ส้มตำหลวงพระบาง แซบหลายเด้อ

อาหารพื้นบ้านรสจัดจ้านเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป โดยเฉพาะคุณผู้หญิงทั้งหลายคงหนีไม่พ้น ส้มตำ นอกจากจะหาซื้อง่ายแทบทุกซอกซอยแล้ว ยังมีราคาไม่แพงแถมมีคุณค่าทางอาหารด้วย ปัจจุบันมีการปรุงแต่ง เติมวัตถุดิบหลายชนิดเข้าไป จนมีหลากหลายชื่อ มีทั้งส้มตำไทย ตำปู ตำปูปลาร้า ตำซั่ว เป็นต้น แล้วแต่จะเลือกหากันเป็นที่คุ้นเคย จนเลื่องลือไปไกลทั่วโลกแล้ว

เมนูเด็ดนี้เป็นที่ชอบของผู้บริโภคมานานมากจนไม่ทราบต้นกำเนิดที่แน่นอน แต่สันนิษฐานว่าน่าจะเริ่มมีการบริโภคส้มตำกันก่อนที่ประเทศลาว (ซึ่งเรียกว่า ตำส้ม) จากนั้น จึงแพร่หลายมาทางภาคอิสานบ้านเฮา แล้วกระจายไปทั่วประเทศในเวลาต่อมา ผู้เขียนมีโอกาสไปปฏิบัติงานที่หลวงพระบาง จึงพยายามหาข้อมูลเกี่ยวกับมะละกอ พบว่า เป็นแหล่งที่สามารถปลูกมะละกอได้ผลดี ไม่มีการระบาดของโรคใบด่างเลย (โชคดีมากๆ) และแล้วก็ได้สูตรการทำส้มตำหลวงพระบาง ซึ่งเป็นส้มตำสูตรดั้งเดิม (ที่ไม่เคยเปลี่ยนแปลง) คงเอกลักษณ์เฉพาะมานานนับร้อยปี โดยเฉพาะรสชาติที่แซบเหลือหลาย จึงขอเล่าสู่กันฟัง ถึงการทำส้มตำของชาวหลวงพระบาง เผื่อผู้สนใจจะได้ลองไปทำรับประทานดู

เครื่องปรุงหลักคือมะละกอ (หมากหุ่ง พันธุ์พื้นเมือง) เลือกเฉพาะผลยาว (เป็นผลมะละกอจากดอกกระเทย ถ้าเป็นผลกลมหรือทรงคล้ายผลโกโก้จะเป็นมะละกอจากดอกตัวเมีย เนื้อจะไม่กรอบ เวลาตำเส้นจะหัก) วิธีการทำเส้นมะละกอของที่นี่ต่างจากบ้านเราตรงที่เขาจะใช้มีดหั่นเนื้อมะละกอตามยาวของผลเป็นแผ่นบางๆ คล้ายเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่แต่ยังคงความกรอบอยู่ บางคนอาจจะสับเป็นเส้นเล็กๆ สั้น ๆ ผสมลงไปด้วยก็ได้ ไม่นิยมใช้ที่ขูดเป็นเส้นยาวๆ เหมือนของบ้านเรา

เครื่องปรุงอื่นๆ ได้แก่ พริกขี้หนูสด (หมากเผ็ด) จำนวนตามชอบ แต่ส่วนมากจะใส่พริกจำนวนมาก (ไม่มีการนับเม็ดพริก จะใช้ทัพพีตักพริกใส่ครกที่ละครึ่งทัพพีเลยทีเดียว ชนิดที่เมื่อตักใส่ปากคำแรกก็เห็นดาวไปเลย) เพื่อให้รสชาติเผ็ดจัด กระเทียม 3-4 กลีบ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ ถ้าชอบหวานเพิ่มอีกได้ ที่นี่ไม่นิยมน้ำตาลปี๊บเหมือนบ้านเรา กะปิ ½ ช้อนโต๊ะ ผลมะกอกดิบ 1 ผล (เป็นมะกอกป่าที่บ้านเราก็มี) มะเขือเปราะผลเล็กสีม่วง หรือสีเขียว ที่บ้านเราเรียกว่า มะเขือตอแหล 5-6 ผล มะนาวหนึ่งผลครึ่ง น้ำปลาร้าต้มสุก (ใช้น้ำปลาแทนได้ถ้าไม่ชอบน้ำปลาร้า) มะเขือส้ม (ชาวบ้านบางแห่งเรียก มะเขือเครือ) ให้รสเปรี้ยวและมีน้ำมาก แม่ค้ากล่าวว่าจะอร่อยกว่ามะเขือเทศสีดา ที่ขาดไม่ได้ คือ ผงชูรส (แป้งนัว) ที่นี่นิยมใช้ผงชูรสกับทุกคน ประมาณครึ่งช้อนโต๊ะ

วิธีปรุงง่ายๆ เริ่มจากตำพริกขี้หนูกับกระเทียมหยาบๆ เติมน้ำตาลทราย กะปิ พร้อมฝานเนื้อมะกอกดิบลงไป มะเขือตอแหลผ่าสี่ ตำเบาๆ จากนั้นใส่เส้นมะละกอจำนวนพอประมาณ (ไม่ควรมาก) มะเขือส้มผ่าครึ่ง บีบน้ำมะนาว เติมน้ำปลาร้าหรือน้ำปลา จะใส่ผงชูรสหรือไม่ใส่แล้วแต่ผู้บริโภคแล้วตำคลุกเคล้า ให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ ควรจะมีรสเปรี้ยวนำ ตามด้วยเผ็ด เค็ม หวาน ฝาด (ของมะกอกดิบ) รวมถึงความกรอบของเส้นมะละกอ แค่นี้ก็แซบหลายแล้ว จะเห็นว่าไม่ยุ่งยากอะไรเลย แม้จะเป็นอาหารเก่าแก่มานานแต่ก็ยังนิยมบริโภคกันมาจนถึงทุกวันนี้ ไม่เปลี่ยนแปลง

หากท่านมีโอกาสทดลองทำดูจะรู้ถึงรสชาติที่แปลกไม่เหมือนกับส้มตำบ้านเราที่คุ้นเคย แต่เป็นรสชาติแบบดั้งเดิมที่แซบเหลือหลาย ไม่เหมือนใครเลยจริงๆ

……..

เล่าสู่กันฟังโดย : ทวีศักดิ์ ด้วงทอง