



www.puendee.com



สารคดีไทย

พอบ้านท่าคร้ว (๒) สิบสำรับลำดับสอง • หนานคำ

ลงพิมพ์ในนิตยสารสกุลไทย รายสัปดาห์

พิมพ์ครั้งที่ ๑ : สำนักพิมพ์เพื่อนดี, ตุลาคม ๒๕๕๕

พิมพ์ครั้งที่ ๒ : สำนักพิมพ์เพื่อนดี, ตุลาคม ๒๕๕๕

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. ๒๕๓๗

ภาพปก-ออกแบบ : พิธาน เตชะนิติ

ราคา : ๓๒๐ บาท

ข้อมูลทางบรรณานุกรม

หนานคำ.

พอบ้านท่าคร้ว (๒) สิบสำรับลำดับสอง.- กรุงเทพฯ : อักษรโสภณ, ๒๕๕๕.
๓๑๕ หน้า.

๑. อาหาร--การปรุง. I. ชื่อเรื่อง.

๘๕๕.๕๑๓

ISBN 978-974-253-608-4

เจ้าของ

ผู้อำนวยการสำนักพิมพ์

ผู้จัดการสำนักพิมพ์

บรรณาธิการสำนักพิมพ์

กองบรรณาธิการ

ศิลปกรรม

พิมพ์และจัดจำหน่าย

บริษัทอักษรโสภณ จำกัด

สันติ ส่งเสริมสวัสดิ์

สุदारัตน์ ส่งเสริมสวัสดิ์

รัฐชนัน ตริธรรมวุฒิกุล

ยศวดี เป็นประเสริฐ

สมยงค์ คงใจ สุพรรณษา เสตรา

สำนักพิมพ์เพื่อนดี ในเครือบริษัทอักษรโสภณ จำกัด

เลขที่ ๕๘ ซอยนภาศัพท์ (แยก ๕) ถนนสุขุมวิท ๓๖

แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐

โทรศัพท์ ๐-๒๒๕๘-๕๘๕๗, ๐-๒๒๕๘-๕๘๖๑-๒

โทรสาร ๐-๒๒๕๘-๕๑๓๐

Homepage : <http://www.puendee.com>

<http://www.facebook.com/puendee>

คำนิยม



ความสำเร็จของ ‘พ่อบ้านทำครัว’ เล่มแรก ที่ได้รางวัลหนังสือดีเด่น ประเภทสารคดี จากคณะกรรมการพิจารณาตัดสินการประกวดหนังสือดีเด่น ประจำปี พ.ศ.๒๕๕๙ ของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ย่อมเป็นการประกาศเกียรติคุณของฝีมือและเนื้อหาสาระ ที่คุณ “หนานคำ” มอบให้คนอ่าน โดยไม่ต้องอาศัยคำรับรองจากบุคคลอื่นได้อีก

เป็นที่น่ายินดีว่า ผลงานลำดับที่สองของคุณ “หนานคำ” ก็ได้ออกมาสวมกับผู้อ่านจำนวนมากรวมทั้งดิฉันได้ร้อคอยพบวิถีชีวิตริมแม่น้ำน้อยเมื่อเกือบครึ่งศตวรรษก่อน หวังจะได้กลับไปอีกครั้งเพื่อเยี่ยมชมนครบวรครัวไทยริมน้ำ ที่มี ‘ยาย’ และ ‘แม่’ ตลอดจนพี่น้องเพื่อนบ้านใกล้เคียง เป็นผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอันล้ำค่าให้เด็กน้อยผู้เติบโตขึ้นมาเป็นนักอ่านและนักเขียน คุณภาพคนหนึ่งของประเทศ สามารถถ่ายทอดความรู้ทางด้านภาษาจาก ‘พ่อ’ ครูใหญ่นักพัฒนาและพ่อดีเด่น มาเล่าเนื้อเรื่องที่แจ่มชัดมีชีวิตชีวาและเนื้อหาที่อ่านง่ายและมีสาระครบถ้วนตามจุดมุ่งหมาย

อาหารไทยๆ ที่คุณ “หนานคำ” บรรจงรวบรวมและเรียบเรียงเป็นสิบสำหรับในหนังสือเล่มนี้ เป็นวัฒนธรรมไทยอย่างหนึ่งของภาคกลาง ที่นับวันก็ค่อยๆ สูญหายหรือแปรเปลี่ยนรสชาติดั้งเดิมไป นับว่าเป็นสิ่งน่าชื่นชมที่คุณ “หนานคำ” ได้รวบรวมฝีมือซึ่งถ่ายทอดมาจากบรรพชนและเพื่อนฝูงเครือญาติคนรอบตัว ตั้งแต่คุณ “หนานคำ” ยังเยาว์วัยจนกระทั่งเป็นผู้ใหญ่มีครอบครัวเล็กๆ ที่อบอุ่นของตัวเอง หาเวลามานันทึกความหลัง บอกกล่าวสู่ก้นพั่ง ด้วย

ความตั้งใจจะถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง เพื่อมอบเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ควรอนุรักษ์ไว้

นอกจากนี้คุณ “หนานคำ” ก็ยังมอบมรดกที่ได้รับมา ด้วยอุปนิสัยโอปอ้อมอารีแบบไทยๆ คือบอกความรู้อย่างเปิดเผย ไม่ปิดบังเคลือบลับ ตั้งใจจะให้ผู้นำไปใช้ได้ประโยชน์ที่สุดเท่าที่จะทำได้ ผู้ที่สนใจอาหารไทย ไม่ว่าจะสมัครเล่นหรือร้านอาหารไทย โดยเฉพาะที่เผยแพร่ไปสู่นานาชาติในยุคนี้นี่ย่อมจะได้ผลดีจากรายละเอียดในที่ได้คิดเคลือบลับที่คุณ “หนานคำ” เล่าสู่กันฟังในตอนท้ายของการทำอาหารแต่ละอย่าง

สำหรับผู้ที่สนใจภาษาไทย ก็จะได้ประโยชน์จากภาษาไทยที่งามอย่างเรียบง่ายและชัดเจนตามที่คุณ “หนานคำ” ได้รับการอบรมบ่มสอนมา ให้เป็นแนวทางการบรรยายประสบการณ์ชีวิตได้ด้วยอีกทางหนึ่ง นอกเหนือจากคุณค่าในด้านการทำอาหารไทย

ผลงานด้านวัฒนธรรมไทย และสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างงดงามเช่นนี้ หาอ่านได้ไม่มากนัก เมื่อได้เห็นก็ย่อมเป็นที่ชื่นชม และเอาใจช่วยให้เผยแพร่ต่อไปในวงกว้าง เพื่อจะได้เป็นกำลังใจแก่คุณ “หนานคำ” ผู้ที่รักความเป็นไทย และมุ่งมั่นสร้างผลงานเพื่อประดับแผ่นดินอันเป็นที่รัก



คำนำ

สำนักพิมพ์เพื่อนดี

การทำอาหารเป็นงานศิลปะอย่างหนึ่ง ซึ่งผู้ทำจะต้องมีความรู้ในเรื่อง เครื่องปรุง วัตถุดิบ และส่วนผสมต่างๆ เป็นอย่างดี โดยแม่ (พ่อ) ครั้น ผู้ชำนาญ มีความช่างสังเกต และมีความประณีต จะสามารถนำสิ่งเหล่านั้นมา ปรุงแต่งจนกลายเป็นอาหารรสเลิศ ด้วยเคล็ดลับเฉพาะตนเองอันเป็นพรสวรรค์ของแต่ละคน เป็นศิลปะที่วัดคุณค่าความงามด้วยรสชาติของอาหารที่ถูกลิ้นถูกปาก ผู้รับประทาน

งานวรรณกรรมก็เป็นงานศิลปะเช่นกัน ผู้ที่จะสร้างสรรค์งานประพันธ์ ประเภทต่างๆ ไม่ว่าจะป็นร้อยแก้วหรือร้อยกรอง ย่อมต้องมีความรู้ในด้าน ภาษาลึกซึ้ง สามารถสรรหาถ้อยคำต่างๆ มาเรียงร้อยเข้าด้วยกันเพื่อ ถ่ายทอดความคิดได้อย่างสร้างสรรค์ เป็นศิลปะที่วัดคุณค่าด้วยความจริงใจ ผ่านสายตาของผู้อ่าน

เมื่องานศิลปะทั้งสองมาอยู่รวมกันใน พ่อบ้านท่าครี (๒) ของ “หนานคำ” พ่อครัวผู้มีความสามารถทั้งเรื่องการทำอาหารและการแต่งถ้อยคำ หนังสือเล่มนี้จึงนับเป็นตำราอาหารแนวใหม่ที่มีความพิเศษกว่าเล่มอื่น ๆ ทั่วไป เพราะนอกจาก “หนานคำ” จะเผยเคล็ดลับสำคัญในการทำอาหารอย่างจริงจัง ไม่ปิดบังแล้ว ยังบอกเล่าเกี่ยวกับวิถีไทยในกาลก่อนซึ่งนับวันจะมีแต่เสื่อมสูญ ไปไว้อย่างน่าประทับใจอีกด้วย

จากใจพ่อบ้านที่ชอบทำครัว

หนานคำ

ตั้งแต่เป็นเด็กมาจนถึงบัดนี้ผมเป็นนักอ่านตัวยง อ่านหนังสือเกือบทุกประเภทที่มีขายอยู่ในตลาดเมืองไทย เมื่อได้อ่านมากเข้าก็เกิดความฝัน เช่นเดียวกับท่านผู้อ่านอีกหลาย ๆ ท่านคือ ‘อยากเขียน’

ความอยากก็ยังคงเป็นความอยากไม่เคยได้ลงมือเขียนสักที ไม่ทราบว่าจะเขียนเรื่องอะไรดี เขียนแล้วจะส่งไปให้ใครพิจารณา เรื่องที่เราเขียนจะน่าสนใจจนได้รับการพิจารณาให้ลงพิมพ์หรือไม่

เมื่อต้นปี ๒๕๕๔ เจ้าลูกชายคนโตสอนให้ผมได้รู้จักกับโลกอินเทอร์เน็ต พอมีเวลาว่างก็ท่องเที่ยงไปในโลกเสมือนจนเสพติด จนวันหนึ่งได้แวะเวียนมาเยี่ยมเขียนกระดานข่าวสกุลไทย

ตามเข้าไปจนถึงกระดานข่าว ‘คุยกับ ว.วินิจฉัยกุล’ นักเขียนในดวงใจที่ติดตามอ่านผลงานของท่านทั้งสองนามปากกามาตั้งแต่ยังเป็นนักศึกษาเมื่อ ๓๐ กว่าปีที่แล้ว ขณะนั้นกระทู้เรื่อง *เพชรพระอุมา* กำลังสนุกสนาน ผมจึงใช้นาม “หนานคำ” หรือพรานบุญคำเข้าไปวิพากษ์วิจารณ์กับเขาด้วย

ด้วยความที่เป็นลูกมือของยายกับแม่อยู่ในครัวมาตั้งแต่เด็ก ทำกับข้าวมือเย็นบางอย่างบางมือแทนแม่มาตั้งแต่อายุยังไม่ถึง ๑๐ ขวบ พอเติบโตขึ้นทำงานมีครอบครัวก็ยังเข้าครัวทำกับข้าวเลี้ยงลูกเลี้ยงเมียอย่างสม่ำเสมอ

เมื่อเพื่อนพ้องน้องพี่ลูกหลานในกระดานข่าวคุยกันถึงเรื่องข่าวปลาอาหาร “หนานคำ” หรือจะนั่งเฉยอยู่ได้ เข้าไปคุยเข้าไปตอบบางทีก็ตั้งกระทู้ทำกับข้าวเสียเอง บางครั้งบางครั้งวาก็เล่าเรื่องชีวิตชาวทุ่งในวัยเด็กให้พวกเขาได้ฟังกัน

กลางปี ๒๕๔๖ คุณครู “ว.วินิจัยกุล” ท่านแนะนำให้เขียนเรื่องเกี่ยวกับอาหารการกินส่งไปให้ทางสกุลไทยพิจารณา ท่านบอกว่า “เขียนแบบที่เขียนในกระดานข่าวนั่นแหละ เพียงแต่ลงในรายละเอียดให้ลึกกว่านั่นหน่อย คุณหนานคำทำได้แน่นอน”

รับปากกับท่านไปแล้วก็กินไม่ได้นอนไม่หลับไปหลายวัน ยังไม่ได้ลงมือเขียนสักที เพราะไม่มั่นใจตัวเองว่าจะเขียนได้ จนท่านต้องทวงอีกหลายครั้ง จึงลงมือเขียนและส่งไปให้ท่านอ่าน

ผมไม่เคยมีโอกาสดูเรียนกับท่านในชั้นเรียน แต่คำแนะนำ คำท้วงติง คำติชม และกำลังใจที่ท่านให้ สร้างความมั่นใจจนมี “พ่อบ้านทำครัว” และ “หนานคำ” ในวันนี้

เช่นเดียวกับสกุลไทย และ ‘คุณอาสาสุภัทร สวัสดิรักษ์’ บรรณาธิการอาวุโสผู้ล่วงลับที่กรุณาให้โอกาสพิจารณางานเขียนของนักเขียนใหม่ซึ่งยังไม่มีผลงานลงพิมพ์ที่ไหนมาก่อนแม้แต่ชิ้นเดียว

ผมเป็นเด็กชาวทุ่งบ้านอยุธยาแม่น้ำน้อยเหนือวัดหน้าต่าง หมู่ที่ ๔ ตำบลหน้าไม้ อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จึงอยากบอกเล่าเรื่องราวชีวิตในวัยเด็กที่แม่จะลำบากแต่ก็มีความสุข เพื่ออนุรักษ์วิถีชีวิต ภูมิปัญญาในการดำรงชีวิต วิธีทำและรสชาติของกับข้าวของกินที่ผมคุ้นเคยในวัยเด็กแต่ปัจจุบันได้สูญหายผิดเพี้ยนไปมากเอาไว้

กับข้าวที่ผมปรุงแม่จะใส่น้ำตาลแต่เพื่อ ‘ตัดรส’ เพราะผมไม่ชอบใช้ผงชูรส ผมขอรับรองครับว่าอาหารไทยชนิดดั้งเดิมอย่างที่ชาวบ้านทั่วไปเขากินกันนั้น ‘ไม่หวาน’

สิ่งที่ผมเขียนส่วนใหญ่เป็นเรื่องในวัยเด็กที่ผมยังถวิลหา อาหารที่ผมชวนทำกินกันเป็นมื้อเย็นที่บ้านท่านผู้อ่านทุกๆ สัปดาห์ บางชนิดไม่มีใครทำขาย

สำหรับ ‘แม่บ้านถุงพลาสติก’ ผมถนัดแต่อาหารไทยที่เป็นกับข้าวรสชาติดั้งเดิม
ของชาวทุ่ง มีบ้างที่กินเป็นทำเป็นเมื่อเติบโตทำงานแล้ว

แม้ผมจะชอบกินขนมหวาน แต่ไม่มีความชำนาญในการทำขนม
หรือของหวาน ผมชอบกับข้าวรสจัดเผ็ดร้อน ไม่ชอบกินของดิบ จึง
ทำอาหารฝรั่ง, จีน, ญี่ปุ่นไม่เป็น

ผมเขียน “พ่อบ้านทำครัว” เมื่ออยู่ไกลบ้าน การเขียนเรื่องทำกับข้าว
วิธีของผมคือรื้อฟื้นความจำในวัยเด็กมาทำซ้อมมือ คุณแดง ภรรยาผมจัดหา
เครื่องมือ เครื่องปรุงและวัตถุดิบส่งมาให้ คุณสรารุช จีระวุฒิ น้องชายคน
ที่สามซึ่งเติบโตมาด้วยกันช่วยชิม หลานๆคือหนูทดลองความอร่อย

คุณจารุรัตน์ จีระวุฒิ น้องสะใภ้และเพื่อนร่วมงานเก่าๆหลายคนของ
น้องชายรับบทผู้ช่วยพ่อครัวล้างอุปกรณ์กองพะเนินทุกวัน คุณทวีทรัพย์ ศรีวิไล
หรือ ‘คุณหมี่’ ช่างภาพของสกุลไทยเจ้าประจำ สลับด้วยคุณสุทธิพันธ์
โกลบุวิทย์ เป็นครั้งคราว เดินทางมาถ่ายภาพประกอบให้ “ชวนอ่าน ชวนกิน”
ถึงอุดรธานี

มาถึงวันนี้ “พ่อบ้านทำครัว” เล่มแรกได้รับรางวัลหนังสือดีเด่น
ประเภทสารคดี จากคณะกรรมการพิจารณาตัดสินการประกวดหนังสือดีเด่น
ประจำปี พ.ศ.๒๕๕๙ ของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ เกินไปกว่าความคาดหวังของ ‘คนอยากเขียน’ ที่เพิ่งจะ
มีหนังสือรวมเล่มเป็นครั้งแรกมากเหลือเกินจน ‘เหลือเชื่อ’ ความปิติยินดีนั้น
มากล้น ทำให้คิดถึง ‘พ่อ’ ครุคนแรกที่จับมือเขียนหนังสือขึ้นมาจับใจว่า หาก
ท่านยังมีชีวิตอยู่จนถึงวันนี้ท่านคงจะดีใจมาก

สำหรับที่จัดไว้ ๑๐ สำหรับนั้นเป็นเพียงตัวอย่างว่ามีเขียนที่บ้านริมแม่น้ำ
น้อยกินกันอย่างไร ท่านผู้อ่านสามารถนำไปจัดใหม่เปลี่ยนแปลงได้ตามใจชอบ

นะครับ

ความดีงามและความสำเร็จทั้งหลายที่เกิดขึ้น ผมขอนำมากรองรอย
เป็นมาลัยบูชาพระคุณ ตา ยาย พ่อ แม่ และ คุณครู ‘รองศาสตราจารย์
คุณหญิงวินิตา ดิถียนต์’ หรือ ‘ว.วินิจัยกุล’

ส่วนคำติติงทักท้วงและความผิดพลาดทั้งหลายทั้งปวงผมขออน้อม
รับไว้เพื่อปรับปรุงงานขึ้นต่อ ๆ ไปได้ดียิ่งขึ้น

ขอบคุณยิ่งสำหรับกำลังใจอันเหลือจากคุณแดง ‘บุษยา จีระวุฒิ’ ผู้
เป็นเพื่อนชีวิตและอยู่เบื้องหลังความสำเร็จทั้งปวงในชีวิตนี้เสมอมา

ขอบคุณ คุณสราวุธ-คุณจารุพันธ์ จีระวุฒิ น้องชายและน้องสะใภ้
เจ้าของครัวบ้านอุดรธานี

ขอบคุณทุกคนในกองบรรณาธิการ “สกุลไทย” และสำนักพิมพ์
“เพื่อนดี” ที่ผมไม่ได้เอ่ยนามและคนใกล้ชิดตัวอีกหลาย ๆ คนรวมทั้งทีมผู้ช่วย
พ่อครัวที่อยู่เบื้องหลังความสำเร็จนี้

ขอบคุณท่านผู้อ่านทุก ๆ ท่านเป็นอย่างยิ่งที่กรุณาติดตามอ่าน “พ่อบ้าน
ทำครัว” ครับผม



สารบัญ

สำหรับที่ ๑

๑๔ แกงคั่วฟัก

๒๒ ต้มส้ม

๓๐ หมู(เนื้อ)ของตา

๓๖ ปลาสร้าสับ



สำหรับที่ ๒

๔๔ แกงเขียวหวานเนื้อปลากรายชุด

๕๒ ปลาทุ้มต้มเค็ม

๖๐ ผัดพริกขิงกากหมู

๖๘ น้ำพริกแมงดา



สำหรับที่ ๓

๗๖ แกงกะทรี

๘๒ ปลาช่อนต้มเต้าเจี้ยวกับผักกาดดอง

๙๐ คั่วกลิ้ง

๙๘ กะปี่คั่ว



สำหรับที่ ๔

๑๐๖ แกงเหลือง

๑๑๔ ต้มข่าไก่

๑๒๒ ปลาเห็ด

๑๓๐ เต้าเจี้ยวหลน



สำหรับที่ ๕

๑๓๘ หุงข้าวเหน็ดน้ำ

๑๔๖ ผัดเผ็ดหมูป่า

๑๕๔ ต้มข่าปลาช่อน

๑๖๒ น้ำปลาหวานกับกุ้งเผา



สำหรับที่ ๖

- ๑๗๐ หุงข้าวไม่เช็ดน้ำ
- ๑๗๘ ต้มแซบ
- ๑๘๔ ซี่โครงหมอบสับประรด
- ๑๙๒ น้ำพริกปลากรอบ



สำหรับที่ ๗

- ๒๐๐ แกงป่าปลา
- ๒๐๘ ต้มมะระ
- ๒๑๔ ผัดมะเขือยาว
- ๒๒๒ น้ำพริกมะขาม

สำหรับที่ ๘

- ๒๓๐ แกงมัสมั่น
- ๒๓๘ ต้มจับฉ่าย
- ๒๔๖ ผัดสามพันมิตร
- ๒๕๔ น้ำพริกป่า

สำหรับที่ ๙

- ๒๖๐ พะแนงไก่
- ๒๖๘ ต้มจืด
- ๒๗๔ ยำหนังหมู
- ๒๘๒ ปลาธำ (หลน)ทรงเครื่อง



สำหรับที่ ๑๐

- ๒๙๐ แกงส้มรวม
- ๒๙๘ พะไล้
- ๓๐๖ ปลาทอดราดพริกสด
- ๓๑๔ น้ำพริกเผาเครื่องคั่ว





แกงถั่วฟัก



ลงพิมพ์ครั้งแรกในนิตยสาร “สกุลไทยรายสัปดาห์” ฉบับที่ ๒๕๙๔ ๐๖/๐๗/๒๕๔๗

๑

แกงคั่วฟัก

แกงชนิดนี้เป็นแกงของชาวบ้านทุ่งที่เก่าแก่
มากชนิดหนึ่ง เก้าแก่จนผมกลัวพูดว่าท่านผู้อ่าน
ที่อยู่ในเมืองและมีอายุน้อยกว่าสามสิบปีส่วนมาก
ไม่เคยกินแกงชนิดนี้ ยิ่งท่านผู้อ่านที่ซื้อกับข้าว
สำเร็จรูปที่เขาทำขายด้วยแล้วอาจไม่เคยเห็นเสีย
ด้วยซ้ำไป

น้องชายคนรองซึ่งผลัดเวรทำกับข้าวมากับ
ผมปัจจุบันรับราชการอยู่ที่กระทรวงศึกษาธิการเขา
เตือนความจำมาว่า ลืมแกงประจำบ้านที่แม่เราแกง
"ได้ร่อยไม่มีใครเทียบเสียแล้วหรือไม่เห็นเขียนถึง
สักที จึงได้ถูกเขียนถึง "แกงคั่วฟัก"

ผลฟักแถวบ้านผมมีรูปร่างกลมยาว บางผล
ยาวมากกว่าครึ่งเมตร เวลาที่แก่จัดเปลือกแข็งมาก

และจะมีนวลขาวจับที่ผิวทั่วทั้งผล เครื่องจันอับซึ่งเป็นขนมใช้จัดชั้นหมาก
ในงานแต่งงานตามประเพณีไทยดั้งเดิมมีผักเชื่อมรวมอยู่ด้วยอย่างหนึ่ง

ต่อมาจึงพบว่าทางอีสานมีผักอีกชนิดหนึ่งที่ผลกลมเหมือนกับแตงโม
เขาเรียกกันว่า “ผักหอม” ครับ นอกจากนี้แถวๆบ้านผมยังมีแฟงซึ่ง
รูปร่างหน้าตาคล้ายกับผักมาก แต่แฟงมีขนาดเล็กกว่า และเปลือกมีสี
เขียวไม่มีนวลจับแม้จะแก่จัด ผัก-แฟงเป็นไม้เถาเช่นเดียวกับผักทองและ
บวบลักษณะของใบก็คล้ายกันมาก

ผัก, แฟง, น้ำเต้า, ผักทองและบวบถือเป็นพืชผักสวนครัวที่ชาวบ้าน
ทุ่งต้องมีไว้ข้างบ้าน โดยปลูกร้านขนาดใหญ่สูงจากพื้นดินไม่เกินเมตรให้เถา
ของพืชเหล่านี้เลื้อยจนเต็มร้าน เวลาออกผลน้ำหนักของผลก็จะถ่วงให้ผล
ห้อยอยู่ด้านใต้ของร้านเวลาที่จะเก็บกินหรือเก็บขายก็ง่าย



พวกผมเด็ก ๆ ก็ได้อาศัยร้านผักนี้แหละเป็นที่มั่นหรือ
ที่กำบังเวลาเราเล่นโป่งแปะ, โปlicitจับขโมย หรือยิงโต้ตอบ
กันด้วย “โผละ”

ผักและแฟงนำมาใช้ทำกับข้าวได้เหมือนกัน ใช้ทดแทนกันได้
ที่ทำแล้วอร่อยมากก็มีแกงคั่วกับปลาอย่างหนึ่งละครับ อีกอย่างหนึ่ง
ก็คือต้มจืดผักกับเนื้อหมูใส่กุ้งแห้ง

สมัยก่อนเวลาที่มืงานเลี้ยงไม่ว่าจะเป็นงานมงคลหรืออวมงคล แม้
กระทั่งโรทานเวลาปฏิบัติงานประจำปีของวัดข้างบ้าน ในสำหรับของคววมักจะมี
แกงเผ็ดหรือแกงเขียวหวานเนื้อวัว ผัดหมี่ แล้วก็ต้มจืดผักพ่วงอยู่ด้วย
เสมอเป็นสูตรสำเร็จ

ปลาที่จะนำมาทำแกงคั่วผักนี้ต้องเป็นปลาใหม่ ๆ ไม่ใช่ชนิด
ที่ผ่านการตากแดดมาหลายแดดจนแห้งเกราะแบบ “ปลากรอบ” ในสมัยที่
ผมยังเด็กปลาที่นำมาทำเพื่อแกงคั่วคือปลาสวาย ปลาเทโพ หรือปลาสายู
ซึ่งเป็นปลาที่มีรูปร่างหน้าตาคล้าย ๆ กัน

สวยกับเทโพนั้นผมกล่าวถึงหลายครั้งแล้ว ส่วนปลาสาวยุั้นรูปร่างหน้าตาคล้ายปลาสาวยแต่ตัวเล็กกว่าเพรียวกว่า เท่าที่ผมเคยเห็นตัวใหญ่ที่สุดน้ำหนักไม่เกิน ๒ กิโลกรัมผิวเป็นสีเงินทั้งตัว เวลานี้ไม่เคยพบเคยเห็นเลยครับคงสูญพันธุ์เสียแล้ว นึกขึ้นมาได้ว่าที่ชัยนาทนั้นเขาเรียกปลาสาวยที่ผมเล่าถึงว่า “ปลาลิ่ง” ครับ

สมัยก่อนเมื่อแม่ซื้อปลาสาวยหนูหรือปลาสาวยูมาจากรือเบ็ดในแม่น้ำน้อยหน้าบ้าน แม่จะสั่งว่าให้ทำปลาแล้วก็ย่างด้วยวันนี้จะทำแกงคั่วผัก เจ้าปลาสองชนิดนี้ทำง่ายกว่าไม่แรงแค่สับหางสับเฉียงและปลายปากทิ้งผ่าท้องควักไส้ล้างให้สะอาดบั้งห่างๆ หั่นเป็นท่อนใหญ่ ๒-๓ ท่อนก็พร้อมที่จะย่างแล้ว



การย่างปลานี้ต้องย่างด้วยเตาถ่านใช้ไฟไม่แรงนัก ก่อไฟเสร็จถ่านสุกดี เกลี่ยถ่านให้ทั่วชานเตาเอาขี้เถ้าโรยทับบางๆ วางข่าย่างปลาลงบนเตาเรียงปลาที่หั่นเป็นท่อนไว้แล้วบนข่าให้โดนไฟทั่วกัน ปิดด้านบนด้วยฝาหม้ออะลูมิเนียมขนาดใหญ่

ปลาก็จะค่อยๆ สุก น้ำและน้ำมันจากเนื้อปลาหยดลงบนถ่านถ่านเสียงดังฉี่ฉ่า กลุ่มควันสีนวลขาวก็พลุ้งขึ้นจากถ่านที่กำลังสุกแดงเป็นระยะๆ พอปลาด้านที่โดนไฟเริ่มเหลืองส่งกลิ่นหอมไปทั่วก็ใช้คีบคีบพลิกเอาด้านที่ยังไม่โดนไฟลงย่างบ้าง

ขณะที่พวกเราย่างปลานี้แม่สอนว่าต้องคอยเฝ้าดูเป็นระยะๆ อย่างแรกต้องระวังแมว อย่างหลังต้องคอยดูถ่านในเตาไว้พอเริ่มมอดก็ต้องเติมถ่านลงไปอีก หากไฟแรงเกินไปก็ตักขี้เถ้าจากใต้เตามาโรยกลบ

เมื่อปลาอย่างใดที่สุกแห้งดีแล้วรอให้เย็นลงหน่อยค่อยแกะเนื้อปลาออกจากก้างกลาง เนื้อปลาอย่างที่แกะออกมานี้ ใช้ทั้งโจลกรวมกับเครื่องแกง

และใส่เป็นชั้นในแกง

ผมแกงคว่ำผักครั้งสุดท้ายซื้อปลาสดมาจากตลาดครับ คงเป็นสวาย
เลี้ยงนั้นแหละ ผมเลือกซื้อเฉพาะท่อนหางเพราะไม่มีใครมีมันง่าย การ
ย่างปลาผมไม่ได้ใช้เตาถ่านแล้วครับแต่ใช้เตาย่างไฟฟ้าแทน ต้องใจเย็นๆ
หน่อยนะครับการย่างปลาใช้เวลาประมาณ ๔๕-๖๐ นาที

ตลาดสดบางแห่งขายเนื้อปลาสดที่ย่างไว้สำเร็จแล้วโดยมักขาย
รวมกับน้ำปลาพริกขี้หนูมีหอมแดงซอยใส่อยู่ด้วยเลือกเอาส่วนหางนะครับ
กลับมาถึงบ้านย่างซ้ำอีกครั้งหนึ่งให้เนื้อแห้งกว่าเดิมเพราะคนขายเขาอย่างไว้
พอสุกถ้าอย่างจนแห้งเนื้อปลาจะหดตัวทำให้ชิ้นปลา

ที่เขาขายมีขนาดเล็กลง



ปลาดุกอย่างก็ใช้ได้เหมือนกันครับ แต่หลังจาก
ย่างซ้ำจนเนื้อปลาแห้งลงแล้วต้องลอกหนังทิ้งไปเพราะหนังปลาดุกมีสีดำ
แฉกแล้วทั้งน้ำแกงและชิ้นปลาจะไม่สวย อย่าลืมซ้อกะทิมาด้วยนะครับ

เนื้อปลาอย่างน้ำหนักประมาณ ๓ จีต แกงกับพริกน้ำหนักประมาณ ๕
จีต ส่วนใหญ่ผักผลขนาดนี้ไม่มีวางขายนะครับต้องขอแบ่งซื้อจากคนขาย
ถ้าเขาไม่แบ่งขายก็คงต้องซื้อมาทั้งผล หากเลือกผักที่แก่จัดจนมีเมล็ดสีขาว
จับที่ผิวได้จะดีมาก

กลับมาถึงบ้านหั่นผลผักตามขวางตัดออกมาให้ได้น้ำหนักตามที่
ต้องการปอกเปลือกผ่าเป็นสี่ส่วนเขาเอาไส้และเมล็ดออก
ผักส่วนที่เหลือเก็บเอาไว้ต้มจืดกับหมูใส่กุ่มแห้งพุงนี้ก็ได้
ใช้ใหม่ครับ



หั่นผักเป็นชิ้นเล็กๆตามขวางหนาประมาณครึ่งเซนติเมตรจนหมด
แกะปลาอย่างเป็นชิ้นเล็กๆเลือกก้างทิ้งไปแบ่งใส่ลงโหลกในน้ำพริกแกง ๑ ใน
๓ ส่วนที่เหลือใส่เป็นชั้นๆในน้ำแกง

ผมเข้าใจว่าตลาดสดอื่น ๆ ก็คงเหมือนกับที่ตลาดบ้านห้วย อุตรธานี

ผมซื้อกะทิ ๑ กิโลกรัมจะได้หัวกะทิ ๑ กิโลกรัม แฉกหางกะทิมาด้วย ในจำนวนเท่าๆกัน แบ่งหัวกะทิใส่ถ้วยแกงแยกไว้ต่างหากครึ่งถ้วยที่เหลือ เทใส่รวมกับหางกะทิลงในหม้อตั้งไฟเคี่ยวคนแตกมัน

เวลาเริ่มตั้งหม้อกะทิใช้ไฟแรงได้ครบพอกะทิเดือดให้รีบลดไฟ เหลือไฟกลางค่อนข้างอ่อน ต้องหมั่นคนกะทิในหม้อนะครับไม่อย่างนั้น กะทิจะจับตัวเป็นก้อน

หม้อที่ใช้แกงนี้มีอยู่ ๓ แบบคือหม้อทำด้วยโลหะเคลือบสีหรือที่ แถวบ้านผมเรียกว่า “หม้ออวย” อีกอย่างหนึ่งเป็นหม้ออะลูมิเนียม ยายผม ชอบเรียกว่า “หม้อปีเนียม” ส่วนอย่างสุดท้ายเป็นหม้อทนสมีคือหม้อที่ทำ จากเหล็กไม่ขึ้นสนิม (Stainless Steel)

เมื่อเทียบกับหม้ออะลูมิเนียมแล้วหม้ออวยร้อนช้ากว่าส่วนหม้อ สแตนเลสร้อนเร็วกว่า ขอให้ท่านผู้อ่านเลือกใช้ตามสะดวก แต่ให้คิดถึง เรื่องร้อนช้าร้อนเร็วนี้ไว้ด้วยกะทิจะได้ไม่ล้นหม้อ

เตรียมวัตถุดิบสำคัญครบแล้วเข้าครัวกันเถอะครับ หาน้ำพริกแกงที่ ประกอบด้วยพริกแห้งเม็ดใหญ่ผ่ากลางแคะเมล็ดออกแช่น้ำจมน้ำย ๗ เม็ด กะปิ ๑ ช้อนควว หอมแดง ๕ หัว กระเทียม ๗ กลีบปอกเปลือก ข่าแก่ ปอกเปลือก-ผิวมะกรูด-รากผักชีซอยละเอียดอย่างละ ๑ ช้อนกาแฟ ตะไคร้ ซอย ๑ ช้อนควว เกลือป่น ๑ ช้อนกาแฟ พริกไทย ๗ เม็ด ส่วน เครื่องปรุงอื่นก็มี น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ และน้ำส้มมะขามเปียก



วิธีทำ

(๑) ให้โขลกพริกที่แช่น้ำไว้กับเกลือป่นจนแหลกตามด้วยรากผักชี ข่า ผิวมะกรูด พริกไทย ตะไคร้ หอม กระเทียม จนเข้ากัน น้ำพริก ละเอียดดีแล้วจึงใส่กะปิโขลกให้เข้ากันอีกครั้ง

(๒) ใส่เนื้อปลาอย่างที่จะแกะแบ่งไว้ลงโหลกรวมกับน้ำพริกแกงจนเข้ากันดี

(๓) ตั้งกระทะใช้ไฟกลางซ้อนหน้ากะทิที่เคี่ยวไว้ได้ที่แล้วใส่ลงไปประมาณ ๓ ททัพพี คัดน้ำพริกแกงจากครกลงผัดให้หอมฟุ้ง ระหว่างผัดน้ำพริกแกงนี้ต้องหมั่นตักหน้ากะทิมาโรยไปรอบ ๆ น้ำพริกแกงที่กำลังผัดอยู่ในกระทะและหมั่นคนไม่อย่างนั้นน้ำพริกแกงจะไหม้

(๔) เมื่อผัดน้ำพริกแกงจนสุกหอมได้ที่ใส่เนื้อปลาบางส่วนที่เหลือทั้งหมดลงไปผัดให้เข้ากัน

(๕) ใส่ชิ้นผักที่หั่นไว้แล้วลงผัด คะเนว่าผักเกือบสุก ใส่กะทิที่เคี่ยวไว้ลงไปพอท่วม

(๖) พอแกงในกระทะเดือดปรุงรสด้วยน้ำส้มมะขามเปียก น้ำปลาดี และน้ำตาลปีบ ให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ตามลำดับ

(๗) แกงคั่วผักกับปลาแบบนี้จะมีน้ำไม่มากเหมือนกับแกงคั่วหรือแกงเผ็ดทั่วไป ตั้งสำหรับกินกับข้าวร้อน ๆ แนนด้วยปลาอ่อนหรือปลาสดเค็มเนื้อแห้ง ๆ ทอดให้กรอบอร่อยมาก ●

Handwriting practice lines with a central illustration of a hand holding a bunch of grapes and a stem.

ต้มส้ม



ลงพิมพ์ครั้งแรกในนิตยสาร “สกุลไทยรายสัปดาห์” ฉบับที่ ๒๖๐๒ ๓๑/๐๘/๒๕๕๗

๒

ต้มส้ม

ในสมัยที่ผมเป็นเด็กมีปลาหลายชนิดในแม่น้ำและแหล่งน้ำธรรมชาติอื่นให้จับมาทำกับข้าวกินได้เหลือเฟือเพื่ออาจเป็นเพราะน้ำยังไม่เน่าเสียเหมือนกับในปัจจุบัน

จำนวนคนก็น้อยถ้าผมจำไม่ผิดในขณะนั้นแบบเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลายบอกว่าประเทศไทยมีประชากรประมาณ ๓๓ ล้านคน การเลี้ยงปลาในบ่อดินเป็นเรื่องของความผันผิแต่ “จุดบ่อล่อปลา” ที่มากับน้ำหลาก พอน้ำในบ่อใกล้แห้งก็วิดบ่อจับปลาเท่านั้นเอง

ปลายอดนิยมนที่ชาวบ้านนำมาปรุงอาหารพลิกแพลงได้สารพัดอย่างอยู่ในสำหรับแทบทุกวันคือปลาช่อน แม้ลำตัวจะมีเกล็ดสีดำหัวเหมือนงู

แต่เมื่อ “ทำปลา” เสร็จเรียบร้อยแล้วเอาแต่เนื้อสองข้างก้างกลางหันเป็นชิ้นพอคำหรือหั่นขวางลำตัวเป็นแว่นทั้งก้างนำไปปรุงอาหาร หน้าตาก็ไม่น่ารังเกียจอะไรนัก

เนื้อปลาช่อนมีสีแดงเรื่อ ๆ ไม่มีก้างเล็กในเนื้อให้ต้องระวังเหมือนปลาตะเพียน เมื่อปรุงเสร็จเป็นกับข้าวเนื้อปลาช่อนจะมีสีขาวน่ากิน

ปลาในตระกูลปลาช่อนแถวบ้านผมยังมีอีกสองชนิดคือปลาชะโดและปลากระสง ปลาชะโดนั้นมีขนาดใหญ่กว่าปลาช่อนและคร่ำยำมาก ลำตัวมีเส้นสีดำสองข้างลำตัว เกล็ดมีน้ำเงินเข้มปนเขียวคล้ายสีของปีกแมลงภู่ทำให้มีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ปลาแมลงภู่” บางพื้นที่เรียกว่า “อ้ายป็อก”

ส่วนปลากระสงนั้นตัวเล็กกว่าปลาช่อนมากสีจางกว่า ขนาดใหญ่ที่สุดที่ผมเคยเห็นยาวไม่เกิน ๑ ฟุต คงใกล้สูญพันธุ์เสียแล้วเพราะไม่เคยเห็นมานานมาก

ปลาชะโดบางตัวมีน้ำหนักถึง ๒๐ กิโลกรัม ยาวกว่า ๑ เมตร มีฟันคม ไม่มีเหตุผลและไม่กลัวคนคล้ายกับปลาสาทในทะเล ถือเป็นอสูรร้ายแห่งแม่น้ำน้อย

พวกมีอาชีพล้อมชุ้มไม่ชอบเลยเพราะหากมีปลาชะโดขนาดใหญ่ติดอยู่ในชุ้ม เวลาที่ร้อนนวมเป็นลูกแคบเข้ามันพุ่งเข้าชนผืนนวมจะทะลุเป็นรูกว้างหรือไม่กี่พุ่งเข้ากัดเอาเป็นแผล ในช่วงฤดูปลาวางไข่มักมีชาวคนที่ลงอาบน้ำในแม่น้ำถูกปลาชะโดกัดจนบาดเจ็บเสมอ

ผมเดินทางข้ามฝั่งไปประเทศลาวบ่อย ๆ วันหนึ่งพรรคพวกชวนไปกินข้าวลองเปิดเมนูเห็นมีต้มยำปลาจากแม่น้ำของชื่อ “ปลาซ้อ” (ในภาษาลาวเขียนว่า “ปลาซ้”) ผมจึงสั่งมาลองชิมดูหนึ่งหม้อรสชาติก็อย่างนั้นแหละครับไม่จัดจ้านสักเท่าใด

แต่เนื้อปลาที่เห็นชวนให้คิดถึงเนื้อปลาช่อน ลองถามบริกรที่มาดูแลอยู่ว่าปลาซ้อนี้หน้าตาเป็นอย่างไร เขาชี้ให้เดินไปดูในตู้กระจกขนาดใหญ่

ข้างครัว

พอผมเดินไปถึงก็ร้อง “โธ่เอ๊ย..” ในใจ นึกว่าจะได้กินปลาแปลก ๆ จากแม่น้ำของที่แท้ก็ปลาช่อนของเรานี่เองตัวยังไม่โตเต็มขนาดเสียด้วยซ้ำไป

ปลาช่อนนั้นชอบลอยตัวอยู่นิ่ง ๆ ครีบได้ท้องและข้างหัวทั้งสองด้านกระพือน้อย ๆ พอให้ลอยตัวอยู่ได้เท่านั้น เวลาจะโผล่ขึ้นมาหายใจก็ค่อย ๆ ลอยตัวขึ้นสู่อากาศเบา ๆ ต่างจากปลาหมอที่สูบแรง จนคนเข้าใจผิดว่าเป็นปลาตัวใหญ่ทำให้ “ตายเพราะปาก” มาเสียนักต่อนัก

แต่พอถึงเวลาที่ปลาช่อนตกใจหรือพุ่งเข้าหาเหยื่อจะรวดเร็วเหมือนกระสุนปืน พรวดเดียวหายไปจากสายตาเสียแล้ว



ปลาช่อนเลี้ยงลูกกลัศจรรย์จนใคร่ ลูกปลาช่อนตัวเล็ก ๆ อยู่รวมกันเป็นฝูง เรียกว่า “ลูกครอก” ที่ผมเห็นบ่อย ๆ ตัวเท่าปลายตะเกียบยาวสัก ๒ องคุลี สีนํ้าตาลค่อนข้างดำอย่างที่เราเรียกกันว่า “สีแดงไฟ” ลูกปลาช่อนครอกหนึ่ง น่าจะมีเป็นร้อยตัวว่ายหากินตามผิวนํ้าเป็นฝูง

ดาเล่าว่าด้านล่างของฝูงลูกครอกมีแม่ปลาช่อนว่ายดูแลอยู่เพื่อป้องกันไม่ให้ปลาอื่นมากินลูกของมัน ถ้าใช้สวิงตัก ๆ ขนาดใหญ่ช้อนเร็ว ๆ ก็จะได้มาทั้งลูกทั้งแม่

ดาเล่าอีกว่าพรานเบ็ดบางคนใช้เบ็ดเกี่ยวหลังลูกปลาสร้อยหรือลูกปลาหมอปล่อยให้ว่ายเข้าหาฝูงลูกครอก แม่ปลาช่อนคงคิดว่าปลาอื่นจะเข้ามาทำร้ายลูกของตัวเองก็พุ่งเข้าสูบเบ็ด พรานเบ็ดใจร้ายเหล่านี้ก็ได้แม่ปลาช่อนไปทำกับข้าวง่าย ๆ

ส่วนลูกครอกของมันก็คงต้องตกเป็นเหยื่อของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น จนหมดครอกไปในที่สุด จะมีเหลือรอดไปบ้างก็น้อยตัว ดาสอนว่าปลาเป็น

อาหารของคนก็จริงแต่ยังมีปลาอื่นอีกมากมายในแม่น้ำให้จับมากิน คนที่
หากินอย่างง่าย ๆ โดยไม่คำนึงถึงชีวิตลูกปลาอีกนับร้อยนั้นเป็นบาปมหันต์

ในหน้าน้ำหลากน้ำท่วมพื้นดินได้ฤกษ์บ้านผมสูงจนมิดหัวบางปีก็ท่วม
พื้นบ้าน แต่ละปีมีลูกครอกปลาช่อนหลายฝูงมาอาศัยอยู่ได้ฤกษ์บ้าน
ปลาช่อนคงรู้ว่าบ้านนี้อาศัยได้ไม่มีใครรบกวนเขาแน่ อย่างดีก็จะถูกเด็ก
ผู้ชายชน ๆ ๓ คน แอบมอง

พวกเราชอบนอนฟังพาบลงกับพื้น ค่ำหน้าแนบพื้นชานบ้านหลี่วดา
ข้างหนึ่งมองผ่านร่องกระดานลงไป บางทีถ้าน้ำสาวเปลอเราก็แอบเอากะลา
ตกร้าข้าวที่น้ำซู้ไว้เลี้ยงหมูก้อย ๆ โรยบาง ๆ ลงไปให้ลูกครอกกิน

เนื้อปลาช่อนนั้นกินดีกินอร่อย ทำกับข้าวได้หลายชนิดไม่ว่าจะเป็น
ทอด ต้ม นึ่ง ปิ้ง ย่าง แกง ผัด ทำได้แม้กระทั่ง “ขนมเค้กปลาช่อน”
อย่างที่สิงห์บุรีเป็นต้น ทำเป็นปลาเค็มก็ได้ทำเป็นปลาร้าก็อร่อย ต้มส้ม
ต้นตำรับของยายก็ใช้ปลาช่อนนี่แหละครับ

เพียงแต่ว่าเมื่อคนนิยมกินปลาช่อนมากเข้า ปลาช่อนตามแหล่งน้ำ
ธรรมชาติที่เราเรียกกันว่า “ปลาแม่น้ำ” หรือ “ปลานา” ก็หมดไปทุกที่
ในฐานะปลาเศรษฐกิจปลาช่อนจึงได้รับการส่งเสริมให้เลี้ยงในบ่อดิน คนที่
ไวกับกลิ่นคาวกลิ่นโคลนอย่างผมจึงห่าง ๆ ไปจากการกินปลาช่อน (เลี้ยง)



ในวันนี้ผมจะชวนท่านผู้อ่านเข้าครัวทำต้มส้มกินกันดีกว่านะครับ วัน
ที่คุณหมี่ช่างภาพสกุลไทยเดินทางมาถ่ายภาพประกอบให้ ผมหาปลาช่อนนา
ไม่ได้จึงเปลี่ยนเป็นปลากระบอกแทนครับ

ปลากระบอกนี่นำมาต้มส้มแล้วอร่อยที่สุดในพวกปลาทะเลด้วยกัน
เหมือนกับเวลาที่เราไปเที่ยวชายทะเลเข้าร้านอาหารถ้าเราจะสั่งปลาทอดหรือ
นึ่งก็ต้องปลากะพง ผัดฉ่าก็ต้องเนื้อปลาอินทรี อย่างนั้นแหละครับ

เครื่องปรุงมีดังนี้ครับ ปลาช่อนหรือปลาทะเลบอแก้วขนาด ๓-๔ ขีด ๑ ตัว, หอมแดงขนาดเท่าหัวแม่มือ ๓-๕ หัว, พริกไทย ๑๐ เม็ด, รากผักชี ๒-๓ ราก, กะปิตี ๑ ซ้อนกาแฟ, จิงแก่ซอยเป็นฝอย ๑ ซ้อน คาวพูน, เกลือป่น, น้ำตาลปีบ, น้ำมะขามเปียก, ต้นหอมหั่นเป็นท่อนสั้น ๑ พายมือ, ผักชีหั่นหยาบ, พริกไทยป่น

วิธีทำ

(๑) ทำปลาก่อนครับไม่ว่าจะเป็นปลาช่อนหรือปลาทะเลบอ ขอด เกล็ด-ตัดครีบตัดหางและปลายปาก-ผ่าท้องควักไส้ทิ้ง ล้างข้างนอกและในตัวปลาด้วยน้ำผสมเกลือให้สะอาดโดยเฉพะเหงือก

(๒) หั่นปลาตามขวางเป็นแว่นหนาขนาด ๑ องคุลีหรือจะหั่นเป็นท่อนขนาดใหญ่ ๓-๔ ท่อนก็ได้ ใส่กระชอนหรือตะแกรงทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ

(๓) โขลกรากผักชี พริกไทยเม็ด หอมแดงและเกลือป่น ๑ ซ้อนกาแฟเข้าด้วยกัน โขลกพอแหลกดีแล้วใส่กะปิตีโขลกต่อให้เข้ากัน

(๔) ตั้งหม้อใส่น้ำสะอาดลงไปหนึ่งขวดน้ำดื่มขนาดเล็ก (ครึ่งลิตร) พอน้ำเดือดนำเครื่องที่โขลกไว้ลงละลาย รอให้น้ำเดือดอีกครั้งใส่เนื้อปลาที่ทำเตรียมไว้เสร็จแล้วลงไป

(๕) พอปลาสุกปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก, น้ำปลาดีและน้ำตาลปีบ และใส่จิงหั่นฝอย รสที่ผมชอบคือเปรี้ยวเค็มหวานที่ใกล้เคียงกันแบบคู่ที่สูสี ท่านผู้อ่านปรุงต่างจากผมได้ตามชอบ

(๖) เมื่อได้รสชาติตามต้องการแล้วใส่ต้นหอมหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ กลง เวลาตักใส่ถ้วยตั้งสำหรับโรยด้วยพริกไทยป่นบาง ๆ และต้นหอมหั่นท่อนสั้น ๆ กับผักชีหั่นหยาบ ๆ ●

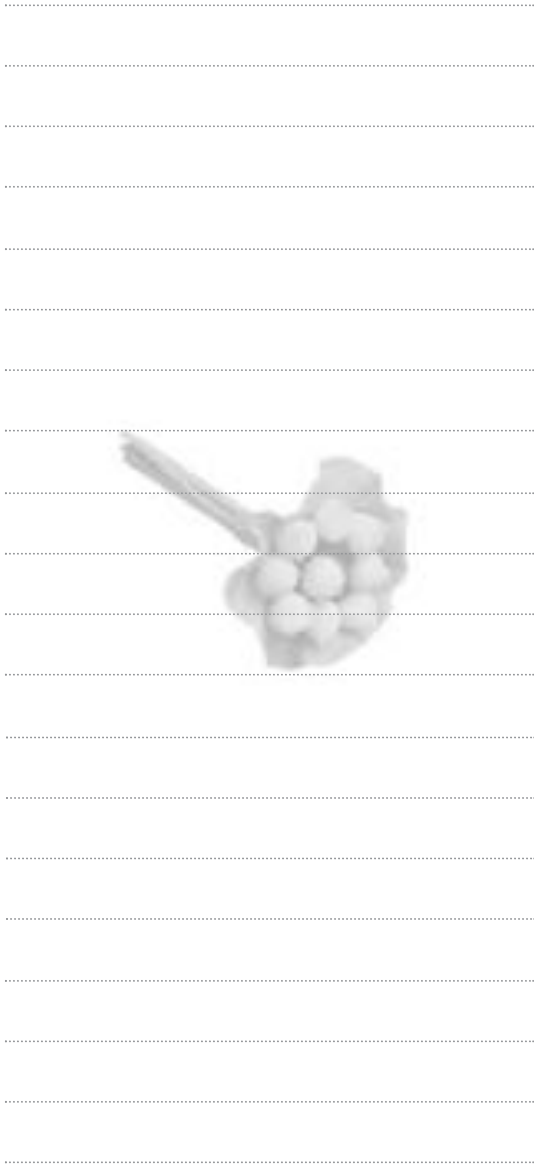
หมายเหตุและที่เด็ดเค็ดคไ้ม้ล้บ

(๑) แม่น้ำของก็คือแม่น้ำโขง เวลาเย็น ๆชวนกันปั้งกินอาหารที่ริมฝั่งแม่น้ำโขงเขาก็จะพูดว่า “กินมือแลงนำที่แคะของ” อย่างนี้เป็นต้น

(๒) รสเปรี้ยวของต้มส้มบางแห่งใช้น้ำส้มสายชูแทนน้ำมะขามเปียก

(๓) ต้มส้มนั้นจะขาดจึงแก้หั้นฝอยไม่ได้เป็นอันขาด ถือเป็นเครื่องปรุงบังคับ

(๔) หากมาทางอีสานสั่งต้มส้มมาชด ท่านผู้อ่านจะได้ต้มปลาที่มีรสเปรี้ยวอย่างเดียว ทำนองเดียวกับต้มยำปลา



หมู(เนื้อ)ของตา



ลงพิมพ์ครั้งแรกในนิตยสาร “สกุลไทยรายสัปดาห์” ฉบับที่ ๒๕๘๗ ๑๘/๐๕/๒๕๔๗