งแต่ปี 1822 แต่ต้องใช้เวลาอีกเกือบ 80 ปีกว่าจะเป็นที่นิยม แถมพวกที่ทำให้มันเป็นที่นิยมแพร่หลายยังเป็นชาวอิตาลี ไม่ใช่ชาวฝรั่งเศส เอสเปรสโซแปลว่า "เร็ว" ดังนั้นจึงเป็นเรื่องย้อนแย้งเล็กน้อยที่ต้องใช้เวลานานกว่าผู้คนจะนิยมกัน ล่วงมาจนถึงปี 1901 เมื่อนักประดิษฐ์ชาวอิตาลี ลุยจิ เบซเซรา (Luigi Bezzera) ออกแบบเครื่องชงกาแฟคุณภาพดี **เอสเปรสโซ**จึงกลายเป็นเมนูประจำตามคาเฟ่ต่างๆ และช่วยกระตุ้นการใช้ชีวิตของคนทุกผู้ทุกนาม

คาปูชิโน: โกนผมให้กาแฟของคุณหน่อยไหม?

จ

กาแฟที่มีฟองนมนุ่มๆ เป็นชั้นแยกออกมาเด่นชัดนี้ไม่ได้ตั้งชื่อตามเมล็ดกาแฟที่ใช้ชงอย่างที่คนทั่วไปคิด แต่มาจากกลุ่มนักบวชติดกาแฟชื่อคาปูชิน (Capuchin) เดิมนักบวชกลุ่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของนิกายฟรานซิสกัน (Franciscan) ในอิตาลี จากนั้นในปี 1520 พวกเขาแยกตัวออกมาเพราะปรารถนาที่จะกลับไปหาความเรียบง่าย คืนสู่ชีวิตสันโดษ สวดภาวนาอย่างที่นักบุญฟรานซิส (St Francis of Assisi) ผู้ก่อตั้งนิกายเคยปฏิบัติ แต่เหล่านักบวชชั้นผู้ใหญ่ไม่ใคร่เห็นชอบกับแนวทางปฏิบัติเช่นนี้ บรรดานักบวชผู้คิดต่างจึงจำต้องหลบซ่อนตัวโดยมีนักบวชนิกายคามัลโดเลเซ (Camaldolese) ให้ที่หลบภัย เพื่อแสดงความซาบซึ้งใจ กลุ่มนักบวชผู้ลี้ภัยจึงเริ่มสวมเสื้อคลุมมีฮูดหรือ *คาปูโช (cappucio)* ที่คนในนิกาย

คามัลโดเลเซชอบสวมใส่ ฮูดคลุมศีรษะช่วยให้พวกเขาพ้นภัยด้วยการทำหน้าที่เป็นเครื่องอำพรางชั้นดี ทำให้ผู้สวมดูกลมกลืนกับนักบวชผู้ให้ที่หลบภัย ท้ายที่สุดคริสตจักรก็ยอมรับนิกายใหม่นี้ ถึงขนาดมีการตั้งคณะชีประจำนิกายขึ้นมาด้วย และทั้งหมดก็ปักหลักอยู่ที่เนเปิลส์ในปี 1538

ตำนานกล่าวว่าเนเปิลส์คือที่ที่นักบวชนิกายคาปูชินพัฒนาวิธีชงกาแฟยามเช้าขึ้นมา โดยการต้มนมแพะด้วยไอน้ำ แล้วเทฟองปิดหน้ากาแฟเย็นๆ ที่ตักจากถังไม้ พวกเขาค้นพบว่าเมื่อจิบกาแฟดังกล่าวตอนอากาศหนาวๆ ยามเช้าในโบสถ์ ฟองนมจะทำหน้าที่เป็นฉนวนกันความร้อนและทำให้ของเหลวที่อยู่ใต้ฟองนมอุ่นๆ ชื่อ**คาปูชิโน**ซึ่งแปลว่า “คาปูชินน้อย” อาจตั้งตามชุดยาวสีน้ำตาลเหมือนกาแฟ หรือตั้งตามฟองสีขาวด้านบนกาแฟชนิดดังกล่าวซึ่งมีวงแหวนสีน้ำตาลดูคล้ายศีรษะของนักบวชที่โกนผมกลางกระหม่อมให้มีเส้นผมล้อมรอบเป็นวงตามธรรมเนียมดั้งเดิม

แต่เรื่องเล่าอีกกระแสบอกว่านักบวชนิกายคาปูชินรูปหนึ่งนามมาร์โก ดาวิอาโน (Marco d’Aviano, 1631-1699) ต่างหากที่เป็นผู้คิดค้นคาปูชิโนแก้วแรกขึ้นหลังสิ้นสุดยุทธการเวียนนา (Battle of Vienna) เมื่อปี 1683 (ชัดเจนว่ายุทธการนี้คือเหตุการณ์สำคัญเหตุการณ์หนึ่งสำหรับเหล่าผู้คิดค้นอาหารเช้า ดูเพิ่มเติมใน ครัวซองต์) ในฐานะผู้ให้คำปรึกษาทางจิตวิญญาณของจักรพรรดิเลโอโพลด์ที่ 1 แห่งจักรวรรดิโรมันอันศักดิ์สิทธิ์ ดาวิอาโนย่อมต้องการกาแฟสำหรับฟื้นพลังหลังจากต้องคุกเข่าสวดขอชัยชนะนานหลายชั่วโมง แต่ด้วยความที่สื่อของออสเตรียเป็นผู้อ้างถึงเรื่องนี้เป็นครั้งแรกในงานฉลองครบรอบ 3 ศตวรรษยุทธการเวียนนาเมื่อปี 1983 ดังนั้นเราจึงอาจต้องฟังหูไว้หู (แต่ใช้ปากชิมได้)

คาปูชินก็เหมือนนิกายทั้งหลายที่จำนวนสมาชิกลดลงอย่างมากเมื่อเวลาผ่านไปหลายศตวรรษ แต่จนถึงทุกวันนี้นิกายดังกล่าว (ชื่อนิกายถูกนำไปตั้งเป็นชื่อลิงและกระรอกชนิดหนึ่งด้วย) ยังมีโบสถ์ที่เผยแพร่คำสอนตามแนวทางของพวกตนอยู่ 6 แห่งในอังกฤษ 12 แห่งในไอร์แลนด์

และมีกลุ่มหมอสอนศาสนาอีกประมาณ 200 กลุ่มทั่วโลก บางทีพวกเขาน่าจะผลิตกาแฟเป็นหลัก เพราะสตาร์บัคส์มีสาขากว่า 25,000 แห่งทั่วโลก ซึ่งขายคาปูชิโนได้ประมาณ 7.5 ล้านแก้วต่อวัน เรื่องนี้น่าจะช่วยให้นักบวชนิกายคาปูชินมีกำลังใจมากขึ้นนะครับ ว่าไหม

ดื่มให้ขนมปังปิ้ง



ที่มาแรกเริ่มเดิมทีของขนมปังปิ้งนั้นเริ่มต้นจากขนมปัง ขนมปัง จัดเป็นประดิษฐกรรมระดับปฏิวัติวงการอาหารของชาวอียิปต์โบราณราว 6,000 ปีที่แล้ว เมื่อพวกเขาประจักษ์ว่าหากเอาแป้งผสมน้ำวางทิ้งไว้ในแสงแดดอุ่นๆ แล้วมันจะฟูขึ้นเองโดยธรรมชาติเพราะสปอร์ยีสต์ในอากาศ เมื่อนำไปอบจะขยายตัวและคงรูป หลังจากนั้นไม่นานก็เกิด**ขนมปังปิ้ง** ตามมา หากเก็บขนมปังไว้สองสามวันในสภาพอากาศร้อนแห้ง เนื้อขนมปังจะแข็งไม่น่ากิน การนำไปปิ้งเป็นวิธีทำให้ขนมปังเก่าเก็บกลับมาน่ากิน ชาวโรมันเป็นผู้เผยแพร่แนวคิดการปิ้งขนมปังไปทั่วยุโรปรวมถึงอังกฤษ อันที่จริงคำว่าขนมปังปิ้งหรือ “โทสต์” (toast) มาจากคำในภาษาละตินคือ *tostus* ซึ่งแปลว่า “เกรียม” หรือ “ไหม้” โดยเนื้อแท้แล้ว ขนมปังปิ้งก็คือขนมปังไหม้ ดังนั้นมันจึงเป็นชื่อที่สมเหตุสมผล ขนมปังปิ้งเป็นอาหารยอดนิยมในยุคกลางเมื่อคนเอา “ชิ้น” ขนมปังไปแช่ไวน์หรือน้ำหวานจนชุ่มแล้วนำไปปิ้งด้วยการอังกองไฟ (ดูเพิ่มเติมเรื่อง เฟรนช์โทสต์ ขนมปังปิ้งเมลบา และ เวลช์แรบบิต)

แต่ชิ้นขนมที่ถูกนำไปปิ้งกับการยกแก้วไวน์ขึ้นดื่มอวยพรใครสักคน (ในภาษาอังกฤษ สองอย่างนี้ใช้คำว่า “toast” เหมือนกัน - *ผู้แปล*) เกี่ยวข้องกันอย่างไร เราต้องย้อนกลับไปหาชาวโรมันอีกครั้ง พวกเขามี

วิถีปฏิบัติแปลกๆ เพราะนำขนมปังเผา (ปิ้ง) ชิ้นเล็กๆ ไปใส่ในแก้วไวน์ นักประวัติศาสตร์บางคนสันนิษฐานว่าเป็นการเพิ่มรสชาติให้ไวน์หรือมอบ "ของว่าง" เล็กๆ น้อยๆ ให้แขกแต่ละคน ทำนองเดียวกับครูตอง (crouton) หรือขนมปังชิ้นเล็กๆ ในซุป แต่สาเหตุที่ดูสมเหตุสมผลมากกว่าคือเพื่อกำจัดสิ่งปนเปื้อนและทำให้ไวน์คุณภาพต่ำมีรสชาติดีขึ้น ขนมปังปิ้งไหม้ๆ ก็คล้ายรูปแบบหยาบๆ ของ "ถ่านกัมมันต์" ในเครื่องกรองน้ำสมัยใหม่ที่คอยดูดซับสิ่งปนเปื้อนและปรุงแต่งรสชาติให้น้ำดื่ม

การดื่มไวน์จากแก้วที่มีชิ้นขนมปังปิ้งเป็นพฤติกรรมที่สืบทอดกันมายาวนาน และเมื่อถึงศตวรรษที่ 16 "การดื่มโทสต์" (drinking a toast) ก็มีความหมายเดียวกันกับ "การดื่มไวน์สักแก้วโดยมีชิ้นขนมปังปิ้งอยู่ตรงก้นแก้ว" จากนั้นคำว่า "โทสต์" ก็ขยายความไปถึงการดื่ม ไม่ว่าจะมีขนมปังปิ้งอยู่ในแก้วหรือไม่ก็ตาม ต่อมาก็ครอบคลุมพิธีการทั้งหมด แม้กระทั่งผู้ที่ได้รับการดื่มอวยพรก็เรียกว่า "โทสต์" ด้วย การดื่มอวยพรเป็นที่นิยมมากในศตวรรษที่ 17 และ 18 นี่คือที่มาของเกมการดื่มในปัจจุบัน โดยผู้เล่นจะดื่มอวยพรให้ทุกคนในห้องทีละคนๆ หากไม่ดื่มอวยพรให้ครบทุกคนจะถือว่าเสียมารยาท เมื่อดื่มให้แขกที่มาร่วมงานครบแล้วก็จะดื่มให้เพื่อนที่ไม่ได้มาร่วมงาน จากนั้นก็ดื่มให้แด่ความฝันลมๆ แล้งๆ น่าหัวร่อ ซึ่งอันที่จริงก็คือข้อแก้ตัวให้ดื่มต่อไปเรื่อยๆ นั่นเอง

แยมผิวส้มเกี่ยวอะไรกับราชินีประชวร?



มีเรื่องเล่าแต่นานนมว่าคำว่าแยมผิวส้ม**หรือ**มาร์มาเลด **(marmalade)** มีที่มาจาก *มารี มาลาด* [*Marie malade* เป็นภาษาฝรั่งเศส แปลว่า "แมรีป่วย" (ill Mary)] วลีดังกล่าวอ้างถึงเหตุการณ์เมื่อครั้งพระนางแมรี ราชินี

แห่งสกอตแลนด์ (1542-1587) ทรงเคยใช้อาหารชนิดนี้บรรเทาอาการคลื่นไส้เมาเรือระหว่างเดินทางจากฝรั่งเศสมายังสกอตแลนด์ นี่เป็นเรื่องที่นักศัพทมูลวิทยา (etymologist) ผู้เป็นที่เคารพนับถืออย่าง ไมเคิล เคน (Michael Caine)* (คุณก็รู้ว่าผมหมายถึงใคร ก็ ไมเคิล เคน ที่พูดว่า “แค่ระเบิดประตูบ้านั่นทิ้งก็พอแล้ว” นั่นแหละครับ) เคยเปิดเผยในรายการไมเคิล พาร์คินสัน โชว์ แต่คำดังกล่าวนั้นใช้กันมาตั้งแต่ก่อนสมัยพระนางแมรีแล้ว คำนี้ปรากฏตัวครั้งแรกในภาษาอังกฤษเมื่อปี 1480 ตามข้อมูลจาก *Oxford English Dictionary* ความสับสนเล็กน้อยทางด้านภาษาศาสตร์อาจเป็นเหตุให้คำคำนี้ถูกผูกเข้ากับราชินีผู้ท่องทะเล เพราะคำว่า *มาร์ (mar)* นั้นแปลว่า “ทะเล” ในภาษาสเปน ซึ่งใกล้เคียงกับคำว่า *แมร์ (mer)* ในภาษาฝรั่งเศส ส่วน *มาลาด (malade)* ก็แปลว่า “ป่วย” ด้วย เหตุนี้ผู้คนเลยโยงอาการเมาเรือกับพระนางแมรีเข้ามาอยู่ด้วยกัน ทว่านานแสนนานก่อนพระนางจะทรงอาเจียนกระยาหารที่เสวยในงานเลี้ยงรับรองลงช่องแคบอังกฤษ ก็มี *มาร์เมลาดา (marmelada)* อยู่ก่อนแล้ว มาร์เมลาดาเป็นภาษาโปรตุเกสที่ใช้เรียกลูกควินซ์กวนรสหวาน [ลูกควินซ์ในภาษาโปรตุเกสเรียกว่า *มาร์เมโล (marmelo)*] อันเป็นของหรูราคาแพงที่อังกฤษนำเข้าตั้งแต่ปลายยุคกลาง ราคาแพงมากขนาดที่มีแค่เชื้อพระวงศ์กับคนรวยเท่านั้นที่ซื้อไหว ถึงกระนั้น *มาร์เมลาดา* ก็ยังเป็นที่ต้องการของคนจำนวนมาก พ่อครัวอังกฤษสมัยทิวดอร์จึงคิดค้นอาหารชนิดนี้ในรูปแบบใหม่ที่ย่อมเยากว่าเดิมด้วยการนำสินค้านำเข้าราคาถูกกว่าอย่างมะนาวกับส้มเซบิลล์ขมๆ มาเคี่ยวจนจับตัวเป็นก้อนเนื้อข้นแข็งเรียกว่า “มาร์มาเลด” แล้วนำไปตัดเป็นชิ้นๆ และกินเป็นขนมหวาน ถ้าเปรียบกับของหวานสมัยนี้ที่ใกล้เคียงที่สุดน่าจะเป็นขนมเตอร์กิชดีไลต์

---

* ไมเคิล เคน เป็นนักแสดงผู้ขึ้นชื่อเรื่องสำเนียงการพูดที่เป็นเอกลักษณ์และเคยรับบทนักศัพทมูลวิทยา (นักวิชาการผู้สืบค้นที่มาของคำศัพท์) ในภาพยนตร์ ไม่ใช่นักศัพทมูลวิทยาจริงๆ - *ผู้แปล*

ยากจะชี้ชัดว่ามาร์มาเลดเปลี่ยนจากขนมหวานมาเป็นแยมตอนไหน แต่มีหลักฐานที่ชวนให้คิดว่าน่าจะเกิดขึ้นในสกอตแลนด์ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องความมัธยัสถ์ ในศตวรรษที่ 18 สูตรมาร์มาเลดของสกอตแลนด์มีน้ำผสมในอัตราส่วนสูงกว่าของที่อื่นมาก [ตัวตั้งตัวตีในการคิดสูตรดังกล่าวอาจเป็นมิสซิสเจเนต เคลเลอร์ (Mrs Janet Keiller) ผู้ก่อตั้งบริษัทผลิตแยมผิวส้มยี่ห้อเคลเลอร์ในช่วงทศวรรษ 1790] จึงเปลี่ยนมาร์มาเลดจากของหวานราคาแพงสัญชาติโปรตุเกสให้เป็นเครื่องปรุงรสแสนธรรมดาในอังกฤษ นี่ยังเป็นวิธีอันชาญฉลาดในการยืดอายุวัตถุดิบราคาแพงให้นานที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ (เป็นศิลปะชั้นสูงอย่างหนึ่งของชาวสกอตเขาล่ะ) ด้วยการนำมาทาขนมปังปิ้ง การทำแบบนี้ช่วยให้ความนิยมการกินแยมผิวส้มของชาวอังกฤษสมัยทิวดอร์ดำรงอยู่ต่อไป เพราะราคาถูกลงมาก แยมผิวส้มกลายเป็นส่วนประกอบหลักของมื้อเช้าที่เหล่านักล่าอาณานิคมแห่งจักรวรรดิอังกฤษ (หลายคนมาจากสกอตแลนด์) เผยแพร่ไปทั่วโลก

ชนบทอังกฤษในยุคกลาง เนื้อหมูเป็นหนึ่งในเนื้อสัตว์ไม่กี่ชนิดที่หาได้ทั่วไปและราคาพอซื้อได้ ที่จริงสำหรับหลายคนแล้ว เนื้อหมูเป็นเนื้อสัตว์ชนิดเดียวที่ตนเคยกิน **เบคอน** (bacon) ไม่ใช่แค่วิธีปรุงเนื้อหมูให้อร่อยที่สุด แต่กระบวนการรมควันและหมักเกลือยังทำให้มันไม่จำเป็นต้องกินทันที (ต่างจากเนื้อหมูสด) เบคอนหนึ่งชิ้นอาจเลี้ยงปากท้องครอบครัวที่ยากไร้ (แค่เบคอนชิ้นเล็กๆ ก็ทำให้พุดดิ้งถั่วรสชาติดีขึ้นมาก) ได้ตลอดฤดูหนาว

จากแง่มุมนี้จึงไม่ยากที่จะทำความเข้าใจว่าเหตุใด ***การนำเบคอนกลับบ้าน*** *(bringing home the bacon)* จึงถือเป็นงานสำคัญงานหนึ่ง การหาเนื้อหมูมาลงหม้อที่บ้านเป็นเสมือนรางวัลที่หลายคนปรารถนา การจับหมู

ที่ลำตัวทาด้วยไขมัน (อาจเป็นหนึ่งในที่มาของสำนวนนี้) เป็นการละเล่นที่ได้รับความนิยมตามงานรื่นเริงในชนบททั่วทุกหนแห่ง ผู้ชายจะไล่จับหมูไปรอบสนาม ผู้ชนะจะได้หมูตัวนั้นกลับบ้าน

คำอธิบายที่เป็นไปได้มากกว่าเกี่ยวกับที่มาของสำนวนดังกล่าว คือการแข่งขันตามประเพณีที่เรียกว่าการทดสอบชิงชิ้นเนื้อแห่งดันมาว (Dunmow Flitch Trials) ซึ่งริเริ่มโดยสุภาพสตรีชั้นสูงชื่อจูกา (Juga) ในปี 1104 ที่เกรตดันมาว เอสเซกส์ เป็นการท้าให้คู่แต่งงานทุกคู่ในอังกฤษใช้ชีวิตร่วมกันเป็นเวลา 1 ปีกับอีก 1 วันอย่างราบรื่นโดยไม่มีปากเสียงกัน แม้แต่คำเดียว รางวัลที่จะมอบให้คือชิ้นเบคอนจากส่วนท้องหมู (หนึ่งชิ้นเต็มๆ) แต่ผมไม่ประหลาดใจเลยเมื่อรู้ว่าตลอด 500 ปีที่ผ่านมามีผู้ชนะเพียง 8 คู่ ประเพณีนี้ถูกฟื้นฟูขึ้นใหม่ในปี 1855 ทุกวันนี้การทดสอบดังกล่าวจะจัดขึ้นทุก 4 ปี บ่อยครั้งมีคนดังเข้าร่วมด้วย อาจเพื่อหารายได้ให้องค์กรการกุศลที่กำลังเป็นกระแสหรืออะไรสักอย่าง ผู้มาขอรับเบคอนต้องมาปรากฏตัวต่อหน้าคณะกรรมการ 12 คน (หญิงโสด 6 คนและชายโสด 6 คนจากเกรตดันมาว) และพิสูจน์ตนเองในกิจกรรมของครอบครัวที่ดำเนินไปตลอดทั้งวัน ผู้ชนะจะ “ได้เบคอนกลับบ้าน” หรือได้ในทางทฤษฎี ทุกวันนี้ดูเหมือนชีวิตสมรสอันราบรื่นยังคงหาได้ยากยิ่งเช่นเดียวกับในอดีต

อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษ



ผมขอสาบานด้วยเกียรติของนักวิชาการว่า อาหารเช้าแบบอังกฤษไม่มีคู่แข่งบนเปลือกโลกใบนี้ แน่นอนว่าผมหมายถึงอาหารเช้าชนิดที่เป็นที่นิยมสมัยผมเป็นนักเรียนออกซฟอร์ดในยุคสงบสุขก่อนสงครามโลกแผลงฤทธิ์ ... มันเป็นขบวนอาหารจานเล็กจานน้อยอันยอดเยี่ยม มีทั้งเนื้อสัตว์ ปลา และผลไม้ ทำให้คนเอนเอียงเข้าหาบทกวีและปรัชญาโดยไม่รู้ตัว นอกจากเพิ่มขนาดตัวแล้วยังทำให้มิตรภาพงอกเงยด้วย

โรเบิร์ต พี. ทริสทรัม คอฟฟิน

(Robert P. Tristram Coffin, ตุลาคม 1948)

อาหารเช้าแบบอังกฤษแม้เป็นมื้ออาหารที่โด่งดังไปทั่วโลก แต่กลับมีข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นมาอยู่น้อยนิดจนน่าประหลาดใจ ก่อนถึงกลางศตวรรษที่ 17 คนส่วนใหญ่กินอาหารมื้อหลักประจำวัน 2 มื้อ คืออาหารกลางวันหรือลันช์ (บางคนเรียกว่า “ดินเนอร์” - ดูหน้า 13) ที่รับประทานตอนสายๆ กับอาหารเย็นหรือซัปเปอร์ที่รับประทานช่วงหัวค่ำ อาหารเช้าไม่ถือเป็นอาหารมื้อหลัก และแนะนำให้เฉพาะเด็ก ผู้ป่วย และผู้สูงอายุเท่านั้นที่ควรกินอาหารมื้อเล็กๆ ระหว่างอาหารมื้อใหญ่มื้อนี้อย่างสม่ำเสมอ แต่เมื่ออาหารเที่ยงเลื่อนเวลาออกไป ผู้คนก็หิวมากขึ้นในตอนเช้า โดยเฉพาะเมื่อได้กินอาหารมื้อเย็นค่อนข้างน้อย ในประเทศที่อาหารเย็นมื้อใหญ่กว่า อาหารเช้าจะไม่สำคัญเท่าไรนัก อันที่จริงยุโรปทางใต้ไม่นับอาหารเช้าให้เป็นอาหารมื้อหลัก มื้อเช้ามีแค่กาแฟและอาจมีขนมปังหรือขนมอบสักชิ้น (ดู ครัวซองต์) ตรงกันข้ามกับอังกฤษและยุโรปเหนือ

ที่อาหารเช้ามีรูปแบบค่อนข้างแตกต่างจากที่อื่นมาหลายร้อยปีแล้ว ในศตวรรษที่ 18 ชาวอังกฤษกินอาหารเช้ากันราว 09.00 น. หรือ 10.00 น. ในมื้อประกอบด้วยเอล ขนมปัง และเนื้อวัว แต่ด้วยอัจฉริยภาพทางด้านอาหารของชาวอังกฤษ ผู้คนสมัยวิกตอเรียนคือผู้ที่เปลี่ยนสิ่งที่โดยเนื้อแท้แล้วยังคงเป็นของว่าง ให้กลายเป็นมื้ออาหารเต็มรูปแบบ "ดินเนอร์" ของยุคกลางจึงแปลงสภาพเป็น**อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษ** ทั้งยังเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ตามคฤหาสน์ทั่วประเทศ

สาเหตุที่อาหารมื้อนี้ฮิตติดลมบนไปทั่วโลกมีส่วนเกี่ยวข้องอย่างมากกับชนชั้นกลางและจักรวรรดิอังกฤษที่ก่อตัวขึ้นในช่วงเดียวกัน เพราะหนึ่งในเส้นที่แบ่งคนจนกับคนรวยออกจากกันตามประวัติศาสตร์ก็คือคนรวยมีเงินซื้อเนื้อกินตามต้องการ และชนชั้นกลางสมัยวิกตอเรียนซึ่งเป็นชนชั้นที่เกิดขึ้นใหม่ก็รู้สึกว่าจำเป็นต้องพิสูจน์ (หรืออย่างน้อยก็แค่รู้สึก) ว่าพวกตนอยู่ในชั้นทางสังคมระดับเดียวกับชนชั้นสูงผู้หรูหราฟุ่งเฟ้อ การปฏิวัติอุตสาหกรรมยื่นมือเข้ามาช่วยให้พวกเขาขยับฐานะได้ง่ายขึ้นมาก ครอบครัวต่างๆ ซึ่งเคยยากจน บัดนี้หัวหน้าครอบครัวกลับเป็นผู้จัดการดูแลอุตสาหกรรมซึ่งร่ำรวยยิ่งกว่าชนชั้นสูงเสียอีก เศรษฐีใหม่เหล่านี้ครอบครองที่ดินในชนบทมากขึ้นเรื่อยๆ และเป็นผู้ริเริ่มอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ซึ่งมีอาหารหลากหลายชนิดให้ผู้เป็นแขกประจำได้เอร็ดอร่อยเมื่อตื่นนอนตอนเช้า เป็นการถือกำเนิดอาหารเช้าสไตล์อังกฤษ "ตามประเพณี"

เมื่อจักรวรรดิอังกฤษขยายอิทธิพลไปทั่วโลก พฤติกรรมการกินแบบนี้ก็กระจายตัวตามไปด้วยผ่านทางผู้ปกครองที่จักรวรรดิส่งไปดูแลอินเดีย แอฟริกาใต้ และออสเตรเลีย พวกเขาอยากสงวนพฤติกรรมดังกล่าวไว้ในฐานะความทรงจำเกี่ยวกับมาตุภูมิอันเป็นอุดมคติเสียจนแทบอดใจจะปลูกฝังขนบธรรมเนียมประเพณีแบบอังกฤษให้ประชาชนในมุมโลกอันด้อยพัฒนา (ในสายตาของพวกตน) ไม่ไหว คนเหล่านี้ไม่ต้องการปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมท้องถิ่น แต่อยากให้ดินแดนทั่วโลกมีวัฒนธรรมแบบ

อังกฤษ ดังนั้นการเริ่มต้นวันใหม่ด้วยอาหารเช้ามื้อใหญ่ที่อุดมเนื้อสัตว์ (โดยเฉพาะในประเทศเขตร้อนซึ่งไม่เหมาะกับอาหารแบบนี้อย่างยิ่ง) ก็เกือบกลายเป็นการกระทำอันเกิดจากความยึดมั่นถือมั่นล้วนๆ

แล้วอาหารมื้อนี้ควรประกอบด้วยอะไรบ้าง? มิสซิสบีตัน (Mrs Beeton) ให้คำแนะนำไว้ใน *Book of Household Management* (1861) อันโด่งดังของเธอว่า

> รายการอาหารจานร้อนต่อไปนี้อาจช่วยให้ผู้อ่านของเรารู้ว่าควรจัดหาอะไรบ้างสำหรับอาหารมื้อสบายท้องที่เรียกว่าอาหารเช้า ปลาย่าง เช่น แมกเคอเรล ไวต์ติง แฮร์ริ่ง แฮดด็อกตากแห้ง ฯลฯ สเต๊กเนื้อแกะสับและสะโพกแกะ ไตแกะย่าง ไตอาลาแม็ตร์โดเต็ล (kidneys à la maître d'hôtel) ไส้กรอก เบคอนหั่นบางธรรมดา เบคอนกับไข่ดาวน้ำ แฮมกับไข่ดาวน้ำ ออมเล็ต ไข่ต้มธรรมดา อือ-โอ-ปลาต์ (oeufs-au-plat) ไข่ดาวน้ำบนขนมปังปิ้ง มัฟฟิน ขนมปังปิ้ง แยมผิวส้ม เนย ฯลฯ

ไม่แปลกใจเลยที่แผนที่ฉบับเก่าใช้สีชมพูเข้มเหมือนสียาเม็ดช่วยย่อยในการระบุเขตแดนจักรวรรดิอังกฤษ! เมื่อกวาดตามองรายการยาวเหยียดของมิสซิสบีตัน เราจะเห็นว่าอาหารบางอย่างยังมีอยู่ในเมนูปัจจุบันและเป็นหัวใจหลักของอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษสมัยใหม่ นั่นคือเบคอน ไข่ ไส้กรอก และขนมปังปิ้ง ต่อมาจึงเพิ่มมะเขือเทศ เห็ด และถั่วอบเพื่อบำรุงสุขภาพของผู้กิน ที่เหลือก็ขึ้นอยู่กับพ่อครัวแม่ครัวว่าจะเจออาหารเหลือจานใดจากคืนก่อนเพื่อตัดสินใจว่าจะเพิ่มบับเบิลแอนด์สควีก (bubble and squeak) มันฝรั่งทอด หรือแบล็กพุดดิ้ง (black pudding) ลงไปในเมนูหรือไม่ และการที่จักรวรรดิอังกฤษเสื่อมอำนาจอาจยังผลให้ทุกวันนี้เรามักเริ่มต้นเช้าวันใหม่ด้วยคอร์นเฟลกหนึ่งชาม (ดูหัวข้อ ซีเรียล

อาหารเช้า เพื่ออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับการปฏิวัติซ้อนของอาหารเช้าอเมริกัน) มากกว่าจะเป็นเบคอนกับไข่พร้อมเครื่องเคียงสักจาน นอกเสียจากว่าคุณจะไปใช้บริการคาเฟ่ริมถนน ซึ่งคุณอาจถูกไล่ออกจากร้านหากสั่งซีเรียลหรืออะไรที่น่าเวทนาพอกันอย่างมัฟฟิน

ความสมบูรณ์แบบของอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษให้ความรู้สึกน่าขัดเขินอยู่บ้าง ซึ่งก็เป็นลักษณะของคนอังกฤษโดยแท้ แต่อาหารมื้อนี้ควรได้รับการยกย่องเป็นแม่นมั่น หนึ่งในสิ่งน่ายินดีที่สุดก็คือไม่มีอาหารเช้ามื้อไหนเหมือนกันเลย และในเมื่อคนงานกับพ่อค้าชาวอังกฤษเริ่มต้นวันด้วยอาหารมื้อนี้ มันจึงเป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจอังกฤษมาหลายชั่วคนอย่างค่อนข้างตรงตามตัวอักษร ในโรงแรมทุกแห่งทั่วโลกที่ผมเคยพัก คิวตักอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษล้วนยาวกว่าคิวตักโยเกิร์ตกับผลไม้ เรื่องนี้ผมยืนยันได้

อาหารชนิดนี้มีรูปแบบหลากหลายตามแต่ละท้องถิ่น ทั้งสกอตแลนด์ เวลส์ ไอร์แลนด์เหนือ และไอร์แลนด์ใต้ต่างก็มีรูปแบบของตัวเอง

อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์สกอต

นอกจากไข่ เบคอน และไส้กรอกเจ้าประจำแล้ว **อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์สกอต**ยังมีแบล็กพุดดิ้ง (ส่วนผสมคือเลือด มันหมู และข้าวบาร์เลย์) แฮกกิส (haggis) สโคนมันฝรั่ง และอาจมีไวต์พุดดิ้ง (โดยพื้นฐานคือแบล็กพุดดิ้งที่ไม่ใส่เลือด) และเค้กข้าวโอ๊ต เพิ่มมาด้วย ส่วนผสมอีกอย่างที่ได้รับความนิยมคือไส้กรอกทรงสี่เหลี่ยม (เป็นไส้กรอกบดชนิดหนึ่ง) ซึ่งมีอีกชื่อว่าไส้กรอกลอร์น (Lorne sausage)

อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์เวลส์

ส่วนประกอบที่ไม่ธรรมดาใน**อาหารเช้าตามธรรมเนียมเวลส์** (นอกนั้นเหมือนอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษทุกอย่าง) คือ เลฟเวอร์เบรด (laverbread) ทำได้โดยนำสาหร่ายสีแดงมาต้มจนเปื่อยแล้วผสมข้าวโอ๊ตบดหยาบ จากนั้นก็ปั้นเป็นแผ่นแล้วทอดด้วยมันหมู ชาวเวลส์กินกันมาตั้งแต่ยุคกลาง

อัลสเตอร์ฟราย

อัลสเตอร์ฟราย (Ulster fry) ของไอร์แลนด์เหนือทำให้อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษดูดีต่อสุขภาพไปเลย อัลสเตอร์ฟรายมีส่วนประกอบหลัก 7 อย่าง ได้แก่ เบคอน ไข่ ไส้กรอก โซดาเบรดแบบฟาร์ล (farl soda bread คือขนมปังแบนๆ รูปสามเหลี่ยม แบ่งครึ่งแล้วนำไปทอด) ขนมปังมันฝรั่ง แบล็กพุดดิ้ง และมะเขือเทศ โดยนำทุกอย่างมาทอดด้วยกัน มักใช้กระทะใบใหญ่ใบเดียว

อาหารเช้าสไตล์ไอริช

ผมควรเปิดเผยเสียตั้งแต่ตรงนี้ว่า แน่นอน ยังมี**อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์ไอริช** ซึ่งเพื่อนๆ ของผมในดับลินอ้างว่าเป็นอาหารเช้าเต็มรูปแบบตำรับดั้งเดิมที่อังกฤษขโมยไป แต่เรารู้ว่าระหว่างศตวรรษที่ 18-19 โดยทั่วไปชาวอังกฤษจะเป็นเจ้าของที่ดิน ขณะที่ชาวไอริชจะทำงาน

บนที่ดินผืนนั้น และบ่นเรื่องความหิวโหยอยู่เรื่อยมา อีกทั้งเรายังรู้ว่าทุพภิกขภัยครั้งใหญ่ในไอร์แลนด์เมื่อปี 1845 ผลักดันชาวไอริชหลายล้านคนให้หนีไปยังทวีปอเมริกาเหนือ (ดู “เหตุที่มันฝรั่งฆ่าคนนับล้าน” หน้า 204) จึงไม่น่าเป็นไปได้ที่ก่อนหน้านั้นพวกเขาจะเอร็ดอร่อยกับอาหารเช้าเต็มรูปแบบได้บ่อยนัก ดังนั้น (ด้วยความเคารพอย่างสูงต่อเชฟชาวไอริชฝีมือเยี่ยมทั่วโลกผู้ยืนยันว่าอังกฤษขโมยอาหารเช้าของพวกเขาไป) ผมเกรงว่าคงไม่อาจเห็นด้วยกับคำกล่าวอ้างดังกล่าวนะครับ

“ชื่อเบเนดิกต์ ไข่เบเนดิกต์”



อาหารเช้าควบเที่ยงหรือบรันช์ (brunch) จานโปรดของคนทั่วโลก คือ**ไข่เบเนดิกต์** (eggs Benedict) ซึ่งประกอบด้วยมัฟฟินอังกฤษผ่าครึ่ง แต่ละครึ่งโปะหน้าด้วยแฮม ไข่ดาวน้ำ และซอสฮอลแลนเดส (hollandaise sauce) คนนามสกุลเบเนดิกต์จำนวนหนึ่งอ้างว่าเป็นผู้คิดค้นอาหารจานนี้ ในปี 1942 นิตยสาร *New Yorker* ตีพิมพ์บทสัมภาษณ์ชายชื่อเลมวล เบเนดิกต์ (Lemuel Benedict) อดีตนายหน้าค้าหุ้นชาวนิวยอร์กวัยเกษียณ ชายคนนี้เล่าเรื่องอาหารเช้าของเขาในวันหนึ่งที่โรงแรมวอลดอร์ฟ (Waldorf Hotel) เมื่อปี 1894 เขาไม่ประทับใจรายการอาหารในเมนูแถมยังปวดศีรษะจากอาการเมาค้าง จึงสั่ง “ขนมปังปิ้งทาเนย ไข่ดาวน้ำ เบคอนทอดกรอบ ๆ แล้วเหยาะฮอลแลนเดสมาหน่อย” เบเนดิกต์เล่าว่าผู้จัดการห้องอาหารชื่อ ออสการ์ เชอร์กี (Oscar Tschirky) (ดูเพิ่มเติมในหัวข้อ น้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์ และ สลัดวอลดอร์ฟ) พอใจอาหารจานนี้มากจนรวมมันไว้ในเมนูของโรงแรมทันที โดยเปลี่ยนไปใช้มัฟฟินแทนขนมปังปิ้งและแฮมแทนเบคอน

แต่เรื่องนี้ถูกค้านด้วยจดหมายที่ส่งไปถึง *New York Times* ในเดือนกันยายน 1967 โดย เอดเวิร์ด พี. มอนต์โกเมอรี (Edward P. Montgomery) ผู้เสนอว่าอาหารจานนี้แท้จริงแล้วเป็นความคิดของผู้การ อี. ซี. เบเนดิกต์ (Commodore E. C. Benedict) กัปตันเรือยอชต์และนายธนาคารเกษียณผู้เสียชีวิตด้วยวัย 86 ในปี 1920 มอนต์โกเมอรียืนยันว่าตนมีสูตรต้นตำรับซึ่งแนบมากับจดหมายด้วย เขากล่าวว่านี่คือสูตรที่ลุงของเขาผู้เป็นเพื่อนสนิทของเบเนดิกต์ได้รับมา การตีพิมพ์จดหมายฉบับนี้กระตุ้นให้มีอีกฉบับตามมา เมเบล ซี. บัตเลอร์ (Mabel C. Butler) จากรัฐแมสซาชูเซตส์อ้างว่า “เรื่องจริง” เบื้องหลังสูตรอาหารต้นตำรับ “เป็นที่รู้กันดีในหมู่ญาติของมิสซิสเลอ แกรนด์ เบเนดิกต์ (Mrs Le Grand Benedict)” ซึ่งตัวเธอก็คือหนึ่งในหมู่ญาติเหล่านั้น เมเบล บัตเลอร์ เล่าว่าตอนที่ตระกูลเบเนดิกต์ยังอยู่ในนครนิวยอร์กช่วงเปลี่ยนศตวรรษ พวกเขาชอบไปรับประทานอาหารที่ภัตตาคารเดลโมนิโกส์ เช้าวันหนึ่งมิสซิสเบเนดิกต์บ่นว่าอาหารในเมนูเริ่มน่าเบื่อแล้ว และเสนอให้ทำอาหารหลากหลายขึ้น ด้วยความที่เธอเป็นลูกค้าประจำ หัวหน้าพ่อครัวจึงถามสุภาพสตรีท่านนี้ว่าต้องการรับประทานอะไร เธอตอบว่า “ฉันอยากได้ไข่ดาวน้ำโปะหน้ามัฟฟินปิ้งแบบอังกฤษกับแฮมแผ่นบาง แต่งหน้าด้วยซอสฮอลแลนเดสและเห็ดทรัฟเฟิล”

ผู้เล่าแต่ละคนล้วนเชื่อในเรื่องที่ตนเล่าอย่างแรงกล้า แต่เป็นไปได้เหมือนกันว่าทั้ง 3 เรื่องข้างต้นเกี่ยวข้องกับอาหารที่มีมานานกว่านั้นมาก และอาจไม่ได้ใช้ชื่อไข่เบเนดิกต์ ทว่าสิ่งที่เกิดขึ้นแน่นอนก็คือมีการตีพิมพ์สูตรไข่เบเนดิกต์ตั้งแต่ช่วงเปลี่ยนผ่านสู่ศตวรรษที่ 20 ในหนังสือชื่อ *Eggs, and How to Use Them* ซึ่งตีพิมพ์ปี 1898 และมีชื่อรอง (ไม่ต้องสงสัยว่าผู้เขียนตั้งใจเขียนให้มิสซิสเบเนดิกต์) ว่า “คู่มือการปรุงไข่ในรูปแบบต่างๆ กว่า 500 แบบ” ผู้อ่านได้รับคำแนะนำให้ “ผ่าครึ่งมัฟฟินชิ้นเล็กๆ จำนวนหนึ่ง แล้วนำไปปิ้ง เอาแฮมย่างชิ้นกลมสวยวางแต่งหน้า จากนั้นก็เอาไข่ดาวน้ำมาวางบนแฮม แล้วราดด้วยซอสฮอลแลนเดสเนื้อครีมข้น” ขณะเดียวกัน

ในปี 1900 *Connecticut Magazine* ก็ตีพิมพ์สูตรอาหารคล้ายกัน โดยแนะว่า ผู้อ่านควร “ย่างแฮมต้มสุกแผ่นบาง ... ปิ้งขนมปังแผ่นบาง ทาเนยและพรมน้ำเล็กน้อย เอาแฮมวางบนขนมปัง และเอาไข่ดาวน้ำโปะทับอีกที”

อย่างไรก็ตามกลายเป็นว่าอาหารอันแสนจะอเมริกันนี้แท้จริงแล้วอาจมีต้นกำเนิดอยู่ในยุโรปใน *French Provincial Cooking* (1960) เอลิซาเบธ เดวิด (Elizabeth David) ระบุถึงอาหารพื้นบ้านฝรั่งเศสชื่อ *ออออาลาเบเนดิกตีน (oeufs à la bénédictine)* ซึ่งประกอบด้วยเนื้อปลากับมันฝรั่งบดโรยหน้าขนมปังทอดและมีไข่ดาวน้ำโปะหน้าอีกที ดังนั้นบางทีไข่เบเนดิกต์อาจมีต้นกำเนิดจากอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์ฝรั่งเศสสักแบบที่นักบวชนิกายเบเนดิกทีนรับประทานกันในวันที่ห้ามกินเนื้อสัตว์ก็เป็นได้ (ถ้ามีโอกาสเลือกได้ พวกเขาก็คงอยากกินอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษมากกว่า)

ทุกวันนี้มีการดัดแปลงไข่เบเนดิกต์ไปหลากหลายแบบ รวมถึงไข่ฟลอเรนทีน (ใช้ผักโขมแทนแฮม) **ซีฟู้ดเบเนดิกต์** (ใช้ปู ล็อบสเตอร์ หรือกุ้งแทนแฮม) และ**วาฟเฟิลเบเนดิกต์** (ใช้วาฟเฟิลแทนมัฟฟิน และนอกจากราดซอสฮอลแลนเดสแล้วยังราดน้ำเชื่อมเมเปิลด้วย) **ไข่เบเนดิกต์อาร์โนลด์** (eggs Benedict Arnold) ซึ่งใช้บิสกิตอเมริกัน (คล้ายสโคนของอังกฤษ) แทนมัฟฟิน และราดซอสฮอลแลนเดสแทนน้ำเกรวี่ ถือว่าชื่อแปลกมากสำหรับอาหารที่ดูอเมริกันจ๋าชนิดนี้ เบเนดิกต์ อาร์โนลด์ เป็นนายพลในช่วงสงครามปฏิวัติอเมริกา (American Revolutionary War) ระหว่างปี 1775-1783 เขามีชื่อเพราะแปรพักตร์ไปรบให้อังกฤษ เขาเป็นหนึ่งในบุคคลที่ถูกเกลียดชังมากที่สุดในประวัติศาสตร์อเมริกา แถมชื่อของเขายังกลายเป็นสำนวนอเมริกันที่ใช้สื่อถึงการทรยศหักหลังด้วย

ความเป็นมาเฉิศหรูของเฟรนช์โทสต์



สิ่งที่เราเรียกว่าเฟรนช์โทสต์ **(French toast) คืออาหารที่คนฝรั่งเศส**รู้จักในชื่อ *แปงแปร์ดู* (*pain perdu* “ขนมปังเสีย”) ถือเป็นวิธีทำให้ขนมปังเก่าเก็บ (หรือ “เสีย”) ยังกินได้เช่นเดียวกับการทำขนมปังปิ้ง วิธีการก็เริ่มจากทำแผ่นขนมปังให้นุ่มด้วยการชุบไข่ นม และน้ำตาลที่ผสมเข้าด้วยกัน ก่อนทอดด้วยเนย ในอังกฤษ อาหารชนิดนี้เคยถูกเรียกว่า**เยอรมันโทสต์** (German toast) จนกระทั่งสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง ความรู้สึกต่อต้านเยอรมนีทำให้มันถูกเปลี่ยนชื่อ แบบเดียวกับที่ราชวงศ์อังกฤษเปลี่ยนชื่อราชวงศ์จากแซกส์-โคบูร์ก-โกธาเป็นวินด์เซอร์ (ดู เค้กบัตเทนเบิร์ก และ สเต๊ก ซอลส์บรี่) และสุนัขพันธุ์เยอรมันเชพเพิร์ดกลายเป็นพันธุ์อัลเซเชียนในช่วงเวลาใกล้เคียงกัน จุดหักมุมที่ยิ่งย้อนแย้งขึ้นไปอีกคือ เฟรนช์โทสต์เคยถูกเปลี่ยนชื่อเป็น**ฟรีดอมโทสต์** (freedom toast) หรือขนมปังปิ้งสันติภาพในอเมริกาอยู่ช่วงสั้นๆ หลังจากฝรั่งเศสไม่เห็นชอบเรื่องการบุกอิรักในปี 2003 (ดูเพิ่มเติมในหัวข้อ เฟรนช์ฟรายส์)

ชื่อภาษาเยอรมันของอาหารจานนี้คือ *อาร์เมอริตเทอร์ (arme Ritter)* หรือ “อัศวินผู้ยากไร้” ซึ่งสอดคล้องกับชื่อภาษาอังกฤษที่เก่าแก่ยิ่งขึ้นไปอีก นั่นคือ**อัศวินผู้ยากไร้แห่งวินด์เซอร์** (Poor Knights of Windsor) ที่มาของชื่ออัศวินผู้ยากไร้นี้มาจากเหล่าทหารผ่านศึกการรบที่เครซี (Battle of Crécy) หนึ่งในการรบครั้งสำคัญที่สุดในสงครามร้อยปี (Hundred Years’ War, 1337-1453) แม้อังกฤษจะชนะสงครามจากการริเริ่มใช้ธนูใหญ่ลองโบว์อันร้ายกาจ อัศวินหลายคนยังถูกกองทัพฝรั่งเศสที่กำลังล่าถอยจับตัวไปเรียกค่าไถ่ อัศวินผู้สูงศักดิ์ 26 คนจำต้องขายที่ดินผืนใหญ่เพื่อหาเงินมาไถ่ตัว จนในที่สุดก็เป็นอิสระและรอดชีวิตกลับ

อังกฤษแบบหมดเนื้อหมดตัว จากนั้นพระเจ้าเอดเวิร์ดที่ 3 (1312-1377) จึงประทานเงินบำนาญแก่อัศวินผ่านศึกเหล่านี้ ทั้งยังให้พักที่ปราสาทวินด์เซอร์ อัศวินเหล่านี้จึงเป็นที่รู้จักในนามอัศวินเงินบริจาค (Alms Knights) หรืออัศวินผู้ยากไร้แห่งวินด์เซอร์ และเป็นจุดเริ่มต้นของธรรมเนียมซึ่งดำเนินมายาวนานหลายศตวรรษ

เมื่อถึงจุดหนึ่งในช่วงทศวรรษ 1830 อัศวินผู้ยากไร้ก็ประท้วงชื่อนี้ (บางทีอาจเป็นเพราะขณะนั้นพวกเขามีเงินมากขึ้นแล้ว จึงไม่อยากใช้ชื่อร่วมกับขนมปังเก่าเก็บชุบไข่ใส่น้ำตาลอีกต่อไป) แล้วพระเจ้าวิลเลียมที่ 4 (1765-1837) ก็ทรงเปลี่ยนชื่อตำแหน่งของพวกเขาอย่างเป็นทางการให้เป็นอัศวินกองทัพแห่งวินด์เซอร์ (Military Knights of Windsor) มีหน้าที่สวดภาวนาให้องค์เหนือหัวทุกวันและคอยติดตามเหล่าอัศวินกับท่านหญิงแห่งการ์เตอร์เข้าโบสถ์เซนต์จอร์จที่วินด์เซอร์เมื่อมีขบวนพิธีและงานต่างๆ ซึ่งจัดโดยภาคีอัศวินแห่งการ์เตอร์ (Order of the Garter) (ก่อตั้งโดยพระเจ้าเอดเวิร์ดที่ 3 เช่นกัน) นี่อาจเป็นความเกี่ยวดองกันระหว่างอัศวินผู้ยากไร้กับชาวฝรั่งเศสที่นำไปสู่ชื่อสมัยใหม่ในภาษาอังกฤษของอาหารจานนี้

ใครเป็นคนแรกที่ออกความเห็นเกี่ยวกับพอร์ริดจ์?



ถ้าผมขอให้คุณนึกภาพเหตุการณ์แรกสุดในประวัติศาสตร์ของพอร์ริดจ์ ผมคิดว่าคุณคงนึกภาพทาสชาวสกอตกำลังคนหม้อใบใหญ่ตอนเช้าท่ามกลางอากาศที่หนาวเย็น ไม่ใช่ภาพพระพุทธเจ้า (ปี 566-486 ก่อนคริสตกาล) ทรงกำลังอดพระกระยาหารในอินเดียที่แดดร้อนเปรี้ยง

แท้จริงแล้วการปรุงและกินพอร์ริดจ์เป็นใจความสำคัญของพุทธประวัติเลยทีเดียว ขณะทรงหาทางตรัสรู้ พระพุทธเจ้าทรงบำเพ็ญทุกรกิริยาอดพระกระยาหารนานมากจนสิ้นสติ สาวชาวบ้านนางหนึ่งช่วยพระองค์ให้รอดพ้นความตายด้วยการถวายน้ำนมกับพอร์ริดจ์หรือข้าวมธุปายาส 1 ชาม ด้วยความช่วยเหลือจากหญิงสาวผู้นี้ ไม่นานพระองค์ก็ทรงกลับมามีพละกำลังแข็งแรงพอจะประทับใต้ต้นโพธิ์แล้วตรัสรู้ในที่สุด (เนื้อหาเกี่ยวกับพุทธประวัติในหนังสือเล่มนี้ ผู้แปลแปลไปตามต้นฉบับ ซึ่งไม่ตรงกับพุทธประวัติของไทย - *ผู้แปล*)

ตามคำสอนของพระองค์ที่ถ่ายทอดกันแบบมุขปาฐะในช่วงแรกแล้วมีพระสาวกนำมาบันทึกในภายหลัง พระพุทธเจ้าทรงอธิบายถึงประโยชน์ 5 ประการของพอร์ริดจ์ แต่ปรากฏว่าประโยชน์ทั้ง 5 ประการนี้กลับไม่ได้เลิศเลอแต่อย่างใด อีกทั้งเป็นเรื่องที่ผู้กินพอร์ริดจ์ทั่วโลกรู้กันมานานแล้ว (ไม่ว่าจะเป็นชาวพุทธหรือไม่ก็ตาม) นั่นคือช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานดีขึ้น ดับกระหาย บรรเทาความหิว ลดอาการท้องผูก และบรรเทาอาการท้องอืด อะไรก็ตามที่ทำประโยชน์ได้เช่นนี้ย่อมเป็นของดีอย่างแน่นอน (ดูเพิ่มเติมเกี่ยวกับพระพุทธเจ้าและอาหารในกรอบหน้า 301-302)

คิปเปอร์: เมื่อใดที่ปลาแฮร์ริ่งไม่ใช่ปลาแฮร์ริ่ง?



ผมเป็นคนเดียวหรือเปล่าที่นึกสงสัยว่าเหตุใดคนอังกฤษถึงเรียกปลาแฮร์ริ่งรมควันที่กินเป็นอาหารเช้าว่า**คิปเปอร์** (kipper) นักศัพทมูลวิทยาเถียงกันว่าคำนี้มาจากไหนกันแน่ จะเป็น *kipe* ที่แปลว่า

ข้องใส่ปลา หรือ *kippian* คำกริยาภาษาอังกฤษโบราณที่แปลว่า “วางไข่” หรือมาจาก *kip* ที่แปลว่าจะงอยปากเล็กๆ ของปลาแซลมอนตัวผู้ในฤดูวางไข่ (ดังนั้นอาจนับแซลมอนเป็น “คิปเปอร์” อีกชนิดที่ยังไม่ตายและยังไม่โดนรมควัน) มีหลากเรื่องเล่าเล่าว่าใครเป็นคนแรกที่เปลี่ยนแฮร์ริ่ง (หรือที่จริงคือปลาชนิดใดๆ ก็ตามที่จับได้ในปริมาณมากและต้องผ่านกระบวนการถนอมอาหาร) เป็นคิปเปอร์ (ดูเพิ่มเติม แฮร์ริ่งดอง และ สำนวนแฮร์ริ่งแดง) นอร์ธัมเบรีย (Northumbria) อ้างว่าเป็น จอห์น วูดเจอร์ แห่งซีเฮาซิส (John Woodger of Seahouses) ราวปี 1843 เขาทิ้งแฮร์ริ่งที่ชำแหละหมักเกลือแล้วไว้ในเพิงที่มีกองไฟลุกตลอดคืน เขานึกว่าปลาทั้งหมด “เสียหาย” เพราะควันไฟ ทว่ามีคนเอาตัวหนึ่งไปชิมแล้วป่าวประกาศว่า “อร่อย” จากนั้นคิปเปอร์จึงถือกำเนิด

แต่อีกเรื่องหนึ่งเป็นเรื่องที่เชื่อกันเฉพาะถิ่น (ไม่ใช่ตำนานพื้นบ้านทั่วไป) มาร์ก เคอร์แลนสกี (Mark Kurlansky) อธิบายไว้ใน *Salt: A World History* (2002) ว่า “อาหารรมควันแทบทุกชนิดมีตำนานติดมากับตัวด้วยว่ามันเกิดขึ้นโดยบังเอิญ มักเป็นเรื่องทำนองว่าชาวบ้านแขวนอาหารไว้ใกล้กองไฟมากเกินไป แล้วลองคิดดูสิว่าเขาจะประหลาดใจขนาดไหนเมื่อเช้าวันถัดมา บลา บลา บลา...” สิ่งเดียวที่นักศัพทมูลวิทยาเห็นตรงกันคือคำว่า “คิปเปอร์” มีมานานกว่าเรื่องเล่าเก่าแก่ที่สุดเกี่ยวกับความเป็นมาของปลาแฮร์ริ่งรมควัน กระบวน “การทำคิปเปอร์” (kippering) ซึ่งประกอบด้วยการหมักเกลือและรมควันปลาหรือเนื้อสัตว์มีความเป็นมาย้อนไปไกลกว่านั้นมาก อาจถึงยุคก่อนประวัติศาสตร์ด้วยซ้ำ หรืออาจมีมาตั้งแต่มนุษย์เริ่มรู้จักใช้เกลือถนอมอาหาร คิปเปอร์อาจเป็นอาหารเก่าแก่ที่สุดของอังกฤษก็เป็นได้

เดวิลด์คิดนีย์สและแฮมกระป๋อง



ตามความหมายใน *Oxford English Dictionary* กริยา "เดวิล" (to devil) เป็นศัพท์ในแวดวงอาหารที่แปลว่า "ปรุงบางอย่างด้วยเครื่องเทศรสร้อนแรง คาดว่าศัพท์นี้เกิดขึ้นเพราะความเกี่ยวโยงระหว่างปีศาจ (devil) กับความร้อนรุนแรงในนรก" การเดวิลอาหารหรือปรุงอาหารด้วยเครื่องเทศรสร้อนแรงมีมานานแล้ว เจมส์ บอสเวลล์ (James Boswell, 1740-1795) นักเขียนบันทึกประจำวันผู้มีชื่อเสียงและผู้เขียนชีวประวัติอย่างเป็นทางการของ ดร. จอห์นสัน (Dr Samuel Johnson) มักเขียนถึงความปรารถนาอยากกิน "กระดูกเดวิลด์" (devilled bones) เป็นมื้อค่ำ คาดว่าน่าจะเป็นกระดูกซี่โครงใส่เครื่องเทศรสเผ็ดมากกว่าจะเป็นอย่างอื่นที่ชวนสยองกว่านั้น

เดวิลด์คิดนีย์ส (devilled kidneys หรือกล่าวคือไตปรุงเครื่องเทศรสร้อนแรง) ได้รับความนิยมล้นหลามในฐานะเมนูหนึ่งในอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา อะไรก็ตามที่ผ่านการเดวิลหรือหนักเครื่องเทศอาจนำไปเสิร์ฟเป็นอาหารเช้าได้ ซึ่งรวมถึงไข่ แฮม ไก่ หรือเห็ด บทความที่ตีพิมพ์ใน *The Jewish Manual* เมื่อปี 1846 โดย "สุภาพสตรีท่านหนึ่ง" (A Lady) (ไม่ปรากฏตัวตนชัดเจน) อธิบายว่า "การเดวิล หรือก็คือการย่างกับพริกชี้ฟ้า ยังคงเป็นวิธีการอันทรงประสิทธิผลในการกระตุ้นต่อมรับรสเมื่อคุณมีเนื้อจำพวกสัตว์ปีกหรือสัตว์ป่า"

ในปี 1868 บริษัทผู้จัดจำหน่ายอาหารสัญชาติอเมริกันในบอสตันชื่อวิลเลียมอันเดอร์วูด (William Underwood Company) ซึ่งเป็นผู้จัดหาอาหารรายใหญ่ให้กองทัพฝ่ายสหภาพในสงครามกลางเมืองอเมริกา

(American Civil War, 1861-1865) เริ่มทดลองนำแฮมบดมาผสมเครื่องเทศรสเผ็ด ซึ่งรวมถึงมัสตาร์ดและพริกชี้ฟ้า พวกเขาตั้งชื่อกระบวนการนี้ว่า “เดวิลลิง” (deviling เป็นการสะกดแบบอเมริกัน การปรุงแฮมด้วยวิธีนี้ถือเป็นนวัตกรรมใหม่ แม้คำนี้จะเก่าแก่กว่านั้นมาก) ไม่นานนักผลิตภัณฑ์ **อันเดอร์วูดเดวิลด์แฮม** (Underwood Deviled Ham) ก็แพร่หลายไปทั่วอเมริกา ต้องยกความดีความชอบอย่างมากให้กระบวนการบรรจุกระป๋อง (ดู ชิกเกนเคียฟ) และเส้นทางรถไฟที่ขยายตัวขึ้นเรื่อยๆ โลโก้ปีศาจสีแดงอันโด่งดังของบริษัทแห่งนี้กลายเป็นเครื่องหมายการค้าในปี 1870 ถือเป็นเครื่องหมายการค้าของผลิตภัณฑ์อาหารที่เก่าแก่ที่สุดในอเมริกา แฮมกระป๋องของบริษัทยังคงได้รับความนิยมในอเมริกามาจนถึงทุกวันนี้

ประวัติศาสตร์เหนือจริง ของซีเรียลอาหารเช้า



ไม่น่าเชื่อว่ากล่องซีเรียลสีสันสดใสบนโต๊ะอาหารเช้าของคุณซึ่งเต็มไปด้วยช็อกโกแลตกับน้ำตาล และตกแต่งกล่องเป็นรูปตัวการ์ตูนเอลฟ์กับเสือหน้ายิ้มแป้นนั้น แท้จริงแล้วเป็นสิ่งที่เหลือรอดจากการต่อสู้อันไม่น่าเป็นไปได้ที่ดำเนินมายาวนานและเป็นประเด็นร้อนแรงในอเมริกาช่วงศตวรรษที่ 19 ระหว่างคู่ต่อสู้ที่ไม่น่าเป็นไปได้พอกันอย่างผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ ผู้นิยมวารีบำบัด และคริสตจักรเซเวนธ์เดย์แอดเวนทิสต์

เหตุการณ์ทั้งหมดเกิดจากความหมกมุ่นเกี่ยวกับการจัดระบบการทำงานของร่างกายที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ในสมัยนั้นคนอเมริกันส่วนใหญ่กินอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษ (เป็นอาหารมื้อใหญ่ หนักเนื้อหมู

และเนื้อสัตว์อื่นๆ แต่มีเส้นใยต่ำ) ผลที่ตามมาคือหลายคนท้องผูกอย่างรุนแรงและต้องทนทรมานเมื่ออาหารไม่ย่อย

เนื่องจากตอนนั้นเป็นศตวรรษที่ 19 คนในยุคนั้นไม่ทำอะไรแบบครึ่งๆ กลางๆ โฆษกการปฏิวัติอาหารเพื่อสุขภาพคนแรกคือสาธุคุณซิลเวสเตอร์ เกรแฮม (Reverend Sylvester Graham, 1794-1851) เขาเป็นผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติที่ไม่ได้เรียนแพทย์แต่เชื่อมั่นว่าแป้งสาลีโฮลวีต (wholemeal flour) จะแก้ปัญหาสุขภาพได้ ผลลัพธ์ที่ตามมาจึงก่อเกิดเป็น **ขนมปังเกรแฮม** (Graham bread) กับ**แครกเกอร์เกรแฮม** (Graham cracker) ที่ทำกำไรให้อย่างงาม มังสวิรัติและการละเว้นสิ่งมึนเมาได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางอยู่พักหนึ่ง เพราะตอนนั้นการกินเนื้อสัตว์ถูกมองว่าไม่ดีต่อสุขภาพแถมยังกระตุ้นกามตัณหาซึ่งมีภาพติดลบพอกัน ส่วนกาแฟและชาก็โดนประณามว่าเป็นยาพิษ เหล่าผู้สนับสนุนแนวคิดของเกรแฮมประกาศว่าการค้นหาของที่ “ดีต่อสุขภาพ” เพื่อมาแทนที่อาหารเหล่านั้นโดยเน้นธัญพืชและซีเรียลเป็นหลักคือการทำเพื่อส่วนรวม ไม่ต้องสงสัยเลยว่าบางคนรู้ว่าเรื่องนี้อาจทำเงินเข้ากระเป๋าตนเองอย่างมหาศาลด้วย

ในปี 1858 ดร. เจมส์ เคเลบ แจ็กสัน (Dr James Caleb Jackson, 1811-1895) เข้ามารับช่วงบริหารรีสอร์ตวารีบำบัดที่ก่อนหน้านี้ไม่ประสบความสำเร็จแห่งหนึ่งในนิวยอร์ก และเปลี่ยนชื่อใหม่เป็น “สถาบันอนามัยบ้านแห่งผองเรา” (Our Home Hygenic Institute) ผู้ป่วยที่นี่จะต้องผ่านกระบวนการอาบน้ำอันแสนทรมานและการบำบัดที่ไม่น่ารื่นรมย์ รวมถึงถูกจำกัดให้กินอาหารที่เน้นธัญพืชหลากหลายชนิดเป็นหลักเหมือนปศุสัตว์ ในปี 1863 แจ็กสันผลิต**ซีเรียลอาหารเช้า**ชนิดแรกที่เขาเรียกว่า**กรานูลา** (Granula) แต่มันคงไม่อาจนับเป็นอาหารจานด่วนเพราะต้องแช่นมไว้ข้ามคืนถึงจะทำให้ก้อนธัญพืชที่แข็งเหมือนหินเหล่านี้อ่อนนุ่มพอจะเคี้ยวได้ กระนั้นกรานูลาก็ได้รับความนิยมและทำเงินให้แจ็กสันมากกว่าทุนที่ใช้ในการคิดค้นถึง 10 เท่า

ในแบตเทิลครีก รัฐมิชิแกน สมาชิกของคริสตจักรเซเวนธ์เดย์ แอดเวนทิสต์เปิดสถาบันส่งเสริมสุขภาพชื่อสถานีอนามัยแบตเทิลครีก (Battle Creek Sanitarium) การปฏิรูปด้านอาหารครั้งล่าสุดเกิดขึ้นที่นี่ แต่ไม่ได้รับความนิยมจนกระทั่ง จอห์น ฮาร์วีย์ เคลลอกก์ (John Harvey Kellogg, 1852-1943) เข้ามาดูแลกิจการ ดร. เคลลอกก์เป็นคนที่ผ่านการคัดเลือกให้มาทำหน้าที่นี้โดยเฉพาะ เขาศึกษาวิชาการแพทย์และศาสนาภายใต้การควบคุมดูแลของศาสนจักรทุกขั้น ประสบการณ์ช่วงที่เคลลอกก์เรียนหนังสือและต้องพักในหอพักซึ่งทำให้ไม่สามารถประกอบอาหารแถมยังกินได้แต่อาหารมังสวิรัติตามความเชื่อทางศาสนา ทำให้ชายหนุ่มผู้หิวโหยตระหนักถึงความจำเป็นที่จะต้องมีซีเรียลอาหารเช้าพร้อมรับประทานโดยไม่ต้องผ่านขั้นตอนอะไรอีก ในปี 1880 เขาคิดค้นบิสกิตชิ้นเล็กๆ ที่ทำจากข้าวสาลี ข้าวโอ๊ต และแป้งข้าวโพด แล้วตั้งชื่อเป็นเชิงล้อเลียนว่า **กราโนลา** (Granola) มันประสบความสำเร็จอย่างสูงในดินแดนแห่งความสำเร็จชั่วข้ามคืนอย่างอเมริกา

ถัดมาในปี 1893 ทนายความชาวเดนเวอร์ชื่อ เฮนรี ดี. เพอร์กี (Henry D. Perky, 1843-1906 เขาไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับพิงกี้จากรายการโทรทัศน์สำหรับเด็กชื่อ *Pinky and Perky* นะครับ) คิดค้นผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างจากเดิมโดยสิ้นเชิงเพื่อบำบัดอาการอาหารไม่ย่อยของตนเอง เขาเรียกมันว่า**ชเรดดิดวีต** (Shredded Wheat) ทำโดยนำข้าวสาลีมานึ่งจนนุ่มดีแล้วบดด้วยลูกกลิ้งแบบร่องเพื่อให้เป็นเส้น จากนั้นก็นำมาอัดเข้าด้วยกันแล้วตัดเป็นชิ้นๆ เพอร์กีเรียกพวกมันว่า “ฟูกโฮลวีตแผ่นน้อยๆ ของผม” โชคร้ายที่กระบวนการผลิตไม่ได้ผลเพราะความชื้นทำให้บิสกิตข้าวสาลีเน่าเสียอย่างรวดเร็ว ต่อมาเคลลอกก์ไปพบนักประดิษฐ์ผู้ผิดหวังและเสนอเงินให้เพอร์กี 100,000 ดอลลาร์เป็นค่าลิขสิทธิ์การผลิตซีเรียล แต่แล้วก็เกิดกลัวและถอนข้อเสนอ อย่างไรก็ดี เขาอาจจะนึกเสียดายขึ้นมาในภายหลัง เพราะระหว่างสนทนากันเขาเผลอบอกเคล็ดลับการทำให้ผลิตภัณฑ์เคลลอกก์

แห้งด้วยการอุ่นอย่างช้าๆ เพื่อให้พวกมันคงรูปเก็บไว้ได้นาน เมื่อเพอร์กีรู้เคล็ดลับจึงปรับการทำงานของเครื่องจักร ทำชเรดดิดวีตให้แห้ง จากนั้นก็นั่งรอเงินดอลลาร์ไหลมาเทมาจนร่ำรวยมหาศาล

เคลลอกก์ย่อมอิจฉาเป็นธรรมดา และหลังจากทดลองอยู่นาน เขาก็คิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่จากกระบวนการทำข้าวสาลีให้สุก อัดให้แบนเป็นเกล็ดแล้วอบให้แห้งก่อนจะตั้งชื่อว่า **กราโนสเฟลกส์** (Granose Flakes) ไม่นานผลิตภัณฑ์นี้ก็พิสูจน์ตัวเองได้ว่าเป็นการค้นพบครั้งสำคัญในเชิงพาณิชย์ แต่ผู้ผลักดันไม่ใช่คุณหมอคนเก่ง เนื่องจากเคลลอกก์ไม่มีหัวทางธุรกิจเลย เขาจึงตั้งใจบริหารสถานีอนามัยเป็นหลัก กลุ่มคนที่ซื้อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีเพียงผู้ป่วยของเขา

ชายผู้เป็นแรงผลักดันหลักให้ซีเรียลอาหารเช้าได้วางจำหน่ายตามร้านขายของชำทั่วประเทศคือ ชาร์ลส์ วิลเลียม โพสต์ (Charles William Post, 1854-1914) เขาเข้าสู่ธุรกิจซีเรียลหลังจากลงทุนล้มเหลวเรื่อยมาจนร่างกายทรุดโทรมและต้องมาเป็นผู้ป่วยที่สถานีอนามัยของเคลลอกก์ในปี 1891 เขาไม่พบวิธีรักษาอาการป่วยแต่ได้รู้ว่าอาหารสุขภาพโดยเฉพาะเครื่องดื่มแทนกาแฟ (coffee substitute) อาจมีศักยภาพพอจะเป็นแหล่งขุมทรัพย์แห่งใหม่ แค่ความคิดนี้ก็น่าจะเพียงพอให้เขารู้สึกดีขึ้นมาบ้างแล้ว หลังออกจากสถานีอนามัย โพสต์ตั้งสถาบันส่งเสริมสุขภาพในแบตเทิลครีกภายใน 4 ปีก็พัฒนาโพสตัม (Postum) หรือเครื่องดื่มชงร้อนที่มีส่วนผสมหลักเป็นข้าวสาลีกับกากน้ำตาล จากนั้นเขาก็ใช้ความรู้ด้านการขายทั้งหมดที่มีอยู่ทุ่มโฆษณาครั้งใหญ่จนประสบความสำเร็จ

โพสต์กล่าวว่ากาแฟอาจก่อให้เกิดผลเสียอเนกอนันต์ต่อร่างกายและจิตใจ (รวมถึงการหย่าร้างหรือการกระทำผิดของเด็กและเยาวชน) แต่ปัญหาเหล่านี้จะหมดไปเมื่อดื่มโพสตัม รับประกันได้ว่าโพสตัมจะ “สร้างเลือดแดง” สองปีต่อมาเขาเปิดตัวสิ่งที่จะกลายเป็นอาหารยอดนิยมยิ่งขึ้นไปอีก **เกรปนัตส์** (Grape Nuts) ล้มเหลวในฐานะเครื่องดื่มธัญพืชตามที่

มีการโฆษณาในช่วงแรก แต่เมื่อเปลี่ยนมาเป็นซีเรียลอาหารเช้าก็ขายดีติดอันดับอย่างรวดเร็ว (ให้ความหวานโดยน้ำตาลมอลโทส ซึ่งโพสต์เรียกว่าน้ำตาลองุ่น เขาเห็นว่ามันมีรสชาติเหมือนลูกนัต จึงกลายเป็นที่มาของชื่อเกรปนัตส์) เมื่อถึงปี 1902 โพสต์ก็ทำเงินได้เกิน 1 ล้านดอลลาร์ต่อปี สมัยนี้ถือเป็นเงินก้อนโตแต่สมัยก่อนจัดว่าเป็นเงินมหาศาลทีเดียว

วิลลี คีธ (Willie Keith, 1860-1951) น้องชายของ เจ. เอช. เคลลอกก์ และผู้ช่วยเจ้าหน้าที่ธุรการของสถานีอนามัย นำแนวคิดเรื่องกราโนสมาปรับปรุงต่อยอดเป็นเกล็ดข้าวโพด ท้ายสุดพี่น้องเคลลอกก์ก็แตกคอกัน ในปี 1906 ดับเบิลยู. เค. (ทุกวันนี้ลายเซ็นของเขายังปรากฏอยู่บนกล่องซีเรียลทุกกล่องในฐานะเครื่องหมายการค้าของบริษัท) ก่อตั้งจักรวรรดิอาหารเช้าเคลลอกก์อันยิ่งใหญ่ด้วย**คอร์นเฟลกส์** (Corn Flakes) อันขึ้นชื่อ ชื่อเดิมของบริษัทนี้คือบริษัทแบตเทิลครีกโทสเต็ดคอร์นเฟลก (Battle Creek Toasted Corn Flake Company) แล้วจึงเปลี่ยนมาใช้ชื่อบริษัทเคลลอกก์ในปี 1922 เมื่อผลิตภัณฑ์ซึ่งทำให้บริษัทก่อตั้งขึ้นมากลายเป็นซีเรียลอาหารเช้าที่น่าจะได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก ในช่วงที่คีธตั้งบริษัทใหม่ๆ มีนักบุกเบิกซีเรียลชนิดอื่นอีกนับร้อยรายกระโจนเข้ามาร่วมวงด้วย หลายคนเดินทางมายังแบตเทิลครีกเพื่อก่อตั้งธุรกิจ ไม่นานบริษัทผลิตเกล็ดซีเรียล 30 แห่งซึ่งส่วนใหญ่เป็นธุรกิจที่ไม่น่าไว้วางใจก็แออัดกันอยู่ในเมืองเล็กๆ แห่งนี้ แล้วคนอเมริกันก็มีซีเรียลให้เลือกหลายสิบชนิด แต่ละชนิดต่างให้คำมั่นสัญญาว่ารักษาอาการเจ็บป่วยได้ทุกโรค

ถึงจะมีจุดกำเนิดจากการเคลื่อนไหวเพื่อปฏิรูปอาหารเพื่อสุขภาพ ซีเรียลอาหารเช้ากลับไม่มีคุณค่าทางโภชนาการเป็นพิเศษนอกเหนือจากคุณค่าทางอาหารของธัญพืชที่ใช้ผลิต ด้วยเหตุนี้หลายยี่ห้อในปัจจุบันจึงต้อง “เสริม” วิตามินสังเคราะห์เข้าไปในผลิตภัณฑ์ นมที่กินพร้อมซีเรียลต่างหากที่เป็นตัวให้สารอาหารส่วนใหญ่ซึ่งไม่มีในซีเรียล

อาร์โนลด์ เบนเนตต์ ออมเล็ตชื่อดัง



ทุกวันนี้คนอาจรู้จัก อาร์โนลด์ เบนเนตต์ (1867-1931) จากออมเล็ต ที่ตั้งชื่อตามเขามากกว่าจากนิยายเล่มใดเล่มหนึ่งในจำนวน 30 เล่มและงานเขียนชิ้นอื่นๆ ของเขา เดิมทีเบนเนตต์ตั้งใจเดินตามรอยเท้าพ่อประกอบอาชีพเป็นทนายที่สำนักงานกฎหมายของครอบครัวในเมืองบ้านเกิดชื่อแฮนลีย์ ซึ่งเป็นย่านหนึ่งในสแตฟฟอร์ดเชอร์ หรือที่รู้จักกันในชื่อพอตเตอรีส์ แต่ในปี 1888 เขาตัดสินใจเด็ดเดี่ยวย้ายไปอยู่ลอนดอน

เมื่อนิยายเรื่องแรกของเขา *A Man from the North* ได้รับการตีพิมพ์ในปี 1898 พร้อมเสียงชื่นชมล้นหลาม เขาก็รู้สึกมั่นใจและหันมาประกอบอาชีพนักเขียนแบบเต็มเวลา เบนเนตต์เขียนหนังสือออกมาเล่มแล้วเล่มเล่า หลายเล่มใช้ฉากชื่อไฟฟ์ทาวน์ส ซึ่งก็คือพอตเตอรีส์ที่ดัดแปลงให้แตกต่างจากเดิมเพียงเล็กน้อย ทำให้เขาเป็นที่นิยมอย่างมหาศาลในหมู่สาธารณชนแม้ว่าแนวคิดของเขาที่แสดงผ่านผลงานของตนจะทำให้นักเขียนในยุคสมัยเดียวกันหลายคนไม่พอใจ [โดยเฉพาะ เวอร์จิเนีย วูล์ฟ (Virginia Woolf)] คนเหล่านี้กล่าวหาว่าเขาสังเวยงานศิลปะแลกกับปริมาณและรายได้ อีกทั้งยังวิจารณ์เขาเรื่องสไตล์การเขียนและการเลือกวัตถุดิบแบบเอาใจตลาด ตัวเบนเนตต์ไม่ออกมาขอโทษแต่อย่างใด เขาเพียงมองว่าตัวเองเป็นนักเขียนอาชีพ แถมครั้งหนึ่งถึงกับแสดงความเห็นว่า “จะให้ผมนั่งเฉยและดูคนอื่นๆ ทำเงินได้ 2 กินีจากเรื่องที่ผมน่าจะทำเงินได้มากกว่านั้นงั้นหรือ? ไม่ใช่ผมแน่ๆ ถ้ามีใครเชื่อว่าจุดมุ่งหมายเพียงหนึ่งเดียวของผมคือศิลปะเพื่อศิลปะ พวกเขาก็โดนหลอกลวงอย่างโหดร้ายแล้วละ”

แม้เงินจะไหลมาเทมา ความเร็วในการผลิตผลงานของเขาก็ไม่เคยลดลงเลย แถมยังผลิตหนังสือใหม่ได้ถึง 5 เล่มในช่วง 3 ปีสุดท้ายบั้นปลายชีวิต ขณะที่เขากำลังเขียน *Imperial Palace* (1930) ซึ่งเป็น 1 ใน 5 เล่มดังกล่าว เบนเนตต์เข้าพักที่โรงแรมซาวอย (Savoy Hotel) จนเขียนจบเล่ม ระหว่างนั้นเชฟโรงแรมดัดแปลงอาหารเช้าจานโปรดของเขาที่ประกอบด้วยไข่กับปลาแฮดด็อกรมควันให้เป็น**ออมเล็ตอาร์โนลด์ เบนเนตต์** อันโด่งดัง 80 ปีต่อมาก็ยังคงพบอาหารจานนี้ในเมนูของโรงแรมดังกล่าว

ทำไมครัวซองต์เป็นรูปจันทร์เสี้ยว?



ครัวซองต์ **(croissant) หัวใจของอาหารเช้าแบบ "ภาคพื้นทวีปยุโรป"** (continental) ทั่วโลก เกิดขึ้นครั้งแรกช่วงปลายทศวรรษ 1830 เมื่อ เอากุสต์ ซาง (August Zang) ทหารปืนใหญ่ชาวออสเตรียเปิดร้านเบเกอรี่สไตล์เวียนนาที่บ้านเลขที่ 92 รูเดอริเชอลิเยอ (rue de Richelieu) ในปารีส ร้านของซางขายขนมอบสไตล์เวียนนาทุกประเภท รวมถึง**คิพเฟิร์ล** (kipferl) ซึ่งเป็นขนมอบรูปร่างเหมือนจันทร์เสี้ยวและพบเห็นได้ทั่วไปในออสเตรียมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 13 เป็นอย่างน้อย คิพเฟิร์ลของเขาได้รับความนิยมมากจนคนอบขนมทั่วปารีสรีบทำเวอร์ชั่นฝรั่งเศสออกมาบ้าง และแล้วครัวซองต์ (แปลว่า "จันทร์เสี้ยว") ก็ถือกำเนิด

ในแวดวงอาหารมีตำนานมากมายที่เล่าขานความเป็นมาของรูปร่างผิดธรรมดาของคิพเฟิร์ลซึ่งตกทอดมายังครัวซองต์ ส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับข้อเท็จจริงที่ว่าสัญลักษณ์ของตุรกีและศาสนาอิสลามคือจันทร์เสี้ยว เรื่องเล่าหนึ่งกล่าวว่าขนมปังชนิดนี้คิดค้นโดยเยอรมนีเพื่อ

ฉลองชัยชนะเหนือชาวมุสลิมในการรบที่ตูร์ (Battle of Tours) เมื่อ ค.ศ. 732 บางเรื่องเสนอว่าขนมชนิดนี้มีมาตั้งแต่สมัยสงครามครูเสด แต่เรื่องโปรดของผมเล่าว่ามันถือกำเนิดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองเนื่องในโอกาสที่ตุรกีปิดล้อมกรุงเวียนนาไม่สำเร็จในปี 1683 (ดูเพิ่มเติมเรื่อง คาปูชิโน) คนอบขนมผู้ตื่นกลางดึกมาเตรียมขนมปังได้ยินเสียงขุดอุโมงค์ใต้กำแพงเมือง เขารีบแจ้งเหตุทันที พวกเติร์กถูกสกัดแบบไม่ทันตั้งตัวจึงพ่ายแพ้หมดรูป หลังจากนั้นเหล่าคนอบขนมจึงทำขนมอบรูปจันทร์เสี้ยวเพื่อเป็นที่ระลึกถึงการพ่ายแพ้ของพวกตุรกี ชาวเวียนนาจะระลึกถึงชัยชนะครั้งนั้นทุกครั้งที่ฉีกแบ่งครึ่งขนมอบดังกล่าวหรือเอามันจุ่มในถ้วยกาแฟ แต่ไม่ว่าเรื่องเล่าเรื่องไหนจะเป็นเรื่องจริงและไม่ว่าครัวซองต์จะได้รูปร่างประหลาดนี้มาจากที่ใด ข้อเท็จจริงเรื่องหนึ่งที่ยังคงดำรงอยู่ก็คือขนมอบฝรั่งเศสขนานแท้นี้ถือกำเนิดในออสเตรีย ไม่ใช่ฝรั่งเศส



2

กล่องอาหารกลางวัน

ขนมอบสไตล์คอร์นิชช่วยชีวิตเราได้จริงหรือ?

ไข่สกอตช์มาจากสกอตแลนด์หรือเปล่า?

สาวกซาตานเป็นผู้คิดค้นแซนด์วิชจริงหรือ?

อย่าโดนเพลาแมนส์ลันช์หลอก

ใครเป็นผู้ริเริ่มปิกนิก?

บิสกิตประจำเรือ: อาหารว่างกลายเป็นอาหารกลางวันตั้งแต่เมื่อใด?

ไม่ว่าอย่างไรก็ห้ามเอ่ยถึงกิช (ลอร์เรน)

ประวัติย่อของพาย



อย่าถามว่าคุณทำอะไรให้ประเทศชาติได้บ้าง แต่จงถามว่าอาหารกลางวัน
มีอะไรบ้าง

ออร์สัน เวลส์
(Orson Welles)



ขนมอบสไตล์คอร์นิช ช่วยชีวิตเราได้จริงหรือ?



คำบรรยายแบบเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกสุดเกี่ยวกับขนมอบ ไส้เนื้อและผักปรากฏในรัชสมัยพระเจ้าเฮนรีที่ 3 (1207-1272) ชอเซอร์ (Geoffrey Chaucer) เขียนถึงขนมอบเนื้อกวางไว้ 2 ครั้งใน *Canterbury Tales* หนังสือเล่มนี้เขียนในศตวรรษที่ 14 เดิมขนมอบนี้เป็นอาหารจานหรูของชนชั้นสูงผู้ชอบแกะแป้งอบชั้นนอกที่แข็งกระด้างออกเพื่อกินไส้ในอันอ่อนนุ่ม (ดู "ประวัติย่อของพาย" หน้า 68) แต่ต่อมาก็กลายเป็นขนมอบตำรับคนยาก ทำด้วยผักกับเนื้ออะไรก็ตามที่หาได้ และกลายเป็นอาหารยอดนิยมในหมู่ชนชั้นแรงงานตั้งแต่ศตวรรษที่ 16 เป็นต้นมา

แน่นอนว่าขนมอบชนิดนี้เกี่ยวพันกับมณฑลคอร์นวอลล์ และตลอด 200 ปีที่ผ่านมามันก็กลายเป็นอัตลักษณ์ของสถานที่ดังกล่าว อันที่จริงมันได้รับการยอมรับในฐานะอาหารพื้นบ้านสไตล์คอร์นิชตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 19 แล้ว ใน *Agricultural Survey* ของวอร์แกน (George B. Worgan) ซึ่งเขียนถึงคอร์นวอลล์ในปี 1808 ก็บรรยายเรื่องนี้ไว้ คนคอร์นิชขึ้นชื่อว่าเป็นยอดชาวประมงและนักลักลอบค้าของเถื่อนตัวฉกาจ แต่อุตสาหกรรมสำคัญที่ค้ำจุนเศรษฐกิจของพวกเขาคือเหมืองดีบุก การทำเหมืองเป็นงานหนักและอันตราย และ**ขนมอบสไตล์คอร์นิช** (Cornish pasty) ก็เหมาะสมกับสภาวะในเหมืองยิ่งนัก เปลือกหนาของขนมอบทำหน้าที่เป็นทั้งกระติกเก็บความร้อนและกล่องใส่อาหาร ช่วยเก็บไส้ขนมให้อุ่นและปลอดภัย ขนมอบชนิดนี้ถือกินง่าย และเป็นอาหารครบมื้อในตัวเพราะมีทั้งเนื้อ ผัก และคาร์โบไฮเดรต ช่วยให้ชาวเหมืองมีพลังงานเพียงพอที่จะผ่านพ้นวันอันเหนื่อยยาก บ่อยครั้งชีกหนึ่งของขนมอาจใส่ไส้ผลไม้หรือแยมซึ่งถือเป็น

ของหวานได้ด้วย โดยแม่บ้านจะอบขนมให้สมาชิกในบ้านคนละชิ้น และที่ปลายด้านหนึ่งของขนมจะกำกับชื่อตัวอักษรย่อของแต่ละคนไว้ เพื่อหลีกเลี่ยงการชกต่อยแย่งอาหารกลางวันบริเวณปากทางเข้าเหมือง

ส่วนเรื่องที่ว่าขนมอบสไตล์คอร์นิชช่วยชีวิตคุณได้อย่างไร... เหล่าชาวเหมืองเชื่อกันว่าเคราะห์ร้ายจะมาเยือนหากกินเปลือกหนาๆ ของขนมอบ ดังนั้นจึงควรโยนเปลือกทิ้งให้พวก “นอกเกอร์ส” (knockers หรือวิญญาณประจำเหมืองดีบุก) กินแทน ความเชื่อดังกล่าวก็เหมือนความเชื่ออื่นๆ ที่บ่อยครั้งมีเหตุผลที่ฟังขึ้นมารองรับ นั่นคือชาวเหมืองจะใช้เปลือกขนมอบเป็นที่จับขณะกินส่วนที่เป็นไส้ เพื่อกันไม่ให้สารหนูซึ่งเป็นสารพิษร้ายแรงในเหมืองถ่ายทอดจากมือสู่อาหาร

เมื่อต่างชาติเข้ามาแข่งขัน ทำให้ชาวคอร์นิชต้องเลิกกิจการเหมืองไปในตอนปลายศตวรรษที่ 19 คนงานจำต้องอพยพไปยังอเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกาใต้ ในช่วง 6 เดือนแรกของปี 1875 มีคนงานเหมืองชาวคอร์นิชไม่ต่ำกว่า 1 หมื่นรายขึ้นเรือไปแสวงหาชีวิตใหม่ และพวกเขาก็นำขนมอบสไตล์คอร์นิชติดตัวไปทั่วโลก

ไข่สกอตช์มาจากสกอตแลนด์หรือเปล่า?



ไข่สกอตช์เป็นอาหารหน้าตาประหลาด ทำจากไข่ต้มหุ้มเนื้อสับ คลุกเกล็ดขนมปัง แล้วนำไปทอด ไข่สกอตช์มีประวัติที่ไม่ธรรมดา นักประวัติศาสตร์อาหาร อลัน เดวิดสัน (Alan Davidson) เชื่อว่าอาหารจานนี้มีต้นกำเนิดมาจากอาหารอินเดียชื่อ *นาร์กิซีคอฟตา (nargisi kofta)* ซึ่งเป็นไข่หุ้มเนื้อแกะบดที่นำไปต้มในซอสมะเขือเทศปรุงผงแกง อาหาร

ชนิดนี้ถูกทหารของจักรวรรดิอังกฤษนำกลับมายังบ้านเกิด ต่อมาจึงวิวัฒนาการเป็น**ไข่สกอตช์รสเผ็ด** (curried Scotch egg) ซึ่งมีการเติมเครื่องเทศลงในเนื้อบดและไม่ใส่ซอส บุคคลและสถาบันอื่นๆ อีกหลายราย (ซึ่งล้วนไม่ได้มาจากสกอตแลนด์) อ้างว่าตนเป็นผู้ให้กำเนิดไข่สกอตช์ รวมถึงห้างสรรพสินค้าชื่อดังในลอนดอนอย่างฟอร์ตนัมแอนด์เมสัน (Fortnum & Mason) เรียกอาหารชนิดนี้สูตรอื่นในปี 1738 ว่า "รังนก" และใช้ไข่นกหัวโตแทนไข่ไก่

สูตรอาหารแรกที่ตีพิมพ์ของกินที่ตอนนี้เรารู้จักกันในชื่อไข่สกอตช์ (แต่ไม่ใช่ของชาวสกอต) ปรากฏใน *A New System of Domestic Cookery* เขียนโดยสุภาพสตรีชาวอังกฤษนามมิสซิสมาเรีย รันเดลล์ (Mrs Maria Rundell, 1745-1828) หนังสือเล่มนี้ได้รับความนิยมอย่างยิ่งเมื่อตีพิมพ์ครั้งแรกในปี 1806 มิสซิสรันเดลล์อาจดังไม่เท่ามิสซิสบีตันผู้จะตามมาในภายหลัง แต่เธอก็เป็นนักเขียนขายดีในยุคนั้น ตำราอาหารของเธอพิมพ์ซ้ำถึง 65 ครั้ง ขายได้กว่า 5 แสนเล่ม

ครั้งแรกที่มีการเรียกเมนูดังกล่าวว่าไข่สกอตช์แบบเป็นลายลักษณ์อักษรเกิดจาก เม็ก ดอดส์ (Meg Dodds) เจ้าของโรงเตี๊ยมเคลย์คัมที่ย่านเซนต์โรแนนส์ใกล้เขตพีเบิลส์ ประเทศสกอตแลนด์ ดูเหมือนเธอเป็นคนแรกที่ใช้ชื่อดังกล่าว ใน *Cook and Housewife's Manual* (1826) เธอแนะนำว่าอาหารจานนี้ควรกินตอนร้อนๆ กับน้ำเกรวี่ ช่างฟังดูแสนจะสกอตเสียนี่กระไร... ทว่าแม้โรงเตี๊ยมเคลย์คัมจะมีอยู่จริง (อยู่ที่เมืองล็อกเกลลีในย่านไฟฟ์ ห่างจากพีเบิลส์หลายไมล์) กลับกลายเป็นว่า เม็ก ดอดส์ไม่มีตัวตนจริง เธอเป็นตัวละครในนิยายเรื่องดังของเซอร์วอลเตอร์ สกอตต์ (Sir Walter Scott) ชื่อ *St Ronan's Well* ซึ่งตีพิมพ์ก่อนหน้านั้น 2 ปี หลายคนคาดเดาว่าสกอตต์ผู้ผลิตงานเขียนไว้มากมายและเริ่มโด่งดังตอนต้นศตวรรษที่ 19 จากนวนิยายเรื่อง *Rob Roy* (1817) และ *Ivanhoe* (1819) เป็นคนเขียน *Cook and Housewife's Manual* แล้วใช้ชื่อ เม็ก

ดอดส์ เป็นนามปากกา เขาจึงเป็นผู้ทำให้เมนูเรียบง่ายอย่างไข่สกอตช์ได้รับความนิยมมากขึ้น ชายชาวสกอตผู้นี้คือที่มาของชื่อไข่สกอตช์ [หรือจริงๆ น่าจะเรียกว่า “ไข่ของสกอตต์” (Scott’s egg) มากกว่า] ทำให้มีมรดกเสี้ยวเล็กๆ ของสกอตแลนด์ปรากฏอยู่ตามร้านค้าในปั๊มน้ำมันและงานเลี้ยงแต่งงานแบบประหยัดทั่วอังกฤษในอีก 200 ปีต่อมา และเรื่องนี้ก็ไม่มีอะไรเกี่ยวข้องกับการที่เกล็ดขนมปังบนเปลือกหุ้มไข่สกอตช์เป็นสีแดงเด่นชัดเหมือนสีผมชาวสกอตเลย

สาวกซาตานเป็นผู้คิดค้นแซนด์วิชจริงหรือ?



เชื่อหรือไม่ว่าจริง ๆ แล้วแซนด์วิช**ไม่ใช่คำที่ถูกต้องตามหลักภาษา** ด้วยซ้ำ ทว่าเป็นชื่อเฉพาะ บันทึกเกี่ยวกับหมู่บ้านชื่อแซนด์วิชใน ค.ศ. 642 กล่าวว่า หมู่บ้านที่งดงามและมีประวัติศาสตร์ยาวนาน ตั้งอยู่ที่เคนต์ แซนด์วิชมีที่มาจากการประสมคำในภาษาอังกฤษโบราณระหว่าง *sand* กับ *wic* รวมกันแปลว่า “หมู่บ้านทราย” หรือ “เมืองบนพื้นทราย” แม้ปัจจุบันหมู่บ้านนี้จะอยู่ห่างจากทะเล 2 ไมล์ แต่ครั้งหนึ่งมันเคยเป็นท่าเรือที่คึกคัก ช้างตัวแรกที่ล้อมจับมาได้ก็ขึ้นบกที่นี่ในปี 1255 ก่อนจะถูกส่งไปถวายพระเจ้าเฮนรีที่ 3 อีกทั้งที่นี่ยังเป็นฐานทัพเรือของพระเจ้าชาร์ลส์ที่ 2 ภายใต้การบังคับบัญชาของเซอร์เอดเวิร์ด มอนทากิว (Sir Edward Montague) เมื่อถึงปี 1660 กษัตริย์ผู้ซาบซึ้งในความจงรักภักดีทรงแต่งตั้งมอนทากิวเป็นเอิร์ล เจ้าตัวจึงเริ่มคิดว่าควรเอาชื่อเมืองท่าอันยิ่งใหญ่ที่ไหนสักแห่งมารวมอยู่ในบรรดาศักดิ์ใหม่นี้ด้วย เมืองที่เขาเลือกเอาไว้

ก็มีบริสตอลกับพอร์ตสมัธ แต่แล้วผู้บัญชาการกองทัพเรือผู้นี้ก็ตัดสินใจเลือกแซนด์วิช ด้วยเหตุนี้บรรดาศักดิ์ที่สืบทอดในวงศ์ตระกูลของเขาจึงเป็นเอิร์ลแห่งแซนด์วิช

จนถึงปัจจุบันมีเอิร์ลแห่งแซนด์วิช 11 คนแล้ว แต่คนที่ดังสุดคือผู้คิดค้นหัวใจหลักในห่ออาหารกลางวันทุกห่อในโลกตะวันตก เขาคือเอิร์ลแห่งแซนด์วิชคนที่ 4 จอห์น มอนทากิว (John Montague, 1718-1792) เขาเป็นรัฐมนตรีกระทรวงกองทัพเรืออังกฤษเช่นเดียวกับปู่ทวด แต่ที่ไม่เหมือนคือเขาไม่มีทั้งคุณธรรมและความสามารถ กองทัพเรืออยู่ในสภาพเละเทะเมื่อต้องออกปฏิบัติหน้าที่ในช่วงสงครามปฏิวัติอเมริกา หลายคนมองว่าเพราะเขาอังกฤษถึงแพ้ และนั่นก็ไม่ใช่เรื่องน่าประหลาดใจเพราะท่านเอิร์ลสนใจเรื่องอื่นๆ มากกว่าการงาน และที่สนใจเป็นพิเศษคือการพนัน แต่ก็เป็นการพนันนี่เองที่ก่อให้เกิดตำนานอาหารอันยิ่งใหญ่ซึ่งจะเกี่ยวพันกับเขาไปตลอดกาล เรื่องเล่าอันโด่งดังมีอยู่ว่าครั้งหนึ่งในปี 1762 แซนด์วิชเล่นไพ่กับเพื่อนๆ แบบติดพันต่อเนื่องจนเกือบรุ่งสาง เขาซึ่งทั้งเมาและกำลังมือขึ้นตัดสินใจว่าต้องกินอะไรสักหน่อย เลยสั่งให้ผู้รับใช้นำเนื้อ “ประกบขนมปัง 2 แผ่น” มาให้ ทั้งนี้เพื่อให้นิ้วของเขาไม่มันจนเกิดตำหนิบนไพ่ให้คู่แข่งเดารูปแบบการเล่นได้ กลยุทธ์นี้ได้ผล ไม่นานอาหารว่างดังกล่าวก็ได้รับความนิยมล้นหลามตามโต๊ะพนันและสโมสรพนันของชนชั้นสูงแห่งอังกฤษ คำว่า “แซนด์วิช” กลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตอังกฤษอย่างรวดเร็ว

เอิร์ลแห่งแซนด์วิชยังเป็นสมาชิกสโมสรไฟนรก (Hellfire Club) อันฉาวโฉ่ แต่ก็ไม่ได้ช่วยให้ชื่อเสียงของเขาดีขึ้นสักนิด นี่คือสโมสรของสุภาพบุรุษที่ตั้งขึ้นเพื่อล้อเลียนสถาบันศาสนา ไม่มีใครรู้ว่าเกิดอะไรขึ้นในการพบปะสังสรรค์ของสมาชิก สมาชิกจะไม่พูดเรื่องสโมสรให้คนนอกรู้ แต่มีข่าวลือว่ามีปาร์ตี้เซ็กซ์หมู่แบบเต็มขั้นและพิธีกรรมบูชาซาตาน ว่ากันว่าในการประชุมครั้งหนึ่งแซนด์วิชถูกโจมตีด้วยประโยคเชือดเฉือนคมคาย

ที่สุดประโยคหนึ่งในประวัติศาสตร์ แซนด์วิชด่า แซมวล ฟุต (Samuel Foote) ว่า "นี่ ฉันไม่รู้หรอกนะว่านายจะตายบนตะแลงแกงหรือเป็นฝีดาษตายกันแน่" ฟุตจึงโต้กลับว่า "ท่านครับ เรื่องนั้นขึ้นอยู่กับว่าผมใช้ชีวิตแบบท่านหรือแบบนางบำเรอของท่านน่ะครับ" ศัตรูของแซนด์วิชช่วยกระจายเรื่องนี้ไปทั่วลอนดอน

เมื่อแซนด์วิชเสียชีวิตในปี 1792 เขากลายเป็นบุคคลที่คนชังมากที่สุดในอังกฤษ แม้แต่เพื่อนๆ ยังแนะนำให้จารึกบนหลุมฝังศพของเขาว่า "แทบไม่เคยมีใครดำรงตำแหน่งมากขนาดนี้แต่กลับทำงานสำเร็จน้อยถึงเพียงนี้" กระนั้นอาหารชื่อแซนด์วิชก็มิใช่เพียงสิ่งเดียวที่เขาทิ้งไว้เป็นมรดกทางประวัติศาสตร์ ในฐานะรัฐมนตรีกระทรวงกองทัพเรือแซนด์วิชยังเป็นหนึ่งในผู้สนับสนุนการเดินเรือของพันเรือเอกเจมส์ คุก (Captain James Cook) สู่ทวีปอเมริกาในปี 1778 ด้วย ในวันที่ 14 มกราคม คุกเป็นชาวยุโรปคนแรกที่ไปเยือนหมู่เกาะฮาวาย เดิมเขาเรียกที่นี่ว่าหมู่เกาะแซนด์วิชเพื่อเป็นเกียรติแก่ผู้สนับสนุน แม้จะมีการเปลี่ยนชื่อหมู่เกาะดังกล่าวในศตวรรษถัดมา ถึงกระนั้นหมู่เกาะเซาธ์แซนด์วิชและช่องแคบแซนด์วิชยังคงใช้ชื่อตามนักพนันชราและผู้คิดค้นแซนด์วิชคนนี้มาจนถึงปัจจุบัน ยังไม่ต้องพูดถึงสำนวนที่มาจากแซนด์วิช ตอนนี้เราอาจพบว่าตนเองถูกประกบหรือ***ถูกแซนด์วิช*** *(sandwiched)* อยู่ระหว่างวัตถุ 2 สิ่ง นัดหมายทางธุรกิจ 2 ครั้ง หรือสาวเสิร์ฟ 2 คนในคาสิโนที่ลาสเวกัส (ผมชอบอย่างหลังมากกว่าเพื่อน) ผมได้แต่โล่งใจที่ท่านเอิร์ลคนแรกเลือกแซนด์วิชเป็นชื่อบรรดาศักดิ์ เพราะผมไม่แน่ใจว่าจะอยากกิน *บริสตอล* ไส้ชีสกับชัตนีย์ (chutney) หรือ *พอร์ตสมัธ* ไส้แฮมกับมะเขือเทศหรือเปล่า แล้วคุณล่ะครับคิดยังไง?

แล้วแซนด์วิชเปิดหน้าล่ะ?

แซนด์วิชเปิดหน้า (open sandwich) ได้รับความนิยมเป็นพิเศษในกลุ่มประเทศนอร์ดิก (ดู สมอร์กัสบอร์ด) เมนูนี้ประกอบด้วยขนมปัง 1 แผ่นซึ่งมีอาหารชนิดต่าง ๆ นำมาวางเรียงบนขนมปังอีกที เป็นแนวคิดที่เก่าแก่ยิ่งกว่าแซนด์วิชแบบประกบขนมปัง 2 แผ่น ความเป็นมาของมันย้อนกลับไปได้ถึงยุคกลาง ผู้คนยุคนั้นใช้ขนมปังชิ้นใหญ่ที่เรียกว่า “เทรนเชอร์” (trencher) แทนจานใส่อาหาร เมื่อทานอาหารเรียบร้อยแล้ว ผู้รับประทานอาหารสามารถกินขนมปังดังกล่าวไปด้วย หรือถ้ากินไม่ไหวแล้วก็อาจทิ้งลงพื้นไว้ให้สุนัขกินแทน

แล้วทำไมถึงเรียกว่าคลับแซนด์วิช?

คลับแซนด์วิช (club sandwich) หรืออีกชื่อคือ**คลับเฮาส์แซนด์วิช** (clubhouse sandwich) มีต้นกำเนิดที่อเมริกา มักทำโดยใช้ขนมปัง 3 แผ่นประกบไส้ ตามธรรมเนียมแซนด์วิช 2 ชั้นนี้จะสอดไส้เบคอน ไก่ ผักกาดหอม และมะเขือเทศ ขนมปังที่ใช้จะเป็นขนมปังปิ้งเสมอ ดูเหมือนแซนด์วิชชนิดนี้จะดังเพราะสมาคมเกมพนันที่เปิดให้เล่นเฉพาะสมาชิกอย่างซาราโตกาสปริงส์ (Saratoga Springs) ในนิวยอร์ก ช่วงปลายทศวรรษ 1800 คลับแซนด์วิชเป็นเมนูสุดโปรดที่สมาชิกชอบสั่งเป็นประจำ แต่หลังจากชาวอเมริกันเติมมายองเนสและซอสชนิดต่าง ๆ ให้แซนด์วิชธรรมดา นิ้วมันๆ ก็กลายเป็นปัญหาสำหรับนักเล่นไพ่อีกครั้ง ซึ่งการใช้ขนมปังปิ้งช่วยแก้ปัญหาเรื่องนี้ได้

อย่าโดนเพลาแมนส์ลันช์หลอก



ใครๆ ก็รู้ว่าเพลาแมนส์ลันช์ **(ploughman's lunch แปลตรงตัวว่า** "อาหารกลางวันของคนไถนา") ประกอบด้วยขนมปังอบใหม่ เนยแข็งหอม และผักดอง อีกทั้งเป็นจานหลักในเมนูตามผับอังกฤษเกือบทุกแห่ง รวมถึงในย่านที่ไม่มีทุ่งนาซึ่งผ่านการไถคราดแล้ว บ่อยครั้งผู้คนเข้าใจผิดคิดว่าเมนูนี้เป็นอาหารเก่าแก่ของแท้ อันชวนให้นึกย้อนไปถึงช่วงเวลาที่ชีวิตเรียบง่ายและมีความสุขกว่านี้ เมื่อครั้งคนไถนามักให้ม้าหยุดที่ร่องดินใต้ร่มเงาไม้และแกะห่ออาหารกลางวันง่ายๆ ออกมากิน น่าเศร้าที่อาหารจานนี้ไม่มีอะไรเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตชนบทดั้งเดิมเลย ชื่อ "เพลาแมนส์ลันช์" ที่สื่อความถึงอาหารประเภทหนึ่งเป็นการเฉพาะนี้เป็นคำสมัยใหม่ซึ่งคิดขึ้นช่วงปลายทศวรรษ 1960 ถึงต้นทศวรรษ 1970 โดยสมาคมเนยแข็งชนบทแห่งอังกฤษ (English Country Cheese Council) ในฐานะส่วนหนึ่งของแคมเปญรณรงค์ให้ผู้คนหันมากินเนยแข็งกันมากขึ้น คำคำนี้ปรากฏตัวหลังจากบทความที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนี้ ซึ่งเขียนโดยเซอร์ริชาร์ด ทรีเฮน (Sir Richard Trehane) นายกสมาคมเนยแข็ง เผยแพร่ออกไป

The Cheese Handbook ที่เขียนโดย บี. เอช. แอกซเลอร์ (B. H. Axler) และตีพิมพ์ในปี 1969 ได้ยกข้อความของทรีเฮน (ผู้เขียนคำนำให้หนังสือเล่มดังกล่าว) มาดังนี้ "เนยแข็งและเบียร์อังกฤษเข้ากันได้ดีมาหลายศตวรรษแล้วในรูปของเพลาแมนส์ลันช์" ชื่ออาหารชนิดนี้โดยตัวมันเองอาจเก่าแก่จริง ดังที่ปรากฏเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกใน *The Life of Sir Walter Scott* โดย จอห์น จี. ล็อกฮาร์ต (John G. Lockhart) ซึ่งตีพิมพ์ระหว่างปี 1837-1839 ข้อความระบุว่า "กวีผู้ประหลาดใจพุ่งเข้าไปสมทบ

กับพวกเขาโดยมีแซนด์วิชสดใหม่ซึ่งดูเหมือนเพลาแมนส์ลันช์อยู่ในมือ" (ดูเพิ่มเติม ไข่สกอตช์) *Oxford English Dictionary* บันทึกไว้ว่านี่เป็นครั้งแรกที่มีการใช้ชื่อนี้อย่างเป็นลายลักษณ์อักษร แม้ไม่อาจแน่ใจได้ว่ามันหมายถึงแซนด์วิชไส้เนยแข็งกับผักดองหรือเปล่า

สมาคมเนยแข็งอาจได้แรงบันดาลใจจาก**เพลาบอยส์ลันช์** (ploughboy's lunch) ซึ่งมีบันทึกว่าเสิร์ฟตามผับในชนบทอังกฤษบางแห่งช่วงที่มีการปันส่วนอาหารหลังสงครามโลกครั้งที่สอง เมนูนี้ประกอบด้วยขนมปังหนาๆ 1 แผ่น เนยแข็งท้องถิ่นชิ้นหนาๆ 1 ชิ้น หอมใหญ่ดองจำนวนหนึ่ง และเบียร์ 1 ไพนต์ การรณรงค์ของสมาคมประสบความสำเร็จอย่างยิ่ง เพราะไม่นานเพลาแมนส์ลันช์ก็เป็นที่นิยมและกลายเป็นอาหารตามผับทั่วประเทศ ดังที่สะท้อนผ่านนิยายเรื่อง *Saint Jack* ของ พอล เธอโร (Paul Theroux) ที่พิมพ์เมื่อปี 1973 ในข้อความว่า "เรากินเพลาแมนส์ลันช์ที่หมู่บ้าน ในผับเก่าแก่สวยงามแห่งหนึ่ง แล้วจึงกลับลอนดอน" เมื่อถึงปี 1975 หนังสือพิมพ์ยักษ์ใหญ่อย่าง *Times* ก็แจ้งผู้อ่านว่า "ผับเหล่านี้ชำนาญเรื่องการปรุงอาหารกลางวัน คุณอาจซื้อหา 'เพลาแมนส์' รสดีได้ในราคา 20-30 เพนนี" วันวานช่างหอมหวานเสียจริง

ใครเป็นผู้ริเริ่มปิกนิก?



เมื่อถึงปลายศตวรรษที่ 18 แฟชั่นใหม่ก็ข้ามมายังช่องแคบอังกฤษ ตอนนั้นชาวฝรั่งเศสมีงานเลี้ยงอย่างไม่เป็นทางการชนิดใหม่ที่เรียกว่า *ปิ๊ก-นิก (pique-nique)* ซึ่งแขกจะนำอาหารกับไวน์มาแบ่งกัน ภาระการจัดหาของกินจะได้ไม่ตกอยู่กับครอบครัวใดครอบครัวหนึ่ง การพบปะ

สังสรรค์แบบนี้จึงมักเกิดขึ้นตามสถานที่สาธารณะกลางแจ้ง ปัจจุบันใช้คำว่า**ปิกนิก**เพื่อเรียกมื้ออาหารนอกสถานที่ซึ่งมักรับประทานกันในหมู่เพื่อนฝูง

มีผู้แนะว่า “ปิ๊ก” (pique) อาจมาจากคำกริยาฝรั่งเศส *ปิ๊กเก้* (*piquer*) ที่ความหมายหนึ่งคือ “เก็บ” ในขณะที่ “นิก” (nique) แปลว่าสิ่งที่ “ไม่เกี่ยวข้อง” หรือ “ไม่มีความสำคัญ” อย่างไรก็ตามนี่เป็นแค่การคาดเดา เพราะ *Oxford English Dictionary* ระบุไว้ว่าคำคำนี้ไม่ปรากฏที่มาแน่ชัด อังกฤษเริ่มใช้คำคำนี้ครั้งแรกช่วงกลางศตวรรษที่ 18 เดิมทีเป็นคำที่เกี่ยวข้องกับการเล่นไพ่โป๊กเกอร์ และต่อมาก็ใช้เรียกอาหารเย็นชืดที่กินกันนอกบ้านระหว่างล่าสัตว์ นี่เป็นธรรมเนียมที่มีมาตั้งแต่กลางทศวรรษ 1300 และมักเกี่ยวข้องกับพายเนื้อสัตว์กับเนื้อย่างหรือเนื้ออบ

เมื่อสวนหลวงอันยิ่งใหญ่แห่งปารีสเปิดให้ประชาชนเข้าไปได้เป็นครั้งแรกหลังการปฏิวัติในปี 1793 วัฒนธรรม *ปิ๊ก-นิก* ก็ได้รับความนิยมอย่างมากประหนึ่งเป็นการแก้แค้น และชาวลอนดอนผู้คุ้นเคยกับการตามกระแสแฟชั่นใหม่ๆ จากปารีส ทั้งด้านเสื้อผ้าและวัฒนธรรม ก็รีบกำหนดแนวทางปิกนิกในแบบฉบับของตัวเองโดยขนานนามว่า “สมาคมปิกนิก” (Picnic Society) ซึ่งสมาชิกแต่ละคนจะนำอาหารมารับประทานร่วมกัน เมื่อถึงกลางทศวรรษ 1800 ความนิยมปิกนิกในอังกฤษก็หยั่งรากลึกแล้ว นักเขียนผู้ยิ่งใหญ่หลายคนในยุคนั้นตลอดจนยุคต่อๆ มา ซึ่งรวมถึง ชาร์ลส์ ดิกเคนส์ (Charles Dickens) และ อาร์โนลด์ เบนเนตต์ (ดูเพิ่มเติม ออมเล็ต อาร์โนลด์ เบนเนตต์) ช่วยให้ธรรมเนียมนี้ได้รับความนิยมยิ่งขึ้นผ่านนิยายของพวกตน

บิสกิตประจำเรือ: อาหารว่างกลายเป็นอาหารกลางวันตั้งแต่เมื่อใด?



คุณโชคดีนะครับที่ไม่ต้องกินอาหารจานนี้เป็นมื้อกลางวัน แต่ในอดีตสมัยที่การเดินเรืออาจใช้เวลาหลายเดือนหรือกระทั่งหลายปีและบนเรือมีพื้นที่เก็บอาหารสดอยู่จำกัด เจ้าขนมปังแห้งที่ไม่น่ากินนี้ถือเป็นตัวหลักในเสบียงประจำวันของกะลาสีเรือก็ว่าได้ ตอนที่พระเจ้าริชาร์ดใจสิงห์ (Richard the Lionheart) ทรงออกเดินทางไปรบในสงครามครูเสดครั้งที่ 3 เมื่อปี 1190 พระองค์ทรงขนสิ่งที่เป็นรูปแบบแรกเริ่มของ**บิสกิตประจำเรือ** (ship's biscuit) ขึ้นเรือไปด้วยจำนวนมาก พระองค์ทรงเรียกมันว่า "บิสกิตผ้ามัสลิน" เมื่อถึงตอนที่กองเรืออาร์มาดาของสเปน (Spanish Armada, 1588) ออกเดินทาง เสบียงประจำวันของลูกเรือก็คือบิสกิต 1 ปอนด์กับเบียร์ 1 แกลลอน กะลาสีตั้งชื่อเล่นให้มันหลายชื่อ มีตั้งแต่ "ตะปูแข็ง" ["ตะปู" (tack) เป็นคำที่พวกกะลาสีใช้เรียกอาหาร] ไปจนถึง "เหล็กแผ่น" และ "ตัวกร่อนฟัน" บิสกิตประจำเรือจะกินได้ต่อเมื่อนำไปจุ่มของเหลวหรือน้ำเกรวี่บางชนิด

ที่เมืองชาธัม มณฑลเคนต์ ราชนาวีอังกฤษตั้งเบเกอรี่ของตัวเองที่ท่าเรือหลวงเพื่อใช้อบอาหารหลักให้ลูกเรือทุกคน *Encyclopaedia Britannica* ฉบับปี 1773 ระบุว่า "บิสกิตสำหรับออกทะเลเป็นขนมปังชนิดหนึ่งซึ่งถูกนำไปเข้าเตาอบ 2 รอบจนแห้งมากเพื่อให้เก็บได้นานยามออกทะเล หากเดินทางระยะไกลจะถูกนำไปอบ 4 รอบก่อนวันออกเรือ 6 เดือนเพื่อให้เก็บได้ตลอดปี" ดูเหมือนว่านี่ยังเป็นบรรพบุรุษของบิสกิตน้ำ (water biscuit) ในปัจจุบันด้วย

บิสกิตประจำเรือทำจากแป้งราคาต่ำสุด (เสบียงของกัปตันและ

เจ้าหน้าที่จะทำจากแป้งที่คุณภาพดีกว่านี้) จึงมีชื่อเสียเรื่องเป็นแหล่งโปรตีนจากแมลงหวี่และหนอนโดยไม่ตั้งใจ เรื่องนี้ช่วยอธิบายว่าทำไมกะลาสีถึงชอบก่อจลาจลและดื่มเหล้าจนเมาหัวราน้ำทันทีที่ขึ้นฝั่ง พวกเขาอาจพยายามลบความทรงจำหลายเดือนที่ต้องเคี้ยวบิสกิตประจำเรือซึ่งมีหนอนไชยั้วเยี้ยก็เป็นได้

ไม่ว่าอย่างไรก็ห้ามเอ่ยถึงกิช (ลอร์เรน)



แม้สงครามโลกครั้งที่สองสิ้นสุดไปแล้วมากกว่า 60 ปี แต่ฝรั่งเศส ก็ยังไม่ต้อนรับชาวเยอรมันต่อมาอีกหลายปี หลังวันดีเดย์ (D-Day) (6 มิถุนายน 1944) ฝรั่งเศสลงโทษสถานหนักกับผู้ใดก็ตามที่แสดงท่าทีเป็นมิตรกับศัตรูผู้เคยยึดครองประเทศ มีทั้งการประหารชีวิตโดยไม่มีการไต่สวน การประจานในที่สาธารณะ การลอบทำร้าย และการกักบริเวณผู้ที่ต้องสงสัยว่าให้ความร่วมมือกับเยอรมนี เหล่านี้เกิดขึ้นหลายครั้งติด ๆ กัน และทำให้ประวัติศาสตร์แท้จริงของอาหารกลางวันยอดนิยมจานนี้ออกจะน่าอายอยู่บ้างสำหรับชาวฝรั่งเศส เรื่องนี้แหละครับที่ผมกำลังจะพูดถึง

แคว้นลอร์เรน (Lorraine) ตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศฝรั่งเศส และปัจจุบันก็เป็นของฝรั่งเศสอย่างแน่ชัด ลอร์เรนเป็นหัวข้อความขัดแย้งด้านพรมแดนมาโดยตลอด ในช่วงไม่กี่ร้อยปีที่ผ่านมาเคยตกเป็นของปรัสเซียและเยอรมนีในหลายวาระด้วยกัน ลอร์เรนเป็นภาษาเยอรมัน มาจากโลธริงเงิน (Lothringen) ซึ่งเป็นอาณาจักรเยอรมันในยุคกลาง แต่คุณอาจไม่ค่อยได้ยินเรื่องนี้ในบทสนทนาแบบสุภาพกับประชาชนที่นิยมฝรั่งเศสเท่าไรนัก ระหว่างสงครามโลกครั้งที่สอง การต่อสู้

เพื่อขับไล่กองทัพเยอรมันออกจากฝรั่งเศสรุนแรงมากจนนายพลเดอ โกลล์ (General Charles de Gaulle) เลือกกางเขนแห่งลอร์เรน (Cross of Lorraine) เป็นสัญลักษณ์ของขบวนการฝรั่งเศสเสรี (French Resistance) ผลที่ตามมาคือลอร์เรนในตอนนี้เป็นที่ตั้งของสุสานทหารอเมริกันที่ใหญ่สุดในยุโรป แต่กระนั้นภูมิภาคแห่งนี้ก็ยังได้รับอิทธิพลแรงกล้าจากวัฒนธรรมและอาหารของเพื่อนบ้านชาวเยอรมัน ดังเห็นได้จากสินค้าส่งออกที่ขึ้นชื่อที่สุดอย่าง**กิชลอร์เรน** (quiche Lorraine) ขนมนี้เดิมจะอบส่วนที่เป็นเปลือกนอกในพิมพ์เหล็กหล่อแบบเดียวกับทาร์ตคัสตาร์ดของชาวเยอรมัน อันที่จริงไส้ในซึ่งทำจากไข่ผสมนมหรือครีมนั้นเป็นคัสตาร์ดรสจัดชนิดหนึ่ง คำว่า “กิช” แท้จริงแล้วมีที่มาจากคำในภาษาเยอรมันว่า *คูเคิน (Kuchen)* แปลว่า “เค้ก” หรือ “ทาร์ต” ภายหลังชาวฝรั่งเศสกร่อนคำเป็น *คิชเชอ (Kische)* ก่อนจะเป็น *กิช* ดังนั้นแท้จริงแล้วอาหารฝรั่งเศสที่ดังที่สุดในโลกจานนี้จึงดัดแปลงมาจาก “เค้กแห่งโลธริงเงิน” ของเยอรมนีนั่นเอง

แม้สูตรกิชจะคิดค้นขึ้นครั้งแรกในฐานะอาหารเรียบง่ายสำหรับวันถือศีลอดเมื่อสัตบุรุษต้องงดกินเนื้อสัตว์ แต่ส่วนผสมหลักของกิชในลอร์เรนกลับเป็นเบคอน กิชลอร์เรนเป็นอาหารหลักจานโปรดของทหารฝ่ายสัมพันธมิตรในสมรภูมิลอร์เรน พวกเขานำสูตรอาหารกลับบ้านไปด้วยตอนปลายทศวรรษ 1940 นับแต่นั้นมาเราก็หาซื้อกิชได้ในซูเปอร์มาร์เก็ตเกือบทุกแห่งในอังกฤษและอเมริกา

ประวัติย่อของพาย



พาย**มีบทบาทสำคัญยิ่งในอาหารยุโรปตอนกลางและตอนเหนือ** ส่วนที่อื่น (เช่น อเมริกาเหนือ) พายถือเป็นอาหารจากต่างชาติซึ่งอาจแพร่เข้ามาโดยชาวโรมันผู้รับเอาแนวคิดเกี่ยวกับอาหารดังกล่าวมาจากชาวกรีกโบราณอีกที นักประวัติศาสตร์อาหาร อลัน เดวิดสัน เสนอไว้ใน *The Penguin Companion to Food* (2002) ว่าคำคำนี้อาจมาจาก “แม็กพาย” (magpie) แล้วย่อเหลือแค่ “พาย” เพราะนกแม็กพายขึ้นชื่อเรื่องชอบสะสมข้าวของสารพัด และนั่นก็เป็นลักษณะเด่นของพายยุคแรกๆ ที่มีส่วนผสมหลากหลาย เพิ่งไม่นานมานี้เองที่พายมีส่วนผสมหลักแค่อย่างเดียว เช่น **พายแอปเปิล**

พายชนิดแรกที่เรารู้จักกันเป็นอาหารของชนชั้นสูงที่เรียกว่า “คอฟฟิน” (coffin เดิมแค่หมายถึงภาชนะ) คอฟฟินชิ้นใหญ่มาก ไส้ในเต็มไปด้วยเนื้อหลายชนิดคลุกเคล้ากันอยู่ในน้ำซอส อบเหมือนแคสเซอโรลสมัยใหม่แต่ใช้แป้งที่เป็นเปลือกหุ้มแทนหม้อ แป้งหนาๆ (เกือบกินไม่ได้) เรียกว่า “ฮัฟฟ์เพสต์” (huff paste) จะทิ้งหลังจากกินไส้ในแล้ว (ค่อนข้างคล้ายขนมปังเทรนเชอร์ ดูหัวข้อ แซนด์วิชเปิดหน้า) หรือมอบให้คนรับใช้กินต่อ เมื่อเวลาผ่านไป พายมีขนาดเล็กลงและแป้งหุ้มก็อร่อยขึ้น (บ่อยครั้งผสมเนย) และไม่ใช่อาหารเฉพาะชนชั้นสูงอีกต่อไป (ส่วนเรื่องพายในฐานะที่มาของกระป๋องดีบุก ดูหัวข้อ กุ้งหม้อ)



แน่นอนว่า *พายอัปยศ* ***(Humble pie)*** **ไม่ใช่อาหารจริง ๆ แต่เป็นการ** ขอโทษแบบที่บุคคลผู้ขอโทษจะต้องยอมรับความรู้สึกอัปยศไม่ทางใดก็ทางหนึ่ง สำนวนนี้มีประวัติย้อนไปถึงยุคกลาง โดยเกี่ยวข้องกับงานเลี้ยงที่จัดหลังล่าสัตว์มาตลอดทั้งวัน ในงานเลี้ยงดังกล่าว ขุนนางเจ้าที่ดินและแขกผู้ทรงเกียรติต่างคาดหวังว่าพวกตนจะได้กินเนื้อกวางส่วนที่ดีที่สุด ส่วนเครื่องในกวางหรือเศษเล็กเศษน้อยที่เรียกว่า “อัมเบิล” (umble) หรือ “นัมเบิล” (numble) [มาจากภาษาฝรั่งเศส *โนมเบลอะ (nomble)*] จะนำไปอบในพายและเสิร์ฟให้ชนชั้นล่างหรืออาจให้ผู้ที่ขุนนางเจ้าที่ดินไม่โปรดปราน ดังนั้นชนชั้นสูงผู้ร่วมโต๊ะอาหารแล้วได้นั่งตรงปลายโต๊ะด้านที่เจ้าภาพไม่สนใจ (ไม่ว่าจะไม่เจตนาหรือตั้งใจดูถูกก็ตาม) ก็จำต้องกิน**อัมเบิลพาย** (umble pie) และทนรับความรู้สึกอัปยศที่จะตามมา



อย่ามาพายหมูนะ

พายหมู (pork pie) โดยเนื้อแท้แล้วก็คือฟอสซิลที่กินได้ ถึงส่วนแป้งหุ้มจะกินได้จริงๆ แต่ก็แข็งมาก อีกทั้งด้านข้างที่หนาก็ชวนให้นึกถึงฮัฟฟ์เพสต์ของ “คอฟฟิน” ในอดีต พายหมูใช้แป้งพายแบบคาวที่ทำจากแป้งผสมมันหมูและน้ำเกลือต้มเดือด ทำเป็นแป้งพายชั้น (puff pastry) หุ้มไส้เนื้อหมูสับหยาบและอบในพิมพ์ซึ่งจะถอดออกเมื่ออบใกล้สุกเพื่อให้พายเป็นสีน้ำตาลทั่วถึงทั้งชิ้น เมื่ออบสุกแล้ว ขณะพายยังร้อนอยู่ก็จะเทน้ำสต็อกข้นซึ่งทำจากเศษหมูที่เหลือผ่านรูเล็กๆ บนแป้งปิดหน้าพาย เมื่อน้ำสต็อกเย็นก็จะเปลี่ยนเป็นวุ้นหุ้มไส้พาย พายหมูเป็นอาหารที่ได้รับ

ความนิยมมายาวนานจนเป็นแรงบันดาลใจให้เกิดคำแสลงเสียงคล้องจอง ในภาษาอังกฤษสำเนียงค็อกนีย์ที่แปลว่า “โกหก” (lie คล้องจองกับ pie) เช่น “ตำรวจนั่นคิดว่าฉันพายหมูเขา แต่ฉันเปล่านะ”

มีเมนูเลียนแบบเกิดตามมามากมาย แต่ต้นกำเนิดดั้งเดิมของพายหมูที่ดีที่สุดอยู่ในเมืองเมลตันโมว์เบรย์ มณฑลเลสเตอเชอ สหราชอาณาจักร พายหมูทั่วไปใช้หมูหมักและบ่อยครั้งใส่สีสังเคราะห์เพื่อให้ไส้เป็นสีชมพู แต่เนื้อหมูใน**พายเมลตันโมว์เบรย์** (Melton Mowbray pie) เป็นสีเทา เพราะทำจากหมูสดไม่ใช่หมูหมัก แต่อาจมีเหตุผลอื่นที่ทำให้ผู้ผลิตไม่เห็นความจำเป็นต้องใส่สีสังเคราะห์ให้เนื้อหมูในพายเมลตันโมว์เบรย์ เรื่องนี้เกี่ยวข้องกับตำนานอันโด่งดังประจำเมืองนี้

เมลตันโมว์เบรย์เคยเป็นศูนย์กลางการล่าสุนัขจิ้งจอก บางทีเมืองนี้อาจได้ประโยชน์จากการที่พายหมูเป็นอาหารว่างพกพาสะดวกซึ่งเหมาะสำหรับนักล่าผู้หิวโหย ลือกันว่าในปี 1837 มาร์กีแห่งวอเตอร์ฟอร์ดคนที่ 3 เฮนรี เดอ ลา โพเออร์ แบร์สฟอร์ด (3rd Marquis of Waterford, Henry de La Poer Beresford, 1811-1859) อันธพาลคนดังผู้ชอบดื่มหนักและเล่นพิเรนทร์ ประสบความสำเร็จในการล่าสัตว์กับกลุ่มสหายผู้สูงศักดิ์ จึงขี่ม้าเข้าไปในเมลตันโมว์เบรย์เพื่อเฉลิมฉลอง พอตกดึกทั้งกลุ่มก็ย้ายจากผับนู้นไปผับนี้ ใครบางคนในกลุ่มเจอสีแดงสองสามกระป๋อง จากนั้นมาร์กีผู้นี้ก็เอาสีป้ายประตูร้านเหล้าทุกแห่งที่ไปเยือนตามอำเภอใจ ยิ่งดึกก็ยิ่งมีประตู ตลอดจนปั๊มน้ำ ที่ทำการไปรษณีย์ และสาธารณสมบัติอื่นๆ ที่ถูกทาสีเพิ่มขึ้น ระหว่างทางออกจากเมือง ท่านมาร์กียังทาสีด่านเก็บค่าผ่านทางด้วย บางคนเล่าว่าแม้แต่พนักงานเก็บค่าผ่านทางก็ไม่รอด

เป็นธรรมดาที่เหตุการณ์นี้จะโด่งดังไปทั่วหลังจากได้ลง *London Examiner* และสำนวน ***ทาเมืองให้เป็นสีแดง*** *(painting the town red)* ก็ยังคงใช้กันอยู่เพื่อสื่อถึงการออกตระเวนราตรีอย่างครื้นเครง ร่องรอยของสีแดงยังคงพบเห็นได้ในเมลตันโมว์เบรย์หากคุณเดินเล่นไปตามถนนสายหลัก

ทว่าพายเมลตันโมว์เบรย์ไม่เหมือนเมืองแห่งนี้และพายหมูทั่วไปตรงที่ไม่ปนเปื้อนสีแดง ทั้งยังเป็นพายรสเลิศที่สุดในสหราชอาณาจักรด้วย



3

อาหารเที่ยงวันอาทิตย์

เนื้อย่างวันอาทิตย์มีต้นกำเนิดอย่างไร?

ชื่อสุดหรูของเนื้อวัวส่วนต่างๆ มาจากไหน?

พุดดิ้งยอร์กเชอเกี่ยวอะไรกับยอร์กเชอ?

ซอสฮอร์สแรดิชมีอะไรเกี่ยวข้องกับ
หัวไชเท้าหรือม้าไหมนะ?



ผ่านไปครู่ใหญ่ โจนส์ก็หยุดและหันกลับมาร้องบอกว่า “ใครจะรู้ พาร์ทริดจ์ ตอนนี้สิ่งมีชีวิตผู้น่ารักที่สุดในจักรวาลอาจกำลังทอดตามองดวงจันทร์ดวงเดียวกับข้าอยู่ก็เป็นได้” “อาจใช่ครับ ท่าน” พาร์ทริดจ์ตอบ “และถ้าข้าได้ทอดตามองเนื้อสันนอกย่างดีๆ สักชิ้น ก็เชิญปีศาจเอาดวงจันทร์ไปได้เลยทั้งดวง”

เฮนรี ฟิลดิง (Henry Fielding)
Tom Jones



เนื้อย่างวันอาทิตย์มีต้นกำเนิดอย่างไร?



ในวันที่ 7 มีนาคม ค.ศ. 321 จักรพรรดิคอนสแตนติน (ค.ศ. 272-337) ผู้เปลี่ยนมานับถือศาสนาคริสต์ ทรงออกกฎหมายฉบับแรกที่กำหนดให้วันอาทิตย์เป็นวันพักผ่อน "ในวันแห่งดวงอาทิตย์อันน่านับถือ ให้เจ้าหน้าที่รัฐและประชาชนในเมืองพักผ่อน และให้สถานประกอบการทั้งหลายปิดทำการ" เมื่อศาสนาคริสต์กลายเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตตะวันตก (อันที่จริงศาสนาคริสต์กลายเป็นศาสนาหลักของจักรวรรดิโรมันในสมัยจักรพรรดิคอนสแตนตินนี่เอง) จักรวรรดิออกกฎหมายเพิ่มหลายฉบับ สั่งห้ามกิจกรรมทุกรูปแบบในวันอาทิตย์ ยกเว้นการกินที่ห้ามไม่ได้ วันอาทิตย์เป็นวันพิเศษ เป็นวันเดียวที่คนทำงานได้หยุดพัก และอาหารมื้อหลักในวันนี้ก็น่าจะพิเศษด้วย ทุกคนถูกคาดหวังให้ไปโบสถ์ตอนเช้าวันอาทิตย์ และอาหารมื้อใหญ่ที่พวกเขาจะได้กินเมื่อถึงบ้าน (บ่อยครั้งเป็นอาหารมื้อเดียวในรอบสัปดาห์ที่มีเนื้อสัตว์) ก็เป็นรางวัลสำหรับการประพฤติดีมีศีลธรรม ในยุคกลาง เจ้าขุนมูลนายจะให้เนื้อวัวอบแก่ทาสติดที่ดิน และนี่จึงเป็นการริเริ่มธรรมเนียม**เนื้อย่างวันอาทิตย์** (Sunday roast)

กว่าทุกบ้านจะมีเตาอบก็ล่วงเลยมาจนถึงศตวรรษที่ 20 ก่อนหน้านั้นครอบครัวยากจนในเขตศาสนามักแวะร้านเบเกอรี่ระหว่างทางไปโบสถ์และนำเนื้อชิ้นใหญ่ไปใส่ไว้ในเตาอบขนมปังขนาดใหญ่ที่ยังคงร้อนอยู่จากการใช้งานเมื่อคืนวันเสาร์ จากนั้นพวกเขาจะแวะรับเนื้อที่สุกพอดีตอนขากลับ

เนื้ออบเป็นอาหารที่คนทั่วไปเชื่อว่าชาวอังกฤษน่าจะปรุงได้อร่อยล้ำดังที่นักวิทยาศาสตร์และนักสำรวจชาวสวีดิช เปห์ร คาล์ม (Pehr Kalm, 1716-1779) กล่าวไว้ตอนมาเยือนอังกฤษว่า "คนอังกฤษเข้าใจ

ศิลปะการอบเนื้อดียิ่งกว่าใคร" เขายังกล่าวต่อด้วยว่าอาหารอีกเพียงอย่างเดียวที่คนอังกฤษปรุงได้ดีคือพุดดิ้งพลัม (plum pudding) แต่นี่ก็ถือเป็นคำชมได้เหมือนกันนะครับ

สำหรับใครหลายคน มัสตาร์ด**เป็นเครื่องปรุงสำคัญที่ต้องกินกับ**เนื้อย่างวันอาทิตย์ แต่สำนวน ***กระตือรือร้นเหมือนมัสตาร์ด*** *(as keen as mustard)* มาจากไหน? เป็นที่เชื่อกันโดยทั่วไปว่าผู้ริเริ่มสำนวนดังกล่าวคือบริษัทผู้ผลิตมัสตาร์ดชื่อดัง คีนแอนด์ซันส์ (Keen & Sons) ซึ่งก่อตั้งในปี 1742 และถูกบริษัทโคลแมนส์ (Colman's) ซื้อกิจการในปี 1903 แต่สำนวนนี้ (และความรักในมัสตาร์ด) มีมายาวนานกว่านั้นมาก ชาวโรมันเป็นคนกลุ่มแรกที่นำต้นมัสตาร์ดมายังอังกฤษ นับแต่นั้นมาก็มีพืชชนิดนี้ปลูกอยู่บนผืนดินอังกฤษ เราอาจนำเมล็ดมัสตาร์ดไปทุบหรือบดแล้วผสมอาหารเพื่อให้เกิดรสเผ็ดร้อน มัสตาร์ดต่างจากพริกไทยซึ่งเป็นสินค้านำเข้าราคาแพงจากตะวันออกตรงที่มันปลูกได้ทุกหนแห่ง ดังนั้นทุกคนจึงหามากินได้ง่าย มัสตาร์ดถูกนำไปเชื่อมโยงกับความกระฉับกระเฉงและความกระตือรือร้นจากการที่มันเพิ่มความเข้มข้นและรสชาติให้อาหาร ดังนั้นถ้าใครสักคน "กระตือรือร้นเหมือนมัสตาร์ด" ก็แสดงว่าคนคนนั้นมีชีวิตชีวา มีกำลังวังชาพลุ่งพล่าน บริษัทคีนแอนด์ซันส์เพียงแต่หยิบสำนวนที่รู้จักกันดีอยู่แล้วมาสื่อว่ามัสตาร์ดของพวกเขานั้นดีที่สุดและรสชาติเข้มข้นที่สุดนั่นเอง

ชื่อสุดหรูของเนื้อวัวส่วนต่างๆ มาจากไหน?



ไม่แปลกที่ชาวฝรั่งเศสตั้งชื่อเล่นให้ชาวอังกฤษว่า *เลโรสบีฟ (les rosbif)* ชาวอังกฤษไม่ค่อยชอบชื่อนี้นัก แต่ความชื่นชอบที่มีมายาวนานต่อเนื้อย่างวันอาทิตย์ของคนอังกฤษนั้นเป็นของจริง ดังสะท้อนผ่านเนื้อเพลง "The Roast Beef of Old England" ซึ่งแต่งขึ้นในปี 1735 โดย ริชาร์ด เลฟเวอริดจ์ (Richard Leveridge)

เนื้ออบอันยิ่งยงเป็นอาหารของคนอังกฤษ
มันบำรุงสมองของเรา ทำให้เลือดเราเข้มข้น...

ถ้า *โรสบีฟ* ไม่ใช่ชื่อเล่นที่สื่อถึงเจตนาดี ก็แทบไม่น่าแปลกใจที่บทเพลงนี้ (ผู้ชมละครเวทีก่อนและหลังการแสดงละครเรื่องใหม่เคยร้องเพลงนี้ ตอนนี้ก็ยังร้องกันอยู่ตามงานเลี้ยงอาหารค่ำของราชนาวีอังกฤษ) ในท่อนถัดๆ มามีเนื้อหาที่ค่อนข้างหยาบคายเกี่ยวกับชาวฝรั่งเศส

แต่เนื่องจากเราได้เรียนรู้จากฝรั่งเศสจอมฟุ้งเฟ้อ
ให้กินรากูต์และเต้นรำ...
[เราเป็น] ชนชาติยากจนข้นแค้น ครึ่งๆ กลางๆ และหัวอ่อน
แปดเปื้อนผู้ทรงเกียรติอันเคยโชติช่วงโดดเด่น

ออกจะเป็นเรื่องขัดแย้งในตัวอยู่บ้าง เมื่อคิดว่าชื่อของ**เนื้อวัวส่วนดีที่สุด**ล้วนมาจากประเทศของคนที่ชอบเต้นรำและกินรากูต์ (ragout) ดังที่เราจะได้เห็นกันต่อไป

เนื้อสันนอก

เนื้อสันนอกหรือ**เซอร์ลอยน์** (sirloin) มาจากเนื้อสะโพกวัวด้านบน เป็นหนึ่งในเนื้อส่วนที่คนชื่นชอบมากที่สุด ตามตำนานเล่าว่าพระเจ้าเฮนรีที่ 8 (1491-1547) ผู้ขึ้นชื่อเรื่องโปรดปรานอาหารและเครื่องดื่ม พระองค์ทรงเคยเพลิดเพลินกับเนื้อสะโพกวัว (loin) มากจนพระราชทานยศให้มันเป็นเซอร์ ทำให้เนื้อวัวส่วนดังกล่าวเป็นที่รู้จักในชื่อเซอร์ลอยน์ (Sir Loin) สร้างความครื้นเครงให้ข้าราชสำนักเป็นอย่างยิ่ง ผมอยากให้เรื่องนี้เป็นเรื่องจริง แต่ในความเป็นจริงคำคำนี้มีกำเนิดจากภาษาฝรั่งเศสโบราณ *ซูร์ลงจ์ (surlonge)* แปลว่า “เหนือสะโพก” เซอร์ลอยน์ก็คือส่วน “บน” ของสะโพกวัวนั่นเอง

บารอนแห่งเนื้อวัว

บารอนแห่งเนื้อวัว (baron of beef) เป็นเนื้อชิ้นใหญ่ประกอบด้วยเนื้อสันนอก 2 ชิ้นที่ไม่ได้หั่นตรงสันหลัง ในอดีตเคยมีการย่างเนื้อชนิดนี้ในงานเลี้ยงใหญ่ๆ เนื่องจากข้อมูลอ้างอิงเรื่องนี้แบบเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกปรากฏราวปี 1745 ทำให้ตัดความเกี่ยวโยงใดๆ กับพระเจ้าเฮนรีซึ่งครองราชย์ก่อนหน้านั้น 200 ปีไปได้เลย แม้จะเป็นที่รู้กันว่าพระเจ้าจอร์จผู้ครองราชย์ในศตวรรษที่ 18 เคยจัดงานเลี้ยงใหญ่อยู่ครั้งสองครั้งก็ตาม อันที่จริงตำนานเล่าว่าชื่อนี้เกิดขึ้นในฐานะภาคต่อของมุกตลกเรื่องเซอร์ลอยน์ แต่ในความเป็นจริง ชาวฝรั่งเศสอยู่เบื้องหลังคำคำนี้ “บารอน” ในที่นี้มาจากคำในภาษาฝรั่งเศสคือ *บารง (bas-rond)* (ส่วนมนๆ ที่อยู่ด้านล่างหรือด้านท้าย)

ชาโตบริยองด์

ชาโตบริยองด์เป็นสเต๊กเนื้อสันนอก (tenderloin) ชิ้นหนาที่มักนำไปปิ้งหรือย่าง คำนี้ก็มีที่มาจากภาษาฝรั่งเศสเช่นกัน โดยตั้งเพื่อเป็นเกียรติแด่นักเขียนชื่อดัง ฟรองซัวส์-เรอเน เดอ ชาโตบริยองด์ (François-René de Chateaubriand, 1768-1848) เขามีวัยเด็กที่ไร้สุขเนื่องจากถูกพ่อผู้อารมณ์ขุ่นมัวและทำอาชีพค้าทาสกดขี่ สิ่งเดียวที่ช่วยให้เขาสบายใจขึ้นคือการได้เดินเที่ยวไกลๆ ในชนบทกับพี่สาวชื่อลูซิล ผู้ที่เขามีความสัมพันธ์ใกล้ชิดผิดธรรมชาติ เมื่ออายุ 17 ปีเขาสมัครเป็นทหาร ภายใน 2 ปีก็ได้เลื่อนยศเป็นพันเอก แต่หลังจากนั้น 1 ปีในปี 1788 จู่ๆ เขาก็หมดความสนใจในอาชีพทหารหลังจากพบปะนักเขียนชั้นนำชาวฝรั่งเศสหลายคน เมื่อเกิดการปฏิวัติฝรั่งเศส (French Revolution) ชาโตบริยองด์พรั่นพรึงกับความรุนแรงที่พบเจอในปารีส จึงเดินทางไปยังอเมริกาแล้วปักหลักอยู่ในภาคใต้ตอนล่างเมื่อปี 1791

ที่นั่นเขาผจญภัยทุกรูปแบบ ภายหลังยังอ้างด้วยว่าเคยอยู่กับชาวอินเดียนอเมริกันพื้นเมืองหลายเผ่า อันเป็นประสบการณ์ที่สร้างแรงบันดาลใจให้เกิดงานเขียนเล่มที่ 3 ชื่อ *René* (1802) เป็นเรื่องราวอันเจ็บปวดที่อ่านแล้วน่าจะรู้สึกคุ้นๆ แบบแปลกๆ เกี่ยวกับชายชาวฝรั่งเศสไร้สุขผู้อาศัยร่วมกับเผ่านัตเชซ (Natchez) แห่งลุยเซียนาหลังจากหนีความสัมพันธ์อันตึงเครียดและอาจเป็นรักต้องห้ามกับพี่สาวชื่ออเมลี *René* ประสบความสำเร็จอย่างรวดเร็ว ได้รับการยกย่องว่ามีอิทธิพลอย่างใหญ่หลวงต่อกลุ่มกวี จิตรกร และนักเขียน ซึ่งต่อมาเป็นที่รู้จักกันในนามขบวนการโรแมนติก (Romantic Movement) สมาชิกของกลุ่มนี้มี เพอร์ซี บิซชี เชลลีย์ (Percy Bysshe Shelley) และลอร์ดไบรอน (Lord Byron) ต่างมีชื่อเสียงจากเสื้อเชิ้ตหรูหรามีระบายที่สวมเป็นประจำเช่นเดียวกับ

ผลงานที่รังสรรค์ขึ้น หากศิลปินเหล่านี้ยกย่องให้ชาโตบริยองด์เป็นบิดาแห่งจินตนิยม (Romanticism) นั่นทำให้เขาเป็นปู่ของจินตนิยมใหม่ (New Romanticism) กับกระแสนิยมวงดนตรีป๊อปหัวกระเชิงสวมเสื้อเชิ้ตมีระบายที่โผล่มาตอนต้นทศวรรษ 1980 ด้วย

ชาโตบริยองด์กลับฝรั่งเศสหลังจากนโปเลียนประกาศนิรโทษกรรมให้ทุกคนที่หนีจากฝรั่งเศสในช่วงการปฏิวัติ ชื่อเสียงของเขาโด่งดังยิ่งขึ้นจากหนังสือเล่มต่อมา *The Genius of Christianity* ตีพิมพ์ปี 1802 มีเนื้อหาปกป้องศรัทธาในศาสนาคริสต์ และบทบาทที่ศาสนามีต่อ (หรือในกรณีนี้คือไม่มี) การปฏิวัติฝรั่งเศส นโปเลียนผู้ต้องการเอาใจคริสตจักรคาทอลิกเห็นด้วยกับเนื้อหาของหนังสือเล่มนี้อย่างยิ่ง จากนั้นไม่นานก็แต่งตั้งชาโตบริยองด์ให้เป็นเลขานุการของคณะทูตที่ไปเยือนสันตะสำนัก (Holy See) (วาติกัน) แล้วชาโตบริยองด์ก็เริ่มต้นอาชีพอันยาวนานในฐานะนักเขียนและนักการเมือง เขาขึ้นดำรงตำแหน่งรัฐมนตรีในปี 1815

อย่างไรก็ตามการที่ชาโตบริยองด์ไม่ยอมสาบานตนว่าจะภักดีต่อพระเจ้าหลุยส์-ฟีลิป (King Louis-Philippe) ในปี 1830 ทำให้อาชีพการเมืองของเขาถึงคราวสิ้นสุด แล้วเขาก็ใช้ชีวิตที่เหลือเขียนงานต่อต้านกษัตริย์องค์ใหม่ โดยดูถูกพระองค์ว่าเป็น “กษัตริย์ชนชั้นกลาง” รวมถึงแสดงความคิดเห็นเชิงโต้แย้งต่อหัวข้ออ่อนไหวอื่นๆ ในยุคนั้น ขณะที่อิทธิพลของเขาในฐานะนักเขียนยังคงเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ [วิกตอร์ อูโก (Victor Hugo) เคยเขียนไว้ในวัยหนุ่มว่า “ถ้าไม่ได้เป็นอย่างชาโตบริยองด์จะไม่ขอเป็นนักเขียน”] แฟนๆ ของเขาไม่ได้มีแค่คนอ่านหนังสือ ลือกันว่าระหว่างที่เขาเป็นทูตฝรั่งเศสในลอนดอนเมื่อปี 1822 มงมิรายล์ (Montmireil) เชฟของเขา ตั้งชื่ออาหารจานหนึ่งตามชื่อเจ้านายผู้เป็นที่รักจนโด่งดังไปทั่ว อาหารจานนี้เป็นเนื้อสันนอกเสิร์ฟในซอสไวน์ขาวใส่หอมแดงและแทร์รากอน แม้ทุกวันนี้จะเสิร์ฟกับซอสเบอร์เนส (Béarnaise sauce) มากกว่า แต่สเต๊กชาโตบริยองด์ก็ยังคงได้รับความนิยม ทั้งในหมู่นักจินตนิยมยุคใหม่และยุคเก่ามากว่า 200 ปีแล้ว

หากผู้ใด *ได้รับไหล่เย็น* ***(given the cold shoulder)*** **ก็แปลว่าเจ้าภาพ** ไม่เต็มใจต้อนรับผู้นั้นอีกต่อไปแล้ว สำนวนนี้ก็เหมือนกับ *พายอัปยศ* (ดูกรอบหน้า 69) ซึ่งมีที่มาจากงานเลี้ยงใหญ่ในอังกฤษยุคกลาง ในงานเลี้ยงซึ่งอาจจัดนานหลายวัน ผู้คนดื่มไวน์และเอลแกล้มอาหารเลิศหรูในขณะที่คณะศิลปินเร่ ทั้งนักดนตรี นักเต้น และตัวตลกต่างให้ความบันเทิงแขกเหรื่อ แต่ทุกงานเลี้ยงย่อมมีวันเลิกรา และเป็นธรรมเนียมที่เจ้าภาพจะปิดงานรื่นเริงด้วยการขอให้คนครัวหั่นเนื้อเย็นๆ จากไหล่วัว แกะ หรือหมูมาเสิร์ฟ การที่เจ้าภาพสื่อสารด้วยวิธีนี้ช่วยประหยัดแรงมากกว่าการไปพบแขกทุกคนด้วยตัวเองเพื่อแจ้งว่างานเลี้ยงเลิกแล้ว ธรรมเนียมนี้ส่งต่อไปถึงมื้ออาหารของชนชั้นล่างซึ่งเจ้าภาพจะเสิร์ฟ**เนื้อส่วนไหล่เย็นๆ** (cold shoulder) ของแกะให้แก่แขกที่อยู่นานไม่รู้จักเกรงใจ ปัจจุบันหากคุณ “ได้รับไหล่เย็น” นั่นแปลว่าคุณโดนคนอื่นปฏิบัติอย่างไม่ใยดี แม้ในยุคกลางจะถือเป็นการแสดงออกแบบผู้มีอารยะและสุภาพชนก็ตาม

พุดดิ้งยอร์กเชอเกี่ยวอะไรกับยอร์กเชอ?



อาหารชนิดนี้ทำจากแบตเทอร์ (batter) หรือก็คือการตีไข่ แป้ง และนม เข้าด้วยกัน (คล้ายสูตรทำแพนเค้กแต่ข้นกว่า) แล้วอบในพิมพ์กันตื้นที่ใส่น้ำมันจากเนื้อวัวร้อนจัดเอาไว้ พุดดิ้งแบตเทอร์ (batter pudding) เป็นอาหารหลักของอังกฤษมาหลายร้อยปีแล้ว มันมีวิวัฒนาการมาจากตอนเหนือของอังกฤษซึ่งเป็นดินแดนของผู้มัธยัสถ์ วิธีทำคือนำกระทะใส่แบตเทอร์

ไปวางไว้ใต้ชิ้นเนื้อที่กำลังเสียบไม้ย่างอยู่ เพื่ออาศัยประโยชน์จากไขมันที่หยดลงในกระทะ สูตร “ดริปปิงพุดดิ้ง” (Dripping Pudding) หรือพุดดิ้งหยดติ๋งนี้ตีพิมพ์ครั้งแรกเมื่อปี 1737 ในหนังสือที่ตั้งชื่อได้ยอดเยี่ยมว่า *The Whole Duty of a Woman* โดยมีขั้นตอนดังนี้

> ผสมแบตเทอร์ให้ดีเหมือนจะทำแพนเค้ก เทใส่กระทะแบนร้อน ตั้งไว้เหนือเตาไฟโดยทาเนยเล็กน้อยที่ก้นกระทะ จากนั้นยกกระทะใส่แบตเทอร์ไปไว้ใต้เนื้อแกะส่วนไหล่แทนถาดรองน้ำมัน คอยเขย่าด้ามกระทะบ่อยๆ แล้วจะได้แป้งเนื้อเบาอร่อย เมื่อเนื้อแกะย่างเสร็จก็ใช้ได้ เอาใส่จานและเสิร์ฟแบบร้อนๆ

10 ปีต่อมา ฮันนาห์ กลาส (Hannah Glasse) เขียน *The Art of Cookery Made Plain and Easy* และมีอาหารจานนี้รวมอยู่ด้วย เธอเรียกมันว่า**พุดดิ้งยอร์กเชอ** (Yorkshire pudding) เป็นครั้งแรกพร้อมทั้งระบุว่า “เป็นพุดดิ้งที่ดีเยี่ยม กินคู่กับน้ำเกรวี่เนื้อแล้วอร่อยมาก” หนังสือเล่มนี้ขายดีทันทีทั้งในอังกฤษและอเมริกา ทำให้สูตรอาหารของเธอแพร่หลายอย่างรวดเร็ว และนับแต่นั้นมาอาหารจานนี้ก็เป็นเครื่องเคียงจานโปรดสำหรับเนื้อย่างวันอาทิตย์ (ปัจจุบันนิยมกินกับเนื้อวัวย่างมากกว่าเนื้อแกะย่าง)

ว่าแต่ทำไมถึงต้องเป็นพุดดิ้ง *ยอร์กเชอ*? ฮันนาห์ กลาส เกิดในลอนดอน พ่อเป็นเจ้าที่ดินในมณฑลนอร์ธัมเบอร์แลนด์ เธอไม่มีความสัมพันธ์ใดๆ ที่ชัดเจนกับยอร์กเชอ เจนนิเฟอร์ สเตด (Jennifer Stead) อภิปรายประวัติศาสตร์พุดดิ้งใน *Traditional Food East and West of the Pennines* (1991) โดยเห็นด้วยว่ามีการทำแบตเทอร์พุดดิ้งกันทั่วเกาะอังกฤษ แต่สูตรที่มาจากยอร์กเชอนั้นมีชื่อเสียงเรื่องความเบาและความกรอบ เธอเสนอว่าเทคนิคชั้นสูงของย่านนั้นอาจเกี่ยวพันกับนิสัยใจคอเฉพาะถิ่น

เรื่องนี้เข้ากันกับนิสัยอารมณ์แปรปรวนจนขึ้นชื่อของพวกเขา การที่อาหารจานนี้ต้องอาศัยไขมันร้อนฉ่า การปะทุเมื่อแบตเทอร์ปะทะไขมัน ความร้อนรุนแรง ตลอดจนผลลัพธ์อันกรุบกรอบ อาจอธิบายได้ว่าเหตุใดมักกล่าวกันว่ามีเพียงชาวยอร์กเชอหรือผู้ที่มีลักษณะนิสัยแบบชาวยอร์กเชอจึงจะทำพุดดิ้งยอร์กเชอของแท้ได้

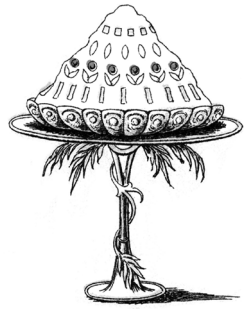
แล้วโทดอินเดอะโฮลล่ะ?

พุดดิ้งแบตเทอร์อาจมีส่วนผสมอื่นเพิ่มเข้ามา บ่อยครั้งใส่ของเหลือเพื่อให้ได้อาหารมื้อประหยัดและเปี่ยมสารอาหาร ใน *The Diary of Thomas Turner* (1754-1765) อ้างอิงถึงไส้กรอกที่ทำให้สุกในพิมพ์อบโดยเทแบตเทอร์ล้อมรอบ แต่หนังสือเล่มนี้ไม่ได้เรียกมันว่า**โทดอินเดอะโฮล** (toad in the hole) ครั้งแรกที่มีการอ้างอิงถึงอาหารเที่ยงวันอาทิตย์สำหรับคนยากรายการนี้ปรากฏอยู่ใน *Oxford English Dictionary* ฉบับปี 1787 ซึ่งให้คำนิยาม “อาหารชื่อโทดอินเดอะโฮล” ว่าเป็น “เนื้อต้มในเปลือกพาย” มีผู้เสนอว่าอาหารจานนี้อาจได้ชื่ออันมีความหมายไม่น่ากิน (คางคกในรู) จากไส้กรอกที่โผล่ออกมาจากแบตเทอร์กรอบ ซึ่งดูคล้ายคางคกโผล่หัวจากรูริมบึง ในปี 1861 มิสซิสบีตันให้ข้อมูลที่ออกจะย้อนแย้งอยู่ว่าโทดอินเดอะโฮลเป็น “อาหารที่ทำกินกันในบ้านและรสเข้มข้น ปรุงจากเนื้อสเต็กและไต แต่อาจใช้เนื้อส่วนอื่นที่เหลืออยู่ก็ได้” ต่อมาไส้กรอกจะกลายเป็นส่วนผสมหลักของอาหารจานนี้ตอนสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง บางทีอาจเกิดจากความพยายามปรุงโดยไม่ให้เกิดการระเบิด (ดู แบงเกอร์สแอนด์แมช) กระทั่งกลายเป็นสูตรที่คนอังกฤษโปรดปรานมานับแต่นั้น

ซอสฮอร์สแรดิชมีอะไรเกี่ยวข้องกับหัวไชเท้าหรือม้าไหมนะ?



หลายคนไม่ยอมกินเนื้ออบหากไม่ได้เหยาะเครื่องปรุงรสร้อนแรง ทำจากรากฮอร์สแรดิชขูดฝอยผสมครีมและน้ำส้มสายชู คนแรกที่เขียนถึงต้นไม้ชนิดนี้คือนักวิชาการชาวโรมันชื่อพลินีผู้อาวุโส (Pliny the Elder, ค.ศ. 23-79) ในผลงานของเขาชื่อ *Natural History* ซึ่งเผยแพร่ราว ค.ศ. 77-79 เขาแนะนำว่าพืชชนิดนี้มีสรรพคุณรักษาโรคภัย อันที่จริงรากและใบยังใช้เป็นยาในยุคกลางด้วย แม้จัดอยู่ในสกุลเดียวกับพืชเอเชียหลายชนิดรวมถึงมัสตาร์ด บรอกโคลี และกะหล่ำปลี ฮอร์สแรดิชกลับไม่ใช่พืชประเภทหัวไชเท้า (แรดิช) แม้คนอาจเรียกมันว่าแรดิชเพราะคิดว่าเป็นหัวไชเท้าที่ขนาดใหญ่กว่า รสชาติเผ็ดร้อนกว่า และเนื้อหยาบกว่าชนิดที่พบได้ทั่วไป อีกแง่หนึ่งชื่อนี้อาจเกี่ยวข้องกับวิธีแปรรูปผักแบบยุโรปโบราณด้วยการบดโดยให้ม้า (ฮอร์ส) ย่ำ แต่ที่น่าจะเป็นไปได้มากกว่าคือเกิดจากการแปลชื่อในภาษาเยอรมันว่า *เมียร์เรตทิช (Meerrettich)* ผิดเป็น “หัวไชเท้าม้า” (mare radish) คำแปลที่ถูกต้องน่าจะเป็น “หัวไชเท้าทะเล” (sea radish) ซึ่งสื่อถึงการที่พืชชนิดนี้ขึ้นเองตามธรรมชาติบริเวณชายฝั่ง ด้วยเหตุนี้ม้าชนิดเดียวในบริเวณนั้นก็น่าจะเป็นคลื่นที่เปรียบเหมือนม้าขาวควบทะยานสู่ชายหาดแถวๆ นั้นนั่นเอง



4

ขนมน้ำชา

ความลับของชาดีๆ สักถ้วย

อัลเฟรดมหาราชหรืออัลเฟรดมหาเค้กกันแน่?

หวนระลึกถึงเค้กในอดีต: เปอตี๊ตมัดแลน

เรื่องเล่าของบัน: แซลลีลันน์, เชลซี และฮอตครอสส์

ความรัก สงคราม และทาร์ตเบกเวลล์

ต้นกำเนิดต่างด้าวของลามิงตัน เค้กชื่อดังแห่งออสเตรเลีย

การแข่งขันดุเดือดชิงตำแหน่งผู้คิดค้นเค้กเอกเชิลส์

เหตุที่นางสนองพระโอษฐ์แค่คนเดียวไม่พอ

การิบัลดิ: บิสกิตแห่งการปฏิวัติ

เหตุที่บิสกิตช่วยสร้างขวัญกำลังใจให้ทหารแอนแซก

เค้กบัตเทนเบิร์ก: เค้กหลวงที่ถูกลืม



มีอยู่แค่ไม่กี่ชั่วโมงในชีวิตที่จะน่ารื่นรมย์ไปกว่าโมงยามซึ่งอุทิศให้แด่พิธีกรรมอันเป็นที่รู้จักกันในนามน้ำชายามบ่าย

เฮนรี เจมส์ (Henry James)
The Portrait of a Lady



ความลับของชาดีๆ สักถ้วย



สายสัมพันธ์ระหว่างชากับอังกฤษนั้นเหนียวแน่นยืนยงจนแทบนึก แยกกันไม่ออก ใน *Asterix in Britain* (1966) ชาวอังกฤษขอให้ชาวกอลช่วยพวกตนรบกับชาวโรมัน เหตุการณ์เกิดขึ้นเมื่อประมาณ 1,500 กว่าปีก่อนอังกฤษจะรู้จักใบชาอย่างเป็นทางการ ก่อนหน้านั้นชาวอังกฤษติดนิสัยชอบดื่มน้ำร้อนผสมนม เมื่อพ่อหมอดรูอิดนามเกตาฟิกซ์ (Getafix the Druid) เติมสมุนไพรพิเศษ (ชา) ลงในน้ำร้อน ก็ส่งผลให้ชาวอังกฤษมีจิตใจฮึกเหิมกระตือรือร้นเช่นเดียวกับที่ยาวิเศษของเขามีผลต่อชาวกอล ชาอาจกลายเป็นธรรมเนียมอังกฤษ ทว่าอันที่จริงแล้วชาเป็นเครื่องดื่มร้อนที่ดื่มกันแพร่หลายที่สุดในโลก ใบชาดั้งเดิมเก็บจากพุ่ม *Camellia sinensis* ในมณฑลยูนนาน ประเทศจีน เมื่อมนุษย์พบเป็นครั้งแรกว่าการกินใบชาหรือนำไปต้มกับน้ำอาจนำมาซึ่งความเพลิดเพลิน

หนึ่งในตำนานเก่าแก่ซึ่งย้อนกลับไปถึงสมัยราชวงศ์ถังเมื่อเกือบ 5,000 ปีก่อน อ้างว่าผู้ให้กำเนิดชาคือพระโพธิธรรม ผู้ก่อตั้งพุทธศาสนานิกายเซน ตำนานนี้เล่าว่าท่านเผลอหลับระหว่างนั่งสมาธิตอนเช้า ท่านหลับต่อเนื่องไป 9 ปีเต็ม ในที่สุดเมื่อตื่นขึ้นมาท่านก็ตัดหนังตาแล้วโยนทิ้งทันทีเพื่อลงโทษตนเองที่เฉื่อยชา เมื่อหนังตาตกพื้นก็หยั่งรากลงดินและเติบโตเป็นพุ่มชา

หากเรื่องนี้ทำให้คุณดื่มชาไม่ลงไปตลอดกาล ผมขอบอกว่ายังมีตำนานอีกเรื่องหนึ่งที่น่ากลัวน้อยกว่า เป็นเรื่องเกี่ยวกับจักรพรรดิเสินหนงแห่งจีน ขณะพระองค์ทรงดื่มน้ำต้มสุก จู่ๆ ใบจากต้นไม้ที่อยู่ใกล้ๆ ก็หล่นลงมาในถ้วย และเปลี่ยนสีน้ำเป็นสีอำพัน เมื่อพระองค์ทรงลองจิบก็พลันประหลาดพระทัยในรสชาติเลิศล้ำ แล้วชาก็ถือกำเนิดนับแต่นั้น

ชากลายเป็นของโก้เก๋ในอังกฤษเมื่อแคตเธอรีนแห่งบรากันซา (Catherine of Braganza, 1638-1705) เสด็จมาถึง เจ้าหญิงโปรตุเกสผู้นี้อภิเษกสมรสกับพระเจ้าชาร์ลส์ที่ 2 ในปี 1662 เมื่อพระนางย้ายเข้ามาในราชสำนักอังกฤษก็ทรงนำเครื่องดื่มสุดโปรดติดตัวมาด้วย ไม่นานชาก็ได้รับความนิยมในหมู่ชนชั้นสูงและผู้มั่งมีชาวอังกฤษ ช่วงเดียวกันนั้นโฆษณาชาปรากฏตัวเป็นครั้งแรกในหนังสือพิมพ์ของลอนดอนและเริ่มมีการนำเข้าชาทางเรือ การดื่มชายิ่งได้รับความนิยมมากขึ้นเมื่อพระนางเจ้าแอนน์ (Queen Anne, 1665-1714) ทรงเลือกชาเป็นเครื่องดื่มมื้อเช้าแทนเอล เมื่อถึงปี 1750 ชาก็กลายเป็นเครื่องดื่มหลักของทุกชนชั้นในอังกฤษ แม้ว่าจะมีราคาแพงมาก ชาราคาถูกที่สุดปริมาณ 1 ปอนด์มีราคาประมาณ 1 ใน 3 ของค่าแรงรายสัปดาห์ของแรงงานฝีมือเลยทีเดียว

ชาวอังกฤษทำให้ชามีลักษณะเฉพาะตัวแบบอังกฤษผ่านวิธีการ 2 วิธีด้วยกัน วิธีแรกเกิดจากความชอบที่ไม่ธรรมดาของพวกเขาในการเติมนมใส่ชา ในศตวรรษที่ 17-18 ถ้วยกระเบื้องที่ใช้เสิร์ฟชาบอบบางมาก มักร้าวเมื่อเทชาเดือดๆ ใส่ถ้วยโดยตรง ดังนั้นจึงมีการเติมนมเพื่อลดอุณหภูมิชาและช่วยให้ถ้วยไม่ร้าว แม้จะเริ่มต้นจากความจำเป็น แต่ไม่นานธรรมเนียมดังกล่าวก็กลายเป็นที่โปรดปรานไปทั่ว และเป็นเหตุผลที่ทำไมกระทั่งทุกวันนี้หลายคนถึงเติมนมใส่ถ้วยก่อนเทชา วิธีที่ 2 เกิดจากการคิดค้น**ชายามบ่าย** (อ่านเพิ่มเติมในกรอบหน้า 101) ตำนานเล่าว่าในทศวรรษ 1840 แอนนา ดัชเชสแห่งเบดฟอร์ดคนที่ 7 (Anna, 7th Duchess of Bedford) หนึ่งในนางสนองพระโอษฐ์ของพระนางเจ้าวิกตอเรีย ริเริ่มมื้ออาหารยามบ่ายแก่ๆ เพื่อบำบัด “ความรู้สึกหดหู่” ในช่วงว่างระหว่างอาหารกลางวันกับอาหารค่ำที่ยาวนาน ในยุคสมัยที่ผู้ชายมักอยู่นอกบ้าน ไม่ว่าจะไปดื่มตามสโมสรที่ตนสังกัด ไปล่าสัตว์ หรือ (ในกรณีที่เป็นชนชั้นกลางหรืออยู่ล่างกว่านั้น) ทำงานจริงจัง การดื่มชาในช่วงเวลาดังกล่าวกลายเป็นพิธีกรรมสำหรับเพศหญิง โดยพวกเธอมักฉลองด้วยชุดน้ำชากระเบื้องแบบ

พิเศษพร้อมทั้งเค้กกับแซนด์วิชที่จัดเตรียมอย่างพิถีพิถัน อีกทั้งยังกลายเป็นโอกาสอันดียิ่งให้ได้ซุบซิบนินทาแบบไม่มีใครมาขัดคอ พอถึงปี 1880 มื้อน้ำชาก็กลายเป็นวาระสำคัญ ผู้คนจะแต่งตัวสวยงามเพื่องานนี้ และการเต้นรำในงานเลี้ยงน้ำชายามบ่ายซึ่งบ่อยครั้งมาพร้อมวงออร์เคสตราแสดงสดก็ได้รับความนิยมอย่างยิ่ง

ชามีความสำคัญมากจนกลายเป็นชนวนสงครามระหว่างอเมริกากับอังกฤษ ชาวอาณานิคมอเมริกันผู้คับแค้น เทชาหลายตันลงทะเลที่บอสตันหลังรัฐบาลอังกฤษตัดสินใจเก็บภาษีชาในระดับที่แพงมาก พวกเขาคัดค้านการต้องจ่ายภาษีให้ผู้ปกครองจากดินแดนห่างไกลแทนที่จะจ่ายให้ตัวแทนจากการเลือกตั้งของพวกเขาเอง อันที่จริงพวกเขาโกรธแค้นกับเรื่องนี้มากพอจะก่อสงคราม เหตุการณ์ที่รู้จักกันในชื่องานเลี้ยงน้ำชาที่บอสตันได้นำไปสู่สงครามปฏิวัติอเมริกา หลังจากนั้นอเมริกาก็ได้รับเอกราชและกลายเป็นผู้นำทางเศรษฐกิจของโลก ผมน่าจะอธิบายให้ชัดเจนตรงนี้เลยว่านั่นคือเหตุผลแท้จริงของงานเลี้ยงน้ำชาที่บอสตัน ไม่ใช่อย่างที่ผมเคยบอกกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นเมื่อครั้งล่าสุดที่ไปเยือนบอสตันว่ามันเกิดขึ้นเพราะมิสเตอร์สตาร์บัคส์กับมิสเตอร์เนสกาแฟร่วมมือกันเทชาลงน้ำที่ท่าเรือ

เอิร์ลเกรย์เป็นใคร?

ชาแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ชาเขียวกับชาขาวซึ่งต่างก็ไม่ได้ผ่านการบ่ม ชาอู่หลงซึ่งผ่านการบ่มเล็กน้อย และชาดำซึ่งผ่านการบ่มเต็มที่ จากประเภทหลักข้างต้นยังมีประเภทย่อยอีกนับพันที่ผลิตกันทั่วโลก ชาดำชนิดที่ได้รับความนิยมสูงสุดนอกจากมีรสชาติไม่ธรรมดาแล้วยังมีชื่อค่อนข้างพิลึกว่า**เอิร์ลเกรย์** (Earl Grey)

ชาร์ลส์ เกรย์ เอิร์ลเกรย์คนที่ 2 (Charles Grey, 2nd Earl Grey, 1764-1845) เป็นนายกรัฐมนตรีของอังกฤษในปี 1830-1834 ซึ่งเป็นช่วงเวลาสำคัญของการเมืองอังกฤษ แม้นโยบายของเขาถูกดยุคแห่งเวลลิงตัน (Duke of Wellington) นายกรัฐมนตรีคนก่อน คัดค้านอย่างรุนแรง (ดู บีฟเวลลิงตัน) เรื่องแรกที่เอิร์ลเกรย์ประกาศหลังขึ้นดำรงตำแหน่งแทนชายผู้ได้ฉายาว่า “ดยุคเหล็ก” คือคำสัญญาว่าจะปฏิรูปรัฐสภาครั้งใหญ่ รวมถึงยอมให้ประชาชนจำนวน 1 ใน 6 (จากประชากร 14 ล้านคน) ได้ออกเสียงเลือกตั้งจริงๆ ซึ่งอัตราก่อนหน้านั้นอยู่ที่ประมาณ 1 ใน 20 เท่านั้น

ในช่วงสั้นๆ ที่ดำรงตำแหน่งนายกรัฐมนตรี เกรย์ยังได้ชื่อว่าเป็นผู้เลิกทาสทั่วจักรวรรดิอังกฤษด้วย แต่สิ่งที่ทำให้ชื่อของเขายืนยงเป็นอมตะคือการยกเลิกสิทธิผูกขาดการค้ากับจีนของบริษัทอินเดียตะวันออก (East India Company) ในปี 1834 นำไปสู่การเปิดเส้นทางการค้าชาและยุคสมัยของเรือเร็วขนชา เรือประเภทนี้จะขนสินค้าเพียงชนิดเดียว สื่อให้เห็นว่าสินค้าดังกล่าวได้รับความนิยมสูงมาก ธุรกิจส่งออกชาในจีนทำกำไรมหาศาลขึ้นมาทันที และทูตจีนผู้ซาบซึ้งใจก็มอบของขวัญให้นายกรัฐมนตรีอังกฤษเป็นชาสูตรใหม่ที่ผสมน้ำมันพิเศษสกัดจากเปลือกมะกรูดฝรั่ง การที่ชาเอิร์ลเกรย์มีสีออกเทา (เกรย์) มากกว่าชาธรรมดาก็ดูจะเป็นการยกย่องท่านเอิร์ลผู้นี้ยิ่งขึ้นไปอีก ลองเอามันไปเทียบกับชาคนงานก่อสร้าง (builder’s tea) (ชาชงแก่ๆ มักใส่นมและเสิร์ฟในถ้วยใบใหญ่ คนงานก่อสร้างในอังกฤษนิยมดื่มในช่วงพัก - *ผู้แปล*) ดูสิครับ แล้วคุณจะเข้าใจว่าผมหมายถึงอะไร

อัลเฟรดมหาราชหรือ อัลเฟรดมหาเค้กกันแน่?



ถ้าคุณไม่ค่อยเก่งเรื่องทำครัว ไม่ต้องกลัวนะครับ เพราะหายนะใน ห้องครัวนี่เองคือจุดเปลี่ยนชีวิตของพระเจ้าอัลเฟรด จนทำให้พระองค์เป็นกษัตริย์องค์เดียวในประวัติศาสตร์อังกฤษที่ได้รับสมญานามว่า “มหาราช”

เมื่อพระองค์ขึ้นครองราชย์ใน ค.ศ. 871 ดูเหมือนรัชสมัยของพระองค์น่าจะสั้นและไปไม่รอด เพราะชาวเดนส์ที่ยกทัพมารุกรานเข้าปกครองอาณาจักรเมอร์เซีย แองเกลียตะวันออก และนอร์ธัมเบรียเรียบร้อยแล้ว ผู้เดียวที่ขัดขวางไม่ให้พวกไวกิ้งครอบครองอังกฤษได้ทั้งหมดก็คือกษัตริย์แห่งเวสเซกส์ที่อยู่ทางตะวันตกของประเทศ ผู้มีพระชนมายุ 21 พรรษาและขี้โรค ตลอดสองสามปีถัดจากนั้น พระเจ้าอัลเฟรดทรงพยายามตอบโต้ด้วยการโจมตีและการติดสินบนผสมผสานกันไป แต่ไม่มีอะไรได้ผลนานนัก อีกทั้งสัญญาสงบศึกชั่วคราวกับพวกไวกิ้งก็ถูกละเมิดอย่างรวดเร็วทุกครั้ง หลังถูกโจมตีอย่างไม่คาดฝันตอนกลางคืนที่ค่ายของพระองค์ในชิปเพนแฮม พระเจ้าอัลเฟรดจำต้องหนีเข้าไปยังดินแดนเล็กๆ ในที่ลุ่มชื้นแฉะแห่งซัมเมอร์เซตซึ่งรู้จักกันในชื่อเกาะอะเธลนีย์ ช่วงฤดูหนาว ค.ศ. 877 พื้นที่บริเวณนี้ถูกน้ำท่วมทั้งหมด มีแต่คนพื้นเมืองเท่านั้นที่รู้จักเส้นทาง พระเจ้าอัลเฟรดทรงหลบภัยอยู่ที่นี่พร้อมๆ กับรวบรวมไพร่พลจัดกระบวนทัพใหม่ และเติมเสบียงให้กองทัพพร้อมโต้กลับพวกเดนส์

ก่อนหน้านั้นสถานการณ์ไม่สู้ดี ตอนแรกที่หนีเข้ามาที่นี่พระองค์จำต้องปลอมตัวเดินทางและพักในที่ซอมซ่อปะปนกับชาวบ้านเพื่อซ่อนตัวจากเหล่าผู้บุกรุกชาวไวกิ้ง ตอนนั้นเองที่เกิดเหตุการณ์อันโด่งดังซึ่งจะอยู่ติดตัวพระองค์ไปตลอดกาล เรื่องมีอยู่ว่าในช่วงแรกที่หนีมา พระองค์

ทรงซ่อนตัวอยู่กับหญิงชาวบ้านนางหนึ่ง และเธอก็ฝากให้พระองค์เฝ้าเค้ก (อาจเป็นสโคนยุคแรก) ซึ่งเธอตั้งไว้เหนือกองไฟ แต่พระเจ้าอัลเฟรดทรงหมกมุ่นกับปัญหาของพระองค์เองจนลืมดู แล้วเค้กก็ไหม้หมด หญิงชาวบ้านไม่รู้ว่าพระองค์เป็นใครจึงเอ็ดแขกผู้ใจลอยและไม่สนใจงานตรงหน้า คำพูดนี้กระตุกใจกษัตริย์หนุ่มให้ตื่นจากภวังค์ เป็นแรงบันดาลใจให้พระองค์ทรงเตรียมพร้อมและวางแผนโจมตีพวกไวกิ้งอย่างระมัดระวังมากขึ้น เมื่อฤดูหนาวเปลี่ยนเป็นฤดูใบไม้ผลิ พระองค์ก็พร้อมโจมตีแม่ทัพชาวเดนส์นามกุธรัม โดยใช้กลยุทธ์แบบโรมันที่ต่อสู้หลังแนวกำแพงโล่ ในวันที่ 6 พฤษภาคม ค.ศ. 878 พระองค์ทรงสามารถตีศัตรูที่ก่อนหน้านี้เคยสู้ไม่ได้จนแตกพ่าย กุธรัมและทหารที่เหลือหนีไปยังปราการที่ชิปเพนแฮม ซึ่งพระเจ้าอัลเฟรดก็ยกทัพตามไปปิดล้อมไว้ หลังจากผ่านไป 14 วัน พวกไวกิ้งก็ยอมแพ้

พระเจ้าอัลเฟรดเป็นผู้ปกครองที่ชาญฉลาดและเก่งกาจ พระองค์สนับสนุนการศึกษา ปรับเปลี่ยนระบบกฎหมายของอาณาจักร และปรับปรุงโครงสร้างทางทหาร ทั้งยังทรงเป็นผู้มีความรู้และยึดมั่นในหลักศาสนา ภายหลังศาสนจักรคาทอลิกรับยกย่องให้พระองค์เป็นนักบุญ มีการสร้างรูปปั้นและงานศิลปะกระจกสีเพื่อเป็นอนุสรณ์แด่พระองค์ทั่วอังกฤษ ทว่าอนุสรณ์ที่ไม่เหมือนใครของกษัตริย์ผู้ยิ่งใหญ่พระองค์นี้และเป็นที่ระลึกถึงจุดเปลี่ยนอันโด่งดังในช่วงที่พระองค์เพิ่งครองราชย์ คืออนุสรณ์ที่พบเจอได้ในธรรมชาติ ทั้งในทวีปยุโรปและอเมริกาเหนือมีเห็ดที่กินไม่ได้ชื่อ *Daldinia concentrica* ซึ่งขึ้นตามขอนไม้ผุพัง ในอดีตเคยใช้เป็นเชื้อจุดไฟ ด้วยความที่มีสีดำและลักษณะเป็นก้อนๆ จึงได้ชื่อสามัญว่า**เค้กของพระเจ้าอัลเฟรด** (King Alfred's cake) ทั้งนี้เพราะรูปร่างแปลกประหลาดของพวกมันดูคล้ายกองสโคนไหม้นั่นเอง

หวนระลึกถึงเค้กในอดีต: เปอตี๊ตมัดแลน



เธอสั่งให้นำเค้กชิ้นเล็กป้อมชื่อ “เปอตี๊ตมัดแลน” (petite madeleine) เข้ามา ดูราวกับอบในพิมพ์รูปเปลือกหอยพัดของผู้จาริกแสวงบุญ จากนั้นไม่นาน ด้วยความเหนื่อยล้าจากวันอันทึบทึมที่มีเค้าลางว่าวันรุ่งขึ้นจะชวนหดหู่ ข้าพเจ้าก็ยกช้อนซึ่งตักชาที่แช่เค้กชิ้นเล็กๆ ขึ้นจรดริมฝีปากอย่างไร้อารมณ์ เมื่อของเหลวอุ่นและเศษเค้กชิ้นเล็กชิ้นน้อยสัมผัสเพดานปาก ข้าพเจ้าก็สะท้านไปทั้งร่าง และจึงหยุดชะงักเพื่อเพ่งสมาธิกับความเปลี่ยนแปลงเกินธรรมดาที่กำลังเกิดขึ้น ... ทันใดนั้นความแปรปรวนในชีวิตก็ไร้ความหมาย หายนะของมันสิ้นพิษสง ความรวบรัดของมันกลับกลายเป็นภาพลวงตา...

เค้กฟองน้ำชิ้นเล็กอบในพิมพ์รูปเปลือกหอยอันโดดเด่นที่เรียกว่า มัดแลน (Madeleine) ตอนนี้กลายเป็นเค้กชนิดหนึ่งที่คนรู้จักมากที่สุดในโลกเพราะ มาร์แซล พรุสต์ (Marcel Proust, 1871-1922) และ *In Search of Lost Time* ของเขา การกินมัดแลน (จากข้อความในหนังสือที่ยกมาข้างต้น) ทำให้ผู้เล่าเรื่องออกเดินทาง (แสน) ยาวไกลไปในห้วงความทรงจำโดยไม่ตั้งใจ แต่ใครกันคือมัดแลนผู้เป็นที่มาของชื่อขนมนี้ แหล่งข้อมูลบางแห่งเสนอว่าเธอคือคนทำขนมอบชาวฝรั่งเศสที่ทำงานให้ สตานิสลาฟ เลสซินสกี (Stanisław Leszczyński) กษัตริย์โปแลนด์ผู้ถูกโค่นบัลลังก์ พระองค์ทรงถูกบีบให้ต้องลี้ภัยไปยังฝรั่งเศสเพราะมีผู้พยายามลอบปลงพระชนม์พระองค์กับราชวงศ์ทรงย้ายไปอยู่ที่ชาโตเดอกอมแมร์ซี ในเขตปกครองกอมแมร์ซีทางตะวันออกเฉียงเหนือของฝรั่งเศส ในปี 1755 มัดแลน

ปอลมิเยร์ (Madeleine Paulmier) ก็มาเป็นคนทำขนมอบให้พระองค์ คาดว่าเธอคิดค้นเค้กชนิดนี้เพื่อให้กำลังใจกษัตริย์ผู้ไร้แผ่นดิน

แต่มีความเป็นไปได้มากกว่าว่าเค้กชนิดนี้อาจได้ชื่อตามมัดแลนอีกคน เพราะมัดแลนยังเป็นชื่อภาษาฝรั่งเศสของ แมรี แมกดาเลน (Mary Magdalen) อดีตโสเภณีและสาวิกาของพระเยซู แม่ชีหลายคณะนำชื่อของนางไปใช้ และเมื่อบวกกับรูปร่างอันโดดเด่นที่เหมือนเปลือกหอยพัดของเค้กชนิดนี้ (เปลือกหอยพัดเป็นสัญลักษณ์เก่าแก่ของผู้แสวงบุญในนิกายคาทอลิก ดังที่พรุสต์ระบุไว้ในข้อความข้างต้น) สิ่งเหล่านี้ล้วนบ่งบอกว่าแรกเริ่มเดิมทีการอบเค้กชนิดดังกล่าวมีจุดมุ่งหมายทางศาสนา บางทีอาจเพื่อเตือนใจผู้กินว่าแม้เราทุกคนจะเป็นคนบาปเช่นเดียวกับแมรี/มัดแลน ทว่าขณะเดียวกันเราก็เป็นผู้แสวงบุญที่ออกเดินทางตามหาพระเจ้าอย่างมีความหวังด้วย

เรื่องเล่าของบัน: แซลลีลันน์, เชลซี และฮอตครอสส์



ในอเมริกา บัน **(bun) เป็นชื่อเรียกรวม ๆ ของขนมปังม้วนไม่ว่าจะมี**รสหวานหรือคาว แต่บันของอังกฤษจะหวานกว่าและเข้มข้นกว่า คำคำนี้ใช้กันมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 15 เป็นอย่างน้อย และมาจากคำในภาษาฝรั่งเศสว่า *บูนย์ (bugne)* หรือ “บวม” สื่อถึงรูปร่างโป่งพองของมัน บันมีหลายชนิดต่อไปนี้คือ 3 ชนิดที่น่าสนใจที่สุด

แซลลีลันน์

ในศตวรรษที่ 17 กลุ่มอีกโนต์ (Hugenot) ซึ่งเป็นผู้นับถือศาสนาคริสต์นิกายโปรเตสแตนต์ในฝรั่งเศสถูกคริสตจักรคาทอลิกกวาดล้าง (ดู ซอสฮอลแลนเดส และ ซอสมอร์เนย์) หลายคนโดยสารเรือไปอังกฤษ ชาวอีกโนต์ได้รับการยอมรับในฐานะช่างทำลูกไม้ ช่างทอ และพ่อค้าผู้มีฝีมือ พวกเขาเชี่ยวชาญเรื่องผ้าไหมเป็นพิเศษ ไม่นานพวกเขาก็กลายเป็นส่วนสำคัญของสังคมอังกฤษที่เพิ่งหลุดพ้นจากยุคสมัยแห่งแนวคิดพิวริทันอันไร้ความร่าเริงของ โอลิเวอร์ ครอมเวลล์ (1649-1660) ชาวอีกโนต์มีอิทธิพลกว้างขวางทั้งในด้านการค้า การเงิน และการสนับสนุนราชวงศ์ใหม่อย่างเป็นรูปธรรม ราชวงศ์ใหม่ฟื้นขึ้นภายใต้การนำของพระเจ้าชาร์ลส์ที่ 2 [ภายหลังชาวอีกโนต์หลายคนจะหันไปสนับสนุนวิลเลียมแห่งออเรนจ์ (William of Orange) ผู้เป็นโปรเตสแตนต์ ในการต่อสู้กับกษัตริย์อังกฤษระหว่างการปฏิวัติอันรุ่งโรจน์ (Glorious Revolution) เมื่อปี 1688 ซึ่งอาจทำให้พระเจ้าชาร์ลส์ผู้เชิญพวกเขามาในตอนแรกสะดุ้งอยู่ในหลุมพระศพก็เป็นได้]

อิทธิพลของพวกอีกโนต์ยังลามมาถึงอาหารอังกฤษด้วย หนึ่งในชาวอีกโนต์ผู้ตั้งรกรากใหม่เป็นสาวงามชื่อ โซลองจ์ ลุยยง (Solange Luyon) เธอย้ายไปอยู่เมืองบาธ ในซัมเมอร์เซต และไม่นานก็ได้งานที่ร้านเบเกอรี่ในตรอกลิลลิพุต (ถนนเส้นแคบ ๆ ที่ตอนนี้รู้จักกันในชื่ออันจืดชืดว่าเส้นทางนอร์ธพาเหรด) เธอเริ่มอบขนมเค้กชิ้นกลมเนื้อเบาสำหรับกินแกล้มน้ำชาเกือบทันทีที่เปิดกิจการ แล้วมันก็กลายเป็นหัวข้อสนทนาประจำเมืองจากการที่คนท้องถิ่นเข้าคิวในช่วงเวลาอาหารเช้าเพื่อซื้อเค้กของ “ซอลลี” เนื่องจากทั้งบาธและบริสตอลเมืองใกล้เคียงเป็นชุมทางนักเดินทาง ดังนั้นไม่นานข่าวจึงแพร่สะพัด และขนมที่ได้ชื่อตามแบบอังกฤษว่า**แซลลีลันน์**

บัน (Sally Lunn bun) ก็ได้รับความนิยมอย่างสูงไปทั่วอังกฤษในยุคจอร์เจียน ทุกวันนี้สูตรต้นตำรับถูกส่งต่อพร้อมโฉนดร้านเบเกอรี่ซึ่งรู้จักกันในชื่อร้านแซลลีลันส์ (Sally Lunn's) และเชื่อกันว่าเป็นบ้านหลังเก่าแก่ที่สุดในบาธ ผู้มาเยือนยังคงซื้อหาแซลลีลันน์บันได้ที่ร้านน้ำชา/พิพิธภัณฑ์โดยสบายใจได้ว่าบางสิ่งนั้นไม่มีวันเปลี่ยนแปลง

เชลซีบัน

บันชนิดหนึ่งที่ได้รับความนิยมสูงสุดตลอดกาลคือ**เชลซีบัน** (Chelsea bun) ซึ่งคิดค้นและมีขายเฉพาะที่เชลซีบันเฮาส์ (Chelsea Bun House) ในพิมลิโค กรุงลอนดอน ตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 18 บันทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสเคลือบหน้าให้เงามันนี้ ทำจากแป้งที่ขดเป็นเกลียวและปรุงรสด้วยเปลือกเลมอน อบเชย และเครื่องเทศอื่นๆ บันนี้ได้รับความนิยมทั้งในหมู่ราชวงศ์และสามัญชน พระเจ้าจอร์จที่ 3 (1738-1820) ผู้ได้สมญาว่ากษัตริย์วิปลาสคือลูกค้าประจำของร้านดังกล่าว พระองค์มักเสด็จมาแวะซื้อเชลซีบันระหว่างทางจากพระราชวังไปยังสวนหย่อนใจที่อยู่ใกล้ๆ ร้านเบเกอรี่แห่งนี้ได้ชื่ออย่างไม่เป็นทางการว่าร้านบันหลวง (Royal Bun House) แม้กิจการดั้งเดิมปิดตัวไปในปี 1840 เมื่ออาคารถูกทุบทิ้ง แต่ตำนานของเชลซีบันเฮาส์ยังคงอยู่ และร้านที่สร้างขึ้นแทนที่ชื่อเชลซีบันเฮาส์ของแท้ดั้งเดิม (Real Old Chelsea Bun House) (ซึ่งแน่นอนว่าไม่จริง) ก็ได้รับความนิยมไม่แพ้กัน

ต่อมาร้านเบเกอรี่ดังกล่าวกับบันชื่อดังคู่ขวัญก็ถูกจารึกไว้ตลอดกาลในโลกวรรณกรรม ในปี 1840 (ปีที่ร้านดั้งเดิมปิดตัว) ชาร์ลส์ ดิกเคนส์ ทำให้ร้านเบเกอรี่แห่งนี้กลายเป็นจุดสนใจใน *Barnaby Rudge* ข้อเขียนเกี่ยวกับจลาจลกอร์ดอน (Gordon Riots, 1780) เขาบรรยายไว้ใน

ย่อหน้าหนึ่งว่ากลุ่มอาสาสมัครรอยัลอีสต์ลอนดอน (Royal East London Volunteers) เดินขบวนอย่าง “เป็นระเบียบงดงามไปยังเชลซีบันเฮาส์ จากนั้นก็สังสรรค์ในร้านเหล้าที่อยู่ติดกันจนมืด” ในปี 1855 แอนน์ แมนนิง (Anne Manning) นักเขียนผู้ผลิตงานออกมากว่า 51 เรื่องตั้งชื่อนิยายเรื่องหนึ่งว่า *The Old Chelsea Bun House: A Tale of the Last Century* ส่วนลิวอิส แคร์รอลล์ (Lewis Carroll) ก็ให้ตัวละครในเรื่องสั้นเรื่องหนึ่งจาก *A Tangled Tale* (1880) ร้องว่า “ซื้อเชลซีบันให้เธอสิครับ คุณผู้หญิง! นั่นคือสิ่งที่หญิงสาวส่วนใหญ่ชอบที่สุด!” ชายผู้นี้ซึ่งเป็นคนขายของข้างถนนผู้มีเสียง “นุ่มและไพเราะเหมือนเสียงดนตรี” โฆษณาสินค้าต่อไปว่า

> ผู้พูดดึงผ้าสีขาวราวหิมะที่คลุมตะกร้าออกอย่างคล่องแคล่ว เผยให้เห็นบันทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสดูคุ้นตาและชวนน้ำลายสอ พวกมันเรียงติดกันเป็นแถว ๆ หน้าเยิ้มและเป็นสีน้ำตาล ดูวาวสวยในแสงแดด

คงไม่ต้องบอกว่าหญิงสาวในเรื่องอยากกินแทบใจจะขาด แต่ก็ถูกป้าแสนดุพาตัวไปก่อนจะยอมจำนนต่อความอยาก

ฮอตครอสส์บัน

สำหรับหลายๆ คน **ฮอตครอสส์บัน** (hot cross bun) เป็นตัวแทนของเทศกาลอีสเตอร์ โดยเฉพาะวันศุกร์ก่อนวันอีสเตอร์และการตรึงกางเขนพระเยซูซึ่งว่ากันว่าเป็นแรงบันดาลใจให้เกิดขนมชนิดนี้ เอลิซาเบธ เดวิด กล่าวไว้ใน *English Bread and Yeast Cookery* (1977) ว่าบันรสหวานใส่เครื่องเทศได้รับความนิยมมาตั้งแต่สมัยทิวดอร์ แต่ได้รับ

อนุญาตให้ทำเฉพาะโอกาสพิเศษ ในปี 1592 ซึ่งเป็นรัชสมัยของพระนางเจ้าเอลิซาเบธที่ 1 เจ้าหน้าที่ควบคุมตลาดในลอนดอน (London Clerk of the Markets) ประกาศข้อบังคับดังนี้

> นับจากนี้ห้ามคนอบขนม ฯลฯ ไม่ว่าเวลาใดหรือเมื่อใด ทำ เอ่ยถึง หรือขายปลีกเค้ก บัน บิสกิต ตลอดจนขนมปังอื่นใดที่ใส่เครื่องเทศ (ไม่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ไม่ว่าจะทำขนมขนาดเท่าใดก็ตาม) ทั้งภายในและภายนอกบ้าน ให้พสกนิกรขององค์ราชินี ยกเว้นในพิธีฝังศพ ในวันศุกร์ก่อนวันอีสเตอร์ หรือในวันคริสต์มาส มิฉะนั้นจะถูกริบขนมปังใส่เครื่องเทศทั้งหมดไปให้คนจน

ไม่มีใครรู้สาเหตุแท้จริงของคำสั่งนี้ แต่ดูเหมือนจะเป็นจุดเริ่มต้นธรรมเนียมอบขนมปังเครื่องเทศในวันศุกร์ก่อนวันอีสเตอร์ แม้จะไม่มีบันทึกการใช้คำว่า “ฮอตครอสส์บัน” อย่างเป็นลายลักษณ์อักษรจนกระทั่งปี 1733 ก็ตาม และกว่าธรรมเนียมดังกล่าวจะปักหลักมั่นคงก็ล่วงเลยไปถึงปลายศตวรรษแล้ว ดังเช่นในปี 1791 เจมส์ บอสเวลล์ (James Boswell) เขียนไว้ใน *Life of Samuel Johnson* ว่าในปี 1773 “วันนั้นเป็นวันศุกร์ก่อนวันอีสเตอร์ ข้าพเจ้ากินอาหารเช้าและฮอตครอสส์บันกับเขา [จอห์นสัน]”

อันที่จริงธรรมเนียมการกินอาหารพิเศษในวันอีสเตอร์มีมานานกว่านั้นมาก ตั้งแต่สมัยแองโกล-แซกซัน (Anglo-Saxon) คนแองโกล-แซกซันบูชาเทพีแห่งรุ่งอรุณนามว่าอีสเตรอ (Eostre) ชื่อนี้เป็นที่มาของคำว่า “อีสต์” (east) และ “อีสเตอร์” (Easter) เชื่อกันว่าชาวแซกซันถวายเค้กชิ้นเล็กแด่องค์เทพีในงานฉลองวันวสันตวิษุวัต (spring equinox) ธรรมเนียมนี้มีมาตั้งแต่สมัยกรีกและโรมันโบราณ ซึ่งมีเทศกาลฉลองฤดูใบไม้ผลิตามธรรมเนียมปฏิบัติ และมีการถวายขนมปังแด่เทพเจ้า

ทุกวันนี้มีฮอตครอสส์บันขายตลอดปีอันเนื่องมาจากการเติบโตแบบหยุดไม่อยู่ของซูเปอร์มาร์เก็ต อย่างไรก็ตามยังมีสถานที่แห่งหนึ่งในอังกฤษที่บันใส่เครื่องเทศยังคงเกี่ยวข้องกับวันพิเศษแห่งการเฉลิมฉลอง เพียงแต่เป็นการฉลองในแบบที่แปลกอยู่บ้าง คือที่เมืองอาบิงดอน มณฑลออกซฟอร์ดเชียร์ ฉลองเหตุการณ์สำคัญต่าง ๆ เช่น วันราชาภิเษกและวันเฉลิมพระชนมพรรษา ด้วยการให้บุคคลสำคัญในท้องถิ่นมารวมตัวกันบนดาดฟ้าของศาลากลางแล้วโยนบันลงมาให้ประชาชนที่อยู่ในจัตุรัสการค้าด้านล่าง (คงไม่ต้องบอกว่าทุกคนเข้าไปรุมแย่งกันทันทีและทำให้เกิดการต่อสู้แย่งบันตามมา ดูเพิ่มเติมในกรอบด้านล่าง) ศาลากลางซึ่งตอนนี้เป็นพิพิธภัณฑ์ไปแล้วเก็บสะสมบันที่โยนกันหลายยุคสมัยโดยนำมาทำให้แห้งและทาน้ำยาเคลือบเงา ผมคงไม่อยากโดนบันแบบนั้นขว้างใส่แน่ ๆ ครับ

สำนวน *ศึกชิงบัน* (bun fight) มักใช้ในเชิงยั่วล้อสำหรับเรียกเหตุการณ์ใหญ่ใด ๆ ที่ผู้คนแต่งตัวสวยงามและมีอาหารเสิร์ฟให้ หากเน้นที่คำว่า “ศึก” (fight) สำนวนนี้ก็อาจใช้ในอีกแง่หนึ่งได้ นั่นคือหมายถึงการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างเผ็ดร้อน ซึ่งโดยทั่วไปไม่ใช่เรื่องสำคัญจริงจังอะไรยกเว้นก็แต่ตัวคู่สนทนาที่เห็นเป็นอีกอย่าง หรือคุณอาจเรียกว่าเป็น ***พายุในถ้วยชา*** *(a storm in a teacup)* (อีกหนึ่งความเปรียบเกี่ยวกับมื้อน้ำชา) ก็ได้ เชื่อกันว่าสำนวนนี้มีความเป็นมาย้อนกลับไปถึงศตวรรษที่ 19 ที่มีการดื่มชายามบ่ายอันเลิศหรูตามบ้านผู้ดีในแบบวิกตอเรีย อาหารมื้อนี้โดยธรรมเนียมแล้วประกอบด้วยบัน สโคน และเค้กน้ำชาหลากหลายชนิด ทั้งหมดทำเป็นรูปทรงเหมือนจรวดเพื่อให้หยิบกินได้ถนัดมือ ดังนั้นถ้าผู้ร่วมรับประทานเป็นเด็กก็เข้าใจได้ง่ายว่าสถานการณ์อาจอลหม่านหากพี่เลี้ยงคุมไม่อยู่

ความรัก สงคราม และทาร์ตเบกเวลล์



มีของหวาน 2 ชนิดที่ถือกำเนิดจากเมืองเงียบสงบแห่งหนึ่งในมณฑล ดาร์บีเชอ (Derbyshire) นั่นคือ**ทาร์ตเบกเวลล์** (Bakewell tart) [ทำจากแป้งพายร่วนกรอบ (shortcrust pastry)] กับ**พุดดิ้งเบกเวลล์** (Bakewell pudding) (ทำจากแป้งพายชั้น) อย่างแรกโด่งดังไปทั่วโลก อย่างหลังแม้ไม่ดังเท่าแต่ก็มีประวัติที่โรแมนติกอย่างไม่น่าเชื่อสำหรับขนมเนื้อแน่น (แต่อร่อย) แบบนี้

แฮดดอนฮอลล์ เป็นบ้านหลังใหญ่หรูหราสมัยทิวดอร์ อยู่ห่างจากเมืองเบกเวลล์ในระยะขี่ม้าเลียบแม่น้ำไปไม่นานก็ถึง ทั้งยังเป็นบ้านประจำตระกูลเวอร์นอนด้วย ย้อนกลับไปสมัยศตวรรษที่ 16 ในยุคที่ลูกสาวยังเลือกสามีเองไม่ได้ เซอร์จอร์จ เวอร์นอน (Sir George Vernon) ตั้งใจให้ลูกสาว 2 คน คือมาร์กาเรตและโดโรธีได้แต่งงานกับคนดีๆ สำหรับมาร์กาเรตที่เป็นลูกคนโต เขาเลือกลูกชายของลอร์ดสแตนลีย์ เจ้าของที่ดินกว้างใหญ่ในแลงคาเชียร์ ดังนั้นจึงถือเป็นคู่ที่เหมาะสมกับลูกสาวตนอย่างยิ่ง แต่โดโรธีผู้เป็นลูกสาวคนเล็กมีความคิดเป็นของตนเอง ไม่ยอมทำตามคำสั่งบิดา เธอพ่ายแพ้เสน่ห์ของ จอห์น แมนเนอร์ส ลูกชายของชนชั้นสูงที่มีศักดิ์ต่ำกว่าบ้านเธอมาก แถมเขายังโดนพ่อของเธอประณามว่าเป็น “คนไร้ความสำคัญ ลูกชายคนที่ 2 ของเอิร์ลอะไรสักอย่าง” อันที่จริงเซอร์จอร์จไม่พอใจมาก ตั้งใจขัดขวางคู่รักคู่นี้ จึงขังโดโรธีไว้ในบ้าน ห้ามเธอออกไปเจอโลกภายนอก

แต่ความรักหาทางออกได้เสมอ และเลดี้โดโรธีก็หนีได้ในที่สุด คืนหนึ่งในปี 1563 ระหว่างงานฉลองก่อนการแต่งงานของมาร์กาเรต โดโรธีฉวยโอกาสที่ผู้คนต่างดื่มเหล้าสรวลเสเฮฮา แอบหนีออกจากบ้านไปหา

คนรักผู้ซ่อนตัวอยู่ในสวน จอห์น แมนเนอร์ส เอาม้ามาด้วยคู่หนึ่งเพื่อเตรียมหนีไปยังเอลสโตน ในเลสเตอร์เชอ ทั้งคู่แต่งงานกันอย่างลับ ๆ สองสามีภรรยาหลบซ่อนตัวจนกระทั่งเซอร์จอร์จหายโกรธและโดโรธีก็ง้อพ่อได้สำเร็จ ตำนานเล่าว่าขณะหนีตามคนรัก เธอนำสูตรอาหารจานโปรดคือพุดดิ้งเบกเวลล์ไปด้วยเพราะไม่อยากตัดสายสัมพันธ์กับเมืองเกิดอันเป็นที่รัก อันที่จริงตำนานการหนีตามกันของพวกเขายังได้รับการจารึกไว้ในแผ่นศิลาที่โบสถ์ออลเซนต์สในเบกเวลล์ด้วย นอกจากนั้นยังมีนิยายอิงประวัติศาสตร์ *Dorothy Vernon of Haddon Hall* (1902) ที่เขียนจากเรื่องราวของเธอและขายดีในยุคสมัยนั้น และมีภาพยนตร์ที่ใช้ชื่อเดียวกันกับหนังสือฉายในปี 1924 ด้วย

โดโรธีอาจเทิดทูนสูตรพุดดิ้งเบกเวลล์ แต่อีกนานมากกว่าจะมีการตีพิมพ์สูตรดังกล่าวในงานเขียนของ เม็ก ดอดส์ เมื่อปี 1826 ชื่อ *Cook and Housewife's Manual* (ดู ไข่สกอตช์) อย่างไรก็ตามมีเรื่องเล่าในละแวกพีกดิสทริกต์ ว่าตอนต้นศตวรรษที่ 19 มิสซิสกรีฟส์ (Mrs Greaves) เจ้าของโรงเตี๊ยมกิจการดีกลางเมืองเบกเวลล์ชื่อไวต์ฮอร์ส มอบสูตรทาร์ตแยมให้ผู้ช่วยคนครัวคนใหม่ คนครัวมือใหม่คนนี้ก็ทาแยมตรงก้นแป้งพายที่อบแล้ว จากนั้นก็เทส่วนผสมอัลมอนด์กับไข่ทับลงไปแทนที่จะเอาไปผสมในแป้งพายตามสูตร ดังนั้นสิ่งที่ตั้งใจให้เป็นทาร์ตจึงออกมาเป็นพุดดิ้ง พุดดิ้งชนิดใหม่เป็นที่ชื่นชอบของแขกหลายคนทันที แล้วคนเหล่านี้ก็นำสูตรไปเผยแพร่ทั่วอังกฤษ ทำให้อาหารจานนี้ดังกระฉ่อนอย่างรวดเร็ว

เจน ออสเตน (Jane Austen) เคยพักที่เบกเวลล์ในปี 1811 ขณะเขียนผลงานชิ้นเอก *Pride and Prejudice* ว่ากันว่าเธอพักที่ไวต์ฮอร์สด้วย และอาจได้กินพุดดิ้งขึ้นชื่อของที่นั่น ในหนังสือ เจนให้นางเอกผู้ร่าเริง เอลิซาเบธ เบตเนตต์ ไปเยือนแลมบ์ตัน (เมืองสมมติที่เห็นได้ชัดว่าใช้เบกเวลล์เป็นต้นแบบ) กับลุงและป้าก่อนจะเริ่มมีใจให้มิสเตอร์ดาร์ซี ผู้ที่เธอเคยปฏิเสธคำขอแต่งงาน ถึงหนังสือไม่ได้ระบุไว้แต่นางเอกคนนี้อาจอารมณ์ดีเพราะ

พุดดิ้งแสนอร่อยก็เป็นได้ การมาพักที่เมืองนี้ทำให้เธอมีความมุ่งมั่นเหมือน โดโรธี เวอร์นอน ผู้ฟันฝ่าอุปสรรคเพื่อให้ได้สามีที่ตนปรารถนา

แต่ความเป็นมาของทาร์ตเบกเวลล์ไม่น่าตื่นเต้นอย่างนั้น กำเนิดของมันอาจย้อนไปถึงศตวรรษที่ 15 เมื่อครั้ง “ฟลาธอน” (flathon) หรือคัสตาร์ดฟลานเป็นที่นิยม อีกทั้งมีการใช้ไส้ฟรังจิพาน (ส่วนผสมระหว่างไข่กับอัลมอนด์ มีลักษณะเหมือนแป้งเปียก) ในการทำเค้กและทาร์ตกันทั่วยุโรปมาตั้งแต่ก่อนหน้านั้นแล้ว ทว่าชื่อที่ไม่ธรรมดาของทาร์ตเบกเวลล์ไม่ได้มาจากกระบวนการอบเปลือกหุ้มขนมให้สุกเกรียมๆ (ตรงกับสำนวนภาษาอังกฤษว่า “bake well” หรืออบจนได้ที่) แต่มาจากแหล่งกำเนิดของมัน [อย่างไรก็ตามการเล่นคำก็อาจเป็นที่มาของชื่อได้เช่นกัน ผู้มาเยือนเมืองนี้อาจบอกว่ามันเป็น “ทาร์ตที่อบกำลังดี (well-baked tart) จากเมืองเบกเวลล์”] ในปี 1845 อีไลซา แอกตัน (Eliza Acton) กวีผู้ผันตัวไปเป็นนักเขียนตำราอาหาร พิมพ์สูตรอาหารจานนี้ของเธอโดยระบุว่ามัน “โด่งดังไม่เพียงในดาร์บีเชอแต่ยังลามไปถึงมณฑลทางเหนือของเราอีกหลายแห่ง มักเสิร์ฟในช่วงวันหยุดเทศกาล” ในปี 1861 มิสซิสบีตันตีพิมพ์สูตรขนมชนิดนี้ในแบบของเธอ ศตวรรษถัดมามิสเตอร์คิปลิงก็แนะนำให้ประเทศอื่นในโลกตะวันตกได้รู้จักความยิ่งใหญ่ของ**เชอร์รี่เบกเวลล์** (cherry Bakewell) พร้อมไอซิ่งโรยหน้า

ในขณะที่ทาร์ตเบกเวลล์เป็นขนมหวานขึ้นชื่อจากเมืองนี้ พุดดิ้งเบกเวลล์ก็ยังคงเป็นคู่แข่งที่ไม่ยอมลงให้กันง่ายๆ ปัจจุบันยังคงมีสงครามแบบอารยชนระหว่างคนรักทาร์ตกับคนรักพุดดิ้งตำรับดั้งเดิม ศูนย์บัญชาการของคนทั้ง 2 กลุ่มอยู่ที่ร้านเบกเวลล์ทาร์ตแอนด์คอฟฟี่ช็อป (Bakewell Tart and Coffee Shop) กับร้านโอลด์ออริจินัลเบกเวลล์พุดดิ้ง (Old Original Bakewell Pudding) ตามลำดับ ทั้ง 2 ร้านเก็บรักษาสูตรดั้งเดิมไว้ในตู้เซฟกันไฟ และแข่งขันกัน (หวังว่าคงเป็นแบบขำๆ ตามสไตล์ดินแดนตอนกลางของอังกฤษ) แย่งลูกค้าผู้จงรักภักดีและพัฒนาความเหนือชั้น ทำไมคุณไม่ลองไปชิมตัดสินด้วยตัวเองละครับ?

ต้นกำเนิดต่างด้าวของลามิงตัน เค้กชื่อดังแห่งออสเตรเลีย



ลามิงตัน **(Lamington) เป็นเค้กฟองน้ำชิ้นเล็กเคลือบไอซิ่งช็อกโกแลต** คลุกมะพร้าวขูดฝอย เค้กได้รับความนิยมสูงมากทั่วออสเตรเลีย เรามั่นใจได้ว่ากำเนิดของขนมชนิดนี้ (ดู พาฟโลวา) มาจากออสเตรเลียแน่นอน แม้จะมีการกล่าวอ้างไปทั่วว่ารสสตรอว์เบอร์รี่แบบฉบับนิวซีแลนด์อร่อยกว่าก็ตาม (ประเทศคู่นี้เคยหยุดทะเลาะกันบ้างไหมเนี่ย?)

เค้กชนิดนี้ได้ชื่อตาม ชาร์ลส์ วอลเลซ อเล็กซานเดอร์ เนเปียร์ คอกเรน-เบลลี (Charles Wallace Alexander Napier Cochrane-Baillie, 1860-1940) หรือเรียกสั้นๆ ว่าบารอนลามิงตันคนที่ 2 (2nd Baron Lamington) ต้องขอบคุณเครือข่ายคนรู้จักในแวดวงชนชั้นสูงที่ทำให้เขาได้เป็นผู้ช่วยเลขานุการส่วนตัวของลอร์ดซอลส์บรี (Lord Salisbury) นายกรัฐมนตรีอังกฤษในปี 1885 ต่อมาในปี 1890 รัฐบาลส่งเขาไปเวียดนามและสยาม (ปัจจุบันคือไทย) เพื่อปรามไม่ให้ฝรั่งเศสขยายอาณานิคมมาถึง จากนั้นในปี 1896 เขาก็ได้ดำรงตำแหน่งข้าหลวงใหญ่แห่งควีนส์แลนด์ในออสเตรเลีย อย่างไรก็ตามชื่อเค้กชนิดนี้อาจลวงให้เข้าใจผิดได้ เพราะผู้คิดค้นมันไม่ใช่ท่านบารอนหรือภรรยา ทว่าเป็นพ่อครัวของท่านบารอนที่ชื่ออาร์มานด์ กัลแลนด์ (Armand Galland)

เค้กลามิงตันก็คล้ายอาหารจานเด็ดอีกหลายจานที่เกิดจากความพยายามสุดกำลังในการแก้ปัญหาการทำครัวแข่งกับเวลา (ดูเพิ่มเติม ซีซาร์สลัด เครปซูแซตต์ และ ทาร์ตตาแตง) อาร์มานด์ กัลแลนด์ ได้รับคำสั่งให้รีบอบเค้กสำหรับแขกผู้มาเยือนโดยไม่ได้นัดหมายที่บ้านข้าหลวงใหญ่ เขาอบเค้กฟองน้ำวานิลลาไหม้เล็กน้อยแต่ไม่มีเวลาทำใหม่ จึงหั่นเป็น

ชิ้นๆ นำมาชุบซอสช็อกโกแลตแล้วคลุกมะพร้าวเพื่อปิดบังความผิดพลาด เค้กที่ไม่ธรรมดานี้กลายเป็นของอร่อย ท่านผู้หญิงลามิงตันซึ่งเรารู้กันว่าเธอสนใจทุกอย่างเกี่ยวกับอาหารการกินจากจดหมายที่เธอเขียนถึงนักเขียนเรื่องอาหารชื่อดัง ฮานนาห์ แมกเลอร์แคน (Hannah MacLurcan) ท่านผู้หญิงพอใจมากกับผลลัพธ์ที่ได้จนขอให้พ่อครัวทำเค้กชนิดนี้เสิร์ฟแขกในงานเลี้ยงอย่างเป็นทางการทุกครั้ง เค้กลามิงตันสูตรแรกที่เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายปรากฏใน *Queenslander Magazine* เมื่อปี 1902 ต่อมาอีก 7 ปี เอมี เชาเออร์ (Amy Schauer) ผู้เชี่ยวชาญเรื่องเค้กและของหวานหนักนมเนยรวมสูตรขนมชนิดนี้ไว้ใน *The Schauer Australian Cookery Book* ด้วย

ไม่ใช่แค่นิวซีแลนด์ที่ขอมีส่วนร่วมแบบไม่มีใครเชิญกับเค้กลามิงตัน นักประวัติศาสตร์ชาวสกอตบางคนก็พยายามโดดเข้ามาร่วมวงโดยเสนอว่าภรรยาคนตัดขนแกะคนหนึ่งจากหมู่บ้านลามิงตันเคยอบเค้กชนิดนี้ให้คนตัดขนแกะที่เดินทางผ่านไปมา แต่ไม่มีหลักฐานใดๆ สนับสนุนทฤษฎีนี้ ในปี 2006 องค์กรเนชันแนลทรัสต์ออฟควีนส์แลนด์ (National Trust of Queensland) ประกาศให้ลามิงตันเป็นสัญลักษณ์ของรัฐพร้อมทั้งกำหนดให้วันที่ 21 กรกฎาคมเป็นวันลามิงตันแห่งชาติ (National Lamington Day)

น่าแปลกที่ลามิงตันซึ่งเป็นเค้กน้ำชายอดนิยมที่สุดในออสเตรเลียกลับกลายเป็นอาหารของออสเตรเลียได้เพราะข้าหลวงใหญ่ชาวอังกฤษแห่งควีนสแลนด์ที่มีแต่คนชังกับพ่อครัวชาวฝรั่งเศสของเขา ที่ย้อนแย้งคือตัวลามิงตันนั้นเกลียดเค้กซึ่งจะกลายเป็นตำนานอันยืนยงให้ตัวเขา เขาเรียกมันว่า “บิสกิตห่วยๆ บ้าบอคอแตก” ฟังดูเป็นชื่อที่เหมาะสำหรับอาหารประจำชาติของออสเตรเลียจริงๆ

การแข่งขันดุเดือดชิงตำแหน่ง ผู้คิดค้นเค้กเอกเซิลส์



เค้กกับบันชื่อดังตำรับดั้งเดิมของอังกฤษหลายชนิดตั้งชื่อตามเมือง ที่ทำพวกมันขึ้นเป็นแห่งแรก เช่น **เค้กแบนบรี** (Banbury cake) ของออกซฟอร์ดเชียร์และ**เค้กชอร์ลีย์** (Chorley cake) ของแลงคาเชียร์ บางชนิดยังคงนิยมกันเฉพาะถิ่น ในขณะที่บางชนิด เช่น **เค้กเอกเซิลส์** (Eccles cake) เป็นที่ชื่นชอบของผู้มาเยือนจากแดนไกลจนสูตรเผยแพร่ไปทั่วประเทศ การอ้างถึงเค้กเอกเซิลส์อย่างเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกปรากฏอยู่ในตำราอาหารที่ได้รับความนิยมมากของมิสซิสรัฟฟาลด์ (Mrs Raffald) เมื่อปี 1769 และเมื่อถึง 1818 ก็มีการส่งออกไปยังต่างแดนผ่านจักรวรรดิอังกฤษ ส่งผลให้เศรษฐกิจของเมืองเอกเซิลส์ช่วงต้นศตวรรษที่ 19 เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ทั้งหมดเป็นเพราะขนมอบรสหวานชิ้นเล็กสอดไส้เนื้อบดหรือลูกเกด (ตามที่ทำกันในแบบฉบับสมัยใหม่)

แต่ถ้าอยากชิมเค้กเอกเซิลส์ที่อร่อยที่สุด คุณต้องไปเยือนเมืองเล็กๆ แถวแมนเชสเตอร์ตอนปลายศตวรรษที่ 18 คนอบขนมท้องถิ่นชื่อ เจมส์ เบิร์ช (James Birch) ขึ้นชื่อว่าเป็นคนอบขนมเค้กเอกเซิลส์ชั้นนำ เค้กของเขาได้รับความนิยมมากเห็นได้จากอดีตลูกจ้างของเขา เจมส์ แบรดเบิร์น (James Bradburn) ออกมาเปิดร้านเบเกอรี่แข่งในปี 1813 ไม่นานเบิร์ชก็เริ่มลงโฆษณาอ้างว่าตนเป็นผู้อบเค้กเอกเซิลส์ต้นตำรับ “ไม่เหมือนร้านฝั่งตรงข้าม” จากนั้นแบรดเบิร์นก็ตอบโต้โดยโฆษณาว่าร้านตนเป็น “ร้านเค้กเอกเซิลส์ต้นตำรับเก่าแก่ ไม่เคยย้ายไปไหนทั้งนั้น!” คำที่เขาใช้ชวนให้คิดว่าร้านนี้เป็นร้านดั้งเดิม ส่วนเบิร์ชต่างหากที่เป็นฝ่ายออกไปตั้งร้านใหม่ที่ฝั่งตรงข้าม ในที่สุดการโต้ตอบชวนหัวร่อของคู่นี้ก็เกิดประโยชน์กับ

ทั้ง 2 ฝ่าย เพราะลูกค้าพากันซื้อขนมจากทั้ง 2 ร้านเพื่อชิมเปรียบเทียบสินค้าของคู่แข่งที่โต้เถียงกันยาวนานว่าสูตรของใครเป็นสูตรต้นตำรับและดีที่สุดกันแน่

เหตุที่นางสนองพระโอษฐ์ แค่คนเดียวไม่พอ



เค้กอีกชนิดที่เชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่นคือเมดส์ออฟออเนอร์ (maids of honour) ซึ่งเป็นทาร์ตสอดไส้เคิร์ดชีสชิ้นเล็กๆ นิยมมากในลอนดอน โดยเฉพาะเขตริชมอนด์ และเขตคิวซึ่งอยู่ติดกัน ตำนานท้องถิ่นอ้างว่าพระเจ้าเฮนรีที่ 8 ทรงเป็นผู้ตั้งชื่อเค้กชนิดนี้เพื่อเป็นเกียรติแก่ แอนน์ โบลีน (Anne Boleyn) นางสนองพระโอษฐ์ (maid of honour) ของพระราชินีแคเธอรีนแห่งอารากอน (Catherine of Aragon) ต่อมาแอนน์จะได้เป็นมเหสีองค์ที่ 2 ของพระเจ้าเฮนรี ดูเหมือนว่าแอนน์กับนางสนองพระโอษฐ์คนอื่นๆ กำลังกินเค้กชนิดนี้จากถาดเงินตอนได้พบพระเจ้าเฮนรีเป็นครั้งแรกที่พระราชวังริชมอนด์ ไม่นานเค้กชนิดนี้ก็กลายเป็นของโปรดในราชสำนักโดยเฉพาะของกษัตริย์ผู้ซึ่งตำนานท้องถิ่นเล่าว่าทรงบัญชาให้เก็บรักษาสูตรขนมดังกล่าวไว้ในพระราชวังให้มิดชิด แถมยังสั่งขังเชฟผู้คิดค้นมันเพื่อไม่ให้สูตรลับนี้เล็ดลอดออกไปยังโลกภายนอก

นั่นย่อมหมายความว่าบุคคลสำคัญทุกคนล้วนต้องการชิมเค้กชนิดนี้ คนอบขนมที่ริชมอนด์กับคิวต่างต้องใช้เวลาหลายปีทดลองจนไขปริศนาสูตรขนมหลวงนี้ได้ ผู้คนจะเดินทางจากแดนไกลเพื่อมาชิมเค้กของพวกเขา และเมื่อการดื่มน้ำชายามบ่ายเป็นกิจกรรมสามัญมากขึ้นเรื่อยๆ

เมดส์ออฟออเนอร์ก็เป็นขนมที่เข้าคู่กับน้ำชาได้ดีเยี่ยม ดังที่มีโฆษณาชิ้นแรกเกี่ยวกับขนมนี้ปรากฏในหนังสือพิมพ์ *Public Advertiser* ฉบับปี 1769 ต่อมาในปี 1850 โรเบิร์ต นิวเวนส์ (Robert Newens) เปิดร้านชื่อเดียวกับขนมชนิดนี้ก่อนจะย้ายไปเปิดร้านใหม่ที่ใหญ่ขึ้นในคิวตอนปี 1860 ร้านเบเกอรี่และร้านน้ำชาเมดส์ออฟออเนอร์ยังคงเปิดกิจการอยู่ที่นั่นจนถึงปัจจุบัน ลูกหลานของเขายังคงอบเค้กโปรดของพระเจ้าเฮนรีที่ 8 ให้ผู้มาเยือนพระราชวังแฮมป์ตันคอร์ตของพระองค์ที่อยู่ใกล้ๆ กันได้ลิ้มลอง

การได้เป็นนางสนองพระโอษฐ์ถือเป็นตำแหน่งพึงปรารถนาอย่างยิ่งในราชสำนัก พวกนางคือหญิงโสดจากตระกูลชนชั้นสูงผู้คอยปรนนิบัติพระราชินีแห่งอังกฤษ ตามปกติมักมี 8 คนด้วยกัน ตำแหน่งในรั้วในวังนี้เปิดโอกาสให้หญิงสาวได้พบสามีผู้สูงศักดิ์ หรือสำหรับสาวใฝ่สูงอย่างแอนน์ โบลีน ก็ได้ใกล้ชิดกษัตริย์มากขึ้น แต่แอนน์ควรรู้ตั้งแต่ต้นว่าเฮนรีนั้นโลภเกินกว่าจะพึงพอใจนางสนองพระโอษฐ์เพียงคนเดียว ชีวิตสมรสของทั้งคู่อยู่กันได้แค่ 3 ปี เมื่อถึงปี 1536 เฮนรีก็สั่งประหารชีวิตแอนน์ด้วยข้อกล่าวหาเท็จเพื่อเปิดทางให้ตนเองได้อภิเษกสมรสกับนางสนองพระโอษฐ์อีกคน นั่นคือ เจน ซีย์มัวร์ (Jane Seymour)

การิบัลดิ: บิสกิตแห่งการปฏิวัติ



ช่วงต้นศตวรรษที่ 19 อิตาลีเป็นดินแดนที่รัฐหลาย ๆ รัฐทำสงครามกัน อยู่ตลอด ผู้รวบรวมรัฐต่าง ๆ เข้าด้วยกันเป็นประเทศคือ จูเซปเป การิบัลดิ (Giuseppe Garibaldi, 1807-1882) เขาได้ชื่อว่าเป็นผู้สนับสนุนการปฏิวัติ

ระดับนานาชาติคนแรก เป็น เช เกวารา (Che Guevara) แห่งศตวรรษที่ 19 และเป็นแรงบันดาลใจที่ไม่ธรรมดาให้เกิดบิสกิตชนิดหนึ่ง

ตอนยังหนุ่ม การิบัลดิเข้าร่วมกับคาร์โบนาริ (Carbonari หมายถึง "คนเผาถ่านหิน") ซึ่งเป็นองค์กรลับเพื่อการปฏิวัติที่สนับสนุนแนวคิดชาตินิยมอิตาลี (ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่องนี้ ดู คาร์โบนารา) แต่ในปี 1834 เขาปฏิวัติไม่สำเร็จ หนีไปอเมริกาใต้ ศาลเจนัวตัดสินประหารชีวิตโดยที่เขาไม่ได้ขึ้นศาล จากนั้นการิบัลดิก็ไปรบในสงครามกลางเมืองของอุรุกวัยจนมีชื่อเสียงจากความกล้าหาญที่นำทหารเข้าปะทะกับกองกำลังที่มีจำนวนมากกว่าหลายเท่า

อย่างไรก็ตามหัวใจของการิบัลดิยังอยู่ที่ประเทศบ้านเกิด และแล้วการปฏิวัติในปี 1848 ก็ดึงเขากลับอิตาลี เมื่อฝรั่งเศสภายใต้การนำของว่าที่จักรพรรดินโปเลียนที่ 3 ส่งกองทัพมาที่โรม กองทัพสาธารณรัฐของการิบัลดิต้องต่อสู้กับกองทัพจักรวรรดินิยมในหลายสมรภูมิ เขาจำต้องถอนกำลังทหาร 4,000 นายมุ่งหน้าขึ้นเหนือไปเวนิส จากนั้นก็ลี้ภัยไปอเมริกา ในช่วงนี้เองที่ภาพลักษณ์สวยหรูของเขาในฐานะนักต่อสู้เพื่อเสรีภาพเจิดจรัสมากขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะในอังกฤษที่ผู้ลี้ภัยชาวอิตาลีมักเขียนถึงวีรกรรมของเขา

ในวันที่ 24 มีนาคม 1854 นักปฏิวัติชาวอิตาลีคนดังโดยสารเรือมายังไทน์ไซด์ โดดเด่นด้วยชุดเสื้อเชิ้ตผ้าไหมสีแดง เสื้อคลุมสีแดง และหมวกปีกกว้างสีแดง ผู้คนมาต้อนรับอุ่นหนาฝาคั่ง การที่เขาคบค้าสมาคมกับชนชั้นแรงงานมากกว่าจะผูกมิตรกับบุคคลสำคัญในท้องถิ่นยิ่งเพิ่มชื่อเสียงในสายตาประชาชนมากขึ้นไปอีก การิบัลดิพักอยู่ในอังกฤษแค่เดือนเดียว เขาเดินทางไปทั่วประเทศ ตอนที่เขามาเยือนเมืองหลวง ชาวลอนดอนหลายพันคนมารอขบวนรถไฟที่สถานีไนน์เอล์มส์ หนังสือพิมพ์ยกย่องเขาเป็น "สิงโตอิตาลี" และ "ชาวโรมันผู้ประเสริฐสุด" ผู้คนนับพันยืนเรียงรายตามถนนพลางร้องตะโกนขณะวีรบุรุษชาวอิตาลีผ่านไปว่า "เราจะเอาเชือก

ไปแขวนคอพระสันตะปาปา การิบัลดิจงเจริญ” สถาบันในอังกฤษไม่ได้เข้าร่วมการยกย่องสรรเสริญนี้ และโล่งใจมากเมื่อชายผู้ที่พวกเขามองว่าเป็นแค่ผู้ก่อการร้ายนักปลุกใจมหาชนเดินทางกลับบ้านเกิด พระนางเจ้าวิกตอเรียถึงกับประกาศว่า “การิบัลดิไปแล้ว ขอบคุณพระเจ้า”

การิบัลดิเป็นที่นิยมมากจนโรงแรมบางแห่งถึงกับทำกำไรจากการขายน้ำที่เขาเคยอาบ เจ้าของคาเฟ่และร้านสัญชาติอิตาลีหลายร้อยแห่งก็เปลี่ยนชื่อกิจการตามชื่อของเขา แต่หลักฐานที่ยั่งยืนที่สุดซึ่งแสดงถึงระดับความคลั่งไคล้เหมือนแฟนคลับคลั่งบอยแบนด์ของชาวอังกฤษในเดือนเมษายน 1854 มาจากช่างอบเค้กชื่อ พีก ฟรีน (Peek Freen) ผู้อบบิสกิตเพื่อยกย่องการิบัลดิ เขาอ้างว่าดัดแปลงมาจากขนมปังลูกเกดที่การิบัลดิเคยแจกจ่ายให้กองทหารที่กำลังเดินทัพ ทุกวันนี้พวกเขาก็ยังผลิต**บิสกิตการิบัลดิ** (Garibaldi biscuit) หรือ**ขนมปังกรอบลูกเกด** (squashed fly biscuit) อันเลื่องชื่ออยู่

เหตุที่บิสกิตช่วยสร้างขวัญกำลังใจให้ทหารแอนแซก



เดิมบิสกิตชนิดนี้รู้จักกันในชื่อง่าย ๆ ว่า บิสกิตข้าวโอ๊ตบดอัด **(rolled** oat biscuit) (ค่อนข้างคล้ายเค้กข้าวโอ๊ต) ซึ่งทำจากส่วนผสมอันเรียบง่ายจากข้าวโอ๊ต โกลเดนไซรัป และมะพร้าว ตอนต้นสงครามโลกครั้งที่หนึ่งผู้หญิงในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์เริ่มอบขนมชนิดนี้จำนวนมากและส่งไปให้ทหารกองกำลังผสมของออสเตรเลียกับนิวซีแลนด์ (Australian and New Zealand Army Corps - ANZAC) พวกเธอเลือกบิสกิตชนิดนี้เพราะ

เก็บได้นานเมื่อขนส่งทางไกล โดยกองทัพจะประทับอักษรย่อ “แอนแซก” บนลังขนมเพื่อให้มั่นใจว่าจะไปถึงถูกที่ แล้วชื่อนี้ก็ติดปากมานับแต่นั้น ทหารเฝ้ารอคอย**บิสกิตแอนแซก** (Anzac biscuit) เพราะจะได้เปลี่ยนรสชาติจากเสบียงอันจำเจ ทั้งยังเป็นสิ่งเตือนใจถึงบ้านเกิดเมืองนอน

ในปี 1921 สูตรขนมชนิดนี้ปรากฏอยู่ในตำราอาหารของนิวซีแลนด์เป็นครั้งแรกด้วยชื่อ**แอนแซกคริสปีส์** (Anzac crispies) ในช่วงใกล้ๆ กันก็เริ่มมีการขายบิสกิตชนิดนี้เพื่อระดมทุนให้สหพันธ์ทหารและทหารผ่านศึกแห่งออสเตรเลีย (Returned and Services League of Australia - RSL) กับราชสมาคมทหารและทหารผ่านศึกแห่งนิวซีแลนด์ (Royal New Zealand Returned and Services’ Association - RSA) อีกทั้งปัจจุบันบิสกิตชนิดนี้กับวันแอนแซก (Anzac Day) ยังมีสายสัมพันธ์ที่สืบทอดกันมาเนิ่นนาน วันแอนแซกจัดขึ้นเพื่อรำลึกถึงกองทหารแอนแซกในวันที่ 25 เมษายนของทุกปี สาเหตุที่เลือกวันนี้เพราะวันที่ 25 เมษายน 1915 เป็นวันเริ่มต้นการรบที่กัลลิโพลีซึ่งจบลงด้วยหายนะ มีผู้เสียชีวิตกว่า 1 หมื่นคน แต่ในระหว่างการรบนั้นพวกเขาต่างก็แสดงความกล้าหาญ ความอดกลั้น และอารมณ์ขัน จนภายหลังกลายเป็นลักษณะเด่นที่เรียกว่า “จิตวิญญาณแอนแซก” เครื่องหมายการค้าแอนแซกได้รับการคุ้มครองโดยกฎหมายออสเตรเลีย นั่นหมายความว่าในทางเทคนิคแล้ว ถ้าคุณอบขนมชนิดนี้ที่บ้านห้ามเรียกมันว่าบิสกิตแอนแซกหากไม่ได้รับอนุญาตจากรัฐบาลออสเตรเลีย แต่ผมสัญญาครับว่าจะไม่บอกใครถ้าคุณทำแบบนั้น

สำนวน *ได้เค้ก* ***(take the cake)*** **เป็นสำนวนอเมริกันแม้จะใช้กันมาก** ในอังกฤษ สำนวนหมายความถึงการทำเรื่องกล้าหาญมากจนสมควรได้รางวัล เช่น นักบินผาดโผนหรือนักขับรถแข่งอาจ “ได้เค้ก” จากการกล้าเสี่ยงอันตราย มีบันทึกว่าสำนวนดังกล่าวเกิดขึ้นช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ในหมู่ทาสผิวดำผู้ทำงานในไร่ขนาดใหญ่ทางตอนใต้ของอเมริกา ดูเหมือนพวกเขาจะคิดเกมที่ให้คู่รักเดินคล้องแขนกันไปทั่วโรงนาและให้คนอื่นตัดสินท่วงท่ากับความสง่างามของการเดิน ผู้ชนะจะได้เค้กเป็นรางวัล คู่ที่มีสีสันและสร้างความบันเทิงมากที่สุดอาจได้ยินเสียงร้องว่า “คู่นี้เอาเค้กไปเลย” การละเล่นแบบนี้เป็นที่รู้จักในชื่อ ***เดินชิงเค้ก*** *(cakewalk)* ซึ่งก็กลายเป็นสำนวนติดปากใช้เรียกสิ่งที่ทำสำเร็จได้โดยง่าย

อย่างก็ตาม เป็นไปได้ว่าสำนวนนี้อาจมีมานานกว่านั้น อันที่จริงอาจมาจากพระคัมภีร์ไบเบิลเลยทีเดียว เมื่อคณะหมอสอนศาสนาทำให้ประชาชนในดินแดนกว้างใหญ่ของแอฟริกาหันมานับถือศาสนาคริสต์ คำสอนจากพระคัมภีร์ก็แพร่หลาย พระคัมภีร์อาจเป็นหนังสือเล่มเดียวที่ประชาชนส่วนใหญ่ในท้องถิ่นเหล่านั้นเคยอ่านด้วยซ้ำ ดังนั้นมันจึงมีอิทธิพลสูงมาก เช่น เรื่องหนึ่งในพระคัมภีร์กล่าวถึงอัศวินที่จะได้รางวัลเป็นเค้กทำจากธัญพืชอบน้ำผึ้งหากได้รับยกย่องเป็นอัศวินผู้ประสบความสำเร็จสูงสุดในการรบหรือในสังกัด มีหลักฐานชัดเจนชวนให้เชื่อว่าชาวแอฟริกันอเมริกันนำแนวคิดเรื่องรางวัลนี้ไปใช้หลังจากได้ฟังเรื่องเล่าดังกล่าว อย่างไรก็ตามใครที่เข้าร่วมการแข่งขันเดินชิงเค้กแล้วถูกมองว่าโฉ่งฉ่างทะลึ่งตึงตังเกินไปก็จะได้บิสกิตเป็นการเตือนสติ จนเป็นที่มาของสำนวน ***ได้รับบิสกิต*** (*take the biscuit* หมายถึง ทำเกินเหตุ)

เค้กบัตเทนเบิร์ก: เค้กหลวงที่ถูกลืม

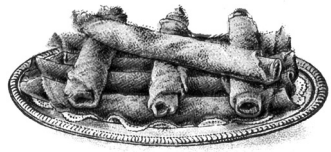


เป็นเรื่องง่ายที่จะลืมกันไปแล้วว่าราชวงศ์อังกฤษในปัจจุบันมาจาก เยอรมนี และพระเจ้าจอร์จที่ 1 (1660-1727) กษัตริย์องค์แรกของราชวงศ์ที่ขึ้นมามีอำนาจก็พูดภาษาอังกฤษไม่ได้ด้วยซ้ำ พระนางเจ้าวิกตอเรียกับพระสวามีชาวเยอรมันและพระโอรสพระธิดาหลายพระองค์มีส่วนสำคัญที่ทำให้ราชวงศ์ทั้งหมดในยุโรปและรัสเซียสมัยศตวรรษที่ 19 เกี่ยวดองกันแนบแน่น ดังที่เห็นได้ชัดเจนตอนต้นศตวรรษที่ 20 [มากจนเข้าข่ายอันตรายทีเดียว พิสูจน์ได้จากโรคฮีโมฟิเลีย (haemophilia) และอาการวิกลจริตที่กลับมาเกิดขึ้นได้อีกครั้ง] **เค้กบัตเทนเบิร์ก** (Battenberg cake) หรือเค้กฟองน้ำรสหวานรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีเนื้อเค้กสีชมพูสลับเหลือง เคลือบด้วยมาร์ซิแพน เค้กชนิดนี้คิดค้นขึ้นเพื่อฉลองการอภิเษกสมรสระหว่างเจ้าหญิงวิกตอเรียแห่งเฮสส์และไรน์ (Princess Victoria of Hesse and by Rhine) พระราชนัดดาในพระนางเจ้าวิกตอเรีย กับเจ้าชายชาวเยอรมันผู้เป็นลูกพี่ลูกน้องของเธอนามหลุยส์แห่งบัตเทนเบิร์ก (Louise of Battenberg) ในปี 1884 เนื้อเค้กซึ่งแบ่งเป็นช่องสี่เหลี่ยม 4 ช่องสีชมพูสลับเหลืองที่จะเห็นชัดเมื่อหั่นเค้กในแนวขวาง เป็นตัวแทนเจ้าชายบัตเทนเบิร์ก 4 พระองค์ แต่ความใกล้ชิดของสายสัมพันธ์ระหว่างราชวงศ์เยอรมันกับราชวงศ์อังกฤษจะกลายเป็นปัญหาหนักเมื่อเกิดสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง

หลังอภิเษกสมรส บัตเทนเบิร์กก็ย้ายมาอยู่อังกฤษและเข้าสังกัดกองทัพเรือ การแต่งงานทำให้อาชีพทหารเรือของเขาเฟื่องฟู เขาได้รับเหรียญตรายกย่องไม่ต่ำกว่า 20 เหรียญ ทั้งยังได้เลื่อนยศจนเป็นพลเรือเอกแห่งกองทัพเรือตอนที่เยอรมนีกับอังกฤษประกาศสงครามกันในปี 1914

เมื่อความรู้สึกต่อต้านเยอรมนีเพิ่มขึ้นในหมู่ประชาชน เขาต้องเจอคนชิงชังรังเกียจในสโมสรสำหรับสุภาพบุรุษที่ลอนดอน วินสตัน เชอร์ชิลล์ ผู้ซึ่งตอนนั้นดำรงตำแหน่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงกองทัพเรืออังกฤษ ก็แนะนำอย่างจริงจังให้บัตเทนเบิร์กลาออกจากตำแหน่ง แม้จะลังเลในตอนแรก แต่ไม่นานเขาก็ยินยอมโดยเขียนจดหมายถึงเชอร์ชิลล์ในเดือนตุลาคม 1914 ว่า "ข้าพเจ้าขอร้องให้ท่านปล่อยข้าพเจ้าไป ข้าพเจ้าใกล้จะเสียสติเต็มทีและไม่อาจใช้สมองทำการใดๆ ได้เลย" แต่เขายังคงรู้สึกขมขื่นเกี่ยวกับเรื่องนี้เมื่อเขียนไปหาพลเรือตรีฮอเรซ ฮูด (Rear Admiral Horace Hood) เลขานุการกองทัพเรือของเชอร์ชิลล์เมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน ความว่า "เป็นเรื่องน่ากลุ้มใจยิ่ง แต่ข้าพเจ้าไม่มีทางเลือกใดๆ ตั้งแต่ตอนที่รู้แน่ชัดว่ารัฐบาลไม่เข้มแข็งพอจะสนับสนุนข้าพเจ้าด้วยการออกประกาศอย่างเป็นทางการ"

เมื่อสงครามดำเนินไป ข่าวลือที่ยังไม่ยอมซาสักทีเกี่ยวกับเรื่องที่ราชวงศ์อังกฤษลำเอียงเข้าข้างเยอรมนีก็โหมกระหน่ำ จนทำให้ความนิยมในราชวงศ์ถดถอย กระนั้นองค์กษัตริย์ยังทรงรอจนถึงวันที่ 17 กรกฎาคม 1917 กว่าจะเลิกใช้ราชสกุลแซกส์-โคบูร์ก-โกธาซึ่งเป็นชื่อเยอรมัน และทรงเปลี่ยนไปใช้ชื่อที่ฟังดูเป็นภาษาอังกฤษมากกว่าอย่างวินด์เซอร์ซึ่งปราสาทหลังโปรด นอกจากนั้นพระองค์ยังทรงสละตำแหน่งรองในราชวงศ์เยอรมัน อันเป็นการกระทำที่บ่งชี้อย่างชัดเจนต่อสาธารณชนถึงความภักดีต่อประเทศอังกฤษ ขณะเดียวกันบัตเทนเบิร์กก็พยายามกอบกู้ชื่อเสียงด้วยการเปลี่ยนชื่อตนเองเป็นเมาต์บัตเทน (Mountbatten) หลังจากไตร่ตรองว่าจะใช้ "บัตเทนฮิลล์" (Battenhill) มาพักหนึ่ง เหล่าพระญาติของกษัตริย์ต่างก็ทำแบบเดียวกัน จากนั้นสกุล "บัตเทนเบิร์ก" ก็หายไปจากตระกูลชนชั้นสูงผู้จงรักภักดีต่อกษัตริย์อังกฤษทั่วทั้งยุโรป เหลือไว้เพียงชื่อเค้กอันโดดเด่นในฐานะเครื่องเตือนใจถึงกาลเวลาที่ผันผ่าน



5

อาหารจานด่วน

ประวัติศาสตร์ฉบับทันใจของอาหารจานด่วน

แฮมเบอร์เกอร์: จากอาหารว่างเยอรมันสู่สัญลักษณ์อเมริกา

สเต็กซอสส์บรี: กระแสเห่ออาหารช่วยรักษาแฮมเบอร์เกอร์จากศัตรู

จากดาบสู่เหล็กเสียบ: กำเนิดเคบับ

เหตุที่การกินฟิชแอนด์ชิปส์
กลายเป็นประสบการณ์ทางศาสนาสำหรับคนอังกฤษ

ปลาไหลวุ้น: อาหารจานด่วนต้นตำรับลอนดอน
ที่รับประกันว่าจะทำให้คุณท้องไส้ปั่นป่วน?

ไส้กรอกที่ดีแต่เห่า

เฟรนช์ฟรายส์: คนเบลเยียมเคยทำอะไรให้เราบ้าง?



ฮอตดอกที่สนามกีฬาอร่อยกว่าเนื้ออบที่เดอะริตซ์

ฮัมฟรีย์ โบการ์ต

(Humphrey Bogart)



ประวัติศาสตร์ฉบับทันใจ ของอาหารจานด่วน



อาหารจานด่วน**ไปกันได้ดีกับชีวิตเมืองซึ่งผู้คนขาดแคลนพื้นที่หรือ**เวลาในการปรุงอาหารกินเอง และในเมื่อชาวโรมันได้ชื่อว่าเป็นผู้ให้กำเนิดเมือง ก็มีความเป็นไปได้มากว่าพวกเขาอาจคิดเรื่องอาหารจานด่วนเป็นกลุ่มแรก ตามเมืองต่างๆ ในอาณาจักรโรมัน คนจนส่วนใหญ่แออัดอยู่ใน *อินซูลาย* (*insulae* เป็นภาษาละตินแปลว่า “เกาะต่างๆ”) ซึ่งเป็นอาคารที่พักหลายชั้นสร้างจากวัสดุราคาถูก เรื่องนี้ยังพิสูจน์ด้วยว่าที่พักตามอาคารสูงไม่ใช่แนวคิดใหม่ เมื่อเป็นไปได้มากว่าหากปรุงอาหารเองแล้วจะเผาย่านที่พักอาศัยใกล้เคียงไปด้วย หลายคนจึงฝากท้องกับคนขายอาหารข้างทาง อาหารเหล่านี้ไม่ใช่อาหารจานด่วนตามความหมายปัจจุบัน มื้อเช้าตอนนั้นเป็นขนมปังแช่ไวน์สำหรับกินเป็นอาหารว่างแบบเร็วๆ ตามด้วยผักปรุงสุกกับสตู แต่แนวคิดเบื้องหลังอาหารเหล่านี้คงไม่ต่างจากอาหารจานด่วนนัก

เมื่อถึงยุคกลาง เมืองใหญ่และเขตเมืองทุกแห่งล้วนคลาคล่ำด้วยพ่อค้าแม่ค้าจำนวนมากที่ขายอาหารหลากหลายชนิด ร้านค้าเหล่านี้ให้บริการผู้ที่ไม่สามารถปรุงอาหารได้เองเช่นเดียวกับในเมืองยุคโบราณ ไม่ว่าจะเป็นคนงาน คนจน นักเดินทาง และผู้แสวงบุญ ในยุคสมัยนั้นอาหารประจำวันของคนส่วนใหญ่ในย่านชนบทอังกฤษประกอบด้วยอาหารเรียบง่ายอย่างพุดดิ้งถั่ว ดังนั้นอาหารที่ทำขายจึงถือว่าหรูกว่ามากเมื่อเทียบกัน ดังที่ผู้แสวงบุญใน *Canterbury Tales* (1387-1400) ของชอเซอร์มักพูดถึงอาหารว่างอยู่บ่อยๆ และกินนั่นกินนี่แทบทุกอย่างตั้งแต่ขนมอบกับหอมย่าง ไปจนถึงของหวานอย่างบลองก์มองจ์

อาหารแบบนี้ทำให้คนชนบทผู้มีอาหารให้เลือกน้อยและมักปรุงอาหารแบบเรียบง่ายตื่นตาตื่นใจ แม้แต่คนต่ำต้อยในเมืองก็ยังได้กินอาหารจานด่วนหลากหลายประเภท สมัยนั้นก็เหมือนสมัยนี้ที่ความสะดวกสบายดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของความรื่นรมย์สำเร็จรูปแบบชีวิตเมือง "London Lickpenny" บทกวียอดนิยมแห่งศตวรรษที่ 15 ได้รวมคำร้องขายสินค้าของคนขายอาหารตามถนนซึ่งโฆษณาขายอาหารปรุงสำเร็จหลากหลายชนิด มีตั้งแต่ "ตีนแกะร้อนกับหอยนางรม" ไปจนถึง "ซี่โครงวัวและพายร้อนหลากหลาย" นี่เป็นต้นแบบของร้านแฮมเบอร์เกอร์ ร้านไก่ทอด และร้านเคบับ ซึ่งเปิดขายกันเกลื่อนกลาดทั่วเมืองในปัจจุบันที่อาศัยเพียงเสียงเจ้าของร้านและเสียงเพลงทำนองเฉพาะตัวเพื่อสร้างความโดดเด่นเหนือร้านอื่น ผลที่ตามมาคือลอนดอนกลายเป็นเมืองแห่งเสียงเอะอะมะเทิ่งของพ่อค้าแม่ค้าที่พยายามแข่งขันกัน อย่างที่ โจเซฟ แอดดิสัน (Joseph Addison) เขียนในนิตยสาร *Spectator* เมื่อปี 1711 ว่า "ไม่มีอะไรทำให้ชาวต่างชาติประหลาดใจและเจ้าขุนมูลนายบ้านนอกตกใจได้มากกว่าเสียงร้องแห่งลอนดอน" คนเร่ขายของตามถนนยังเป็นหัวข้อยอดนิยมของศิลปินอีกด้วย และเมื่อถึงกลางทศวรรษที่ 1700 ภาพพิมพ์ชื่อ "Cries of London" ก็ได้รับความนิยมอย่างยิ่ง อีกทั้งเสียงร้องเรียกความสนใจของบรรดาพ่อค้าแม่ค้ายังถูกเขียนถึงและรวบรวมไว้ เช่นตัวอย่างข้างล่างนี้จากหนังสืออ่านเบื้องต้นในศตวรรษที่ 18

"แป้งต้มไส้เนื้อแกะร้อนๆ แป้งต้มอร่อยร้อนๆ
แป้งต้มไส้เนื้อแกะร้อนๆ" ชายผู้นี้ร้อง
"ไม่ต้องกุลีกุจอทำเอง
ประหยัดทั้งแรง ประหยัดทั้งไฟ
จะมีอะไรดีไปกว่านี้?"

ส่วนเสียงร้องเร่ขายสินค้าในเวอร์ชั่นสมัยใหม่ก็คือเพลงประกอบโฆษณานั่นเอง จุดมุ่งหมายเหมือนกัน คือชักจูงให้เราควักเงินซื้อของว่างหรืออาหารปรุงสำเร็จยั่วน้ำลายซึ่งสมัยนี้อาจนำไปใส่ไมโครเวฟแล้วอุ่นให้ร้อนได้ในชั่วพริบตา

อาหารจานด่วนยึดครองอเมริกา

พุ่งทะยาน (เรากำลังพูดถึงอาหารจาน *ด่วน* กันอยู่นะครับ) ข้ามมหาสมุทรแอตแลนติกไปอีกทวีปกันดีกว่า แล้วเราก็มาถึงบ้านของอาหารจานด่วนในปัจจุบัน นั่นคืออเมริกา เมื่อประมาณ 100 ปีก่อน ในวันที่ 7 กรกฎาคม 1912 ร้านอาหารจานด่วนชื่อออโตแมต (Automat) เปิดทำการในนิวยอร์ก ร้านนี้เป็นคาเฟ่ยุคใหม่ที่ขายอาหารปรุงสำเร็จหลังกระจกบานพับ ลูกค้าต้องหยอดเหรียญลงในเครื่องเพื่อซื้อสินค้า ร้านได้รับความนิยมทันทีแม้ว่าจะไม่ใช่ร้านแรกที่ใช้วิธีขายแบบนี้ เจ้าของร้านนี้คือ โจเซฟ ฮอร์น (Joseph Horn) และ แฟรงก์ ฮาร์ดาร์ต (Frank Hardart) เปิดร้านสาขาแรกในฟิลาเดลเฟียเมื่อปี 1902 แต่สาขาที่นิวยอร์กสร้างกระแสนิยมไปทั่ว ที่บรอดเวย์มีผู้ต้องการซื้อสินค้ามากเสียจนต้องต่อคิวยาวอันที่จริงอาจต้องใช้เวลานานกว่าการซื้ออาหารจากร้านทั่วๆ ไปเสียอีก แต่แฟนๆ ก็ไม่สน ในที่สุดอาหารก็ก้าวเข้าสู่ศตวรรษที่ 20 เสียที ร้านอาหารออโตแมตจำนวนมากผุดขึ้นทั่วประเทศเพื่อรองรับความต้องการของลูกค้า บริษัทเจ้าของกิจการยังทำให้แนวคิดเรื่อง**อาหารซื้อกลับบ้าน** (takeaway food) กลายเป็นที่นิยมด้วยคำขวัญว่า “ให้แม่เหนื่อยน้อยลง” แม้แนวคิดนี้จะไม่ใช่ของใหม่ก็ตาม เพราะผู้อพยพชาวเยอรมันทำไส้กรอกปรุงสุกขาย (ดู ฮอตดอก) มาครึ่งศตวรรษแล้ว แต่หลังจากนั้นไม่นานแนวคิดอีกแบบก็ได้รับความนิยมขึ้นมาแทน ออโตแมตกลายเป็น

แค่หมายเหตุในประวัติศาสตร์อาหารจานด่วน แนวคิดใหม่นี้ก็คือร้านแฮมเบอร์เกอร์

ดิ๊ก และ แมค แมคโดนัลด์ (Dick and Mac McDonald) สองพี่น้องจากนิวแฮมป์เชียร์เปิดร้านขายบาร์บีคิวแบบไดรฟ์อิน (drive-in) ในปี 1940 ที่ซานเบอร์นาร์ดิโนในแคลิฟอร์เนีย หลังจากค้นพบว่ากำไรส่วนใหญ่มาจากแฮมเบอร์เกอร์ พี่น้องคู่นี้ก็เปิดร้านอาหารอีกครั้งในปี 1948 คราวนี้เป็นแผงขายอาหารเมนูเรียบง่ายอย่างแฮมเบอร์เกอร์ เฟรนช์ฟรายส์ มิลก์เชก และโคคาโคลา อาหารทุกอย่างเสิร์ฟในภาชนะแบบใช้แล้วทิ้ง ในสายตาพี่น้องแมคโดนัลด์ วิธีการของพวกเขาถือว่าทันสมัยใหม่สุด แต่ความจริงการทำเมนูอาหารให้เรียบง่ายลงอย่างมากนี้คือการกลับไปหาต้นแบบร้านอาหารยุคกลางซึ่งมุ่งเน้นการขายสินค้าหลักชนิดเดียวที่ปรุงได้ดีที่สุด ผลก็คือ 2 พี่น้องสามารถผลิตแฮมเบอร์เกอร์และเฟรนช์ฟรายส์โดยไม่ต้องรอลูกค้าสั่งซื้อ ทั้งยังเสิร์ฟได้ทันที อีกทั้งแฮมเบอร์เกอร์ของพวกเขาก็ราคาแค่ 15 เซ็นต์หรือประมาณครึ่งหนึ่งของราคาตามร้านอาหารทั่วไป

ทว่าผู้ผลักดันให้แฮมเบอร์เกอร์ของแมคโดนัลด์กลายเป็นปรากฏการณ์ระดับโลกไม่ใช่ 2 พี่น้องแมคโดนัลด์ แต่เป็นนักธุรกิจอารมณ์ร้อน เรย์ ครอก (Ray Kroc) ผู้เชี่ยวชาญเรื่องมิลก์เชก ครอกซื้อกิจการจาก 2 พี่น้องในปี 1954 (ภายหลังครอกไม่ยอมจ่ายค่าลิขสิทธิ์ตามที่ตกลงกันไว้แบบปากเปล่าในตอนนั้น) แล้วริเริ่ม 2 สิ่งที่ทำให้แมคโดนัลด์กลายเป็นผู้นำร้านอาหารจานด่วนระดับโลก หนึ่งคือสายการผลิตที่ได้แรงบันดาลใจจากโรงงานรถยนต์ของ เฮนรี ฟอร์ด (Henry Ford) ทำให้ผลิตอาหารเติมได้อย่างต่อเนื่อง สองคือนโยบายการรักษามาตรฐานอย่างเคร่งครัด เพื่อให้ทุกสาขาเสิร์ฟอาหารแบบเดียวกันทุกอย่างในลักษณะเหมือนกันทุกประการ แมคโดนัลด์ประสบความสำเร็จมากจนร้านอาหารจานด่วนแบบมีสาขาทั้งหลายรีบทำตาม แล้วอาหารจานด่วนอเมริกันก็ยึดครองโลก

บิสโทร **(bistro) เป็นคาเฟ่อาหารจานด่วน หรืออย่างน้อยก็เคยเป็น** เช่นนั้นจนกระทั่งร้านอาหารจานด่วนของจริงเริ่มยึดครองถนนสายหลักในทศวรรษ 1970 หลังจากนโปเลียนพ่ายแพ้ในยุทธการวอเตอร์ลู (Battle of Waterloo) เมื่อปี 1815 กองทัพจากทั่วยุโรปก็เริ่มเข้ายึดครองปารีส โดยเฉพาะกองทัพรัสเซีย ไม่นานคาเฟ่ฝรั่งเศสก็เต็มไปด้วยผู้มาเยือนหน้าใหม่ การค้าคึกคัก เสียงตะโกนเสียงหนึ่งที่ได้ยินบ่อยสุดในเวลานั้นคือ "*บีสตระ! บีสตระ!*" ซึ่งเป็นภาษารัสเซียแปลว่า "เร็วเข้า! เร็วเข้า!" ไม่นานคนก็เชื่อมโยงคำนี้กับบาร์ที่ขายเหล้าราคาถูก คลับ และคาเฟ่ขนาดเล็ก

แฮมเบอร์เกอร์: จากอาหารว่างเยอรมัน สู่สัญลักษณ์อเมริกา

คนทั่วไปรับรู้กันว่าแฮมเบอร์เกอร์**เป็นอาหารตัวแทนของอเมริกา** ประมาณการกันว่าชาวอเมริกันกินแฮมเบอร์เกอร์ปีละกว่า 14,000 ล้านชิ้น ดังนั้นคุณคงเข้าใจว่าการเป็นเมืองบ้านเกิดของแฮมเบอร์เกอร์ย่อมหมายถึงการเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ และนี่ก็คือคำกล่าวอ้างของเมืองเล็กๆ ชื่อซีย์มัวร์ (Seymour) ในรัฐวิสคอนซิน หอเกียรติยศแฮมเบอร์เกอร์ของซีย์มัวร์จัดแสดงประวัติศาสตร์เบอร์เกอร์ ในขณะที่งานเบอร์เกอร์เฟสต์ประจำเมืองซึ่งจัดขึ้นปีละครั้งและฉลองกัน 1 วันเต็ม มีขบวนพาเหรดและการแข่งขันอันเกี่ยวข้องกับเครื่องเคียงเบอร์เกอร์ รวมถึงการแข่งขันที่มีชื่อเสียงอย่างงานไถลตัวไปบนซอสมะเขือเทศ ในปี 1989 เทศกาลนี้

ทำแฮมเบอร์เกอร์ชิ้นใหญ่ที่สุดในโลก ชั่งน้ำหนักได้ถึง 5,500 ปอนด์ เมืองแห่งนี้ให้ข้อมูลแก่ผู้มาเยือนว่าในปี 1885 ชาร์ลส์ นากรีน (Charles Nagreen) หนุ่มวัย 15 ปี ขายเนื้อบดทอดที่แผงในงานซีย์มัวร์แฟร์ (Seymour Fair) ครั้งแรก ไม่นานผู้ได้รับสมญาในภายหลังว่า แฮมเบอร์เกอร์ ชาร์ลี (Hamburger Charlie) ก็คิดได้ว่าทำไมเนื้อปั้นทอดของเขาถึงขายไม่ดี นั่นเป็นเพราะลูกค้าไม่สามารถเดินกินพวกมันไปรอบๆ อย่างสะดวก ดังนั้น ชาร์ลีจึงกดเนื้อปั้นให้แบนก่อนจะเอาไปสอดไว้ระหว่างขนมปัง 2 ชิ้น แล้วตั้งชื่อว่าแฮมเบอร์เกอร์ตามสเต๊กแฮมเบอร์เกอร์ที่เป็นที่นิยมอยู่ก่อนแล้วในรัฐทางเหนือ

ชาร์ลี นากรีน ขายแฮมเบอร์เกอร์ที่งานแฟร์ในย่านนั้นไปตลอดชีวิตและกลายเป็นคนดังประจำถิ่น เขากล่าวอ้างจนถึงวันตายว่าเป็นผู้คิดค้นอาหารจานด่วนชนิดนี้ แต่ก็มีคนอื่นที่อ้างแบบเดียวกัน แถมยังอ้างเรื่องราวจากปี 1885 เช่นเดียวกันด้วย เรื่องหลังนี้กล่าวถึงพี่น้องนักทำไส้กรอกชื่อ แฟรงก์ กับ ชาร์ลส์ เมนเชส (Frank and Charles Menches) ผู้บังเอิญได้เนื้อวัวจากผู้ค้าส่งแทนที่จะเป็นเนื้อหมู เมื่อเวลาไม่พอแถมวัตถุดิบก็มีจำกัด พวกเขาจึงตัดสินใจเอาเนื้อวัวทำอาหารแทนและเสิร์ฟเป็นไส้แซนด์วิชในงานแฟร์ที่เขตอีรี โดยตั้งชื่อเมนูใหม่นี้ว่าแฮมเบอร์เกอร์แซนด์วิช (hamburger sandwich) ตามชื่อเมืองแฮมเบิร์ก (Hamburg) ในรัฐนิวยอร์กซึ่งเป็นบ้านเกิดของพวกเขา

นอกจากนั้นยังมีคำกล่าวอ้างอื่นๆ อีกหลากหลายรูปแบบ สถาบันอย่างหอสมุดคองเกรสสหรัฐฯ ยกให้ร้านอาหารลูอิสลันช์ (Louis' Lunch) ในเมืองนิวเฮเวน รัฐคอนเนตทิคัต เป็นร้านที่ทำเบอร์เกอร์ชิ้นแรกของอเมริกาในปี 1895 แต่บรรดานักประวัติศาสตร์แฮมเบอร์เกอร์ (ใช่ครับมีตำแหน่งนี้ *จริงๆ*) ผู้มีชื่อเสียงกลับเห็นต่างออกไป โดยบอกว่าเจ้าแรกที่ทำคือแผงขายแฮมเบอร์เกอร์โอลด์เดฟ (Old Dave's Hamburger Stand) ในงานเวิลด์แฟร์ปี 1904 ที่เซนต์หลุยส์ ซึ่งดำเนินการโดย เฟลตเชอร์ เดวิส์

(Fletcher Davies) เจ้าของร้านอาหารจากเมืองเอเธนส์ในเท็กซัสต่างหาก อันที่จริงคำแย้งของพวกเขาน่าเชื่อถือมากจนสภานิติบัญญัติแห่งรัฐเท็กซัสยืนยันในเดือนพฤศจิกายน 2006 ว่าเอเธนส์เป็น “ต้นกำเนิดดั้งเดิมของแฮมเบอร์เกอร์” ผู้คนในอเมริกาเอาจริงเอาจังกับเรื่องนี้มาก

ในขณะที่พวกเขายังเถียงกันเองอยู่ เราหันไปดูชาวยุโรปเหนือกันแทนดีกว่า คนที่นั่นกินเนื้อบด เนื้อหมักเกลือ และเนื้อที่ผ่านการถนอมอาหารมาตั้งแต่ เจงกีส ข่าน ยังรบไปทั่วแดนดินในช่วงต้นทศวรรษ 1300 (ดู สเต๊กทาร์ทาร์) ผู้อพยพชาวเยอรมันในศตวรรษที่ 19 โดยสารเรือของแฮมเบิร์กอเมริกาไลน์ (Hamburg America Line) ซึ่งเปิดกิจการพาผู้โดยสารข้ามฝั่งในปี 1847 ผู้อพยพเหล่านี้นำสูตรอาหารโปรดติดตัวไปด้วย ไม่นานอาหารจานด่วนปรุงง่ายที่เป็นเนื้อบดกับขนมปังก็ได้รับความนิยมไปทั่วท่าเรืออันพลุกพล่านแห่งชายฝั่งตะวันออก ผู้โดยสารที่เดินทางมากับแฮมเบิร์กอเมริกาไลน์ ซึ่งถูกเรียกว่าพวกแฮมเบอร์เกอร์ (Hamburgers) เรียกอาหารว่างจานโปรดที่เป็นเนื้อบดเสิร์ฟในขนมปังก้อนกลมว่า *เบริทเชน* (*Brötchen* แปลว่า “ขนมปังม้วน” ในภาษาเยอรมัน) แต่ไม่นานชาวนิวยอร์กก็เรียกมันว่าแฮมเบอร์เกอร์ตามชื่อผู้เดินทางที่กินอาหารชนิดนี้ เรารู้เรื่องนี้เพราะเมื่อถึงกลางศตวรรษที่ 19 (ก่อนหน้าคำกล่าวอ้าง “อย่างเป็นทางการ” ทั้งหลาย) คนขายอาหารที่ท่าเรือนิวยอร์กก็โฆษณาขาย “สเต๊กปรุงสไตล์แฮมเบิร์ก” เพื่อดึงดูดใจผู้โดยสารและลูกเรือชาวเยอรมันที่เพิ่งขึ้นฝั่ง *Oxford English Dictionary* นิยาม**สเต๊กแฮมเบิร์ก** (Hamburg steak) ไว้ตั้งแต่ปี 1802 แล้วว่าเป็นเนื้อวัวหมักเกลือชนิดหนึ่ง

เมื่อลองทบทวนดูก็น่าจะสรุปด้วยใจเป็นธรรมได้ว่าความคิดเอาเนื้อมาสอดไส้ขนมปังไม่น่าจะมาจากคนคนเดียว โดยเฉพาะเมื่อดูจากการที่สเต๊กแฮมเบิร์กแพร่หลายไปทั่วอเมริกาอย่างรวดเร็ว อย่างไรเสียก่อนหน้านั้นในปี 1762 จอห์น มอนทากิว ที่อังกฤษก็มีความคิดคล้ายๆ กัน (ดู แซนด์วิช) แถมชนชั้นสูงชาวอังกฤษก็ไม่ใช่พวกมีความคิดสร้างสรรค์

เสียด้วย เป็นความจริงที่ว่าเมื่อสหรัฐอเมริกาเติบโตและเครือข่ายรถไฟกับถนนทำให้ผู้คนเดินทางไปไหนต่อไหนสะดวกขึ้น อุตสาหกรรมอาหารสำหรับผู้ใช้ชีวิตเร่งรีบก็คึกคักตามไปด้วย (ดู อาหารจานด่วน) แต่กระนั้นขนมปังไส้เนื้ออันโด่งดังซึ่งเป็นพลังผลักดันการขยายตัวนี้ก็อาจไม่ได้มีกำเนิดจากชาวอเมริกันคนใดคนหนึ่ง ทว่ามาจากผู้อพยพชาวยุโรปเหนือจำนวนมากที่ออกจากท่าเรือแฮมเบิร์กมาสู่โลกใหม่อันน่าค้นหาท้าทาย

สเต็กซอลส์บรี: กระแสเห่ออาหารที่ช่วยรักษาแฮมเบอร์เกอร์จากศัตรู



หลัก ๆ แล้วสเต็กซอลส์บรี **ก็คือแฮมเบอร์เกอร์ที่ไม่มีขนมปัง เป็น**ผลงานการคิดค้นของชายประหลาดคนหนึ่งที่ถือเป็น ดร. แอตกินส์ (Dr Atkins) แห่งศตวรรษที่ 19 เขาคือ ดร. เจ. เอช. ซอลส์บรี (Dr J. H. Salisbury, 1823-1905) แพทย์และนักเคมีผู้เชี่ยวชาญ เขาปฏิบัติหน้าที่เป็นแพทย์ทหารเมื่อเกิดสงครามกลางเมืองสหรัฐอเมริกาในปี 1861 หลังจากผ่านไประยะหนึ่งเขาก็สังเกตเห็นว่าปัญหาหลัก ๆ ของทหารในสนามรบไม่ได้เกิดจากกระสุนแต่เป็นโรคท้องร่วง เขามองว่าเกิดจากอาหารคุณภาพต่ำ (แม้ผมจะกล้าพนันว่าสาเหตุที่น่าจะเป็นไปได้มากที่สุดคงเป็นความกังวลเมื่อต้องเผชิญหน้าศัตรู) ซอลส์บรีเชื่อว่าอาหารดีมีผลให้สุขภาพแข็งแรงโดยตรง แน่นอนว่าทุกวันนี้เราทุกคนล้วนรู้ถึงความสำคัญของอาหารที่มีต่อสุขภาพ แต่ย้อนกลับไปเมื่อปี 1861 เรื่องนี้ถือเป็นแนวคิดปฏิวัติวงการ ตอนแรกคนอื่นยังไม่ค่อยเชื่อบทสรุปของซอลส์บรี แต่แล้วไม่นานก็ปรากฏชัดว่าการกินเนื้อบด หอมใหญ่ และกาแฟอย่างสม่ำเสมอ

ตามที่เขาแนะนำ ทำให้สุขภาพของทหารในกรมกองดีขึ้นมาก (หรือบางที ตอนนั้นพวกทหารอาจเพิ่งเอาชนะความกลัวการต้องไปรบ)

ซอลส์บรียังเชื่อ (โดยมีเหตุผลสนับสนุนน้อยกว่า) ด้วยว่าผักและอาหารจำพวกแป้งอาจสร้างสารที่เป็นพิษในระบบย่อยอาหารและทำให้เนื้อเยื่อเป็นอัมพาต อันจะทำให้เกิดโรคหัวใจ เนื้องอก วัณโรค และอาการป่วยทางจิตตามมา เขาเชื่อว่าฟันของเราโดยหลักแล้วเป็น “ฟันสำหรับกินเนื้อ” และระบบย่อยอาหารก็ถูกออกแบบมาเพื่อย่อยเนื้อสด ดังนั้นอาหารที่เรากินจึงควรมีผลไม้ ผัก ไขมัน และอาหารจำพวกแป้งแค่ 1 ใน 3 เท่านั้น อาหารจำพวกแป้งย่อยได้ช้า ซึ่งจะเกิดการหมักในท้องและทำให้เกิดน้ำส้มสายชู กรด แอลกอฮอล์ และยีสต์ ทั้งหมดนี้เป็นอันตรายต่อระบบร่างกายของเรา ลัทธิพิธีแบบซอลส์บรีเฟื่องฟู พอถึงปี 1888 เขาก็ออกเมนูพิเศษที่ตอนนี้เรียกว่าสเต๊กซอลส์บรี และสั่งให้คนไข้กินวันละ 3 ครั้ง พร้อมน้ำร้อนปริมาณมาก เพื่อชำระล้างระบบย่อยอาหาร เรียกได้ว่าเป็น “เนื้อรักษาโรค” เพื่อรักษาโรคไขข้ออักเสบ โรคเกาต์ โรคลำไส้ใหญ่อักเสบ และโรคโลหิตจาง

แต่ถ้าไม่เกิดสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง สเต๊กซอลส์บรีก็ไม่น่าจะเป็นที่รู้จักกันมาจนถึงทุกวันนี้ ในช่วงสงคราม ประเทศที่พูดภาษาอังกฤษส่วนใหญ่เริ่มเปลี่ยนชื่อทุกสิ่งที่บ่งบอกความเป็นเยอรมัน กระทั่งราชวงศ์อังกฤษยังต้องเปลี่ยนราชสกุล (ดู เค้กบัตเทนเบิร์ก) แล้วอาหารจานโปรดของอเมริกาอย่างสเต๊กแฮมเบอร์เกอร์ก็กลายเป็นสเต๊กซอลส์บรีในหมู่กองกำลังสัมพันธมิตร ต่อมาชื่อนี้ก็สะพัดไปทั่วประเทศที่พูดภาษาอังกฤษ

สำนวน *ไม่สับคำพูดตัวเอง* ***(not to mince your words)*** **หมายถึงให้** พูดเรียบๆ ตรงไปตรงมา และยึดมั่นในความสัตย์จริง สำนวนนี้มักใช้ในเชิงปฏิเสธดังที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า "ไม่" อย่างไรเสียเราก็ไม่เคยได้ยินใครบ่นเรื่องที่มีคน "สับคำพูด" (เห็นๆ อยู่ว่าเราทุกคนชอบให้คนมายกยอหรือไม่พูดความจริงทั้งหมด) ครั้งแรกที่มีบันทึกเรื่องการใช้สำนวนนี้ ปรากฏอยู่ใน *Cases of Conscience* (1649) ของ โจเซฟ ฮอลล์ (Joseph Hall) จึงทำให้สำนวนนี้เป็นหนึ่งในสำนวนเก่าแก่ บางเรื่องที่มีคนบอกเรานั้นไม่สวยงามและยากจะยอมรับได้ บางทีก็ต้องทำให้ "ย่อยได้" (digestible) มากขึ้น จึงเป็นที่มาของการเปรียบเทียบกับคนขายเนื้อที่บดเนื้อราคาถูกซึ่งบ่อยครั้งมีกระดูกและเอ็นปะปนมาเพื่อให้กินง่ายขึ้น เรามักรู้สึกว่าคนที่ "ไม่สับคำพูดตนเอง" นั้นไม่พยายามรักษาน้ำใจคนอื่น

จากดาบสู่เหล็กเสียบ: กำเนิดเคบับ

ตำนานมีอยู่ว่าเคบับ **(kebab) ถือกำเนิดเหนือกองไฟของทหารตุรกี** ยุคกลางผู้เสียบเนื้อที่ดาบแล้วนำไปย่างไฟ แต่การอ้างอิงถึงเนื้อเสียบย่างมีมานานกว่านั้นมาก ชาวกรีกโบราณตั้งแต่โฮเมอร์ (Homer) ถึงอริสโตฟาเนส (Aristophanes) เขียนถึงอาหารที่มีลักษณะคล้ายเคบับในยุคแรกชื่อ *โอเบลิสกอส* (*obeliskos*) [แปลว่า "เหล็กเสียบอันเล็ก" อีกทั้งเป็นต้นกำเนิดคำว่า "โอเบลิสก์" (obelisk) หรืออนุสาวรีย์ทรงแท่งแคบสูงอย่างเข็มคลีโอพัตราบนเขื่อนกั้นน้ำในลอนดอน] แต่อาหารจานนี้ก็ยังถือว่ามีมา

นานแล้วในยุคนั้น อย่างไรเสียถ้าลองคิดดูก็จะรู้ว่าการปรุงเนื้อให้สุกเหนือไฟต้องมีกำเนิดใกล้เคียงกับวันที่มนุษย์ยุคก่อนประวัติศาสตร์ค้นพบวิธีจุดไฟนั่นละ

อย่างไรก็ตามในขณะที่เทคนิคการปรุงอาหารส่วนใหญ่ของเรา เช่น การย่าง การปิ้ง และการอบ มีมานานหลายร้อยปี แต่เนื้อปิ้งไฟสไตล์เคบับกลับไม่เป็นที่รู้จักกันนักในแถบยุโรปตะวันตกจนกระทั่งราว 30 ปีที่ผ่านมานี้เอง ทั้งนี้เป็นเพราะธรรมชาติของอาหารจานนี้สะท้อนความแตกต่างทางวัฒนธรรมการกินและวิถีชีวิตระหว่างโลกตะวันตกกับโลกตะวันออก ในยุโรปซึ่งอากาศหนาวเป็นเรื่องง่ายที่จะเก็บเนื้อทั้งชิ้นไว้อบ ตรงข้ามกับแถบตะวันออกใกล้ก่อนจะมีผู้ค้นพบวิธีแช่เย็น อากาศร้อนทำให้เนื้อเน่าเสียได้เร็วมาก (ธรรมเนียมของชาวยิวที่ห้ามกินเนื้อหมูและสัตว์น้ำประเภทมีเปลือก เริ่มต้นในฐานะกฎอันสมเหตุสมผลอย่างยิ่งสำหรับชนเผ่าเร่ร่อนผู้อาศัยอยู่ในทะเลทราย) การกินเนื้อที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ จึงเหมาะสมกว่า นอกจากนั้นแถบตะวันออกใกล้ซึ่งอากาศร้อนแห้งแล้งยังหาเชื้อเพลิงยาก ทำให้มีต้นไม้สำหรับตัดมาทำฟืนน้อยกว่าในยุโรปซึ่งมีเหลือเฟือ ดังนั้นการปรุงอาหารตามธรรมเนียมยุโรปจึงใช้เชื้อเพลิงสูง เช่น การอบและการย่าง ในขณะที่อาหารแถบตะวันออกใกล้เน้นวิธีการปรุงที่เร็วกว่า เช่น การปิ้งและการทอด

คำว่า “เคบับ” มีประวัติน่าสนใจ คำคำนี้มีที่มาจาก *กาบับบา (kababba)* ซึ่งเป็นภาษาอาหรับโบราณแปลว่าเนื้อทอด (ไม่ใช่เนื้อปิ้ง) พจนานุกรมภาษาอาหรับสมัยศตวรรษที่ 14 อธิบายว่า *กาบับ (kabab)* เป็นอาหารทำจากชิ้นเนื้อทอดกินกับของเหลวบางอย่าง ส่วนคำว่าเนื้อปิ้งในภาษาอาหรับคือ *ชิวา (shiwa)* จากนั้นชาวเติร์กก็นำทั้ง 2 คำมารวมกันเป็น**ชิชเคบับ** (shish kebab) โดยเปลี่ยนของเหลวที่เป็นส่วนประกอบใน *กาบับ* ให้เป็นซอสหมัก เพื่อให้เนื้อชุ่มฉ่ำและไม่แห้งกรังเมื่อนำไปย่างเหนือกองไฟ

ตอนนี้ชื่ออาหารดังกล่าวกลายเป็นส่วนสำคัญในวัฒนธรรมและอาหารของอาหรับไปแล้ว ในบทกวีของเปอร์เซีย *จีการ์กาบับการ์ดาน (jeegar kabab kardan)* ซึ่งหมายถึงการหักอกใครสักคน อาจแปลตรงตัวได้ว่า "ปิ้งตับ" ส่วนในอิหร่าน คำที่แปลว่า "ครัว" เดิมคือ *กาบับคาเนห์ (kabab khaneh)* ซึ่งก็แปลตรงตัวได้ว่า "โรงปิ้ง" หรือ "โรงเคบับ"

โดเนอร์เคบับมาจากไหน

เคบับมีหลากหลายรูปแบบ แต่ชิชเคบับและโดเนอร์เคบับเป็นแบบที่รู้จักกันดีที่สุด ยิ่งลูกค้าร้านเคบับเมามากเท่าไรก็ยิ่งมีแนวโน้มจะสั่ง **โดเนอร์เคบับ** (doner kebab) มากขึ้นเท่านั้น ชื่อนี้แปลตรงตัวว่า "ย่างแบบหมุน" ต้นกำเนิดมาจากการที่จักรวรรดิออตโตมันขยายดินแดนเข้าไปในยุโรปและรับเอานิสัยแบบชาวยุโรปมาใช้ เมื่อย่างเนื้อชิ้นใหญ่เหนือไฟก็จะเฉือนส่วนที่สุกแล้วออก เพื่อให้ส่วนที่ยังดิบด้านในได้สัมผัสไฟ ลูกหลานของชาวออตโตมันที่เปิดร้านเคบับสมัยใหม่ตามถนนย่านกลางเมืองทั่วยุโรปก็ย่างเนื้ออย่างช้าๆ ในลักษณะเดียวกัน

แนวคิดเบื้องหลังการย่างเนื้อในแนวตั้งหรือที่แฟนๆ ทุกหนแห่งเรียกกันอย่างรักใคร่ว่า "ขาช้าง" เป็นวิธีสมัยใหม่ในการเพิ่มความชุ่มชื้นให้เนื้อย่างด้วยตัวมันเอง วิธีนี้มีมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 โดยมีที่มาจากความตั้งใจที่จะเคลือบและผสมไขมันจากการย่างเข้ากับเนื้อย่างให้นานกว่าการย่างแนวนอน จริงแท้ที่เนื้อออกสีเทาของโดเนอร์เคบับโดยทั่วไปนั้นเป็นเนื้อคุณภาพต่ำ มีผู้เสนอว่าชื่ออาหารชนิดนี้สื่อถึงเหตุการณ์ดอนเนอร์ปาร์ตี้ (Donner Party) อันอื้อฉาวในปี 1846 [นำโดย จอร์จ ดอนเนอร์ (George Donner)] ซึ่งผู้บุกเบิกดินแดนชาวอเมริกันติดหิมะอยู่ในเซียร์ราเนวาดาจนต้องหันไปกินเนื้อมนุษย์ เป็นแค่ข่าวลืออันร้ายกาจเท่านั้น

เช่นเดียวกับที่ไม่มีใครบันทึกไว้ว่า “กาบับ” กลายเป็น “เคบับ” ทั่วย่านการค้าและที่พักรถในยุโรปสมัยใหม่ได้อย่างไรและเพราะเหตุใด แต่คาดว่าคงเป็นเพราะอย่างหลังออกเสียงได้ง่ายกว่าตอนตีสองหลังดื่มเบียร์ไป 8 กระป๋องแล้ว

เหตุที่การกินฟิชแอนด์ชิปส์กลายเป็นประสบการณ์ทางศาสนาสำหรับคนอังกฤษ



ก่อนถึงกลางศตวรรษที่ 16 การกินเนื้อสัตว์ในวันศุกร์เป็นเรื่องต้องห้าม ผู้ฝ่าฝืนจะถูกลงโทษด้วยการแขวนคอ แต่ด้วยอัจฉริยภาพของชาวอังกฤษในการพลิกวิกฤตเป็นโอกาส จึงนำไปสู่นิสัยประจำชาติในการกิน**ฟิชแอนด์ชิปส์** (fish and chips) วันศุกร์

กฎหมายนี้เกิดขึ้นจากธรรมเนียมชาวคริสต์ที่กำหนดให้สาธุชนละเว้นการกินเนื้อทุกวันศุกร์ เนื่องจากพระเยซูสิ้นพระชนม์ในวันศุกร์ก่อนวันอีสเตอร์ ชาวคริสต์จึงยกย่องการเสียสละของพระองค์และไถ่บาปที่ตนเคยกระทำด้วยการงดกินเนื้อในวันศุกร์ทุกสัปดาห์มากว่าหลายร้อยปี [นี่ยังเป็นที่มาของสำนวน ***หน้าวันศุกร์*** *(Friday-faced)* ซึ่งหมายถึงคนที่ดูหดหู่ซึมเศร้าด้วย] โชคดีสำหรับชาวคริสต์ผู้หิวโหยทุกหนแห่งที่คริสตจักรไม่นับปลาเป็นเนื้อสัตว์ (เช่นเดียวกับผู้กินมังสวิรัติหลายคน) นี่จึงเป็นสาเหตุที่ตอนนี้คุณเห็นคนเข้าคิวยาวหน้าร้านฟิชแอนด์ชิปส์ทั่วอังกฤษทุกวันศุกร์ แม้หลายคนในนั้นอาจไม่รู้ตัวว่ากำลังบูชาหรือไถ่บาปด้วยการไม่กินเนื้อ

ความสัมพันธ์ระหว่างปลากับศาสนาคริสต์มีมานานแล้ว ไม่ใช่แค่การที่สาวกบางคนของพระเยซูเป็นชาวประมง แต่หากย้อนกลับไปสมัยที่

ผู้เอ่ยถึงศาสนาคริสต์อาจโดนลงโทษด้วยการประหารชีวิต สัญลักษณ์ลับของศาสนานี้คือภาพวาดรูปปลาแบบเรียบง่าย คำจากภาษากรีกที่แปลว่า "ปลา" ยังเป็นอักษรย่อของคำในประโยคที่แปลได้ว่า "พระเยซูคริสต์ พระบุตรของพระเจ้า และพระผู้ช่วยให้รอด" นอกจากนี้ยังมีเรื่องเล่าที่น่าคิดด้วยว่าศาสนจักรตั้งกฎข้อนี้เพื่อเพิ่มยอดขายปลา แต่น่าเสียดายที่ไม่มีหลักฐานสนับสนุน

เดิมปลาชุบแป้งทอดเป็นอาหารของชาวยิว นิยมกันมากในย่านอีสต์เอนด์ของลอนดอน ชาวยิวจำนวนมากลงหลักปักฐานกันที่นั่นตอนต้นศตวรรษที่ 19 ชาร์ลส์ ดิกเคนส์ เขียนถึงร้านขายปลาทอดใน *Oliver Twist* (1839) และ เฮนรี เมย์ฮิว (Henry Mayhew) ก็เขียนในหนังสือสำรวจลอนดอนระดับตำนาน 4 เล่ม (1851-1862) โดยประเมินว่ามีร้านขายปลาทอดในเมืองนี้ประมาณ 300 ร้าน

ขณะที่มันฝรั่งหั่นชิ้นทอด (ดูเพิ่มเติม เฟรนช์ฟรายส์) มีประวัติเก่าแก่ยิ่งกว่านั้น อาจมีมาตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 18 และคนขายก็มักเป็นชาวไอริช (ดู "เหตุที่มันฝรั่งฆ่าคนนับล้าน" ในหน้า 204 เพื่อข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการที่ไอร์แลนด์พึ่งพาพืชชนิดนี้) ก่อนหน้านี้อาหารจานด่วนที่ใช้มันฝรั่งเป็นวัตถุดิบและเป็นที่นิยมสูงสุดคือมันฝรั่งอบ แต่ในศตวรรษที่ 19 ผู้คนกลับชอบชิปส์มากขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะในสกอตแลนด์และทางเหนือของอังกฤษ จนเกิดเป็นความคลั่งไคล้ในเมืองอุตสาหกรรมอย่างแลงคาเชียร์ ที่น่าสนใจก็คือดิกเคนส์เป็นคนแรกที่เรียกอาหารว่างชนิดนี้ว่า "ชิปส์" อย่างเป็นลายลักษณ์อักษร *Oxford English Dictionary* อ้างอิงคำบรรยายของเขาจาก *A Tale of Two Cities* (1859) ว่าชิปส์คือ "มันฝรั่งหั่นชิ้นหนาๆ ทอดด้วยน้ำมันไม่มากนัก"

คลื่นร้านขายชิปส์ซัดเป็นวงกว้างลงมาจากทางเหนือของอังกฤษ ส่วนคลื่นร้านขายปลาทอดก็ซัดขึ้นมาจากทางใต้ของอังกฤษ ในที่สุดคลื่นทั้ง 2 ลูกก็มาบรรจบกัน ในปี 1860 ชาวยิวอพยพชื่อ โจเซฟ มาลิน (Joseph

Malin) เปิดร้านบนถนนคลีฟแลนด์ในย่านอีสต์เอนด์ของลอนดอนเพื่อขายปลาทอด “แบบยิว” ควบคู่กับมันฝรั่งหั่นชิ้นทอดเป็นครั้งแรก มีผู้ต้องการซื้อ “อาหารจานด่วน” ชนิดใหม่ราคาย่อมเยานี้มากมาย จนไม่นานมาลินก็เปิดร้านฟิชแอนด์ชิปส์ทั่วลอนดอน ในปี 1863 ร้านฟิชแอนด์ชิปส์ของมิสเตอร์ลี (Mr Lee) เปิดทำการในตลาดโอลด์แฮมที่แลงคาเชียร์ และไม่นานเขาก็ขยายสาขาไปทั่วตอนเหนือของอังกฤษ

ทว่าการมาถึงของเรืออวนลากพลังไอน้ำในปี 1877 ต่างหากที่เป็นสิ่งปฏิวัติอุตสาหกรรมดังกล่าวอย่างแท้จริง มันทำให้เจ้าของร้านฟิชแอนด์ชิปส์ได้ซื้อปลาราคาถูกในปริมาณมากขึ้น พอถึงช่วงปลายศตวรรษร้านฟิชแอนด์ชิปส์ก็กลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอังกฤษเช่นเดียวกับรถไฟหัวจักรไอน้ำและความยากจนของชนชั้นแรงงาน เมื่อถึงปี 1925 ก็มีร้านฟิชแอนด์ชิปส์ 35,000 ร้าน ปลาที่ขายในร้านเหล่านี้คิดเป็น 2 ใน 3 ของปลาที่จับได้ทั้งหมดรอบเกาะอังกฤษ ใน *The Road to Wigan Pier* (1937) จอร์จ ออร์เวลล์ (George Orwell) ผู้เป็นนักเขียนบทความและผู้เชี่ยวชาญทั่วไปเกี่ยวกับความยากจนของอังกฤษ จัดอันดับให้ฟิชแอนด์ชิปส์เป็นความสุขสบายในบ้านอันดับแรกสุด เขาถึงขั้นกล่าวว่าอาหารชนิดนี้ “ช่วยเลี่ยงการปฏิวัติ” [และบางทีอาจให้กำเนิดแนวคิดเรื่อง “อาหารอุ่นใจ” (comfort food) ด้วย]

รัฐบาลให้ความสำคัญกับอาหารชนิดนี้อย่างเห็นได้ชัด ในระหว่างสงครามโลกครั้งที่สอง ฟิชแอนด์ชิปส์จัดว่ามีความสำคัญต่อขวัญกำลังใจของประเทศจนเป็นหนึ่งในอาหารไม่กี่อย่างที่ไม่ต้องปันส่วน (ส่วนหนึ่งเพราะอังกฤษไม่ต้องนำเข้าทั้งปลาและมันฝรั่ง) แม้ความชื่นชอบที่คนอังกฤษมีต่ออาหารซื้อกลับบ้านสัญชาติอินเดีย อิตาลี และจีน (ดูบทที่ 12-14) จะส่งผลให้ร้านฟิชแอนด์ชิปส์แบบเก่าลดจำนวนลง แต่กระนั้นร้านประเภทนี้ก็ยังคงมีเหลืออยู่เกือบ 9,000 แห่ง ซึ่งก็มากกว่าจำนวนร้านแมคโดนัลด์ในอังกฤษกว่า 7 เท่า (ดู แฮมเบอร์เกอร์) ตอนนี้ฟิชแอนด์ชิปส์

คิดเป็น 20% ของอาหารซื้อกลับบ้านทั้งหมดในวันศุกร์ คาดกันว่าแต่ละปีมีการกินฟิชแอนด์ชิปส์เป็นอาหารเย็นกว่า 250 ล้านครั้งทั่วอังกฤษ ทำให้อาหารจานนี้กลายเป็นเหมือนสถาบันระดับชาติไปในที่สุด เอาละ นี่คือเรื่องที่ควรค่าต่อการฉลองนะครับ

ปลาไหลวุ้น: อาหารจานด่วนต้นตำรับลอนดอนที่รับประกันว่าจะทำให้คุณท้องไส้ปั่นป่วน?



กษัตริย์อังกฤษพระองค์เดียวที่เสียชีวิตจากอาหารคือพระเจ้าเฮนรีที่ 1 (ราว 1068-1135) เชื่อกันว่าพระองค์เป็นเหยื่อโรคอาหารเป็นพิษหลังกิน "แลมเพรย์ (lamprey) (ปลาไหล) มากเกินไป" ใครก็ตามที่เคยลองอาหารจานด่วนต้นตำรับลอนดอนอย่าง**ปลาไหลวุ้น** (jellied eel) อาจเข้าใจดีว่าเป็นเพราะอะไร

ปลาไหลซึ่งตอนนี้เป็นสัตว์ใกล้สูญพันธุ์เคยพบได้มากในแม่น้ำเทมส์ กระทั่งมีการขึงตาข่ายดักตามลำน้ำเรื่อยมาถึงลอนดอนเลยทีเดียว จนกลายเป็นอาหารหลักของคนจนโดยเฉพาะในย่านอีสต์เอนด์ ปลาไหลจะถูกนำไปหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ต้มในน้ำซุป แล้วรอให้เย็นจนจับตัวเป็นวุ้น (ปลาไหลมีความเป็นวุ้นโดยธรรมชาติ แต่ผมไม่แน่ใจว่านั่นทำให้พวกมันน่ากินขึ้นมาบ้างหรือเปล่า) อาหารยอดนิยมอีกอย่างคือ**พายปลาไหล** (eel pie) ทำโดยนำปลาไหลปรุงสุกไปหุ้มแป้งพาย กระทั่งมีเกาะที่ตั้งชื่อตามพายปลาไหล (Eel Pie Island) ในแม่น้ำเทมส์ที่ทวิกเคนแฮม [เป็นที่ตั้งของโรงแรมเกาะพายปลาไหล (Eel Pie Island Hotel) ซึ่งเคยขึ้นชื่อเรื่อง

เป็นเวทีแสดงดนตรีของวงแจ๊ซและวงร็อก] โดยตั้งขึ้นเพื่อระลึกถึงอาหารจานนี้และการจับปลาไหลซึ่งเคยเกิดขึ้นที่นั่น อย่างไรก็ตามทุกวันนี้ปลาไหลปรุงสุกไม่ว่าจะเป็นวุ้นหรือพายก็หาได้ยากในเมนูร้านอาหารต่างๆ ครั้งหนึ่งเคยมีร้านขายพายปลาไหลกับมันฝรั่งบดกว่าร้อยร้านในลอนดอน ยังไม่รวมเพิงข้างถนนซึ่งมีจำนวนมากกว่านั้น (ดูเพิ่มเติมเรื่องอาหารจานด่วน) ร้านที่เหลืออยู่ในปัจจุบันเพียงไม่กี่ร้านตอนนี้มีอาหารขายดีคือพายเนื้อวัวกินกับมันบดราดเหล้า (ซอสพาสลีย์ชนิดหนึ่ง) น้อยคนที่จะกล้าสั่งปลาไหลวุ้นเพิ่ม แต่อาหารจานเด็ดชนิดนี้ก็ยังคงเป็นของโปรดสำหรับชาวลอนดอนตัวจริง (ดูเพิ่มเติมเรื่อง หอยแครงดอง และ ไวต์เบต)

ไส้กรอกที่ดีแต่เห่า



ฮอตดอก **ฟังดูแล้วให้ความรู้สึกเหมือนเป็นของว่างสมัยใหม่มาก ๆ** ชื่อนี้เพิ่งเริ่มใช้กันในศตวรรษที่ 20 แต่ถ้าสืบค้นข้อมูลจากอีกชื่อหนึ่งอย่าง **แฟรงก์เฟอร์เตอร์** จะพบว่ามันมีสายตระกูลยาวนานกว่านั้น

ผู้อพยพจากเยอรมนีนำสูตรไส้กรอกที่ชื่นชอบติดตัวมาอเมริกาด้วย เป็นไส้กรอกชนิดที่พวกเขากินกันมาตั้งแต่ยุคกลาง อันที่จริงเมืองแฟรงก์เฟิร์ตเพิ่งฉลองวันเกิดอายุครบ 500 ปีของแฟรงก์เฟอร์เตอร์ไปเมื่อปี 1987 หากย้อนกลับไปปี 1564 สมัยที่มักซิมิเลียนที่ 2 (Maximilian II) เป็นจักรพรรดิแห่งจักรวรรดิโรมันอันศักดิ์สิทธิ์ ผู้คนกินอาหารว่างชนิดนี้กันทั่วไป ถึงขนาดมีการแจกจ่ายให้ประชาชนชาวแฟรงก์เฟิร์ตตามงานฉลอง ส่วนความเชื่อมโยงระหว่าง “ไส้กรอก” กับ “สุนัข” เกิดขึ้นหลังจากนั้น นั่นคือช่วงต้นศตวรรษที่ 19 เมื่อพ่อค้าเนื้อคนเก่งชาวแฟรงก์เฟิร์ตชื่อ

โยฮันน์ เกออร์ก ลาห์เนอร์ (Johann Georg Lahner, 1772-1845) คิดค้นสูตรใหม่ที่ทำให้ไส้กรอกของเขามีสีน้ำตาลเนียนเด่น เขาตั้งชื่อให้มันว่า “ดัชชุนด์” (dachshund) หรือ “สุนัขตัวเล็ก” (ซึ่งยังเป็นจริงในทางกลับกันด้วย เพราะสุนัขพันธุ์ดัชชุนด์ก็ดูเหมือนแฟรงก์เฟอร์เตอร์อยู่ไม่น้อย บางทีนั่นอาจเป็นสาเหตุที่พวกมันได้ชื่อเล่นว่า “หมาไส้กรอก”)

แต่อาหารจานนี้จะมีที่ทางของตัวเองชัดขึ้นมากเมื่อไปอยู่ที่อเมริกา ขณะชาวเยอรมันลงหลักปักฐานทั่วอเมริกา พวกเขาก็แนะนำอาหารจานโปรดให้เพื่อนบ้านกลุ่มใหม่ แล้วแฟรงก์เฟอร์เตอร์ก็ได้รับความนิยมล้นหลาม มีคำกล่าวอ้างจากทั่วสหรัฐอเมริกาเกี่ยวกับคนคนแรกที่เอาไส้กรอกใส่ในขนมปัง รวมถึงเรื่องเล่าอย่างน้อย 2 แบบเกี่ยวกับที่มาซึ่งไม่น่าเป็นไปได้ว่าคนขายแฟรงก์เฟอร์เตอร์ให้ลูกค้ายืมถุงมือสีขาวเพื่อจะได้กินไส้กรอกร้อนโดยไม่ลวกมือ แต่ลูกค้าชอบติดถุงมือกลับไปด้วย คนขายเลยตัดสินใจเอาไส้กรอกใส่ในขนมปังแทน แม้เรื่องที่ว่าใครเป็นคนคิดเอาไส้กรอกใส่ในขนมปังอาจยังหาข้อสรุปไม่ได้ ถึงกระนั้นก็แทบไม่มีข้อสงสัยว่าแฟรงก์เฟอร์เตอร์ประสบความสำเร็จได้อย่างไรและใครเป็นผู้อยู่เบื้องหลัง เมื่อ คริสเตียน ฟอน แดร์ อาห์ (Christian von der Ahe, 1851-1913) ชาวเยอรมันหัวใสอีกหนึ่งนายซื้อทีมเบสบอลเซนต์หลุยส์บราวน์สตอกกิงส์ (St Louis Brown Stockings) ในปี 1882 หนึ่งในความคิดแรกๆ ของเขาคือตั้งราคาตั๋วไว้แค่ 25 เซนต์เพื่อให้มีคนดูเต็มสนาม ซึ่งคนเหล่านี้จะใช้เงินมากกว่านั้นหลายเท่าซื้อเบียร์และแฟรงก์เฟอร์เตอร์ นี่คือสิ่งที่นำไปสู่กำเนิดของสายสัมพันธ์อันยาวนานระหว่างกีฬาเบสบอลกับฮอตดอกซึ่งยั่งยืนมาจนถึงทุกวันนี้

โดยทั่วไปเชื่อกันว่าคำว่า “ฮอตดอก” นั้นจริงๆ แล้วถูกคิดขึ้นในการแข่งขันเบสบอลระหว่างทีมนิวยอร์กแยงกีส์ (New York Yankees) กับทีมไจแอนต์ส (Giants) ในปี 1901 วันนั้นอากาศเย็น แฮร์รี สตีเวนส์ (Harry Stevens) ผู้ได้รับสัมปทานสนามเบสบอลในรอบนั้นตัดสินใจกว้านซื้อ

ไส้กรอกดัชชุนด์ทั้งหมดที่หาได้ คนขายอาหารของเขาจะร้องขายไส้กรอกว่า “ร้อนสุดๆ! กินไส้กรอกดัชชุนด์ตอนที่ยังร้อนสุดๆ กันเถอะ!” ที. เอ. ดอร์แกน (T. A. Dorgan) นักวาดการ์ตูนลงหนังสือพิมพ์ซึ่งเฝ้าดูคนขายอยู่พลันร่างภาพสุนัขดัชชุนด์ในขนมปังก้อนยาว แต่แล้วดูเหมือนเขาจะสะกดคำว่า “ดัชชุนด์” ไม่ถูกก็เลยเขียนข้อความกำกับภาพว่า “ฮอตดอก” (สุนัขร้อนๆ) แทน จากนั้นคำคำนี้ก็ติดปากคนอย่างรวดเร็ว

ดอร์แกนไม่ใช่คนแรกที่เล่นกับความคิดเรื่องเอาสุนัขจริงๆ ไปใส่ขนมปัง ดังเห็นได้จากบทกวีเชิงเสียดสีของสมาคมนักศึกษามหาวิทยาลัยเยลที่เขียนไว้ก่อนหน้านั้น 6 ปี ความว่า

> “สุนัขตัวนี้ชอบเห่าและกัด”
> คำโบราณเขาว่าไว้
> แต่ผมอยากกัดสุนัขให้สาแก่ใจ
> ยามใส่มันไว้ในขนมปัง

บทกวีนี้สะท้อนความคลางแคลงใจในยุคสมัยนั้นว่าเนื้อส่วนดีที่สุดมักไม่ได้มาลงเอยในไส้กรอกราคาถูก ดังนั้นเนื้อที่ใช้อาจมาจากเนื้อสุนัขก็เป็นได้ แต่ไม่ว่าเนื้อในไส้กรอกจะเป็นเนื้ออะไร ก็เป็นที่แน่ชัดว่าฮอตดอกไม่ได้รสชาติแย่อะไร เพราะผู้คนไม่เคยบริโภคมันน้อยลงเลย ช่วงแรกผู้ผลิตแฟรงก์เฟอร์เตอร์พยายามหลีกเลี่ยงชื่อนี้ แต่เมื่อผู้คนรู้สึกต่อต้านเยอรมนีในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง (ดูเพิ่มเติม เฟรนช์โทสต์ และ สเต๊กซอลส์บรี) ผู้คนก็เลิกใช้ชื่อ “แฟรงก์เฟอร์เตอร์” แล้วเปลี่ยนไปใช้ “ฮอตดอก”* แทน จากนั้นอาหารจานนี้ภายใต้ชื่อใหม่ก็พุ่งทะยานจนกลายเป็นสัญลักษณ์ของอเมริกาจวบจนปัจจุบัน

* ในช่วงสงครามโลกครั้งที่หนึ่งก็มีการเปลี่ยนชื่อดัชชุนด์ (ชื่อพันธุ์สุนัขนะครับ) เป็น “หมาน้อยเสรีภาพ” (liberty pup)

เฟรนช์ฟรายส์: คนเบลเยียม เคยทำอะไรให้เราบ้าง?



ชิปส์หรือเฟรนช์ฟรายส์**อย่างที่เรียกกันในสหรัฐอเมริกาฉายภาพ** สมดุลระหว่างโลกเก่ากับโลกใหม่ได้อย่างลงตัว อเมริกาเป็นผู้ผลิตมันฝรั่งซึ่งนักสำรวจชาวสเปนนำเข้ามาในศตวรรษที่ 16 มันฝรั่งสายพันธุ์แรกสุดเดิมใช้ในทางการแพทย์เช่นเดียวกับมะเขือเทศ (ดู กัซปาโช) โดยใช้ในปริมาณเล็กน้อยเพื่อเป็นส่วนผสมในยาเม็ด ยาทาแผล และยาน้ำรักษาโรค แต่แล้วยุโรปก็หาวิธีนำมันไปปรุงอาหารได้อย่างเหมาะเจาะ นักประวัติศาสตร์ชาวเบลเยียมค้นพบหลักฐานว่าพลเมืองในมิวส์แวลลีย์ซึ่งอยู่ใกล้กับเมืองลีแยจ หั่นมันฝรั่งเป็นเส้นๆ แล้วนำไปทอดมาตั้งแต่ปี 1680 ฝรั่งเศสรัก *ปอมฟริต (pommes frites*) แต่ก็ยอมรับว่าหยิบสูตรดั้งเดิมมาจากเบลเยียม จากนั้นอเมริกาก็นำสูตรนี้ไปใช้อีกต่อ แล้วเครื่องเคียงจานโปรดตลอดกาลของพวกเขา (และคนอังกฤษในเวลาต่อมา) ก็ถือกำเนิด

แล้วทำไมไม่เรียกว่าเบลเยียมฟรายส์ล่ะ? เรื่องเล่าหนึ่งบอกว่าเฟรนช์ฟรายส์ได้ชื่อมาจากทหารจีไอชาวอเมริกันที่ตั้งฐานอยู่ในเบลเยียมตอนปลายสงครามโลกครั้งที่สอง ชิปส์กรุบกรอบชิ้นบางปรุงรสด้วยมายองเนสเป็นอาหารจานพิเศษของเบลเยียมที่หาซื้อได้ทุกหัวมุมถนน ดูเหมือนสมัยนั้นอาหารจานนี้จะถูกเรียกชื่อผิดๆ ว่า “เฟรนช์” เนื่องจากเหล่าทหารจีไอผู้งุนงงได้ยินคนเบลเยียมพูดภาษาฝรั่งเศสแล้วพาลเข้าใจผิดว่าพวกตนอยู่ในฝรั่งเศส

อย่างไรก็ตามเรื่องจริงเก่าแก่ยิ่งกว่านั้น เรื่องเกี่ยวข้องกับวีรบุรุษผู้ยิ่งใหญ่คนหนึ่งของอเมริกา นั่นคือ โธมัส เจฟเฟอร์สัน (1743-1826) หนึ่งใน

ผู้สร้างชาติและผู้ร่างรัฐธรรมนูญของสหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศสกับอเมริกาเคยมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกันมากก่อนที่ฝรั่งเศสจะถูกตราหน้าว่าเป็นลิงขี้ขลาดจอมกินชีส ฝรั่งเศสเคยช่วยอเมริการบกับอังกฤษในสงครามปฏิวัติอเมริกา จากนั้นเจฟเฟอร์สันก็ใช้เวลา 5 ปีอันแสนสุข (1784-1789) ในฐานะทูตประจำประเทศฝรั่งเศส เจฟเฟอร์สันตกหลุมรักวัฒนธรรมและอาหารฝรั่งเศส จึงสนับสนุนให้เหล่าคนรับใช้เรียนรู้วิถีชีวิตแบบฝรั่งเศส ผลก็คือท่านทูตกลับอเมริกาพร้อมกับหลากแนวคิดที่พร้อมจะแนะนำให้โลกใหม่ได้รู้จัก

เมื่อเจฟเฟอร์สันได้เป็นประธานาธิบดีในปี 1801 เขาจ้างเชฟชาวฝรั่งเศสชื่อ ออนอเร จูลิยง (Honoré Julien) มาทำงานที่ทำเนียบขาว ซึ่งสื่อก็รายงานเรื่องงานเลี้ยงของเขาให้ประชาชนผู้ตื่นตาตื่นใจได้รับรู้อย่างละเอียด ในงานเลี้ยงงานหนึ่ง เจฟเฟอร์สันแนะนำแขกเหรื่อให้รู้จักอาหารที่เขาเรียกว่า “มันฝรั่งทอดแบบฝรั่งเศส” ซึ่งต่อมาหดเหลือแค่ “เฟรนช์ฟรายส์”

นับแต่นั้นก็มีการใช้คำนี้ในสหรัฐอเมริกา จนกระทั่งเมื่อไม่กี่ปีที่ผ่านมาสหรัฐฯ ตัดสินใจบุกอิรักในปี 2003 พอฝรั่งเศสคัดค้านการตัดสินใจครั้งนี้ ชาวอเมริกันบางส่วนก็หมดศรัทธาในทุกสิ่งที่เกี่ยวข้องกับฝรั่งเศส รวมถึงอาหารอีกหลายชนิด บรรดาเจ้าของร้านอาหารซึ่งได้แรงบันดาลใจจากการเปลี่ยนชื่อข้าวของอันเกี่ยวข้องกับเยอรมันแบบที่เคยเกิดขึ้นในอังกฤษและอเมริกาช่วงสงครามโลกทั้ง 2 ครั้ง (ดู เค้กบัตเทนเบิร์ก ฮอตดอก และ สเต๊กซอลส์บรี) จึงเปลี่ยนชื่ออาหารหลายจานที่ฟังดูเป็นภาษาฝรั่งเศส (ดูเพิ่มเติม เฟรนช์โทสต์) มันฝรั่งทอดเจ้าเก่าจึงกลายร่างเป็น**ฟรีดอมฟรายส์** (freedom fries) ไปในบัดดล



คำว่าบาร์บีคิว **(barbecue) ใช้กันครั้งแรกในอังกฤษช่วงกลาง** ศตวรรษที่ 17 เพื่อเรียกโครงไม้ที่ใช้นอน เมื่อเวลาผ่านไปหลายปีก็เปลี่ยนมาใช้เรียกโครงไม้สำหรับตากปลาเพื่อถนอมอาหาร เช่นเดียวกับกรณีที่มีผู้คิดว่าต้นกำเนิดของซื่อมาร์มาเลดมาจากภาษาฝรั่งเศสที่แปลว่าราชินีเมาเรือ ครั้งนี้ก็มีผู้เหมาเอาเช่นกันว่า “บาร์บีคิว” น่าจะมาจากวลีภาษาฝรั่งเศสว่า *บาร์บอาเกอ* (*barbe à queue* “เคราถึงหาง”) ซึ่งสื่อถึงสัตว์ที่ถูกนำไปปรุงอาหารทั้งตัว แต่น่าเสียดายที่กรณีนี้ไม่เป็นเช่นนั้น อันที่จริงคำคำนี้มีที่มาจากคำในภาษาสเปนว่า *บาร์บากัว (barbacoa)* ซึ่งหยิบยืมมาจากคำที่ชาวอินเดียนเผ่าอาราวัก (Arawak Indian) แห่งแคริบเบียนใช้เรียกตะแกรงไม้สำหรับย่างเนื้อให้สุก สัตว์ใหญ่จะถูกนำไปย่างเหนือกองไฟบนตะแกรงนี้ นำไปสู่ความชื่นชอบแสนแปลกของคนอังกฤษที่นิยมกินเนื้อย่างไม่สุกและไก่ไหม้ๆ ตอนบ่ายฤดูร้อนที่อากาศเย็น

มีการนำคำคำนี้ไปปรับใช้ให้ทันสมัยได้อย่างน่าสนใจกับเทคโนโลยียานอวกาศ โดยเรียกท่าหมุนตัวของยานอวกาศเพื่อให้ความร้อนจากดวงอาทิตย์แผ่ไปบนพื้นผิวด้านนอกยานอย่างสม่ำเสมอว่า “ท่าบาร์บีคิว” หรืออยู่ใน “โหมดบาร์บีคิว” แต่ถ้านึกถึงอาการคลื่นไส้วิงเวียนที่ต้องเกิดขึ้นกับนักบินอวกาศ ผมคิดว่าควรเรียกท่าหรือโหมดดังกล่าวว่าโดเนอร์เคบับมากกว่า





6

เครื่องดื่มก่อนอาหาร กับอาหารเรียกน้ำย่อย

แน่จริงอย่ากินอะไรรองท้องก่อนดื่ม:
ประวัติศาสตร์ชวนวิงเวียนของเครื่องดื่มก่อนอาหาร

ซากปรักหักพังของแม่ช่วยชีวิตนายท่าน: เรื่องราวของยินโทนิก

เขย่าแต่ไม่ต้องคน: มาร์ตินี

บลัดดีแมรี: ดื่มให้ราชินีอังกฤษผู้โหดร้ายนั้นหรือ?

บ๋อย มียุงในคานาเปของฉัน...

...และมีออร์เดิฟอยู่นอกบ้าน

การตอบโต้อันกรุบกรอบ

ฮัมมูส: ไม่ใช่อาหารสูตรเจ้า

สมอร์กัสบอร์ด อาหารเลิศรส

เผยโฉมทาปาส



“ดรายมาร์ตินี” เขาสั่ง “หนึ่งที่ ใส่แก้วแชมเปญก้นลึก”

“ครับ เมอซิเออร์”

“กอร์ดอน 3 ส่วน วอดก้า 1 ส่วน กินาลิเยต์ครึ่งส่วน เขย่าให้เข้ากันจนเย็นจัด แล้วใส่เปลือกเลมอนเฉือนบางชิ้นใหญ่ เข้าใจไหม”

“ได้เลยครับ เมอซิเออร์” พนักงานประจำบาร์ดูชอบใจ

“ว้าว เป็นเครื่องดื่มที่เยี่ยมไปเลย” ไลเทอร์ว่า

บอนด์หัวเราะ “เมื่อผม... เอ่อ... ใช้สมาธิ” เขาอธิบาย “ผมไม่เคยดื่มเกิน 1 แก้วก่อนอาหารค่ำ แต่ก็อยากให้ 1 แก้วนั้นใส่ในแก้วใบใหญ่ แรงจัด เย็นจัด และผสมได้ดีเยี่ยม”

เอียน เฟลมิง (Ian Fleming)
Casino Royale



แน่จริงอย่ากินอะไรรองท้องก่อนดื่ม: ประวัติศาสตร์ชวนวิงเวียนของเครื่องดื่มก่อนอาหาร



เครื่องดื่มก่อนอาหาร **(aperitif) มาจากคำในภาษาฝรั่งเศสที่ใช้เรียก** เครื่องดื่มแอลกอฮอล์สำหรับกระตุ้นความอยากอาหาร มีที่มาจากคำกริยาภาษาละติน *aperire* แปลว่า “เปิด” เดิมเป็นวิธีรักษาโรคตามทฤษฎีฮิวเมอริสม์ (humourism) ซึ่งเป็นกระแสนิยมในวงการแพทย์ตั้งแต่ยุคโบราณจนถึงศตวรรษที่ 19 แนวคิดนี้เสนอว่าร่างกายมนุษย์ประกอบด้วยธาตุพื้นฐาน 4 ชนิด ความเจ็บป่วยทุกประการเป็นผลจากการมีธาตุใดธาตุหนึ่งมากหรือน้อยเกินไป จึงรักษาได้ด้วยการทำให้เกิดสมดุลในร่างกาย อาทิ ถ้าผู้ป่วยคนหนึ่งเป็นไข้ก็แปลว่ามีเลือดมากเกินไปและต้องเอาเลือดออก หากไม่อยากอาหารก็ต้องกระตุ้นด้วยสิ่งที่มีรสขมเพื่อให้น้ำดีไหลเวียนไปช่วยย่อยอาหาร ยาที่กำหนดให้คนไข้กินคือของเหลวใส่สมุนไพรและเครื่องเทศรสเข้ม เมื่อเวลาผ่านไป รสขมของยาเริ่มเจือจางเมื่อเติมแอลกอฮอล์เข้าไป ไม่นานนักผู้ใส่ใจสุขภาพก็ดื่มมันในฐานะเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยก่อนรับประทานอาหาร

รสสมุนไพรเข้มข้นจากเครื่องดื่มอย่างดูบองเนต์และเวอร์มูธมีไว้เพื่อให้ผู้ดื่มไม่รู้สึกว่ากำลังเมาแต่รู้สึกว่าอาการกำลังดีขึ้น นี่คือมุมมองที่ตัวผมและมิสเตอร์เจมิสัน (Mr Jameson) เห็นด้วยสุดใจ ไม่นานการจิบเครื่องดื่มก่อนอาหารก็กลายเป็นธรรมเนียมทางสังคมในยุโรปหลายพื้นที่ก่อนจะแพร่ไปยังโลกใหม่ เครื่องดื่มก่อนอาหารที่นิยมกันในอังกฤษและอเมริกา (ยินโทนิก และ มาร์ตินี ตามลำดับ) รับแนวคิดเรื่องเครื่องดื่มเป็นยาก่อนอาหารค่ำมาด้วยความยินดี โดยแต่ละแก้วมีแอลกอฮอล์มากพอให้แน่ใจว่าคุณจะได้ดับกระหายขณะเรียกน้ำย่อยไปด้วย (ดูกรอบในหน้าถัดไป)

สำนวน *ทำนกหวีดให้ชุ่ม* ***(wetting your whistle)*** **และ** *ลับความ* ***อยากอาหาร*** *(whetting your appetite)* มักถูกใช้สับกันด้วยความที่ฟังดูคล้ายกัน แต่อันที่จริงความหมายต่างกันลิบลับ มีผู้สันนิษฐานถึงที่มาของ “นกหวีด” ในสำนวน “ทำนกหวีดให้ชุ่ม” ว่านักดื่มในผับอังกฤษเคยเอานกหวีดฝังไว้ตรงหูแก้วเบียร์ เมื่อใดที่ต้องการเบียร์เพิ่มจะเป่านกหวีดเรียกพนักงานเสิร์ฟ ผมอยากดื่มในผับที่มีบริการทันใจแบบนี้จริงๆ แต่น่าเสียดายที่ผับแบบนี้และภาชนะใส่เหล้าแบบนี้ไม่มีอยู่จริง “นกหวีด” ในที่นี้เป็นแค่การอ้างอิงแบบติดตลกถึงปากหรือคอ รวมถึงความจริงที่ว่าถ้าปากแห้งแล้วจะทำให้ผิวปาก (whistle) ยาก ส่วนถ้าคุณพยายาม “ลับความอยากอาหาร” นั่นคือการเปรียบเทียบกับการลับอาวุธบนหินลับมีด กริยา “to whet” แปลตรงๆ ว่า “ลับให้คม” ดังนั้น “whetting your appetite” จึงแปลตรงตัวว่า “ลับความอยากอาหารของคุณให้คม” สำนวนนี้ใช้ครั้งแรกในบทละครของ โธมัส แชดเวลล์ (Thomas Shadwell) เรื่อง *The Squire of Alsatia* (1688) “ลับความอยากอาหารกันหน่อยดีกว่า เอาไวน์มาสิ เร็วเข้า ฉันอยากได้อะไรมาลับท้องหน่อย” คำแสลงแถวอังกฤษบ้านผมที่ใช้เรียกเครื่องดื่มก่อนอาหารทุกประเภทคือ ***เครื่องลับ*** *(sharpener)* ก็มาจากแนวคิดแบบเดียวกัน

ซากปรักหักพังของแม่ช่วยชีวิตนายท่าน: เรื่องราวของยินโทนิก



เครื่องดื่มแก้วโปรดของคนอังกฤษชั้นกลางและชั้นสูงอย่างยิน **(gin)** นั้นมีประวัติศาสตร์ค่อนข้างดำมืดดังที่สื่อผ่านชื่อเล่น "ซากปรักหักพังของแม่" (mother's ruin) เดิมช่วงต้นศตวรรษที่ 17 ยินผลิตในฮอลแลนด์ ก่อนจะเป็นที่นิยมในอังกฤษเมื่อกษัตริย์ชาวดัตช์พระองค์ใหม่ วิลเลียมแห่งออเรนจ์ ขึ้นครองราชย์ในปี 1689 สมัยนั้นยิน [ชื่อนี้กร่อนมาจากคำในภาษาดัตช์ *เยเนฟเวอร์ (jenever)* แปลว่า "จูนิเปอร์" หรือลูกไม้ที่ใช้แต่งรสให้เครื่องดื่มชนิดนี้] ได้ชื่อว่าเป็นยาฤทธิ์แรงสำหรับรักษาโรคเกี่ยวกับท้อง แต่ไม่นานคนก็ค้นพบว่าการดื่มยินทำให้เมาเร็วกว่าเบียร์ทั้งยังมีราคาถูกกว่า ยิ่งเมื่อรัฐบาลยอมให้ผลิตยินได้โดยไม่ต้องมีใบอนุญาต ร้านยินหลายพันแห่งที่รู้จักกันในชื่อเชิงเสียดสีว่า ***พระราชวังยิน*** *(gin palace)* เพราะมีสภาพซอมซ่อเหลือรับก็ผุดขึ้นเป็นดอกเห็ดทั่วอังกฤษ

สมัยนี้อาจนึกภาพตอนนั้นไม่ค่อยออก เพราะสมัยนั้นไม่มีการควบคุมการผลิตยิน เลยมีการนำน้ำมันสนมาปลอมปน เพราะหาซื้อได้ในราคาถูกกว่าผลจูนิเปอร์ ดังนั้นแทนที่ยินจะช่วยบรรเทาปวด กลับส่งผลร้ายแรงต่อผู้ดื่มมากขึ้นเรื่อย ๆ หายนะที่ยินปลอมเหล่านั้นก่อให้เกิดกับสังคมถูกจารึกชั่วนิจนิรันดร์ไว้ในภาพพิมพ์อันโด่งดังของ วิลเลียม โฮการ์ธ (William Hogarth) ชื่อ *Gin Lane* (1711) เป็นภาพถนนสายหนึ่งในลอนดอนที่เต็มไปด้วยคนเมา แลดูสับสนวุ่นวาย ตรงกลางภาพเป็นผู้หญิงคนหนึ่งทำเด็กทารกที่เธอกำลังให้นมหลุดมือ ในอีกทางหนึ่งโฮการ์ธจงใจนำเสนอภาพตรงข้ามในภาพพิมพ์ที่มาคู่กันชื่อ *Beer Alley* ซึ่งเป็นฉากของเหล่านักดื่มผู้ร่าเริงและรักชาติ พอถึงปี 1730 การผลิตยินก็เพิ่มขึ้น 6 เท่า

ของเบียร์ จนเกิดกังวลกันหนักว่ายินทำให้ศีลธรรมในหมู่ชนชั้นแรงงานของอังกฤษล่มสลาย มีผู้รณรงค์ใช้ภาพของโฮการ์ธเรียกร้องให้ปรับปรุงกฎหมายภาษีรัดกุมขึ้น พระราชบัญญัติยินปี 1736 พยายามเรียกเก็บภาษีสูงๆ จากผู้ขายยิน แต่ครั้นราคายินเพิ่มขึ้นก็เกิดการประท้วงตามท้องถนน พระราชบัญญัติยินฉบับที่สองในปี 1751 ประสบความสำเร็จมากกว่าจากการบีบให้โรงกลั่นขายยินให้ผู้ค้าปลีกที่มีใบอนุญาตเท่านั้น และการบังคับให้ร้านขายยินต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าพนักงานปกครองในท้องถิ่น

ไม่นานยินลอนดอนสูตรใหม่ที่ผ่านการควบคุมก็กลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของโลก ในแง่ที่ว่า**ลอนดอนดรายยิน** (London dry gin) ยังคงเป็นยินชนิดหลักที่มีขายกินในปัจจุบัน และเมื่อจักรวรรดิอังกฤษแผ่แสนยานุภาพไปทั่วโลก ผู้ที่ไปลงหลักปักฐานยังถิ่นอื่นก็นำยินติดตัวไปด้วยเพราะพกพาสะดวกกว่าเบียร์ ถือเป็นรสชาติแบบอังกฤษสำหรับบำบัดอาการคิดถึงบ้าน

ดินแดนเหล่านี้หลายแห่งโดยเฉพาะอินเดียและเอเชียตะวันออกชุกชุมด้วยโรคมาลาเรียที่เป็นแล้วก็อาจเป็นได้ใหม่อีก แถมบ่อยครั้งอันตรายถึงชีวิต โรคนี้เกิดจากการโดนยุงกัดอีกทั้งมียารักษาที่ได้ผลเพียงชนิดเดียว ในศตวรรษที่ 16 หมอสอนศาสนาคณะเยซูอิตสังเกตเห็นชาวอินเดียนเผ่าเคชัวนำเปลือกต้นซิงโคนาเปรูหรือต้นควินินที่บดละเอียดไปผสมกับน้ำรสหวานเพื่อตัดรสขมจัดของเปลือกไม้แล้วดื่มเพื่อรักษาอาการตะคริวและแก้ไข้ ตอนต้นศตวรรษที่ 17 พวกเขานำบางส่วนกลับโรมเพื่อสู้กับมาลาเรียที่ระบาดและทำให้พระสันตะปาปากับพระคาร์ดินัลหลายคนเสียชีวิต ปรากฏว่าเปลือกไม้ชนิดนี้ไม่เพียงบรรเทาอาการแต่ยังรักษามาลาเรียได้ด้วย นับแต่นั้นมาใครก็ตามที่ใช้ชีวิตในเขตมาลาเรียระบาดก็ได้รับคำแนะนำอย่างจริงจังให้กินยาควินินทุกวัน

น้ำอินเดียนโทนิก (Indian tonic water) (โทนิกแปลว่า “รักษา”)

เป็นผลจากการคิดค้นเพื่อให้ดื่มยาในย่อหน้าที่แล้วได้ง่ายขึ้น สูตรดั้งเดิมก็แค่ละลายควินินในน้ำโซดา แต่เนื่องจากรสชาติยังขมมาก สมาชิกบริษัทอินเดียตะวันออกในต่างแดนจึงเริ่มผสมยินในน้ำโทนิกซึ่งพวกเขาจะดื่มเป็น ***ซันดาวเนอร์*** *(sundowner)* หรือเครื่องดื่มตอนตะวันตกดินอันเป็นช่วงเวลาที่เสี่ยงโดนยุงกัดสูงสุด ไม่นานการบริโภคเครื่องดื่มก่อนอาหารชนิดใหม่นี้ก็กลายเป็นส่วนหนึ่งของชีวิต (ถึงขั้นเอาติดตัวกลับมาอังกฤษด้วย) จนพวกเขาลืมไปว่าเดิมนี่คือเครื่องดื่มที่ใช้เป็นยา

เขย่าแต่ไม่ต้องคน: มาร์ตินี



คุณควรถอดเสื้อผ้าเปียกๆ พวกนั้นแล้วดื่มดรายมาร์ตินีสักแก้วนะคะ

เม เวสต์
(Mae West)

เครื่องดื่มก่อนอาหารที่ชาวอเมริกันชื่นชอบคือมาร์ตินี **(martini)** มาร์ตินีเกิดจากการผสมยินกับเวอร์มูธ และมักตกแต่งด้วยผลมะกอก การมีเวอร์มูธผสมอยู่ด้วยแสดงว่าอย่างน้อยเครื่องดื่มชนิดนี้อาจเริ่มต้นจากเครื่องดื่มที่มีฐานะเป็นยา (ดู เครื่องดื่มก่อนอาหาร) ดังจะเห็นว่าโฆษณามาร์ตินีแรกสุด (ปี 1896) เป็นภาพภรรยาให้สามีผู้เหนื่อยล้าดื่มมาร์ตินีเพื่อฟื้นฟูกำลัง

ก็เหมาะสมแล้วสำหรับเครื่องดื่มแรงๆ เช่นนี้ที่ไม่มีใครจำได้ว่าผู้คิดค้นมันเป็นใครหรือชื่อของมันมาจากไหน ชาวอเมริกันเล่าว่าเกิดจาก

พนักงานประจำบาร์ใจดีที่ผสมเครื่องดื่มสร้างความกระปรี้กระเปร่าสูตรแรงพิเศษให้นักเดินทางผู้อ่อนล้าระหว่างทางไปเมืองมาร์ติเนซที่แคลิฟอร์เนีย ส่วนชาวอังกฤษอ้างว่าตั้งชื่อตามปืนไรเฟิลมาร์ตินี-เฮนรี ปืนนี้เป็นอาวุธมาตรฐานของกองทัพอังกฤษช่วงสร้างจักรวรรดิเมื่อทศวรรษ 1880 ขึ้นชื่อเรื่องลั่นกระสุนได้แรงเหมือนล่อถีบ ขณะเดียวกันชาวอิตาลีก็ตามรอยชื่อนี้ไปยังบริษัทผลิตเครื่องดื่มชื่อมาร์ตินีแอนด์รอสซี ซึ่งขายเวอร์มูธมาร์ตินีรอสโซตั้งแต่ปี 1863 เช่นนี้แล้วเราคงไม่มีทางรู้ความจริง เรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือทั้งหมดนี้อาจเป็นที่มาของชื่อเครื่องดื่มชนิดนี้ได้ทั้งนั้น อย่างไรก็ตามเรามั่นใจได้ว่ามาร์ตินีสูตรแรกที่มีการตีพิมพ์ปรากฏใน *New and Improved Illustrated Bartender's Manual* (1888) ของ แฮร์รี จอห์นสัน (Harry Johnson) และเป็นสูตรแบบอเมริกัน

แทนที่มาร์ตินีจะหมดความนิยม เพราะกฎหมายห้ามจำหน่ายสุรา (ดู ซีซาร์สลัด) เครื่องดื่มชนิดนี้กลับยิ่งได้รับความนิยมตามร้านเหล้าผิดกฎหมายทั่วอเมริกา รสแรงๆ ของเวอร์มูธกลบความดิบของวิธีทำยินที่คนขายเหล้าเถื่อนผสมมันในอ่างอาบน้ำ และเมื่อมีการยกเลิกกฎหมายห้ามจำหน่ายสุราในปี 1933 มาร์ตินีก็กลายเป็นเครื่องดื่มซึ่งนิยมกันในหมู่ผู้เจนโลก เด่นๆ ได้แก่ เอฟ. สกอตต์ ฟิตซ์เจอรัลด์, โดโรธี พาร์เกอร์ และคนอีกมากในฮอลลีวูด

ตั้งแต่ทศวรรษ 1930 เป็นต้นมา มาร์ตินีมีฤทธิ์แรงขึ้นเรื่อยๆ สัดส่วนเวอร์มูธลดลงตามกาลเวลา ครั้งหนึ่งเวอร์มูธเคยคิดเป็น 1 ใน 3 ของเครื่องดื่มชนิดนี้ ตอนนี้ใกล้เคียงกับ 1 ใน 5 หรือ 1 ใน 6 ซึ่งสาวกมาร์ตินีตัวจริงบอกว่าไม่ต่างจากการเอาขวดเวอร์มูธที่ปิดฝาแน่นไปโบกเหนือแก้วยินเย็นจัด แต่หลักสำคัญยังคงอยู่ที่ว่าคุณต้องเป็นคนคอแข็งหากจะดื่มมากกว่า 1 แก้ว ในช่วงตึงเครียดระหว่างสงครามเย็น เมื่อมีผู้นำมาร์ตินีรสเข้มพิเศษมาเสิร์ฟให้ นิกิตา ครุสชอฟ (Nikita Khrushchev) ผู้ดำรงตำแหน่งประธานสภารัฐมนตรีแห่งรัสเซีย ครุสชอฟถึงกับเรียกมันว่า

"อาวุธที่ร้ายแรงที่สุดของสหรัฐอเมริกา" ดังนั้นจึงไม่น่าแปลกใจที่มันเป็นเครื่องดื่มแก้วโปรดของ เจมส์ บอนด์ แม้ว่าความเป็นบอนด์ทำให้เขาต้องแปลงสูตรตามแบบฉบับของตนเองก็ตาม (ดูหน้า 144)



มิกกี ฟินน์ ***(Mickey Finn)*** **คือเครื่องดื่มผสมยา มักใช้เพื่อให้คนดื่ม** ช่วยเหลือตัวเองไม่ได้จนคนร้ายก่ออาชญากรรมสำเร็จ เครื่องดื่มตั้งชื่อตามชายผู้เป็นเจ้าของสถานที่ประกอบกิจการสกปรกในชิคาโกอย่างร้านอาหารปาล์มการ์เดนและร้านเหล้าโลนสตาร์ซาลูนซึ่งตั้งอยู่ในย่านวิสกี้โรว์ สถานที่ซึ่งได้ชื่อจากต้นปาล์มโทรมๆ ในกระถางข้างๆ แผนกต้อนรับแห่งนี้ถือเป็นดงนักล้วงกระเป๋าและพวกลักเล็กขโมยน้อย ซึ่งส่วนใหญ่ฟินน์ฝึกสอนให้ หนึ่งในวิธีที่ฟินน์นิยมใช้คือผสมคลอรัลไฮเดรต (ยาสลบ) ในเครื่องดื่ม แล้วจึงลอกคราบเหยื่อผู้สิ้นสติสัมปชัญญะ ก่อนจะนำไปทิ้งไว้ริมถนนนอกร้าน ไม่น่าแปลกใจเลยที่ไม่นานปาล์มการ์เดนก็ปิดกิจการในปี 1903 แต่ฟินน์กลับรอดคุก และได้งานเป็นพนักงานประจำบาร์อีกครั้ง ซึ่งเขาก็ถ่ายทอดวิทยายุทธ์ให้คนร้ายใจคดรายอื่นๆ ต่อไป ดังนั้นอย่าเผลอวางเครื่องดื่มทิ้งไว้โดยไม่มีคนเฝ้า คุณไม่มีทางรู้ว่าใครจับตามองอยู่บ้าง



บลัดดีแมรี: ดื่มให้ราชินีอังกฤษ ผู้โหดร้ายงั้นหรือ?



นี่คือเครื่องดื่มที่ว่ากันว่ารักษาอาการเมาค้างได้ชะงัด บลัดดีแมรี (Bloody Mary) ทำจากวอดก้า น้ำมะเขือเทศ และเครื่องปรุงรสแรงอีกหลายอย่าง เช่น พริกชี้ฟ้าหรือพริกไทยดำ (black pepper) กับทาบาสโก หรือวูสเตอร์ซอส (Worcestershire sauce) อีกทั้งลือกันว่าตั้งชื่อตามพระนางเจ้าแมรีที่ 1 (1516-1558) ผู้นับถือนิกายคาทอลิกและถูกจดจำในสมญา "แมรีนองเลือด" จากการสั่งล่าผู้ที่หันไปนับถือนิกายโปรเตสแตนต์อย่างไม่ลดละ คนเกือบ 300 คนถูกจับมัดกับเสาเผาทั้งเป็น คาดว่าสีน้ำมะเขือเทศคงดูคล้ายเลือดของผู้ที่ต้องสังเวยชีวิตเพราะพระนาง แต่เครื่องดื่มชนิดนี้ไม่น่าจะเกี่ยวข้องกับพระนาง เมื่อค้นพบว่ามีการเรียกวอดก้าผสมน้ำมะเขือเทศว่าบลัดดีแมรีในปารีสตั้งแต่ปี 1921 ผมไม่คิดว่าชาวฝรั่งเศสจะตั้งชื่อเครื่องดื่มค็อกเทลชนิดใหม่ตามชื่อราชินีอังกฤษ อันที่จริงผมไม่คิดว่าพนักงานประจำบาร์ชาวฝรั่งเศสทั่วๆ ไปจะรู้จักพระนางด้วยซ้ำ คนในสมัยนั้นที่น่าจะเป็นเจ้าของชื่อแมรีนี้มากกว่าคือดาราภาพยนตร์ แมรี พิกฟอร์ด (Mary Pickford, 1892-1979) เคยมีคนตั้งชื่อค็อกเทลสีแดงอีกชนิดหนึ่งตามชื่อเธอมาแล้ว

นักเขียนคอลัมน์ซุบซิบชาวนิวยอร์ก ลูเซียส บีบี (Lucius Beebe) หนึ่งในคนแรกๆ ที่กล่าวถึงเครื่องดื่มชนิดนี้และคนจดจำกันได้ ในปี 1939 เขาเขียนว่า "เครื่องดื่มสร้างความสดชื่นชนิดใหม่ล่าสุดฝีมือ จอร์จ เจสเซิล (George Jessel) ซึ่งกำลังเป็นที่สนใจของนักข่าวในเมืองนี้ ชื่อว่าบลัดดีแมรี เป็นน้ำมะเขือเทศครึ่งหนึ่ง วอดก้าอีกครึ่งหนึ่ง" เกือบ 3 ทศวรรษต่อมา

ในปี 1964 *New Yorker* ตีพิมพ์บทความที่แนะว่าเชฟชาวฝรั่งเศสชื่อแฟร์นองด์ เปอติโอต์ (Fernand Petiot) เป็นผู้คิดค้นค็อกเทลรสร้อนแรงชนิดนี้ นิตยสารฉบับดังกล่าวยกถ้อยคำของเปอติโอต์มาดังนี้

> ผมเป็นคนคิดค้นบลัดดีแมรีอย่างที่รู้จักกันในปัจจุบัน เจสเซิลบอกว่าเขาเป็นคนคิด แต่ตอนที่ผมรับช่วงมันมา มันเป็นแค่วอดก้าผสมน้ำมะเขือเทศเท่านั้น ผมเติมเกลือ 4/8 ช้อนชา พริกไทยดำ 2/8 ช้อนชา พริกชี้ฟ้าป่น 2/8 ช้อนชา และวูสเตอร์ซอสอีกนิดหน่อยลงในก้นกระบอกเชกเกอร์ จากนั้นก็เติมน้ำเลมอนนิดหน่อยกับน้ำแข็งทุบ ใส่วอดก้า 2 ออนซ์และน้ำมะเขือเทศเข้มข้น 2 ออนซ์ เขย่า กรอง แล้วจึงเทใส่แก้ว เราเสิร์ฟบลัดดีแมรีวันละ 100-150 แก้วที่คิงโคลรูม (บาร์ค็อกเทลทันสมัยที่โรงแรมเซนต์เรจิส ย่านกลางเมืองแมนฮัตตัน) และในร้านอาหารอื่นๆ กับตามห้องจัดเลี้ยงต่างๆ

ข้อมูลอื่นๆ ก็สนับสนุนเรื่องนี้ นั่นคือบ่งชี้ว่าเปอติโอต์เป็นผู้คิดค้นบลัดดีแมรี และในเมื่อเขาทำงานที่ปารีสตอนปี 1921 บางทีเขาอาจเป็นพนักงานประจำบาร์ผู้ไม่รู้จักพระนางแมรีอย่างที่เราพูดถึงไปแล้วก็เป็นได้

บลัดดีแมรีเหมือนยินตรงที่ถูกโฆษณาให้เป็นเครื่องดื่มมื้อเช้าสำหรับบำรุงสุขภาพที่สมบูรณ์แบบ ผมนึกถึงเรื่องนี้เมื่อไปชิมอาหารเช้าเพื่อสุขภาพชนิดนี้ 12 แก้วต่อเนื่องที่สนามบินโจฮันเนสเบิร์กระหว่างรอเปลี่ยนเครื่อง (ผมทำไปเพื่อค้นคว้าข้อมูลสำหรับเขียนหนังสือเล่มนี้โดยเฉพาะนะครับ ขอให้เข้าใจ) และผมใคร่ขอแนะนำท่านผู้อ่านที่รักว่าอย่าลองทำตามโดยเด็ดขาด

บ๋อย มียุงในคานาเปของฉัน...



คนฝรั่งเศสกินคานาเป **(canapés) กันมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 18** ตามธรรมเนียมแล้วอาหารจานนี้ประกอบด้วยฐานเล็กๆ ที่ทำจากขนมอบ ขนมปังปิ้ง หรือแครกเกอร์ และมีอาหารที่น่าสนใจกว่าอีกหลากหลายชนิดวางแปะอยู่ด้านบน คานาเปเหมือนเครื่องดื่มก่อนอาหารตรงที่ได้รับการออกแบบมาเพื่อกระตุ้นความอยากอาหาร โดยทั่วไปมีรสเค็มหรือเผ็ดเพื่อกระตุ้นให้ดื่มได้มากขึ้น ขนาดเล็กพอดีคำของมันเป็นไปตามความตั้งใจที่ต้องการให้ถือมันด้วยมือข้างหนึ่ง มืออีกข้างจะได้ว่างพร้อมถือเครื่องดื่มตลอดเวลา เป็นไปได้ว่าคานาเปชนิดที่คนรู้จักมากที่สุดคือโวล-โอ-แวงต์ (vol-au-vent) ทำจากแป้งพายชั้นลักษณะเป็นถ้วย เนื้อเบามากขนาดที่ต้นตำรับฝรั่งเศสบอกว่า “ปลิวไปกับสายลมได้” ยัดไส้เห็ด กุ้ง หรือของอย่างอื่น

คำว่า “คานาเป” มีประวัติศาสตร์ไม่เหมือนใครแถมยังไม่เกี่ยวข้องกับอาหารอีกต่างหาก ในกรีซโบราณ คำว่า *โคนอป* (*konop*) แปลว่ายุง ในขณะที่ม่านสำหรับกางรอบเก้าอี้ยาวเพื่อกันยุง (รูปแบบแรกๆ ของมุ้ง) เรียกว่า *โคโนปีออน (konopion)* จากนั้นชาวโรมันก็ปรับเป็น *โคโนเปอุม (conopeum)* แล้วมาเป็น *คาโนเปอุม (canopeum)* ในภาษาละตินยุคกลางตามด้วย *คาโนเป (canope)* ในภาษาอังกฤษยุคกลางซึ่งใช้เรียกผ้าม่านชนิดหนึ่ง ก่อนที่ในที่สุดจะกลายเป็นคำสมัยใหม่ว่า “คาโนปี” (canopy) ตรงกันข้ามชาวฝรั่งเศสใช้คำว่า *คานาเป* (จากรากศัพท์เดียวกัน) มาบรรยายเก้าอี้ยาวแทนที่จะเป็นม่าน ใครบางคนอาจเล่นมุกว่า แผ่นขนมปังปิ้งที่โปะหน้าด้วยอาหารคาวดูเหมือนโซฟา *(คานาเป)* ที่มีหมอนกองสุม คำคำนี้ก็เลยมีอีกความหมายเพิ่มเข้ามา

...และมีออร์เดิฟอยู่นอกบ้าน



ออร์เดิฟ **(hors d'ouevres) คือคานาเปแบบมีพัฒนาการ ดูดีพอกัน** แต่ได้เนื้อได้หนังกว่า เมื่อถึงช่วงเปลี่ยนผ่านสู่ศตวรรษที่ 20 รถเข็นบริการออร์เดิฟกลายเป็นส่วนประกอบคุ้นตาในร้านอาหารหรูทั่วยุโรป บนรถเข็นอาจเต็มไปด้วยถ้วยชามใส่อาหารสีสันสวยงามทุกรูปแบบคล้ายปกหนังสือเล่มนี้ มีทั้งพาย สลัด และทาร์ตที่ตกแต่งงดงาม แทนที่จะอ่านเมนูแล้วตัดสินใจว่ารายการไหนที่ *ซื่อฟังดู* น่าอร่อย คุณจะได้เห็นว่าอาหารจานไหน *ดู* น่าอร่อยที่สุด แถมยังได้ชิมอย่างละนิดอย่างละหน่อยด้วย

คำคำนี้ใช้ครั้งแรกในปี 1596 *ออร์เดิฟ* (แปลตรงตัวว่า "นอกงาน" ในภาษาฝรั่งเศส) เป็นศัพท์ในวงการสถาปัตยกรรม ใช้เรียกสิ่งปลูกสร้างนอกตัวอาคารที่ไม่รวมอยู่ในงานออกแบบหลักของสถาปนิก ครั้นอังกฤษรับคำดังกล่าวเข้ามาใช้ในช่วงต้นศตวรรษที่ 18 ความหมายก็เปลี่ยนเป็น "สิ่งที่ไม่ธรรมดา" แต่ไม่นานก็ได้ความหมายใหม่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารคือ "สิ่งที่อยู่นอกอาหารมื้อหลัก" คำคำนี้กลายเป็นคำคุ้นหูในปารีสช่วงต้นศตวรรษที่ 19 ตอนที่บรรดาเชฟผู้ยิ่งใหญ่ซึ่งเคยรับใช้เจ้าขุนมูลนายฝรั่งเศสและเป็นเสรีชนหลังการปฏิวัติพากันเปิดร้านอาหาร ออร์เดิฟเป็นวิธีอันยอดเยี่ยมในการแสดงทักษะและความสามารถด้านการครัวให้ลูกค้ารายใหม่รับรู้ แม้การที่ฝรั่งเศสจะครอบงำอาหารหรูๆ มาหลายศตวรรษอาจดูน่าหมั่นไส้อยู่บ้าง แต่ก็ยังมีเรื่องหนึ่งที่ปลอบใจคุณได้ คราวหน้าหากมีคนเสิร์ฟคานาเปหรือออร์เดิฟให้คุณ ขอให้จำไว้ว่าความหมายแท้จริงของมันก็คือเพื่อนชาวฝรั่งเศสของเรากำลังกินโซฟาอยู่นอกบ้านนั่นเอง

การตอบโต้อันกรุบกรอบ



จอร์จ “สเป็ก” ครัม (George “Speck” Crum, 1822-1914) ทำงาน เป็นหัวหน้าเชฟที่ร้านอาหารมูนส์เลกเฮาส์ ในซาราโตกาสปริงส์ เมือง นิวยอร์ก ในวันที่ 24 สิงหาคม 1853 ลูกค้าคนหนึ่งบ่นว่าเฟรนช์ฟรายส์ชิ้นหนาเกินไป ไม่ “เป็นอย่างที่ควรจะเป็น” ครัมหงุดหงิดมากจนตัดสินใจตอบโต้ด้วยการหั่นมันฝรั่งให้บางที่สุดเท่าที่จะทำได้ เขาประหลาดใจมากเมื่อลูกค้ารายนั้นพอใจ และแล้ว**ซาราโตกาโปเตโตชิปส์** (Saratoga Potato Chips) หรือ**มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ** (crisp) อย่างที่เรียกกันในอังกฤษก็ได้รับความนิยมมากในหมู่ลูกค้า จนไม่นานครัมสามารถเปิดร้านอาหารของตนเองด้วยรายได้จากเมนูใหม่นี้

ฮัมมูส: ไม่ใช่อาหารสูตรเจ้า



ฮัมมูส (hummus) หรือเครื่องจิ้มซึ่งทำจากถั่วลูกไก่ปรุงสุกแล้วนำ ไปบด เป็นที่ชื่นชอบมากในแถบตะวันออกใกล้และตะวันออกกลาง อันที่จริง คำว่าฮัมมูสในภาษาอาหรับก็แปลว่า “ลูกไก่” คนกินถั่วลูกไก่กันมาหลายพันปีแล้ว และเป็นอาหารทั่วไปที่หาซื้อได้ตามริมถนน (ดู อาหารจานด่วน) ในโรมยุคโบราณ [ปราชญ์พลูทาร์ช (Plutarch) กล่าวว่าคิเคโร (Cicero) ผู้เป็นนักพูดชื่อดังชาวโรมัน ได้ชื่อนี้ตามบรรพบุรุษผู้มีหูดบนจมูกเหมือนถั่วลูกไก่หรือ *คิเคร์ (cicer)* ในภาษาละติน] ส่วนผสมอื่นๆ ของฮัมมูส ทั้ง

เมล็ดงา กระเทียม น้ำเลมอน และน้ำมันมะกอก ล้วนมาจากพืชซึ่งมนุษย์เพาะปลูกมาตั้งแต่สมัยโบราณ ไม่มีใครรู้ว่ามีผู้นำส่วนผสมทั้งหมดนี้มาปรุงเข้าด้วยกันเป็นครั้งแรกเมื่อไร แต่ฮัมมูสก็เหมือนเคบับตรงที่มีความเป็นมายาวนานชัดเจน ดังนั้นตำนานที่ว่ามีการปรุงฮัมมูสครั้งแรกในศตวรรษที่ 12 โดยซาลาดิน (Saladin) สุลต่านผู้เป็นอริราชศัตรูของพระเจ้าริชาร์ดใจสิงห์ จึงไม่น่าเป็นไปได้อย่างยิ่ง และคงเป็นแค่ความพยายามอย่างออกนอกหน้าที่จะยกระดับชื่อเสียงของอาหารชาวบ้านธรรมดาจานนี้ขึ้นไปแม้สักเล็กน้อยก็ยังดี

สมอร์กัสบอร์ด อาหารเลิศรส



ชาวสวีดิชคิดค้นสมอร์กัสบอร์ด **(smorgasbord) ตั้งแต่ยุคกลาง เดิม** เป็นเหมือนออร์เดิฟในแบบของพวกเขา แต่ปัจจุบันสมอร์กัสบอร์ดแบบสวีดิชประกอบด้วยอาหารหลากหลายชนิดที่กินแบบบุฟเฟต์ นอร์เวย์จะเรียกว่า *โคลด์ตบูร์ด (koldtbord)* ส่วนเดนมาร์กมีแบบฉบับของตัวเองซึ่งรู้จักกันในชื่อ *โคลด์บอร์ (kolde bord)* ในขณะที่ชาวฟินแลนด์เรียกแบบฉบับของพวกเขาว่า *โวยเลปะเปอวตะ (voileipapoyta)* ทุกกรณีล้วนแปลเป็นภาษาอังกฤษได้ว่า “โต๊ะเย็น” ยกเว้นคำภาษาสวีดิชที่แปลคร่าวๆ ได้ว่า “โต๊ะ [*บอร์ด (bord)*] ของแซนด์วิชเปิดหน้า [*สเมอร์กอส (smörgås)*]”

ย้อนกลับไปสมัยศตวรรษที่ 14 ในสวีเดน ชนชั้นสูงจะเสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อยแบบเย็นซึ่งมีขนมปังกับเนยเป็นตัวยืนพื้นบนโต๊ะเล็ก โดยแขกจะยืนกิน ก่อนนั่งลงรับประทานอาหารมื้อหลัก เมื่อถึงศตวรรษที่ 17 อาหารดังกล่าวก็ย้ายจากโต๊ะเล็กมาอยู่บนโต๊ะใหญ่ มีทั้งชนิดร้อนและชนิด

เย็น ดังนั้นสิ่งที่เริ่มต้นในฐานะอาหารเรียกน้ำย่อยบัดนี้กลับกลายเป็นมื้ออาหารเสียเอง ปัจจุบันในสวีเดนแม้แต่อาหารมื้อหรูที่สุดก็ยังเสิร์ฟแบบนี้ รวมถึงคริสต์มาสดินเนอร์ (Christmas dinner) แบบดั้งเดิมที่เรียกว่า *ยูลบอร์ด (julbord)* [แปลตรงตัวว่า “โต๊ะยูล” (Yule table)]

กลุ่มประเทศที่พูดภาษาอังกฤษรู้จักสมอร์กัสบอร์ดจากงานเวิลด์แฟร์ที่นิวยอร์กเมื่อปี 1939 โดยจัดแสดงในซุ้มร้านอาหารทรีดราวน์สของสวีเดน ไม่นานร้านอาหารทันสมัยในนิวยอร์กกับลอนดอนก็นำเสนอแบบฉบับของตัวเองบ้าง ปัจจุบันมีการใช้คำคำนี้ในภาษาอังกฤษอย่างแพร่หลายจนนอกจากจะใช้กับเรื่องอาหารแล้วยังหมายถึงวัตถุสิ่งของอันหลากหลายด้วย เช่น เชิญเลือกเสพ ***สมอร์กัสบอร์ด*** ข้อมูลในหนังสือเล่มนี้ตามสบายเลยครับ

เผยโฉมทาปาส



หลายวัฒนธรรมมีกฎว่าคุณต้องกินอาหารทุกครั้งที่ดื่มแอลกอฮอล์ สเปนก็รับแนวคิดนี้มา แล้วคิดค้นอาหารชนิดหนึ่งเพื่อตอบโจทย์ดังกล่าว นั่นคือ**ทาปาส** (tapas) ประกอบด้วยของว่างหรืออาหารเรียกน้ำย่อยจานเล็กจานน้อยหลายรายการ มีตั้งแต่ผลมะกอกฉ่ำๆ ไปจนถึงไส้กรอกหมูรสเผ็ดหรือปลาหมึกหั่นเป็นวงชุบแป้งทอด ปัจจุบันมีเสิร์ฟตามบาร์หรือร้านอาหารชั้นดีทั่วสเปน อังกฤษ และอเมริกา

เป็นไปได้ว่าอาหารจานนี้พัฒนาขึ้นให้เข้ากับช่วงเวลาในการทำงานตามธรรมเนียมสเปน ซึ่งเริ่มงานตั้งแต่ฟ้าสาง พอถึงตอนบ่ายโมงซึ่งเป็นช่วงอากาศร้อนที่สุดของวัน คนงานจะกินอาหารมื้อหลักแล้วหาที่ร่มๆ

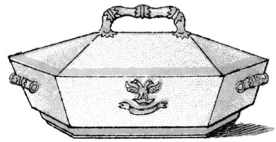
เพื่อนอนกลางวันสักสองสามชั่วโมงให้อาหารย่อยก่อนกลับไปทำงาน จากนั้นช่วงพลบค่ำจนถึงดึกดื่นพวกเขาจะสังสรรค์ ดื่มไวน์ และละเลียดอาหารง่ายๆ จานเล็กจานน้อยหลายชนิด

ที่ว่าไปก็เป็นไปได้นะครับ แต่คุณคงจินตนาการได้ว่ามีเรื่องเล่าที่น่าสนใจกว่านั้น กษัตริย์อัลฟอนโซที่ 10 (1221-1284) เป็นผู้ปกครองคาสตีล, เลโอน และกาลิเซียที่ประชาชนรักมาก ตำนานเล่าว่าวันหนึ่งพระองค์ประชวร แพทย์หลวงแนะนำให้เสวยอาหารว่างมื้อเล็กๆ ระหว่างมื้อหลักเพื่อเสริมสร้างกำลัง ในที่สุดเมื่ออาการดีขึ้น พระองค์ยังคงเสวยอาหารว่างมื้อเล็กๆ นี้ต่อไป โดยทรงเชื่อว่าหากการกินระหว่างมื้อช่วยบำบัดผลข้างเคียงอันเกิดจากไวน์ที่ดื่มทั้งวันได้ มันก็ต้องมีประโยชน์อย่างแน่นอน เมื่อคิดได้ว่าประชาชนคงดื่มไวน์เช่นกันและอาจดื่มมากเกินพอดี พระองค์จึงออกกฎหมายห้ามขายไวน์ตามร้านเหล้าหรือที่พักแรมในอาณาจักรถ้าเจ้าของกิจการไม่จัดของว่างเล็กๆ น้อยๆ เสิร์ฟคู่ไวน์แต่ละแก้ว จากนั้นมาเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมาย จึงมีการเสิร์ฟไวน์คู่ขนมปัง ชีส หรือแฮม ซึ่งผู้ดื่มอาจนำมาปิดฝาถ้วยไม่ให้แมลงวันลงไปตอมเครื่องดื่มได้ด้วย เมื่อดื่มจนหมดถ้วยแล้วค่อยกินอาหารและเริ่มกระบวนการทั้งหมดอีกครั้ง บางครั้งทำซ้ำไปซ้ำมาตลอดทั้งคืน และด้วยเหตุนี้ *ลาทาปา (la tapa)* จึงถือกำเนิดขึ้น

บาร์ทาปาสแห่งแรกของโลกเปิดบริการในเซบิลล์เมื่อปี 1670 ตอนนั้นขุนนางท้องถิ่นซื้อโรงอาหารและห้องรับประทานอาหารของคอนแวนต์เก่าแห่งหนึ่งแล้วขายทาปาสในรูปแบบปัจจุบันให้พ่อค้าแม่ค้า จากนั้นในปี 1860 บรรพบุรุษของเจ้าของคนปัจจุบันก็ซื้อเอลรินคอนซีโญ (El Rinconcillo) ซึ่งเป็นชื่อที่ชาวบ้านเรียกบาร์ทาปาสแห่งนั้นมาตั้งแต่เปิดกิจการ และยังคงเป็นส่วนหนึ่งของเมืองเซบิลล์อันเก่าแก่มาจนถึงบัดนี้ คำว่า *ทาปา* อาจแปลได้ว่า “ฝา” ซึ่งสามารถสืบย้อนกลับไปได้ถึงต้นกำเนิดที่กษัตริย์อัลฟอนโซเป็นห่วงว่าประชาชนดื่มไวน์กันหนัก กฎหมายห้าม

ขายไวน์ที่เกิดขึ้นตามมา ตลอดจนการที่คนงานสเปนปิดถ้วยไวน์ด้วยอาหารเพื่อกันแมลงลงไปตอม แบบนี้ก็แปลว่าในขณะที่ชาวฝรั่งเศสกินโซฟา (ดู คานาเป) ชาวสเปนก็กินฝาเป็นอาหารสินะ

เมื่อเวลาผ่านไป ทาปาสมีความซับซ้อนมากขึ้นและประกอบด้วยอาหารหลากหลายขึ้น ทุกวันนี้หลายคน (โดยเฉพาะถ้าร่วมโต๊ะกับผม) กินอาหารหลากหลายชนิดในแบบ “ทาปาส” ถ้าคุณไปร้านอาหารคราวหน้า (ไม่จำกัดแค่ร้านอาหารสเปนนะครับ) ลองสั่งแค่อาหารเรียกน้ำย่อยสัก 5-6 จานดูสิ นั่นเป็นวิธีกินอาหารร่วมกันที่ยอดเยี่ยมมากเลย



7

ซุปกับอาหารจานแรก

บุยยาเบสเป็นอาหารของเทพเจ้าใช่ไหม?

วิชีสวาส: ซุปที่มีชื่อเดียว

กัซปาโช: รวมกันเราอยู่

ใครเป็นคนคิดทำซุปหัวหอม?

ซุปเจนนี ลินด์: เหตุที่ไนติงเกลสวีเดนเป็นแรงบันดาลใจให้เกิดอาหาร

บุฟเฟต์: จากการรับประทานอาหารหรูสู่การกินแบบไม่อิ่มไม่เลิก

ค็อกเทลกุ้ง: อาหารว่างเก๋ไก๋ที่มาจากการสั่งห้าม

กุ้งหม้อ: ประวัติย่อของการถนอมอาหาร

สาเหตุที่อิหม่ามบายิลดิเป็นอาหารจานโปรดของชาวเติร์ก

ฟัวกรา: เมื่อลูกมะเดื่อเปลี่ยนตับเป็นอาหารสุดหรู



ใครจะเป็นเพื่อนในโลกอาหารที่ใจดีและปรับตัวเก่งยิ่งไปกว่าซุป? ใครกันที่ปลอบคุณเมื่อคุณป่วย? ใครกันที่ไม่ยอมทิ้งคุณเมื่อยากไร้ แถมยังเป็นวิธียืดอายุวัตถุดิบเพื่อการดำรงชีพและความอร่อยได้อย่างดี? ใครกันให้ความอบอุ่นในฤดูหนาวและลดอุณหภูมิให้ในฤดูร้อน? แล้วใครเล่าที่ประดับโต๊ะอาหารสุดหรูของคุณอย่างสมเกียรติและทำให้แขกที่เรื่องมากที่สุดประทับใจได้? ซุปภักดีเสมอแม้สภาพแวดล้อมจะไม่เอื้ออำนวยก็ตาม สเต็กไม่เคยโผล่หน้ามาให้เห็นยามคุณจนหรือป่วยใช่ไหมเล่า?

จูดิธ มาร์ติน (“มิสแมนเนอร์ส”)
[Judith Martin (“Miss Manners”)]



บุยยาเบสเป็นอาหารของเทพเจ้าใช่ไหม?



บุยยาเบส **(bouillabaisse) อาจเป็นซุปปลาที่มีชื่อเสียงมากที่สุด** ในโลก แต่แท้จริงแล้วมันคือสตูปลา เป็นอาหารแบบปรุงทุกอย่างอยู่ในหม้อเดียวและเป็นสัญลักษณ์ของเมืองมาร์แซย์ที่อยู่ทางใต้ของฝรั่งเศส ชาวเมืองมาร์แซย์เล่าว่าอาหารจานนี้คิดค้นโดยวีนัส เทพีแห่งความรักของชาวโรมัน พระนางปรุงอาหารจานนี้ให้สามีคือวัลแคน เพื่อกล่อมให้เขาหลับ (ตอนนั้นคงยังไม่มีภาพยนตร์ฝรั่งเศส) จะได้แอบไปพลอดรักกับมาร์ส (เทพผู้พิทักษ์เมืองมาร์แซย์)

เชฟผู้มีฝีมือทุกคนในโลกมีสูตรบุยยาเบสตามแบบฉบับของตน แต่สิ่งเดียวที่ไม่มีไม่ได้คือความสดของปลา ส่วนชนิดของปลาก็ขึ้นอยู่กับว่าเช้านั้นจับได้ปลาอะไร แม้ว่าบุยยาเบสสูตรดั้งเดิมควรมีปลาอย่างน้อย 3 ชนิด รวมถึง *ราสกาส (rascasse)* หรือปลาแมงป่องซึ่งได้ชื่อนี้จากเงี่ยงพิษของมัน แต่ชื่อสตูชนิดนี้ไม่ได้เกี่ยวข้องกับปลาโดยตรงหากเกี่ยวกับกระบวนการปรุงมากกว่า โดยมาจากคำกริยาภาษาฝรั่งเศส *บุยยี* (*bouillir* "ต้ม") และ *อาเบสเซ* [*abaisser* "ลด (ความร้อน)"] อาหารจานนี้คิดค้นโดยเหล่าชาวประมงแห่งมาร์แซย์ พวกเขาจะตั้งหม้อต้มน้ำทะเลจนเดือดริมท่าเรือ จากนั้นจึงใส่สมุนไพรกับผักนิดหน่อยแล้วปล่อยให้เดือดบนเตาระหว่างที่พวกเขาดื่มไวน์สองสามแก้วในคาเฟ่ใกล้ๆ จากนั้นเมื่อถึงช่วงสุดท้ายก่อนดับไฟจึงค่อยใส่ปลาที่ขายไม่หมดลงหม้อ โดยมักเป็นปลาตัวเล็กหรือรูปร่างดูไม่น่ากิน

บุยยาเบสสูตรแรกที่มีการตีพิมพ์ปรากฏใน *La Cuisine de santé* ปี 1790 โดย จูร์แดง เลอ กวงต์ (Jourdain Le Cointe) ผู้เรียกอาหารดังกล่าวว่า *มัตลอตเดอปัวซง* (*matelote de poisson* "สตูปลาสไตล์ชาวเรือ")

จากนั้นจึงบรรยายภาพชาวประมงขึ้นฝั่งริมแม่น้ำโดยมีภรรยามารอรับพร้อมทั้งเอาหม้อตั้งไฟไว้สำหรับรอใส่ปลา คงไม่มีอะไรสดไปกว่านี้อีกแล้วละครับ

ฝรั่งเศสมีอาหารคล้ายกันคือสตูเนื้อปรุงแบบใช้ความร้อนต่ำเป็นเวลานานซึ่งเป็นที่ชื่นชอบในหมู่พ่อค้าเนื้อที่ตลาดสมิธฟิลด์แห่งลอนดอน **โปต์โอเฟอ** (pot au feu แปลตรงตัวว่า "หม้อตั้งไฟ") เหมือนบุยยาเบสตรงที่ทำจากของสดที่เหลือหรือขายไม่ออกและกินได้เป็นหมู่คณะ อันที่จริงในมาร์แซย์ซึ่งเป็นต้นกำเนิดมักปรุงบุยยาเบสสำหรับกินกัน 10 คนเป็นอย่างต่ำ โดยแนวคิดก็คือยิ่งทำสตูหม้อใหญ่ก็ยิ่งใส่ปลาได้หลายชนิดอีกทั้งรสชาติก็ยิ่งดีขึ้น

วิชีสวาส: ซุปที่มีชื่อเดียว



ซุปร้อนใส่ต้นหอมกับมันฝรั่งเป็นอาหารหลักในช่วงฤดูหนาวของแทบทุกประเทศในยุโรปเหนือ แต่ผู้เปลี่ยนมันเป็นอาหารฤดูร้อนตำรับคลาสสิกด้วยการเสิร์ฟแบบเย็นแล้วโรยใบกุยช่ายสับคือเชฟชาวฝรั่งเศสหลุยส์ ดีอาต์ (Louis Diat) (ดูเพิ่มเติม โซลเวโรนิก) ผู้พำนักอยู่ในนิวยอร์กช่วงสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง ดีอาต์มาจากเมืองบูร์บอนเนซึ่งอยู่ไม่ไกลจากเมืองวิชี (อันเป็นที่มาของชื่ออาหารจานนี้) เขาได้แรงบันดาลใจจากความทรงจำถึงซุปร้อนๆ ที่แม่เคยทำให้กินสมัยเด็ก เมื่อเกิดสงครามโลกครั้งที่สอง วิชีถูกเลือกให้เป็นเมืองหลวงแห่งใหม่ของฝรั่งเศสภายใต้การปกครองของพวกนาซี เชฟชาวฝรั่งเศสในต่างแดนบางคนจึงพยายามเปลี่ยนชื่อซุปชนิดนี้เป็น *เครมโกลวส (crème gauloise)* แต่คราวนี้ชื่อ

วิชีสวาส (vichyssoise) กลับอยู่ยงคงกระพันต่างจากอาหารชื่อเยอรมันหลายชนิดที่ถูกเปลี่ยนชื่อในช่วงสงครามโลกครั้งแรก (ดู เค้กบัตเทนเบิร์ก เฟรนช์โทสต์ และ สเต๊กซอลส์บรี)

กัซปาโช: รวมกันเราอยู่



ดูเหมือนสเปนจะเป็นประเทศที่เคร่งศาสนาคริสต์นิกายคาทอลิก จึงน่าแปลกใจเมื่อพบว่าตั้งแต่ปี 711 ก่อนคริสตกาล [เมื่อนายพลฏอริก อิบนุ ซิญาด (General Tariq ibn Ziyad) เริ่มยกทัพจากโมร็อกโกไปยึดครองคาบสมุทรแห่งนี้] จนถึงปี 1492 [เมื่อเฟอร์ดินานด์ที่ 2 แห่งอารากอน (Ferdinand II of Aragon) เอาชนะกองทหารรักษาการณ์อิสลามกองสุดท้ายที่กรานาดาได้] คนส่วนใหญ่ในสเปนและโปรตุเกสเป็นชาวมุสลิม ประมาณการกันว่าพอถึงปี 1200 ประชากรกว่า 5 ล้านคนจากทั้งหมด 7 ล้านคนในพื้นที่ดังกล่าวหันมานับถือศาสนาอิสลามแล้ว เมื่อผู้ปกครองที่นับถือศาสนาคริสต์นิกายคาทอลิกเข้ามาในดินแดนนี้อีกครั้ง จึงมุ่งมั่นที่จะลบล้างอิทธิพลมุสลิมอันมีมากว่า 750 ปีออกไป ดังนั้นจึงมีการไต่สวนศรัทธาของสเปน (Spanish Inquisition) เพื่อตรวจสอบหาตัวผู้ที่ยังแอบนับถือศาสนาอิสลาม (หรือศาสนาอื่นที่ไม่ใช่คริสต์นิกายคาทอลิก) การไต่สวนนี้เป็นไปอย่างไร้ความปรานีทว่ามีประสิทธิภาพยิ่ง ระหว่างปี 1540-1700 มีการจับกุมตัวผู้ที่ถูกเรียกว่าคนนอกศาสนาได้ราว 104,000 คน คนเหล่านี้ถูกเผาทั้งเป็นหรือเนรเทศไปอยู่ประเทศอื่น

โชคดีที่นโยบายกวาดล้างให้สิ้นซากนี้ไม่ได้ลามไปถึงสถาปัตยกรรมแบบชาวมัวร์ (Moor) สิ่งก่อสร้างอันโดดเด่นเหล่านี้ไม่ได้

ถูกทำลาย แต่ถูกเปลี่ยนเป็นโบสถ์ (เมซกีตา ที่กอร์โดบา) หรือพระราชวังหลวง (อาลัมบรา ที่กรานาดา) และยังคงใช้ชื่อสถานที่ตามเดิม ทว่าบางทีอิทธิพลของชาวมัวร์ที่เด่นชัดที่สุดและยังพบเห็นได้ในสเปนสมัยใหม่อาจอยู่ในอาหารการกิน ตัวอย่างอันโด่งดังที่สุดคือ**กัซปาโช** (gazpacho) ซึ่งทำจากการนำขนมปัง มะเขือเทศ พริกหยวกแดง กระเทียม และน้ำมันมะกอกมาเคี่ยวรวมกันแล้วเสิร์ฟแบบเย็น กัซปาโชเป็นอาหารที่เหมาะกับอากาศร้อนแห้งแล้งเหมือนทะเลทรายของแคว้นอันดาลูซีอาที่อยู่ทางใต้ของสเปน อาหารจานนี้พัฒนามาจากซุปที่มีกระเทียมเป็นส่วนผสมหลักพวกมัวร์นำติดตัวมาจากทางเหนือของแอฟริกา ส่วนชื่อของมันเชื่อกันว่ามีกำเนิดจากคำในภาษามัวร์ *คาสปา (caspa)* ที่แปลว่า “ส่วนที่เหลือ” หรือ “เศษตกค้าง” เป็นการสื่อถึงขนมปังกับผักชิ้นเล็กชิ้นน้อยในซุป แต่เมื่อทำเป็นปริมาณมากสำหรับแรงงานในชนบท พวกเขาจะเดินมาที่ชามรวมแล้วจุ่มขนมปังลงไปในซุปก่อนจะกลับไปนั่งกินขณะที่คนอื่นผลัดกันเข้ามาจุ่มบ้าง คำคำนี้จึงอาจสื่อถึงเศษขนมปังที่ตกค้างอยู่ในชามซุปได้เช่นกัน

อย่างไรก็ตามเครื่องปรุงสำคัญของกัซปาโชในรูปแบบที่เราคุ้นเคยในปัจจุบันเพิ่งเติมเข้ามาในสูตรอาหารหลังจากพวกมัวร์ถูกขับไล่ออกไปแล้ว แม้เราจะรู้สึกเหมือนมะเขือเทศเป็นส่วนหนึ่งของอาหารยุโรปมาโดยตลอด ทว่าแท้จริงแล้วยุโรปไม่เคยรู้จักมะเขือเทศจนกระทั่งศตวรรษที่ 16 เมื่อกอร์เตซ (Hernan Cortez) นำมันกลับมาจากอเมริกาใต้ในปี 1521 และต้องรอจนถึงต้นทศวรรษ 1600 กว่าจะกินกันทั่วไปในสเปน เมื่อเติมมะเขือเทศลงไปในส่วนผสมต้นตำรับมัวร์ ชาวสเปนก็ทำให้กัซปาโชกลายเป็นอาหารสูตรเฉพาะของพวกตนไปในที่สุด

ใครเป็นคนคิดทำซุปหัวหอม?



ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเมดิเตอร์เรเนียนคนดังอย่าง เอลิซาเบธ เดวิด ไม่ประทับใจ “ขนมปังแฉะๆ ชีสเป็นเส้น และหอมใหญ่สุกๆ ดิบๆ ลอยเท้งเต้ง” ใน**ซุปหัวหอม** (onion soup) สูตรต้นตำรับ “ฝรั่งเศส” ซุปชนิดนี้ทำจากหอมใหญ่ผัดจนเป็นสีน้ำตาลใส่น้ำซุปเนื้อวัว ตามธรรมเนียมจะเสิร์ฟกับครูตองและกรูแยร์ขูด ซุปที่ว่านี้มีคนทำเลียนแบบขึ้นมาหลายสูตร บางสูตรรสชาติดีกว่าสูตรอื่น แต่ก็มีผู้ถกเถียงว่าสูตรต้นตำรับก็เป็นของเลียนแบบเหมือนกัน เพราะชาวฝรั่งเศสไม่ใช่พวกแรกที่คิดค้นมัน

หอมใหญ่ทั้งราคาถูก อร่อย และปลูกง่าย จึงเป็นส่วนผสมหลักของซุปหลายชนิดทั่วโลกมาตั้งแต่สมัยโบราณ เช่น ชาวเปอร์เซียปรุงซุปหัวหอมแบบเรียบง่าย เชื่อกันว่าเรื่องนี้มีมาตั้งแต่สมัยพระเจ้าอาร์ซาเซสช่วงที่พระองค์ทรงยกทัพไปรบกับกษัตริย์แห่งซีเรียเมื่อปีที่ 250 ก่อนคริสตกาล หอมใหญ่ยังเป็นเครื่องปรุงหลักใน *อาชชินาซริ (âsh-e-nazri)* หรือ**ซุปอวยพร** (pledge soup) เดิมจะทำซุปนี้เมื่อครอบครัวต้องการให้กำลังใจสมาชิกในครอบครัว เช่น เด็กที่ป่วย หรือลูกชายลูกสาวที่กำลังจะออกเดินทางไกล ซุปชนิดนี้มาพร้อมคำสวดให้เด็กหายป่วยหรือให้ผู้เดินทางกลับมาโดยสวัสดิภาพ ส่วนผสมอื่นๆ ในซุปใช้วัตถุดิบได้หลากหลาย แต่จะเป็นสิ่งที่ญาติ เพื่อน และเพื่อนบ้านนำมาให้ในปริมาณเท่าๆ กัน เพื่อที่คนรวยจะได้ไม่ดูเหมือนอวดรวยและคนจนจะได้ไม่รู้สึกต่ำต้อย ทุกคนมีส่วนร่วมในการทำซุปเพื่อให้แน่ใจว่ามีเพียงพอสำหรับทุกคน ทั้งยังมีเหลือไว้แจกจ่ายให้ผู้หิวโหยและคนไร้บ้านด้วย หากคำสวดได้ผล (เด็กหายป่วยหรือผู้เดินทางกลับมาโดยสวัสดิภาพ) ก็จะมีการทำซุปนี้ทุกปีในวันเดียวกันเป็นพิธีขอบคุณพระเจ้า

ทั้งชาวเปอร์เซียและชาวกรีกโบราณเชื่อว่าหอมใหญ่มอบความกล้าหาญและโชคดีให้มนุษย์ ทหารราบของพวกเขาได้ชื่อว่ากินซุปหัวหอมที่หักขนมปังแห้งใส่ลงไปเป็นอาหารหลัก ถือเป็นการคิดค้นครูตองก่อนชาวฝรั่งเศส 2,000 ปีเลยทีเดียว

ซุปเจนนี ลินด์: เหตุที่ไนติงเกลสวีเดนเป็นแรงบันดาลใจให้เกิดอาหาร



ลีโอโพลด์ บลูม ตัวเอกใน *Ulysses* (1922) นิยายแนวกระแสสำนึกของ เจมส์ จอยซ์ (James Joyce) ฝันถึง**ซุปเจนนี ลินด์**ขณะกินอาหารกลางวันที่โรงแรมออร์มอนด์ "ซุปเจนนี ลินด์ ... น้ำสต็อก เสจ ไข่ดิบ ครีมครึ่งไพนต์ เนียนนุ่มชวนฝัน" ด้วยความที่ซุปนั้นข้น มีแคลอรีสูง และเนื้อเนียนพอ ๆ กับกาวทาวอลเปเปอร์ จึงไม่ได้รับความนิยมอีกต่อไปในยุคสมัยที่ผู้คนใส่ใจเรื่องแคลอรี แต่ในศตวรรษที่ 19 ซุปชนิดนี้เป็นที่ใฝ่ฝันเกือบเท่าตัวเจนนี ลินด์เองเลยทีเดียว

เจนนี ลินด์ เจ้าของฉายา "ไนติงเกลสวีเดน" เกิดที่กรุงสตอกโฮล์มในปี 1820 และเสียชีวิตที่มัลเวิร์น ประเทศอังกฤษเมื่อปี 1887 เธออายุแค่ 9 ขวบตอนที่นักเต้นตัวหลักของรอยัลสวีดิชโอเปรา (Royal Swedish Opera) ได้ยินเธอร้องเพลงให้แมวฟัง จึงจัดแจงให้เธอไปทดสอบเข้าเรียนที่โรงเรียนการแสดงหลวง (Royal Theatre School) ด้วยความช่วยเหลือของนักเต้นผู้นี้ ลินด์จึงได้เข้าเรียนที่นั่น แล้วเธอก็เริ่มปรากฏตัวบนเวทีตั้งแต่อายุ 10 ขวบ เธอได้รับบทพรีมาดอนนา (prima donna หรือตัวเอกฝ่ายหญิง) ครั้งแรกในการแสดงของโรยัลโอเปราเมื่ออายุเพียง 18 ปี ซึ่งเธอ

ก็ได้รับเสียงปรบมือดังสนั่นและมีชื่อเสียงขึ้นมาทันที หลายปีหลังจากนั้น เธอออกแสดงไปทั่วยุโรป ปลุกจินตนาการของทั้งผู้ฟังและเพื่อนศิลปินด้วยกันให้โลดแล่น รวมถึงเพื่อนชาวสแกนดิเนเวียอย่าง ฮันส์ คริสเตียน แอนเดอร์เซน (Hans Christian Andersen, 1805-1875) ว่ากันว่านิทาน 3 เรื่องของเขาได้แรงบันดาลใจจากลินด์ รวมถึงเรื่อง “The Nightingale” และในทางกลับกันก็เป็นที่มาของฉายาอันโด่งดังของเธอด้วย แอนเดอร์เซนยังเป็นหนึ่งในชายผู้ตกหลุมรักเธอ แม้ความรู้สึกที่เธอมีต่อเขาจะเป็นมิตรภาพอันบริสุทธิ์ก็ตาม

ลินด์มีชื่อเสียงเรื่องความกล้าหาญเช่นเดียวกับเสียงอันไพเราะตลอดชีวิตการเป็นนักร้อง เธอต้องทนทุกข์จากโรคตื่นเวทีและต้องพิชิตมันซ้ำแล้วซ้ำเล่า อีกเรื่องที่ขึ้นชื่อคือความมีน้ำใจ เมื่อไม่ขึ้นแสดง เธอจะอุทิศเวลาและรายได้ให้งานการกุศลและการช่วยเหลือผู้อื่น

อันที่จริงการที่ลินด์ตอบรับข้อเสนอของผู้จัดการแสดงระดับตำนานอย่าง พี. ที. บาร์นัม (P. T. Barnum) ให้มาทัวร์อเมริกา เพราะต้องการทำเพื่อการกุศลเป็นหลัก ตอนนั้นคนอเมริกันยังไม่รู้จักเธอนัก ในวันที่ 9 มกราคม 1850 เธอตกลงออกแสดง 150 รอบซึ่งจะได้ค่าจ้าง 1,000 ปอนด์ต่อรอบ (ถือเป็นจำนวนเงินมากมายมหาศาลเกินนึกฝันในสมัยนั้น) ลินด์ไม่ได้ทำไปเพราะโลภมาก เธอเพียงต้องการนำเงินไปสมทบทุนสร้างโรงเรียนแห่งใหม่ในสวีเดน การประชาสัมพันธ์ของบาร์นัมก่อนทัวร์ทำให้มีผู้คนกว่า 4 หมื่นคนมารอที่ริมท่าเรือเพราะอยากเห็นดาวเด่นชาวยุโรปผู้มีจิตใจงามแม้เพียงไกลๆ ก็ยังดี มีการผูกคำว่า “ลินโดมาเนีย” (Lindomania) ขึ้นมาก่อนเธอจะเปล่งเสียงด้วยซ้ำ ไม่นาน “กระแสคลั่งเจนนี” ก็โหมกระพือไปทั่วอเมริกา เสียงเรียกร้องอยากฟังไนติงเกลสาวขับกล่อมเพลงมากเสียจนบาร์นัมจำต้องขอเจรจาแก้ไขสัญญากับผู้จัดการของลินด์ที่ชื่อจอห์น เจย์ (John Jay) เพื่อให้เธอได้ส่วนแบ่งผลกำไรด้วย นับเป็นการเปลี่ยนแปลงที่ท้ายที่สุดเธอก็ได้เงินไปกว่า 250,000 ปอนด์

เสน่ห์ของ เจนนี ลินด์ และเสียงระดับตำนานของเธอนั้นมากมายเสียจนข้าวของหลายสิ่งหลายอย่างตั้งชื่อตามเธอ รวมถึงรถไฟ เรือ และเปลเด็ก ชื่อของเธอกลายเป็นชื่อของสถานที่ต่างๆ อีกทั้งภาพของเธอยังปรากฏบนธนบัตรสวีเดนด้วย แต่อนุสรณ์ที่แปลกยิ่งกว่านั้นคือซุปซึ่งคิดค้นขึ้นเพื่อเธอโดยเฉพาะ ช่วงหลังๆ เมื่อใดที่เธอจะขึ้นแสดง (โดยที่ยังบริจาคเงินให้การกุศลอย่างสม่ำเสมอ) เธอจะกินซุปชนิดนี้โดยเชื่อว่าครีมกับไข่จะช่วยลดอาการระคายเคืองของเส้นเสียงที่ทำงานหนัก ดังนั้นทุกคนที่ชื่นชมเธอและต้องการมีเสียงแบบเธอก็กินมันอย่างหลงใหลด้วย คนพวกนี้คลั่งลินด์จริงแท้ แต่ถึงอย่างไรก็ยังดีกว่าเด็กสาวรุ่นใหม่ที่ไม่ยอมกินอะไรเลยเพื่อจะได้มีเสียงแบบสาวพอชแห่งวงสไปซ์เกิลส์

บุฟเฟต์: จากการรับประทานอาหารหรูสู่การกินแบบไม่อิ่มไม่เลิก



ปัจจุบันคำว่าบุฟเฟต์**หมายถึงอาหารที่ผู้กินไปเลือกตักด้วยตัวเอง** ไม่ว่าจะเป็นแค่อาหารเรียกน้ำย่อยหรือครบมื้อก็ตาม บุฟเฟต์ถือกำเนิดในฝรั่งเศสเมื่อศตวรรษที่ 18 ด้วยลักษณะคล้ายคลึงกับสมอร์กัสบอร์ด อาหารบุฟเฟต์จะเสิร์ฟบนตู้ยาวที่สั่งทำขึ้นเป็นพิเศษ ส่วนลิ้นชักด้านล่างตู้ก็ใส่จานมีดส้อมและที่ขาดไม่ได้เลยคือไวน์ ไม่นานนักวิธีการแบบนี้ก็แพร่หลายไปทั่วยุโรป อังกฤษเริ่มนิยมบุฟเฟต์ช่วงครึ่งหลังของศตวรรษที่ 19

ว่ากันว่าบุฟเฟต์ได้ชื่อตาม ปิแอร์-อัลฟองส์ บุฟเฟต์ (Pierre-Alphonse Buffet, 1692-1756) สุภาพบุรุษชาวปารีสผู้เป็นทั้งนักดื่ม นักพนัน และคนลอยชายไม่ทำงานทำการ เขาเหมือนลอร์ดแซนด์วิชตรงที่ชอบเล่นไพ่และอาจถูกจดจำในลักษณะคล้ายๆ กันด้วย เพราะบุฟเฟต์เองก็ไม่

อยากหยุดเล่นไพ่เพียงเพื่อมาทำเรื่องจิ๊บจ๊อยอย่างการกินอาหาร เขาสั่งให้คนรับใช้วางจานไว้บนโต๊ะเล็กด้านข้างเพื่อให้เขากับแขกได้ตักอาหารที่อยากกินเอาเองเมื่อหิว แต่มีผู้เล่าเรื่องเดียวกันนี้อีกแบบว่าเขาเสียพนันโต๊ะรับประทานอาหารในวงไพ่ เลยต้องใช้โต๊ะเล็กแทน จึงเกิดเป็นบุฟเฟต์ขึ้นมา อย่างไรก็ตามผมไม่พบข้อมูลอ้างอิงอื่นๆ เกี่ยวกับ ปิแอร์-อัลฟองส์ บุฟเฟต์ เลย นอกจากเรื่องเล่าข้างต้นไม่แบบใดก็แบบหนึ่ง ทำให้อดสงสัยไม่ได้ว่าคงโดนชาวฝรั่งเศสหลอกเข้าให้แล้ว

มีโต๊ะเล็กที่มีการนำอาหารมาวางเสิร์ฟและเรียกว่าบุฟเฟต์จริงๆ แต่น่าเสียดายที่ไม่มีเมอซิเออร์บุฟเฟต์ผู้ชอบเล่นไพ่ (หรือเกี่ยวข้องกับอาหารฝรั่งเศส) เพราะคำนี้มีที่มาจากภาษาฝรั่งเศสเก่าคือ *บูเฟต์ (bufet)* แปลว่า "ม้านั่ง" [ไม่ได้มาจาก *บุฟเฟร์ (bouffer)* ที่แปลว่า "กิน" ซึ่งออกเสียงคล้ายกัน] บุฟเฟต์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมซึ่งมีการจัดวางอาหารอย่างค่อนข้างมีศิลปะและหรูหรานั้นเข้าขั้นโก้เก๋ แต่พอมาอยู่ในภาษาอังกฤษแล้ว คำคำนี้กลับโดนลดค่า มันไม่ใช่การกรีดกรายกินอาหารของชนชั้นสูง แต่เป็นการที่คนงานแย่งแซนด์วิชชิ้นสุดท้าย (ขนมปังอ่อนยวบและอยู่ในห่อพลาสติก) อย่างเอาเป็นเอาตายตามโรงอาหารหรือตู้เสบียงรถไฟที่เสิร์ฟอาหารแบบบุฟเฟต์

ค็อกเทลกุ้ง: อาหารว่างเก๋ไก๋ ที่มาจากการสั่งห้าม



นักโบราณคดีผู้ขุดค้นตามซากปรักหักพังโบราณ (หรือกองขยะดีๆ นี่เอง) – แบบว่า อาชีพนี้ไม่ได้ทำอะไรเหมือน อินเดียนา โจนส์ ไปเสียทั้งหมดนะครับ – ค้นพบหลักฐานที่เผยว่าสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกทุก

ชนิดเป็นของว่างสุดโปรดในบริเวณชายฝั่งมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ อีกทั้งมีการกินคู่กับซอสรสเผ็ดมาอย่างน้อย 2,000 ปีแล้ว กุ้งเสิร์ฟในน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ขาวใส่เครื่องเทศและซอสที่ทำจากไข่แดงเป็นอาหารของคนโรมันโบราณ ผู้คนมักยกให้เป็นการคิดค้นของอาพิซิอุส (Apicius) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารชาวโรมันสมัยศตวรรษที่ 1 และเป็นผู้เขียนตำราอาหารเล่มแรกๆ ตามตำนานเล่าว่าอาพิซิอุสชอบกินกุ้งมาก ถึงขนาดที่พอได้ข่าวว่ามีกุ้งอร่อยๆ ที่ตัวใหญ่เป็นพิเศษในลิเบีย เขาก็จ้างเรือไปที่นั่นทันที แต่ก็ผิดหวังมากกับกุ้งตัวแรกที่มีผู้นำมาให้บนเรือ จนหันหัวเรือกลับบ้านโดยไม่แม้แต่จะก้าวเท้าสักข้างขึ้นฝั่งลิเบีย

ในทศวรรษ 1970 งานเลี้ยงอาหารค่ำเก๋ๆ ล้วนเปิดฉากด้วย **ค็อกเทลกุ้ง** (prawn coctail) (ตามด้วยบีฟเวลลิงตันและชีสเค้ก) แม้โดยพื้นฐานแล้วเป็นอาหารโบราณ ทว่าค็อกเทลกุ้งในรูปแบบที่เรารู้จักกันทุกวันนี้เป็นประดิษฐกรรมที่เพิ่งเกิดขึ้นไม่นานจากสูตรอาหารอเมริกันตอนต้นศตวรรษที่ 20 ดูเหมือนว่าประเทศทั้งหลายที่พูดภาษาอังกฤษจะใช้คำว่า “ชริมพ์” (shrimp) (ดูเพิ่มเติม กุ้งหม้อ) กับ “พรอน” (prawn) สลับกันสร้างความสับสนอยู่ไม่น้อย ชาวอเมริกันใช้ “ชริมพ์” เรียกสัตว์ในไฟลัมครัสเตเชียน (crustacean) หรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกหรือกระดองหุ้มทั้งตัวใหญ่และตัวเล็กในวงศ์ *Penaeidae* และ *Pandalidae* ตรงกันข้ามกับชาวอังกฤษที่ใช้คำดังกล่าวเรียกกุ้งตัวเล็ก [คำคำนี้มีที่มาจากคำในภาษาอังกฤษยุคกลางคือ *ชริมเป (shrimpe)* แปลว่า “ย่อ” ดังนั้นจึงอาจสื่อความหมายแบบไม่เป็นทางการถึงคนร่างเล็กก็เป็นได้] และใช้คำว่า “พรอน” เรียกกุ้งตัวใหญ่ ดังนั้นค็อกเทลกุ้งของอังกฤษก็คือ**ค็อกเทลกุ้ง** (shrimp cocktail) แบบอเมริกันที่ทำให้เป็นอังกฤษ

การศึกษาสำรวจตำราอาหารอเมริกันยืนยันว่าอาหารที่ทำจากสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกโดยปรุงด้วยซอสที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนผสมหลักและมีรสเผ็ดร้อน (มักเป็นซอสมะเขือเทศผสมฮอร์สแรดิช ทาบาสโก และ

พริกชี้ฟ้า ดูเพิ่มเติมเรื่อง น้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์) เสิร์ฟในแก้วใบจิ๋ว เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยที่ได้รับความนิยมมากตอนต้นศตวรรษที่ 20 โดยเฉพาะทศวรรษ 1920 ซึ่งเป็นช่วงบังคับใช้กฎหมายห้ามจำหน่ายสุรา ยิ่งทำให้อาหารจานนี้เป็นที่นิยมกันแพร่หลาย เมื่อแอลกอฮอล์กลายเป็นของต้องห้ามตามกฎหมาย การสั่งค็อกเทลสักแก้วจึงถือเป็นเรื่องตื่นเต้นสุดยอด ต่อให้เป็นแค่กุ้งไม่กี่ตัวใส่แก้วหรูๆ ก็ตาม นี่เป็นวิธีปลอดภัยในการป่วนเจ้าหน้าที่ **ค็อกเทลผลไม้** (fruit cocktail) ก็เป็นตัวเลือกยอดนิยมอีกเมนูสำหรับนักกินหัวกบฏ (สำหรับวิธีการอื่นๆ ที่ผู้คนนำมาใช้ในยุคห้ามจำหน่ายแอลกอฮอล์ ดู ซีซาร์สลัด)

จ๋

บางสิ่งที่ *ทำให้หอยแครงของหัวใจคุณอบอุ่น* ***(warms the cockles of your heart)*** คือสิ่งที่ทำให้เกิดความสุขและสื่อถึงความปรารถนาดี ว่าแต่สัตว์น้ำประเภทมีเปลือกทั่วไปซึ่งเป็นส่วนผสมหลักในอาหารจานโปรดของคนชั้นล่างในอังกฤษอย่าง**หอยแครงดอง** (pickled cockle) (ดูเพิ่มเติม ปลาไหลวุ้น และ ไวต์เบต) มีความเกี่ยวข้องใดๆ กับสำนวนนี้ไหม ในแถบชายฝั่งของหมู่เกาะอังกฤษ หอยแครงเคยเป็นส่วนผสมหลักในอาหารของใครหลายคน [ด้วยเหตุนี้ มอลลี มาโลน (Molly Malone) ในบทเพลงซึ่งมีชื่อเดียวกับเธอจึงเข็นรถไปในเมืองดับลินอันงดงามพลางร้องขายสินค้าว่า “หอยแครงและหอยแมลงภู่ ยังเป็นๆ อยู่เลยจ้า”] เนื่องจากหอยแครงมีรูปร่างคล้ายหัวใจอยู่บ้างและเปลือกเป็นโครงแข็งๆ จึงเป็นไปได้ว่ารูปทรงของหัวใจและเส้นเลือดที่เหมือนโครงข่ายทำให้ศัลยแพทย์และนักกายวิภาคศาสตร์นึกถึงหอยแครง แต่นั่นก็ออกจะเพ้อเจ้อไปหน่อย เหตุผลที่น่าจะเป็นไปได้มากกว่ามาจาก *cochleae cordis* คำในภาษาละตินยุคกลางที่ใช้เรียกหัวใจห้องล่าง คำว่า *โคเคลีย (cochleae)* ฟังดู

คล้าย “cockle” ดังนั้นสำนวนดังกล่าวจึงอาจเริ่มต้นในฐานะมุกตลกของแพทย์ที่จงใจนำคำในภาษาละตินมายำ ทั้งนี้จริงๆ แล้ว *โคเคลีย* ในภาษาละตินแปลว่าหอยทาก ส่วนในกายวิภาคศาสตร์สมัยใหม่คำนี้ใช้เรียกหูชั้นในตามลักษณะโครงสร้างที่เหมือนเปลือกหอยทาก และเป็นไปได้ว่าหัวใจห้องล่างเคยถูกเรียกเช่นนั้นด้วยเหตุผลเดียวกัน ดังนั้นถ้าแนวคิดนี้ถูกต้อง เราก็ควรเปลี่ยนสำนวนข้างต้นเป็น “หอยทากแห่งหัวใจ” เรื่องนี้นำเราแบบเนียนๆ ไปสู่อาหารเรียกน้ำย่อยจานโปรดของชาวฝรั่งเศสอย่าง **เอสคาร์โกต์** (escargot) กับเนยกระเทียม อย่างไรก็ตามประมาณการกันว่าชาวฝรั่งเศสกินหอยทากปีละราว 25,000 ตันหรือประมาณ 500 ล้านตัว นี่คือสถิติที่จะทำให้หัวใจเจ้าของร้านอาหารฝรั่งเศสอบอุ่นอย่างแน่นอน

กุ้งหม้อ: ประวัติย่อของการถนอมอาหาร

ถ้าจะให้ดีที่สุดต้องทำด้วยกุ้งสีน้ำตาลตัวเล็กจากอ่าวมอร์แคมบ์ ในแลงคาเชียร์ **กุ้งหม้อ** (potted shrimp) เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยต้นตำรับอังกฤษ เริ่มจากปรุงรสกุ้ง (ดูเพิ่มเติม ค็อกเทลกุ้ง) ด้วยดอกจันทน์เทศ พริกชี้ฟ้า และลูกจันทน์เทศ จากนั้นนำไปใส่หม้อใบเล็กและเก็บรักษาไว้ภายใต้ชั้นเนยใส อาหารจานนี้เหมือนพายหมูตรงที่เป็นมรดกตกทอดอันน่าตื่นใจจากเทคนิคการทำอาหารแบบโบราณ พายในยุคกลางซึ่งเป็นที่มาของพายหมู (ดู “ประวัติย่อของพาย” หน้า 68) โดยหลักแล้วทำไปเพราะตั้งใจให้เป็นวิธีถนอมอาหารมากกว่าเสิร์ฟอาหาร เปลือกหนาๆ ของพายไม่ได้เอาไว้กินแต่ทำหน้าที่ป้องกันสารอันตราย ดังนั้นอาหารข้างใน

ซึ่งทำให้สุกในภาชนะปลอดเชื้อจึงคงความสดได้นาน แน่นอนว่าเทคนิคนี้ไม่ได้เกิดจากการทดลองทางวิทยาศาสตร์อย่างรอบคอบ แต่เกิดจากการลองผิดลองถูกล้วนๆ ข้อผิดพลาดเพียงหนึ่งเดียวในการออกแบบอยู่ตรงส่วนบนของพายที่ทำให้ไส้ในหดตัวและแยกออกจากแป้งหุ้มระหว่างกระบวนการอบจนเกิดเป็นโพรง วิธีแก้ปัญหาคือเทน้ำสต็อกหรือน้ำมันเดือด (ปลอดเชื้อ) ผ่านรูบนเปลือกหุ้มลงไป ของเหลวนี้จะจับตัวกันเหมือนเยลลีในพายหมู นี่เป็นวิธีถนอมอาหารที่เชื่อถือได้ อาหารอาจเน่าเสียเร็วกว่านี้หากใช้วิธีอื่น

เมื่อใกล้ถึงปลายศตวรรษที่ 16 หม้อเริ่มเข้ามาแทนที่แป้งพาย (ซึ่งประหยัดกว่าและนำมาใช้ซ้ำได้) ส่วนผสมที่ปรุงสุกในหม้อจะถูกเก็บรักษาไว้ด้วยการเทไขมันละลายลงไปด้านบน ระยะเวลาเก็บรักษาโดยประมาณมีตั้งแต่ 1 เดือนไปจนเกิน 1 ปี สิ่งประดิษฐ์ที่มีมาก่อนกระป๋องดีบุกชิ้นนี้ได้รับความนิยมมากในฐานะวิธีเก็บรักษาอาหารตั้งแต่ 300 ปีก่อนจะมีตู้แช่แข็ง อย่างไรก็ตามเราไม่อาจไว้วางใจวิธีนี้ได้เสมอไป *The Art of Cookery* ของ ฮันนาห์ กลาส (ดู พุดดิ้งยอร์กเชอ) มีเคล็ดลับชวนสยองในการ “กู้เนื้อนกในหม้อที่เริ่มเน่าเสีย” หลักๆ ก็คือนำนกไปลวกในน้ำเดือดเป็นเวลา 30 วินาที เติมเกลือและพริกไทย จากนั้นค่อยนำไปลงหม้ออีกครั้ง นี่คือคำแนะนำที่แทบจะรับรองได้ว่าทำให้เกิดอาหารเป็นพิษอย่างแน่นอน ต่อมาเมื่อกระป๋องดีบุกถือกำเนิด (ดู ชิกเกนเคียฟ) การถนอมอาหารในหม้อก็ค่อยๆ หมดไป ทุกวันนี้มรดกการถนอมอาหารด้วยหม้อยังคงอยู่ในอาหารพิเศษบางจาน เช่น เทอร์รีนของฝรั่งเศสที่มีชั้นเยลลีหนา หรือกุ้งหม้อที่มีชั้นเนยปิดผนึก

สาเหตุที่อิหม่ามบายิลดิ เป็นอาหารจานโปรดของชาวเติร์ก



อิหม่ามบายิลดิ **(imam bayildi) หรือมะเขือม่วงยัดไส้มะเขือเทศ** กระเทียม และหอมใหญ่ แล้วนำไปเคี่ยวในน้ำมันมะกอก คือหนึ่งในอาหารเรียกน้ำย่อยที่ได้รับความนิยมสูงสุดของตุรกี ที่น่าสงสัยคือชื่อดังกล่าวไม่มีอะไรเกี่ยวข้องกับส่วนผสมเลย เพราะชื่อนี้แปลได้ว่า "อิหม่ามเป็นลม" อิหม่ามคือหนึ่งในตำแหน่งสำคัญทางศาสนาในโลกอาหรับ ในฐานะผู้นำสุเหร่า อิหม่ามจึงเป็นผู้นำสวดในพิธีทางศาสนา ทั้งยังอาจได้รับยกย่องให้เป็นผู้นำชุมชนด้วย แต่ผู้นำทางศาสนา (แถมยังเป็นลมอีกต่างหาก) เกี่ยวข้องอะไรกับอาหารเรียกน้ำย่อยของตะวันออกกลางล่ะ

ตามตำนานของตุรกี วันหนึ่งเมื่อนานแสนนานมาแล้ว อิหม่ามผู้ชื่นชอบอาหารมากทำให้เพื่อนและครอบครัวประหลาดใจด้วยการประกาศแต่งงาน ฝ่ายหญิงคือบุตรสาวพ่อค้าน้ำมันมะกอกชื่อดัง และพ่อของเธอก็มอบน้ำมันมะกอกชั้นดี 12 ไหให้เจ้าบ่าวในฐานะค่าสินสอด ไหแต่ละใบใหญ่พอให้ผู้ชายตัวโตๆ ลงไปอยู่ได้เลยทีเดียว

วันหนึ่งหลังจากแต่งงานได้ไม่นาน เจ้าสาวอายุน้อยผู้เป็นแม่ครัวฝีมือฉกาจปรุงอาหารจานพิเศษให้สามีกิน อาหารจานนั้นคือมะเขือม่วงยัดไส้ปรุงในน้ำมันมะกอกปริมาณมาก อิหม่ามชอบอาหารจานนี้มากจนขอให้ภรรยาทำให้กินทุกวัน ซึ่งเธอก็ทำจนกระทั่งน้ำมันมะกอกหมด จากนั้นภรรยาก็ต้องปฏิบัติภารกิจสุดหินในการบอกสามีว่าน้ำมันมะกอกหมดแล้ว นิทานจบลงด้วยการที่อิหม่ามตกใจมากจนเป็นลมไปเลย

ฟัวกรา: เมื่อลูกมะเดื่อเปลี่ยนตับเป็นอาหารสุดหรู



ฟัวกรา **(foie gras แปลตรงตัวว่า "ตับอ้วน") เป็นอาหารจานหรู** ต้นตำรับฝรั่งเศส ทำจากตับของห่านหรือเป็ดที่ถูกขุนจนอ้วนผิดธรรมชาติ เชื่อกันว่าเทคนิคนี้คิดค้นขึ้นมาตั้งแต่ 2,500 ปีก่อนคริสตกาลโดยชาวอียิปต์โบราณ พวกเขาสังเกตว่าตับห่านอพยพมีขนาดใหญ่ขึ้นจากการกินอาหารมากกว่าปกติเพื่อเตรียมบินระยะไกล จึงลองบังคับให้สัตว์ปีกที่เลี้ยงไว้กินลูกมะเดื่อ (fig) มากกว่าปกติเพื่อให้ได้ผลอย่างเดียวกัน ในสุสานของเมเรรูกา ขุนนางใหญ่ผู้มีอำนาจมากเป็นอันดับ 2 ในอาณาจักรสมัยราชวงศ์ที่ 6 มีภาพสลักหินรูปห่านถูกบังคับให้กินอาหาร ทำให้เรารู้ว่าธรรมเนียมเช่นนี้แพร่หลายแล้วในช่วง 2,300 ปีก่อนคริสตกาล

อรรถกถาจารย์ชาวโรมันหลายคนบันทึกเรื่องราวการเผยแพร่ธรรมเนียมการขุนห่านจากอียิปต์ไปยังประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียน เช่น พลินีผู้อาวุโสบรรยายว่าอาพิซิอุสผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร (ดูเพิ่มเติม ค็อกเทลกุ้ง) พยายามใช้วิธีนี้กับสัตว์อื่นด้วย "อาพิซิอุสค้นพบเรื่องสำคัญว่าเราอาจใช้วิธีเพิ่มขนาดตับห่านมาเพิ่มขนาดตับหมูได้ด้วย วิธีการคือให้หมูกินลูกมะเดื่อแห้งเยอะๆ เมื่ออ้วนดีแล้วให้นำไปแช่ไวน์ผสมน้ำผึ้งและฆ่าทันที" (*Natural History*, ค.ศ. 77-79)

ชาวโรมันเรียกอาหารที่ได้จากตับสัตว์ที่ถูกขุนจนอ้วนนี้ว่า *iecur ficatum* หรือ "ตับมะเดื่อ" ทุกวันนี้ห่านและเป็ดฝรั่งเศสถูกบังคับให้กินข้าวโพดแทนลูกมะเดื่อ แต่ที่น่าสนใจคือการที่ภาษาฝรั่งเศส *ฟัว (foie)* ที่ใช้เรียกตับ มีที่มาจาก *ฟิกาตุม* ("มะเดื่อ") จุดนี้สื่อความว่าเดิมตับสัตว์มีความเกี่ยวข้องกับวิธีการนี้อย่างมาก ฝรั่งเศสซึ่งตอนนี้เป็นผู้ผลิตฟัวกรารายหลักของโลก (ฮังการีตามมาติดๆ) ผลิตฟัวกราประมาณ 25,000 ตัน

ต่อปี พวกเขาอ้างว่าบรรดาเป็ดห่านเริ่มชื่นชอบข้าวโพดปริมาณมากที่ถูกกรอกลงคอผ่านกรวยในแต่ละวัน อีกมุมมองที่แตกต่างมาจาก ชาร์ลส์ เฌราร์ (Charles Gérard) ใน *Ancienne Alsace à table* ตีพิมพ์เมื่อปี 1877 (คนรักสัตว์ควรมองไปทางอื่นเมื่อถึงตรงนี้) “ห่านไม่สำคัญอะไร แต่มนุษย์ทำให้มันเป็นเครื่องมือสร้างผลิตภัณฑ์อันยอดเยี่ยม เป็นเหมือนเรือนกระจกมีชีวิตซึ่งเพาะผลิตผลชั้นเลิศของวงการอาหารไว้ภายใน” ไม่เป็นไรแล้วครับ ตอนนี้ทุกคนหันกลับมาได้แล้ว



8

สลัดกับผัก

ซีซาร์เกี่ยวอะไรกับสลัด?

ซิดนีย์ สมิธ: นักรณรงค์ผู้กระตือรือร้นและน้ำสลัด

จากโรงแรมวอลดอร์ฟถึงฟอว์ลตีทาวเวอร์ส: ขาลงของสลัด

โคลสลอว์: คุณชอบสลัดแบบเย็นหรือแบบใส่กะหล่ำปลี?

โรเบิร์ต เอช. คอบบ์: ผู้ทำสลัดให้ดารา

อะไรคือส่วนผสมที่ถูกต้องของสลัดนีซัวส์?

เซาเออร์เคราต์กับโรคของชาวเล

พุดดิ้งถั่วร้อนๆ: คนธรรมดาในยุคกลางเขากินอะไรกัน?

ไข่ฟลอเรนทีนกับราชินีอิตาลีใจร้ายผู้รักผักโขม

ชาวฝรั่งเศสเป็นผู้คิดค้นถั่วอบจริงหรือ?

การเฟื่องฟูและตกต่ำของมันฝรั่ง

กราแตงโดฟินัวส์: อาหารที่คู่ควรกับเจ้าชาย...

...และอาหารที่ล่อใจศาสดา (ยอนสันส์เทมป์เทชัน)

คอลแคนนอน: วิธีได้สามีด้วยมันฝรั่งบด 1 ช้อน

ตอกไข่ทำออมเล็ตสเปนจานแรก



มีชายชราแห่งไฟฟ์
เขารังเกียจชีวิต
ผู้คนพากันขับลำนำให้เขาฟัง
และให้เขากินสลัด
มันเขียวขาชายชราแห่งไฟฟ์

เอดเวิร์ด เลียร์
(Edward Lear)

•

ผมหมายความว่า ถ้าคนผู้หนึ่งชอบมันฝรั่งมาก เขาก็ต้องเป็นคนที่ค่อนข้างน่านับถือ

เอ. เอ. มิลน์
(A. A. Milne)



ซีซาร์เกี่ยวอะไรกับสลัด?



แน่นอนว่าชื่อซีซาร์ทำให้นึกภาพจักรพรรดิหน้าบูดสวมชุดโทกา กำลังกินอาหารกลางวัน ก่อนจะสั่งโยนชาวคริสต์สักคนสองคนให้สิงโตกินเพื่อความบันเทิงและเพื่อให้ประชาชนชาวโรมพอใจ แต่ปรากฏว่า **ซีซาร์สลัด**มีอายุไม่ถึง 100 ปี แถมยังมาจากสถานที่ซึ่งเรานึกไม่ถึงอย่างเม็กซิโก

ซีซาร์ คาร์ดินี (Caesar Cardini, 1896-1956) เกิดที่อิตาลีและอพยพไปอเมริกากับพี่น้อง 3 คนในช่วงที่เริ่มเกิดสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง ตอนนั้นเป็นยุคห้ามจำหน่ายสุราซึ่งมีอีกชื่อหนึ่งว่ายุคแห่งการทดลองอันทรงเกียรติ (Noble Experiment) ระหว่างปี 1917-1933 สหรัฐอเมริกาสั่งห้ามขาย ผลิต และขนส่งเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างเด็ดขาด จุดประสงค์คือเพื่อส่งเสริมศีลธรรมและปรับปรุงพฤติกรรมของชาวอเมริกัน แต่เอาเข้าจริงกลับเป็นการสนับสนุนให้เกิดขบวนการอาชญากรรมขนานใหญ่ ซีซาร์กับน้องชายชื่ออเล็กซ์รู้ว่าผู้คนยอมทำทุกอย่างเพียงเพื่อจะได้ดื่มเหล้าสักแก้วสองแก้ว จึงเห็นลู่ทางทำธุรกิจถูกกฎหมายและคว้าโอกาสนั้นไว้ในปี 1924 พวกเขาเดินทางสั้นๆ ย้ายจากลอสแอนเจลิสข้ามพรมแดนไปเม็กซิโก เปิดร้านอาหารในเมืองติฆัวนา หลังจากเมืองนี้กลายเป็นสถานที่สุดโปรดของชาวแคลิฟอร์เนียใต้ผู้อยากเฮฮาปาร์ตี้ช่วงสุดสัปดาห์

คาร์ดินีประสบความสำเร็จอย่างสูงจากการขายแอลกอฮอล์รสแรงคู่กับอาหารอิตาลีแสนอร่อย โรซา ลูกสาวของซีซาร์เล่าว่าในงานฉลองวันชาติอเมริกา ร้านนี้มียอดจองโต๊ะสูงมาก ไม่นานพ่อเธอก็ใช้วัตถุดิบทำอาหารให้ลูกค้าผู้เมามายจนหมด เขาแก้ปัญหาด้วยการทำสลัดจากอะไรก็ตามที่เหลืออยู่ในครัว ได้แก่ กะหล่ำปลี ครูตอง เนยแข็งพาร์เมซาน

ไข่ น้ำมันมะกอก น้ำเลมอน พริกไทยดำ และวูสเตอร์ซอส บางทีเขาอาจพยายามชดเชยความเรียบง่ายของอาหารจานนี้ด้วยการเสิร์ฟอย่างเลิศหรู คลุกสลัดต่อหน้าลูกค้าเพื่อให้น้ำสลัดข้นเคลือบผักทุกชิ้นอย่างทั่วถึง

มีเรื่องเล่าว่าอาหารจานนี้ได้รับความนิยมมากในกลุ่มดาราภาพยนตร์ฮอลลีวูดที่ขึ้นเครื่องบินมาร่วมงานในช่วงสุดสัปดาห์ จนอเล็กซ์ตั้งชื่อให้มันว่า “สลัดนักบิน” (Aviator salad) เพื่อเป็นเกียรติแก่พวกเขา ภายหลังเมื่อร้านอาหารย้ายมาตั้งที่ชั้นล่างของโรงแรมคอมเมอร์เชียล พี่น้องคาร์ดินีก็สารภาพความจริง แล้วสลัดดังกล่าวก็เปลี่ยนไปใช้ชื่อซีซาร์ จากนั้นไม่นานมันก็กลายเป็นอาหารจานโปรดในหมู่ดารายุคนั้น พวกเขาจะสั่งอาหารจานนี้ไม่ว่าจะเดินทางไปที่ใดก็ตาม

ถึงซีซาร์สลัดจะไม่ได้มีอายุยาวนานหลายศตวรรษ แต่เราก็พบว่าชาวโรมันชอบกินผักสดมากเช่นกัน สลัดในยุคนั้นมีส่วนเหมือนสลัดสมัยใหม่อยู่มากตรงที่ประกอบด้วยผักหลายชนิด รวมถึงร็อกเก็ต วอเตอร์เครสส์ แมลโลว์ ซอร์เรล กูสฟุต ผักเบี้ยใหญ่ ชิโครี ใบบีตรูตขึ้นฉ่าย เชอร์วิล โหระพา และสมุนไพรสดชนิดอื่นๆ คำว่าสลัดนั้นมาจากคำในภาษาละตินคือ *salata herba* แปลตรงตัวได้ว่า “สมุนไพรใส่เกลือ” นี่แสดงว่าทั้ง จูเลียส ซีซาร์ และ ซีซาร์ คาร์ดินี ต่างชื่นชอบน้ำสลัดรสเข้ม วิธีการปรุงสลัดที่คิดขึ้นมาแก้ปัญหาเฉพาะหน้าทำให้ ซีซาร์ คาร์ดินี กลายเป็นคนรวย ในที่สุดเขาก็จดทะเบียนเครื่องหมายการค้าให้ผลงานอันโด่งดังนี้ในปี 1948 ทุกวันนี้บริษัทคาร์ดินียังคงเป็นผู้ผลิตน้ำมันและน้ำสลัดมากมายหลายชนิดที่ชาวอเมริกันชื่นชอบ

ซิดนีย์ สมิธ: นักรณรงค์ผู้กระตือรือร้นและน้ำสลัด



ซิดนีย์ สมิธ (Sidney Smith, 1771-1845) เป็นนักเขียน ผู้จัดพิมพ์ และนักบวชจำเป็น เขากลายเป็นคนดังตอนต้นศตวรรษที่ 19 แม้จะเป็นคนร่าเริงและไม่จริงจัง แต่เขากลับรณรงค์อย่างสุดจิตสุดใจเพื่อเรื่องจริงจังหลายเรื่อง เช่น การศึกษาสำหรับสตรีและการเลิกทาส การเดินสายปาฐกถาชื่อดังในหัวข้อหลักจริยธรรมทำให้สมิธได้รับยกย่องในฐานะนักการเมืองเช่นเดียวกับนักเทศน์ แม้ว่าความตั้งใจของเขาจะโน้มเอียงไปที่เรื่องเงินมากกว่าก็ตาม ครั้งหนึ่งเมื่อคำสอนบรรลุเป้าหมายแรกเริ่มหาเงินได้พอตกแต่งบ้าน เขาก็โยนบทพูดใส่กองไฟ

สมิธถูกสถานการณ์บังคับ (มีการออกกฎหมายในปี 1808 ให้นักบวชทุกคนต้องพักอยู่ในเขตศาสนาของตน) ให้ต้องใช้ชีวิตส่วนใหญ่อยู่ในเขตชนบทยอร์กเชอและทำฟาร์มที่มาพร้อมกับบ้านพักนักบวช แทนที่จะได้สนุกกับสถานะคนดังในลอนดอน ได้ปะทะคารมกับเหล่าปัญญาชน และเขียนบทความให้ *Edinburgh Review* ทุกวันนี้ยังมีคนนำคำกล่าวของเขามากล่าวซ้ำ แต่เจ้าตัวคงขำถ้ารู้ว่าสิ่งที่คนจดจำเขาได้มากที่สุดมาจากเรื่องอื่นโดยสิ้นเชิง ซิดนีย์ สมิธ ชื่นชอบสลัดมากถึงขั้นแปลงสูตรน้ำสลัดสุดโปรดเป็นบทกวีที่แปลได้คร่าวๆ ดังนี้

สูตรสำหรับสลัด
กวีขอไว้ใครจะปรุงสูตรนี้
ไข่แดงดีสองฟองต้มมาบดใส่
มันฝรั่งต้มสองหัวกดกระชอนไป
เพื่อให้ได้ความเนียนนุ่มละมุนดี

ใส่หัวหอมนิดหน่อยให้ลอยเด่น
แม้ไม่เห็นแต่ได้รสและกลิ่นสี
ใส่มัสตาร์ดรสเผ็ดช้อนเดียวดี
เครื่องจิ้มที่เผ็ดเร็วไปไม่น่ากิน
แต่ไม่ผิดหากชอบสมุนไพร
เติมเกลือใส่สองช้อนให้คล่องลิ้น
น้ำมันดีจากลุกกาสี่ช้อนริน
น้ำส้มสายชูทั้งสิ้นอีกสองช้อน
และสุดท้ายในส่วนผสมนี้
ใส่ซอสแอนโชวี่นิดเดียวก่อน
โอ้ เขียวชอุ่ม! โอ้ จานเด่นของนักกลอน!
ยั่วคนจรใกล้ตายให้ได้กิน
พาวิญญาณกลับคืนสู่ผืนโลก
นิ้วกวาดโบกในชามอร่อยลิ้น!
เมื่ออิ่มแล้วก็เอ่ยปากให้ได้ยิน
“เราไม่สิ้นเพราะได้กินวันนี้เอย”

บทกวีนี้ปรากฏตัวอีกครั้งใน *Common Sense in the Household* ของ มาเรียน ฮาร์แลนด์ (Marion Harland) ตีพิมพ์ครั้งแรกในปี 1871 และอาจกล่าวได้ว่าบทกวีทำให้ทุกครัวเรือนรู้จักชื่อเธอ หนังสือขายได้กว่า 10 ล้านเล่ม ทำให้**น้ำสลัดซิดนีย์ สมิธ** (Sidney Smith salad dressing) เป็นที่นิยมไปทั่วอเมริกา แล้วคนครัวทั่วแดนดินก็พากันท่องจำบทกวีของเขา

จากโรงแรมวอลดอร์ฟถึง ฟอว์ลตีทาวเวอร์ส: ขาลงของสลัด



สลัดวอลดอร์ฟ **(Waldorf salad) ทำจากแอปเปิลกับขึ้นฉ่ายหั่นผสม** องุ่นและวอลนัต คลุกเข้ากับน้ำสลัดมายองเนสเนื้อเนียน อาหารนี้คิดค้นขึ้นเมื่อปี 1893 ที่โรงแรมวอลดอร์ฟในนิวยอร์ก (ปัจจุบันคือโรงแรมวอลดอร์ฟ-แอสโทเรีย) ทฤษฎีหนึ่งกล่าวว่าสลัดอันเป็นเหมือนสัญลักษณ์ของโรงแรมจานนี้ริเริ่มโดยวอลดอร์ฟลันช์ซิสเต็ม ร้านอาหารกลางวันแบบสาขาตอนต้นศตวรรษที่ 20 ที่มีรูปแอปเปิลเป็นสัญลักษณ์ แต่ความจริงสลัดจานนี้มีมานานกว่านั้น สูตรแรกปรากฏเมื่อปี 1896 ใน *The Cook Book by 'Oscar' of the Waldorf* ซึ่งแน่ใจได้ว่าต้องจัดอยู่ในกระแสนิยมตำราอาหารคริสต์มาสยุคแรกๆ อย่างแน่นอน ในหนังสือเล่มนี้ ออสการ์ เชอร์กี ผู้จัดการห้องอาหารประจำโรงแรม (ดูเพิ่มเติม ไข่เบเนดิกต์ และ น้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์) ได้เครดิตในฐานะผู้กล่อมหัวหน้าเชฟให้เอาสลัดจานโปรดของเขาใส่ไว้ในเมนูของโรงแรม

หลายปีผ่านไป สลัดวอลดอร์ฟกลายเป็นหนึ่งในอาหารยอดนิยมของอเมริกา ในเพลง "You're the Top" ของ โคล พอร์เตอร์ (Cole Porter) จากละครเพลงเรื่อง *Anything Goes* ได้เปรียบเทียบคนรักกับทุกสิ่งที่ดีที่สุดในโลก ทั้งรอยยิ้มของโมนาลิซ่า เท้าไฟของ เฟรด แอสแตร์ (Fred Astaire) มิกกี้ เมาส์ มหาตมะคานธี... และสลัดวอลดอร์ฟ แต่สลัดดังกล่าวกลับไม่เป็นที่นิยมในอังกฤษมากเท่าในอเมริกา อาหารจานนี้โด่งดังที่สุดในอังกฤษตอนที่ซิตคอมเรื่อง *Fawlty Towers* ออกฉายเมื่อปี 1979 จอห์น คลีส (John Cleese) ผู้รับบทผู้จัดการโรงแรมจอมไม่เอาไหน ทำให้แขกชาวอเมริกันไม่สบอารมณ์ตลอดทั้งตอนเมื่อไม่อาจเสิร์ฟสลัดซึ่งแขกรายนี้

สั่งครั้งแล้วครั้งเล่า ท้ายที่สุดฟอว์ลตีที่เป็นตัวเอกก็ถามเชิงประชดว่า “วอลดอร์ฟนี่มันอะไรกัน วอลนัตเน่าหรือยังไง?”

โคลสลอว์: คุณชอบสลัดแบบเย็นหรือแบบใส่กะหล่ำปลี?



โคลสลอว์ **(coleslaw) โดยหลักแล้วประกอบด้วยกะหล่ำปลีกับ**แคร์รอตหั่นฝอยราดด้วยมายองเนส สลัดจานนี้เกิดขึ้นในอเมริกาช่วงปลายศตวรรษที่ 17 ถึงต้นศตวรรษที่ 18 เมื่อผู้อพยพชาวดัตช์แห่กันเข้ามาในประเทศ อันที่จริงตอนแรกนิวยอร์กถูกเรียกว่านิวอัมสเตอร์ดัม (New Amsterdam) เพราะมีชาวดัตช์มาลงหลักปักฐานจำนวนมาก ชาวอาณานิคมนำสูตรสลัดยอดนิยมติดตัวมาด้วย นั่นคือ *โคลสะลา (koolsla)* (จาก *โคล* ที่แปลว่า “กะหล่ำปลี” และ *สะลา* ที่แปลว่า “สลัด”) อีก 2 ศตวรรษถัดมาถึงจะเปลี่ยนเป็นชื่อภาษาอังกฤษว่า “โคลสลอว์” แต่ในตอนแรกมีความสับสนอยู่บ้างว่าควรเป็น “โคลสลอว์” หรือ “โคลด์สลอว์” (cold slaw) ครั้นภาษาอังกฤษกลายเป็นภาษาที่ใช้กันทั่วไปในอเมริกา ผู้คนก็ลืมว่าชื่อนี้มาจากคำว่า *kool* พากันเข้าใจว่าคำนี้น่าจะมาจาก “cool” (เย็น) ดังนั้นจึงต้องเป็นสลัด “เย็น” (cold) มากกว่าจะเป็นสลัด “กะหล่ำปลี” (cabbage) บันทึกจากปี 1794 ยืนยันเรื่องนี้ด้วยการบรรยายถึง “กะหล่ำปลีหั่นฝีมือชาวดัตช์เรียกว่าโคลด์สลอว์” อย่างไรก็ตามในอังกฤษซึ่งอาหารจานนี้ได้รับความนิยมในช่วงต้นศตวรรษที่ 19 เรียกชื่อที่ถูกต้องได้ค่อนข้างเร็วเพราะคำว่า “cole” หมายถึงพืชในตระกูล *Brassica* และมีความเกี่ยวข้องกับกะหล่ำปลีอยู่ก่อนแล้ว

โรเบิร์ต เอช. คอบบ์: ผู้ทำสลัดให้ดารา



โรเบิร์ต เอช. คอบบ์ (Robert H. Cobb) เป็นลูกพี่ลูกน้องของ ไท คอบบ์ (Ty Cobb) ตำนานแห่งวงการเบสบอลและผู้เล่นคนแรกที่ได้เข้าทำเนียบหอเกียรติยศในปี 1936 โรเบิร์ตเป็นผู้ร่วมก่อตั้งร้านอาหารบราวน์เดอร์บี (Brown Derby) อันโด่งดังและมีสาขามากมายในลอสแอนเจลิส รัฐแคลิฟอร์เนีย ร้านนี้ก่อตั้งในปี 1926 ซึ่งตรงกับยุคทองของฮอลลีวูดพอดี ร้านอาหารบราวน์เดอร์บีแห่งแรกตั้งอยู่ที่วิลเชอร์บูเลอวาร์ด ร้านนี้มีรูปร่างเหมือนหมวกเดอร์บี (อีกชื่อของหมวกทรงกลม) เชื่อกันว่าการออกแบบร้านได้แรงบันดาลใจจากหุ้นส่วนธุรกิจของคอบบ์ นั่นคือ เฮอร์เบิร์ต ซอมบอร์น (Herbert Somborn) สามีของ กลอเรีย สวอนสัน (Gloria Swanson) หลังจากมีคนบอกเขาว่าคนทำร้านอาหารที่ดีควร “เสิร์ฟอาหารจากหมวกแล้วยังขายดีเป็นเทน้ำเททาได้” ร้านอาหารแห่งนี้ประสบความสำเร็จอย่างรวดเร็ว การออกแบบอันดูแปลกตาดึงดูดผู้กินอาหารจากทั่วลอสแอนเจลิสและไม่นานก็มีร้านสาขาของบราวน์เดอร์บีจำนวนหนึ่งกระจายอยู่ทั่วเมือง

อย่างไรก็ตามสิ่งที่ทำให้คนจดจำ โรเบิร์ต คอบบ์ ได้มากที่สุดกลับเป็น**สลัดคอบบ์** (Cobb salad) อันยอดเยี่ยม เรื่องมีอยู่ว่ากลางดึกคืนหนึ่งในปี 1937 มีเพื่อนมาเยี่ยมคอบบ์ เพื่อนคนดังกล่าวคือผู้จัดการแสดงชาวอเมริกันชื่อ ซิดนีย์ เกราแมน (Sidney Grauman) เจ้าของโรงภาพยนตร์จีนเกราแมนในตำนานที่ฮอลลีวูดบูเลอวาร์ด เกราแมนหิวแต่คนครัวกลับไปแล้ว คอบบ์เลยเสนอตัวทำอาหารง่ายๆ ให้เพื่อนกิน เมื่อค้นในตู้เย็นก็คว้าผักกาดหอม มะเขือเทศ อะโวคาโด เบคอน ไก่ และชีสรอกฟอร์ตมาหั่นละเอียด จากนั้นเติมไข่ต้มสุกแล้วเสิร์ฟผลลัพธ์ที่ได้ให้เพื่อน เกราแมน

ชอบอาหารว่างยามดึกจานนี้มากจนสั่งทุกครั้งที่มากินอาหารร้านบราวน์เดอร์บี จากนั้นไม่นานเรื่องนี้ก็แพร่สะพัดไปทั่วฮอลลีวูด

อย่างไรก็ตามภรรยาของคอบบ์กลับเล่าเรื่องที่ต่างออกไป เธอบอกว่าสามีไปทำฟัน ใช้เวลานานและเจ็บมาก พอกลับถึงร้านก็หิวเลย ขอให้หัวหน้าเชฟทำอาหารให้ หัวหน้าเชฟเลือกวัตถุดิบที่รู้ว่าเจ้านายชอบมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อให้กินง่ายแม้ปากบวม คอบบ์ชอบสลัดจานนี้มากจนเพิ่มเข้าไปในเมนูของร้านทุกสาขา ไม่ว่าเรื่องไหนเป็นเรื่องจริงก็ไม่ต้องสงสัยเลยว่าตอนนี้คุณอาจพบสลัดคอบบ์ได้ในเมนูของร้านอาหารทั่วโลก

อะไรคือส่วนผสมที่ถูกต้องของสลัดนีซัวส์?



ชื่อก็บอกอยู่แล้วว่าสลัดนีซัวส์ **(salade Niçoise) เป็นสลัดจากเมืองนีซ** (Nice) ทางใต้ของฝรั่งเศส และทำจากวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น ทั้งปลาแอนโชวี่ กระเทียม มะเขือเทศ มะกอกดำ และเคเปอร์ คลุกน้ำสลัดวิเนแกรตต์ ในเมื่อนีซเป็นเมืองชายฝั่ง (และเป็นเมืองฝรั่งเศสที่มีผู้ไปเยือนมากที่สุดรองจากปารีส) ปลาจึงมีบทบาทสำคัญต่ออาหารของเมืองนี้ นีซเหมือนมาร์แซย์ตรงที่ขึ้นชื่อเรื่องสตูบุยยาเบสสูตรเฉพาะตัว ทั้งแอนโชวี่ก็ปรากฏอยู่ในอาหารหลายจานรวมถึงทาร์ตรสคาวที่เรียกว่า *พิสซาลาดิแยร์* (*pissaladière* เผื่อคุณสงสัย คำคำนี้มีที่มาจาก *pissalat* หรือ “ปลาเค็ม”) อันที่จริงท้องถิ่นนี้ใช้ปลากันมากจนเกิดคำพูดติดปากว่า “ปลาเกิดในทะเลและตายในน้ำมัน” (อาหารเมดิเตอร์เรเนียนโดยทั่วไปปรุงด้วยน้ำมันมะกอก) ข่าวลือมีอยู่ว่าอาหารจานนี้เกิดจากนักออกแบบท่าเต้นคนดังชาวรัสเซีย จอร์จ บาลันชีน (George Balanchine, 1904-1983) ระหว่างที่เขาพักอยู่ในมอนติคาร์โล

ซึ่งอยู่ริมชายฝั่งและห่างจากนีซไม่มาก อย่างไรก็ตามแม้บาลันซีนจะออกแบบท่าเต้นได้อย่างดีเยี่ยม แต่เราก็ไม่ทราบว่าเขามีพรสวรรค์แบบเดียวกันหรือไม่ในเรื่องผักปลา อันที่จริงสลัดจานนี้เป็นอาหารสูตรต้นตำรับฝรั่งเศสภาคใต้ เรื่องเดียวที่ยังคงเป็นที่ถกเถียงกันอยู่คือส่วนผสมใดบ้างที่ควรอยู่ในอาหารจานนี้ พวกยึดมั่นในสูตรดั้งเดิมมองว่ามันฝรั่ง ทูน่า และถั่วแขกเป็นสิ่งแปลกปลอมที่ไม่พึงประสงค์

เซาเออร์เคราต์กับโรคของชาวเล



ชื่ออาหารเยอรมันต้นตำรับอย่างเซาเออร์เคราต์ **(sauerkraut) มี**ความหมายว่า “กะหล่ำปลีดอง” (หากแปลตรงตัวก็คือ “กะหล่ำปลีเปรี้ยว”) และมันก็เป็นอย่างนั้นจริง ๆ โชคดีที่ประวัติของเซาเออร์เคราต์ซับซ้อนมากกว่าชื่อ ด้วยความที่การดองอาหารมีมานานอย่างน้อย 300 ปีก่อนคริสตกาล (ชาวกรีกโบราณชอบมะกอกดองมาก) จึงเข้าใจกันไปทั่วว่าเซาเออร์เคราต์คงเก่าแก่ไม่แพ้กัน แต่ในยุคโบราณขณะที่ผักดอง “เปียก” [จากการเติมส่วนผสมใส่ลงในน้ำเกลือ (น้ำทะเล)] เซาเออร์เคราต์กลับเป็นการดองแบบแห้ง ด้วยกรรมวิธีให้เกลือดูดน้ำออกจากกะหล่ำปลี จากนั้นก็นำไปบ่มให้ได้รสชาติด้วยการหมัก แม้ชาวโรมันจะชอบกะหล่ำปลีมากโดยเชื่อว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพหลายประการ แต่พวกเขาใช้วิธีการดองแบบแห้งนี้เพื่อยืดอายุอาหารที่ทำไว้สำหรับปศุสัตว์โดยเฉพาะ ไม่ใช่เพื่อบริโภคเอง

เซาเออร์เคราต์ผลิตขึ้นครั้งแรกในเยอรมนีราวศตวรรษที่ 16 และมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกในอีก 100 ปีต่อมา ไม่ว่าชาวไร่ชาวสวนคนใดก็ตามที่เผลอเอามันมากินเป็นคนแรก ข้อดีหลักคือวิธีถนอม

อาหารแบบนี้รักษาวิตามินซีในกะหล่ำปลีได้มากกว่าวิธีดองแบบเปียก สำหรับชาวบ้านในศตวรรษที่ 17 ผู้มีอาหารจำกัดในฤดูหนาว เซาเออร์เคราต์อาจเป็นตัวตัดสินว่าพวกเขาจะอยู่รอดไปจนถึงฤดูใบไม้ผลิได้หรือไม่ ต้องรอต่อมาอีก 300 ปีหรือก็คือปี 1932 กว่าจะมีการค้นพบว่าวิตามินซีเป็นสารอาหารสำคัญ อย่างไรก็ตามสิ่งที่พวกเขารับรู้ตั้งแต่ก่อนหน้านั้นคือผลที่จะตามมาหากขาดสารอาหารชนิดนี้

ผู้เขียนถึงโรคลักปิดลักเปิด (scurvy) เป็นคนแรกคือฮิปโปกราตีส (Hippocrates) เมื่อศตวรรษที่ 4 ก่อนคริสตกาล โรคนี้เกิดจากการขาดวิตามินซีในอาหาร มักคร่าชีวิตผู้โดยสารและลูกเรือจำนวนมากในการเดินทางไกลซึ่งหาผักสดรับประทานยาก เรื่องนี้กลายเป็นเรื่องใหญ่ในยุโรปตั้งแต่ศตวรรษที่ 15 ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของยุคแห่งการค้นพบ (Age of Discovery) เช่น มาเจลลัน (Ferdinand Magellan) สูญเสียลูกเรือไป 80% เพราะโรคนี้ตอนล่องเรือข้ามมหาสมุทรแปซิฟิก

สาธารณชนอังกฤษรู้จักโรคลักปิดลักเปิดครั้งแรกในช่วงทศวรรษ 1740 เมื่อพลเรือจัตวาจอร์จ แอนสัน (Commodore George Anson) นำกองทหารไปปฏิบัติภารกิจแล้วลงเอยด้วยหายนะที่มหาสมุทรแปซิฟิก เขาเหลือเรือแค่ลำเดียวจากทั้งหมด 6 ลำ สูญเสียลูกเรือไปถึง 2 ใน 3 (รอดชีวิต 700 คนจากทั้งหมด 2,000 คน) ส่วนใหญ่เพราะโรคลักปิดลักเปิด ริชาร์ด วอลเตอร์ (Richard Walter) อนุศาสนาจารย์ประจำการเดินเรือสำรวจครั้งนั้น บรรยายภาพของพวกเขาไว้อย่างชัดเจน เขาเขียนบันทึกการเดินเรือครั้งนี้โดยบรรยายสภาพผู้ติดโรคว่ามีผิวดำคล้ำ แผลเปื่อย ลมหายใจติดขัด แขนขาบิดเบี้ยว ฟันหลุด และลมหายใจมีกลิ่นเหม็นเพราะเหงือกบวมเน่า แต่ที่แย่สุดอาจเป็นการเห็นภาพหลอนและอาการเสียสติ วอลเตอร์บรรยายถึงเรือของแอนสันว่าระงมไปด้วยเสียงร่ำไห้และเสียงร้องของผู้ทนทุกข์เพราะโรคนี้

เพราะกองทัพเรืออังกฤษตั้งใจจะควบคุมทะเลให้อยู่หมัด

จึงหมกมุ่นพยายามหาทางปราบโรคลักปิดลักเปิด คนดังผู้สนับสนุนให้เซาเออร์เคราต์เป็นอาหารป้องกันโรคนี้คือกัปตันเจมส์ คุก (1728-1779) เขาพยายามอย่างยากลำบากเพื่อให้ลูกเรือกินสิ่งที่เขาเรียกว่า “เคราต์เปรี้ยว” (sour crout) โดยเขาจะกินไปพร้อมกับลูกเรือและจงใจชมอย่างออกนอกหน้าว่ามันดีเหลือแสน คุกระบุไว้ในบันทึกว่าตนรู้ดีเรื่องที่ลูกเรือไม่ชอบอะไรก็ตามที่ “ผิดจากสิ่งคุ้นเคย แม้จะเป็นการเปลี่ยนแปลงเพื่อประโยชน์ของพวกเขาก็ตาม” ทว่าในทางตรงกันข้าม สิ่งที่ “ผู้บังคับบัญชายกย่องว่าดี ... จะกลายเป็นของดีที่สุดในโลก”

ผลคือแพทย์ประจำเรือรายงานว่ามีผู้ป่วยโรคลักปิดลักเปิดแค่ 5 รายระหว่างการเดินทางครั้งแรก และไม่มีใครเสียชีวิตเพราะโรคนี้เลยในการเดินทางอีก 2 ครั้งถัดมา คุกยังคงบริหารจัดการได้ดีหรือไม่เช่นนั้นโชคของเขาก็ยังดีอยู่จึงไม่มีรายงานการเสียชีวิตเพราะโรคลักปิดลักเปิด หลังจากนั้นอังกฤษก็ยกย่องให้เขาเป็นผู้พิชิตโรคร้ายแห่งท้องทะเล ชัยชนะของเขาสะท้อนผ่าน *The Spirit of Discovery* (1804) บทกวีของวิลเลียม โบว์ลส์ (William Bowles)

ยิ้ม สุขภาพดี! เพราะไม่มีกะลาสีตายเปล่า
ไม่มีตาโรยและร่างป่วยจนผ่ายผอม
ไม่ต้องทรมานเพราะภาพมายา
ไม่ต้องเพ้อคลั่งเพรียกหาท้องทุ่งและทิวเขาเขียวขจี

เป็นที่รู้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณว่าเลมอนป้องกันโรคลักปิดลักเปิดได้ดียิ่งกว่าสิ่งอื่นใด แต่ในศตวรรษที่ 18 เลมอนยังเป็นสินค้าที่ต้องนำเข้าอยู่ จำนวนที่ได้ก็ไม่แน่นอนทั้งราคายังแพงมาก (ไม่เหมือนกะหล่ำปลีซึ่งไม่หรูเท่า) ในศตวรรษที่ 19 ราชนาวีอังกฤษแนะนำให้ทหารเรือดื่มเครื่องดื่มจากน้ำมะนาวเป็นประจำทุกวันเพื่อต่อสู้กับโรคนี้ กะลาสีเรืออังกฤษผูกพัน

กับมันมากจนได้ชื่อเล่นว่า ***ไลมีย์*** *(Limey)* ซึ่งทุกวันนี้ก็ยังใช้ชื่อนี้กันอยู่ และเป็นชื่อที่ชาวอเมริกันใช้เรียกชาวอังกฤษทุกอาชีพ ไม่ใช่แค่กะลาสีเรือ ตรงข้ามกับทหารเรือเยอรมันที่ยังคงกินอาหารประจำชาติต่อไปจนได้ชื่อเล่นว่า ***เคราต์*** *(Kraut)* เมื่อถึงต้นศตวรรษที่ 20 หลังเกิดสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง เซาเออร์เคราต์จึงถูกเปลี่ยนชื่อเป็น**กะหล่ำปลีเสรีภาพ** (liberty cabbage) อยู่ช่วงสั้นๆ จากฝีมือเหล่าผู้ผลิตกระแสชาวอเมริกันที่เกาะกระแสเปลี่ยนชื่อซึ่งครอบคลุมอาหารอื่นๆ อีกหลายชนิด (ดูเพิ่มเติม เค้กบัตเทนเบิร์ก เฟรนช์โทสต์ และ สเต๊กซอลส์บรี)

พุดดิ้งถั่วร้อนๆ: คนธรรมดาในยุคกลางเขากินอะไรกัน?



ถั่วธรรมดาๆ นี่เองที่เป็นองค์ประกอบพื้นฐานของอาหารตามธรรมเนียมของชาวไร่ชาวนาอังกฤษมาหลายร้อยปี คำคำนี้มีที่มาจากคำในภาษาละตินคือ *พิซุม (pisum)* ก่อนจะถูกเปลี่ยนเป็นภาษาอังกฤษว่า “พีส” (pease) และในที่สุดก็วิวัฒนาการเป็น “พี” (pea) ซึ่งเป็นรูปเอกพจน์ **พุดดิ้งถั่ว**ทำจากถั่วเหลือง มีสีและเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับฮัมมูส พุดดิ้งถั่วเป็นส่วนหนึ่งในอาหารประจำวันของชาวบ้านชาวชนบทมาหลายชั่วคน ถั่วเหลืองนั้นปลูกง่ายและเหมาะที่จะนำไปปรุงอาหารแบบหม้อเดียวสำหรับชาวบ้านร่วมกับถั่วเลนทิลและถั่วเขียว โดยเฉพาะหากนำไปตากแห้งจะเก็บไว้กินได้นานขึ้น

อาหารเหลวๆ เละๆ เหลืองๆ ใส่อยู่ในหม้ออาจฟังดูไม่น่าอร่อย แต่แท้จริงแล้วชนชั้นล่างในอังกฤษยุคกลางกินอาหารที่ดีต่อสุขภาพยิ่งกว่าชนชั้นสูงในยุคเดียวกัน อาหารชาวบ้านมาจากพืชที่ปลูกเองเป็น

ส่วนใหญ่ ทั้งสมุนไพรสดและผักสดจากแปลง ลูกนัตและผลไม้จากต้นไม้แถวบ้าน เนื้อสัตว์นิดหน่อย (ตราบใดที่ไม่ได้มาจากการล่า เพราะการลักลอบล่าสัตว์อาจโดนลงโทษประหารชีวิตหรือจับตัดมือ) รวมถึงขนมปังธัญพืชและผลิตภัณฑ์นม ตรงข้ามกับชนชั้นสูงที่ไม่ค่อยกินผักเพราะเห็นว่ามาจากดินดังนั้นจึงน่าจะเหมาะกับอาหารคนจนมากกว่า พวกเขากินเฉพาะขนมปังขาวเพราะคิดว่าปราศจากการปนเปื้อน (และปราศจากสารอาหารดี ๆ ด้วย) อีกทั้งกินเนื้อสัตว์และปลามาก หลังสงครามครูเสดเส้นทางการค้าเปิดไปยังตะวันออกมากขึ้น ชนชั้นสูงก็ชอบทุกอย่างที่ใส่เครื่องเทศเข้มข้น คงไม่ต้องบอกว่าพฤติกรรมเช่นนี้นำไปสู่ปัญหาสุขภาพหลายข้อ รวมถึงโรคผิวหนัง โรคกระดูกอ่อน และโรคลักปิดลักเปิด (ดู เซาเออร์เคราต์)

หากมองในแง่นี้ ถั่วอันเต็มไปด้วยสารอาหารก็เริ่มฟังดูดีขึ้นมานิดหน่อย หลังจากชาวอังกฤษรู้จักถั่ว (อาจผ่านทางชาวไวกิ้งเพราะถั่วเป็นพืชที่มีมาแต่ดั้งเดิมของสวีเดน) ก็มีการนำถั่วไปปรุงอาหารกันอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะปรุงกับเบคอนตากเค็ม (ผ่านการถนอมอาหาร) ในรูปของพุดดิ้งถั่ว [ชื่ออื่นๆ คือ **พอร์ริดจ์ถั่ว** (pease porridge) หรือ**ซุปถั่วข้น** (pease pottage)] และปัจจุบันก็ยังปรุงกันอยู่ แม้เดี๋ยวนี้อังกฤษทางใต้จะไม่ค่อยมีใครพูดถึงอาหารจานนี้แล้ว แต่ทางเหนือนั้นยังนิยมกันอยู่ โดยสามารถหาซื้อได้ในรูปบรรจุกระป๋องเช่นเดียวกับอาหารยอดนิยมอีกอย่างคือ**ถั่วบด** (mushy peas) เมื่อ 2 ศตวรรษก่อนพุดดิ้งถั่วยังเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตแบบอังกฤษ ดังที่เด็กๆ นำไปร้องเป็นเพลงกล่อมเข้านอนซึ่งตีพิมพ์ครั้งแรกเมื่อปี 1760 ใน *Mother Goose's Melody* โดย จอห์น นิวเบอร์รี่ (John Newberry)

พุดดิ้งถั่วร้อนๆ พุดดิ้งถั่วร้อนๆ
พุดดิ้งถั่วร้อนๆ ในหม้อ ต้มมาเก้าวันแล้ว
บางคนชอบกินร้อน บางคนชอบกินเย็น
บางคนชอบกินในหม้อ ต้มมาเก้าวันแล้ว

ไข่ฟลอเรนทีนกับราชินีอิตาลีใจร้าย ผู้รักผักโขม



ฟลอเรนทีน (Florentine) เป็นคำคุณศัพท์ภาษาอังกฤษที่มีความหมายเรียบง่ายว่า "ในแบบของเมืองฟลอเรนซ์" แต่เมื่อนำมาใช้กับอาหารจะหมายถึงสิ่งที่นำมาปรุงกับผักโขม เช่น **เนื้อลูกวัวฟลอเรนทีน** (veal Florentine) หรือที่พบบ่อยสุดคือ**ไข่ฟลอเรนทีน** (ดูเพิ่มเติม ไข่เบเนดิกต์) ส่วนถ้าใช้เป็นคำนามในบริบทเกี่ยวกับอาหาร เดิมหมายถึงพายทั้งคาวและหวาน เช่น **แอปเปิลฟลอเรนทีน** (apple florentine) ของเบดฟอร์ดเชียร์ซึ่งเป็นพายแอปเปิลที่เติมส่วนผสมไม่ธรรมดาอย่างเอลและเคยเป็นขนมประจำเทศกาลคริสต์มาส แต่ทุกวันนี้**ฟลอเรนทีน**ในรูปคำนามหมายถึงเพียงบิสกิตชนิดหนึ่งที่ทำจากถั่วเปลือกแข็งกับผลไม้แห้งและมีช็อกโกแลตเคลือบด้านหนึ่ง

การปรุงผักโขมในแบบฟลอเรนทีนอาจสืบประวัติกลับไปได้ถึงชาวฟลอเรนซ์คนหนึ่ง เธอเป็นคนที่มีอิทธิพลอเนกอนันต์ต่อวัฒนธรรมยุโรปยุคฟื้นฟูศิลปวิทยาการ แคทเธอรีน เดอ เมดิชี (Catherine de Médicis) เกิดในฟลอเรนซ์เมื่อปี 1519 ทั้งพ่อและแม่เสียชีวิตภายในไม่กี่สัปดาห์หลังเธอเกิด (พ่อตายเพราะโรคซิฟิลิส และคาดว่าแม่ก็คงติดจากสามี) แต่วัยเด็กอันโดดเดี่ยวกลับทำให้แคทเธอรีนเป็นหญิงแกร่ง เธอมาจากตระกูลทรงอำนาจซึ่งเป็นที่โปรดปรานของพระสันตะปาปา แต่พวกเมดิชีไม่ได้จงรักภักดีต่อพระองค์นัก พวกเขาแผ้วถางเส้นทางเพื่อไปสู่อำนาจจากความสามารถและความทะเยอทะยานอันสูงลิ่ว แคทเธอรีนก็ไม่ใช่ข้อยกเว้น เมื่ออายุเพียง 14 ปีเธอก็แต่งงานกับอองรีมกุฎราชกุมารแห่งฝรั่งเศส (ดู กราแตงโดฟินัวส์) และเมื่อพระบิดาของอองรีคือฟรองซัวส์ที่ 1 สิ้นพระชนม์ในปี 1547 แคทเธอรีนก็ได้เป็นราชินีแห่งฝรั่งเศส

แต่ชีวิตสมรสของพระนางไร้สุข เพราะอองรีรัก ดิอาน เดอ ปอยเตียร์ (Diane de Poitiers) มากกว่า คอยทุ่มเทเอาใจเธอ ปล่อยให้พระมเหสีใช้ชีวิตเปล่าเปลี่ยว ผลก็คือแคทเธอรีนไม่ได้มีอำนาจอย่างแท้จริงจนกระทั่งอองรีสิ้นพระชนม์ในอีก 13 ปีต่อมา พระนางได้ขึ้นดำรงตำแหน่งผู้รักษาราชการแทนฟรองซัวส์ พระโอรสวัย 10 ขวบ เมื่อฟรองซัวส์สิ้นพระชนม์ในปี 1560 พระนางก็ปกครองในนามของชาร์ลส์ พระโอรสองค์ที่ 2 จากนั้นในปี 1574 ก็เป็นผู้สำเร็จราชการให้ลูกคนสุดท้องที่ชื่ออองรี แคทเธอรีนเป็นนักสู้และเกือบมีชีวิตยืนยาวกว่าลูกทุกคน ทั้งนี้เพราะอองรีถูกลอบปลงพระชนม์ในปี 1589 ซึ่งเป็นเวลาหลังจากพระนางสิ้นพระชนม์ไม่ถึง 1 ปี แคทเธอรีนมีชื่อเสียงฉาวโฉ่จากการวางกลยุทธ์ทางการเมืองและการสั่งประหารชีวิตชาวคริสต์นิกายโปรเตสแตนต์กลุ่มอีกโนต์ซึ่งพระนางเคยสนับสนุน โดยเฉพาะอย่างยิ่งพระนางเป็นสาเหตุให้เกิดการสังหารหมู่ในวันเซนต์บาร์โธโลมิว (St Bartholomew's Day Massacre) เมื่อปี 1572 คราวนั้นชาวอีกโนต์หลายพันคนถ้าไม่ถูกฆ่าอย่างทารุณก็จำต้องลี้ภัยไปประเทศอื่น (ดู ซอสฮอลแลนเดส ซอสมอร์เนย์ และ แซลลีลันน์บัน) ต่อมาบรรดานักเขียนชาวอีกโนต์กล่าวหาพระนางว่านำวิธีการอันร้ายกาจของแมคเคียเวลลี (Niccolò Machiavelli, 1469-1527) ชาวฟลอเรนซ์ที่ทรงอิทธิพลมากอีกผู้หนึ่ง มาใช้กำจัดศัตรูทั้งหมดในคราวเดียว

ด้วยความที่คิดถึงอิตาลีมากและอยากลิ้มรสชาติของอาหารบ้านเกิด แคทเธอรีนจึงพาเชฟจากฟลอเรนซ์จำนวนหนึ่งมายังฝรั่งเศสในฐานะที่พระนางได้ฉายาว่า "มาดามงูพิษ" จากนิสัยชอบใช้ยาพิษกำจัดข้าราชสำนักที่หัวแข็ง พระนางย่อมรู้สึกปลอดภัยกว่าหากข้าราชบริพารของตนเป็นคนคุมห้องเครื่องหลวง แต่พระนางก็สร้างนวัตกรรมใหม่ๆ หลายๆ อย่างขึ้นมาด้วยเช่นกัน เช่น ได้รับยกย่องว่าเป็นผู้สอนให้คนฝรั่งเศสรู้จักมารยาทบนโต๊ะอาหารและการใช้ส้อม เป็นต้น (ดูเพิ่มเติม "จากซอสรสเลิศถึงอาหารชั้นสูง" หน้า 239) และในบรรดาอาหารอิตาลีหลากหลายจานที่คนครัวของพระนางปรุงก็มีผักจานโปรดของพระนางรวมอยู่

ด้วย นั่นคือผักโขมซึ่งได้รับความนิยมมากจนเป็นที่รู้จักในชื่อผักโขม *อะลา ฟลอเรนทีน* (spinach *à la florentine*) แล้วต่อมาก็เหลือแค่ *ฟลอเรนทีน* ซึ่งสื่อนัยถึงผักโขม กลิ่นอายความซับซ้อนและแปลกใหม่ที่เวียนวนอยู่กับคำคำนี้ดึงดูดคนครัวรุ่นต่อมาๆ อย่างไม่ต้องสงสัย พวกเขาใช้คำว่า "ฟลอเรนทีน" (ทั้งที่ไม่มีผักโขม) กับพายพิเศษสำหรับเฉลิมฉลองเหตุการณ์สำคัญต่างๆ ทั้งนี้เพื่อเป็นการระลึกถึงเมืองที่ให้กำเนิดบุคคลผู้มีวัฒนธรรมและเก่งกาจแม้จะโหดเหี้ยม ในขณะเดียวกันก็เหมือนเป็นการยอมรับไปในตัวว่าอาหารที่ดีทุกจานต้องอาศัยการแต่งเติมด้วยสิ่งผิดบาปสักเล็กน้อย

ชาวฝรั่งเศสเป็นผู้คิดค้นถั่วอบจริงหรือ?



ใครก็ตามที่เคยเห็นฉากคลาสสิกในหนังคาวบอยชวนขันเรื่อง *Blazing Saddles* ของ เมล บรูกส์ (Mel Brooks) ที่มีพวกคาวบอยนั่งล้อมวงรอบกองไฟกิน**ถั่วอบ**แล้วผายลมติดๆ กัน อาจเชื่อมั่นว่าถั่วอบเป็นอาหารอเมริกันของแท้แน่นอน สิ่งที่สนับสนุนแนวคิดนี้คือทฤษฎีของนักประวัติศาสตร์อาหารบางคนที่ว่า ถั่วอบมีพื้นฐานมาจากอาหารของชาวอเมริกันพื้นเมืองที่ประกอบด้วยถั่วปรุงสุกในไขมันหมีกับน้ำเชื่อมเมเปิล ตรงกันข้ามกับชาวฝรั่งเศสที่ยืนยันว่าอาหารจานนี้สืบย้อนกลับไปได้ถึง **กาสซูเลต์** อันเป็นสตูถั่วคลาสสิกของพวกเขา ชาวฝรั่งเศสอ้างว่าเป็นผู้แนะนำให้ชาวอเมริกันรู้จักอาหารชนิดนี้ขณะต่อสู้เคียงบ่าเคียงไหล่กันในสงครามปฏิวัติอเมริกาเมื่อปี 1775-1783 (ดู เฟรนช์ฟรายส์ และ ชา) แต่เมื่อกลับมาคิดดูใหม่ว่าถั่วแขกในสูตรอาหารอเมริกันนั้นมีอยู่ในสหรัฐอเมริกา

มาแต่ไหนแต่ไรแล้ว อีกทั้งวัฒนธรรมส่วนใหญ่ต่างก็พัฒนาสูตรสตูถั่วของตนขึ้นเอง คำกล่าวอ้างของฝรั่งเศสจึงไม่น่าเชื่อถือนักในสายตาผม

แต่สิ่งที่เชื่อได้ก็คืออเมริกาทำให้อาหารจานนี้มีความเป็นอเมริกันอย่างยิ่ง ชื่ออาหารเป็นสิ่งเตือนใจว่าเดิมมันปรุงด้วยการอบในหม้อเซรามิกหรือหม้อเหล็กหล่อ ส่วนการปรุงในหลุมอย่างที่ทำกันตามค่ายพักแรมของคนตัดไม้ในรัฐทางตะวันออกเฉียงเหนือ โดยจะใส่หม้อถั่วลงไปในหลุมไฟที่รองด้วยหินแล้วฝังไว้ข้ามคืน ตามประวัติศาสตร์ “เมืองหลวง” แห่งถั่วอบของอเมริกาคือบอสตัน ถั่วที่ปรุงสุกอย่างช้าๆ ในกากน้ำตาลได้รับความนิยมมากในเมืองแห่งนี้จนบอสตันได้ชื่อเล่นว่า “เมืองถั่ว”

เมื่อมีการคิดค้นกระป๋องดีบุก (ดูเพิ่มเติม กุ้งหม้อ) ถั่วอบก็กลายเป็นอาหารที่หากินง่ายอันดับต้นๆ ในช่วงสงครามกลางเมืองอเมริกาในทศวรรษ 1860 กองทัพสหรัฐฯ ได้กินหมูเค็มและถั่วอบกับสตูมะเขือเทศในกระป๋อง เฮนรี ไฮนซ์ (Henry Heinz) เริ่มขายถั่วอบในสหรัฐอเมริกาเมื่อปี 1895 หลังจากนั้น 9 ปีจึงส่งมาขายที่อังกฤษ ถั่วกลายเป็นอาหารหลักของอังกฤษอย่างรวดเร็ว สูตรนี้เดิมใส่หมูชิ้นเล็กๆ ด้วย ทว่าการปันส่วนอาหารช่วงสงครามโลกครั้งที่สองทำให้ต้องเลิกใส่ นับแต่นั้นมาก็ไม่เคยใส่กลับเข้าไปอีก แม้จะมีบางยี่ห้อใส่ไส้กรอกหมูชิ้นเล็กๆ เป็นการย้อนระลึกถึงสูตรดั้งเดิมก็ตาม

สำนวน *เต็มไปด้วยถั่ว* ***(full of beans)*** **มักใช้กับคนที่ทำอะไรอย่าง**กระตือรือร้นและมีชีวิตชีวา สำนวนคล้ายกันอย่าง ***สัมผัสข้าวโอ๊ต*** *(feeling his oats)* (เปรียบกับอาการคึกของม้าที่เพิ่งกินอิ่ม) ก็สื่อถึงต้นกำเนิดของสำนวนแรก มีบันทึกว่าชาวโรมันให้ม้ากินถั่ว และเรียกถั่วชนิดนี้ว่า “ถั่วม้า” ด้วยเหตุนี้ม้าที่กินอิ่มและคึกคักจึงเป็นม้าที่ “เต็มไปด้วยถั่ว”

การเฟื่องฟูและตกต่ำของมันฝรั่ง



กรณีนี้คล้ายมะเขือเทศ (ดู กัซปาโช) ตรงที่เป็นเรื่องยากจะจินตนาการถึงช่วงเวลาที่**มันฝรั่ง**ไม่ใช่วัตถุดิบหลักในการปรุงอาหารอังกฤษ ยุโรปไม่รู้จักพืชหัวซึ่งนำไปพลิกแพลงทำอาหารได้มากที่สุดชนิดนี้จนกระทั่งศตวรรษที่ 16 ตอนแรกชาวยุโรปหลายคนหวาดระแวงมันฝรั่งเพราะเชื่อว่ามีสารพิษร้ายแรง จะว่าไปแล้วก็มีความจริงอยู่บ้างเหมือนกัน เพราะมันฝรั่งมาจากวงศ์เดียวกับไนต์เชด (nightshade) ซึ่งผลที่ยังดิบอยู่มีสารพิษร้ายแรง ในปี 1748 รัฐสภาฝรั่งเศสถึงกับสั่งห้ามปลูกมันฝรั่งเพราะเชื่อว่าเป็นสาเหตุของโรคเรื้อนและโรคอื่นอีกมากมาย ในทศวรรษ 1770 ช่วงที่เกิดภาวะแห้งแล้งซ้ำซ้อน พระเจ้าเฟรเดอริกมหาราชแห่งปรัสเซียส่งมันฝรั่งจำนวนมากมาช่วยแต่กลับถูกชาวบ้านผู้อดอยากปฏิเสธ ทว่าหลังจากนั้นไม่นานผู้คนก็เริ่มเปลี่ยนทัศนคติเพราะความพยายามของชายคนหนึ่ง

ปาร์มองติเยร์: วีรบุรุษมันฝรั่ง



อองตวน-โอกุสแตง ปาร์มองติเยร์ (Antoine-Augustin Parmentier, 1737-1813) เป็นนักเคมีประจำกองทัพฝรั่งเศสซึ่งถูกกองกำลังปรัสเซียจับตัวไปไม่ต่ำกว่า 5 ครั้งในช่วงสงคราม 7 ปี (Seven Years' War, 1756-1763) ระหว่างถูกคุมขัง เขากับเพื่อนเชลยสงครามจำต้องเลี้ยงชีพด้วยอาหารที่ทำจากมันฝรั่ง และเมื่อมีเวลาว่างเหลือเฟือ นักวิทยาศาสตร์ผู้นี้จึงเริ่มศึกษาพืชอาหารซึ่งไม่เป็นที่นิยมชนิดนี้อย่างละเอียด ต่อมาเมื่อสถาบันเบอซองซง

จัดการแข่งขันเพื่อหา “อาหารที่สามารถบรรเทาหายนะอันเกิดจากภาวะขาดแคลนอาหาร” ปาร์มองติเยร์ก็ส่งบทความของตนชื่อ “The Chemical Explanation of the Potato” ไปร่วมแข่งขัน เขาคว้ารางวัลชนะเลิศ

จากนั้นปาร์มองติเยร์ก็ใช้ชีวิตที่เหลือส่งเสริมมันฝรั่งที่ผู้คนพากันดูแคลนให้แพร่หลายไปทั่วยุโรปในฐานะพืชอาหารราคาถูก มีคุณค่าทางโภชนาการ และให้ผลผลิตแน่นอน ต่อมาในปี 1785 เขากล่อมให้พระเจ้าหลุยส์ที่ 16 (1754-1793) ทรงสนับสนุนการปลูกมันฝรั่งในฝรั่งเศสได้สำเร็จ พระองค์ทรงอนุญาตให้เขาปลูกมันฝรั่ง 100 เอเคอร์ในที่ดินหลวงใกล้ปารีส ปาร์มองติเยร์จัดเวรยามเฝ้าระวังไร่อย่างแน่นหนา การกระทำแปลกประหลาดปลุกความอยากรู้อยากเห็นของเกษตรกรท้องถิ่นผู้อยากรู้จักพืชล้ำค่าชนิดนี้ให้มากขึ้น และเมื่อข่าวลือแพร่สะพัดในหมู่ประชาชนผู้ฉงน ปาร์มองติเยร์ก็ปล่อยหมัดเด็ดด้วยการสั่งถอนทหารยามติดอาวุธเป็นไปตามคาด ชาวฝรั่งเศสกรูกันเข้าไปในไร่ ขุดมันฝรั่ง และนำไปปลูกในฟาร์ม ที่ดินแปลงเล็กแปลงน้อย หรือสวนของตน

จากนั้นความนิยมปลูกมันฝรั่งก็แพร่สะพัดไปทั่วทวีปยุโรป ครั้นถึงตอนต้นสงครามปฏิวัติฝรั่งเศสในปี 1789 มันฝรั่งก็กลายเป็นอาหารหลักของครอบครัวฝรั่งเศสทุกครอบครัวไปแล้ว รวมถึงของพระเจ้าหลุยส์และพระนางมารี อองตัวแนตต์ (Marie Antoinette) ผู้กำลังจะโดนบั่นพระเศียรด้วย ทั้ง 2 พระองค์ทรงขึ้นชื่อว่าโปรดมันฝรั่งมาก (ในกรณีของพระนางมารี อองตัวแนตต์ ทรงชอบมากถึงขั้นนำดอกมันฝรั่งมาประดับศีรษะในงานเต้นรำแฟนซีงานหนึ่ง) และด้วยเหตุนี้ชื่อ อองตวน-โอกุสแตง ปาร์มองติเยร์จึงมีความหมายเทียบเท่ามันฝรั่งในฝรั่งเศส อันที่จริงเมนูที่ใช้มันฝรั่งเป็นวัตถุดิบหลักหลายจานก็ตั้งชื่อตามเขา รวมถึง**อาชีปาร์มองติเยร์** (hachis Parmentier) ซึ่งเป็นคอตเทจพาย (cottage pie) หรือเชพเพิร์ดส์พาย (shepherd’s pie) สไตล์ฝรั่งเศสรูปแบบหนึ่ง ดังนั้นคราวหน้าเมื่อซื้อมันฝรั่งปาร์มองติเยร์สักถุงที่ซูเปอร์มาร์เก็ต คุณก็รู้แล้วนะครับว่าเขาเป็นใคร

เหตุที่มันฝรั่งฆ่าคนนับล้าน

แต่มีประเทศหนึ่งในยุโรปที่เข้าใจถึงคุณประโยชน์ของมันฝรั่งอยู่ก่อนแล้ว นั่นคือไอร์แลนด์ เซอร์วอลเตอร์ ราเลห์ (Sir Walter Raleigh, 1552-1618) นักสำรวจชาวอังกฤษ ผู้มีชื่อเสียงจากการเดินทางสำรวจทวีปอเมริกาและวีรกรรมถอดเสื้อคลุมปูทับแอ่งน้ำให้พระนางเจ้าเอลิซาเบธที่ 1 ทรงเหยียบข้ามไป คือผู้แนะนำไอร์แลนด์ให้รู้จักมันฝรั่ง เขาปลูกมันบนที่ดินไอริชของตนที่เมอร์เทิลโกรฟในเมืองโยห์ลซึ่งอยู่ใกล้กับเมืองคอร์ก ตำนานเล่าว่า หลังจากนั้นเขาเชิญชนชั้นสูงในท้องถิ่นมาร่วมงานเลี้ยงที่ใช้มันฝรั่งปรุงอาหารทุกจาน โชคร้ายที่คนครัวผู้ไม่รู้จักพืชชนิดนี้เอาส่วนหัวทิ้งไป แล้วนำรากกับใบที่เป็นพิษมาปรุงแทน ทำให้บรรดาแขกผู้มีเกียรติล้มป่วยทันที

ความนิยมมันฝรั่งในไอร์แลนด์เริ่มจากชนชั้นล่างก่อน ต่างจากฝรั่งเศสที่เริ่มต้นจากชนชั้นสูงก่อนจะลงมาถึงชนชั้นล่าง ภูมิอากาศของไอร์แลนด์ที่ฝนตกชุกทำให้พืชอาหารขึ้นงอกงามแค่ไม่กี่ชนิด ก่อนศตวรรษที่ 17 ชาวบ้านจำต้องพึ่งพาข้าวโอ๊ตอย่างมาก แต่เนื่องจากมันฝรั่งให้แคลอรีต่อเอเคอร์มากกว่าธัญพืช 2-4 เท่า แถมยังนำไปปรุงอาหารได้ง่ายกว่า จึงกลายเป็นพืชอาหารหลักของประเทศนี้อย่างรวดเร็ว ชาวไอริชขึ้นชื่อเรื่องการปรุงมันฝรั่ง ของว่างที่ขายตามท้องถนนซึ่งได้รับความนิยมในลอนดอนช่วงศตวรรษที่ 18 คือ**มันฝรั่งอบ** (baked potato) และถ้าจะให้ดีต้องปรุงและขายโดยคนไอริช แม้ว่าความนิยมจะตกไปมากในศตวรรษที่ 19 เพราะโดนเมนูมันฝรั่งสไตล์ไอริชอีกเมนูแซงหน้า นั่นคือชิปส์ (ดู ฟิชแอนด์ชิปส์ และ เฟรนช์ฟรายส์)

ปัญหาคือชาวไอริชฝากความหวังไว้กับสิ่งเดียว (นั่นคือมันฝรั่ง) การพึ่งพาพืชอาหารชนิดเดียวทำให้หากผลผลิตตกต่ำแม้แค่ครั้งเดียว

ก็กลายเป็นหายนะได้ และเมื่อ 1 ครั้งกลายเป็น 4 ครั้ง ผู้คนก็เริ่มเสียชีวิตเป็นหลักพัน ในช่วงที่เกิดภาวะขาดแคลนอาหารขั้นร้ายแรง (ประมาณปี 1845) มีผู้เสียชีวิตอย่างน้อย 1 ล้านคนเพราะขาดอาหาร ทำให้ครอบครัวที่ยากจนไม่มีทางเลือก จำต้องอพยพย้ายถิ่น หลายเมืองกลายเป็นเมืองร้าง ธุรกิจหลายแห่งปิดตัว เมื่อไม่มีลูกค้า เจ้าของร้านก็จำต้องจากไป คนกว่า 1.5 ล้านคนโดยสารเรือไปอเมริกาเหนือและออสเตรเลีย ภายในไม่กี่ปีประชากรไอร์แลนด์ลดลงครึ่งหนึ่ง จากประมาณ 9 ล้านเหลือ 4 ล้านเศษ ทั้งหมดเป็นเพราะมันฝรั่งโดยแท้

กราแตงโดฟินัวส์: อาหารที่คู่ควรกับเจ้าชาย...



ก่อนเริ่มค้นคว้าข้อมูล ผมเคยคิดเอาเองว่าอาหารอร่อยที่ทำจากมันฝรั่งหั่นเนื้อเนียนนุ่มออกรสกระเทียมจานนี้ได้ชื่อว่า “โดฟินัวส์” (dauphinois) เพราะเป็นอาหารที่ทำมาเพื่อเจ้าชาย โดแฟง (dauphin) เป็นตำแหน่งตามราชประเพณีสำหรับรัชทายาทผู้จะขึ้นครองบัลลังก์ฝรั่งเศสคนต่อไป อีกทั้งในภาษาฝรั่งเศสยังแปลว่า “โลมา” (dolphin) ซึ่งเป็นสัตว์ที่ปรากฏบนตราประจำตัวองค์รัชทายาทด้วย ผมคิดว่าระหว่างค้นคว้าคงจะค้นเจอว่าเจ้าชายองค์ใดที่เป็นแฟนตัวยงของพืชหัวอันต่ำต้อยชนิดนี้ ก่อนมาดามกิโยตินจะปิดฉากราชวงศ์ฝรั่งเศสในเดือนมกราคม 1793 ทว่าคำตอบย้อนกลับไปไกลก่อนจะมีตำแหน่งโดแฟงด้วยซ้ำ โดฟิเน (Dauphiné) เคยเป็นแคว้นหนึ่งของฝรั่งเศส ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศ ชื่อนี้มาจากโลมาอันเป็นสัญลักษณ์ของผู้ปกครองรายหนึ่ง โดฟิเนเป็น

เหมือนรัฐอิสระตั้งแต่ปี 1040 กระทั่งถูกผนวกเข้ากับอาณาจักรฝรั่งเศสในปี 1349 โดยมีเงื่อนไขในการผนวกว่ารัชทายาทแห่งราชบัลลังก์ฝรั่งเศสจะต้องถูกเรียกว่าโดแฟง พระองค์ต้องเป็นตัวแทนดูแลประโยชน์ให้แก่ดินแดนที่เคยแข็งข้อแห่งนี้ ตำแหน่งดังกล่าวเทียบได้โดยตรงกับตำแหน่งเจ้าชายแห่งเวลส์ (Prince of Wales) ของสหราชอาณาจักร **กราแตงโดฟินัวส์** (gratin dauphinois) เป็นอาหารจานหลักของดินแดนภูเขาแห่งนี้ และในปัจจุบันก็ถือเป็นสมบัติของฝรั่งเศสเช่นเดียวกับดินแดนต้นกำเนิดของมัน

คำว่า *กราแตง* ใช้เรียกเกล็ดขนมปังกับชีสที่ใช้โรยหน้าอาหาร มีที่มาจากคำในภาษาฝรั่งเศสคือ *กรัตเต (gratter)* แปลว่า “ขูด” สื่อความหมายถึงการเก็บเล็กผสมน้อยจากอาหารเหลือ ในกรณีนี้คือชีสกับขนมปัง นอกจากนั้นยังเป็นรากศัพท์ของคำอังกฤษ “to grate” (ขูด) อีกด้วย หากใช้ในเชิงเปรียบเทียบ คำว่า ***กราแตง*** สื่อถึงของที่ดีที่สุด และมีคำเรียกชนชั้นสูงในสังคมปารีสว่า ***เลอกราแตง*** *(le gratin)* ซึ่งแปลตรงตัวว่าเปลือกหุ้มชั้นบนของขนมอบ

...และอาหารที่ล่อใจศาสดา (ยอนสันส์เทมป์เทชัน)



นี่คือกราแตงโดฟินัวส์แบบสวีดิช (เพิ่มแอนโชวี่เพื่อให้อาหารมีรสเค็มเด่นชัดขึ้น) เป็นอาหารที่เสิร์ฟในวันคริสต์มาสมาแต่เก่าก่อนทั่วแถบสแกนดิเนเวีย โดยใช้ชื่อที่ไม่ธรรมดาว่า **ยอนสันส์เทมป์เทชัน** (Jansson’s temptation) หรือการล่อลวงใจยอนสัน คงไม่ต้องบอกว่ามีผู้เสนอทฤษฎี

มากมายว่าใครคือยอนสันตัวจริงและเขาถูกล่อลวงใจได้อย่างไร เช่น มีผู้อ้างว่าเจ้าของชื่อดังกล่าวคือ เพลเล ยานซอน (Pelle Janzon, 1844-1889) นักร้องโอเปราผู้มีชื่อเสียงช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ซึ่งต้องคอยลดน้ำหนักอยู่ตลอดเวลา เพราะสิ่งหนึ่งที่เขาไม่อาจหักห้ามใจไม่ให้แตะต้องได้เลยคืออาหารมันฝรั่งแคลอรีสูงที่กินมาตั้งแต่เด็ก

แต่เรื่องที่ผมเชื่อมากกว่าเพื่อนคืออาหารจานนี้ได้ชื่อตาม เอริก ยอนสัน (Erik Jansson) ผู้คลั่งศาสนาและตั้งตัวเป็นศาสดาพยากรณ์ในศตวรรษที่ 19 ยอนสันเชื่อว่านักบวชและสถาบันศาสนาในสวีเดนนั้นฉ้อฉล เขาป่าวประกาศเรื่องนี้ไปทั่ว อีกฝ่ายก็ไม่ชอบเขาเช่นกัน จากนั้นยอนสันกับสาวกก็โดนก่อกวนจนต้องย้ายถิ่น เขากับสาวกบอกลาดินแดนยุโรปบาปหนาอันเป็นบ้านเกิดเมืองนอนไปก่อตั้งกรุงเยรูซาเล็มแห่งใหม่ในอเมริกา ไม่ต่างจากพวกพิวริทันบนเรือ *เมย์ฟลาวเวอร์ (Mayflower)* นั่นเทียว

ยอนสันอ้างตนเป็นพระเมสสิอาห์องค์ใหม่และประกาศว่า “เรามาในฐานะพระคริสต์เพื่อช่วยเหลือ ใครที่ปฏิเสธเราก็เท่ากับปฏิเสธพระเจ้า” เมื่อไปถึงอเมริกาเขาก่อตั้งชุมชนในอิลลินอยส์ชื่อบิชอปฮิลล์ เขากับสาวกใช้ชีวิตเรียบง่ายอยู่ที่นั่น ละความสุขทางโลก ยึดมั่นเคร่งครัดในการแต่งกายและการปฏิบัติตนรวมถึงเรื่องอาหารด้วย ตามตำนานสวีเดนบอกว่าวันหนึ่งยอนสันผู้หันหลังให้ความสุขทางโลกโดยสิ้นเชิงกลับรู้สึกอยากลิ้มรสอาหารจานหนึ่งจนยอมแหกกฎ เขาแอบลิ้มรสแล้วก็โดนสาวกผู้ตาสว่างจับได้คาหนังคาเขา จนเป็นที่มาของชื่ออาหารดังกล่าว

คอลแคนนอน: วิธีได้สามีด้วยมันฝรั่งบด 1 ช้อน



คอลแคนนอน **(colcannon) เป็นอาหารพื้นเมืองไอริช ทำจาก** มันฝรั่งบดผสมกะหล่ำปลี พูดอีกอย่างได้ว่าเป็นอาหารปรุงง่ายที่บางครั้งเพิ่มรสชาติด้วยครีม เนย กระเทียม หรือเบคอน แม้เครื่องปรุงหรูเหล่านี้มักหาได้ยากในช่วงอาหารขาดแคลน ชื่ออาหารจานนี้มาจากคำในภาษาเกลิก *cál ceannann* ที่แปลว่า “กะหล่ำขาว” แม้มีหลักฐานบ่งชี้ว่า “แคนนอน” อาจมาจากคำในภาษาไอริชโบราณ *cainnenn* ซึ่งแปลได้หลายอย่างทั้งหัวหอม กระเทียม หรือต้นหอมญี่ปุ่น

ประเทศอื่นก็มีอาหารลักษณะคล้ายๆ กันนี้ เช่น อังกฤษมีการนำมันฝรั่งกับผักเหลือๆ (มักเหลือจากเนื้อย่างวันอาทิตย์) และเนื้อสัตว์ปรุงสุกอีกนิดหน่อยมาสับรวมกันแล้วทอดแบบใช้น้ำมันน้อยจนได้เป็น **บับเบิลแอนด์สควีก** ชื่ออาหารจานนี้มาจากเสียงเมื่อส่วนผสมโดนความร้อน ในสกอตแลนด์มีการนำหอมใหญ่กับกะหล่ำปลีสับมาผสมมันฝรั่งบดแล้วโปะหน้าด้วยชีสก่อนจะนำไปอบ เป็นอาหารที่มีชื่ออลังการว่า**รัมเบิลเดอธัมป์ส** (rumbledethumps) เหมือนจะสื่อถึงการทำอาหารแบบใช้แรงหรือปรุงโดยเชฟเจ้าอารมณ์

ไอร์แลนด์มีธรรมเนียมการซ่อนแหวนหรือเหรียญเล็กๆ ในจานคอลแคนนอน เด็กสาวคนไหนโชคดีตักเจอจะได้แต่งงานเป็นรายถัดไป และมีธรรมเนียมอีกเรื่องคือเด็กสาวโสดจะห้อยถุงเท้าใส่คอลแคนนอนไว้เหนือประตูหน้าบ้านในคืนฮาโลวีน โดยเชื่อกันว่าชายคนถัดไปที่เดินข้ามประตูบานนี้จะเป็นสามีในอนาคต ทำให้ค่ำคืนนั้นกลายเป็นโอกาสพิเศษของคนจรจัดทั่วประเทศ แต่ขอเตือนไว้สักนิดว่าหากมีใครเชิญคุณไปบ้านในคืนฮาโลวีน และคุณเห็นถุงเท้าป่องๆ แขวนอยู่เหนือประตูหน้าบ้าน อย่าลืมถามตัวเองก่อนว่าลูกสาวบ้านนี้หน้าตาเป็นอย่างไรก่อนกดกริ่ง

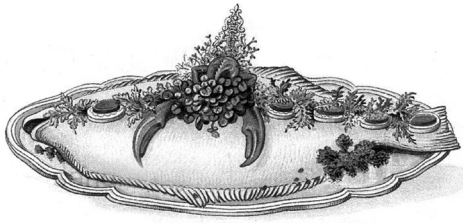
ตอกไข่ทำออมเล็ตสเปนจานแรก



ออมเล็ตสเปน **(Spanish omelette) ซึ่งในสเปนเรียกว่า *ตอร์ตียาเด ปาตาตัส*** (*tortilla de patatas* หรือไข่เจียวมันฝรั่ง) คือไข่เจียวใส่มันฝรั่งทอดที่บางครั้งใส่หัวหอมด้วย เนื่องจากใช้ส่วนผสมธรรมดาที่หาง่าย อาหารจานนี้จึงได้รับความนิยมในหมู่ทหารที่กำลังเดินทัพมาเนิ่นนาน อันที่จริงมีตำนานเล่าว่าผู้คิดค้นเป็นทหารยศนายพลคนหนึ่งจากขบวนการการ์ลิสม์ (Carlism) ชื่อ โตมัส เด ซูมาลากาเรกิ อือ เด อิมาส (Tómas de Zumalacárregui y de Imaz, 1788-1835)

การ์ลิสม์เป็นขบวนการเคลื่อนไหวทางการเมืองเพื่อสนับสนุนอินฟันเต้ การ์โลส แห่งสเปน (Infante Carlos of Spain, 1788-1855) พวกอนุรักษนิยมสายจารีตเชื่อว่าพระองค์ทรงเป็นทายาทชายผู้มีสิทธิโดยชอบธรรมในราชบัลลังก์สเปน การ์ลิสม์เป็นชนวนสงครามกลางเมืองหลายครั้งในสเปนตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา การ์ลิสต์ลุกฮือครั้งแรกหลังพระเจ้าเฟอร์ดินานด์ที่ 7 สิ้นพระชนม์ในปี 1833 จากประเด็นที่ก่อให้เกิดการถกเถียงกันกว้างขวางอย่างเรื่องการขึ้นครองราชบัลลังก์ของพระธิดาองค์น้อยนามอิซาเบลลา ซูมาลากาเรกิเป็นผู้บัญชาการกองกำลังทหารที่สนับสนุนดอนการ์โลส เขารบพุ่งชนะหลายต่อหลายครั้ง พิชิตดินแดนที่สนับสนุนอิซาเบลลา แต่จอมทัพผู้กล้าหาญต้องจบชีวิตในเหตุการณ์ล้อมกรุงบิลเบาปี 1835 การลุกฮือล้มเหลว ว่ากันว่าซูมาลากาเรกิบังเอิญไปเจอบ้านไร่ห่างไกลหลังหนึ่งที่นั่น เขาสั่งให้ภรรยาชาวนาทำอาหารมาให้ หญิงผู้หวาดกลัวมีแค่มันฝรั่ง ไข่จำนวนหนึ่ง และหัวหอม เธอนำมาปรุงอาหารและเสิร์ฟให้นายพลผู้นี้ ตามเรื่องเล่านี้ ซูมาลากาเรกิพอใจมากจนสั่งให้คนครัวของกองทัพปรุงอาหารแบบเดียวกันให้ทหารทั้งหมดกินเป็นประจำ และแล้วออมเล็ตสเปนก็ถือกำเนิด

แน่นอนว่าคำว่า “ออมเล็ต” เป็นภาษาฝรั่งเศส ไม่ใช่ภาษาสเปน และใช้กันมาตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 16 โดยอาจปรับมาจากคำในภาษาละติน คือ *ลาเมลลา (lamella)* แปลว่าจานใบเล็กบาง ข้อมูลอ้างอิงเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกของการใช้คำคำนี้ในภาษาอังกฤษปรากฏใน *Dictionary of the French and English Tongues* ของ แรนเดิล คอตเกรฟ (Randle Cotgrave) ซึ่งตีพิมพ์ปี 1611 และระบุถึง “โฮมแลตต์ (Homelette) ... ออมเล็ต (Omelet) หรือแพนเค้กไข่” ในขณะเดียวกัน สุดยอดเชฟชาวฝรั่งเศส ฟรองซัวส์ ปิแอร์ เดอ ลา วาแรน (François Pierre de la Varenne) ผู้เขียนหนังสือ 3 เล่มที่นำเสนอวิธีใหม่ๆ ซึ่งกลายเป็นพื้นฐานของอาหารฝรั่งเศสสมัยใหม่ (ดูเพิ่มเติม “จากซอสรสเลิศถึงอาหารชั้นสูง” หน้า 239) ลงสูตรออมเล็ตหลากหลายสูตรไว้ใน *Le Pâtissier françois* (1653) เชื่อกันว่าการแปลหนังสือเล่มนี้เป็นภาษาอังกฤษในปี 1660 ทำให้อาหารจานนี้ได้รับความนิยมในอังกฤษ สำนวน ***ถ้าไม่ตอกไข่ก็ทำออมเล็ตไม่ได้*** *(You can’t make an omelette without breaking eggs.)* เป็นสำนวนอังกฤษที่ใช้กันโดยทั่วไปเพื่อสื่อว่าต้องมีการเสียสละเพื่อให้บรรลุเป้าหมายหรือเมื่อทำงานใหญ่ นี่คงเป็นแนวคิดที่นายพลเด ซูมาลากาเรกิ อือ เด อิมาส น่าจะเห็นด้วยแน่ๆ



9

จานปลา

ล็อบสเตอร์เธอร์มิดอร์: อาหารหรูพร้อมประวัติศาสตร์การปฏิวัติ

เหตุที่ไวต์เบตเปลี่ยนสมาชิกรัฐสภาเป็นคนธรรมดา

จอห์น ดอรี: ปลาหน้าแปลก รสชาติชวนฝัน

แฮร์ริ่งดอง: อาหารของผู้ทรงอำนาจและคนเมาค้าง

จารกรรมอาหารฉบับ ไดมอนด์ จิม

อะไรคือแรงบันดาลใจให้เกิดโซลเวโรนิก?

เหตุใดปาเอญาไม่ควรอยู่ในบทนี้หากว่ากันในแง่ประวัติศาสตร์?

แซลมอนคืนชีพจากหลุม

ซูชิ: อาหารรสเปรี้ยวที่กลายเป็นอาหารจานด่วน

ทำไมซาชิมิไม่เหมาะกับคนขวัญอ่อน?



“โอ้ สำหรับปลาไวต์ติง” เต่าจอมครวญพูด “พวกมัน... เธอเคยเห็นพวกมันแล้วใช่ไหม”

“ใช่” อลิซตอบ “ฉันมักเห็นพวกมันที่โต๊ะอา...” เธอหุบปากทันที

“ฉันไม่รู้ว่าโต๊ะอาอยู่ที่ไหน” เต่าจอมครวญว่า “แต่ถ้าเธอเคยเห็นพวกมันบ่อยๆ ก็คงรู้ใช่ไหมว่ารูปร่างหน้าตาเป็นยังไง”

“ก็น่าจะอย่างนั้น” อลิซตอบพลางทำสีหน้าครุ่นคิด “หางอยู่ในปากและมีเกล็ดขนมปังทั่วตัว”

ลิวอิส แคร์รอลล์

Alice’s Adventures in Wonderland



ล็อบสเตอร์เธอร์มิดอร์: อาหารหรูพร้อมประวัติศาสตร์การปฏิวัติ



ล็อบสเตอร์เธอร์มิดอร์ **(lobster Thermidor) ทำจากเนื้อล็อบสเตอร์** ผสมไข่แดงกับบรั่นดี เสิร์ฟในเปลือกกุ้ง มักมีชีสโปะหน้า อาหารนี้ราคาแพงมาก ผู้บริโภคส่วนใหญ่จึงเป็นคนรวยหรือชนชั้นสูง ดังนั้นคุณอาจประหลาดใจเมื่อรู้ว่าชื่อนี้เกิดขึ้นในประวัติศาสตร์ฝรั่งเศสยุคที่คนรวยและชนชั้นสูงตกเป็นเป้าโจมตีอย่างหนัก

การปฏิวัติฝรั่งเศส (1789-1799) เกิดขึ้นจากความรู้สึกไม่พอใจอย่างแรงกล้าในหมู่ชนชั้นแรงงาน โดยได้แรงหนุนจากภาวะอดอยากทั่วหัวระแหงและเศรษฐกิจที่เกือบล้มละลายหลังสงครามมหาวินาศหลายต่อหลายครั้ง ผู้สนับสนุนการปฏิวัติมองว่าชนชั้นปกครองของฝรั่งเศสมีอำนาจเบ็ดเสร็จและครอบครองความมั่งคั่งมานานเกินไป จึงตัดสินใจริเริ่มระบบใหม่เพื่อเปลี่ยนแปลงทุกอย่างรวมถึงวิธีการวัดขนาดด้วย มีการใช้วิธีวัดที่เรียบง่ายกว่าเดิมและเป็นมาตรฐานโดยให้ทุกอย่างคูณด้วย 10 ด้วยเหตุนี้ระบบเมตริกจึงถือกำเนิดและใช้ในฝรั่งเศสเป็นประเทศแรกก่อนจะแพร่ไปทั่วโลก แต่ความพยายามใช้ระบบเดียวกันนี้กับเวลาไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร มีการกำหนดให้แต่ละวันแบ่งเป็น 10 ชั่วโมง แต่ละชั่วโมงมี 100 นาที แต่ละเดือนมี 3 สัปดาห์ และแต่ละสัปดาห์มี 10 วัน ส่วนชื่อเดือนเก่าที่ตั้งตามชนชั้นสูง [กรกฎาคม (July) และสิงหาคม (August) ตั้งตามชื่อจักรพรรดิโรมันพระนามว่าจูเลียน (Julian) และออกัสตัส (Augustus) ตามลำดับ] ถูกแทนที่ด้วยคำที่สื่อถึงอากาศหรือธรรมชาติ เช่น ปลูวิโอเซอ (Pluviôse “ฝนชุก”) วองโตเซอ (Ventôse “หมอกจัด”) และฟลอรีอัล (Floréal “ดอกไม้บาน”) เป็นต้น เธอร์มิดอร์มาจากคำในภาษากรีกคือ *เธอร์มอส*

(thermos) หรือ “ร้อน” จึงเป็นเดือนในฤดูร้อนตามชื่อ ถ้านับตามวันในปฏิทินแบบเดิมก็คือ 20 กรกฎาคมถึง 18 สิงหาคม

แต่เกิดปัญหาคือแนวคิดนี้ใช้ไม่ได้จริงในทางปฏิบัติ อุดมคติของสาธารณรัฐที่ก่อตั้งใหม่ ทั้งเสรีภาพ เสมอภาค และภราดรภาพ เป็นแค่คำสวยหรูทว่าไร้ความหมาย หลังประหารชีวิตกษัตริย์ฝรั่งเศสในปี 1793 ก็เกิดจลาจลเพราะขาดแคลนอาหารและความวุ่นวายทางการเมือง ผู้สนับสนุนระบอบสาธารณรัฐก่อร่างสร้างยุคสมัยแห่งความน่าสะพรึงกลัว มักซิมิลิยง โรเบสปิแอร์ (Maximilien Robespierre, 1758-1794) เป็นแรงผลักดันเบื้องหลังเรื่องนี้ เขาเชื่อว่าจำเป็นต้องใช้ความรุนแรงเพื่อให้ฝรั่งเศสเดินหน้าต่อไปได้โดยการหาตัวคนที่เขาเรียกว่าผู้ทรยศ ฝรั่งเศสยุคปฏิวัติกลายเป็นประเทศเผด็จการซึ่งตั้งอยู่บนความหวาดระแวงอย่างรวดเร็ว ใครก็ตามที่ล้ำเส้นหรือไม่เห็นด้วยกับผู้นำที่ไม่อยู่ในร่องในรอยมากขึ้นเรื่อยๆ จะถูกประหารชีวิต ในวันที่ 9 เดือนเธอร์มิดอร์ ปีที่ 2 (27 กรกฎาคม 1794) สมาชิกสภาแห่งชาติของรัฐบาลสาธารณรัฐที่ไม่เห็นด้วยกับการกระทำครั้งนี้จับโรเบสปิแอร์ประหารชีวิตโดยไม่ไต่สวน เหตุการณ์นี้เรียกว่า “รัฐประหารเดือนเธอร์มิดอร์” ส่งผลให้คำว่า “เธอร์มิดอร์” ใช้สื่อถึงช่วงเวลา “ฝุ่นจาง” ในการปฏิวัติใดๆ ก็ตามที่อำนาจหลุดจากมือของผู้นำการปฏิวัติคนเดิม กลุ่มหัวรุนแรงนี้ถูกระบบที่เป็นอนุรักษนิยมมากกว่าเข้ามาแทนที่ บางครั้งใช้ในความหมายว่าสมดุลการเมืองถูกเหวี่ยงกลับไปอยู่ในตำแหน่งเดิมก่อนปฏิวัติ

แล้วเธอร์มิดอร์กลายเป็นชื่ออาหารได้อย่างไร? ทฤษฎีหนึ่งบอกว่าพ่อครัวฝรั่งเศสคิดค้นล็อบสเตอร์เธอร์มิดอร์เพื่อเป็นเกียรติแก่ นโปเลียน โบนาปาร์ต (1769-1821) คุณอาจมองว่านี่คือตัวอย่างอันสมบูรณ์แบบในการดูว่าดุลการเมืองเหวี่ยงกลับมาได้แรงอะไรขนาดนี้ เพราะนอกจากนโปเลียนจะปกครองฝรั่งเศสแบบกษัตริย์แล้ว ยังสถาปนาตนเองเป็นจักรพรรดิในปี 1804 ด้วย ว่ากันว่าพ่อครัวของเขาเสนอชื่อ “ล็อบสเตอร์

นโปเลียน" (lobster Napoleon) แต่ชายฝรั่งเศสร่างเล็กผู้นี้ยืนยันว่าอาหารจานนี้ควรใช้ชื่อที่เกี่ยวข้องกับการปฏิวัติเดือนเธอร์มิดอร์มากกว่า อย่างไรก็ตามอาหารจานนี้ไม่ปรากฏสูตรแบบเป็นลายลักษณ์อักษรจนถึงทศวรรษ 1890 จึงเป็นเรื่องน่าสงสัยว่าทำไมต้องรอนานถึง 100 ปีเต็มกว่าจะมีผู้บันทึกไว้ ทั้งยังไม่น่าเป็นไปได้ด้วยที่คนหลงตัวเองและมีอัตตาแรงกล้าอย่างนโปเลียนจะปฏิเสธเมื่อมีผู้อยากเอาชื่อตนไปตั้งเป็นชื่ออาหาร และยิ่งไม่น่าเป็นไปได้เข้าไปใหญ่ที่เขาแนะให้ตั้งชื่อมันตามเหตุการณ์ในประวัติศาสตร์ซึ่งเพิ่งผ่านไปไม่นานและเป็นจุดจบของเผด็จการบ้าอำนาจ

เรื่องที่น่าจะเป็นไปได้มากกว่าคืออาหารจานนี้ริเริ่มที่คาเฟ่ เดอ ปารี (Café de Paris) เพื่อฉลองละครเวทีเรื่องใหม่ที่เปิดแสดงคืนแรก โดยนักแสดงชื่อ วิกโตริยง ซาร์ดู (Victorien Sardou, 1831-1908) ที่โรงละครโกเมดีฟรองแซสในเดือนมกราคม 1891 ก่อนหน้านั้นไม่กี่ปีซาร์ดูมีชื่อเสียงจากการแสดงละครเวทีเรื่อง *La Tosca* (1887) ซึ่งเป็นที่มาของโอเปราชื่อดังของปุชชีนี (Giacomo Puccini) พ่อครัวแห่งคาเฟ่เดอปารี ชื่อ โตนี จิโรด์ (Tony Girod) คิดค้นอาหารที่ปรุงจากล็อบสเตอร์เพื่อเป็นเกียรติแด่ซาร์ดูและตั้งชื่ออาหารจานนี้ตามละครเวทีเรื่องใหม่ของเขา *Thermidor* เป็นละครเกี่ยวกับจุดจบของโรเบสปิแอร์และความยากลำบากในการยึดมั่นตามอุดมคติการปฏิวัติเมื่อต้องเผชิญหน้ากับความเป็นจริง น่าเสียดายที่ละครเรื่องนี้ไม่ประสบความสำเร็จเช่นเดียวกับชื่อเดือนอันเป็นที่มาของมัน และถ้าไม่ได้อาหารล็อบสเตอร์อบชีส (ซึ่งย่อยง่ายกว่า) ของ โตนี จิโรด์ ผู้คนอาจลืมชื่อนี้ไปแล้ว

a whole new kettle of fish **หรือ** *a different kettle of fish* **คือหนึ่งใน** สำนวนแปลกๆ ที่เราใช้กัน แม้ความหมายจะตรงไปตรงมาก็ตาม มันแปลว่า “เรื่องอื่น” หรือ “สถานการณ์ที่แตกต่างจากเดิมโดยสิ้นเชิง” งานวิจัยจำนวนหนึ่งแนะว่า “kettle” ในกรณีนี้กร่อนมาจากคำในภาษาอังกฤษโบราณคือ *kiddle* ซึ่งก็คือตาข่ายที่ขึงขวางแม่น้ำเพื่อจับปลาที่ว่ายผ่านมา ชาวประมงอาจพบว่ามีมือดีเอาปลาไป เหลือทิ้งไว้แต่สาหร่ายกับขยะใน “kettle” หลังจากนั้นชาวประมงก็อาจเรียกปลาชุดใหม่ที่คาดว่าจะจับได้ว่า “ปลาอีกชุด” (a different kettle of fish) อย่างไรก็ตามจุดกำเนิดที่น่าจะเป็นไปได้มากกว่าอยู่ทางเหนือของพรมแดนอังกฤษในสกอตแลนด์ ถือเป็นเรื่องปกติที่ครอบครัวและเพื่อนฝูงจะกินดื่มสังสรรค์ (ดู ปิกนิก) ริมฝั่งแม่น้ำในวันหยุดพักผ่อน อาหารจานหลักตอนนั้นอาจทำจากปลาแซลมอนที่จับได้สดๆ จากแม่น้ำและปรุงใน “kettle” (หม้อใหญ่) ซึ่งเป็นหม้อต้มปลาขนาดใหญ่กว่าหม้อที่คุณอาจใช้ปรุงแซลมอนที่บ้าน ด้วยเหตุนี้ชาวสกอตจึงเรียกการออกไปทำอาหารกินนอกบ้านแบบนี้ว่าไปกิน “หม้อต้มปลา” (kettle of fish) ภูมิอากาศแปรปรวนและพฤติกรรมของแขกที่เอาแน่เอานอนไม่ได้ทำให้การไปกิน “หม้อต้มปลา” (การออกไปปิกนิก) แต่ละครั้งไม่เหมือนกันเลย หนึ่งในข้อมูลอ้างอิงแบบเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกๆ พบได้ในนิยายของเซอร์วอลเตอร์ สกอตต์ เรื่อง *St Ronan’s Well* (1823) ซึ่งมีข้อความว่า “วันนี้เมื่อทั้งคณะไปริมน้ำเพื่อกินหม้อต้มปลาก็ไม่ต้องกลัวว่าจะถูกขัดจังหวะ”

เหตุที่ไวต์เบตเปลี่ยนสมาชิกรัฐสภา เป็นคนธรรมดา



ไวต์เบต **(whitebait) เป็นปลาตัวเล็กสีขาวเหลือบเงิน ในอดีตเชื่อว่า** เป็นสายพันธุ์เฉพาะสายพันธุ์หนึ่ง ความจริงคือเป็นลูกปลาพันธุ์ใดก็ได้ แต่ส่วนใหญ่จะเป็นลูกปลาแฮร์ริ่ง (ดูเพิ่มเติม คิปเปอร์ แฮร์ริ่งดอง และ สำนวนแฮร์ริ่งแดง) แต่เดิมวิธีปรุงไวต์เบตคือนำไปทอดน้ำมันจนกรอบ แล้วกินทั้งตัว แกล้มด้วยขนมปังสีน้ำตาลหั่นบางทาเนย อาหารจานนี้มักกินกันในหมู่คนธรรมดาที่อยู่ริมแม่น้ำเทมส์ ด้วยความที่ไวต์เบตมีจำนวนมากจึงเป็นอาหารราคาถูกทั้งยังมีประโยชน์ ไวต์เบตปรากฏในเมนูของอังกฤษตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 17 แม้จะเป็นที่นิยมของชาวลอนดอนมาตั้งแต่ก่อนหน้านั้น แต่อยู่ๆ อาหารจานนี้ก็ถูกเลื่อนขั้นให้เป็นอาหารตลาดบน (ห่างไกลจากอาหารยอดนิยมอื่นๆ ของชนชั้นแรงงานอย่างปลาไหลวุ้นและหอยแครงดอง) ทั้งนี้เป็นเพราะคำเชิญร่วมรับประทานอาหารเที่ยงมื้อหนึ่งตอนปลายศตวรรษที่ 18

เซอร์โรเบิร์ต เพรสตัน (Sir Robert Preston, 1740-1832) สมาชิกรัฐสภาจากโดเวอร์มีกระท่อมหลังหนึ่งริมฝั่งดาเกนแฮมอันเป็น “สถานที่งดงามและเงียบสงบ” ปลายเดือนพฤษภาคมในปีหนึ่ง เพรสตันเชิญ จอร์จ โรส (George Rose) เพื่อนผู้เป็นรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังมากินไวต์เบตแกล้มไวน์และสนทนากันเรื่อยเปื่อย ต่อมาในปี 1782 โรสพาเพื่อนมาร่วมวงด้วยชื่อ วิลเลียม พิตต์ ผู้เยาว์ (William Pitt the Younger, 1759-1806) ผู้ที่ลอร์ดเชลเบิร์น (Lord Shelburne) (ดู ออเรนจ์ฟูลของบูเดิล) เพิ่งแต่งตั้งให้เข้าร่วมรัฐบาลตอนต้นปีนั้น ขณะที่นักการเมืองทั้ง 3 คนเอร็ดอร่อยกับอาหารกลางวันเรียบง่ายในบรรยากาศชวนฝัน พวกเขา

ก็คุยกันถึงปัญหาน่ากลุ้มใจในยุคนั้น โดยเฉพาะความเสี่ยงที่จะเกิดการปฏิวัติในยุโรป พวกเขาสนุกกันมากและการพูดคุยนอกอาคารรัฐสภาซึ่งแออัดวุ่นวายก็มีประโยชน์มากจนพวกเขาตัดสินใจเปลี่ยนกิจกรรมนี้ให้เป็นกิจกรรมประจำปี

เกิดเรื่องใหญ่มากมายในช่วง 1 ปีหลังจากนั้น รวมถึงการประกาศเอกราชของอเมริกาด้วย แต่หนึ่งในเรื่องแปลกที่สุดคือการที่พิตต์ได้เป็นนายกรัฐมนตรีอายุน้อยที่สุดในประวัติศาสตร์ทั้งที่มีอายุเพียง 24 ปี (ปัจจุบันก็ยังไม่มีใครลบสถิตินี้ได้) แม้ภารกิจของชาติจะกดดัน ผู้นำหนุ่มก็ยังอยากไปพบปะแบบกันเองเหมือนปีก่อน ดังนั้นเขาจึงพารัฐบาลทั้งคณะไปดาเกนแฮมเพื่อรับประทานอาหารที่ปรุงด้วยปลาไวต์เบตในย่านนั้น ปัญหาอย่างเดียวคือการเดินทางไปกระท่อมของเพรสตันใช้เวลานานมาก ดังนั้นปีต่อมาคณะรัฐมนตรีจึงตกลงเดินทางไปกรีนิชซึ่งใกล้กว่า แล้วกิจกรรมนี้ก็กลายเป็นประเพณีประจำปีที่รู้จักกันในชื่ออาหารค่ำไวต์เบตของคณะรัฐมนตรี (Ministerial Whitebait Dinner)

ผ่านไปหลายปีหลังจากย้ายสถานที่ไปกรีนิช การรับประทานอาหารดังกล่าวก็กลายเป็นหนึ่งในเหตุการณ์เด่นแห่งศตวรรษที่ 19 ผู้คนเดินทางไกลร่วม 800 ไมล์เพียงเพื่อมาชมเหตุการณ์ดังกล่าว ผู้นำคนสำคัญจากพรรคการเมืองใหญ่เบียดเสียดกันอยู่ในร้านเหล้า ทุกคนเอร็ดอร่อยกับอาหารแบบเดียวกับที่คนดูกิน แน่นอนว่านักการเมืองส่วนใหญ่กินไวต์เบตแกล้มแชมเปญไม่ใช่เอล แต่พวกเขาก็มาให้เห็นกันตัวเป็นๆ แถมยังทำตัวเหมือนคนธรรมดาที่เข้าถึงได้ อาหารค่ำไวต์เบตของคณะรัฐมนตรีอาจเป็นหนึ่งในเหตุผลที่ชนชั้นแรงงานชาวอังกฤษไม่ลุกฮือตามเมื่อชนชั้นแรงงานชาวฝรั่งเศสก่อกบฏในปี 1789 คนอังกฤษรู้ว่านักการเมืองของตนเป็นคนธรรมดา (เมื่อเทียบกับชนชั้นสูงชาวฝรั่งเศสที่เลิศเลอจนเอื้อมไม่ถึง) อาหารค่ำไวต์เบตเป็นการยืนยันหลักการในรัฐธรรมนูญอังกฤษก่อนที่คนส่วนใหญ่จะมีสิทธิ์ออกเสียงเลือกตั้งเสียอีก

จอห์น ดอรี: ปลาหน้าแปลก รสชาติชวนฝัน



ปลาต้มราดมายองเนส หรือ *pesce bolito con maionese* คือหนึ่งในอาหารจานหลักของเวนิสแม้ชื่อจะไม่ชวนให้คิดเช่นนั้นก็ตาม แต่จะว่าไปชาวเวนิสก็ขึ้นชื่อเรื่องไหวพริบและความสามารถในการซ่อนสมบัติจากสายตาคนที่สอดรู้สอดเห็น อย่าลืมว่าพวกเขาคือผู้คิดค้นระบบบัญชีคู่นะครับ ชื่ออาหารจานนี้ดูเหมือนไม่เฉพาะเจาะจง แต่ความจริงปลาที่ใช้ต้องเป็น **จอห์น ดอรี** (John Dory) เท่านั้น มันคือปลากินได้ที่ผู้คนยกย่องกันมากที่สุดชนิดหนึ่ง

ตั้งแต่ยุคโบราณ จอห์น ดอรีถือเป็นปลาศักดิ์สิทธิ์ของราชาแห่งทวยเทพ นำไปสู่ชื่อสายพันธุ์ว่า *Zeus faber* เมื่อศาสนาคริสต์แผ่อำนาจ ปลาชนิดนี้ก็กลายเป็นปลาของนักบุญปีเตอร์ผู้นำเหล่าอัครสาวกของพระเยซู มีเรื่องเล่าว่าพระเยซูให้นักบุญปีเตอร์จับปลาสีเหลืองผอมหน้าตาประหลาดและหยิบเหรียญจากปากของมันออกมาจ่ายให้ผู้เก็บภาษี นิ้วของเขาทำให้เกิดจุดดำเด่นชัดที่ลบไม่ออกบนลำตัวปลาทั้ง 2 ด้าน

ปัจจุบันพระสันตะปาปาถือเป็นผู้สืบทอดโดยตรงของนักบุญปีเตอร์และทรงสวมแหวนชาวประมง (Fisherman's Ring) ซึ่งเป็นแหวนตราประทับรูปนักบุญปีเตอร์ แหวนดังกล่าวมีไว้สำหรับปิดผนึกเอกสารทางการเพื่อเป็นเกียรติแก่ชายผู้จับปลาจอห์น ดอรีได้ในทะเลกาลิลี ดูเหมือนการจับปลาน้ำเค็ม (จอห์น ดอรี) ได้ในทะเลน้ำจืดคงไม่ใช่สิ่งที่ทำให้เรื่องเล่าดีๆ เสียอรรถรสในความรู้สึกของนักเขียนเรื่องศาสนายุคแรก ในฝรั่งเศสปลาชนิดนี้เรียกว่า *แซงต์ปีแอร์ (Saint Pierre)* ในสเปนเรียกว่า *เปซเดซานเปโดร (pez de San Pedro)* ส่วนอังกฤษและอดีตอาณานิคมทั้งหลาย

เรียกปลาชนิดนี้ด้วยชื่อเรียบง่ายว่าจอห์น ดอรี ซึ่งอาจแผลงมาจากคำในภาษาฝรั่งเศส *โจนโดเร* (*jaune doré* “เหลืองทอง”) เป็นชื่อที่ชาวประมงแคนาดาเชื้อสายฝรั่งเศสเรียกปลาชนิดนี้ตามสีเกล็ด



สำนวน *แฮร์ริ่งแดง* *(red herring)* ใช้เรียกสิ่งที่ให้เงื่อนงำผิด ๆ หรือ สิ่งที่ชวนให้เข้าใจผิด สำนวนนี้พบบ่อยในหนังสือแนวสืบสวนสอบสวนช่วงศตวรรษที่ 18-19 ปลาแฮร์ริ่งเป็นปลาชนิดหนึ่งที่จับได้มากสุดในทะเลรอบเกาะอังกฤษ การเก็บรักษาปลาแฮร์ริ่งสมัยที่ยังไม่มีเทคโนโลยีแช่เย็นทำได้ด้วยการหมักเกลือและรมควัน (ดู คิปเปอร์) เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เน่าเสียก่อนส่งไปถึงเมืองศูนย์กลางการค้าในตัวทวีป กระบวนการรมควันจะเปลี่ยนเนื้อปลาแฮร์ริ่งเป็นสีแดงอมน้ำตาลเข้ม ทั้งยังทำให้ตัวปลามีกลิ่นฉุนและรสจัดอย่างเป็นเอกลักษณ์ หากอยากรู้ว่า ***แฮร์ริ่งแดง*** ถูกนำมาใช้เป็นสำนวนได้อย่างไรต้องกลับไปดูการล่าสัตว์หรือที่จริงคือวิธีขัดขวางการล่าสัตว์ตอนต้นศตวรรษที่ 19 กลุ่มคนรักสุนัขจิ้งจอกในปัจจุบันมีประวัติความเป็นมายาวนาน ในวันที่มีการล่าสัตว์พวกเขาจะลากปลากลิ่นแรงไปตามเส้นทางล่าเพื่อล่อให้สุนัขล่าเนื้อตามกลิ่นไปผิดทางและพ้นจากที่อยู่จริงของสุนัขจิ้งจอก เป็นการเปิดโอกาสให้พวกมันหนีไปได้อย่างปลอดภัย วิธีการนี้ได้ผลดีมากจนไม่นานก็มีการนำสำนวนดังกล่าวไปใช้กันแพร่หลาย



แฮร์ริ่งดอง: อาหารของผู้ทรงอำนาจ และคนเมาค้าง



แฮร์ริ่งเป็นอาหารหลักของยุโรปมาตั้งแต่ 3,000 ปีก่อนคริสตกาล เราพบบันทึกการใช้ศัพท์แฮร์ริ่งครั้งแรกเมื่อศตวรรษที่ 8 ในความหมายว่า "กองทัพ" เพราะปลาชนิดนี้ไปไหนมาไหนกันเป็นฝูงใหญ่ เจน กริกสัน (Jane Grigson) เขียนไว้ใน *The Fish Book* (1973) เกี่ยวกับปลาแฮร์ริ่งฝูงหนึ่งซึ่งวัดในปี 1877 ได้ว่ามีขนาดครอบคลุมพื้นที่จากมาร์เบิลอาร์ชไปจนถึงท่าเรือลอนดอน และลากขึ้นไปถึงสถานียูสตันในอีกทิศทางหนึ่ง น่าเสียดายที่การจับปลากันมากเกินไปลดขนาดกองทัพเหล่านี้จนเหลือแค่กองโจรระดับเล็กๆ เท่านั้น แต่ตำนานของพวกมันยังคงอยู่ในสูตรอาหารยุโรปหลายจานที่ปรุงด้วยปลาแฮร์ริ่ง (ดู ไวต์เบต) การเก็บรักษาปลาแฮร์ริ่งเพื่อให้กินได้ตลอดปีเป็นเรื่องสำคัญ และนอกเหนือวิธีเก็บแบบรมควัน (ดู คิปเปอร์ และ สำนวนแฮร์ริ่งแดง) วิธียอดนิยมอีกวิธีหนึ่งในการยืดอายุปลาแฮร์ริ่งก็คือการดอง

อาหารเช้าของแมวที่ไม่ใช่อาหารค่ำของสุนัข

อาหารปรุงจาก**ปลาแฮร์ริ่งดอง** (pickled herring) ที่เป็นที่รู้จักกันมากที่สุดในปัจจุบันคือ**โรลม์มอป** (rollmop) ชื่อนี้มีที่มาจากภาษาเยอรมัน *โรลเลน (rollen)* ที่แปลว่า "ม้วน" และ *มอปส์ (Mops)* ที่แปลว่า "สุนัขพันธุ์ปั๊ก" หากมองจากด้านข้าง โรลม์มอปก็ดูคล้ายใบหน้ากลมยู่ของเจ้าสุนัขพันธุ์นี้อยู่บ้าง อาหารจานนี้ทำโดยนำเนื้อปลาแฮร์ริ่งมาพันแตงดองแล้วเอาไม้จิ้ม

ฟันอันเล็กๆ เสียบเพื่อความสวยงาม ถือเป็นอาหารจานเด็ดของเบอร์ลิน แม้ผู้คนจะกินโรลล์มอปกันได้ตลอดทั้งวัน แต่ส่วนใหญ่แล้วอาหารจานนี้มักเสิร์ฟเป็นอาหารแก้เมาค้างตำรับเยอรมันที่เรียกว่า *คาเทอร์ฟรือชทึค (Katerfrühstück)* แปลตรงตัวได้ว่า “อาหารเช้าของแมว” (ถ้าจะเจาะจงลงไปอีกก็คืออาหารเช้าของแมวตัวผู้ เพราะผู้ที่ต้องการยาตำรับนี้มักเป็นเพศชาย) ปลาดองดูไม่น่าอร่อยสำหรับคนที่รู้สึกว่าศีรษะและท้องอยู่ในสภาพเปราะบาง แต่ในเมื่ออาหารว่างชนิดนี้มีเสิร์ฟในผับเยอรมัน มันจึงมักเป็นกับแกล้มคู่เครื่องดื่มแก้วแรกของวัน เรียกได้ว่าเป็นอาหารเช้าของแมวที่กินแกล้มขนสุนัข (ดูเพิ่มเติมในกรอบด้านล่าง)

สำนวน *the hair of the dog (ขนสุนัข)* กร่อนมาจาก “the hair of the dog that bit you” (ขนสุนัขที่กัดคุณ) ทฤษฎีการแพทย์อังกฤษยุคแรกแนะนำให้ถูแผลที่ถูกสุนัขกัดด้วยขนของสุนัขตัวที่กัด เพราะเชื่อว่าจะช่วยรักษาแผลได้ คุณอาจบอกว่านี่ธรรมชาติบำบัดแบบหยาบๆ ตามแนวคิดหนามยอกเอาหนามบ่ง (homeopathy) สำนวนนี้เคยใช้กันในหลายความหมายจนกระทั่งมาลงเอยที่การรักษาอาการเมาค้าง ปัจจุบันเชื่อกันว่าหากดื่มแอลกอฮอล์เล็กน้อยตอนเช้าหลังจากคืนที่ดื่มหนักจะช่วยบำบัดอาการเมาค้าง เครื่องดื่มสำหรับถอนอาการเมาค้างนี้เรียกว่า “ขนสุนัข”

แฮร์ริ่งที่เปลี่ยนโฉมหน้ายุโรป

ในศตวรรษที่ 19 เนื้อปลาแฮร์ริ่งดอง (แบบเดียวกับข้างบนแต่เสิร์ฟเปล่าๆ ไม่มีแตงดอง) ถือเป็นอาหารดังระดับโลก ทั้งนี้เพราะมีการตั้งชื่อตามวีรบุรุษชาวปรัสเซียผู้เปลี่ยนโฉมหน้าประวัติศาสตร์ยุโรป ออตโต เอดูอาร์ด เลโอโพลด์ ฟอน บิสมาร์ก (Otto Eduard Leopold von Bismarck) บิสมาร์กเกิดในปี 1815 ซึ่งเป็นปีที่เกิดยุทธภูมิวอเตอร์ลู เขาเติบโตในยุโรปยุคที่ปั่นป่วนเพราะสงครามนโปเลียน เยอรมนีตอนนั้นเป็นแค่กลุ่มรัฐกระจัดกระจายที่ทะเลาะเบาะแว้งกัน บิสมาร์กเป็นผู้จงรักภักดีต่อราชวงศ์และพูดจาเปิดเผยตรงไปตรงมา อีกทั้งเป็นนักพูดโดยกำเนิด เขาได้รับเลือกตั้งเข้าสู่สภาในปี 1847 เป้าหมายหลักคือทำให้ปรัสเซียบ้านเกิดเป็นประเทศอันมั่นคง เมื่อเกิดการปฏิวัติในปีต่อมา (1848 เป็นปีแห่งการปฏิวัติ เกิดความวุ่นวายทางการเมืองไปทั่วยุโรป) เขาพยายามตั้งกองทัพชาวนาจากที่ดินผืนใหญ่ของตระกูลเพื่อยกไปสนับสนุนกษัตริย์ที่เบอร์ลิน

หลังสงครามไครเมียกลางทศวรรษ 1850 ปรัสเซียถูกประเทศอื่นๆ ที่เข้าร่วมสงครามกีดกัน บิสมาร์กก็ตัดสินใจว่าจะรวมชาติเยอรมนีให้เป็นปึกแผ่นเพื่อไม่ให้ถูกเมินอีก ในปี 1862 บิสมาร์กซึ่งได้เป็นนายกรัฐมนตรีปรัสเซียแล้วแสดงปาฐกถาต่อสภาผู้แทนราษฎรและตบท้ายด้วยข้อความอันโด่งดังว่า “ปัญหายิ่งใหญ่ของยุคสมัยไม่อาจแก้ได้ด้วยปาฐกถาและการตัดสินด้วยเสียงข้างมาก แต่แก้ได้ด้วยเหล็กและเลือด” คำกล่าวนี้พลิกสถานการณ์ ภายใน 5 ปีรัฐเยอรมนีตอนเหนือก็รวมกันภายใต้พระเจ้าวิลเฮล์มที่ 2 ผู้ดำรงตำแหน่งประธานาธิบดี โดยมีบิสมาร์กเป็นนายกรัฐมนตรี จากนั้นเขาก็ใช้ตำแหน่งรวมรัฐที่เหลือและตั้งจักรวรรดิเยอรมันในปี 1871 จนได้สมญาว่า “นายกรัฐมนตรีเหล็ก” บิสมาร์กสวมบทบาทนี้จนกระทั่งลาออกในปี 1890 (อายุได้ 75 ปี) หลังเกิดปัญหาขัดแย้งกับจักรพรรดิ

เกี่ยวกับนโยบายต่างประเทศอยู่บ่อยครั้ง แม้ในช่วงเกษียณเขาก็ยังคงเตือนจักรพรรดิ ครั้งหนึ่งเขาแสดงความเห็นอันโด่งดังไว้ว่า “วันหนึ่งสงครามครั้งใหญ่ของยุโรปจะเกิดจากเรื่องโง่ๆ ในบอลข่าน” เขาเตือนว่าหายนะดังกล่าวจะเกิดขึ้นหลังเขาเสียชีวิตแล้ว 20 ปี นี่คือคำทำนายจุดเริ่มต้นสงครามโลกครั้งที่หนึ่งซึ่งแม่นยำราวกับเขาเป็นศาสดาพยากรณ์ ทั้งบิสมาร์กยังทำนายสาเหตุได้ถูกต้องอีกด้วย สงครามโลกครั้งที่หนึ่งซึ่งคร่าชีวิตคนไป 15 ล้านคน เริ่มต้นขึ้นจากความขัดแย้งอันไม่สลักสำคัญในบอลข่านตามที่เขาทำนายไว้ทุกประการ

ตลอดชีวิต บิสมาร์กได้รับการยกย่องให้เป็นนักการทูตผู้เก่งกาจ เขาจะใช้กำลังทหารเป็นทางออกสุดท้ายเท่านั้น ดังที่เคยกล่าวไว้ว่า “ใครก็ตามที่เคยมองดวงตาอันเลื่อนลอยของทหารที่ใกล้ตายในสนามรบจะต้องคิดหนักก่อนเปิดสงคราม” ชาวเยอรมันชื่นชอบอารมณ์ขันหน้าตายของเขา มีบันทึกคำคมของเขาไว้มากมายรวมถึง “การเมืองคือศิลปะของความเป็นไปได้” “กฎหมายก็เหมือนไส้กรอก อย่าเห็นตอนทำจะดีกว่า” และ (เกี่ยวกับคนอเมริกัน) “พวกเขาวางแผนให้ตัวเองถูกเพื่อนบ้านผู้อ่อนแอเข้าประกบ 2 ด้าน และให้ปลามาประกบอีก 2 ด้านที่เหลือ”

ในปี 1853 โยฮันน์ วีชมันน์ (Johann Wiechmann) เปิดโรงงานแปรรูปปลาแห่งแรกบนชายฝั่งทะเลบอลติกในเยอรมนีและส่งปลาดอง 1 ถังเป็นของขวัญวันเกิดแด่บิสมาร์กผู้เป็นวีรบุรุษของเขา นายกรัฐมนตรีเหล็กทำให้นักธุรกิจหนุ่มประหลาดใจด้วยการเขียนจดหมายขอบคุณส่งกลับไป เมื่อบิสมาร์กรวมชาติเยอรมนีในปี 1871 วีชมันน์ก็ส่งของขวัญไปให้อีกถัง คราวนี้ส่งไปพร้อมจดหมายถามท่านนายกรัฐมนตรีว่าบริษัทของเขาจะขออนุญาตขายผลิตภัณฑ์นี้โดยใช้ชื่อว่า**บิสมาร์กแฮร์ริ่ง** (Bismarck herring) ได้หรือไม่ ไม่นานก็ได้คำตอบตกลงจากท่านรัฐมนตรี เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว บิสมาร์กแฮร์ริ่งจากเมืองชตราลซุนด์ที่ปัจจุบันโด่งดังระดับโลกก็ปรากฏโฉมไปทั่วยุโรป

จารกรรมอาหารฉบับ ไดมอนด์ จิม



นิโกลา มาร์เกอรี (Nicolas Marguery, 1834-1910) คือตำนานในวงการอาหาร ร้านของเขาชื่อโอเปอตีมาร์เกอรี (Au Petit Marguery) เป็นหนึ่งในร้านอาหารโด่งดังที่สุดในปารีสช่วงศตวรรษที่ 19 คนใหญ่คนโตและคนดังในวงสังคมฝรั่งเศสมักรวมตัวกันอยู่ในห้องอาหารที่นี่เป็นประจำ อันที่จริงทุกวันนี้ก็ยังเป็นเช่นนั้นอยู่ คนเหล่านี้ชื่นชอบบรรยากาศที่แทบไม่เปลี่ยนแปลงจากสมัยที่พ่อครัวผู้ยิ่งใหญ่ยังอยู่ที่นั่นและคอยปรุงอาหารจานแล้วจานเล่าในครัวอันวุ่นวายเมื่อเกือบ 150 ปีก่อน

อาหารฝีมือ นิโกลา มาร์เกอรี โดยเฉพาะ**โซลมาร์เกอรี** (sole Marguery) หรือปลาลิ้นหมา (sole) ราดซอสไวน์ขาวใส่น้ำซุปปลาผสมไข่แดงและเนย (ดูเพิ่มเติม โซลเวโรนิก) โด่งดังไปทั่วยุโรปและอเมริกา อาหารฝรั่งเศสเป็นผู้นำโลกและเชฟของประเทศนี้ก็เก็บสูตรอาหารจานเด็ดของตนไว้อย่างหวงแหน โซลมาร์เกอรีคือหนึ่งในนั้น และเรื่องราวการเดินทางจากฝรั่งเศสไปอเมริกาของอาหารจานนี้ก็น่าสนใจ เต็มไปด้วยเล่ห์เหลี่ยม ความกล้าหาญ และความทุ่มเทที่มากเกินคิดฝัน

เมื่อผู้อพยพซึ่งแนะนำให้ชาวนิวยอร์กรู้จักแฮมเบอร์เกอร์และฮอตดอกลงหลักปักฐานไปทั่วอเมริกา เศรษฐกิจก็ขยายตัว เหตุหลักๆ เพราะรถไฟขยายเส้นทางออกไปเรื่อยๆ จิม เบรดี (Jim Brady, 1856-1917) พนักงานขายแห่งบริษัทรถไฟแมนนิง, แมกซ์เวลล์ แอนด์ มัวร์ (Manning, Maxwell and Moore Railroad Company) ก็เป็นส่วนหนึ่งของปรากฏการณ์นี้ เขาประสบความสำเร็จอย่างสูง ยอดเงินรวมที่เขาขายทางรถไฟได้ทั่วอเมริกาและทั่วโลกสูงมากจนเขาเริ่มลงทุนค้าเพชรและอัญมณีอื่นๆ ในที่สุดจึงได้ชื่อเล่นว่า ไดมอนด์ จิม (Diamond Jim)

เบรดีผู้มีบุคลิกน่าจดจำยังมีกระเพาะใหญ่อย่างไม่น่าเชื่อด้วย ลือกันว่าเขากินน้ำส้ม 1 แกลลอนกับสเต๊ก มันฝรั่ง ขนมปัง แฟลปแจ็ก มัฟฟิน ไข่ และพอร์กช็อปเป็นอาหารเช้า ของว่างตอนสายอาจเป็นหอยนางรมและหอยตลับ 3 โหล มื้อกลางวันเป็นหอยนางรม 3 โหล ปูยัดไส้ 3 ตัว ล็อบสเตอร์ 4 ตัว เนื้อวัวชิ้นใหญ่ และสลัด ตอนบ่ายจิมจะดื่มน้ำอัดลม 6 ขวดกับของว่างที่ทำจากอาหารทะเลก่อนไปงีบ และเมื่อถึงเวลาอาหารค่ำ เขากินหอยนางรม 36 ตัว ล็อบสเตอร์ 6 ตัว ซุปเต่าเขียว 2 ชาม สเต๊ก ผัก และขนมอบคละประเภท ยังไม่จบแค่นั้น เมื่อเขาไปเยือนโรงละครซึ่งเขาไปเป็นกิจวัตร เขาจะกินผลไม้เชื่อม 2 ปอนด์ที่นั่นด้วย จากนั้นจิมจะตบท้ายด้วยอาหารค่ำทำจากนกป่าครึ่งโหลและเบียร์แก้วใหญ่อีก 2 แก้ว

แถมจิมกินแบบนี้ทุกวันนะครับ ชาร์ลส์ เรกเตอร์ (Charles Rector) เพื่อนผู้เป็นเจ้าของร้านอาหารเรกเตอร์สที่บรอดเวย์ นิวยอร์ก สั่งนำเข้าหอยนางรมขนาดใหญ่พิเศษจากบัลติมอร์วันละหลายถังเพื่อจิมโดยเฉพาะ ดังนั้นจึงไม่น่าแปลกใจที่ครั้งหนึ่งเรกเตอร์เคยพูดถึงเจ้าพ่อทางรถไฟผู้นี้ว่าเป็น 1 ใน “ลูกค้า 25 รายที่ดีที่สุดของผม”

บ่ายวันหนึ่ง ระหว่างการกินมาราธอนกับเพื่อน ไดมอนด์ จิมเริ่มเล่าเรื่องโซลมาร์เกอรีรสเลิศที่เขาเคยกินที่โอเปอตีมาร์เกอรีระหว่างเดินทางไปทำธุรกิจที่ปารีสเมื่อไม่นานมานี้ เขาไม่สามารถอธิบายการปรุงอาหารสูตรนี้ให้เรกเตอร์เข้าใจได้ จึงล้อเพื่อนว่าเขาอาจต้องหาร้านอาหารแห่งใหม่ที่จะได้กินโซลมาร์เกอรี เรกเตอร์จึงตัดสินใจตอนนั้นว่าจะเป็นร้านอาหารแห่งแรกในนิวยอร์กที่ขายอาหารจานนี้ ถ้าไม่ได้ด้วยเล่ห์ก็เอาด้วยกล ดังนั้นเขาจึงเรียกตัวลูกชายชื่อจอร์จจากมหาวิทยาลัยคอร์เนลแล้วส่งไปปารีสเพื่อตามล่าสูตรอาหารดังกล่าว

ชายหนุ่มไปถึงปารีสโดยรู้ดีว่าไม่มีทางที่คนแปลกหน้าอย่างเขาจะเดินเข้าไปขอสูตรในร้านอาหารได้ ก็เลยสมัครเป็นเด็กล้างจานเพื่อหา

ข้อมูลจากพนักงานในครัว แต่ผ่านไปไม่นานก็รู้แน่ชัดว่าไม่มีทางล้วงข้อมูลจากเหล่าเชฟผู้เก็บรักษาสูตรอาหารอย่างหวงแหนยิ่งและไม่ยอมบอกให้พนักงานตำแหน่งอื่นรู้ จอร์จก็เลยสมัครเป็นพ่อครัวฝึกหัด

เขาทำงานหนักอยู่ 2 ปีกว่าจะมีตำแหน่งสูงพอได้รู้สูตรปรุงซอสมาร์เกอรีในตำนาน เขาลาออกทันทีที่ได้สูตรและขึ้นเรือกลับนิวยอร์ก ว่ากันว่าพ่อและ ไดมอนด์ จิม เบรดี มารอรับเขาอยู่ริมฝั่งตอนเรือเทียบท่า จอร์จตะโกนบอกพวกเขาจากบนเรือว่า “ได้มาแล้ว!” พ่อครัวหนุ่มถูกส่งเข้าครัวเพื่อปรุงโซลมาร์เกอรีทันที ตำนานเล่าว่าเมื่อ ไดมอนด์ จิม ลิ้มรสอาหารจานนี้ก็ประกาศว่า “ต่อให้เอาซอสนี้ไปเทราดผ้าขนหนู ผมก็คงกินได้หมด!” และนี่เอง ท่านผู้อ่านที่รัก คือความเป็นมากว่าดินแดนแห่งเสรีภาพจะได้สูตรอาหารซึ่งได้แรงบันดาลใจจากฝรั่งเศสในชื่อ**โซลมาร์เกอรี อาลาไดมอนด์ จิม** (sole Marguery à la Diamond Jim)

จิม เบรดี เป็นโรคไหลตายในปี 1910 ตอนนั้นเองหมอจึงพบว่าเขามีกระเพาะอาหารใหญ่ผิดปกติ ใหญ่เกือบ 6 เท่าของคนธรรมดา จอร์จ เรกเตอร์ สืบทอดกิจการร้านอาหารต่อจากพ่อ นอกจากนั้นยังเขียนตำราอาหารและคอลัมน์ในหนังสือพิมพ์ รวมทั้งจัดรายการวิทยุชื่อ *Dine with George Rector* กล่าวกันว่าตลอดเวลาที่เหลือของชีวิต เขาชอบนำเรื่องที่ว่าตัวเขาเป็นผู้นำซอสมาร์เกอรีเข้ามายังอเมริกามาเล่าในวงรับประทานอาหาร

อะไรคือแรงบันดาลใจให้เกิดโซลเวโรนิก?



อาหารคลาสสิกอีกจานที่ทำจากปลาลิ้นหมา (ดูเพิ่มเติม โซล มาร์เกอรี) คือ**โซลเวโรนิก** (sole Véronique) คราวนี้ปรุงโดยนำปลาไปทำให้สุกอย่างวิจิตรบรรจงแล้วเสิร์ฟในซอสไวน์ขาวซึ่งใส่องุ่นเขียวไร้เมล็ดลงไปด้วย อาหารจานนี้เหมือนอาหารคลาสสิกอีกหลายจานที่ตกลงกันไม่ได้ว่าใครเป็นต้นตำรับ บางคนบอกว่าเริ่มที่พ่อครัวผู้ยิ่งใหญ่ ออกุสต์ เอสคอฟฟิเอร์ (Auguste Escoffier) (ดู พีชเมลบา และ ปัวร์แบลล์เอแลน) ผู้ตอบรับคำเชิญในปี 1890 จากผู้อำนวยการแสดงละครเวที ริชาร์ด ดิออยลี คาร์ต (Richard D'Oyly Carte, 1844-1901) ให้มาคุมครัวที่โรงแรมหรูแห่งใหม่ของเขา นั่นคือโรงแรมซาวอย ดิออยลี คาร์ตยังเป็นเจ้าของโรงละครซาวอยที่อยู่ติดกัน (หลังจากนั้นก็โด่งดังจากการจัดแสดงละครเพลงของกิลเบิร์ตกับซัลลิแวน) และเป็นผู้สร้างโรงอุปรากรรอยัลอิงลิช (ปัจจุบันคือพาเลซเธียเตอร์) อุปรากรชวนหัวเรื่อง *La Basoche* โดยนักประพันธ์ชาวฝรั่งเศส อองเดร เมซซาเฌ (André Messager, 1853-1929) เป็นการแสดงชุดแรกๆ ของโรงอุปรากรนี้ การแสดงครั้งนั้นได้รับความนิยมพอสมควร แต่อุปรากรที่ได้รับความนิยมไปทั่วเมืองหลวงคือ *Véronique* ของเมซซาเฌ ซึ่งเริ่มแสดงที่ลอนดอนในปี 1898 และเปิดแสดงไปถึง 496 รอบ ว่ากันว่าเพื่อฉลองคืนแรกของการแสดง เอสคอฟฟิเอร์คิดค้นอาหารจานหนึ่งขึ้นเพื่อเป็นเกียรติแด่นักประพันธ์ผู้เป็นทั้งเพื่อนในชีวิตจริงและเพื่อนร่วมชาติ อาหารจานนี้ชื่อว่าโซลเวโรนิก

อย่างไรก็ตาม หลุยส์ ดีอาต์ ผู้คิดค้นซุปวิชีสวาสมีความเห็นต่างไป เขาเชื่อว่าผู้ริเริ่มปรุงอาหารปลาจานนี้คือเมอสิเออร์มัลเลย์ (Monsieur

Malley) ผู้เป็นพ่อครัวที่โรงแรมปารีสริตซ์ (เอสคอฟฟิเอร์เคยทำครัวที่นี่ในปี 1898) มีการวางแผนจัดงานเลี้ยงพิเศษ มัลเลย์เกิดแรงบันดาลใจดัดแปลงอาหารคลาสสิกด้วยการเติมองุ่นลงในซอสสำหรับจานปลา เขาสั่งงานผู้ช่วยพ่อครัวที่ไว้ใจได้และออกไปข้างนอกในช่วงบ่ายเช่นที่เคยทำเป็นประจำ เมื่อกลับมาก็พบว่าชายหนุ่มคนนั้นตื่นเต้นมากจนทำงานแทบไม่ได้ ภรรยาของเขาเพิ่งคลอดลูกสาว และเป็นลูกคนแรกด้วย เมอสิเออร์มัลเลย์ถามว่าจะตั้งชื่อลูกว่าอะไร "เวโรนิก" เขาตอบ *"ถ้างั้น!"* พ่อครัวใหญ่กล่าว "เราจะเรียกอาหารจานใหม่นี้ว่า *ฟิเลเดอโซลเวโรนิก (filets de sole Véronique)*" และชื่อนี้ก็อยู่มาจนถึงปัจจุบัน

เหตุใดปาเอญาไม่ควรอยู่ในบทนี้หากว่ากันในแง่ประวัติศาสตร์?



ปัจจุบันอาหารดั้งเดิมของสเปนจานนี้เหมาะจะกินริมทะเล ข้าวสีเหลืองชุ่มฉ่ำอัดแน่นด้วยกุ้ง ปลาค็อดทอดกระเทียม ไก่ และโชริโซ แต่เดิม **ปาเอญา** (paella) เป็นอาหารของผู้ใช้แรงงาน ปรุงเหนือกองไฟในทุ่งที่บาเลนเซีย และตักกินจากกระทะร่วมกัน ผู้ปรุงใช้วัตถุดิบที่หาได้ใกล้มือ หอยทากคือเนื้อสัตว์ที่ใช้กันมากที่สุดเพราะหาง่าย อาจเติมเนื้อกระต่าย เป็ด หรือบางครั้งก็ไก่ แม้แต่ในปัจจุบันปาเอญาที่ปรุงตามแบบบาเลนเซียดั้งเดิมก็ไม่มีเนื้อสัตว์ทะเล แต่ชาวบาเลนเซียผู้อยู่ริมทะเล (และใช้เนื้อปลาแทนเนื้อสัตว์) อาจเห็นต่างก็เป็นได้

อาหารจานนี้มีประวัติศาสตร์ยาวนาน อลัน เดวิดสัน บรรยายไว้ใน *The Penguin Companion to Food* (2002) ว่าเป็นสัญลักษณ์การรวมกัน

ของ 2 วัฒนธรรมสำคัญ คือวัฒนธรรมโรมันซึ่งคิดค้นอุปกรณ์พิเศษที่ใช้ปรุงกับวัฒนธรรมอาหรับที่แนะนำข้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงอาหารของโลกตะวันออกให้ยุโรปรู้จัก ชื่ออาหารมีที่มาจากคำในภาษาละตินว่า *patella* ที่ใช้เรียกกระทะโค้งก้นลึกชนิดพิเศษ อีกทั้งคำนี้ยังเป็นชื่อทางการแพทย์ที่ใช้เรียกกระดูกสะบ้าหัวเข่า (ลักษณะคล้ายกระทะคว่ำ) เมื่อเวลาผ่านไปกระทะปาเอญาก็มีลักษณะแบนมากขึ้นเพื่อปรับให้เข้ากับแหล่งความร้อนที่ใช้ปรุงอาหาร ตามธรรมเนียมแล้วชาวอาหรับ (ดู กัซปาโซ) จะปรุงอาหารพิเศษจานนี้เพื่อกินร่วมกันในงานเลี้ยงครอบครัวและงานทางศาสนาโดยมีข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก มักแต่งกลิ่นรสด้วยหญ้าฝรั่น (ความเชี่ยวชาญด้านวิศวกรรมชลประทานของชาวอาหรับทำให้สามารถปลูกข้าวในพื้นที่ใกล้ยุโรป ข้าวจึงกลายเป็นหนึ่งในวัตถุดิบหลักของยุโรปด้วย) ภายหลังเมื่อข้าวเป็นอาหารที่กินกันมากขึ้นในชีวิตประจำวันก็มีการเติมธัญพืช ผัก และปลาค็อดตากแห้ง โดยเฉพาะในฤดูถือบวชซึ่งห้ามบริโภคเนื้อสัตว์

ธรรมเนียมนี้ได้รับความนิยมในบาเลนเซียตั้งแต่ศตวรรษที่ 18 ตอนนั้นจะปรุงข้าวใส่หญ้าฝรั่นบนกระทะปาเอญาเหนือกองไฟกลางแจ้ง พอศตวรรษที่ 19 เมื่อการคมนาคมและมาตรฐานความเป็นอยู่โดยทั่วไปดีขึ้น การออกไปเที่ยวชนบทกันทั้งครอบครัวก็ได้รับความนิยมอย่างรวดเร็ว และการปรุงปาเอญากินด้วยกันก็กลายเป็นส่วนสำคัญของการสังสรรค์ ไม่นานอาหารชนิดนี้ก็ได้รับความนิยมทั่วสเปนโดยมีการใส่อาหารทะเลเพิ่มเข้าไปจากสูตรดั้งเดิมของบาเลนเซีย ปาเอญาสูตรผสมและปาเอญาอาหารทะเลจึงได้รับความนิยม การปรุงปาเอญาเหมือนกราฟลักซ์และบาร์บีคิวตรงที่ถูกจัดให้เป็นกิจกรรมของเพศชาย มีกระทั่งธรรมเนียมพิเศษเกี่ยวกับการกินจากกระทะรวม นั่นคือทุกคนจะใช้ช้อนไม้ส่วนตัวลากเส้นแบ่งในกระทะเพื่อเป็นสัญลักษณ์จับจองยามกินอาหารร่วมกัน

แซลมอนคืนชีพจากหลุม



กราฟลักซ์ **(gravlax) หรือ** กราฟวัดลักซ์ **(gravad lax) เป็นอาหาร**สแกนดิเนเวียยอดนิยม มักเสิร์ฟเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยในสมอร์กัสบอร์ดแบบดั้งเดิม ปลาแซลมอนที่จับได้ใหม่ๆ จะถูกนำมาแล่ถลกหนัง เลาะก้างหั่นตามยาวแล้วปรุงด้วยเกลือ พริกไทย และน้ำตาล เอาชิ้นแรกไปใส่ชามก้นตื้น เอาด้านที่ติดหนังลงก่อน โรยด้วยผักชีลาวสดๆ และนำชิ้นที่ 2 มาวางทับ ปิดชามด้วยจานหรือแผ่นไม้และของหนักๆ จากนั้นก็ทิ้งไว้ในสถานที่เย็นๆ ประมาณ 3 วัน ให้พลิกเนื้อปลาทุก 12 ชั่วโมงและทาด้วยน้ำที่ออกมาจากเนื้อปลาอีกที ในสแกนดิเนเวียการทำกราฟลักซ์ถือเป็นกิจกรรมตามธรรมเนียมของเพศชาย (เช่นเดียวกับปาเอญาและบาร์บีคิว) ทั้งนี้เพราะวิธีการปรุงแบบดั้งเดิมที่ไม่ค่อยธรรมดานี่เอง

มีบันทึกคำว่ากราฟลักซ์แบบเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกในปี 1348 โดยอยู่ในรูปชื่อคนคือ โอลาเฟอร์ กราฟลักซ์ (Olafuer Gravlax) ชายผู้หนึ่งที่มาจากแยมต์ลันด์ในสวีเดน ผู้คนสมัยนั้นใช้นามสกุลตามอาชีพซึ่งหมายความว่าเขาทำอาหารชนิดนี้ขาย จึงอาจตีความได้ว่ากราฟลักซ์ต้องมีมาสักระยะแล้ว ชาวประมงอย่างโอลาเฟอร์จะเลาะก้างและหั่นแซลมอนที่จับได้ ห่อไว้ในเปลือกต้นเบิร์ชแล้วฝังไว้ 4-6 วันในทรายชุ่มน้ำเค็มเหนือระดับที่น้ำทะเลขึ้นสูงสุด การฝังระยะสั้นส่งผลให้เกิดการหมัก ทำให้เนื้อปลานุ่ม รสออกเปรี้ยวและกินได้ทั้งที่จริงๆ แล้วยังดิบอยู่ คำในภาษาสแกนดิเนเวียที่ใช้เรียก “หลุมในดิน” หรือ “สุสาน” คือ *กราฟ (grav)* ส่วน *ลักซ์ (lax)* แปลว่า “แซลมอน” แม้อาหารจานนี้จะไม่ได้ปรุงด้วยวิธีดังกล่าวอีกต่อไปแล้ว ชื่อนี้ก็ยังใช้กันอยู่และ “แซลมอนจากหลุม” ก็ยังสิงสถิตอยู่ตามเมนูทั่วโลก

ซูชิ: อาหารรสเปรี้ยวที่กลายเป็นอาหารจานด่วน



หลายคนเข้าใจผิดว่าซูชิ (sushi) ต้องทำจากปลาดิบ ผู้ที่เชื่อเช่นนี้ คงสับสนกับซาชิมิ (sashimi) สำหรับซูชิ วัตถุดิบหลักคือข้าว และปลาที่ใช้กันมาแต่เดิมไม่ใช่ปลาดิบทว่าเป็นปลาหมัก ทุกประเทศที่มีชายฝั่งติดทะเลล้วนคิดค้นวิธีของตัวเองในการเก็บรักษาปลาที่จับได้สดๆ ไม่ว่าจะเป็นการหมักเกลือ รมควัน หรือดอง (ดู เป็ดบอมเบย์ กราฟลักซ์ คิปเปอร์ และ แฮร์ริ่งดอง) ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มีการนำปลาที่ทำความสะอาดและควักไส้แล้วมาใส่เกลือวางสลับชั้นกับข้าว จนเกิดการหมักตามธรรมชาติช่วยถนอมอาหาร ญี่ปุ่นเรียกวิธีถนอมอาหารแบบนี้ว่า *นะเระ-ซูชิ (nare-zushi)* (ซูชิแปลว่า "เปรี้ยว" มาจากรสน้ำส้มสายชูที่ได้จากการหมักข้าว) หลังจากหมักไว้ 2 เดือนให้เอาข้าวทิ้งไป ปลาที่หมักไว้ก็จะพร้อมกินได้ เมื่อถึงศตวรรษที่ 14 คนญี่ปุ่นเริ่มกินข้าวพร้อมปลาในอาหารที่เรียกว่า *เซย์เซย์-ซูชิ* (*seisei-sushi*) ซึ่งได้รับความนิยมอย่างยิ่ง ข้อเสียเพียงอย่างเดียวคือกลิ่นเหม็นซึ่งบรรยายว่าเหมือนกลิ่นบลูชีสผสมปลาและน้ำส้มสายชูข้าว ดังนั้นจึงมีผู้คิดวิธีถนอมปลาที่ใช้เวลาสั้นลงโดยดองในน้ำส้มสายชูข้าวอย่างเดียว

แล้วมันกลายเป็นอาหารในแบบที่เราคุ้นเคยกันมากที่สุดในปัจจุบันอย่าง**นิกิริซูชิ** (nigiri-sushi) ได้อย่างไร ทั้งหมดเป็นผลงานของชายชื่อ โยเฮย์ ฮานายะ (Yohei Hanaya) ลูกพ่อค้าขายผักผู้เกิดในปี 1799 ที่ย่านชนบทของญี่ปุ่น เมื่อเขาย้ายไปโตเกียวในปี 1818 งานอย่างเดียวที่หาได้คือพ่อค้าอาหารจานด่วน โยเฮย์มุ่งมั่นจะประสบความสำเร็จให้ได้ เขาดิ้นรนอยู่พักหนึ่งกว่าจะคิดสูตรอันสมบูรณ์แบบที่ถูกปากและไวต่อรสสัมผัสของคนโตเกียว เขาปรับสูตรจาก *เซย์เซย์ซูชิ* โดยใช้ข้าวสุกคลุก

น้ำส้มสายชูปรุงรสอัดเป็นก้อนเหนียวๆ ขนาดเท่านิ้วมือ (*นิกิริ* แปลว่า “บีบ”) แล้วนำปลาหมักมาไว้บนข้าวแต่ละก้อน ไม่นานข่าวลือเรื่องซูชิชนิดใหม่ที่กินได้ด้วยมือเดียวในทุกที่ทุกเวลาตามใจปรารถนาก็แพร่สะพัด ส่งผลให้โยเฮย์ร่ำรวยมาก

ทำไมซาชิมิไม่เหมาะกับคนขวัญอ่อน?



ซาชิมิเป็นอาหารญี่ปุ่นทำจากปลาดิบ ในจานจะมีปลาดิบที่สดมาก หั่นเป็นชิ้นๆ คำนี้มาจาก *ซาชิ (sashi)* แปลว่า “เสียบ” กับ *มิ (mi)* แปลว่า “สด” เชื่อกันว่าอาจมาจากวิธีฆ่าปลาด้วยการใช้เหล็กแหลมแทงทะลุสมองเพื่อให้ตายทันที จากนั้นก็นำปลาไปแช่น้ำแข็งเพื่อให้สดได้นานหลายวัน ร้านอาหารบางแห่งในญี่ปุ่นลูกค้าอาจเลือกปลาเป็นๆ จากตู้มาเป็นซาชิมิได้เลย ปลาจะถูกเกี่ยวขึ้นมา แล่เป็นชิ้นพอดีคำ แล้วเสิร์ฟให้ลูกค้ารับประทานภายในเวลาไม่กี่นาที แต่เดิมถือว่าซาชิมิเป็นส่วนสำคัญที่สุดในมื้ออาหาร ดังนั้นจึงใช้ปลาคุณภาพดีที่สุดเท่านั้น โดยชนิดของปลาขึ้นอยู่กับฤดูกาล ซาชิมิจะถูกเสิร์ฟอย่างอลังการ นิยมรองปลาด้วยหัวผักกาดขาวขูดเป็นเส้น เคียงด้วยวาซาบิและซอสโชยุ แต่อาหารจานนี้ยังมีวิธีตกแต่งอื่นๆ อีกหลากหลายรูปแบบ



10

ซอสกับเครื่องปรุงรส

จากซอสรสเลิศถึงอาหารชั้นสูง:
วิวัฒนาการของการปรุงอาหารแบบฝรั่งเศส

มายองเนส: ซอสที่คนอังกฤษกลืนไม่ค่อยลง

น้ำสลัดคลาสสิกประจำบ้านจากเทาซันด์ไอแลนด์ส

พริกไทย: ทองคำสีดำสมัยโบราณ

วิธีไล่ปีศาจด้วยการโรยเกลือ

เบชาเมล: กลับสู่แม่ซอส

สหประชาชาติแห่งมอร์เนย์

เบอร์เนส: แม่ซอสออกลูก

กำเนิดโดยไม่ตั้งใจของเบอร์บลองก์

ฮอลแลนเดส: ซอสของกลุ่มอีกโนต์

ซอสที่คิดค้นเพื่อเป็นเกียรติแด่พระราชสวามี

วูสเตอร์ซอส: ใครคือมิสเตอร์ลีและมิสเตอร์เพอร์รินส์?

จากปลาดองถึงมะเขือเทศ: เรื่องพิลึกของซอสมะเขือเทศ

เอชพีในเอชพีซอสย่อมาจากอะไร?



ซอส (น.) สัญลักษณ์อันยืนยงของอารยธรรมและความเจริญรุ่งเรือง มนุษย์ที่ไร้ซอสมีบาป 1,000 ประการ มนุษย์ที่มีซอสมีบาปเพียง 999 ประการ ทุกครั้งที่มีการคิดค้นซอสจนเป็นที่ยอมรับ 1 ชนิดก็จะลบล้างบาปได้ 1 ประการ

แอมโบรส เบียร์ซ
(Ambrose Bierce)
The Devil's Dictionary



จากซอสรสเลิศถึงอาหารชั้นสูง: วิวัฒนาการของการปรุงอาหารแบบฝรั่งเศส



คำว่า ซอส **(sauce) มาจากภาษาฝรั่งเศสโบราณ ซึ่งก็มีที่มาอีกต่อ** จากคำในภาษาละตินคือ *ซัลซุส (salsus)* แปลว่า "ใส่เกลือ" ก่อนที่จะมีผู้คิดค้นเทคโนโลยีแช่เย็น เนื้อสัตว์ซึ่งรวมถึงปลาและอาหารทะเลคงความสดได้ไม่นาน ดังนั้นจึงต้องใช้ซอสรสจัดเพื่อกลบกลิ่น ทำนองเดียวกับเอาผ้าไปคลุมโซฟาที่ขาดหรือน่าเกลียด การทำเช่นนี้มีมานานมากในประวัติศาสตร์โภชนาการ เช่น ชาวโรมันคลั่งไคล้ซอสปลารสจัดชื่อ "การุม" (garum) ซึ่งทำจากเครื่องในปลาหลายชนิดบดรวมกัน มีทั้งปลาแมกเคอเรล ทูน่า และปลาไหล แล้วนำไปหมักในน้ำเกลือเพื่อให้ได้เครื่องจิ้มสารพัดประโยชน์ ถือเป็นบรรพบุรุษของวูสเตอร์ซอสก็ว่าได้ การุมเหมือนน้ำมันมะกอกตรงที่ส่วนที่ดีสุดจะมาจากชั้นบนสุดในไหหมักและขายให้คนรวย ในขณะที่คนจนจะซื้อตะกอน [เรียกว่า "อัลเลก" (allec)] ไปปรุงอาหารจานหลักอย่างพอร์ริดจ์ นอกจากนั้นการุมยังใช้ในทางการแพทย์เพื่อบำบัดอาการเจ็บป่วยหลายอย่าง รวมถึงแผลสุนัขกัด (ดูเพิ่มเติมในกรอบหน้า 224) โรคบิด และแผลเปื่อย อีกทั้งเป็นยาช่วยย่อย บำบัดอาการท้องร่วง เรื้อรัง และรักษาอาการท้องผูก ยิ่งเวลาผ่านไปและการปรุงอาหารมีความซับซ้อนเพิ่มขึ้นเท่าไร ซอสยิ่งกลายเป็นส่วนหนึ่งของการปรุงอาหารมากขึ้นเท่านั้น ตอนนี้ซอสไม่เหมือนผ้าคลุมโซฟาขาดอีกต่อไป เพราะมันกลมกลืนเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไปแล้ว เช่น ซอสในรูปของน้ำหมัก (ดู เคบับ) ซึ่งช่วยให้เนื้อนุ่ม เมื่อใส่ในแคสเซอโรลหรือสตูก็ให้ความชุ่มฉ่ำ ช่วยเสริมรส และทำให้เครื่องปรุงอื่นๆ ไม่แห้งเกินไป

ตอนที่ แคทเธอรีน เดอ เมดิชี มาถึงราชสำนักฝรั่งเศสในปี 1519

พระนางอายุเพียง 14 พรรษาและแทบไม่มีอำนาจใดๆ แต่เมื่อได้เป็นราชินีในปี 1547 พระนางก็ทรงเชิญเชฟชาวอิตาลีที่เก่งที่สุดจำนวนหนึ่งมาจากบ้านเกิดเมืองฟลอเรนซ์ (ดู ไข่ฟลอเรนทีน) นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงการปรุงอาหารฝรั่งเศสอย่างเต็มรูปแบบ เพราะเชฟเหล่านี้นำวัตถุดิบใหม่ๆ และเทคนิคการปรุงที่ชาวต่างชาติไม่รู้จักติดตัวมาด้วย หนึ่งในทักษะการปรุงอาหารที่คนครัวชาวฟลอเรนซ์สอนเจ้าบ้านชาวฝรั่งเศสคือวิธีใช้เครื่องเทศสมุนไพรเพื่อเสริมรสชาติ ไม่ใช่กลบรสชาติ ส่วนเนยกับแป้งนั้นให้ใช้แทนขนมปังเก่าเก็บในการทำสตูให้ข้น

ไม่นานศิษย์ชาวฝรั่งเศสก็เก่งแซงครู พวกเขานำเทคนิคแบบอิตาลีไปใช้กับอาหารฝรั่งเศสที่ปรุงด้วยกรรมวิธีสลับซับซ้อนมากขึ้นเรื่อยๆ ซอสกลายเป็นตัวเอก แบ่งเป็น “แม่ซอส” (mother sauce) 5 ชนิดซึ่งเป็นซอสหลักที่ใช้ดัดแปลงไปสู่ซอสอื่นๆ ได้ (ดูข้อมูลเพิ่มเติมจากหัวข้อซอสเบชาเมล) และเป็นซอสพื้นฐานสำหรับอาหารรสประณีตชนิดใหม่อีกมากมายหลายจาน ทั้งการจัดเสิร์ฟก็เปลี่ยนไปด้วย ของหวานแยกกับของคาวแทนที่จะมาพร้อมกัน ส่วนผักกลายเป็นจานเคียง

หนึ่งศตวรรษต่อมามีผู้รวบรวมเทคนิคทั้งหมดไว้ในตำราอาหารยุคแรกชื่อ *Le Cuisinier françois* จัดพิมพ์ในปี 1651 เขียนโดยสุดยอดเชฟ ฟรองซัวส์ ปิแอร์ เดอ ลา วาแรน (1618-1678) ทั้งยังเป็นหนึ่งในตำราเรียนพื้นฐานการปรุงอาหารฝรั่งเศสสมัยใหม่ (ดูเพิ่มเติม ออมเล็ตสเปน) จากหนังสือเล่มนี้ทำให้รู้ชัดว่าเมื่อถึงตอนที่มันได้รับการตีพิมพ์ก็ไม่มีเชฟคนไหนชอบเครื่องเทศรสจัดอีกต่อไปแล้ว เครื่องเทศรสจัดเคยเป็นสิ่งที่ใช้ปรุงอาหารสำหรับชนชั้นสูงมาตั้งแต่ยุคกลาง (ดู พุดดิ้งถั่ว) จนมาถูกแทนที่ด้วยสมุนไพรรสอ่อนกว่าซึ่งปลูกในท้องถิ่น รวมถึงพาสลีย์ แทร์รากอน ใบเบย์ และเสจ *Le Cuisinier françois* กลายเป็นหนังสือขายดีทันทีอิทธิพลของมันแผ่ไปถึงประเทศอื่นๆ ในยุโรป เปลี่ยนทัศนคติเรื่องการ

ปรุงอาหารและการจัดเสิร์ฟ อีกทั้งให้สูตรอาหารหลายจานรวมถึงซอสซึ่งยังพบได้ในเมนูทุกวันนี้

คงไม่ต้องบอกว่ามีเพียงชนชั้นสูงในสังคมที่ได้ประโยชน์จากการเปลี่ยนแปลงครั้งนี้ ชนชั้นแรงงานยังคงกินอาหารที่เรียบง่ายกว่านั้นมาก หรือถ้าโชคร้ายก็คืออดอยากไม่มีจะกิน จากนั้นเมื่อถึงปลายศตวรรษที่ 18 ก็เกิดเหตุการณ์ใหญ่สั่นสะเทือนไปทั่วฝรั่งเศสกระทบชีวิตทั้งคนรวยคนจนเหมือนๆ กัน นั่นคือการปฏิวัติฝรั่งเศส (ดู ล็อบสเตอร์เธอร์มิดอร์) ในขณะที่การลุกฮือครั้งนี้เป็นข่าวดีสำหรับประชาชนส่วนใหญ่ แต่สำหรับชนชั้นสูงกลับไม่สนุกนัก กิโยตินทำให้วัฒนธรรมการกินอันเลิศหรูไม่ใช่เรื่องสำคัญที่สุดอีกต่อไป ทั้งยังเป็นช่วงที่ไม่ง่ายสำหรับใครก็ตามที่ทำงานในคฤหาสน์และพระราชวังใหญ่ๆ รวมถึงคนครัวและคนงานในครัว ตอนนี้พวกเขาต้องหางานใหม่กันแล้ว

ผลคือมีคนครัวจำนวนหนึ่งออกมาเปิดร้านตามอาคารหรูหราจำนวนมากในปารีสที่โดนยึดเป็นของส่วนกลาง ด้วยหวังว่าประชาชนจะออกมากินอาหารและมีเงินหรือสิ่งของมาแลกเปลี่ยนเป็นค่าอาหาร นี่จึงเป็นจุดเริ่มต้นการปฏิวัติอีกรูปแบบหนึ่ง ซึ่งครั้งนี้นับเป็นการปฏิวัติวงการอาหาร ภายในเวลาไม่กี่ปีร้านอาหารเหล่านี้ก็เป็นที่นิยมอย่างสูง ร้านเต็มไปด้วยคนชนชั้นใหม่ผู้ติดใจและยินดีจ่ายเพื่อแลกกับการปรุงอาหารอันสลับซับซ้อนที่เคยเสิร์ฟให้ชนชั้นสูงเท่านั้นและเป็นที่รู้จักในชื่อ**โอตควิซีน** (haute cuisine หรืออาหารชั้นสูง)

มายองเนส: ซอสที่คนอังกฤษกลืนไม่ค่อยลง



ซอสสีขาวเย็นอันโด่งดังที่พบได้ในตู้เย็นทั่วโลกเป็นส่วนผสม เรียบง่ายจากน้ำมันมะกอก น้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชู กับไข่แดง อันที่จริงชื่อมายองเนสนี้อาจมาจากเครื่องปรุงอย่างสุดท้ายนี่เอง ใน *Larousse Gastronomique* (ฉบับพิมพ์ปี 1961) ระบุว่า**มายองเนส** (mayonnaise) "เป็นการกร่อนคำตามสมัยนิยมจากคำว่า *โมโยเนส (moyeunaise)* คำคำนี้มีวิวัฒนาการมาจากคำในภาษาฝรั่งเศสโบราณคือ *โมโย (moyeu)* แปลว่าไข่แดง" แต่ยังมีทฤษฎีอื่นๆ อีก รวมถึงเรื่องที่เกี่ยวข้องกับ ชาร์ลส์ เดอ ลอเรนน์ ดยุคแห่งมาแยนน์ (Charles de Lorraine, Duke of Mayenne, 1554-1611) ผู้ชื่นชอบซอสสีขาวชนิดหนึ่งมาก และมัวแต่กินไก่ราดซอสชนิดนี้จนพ่ายแพ้ในยุทธภูมิที่อาร์กเมื่อปี 1589 ช่วงที่เกิดสงครามศาสนาของฝรั่งเศส แต่เหตุผลที่แพ้และน่าจะเป็นไปได้มากกว่าคือเขาหนีไปหลังเจอทหารอังกฤษ 4,000 นายที่ถูกส่งมาเป็นกำลังเสริมในการต่อสู้กับกองทัพฝรั่งเศส

ผมยังเจอข้อมูลอ้างอิงถึงนายพลชาวไอริชชื่อแมกมาฮอนด้วย เขาอ้างว่าตนเป็นคนแรกที่คิดค้นซอสชนิดนี้ซึ่งเดิมเรียกว่า "แมกมาฮอนเนส" (MacMahonnaise) (น่าจะกินคู่กับบิ๊กแมคได้อร่อยเหาะ) อีกทั้งมีผู้เสนอว่าคำคำนี้มีที่มาจาก "บายอนเนส" (Bayonnaise) ตามชื่อเมืองบายอน (Bayonne) อย่างไรก็ตามเรื่องที่น่าจะเป็นไปได้มากกว่าคือเครื่องจิ้มที่ปัจจุบันพบเจอได้ทั่วไปนี้กำเนิดจากเมืองมาฮอน เมืองหลวงของเกาะมินอร์กาแห่งหมู่เกาะแบลีแอริก และมีที่มาจากเหตุการณ์ซึ่งสะท้อนภาพชาวอังกฤษในแง่มุมที่ไม่สวยงามนัก

ในประวัติศาสตร์ มินอร์กาเคยตกเป็นเมืองขึ้นหลายต่อหลายครั้ง ครั้งสำคัญคือตอนพ่ายแพ้ต่อมาโก (Mago, ปีที่ 243-203 ก่อนคริสตกาล) นายพลแห่งคาร์เธจผู้เป็นน้องชายของฮันนิบาล และยังเป็นตำนานผู้ก่อตั้งพอร์ตมาฮอน พอปี 1756 เมืองนี้ก็ถูกอังกฤษยึดครอง แต่ต่อมากองทัพอังกฤษจะย่อหย่อนในด้านการป้องกัน หน้าที่ปกป้องเกาะอยู่ในความดูแลของพลเรือเอกจอห์น บิง (Admiral John Byng, 1704-1757) กับกองเรืออังกฤษแค่ 13 ลำ แต่เนื่องจากดำเนินกลยุทธ์ผิดพลาดรุนแรง ทำให้กองเรือถูกทำลายยับเยิน ฝรั่งเศสสามารถพาทหาร 15,000 นายขึ้นฝั่งที่มาฮอนภายใต้การนำของดยุคเดอ ริเชอลิเยอ (duc de Richelieu, 1696-1788) สุภาพบุรุษผู้โด่งดังเรื่องความมุ่งมั่นในการเปลื้อยกายกินอาหาร เรื่องนี้อาจเป็นสาเหตุที่เขาสนับสนุนอย่างกระตือรือร้นให้คิดค้นซอสชนิดใหม่ไว้เพิ่มรสชาติแก่อาหารเสิร์ฟเย็น (ตัวเลือกที่ปลอดภัยกว่าสำหรับชายผู้นิยมเปลื้อยกายกินอาหาร)... แต่ตรงนี้ผมออกนอกเรื่องไกลเกินไปเสียแล้ว

กองทหารรักษาการณ์อังกฤษจำนวน 3,000 นายยอมยกเกาะมินอร์กาให้ฝรั่งเศสในวันที่ 28 พฤษภาคม บิงกลับไปยังยิบรอลตาร์และถูกไต่สวนที่ศาลทหารด้วยข้อหาไร้ความสามารถ หลังจากนั้นเขาโดนยิงเป้า วอลแตร์ (Voltaire) นักปรัชญาชาวฝรั่งเศสแสดงความเห็นเกี่ยวกับการไต่สวนครั้งนี้ไว้ในนวนิยายขนาดสั้นเชิงเสียดสีชื่อ *Candide* (1759) ผ่านทางประโยคอันโด่งดังว่า “คนอังกฤษยิงนายพลบ่อย ๆ เพื่อให้กำลังใจพวกที่เหลือ” อังกฤษยิ่งขายหน้ามากขึ้นเมื่อพบว่าการบุกพอร์ตมาฮอนของฝรั่งเศสในวันที่ 19 เมษายนประสบความสำเร็จมากจนทหารฝรั่งเศสไม่เสียชีวิตแม้แต่คนเดียว และริเชอลิเยอก็จัดงานเลี้ยงฉลองหรูเลิศ

ตำนานเล่าว่าเชฟของท่านดยุคเพิ่งรู้ตัวขณะกำลังเตรียมอาหารฉลองชัยชนะว่าไม่มีครีมสำหรับทำซอสข้นซึ่งจำเป็นอย่างยิ่ง ด้วยอาการเข้าตาจนจึงหันไปใช้สูตรซอสท้องถิ่นชื่อ**ไอโอลี** (aioli) ซึ่งเป็นที่นิยมในประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียนหลายแห่ง แต่ไม่ได้ใส่กระเทียมปริมาณมาก

ตามสูตร เขาโล่งใจมากเมื่อผลงานเป็นที่ชื่นชอบ อันที่จริงท่านดยุคชอบมากจนนำสูตรกลับไปฝรั่งเศสด้วยแล้วเรียกมันว่า “มาฮอนเนส” เพื่อระลึกถึงชัยชนะอันยิ่งใหญ่เหนืออังกฤษที่พอร์ตมาฮอน การใช้มายองเนสเป็นน้ำสลัดและเป็นส่วนผสมของซอสชนิดอื่นแพร่หลายอย่างรวดเร็วไปทั่วฝรั่งเศสหลังริเชอลิเยอเดินทางกลับบ้านเกิดพร้อมชัยชนะ โดยเจ้าตัวก็ใส่สีตีไข่เรื่องราวต้นกำเนิดซอสภายใต้แรงบันดาลใจของเขา ชาวอังกฤษเลี่ยงมายองเนสอยู่เกือบ 100 ปีซึ่งเป็นเรื่องที่เข้าใจได้ แต่แล้วก็ยอมใจอ่อนในที่สุด ตามข้อมูลใน *Oxford English Dictionary* อังกฤษรับซอสชนิดนี้มาใช้ปรุงอาหารในปี 1841 และก็ใช้กันมานับแต่นั้น

น้ำสลัดคลาสสิกประจำบ้าน จากเทาซันด์ไอแลนด์ส



ดินแดนที่มีชื่อน่าตื่นตาตื่นใจว่าเทาซันด์ไอแลนด์ส (Thousand Islands) นี้คือหมู่เกาะ (มีทั้งหมด 1,793 เกาะ) ในแม่น้ำเซนต์ลอว์เรนซ์บริเวณพรมแดนอเมริกา-แคนาดา ทุกปีในเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคมเมื่อนิวยอร์กกลายเป็นเตาอบร้อนชื้น ชาวเมืองมักหนีไปอยู่บนเกาะเหล่านี้ซึ่งส่วนใหญ่เป็นบ้านพักตากอากาศ ราวช่วงเปลี่ยนผ่านสู่ศตวรรษที่ 20 จอร์จ ลาลอนด์ จูเนียร์ (George LaLonde Junior) ชาวประมงคนดังแห่งเทาซันด์ไอแลนด์สอนนักแสดงใหญ่ชาวนิวยอร์ก เมย์ เออร์วิน (May Irwin, 1862-1938) ตกปลา คืนหนึ่งหลังจากไปตกปลา โซเฟีย ภรรยาของลาลอนด์เสิร์ฟหนึ่งใน “อาหารค่ำชายฝั่ง” ของเธอ นักแสดงหญิงยอดนิยมประทับใจเป็นพิเศษกับน้ำสลัดที่ทำจากมายองเนสกับซอสมะเขือเทศ

ผสมมะกอกเขียว หอมสับ และไข่ต้ม ดูดีน่าประทับใจ คล้ายสูตรที่เชฟของดยุคเดอ ริเชอลิเยอคิดค้น (ดู มายองเนส) ทั้งที่แท้จริงแล้วทำจากของใกล้มือ บนเกาะในเวลานั้นแทบไม่มีวัตถุดิบสดใหม่ อาหารต่าง ๆ จึงปรุงโดยใช้ของติดบ้าน เมย์ เออร์วิน ขอสูตรแล้วส่งต่อให้เพื่อนผู้มาพักผ่อนบนเกาะเทาซันด์ไอแลนด์สเช่นกันคือ จอร์จ ซี. บอลด์ต (George C. Boldt, 1851-1916) เขาเป็นเจ้าของโรงแรมวอลดอร์ฟในนิวยอร์ก บอลด์ตประทับใจซอสนี้มากจึงขอให้ ออสการ์ เชอร์กี ผู้จัดการห้องอาหาร (ดูเพิ่มเติม ไข่เบเนดิกต์ และ สลัดวอลดอร์ฟ) ปรับปรุงสูตรแล้วให้ผู้มารับประทานอาหารที่โรงแรมซิม ปัจจุบัน**น้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์** (Thousand Island dressing) เป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติและกลายเป็นของที่ต้องมีไว้ติดบ้าน น้ำสลัดนี้มีขายแบบบรรจุขวดตามซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วโลก

พริกไทย: ทองคำสีดำสมัยโบราณ



พริกไทยดำ**คือหนึ่งในเครื่องเทศที่ผู้คนรู้จักกันมานานที่สุดในโลก** พริกไทยดำใช้เพื่อเพิ่มรสชาติมากว่า 7,000 ปีแล้ว เครื่องเทศชนิดนี้มีค่ามากจึงมักใช้แลกเปลี่ยนแทนเงินตรา ใน ค.ศ. 408 ชนเผ่าเยอรมานิกชื่อวิซิกอธ (Visigoth) นำโดยอลาริกที่ 1 แข็งข้อต่อโรมัน นี่เป็นครั้งแรกในเกือบ 800 ปีที่ชาวโรมันแพ้ในการสู้รบครั้งใหญ่ และเดิมพันก็สูงเสียด้วย อลาริกประสบความสำเร็จในการไล่กองทัพโรมันกลับโรม จากนั้นเขาจึงตามไปปิดล้อมโรม เมื่อฤดูหนาวมาเยือนโรคระบาดและความอดอยากก็เล่นงานโรม เมื่อเข้าตาจนสภาเซเนตพยายามต่อรองโดยเสนอทองคำและพริกไทยดำแลกกับการเลิกปิดล้อมเมือง อลาริกที่ 1 ยอมรับข้อเสนอ ทำให้

ในภายหลังพริกไทย (ตอนนั้นมีค่าเทียบเท่าทองคำ) กลายเป็นที่โจษจันในฐานะเครื่องเทศซึ่งแลกมาด้วยกรุงโรมอันเป็นศูนย์กลางของอาณาจักรที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในประวัติศาสตร์

ตลอดหลายร้อยปีหลังจากนั้นพริกไทยยังคงมีค่าสูงมาก เช่น ข้อมูลอ้างอิงแรกสุดเกี่ยวกับเมล็ดพริกไทยดำในอังกฤษพบได้ในประมวลกฎหมายของพระเจ้าเอเธลเรด (King Ethelred, 978-1016) ซึ่งมีบันทึกว่าสินค้าทางเรือที่ขึ้นทางบิลลิงส์เกตต้องจ่ายค่าธรรมเนียมเป็นพริกไทยกระสอบละ 10 ปอนด์จำนวน 1 กระสอบในวันอีสเตอร์และวันคริสต์มาส เมล็ดพริกไทยมีค่าทางการเงินในเชิงสัญลักษณ์จวบจนปัจจุบัน ดังระบุไว้ในระบบกฎหมายอังกฤษว่าสัญญาที่ถูกกฎหมายทุกฉบับต้องให้คู่สัญญาแลกเปลี่ยนสิ่งมีค่ากัน ไม่อย่างนั้นจะถือว่าไม่ชอบด้วยกฎหมายและไม่อาจบังคับใช้ได้ ยกตัวอย่างเช่น เมื่อคุณขายบ้าน ผู้ซื้อมอบเงินให้คุณเป็นค่าบ้าน ดังนั้นสองฝ่ายจึงแลกเปลี่ยนสิ่งมีค่ากันคือเงินและบ้าน อย่างไรก็ตาม การจะทำให้สัญญาถูกกฎหมายนั้นไม่จำเป็นที่ของต้องมีค่าเท่ากัน แต่การแลกเปลี่ยนต้องเกิดขึ้นจริงต่อให้ของที่แลกมีค่าเหลื่อมกันมากก็ตาม ในกรณีเช่นนั้นอาจมีการให้ในเชิงสัญลักษณ์ซึ่งตามประวัติศาสตร์ใช้พริกไทยเป็นหน่วยวัด ดังนั้นเจ้าของที่ดินซึ่งอยากปล่อยที่ดินให้เช่าโดยไม่คิดเงินต้องร่างสัญญากับผู้เช่าแล้วระบุค่าเช่าต่ำสุดที่เรียกว่า ***peppercorn rent*** ในทำนองเดียวกัน ถ้าบริษัทหนึ่งมีหนี้สินมากกว่ามูลค่าโดยรวมของบริษัท เจ้าของใหม่ก็อาจซื้อกิจการนี้ได้โดยไม่ต้องจ่ายเงินเลยตราบเท่าที่ยินดีแบกรับหนี้สินทั้งหมด แต่สัญญาระหว่าง 2 ฝ่ายจะไม่มีผลผูกพันตามกฎหมายหากผู้ซื้อไม่ให้ของมีค่าขั้นต่ำในการแลกเปลี่ยน สิ่งนี้มีชื่อตามกฎหมายว่า ***peppercorn payment*** และ เคน เบตส์ (Ken Bates) ก็ได้เป็นเจ้าของสโมสรฟุตบอลเชลซีในทศวรรษ 1980 ด้วยวิธีนี้เอง เขาจ่ายไปเพียง 1 ปอนด์หรือ 1 ***peppercorn*** ทุกวันนี้เราใช้เงินสดแลกเปลี่ยน แต่ก็ยังคงมีการเรียกเงิน 1 ปอนด์หรือ 1 ดอลลาร์ว่า “เปปเปอร์คอร์น” อยู่

พริกไทยยังถือเป็นแรงจูงใจหลักในยุคสมัยแห่งการค้นพบครั้งใหญ่ซึ่งเริ่มต้นตอนปลายศตวรรษที่ 15 และดำเนินต่อไปจนถึงต้นศตวรรษที่ 17 บรรดานักสำรวจชาวยุโรปโดยเฉพาะชาวสเปนและโปรตุเกสซึ่งตอนนั้นเป็นอิสระจากการครอบงำของชาวมัวร์แล้ว (ดู กัซปาโซ) เช่าเรือเพื่อออกค้นหาดินแดนใหม่ หวังเปิดเส้นทางการค้าเชื่อมวัฒนธรรมที่ไม่เคยรู้จักมาก่อน ไม่นานเส้นทางเดินเรือสินค้าระหว่างยุโรปกับเอเชียก็เป็นที่รู้จักกันในชื่อเส้นทางการค้าเครื่องเทศ และพริกไทยดำก็เป็นสินค้าหลักอยู่นานหลายศตวรรษ เช่น ช่วงกลางศตวรรษที่ 16 ราคาพริกไทยกลายเป็นปัจจัยพื้นฐานในการทำธุรกิจของชาวยุโรปที่เมืองแอนต์เวิร์ปประเทศเบลเยียม แบบเดียวกับที่ราคาน้ำมันส่งผลต่อการค้าโลกในปัจจุบัน อันที่จริงความปรารถนาอยากได้พริกไทยและการค้นหาแหล่งเครื่องจิ้มล้ำค่าแห่งใหม่ (ดู พริก) คือสิ่งที่ทำให้พระราชาและพระราชินีแห่งสเปนสนับสนุนการเดินเรือของ คริสโตเฟอร์ โคลัมบัส ผู้ออกเดินทางเพื่อค้นหาเครื่องเทศเจ้าเก่าทว่ากลับเจอโลกใหม่แทน

วิธีไล่ปีศาจด้วยการโรยเกลือ



เกลือ**เป็นหนึ่งในเครื่องปรุงอาหารระดับพื้นฐานที่สุด ทั้งยังเป็น**วิธีหลักในการถนอมอาหารก่อนที่จะมีอาหารกระป๋องและการแช่เย็นด้วย (สำหรับวิธีอื่น ดู กุ้งหม้อ) ดังนั้นเกลือจึงมีค่าสูง (ดูเพิ่มเติมในกรอบหน้า 249) และมีมูลค่าในเชิงสัญลักษณ์เช่นเดียวกับพริกไทยดำ เกลือถือเป็นวัตถุมงคลในหลายศาสนาและเดี๋ยวนี้ก็ยังคงใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ ตามความเชื่อของชาวคริสต์ ว่ากันว่าน้ำศักดิ์สิทธิ์มาจากพิธีกรรมโบราณในหมู่ชาว

อียิปต์ กรีก และโรมัน ที่ทำเพื่ออัญเชิญเทพเจ้าด้วยการถวายเกลือกับน้ำ ในพระคัมภีร์ก็ระบุถึงเกลืออยู่บ่อยๆ กรณีโด่งดังที่สุดคือเรื่องภรรยาของล็อต (Lot) กลายเป็นเสาหินเกลือเพราะไม่เชื่อฟังพระบัญชาของพระเจ้า รวมทั้งกรณีที่พระเยซูเรียกสาวกว่า “เกลือของโลก” (มัทธิว 5:13)

ยังมีความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับเกลืออีกมาก ในยุคกลางเชื่อกันว่าเกลือช่วยสลายพลังเวทมนตร์ของพ่อมดแม่มด ใครที่ถูกสาปจะได้รับคำแนะนำให้โรยเกลือใส่กองไฟทุกเช้าเป็นเวลา 9 วันติดต่อกันพร้อมทั้งพูดว่า “เกลือ เกลือ ข้าโปรยเจ้าสู่ไฟ ขอให้ผู้ใดที่สาปข้ากินไม่ได้นอนไม่หลับจนกว่าจะถอนคำสาป” เชื่อกันว่าคำสาปจะหมดไปในเช้าวันที่ 10 อีกทั้งเชื่อกันว่ามือของคนตายที่วางแช่ไว้ข้ามคืนบนจานใส่เกลือช่วยแก้โรคผิวหนังอักเสบจากอากาศหนาวได้ นี่คือในกรณีที่คุณไม่กลัวหากต้องเอามือคนตายเปื้อนเกลือมาถูเท้านะครับ ความเชื่อในพลังเยียวยาของเกลือนั้นมีอิทธิพลสูงมากจนคิดกันว่าถุงใส่เกลือร้อนอาจรักษาอาการปวดฟันหรือปวดหูได้ และหากนำมาไว้ในเปลทารกจะช่วยปกป้องทารกจากอาการเจ็บป่วยและโรคภัยต่างๆ หรืออังกฤษตอนเหนือก็มีตำนานอ้างว่าช่วงที่เกิดโรคระบาดครั้งใหญ่ในลอนดอนเมื่อปี 1665 คนงานโรงเกลือทุกคนล้วนรอดจากการติดเชื้อ

ความเชื่อเกี่ยวกับเกลือที่รู้จักกันแพร่หลายที่สุดคือ คนที่ทำเกลือหกควรหยิบเกลือขึ้นมาแล้วโยนข้ามไหล่ซ้าย เชื่อกันว่าจะทำให้ปีศาจที่อยู่หลังไหล่ซ้ายของคุณมองไม่เห็นว่าคุณทำเกลือหกและไม่นำโชคร้ายมาสู่คุณ นี่ยังเป็นสาเหตุที่คุณไม่ควรยืนหลังคนครัวที่กำลังยุ่งหากไม่อยากโดนสาดเกลือ ความเชื่อนี้ดูเหมือนจะมีต้นกำเนิดจากศาสนา ย้อนกลับไปเรื่องพระกระยาหารค่ำมื้อสุดท้ายของพระเยซู (Last Supper) เมื่อพระองค์เสวยอาหารกับอัครสาวกทั้ง 12 คนก่อนจะทรงประกาศว่าหนึ่งในนั้นเป็นคนทรยศที่จะช่วยพวกโรมันจับพระองค์ ข้อมูลบางแหล่งระบุว่าจูดาสทำเกลือหกบนโต๊ะและกอบขึ้นมาโยนข้ามไหล่ ว่ากันว่าภาพเหตุการณ์ครั้ง

ประวัติศาสตร์นี้ได้รับการถ่ายทอดไว้ในภาพเขียน *The Last Supper* (1498) ของ เลโอนาร์โด ดา วินชี แต่จูดาสคงกำจัดเกลือนั้นไปแล้วเพราะผมไม่เห็นมันในภาพเลย

เกลือในฐานะวัตถุมงคลนำโชคเป็นรูปแบบแรกเริ่มของสิ่งที่ใช้โปรย เช่นโปรยใส่คู่แต่งงานใหม่ หรือโรยบนพื้นตามหลังผู้มาแจ้งข่าวร้ายเพื่อให้แน่ใจว่าเขาจะไม่กลับมาอีก ทั้งยังถือเป็นเรื่องอัปมงคลหากชาวประมงออกทะเลโดยไม่มีถุงเกลือบนเรือ ตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงยุคกลางมีการนำเกลือมาถูตัวทารกแรกเกิดเพื่อป้องกันวิญญาณร้ายดังที่มีอ้างถึงในพระคัมภีร์ภาคพันธสัญญาเดิม ในพระธรรมเอเสเคียล 15:8 กล่าวว่า “พูดถึงกำเนิดของเจ้า ในวันที่เจ้าเกิดมานั้นเขามิได้ตัดสายสะดือและเขาก็มิได้ใช้น้ำล้างชำระเจ้า มิได้เอาเกลือถู มิได้เอาผ้าพันเจ้าไว้” นอกจากนั้นยังมีการใช้เกลือเป็นสัญลักษณ์แทนการสิ้นสุดของชีวิตด้วย เช่น ในเวลส์มีการนำจานใส่ขนมปังและเกลือมาวางบนโลงศพก่อนฝัง เพราะเชื่อกันว่าเกลือจะดูดซับบาปของผู้ตาย ผู้ซับบาป (sin-eater) ประจำถิ่นจะกินขนมปังกับเกลือนั้นเพื่อซับบาปของผู้ตาย ปล่อยให้เขาหรือเธอได้ไปสู่สุคติ

เกลือปรากฏในสำนวนที่ใช้กันทั่วไปอยู่หลายสำนวน เช่น *เอาเกลือถูแผล* *(rubbing salt into the wound)* หมายถึงการทำให้คนอับอายหรือสร้างความเจ็บปวดทางใจมากกว่าที่เป็นอยู่ ที่มาของสำนวนนี้ซึ่งหลายคนอ้างอิงถึงบ่อยๆ มาจากการเดินเรือ เมื่อก่อนกะลาสีผู้ประพฤติตัวไม่ดีจะถูกลงโทษด้วยการเฆี่ยน จากนั้นเพื่อนๆ กะลาสีจะเอาเกลือถูแผล แม้ทำให้เจ็บปวดมากแต่จะหายเร็วกว่าปล่อยทิ้งไว้เฉยๆ เรื่องนี้อาจเป็นที่มาของสำนวน แต่ยังมีอีกเรื่องที่เป็นไปได้เช่นกันและเก่าแก่กว่า การจะทำความเข้าใจเรื่องนี้ต้องพิจารณาอีกสำนวนที่เกี่ยวข้องกัน

ถ้าใครบางคน ***มีค่าไม่คู่ควรกับเกลือ*** *(not worth their salt)* แปลว่าพวกเขาทำงานหรือภารกิจบางอย่างได้ไม่ดี ในอาณาจักรโรมัน เกลือถือเป็นสินค้าราคาแพง ทหารจะได้ค่าจ้างบางส่วนเป็นเกลือ โดยพวกเขาจะพกเกลือติดตัวไว้ในถุงหนัง ค่าจ้างในรูปแบบนี้เรียกว่า *ซาลาริอุม (salarium)* มาจากคำในภาษาละตินว่า *ซัล (sal)* ที่แปลว่า "เกลือ" ดังนั้นเมื่อใครบางคนมีค่าไม่คู่ควรกับเกลือก็ย่อมหมายความว่าคนคนนั้นไม่คู่ควรที่จะได้รับค่าจ้าง (เกลือ) อีกทั้งเห็นได้ชัดว่าคำว่า ***salary*** หรือเงินเดือนในภาษาอังกฤษ มีกำเนิดจาก *sal (เกลือ)* นอกจากนี้ชาวโรมันคนใดที่บาดเจ็บจากการรบให้เอาเกลือ (ค่าจ้าง) มาถูแผลเพื่อให้แผลสมานตัวเร็วขึ้น

การเติมเกลือใส่อาหารนำไปสู่สำนวนที่ใช้กันทั่วไปอีกสำนวนหนึ่ง นั่นคือ ***เติมเกลือหนึ่งหยิบมือ*** *(take with a pinch of salt)* เกลือหนึ่งหยิบมืออาจทำให้อาหารรสชาติจืดชืดน่าสนใจขึ้นและกินอร่อยขึ้นฉันใด สิ่งที่เปรียบเหมือนเกลือหนึ่งหยิบมือก็ทำให้เรายอมรับหรือเชื่อเรื่องที่ปกติเราอาจระแวงแคลงใจได้ง่ายขึ้นฉันนั้น

เบชาเมล: กลับสู่แม่ซอส



เบชาเมล **(béchamel) เป็นซอส 1 ใน 5 ชนิดที่เรียกกันว่า "แม่ซอส" ของ** อาหารฝรั่งเศส [อีก 4 ชนิด ได้แก่ **เวอลูเต** (velouté) **เอสปันโญล** (espagnole) (สองชนิดนี้ใช้น้ำสต็อกและทำให้ข้นด้วยแป้งกับเนย) ฮอลแลนเดส และ **ซอสมะเขือเทศ**] เบชาเมลใช้กันทั่วไปในวงการอาหารยุโรปและอเมริกา ซอสสีขาวเนียนทำจากนมที่ผสมแป้งกับเนยให้ข้นชนิดนี้มักเสิร์ฟคู่กับ

เนื้อสัตว์สีขาว ไข่ หรือผัก ปัญหาเรื่องต้นกำเนิดของมันเป็นหัวข้อที่ถกเถียงกันมาเนิ่นนาน ดังที่นักวิจารณ์อาหารชาวนิวยอร์ก เรย์มอนด์ โซโลคอฟ (Raymond Solokov) ว่าไว้ดังนี้

> สิ่งพิมพ์เกี่ยวกับอาหารล้วนเต็มไปด้วยข้อมูลซ้ำซากหน้าแล้วหน้าเล่าและการถกเถียงไร้สาระ เบชาเมลเป็นหัวข้อของเรื่องเหลวไหลเหล่านี้อยู่มากโข ผู้คนโต้เถียงกันว่าตัวสะกดที่ถูกต้องควรเป็น *เบชาเมลล์ (béchamelle)* หรือต้องสะกดตามแบบอิตาลีที่เรียกว่า *บัลซาเมลลา (balsamella)* จากโรมัญญาดินแดนต้นกำเนิดแม่ซอสที่รู้จักกันมากที่สุดและปรุงได้ง่ายที่สุดชนิดนี้? อคติย่อมมีอิทธิพลกับเรื่องทำนองนี้เสมอเพราะไม่มีหลักฐานที่ชี้ชัดไปทางใดทางหนึ่ง เราบอกได้แค่ว่ามีซอสชื่อเบชาเมลในสมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 แห่งฝรั่งเศส และซอสต้นตำรับนี้ก็แทบไม่มีอะไรใกล้เคียงกับซอสสมัยใหม่เลย กรณีแบบนี้พบได้บ่อย ๆ...

หากสืบไปตามแนวทางนี้จะพบว่ามีมาร์กีหลุยส์ เดอ เบชาเมล (Marquis Louis de Béchamel, 1630-1703) อยู่จริง ๆ เขาเป็นนักการเงินและข้าราชสำนักในพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ในปี 1685 เบชาเมลได้รับตำแหน่งอันทรงเกียรติเป็นหัวหน้ามหาดเล็กของพระราชา ตำแหน่งนี้มีอำนาจมากเพราะเข้าถึงเจ้าเหนือหัวได้โดยง่าย (ดู เมดส์ออฟออเนอร์) แต่ก็ต้องแบกความรับผิดชอบยิ่งใหญ่ ต้องคอยดูแลเรื่องอาหารให้ถูกใจพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ซึ่งเป็นผู้มีอารยธรรมสูงล้ำจนได้ฉายา “สุริยกษัตริย์” เพราะพระองค์ทรงโปรดวัฒนธรรมชั้นสูงอันซับซ้อน ว่ากันว่ามาร์กีผู้นี้คิดค้นซอสดังกล่าวขึ้นเมื่อต้องหาวิธีใหม่ ๆ ในการปรุงปลาค็อดแห้ง แต่เป็นไปได้มากกว่าว่าผู้คิดค้นตัวจริงคือเชฟที่รับคำสั่งจากเบชาเมลอีกที หลังจากนำขึ้นถวาย

องค์เหนือหัวแล้วพระองค์โปรดปรานเป็นอย่างยิ่งก็เลยตั้งชื่อมันตามเบชาเมลเพื่อเป็นเกียรติหรือตอบแทนที่เขาเคยช่วยเหลือ

เรื่องนี้ทำให้เกิดความอิจฉาริษยาตามมา มีบันทึกว่าดยุคเดกาแสดงความเห็นว่า "เบชาเมลคนนี้โชคดีจริง เราเสิร์ฟอกไก่ *อาลาแครม* (chicken *à la crème*) มาก่อนเขาเกิดตั้ง 20 กว่าปี แต่ไม่เคยมีใครเอาชื่อไปตั้งเป็นชื่อซอสแม้แต่ชนิดเรียบง่ายที่สุด" คุณอาจไม่เคยได้ยินชื่อดยุคเดกา ซึ่งก็ไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจนัก ก็อย่างที่พ่อครัวผู้ยิ่งใหญ่ ออกุสต์ เอสคอฟฟิเอร์ (ดู พีชเมลบา, ปัวร์แบลล์เอแลน และ โซลเวโรนิก) บันทึกไว้อย่างถูกต้องว่า "อย่างไรเสีย ถ้าไม่ใช่เพราะซอสรสเลิศของเขา มาร์กีเดอ เบชาเมล ก็คงถูกลืมไปนานแล้ว" และเอสคอฟฟิเอร์ก็ไม่ค่อยพลาดในเรื่องอาหารเสียด้วยสิ

สหประชาชาติแห่งมอร์เนย์



ตัวอย่างชั้นดีจากการนำแม่ซอส (ดู เบชาเมล) ไปใช้เป็นฐานสำหรับสร้างสิ่งใหม่ๆ ดูได้จาก**ซอสมอร์เนย์** (Mornay sauce) หลายคนแนะว่าซอสชนิดนี้ (ได้จากการเติมเนยแข็งขูด 2 ชนิดลงไปในเบชาเมล มักเป็นกรูแยร์และพาร์เมซาน) ได้ชื่อตามฟิลิปป์ ดยุคเดอ มอร์เนย์ (Philippe, duc de Mornay, 1549-1623) นักเขียนใหญ่ชาวฝรั่งเศสผู้นับถือนิกายโปรเตสแตนต์ แต่เนื่องจากเขาอยู่ในยุคสมัยก่อนหน้า หลุยส์ เดอ เบชาเมล ดังนั้นเดอ มอร์เนย์จึงไม่น่าจะคิดค้นซอสนี้ด้วยตัวเอง เป็นไปได้มากกว่าว่าซอสชนิดนี้ได้แรงบันดาลใจจากชีวิตและความสำเร็จของเขา

ช่วงเริ่มต้นสงครามศาสนาในฝรั่งเศส (1562-1598) ระหว่างชาวคาทอลิกกับชาวโปรเตสแตนต์ (รู้จักกันในชื่อพวกอึกโนต์ ดูเพิ่มเติม

ในหัวข้อ ซอสฮอลแลนเดส และ แซลลีลันน์บัน) เดอ มอร์เนย์เข้าร่วมกับกองทัพแต่บังเอิญตกม้าจึงไม่ต้องออกรบ อีกทั้งเขายังได้รับคำเตือนจากเพื่อนคาทอลิกจึงหนีรอดจากการสังหารหมู่ในวันเซนต์บาโทโลมิว ซึ่งเป็นเหตุการณ์รุนแรงในปี 1572 เกิดทั้งการชุมนุมประท้วงและการลอบสังหาร (ดู ไข่ฟลอเรนทีน) เดอ มอร์เนย์ใช้ชีวิตที่เหลืออุทิศตนเพื่อสนับสนุนกลุ่มอีกโนต์ในทุกทางที่ทำได้ จนได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในแกนนำผู้สนับสนุน เรื่องที่เขามีอิทธิพลต่อศาสนาและการเมืองยุโรปถูกบันทึกไว้อย่างละเอียด เขาเป็นมือขวาของ อองรี เดอ นาวาร์ (Henri de Navarre) (ดู ซอสเบอร์เนส) ผู้เปลี่ยนไปนับถือนิกายคาทอลิกด้วยเหตุผลทางการเมืองล้วนๆ เพื่อให้ได้ขึ้นครองบัลลังก์ฝรั่งเศส เขาประกาศว่า “ปารีสมีค่าคู่ควรให้เข้าพิธีมิสซา” อย่างไรก็ตามเมื่อได้ครองอำนาจมั่นคงดีแล้วก็ทรงตราพระราชกฤษฎีกานองต์ (Edict of Nantes) ยอมรับบทบาทของนิกายโปรเตสแตนต์ในฝรั่งเศส นำไปสู่การสิ้นสุดสงครามศาสนาและนำสันติสุขคืนสู่ประเทศ ซอสชนิดนี้อาจถือเป็นการจำลองฝรั่งเศสในอุดมคติของเดอ มอร์เนย์ก็ว่าได้ เพราะมีชีสรสจัด 2 ชนิดที่แตกต่างกันเป็นสัญลักษณ์แทนพวกโปรเตสแตนต์และพวกคาทอลิก แต่ก็อยู่ร่วมกันได้อย่างกลมกลืน

เบอร์เนส: แม่ซอสออกลูก



จากที่ปรึกษาของกษัตริย์ (ดู ซอสมอร์เนย์) คราวนี้มาถึงตัวกษัตริย์กันบ้าง ... พระเจ้าอองรีที่ 4 (1553-1610) หนึ่งในกษัตริย์ฝรั่งเศสไม่กี่พระองค์ที่ได้เป็น “มหาราช” ทรงเป็นกษัตริย์นักปฏิวัติ แทนที่จะก่อสงครามอันฟุ่มเฟือยเพื่อปราบขุนนางฝ่ายตรงข้ามแบบที่บรรพบุรุษเคยทำ พระเจ้าอองรีกลับจ่ายเงินให้พวกเขาเลิกกระด้างกระเดื่อง พระดำรัสที่มักมี

ผู้ยกไปอ้างอิงคือ “หากพระเจ้าทรงเมตตาเรา เราจะดูแลไม่ให้มีคนทำงานคนใดในอาณาจักรของเราต้องอับจนไร้หนทางในการหาไก่มาใส่หม้อทุกวันอาทิตย์!” ทัศนคติเช่นนี้ไม่ธรรมดาเลยสำหรับคนระดับพระองค์ แสดงว่าทรงเข้าใจความทุกข์ยากของชนชั้นแรงงานและชาวไร่ชาวนาฝรั่งเศสเป็นอย่างดี ไม่เคยมีผู้นำฝรั่งเศสคนใดใส่ใจความเป็นอยู่ของประชาชนอย่างจริงจังเช่นนี้มาก่อน และไม่เคยเกิดเช่นนี้ขึ้นอีกเลยจนกระทั่งเกิดการปฏิวัติฝรั่งเศส สันติภาพที่พระเจ้าอองรีทรงมอบคืนให้ฝรั่งเศสหลังสงครามศาสนาหลายสิบปีก็นำไปสู่ช่วงเวลาแห่งความเจริญรุ่งเรืองยิ่งกว่ายุคก่อนและทำให้ชาวบ้านทุกคนมีไก่ในหม้อ

หลังจากพระองค์ถูกผู้คลั่งนิกายคาทอลิกลอบปลงพระชนม์ ประชาชนชาวฝรั่งเศสก็โศกเศร้าอาลัย จึงตั้งฉายาให้พระองค์ว่าเลอ เบอร์เนส (Le Béarnais) ตามชื่อเบอาร์น (Béarn) บ้านเกิดของพระองค์ และเป็นอดีตจังหวัดในพิเรนีสที่อยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของฝรั่งเศส มีการสร้างสรรค์รูปปั้น ภาพวาด และหนังสือเพื่อเป็นเกียรติแด่เลอ เบอร์เนส แต่ยังไม่มีซอสชื่อเดียวกันนี้จนกระทั่งศตวรรษที่ 19 เมื่อเชฟชื่อ จูล โกแลตต์ (Jules Colette) ผู้ทำงานในร้านอาหารที่ตั้งชื่อตามพระองค์ว่า เลอปาวิยงอองรีกัตร์ (Le Pavillon Henri IV) คิดค้นซอสฮอลแลนเดสแสนอร่อยในรูปแบบของเขาเอง **ซอสเบอร์เนส**ที่ได้จากไข่แดงผสมเนยเหลวแล้วแต่งกลิ่นด้วยสมุนไพรนี้ได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วเช่นเดียวกับเจ้าของชื่อ ดังขนาดที่เชฟทุกคนตามร้านอาหารฝรั่งเศสหรูๆ พยายามอ้างว่าเป็นผลงานของตน

กำเนิดโดยไม่ตั้งใจของเบอร์บลองก์



ซอสชื่อดังอีกชนิดคือเบอร์บลองก์ **(beurre blanc หรือ “เนยขาว”)** ดูเหมือนซอสตัวนี้จะเกิดจากความผิดพลาดของเชฟชาวฝรั่งเศสชื่อมาดาม เคลมองซ์ เลอเฟิฟ (Madame Clémence Lefeuvre) ช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ขณะทำงานในครัวของมาร์กี เดอ กูแลน (Marquis de Goulaine) เรื่องมีอยู่ว่าครั้งหนึ่งเธอตั้งใจปรุงซอสเบอร์เนสสำหรับเมนูปลาไพก์ แต่ไข่หมดในจังหวะที่ต้องใช้ เธอจำต้องรีบหาทางแก้ปัญหาเฉพาะหน้าโดยใช้ไวน์กับน้ำมะนาวแทน ตำนานเล่าว่าซอสชนิดใหม่ได้รับความนิยมมากจนเธอออกไปเปิดร้านอาหารชื่อลาบูแวตต์เดอลามารีน (La Buvette de la Marine) ริมฝั่งแม่น้ำลัวร์ ใกล้เมืองนองต์ โดยมีเบอร์บลองก์เป็นซอสสูตรเด็ด

ฮอลแลนเดส: ซอสของกลุ่มอีกโนต์



ซอสฮอลแลนเดส**ได้จากการผสมผสานไข่แดงเข้ากับเนยแล้วปรุงรส**ด้วยน้ำมะนาว บางคนดูจากชื่อแล้วคงคิดว่ามาจากเนเธอร์แลนด์แน่ๆ แต่ที่มาของสูตรจริงไม่ชัดเจนขนาดนั้น ซอสชนิดนี้เหมือนอาหารอีกหลายชนิดที่มีความเกี่ยวข้องแนบแน่นกับกลุ่มอีกโนต์ฝรั่งเศส (ดูเพิ่มเติม ซอสเบอร์เนส ไข่ฟลอเรนทีน และ แซลลีลันน์บัน) พวกนี้คือชนกลุ่มน้อยผู้นับถือนิกายโปรเตสแตนต์ในประเทศที่ศาสนจักรคาทอลิกเป็นใหญ่ พวกเขาตกเป็นเหยื่อการลงโทษทางศาสนามาตั้งแต่ศตวรรษที่ 16 จึงจำต้องอพยพ

ย้ายถิ่น ครั้นถึงปลายศตวรรษที่ 17 ซึ่งพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ทรงประกาศยกเลิกพระราชกฤษฎีกานองต์ (ดู ซอสมอร์เนย์) ชาวอึกโนต์ประมาณ 2 แสนคนก็ถูกบีบให้ออกจากฝรั่งเศส พวกเขาลี้ภัยไปอยู่ในประเทศที่นับถือนิกายโปรเตสแตนต์ในยุโรปเหนือ รวมถึงอังกฤษ เยอรมนี และเนเธอร์แลนด์ จากนั้นจึงกลับมาที่ฝรั่งเศสเมื่อสถานการณ์ปลอดภัย พวกอึกโนต์ที่กลับมาจากเนเธอร์แลนด์นำซอสที่คิดค้นระหว่างลี้ภัยกลับมาด้วย มันคล้ายมายองเนสมากแต่ใช้เนยละลายแทนน้ำมันมะกอก ซึ่งน่าจะหาได้ยากในยุโรปตอนเหนือ

เชื่อกันว่าฮอลแลนเดสเดิมเรียกว่า**ซอสอีซิญญี** (sauce Isigny) ตามชื่อเมืองอีซิญญี-ซูร์-แมร์ (Isigny-sur-Mer) ซึ่งผลิตเนยเป็นหลักในแคว้นนอร์มังดี อันได้ชื่อว่าเป็นเมืองหลวงแห่งเนยและครีมของฝรั่งเศส เมื่อการผลิตเนยในภูมิภาคดังกล่าวหยุดลงระหว่างสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง ทำให้ต้องหาแหล่งผลิตเนยแห่งใหม่ พวกเขาใช้วิธีนำเข้าจากฮอลแลนด์ ดังนั้นทฤษฎีหนึ่งจึงระบุว่าเป็นช่วงเวลานั้นเองที่ซอสอีซิญญีกลายเป็นที่รู้จักในชื่อซอสฮอลแลนเดส อย่างไรก็ตามเรื่องนี้ไม่น่าเป็นไปได้เพราะความเกี่ยวข้องระหว่างชาวดัตช์กับซอสชนิดนี้มีมานานกว่านั้น เช่น มีสูตรปรุง *ซอสอาลาออลลองเดส (sauce à la hollandaise)* ใน *Les Dons de Cormus* ของ ฟรองซัวส์ มาแรง (François Marin) ฉบับพิมพ์ปี 1758 และใน *Book of Household Management* (1861) มิสซิสบีตันก็อ้างถึง “ซอสดัตช์สำหรับปลา” เธอมีชื่อเรียกซอสนี้หลายชื่อ เช่น “ซอสเขียว หรือฮอลแลนเดสเวอร์เต (Hollandaise verte)” บางทีทั้งฮอลแลนเดสและอีซิญญีอาจเป็นชื่อที่ใช้คู่กันมาจนกระทั่งชื่อแรกกลายเป็นชื่อคุ้นปากของคนครัวทั่วโลก

ซอสที่คิดค้นเพื่อเป็นเกียรติแด่พระราชสวามี



ซอสอัลเบิร์ต **(Albert sauce) เป็นซอส "ลูก" ของเวอลูเตที่ทำให้ข้น** ด้วยครีมกับไข่แดงและปรุงรสด้วยฮอร์สแรดิช ซอสชนิดนี้เป็นตัวเอกในอาหารอังกฤษแต่ดั้งเดิม เหมาะสำหรับกินกับเนื้อวัวตุ๋นหรือเนื้อวัวอบ (บังเอิญผมเป็นแฟนตัวจริงของซอสชนิดนี้ ไม่ใช่แค่เพราะมันมีชื่อเหมือนผมนะครับ)

บางคนบอกว่าซอสชนิดนี้มีต้นกำเนิดอยู่ที่เยอรมนี คิดค้นโดยอัลเบรคต์ (อัลเบิร์ต) ฟาลซ์กราฟ [Albrecht (Albert) Pfalzgraf] ผู้เขียนงานเกี่ยวกับอาหารในปี 1554 รวมถึงเทคนิคการปรุงและสูตรอาหารต่าง ๆ บางคนอ้างว่าซอสชนิดนี้คิดค้นขึ้นเพื่อเป็นเกียรติแด่ เธแรส แวร์เนต์ (Thérèse Vernet, 1805-1846) หรือ "มาดามอัลเบิร์ต" (Madame Albert) นักแสดงชาวฝรั่งเศสผู้กลายเป็นสัญลักษณ์แห่งปารีส อย่างไรก็ตาม ตัวเลือกที่ 3 ดูน่าเชื่อถือกว่ามาก ทฤษฎีนี้เสนอว่าชื่อซอสมาจากพระนามของเจ้าชายอัลเบิร์ตแห่งแซกส์-โคบูร์ก-โกธา (Albert of Saxe-Coburg-Gotha, 1819-1861) พระราชสวามีผู้มีพระชนมายุสั้นทว่าเป็นที่รักยิ่งของพระนางเจ้าวิกตอเรีย แม้เจ้าชายจะมีอิทธิพลต่อการปฏิรูปด้านการศึกษาและสวัสดิการทั่วประเทศ อีกทั้งสนับสนุนการค้าและอุตสาหกรรมอังกฤษด้วยการจัดนิทรรศการครั้งยิ่งใหญ่ในปี 1851 แล้วนำกำไรมาสร้างพิพิธภัณฑ์วิกตอเรียแอนด์อัลเบิร์ต พระองค์กลับไม่เป็นที่นิยมมากนักในหมู่พสกนิกรชาวอังกฤษ ดูเหมือนสาเหตุสำคัญมาจากการเป็นคนเยอรมัน

อย่างไรก็ตามหลังสิ้นพระชนม์ด้วยพระชนมายุเพียง 42 พรรษา และทิ้งให้พระราชินีไว้ทุกข์ไปตลอดชีวิต ชาวอังกฤษก็เริ่มยกย่องเจ้าชาย

พระองค์นี้ทุกรูปแบบ มีการสร้างอนุสรณ์สถานเพื่อเป็นเกียรติแด่พระองค์ อาทิ อัลเบิร์ตเมโมเรียล อัลเบิร์ตฮอลล์ และสะพานอัลเบิร์ต รวมถึงเครื่องเตือนใจที่ไม่ธรรมดาอย่างการเจาะแบบเจ้าชายอัลเบิร์ต ซึ่งทำกันบริเวณลับเฉพาะของเพศชาย (ใช่แล้ว คุณรู้ว่าผมหมายถึงตรงไหน) ว่ากันว่าเจ้าชายอัลเบิร์ตทรงริเริ่มเรื่องนี้ขึ้นเองเพื่อให้แน่ใจว่าพระองค์จะดูดีเสมอยามสวมกางเกงขี่ม้าคับๆ นอกจากนั้นก็มีความเป็นไปได้ว่าพวกเชฟหลวงอยากทำอะไรเพื่อระลึกถึงพระองค์บ้าง จึงคิดปรุงซอสเพื่อปลอบพระทัยพระราชินีผู้โศกเศร้าให้พระนางยอมเสวยเนื้อย่างวันอาทิตย์ ถ้วยน้ำเกรวี่ที่มีชื่อว่ารอยัลอัลเบิร์ตซึ่งผลิตโดยบริษัทรอยัลอัลเบิร์ต จำกัด [ภายหลังกลายเป็นรอยัลดอลตัน (Royal Doulton)] อาจเป็นหลักฐานยืนยันว่าอัลเบิร์ตในซื่อซอสคือเจ้าชายอัลเบิร์ตจริงๆ

วูสเตอร์ซอส: ใครคือมิสเตอร์ลีและมิสเตอร์เพอร์รินส์?



ในทศวรรษ 1830 ที่ห้องใต้ดินของร้านขายยาลีแอนด์เพอร์รินส์ (Lea & Perrins) ในเมืองวุสเตอร์เชอร์ มีถังบรรจุน้ำส้มสายชูใส่เครื่องเทศน้ำในถังปรุงตามสูตรอินเดียไว้ให้ลูกค้ารายหนึ่ง แต่ลูกค้ารายนั้นปฏิเสธการรับสินค้าโดยให้เหตุผลว่ารสชาติแย่จนกินไม่ลง ถังดังกล่าวอยู่ที่นั่นมาหลายปีแล้ว เภสัชกรผู้จัดข้าวของในห้องใต้ดินกำลังจะเอาไปทิ้งแต่โชคดีที่ลองชิมก่อนแล้วพบว่าส่วนผสมดังกล่าวมีรสชาติกลมกล่อมจนน่าประหลาดใจ **วูสเตอร์ซอส**จึงถือกำเนิดด้วยเหตุนี้ ส่วนผสมแท้จริงของสูตรนี้ถูกปิดเป็นความลับอย่างหวงแหน แต่เราก็รู้ว่าในนั้นต้องมี

ซอสถั่วเหลืองและแอนโชวี่เพื่อให้เกิดกระบวนการหมัก วูสเตอร์ซอสถือเป็นรูปแบบสมัยใหม่ที่กินง่ายขึ้นของซอสปลาตำรับโรมันอย่าง**การุม** (ดู "จากซอสรสเลิศถึงอาหารชั้นสูง" หน้า 239) พอปี 1838 ก็มีขวดซอสแปะฉลากเด่นหราว่า "วูสเตอร์ซอส ยี่ห้อลีแอนด์เพอร์รินส์" วางจำหน่ายทั่วไป มิสเตอร์ลีกับมิสเตอร์เพอร์รินส์ทำเงินได้มหาศาลจากเครื่องจิ้มรสชาติไม่เหมือนใครนี้ ซอสชนิดนี้ยังคงได้รับความนิยมอย่างสูงทั่วโลกจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะในจีนและญี่ปุ่นซึ่งยกย่องว่าช่วยเพิ่มรส *อูมามิ (umami)* อันเป็นรสพื้นฐานรสที่ 5 หรือ "รสอร่อย" ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในอาหารตะวันออก

จากปลาดองถึงมะเขือเทศ: เรื่องพิลึกของซอสมะเขือเทศ



ซอสมะเขือเทศ**ในฐานะเครื่องจิ้มมีมานานกว่าซอสมะเขือเทศใน**รูปแบบที่เราคุ้นเคยกันทุกวันนี้ เป็นเวลาหลายร้อยปีมาแล้วที่ชาวจีนอร่อยกับซอสปลาหมักรสจัดซึ่งทำจากปลาแอนโชวี่ วอลนัต เห็ด และถั่วแดงหลวง ซอสนี้รู้จักกันในชื่อ *คีเซียบ (ke-tsiap)* ชาวอินโดนีเซียก็ปรุงตำรับของตนเองแล้วเรียกว่า *เคแคป (kecap)* ชาวเรืออังกฤษในศตวรรษที่ 17 นำ*เคแคป* กลับบ้านเกิดและได้รับความนิยมอย่างรวดเร็ว ชื่อของมันเปลี่ยนไปเมื่อพูดกันปากต่อปากจนกลายเป็น "แคตชัป" (catchup) พอถึงปี 1711 ก็กลายเป็น "เคตชัป" (ketchup) สูตรซอสมะเขือเทศสูตรแรกตีพิมพ์เมื่อปี 1727 ใน *The Compleat Housewife* ของ อีไลซา สมิธ (Eliza Smith) โดยระบุส่วนผสมว่าประกอบด้วยแอนโชวี่ หอมแดง น้ำส้มสายชู ไวน์ขาว

เครื่องเทศ (รวมถึงกานพลู ขิง ดอกจันทน์เทศ และลูกจันทน์เทศ) พริกไทยดำ และเปลือกเลมอน ตอนนั้นซอสที่ได้ยังคงใช้ปลาเป็นส่วนผสมหลักไม่ต่างจากวูสเตอร์ซอสมากนัก

ชาวอเมริกันคือผู้ริเริ่มนำมะเขือเทศมาใส่ใน**ซอสมะเขือเทศ** (tomato ketchup) สูตรแรกตีพิมพ์ปี 1801 โดย แซนดี แอดดิสัน (Sandy Addison) ต่อมาในปี 1837 ชาวอเมริกันที่ขายซอสมะเขือเทศในอังกฤษเกิดแรงบันดาลใจเปลี่ยนชื่อเป็น "ชัตนีย์มะเขือเทศ" (tomato chutney) เพื่อให้เห็นความแตกต่างระหว่างผลิตภัณฑ์ของตนกับซอสเห็ดที่ได้รับความนิยมอยู่ก่อนแล้ว จากนั้นซอสมะเขือเทศสูตรอเมริกันก็ได้รับความนิยมและซอสเห็ดของอังกฤษก็พ่ายแพ้ไปในที่สุด เมื่อถึงปี 1900 ก็มีผู้ผลิตซอสมะเขือเทศในอเมริกานับร้อยราย แต่เมื่อ เฮนรี ไฮนซ์ (ดูเพิ่มเติม ถั่วอบ) เพิ่มซอสมะเขือเทศเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่นอกเหนือจากของดองต่างๆ สูตรของเขาก็กลายเป็นผู้นำตลาดมาจนถึงปัจจุบัน ความสำเร็จในช่วงแรกมาจากโฆษณาแสนฉลาดที่ชี้ว่าซอสมะเขือเทศของไฮนซ์ช่วยให้แม่ครัวประจำบ้านไม่ต้องลำบากทำซอสมะเขือเทศเอง "เหมือนพรจากสวรรค์สำหรับแม่ๆ และสตรีในครัวเรือน!"

เอชพีในเอชพีซอสย่อมาจากอะไร?



บราวน์ซอส **(brown sauce) เคยเป็นซอสมะเขือเทศมาก่อน** เช่นเดียวกับที่ฟุตบอลและรักบี้เคยเป็นกีฬาชนิดเดียวกันก่อนจะแยกออกจากกันอย่างเป็นทางการในปี 1863 บราวน์ซอสอาจถือเป็นซอสมะเขือเทศตำรับอังกฤษในยุคแรกๆ ก็ว่าได้ ปัจจุบันมันตั้งอยู่อย่างภาคภูมิเคียงข้าง

ซอสมะเขือเทศบนโต๊ะอาหารตามคาเฟ่ส่วนใหญ่ในอังกฤษและถือเป็นซอสที่คนอังกฤษชอบมากกว่า คนที่ไม่ได้โตมากับรสชาตินี้อาจรู้สึกว่ารสเปรี้ยวแรงของมะขาม (ซึ่งก็มีในวูสเตอร์ซอสด้วย) ออกจะมากเกินไปหน่อย สูตรต้นตำรับของ**เอชพีซอส** (HP Sauce) ซึ่งเป็นยี่ห้อบราวน์ซอสที่ได้รับความนิยมสูงสุดในปัจจุบัน คิดค้นและพัฒนาโดย เฟรเดอริก กิบสัน การ์ตัน (Frederick Gibson Garton) คนขายของชำชาวนอตติงแฮม ผู้จดทะเบียนชื่อ “เอช.พี. ซอส” ในปี 1896 การ์ตันเรียกซอสชนิดนี้ว่าเอชพี เพราะเคยได้ยินว่าร้านอาหารในรัฐสภา (Houses of Parliament) มีซอสชนิดนี้ให้บริการด้วย ฉลากบนขวดก็เลยมีภาพอาคารรัฐสภาอยู่หลายปี ดังนั้นจึงออกจะเป็นเรื่องขัดแย้งอยู่บ้างที่ซอสรัฐสภาซึ่งเป็นรสชาติต้นตำรับดั้งเดิมของอังกฤษปัจจุบันเป็นของบริษัทสัญชาติอเมริกัน (ไฮนซ์) แถมยังผลิตในเนเธอร์แลนด์



11

จานเนื้อ

เรื่องราวดำมืดเบื้องหลังสเต็กไดแอน

แร็กพุดดิ้งกับพายเคตแอนด์ซิดนีย์

เคลฟติโก: คุณจะทำอาหารอะไรไปเลี้ยงโจรผู้ปล้นชิงทุกอย่าง?

อาหารจานโปรดของดยุคเหล็ก

อาหารแช่แข็งจากไซบีเรีย: ความเป็นมาของบีฟสโตรกานอฟ

แฮกกิส: สัญลักษณ์แอบแฝงของการกบฏ?

สตูไอริชกับญาติอีกฝั่งทะเล

สเต็กทาร์ทาร์คือต้นตำรับการเอาเนื้อผูกตัวม้าใช่ไหม?

สาเหตุที่ชิกเกนเคียฟยอดเยี่ยมกระเทียมดอง

ชิกเกนมาเรงโก: อาหารนำโชคของนโปเลียน

แบงเกอร์สแอนด์แมช: อาหารระเบิดจากสนามเพลาะ

แฟกกอต: อาหารว่างที่เหมาะสำหรับการเผา

เหตุที่กูลาชช่วยล้มการกดขี่

เนื้อกลายเป็นเจอร์กีได้อย่างไร?

เชพเพิร์ดส์พายกับคอตเทจพายแตกต่างกันอย่างไร?



มนุษย์เป็นสัตว์กินเนื้อ
และต้องกินอาหารอย่างน้อยวันละ 1 มื้อ
ไม่อาจอยู่ได้ด้วยการดูดน้ำเลี้ยงเหมือนนกฮูดค็อก
ต้องล่าเหยื่อเหมือนฉลามและเสือ
แม้โครงสร้างทางกายภาพของมนุษย์
เหมาะจะกินพืชแต่ก็ไม่เต็มใจกิน
ถึงอย่างไรมนุษย์ผู้ใช้แรงงานย่อมคิดว่า
เนื้อวัว เนื้อลูกวัว และเนื้อแกะนั้นช่วยให้ย่อยอาหารได้ดีกว่า

ลอร์ดไบรอน (Lord Byron)
Don Juan



เรื่องราวดำมืดเบื้องหลังสเต็กไดแอน



ไดอานา [“ไดแอน” (Diane) ในภาษาฝรั่งเศส] คือเทพีโรมันแห่งพรหมจรรย์และดวงจันทร์ ทั้งยังเป็นเทพีแห่งการล่าสัตว์ด้วย อาหารที่ปรุงจากสัตว์ป่าบางจานใช้ชื่อตามเธอมาตั้งแต่ยุคโรมัน ในฝรั่งเศส เนื้อกวาง *อาลาไดแอน* (venison *à la Diane*) คือเนื้อกวางที่นำมาผัดและเสิร์ฟคู่กับซอสรสเปรี้ยวเพื่อเสริมรสหวานของเนื้อ แต่กว่าจะมีการอ้างอิงถึง **ซอสไดแอน** (sauce Diane) แบบเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกก็ล่วงเลยมาจนถึงศตวรรษที่ 20 ซอสสูตรนี้ปรากฏอยู่ใน *Le Guide culinaire* (1907 ของ ออกุสต์ เอสคอฟฟิเอร์ (ดูเพิ่มเติม พีชเมลบา ปัวร์แบลล์เอแลน และโซลเวโรนิก) เขาเรียกมันว่า *ซอสปัวฟราด* (*sauce poivrade* หรือซอสพริกไทย) ส่วนผสมยังรวมถึงวิปครีมกับไข่ต้มที่เอาเฉพาะไข่ขาวหั่นชิ้นและเห็ดทรัฟเฟิลหั่นเป็นเสี้ยววงเดือนเล็กๆ เพื่อเป็นเกียรติแด่องค์เทพีด้วย

หลังสงครามโลกครั้งที่สอง เมื่อทหารจีไอชาวอเมริกันหลายพันคนกลับบ้านหลังจากไปประจำการในฝรั่งเศส **สเต็กไดแอน** (steak Diane) (เป็นชื่อที่เรียกอาหารจานนี้กันในตอนนั้น แม้ส่วนประกอบจะเป็นเนื้อวัวไม่ใช่เนื้อกวาง และเสิร์ฟคู่กับซอสแบบอื่น) เริ่มปรากฏตามเมนูร้านอาหารหลายแห่งในเมืองใหญ่ ในนิวยอร์กช่วงทศวรรษ 1950-1960 มีโรงแรมชั้นนำจำนวนหนึ่งคิดทำสเต็กไดแอนให้เป็นอาหารพิเศษของโรงแรม แต่ละแห่งต่างอ้างว่าตนเป็นผู้คิดค้นอาหารจานนี้ ซึ่งความจริงแล้วไม่ใช่ทุกโรงแรม เพราะแต่ละที่ล้วนคิดสูตรที่แตกต่างกันในแบบของตน ไกลออกไปที่บราซิล ในโรงแรมโคปาคาบานาพาเลซ กรุงรีโอเดจาเนโร อาหารจานนี้มีวิธีเสิร์ฟราวการแสดงสุดตระการตา สเต็กจะถูกนำไปทุบจนบางมากแล้ว

นำไปทอดเร็วๆ ด้วยเนยบนเตาขนาดเล็กข้างโต๊ะอาหาร มีการราดบรั่นดีให้ไฟลุกท่วมกระทะ เชฟผู้ปรุงอาหารข้างโต๊ะและคาดว่าคงจะสวมหมวกกันไฟด้วย จะปรุงซอสทำจากเนย กุยช่าย และเหล้าเชอร์รี่

อาหารจานนี้ยังมีแง่มุมมืดมนที่ผู้กินอาจไม่อยากรับรู้ขณะหั่นสเต๊กเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ ในฐานะที่เธอเป็นเทพีแห่งการล่าสัตว์ ไดอานาจึงเป็นนางแบบยอดนิยมของจิตรกรตั้งแต่ยุคฟื้นฟูศิลปวิทยาการ ตามตำนานโรมัน รวมทั้งในรูปวาดอันโด่งดังฝีมือศิลปินผู้ยิ่งใหญ่ชาวเวนิสนามติเชียน (Titian, ราวปี 1473/1490-1575) แอกเทออน (Actaeon) ผู้ออกล่าสัตว์ในป่าบังเอิญไปเจอไดอานาอาบน้ำอยู่ในสระลับตาคน เนื่องจากร่างเปลือยขององค์เทพีเป็นสิ่งต้องห้ามมิอาจให้มนุษย์คนใดพบเห็นได้ ไดอานาโกรธจัดจึงลงโทษเขาในทันใดด้วยการสาปให้แอกเทออนเป็นกวาง ผู้ล่ากลายเป็นผู้ถูกล่า และเมื่อสุนัขล่าสัตว์ของแอกเทออนตามมาทัน พวกมันก็ฉีกร่างเขาเป็นชิ้นๆ แล้วกิน ดังนั้นแอกเทออนจึงเป็นสเต๊กไดแอนต้นตำรับ อย่างน้อยก็ตามเทพปกรณัมนะครับ

แร็กพุดดิ้งกับพายเคตแอนด์ซิดนีย์



เนื้อสเต๊กกับไตเป็นส่วนประกอบหลักในอาหารต้นตำรับอังกฤษ 2 อย่าง อย่างหนึ่งคือพุดดิ้ง อีกอย่างคือพาย อย่างหนึ่งทำจากแป้งพายซูเอต (suet) หุ้มจานทั้งใบ อีกอย่างมีแป้งหุ้มส่วนบนทำจากแป้งพายร่วนหรือพายชั้น แต่ต้นตำรับไหนเกิดก่อน? ดูเหมือนน่าจะเป็นพุดดิ้ง ซูเอตคือไขมันที่ใช้ในการทำแป้งพายและได้มาจากบริเวณรอบไตวัวหรือแกะ ดังนั้นจึงดูสมเหตุสมผลหากเติมเครื่องในผสมไปกับเนื้อด้วย และแล้ว**พุดดิ้งสเต๊ก**

กับไต (steak and kidney pudding) จึงถือกำเนิดขึ้น เป็นที่รู้กันว่าพอถึงกลางศตวรรษที่ 18 ก็พบอาหารจานนี้ได้ทั่วไป

อาหารที่คล้ายกันคือ**แร็กพุดดิ้ง** (rag pudding) มาจากโอลด์แฮมในแลงคาเชียร์ ถ้าชื่อฟังดูไม่น่ากินนัก (แร็กแปลว่าผ้าขี้ริ้ว - *ผู้แปล*) ผมคงต้องขอเสริมว่าชื่อนี้มาจากวิธีการปรุงนะครับ ไม่ใช่ของที่อยู่ข้างใน เพราะข้างในประกอบด้วยส่วนผสมที่น่ากินไม่น้อยอย่างเนื้อบดกับหอมใหญ่ และหุ้มด้วยแป้งพายซูเอตอีกที ก่อนจะมีการคิดค้นชามเซรามิกการต้มพุดดิ้ง (ไม่ว่าจะใช้แป้งพายซูเอตหรืออะไรก็ตาม) ในห่อผ้าเป็นวิธีเดียวที่จะทำพุดดิ้งให้สุก วิธีนี้พัฒนามาจากการต้มอาหารในกระเพาะสัตว์ (ดู พุดดิ้งคริสต์มาส) และเนื่องจากแลงคาเชียร์สมัยกลางศตวรรษที่ 19 เป็นศูนย์กลางการค้าฝ้ายอันเจริญรุ่งเรืองจึงมีเศษผ้าเหลือใช้มากมาย อย่างไรก็ตามผ้าที่ใช้ต้องเป็นผ้าสะอาดเท่านั้น ดังที่ ฮันนาห์ กลาส ผู้เขียน *The Art of Cookery* (ดู พุดดิ้งยอร์กเชอ) เน้นย้ำกับผู้อ่านว่า “ในการทำพุดดิ้งต้ม ให้ระวังมากๆ เรื่องถุงหรือผ้าที่ใช้ ต้องสะอาดมากและไม่เปื้อนน้ำสบู่ ให้นำไปจุ่มน้ำร้อนแล้วโรยแป้งให้ดี” ดังนั้นอย่าใช้เศษผ้าที่คว้ามาจากพื้นโรงงานนะครับ

แล้วญาติสนิทของพุดดิ้งชนิดนี้อย่าง**พายสเต๊กกับไต** (steak and kidney pie) ล่ะ? พายเนื้อเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตอังกฤษมานานแล้ว อันที่จริงเรารู้กันว่าพายเนื้อร้อนๆ มีเร่ขายอยู่ทั่วลอนดอนตั้งแต่ศตวรรษที่ 15 เมื่อถึงศตวรรษที่ 19 พายชนิดนี้กับผู้ที่กินมันก็กลายเป็นเหมือนสัญลักษณ์ประจำชาติ ดังที่มีการถ่ายทอดผ่านทัศนะของนักเขียนนิยายชาวฝรั่งเศสชื่อ โจริส-การ์ล อุยส์มองส์ (Joris-Karl Huysmans) ใน *À Rebours* (“ฝืนธรรมชาติ”) ซึ่งตีพิมพ์เมื่อปี 1884 ความว่า “หญิงอังกฤษร่างกายแข็งแรง ใบหน้าเหมือนเด็กผู้ชาย ฟันใหญ่ แก้มแดงเหมือนลูกแอปเปิล มือและขายาว ... ต่างจู่โจมใส่พายรัมป์สเต๊กด้วยความกระตือรือร้นอย่างยิ่ง นี่คืออาหารเนื้อเสิร์ฟอุ่นๆ ราดซอสเห็ดและหุ้มด้วยแป้งพาย”

พายชนิดนี้มีเห็ดเคียงอยู่กับสเต๊ก (ดูเพิ่มเติม บีฟเวลลิงตัน) แต่ดูเหมือนไตจะไม่ใช่ส่วนผสมที่พบได้ทั่วไปจนกระทั่งศตวรรษต่อมา เครื่องในราคาถูกจึงอาจถูกเติมเข้าไปเพื่อช่วยลดปริมาณเนื้อวัวที่ราคาแพงกว่าและให้รสสัมผัสที่แตกต่าง ปัจจุบัน**พายเคตแอนด์ซิดนีย์** (Kate and Sidney pie) [สแลงเสียงคล้องจองเมื่อเรียกชื่อพายสเต๊กกับไตในภาษาอังกฤษสำเนียงค็อกนีย์ มักใช้คู่กับชื่อ**พายงูกับปิกมี** (snake and pygmy pie) ซึ่งชวนสยองพอกัน] กลายเป็นอาหารจานโปรดและเป็นเสมือนสถาบันประจำชาติไปแล้ว

สำนวน *ง่ายเหมือนพาย* ***(as easy as pie)*** **ที่แปลว่าง่ายมากนี้ เป็น**สำนวนชวนงง พายมันง่ายตรงไหนกัน ดูเหมือนว่าความง่ายของพายอยู่ที่การกินมากกว่าการทำ ดังปรากฏในสำนวนใกล้เคียงกันอย่าง ***ดีเหมือนพาย*** *(nice as pie)* ทั้ง 2 สำนวนถือกำเนิดในอเมริกาศตวรรษที่ 19 ซึ่งการเอาอะไรก็ตามไปเปรียบเทียบกับพายแอปเปิลแปลว่าสิ่งนั้นมีความเป็นอเมริกันอย่างยิ่งยวด หรือก็คือ ***เป็นอเมริกันเหมือนพายแอปเปิล*** *(as American as apple pie)*

บางอย่างที่เป็น ***พายบนท้องฟ้า*** *(pie in the sky)* ดังสำนวนอเมริกันอีกสำนวนหนึ่งว่าไว้ คือความคิดที่ดีแต่ไม่น่าจะทำได้จริง สำนวนนี้มาจากการที่สหภาพแรงงานยั่วล้อเพลงสวด “The Sweet By and By” ซึ่งขับร้องกันมากในช่วงภาวะเศรษฐกิจตกต่ำครั้งใหญ่ตอนต้นศตวรรษที่ 20 บทเพลงล้อมีชื่อว่า “The Preacher and the Slave” ท่อนประสานเสียงมีเนื้อเพลงแปลได้ดังนี้

คุณจะได้กินในชาติหน้า
ในดินแดนรุ่งเรืองเหนือท้องฟ้า
ทำงานและสวดมนต์ ใช้ชีวิตบนกองฟาง
คุณจะได้กินพายบนท้องฟ้าเมื่อวายชีวา

ดูเหมือนจะมีการใช้สำนวนนี้ต่อๆ กันไปในวงกว้าง แต่ไม่รู้ว่าเกิดขึ้นได้อย่างไร

ข้ามมหาสมุทรแอตแลนติกไปอีกฝั่งก็จะพบสำนวน ***จิ้มนิ้วเข้าไปในพายทุกชิ้น*** *(to have a finger in every pie)* ที่มักใช้กับคนที่มีส่วนได้เสียในหลายเรื่อง โดยเฉพาะเรื่องที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ คงเข้าใจง่ายกว่านี้ถ้าเปลี่ยนเป็น "จิ้มนิ้วเข้าไปใน *การทำ* พายทุกชิ้น" (a finger in *making* every pie) เราจะได้เลิกนึกภาพใครบางคนเที่ยวเดินเอานิ้วจิ้มพายพีชครัมเบิลของคนอื่น ซึ่งก็สื่อภาพคนจุ้นจ้านชอบยุ่งเรื่องชาวบ้าน สำนวนนี้ใช้กันมากว่า 400 ปีแล้ว และใช้กับใครก็ตามที่มีส่วนได้เสียทางธุรกิจในวงกว้างและหลากหลาย อีกทั้งบางคนยังใช้สื่อถึงตนเองเมื่ออยากดูเป็นคนลึกลับน่าสนใจ ทั้งที่ความจริงแล้วอาจไม่เคยแตะต้องพายของใครเลย

เคลฟติโก: คุณจะทำอาหารอะไรไปเลี้ยงโจรผู้ปล้นชิงทุกอย่าง?

กรีซมีประวัติศาสตร์ด้านอาหารการกินยาวนาน หากย้อนกลับไปเมื่อหลายพันปีก่อนจะพบว่าอาหารกรีซมีอิทธิพลต่ออาหารของหลายชาติ

เคลฟติโก (kleftiko หรือ klephtiko) คือหนึ่งในอาหารประวัติศาสตร์ของกรีซ ชื่อนี้อ้างอิงถึงพวกเคลฟต์ (klepht) แก๊งโจรภูเขาของกรีกในสมัยศตวรรษที่ 15

หลังคอนสแตนติโนเปิลล่มสลายในปี 1453 จักรวรรดิออตโตมันครอบครองดินแดนส่วนใหญ่ของกรีซ ทหารกรีกคนใดที่รอดชีวิตแต่ไม่เต็มใจเข้าร่วมกองทัพออตโตมันหรือรับใช้เข้าเป็นกองทัพส่วนตัวของขุนนางท้องถิ่นก็ต้องหาทางดูแลตนเอง หลายคนหนีไปอยู่ตามภูเขาซึ่งเข้าออกลำบากจึงไม่ตกอยู่ใต้อิทธิพลของออตโตมัน จากนั้นก็เข้าร่วมกับพวกเคลฟต์จนโจรแก๊งนี้เพิ่มจำนวนเป็นหลายพันคน พวกนี้มองว่าตนเป็นนักสู้เพื่อเสรีภาพเยี่ยงวีรบุรุษแต่จำต้องใช้ชีวิตเยี่ยงอาชญากรเลี้ยงปากท้องด้วยของที่ขโมยมา [คำว่า *เคลฟต์* ยังเป็นรากศัพท์ของคำว่า “เคลปโตเมนิแอก” (kleptomaniac) ซึ่งใช้เรียกคนที่มีแรงกระตุ้นให้ขโมยของอยู่เสมอ]

พวกเคลฟต์หนีมาด้วยเหตุผลที่ดีที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ นั่นคือพวกเขาอยากรักษาความเป็นกรีกและความเชื่อตามคริสต์ศาสนานิกายออร์ทอดอกซ์ไม่นานพวกนี้จึงกลายเป็นกลุ่มที่น่ากลัวมาก ผู้ตกเป็นเหยื่อคือชาวบ้านในท้องถิ่น พวกเคลฟต์จะออกจากที่ซ่อนไปปล้นหมู่บ้านหรือดักปล้นพ่อค้าที่เดินทางผ่านช่องเขา เนื่องจากพวกนี้รู้จักภูมิประเทศดีกว่าทหารออตโตมันที่ถูกส่งมาปราบปรามมากจึงหนีรอดได้เสมอ แต่ควันจากกองไฟคือเงื่อนงำชั้นดีช่วยเปิดเผยที่ซ่อนของพวกเขา ทำให้ผู้ตามล่ามีโอกาสจับกุมแบบไม่ให้ตั้งตัวขณะพวกเคลฟต์กำลังเอร็ดอร่อยกับอาหารที่ขโมยมา แต่ไม่นานพวกเคลฟต์จอมเจ้าเล่ห์ก็แก้ปัญหาได้ด้วยการคิดค้นวิธีปรุงอาหารซึ่งได้ชื่อตามพวกเขามาจนถึงทุกวันนี้ หากแปลตรงตัวเคลฟติโกก็คือ “เนื้อที่ขโมยมา” (ชื่อเคลฟติโกนี้อ้างอิงจากพวกเคลฟต์) เป็นอาหารเนื้อแกะติดกระดูกปรุงด้วยกระเทียมกับน้ำมะนาว แล้วเคี่ยวให้สุกด้วยอุณหภูมิต่ำมากเป็นเวลานาน พวกเคลฟต์จะปิดผนึกหม้อไว้ใน

หลุมไฟแล้วฝังปิดไม่ให้ควันเล็ดลอดออกมา วิธีนี้ช่วยให้พวกโจรใช้เวลาทั้งวันไปกับการปล้นชิงวิ่งราวอย่างสบายใจ ไม่ต้องระแวงว่าพวกออตโตมันจะมาดักรอเมื่อกลับถึงที่พัก อีกทั้งจะได้กินเนื้อแกะที่ขโมยมาหลังจากปรุงด้วยความร้อนต่ำเป็นเวลานานจนพร้อมกิน

อาหารจานโปรดของดยุคเหล็ก



ดยุคเหล็กผู้เอาชนะนโปเลียนในยุทธภูมิวอเตอร์ลูคือวีรบุรุษอังกฤษ ผู้ฝากชื่อไว้กับสิ่งต่างๆ มากมายหลายอย่าง รวมถึงถนนหลายสาย ผับหลายแห่ง รองเท้ายาง และวิธีปรุงเนื้อวัวในแป้งอบสุดอร่อย

อาร์เธอร์ เวลส์ลีย์ ดยุคแห่งเวลลิงตันคนแรก (Arthur Wellesley, 1st Duke of Wellington, 1769-1852) เป็นทหารผู้เก่งกาจและกล้าหาญ เขานำทัพได้ชัยทั้งในอินเดีย สเปน เบลเยียม และเนเธอร์แลนด์ เขามีความสุขที่สุดเมื่อได้ใช้ชีวิตเรียบง่ายและนอนกระโจมเคียงข้างเหล่าทหาร เขาไม่ค่อยสนใจอาหารการกินเพราะคิดว่าเป็นแค่สิ่งให้พลังงาน สภาพครัวจึงแทบไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกใดๆ จนคนครัวลาออกจากงานกันบ่อย แต่แล้วตามตำนานก็บอกว่าคนครัวผู้หนึ่งคิดค้นอาหารที่ถูกใจท่านดยุคได้ เป็นอาหารที่หลังจากนั้นเขาก็ยืนยันให้ปรุงเสิร์ฟในงานเลี้ยงอาหารค่ำอย่างเป็นทางการทุกครั้งตลอดช่วงชีวิตอันยืนยาวของเขา

สมัยนั้นนิยมอบเนื้อเป็นชิ้นใหญ่ในแป้งหุ้มเพื่อรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อ เวลลิงตันเหมือนทหารของเขาที่ชอบเนื้อวัวมากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ คนครัวของเขาเลยทาซอสเห็ดข้นที่เนื้อก่อนพันด้วยแป้งเพื่อเพิ่มรสชาติ ผลลัพธ์ที่ได้คือความอ่อนนุ่มและอร่อย ท่านดยุคชอบ คนครัว

เองก็พึงพอใจ ไม่นานพ่อครัวแม่ครัวหัวใสทั่วโลกก็นำสูตรบีฟเวลลิงตันไปปรุงบ้าง

แน่นอนว่ามีเพียงฝรั่งเศสที่ไม่อาจยกย่องชายผู้บดขยี้ผู้นำร่างเล็กของตนที่วอเตอร์ลูเมื่อปี 1815 บีฟเวลลิงตันเวอร์ชั่นฝรั่งเศสจึงเติมเห็ดทรัฟเฟิลกับปาเตเดอฟัวกรา (pâté de foie gras) แล้วเรียกว่า *ฟิเลต์เดอเบิฟอองครุต (filet de boeuf en croûte)* อันที่จริงยังมีทฤษฎีอื่นเสนอว่าระหว่างสงครามนโปเลียนซึ่งอังกฤษขัดแย้งกับฝรั่งเศสอยู่บ่อยๆ เชฟชาวอังกฤษผู้รักชาติเปลี่ยนชื่ออาหารที่โดยพื้นฐานเป็นอาหารฝรั่งเศสให้มีชื่อแบบอังกฤษเป็นชื่อเพื่อให้เกียรติชายผู้จะบดขยี้ศัตรูของพวกตน ถึงกระนั้นก็มีอีกทฤษฎีที่แนะว่าอาหารจานนี้หุ้มแป้งอบจนเป็นสีน้ำตาลดูคล้ายรองเท้าทหารทรงสูงของเวลลิงตัน เลยได้ชื่อตามคนดังผู้สวมใส่มัน

อาหารแช่แข็งจากไซบีเรีย: ความเป็นมาของบีฟสโตรกานอฟ



บางคนอาจประหลาดใจเมื่อรู้ว่าบีฟสโตรกานอฟ **(beef stroganoff)** ซึ่งเป็นอาหารฤดูหนาวยอดนิยมมีกำเนิดลึกเข้าไปในที่ราบไซบีเรียแห่งรัสเซีย อาหารปรุงด้วยวิธีผัดเนื้อวัวหั่นบางแบบเร็วๆ กับหัวหอม เห็ด และปาปริกา แล้วคลุกกับครีมเปรี้ยว อาหารจานนี้เป็นผลงานฝีมือเชฟของตระกูลซึ่งมีสีสันมากที่สุดในรัสเซียยุคเก่า นั่นคือตระกูลสโตรกานอฟ (Stroganov) รัสเซียไม่เหมือนฝรั่งเศสที่รักความเสมอภาคและมีแนวโน้มจะตั้งชื่ออาหารตามผู้คิดค้นโดยไม่สนใจสถานะทางสังคม ในรัสเซีย คนใน

ราชวงศ์มักได้เครดิตหากคนครัวในสังกัดคนใดคนหนึ่งประสบความสำเร็จสร้างสรรค์แนวคิดใหม่ๆ

สโตรกานอฟผู้ฝากชื่อตระกูลไว้กับอาหารจานนี้คือเคาน์ตพอล เซอร์เกเยวิช (Count Paul Sergeyevich, 1823-1911) นักการทูตคนสำคัญชาวรัสเซียแห่งศตวรรษที่ 19 เขาโด่งดังไปทั่วยุโรปและเป็นที่ปรึกษาคนสนิทของซาร์ แต่เขากลับเป็นผู้รับเครดิตจากอาหารที่คิดค้นโดยบรรพบุรุษผู้ชื่อ พอล สโตรกานอฟ เช่นเดียวกับเขา ชายคนนั้นชื่อพาเวล (พอล) อเล็กซานโดรวิช [Pavel (Paul) Alexandrovich, 1772-1817] เขาเป็นนักการทูตเช่นเดียวกับลูกหลานของเขา และยังเป็นนายทหารยศพลโทผู้ร่วมรบในสงครามนโปเลียนระหว่างปี 1811-1815

ตำนานเล่าว่าตอนที่กองทหารรบของเขาประจำการอยู่ในทุ่งรกร้างไซบีเรียหนาวยะเยือก เชฟของเขาพบว่าเนื้อที่แช่แข็งจะนำมาทำอาหารได้ง่ายขึ้นเมื่อหั่นเป็นชิ้นๆ แล้วเก็บเป็นแผ่นบางๆ เพราะน้ำแข็งจะละลายเร็วกว่าเนื้อก้อนใหญ่ที่ต้องรอให้ละลายจนหมดก้อนกว่าจะนำมาปรุงอาหารได้ ส่วนเครื่องปรุงอื่นที่พอจะหาได้ในสถานที่รกร้างเช่นนั้นก็คือเห็ดป่าและหัวหอม และคาดว่าคงมีเกลืออยู่มาก รวมทั้งมีนมหรือครีมเท่าที่จะหาได้จากวัวและแพะในท้องถิ่น ไม่นานสูตรอาหารที่ปรุงได้ก็กลายเป็นจานโปรดประจำครอบครัวและเป็นที่นิยมในตระกูลสโตรกานอฟรุ่นต่อๆ มา รวมถึงเคาน์ตพอลรุ่นหลังด้วย

บีฟสโตรกานอฟกลายเป็นที่นิยมในอังกฤษเมื่อสูตรนี้ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกใน *Good Food* ของ แอมโบรส ฮีธ (Ambrose Heath) ในปี 1932 จากนั้นมันก็เดินทางข้ามทะเลไปอเมริกาเมื่อทหารจีไอผู้กลับบ้านหลังสงครามโลกครั้งที่สองนำสูตรเนื้อวัวผัดตำรับไซบีเรียของเคาน์ตสโตรกานอฟติดตัวกลับไปด้วย

แฮกกิส: สัญลักษณ์แอบแฝงของการกบฏ?



ไม่มีหนังสือเกี่ยวกับอาหารเล่มไหนจะสมบูรณ์ได้หากปราศจาก อาหารโปรดของชาวสกอตจานนี้ **แฮกกิส**สูตรดั้งเดิมประกอบด้วยหัวใจ ปอด ตับแกะบดผสมหัวหอม ข้าวโอ๊ตบดหยาบ และซูเอต นำวัตถุดิบไปยัดใส่กระเพาะสัตว์ ตุ๋นนาน 3 ชั่วโมง เมื่อเสิร์ฟคู่มันฝรั่งบดและหัวผักกาดบด [หรือที่นักกินชาวสกอตเรียกว่าแทตตีส์แอนด์นีปส์ (tatties and neeps)] ก็จะได้อาหารประจำชาติสกอตแลนด์

บางคนเชื่อว่าแฮกกิสเดินทางมาถึงสกอตแลนด์ครั้งแรกพร้อมพวกไวกิ้งเมื่อราว ค.ศ. 800 คำดังกล่าวมีวิวัฒนาการมาจากคำในภาษานอร์สโบราณคือ *แฮกกวา (haggva)* แปลคร่าว ๆ ได้ว่า “สับ” แนวคิดเรื่องการเสิร์ฟกระเพาะหรือไส้ยัดเครื่องในไม่ได้จำกัดอยู่เฉพาะชาวไวกิ้งหรือคนในดินแดนที่โดนไวกิ้งรุกราน อย่างไรเสียไส้กรอกก็ทำด้วยวิธีนี้ (ดู แบงเกอร์สแอนด์แมช) การกินสัตว์จากหัวจรดหางคือผลลัพธ์ของการใช้ชีวิตแบบปากกัดตีนถีบในอดีต อะไรก็ตามที่กินได้จะไม่ถูกทิ้งให้เสียเปล่า คนฝรั่งเศสเองก็มีอาหารที่คล้ายกันคือ**อองดูแยตต์** (andouillette) เดิมเสิร์ฟตอนงานฉลองการขึ้นครองราชย์ของพระเจ้าหลุยส์ที่ 2 ที่เมืองทรัวส์ในเดือนกันยายน ค.ศ. 878 และหากสืบย้อนกลับไปอีกก็จะพบว่าชาวโรมันเคยปรุงอาหารคล้ายแฮกกิสที่ใช้เครื่องในสัตว์ยัดไส้ ตอนหนึ่งใน *Odyssey* (ราวปี 800 ก่อนคริสตกาล) ของโฮเมอร์เปรียบเทียบโอดิสซิอุสตัวละครเอกกับคนย่าง “กระเพาะที่เต็มไปด้วยไขมันกับเลือด” เหนือกองไฟลุกโชน

อย่างไรก็ตามมีหลักฐานน้อยมากว่าพุดดิ้งเครื่องในชื่อแฮกกิสนี้เป็นของสกอตแลนด์มาตั้งแต่ต้น สูตรอาหารชื่อ “เฮเกส” (hegese) ปรากฏ

เป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกในตำราอาหารแลงคาเชียร์ชื่อ *Liber Cure Cocorum* (“ศาสตร์แห่งการปรุงอาหาร”) ซึ่งมีมาตั้งแต่ราวปี 1430 อาหารชนิดนี้เป็นอาหารอังกฤษที่พบได้ทั่วไปตอนต้นศตวรรษที่ 17 ดังที่ เจอร์เวส มาร์กแฮม (Gervase Markham) ให้ความเห็นไว้ในตำราอาหารของเขา *The English Housewife* (1615) “ข้าวโอ๊ตบดหยาบผสมเลือดและตับแกะ ตับลูกวัวหรือตับสุกร ปรุงเป็นพุดดิ้งชื่อแฮกกาส (haggas) หรือแฮกกัส (haggus) ซึ่งมีความพยายามส่งเสริมให้โดดเด่นแต่ก็ไร้ผล เพราะแทบไม่มีใครสักคนที่ไม่ปรับเปลี่ยนสูตร”

สิ่งที่น่าสนใจยิ่งกว่านั้นคือสาเหตุที่ชาวสกอตยืดอกอ้างว่าแฮกกิสเป็นอาหารประจำชาติ พวกเขาบอกว่ามันเกี่ยวโยงกับกวีคนโปรดของพวกตน โรเบิร์ต เบิร์นส์ (Robert Burns, 1759-1796) ลูกชาวนาสกอตแลนด์ เขาเริ่มต้นเขียนบทกวีตอนเป็นวัยรุ่น งานแรกๆ (เขียนเป็นภาษาอังกฤษแบบสำเนียงสกอต) อุทิศให้หญิงงามในท้องถิ่นหลายคน ความเจ้าชู้ทำให้เขามีชื่อฉาวโฉ่มากขึ้นเรื่อยๆ และยิ่งไปกันใหญ่เมื่อสาว 2 คนตั้งท้อง หนุ่มชาวนามีความกดดันด้านการเงินสูงมากเมื่อไม่มีหนทางหารายได้มาจุนเจือครอบครัว แค่ครอบครัวเดียวก็แย่แล้ว ไม่ต้องพูดถึง 2 ครอบครัว ในวันที่ 27 พฤศจิกายน 1786 เขาออกเดินทางไปเอดินบะระพร้อมต้นฉบับในมือ ตั้งใจไปลองเสี่ยงว่าจะพอมีทางได้ตีพิมพ์ผลงานบ้างหรือไม่

เมื่อมีผู้ซื้องานรวมบทกวีของเขาและตีพิมพ์จนโด่งดัง ชายหนุ่มผู้นี้ก็กลายเป็นส่วนหนึ่งของชนชั้นสูงในสังคมเอดินบะระ ได้รับคำเชิญจากสถาบันการศึกษา นักเขียน ศิลปิน และชนชั้นสูง หลังจากนั้นลักษณะการใช้ชีวิตของ โรเบิร์ต เบิร์นส์ ก็แทบไม่มีอะไรเปลี่ยนแปลงจวบจนเสียชีวิตด้วยวัย 37 ในปี 1796 เขายังคงหมกมุ่นกับสาวๆ ที่เขาอุทิศบทกวีส่วนใหญ่ให้ ทั้งยังรู้วิธีสนุกสนานกับงานเลี้ยงด้วย บทกวีของเขาชื่อ “Auld Lang Syne” ยังคงเป็นบทเพลงที่ขับร้องกันทั่วโลกตอนเที่ยงคืนวันสิ้นปี แม้ความจริงแล้วน้อยคนมาก (กระทั่งในสกอตแลนด์) ที่จะรู้ความหมายของ

เนื้อเพลงนี้ เขาเป็นกวีคนสำคัญถึงขั้นที่ชาวสกอตทั่วโลกพากันฉลองวันคล้ายวันเกิดของเขาในวันที่ 25 มกราคมของทุกปี

รูปแบบของการจัดงานเบิร์นส์ไนต์ (Burns Night) กลายเป็นธรรมเนียมปฏิบัติ หัวใจสำคัญคือแฮกกิสขนาดใหญ่ซึ่งยกเข้ามาในงานท่ามกลางเสียงโหยหวนของปี่สกอตและทุกคนในงานพากันยกแก้ววิสกี้สกอตขึ้นดื่มฉลอง พร้อมกันนั้นก็มีการอ่านบทกวีชื่อ “Address to a Haggis” ของเบิร์นส์ไปด้วย มันเป็นบทกวีขำขันที่ไล่เลียงความดีงามมากมายของแฮกกิส ยืนยันว่าพวกหัวสูงที่ดูถูกอาหารจานนี้ล้วนคิดผิด เพราะมันคืออาหารแห่งสกอตแลนด์อย่างแท้จริง ทั้งยังบำรุงกำลังได้อย่างดี ไม่เหมือนอาหารแฟนซีต่างชาติที่อาจทำให้หมูป่วย แต่เบื้องหลังอารมณ์ขันนี้มีจุดมุ่งหมายจริงจัง เบิร์นส์เขียนบทกวีนี้หลังการลุกฮือต่อต้านอังกฤษที่เรียกว่าการกบฏจาโคไบต์ (Jacobite Risings, 1688-1746) ล้มเหลว อังกฤษลงโทษผู้แพ้ด้วยการสั่งห้ามทุกสิ่งทุกอย่างที่แสดงความเป็นสกอตแลนด์ (เช่น ผู้ที่สวมผ้าตาหมากรุกจะถูกลงโทษจำคุก 7 ปี) เบิร์นส์และเพื่อนร่วมชาติสกอตแลนด์ถือเป็นเรื่องสำคัญที่ต้องสรรเสริญทุกแง่มุมของชีวิตและวัฒนธรรมแบบสกอตแลนด์ด้วยเกรงว่ามันจะสูญสิ้น เบิร์นส์เขียนบทกวีนี้โดยเน้นภาษาถิ่น ทำให้คนที่ไม่ได้มีเชื้อสายสกอตไม่อาจเข้าใจอย่างถ่องแท้ ผู้อ่านชาวอังกฤษจึงพลาดสารที่สื่อแนวคิดหัวกบฏอย่างเปิดเผยใน “Address to a Haggis” นี่คือคำแปลส่วนหนึ่งของบทกวีดังกล่าว

แต่อย่าลืมชาวสกอตผู้แข็งแรงจากการกินแฮกกิส
ผืนดินสะเทือนตามแรงย่ำเท้าของเขา
มือใหญ่กำดาบมั่น
เขาจะกวัดแกว่งมันให้เสียงดังแหวกอากาศ
และเขาจะฟันขา ฟันแขน และฟันศีรษะ
เหมือนฟันยอดต้นไม้หนาม

หมายเหตุถึงผู้อ่านชาวอเมริกัน: อย่าเชื่อสิ่งที่ชาวสกอตบอกคุณ แฮกกิสไม่ใช่สัตว์ขนปุยตัวเล็กที่อยู่ในไฮแลนด์และมีขาข้างหนึ่งสั้นกว่าอีกข้างเพื่อให้วิ่งบนลาดเขาสูงชันในสกอตแลนด์ได้อย่างคล่องแคล่ว

สตูไอริชกับญาติอีกฝั่งทะเล



สตูไอริช **(Irish stew) ซึ่งได้รับการยกย่องให้เป็นอาหารประจำชาติ** ไอร์แลนด์ ตามสูตรต้นตำรับแท้ๆ ควรปรุงด้วยเนื้อส่วนคอของแกะที่โตเต็มวัย มันฝรั่ง หอมใหญ่ และน้ำ ในไอร์แลนด์จะกินแต่แกะที่มีอายุมาก เพราะแม้ว่าแกะที่อายุน้อยจะมีเนื้อนุ่มกว่าแต่ก็ยังทำประโยชน์ในฐานะแหล่งผลิตนมและขนแกะได้อยู่ ส่วนผู้ที่ไม่ยึดตามสูตรดั้งเดิมอาจเติมเครื่องปรุงอื่นเข้าไปซึ่งรวมถึงแคร์รอต หัวผักกาด และข้าวบาร์เลย์ หรือในยามฝืดเคืองอาจหยิบฉวยอะไรก็ได้ที่อยู่ใกล้มือ ความชาญฉลาดของผู้คิดสูตรนี้คือการปรุงแบบตั้งไฟอ่อนนานๆ (ดูเพิ่มเติม เคลฟติโก) เป็นวิธีอันสมบูรณ์แบบเพื่อให้เนื้อแกะที่แข็งและเหนียว นุ่มขึ้นและมีรสอร่อย ตามธรรมเนียมแล้วสตูไอริชต้องใช้เวลาปรุงเหนือกองไฟหลายชั่วโมง ผู้คนยอมรับสถานะอาหารประจำชาติที่กินแล้วอิ่มท้องนี้มานานหลายร้อยปีแล้ว ดังปรากฏในบทขับลำนำจากจดหมายข่าวภาษาอังกฤษเมื่อราวปี 1800 ว่า “แล้วก็ไชโยให้สตูไอริช / ที่อยู่ท้องนานเหมือนติดกาว”

แต่สตูไอริชไม่ใช่อาหารที่ไม่เหมือนใครเสียทีเดียว หากข้ามทะเลไปอังกฤษก็จะเจออาหารที่คล้ายๆ กันในหลายพื้นที่ เช่น **ซุปสกอตช์** (Scotch broth) ซึ่งปรุงด้วยเนื้อลูกแกะหรือแกะโต ข้าวบาร์เลย์ แคร์รอต และหัวผักกาด **หม้อไฟแลงคาเชียร์** (Lancashire hotpot) ก็มีส่วนประกอบ

หลักๆ คล้ายกันคือเนื้อลูกแกะหรือแกะโต เคี่ยวกับมันฝรั่งด้วยไฟอ่อนอย่างช้าๆ ในหม้อใหญ่ ที่ท่าเรือเมืองลิเวอร์พูลซึ่งขึ้นชื่อว่ามีผู้อพยพชาวไอริชจำนวนมากก็มีอาหารคล้ายกันชื่อ *ลัปเคิส (lapskaus)* ซึ่งเป็นคำในภาษานอร์เวย์สำหรับใช้เรียก “สตู” อาหารจานนี้กะลาสีสแกนดิเนเวียนำเข้ามาช่วงศตวรรษที่ 18 ชื่ออาหารชนิดนี้ต่อมาจะกร่อนเป็น “ลอบส์คอร์ส” (lobs course) ตามด้วย “ลอบสเกาส์” (lobscouse) และท้ายที่สุดก็เป็น **สเกาส์** (scouse) ชื่อนี้มีความเกี่ยวโยงกับประชาชนชาวเมืองลิเวอร์พูลในลักษณะเดียวกับชื่อเล่นของคนชาติอื่นๆ ซึ่งมีต้นกำเนิดจากอาหารอาทิ ไลมีย์ และเคราต์ (ดู เซาเออร์เคราต์) “สเกาส์หนึ่งกระทะ” (a pan of scouse) กลายเป็นอาหารที่พบเจอได้ทั่วไปในย่านที่พักผู้ใช้แรงงานตามเมืองใหญ่ ในขณะที่**บลายด์สเกาส์** (blind scouse) คือสเกาส์แบบไม่ใส่เนื้อ โดยทั่วไปอาหารชนิดนี้ทำจากเนื้อลูกแกะหรือแกะโต หอมใหญ่ แคร์รอต และมันฝรั่งปริมาณมากเท่าที่จะใส่หม้อได้ ทุกอย่างจะถูกปรุงให้สุกอย่างช้าๆ เพื่อให้เนื้อราคาถูกอ่อนนุ่มลงเช่นเดียวกับอาหารซึ่งเปรียบเสมือนลูกพี่ลูกน้องที่โด่งดังกว่าอย่างสตูไอริชสูตรดั้งเดิม

สเต็กทาร์ทาร์คือต้นตำรับการเอาเนื้อผูกตัวม้าใช่ไหม?



สเต๊กทาร์ทาร์ **(steak tartare) ทำจากเนื้อบดหรือสับละเอียด หลัก ๆ** เป็นเนื้อวัวแต่บางทีก็ใช้เนื้อกวาง แต่ในบางประเทศจะใช้เนื้อม้า บางครั้งหั่นเป็นเส้นและทุบจนแบน จากนั้นก็ทาซอสให้ชุ่มก่อนนำไปแช่เย็นแล้วเสิร์ฟดิบ บ่อยครั้งแต่งหน้าด้วยไข่แดงที่ดิบพอกัน เป็นไปได้มากว่า

อาหารจานนี้ได้ชื่อมาจาก**ซอสทาร์ทาร์** (tartare sauce) ซึ่งทำจากมายองเนสผสมหอมใหญ่ แตงกวา และเคเปอร์สับละเอียด เสิร์ฟกับสเต็กในร้านอาหารฝรั่งเศสเมื่อต้นศตวรรษที่ 20 เดิมเรียกว่า *สเต็กอาลาเมริแกน (steak à l'américaine)* จากนั้นจึงวิวัฒนาการสูตรกลายเป็นอาหารอย่างที่เรารู้จักกันในปัจจุบัน

อย่างไรก็ตามเรื่องเล่าต้นกำเนิดของมันอ่านสนุกยิ่งกว่าเรื่องข้างบน เรื่องเล่ากล่าวว่าอาหารจานนี้มาจากชาวทาร์ทาร์ ชนเผ่าเร่ร่อนในทุ่งหญ้ากว้างใหญ่แห่งเอเชียกลางและขึ้นชื่อเรื่องขี่ม้า ชื่อทาทาร์ (Tatar) หรือทาร์ทาร์ (Tartar) มีที่มาจากภาษาตุรกีหรือภาษาเปอร์เซียคือ *Tätär* ซึ่งแปลว่าผู้ส่งสารหรือผู้นำสารที่ขี่ม้า แม้นักศัพทมูลวิทยาบางคนจะยืนยันว่าตัว "r" ถูกเติมเข้ามาโดยชาวโรมันผู้เชื่อมโยงนักขี่ม้าป่าเถื่อนเข้ากับทาร์ทารัส (Tartarus) ซึ่งเป็นชื่อที่ชาวโรมันใช้เรียกนรก

ผู้เหี้ยมเกรียมที่สุดในบรรดาทาร์ทาร์คือผู้นำชนเผ่าผู้โด่งดัง เจ้าของสมญาจักรพรรดิเหนือจักรพรรดิทั้งปวง เจงกีส ข่าน (ราว 1167-1227) เขานำกองทหารม้ามองโกลบุกไปยึดครองพื้นที่ 2 ใน 3 ของโลกเท่าที่คนในสมัยนั้นรู้จัก ไล่ตั้งแต่มหาสมุทรแปซิฟิกไปจนถึงแม่น้ำวอลกา กองทัพของเขาเดินทางอยู่เสมอจึงต้องกินอาหารบนหลังม้า ชาวมองโกลขึ้นชื่อเรื่องอยู่บนอานม้าได้นานขณะยกทัพไปยังดินแดนที่จะบุกยึดครองแห่งถัดไป พวกเขาค้นพบว่าถ้าเก็บเสบียงเนื้อสัตว์โดยซุกไว้ใต้อานม้า พอหมดวันชิ้นเนื้อที่เหนียวที่สุดจะอ่อนนุ่มจนกินได้ บางครั้งพวกเขาจะหั่นแล้วทุบเนื้อให้เป็นแผ่นเล็กๆ ซึ่งหากกินขณะยังอุ่นๆ จากไออุ่นของสีข้างม้ารสชาติจะดีกว่าเมื่อปรุงสุกตามกองไฟระหว่างหยุดพักแรม

เมื่อถึงตอนที่หลานชายของเจงกีสข่านชื่อ กุบไลข่าน (1215-1294) ยึดครองมอสโกได้ในที่สุด พวกเขาก็แนะนำเสบียงเนื้อนุ่มให้คนท้องถิ่นรู้จัก อาหารจานนี้ถูกเรียกว่าสเต็กทาร์ทาร์ สำหรับชาวรัสเซียคำนี้หมายความว่า "สเต็กของผู้บุกรุกจอมป่าเถื่อน" หลายปีให้หลังบรรดาเชฟ

จากรัสเซียและประเทศอื่นๆ ก็พัฒนาอาหารจานนี้จนผู้กินไม่ต้องพกเนื้อและขี่ม้าไปตามภูมิประเทศขรุขระเป็นเวลาหลายวันกว่าจะได้กินอีกต่อไป

เรื่องนี้อ่านสนุกแต่นักประวัติศาสตร์บางคนบอกว่าบันทึกของยุคกลางไม่ว่าจะในตะวันออกกลางหรือตะวันออกไกลไม่มีข้อมูลอ้างอิงพฤติกรรมดังกล่าว ทฤษฎีของพวกเขาคือ เรื่องนี้น่าจะมาจากพฤติกรรมที่มีอยู่ก่อนแล้วของชนเผ่าเร่ร่อนในเอเชียกลางที่มักเก็บชิ้นเนื้อไว้บนหลังม้า แต่เหตุผลที่ทำเช่นนั้นคือเพื่อให้หลังม้าชุ่มชื้นและบรรเทาอาการปวดแสบปวดร้อนของม้า แบบเดียวกับที่บางคนเอาเนื้อดิบมาประคบตาที่ช้ำแล้วอาจเอาเนื้อดังกล่าวมากินหลังจากประคบเสร็จ

สาเหตุที่ชิกเกนเคียฟ ขอดเขี่ยมกระเทียมดอง



นี่อาจเป็นเมนูไก่ที่โด่งดังที่สุดในโลก อาหารซึ่งเรารู้จักในชื่อชิกเกน**เคียฟ** (chicken Kiev) แรกเริ่มเกิดจากอาหารอิตาลีที่เรียกว่า *โปลโล ซอร์เปรซา (pollo sorpresa)* หรือ “ไก่เซอร์ไพรส์” เรื่องเซอร์ไพรส์ก็คือเมื่อคุณเอาส้อมจิ้มจะมีเนยละลายปรุงรสกระเทียมทะลักออกจากอกไก่หุ้มเกล็ดขนมปัง อาหารจานนี้เวอร์ชั่นฝรั่งเศส (ตอกย้ำประเด็นหลักที่ว่าเรื่องเซอร์ไพรส์คือเรื่องที่มักเกิดเมื่อเราคาดไม่ถึง) ใช้ชื่อว่า *ซูแพรมเดอโวไลย์ (suprême de volaille)* หรือ “ไก่ที่ดีที่สุด” (อาจหมายถึงอกไก่ปรุงในซอสสีขาวข้นได้ด้วย) และเป็นเวอร์ชั่นฝรั่งเศสนี้เองที่ได้รับการเผยแพร่ไปให้คนทั่วโลกได้ลิ้มลอง ตัวการผู้เพยแพร่ก็คือนโปเลียน (1769-1821) ในฐานะทหารผู้เชี่ยวชาญสมรภูมิ เขาเคยให้ความเห็นลือเลื่องไว้ว่า “กองทัพ

เดินด้วยท้อง" นโปเลียนเสนอเงินรางวัล 12,000 ฟรังก์ให้ใครก็ตามที่คิดวิธีถนอมอาหารเพื่อช่วยให้กองทัพเดินทางได้อย่างต่อเนื่อง หลังจากทดลองอยู่ประมาณ 14 ปี นิโกลา อัพแพร์ (Nicolas Appert, 1749-1841) ก็ได้รางวัลในเดือนมกราคม 1810 จากเทคนิคการถนอมอาหารในขวดปิดผนึก

ว่ากันว่าหนึ่งในอาหารชนิดแรกที่เขาถนอมด้วยวิธีนี้คือ**ชิกเกนสุพรีม** (chicken supreme) สูตรของเขาเอง ผลก็คืออาหารจานนี้เผยแพร่ไปทั่วยุโรปด้วยความเร็วชนิดที่ไม่เคยมีมาก่อน หนังสือของเขาที่ชื่อ *L' Art de conserver les substances animales et végétales* ("ศิลปะการเก็บรักษาเนื้อและผัก") ได้รับการตีพิมพ์ในปีเดียวกัน มันเป็นตำราอาหารเล่มแรกเกี่ยวกับวิธีถนอมอาหารสมัยใหม่ ผ่านไปอีกไม่เกิน 10 ปี การบรรจุกระป๋องก็ได้รับการพัฒนาขึ้นมาโดยใช้เทคนิคของอัพแพร์ ผู้ซึ่งภายหลังได้รับการยกย่องเป็น "บิดาแห่งการบรรจุกระป๋อง" (ดูเพิ่มเติม กุ้งหม้อ) และเทคนิคของเขาก็ได้ชื่อว่า "แอพเพอร์ไทเซชัน" (appertization)

ว่าแต่ว่าชิกเกนสุพรีมกลายเป็นชิกเกนเคียฟได้อย่างไร? นักประวัติศาสตร์อาหารชาวรัสเซีย วิลเลียม โพเคลบคิน (William Pokhlebkin นามสกุลของเขามาจากคำว่า *pokhlebka* หรือ "สตู" เป็นชื่อรหัสลับที่พ่อของเขาใช้ระหว่างการปฏิวัติปี 1917) กล่าวว่าเมนูนี้เวอร์ชั่นรัสเซียคิดค้นขึ้นในสโมสรพ่อค้ามอสโก (Moscow Merchants' Club) ตอนต้นศตวรรษที่ 20 ขณะนั้นเป็นช่วงเวลาที่พรรคคอมมิวนิสต์ปฏิเสธทุกอย่างที่อยู่นอกพรมแดนประเทศ เฉพาะสิ่งที่ใช้ชื่อแบบรัสเซียเท่านั้นที่จะผ่อนปรนให้ได้ เชฟหัวใสประจำสโมสรจึงเปลี่ยนชื่ออาหารจานนี้เป็นชิกเกนเคียฟ ผลลัพธ์จากนั้นคืออาหารจานนี้กลายเป็นอาหารยอดนิยมศตวรรษที่ 20 เป็นช่วงที่ผู้อพยพชาวรัสเซียจำนวนมากหนีการกวาดล้างจากประเทศบ้านเกิด หลายคนเดินทางไปอเมริกา แล้วร้านอาหารที่นั่นโดยเฉพาะตามชายฝั่งตะวันออกก็เริ่มเรียกอาหารจานนี้ว่าชิกเกนเคียฟเพื่อดึงดูดลูกค้าหน้าใหม่ที่คุ้นเคยกับชื่อนี้จากดินแดนบ้านเกิด ต่อมา

ระหว่างสงครามโลกทั้ง 2 ครั้งชื่อใหม่ดังกล่าวก็แพร่กลับไปยังยุโรป ในปี 1976 ชิกเกนเคียฟสร้างประวัติศาสตร์ด้วยการเป็นอาหารสำเร็จรูปชนิดแรกที่ห้างมาร์กส์แอนด์สเปนเซอร์ (Marks & Spencer) ผลิตและขายเอง นับเป็นการปฏิวัติอีกรูปแบบหนึ่ง อาหารจานด่วนพิชิตครัวทุกหนแห่ง

ผมขอเพิ่มหมายเหตุน่าขันให้กับเรื่องราวทั้งหมดนี้อีกสักหน่อย แม้ นิโกลา อัพแพร์ จะประสบความสำเร็จในการคิดค้นกระบวนการซึ่งนำไปสู่การผลิตกระป๋องดีบุกปริมาณมาก แต่กลับต้องใช้เวลาอีกเกือบ 50 ปีกว่านักประดิษฐ์อีกคนจะคิดค้นที่เปิดกระป๋องได้ เป็นไงล่ะ เรื่องนี้ก็น่าคิดอยู่ไม่น้อยนะครับ

ชิกเกนมาเรงโก: อาหารนำโชคของนโปเลียน



ชิกเกนมาเรงโก**เป็นอาหารอิตาลียอดนิยม คิดค้นขึ้นครั้งแรกในวันที่** 14 มิถุนายน 1800 เพื่อฉลองเหตุการณ์สำคัญในประวัติศาสตร์ยุโรป ตอนต้นปี 1800 นโปเลียนได้รับเลือกเป็นกงสุลใหญ่ของฝรั่งเศส ซึ่งเป็นตำแหน่งทรงอำนาจที่สุดในสาธารณรัฐใหม่ สิ่งแรกที่เขาทำคือข้ามเทือกเขาแอลป์ไปยังอิตาลี ที่ซึ่งกองทัพฝรั่งเศสเคยถูกกองทัพออสเตรียไล่เตลิด ครั้งนี้กองทัพของนโปเลียนตั้งค่ายบนที่ราบมาเรงโกใกล้เมืองอเลสซานเดรีย พวกเขาโดนทหารออสเตรียโจมตีแบบไม่ทันตั้งตัว ทำให้กองทัพฝรั่งเศสแตกไม่เป็นขบวน แต่นโปเลียนก็ตอบโต้ทันควัน เรียกกำลังเสริมและตีกลับอย่างดุดันจนพลิกสถานการณ์ได้สำเร็จ เขาไล่ต้อนทหารออสเตรียและผลักดันทัพศัตรูออกจากอิตาลีได้ในที่สุด

ชัยชนะอันโด่งดังครั้งนี้ซึ่งเป็นที่รู้จักกันในชื่อยุทธภูมิมาเรงโก ส่งเสริมชื่อเสียงด้านการเมืองและการทหารของนโปเลียนในปารีส อีกทั้งตอกย้ำความสำเร็จของเขาในอิตาลี เมื่อการรบครั้งนั้นสิ้นสุด ตำนานเล่าว่านโปเลียนหิวโซและสั่งให้เชฟชาวสวิสชื่อดูนองด์เตรียมอาหารให้ แต่ดูนองด์สูญเสียรถเสบียงระหว่างที่โดนโจมตีครั้งแรกและต้องแก้ปัญหาเฉพาะหน้าด้วยการใช้วัตถุดิบที่หาได้ในหมู่บ้านแถบนั้น นั่นคือสาเหตุที่เรามีส่วนผสมไม่ธรรมดาของไก่ กุ้งน้ำจืด ไข่ และขนมปังปิ้ง (ทำจากขนมปังซึ่งเป็นเสบียงของทหาร) มารวมอยู่ในจานเดียวกัน นโปเลียนผู้เชื่อถือโชคลางรักอาหารจานนี้มากจนสั่งให้เชฟทำมาให้กินก่อนเริ่มต้นการรบทุกครั้ง ด้วยเชื่อว่าจะนำโชคและความสำเร็จมาให้ ไม่มีข้อมูลว่าเขายังคงอยากกินชิกเกนมาเรงโกหรือไม่ในช่วงที่โดนเนรเทศไปอยู่เกาะเอลบาเป็นเวลานาน เขาอาจหมดศรัทธาในความขลังของมันแล้วก็เป็นได้ แม้ว่าเราจะยังเจออาหารจานนี้บ่อยๆ ในเมนูอาหารยุโรปจนกระทั่งทุกวันนี้ก็ตาม

แบงเกอร์สแอนด์แมช: อาหารระเบิดจากสนามเพลาะ



ไม่มีหนังสือเกี่ยวกับประวัติศาสตร์และต้นกำเนิดอาหารเล่มไหนจะสมบูรณ์ได้หากปราศจากอาหารหลักของอังกฤษอย่าง**แบงเกอร์สแอนด์แมช** (bangers and mash) ในหัวใจของชาวอังกฤษอาหารอันประกอบด้วย**ไส้กรอก**กับมันฝรั่งแสนธรรมดานี้เป็นรองก็แต่เพียงฟิชแอนด์ชิปส์ (ดูเพิ่มเติม ฮอตดอก) “แมช” ในชื่ออาหารจานนี้คงเดาไม่ยากว่าคือมันฝรั่งบด แต่ “แบงเกอร์ส” ล่ะ มาจากไหน?

ไส้กรอกนั้นเป็นอาหารแปรรูปที่เก่าแก่ที่สุดชนิดหนึ่งในประวัติศาสตร์และอาจมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ นักปรัชญาและนักเขียนชาวกรีกนามเอพิคาร์มุส (Epicharmus, ปีที่ 540-450 ก่อนคริสตกาล) ผู้ได้รับยกย่องให้เป็นผู้เขียนบทละครเวทีแนวตลกคนแรก เขียนบทละครสุขนาฏกรรมเรื่อง *Orya* ("ไส้กรอก") โดยอ้างอิงรูปทรงของมันในเชิงลามก ส่วนกวีผู้ยิ่งใหญ่อย่างโฮเมอร์ (ราวปีที่ 850 ก่อนคริสตกาล) ก็อ้างอิงถึงไส้กรอกเลือดชนิดหนึ่งใน *Odyssey* เดิมไส้กรอกทำจากเครื่องในยัดลำไส้สัตว์ แต่ปัจจุบันมีความซับซ้อนขึ้นเล็กน้อย ยกเว้นกรณีที่คุณเป็นแฟน **แบล็กพุดดิ้ง**หรือแฮกกิส อาหาร 2 อย่างนี้ยังคงปรุงด้วยวิธีไม่ต่างจากสมัยก่อน ในอังกฤษทุกวันนี้ไส้กรอกทำจากเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด รวมถึงเนื้อหมู วัว แกะ กวาง และไก่ ทั้งยังใส่สมุนไพรและเครื่องเทศอีกมากมาย บางครั้งไม่มีเนื้อสัตว์เลยด้วยซ้ำ เช่น **ไส้กรอกกลามอร์แกน** (Glamorgan sausage) ที่ทำจากชีสกับต้นหอมญี่ปุ่น

ไส้กรอกหมูของอังกฤษคล้ายกับของฝรั่งเศสและอิตาลีตรงที่เริ่มเป็นอาหารแปรรูปซึ่งผลิตคราวละมากๆ ในศตวรรษที่ 19 คนยุควิกตอเรียนผู้ไม่แน่ใจว่าอะไรกันแน่ที่อยู่ในไส้กรอกตั้งชื่อเล่นให้มันว่า "ถุงปริศนาใบเล็ก" ชื่อเล่นนี้น่าจะเริ่มใช้ราวปี 1850 โดยมีที่มาจากความสงสัยว่าข้างในไส้กรอกอาจเป็นเนื้อม้า หลังสงครามโลกครั้งที่หนึ่งเริ่มขึ้นในปี 1914 ภาวะขาดแคลนอาหารและการปันส่วนอาหารก็นำไปสู่การลดปริมาณเนื้อสัตว์ในไส้กรอก ไม่ว่าจะเป็นเนื้ออะไรก็ตาม ผู้ผลิตไส้กรอกใช้เศษเนื้อ ซีเรียล และน้ำเป็นวัตถุดิบแทน ทำให้หนังระเบิดและมีเสียงดังฉี่ๆ เมื่อนำไปย่างเหนือกองไฟบนกระทะแบนในสนามเพลาะทางตอนเหนือของยุโรป ผลก็คือพวกทหารตั้งชื่อให้มันว่า "แบงเกอร์ส" (bangers แปลว่าเสียงดังปะทุ - *บรรณาธิการ*) และ "แบงเกอร์สแอนด์แมช" ก็กลายเป็นชื่อติดปากพอถึงปี 1919 เมื่อเหล่าทหารกลับมาใช้ชีวิตพลเรือนอีกครั้งก็มีการใช้ชื่อดังกล่าวกันไปทั่ว

แฟกกอต: อาหารว่าง ที่เหมาะสำหรับการเผา



ปัจจุบัน *แฟกกอต (faggot)* เป็นคำสแลงอเมริกันที่มีความหมาย เชิงลบ สื่อถึงคนรักร่วมเพศ กลบความหมายเดิมที่ใช้ในฐานะชื่ออาหาร อังกฤษยอดนิยม **แฟกกอต**เป็นอาหารที่จัดว่าอยู่ตรงกลางระหว่าง ไส้กรอกกับลูกชิ้นเนื้อ ทำโดยนำเศษเนื้อมาสับแล้วผสมกับเครื่องใน เกล็ด ขนมปัง และหอมใหญ่ มักเสิร์ฟพร้อมน้ำเกรวี่

คำนี้โดยตัวมันเองมาจากคำที่เก่ากว่ามากซึ่งแปลว่า “กิ่งไม้เป็นหอบ” แฟกกอตในความหมายนี้มีขนาดที่เป็นมาตรฐาน ขนาด “สั้น” คือ กิ่งไม้ยาว 3 ฟุตจำนวน 2 หอบ ในขณะที่กิ่งไม้ในแฟกกอตขนาด “ยาว” จะยาว 4 ฟุต คำคำนี้มาจากภาษาฝรั่งเศสโบราณคือ *fagot* ซึ่งก็มาจากคำ ภาษากรีก *phakelos* อีกที คำหลังนี้ยังเป็นที่มาของคำว่า “fascism” หรือ เผด็จการอำนาจนิยมด้วย ข้อมูลที่อ้างอิงถึงแฟกกอตในเอกสารยุคกลาง มักเอ่ยถึงแฟกกอตในบริบทที่ค่อนข้างโหดร้าย เช่น นำมากองสุมตาม เสาไม้เพื่อเผาผู้กระทำผิด เป็นต้น มีกระทั่ง “สภาไฟและแฟกกอต” (Fire and Faggot Parliament) ก่อตั้งปี 1414 ในรัชสมัยพระเจ้าเฮนรีที่ 5 เพื่อ หาทางควบคุมพวกลอลลาร์ด (Lollard) ซึ่งเป็นสาวกของนักเทววิทยา หัวปฏิวัตินาม จอห์น ไวคลิฟฟ์ (John Wycliffe, ราว 1330-1384) พวก ลอลลาร์ดเรียกร้องเสรีภาพด้านการเมืองและศาสนา อีกทั้งรณรงค์ให้เขียน พระคัมภีร์เป็นภาษาอังกฤษ จึงถูกมองว่าเป็นพวกนอกรีต หลายคนตก เป็นเหยื่อการลงโทษอันโหดเหี้ยมของศาลดังกล่าว

ในตอนนี้อาจเป็นเรื่องเชื่อได้ยาก ทว่าการเผาคนเคยเป็นเหมือน รายการเรียลลิตี้โชว์แห่งยุคกลาง ผู้คนหลายพันคนจะแห่กันมาดู แฟกกอต

(อาหาร) ได้ชื่อนี้เพราะมันทำจากเศษเนื้อหรือ “เนื้อเสียบปลายแฟกกอต” อีกทั้งอาหารชนิดนี้ยังมอบความอบอุ่นและพลังงานได้เร็วเช่นเดียวกับที่แฟกกอตมอบพลังงานให้เปลวไฟ เมื่อมีการเผาผู้กระทำผิด พ่อค้าเร่หัวใสจะตะโกนโฆษณาสรรพคุณแฟกกอตของตน จากนั้นฝูงชนจะกินอาหารที่ไม่มีพิษมีภัยนี้ระหว่างรอให้มีการจุดแฟกกอตของจริง สิ่งที่น่าจะถือเป็นตลกร้ายก็คือครั้งหนึ่งแฟกกอตซึ่งไหม้อยู่ในเตาอบของร้านเบเกอรี่แห่งหนึ่งในถนนพุดดิ้งเลน คือสาเหตุของมหาอัคคีภัยแห่งลอนดอน (Great Fire of London) เมื่อปี 1666

เมื่อเวลาผ่านไป อาหารที่มีความซับซ้อนกว่าก็ได้ใจคนเมือง แฟกกอตจึงถูกอับเปหิไปอยู่แถบชนบทและยังคงได้รับความนิยมมากในแถบแบล็กคันทรี ใกล้กับเบอร์มิงแฮม กว่าแฟกกอตจะกลับมาเป็นที่นิยมในวงกว้างอีกครั้งก็ในช่วงสงครามโลกครั้งที่สองเมื่อการปันส่วนอาหารทำให้ไม่มีใครทิ้งเศษเนื้อ และเมื่อไม่นานมานี้ก็ได้รับความนิยมขึ้นไปอีกเมื่อเกิดกระแสนิยมอาหารอังกฤษตำรับดั้งเดิม แต่ผมขอเตือนไว้สักนิดนะครับ ถ้าคุณอยู่ในอเมริกาและกำลังจะสั่งอาหารกลางวัน อย่าเผลอสั่งแฟกกอตเป็นอันขาด คุณอาจโดนเข้าใจผิดได้

เหตุที่กูลาชช่วยลัมการกดขี่



แม้ภายนอกจะดูเหมือนแค่สตูเนื้อชนิดหนึ่ง แต่จริง ๆ แล้วกูลาช (goulash) มีอะไรมากกว่าที่เห็น เพราะมันกลายเป็นทั้งตัวอย่างแรกสุดของซุปก้อนและสัญลักษณ์ความเป็นชาติ อาหารจานนี้มีประวัติความเป็นมายาวนานย้อนไปถึงศตวรรษที่ 9 และเกี่ยวข้องกับคนเลี้ยงสัตว์แห่งชนเผ่า

แมกยาร์ (Magyar) ผู้อาศัยอย่างอิสระอยู่บนที่ราบใหญ่ของฮังการี ก่อนออกเดินทางไกลพร้อมฝูงสัตว์ พวกเขาจะอบเนื้อหั่นเต๋ากับหอมใหญ่และเครื่องเทศอย่างช้าๆ จนแห้งสนิทและนำไปตากแดดก่อนเก็บใส่ถุงที่ทำจากกระเพาะแกะ จากนั้นจะนำอาหารพกพาได้ชนิดนี้ออกมากินตอนกลางคืน เอาใส่กระทะกับน้ำและต้มจนกลายเป็นซุปหรือสตู ในฮังการีเรียกอาหารจานนี้ว่า *เพอร์เกิลต์ (pörkölt)* และยังคงเสิร์ฟทั้งในรูปซุปและสตู ขึ้นอยู่กับว่าเติมน้ำมากแค่ไหน ส่วนประเทศอื่นรู้จักมันในชื่อ “กูลาช” ชื่อนี้มีที่มาจากคำในภาษาฮังการีคือ *กุลยาช (gulyás)* แปลว่า “คาวบอย” หรือ “คนเลี้ยงปศุสัตว์”

กูลาชยังคงเป็นอาหารของชาวบ้านจนถึงปลายศตวรรษที่ 18 เมื่อเกิดความรู้สึกชาตินิยมรุนแรงทั่วประเทศ ฮังการีในฐานะส่วนหนึ่งของจักรวรรดิออสเตรีย-ฮังการีอยู่ภายใต้การปกครองของจักรพรรดิเชื้อสายออสเตรียแห่งราชวงศ์ฮับส์บวร์กซึ่งขณะนั้นต้องการรวมดินแดนในปกครองให้เป็นหนึ่งเดียว ชาวฮังการีกลัวจะสูญเสียมรดกของชาติจึงพร้อมใจรับทุกสิ่งที่เกี่ยวข้องกับตัวตนทางวัฒนธรรมของตน จึงกลายเป็นเรื่องจำเป็นที่ต้องปกป้องภาษาถิ่นของฮังการี (ภาษาเยอรมันกลายเป็นภาษาประจำชาติ) และวิถีชีวิตฮังการีแบบดั้งเดิมทุกแง่มุม ดังนั้นกูลาชจึงกลายเป็นอาหารยอดนิยมอย่างรวดเร็ว ก่อนหน้านั้นมีแต่คนเลี้ยงสัตว์เท่านั้นที่กิน แต่ตอนนี้กลับมีเสิร์ฟในปราสาทและพระราชวัง กูลาชเหมือนแฮกกิสสำหรับชาวสกอตตรงที่กลายเป็นสัญลักษณ์ความเป็นชาติในช่วงเวลาที่คนในชาติโดนกดขี่ ความนิยมที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ของกูลาชส่วนหนึ่งยังเกิดจากการริเริ่มใส่ปาปริกาในช่วงเวลานั้นด้วย เครื่องปรุงรสแบบผงที่ทำจากพริกแดงตากแห้งกลายเป็นเครื่องเทศประจำชาติฮังการีและเป็นเครื่องปรุงสำคัญในกูลาชอย่างที่เรารู้จักกันในปัจจุบัน

หลังสงครามโลกครั้งที่สอง ฮังการีตกอยู่ภายใต้การปกครองแบบกดขี่อีกครั้ง คราวนี้โดยสหภาพโซเวียต มีการบังคับใช้ระบบสตาลินทั้งด้าน

การเมืองและเศรษฐกิจแม้ว่าจะสร้างความไม่พอใจและการประท้วงมากขึ้นเรื่อยๆ ก็ตาม ในเดือนตุลาคม 1956 จึงเกิดการปฏิวัติตามมา เริ่มต้นจากการเดินขบวนของนักศึกษาก่อนจะขยายวงไปทั่วประเทศ หลังจากรัฐบาลโดนโค่นล้ม การปฏิวัติก็ยังคงขยายวงออกไปจนกระทั่งโซเวียตส่งกองทหารเข้ามาปราบปราม ประชาชนถูกจับหลายพันคน หัวหน้ากบฏโดนประหารชีวิตและมีการตั้งรัฐบาลหุ่นเชิด ตามมาด้วย 10 ปีแห่งการกดขี่อย่างหนัก แต่แล้วเมื่อถึงปี 1966 รัฐบาลก็เริ่มปฏิรูปเศรษฐกิจแบบค่อยเป็นค่อยไป เหตุการณ์นี้เป็นจุดเริ่มต้นของสิ่งที่บางครั้งเรียกกันว่า ***กูลาชคอมมิวนิสม์*** *(goulash communism)* อันมีที่มาจากแนวคิดที่ว่าสตูชนิดนี้ก็เหมือนการเมืองของประเทศ ด้วยความที่มาจากส่วนผสมของวัตถุดิบหลากหลาย ในฮังการีถือว่ากูลาชคอมมิวนิสม์เป็นตัวแทนความพยายามลับๆ ของรัฐบาลในการนำลักษณะทุนนิยมมาใช้โดยไม่ยอมรับอย่างเปิดเผยว่าเบี่ยงเบนไปจากเศรษฐกิจแบบสังคมนิยม เพราะรู้ว่าการหันหลังให้ระบบของโซเวียตแบบออกนอกหน้าจะทำให้ถูกปราบปรามอย่างโหดเหี้ยม การกระทำดังกล่าวค่อยๆ ถางทางไปสู่อิสรภาพ ฮังการีประกาศอิสรภาพอย่างเป็นทางการในปี 1989 ดังนั้นคุณคงเข้าใจแล้วว่าการมีอาหารประจำชาติอาจเป็นเรื่องสำคัญอย่างมากต่อความอยู่รอดของประเทศ มันหล่อเลี้ยงคนในชาติทั้งทางตรงและทางอ้อมในรูปของสัญลักษณ์

เนื้อลายเป็นเจอร์กีได้อย่างไร?



***ชาร์กิ* (*charqui* แปลตรงตัวว่า "เนื้อแห้ง") เป็นวิธีดั้งเดิมในการ**ถนอมเนื้อซึ่งมักเป็นเนื้อลามะ ม้า หรือวัว พัฒนาขึ้นโดยชนเผ่าเกชัว

(Quechua) แห่งเทือกเขาแอนดีสในอเมริกาใต้เพื่อให้เก็บเนื้อได้นาน และเป็นอาหารที่เหมาะสำหรับผู้เดินทาง ผู้ลงหลักปักฐานชาวยุโรปรับเทคนิคนี้ไปใช้โดยนำเนื้อชิ้นบางไปตากแดดหรือผึ่งไว้ข้างกองไฟ จากนั้นจึงนำมากินระหว่างเดินทางไกลในตัวทวีป พวกเขาเรียกมันว่า**เจอร์กี** (jerky) ซึ่งยังคงได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบันโดยมีรูปแบบการแปรรูปที่ซับซ้อนขึ้น ชื่อที่พวกเกชัวใช้ยังถูกส่งต่อผ่านทางการค้าทาสไปยังแถบแคริบเบียน โดยเฉพาะในจาไมกาซึ่งคำว่า**เจิร์ก** (jerk) หมายถึงวิธีดั้งเดิมในการย่างเหนือกองไฟที่ใช้ไม้เนื้อแข็งเป็นเชื้อเพลิง เดิมย่างบนตะแกรงไม้ (ดู บาร์บีคิว) แต่ปัจจุบันใช้กระทะโลหะที่เรียกว่า “กระทะเจิร์ก” (jerk pan) และมีการหมักเนื้อหรือปลาด้วยเครื่องเทศผสมสูตรพิเศษที่เรียกว่า **เครื่องเทศจาไมกันเจิร์ก** (Jamaican jerk spice)

เชพเพิร์ดส์พายกับคอตเทจพาย แตกต่างกันอย่างไร?



กระแสนิยมมันฝรั่งเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ในยุโรป (ดู “การเฟื่องฟูและตกต่ำของมันฝรั่ง” หน้า 202) โดยเฉพาะอย่างยิ่งเพราะมันฝรั่งเก็บเกี่ยวได้ปริมาณสูงแต่ใช้พื้นที่น้อย ทำให้เมื่อถึงต้นศตวรรษที่ 18 ผู้ครองที่ดินรายย่อยและชาวบ้านต่างพากันปลูกมันฝรั่งในที่ดินทั้งหมดที่มี ไม่นานการผสมผสานระหว่าง “เนื้อกับมันฝรั่ง” ซึ่งช่วยสร้างสมดุลระหว่างโปรตีนกับคาร์โบไฮเดรตได้ดีเยี่ยมก็กลายเป็นตัวอย่างที่ชัดเจนของอาหารอิ่มท้องสำหรับผู้ใช้แรงงาน อิทธิพลของมันมีมากขนาดที่เริ่มมีการใช้ในเชิงสัญลักษณ์สื่อถึงส่วนที่เป็นรากฐานหรือพื้นฐานของสิ่งต่าง ๆ นั่นหมายความว่าตอนนี้ชาวบ้านทำพายที่เป็นอาหารหลักตามงานเลี้ยง

ของชนชั้นสูงได้เองแล้ว แม้องค์ประกอบต่าง ๆ จะเรียบง่ายกว่ามากก็ตาม แทนที่จะใช้แป้งพายแข็งหรือฮัฟฟ์เพสต์ที่กินไม่ได้ (ดู “ประวัติย่อของพาย” หน้า 68) ก็ทำให้ทุกส่วนของอาหารประยุกต์จานนี้กินได้หมด รวมถึงมันฝรั่ง (บดหรือหั่น) ปรุงสุกโปะหน้าที่ใช้แทนแป้งพายด้วย

การเพิ่มมันฝรั่งเข้ามายังช่วยแปลงอาหารเหลือจากเนื้อย่างวันอาทิตย์ให้กลายเป็นอาหารจานใหม่มื้อถัดไปได้ด้วย พอถึงทศวรรษ 1870 เมื่อเครื่องบดกลายเป็นเครื่องครัวสามัญ ทั้งคนธรรมดา คนที่อยู่ตามกระท่อม (คอตเทจ) และคนเลี้ยงแกะ (เชพเพิร์ด) ก็สามารถบดเนื้อมาใส่พายมันฝรั่งกันได้ถ้วนหน้า

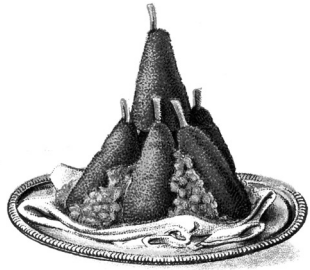
คอตเทจพาย

มีการอ้างอิงถึง**คอตเทจพาย**ครั้งแรกในปี 1791 มันเป็นอาหารเรียบง่ายทำจากเนื้อวัวบดใส่หอมใหญ่และผักอื่น ๆ ในปริมาณมาก คนที่อยู่อาศัยตามกระท่อมคือแรงงานในฟาร์มผู้กินอาหารเรียบง่ายทำจากมันฝรั่งและเศษเนื้อหรือเครื่องในที่เหลือจากอาหารมื้อก่อน ๆ ชื่อนี้อาจมาจากการล้อเลียนหลังคากระท่อมในชนบทเพราะเมื่อนำไปอบแล้วมันฝรั่งที่โปะหน้าพายจะกลายเป็นสีน้ำตาลเหมือนหญ้ามุงหลังคา คอตเทจชีส (cottage cheese) ก็ได้ชื่อมาจากลักษณะที่คล้ายกัน ชีสนี้เกิดจากฝีมือคนงานในฟาร์มที่อาศัยอยู่ตามกระท่อม พวกเขาใช้นมที่เหลือจากการทำเนย ถือเป็นตัวแทนชีสที่ทำได้เร็วและราคาถูก

เชพเพิร์ดส์พาย

พายรูปแบบต่อมาคือ**เชพเพิร์ดส์พาย** ซึ่งชื่อก็บอกเป็นนัยว่าใช้เนื้อแกะแทนเนื้อวัว ไม่มีหลักฐานที่เอ่ยถึงอาหารจานนี้จนกระทั่งทศวรรษ 1870 จึงเป็นไปได้ว่ามันมีวิวัฒนาการมาในลักษณะเดียวกับคอตเทจพาย โดยหลักแล้วอาหารจานนี้จะทำกินกันทางเหนือของอังกฤษและในสกอตแลนด์ซึ่งแกะเป็นแหล่งรายได้หลักของเกษตรกรในพื้นที่สูง เนื่องจากเนื้อแกะบดกับมันฝรั่งมีราคาถูกและหาได้ง่าย จึงกลายเป็นอาหารหลักของคนงานในพื้นที่ดังกล่าว

นับแต่นั้นมาก็มีการใช้ชื่อพาย 2 ชนิดนี้สลับกันไปมาจนแทบจะใช้แทนกันได้โดยไม่สนใจว่าส่วนผสมหลักเป็นเนื้อวัวหรือเนื้อแกะ แม้ว่าคนครัวชาวอังกฤษหลายคนจะยังคงยืนยันว่าพาย 2 ชนิดนี้ไม่เหมือนกันก็ตาม ในอเมริกามีการเรียกคอตเทจพายว่า**พายคาวบอย** (cowboy's pie) ด้วยเหตุผลที่เดาได้ไม่ยาก แคนาดาและออสเตรเลียดูเหมือนจะไม่เรื่องมากเท่า (บางทีอาจเป็นเพราะประเทศเหล่านี้ไม่มีกระท่อมที่มุงหลังคาด้วยหญ้า) จึงเหมาเรียกอาหารทั้ง 2 ชนิดว่า "เชพเพิร์ดส์พาย"



12

อาหารอินเดียจานเด่น

ตามหาพริกไทยแต่ดันไปเจอพริก

เหตุที่อาหารอินเดียพิชิตอังกฤษ: เรื่องเล่าของแกง

เครื่องดื่มที่ทำให้คุณสลบได้

คว้าชิ้นปาปาดัม

วินดาลู: อาหารโปรตุเกสในครัวอาหารอินเดีย

เบอร์มิงแฮมทำอะไรให้วงการอาหารโลกบ้าง?

โคโรเนชันชิกเกนกับบรรพบุรุษอันโด่งดัง

เคดเจอรี: จากอาหารหลักแสนธรรมดาสู่อาหารเช้าสุดคลาสสิก

ชัตนีย์: เครื่องเคียงสำคัญของอาหารอินเดีย

เรื่องเล่าจากบริติชราช: กำเนิดซุปมัลลิกาตาวนี

เป็ดบอมเบย์กับเรื่องราวไม่ชอบมาพากลในวงราชการ



“ชิลลี่” รีเบกกาพูด กระหืดกระหอบ “โอ้ ใช่แล้ว!” เธอคิดว่าชิลลี่คือของเย็นๆ เหมือนที่ชื่อบ่งบอก มีคนนำมันมาให้เธอ “ดูเขียวสดชื่นดีจริง” เธอว่า ก่อนจะเอามันเข้าปาก มันเผ็ดยิ่งกว่าแกง ปากคอรับไม่ไหวอีกต่อไป เธอวางส้อม “น้ำ สวรรค์ทรงโปรด ขอน้ำที!” เธอร้อง

วิลเลียม เมกพีซ แธกเคอเรย์
(William Makepeace Thackeray)
Vanity Fair



ตามหาพริกไทย
แต่ดันไปเจอพริก



ในยุโรปยุคกลาง พริกไทยดำเป็นราชาแห่งเครื่องเทศ มีความสำคัญ ยิ่งในการปรุงอาหาร เป็นที่นิยมในหมู่คนรวยและชนชั้นสูง พริกไทยราคาแพงเสมอมา แต่เมื่อจักรวรรดิออตโตมันยึดครองคอนสแตนติโนเปิลในปี 1453 เส้นทางการค้าไปทางตะวันออกที่สะดวกที่สุดก็ถูกปิด และราคาพริกไทยก็เริ่มพุ่งสูงเกินควบคุม ระหว่างปี 1496-1505 ราคาเพิ่มขึ้นสูงถึง 400% ดังนั้นจึงกลายเป็นเรื่องจำเป็นที่ต้องหาเส้นทางใหม่ไปยังตะวันออก โดยเฉพาะอินเดียและหมู่เกาะเครื่องเทศ แต่ คริสโตเฟอร์ โคลัมบัส (ราว 1451-1506) ตัดสินใจใช้วิธีอื่น ตอนออกเรือในปี 1492 เขามั่นใจว่าถ้าแล่นเรือไปทางตะวันตกเรื่อยๆ จะเจอแหล่งพริกไทยแหล่งใหม่และเส้นทางสู่ตะวันออกเส้นทางใหม่ แน่นอนว่าแนวคิดนี้มีพื้นฐานจากทฤษฎีโลกกลม ซึ่งตอนนั้นยังไม่ได้รับการพิสูจน์ คนในสมัยนั้นเข้าใจกันว่าโลกแบน ผู้คนเลยรอคอยด้วยความมั่นใจว่าจะได้ข่าวโคลัมบัสแล่นเรือตกขอบโลกแล้วหายสาบสูญ นั่นคือชะตากรรมที่ลูกเรือหลายคนของเขาเชื่อมั่นว่ารออยู่เลยเส้นขอบฟ้าไปไม่ไกล

เมื่อถึงหมู่เกาะในทะเลแคริบเบียน เขาก็มั่นใจว่ามาถึงตะวันออกด้วยเส้นทางอีกเส้นทางแล้ว โดยเฉพาะเมื่อสังเกตว่าคนพื้นเมืองกินอาหารที่ใส่เครื่องเทศเผ็ดร้อนปริมาณมาก เครื่องเทศที่ใช้กันมากคือผักชื่อ *อาจิ (ají)* นั่นเป็นครั้งแรกที่ชาวยุโรปได้เจอ**พริก** โคลัมบัสมั่นใจว่านี่คือพริกไทยชนิดหนึ่งที่เขาและผู้สนับสนุนการเดินทางครั้งนี้ตามหา (อย่างไรเสีย เขาก็ไม่รู้ว่าต้นพริกไทยมีรูปร่างหน้าตาเช่นไร) จึงตั้งชื่อให้มันว่า “พริกไทยแห่งอินดีส” แม้ว่าความจริงแล้วโคลัมบัสจะค้นพบพริกและทวีปอเมริกา

เขากลับมั่นใจจนถึงวาระสุดท้ายของชีวิตว่าทำตามเป้าหมายเดิมได้สำเร็จ และนั่นก็คือสาเหตุที่ในภาษาอังกฤษผู้คนเรียกพริกว่า *chilli pepper* ส่วนทวีปอเมริกากลับไม่ได้ใช้ชื่อทวีปตามผู้ค้นพบโดยไม่ตั้งใจรายนี้ ทว่าได้ชื่อตามนักสำรวจอีกคนคือ อเมริโก เวสปุชชี (Amerigo Vespucci, 1454-1512) เขาเป็นคนแรกที่ประกาศการค้นพบโลกใหม่อันประกอบด้วยทวีปอเมริกาเหนือและใต้ อีกทั้งรู้ว่าดินแดนแห่งนี้ไม่ใช่เอเชีย

อีกไม่กี่ปีต่อมา นักสำรวจชาวโปรตุเกสชื่อ วาสโก ดา กามา (Vasco da Gama, ราว 1460/1469-1524) ก็ค้นพบเส้นทางสู่อินเดียที่ทุกคนปรารถนา ชาวโปรตุเกส (ดู วินดาลู) รีบเข้าควบคุมเส้นทางการค้าพริกไทยและกลายเป็นชาติที่ร่ำรวยที่สุดในโลก พวกเขายังนำพริกไปเผยแพร่ในอินเดียด้วย ภายใน 30 ปีมีพริกอย่างน้อย 3 ชนิดขึ้นอยู่ตามแนวชายฝั่งมาลาบาร์ (ปัจจุบันคือรัฐกัวและรัฐเกรละ) จากนั้นชาวอินเดียก็เริ่มส่งออกพริกแห้งสู่ยุโรปในปริมาณมหาศาลจนภายในไม่กี่ปีคนทั่วไปพากันเชื่อว่าพริกมีต้นกำเนิดอยู่ที่อินเดีย

เหตุที่อาหารอินเดียพิชิตอังกฤษ: เรื่องเล่าของแกง



The Forme of Cury **ตำราอาหารเก่าแก่ที่สุดของอังกฤษตั้งแต่**ศตวรรษที่ 14 จากห้องเครื่องของพระเจ้าริชาร์ดที่ 2 มีสูตรอาหารที่รวมเครื่องเทศทุกชนิดจากตะวันออก เช่น ลูกจันทน์เทศ กระวาน ขิง และพริกไทยดำ ทว่าในช่วง 200 ปีก่อนที่ วาสโก ดา กามา จะค้นพบเส้นทางเดินเรือที่ปลอดภัยสู่อินเดีย (ดู พริก) คำว่า “cury” ยังไม่เกี่ยวข้องกับเครื่องเทศ

แต่เป็นคำในภาษาอังกฤษยุคกลางที่แปลว่าการทำอาหาร คำนี้มาจากอินเดียและมีที่มาจากคำในภาษาทมิฬคือ *กาหริ (kari)* ที่แปลว่าซอสหรือเครื่องปรุงรสสำหรับข้าว คำนี้ปรากฏในสิ่งพิมพ์ครั้งแรกจากตำราอาหารโปรตุเกสสมัยศตวรรษที่ 17 ซึ่งมีสูตร *การิล (karil)* เป็นอาหารที่คล้ายกับสิ่งที่ปัจจุบันเราเรียกว่า**แกง** (curry) การที่คำภาษาต่างประเทศถูกนำมาใช้อย่างเต็มรูปแบบจนกลบความหมายเดิมไปหมดสิ้นเป็นตัวบ่งชี้อย่างดีว่าแกงเข้ามามีความสำคัญอย่างยิ่งในวงการอาหารตะวันตก

มีตำนานมากมายที่อธิบายถึงการที่ชาวอังกฤษผู้ไม่กล้าลองอะไรแปลกใหม่กลับหันมาชอบกินอาหารต่างถิ่นจานนี้ ตำนานเรื่องหนึ่งที่พยายามพิสูจน์ว่าจริงๆ แล้วคำว่า curry มาจากอังกฤษ เล่าถึงทหารนายหนึ่งในสมัยศตวรรษที่ 19 เขาคือเซอร์จอร์จ เคอร์รี (Sir George Curry) ผู้ทำงานให้บริษัทอินเดียตะวันออกก่อนจะได้เป็นนายพลในกองทัพอินเดีย ว่ากันว่าเคอร์รีเป็นชาวอังกฤษคนแรกที่ชื่นชอบอาหารท้องถิ่นใส่เครื่องเทศรสจัดและพยายามหลายต่อหลายครั้งให้พลทหารอังกฤษภายใต้บังคับบัญชาลิ้มลอง จนทำให้เกิดพฤติกรรมต่อต้านและกระด้างกระเดื่องกันเกลื่อนกล่น อย่างไรก็ตามเมื่อพวกทหารหิวจนต้องยอมแพ้ก็พบว่ารสชาติของอาหารจานนี้อร่อยดีเหมือนกัน

คนอังกฤษมีแนวโน้มชอบอาหารหนักเครื่องเทศมาโดยตลอด ดังที่เห็นได้ใน *The Forme of Cury* และเนื่องจากก่อนที่จะมีอาหารกระป๋อง (ดู ซิกเกนเคียฟ และ กุ้งหม้อ) อาหารจากบ้านเกิดอย่างเดียวที่เก็บไว้กินได้นานคือบิสกิตประจำเรือที่โดนมอดแทะ ทหารเลยจำต้องกินอาหารท้องถิ่นอย่างไม่มีทางเลือก ระหว่างนั้นเมื่อชาวอังกฤษที่ไปอยู่ในอินเดียขยายอิทธิพลมากขึ้น ชาวอังกฤษในประเทศก็เริ่มหันมาสนใจอาหารอินเดีย นำไปสู่การตีพิมพ์สูตรและผลิตผงแกงเพื่อการค้าในปี 1780 อันที่จริงสูตรวูสเตอร์ซอสก็มีผงแกงในน้ำส้มสายชูด้วย แกงปรากฏโฉมครั้งแรกในเมนูอังกฤษเมื่อปี 1773 ส่วนร้านที่ขายอาหารอินเดียเป็นหลักแห่งแรกคือ

ฮินโดสตานีคอฟฟีเฮาส์ ณ เลขที่ 34 ถนนจอร์จ ลอนดอน ก็เปิดทำการในปี 1809

อาหารอินเดียแบบที่เรารู้จักกันทุกวันนี้แท้จริงแล้วเป็นการคละเคล้าสไตล์การทำอาหารที่หลากหลาย เป็นการผสมผสานจุดเด่นอันน่าสนใจที่สุดของอาหารทั้งหลายจากผู้รุกรานและพ่อค้าซึ่งเป็นเหมือนคลื่นที่ซัดเข้าหาอนุทวีปอินเดียลูกแล้วลูกเล่า ชาวมองโกเลียนำการปรุงอาหารแบบหม้อไฟเข้ามา (ดู บัลติ) ส่วนพ่อค้าจีนก็นำการผัดกับซอสเปรี้ยวหวานซึ่งใช้ในการทำแกงหลายชนิดเข้ามา ขณะที่ชาวเปอร์เซีย (โมกุล) นำ**กุรหม่า** (korma) เนื้อครีมข้นใส่ผลไม้แห้งกับถั่วเข้ามา ส่วน**บิรยานี** (แปลตรงตัวว่า "อาหารผัด") ซึ่งประกอบด้วยข้าวกับเนื้อหั่นชิ้นบางนำมาคลุกเคล้ากันก็เป็นอาหารที่มาจากชาวเปอร์เซียเช่นกัน ในขณะที่**แทนดอรี** (tandoori) [มีที่มาจาก "แทนดอร์" (tandoor) หรือเตาอบดินแบบดั้งเดิมที่ใช้ปรุงอาหารชนิดนี้] มีกำเนิดจากตะวันออกกลาง ชื่อนี้มาจากคำในภาษาบาบิโลเนียคือ *tinuru* ซึ่งแปลว่า "ไฟ" จากนั้นภาษาฮิบรูกับภาษาอารบิกก็ทำให้กลายเป็น *tannur* ก่อนจะเปลี่ยนเป็น *tandur* ในตุรกีกับเอเชียกลาง และ *tandoor* ในอินเดียกับปากีสถาน

ชาวยุโรปที่ค้าขายกับอินเดียนำเครื่องเทศหลายชนิดกลับบ้าน รวมถึงผ้าและอัญมณีจำนวนมาก พวกเขานำสิ่งของอย่างอื่นไปแลกเปลี่ยน พ่อค้าเหล่านี้นำมันฝรั่ง พริก และมะเขือเทศมายังอนุทวีปแห่งนี้ แม้ชาวอินเดียบางส่วนระแวงมะเขือเทศในตอนแรก (ดูเพิ่มเติม กัซปาโช) เพราะเห็นว่าสีแดงของมันดูเหมือนเลือด แต่ไม่นานก็รับเอามาปรุงเป็นอาหารประจำชาติ ทั้งวิธีปรุงอาหารบางอย่างของยุโรปก็ถูกรวมเข้ามาด้วย (ดู วินดาลู) อังกฤษมีอิทธิพลต่ออาหารอินเดียน้อยที่สุด แม้จะทำให้ซอส มะเขือเทศ ซุป (มัลลิกาตาวนี) และชานม [*ไจ (chai)*] ได้รับความนิยมมากทั่วอนุทวีปก็ตาม หากแต่การบุกวงการอาหารอังกฤษของอินเดียกลับเกิดแรงสะเทือนกังวานสุด อินเดียประสบความสำเร็จในการทำให้แกงกลายเป็นอาหารประจำชาติของอังกฤษ

เครื่องดื่มที่ทำให้คุณสลบได้



พันช์ (punch) เป็นเครื่องดื่มยอดฮิตตามงานเลี้ยงและปิกนิก (รวมทั้งเป็นที่ชื่นชอบของเหล่าผู้ร้องเพลงแครอลด้วย ดูหัวข้อ วาสเซล) และเป็นสิ่งที่ควรหลีกเลี่ยงอย่างถึงที่สุด เจ้าภาพบางรายดูเหมือนจะคิดว่าต้องผสมพันช์ด้วยแอลกอฮอล์ฤทธิ์แรงที่สุดเท่าที่จะหาได้ นี่เป็นความผิดพลาดใหญ่หลวงเพราะมักทำให้พันช์รสชาติเหมือนอะไรที่น่าจะเอาไปราดเครื่องยนต์รถแทรกเตอร์เก่าขึ้นสนิมมากกว่า พันช์ดูเหมือนเป็นเครื่องดื่มอังกฤษแท้ๆ แต่ความจริงแล้วไม่ใช่ ช่วงต้นศตวรรษที่ 17 เมื่อนักสำรวจชาวอังกฤษเดินทางไปถึงอนุทวีปอินเดียเป็นครั้งแรก สิ่งหนึ่งที่พวกเขาค้นพบคือเครื่องดื่มยอดนิยมในท้องถิ่นที่มีส่วนผสม 5 อย่าง ได้แก่ น้ำ น้ำผลไม้ เหล้า น้ำตาล และเครื่องเทศ “ห้า” ในภาษาฮินดีคือ *panch* (ซึ่งมาจากคำในภาษาเปอร์เซีย *panj* อีกที นอกจากนั้นคำคำนี้ยังเป็นที่มาของจำนวนนับ “5” ในภาษาอังกฤษด้วย) และคำนี้ก็กลายเป็นชื่อเครื่องดื่มชนิดนี้เมื่อถูกเสิร์ฟในอังกฤษตามงานสังคม น่าเสียดายที่ประสบการณ์ของผมบอกว่าบางคนดูเหมือนจะชอบเติมน้ำยาลอกสี น้ำมันพาราฟิน และน้ำมันก๊าดลงไปในพันช์ด้วย ซึ่งไม่เข้าท่าเอาเสียเลย

คว้าชิ้นปาปาดัม



***Hobson-Jobson* (พจนานุกรมภาษาอังกฤษ-อินเดียฉบับคนหัวแข็ง** พิมพ์ครั้งแรกปี 1886 และปรับปรุงเนื้อหาในปี 1903 ดูกรอบหน้า 390)

ให้นิยาม**ปาปาดัม** (poppadom) ว่าเป็น “สโคนหรือวาฟเฟิลเนื้อบางชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งถั่วหรือถั่วเลนทิลปรุงรสด้วยผงมหาหิงคุ์ แล้วทอดในน้ำมัน ทางอินเดียตะวันตกจะอบจนกรอบ ชาวยุโรปนิยมนำไปกินคู่แกง” แล้วเสริมว่า “รสชาติไม่เลว แม้สำหรับผู้ไม่คุ้นเคย” ในประเทศตะวันตกมักกินปาปาดัมเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยคู่กับชัตนีย์และเครื่องดื่ม แต่ในอินเดียจะเสิร์ฟกับอาหารมื้อหลัก ชื่อของมันเรียกได้หลายแบบ ทั้ง**ปับปาดัม** (pappadum) **อัปปาลัม** (appalum) และ**ปาปัด** (papad) (มีที่มาจากคำในภาษาทมิฬทางอินเดียใต้ *paruppu* แปลว่า “เลนทิล” และ *atam* แปลว่า “เค้กสุก”) อาหารนี้ในอินเดียมีรูปแบบแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น บ้างก็เรียบง่าย บ้างก็ใส่เครื่องเทศรสจัด บางครั้งมีการเติมโซเดียมไบคาร์บอเนตเพื่อให้พองแล้วแตกเวลาทอด นำไปสู่ชื่อเล่น “ป๊อปเปอร์” (popper) และ “เค้กป๊อปเปอร์” (popper cake) (ดูเพิ่มเติม แบงเกอร์สแอนด์แมช เกี่ยวกับอาหารระเบิดทุกชนิด) ในอินเดียก็มีการเล่นคำเช่นกัน ปรากฏอยู่ในสำนวนยอดนิยมชวนให้ลิ้นพันกันจากภาษาฮินดี *“Kachaa paapad, pakaa papad”* (ปาปัดดิบ, ปาปัดทอด/ย่าง)

วินดาลู: อาหารโปรตุเกส ในคราบอาหารอินเดีย



ในอังกฤษวินดาลู**คือแกงที่จัดว่าเผ็ดสุด พวกขี้เมามักสั่งหลังร้านปิด** เพื่อทดสอบความอึดแล้วค่อยสำนึกเสียใจตอนเช้า สูตรวินดาลูรสเด็ดมาจากกัวซึ่งเป็นเมืองชายฝั่งตะวันตกของอินเดีย ตัวสะกดที่ถูกต้องของชื่อนี้คือ *vindalho* ซึ่งบอกใบ้ถึงส่วนผสมให้ด้วย คือแคสเซอโรลหมูของ

โปรตุเกส *(carne de vinha d'alhos)* ปรุงรสด้วย *alhos* ("กระเทียม") และ *vinho* ("ไวน์") อย่างหลังจะทำหน้าที่ถนอมอาหารให้สตูนี้อยู่ได้นานหลายวัน ชนิดของเนื้อที่ใช้แสดงถึงอิทธิพลอย่างสูงของโปรตุเกส เพราะการกินหมูเป็นเรื่องต้องห้ามทางศาสนาทั้งของชาวฮินดูและชาวมุสลิม

ชาวโปรตุเกสรุ่นแรกๆ ที่ตั้งถิ่นฐานในกัวขึ้นชื่อในหมู่ผู้มาเยือนชาวยุโรปเรื่องความสามารถในการปรับตัวให้กลมกลืนกับสิ่งแวดล้อม พวกเขาปฏิบัติตามธรรมเนียมท้องถิ่นและแต่งกายด้วยเสื้อผ้าบางเบาเหมือนชาวกัว อาบน้ำอย่างน้อยวันละ 1 ครั้งซึ่งเป็นพฤติกรรมที่ผิดแผกจากชาวยุโรปในสมัยนั้น ทั้งยังแต่งงานกับคนท้องถิ่นและกินอาหารพื้นเมืองอย่างมีความสุขด้วย ของขวัญแบบยั่งยืนที่พวกเขามอบให้ดินแดนอาณานิคมแห่งนี้คือพริก (ในโปรตุเกสถูกมองว่าเป็นของประหลาดทางพฤกษศาสตร์) เพราะไม่นานพริกก็ขึ้นไปทั่วทุกหนแห่ง คนท้องถิ่นนำไปใส่อาหารในปริมาณมากโดยเฉพาะสตูหมูจากโปรตุเกสที่ดัดแปลงให้เป็นแบบท้องถิ่น สูตรนี้เปลี่ยนไปมากจนจำแทบไม่ได้ กลมกลืนไปกับอาหารกัวเช่นเดียวกับที่ชาวโปรตุเกสอพยพกลายเป็นส่วนหนึ่งของกัว

เติมเนยให้ผู้อื่น ***(to butter someone up)*** **คือการยกยอใครบางคน** เพราะหวังประโยชน์บางอย่างจากเขา บางคนแนะว่าสำนวนนี้อาจมาจากความเนียนของเนยเมื่อทาไปบนขนมปังซึ่งทำให้มันกินง่ายขึ้น และนี่ก็ดูเหมือนคำอธิบายที่เป็นไปได้อย่างยิ่ง จนกระทั่งเมื่อคุณไปเยือนวิหารฮินดูในเมืองมทุไร รัฐทมิฬนาฑู ซึ่งอาจถือเป็นวิหารหลังใหญ่ที่สุดในโลก มัคคุเทศก์ที่นั่นเล่าถึงธรรมเนียมโบราณที่มีการปาก้อนกี (ghee เนยใสที่ใช้เป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการปรุงอาหารอินเดียทุกชนิด) ใส่เทวรูปเพื่อเป็นการบูชา การกระทำดังกล่าวเรียกว่า "เติมเนยแด่ทวยเทพ" (buttering

up the gods) ในพุทธศาสนาก็มีธรรมเนียมที่อาจเป็นที่มาของสำนวนนี้เช่นกัน ระหว่างการฉลองวันปีใหม่ของทิเบต ลามะในวัดทุกแห่งจะสร้างประติมากรรมหรือ “ดอกไม้เนย” จากเนยสี ตามธรรมเนียมจะนำไปจัดแสดงในวันที่ 15 ตามปฏิทินจันทรคติของทิเบตหลังพิธีกรรมทางศาสนาในคืนก่อนหน้านั้น ประเพณีการสร้างประติมากรรมจากเนยเพื่อบูชาพระพุทธรูปนี้อาจมีมาตั้งแต่ราชวงศ์ถัง (ค.ศ. 618-907) โดยเชื่อว่าการบูชาด้วยวิธีดังกล่าวจะนำสันติภาพและความสุขมาให้ตลอดทั้งปี ประเพณีนี้รู้จักกันในชื่อ ***การเติมเนยแด่องค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้า*** *(buttering up the Buddha)* (ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับพระพุทธเจ้าและอาหาร ดู พอร์ริดจ์)

เบอร์มิงแฮมทำอะไรให้วงการอาหารโลกบ้าง?

บัลติ **(balti) คือแกงที่ชาวอังกฤษเชื่อมั่นด้วยความภาคภูมิใจว่า** คิดค้นในอังกฤษ ทว่าอันที่จริงเป็นของใหม่กว่าที่คิด ทั้งนี้เพราะไม่มีสิ่งที่เรียกว่า “บัลติ” ก่อนทศวรรษ 1980 ปัจจุบันบัลติเป็นอาหารประเภทแกงที่ได้รับความนิยมมากที่สุดชนิดหนึ่งในโลก บัลติเป็นอาหารที่รวมเอาลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นต่าง ๆ ที่คนยุโรปไม่เคยรู้จักมาก่อนเข้าด้วยกัน จนกระทั่งไม่กี่ทศวรรษที่ผ่านมา เมื่อผู้อพยพหนุ่มสาวคู่หนึ่งจากบัลติสถาน (Baltistan พื้นที่ทางเหนือของแคชเมียร์ บริเวณพรมแดนระหว่างจีนกับอินเดีย) มาเปิดร้านอาหารแห่งแรกของพวกเขาในเบอร์มิงแฮม ประเทศอังกฤษ ทั้งสองใช้เทคนิคที่เรียนรู้มาจากบ้านเกิดทำแกงชนิดใหม่ แล้ว

เรียกชื่อว่าบัลติตามชื่อบ้านเกิดรวมถึงชื่อภาชนะโลหะที่แม่กับแม่บ้านทุกคนในบัลติสถานล้วนใช้กัน กระทะบัลติยังมีอีกชื่อว่าการาฮี (karahi) เป็นกระทะหนาหนักก้นกลมลักษณะเหมือนกระทะจีนที่มีหู 2 ข้าง โดยใช้สำหรับทั้งปรุงและเสิร์ฟแกง เดิมกระทะดังกล่าวมีไว้เพื่ออำนวยความสะดวกในแง่ที่สามารถใช้อุปกรณ์ปรุงอาหารเป็นภาชนะรับประทานอาหารไปในตัว ทว่าบัดนี้กลับกลายเป็นเครื่องประดับร้านอันดูแปลกตาจากต่างถิ่น (และเนื่องจาก *บัลติ* ยังเป็นคำในภาษาฮินดีที่แปลว่า “ถัง” ด้วย คุณประโยชน์ของกระทะนี้จึงอาจไม่ได้มีแค่ที่กล่าวไว้ข้างต้น) อาหารแคชเมียร์สไตล์บ้านๆ ที่แม้จะไม่เนี้ยบแต่ก็กินง่าย คงเทียบได้กับสตูไอริชหรือกูลาช ตามธรรมเนียมดั้งเดิมจะกินบัลติเปล่าๆ ไม่มีข้าวสวย ไม่ใช้ช้อนส้อม ผู้กินจะใช้แผ่นนาน (naan) ตักอาหารด้วยมือขวาเท่านั้น ร้านบัลติแห่งแรกเป็นคาเฟ่เรียบง่ายสำหรับคนงาน การไม่มีเครื่องเคียงซับซ้อนและไม่มีอุปกรณ์การกินให้ต้องเก็บล้างทำให้บริหารจัดการง่าย ภายใน 10 ปี ร้านอาหารอินเดียเกือบทุกแห่งในอังกฤษก็ขายอาหารจานนี้ในแบบฉบับของตนเองซึ่งนับวันยิ่งซับซ้อนขึ้นเรื่อยๆ

แพต แชปแมน (Pat Chapman) เขียนไว้ในหนังสืออันน่าตื่นตาตื่นใจของเขาเกี่ยวกับบัลติชื่อ *Curry Club Balti Curry Cookbook* (1997) ว่าอาหารชนิดนี้มีต้นกำเนิดอยู่หลายที่และได้รับอิทธิพลจากทิเบตและจีน (ทั้งกระทะที่เหมือนกระทะจีนและความคล้ายคลึงกับการปรุงอาหารรสเผ็ดแบบเสฉวน) เช่นเดียวกับแคชเมียร์ (การใช้เครื่องเทศกลิ่นหอมตามรสนิยมของเปอร์เซียและบรรดาจักรพรรดิโมกุล) การปรุงบัลติยังคงรักษาองค์ประกอบดั้งเดิมเหล่านี้ไว้ขณะเดียวกันก็ผสมสไตล์ของแกงอื่นๆ ที่ได้รับความนิยมนอกบัลติสถาน ดังนั้นอาหารที่ร้านแกงบัลติในเบอร์มิงแฮมจึงไม่มีอะไรเหมือนอาหารของชาวบัลติหรือชนเผ่าปุชตุนเลย อันที่จริงเจ้าของร้านบัลติกับพนักงานหลายคนก็อาจไม่เคยไปบัลติสถานเช่นเดียวกับลูกค้าในร้าน

โคโรเนชันชิกเกนกับบรรพบุรุษอันโด่งดัง



นี่คืออาหารที่มีอะไรเกี่ยวข้องกับอินเดียน้อยมากทว่าเกี่ยวข้อง อย่างมากกับความมุ่งมั่นของอังกฤษที่จะปราบพยศ อาหารซึ่งทำจากไก่ราดมายองเนสรสจืดเย็นกับผงแกงและแอพริคอตซึ่งรู้จักกันในชื่อ **โคโรเนชันชิกเกน** (coronation chicken) มาจากความคิดของนักจัดดอกไม้คนดังชื่อ คอนสแตนซ์ สปราย (Constance Spry) และปรุงโดย โรสแมรี ฮูม (Rosemary Hume) สำหรับงานเลี้ยงพิธีขึ้นครองราชย์ของพระนางเจ้าเอลิซาเบธที่ 2 ในปี 1953 สองคนนี้เปิดโรงเรียนเคหศาสตร์ในลอนดอนและได้รับเชิญให้คิดอาหารจานพิเศษสำหรับงานเลี้ยงอาหารกลางวันในพิธีซึ่งมีผู้นำจากประเทศต่าง ๆ ในเครือจักรภพเข้าร่วม นี่ไม่ใช่งานง่ายเลยเมื่อครัวของคุณอยู่ห่างจากห้องจัดเลี้ยงเกิน 30 ไมล์ แถมบรรดาแขกเหรื่อคือผู้นำระดับโลกกว่า 350 คน

แต่ โรสแมรี ฮูม ก็พร้อมเผชิญความท้าทายครั้งนี้ เธอเสิร์ฟสลัดไก่รสจัดและได้รับเสียงชื่นชมจากเหล่าผู้นำระดับโลก คนธรรมดาอย่างคุณกับผมก็ได้อร่อยกับอาหารจานนี้เพราะมีการเผยแพร่สูตรในหนังสือพิมพ์ระดับชาติล่วงหน้า 1 สัปดาห์ ถึงกระนั้นก็ดูเหมือนมันจะไม่ใช่สูตรต้นตำรับเสียทีเดียว เพราะมันปรับปรุงจากอาหารตำรับดั้งเดิมทว่ามีศักดิ์ศรีเด่นล้ำเสมอกัน นั่นคืออาหารที่เสิร์ฟในพระราชพิธีรัชดาภิเษก (Silver Jubilee) ของพระเจ้าจอร์จที่ 5 ผู้เป็นพระอัยกาของพระนางเจ้าเอลิซาเบธที่ 2 ในปี 1935 อาหารจานนี้ได้ชื่อซึ่งเข้ากับงานว่า**จูบิลีชิกเกน** (jubilee chicken)

ไม่ใช่แค่นั้นนะครับ เมื่อสืบค้นต่อไปก็พบว่า กริเซลดา บาร์ตัน (Griselda Barton) หลานสาวของ โรสแมรี ฮูม เคยยอมรับว่าป้าของเธอได้แรงบันดาลใจจากสูตรอาหารใน *Savouries à la mode* ของมิสซิสเดอ

ซาลี (Mrs de Salis) ซึ่งตีพิมพ์ในปี 1903 ในนั้นมีสูตรไก่กับแกงและเนยแอพริคอต ดูเหมือนสูตรนี้จะเป็นไส้แซนด์วิชสูตรโปรดของพระนางเจ้าอเดเลด พระมเหสีของพระเจ้าวิลเลียมที่ 4 ผู้ครองราชย์ระหว่างปี 1830-1837 ดังนั้นบรรพบุรุษของอาหารที่ทำจากไก่ทั้ง 2 จานนี้จึงมีอายุอย่างน้อย 100 ปีเมื่อถึงพิธีเฉลิมฉลองการครองราชย์ของพระเจ้าจอร์จที่ 5

เคดเจอรี: จากอาหารหลักแสนธรรมดา สู่อาหารเช้าสุดคลาสสิก



อาหารเก่าแก่ที่ทำจากข้าวกับถั่วเลนทิลหรือข้าวกับถั่วอื่น ๆ มีชื่อเดิม คือ *คิตชารี (kitchari)* (แปลว่าสิ่งที่นำมาผสมกัน มักเป็นธัญพืช 2 ชนิด) อาหารจานนี้อาจมีมาตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 14 ตอนนั้นมันเป็นอาหารหลักของอินเดีย แต่หลังจากชาวอาณานิคมนำอาหารจานนี้กลับมายังอังกฤษ มันก็วิวัฒนาการเป็นอาหารที่หรูหราขึ้นมาก มีการเพิ่มเนื้อปลาที่ฉีกเป็นแผ่นๆ (มักใช้แฮดด็อกรมควัน) ไข่ต้มสุก ผักชีฝรั่ง และผงแกง หากเสิร์ฟเป็นอาหารเช้า (บ่อยครั้งเป็นส่วนหนึ่งของอาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษ) อาจทำโดยใช้ปลากับข้าวที่เหลือจากมื้อก่อนๆ พูดอีกอย่างก็คือ **เคดเจอรี** (kedgeree) ซึ่งเป็นอาหารคลาสสิกในบุฟเฟต์อาหารเช้าสมัยวิกตอเรียน แท้จริงแล้วไม่ต่างจากบับเบิลแอนด์สควีกแบบอินเดีย แต่นั่นไม่ใช่เรื่องผิดเลยสักนิด

ชัตนีย์: เครื่องเคียงสำคัญของอาหารอินเดีย



ไม่มีอาหารอินเดียมื้อใดสมบูรณ์ได้หากปราศจากชัตนีย์ **และชัตนีย์**ชนิดที่ได้รับความนิยมสูงสุดก็คือมะนาวและมะม่วง อินเดียนิยมถนอมอาหารด้วยการนำผลไม้มาต้มกับน้ำส้มสายชูและน้ำตาลก่อนผสมเครื่องเทศมาหลายร้อยปีแล้ว และเมื่อถึงต้นศตวรรษที่ 16 เมื่อนักสำรวจชาวยุโรปเริ่มทำการค้ากับอินเดีย (ดู พริก) อาหารแปลกชนิดนี้ก็ถูกนำเข้าไปยังยุโรปเหนือในฐานะสินค้าหรู คำในภาษาฮินดูที่ใช้เรียกเครื่องเคียงรสจัดซึ่งเอาไว้กินคู่กับอาหารจานหลักคือ *catni* ออกเสียงว่า “ชัต-นิ” ซึ่งก็เป็นรากศัพท์ของคำที่เราใช้กันอยู่ทุกวันนี้เมื่อเรียกหาเครื่องจิ้มมากินกับปาปาดัม

เรื่องเล่าของบริติชราช: กำเนิดซุปมัลลิกาตาวนี



อาหารชนิดหนึ่งที่ไม่ใช่ของโปรดในอินเดียมาแต่ดั้งเดิมคือซุป แม้มัลลิกาตาวนีจะไม่ใช่อาหารอินเดียแท้ๆ แต่ก็เป็นสิ่งเตือนใจได้อย่างดีถึงยุคสมัยที่อังกฤษลงหลักปักฐานในอนุทวีปอินเดีย และที่เป็นเช่นนั้นได้ก็เพราะการค้า

บริษัทอินเดียตะวันออกเริ่มต้นธุรกิจด้วยการค้าเครื่องเทศ ฝ้าย และฝิ่น จากนั้นก็ประสบความสำเร็จอย่างรวดเร็วมากจนต้องปกป้อง

เส้นทางการค้าและบุคลากรด้วยกองทัพส่วนตัว บริษัทยังถึงขั้นซื้อที่ดินในอินเดียเพื่อเป็นฐานที่มั่นในภูมิภาคที่ตนทำการค้าด้วยมากที่สุด ตอนนั้นอินเดียประกอบด้วยรัฐและอาณาจักรมากมาย ไม่นานพนักงานของบริษัทก็เข้าไปพัวพันกับการเมืองท้องถิ่น เมื่อมีการกบฏและแย่งชิงอำนาจกันทั่วทุกหนแห่ง ก็เลยเป็นหน้าที่ของพวกเขาที่ต้องฟื้นฟูความเป็นระเบียบเรียบร้อยและปกป้องผลประโยชน์ทางธุรกิจ ภายใต้การนำของ โรเบิร์ต ไคลฟ์ (Robert Clive, 1725-1774) บริษัทเข้าไปปราบกบฏและต่อสู้ในสงครามหลายครั้ง รวมถึงเหตุการณ์ที่เกิดในกัลกัตตา [นี่คือเหตุการณ์หลุมดำ (Black Hole) ซึ่งมีชาวยุโรปถูกขังและเสียชีวิตเป็นจำนวนมาก] เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 1757 และอีก 4 เดือนต่อมาที่หมู่บ้านเพลสซีย์ (Plessey) ผลก็คือบริษัทอินเดียตะวันออกเข้าครอบครองดินแดนกว้างใหญ่ของอินเดีย มีการใช้กำลังทหารและจัดรูปแบบการปกครองขึ้นเอง จากนั้นก็ค่อยๆ ลดความสำคัญด้านการค้าลงเรื่อยๆ สุดท้ายรัฐบาลของพระนางเจ้าวิกตอเรียก็เข้าครอบครองบริษัทและอินเดียก็กลายเป็นส่วนหนึ่งของจักรวรรดิอังกฤษอย่างเป็นทางการ

อังกฤษเข้าควบคุมดินแดนส่วนใหญ่ของอินเดียในนามการปกครองแบบบริติชราช (British Raj คำว่า *raj* มีที่มาจากคำในภาษาฮินดีแปลว่า “การปกครอง”) อินเดียกลับมาสงบอีกครั้ง และมีการออกกฎหมายให้ใช้ระบบศาลแบบใหม่ ครั้นชาวอังกฤษเข้ามาอยู่เป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิตแบบอินเดียก็เริ่มเกิดสังคมอังกฤษ-อินเดีย วัฒนธรรมทั้งสองปรับตัวเข้าหากัน ซึบซับผสมผสานกัน มัลลิกาตาวนีเกิดขึ้นด้วยเหตุนี้ในฐานะวิธีปรับตัวอันชาญฉลาดของชาวอังกฤษที่ต้องกินซุปเป็นอาหารจานแรกแยกจากอาหารหลัก ซึ่งก็เป็นแนวคิดที่ไม่เคยมีมาก่อนในอินเดีย ชื่ออาหารดังกล่าวกร่อนมาจากคำในภาษาทมิฬคือ *milagutannir* หรือ “พริกไทย-น้ำ” ซุปเนื้อรสเผ็ดนี้ได้รับความนิยมมากในหมู่ชาวอังกฤษที่ประจำการในอินเดียจนมีการตั้งชื่อเล่นให้เจ้าหน้าที่ในเขตมัทราส (Madras) ซึ่งอยู่ใต้การปกครอง

ของอังกฤษว่า “มัลล์” (mull) ตามชื่อซุป (ในทำนองเดียวกัน เจ้าหน้าที่ในบอมเบย์ก็ได้ชื่อเล่นว่า “เป็ด” ดู เป็ดบอมเบย์) มัลลิกาตาวนีมาถึงอังกฤษผ่านทาง อีไลซา แอกตัน ในตำราอาหารของเธอที่ชื่อ *Modern Cookery for Private Families* ตีพิมพ์ครั้งแรกในปี 1845 นับแต่นั้นซุปชนิดนี้ก็ได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในซุปที่ได้รับความนิยมสูงสุดในเครือจักรภพ

เป็ดบอมเบย์กับเรื่องราวไม่ชอบมาพากลในวงราชการ

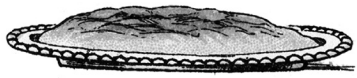


อาหารหลายชาติพึ่งพาปลาหมักตัวเล็กรสแรงเพื่อเพิ่มรสชาติ ในโลกตะวันตกเรามักนำพวกมันไปหมักเกลือ (แอนโชวี่) หรือหมักจนกลายเป็นซอส (ดู วูสเตอร์ซอส) แต่แม้น้ำปลาจะมีความสำคัญยิ่งในการปรุงอาหารตะวันออกไกล อินเดียกลับไม่เคยนิยมเจ้าสิ่งนี้เลย เครื่องปรุงจากปลาที่อินเดียชื่นชอบเรียกว่า**เป็ดบอมเบย์** (Bombay duck) ซึ่งแท้จริงแล้วไม่ใช่เป็ดทว่าเป็นปลาปากคม ปลาชนิดนี้ในอินเดียเรียกว่าบัมมาโล (bummalo) หรือบอมบิล (bombil) เป็นปลาตัวเล็กที่จับได้ในปริมาณมากริมชายฝั่งตะวันตกของอินเดีย เมื่อตากแห้งและผ่านกระบวนการถนอมอาหารแล้วจะเก็บไว้ได้นานมาก มักเอาไปใส่แกงหรือกินเป็นปลาหมักดอง ทั้งยังขึ้นชื่อเรื่องกลิ่นเหม็นรุนแรงเมื่อนำไปทำให้แห้ง แต่กลิ่นแรงแค่ไหนก็ไม่ทำให้ผู้ชื่นชอบถอยหนีเพราะถือเป็นของเลิศรสที่หากินได้ยาก

แต่เครื่องปรุงนี้ได้ชื่อมาจากไหน? มีตำนานเรื่องหนึ่งเล่าว่าลอร์ดโรเบิร์ต ไคลฟ์ หรือไคลฟ์แห่งอินเดียผู้โด่งดังเป็นคนคิดชื่อ หลังจากเขาลองชิมมัน (ก่อนจะคายทิ้งทันที) ช่วงที่เข้ายึดครองเบงกอล ขณะเดียวกันก็มี

อีกทฤษฎีหนึ่งเสนอว่าตู้รถไฟของ *บอมเบย์ ดั๊ก* (*Bombay Dak* แปลว่า *ไปรษณีย์บอมเบย์*) แน่นขนัดไปด้วยของเลิศรสกลิ่นแรง (มักขนส่งทางรถไฟในยุคที่อังกฤษปกครองอินเดีย) จนชาวอังกฤษที่นั่นเริ่มเรียกกลิ่นพิลึกที่ติดมากับหนังสือพิมพ์และจดหมายว่า "บอมเบย์ ดั๊ก" และกลายเป็นชื่ออาหารชนิดนี้ในที่สุด

เมื่อถึงปี 1997 อังกฤษก็นำเข้าอาหารดังกล่าวไม่ต่ำกว่า 12 ตันต่อปี ก่อนที่คณะกรรมาธิการยุโรป (European Commission) ผู้ล่วงรู้ทุกสิ่งจะสั่งห้ามด้วยเหตุผลว่าอาหารชนิดนี้ไม่ได้ผลิตด้วยอุปกรณ์บรรจุกระป๋องและแช่แข็งที่ได้มาตรฐานของคณะกรรมาธิการ พวกเขาออกมาสั่งห้ามทั้งที่ไม่มีหลักฐานใดๆ เอาผิดเป็ดบอมเบย์ ทั้งนี้เพราะไม่มีประวัติการปนเปื้อนแบคทีเรียหรือกรณีอาหารเป็นพิษที่เกี่ยวข้อง เรื่องนี้ทำให้เกิดการต่อต้านอย่างรุนแรงและมีการรณรงค์ "ช่วยเป็ดบอมเบย์" จนข้าหลวงใหญ่แห่งอินเดียต้องไปพบคณะกรรมาธิการยุโรปและอธิบายว่าหัวใจสำคัญของเป็ดบอมเบย์คือการตากแห้ง ไม่ใช่การแช่แข็ง ในที่สุดก็มีการผ่อนคลายกฎเกณฑ์เหลือแค่ให้บรรจุปลาในโรงงานที่ได้มาตรฐานของคณะกรรมาธิการยุโรปและยังตากแห้งแบบวิธีดั้งเดิมได้ ไม่นานผู้ค้าส่งที่เบอร์มิงแฮมก็ค้นพบแหล่งบรรจุปลาในมุมไบ แล้วเป็ดบอมเบย์ก็กลับมาปรากฏในเมนูทั่วอังกฤษอีกครั้ง นับเป็นเรื่องน่าโล่งอกเพราะเมื่อผู้คนอยู่ในอารมณ์แตกตื่นไม่พอใจ สถานการณ์ก็อาจเลวร้ายได้



13

อาหารอิตาลีจานเด่น

จาก มาร์โก โปโล ถึงต้นสปาเกตตี: กำเนิดพาสตา

โบโลญเญส: ซอสหรือโรงเรียนสอนศิลปะ?

คาร์โบนารา: ซอสพาสตาแห่งการปฏิวัติ

เพสโต: ซอสจากหยาดเหงื่อแรงงาน

เหตุที่เฟตตูชินีอัลเฟรโดกลายเป็นดาวเด่น

พิซซ่า: เหตุที่อาหารจากเนเปิลส์ยึดครองโลก



ปัญหาของการกินอาหารอิตาลีคือพอผ่านไป 2 หรือ 3 วันเราก็หิวอีก

จอร์จ มิลเลอร์
(George Miller)



จาก มาร์โก โปโล ถึงต้นสปาเกตตี: กำเนิดพาสตา



หนึ่งในตำนานอันยิ่งใหญ่ที่สุดเกี่ยวกับอาหารคือเรื่องที่ มาร์โก โปโล กลับจากราชสำนักของกุบไล ข่านในปี 1295 และนำ**พาสตา**กลับมายังอิตาลีด้วย แต่ความจริงชาวอิตาลีกินพาสตาตั้งแต่ก่อนหน้านั้นแล้ว รายการสมบัติของผู้วายชนม์นาม ปอนซิโอ บัสโตเน (Ponzio Bastone) ที่เขียนขึ้นในปี 1279 มี "มักกะโรนีแห้ง 1 ตะกร้า" รวมอยู่ในรายการด้วย บ่งบอกว่าพาสตาเป็นอาหารที่มีมานานและมีค่ามากตั้งแต่ก่อน มาร์โก โปโล จะกลับจากการเดินทางครั้งยิ่งใหญ่ไปยังโลกตะวันออก หลายวัฒนธรรมกินอาหารประเภทเส้นซึ่งทำจากธัญพืชกันมาตั้งแต่โบราณ แต่พาสตานั้นทำจากแป้งสาลีชนิดพิเศษเรียกว่าดูรัมวีตเซโมลินา (durum wheat semolina) ซึ่งมีกลูเตนสูงมาก จีนไม่มีแป้งชนิดนี้ เส้นหมี่ดั้งเดิมของจีนทำจากข้าวฟ่างหรือข้าวเจ้า ลักษณะโดดเด่นอีกอย่างของพาสตาคือความยืดหยุ่น ทำให้พาสตามีหลายรูปทรงหลายขนาด ถือเป็นคุณลักษณะสำคัญของอาหารชนิดนี้

ความจริงก็คือยากจะชี้ชัดถึงช่วงเวลาและสถานที่อันเป็นต้นกำเนิดของพาสตา เริ่มต้นจากคำแปล พาสตาแปลว่า "แป้งโดว์" (dough) และคล้ายคำว่า "เพสต์" (paste) ในภาษาอังกฤษ ผู้คนเพิ่งใช้ชื่อนี้กันทั่วไปหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ก่อนหน้านั้นพาสตาแต่ละชนิดจะมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปมากกว่าจะเรียกอาหารชนิดนี้รวมๆ ว่าพาสตาแม้ทุกชนิดจะมีลักษณะพื้นฐานเหมือนกันหมด และพาสตาก็มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน อลัน เดวิดสัน ผู้เขียน *The Penguin Companion to Food* (2002) เล่าถึงประติมากรรมนูนของอารยธรรมอีทรัสกันเมื่อ 400 ปีก่อนคริสตกาลว่ามีรูป

อุปกรณ์ทำพาสตาด้วย พวกโรมันก็มีอาหารพาสตาของตนเอง (ดูเพิ่มเติม ลาซานญา) และเอกสารในปี 1154 ก็บรรยายว่าคนในปาเลร์โม บนเกาะซิซิลี (ชาวอาหรับในศตวรรษที่ 7 เป็นคนแนะนำให้ใช้ข้าวสาลีดูรัมซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานของพาสตาสมัยใหม่) ผลิตและส่งออกแป้งโดว์จำนวนมากไปทั่วโลก เมื่อถึงปี 1351 บอกคาชโช (Giovanni Boccaccio) เขียนใน *Decameron* เกี่ยวกับดินแดนมหัศจรรย์ในตำนานที่ผู้คนทำมักกะโรนีแล้วโยนเส้นลงมาตามภูเขาซึ่งทำจากชีสขูด และเมื่อถึงศตวรรษที่ 16 พาสตาก็เริ่มได้รับความนิยมไปทั่วยุโรปเพราะพระนางเจ้าแคทเธอรีน เดอ เมดิชีแนะนำฝรั่งเศสให้รู้จักการปรุงอาหารแบบอิตาลี (ดู ไข่ฟลอเรนทีน และ “จากซอสรสเลิศถึงอาหารชั้นสูง” หน้า 239)

นับแต่นั้นพาสตาก็กลายเป็นส่วนหนึ่งของตัวตนความเป็นอิตาลี เมื่อศัตรูของมุสโสลินีปล่อยข่าวลือว่าผู้นำอิตาลีคนนี้วางแผนสั่งห้ามการบริโภคพาสตาเพราะคิดว่ามันคือสาเหตุที่คนอิตาลีเฉื่อยชา ก็เกิดการจลาจลประท้วงตามมา (ความจริงแล้วตรงกันข้ามเลย มุสโสลินีมองว่าพาสตามีความสำคัญมากจนอยากอุทิศที่ดินเพื่อปลูกข้าวสาลีให้มากขึ้นและเปลี่ยนอิตาลีเป็นประเทศผู้ผลิตพาสตาที่เลี้ยงตัวเองได้) กลุ่มเดียวที่ไม่ชอบพาสตาอย่างเปิดเผยคือพวกฟิวเจอริสต์ (Futurist) ขบวนการเคลื่อนไหวทางศิลปะตอนต้นศตวรรษที่ 20 ซึ่งเป็นพวกที่ไม่ชอบธรรมเนียมจารีตทุกรูปแบบรวมถึงอาหารประจำชาติอิตาลีด้วย กลุ่มนี้ประณามพาสตาว่าเป็น “สัญลักษณ์ของความโง่งมกดขี่ ความล้าหลังเชื่องช้า และความจองหองของคนตะกละ” ไม่น่าแปลกใจที่ขบวนการนี้อยู่ได้ไม่นาน ผู้สนับสนุนอาจหิวจนไปต่อไม่ไหว

พาสตามีมากกว่า 600 ชนิด รูปแบบก็หลากหลายไปตามจินตนาการ แถมชื่อยังประหลาดไม่แพ้กัน ต่อไปนี้คือข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับพาสตา 6 ชนิดที่น่าสนใจที่สุด

สปาเกตตี

สปาเกตตี (spaghetti) (ดูเพิ่มเติม สปาเกตตีโบโลญเญส) คือ พาสตาที่เชื่อกันว่ามีคนบริโภคมากถึง 2 ใน 3 ของพาสตาทั้งหมดที่บริโภคกันทั่วโลก สปาเกตตีได้รับความนิยมตอนปลายศตวรรษที่ 19 เพราะเกิดโรงงานที่มีเครื่องมืออันทรงพลังช่วยให้ผลิตในปริมาณมากได้ ก่อนหน้านั้นต้องทำสปาเกตตีด้วยมือ กินเวลานาน และกระบวนการทำซับซ้อน คำว่า *spaghetti* แปลว่า "เส้นบางๆ" ดังนั้นเมื่อ กาลิเลโอ กาลิเลอี (Galileo Galilei, 1564-1642) เขียนว่าเขา "ผูกลูกบอล 2 ลูกด้วยสปาเกตตี" ในการทดลองครั้งหนึ่ง นั่นไม่ได้แปลว่าเขาเอาอาหารมาเล่น คนอิตาลีเพิ่งใช้คำนี้เรียกพาสตาเส้นเล็กบางตอนต้นศตวรรษที่ 19 นี้เอง ครั้งแรกที่มีบันทึกเรื่องนี้ไว้คือปี 1836 และกว่าสปาเกตตีจะกลายเป็นชื่อที่ใช้กันทั่วไปในยุโรปก็ต้องล่วงไปอีก 50 ปี นับแต่นั้นสปาเกตตีก็โด่งดังมากจนถือเป็นตัวแทนของพาสตาและเป็นอาหารที่ถูกเชื่อมโยงเข้ากับอิตาลีมากที่สุดรองจากพิซซ่า ถึงขนาดที่ว่าในช่วงทศวรรษ 1960 ชาวอเมริกันเริ่มเรียกภาพยนตร์คาวบอยต้นทุนต่ำ อำนวยการสร้างและกำกับโดยชาวอิตาลี และถ่ายทำในสเปนหรืออิตาลีว่า ***สปาเกตตีเวสเทิร์น*** *(spaghetti western)*

สปาเกตตีไม่ได้รับความนิยมในอังกฤษจนกระทั่งครึ่งหลังของศตวรรษที่ 20 อันที่จริงสปาเกตตียังไม่ใช่อาหารที่คนรู้จักกันทั่วไปจนถึงปี 1957 เมื่อบีบีซีทำให้ประชาชนเชื่อว่ามันเป็นผลผลิตจากต้นสปาเกตตี สารคดีเรื่องดังกล่าวของ ริชาร์ด ดิมเบิลบี (Richard Dimbleby) ทำให้ผู้ชมเชื่อถึงขั้นที่หลายคนสอบถามว่าจะหาซื้อพุ่มสปาเกตตีได้ที่ไหน ในที่สุดบีบีซีก็เฉลยว่าวันออกอากาศสารคดีดังกล่าวคือวันที่ 1 เมษายน คนดูจึงรู้ตัวว่ากลายเป็นเหยื่อเหตุการณ์ที่ตอนนี้ยังถือเป็นหนึ่งในการแกล้งโกหกวันเมษาหน้าโง่ (April Fools' Day) ที่ยอดเยี่ยมที่สุดตลอดกาล

เวอร์มิเซลลี



เวอร์มิเซลลี (vermicelli) คือสปาเกตตีที่เส้นเล็กเป็นพิเศษ ชื่อซึ่งแปลว่า “หนอนตัวเล็กๆ” ทำให้คนรู้จักสปาเกตตีนี้กันมากที่สุด สปาเกตตีชนิดที่เส้นเล็กยิ่งขึ้นไปอีกเรียกว่า**กาเปลลีดิอังเจโล** (capelli d’angelo) แปลว่า “เส้นผมนางฟ้า” สูตรเวอร์มิเซลลีปรากฏครั้งแรกในตำราอาหารที่ว่าด้วยการปรุงพาสตาชนิดนี้โดยเฉพาะ *De arte coquinaria per vermicelli e maccaroni siciliani* (“ศิลปะการปรุงเวอร์มิเซลลีและมักกะโรนีแบบซิซิลี”) เขียนขึ้นในศตวรรษที่ 15 โดย มาร์ติโน ดา โกโม (Martino da Como) เขาได้รับยกย่องอย่างมากเรื่องความรู้เกี่ยวกับอาหารและอาจถือเป็นพ่อครัว “คนดัง” คนแรกของโลก

ราวิโอลีและทอร์เทลลินี



ราวิโอลี (ravioli) คือพาสตาแผ่นบางๆ 2 แผ่นประกบไส้ ราวิโอลีถูกอ้างถึงครั้งแรกเมื่อศตวรรษที่ 14 ในงานเขียนของ ฟรานเชสโก ดิ มาร์โก (Francesco di Marco) พ่อค้าแห่งปราโต และใน *The Forme of Cury* (ดูแกง) ซึ่งเรียกพาสตานี้ว่า “เราวิโอลส์” (rauioles) แต่พาสตายัดไส้ชนิดที่ปลุกจินตนาการของชาวอิตาลีมากที่สุดคือ**ทอร์เทลลินี** [tortellini มาจาก *ทอร์เทลโล (tortello)* ที่แปลว่า “เค้กชิ้นเล็ก”] ต้นกำเนิดอยู่ที่เมืองโบโลญญาและเมืองโมเดนาของอิตาลี มีตำนานมากมายที่บอกเล่าว่าอาหารชนิดนี้เกิดขึ้นมาได้อย่างไร ตำนานเรื่องหนึ่งเล่าว่า ลูเกรเซีย บอร์จา (Lucrezia Borgia, 1480-1519) หญิงงามชาวเมืองฟลอเรนซ์และนักโทษผู้โด่งดังเคยพักที่โรงแรมเล็กๆ แห่งหนึ่งในโมเดนา เจ้าของโรงแรมหลงใหลเธอ

มากจนอดไม่ได้ที่จะแอบมองเข้าไปในห้องพักของเธอทางรูกุญแจเพราะอยากเห็นเธอเปลือยกาย แต่จากมุมที่เขามองและแสงเทียนสลัวๆ ทำให้เห็นแค่สะดือ ถึงกระนั้นตำนานเรื่องนี้ก็บอกว่ามันทำให้เขาคลั่งจนเกิดแรงบันดาลใจคิดทำทอร์เทลลินีรูปร่างเหมือนสะดือในคืนนั้นเอง แต่คำอธิบายที่ผู้คนยอมรับกันมากกว่าคือทอร์เทลลินีเลียนแบบรูปร่างจากเต่า เป็นความพยายามเลียนแบบสัญลักษณ์อันขึ้นชื่อของโมเดนา อาคารหลายหลังในเมืองนี้มีรูปเต่าเป็นส่วนประกอบ

มักกะโรนี

มักกะโรนี (macaroni) คือพาสตาทรงท่อและอาจเป็นหนึ่งในพาสตาชนิดแรกๆ นักศัพทมูลวิทยาบางคนเชื่อว่าชื่อนี้มีที่มาจากภาษาอิตาลี *ammaccare* ซึ่งแปลว่า “บด” แต่ *Oxford English Dictionary* เสนอว่าน่าจะมาจากคำในภาษากรีกคือ *makaria* ซึ่งแปลว่า “อาหารทำจากบาร์เลย์” ทั้งยังเป็นรากศัพท์ของ “มาการูน” (macaroon) ด้วย (แต่เนื่องจากส่วนผสมหลักของมาการูนคืออัลมอนด์บด ดังนั้นที่มาที่ถูกต้องน่าจะมาจากแหล่งแรกมากกว่า) ในอดีตมักกะโรนีได้รับความนิยมมากจนถูกใช้เป็นคำเรียกพาสตาทั่วๆ ไป ในอังกฤษช่วงศตวรรษที่ 18 คำคำนี้ใช้เป็นคำด่าผู้ชายสำรวยหรือช่างแต่งตัว หลักๆ ใช้กับชายหนุ่มแต่งตัวเก่งที่เคยไปอิตาลีในช่วงท่องยุโรปแล้วกลับมาบ้านพร้อมคำพูดและการแต่งกายแบบยุโรป ทั้งนี้สิ่งของที่ถูกนำไปเชื่อมโยงกับ ***มักกะโรนี*** มากที่สุดคือวิกสีขาวทรงสูงเด่น อาจเพราะเกลียวผมที่ลงแป้งอาจดูคล้ายพาสตาทรงท่ออยู่บ้าง

ลาซานญา

ลาซานญา (lasagne) เป็นพาสตาที่เก่าแก่ที่สุด มีผู้เสนอว่าคำคำนี้อาจมาจากภาษาโรมันคือ *lasanum* แปลว่าหม้อปรุงอาหารซึ่งต่อมาใช้เป็นชื่ออาหารด้วย หรืออาจมาจากคำในภาษากรีกว่า *laganon* (*lagana* ในรูปพหูพจน์) แปลว่าพาสตาแผ่นแบนที่ตัดเป็นเส้นๆ อันที่จริงโฮเรซ (Horace) กวีผู้มีผลงานในช่วง 100 ปีก่อนคริสตกาลเคยเอ่ยถึง *lagana* หรือแผ่นแป้งโดว์เนื้อละเอียดที่นำไปทอดและรับประทานเป็นอาหารประจำวัน อีกทั้งตำราอาหารยุคแรกจากศตวรรษที่ 5 ก็บรรยายถึงอาหารที่เรียกว่า *lagana* ซึ่งทำจากแป้งพายชั้นสอดไส้เนื้อและอาจเป็นบรรพบุรุษของอาหารจานนี้ และเมื่อถึงศตวรรษที่ 13 ดูเหมือนว่าผู้คนจะรู้จักอาหารจานนี้กันทั่วไปแล้ว ดังที่ มาร์โก โปโล กล่าวไว้ในงานเขียนเกี่ยวกับประเทศแถบตะวันออกว่าได้กิน “ลาซานญา” ทำจากแป้งสาเก สื่อนัยว่าเขาคุ้นเคยกับเวอร์ชั่นธรรมดาของอาหารจานนี้ที่ใช้แป้งสาลีอยู่ก่อนแล้ว

ตำราอาหารเล่มแรกที่ปรากฏอยู่ในรูปงานพิมพ์คือ *De honesta voluptate et valetudine* (“ว่าด้วยความสุขและสุขภาพอันน่ายกย่อง”) ของ บาร์โตโลเมโอ ปลาตินา (Bartolomeo Platina) ตีพิมพ์ในปี 1474 ตำราเล่มนี้ให้คำแนะนำว่าพาสตาบางชนิดควรต้มนานเท่ากับเวลาที่ใช้ในการสวดมนต์บท “ข้าแต่พระบิดา” 3 จบ ซึ่งเป็นเวลาสั้นมากแม้จะเป็นพาสตาสด แสดงให้เห็นว่ากระทั่งในสมัยนั้นคนอิตาลีก็ชอบพาสตาไม่สุกมากหรือที่เรียกว่า ***อัลเดนเต (al dente)*** ในภาษาอิตาลีคำคำนี้แปลว่า “เพื่อฟัน” หรือ “เพื่อกัด” บ่งบอกว่าคนครัวควรเอาชิ้นพาสตาใส่ปากแล้ว

ลองกัดดู ถ้ากัดแล้วยังค่อนข้างแข็ง ต้องออกแรงหน่อย แสดงว่าสุกกำลังดี ถ้าต้มต่อไปอีกจะนุ่มเกินไปและสูญเสียรสสัมผัส แต่ถ้าเอาขึ้นเร็วไป จะทำให้พาสตาติดฟันตอนกิน ไม่ใช่ “กระทบฟัน” แต่เป็น “ติดตามฟัน” สรุปคือยังดิบเกินไปนั่นเอง

โบโลญเญส: ซอสหรือโรงเรียนสอนศิลปะ?



ถามใครเกี่ยวกับเรื่องสปาเกตตีโบโลญเญส **(spaghetti bolognese)** ก็ได้ในเมืองเล็กๆ ที่ชื่อโบโลญญา แล้วพวกเขาจะยืนยันว่าไม่มีของแบบนั้น สิ่งที่ย้อนแย้งคือชาวเมืองนี้ชอบตากลิอาเตลลี (tagliatelli) หรือลาซานญามากกว่า อย่างไรก็ตามสำหรับคนรักพาสตาทั่วโลกแล้ว “ซอสจากโบโลญญา” (โบโลญเญส) อร่อยล้ำเมื่อนำมาราดสปาเกตตีแล้วโรยพาร์เมซาน ซอสนี้โดยทั่วไปทำจากเนื้อบดต้มกับผักหั่นละเอียดในซอสมะเขือเทศ (แต่สูตรต้นตำรับจะใช้น้ำซุปและไวน์ไม่ใส่มะเขือเทศ) ชาวเมืองโบโลญญาเรียกซอสชนิดนี้ว่า *รากูอัลลาโบโลญเญเซ (ragù alla bolognese)* โดย *รากู* มาจากคำในภาษาฝรั่งเศส *ragoût* ที่แปลว่า “สตู”

ชาวโบโลญญาภาคภูมิใจในศิลปินโบโลญเญส (Bolognese Artists) มากกว่า พวกเขาคือกลุ่มจิตรกรผู้จบจากโบโลญญาสกูลออฟเพนติง (Bologna School of Painting) และมีอิทธิพลต่อวงการศิลปวัฒนธรรมช่วงปี 1582-1700 จนโบโลญญาเทียบชั้นได้กับโรมและฟลอเรนซ์ในฐานะศูนย์กลางศิลปะของอิตาลีเลยทีเดียว ศิลปินในกลุ่มนี้รวมถึง อันนิบาเล การ์รัชชี (Annibale Carracci) กับน้องชายชื่ออากอสติโน (Agostino) และ

ลูกพี่ลูกน้องชื่อลูโดวิโก (Ludovico) ผู้คนรู้จักเขาในชื่อกลุ่มการ์รัชชี ทั้ง 3 คน เป็นผู้นำกลุ่มจิตรกรไปสู่ศตวรรษอันยิ่งใหญ่แห่งการวาดภาพแบบโบโลญญา ศิลปินทั่วโลกได้เรียนรู้จากกลุ่มการ์รัชชี นั่นทำให้พวกเขาถูกบันทึกชื่อไว้ในประวัติศาสตร์ แต่ผมคิดว่าคนส่วนใหญ่คงคุ้นเคยกับซอสสปาเกตตีของเมืองโบโลญญามากกว่าอยู่ดี

คาร์โบนารา: ซอสพาสตาแห่งการปฏิวัติ



สปาเกตตีคาร์โบนารา **(spaghetti carbonara) ตัวซอสทำจาก** เบคอน ไข่ กระเทียม และพริกไทยดำ ถือเป็นหนึ่งในอาหารพาสตาที่โด่งดังที่สุด จะเป็นรองก็เพียงสปาเกตตีโบโลญเญส ชื่อ *คาร์โบนารา* มีที่มาจากคำในภาษาอิตาลีที่แปลว่า “ถ่านหิน” นำไปสู่ทฤษฎีที่เชื่อว่าอาหารจานนี้ริเริ่มขึ้นในฐานะอาหารบำรุงกำลังสำหรับคนเผาถ่านผู้ทำงานในป่ารอบกรุงโรม แต่อีกทฤษฎีหนึ่งบอกว่าเพราะพริกไทยดำปริมาณมากที่ใส่ในอาหารจานนี้ดูเหมือนเศษถ่าน และนี่จึงเป็นที่มาของชื่อ

อย่างไรก็ตามอีกทฤษฎีหนึ่งน่าสนใจกว่านั้นและเกี่ยวข้องกับถ่านหินด้วย คาร์โบนารี (แปลตรงตัวว่า “มนุษย์ถ่านหิน”) เป็นกลุ่มนักสู้เพื่อเสรีภาพที่ก่อตั้งสมาคมลับขึ้นในเนเปิลส์ราวปี 1808 โดยมีจุดประสงค์หลักเพื่อโค่นล้มรัฐบาลต่างชาติที่นโปเลียนตั้งขึ้นในปี 1805 หลังจากชายฝรั่งเศสผู้ทะยานสู่อำนาจคนนี้ประกาศตนเป็นกษัตริย์แห่งอิตาลี กลุ่มนี้จะใช้รหัสลับตามอาชีพคนเผาถ่านสื่อสารกัน โดยจะนัดพบกันตามกระท่อมในป่าที่พวกเขาเรียกว่า “สถานที่ขายถ่าน” พิธีกรรมหลายอย่างของพวกเขามาจากลัทธิฟรีเมสันในอิตาลีและฝรั่งเศส หลังจากนโปเลียนพ่ายแพ้ที่

วอเตอร์ลูในปี 1815 ออสเตรียกลับมาเป็นมหาอำนาจหลักในอิตาลีอีกครั้ง และเข้าปราบปรามการลุกฮือครั้งสำคัญที่เกิดจากหัวขบวนสมาชิกคาร์โบนาริในปี 1821 และ 1831

สมาชิกคาร์โบนาริที่ชื่อ จูเซปเป แมซซินี (Giuseppe Mazzini, 1805-1872) และการิบัลดิ (ดู บิสกิตการิบัลดิ) ต่อสู้ทั้งทางการเมืองและทางการทหารตลอดชีวิต ทั้งยังถูกจดจำในฐานะบุคคลสำคัญของขบวนการอิตาเลียนริซอร์จิเมนโต (Italian Risorgimento) [คำหลังแปลว่าการฟื้นคืนชีพ (resurgence)] ซึ่งเป็นขบวนการที่ต้องการรวมอิตาลีให้เป็นหนึ่งเดียว ในปี 1831 แมสซินีรู้สึกว่าอิทธิพลของคาร์โบนาริกำลังลดน้อยถอยลงจึงตั้งสมาคมลับใหม่ สมาคมชื่อลาโจวิเนอิตาเลีย (La Giovine Italia หรืออิตาลีเยาว์วัย) สมาคมนี้จะเติบโตกลายเป็นกลุ่มปฏิวัติในยุโรปที่มีนัยสำคัญที่สุดต่อการรวมชาติอิตาลีในปี 1861

อย่างไรก็ตามไม่มีบันทึกว่าสมาคมคาร์โบนาริชอบกินพาสตากับซอสชนิดใด หรือว่าซอสนี้ทำจากเบคอนกับไข่หรือเปล่า อันที่จริงไม่มีบันทึกใดๆ เกี่ยวกับอาหารจานนี้เลยจนกระทั่งหลังสงครามโลกครั้งที่สอง เมื่อทหารอเมริกันที่ประจำการในอิตาลีนำสูตรอาหารกลับบ้าน ทำให้ *สปาเกตตีอัลลาคาร์โบนารา (spaghetti alla carbonara)* ได้รับความนิยมสูงมากในสหรัฐอเมริกา บางคนบอกว่าทหารคือผู้คิดค้นอาหารจานนี้ พวกเขาส่งเสบียงอันประกอบด้วยเบคอนและไข่ให้คนครัวชาวอิตาลีในท้องถิ่นนำไปทำเป็นซอสอันโด่งดัง

เพสโต: ซอสจากหยาดเหงื่อแรงงาน



เพสโต **(pesto) ถือกำเนิดในเมืองเจนัว ส่วนผสมหลักประกอบด้วย** ใบโหระพา กระเทียม เมล็ดสน เนยแข็งขูด และน้ำมันมะกอก โดยมักเสิร์ฟคู่กับพาสตา คำคำนี้มีที่มาจากภาษาอิตาลี *pestare* แปลว่า “บด” หรือ “ตำ” ซึ่งสื่อถึงวิธีการทำอาหารจานนี้ นั่นคือนำวัตถุดิบมาบดเข้าด้วยกัน แต่เดิมจะใช้ครกกับสาก สิ่งที่น่าสนใจคือสากหรือ “pestle” มีรากศัพท์คล้ายคลึงกับเพสโต นั่นคือมาจากคำในภาษาฝรั่งเศสโบราณคือ *pestel* คำคำนี้มีที่มาจากภาษาละติน *pistillum* ซึ่งมาจาก *pinsere* ที่แปลว่า “ตำ” อีกทีเพสโตมีรากศัพท์เหมือนกับ**พิสตู** (pistou) พิสตูคือเพสโตตำรับโพรวองซ์ (Provençal) ทำด้วยวิธีเดียวกันและใช้เครื่องปรุงเหมือนกันแต่ไม่ใส่เมล็ดสน หลักฐานแรกสุดที่กล่าวถึงอาหารที่คล้ายเพสโต (หรือพิสตู) พบในตำราโรมันเกี่ยวกับครีมข้นทำจากชีสที่เรียกว่า *โมเรตุม (moretum)* และมีการเติมใบโหระพาเข้าไปหลังจากชาวโรมันพิชิตแอฟริกาเหนือซึ่งเชื่อกันว่าเป็นแหล่งกำเนิดสมุนไพรชนิดนี้ แน่นอนว่าปัจจุบันไม่มีอาหารอิตาลีจานไหนสมบูรณ์หากไม่โรยใบโหระพาสด

เหตุที่เฟตตูชินีอัลเฟรโด กลายเป็นดาวเด่น



ว่ากันว่าเฟตตูชินี **(fettuccine) คลุกพาร์เมซานและเนยถือกำเนิด** ในปี 1914 ที่ร้านอาหารอัลเฟรโดอัลลาสโกรฟา (Alfredo alla Scrofa) ของ

อัลเฟรโด ดิ เลลิโอ (Alfredo di Lelio) ในโรม เขาปรุงอาหารจานนี้ให้ภรรยาผู้ตั้งครรภ์และแพ้ท้องอย่างหนักจนกินอะไรไม่ลง ขณะที่พ่อครัวอเมริกันจะเติมกุ้ง กระเทียม และผักสีเขียว (ซึ่งมีกรดโฟลิกสูง) เช่น บรอกโคลี หรือผักชีฝรั่งเข้าไปด้วย ไม่นาน**เฟตตูชินีอัลเฟรโด** (fettuccine Alfredo) ก็กลายเป็นอาหารจานเด่นของร้านและได้รับความนิยมในหมู่นักท่องเที่ยวชาวอเมริกันหลังสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง

ร้านอาหารของดิ เลลิโอกลายเป็นร้านดังระดับโลกในปี 1927 เมื่อ ดักลาส แฟร์แบงก์ส (Douglas Fairbanks) ดาราภาพยนตร์ผู้โด่งดังที่สุดในยุคนั้นจองโต๊ะที่นี่ระหว่างมาดื่มน้ำผึ้งพระจันทร์กับ แมรี พิกฟอร์ด (Mary Pickford) เจ้าของร้านตั้งใจเสิร์ฟเฟตตูชินีอัลเฟรโดให้ทั้งคู่ พวกเขาตกหลุมรักเมนูนี้ สามีภรรยาแฟร์แบงก์สแสดงความประทับใจด้วยการกลับมาเยือนอีกครั้งในวันรุ่งขึ้นพร้อมมอบช้อนส้อมทองคำให้ร้านอาหาร รวมถึงภาพถ่ายใส่กรอบซึ่งดิ เลลิโอแขวนติดผนังด้วยความภาคภูมิใจ เมื่อกลับไปยังอเมริกา แฟร์แบงก์สกับพิกฟอร์ดก็สั่งคนครัวให้ปรุงอาหารจานนี้ทุกครั้งที่จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำ ไม่นานข่าวเรื่องสูตรอาหารดังกล่าวก็แพร่สะพัดในหมู่เชฟประจำฮอลลีวูดและที่อื่นๆ

พิซซ่า: เหตุที่อาหารจากเนเปิลส์ยึดครองโลก



พิซซ่า **อาหารต้นตำรับอิตาลีที่แทบทุกประเทศทั่วโลกชื่นชอบ** แท้จริงแล้วไม่ได้ถือกำเนิดในอิตาลี บรรพบุรุษของอาหารจานนี้ในรูปแบบปัจจุบันเกิดขึ้นมานานหลายพันปีแล้วโดยฝีมือชาวกรีกและชาวเปอร์เซีย

โบราณ ว่ากันว่าทหารของพระเจ้าดาริอุสที่ 1 (ปีที่ 521-486 ก่อนคริสตกาล) กษัตริย์แห่งเปอร์เซีย นำโล่มาพาดเหนือกองไฟเพื่อประยุกต์เป็นเตาอบขนมปังแผ่นแบนที่โปะหน้าด้วยชีสกับลูกเดต (date) ขณะเดียวกันชาวกรีกโบราณก็ทำขนมปังลักษณะคล้ายกันแต่โปะหน้าด้วยชีส สมุนไพร และน้ำมันมะกอกแทน อันที่จริงชื่อขนมปัง**พิตตา** (pitta) ของกรีกกับ “พิซซ่า” ของอิตาลีอาจมีความเกี่ยวข้องกัน เชื่อกันว่า 2 คำนี้พัฒนามาจากภาษาเยอรมันโบราณ *พิซโซ (pizzo)* ซึ่งแปลว่า “กัด” คำคำนี้ถูกบันทึกไว้ครั้งแรกเมื่อ ค.ศ. 997 ในตำราภาษาละตินจากกาเอตาซึ่งเป็นเมืองท่าทางตอนใต้ของอิตาลีอยู่ใกล้กับเนเปิลส์ ที่ยังคงเป็นบ้านเกิดของพิซซ่ามาจนถึงปัจจุบัน

พิซซ่าเป็นวิธียืดอายุวัตถุดิบในตู้อาหารที่เหลือของอยู่โหรงเหรง โดยมีค่าใช้จ่ายต่ำแถมยังช่วยให้อิ่มท้อง และชาวเนเปิลส์ก็ยากจนข้นแค้นจนขึ้นชื่อเสียด้วย ในปี 1830 นักเขียนและผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาหารชาวฝรั่งเศส สาธุคุณอเล็กซองดร์ ดูมาส์ (Alexandre Dumas, père 1802-1870) เขียนว่าคนจนชาวเนเปิลส์ประทังชีวิตด้วยพิซซ่าในฤดูหนาว พวกเขามักแต่งรสด้วย “น้ำมัน มันหมู ไขมันสัตว์ ชีส มะเขือเทศ หรือแอนโชวี่” ทุกวันนี้พิซซ่าใช้ส่วนผสมหลากหลายแต่งหน้า รวมถึงเนื้อรสเผ็ดจากอินเดียและตะวันออกไกล ส่วนนักกินที่รักความแปลกใหม่ก็อาจใช้เนื้อจิงโจ้และจระเข้จากออสเตรเลีย แต่ไม่ว่าอย่างไรพิซซ่าสไตล์เนเปิลส์ก็ยังคงเป็นรูปแบบหลักอยู่ดี ต่อไปนี้เป็นพิซซ่า 4 ชนิดที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน

มารินารา

มารินารา (marinara) เป็นพิซซ่าแบบเนเปิลส์ชนิดที่เก่าแก่และเรียบง่ายที่สุด แต่งหน้าด้วยมะเขือเทศ ออริกาโน กระเทียม และน้ำมันมะกอก ชื่อเต็มคือ *พิซซ่าอัลลามารินารา (pizza alla marinara)* หรือ "พิซซ่าสไตล์กะลาสีเรือ" สะท้อนถึงต้นกำเนิดเกี่ยวกับการเดินเรือ นี่คืออาหารที่อาจปรุงโดย *ลามารินารา (la marinara)* หรือภรรยาของกะลาสีเพื่อให้สามีกินระหว่างออกเรือหรือเป็นอาหารต้อนรับยามกลับเข้าฝั่ง ปัจจุบันเชฟบางคนตีความชื่อนี้ว่าหมายถึงซอสหรือหน้าพิซซ่าที่เป็นอาหารทะเล แต่นั่นไม่ได้สะท้อนถึงรูปแบบดั้งเดิมของพิซซ่าชนิดนี้

มาร์เกริตา

พิซซ่าแบบเนเปิลส์อีกชนิด แต่งหน้าด้วยมะเขือเทศ มอซซาเรลลา โหระพา และน้ำมันมะกอก ทั้งยังเป็นสิ่งเชื่อมโยงราชินีอิตาลีกับเมืองที่ยากจนที่สุดในประเทศ มาร์เกริตา มาเรีย เธเรซา โจวันนา แห่งซาวอย (Margherita Maria Theresa Giovanna of Savoy) เกิดในตูรินเมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 1851 เธอเป็นบุตรสาวของเฟอร์ดินานด์ดยุคแห่งเจนัวกับเอลิซาเบธแห่งแซกโซนี เมื่อมีภูมิหลังไม่ธรรมดาเช่นนี้จึงไม่แปลกที่ชีวิตของมาร์เกริตาจะถูกวางอนาคตไว้ล่วงหน้าเป็นเวลานาน และในวันที่ 21 เมษายน 1868 เมื่ออายุได้เพียง 16 ปี เธอก็เข้าพิธีอภิเษกสมรสกับอุมแบร์โต รัชทายาทแห่งราชบัลลังก์อิตาลี มาร์เกริตาได้เป็นราชินีในปี 1878 เมื่ออุมแบร์โตขึ้นครองราชย์เป็นกษัตริย์องค์ที่ 2 ของอิตาลีหลังรวมชาติ (ดู คาร์โบนารา) การที่พระนางอุปถัมภ์งานศิลปะอย่างจริงจัง อีกทั้ง

สนับสนุนองค์กรต่างๆ เช่น สภากาชาด อย่างแข็งขัน ทำให้ได้รับการยกย่องนับถือจากคนในชาติซึ่งเพิ่งถือกำเนิดใหม่

อันที่จริงพระนางเป็นที่รักมากขนาดมีการตั้งชื่อภูเขาลูกที่สูงที่สุดอันดับ 3 ว่ามาร์เกริตาพีก (Margherita Peak อาจแปลได้ว่า “ภูเขาดอกเดซี่” ซึ่งเป็นความหมายของชื่อพระนางในภาษาอิตาลี) นอกจากนั้นชื่อของพระนางยังกลายเป็นชื่อติดปากในวงการอาหารด้วย การเสด็จไปเยือนเนเปิลส์ในปี 1889 ของราชินีคนดังทำให้ ราฟฟาเอเล เอสโปซิโต (Raffaelle Esposito) เจ้าของร้านพิซซาเรียดิปิเอโตร คิดทำอาหารพิเศษเพื่อเป็นเกียรติแด่พระนาง เขาคิดค้นพิซซ่าสีธงชาติอิตาลีใหม่ คือเขียว ขาว และแดง เขาผสมผสานชีสกับมะเขือเทศ (ขาวกับแดง) และโหระพา (เขียว) จนได้สิ่งที่กลายเป็นพิซซ่าซึ่งขายดีที่สุดชนิดหนึ่งในโลก และส่วนผสมที่เขาใช้ก็กลายเป็นส่วนผสมหลักของพิซซ่าส่วนใหญ่ เขาเรียกมันว่า**พิซซ่ามาร์เกริตา** (หรือพิซซ่าเดซี่ แต่คงฟังดูไม่น่ากินเท่าไร) ตามชื่อพระราชินี และยังใช้ชื่อดังกล่าวกันมาจนถึงปัจจุบัน

กัลโซเน

กัลโซเน (calzone) เทียบได้กับเพสตีหรือเทิร์นโอเวอร์แบบคาว กัลโซเนมีเครื่องเหมือนพิซซ่าแต่พับครึ่งทำให้กินง่ายเวลาเดินทาง *กัลโซเน* แปลว่า “ขากางเกง” หรือ “กระสอบเหี่ยว” ซึ่งก็เข้ากับรูปลักษณ์อันไม่ค่อยสวยงามเท่าไรของมัน ในอเมริกาพิซซ่าแบบนี้ได้รับความนิยมมาก มักเสิร์ฟพร้อมซอสมาริน่าราเอาไว้จิ้ม

อเมริกัน

การที่ผู้อพยพชาวอิตาลีหลายพันคนเดินทางไปอเมริกาในช่วง 2 ทศวรรษสุดท้ายของศตวรรษที่ 19 ทำให้คนทั่วโลกรู้จักพิซซ่า ตอนแรกอาหารชนิดนี้ขายกันข้างทางดังเช่นในอิตาลี แต่เมื่อร้านพิซซ่าแห่งแรกเปิดตัวในย่านลิตเติลอิตาลีที่นครนิวยอร์กเมื่อปี 1905 ความนิยมพิซซ่าก็ลุกลามเหมือนไฟป่า เจ้าของร้านรายแรกๆ ขายพิซซ่าแบบที่เคยกินในประเทศบ้านเกิด แต่ไม่นานก็มีพิซซ่าเวอร์ชั่นอื่นตามมา เครื่องโรยหน้าพิซซ่าที่ได้รับความนิยมคือเปปเปอโรนี หรือก็คือซาลามีรสจัดแห่งเนเปิลส์และอิตาลีตอนใต้ที่ปรับเป็นแบบอเมริกัน ปรากฏว่าคนชอบกันมากจนพิซซ่าหน้าชีสกับเปปเปอโรนีกลายเป็นที่รู้จักกันทั่วโลกในชื่อพิซซ่า**อเมริกัน** [และเมื่อเติมเครื่องปรุงอเมริกันอีกอย่างคือพริกฮาลาปีนโญ (jalapeño ดู พริก) ก็จะกลายเป็นพิซซ่า**อเมริกันฮอต** (American hot)] ประมาณการกันว่าประชากรสหรัฐอเมริกากินพิซซ่าเฉลี่ย 23 ปอนด์ต่อคนต่อปี นั่นทำให้พิซซ่าเป็นอาหารโปรดอันดับ 2 ของชาวอเมริกันรองจากแฮมเบอร์เกอร์



14

อาหารจีนจานแด่น

อาหารตามแนวคิดจีน

ติ่มซำ: ขนมน้ำชาแบบจีน

เปาะเปี๊ยะทอดกับเปาะเปี๊ยะสด

เป็ดปักกิ่ง: ของว่างแสนหนัก

ไข่เยี่ยวม้า: หรือนี่คืออาหารเก่าแก่ที่สุดในโลก?

เรื่องราวที่ไม่ค่อยเป็นอเมริกันของช็อปสุ่ย



ผมรู้สึกว่าตะเกียบเป็นเรื่องน่าเศร้า ผมเป็นคนเดียวหรือที่คิดว่าน่าแปลกเมื่อชนชาติอัจฉริยะผู้คิดค้นกระดาษ ดินปืน ว่าว และข้าวของมีประโยชน์อื่นๆ มากมาย อีกทั้งมีประวัติศาสตร์ยิ่งใหญ่กว่า 3,000 ปี กลับคิดไม่ได้ว่าเข็มถักคู่หนึ่งไม่เหมาะจะใช้กินอาหาร

บิล ไบรสัน
(Bill Bryson)



อาหารตามแนวคิดจีน



ในสายตาชาติตะวันตก อาหารจีนมีความหลากหลายและซับซ้อน อย่างยิ่ง มีตั้งแต่ซุปรังนกไปจนถึงหมูเปรี้ยวหวาน วิธีหนึ่งในการทำความเข้าใจอาหารจีนคือศึกษาจากหลักปรัชญาสำคัญ 2 หลักซึ่งฝังลึกอยู่ในวัฒนธรรมจีน ได้แก่ ลัทธิเต๋า (Taoism) และลัทธิขงจื๊อ (Confucianism) ว่าส่งผลต่อการปรุงอาหารและการกินอาหารของคนจีนอย่างไรบ้าง

ลัทธิเต๋า

ลัทธิเต๋ามีพื้นฐานจากคำสอนของเล่าจื๊อ (Lao Tse) ผู้มีชีวิตอยู่ในช่วงศตวรรษที่ 6 ก่อนคริสตกาลและว่ากันว่าท่านเป็นอาจารย์ของขงจื๊อ (Confucius) แนวคิดนี้เกี่ยวข้องกับเต๋า หรือพลังนำทางจักรวาลซึ่งทำให้ทุกสิ่งอยู่ในสมดุล สอดคล้องกับหลักคิดเรื่องหยินหยางหรือพลังตรงข้ามที่ส่งเสริมกันและมีอยู่ในทุกสิ่งรวมถึงอาหาร ผู้นับถือลัทธิเต๋าเชื่อว่าอาหารแต่ละชนิดจะมีหยินหรือหยางอย่างใดอย่างหนึ่งอยู่ในนั้น อาหาร “หยิน” มีคุณสมบัติทำให้เย็น ส่วนอาหาร “หยาง” ทำให้อุ่น ดังนั้นหากอยากให้อาหารจานหนึ่งมีความสมดุลก็เป็นเรื่องสำคัญที่ต้องผสมหยินกับหยางให้เหมาะสม วิธีปรุงอาหารมีบทบาทต่อเรื่องนี้ด้วย การต้มหรือนึ่งถือเป็นวิธีแบบ “หยิน” ส่วนการทอดและย่างถือเป็นแบบ “หยาง”

ตามแนวคิดนี้ อาหารต้องผ่านการปรุงอย่างพิถีพิถันและมีสมดุล อีกทั้งควรหลีกเลี่ยงการกินแบบตะกละตะกลามและไม่กินจุบจิบ (สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่องนี้ ดู ติ่มซำ) นอกจากจะดีต่อสุขภาพแล้ว

ความคิดเรื่องการกินแต่พอดีอาจพัฒนามาจากความเชื่อในยุคทองเมื่อผู้คนไม่จำเป็นต้องกินอาหารเลยแต่ก็อยู่ได้ด้วยพลังจักรวาล “ชี่” หรือพลังหยินหยาง ทั้งไม่ควรกินอาหารดิบมากเกินไป เพราะผู้นับถือลัทธิเต๋าเชื่อว่าอาหารดิบทำให้ร่างกายอ่อนแอจากการมีพลังเย็นในท้องมากเกินไป ด้วยเหตุนี้ผักทุกชนิดจึงต้องผ่านการปรุงอันหลากหลาย อย่างน้อยก็นึ่งหรือผัด ประโยชน์ต่อสุขภาพที่เกิดจากอาหารแต่ละจานก็สำคัญเช่นกัน เพราะอาหารถือเป็นสิ่งป้องกันโรค และเครื่องปรุงทุกชนิดในจานควรส่งเสริมให้สุขภาพดีในภาพรวม เช่น ขิงเป็นสิ่งที่ลัทธิเต๋านิยมเป็นพิเศษ ทั้งช่วยย่อยและลดความดันเลือด เมื่อมีสิ่งที่ต้องคิดใคร่ครวญมากขนาดนี้ เชฟผู้นับถือลัทธิเต๋าคงเอื้อมไปคว้าขิงทุกครั้งที่มีโอกาส

ลัทธิขงจื๊อ

ขงจื๊อ (ปีที่ 551-479 ก่อนคริสตกาล) เป็นนักปรัชญาเจ้าของคำสอนที่ยังคงมีความสำคัญต่อความคิดของชาวจีนจนถึงทุกวันนี้ เขาเกิดในยุคอนาธิปไตยที่มีการรบพุ่งกันเป็นประจำ คำสอนทั้งหมดของเขาเน้นไปที่การสร้างสมดุลและระเบียบโลก เขาเชื่อในความสำคัญของการศึกษาและการพัฒนาตนเอง อีกทั้งเชื่อว่าคนควรยึดมั่นในศีลธรรมเพื่อจะได้ไม่ทำผิดและอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข ขงจื๊อให้ความสำคัญอย่างมากกับอาหารซึ่งเป็นหนึ่งในสิ่งจำเป็นหลัก 3 ประการเพื่อสังคมที่ดี (อีก 2 อย่างคือกองทัพและความไว้เนื้อเชื่อใจกัน) ลัทธิขงจื๊อเน้นว่าหากต้องการให้อาหารมื้อหนึ่งมีทั้งคุณค่าและเป็นประสบการณ์ที่ดี อาหารแต่ละจานควรผสมผสานสีสัน รสชาติ กลิ่น และรสสัมผัสอย่างเหมาะสม แนวคิดนี้ยังคงเป็นหัวใจสำคัญของอาหารจีนมาจนถึงทุกวันนี้ ส่วนผสมควรมีสมดุลเช่นเดียวกับคำสอนของลัทธิเต๋า เช่น ความมันเลี่ยนของเป็ดปักกิ่งต้อง

หักล้างด้วยต้นหอม ส่วนรสหวานก็ต้องมีรสเปรี้ยวไว้หักล้าง ขงจื๊อนี่เองที่สอนชาวจีนว่าเป็นเรื่องไร้อารยธรรม (และอันตราย) หากนำมีดมาที่โต๊ะรับประทานอาหาร นับแต่นั้นอาหารจีนก็เสิร์ฟเป็นชิ้นพอดีคำและรับประทานด้วยสิ่งที่เหมือนเข็มถักไหมพรม หลักการเกี่ยวกับอาหารอีกข้อจากนักคิดผู้ยิ่งใหญ่ท่านนี้คือห้ามกินอาหารตามลำพัง อาหารควรเป็นกิจกรรมที่ทำร่วมกันเพื่อให้ผู้คนได้มีปฏิสัมพันธ์ต่อกันและต่ออาหาร น่าสนใจที่เขายังสอนด้วยว่าผู้ที่จะเป็นคนครัวชั้นเลิศได้ต้องเคยเป็นพ่อสื่อแม่สื่อชั้นเลิศมาก่อน

ติ่มซำ: ขนมน้ำชาแบบจีน



ศิลปะการทำติ่มซำ (dim sum) เริ่มต้นเมื่อหลายร้อยปีก่อนในรูปของว่างสำหรับผู้ค้าขายบนเส้นทางสายไหม (Silk Road) เส้นทางนี้เชื่อมโยงธุรกิจผ้าไหมกำไรงามของจีนเข้ากับดินแดนตะวันออกกลาง แอฟริกา และยุโรป ด้วยเหตุนี้จึงมีโรงน้ำชาผุดขึ้นราวดอกเห็ดตลอดเส้นทางเพื่อเป็นที่พักผ่อนแก่นักเดินทาง ตอนแรกถือเป็นเรื่องไม่เหมาะสมที่จะดื่มชาไปกินอาหารไป เพราะเชื่อว่าอาจทำให้น้ำหนักเกิน ทั้งยังขัดแย้งกับคำสอนลัทธิเต๋า (ดู “อาหารตามแนวคิดจีน” หน้า 331) แต่ภายหลังเชื่อกันว่าน้ำชาช่วยในการย่อยอาหาร เจ้าของร้านน้ำชาจึงเริ่มเพิ่มอาหารว่างเบาๆ หลายๆ อย่างเข้าไป ซึ่งได้รับความนิยมอย่างสูงและกลายเป็นธรรมเนียมการเสิร์ฟติ่มซำไปในที่สุด

ติ่มซำแปลตรงตัวว่า “สัมผัสหัวใจ” เนื่องจากทำขึ้นโดยมีเจตนาให้เป็นแค่อาหารว่างไม่ใช่อาหารหลักจึงประกอบด้วยของนึ่งชิ้นเล็กๆ อาทิ

ขนมจีบไส้หมูหรือกุ้ง เปาะเปี๊ยะ (spring roll) ลูกชิ้น หรือข้าวห่อใบบัว ทั้งหมดเสิร์ฟมาในเข่งไม้ไผ่ ทาปาสแบบฉบับกวางตุ้งนี้มีขายในร้านอาหารทั้งวันตั้งแต่อาทิตย์ขึ้นไปจนถึงอาหารมื้อใหญ่ตอนเย็นและเสิร์ฟกับชาเสมอ อันที่จริงเวลาชาวจีนชวนกันไปกินติ่มซำจะพูดว่า "ไป**หยำฉ่า** (yum cha) กันเถอะ" ซึ่งแปลว่า "ไปดื่มชากันเถอะ" แสดงให้เห็นว่ากิจกรรม 2 อย่างนี้ใกล้ชิดกันมาก ดูเหมือนต้องทำคู่กันตลอด (ในออสเตรเลียเรียกติ่มซำว่าหยำฉ่าด้วยซ้ำ) ไม่ต่างจากในผับอังกฤษที่เบียร์ 1 ไพนต์กับมันฝรั่งทอด 1 ถุงเป็นของคู่กัน

สิ่งที่ถือเป็นธรรมเนียมเมื่อกินติ่มซำคือต้องรินชาให้เพื่อนร่วมโต๊ะก่อนรินให้ตนเอง จากนั้นเพื่อนร่วมโต๊ะจะขอบคุณด้วยการงอนิ้วชี้กับนิ้วกลางคู่กันแล้วเคาะโต๊ะ คนจีนมีตำนานเกี่ยวกับที่มาของท่านี้ เรื่องมีอยู่ว่าฮ่องเต้พระองค์หนึ่งปลอมตัวไปดื่มชากับพระสหายนอกวัง ขณะหยำฉ่ากันอยู่ ฮ่องเต้ก็รินชาให้พระสหายซึ่งถือเป็นเกียรติอย่างยิ่ง พระสหายไม่กล้าโค้งคำนับเพราะกลัวตัวตนฮ่องเต้จะถูกเปิดเผยในที่สาธารณะ ก็เลยเคาะนิ้วชี้กับนิ้วกลางบนโต๊ะเป็นสัญลักษณ์สื่อแทนคำขอบคุณ

ติ่มซำแพร่หลายมากขึ้นในราชวงศ์ซ่ง (ค.ศ. 960-1280) ด้วยร้านน้ำชาเฟื่องฟูทั่วจีน พอถึงตอนที่ มาร์โก โปโล เดินทางมาเยือนในปี 1271 ร้านน้ำชาและติ่มซำก็เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมจีนไปแล้ว และเมื่อนักสำรวจผู้ยิ่งใหญ่กลับยุโรปในปี 1295 เขาก็แนะนำให้ชาวยุโรปรู้จักผลงานการคิดค้น (ดู พาสตา) และขนบธรรมเนียมบางอย่างของชาวจีน ทั้งยังเขียนเล่าเกี่ยวกับหลายสิ่งหลายอย่าง แต่ติ่มซำไม่ใช่หนึ่งในนั้น อันที่จริงชาวตะวันตกไม่รู้จักมันจนกระทั่งชาวจีนอพยพมายังตะวันตกเมื่อไม่นานมานี้ ราวศตวรรษที่ 19 ชุมชนชาวจีนเริ่มปรากฏตัวตามเมืองใหญ่ทุกแห่งทั่วโลก "ไชน่าทาวน์" กลายเป็นสถานที่ลงหลักปักฐานของผู้อพยพส่วนใหญ่ ชาวตะวันตกคงได้รู้จักความอร่อยของติ่มซำเป็นครั้งแรกเมื่อไปเยือนไชน่าทาวน์ในท้องถิ่นของตน

ทุกวันนี้ติ่มซำมีหลากหลายแบบ มีของหวานและมีของคาวด้วย เนื่องจากติ่มซำเป็นชนิดอาหารไม่ใช่สูตรเฉพาะจาน เชฟจึงใช้จินตนาการได้ตามใจชอบและสร้างสรรค์อาหารได้ด้วยวิธีที่หลากหลายทั้งทอด ต้ม หรือนึ่ง อย่างไรก็ตามหัวใจของติ่มซำยังคงเดิม นั่นคือทุกอย่างเสิร์ฟในสัดส่วนน้อย อาหารปรุงสดใหม่ทุกวันและใส่รถเข็นไปรอบ ๆ เพื่อให้ลูกค้าเลือกสิ่งที่ถูกตาต้องใจเมื่อรถเข็นผ่านหน้า พอลูกค้าจะออกจากร้านก็คำนวณราคาจากจำนวน ขนาด และสีของจานบนโต๊ะ นี่คือระบบที่เปิดช่องให้มีการตุกติก (ลูกค้าที่ไม่ซื่อสัตย์กินแล้วซ่อนหรือขโมยจาน) ดังนั้นพนักงานจึงมักจดจำนวนจานที่ลูกค้ากินไปด้วย

เปาะเปี๊ยะทอดกับเปาะเปี๊ยะสด



เปาะเปี๊ยะทอด**ทำจากแผ่นแป้งเนื้อบางเรียบห่อไส้เนื้อสัตว์ อาหารทะเล หรือผัก** แล้วนำไปทอดกรอบ เดิมเสิร์ฟเป็นอาหารว่างพิเศษไว้กินกับชา (ดู ติ่มซำ) เมื่อญาติหรือเพื่อนมาเยี่ยม สีสันหลังทอดดูสุกปลั่งเหมือนทอง ทำให้มีผู้เชื่อมโยงเปาะเปี๊ยะทอดกับความเจริญรุ่งเรืองและโชคดี ชื่อภาษาอังกฤษของอาหารชนิดนี้เพิ่งเริ่มใช้เมื่อปี 1943 นี้เอง โดยมาจากธรรมเนียมการเสิร์ฟเปาะเปี๊ยะทอดในวันแรกของปีใหม่จีนซึ่งตรงกับวันแรกของฤดูใบไม้ผลิ (spring) ตามปฏิทินจันทรคติ แต่ถ้าคุณสั่งเปาะเปี๊ยะในร้านอาหารเวียดนามคุณจะได้แบบไม่ทอด ซึ่งดีต่อสุขภาพมากกว่าแต่คนจีนไม่นิยม (ดู “อาหารตามแนวคิดจีน หน้า 331) เปาะเปี๊ยะเวียดนามทำจากแผ่นแป้งข้าวเจ้าห่อไส้กุ้งและสมุนไพรสด เรียกว่า**เปาะเปี๊ยะสด** (summer roll)

เป็ดปักกิ่ง: ของว่างแสนหนัก



เป็ดปักกิ่ง **(Peking duck) เป็นหนึ่งในอาหารหรูระดับโลก เป็ดย่าง** เป็นอาหารจานโปรดของจีนมาตั้งแต่สมัยโบราณ แต่เป็ดปักกิ่งแบบที่เรารู้จักกันทุกวันนี้เพิ่งเกิดขึ้นในยุคหลัง นั่นคือตอนปลายราชวงศ์หมิง (1368-1644) หลังจีนย้ายเมืองหลวงจากนานกิงไปปักกิ่ง (หรือเป่ยจิง) ในปี 1421 ก่อนหน้านั้นเป็ดที่นำมาย่างคือเป็ดตัวเล็กๆ ในคลองรอบนานกิง แต่การย้ายเมืองหลวงมีผลกระทบที่คาดไม่ถึง เป็ดพวกนี้ได้กินธัญพืชที่หล่นจากเรือท้องแบนซึ่งแล่นไปมาระหว่างนานกิงกับปักกิ่งทำให้ค่อยๆ ตัวใหญ่ขึ้น ผ่านไปหลายปีจึงพัฒนากลายเป็นเป็ดชนิดใหม่ที่ตัวใหญ่และอ้วนกว่าเดิม จากนั้นเกษตรกรชาวจีนก็นำพวกมันไปเลี้ยง เนื้อที่ได้มีไขมันมากขึ้น จนเมื่อนำไปย่างจะได้ความกรุบกรอบแสนอร่อย แล้วชาวจีนก็เริ่มบังคับให้เป็ดกินอาหารเพื่อเพิ่มไขมันให้มากขึ้นไปอีก (ดูเพิ่มเติม ฟัวกรา)

เป็ดปักกิ่งเดิมเป็นอาหารของมหาเศรษฐีชาวจีน จะกินแค่หนังเป็ดกรุบกรอบรสเค็มที่ย่างนานตลอดวันจนวาววับเป็นสีน้ำตาลสวย สำหรับชาวจีนอาหารจานนี้เป็นเรื่องของรสชาติ รสสัมผัส และค่าใช้จ่าย ไม่เกี่ยวกับคุณค่าทางอาหาร เนื้อเป็ดเป็นแค่สิ่งที่ใช้ปรุงและเพิ่มรสชาติให้หนัง โดยจะยกเนื้อให้คนรับใช้กินแบบเดียวกับแป้งหุ้มพายในยุคกลาง (ดู “ประวัติย่อของพาย” หน้า 68) เมื่อเป็ดปักกิ่งเผยแพร่ไปยังโลกตะวันตกในศตวรรษที่ 20 แฟนหลายคนของอาหารจานนี้ [ในฝรั่งเศสเรียกว่า *การ์นาร์ลาเก้ (canard laqué)* ซึ่งแปลตรงตัวว่า “เป็ดทาน้ำมันเคลือบเงา”] เข้าใจผิดเกี่ยวกับวิธีกินแบบจีนจึงบริโภคหมดทั้งเนื้อและหนัง อาหารจานนี้ตามธรรมเนียมจะเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้ง ต้นหอม และซอสฮอยซิน อาหารจานนี้ได้รับความนิยมมากในอังกฤษซึ่งอาจเป็นที่รู้จักมากกว่าในชื่อ **เป็ดหอมกรอบ** (crispy aromatic duck)

ไข่เยี่ยวม้า: หรือนี่คืออาหารเก่าแก่ที่สุดในโลก?



ไข่เยี่ยวม้า **(thousand-year-old egg) คือผลลัพธ์จากกระบวนการ** หนึ่งที่เกิดขึ้นเมื่อหลายพันปีก่อน ชาวจีนค้นพบว่าเมื่อเอาดินต่างมาพอกไข่เป็ด ไข่นกกระทา หรือไข่ไก่ จะทำให้เก็บไว้ได้นานหลายปี ดูเหมือนผู้ค้นพบคือชายชาวจีนผู้นำปูนขาวมาผสมเป็นปูนฉาบบ้านหลังใหม่แล้วเจอไข่เป็ดซึ่งถูกเก็บรักษาไว้อย่างดีในส่วนผสมนั้น เขารวบรวมความกล้าเพื่อชิมมัน เขาชอบรสชาตินี้ จากนั้นจึงลงมือผลิตเพิ่ม คราวนี้เติมเกลือเพื่อเพิ่มรสจนกลายเป็นสูตรปรุงอาหารรสเลิศของตะวันออกไกลในปัจจุบัน

เดิมต้องใช้เวลาอย่างน้อย 100 วันในการบ่มให้ได้ไข่เนื้อสีดำ [นำไปสู่อีกชื่อของอาหารจานนี้ นั่นคือ**ไข่ร้อยปี** (century egg)] แต่ก็มีการปรับปรุงกระบวนการดังกล่าวทำให้ตอนนี้สามารถผลิตในปริมาณมากภายในไม่กี่สัปดาห์ ไข่เยี่ยวม้ามีขายมากมายทั่วตะวันออกไกล โดยเฉพาะในรูปอาหารข้างทาง รวมทั้งไว้เสิร์ฟในโอกาสพิเศษ เช่น งานฉลองระดับชาติหรืองานเลี้ยงแต่งงาน ในฮ่องกงมีการปรับประยุกต์อาหารจานนี้หลายแบบ อย่างการนำไปหุ้มด้วยปลาปั่นกับเกล็ดขนมปังแล้วทอดจนกรอบเพื่อเสิร์ฟเป็นอาหารว่าง ผมว่าฟังดูเหมือนไข่สกอตช์มากเลย

ไข่ชนิดนี้มีกลิ่นฉุนของแอมโมเนียซึ่งทำให้มีผู้คิดว่าวิธีดั้งเดิมในการถนอมไข่คือนำไปแช่ปัสสาวะนาน 3 เดือน แม้การทดลองสมัยใหม่พิสูจน์แล้วว่าไม่น่าจะเป็นเช่นนั้น ตำนานก็ยังคงอยู่ดังปรากฏในชื่อไทยว่า *ไข่เยี่ยวม้า* อย่างไรก็ตามจีนไม่ใช่ชาติเดียวที่มีอาหาร “โบราณ” ฝรั่งเศสก็มีปาเตอายุร้อยปีสูตรดั้งเดิม ส่วนอังกฤษก็มีพุดดิ้งพลัมอายุร้อยปีเช่นกัน

หนึ่งในปัญหาน่าปวดหัวที่สุดของชีวิตคือ *ไก่กับไข่ อะไรเกิดก่อนกัน*

ปัญหาดังกล่าวกวนใจนักปรัชญากรีกผู้ยิ่งใหญ่ อริสโตเติล (ปีที่ 384-322 ก่อนคริสตกาล) ผู้กล่าวว่า “ถ้ามีมนุษย์คนแรก เขาต้องเกิดมาโดยไม่มีพ่อหรือแม่ ซึ่งก็นับว่าผิดธรรมชาติ ไม่อาจมีไข่ใบแรกที่เป็นจุดเริ่มต้นของนกหรือนกตัวแรกที่เป็นจุดเริ่มต้นของไข่ เพราะนกก็มาจากไข่” พระคัมภีร์เข้าข้างไก่อย่างชัดเจนโดยบรรยายไว้ในพระธรรมปฐมกาล 1:21 ว่าในวันที่ 5 ของการสร้างโลก พระเจ้าทรงสร้าง “บรรดาสัตว์ที่มีปีกตามชนิดของมัน” ในขณะที่นักวิทยาศาสตร์ศึกษาวิวัฒนาการแล้วสรุปว่าไข่เกิดก่อน คำถามที่ตามมาย่อมหนีไม่พ้น “แล้วไข่มาจากไหน” คำตอบคือ “ไม่ใช่ไก่” แต่เป็นนกซึ่งเป็นบรรพบุรุษของไก่ นั่นคือไก่ฟ้าป่าสีแดง (Red Junglefowl ชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Gallus Gallus*) สมาชิกเขตร้อนของตระกูลห่านฟ้าจากอินเดียและตะวันออกไกล หลักฐานฟอสซิลยืนยันเรื่องนี้ สัตว์ปีกป่าใช้ชีวิตอยู่กับไดโนเสาร์ (ซึ่งก็ฟักจากไข่เช่นกัน) และสายพันธุ์ก่อนประวัติศาสตร์อื่นๆ ดังนั้นไม่ต้องจินตนาการแบบก้าวกระโดดก็สรุปได้ว่าไก่ฟ้าป่าสีแดงอาจผสมข้ามสายพันธุ์กับสัตว์โบราณชนิดอื่น [มีผู้แนะว่าอาจเป็นไก่ฟ้าป่าสีเทา (Grey Junglefowl)] จนได้สายพันธุ์ใหม่ที่ตอนนี้เลี้ยงกันทั่วโลกเพื่อกินเนื้อและไข่ ลูกที่เกิดจากการผสมพันธุ์ดังกล่าวน่าจะเป็นไก่ตัวแรก... หลังฟักจากไข่แล้วนะครับ

เรื่องราวที่ไม่ค่อยเป็นอเมริกันของช็อปสุ่ย



คนมักมองว่าช็อปสุ่ย **(chop suey จีนกวางตุ้งเรียกว่า “จาบเซย” -** *ผู้แปล*) เป็นความพยายามของอเมริกาในการเลียนแบบอาหารจีน มีตำนานเรื่องเล่าว่าด้วยกำเนิดของมันหลายรูปแบบ ทุกเรื่องล้วนเกี่ยวข้องกับพ่อครัวชาวจีนอพยพผู้หงุดหงิดเพราะถูกบังคับให้ทำอาหาร บางเรื่องก็บอกว่าผู้บังคับเป็นคนงานเหมืองที่เมาเหล้า บางเรื่องก็เป็นคนงานก่อสร้างทางรถไฟที่กำลังอารมณ์เสีย หรือขุนนางชาวจีนผู้มาเยือน เหตุการณ์เกิดขึ้นในช่วงเวลาที่ครัวเหลือแค่เศษวัตถุดิบ พ่อครัวจึงเอาทุกอย่างมาผัดรวมกันเหมือนรวมมิตร ลูกค้าชอบใจ ถามว่าอาหารนี้ชื่ออะไร เขาประกาศว่ามันคือ *จาบเซย* ซึ่งเป็นมุกตลกเพราะคำคำนี้ในภาษาจีนกวางตุ้งแปลว่า “ของเหลือ” (ชื่ออาหารจานนี้ในภาษาจีนกลางแปลว่าเครื่องในสัตว์ปรุงสุกต่อให้คนครัวมีวัตถุดิบพร้อมปรุงก็อาจไม่ถูกใจลูกค้าชาวอเมริกัน)

อย่างไรก็ตามปรากฏว่าอาหารจานนี้แท้จริงแล้วมาจากไถซาน (Toisan) ซึ่งเป็นเขตชนบททางใต้ของกวางตุ้ง อีกทั้งเป็นบ้านเกิดของชาวจีนอพยพชุดแรกๆ ที่มายังแคลิฟอร์เนียด้วย ชื่ออาหารดั้งเดิมคือ *จ๋ำซุ่ย* (*tsap seui* แปลว่า “เศษเหลือๆ”) ทำจากผักเหลือๆ ผัดรวมกับเศษเนื้อ อย่างไรก็ตามในเมื่อสาเหตุสำคัญสุดที่คนจีนอพยพมาอเมริกาคือความยากจนข้นแค้น จึงเป็นไปได้ว่าชาวจีนชุดแรกที่มาลงหลักปักฐานในแคลิฟอร์เนียยุคตื่นทองอาจคุ้นเคยกับการนำเศษอาหารและของเหลือมาปรุงซ้ำเพื่อบริโภคอยู่ก่อนแล้ว (ดูเพิ่มเติม บับเบิลแอนด์สควีก และ เคดเจอรี)



15

คริสต์มาสดินเนอร์

ใครเป็นคนคิดค้นคริสต์มาสดินเนอร์?

ทำไมถึงมีแฮมคริสต์มาส?

ฉลองด้วยมินซ์พาย

ควรเป็นห่านหรือไก่งวงกันแน่?

ตูดไก่งวงอยู่ตรงไหน?

บรัสเซลส์สเปราต์: ผักที่เราพร้อมใจกันเกลียด

พุดดิ้งที่ถูกสั่งห้าม

ฉลองคืนที่ 12 หลังคริสต์มาสด้วยคิงเค้กกับพันช์ร้อน



คริสต์มาสที่บ้านผมน่าอภิรมย์กว่าที่อื่นอย่างน้อย 6 หรือ 7 เท่าเสมอ เราเริ่มดื่มกันเร็ว และในขณะที่คนอื่นเห็นซานตาคลอสแค่คนเดียว เราจะได้เห็น 6 หรือ 7 คน

ดับเบิลยู. ซี. ฟิลด์ส
(W. C. Fields)



ใครเป็นคนคิดค้นคริสต์มาสดินเนอร์?



หากจะพูดคุยเรื่องงานเลี้ยงกัน หัวข้อไหนจะดีไปกว่างานเลี้ยงคริสต์มาสดินเนอร์ตามประเพณี มันคือมื้ออาหารประจำปีที่สำคัญที่สุด (และมีแคลอรีสูงสุด) สำหรับคนส่วนใหญ่ แต่ทำไมเราถึงอยากเชิญญาติที่ไม่ค่อยชอบหน้ามารวมตัวกันแล้วใช้เวลาทั้งวันทำอาหารเลี้ยงพวกเขา? นั่นเพราะคุณอยากเห็นพวกเขาท้องแตกตายใช่ไหม?

เหตุผลส่วนหนึ่งอาจมาจากการที่อาหารมื้อนี้เป็นธรรมเนียมการสังสรรค์ซึ่งมีประวัติความเป็นมายาวนานมาก ทุกวัฒนธรรมทุกศาสนามีงานฉลองกลางฤดูหนาว (Midwinter) โดยทั่วไปมักจัดกันในวันที่กลางวันสั้นที่สุดของปี (21 ธันวาคม) หรืออีกชื่อหนึ่งคือวันเหมายัน (winter solstice) เพื่อฉลองฤดูใบไม้ผลิที่ใกล้จะมาเยือนพร้อมกับวาดหวังถึงชีวิตใหม่ ในยุคหินใหม่และยุคสำริด วันเหมายันสำคัญอย่างยิ่งเพราะคนในชุมชนไม่แน่ใจว่าจะรอดชีวิตจากฤดูหนาวได้หรือไม่ งานฉลองจึงเป็นการบูชาเทพเจ้าเพื่อขอให้พวกเขารอดตายจากความอดอยากที่มักเกิดขึ้นระหว่างเดือนมกราคมถึงเมษายน คนในเผ่าจะฆ่าปศุสัตว์ที่โตแล้วส่วนใหญ่เพื่อจะได้ไม่ต้องให้อาหารในช่วงเวลาดังกล่าว ดังนั้นจึงแทบจะเป็นช่วงเวลาเดียวในรอบปีที่มีเนื้อสดมาปรุงอาหาร งานฉลองยังมีเป้าหมายเรื่องคุณค่าทางจิตใจด้วย นั่นคือให้กำลังใจผู้คนในช่วงเวลาอันมืดมนที่สุดของปี แม้เมื่อชีวิตสะดวกสบายและเจริญมากขึ้น ผู้คนยังคงจัดงานฉลองนี้สืบเรื่อยมา

ชาวโรมันฉลองเทศกาลโซลอินวิกตุส (Sol Invictus หรือดวงตะวันผู้ไร้พ่าย) ในวันที่ 25 ธันวาคม เมื่อคริสตจักรต้องเลือกวันฉลองทางศาสนาพวกเขาก็ฉลาดเลือกให้วันดังกล่าวเป็นวันประสูติของพระเยซู ซึ่งแน่นอนว่าไม่ใช่วันประสูติจริงเพราะไม่มีใครรู้ว่าเป็นวันใด ดังที่

อาลักษณ์ไซรัส (Syrus the Scriptor) ให้ความเห็นไว้ตอนปลายศตวรรษที่ 4 ดังนี้

> มันเป็นธรรมเนียมของพวกนอกศาสนา พวกนั้นฉลองวันเกิดของดวงอาทิตย์ในวันที่ 25 ธันวาคม และจุดไฟเพื่อเป็นสัญลักษณ์งานฉลอง ชาวคริสต์มีส่วนร่วมอยู่ในงานพิธีและความสนุกสนานเหล่านี้ด้วย ดังนั้นเมื่อบุคคลสำคัญของคริสตจักรรับรู้ว่าชาวคริสต์มีใจชมชอบเทศกาลนี้ พวกเขาจึงประชุมกันและวินิจฉัยว่าควรฉลองวันประสูติของพระเยซูในวันนั้นด้วย

เราอาจพบร่องรอยของเทศกาลจุดไฟนี้ได้ในประเพณีคริสต์มาสที่สืบทอดมาถึงปัจจุบัน ดังเช่น ขอนไม้ยูล (Yule log) ท่อนซุงสำหรับเผาตลอดเทศกาล 12 วัน ทุกวันนี้ปรากฏอยู่ในรูป**บุชเดอโนแอล** (bûche de Noël) หรือเค้กรูปขอนไม้ประจำเทศกาลคริสต์มาสของชาวฝรั่งเศส ส่วนเทียนไขที่ผู้คนสมัยวิกตอเรียนผูกไว้กับต้นคริสต์มาสตอนนี้แทนที่ด้วยไฟกะพริบซึ่งปลอดภัยกว่ามาก และแน่นอนว่ายังมีการจุดไฟใส่พุดดิ้งคริสต์มาสด้วย

งานเลี้ยงคริสต์มาสงานแรกที่มีบันทึกไว้เกิดขึ้นที่โรมเมื่อ ค.ศ. 336 หลังจากนั้นไม่นานใน ค.ศ. 350 พระสันตะปาปาจูเลียสที่ 1 ก็ทรงยอมรับให้วันดังกล่าวเป็นวันฉลองการประสูติของพระเยซูอย่างเป็นทางการ เทศกาลดำเนินต่อเนื่องจากวันที่ 25 ธันวาคมจนถึงวันที่ 6 มกราคมซึ่งเป็นวันสมโภชพระคริสต์แสดงองค์ (ดูเพิ่มเติม คืนที่ 12 หลังคริสต์มาส) เป็นวันที่โหราจารย์ 3 คนมาเข้าเฝ้าพระกุมารเยซู หลักๆ แล้วเทศกาลจะจัดงานเลี้ยงกินเวลา 2 สัปดาห์ ธรรมเนียมนี้ปัจจุบันยังคงเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตชาวคริสต์

มีตำนานเล่าว่าในวันคริสต์มาสนี้เองที่กษัตริย์อาเธอร์ดึงดาบ

เอกซ์คาลิเบอร์จากหินและพิสูจน์ว่าพระองค์คือกษัตริย์อังกฤษโดยชอบธรรม งานฉลองคริสต์มาสของพระเจ้าอาเธอร์ปรากฏในวรรณกรรมยุคกลางมากมายหลายเรื่อง บทกวีจากศตวรรษที่ 14 ชื่อ *Sir Gawain and the Green Knight* เปิดฉากกลางงานฉลองคริสต์มาสที่คาเมลอต เมื่อพระเจ้าอาเธอร์กับอัศวินโต๊ะกลมและบรรดาสุภาพสตรีของพวกเขาฉลอง “ด้วยการกินเลี้ยงและเล่นสนุกทุกรูปแบบที่คิดได้ 15 วันเต็ม มีแต่เสียงหัวเราะสรวลเสเฮฮาช่างน่าฟังยิ่ง เล่นสนุกกันตอนกลางวันและเต้นรำตอนกลางคืน” การฉลองแบบฟุ่มเฟือยในงานเลี้ยงยุคกลางถือเป็นตำนาน ดังที่นักประวัติศาสตร์ผู้หนึ่งได้บันทึกไว้ในปี 1398 ว่า “[พระเจ้าริชาร์ดที่ 2] ฉลองคริสต์มาสที่ลิชฟิลด์จนหมดไวน์ไป 200 ตัน วัว 2,000 ตัว และอื่นๆ อีกมากมาย”

อย่างไรก็ตามการเฉลิมฉลองอันแฝงไว้ด้วยความเชื่อนอกศาสนาที่ปกปิดไม่ค่อยมิดนี้ก็มีผู้ไม่เห็นด้วยเช่นกัน ในปี 1583 เหล่าชาวสกอตผู้นับถือนิกายเพรสไบทีเรียนลงความเห็นว่าพระคัมภีร์ไม่ได้พูดถึงการฉลองวันคริสต์มาส คริสต์มาสเพิ่งเป็นวันหยุดอย่างเป็นทางการในสกอตแลนด์อีกครั้งเมื่อปี 1958 นี่เอง โดยในปี 1644 รัฐสภาพิวริทันของ โอลิเวอร์ ครอมเวลล์ สั่งห้ามฉลองวันคริสต์มาส กระทั่งคำว่า “คริสต์มาส” ก็ยังถูกสั่งห้ามไม่ให้ใช้เพราะคำนี้สื่อถึงพิธีมิสซาแบบคาทอลิกได้ด้วย ครอมเวลล์ต้องการให้วันที่ 25 ธันวาคมเป็นวันประกอบพิธีกรรมทางศาสนาล้วนๆ เพื่อให้ผู้คนระลึกถึงการประสูติของพระเยซูมากกว่าการกินดื่มมากเกินควร ในลอนดอนทหารได้รับคำสั่งให้เดินตรวจตามท้องถนนและยึดอาหารที่ปรุงไว้ฉลองวันคริสต์มาสโดยอาจใช้กำลังได้หากจำเป็น การประดับตกแต่งตามธรรมเนียมคริสต์มาสอย่างช่อฮอลลี อีกทั้งอาหารประจำเทศกาลอย่างมินซ์พาย (mince pie) และพุดดิ้งคริสต์มาสก็กลายเป็นของต้องห้าม แต่เมื่อพระเจ้าชาร์ลส์ที่ 2 เสด็จขึ้นครองราชย์ก็ทรงออกพระราชบัญญัติสมานฉันท์ (1662) ใจความคือยกเลิกการสั่งห้ามดังกล่าวและรับรองการ

เฉลิมฉลองกับพิธีกรรมคริสต์มาสในหนังสือคำอธิษฐาน (Book of Common Prayer) และเมื่อคริสตจักรแห่งอังกฤษเริ่มกลับมามีอำนาจ ผู้คนก็ฉลองคริสต์มาสด้วยความสนุกสนานเช่นกาลก่อน

อย่างไรก็ตามพวกพิวริทันจำนวนมากที่เดินทางออกจากอังกฤษเป็นเวลากว่า 50 ปีเพื่อสร้างโลกใหม่ที่ศรัทธาในศาสนามากขึ้นก็ไม่ได้หันหลังให้การฉลองโดยสิ้นเชิง ในปี 1621 เหล่าผู้แสวงบุญแห่งอาณานิคมพลีมัธจัดงานฉลองเพื่อขอบคุณพระเจ้าเมื่อการเก็บเกี่ยวสัมฤทธิผล โดยเรียกว่า “วันขอบคุณพระเจ้าครั้งแรก” (First Thanksgiving) ฉลองกันในวันที่ 13 ธันวาคม วันขอบคุณพระเจ้าเข้ามาทำหน้าที่แทนวันคริสต์มาสในฐานะวันฉลองกลางฤดูหนาวของเหล่าผู้มาตั้งรกรากใหม่ จากนั้นในปี 1863 เอบราแฮม ลิงคอล์น (Abraham Lincoln) ก็ย้ายวันขอบคุณพระเจ้าไปไว้ปลายเดือนพฤศจิกายนเพื่อให้มีช่วงหยุดพักหายใจก่อนเทศกาลคริสต์มาส ตอนนั้นเทศกาลนี้ได้รับอนุญาตให้เฉลิมฉลองกันได้อีกครั้งแล้ว

ทำไมถึงมีแฮมคริสต์มาส?



คล้าย ๆ กับหัวข้อที่แล้ว “ยูล” (Yule เป็นคำในภาษานอร์ส ใช้เรียกเทศกาลฉลองกลางฤดูหนาวตามธรรมเนียมของคนนอกคริสต์ศาสนา) แทบจะใช้ในความหมายเดียวกับ “คริสต์มาส” การจัดแฮมเคียงไก่งวงในคริสต์มาสดินเนอร์เป็นตัวอย่างแสดงให้เห็นว่าเทศกาลของชาวคริสต์ซึมซับองค์ประกอบของงานฉลองกลางฤดูหนาวในวัฒนธรรมอื่นเข้ามามากเหลือเกิน ตามธรรมเนียมนอร์สพวกเขาจะกินหมูป่าในเทศกาลยูลเพื่อระลึกถึงเฟรย์ (Freyr) เทพแห่งการเพาะปลูก ดินฟ้าอากาศ และความอุดมสมบูรณ์ ส่วนชาวโรมันกินหมูป่ากันในงานเทศกาลกลางฤดูหนาว

แซเทอร์นาเลีย (Saturnalia) เพื่อเป็นเกียรติแด่แซเทิร์น เทพแห่งเกษตรกรรม นอกจากนั้นหมูป่าก็ยังเกี่ยวข้องกับอีกบุคคลหนึ่งในเทพปกรณัม นั่นคืออาโดนิส (Adonis) ผู้เสียชีวิตเพราะโดนหมูป่าเล่นงาน และมีลักษณะบางอย่างคล้ายเรื่องราวของพระเยซูในแง่การเกิดใหม่ [หลังอาโดนิสเสียชีวิต เขาเกิดใหม่เป็นดอกแอนีโมนี (anemone)] และมีการฉลองวันเกิดของเขาในวันเดียวกับพระเยซู นั่นคือวันที่ 25 ธันวาคม

แฮมคริสต์มาส (Christmas ham) เชื่อมโยงกับงานฉลองหัวหมูป่า (Boar's Head Feast) ซึ่งยังคงจัดกันอยู่แม้ไม่บ่อยเหมือนในอดีต แฮมคริสต์มาสเกี่ยวพันกับธรรมเนียมโบราณที่จะเสิร์ฟหัวหมูป่าเป็นอาหารจานหลักในงานเลี้ยง หมูป่าเป็นสัตว์ดุร้าย การนำหัวของมันมาใส่จานแปลว่าคุณเอาชนะศัตรูที่ร้ายกาจได้ ในแง่สัญลักษณ์ทางคริสต์ศาสนา หัวหมูป่าเป็นตัวแทนของการที่พระกุมารเยซูทรงมีชัยเหนือความผิดบาป มีการบรรยายถึงธรรมเนียมการสังเวยหมูป่าและนำหัวของมันมาเสิร์ฟในงานฉลองคริสต์มาสในเพลงคริสต์มาสภาษาอังกฤษที่เก่าแก่ที่สุดชื่อ "The Boar's Head Carol" (พิมพ์ครั้งแรกในปี 1521) เพลงนี้จะร้องกันในงานฉลองเมื่อมีผู้ยกจานใส่หัวหมูเข้ามา งานฉลองนี้ในปัจจุบันควีนส์คอลเลจจากออกซฟอร์ดเป็นผู้ริเริ่ม ยังคงจัดกันทุกปีในวันคริสต์มาส วิทยาลัยแห่งนี้มีเรื่องเล่าของตนเองซึ่ง วิลเลียม เฮนรี ฮัสก์ (William Henry Husk) นำมาถ่ายทอดในปี 1868 เขาบันทึกว่าประเพณีนี้เกิดขึ้นเพื่อ:

> ฉลองการกระทำที่กล้าหาญของนักศึกษา ผู้ขณะเดินในป่าชอดโอเวอร์ใกล้ๆ กับวิทยาลัยพลางอ่านงานของอริสโตเติลไปด้วยถูกหมูป่าจู่โจมไม่ทันตั้งตัว สัตว์ป่าดุร้ายตัวนี้อ้าปากแยกเขี้ยวใส่เด็กหนุ่ม แต่เพราะเป็นคนกล้าหาญแถมยังมีกำลังใจดี เขาจึงยัดหนังสือที่กำลังอ่านลงคอของหมูป่าพลางร้องว่า *กรายคุม เอสต์* (*Græcum est* แปลว่าของขวัญจากชาวกรีก) เจ้าสัตว์ร้ายติดคอตายด้วยงานของปราชญ์ผู้ยิ่งใหญ่

ฉลองด้วยมินซ์พาย



มินซ์พาย**มีความเป็นมายาวนานย้อนไปถึงยุคกลาง ตอนนั้นยังเป็น**อาหารคาวดังที่สื่อผ่านคำว่า mince*meat* (เนื้อบด) แรกเริ่มเดิมทีมันไม่ได้เป็นอาหารหรือของหวานทว่าเป็นวิธีถนอมเนื้อให้อยู่ได้นานเมื่อฤดูหนาวมาเยือน เนื่องจากอาหารเลี้ยงสัตว์มีน้อย ปศุสัตว์ที่มีจำนวนมากเกินต้องการ (ดู คริสต์มาสดินเนอร์) จึงถูกฆ่าตอนปลายฤดูใบไม้ร่วง เนื้อของพวกมันจะถูกนำไปสับและปรุงสุกใส่เครื่องเทศกับผลไม้แห้ง จากนั้นจึงปิดผนึกไว้ใน “คอฟฟิน” หรือเปลือกขนมอบที่ปิดแน่นจนอากาศเข้าไม่ได้ (ดู “ประวัติย่อของพาย” หน้า 68) พายที่ได้มีขนาดใหญ่ ไม่เหมือนขนาดเล็กพอดีคำอย่างที่เราคุ้นเคยในสมัยนี้ พาย 1 ชิ้นในสมัยก่อนใช้เลี้ยงคนได้มากมายโดยเฉพาะในฤดูเทศกาล มินซ์พายชนิดดั้งเดิมเรียกว่า *เชเวตเต (chewette)* ปรุงโดยใช้เนื้อสับหรือตับผสมกับไข่ต้มสุกหั่นเต๋าและขิง ต่อมาไส้พายเริ่มมีผลไม้แห้งเป็นส่วนผสมมากขึ้นเรื่อยๆ เมื่อเวลาผ่านไปมันก็กลายเป็นส่วนผสมหลัก และไขมันซูเอตก็เข้ามาแทนที่เนื้อสัตว์ (ดู พุดดิ้งสเต็กกับไต) เมื่อถึงศตวรรษที่ 16 “มินซ์” พายในสมัยนั้นก็กลายเป็นอาหารพิเศษในเทศกาลคริสต์มาส ขนาดที่เมื่อ โอลิเวอร์ ครอมเวลล์สั่งห้ามฉลองวันคริสต์มาสในปี 1644 (ดู คริสต์มาสดินเนอร์) เขายังเจาะจงห้ามมินซ์พายเป็นการเฉพาะด้วย เนื่องจากไม่เคยมีการยกเลิกกฎหมายข้อนี้ ดังนั้นในทางเทคนิคการกินมินซ์พายในวันคริสต์มาสจึงยังคงถือว่าผิดกฎหมายอยู่ ถือเป็นข้อแก้ตัวชั้นเยี่ยมที่ควรจำไว้ใช้ตอนคุณอิ่มจนกินอะไรไม่ไหวแล้วแต่ไม่อยากทำร้ายความรู้สึกของแม่ผู้ใช้เวลาครึ่งเช้าไปกับการทำอาหารจานนี้

ควรเป็นห่านหรือไก่งวงกันแน่?



อาหารจานหลักในเทศกาลคริสต์มาสแต่เดิมคือห่าน **เพราะห่านก็**เหมือนนกอพยพชนิดอื่นๆ ที่โผล่มาและหายไปในช่วงเวลาเหมาะเจาะเป็นประจำทุกปี ทำให้การกินมันสอดคล้องกับงานฉลองทางสุริยคติและปฏิทินการเกษตร ผู้คนเชื่อมโยงห่านกับฤดูกาลที่เปลี่ยนแปลงมาตั้งแต่โบราณวัฒนธรรมต่างๆ ทั่วโลกบูชาห่านให้เทพเจ้าแทนคำขอบคุณที่เก็บเกี่ยวได้ผลจากนั้นจึงค่อยกินเนื้อของมัน ชาวเคลต์ (Celt) จะเสิร์ฟห่านในเทศกาลซาวอิน (Samhain) หรือที่รู้จักกันทั่วไปในชื่อฮาโลวีน เทศกาลยูลของชาวนอร์ส (ดู แฮมคริสต์มาส) และเทศกาลไมเคิลมาส (Michaelmas) ของชาวคริสต์ ในยุคกลางมีกระทั่งเทศกาลที่เรียกว่าเวย์ซกูส (Wayzgoose) เป็นงานฉลองตามธรรมเนียมของช่างพิมพ์จัดขึ้นในช่วงเทศกาลไมเคิลมาส (ตอนปลายฤดูร้อน) เมื่อต้องเริ่มทำงานใต้แสงเทียน ครูช่างพิมพ์จะจัดงานฉลองให้ลูกศิษย์และเด็กฝึกงานโดยมีห่านย่างเป็นอาหารจานหลัก

การเปลี่ยนจากห่านเป็น**ไก่งวง** (turkey) ตอนคริสต์มาสเกิดจากผู้ตั้งรกรากชาวพิวริทันในอเมริกาและงานฉลองเทศกาลขอบคุณพระเจ้าของพวกเขา (ดู คริสต์มาสดินเนอร์) พวกนี้ติดนิสัยไม่ชอบทำอะไรตรงไปตรงมา เพราะใจหนึ่งก็ไม่อยากให้เลิกฉลองคริสต์มาส พวกเขาก็เลยย้ายวันแล้วเรียกด้วยชื่ออื่นแทน ประเพณีนี้ยังคงสืบต่อกันมาในอเมริกาสมัยใหม่ ไก่งวงเป็นสัตว์พื้นเมืองทางตอนเหนือของอเมริกา พวกมันอยู่กันเป็นฝูงนอนในบึง กินเบอร์รี่ป่ากับเมล็ดพืชเป็นอาหาร ด้วยความที่พวกมันบินไม่เก่งเลยโดนจับง่าย (ดูข้อมูลในกรอบถัดไปและหัวข้อ ตูดไก่งวง) จึงเป็นแหล่งอาหารชั้นดีสำหรับผู้ตั้งรกรากชุดแรก เดิมชาวอาณานิคมสับสนระหว่างไก่งวงกับไก่ต๊อกซึ่งถูกส่งมาจากอินเดียตอนเหนือและพื้นที่อื่นๆ

ในเอเชียผ่านทางตุรกีก่อนจะมาถึงยุโรป ต่อมาจึงเรียกชื่อมันว่า “แม่ไก่ตุรกี” (Turkey hen) หรือ “พ่อไก่ตุรกี” (Turkey cock) ความสับสนนี้ทำให้ชาวอาณานิคมเรียกไก่งวงซึ่งเป็นสัตว์ปีกพื้นเมืองของอเมริกาว่า turkey ช่างเป็นเรื่องย้อนแย้งที่ชื่อนี้กลายเป็นชื่อติดปากของนกพันธุ์นี้มากกว่าพันธุ์ที่นำเข้าผ่านมาทางประเทศตุรกีจริงๆ

ผู้ตั้งถิ่นฐานชาวอเมริกันปรุงไก่งวงกินกันในวันขอบคุณพระเจ้า และทำให้มันกลายเป็นอาหารตามเทศกาล ในประเทศตะวันตกส่วนใหญ่ไก่งวงเข้ามาแทนที่ห่านในมื้ออาหารวันคริสต์มาส แต่ที่น่าสนใจก็คือนก 2 ชนิดนี้มีความหมายในทางสัญลักษณ์เหมือนกัน ในขณะที่คนจากโลกเก่าเชื่อมโยงห่านกับปีทางสุริยคติ ชาวอเมริกันพื้นเมืองก็เชื่อมโยงไก่งวงกับดวงอาทิตย์ ตำนานกำเนิดโลกของเผ่าโฮปิ (Hopi) บอกว่าไก่งวงตัวผู้คือสัตว์ชนิดแรกที่พยายามดันดวงอาทิตย์ขึ้นสู่ท้องฟ้าจนโดนดวงอาทิตย์เผาศีรษะ ทำให้ไก่งวงทุกตัวมีหัวล้านเลี่ยน

คุยเรื่องไก่งวง ***(to talk turkey)*** **หมายถึงพูดกันอย่างเปิดเผยและ**ตรงไปตรงมา ชาวยุโรปผู้มาตั้งรกรากในอเมริกาติดใจรสชาติอาหารท้องถิ่นไม่นานไก่งวงตัวผู้ก็กลายเป็นที่ต้องการอย่างสูง ผลคือการสนทนาจริงจังทุกครั้งกับชาวอเมริกันพื้นเมืองถูกเหมาว่าเป็นการ “คุยเรื่องไก่งวง” มีการใช้วลีนี้กันแพร่หลายจนในที่สุดก็ข้ามมหาสมุทรกลับไปยังอังกฤษ บางคนเสนอว่าสำนวนนี้เกิดจากการล่าไก่งวง พรานล่อไก่งวงให้เข้ามาติดกับด้วยการทำเสียงเลียนแบบไก่งวง ซึ่งไม่ต้องสงสัยว่าเจ้าสัตว์จอมซื่อบื้อชนิดนี้จะร้องตอบและเปิดเผยที่อยู่ให้พรานรู้

ส่วน ***ไก่งวงเย็น*** *(cold turkey)* นั้นตรงกันข้าม เพราะถือเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการเลิกเสพติดบางสิ่งบางอย่าง โดยทั่วไปใช้กับยาเสพติดร้ายแรง

สำนวนนี้ถูกบันทึกไว้ครั้งแรกในทศวรรษ 1930 จากการสังเกตว่าผิวของคนที่เลิกเสพยาซีดเซียว เย็นชืด และขนลุกชูชัน ไม่ต่างจากผิวไก่งวงที่โดนถอนขน วิลเลียม เบอร์โรห์ส (William Burroughs) นักเขียนชาวอเมริกันในกลุ่มบีตเจเนอเรชั่น (Beat Generation กลุ่มนักเขียนหัวขบถหลังสงครามโลกครั้งที่สองซึ่งสนใจการใช้ชีวิตนอกกรอบ - *ผู้แปล*) ไปไกลกว่านั้นด้วยการเสนอไว้ในหนังสือของเขาชื่อ *Junkie* (1953) ว่าผิวมนุษย์ในช่วงเลิกเสพยานั้นไม่ได้เหมือนแค่ไก่งวงที่ถอนขนแล้ว แต่เหมือนไก่งวงที่นำไปต้มแล้วทิ้งไว้จนเย็น นั่นเป็นคำอธิบายหนึ่งแต่นักศัพทมูลวิทยาไม่ได้เห็นตามนั้นทุกคน บางคนเชื่อว่าสำนวนดังกล่าวมีมานานกว่านั้น คือมีมาตั้งแต่ปี 1910 สำนวนนี้ในเวลานั้นหมายถึงการเปรียบเทียบระหว่างอาหารที่ทำจากเนื้อไก่งวงเย็นซึ่งทำได้โดยแทบไม่ต้องเตรียมการใด ๆ กับการเลิกเสพยาแบบหักดิบโดยไม่ต้องเตรียมการใด ๆ

ตูดไก่งวงอยู่ตรงไหน?

ส่วนนูน ๆ ที่ยื่นออกมาตรงปลายก้นไก่งวงที่ถอนขนแล้วมีชื่อ ในทางกายวิภาคว่ากระดูกปลายหาง (pygostyle มาจากคำในภาษากรีกที่แปลว่า “แกนสะโพก”) อวัยวะนี้อยู่ตรงปลายกระดูกสันหลังซึ่งเป็นส่วนที่ยึดขนหางไว้ เมื่อหลายล้านปีก่อนมันคือสิ่งที่ทำให้บรรพบุรุษของนกสมัยใหม่ได้เปรียบพวกที่หางเคลื่อนไหวได้อย่างอิสระ เพราะโครงสร้างที่มั่นคงนี้ช่วยควบคุมการบินได้ดีกว่า (แต่ไก่งวงก็บินไม่เก่ง นี่คือสาเหตุที่พวกมันกลายเป็นเหยื่อชั้นดีของชาวยุโรปผู้มาลงหลักปักฐานในอเมริกา)

นอกเหนือจากไก่งวง กระดูกปลายหางยังพบได้ในไก่ ห่าน และเป็ด นักกินบางคนยกย่องให้เป็นอาหารรสเลิศเมื่อนำไปย่างจนกรอบ ชาวฝรั่งเศสเรียกเนื้อใกล้ส่วนนี้ว่า *โซต์ล็อแลซ (sot-l'y-laisse)* ซึ่งแปลว่า "มีแต่คนโง่ที่ไม่กิน" ลักษณะบวมฉึ่งของบริเวณดังกล่าวเกิดจากต่อมน้ำมันที่นกจะใช้เพื่อทำความสะอาดตัวเอง จึงนำไปสู่ชื่อที่เรียกกันทั่วไปว่า **พาร์สันส์โนส** (parson's nose จมูกบาทหลวง) **โปปส์โนส** (pope's nose จมูกพระสันตะปาปา) หรือ**สุลต่านส์โนส** (sultan's nose จมูกสุลต่าน) ขึ้นอยู่กับว่าคุณอยากดูหมิ่นใคร สาเหตุที่เรียกเช่นนี้เพราะมันดูคล้ายท่าทีของพวกหัวสูงที่ชอบทำจมูกเชิด สำนวนนี้มีมาตั้งแต่ยุคกลางเป็นอย่างน้อย ดังปรากฏในภาพที่สลักไว้ใต้ที่นั่งในบริเวณร้องเพลงสวดของโบสถ์เซนต์แมรีในนันต์วิช ผลงานนี้สร้างขึ้นราวปี 1400 และเป็นภาพสัตว์ปีกที่มีใบหน้าของบาทหลวงอยู่บนสะโพก ว่ากันว่าเป็นการแก้แค้นของช่างฝีมือผู้โดนบาทหลวงเบี้ยวค่าแรง

บรัสเซลส์สเปราต์: ผักที่เราพร้อมใจกันเกลียด



อาหารอีกชนิดที่ดูเหมือนเป็นส่วนหนึ่งของคริสต์มาสดินเนอร์แต่แทบไม่มีใครชอบคือ**บรัสเซลส์สเปราต์** (Brussels sprout) ผู้ที่ชื่นชอบมันอ้างว่าหากปรุงให้ดีๆ จะอร่อยมาก การที่คนไม่ชอบมันก็เพราะเมื่อปรุงสุกเกินไปจะเกิดสารกลูโคซิโนเลตซิงกริน ส่งกลิ่นกำมะถันเหม็นตลบเหมือนโรงอาหารจากนรก แต่พวกที่ไม่ชอบก็ยืนยันว่าไม่มีวิธีที่เหมาะสมในการปรุงผักชนิดนี้ เจน กริกสัน เสนอไว้ใน *Vegetable Book* (1978)

ว่าผักชนิดนี้ปลูกกันในฟลานเดอร์สมาตั้งแต่ยุคกลางและเคยปรากฏตามงานเลี้ยงแต่งงานที่ราชสำนักเบอร์กันดี ในศตวรรษที่ 15 แต่น่าแปลกที่มันไม่ได้รับความนิยมและไม่เป็นที่รู้จักนอกพรมแดนเบลเยียมจนกระทั่งปลายศตวรรษที่ 18 เบลเยียมยังโชคดีที่กอบกู้ชื่อเสียงด้านอาหารได้ด้วยการคิดค้นและปรับปรุงสูตรเฟรนช์ฟรายส์

พุดดิ้งที่ถูกสั่งห้าม



พุดดิ้งคริสต์มาส**แบบแรกสุดอยู่ในรูปของพอตเทจ (pottage) อาหาร**ปรุงจากเศษเนื้อวัวหรือเนื้อแกะ ต้มกับผัก ผลไม้แห้ง ไวน์ และเครื่องเทศ แม้จะเติมเกล็ดขนมปังเพื่อให้น้ำซุปข้น ผลที่ได้ก็ยังมีลักษณะเป็นของเหลวอยู่มากตามชื่ออาหาร (“พอตเทจ” เป็นอีกคำหนึ่งที่เอาไว้เรียกสตูหรือซุป) อย่างไรก็ตามพระเจ้าเฮนรีที่ 8 ทรงโปรดอาหารจานนี้มาก ตำนานเล่าว่าพระองค์ทรงชิมมันครั้งแรกที่กระท่อมของคนตัดไม้ระหว่างออกล่าสัตว์ในฤดูหนาว จากนั้นก็ทรงยืนยันให้ปรุงอาหารจานนี้ในงานเลี้ยงตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในเทศกาลฉลองการเก็บเกี่ยว (Harvest Festival)

อาหารจานนี้มีพัฒนาการคล้ายคลึงมินซ์พายอยู่มาก (ดู มินซ์พาย) เพราะเมื่อเวลาผ่านไปผลไม้แห้งก็ค่อย ๆ เข้ามาแทนที่เนื้อ ส่วนไวน์ก็เปลี่ยนเป็นบรั่นดี และเมื่อมีการเติมลูกพรุนตั้งแต่สมัยพระนางเจ้าเอลิซาเบธที่ 1 เป็นต้นมา อาหารจานนี้ก็ได้ชื่อว่า “พลัมพอตเทจ” (plum pottage) แล้วก็มีคนเรียกมันว่า**พุดดิ้งพลัม**มากขึ้นเรื่อย ๆ ในศตวรรษที่ 17 อาหารจานนี้กลายเป็นที่เกลียดชังของผู้นับถือนิกายโปรเตสแตนต์หัวรุนแรง เพราะมีการจุดไฟที่พุดดิ้ง ตามความเชื่อแบบคาทอลิกการจุดไฟนี้เป็น

สัญลักษณ์สื่อถึงพระมหาทรมานของพระเยซู แต่พวกโปรเตสแตนต์มองว่าเป็นการระลึกถึงเทศกาลไฟของพวกนอกรีต โอลิเวอร์ ครอมเวลล์ เรียกมันว่า “ธรรมเนียมแห่งตัณหา ... ไม่เหมาะสมแก่ประชาชนผู้เกรงกลัวพระเจ้า” เขาสั่งห้ามพุดดิ้งพลัมรวมถึงการฉลองคริสต์มาสในรูปแบบอื่นๆ (ดู คริสต์มาสดินเนอร์) เมื่อถึงปี 1714 พระเจ้าจอร์จที่ 1 ซึ่งบางครั้งรู้จักกันในชื่อราชาพุดดิ้ง ขอให้ทำพุดดิ้งพลัมในงานเลี้ยงฉลองคริสต์มาสครั้งแรกของพระองค์หลังขึ้นครองราชย์ กลุ่มเควกเกอร์ (Quakers) แสดงปฏิกิริยาต่อเรื่องนี้อย่างสุดขั้ว พวกเขาตราหน้าอาหารจานนี้ว่าเป็น “ประดิษฐกรรมของหญิงแพศยาแห่งบาบิโลน” แต่ความเกลียดชังของพวกเขากลับยิ่งส่งเสริมความนิยมต่ออาหารจานนี้ ไม่ต่างจากการที่พวกฟิวเจอริสต์ต่อต้านพาสตา

เมื่อมีการใช้ผ้าห่อพุดดิ้งในศตวรรษที่ 17 (ดูเพิ่มเติม พุดดิ้งสเต๊กกับไต) ก็ทำให้ได้รูปทรงกลมอันโดดเด่นของพุดดิ้งต้นตำรับ (ก่อนหน้านั้นพุดดิ้งไม่ว่าหวานหรือคาวต้องนำไปต้มในกระเพาะสัตว์หรือไส้สัตว์ กล่าวได้ว่าไม่ต่างอะไรกับแฮกกิส) คนสมัยวิกตอเรียนนี่เองที่ทำให้พุดดิ้งพลัมกลายเป็นพุดดิ้งคริสต์มาส พวกเขาเปลี่ยนชื่อให้ใหม่อย่างเป็นทางการ สูตรแรกของพุดดิ้งคริสต์มาสปรากฏใน *Modern Cookery for Private Families* (1845) ของ อีไลซา แอกตัน ต่อไปนี้คือสุดยอดคำพรรณนาที่มีต่อการเสิร์ฟพุดดิ้งคริสต์มาสตามแบบวิกตอเรีย (แน่นอนว่ามาจาก *A Christmas Carol* ของดิกเคนส์) ซึ่งตีพิมพ์ก่อนหน้านั้น 2 ปี

> มิสซิสแครตชิต (Mrs Cratchit) ออกจากห้องไปตามลำพังด้วยวิตกกังวลเกินกว่าจะทนดูได้ เธอออกไปนำพุดดิ้งเข้ามา ... ว้าว! ควันคลุ้ง! พุดดิ้งออกจากหม้อทองแดงแล้ว กลิ่นเหมือนวันซักผ้า นั่นคือกลิ่นจากผ้าห่อพุดดิ้ง กลิ่นเหมือนห้องอาหารและร้านขนมอบที่ตั้งอยู่ข้างๆ โดยมีร้านซักรีดอยู่ถัดไป นั่นคือพุดดิ้ง

ภายในครึ่งนาทีมิสซิสแครตชิตก็เข้ามา เธอหน้าแดงก่ำทว่ายิ้มอย่างภูมิใจ ในมือคือพุดดิ้งที่เหมือนลูกปืนใหญ่ลายด่าง ดูแน่นและคงรูปดี ไฟลุกอยู่ครึ่งลูกจากบรั่นดีที่ติดไฟ มีซ่อคริสต์มาสฮอลลีประดับอยู่ด้านบนสุด

ตามธรรมเนียมควรทำพุดดิ้งนี้ในวันอาทิตย์สุดท้ายก่อนเทศกาลเตรียมรับเสด็จพระคริสต์เจ้า เรียกว่า “สเตอร์อัพซันเดย์” (Stir-up Sunday) ชื่อนี้มาจากบทเปิดของบทภาวนาหลักในหนังสือคำอธิษฐาน “ขอได้โปรดกระตุ้น (stir up) เจตจำนงของประชาชนผู้ภักดีของพระองค์ด้วยเถิดพระผู้เป็นเจ้า ขอให้พวกเขาทำสิ่งดีเพื่อให้ได้ผลดี และขอพระองค์ทรงประทานสิ่งดีให้พวกเขาอย่างอเนกอนันต์” สมาชิกทุกคนในครอบครัวจะผลัดกันคนพุดดิ้งจากทิศตะวันออกไปทิศตะวันตกเพื่อเป็นเกียรติแด่โหราจารย์ 3 คนผู้เชื่อกันว่าเดินทางมาจากทิศนั้น นอกจากนี้ในพระคัมภีร์ภาคพันธสัญญาใหม่ยังมีการอ้างอิงว่าพุดดิ้งชนิดนี้ควรทำโดยใช้เครื่องปรุง 13 ชนิดเพื่อเป็นตัวแทนพระเยซูกับอัครสาวกทั้ง 12 คน

ประเพณีการใส่เหรียญเงินหรือของชิ้นเล็กๆ ในพุดดิ้งคริสต์มาสเป็นประเพณีเก่าแก่ มาจากพิธีกรรมนอกศาสนาซึ่งทำนายว่าผู้ได้ของชิ้นนั้นไปจะมีโชคลาภ (ดู คอลแคนนอน และ คิงเค้ก) สิ่งที่คนสมัยวิกตอเรียนชอบใช้คือเครื่องรางเงิน มักทำเป็นรูปทรงรองเท้าบู๊ต ระฆัง กระดูก 2 ง่าม (wishbone) ปลอกนิ้ว แหวน กระดุม และเกือกม้า รองเท้าบู๊ตสื่อถึงการเดินทาง แหวนสื่อถึงการแต่งงาน ส่วนกระดูก 2 ง่ามสื่อถึงความสมหวัง ปลอกนิ้วถือว่าโชคร้ายเพราะเป็นการทำนายว่าจะขึ้นคาน นอกจากนั้นยังมีการใส่เหรียญเงิน 6 เพนนีและ 3 เพนนีในพุดดิ้ง ผู้ที่เจอจะโชคดี หลังสงครามโลกครั้งที่สองเหรียญไม่ได้ทำจากเงินอีกต่อไปแต่เป็นทองแดงผสมอัลลอยซึ่งจะก่อให้เกิดปฏิกิริยาในกระบวนการปรุงอาหาร ส่งผลให้ประเพณีการใส่ของเล็กๆ น้อยๆ เพื่อสร้างความประหลาดใจในพุดดิ้ง

คริสต์มาสลดน้อยลงมาก วิธีสมัยใหม่ที่ปลอดภัยต่อสุขภาพคือให้ห่อเหรียญในกระดาษฟอยล์ก่อนใส่พุดดิ้ง ซึ่งก็ให้ความรู้สึกไม่เหมือนเดิม

ฉลองคืนที่ 12 หลังคริสต์มาส ด้วยคิงเค้กกับพันช์ร้อน



วันที่ 6 มกราคมซึ่งรู้จักกันในชื่อวันฉลองสมโภชพระคริสต์แสดงองค์ (ดู คริสต์มาสดินเนอร์) เป็นวันสุดท้ายของ 12 วันหลังคริสต์มาส ส่วนเวลาเย็นของวันก่อนหน้านั้นจะเรียกว่าคืนที่ 12 (Twelfth Night) หลายประเทศในยุโรปมีการอบขนมหรือเค้กพิเศษที่ใส่ผลไม้แห้งเรียกว่า**คิงเค้ก** (king cake) เช่น ในฝรั่งเศสเรียกว่า *กาแลตต์ (galette)* / *กาโตเดรัว (gâteau des rois)* ในสเปนเรียกว่า *รอสโกนเดสเรเยส (roscón des reyes)* และในโปรตุเกสคือ *โบโลไร (bolo rei)* ตามธรรมเนียมจะมีการใส่เมล็ดถั่ว (เดี๋ยวนี้น่าจะเป็นของทำจากพลาสติกชิ้นเล็กๆ มากกว่า) เข้าไปในส่วนผสมเค้กแบบเดียวกับที่เคยมีการใส่เหรียญหรือของชิ้นเล็กๆ ในพุดดิ้งคริสต์มาส ผู้โชคดีเจอถั่วในเค้กส่วนของตนก็จะได้เป็นราชาหรือราชินีในค่ำคืนนั้น

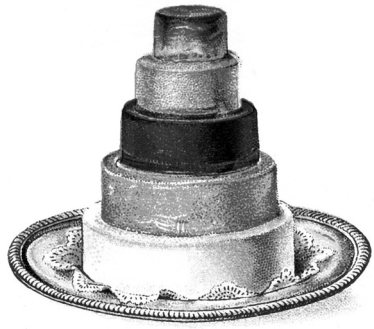
เรื่องนี้ทำให้นึกถึงโหราจารย์ 3 คนที่มาเยี่ยมพระกุมารเยซูในวันที่ 12 หลังพระองค์ประสูติ อันที่จริงธรรมเนียมนี้เก่าแก่ยิ่งกว่านั้นมาก มีมาก่อนคริสต์ศาสนาด้วยซ้ำ คืนที่ 12 เคยเป็นคืนปิดท้ายเทศกาลฉลองฤดูหนาวซึ่งเริ่มขึ้นในช่วงตอนปลายเดือนตุลาคมเหมือนเทศกาลซาวอินของชาวเคลต์ (ปัจจุบันคือฮาโลวีน) และเทศกาลแซเทอร์นาเลียของชาวโรมันโบราณ ตามธรรมเนียมของพวกเคลต์ คืนสุดท้ายของเทศกาลโลกจะกลับหัวกลับหางและลอร์ดแห่งมิสรูล (Lord of Misrule) จะเข้าครองโลก

ปัจจุบันผู้ที่เจอถั่วในเค้กก็คือตัวแทนดังกล่าว ทั้งนี้มีการถ่ายทอดความโกลาหลอลหม่านนี้ในบทละครเรื่อง *Twelfth Night* (1601) ของเชกสเปียร์ผ่านทางวิโอลา หนึ่งในตัวเอกของเรื่องผู้เป็นหญิงทว่าแต่งตัวเป็นชาย และคนรับใช้ชื่อมาลโวลิโอซึ่งเชื่อว่าตนสามารถเกี้ยวสุภาพสตรีสูงศักดิ์คนนี้ได้ ทั้งนี้เป็นเพราะแผนการของตัวตลกนามเฟสเตผู้ชักใยอยู่เบื้องหลังราวกับเป็นลอร์ดแห่งมิสรูลจอมเจ้าเล่ห์

ธรรมเนียมวาสเซลลิง (wassailing) เป็นส่วนหนึ่งของการฉลองคืนที่ 12 ธรรมเนียมนี้คือการไปตามบ้านแต่ละหลังเพื่ออวยพรให้ผู้ที่อยู่ในบ้านมีความสุข (ต่อมาพัฒนาเป็นการร้องเพลงแครอลตามบ้าน) และจะได้สิ่งตอบแทนเป็น**วาสเซล** (wassail มีที่มาจากคำในภาษาอังกฤษยุคกลางว่า *wæs hœil* แปลว่า “ขอให้สุขภาพดี!”) วาสเซลคือพันช์ร้อนใส่เครื่องเทศเสิร์ฟในถ้วยพิเศษที่เรียกว่าถ้วยวาสเซล คงไม่ต้องบอกว่าผู้ฉลองจะค่อยๆ อ่อนแรงลงเรื่อยๆ เมื่อเวลาผ่านไป ซึ่งก็อาจเป็นสาเหตุที่ในศตวรรษที่ 16 มีการแปลงเนื้อเพลง “We Wish You a Merry Christmas” เป็นคำขอ “ฟิกกี้พุดดิ้ง” (figgy pudding รูปแบบหนึ่งของพุดดิ้งคริสต์มาส) และ “เครื่องดื่มสุขสันต์” จากนั้นก็ยืนยันว่า

เราจะไม่ไปจนกว่าจะได้กิน
เราจะไม่ไปจนกว่าจะได้กิน
เราจะไม่ไปจนกว่าจะได้กิน โปรดนำมาโดยพลัน!

ลองมาร้องแบบนี้หน้าบ้านผมในค่ำคืนอุณหภูมิต่ำกลางฤดูหนาวสิครับ นักร้องที่รักเอ๋ย เป็นได้เจอดีแน่



16

รสเย็นของหวาน

พาฟโลวา: ของหวานเย็นๆ ที่ทำให้เกิดการโต้เถียงเผ็ดร้อน

เรื่องหัวเราะร่าน้ำตารินของปัวร์แบลล์เอแลน

ฟูล: ใครว่าโง่?

ออเรนจ์ฟูลของบูเดิล: หรือจะมีแต่สุภาพบุรุษที่ชอบ?

พีชเมลบา: พุดดิ้งที่ทำให้ดีวาละลาย

ของหวานสุดโปรดประจำโรงเรียน: สปอตทิดดิ๊ก

เครปซูแซตต์: แพนเค้กสำหรับเจ้าชาย?

พุดดิ้งเนสเซลโรเดอ ของขวัญของนักการทูต

หวานกว่าได้เปรียบ: เหตุใดทรัยเฟิลอยู่ได้นานกว่าคู่แข่ง?

ทาร์ตตาแตง: อาหารที่โชคชะตาพลิกผัน

แอปเปิลบราวน์เบตตี: พุดดิ้งที่ข้ามวัฒนธรรมมาได้สำเร็จ

จากอาหารรสเลิศของอาหรับสู่ของอร่อยแบบอเมริกัน:
เรื่องเล่าของไอศกรีม

ทรีเคิลทาร์ต: ต้นกำเนิดน่าตื่นใจของส่วนผสมหลัก



เป็นไปได้ที่คนผู้หนึ่งจะได้ความสุขใจจากพุดดิ้งขณะยังมีชีวิตอยู่มากกว่าจากคำสรรเสริญเยินยอหลังเสียชีวิต

สุภาษิต

•

ไอศกรีมช่างยอดเยี่ยมนัก น่าเสียดายที่ไม่ใช่ของผิดกฎหมาย

วอลแตร์



พาฟโลวา: ของหวานเย็นๆ ที่ทำให้เกิดการโต้เถียงเผ็ดร้อน



แอนนา พาฟโลวา (1881-1931) อาจเป็นนักเต้นบัลเลต์ผู้โด่งดังที่สุด ในประวัติศาสตร์การเต้นรำ ชื่อของเธอแทบจะมีความหมายเดียวกับบทบาทอันตราตรึงที่สุดของบัลเลต์ นั่นคือบทหงส์ใกล้ตาย (Dying Swan) ซึ่งคิดขึ้นให้เธอโดยเฉพาะระหว่างเป็นนักเต้นดาวเด่นของคณะอิมพีเรียลรัสเซียนบัลเลต์ (Imperial Russian Ballet) พาฟโลวาตกหลุมรักการเต้นบัลเลต์ตอนอายุแค่ 8 ขวบหลังชมการแสดงบัลเลต์เรื่อง *The Sleeping Beauty* แม่พาเธอไปทดสอบคัดตัวเข้าโรงเรียนบัลเลต์อิมพีเรียล (Imperial Ballet School) แต่ตอนนั้นเธอร่างกายอ่อนแอและตัวเล็กกว่าอายุจึงต้องรอถึง 3 ปีจึงจะได้เข้าเรียน อย่างไรก็ตามพอได้เข้าเรียนเธอก็ฝึกหนักและเข้ารับการฝึกสอนพิเศษจนในปี 1899 นักเต้นบัลเลต์ร่างเล็กคนนี้ก็จบการศึกษาด้วยวัย 18 ปี

พาฟโลวาพัฒนาฝีมือขึ้นเรื่อยๆ เธอได้รับคำชมมากมายจากการแสดงครั้งแรกใน *The False Dryads* ของ พาเวล เกิร์ดต์ (Pavel Gerdt) หนึ่งในนั้นคือคำชมจากนักวิจารณ์คนสำคัญและนักประวัติศาสตร์ผู้บอกว่า “ท่ากระโดดเป็นธรรมชาติ ท่าอาราเบสก์อ่อนช้อย และมีความเป็นหญิงที่เปราะบาง” เพราะความเป็นหญิงที่เปราะบางบวกกับท่วงท่าอันงามสง่าทำให้เธอโด่งดังอย่างรวดเร็วทั้งในหมู่ผู้ชมที่หลงใหลและครูสอนบัลเลต์ทั้งหลาย เธอยังเป็นนักเต้นบัลเลต์คนแรกในประวัติศาสตร์ที่ได้ออกทัวร์รอบโลก ไปไกลถึงนิวซีแลนด์และออสเตรเลีย การแสดงครั้งแรกของเธอที่ 2 ประเทศดังกล่าวมีผู้บรรยายว่าเป็น “เหตุการณ์ใหญ่ประจำปี 1926”

ประชาชนทั้ง 2 ประเทศปลาบปลื้มมาก “เธอไม่ได้เต้น เธอบินได้

ราวกับมีปีก" คือข้อความที่สื่อมวลชนนิวซีแลนด์บรรยายถึงเธอระหว่างการทัวร์ครั้งแรกในปี 1926 "พาฟโลวาผู้งามสง่า!" คือเสียงร้องชื่นชมจากชาวออสเตรเลีย เมื่อเธอมาทัวร์ที่นี่เป็นครั้งที่ 2 ในปี 1929 ชาวออสเตรเลียตื่นเต้นมากจนผู้สื่อข่าวรายหนึ่งตั้งข้อสังเกตว่า "เงียบอึ้งไปกันหมด! แต่ใครเล่าจะทนเงียบต่อไปได้เมื่อเห็นนักเต้นบัลเลต์ชื่อดังเป็นครั้งแรกขณะเธอยืนอยู่บนดาดฟ้าเรือเฟรแมนเทิลเมื่อวานนี้ เสียงจ้อกแจ้กจอแจดังระงม"

มีการคิดทำอาหารชื่อดังที่ตั้งชื่อตามพาฟโลวาเพื่อเป็นเกียรติแด่เธอและเป็นที่ระลึกการมาเยือนดินแดนอีกซีกโลกหนึ่งของเธอ **พาฟโลวา** ทำจากเมอแรงก์แผ่นกลมใหญ่ทาวิปครีมตกแต่งด้วยผลไม้สด สาเหตุหนึ่งที่ได้ชื่อนี้เพราะด้านข้างของมันเป็นชั้น ๆ เหมือนกระโปรงบัลเลต์ฟูฟ่อง ส่วนชิ้นสตรอว์เบอร์รี่กับเสาวรสก็คิดกันว่าเหมือนดอกกุหลาบประดับชุดเธอ อาหารจานนี้ว่ากันว่าคิดขึ้นในนิวซีแลนด์ แต่ชาวออสเตรเลียเถียงว่าคิดขึ้นในประเทศตน ทั้ง 2 ฝ่ายมีข้ออ้างและโต้ตอบคัดง้างกันไปมา ถือเป็นเกมชักเย่อของวงการอาหารซึ่งยืดเยื้อนานหลายปี

ชาวออสเตรเลียอ้างว่าอาหารชื่อพาฟโลวาปรากฏเป็นครั้งแรกในปี 1934 หรือ 3 ปีหลังนักเต้นบัลเลต์ผู้โด่งดังเสียชีวิต โดยมิสซิสเอลิซาเบธ แพกซ์ตัน (Mrs Elizabeth Paxton) เจ้าของโรงแรมเอสพลานาดในเมืองเพิร์ธขอให้หัวหน้าเชฟชื่อ เบิร์ต ซาสเช (Bert Sasche) คิดทำอาหารพิเศษมาเพิ่มในเมนู ตำนานประจำตระกูลแพกซ์ตันเล่าว่าหลังจากทดลองนาน 1 เดือน ซาสเชก็นำของหวานที่ต่อไปจะโด่งดังนี้ไปให้เจ้านายพร้อมพูดว่า "เบาเหมือนพาฟโลวา" คำพูดดังกล่าวถือเป็นการสื่ออย่างชัดเจนถึงนักเต้นบัลเลต์ผู้เคยเป็นแขกของโรงแรมแห่งนี้ ซาสเชยืนยันคำกล่าวอ้างนี้ตลอดชีวิตแม้จะยอมรับว่าอาหารดังกล่าวไม่ใช่ของใหม่เสียทีเดียว เขาอธิบายไว้ในบทสัมภาษณ์ของนิตยสารฉบับหนึ่งเมื่อปี 1973 ว่าปรับปรุงจากสูตรที่มีอยู่แล้ว อันที่จริงก็เป็นไปได้ว่าเขาอาจเคยเห็นสูตรเค้กเมอแรงก์

ใน *Women's Mirror* ฉบับวันที่ 2 เมษายน 1935 ซึ่งเป็นสูตรที่ส่งมาโดยสุภาพสตรีท่านหนึ่งจากนิวซีแลนด์

ส่วน คีธ มูนีย์ (Keith Mooney) ผู้เขียนชีวประวัติของพาฟโลวากลับสนับสนุนความคิดที่ว่าอาหารจานนี้ถือกำเนิดในนิวซีแลนด์ โดยอ้างว่าเป็นผลงานของเชฟหนุ่มที่โรงแรมแห่งหนึ่งในเวลลิงตัน เขาตกหลุมรักนักเต้นบัลเลต์ผู้โด่งดังสมัยที่เธอมาทัวร์ครั้งแรกในปี 1926 นับตั้งแต่ *Anna Pavlova: Her Life and Art* ตีพิมพ์ในปี 1982 นักประวัติศาสตร์อาหารชาวออสเตรเลียก็แย้งว่าแม้ดูเหมือนของหวานจานนี้จะริเริ่มทำในนิวซีแลนด์ แต่ก็เพิ่งมาตั้งชื่อตามเธอในออสเตรเลีย ดังยืนยันได้จากตำราอาหารของออสเตรเลียซึ่งไม่มีระบุถึงพาฟโลวาเลยจนกระทั่งทศวรรษ 1940

การโต้เถียงยังคงดำเนินต่อไป แต่ละฝ่ายต่างหาทางแย้งคำกล่าวอ้างของอีกฝ่ายจนกระทั่งปี 2008 เมื่อมีการตีพิมพ์ *The Pavlova Story: A Slice of New Zealand's Culinary History* เขียนโดย ดร. เฮเลน ลีช (Dr Helen Leach) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากมหาวิทยาลัยโอตาโกที่นิวซีแลนด์ นับแต่นั้นชาวออสเตรเลียก็เงียบไปบ้างเกี่ยวกับเรื่องนี้ เพราะขณะที่ลีชค้นคว้าเพื่อเขียนหนังสือเล่มดังกล่าวก็พบหลักฐานว่ามีการระบุถึงพาฟโลวาในนิตยสารผู้หญิงฉบับหนึ่งของนิวซีแลนด์เมื่อปี 1929 เธอยังค้นเจอสูตรอาหารจานนี้ใน *Rangiora Mothers' Union Cookery Book* ซึ่งเป็นสิ่งพิมพ์ของนิวซีแลนด์ในปี 1933 และตำราอาหารของมิสซิสแมกเคย์ (Mrs McKay) ชื่อ *Practical Home Cookery Book* ที่ตีพิมพ์ในปี 1929 ก็มีสูตรทำ "พาฟโลวาน้อย" (little pavlova) จำนวน 3 โหล ดังนั้นหากชาวออสเตรเลียหาสูตรอาหารที่ตีพิมพ์ก่อนหน้านั้นมายันกลับไม่ได้ ผมเกรงว่าการโต้วาทีครั้งนี้ดูเหมือนจะรู้ผลแพ้ชนะแล้วนะครับ มีน้ำใจนักกีฬากันหน่อยนะ

เรื่องหัวเราะร่าน้ำตารินของ ปัวร์แบลล์เอแลน



ฌาคส์ ออฟเฟนบาค (Jacques Offenbach, 1819-1880) เป็นนักประพันธ์เพลงชาวฝรั่งเศสผู้เกิดในเยอรมนี เขาเป็นคนแรกๆ ที่เขียนบทโอเปเรตตา (operetta รูปแบบหนึ่งของโอเปราซึ่งเพลงและเนื้อหาเบากว่า) *Orpheus and the Underworld* (1858) บางทีอาจเป็นผลงานมีชื่อที่สุดของเขา หลักๆ เป็นเพราะเพลง *galop infernal* ซึ่งทุกวันนี้รู้จักกันดีว่าเป็นเพลงซึ่งใช้ประกอบการเต้นระบำแคนแคน (cancan) โอเปเรตตาของออฟเฟนบาคขึ้นชื่อเรื่องการเสียดสีและความคมคาย จึงได้รับความนิยมอย่างยิ่งทั้งในฝรั่งเศสและประเทศที่พูดภาษาอังกฤษ ดังนั้นเมื่อผลงานของเขาเรื่อง *La belle Hélène* (“เฮเลนคนงาม”) ซึ่งเล่าเรื่องเฮเลนแห่งกรุงทรอยผู้หนีตามเจ้าชายปารีสจนจุดชนวนสงครามกรุงทรอย เปิดแสดงที่เตอาร์ตเดวาริเอเต ในวันที่ 17 ธันวาคม 1864 ก็รับประกันได้ว่าจะประสบความสำเร็จแน่ ยิ่งเมื่อมีข่าวว่านักร้องโซปราโนชาวฝรั่งเศส ออร์ตองส์ ชเนแดร์ (Hortense Schneider) ผู้ฉาวโฉ่ไม่แพ้ตัวละครที่เธอสวมบทหลังจากมีข่าวลือว่าเธอเป็นภรรยาน้อยของเจ้าชายแห่งเวลส์ ตอบรับมาเล่นบทเฮเลนคนงาม ละครเรื่องนี้ก็เป็นที่ฮือฮาทันทีและได้เปิดแสดงมากถึง 700 รอบ

เพื่อฉลองความสำเร็จของโอเปเรตตาเรื่องนี้ พ่อครัวคนดังชาวฝรั่งเศส ออกุสต์ เอสคอฟฟิเอร์ (ดู พีชเมลบา และ โซลเวโรนิก) คิดทำอาหารขึ้นมาเพื่อเป็นเกียรติแก่การแสดงโดยตั้งชื่อว่า**ปัวร์แบลล์เอแลน** (poire belle Hélène) เป็นลูกแพร์เคี่ยวเสิร์ฟคู่ไอศกรีมวานิลลาและเคลือบด้วยช็อกโกแลต อาจกล่าวได้ว่ารูปทรงของลูกแพร์คล้ายเรือนร่างผู้หญิง

และการเคลือบช็อกโกแลตก็ทำให้ผลไม้ที่เลือกมาโดดเด่นกว่าชนิดอื่น เช่นเดียวกับที่เฮเลนแห่งทรอยหรือ ออร์ตองส์ ชเนแดร์ [บรรดาผู้ชื่นชมตั้งฉายาให้เธอว่า ลา สเนแดร์ (La Snédèr)] โดดเด่นกว่าหญิงอื่น

La belle Hélène และงานอื่นๆ ของออฟเฟนบาคประสบความสำเร็จมากระหว่างทศวรรษ 1850-1860 แต่ในปี 1870 สถานการณ์กลับผลิกผันดำดิ่ง ชีวิตของเขาเริ่มคล้ายโอเปราแนวโศกมากกว่าแนวชวนหัว เมื่อเกิดสงครามระหว่างฝรั่งเศสกับเยอรมนี (ปรัสเซีย) เขาก็โดนสื่อฝรั่งเศสกล่าวหาว่าเป็นสายลับของบิสมาร์กเสนาบดีแห่งเยอรมนี (ดู บิสมาร์กแฮร์ริ่ง) และถูกบีบให้ต้องหนีกลับประเทศบ้านเกิด ในทางกลับกันสื่อเยอรมนีก็ใส่ความว่าเขาเป็นสายลับฝรั่งเศสและคนทรยศ จากนั้นออฟเฟนบาคก็หนีไปสเปนกับครอบครัว แต่เมื่อกลับมาปารีสก็พบว่าโอเปเรตตาของตนไม่ได้รับความนิยมอีกต่อไปแล้ว เนื้อหาเชิงเสียดสีถูกมองว่าเป็นการบ่อนทำลายพระเจ้านโปเลียนที่ 3 และกองทัพของพระองค์จนนำไปสู่ความพ่ายแพ้ ออฟเฟนบาคโดนตำรวจไล่ล่า แถมแฟนๆ ที่เคยชื่นชอบก็รุมประณาม จนในที่สุดเขากลายเป็นบุคคลล้มละลายเมื่อปี 1875 และต้องหนีไปอเมริกา การเปิดแสดงละครอย่างประสบความสำเร็จหลายรอบในสหรัฐฯ ช่วยกอบกู้ฐานะทางการเงินของเขา แล้วออฟเฟนบาคก็ได้ใช้ชีวิตอย่างมีความสุขไปจนกระทั่งเสียชีวิตในปี 1880 ทุกวันนี้อาจมีน้อยคนที่รู้จักออฟเฟนบาคผู้เป็นนักประพันธ์ที่โด่งดังที่สุดและมีความคิดสร้างสรรค์ที่สุดในบรรดาคนรุ่นเดียวกัน แต่หลายล้านคนจะยังได้กินหนึ่งในของหวานคลาสสิกของฝรั่งเศสที่ตั้งชื่อเพื่อเป็นเกียรติแด่เขา ซึ่งก็คือ *ปัวร์แบลล์เอแลน* นั่นเอง

ฟูล: ใครว่าโง่?



ฟูล (fool) คือพุดดิ้งดั้งเดิมแบบอังกฤษ ทำจากผลไม้ดิบหรือผลไม้ ที่ปรุงสุกแล้ว มักใช้ผลไม้รสเปรี้ยวอย่างราสเบอร์รี่หรือรูบาร์บ นำไปบดหรือเคี่ยวแล้วผสมกับวิปครีม เดิมชื่อขนมชนิดนี้มีความหมายเดียวกับทรัยเฟิล (trifle) และอาจเป็นการเล่นคำโดยอ้างอิงถึง "ฟูล" ที่แปลว่าคนโง่กับคำกริยาภาษาฝรั่งเศส *ฟูเล (fouler)* ที่แปลว่า "บด" หรือ "คั้น" (สื่อถึงการบดและเคี่ยวในขั้นตอนการทำ) สูตรแรกสุดของฟูลมีมาตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 17 แม้ว่าหนึ่งในรูปแบบที่ได้รับความนิยมสูงสุดอย่าง**กูสเบอร์รี่ฟูล** (gooseberry fool) อาจมีมานานตั้งแต่ศตวรรษที่ 15 ด้วยซ้ำ ชื่อนี้อาจมาจากการเล่นคำที่มีความหมาย 2 นัยดังที่นักศัพทมูลวิทยาบางคนเสนอว่า "กูสเบอร์รี่" อาจเกี่ยวข้องกับนกบางชนิด [นั่นคือ "เบอร์รี่ของห่าน (goose)"] ซึ่งห่านเองก็เป็นคำดั้งเดิมที่ใช้เรียกคนโง่ ทำให้ขนมหวานจานนี้มีชื่อที่แปลได้ว่า "คนโง่ของคนโง่" อีกรูปแบบหนึ่งที่ได้รับความนิยมคือ **นอร์ฟอล์กฟูล** (Norfolk fool) จากศตวรรษที่ 17 ซึ่งไม่มีผลไม้เลย ถือเป็นฟูลที่ไร้สมองที่สุดก็ว่าได้

ออเรนจ์ฟูลของบูเดิล: หรือจะมีแต่สุภาพบุรุษที่ชอบ?



"สุภาพบุรุษ" ตามความหมายในศตวรรษที่ 17-19 คือผู้ชายที่มีฐานะเลี้ยงตัวได้ มีชีวิตสุขสบายจากมรดกตกทอดก้อนใหญ่ กิจกรรมของ

สุภาพบุรุษในยุคสงบสุขคือออกงานสังคมและเล่นการพนัน ไม่เคยต้องทำงานจริงจัง ก่อนสโมสรไวต์สเปิดกิจการในปี 1693 บรรดาสุภาพบุรุษจะรวมตัวกันเล่นไพ่และดื่มตามร้านเหล้าซึ่งมีชื่อเสียงฉาวโฉ่มากน้อยต่างกันไป สโมสรสุภาพบุรุษแห่งแรกนี้เป็นสถานที่พักพิงสำหรับชาวอังกฤษชั้นกลางค่อนไปทางสูง รวมทั้งเป็นที่รับประทานอาหารและสังสรรค์ของผู้ชาย (ไม่รับผู้หญิงเด็ดขาด) ที่มีสถานะทางสังคมเท่าเทียมกัน สโมสรไวต์สประสบความสำเร็จอย่างรวดเร็ว กลายเป็นสถานที่สำหรับสมาชิกในวงจำกัดและยากจะเข้าร่วม ต้อนรับเฉพาะคนรวยลอยชายเท่านั้น ใครที่มีงานการรวมถึงผู้พิพากษาอาวุโสและนักการเมืองไม่มีสิทธิ์เข้าร่วม

เจ็ดสิบปีต่อมา วิลเลียม เพตตี เอิร์ลแห่งเชลเบิร์นคนที่ 2 (William Petty, 2nd Earl of Shelburne, 1737-1805) ว่าที่นายกรัฐมนตรีแห่งสหราชอาณาจักร (ดูเพิ่มเติม ไวต์เบต) ตัดสินใจตั้งสโมสรของตนเอง เชลเบิร์นต้องการสิ่งที่แตกต่าง นั่นคือสโมสรของพรรคทอรี (Tory) หรือเป็นสถานที่ให้บรรดาสุภาพบุรุษได้มาถกเรื่องการเมืองและเล่นไพ่กัน สถานที่แห่งนี้บริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพดีเยี่ยมโดยหัวหน้าบริกรผู้สุขุมของลอร์ดเชลเบิร์นชื่อ เอดเวิร์ด บูเดิล (Edward Boodle) และชื่อของเขาก็กลายเป็นชื่อสโมสร แน่นอนว่าบูเดิลไม่ใช่สุภาพบุรุษตามความหมายสมัยนั้น แต่เขาเป็นคนสนิทของพวกสุภาพบุรุษ ไม่นานสโมสรบูเดิลก็มีชื่อเสียงอย่างรวดเร็วในฐานะสโมสรที่ไม่มีเรื่องอื้อฉาวใดๆ แม้แต่เหรียญยังสะอาดหมดจดเพราะนำไปต้มก่อนให้สมาชิก ที่นั่นมีกฎกติกาเคร่งครัด ผู้รับใช้ต้องสวมกางเกงขี่ม้ายาวแค่เข่าสีดำ หากใครต้องการกินอาหารในชุดที่ไม่เหมาะสมก็ต้องไปใช้บริการห้องอาหารที่ไม่เป็นทางการชื่อ “ห้องสกปรก” และที่นี่ก็เหมือนสโมสรไวต์สตรงที่ไม่ต้อนรับผู้หญิงยกเว้นคนที่มาทำความสะอาด ลักษณะอันเป็นทางการทั้งยังน่านับถือเหล่านี้ทำให้เมื่อเวลาผ่านไปสโมสรบูเดิลก็กลายเป็นสโมสรตัวอย่างสำหรับสุภาพบุรุษ ถึงขั้นเรียกได้ว่าเป็นป้อมปราการอันไม่อาจบุกทะลวงได้สำหรับท่านชายเลยทีเดียว ในบทละครเรื่อง *An Ideal Husband* (1895) ของ ออสการ์ ไวลด์

(Oscar Wilde) ลอร์ดกอริง (Lord Goring) ผู้เป็นชายโสดขึ้นคานถูกมองว่าเป็น “ผลิตผลของสโมสรบูเดิล” และคู่ปรับเพศหญิงอย่างมิสซิสเชเวลีย์ (Mrs Cheveley) ก็ใช้คำพูดจิกกัดโดยบอกว่าเขาสะท้อน “ข้อดีเด่นทุกประการของสถาบันแห่งนี้”

เมื่อเวลาผ่านไปสโมสรบูเดิลก็ยังคงเป็นหนึ่งในสโมสรสุภาพบุรุษที่มีชื่อเสียงที่สุด ในบรรดาผู้มีชื่อเสียงที่เกี่ยวพันกับสโมสรแห่งนี้มี เอียน เฟลมิง รวมอยู่ด้วย เขาเป็นสมาชิกและใช้สโมสรบูเดิลเป็นต้นแบบของสโมสรเบลดส์ที่ เจมส์ บอนด์ เป็นสมาชิก อาหารจานเด็ดของที่นี่ก็ขึ้นชื่อเช่นกัน **ออเรนจ์ฟูลของบูเดิล** (Boodle’s orange fool) ทั้งหวานมัน ให้ความอุ่นใจ และอร่อยเลิศล้ำไม่ผิดจากตัวสโมสร มันทำจากเค้กฟองน้ำเป็นชั้นๆ แต่ละชั้นคั่นด้วยวิปครีมผสมเปลือกส้มกับเปลือกเลมอน ดูโดยรวมแล้วเหมือนทรัยเฟิลมากกว่าฟูล ปัจจุบันหากินได้ทั่วไปไม่เกี่ยงเพศและชนชั้น

พีชเมลบา: พุดดิ้งที่ทำให้ดีวาละลาย



ออกุสต์ เอสคอฟฟิเอร์ (1846-1935) เป็นเชฟชาวฝรั่งเศส อีกทั้งเป็นเจ้าของร้านอาหารและนักเขียน เขาคือบุคคลสำคัญในวิวัฒนาการอาหารฝรั่งเศสสมัยใหม่ ในทศวรรษ 1880 เขาร่วมมือกับบุคคลผู้มีชื่อเสียงพอๆ กันคือ เซซาร์ ริตซ์ (César Ritz ผู้ก่อตั้งโรงแรมริตซ์ในลอนดอน) บริหารโรงแรมซาวอยตามคำเชิญของ ริชาร์ด ดิออยลี คาร์ต (ดู โซลเวโรนิก) เอสคอฟฟิเอร์คิดค้นอาหารสุดแสนโด่งดังหลายจานที่นั่น นอกเหนือจากเป็นพ่อครัวที่คนยกย่องกันมากที่สุดในลอนดอนช่วงทศวรรษ 1890 แล้ว

เอสคอฟฟิเอร์ยังเป็นแฟนโอเปราตัวยงด้วย (ดูเพิ่มเติม ปัวร์แบลล์เอแลน) ตำนานเล่าว่าเขาผูกมิตรกับหนึ่งในนักร้องโอเปราผู้ยิ่งใหญ่ที่สุดในยุคสมัยนั้นอย่างคุณหญิงเนลลี เมลบา (1861-1931) ตอนเธอมาพักที่ซาวอย

คืนหนึ่งในปี 1893 นักร้องชาวออสเตรเลียผู้ขึ้นชื่อว่าเป็นคนเรื่องมากชอบเรียกร้องความสนใจ บอกเอสคอฟฟิเอร์ว่าเธอชอบไอศกรีม แต่กินไม่ได้เพราะกลัวเส้นเสียงแข็ง พ่อครัวผู้ไม่เคยหวั่นเรื่องท้าทายตรงเข้าครัวและทดลองนำไอศกรีมมาผสมกับผลไม้และซอสชนิดต่างๆ ด้วยหวังว่าจะช่วยให้อาหารจานนี้ลดความเย็นลงบ้าง ไม่นานเขาก็เจอส่วนผสมที่เขาชอบ นั่นคือพีชกับไอศกรีมวานิลลาราดซอสราสเบอร์รี่ (แม้บางตำนานบอกว่าเพิ่งมีการราดซอสในสูตรที่ปรับปรุงช่วงหลังๆ) ต่อมาสุดยอดเชฟผู้นี้ก็เสิร์ฟอาหารที่คิดค้นใหม่อย่างเลิศหรูในน้ำแข็งแกะสลักรูปหงส์ โดยอ้างอิงจาก *Lohengrin* กับเรื่องราวของอัศวินหงส์ เมลบาหลงใหลอาหารจานนี้มากเสียจนไม่นานก็เรียกร้องร้านอาหารและโรงแรมทั่วโลกที่เธอไปเยือนให้ทำมันบ้าง นับแต่นั้น**พีชเมลบา**ก็ได้รับความนิยมมากจนเมื่อไม่นานมานี้มีรายการแข่งขันทางโทรทัศน์ระดับประเทศรายการหนึ่งยกย่องให้มันติดอันดับอาหารยอดเยี่ยมของโลก ในขณะที่อเมริกาก็ประกาศให้วันที่ 13 มกราคมเป็นวันพีชเมลบาแห่งชาติ (ดูเพิ่มเติม ขนมปังปิ้งเมลบา เกี่ยวกับอาหารอีกจานที่ได้แรงบันดาลใจจากดีวาผู้นี้)

ของหวานสุดโปรดประจำโรงเรียน: สปอตทิดดิ๊ก



ขอให้ทุกท่านที่แอบไปหัวเราะหลังห้องช่วยสงบสติแล้วกลับมานั่งที่ ได้แล้ว นี่เป็นหัวข้อจริงจังนะครับ ไม่มีหนังสือเกี่ยวกับอาหารดั้งเดิมของอังกฤษเล่มไหนจะสมบูรณ์ได้หากไม่วิเคราะห์ว่าทำไมพุดดิ้งชนิดโปรดของผมสมัยเป็นนักเรียนถึงได้ชื่อว่า**สปอตทิดดิ๊ก** (spotted dick) เงื่อนงำแรกผมว่าต้องอยู่ที่เครื่องปรุงอย่างหนึ่ง นั่นคือลูกเกดเม็ดเล็ก (currant) เพราะทำให้เกิดจุดหรือ “สปอต” (spot) เงื่อนงำที่สองมาจากรูปร่างของอาหารจานนี้ แป้งซูเอตถูกนำไปม้วนเป็นทรงไส้กรอก ซึ่งอาจเป็นที่มาของชื่อเล่นว่า**สปอตทิดดอก** (spotted dog) คล้ายกับที่ไส้กรอกแฟรงก์เฟอร์เตอร์ดูคล้ายสุนัขพันธุ์ดัชชุนด์ (ดู ฮอตดอก) แต่เหตุผลที่น่าจะเป็นไปได้มากที่สุดมาจากที่มาของคำว่า “ดิ๊ก” (dick) ซึ่งก็เหมือน “ดอก” (dog) และ “ดัฟ” (duff) นั่นคือเป็นชื่ออย่างไม่เป็นทางการของ “พุดดิ้ง” อันที่จริงเป็นเรื่องที่มองออกได้ง่ายว่าทำไมเมื่อเวลาผ่านไปคำว่า “pudding” อาจกร่อนเป็น “puddink” และ “puddick” จากนั้นก็หดเหลือแค่ “dick” ทั้งนี้สูตรทำ “สปอตทิดดิ๊ก” ตีพิมพ์ครั้งแรกในปี 1850

ในไอร์แลนด์ อาหารจานนี้ทำจากขนมปังโซดาหวานผสมลูกเกดทั้งเม็ดเล็กและเม็ดใหญ่ (raisin) มีหลายชื่อด้วยกันทั้ง**เรลเวย์เค้ก** (railway cake) สปอตทิดดอก สปอตทิดดิ๊ก หรือแม้แต่สปอตทิดมิก (spotted mick) พุดดิ้งชนิดนี้ยังคงได้รับความนิยมทั้งในอังกฤษและไอร์แลนด์ แม้จะมีการเคลื่อนไหวรณรงค์ในหมู่สุภาพชนให้เปลี่ยนชื่อมันเป็น “สปอตทิดริชาร์ด” (spotted Richard) ก็ตาม (ในประเทศที่ใช้ภาษาอังกฤษ “ริชาร์ด” มักถูกเรียกเป็นชื่อเล่นว่า “ดิ๊ก” และดิ๊กยังเป็นสแลงหมายถึงอวัยวะเพศชายอีกด้วย - *บรรณาธิการ*)

เครปซูแซตต์: แพนเค้กสำหรับเจ้าชาย?



เครปซูแซตต์ **(crêpes Suzette) คือแพนเค้กราดเหล้ากรองด์มาร์เนียร์** แล้วจุดไฟ อาหารจานนี้ก็เหมือนอาหารจานเด็ดของโลกอีกหลายชนิดที่เกิดขึ้นโดยไม่ได้ตั้งใจ เหตุการณ์เกิดขึ้นที่คาเฟ่เดอปารีในมอนติคาร์โล ระหว่างที่เจ้าชายแห่งเวลส์ (ดู บัวร์แบลล์เอแลน) ผู้ขึ้นชื่อเรื่องเป็นเสือผู้หญิงมาประทับที่นี่ในปี 1895 พระองค์กำลังเสวยอาหารกับหนึ่งในสาวคนรัก ตอนนั้นพนักงานเสิร์ฟวัย 14 ปีชื่อ อองรี ชาปองติเอร์ (Henri Charpentier, 1880-1961) ทำพลาดขณะเตรียมอาหารให้เจ้าชาย ชาปองติเอร์บรรยายถึงเหตุการณ์ครั้งนั้นในหนังสืออัตชีวประวัติ *Life à la Henri* ซึ่งตีพิมพ์ในทศวรรษ 1940 ว่า

> เหล้าติดไฟโดยที่ข้าพเจ้าไม่ได้ตั้งใจขณะจัดจานอยู่หน้าถาดอุ่นอาหาร ข้าพเจ้าคิดว่าทำเสียเรื่องแล้ว เจ้าชายกับพระสหายกำลังรออยู่ ข้าพเจ้าจะเริ่มทำใหม่ทั้งหมดได้อย่างไร? ข้าพเจ้าจึงเลยลองชิมดูและคิดว่ามันเป็นรสชาติหวานที่ผสมผสานกันได้อร่อยที่สุดเท่าที่เคยลิ้มรสมา กระทั่งตอนนี้ข้าพเจ้าก็ยังคิดเช่นนั้น เปลวไฟที่ลุกขึ้นโดยไม่ตั้งใจคือสิ่งที่หลอมรวมส่วนประกอบทั้งหมดให้เป็นรสชาติผสมผสานนี้ ... เจ้าชายเสวยแพนเค้กด้วยส้อมแต่ใช้ช้อนตักน้ำเชื่อมที่เหลือ ครั้นพระองค์ตรัสถามว่าสิ่งที่เพิ่งเสวยไปอย่างเพลิดเพลินนี้ชื่ออะไร ข้าพเจ้าก็ทูลตอบว่าชื่อเครปโอแปรงซ์ (Crêpes au Prince) เจ้าชายทรงรู้ ... ว่านี่คืออาหารที่ทำขึ้นเพื่อพระองค์ แต่ก็ทรงแกล้งทักท้วงด้วยท่าทีขึงขังว่ามีสุภาพสตรีอยู่ด้วย เธอตกใจ

และลุกขึ้นยืนคลี่ชายกระโปรงเพื่อถอนสายบัว เจ้าชายตรัสต่อว่า “เปลี่ยนจากเครปโอแปรงซ์เป็นเครปซูแซตต์แทนได้ไหม” อาหารดังกล่าวจึงถือกำเนิดและได้ชื่อนี้ ข้าพเจ้าเชื่อว่าแค่ได้ชิมคำเดียวก็อาจเปลี่ยนมนุษย์กินคนให้กลายเป็นสุภาพบุรุษผู้มีอารยธรรมได้ วันต่อมาข้าพเจ้าได้รับของขวัญจากเจ้าชายเป็นแหวนประดับอัญมณี หมวกปานามา และไม้เท้า

พุดดิ้งเนสเซลโรเดอ ของขวัญของนักการทูต



พุดดิ้งยอดนิยมนี้เป็นของหวานรสเย็นฉ่ำทำจากครีมคัสตาร์ด เนื้อครีมผสมเชสต์นัตบดและผลไม้เชื่อม ว่ากันว่าคิดค้นขึ้นในปี 1814 โดยเชฟนักเดินทางของเคาน์ตคาร์ล ฟอน เนสเซลโรเดอ (Count Karl von Nesselrode, 1780-1862) นักการทูตและนักชิมคนสำคัญชาวรัสเซีย เห็นได้ชัดว่าเนสเซลโรเดอสนใจเชสต์นัตมากพอๆ กับที่ปาร์มองติเยร์สนใจมันฝรั่ง (ดูหน้า 202) เพราะมีชื่อของเขาปรากฏอยู่ในชื่อของหวานทำจากเชสต์นัตแทบทุกครั้ง ทั้ง**พายเนสเซลโรเดอ ทาร์ตเนสเซลโรเดอ** และ**บอมเบอเนสเซลโรเดอ** (bombe Nesselrode) ทั้งหมดนี้ล้วนมีเชสต์นัตเป็นส่วนประกอบ

ฟอน เนสเซลโรเดอเป็นบุตรชายของเคาน์ตผู้หนึ่งแห่งจักรวรรดิโรมันอันศักดิ์สิทธิ์ เขาเริ่มทำงานด้านการทูตระหว่างสงครามนโปเลียน เมื่อซาร์อเล็กซานเดอร์ที่ 1 ทรงส่งเขาไปเป็นทูตที่เบอร์ลินโดยมีภารกิจคอยรายงานการเคลื่อนไหวของกองทัพฝรั่งเศส ในปี 1814 เขาได้เลื่อนตำแหน่งเป็นนักการทูตอาวุโสและทำหน้าที่หัวหน้าตัวแทนรัสเซียอย่าง

เป็นทางการที่การประชุมใหญ่แห่งเวียนนา (Congress of Vienna) 40 ปี ถัดมาเขาโดดเด่นในฐานะรัฐบุรุษคนสำคัญของยุโรปและเป็นตัวแปรหลักของการเมืองในภูมิภาคนี้ แต่การที่เขาพยายามขยายอาณาจักรรัสเซียเข้าไปในดินแดนที่เคยเป็นของจักรวรรดิออตโตมันซึ่งเสื่อมอำนาจลงเรื่อยๆ ได้นำไปสู่สงครามไครเมีย (Crimean War, 1853-1856) ก่อให้เกิดความเสียหายมากมายและเป็นสงครามที่ไม่มีความจำเป็นต้องก่อขึ้นเลยสักนิด นี่หมายความว่าเนสเซลโรเดอต้องรับผิดชอบ (โดยอ้อม) ต่อชัยชนะครั้งใหญ่ (หรือการพ่ายแพ้ครั้งใหญ่ ขึ้นอยู่กับว่าคุณสนับสนุนฝ่ายไหน) รวมถึงยุทธการที่บาลาคลาวา (Battle of Balaclava) และชัยชนะในภาพรวมของอังกฤษแม้ว่าทหารอังกฤษจะเสียชีวิตไปมากในการรบครั้งนี้ ผมสงสัยจังว่าเขาจะรู้สึกอย่างไรหากรู้ว่าชื่อของตนเป็นที่จดจำมากที่สุดในประวัติศาสตร์ในฐานะชื่อพุดดิ้งเชสต์นัตเนื้อครีม

หวานกว่าได้เปรียบ: เหตุใดทรัยเฟิลอยู่ได้นานกว่าคู่แข่ง?



เฮดจ์ฮอกพุดดิ้ง (hedgehog pudding) ทิปซีเค้ก (tipsy cake) แทนซี (tansy) ซิลลาบับ (syllabub) ฟลัมเมอรี (flummery) จังเกต (junket) และทรัยเฟิล ในบรรดาของหวานยอดนิยมตามงานเลี้ยงแห่งศตวรรษที่ 18 เหล่านี้ หนึ่งเดียวที่อยู่รอดและได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบันคือพุดดิ้งเย็นรสเข้มข้นที่รู้จักกันในชื่อ**ทรัยเฟิล** ชื่อนี้มาจากคำในภาษาฝรั่งเศสโบราณคือ *ตรูเฟลอ (truſle)* หมายถึงสิ่งที่ไม่สำคัญหรือมีผลกระทบน้อย ทรัยเฟิลสูตรแรกๆ คล้ายฟูลมาก แทบจะเรียก 2 ชื่อนี้สลับกันได้อยู่หลายปี

อันที่จริงสูตร “Foole” ที่ปรากฏในตำราอาหารของ โจเซฟ คูเปอร์ (Joseph Cooper) พ่อครัวของพระเจ้าชาร์ลส์ที่ 1 (Charles I, 1600-1649) มีลักษณะใกล้เคียงกับทรัยเฟิลในปัจจุบันมากกว่าฟูลด้วยซ้ำ เพราะประกอบด้วยขนมปังชั้นบางๆ ที่นำไปแช่ “แซ็ก” (sack หมายถึงไวน์ขาวดราย) แล้วโปะคัสตาร์ดที่แต่งกลิ่นด้วยน้ำกุหลาบ (ดูเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารที่เหมือนทรัยเฟิลอีกชนิดในหัวข้อ ออเรนจ์ฟูลของบูเดิล)

เมื่อถึงกลางศตวรรษที่ 18 ทรัยเฟิลก็พัฒนาสูตร เพิ่มมาการูนแช่ไวน์หวานทาคัสตาร์ดแล้วโปะหน้าด้วยซิลลาบับ (นมหรือครีมที่ใส่น้ำตาลให้หวานและเติมไวน์เล็กน้อยให้ข้น) สิ่งสุดท้ายที่เพิ่มมานี้ค่อยๆ ถูกแทนที่ด้วยวิปครีม ครั้นถึงจุดนี้ทรัยเฟิลก็มีความโดดเด่นในวงการอาหารไม่ต่างจากอาหารที่คล้ายๆ กันอีกหลายชนิด รวมถึงชนิดที่เอ่ยชื่อไปแล้วอย่างทิปซีเค้ก (ชุบแอลกอฮอล์ เคลือบคัสตาร์ดหรือซิลลาบับ และแต่งด้วยอัลมอนด์หั่นบาง) และเฮดจ์ฮอกพุดดิ้ง (เป็นทิปซีเค้กอีกแบบ มีอัลมอนด์ยื่นออกมาเหมือนหนามของตัวเฮดจ์ฮอก) ทว่าเมื่อเวลาผ่านไปทรัยเฟิลก็เหนือกว่าคู่แข่งโดยดึงอัลมอนด์มาเป็นของตกแต่งบนซิลลาบับ/วิปครีมอีกที

สาเหตุที่ทรัยเฟิลกลายเป็นพุดดิ้งที่ได้รับความนิยมยาวนานอาจเป็นเพราะมันช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย ขนมชนิดนี้เป็นวิธีแสนอร่อยในการใช้ประโยชน์จากเค้กเก่า คัสตาร์ด และผลไม้ (เพิ่มเข้ามาในพัฒนาการช่วงหลังๆ ของทรัยเฟิล) รวมถึงของเหลืออื่นๆ จากพุดดิ้งที่กินมาทั้งสัปดาห์ นี่ยังอาจเป็นสาเหตุที่ทรัยเฟิลฉบับอิตาลีมีชื่อเล่นขำๆ ว่า *ซุปปาอิงเกลเซ* (*zuppa inglese* แปลว่าซุปอังกฤษ) เพราะในสายตาของชาวอิตาลี ชาวอังกฤษขึ้นชื่ออยู่ 2 เรื่อง นั่นคือการรีไซเคิลของเหลือทุกอย่างมาทำเป็นซุปสำหรับมื้อต่อไป (ดู มัลลิกาตาวนี) กับความคลั่งไคล้พุดดิ้ง

ทาร์ตตาแตง: อาหารที่โชคชะตาพลิกผัน



วัฒนธรรมส่วนใหญ่มีสูตรพายแอปเปิลของตนเอง อเมริกาถือว่า มันเป็นสัญลักษณ์ของชาติด้วยซ้ำ และถ้าคนอเมริกันทำอะไรได้ตามใจละก็ ทุกอย่างก็คง “เป็นอเมริกันเหมือนพายแอปเปิล” (ดูล้อมกรอบหน้า 268) แต่พายแอปเปิลเวอร์ชั่นฝรั่งเศสที่เรียกว่า**ทาร์ตตาแตง** (tarte Tatin) ได้รับยกย่องให้เป็นพายยอดเยี่ยมที่สุดชนิดหนึ่งในโลก และเช่นเดียวกับทาร์ตเบกเวลล์ที่เกิดขึ้นโดยไม่ตั้งใจ โรงแรมตาแตง (Hôtel Tatin) ในลามอตต์-เบิฟรง (Lamotte-Beuvron) ที่ฝรั่งเศส บริหารจัดการโดยคู่พี่น้องสาวโสดชื่อ สเตฟานี และ กาโรลีน ตาแตง (Stéphanie and Caroline Tatin) ในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 กิจการของพวกเธอดำเนินไปอย่างราบรื่น แต่แล้ววันหนึ่งเกิดเหตุเคี่ยวแอปเปิลสำหรับทำพายสูตรดั้งเดิมในน้ำตาลและเนยนานเกินไปจนไหม้ สเตฟานี ตาแตง ผู้คุมห้องครัวพยายามกู้อาหารจานนี้ด้วยการนำแป้งทรงกลมมาโปะทับแอปเปิลแล้วเอากระทะใส่เข้าเตาอบ จากนั้นเธอก็นำมาคว่ำใส่จานจนได้เป็นทาร์ตหน้าคว่ำ (ปัจจุบันไม่ถือว่าหน้าคว่ำแล้ว) สองพี่น้องประหลาดใจเมื่อพบว่าแขกในโรงแรมชื่นชอบทาร์ตที่หน้าเป็นแอปเปิลเคี่ยวผสมเนยน้ำตาลนี้มาก และแล้วอาหารคลาสสิกก็ถือกำเนิด หลังจากนั้นอาหารชนิดนี้ก็กลายเป็นโฆษณาชั้นดีของโรงแรมแห่งนี้ไปตลอดกาล

ทาร์ตตาแตงกลายเป็นอาหารจานเด่นของโรงแรมตาแตงทันที จากนั้นสูตรพร้อมเทคนิคการทำที่ไม่ธรรมดาก็แพร่สะพัดไปทั่วเขตโซลงจ์อย่างรวดเร็ว แต่ทาร์ตเพิ่งมาได้รับความนิยมระดับนานาชาติเมื่อ หลุยส์ โวดาเบลอ (Louis Vaudable) คนดังเจ้าของร้านอาหารมักซิมในปารีสได้ลิ้มรสทาร์ตตาแตงชิ้นหนึ่งตอนเดินทางผ่านโซลงจ์ เขาบรรจุทาร์ตชนิดนี้เป็นตัวยืนในเมนูของร้าน ซึ่งก็ยังคงมีเสิร์ฟมาจนถึงปัจจุบัน

แอปเปิลบราวน์เบตตี: พุดดิ้งที่ข้ามวัฒนธรรมมาได้สำเร็จ



ชาวยุโรปผู้ตั้งรกรากในอเมริกายุคแรก ๆ เก่งเรื่องการแก้ปัญหา เฉพาะหน้า เพราะนั่นคือสิ่งจำเป็น เมื่อขาดส่วนผสมหลักและอุปกรณ์ทำอาหารที่เหมาะสมจึงจำต้องใช้สิ่งที่มีอยู่ใกล้มือ ความพยายามปรุงพุดดิ้งนึ่ง (steamed pudding) ของโปรดลงเอยในรูปของหวานที่เหลวกว่า (แต่อร่อยมาก) และดูคล้ายคลึงครัมเบิล ผู้ตั้งรกรากเหล่านี้มีอารมณ์ขันอย่างแท้จริงเกี่ยวกับความผิดพลาดที่สร้างสรรค์ให้เกิดอาหารจานใหม่ ๆ เช่น พวกเขาเรียกอาหารเหล่านั้นว่า “สลัมป์” (slump แปลว่าทรุด) เป็นการสื่อโดยตรงว่าพุดดิ้งสูตรดั้งเดิมมีปฏิกิริยาต่ออุปกรณ์ปรุงอาหารแบบตามมีตามเกิดอย่างไร และอีกชนิดตั้งชื่อว่า “คอบเบลอร์” (cobbler) ก็สะท้อนถึงการเอาส่วนผสมมารวมกันอย่างหยาบ ๆ (cobble) เพื่อให้ได้เป็นอาหารขึ้นมา ถึงกระนั้นพวกเขาก็ชอบอาหารเหล่านี้ โดยมักนำไปเสิร์ฟเป็นมื้อเช้าหรือบางทีก็เป็นอาหารจานแรกของมื้อค่ำ กว่าจะกลายเป็นของหวานอย่างชัดเจนต้องรอจนถึงปลายศตวรรษที่ 19

หนึ่งในขนมอบเหล่านี้ที่ได้รับความนิยมคือ**แอปเปิลบราวน์เบตตี** (apple brown betty) ขนมนี้ดังมากในช่วงสงครามกลางเมืองอเมริกา (1861-1865) ขนมประกอบด้วยแอปเปิลหั่นชิ้นบางสลับชั้นกับเศษขนมปัง หมายความว่าเป็นขนมที่ทำได้ง่ายระหว่างเดินทางและคงรูปไม่เสียทรงง่าย สิ่งพิมพ์ที่อ้างถึงขนมชนิดนี้เป็นครั้งแรกคือ *Yale Literary Magazine* เมื่อปี 1864 ระบุถึงบราวน์เบตตีในรายการอาหารคู่กับกาแฟ ชา และพาย ว่าเป็นสิ่งที่ต้องงดบริโภคระหว่างฝึกทหาร ในวันจันทร์ที่ 11 กรกฎาคม 1938 หนังสือพิมพ์ *Daily Times* ในโรเชสเตอร์ นิวยอร์ก

ตีพิมพ์สูตรบราวน์เบตตี แนะว่าขนมชนิดนี้ตั้งชื่อตามหญิงสาวชาวอังกฤษชื่อ เบตตี บราวน์ (Betty Brown) ผู้อพยพไปอเมริกาเหนือตอนต้นศตวรรษที่ 19 แต่เหตุผลแท้จริงเบื้องหลังชื่อขนมอาจเป็นมุกตลกอีกอย่างของชาวอาณานิคม เพราะแอปเปิลบราวน์เบตตีคือเวอร์ชั่นติดดินของอาหารจานโปรดจากยุโรปอย่าง**แอปเปิลชาร์ลอตต์** (apple charlotte) นั่นเอง…



ถ้าใครสักคนเจอสิ่งที่ *just deserts* **โดยทั่วไปก็คือพวกเขาเจอสิ่งที่** สมควรได้รับ ความสับสนเกี่ยวกับที่มาของสำนวนนี้อยู่ที่การสะกดคำว่า “deserts” ดูเหมือนคำนี้แปลว่าผืนทรายกว้างใหญ่ในอียิปต์ (desert แปลว่าทะเลทราย) แต่ออกเสียงคล้ายของหวานหลังอาหารค่ำ (dessert) อย่างสปอตทิดดิ๊กและคัสตาร์ด ด้วยเหตุนี้จึงมักนำสำนวนไปใช้ในทำนองว่า “เอาเถอะ เขาสมควรได้กินพุดดิ้งนั่นหลังจากสิ่งที่เขาทำลงไป” ทว่านี่เป็นเรื่องเข้าใจผิด *Concise Oxford Dictionary* ให้นิยาม “desert” ไว้ 3 อย่าง (1) “ทอดทิ้งอย่างใจดำหรือทรยศ” (2) “พื้นที่แห้งแล้งและว่างเปล่าแทบไม่มีต้นไม้ขึ้น มักปกคลุมด้วยทราย” และ (3) “คุณค่าของคนผู้หนึ่งหรือความเหมาะสมที่เขาจะได้รับรางวัลหรือถูกลงโทษ” นิยามที่ 3 นี่เองที่อธิบายสำนวน “just deserts” เพื่อสื่อถึงรางวัลอันเหมาะสมหรือบทลงโทษที่สมควรได้รับ (มักใช้สื่อถึงแง่นี้มากกว่า) จากผลการกระทำของคนผู้นั้น ไม่มีอะไรเกี่ยวข้องกับสปอตทิดดิ๊กหรือของหวานใดๆ ทั้งสิ้น

จากอาหารรสเลิศของอาหรับสู่ของอร่อยแบบอเมริกัน: เรื่องเล่าของไอศกรีม



ปัจจุบันเราอาจไม่เห็นความสำคัญ แต่ก่อนหน้าจะมีเทคโนโลยี แช่เย็น การได้ครอบครองน้ำแข็งในช่วงอากาศร้อนหรือตลอดฤดูร้อนถือเป็นความเลิศหรูที่มีได้เฉพาะเศรษฐีเท่านั้น ตั้งแต่ยุคโบราณมีสิ่งปลูกสร้างพิเศษอย่างหนึ่งที่เรียกกันว่าโรงน้ำแข็ง สร้างขึ้นเพื่อเก็บน้ำแข็งและหิมะที่รวบรวมในฤดูหนาวเพื่อให้คงสภาพอยู่ได้ในฤดูร้อนซึ่งอุณหภูมิสูงลิ่ว ชาวเปอร์เซียเป็นผู้ริเริ่มความคิดนี้และเป็นพวกแรกที่นำน้ำแข็งมาใช้ทำอาหารเมื่อราวปีที่ 400 ก่อนคริสตกาล พวกเขาผสมน้ำแข็งกับน้ำกุหลาบ หญ้าฝรั่น และผลไม้ เกิดเป็นของหวานเย็นฉ่ำต้นแบบ**วอเตอร์ไอซ์** (water ice) หรือ**ซอร์เบต์** (sorbet) [พวกเขายังนำหิมะมาทำเครื่องดื่มผลไม้เย็นฉ่ำ เรียกว่า “เชอร์เบต” (sherbet) ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ “ซอร์เบต์” อีกที] ชาวโรมันก็เก็บน้ำแข็งและหิมะเอาไว้ใช้ทำเครื่องดื่มและขนมเย็นๆ เช่นกัน จักรพรรดิเนโรทรงโปรดอาหารเย็นฉ่ำเหล่านี้มากจนใน ค.ศ. 62 จักรพรรดิผู้ขึ้นชื่อเรื่องความฟุ่งเฟ้อก็ส่งทาสไปยังเทือกเขาแอเพนไนน์ เพื่อเก็บหิมะมาทำขนมหวานเย็นฉ่ำปรุงรสด้วยน้ำผึ้งกับลูกนัต ชาวอาหรับเป็นพวกแรกที่ทำวอเตอร์ไอซ์ให้เป็นของหวานผสมนม เพิ่มความหวานด้วยของเหลวข้นที่ใส่น้ำตาลแทนน้ำผลไม้ จนออกมาเป็นต้นแบบแรกๆ ของ**ไอศกรีม**ซึ่งได้รับความนิยมมากในแบกแดด ดามัสกัส และไคโร

คนจีนอาจคิดค้นซอร์เบต์และไอศกรีมตามแบบของตนในช่วงเดียวกับที่ชาวเปอร์เซียและชาวอาหรับคิดค้นอาหารเมนูนี้ (ว่ากันว่ามีขนมแช่แข็งทำจากนมผสมข้าวในจีนเมื่อราวปีที่ 200 ก่อนคริสตกาล) แต่เรื่องเล่าที่ว่า มาร์โก โปโล นำสูตรและเทคนิคจากจีนมายังอิตาลีนั้นไม่น่าเป็นจริง

เช่นเดียวกับกรณีของพาสตา ไม่อาจปฏิเสธได้ว่าเมื่อถึงศตวรรษที่ 16 อิตาลีก็กลายเป็นบ้านของขนมเย็นๆ ไปแล้ว และ แคทเธอรีน เดอ เมดิชี ก็นำขนมเย็นๆ นี้ไปให้ชาวฝรั่งเศสรู้จักผ่านทางคณะเชฟชาวอิตาลีของตน (ดู ไข่ฟลอเรนทีน) ถึงชาวยุโรปจะชอบวอเตอร์ไอซ์มากกว่าไอศกรีม แต่ชาติที่พัฒนาไอศกรีมจนสมบูรณ์แบบกลับเป็นอังกฤษ อังกฤษนั้นสนใจการนำคัสตาร์ดข้นเหนียวแสนอร่อยอันเป็นอาหารสุดโปรดของตนไปแช่แข็ง ครั้งแรกที่มีบันทึกการใช้คำว่าไอศกรีมในภาษาอังกฤษคือปี 1672 ข้อความระบุว่าไอศกรีมเป็นของหวานหลักสำหรับโอกาสพิเศษ สูตรไอศกรีมสูตรแรกปรากฏตัวขึ้นในปี 1718 นับตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 18 ไอศกรีมเป็นของหายากราคาแพง ตำราอาหารจึงเริ่มเอ่ยอ้างถึงมันบ่อยขึ้น เช่น ฮันนาห์ กลาส รวมสูตรไอศกรีมไว้ใน *The Art of Cookery* ฉบับพิมพ์ปี 1751 (ดู พุดดิ้งยอร์กเชอ) ต่อมาในปี 1768 ที่ฝรั่งเศสก็ตีพิมพ์หนังสือเกี่ยวกับไอศกรีมโดยเฉพาะชื่อ *L'Art de bien faire les glaces d'office*

ไอศกรีมมาถึงอเมริกาผ่านทางชาวอาณานิคมที่เป็นพวกเควกเกอร์ พวกเขานำสูตรไอศกรีมติดตัวมาด้วย ทั้ง เบนจามิน แฟรงคลิน, จอร์จ วอชิงตัน และ โธมัส เจฟเฟอร์สัน ต่างขึ้นชื่อว่าเป็นแฟนตัวยงของขนมน้ำแข็งชนิดนี้ พลังและความเสมอภาคของชาวอเมริกันช่วยดึงศักยภาพของไอศกรีมออกมาเต็มที่ ตั้งแต่ครั้งแรกที่มีการเสิร์ฟไอศกรีมอย่างเป็นทางการในงานเลี้ยงเมื่อปี 1744 ชาวอเมริกันก็ยกให้ไอศกรีมเป็นอาหารประจำชาติ เจ้าของร้านขนมยุคอาณานิคมพากันขายไอศกรีมตามร้านในนิวยอร์กและเมืองอื่นๆ เสียงตอบรับท่วมท้นจนคนทั้ง 2 ฝั่งมหาสมุทรแอตแลนติกเชื่อว่าชาวอเมริกันเป็นคนคิดค้นไอศกรีม ขนาดที่เครื่องทำไอศกรีมเครื่องแรกๆ รวมถึงแม่พิมพ์จากยุโรปตามพิพิธภัณฑ์และร้านขายของเก่ายังติดป้ายผิดว่ามาจากอเมริกา

ไอศกรีมโซดากับไอศกรีมซันเดย์

อย่างไรก็ตามไอศกรีม 2 ชนิดคือ**ไอศกรีมโซดา** (ice cream soda) และ**ไอศกรีมซันเดย์** (ice cream sundae) เป็นสิ่งที่คิดค้นขึ้นในอเมริกาอย่างแท้จริง ไอศกรีมชนิดแรกเชื่อกันว่าเป็นผลงานของคนขายโซดาที่ฟิลาเดลเฟียชื่อ โรเบิร์ต เอ็ม. กรีน (Robert M. Green) ในปี 1874 ตามตำนานเล่าว่าวันนั้นอากาศร้อนเป็นพิเศษและน้ำแข็งสำหรับใส่เครื่องดื่มก็หมด เขาจึงลองนำไอศกรีมวานิลลาจากแผงข้างๆ มาใส่แทน ผลงานของเขาติดตลาดและขายดีมากจนไม่นานก็กลายเป็นเครื่องดื่มประจำชาติมาจนถึงปัจจุบัน ขณะเดียวกันกรีนก็ภูมิใจในสิ่งประดิษฐ์ของตนมากจนระบุไว้ในพินัยกรรมให้สลักข้อความว่า “ผู้คิดค้นไอศกรีมโซดา” บนแผ่นจารึกหน้าหลุมฝังศพของตนด้วย

ไอศกรีมซันเดย์เกิดตามมาหลังจากนั้นไม่นาน เชื่อกันว่าคิดค้นโดยเจ้าของร้านไอศกรีม 2 คนในวิสคอนซินซึ่งเป็นคู่แข่งทางธุรกิจกัน แม้จะมีคำกล่าวอ้างการเป็นผู้คิดค้นจากที่อื่นๆ ในอเมริกาด้วยก็ตาม เอ็ด เบอร์เนอร์ส (Ed Berners) ในเมืองทูริเวอร์ส ค้นพบด้วยความบังเอิญในปี 1881 ว่าซอสช็อกโกแลตที่เขาใช้ผสมโซดาคือท็อปปิ้งแสนอร่อยสำหรับไอศกรีม จากนั้นเขาก็คิดจับคู่ไอศกรีมกับซอสอีกหลายแบบแล้วเรียกว่า ฟลอราดอรา (Flora Dora) มัดสกาว (Mudscow) และช็อกโกแลตพีนีย์ (Chocolate Peany) แต่ จอร์จ กิฟฟี (George Giffy) ในเมืองมานิโทวอกที่อยู่ใกล้ๆ กันเป็นผู้คิดชื่อไอศกรีมที่จะคุ้นหูกันในภายหลัง เขาเริ่มเสิร์ฟไอศกรีมชนิดพิเศษนี้ให้ผู้ที่กลับจากโบสถ์ในวันอาทิตย์ ในวันธรรมดาวันหนึ่งมีเด็กผู้หญิงตัวน้อยสั่งไอศกรีม “แบบใส่เครื่อง” เมื่อเธอรู้ว่ากิฟฟีเสิร์ฟไอศกรีมแบบนั้นเฉพาะวันอาทิตย์ เด็กน้อยก็ว่า “ถ้าอย่างนั้นก็เป็นซันเดย์ (วันอาทิตย์) หนูอยากกินไอศกรีมแบบนั้นแหละ!” กิฟฟีไม่อยากให้

เด็กน้อยงอแงจึงรีบเสิร์ฟไอศกรีมให้เธอ และนับแต่นั้นมาก็เรียกมันว่า “ซันเดย์” (Sunday)

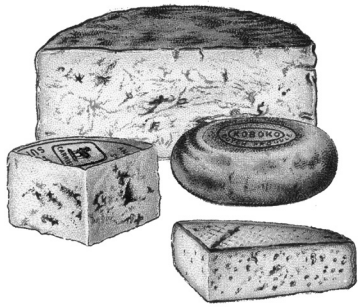
ทรีเคิลทาร์ต: ต้นกำเนิดน่าตื่นใจของส่วนผสมหลัก



และสุดท้ายเพื่อปิดฉากเมนูของหวาน เราจะว่ากันถึงของหวาน สุดโปรดของ แฮร์รี่ พอตเตอร์ ทำจากแป้งพายร่วนกับไส้ที่ผสม**โกลเดนไซรัป** (golden syrup) เข้ากับขนมปังป่น **ทรีเคิลทาร์ต** (treacle tart) มักเสิร์ฟร้อนกับครีมข้น (แต่โรงเรียนของผมใช้คัสตาร์ดเหลวแทน) โกลเดนไซรัปเป็นน้ำเชื่อมหรือ**ทรีเคิล**สีอ่อนชนิดหนึ่ง ทรีเคิลคือชื่อที่ใช้เรียกน้ำเชื่อมจากกระบวนการแปรรูปอ้อย ปัจจุบันใช้เพิ่มรสหวานให้อาหารเป็นหลัก แต่ในอดีตทรีเคิลถือเป็นยารักษาแมลงสัตว์มีพิษกัดต่อย อันที่จริงชื่อนี้มาจากคำในภาษาฝรั่งเศสโบราณ *ตริอาเคลอะ (triacle)* แปลว่า “ยาต้านพิษ” ชาวโรมันเคยใช้น้ำผึ้งในลักษณะเดียวกัน แต่ ณ จุดใดจุดหนึ่งระหว่างช่วงที่อารยธรรมโรมันล่มสลายกับช่วงเริ่มต้นยุคแห่งการค้นพบของยุโรปในศตวรรษที่ 15 น้ำผึ้งก็ถูกแทนที่ด้วยทรีเคิลในฐานะยาชั้นดีแห่งยุคกลาง ราวศตวรรษที่ 17 เมื่อไร่อ้อยแห่งใหม่ๆ เริ่มส่งผลผลิตกลับมายุโรปทางเรือ ทรีเคิลก็สูญเสียสถานะยาผีบอก เริ่มถูกนำไปใช้เป็นสารให้ความหวานและไส้ขนมทรีเคิลแทน ตำนานโบราณเรื่องหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับทรีเคิลเล่าว่าแท้จริงแล้วมันมาจากแหล่งทรีเคิลในดินแดนห่างไกลของอังกฤษ มีเรื่องเล่าที่ดูเหมือนจะทำให้คำกล่าวอ้างพิลึกนี้น่าเชื่อถือขึ้นมา นั่นคือกองทัพพิวริทันของ โอลิเวอร์ ครอมเวลล์ เคยฝังกากน้ำตาลนับล้านๆ ถังตอน

กลางศตวรรษที่ 17 เมื่อเวลาผ่านไปกากน้ำตาลก็รั่วจากถังและทำให้เกิดทะเลสาบทรีเคิลใต้ดินขนาดใหญ่ ขณะที่คำอธิบายแบบอื่นๆ อ้างถึงไร่อ้อยยุคก่อนประวัติศาสตร์ซึ่งกลายเป็นฟอสซิลและอาจขุดขึ้นมาได้แบบเดียวกับถ่านหินหรือสังกะสี ทฤษฎีนี้น่าสนใจแต่เสียดายที่ไม่จริง

การคิดค้นโกลเดนไซรัปมีบันทึกที่ดูน่าเชื่อถือกว่านั้น เป็นที่รู้กันว่าโกลเดนไซรัปเกิดจากนักธุรกิจชาวสกอตชื่อ เอบรัม ไลล์ (Abram Lyle) ในปี 1883 เขาค้นพบว่าผลพลอยได้ที่เกิดจากการผลิตน้ำตาลที่โรงงานของเขาในลอนดอนตะวันออกคือน้ำเชื่อมเลิศรสที่ใช้ทาขนมหรือใส่อาหารได้ ไลล์เป็นคนเคร่งศาสนาอย่างยิ่ง ว่ากันว่าเขาใช้สโลแกน “มีของหวานออกมาจากตัวที่แข็งแรง” บนกระป๋องสีเขียวทองของผลิตภัณฑ์นี้ประกอบรูปซากสิงโตที่มีผึ้งบินวน ถ้อยคำนี้มาจากพระคัมภีร์ภาคพันธสัญญาเดิม (ผู้วินิจฉัย 14:14) เกี่ยวข้องกับเรื่องของแซมสัน (Samson) ผู้ฆ่าสิงโตตัวหนึ่งระหว่างเดินทาง แล้วภายหลังมาเจอซากของมันโดยมีผึ้งมาสร้างรังอยู่ภายในซาก เมื่อถึงปี 1921 ไลล์ก็รวมกิจการกับโรงน้ำตาลเทตกลายเป็นบริษัทเทตแอนด์ไลล์ (Tate & Lyle) ปัจจุบันเป็นโรงงานน้ำตาลอ้อยแห่งเดียวในอังกฤษแถมยังใหญ่ที่สุดในยุโรป บริษัทนี้ยังคงขายโกลเดนไซรัปได้เดือนละกว่า 1 ล้านกระป๋อง ยี่ห้อซึ่งจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าในปี 1904 นี้ถือว่าเก่าแก่ที่สุดในอังกฤษ


KOBOKO

17

เนยแข็งล้างปาก

ลิตเติลมิสมัฟเฟตกินอะไร?

บรี: คนทำชีสช่างโชคดีนัก

พาร์เมซาน: เป็นที่ชื่นชอบและถูกเลียนแบบอย่างลับๆ

เสิร์ฟชีสบนขนมปังปิ้งอย่างไรให้ผู้รับเจ็บใจที่สุด?

ฟองดู: อาหารชีสคลาสสิกแห่งเทือกเขาแอลป์

ให้นิยามเชดดาร์: เนยแข็งของคนทั่วโลก

พอร์ตซาลุต: เงียบไว้แล้วจะดีเอง

ศิลปะโบราณของการทำชีสให้เป็นเค้ก

กลิ้งชีส: วิธีเสิร์ฟดับเบิลกลอสเตอร์แบบคึกคัก

บิสกิตที่ผ่านการคัดสรรมาให้กินคู่ชีส

ผมเห็นร่างหนึ่งกระโจนด้วยความเร็วสูงไปซ่อนตัวอยู่หลังต้นสน...

"คุณเป็นใคร" ผมถาม

"เบน กันน์" เขาตอบ เสียงของเขาฟังประหลาดเหมือนแม่กุญแจขึ้นสนิม "ฉันคือ เบน กันน์ ผู้น่าสงสาร ฉันเอง และฉันก็ไม่ได้พูดกับชาวคริสต์มา 3 ปีแล้ว ... แต่เพื่อนเอ๋ย หัวใจฉันคิดถึงอาหารของชาวคริสต์เหลือเกิน เธอคงไม่บังเอิญมีชีสติดตัวมาด้วยใช่ไหม ไม่เหรอ เอาเถอะ ฉันฝันถึงชีสหลายคืนยาวนาน ส่วนใหญ่ทากับขนมปังปิ้ง ก่อนจะตื่นจากฝัน และฉันก็มาอยู่ตรงนี้"

โรเบิร์ต หลุยส์ สตีเวนสัน
(Robert Louis Stevenson)
Treasure Island

ลิตเติลมิสมัฟเฟตกินอะไร?



การพัฒนาเกษตรกรรมแบบมีระบบเมื่อราว 7,000 ปีก่อน คริสตกาลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ นั่นคือสัตว์ไม่ได้มีดีแค่เนื้ออีกต่อไป และทันทีที่มนุษย์เริ่มรีดนมจากสัตว์ที่เลี้ยงไว้ วิธีการเก็บรักษาของเหลวรสอร่อยเปี่ยมคุณค่าทว่าเสียเร็วนี้ก็กลายเป็นปัญหาที่ต้องรีบหาทางออก เป็นไปได้ว่ารูปแบบแรกเริ่มของชีสอาจเป็นนมเปรี้ยว เกิดจากการสังเกตว่านมที่ทิ้งไว้ในภาชนะจะจับตัวกันเป็นก้อนเมื่ออุณหภูมิสูง อย่างไรก็ตามตำนานที่เล่ากันทั่วไปบอกว่า**ชีส**เป็นการค้นพบโดยบังเอิญคล้ายกับสเต๊กทาร์ทาร์ทั้งยังมีกำเนิดจากเอเชียกลางเหมือนกัน คนจากชนเผ่าเร่ร่อนผู้หนึ่งเอานมใส่ถุงมัดไว้กับอานม้าเพื่อเก็บไว้ดื่มระหว่างการเดินทางอันยาวไกล หลังจากควบม้ากลางแดดร้อนหลายชั่วโมง เขาก็พักเพื่อดื่มนมดับกระหาย แต่แล้วก็พบว่านมแยกชั้นเป็นของเหลวเจือจางรสเปรี้ยวกับก้อนสีขาว ๆ ที่จับตัวแน่น นมแยกชั้นเพราะเยื่อบุกระเพาะแกะซึ่งใช้ทำถุงอานม้า จากนั้นก็เปลี่ยนเป็นชีสรูปแบบหนึ่ง บางครั้งเรียกว่า **เคิร์ด** (curd ลิ่มนม) กับ**เวย์** (whey หางนม) นี่คือของว่างที่ลิตเติลมิสมัฟเฟตนั่งกินในเพลงกล่อมเด็กชื่อดังของอังกฤษ และสิ่งนี้เองคือพื้นฐานของชีสทุกชนิดที่เราโปรดปราน

ชีสสมัยใหม่ที่คล้ายกับรูปแบบพื้นฐานนี้มากที่สุดคือ**คอตเทจชีส** ซึ่งกลายเป็นอาหารหลักยอดนิยมในยุโรปตอนปลายยุคกลางเมื่อคนงานในชนบทกลายเป็นผู้เชี่ยวชาญในการเปลี่ยนแทบทุกสิ่งทุกอย่างให้กลายเป็นอาหารบำรุงสุขภาพ และหากมองในแง่สารอาหาร ชีสก็มีคุณค่าสูงสุด เพราะอุดมด้วยสารอาหารส่วนใหญ่ในนม ชีสอยู่ในรูปสารสกัดจากนมจึงมีไขมัน วิตามิน และโปรตีนทั้งหมดที่มีอยู่ในนม คนงานจะเก็บของเหลือจาก

การทำชีสและเนยเพื่อนำกลับบ้านไปเปลี่ยนเป็นชีสอีกชนิดที่ทำง่ายมาก ง่ายขนาดที่ทำได้ตามบ้าน ไม่ว่าจะมีอุปกรณ์น้อยนิดหรือคุณภาพต่ำแค่ไหนก็ตาม เทคนิคการทำคอตเทจชีส [หรือคอตเทเจอร์สชีส (cottager's cheese)] มาจากชาวยุโรปผู้ตั้งถิ่นฐานในอเมริกายุคแรกๆ และใช้ชื่อที่ไม่ชวนกินนักดังที่ระบุไว้ใน *The Dictionary of Americanisms* (1848) "สเมียร์-เคสเป็นการเตรียมนมเพื่อนำมาทาขนมปัง อีกชื่อที่เรียกกันคือ คอตเทจชีส" คำว่า**สเมียร์เคส** (smearcase) มีที่มาจากคำในภาษาเยอรมันคือ *ชเมียแคเซอ* (*Schmierkäse* "ชีสที่ทาได้") สะท้อนถึงการผสมผสานเชื้อชาติต่างๆ ในหมู่ชาวอาณานิคม แต่เมื่อผู้ตั้งถิ่นฐานจากเยอรมนีหลายคนปรับตัวเป็นชาวอเมริกันมากขึ้นเรื่อยๆ ชื่อนี้ก็ค่อยๆ ถูกแทนที่ด้วย "คอตเทจชีส" แต่พวกอามิช ผู้สืบเชื้อสายโดยตรงจากบรรพบุรุษชาวสวิสและยังคงพูดภาษาเยอรมันรูปแบบหนึ่ง เป็นผู้มีความเชื่อหนักแน่นมั่นคงไม่โอนอ่อนไปตามกระแสการเปลี่ยนแปลงสู่ความเป็นอเมริกันในรูปแบบต่างๆ สูตรชีสเค้กของพวกเขาจึงยังคงใช้ชื่อว่า **สเมียร์เคสเค้ก** (smearcase cake)

บรี: คนทำชีสช่างโชคดีนัก



ใน *Odyssey* ของโฮเมอร์ ตอนหนึ่งนางเซอร์ซีเสิร์ฟชีสให้ โอดิสซิอุสขณะพยายามยั่วยวนเขา ชาวกรีกและชาวโรมันหมกมุ่นเรื่องชีส ชีสปรากฏอยู่ในข้อเขียนและงานโมเสกจำนวนมากจากยุคสมัยนั้น เมื่อถึง ค.ศ. 300 ก็มีการค้าและการส่งออกชีสตามแนวชายฝั่งเมดิเตอร์เรเนียนและทั่วยุโรป แต่เมื่อจักรวรรดิโรมันพ่ายต่ออนารยชน (ราว ค.ศ. 410) ยุคมืดเปิดศักราช และชีสก็หายไป

นับเป็นโชคดีของเราที่ศาสนจักรยุคแรก (ดังที่เราได้รู้ผ่านหัวข้อคริสต์มาสดินเนอร์) เปิดรับส่วนดีของวิถีชีวิตนอกศาสนา ในที่สุดบาทหลวงตามอารามยุคแรกทั่วยุโรปก็ฟื้นฟูการทำชีสขึ้นมาใหม่ อารามเหล่านี้ไม่มีแรงกดดันทางการค้าจากโลกภายนอก จึงเป็นโอกาสดียิ่งให้ได้ทดลองทำอะไรใหม่ๆ บาทหลวงปรับปรุงเทคนิคการบ่มและการเก็บชีส ชีสชนิดหนึ่งที่ถือกำเนิดในช่วงนี้คือ**บรี** (Brie) เป็นชีสฝรั่งเศสเนื้อนุ่มชื่อดังซึ่งมีเปลือกสีขาวนิ่มหยุ่นไม่เหมือนใคร ริเริ่มทำในแคว้นบรีทางเหนือของฝรั่งเศสราว ค.ศ. 770 บรีมีตำนานโด่งดัง ตามชีวประวัติที่เขียนในศตวรรษที่ 9 ของจักรพรรดิองค์แรกแห่งอาณาจักรโรมันอันศักดิ์สิทธิ์ พระเจ้าชาร์เลอมาญ (ค.ศ. 742-814) ผู้เข้ายึดครองดินแดนยุโรปอันกว้างใหญ่ในยุคมืดและเปลี่ยนชาวยุโรปให้หันมานับถือศาสนาคริสต์ ครั้งหนึ่งพระองค์เดินทางไปยุโรปและแวะพักที่เรือนของบิชอปท่านหนึ่งเพื่อรับประทานอาหารค่ำ

> วันนั้นเป็นวัน [ศุกร์] พระองค์ไม่ปรารถนาจะเสวยเนื้อสัตว์หรือนก แต่สภาพภูมิประเทศแถบนั้นทำให้บิชอปไม่อาจหาปลามาได้อย่างปุบปับ จึงสั่งให้นำชีสรสเยี่ยมทั้งขันมันมาถวายพระเจ้าชาร์เลอมาญ ... ไม่ได้เรียกร้องอาหารที่ดีกว่านั้น แต่ทรงเอามีดหั่นเปลือกชีสออกเพราะคิดว่ากินไม่ได้ จากนั้นก็เสวยเนื้อสีขาวข้างใน ตอนนั้นเองบิชอปผู้ยืนเฝ้าอยู่ใกล้ๆ เหมือนผู้รับใช้ก็ขยับเข้ามาหาและพูดว่า “เหตุใดทรงทำเช่นนั้นเล่า องค์จักรพรรดิ? พระองค์กำลังจะทิ้งส่วนดีที่สุดนะพะย่ะค่ะ” พระเจ้าชาร์เลอมาญ ... จึงทรงหยิบเปลือกชีสเข้าปากตามคำคะยั้นคะยอของบิชอปแล้วเสวยช้าๆ ก่อนจะกลืนเหมือนเนย จากนั้นก็แสดงออกว่าเห็นด้วยกับคำแนะนำของบิชอปโดยตรัสว่า “จริงแท้ เจ้าภาพผู้แสนดี” แล้วทรงเสริมว่า “ส่งชีสแบบนี้ให้เราปีละ 2 เกวียนด้วยนะท่าน”

บิชอปได้รางวัลตอบแทนความเหนื่อยยากเป็น “ที่ดินผืนงาม” ให้โบสถ์ ส่วนบรีก็ก้าวสู่เส้นทางการเป็นหนึ่งในชีสฝรั่งเศสที่โดดเด่นที่สุด

ชีสก้อนโต* (big cheese) เป็นสำนวนภาษาปากใช้เรียกคนที่สำคัญ**ที่สุด ช่วงต้นศตวรรษที่ 19 “ชีส” เป็นศัพท์แสลงที่ชาวลอนดอนใช้เรียกอะไรก็ตามที่เป็นของแท้หรือได้รับความนิยม *The Slang Dictionary* ของจอห์น เคมเดน ฮอตเตน (John Camden Hotten) ซึ่งตีพิมพ์ครั้งแรกในปี 1863 ให้นิยาม “cheese” ว่าหมายถึง “อะไรก็ตามที่ดี ชั้นหนึ่ง เป็นของจริงแท้ และยอดเยี่ยม” หากใช้ในแง่นี้ก็ไม่มีอะไรเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นมเลย ดูเหมือนคำคำนี้จะกร่อนมาจากคำในภาษาเปอร์เซียคือ chiz ที่แปลว่า “วัตถุ” หรือ “สิ่งของ” อย่างที่เซอร์เฮนรี ยูล (Sir Henry Yule) อธิบายไว้ใน *Hobson-Jobson* พจนานุกรมอังกฤษ-อินเดียอันโด่งดัง (ดู ปาปาดัม) ว่า *ชีซ (chiz)* เป็นคำที่ผู้มีเชื้อสายอังกฤษ-อินเดียมักใช้ในสำนวน “*ชีซ* แท้” (real *chiz*) หมายถึงบางสิ่ง (หรือบางคน) ที่ยอดเยี่ยมที่สุดในกลุ่มนั้นๆ ในอเมริกาช่วงต้นศตวรรษที่ 20 สำนวนนี้กลายเป็น “big cheese” ตามกระแสนิยมการใช้สำนวนที่ขึ้นต้นด้วย “big” เพื่อใช้บรรยายสิ่งดีที่สุดในสิ่งของประเภทเดียวกัน เช่น ***big fish, ***big bug*** และ ***big banana*** เป็นต้น อย่างไรก็ตามสำนวนนี้ไม่ได้ใช้ชมเชยอย่างเดียว แต่ยังมีความหมายรองดังปรากฏในสำนวนอื่นๆ ที่มีคำว่า “cheese” เช่น ***cheesed off*** (หงุดหงิด) และ ***cheesy*** (ราคาถูกหรือไม่ใช่ของแท้) สำนวนหลังนี้อาจมาจากกลิ่นแรงของชีส จึงเป็นไปได้ว่ามีผู้คิดขึ้นเพื่อใช้คำว่า *chiz* (“chizzy”) ในเชิงเสียดสีเยาะเย้ย เอาไว้เรียกบางสิ่งที่ออกแนวโอ้อวดและไร้รสนิยม



พาร์เมซาน: เป็นที่ชื่นชอบและถูกเลียนแบบอย่างลับๆ



ใน *Decameron* ของบอกคาซโชมีภูเขาลูกหนึ่งที่ทำจากพาร์เมซาน ขูด คนบนนั้นไม่ทำอะไรนอกจากผลิตมักกะโรนีและราวิโอลี พาร์เมซานเป็นชีสที่ผลิตในอิตาลีมาตั้งแต่ยุคกลาง หลักๆ คือผลิตในแถบปาร์มา (อันเป็นที่มาของชื่อชีสชนิดนี้) พาร์เมซานเป็นชีสในดวงใจของทั้งนโปเลียน และ แซมวล พีพส์ (Samuel Pepys) ผู้โด่งดังเรื่องฝังชีสพาร์เมซาน "เช่นเดียวกับไวน์และของอื่นๆ [ของเขา]" เพื่อเก็บรักษาให้รอดพ้นมหาอัคคีภัยแห่งลอนดอนเมื่อปี 1666 โมลิแยร์ (1622-1673) นักเขียนบทละครผู้ป่วยหนักอย่างกะทันหัน ปฏิเสธยาน้ำตามตำรับโบราณและร้องขอพาร์เมซานมากินอย่างเมามันจนมีเศษชีสร่วงอยู่ทั่วเตียงที่เขานอนเสียชีวิต พาร์เมซานไม่ช่วยให้เขาฟื้นคืนชีพแต่ก็ขึ้นชื่อว่าดีต่อสุขภาพ อีกทั้งมีคุณค่าทางอาหารสูง กระบวนการบ่มอันยาวนานทำให้มันย่อยง่าย และเชื่อกันว่าส่งเสริมให้เกิดแบกทีเรีย "ที่เป็นมิตร" ในลำไส้ เมื่อเวลาผ่านไปก็เริ่มมีผู้ชื่นชอบพาร์เมซานนอกอิตาลี และก็ดังที่สำนวนว่าไว้ "การเลียนแบบคือการชมอย่างจริงใจที่สุด"...

ชีสฟาร์เมอร์สแฮนด์

ฟาร์เมอร์สแฮนด์ (Farmer's Hand) คือชีสที่มีผู้บรรยายว่าเป็น "เนยแข็งแบบอิตาลี" ทำตามสูตรพาร์เมซานทุกอย่างแต่ใช้นมวัวอังกฤษ ชีสชนิดนี้ได้รับการยกย่องในปี 1998 ให้เป็น "ชีสสมัยใหม่ของอังกฤษที่ดี

ที่สุด" ชีสผลิตที่ฟาร์มบุ๊กแฮมในฮีธฟิลด์ มณฑลซัสเซกซ์ตะวันออก ผู้ผลิตไม่สามารถใช้ชื่อ "พาร์เมซาน" เพราะมีการจดทะเบียนคุ้มครองไว้ ชีสที่จะใช้ชื่อพาร์เมซานได้ [หรือชื่อทางการคือพาร์มิจาโน-เรจจาโน (Parmigiano-Reggiano)] คือชีสที่ทำในแคว้นเอมิเลีย-โรมัญญา (Emilia-Romagna) ทางตอนเหนือของอิตาลีและต้องใช้วิธีและส่วนผสมดั้งเดิมเท่านั้น แต่คนอังกฤษเป็นพวกช่างคิด และนโยบายเรื่องชีสของยุโรปก็คือสาเหตุโดยตรงที่ทำให้เกิดชีสชื่อพิลึกที่ได้รับรางวัลชนิดนี้ ลองพูดว่า "ฟาร์เมอร์สแฮนด์" เร็วๆ หลายรอบสิครับ แล้วคำว่า "พาร์เมซาน" ก็อาจจะไม่จำเป็นอีกต่อไป

เสิร์ฟชีสบนขนมปังปิ้งอย่างไร ให้ผู้รับเจ็บใจที่สุด?



โดยพื้นฐานแล้วเวลช์แรบบิต **(หรือที่บางคนยืนกรานจะเรียกว่าเวลช์แรร์บิต)** ก็คือขนมปังปิ้งทาชีสแล้วใส่เครื่องปรุงเพิ่ม อาหารชนิดนี้กลายเป็นหัวข้อการโต้เถียงดุเดือดว่าควรเป็น "แรบบิต" (rabbit) หรือ "แรร์บิต" (rarebit) กันแน่ หลายรายถึงกับลงขันพนัน โดยเฉพาะพวกไอริชที่ไม่เกี่ยวอะไรกับเรื่องนี้เลย แต่พวกนี้อาจจับตาดูความขัดแย้งเรื่องอาหารระหว่างอังกฤษกับเวลส์อยู่ด้วยความขบขันก็เป็นได้

ขณะที่ชาวเวลส์กระตือรือร้นอยากให้มีการกระจายอำนาจจากส่วนกลาง ชาวอังกฤษก็ดูถูกพวกเขามาแต่นานนมว่าเป็นคนจน ไร้ความสามารถ และไว้ใจไม่ค่อยได้ ดังสะท้อนผ่านเพลงกล่อมเด็กเก่าแก่ "ทัฟฟีเป็นชาวเวลส์ ทัฟฟีเป็นหัวขโมย / ทัฟฟีมาบ้านฉันแล้วขโมยเนื้อวัวชิ้นใหญ่..." ดังนั้นเมื่อมีการคิดค้นอาหารชนิดใหม่ที่เป็นขนมปังปิ้ง

ทาชีสละลายในศตวรรษที่ 18 ก็เลยมีการตั้งชื่อกันแบบขำๆ ว่าเวลช์แรบบิต หมายความว่าชาวเวลส์ยากจนมากขนาดไม่มีเนื้อสัตว์กินก็เลยต้องกินชีสแทน เรื่องนี้คล้ายกับการจิกกัดชาวสกอตจากอาหารที่ชื่อ**สกอตช์วูดค็อก** (Scotch woodcock) ซึ่งที่จริงเป็นไข่กวนบนขนมปังปิ้งใส่แอนโชวี่และไม่มีอะไรเกี่ยวข้องกับนกวูดค็อกเลย ข้อมูลอ้างอิงอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกเกี่ยวกับเวลช์แรบบิตสืบย้อนไปได้ถึงปี 1725 ในบันทึกของ จอห์น ไบรอม (John Byrom, 1692-1763) กวีผู้ยากไร้และเป็นผู้คิดค้นชวเลข หรือภาษาเข้ารหัสที่เขาเอาใช้เขียนบันทึก มีอยู่ตอนหนึ่งที่เขาแสดงความเห็นไว้อย่างคับแค้นว่า “ไม่ได้กินเนื้อวัวเย็น แต่ได้กินเวลช์แรบบิตกับสตูชีส” อีก 60 ปีต่อมา ฟรานซิส โกรส (Francis Grose) เป็นคนแรกที่ใช้คำว่าแรร์บิตใน *Classical Dictionary of the Vulgar Tongue* (1785) “เวลช์แรบบิตคือขนมปังปิ้งกับชีส เรียกเวลช์แรร์บิตก็มี” เขาพยายามเล่นมุกตลกด้วยการย้ำว่าขนมปังปิ้งทาชีสถือเป็นของกินหายาก (rare bit) ของชาวเวลส์ ต่อมาผู้คนก็หันมานิยมเรียกอาหารจานนี้ว่า “แรร์บิต” เพราะทำให้ความหมายแฝงในเชิงดูถูกเบาลง อีกทั้งยังทำให้อาหารจานนี้มีชื่อที่แปลกและหรูขึ้นด้วย

ชาวเวลส์ผู้ชอบอาหารว่างจานนี้มากพอๆ กับชาวอังกฤษคิดเรื่องเล่า 2 เรื่องเพื่ออธิบายที่มาของอาหารจานนี้และอ้างว่าพวกตนเป็นผู้คิดค้นมัน เรื่องแรกบรรดาภรรยาชาวเวลส์เห็นพวกผู้ชายล่าสัตว์กลับมามือเปล่า เลยนำชีสไปไว้ข้างกองไฟเพื่อให้ละลายแล้วกินชดเชยที่ไม่มีเนื้อสัตว์ในมื้ออาหารค่ำ อีกเรื่องอ้างว่าอาหารจานนี้คิดค้นโดยบาทหลวงช่างคิดชาวเวลส์ผู้เทไวน์ราดขนมปังปิ้งและบี้ชีสคาฟฟิลลีรสอ่อนโรยลงไป จากนั้นก็เอาไปวางไว้ใกล้กองไฟเพื่อให้ละลาย ชาวเวลส์ยังชี้ด้วยว่าศตวรรษที่ 18 มีการเรียกอาหารเรียกน้ำย่อยว่า “ฟอร์-บิตส์” (fore-bits) เพราะเสิร์ฟก่อนมื้ออาหาร ต่อมาอาหารว่าง (รวมถึงขนมปังปิ้งทาชีส) ซึ่งตามธรรมเนียมจะเสิร์ฟปิดท้ายมื้ออาหารก็ถูกเรียกว่า “เรียร์-บิตส์”

(rear-bits) เมื่อพูดด้วยสำเนียงเคลต์แบบเข้มข้นก็กลายเป็น “แรร์บิต” ไปในที่สุด

อย่างไรก็ตามสูตรและการอ้างอิงถึงอาหารจานนี้ในช่วงแรกล้วนเป็นภาษาอังกฤษ ตำราอาหารชื่อดังของ ฮันนาห์ กลาส *The Art of Cookery* (ดู พุดดิ้งยอร์กเชอ) ยังมีสูตรแรบบิตที่แตกต่างกันถึง 3 ชนิด คือ แบบเวลส์ แบบอังกฤษ (เติมไวน์แดง) และแบบสกอต (ไม่ผ่านความร้อน) เรื่องนี้พาเรากลับไปยังแนวคิดที่ว่าชื่อนี้เป็นการอ้างอิงในเชิงดูถูกคนเวลส์มากกว่าจะสื่อว่าอาหารจานนี้มาจากเวลส์ มันอาจแค่สะท้อนวิถีเก่าแก่ของชาติหนึ่งที่ชอบดูถูกเพื่อนบ้านจนนำไปสู่การใช้สำนวนอย่าง ***going Dutch*** ที่เอาไว้ใช้ประณามคนขี้เหนียวไม่ยอมจ่ายค่าอาหารเลี้ยงแขก หรือ ***French leave*** ที่หมายถึงการจากไปโดยไม่ร่ำลา หากมองในแง่นี้ก็เข้าใจได้ง่ายว่าเหตุใดชาวอังกฤษดูถูกชาวเวลส์ว่าไม่สามารถจับอะไรได้ แม้แต่กระต่ายซึ่งเป็นอาหารคนจน จึงต้องเลี้ยงปากท้องด้วยขนมปังกับชีสแทน พอชาวอังกฤษกินขนมปังกับชีสเสียเองก็เลยเรียกอาหารจานนี้ว่าเวลช์แรบบิต เหตุผลหลักก็เพื่อดูถูกประเทศเพื่อนบ้านนั่นเอง

ฟองดู: อาหารชีสคลาสสิก แห่งเทือกเขาแอลป์



เดิมชีสฟองดู **(cheese fondue) เป็นสูตรอาหารชาวบ้านของ**สวิตเซอร์แลนด์ ชาวบ้านบนเทือกเขาแอลป์พึ่งพาอาหารโดยเฉพาะชีสจากปศุสัตว์ ฟองดูเป็นวิธีปรุงอาหารหม้อเดียวอย่างชาญฉลาดโดยใช้ประโยชน์จากเศษชีสและขนมปังเก่า (เอามาจุ่มซอสชีส) ชื่อนี้มีที่มาจากคำ

กริยาในภาษาฝรั่งเศสคือ *ฟงเดรอ* (*fondre* "ละลาย") และใช้ในความหมายว่า "ละลายแล้ว" ชาวสวิสส่วนใหญ่เห็นพ้องว่าฟองดูที่ดีต้องทำจากชีสหลายชนิดผสมกัน ทั้งชีสเนื้อแข็งอย่างกรูแยร์และเนื้อกึ่งแข็งอย่างเอมเมนทาล หรือราเคลตต์ ผสมกับไวน์ขาว เหล้าเคียร์ชนิดหน่อย แป้ง 1 ช้อน (เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมจับตัวกันข้นเหนียว) แล้วโรยเกลือพริกไทย และลูกจันทน์เทศ อย่างไรก็ตามอาหารจานนี้อาจเป็นแค่อาหารท้องถิ่นที่ถูกมองข้ามหากคนผู้หนึ่งไม่ก้าวเข้ามาผลักดัน เขาคือนักกินและผู้สนับสนุนชีสชาวฝรั่งเศสชื่อ ฌอง อองแตม บริยา-ซาวาแรง (Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755-1826) หนังสือคลาสสิกของเขา *The Physiology of Taste* (ตีพิมพ์ในปี 1825 ก่อนเขาเสียชีวิตแค่ 2 เดือน) มีข้อความที่ค่อนข้างแปลกเกี่ยวกับฟองดูโดยบรรยายว่ามันเป็น "ซุป ... ซึ่งทำด้วยการทอดไข่ใส่ชีสตามสัดส่วนที่รู้ได้จากประสบการณ์" สูตรนี้ถูกเจ้าหน้าที่สวิสประณามว่าเป็นสูตรไข่กวนใส่ชีสมากกว่าสูตรฟองดูของแท้ อย่างไรก็ตามอาหารจานนี้ได้รับความนิยมมากจนมิสซิสบีตันเลือกไปใส่ไว้ใน *Book of Household Management* ปี 1861 เธอชื่นชมอาหารจานนี้มาก บริยา-ซาวาแรงคลั่งไคล้ชีสมากจนมีชีสชนิดหนึ่งตั้งชื่อตามเขา เป็นชีสเนื้อครีมข้นอ่อนนุ่มเหมือนบรีจากนอร์มังดี และเขานี่เองที่เอ่ยคำพูดอันน่าจดจำว่า "อาหารค่ำที่ปราศจากชีสก็เหมือนหญิงงามที่มีตาข้างเดียว"



ฉีกยิ้มเหมือนแมวเชเชอ ***(to grin like a Cheshire cat)*** **หมายความว่า** คุณรู้สึกพอใจกับตัวเองหรือสิ่งที่ทำไปมากก็เลยยิ้มกว้าง นี่คือสำนวนที่ทำให้นึกถึงแมวเชเชอใน *Alice's Adventures in Wonderland* (1865) ของ ลิวอิส แคร์รอลล์ ทันที ในเรื่องนี้แมวเจ้าปัญหาจะเกาะอยู่บนกิ่งไม้แล้วค่อยๆ ล่องหนจนเหลือแค่รอยยิ้ม ว่าแต่แคร์รอลล์ได้แรงบันดาลใจ

ในการสร้างสรรค์เจ้าแมวยิ้มแป้นตัวนี้มาจากไหนกัน? มีผู้เสนอแนะว่าอาจมาจากภาพแกะสลักรูปแมวบนหอคอยโบสถ์เซนต์วิลฟริดในหมู่บ้านแกรพเพนฮอลล์ ใกล้หมู่บ้านแดร์สบิวรีในมณฑลเชเชอซึ่งเป็นบ้านเกิดของผู้เขียน หรืออาจเกี่ยวข้องกับภาพแมวหรือสิงโตที่ยิ้มอย่างดูฉงนซึ่งว่ากันว่าอยู่บนตราประจำตระกูลใหญ่ในเชเชออย่างตระกูลกรอสเวอเนอร์ หากเป็นไปตามกรณีนี้ก็ต้องมีคนอื่นได้แรงบันดาลใจแบบเดียวกันเพราะสำนวนนี้ปรากฏในงานที่เก่ากว่านั้นมาก นั่นคือ *The Classical Dictionary of the Vulgar Tongue* (1788) โดย ฟรานซิส โกรส ในนั้นมีข้อความว่า “เขาฉีกยิ้มเหมือนแมวเชเชอ ซึ่งหมายถึงใครก็ตามที่หัวเราะเห็นเหงือกเห็นฟัน” อีกทฤษฎีหนึ่งเชื่อมโยงสำนวนนี้กับ**ชีสเชเชอ** (Cheshire cheese) ซึ่งเชื่อว่าเคยทำขายในแม่พิมพ์รูปแมวที่ดูเหมือนกำลังยิ้ม ... ไม่ต้องสงสัยเลยว่ามันคงเขมือบหนูที่อยากกินชีสไปแล้วสองสามตัว และเมื่อคนตัดชีสจาก “ตัว” แมวไปเรื่อยๆ ในที่สุดก็จะเหลือแค่ส่วนหัวเหมือนตัวละครแมวในหนังสือของแคร์รอลล์

ให้นิยามเชดดาร์: เนยแข็งของคนทั่วโลก



เชดดาร์ชีส **(Cheddar cheese) กำเนิดจากหมู่บ้านเชดดาร์ใน** ซัมเมอร์เซตและผลิตกันมาตั้งแต่ปี 1170 เป็นอย่างน้อย พบหลักฐานนี้ในบันทึกของพระเจ้าเฮนรีที่ 2 (1133-1189) ว่าพระองค์ทรงสั่งชีสชนิดนี้จำนวน 10,500 ปอนด์ให้มาส่งที่ลอนดอน หลังจากนั้นหลายร้อยปีก็มีชายผู้หนึ่งได้ชื่อว่าคิดค้น “สูตรหลัก” ของชีสชนิดนี้และถือเป็น “บิดาแห่ง

เชดดาร์ชีส" เขาคือ โจเซฟ ฮาร์ดิง (Joseph Harding, 1805-1876) เจ้าของโรงรีดนม เขาเป็นผู้แนะนำวิธีทำชีสที่มีความเป็นวิทยาศาสตร์มากขึ้นโดยควบคุมความสะอาดและอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด นี่คือเทคนิคที่กลายเป็นพื้นฐานของอุตสาหกรรมผลิตชีสในปัจจุบัน อันที่จริงเขามีศรัทธาในกระบวนการผลิตนี้มากจนถึงกับพูดว่า "ชีสไม่ได้เกิดในทุ่ง ในคอกวัว หรือแม้แต่ในตัววัว แต่เกิดในโรงรีดนม"

จากนั้นฮาร์ดิงก็ให้คำปรึกษาผู้ผลิตชีสจากอเมริกาซึ่งนำแนวคิดของเขาข้ามมหาสมุทรแอตแลนติกกลับไป และประเทศอื่นๆ ก็รับเทคนิคของเขาไปใช้ด้วยเช่นกัน ดังนั้นจึงมีการผลิตชีสที่คล้ายเชดดาร์อยู่ทั่วทุกมุมโลก ชีสที่เรียกว่า "เชดดาร์" นั้นมีแหล่งผลิตอยู่หลายแหล่ง แต่หากจะได้ชื่อว่าเป็นเชดดาร์แท้ต้องผลิตในระยะ 30 ไมล์จากมหาวิหารเวลส์ เช่นเดียวกับพาร์เมซาน สหภาพยุโรปมอบสถานะ "ปกป้องแหล่งกำเนิด" ให้เชดดาร์ ดังนั้นจึงมีเพียง**เวสต์คันทรีฟาร์มเฮาส์เชดดาร์** (West Country Farmhouse Cheddar) เท่านั้นที่สหภาพยุโรปยอมรับอย่างเป็นทางการ ชื่อยี่ห้อนี้ใช้ได้ต่อเมื่อผลิตตามกรรมวิธีดั้งเดิมในเขตปกครอง 4 เขตของอังกฤษ ได้แก่ ดอร์เซต, ซัมเมอร์เซต, เดวอน และคอร์นวอลล์ ฉะนั้นหากคุณเจอเชดดาร์ชีสจากแหล่งอื่น (ซึ่งตามซูเปอร์มาร์เก็ตก็มีเต็มไปหมด) มันไม่ใช่ของแท้ รู้ไว้เลยนะครับ

พอร์ตซาลุต: เมียบไว้แล้วจะดีเอง



พอร์ตซาลุต **(Port Salut) เป็นชีสฝรั่งเศสชนิดกึ่งนุ่มที่ดูโดดเด่น** ไม่เหมือนใครด้วยการใส่เปลือกส้ม ถือกำเนิดในศตวรรษที่ 19 โดย

ฝีมือของพวกทรัปปิสต์ (Trappist) หรือคณะบาทหลวงนิกายคาทอลิกผู้เคร่งครัดและทำตามกฎของนักบุญเบเนดิกต์ (อยู่รวมกันเป็นชุมชนภายใต้การปกครองของเจ้าอาวาส) อารามดั้งเดิมสร้างในปี 1122 โดยโรตรูที่ 3 กงต์ดู แปช (Rotrou III, comte du Perche) เพื่อเป็นอนุสรณ์แด่ภรรยาผู้เป็นพระธิดานอกสมรสของพระเจ้าเฮนรีที่ 1 พระนางเสียชีวิตพร้อมสมาชิกราชวงศ์ครึ่งหนึ่งที่จมน้ำตายในช่องแคบอังกฤษเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 1120 เหตุการณ์นี้เป็นที่รู้จักในชื่อหายนภัย *ไวต์ชิป* (*White Ship* disaster) (เป็นเหตุการณ์ที่โด่งดังพอๆ กับเหตุการณ์ *เรือไททานิก* ล่มในศตวรรษที่ผ่านมา) ไม่กี่ปีต่อมาโรตรูก็ขยายอารามแล้วเปลี่ยนเป็นโบสถ์ จากนั้นก็ยกให้บาทหลวงจากวิหารใกล้เคียงซึ่งสมัยนั้นขึ้นชื่อเรื่องความเคร่งครัด พอปี 1140 โบสถ์ลาทรัปป์ (La Trappe) ก็ได้เลื่อนชั้นเป็นวิหารและบาทหลวงฝรั่งเศสผู้เคร่งครัดกลุ่มหนึ่งก็อยู่ที่นั่นต่อมาอีก 2 ศตวรรษ กระทั่งปี 1337 เมื่อความสงบสุขถูกทำลายด้วยสงครามร้อยปี

ในปี 1376 อารามลาทรัปป์ถูกทหารที่ผ่านมาแถวนั้นปล้นและเผาทำลาย เหตุการณ์เช่นนี้เกิดซ้ำอีกครั้งในปี 1465 จนบาทหลวงจำต้องย้ายออกไป จากนั้นวิหารก็ถูกทิ้งร้างกลายเป็นซากปรักหักพังจนถึงศตวรรษที่ 16 เมื่อวิหารได้รับการบูรณะขึ้นใหม่ หลังจากนั้นโชคชะตาของวิหารหลังนี้ก็ดีขึ้นโดยเฉพาะเมื่ออยู่ภายใต้การปกครองของเจ้าอาวาสคนใหม่ชื่อ อาร์มอง เดอ รองเซ (Armand de Rancé) ผู้มารับตำแหน่งในปี 1662 และริเริ่มโครงการปฏิรูปอันเรียบง่ายจนนำไปสู่การก่อตั้งคณะทรัปปิสต์ (ตั้งชื่อตามวิหาร) นอกจากเคร่งครัดยึดมั่นในกฎของนักบุญเบเนดิกต์ด้วยการสาบานตนว่าจะมั่นคง จงรักภักดี และเชื่อฟังแล้ว นักบวชเหล่านี้ยังยึดถือกฎแห่งความเงียบด้วย แม้คณะทรัปปิสต์ไม่ต้องสาบานตนเรื่องนี้ บาทหลวงทั้งหลายก็ไม่ค่อยเปิดปากพูด พวกเขาจึงคิดค้นภาษามือเพื่อสื่อสารกันเอง

ในปี 1789 ความสงบสุขโดนคุกคามอีกครั้งจากฝีมือทหารที่

ทำการปฏิวัติ บาทหลวงจำต้องทิ้งอารามลาทรัปป์ไปอีกหน หลังจากลี้ภัยไป 20 ปี (ระหว่างนั้นก็ได้เรียนรู้ทักษะเพื่อความอยู่รอดใหม่ๆ รวมถึงการทำชีส) พวกเขาก็พบบ้านหลังใหม่ในที่สุด ลงหลักปักฐานกันบริเวณที่ราบลุ่มริมแม่น้ำมาแยนน์ในภาคตะวันตกเฉียงเหนือของฝรั่งเศส ตอนค้นพบสถานที่แห่งนี้ครั้งแรก ว่ากันว่าบรรดาบาทหลวงถึงกับอุทานว่า "*อิซิ เอ โน้ทเทรอะ ซาลู!*" ("*Ici est notre salut!*" แปลว่า "นี่คือหนทางแห่งความรอดของเรา!") ด้วยเหตุนี้พวกเขาจึงตั้งชื่อให้วิหารแห่งใหม่ (และชีสแสนอร่อยชนิดใหม่ที่คิดขึ้นได้ในเวลาต่อมา) ว่าพอร์ตซาลุต (ท่าแห่งความรอด)

ศิลปะโบราณของการทำชีสให้เป็นเค้ก



ชาวกรีกโบราณอยู่ได้ด้วยอาหารมื้อประหยัดที่ทำจากข้าวสาลี น้ำมันมะกอก และไวน์ ดังนั้นจึงเข้าใจได้ไม่ยากว่าทำไมพวกเขาถึงคลั่งชีสนักหนา ชาวกรีกให้ชีสกับลูกหลานเหมือนเป็นของกินพิเศษ "ชีสน้อย" (little cheese) เป็นคำพิเศษแสดงความรักใคร่ ชีสชนิดแรกสุดของชาวกรีกคือชีสนมแกะเรียบง่ายซึ่งเก็บไว้ในน้ำเกลือเพื่อถนอมไม่ให้ความร้อนรุนแรงในฤดูร้อนทำให้อาหารเสีย ชีสชนิดหนึ่งชื่อ **เฟตา** (feta) ถูกผลิตมาหลายร้อยปีแล้ว และยังคงเป็นอาหารหลักของคนกรีกในปัจจุบัน แม้ว่าชื่อเฟตาซึ่งมาจากคำในภาษาอิตาลีว่า *เฟตตา* (*fetta*) หรือ "ชิ้น" (slice) จะยังไม่มีการใช้จนกระทั่งศตวรรษที่ 17 ก็ตาม รสชาติจืดๆ ของเฟตาทำให้มันเป็นชีสที่อเนกประสงค์อย่างยิ่ง ใส่อาหารคาวหรือหวานก็อร่อยทั้งนั้น ใช้ทำ**ชีสเค้ก**ได้ด้วย เรื่องนี้เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว ชาวกรีกโบราณทำชีสเค้กไว้กินในโอกาสพิเศษ นักประวัติศาสตร์เชื่อว่ามีการทำชีสเค้ก

ให้นักกีฬาระหว่างการแข่งขันโอลิมปิกครั้งแรกเมื่อปี 776 ก่อนคริสตกาลด้วยซ้ำ โดยสันนิษฐานว่าเป็นส่วนหนึ่งของอาหารสำหรับนักกีฬาที่มีชีสเป็นองค์ประกอบหลัก เค้กแต่งงานในยุคนั้นทำจากชีสเกือบทั้งหมด ส่วนที่อาร์โกส (Argos) ก็มีธรรมเนียมให้เจ้าสาวนำชีสเค้กทาน้ำผึ้งชิ้นเล็กมาให้เพื่อนๆ ของเจ้าบ่าวกิน จากนั้นชาวโรมันรับช่วงอาหารกรีกชนิดนี้ไปอย่างรวดเร็ว มีการระบุถึงชีสเค้กครั้งแรกใน *De agri cultura* (“ว่าด้วยเกษตรกรรม”) ของคาโตผู้อาวุโส (Cato the Elder) เมื่อราวปี 160 ก่อนคริสตกาล ผู้เขียนบรรยายการทำเค้ก *(libum)* วิธีทำใกล้เคียงกับชีสเค้กในปัจจุบันอย่างยิ่ง ดังนั้นคราวต่อไปหากคุณกินชีสเค้กสักชิ้น (*fetta*) ก็ขอให้หยุดคิดสักนิดว่ามนุษย์เรากินอาหารชนิดนี้กันมานานแล้ว

กลิ้งชีส: วิธีเสิร์ฟดับเบิลกลอสเตอร์แบบคึกคัก



ทุกปีในวันหยุดธนาคารช่วงฤดูใบไม้ผลิ ประชาชนแห่งหมู่บ้าน บรอกเวิร์ธ (Brockworth) ใกล้เมืองกลอสเตอร์ จะจัดการแข่งขันที่คูเปอร์ส ฮิลล์ งานนี้เริ่มต้นจากเทศกาลเล็กๆ ในท้องถิ่นก่อนจะเติบโตเป็นงานใหญ่ซึ่งมีการประชาสัมพันธ์อย่างกว้างขวางและมีผู้มาเยือนหลายพันคนจากทั่วโลก ไม่มีใครจำได้แน่ชัดว่างานนี้เริ่มต้นอย่างไรหรือด้วยเหตุใด หรืออะไรทำให้ชาวบ้านมารวมตัวกันบนยอดเขาแล้วกลิ้งชีสก้อนใหญ่ลงมาตามเนินที่สูงชันและขรุขระ จากนั้นก็วิ่งตามลงมาด้วยความเร็วสูงเพื่อแข่งกันว่าใครจะถึงตีนเขาเป็นคนแรก ชีสที่ใช้คือ**ดับเบิลกลอสเตอร์** (Double Gloucester) เป็นชีสเนื้อแข็งผลิตในท้องถิ่นและมักทำเป็นชิ้นกลมใหญ่ หลังจากกลิ้งลงเขาแล้วผู้เข้าแข่งขันคนแรกที่มาถึงเส้นชัยจะได้ชีสก้อนนี้

เป็นรางวัล ตามหลักการควรเป็นรางวัลให้กับผู้ที่ไล่ตามมาคว้ามันได้ทัน แต่เนื่องจากชีสอาจกลิ้งเร็วถึง 70 ไมล์ต่อชั่วโมง เงื่อนไขนี้ก็เลยโหดไปหน่อย คงไม่ต้องบอกว่ามีคนบาดเจ็บจนเป็นเรื่องปกติ และชีสหนัก 7 ปอนด์ก็มักกลิ้งออกนอกเส้นทางไปโดนคนดูผู้ไม่รู้อีโหน่อีเหน่เป็นประจำ ถึงอย่างนั้นแต่ละปีก็มีผู้ร่วมแข่งขันหลายร้อยคน บ่อยครั้งพวกเขาตัดสินใจเข้าร่วมหลังจากถกกลยุทธ์ที่จะใช้ในร้านเหล้าชื่อชีสโรลเลอร์ส (Cheese Rollers) ซึ่งอยู่ใกล้ๆ กับสถานที่จัดการแข่งขัน หลายคนคิดว่าร้านเหล้าแห่งนี้มีส่วนอย่างมากในการทำให้ผู้เข้าแข่งขัน “กระตือรือร้นเกินเหตุ” รวมทั้งทำให้ต้องมีรถพยาบาลจอดรอตรงตีนเขาเสมอ

เป็นที่รู้กันว่าการแข่งขันกลิ้งชีสและงานเลี้ยงฉลองแห่งคูเปอร์สฮิลล์ (The Cooper’s Hill Cheese Rolling and Wake นี่แหละชื่อเต็มของการแข่งขัน) เป็นเทศกาลประจำปีมาตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 19 และอาจมีมานานกว่านั้นด้วยซ้ำ บางทีอาจเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมเพื่อความอุดมสมบูรณ์ของพวกนอกศาสนา (ด้วยเหตุนี้เทศกาลสมัยใหม่จึงจัดในวันหยุดธนาคารช่วงฤดูใบไม้ผลิ) ในช่วงที่มีการปันส่วนอาหารระหว่างสงครามโลกครั้งที่สอง มีการใช้แกนไม้ใส่ชีสชิ้นเล็กๆ ไว้ข้างในมากลิ้งแทนเพื่อให้ยังจัดการแข่งขันและกลิ้งชีสต่อไปได้

เราอาจสรุปเหตุการณ์นี้ได้ว่าเป็นงานที่ชายหนุ่มกลุ่มหนึ่งวิ่งไล่ตามชีสที่กลิ้งลงมาตามลาดเขาสูงชันและแข่งกันเข้าแผนกฉุกเฉินของโรงพยาบาล ส่วนเหตุใดคนถึงอยากกินชีสซึ่งกลิ้งลงคูเปอร์สฮิลล์ด้วยความเร็วเกือบเกินขีดจำกัดของรถยนต์บนท้องถนน โดยเฉพาะเมื่อมันทำให้คนดูผู้ไม่รู้เรื่องรู้ราวต้องเลือดตกยางออกไปด้วยแบบนี้ ผมเองก็จนปัญญาที่จะรู้ได้

บิสกิตที่ผ่านการคัดสรรมาให้กินคู่ชีส



หากภาพวาดต้องการกรอบรูปมาเสริมความงาม ชีสที่ดีก็ต้องการบางสิ่งเพื่อให้มันแสดงศักยภาพสูงสุด ดังนั้นเมื่อสิ้นสุดมื้ออาหารจึงมักมีการเสิร์ฟชีสกับบิสกิตรสจืดซึ่งมักเป็นแบบพื้นๆ เพื่อเสริมความข้นมันของชีส บิสกิตชนิดหนึ่งที่เราคุ้นเคยกันมากที่สุดคือ**บิสกิตน้ำ** แผ่นบางและแข็ง เนื้อสัมผัสร่วน มีฟองอากาศสีน้ำตาลทองอยู่ทั่วแผ่น ส่วนผสมใช้แค่แป้งกับน้ำ ไม่ใส่ไขมัน นำไปเข้าเตาอบความร้อนสูงมากเพื่อให้ผิวหน้าพองเป็นสีน้ำตาลโดดเด่น สิ่งที่อาจจะทำให้เจ้าภาพงานเลี้ยงอาหารค่ำสุดหรูที่เสิร์ฟบิสกิตชนิดนี้กับจานชีสที่คัดสรรมาแล้วประหลาดใจได้ก็คือมันเป็นลูกหลานของบิสกิตประจำเรือ ซึ่งเป็นอาหารหลักของชาวเรือจนถึงศตวรรษที่ 20 นอกจากเป็นอาหารที่โดนรังเกียจแล้วยังขึ้นชื่อว่ามักมีหนอนแมลงชอนไชด้วย เดิมบิสกิตน้ำผลิตในศตวรรษที่ 19 ส่วนในอเมริกาเรียกว่า**แครกเกอร์น้ำ** (water cracker) จากเสียงก๊อกแก๊กๆ ที่ดังระหว่างการอบ จากนั้นคำว่า “แครกเกอร์” ก็ถูกนำไปใช้กับบิสกิตธรรมดาชนิดอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน

เค้กข้าวโอ๊ตเป็นอาหารหลักดั้งเดิมของพลเมืองแห่งเลกดิสทริกต์แถบเพนไนน์สและที่ราบสูงแห่งสกอตแลนด์ เหตุที่ใช้ข้าวโอ๊ตเพราะเป็นธัญพืชชนิดเดียวที่ออกรวงในภูมิอากาศหนาวเย็นและเปียกชื้นของพื้นที่สูงบริเวณดังกล่าว จากคำจำกัดความข้าวโอ๊ตใน *Dictionary of the English Language* (1755) แซมวล จอห์นสัน ตั้งข้อสังเกตเชิงจิกกัดไว้ว่าเป็น “ธัญพืชซึ่งในอังกฤษมักใช้เลี้ยงม้า แต่ในสกอตแลนด์ใช้เลี้ยงคน” ในบางพื้นที่ของสกอตแลนด์การปรุง**เบลเทนแบนน็อก** (Beltane bannock) อันเป็นเค้กข้าวโอ๊ตชนิดหนึ่ง เป็นธรรมเนียมยอดนิยม ชื่อนี้มา

จากเทศกาลไฟของพวกนอกศาสนาซึ่งจัดปีละ 4 ครั้ง โดยเรียกครั้งที่ 2 ว่าเบลเทน ตามธรรมเนียมจะมีการอบเค้กข้าวโอ๊ตจากถ่านในกองไฟประจำเทศกาลที่ยังคุอยู่ ว่ากันว่าถ้าคุณกินชิ้นหนึ่งตอนเช้าวันเบลเทน (1 พฤษภาคม) ก็รับประกันได้ว่าพืชผลและปศุสัตว์จะอุดมสมบูรณ์ยิ่ง

บิสกิตเนื้อหยาบร่วนและหวานหน่อย ๆ ที่เรารู้จักกันในชื่อ **ไดเจสทีฟ** (digestive) ได้ชื่อนี้เพราะมีผู้เชื่อว่าโซเดียมไบคาร์บอเนตที่อยู่ในสูตรยุคแรก ๆ ช่วงศตวรรษที่ 19 ทำให้มันมีคุณสมบัติช่วยลดกรดในกระเพาะอาหาร แต่ปรากฏว่านี่เป็นความเชื่อที่ผิดเพราะบิสกิตไดเจสทีฟไม่ช่วยย่อยอาหารแต่อย่างใด ดังนั้นจึงถูกห้ามใช้ชื่อนี้เมื่อขายในอเมริกา

บิสกิตซึ่งเปิดตัวครั้งแรกในฐานะอาหารควบคุมน้ำหนักคือ**บาธโอลิเวอร์** (Bath Oliver) คิดค้นโดย ดร. วิลเลียม โอลิเวอร์ (Dr William Oliver, 1695-1764) แห่งบาธในช่วงเวลาใกล้เคียงกับที่เมืองแห่งนี้กลายเป็นรีสอร์ตสุขภาพ ว่ากันว่าบิสกิตแห้งแข็งชนิดนี้คิดทำขึ้นมาแทน**บาธบัน** (Bath bun) (น่าจะคิดค้นโดยโอลิเวอร์เช่นกัน) หลังจากเขาพบว่าบาธบันทำให้ผู้ป่วยโรคไข้ข้ออักเสบที่ดูแลอยู่น้ำหนักเพิ่มขึ้นมากเกินไป แต่ปรากฏว่าบิสกิตชนิดใหม่ก็ทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้นมากเช่นกันเมื่อคนไข้ของโอลิเวอร์พบว่ามันกินคู่กับชีสแคลอรีสูงแล้วอร่อยมาก (แน่ละ) บิสกิตบาธโอลิเวอร์ของแท้ต้องมีลายรูปคุณหมอคนเก่งตรงกลางแผ่นเพื่อยกย่องผู้คิดค้นตราบนานเท่านาน

สิ่งสุดท้ายในบรรดาบิสกิตที่คัดสรรมานี้ไม่ใช่บิสกิตเสียทีเดียว แม้จะเสิร์ฟคู่ชีสอยู่บ่อย ๆ เหตุเนื่องจาก ออกุสต์ เอสคอฟฟิเอร์ได้แรงผลักดันจากความสำเร็จของพีชเมลบาและมิตรภาพที่เติบโตขึ้นเรื่อย ๆ ระหว่างเขากับคุณหญิงผู้เป็นที่มาของชื่ออาหารดังกล่าว เขาจึงคิดทำอาหารอีกจานเพื่อเป็นเกียรติแก่เธอ เช้าวันหนึ่งระหว่างพักอยู่ที่โรงแรมซาวอย นักร้องคนดังบ่นว่ารู้สึกไม่สบาย ดูเหมือนจะกินขนมปังปิ้งที่เป็นอาหารเช้าไม่ลง เอสคอฟฟิเอร์ผู้ยืนอยู่ข้างโต๊ะเธอรีบคว้ามีดคมและ (ตรงข้ามกับสิ่งที่เหล่า

ผู้อยู่แวดล้อมแม่ดีวาจอมขี้บ่นอยากทำใจจะขาด) ใช้มันเฉือนขนมปังปิ้งแทนที่จะเป็นตัวนักร้องสาวจอมเรื่องมาก เขาบรรจงฝานขนมปังปิ้งเป็นแผ่นบางๆ 2 แผ่นเพื่อให้สุภาพสตรีผู้ยิ่งใหญ่กลืนได้ง่ายขึ้น แถมยังทำให้อ้วนน้อยลงครึ่งหนึ่งด้วย ซึ่งเป็นสิ่งที่นักร้องผู้พยายามลดน้ำหนักอยู่เสมอพอใจ นับตั้งแต่เช้าวันนั้นที่โรงแรมซาวอยในปี 1897 **ขนมปังปิ้งเมลบา** ก็ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะเมื่อมีผู้ค้นพบว่ามันเหมาะจะกินคู่กับซุปหรือปาเต ยิ่งกินกับชีสยิ่งอร่อยเข้าไปใหญ่

กิตติกรรมประกาศ



คำขอบคุณแรกควรมอบให้เชฟ เลียม ทอมลิน สำหรับคำแนะนำและกำลังใจทั้งหมดในช่วงแรก รวมถึงการเปิดโอกาสให้ใช้ห้องสมุดประวัติศาสตร์อาหารอันยอดเยี่ยมที่สุดเท่าที่เคยพบมา ขอบคุณครับ เชฟ! อีกทั้งขอขอบคุณ แจน ทอมลิน ผู้น่ารักที่คอยกระตุ้นให้กำลังใจและแนะแนวคิดใหม่ๆ ให้ผมนำไปค้นคว้า ชาวเม็กซิกันคนโปรดของผม ดิโม ปาปาคริสโตดูลู ก็มีส่วนช่วยด้วย เช่นเดียวกับ เคดีซ คาลิล กับพาสตารสจัดของเธอ และขอขอบคุณ เซเลสต์ เพอร์รี ที่ยอมให้ผมใช้ร้านอาหารในเคปทาวน์เป็นสำนักงาน ขอขอบคุณ ลูอิส เดอ เจเกอร์ ในออสเตรเลียและ เจสซิกา รอห์เรอร์ในแอฟริกาใต้สำหรับแนวคิดและการค้นคว้าต่อยอดจากต่างแดน

ปีเตอร์ กอร์ดอน กลับมาร่วมทีมในปีนี้หลังเหตุการณ์มอร์แคมบ์กับไวส์อันลือลั่น เช้าวันเสาร์วันหนึ่งเมื่อ 2 ปีก่อนขณะที่ผมพักอยู่กับเขาสองสามวันระหว่างเดินทางจากอเมริกาไปแอฟริกาใต้ เรามัวแต่ถกกันเรื่องหนังสือเล่มนี้จนเลยเที่ยงไปแล้วจึงรู้ตัวว่ายังสวมชุดนอนกันทั้งคู่ แต่เราคุยกันที่โต๊ะอาหารนะครับ ไม่ใช่บนเตียงอย่างมอร์แคมบ์กับไวส์

และสุดท้ายนี้ ผมใคร่ขอขอบคุณทีมงานสำนักพิมพ์เพนกวินผู้ร่วมงานกันมายาวนาน โดยเฉพาะ จอร์จินา เลย์ค็อก ผู้ทุ่มเทให้หนังสือเล่มนี้ไม่น้อยไปกว่าใคร ผมโชคดีที่มีเธอคอยช่วย ขอขอบคุณ เคต พาร์เกอร์ ผู้ตรวจต้นฉบับแสนฉลาด เธอทำงานหนักมากกับหนังสือเล่มนี้ ขอบคุณเหลือเกินสำหรับความพยายามอันยอดเยี่ยม และขอขอบคุณโดยไม่เรียงลำดับความสำคัญดังนี้ ริตา มาทอส ผู้ควบคุมการผลิตอาวุโส แคโรไลน์ เอลลิเกอร์ ผู้ช่วยบรรณาธิการ รีเบคกา ลี ผู้จัดการกองบรรณาธิการ ริชาร์ด กรีน ผู้ออกแบบปก ดินาห์ ดราชิน ผู้จัดหน้า และสุดท้ายแต่ไม่ท้ายสุดคือประชาสัมพันธ์คนใหม่ของผม ลินด์ซีย์ เอิง ขอบคุณทุกคนมากครับ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม

Blake, Anthony, and Crewe, Quentin, *Great Chefs of France* (H. N. Abrams, 1978)

Burrow, John, *A History of Histories* (Allen Lane, 2007)

Chapman, Pat, *Curry Club Balti Curry Cookbook* (Piatkus Books, 1997)

David, Elizabeth, *English Bread and Yeast Cookery* (Viking, 1977)

—— *French Country Cooking* (John Lehmann, 1951)

—— *French Provincial Cooking* (Penguin Books, 1960)

—— *Mediterranean Food* (John Lehmann, 1950)

Davidson, Alan, *The Penguin Companion to Food* (Penguin Books, 2002)

Grigson, Jane, *English Food* (Macmillan, 1974)

—— *Fish Cookery* (David & Charles, 1973)

—— *Vegetable Book* (Michael Joseph, 1978)

Kulansky, Mark, *Salt: A World History* (Penguin Books, 2002)

Lee, Christopher, *This Sceptred Isle* (Penguin Books, 1998)

Montagné, Prosper, *Larousse Gastronomique: The World's Greatest Cookery Encyclopedia*, ed. Jennifer Harvey Lang, third English edition (Clarkson Potter, 2001)

Odya Krohn, Norman, *Menu Mystique: The Diner's Guide to Fine Food & Drink* (Jonathan David, 1983)

Saulnier, Louis, *Le Répertoire de la cuisine*, tr. E. Brunet, seventeenth edition (Leon Jaeggi & Sons, 1982)

Shaida, Margaret, *The Legendary Cuisine of Persia* (Interlink Books, 2002)

Smith, Drew, *Modern Cooking* (Sidgwick & Jackson, 1990)

Swinnerton, Jo, *The Cook's Companion* (Robson Books, 2004)

Tannahill, Reay, *Food in History* (Penguin Books, 1973)

Wilson, C. Anne, *Food and Drink in Britain* (Constable, 1974)

—— (ed.), *Traditional Food East and West of the Pennines* (Edinburgh University Press, 1991)

ดัชนี

เลขหน้าตัวหนาหมายถึงข้อมูลหลักของอาหารนั้นหรือสิ่งที่เกี่ยวข้อง

ภาษาไทย
"ไก่กับไข่ อะไรเกิดก่อนกัน" **338**
กฎหมายห้ามจำหน่ายสุรา 150, 175, 185
กระวาน 296
กราแตง (เลอกราแตง) **206**
กราแตงโดฟินัวส์ 198, **205-206**
กรานูลา **45**
กราโนลา **46**
กราโนสเฟลกส์ **47**, 48
กราฟลักซ์ (กราฟวัดลักซ์) 232, **233**, 234
กริกสัน, เจน 223, 352
กรูแยร์ 252
กลาส, ฮันนาห์ 82, 177, 267, 379, 394
กลิ้งชีส 400-401
กะหล่ำปลีดอง 193
กะหล่ำปลีเสรีภาพ **196**
กัซปาโช 138, **167-168**, 202, 232, 247, 298
กาบับ ดู เคบับ
กาบับบา 129
กาเปลลีดิอังเจโล **316**
กาแฟ **23-26**, 31
การทดสอบชิงชิ้นเนื้อแห่งดันมาว 30
การผัด 298
การาฮี 303
การิบัลดิ, จูเซปเป 109-111, 321
การิล 297
การุม 239, **259**
กาสซูเลต์ **200**
กาหรี 297
กาห์วา 23
กิช 66-67
กิชลอร์เรน **66-67**
กุ้ง (ชริมพ์) 68, 174
กุ้ง (พรอน) 38, 173-175
กุ้งหม้อ 68, 174, **176-177**, 201, 247, 281, 297
กุรหม่า **298**
กูลาช **286-288**, 303
กูลาชคอมมิวนิสม์ **288**
กูสเบอร์รีฟูล **366**
เกรปนัตส์ **47**
เกรย์, ชาร์ลส์ (เอิร์ลเกรย์) 92
เกรแฮม, ซิลเวสเตอร์ 45
เกลือ 29, 153, **247-250**, 273
แกง **296-298**, 300, 308, 316
โกโม, มาร์ติโน ดา 316
โกลเดนไซรัป 111, **381-382**
ไก่งวง 346, **349**, 351
ขนมปัง 26-27
ขนมปังกรอบลูกเกด **111**
ขนมปังเกรแฮม **45**
ขนมปังปิ้ง **26-27**, 33, 36, 39, 154, 283, 393
ขนมปังปิ้งเมลบา 26, 369, **404**
ขนมอบสไตล์คอร์นิช **55-56**
ข้าว 231-232
ขิง 296, 332
ไข่ 33, 34, 35, 36-38, 56-58, 209-210, 240, 337, 338, 393
ไข่กวน 393
ไข่ดาวน้ำ 36-37
ไข่เบเนดิกต์ **36-38**, 189, 198
ไข่เบเนดิกต์ อาร์โนลด์ **38**
ไข่ฟลอเรนทีน 38, **198**, 240, 253, 255, 314, 379
ไข่เยี่ยวม้า **337**
ไข่ร้อยปี **337**
ไข่สกอตช์ **56-58**, 63, 337
ไข่สกอตช์รสเผ็ด **57**
ครอมเวลล์, โอลิเวอร์ 97
ครัม, จอร์จ 156
ครัวซองต์ 25, 31, **50-51**
คริสต์มาสดินเนอร์ 158, **343-346**, 346, 348, 349, 354, 356, 389
แฮม **346-347**
พุดดิ้ง 267, 344, **353-356**
ครูตอง 27
คลอรัลไฮเดรต 151
คลับแซนด์วิช **61**

คลับเฮาส์แซนด์วิช **61**
ควินซ์ 28
ควินิน 148
ค็อกเทลกุ้ง (ชริมพ์) **174**
ค็อกเทลกุ้ง (พรอน) **173-175**, 176
ค็อกเทลผลไม้ **175**
คอตเทจชีส 290, **387-388**
คอตเทจพาย 203, **289-291**
คอบบ์, โรเบิร์ต เอช. 191-192
คอบเบลอร์ 376
คอฟฟิน (พาย) 68
คอร์นเฟลก 33, **48**
คอลแคนนอน **208**, 355
คานาเป **154**, 155, 160
คาปูชิน 24-26
คาปูชิโน **24-26**, 51
คาร์ดินี, ซีซาร์ 185
คาร์ดินี, อเล็กซ์ 185
คาร์โบนารา 110, **320-321**
คาล์ม, เปห์ร 75
คาสปา 168
คิงเค้ก 355, **356**
คิชเชอ 67
คิตชารี 305
คิปเปอร์ **41-42**, 219, 223, 234
คิพเฟิร์ล **50**
คีนแอนด์ซันส์ 76
คืนที่ 12 หลังคริสต์มาส 356
คุก, พันเรือเอกเจมส์ 60
คูเคิน 67
เค้กของพระเจ้าอัลเฟรด **94**
เค้กข้าวโอ๊ต 34, 111, **402**
เค้กชอร์ลีย์ **107**
เค้กบัตเทนเบิร์ก 39, **114-115**, 127, 139, 167, 196
เค้กแบนบรี **107**
เค้กลามิงตัน **105-106**
เค้กเอกเซิลส์ **107-108**
เคดเจอรี **305**, 339
เคบับ 120, **128-130**, 157, 239
เครปซูแซตต์ 105, **371-372**
เครมโกลวส 166
เคราต์ **196**, 278
เครื่องดื่มก่อนอาหาร **145-146**, 149, 154
เครื่องเทศจาไมกันเจิร์ก **289**
เครื่องใน 43-44, 268
เครื่องลับ **146**
เคลฟติโก (เคลปติโก) **269-271**, 277
เคลลอกก์, จอห์น ฮาร์วีย์ 46, 47, 48
เคลลอกก์, วิลลี คีธ 48
เคลเลอร์, เจเนต 29
เคอร์แลนสกี, มาร์ก 42
เคิร์ดกับเวย์ **387**
แครกเกอร์เกรแฮม **45**
แครกเกอร์น้ำ **402**
แคร์รอลล์, ลิวอิส 214
โคคา-โคลา 122
โคโรเนชันชิกเกน **304-305**
โคลด์บูร์ด (โคลด์ บอร์) 157
โคลแมนส์ (มัสตาร์ด) 76
โคลสลอว์ **190**
โคลัมบัส, คริสโตเฟอร์ 295-296
งานฉลองหัวหมูป่า 347
งานเลี้ยงน้ำชาที่บอสตัน 91
จอร์จที่ 3, พระเจ้า 98
จอห์น ดอรี **221-222**
จอห์นสัน, แฮร์รี 150
จูบิลีชิกเกน **304**
จูลิยง, ออนอเร 139
เจมส์, เฮนรี 88
เจอร์กี **288-289**
เจิร์ก **289**
แจ็กสัน, เจมส์ เคเล็บ 45
ชเรดดิดวีต **46**
ช็อกโกแลต 364-365
ช็อปสุ่ย/จาบเชย **339**
ชัตนีย์ 60, 300, **306**
ชา **89-92**, 200, 298, 333, 334, 335
ชาโตบริยองด์ **79-80**
ชาโตบริยองด์, ฟรองซัวส์-เรอเน เดอ 79
ชายามบ่าย **90**
ชิกเกน/ไก่
โคโรเนชัน 304-305
เคียฟ 44, 177, **280-282**, 297
มาเรงโก **282-283**
สุพรีม **281**
ชิชเคบับ **129**
ชิปส์ ดู ฟิชแอนด์ชิปส์, เฟรนช์ฟรายส์
ชีส **387-404**
ชีสเค้ก 174, 388, **399-400**

ชีสเชเชอ **396**
ชีสฟองดู **394-395**
ชีสฟาร์เมอร์สแฮนด์ **391-392**
ชีสและบิสกิต 402-404
เชดดาร์ชีส **396-397**
เชพเพิร์ดส์พาย 203, **289-291**
เชลซีบัน **98-99**
เชลซีบันเฮาส์ 98
เชเวตเต 348
เชอร์กี, ออสการ์ 36, 189, 245
เชอร์รี่เบกเวลล์ **104**
เชาเออร์, เอมี 106
แชปแมน, แพต 303
ชอร์เบต์ **378**
ชอลส์บรี, เจ. เอช. 126-127
ชอส **239-241**
ไดแอน **265-266**
อีชิญญี **256**
ปวฟราด 265
ชอสทาบาสโก 152, 174
ชอสทาร์ทาร์ **279**
ชอสเบชาเมล 240, **250-252**
ชอสเบอร์เนส 80, **253-254**, 255
ชอสเปรี้ยวหวาน 298
ชอสพริกไทย 265
ชอสมอร์เนย์ 97, 199, **252-253**, 256
ชอสมะเขือเทศ **250**, 319
ชอสมะเขือเทศ (เคตชัป) 244, **259-261**, 298
ชอสอัลเบิร์ต **257-258**
ชอสเอสปันโญล **250**
ชอสฮอร์สแรดิช **84**, 174, 257
ชอสฮอลแลนเดส 36, 37, 38, 97, 199, 250, 253, 254, **255-256**
ชันดาวเนอร์ **149**
ชัมเมอร์เซต มอห์ม, วิลเลียม 22
ชากปรักหักพังของแม่ 147
ชาง, เอากุสต์ 50
ชาชิมิ 234, **235**
ชาราโตกาโปเตโตชิปส์ **156**
ชาสเช, เบิร์ต 362
ชิลลาบับ 373
ชีซาร์สลัด 105, 150, 175, **185-186**
ชีฟู้ดเบเนดิกต์ **38**
ชีเรียล ดู ชีเรียลอาหารเช้า
ชีเรียลอาหารเช้า 33-34, **44-48**
ชุปเจนนี ลินด์ **170-172**
ชุปถั่วข้น **197**
ชุปสกอตช์ **277**
ชุปหัวหอม **169-170**
ชุปอวยพร **169**
ชูชิ **234-235**
ชูแพรมเดอโวไลย์ 280
ชูเอต 266, 348, 370
เซอร์ลอยน์ **78**
เซาเออร์เคราต์ **193-196**, 197, 278
แซนด์วิช **58-61**, 63, 91, 125
แซนด์วิช, เอิร์ลแห่ง 58-60, 125, 172
แซนด์วิชเปิดหน้า **61**, 68, 157
แซลมอน ดู กราฟลักซ์ (กราฟวัดลักซ์)
แซลลีลันน์บัน **97-98**, 199, 253, 255
โซดาเบรดแบบฟาร์ล 35
โซต์ลือแลซ 352
โซล
มาร์เกอรี **227**, 228, 229
มาร์เกอรีอาลาไดมอนด์ จิม **229**
เวโรนิก 166, 227, **230-231**, 252, 265, 364
โซโลคอฟ, เรย์มอนด์ 251
เฌราร์, ชาร์ลส์ 180
ดรายมาร์ดินี 144
ดริปปิงพุดดิ้ง 82
ดอดส์, เม็ก 57-58, 103
ดับเบิลกลอสเตอร์ **400-401**
ดาวิอาโน, มาร์โก 25
ดีอาต์, หลุยส์ 166, 230
ดื่มอวยพร 26-27
ดูบองเนต์ 145
เดวิด, เอลิซาเบธ 38, 99, 169
เดวิดสัน, อลัน 56, 68, 231, 313
เดวิลด์คิดนีย์ส **43-44**
เดวิลลิง 43-44
โดเนอร์เคบับ **130-131**, 140
ดอร์ตีญาเดปาตาดัส 209
ตะปูแข็ง 65
ติ่มซำ 331, **333-335**
เตอร์กิชดีไลต์ 28
ไต 268
ถั่ว (พี) 196-197
ถั่ว (บีน) 33, 200-201, 260
ถั่วบด **197**

ถั่วลูกไก่ 156
ถั่วอบ 33, **200-201**, 260
ถูกแซนด์วิช **60**
ทรัยเฟิล 366, 368, **373-374**
ทริสทรัม คอฟฟิน, โรเบิร์ต พี. 31
ทรีเคิล **381-382**
ทรีเคิลทาร์ต **381**
ทรีเฮน, เซอร์ริชาร์ด 62
ทอร์เทลลินี **316-317**
ทากลิอาเทลลี 319
ทาปาส **158-160**, 334
ทาร์ตตาแตง 105, **375**
ทาร์ตเนสเซลโรเดอ **372**
ทาร์ตเบกเวลล์ **102-104**, 375
ทุพภิกขภัยครั้งใหญ่ในไอร์แลนด์ 204-205
เทรนเชอร์ 61
แทนดอรี 298
โทดอินเดอะโฮล **83**
เธอโร, พอล 63
แธกเคอเรย์, วิลเลียม เมกพีซ 294
นอร์ฟอล์กฟูล **366**
นะเระ-ซูชิ 234
นากรีน, ชาร์ลส์ 124
นาร์กิซีคอฟตา 56
น้ำเชื่อมเมเปิล 38
น้ำมะเขือเทศ 152, 153
น้ำสลัดชิดนีย์ สมิธ **188**
น้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์ 36, 175, 189, **244-245**
น้ำอินเดียนโทนิก 148
นิกิริซูชิ **234-235**
นิวเวนส์, โรเบิร์ต 109
เนย 255
เนื้อย่างวันอาทิตย์ **75-76**, 77, 82, 208, 258, 290
เนื้อลูกวัวฟลอเรนทีน **198**
เนื้อวัวส่วนดีที่สุด **77-81**
บรัสเซลส์สเปราต์ **352**
บราก้นซา, แคทเธอรีนแห่ง 90
บราวน์ชอส **260**
บริยา-ซาวาแรง, ฌอง อองแตม 395
บรี **388-390**
บลัดดีแมรี **152-153**
บลายด์สเกาส์ **278**
บอมเบอเนสเซลโรเดอ **372**
บัน **96-101**
บับเบิลแอนด์สควีก 33, **208**, 305, 339
บัลติ 298, **302-303**
บาธโอลิเวอร์ **403**
บาธบัน **403**
บาร์บากัว 140
บาร์บีคิว 122, **140**, 232, 233, 289
บารอนแห่งเนื้อวัว **78**
บิรยานี **298**
บิสกิต/ขนมปังกรอบ 65-66
บิสกิตการิบัลดิ **111**
บิสกิตข้าวโอ๊ตบดอัด 111-112
บิสกิตไดเจสทีฟ **403**
บิสกิตน้ำ 65, **402**
บิสกิตประจำเรือ **65-66**, 297, 402
บิสกิตแอนแซก **112**
บิสโทร **123**
บิสมาร์ก, เอดูอาร์ด เลโอโพลด์ ฟอน 225-226, 365
บิสมาร์กแฮร์ริง **226**
บีตัน, มิสซิส (อิซาเบลลา) 33, 57, 83, 104, 256, 395
บีฟ/เนื้อวัว 75-81, 84
บารอนแห่ง **78**
ส่วนดีที่สุดของ **77-81**
ชาโตบริยองด์ **79-80**
คอตเทจพาย 203, **289-290**
พายคาวบอย **291**
ฟิเลต์เดอเบิฟอองครุต 272
เซอร์ลอยน์ **78**
สโตรกานอฟ **272-273**
เนื้อย่างวันอาทิตย์ **75-76**, 77, 82, 208, 258, 290
เวลลิงตัน 92, 174, 268, **271-272**
ดูเพิ่มเติม สเต๊ก
บุชเดอโนแอล **344**
บุฟเฟต์ 32, 157, **172-173**, 305
บุฟเฟต์, ปิแอร์-อัลฟองส์ 172-173
บุยยาเบส **165-166**, 192
เบกเวลล์ทาร์ตแอนด์คอฟฟี่ช็อป 104
เบคอน **29**, 33, 34, 36, 67, 191, 320
เบซเซรา, ลุยจิ 24
เบดฟอร์ด, แอนนา ดัชเชสคนที่เจ็ดแห่ง 90
เบนเนตต์, อาร์โนลด์ 49-50, 64
เบเนดิกต์, ที่มาของชื่อ 36-38
เบรตี, ไดมอนด์ จิม 227-229
เบลเทนแบนน็อก **402-403**
เบอร์บลองก์ **255**

เบิร์นส์, โรเบิร์ต 275-277
เบียร์ช, แอมโบรส 238
แบงเกอร์สแอนด์แมช 83, 274, **283-284**, 300
แบร์สฟอร์ด, เฮนรี เดอ ลา โพเออร์ 70
แบล็กพุดดิ้ง 33, 34-35, **284**
โบการ์ต, ฮัมฟรีย์ 118
ไบรสัน, บิล 330
ปลาไหลวุ้น **134-135**, 175, 219
ปอมฟริต ดู เฟรนช์ฟรายส์
ปับปาดัม **300**
ป้าวร์แบลล์เอแลน 230, 252, 265, **364-365**, 371
ปาปริกา 287
ปาปัด **300**
ปาปาดัม **299-300**, 306, 390
ปาร์มองติเยร์, อองตวน-โอกุสแตง 202-203
ปาเอญา **231-232**, 233
ปิกนิก (ปิ๊ก-นิก) 63-64, 218, 299
ปู 38
เป็ด 336, 352
เป็ดบอมเบย์ 234, **308-309**
เป็ดปักกิ่ง 332, **336**
เป็ดหอมกรอบ **336**
เปปเปอโรนี 327
เปอติโอต์, แฟร์นองด์ 153
เปอตี๊ตมัดแลน ดู มัดแลน
เปาะเปี๊ยะทอด 334, **335**
เปาะเปี๊ยะสด **335**
แป้งแปร์ดู 39
โปต์โอเฟอ **166**
โปปส์โนส **352**
โปลโลซอร์เปรซา 280
ผักโขม 38, 200
    ฟลอเรนทีน **200**
ผ้าห่อพุดดิ้ง 354
พระพุทธเจ้า 40-41, 302
พระราชบัญญัติยิน 148
พระราชวังยิน **147**
พริก 247, **295-296**, 301, 306, 327
พริกชี้ฟ้า 43, 152, 153, 175
พริกไทย 152, 153, 186, 245-247, 260, 295, 296
พริกไทยดำ 152, 153, 186, **245-247**, 260, 295, 296, 320
พริกฮาลาปินโญ 327
พรุสต์, มาร์แซล 95
พลัมพอตเทจ 353
พอร์ตซาลุตซีส **397-399**
พอร์ริดจ์ **40-41**, 239
พอร์ริดจ์ถั่ว **197**
พันช์ **299**, 357
พาฟโลวา 105, **361-363**
พาฟโลวา, แอนนา 361-363
พาย 55, **68-71**, 135, 176, 266-268, 289-291, 336, 348
พายคาวบอย **291**
พายเคตแอนด์ซิดนีย์ **268**
พายงูกับปิกมี **268**
พายเนสเซลโรเดอ **372**
พายปลาไหล **134**
พายเมลตันโมว์เบรย์ **70**
พายหมู **69-71**, 176
พายแอปเปิล **68**
พาร์เมซาน (พาร์มิจาโน-เรจจาโน) 185, 252, 319, 322, **391-392**, 397
พาร์สันส์โนส 349, **352**
พาสตา **313-319**, 354, 379
พิซซ่า 315, **323-327**
พิซซ่ากัลโซเน **326**
พิซซ่ามาร์เกริตา **325-326**
พิซซ่ามารินารา **325**
พิซซ่าอเมริกัน **327**
พิซซ่าอเมริกันฮอต **327**
พิตต์, วิลเลียม (ผู้เยาว์) 219
พิตตา **324**
พิสซาลาดิแยร์ 192
พิสตู **322**
พีก ฟรีน 111
พีชเมลบา 230, 252, 265, 364, **368-369**, 403
พุดดิ้งถั่ว 29, 119, **196-197**, 240
พุดดิ้งเนสเซลโรเดอ **372-373**
พุดดิ้งเบกเวลล์ **102-104**
พุดดิ้งแบตเทอร์ 81-83
พุดดิ้งพลัม 337, **353**
พุดดิ้งยอร์กเชอ **81-83**, 177
เพลาบอยส์ลันช์ **63**
เพลาแมนส์ลันช์ **62-63**
เพสโต **322**
เพอร์กี, เฮนรี ดี. 46
เพอร์เกิลต์ 287
โพสต์, ชาร์ลส์ วิลเลียม 47
โพสตัม 47

ฟรีดอมโทสต์ **39**, 167
ฟรีดอมฟรายส์ **139**
ฟลอเรนซ์ 198-200, 240
ฟลอเรนทีน **198**, 240
ฟลาน 104
ฟักกรา **179-180**, 272, 336
ฟักกีพุดดิ้ง 357
ฟิชแอนด์ชิปส์ **131-134**, 204, 283
ฟิลด์ส, ดับเบิลยู. ซี. 342
ฟิเลต์เดอเบิฟอองครุต 272
ฟีลดิง, เฮนรี 74
ฟูล **366-368**, 373
เฟตตูชินี **322-323**
เฟตตูชินีอัลเฟรโด **322-323**
เฟตาชีส **399**
เฟรนช์โทสต์ 26, **39-40**, 137, 139, 196
เฟรนช์ฟรายส์ 39, 122, 132, **138-139**, 156, 200, 204, 353
แฟกกอต **285-286**
แฟรงก์เฟอร์เตอร์ **135-137**
ภัตตาคารเดลโมนิโกส์ 37
มงมิรายล์ (พ่อครัว) 80
มอนทากิว, เซอร์เอดเวิร์ด ดู แซนด์วิช, เอิร์ลแห่ง
มอร์เนย์, ฟิลิปป์ ดยุค เดอ 252
มะขาม 261
มะเขือเทศ 33, 35, 138, 168, 201, 298
มะนาว 195
มักกะโรนี **317**, 391
มัดแลน **95**
มัตลอตเดอป๋วซง 165
มันฝรั่ง 132-133, 138, **202-209**, 289-291
ขนมปัง 35
ทุพภิกขภัย 36
เฟรนช์ฟรายส์ (ชิปส์) 39, 122, 132-134, **138-139**, 156, 200, 204, 353
ทอด 33
ซาราโตกาโปเตโตชิปส์ 156
มันฝรั่งทอด 33
มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ **156**
มันฝรั่งอบ 132, **204**
มัฟฟิน 36, 37
มัลลิกาตาวนี 298, **306-308**, 374
มัสตาร์ด **76**, 84
มายองเนส 61, 221, **242-244**, 245, 256, 279
มาร์กแฮม, เจอร์เวส 275
มาร์เกริตา (พิซซ่า) ดู พิซซ่ามาร์เกริตา
มาร์เกอรี, นิโกลา 227-229
มาร์ตินี 144,145, **149-151**
มาร์ตินีแอนด์รอซซี 150
มาร์มาเลด (แยมผิวส้ม) **27-29**, 140
มาแรง, ฟรองซัวส์ 256
มาลิน, โจเซฟ 132-133
มิกกี ฟินน์ **151**
มินช์พาย 345, **348**, 353
มิลก์เชก 122
มิลน์, เอ. เอ. 184
มิลเลอร์, จอร์จ 312
เมตส์ออฟออเนอร์ **108-109**, 251
เมดิชี, แคทเธอรีน เดอ 198-200, 239-240, 314, 379
เมลบา, คุณหญิงเนลลี 369, 403-404
แมกเลอร์แคน, ฮานนาห์ 106
แมคโดนัลด์ 122, 133
แมรี, ราชินีแห่งสกอตแลนด์ 27-28
โมเรตุม 322
ยอนสันส์เทมป์เทชัน **206-207**
ยิน 145, **147-149** 150, 153
ยินโทนิก 145, **147-149**
ยูลบอร์ด 158
เยเนฟเวอร์ ดู ยิน
เยอรมันโทสต์ **39**
รันเดลล์, มาเรีย 57
รัมเบิลเดอธัมป์ส **208**
รากูต์ 77, 319
ร้านขายชิปส์ 132-133
ราโบต์, หลุยส์ แบร์นาร์ 24
ราเลห์, เซอร์วอลเตอร์ 204
ราวิโอลี **316-317**, 391
ริตช์, เซซาร์ 368
เรลเวย์เค้ก **370**
แร็กพุดดิ้ง **266-268**
โรคลักปิดลักเปิด 194-195, 197
โรงแรมซาวอย 50, 230, 368-369, 403-404
โรลล์มอป (แฮร์ริ่ง) 223-224
ลอนดอนดรายยิน **148**
ลอบสเกาส์ 278
ล็อบสเตอร์ 38
ล็อบสเตอร์เธอร์มิดอร์ **215-217**, 241
ลัทธิขงจื้อ 332-333
ลัทธิเต๋า 331-332

ลัปเคิส 278
ลาซานญา 314, **318**, 319
ลาทาปา 159
ลามิงตัน, บารอน 105, 106
ลินด์, เจนนี 170-172
ลินโดมาเนีย 171
ลีแอนด์เพอร์รินส์ 258-259
ลูกจันทน์เทศ 296
เลฟเวอร์เบรด 35
เลมอน 195
เลอ กวงต์, จูร์แดง 165
เลอเฟิฟ, เคลมองซ์ 255
เลียร์, เอดเวิร์ด 184
แลมเพรย์ (ปลาไหล) 134
ไลมีย์ **196**, 278
วอดก้า 152
วอเตอร์ฟอร์ดคนที่ 3, มาร์กีแห่ง 70
วอเตอร์ไอซ์ **378-379**
วอลดอร์ฟสันช์ชิสเต็ม 189
วันขอบคุณพระเจ้า 346, 350
วาฟเฟิลเบเนดิกต์ **38**
วาแรน, ฟรองซัวส์ ปีแอร์ เดอ ลา 210, 240
วาสเซล 299, **357**
วิชีสวาส **166-167**, 230
วินดาลู 296, 298, **300-301**
วีชมันน์, โยฮันน์ 226
วูดเจอร์, จอห์น 42
วูสเตอร์ซอส 152, 153, 186, 239, **258-259**, 261, 297, 308
เวลช์แรบบิต (แวร์บิต) 26, **392-394**
เวลลิงตัน, อาร์เธอร์ เวลส์ลีย์, ดยุคแห่ง 271-272
เวลส์, ออร์สัน 54
เวสต์คันทรีฟาร์มเฮาส์เชดดาร์ **397**
เวอร์นอน, เซอร์จอร์จ 102
เวอร์มิเชลลี **316**
เวอร์มูธ 145, 149
เวอลูเต **257**
โวยเลปะเปอวตะ 157
โวล-โอ-แวงต์ 154
ไวต์เบต 135, 175, **219-220**, 223, 367
ไวต์พุดดิ้ง 34
ไวน์ 26-27
สกอตช์วูดค็อก **393**
สกอตต์, เซอร์วอลเตอร์ 57
สเกาส์ **278**
สโคน 34
สตาร์บัคส์ 26
สตูไอริช **277-278**, 303
สเต๊ก
  อาลาเมริแกน 279
  ไดแอน **265-266**
  กับไต, พาย **267**
  กับไต, พุดดิ้ง **266-268**, 348, 354
  เซอร์ลอยน์ **78**
  ทาร์ทาร์ 125, **278-280**, 387
สเต๊กซอลส์บรี 39, **126-127**, 137, 139, 167, 196
สเต๊กแฮมเบิร์ก **125**
สเตด, เจนนิเฟอร์ 82
สเตอร์อัพซันเดย์ 355
สปอตทิดดอก **370**
สปอตทิดดิ๊ก **370**
สปาเกตตี **315**, 319
  โบโลญเญส **319-320**
  คาร์โบนารา **320-321**
สปาเกตตีเวสเทิร์น **315**
สมอร์กัสบอร์ด 61, **157-158**, 172, 233
สมิธ, ซิดนีย์ 187-188
สมิธ, อีไลซา 259
สมุนไพร 240
สเมียร์เคส **388**
สเมียร์เคสเค้ก **388**
สลัดคอบบ์ **191-192**
สลัดนักบิน 186
สลัดนีซัวส์ **192-193**
สลัดวอลดอร์ฟ 36, **189-190**, 245
สุลต่านส์โนส **352**
ไส้กรอก 33, 34, 35, 83, 274, **283-284**, 300
ไส้กรอกกลามอร์แกน **284**
ไส้กรอกลอร์น 34
หม้อไฟแลงคาเชียร์ **277**
หมู 29
หย่าฉ่า **334**
หอเกียรติยศแฮมเบอร์เกอร์ของซีย์มัวร์ 123
หอมใหญ่/หัวหอม 169
หอยแครง 135, 175
หอยแครงดอง 135, **175**, 219
ห่าน **349-350**, 352, 366
เห็ด 33, 267
อองดูแยตต์ **274**
ออโตแมต 121

ออมเล็ต 209-210
ออมเล็ตสเปน **209-210**, 240
ออมเล็ตอาร์โนลด์ เบนเนตต์ **50**, 64
ออร์เดิฟ **155**,157
ออเรนจ์ฟูลของบูเดิล 219, **366-368**, 374
ออสเตน, เจน 103
อันเดอร์วูดเดวิลด์แฮม **44**
อัปปาลัม **300**
อัพแพร์, นิโกลา 281, 282
อัมเบิลพาย **69**
อัลเดนเต **318**
อัลเบิร์ต, เจ้าชาย 257
อัลเฟรดมหาราช 93-94
อัลสเตอร์ฟราย **35**
อัศวินผู้ยากไร้แห่งวินด์เซอร์ **39**
อาชชินาชริ 169
อาซีปาร์มองติเยร์ **203**
อาพิซิอุส 174, 179
อาร์เมอริตเทอร์ 39
อาห์, คริสเตียน ฟอน แดร์ 136
อาหารกระป๋อง 201, 282
อาหารค่ำไวต์เบตของคณะรัฐมนตรี 220
อาหารจานด่วน **119**, 123, 124, 126, 132, 135, 156, 234, 282
อาหารชาวบ้าน 196-197
อาหารเช้าของแมว 223-224
อาหารเช้าตามธรรมเนียมเวลส์ **35**
อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์สกอต **34**
อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์อังกฤษ **31-34**, 38, 43, 44, 305
อาหารเช้าเต็มรูปแบบสไตล์ไอริช **35-36**
อาหารซื้อกลับบ้าน **121**
อาหารในผับ 62-63
อาหารรมควัน 41-42, 222
อาหารสุขภาพ 47-48
อาหารหยินหยาง 331
อิหม่ามบายิลดิ **178**
อีออาลาเบเนดิกตีน 38
เอชพีซอส **260-261**
เอสคอฟฟิเอร์, ออกุสต์ 230, 231, 252, 265, 364, 368-369, 403
เอสคาร์โกต์ **176**
เอสเปรสโซ **23-24**
เอิร์ลเกรย์ **91-92**
แอกซเลอร์, บี. เอช. 62
แอกตัน, อีไลซา 104, 308, 354
แอนโชวี่ 206, 308
แอนแซกคริสปีส์ **112**
แอนน์, ราชินี 90
แอปเปิลชาร์ลอตต์ **377**
แอปเปิลบราวน์เบตตี **376**
แอปเปิลฟลอเรนทีน **198**
แอพเพอร์ไทเซชัน 281
โอตคาวีชีน **241**
โอเบลิสกอส 128
ไอศกรีม 364, 369, **378-379**
โซดา **380**
ซอร์เบต์ **378**
ซันเดย์ **380-381**
วอเตอร์ไอซ์ **378**
ไอโอลี **243**
ฮอตครอสส์บัน **99-101**
ฮอตดอก 121, **135-137**, 139, 227, 283, 370
ฮัมมูส **156-157**, 196
ฮาร์แลนด์, มาเรียน 188
ฮีธ, แอมโบรส 273
ฮูม, โรสแมรี 304
เฮนรีที่ 1, พระเจ้า 134
เฮนรีที่ 8, พระเจ้า 78, 108
แฮกกวา 274
แฮกกิส 34, **274-277**, 284, 287, 354
แฮดดอนฮอลล์ 102
แฮม 36, 37
แฮมเบอร์เกอร์ 122, **123-126**, 127, 133, 227, 327
แฮร์ริ่ง 41-42, 219, 222, 223-224, 226, 234
แฮร์ริ่งดอง 42, 219, **223-224**, 234
แฮร์ริ่งรมควัน 41-42
ไฮนซ์, เฮนรี 201, 260-261

ภาษาต่างประเทศ

“as American as apple pie” **268**
“as easy as pie” **268**
“as keen as mustard” **76**
“big banana” **390**
“big bug” **390**
“big cheese” **390**
“big fish” **390**
“bringing home the bacon” **29**
“bun fight” **101**
“butter someone up” **301**

"buttering up the Buddha" **301-302**
"cakewalk" **113**
"cheesed off" **390**
"cheesy" **390**
"cold shoulder" 81
"cold turkey" **350**
"feeling his oats" **201**
"French leave" **394**
"Friday-faced" **131**
"full of beans" **201**
"going Dutch" **394**
"grin like a Cheshire cat" **395-396**
"humble pie" **69**, 81
"just deserts" 377
"kettle of fish" 218
"nice as pie" **268**
"not to mince your words" **128**
"not worth their salt" **250**
"painting the town red" **70**
"peppercorn rent/payment" **246**
"pie in the sky" 268
"red herring" 42, 219, **222**, 223
"rubbing salt into the wound" **249-250**
"storm in a teacup" **101**
"take the biscuit" **113**
"take the cake" **113**
"take with a pinch of salt" **250**
"talk turkey" **350**
"the hair of the dog" 224
"The Roast Beef of Old England" 77
"to have a finger in every pie" **269**
"warms the cockles of your heart" 175
"wetting your whistle" 146
"whetting your appetite" 146
"You can't make an omelette without breaking eggs." **210**
A New System of Domestic Cookery 57
Ancienne Alsace à table 180
Beer Alley 147
Book of Household Management 33, 256, 395
Canterbury Tales 55, 119
Common Sense in the Household 188
Cook and Housewife's Manual 57, 103
Cries of London 120
Curry Club Balti Curry Cookbook 303
De arte coquinaria per vermicelli e maccaroni siciliani 316
De honesta voluptate et valetudine 318
Eggs, and How to Use Them 37
English Bread and Yeast Cookery 99
French Provincial Cooking 38
Gin Lane 147
Good Food 273
L' Art de bien faire les glaces d'office 379
L' Art de conserver les substances animales et végétales 281
La Cuisine de santé 165
Larousse Gastronomique 242
Le Cuisinier François 240
Le Guide culinaire 265
Le Pâtissier François 210
Les Dons de Cormus 256
Liber Cure Cocorum ("ศาสตร์แห่งการปรุงอาหาร") 275
Modern Cookery for Private Families 308, 354
New and Improved Illustrated Bartender's Manual 150
Patella 232
Rangiora Mothers' Union Cookery book 363
salary **250**
salata herba 186
Salt: A World History 42
Savouries à la mode 304
The Art of Cookery Made Plain and Easy 82, 177, 267, 379, 394
The Cheese Handbook 62
The Compleat Housewife 259
The Cook Book by 'Oscar' of the Waldorf 189
The English Housewife 275
The Fish Book 223
The Forme of Cury 296, 297, 316
The Life of Sir Walter Scott 62
The Penguin Companion to Food 68, 231, 313
The Physiology of Taste 395
The Schauer Australian Cookery Book 106
Traditional Food East and West of the Pennines 82
Vegetable Book 352

รู้จักผู้เขียน

อัลเบิร์ต แจ็ก (Albert Jack) เขียนหนังสือขายดีมาแล้วหลายเล่ม ทุกเล่มล้วนบอกเล่าเรื่องราวแปลกใหม่เบื้องหลังสิ่งที่เราคุ้นเคยจนลืมความสำคัญ ตั้งแต่บทเพลงกล่อมเด็กในหนังสือ *Pop Goes the Weasel* ไปจนถึงประโยคติดปากในชีวิตประจำวันในหนังสือ *Shaggy Dogs and Black Sheep*

รู้จักผู้แปล

พลอยแสง เอกญาติ เป็นบรรณาธิการและนักแปลอิสระ ผลงานแปลที่ผ่านมา เช่น *ญี่ปุ่นสมัยใหม่: ความรู้ฉบับพกพา* (*Modern Japan: A Very Short Introduction*), *ความลับของดอกไม้: เรื่องราวใต้กลีบดอกไม้อันงดงาม สว่างไสว และมืดมน* (*Flower Confidential: The Good, the Bad, and the Beautiful*), *ประวัติศาสตร์กระดาษโลก* (*Paper: An Elegy*), *ประวัติศาสตร์ก้นครัว* (*Consider the Fork: A History of How We Cook and Eat*) และ *โลกเร้นลับของกลิ่นหอม* (*Fragrant: The Secret Life of Scent*)

ซีซาร์สลัด *คิดค้นโดยซีซาร์แห่งกรุงโรม?*
ไอศกรีมซันเดย์ *เดิมมีขายเฉพาะวันอาทิตย์?*
บลัดดีแมรี *ได้ชื่อมาจากราชินีโรคจิต?*
เฟรนช์ฟรายส์ *ถือกำเนิดในฝรั่งเศส?*
แซนด์วิช *เป็นสิ่งประดิษฐ์ของสาวกซาตาน?*

พิซซ่า *อบครั้งแรกบนโล่ทหารในกองทัพเปอร์เซีย?*
ซีสเค้ก *เป็นสิ่งแทนความรักของชาวกรีก?*
ไข่เยี่ยวม้า *เป็นอาหารเก่าแก่นับพันปี?*
ฮอตดอก *ทำจากเนื้อสุนัขพันธุ์ไส้กรอก?*
น้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์ *มาจากเกาะนับพันแห่ง?*

ค้นหาคำตอบของคำถามเหล่านี้พร้อมหั้งไขความลับเบื้องหลังชื่อและความเป็นมาของอาหาร
เมนูดังระดับโลกกว่า 160 รายการ ได้ใน ***ตำนานอาหารโลก: เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก***
โดย อัลเบิร์ต แจ็ก หนังสือประวัติศาสตร์อาหารแนวใหม่ซึ่งจะทำให้ผู้อ่านอิ่มอร่อยไปกับข้อมูล
ระดับสารานุกรมหว่าย่อยง่ายไม่ต่างจากวรรณกรรมผ่านปลายปากกาของยอดนักเขียน



385 บาท

BOOKSCAPE
9 786169 306870
design by นักรบ มูลมานัส