

จิรายุ แพทองคำ. (2566, พฤษภาคม), สตรีทฟู้ดต่างวัฒนธรรมที่ “แตกต่าง” แต่ “เหมือนกัน” : Gourmet & Cuisine : 274 : 80-81

อาจจะเป็นการบังเอิญหรือความใกล้ชิดกันทางวัฒนธรรมอาหารการกิน ทำให้ของกินสตรีทฟู้ดหลายๆ อย่าง ในแถบเอเชียบ้านเรานั้นมีความคล้ายคลึงกันอย่างน่าประหลาดใจ และบางอย่างก็อาจจะมีเรื่องราวความเป็นมาจากของกินเดียวกันด้วย เราจึงรวบรวมของกินที่เหมือนแผดคนละผามาให้เห็น

เซาปิ้ง ขนมแป้งทอดของจีนที่มักสอดไส้ถั่วหวาน เผือกกวน หรือ งาดำ จุดเด่นนั้นอยู่ที่เนื้อแป้ง หอมมัน เพราะมีส่วนผสมของมันเทศนั่นเอง

โอบันยากิ ขนมอบของญี่ปุ่นที่มีลักษณะเหมือนฝากลมๆ ประคบกัน ด้านในสอดไส้ได้หลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นถั่วแดง คัสตาร์ดไปจนถึงไส้ผสมผลไม้

โป่งเหนง เมนูแป้งทอดลูกกลมเสียบไม้สอดไส้ด้วยไส้กรอกที่ชวนชวนให้นึกถึงวัยเด็กที่หน้าโรงเรียน ตามตลาดนัด หรืองานวัด

คอร์นดอก เมนูไส้กรอกเสียบไม้ชุบแป้งข้าวโพดคอนมิลหนาๆ แล้วทอดจริงๆ มีกำเนิดจากสหรัฐอเมริกา แต่มาฮอตฮิตเมื่อประเทศเกาหลีใต้ มาทำให้แฟนซีขึ้น เช่น เพิ่มไส้ชีสหรือคอกเทลัดขนมปังให้ดูน่ากิน งานเทศกาลต่าง ๆ ก็จะต้องมีให้เห็น

ลอดช่องสิงคโปร์ ถึงจะชื่อว่าลอดช่องสิงคโปร์ แต่เจ้าแรกที่คิดค้นขึ้นมาคือร้านสิงคโปร์ โกชนาที่ตั้งอยู่บนถนนเจริญกรุง จึงเป็นที่มาของชื่อนั่นเอง ลอดช่องประเภทนี้จะใช้แป้งมันสำปะหลังแทนแป้งข้าวเจ้า ทำให้ได้ความหนึบหนับต่างไปจากลอดช่องปกติ

ลอดช่อง ของหวานที่เป็นวัฒนธรรมร่วมกันของประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ไม่ว่าจะเป็นไทย มาเลเซีย อินโดนีเซีย สิงคโปร์ ไปจนถึงเวียดนามมักได้ยินในอีกชื่อว่า “เจ็นดล” วัตถุดิบหลักคือแป้งข้าวเจ้าทำเป็นเส้นสีเขียว นิยมกินกับน้ำกะทิผสมน้ำตาลมะพร้าวใส่น้ำแข็งเพิ่มความสดชื่น

เซ็มเบ ข้าวเกรียบของญี่ปุ่นที่มาในแบบแผ่นกลมแบน ทำจากข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้าหนึ่งและตู่เป็นแป้ง นำไปอบทอด หรือย่างบนเตาร้อนๆ จนแข็งและกรอบ เป็นของว่างที่นำไปทำรสชาติได้หลากหลายทั้งคาวและหวาน แต่ดั้งเดิมนั้นมักทำด้วยโชยุและมิริน

ข้าวเกรียบเวอร์ชันของไทย ที่ดั้งเดิมนั้นมาจากข้าวก้นหม้อซึ่งกรอบเกรียม ปัจจุบันนี้ข้าวตังของไทยมีหลายรูปแบบ ทั้งชนิดที่เป็นของว่างโบราณอย่างข้าวตังหน้าตั้ง และที่เป็นของกินเล่น พกพาสะดวกอย่างข้าวตังหน้าหมูหยอง หน้ากุ้ง หน้าพริกเผา

