



ผัดไทยต้นตำรับมาจากหมี่กรอบ

ภูชิชัย สว่างสุข

pad thai the original comes from Crispy noodles

Poochit Sawangsook

รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

Associate Professor, Department of Home Economics, Ramkhamhaeng University

Corresponding author; E-mail address: poochit.s@ru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความวิชาการ เรื่อง ผัดไทยต้นตำรับมาจากหมี่กรอบ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาที่มาของตำรับผัดไทย โดยเปรียบเทียบตำรับหมี่กรอบ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการพรรณนาเชิงวิเคราะห์ และแนวทางสำคัญอาศัยวิธีการทางประวัติศาสตร์ พบว่า ผัดไทยมีส่วนประกอบและวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบแต่เปลี่ยนเส้นหมี่กรอบเป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหรือเส้นจันท์และมีข้อสังเกตจากอาหารอื่น ๆ ที่มีตำรับคล้ายหมี่กรอบ 3 ประการดังนี้ 1. ใช้เส้นหมี่มีส่วนประกอบและวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบ และมีคำว่า หมี่ ในโครงสร้างชื่อ เช่น หมี่น้ำ หมี่กะทิ 2. ไม่ใช่เส้นหมี่ แต่ใช้ ข้าว ข้าวเม่า มีส่วนประกอบอื่น ๆ และวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบ และมีคำว่าหมี่ในโครงสร้างชื่อ เช่น ข้าวผัดหมี่ ข้าวเม่าหมี่ 3. ไม่ใช่เส้นหมี่แต่ใช้ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก เส้นจันท์ หมี่โคราช มีส่วนประกอบอื่น ๆ คล้ายหมี่กรอบแต่เปลี่ยนวิธีการปรุงโดยใช้น้ำปรุงซัน ๆ ต่างจากหมี่กรอบที่ใช้วิธีการปรุงระหว่างผัด มีโครงสร้างชื่อ 2 ประเภท ดังนี้ 3.1 มีคำว่า หมี่ ในโครงสร้างชื่อ อาทิ ผัดหมี่โคราช 3.2 ไม่มีคำว่าหมี่ในโครงสร้างชื่อ อาทิ ก๋วยเตี๋ยวผัดปู

คำสำคัญ: ผัดไทย หมี่กรอบ ก๋วยเตี๋ยว

ABSTRACT

An academic article on Pad Thai, an original recipe from Mee Krob (crispy rice noodles). The objective of this study was to compare the origin of the Pad Thai recipe with Mee Krob (crispy rice noodles). Historical methods were used to collect the data for descriptive analyses and important guidelines.

The results showed that Pad Thai contains ingredients and cooking techniques similar to crispy rice noodles, but the crispy noodles have been replaced by thin noodles known as Chan Rice Noodles. There are also observations from other foods that have three crispy-like recipes, as follows: 1) Use noodles with components and cooking methods that resemble crispy noodles and have the word mee in their name structure, such as water noodles or coconut milk noodles; 2) Avoid noodles and instead use rice, Khaao Mao;



there are other components and cooking techniques that resemble crispy noodles. And there is a word in the structure of the name, such as Khao Pad Mee (sticky fried rice) and Khao Mao Mee (pounded unripe rice snack), and 3) Avoid noodles and instead use thin noodles, Chan noodles, or Korat noodles. Other ingredients can be used to make crispy noodles, but the cooking method needs to be modified to use thick cooking water. Different from crispy noodles that use the cooking method during stir-fry. There are 2 types of name structures as follows: 3.1) There is a word Mee in the name structure, such as Pad Mee Korat and 3.2) There is no word noodles in the name structure, such as Stir-fried Rice Noodles with Crab

Keywords: Pad Thai, Mee Krob, Noodle

บทนำ

คำว่าผัดไทย ไม่พบว่า สาเหตุใดจึงเรียกชื่อนี้ ประยูร อุลฺุชาฎะ (2531) กล่าวว่า “คนจีนเห็นคนไทย เอาเครื่องปรุง ก๋วยเตี๋ยวของเขามาตัดแปลงผัด ก็เลยทำตามบ้างเรียกว่า ผัดไทย” ที่มาของอาหารจานนี้เข้าใจว่า เกิดจากนโยบายชาตินิยมของจอมพล ป.พิบูลสงคราม ที่ส่งเสริมการขายก๋วยเตี๋ยวให้เป็นอาชีพของคนไทย ดังคำบอกเล่าของอัมพร หาญนภา (2506) กล่าวว่า “พอน้ำท่วมในปี พ.ศ. 2475 ของกินที่เป็นแพชั้นคือ ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย กลัวยก ข้าวเม่าทอด ไปถนนไหนเป็นเจอดถนนนั้น มีตั้งหลาย ๆ เจ้าประกอบกับตอนนั้นมีกรมโฆษณา ให้คนไทยกินก๋วยเตี๋ยวกันเป็นการใหญ่ และคนไทยก็ต้องกินของไทยจึงเลยมองไปทางไหนก็เจอแต่ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยเป็นแดนเลย และต้องมีก๋วยเตี๋ยวผัดข้าวเม่าทอด เป็นของหวานประกอบไปด้วย แต่พอน้ำลดและท่านผู้นำสิ้นวาทสนาของผัดไทยก็พอสันตามไปด้วย” ในปัจจุบันยังพบว่าตามถิ่นชนบทบางถิ่น ยังปรากฏร้านก๋วยเตี๋ยว กลัวยก และข้าวเม่าทอด แต่ในทางกลับกันก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกลับกลายเป็นที่รู้จักของคนทั่วโลกและเป็นสัญลักษณ์ของประเทศไทยจนเกิดคำว่า pad thai บรรจุลงใน Oxford Dictionaries หมวดศัพท์ทั่วไป (C2) ที่ถูกบัญญัติใช้เพื่อแสดงให้รู้ถึงแหล่งที่มา ต้นกำเนิด หรือ พื้นถิ่นของสิ่ง ๆ นั้นได้ชัดเจน

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาที่มาของตำรับผัดไทยโดยเปรียบเทียบกับตำรับหมี่กรอบ

วิธีการศึกษา/วิธีการวิจัย

บทความวิชาการ เรื่อง ผัดไทยต้นตำรับมาจากหมี่กรอบ ใช้วิธีการพรรณนาเชิงวิเคราะห์ แนวทางสำคัญอาศัยวิธีทางประวัติศาสตร์ โดยนำมาสังเคราะห์ทางประวัติศาสตร์ (Historical Synthesis) เพื่อศึกษาดำรับอาหารที่ใกล้เคียงกับตำรับผัดไทยพบว่า คล้ายตำรับหมี่กรอบมากที่สุดและนำมาเปรียบเทียบกับตำรับอาหาร เก่าและหลักฐานอื่น ๆ เช่น วรรณคดี หมายรับสั่ง บันทึกส่วนบุคคล จดหมายเหตุ งานนิพนธ์ทางประวัติศาสตร์ นำมาวิเคราะห์ทางประวัติศาสตร์ (Historical Analysis) เพื่อตีความจากหลักฐานโดยผู้เรื่องราวอธิบายสาเหตุในอดีตและให้ความหมายของข้อมูลหรือหลักฐานต่าง ๆ

ผลการศึกษานี้เป็นเพียงการเปรียบเทียบข้อมูลจากหลักฐานต่าง ๆ ภายใต้อคติฐานและทดสอบอย่างเป็นวัตถุวิสัย (Objective) และมีเหตุผลตามแนวคิดเรื่องหลักการของปฏิฐานนิยม (Positivism) จึงเป็นเพียงการให้ความหมายตามบริบทของหลักฐาน (Contextual Archaeology) โดยตัดต่อหรือรวบรวมเฉพาะส่วนเท่านั้น



ผลการศึกษา

ตำรับผัดไทยมาจากไหน หรือ ใครเป็นต้นตำรับ ไม่มีใครทราบ แต่เมื่อพิจารณาตำรับจากตำราอาหารเก่า พบว่า ผัดไทยมีส่วนประกอบและวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบมากที่สุดและเมื่อตรวจสอบหลักฐานและประวัติความเป็นมาของหมี่กรอบพบหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษร ดังหลักฐาน สอานโณม และ แม่อบศรี (นามแฝง) (2476) กล่าวว่า

“หมี่กรอบก็เป็นอาหารมีชื่อชนิดหนึ่งถึงแก่ต้องนิยมนับถือร้านและยี่ห้อของคนผัดถ้าบังเอิญเกิดเปลี่ยนตัวคนผัดขึ้นถึงผู้นั้นจะผัดดีอย่างไรความมั่นใจของผู้รับประทานก็ยังคงคิดว่า ไม่นั่นเอง เมื่ออินดี้ยังยอม ๆ ได้ยินผู้ใหญ่ชมเชยหมี่วัดโคกกันนัก แต่ครั้งต่อมาภายหลังอินดี้ มีโอกาสได้รับประทานบ้างมันก็อย่างนั้น ไม่เห็นจะวิเศษวิโสอะไร นอกจากหมี่วัดโคกแล้วยังมีหมี่ซึ่งขึ้นชื่อลือชามากแห่งคือหมี่วัดมทรณพกับหมี่วัดตองปุ (ขณะสงคราม) ทั้งสองแห่งนี้ถึงแก่ก็มีคนนิยมกินนักหนาจนกระทั่งบางร้านต้องปิดป้ายบอกว่า ร้านเก่าเนื่องแต่เกิด มีผู้คนไปตั้งร้านผัดหมี่ขายมากขึ้นเมื่อเห็นขายดีทางฝั่งตลาดพลูก็มีหมี่จีนหลี่แห่งหนึ่ง แม้ได้เปลี่ยนมือจากจีนหลี่แล้วยี่ห้อก็ยังคงอยู่ ฉะนั้นเมื่อทราบวามี่กรอบก็เป็นอาหารสำคัญอย่างหนึ่งจึงควรทราบวิธีของการผัดหมี่ไว้”

จะเห็นได้ว่า หมี่กรอบได้รับความนิยมและแพร่หลายซึ่งในหลักฐานกล่าวว่า แหล่งขายหมี่กรอบ คือ วัดโคก คาดว่าเป็น (1) วัดพลับพลาชัย เรียกวัดโคกหรือวัดคอก เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย (2) วัดสันติธรรมาราม เขตธนบุรี บริเวณข้ามคลองสำเหร่ หรือ สะพานเจริญนคร 6 ไปฝั่งซ้ายมือมีป่าช้าฝรั่งสร้างมาตั้งแต่ พ.ศ. 2403 ฝั่งขวาคือวัดโคก เป็นวัดร้างมีเพียงโบสถ์เก่า ๆ ซึ่งในสมัยนั้นยังไม่มีถนนตากสิน ถนนประชาธิปไตย และสะพานพุทธ ประชาชนที่จะเข้ามาฝั่งพระนครต้องเดินมาลงเรือข้ามฟากที่ทำของคริสตจักรซึ่งบริเวณนี้เป็นเพียงชุมชนขนาดเล็กเส้นทางสัญจรไม่สะดวก ข้อเสนอฐานนี้อาจคลาดเคลื่อนได้ วัดมทรณพ หรือ วัดมทรณพารามสร้างในสมัยรัชกาลที่ 3 โดยกรมหมื่นอนุกรมรัตนราชินี หรือ พระองค์เจ้าอรณพ และวัดตองปุ ประเทศไทยมี 3 แห่ง มีชื่อและที่มาจากวัดตองปุในเมืองมอญ ได้แก่ (1) ตำบลสวนพริก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (2) ตำบลขุขันธ์ จังหวัดลพบุรี และ (3) บางลำพู จังหวัดกรุงเทพมหานคร หรือ เรียกว่า วัดชนะสงครามราชวรมหาวิหาร (ภูษิษฐ์ สว่างสุข, 2564) และที่มีชื่อเสียงและขายอยู่ถึงปัจจุบัน คือ ร้านจีนหลี่ (เต็กเฮง) คุณสุวนิชฐ นิติพรพิสิฐ (2557) ทายาทรุ่นที่ 4 ผู้สืบทอดตำรับหมี่กรอบตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 กล่าวว่า

“อาเหล่า่งท่านเป็นชาวจีนไหหลำ ชื่อว่า นายหลี่ แซ่กู่ มีอาชีพผัดหมี่กรอบขาย สูตรหมี่กรอบนี้ท่านได้คิดตั้งแต่วัดตั้งครั้งอาศัยอยู่บนแผ่นดินจีน เวลาผัดหมี่กรอบที่ไรก็จะหอมไปทั้งคั้งน้ำ ใครได้กลิ่นเป็นต้องตามหาว่ากลิ่นอะไร...อาเหล่า่งท่านจะผัดหมี่อยู่ตรงแพร่มน้ำด้านหลังนี้เองคะ การผัดหมี่กรอบสูตรอาเหล่า่งนั้นเมื่อผัดจนเสร็จจะมีกลิ่นหอมลอยไปไกล กระทั่งวันหนึ่งพระพุทเจ้าหลวงเสด็จมาทรงเยี่ยมข้าราชการที่ไม่ได้บอกอาเหล่า่งว่าจะนำขึ้นถวายพระเจ้าอยู่หัว แต่อาเหล่า่งเห็นว่าเป็นมหาดเล็กก็คิดว่าคงต้องนำไปให้กับข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ จึงผัดหมี่กรอบอีกกระทงจนสุดฝีมือ หลังเหตุการณ์นั้นผ่านไปไม่นาน วันหนึ่งก็มีมหาดเล็กมาแจ้งกับอาเหล่า่งว่า พระพุทเจ้าหลวงรับสั่งให้เข้าเฝ้า...ตรัสชมว่า “จีนหลี่มีฝีมือผัดหมี่กรอบเป็นเลิศ ขอให้สืบสานตำรับหมี่กรอบนี้ไปจนชั่วลูกชั่วหลาน” และพระราชทานตราครุฑเงินพดด้วง และรูปถ่ายให้กับจีนหลี่พร้อมพระราชทานนามหมี่กรอบให้จีนหลี่ว่า “หมี่กรอบเสวยสวรรค” ต่อมาเกิดไฟไหม้ย่านตลาดพลูสิ่งของพระราชทานจากพระพุทเจ้าหลวงเสียหายไปสิ้น”

จะเห็นได้ว่าหมี่กรอบได้รับความนิยมแพร่หลาย มีตำรับแตกต่างกันในแต่ละร้าน เช่น ตลาดพลู ฝั่งธนบุรี ซึ่งความนิยมได้เข้าไปอยู่ในเครื่องเสวยและบ้านเจ้าขุนมูลนายและคาดว่าทำให้ตำรับหมี่กรอบเปลี่ยนแปลงไปบางส่วน ดังหลักฐานหนังสือโครงกระดูกในตู้ของหม่อมราชวงศ์ศีกฤทธิ ปราโมช (2548) เขียนไว้เมื่อมีอายุครบ 60 ปี ว่า



“หม่อมเจ้าหญิงในกรมขุนวรจักรฯ องค์หนึ่ง พระนามว่าหม่อมเจ้าหญิงมารศรีได้สมรสกับหม่อมเจ้าชายกรมอื่น มีพระนามว่าหม่อมเจ้าชายวิทยา เจ้าพี่เจ้าน้องในกรมขุนวรจักรฯ จึงพากันเรียกหม่อมเจ้าชายวิทยาว่า “อาภู่” หรือ “ท่านภู่” เพราะคำว่า “ภู่” ในภาษาจีนแปลว่า “เขย”... หม่อมเจ้าชายวิทยาทรงมีฝีมือในทางผัดหมี่กรอบ ผัดอร่อยจนเป็นที่เลื่องลือและถึงกับตั้งร้านขายหมี่กรอบ มีคนไปซื้อกินกันมาก ชาวบ้านเรียกว่า “หมี่เจ้าภู่” พระบาทสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวง ก็โปรดเสวยหมี่เจ้าภู่และมีพระราชกระแสรับสั่งให้เข้าไปผัดหมี่ตั้งเครื่องเสวยอยู่บ่อย ๆ วันใด ผัดหมี่ได้ถูกพระโอรสก็ตรัสชมเชยว่า “วันนี้เจ้าภู่ผัดหมี่อร่อย” แต่ถ้าวันไหนผัดไม่ถูกพระโอรส ก็จะตรัสบริภาษว่า “วันนี้ไอ้เจ้าภู่ผัดหมี่ไม่เป็นรส””

เส้นผัดไทย

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยจะใช้เส้นจันทร์ผลิตจากข้าวเจ้าไม่ นำมาละเลงเป็นแผ่นใหญ่ซึ่งลักษณะคล้าย ข้าวเหนียวปากหม้อ (ปัจจุบันใช้วิธีการผลิตแบบอุตสาหกรรม) นำแป้งที่เป็นแผ่นมาตากแดดพอให้เส้นแห้งหมาด ๆ เรียก เส้นสด นำมาหั่นเป็นเส้น ๆ ขนาดเท่ากับก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก นำมาประกอบอาหาร หรือ นำมาผัดไทยได้ แต่ถ้าจะเก็บไว้รับประทานนานวันต้องนำไปตากแดดจนแห้งสนิท ก่อนนำมาผัดไทยต้องแช่น้ำประมาณ 5 นาที และต้องใส่น้ำระหว่างผัดเพื่อให้เส้นจันทันมี นอกจากผัดไทย ยังนำมาปรุงเป็นก๋วยเตี๋ยวผัดปู อาหารประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เรียกหมี่และชื่อตามแหล่งผลิตต่อท้าย เช่น อำเภอโคกชัย เรียกหมี่กระโทก อำเภอพิมาย เรียกหมี่พิมาย แต่ที่คนส่วนใหญ่รู้จักกันทั่วไปเรียก หมี่โคราช ถ้านำมาผัดเรียก คั่วหมี่โคราช หรือ ผัดหมี่โคราช ส่วนเส้นหมี่สีขาวในร้านก๋วยเตี๋ยวทั่วไป เรียกเส้นหมี่ ลักษณะเส้นกลมสม่ำเสมอสีขาวแห้ง ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องแช่น้ำให้เส้นหมี่นิ่มเสียก่อน ซึ่งคำว่าหมี่ พบหลักฐานจากคำให้การขุนหลวง วัดประดู่ทรงธรรมในสมัยอยุธยา (ประชุมคำให้การกรุงศรีอยุธยา รวม 3 เรื่อง, 2553)

...แถวปากคลองสวนพลู ตลอดมาจนมาวัด เจ้าพระนางเชิง ๑ บ้านในคลองสวนพลู พวกจีนตั้งเตาสุรา เสี่ยงสุกรขาย และทำเส้นหมี่แห้งขาย ๑

ในสมัยรัตนโกสินทร์ ปรากฏคำว่าหมี่ ในเรื่องพระอภัยมณี (สุนทรภู่, 2519)

...รมจักรนัคเรศวิเศษเจ๊กต้มต้บเหล็กเหลา เหล้า อาหนี่
เปิดไก่อทอด ยำญวนแต่ล้วนดี แกงร้อนหมี่ หมูเค็มใส่เต็มจาน

อภิปรายผล

อาหารที่มีส่วนประกอบและวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบและมีคำว่าหมี่ในโครงสร้างชื่อมีข้อสังเกต 3 ประการดังนี้

ประการที่ 1 ใช้เส้นหมี่ มีส่วนประกอบและวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบและมีคำว่าหมี่ในโครงสร้างชื่อ เช่น

หมี่น้ำ (อาหารของโปรดของหม่อมเจ้าจางจิตรถนอม ดิศกุล, 2521) มีตำรับดังนี้ 1. ลวกถั่วงอกนำ ใส่ขาม 2. ทอดเส้นหมี่แบบหมี่เส้นลวด (แช่น้ำแล้วนำไปทอด) 3. นำหัวหอมแดงและกระเทียมสับละเอียด ผัดให้หอมตามด้วยกระเทียมดองสับใส่เครื่องทอด ได้แก่ เต้าหู้แผ่น กุ้ง เนื้อหมูสามชั้นหั่นเล็ก ๆ ทอดพอเหลือง 4. ปรุงรสด้วยเต้าเจี้ยว น้ำตาลทราย ตามด้วยมันกุ้ง ไข่ไก่ ผิว ส้มซ่าซอย เติมน้ำต้มกระดูก (Stock) ใส่น้ำส้มซ่าพอเดือด ใส่ไข่ไก่อีกครั้งคนพอเข้ากัน (น้ำข้น) เทใส่ขาม ใส่หมี่กรอบ โรยผักชี พริกชี้ฟ้าแดงซอย เสิร์ฟพร้อมมะนาวฝาน 1 ซีก

ตำรับหมี่น้ำที่มีชื่อเสียงคือ บ้านเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) หรือเรียกว่า หมี่น้ำราชบุตรเพราะท่านเป็นผู้มีความรู้ด้านการต่างประเทศและได้โปรดเกล้า ๆ ให้เป็นราชบุตรพิเศษไปเจริญสัมพันธไมตรี กับประเทศต่าง ๆ ในยุโรป จึงเกิดอาหารที่ใช้จัดเลี้ยงรับรองแขกที่แวะเวียนมาเข้าพบ จนเกิดกาพย์ชมท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (ภรรยา) ผู้ปรุงหมี่น้ำอันเลื่องชื่อ (ที่ระลึกในงานฌาปนกิจศพนางสมรรคนันท์พลจิบ บุนนาค, 2507)



หมี่น้ำราชทูตนี้	นามแฝง
เจ้าพระยาภาสกรวงศ์แปลง	ชื่อนี้
ท่านผู้หญิงเปลี่ยนแปลง	ตำรับ
ข้าแต่จตุรทิศช่วยชี้	เทิดผู้ทรงคุณ ยิ่งนา

หมี่กะทิ (จันทร์เจริญ รัชนี้, 2532) มีตำรับดังนี้ 1. โขลกพริกแห้ง หัวหอมแดง กระเทียม เต้าเจี้ยว ให้ละเอียด 2. เคี้ยวกะทิให้แตกมันใส่กุ้งสับ เต้าหู้แผ่นหั่นเล็ก ๆ พักไว้ 3. นำหัวกะทิต่อส่วนหนึ่งเคี้ยวให้แตกมัน นำเครื่องที่โขลกไว้ผัดจนหอม ใส่เส้นหมี่ที่แช่น้ำพอนิ่มผัดพอเข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา ตามด้วยถั่วงอกและใบกุยช่าย 4. เวลารับประทาน นำหมี่ใส่จานโรยหน้าด้วยกุ้งและเต้าหู้ที่ผัดกับกะทิไว้ โรยผักชี พริกชี้ฟ้าแดงซอย เสริฟพร้อมมะนาวฝาน 1 ซีก นมกับถั่วงอก หัวปลี ใบบัวบก

ประการที่ 2 ไม่ใช่เส้นหมี่แต่มีส่วนประกอบและวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบและมีคำว่า หมี่ ในโครงสร้างชื่อ เช่น

ข้าวผัดหมี่ (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2554) มีตำรับดังนี้ 1. นำกระเทียมและหัวหอมแดงสับละเอียดผัดกับน้ำมันหมูพอรอบ ใส่เนื้อหมู เนื้อไก่ เต้าหู้แผ่นหั่นชิ้นเล็ก ๆ พอสุกตามด้วยกุ้งและเนื้อปูทะเล ข้าวสุก ผัดพอเข้ากัน 2. ปรงรสด้วยเต้าเจี้ยว น้ำตาลทราย น้ำปลา น้ำส้มสายชู 3. ใส่ถั่วงอก ใบกุยช่าย ผัดพอเข้ากัน ตักใส่จานโรยด้วยไข่เจียวบาง ๆ หั่นเป็นเส้น ๆ พริกไทยป่น ผักชี พริกชี้ฟ้าแดงและผิวส้มซ่าหั่นเป็นฝอย ๆ เสริฟพร้อมมะนาวฝาน 1 ซีก

ข้าวเม่าหมี่ (กลีบ มหิธร, 2509) มีตำรับดังนี้ 1. นำข้าวเม่า เต้าหู้แผ่นหั่นเล็ก ๆ กุ้งแห้ง ทอดพอกรอบ 2. กลอกไข่เจียวบาง ๆ หั่นเป็นเส้นนำทอดพอกรอบ 3. ซอยถั่วลิสงคั่วบาง ๆ 4. โขลกกระเทียมพอละเอียด นำผัดกับน้ำมันพอรอบ ใส่เครื่องที่เตรียมไว้ ปรงด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา หรือ เกลือ ผัดพอเข้ากัน ข้าวเม่าหมี่ จีบ บุณนาค กล่าวไว้ ต้องผัดเหมือนหมี่กรอบแต่เปลี่ยนเส้นหมี่กรอบเป็นข้าวเม่าแต่ถ้าผัดแบบตำรับดังกล่าวเรียกข้าวเม่าเขาย้อยตั้งหลักฐาน (ที่ระลึกในงานฌาปนกิจศพ นางสมรรคนันท์พล จีบ บุณนาค, 2507)

“...การที่ต้องจัดข้าวเม่าชนิดนี้ลงในตำราอาหารว่าง ก็เพราะเกือบไม่มีใครรู้จักชื่อ ที่แท้จริงของข้าวเม่าชนิดนี้ได้ยินเรียกกันว่า ข้าวเม่าหมี่ ๆ เสียโดยมาก ข้าวเม่าหมี่นั้นต้องผัดอย่างหมี่ ใช้ข้าวเม่าแทนเส้นหมี่ ข้าวเม่าชนิดนี้เรียกว่า ข้าวเม่าเขาย้อย สมเด็จพระยาบรมมหาศรีสุริยวงศ์ (ช่วง บุณนาค) ท่านไปพักนอนอยู่ที่ราชบุรี มีพระประสาทรบสั่งให้ทำข้าวเม่าชนิดนี้ขึ้น ท่านให้ชื่อว่า ข้าวเม่าเขาย้อย ขอท่านได้โปรดเข้าใจเสียใหม่และเรียกเสียใหม่ให้ถูกต้อง”

ประการที่ 3 ไม่ใช่เส้นหมี่ แต่ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก เส้นจันท์ หมี่โคราช มีส่วนประกอบและวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบ มีโครงสร้างชื่อแบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้

3.1 มีคำว่า หมี่ ในโครงสร้างชื่อ อาทิ

ผัดหมี่โคราชหรือคั่วหมี่ (ยอดแก้ว อักษรา, 2553) มีตำรับดังนี้ 1. โขลกพริกแห้ง หัวหอมแดงให้ละเอียด ผัดกับน้ำมันพอรอบ 2. ปรงรสด้วยเต้าเจี้ยว น้ำปลา น้ำตาลหม้อ น้ำส้มมะขามเปียก น้ำเปล่า บางตำรับเพิ่มซีอิ้วดำและพริกป่นเคี้ยวพอซน พักไว้ 3. ผัดเนื้อหมูหั่นเป็นชิ้น ๆ พอสุก ใส่เส้นหมี่โคราช (แช่น้ำให้นิ่ม) ใส่แป้งที่เคี้ยวไว้ ผัดพอเส้นนิ่ม ใส่ถั่วงอก ต้นหอมหั่นเป็นท่อน ๆ แต่เดิมผัดหมี่โคราชใช้เส้นหมี่โคราชผัดกับถั่วงอกและต้นหอมเท่านั้น ต่อมาเพิ่มปลาแห้งหรือปลาป่น ปัจจุบันใส่เนื้อหมู เนื้อไก่ และไข่ เพิ่มขึ้น

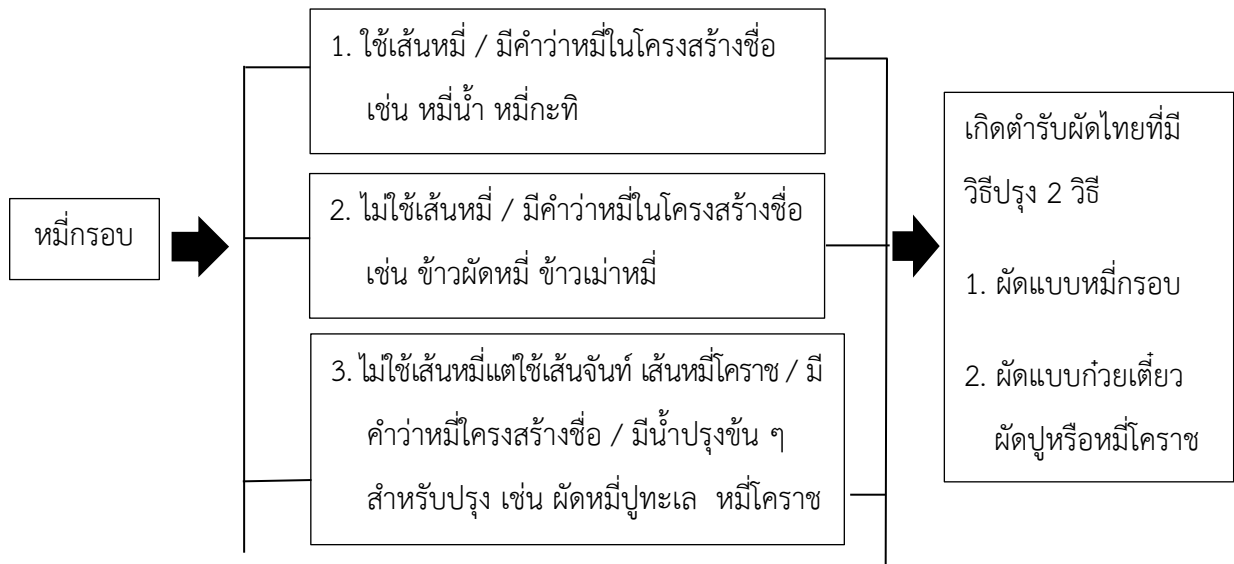
3.2 ไม่มีคำว่าหมี่ในโครงสร้างชื่อ อาทิ

ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หรือ เส้นจันท์ผัดปู (จันทร์เจริญ รัชนี้, 2532) มีตำรับดังนี้ 1. โขลกพริกแห้ง กระเทียม เกลือให้ละเอียด (ตำรับพื้นบ้านเพิ่มตะไคร้และใช้หัวหอมแดงแทนกระเทียม) นำผัดกับน้ำมันพอรอบ 2. ปรงรสด้วยเต้าเจี้ยว น้ำตาลหม้อ



น้ำส้มมะขามเปียก ซอสมะเขือเทศ (คือ อังซึก ขยายตามตลาดร้านขายเครื่องปรุง เรียกน้ำแดงใส่ข้าวผัด ซอสแดง หรือ น้ำแดงจีน เนื่องจากซอสแดงเกิดจากการหมักของยีสต์แดงในธรรมชาติทำให้มีรสเปรี้ยวเล็กน้อยจึงเข้าใจผิดเรียกซอสมะเขือเทศตามสีและรสชาติ) น้ำเปล่า เคี้ยวพอเข้ากัน พักไว้ 3. ผัดกระเทียมสับกับน้ำมันพอร้อน ใส่ปูทะเลสับเป็นชิ้น ๆ (หรือนำปูไปทอดให้สุกก่อน) ผัดพอสุก ใส่เต้าหู้แผ่นหั่นเป็นชิ้น ๆ ใส่เส้นจันท์ที่แช่น้ำพอนิ่ม ตามด้วยน้ำปรุงที่เคี่ยวไว้ผัดพอเส้นนิ่ม ใส่ถั่วงอก กุยช่ายหั่นเป็นท่อน ๆ ผัดพอเข้ากัน 4. ตักใส่จานแนมกับถั่วงอก แดงกวาง และมะนาวผ่าน 1 ชีก

จะเห็นได้ว่า หมี่โคราช และ ก๋วยเตี๋ยวผัดปู มีส่วนประกอบและวิธีปรุงคล้ายหมี่กรอบเปลี่ยนเส้นหมี่โคราชหรือเส้นจันท์ ที่สำคัญไม่ได้ปรุงรระหว่างผัดแต่จะทำเป็นน้ำปรุงข้น ๆ เรียกตามพื้นถิ่นว่าน้ำโละและอาจเป็นที่มาของ น้ำปรุงผัดไทย คาดว่า เกิดการผสมผสานระหว่างตำรับหมี่กรอบกับวิธีการทำน้ำโละแบบหมี่โคราชหรือก๋วยเตี๋ยวผัดปูแบบพื้นถิ่นและยังพบวิธีการเดียวกันนี้กับผัดหมี่กะทิแบบภาคใต้ จึงคาดว่าเป็นที่มาของตำรับ ผัดไทย ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 ต้นกำเนิดตำรับผัดไทย

การเปรียบเทียบตำรับหมี่กรอบกับตำรับผัดไทย

เมื่อพิจารณาตำรับหมี่กรอบจากตำราเก่า พบว่า ตำราพระยานครราชสีมาและคุณหญิงสังวร ปัญญาติลล (2541) มีตำรับคล้ายกับ ตำรับผัดไทย ตำราหม่อมเจ้าหญิงจันทร์เจริญ รัชนี้ (2532) มากที่สุด ดังตารางที่ 1



ตารางที่ 1 เปรียบเทียบตำรับหมี่กรอบกับตำรับผัดไทย

หมี่กรอบ	ผัดไทย
เส้นหมี่ชุบน้ำเย็นผึ่งพอแห้งหมดทุกชนิด	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก
ไข่เป็ด	ไข่เป็ด
เต้าหู้แผ่นหั่นชิ้นเล็ก ๆ	เต้าหู้แผ่น หั่นชิ้นเล็ก ๆ
	ไชโป๊สับละเอียด
	ถั่วลิสงป่นหยาบ
	กุ้งแห้ง
กุยช่ายหั่นเป็นท่อน ๆ	กุยช่ายหั่นเป็นท่อน ๆ
ถั่วงอก	ถั่วงอก
พริกชี้ฟ้าแดงซอยเป็นเส้น ๆ	พริกชี้ฟ้าแดงซอยเป็นเส้น ๆ
ผักชีเด็ดเป็นช่อ	ผักชีเด็ดเป็นช่อ
มะนาวฝาน	มะนาวฝาน
น้ำมันหมู	น้ำมันหมู
	พริกป่น
น้ำส้มสายชู	น้ำส้มสายชู
น้ำตาลทราย	น้ำตาลทราย
น้ำปลา	น้ำปลา
เต้าเจี้ยว	เต้าเจี้ยว
กระเทียมดอง	กระเทียมดอง
กระเทียมและหัวหอมแดงสับละเอียด	กระเทียมและหัวหอมแดงสับละเอียด
กุ้งสดและเนื้อหมูติดมัน หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ	กุ้งนาง และ เนื้อหมู
สัสม่า ฝานเปลือกบาง ๆ ซอยละเอียด	สัสม่า ฝานเปลือกบาง ๆ ซอยละเอียด

วิธีการปรุงหมี่กรอบ

1. นำเส้นหมี่แช่น้ำประมาณ 1 – 2 นาที นำขึ้นพักไว้ รอให้เส้นนิ่มและหมดน้ำ
2. นำลงทอดในน้ำมันร้อนเส้นจะไม่ฟูเรียกว่า หมี่เส้นลวด จะกรอบนาน
3. ผัดกระเทียมและหัวหอมแดงสับละเอียดพอหอมใส่เนื้อหมู กุ้ง และเต้าหู้แผ่น พอสุก ใส่ไข่เป็ด
4. ปรุงรสด้วย น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู และเต้าเจี้ยว ใส่เส้นหมี่ผัดพอเข้ากัน ใส่ถั่วงอก กุยช่าย ผัดพอเข้ากันตักใส่จาน

5. โรยด้วยผักชี พริกชี้ฟ้าแดง ผิวสัสม่า แนมกับถั่วงอก กระเทียมดอง และมะนาวฝาน 1 ชีก

จะสังเกตได้ว่า การผัดหมี่กรอบตามตำราเก่าจะใช้วิธีการปรุงระหว่างผัด แต่ปัจจุบัน ใช้วิธีทำน้ำปรุง ชัน ๆ และใช้เครื่องทอด ได้แก่ เต้าหู้ กุ้ง เนื้อหมู ไข่เจียว ทอดพอเหลืองกรอบ เพิ่มรสเปรี้ยวจากน้ำส้มซ่า และโรยเปลือกสัสม่าซอยละเอียด หมี่กรอบแบบพื้นถิ่นอีกชนิดหนึ่งจะใช้เส้นหมี่ทอดโดยไม่นำเส้นหมี่ไปแช่น้ำ และทำน้ำปรุงที่ข้นมาก ๆ นำเส้นหมี่คลุกเคล้าน้ำปรุงจะเคลือบเส้นหมี่ ทำให้เส้นกรอบนานโดยเก็บไว้ในถุงหรือกล่องไม่สัมผัสอากาศภายนอก



วิธีการปรุงผัดไทย

- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน ผัดกระเทียมและหัวหอมแดงสับละเอียดพอหอม ใส่น้ำมันหมู กุ้ง และเต้าหู้แผ่น ผัดพอสุก ใสเส้นจันท์ (แช่น้ำพอนิ่ม) ตามด้วยน้ำส้มสายชูและน้ำเปล่า ผัดพอเส้นนิ่ม
 - ปรุงรสด้วยน้ำปลา เต้าเจี้ยว น้ำตาลทราย ใส่กุ้งแห้ง พริกป่น ไข่โป๊ ผัดพอเข้ากัน ใสถั่วงอก กุยช่าย เกลี่ยเส้นไปข้าง กระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย ตามด้วยไข่ เกลี่ยไข่ให้ทั่ว พอสุก ผัดพอเข้ากัน ตักใส่จาน
 - โรยด้วยถั่วงอกคั่วป่น กระเทียมดอง ผิวสั่มซ่า ผักชี พริกชี้ฟ้าแดง แนนกั๊บถั่วงอก กุยช่าย และมะนาวฝาน 1 ชีก
- จะสังเกตได้ว่า ส่วนประกอบของหมี่กรอบและผัดไทยมีความแตกต่างจากตำรับปัจจุบันคาดว่ายังมีหลงเหลือและเพิ่มขึ้นบางส่วน วิธีการปรุงทั้งหมี่กรอบและผัดไทย จะปรุงระหว่างผัด ปัจจุบันใช้น้ำปรุงชั้น ๆ (สำเร็จ) ดังตำรับน้ำปรุงผัดไทย (รวบรวมจากหลายตำรา) มีส่วนประกอบและวิธีปรุงดังนี้ นำหัวหอมแดง พริกแห้ง และพริกชี้ฟ้าแดง โขลกละเอียด ผัดกับน้ำมันพอร้อน ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลหม้อ น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำส้มมะขามเปียก บางตำรับเพิ่มขอสพริกเคี้ยว รวมกันพอขึ้น

สรุปผล

จากการศึกษาครั้งนี้ แสดงให้เห็นว่าตำรับผัดไทยมีส่วนประกอบและวิธีการปรุงคล้ายหมี่กรอบและยังปรากฏอาหารที่คล้ายกัน เช่น หมี่น้ำ หมี่กะทิ ข้าวเม่าหมี่ ข้าวผัดหมี่ และอาหารพื้นถิ่นที่ต้องมีน้ำปรุงชั้น ๆ เช่น ผัดหมี่โคราชหรือคั่วหมี่ ก๋วยเตี๋ยว ผัดปูหรือเส้นจันท์ผัดปู จากข้อสังเกตทั้ง 3 ประการ สรุปได้ว่า ผัดไทยอาจมีต้นตำรับจากหมี่กรอบแต่เปลี่ยนเส้นหมี่กรอบเป็น ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหรือเส้นจันท์เท่านั้น

เอกสารอ้างอิง

- กลีบ มหิธร, ท่านผู้หญิง. (2509). ตำรากับข้าวสอนลูกหลาน ผลไม้ และขนม. อนุสรณ์ในงานฌาปนกิจศพนายไสล ศรีภิรมย์. พระนคร: บริษัท เสนาการพิมพ์ จำกัด.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช, หม่อมราชวงศ์. (2548). โครงกระดูกในตู้ (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: โอเอ้นจิการพิมพ์ จำกัด.
- จันทร์เจริญ รัชณี, หม่อมเจ้าหญิง. (2532). ตำรับกับข้าวควา-หวานทิพรส (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เสริมวิทย์บรรณาการ.
- เดิบ ชุมสาย, หม่อมหลวง. (2522). ตำรับอาหารทาง T.V.. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อินทราสาส์น.
- ที่ระลึกในการฌาปนกิจศพ นางสมรรถนันทพล (จีบ บุนนาค). (2507). ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 30 สิงหาคม 2507. นครราชสีมา. (สหัต สังหเสนี), พระยา และสังวร ปัญญาติก, คุณหญิง. (2541). ตำรากับข้าวเจ้าเมืองโคราช. กรุงเทพฯ: ด่านสุทธการพิมพ์.
- ประชุมคำให้การกรุงศรีอยุธยา รวม 3 เรื่อง. (2553). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงดาว.
- ประยูร อุลุชาฎะ. (2531). อาหารรสพิเศษของคนโบราณ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. (2554). แม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 1 (พิมพ์ครั้งที่ 7). ธนบุรี: สำนักพิมพ์ต้นฉบับ.
- ภูษิษฐ์ สว่างสุข. (2564). อาหารไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์เอส.ออฟเซ็ทกราฟ.
- ยอดแก้ว อักษรา. (2553). คั่วหมี่ชัยภูมิผัดหมี่โคราช. *ครัว*. 16(190), 86 – 100.
- สวางโณม และแม่อบศรี (นามแฝง). (2476). แม่ครัวของท่าน. พระนคร: โรงพิมพ์จงเฮง.
- สุนทรภู่. (2517). พระอภัยมณี (พิมพ์ครั้งที่ 14). กรุงเทพฯ: อมรการพิมพ์.
- สุนิษฐา นิตยพรพิสิฐ. (2557). หมี่กรอบจีนหลี ร.5 ตำรับอร่อยเสวยสวรรค. *เฮลท์แอนด์ควิซีน*, 14(165), 84 – 85.
- อัมพร หาญนภา. (2506). ปรกาศพริก. พระนคร: คลังวิทยา.



อาหารของโปรดของหม่อมเจ้าจางจิตรถนอม ดิศกุล. (2521). ที่ระลึกในการพระราชทานเพลิงศพ หม่อมเจ้าจางจิตรถนอม ดิศกุล.

ณ เมรุหน้าพลับพลาอิสริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส วันที่ 2 พฤศจิกายน 2521.