



# หนังสืออิเล็กทรอนิกส์

## เรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย

### สำหรับผู้เรียนชาวจีน

ผู้วิจัย LI SHUTING

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.นิธอร พรอำไพสกุล



## คำนำ

### คู่มือการใช้หนังสือ

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน เป็นส่วนหนึ่งของ  
ปฏิญญาพันธเรื่อง การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน  
หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

**วัตถุประสงค์สำคัญ** คือ เพื่อสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย สำหรับผู้เรียน  
ชาวจีน เพื่อช่วยเสริมสร้างทักษะการใช้ภาษาไทยและเพิ่มพูนความรู้เรื่องอาหารว่างที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทย  
หนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน ประกอบด้วยเนื้อหาจำนวน  
9 บท ได้แก่

- บทที่ 1 อาหารว่างคืออะไร
- บทที่ 2 เอาลูกเขามาเลี้ยง เอาเมียงเขามาอม
- บทที่ 3 อันทอดมันหรือคือปลาเห็ด
- บทที่ 4 วึ่งหน้าตาตื่น-ข้าวตังหน้าตั้ง
- บทที่ 5 ข้าวเกรียบปากหม้อแบบไทย
- บทที่ 6 มากินเปาะเปี๊ยะกัน
- บทที่ 7 เรื่องแป้ง เรื่องสาคุไส้หมู
- บทที่ 8 เนื้อย่างเสียบไม้---สะเต๊ะ
- บทที่ 9 บั๊นลิบ หรือ บั๊นขลิบ เรียกว่าอะไรกันแน่

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน ในแต่ละบทประกอบด้วย

1. วัตถุประสงค์การเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนทราบว่าได้เรียนรู้สิ่งใด ซึ่งสามารถวัดและประเมินผลได้  
เมื่อผู้เรียนเรียนจบแต่ละบท
2. บทอ่านที่เกี่ยวกับอาหารว่าง เพื่อให้ผู้เรียนอ่านภาษาไทยและเรียนรู้เรื่องอาหารว่างกับวิถีชีวิต  
ไทยจากบทอ่าน

## คู่มือการใช้หนังสือ (ต่อ)

3. คำศัพท์จากบทอ่าน แต่ละบทประกอบด้วยคำศัพท์จากบทอ่านโดยเรียงลำดับตามการปรากฏในบทอ่าน และแปลความหมายเป็นภาษาจีนด้วย

4. ความรู้เพิ่มเติม เพิ่มเติมความรู้ที่มีความสำคัญเกี่ยวกับอาหารว่างแต่ละชนิด อาจเป็นการเปรียบเทียบ ไทยกับต่างประเทศ เช่น ประเทศจีน ประเทศเวียดนาม หรือเพิ่มความรู้ด้านอื่น ๆ หรือวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับอาหารว่างแต่ละชนิด เพื่อให้ผู้เรียนเรียนรู้และเข้าใจบทอ่านมากยิ่งขึ้น

5. คำศัพท์จากความรู้เพิ่มเติม ประกอบด้วยคำศัพท์จากความรู้เพิ่มเติมโดยเรียงลำดับตามการปรากฏในความรู้เพิ่มเติม และแปลความหมายเป็นภาษาจีนด้วย

6. แบบทดสอบระหว่างเรียน เพื่อวัดความรู้ความเข้าใจเรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย โดยเป็นข้อสอบปรนัย แบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 10 ข้อ

7. บรรณานุกรมและสารบัญภาพประกอบ

8. เฉลยแบบทดสอบระหว่างเรียน

## คำแนะนำสำหรับผู้เรียน

ผู้เรียนใช้หนังสือตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

1. ผู้เรียนศึกษาวัตถุประสงค์การเรียนรู้ก่อนเริ่มบทอ่าน
2. ผู้เรียนศึกษาบทอ่าน ควบคู่กับการศึกษาคำศัพท์จากบทอ่าน ความรู้เพิ่มเติมและคำศัพท์จากความรู้เพิ่มเติม
3. ผู้เรียนทำแบบทดสอบระหว่างเรียนจำนวน 10 ข้อ
4. เมื่อผู้เรียนศึกษาครบ 9 บทแล้ว ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน จำนวน 45 ข้อ

# บทที่ 1 อาหารว่างคืออะไร

## วัตถุประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจอาหารว่างของคนไทย
2. ผู้เรียนอธิบายความหมายของอาหารว่างได้ถูกต้อง
3. ผู้เรียนเล่าเรื่องอาหารว่างกับวิถีชีวิตของคนไทยได้





## บทอ่าน

### 1. อาหารว่างคืออะไร

อาหารไทยประกอบด้วย อาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง อาหารว่างเป็นอาหารที่ไม่ใช่กินในมื้อหลัก โดยส่วนใหญ่จะกินตอนบ่าย **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554.** “อาหารว่าง น. ของกินนอกเวลากินอาหารตามปกติ มักกินในเวลาบ่าย, ของว่าง ก็ว่า, ราชศัพท์ใช้ว่า **เครื่องว่าง**” ซึ่งอาหารว่างหรือของว่าง เป็นอาหารหรือของกินเล่น ในเวลาว่าง ๆ หรือกิน**รองท้อง** ก่อนอาหารมื้อหลัก เป็นอาหารประเภทเบา ๆ

ในสมัยโบราณ อาหารว่างได้รับความนิยมในชาววังหรือคนชั้นสูง ซึ่งอาหารว่างจะประกอบด้วย อาหารว่างชาววังและอาหารว่างชาวบ้าน อาหารว่างชาววังเรียกว่า “**เครื่องว่าง**” เป็นอาหารที่ต้องใช้ฝีมือมาก ต้องทำอย่าง**ประณีต**จัดเรียงสวยงาม และเป็นชิ้นพอคำให้กินได้สะดวก เช่น ขนมจีบ ขนมเบื้อง ถั่วเตี๋ยง หมูไสร่ง เป็นต้น a

สำหรับอาหารว่างชาวบ้าน จะอาศัยวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น ชาวบ้านจะทำอาหารว่างเพื่อไม่ให้เสียตาย อาหารหรือเพื่อหาวิธีเก็บของกินที่เหลือเพื่อเก็บไว้ได้กินนาน ๆ อาหารว่างชาวบ้านส่วนใหญ่ทำจากวัตถุดิบที่หาได้ง่าย และวิธีทำง่าย เช่น ข้าว ผลไม้ตามฤดูกาลต่าง ๆ เช่น ข้าวตั้งหน้าตั้ง ข้าวจี๋ ทอดมัน เป็นต้น

#### คำศัพท์ 单词

1.	รองท้อง	充饥
2.	ประณีต	考究



ภาพประกอบที่ 1 อาหารว่างต่าง ๆ

## 2.อาหารว่างมาจากไหน

อาหารว่างในประเทศไทยมีประวัติความเป็นมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1 จนถึงปัจจุบัน อาหารว่างไทยในสมัยก่อน เป็นอาหารที่ไม่ได้มีกินทั่วไป ได้รับความนิยมเฉพาะในวัง เรียกว่า “เครื่องว่าง” แต่ละอย่างจะมีประวัติ แต่ยังไม่มีความชัดเจน ในหนังสือ **ตำราแม่ครัวหัวป่าก** ของท่านผู้หญิงเป็ลียน ภาสกรวงศ์ ปรากฏเรื่องเครื่องว่างโดยกล่าวถึง การถวายขนมไส้หมูหรือขนมจีบไทย ขนมค้างคาวใน **พระกระยาหารเครื่องต้น** ของพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช รัชกาลที่ 1 และปรากฏใน **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** ของรัชกาลที่ 2 กล่าวถึงล่าเตียงกับห่อหมก เป็นอาหารว่างโบราณที่กินในวัง



ภาพประกอบที่ 2 ล่าเตียง และห่อหมก

### คำศัพท์ 单词

1.	พระกระยาหาร	食物 (皇家用语)
2.	เครื่องต้น	餐具 (国王)
3.	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน	国王作的关于菜肴的诗赋
4.	ตำราแม่ครัวหัวป่าก	泰国第一本详细记录泰国菜做法的书

ต่อมา ในช่วงรัชกาลที่ 5 รัชกาลที่ 6 และ รัชกาลที่ 7 ประเทศไทยติดต่อกับต่างประเทศ ทำให้อาหารไทยได้รับวัฒนธรรมของชาติต่าง ๆ จะมีวัฒนธรรมติดมาจากต่างประเทศ เช่น วัฒนธรรมการดื่มกาแฟ หรือ **จิบ**ชายามบ่าย มักจะคู่กับเรื่องการกินขนมที่เป็นของระหว่างมือ เกิดเรื่องของการทำขนมแบบต่างประเทศขึ้นมา ในประจักษ์กาศให้เรือของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 กล่าวถึงอาหารว่างไทยหลายอย่าง เช่น **สาคุ** ขนมจิบ หมูแนม เมี่ยงคำ **ข้าวตัง**หน้าตัง ขนมเบ็๋ง ขนมจีนต่าง ๆ ซึ่งจะเห็นได้ว่าการกินอาหารว่างเริ่มจากสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกรัชกาลที่ 1 ได้รับความนิยมจนถึงรัชกาลที่ 6 โดยมีเมนูใหม่หลายอย่างเพิ่มขึ้น

อาหารว่างชาววังบางอย่างในปัจจุบันหาากินได้ยาก เช่น หมูไสร่ง ล่าเตี๋ยง ปัจจุบันอาหารว่างกินกับเครื่องดื่ม และจัด **เสิร์ฟ** ในงานเลี้ยงหรือโอกาสต่าง ๆ

### คำศัพท์ 单词

1.	<b>สาคุ</b>	西米
2.	<b>ข้าวตัง</b>	锅巴
3.	<b>เสิร์ฟ</b>	服务, 上菜
4.	<b>จิบ</b>	嘬, 抿, 喝 (小口)



ภาพประกอบที่ 3 หมูไสร่ง



ภาพประกอบที่ 4 ข้าวตังหน้าตัง

### 3.อาหารว่างกับวิถีชีวิตของคนไทย

อาหารว่างไทยในสมัยก่อน ได้รับความนิยมในคนชั้นสูง เพราะต้องปรุงแต่ง ทำให้สวยงาม ต้องตกแต่ง ใช้เวลา ใช้กำลังคน และฝีมือมาก ผู้หญิงสมัยก่อนต้องทำงานฝีมือได้ 4 อย่างคือ **ปอกมะพร้าว** **จีบพลู** ยาว **ปั้น**ขนมจีบ และ**ละเลง**ขนมเบื้อง จึงจะได้รับการยกย่องว่าเป็นคนมีฝีมือ ซึ่งมีสำนวนไทยว่า “**สาวน้อยร้อยช่าง**” ซึ่งการทำอาหารว่างเป็นเรื่องของงานฝีมือ แสดงให้เห็นว่า อาหารว่างไม่ได้เป็นเพียงแค่เรื่องอาหารการกินอย่างเดียว แต่ยังทำให้ผู้หญิงมีค่าตัวสูง มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น เพราะต้องอาศัยฝีมือและความสามารถในชีวิตของผู้หญิงไทยในสมัยโบราณ



ภาพประกอบที่ 5 ขนมเบื้อง

#### คำศัพท์ 单词

1.	ปอก	剥皮
2.	มะพร้าว	枇杷果
3.	จีบพลู	卷槟榔叶
4.	ปั้น	塑造
5.	ละเลง	涂抹, 摊



### อาหารว่างกับกิจกรรมต่าง ๆ ของคนไทย

อาหารว่างไทยหลายอย่างสามารถนำมาใช้ในงานเลี้ยง กิจกรรมต่าง ๆ ของคนไทย ขึ้นอยู่กับลักษณะของงาน สถานที่ และความเหมาะสม เช่น งานแต่งงาน เทศกาลสงกรานต์ เป็นต้น อาหารว่างเป็นวัฒนธรรม ที่จะใช้เมี่ยงเป็นอาหารใช้รับรองแขกของชาวบ้าน โดยเฉพาะ**คนเมือง** ไม่ว่าจะวัยรุ่นหรือคนแก่นิยมกินเมี่ยงกันมาก นอกจากนี้ เวลาคนไทยจัดงานจัดกิจกรรมต่าง ๆ ก็นิยมกินอาหารว่างด้วย เช่น การจัดการประชุม การ**อบรม** การจัด**สัมมนา** เป็นต้น กิจกรรมต้องมีเวลาหยุดระยะสั้นและกินอาหารว่างเพื่อ**ผ่อนคลาย** และเปลี่ยน**บรรยากาศ**ให้มี**สมาธิ**ต่อไป ซึ่งในช่วงพักจะต้องเตรียมของว่างต่าง ๆ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 6 บั๊นสิบนิ่ง ขนเม็จิบ

### คำศัพท์ 单词

1.	คนเมือง	北部人
2.	สัมมนา	座谈会
3.	ผ่อนคลาย	放松
4.	บรรยากาศ	氛围
5.	อบรม	培训
6.	สมาธิ	注意力

### อาหารว่างกับภาษาไทยและวรรณคดีไทย

อาหารว่างปรากฏในภาษาและวรรณคดีไทย เช่น สำนวน “**ละเลงขนมเบื้องด้วยปาก**” หมายความว่า ดีแต่พูด แต่ทำไม่ได้ เหมือนการทำขนมเบื้องต้อง**ไล่**แป้งให้เป็นแผ่นกลมและบางเหมือนกัน ถ้าคนที่ไม่มีฝีมือจะทำไม่ได้ แม้จะรู้วิธีการทำหรืออธิบายได้ก็ตาม แสดงให้เห็นว่าเป็นคนที่แค่พูดได้หรือพูดดี สุดท้ายทำไม่ได้ สำนวนนี้อยู่ในวรรณคดีเรื่อง ขุนช้างขุนแผน ตอนนางสร้อยฟ้าทำเสน่ห์ กล่าวถึงนางสร้อยฟ้ากับนางศรีมาลาทำขนมเบื้อง

#### คำศัพท์ 单词

1.	ไล่	涂
----	-----	---



ภาพประกอบที่ 7 วิธีการทำแผ่นขนมเบื้อง

สรุปได้ว่า อาหารว่างมีความเกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับชีวิตของคนไทย และมีประวัติ ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1 จนถึงปัจจุบัน อาหารว่างปรากฏในวิถีชีวิตของคนไทยอย่างมาก แสดง ความสามารถ และฝีมือของผู้หญิงไทยในสมัยก่อน และยังเป็นสิ่งที่สำคัญในงานเลี้ยง เทศกาล สำคัญต่าง ๆ ของคนไทย อาหารว่างยังปรากฏในภาษา สำนวนและวรรณคดีของคนไทยด้วย ความเป็นมาของอาหารว่างแสดงให้เห็นว่าคนไทยได้ติดต่อกับชาวต่างชาติตั้งแต่สมัยโบราณ เช่น ประเทศจีน ยุโรป มาเลเซีย เป็นต้น

**สำนวน “ละเลงขนมเบื้องด้วยปาก”** หมายความว่า ดีแต่พูด แต่ทำไม่ได้

เหมือนการทำขนมเบื้องต้องไล่แป้งให้เป็นแผ่นกลมและบาง เหมือนกัน ถ้าคนที่ไม่ฝีมือจะทำไม่ได้ แม้จะรู้วิธีการทำหรืออธิบายได้ก็ตาม แสดงให้เห็นว่าเป็นคนที่แค่พูดได้หรือพูดดี แต่สุดท้ายทำไม่ได้

**ตัวอย่าง**

นักเรียนทุกคนต้องจำไว้ คนเราจะพูดอะไรต้องทำได้อย่างที่พูด อย่า ดีแต่พูดเหมือนละเลงขนมเบื้องด้วยปาก พูดแล้วทำไม่ได้

## ความรู้เพิ่มเติม

### เรื่องเล่าของขนมเป็๋อง

มีนิทานเกี่ยวกับขนมเป็๋องในคัมภีร์พระพุทธศาสนาว่ามีเรื่องของเศรษฐีคนหนึ่ง เป็นคนที่ **ขี้เหนียว** ที่สุด วันหนึ่งเห็นคนอื่นกินขนมเป็๋องก็อยากกิน แต่กลัวทำกินเองจะ **เปลือง** นอนคิดไปคิดมายังตัดสินใจไม่ได้ จนกินไม่ได้นอนไม่หลับ ร่างกายจึง **ซูบผอม** ภรรยาของเศรษฐีเห็นแล้วเป็นห่วงมาก จึงถามอยากกินอะไรจะทำให้ เศรษฐีสั่งให้ภรรยาแอบทำขนมเป็๋องในบ้าน เพื่อไม่ให้ใครรู้ **พระพุทธเจ้า** ทราบเศรษฐีเป็นคน **ตระหนี่** จึงให้ **พระสงฆ์** ไปขอรับ **บิณฑบาต** ขนมเป็๋อง เศรษฐีก็สั่งให้ภรรยาทำขนมเป็๋องเป็นแผ่นเล็ก ๆ ถวาย ให้ตักแบ่งน้อย ๆ ปรากฏว่าแป้งฟูเต็มกระทะและพอภรรยาหยิบแผ่นหนึ่งถวายพระ แผ่นอื่นก็ **พลอย** มาติดกับแผ่นแรกหมด แกะอย่างไรก็ไม่ยอมแยกออกจากกัน เศรษฐีจึงบอกว่าให้ภรรยาถวายขนมเป็๋องทั้งหมดนั้น พระจึงสั่งสอนถึงเรื่องคุณและโทษของความตระหนี่ พอเศรษฐีเข้าใจแล้วก็หมดความตระหนี่ สุดท้ายเศรษฐีจึงได้กินขนมเป็๋อง

#### คำศัพท์ 单词

1.	คัมภีร์พระพุทธศาสนา	经书, 佛经	6.	พระพุทธเจ้า	佛祖
2.	เศรษฐี	富翁	7.	ตระหนี่	吝啬
3.	เหนียว	小气	8.	พระสงฆ์	僧人
4.	เปลือง	浪费	9.	บิณฑบาต	化缘
5.	ซูบผอม	清瘦	10.	พลอย	凑, 宝石





## แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 1

### อาหารว่างคืออะไร



ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด ✓

1. คนไทยส่วนใหญ่กินอาหารว่างเวลาใด (ความรู้ความจำ)

- ก. เวลาเช้า                      ข. เวลาเที่ยง  
ค. เวลาบ่าย                      ง. เวลาเย็น

2. ถึงถึงกล่าวข้อใดไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. อาหารว่างเรียกว่าของว่าง  
ข. อาหารว่างเรียกว่าอาหารหลัก  
ค. อาหารว่างเรียกว่าเครื่องว่าง  
ง. อาหารว่างเรียกว่าอาหารเบา ๆ

3. อาหารว่างเกิดขึ้นในสมัยรัชกาลใด (ความรู้ความจำ)

- ก. รัชกาลที่ 1                      ข. รัชกาลที่ 2  
ค. รัชกาลที่ 5                      ง. รัชกาลที่ 6

4. ข้อใดไม่ใช่ลักษณะของอาหารว่างชาววัง (ความรู้ความจำ)

- ก. จัดเรียงสวยงาม              ข. เป็นชิ้นพอดีคำ  
ค. วิธีการทำยาก                      ง. วัตถุดิบหาได้ง่าย

5. ถึงถึงเป็นสาวในวัง ได้กินอาหารว่างชาววังทุกชนิด ข้อใดเป็นอาหารว่างที่ถึงถึงอาจไม่ได้กิน (การวิเคราะห์)

- ก. ขนมจีบ                          ข. หมูโสร่ง  
ค. ลำเตี้ยง                          ง. ข้าวตังหน้าตั้ง

6. อาหารว่างข้อใดไม่ใช่อาหารว่าง 4 อย่างที่หญิงไทยโบราณต้องทำได้ (ความรู้ความจำ)

- ก. ขนมจีบ                          ข. มะพร้าว  
ค. ลำเตี้ยง                          ง. ขนมเบื้อง

7. เพราะเหตุใดคนจึงเรียกถึงถึงว่า “สาวน้อยร้อยซึ้ง” (นำไปใช้)

- ก. ถึงถึงเป็นคนสวย  
ข. ถึงถึงมีความสามารถ  
ค. ถึงถึงมีน้ำหนักรวม  
ง. ถึงถึงชอบกินอาหารว่าง

8. ข้อใดกล่าวถึงอาหารว่างกับวิถีชีวิตของคนไทยไม่ถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. คนไทยใช้อาหารว่างรับแขก  
ข. คนไทยวัยรุ่นไม่ชอบกินอาหารว่าง  
ค. คนไทยได้กินอาหารว่างในเวลาเข้าประชุม  
ง. คนไทยต้องกินอาหารว่างในวันสงกรานต์

9. อาหารว่างชนิดใดปรากฏในวรรณคดีไทย เรื่องขุนช้างขุนแผน (ความรู้ความจำ)

- ก. ขนมเบื้อง                      ข. ขนมจีบ  
ค. หมูโสร่ง                      ง. เมี่ยงคำ

10. ส่วนวนไทย “ละเลงขนมเบื้องด้วยปาก” หมายความว่าอย่างไร (ความเข้าใจ)

- ก. คนที่เชี่ยวชาญด้านอาหาร  
ข. คนที่ดีแต่พูด แต่ทำไม่ได้  
ค. คนที่ทำอาหารว่างไม่เป็น  
ง. คนที่ชอบกินอาหารว่าง

## เอกสารอ้างอิง

ขุนช้างขุนแผน. ฉบับหอสมุดวชิรญาณ. สืบค้นจาก (vajirayana.org)

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2557). ตำราแม่ครัวหัวป่าก์(พิมพ์ครั้งที่ 9). นนทบุรี: ต้นฉบับ.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554 (พิมพ์ครั้งที่2).

กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2558). *ภาษิต คำพังเพย สำนวนไทย* ฉบับราชบัณฑิตยสถาน.

(พิมพ์ครั้งที่ 16). กรุงเทพฯ : สำนักงานราชบัณฑิตยสถาน

ส.พลายน้อย. (2562). *ขนมแม่เอี้ย*. (พิมพ์ครั้งที่ 10). นนทบุรี: สารคดี

สุรีย์ ดารา. (2541). เอาจุกเขามาเลี้ยง เอาจี๋เขามาอม. ใน *ครัวไทย คนไทย*. (หน้า 53-57).

กรุงเทพฯ: แสงแดด

องค์การคำของคุรุสภา. (2504). *ประชุมกาพย์เห่เรือ*. พระนคร: องค์การคำของคุรุสภา.

Thai PBS. (2561). *หนังสือสารคดี. เครื่องว่างไทย...จากสำรับชาววังสู่ของว่างชาวบ้าน:*

*หอมกลิ่นสยาม* (22ธ.ค. 61). สืบค้นจาก <http://www.youtube.com/user/ThaiPBS>.

中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). *现代汉语词典第 5 版*.

北京: 商务印书馆.

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	ภาพประกอบที่ 1 อาหารว่างต่าง ๆ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 2	ลำเตี๋ยง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 3	หมูไสร่ง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 4	ข้าวตังหน้าตัง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 15 กันยายน 2564
ภาพประกอบ 5	ขนมเบื้อง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 เมษายน 2565
ภาพประกอบ 6	ขนมปั้นสิบหนึ่งกับขนมจีบไทย	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 7	วิธีการทำแผ่นขนมเบื้อง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 เมษายน 2565



## (บทอ่าน)

### 1. คำว่า เมือง คืออะไร

เมื่อง มีความหมายตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ว่าหมายถึง “ของกินเล่นที่ใช้ใบไม้บางชนิด เช่น ใบชาหมัก ใบชะพลู ใบทองหลาง ห่อเครื่องที่มีถั่วลิสง มะพร้าว กุ้งแห้ง หัวหอม ขิง เป็นต้น มีหลายชนิด เรียกชื่อต่าง ๆ กัน เช่น เมื่องคำ เมื่องลาว เมื่องส้ม”

“เมื่องคำ” เป็นอาหารว่างของคนไทยที่มี**เอกลักษณ์**เฉพาะตัว ตั้งแต่การทำเมื่องที่ต้อง**พิถีพิถัน**ประณีต วิธีกิน ไปจนถึงการดั่งรสชาติเครื่องเมื่องแต่ละรสมานสมกันในคำเดียว ทั้งรสเปรี้ยวจากมะนาว รสเผ็ดจากพริกชี้หนู รสเผ็ดร้อนจากขิงสด รสหวานหอมเค็มอ่อน ๆ จากน้ำเมื่องที่เคี่ยวด้วยน้ำตาลมะพร้าวกับกะปิ เมื่องจึงเป็นของว่างที่รวม**สรรพคุณสมุนไพร**ที่สะท้อนภูมิปัญญาของคนไทย



ภาพประกอบที่ 1 ใบชะพลู

#### คำศัพท์ 单词

1.	เอกลักษณ์	个性
2.	พิถีพิถัน	考究
3.	สรรพคุณ	功效
4.	สมุนไพร	草药



## 2. เมี่ยงคำมาจากไหน

“เมี่ยงคำ” ไม่มีการบันทึกประวัติความเป็นมาชัดเจน แต่ปรากฏอยู่ในกาพย์เห่ชมเครื่องว่างในพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ‘เมี่ยงค่าน้ำลายสอ เมี่ยงสมอ เมี่ยงปลาหู ข้าวคลุกคลุกไก่หมู น้ำพริกกล้วยท้าวโศชา’ แสดงว่า “เมี่ยง” เป็นสิ่งที่ผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยมายาวนาน ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 6 จนถึงทุกวันนี้

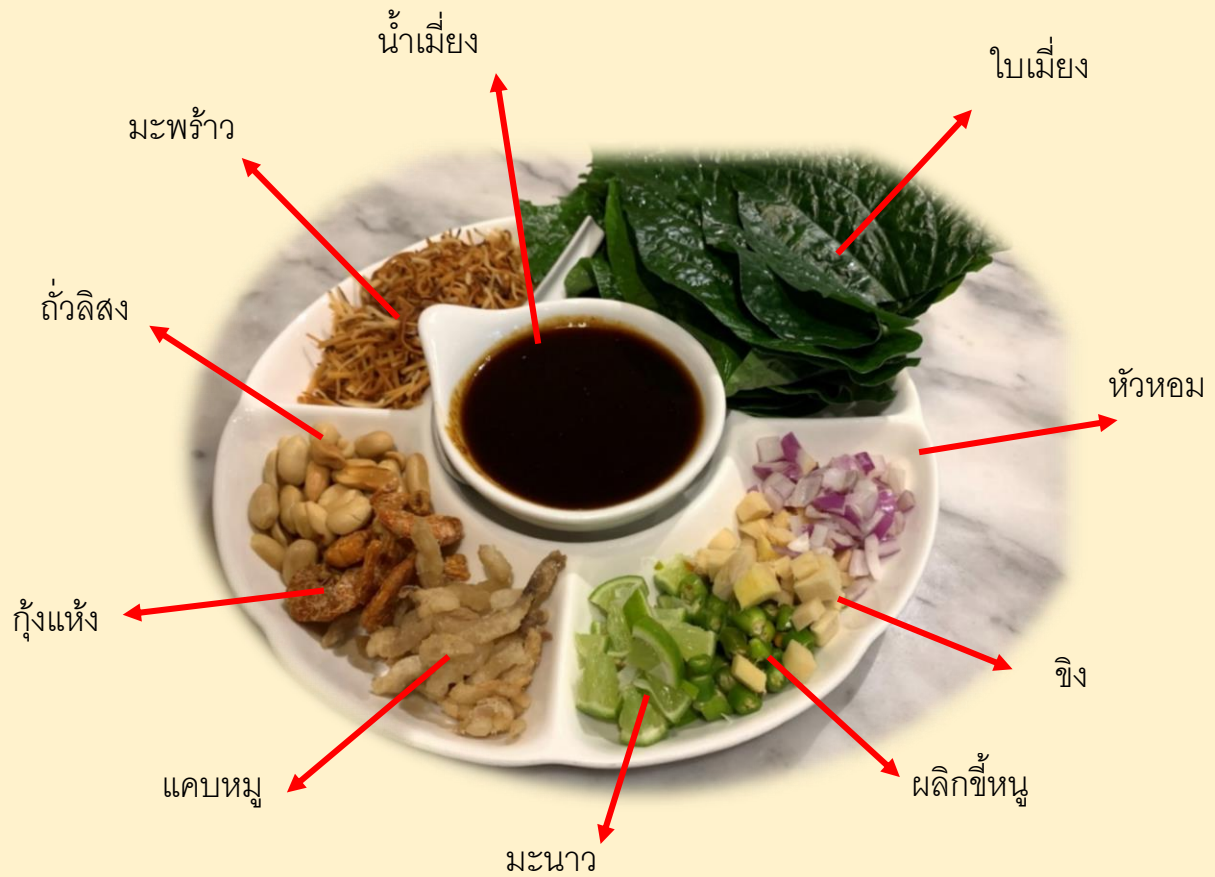
ปัจจุบันนี้ เมี่ยงคำเกิดจากการปรับเปลี่ยนเมี่ยงให้รสชาติสอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในภาคกลาง จากใบชาเป็นใบชะพลู ใบทองหลาง และเครื่องเมี่ยงอย่างมะพร้าวคั่ว หอมแดง พริกชี้หนู ชিং มะนาว กุ้งแห้ง ถั่วลิสง และน้ำเมี่ยงหอมหวานเค็มปลายลิ้น เมี่ยงคำมีคุณค่าทางสมุนไพรสูง เพราะมี **คุณสมบัติ** ในการ **บำรุงรักษาธาตุ** ทั้ง 4 เพื่อให้ **สมดุล** กัน น้ำอ้อย มะพร้าว ถั่วลิสงหรือ **มะม่วงหิมพานต์** และกุ้งแห้งใช้บำรุงรักษาธาตุดิน มะนาวและใบชะพลูใช้บำรุงรักษาธาตุน้ำ หอมและพริกใช้บำรุงรักษาธาตุลม **เปลือก** ของมะนาวและชิงสดบำรุงรักษาธาตุไฟ



ภาพประกอบที่ 2 เมี่ยงคำ

### คำศัพท์ 单词

1.	คุณสมบัติ	性质, 资格
2.	บำรุง	滋养
3.	ธาตุ	元素
4.	สมดุล	均衡
5.	มะม่วงหิมพานต์	腰果
6.	เปลือก	皮



ภาพประกอบที่ 3 เมี่ยงคำ



มะพร้าว ถั่วลิสง หรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์และกุ้งแห้งใช้บำรุงรักษาธาตุดิน

มะนาวและใบชะพลูใช้บำรุงรักษาธาตุน้ำ หอมและพริกใช้บำรุงรักษาธาตุลม เปลือกของมะนาวและขิงสดบำรุงรักษาธาตุไฟ



### 3.เมี่ยงกับวิถีชีวิตของคนไทย

“เมี่ยง” หมายถึงใบชาป่าที่ขึ้นอยู่มากทางภาคเหนือ นำมาหมัก แล้วห่อด้วยเกลือกับขิง อมกึ่งเคี้ยวเพื่อให้ชุ่มคอ คนเมืองกินข้าวเสร็จต้องตามด้วยเมี่ยงให้มัน “ม่วนอกม่วนใจ” บ้านของคนเมืองทุกบ้านจึงมีเมี่ยงติดบ้านไว้เป็นประจำ เพราะเมี่ยงเป็นของรับแขก ใครมาบ้านก็จะเชิญให้กินเมี่ยงก่อนจะสนทนาธุระต่อไป

เมื่อก่อน การกินเมี่ยงเป็นวัฒนธรรมของคนเมือง สภาพอากาศและดินในภาคเหนือของประเทศไทยเหมาะสำหรับปลูกเมี่ยง ซึ่งเมี่ยงเป็นอาหารว่างที่ชีวิตประจำวันและเป็นสินค้าที่หาเงินได้ เมี่ยงยังเป็นส่วนประกอบหนึ่งในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น “เมี่ยง” เป็นเครื่องสังเวยในพิธีบูชาเทพงานบุญ สิบชะตาอายุ เรียกขวัญ แต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ต้องมีเมี่ยงด้วยทุกครั้ง ในช่วงเวลาว่างเทศกาล โดยเฉพาะงานสงกรานต์ เมี่ยงจะขายดี ได้ราคาเพราะทุกคนต้องซื้อไปทำบุญ และไว้รับรองแขกที่จะมารดน้ำดำหัว เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 4 เมี่ยงลาว

#### คำศัพท์ 单词

1.	หมัก	发酵	6.	สิบชะตา	算命，看运势
2.	อม	含着	7.	เรียกขวัญ	招魂仪式
3.	เคี้ยว	咀嚼	8.	คนเมือง	泰国北部人
4.	ชุ่มคอ	爽口	9.	ม่วนอกม่วนใจ	舒服，开心
5.	เครื่องสังเวย	牺牲品，供奉品	10.	รดน้ำดำหัว	洒水礼

ในปัจจุบันนี้ เมี่ยงพัฒนาเป็นอาหารว่างที่มีหลายประเภทและหลายแบบ เช่น มันฝรั่งทอดแผ่นที่เป็นรสเมี่ยงคำ เมี่ยงหยอง เมี่ยง**คะน้า** เป็นต้น และเมี่ยงคำได้รับการขึ้นทะเบียนเป็น**มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม** ของไทยประจำปีพุทธศักราช 2557 ซึ่งแสดงให้เห็นว่า เมี่ยงมีความสำคัญกับวิถีชีวิตของคนไทยและสังคมไทย และยังรวมไปถึงคน**ไทใหญ่** ลาว พม่า สิบสองปันนา ก็นิยมกินเมี่ยง

## คำศัพท์ 单词

1.	คะน้า	芥蓝菜
2.	มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	非物质文化遗产
3.	ไทใหญ่	傣族



ภาพประกอบที่ 5 เมี่ยงคะน้า



ภาพประกอบที่ 6 มันฝรั่งทอดแผ่น รสชาติเมี่ยงคำ



ภาพประกอบที่ 7 เมี่ยงหยอง



## (ความรู้เพิ่มเติม)

## ภาษาไทยเกี่ยวกับเมียง

เมียง หมายถึง เด็ก ๆ (ตัวเท่าเมียง ยังเด็กอยู่)

สำนวน “เอาลูกเขามาเลี้ยง เอาเมียงเขามาอม” หมายถึง

เอาลูกของคนอื่นมาเลี้ยงเป็นลูกเป็น **ภาระรับผิดชอบ** ที่หวังผลตอบแทนแน่นอนไม่ได้ (เลี้ยงไปก็ลูกไม่ใช่แท้ ๆ ของเรา ถึงเวลาที่เติบโตไปแล้วก็ไปดูแลพ่อแม่แท้ ๆ ของพวกเขา)

## เช่น

ฉันเตือนเธอแล้วเรื่อง **ลูกบุญธรรม** ว่าไม่ควรเพราะเราก็ไม่ได้ **ร่ำรวย** อะไรมาก  
“อย่าเอาลูกเขามาเลี้ยง อย่าเอาเมียงเขามาอม”

## คำศัพท์ 单词

1.	ภาระ	负担
2.	รับผิดชอบ	承担
3.	ตอบแทน	报答
4.	ลูกบุญธรรม	养子, 义子, 继子
5.	ร่ำรวย	富裕



## แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 2

### เอาลูกเขามาเลี้ยง เอาเมียงเขามาอม



ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด ✓

#### 1. ข้อใดกล่าวถึงเมียงคำไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. ต้องผสมเครื่องทุกอย่างในคำเดียว
- ข. เป็นอาหารว่างที่ใช้ใบห่อเครื่องต่าง ๆ
- ค. ในคำเดียวมีรสเปรี้ยว เค็ม หวานและเค็ม
- ง. ถ้าไม่มีมะพร้าว พริก ขิง เปลี่ยนเป็นอย่างอื่นก็ได้

#### 2. ข้อใดกล่าวถึงประวัติความเป็นมาของเมียงคำถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. เมียงคำไม่มีการบันทึกชัดเจน
- ข. เมียงคำอยู่กับคนไทยตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 2
- ค. เมียงคำปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
- ง. เมียงคำกินเป็นของว่างอย่างเดียว ไม่มีอะไรพิเศษ

#### 3. ถึงถึงเล่าเรื่องเมียงคำให้เพื่อนฟัง ข้อใดเล่าผิด (ความรู้ความจำ)

- ก. เมียงคำมีคุณค่าทางสมุนไพรสูง
- ข. หอมและพริกใช้บำรุงรักษาธาตุไฟ
- ค. มะนาวและใบชะพลูใช้บำรุงรักษาธาตุน้ำ
- ง. เมียงคำมีคุณสมบัติในการบำรุงรักษาธาตุทั้ง 4

#### 4. ถึงถึงเป็นคนเมือง (คนภาคเหนือ) หากมีแขกมาต้องทำอย่างไร (นำไปใช้)

- ก. เตรียมเมียงให้แขกก่อน
- ข. อมเมียงของตนเองให้แขกกิน
- ค. กินข้าวเสร็จแล้วรีบส่งแขกกลับบ้าน
- ง. ชวนแขกคุยเรื่องงานทันที เพื่อไม่ให้เสียเวลา

#### 5. ข้อใดไม่ใช่ประเพณีที่มีอาหารว่าง “เมียง” เกี่ยวข้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. วันลอยกระทง
- ข. วันสงกรานต์
- ค. ขึ้นบ้านใหม่
- ง. พิธีบูชา

#### 6. ถึงถึงไปเที่ยวประเทศจีนได้กินเมียง ถึงถึงไปเที่ยวมณฑลใด (ความเข้าใจ)

- ก. กวางสี
- ข. กวางตุ้ง
- ค. ยูนนาน
- ง. เสฉวน

#### 7. เห็นคนตัวเล็กหรือเป็นเด็ก เทียบกับข้อใดได้ (นำไปใช้)

- ก. ตัวเตี้ย
- ข. ตัวผอม
- ค. ตัวเท่าเมียง
- ง. ตัวบาง

#### 8. ข้อใดกินเมียงถูกต้อง (นำไปใช้)

- ก. เวลากินเมียงต้องกินกับข้าว
- ข. ถึงถึงเป็นคนเมืองไม่ค่อยเห็นเมียง
- ค. กินข้าวเสร็จกินเมียงต่อเพราะยังไม่อิ่ม
- ง. เข้าร่วมงานแต่งของเพื่อนคนไทย จึงได้กินเมียง

#### 9. เหตุใดจึงกล่าวว่า “เอาลูกเขามาเลี้ยง เอาเมียงเขามาอม” (ความเข้าใจ)

- ก. เพราะกินเมียงของคนอื่นสกปรก
- ข. เพราะกลัวดูแคลกของคนอื่นไม่ดี
- ค. เพราะไม่มีเงินเลี้ยงอีกคนหนึ่งเพิ่ม
- ง. เพราะต้องรับผิดชอบสิ่งที่หวังผลแน่นอนไม่ได้

#### 10. ข้อใดตรงกับ “เอาลูกเขามาเลี้ยง เอาเมียงเขามาอม” ได้ (นำไปใช้)

- ก. ยืมเงินของคนอื่น
- ข. รับเลี้ยงลูกบุญธรรม
- ค. ไปช่วยเหลือคนอื่น
- ง. ไปเก็บเมียงของคนอื่น

## เอกสารอ้างอิง

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. กรุงเทพฯ :

ราชบัณฑิตยสถาน

ราชบัณฑิตยสถาน. (2558). ภาษิต คำพังเพย สำนวนไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน.

(พิมพ์ครั้งที่ 16). กรุงเทพฯ : สำนักงานราชบัณฑิตยสถาน

วรวงศ์ ตระการศิรินนท์. (2559). การสืบสานและพัฒนาวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของเมือง.

ในการสัมมนาวิชาการเรื่อง การบูรณาการงานวิจัยเมืองเพื่อสืบสานภูมิปัญญา  
ท้องถิ่นและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ (หน้า 2). กรุงเทพฯ:สำนักงาน พัฒนาการวิจัย  
การเกษตร (องค์การมหาชน).

ศรีสมร คงพันธุ์. (2561). อาหารขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของนานาชาติ

กรุงเทพฯ : ส.ส.ส.ส

ศรีสมร คงพันธุ์. (2563). จัดเป็นคำ ทำเป็นขึ้น.(พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.ส

สุรีย์ ดารา. (2541). เาลูกเขามาเลี้ยง เาเมียงเขามาอม.ใน *ครัวไทย คนไทย*. (หน้า 53-57).

กรุงเทพฯ: แสงแดด

中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). 现代汉语词典第 5 版.

北京: 商务印书馆.

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	ใบชะพลู	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2565
ภาพประกอบ 2	เมี่ยงคำ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2565
ภาพประกอบ 3	เมี่ยงคำ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2565
ภาพประกอบ 4	เมี่ยงลาว	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 15 พฤษภาคม 2565
ภาพประกอบที่ 5	เมี่ยงคะน้ำ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 24 มีนาคม 2565
ภาพประกอบ 6	มันฝรั่งทอดแผ่น รสชาติเมี่ยงคำ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 ธันวาคม 2564
ภาพประกอบ 7	เมี่ยงหยอง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564

## บทที่ 3 อันทอดมันหรือ...คือปลาเห็ด

### วัตถุประสงค์

1. ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เรื่องทอดมัน
2. ผู้เรียน ระบุความหมาย ของทอดมันได้ถูกต้อง
3. ผู้เรียน สรุปเรื่องทอดมันกับวิถีชีวิตไทย ได้





## (บทอ่าน)

### 1. ทอดมันคืออะไร

ทอดมัน หรือปลาเห็ด มาจากคำว่า พรอเห็ด ในภาษามอญ-เขมร ที่แปลว่า ลูกชิ้นหรืออาหารที่เอาเนื้อสับปั้นเป็นก้อนเล็ก ๆ เป็นอาหารว่างของคนไทย ทอดมันคือ “ของกินชนิดหนึ่ง เอาปลาหรือกุ้งผสมกับน้ำพริกแกง **โขลก**ให้เข้ากันจนเหนียวแล้วทอดในน้ำมัน.” ทอดมันเป็นอาหารที่ใส่เครื่องแกงผสมลงในเนื้อปลาหรือกุ้ง เรียกกันว่าทอดมันปลาหรือทอดมันกุ้ง โดยนำเนื้อปลาหรือกุ้งมาทอดให้ **เหนียวนุ่ม** มาผสมเครื่องปรุงพริกแกงให้มีรสเผ็ด หอมกลิ่นสมุนไพร และปั้นเป็นชิ้นกลม ๆ นำไปทอด

สมัยก่อนนิยมใช้เนื้อ **ปลากลายขุด** แต่ตอนหลังได้มีการดัดแปลงโดยนำเนื้อสัตว์อื่น ๆ เช่น ปลาอินทรี กุ้ง ปลาหมึก หมู ไก่ เป็นต้น มาแทนเนื้อปลากลาย หรือเติมผักชนิดต่าง ๆ เช่น **ข้าวโพด แครอท** ถั่วงอก เป็นต้น ทอดมันมีรสชาติที่ **ถูกปาก** จึงเป็นอาหารที่นิยมกินกันทั้งประเทศไทย การกินทอดมันปลานิยมกินกับน้ำจิ้ม

#### คำศัพท์ 单词

1.	โขลก	搅拌	4.	ขุด	挖, 抠
2.	เหนียวนุ่ม	黏软	5.	แครอท	胡萝卜
3.	ปลากลาย	弓背鱼, 七星刀鱼	6.	ถูกปาก	合口, 对味儿



ภาพประกอบที่ 1 ทอดมันปลาหมึก กุ้ง ปลากลาย

## 2. ทอดมันกับวิถีชีวิตของคนไทย

ประเทศไทยมีแม่น้ำสำคัญหลายสายไหลผ่าน เช่น แม่น้ำเจ้าพระยา วิถีชีวิตชาวไทย **พึ่งพา**สายน้ำเป็นหลัก ปลูกบ้านเรือนริมแม่น้ำ ทำการเกษตรปลูกข้าวและใช้สัตว์น้ำต่าง ๆ เป็นอาหารตั้งยาวนาน ทอดมันส่วนมากทำจากสัตว์น้ำ เช่น ทอดมันปลา ทอดมันกุ้ง ทอดมันปลาหมึก โดยเฉพาะทอดมันปลา นิยมใช้เนื้อปลากลาย ปลากลาย เป็นปลาน้ำจืดชนิดหนึ่ง พบในแหล่งน้ำทั่วประเทศไทย รวมถึงในประเทศใกล้เคียง เวียดนาม พม่า กัมพูชา เป็นต้น

ปลากลายนับเป็นปลาที่คนไทยนิยม**บริโภค** โดยเฉพาะใช้เป็นวัตถุดิบผลิตทอดมันหรือลูกชิ้น ราคาขายในตลาดจึงสูง ปัจจุบัน ชาวไทยได้นำปลากลายมาเลี้ยงเองเพื่อหารายได้ สร้างอาชีพ เรียกว่า กลุ่มเกษตรกรปลากลาย เช่น ในจังหวัด**นครสวรรค์** จังหวัด**ชัยนาท** เป็นต้น

### คำศัพท์ 单词

1.	พึ่งพา	取决于, 依靠
2.	บริโภค	消费
3.	นครสวรรค์	那空沙旺
4.	ชัยนาท	猜纳府



ภาพประกอบที่ 2 ปลากลาย



ภาพประกอบที่ 3 ทอดมันปลากลาย

พริกแกงที่ใช้ผสมกับเนื้อปลาเพื่อทำทอดมัน หมายถึง **ผลิตภัณฑ์**ที่ทำจาก **เครื่องเทศ**และสมุนไพรต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอมแดง กระเทียม **ข่า ตะไคร้** ผิว **มะกรูด** รากผักชีบดผสมให้เข้ากัน และมีส่วนประกอบอื่น พริก ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม พริกไทย กินแล้วช่วยทำให้สบายท้อง และใบมะกรูดให้ความสดชื่น

**ตะไคร้** เป็นสมุนไพร สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท โดยเฉพาะพริกแกงนิยมใส่ตะไคร้ เพื่อให้เกิดความหอม ซึ่งส่วนใหญ่นิยมใช้ตะไคร้สด นอกจากทำอาหาร ตะไคร้ทั้งต้น ยังใช้เป็นยารักษาโรคได้ แก้ปวดท้อง หรือทำเป็นยาทานวดก็ได้ และยังใช้ร่วมกับสมุนไพรชนิดอื่นรักษาโรคได้ เช่น บำรุงธาตุ เจริญอาหาร และมี **กลิ่นฉุน**สามารถไล่แมลงได้



ภาพประกอบที่ 4 ตะไคร้

### คำศัพท์ 单词

1.	ผลิตภัณฑ์	产品，制品
2.	เครื่องเทศ	香料
3.	ข่า	南姜
4.	ตะไคร้	香茅，柠檬草
5.	มะกรูด	苦橙，皱皮柠檬
6.	กลิ่นฉุน	呛味，辣味

**ข่า** นิยมใช้เป็นส่วนผสมอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด เป็นต้น นิยมใช้ข่าแก่ในการทำน้ำพริกแกง ข่าอ่อนสามารถประกอบอาหารประเภทอื่น ต้มข่าไก่ ต้มยำ ข่ามีกลิ่นหอมฉุนรสเผ็ด นิยมนำมาเป็นเครื่องดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ นอกจากทำอาหาร ข่าทั้งต้นยังใช้เป็นยารักษาโรคได้ แก้ปวดท้อง **แน่นท้องจุกเสียด** และช่วย**ย่อยอาหาร** แก้**อาเจียน** ต้นแก่นำไปเคี้ยวกับน้ำมันมะพร้าว ทาแก้ปวดเมื่อย เป็นต้น

**มะกรูด** มีรูปร่างคล้ายกับมะนาว นิยมใช้เฉพาะผิวในการทำพริกแกง ทำให้พริกแกงหอมและนำกินมากขึ้น นอกจากนี้ สามารถนำน้ำของมะกรูดไปเป็นส่วนผสมของการทำอาหารได้หลากหลายประเภท เช่น ขนมจีน และมะกรูดทั้งต้นยังใช้เป็นยารักษาโรคได้ เป็นยาบำรุงหัวใจ แก้**แน่นท้องจุกเสียด** เป็นต้น

### คำศัพท์ 单词

1.	<b>แน่นท้องจุกเสียด</b>	<b>烧心, 绞痛</b>
2.	<b>ย่อย</b>	<b>消化</b>
3.	<b>อาเจียน</b>	<b>呕吐</b>



(ความรู้เพิ่มเติม)

ภาพประกอบที่ 5 มะกรูด



ภาพประกอบที่ 6 ข่า

### ทอดมันปลาของประเทศจีน

ทอดมันปลาเป็นอาหารจีนดั้งเดิมที่มีชื่อเสียง ได้รับความนิยมในภาคใต้พื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลของประเทศจีน ทอดมันปลาที่มีชื่อเสียงที่สุดอยู่ที่เมืองเหวินโจว 温州 มณฑลเจ้อเจียง 浙江 เมืองกั้นโจว 赣州 มณฑลเจียงซี 江西 และเมืองซุ่นเต๋อ 顺德 มณฑลกวางตุ้ง 广东 ทอดมันปลาของเมืองซุ่นเต๋อ จูอัน 顺德 均安 ทั้งนุ่ม สด และไม่คาว มีไขมันต่ำและมีคุณค่าทางโภชนาการอย่างยิ่ง ทอดมันปลาของจีนมีประวัติยาวนานมากกว่าพันปี สมัยก่อนจะได้รับนิยมในชาววัง

ตำนานเรื่องเล่าว่า ในสมัยโบราณ มีพระสนมเอกคนหนึ่งของฮ่องเต้ ไปตรวจตราประชาชนจีนภาคใต้ เหนื่อยจากการเดินทางมีอาการกินไม่ได้นอนไม่หลับ ทำให้ร่างกายผอมลง หงุดหงิดและหาวิธีแก้ไขไม่หาย วันหนึ่งมีชาวประมงคนหนึ่งถวายอาหารจานหนึ่งคือ ทอดมันปลา ปรากฏว่า พระสนมเอกเสวยแล้วดีใจมาก และอาการต่าง ๆ ที่ไม่สบายได้หายหมด ฮ่องเต้ทอดพระเนตรทอดมันปลาวิเศษขณะนี้ จึงสั่งให้ส่งต่อวิธีการทำทอดมันปลาสู่สาธารณะ ตั้งแต่นั้นมาทอดมันปลาเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม โดยเฉพาะในราชวงศ์ชิง (ปี ค.ศ. 1636-1912) ทอดมันปลาได้รับความนิยมทั้งชาววังและชาวบ้าน ทอดมันปลาซุ่นเต๋อ จูอัน 顺德 均安 ได้เริ่มขึ้นในสมัยพระเจ้ากวงสู และได้แพร่ต่อไปมาจนถึงปัจจุบัน

#### คำศัพท์ 单词

1.	พื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเล	沿海地区	6.	ราชวงศ์ชิง	清朝
2.	โภชนาการ	营养, 养分	7.	พระสนมเอก	妃子
3.	ชาวประมง	渔夫, 渔民	8.	ฮ่องเต้	皇帝
4.	ถวาย	进贡	9.	เสวย	吃 (皇家用语)
5.	สาธารณะ	公开, 公共	10.	ทอดพระเนตร	看 (皇家用语)



ตามที่ "หนังสือซุนเต๋อ จู๋อัน" 《顺德均安志》 ระบุว่าทอดมันปลาซุนเต๋อ จู๋อัน 顺德均安 นี้ "เริ่มขึ้นในสมัยพระเจ้ากวงสูของราชวงศ์ชิง" "วิธีการเตรียมทำทอดมันปลา คือการเติมน้ำผึ้งในปริมาณที่เหมาะสมลงในเนื้อปลา ผสมให้เป็นทอดมันปลา ใส่ลงในกระทะแล้วทอดให้เหลืองกรอบรับประทานได้เลย" ความโดดเด่นของมันคือ "เคี้ยวกับผักกวางตุ้งใส่น้ำซุบเข้าไป และทอดมันปลาจะแบ่งออกเป็นสองชั้นและมีซุบ" ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีในฮ่องกง 香港 มาเก๊า 澳门 และพื้นที่ใกล้เคียง นอกจากนี้ ยังมีทอดมันปลาที่มีชื่อเสียงของท้องถิ่นอื่น มีวิธีทำและลักษณะอื่น เช่น เมืองเหวินโจว 温州 มณฑลเจ้อเจียง 浙江 เมืองกั้นโจว 赣州 มณฑลเจียงซี 江西

## คำศัพท์ 单词

1.	น้ำผึ้ง	蜂蜜
2.	เคี้ยว	熬, 煨

中国地图



ภาพประกอบที่ 7 ทอดมันปลาของประเทศจีน



## แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 3

### อันตรายหรือ...คือปลาเห็ด



ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด ✓

#### 1. ข้อใดกล่าวถึงทอดมันไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. ทอดมันปลานิยมใช้เนื้อปลากลาย
- ข. ทำเป็นลูกชิ้นหรือก้อนเล็ก ๆ และนำไปทอด
- ค. มีสัตว์ประกอบด้วยทอดมันปลา ทอดมันกุ้ง ทอดมันปลาหมึก
- ง. ทอดมันมีรสเผ็ด เพราะผสมกับขิงสด และมีกลิ่นหอมสมุนไพร

#### 2. ข้อใดไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. ปลากลายเป็นปลาน้ำจืด
- ข. คนไทยใช้ชีวิตกับสายน้ำเป็นหลัก
- ค. ปลากลายพบในแหล่งน้ำทั่วประเทศไทยแต่เลี้ยงเองไม่ได้
- ง. ปลากลายราคาแพง ช่วยหารายได้ สร้างอาชีพของคนไทยได้

#### 3. พริกแกงที่ใช้ผสมในทอดมัน ไม่มีส่วนผสมข้อใด (ความรู้ความจำ)

- ก. พริก
- ข. มะพร้าว
- ค. มะกรูด
- ง. ตะไคร้

#### 4. ห้างถึงถึงมีแมลง ข้อใดช่วยถึงถึงไล่แมลงได้ (นำไปใช้)

- ก. ตะไคร้
- ข. ขิงสด
- ค. กระเทียม
- ง. หอมแดง

#### 5. ถึงถึงกินข้าวไม่เป็น เมนูข้อใดถึงถึงกินไม่ได้ (นำไปใช้)

- ก. ส้มตำ
- ข. แกงจืด
- ค. ยำมาล่า
- ง. แกงเขียวหวานไก่

#### 6. การกล่าวถึงมะกรูด ข้อใดไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. แก้อาเจียน
- ข. บำรุงหัวใจ
- ค. ให้พริกแกงหอม
- ง. ใช้ได้ทั้งผิว น้ำ

#### 7. ข้อใดกล่าวถึงทอดมันปลาของจีนไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. ได้รับความนิยมมากกว่าพันปี
- ข. ได้รับความนิยมในภาคเหนือ
- ค. ปัจจุบันยังหากินได้ทั่วไป
- ง. ได้รับความนิยมทั้งชาววังและชาวบ้าน

#### 8. คำว่า “เสวย” แปลว่า (ความรู้ความจำ)

- ก. ดู
- ข. ทำ
- ค. กิน
- ง. พุด

#### 9. เพราะเหตุใดพระสนมเอกจึงได้เสวยทอดมัน (ความรู้ความจำ)

- ก. เพราะอยากกิน
- ข. เพราะเห็นในตลาด
- ค. เพราะมีคนถวาย
- ง. เพราะแถวนั้นมีแต่ทอดมัน

#### 10. จากการเรียนรู้ข้อใดวิเคราะห์เรื่องทอดมันไม่ถูกต้อง (การวิเคราะห์)

- ก. อาหารอยู่กับพื้นที่ที่อยู่อาศัยของคนเรา เหมือนคนไทยใช้ชีวิตพึ่งพาสายน้ำเป็นหลัก กินข้าว กินสัตว์น้ำเป็นอาหารหลัก
- ข. อาหารการกินบางอย่างทั้งเป็นอาหารให้คนเรามีชีวิตได้ยังเป็นยาที่รักษาโรคได้ เช่น ตะไคร้ของคนไทย
- ค. ทอดมันปลาของจีนได้รับความนิยมตั้งแต่สมัยโบราณ โดยเฉพาะในราชวงศ์ชิง แสดงให้เห็นว่า ประเทศจีนมีประวัติศาสตร์อันยาวนานมาก
- ง. อาหารหลักของคนไทยคือข้าว แต่คนไทยชอบกินสัตว์น้ำมากกว่าข้าว เพราะเนื้อสัตว์มีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงขึ้น

## เอกสารอ้างอิง

- ชญาณิชฐ์ ทรงเจริญ. (2557). การพัฒนาทอดมันซูริมิสอดใส่น้ำจิ้ม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.  
เทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. (พิมพ์ครั้งที่ 2).  
กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2563). จัดเป็นคำ ทำเป็นขึ้น. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.ส
- สำนักข่าวไทย TNAMCOT. เกษตรสร้างชาติ : "ปลากray" ปลาเศรษฐกิจ จ.นครสวรรค์  
(17 พ.ย. 60) . สืบค้นจาก เกษตรสร้างชาติ : "ปลากray" ปลาเศรษฐกิจ จ.นครสวรรค์  
- YouTube.
- 均安镇. (1988). 《顺德均安志》 .
- 袁枚. 《随园食单·点心单》 .张万新译. (2018) .中信出版社. 第 157 页
- 中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). 现代汉语词典第 5 版.  
北京 : 商务印书馆.
- Thai PBS. เกษตรกรชยันนาท รวมกลุ่มเลี้ยงปลากray : อาชีพทั่วไทย (5 ก.พ. 62). สืบค้นจาก  
<http://www.thaipbs.or.th/Tuktid>.

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	ทอดมันทองม้วน	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 29 ตุลาคม 2564
ภาพประกอบ 2	ปลากray	ตัดแปลงจาก <a href="http://www.thaipbs.or.th/Tuktid">http://www.thaipbs.or.th/Tuktid</a>
ภาพประกอบ 3	ทอดมันปลา	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2565
ภาพประกอบ 4	ตะไคร้	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 22 เมษายน 2565
ภาพประกอบที่ 5	มะกูด	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 22 เมษายน 2565
ภาพประกอบ 6	ข่า	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 เมษายน 2565
ภาพประกอบ 7	ทอดมันปลาของ ประเทศจีน	สืบค้นจากเว็บไซต์ 鱼饼_百度百科 (baidu.com)เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564

## บทที่ 4 ริงหน้าตั้ง--ข้าวตังหน้าตั้ง

### วัตถุประสงค์

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องข้าวตังหน้าตั้ง
2. ผู้เรียนสรุปความหมายและความเป็นมาของข้าวตังหน้าตั้งได้
3. ผู้เรียนเล่าเรื่องข้าวตังหน้าตั้งกับวิถีชีวิตของคนไทยได้



## (บทอ่าน)

## 1. ข้าวตังหน้าตั้งคืออะไร มาจากไหน

ข้าวตังหน้าตั้ง เป็นอาหารว่างชนิดหนึ่งปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องว่างบท **พระราชนิพนธ์** พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวสิ้นเกล้ารัชกาลที่ 6 “ของว่างชนิดหนึ่ง ประกอบด้วยข้าวตังทอดกรอบกับ**เครื่องจิ้ม**ชนิดหนึ่ง เรียกว่า หน้าตั้ง.” ข้าวตังเป็นอาหารว่างแบบไทย ๆ ข้าวตังดั้งเดิม คือ ข้าวที่ติดตรง**ก้นหม้อ** คนสมัยก่อน หุงข้าวสุกแล้วมีข้าวที่ติดอยู่ก้นหม้อ คนโบราณจะไม่ทิ้งให้เสียของ จึงนำข้าวที่ติดก้นหม้อที่แข็ง ๆ มาทำเป็นของว่าง เพื่อเก็บได้นาน ๆ เป็น**เสบียง** และยังนำไปขายเพื่อหารายได้

สมัยก่อนที่บ้านขุนนางต้องหุงข้าวเลี้ยงคนจำนวนมาก จะใช้กระทะขนาดใหญ่ การหุงข้าวต้องเยอะ เมื่อข้าวสุกแล้ว ตักข้าวออกก็จะมีข้าวสวยติดอยู่ก้นกระทะ ส่วนนี้ ก็เรียกว่า “ข้าวตัง” รอกระทะเย็นจึงขูดข้าวที่ติดก้นกระทะออกมา ก็จะได้ข้าวตังแผ่น



ภาพประกอบที่1 ข้าวตังหน้าตั้ง

## คำศัพท์ 单词

1.	<b>พระราชนิพนธ์</b>	(皇家用语) 撰写, 编撰
2.	<b>กรอบ</b>	酥脆, 框架
3.	<b>เครื่องจิ้ม</b>	蘸料, 蘸水
4.	<b>ก้นหม้อ</b>	锅底
5.	<b>เสบียง</b>	物资, 补给



ลักษณะเด่นของข้าวตังคือ**พองฟู** เฉพาะด้านหน้าหรือด้านบนเท่านั้น ส่วนด้านล่างนั้นจะแบน ๆ แข็ง ๆ ไม่พองฟู จึงเป็นที่มาของชื่อเรียกว่า ข้าวตัง หรือเรียกอีกอย่างว่า ข้าวพอง ต่อมามีการเพิ่ม**เสริม**ส่วนประกอบเข้าไป จนเป็น ข้าวตังหน้าตัง **หน้าตัง** เป็นน้ำจิ้มที่กินกับข้าวตัง “เครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง ทำด้วยหมูสับ กุ้งสับ ต้มกับกะทิ ผสมเครื่องมีหัวหอม ถั่วลิสง เป็นต้น ปุรงรสด้วยเกลือ น้ำตาล น้ำ**มะขาม**เปียกเล็กน้อย สำหรับกินกับข้าวตังทอดกรอบ” นอกจากเป็นอาหาร หน้าตังยังหมายถึงอาการที่แสดงหน้าตาตื่น (ใช้แก่กริยาวิ่ง) **หน้าเร็ด** ก็ว่า วิ่งหน้าตัง

ปัจจุบันข้าวตังหน้าตังทำจากข้าวที่หุงแล้ว **ตากแห้ง** เนื้อสัมผัสอาจแตกต่างจากข้าวตังดั้งเดิม ข้าวตังในปัจจุบันจะมีหลายรูปแบบ เช่น ข้าวตังทอด ข้าวตังปิ้ง ข้าวตังสำเร็จรูป ข้าวตังเมี่ยงลาว เป็นต้น

### คำศัพท์ 单词

1.	เด่น	突出, 主导	5.	มะขาม	罗望子, 酸角
2.	พองฟู	膨胀, 发涨	6.	ตากแห้ง	晒, 曝
3.	แบน ๆ	扁, 片	7.	หน้าตัง	锅巴的配料
4.	เสริม	增加, 辅助	8.	หน้าเร็ด	脸色慌忙



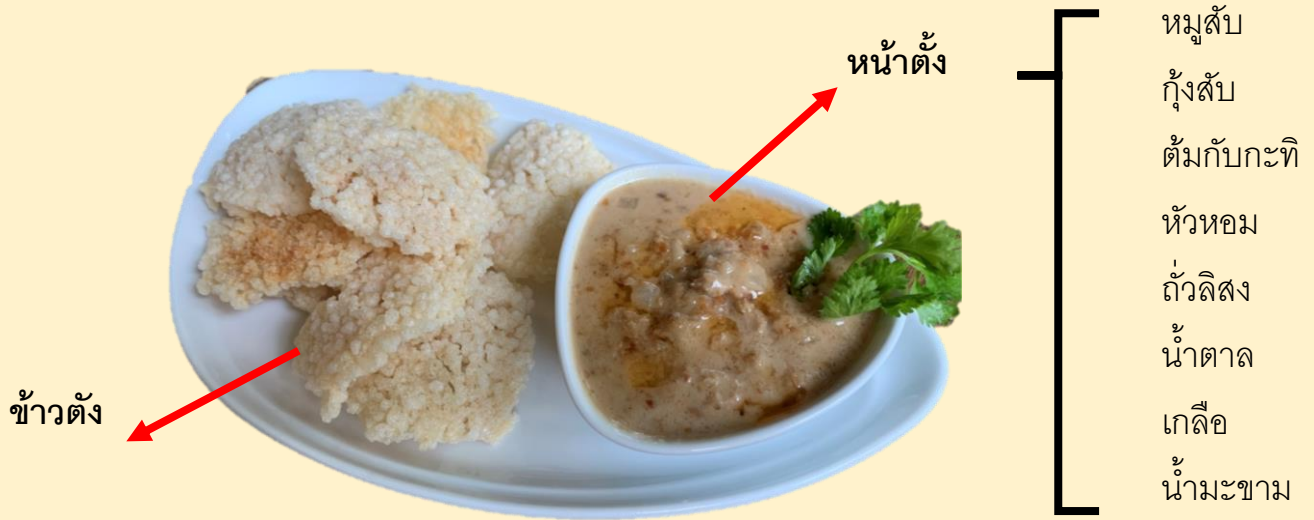
ข้าวตัง



เมี่ยงลาว



ภาพประกอบที่ 2 ข้าวตังเมี่ยงลาว



ภาพประกอบที่ 3 ข้าวตังน้ำตัง



ภาพประกอบที่ 4 ข้าวตังน้ำตัง



ภาพประกอบที่ 5 ข้าวตังสำเร็จรูป

## 2. ข้าวตังหน้าตั้งกับวิถีชีวิตของคนไทย

จาก**วัตถุดิบ**และวิธีการทำข้าวตังหน้าตั้ง แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตในชาวบ้านของคนไทย อาหารหลักของคนไทยคือข้าว ประเทศไทยเป็นแหล่งข้าวที่**อุดมสมบูรณ์**ตั้งแต่สมัยก่อน ข้าวที่เหลือนำมาทำเป็นอาหารว่าง ให้เห็นถึงคนไทยมีวิธีการเก็บอาหารของตนเอง

ส่วนหน้าตั้งที่เป็นน้ำจิ้มกินกับข้าวตัง ทำด้วยวัตถุดิบต่าง ๆ นำมาผสมและปรุงรสให้อร่อย จะได้เห็นถึง ประเทศไทยมีผักชนิดต่าง ๆ จำนวนมาก นำมาทำเป็นอาหารไทยทำให้รสชาติอาหารไทย**กลมกล่อม** ในขณะเดียวกัน จะเห็นถึงวิธีการกินอาหารของคนไทย ให้เสริม**คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และวิตามิน**ที่ร่างกายต้องการเพื่อให้ได้สารอาหารที่สมดุล

### คำศัพท์ 单词

1.	อุดมสมบูรณ์	富饶, 丰富
2.	วัตถุดิบ	原料, 材料
3.	กลมกล่อม	饱满, 圆润
4.	คาร์โบไฮเดรต	碳水化合物
5.	โปรตีน	蛋白质
6.	วิตามิน	维生素

## (ความรู้เพิ่มเติม)

## ข้าวตังหน้าตั้งของประเทศจีน กัวปา 锅巴

锅巴 ข้าวตังของประเทศจีน เป็นข้าวที่ติดกับหม้อเมื่อเวลาหุงข้าว วัตถุดิบหลักของ กัวปา 锅巴 ได้แก่ ข้าว **ข้าวฟ่าง** ถั่วเหลือง แป้งข้าวโพด เป็นต้น 《锅巴考源》 ซึ่งเชื่อว่า 锅巴 เดิมที 锅粬 เป็นคำในภาษาอานฮุย ที่มีลักษณะท้องถิ่น “锅粬，皖语，谓锅底焦饭也” แปลว่า เป็นภาษาอานฮุย หมายถึงข้าวที่ติดก้นหม้อ ซึ่งเป็นข้าวตังของประเทศจีน

ในหนังสือ 《随园食单·点心单》 ของ 袁枚 เป็นผู้**ผู้เชี่ยวชาญ**ด้าน **วรรณกรรม**ของราชวงศ์ชิง ได้กล่าวถึง กัวปา 锅巴 ข้าวตังของจีนว่า “白米锅巴，薄如棉纸，以油炙之，微加白糖，上口极脆。金陵人制之最精。号白云片。” แปลว่า ข้าวตัง แผ่นบางเหมือนกระดาษ ทอดกับน้ำมัน ใส่น้ำตาลเล็กน้อย กรอบอร่อย โดยเฉพาะข้าวตังที่คนหนานจิง 南京人 ทำ เรียกกันว่า แผ่น**เมฆขาว** 白云片 นอกจากนี้ ข้าวตังของประเทศจีนจะมีหลายประเภท มีทั้งคาวและหวาน ทั้งกินเป็นอาหารว่างและกินเป็นกับข้าวเป็นอาหารจานหลักก็ได้



ภาพประกอบที่ 6 ข้าวตังจีน

## คำศัพท์ 单词

1.	ข้าวฟ่าง	小米
2.	ผู้เชี่ยวชาญ	专家，元老
3.	วรรณกรรม	文学
4.	เมฆขาว	白云

## เรื่องเล่าข้าวตังของประเทศจีน

มีตำนานเล่าเรื่องข้าวตังของประเทศจีนว่า ในสมัยโบราณ มีทหารคนหนึ่ง เป็นคน**กตัญญู** แม่ชอบกินข้าวตัง ทุกครั้งที่หุงข้าว เขาจึงเก็บข้าวตังที่เหลือไว้ในถุงอันใหญ่ อันหนึ่ง รอข้าวตังเต็มถุงก็ส่งไปให้แม่ พอครั้งหนึ่ง**บังเอิญ**เขาอยู่มาก ไม่ทันส่งข้าวตังกลับให้แม่ พอเวลานานแล้วก็ได้ข้าวตังหลายถุง ต่อมา**สงคราม**เกิดขึ้น **กองทัพ**ของพวกเขาพ่ายแพ้ ไม่มีอาหารกิน ทุกคนหิวจน**เกือบ**ตาย ทันใดนั้น เขานึกถึงข้าวตังที่เก็บไว้ได้ จึงนำข้าวตังมาให้กองทัพกินเพื่อรอ**กองกำลังเสริม**มาช่วย ซึ่งตำนานเรื่องนี้สอนให้เรารู้ว่า คนเราต้องเป็นคนกตัญญู และต้องมีนิสัยที่ดีในการ**ถนอม**อาหาร

### คำศัพท์ 单词

1.	กตัญญู	孝顺, 感恩
2.	บังเอิญ	偶然, 碰巧
3.	สงคราม	战争, 战事
4.	กองทัพ	部队, 人马
5.	เกือบ	几乎, 差点
6.	กองกำลังเสริม	援军
7.	ถนอม	爱惜, 珍惜





## แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 4

### วังหน้าตั้ง---ข้าวตั้งหน้าตั้ง

ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด ✓



1. ข้าวตั้งหน้าตั้งเกิดขึ้นเมื่อใด (ความรู้ความจำ)

- ก. รัชกาลที่ 1                      ข. รัชกาลที่ 2  
ค. รัชกาลที่ 5                      ง. รัชกาลที่ 6

2. ข้อใดกล่าวถึงข้าวตั้งไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. ข้าวตั้งกินกับหน้าตั้ง  
ข. ทำข้าวตั้งเพื่อเก็บอาหารได้นาน  
ค. ข้าวตั้งทำจากข้าวที่ติดกันหม้อ  
ง. ข้าวตั้งมีลักษณะพองทั้ง 2 ด้าน

3. ข้อใดกล่าวถึงหน้าตั้งไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. หน้าตาสวย                      ข. หน้าตาไม่สวย  
ค. หน้าเร็ด                          ง. หน้าตาตื่น

4. ข้อใดไม่ถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. คนไทยมีวิธีการถนอมอาหาร  
ข. ข้าว คืออาหารหลักของคนไทย  
ค. ข้าวตั้งหน้าตั้งเป็นอาหารว่างชาวจีน  
ง. อาหารคาวของไทยกลมกล่อม อาหารว่างก็เหมือนกัน

5. การทำข้าวตั้งไม่ใช้วิธีใด (ความรู้ความจำ)

- ก. ปิ้ง                                  ข. ต้ม  
ค. ทอด                              ง. ตากแห้ง

6. ถึงถึงจะทำหน้าตั้งต้องเตรียมอะไรที่ขาดไม่ได้(ความรู้ความจำ)

- ก. กะทิ                                  ข. เนื้อมัน  
ค. กระเทียม                      ง. ชিং

7. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของอาหารไทย (ความรู้ความจำ)

- ก. คาร์โบไฮเดรต                      ข. ไขมันสูง  
ค. วิตามินสูง                          ง. โปรตีนสูง

8. ข้าวตั้งที่จีนเรียกว่าอะไร (ความรู้ความจำ)

- ก. กัวปา                                  ข. โกงปา  
ค. กัวปะ                                  ง. โกงปะ

9. เรื่องเล่าข้าวตั้งจีนไม่ได้เน้นข้อใด (ความเข้าใจ)

- ก. คนเราต้องมีนิสัยที่ดี  
ข. คนเราต้องถนอมอาหาร  
ค. คนเราต้องทำข้าวตั้งได้  
ง. คนเราต้องเป็นคนกตัญญู

10. ข้อใดสรุปเรื่องข้าวตั้งหน้าตั้งไม่ถูกต้อง (การวิเคราะห์)

ก. ไม่ว่าคนไทยหรือคนจีนมีวิธีการทำและวิธีการถนอมอาหารของตนเอง

ข. คนไทยได้พัฒนาและปรับเปลี่ยนวิธีการทำอาหารตามความต้องการความสะอาดของคนไทย เช่น ข้าวตั้งสำเร็จรูป

ค. ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม และเป็นแหล่งข้าวที่อุดมสมบูรณ์ตั้งแต่สมัยโบราณ

ง. ข้าวตั้งไทยกับข้าวตั้งจีนใช้วัตถุดิบเหมือนกัน แสดงให้เห็นว่าคนไทยกับคนจีนเป็นเพื่อนกัน

## เอกสารอ้างอิง

- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2553). ภูมิปัญญาอาหารจากข้าว. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย, ธนาคารไทยพาณิชย์. (2542). สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. (พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.
- ศิริพงษ์ รักใหม่. (2563). ตำรับอาหารไทย = Authentic Thai cuisine. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยดุสิตธานี: แสงแดด มีเดีย กรุ๊ป.
- 袁枚. 《随园食单·点心单》.张万新译. (2018) .中信出版社.
- 李知文.1994. 《“锅巴”考源》.1994.4.4. 《北京晚报》.
- 中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). 现代汉语词典第 5 版. 北京: 商务印书馆.

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	ข้าวตังหน้าตั้ง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 29 ตุลาคม 2564
ภาพประกอบ 2	ข้าวตังเมียงลาว	สืบค้นจาก ข้าวตังปิ้ง ข้าวตังเมียงลาว ข้าวตังเสวย - Google Search
ภาพประกอบ 3	ข้าวตังหน้าตั้ง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ 9 ตุลาคม 2564
ภาพประกอบ 4	ข้าวตังเสวย	สืบค้นจาก ข้าวตังเสวย - Google Search
ภาพประกอบที่ 5	ข้าวตังสำเร็จรูป	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 4 มีนาคม 2565
ภาพประกอบ 6	ข้าวตังจีน	สืบค้นจาก 锅巴的搜索结果_百度图片搜索 (baidu.com)

## บทที่ 5 ข้าวเกรียบปากหม้อแบบไทย

### วัตถุประสงค์

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องข้าวเกรียบปากหม้อ
2. ผู้เรียนสรุปความหมายและความเป็นมาของข้าวเกรียบปากหม้อได้
3. ผู้เรียนเล่าเรื่องข้าวเกรียบปากหม้อกับวิถีชีวิตของคนไทยได้



## (บทอ่าน)

### 1. ข้าวเกรียบปากหม้อคืออะไร มาจากไหน

**ข้าวเกรียบปากหม้อ** เป็นอาหารว่างชนิดหนึ่ง ได้รับอิทธิพลจากประเทศเวียดนาม “**ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า ละเลงบนผ้าที่ขึงปากหม้อน้ำเดือด มีไส้ทำด้วยกุ้งหรือหมู เป็นต้น.**” ข้าวเกรียบปากหม้อเป็นอาหารว่างที่เรียกชื่อตามลักษณะของวิธีการทำอาหาร ต้องใช้ปากหม้อหนึ่ง โดยนำผ้ามาขึงให้**ตึง**บนหม้อ นำแป้งมาทาด้านบนให้ความร้อน และ**ไอน้ำ**จากหม้อทำให้ตัวแป้งพอง มีลักษณะคล้าย**ข้าวเกรียบ** จึงเรียกว่าข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นอาหารว่างที่นิยมกินในประเทศเวียดนามและประเทศไทย

ปัจจุบัน ข้าวเกรียบปากหม้อจะหาทานได้ยาก เพราะมีขั้นตอนการทำยาก ต้องใช้เวลาในการทำมาก ส่วนผสมแป้งที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อก็ไม่เหมือนกัน จะประกอบด้วย **แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง** และ**แป้งท้าวยายม่อม** ทั้งสามชนิดมาผสมกับน้ำเข้าด้วยกัน เตรียมไว้ก่อนที่จะนำไปนึ่ง



ภาพประกอบที่ 1 ข้าวเกรียบปากหม้อของไทย



ภาพประกอบที่ 2 ข้าวเกรียบ

#### คำศัพท์ 单词

1.	ขึง	拉, 伸
2.	ตึง	紧, 绷
3.	ไอน้ำ	蒸气, 水气
4.	ข้าวเกรียบ	一种膨化零食
5.	แป้งข้าวเจ้า	米粉, 面粉
6.	แป้งมันสำปะหลัง	木薯粉
7.	แป้งท้าวยายม่อม	类似于木薯粉的面粉 (

## เรื่องแป้งของข้าวเกรียบปากหม้อ

แป้งข้าวเจ้าเป็นแป้งที่ทำจากเมล็ดข้าวเจ้า มีสีขาว เมื่อสุกแล้วทิ้งให้เย็นจะจับตัวเป็นก้อน ไม่เหนียว เหมาะกับอาหารที่ไม่ต้องการเหนียว สมัยก่อนคนไทยจะนิยม **ไม่** แป้งข้าวเจ้ากันเอง

แป้งมันสำปะหลัง เป็นแป้งที่ทำจากมันสำปะหลัง มีลักษณะสีขาว เนื้อ **เนียน** เหนียว เมื่อทำสุกแล้ว เนื้อแป้งจะใส ๆ เย็นแล้วจะติดกันเป็นก้อนเหนียว

แป้งท้าวยายม่อมจะเป็นแป้งที่ทำจากหัวมันชนิดหนึ่งชื่อว่า ท้าวยายม่อม ใช้ทำขนมไทยหลายอย่าง จะให้ความ **หนืด** ใส ๆ เช่น ขนมชั้น ข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นวิธีทำแป้งแบบโบราณ ปัจจุบันแป้งท้าวยายม่อมจริงหาได้ยาก มีคนปลอมบ่อย สามารถใช้แป้งมันสำปะหลังมาแทนได้

### คำศัพท์ 单词

1.	ไม่	磨 (面)
2.	เนียน	滑, 光滑
3.	หนืด	韧, 黏



ภาพประกอบที่ 3 แป้งมันสำปะหลัง



ภาพประกอบที่ 4 แป้งท้าวยายม่อม



## 2. ข้าวเกรียบปากหม้อกับวิถีชีวิตของคนไทย

### สีของข้าวเกรียบปากหม้อไทย

ข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นอาหารที่มีอยู่ในทั้งประเทศไทย ประเทศเวียดนามและประเทศจีน ข้าวเกรียบปากหม้อของประเทศไทยจะประกอบด้วยหลายสี เช่น สีเขียว สีน้ำเงินและสีขาว แสดงให้เห็นอาหารไทยนอกจากมีรสชาติกลมกล่อม ยังได้เด่นกับเรื่องสีและหน้าตาสวยงามของอาหาร ในการทำอาหารไทยจะไม่ใช้สีเคมี ปรุงสีจากพืชต่าง ๆ โดยมาจากธรรมชาติ ส่วนใหญ่คนไทยใช้ดอกไม้กับสีผสมอาหาร เช่น

ข้าวเกรียบปากหม้อสีเขียวจะได้มาจากพืชที่ชื่อว่า **ใบเตย** คนไทยใช้ใบเตยปรุงแต่งกลิ่นและสีในการทำขนมหรืออาหารต่าง ๆ ทั้งคาวและหวาน อาหารไทยที่ออกเป็นสีเขียวมักจะปรุงสีจากใบเตย

ส่วนข้าวเกรียบปากหม้อสีน้ำเงินจะได้มาจากดอกไม้ที่ชื่อว่า **ดอกอัญชัน** ออกดอกเป็นสีม่วง สีน้ำเงิน คนไทยเรียกว่า **สีครามแก่** อย่างสีดอกอัญชันว่า สีอัญชัน คนไทยนำดอกอัญชันมาผสมอาหารหวานเป็นหลัก

ซึ่งจะเห็นได้ว่า คนไทยใช้ดอกไม้กับสีผสมอาหาร จะไม่ใช่สีเคมีมาทำอาหาร รักษาความสวยงามของอาหารไทยและรักษาสุขภาพ



### คำศัพท์ 单词

1.	สีเคมี	化学色素
2.	ใบเตย	香兰叶
3.	ดอกอัญชัน	蝶豆花
4.	สีครามแก่	深靛蓝

### คำว่า “ข้าวเกรียบ”

เวลาทำข้าวเกรียบปากหม้อ ให้ตัวแป้งพองจึงมีลักษณะคล้ายข้าวเกรียบ ข้าวเกรียบเป็นอาหารว่าง ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวเหนียว เป็นแผ่นตากแห้ง แล้วปิ้งหรือทอด มีลักษณะเป็นแผ่นบาง กรอบ แตกหักได้ง่าย จึงมีสำนวนไทยที่เรียกว่า “กรอบเป็นข้าวเกรียบ” มีความหมายว่า กรอบเหมือนข้าวเกรียบ แปลว่าไม่มีเงิน จนมาก นำลักษณะข้าวเกรียบมาเปรียบเทียบกับคนที่ไม่มีเงิน กระเป๋าเงินบางเหมือนข้าวเกรียบ จึงเปรียบกับคนจน ไม่สามารถมีเงินหรือใช้ชีวิตได้ดี



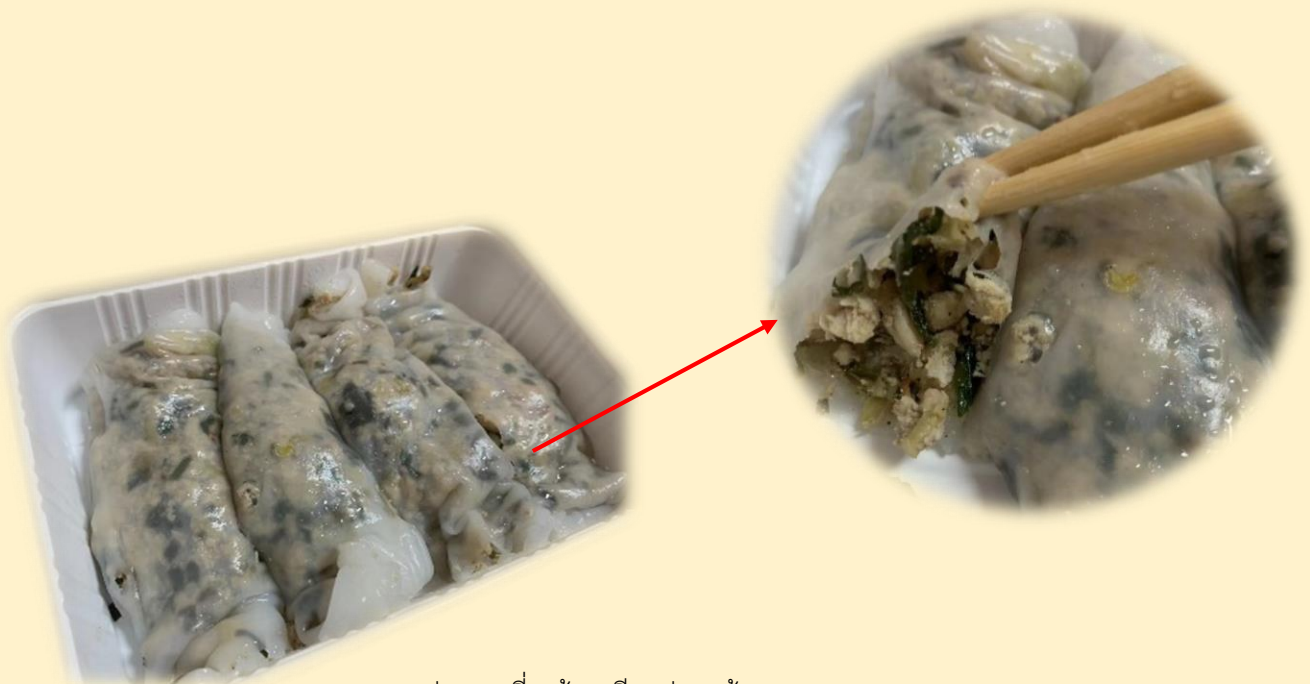
ภาพประกอบที่ 6 ข้าวเกรียบ

## (ความรู้เพิ่มเติม)

### ข้าวเกรียบปากหม้อของเวียดนาม ข้าวเกรียบปากหม้อญวน

ข้าวเกรียบปากหม้อญวน หรือภาษาเวียดนามเรียกว่า “บั้งก๊วน” มีต้นกำเนิดมาจากประเทศเวียดนาม ซึ่งเป็นอาหารว่างของชาวเวียดนามและเป็นอีกหนึ่งเมนูที่นิยมทานกันมากในประเทศไทย เหตุที่เป็นที่นิยมในประเทศไทยเพราะมีตัวแป้งที่คล้ายข้าวเกรียบปากหม้อของประเทศไทย จะประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งท้าวยายม่อมเหมือนกัน แต่ต่างกันที่ตัวไส้และน้ำจิ้ม รูปร่างและสี

“ข้าวเกรียบปากหม้อญวน” มีหน้าตาและตัวแป้งนิ่ม บาง สีขาว และขนาดใหญ่กว่าข้าวเกรียบปากหม้อไทย ข้าวเกรียบปากหม้อญวนแบบดั้งเดิมจะใช้หมูสับผัดกับต้นหอม และปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ส่วนวิธีการทำก็เหมือนกับข้าวเกรียบปากหม้อไทย กินกับน้ำจิ้มที่มีรสเปรี้ยว หวาน เผ็ด และเค็ม ต่อมาจะมีการปรับเปลี่ยนเพื่อให้ถูกปากคนไทยตามยุคสมัย และยังเป็นที่นิยมของคนไทยมาทุกสมัย



ภาพประกอบที่ 7 ข้าวเกรียบปากหม้อญวน

ร้านอาหาร ปากหม้อปารีส เป็นร้านอาหารเวียดนามที่มีชื่อเสียงในกรุงเทพฯ เมนูหลักก็คือข้าวเกรียบปากหม้อ มีทั้งข้าวเกรียบปากหม้อแบบดั้งเดิม และยังมีปากหม้อพิเศษ เป็นปากหม้อที่ปรับเปลี่ยนผสมกับอาหารไทย เช่น ปากหม้อธรรมดา ปากหม้อไข่ม้วน ปากหม้อไข่พับ ปากหม้อไข่ดาว ปากหม้อข้าวเกรียบกรอบและปากหม้อต้มยำ เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 8 ร้านปากหม้อปารีส



ภาพประกอบที่ 9 ข้าวเกรียบปากหม้อต้มยำ







## เอกสารอ้างอิง

ชมรมคนรักวัฒนธรรมไทยสกจนคร. วันที่ 24 ตุลาคม 2555 วันที่ 28 ตุลาคม 2555. สืบค้น

จาก ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม \_ หน้าแรก (m-culture.in.th).

ณัฐพันธ์ นันทพรพิสุทธิ. (2558). อาหารเวียดนาม. กรุงเทพฯ : แม่บ้าน.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. (พิมพ์ครั้งที่2).

กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.

ศิริพงศ์ รักใหม่. (2558). ตำรับอาหารไทย = Authentic Thai cuisine. กรุงเทพฯ:

วิทยาลัยดุสิตธานี: แสงแดด มีเดีย กรุ๊ป.

ศูนย์พัฒนาหนังสือ. (2545). ล้านวนไทย. กรุงเทพฯ: ศูนย์พัฒนาหนังสือ กรมวิชาการ.

中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). 现代汉语词典第 5 版. 北京: 商务印书馆.

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	ข้าวเกรียบปากหม้อของไทย	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 28 ธันวาคม2564
ภาพประกอบ 2	ข้าวเกรียบ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 26 มีนาคม2565
ภาพประกอบ 3	แป้งมันสำปะหลัง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 17 มีนาคม2565
ภาพประกอบ 4	แป้งท้าวยายม่อม	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 17 มีนาคม2565
ภาพประกอบที่ 5	ข้าวเกรียบปากหม้อของไทย	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 28 ธันวาคม2564
ภาพประกอบ 6	ข้าวเกรียบ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 26 มีนาคม2565
ภาพประกอบที่ 7	ข้าวเกรียบปากหม้อญวน	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2565
ภาพประกอบที่ 8	ร้านปากหม้อปารีส	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2565
ภาพประกอบที่ 9	ข้าวเกรียบปากหม้อต้มยำ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2565

## บทที่ 6 มากินเปาะเปี๊ยะกัน

### วัตถุประสงค์

1. ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เรื่องเปาะเปี๊ยะ
2. ผู้เรียน เล่าเรื่องความหมาย ของเปาะเปี๊ยะได้
3. ผู้เรียน สรุปวิถีชีวิต ของคนไทยจากเปาะเปี๊ยะได้



## (บทอ่าน)

### 1. เปาะเปี๊ยะคืออะไร มาจากไหน

เปาะเปี๊ยะ เป็นอาหารว่างที่พบในเอเซียตะวันออกเฉียงใต้ มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน เปาะเปี๊ยะมีหลายประเภท ที่พบกันทั่วไป จะเป็นเปาะเปี๊ยะทอด เปาะเปี๊ยะสด และยังมีเปาะเปี๊ยะต่าง ๆ ที่ปรับเปลี่ยนขึ้นมา เช่น เปาะเปี๊ยะฟองเต้าหู้กับสาหร่ายทะเล เป็นต้น

เปาะเปี๊ยะ “คือ ชื่ออาหารชนิดหนึ่ง โดยนำแป้งสาเลีมาทำให้สุกเป็นแผ่นกลม บาง ๆ เรียกว่าแผ่นเปาะเปี๊ยะ แล้วห่อถั่วงอก **ลวก** หมูตั้งหรือ **กุนเชียง** เต้าหู้ต้มเค็ม และแตงกวา ราดด้วยน้ำปรุงรสเข้มข้น รสหวานเค็ม โรยหน้าด้วยเนื้อปูและไข่หั่น **ฝอย** หรือห่อรวมไว้ในแผ่นเปาะเปี๊ยะก็ได้ กินกับต้นหอมและพริกสด เรียกว่า เปาะเปี๊ยะสด ชนิดที่ใช้แผ่นเปาะเปี๊ยะห่อไส้ที่ประกอบด้วย **วุ้นเส้น** ถั่วงอก เนื้อไก่หรือหมูสับ เป็นต้น แล้วนำไปทอด กินกับผักสดต่าง ๆ เช่น **ใบโหระพา** **สะระแหน่** และน้ำจิ้ม เรียกว่าเปาะเปี๊ยะทอด.” ซึ่งเปาะเปี๊ยะที่ไทยได้รับผลกระทบจากจีนและเวียดนาม โดยนำแป้งสาเลีสุกมาห่อไส้ต่าง ๆ แล้วม้วนเป็นชิ้น ๆ สำหรับคนไทย ได้ปรับและ **ประยุกต์** ให้เข้ากับวัฒนธรรมการกินของไทย ได้ห่อไส้ต่าง ๆ และกินกับน้ำจิ้ม มีทั้งเปาะเปี๊ยะสด เปาะเปี๊ยะทอด และเปาะเปี๊ยะต่าง ๆ อร่อยแตกต่างกันไป

#### คำศัพท์ 单词

1.	เอเซียตะวันออกเฉียงใต้	东亚	6.	ประยุกต์	应用, 利用
2.	เอเซียตะวันออกเฉียงใต้	东南亚	7.	ฝอย	丝, 须
3.	สาหร่าย	紫菜	8.	วุ้นเส้น	粉丝
4.	ลวก	焯, 烫	9.	ใบโหระพา	九层塔
5.	กุนเชียง	香肠	10.	สะระแหน่	薄荷



ภาพประกอบที่ 1 เปาะเปี๊ยะทอด



ภาพประกอบที่ 2 เปาะเปี๊ยะสด



ภาพประกอบที่ 3 เปาะเปี๊ยะสดไทย

ส่วนใหญ่แผ่นเปาะเปี๊ยะที่ใช้ทำเปาะเปี๊ยะ จะมีสองรูปแบบเป็นหลัก แผ่นเปาะเปี๊ยะธรรมดาที่ได้จากแป้งสาลีกับแผ่นเปาะเปี๊ยะเวียดนาม หรือเรียกว่า ใบเมี่ยงญวน จะมีแบบแผ่นกลมและแผ่นสี่เหลี่ยม เป็นสี่ใสบาง ๆ ขายเป็นแผ่นแห้ง ก่อนใช้ต้องเอาแผ่นไปแช่น้ำให้แผ่นนุ่มก่อน ส่วนไส้ของเปาะเปี๊ยะเวียดนาม จะประกอบด้วยเนื้อหมู กุ้ง ผักเส้นหมี่ และส่วนผสมอื่น ๆ นำมาห่อด้วยใบเมี่ยงญวน

## คำศัพท์ 单词

1.	สี่เหลี่ยม	四边形, 方形
2.	แช่	浸, 泡
3.	เส้นหมี่	极细粉丝



ภาพประกอบที่ 4 แผ่นเปาะเปี๊ยะทอด



ภาพประกอบที่ 5 แผ่นเปาะเปี๊ยะเวียดนาม



## 2. เปาะเปี๊ยะกับวิถีชีวิตของคนไทย

สรุปว่า อาหารว่างไทยได้รับ**อิทธิพล**จากต่างประเทศ แสดงให้เห็น การสื่อสารและ การ**ผสมผสาน**ระหว่างวัฒนธรรมของประเทศไทย ประเทศเวียดนามและประเทศจีน ความสัมพันธ์ทางการทูตแบบ**ฉันมิตร**จนถึงปัจจุบัน

จากวัตถุดิบ วิธีการทำและการกินของเปาะเปี๊ยะ ให้เห็นว่า ประเทศไทยกับประเทศ เวียดนามเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ เครื่องเทศ ผักสดและ สมุนไพร เครื่องปรุงรสต่าง ๆ หลายอย่างที่ใช้ในการทำอาหารจะคล้าย ๆ กัน อย่างเช่น เปาะเปี๊ยะสดโดดเด่นในเรื่องของวัตถุดิบคือ ผักสด ชาวเวียดนามเป็นชนชาติที่นิยม รับประทานผักสดเป็นจำนวนมาก คนไทยก็เหมือนกัน โดยเฉพาะคนภาคอีสาน และวิธีการ กินต้องใช้มือห่อผักต่าง ๆ ห่อรวมกันในคำเดียว คนไทยก็เช่นเดียวกันมีการห่ออาหารในคำ เดียว ซึ่งอาหารเวียดนามได้รับความนิยมที่ประเทศไทยอย่างมาก

นอกจากนี้ สภาพอากาศที่ประเทศไทยร้อน การกินผักสด อาหารสด เช่น เปาะเปี๊ยะ สด จะทำให้สดชื่นและลดความร้อน และวิธีการทอด เพิ่มความหอมและอร่อย และจะทำให้ อาหารได้เก็บเวลานานกว่า ซึ่งเปาะเปี๊ยะได้รับความนิยมที่ประเทศไทยอย่างมาก

### คำศัพท์ 单词

1.	อิทธิพล	影响
2.	ผสมผสาน	融会，拼凑
3.	ฉันมิตร	友爱，亲密

## (ความรู้เพิ่มเติม)

## เปาะเปี๊ยะทอดของจีน 炸春卷

เปาะเปี๊ยะมี**สัญชาติ**จีน มีประวัติเป็นพันปี เปาะเปี๊ยะจีนมีชื่อเรียกว่า ซุนจ่วย 春卷 ซุนปิ่ง 春饼 ซุนผั่น 春盘 หรือ เป้าปิ่ง 薄饼 เปาะเปี๊ยะเป็นอาหารที่ชาวจีนกินกันตั้งแต่ชนชั้นกษัตริย์ไปจนถึงชาวบ้าน สมัย**ราชวงศ์ซ่ง** เรียกกันว่า ซุนปิ่ง 春饼 เป็นแผ่นบาง ๆ ทำจากแป้งแล้วใส่ไส้ต่าง ๆ ม้วนเป็นชิ้น ๆ จะนำไปนึ่ง ผัด หรือทอดก็ได้ เช่น เปาะเปี๊ยะทอด เปาะเปี๊ยะสด เปาะเปี๊ยะฟองเต้าหู้ เป็นต้น ส่วนไส้ของเปาะเปี๊ยะจีนจะมีไส้เนื้อและผักต่าง ๆ มีทั้งหวานและเค็ม ตามคนที่ชอบในแต่ละท้องถิ่น เปาะเปี๊ยะยังเป็นอาหารมงคลอีกด้วย ในช่วงเทศกาล**วันตรุษจีน** หลาย ๆ แห่งจะมีประเพณีกินเปาะเปี๊ยะเพื่อให้เป็น**สิริมงคล**ทำให้ชีวิต**เจริญรุ่งเรือง**

## คำศัพท์ 单词

1.	สัญชาติ	国籍
2.	ราชวงศ์ซ่ง	宋朝
3.	วันตรุษจีน	春节
4.	สิริมงคล	吉利, 吉庆
5.	เจริญรุ่งเรือง	兴隆, 繁盛

เปาะเปี๊ยะในฝูเจี้ยน 福建 เรียกว่า เป่าปิ่ง 薄饼 เรียกชื่อตามลักษณะของแผ่นแป้ง เป็นแผ่นที่บางเหมือนกระดาษ ใสก็ต่อประณีตและการตัดดี เปาะเปี๊ยะในฝูเจี้ยนเป็น**มงกุฏ** ของเปาะเปี๊ยะจีน นอกจากนี้ เปาะเปี๊ยะ**สไตล์** 淮扬 (ครัวห้วยหยาง) ใช้วัสดุที่หลากหลาย โดยเฉพาะ เปาะเปี๊ยะใส**หน่อไม้**ฤดูหนาว ส่วนเปาะเปี๊ยะของกวางตุ้งได้รับการส่งต่อโดย **ชาวจีนโพ้นทะเล** เช่น เปาะเปี๊ยะทอดของไทย เปาะเปี๊ยะได้รับความนิยมรับประทานกันทั้งในประเทศจีนและต่างประเทศ เช่น ประเทศเวียดนาม ประเทศไทย เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 6 เปาะเปี๊ยะทอดของจีน

#### คำศัพท์ 单词

1.	มงกุฏ	冠冕
2.	สไตล์	样式, 风格
3.	หน่อไม้	竹笋
4.	ชาวจีนโพ้นทะเล	华侨



## เอกสารอ้างอิง

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2550). อาหารมังสวิรัต. กรุงเทพฯ : แสงแดด.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. (พิมพ์ครั้งที่2).

กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์.

ศิริพงษ์ รักใหม่. (2563). ตำรับอาหารไทย = Authentic Thai cuisine. กรุงเทพฯ:

วิทยาลัยดุสิตธานี: แสงแดด มีเดีย กรุ๊ป.

อมราภรณ์ วงษ์พัก.(2539). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : บริษัทแม่บ้าน ผู้จัดจำหน่าย.

江献珠. (2010). 中国点心 (上). 广州 : 广东教育出版社.

中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). 现代汉语词典第 5 版. 北京 : 商务印书馆.

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	ปาะเปี้ยะทอด	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 7 เมษายน 2564
ภาพประกอบ 2	ปาะเปี้ยะสอด เวียดนาม	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 19 สิงหาคม 2564
ภาพประกอบ 3	เปาะเปี้ยะสอดไทย	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2565
ภาพประกอบ 4	แผ่นเปาะเปี้ยะทอด	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 19 สิงหาคม 2564
ภาพประกอบ 5	แผ่นเปาะเปี้ยะ เวียดนาม	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 19 สิงหาคม 2564
ภาพประกอบ 6	เปาะเปี้ยะทอดจีน	สืบค้นจาก <a href="https://baike.baidu.com/pic">https://baike.baidu.com/pic</a>



## บทที่ 7 เรื่องแป้ง เรื่องสาकुไส้หมู

### วัตถุประสงค์

1. ผู้เรียนระบุความหมายของสาकुไส้หมูได้ถูกต้อง
2. ผู้เรียนสรุปความเป็นมาของสาकुไส้หมูได้
3. ผู้เรียนเล่าเรื่องวิถีชีวิตของคนไทยจากสาकुไส้หมูได้



## (บทอ่าน)

## 1. สาकुไส้หมูคืออะไร มาจากไหน

สาकुไส้หมู เป็นอาหารว่างของไทยโบราณ ทำด้วยสาकुเม็ดเล็กนวดน้ำร้อนให้ **ดิบ** สุกแล้วปั้นเป็นก้อน นำเนื้อหมูสับผัดกับเครื่องปรุงทำเป็นไส้ แล้วนึ่ง ซึ่งสาकुไส้หมูจะเป็นก้อนกลม สีใสมองเห็นไส้ที่ **บรรจุ** ไว้ภายใน มีรสเค็ม หวานนำ ห่อไส้หมูสับ ถั่วลิสงตำ **หัวไชเท้า** ใช้น้ำร้อนนึ่งจนสาकुเม็ดเห็นไส้ตรงกลาง **ห่อ**ด้วยใบ **ผักกาดหอม** สีเขียวอ่อน ตามด้วยผักชีและ **สอดไส้** ด้วยพริกชี้หนูสด แล้วกินด้วยคำเดียวกัน ซึ่งการจัดเสิร์ฟสาकुไส้หมูจัดเสิร์ฟกับผักสด ผักกาดหอม ผักชีและพริกชี้หนู และต้องกินสาकुไส้หมูตอนร้อน ๆ ถ้าทิ้งให้เย็นแล้วจะไม่อร่อย



ภาพประกอบที่ 1 สาकुไส้หมู

## คำศัพท์ 单词

1.	ดิบ	生
2.	บรรจุ	盛, 装
3.	หัวไชเท้า	白萝卜
4.	ห่อ	打包, 裹
5.	ผักกาดหอม	生菜
6.	สอดไส้	夹心
7.	หวานนำ	甜味

สาकुไส้หมูมีที่มาจากในสมัยรัชกาลที่ 1 ครั้ง**เสด็จ**ไปประเทศลาว ทรงพบผู้หญิงคนหนึ่งมีฝีมือในการทำอาหารได้ทำขนมไข่**หงส์**ขึ้นมาถวาย โดยนำแป้งสาकुผสมแป้งข้าวเหนียวมาห่อถั่ว **กวนปั้น**ให้มีรูปร่างคล้ายกับไข่ แล้วนำไปนึ่ง ต่อมาเปลี่ยนเป็นอาหารนิยมทั่วไป เพราะราคาถูกและหาง่าย โดยปรับเปลี่ยนแป้งที่ห่อเป็นเม็ดสาकुที่ทำจากแป้งสาकुและมาห่อไส้หมู ซึ่งเรียกว่าสาकुไส้หมู

### คำศัพท์ 单词

1.	เสด็จ	(皇家用语) 去
2.	หงส์	凤凰, 天鹅
3.	กวนปั้น	搅拌



ภาพประกอบที่ 2 ขนมไข่หงส์

## 2. วิถีชีวิตของคนไทยจากสาकुไ้หมู

### แป้งสาकु

แป้งที่ทำสาकुไ้หมูมาจากต้นไม้ชนิดหนึ่ง ชื่อว่า ต้นสาकु แป้งสาकुมาจากเนื้อในของลำต้นสาकु ต้นสาकुเป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อน ชอบขึ้นในที่ชุ่มชื้น มีน้ำขังตลอดปี อยู่เขตศูนย์สูตรของโลก แถบทวีปเอเชียและอเมริกาใต้ แป้งออกจากส่วนของลำต้นโดยเลือกต้นที่กำลังออกดอก จะเป็นช่วงที่ต้นสมบูรณ์สะสมแป้งไว้มาก นำมาให้เปลือกออกให้เหลือแต่เนื้อใน แล้วนำไปขูด แต่ปัจจุบันนิยมใช้เครื่องมือแยกแป้งที่เป็นเครื่องมากขึ้น แป้งที่ผลิตได้ใหม่ ๆ จะมีความชื้น ถ้าต้องการเก็บแป้งไว้ให้นาน ๆ ต้องนำไปตากแดดให้แห้งแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก สำหรับใช้ประกอบอาหารและเพื่อรอการจำหน่ายต่อไป



ภาพประกอบที่ 3 ต้นสาकु

### คำศัพท์ 单词

1.	ลำต้น	树干
2.	สะสม	收藏, 储蓄
3.	ตากแดด	暴晒
4.	ถุงพลาสติก	塑料袋
5.	จำหน่าย	销, 销售
6.	ชุ่มชื้น	滋润
7.	แถบทวีปเอเชีย	亚洲大陆
8.	อเมริกาใต้	南美洲大陆

แป้งสาकुสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารทั้งคาวและหวานได้ เช่น ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมปัง ขนมสาकुไส้หมู บั้วลอยกะทิ เป็นต้น โดยทั่วไปแป้งสาคุมีลักษณะเหนียว ใส อ่อนนุ่ม และพองตัว



ภาพประกอบที่ 4 วิธีการทำแป้งจากลำต้นสาคุ



ภาพประกอบที่ 5 ข้าวเกรียบปากหม้อ



ภาพประกอบที่ 6 บั้วลอยกะทิ



ภาพประกอบที่ 7 ขนมจีนชานน้ำ



ภาพประกอบที่ 8 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ



นอกจากนั้น ต้นสาकुที่นำมาประกอบอาหารต่าง ๆ แล้ว ยังเป็นพืชมีต้นสาकुมาช่วยชะลอความเร็วของ**น้ำหลาก** ทำให้น้ำท่วมน้อยลง และทำให้น้ำใน**ลำห้วย**ใส เป็นที่วางไข่ของปลา เป็นที่**กรอง**สิ่ง**สกปรก**ที่ไหลมากับน้ำ รักษาสิ่งแวดล้อมให้สมบูรณ์ได้ตลอดไป

สรุปว่า สาकुใส่หมูอยู่กับชีวิตของคนไทยตั้งแต่สมัยโบราณ วิธีการทำสาकुใส่หมูจากต้นสาकुแสดงให้เห็นว่า ประเทศไทยอุดมไปด้วย**ทรัพยากรธรรมชาติ** ใช้วัตถุดิบต่าง ๆ จากธรรมชาติเป็นประโยชน์กับชีวิตของคนไทย เช่น นำพืชต่าง ๆ มาทำเป็นอาหารต่าง ๆ แสดงให้เห็นถึงฝีมือการทำอาหารและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติให้เต็มที่ ให้เห็นถึงความคิด**สร้างสรรค์**และวิธีการแก้ไขปัญหาของคนไทย

### คำศัพท์ 单词

1.	ทรัพยากร	资源, 财富
2.	สร้างสรรค์	创新, 创造
3.	น้ำหลาก	洪水
4.	ลำห้วย	沼泽
5.	กรอง	过滤
6.	สกปรก	肮脏, 污浊

## (ความรู้เพิ่มเติม)

## ต้นสาคุ 西米树

สาคุให้แป้งที่มีคาร์โบไฮเดรตสูง สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งต้น ตั้งแต่ราก ลำต้น และใบ ทั้งประกอบด้วยอาหาร สร้างที่อยู่อาศัย และป้องกันภัยพิบัติจากธรรมชาติ เป็นต้น อย่างเช่น

**ใบสาคุ** ใบสาคุใช้ทำตับจากมุงหลังคาบ้านของคนไทย ใบสาคุยังสามารถนำไปใช้ห่อขนมของคนไทยได้ด้วย เช่น ขนมจาก โดยนำไปปิ้งหรือย่าง ทำให้มีกลิ่นหอม น่ารับประทาน

**ลำต้น** นอกจากใช้แป้งที่ได้จากลำต้นเพื่อประกอบเป็นอาหารทั้งคาวและหวาน ได้ เช่น ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ขนมคุกกี๋ ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมปัง ขนมสาคุไส้หมู เป็นต้น ยังนำมาใช้เลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ ได้ เช่น พื้นที่ที่มีป่าสาคุได้แป้งสะสมอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งนำมาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงสัตว์ เช่น ไก่ เป็ด แพะ และวัว

## คำศัพท์ 单词

1.	ภัยพิบัติ	灾害, 灾祸
----	-----------	--------



ภาพประกอบที่ 9 ขนมจาก

**เปลือกนอกต้นสาคุ** ส่วนเปลือกนอกต้นสาคุจะนำไปใช้ประโยชน์หลายอย่าง เช่น ใช้ทำเป็น**เชื้อเพลิง** ใช้ทำเป็นไม้ปูพื้น หรือทำเป็น**กระถาง** ปลุกต้นไม้ ปลุกผักหรือไม้**ประดับ** เพื่อเป็นการตกแต่ง นอกจากนี้ นำเปลือกนอกของก้านใบมาทำเป็น**เสื่อ** น้ายางใส่จากก้านใบสด เป็นต้น ส่วนต่าง ๆ ของต้นสาคุก็นำมาใช้เป็นประโยชน์ได้ในชีวิตของคนไทย

### คำศัพท์ 单词

1.	เชื้อเพลิง	燃料, 火种
2.	กระถาง	盆子 (花盆)
3.	ประดับ	点缀, 装饰
4.	เสื่อ	席子, 凉席
5.	น้ายาง	乳胶



ภาพประกอบที่ 10 เปลือกนอกของก้านใบมาทำเป็นเสื่อ



## แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 7

### เรื่องแป้ง เรื่องสาकुไส้หมู

ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด ✓



#### 1. ข้อใดกล่าวถึงสาकुไส้หมูถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. สาकुไส้หมูเป็นแผ่นบาง ๆ
- ข. สาकुไส้หมูทำด้วยแป้งข้าวเหนียว
- ค. สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างจากต่างประเทศ
- ง. สาकुไส้หมูจากข้างนอกมองเห็นไส้ข้างในได้

#### 2. ถึงถึงจะทำสาकुไส้หมู ถึงถึงไม่ต้องเตรียมผักชนิดใด (ความรู้ความจำ)

- ก. ผักชี
- ข. ผักกาดหอม
- ค. พริกขี้หนู
- ง. ผักกาดขาว

#### 3. ข้อใดไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. แป้งสาकुได้จากดอกของต้นสาकु
- ข. สาकुไส้หมูมีที่มาจากรัชกาลที่ 1
- ค. สาकुไส้หมูปรับปรุงพัฒนาจากขนมไข่หงส์
- ง. สาकुไส้หมูทำจากแป้งสาकुและมีไส้เป็นหมู

#### 4. ข้อใดกล่าวถึงวิธีการทำแป้งสาकुไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. นำเนื้อลำต้นสาकुไปขูด
- ข. นำแป้งสาकुไปตากแห้ง
- ค. ตัดลำต้นสาकुตอนไม่มีดอก
- ง. เอาเปลือกออกเหลือแต่เนื้อใน

#### 5. ที่ใดไม่เหมาะกับการปลูกต้นสาकु (ความรู้ความจำ)

- ก. เขตร้อน
- ข. เขตหนาว
- ค. ที่ชุ่มชื้น
- ง. มีน้ำขังทั้งปี

#### 6. ข้อใดถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. แป้งสาकुประกอบอาหารว่างของไทยอย่างเดียว
- ข. สาकुไส้หมูเห็นไส้ข้างในได้ เพราะยังไม่สุก
- ค. แป้งสาकुได้จากลำต้น ต้นสาकुก็มีประโยชน์ต่ออย่างอื่น
- ง. แป้งสาकुทำข้าวเกรียบปากหม้อได้ เพราะเป็นอาหารว่างเหมือนกัน

#### 7. ข้อใดกล่าวถึงต้นสาकुไม่ถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. ต้นสาकुปลูกยาก ดูแลยาก
- ข. รักษาสิ่งแวดล้อมให้สมบูรณ์ได้
- ค. พื้นที่ที่เกิดน้ำหลากบ่อย ปลูกต้นสาकुช่วยได้
- ง. ต้นสาकुช่วยลำห้วยใสได้ เป็นที่อยู่ของปลาได้

#### 8. ข้อใดเป็นไปได้ (ความเข้าใจ)

- ก. ถึงถึงนำไปสาकुมาเลี้ยงวัว
- ข. ถึงถึงไปซื้อเสื่อทำจากใบสาकु
- ค. ถึงถึงใช้เปลือกนอกต้นสาकुมาก่อไฟ
- ง. ถึงถึงใช้กระดาษทำจากลำต้นมาปลูกดอกไม้

#### 9. จากสาकुไส้หมูแสดงให้เห็นอะไร (การวิเคราะห์)

- ก. คนไทยชอบสิ่งของเป็นกลม ๆ
- ข. คนไทยชอบกินอาหารที่ทำจากหมู
- ค. คนไทยชอบกินแป้งสาकुมากกว่าแป้งข้าวเจ้า
- ง. คนไทยใช้แป้งสาकुเป็นประโยชน์เต็มๆ ในการทำอาหาร

#### 10. ข้อใดไม่ถูกต้องที่กล่าวถึงวิถีชีวิตของคนไทย (การวิเคราะห์)

- ก. ประเทศไทยอยู่เขตร้อน
- ข. คนไทยใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติให้เต็มที่
- ค. คนไทยแก้ไขปัญหาโดยใช้วิธีการเข้ากับสภาพแวดล้อม
- ง. คนไทยชอบปลูกต้นสาकु เพราะที่ไทยมีน้ำท่วมเกิดขึ้นบ่อย

## เอกสารอ้างอิง

อรุณรัตน์ บุญจริง และคณะผู้วิจัย. (2561). สาकुไส้หมูและข้าวเกรียบปากหม้อเสริมคินัว.

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. (พิมพ์ครั้งที่2).

กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์.

อมราภรณ์ วงษ์พิภ. (2539). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : บริษัทแม่บ้าน ผู้จัดจำหน่าย.

พนม อินทฤทธิ. (2561). การผลิตและแปรรูปแป้งสาकुในจังหวัดนครศรีธรรมราช ตรัง และ

พัทลุง. สงขลา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). 现代汉语词典第 5 版.

北京 : 商务印书馆.

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	สาकुไส้หมู	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 13 มกราคม 2565
ภาพประกอบ 2	ขนมไข่หงส์	ค้นหาจาก ขนมไข่หงส์ - Google Search
ภาพประกอบ 3	ต้นสาकु	ค้นหาจาก ต้นสาकु - Google Search
ภาพประกอบ 4	วิธีการทำแป้งจากลำ ต้นสาकु	อ้างอิงจาก งานวิจัย การผลิตและแปรรูป แป้งสาकुใน จังหวัดนครศรีธรรมราช ตรัง และพัทลุง หน้า 20
ภาพประกอบ 5	ข้าวเกรียบปากหม้อ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 18 ธันวาคม 2564
ภาพประกอบ 6	บัวลอยกะทิ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 16 มีนาคม 2564
ภาพประกอบ 7	ขนมจีนชาน้ำ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 12 มีนาคม 2564
ภาพประกอบ 8	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2564
ภาพประกอบ 9	ขนมจาก	ค้นหาจาก <a href="https://youtu.be/OtMi3wwK2fw">https://youtu.be/OtMi3wwK2fw</a>
ภาพประกอบที่ 10	เปลือกนอกของก้านใบ มาทำเป็นเส้น	อ้างอิงจาก งานวิจัย การผลิตและแปรรูป แป้งสาकुใน จังหวัดนครศรีธรรมราช ตรัง และพัทลุง หน้า 25



## บทที่ 8 เนื้อย่างเสียบไม้---สะเต๊ะ

### วัตถุประสงค์

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องสะเต๊ะ
2. ผู้เรียนเล่าเรื่องความหมายและความเป็นมาของหมูสะเต๊ะได้
3. ผู้เรียนสรุปวิถีชีวิตไทยจากอาหารว่างหมูสะเต๊ะ



## (บทอ่าน)

## 1. สะเต๊ะคืออะไร มาจากไหน

สะเต๊ะ “คือชื่ออาหารชนิดหนึ่ง ใช้เนื้อหมูหรือเนื้อวัวเป็นต้นที่ปรุงรสแล้วเสียบไม้ย่างไฟ กินกับน้ำจิ้มและ**อากาด**.” ทำจากเนื้อที่หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ อาจจะเป็นเนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อแพะ เนื้อปลา เป็นต้น เป็นอาหารมาจาก**อินโดนีเซีย**และ**แพร่หลาย**ไปต่างประเทศ จนกลายเป็นอาหารประจำชาติ เช่น **มาเลเซีย สิงคโปร์** และประเทศไทย เป็นต้น คำว่า “สะเต๊ะ” มาจากคำว่า “ซาเต” ในทั้ง**ภาษามลายู**และอินโดนีเซีย ที่แปลว่า เนื้อย่าง ในภาษาจีนแปลตามนี้ว่าเป็น “沙爹” (shadie) เป็นอาหาร**มุสลิม** ซึ่งตอนแรกไม่ใช่เนื้อหมู แต่แพร่ไปประเทศต่าง ๆ ได้ปรับเปลี่ยนตามความชอบและความต้องการของแต่ละประเทศ ประเทศไทย เน้นสะเต๊ะเป็นเนื้อ หมูและไก่



ภาพประกอบ 1 หมูสะเต๊ะ

## คำศัพท์ 单词

1.	อากาด	一种蘸料 (专用解腻)
2.	อินโดนีเซีย	印度尼西亚
3.	แพร่หลาย	盛行, 广泛, 时兴
4.	มาเลเซีย	马来西亚
5.	สิงคโปร์	新加坡
6.	ภาษามลายู	马来语
7.	มุสลิม	穆斯林

สะเต๊ะในประเทศไทยจะมีสูตรเฉพาะของไทยที่ได้รับการปรับรสชาติเพื่อถูกปากคนไทย และปรับเปลี่ยนวัตถุดิบบางอย่างตามประเพณีและความเชื่อทางศาสนาของคนไทย คนที่นับถือ เจ้าแม่กวนอิมส่วนใหญ่จะเป็นชาวไทยเชื้อสายจีน ซึ่งจะไม่รับประทานเนื้อวัวในช่วงเทศกาลกินเจ และบางคนงดเนื้อวัวตลอดชีวิต เพราะเชื่อว่าวัวเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเจ้าแม่กวนอิมเป็นพระโพธิสัตว์ที่มีความเมตตา กรุณา โปรดสัตว์ ละเว้นการฆ่าสัตว์ตัดชีวิต คนไทยจึงเน้นเป็นสะเต๊ะ เนื้อหมูและไก่ ร้านที่ทำหมูสะเต๊ะขายในประเทศไทยร้านแรกคือร้าน “จิ้งอั้งลัก” (莊安樂) ที่เริ่มเปิดขายมาเมื่อกว่า 100 ปีก่อน

หมูสะเต๊ะของไทยจะกินพร้อมเครื่องเคียงเรียกว่า อาจาด คือ น้ำจิ้มของสะเต๊ะ และขนมปังปิ้ง เครื่องเทศที่ใช้จะมี ข่า ตะไคร้ ขมิ้น ลูกผักชี ยี่หระ และก่อนจะเสียบไม้ปิ้งจะนำหมูหรือไก่พรมด้วยกะทิ ส่วนในน้ำอาจาดจะประกอบด้วยน้ำตาล เกลือ และน้ำส้มสายชู ผสมเข้าด้วยกันแล้วโรยด้วยแตงกวา หอมแดงซอยและพริกซอยเพื่อแก้เลี่ยน ส่วนน้ำจิ้มสะเต๊ะต้องใช้ทั้งหัวกะทิ ลูกผักชี ยี่หระ ขมิ้น และมีมันกะทิที่ให้รสชาติกลมกล่อม

### คำศัพท์ 单词

1.	กวนอิม	观音	7.	เครื่องเคียง	配菜
2.	ศักดิ์สิทธิ์	神圣	8.	เครื่องเทศ	香料
3.	พระโพธิสัตว์	菩萨	9.	ขมิ้น	姜黄
4.	เมตตา กรุณา	慈悲	10.	เสียบ	插, 穿刺
5.	ละเว้น	戒, 神略	11.	น้ำส้มสายชู	白醋, 米醋
6.	ยี่หระ	香芹籽	12.	พรม	淋, 洒落, 地毯

## 2. สะเต๊ะกับวิถีชีวิตของคนไทย

หมูสะเต๊ะของไทยก่อนจะเสียบไม้ปิ้งจะนำหมูหรือไก่พรมด้วยกะทิ น้ำจิ้มก็ต้องใช้ทั้งหัวกะทิ และมีมันกะทิที่ให้รสชาติกลมกล่อม ซึ่งกะทิมีความสำคัญกับการทำอาหารไทย

กะทิเป็นเครื่องปรุงอาหารของครัวไทย ปรากฏในอาหารไทยทั้งคาวและหวาน เช่น แกงกะทิ ต้มกะทิ บัวลอยกะทิ ขนมถ้วย เป็นต้น เพราะวิถีชีวิตดั้งเดิมของคนไทยคือ การเป็นสังคมเกษตรกรรมและภูมิอากาศของไทยส่วนใหญ่เป็นแบบ "ภูมิอากาศร้อนชื้นเขตร้อนหรือ **สะวันนา**" ซึ่งในประเทศไทยมีสภาพแวดล้อมและอากาศที่เหมาะสมกับการปลูกมะพร้าว และตามความต้องการของมนุษย์ มะพร้าว เป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจพืชหนึ่งของประเทศไทย เนื่องจากคนไทยรู้จักใช้เนื้อมะพร้าวในการบริโภคเป็นอาหารทั้งคาวและหวานในชีวิตประจำวัน ยังส่งออกทั่วโลก



ภาพประกอบ 2 หมูสะเต๊ะของไทย

สรุปว่า สะเต๊ะของไทยมีลักษณะเป็นอาหารเสียบไม้ปิ้ง มีสีน้ำตาลเข้ม กินกับน้ำจิ้ม และอาจด ออกรสชาติหวาน เผ็ดนิดและหอม เป็นอาหารประจำชาติในหลายประเทศ สำหรับของประเทศไทยสะเต๊ะเข้ามาประเทศไทยมากกว่าร้อยปี และถูกการปรับผสมกับ วัฒนธรรมการกินของคนไทยด้วย ได้ใส่เครื่องเคียงและเครื่องเทศของไทยเข้าไปด้วย ได้เพิ่ม หมูสะเต๊ะ และไก่สะเต๊ะ ตามความเชื่อทางศาสนาของคนไทยแต่ก็ยังมีเนื้อสะเต๊ะ เนื่องจาก ประเทศไทยมีชาวมุสลิมจำนวนมาก

อาหารไทยหลายอย่างก็ได้รับอิทธิพลจากอาหารมุสลิม ทั้งอาหารประเภทแกง ประเภทอาหารจานเดียว ประเภทอาหารหวาน และประเภทอาหารว่าง เช่น หมูสะเต๊ะ ข้าว หมกไก่ มัสมั่นไก่ เป็นต้น มัสมั่นไก่เป็นอาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ของชาติ แสดงให้เห็นถึงประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทาง **ชาติพันธุ์** นอกจากคนไทยแล้ว ยังมีกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ อาศัยอยู่ด้วยกัน และคนไทยได้เรียนรู้ วัฒนธรรมอัน **ยอดเยี่ยม**ของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ แต่ยังคงรักษาวัฒนธรรมที่เป็น **เอกลักษณ์** ของตนเองด้วย

#### คำศัพท์ 单词

1.	ชาติพันธุ์	种族
2.	ยอดเยี่ยม	优秀, 出色
3.	เอกลักษณ์	特征, 特色
4.	สะวันนา	疏林草原



## (ความรู้เพิ่มเติม)

## สะเต๊ะของจีน 沙嗲牛肉---烤串

ประเทศจีนก็ได้รับสะเต๊ะจากประเทศอินโดนีเซียกับมาเลเซีย กินกับน้ำจิ้ม 沙嗲(shadie) เหมือนกัน สะเต๊ะในประเทศจีน เรียกกันว่า 沙嗲(shadie) ที่ได้รับความนิยมมากก็คือ 沙嗲牛肉 (shadieniurou) (สะเต๊ะเนื้อวัว) โดยเฉพาะในแถบฮกเกี้ยน แต่จิว เพราะในแถบนั้นมีน้ำจิ้มชนิดหนึ่งมีลักษณะคล้าย ๆ กับน้ำจิ้มสะเต๊ะอยู่แล้ว เรียกว่า 沙茶酱(shachajiang) รสชาติหวาน หอมไม่เผ็ด

ก่อนที่มีสะเต๊ะเข้าประเทศจีน ที่ประเทศจีนมีอาหารชนิดหนึ่งที่มีรูปร่างและวิธีทำคล้าย ๆ กับสะเต๊ะอยู่แล้ว แต่เป็นเฉพาะและรสชาติของประเทศจีน นักโบราณคดีค้นพบหินรูปคน 2 ก้อนที่ แกะสลักด้วยไม้เสียบเนื้ออย่าง ในหลุมฝังศพของราชวงศ์ฮั่นตะวันออกตอนปลายซึ่งขุดพบในหมู่บ้านหวู่ลี่เป่า 五里堡 เมืองหลินหยี่ 临沂 ทางใต้ของมณฑลซานตง หลังจากการวิจัยพบว่าคนที่ปรากฏในภาพวาดเป็นคนจีน และอาหารในภาพวาดทั้งสองเป็นอาหารเสียบไม้ และเป็นเนื้อวัวและเนื้อแกะ ซึ่งสองภาพนี้สะท้อนถึงประเพณีอาหารพื้นบ้านทางซานตงของจีนก่อน 1800 กว่าปี



ภาพประกอบ 3 沙嗲

## คำศัพท์ 单词

1.	นักโบราณคดี	考古学家
2.	แกะสลัก	雕刻, 雕花
3.	ตอนปลาย	末期, 晚期
4.	พื้นบ้าน	民间, 地方
5.	หินรูปคน	石像
6.	หลุม	穴, 坑

เนื้อที่เสียบไม้นำไปปิ้งหรือย่างที่จีนมีประวัติยาวนานมาก ในภาษาจีนเรียกว่า เซาเซ่า 烧烤, 烤串 ได้รับความนิยมจากสมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน ในแต่ละที่ของจีนก็อาจจะมีรสชาติที่ต่างกัน แต่อร่อยเหมือนกันทุกที่ นอกจากเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ยังมีอาหารหลายชนิดที่เอาไปเสียบ เช่น ผักสด เต้าหู้ ต่าง ๆ แล้วยังได้เผยแพร่ไปต่างประเทศได้รับความนิยมทั่วโลก เช่น ที่ไทยเรียกอาหารชนิดนี้ของจีนว่าหม่าล่า จะมาจากคำว่า 麻辣 (mala) ในภาษาจีน แต่ที่จริงแล้ว คำว่า 麻辣 (mala) จะเป็นรสชาติของอาหารนี้ ออกเป็นรสชาติเผ็ด ซา หอมและกลมกล่อม



ภาพประกอบ 4 烧烤 เซาเซ่าหรือหม่าล่า



## เอกสารอ้างอิง

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. (พิมพ์ครั้งที่2).

กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์.

อมราภรณ์ วงษ์พัก.(2539). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : บริษัทแม่บ้าน ผู้จัดจำหน่าย.

อรรวรา จิวพัฒน์กุล. (2564). ศีลธรรมและลัทธิความเชื่อในการไม่บริโภคเนื้อสัตว์บางชนิดของ

คนไทยบางกลุ่ม ถือเป็นตัวปิดกั้น การทานเนื้อสัตว์ที่ทำมาจากพืช (Plant-based

Meat) หรือไม. (สารนิพนธ์, ปริญญาการศึกษาระดับบัณฑิต). กรุงเทพฯ :

มหาวิทยาลัยมหิดล

ไทยรัฐออนไลน์. (2564). ตำนานประวัติ “เจ้าแม่กวนอิม” ผู้นับถือห้ามทำอะไรบ้าง. สืบค้นจาก

<https://www.thairath.co.th/horoscope/belief/2037328>

张明华. (2005) . 烧烤大全. 浙江科技出版社.

中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). 现代汉语词典第 5 版. 北京 :

商务印书馆.

Bruce Kraig; Colleen Taylor Sen Ph.D. (9 September 2013). *Street Food around the*

*World: An Encyclopedia of Food and Culture: An Encyclopedia of Food and*

*Culture*. ABC-CLIO. p.183

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	หมูสะเต๊ะ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 2	หมูสะเต๊ะ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 29 ตุลาคม 2564
ภาพประกอบ 3	沙嗲	ค้น ห า จ า ก 沙嗲 图 片 _ 百 度 百 科 (baidu.com)
ภาพประกอบ 4	烧烤 เซาเซ่า หรือ หม่าล่า	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 1 เมษายน 2564

## บทที่ 9 ปั่นสับ หรือ ปั่นขลิบ เรียกว่าอะไรกันแน่

### วัตถุประสงค์

1. ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เรื่องป่นสับและชีวิตคนไทย
2. ผู้เรียน อธิบายความหมายและความเป็นมา ของป่นสับได้ถูกต้อง
3. ผู้เรียน สรุปวิถีชีวิตของคนไทยจากอาหารว่าง ป่นสับได้ถูกต้อง





## (บทอ่าน)

## 1. บั๊นสิบ(บั๊นขลิบ)คืออะไร มาจากไหน

บั๊นสิบ หรือ(บั๊นขลิบ) คือ “ของกินอย่างหนึ่ง ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า ใช้แป้งห่อไส้แล้ว ม้วน**บิดริม**แป้งตรงที่**ประกบ**กันให้เป็นลายเกลียว หนึ่งหรือทอด.” คนไทยนิยมเรียกทั้งสองชื่อ บั๊นขลิบ หมายถึง ขนมจะต้องขลิบแป้งออกเพราะต้อง**พับจีบ**ให้เป็นเกลียว ส่วนบั๊นสิบ หมายถึงเวลาทำต้องใช้นิ้วมือ ทั้งสิบนิ้วในการปั้นขนมจึงจะสามารถปั้นได้ และต้องขลิบแป้งออกเพื่อพับจีบให้เป็นเกลียวทั้งหมด 10 **เกลียว**เพื่อความสวยงามตามฉบับชาวจีน

## คำศัพท์ 单词

1.	บิด	搓弄
2.	ประกบ	缀, 接
3.	พับ	折, 叠
4.	ริม	边儿, 沿儿
5.	เกลียว	螺旋



ภาพประกอบที่ 1 ขนมบั๊นสิบหนึ่ง



ภาพประกอบที่ 2 ขนมบั๊นสิบทอด

บับซิบและขนมจีบไทย มีวิธีการทำกับเครื่องปรุงอย่างเดียวกัน ต่างกันที่แค่วิธีการปั้น บับซิบเกิดขึ้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น สมเด็จพระเจ้าน้องนางเธอ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช รัชกาลที่ 1 ได้ทำขนมบับซิบหรือเรียกว่าขนมจีบ ถวายพระองค์ท่าน ท่านทรงโปรดมาก อีกทั้งเกล้าให้ทำถวายเสมอ

## คำศัพท์ 单词

1.	สมเด็จพระเจ้าน้องนางเธอ	(皇家用语) 妹妹
2.	พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช	拉玛一世, 朱拉隆功大帝
3.	โปรด	喜好, 宠爱
4.	เกล้า	(皇家用语) 让
5.	พระองค์	陛下



ภาพประกอบที่ 3 ขนมบับซิบหนึ่งและขนมจีบ

ปั้นลืบสมัยก่อนใช้แป้งข้าวเจ้าไม่ทับน้ำให้แห้ง นำมานวดกับน้ำจนปั้นเป็นก้อน แป้งไม่แตก นำไปต้มสุกแล้วนำมานวดใหม่ ต้องทำอย่างนี้ 2 ครั้ง นวดแป้งจนนุ่มเนียน จึงนำมาใส่ไส้ได้ ไส้ที่นิยมมีอยู่ 2 ไส้ คือ ไส้หมู กับไส้ปลา มีขนาดพอดีคำ ปั้นลืบจะมี ประเภททอดและประเภทนึ่ง ลักษณะปั้นลืบหนึ่งจะเป็นชิ้นครึ่งวงกลม มีจีบตามขอบรอบ ครึ่งกลม ตัวแป้งค่อนข้างใส เนื้อนุ่ม มีไส้ข้างในสีน้ำตาลอ่อน รสชาติจะเค็มหวานนำ ส่วนปั้นลืบทอดจะมีลักษณะคล้ายกับกะหรี่ปั้วตัวเล็ก ๆ



ภาพประกอบที่ 4 วิธีการทำขนมปั้นลืบหนึ่ง



ภาพประกอบที่ 5 ลำดับการทำขนมปั้นลืบ

## 2. วิถีชีวิตของคนไทยจากอาหารว่างปั้นสิบ

จากขนมปั้นสิบแสดงให้เห็นว่า อาหารว่างโบราณของประเทศไทย เริ่มได้รับความนิยมในชาวจีน เป็นอาหารว่างชาวจีน จึงมีวิธีการทำ **ซับซ้อน** และต้องทำอย่างประณีต ต้องใช้ฝีมือ อย่างการจิบ ไม่ว่าจะขนมปั้นสิบหรือขนมจิบต้องจิบให้สวยงามและเป็นลักษณะของแต่ละอย่าง อาหารว่างทั้งสองอย่างให้เห็นถึงวิธีการสร้างสรรค์ในการทำอาหาร และฝีมือของคนไทยในสมัยโบราณ จึงมีสำนวน **“สาวน้อยร้อยซั๊ง”**

สำนวน **“สาวน้อยร้อยซั๊ง”** คำว่า **“สาว”** เป็นคำนาม หญิงที่มีอายุพ้นวัยเด็ก นับตามความนิยมตั้งแต่ 15-30 ปีขึ้นไป และคำว่า **“ซั๊ง”** เป็นคำนาม เป็น **มาตรา**เงิน ชื่อมาตราวัดน้ำหนักตามวิธีประเพณี 20 **ตำลึง** หรือ 80 บาท เป็น 1 ซั๊ง ซึ่งเงินร้อยซั๊งเป็นเงิน 8000 บาท สำนวนนี้แสดงคุณค่าของผู้หญิงไทยในสมัยโบราณ มีความหมายเดียวกับสำนวนว่า **“แม่ร้อยซั๊ง”** ตามอธิบายของพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ. ศ. 2554 ว่า สมัยก่อนเมื่อพูดถึงลูกสาวที่พ่อแม่ **ทะนุถนอม** และเอาใจใส่เลี้ยงดูอย่างดี นิยมเรียกกันว่า **“แม่ร้อยซั๊ง”** หมายความว่า หญิงที่มีค่าตัวสูง มี **คุณสมบัติ** และ **รูปสมบัติ** เป็นที่ยกย่อง

### คำศัพท์ 单词

1.	<b>ซับซ้อน</b>	<b>繁琐, 复杂</b>	5.	<b>ทะนุถนอม</b>	<b>珍惜, 爱护, 培育</b>
2.	<b>ซั๊ง</b>	<b>斤, 磅, 过秤</b>	6.	<b>คุณสมบัติ</b>	<b>资质, 资格</b>
3.	<b>มาตรา</b>	<b>条款, 条文</b>	7.	<b>รูปสมบัติ</b>	<b>美貌</b>
4.	<b>ตำลึง</b>	<b>市两</b>	8.	<b>ยกย่อง</b>	<b>称誉, 赞颂</b>

ในสำนวนนี้ เรื่องที่พูดถึงเป็นเรื่องงานฝีมือ การทำอาหารว่าง โดยผู้หญิงไทย ในสมัยโบราณที่ต้องทำงานในบ้าน 4 อย่างนี้ได้

- 1). ปอกมะพร้าวริ้วได้
- 3). จีบพลูยาว
- 3). ปั่นขนมจีบได้สวยงาม
- 4). ละเลงขนมเบื้องได้ดี

จะถือว่าเป็นผู้หญิงที่มีความสามารถและมีคุณค่าสูง ซึ่งการทำอาหารว่างในสมัยโบราณจะเป็นผลทางอ้อมที่ทำให้ผู้หญิงมีค่าตัวและมีคุณค่า



ภาพประกอบที่ 6 วิธีการทำขนมจีบไทย



## (ความรู้เพิ่มเติม)

## กะหรี่ปั๊วจีน (咖喱酥角)

กะหรี่ปั๊วเป็นอาหารว่างที่สามารถเป็นได้ทั้งอาหารคาวและหวาน มีลักษณะเป็นแป้งทรงรีและจับเกลียวอยู่บริเวณด้านบน ซึ่งส่วนผสมของแป้งด้านนอกประกอบไปด้วย แป้ง น้ำ น้ำมัน น้ำตาล และเกลือ ใ้กะหรี่ปั๊วที่คนไทยนิยมรับประทาน ได้แก่ ใ้ไก่และมันฝรั่งผัดเครื่องแกงกะหรี่ ใ้ถั่วและใ้เผือก เป็นต้น โดยกะหรี่ปั๊วมีผิวสัมผัสที่กรอบนอกนุ่มใน เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องทอดด้วยน้ำมัน เป็นขนมที่รับประทานง่ายและถูกปากคนไทย กะหรี่ปั๊วขึ้นชื่อในอำเภอมหกเหล็ก จังหวัดสระบุรี จนมีคำขวัญของอำเภอว่า “เนื้อนุ่ม นมดี กะหรี่ปั๊วดัง” ส่วนการแตกต่างของขนมปั้นสิบทอดกับขนมกะหรี่ปั๊วก็จะเป็น กะหรี่ปั๊วขนาดใหญ่กว่า และมีลายอยู่ด้านนอก แต่ขนมปั้นสิบทอดไม่มีลาย

## คำศัพท์ 单词

1.	รี	椭圆形
2.	คำขวัญ	口号, 标语
3.	ดัง	响, 红, 有名



ภาพประกอบที่ 7 ขนมกะหรี่ปั๊ว

นอกจากที่ประเทศไทยนิยมกินกะหรี่ปั๊บ ที่ประเทศจีนก็เช่นกัน ภาษาจีนเรียกว่า กะหรี่ปั๊ว 咖喱酥角 (กรหรี่ปั๊วจีน) เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ประเทศไทย มาเลเซีย สิงคโปร์ เป็นต้น เป็นที่นิยมโดยเฉพาะในแถบกวางตุ้งและฮ่องกง และได้พัฒนาารูปแบบของกะหรี่ปั๊บ เช่น เป็นรูปกลม ๆ เหมือนนกล่องกลม เรียกว่า เหยื่อจื่อซุ 盒子酥 เป็นรูปกลมเหมือนกันแต่เป็นรูปไท่เก๊ก เรียกว่า ไท่จี้ซุ 太极酥 เป็นต้น

### b. 盒子酥



a. 咖喱酥

c. 太极酥





## แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 9

### บับสิบ หรือ บับขลิบ เรียกว่าอะไรกันแน่



ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด ✓

1. ข้อใดกล่าวถึงบับสิบไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. บับสิบก็เรียกว่าบับขลิบ
- ข. บับสิบมีวิธีการทอดและนี้้ง
- ค. บับสิบแปลว่าเวลาทำบับสิบต้องทำ 10 ครั้ง
- ง. เวลาทำบับสิบต้องใช้มือพับจีบเป็นลายเกลียว

2. บับสิบเกิดขึ้นในรัชกาลใด (ความรู้ความจำ)

- ก. พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช
- ข. พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
- ค. พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว
- ง. พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

3. สมเด็จพระเจ้าน้องนางเธอ เป็นใคร (ความรู้ความจำ)

- ก. พี่ชายของกษัตริย์
- ข. พี่สาวของกษัตริย์
- ค. น้องชายของกษัตริย์
- ง. น้องสาวของกษัตริย์

4. ข้อใดกล่าวถึงลักษณะของบับสิบถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. บับสิบมีไส้หมูอย่างเดียว
- ข. บับสิบทอดมีวิธีการทำคล้ายกับขนมจีบ
- ค. บับสิบทอดคล้ายกับกะหรี่ปั้วตัวใหญ่
- ง. บับสิบมีจีบตามขอบรอบครึ่งวงกลมสวยงาม

5. ข้อใดปรากฏในสมัยเดียวกับบับสิบนี้้ง (ความรู้ความจำ)

- ก. ขนมจีบ
- ข. เมี่ยงคำ
- ค. บับสิบทอด
- ง. สาคุไส้หมู

6. ข้อใดกล่าวถึงวิธีการทำอาหารว่างชาวจีนไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. ต้องเป็นชิ้นใหญ่
- ข. ต้องใช้ฝีมือ
- ค. ต้องประณีต
- ง. มีวิธีการซับซ้อน

7. ข้อใดถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. ถึงถึงอายุ 13 ปี เรียกว่าสาว
- ข. แม้อ้อยซ่ง มีความหมายตรงกับ สาวน้อยอ้อยซ่ง
- ค. แม้อ้อยซ่ง แปลว่า ผู้หญิงมีอายุสูง คลอดลูกแล้ว
- ง. คำว่า “ซ่ง” เป็นคำนาม หมายถึงเครื่องซ่งน้ำหนัก

8. ข้อใดกล่าวถึงกะกรี่ปับไม่ถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. กะกรี่ปับมีใสน้อยกว่าบับสิบ
- ข. กะกรี่ปับแตกต่างกับบับสิบทอดคือขนาดคล้าย
- ค. กะกรี่ปับที่ประเทศจีนได้อิทธิพลจากประเทศไทย
- ง. กะกรี่ปับที่ประเทศจีนมีรูปร่างเยาะกว่าที่ประเทศไทย

9. ข้อใดกล่าวถึงรูปร่างของกะกรี่ปับจีนไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. กะหรี่ปั้ว
- ข. เหยจ้อชู
- ค. ไท้จ้อชู
- ง. ทอดมันชู

10. ข้อใดไม่ถูกต้อง (การวิเคราะห์)

- ก. บับสิบอยู่กับคนไทยนานกว่า 200 ปี
- ข. อาหารว่างของไทยสมัยก่อนได้รับความนิยมในชาวบ้าน
- ค. จากบับสิบแสดงให้เห็นถึงฝีมือการทำอาหารของคนไทย
- ง. จากบับสิบ ขนมจีบ กะหรี่ปั้วแสดงให้เห็นว่า ถึงแม้ว่าที่ไทยมีอาหารดูจากรูปร่างคล้ายกันแต่รสชาติและวัฒนธรรมต่างกันอย่างมาก

## เอกสารอ้างอิง

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2557). ตำราแม่ครัวหัวป่าก์. (พิมพ์ครั้งที่9). นนทบุรี: ต้นฉบับ.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. (พิมพ์ครั้งที่2).

กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์.

ศูนย์พัฒนาหนังสือ. (2545). *สำนวนไทย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์พัฒนาหนังสือ.

หทัยชนก สัมฤทธิ. (2561). แผนธุรกิจบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มบรรจุกล่อง. วิทยานิพนธ์

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

อมราภรณ์ วงษ์พัก.(2539). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : บริษัทแม่บ้าน ผู้จัดจำหน่าย.

江献珠. (2010). 中国点心 (下). 广州 : 广东教育出版社.

中国社会科学院语言研究所词典编辑室. (2005). 现代汉语词典第 5 版. 北京 : 商务印书馆.

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มา
ภาพประกอบ 1	ขนมปั้นสิบหนึ่ง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 2	ขนมปั้นสิบทอด	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 13 มกราคม 2565
ภาพประกอบ 3	ขนมปั้นสิบหนึ่งและขนมจิบ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 4	วิธีการทำขนมปั้นสิบหนึ่ง	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 5	ลำดับการทำขนมปั้นสิบ	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 6	วิธีการทำขนมจิบไทย	ถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2564
ภาพประกอบ 7	ขนมกะหรี่ปั๊	ค้นหาจาก กะหรี่ปั๊ - Google Search
ภาพประกอบ 8	ขนมกะหรี่ปั๊ที่จีน	อ้างอิงจากหนังสือ 中国点心 (下) หน้า 34.



## แบบทดสอบหลังเรียน



ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด ✓

1. อาหารไทยชนิดหนึ่งที่คนไทยกินตอนว่าง ๆ เรียกว่า (ความรู้ความจำ)

- ก. อาหารหลัก                      ข. อาหารเช้า  
ค. อาหารเที่ยง                    ง. อาหารว่าง

2. ข้อใดไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. คนไทยนิยมใช้อาหารว่างรับแขก  
ข. อาหารว่างเกี่ยวข้องกับภาษาไทย วรรณคดีไทย  
ค. อาหารว่างของคนไทยเริ่มต้นยุคปัจจุบันที่มีต่างชาติเข้ามา  
ง. อาหารว่างประกอบอาหารว่างชาววังกับอาหารว่างชาวบ้าน

3. ข้อใดเป็นลักษณะอาหารว่างชาวบ้านของคนไทย (ความรู้ความจำ)

- ก. ประณีตสวยงาม                ข. วัตถุดิบหาได้ง่าย  
ค. ใช้แรงใช้คนเยอะ            ง. วิธีการทำยาก

4. ข้อใดถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. เวลากินอาหารว่างจะไม่ใช้เวลากินข้าวมื้อหลัก  
ข. ตั้งแต่สมัยรัชการที่ 6 คนไทยได้เริ่มกินอาหารว่าง  
ค. ข้าวตังหน้าตั้งเป็นอาหารว่างชาววัง เพราะหากินได้ยาก  
ง. ถึงถึงทำขนมเบ๊องไม่เป็น ซึ่งถูกเรียกว่า ทำขนมเบ๊องด้วยปาก

5. ถึงถึงเป็นสาวชาวบ้าน ข้อใดเป็นอาหารว่างที่ถึงถึงอาจไม่ได้กิน (การวิเคราะห์)

- ก. หมูใส่รัง                            ข. ทอดมันปลา  
ค. เมี่ยงคำ                           ง. ข้าวตังหน้าตั้ง

6. เมี่ยงคำมีการบันทึกในสมัยรัชกาลใด (ความรู้ความจำ)

- ก. รัชกาลที่ 1                            ข. รัชกาลที่ 2  
ค. รัชกาลที่ 5                           ง. รัชกาลที่ 6

7. ในเมี่ยงคำคำเดียวไม่มีรสชาติใด (ความเข้าใจ)

- ก. เผ็ด                                      ข. หวาน  
ค. ขม                                        ง. เปรี้ยว

8. ข้อใดไม่ใช่เหตุผลที่คนไทยชอบกินเมี่ยง (ความเข้าใจ)

- ก. เมี่ยงมีคุณค่าทางสมุนไพร  
ข. เมี่ยงกินแล้ว “ม่วนอกม่วนใจ๋”  
ค. คนไทยของว่างน้อยซึ่งกินเมี่ยงเป็นอาหารว่าง  
ง. สภาพอากาศและดินของประเทศไทยเหมาะสำหรับปลูกเมี่ยง

9. ข้อใดกล่าวถึงเมี่ยงไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. เมี่ยงเป็นสินค้าที่หารายได้ได้  
ข. เมี่ยงเป็นส่วนประกอบหนึ่งในพิธีกรรมต่าง ๆ ของคนไทย  
ค. เมี่ยงพัฒนาเป็นอาหารว่างที่มีหลายประเภทและหลายแบบ  
ง. เมี่ยงคำได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทยประจำปี ก.ศ.2557

10. ข้อใดใช้สำนวนไทยถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. ถึงถึงเป็นคนตัวใหญ่ ซึ่งถูกเรียก ตัวเท่าเมี่ยง  
ข. ถึงถึงบอกว่าจะลดน้ำหนักไม่ต่ำกว่าร้อยครั้ง ละเลงขนมด้วยปากอีกแล้ว  
ค. ถึงถึงไปบ้านเพื่อนได้กินเมี่ยง โดนแม่ว่าอย่าอาลูกเขามาเลี้ยงอย่าเอาเมี่ยงเขามาอมนะ  
ง. สาวน้อยร้อยซึ้งจริง ๆ หมายความว่า เป็นผู้ชายที่มีความสามารถจริง ๆ



## 11. ทอดมันส่วนใหญ่ทำจากปลาชนิดใด (ความรู้ความจำ)

- ก. ปลากลาย                      ข. ปลาทับทิม  
ค. ปลาทุ                         ง. ปลานิล

## 12. ข้าวใดไม่ใช่วัตถุดิบของทอดมัน (ความรู้ความจำ)

- ก. ปลาหมึก                      ข. ปลากลาย  
ค. กุ้ง                             ง. หอย

## 13. ข้าวใดไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. คนไทยอยู่กับแม่น้ำ ซึ่งอาหารหลักประกอบด้วยสัตว์น้ำ  
ข. คนไทยอยู่กับทะเล ซึ่งในทะเลมีปลากลายจำนวนมาก  
ค. คนไทยนิยมกินผักสดและเป็นยาสมุนไพรด้วย  
ง. คนไทยมีคำราชาศัพท์เยอะ เช่น เสวย แปลว่า กิน

## 14. ข้าวใดถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. ข้ามีกลิ่นฉุนแรงมาก กินแล้วทำให้คนอาเจียน  
ข. คนไทยทำอาหารนิยมใส่ตะไคร้โดยเฉพะอาหารประเภทสุป  
ค. มะกรูดมีรูปร่างคล้ายกับมะนาว นิยมใช้น้ำมะกรูดทำเครื่องดื่ม  
ง. ข้า มะกรูด ตะไคร้เป็นยาสมุนไพรและช่วยคนไทยได้หลายอย่าง

## 15. ข้อใดกล่าวถึงทอดมันถูกต้อง (การวิเคราะห์)

- ก. ทอดมันปลาทำให้พระสนมเอกผอมลง  
ข. ทอดมันปลาของจีนมีชื่อเสียงที่สุดอยู่ที่มณฑลกว่างตุง  
ค. ชาวประมงถวายเป็นทอดมันปลาเพราะที่นั่นมีแต่ทอดมันปลา  
ง. ทอดมันปลาจีนกับทอดมันปลาไทยคล้ายกันเพราะจีนกับไทยอยู่ใกล้กัน

## 16. ข้าวตังหน้าตั้งโบราณทำจากข้าวอะไร (ความรู้ความจำ)

- ก. ข้าวเหนียว                      ข. ข้าวกล้อง  
ค. ข้าวที่ติดกันหม้อ                      ง. ข้าวที่ติดตรงกัน

## 17. ข้าวใดไม่ใช่ลักษณะของข้าวตังหน้าตั้ง (ความรู้ความจำ)

- ก. กรอบ                              ข. หวาน  
ค. หอม                                ง. พอง

## 18. ถึงถึงเป็นคนไทยได้กินข้าวตังหน้าตั้ง ถึงถึงเป็นคนสมัยใด (ความรู้ความจำ)

- ก. รัชกาลที่ 1                              ข. รัชกาลที่ 2  
ค. รัชกาลที่ 5                              ง. รัชกาลที่ 6

## 19. ข้อใดกล่าวถึงข้าวตังหน้าตั้งไม่ถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. ข้าวตังหน้าตั้งมีน้ำจิ้มเพราะข้าวตังแห้ง กินยาก  
ข. ข้าวตังหน้าตั้งเป็นอาหารว่างชาวบ้าน หากินได้ง่าย  
ง. ข้าวตังหน้าตั้งให้เห็นว่า อาหารหลักของคนไทยมีข้าว  
ค. ข้าวตังหน้าตั้งเป็นอาหารว่างที่คนไทยทำเพื่อไม่เสียได้ข้าว

## 20. ข้อใดถูกต้องจากเรื่องข้าวตังหน้าตั้ง (การวิเคราะห์)

- ก. คนไทยทำข้าวตังหน้าตั้ง เพื่อไม่กินข้าวแบบธรรมดา  
ข. ชายข้าวตังหน้าตั้งหารายได้ไม่ได้ เพราะทุกคนทำได้และหากินได้ง่าย  
ค. คนไทยหรือคนจีนที่ทำข้าวตังหน้าตั้ง เพื่อเป็นวิธีการถนอมอาหาร  
ง. คนจีนก็มีข้าวตังหน้าตั้ง แสดงให้เห็นว่า คนจีนกับคนไทยมีวิถีชีวิตเหมือนกันหมด

## 21. ถึงถึงเป็นคนแรกที่กินข้าวเกรียบปากหม้อ ถึงถึงเป็นคนประเทศไทยใด (ความรู้ความจำ)

- ก. ประเทศไทย                              ข. ประเทศจีน  
ค. ประเทศกัมพูชา                              ง. ประเทศเวียดนาม

22. ข้อใดไม่ใช่เหตุผลที่เรียกว่าข้าวเกรียบปากหม้อ (ความรู้ความจำ)

- ก. วิธีการทำต้องใช้ข้าว
- ข. มีลักษณะคล้ายกับข้าวเกรียบ
- ค. เวลานึ่ง ต้องใช้ปากหม้อไปนึ่ง
- ง. ต้องใช้ไอน้ำจากหม้อทำให้แป้งพอง

23. สำนวน “กรอบเป็นข้าวเกรียบ” หมายความว่าอย่างไร (ความเข้าใจ)

- ก. ข้าวเกรียบมีลักษณะกรอบ
- ข. ร่างกายผอมมาก บางเหมือนข้าวเกรียบ
- ค. ไม่มีเงิน จน แดกหักง่ายเหมือนข้าวเกรียบ
- ง. กินข้าวเกรียบเยอะเกิน ถูกเรียกว่าข้าวเกรียบ

24. ข้อใดเป็นความแตกต่างของข้าวเกรียบปากหม้อไทยและเวียดนาม (ความรู้ความจำ)

- ก. เวลากิน
- ข. สี ใส รุปร่าง
- ค. แป้งที่ใช้
- ง. วิธีการกิน

25. ข้อใดกล่าวถึงข้าวเกรียบปากหม้อไม่ถูกต้อง (การวิเคราะห์)

- ก. ข้าวเกรียบหม้อญวนก็เรียกว่าข้าวเกรียบเวียดนาม
- ข. ข้าวเกรียบหม้อไทยมีหลายสีเพราะคนไทยชอบใช้สีเคมีมาทำอาหาร
- ค. ข้าวเกรียบปากหม้อแสดงให้เห็นถึงอาหารไทยได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ
- ง. ข้าวเกรียบปากหม้อมีวิธีการทำยุ่งยาก การใช้แป้งก็ต้องประกอบแป้งหลายอย่าง

26. ข้อใดกล่าวถึงเปาะเปี๊ยะถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. วัดฤดูดิบเปาะเปี๊ยะไทยกับจีนเหมือนกันหมด
- ข. แผ่นเปาะเปี๊ยะไทยกับเวียดนามเหมือนกันหมด
- ค. เปาะเปี๊ยะไทยได้รับอิทธิพลจากประเทศจีนและประเทศเวียดนาม
- ง. เปาะเปี๊ยะทอดทำให้คนไทยกินแล้วร้อนใน ซึ่งคนไทยชอบกินเปาะเปี๊ยะสดมากกว่า

27. ข้อใดกล่าวถึงวัฒนธรรมการกินของคนไทยไม่ถูกต้อง (การวิเคราะห์)

- ก. คนไทยชอบกินผักสด
- ข. คนไทยชอบกินของทอด
- ค. คนไทยชอบกินแป้งและข้าว
- ง. คนไทยชอบกินอาหารต่างประเทศ

28. ข้อใดกล่าวถึงอาหารว่างกับวิถีชีวิตของคนไทยไม่ถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. คนไทยวัยรุ่นไม่ชอบกินอาหารว่าง
- ข. บางที่คนไทยใช้อาหารว่างรับแขก
- ค. คนไทยได้กินอาหารว่างในเวลาเข้าประชุม
- ง. ในวันสงกรานต์คนไทยต้องกินและใช้อาหารว่าง

29. เปาะเปี๊ยะที่จีนมีความหมายอย่างไร (ความรู้ความจำ)

- ก. โชคดี
- ข. ราบรื่น
- ค. อยู่เย็นเป็นสุข
- ง. สิริมงคล

30. ถึงถึงเป็นคนไทย ไปเที่ยวบ้านเพื่อนในวันตรุษจีน ถึงถึงอาจจะได้กินอาหารเมนูใด (นำไปใช้)

- ก. เมี่ยงคำ
- ข. เปาะเปี๊ยะทอด
- ค. ข้าวตังหน้าตั้ง
- ง. ข้าวเกรียบปากหม้อ

31. ข้าวใดไม่ใช่ลักษณะของสาकुไส้หมู (ความรู้ความจำ)

- ก. เป็นก้อนกลม ๆ                      ข. มองเห็นไส้ข้างในได้  
ค. แบ่งสาकुทำจากข้าว              ง. สาकुต้องกินตอนร้อน

32. ถึงถึงจะทำขนมจีบกับสาकुไส้หมูต้องใช้ข้าวใด (ความรู้ความจำ)

- ก. ใบสาकु                                  ข. แบ่งสาकु  
ค. ดอกสาकु                              ง. เปลือกต้นสาकु

33. ข้าวใดกล่าวถึงต้นสาकुถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. ปลุกต้นสาकुต้องใช้น้ำเยอะ เสียได้น้ำ  
ข. ต้นสาคุรักษาสิ่งแวดล้อมให้สมบูรณ์ได้  
ค. พื้นที่ที่ปลุกต้นสาकुทำให้เกิดน้ำหลากบ่อย  
ง. ต้นสาคุทำให้น้ำสกปรก ทำให้ปลาไม่มีที่อยู่

34. ข้าวใดไม่ถูกต้อง (การวิเคราะห์)

- ก. ประเทศไทยอยู่เขตร้อน เหมาะกับการปลุกต้นสาคุ  
ข. แบ่งสาคุทำเป็นอาหารได้หลายอย่าง ยังนำไปเลี้ยงสัตว์ได้  
ค. เสื้อที่คนไทยใช้อาจทำจากเปลือกนอกของก้านใบสาคุ  
ง. แบ่งสาคุทำเป็นอาหารได้หลายอย่าง ซึ่งคนไทยไม่ต้องปลุกข้าวก็ได้

35. ข้าวใดกล่าวถึงสาคุไส้หมูถูกต้อง (การวิเคราะห์)

- ก. สาคุไส้หมูใช้วิธีการนึ่ง  
ข. สาคุไส้หมูได้พัฒนาจากขนมจีบ  
ค. สาคุไส้หมูมีรูปร่างคล้ายกับไขปลา  
ง. สาคุไส้หมูปลากฎในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว

36. ถึงถึงเป็นคนมุสลิม อาหารว่างที่ถึงถึงกินบ่อย ๆ คือ (ความรู้ความจำ)

- ก. เนื้อสะเต๊ะ                              ข. หมูสะเต๊ะ  
ค. สาคุไส้หมู                                ง. ข้าวตั้งหน้าตั้ง

37. เพราะเหตุใดสะเต๊ะที่ไทยนิยมหมูและไก่ (ความเข้าใจ)

- ก. คนไทยไม่กินเนื้อวัว  
ข. ประเทศไทยไม่มีคนมุสลิม  
ค. ประเทศไทยนิยมเลี้ยงหมูกับไก่อมากกว่าวัว  
ง. คนไทยปรับสูตรสะเต๊ะตามความเชื่อทางศาสนา

38. ข้าวใดกล่าวถึงสะเต๊ะไทยไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

- ก. สะเต๊ะไทยก่อนจะเสียบไม่ต้องพรมด้วยกะทิ  
ข. สะเต๊ะไทยกินกับอากาศเพื่อเพิ่มความหอม  
ค. สะเต๊ะไทยมีเครื่องเคียงประกอบด้วย อากาศ น้ำจิ้ม ขนมนึ่ง  
ง. สะเต๊ะไทยมีน้ำจิ้มใช้เครื่องเทศต่าง ๆ ทำให้รสชาติกลมกล่อม

39. จากเรื่องสะเต๊ะเราเรียนรู้อะไรบ้าง (ความเข้าใจ)

- ก. ประเทศไทยมีจำนวนหลากหลายทางชาติพันธุ์ มุสลิมเยอะที่สุด  
ข. อาหารไทยหลายอย่างได้รับอิทธิพลจากอาหารมุสลิม เช่น ส้มตำ  
ค. อาหารเสียบไม้ของจีนให้เห็นว่าประเทศจีนมีประวัติศาสตร์ยาวนานมาก  
ง. ประเทศจีนมีอาหารเสียบไม้ของตนเอง ซึ่งไม่มีสะเต๊ะจากต่างประเทศ

40. ข้าวใดเป็นไปได้ (การวิเคราะห์)

- ก. สะเต๊ะเป็นอาหารประจำชาติของประเทศไทยประเทศเดียว  
ข. ถึงถึงเป็นคนมุสลิม ซึ่งถึงถึงหาสะเต๊ะเนื้อวัวที่ประเทศไทยไม่ได้  
ค. ประเทศจีนมีสะเต๊ะเนื้อวัวจากต่างประเทศเหมือนกัน เรียกว่า เซาเซ่า  
ง. ถึงถึงเรียนประวัติศาสตร์ของไทย คนไทยได้กินอาหารมุสลิมมากกว่าร้อยปี

41. ข้อใดไม่ใช่ลักษณะของบับลิทอด (ความรู้ความจำ)

- ก. กรอบนอกนุ่มใน                      ข. เป็นชั้นพอดีคำ  
ค. มองเห็นไส้ข้างในได้                ง. รสชาติเค็มหวานน้ำ

42. บับลิทก็เรียกว่า (ความรู้ความจำ)

- ก. บับลิท                                      ข. กะกรีบับ  
ค. ขนมะจีบ                                  ง. ขนมะไส้หมู

43. ข้อใดกล่าวถึง “แม่ร้อยซัง” ถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. เป็นผู้หญิงที่มีลูกสาว  
ข. เป็นผู้หญิงที่ตัวใหญ่มาก  
ค. เป็นผู้หญิงที่มีเงินจำนวนมาก คนรวย  
ง. เป็นผู้หญิงที่มีความสามารถ มีฝีมือดี

44. บับลิทเกิดขึ้นในรัชกาลใด (ความรู้ความจำ)

- ก. รัชกาลที่ 1                                  ข. รัชกาลที่ 2  
ค. รัชกาลที่ 3                                  ง. รัชกาลที่ 4

45. ข้อใดถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. เวลาทำบับลิททำได้แค่ 10 ชั้น จึงเรียกว่าบับลิท  
ข. ประเทศจีนมีกะกรีบับจากกเอเชียตะวันออกเฉียงใต้  
ค. กะกรีบับที่ประเทศจีนมีแบบมากกว่าที่ประเทศไทย  
ง. กะกรีบับกับบับลิทแตกต่างกันตรงที่ขนาดใหญ่กับขนาดเล็ก

## ใบเฉลยแบบทดสอบหลังเรียน 45 ข้อ

- |       |       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. ง  | 2. ค  | 3. ข  | 4. ก  | 5. ก  |
| 6. ง  | 7. ค  | 8. ค  | 9. ง  | 10. ข |
| 11. ก | 12. ง | 13. ข | 14. ง | 15. ข |
| 16. ค | 17. ข | 18. ง | 19. ก | 20. ค |
| 21. ง | 22. ก | 23. ค | 24. ข | 25. ข |
| 26. ค | 27. ง | 28. ก | 29. ง | 30. ข |
| 31. ค | 32. ข | 33. ข | 34. ง | 35. ก |
| 36. ก | 37. ง | 38. ข | 39. ค | 40. ง |
| 41. ค | 42. ก | 43. ง | 44. ก | 45. ข |