

## ทำไม "บาเก็ตต์" หรือ "ขนมปังฝรั่งเศส" จึงทำเป็นแท่งยาว?

นำเสนอเมื่อ : 2 ก.ย. 2556

**"บาเก็ตต์" (Baguette)** ที่มีความหมายว่า "แท่งไม้" ตามรูปลักษณะของมัน  
เอกลักษณ์ของมันคือความกรอบของเปลือก บาเก็ตต์ผัดกับขนมปังทั่วไปตรงความ "กรอบนอกนุ่มใน"  
ทำให้เวลาผ่า ตัด หรือฉีกเป็นชิ้นๆ ทำได้ง่าย และขนมปังไม่เสียรูป  
บาเก็ตต์เป็นขนมปังที่คนฝรั่งเศสกินกันอย่างแพร่หลายจนแทบจะกลายเป็นขนมปังประจำชาติ  
ทำให้คนส่วนใหญ่เรียกบาเก็ตต์ว่า "ขนมปังฝรั่งเศส"



**"บาเก็ตต์" (Baguette)**

แต่จริงๆ แล้ว ต้นกำเนิดของบาเก็ตต์ไม่ใช่ของฝรั่งเศสแท้ๆ หากมันมีต้นกำเนิดจาก "เวียนนา"  
ประเทศออสเตรีย ในช่วงประมาณยุคกลางศตวรรษที่ 19

ขนมปังฝรั่งเศสจริงๆ แบบดั้งเดิมคือ "บูล" (Boule) ครับ เป็นขนมปังกลมๆ ใหญ่ๆ  
ซึ่งขนมปังบูลนี่คนฝรั่งเศสกินกันมานานจนเป็นประวัติศาสตร์และเป็นที่มาของคำว่าเบเกอรี่ของภาษาฝรั่งเศสที่ออกเ  
เสียงว่า "บูลองเมอวรี"(Boulangerie) ดวย



## ขนมปังบูล

เหตุที่คนฝรั่งเศสหันมากินบาเกตต์แทนบูลกันทั้งประเทศ ก็เพราะรูปร่างที่ไม่เป็นก้อนอวบกลม ทำให้เนื้อขนมไม่สุกจนเกินไป และความกรอบของผิวพอดีกับความหยุ่นของเนื้อขนม  
อย่างที่ภาษาขนมปังเรียกว่าได้ส่วนกันระหว่าง "เปลือก/crust" และ "ปุ่ย/crumb" ง่ายๆ คืออร่อยกว่า  
เนื้อถูกปากกว่า นอกจากนี้ ในช่วงปี ค.ศ.1920 ฝรั่งเศสเคยมีกฎหมายแปลกๆ คือห้ามคนทำงานกอนดีส์  
ทำให้การอบขนมปังบูลไม่ทันเวลาเปิดร้าน เพราะใช้เวลาอบนานกว่าบาเกตต์  
จึงได้มีการออกแบบรูปทรงของขนมปังใหม่ให้สามารถทำและอบสุกได้อย่างรวดเร็ว  
ทันเวลาของผู้คนที่จะมาซื้อขนมปังไปรับประทานในเวลาเช้า และรูปทรงใหม่นี้  
เหมาะแก่การหันทำแซนวิชได้เร็วขึ้นอีกด้วย

ประวัติศาสตร์การกินขนมปังของฝรั่งเศสจึงพลิกโฉมไปนิยมกินบาเกตต์แท่งยาวจากออสเตรีย  
และนิยมสืบต่อมาจนกลายเป็นขนมปังประจำชาติด้วย

เรียบเรียงจาก [TrueLife.com](http://TrueLife.com) และ [LovetoKnow](http://LovetoKnow)