



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติเวช



201020307

Caesar Did  
My Salad  
bert Jack

# ตำนานอาหารโลก

เบื้องหลังงานโปรดโดนใจคนทั่วโลก

พลอยเสว เอกญาตี แปล

# สารบัญ



บทนำ

**10**

1. อาหารเช้า

**21**

2. กล่องอาหารกลางวัน

**53**

3. อาหารเที่ยงวันอาทิตย์

**73**

4. ขนมน้ำชา

**87**

5. อาหารจานด่วน

**117**

6. เครื่องดื่มก่อนอาหารกับอาหารเรียกน้ำย่อย

**143**

7. ซุปกับอาหารจานแรก

**163**

8. สลัดกับผัก

**183**

9. จานปลา

**213**

10. ซอสกับเครื่องปรุงรส

**237**

11. จานเนื้อ

**263**

12. อาหารอินเดียจานเด่น

**293**

13. อาหารอิตาลีจานเด่น

**311**

14. อาหารจีนจานเด่น

**329**

15. คริสต์มาสดินเนอร์

**341**

16. รถเข็นของหวาน

**359**

17. เนยแข็งล้างปาก

**385**

กิตติกรรมประกาศ

**405**

หนังสืออ่านเพิ่มเติม

**406**

ดัชนี

**407**



# คำนำผู้แปล



เคยสงสัยไหมว่าทำไมอาหารจานนี้ถึงชื่อแบบนี้ จากความสงสัย ทำให้อยากรู้ จากความอยากรู้นำไปสู่การค้นคว้า และเมื่อค้นคว้าก็พบว่า มีหนังสือหลายเล่มที่อุทิศเนื้อหาให้กับการอธิบายความหมายชื่ออาหารทั่วโลก บางเล่มเขียนออกแนววิชาการ บางเล่มเป็นเชิงเล่าเรื่องด้วยภาษาสนุกสนานอ่านเพลิน เล่มหนึ่งที่โดดเด่นน่าสนใจคือ *ตำนานอาหารโลก* ที่อยู่ในมือท่านเล่มนี้

อัลเบิร์ต แจ็ก ผู้เขียนหนังสือเล่มนี้ แบ่งเนื้อหาหนังสือแต่ละบทตามมื้ออาหารต่างๆ เริ่มต้นด้วยอาหารเข้าก่อนปิดท้ายด้วยของหวานและชีสล้างปาก เขาใช้วิธีเล่าเรื่องผ่านประวัติศาสตร์ เรื่องเล่า ตำนาน วัฒนธรรม ประเพณี และชีวิตผู้คนที่เกี่ยวข้อง นอกจากผู้อ่านจะได้รู้ที่มาของชื่ออาหาร ยอดนิยมอย่างชีซาร์สลัด (เกี่ยวข้องกับชีซาร์?) หรือซอสฮอร์สแรดิช (เกี่ยวข้องกับม้าและหัวผักกาด?) ยังจะได้รู้ประวัติความเป็นมาของอาหารและสำนวนที่เกี่ยวข้องกับอาหารด้วย เช่น *แฮร์ริงแดง (red herring)* *ชีสก้อนโต (big cheese)* หรือ *ไก่งวงเย็น (cold turkey)* เป็นต้น เรียกได้ว่า เป็นหนังสือที่เหมาะสมสำหรับผู้สนใจเรื่องอาหารในทุกๆ ระดับ จะอ่านเล่นเพลินๆ ก็ได้เพราะผู้เขียนแบ่งเนื้อหาเป็นหัวข้อสั้นๆ ที่อ่านจบในตอน

ได้สะดวก หรือจะอ่านแบบจริงจังก็ได้ เพราะเนื้อหาสาระที่ผู้เขียนรวบรวม  
มาใส่ไว้ในหนังสือเล่มนี้ก็เหมาะจะนำไปอ้างอิงในโอกาสต่าง ๆ

เนื่องจากเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารหลายชาติหลากหลายวัฒนธรรม  
จึงมีการอ้างอิงถึงภาษาต่าง ๆ ตลอดทั้งเล่ม และผู้แปลก็ได้รับความ  
ช่วยเหลืออนุเคราะห์จากหลายท่าน จึงใคร่ขอขอบคุณไว้ ณ ที่นี้ ขอขอบคุณ  
คุณวิลลาสินี เตอบีส คุณนันทพร ปิเลย์ คุณพจนีย์ ฉัตรชัยวิวัฒนา คุณธีโอ  
และภรรยา คุณดวงขวัญ คุณปานชีวา บุตราช คุณพรกวิรินทร์ แสงสินชัย  
คุณวัชรีย์ บริบูรณ์ คุณเกษมสันต์ เราวีลย์ คุณวนิดา แสงศรี คุณ Lindha  
Feldin คุณนันทวรรณ ชาญประเสริฐ คุณ Keng Juthamat คุณอัญชลี  
ศรีไพศาล คุณภัทราวดี สหพงศ์ และคุณภาวิณี ศรีไพศาล นอกจากนี้ยังมี  
อีกหลายท่านที่ให้ความช่วยเหลือโดยไม่ประสงค์ออกนาม และอีกหลาย  
ท่านที่ช่วยอำนวยความสะดวกในทุกขั้นตอน ผู้แปลขอขอบคุณด้วยใจจริง  
หากมีความผิดพลาด สับสน ตกหล่น หรือเข้าใจผิดประการใด ผู้แปล  
ขออภัยเป็นอย่างสูงและขออ้อมรับผิดแต่เพียงผู้เดียว

สุดท้าย ผู้แปลขอขอบคุณครอบครัวที่เป็นกำลังใจมาโดยตลอด  
ทีมงานสำนักพิมพ์ openworlds และผู้อ่านทุกท่านที่สนับสนุนผู้แปล  
ให้ได้ทำงานที่รักมาจนถึงวันนี้ ผู้แปลมั่นใจว่าหนังสือเล่มนี้จะถูกใจผู้อ่าน  
ที่ชอบเสพสารคดีเกี่ยวกับอาหารอย่างแน่นอน

พลอยแสง เอกญาติ

พฤษภาคม 2557

# บทนำ



เราควรมีข้อเขียนประวัติศาสตร์อาหารแบบเป็นเรื่องเป็นราว เช่นเดียวกับงานประวัติศาสตร์ในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับปราสาท สงคราม ราชินี ศิลปะ วรรณกรรม หรือกาฬโรค โลกหนังสือตอนนี้มีแต่หนังสือประเภทที่บรรดาเซฟคนดังพยายามสอนให้หนุ่มสาววัยทำงานเอา กระเทียมฉูดนมปังซาบัตตา (ciabatta) หรือฉีกไปมะกรูดโรยขึ้นปลาดิบ จนเราหลงลืมความสำคัญของอาหารจานโปรดหลายชนิดและเรื่องราว เบื้องหลังอาหารเหล่านั้นว่าพวกมันเป็นเมนูอมตะตั้งแต่แรกได้อย่างไร ถึงผมจะไม่ได้ซีสกูดเตอร์โอบไปทั่วลอนดอนกับกลุ่มเพื่อนหรือหาเลี้ยงชีพด้วยการสเก็ตใส่ผู้ช่วยเซฟฝีมือห่วย อันที่จริงผมไม่รู้ด้วยซ้ำว่าเนื้อหมู ส่วนสะโพกกับส่วนขาต่างกันอย่างไร แต่ผมก็รักประวัติศาสตร์ ทั้งยังรัก อาหารเป็นพิเศษ ประวัติศาสตร์เบื้องหลังอาหารจานโปรดของพวกเขา นั้นน่าสนใจและเต็มไปด้วยเรื่องเกินคาด ทั้งการที่พระพุทธรเจ้าทรงหมกมุ่น กับพอร์ริดจ์ (porridge) หรือข้าวต้มธัญพืช ไปจนถึงเรื่องราวของโมลิแยร์ (Gustave Molière) นักเขียนบทละครที่แม่ใกล้ตายยังโหมกินเนยแข็ง พาร์เมซาน (Parmesan) แทนยา (ไม่ได้ผลนะครับ เพื่อคุณสงสัย)

ประวัติศาสตร์อาหารถูกมองข้ามอย่างน่าเศร้า ผมจึงอยากรู้เรื่องของมันให้มากขึ้น

ในภาพยนตร์ของคณะตลกมอนตี ไพธอนเรื่อง *The Life of Brian* บรรดาตัวละครหัวขบถถามว่า “คนโรมันทำอะไรให้เราบ้าง?” คำตอบเหนือความคาดหมายข้อหนึ่งที่ผมเจอะระหว่างค้นคว้าข้อมูลก็คือ ท่ามกลางหลายสิ่งหลายอย่างที่พวกเขาประดิษฐ์ขึ้นนั้นมีอาหารจานด่วน (fast food) รวมอยู่ด้วย ถ้าคุณไม่อยากเสียเวลาทำอาหารคุณสามารถปรารถออกจากห้องชุดบนอาคารสูง (ชาวโรมันเป็นคนคิดค้นเช่นกัน) ไปยังร้านริมถนนที่ใกล้ที่สุดเพื่อซื้ออาหารกลับบ้าน แล้วอาหารซื้อกลับบ้านยอดนิยมสมัยใหม่ที่คนอังกฤษชื่นชอบกันอย่างแวกะหรืออินเดียนล่ะ? อาหารซึ่งดัดแปลงได้หลากหลายรูปแบบชนิดนี้แท้จริงแล้วเป็นผลลัพธ์แสนอร่อยจากการทำสงคราม การรุกราน และภารกิจการค้าขนานนับศตวรรษ คุณรู้ใช่ไหมครับว่า ข้าวหมกบิรยานี (biryani) มาจากชาวเปอร์เซียและแกงวินดาลู (vindaloo) มาจากชาวโปรตุเกส ในขณะที่ซูปมัลลิกาดาวนี (mulligatawny) ประดิษฐ์ขึ้นโดยเหล่าผู้ตีดินแดงชาวอังกฤษที่ประเทศบ้านเกิดส่งไปเป็นเจ้าอาณานิคมสมัยที่ยังปกครองอินเดียอยู่ ด้วยความที่ชาวอังกฤษดั้งเดิมจะรับประทานซูปร้อนตามความเคยชินท่ามกลางอากาศร้อนระอุในอินเดีย ที่นี่กลับมาที่ยุโรป ช่างนำมหัศจรรย์ที่ได้เห็นว่าอาหารเปลี่ยนแปลงไปมากแต่ในขณะเดียวกันก็ยังคงลักษณะดั้งเดิมบางอย่างไว้ อย่างเช่น ขณะที่ชาวไร่ชาวนาในยุคกลางประทังชีวิตด้วยพุดดิ้งถั่ว (pease pudding) และๆ (แต่กระนั้นก็ดีต่อสุขภาพมากกว่าอาหารอุดมเนื้อสัตว์บนโต๊ะเจ้าขุนมูลนายผู้ร่ำรวย) ในปัจจุบันชาวไร่ชาวนาสมัยใหม่หรือนักเรียนนักศึกษากระเป๋าทรงต่างเลี้ยงปากท้องด้วยอาหารที่รสชาติดีกว่าแต่สภาพไม่ต่างกันนักอย่างถั่วอบ (baked beans) ที่ราดบนขนมปังปิ้ง

ผมค้นพบว่าถั่วอบอาจมีที่มาจากฝรั่งเศส โดยแตกสาขามาจากกาสซูลเลต์ (cassoulet) ซึ่งเป็นสตูดัวแบบคลาสสิก และฝรั่งเศส (ด้วย



ความช่วยเหลือเล็กน้อยจากอิตาลี) ก็มีอิทธิพลอย่างมากต่อการปรุงอาหารแบบยุโรป แต่แทนที่จะอธิบายแค่ว่าเทคนิคการทำอาหารมีวิวัฒนาการอย่างไรตลอดหลายร้อยปีที่ผ่านมา ผมอยากบอกเล่าเรื่องราวชีวิตผู้คนที่อยู่เบื้องหลังอาหารซึ่งเรากินกันอยู่ทุกวัน เช่น ใครคือมาร์เกริตา (Margherita) ทำไมพิซซ่าชื่อดังที่สุดในโลกถึงตั้งชื่อตามเธอ? แล้วซูแซตต์ (Suzette) ละ ทำไมแพนเค้กที่ราดเหล้ากรองมาร์เนียร์ (Grand Marnier) ให้ไฟลุกพริบถึงใช้ชื่อนี้? เราคงเคยเอร็ดอร่อยกับพีชเมลบา (peach Melba) หรือเคยกาเนยบนขนมปังปังเมลบา (Melba toast) มาแล้ว ดังนั้นคงเป็นความคิดที่ไม่เลวหากผมจะเล่าเรื่องราวของนางละครดีวา (diva) จอมเรื่องมากอย่าง คุณหญิงเนลลี เมลบา (Dame Nellie Melba) ผู้เป็นที่มาของอาหารทั้ง 2 อย่างนี้ และแน่นอนว่าไม่มีประวัติศาสตร์อาหารเล่มไหนจะสมบูรณ์ได้หากขาดเรื่องเล่าเกี่ยวกับเอิร์ลแห่งแซนด์วิช (Earl of Sandwich) ผู้ติดการพนันจอมแวมและเป็นผู้คิดค้นอาหารว่างซึ่งใช้ชื่อตน ที่ตอนนีกลายเป็นเมนูหลักในกล่องอาหารกลางวันกับบุฟเฟต์ทุกหนแห่ง

เมื่อผมเริ่มค้นคว้า คำถามน่าตื่นตาตื่นใจทุกรูปแบบก็ผุดขึ้นมาเรื่อยๆ เช่น ทำไมเราเรียกกาแฟยอदनิยมว่าเอสเปรสโซ (espresso) หรือคาปูชิโน (cappuccino)? ทหารตุรกีในยุคกลางเป็นผู้คิดค้นเคบับ (kebab) ด้วยการเสียบเนื้อไว้ที่ดาบแล้วเอาไปย่างเหนือกองไฟจริงหรือ? ซอสฮอร์สแรดิช (horseradish sauce) เกี่ยวอะไรกับเจ้าม้า (ฮอร์ส) เพื่อนเรากันแน่หรือไม่เกี่ยวเลย? และอาหารที่ชื่อโทดอินเดอะโฮล (คางคกในรู) ใครเป็นคนเอาเจ้าคางคกที่ว่าไปใส่ในรู? เปิดไปอีกไม่กี่หน้าคุณจะได้รู้คำตอบเหล่านี้ทุกข้อและอื่นๆ อีกมากมาย

คุณสามารถค้นชื่ออาหารหรือชนิดของอาหารในดัชนีท้ายเล่มหรือจะเปิดไปอ่าน “มือ” ที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นๆ ก็ได้ ผมวางโครงสร้างหนังสือเล่มนี้ไว้ตามมืออาหารใน 1 วัน เริ่มต้นด้วยบทเกี่ยวกับ



อาหารเช้าและปิดท้ายด้วยเนยแข็งซึ่งเป็นอาหารชุดสุดท้ายของมื้อค่ำ ทุกวันนี้เรากินอาหารแทบทุกชนิดกันตลอดทั้งวัน ดังนั้นโครงสร้างเนื้อหาในแต่ละบทจึงไม่ตายตัว เช่น อาหารเรียกน้ำย่อยอาจสลับกับอาหารจานแรกได้อย่างไม่มีปัญหา หรือซอสฮอร์สเรดิชที่กล่าวไปข้างต้นถึงจะจัดเป็นของเคียงเนื้อวัว่างในหนังสือเล่มนี้ แต่มันก็อาจอยู่ในหมวดซอสได้เช่นกัน

มื้ออาหารและช่วงเวลาที่เรากินเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม สะท้อนว่าเราเดินทางกันมากขึ้นและมีรูปแบบการใช้ชีวิตเปลี่ยนไป สิ่งเหล่านี้ช่วยสะท้อนให้เห็นตัวตนของเรา ยกตัวอย่างเช่น ทุกคนรู้ว่าอาหารเช้าคืออะไร และในแง่นี้เราทุกคนจึงมีบางอย่างที่เหมือนกัน แต่ถ้าคุณเรียกมันว่า “บรันช์” (brunch หรือมื้อเช้าควมมือเที่ยง) แปลว่าคุณควรตื่นให้เช้าขึ้น หรือไม่คุณก็กำลังกลับไปใช้ชีวิตตามวิถีปฏิบัติที่เก่าแก่กว่านั้น (ดูด้านล่าง) คุณกินอาหาร “มือลิบเอ็ดโมง” (elevenses) หรือเปล่า ถ้ากิน คุณก็คงเกษียณแล้วหรือนอนอยู่ในโรงพยาบาล

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

แต่ถ้าคุณเรียกมือกกลางวันว่า “ลันเชิน” (luncheon) ละก็ คุณหญิง คุณชายทั้งหลาย คุณควรอ่านหนังสือเล่มนี้เป็นอย่างยิ่ง เพราะจะได้รู้ว่าอาหารราคาแพงที่สุดและหายากที่สุดบางรายการนั้นไม่ได้เก๋ไก๋อย่างที่เห็น ทว่ากลับเกี่ยวพันกับประวัติศาสตร์นองเลือดอย่างชัดเจน ซ้ำบ่อยครั้งยังเกี่ยวข้องกับการปฏิวัติ... และถ้าคุณเรียกอาหารกลางวันว่า “ดินเนอร์” (dinner) ก็แปลว่าคุณเป็นชนชั้นแรงงาน ยังเรียนหนังสืออยู่ หรือไม่ก็อาศัยอยู่ที่ยุโรปตอนเหนือ

ที่น่าสนใจยิ่งคืออาหารมือกกลางวันมีรากเหง้าเก่าแก่ที่สุด ตอนต้น

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

ปิดท้ายวันด้วย “ซัปเปอร์” (supper) หรือที่ชาวอังกฤษทาง ตอนเหนือเรียกว่า “ที” (tea) ซึ่งเป็นของว่างเบาๆ ไว้กินหลังตะวันตกดิน และก่อนเข้านอน เพราะเมื่อเกิดแสงเทียนขึ้นทำให้เราไม่ต้องกินอาหาร เฉพาะก่อนตะวันตกดินอีกต่อไป โดยทั่วไปแล้ว ยิ่งคุณรวยเท่าไร คุณก็ยิ่ง มีเงินซื้อเทียนและรับประทานดินเนอร์ (กล่าวคืออาหารมื้อหลักของวัน) ได้ ดีกมากเท่านั้น นี่คือนิยามของความหมกมุ่นที่ชนชั้นกลางและชนชั้นสูงมีต่อดินเนอร์ อีกทั้งเป็นสาเหตุที่คำคำนี้แทบจะมีความหมายเดียวกับซัปเปอร์

อีกอย่าง ถ้าคุณเรียกมื้ออาหารที่กินกับเพื่อนว่า “ดินเนอร์ปาร์ตี้” (dinner party) คุณก็อาจเรียกมื้อกลางวันว่า “ลันช์” ด้วย แต่ควรระวัง ปาร์ตี้ชนิดที่แขกโยนกุญแจรถใส่ขามหน้าประตูตอนมาถึงงานให้ดี (พอถึง ตอนเลิกงานจะมีการสู่มัจฉาแจ๊สขึ้นมา ถ้าจับได้กุญแจของใครก็ไปต่อกับ เจ้าของกุญแจคนนั้น - ผู้แปล) ครั้งล่าสุดผมจับได้กุญแจรถตัวเองเฉยเลย

เมื่อคุณอ่านหนังสือเล่มนี้ไปเรื่อย ๆ คุณจะเห็นว่าอาหารส่งผลต่อ ประวัติศาสตร์อย่างไรบ้าง [เช่น งานเลี้ยงน้ำชาที่บอสตัน (Boston Tea Party) หรือทุพภิกขภัยมันฝรั่งในไอร์แลนด์ (Irish Potato Famine)] และ ในทางกลับกันจะเห็นว่าประวัติศาสตร์ส่งผลต่ออาหารอย่างไร เช่น คุณจะ ได้ เห็นว่าการห้ามจำหน่ายสุราดึงความสามารถในการพลิกแพลงสร้างสรรค์ ของเหล่าเชฟชาวอเมริกันออกมาเป็นอาหารหลากหลายชนิด ตั้งแต่ ซีซาร์สลัด (Caesar salad) ไปจนถึงค็อกเทลผลไม้ การขับเคี่ยวตาม ธรรมเนียมประเพณีระหว่างชาวเวลส์กับอังกฤษทำให้เราได้เวลช์เรบบริด

(Welsh rabbit) และราคาพริกไทยที่แพงขึ้นคือสาเหตุแท้จริงเบื้องหลังการเดินทางไปอเมริกาของโคลัมบัส คุณจะเห็นว่าโลกศิลปะเป็นแรงบันดาลใจให้เกิดอาหารหลายชนิด เช่น ออมเล็ตอาร์โนลด์ เบนเน็ตต์ (omelette Arnold Bennett) หรือซุปรเจนนี่ ลินด์ (Jenny Lind soup) ที่ตั้งชื่อตามนักร้องโอเปร่าชาวสวีเดน หรือขนมเมอแรงก์พาฟโลวา ที่คิดค้นขึ้นเพื่อยกย่องนักบัลเลต์ชาวรัสเซีย แอนนา พาฟโลวา (Anna Pavlova) นอกจากนั้นเนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ยังแทรกสำนวนคำพูดเกี่ยวกับของกินและความเป็นมาของสำนวนเหล่านั้น ตั้งแต่ *just desserts* ไปจนถึง *humble pie*

อ่านไปเรื่อย ๆ แล้วคุณจะแปลกใจเมื่อได้พบว่าอาหารประจำชาติต่าง ๆ แท้จริงแล้วมาจากที่อื่นทั้งนั้น เช่น อาหารจานโปรตุเกสที่ดูอเมริกันจำอย่างแฮมเบอร์เกอร์และฮอตดอก อันที่จริง (อะแฮม) มาจากเยอรมนีครัวของต์สุดรักของฝรั่งเศสอันที่จริงมาจากออสเตรเลีย ไช้สกอตซ์ (Scotch eggs) ก็ไม่ได้มาจากสกอตแลนด์ อีกทั้งศัพท์ทุกคำที่ชาวอังกฤษใช้บรรยายเนื้อวัวส่วนที่ดีที่สุดกลับเป็นคำจากภาษาฝรั่งเศส และคุณยังจะได้เห็นว่าผู้คนยอมทุ่มเทแค่ไหนในช่วงสงครามเพื่อเปลี่ยนชื่ออาหาร *ไม่ให้* เกี่ยวข้องกับบางประเทศ เช่น ใช้ชื่อ “ฮอตดอก” แทนแฟรงก์เฟอ์เตอร์ (frankfurter) ที่ฟังดูเป็นเยอรมัน หรือเปลี่ยนไปใช้ชื่อ สเต็กซอลส์บริ (Salisbury steak) แทน “แฮมเบอร์เกอร์” เป็นต้น

ดังนั้น คุณผู้อ่านที่รัก หนังสือเล่มนี้ไม่ใช่หนังสือรวมสูตรอาหาร ผู้อ่านที่เป็นเชฟอาจได้เรียนรู้การประกอบอาหารบางชนิดจากหนังสือเล่มนี้แค่เพียงน้อยนิด แต่คุณผู้อ่านอาจเพลิดเพลินกับเรื่องเล่าความเป็นมาของอาหารต่าง ๆ เช่น เรื่องเกี่ยวกับชิกเกนมาเรงโก (chicken Marengo) หลังได้รับชัยชนะในการศึกที่มาเรงโก (Battle of Marengo) นโปเลียนสั่งให้พ่อครัวนามดุนองต์เตรียมอาหารสำหรับฉลองชัย แต่พ่อครัวสูญเสียเสบียงไปครึ่งหนึ่งในช่วงที่รบกันซุลมุน จึงต้องหยิบนั่นผสมนี้จากสิ่งที่หาได้

ใกล้มือมาปรุงเป็นอาหารถวายองค์จักรพรรดิ ไม่ใช่งานง่ายเลย  
ในสถานการณ์เช่นนั้น นั่นคือสาเหตุที่วัดถุดิบซึ่งไม่น่าจะเข้ากันอย่างไ้  
ไข่ กุ้ง น้ำจืด และขนมปังปิ้งมาอยู่รวมกันในจานเดียว ขณะเดียวกันพ่อครัว  
แม่ครัวผู้มีความมั่นใจน้อยกว่าก็อาจมีความกล้ามากขึ้นเมื่อรู้ว่าหายนะ  
จากการทำครัวเป็นแรงบันดาลใจให้พระเจ้าอัลเฟรดมหาราชทรงเอาชนะ  
อุปสรรคนานัปการได้ในที่สุด รวมถึงเมื่อรู้ว่าอาหารจานโปรดหลายชนิด  
ในโลกเป็นผลมาจากความผิดพลาดหรือการขาดวัดถุดิบ

ผมสนุกกับการศึกษาค้นคว้าและการเขียนหนังสือเล่มนี้มาก และ  
หวังว่าเมื่อคุณอ่านแล้วจะอิมเอมใจ ทั้งนี้ผมอยากอ่านความคิดเห็นของ  
คุณและเรื่องเล่าเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารในแบบของคุณด้วย เชิญ  
ติดต่อผมได้ที่ [caesar@albertjack.com](mailto:caesar@albertjack.com) น่าเสียดายที่ผมไม่สามารถเขียน  
ถึงอาหารทั้งหมดที่ค้นคว้ามาในหนังสือเล่มนี้ แต่ก็ไม่น่าจะครับ อาจมี  
ยก 2 ก็เป็นได้...

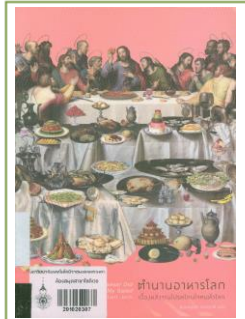
อัลเบิร์ต แจ็ก


พฤษภาคม 2010

เคปทาวน์



สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib  
<http://lib.rmutp.ac.th/Catalog/BibItem.aspx?BibID=b00103530>



<b>Title</b>	ตำนานอาหารโลก : เมืองหลังงานโปรดโดนใจคนทั่ว / ฮัลเบิร์ต แจ็ก, ผู้แต่ง ; พลอยแสง เอกญาติ, ผู้แปล.
<b>Author</b>	แจ็ก, ฮัลเบิร์ต
<b>Publication</b>	กรุงเทพฯ : บัณฑิต, 2561
<b>Edition</b>	ครั้งที่พิมพ์ 3
<b>Detail</b>	415 หน้า. : ภาพประกอบ ; 21 ซม
<b>Subject</b>	เครื่องดื่ม -- ประวัติ.(+) อาหาร -- ประวัติ.(+) เครื่องดื่ม.(+) อาหาร.(+)
<b>Location</b>	CHL
<b>Source Types</b>	 Book

"สำหรับเพื่อการศึกษาและอ้างอิงเท่านั้น"