สาระน่ารู้ ....กระเพาะปลา

นำเสนอเมื่อ : 17 ส.ค. 2552

จากข้อมูลนิตยสาร "**ครัว**" ฉบับส.ค.บอกว่า เอกสารโบราณของจีนหลายชิ้น เปรียบกระเพาะปลาหรือ "**ยาเปา**" **เป็น "โสมทะเล"**
และถือเป็นเครื่องบรรณาการที่หัวเมืองแถบชายฝั่งทะเลจะต้องจัดถวายแด่พระเจ้าแผ่นดินจีนมาตั้งแต่สมัยราชอาณาจักรถัง

ในเอกสารประวัติศาสตร์ราชอาณาจักรถังฉบับใหม่ "ซินถังซู" เรียบเรียงโดยโอวหยังซิวและคณะในสมัยเปย่เว่ย (ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 11) บันทึกว่า แคว้นอู๋ (เมืองซูโจวในปัจจุบัน) จัดส่งยาเปา 7 ชั่งมาถวายทุกปี

ขณะที่ในหนังสือ "ฉีหมิง เย่าซู่" ของเจี่ยซือเส ชาวราชอาณาจักรเป่ยเว่ย (ค.ศ.386-543) ก็กล่าวถึงการแปรรูปและการกินกระเพาะปลาจากถุงลมปลาสือโส่ว (หรือปลาหวงหวี-yellow croaker)

จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า ชาวจีนรู้จักกินกระเพาะปลามานานกว่า 1,600 ปีแล้ว

กระเพาะปลาแท้จริงแล้วหาใช่กระเพาะจากปลาไม่ หากนำมาจาก**ถุงลมปลา**ที่ถูกมองว่าไร้ค่า คนจีนนำมาแปรรูปจนกลายเป็นของกิน "มีระดับ" ผู้คนหลงใหลในรสชาติมาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน

กระเพาะปลาได้จากถุงลมปลากว่าสิบชนิด เช่น ปลาอึ่งฮวยฮื้อ ปลาอึ่งตุงฮื้อ ปลาตงหั่วชิ้ม ปลาคาร์พจีนหลายชนิด เช่น เฉาฮื้อ หลีฮื้อ เป็นต้น รวมทั้งปลาไหลทะเล ปลากะพง ปลาเหมี่ยงฮื้อ

กระเพาะปลาชั้นเลิศที่สุดมาจากถุงลมปลาหวงฉุนหวี (chiness bahaba)
ซึ่งเป็นปลาเมี่ยงฮื้อชนิดหนึ่งที่ทางการจีนขึ้นบัญชีเป็นสัตว์สงวนของชาติ กระเพาะปลาจากถุงลมปลาชนิดนี้เรียกว่า จินเฉียนเจียว หรือกิมจี่กา ในสำเนียงแต้จิ๋ว ถ้ามีคุณภาพดี ราคาสูงหลายหมื่นบาทต่อกิโลกรัมเลยทีเดียว

สิ่งเดียวที่พอจะเทียบชั้นกระเพาะปลาชนิดนี้ได้ก็คงมีแต่โสมเก่าเก็บนานปีเท่านั้น

ตลาดในฮ่องกงเรียกกระเพาะปลาโดยรวมว่า **ฮวาเจียว** (huajiao)
และจำแนกออกเป็นหลายชนิดตามคุณภาพ ขณะที่คนแต้จิ๋วจำแนกคร่าวๆ เป็น **2 ชนิด** คือ
กระเพาะปลา**สำหรับเป็นยา** เรียกว่า หื่อกา (he ga) และ**สำหรับใช้ทำอาหาร** เรียกว่า หื่อเผีย (he pio)

สำหรับบ้านเรา เมนูที่ดูจะคุ้นหน้าคุ้นตาและคุ้นลิ้นคนไทยที่สุดก็เห็นจะเป็นกระเพาะปลาน้ำแดง ส่วนใหญ่มาจากปลาไหลทะเลที่ทอดพองตามแบบแต้จิ๋ว มีชื่อเรียกเช่น อี่เซ็ง, ตือกัง หรือจากปลาอื่นๆ หรือจับเผีย กระเพาะปลาเหล่านี้ราคาไม่แพงนัก จึงเป็นที่นิยมในบ้านเรา

ข้อมูลจาก :