

ก๋วยเตี๋ยวผัด Stir Fry Noodles

โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Sorat Wisutthipeat
School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารประเภทเส้นที่คนไทยคุ้นเคย ผ่านการส่งต่อวัฒนธรรมการกินมาจากชาวจีน ตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา กรุงธนบุรี และรัตนโกสินทร์ตอนต้น การเปลี่ยนแปลงอาหารการกินของชาวสยามที่เกิดขึ้นอย่างค่อยเป็นค่อยไปจนเป็นความลงตัวของการใช้วัตถุดิบ กระบวนการทำ รสชาติ และการรับประทาน ส่งผ่านยุคสมัยจนเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทยในปัจจุบัน หากกล่าวถึงสิ่งที่ชาวสยามได้รับและเรียนรู้จากชาวจีน มีทั้งอุปกรณ์การประกอบอาหาร เช่น กระทะ ตะหลิว วิธีการประกอบอาหาร เช่น การผัด ก๋วยเตี๋ยวผัดหรือผัดไทย อาหารถูกสร้างสรรค์ขึ้นมาจากความเรียบง่าย มีองค์ประกอบหลักจากเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีขนาดเล็ก-ใหญ่พอประมาณ ผัดคลุกเคล้ากับวัตถุดิบและส่วนผสมเครื่องปรุงรสให้แทรกซึมในเส้น การพิจารณานำวัตถุดิบมาใช้เป็นส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยวผัดจึงแตกต่างกันไป สามารถกล่าวยกตัวอย่างก๋วยเตี๋ยวผัดที่ปรุงประกอบจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพิ่มเติมได้ เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดปู ผัดหมี่โคราช ผัดไทยไชยา

คำสำคัญ: ก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น

Abstract

Noodle is a food that Thai people well-known. The noodle culture had been transferred from Chinese people since Ayutthaya, Thonburi and early Rattanakosin. Food culture of Siam gradually changed over time and it was adapted with raw material, cooking method, taste and consuming. The change inherited to Thai food until now. Moreover, Siam learned from Chinese both utensils; wok, spatula, and cooking method; stir-fry. Stir fry noodles (Pad Thai) was created from simplicity. Its important raw materials are rice noodle which stir fry with others ingredients and flavoring. The others ingredients for local stir fry noodle are vary depend on local raw material. Example of the local stir fry noodles include stir fry noodles with carb, Korat stir fry noodles, Chiya stir fry noodles.

* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail: katai23@hotmail.com

Keyword: Noodle, Thai fried noodle, Local food culture

บทนำ

“ก๋วยเตี๋ยว” ชื่อเรียกอาหารประเภทเส้นที่คุ้นเคยของคนไทย สร้างสรรค์จากภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบ ธัญพืชที่เก่าแก่และมีความสำคัญหนึ่งในสามของธัญพืชพื้นฐานสำคัญที่หล่อเลี้ยงประชากรโลก พบหลักฐาน ปรากฏชัดบริเวณเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จากประเทศจีนแผ่นดินใหญ่ แพร่กระจายสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และส่วนอื่น ๆ ของโลก ก๋วยเตี๋ยวเดินทางพร้อมกับการย้ายถิ่นฐานและการติดต่อซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าวัตถุดิบระหว่าง ชาวจีนและกลุ่มคนในพื้นที่ต่าง ๆ

ก๋วยเตี๋ยว เป็นกระบวนการใช้ประโยชน์จากข้าวเจ้าด้วยกระบวนการเปลี่ยนแปลงข้าวให้เป็นแป้ง ชาวจีนแต่จิ๋วและฮกเกี้ยนนำข้าวเจ้ามาแช่น้ำ ไม้ให้เป็นแป้งละเอียด ทำเป็นแผ่นแป้งด้วยการนึ่งสุก และตัดเป็นเส้น เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ เป็นรูปแบบการใช้ประโยชน์จากข้าวที่เกิดจากความชำนาญในกระบวนการใช้ประโยชน์ เป็นระยะเวลาที่ยาวนานจนเกิดเป็นความเข้าใจในคุณลักษณะของวัตถุดิบและสามารถพัฒนาจากข้าวที่เป็น เมล็ดสู่แป้งข้าวที่เป็นผงละเอียดสู่วัตถุดิบหลักของรายการอาหารประเภทเส้นขนาดต่าง ๆ ได้ เมื่อชาวจีนเคลื่อน ย้ายตนเองสู่ดินแดนสุวรรณภูมิอันเป็นแหล่งที่พร้อมพรั่งและหลากหลายไปด้วยทรัพยากรท้องถิ่นที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งยังเป็นดินแดนแห่งท้องทุ่งข้าวสายพันธุ์อินดิกา (Indica) จึงเกิดเป็นกระบวนการผลิตแป้งและเส้นจากเจ้าของ ภูมิปัญญาโดยมีวัตถุดิบตั้งต้นการผลิตที่มากมายเหลือคณานับ

การเดินทางของก๋วยเตี๋ยว

จากหลักฐานการเข้ามาตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในประเทศไทย พบกลุ่มชาวจีนที่มาจากดินแดนทาง ตอนใต้ของประเทศจีน ได้แก่ มณฑลกวางตุ้ง ฮกเกี้ยน และไหหลำ จึงพบชาวจีนกวางตุ้ง ชาวจีนแคะ (ฮากกา) ชาวจีนแต้จิ๋ว ชาวจีนฮกเกี้ยน และชาวจีนไหหลำในประเทศไทย การเดินทางของชาวจีนจะเชื่อมโยงไปกับการ ประมง การเดินทะเลค้าขายและการย้ายถิ่นฐานอันเนื่องมาจากปัจจัยต่าง ๆ จากข้อมูลของ Wang Gungwu (1988) กล่าวถึงการเดินทางและย้ายถิ่นฐานของชาวจีนในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 15 (พุทธศตวรรษที่ 21) พบว่า ชาวจีน 3 กลุ่มใหญ่ที่เดินทางสู่ดินแดนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้บริเวณอนาเขต สยาม จามปา และ ปัตตานี ได้แก่ ชาวจีนฮกเกี้ยนและแต้จิ๋ว เดินทางสู่มะละกา อินโดนีเซีย และชวา รวมทั้งเมืองท่าต่าง ๆ ในแถบ ชายทะเล ได้แก่ ชาวจีนฮกเกี้ยนและแต้จิ๋ว และชาวจีนที่เดินทางยังหมู่เกาะฟิลิปปินส์ ได้แก่ ชาวจีนกลุ่มฮากกา

หลักฐานกล่าวถึงการเดินทางของชาวจีนมายังสยามปรากฏเห็นหลายช่วงเวลา ได้แก่ ข้อมูลการเดินทางก่อนสมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี เป็นกลุ่มกะลาสีเรือ พ่อค้า ไจรสลัด (สิง ชูยหุย. 2000 อ้างถึงใน พร พรธณ จันทโรนานนท์. 2550) เข้ามาอยู่ที่เมืองท่าต่าง ๆ เช่น สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ปัตตานี (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย; 2539) กลุ่มจีนเก่าเดินทางเข้ามาค้าขายกับสยามในสมัยกรุงศรีอยุธยา (พ.ศ. 1967-2310) และ ประสบความสำเร็จตั้งรกรากถิ่นฐาน กลุ่มชาวจีนที่เดินทางเข้ามาในสมัยกรุงธนบุรี-รัตนโกสินทร์ตอนต้น เป็น ชาวจีนเชื้อสายแต้จิ๋วเป็นส่วนใหญ่ กลุ่มชาวจีนที่อพยพเข้ามาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 และกลุ่มชาวจีนที่เข้ามายังประเทศสยามในช่วงที่จีนเปลี่ยนแปลงการปกครอง (ค.ศ. 1912) ข้อมูล การเดินทางติดต่อค้าขายและตั้งถิ่นฐานในสยามของชาวจีนตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา ทำให้เห็นภาพความ

สัมพันธ์ของกลุ่มคนท้องถิ่นและต่างถิ่นที่มีสัมพันธ์ภาพดำเนินไปอย่างมิตรภาพ จึงปรากฏการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันที่ส่งเสริมการดำเนินชีวิตในสิ่งแวดล้อมของดินแดนสุวรรณภูมิ รวมทั้งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารที่เป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำเนินชีวิต ซึ่งทั้งชาวสยามและชาวจีนต่างให้ความสำคัญกับวัตถุดิบอาหาร การปรุงและการรับประทาน และอาจจะเห็นเป็นพลวัตการเปลี่ยนแปลงอาหารการกินของชาวสยามที่เกิดขึ้นอย่างค่อยเป็นค่อยไปจนเป็นความลงตัวของการใช้วัตถุดิบ กระบวนการทำ รสชาติและการรับประทาน ส่งผ่านยุคสมัยจนเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทยบริโภคนิยมในปัจจุบัน หากกล่าวถึงสิ่งที่ชาวสยามได้รับและเรียนรู้จากชาวจีน มีทั้งอุปกรณ์การประกอบอาหาร เช่น กระทะ ตะหลิว วิธีการประกอบอาหาร เช่น การนึ่ง การผัด การตุ๋น วิธีการรับประทานอาหาร เช่น การใช้ตะเกียบ ฯลฯ รวมไปถึงความรู้ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเตรียมและเลือกใช้วัตถุดิบที่สร้างความหลากหลายของการทำอาหาร เช่น ความรู้จากชาวจีนแต่จิวในการใช้ต้นอ้อยมาทำน้ำตาลทราย ความรู้ในการปลูกผักและทำสวนผัก ความรู้การทำน้ำปลา ความรู้การใช้เครื่องยาจีนและสมุนไพรประกอบอาหารในเชิงสุขภาพ ความรู้ในการทำแป้งและเส้น เป็นต้น

ชาวจีนมักประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการค้าขาย ในสมัยอยุธยาชาวจีนมุ่งเน้นกับงานและการสร้างฐานะความเป็นอยู่เป็นชนชั้นต่อเนื่องยาวนานมาจนถึงปลายสมัยรัตนโกสินทร์ ชาวจีนสร้างความเจริญรุ่งเรืองให้กับตนเองในทุกพื้นที่ของการอยู่อาศัย ในภาคเหนือชาวจีนแต่จิวกลุ่มใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่ตั้งถิ่นฐานสร้างตัว สร้างความสัมพันธ์แบบศักดินา การถือครองสิทธิ์ร่วมในที่ดิน การสัมปทานในเขตเมืองที่เกี่ยวข้องกับการค้าขาย ค่าไม้ การแลกเปลี่ยน (พ.ศ.2426 – 2463) ส่งผลความมั่งคั่งและรอคอยที่จะลงทุนในระยะเปลี่ยนผ่านของสังคม ทำให้ชาวจีนบางตระกูลในภาคเหนือ เป็นผู้ครอบครองทรัพย์สินและมีฐานะมั่นคงในเวลาต่อมา ในบริบทภาคกลางและภาคตะวันออกปรากฏชาวจีนแต่จิวเข้ามาตั้งถิ่นฐานจำนวนมาก เนื่องจากเป็นภูมิภาคที่ตั้งอยู่บนเส้นทางการค้าและการติดต่อ ชาวจีนเข้ามาในสมัยปลายกรุงศรีอยุธยาต่อเนื่องถึงสมัยกรุงธนบุรี ตั้งถิ่นฐานตามชายฝั่งทะเลเรื่อยไปจนถึงอุตรดิตถ์ ปากน้ำโพ (นครสวรรค์) พิษณุโลก เมื่อมีการสร้างทางรถไฟไปถึงแก่งคอยและขึ้นไปทางภาคเหนือในปี พ.ศ. 2451 (ประสิทธิ์ เงินชัย, 2557) ชาวจีนมีความรู้ด้านการค้าขายต่อเรือและทำประมง และมักจอดเรือ ช่อมเรือบริเวณจังหวัดจันทบุรี เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีไม้จากป่านามาใช้ต่อเรือและซ่อมเรือได้ ทำให้เกิดชุมชนตลาดและย่านการค้าที่ก่อให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ของผู้คน ระบบเศรษฐกิจการแลกเปลี่ยนสินค้าและค้าขายในวงกว้าง สำหรับภาคใต้ชาวจีนได้เข้ามาติดต่อค้าขายพักพิงและเริ่มมีการตั้งถิ่นฐานในสมัยกรุงศรีอยุธยา ทำให้วิถีการดำเนินชีวิตทางวัฒนธรรมรูปแบบจีนจึงเกิดขึ้นในรูปแบบกึ่งผสมผสาน ชาวจีนภาคใต้บริเวณสองฝั่งคาบสมุทรจะแตกต่างกัน เจษฎา นิลสงวนเดชะ (2562) กล่าวว่า ทางฝั่งตะวันออกส่วนใหญ่ (ยกเว้นสงขลา) มักจะเป็นจีนไหหลำและแต้จิ๋ว ส่วนทางด้านตะวันตกส่วนใหญ่ มักจะเป็นจีนฮกเกี้ยนและฮากกา ส่วนสงขลาเป็นจีนฮกเกี้ยน หากพิจารณาทางด้านกลุ่มภาษาของชาวจีนในสยามแล้ว พบว่า ชาวจีนฮกเกี้ยนเป็นกลุ่มคนจำนวนมากที่สุดในภาคใต้ และชาวจีนในภาคอีสาน พบการเดินทางสู่ภาคอีสานจากทางทิศตะวันออกขึ้นฝั่งบริเวณตอนกลางของประเทศเวียดนาม สู่เมืองนครพนมก่อนที่จะเดินทางเข้ามายังดินแดนตอนในของภาคอีสาน และกลุ่มชาวจีนส่วนหนึ่งมาพร้อมการสร้างทางรถไฟจากเมืองหลวงสู่ภาคอีสาน (สุรพล ทองมีค่า, สัมภาษณ์) และตั้งถิ่นฐานเป็นชุมชนค้าขายรับซื้อของป่าและพืชไร่ ชาวจีนเป็นกลุ่มคนที่มีบทบาทสำคัญของการขยายตัวทางเศรษฐกิจในภาคอีสานเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

จากข้อมูลกลุ่มชาวจีนในสยามที่แสดงให้เห็นการลงหลักปักฐานในพื้นที่เพื่อสร้างอนาคตของตนเอง และสืบเชื้อสายลูกหลานวงศ์ตระกูล การพัฒนาตนเองในบริบทใหม่ที่แตกต่างทั้งสภาพแวดล้อม ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และปัจจัยอื่น ๆ ย่อมแสดงให้เห็นถึงการเอาตัวรอดอย่างชาญฉลาดโดยเฉพาะด้านปัจจัยการดำรงชีวิต อาหารจึงเป็นความสำคัญแรกที่ต้องเรียนรู้และใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นผสมผสานกับภูมิปัญญาดั้งเดิมที่มีมาให้เป็นอาหารหล่อเลี้ยงชีวิตทั้งยังสร้างองค์ความรู้ใหม่ต่อยอดเป็นรูปแบบอาหารในแผ่นดินสยาม

การประกอบอาหารของชาวจีนเป็นศาสตร์และศิลปะที่ตกทอดต่อเนื่อง ประกอบด้วยองค์ความรู้ด้านวัสดุ-อุปกรณ์ เช่น เหยียง มีด กระทะเหล็กกันลิกทรงกลม-ตะหลิว ควบคู่กับการใช้เทคนิคการปรุงประกอบด้วยการผัดไฟแรงหรือการควบคุมไฟขณะที่ใช้วัสดุอุปกรณ์นั้น (กระทะ) และการเลือกใช้วัตถุดิบที่ผ่านการเตรียมตัด แต่ง และปรุงรสได้อย่างเหมาะสม รวมไปถึงศิลปะการรับประทานด้วยการใช้อุปกรณ์เฉพาะที่เรียกว่า ตะเกียบ เป็นกระบวนการที่เห็นเป็นลูกโซ่ต่อเนื่องสอดคล้องกันตั้งแต่การเลือกใช้วัตถุดิบ การปรุง และการรับประทาน วัตถุดิบที่สำคัญที่แสดงให้เห็นเป็นเอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารจีน เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นวัตถุดิบที่สร้างความหลากหลายในการบริโภค และเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบอาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลก ได้แก่ ผัดไทย

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

“ก๋วยเตี๋ยวผัด” หรือ ปัจจุบันเรียกว่า “ผัดไทย” รายการอาหารที่สร้างสรรค์จากปัจจัยการเปลี่ยนแปลงด้านความเป็นอยู่ สภาวะทางเศรษฐกิจของไทยและโลก และจากนโยบายของผู้นำคณะรัฐบาล ทำให้ภายหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 มีพัฒนาการทางสังคมและความเป็นอยู่รวมถึงพัฒนาการของอาหารและการรับประทาน ในปี พ.ศ. 2477 รัฐบาลได้จัดตั้ง “กองส่งเสริมอาหาร” เพื่อดำเนิน โครงการอาหารของชาติ มีเป้าหมายที่จะปฏิวัติสุขลักษณะของคนไทยทุกชนชั้นให้อยู่ดี-กินดีขึ้น ได้รณรงค์ให้บริโภคอาหารรูปแบบใหม่ที่เน้นการรับประทานเนื้อสัตว์หรือวัตถุดิบที่ให้สารอาหารครบถ้วน สนับสนุนให้สร้างสรรค์รายการอาหารที่เป็นตัวแทนของอาหารยุคใหม่และเข้าถึงคนไทยจำนวนมาก จึงเป็นเหตุผลการใช้วัตถุดิบเพื่อเพิ่มมูลค่า เช่น ปลาหมึกหรือข้าวหักมาผลิตเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยว รณรงค์ด้วยการพัฒนาให้เป็นรายการอาหารใหม่ที่เป็นวัฒนธรรมร่วมรับประทานกับเนื้อสัตว์ ผัก ส่วนผสมและเครื่องปรุงแบบไทย เช่น น้ำมะขามเปียก ถั่วลิสงคั่ว บุบหยาบ เป็นต้น

กล่าวได้ว่า “ก๋วยเตี๋ยวผัด” เป็นอาหารที่นำเส้นแป้งข้าวเจ้าจากชาวจีนที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญามาผัดในกระทะ ปรุงและใส่ส่วนผสมให้มีรสชาติใหม่ตามอย่างอาหารไทย โดดเด่นด้วยรสชาติที่กลมกล่อมที่แทรกซึมอยู่ในเส้น มีเครื่องปรุงที่เข้ากันอย่างดีและมีรสพอเหมาะ มีผัก เนื้อสัตว์ในปริมาณเหมาะสม จึงรับประทานได้โดยที่ไม่จำเป็นต้องรับประทานอาหารอื่นร่วมด้วย ในเวลาต่อมาก๋วยเตี๋ยวผัดได้เป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติให้นิยามลักษณะดังกล่าวว่า เป็นอาหารประเภทเส้นที่ผัดกับส่วนผสม มีรสชาติกลมกล่อม รับประทานเป็นอาหารจานเดียว

ก๋วยเตี๋ยวผัดหรือผัดไทย อาหารถูกสร้างสรรค์ขึ้นมาจากความเรียบง่าย มีองค์ประกอบหลักจากเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีขนาดเล็ก-ใหญ่พอประมาณ ผัดคลุกเคล้ากับวัตถุดิบและส่วนผสมเครื่องปรุงรสให้แทรกซึมในเส้นก๋วยเตี๋ยวผัดจึงไม่อาจมองข้ามความสำคัญของวัตถุดิบได้เลย เมื่อพิจารณาส่วนผสมของก๋วยเตี๋ยวผัดที่มีปัจจัยเชื่อมโยงกับสภาพภูมิศาสตร์ที่ส่งผลต่อการเลือกใช้วัตถุดิบของก๋วยเตี๋ยวผัด ดังนี้

ก๋วยเตี๋ยวผัดหรือผัดไทยที่เป็นตัวแทนอาหารไทยที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป หากมองภาพก๋วยเตี๋ยวผัดในรูปแบบ Imperial cuisine จะเห็นภาพก๋วยเตี๋ยวผัดที่ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวขนาดเล็กมาผัดด้วยไฟแรงกับวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสม ได้แก่ หอมแดงสับ/กระเทียมสับ หัวไชโป้วสับ เต้าหู้เหลือง กุ้งแห้ง ไข่ ปู รส 3 รส เปรี้ยว หวาน เค็ม ใส่ถั่วงอกและใบกุยช่าย เพิ่มพริกป่น และถั่วงอกคั่วป่นตามชอบ จัดเสิร์ฟพร้อมกับมะนาว ใบกุยช่าย ถั่วงอกสด หัวปลี สำหรับเนื้อสัตว์นิยมใช้กุ้งสดและเนื้อหมู อาจจะนำเสนอให้น่าสนใจด้วยการนำไข่มาห่อผัดไทย เรียกว่า “ผัดไทยห่อไข่” จากส่วนผสมก๋วยเตี๋ยวผัดนี้ หากพิจารณาวัตถุดิบและส่วนผสมที่นำมาปรุงประกอบกับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ไม่มีรสชาติใด ๆ จะพบว่ามีส่วนผสมของวัตถุดิบจำนวนหลายชนิด ทั้งเป็นส่วนประกอบและเครื่องปรุงรสที่ทำให้ก๋วยเตี๋ยวนี้รับประทานและมีคุณค่าครบถ้วน เครื่องปรุงรสทำให้ก๋วยเตี๋ยวผัดมีรสชาติครบรส และมีผักเคียงช่วยปรับรสชาติ มีกลิ่นหอมจากส่วนผสมเนื้อสัตว์ ไข่ กุ้งสด กุ้งแห้ง หัวไชโป้วสับ เต้าหู้ ถั่วงอกคั่วบด และอื่น ๆ มีเนื้อสัมผัสจากวัตถุดิบทั้งนุ่มและกรอบ เมื่อจะรับประทานยังสามารถบีบน้ำมะนาวเพิ่มรสและมีกลิ่นหอม อีกทั้งยังปรุงรสเผ็ดได้ตามชอบ ทำให้ก๋วยเตี๋ยวผัดเป็นอาหารที่ตอบสนองได้เร็วจากผัสสะทั้ง 5 ของผู้รับประทาน กล่าวได้ว่า วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบหลากหลายของก๋วยเตี๋ยวผัดนี้ ทำให้อาหารมีความสมบูรณ์ด้านรสชาติรวมทั้งหน้าตาและสีสัน ก๋วยเตี๋ยวผัดจึงได้รับการยอมรับและได้รับความนิยมโดยทั่วไปในปัจจุบัน (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

ก๋วยเตี๋ยวผัดท้องถิ่น

วัตถุดิบหลักจากเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผลิตขึ้นจากภูมิความรู้ของชาวจีนที่อาศัยอยู่ทั่วไปทุกย่านการค้า การประมงและการเกษตรกรรมของประเทศ กอปรกับการส่งเสริมรณรงค์ให้บริโภคอาหารประเภทเส้นด้วยเหตุและปัจจัยต่าง ๆ จากรัฐบาล จึงทำให้ก๋วยเตี๋ยวผัดถูกปรุงแต่งขึ้นมาในทุกถิ่นที่อยู่ หากแต่จะสร้างความสมบูรณ์

เฉกเช่นองค์ประกอบของก้วยเตี่ยวผัดที่กล่าวไว้แล้วนั้น อาจจะมีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบอยู่มาก เพราะแต่ละท้องถิ่น ชุมชน มีสภาพแวดล้อมและมีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรที่แตกต่างกัน การพิจารณา นำวัตถุดิบมาใช้เป็นส่วนประกอบของก้วยเตี่ยวผัดจึงแตกต่างกันไป สามารถกล่าวยกตัวอย่างก้วยเตี่ยวผัดที่ปรุงประกอบจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพิ่มเติมได้ดังนี้

“ผัดไทยวังทอง” และ “ผัดไทยสุโขทัย” ตัวอย่างก้วยเตี่ยวผัดภาคเหนือตอนล่างในจังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดสุโขทัยที่ปรุงจากวัตถุดิบเส้นก้วยเตี่ยวขนาดเล็ก มีองค์ประกอบของก้วยเตี่ยวผัดครบถ้วน ผัดไทยวังทองมักใช้น้ำมันมะเขือเทศที่ไม่เข้มข้นร่วมกับน้ำส้มสายชูเป็นวัตถุดิบปรุงรสเปรี้ยว เนื้อสัตว์ที่นิยมใส่เป็นส่วนผสม คือ เนื้อหมูสับ ที่สามารถหาซื้อได้ง่าย มีความสดและมีคุณภาพดี เก็บรักษาได้ง่ายและมีราคาต่ำกว่ากุ้งสด ผัดไทยวังทองมีจุดเด่นของอาหารอยู่ที่การผัดเส้นให้เหนียวนุ่ม เส้นไม่แฉะและไม่ขาด หอมกลิ่นกระเทียมและส่วนผสมต่าง ๆ จัดเสิร์ฟกับกุยช่ายต้มน้ำร้อนจากท้องถิ่น หัวปลี ถั่วงอกและมะนาว ส่วนผัดไทยสุโขทัย นิยมใช้เนื้อหมูหมักปรุงรสคล้ายหมูแดงมาเป็นส่วนผสมและใช้ถั่วงอกแทนถั่วงอก และมีถั่วงอกคั่ว ปั่น ผสมคลุกเคล้าและโรยหน้าเสมอ ทั้งเนื้อหมูและถั่วงอกเป็นวัตถุดิบคุณภาพดีที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น

“ผัดไทยอ่างทอง” ก้วยเตี่ยวผัดของชาวจังหวัดอ่างทอง ที่ปรุงรสกลมกล่อม ผัดเส้นเหนียวนุ่ม จัดเสิร์ฟพร้อมวัตถุดิบที่มีรสเปรี้ยวในท้องถิ่นตามฤดูกาล ได้แก่ มะม่วงเปรี้ยวซอย มะเฟืองซอย นัยว่าวัตถุดิบที่นำมารับประทานช่วยปรับรสชาติในขณะรับประทาน สามารถรับประทานได้อย่างต่อเนื่อง และรสเปรี้ยวของวัตถุดิบจะช่วยกระตุ้นให้มีความอยากรับประทานอาหารมากขึ้น

“ผัดไทยท่าช้าง” ก้วยเตี่ยวผัดของชาวเมืองเพชรบุรีที่อุดมสมบูรณ์และมีชื่อเสียงจากวัตถุดิบปรุงรสหวานเช่นน้ำตาลโตนด จึงไม่พลาดที่จะนำมาเป็นวัตถุดิบปรุงรสหวาน ก้วยเตี่ยวผัดเมืองเพชรจึงมีหวานคู่เคียงมาับรสชาติอื่น ๆ นิยมใช้กุ้งสดเป็นส่วนผสมของการผัดเสมอ

“ก้วยเตี่ยวผัดชลบุรี” มีเอกลักษณ์เฉพาะจากการใช้เส้นก้วยเตี่ยวที่มีขนาดเล็กเส้นกึ่งเส้นใหญ่ผัดกับหอมแดง เต้าหู้ กุ้งแห้ง ไข่ไก่ กุ้งสด ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำปลาและน้ำตาลทราย ใส่ถั่วงอกและกุยช่ายหรือต้นหอมผัดผสมให้เข้ากัน จัดเสิร์ฟพร้อมพริกป่นและมะนาว ก้วยเตี่ยวผัดจึงมีลักษณะเส้นสีขาวจากการใช้น้ำส้มสายชู มีกลิ่นหอมจากการผัดเส้น นุ่ม ไม่แฉะ และมีรสกลมกล่อม

“ก้วยเตี่ยวผัดปู” และ “ก้วยเตี่ยวผัดน้ำกุ้ง” ก้วยเตี่ยวผัดยังคงเป็นชื่อเรียกอาหารชนิดนี้จากอดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นอาหารจานหลักที่แสดงถึงภูมิปัญญาของกลุ่มคนท้องถิ่นภาคตะวันออกจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด ก้วยเตี่ยวผัดเป็นอาหารที่บ่งบอกเรื่องราวที่มาและเทคนิคอันแยบยลของการเลือกใช้วัตถุดิบประเภทเส้นที่ได้รับอิทธิพลจากชาวจีน และการใช้วัตถุดิบเนื้อสัตว์จากอาหารทะเล ได้แก่ ปูที่มีขนาดเล็กเพื่อที่จะสามารถรับประทานได้ทั้งตัวและมีราคาไม่แพง คุณลักษณะหรือคุณสมบัติพิเศษที่ทำให้ผู้คนเลือกใช้ประโยชน์จากปูมาเป็นส่วนผสมของก้วยเตี่ยวผัด คือ ปูที่มีจำนวนมากตามฤดูกาล จะมี “มันปู” และ “ไข่ปู” จำนวนมาก เมื่อนำมาผัดกับส่วนผสมเครื่องจืด ได้แก่ พริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียม ที่ช่วยแต่งแต้มสีสันให้น่ารับประทาน และเติมส่วนผสมเครื่องปรุงรสให้มีรสกลมกล่อม 3 รส ทำให้ได้น้ำซอสที่มีกลิ่นหอม มักผัดส่วนผสมนี้เตรียมไว้ล่วงหน้า ยุทธภรณ์ ณ พัทลุง (สัมภาษณ์) กล่าวว่า ภูมิปัญญาการเตรียมน้ำซอสนี้ มีมาเนิ่นนานแล้ว ก่อนที่จะพัฒนาเป็นน้ำซอสก้วยเตี่ยวผัดไทยสำเร็จรูปเช่นปัจจุบันนี้ เมื่อนำผัดปรุงรสผัดกับเส้นก้วยเตี่ยวคุณภาพดีของท้องถิ่น จึงทำให้ก้วยเตี่ยวผัดมีเอกลักษณ์เด่นจากกลิ่นหอมของส่วนผสม อาจจะเติม

ถั่วงอกและกุยช่ายเพิ่มเติมได้ จัดเสิร์ฟกับผักสด สำหรับผักที่นำมารับประทาน นิยมรับประทานกับแตงกวาซอย หรือสับหยาบ ถั่วงอก กุยช่ายหรือต้นหอม ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของก๋วยเตี๋ยวผัดปูที่จะจัดแต่งความรับประทาน เคียงด้วยเสมอ ด้วยเหตุผลที่ว่าแตงกวามีสัมผัสกรอบเมื่อรับประทานกับเส้นที่มีลักษณะนุ่ม เหนียวจึงช่วยความแตกต่างของการรับประทาน และคุณสมบัติของแตงกวาที่มีฤทธิ์เย็น จึงช่วยสร้างความสดชื่นในขณะที่รับประทานและเพื่อใช้ประโยชน์จากแตงกวาช่วยย่อยนรสดิหรือช่วยปรับรสดิในขณะที่รับประทาน เพราะก๋วยเตี๋ยวผัดปูมีรสค่อนข้างจัด ด้วยส่วนผสมที่ลงตัวและเหตุผลของการเลือกใช้วัตถุดิบและเหตุผลของการรับประทานดังกล่าว จึงทำให้ก๋วยเตี๋ยวผัดปูสามารถรับประทานเป็นอาหารจานเดียวได้ อีกทั้งยังนิยมทำก๋วยเตี๋ยวผัดในโอกาสสำคัญหรืองานบุญ งานมงคลต่าง ๆ เพื่อให้คนจำนวนมากได้รับประทานอย่างทั่วถึงและอิ่มท้อง ปัจจุบันอาจจะใช้กุ้งสดเป็นวัตถุดิบทดแทนปูที่มีราคาสูงกว่าได้เช่นกัน สำหรับก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำกุ้ง ชาวจังหวัดจันทบุรีมีภูมิปัญญาที่จะเลือกใช้กลิ่นหอมของมันกุ้งและกุ้งมาเป็นส่วนผสมของการผัดก๋วยเตี๋ยว โดยจะนำกุ้งมาสับและผัดกับกระเทียมให้หอม พักไว้ นำก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่มาผัดให้หอม ใส่ไข่ ปูรสด้วยน้ำปลา น้ำส้มสายชูและน้ำตาลทราย โรยพริกป่น ใส่กุ้งและน้ำกุ้งพอให้มีลักษณะขลุกขลิก ผัดให้ส่วนผสมเข้ากัน ใส่ถั่วงอกคะน้า ผัดให้ส่วนผสมสุกดี จัดเสิร์ฟพร้อมกับแตงกวาซอยและถั่วงอก

“ผัดหมี่โคราช” หรือคั่วหมี่ (ข้าว-หมี่) มีเส้นแบ่งข้าวเจ้าตากแห้งเป็นวัตถุดิบหลัก ในยุคก่อนเก่าเมืองโคราชหรือจังหวัดนครราชสีมาอาชีพทำการเกษตรเพาะปลูกข้าวเจ้าเป็นจำนวนมาก จึงนำข้าวมาทำเป็นเส้นขนาดเล็กตากแห้ง มีลักษณะใส เส้นแบบ และบางกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวเล็กน้อย เก็บถนอมอาหารเพื่อเป็นวัตถุดิบที่สามารถหยิบใช้ได้ตลอดปี เรียกขานเส้นที่ผลิตขึ้นกันโดยทั่วไปในท้องถิ่นว่า “เส้นหมี่” ซึ่งมีวิธีการทำคล้ายเส้นก๋วยเตี๋ยว จากการเตรียมข้าวหัก โม่ข้าวให้เป็นแป้งละเอียด นำแป้งไปนึ่งบนปากหม้อทรงสูงปากกว้างที่ตั้งบนเตาหมี่ ปิดฝาให้แน่นเป่งสูง นำแป้งไปตาก และทาน้ำมัน นิยมใช้น้ำมันพืชใช้ในการทำหมี่แห้ง ใช้น้ำมันหมูใช้ทำหมี่สดและสามารถรับประทานได้ทันที เมื่อแผ่นแป้งแห้งหมาดจึงทำการกั๊หมี่ ทาน้ำมันและนำมาเรียงซ้อนกันเพื่อขอยเป็นเส้น นำไปตากแห้งหรืออบแห้งอีกครั้ง ผัดหมี่โคราช แม้จะมีส่วนผสมไม่มากเช่นก๋วยเตี๋ยวผัดไทย แต่เป็นอาหารที่มีรสกลมกล่อมจากเครื่องปรุงรสต่าง ๆ สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่อย่างจำกัดและเห็นมูลค่าของวัตถุดิบมาก ผัดหมี่จึงเป็นศิลปะการปรุงรสอย่างแท้จริงที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถที่จะใช้เครื่องปรุงรสเค็ม ได้แก่ ซอสปรุงรสต่าง ๆ เครื่องปรุงรสหวาน ได้แก่ น้ำตาลทราย เครื่องปรุงรสเปรี้ยว ได้แก่ น้ำมะขามเปียกและเครื่องปรุงรสเผ็ด ได้แก่ พริกป่น มาปรุงแต่งให้เส้นมีรสชาติได้อย่างเหมาะสม เอกลักษณ์ที่สำคัญของการปรุงรสดิผัดหมี่โคราชมักจะปรุงรสเค็มด้วยเต้าเจี้ยวเสมอ นับเป็นการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบอีกชนิดหนึ่งของชาวจีนเพื่อการปรุงอาหาร จุดประสงค์ของการใช้เต้าเจี้ยวเพื่อปรุงรสเค็มร่วมกับซอสปรุงรส อาจจะไม่นำปลาหรือใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น เต้าเจี้ยวยังช่วยให้ผัดหมี่โคราชมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะอีกด้วย ผัดหมี่ไม่นิยมเติมผักเป็นส่วนผสม แต่จะนำผัดหมี่ไปรับประทานกับอาหารชนิดอื่น เช่น ส้มตำ แต่หากจะปรุงเพื่อรับประทานเป็นอาหารจานเดียว จะนิยมเพิ่มเนื้อหมู ไข่ ถั่วงอก ต้นหอม เพิ่มเนื้อสัตว์และผักชนิดอื่น ๆ ได้ตามต้องการ (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 ผัดหมี่โคราช

“ผัดไทยไชยา” “ผัดไทยท่าฉาง” หรือผัดหมี่ในภาษาถิ่นของชาวภาคใต้ เป็นอาหารประเภทเส้นที่นิยมรับประทานโดยทั่วไปโดยเฉพาะจังหวัดสุราษฎร์ธานีและจังหวัดใกล้เคียง หากเพียงเห็นลักษณะผิวผืนอาจจะดูคล้ายก๋วยเตี๋ยวผัดปูของชาวภาคตะวันออก เพราะมีวัตถุดิบส่วนผสมเครื่อง佐料ที่ใกล้เคียงกัน ประกอบด้วย พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม แต่เครื่อง佐料ของผัดหมี่จะมีกะปิเพิ่มเติม นำเครื่อง佐料มาผัดและปรุงรสด้วยเกลือ น้ำมะขามเปียกและน้ำตาล เคี้ยวส่วนผสมนี้ให้มีลักษณะเช่นเดียวกับน้ำซอสพร้อมที่จะนำไปผัดกับเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กต่อไป ลักษณะสำคัญที่แสดงให้เห็นว่าก๋วยเตี๋ยวผัดได้เลือกสรรวัตถุดิบจากท้องถิ่นนั้น ๆ มาเป็นส่วนผสมได้อย่างเหมาะสมและลงตัว สำหรับผัดหมี่ของชาวภาคใต้นั้นจึงเลือกใช้ประโยชน์จากกะทิสดที่มีในท้องถิ่นมาเป็นส่วนผสมของการผัด โดยนำส่วนผสมเครื่อง佐料หรือน้ำซอสผัดกับน้ำกะทิให้สุกหอม จึงใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ผัดคลุกเคล้าให้เส้นนุ่ม น้ำซอสซึมเข้าสู่เส้นก๋วยเตี๋ยว ผัดและพักไว้ให้เส้นแห้ง จึงนำมาจัดเสิร์ฟพร้อมกับผัดสดต่าง ๆ เช่น ถั่วงอก แตงกวา หัวปลี กุยช่าย และผักชนิดอื่น ๆ ผักจำนวนมากนี้เมื่อรับประทานร่วมกับเส้นที่ผัดและปรุงรสจัด จะช่วยปรับรสชาติที่เข้มข้นของก๋วยเตี๋ยวผัดให้พอดี เป็นที่น่าสังเกตว่าผัดหมี่ของชาวภาคใต้ไม่ใส่น้ำมันสัตว์ใด ๆ เลย

จากตัวอย่างการใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวมาประกอบอาหารด้วยวิธีการผัด เป็นการใช่วัตถุดิบหลักเส้นแบ่งข้าวเจ้าและวิธีการอย่างชาวจีนมาใส่ส่วนผสมและปรุงรสให้ถูกลิ้นถูกปากชาวไทย โดยมีเหตุผลสำคัญ 2 ประการ คือ จากสภาพภูมิอากาศแบบร้อนชื้น จึงทำให้การปรุงอาหารมีรสเข้มข้นขึ้นและจากสภาพภูมิประเทศที่ส่งผลให้มีวัตถุดิบมากน้อยแตกต่างกัน วัตถุดิบที่ใกล้มือที่สุดหรือเป็นวัตถุดิบที่ถูกใช้เป็นประจำบ่อยครั้ง จะถูกนึกถึงและนำมาใช้ประโยชน์เสมอ ๆ หากเห็นความสัมพันธ์ของวัตถุดิบกับท้องถิ่นและการประกอบอาชีพแล้วจึงไม่จำเป็นที่จะต้องอธิบายว่าเหตุใดก๋วยเตี๋ยวผัดของชาวสุโขทัยจึงจะต้องมีถั่วลิสงคุณภาพดี คั่วใหม่ มีกลิ่นหอมเป็นส่วนผสมในก๋วยเตี๋ยวผัดและจัดเสิร์ฟโรยหน้าเสมอ หรือ ไม่จำเป็นจะต้องอธิบายว่าเหตุใดก๋วยเตี๋ยวผัดของชาวภาคใต้ จึงมีกะทิเป็นส่วนผสมเสมอ หากพิจารณาความสัมพันธ์ดังกล่าวก็จะพบคำตอบที่สามารถอธิบายได้

ก๋วยเตี๋ยวผัดยังพบเห็นเป็นข้อมูลวัฒนธรรมย่อยของท้องถิ่นอีกมากมาย แม้แต่ในภาพกว้างของเมืองใหญ่ที่มักจะมีการใช้ประโยชน์จากความนิยม หรือมีชื่อเสียงโดยเน้นกระบวนการผลิตที่มีต้นทุนไม่สูงมาก สามารถทำได้ปริมาณมาก จำหน่ายในราคาไม่แพง เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นแบ่งข้าวต่าง ๆ ถูกนำเสนอด้วยวิธีการผัด ใส่วัตถุดิบ และส่วนผสมจากพืชผักเศรษฐกิจ เช่น แครอท กระหล่ำปลี ปูรอสเค็มหวาน ใส่ไข่เพิ่มคุณค่าและเพิ่มกลิ่นหอม และเรียกว่าผัดไทยถึงแตก หรือผัดถึงแตก ปรากฏเป็นตัวอย่างของอาหารที่ได้รับความนิยมที่พัฒนาไปสู่การเข้าถึงกลุ่มคนทุกสาขาอาชีพ เมื่อพิจารณาวิเคราะห์ในแง่มุมที่แตกต่างกัน พบว่า การคำนึงถึงประเด็นอัมพากอัมท่อย่อมเป็นเหตุผลสำคัญที่แสดงให้เห็นว่าเป็นปัจจัยพื้นฐานของการดำเนินชีวิต หากพิจารณาถึงรูปแบบวัฒนธรรมและการสืบทอดยังคงต้องพิจารณาเหตุผลอื่น ๆ ประกอบด้วยเสมอ แต่หากจะมองเห็นเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมจากชาวจีนแล้วนั้น อาจจะมองและพิจารณาตัวอย่างการบริโภคอาหารประเภทเส้นจากแป้งข้าวสาลีที่ปรุงแต่งเพื่อราชวงศ์และชนชั้นสูงและปรุงแต่งเพื่อชนชั้นแรงงานที่บริโภคที่เรียกว่า หมี่จ๊อบกั๊ง

เอกสารอ้างอิง

- เจษฎา นิลสงวนเดชะ. 2562. มอง “สังคมชาวจีนภาคใต้ของไทย” ผ่านพระราชหัตถเลขา พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวคราวเสด็จประพาส แลหมมลายู ร.ศ. 109. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ปีที่ 10 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2562. คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- เชียงใหม่นิวส์. 2562. “ไทยเชื้อจีนในล้านนา” ความเป็นมาของลูกหลานเลือดมังกร. ออนไลน์. <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/908131/>.
- พรพรรณ จันทโรนานนท์. 2550. คอลัมภ์ประวัติศาสตร์ : ชาวจีนในไทยมาจากไหน เปิดประวัติการอพยพยุคแรกเริ่ม ถึงการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม. ศิลปวัฒนธรรม ธันวาคม 2550. เผยแพร่ในระบบออนไลน์ครั้งแรกเมื่อ 18 มกราคม 2562. https://www.silpa-mag.com/history/article_26173.
- ประสิทธิ์ เงินชัย. 2557. การดำรงอยู่และบทบาทของวัฒนธรรมจีนในภาคตะวันออก. วารสารการเมือง การบริหารและกฎหมาย. ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม – สิงหาคม 2557. คณะรัฐศาสตร์และนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ยุภาภรณ์ ณ พัทลุง. 2553. ก๋วยเตี๋ยวผัดปู. (สัมภาษณ์) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- สิง ส่วยหุย. 2000. “การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างจีนกับไทย” ใน ความสัมพันธ์ไทย-จีน เหลียวหลังแลหน้า. กรุงเทพฯ : ศูนย์จีนศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุรพล ทองมีคำ. 2561. อยู่ดีมีแสง : หนีน้าวชาวอีสาน. สถานที่โทรทัศน์ไทยพีบีเอส. เผยแพร่เมื่อ 11 พฤศจิกายน 2561. ออนไลน์ <https://www.youtube.com/watch?v=StS94tDFiAw>.
- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. 2538. (2539). “ความสัมพันธ์ไทย-จีน ด้านสังคมและวัฒนธรรม, ใน ความสัมพันธ์ไทย-จีน: 20 ปี แห่งมิตรภาพ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

e-mail: katai23@hotmail.com