



## เรื่อง บะหมี่เชียงใหม่กักราวกำแพงเพชร



### รายละเอียด

#### บทนำ

บะหมี่เชียงใหม่กักราวกำแพงเพชร เป็นร้านก๋วยเตี๋ยวชื่อดังในจังหวัดกำแพงเพชร สืบทอดสูตรก๋วยเตี๋ยวกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ยึดอาชีพขายก๋วยเตี๋ยวมาตลอด สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 สืบทอดกันมานานับ 70 ปี ร้านบะหมี่เชียงใหม่กักราวกำแพงเพชรจึงเป็นอีกหนึ่งร้านดังและอยู่กับจังหวัดกำแพงเพชรมานาน บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับ 1) ประวัติความเป็นมาบะหมี่เชียงใหม่กักราว 2) เครื่องปรุง ขั้นตอนการปรุงและการจัดเสิร์ฟ

#### ประวัติความเป็นมาบะหมี่เชียงใหม่กักราว

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม บริโภคได้ตั้งแต่เด็กเล็กไปจนถึงผู้สูงอายุ สามารถเลือกใช้ของดีมีประโยชน์ทั้งเครื่องเคียงรูปแบบหลากหลาย อาทิ ผัก เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ จะมาในรูปแบบต้ม ตุ่น หรือของสดๆ ลวกให้สุกพอดี ก็ได้รับความนิยมอร่อยแตกต่างกันไปตามความชอบ ได้คุณค่าทางสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ แถมด้วยน้ำซุปร้อน ๆ เคี้ยวด้วยน้ำต้มกระดูกกับสมุนไพรหลากหลายชนิด จนได้รสที่หอมหวานกลมกล่อม ซดคล่องคอ จากนั้นก็เลือกปรุงรสได้ตามใจ จะให้รสจัดหรือสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ เลือกปรุงรสชาติอ่อน ๆ รับ



ประทานแล้วสบายท้อง ดีต่อสุขภาพไม่น้อย ก๋วยเตี๋ยวจึงเป็นเมนูที่เหมาะสมสำหรับคนทุกเพศทุกวัยเป็นอย่างดี

ก๋วยเตี๋ยวมากับคนจีนที่อพยพเข้ามาอยู่ในประเทศไทย แต่จะเริ่มมีครั้งแรกสมัยไหนนั้น เป็นเรื่องยากที่จะบอกชัด คนจีนเริ่มอพยพเข้ามาจริงตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนกลางถึงสมัย กรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น แต่จำนวนผู้อพยพจะมากเป็นพิเศษในช่วงสมัยรัชกาลที่ 4 และรัชกาลที่ 5 ซึ่ง สัมพันธ์กับการเติบโตของย่านคนจีนที่สำเพ็ง และเยาวราชในสมัยนี้ก็มีรายงานว่า มีเรือเจ๊กขาย ก๋วยเตี๋ยวให้เห็นแล้วแม้ก๋วยเตี๋ยวจะมากับคนจีน แต่เมื่อกาลเวลาหมุนผ่านไปคนไทยได้หันมา รับประทานก๋วยเตี๋ยวและทำก๋วยเตี๋ยวขายมากขึ้นเรื่อย ๆ ก๋วยเตี๋ยวรสชาติไทยจึงพัฒนาขึ้น ประจักษ์พยานที่ดีที่สุด คือ ผัดไทย ซึ่งถือเป็นก๋วยเตี๋ยวผัดแบบไทย (ศิริลักษณ์ รอดยงค์, 2550, หน้า 91)

สมัยสุโขทัย มีหลักฐานว่ามีการค้าขายกับประเทศจีน การเจริญสัมพันธ์ไมตรีระหว่างพระเจ้าหงวนลี โจ้วฮ่องเต้ กับพ่อขุนรามคำแหง อิทธิพลของจีนเข้าสู่ทุกประเทศในแหลมทอง ก๋วยเตี๋ยวอาจเข้ามาในสมัยนั้น แต่ไม่มีหลักฐานที่จะสืบคนได้ และอาหารหลักของไทยคือ ข้าว ดังนั้นก๋วยเตี๋ยวน่าจะเป็นอาหารยุคหลังสมัยรัตนโกสินทร์ ซึ่งคนจีนที่เข้ามาทำมาหากินในไทย ได้ทำก๋วยเตี๋ยวขายด้วยการหาบ หรือพายเรือขายก่อนจะมาตั้งร้าน (มาลี เพชรพิพัฒน์, 2552)

บะหมี่เซี่ยงชากังราวจังหวัดกำแพงเพชรได้พัฒนามาจากสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม เพราะได้มีการสนับสนุนให้คนไทยกินก๋วยเตี๋ยวโดยร้านที่มีชื่อเสียงในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 มีร้านที่มีชื่อเสียง คือ ร้านเจ๊กเท่ง ร้านเจ๊กฮ้อ ร้านเจ๊กเซี่ยง จากคำบอกเล่าของ อาจารย์สุมาลี หรั่งประเสริฐ บุตรนายตั้งหยงเซี่ยง (ร้านเจ๊กเซี่ยง) มาจากเมืองซัวเถาตั้งแต่ปี 2475 ได้ยึดอาชีพขายก๋วยเตี๋ยวมาตลอด สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 กิจการขายก๋วยเตี๋ยวร่ำรวยมากเพราะขายให้ทหารญี่ปุ่นที่เข้ามาในกำแพงเพชร ต่อมาบรรดาลูก ๆ ได้สืบทอดขายก๋วยเตี๋ยวบะหมี่ถึง 4 ร้านคือ ร้านบะหมี่ชากังราว, ร้านบะหมี่เซี่ยง, ร้านเซี่ยงบะหมี่, ร้านฮู้ต รสเด็ด ซึ่งทั้ง 4 ร้านได้ทำกิจการขายก๋วยเตี๋ยวสืบกันมานับ 70 ปี (มาลี เพชรพิพัฒน์, 2552)

จากบทสัมภาษณ์ มติชนออนไลน์ เรื่องถวิลหา ‘บะหมี่ชากังราว’ บะหมี่ชิ้นหนึ่งคู่เมืองกำแพง ได้กล่าวไว้ว่า ร้านบะหมี่เซี่ยงชากังราวมีการบริหารกิจการร่วมกันระหว่าง มณฑา รัชชชน และ อำนาจ รัชชชน ซึ่งเป็นต้นตำรับบะหมี่ชากังราวมาจาก นายเซี่ยง ที่อพยพมาจากเมืองจีน ทำบะหมี่เข็นรถขาย ถือเป็นเจ้าแรก ๆ ในจังหวัดกำแพงเพชร ต่อมาพ่อของสามี คือ นายคิดคะเน รัชชชน ซึ่งเป็นลูกชายคนโตของนายเซี่ยงได้แตกออกไปเปิดร้านของตัวเอง ตั้งชื่อว่าบะหมี่ชากังราวที่ลานโพธิ์ตั้งแต่ปี 2503 ขายตั้งแต่ชามละ 2 บาท จนถึงปัจจุบันชามละ 30 บาท ด้วยความมร่อยและพิถีพิถัน ทำให้ลูกค้าพูดกันปากต่อปากจนเป็นที่รู้จักโด่งดัง

สูตรลับการทำบะหมี่ที่ตกทอดกันมาถึง 3ชั่วอายุคน ไม่ทำให้รสชาติความมร่อยตกหล่นไปกับกาลเวลาแม้แต่น้อย ด้วยฝีมือการทำบะหมี่ใหม่เส้นสด และการปรุงรสชาติที่คงเส้นคงวา ทำให้ร้าน “บะหมี่ชากังราว” (เจ้าเก่า) ที่ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ได้รับความนิยมจากคนเมืองกำแพงไม่เสื่อมคลาย



บะหมี่ซดกึ่งราว เดิมเรียกว่าบะหมี่เซียง เล่ากันว่านายเซียง รักชนม์ (แซ่แต้) เป็นผู้ริเริ่มปรุงสูตรขึ้น นายเซียงเป็นชาวจีนที่อพยพมาอาศัยอยู่ในกำแพงเพชรโดยยึดอาชีพทำก๋วยเตี๋ยวขาย ด้วยการปรุงน้ำก๋วยเตี๋ยวได้อร่อยเข้มข้น ทั้งเส้นบะหมี่ก็ทำเอง ต่อมาจึงแพร่หลายกลายเป็นที่นิยมของชาวกำแพงเพชร เส้นบะหมี่นั้น ใช้น้ำเป้งสาตินวดกับไข่แดง น้ำเปล่า และเชื้อทำบะหมี่ จนเหนียวนุ่มเข้ากันดี หลังจากนั้นก็นำแป้งมาคลี่เป็นแผ่นบาง ๆ แล้วหั่นเป็นเส้น รานไหนที่อร่อย ๆ จะทำเส้นเองวันต่อวัน เส้นจะสดใหม่ เอกลักษณ์ของเส้นทำเองแบบนี้คือค่อนข้างแข็งกว่าเส้นโรงงาน จึงเคี้ยวเพลินกว่า ยิ่งสั่งแบบแห้งมายิ่งอร่อย ส่วนน้ำก๋วยเตี๋ยวเป็นน้ำต้มกระดูกหมูที่เคี่ยวจนได้รสหวาน แล้วปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ ส่วนเครื่องที่ใส่ในก๋วยเตี๋ยวมียหลายอย่างได้แก่ หมูสับ หมูแดง หนั๋งหมู ตับหมูต้ม หอมเจียว กระเทียมเจียว พริกป่น ถั่วงอก และถั้วฝักยาว ที่ต่างกับก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ชัด ๆ คงจะเป็นการไม่ใส่ถั้วลิสงตัว ทั้ง 4 ร้านเป็นสูตรเดียวกันหมด เพราะทุกร้านเป็นพี่น้องกัน ต่างกันแค่ร้านหนึ่งมีหมูสะเต๊ะ แต่อีกร้านหนึ่งไม่มีแต่มีติ่มซำ (อำนาจ รักชนม์, การสัมภาษณ์, 15 ตุลาคม 2564) ผู้เขียนได้มีการสำรวจพื้นที่ ร้านบะหมี่เซียงซดกึ่งราว และได้สัมภาษณ์ เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2564 แล้วสรุปเมนูและภาพร้านของบะหมี่เซียงซดกึ่งราว

จากการสัมภาษณ์อำนาจ รักชนม์ เจ้าของร้าน เครื่องปรุงของทางร้านจะมีเยอะแยะมากมายแต่บางอย่างไม่สามารถบอกได้ เครื่องปรุงหลัก ๆ คือดังนี้

## เครื่องปรุง

บะหมี่ เกี้ยว หมูสับ หมูแดง ตั้งฉ่าย ผักชีฝรั่งหั่นฝอย แผ่นเกี้ยว เนื้อหมูสับบด (ปรุงรสด้วยสามเกลอ พริกไทยป่น และซอสปรุงรส) ผักกวางตุ้งกระเทียมเจียว ตั้งฉ่าย ถั้วฝักยาวลวก

1. เส้นบะหมี่เซียง
2. หมูสับ
3. หมูแดง
4. ผักชีฝรั่ง
5. ถั้วฝักยาวลวก
6. ตั้งฉ่าย

จากการสัมภาษณ์อำนาจ รักชนม์ ถึงขั้นตอนการปรุงหรือวิธีการทำของบะหมี่เซียงซดกึ่งราว ขั้นตอนตอนปรุงไม่ได้ซับซ้อนมากแต่จะมีสูตรของทางร้านที่สืบทอดกันมารุ่นสู่รุ่น มีดังนี้

## ขั้นตอนการปรุง

1. หมักหมูแดง: นำสันนอกหมูมาทำการหมักด้วยเกลือ พริกไทย น้ำตาลทราย ซอสหอยนางรม ซอสพริก และสัผสมอาหารเล็กน้อย คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง ทำน้ำซุบบะหมี่เกี้ยว



2. ตั้งน้ำให้เดือด: จากนั้นใส่รากผักชีและกระดุกเล็งลงไป ตามด้วยกระเทียม หอมใหญ่ แล้วต้มจนเดือด เคี่ยวไฟอ่อน ๆ ไปเรื่อย ๆ
3. ห่อเกี้ยว นำแผ่นเกี้ยวมาห่อหมูบดปรุงรสที่เตรียมไว้
4. ต้มและอบ หมูแดง นำหมูที่หมักได้ที่แล้ว ต้มลงในน้ำเดือดใส่น้ำให้ท่วมชิ้นหมูหั่นๆ ปิดฝาทิ้งไว้ จนหมูสุกดี หลังจากนั้นนำขึ้น แล้วไปอบต่อด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที เมื่อได้หมูแดงแล้ว นำมาหั่นเฉียง ๆ ให้ได้ชิ้นที่พอดี
5. ลวกส่วนผสม ตั้งน้ำโดยใช้ไฟกลาง นำผักกวางตุ้ง เกี้ยว เส้นบะหมี่ ลวกได้เลยค่ะ ใช้เวลาประมาณ 10-30 วินาที

## จัดเสิร์ฟ

นำผักกวางตุ้ง เกี้ยว และเส้นบะหมี่จัดใส่ชาม วางด้วยหมูแดงหั่นชิ้น โรยต้นหอมผักชี กระเทียมเจียว แล้วเติมน้ำซุปรอบๆ หมูแดงที่ติดก้นกระทะ และกระเทียมเจียว ปรุงรสชาติตามชอบ ก็จัดขึ้นเสิร์ฟได้

## บทสรุป

จากการศึกษาบะหมี่เซี่ยงชากังราวกำแพงเพชร วัดอุประสงค์ที่ 1) ประวัติความเป็นมาบะหมี่เซี่ยงชากังราวพบว่า มีมาตั้งแต่สมัยสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 และคนที่คิดค้นและปรุงสูตรคือ นายเซี่ยง รักษ์ชน (แซ่แต้) เป็นผู้เริ่มปรุงสูตร นายเซี่ยงเป็นคนจีนที่เข้ามาอยู่ในจังหวัดกำแพงเพชร และได้ยึดอาชีพทำก๋วยเตี๋ยวมาหลายปี และกิจการก๋วยเตี๋ยวก็ร่ำรวยมากขึ้นเพราะขายให้กับทหารญี่ปุ่นที่เข้ามาในกำแพงเพชรต่อมาก็ได้สืบทอดกันมาหลายต่อหลายรุ่น จึงทำให้คนสมัยก่อนและสมัยนี้รู้จักและเรียกติดปากกันว่า บะหมี่เซี่ยงวัดอุประสงค์ที่ 2) ขั้นตอนการปรุงและการจัดเสิร์ฟ พบว่า เป็นขั้นตอนที่สำคัญมีความพิถีพิถันกันออกไปกัน แต่ละร้าน ดูภายนอกอาจจะเหมือนธรรมดาแต่ถ้าเรามาศึกษาลงไปในแต่ละขั้นตอนทางร้านจะใส่ใจทุกรายละเอียด เพราะทำทุกอย่างตามสูตรที่สืบทอดกันมาหลายต่อหลายรุ่นเพื่อให้รสชาติคงเดิม การใช้เครื่องปรุงมีมากมายหลายชนิดเช่น บะหมี่เกี้ยว หมูสับ และยังมีผักกวางตุ้งกระเทียมเจียว ตั้งฉ่าย ถั่วงอกยาวลวก และยังมีอีกหลายขั้นตอน คือ ขั้นตอนการปรุงมีดังนี้ การหมักหมูแดง นำสันนอกหมูเอาไปหมักพริกแห้งแล้วทิ้งไว้ 1-2 ชั่วโมง หลังจากนั้น นำไปต้มในน้ำที่เดือดและต่อไปให้น้ำไปอบด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที เมื่อเสร็จแล้ว นำหมูแดงมาหั่นเป็นชิ้นเฉียง ๆ การทำน้ำซุปรองต้องใช้เวลาหน่อยถ้าไฟแรงมากรสชาติน้ำซุปรองก็จะเปลี่ยนต้องไม่รีบขั้นตอนการทำน้ำซุปรอง ตั้งน้ำให้เดือด หลังจากนั้นใส่รากผักชีและกระดุกเล็งลงไปในหม้อ ตามด้วยกระเทียม หอมใหญ่ แล้วต้มจนเดือด เคี่ยวไฟอ่อน ๆ ขั้นตอนห่อเกี้ยว นำแผ่นเกี้ยวออกมาแล้วนำมาห่อหมูบดที่ปรุงรสจากทางร้าน การลวกส่วนผสม โดยต้องตั้งน้ำให้ใช้ไฟกลาง นำผักกวางตุ้ง เกี้ยว เส้นบะหมี่เอาลงไปลวกพร้อมกัน ใช้เวลาประมาณ 10-30 วินาที หลังจากนั้นนำของที่ลวกเสร็จแล้ว ลงใส่ในชาม และตักแต่งด้วยหมูแดงที่หั่นเป็นชิ้น



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

และโรยด้วยต้นหอมผักชีและกระเทียมเจียมแล้วเติบน้ำซุปลงในซาม หลังจากนั้นก็นำไปเสิร์ฟและปรุงรสได้ตามชอบรับรองอร่อย

คำสำคัญ : บะหมี่เชียงใหม่ กังราว บะหมี่กำแพงเพชร

ที่มา : <https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=บะหมี่เชียงใหม่ กังราวกำแพงเพชร>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-06-21

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=2110&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2110&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology