

ที่แท้ ซีอิ้ว ก็มีต้นกำเนิดจากน้ำปลาบ้านเราเอง

🕒 นำเสนอเมื่อ 12 ม.ค. 2552

ซีอิ้ว หรือภาษาอังกฤษเรียก Soy sauce เป็นซอสปรุงรสที่ใช้กันมากที่สุดในโลก
วันนี้มาลองติดตามกันว่า ประเทศไหนเป็นต้นกำเนิด ซีอิ้ว ประเทศไหนทำให้ ซีอิ้ว แพร่หลายไปทั่วโลก

จุดเริ่มต้นของ ซีอิ้ว แน่หนอนว่าตั้งอยู่ในประเทศจีนย้อนหลังไปกว่า 1 พันปี บริเวณตอนใต้ของจีนและภาคเหนือของไทย อานดูแล้วอาจจะยัง งงงวยอยู่ว่า ชื่อ ซีอิ้ว มันภาษาจีนชัด ๆ จะมาเกี่ยวกับประเทศไทยไปได้อย่างไร

ชื่อหรือไม่ว่า แรงบันดาลใจของ ซีอิ้ว เกิดจาก "น้ำปลา" ครับ แต่โบราณแล้วที่จีนกับไทยมีการค้าขายกันในท้องถื่นใกล้เคียง และทำให้ชาวจีนมีความคุ้นเคยกับ "น้ำปลา" ซอสที่เกิดจากการหมักเกลือกับปลาของไทยนี่แหละ ทำให้คนจีนสมัยนั้นเกิดความชอบและคิดจะนำไปเผยแพร่กับคนของตัวเองบ้าง ปัญหาติดอยู่ที่ว่า คนจีนทางตอนใต้ที่นั่นส่วนใหญ่กินเจ เขาจึงต้องหาวัตถุดิบทดแทนเพื่อผลิตซอสให้สีและรสชาติใกล้เคียงน้ำปลาที่สุด มีหลักฐานว่า ระยะเวลาของซีอิ้วผลิตจากการหมักผักชนิดต่าง ๆ กับเกลือ ได้เป็นซีอิ้วสีน้ำตาลอ่อนหรือสีเทา จนกระทั่งมาเจอวัตถุดิบที่ยอดเยี่ยมสำหรับซอสในที่สุด ได้แก่วัตถุดิบที่สมัยนั้นไซหมักทำเตาเจียวนั่นเอง

ซีอิ้วแพร่หลายในประเทศจีนเป็นอย่างมาก และขยายไปสู่ญี่ปุ่นโดยพระชาวญี่ปุ่นที่มาศึกษาพุทธศาสนาในประเทศจีน ได้นำสูตรการทำซีอิ้ว และเตาเจียวไปใช้กับประเทศตัวเองบางในปี ค.ศ.1228 เริ่มแรกเขาเรียกเตาเจียวว่า miso และซีอิ้วว่า tamari-shoyu ซึ่งต่อมารองเหลือเพียง shoyu (โชหุ)

ผิดกับในประเทศจีน โชหุในญี่ปุ่นไม่ใช่ของแพร่หลาย หากแต่เป็นของแพงและหายาก มีใช้กันในชนชั้นสูง เช่น ชามูไร และ โชกุน สูตรและวิธีการผลิตโชหุเป็นของหวงแหนในตระกูลและตกทอดกันมาตามรุ่นเท่านั้น โชหุไม่มีการนำออกมาขาย และหาซื้อได้ตามตลาดทั่วไป แต่ผลิตใช้กันในบ้าน (ปราสาท) ของตัวเอง โชหุหรือ soy sauce ของญี่ปุ่นจึงมีความหลากหลายแตกต่างกันหลายร้อยชนิดตามแต่ละตระกูล

ถ้ายังจำได้เกี่ยวกับการปกครองของญี่ปุ่นที่ผู้มีอำนาจมากที่สุดในประเทศคือ ชามูไรผู้รวบรวมกำลังไพร่พลได้มากที่สุด และสถาปนาตัวเองขึ้นเป็น โชกุน ดังนั้นโชกุนจึงมีการผลิตเปลี่ยนแปลงกันตามการต่อสู้แย่งชิงอำนาจ ในปี ค.ศ.1598 อิเอยะสุ โดกุกาวา (Ieyasu Tokugawa คนเดียวกับในเรื่องอิคิวซัง) ตอสูรวบรวมอำนาจ และสถาปนาตัวเองขึ้นเป็นโชกุนแทนตระกูล โตโยโตมิ (Toyotomi) โชกุนคนก่อน

ตระกูลมากิ (Maki) ซึ่งเป็นชามูไรใกล้ชิดและรับใช้ตระกูล โตโยโตมิ มานาน

หัวหน้าของตระกูลจึงต้องทำฮาราคีรี ฆ่าตัวตายตามไป ภรรยาและลูกได้หลบหนีออกจากปราสาทของตระกูล และเปลี่ยนชื่อแซ่ตัวเองเป็น โมกิ (Mogi) เพื่อไม่ให้มีใครจำได้ เดินทางจากเมือง เอโดะ (Edo) ไปอาศัยยัง โนตะ (Noda) และเปิดกิจการผลิตและขาย โชหุ สตรีของตัวเองขึ้น

กิจการของตระกูลโมกิเจริญก้าวหน้าอย่างยิ่ง เพราะว่าเป็นครั้งแรกที่มีการผลิตและนำโชหุออกขายให้ประชาชนทั่วไป ตระกูลโมกิกลายเป็นตระกูลพอคาที่ร่ำรวย มีชาบูไรหลายตระกูลนำโชหุสูตรของตัวเองที่ผลิตออกมาขายบ้างโดยเฉพาะในเมืองโนตะ มีการตั้งชมรมผู้ผลิตโชหุขึ้น รวบรวมผู้ผลิตโชหุกว่า 200 สูตร และกลายเป็นจุดเริ่มต้นของการตั้งบริษัทผลิตโชหุหรือซีอิ๊วที่รู้จักกันดีไปทั่วโลกในชื่อ คิโคแมน (Kikkoman)

ราวปลายศตวรรษที่ 19 ญี่ปุ่นเริ่มมีการเปิดประเทศค้าขาย Professor Lunge และ Langgardt นักวิทยาศาสตร์ชาวเยอรมัน 2 คนที่ทำงานเป็นอาจารย์สอนใน Tokyo Imperial University เดินทางไปยังโนตะ เพื่อศึกษาการผลิตโชหุจากตระกูลโมกิ ต่อมาทั้งสองคนเดินทางกลับไปยังยุโรป และนำสูตรไปผลิต soy sauce เองในชื่อ แมกกี (Maggi) อย่างแพร่หลาย

ในเมืองไทยเอง หลังจากนำซอสแมกกีมาขายจนโด่งดัง มีการผลิตซอสออกมามากมายแข่งในหลากหลายยี่ห้อ ไม่ว่าจะเป็น ภูเขาทอง ฉลากทอง ฯลฯ หารู้ไม่ว่า ต้นกำเนิดของซอสต่าง ๆ นั้น ล้วนแต่มีที่มาจาก "น้ำปลา" ที่เราใช้กันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายายหลายร้อย หลายพันปีก่อน !!! โลกนี้กลมดีเหลือเกิน ...

ขอบคุณที่มา <http://www.100mag.com/know007.html>