

“หย่ากุกโก หรือ หย่ากุกโก 盐焗鸡”
หรือ “วอยหย่าโก” หรือ “ยุงหย่าโก” หรือ “ไก่อบเกลือ”

ธนาลิต รุจิประการ

โก 鸡 ภาษาฮากกา หรือ ซักกา แปลว่า ไก่ ในภาษาไทย และ กุก 焗 หรือ กุก คือการปรุงอาหารด้วยการ กก และ อบ ให้สุกในภาษาไทย ซึ่งในที่นี้ใช้เกลือกกหรือ หมกไก่แล้วอบให้สุก

ที่มาหรือเรื่องเล่าเกี่ยวกับหย่ากุกโก

ชาวฮากกา หรือซักกา มีเรื่องเล่าว่าในโบราณกาลมีคุณนายคนหนึ่งรักหลานที่เกิดกับลูกสาวมาก ในช่วงเทศกาลลูกสาวมีภารกิจไม่อาจพาหลานมาเยี่ยมคุณนายได้ ด้วยความรักหลานจึงเอนองไก่ซุกไว้ในกองเกลือข้างบ้าน กระทั่งเมื่อลูกสาวและหลานมาเยี่ยมหลังเทศกาลผ่านไปแล้ว จึงนำเอนองไก่ที่ซุกเก็บไว้ในกองเกลือให้หลานรับประทาน คุณนายคิดไม่ถึงว่าน่องไก่ที่ซุกไว้จะเค็มๆหอมอร่อยเป็นที่ถูกใจของหลาน จึงเป็นที่มาของอีกหนึ่งเมนูอาหารฮากกาเลื่องชื่อ “หย่ากุกโก 盐焗鸡” หรือ “ไก่กเกลือ”

เรื่องเล่าอีกตำนานหนึ่งเรียกอาหารชนิดนี้ว่า “ไก่ขอทาน” หรือ “ฉี่ไก่โก 乞巧鸡” แต่โดยทั่วไปมักนิยมเรียกว่า “หย่ากุกโก 盐焗鸡”

Pauline D Loh เขียนบทความลงในหนังสือพิมพ์ไชน่าเดลี่ว่า บางทีมีเรื่องเล่าน่าสนใจอยู่เบื้องหลังการปรุงไก่ให้สุก เช่น เรื่องเล่าไก่ขอทานที่ชายขอทานฉลาดคนหนึ่งขโมยไก่ที่เจ้าของไม่ได้กักขังไว้ และการทำซากอาหารไม่ให้เหลือร่องรอยไว้เมื่อเจ้าของออกตามหา โดยขอทานฉลาดผู้นี้ใช้โคลนชโลมลงบนตัวไก่จนทั่วแล้วโยนเข้ากองไฟบริเวณใกล้เคียงที่เจ้าของบ้านก่อกองไฟไว้ และนั่งดูอยู่ข้างๆอย่างใจเย็น ไม่สนใจใยดี ในที่สุดเมื่อเวลาผ่านไปขอทานแสนฉลาด ได้แกะดินเหนียวที่ถูกเผาจนแข็งออกพบเนื้อไก่อบสุดเลิศมีกลิ่นหอมปราศจากขนแม้เพียงน้อยนิด อันเป็นที่มาของอาหาร “หย่ากุกโก 盐焗鸡” ซึ่งเป็นเรื่องเล่าที่แม่ขอทานจะมีปฏิภาณไหวพริบและความชาญฉลาด แต่ก็ขาดซึ่งศีลธรรมข้อ อทินนาทานา เวระมะณี ข้อละเว้นจากการลักทรัพย์ครับ

วิธีทำไก่อบเกลือแบบง่ายๆ

อุปกรณ์

1. เตรียมอุปกรณ์ เช่นกระทะเก่า หรือ กะละมังซื้อร้านเศษเหล็กของเก่า กระดาษขาวซื้อร้านเครื่องเขียน เกลือเม็ด 5 Kg.
2. ไก่บ้าน ขนาดไม่เกิน 1.5 Kg. เกลือป่น 3 ช้อนชา ขิงสับ 1 ถ้วย หอมสับ 4 ต้น (แยกหัวทุบแต่กยัดไส้) ตักใส่น้ำแล้วเอาตั้งกुकแช่ 1-2 แผ่น พริกไทยป่น 2 ช้อนชา เหล้าหมยกลู่ 3 ผา (ไม่มีใช้เหล้าใส่อาหาร หรือ บรั่นดี) น้ำมันพืช 1 ถ้วย



3. เตรียมไก่ วางลงในหม้อ แล้วผสมเกลือ+พริกไทย+หอมซอย+ ขิงสับ+ เหล้า ใส่ในถ้วยคลุกให้เข้ากันจากนั้นทาให้ทั่วตัวไก่ ทั้งนอกและใน

4. นำส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด ยัดท้องไก่ พร้อมทั้งหัวหอม และแผ่นตั้งกุก แล้วจึงนำไม้จิ้มฟันเย็บปิดตุ๋นไก่





5. นำกระดาษที่จะใช้ห่อไก่
มาทาน้ำมันพีชกันเนื้อติด

6. ห่อไก่ที่คลุกเครื่องเตรียมไว้
แล้วห่อซ้ำในทิศทางตรงข้าม (ห่อ 2 ชั้น)



7. นำเกลือเม็ดไปผัด คั่วให้
ร้อน (จนเกลือดำ)



8. เมื่อเกลือร้อนพอนำไก่ที่ห่อ
มาหมกโดยรองพื้นด้วยเกลือหนา
ประมาณ 2-3 นิ้วจากนั้นกลับให้มิด



9. หากภาชนะมาปิด แล้วทิ้งไว้
ประมาณ 25 นาที



10. เมื่อครบเวลาให้ยกไก่ออก
พร้อมทั้งคั่วเกลือใหม่ ให้ร้อนเหมือน
ขั้นตอนแรก จากนั้นพลิกด้านที่วางไก่อจาก
เดิมไปด้านตรงข้าม อบใหม่อีก 25 นาที



11.เมื่อครบกำหนดเวลา นำไก่อ
ออกมา เปิดดูใช้ตะเกียบ หรือมีดจิ้มตรวจ
สอบดูว่าสุกดีหรือไม่ ถ้าไม่ดี หรือ ไม่ทั่วถึง
ให้นำไปหมกใหม่

12. หากผลงานเป็นที่พอใจแล้วให้ใส่จานพร้อมทาน วิธีทานไก่อบเกลือให้ฉีกกินกับมือเท่านั้น จะทำให้ได้รสชาติที่ดี



เป็นอย่างไรบ้างครับ การทำไก่อบเกลือ หรือไก่กกเกลือ วิธีการทำอาจจะไม่ยาก แต่ต้องใช้เวลามาก และการลงทุนกับอุปกรณ์ในครั้งแรก คงจะทำให้ต้นทุนสูงกว่า การซื้อรับประทานที่ทั้งสะดวกและถูกกว่า แต่คุณค่าในการทำภายในครอบครัวที่ให้ความอบอุ่นและความใกล้ชิดของคนทำกับคนรับประทานก็ต่างกันด้วยนะครับ