ทำไม "บาแก็ตต์" หรือ "ขนมปังฝรั่งเศส" จึงทำเป็นแท่งยาว?

นำเสนอเมื่อ : 2 ก.ย. 2556

"บาแก็ตต์" (Baguette) ที่มีความหมายว่า "แท่งไม้" ตามรูปลักษณ์ของมัน เอกลักษณ์ของมันคือความกรอบของเปลือก บาแก็ตต์ผิดกับขนมปังทั่วไปตรงความ "กรอบนอกนุ่มใน" ทำให้เวลาผ่า ตัด หรือเฉือนเป็นส่วนๆ ทำได้ง่าย และขนมปังไม่เสียรูป
บาแก็ตต์เป็นขนมปังที่คนฝรั่งเศสกินกันอย่างแพร่หลายจนแทบจะกลายเป็นขนมปังประจำชาติ ทำให้คนส่วนใหญ่เรียกบาแก็ตต์ว่า "ขนมปังฝรั่งเศส"

"บาแก็ตต์" (Baguette)

แต่จริงๆ แล้ว ต้นกำเนิดของบาแก็ตต์ไม่ใช่ของฝรั่งเศสแท้ๆ หากมันมีต้นกำเนิดจาก "เวียนนา" ประเทศออสเตรีย ในช่วงประมาณยุคกลางศตวรรษที่ 19

ขนมปังฝรั่งเศสจริงๆ แบบดั้งเดิมคือ "บูล" (Boule) ครับ เป็นขนมปังกลมๆ ใหญ่ๆ ซึ่งขนมปังบูลนี้คนฝรั่งเศสกินกันมานานจนเป็นประวัติศาสตร์และเป็นที่มาของคำว่าเบเกอรี่ของภาษาฝรั่งเศสที่ออกเสียงว่า "บูลองเฌอฆรี"(Boulangerie) ด้วย

ขนมปังบูล

เหตุที่คนฝรั่งเศสหันมากินบาแก็ตต์แทนบูลกันทั้งประเทศ ก็เพราะรูปร่างที่ไม่เป็นก้อนอวบกลม ทำให้เนื้อขนมไม่สุกจนเกินไป และความกรอบของผิวพอดีกับความหยุ่นของเนื้อขนม อย่างที่ภาษาขนมปังเรียกว่าได้สัดส่วนกันระหว่าง "เปลือก/crust" และ "ปุย/crumb" ง่ายๆ คืออร่อยกว่า เนื้อถูกปากกว่า นอกจากนี้ ในช่วงปี ค.ศ.1920 ฝรั่งเศสเคยมีกฎหมายแปลกๆ คือห้ามคนทำงานก่อนตีสี่ ทำให้การอบขนมปังบูลไม่ทันเวลาเปิดร้าน เพราะใช้เวลาอบนานกว่าบาแก็ตต์ จึงได้มีการออกแบบรูปทรงของขนมปังใหม่ให้สามารถทำและอบสุกได้อย่างรวดเร็ว ทันเวลาของผู้คนที่จะมาซื้อขนมปังไปรับประทานในเวลาเช้า และรูปทรงใหม่นี้ เหมาะแก่การหั่นทำแซนวิชได้เร็วขึ้นอีกด้วย

ประวัติศาสตร์การกินขนมปังของฝรั่งเศสจึงพลิกโฉมไปนิยมกินบาแก็ตต์แท่งยาวจากออสเตรีย และนิยมสืบต่อมาจนกลายเป็นขนมปังประจำชาติด้วย

เรียบเรียงจาก TrueLife.com และ LovetoKnow