

บทที่ 1

คำที่ไม่มีอยู่จริงในอินเดีย

เส้นทางของคำว่าแกงกะหรี่ จากถิ่นทวีป ผ่านเรืออังกฤษ สู่สามข้าวญี่ปุ่น

ถ้าคุณเดินเข้าไปในครัวบ้านหนึ่งในรัฐทมิฬนาฑูทางตอนใต้ของอินเดีย แล้วบอกเจ้าของบ้านว่าคุณอยากกิน "แกงกะหรี่" เขาจะมองคุณด้วยสายตาขงเล็กน้อย ไม่ใช่เพราะเขาไม่รู้จักคำนั้น แต่เพราะคำนั้นไม่ได้หมายถึงอาหารจานใดจานหนึ่ง มันเหมือนคุณเดินเข้าครัวไทยแล้วบอกว่าอยากกิน "กับข้าว"

ในภาษาทมิฬมีคำว่า *kari* (கறி) ซึ่งหมายถึงของที่กินคู่กับข้าว โดยเฉพาะของที่ผัดหรือคลุกเครื่องเทศ บางบริบทหมายถึงเนื้อ บางบริบทหมายถึงผัดแห้ง ไม่มีบริบทไหนที่มันหมายถึงซอสสีน้ำตาลข้นราดข้าวสวยกับมันฝรั่งต้ม

ซอสสีน้ำตาลข้มนั้นคือสิ่งที่บิทนนี้จะเล่า และเรื่องของมันไม่ได้เริ่มที่อินเดีย แต่เริ่มที่ความเข้าใจผิดของคนเดินทางมาจากที่อื่น



โบสถ์เก่าที่ก่อฐานการค้าโปรตุเกสที่ชาวยูโรปากลุ่มแรกบันทึกคำว่า caril ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร

ชาวโปรตุเกสจดคำผิด ชาวอังกฤษเอาไปใช้ต่อ

ชาวยูโรปากลุ่มแรกที่บันทึกคำนี้ไว้เป็นลายลักษณ์อักษรคือชาวโปรตุเกส ซึ่งตั้งฐานการค้าที่กัวตั้งแต่ต้นศตวรรษที่สิบหก ในบันทึกของพวกเขาปรากฏคำว่า caril และ carree ใช้เรียกอาหารประเภทของเหลวรสจัดที่คนพื้นเมืองกินกับข้าว

สิ่งที่เกิดขึ้นตรงนี้คือกระบวนการที่นักภาษาศาสตร์เรียกว่าการเหมารวม คนนอกที่ไม่รู้ว่าอาหารแต่ละอย่างชื่ออะไร จึงใช้คำเดียวเรียกทุกอย่างที่หน้าตาคล้ายกัน อาหารที่ในภาษาถิ่นมีชื่อแยกกันเป็นสิบชื่อ กลายเป็นของ

อย่างเดียวกันในสายตาผู้มาเยือน

เมื่ออังกฤษเข้ามาแทนที่โปรตุเกสในฐานะมหาอำนาจในอนุทวีป คำนี้ก็เดินทางเข้าสู่ภาษาอังกฤษในรูป *currey* และ *curry* พร้อมกับความหมายที่ยิ่งกว้างขึ้นไปอีก

เอกสารชั้นต้น: สูตรแกงกะหรี่ภาษาอังกฤษที่เก่าที่สุดที่พิมพ์เผยแพร่

ปรากฏในหนังสือ *The Art of Cookery Made Plain and Easy* ของ อันนาห์ กลาสส์ ฉบับปี ๑๗๔๗ ภายใต้ชื่อสูตร "To make a Currey the India Way" สิ่งที่น่าสนใจสำหรับคนยุคนี้คือเครื่องเทศในสูตรนั้นมีแค่ **เมล็ดผักชีกับพริกไทย** ไม่มีขมิ้น ไม่มียี่ห่วย ไม่มีอะไรที่เราคิดว่าเป็นแกงกะหรี่เลย วิธีทำคือเอาไก่ต้มกับหัวหอมแล้วใส่เครื่องเทศสองอย่างนั้นบดละเอียด

ในฉบับพิมพ์ครั้งที่สี่ ปี ๑๗๕๑ ของหนังสือเล่มเดียวกัน สูตรถูกแก้ไขให้มีขมิ้นและขิงเพิ่มเข้ามา ซึ่งบอกเราสองอย่าง หนึ่งคือคนอังกฤษยุคนั้นยังคลำทางอยู่ สองคือรสชาติที่เรียกว่าแกงกะหรือนั้นถูก**ประกอบสร้างขึ้น**ทีละชั้นในครัวอังกฤษ ไม่ได้ถูกยกมาทั้งคันจากอินเดีย

ถ้าสำคัญถัดมาคือสิ่งที่เปลี่ยนแกงกะหรี่จากอาหารเป็นสินค้า นั่นคือ**ผงกะหรี่**

ในครัวอินเดีย ไม่มีใครใช้ผงเครื่องเทศผสมสำเร็จ แม้ครัวเลือกเครื่องเทศคั่ว บด และผสมใหม่ทุกครั้งตามอาหารแต่ละจาน สัดส่วนเปลี่ยนตามฤดู ตามวัตถุดิบ และตามคนกิน แต่คนอังกฤษที่กลับจากอินเดียแล้วคิดถึงรสนั้น ไม่มีทั้งความรู้และวัตถุดิบ สิ่งที่เขาต้องการคือกระป๋องที่เปิดฝาแล้วได้รสนั้นเลย

ผงกะหรี่ผสมสำเร็จจึงถือกำเนิดในลอนดอนช่วงปลายศตวรรษที่สิบแปด ขายในร้านขายของชำและร้านเครื่องหอม โฆษณาผงกะหรี่ที่เก่าที่สุดเท่าที่นักประวัติศาสตร์อาหารค้นพบ ลงในหนังสือพิมพ์ *Morning Post* ของลอนดอนเมื่อปี ๑๗๘๔ เป็นของร้านเครื่องหอมชื่อ Sorlie's Perfumery Warehouse เลขที่ ๒๓ ถนนพิกคาดิลลี ข้อความโฆษณาอวดสรรพคุณไว้เกินจริงตามแบบยุคนั้น ว่าผงนี้ทำให้กระเพาะย่อยอาหารได้ดี เลือดลมเดิน

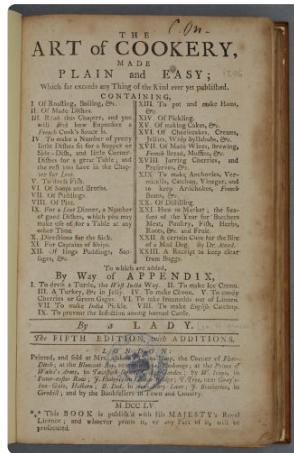
สะตอก และจิตใจกระปรี้กระเปร่า นี่คือจุดที่แกงกะหรี่กลายเป็นสิ่งที่ผลิตซ้ำได้ ขนส่งได้ และขายข้ามทวีปได้

ภาพโฆษณาของ Sorlie's Perfumery Warehouse ในหนังสือพิมพ์ Morning Post ปี ๑๗๘๔ หอสมุดแห่งชาติอังกฤษเก็บรักษาไว้ และถือกันว่าเป็นโฆษณาผงกะหรี่ที่เก่าที่สุดเท่าที่พบในอังกฤษ สำเนาภาพเปิดดูได้ที่ commons.wikimedia.org ในชื่อไฟล์ Sorlie's Curry Powder advertisement 1784

"วันที่เครื่องเทศถูกผสมไว้ล่วงหน้าในกระป๋อง คือวันที่แกงกะหรี่เล็กเป็นวิธีทำอาหาร แล้วกลายเป็นรสชาติชนิดหนึ่ง"

สิ่งที่ตามมาคือความจริงที่คนญี่ปุ่นเองก็ยอมรับ นั่นคือแกงกะหรี่เดินทางถึงญี่ปุ่นในฐานะอาหารอังกฤษ ไม่ใช่อาหารอินเดีย ญี่ปุ่นรับแกงกะหรี่จากมือของชาติที่เพิ่งรับมันไปเองเมื่อร้อยกว่าปีก่อนหน้า และรับมาในรูปแบบที่ผ่านการดัดแปลงมาแล้วอย่างน้อยสองชั้น

ฉบับสแกนของ *The Art of Cookery Made Plain and Easy* (๑๗๔๗) หมดลิขสิทธิ์แล้ว อ่านฟรีได้ที่ Internet Archive และคลัง Project Gutenberg สูตรแกงกะหรี่อยู่ในหมวดอาหารประเภทไก่



หน้าปก The Art of Cookery Made Plain and Easy ของฮันนาห์ กลาสส์ เล่มที่บรรจุสูตรแกงกะหรี่ภาษาอังกฤษที่เก่าที่สุดเท่าที่ตีพิมพ์



เรือของบริษัทอินเดียตะวันออกในทะเลจีน เส้นทางเดียวกับที่พาคำว่าแกงกะหรี่ออกจากอนุทวีปไปยังยุโรป

คำว่าแกงกะหรี่เข้าภาษาญี่ปุ่นครั้งแรกในปี ๑๘๖๐

ก่อนที่ญี่ปุ่นจะได้กินแกงกะหรี่ ญี่ปุ่นได้อ่านคำว่าแกงกะหรี่ก่อน



กำแพงหินริมน้ำของเดจิมะที่นางาซากิ เกะกะเทียมซึ่งเป็นประตูเดียวที่เปิดรับสินค้าและคำศัพท์จากตะวันตกตลอดยุคปิดประเทศ

ในปี ๑๘๖๐ ฟุกุซาวะ ยูกิจิ (福沢諭吉) ซึ่งต่อมาจะกลายเป็นนักคิดคนสำคัญที่สุดคนหนึ่งของยุคเมจิและเป็นคนบนธนบัตรหมื่นเยน ได้เรียบเรียงหนังสือคำศัพท์อังกฤษกับจีนเล่มหนึ่งขึ้นมา ในเล่มนั้นมีคำว่า curry ปรากฏอยู่ พร้อมคำอ่านภาษาญี่ปุ่นกำกับว่า コルリ ซึ่งอ่านว่า "โคะรุริ"

คำอ่านนั้นผิดจากที่เราออกเสียงกันทุกวันนี้ แต่มันคือหลักฐานว่าคำนี้เข้ามาถึงญี่ปุ่นตั้งแต่ก่อนการปฏิรูปเมจิแปดปี ในเวลาที่ยังไม่มีใครในประเทศเคยกินมัน



เม็ดพริกไทยสดที่เพิ่งเก็บจากเถา เครื่องเทศตัวเดียวที่มีอยู่ทั้งในสูตรของฮันนาห์ กลาสส์ ปี ๑๗๔๗ และในผงกะหรี่ทุกสูตรบนโลกทุกวันนี้

ญี่ปุ่นในเวลานั้นเพิ่งเปิดท่าเรือให้ชาวต่างชาติได้ไม่กี่ปี โยโกฮามะกลายเป็นประตูที่ทุกอย่างจากโลกภายนอกไหลเข้ามา และสิ่งที่ไหลเข้ามาพร้อมกับเรือสินค้าอังกฤษคือกระป๋องผงกะหรี่ยี่ห้อ ซี แอนด์ บี ซึ่งเป็นผงกะหรี่นำเข้าที่ครองตลาดญี่ปุ่นอยู่หลายสิบปีก่อนที่ญี่ปุ่นจะผลิตเองได้

สูตรแกงกะหรี่ญี่ปุ่นฉบับแรกใส่กบ

ในปี ๑๘๗๒ ซึ่งเป็นปีที่ห้าของยุคเมจิ มีตำราอาหารตะวันตกภาษาญี่ปุ่นออกมาสองเล่มในปีเดียวกัน เล่มหนึ่งชื่อ *เซโย ริโยริ ชินัน* (西洋料理指南) แปลว่า "คู่มืออาหารตะวันตก" และในเล่มนั้นมีสูตรแกงกะหรี่

สูตรนั้นเขียนไว้ประมาณนี้ให้สับหัวหอมต้นยาว ชิง และกระเทียม ผัดกับเนย เติมน้ำ ใส่เนื้อสัตว์ เคี่ยว แล้วใส่ผงกะหรี่กับแป้งสาลีละลายน้ำเพื่อให้ข้นจนถึงตรงนี้ฟังดูปกติดี แต่รายการเนื้อสัตว์ที่สูตรระบุคือ ไก่ กุ้ง หอยนางรม ปลา และ กบแดง

บริบท: ทำไมสูตรแรกถึงใส่กบ

คำอธิบายที่นักประวัติศาสตร์อาหารญี่ปุ่นให้ไว้มีสองทาง ทางแรกคือผู้เรียบเรียงแปลจากตำราอังกฤษที่ระบุ frog ซึ่งอาจหมายถึงส่วนของขาสัตว์ในศัพท์ครัวเก่าแล้วแปลตรงตัว ทางที่สองซึ่งน่าเชื่อถือว่าคือ ญี่ปุ่นยุคนั้นเพิ่งเลิกซื้อห้ามกินเนื้อสัตว์สี่เท้าได้ไม่กี่ปี เนื้อวัวหายากและแพงมาก ส่วนกบเป็นของที่หาได้ในนาข้าวทุกหมู่บ้าน

ที่น่าสนใจกว่าเรื่องกบคือหัวหอมต้นยาว สูตรไม่ได้ระบุหัวหอมใหญ่ทรงกลมอย่างที่เราใช้กันทุกวันนี้ เพราะในปี ๑๘๗๒ ญี่ปุ่นยังปลูกหัวหอมใหญ่ไม่เป็น ต้องใช้ต้นหอมญี่ปุ่นแทนไปก่อน

รายละเอียดเล็กๆ นี้อีกุณแจของทั้งบท เพราะมันบอกว่าแกงกะหรี่ญี่ปุ่นในรูปที่เรารู้จัก ต้องรอให้เกิดอย่างอื่นขึ้นก่อน

『西洋料理指南』(๑๘๗๒) หมดลิขสิทธิ์แล้ว เปิดอ่านฉบับสแกนได้ที่คลังดิจิทัลหอสมุดรัฐสภาแห่งชาติญี่ปุ่น dl.ndl.go.jp/pid/849073 สูตรแกงกะหรี่อยู่ในเล่มล่าง

สิ่งที่ต้องเกิดก่อน คือฮอกไกโด

ผักสามอย่างที่อยู่ในแกงกะหรี่ญี่ปุ่นทุกหม้อจนถึงวันนี้คือหัวหอมใหญ่ แครอท และมันฝรั่ง ทั้งสามอย่างไม่ใช่ผักญี่ปุ่นดั้งเดิม ทั้งสามอย่างเป็นผักเมืองหนาวของยุโรป และทั้งสามอย่างมาถึงโต๊ะอาหารญี่ปุ่นผ่านทางเดียวกัน นั่นคือโครงการพัฒนาฮอกไกโด

รัฐบาลเมจิตั้งสำนักงานพัฒนาฮอกไกโดขึ้นในปี ๑๘๖๙ เป้าหมายคือเปลี่ยนเกาะเหนือที่ยังไม่ถูกพัฒนาให้กลายเป็นฐานเกษตรกรรมและกั้นการ

ขยายอิทธิพลของรัสเซีย วิธีที่เลือกใช้คือจ้างผู้เชี่ยวชาญชาวตะวันตกเข้ามาสอนเกษตรกรรมแบบอเมริกัน พร้อมนำเมล็ดพันธุ์พืชเมืองหนาวเข้ามาทดลองปลูก

หนึ่งในผู้เชี่ยวชาญเหล่านั้นคือ วิลเลียม เอส. คลาร์ก ชาวอเมริกันซึ่งมาเป็นรองอธิการคนแรกของโรงเรียนเกษตรซัปโปโรในปี ๑๘๗๖ คลาร์กอยู่ที่ญี่ปุ่นแค่แปดเดือน แต่ทิ้งประโยคเอาไว้ว่า "Boys, be ambitious" ซึ่งกลายเป็นประโยคที่เด็กญี่ปุ่นทุกคนรู้จัก

สิ่งที่คนรู้จักน้อยกว่าคือกฎโภชนาการที่เขาวางไว้ให้นักเรียนประจำ คลาร์กเชื่อว่านักเรียนควรกินขนมปังแบบตะวันตกเพื่อให้ร่างกายแข็งแรง และห้ามกินข้าว โดยมีข้อยกเว้นเดียว

"ข้าวกินได้ ถ้ากินคู่กับแกงกะหรี่"

ประโยคนี้ถูกอ้างซ้ำในหนังสืออาหารแทบทุกเล่มจนกลายเป็นความจริงไปแล้ว แต่เมื่อไปค้นเอกสารที่โรงเรียนเกษตรซัปโปโรเก็บไว้จริง กลับไม่มีข้อความใดที่ผูกคลาร์กเข้ากับแกงกะหรี่โดยตรงเลย สิ่งที่มีคือบันทึกการจัดซื้อผงกะหรี่ในปี ๑๘๗๗ กับรายการอาหารในปี ๑๘๘๑ และข้อความในประวัติหอพักเคตึกเรียวกะระบะว่าห้ามใช้ข้าวนอกจากกินคู่กับไรซ์แคเร ที่สำคัญกว่านั้นคือสำนักงานโตเกียวของกรมพัฒนาออกไปโดเสิร์ฟไรซ์แคเรให้ชาวต่างชาติที่จ้างมาตั้งแต่ปี ๑๘๗๒ ซึ่งเป็นเวลาสี่ปีก่อนคลาร์กเดินทางมาถึง สรุปได้ว่ากฎห้ามกินข้าวโดยยกเว้นแกงกะหรือนั้นมีอยู่จริงในหอพัก แต่การยกความดีความชอบทั้งหมดให้คลาร์กคนเดียวเป็นการเล่าที่เกินหลักฐานเล่มนี้จึงเก็บเรื่องนี้ไว้ในฐานะตำนานที่มีเค้าความจริง ไม่ใช่ข้อเท็จจริงที่พิสูจน์แล้ว

ข้อยกเว้นนั้นทำให้แกงกะหรี่ราดข้าวกลายเป็นอาหารประจำโรงอาหารของสถาบันการศึกษาที่ทรงอิทธิพลที่สุดแห่งหนึ่งในภาคเหนือ และนักเรียนรุ่นแล้วรุ่นเล่าที่จบออกไปเป็นข้าราชการและครูก็พาความเคยชินนั้นติดตัวไปด้วย

ระหว่างนั้นเอง หัวหอมใหญ่ แครอท และมันฝรั่งก็เริ่มปลูกได้จริงใน

ชอกโกโด และกลายเป็นผลผลิตส่งลงมาขายทั่วประเทศในราคาที่คนธรรมดาซื้อได้

บริบท: ทำไมต้องเป็นสามอย่างนี้ ไม่ใช่อย่างอื่น

เหตุผลไม่ได้อยู่ที่รสชาติล้วนๆ แต่อยู่ที่คุณสมบัติเชิงเทคนิคที่บังเอิญลงตัวพอดี

- **หัวหอมใหญ่** มีน้ำตาลธรรมชาติสูงและมีสารประกอบกำมะถัน เมื่อผัดนานจะให้ความหวานลึกที่น้ำตาลทรายให้ไม่ได้ นี่คือฐานรสของทั้งหม้อ
- **แครอท** ให้ความหวานที่คงรูปได้แม้เคี้ยวนาน และให้สีส้มที่ตัดกับสีน้ำตาลของซอส
- **มันฝรั่ง** ปล่อยแบ่งออกมาช่วยให้ซอสข้นขึ้นอีกทาง และตัวมันเองดูดซอสเข้าไปจนกลายเป็นชิ้นที่อร่อยที่สุดในจานสำหรับหลายคน

ทั้งสามยังเก็บได้นานในที่เย็นโดยไม่ต้องแช่เย็น ซึ่งสำคัญมากในยุคที่ตู้เย็นยังไม่มีในบ้าน

โยโซคุ ดินแดนที่ไม่มีในแผนที่วัฒนธรรม

วัฒนธรรมการกินอาหารตะวันตกในญี่ปุ่นยุคนั้นรวมตัวอยู่ได้คำเดียวคือ **โยโซคุ** (洋食) แปลตรงตัวว่าอาหารตะวันตก แต่ในทางปฏิบัติมันหมายถึงอาหารตะวันตกที่ผ่านการดัดแปลงจนเข้ากับลิ้นและวิถีชีวิตญี่ปุ่นแล้ว

โยโซคุไม่ใช่อาหารฝรั่งแท้ และไม่ใช่อาหารญี่ปุ่น มันอยู่ตรงกลาง และตรงกลางนั่นคือที่ที่ของดีที่สุดหลายอย่างเกิดขึ้น สามเสาหลักของโยโซคุคือ ทงคัตสึ ครกเก้ และแกงกะหรี่ ซึ่งคนญี่ปุ่นเรียกรวมกันว่าสามยักษ์ใหญ่ บางสำนักนับโอมูโรซึเข้าไปด้วยเป็นตัวที่สี่ แต่สามตัวแรกคือชุดที่ถูกอ้างถึงบ่อยที่สุด

สิ่งที่ทำให้แกงกะหรี่ต่างจากอีกสองอย่างคือมันไม่ได้แค่ถูกดัดแปลง แต่มันถูก**ยึดครอง** ทุกวันนี้ถ้าคุณถามเด็กญี่ปุ่นว่าแกงกะหรี่เป็นอาหารของชาติไหน เด็กส่วนใหญ่จะตอบว่าญี่ปุ่น และในทางวัฒนธรรมพวกเขาไม่ได้ตอบ

ผิด

ราคาในยุคแรกยังสูงมาก มีบันทึกว่าร้านอาหารตะวันตกในโตเกียวช่วงปลายทศวรรษ ๑๘๗๐ ขายข้าวแกงกะหรี่ในราคาที่แพงกว่าถ้วยเต๋ียวไชบะหลายเท่าตัว มันจึงยังเป็นอาหารของคนเมืองชั้นกลางขึ้นไป

สิ่งที่ทำให้แกงกะหรี่ลงมาถึงคนทั้งประเทศมีสามอย่าง อย่างแรกคือกองทัพ ซึ่งเป็นเรื่องของบทที่ ๒ และบทที่ ๓ อย่างที่สองคือผงกะหรี่ที่ผลิตในประเทศได้เอง และอย่างที่สามคือสิ่งประดิษฐ์ที่คนไทยรู้จักดีในชื่อแกงกะหรี่ก้อน ซึ่งสองอย่างหลังอยู่ในบทที่ ๕



โยโกฮามะยุคเมจิ ประตูที่เครื่องเทศ เทคนิคครัว และคำศัพท์ใหม่ไหลเข้าสู่ญี่ปุ่นพร้อมกัน

ที่มาของคำว่า curry จากภาษาทมิฬผ่านโปรตุเกส และการที่ครัวอังกฤษประกอบสร้างรสแกงกะหรี่ขึ้นที่ละชิ้น ดู ลิซซี คอลลิงแฮม *Curry: A Tale of Cooks and Conquerors* (Chatto & Windus, ๒๐๐๕) และ คอลลีน เทย์เลอร์ เซน *Curry: A Global History* (Reaktion Books, ๒๐๐๙) ส่วนบริบทฝั่งญี่ปุ่นทั้งบท ดู 森枝卓士 『カレーライスと日本人』 (講談社, ๑๙๘๙) และ 小菅桂子 『カレーライスの誕生』 (講談社, ๒๐๐๒)

บทที่ 9

ทีมสี

ห้าตัวที่ทำงานกับตา ไม่ได้ทำงานกับลิ้น

มี การทดลองทางประสาทสัมผัสที่ทำซ้ำมาแล้วนับครั้งไม่ถ้วน คือให้คนชิมอาหารสองจานที่รสเหมือนกันทุกประการ ต่างกันแค่สี แล้วให้บอก ว่าจานไหนรสเข้มข้นกว่า ผลที่ได้เกือบทุกครั้งคือคนเลือกจานที่สีเข้มกว่า ทั้งที่ ปริมาณเครื่องปรุงเท่ากันเป๊ะ

นี่คือเหตุผลที่ทีมสีต้องมีบทของตัวเอง แม้ว่าสมาชิกส่วนใหญ่ของทีมนี้แทบไม่ใคร่สนใจเลยก็ตาม

วิทยาศาสตร์: ทำไมแกงกะหรี่ญี่ปุ่นถึงเป็นสีน้ำตาล ไม่ใช่สีเหลือง

ถ้าขมิ้นคือตัวให้สีหลักของแกงกะหรี่ แกงกะหรี่ญี่ปุ่นก็ควรจะเหลืองเหมือนแกงเหลืองอินเดียหรือข้าวหมกไก่ แต่มันไม่ใช่

สาเหตุคือในแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหนึ่งหม้อ มีแหล่งของสีอยู่สี่แหล่ง และขมิ้นเป็นแหล่งที่อ่อนที่สุด

- **รูขุมที่ผัดจนเป็นสีน้ำตาล** คือแหล่งสีที่แรงที่สุด แข็งกับไขมันที่ผ่านความร้อนให้สีน้ำตาลทองถึงน้ำตาลเข้ม
- **หัวหอมที่ผัดจนเปลี่ยนสี** ให้สีน้ำตาลแดงและความมันวาว
- **ขอสอสเตอร์ ซีอิ๊ว และสีคาราเมล** ในสูตรที่ใส่ ให้สีเข้มขึ้นอีกชั้น
- **ขมิ้น** ให้พื้นสีเหลืองที่อยู่ข้างใต้ทั้งหมดนั้น

ผลรวมของสี่แหล่งคือสีน้ำตาลอมส้มที่เป็นเอกลักษณ์ ถ้าคุณทำแกงกะหรี่แล้วได้สีเหลืองสด แปลว่าคุณผัดรูขุมอ่อนเกินไปหรือผัดหัวหอมน้อยเกินไป ไม่ใช่ว่าใส่ขมิ้นมากเกินไป

ขมิ้น Turmeric ウコン・ターメリック

Curcuma longa · วงศ์ขิง Zingiberaceae



ส่วนที่ใช้ เหง้าใต้ดิน ต้มหรือนึ่งแล้วตากแห้ง บดเป็นผง
สารหลัก เคอร์คูมิน ให้สีเหลือง ไม่ระเหย · เทอร์เมอรอน ให้
กลิ่นดินอ่อน ระเหยได้
บทบาท ทิมสี เป็นพื้นสีเหลืองของทั้งหม้อ กลิ่นเป็นรอง
จังหวัดใส่ ชั้น 3 บลุ่มในไขมันไฟอ่อน 30 วินาที
สัดส่วน 20–26 ก. ต่อผงกะหรี่ 100 ก. ใช้มากพองๆ กับเมล็ด

ผักชี

แทนด้วย ไม่มีตัวแทนที่แท้จริง ปาปริก้าให้สีได้แต่คนละโทนและไม่มีกลิ่นดิน
หาซื้อในไทย ทั่วไป ตลาดสดมีทั้งแบบผงและเหง้าสด แบบผงเลือกที่สั่งหอมทอง ไม่ใช่เหลืองซีด

กับดัก ใหม้ง่ายที่สุดในตู้เครื่องเทศ และเมื่อใหม้จะขมแบบกู่ไม่ได้ · คนจำนวนมากเข้าใจว่าขมิ้นคือ "รส
แกงกะหรี่" แล้วใส่เยอะ ผลคือได้กลิ่นดินฉุนกับความขมโดยไม่ได้กลิ่นแกงเพิ่มเลย

ปาปริก้า Paprika パプリカ

Capsicum annuum · วงศ์พริก Solanaceae



ส่วนที่ใช้ ผลพริกหวานตากแห้งแล้วบด มีทั้งแบบหวานและ
แบบรมควัน
สารหลัก แคปแซนทีนและแคโรทีนอยด์ ให้สีแดงส้ม · แทบไม่
มีแคปไซซินจึงไม่เผ็ด
บทบาท ทิมสี ดันสีไปทางแดงอมส้มและเพิ่มความหวาน
อ่อนของผลไม้แห้ง

จังหวัดใส่ ชั้น 3 พร้อมขมิ้น หรือใส่ตอนท้ายถ้าต้องการสีสดกว่า

สัดส่วน 5–10 ก. ต่อผงกะหรี่ 100 ก.

แทนด้วย พริกแดงปนหยาบที่ไม่เผ็ด หรือมะเขือเทศเข้มข้นถ้าต้องการแคสี

หาซื้อในไทย ซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไปในชั้นเครื่องเทศฝรั่ง แบบรมควันหาได้ที่ร้านวัตถุดิบนำเข้า

กับดัก มีน้ำตาลในตัวสูง จึงใหม้เร็วพองๆ กับขมิ้นและกลายเป็นขม · แบบรมควันมีกลิ่นแรงมาก ใส่ใน
แกงกะหรี่ญี่ปุ่นแล้วจะกลายเป็นแกงคนละสัญชาติทันที ให้ใช้แบบหวานธรรมดา

หญ้าฝรั่น Saffron サフラン

Crocus sativus · วงศ์ไอริส Iridaceae



ส่วนที่ใช้ ยอดเกสรตัวเมีย 3 เส้นต่อดอก เก็บด้วยมือ ต้องใช้ดอกหลายแสนดอกต่อหนึ่งกิโลกรัม

สารหลัก โครซินให้สี · ซาฟรานัลให้กลิ่น · พิโครโครซินให้ความขมอ่อน

บทบาท ทิมสี ระดับหยาบ ให้สีเหลืองทองสว่างที่เข้มข้นให้ไม่ได้ พร้อมกลิ่นหอมคล้ายฟางกับน้ำผึ้ง

จังหวัดใส่ แซในของเหลวอุ่น เช่นน้ำซุปรหรือนม 10–20 นาทีก่อน แล้วเทลงทั้งน้ำทั้งเส้น

สัดส่วน หยิบมือเดียวต่อหม้อ ราว 0.1–0.2 ก. ไม่ใส่ในผงกะหรี่มาตรฐาน

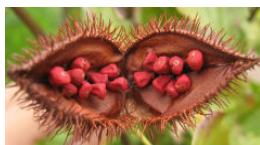
แทนด้วย ไม่มีตัวแทนด้านกลิ่น ถ้าต้องการแค่สีให้ใช้ขมิ้นหรือดอกคำฝอย

หาซื้อในไทย ร้านวัตถุดิบนำเข้าและร้านขายเครื่องเทศอินเดียแถวพาหุรัด ราคาสูง ควรซื้อจากร้านที่เชื่อถือได้

กับดัก ใส่เยอะไม่ได้ทำให้หอมขึ้น แต่ทำให้ขมและมึนกลืนคล้ายยา · เป็นเครื่องเทศที่มีของปลอมมากที่สุดในโลก ของปลอมที่พบบ่อยคือกลีบดอกคำฝอยย้อมสี วิธีทดสอบง่าย ๆ คือแช่น้ำ ของแท้จะปล่อยสีเหลืองทองออกมาช้าๆ ขณะที่เส้นยังคงสีแดงอยู่

คำแสด Annatto アナトー

Bixa orellana · วงศ์คำแสด Bixaceae



ส่วนที่ใช้ เยื่อสีแดงส้มที่หุ้มเมล็ดในฝัก ใช้ทั้งเมล็ดแช่น้ำมันหรือใช้แบบผง

สารหลัก บิกซินและนอร์บิกซิน ให้สีส้มแดงเข้ม ละลายได้ดีในไขมัน

บทบาท ทิมสี ให้สีส้มอมแดงโดยแทบไม่มีกลิ่นหรือรสปรกวน เหมาะกับสูตรที่อยากได้สีเข้มโดยไม่เพิ่มความขม

จังหวัดใส่ แซเมล็ดในน้ำมันร้อนอ่อน 2–3 นาทีจนน้ำมันเป็นสีส้ม แล้วกรองเมล็ดทิ้ง ใช้แต่น้ำมัน

สัดส่วน ไม่ใส่ในผงกะหรี่ ใช้เป็นน้ำมันแต่งสีราว 1 ช้อนชาต่อหม้อ

แทนด้วย ปาปริก้ารวมกับขมิ้นในอัตราส่วน 2 ต่อ 1

หาซื้อในไทย ร้านเครื่องเทศละตินและร้านวัตถุดิบเบเกอรี่ บางแห่งขายในชื่อสีผสมอาหารธรรมชาติ

กับดัก ดิคลีถาวรบนภาชนะพลาสติก เชียง และไม้พาย ใช้ภาชนะสเตนเลสหรือแก้วเท่านั้น · เป็นตัวเดียวกับที่อุตสาหกรรมใช้ย้อมสีซีลเชดคาร์ให้เป็นสีส้ม ซึ่งเป็นเรื่องที่ควรรู้ถ้าสูตรของคุณใส่ซีลอยู่แล้ว

ดอกคำฝอย Safflower เบนิบานา

Carthamus tinctorius · วงศ์ทานตะวัน Asteraceae



ส่วนที่ใช้ กีบดอกตากแห้ง สีส้มแดง
สารหลัก คาร์ธานีโนและสารสีเหลืองที่ละลายน้ำ
บทบาท ทิมสี ให้สีเหลืองส้มอ่อนในราคาที่ถูกกว่าหญ้าฝรั่น
หลายร้อยเท่า แต่ไม่ให้กลิ่นเลย
จังหวัดใส่ แขน้ำอุ่นเหมือนหญ้าฝรั่น หรือใส่ลงหม้อระหว่าง
เคี่ยว

สัดส่วน 1 ช้อนชาต่อหม้อ ใช้เฉพาะเมื่อต้องการสีของข้าวหรือซอสให้เหลืองขึ้น
แทนด้วย ขมิ้นในปริมาณน้อยมาก แต่จะได้กลิ่นดินติดมาด้วย
หาซื้อในไทย หาง่ายมากในร้านขายสมุนไพรและร้านชาไทย เพราะคนไทยใช้ชงเป็นชาอยู่แล้ว

กับดัก ถูกเอาไปขายปนหรือขายแทนหญ้าฝรั่นเป็นประจำ ถ้าเห็นหญ้าฝรั่นราคาถูกผิดปกติ ให้สงสัย
ไว้ก่อน · ในตัวมันเองไม่มีอะไรผิด แต่ต้องรู้ว่าจะกำลังซื้ออะไร

...



ซ้ายคือเหง้าขมิ้นสดที่เพิ่งขุด ขวาคือพริกหวานที่ตากจนแห้งเพื่อทำปาปริก้า สองต้นทางของ
สีเหลืองและสีแดงในหม้อ

หมายเหตุเรื่องสีที่ใช้ได้จริง

สีของแกงกะหรี่ในงานจะเข้มข้นทุกครั้งที่คุณอุ่นซ้ำ และจะจางลงถ้าโดน
แสงแดดหรือแสงไฟแรงเป็นเวลานาน ร้านที่ต้องใช้วัตถุดิบในตู้กระจกจึงมัก

เติมขมิ้นหรือปาปริก้าอีกเล็กน้อยตอนใกล้เสร็จ ไม่ใช่ตอนเคี่ยว

ถ้าคุณถ่ายรูปอาหารขาย ให้จำไว้ว่าสีที่ถ่ายออกมาดีที่สุดคือสีน้ำตาลอมแดง ไม่ใช่น้ำตาลเข้มจนดำ วิธีดันไปทางนั้นคือเพิ่มปาปริก้าหรือมะเขือเทศ ไม่ใช่เพิ่มซีอิ๊ว

"ถ้าแกงของคุณออกมาเหลืองสด ปัญหาไม่ได้อยู่ที่ขมิ้น แต่อยู่ที่หัวหอมกับบร๊อคโคลี่ผัดไม่ถึง"

ศาสตร์คาคุชิอาจิ

รสที่ซ่อนไว้ กฎการใช้ และเหตุผลที่ซ็อกโกแลตกับกาแฟทำงานได้จริง

ปี ๑๙๖๓ เฮาส์ฟู้ดส์พิมพ์คำว่าแอปเปิลกับน้ำผึ้งไว้บนกล่องเวอร์มอนต์คาเร และทำให้ส่วนผสมที่ครัวญี่ปุ่นเคยซ่อนไว้กลายเป็นคำโฆษณา ตั้งแต่นั้นคนญี่ปุ่นทั้งประเทศรู้ว่าในแกงกะหรี่กล่องนั้นมีแอปเปิลอยู่ ซึ่งตามนิยามเข้มงวดของคำว่า คาคุชิอาจิ (隠し味) หรือรสที่ซ่อนไว้ แอปเปิลในเวอร์มอนต์คาเรจึงไม่ใช่คาคุชิอาจิอีกต่อไป เพราะเงื่อนไขข้อเดียวของคำนี้คือคนกินต้องไม่รู้ และคำจำกัดความของมันเข้มงวดกว่าที่คนส่วนใหญ่ใช้กันมาก

คาคุชิอาจิไม่ได้แปลว่า "ส่วนผสมลับ" และไม่ได้แปลว่า "ของแปลกที่ใส่ลงไป" มันมีเงื่อนไขข้อเดียวที่ตัดสินว่าใช่หรือไม่ใช่ นั่นคือคนกินต้องแยกไม่ออกว่าคุณใส่อะไรลงไป

ถ้าคุณใส่ซ็อกโกแลตแล้วคนกินบอกว่า "อ้อ ใส่ซ็อกโกแลตใช่ไหม" นั่นไม่ใช่คาคุชิอาจิแล้ว นั่นคือส่วนผสม และแปลว่าคุณใส่เกินไป

"เป้าหมายของคาคุชิอาจิคือให้คนกินรู้สึกว่แกงหม้อนี้ลึกซึ้ง แต่บอกไม่ถูกว่าลึกเพราะอะไร ทันทีที่เขาบอกถูก คุณแพ้แล้ว"

หกหมวด กับกลไกที่อยู่เบื้องหลัง

ของที่คนเอามาใส่เป็นคาคุชิอาจิมีเป็นร้อยอย่าง แต่กลไกที่มันทำงานมี

แค่หกแบบ เมื่อคุณรู้ว่าแต่ละอย่างอยู่หมวดไหน คุณจะเลิกท่องรายการและเริ่มเลือกได้เอง

หมวด	ตัวอย่าง	กลไก	แก้อาการ
1 ขม	กาแฟสำเร็จ ผงโกโก้ ซ็อกโกแลตดำ	ความขมทำหน้าที่เป็น ขอบให้ความหวาน ทำให้ลิ้นรับรู้ความ หวานเป็นมิติแทนที่จะ เป็นระนาบ	แกงหวานโด่ง กินคำที่สอง แล้วลิ้น
2 หวาน ลึก	น้ำผึ้ง แอปเปิลชุบ กล้วย แยม มิริน	เพิ่มน้ำตาลที่มีกลิ่นติด มาด้วย ต่างจาก น้ำตาลทรายที่ให้ความ หวานเปล่า	แกงเผ็ดจน ไม่มีที่פק รส กระด้าง
3 อูมา มิ	ซีอิ๊ว ซอสสุสเตอร์ มิ โสะ ดาชิ คอมบุ เห็ด หอมแห้ง มะเขือเทศ ชีส	เพิ่มกลูตาเมตให้ ทำงานร่วมกับอิโนซิ เนตจากเนื้อสัตว์ ซึ่ง เสริมกำลังกันแบบ ทวีคูณ	แกงจืดซีด ไม่มีรสค้ำ ทั้ง ที่เค็มพอแล้ว
4 กรด	โยเกิร์ต มะเขือเทศ น้ำส้มสายชู มะนาว	ลดการรับรู้ความมัน และทำให้รสอื่นเด่น ขึ้นโดยไม่ต้องเพิ่ม เกลือ	แกงเลี่ยน ทิป หนักท้อง
5 มัน นวล	เนย ครีมสด นมสด เนยถั่ว งามบด	ไขมันเคลือบลิ้นและ ปากลิ้นที่ละลายในไข มันไปทั่วปาก	แกงบาง ผิวไม่ เงา รสมาเป็น ช่วงๆ ไม่ต่อเนื่อง

6	สาเก ไวน์	ให้สารกลั่นจากการหมักและ	แกงต้น ไม่มีความ
หมัก	แดง มริน	ช่วยละลายสารกลั่นที่ไม่	ซับซ้อนแบบของที่
		ละลายในน้ำ	เคี้ยวนาน

หกหมวดนี้ไม่ได้ให้เลือกครบทุกหมวด แต่ให้เลือกหมวดที่แกงหม้อนั้นขาด คอลัมน์สุดท้ายคือวิธีใช้ตาราง คือชิมก่อน ระบุอาการ แล้วค่อยเปิดหาหมวดที่ตรงกับอาการนั้น

ทำไมช็อกโกแลตกับกาแฟถึงทำงานได้จริง

สองตัวนี้เป็นค่าจุใจที่ถูกพูดถึงมากที่สุดและถูกใช้ผิดมากที่สุดพร้อมกัน เหตุผลที่มันทำงานไม่ใช่เพราะรสหวานของช็อกโกแลตหรือรสของกาแฟ แต่เป็นเพราะสิ่งที่มีมันมีร่วมกับแกงกะหรืออยู่แล้ว

วิทยาศาสตร์: สิ่งทีโกโก้ กาแฟ และรูขุมมีร่วมกัน

ทั้งสามอย่างผ่านการคั่ว และการคั่วสร้างสารกลุ่มเดียวกันขึ้นมา นั่นคือสารกลุ่มไพราซีนและสารสีน้ำตาลจากปฏิกิริยาเมยาร์ด เมื่อคุณเติมโกโก้หรือกาแฟลงในแกงที่มีรูขุมคั่วตาลอยู่แล้ว คุณไม่ได้เติมรสแปลกปลอมเข้าไป แต่กำลังเพิ่มความเข้มข้นให้กับกลิ่นคั่วที่มีอยู่แล้ว สมองจึงตีความว่าแกงหม้อนี้เคี้ยวานกว่า ไม่ใช่ว่ามีอะไรแปลกอยู่ในนั้น

ส่วนความขมของทั้งสองตัวทำงานอีกทางหนึ่ง คือไปคุมความหวานจากผลไม้และหัวหอมไม่ให้พุ่งเดี่ยว ผลคือความหวานที่เคยแบนกลายเป็นความหวานที่มีกลิ่นลึก

ข้อสังเกตสำคัญคือทั้งสองตัวควรใช้แบบไม่หวาน ผงโกโก้แท้ไม่ใช่โกโก้ปรุงสำเร็จ และกาแฟดำไม่ใช่กาแฟหรือวัน มิฉะนั้นคุณกำลังเติมน้ำตาลกับนมผงลงหม้อโดยไม่รู้ตัว

ปริมาณอ้างอิง

ตารางข้างล่างคิดต่อหม้อขนาด 4-5 จาน ซึ่งเป็นขนาดมาตรฐานของสูตรในเล่มนี้ ตัวเลขนี้คือจุดเริ่มต้น ไม่ใช่จุดจบ ให้ใส่ครึ่งหนึ่งของที่ระบุก่อน ชิม แล้วค่อยเติม

ของที่ใส่	ปริมาณต่อหม้อ	ใส่ตอนไหน	ให้ทำอะไร
ผงกาแฟสำเร็จรูป	1 ช้อนชา	ช่วงเคี่ยว	ขมลิ้ม คุมความหวานจากผลไม้ สีเข้มข้น
ผงโกโก้ไม่หวาน	1-2 ช้อนชา	ช่วงเคี่ยว	ขมนวล เข้มขลัง มีดีลิค
ซ็อกโกแลตดำ 70%	5-10 ก.	ช่วงท้ายของการเคี่ยว	ขมบวมมัน ทำให้ผิวซอสเนียนขึ้น
ซีอิ้วขาว	2 ช้อนโต๊ะ	ช่วงปรุงรส	เค็มกลมและอูมามิ สำคัญมากถ้าทำรูซังเพราะไม่มีเกลือติดมา
ซอสอุสเตอร์	1 ช้อนโต๊ะ	ช่วงปรุงรส	อูมามิ ความเปรี้ยว และความหวานพร้อมกันในขวดเดียว
น้ำผึ้ง	1 ช้อนโต๊ะ	ช่วงท้าย	ความหวานที่นุ่มกว่าน้ำตาลทรายและมีกลิ่นดอกไม้

แอปเปิลชุด	1/4 ผล	ช่วงเคียว	หวานบวกรดอ่อน บวกเพก ดินที่ช่วยขึ้น
โยเกิร์ตส ธรรมชาติ	2 ช้อน โต๊ะ	ปิดไฟก่อน	ความเปรี้ยวตัดลิ้นและ ความนวล
มะเขือเทศ เข้มข้น	1 ช้อน โต๊ะ	ช่วงผัดฐาน	ความเปรี้ยว อูมามิ และสีแดง
เนย	10 ก.	ปิดไฟแล้ว	ผิวขอสเงา กลิ่นกลม
ครีมสด	1-2 ช้อนโต๊ะ	รูดตอน เสิร์ฟ	ความมันที่ตัดกับสีน้ำตาลของ แกงและช่วยลดความเผ็ด
ชีสเชดาร์ชุด	ตาม ชอบ	โรยบนข้าว ตอนเสิร์ฟ	เค็มมันและอูมามิ ปิดจานให้ สมบูรณ์

ปริมาณในตารางคือจุดเริ่มต้นสำหรับหม้อขนาดสี่ถึงห้าจาน ไม่ใช่เพดาน แต่ก็ไม่ควรเริ่มสูงกว่านี้ เพราะกฎสามข้อในกล่องถัดไปมีไว้กันความเสียหายที่แก้ไม่ได้

กฎ: สามข้อของคหุขิจที่ห้ามละเมิด

ข้อ 1 เลือกไม่เกินสองถึงสามอย่าง และต้องมาจากคนละหมวด การใส่กาแฟ โกโก้ ช็อกโกแลต และน้ำผึ้งพร้อมกันไม่ได้ทำให้ลิ้นขึ้นสีเทา แต่ทำให้ใครสม่วที่หวานโดยไม่รู้ว่าหวานจากอะไร นี่คือการผิดพลาดที่พบบ่อยที่สุดของคนที่ไม่เพิ่งอ่านเรื่องคหุขิจมาใหม่ๆ

ข้อ 2 ใส่ทีละน้อยแล้วชิม กาแฟ โกโก้ และซอสสุสเตอร์แรงกว่าที่คิดมาก ใส่เกินจะกลบผลไม้และหัวหอมที่คุณอุตส่าห์ผัดสีบนาที่จนหมด

ข้อ 3 ของที่มันมและของเปรี้ยวต้องใส่ตอนปิดไฟ โยเกิร์ตกับครีมที่โดนความร้อนสูงพร้อมกับของเปรี้ยวจะจับตัวเป็นเม็ดขาว และเมื่อนั้นก็กลับไม่ได้

ซอสสุสเตอร์ คาคุชิอาจิที่เป็นคาคุชิอาจิอยู่แล้วในตัวเอง

ถ้าจะเลือกได้ขวดเดียวสำหรับคนที่ไม่อยากซื้อของหลายอย่าง คำตอบคือซอสสุสเตอร์

เหตุผลคือมันไม่ใช่เครื่องปรุงเดี่ยว แต่เป็นของหมักที่มีทุกหมวดอยู่ในขวดเดียว ส่วนประกอบดั้งเดิมของมันประกอบด้วยปลาแอนโชวีหมักซึ่งให้กลิ่นตามेतและอินซิเนต น้ำส้มสายชูซึ่งให้ความเปรี้ยว กากน้ำตาลกับน้ำตาลซึ่งให้ความหวานลึก มะขามซึ่งให้ความเปรี้ยวจากผลไม้ หัวหอมและกระเทียมซึ่งให้กลิ่นหอม และเครื่องเทศอีกหลายชนิด

พูดอีกอย่างคือมันคือแกงกะหรี่ที่ถูกบีบให้เหลือรูปของเหลว และนั่นคือเหตุผลที่มันเข้ากับแกงกะหรี่ราวกับถูกออกแบบมาคู่กัน

ในญี่ปุ่นซอสประเภทนี้แตกออกเป็นสายของตัวเองจนกลายเป็นวัฒนธรรมซอสที่มีความซับซ้อนหลายระดับ ตั้งแต่แบบใส่ที่เรียกว่าอูสเตอร์ แบบกลางที่เรียกว่าชูโนะ ไปจนถึงแบบขั้นที่ใช้ราดทงคัตสึ เส้นทางที่ซอสอังกฤษเดินมาจนกลายเป็นซอสทงคัตสึนั้น ผู้เขียนเล่าไว้แล้วในหนังสือเล่มก่อน

เทคนิค: ลำดับการปรุงรสท้ายหม้อที่ใช้จริง

ลำดับนี้สำคัญกว่าที่คนคิด เพราะของแต่ละอย่างต้องการเวลาต่างกัน

1. **ระหว่างเคี่ยว** ใส่กาแฟหรือโกโก้ และของหมวดหวานลึกที่ต้องการเวลาให้รสเข้าเนื้อ
2. **เมื่อความข้นได้ที่แล้ว** ปรุงเค็มด้วยซีอิ๊ว ซอสสุสเตอร์ และเกลือ ชิมให้เค็มพอดีตอนนี้
3. **ปิดไฟ** ใส่ของหมวดเปรี้ยวและหมวดนม ตามด้วยเนย คนเบาๆ
4. **ปิดฝาพักสามถึงห้านาที** ก่อนเสิร์ฟ ให้ทุกอย่างเข้าที่
5. **ตอนเสิร์ฟ** ราดครีมสด โรยการัมมาซาลา และซูดซีสลงบนข้าว



ของคาคุชิอาจิที่อยู่ในครัวคนไทยอยู่แล้ว ความยากไม่ได้อยู่ที่การหา แต่อยู่ที่การเลือกไม่กิน
สามอย่าง

อ่านต่อในเล่มทงคัตสึ

ซอสสุสเตอร์ที่บ๊วยยกให้เป็นคาคุชิอาจิที่สมบูรณ์ในตัวเอง มีประวัติของตัวเองใน
เล่มทงคัตสึบทที่ ๑๓ ชื่อบทว่าซอสคู่ทงคัตสึ ตั้งแต่ร้านมิซาวายะปี ๑๙๐๒ จน
กลายเป็นบุลต็อคซอส และเหตุที่ญี่ปุ่นเปลี่ยนซอสอังกฤษให้ข้นและหวานขึ้น ซึ่ง
เป็นตรรกะเดียวกับที่ญี่ปุ่นทำกับแกงกะหรี่



ชีสชุบจนข้าวก่อนราดแกง ความมันและความเค็มของชีสคือชั้นสุดท้ายที่ปิดจานให้สมบูรณ์