

๒ ยิ้ม กระป๋อง สอง

มัทนยา





คำนำสำนักพิมพ์	๗
คำนำผู้เขียน	๘
ภาษารหัส	๑๓
สี่มดำ	๒๑
โรงแรมหมา	๓๑
ขนมปังแบน	๔๑
อัศวินขาไขว้	๕๓
เรื่องกล้วย...กล้วย	๖๕
หมากฝรั่งแอนตี้ไอ	๗๗
บางคนก็ลืม	๘๕
เรื่องของเหนยแข็ง	๙๕

คิดอะไรไม่เหมือนชาวบ้าน	๑๐๗
เรื่องของการกรนและอื่นๆ	๑๑๗
เกาะนรก	๑๒๕
สะอึก	๑๓๕
นั่งวงเหล้า	๑๔๓
กระเป๋าดินทาง	๑๕๓
หมอน	๑๖๓
โตนัต	๑๗๕
คิดถึงชูศรี	๑๘๗
วณิพก	๑๙๗
เรื่องของทุเรียน	๒๐๕
สาวใช้จีนและสาวใช้ไทย	๒๑๕
เรื่องของเสื้อผ้า	๒๒๕
คอมพิรวน	๒๓๕
คนรอบข้าง	๒๔๓
กินคนละแบบ	๒๕๓
เรื่องมอญ...มอญ	๒๖๕
อนุสาวรีย์คนขี่ม้า	๒๗๕
ผ้าเช็ดหน้า	๒๘๕
เก็บผลไม้	๒๙๗
ครึ่งๆ กลางๆ	๓๐๙
ประวัติผู้เขียน	๓๑๘



คำนำสำนักพิมพ์

พลาดไม่ได้แล้วทุกคร้วเรือน กับเรื่องเล่าเคล้าสาระกระป๋องสอง ด้วยลีลาการเขียนจัดจ้านถึงใจ ที่ไม่เพียงสนุกสนาน ชวนติดตาม แต่ยังมากไปด้วยประสบการณ์จาก มนัทยา นักเขียนรุ่นเก๋า ผู้ฝากฝีมือลายมือไว้กับงานเขียนงานแปลมากมาย

อีมกระป๋องสอง จะพาคุณไปนั่งวงเหล้า เข้ากระเป่าเดินทาง กางตำนานอัศวินขาไขว้ ไปโรงแรมหมา สนทนาอาหารหัด ลัดเลาะเกาะนรก ต่อด้วยเรื่องของวณิพก ชูศรี คนขี้เมา แล้วมา อ้าปากค้างกับเรื่องปากท้องชวนรู้อย่างกล้วย โดนัท ทูเรียน และ เนยแข็ง ฯลฯ ที่จะช่วยให้คุณหัวเราะร่า น้ำตาเล็ด พร้อมเกร็ดเล็ก เกร็ดน้อยที่หาอ่านไม่ได้จากที่ไหน

ว่าแต่ คุณพร้อมจะบรรจุกาอาหารสมองแล้วหรือยัง!!?

โพสต์บุ๊กส์



เรื่องทั้งหลายในยี่มกระป๋องหนึ่งและยี่มกระป๋องสองล้านแล้ว
แต่นำมาจากหนังสือช่วย'ตูนพ็อกเก็ตบุ๊ก' ซึ่งผู้เขียนเริ่มเขียนใน
ปี ๒๕๕๔ เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน หลังจากว่างเว้นจากการเขียน
ไปแปลนวนิยายเล่นเสียหลายปี เมื่อกลับมาเขียนเรื่องใหม่อีก
ครั้งแบบหวนคินสู่วงการ และมีผู้ซื้อหาเรื่องที่เราเขียนไปอ่าน
คนผลិតก็อดที่จะปลาบปลืมไม่ได้เป็นธรรมดา

ในอนาคตอันใกล้ก็จะมียี่มกระป๋องสามตามมาติดๆ และ
ยี่มกระป๋องสี่ ยี่มกระป๋องห้า ต่อเนื่องกันไป ถ้าช่วยกันซื้อให้
ขึ้นอกขึ้นใจบางทีผู้เขียนอาจเลิกแปลหันกลับมาเขียนอย่างเดียว
ก็ได้ อันนี้ก็ไม่ว่าเหมือนกัน

แต่ถ้าอนาคตภายหน้าเราเป็นประชาคมอาเซียนไป(ชะ)
แล้ว ทำให้ต้องพูด อ่าน คิด และเขียนเป็นภาษาปะกิตตลอด
(แต่ไม่รอดฝั่ง) ก็ไม่รู้เหมือนกัลล์ว่าจะเขียนเรื่องเป็นภาษาปะกิต
กะเค้าได้โรอะปาว ก็คนมันเคยแต่แปลไง นี่แค่คิด(เป็นภาษาไทย)
ก็ยังไม่ค่อยซะแล้วเลยนะเนี่ย เพราะฉะนั้นเอาไว้ค่อยว่ากันทีหลัง
ก็แล้วกันนะ เพื่อประชาธิปไตยจะได้กลับมาเป็นรัฐบาลใหม่บ้าง
อ้าว! คนละเรื่องกัน ขอโทษที

‘มนัสนยา’

กรุงเทพมหานคร

กันยายน ๒๕๕๕



๒
ยิ้ม กระป๋อง สอง





ภาษาหัตถ์

เพื่อนสนิทคนหนึ่งของผู้เขียนไปเรียนต่อที่ประเทศฝรั่งเศส แล้วก็เลยแต่งงานไปกับหนุ่มฝรั่งซึ่งหล่ออย่างกะอลอง เดอแลง เอี้ย...อแลง เดอลอง ดาราตังชาวฝรั่งเศสสมัยผู้เขียนยังสาว เพื่อนฝูงได้ยินข่าวและได้เห็นรูปเพื่อนเขยต่างก็พากันอนุโมทนา เพราะฝรั่งหล่ออย่างกะดาราอย่างงี้ใช้จะหาได้ง่ายๆ เพื่อนสามารถหามาได้ก็ต้องชื่นชมกันหน่อยเป็นเรื่องธรรมดา

อาจารย์จูลส์สามีของเพื่อนเป็นอาจารย์สอนประวัติศาสตร์ แต่เก่งฉกาจฉกรรจ์ไปหมดทุกเรื่อง ราวกับเป็นคนเขียนเอนไซโคลพีเดียด้วยตัวเอง ใครถามอะไรเป็นตอบได้ทั้งนั้น (ซิวว่า) นอกจากมีความรอบรู้เป็นอันมากแล้ว เพื่อนเขยผู้นี้ยังเป็นคนเก่งภาษาอีกต่างหาก เป็นคนฝรั่งเศสหนึ่งในน้อยคนหนึ่งที่พูดภาษาอังกฤษได้ไม่แปร่งจนน่าขันเหมือนคนฝรั่งเศสทั่วไป ถ้าได้ยิน

อาจารย์จูลส์พูดภาษาอังกฤษอยู่นอกห้องก็จะนึกว่าคนอังกฤษพูด เอายังงี้ก็แล้วกัน

ในระยะแรกของการแต่งงานอาจารย์จูลส์ตามภรรยามาอยู่เมืองไทยพักใหญ่ เรียนภาษาไทยเพียงไม่กี่เดือนก็พูดได้ เป็นเรื่องเป็นราว แต่ก็มักจะอุมงูมิไม่ค่อยพูด ทำเป็นพูดไทยไม่ได้เพื่อที่จะได้ฟังคนไทยพูดถึงตัวเองต่อหน้า โดยเฉพาะตอนที่เพื่อนๆ ภรรยา ก็ก้าวว่าตัวเองหล่อ

สามีภรรยาผู้นี้อยู่เมืองไทยหลายปีก็กลับไปฝรั่งเศส แต่เพื่อนของผู้เขียนยังพาลูกชาย ๒ คนกลับมาเยี่ยมคุณยายบ่อยๆ ตอนปิดเทอม เพื่อนพยายามพูดไทยกับลูกๆ เสมอเท่าที่โอกาสจะอำนวย เพื่อไม่ให้ลูกลืมภาษาไทย และพอมายเยี่ยมบ้านที่เมืองไทย คุณยาย น้ำ และญาติๆ ก็พูดภาษาไทยด้วยตลอดเวลา **ดาเนียล** กับ **ซ็อง** จึงพูดภาษาไทยได้คล่องและพูดไม่แปร่งเลยตามแบบของเด็กซึ่งเรียนรู้อาษาต่างด้าวได้เร็วอย่างที่เขาเรียกว่า ‘ลีนอ่อน’

แต่ทั้งสองคนก็อ่านภาษาไทยไม่ออกเลยเพราะไม่เคยเรียน เวลาไปไหนกับแม่ผู้คนจึงมองแปลกๆ เพราะว่าไม่ดาเนียลก็ซ็องมักเขย่าแขนแม่อยู่เนืองๆ

“แม่ แม่ อ่านดิ คำว่าอะไรแม่”

“แม่ แม่ ป้ายนี้เขียนว่ายังไง”

“แม่ อ่านดิแม่ ร้านนี้เค้ามีอะไรกินมั่ง”

เด็กสิบขวบกับแปดขวบตัวเบ้อเร่อและพูดไทยปร้อเนี้ยนอ่านหนังสือไม่ออก แต่ปัญหาเรื่องนี้ไม่นานก็หมดไปเพราะ

คุณยายซึ่งอยากให้หลานมีความรู้ไทยๆ บ้างได้ลงมือสอนภาษาไทยให้ แม่พาขึ้นรถเมล์ เจ้าหนูหน้าฝรั่ง ๒ คนก็อ่านป้ายข้างรถ ตะกุกตะกักเสียงดัง

“ลง...ไป...รด...กด...กอด...ริง”

แล้วก็เขย่าแขนแม่

“แม่ แม่ กอด...ริงนี่อะไร ทำไมต้องกอดละแม่”

“เขาอ่านว่ากริ่ง” แม่ตอบเสียงกระซิบ ก็อวยเค้าใจ เด็กสืบขบอะไร ไบรด์ ก็อ่านไม่ออก กริ่ง ก็ไม่รู้จัก

แต่ถึงแม้ว่ายังไม่คล่องก็ฟังภาษาไทยรู้เรื่องไปหมด ทั้งสองคน เวลาเพื่อนแม่มาหาแม่ที่บ้านก็มักจะเข้ามานั่งฟัง คงเบื่อญาติๆ คุณเต็มที่แล้ว มีแต่คนแก่ๆ พุดซ้ำซาก ฟังเพื่อนแม่ คุณน่าจะสนุกกว่า

แต่เพื่อนแม่ก็หงุดหงิดเพราะอยากคุยสบายๆ นินทาตั้งแต่ นายก(เทศมนตรี)ลงมาจนถึงยาจกเข็ญใจ แต่ตอนไหนต้องพูด ล้อแหลมไปหน่อยก็กลัวเด็กจะเอาไปพูดต่อ ประเดี๋ยวได้ช่วยกันไปหมดทั้งบาง และตอนไหนพูดเรื่องที่คนไทยเค้าเข้าใจกันดี เด็กต่างด้าวสองคนนี้ก็จะซักยิกตามแบบเด็กฝรั่งทั่วไป

จะคุยกันสักหน่อยเลยต้องมาถูกขัดจังหวะ และต้องอธิบายให้เด็กฟังทุกๆ ๑๐ นาที

ในที่สุดแม่กับพวกเพื่อนๆ ที่มาหา ก็เลยต้องใช้ภาษารหัส เพื่อไม่ให้หนุ่มน้อยสองคนนี้เข้าใจ คิดเอาเองแบบมองโลกในแง่ดีว่า ถ้าฟังไม่รู้เรื่องมากๆ เข้าเด็กก็คงเบื่อและชวนกันไปเล่นที่อื่น ผู้ใหญ่เค้าก็จะได้คุยกันสบายใจ

แรกสุดพวกเพื่อนๆ ของแม่กับแม่พูดกันด้วยราชาศัพท์
อ้าว...ก็ราชาศัพท์เนี่ยยากนา ขนาดผู้ใหญ่บางคนยังพูด
ไม่ค่อยจะเป็น

อย่างพวกน้ำๆ จะมาชวนแม่ไปดูหนังเค้าก็จะพูดแบบ
ลิเกมาเชียว

“เกล้ากระหม่อมฉันเองจะมาทูลเชิญพระมเหสีไปทอด
พระเนตรพระโลมา เอ๊ย ไม่ใช่...พระมังสา...เฮ้ย! ผิด!...ผิด
แล้ว! มังสาณะเนื่อนี่นา ไม่ใช่หนัง เตี้ยว เตี้ยว เอาใหม่...มา
ทูลเชิญเสด็จพระมเหสีไปทอดพระเนตรพระนาภี...”

“ไม่ใช่! ว้ายแกนี่! พระนาภีนะมันพุง! บัดโธ! ไซ่หนัง
ชะที่ไหนดกันล่ะ...”

“เอาเถอะ เอาเถอะ” แม่ของเด็กต่างด้าวซัด “ชั้นรู้เรื่อง
แล้ว ก็แกพูดกันซะจนฉันฟังรู้เรื่องนะ ว่าแต่จะไปเอ๊ย จะเสด็จ
คลาไคลไปทอดพระเนตรกันในทิวาไหนเล่าเสนาเอี้ยพระสหาย”

“วันนี้เอ๊ย ณ เพลาปัจจุบันกาลนี้แหละพะยะค่ะ ว่าแต่
สมเด็จพระมหาราชของใต้ฝ่าพระบาทประทับอยู่เคหาหรือเปล่า ถ้า
พระอัยกีไม่อยู่ก็จะมีใครดูพระนัดดานะพะยะค่ะ”

“แม่ แม่” เด็กต่างด้าวซึ่งนั่งฟังตาแป๋วเข้ามาเขย่าแขน
แม่ “น้ำๆ เค้าพูดอะไรกับแม่นะ ไม่เห็นรู้เรื่องเลย แล้วน้ำ
คนนั้นเป็นผู้ชายทำไมเค้าพูดพะยะค่ะ ทำไมไม่พูดพะยะค่ะ
เค้าเป็นอะไรนะถึงพูดแปลกๆ”

“เค้าคงเป็นบ้านะลูก” อียายแม่ถอนใจใหญ่ “แม่เองก็
ออกจะเพี้ยนๆ ไปกะพวกเค้าด้วยเหมือนกันแล้วละ”

โต้ตอบกันไปมาเป็นราชาศัพท์แบบลิเกได้สัก ๒๐ ประโยค ก็ต้องเลิกเพราะชักจะคั่นหัวยิกๆ แบบเหาจะขึ้นหัว ครั้งต่อๆ มา เลยต้องเปลี่ยนภาษารหัสเป็นภาษาอสังการให้มันฟังสูงส่งเข้าไปไว้ เด็กต่างตัวจะได้ไม่รู้เรื่อง

อย่างวันอาทิตย์ถัดมาเพื่อน ๒-๓ คนก็ขับรถมารับ พอก้าวเข้าบ้านก็เปิดการเจรจายืดยาวอย่างแสดงชัดว่าได้ตระเตรียมห้องจำมาแล้วเป็นอย่างดี

“จะมานิมนต์พระคุณเจ้าไปทัศนจรปสนันต์ ณ เพลาทิวาวารนี้...”

แต่แม่ของเด็กต่างตัวกลับฟังไม่รู้เรื่อง ทำตาปริบๆ

“ปสนันต์นะอะไร”

“ปสนันต์คือสถานที่ซึ่งพสกนิกรทำการพาณิชยวัตถุอุปโภคบริโภควัตถุประดับตกแต่งถนิมพิมพาภรณ์นานาประการ... ینگละแกก็ ส่วนนันทมนกัณฑ์ธรรมดากๆ นี่แหละ”

“อ้อ! อ้อ!... ที่ไหนล่ะ”

“สตาหมัน ทวิบวทวิ จักรี่ไม่มีสระอี”

เพื่อนที่มีสามี่ฝรั่งฟังแล้วแทบสลบด้วยความงงงัน

“สตาหมันแปลว่าอะไรอี”

“ก็อุทยานไน ینگไน ในอิเหนามีบทชมสตาหมันตั้งเยะเยะ”

“อ้อ! ก็แหม! ทำไมไม่พูดว่าอุทยานออกมาเสียเลยละง่ายกว่าตั้งเยะ”

“ก็มันนึกไม่ออกนี่หว่า เอ้า! แปลรหัสต่อไปซิ”

“ทวิบวทวินะมันอะไร ทวิแปลว่าสองชั้นนี่ก็ออก สอง

บวกสองเป็นสี่ อุทยานเปิดใหม่ชื่อสี่เหลอ สวนอะไรทำไมชื่อ
สั้นยั้งฉั้น สวนพระราม ๔ หรือเปล่า สวนชื่อนี้มีด้วยอะแกะ”

“แก้คำคำว่า ๔ ให้เป็นศัพท์ชี่ เอ้อ! ชักเหนื่อยแล้วนะเนี่ย”

“สี่...สี่...สี่ว่าอะไร...อ้อ! จตุนี้ก็ออกแล้ว แล้วจักรีไม่มี
สระอีนะอะไร...จักร...จักรนะเอง...สวนจตุ...”

“เฮ้ย! อย่าพูด! เอ๊ย! อย่าตรัสออกมา ก็ก้องชี่พะยะคะ
เดี๋ยวกุมาราสดับมันจะยุ่ง เอ้า! ตกลงพระคุณเจ้าจะลีลาหรือไม่
ลีลา พระสหายเสด็จมารับถึงเคหาแล้วนะ”

“อยากชี่ อยากลีลามากเลย ไม่ได้ลีลาไป ณ ที่นั้นมา
ตั้งตักดำบรรพ์แล้ว แต่ขอเวลาสักอึดพระทัยหนึ่งได้มัย จะ
ไปจุจาดูก่อนว่าพระมารดรทีวี่นี้จะประทับอยู่เคหาหรือเปล่า
ถ้าพระมารดรอนุเคราะห์ทอดพระเนตรโอรสให้ได้ ชั้นเอ๊ย
เกล้ากระหม่อมฉันเองก็จะลีลาทันทีเลยทีเดียวนะ...เฮ้อ! พุดชะ
เหนื่อย...”

“พวกชั้นก็เหนื่อย อุตุสำห้ท่องมาในรถชดีแล้วนา พอ
พุดเข้าจริงๆ ก็พุดขาดโน่นขาดนี่ ชั้นว่าคราวหน้าแกเอาโอรสสอง
องค์ของแกไปพันนาการไว้ในห้องสรงตอนพวกเรามาจะดีกว่า
มัยเนี่ย ชั้นว่ามันจะสะดวกกว่าแยะเลยนา”

เหตุการณ์ที่เล่านี้ล่วงเลยมานานหลายปีเต็มที เดียวนี้
ทั้งดาเนียลและซ็องโตเป็นหนุ่ม แต่งงานแต่งงานมีลูกมีเต้ากัน
ไปหมดแล้ว ดาเนียลมาอยู่เมืองไทยมีแฟนเป็นคนไทย ทั้งอ่าน
เขียนภาษาไทยปร้อพอๆ กับพุดและเขียนภาษาอังกฤษ ส่วน
ซ็องโตแต่งงานกับสาวรัสเซีย พุดและเขียนได้ทั้งฝรั่งเศส อังกฤษ

รัสเซีย และไทย ลูก ๓ คนของซ็องพุดฝรั่งเศสกับพ่อแม่ แต่ พุดกันเองและพุดกับแม่เป็นภาษารัสเซีย เก่งภาษาเหมือน อาจารย์จูลส์กันหมดทั้งบ้าน

มาเมืองไทยครั้งล่าสุดอาจารย์จูลส์ยังหล่อเหมือนอแลง เดอลองตอนสูงอายุ ไปทางไหนสาว ๆ ยังมองตามเหลียวหลัง อาจารย์จูลส์พุดไทยเก่งขึ้นกว่าเดิม และกำลังหัดอ่านหัดเขียน ภาษาไทยอย่างขะมักเขม้น

ตลอดเวลา ๔๐ ปีที่ออกจากเมืองไทย เพื่อนของผู้เขียน สอนภาษาฝรั่งเศสในโรงเรียนมัธยมประเทศฝรั่งเศสตลอดมา ทั้งเขียนทั้งอ่านและทั้งพุดอยู่ในระดับเท่าเทียมกับคนฝรั่งเศส ทุกประการ คนบ้านนี้รู้จักกันคนละหลายๆ ภาษา จนกระทั่งจะ นินทากับคนอื่น ๆ โดยไม่ให้เจ้าตัวรู้เรื่องนั้นทำไม่ได้เอาเสียเลย

จะนินทาคนครอบครัวนี้มีอยู่ทางเดียวคือพุดคำผวน เพราะไม่มีคนไหนพุดคำผวนได้หรือฟังออก แม้แต่เพื่อน ของผู้เขียนเองซึ่งเป็นคนไทยร้อยเปอร์เซ็นต์ก็ตาม



ส้มตำเป็นอาหารคาวอย่างหนึ่งของไทยที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง เรียกว่าถ้าเป็นคนไทยแล้วตั้งแต่เกิดจนตายไม่เคยกินส้มตำกะเขาเลยสักงานละไม่เป็นเรื่อง **แปลก** แต่เป็นเรื่อง **เหลือเชื่อ** คนไทยกินส้มตำกันมานานแล้ว แต่สมัยก่อนกินกันแต่ส้มตำไทยซึ่งใส่มะละกอดิบสับค่อนข้างละเอียด ไม่ได้สับหยาบเพื่อเอาความกรอบแบบส้มตำอีสานซึ่งนิยมกันมากในปัจจุบัน เครื่องปรุงส้มตำไทยมีแค่กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว น้ำปลา มะนาว และน้ำตาลปี๊บ รสจะออกหวานมีเปรี้ยวนำและไม่เผ็ดใครที่ชอบเผ็ดก็ต้องเคี้ยวพริกชี้หนูที่วางจิ้มๆ มาในจานเอาเอง แม้บางบ้านอาจตำพริกชี้หนูใส่ไปด้วยแต่ก็ไม่ได้มีรสเผ็ดโหดอะไรเพราะรสของส้มตำไทยไม่นิยมมีจัดจ้าน

เวลากินจะกินกับข้าวมันซึ่งทำจากข้าวหุงด้วยหางกะทิ

ใส่เกลือและน้ำตาลเล็กน้อย ไม่ใช่ข้าวมันที่หุงด้วยมันของไก่แบบข้าวมันไก่ของจีน ของที่กินแหม่มข้าวมันส้มตำคือเนื้อเค็มจืดผอยผัดน้ำปลาน้ำตาลใส่หอมเจียวนิดหน่อย ส่วนผักนั้นนิยมใบทองกลางอ่อนๆ มีบางบ้านใช้ใบชะพลูแต่ก็ไม่ค่อยนิยมกันเท่าไรหรอก ใบมะยมอ่อนเสียดีกยังกินมากกว่า

ภายหลังต่อมาความนิยมข้าวมันส้มตำไทยซาไป เพราะอาหารชนิดนี้เวลาจะทำที่หนึ่งๆ เป็นจำนวนมากแบบเลี้ยงคนทั้งงานหรือทั้งวง ไม่ได้ตำที่ละครกโดยปรุงตามรสนิยมผู้สั่งเป็นคนๆ ไปแบบส้มตำอีสาน ดังนั้นเมื่อตำมากคือตำรวดเดียวแล้วเลิกเลย เมื่อนำมาใส่จานรอคนกินแล้วคนยังไม่ได้กินหรือยังกินไม่หมด ส้มตำไทยก็จะดูแฉะๆ น้ำนองและเลอะๆ ไม่น่ากิน เพราะเขาสับมะละกอแบบละเอียดไม่ได้สับหยาบอย่างที่บอก และเวลาตำก็ตำแรงไม่ใช่ตำโหยงๆ แบบตำไปคลุกไปเหมือนส้มตำอีสาน ดังนั้นเอาส้มตำไทยไปวางขายที่ไหนคนจึงไม่ค่อยอยากซื้อ นานๆ เข้าคนขายก็เลยต้องเลิกขาย ในที่สุดปัจจุบันนี้จึงเห็นแต่ส้มตำอีสานเกลื่อนกลาดอยู่แบบเดียว

เขียนลงไปว่า ‘แบบเดียว’ อย่างบรรทัดบนแล้วก็รู้ว่าตัวเองเขียนผิด เพราะส้มตำเดี๋ยวนี้นี้มีหลายแบบหลายอย่างเต็มที่สุดแต่แต่ใครจะคิดดัดแปลงสูตรเก่าๆ ขึ้นมาแล้วติดตลาดเป็นที่นิยม

แต่ไม่ว่าจะอย่างไรก็ตาม ถ้าเป็นร้านอาหารไทยที่เน้นหนักอาหารอีสานแล้วไซ้ ไซ้ที่จะไม่มีส้มตำขายนั้นเป็นไปไม่ได้เลย ส้มตำที่ขายตามร้านอาหารอีสานจะระบุว่ามิขายทั้งส้มตำ

ไทยและส้มตำอีสาน แต่ส้มตำไทยตามร้านแบบนี้ก็ได้เปลี่ยนแปลงไปโดยสิ้นเชิงจากส้มตำไทยแบบดั้งเดิมที่คุณย่าคุณยายเคยทำให้กินกับข้าวมันอย่างที่เราผ่านมาแล้ว

กลายเป็นส้มตำไทยชนิดที่กินกับข้าวเหนียว ไม่ใช่ส้มตำไทยชนิดที่กินกับข้าวมัน

เมื่อคิดจากมุมมองของแม่ครัวคนที่ตำ ส้มตำไทยสำหรับเขาก็คือส้มตำแบบอีสานอย่างหนึ่งซึ่งใส่ถั่วและกุ้งแห้งนั่นเอง และที่เด็ดไปกว่านั้นก็คือ ปัจจุบันนี้ส้มตำไทยตามร้านส้มตำยังได้วิวัฒนาการไปอีกขั้นคือสามารถเลือกอะไรต่อ (มี) อะไรแปลกๆ ใส่ลงไปได้ด้วย เช่น (ส้ม) ตำไทยใส่ปู (ดอง) และ (ส้ม) ตำไทยใส่ไข่เค็ม เป็นต้น

สรุปก็คือถ้าคุณทวดคุณปู่พื้นถิ่นมาแล้วร้องว่าอยากจะรับประทานส้มตำไทยก็จงอย่าพาท่านไปร้านอีสาน เพราะส้มตำไทยของท่าน กับ (ส้ม) ตำไทยของร้านเหล่านั้นต่างกันมากจนไม่เหลือเค้าเดิมเสียแล้ว

ที่เรามายึดยวານี้ไม่ได้คับแค้นใจแทนส้มตำไทยแบบที่กินกับข้าวมันแต่ประการใด หากมิได้ เพียงแต่อยากกินส้มตำไทยแบบดั้งเดิมแต่หาที่ไหนกินไม่ได้ก็เลยบ่นเรื่อยเปื่อยเท่านั้นเอง ความจริงสรรพสิ่งก็ต้องมีวิวัฒนาการเจริญงอกงามขึ้น ไม่ใช่เฉพาะแต่อาหารอย่างเดียว ถึงของอื่นๆ ก็เหมือนกัน ส้มตำมีความหลากหลายขึ้นก็เพราะส้มตำได้รับความนิยมซึ่งเป็นเรื่องที่ดีจริง

เคยเอาเมนูของร้านส้มตำมาดูแล้วก็นี่อัศจรรย์ใจว่า

ทำไมคนเราจึงคิดตัดแปลงสัมผัสได้มากมายถึงเพียงนั้น ถ้า
สั่งมาอย่างละจางก็คงวางสิ้นโตะจนไม่มีที่จะวาง

สัมผัสชื่อแปลกๆ นั้นอย่างเช่นตำข้าว...เดี๋ยวก่อน! ต้องขอเพิ่ม
เติมเสียก่อนตั้งแต่บรรทัดนี้ว่าปัจจุบัน พ.ศ. ๒๕๕๕ นี้ คำว่า
สัมผัสได้กลายเป็นภาษาเขียนไปเสียแล้ว ภาษาพูดที่มีอาชีพ
ในการปรุ้งและในการกินเขาใช้กันคือตำเฉยๆ ขอบอก

เอาใหม่

สัมผัสยุคปัจจุบันนอกจากตำไทยแล้วก็มี ตำผลไม้ ซึ่ง
ใช้ผลไม้ล้วนๆ แทนมะละกอดิบ เช่น แอปเปิ้ล ฝรั่ง ชมพู
องุ่น สับปะรด และแครอท (ซึ่งไม่ใช่ผลไม้หรอกนะนั่น) ส่วน
เครื่องปรุ้งอื่นๆ ก็เหมือนสัมผัสทั่วไป

ตำข้าว ซึ่งใช้เส้นขนมเงินผสมลงไปกับมะละกอดิบสับ
(แม่ค้าค้านว่าควรใช้คำว่าชูดไม่ใช่สับ “เพราะเดี๋ยวนีเขาไม่สับ
กันแล้ว เขาใช้ที่ชูดชูดเอาค่ะคุณป้า” แม่ค้าบอก) ตำป่า ใส่ผัก
หลายอย่าง เช่น ผักกระเฉด ผักกาดดอง ถั่วงอก ถั้วผักยาว
ถั้วลิสง แล้วก็ใส่ปลารอบ ใส่หอยแมลงภู่แห้ง นิยมกินกัน
มากในภาคอีสานแต่คนภาคกลางไม่ค่อยคุ้น

ส่วนตำกุ่มสด ซึ่งสาวๆ ชีตซ์ซัดกันมาก มีหลายคนออก
ปากว่าถ้ากุ่มไม่สดจริงๆ จะท้องเสียง่าย ดังนั้นแม้จะเรียกชื่อ
ว่าตำกุ่มสด แต่บางร้านก็นำกุ่มไปลวกเสียชนิดหนึ่งก่อน

ตำโคราช ก็เป็นสัมผัสอร่อยแปลกแหวกออกมาจาก
ของเดิมๆ คือเป็นส่วนผสมระหว่างตำไทยกับตำปลาร้า ใส่ทั้ง
กุ่มแห้ง ปลาร้า และใส่น้ำตาลปีบ รสจะเปรี้ยวกับหวาน มี

เค็มตาม

ส้มตำหลายชนิดที่บอกชัดแล้วว่าใส่เครื่องปรุงหลักอะไร คงไม่ต้องอธิบายเพิ่มเติม อย่างตำปูซึ่งหมายถึงส้มตำใส่ปูเค็ม ตำปุม้า ตำหมุยอ ตำกระท้อน ตำเปลือกแตงโม ตำปลาช่อนแห้ง แล้วก็ตำปลาร้าซึ่งจะใส่แต่น้ำปลาร้าก็ได้หรือจะให้ใส่น้ำปลาร้าด้วยก็ได้

ส้มตำเวอร์ชันล่าสุดคือส้มตำทอดกับส้มตำทะเล

ส้มตำทอดนั้นเขาเอามะละกอสับไปชุบแป้งทอดเสียก่อน แบบกึ่งฝอยชุบแป้งทอดที่ขายกันเป็นแพ เสร็จแล้ววางลงในจานราดทับด้วยเครื่องส้มตำธรรมดาๆ

ส้มตำทะเลเป็นน้องใหม่ในวงการ และลูกค้านิยมกันมาก ก็เป็นส้มตำธรรมดาเนี่ยแหละแต่ใส่หมึกลวก (เดี๋ยวนี้เขาให้เรียกปลาหมึกว่าหมึกเฉยๆ ไม่ให้เรียกปลาหมึก เขาบอกว่าสหภาพปลาแห่งประเทศไทยทั้งมา) แล้วก็ใส่กุ้งลวก หอยแมลงภู่สดลวก แต่หอยนางรมนั้นใส่สดๆ เลย ตำทะเลราคาจะแพงกว่าส้มตำแบบอื่นๆ เพราะต้องบวกค่าอาหารทะเล

ส้มตำนั้นเป็นของทำง่ายแต่อร่อยยากแบบเดียวกับกล้วยแขก ทำกินเองที่บ้านรายไหนก็รายนั้นมักสู้ซื้อเขากินไม่ได้ นินทากันว่าเป็นเพราะตามบ้านใช้เครื่องปรุงคุณภาพดีเกินไป อุปกรณ์ไม่เป็นไปแบบมืออาชีพ แล้วก็สะอาดเกินไปอีกด้วย ความสะอาดนั้นเป็นอุปสรรคอย่างใหญ่หลวงต่อการทำส้มตำ เพราะร้านส้มตำบางร้านตั้งแต่เปิดกิจการมาจนลูกจบ ปวส. ยังไม่เคยล้างครก

ล้างมือนะเคยล้างเมื่อวันเข้าพรรษา เขา (คือคนตำส้มตำ) เล่าเสียงเรียบๆ แต่ครานั้นไม่ควรล้างเด็ดขาด มันผิดประเพณีของวงการส้มตำ

การทำส้มตำผู้รู้บอกว่าเป็นเหมือนการตำน้ำพริก คือไม่ใช่สักแต่จับเครื่องปรุงทั้งปวงโยนลงครกแล้วก็ตำมันให้รู้แล้วรู้รอดไป แต่ต้องรู้จักว่าจะต้องตำอะไรก่อนตำอะไรทีหลัง ตำแรงตำค่อย ซึ่งนี่ก็ยังไม่ได้พูดถึงเคล็ดลับในการปรุงรสและสัดส่วนของเครื่องปรุง

ที่พูดกันว่าส้มตำคือของทำง่ายอร่อยยากจึงมีคนถอนคำพูดไปแล้วหลายคน เพราะความจริงก็คือทำก็ยากและอร่อยก็ยากมาก

ขั้นตอนการทำส้มตำนั้นแรกทีเดียวก็ต้องโขลกกระเทียมกับพริกเสียก่อน เขานิยมใช้พริกขี้หนูเม็ดใหญ่ซึ่งไม่เผ็ดมากและหอม แต่แม่ค้าส้มตำหลายเจ้าก็ใส่ทั้งพริกสดและพริกแห้งปนกันซึ่งอาจเป็นเคล็ดลับอะไรสักอย่างเป็นแน่ จากนั้นก็ใส่ถั่วฝักยาวหั่นท่อนสั้นๆ ตำพอแหลก ถ้าเป็นตำไทยก็จะใส่ถั่วลิสงเสียตอนนี้แล้วบวบพอกแตก แต่บางคนก็ไปใส่เอาพร้อมๆ กับมะละกอเพื่อให้ถั่วเป็นเม็ดสวย ทีนี้ก็ใส่น้ำปรุงซึ่งได้แก่น้ำปลา น้ำปลาร้า น้ำมะขามเปียก มะนาว และน้ำตาลปึกซึ่งละลายน้ำแล้ว การใช้มะนาวปนน้ำมะขามเปียกก็เพราะถ้าใช้มะนาวอย่างเดียวมันจะจืดเกินไป เสร็จสรรพก็ผ่ามะเขือเทศใส่ลงไป ตำเบาๆ ท้ายสุดคือใส่มะละกอสับหนึ่งหยิบมือ อย่าตำนาน อย่าตำแรง ตำคลุกๆ เคล้าๆ แล้วตักใส่จานได้

เมื่อปั่นออกไปในบางคราวว่าลึบตำนั้นอร่อยยากเพราะคนตำไม่มีฝีมือ คนอีสานบางคนก็ทำเสียงหมิ่นๆ บอกว่าจะต้องใช้ฝีมืออะไรกันนักหนา เครื่องปรุงต่างหากสำคัญ อย่างน้ำปลาร้านั้นเวลาต้มควรใส่ใบหม่อนลงไปด้วยสัก ๓-๔ ใบแล้วเอาไปปรุงอะไรก็อร่อยทั้งนั้น

ผู้เขียนเคยพลัดหลงเข้าไปในเว็บไซต์ของคนไทยในต่างแดน ผู้หญิงไทยที่แต่งงานกับฝรั่งเล่าสู่กันฟังถึงการทำกับข้าวไทยนานาชนิดที่ทำให้เครื่องปรุงไม่ได้ควรใช้อะไรของฝรั่งแทนจึงจะคล้ายคลึง อย่างการทำลึบตำนั้นมะละกอดิบพอจะหาได้ในเมืองนอก แต่มาจากประเทศอื่นคุณภาพสู้มะละกอไทยไม่ได้ มีผู้แนะนำให้ใช้หัว**รูทาเบก้า** (Rutabaga) แทน พี่ชกินหัวชนิดนี้มีรสอ่อนไปทางแคร์รอต ประเทศเครือจักรภพอังกฤษเรียกมันว่า**สวี๊ด** (Swede) ซึ่งแปลว่าชาวสวีเดน ขณะที่คนอเมริกันเรียก**สวี๊ด เทอร์นิป** (Swedish Turnip) หรือ**เอลโลว์ เทอร์นิป** (Yellow Turnip) หัวรูทาเบก้าชนิดสีแดงอมชมพูนั้นกลมๆ ขั้วแบนนิดๆ เหมือนผลลึบและมีจุกข้างบน ถ้าหากหัวยาวเลี้ยหน้อยก็จะเหมือนหัวไชเท้าเพราะเป็นพันธุ์ใกล้เคียงกัน แต่บางพันธุ์ก็หัวป้อมๆ รีๆ แบบหัวเผือกหอม มีสีม่วงอมแดงตรงโคนหัว ส่วนข้างบนสีขาวอมเหลือง รสจะแข็งๆ กรอบๆ แบบแคร์รอต ไม้หุ่ม ออกไปทางฟามๆ แบบหัวไชเท้า คนที่แนะนำในเว็บไซต์บอกว่าหัวรูทาเบก้าใช้แทนมะละกอดิบได้ดี ราคาก็ถูกด้วย

คุณน้องคนหนึ่งช่างน่ารักแนะนำการทำน้ำปรุงลึบตำไว้

เสร็จสรรพสำหรับคนที่อยู่ไกลบ้าน ว่าให้เอาน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียก และน้ำปลาผสมกัน ตั้งไฟอ่อนๆ คนไปจนน้ำตาลละลาย (ไม่ต้องให้ข้น แค่น้ำตาลละลายก็พอ) แล้วก็ตักเนยถั่วแบบที่ขายเป็นขวดสำหรับทาขนมปังใส่ลงไป ลักทัพพี ยกลงจากเตา พักไว้ให้เย็นแล้วกรอกใส่ขวดแล้วเก็บไว้ได้นาน ทำส้มตำเมื่อไหร่ก็ตักลงมาราดได้เลยไม่ต้องปรุงอีกทีละครก

ปานนี้คงมีคนไกลบ้านเอาสูตรไปทำส้มตำกันอร่อยใหญ่แล้ว ช่างได้กุศลแท้ๆ

ส้มตำดูเหมือนจะเป็นอาหารซึ่งเป็นที่ยอมรับกันแล้วโดยปริยาย ว่าเป็นอาหารพื้นบ้านของไทยและลาว แต่ความที่มีรสอร่อยเป็นที่ติดอกติดใจของผู้ชิมจึงแพร่หลายไปทั่วโลก การแพร่หลายของส้มตำในต่างแดนนั้นถ้ามีคนไทยเป็นผู้ปรุงก็ย่อมไม่แปลกอะไร แต่ถ้าชาวต่างชาติปรุงแล้วทำท่าหะมัดหะแมง ประหนึ่งปรุงอาหารของตนเองก็ย่อมแปลกและสะดุดตาคนไทยเป็นธรรมดา

เมื่อ พ.ศ. ๒๕๔๐ ผู้เขียนไปเที่ยวอินโดนีเซียกับคณะทัวร์ และเผชิญเห็นแม่ค้ากำลังทำส้มตำขายอยู่ที่เพิงข้างทางใกล้โบราณสถานนอกเมืองยอร์กยาคาร์ต้า จึงเข้าไปยืนดูด้วยความอัศจรรย์ใจเสียมีมี คนในคณะทัวร์เลยหยุดการชมโบราณสถานโดยมิได้นัดหมาย เข้ามายืนมองดูแม่ค้าตำส้มตำด้วยความสนใจปากกวีพากษ์วิจารณ์ต่างๆ นานา

ความจริงเรื่องนี้เคยเขียนเล่าไว้ในเรื่องเที่ยวชาวของผู้เขียน

แต่เนื่องจากพิมพ์จำหน่ายเนิ่นนานแล้ว และคนที่ยังไม่เคยอ่านก็น่าจะมี ดังนั้นจึงขอหยิบยกเอามาเล่านิดๆ หน่อยๆ พอเห็นภาพ ว่าสัมตำที่ว่านี้เขาตำในครกแบบชวา คือเป็นครกหินแบนๆ แบบโกร่งบดยาของไทย ลักษณะก็เป็นจานหินแบนๆ ยกขอบขึ้นนิดหนึ่งคล้ายจานข้าวไทยๆ นั่นแหละ สากของเขาก็รูปร่างคล้ายสระอะ เวลาคนอินโดนีเซียทำอะไรจะออกไปทางบดเคี้ยวมากกว่าตำอย่างไทย เครื่องปรุสัมตำที่เราเห็นในวันนั้นมีเตงร้านผ้าเป็นสี่ยวควักเมล็ดดอก มันแกว สับปะรด แล้วก็ขุ่น ทุกอย่างชูดเป็นฝอยด้วยเครื่องชูดแบบฝรั่งคือแผ่นสแตนเลสเจาะรูเฉียงๆ เขาวางแผ่นชูดลงในชามอ่างพาดเอียงๆ แล้วชูดผักผลไม้แควๆ ลงไปเหมือนแม่ค้าสัมตำไทย เสร็จสรรพก็เอาพริกสดเม็ดใหญ่บดจนแหลก ใส่น้ำตาลปึก คลุกให้เข้ากันแล้วเทของทั้งหมดในอ่างลงไปในครก ใช้ช้อนกับสากคลุกๆ เคล้าๆ จนเข้าเนื้อแล้วตักใส่กระโทงใบตอง ทิมซ้อนพลาสติกลงไปให้ตักกิน ๑ คัน หยิบน้ำแข็งก้อนเล็กๆ วางลงข้างบนสุดแล้วจึงส่งให้ลูกค้า

น้ำแข็งจริงๆ ด้วยสาบานได้ สงสัยจะเพื่อช่วยลดความเผ็ดนั่นเอง พอเห็นสาวน้อยคนขายใส่น้ำแข็งลงไปบนสัมตำอย่างนั้น คนในคณะเราร้องวิ๊ตวิ๊ตวายกระตุ้วักันด้วยความตื่นเต้นจนแม่ค้าเขินแทบแย่ แต่คนชวานั้นใจดีน่ารัก เธอก็เลยตักให้คุณป้าในคณะของเราคนหนึ่งชิมดู คุณป้าบอกว่าหวานเจือเปรี้ยวและเผ็ดเล็กน้อย

พอเล่าเรื่องนี้ให้แม่ค้าสัมตำที่รู้จักกันฟัง แม่ค้าลั่นหน้า

ดิกแบบพะนางในวิชาชีพ(ของตน) บอกว่า

“เรียกส้มตำผลไม้ยังไม่ได้หรือคะแบบนี้ ส้มตำต้องมี
๕ รส”

“เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด แล้วรสที่ ๕ นะอะไร” ผู้เขียน
ซัก

“ก็รสอร่อยนะซิคะคุณก็!”

ไม่ถ่อมตัวซะบ้างเลยนะ



น้ำท่วมใหญ่ปี ๒๕๕๔ ได้ก่อความทุกข์เวทนาให้แก่ผู้คนทั้งกาย และใจครั้งก่อนประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนกรุงเทพฯ และ ปริมณฑล เนื่องจากเป็นปลายทางของน้ำ ถ้าหากน้ำยี่ดยาด ซักซ้าไม่ยอมลงทะเลไปโดยดี ก็จะเกิดการท่วมขังเดือดร้อน มากมาย เป็นความทุกข์ที่ต่างจากผู้คนแถวต้นน้ำ ซึ่งน้ำท่วม มากยิ่งงก็ยังมีมองเห็นอนาคตที่มีความหวังว่าน้ำจะต้องไหล เลยไป

แต่จะทุกข์มากทุกข์น้อยหรือทุกข์แบบไหนก็ทุกข์กันทั้งนั้น และทุกข์โดยทั่วหน้า ทุกข์แบบคนรวย ทุกข์แบบคนจน ทุกข์ แบบรัฐบาล ทุกข์แบบประชาชน ทุกข์จนกระทั่งต้องดำเขา แล้วก็ทุกข์เพราะถูกเขาดำ อลเวงอลหม่านเหมือนเสียดวง ครึ่งที่ ๓ บ้านเรือนในกรุงเทพฯ และปริมณฑลดูแปลกตา

เพราะเต็มไปด้วยกระสอบทรายจุตามประตูและตามรั้ว บางแห่งกั้นสูงราวบังเกอร์เหมือนเกิดสงครามกลางเมือง ประกาศความทุกข์แบบน่าสังเวชใจ

แต่บางย่านกั้นสูงอย่างไรก็เอาไม่อยู่ เมื่อน้ำสูงจนอยู่ไม่ไหวก็เลยเกิดเหตุการณ์อย่างหนึ่ง ซึ่งไม่เคยเกิดขึ้นเลยหลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ สงบลง นั่นคือการอพยพ คนกรุงเทพฯ อพยพไปอยู่ที่อื่นมากมายน่าตกใจจนถนนหนทางที่น้ำไม่ท่วมว่างโล่งเหมือนช่วงสงครามด์ สองที่ซึ่งคนกรุงเทพฯ อพยพไปอยู่มากคือหัวหินและพัทยา นอกนั้นก็กระจัดกระจายไป เขาใหญ่ เชียงใหม่ ภูเก็ต กาญจนบุรี หรือเมืองท่องเที่ยวอื่นๆ เนื่องจากมีโรงแรมให้เข้าพักและแน่ใจได้เลยว่าจะมีอาหารการกินไม่อดตาย

แต่ความตื่นตกใจในการหนีภัยก็ยังติดไปกับหัวใจด้วย ไปถึงไหนคนกรุงเทพฯ ก็เลยไปทำนาเกลียดต่างๆ เช่นเข้าซูเปอร์มาร์เก็ตแล้วกวาดซื้อของกินและน้ำดื่มของเขาเสียหมดเป็นชั้นๆ จนคนพื้นบ้านต้องทำตาปริบๆ ไปที่ไหนเจอกล้วย เจอส้ม เจอไข่ก็กรากเข้าไปจะเหมาซื้อเขาหมด ทำให้แม่ค้าต้องเสียวเขี้ยวเอาว่า

“เฮ้! คุณนี่! จะไม่ให้คนอื่นเค้ากินมังหรือไง ไม่ได้แบ่งเอาไปครึ่งเดียวพอ!”

หน้าเจื่อนไปซิ!

บางคนไปพักพิงต่างจังหวัดก็เที่ยวได้ดูถูกดูหมิ่นผู้คนเขาต่างๆ แบบว่าข้าเป็นคนกรุงเทพฯ คิวไลซ์กว่า กินแต่ของดีๆ

และใช้แต่ของดีกว่าของแถวนั้น ถ้าแค่คิดยังพอทำเนา แต่ที่
เที่ยวได้ไปพูดใส่หน้าคนพื้นบ้านเขาเสียด้วย

อย่างตัวเองเคยดื่มแต่น้ำดื่มตราซิง ไปถึงต่างจังหวัดก็
เที่ยวได้ไปที่ตามร้านโน้นร้านนี้จะเอาไอ้เจ้าน้ำดื่มตราซิงตราฆ่า
อะไรนั้น น้ำอื่นไม่เอา แล้วมันจะมีมัยละนั้นน้ำดื่มตราซิงตาม
บ้านนอกตอนเสียกรุงครั้งที่ ๓ แบบนั้น พอคนขายบอกว่า
น้ำดื่มตราซิงไม่มี ตราซิงก็ไม่มี มีแต่น้ำดื่มจากโรงงานในย่าน
นั้น ซึ่งก็สะอาดปลอดภัยกินดีดื่มได้เพราะสาธารณสุขเขาก็
หมั่นมาตรวจเป็นเนืองนิตย์ คนกรุงเทพฯ ก็จะทำเสียงอื้อเสียง
อ้าน่าหมั่นไส้ ร้องว่า

“อู๊ย! จะสะอาดหรือเปล่าก็ไม่รู้ชิ ชั้นเคยแต่น้ำดื่มตรา
ซิง ยี่ห้ออื่นนะไม่เคยใช้ กลัวกินแล้วท้องเสีย เอาซึ่งซื้อไปล้าง
จานแล้วกัน น้ำประปาที่นั่นทำทางไม่สะอาดเสียเลย ใช้น้ำขวด
พื้นบ้านคงจะค่อยยังชั่ว”

แบบนี้ถ้าคนพื้นบ้านเขาโกรธจนเอาจอบสับก็อยากจะช่วย
สับด้วยเหมือนกันแหละ ให้ตายเถอะ

นอกจากคนกรุงเทพฯ และปริมณฑลจะอพยพหนีน้ำกัน
มากมายแล้ว สัตว์เลี้ยงก็ต้องถูกขนย้ายอพยพด้วยเช่นเดียว
กัน ก็จะทิ้งให้มันเฝ้าบ้านว่ายน้ำป้อมแปมอยู่ ๒๔ ชั่วโมงได้
ยังงัย หมากับแมวจะไม่ใช่ปลา จะได้ให้มันไปว่ายน้ำหักทายน
ญาติที่มาเยือน

ที่บ้านปกติไม่เลี้ยงสัตว์ แต่พอญาติคนหนึ่งมีกิจต้อง
ไปอยู่ต่างประเทศราว ๒ ปี จึงเอามาฝากไว้ ให้ค่าอาหาร

และคำรักษาพยาบาลไว้เสร็จสรรพ ตอนที่ฮ่องน้ำเดินทางมาถึงซานเมืองญาดักโทรมหา ลั้งเสียให้อาหม่าไปฝากตามโรงพยาบาลสัตว์หรือสถานที่ได้รับเลี้ยงแล้วให้มาเบิกค่าใช้จ่าย เสียเท่าไรก็ยินดีจ่าย ขออย่างเดียวอย่ารีบร้อนลนลานหนีออกจากบ้านเมื่อภัยมาถึงตัวแล้วทิ้งหมาไว้

เรื่องมันก็เลยต้องไปเสาะหาสถานที่รับฝากสัตว์เลี้ยงว่าที่ไหนจะรับดูแลหมาลาบราดอร์วัย ๓ ขวบ ขี้เล่น นิสัยดี แต่ค่อนข้างโง่สักตัวหนึ่งบ้าง

ผลปรากฏว่าทั้งโรงพยาบาลสัตว์และสถานที่รับฝากสัตว์เลี้ยงหลายแห่งเต็มแล้ว หรือไม่ก็ยังมีที่ว่างก็จริงแต่รับฝากเฉพาะตัวเล็กเท่านั้น หมาใหญ่ไม่รับ บางแห่งยอมรับเลี้ยงหมาใหญ่ด้วยการให้อยู่ในกรงเล็กเกือบๆ พอดิตัว ดูแล้วน่าทุเรศเวทนาเหมือนเอาหมาไปใส่กล่อง ถึงจะไม่ใช้หมาของเราแต่เลี้ยงไปแล้วเราก็รักมันไม่ได้น้อยกว่าเจ้าของตัวจริงรัก จะเอาหมาไปทรมาทรรรมแบบนี้ก็ทำไม่ลง และการเอาไปฝากก็ประเมินสถานการณ์แล้วคงไม่ใช่แค่ ๒-๓ วัน เอาหมาไปใส่กล่องไว้ ๒-๓ สัปดาห์หรือกว่านั้น ใครทำได้ก็คงใจร้ายเต็มที

ในที่สุดจึงต้องหันไปใช้วิธีแก้ปัญหาแบบที่หนุ่มสาวสมัยนี้เขานิยมกัน คือคลิกดูในอินเทอร์เน็ตว่าบ้านเราอยู่ตรงไหนะตรงไหนะ ในย่านนั้นและใกล้เคียงสามารถนำหมาไปฝากเลี้ยงได้ที่ไหนบ้าง

อินเทอร์เน็ตมันก็บอกให้ ช่างง่ายตายอะไรจะปานนั้นก็

มิฐู นี่ถ้าเป็นสมัยโบราณยังไม่มีสิ่งๆที่เรียกว่าคอมพิวเตอร์ ใคร
มีปัญหาอะไรก็ต้องไปหาหมอ ดู ถ้าเป็นพระราชาก็จะถามพระ-
โหราธิบดี เพราะขนาดที่ว่าเอากะลาครอบหนูไว้แล้วถามว่ามีหนู
กี่ตัว พระโหราธิบดีก็ยังสามารถกะทั่งจำนวนลูกในท้องหนู

คำถาม (บ้าง) แบบนี้ถ้าไปถามคอมพิวเตอร์มันคงตอบ
ไม่ได้เหมือนพระโหราธิบดี มิน่าเล่าคอมพิวเตอร์ถึงต้องมีการแข่ง
คนคงไปถามอะไรที่บ้าง จากมันเป็นแน่

กลับไปเรื่องหมากันใหม่

เมื่อคอมพิวเตอร์เสร็จสรรพก็เลือกจุดที่อยู่ของสถานีรับ
ฝากสัตว์เลี้ยงมา ๔-๕ แห่ง แล้วก็ลองโทร. ไปใต้ถามดูก่อน
ผลปรากฏว่า ๒ แห่งไม่มีคนรับโทรศัพท์ แห่งหนึ่งมีคนรับสาย
แต่พูดกันไม่รู้เรื่อง แบบว่าคนที่พูดรู้เรื่องไม่ชอบรับโทรศัพท์
แต่คนชอบรับโทรศัพท์ (ซะจริงจริง) เป็นคนพูดไม่รู้เรื่อง

กาลีกาลังลงเมืองกิ่งทะเล อะไรๆ ก็ปั่นป่วนพิลึกพิลั่น
ไปหมด

ไม่เป็นไร ไปติดต่อด้วยตัวเองก็ได้ จะได้ดูสถานที่ไป
ด้วย

คลินิกสัตว์แพทย์ใกล้บ้านเป็นแห่งแรกๆที่ไปดู ปรากฏว่า
เขารับฝากแต่หมาตัวเล็ก

สถานีรับฝากสัตว์เลี้ยงที่อยู่ถนนถัดไปต้องเข้าซอยไป
ลึกมาก แถมยังหาบ้านที่บอกไว้ไม่เจออีกต่างหาก ไม่เจอก็ไม่
เป็นไร สภาพภูมิประเทศแถวๆ นั้นก็ไม่ค่อยจะดีนักหรอก
ถ้าตั้งต้นเอาหมาไปฝากเจ้าของหมาก็อาจถูกจับได้ อย่าเสี่ยง

ดีกว่า

สถานที่ที่สามในรายการฟังกั้หฺรุมาก คือเป็นสปอร์ตคลับของหมา...แม่เจ้าไว้ย ขนาดเจ้าของหมายังไม่เคยเป็นสมาชิกคลับอะไรกะเขาสักคลับเดียว หมาจะเป็นสมาชิกสปอร์ตคลับเชียวรีนั่น

แต่ก็เอาเถอะ ไปดูเสียหน่อย จะได้เอาไปคุยได้ว่าชาตินี้เคยเหยียบย่างเข้าไปในสปอร์ตคลับของหมามาแล้วนะท่าน

สปอร์ตคลับนี้มีเนื้อที่กว้างใหญ่แม่จะอยู่ในซอยลึกแบบลึกลับและซับซ้อน กว่าจะบุกบันเข้าไปถึงก็เหนื่อยยากก็ตามภายในเป็นโรงเรือนยาวๆ มีกรงหมาใหญ่บ้างเล็กบ้างตั้งวางไม่มากนัก ลักษณะจะเป็นสำนักงานและสถานที่นั่งพักผ่อนนิดๆ หน่อยๆ ของเจ้าของหมามากกว่า เพราะจากแผ่นพับที่เขาหยิบมาแจกหมาจะมีโรงเรือนยาวๆ แบ่งซอยเป็นห้องๆ แบบทาว์นเฮาส์ชั้นเดียวเป็นที่อยู่ และโรงเรือนที่อยู่ของหมาคงจะอยู่ลึกเข้าไปเรามองไม่เห็น

เท่าที่มองเห็นมีบ่อน้ำขนาดย่อมๆ สำหรับให้หมาว่ายน้ำ อยู่ใกล้ๆ ที่รู้ว่า เป็นสวิมมิงพูลก็เพราะเห็นคนถือสายจูงกำกับให้หมาลงไปว่ายน้ำอยู่บ่อแม่มีหมาหน้าตาเบิกบานดีแบบว่าไม่ได้เป็นการว่ายน้ำภาคบังคับแต่ประการใด ถัดไปเป็นทางวิ่งรอบสนามใหญ่คล้ายทางวิ่งของม้าในสนามม้า มีคนถือสายจูงวิ่งเหยาะๆ คุยไปกับหมา คงเป็นการให้หมาออกกำลังกายมากกว่าคนออกกำลังกาย เพราะคนดูท่าทางเหนื่อยแต่หมาสนุกสนานสปอร์ตคลับแห่งนี้คิดค่ารับฝากหมาวันละ ๒๗๐ บาท

และมีกฎกติกามากมาย...ก็เราเป็นสปอร์ตคลับสำหรับหมา เรา
ไม่ได้รับเลี้ยงหมาเป็นงานหลัก...พนักงานบอกเรา (คือเจ้าของ
หมา)

การนำหามาฝากให้ที่นั่นเลี้ยงไม่ใช่เรื่องที่จะทำได้ง่ายๆ
ก่อนอื่นเรา(และหมาของเรา)จะต้องสมัครเป็นสมาชิกของคลับ
เสียก่อน (ค่าสมัครก็เป็นหลักพัน) ถัดจากนั้นต้องนำหมาไป
ให้สัตวแพทย์ตรวจเลือดและตรวจสุขภาพ แล้วนำไปรับรอง
มาแสดงเพื่อทางคลับจะได้แน่ใจว่าหมาไม่มีโรคติดต่อ

“ถัดจากนั้นทางคลับจึงจะพิจารณาใบสมัครต่อไป” พนักงาน
แถมท้าย

สปอร์ตคลับสำหรับหมาแห่งนี้เจ้าของเป็นฝรั่ง ดังนั้น
จึงกำหนดกฎระเบียบรัดกุมตามนิสัยของชาวตะวันตก คนไทย
ผู้เคยชินต่อการเลี้ยงหมาแบบเรื่อยเปื่อยและตามยถากรรมจึง
ต้องอำลาไปสืบทาที่ใหม่ต่อไป

หากันอยู่นานโขจึงได้ที่ถูกใจและอยู่ไกลถึงกลางทุ่งกลาง
นาแถวพญาโนน เหตุที่เลือกพญาก็เพราะที่นั่นมีฝรั่งอยู่แยะ
เวลาฝรั่งกลับบ้านหรือไปพักผ่อนนานๆ ไม่มีญาติจะให้เอาหมา
เอาแมวไปฝาก สถานที่รับฝากสัตว์เลี้ยงจึงจำเป็นจะต้องมี

ที่ที่เราเลือกชื่อ ‘หมาบ้านไร่’ อยู่ลึกเข้าไปในซอยพญา
๕๓ ซึ่งพอซอยไปสิ้นสุดที่หน้าวัดสุทธาวาสแล้วก็ต้องเลี้ยวซ้าย
อ้อมไปหลังวัด ไปตามถนนหนองไม้แดงหรืออะไรสักอย่าง
ชื่อคล้ายๆ อย่างนั้นจนถึงซอย ๑๗ ก็เลี้ยวเข้าซอยไปอีกราว
๑ กิโลเมตรจึงจะถึง

ลำบากลำบากไกลปืนเที่ยงนำดู พอถามเจ้าของว่าทำไม จึงมาอยู่ไกลไปมาอย่างนี้ ก็ได้รับคำตอบว่าหมาหลายตัวด้วยกันเป็นโรงแรมหมาจะให้เียบอย่างโรงแรมคนคงไม่ได้ ถ้าอยู่ใกล้บ้านคน เพื่อนบ้านคงเอาเรื่องแน่ๆ

โรงแรมหมาหรือ Dog Hotel ชื่อ *หมาบ้านไร่* นี้สถานที่กว้างขวางดูโล่งโปร่งสบายเหมือนไร่ปศุสัตว์ในหนึ่งคาบอชชนิดที่ถ้า *จอห์น เวย์น* เดินออกมาจากฟาร์มก็คงจะไม่แปลกใจอะไรเลย เขารับเลี้ยงแต่หมาก็จริง แต่เขาก็เห็นม้ายืนเล็มหญ้าอยู่ในสนามหญ้าที่มีรั้วไม้เตี้ยๆ ด้วย มันคงอ่านหนังสือไม่แตก เห็นคำว่า *โรงแรมหมา* เป็น *โรงแรมม้า*

ตอนเราพาหมาไปถึง ปรากฏว่ามีคนพาหมาอพยพหนีน้ำมาอยู่แล้วไม่น้อยเลย ห้องพักหมาที่ทำเป็นห้องๆ สไตรล์ทาว์นเฮาส์จึงเต็ม ต้องต่อกรวางเรียงรายในห้องโถงใหญ่ เสียงเห่าต้อนรับน้องใหม่ดังขรม

ที่นี่มีสระน้ำให้หมาลงไปว่ายน้ำเล่น เป็นสระตื้นๆ ใหญ่ และสะอาดพอจะเรียกเป็นภาษาฝรั่งว่า *สวิมมิงพูล* ได้ แล้วก็ มีสนามหญ้าใหญ่ให้คนจูงออกกำลังเข้าเย็น หรือตัวไหนไม่ชอบจูงก็มีลูกบอลให้คนเลี้ยงปาไปให้คาบ มีห่วงให้ลอด แล้วก็ มีสะพานให้เดินสำหรับหมานักกายกรรม คนเลี้ยงมีหลายคน เป็นคนยิ้มแย้มท่าทางรักสัตว์ เมื่อไปเยี่ยม ๒-๓ วัน เจ้าของหมาชักจะใจเสียที่เห็นหมาท่าทางแจ่มใสมีความสุขและดูเหมือนโยดีเจ้าของน้อยกว่าที่ควร แล้วก็ดูจะรักใคร่คนเลี้ยงอย่างเห็นได้ชัด

ก็เอาเถอะ แค่นี้ไม่ต้องลำบากเพราะน้ำท่วมและมีที่
อยู่ปลอดภัย มีคนเลี้ยงรักใคร่โยติแค่นี้ก็พอใจแล้ว

อนาคตข้างหน้ายังไม่รู้เหมือนกันว่าน้ำจะท่วมบ้านท่วม
เมืองอีกหรือเปล่า ถ้าท่วมอีกก็คงมีคนอยากได้ที่รับฝากหมา
บ้างเป็นแน่ ให้สถานที่ติดต่อไว้เลยก็แล้วกัน จะได้สบายด้วย
กันทุกฝ่าย

www.mahbaanrai.com โทร.๐๘-๔๓๔๕-๒๔๔๘

นี่ไม่ได้คำโฆษณาเลยนะเนี่ย

แต่อย่างไรก็ตาม ผู้รับบอกว่าที่พืชมามีโรงแรมหมาค่อนข้าง
ข้างจะมากกว่าเมืองตากอากาศอื่นๆ ลองค้นดูในอินเทอร์เน็ต
ก็จะรู้สถานที่ตั้งของทุกแห่ง



ขนมปังแบน

ตั้งชื่อเรื่องยังงี่ย่อมต้องมีคนค้านทันทีแน่นอนว่า เอ๊ะ!
ขนมปังทำไมแบน เคยเห็นแต่ขนมปังเป็นก้อนเนื้อข้างในขาวๆ
ฟูๆ

แหม! ถึงเป็นก้อนถึงเนื้อฟูยังงี้กะเดี๋ยวกัดก็ต้องหั่นเป็น
แผ่นบางๆ อยู่ดี ทำขนมปังแบนๆ ซะเลยไม่ดีกว่าอะไรจะ
ได้ไม่ต้องหั่น แต่นี่ก็เถียงแบบสนุกปากไปยั้งนั่นเอง ความจริง
ขนมปังแบนที่เขียนถึงนี้ไม่ได้เกี่ยวอะไรกับขนมปังก้อน นอก
จากเป็นอาหารแป้งเหมือนๆ กันเท่านั้นเอง แถมขนมปังแบนนั้น
ยังเป็นขนมปังเก่าแก่และเป็นขนมปังชนิดแรกของโลก มีกิน
ตั้งแต่ดึกดำบรรพ์ ๑๐,๐๐๐ ปีมาแล้วในอาณาจักรแอสเท็ค ซึ่ง
เป็นบริเวณประเทศเม็กซิโกในปัจจุบัน

พวกแอสเท็คนั้นกินทั้งข้าวโพดสดและนำข้าวโพดแก่ไป

ตากแห้ง แกะเมล็ดมาบดทำเป็นแป้งข้าวโพด ขนมปังแบนที่ทำจากแป้งข้าวโพดเรียก มาซ่า (Masa)

ต่อมาในปี ๑๕๑๙ เมื่อกองทัพสเปนบุกยึดเม็กซิโกและทำลายอาณาจักรแอสเท็คบลงนั้น คนสเปนพบว่าขนมปังแบนของที่นั่นหน้าตาคล้ายขนมปังแบนซึ่งกินกันอยู่ในสเปน และได้รับอิทธิพลมาจากแขกมัวร์ที่ยึดครองสเปนมาพักใหญ่ ดังนั้นจึงเรียกขนมปังแบนเม็กซิกันตามชื่อขนมปังของตัวเองว่า ตอร์ติญ่า

แต่อย่างไรก็ตาม ภายหลังจากต่อมาความหมายของคำก็กลายเป็น ปัจจุบันนี้ถ้าไปสั่งตอร์ติญากินในสเปนก็ได้ไข่เจียว หน่อกุ๊ย ไส้มันฝรั่งบดหยาบๆ ตัดมาให้เป็นเสี้ยวเหมือนเค้กตามเบเกอรี่ ผู้เขียนเคยกินตอร์ติญ่าที่สเปนหนหนึ่งพบว่ารสชาติก็อร่อยดีพอใช้ เสียวก็แต่เค็มมากเช่นเดียวกับอาหารสเปนและโปรตุเกสแทบทุกชนิด ทำให้ต้องกินขนมปังแกล้มมูตลุด

แต่คำว่าตอร์ติญ่าคำเดียวกันนี้หากไปพูดในอเมริกาทั้งเหนือ กลาง และใต้ จะหมายถึงขนมปังแบนหน้าตาแบบเดียวกับจาปาตีของอินเดีย เพียงแต่ตอร์ติญ่าทำจากแป้งข้าวโพด และจาปาตีทำจากแป้งสาลีเท่านั้นเอง

คำว่าตอร์ติญ่าแปลว่าลิ้นเตี้ยเล็กในภาษาสเปน แต่ไม่ใช่แค่ดั่งชื่อ หากแต่เป็นของกินประจำชาติเม็กซิโกที่ใครไปเป็นต้องลองชิมดูให้รู้จัก หรือต่อให้ไม่ได้ไปเม็กซิโกแต่เข้าร้านอาหารเม็กซิกันที่ไหนเป็นต้องเจอตอร์ติญ่า เหมือนเข้าร้านอาหารไทยก็ต้องเจอข้าว

แป้งตอร์ติญ่านั้นนอกจากทำขนมปังแบนชนิดนั้นแล้ว

ยังนำไปทำ ทาโก้ (tago) หรือแผ่นแป้งขนมเบื้อง (คาว) ของเม็กซิกัน, ทำ เบอริริโต้ (Berritos) ซึ่งเป็นทอร์ติญาห่อไส้ชนิดหนึ่ง มักเป็นไส้ถั่วหรือไส้นูถั่วแทนนั้น ห่อม้วนแบบห่อเปาะเปี๊ยะแล้วก็ถือกิน นอกจากนั้นยังเอาทอร์ติญาไปทำ เอนชิลาด้า (Enchilada) คือมีไส้เนื้อสัตว์ต่างๆ แล้วราดซอสเผ็ด ต่างกันนิดหน่อยตรงที่เบอริริโต้ใช้ทอร์ติญาแป้งข้าวสาลีแต่เอนชิลาด้าใช้ทอร์ติญาแป้งข้าวโพดเท่านั้นเอง

คนเม็กซิกันกินทอร์ติญาในรูปแบบต่างๆ ได้ทุกมื้อ คนทำงานออฟฟิศมักซื้อทอร์ติญา ซึ่งมีขายตามซูเปอร์มาร์เก็ตติดไปกินตอนกลางวันเหมือนคนยุโรปหรืออเมริกันถือแซนด์วิชใส่ถุงไปกิน ทอร์ติญาไส้ต่างๆ นั้นเขาจะม้วนเป็นแท่งยาวเพื่อให้ถือถนัดมือแล้วกัดกินเหมือนกินฮอตด็อกก็ได้ หรือตัดหั่นเป็นคำๆ ให้จิ้มกินเหมือนคนญี่ปุ่นกินข้าวปั้นก็ได้ ไส้นั้นมีทั้งเนื้อสัตว์ต่างๆ มังสวิรัติแล้วก็รวมมิตร

โบลิเวียและชิลีทำทอร์ติญาแผ่นบางเล็ก ไม่ได้ใหญ่ประมาณแผ่นแครปเหมือนของเม็กซิโก แต่ก็ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งข้าวโพดเหมือนกันและมีรสเค็มนิดๆ

สรุปได้ว่าทอร์ติญาเป็นชื่อเรียกขนมปังแบนด้วย เป็นคำรวมของอาหารหลายอย่างซึ่งเอาตัวมันไปห่อม้วนไส้หนาชนิดด้วย ดังนั้นเราจึงเรียกเบอริริโต้และเอนชิลาด้าว่าทอร์ติญาได้โดยไม่ผิดกติกาอันใด

ทอร์ติญาขนมปังแบนแป้งข้าวโพดนั้นเป็นอาหารหลักของคนสเปนในแคว้นบาสก์ แคว้นอัสตูเรีย และแคว้นคันทาเบรีย

ของสเปนเหมือนกัน แต่เรียก *บาโรน่า* (Barona) ก็บอกแล้วว่าถ้าพูดคำว่าตอร์ติญาในสเปนละก็จะได้ไข่เจียวมันฝรั่ง

ในทวีปอเมริกาเหนือ คือประเทศสหรัฐอเมริกาถิ่นขนมปังแบนแทบทั้งนั้นในยุคบุกเบิกโดยเอาอย่างจากพวกอินเดียนแดง เรื่องชุด “บ้านเล็กในป่าใหญ่” ตอน *บ้านเล็กในทุ่งกว้าง* นั้น **ลอร่า อิงกัลล์** ได้เล่าถึงการทำขนมปังคอร์นมีลล์ชของแม่ว่า แม่เอาข้าวโพดไปผานละเอียด ตากแห้งแล้วเอามาผสมน้ำ ใสเกลือนิดหน่อย กวนแล้วปั้นเป็นก้อน หั่นบางๆ ทอดกินแทนขนมปัง

คอร์นมีลล์ช (Cornmeal mash) คำว่ามีลล์ช (mash) บ่งบอกถึงการนำข้าวโพดมากวนกับน้ำและๆ ส่วนคำว่า meal นอกจากแปลว่ามี้อาหารแล้วยังแปลว่าเมล็ดธัญพืชที่นำมาป่นเป็นแป้งอีกด้วย ผู้เขียนก็เพิ่งรู้ศัพท์นี้คราวเขียนเรื่องนี้เอง นอกจากนั้นในเรื่องนี้ยังได้พูดถึงขนมปังข้าวโพดหรือ Corn Bread อีกด้วย ว่าแม่ของลอร่าผสมแป้งข้าวโพดกับน้ำ แล้วก็ใส่เตาอบ ง่ายๆ แค่นี้เอง ความจริงคอร์นเบรด์ก็เป็นขนมปังทำกินเร็วๆ ที่ทำง่าย มีรสนุ่มออกไปทางเค็มนิดๆ จะอบจะทอดจะหนึ่งก็ได้ทั้งนั้น ถ้าจะอบหรือทอดก็ทำในกระทะแบนๆ คอร์นเบรด์ชนิดที่เรียก *ไฮเค้ก* (Hoe cake) ก็ตำราเดียวกัน

แม่ของลอร่ายังทำขนมปังแบนอีกชนิดหนึ่งซึ่งนิยมกินกันทั่วไปทางตะวันตกตอนกลางและทางใต้ของสหรัฐ *จอนนี่เค้ก* (Jonny cakes) นี้เหมือนขนมปังข้าวโพดหรือ Corn

Bread ทุกอย่าง เพียงแต่การทำต้องทาน้ำมันที่กระทะบางๆ แล้วเทแป้งลงไปทอดเป็นแผ่นบางๆ เหมือนแพนเค้ก ซึ่งจอนนี่เค้กนี้ก็คงดัดแปลงมาจากโฮเค้กนั้นแหละ คือทอดบนอะไรก็ได้แบนๆ ทอดบนหน้าจอบเรียกโฮเค้ก ทอดในกระทะเรียกจอนนี่เค้ก

นักประวัติศาสตร์มีความเห็นตรงกันว่าขนมปังแบนไม่ว่าจะใช้เชื้อหมักฟูหรือไม่ก็ตาม เป็นขนมปังที่เก่าแก่ที่สุดในหมู่ขนมปังทุกรูปแบบ แต่บางพวกไม่เห็นด้วยเรื่องขนมปังของพวกเขาแท้ที่ความีจริง บอกว่าขนมปังนั้นเกิดขึ้นครั้งแรกในโลกแถวดามัสกัสของซีเรียนี้แหละ และขนมปังโบราณนั้นปัง้อาก็ได้ไม่ต้องอบหรือใช้เครื่องครัวให้ยุ่งยาก

ขนมปังโบราณซึ่งกินกันสืบเนื่องมาถึงปัจจุบันในตะวันออกกลางรอบทะเลเมดิเตอร์เรเนียนและแหลมบอลข่าน ก็คือขนมปังมีกระเปาะเปิดได้คล้ายซองจดหมายที่ฝรั่งเรียก พิตา (Pita) นั่นเอง

พิตาเป็นขนมปังแบนแบบหนารสจืดคล้ายๆ กับ นาน ของอินเดีย พิตาสมัยนี้อบไฟแรงเพื่อให้ตรงกลางพองออกมาเป็นกระเปาะ เวลากินก็แหวกกระเปาะให้กว้างออกแล้วใส่อะไรต่อมิอะไรที่เขานำมาวางให้ลงไป เช่น เนื้อไก่ ปลา เนยแข็ง สลัด หรือมันฝรั่งต้ม แล้วตัดซอสต่างๆ ถ้วยเล็กถ้วยน้อยใส่ลงไปด้วย จากนั้นก็ปิดฝาเสียบแล้วกัดกินแบบกินแซนด์วิช แต่สะดวกสบายกว่าแซนด์วิชเพราะมันเป็นกระเปาะ ดังนั้นของข้างในจึงไม่ร่วงเลอะเทอะ

การกินพิตามีหลายแบบ จะลองกินแบบไหนก็ได้ตามใจชอบ เช่น จิ้มจุ่มน้ำซอสต่างๆ หุ้มเคบับหรือเนื้อย่างแล้วกินแบบแซนด์วิช หรือจะจุ่มลงในฮัมมัส (hummus) แล้วกินก็ได้ อันว่าฮัมมัสนั้นเป็นของดั้งของตะวันออกกลางอย่างหนึ่ง ดังนั้นจึงต้องอธิบายพอให้เห็นภาพเสียหน่อย ว่าคือของจิ้มอย่างหนึ่งแบบ dip หรือ spread ของฝรั่ง ทำจากถั่วลูกไก่ (chick pea) บด ผสมกับทาบินี (tahini) หรืองามบดผสมเกลือ เหนียวและข้นพองๆ กับเนยถั่ว แล้วก็ใส่น้ำมันมะกอก น้ำมันงา เกลือ และกระเทียม รสชาติมันๆ เค็มๆ เบรีียวๆ ใช้ขนมปังพิตาจิ้มกินอร่อยและเข้ากันเป็นที่สุด ส่วนการใช้พิตาจุ่มน้ำซอสนั้นซอสก็มีหลายแบบหลายอย่างให้เลือก ผู้เขียนเคยกินทั้งที่จอร์แดน อียิปต์ และไซปรัส อร่อยแทบจะทุกซอสที่ถูกใจมากเป็นซอสคล้ายๆ สลัดครีมหรือมายองเนส มีผักต่างๆ หั่นละเอียดเคล้าลงไป ใช้ขนมปังพิตาจุ่มซอสแล้วกินกับผักสดที่มีมาให้แถม เช่น แคร้รอต แดงร้าน และเซเลอรี่อร่อยดีทีเดียว

ขนมปังแบนพิตานั้นกินกันแทบทุกประเทศอาหรับรอบเมดิเตอร์เรเนียน รูปร่างและรสจะต่างกันเล็กน้อย แต่มองเห็นก็ดูออกว่าเป็นพรรคพวกพี่น้องของพิตา ที่ตุรกีพิตาไม่มีกระเปาะและเนื้อนุ่มกว่าที่อื่นๆ เรียกชื่อว่า *ปิตะ* แบ่งปิตะนั้นนำไปทำอาหารชนิดหนึ่งคล้ายๆ พิซซา เรียกว่า *ลาห์มาคัน* (Lahmacun) แต่แผ่นเป็นรูปไข่ไม่ใช่วงกลม เขาเอาแผ่นแบ่งดิบมาโรยเนื้อสับละเอียดและเครื่องเทศแล้วอบ ดังนั้นบาง

เมืองบางห้องถิ่นถ้าพูดว่าปีเดจะไม่ได้อายุถึงแต่ขนมปัง แต่หมายถึงอะไรที่คล้ายๆ พืชข้าวอย่างที่บอก และหน้าที่โรยก็มี นานา ตั้งแต่ไก่ เนื้อ เนยแข็ง มันฝรั่ง และกระเทียม

ในยูโกสลาเวียก็กินขนมปังปีตากันเป็นเรื่องธรรมดา ถ้าพูดว่าปีตาจะเป็นคำรวม ใส่หน้าเนื้อมีชื่อเรียกอย่าง หน้าเนยแข็ง เรียกอย่าง หน้าผักโขมหรือหน้ามันฝรั่งหั่นลูกเต๋าเล็กๆ ก็เรียกอีกอย่าง ปีตาของยูโกสลาเวียมีหลายชนิดเพราะเป็นของกินที่นิยมกัน กินได้ทุกเมื่อ

อิสราเอลและปาเลสไตน์นิยมกินขนมปังปีตาแบบแหวกกระเป๋าดูแล้วใส่ใส่ลงไปจนพอง มีใส่ตั้งแต่แกะ ไก่ เคบับ ไช้เจียว เรื่อยไปจนถึงฮัมมัสกับผัก แล้วก็สลัด

แป้งสดของปีตาก็ยังไม่ได้อบนั้นบางที่เขาจะซอยเป็นแผ่นบางๆ แล้วอบโดยใส่เครื่องปรุงรสต่างๆ ให้นำกิน ได้ผลออกมาเป็นข้าวเกรียบที่แข็งกว่ามันฝรั่งทอด แต่คนก็นิยมกินพอๆ กัน มีหลายรสชาติเป็นถุงแบบข้าวเกรียบญี่ปุ่น

ที่นี้ก็มาถึงขนมปังแบนของประเทศที่อยู่ใกล้เราที่สุดคืออินเดีย พอพูดเกริ่นอย่างนี้ก็มีคนนึกถึงโรตีสั้นมาทันที เพราะแขกกับโรตีสั้นเป็นของคู่กันอยู่แล้วในสายตาคอนไทย แต่โรตีในความเป็นจริงนั้นแขกถือเป็นของกินคู่อาหารคาว ไม่ใช่ของกินเล่นหรือของหวานอย่างโรตีเมืองไทย ก็คนไทยเอาของเขาไปราดนมข้นหวานแถมยังโรยน้ำตาลอีกต่างหาก คนอินเดียมาเห็นเข้าก็ตกอกตกใจเหมือนคนไทยตกใจที่เห็นฝรั่งเอาข้าวสารไปทุบกับนมและใส่เนยกินเป็นของคาวบ้าง เอาไปทำพุดดิ้งข้าว

เป็นขนมหวานบ้าง

พูดโดยสรุปก็คือแขกกินโรตตีเหมือนฝรั่งกินขนมปัง แต่ในเมื่อขนมปังนั้นคนไทยยังเอาไปฉีกจิ้มนมข้นหวานหน้าตาเฉย แล้วโรตตีทำมี่ยจะราดนมข้นหวานและโรยน้ำตาลทรายไม่ได้ บัดโธ!

นอกจากโรตตีแล้วสมัครพรรคพวกขนมปังแบนที่แขกกินยังมีอีกหลายอย่าง ที่คั่นชื่อคั่นหน้าของคนไทยก็มี จาปาตี นาน ปูรี ปาลาธา แล้วก็ มะตะปะ

โรตตี นั้นไม่ใช่ไส้สด ทอดด้วยน้ำมันหรือเนยบนกระทะแบนที่เรียกทาวา (Tava) หรือ Tawah ซึ่งหน้าตาเหมือนกระทะทอดแป้งจี๋แต่ไม่ยกขอบ

จาปาตี ก็ไม่ใช่ไส้สดแต่จี๋ลงบนทาวาโดยไมใส่ น้ำมัน หน้าตาก็เหมือนตอร์ตีญาของเม็กซิโกยังกะลูกแพด

ส่วน นาน นั้นมีความเป็นขนมปังแบนชัดเจนกว่าโรตตี และจาปาตี แผ่นหนา ไส้ไส้สดหรือผงฟู ไส้เกลือ และใส่นมจะใส่นมด้วยก็ได้ไม่ใสก็ได้ แต่แป้งต้องเป็นแป้งขาว นานนั้นอบในเตาดินโค้งๆ รูปหยดน้ำเรียกเตาทันดูร์ โดยแปะกับด้านในของเตา สุกแล้วจะหนานุ่มและพองนิดๆ

ปูรี นั้นส่วนผสมเหมือนนานทุกประการแต่ทอดแทนอบ

ปาลาธา เป็นโรตตีโรยหน้าหน้าตาล้ายคลึงพิชชามาก ใช้แป้งสาลีผสมเนยใสที่เรียกซี แล้วทอดด้วยน้ำมันถั่วหรือน้ำมันมะพร้าว

อย่างสุดท้ายคือ มะตะปะ ซึ่งบ้านเราเกือบจะถูกผูกขาด

ปรุงโดยคนมุสลิมนั้นก็เป็โรตืออย่างหนึ่ง แต่ใส่ไส้ต่างๆ ตรงกลาง ไม่ได้โรยไว้ข้างหน้าแบบปาลาธา มะตะบะมีไส้เป็นเนื้อสัตว์และผักหั่นเล็กๆ ผัดปรุงรสจนสุกด้วยเครื่องเทศหลายอย่าง เช่นผงกะหรี่และรากผักชีเป็นต้น เติมเกลือและน้ำตาลให้ออกรสจัด

วิธีทำก็คือแผ่แป้งโรตีสอดตากใส่ไส้ตรงกลางแล้วห่อให้มิดเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสเหมือนเวลาทำไข่ยัดไส้ จากนั้นก็นำไปทอดจนสุก หั่นขวางเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆ พอดีคำ กินกับอาจาด (หอมแดงซอย แดงกวา พริก น้ำส้ม น้ำตาล เกลือ)

มะตะบะหวานไม่ได้รับความนิยมเหมือนมะตะบะเค็ม ไส้ที่ใส่เป็นผลไม้ เช่น กล้วยหอม แอปเปิ้ล ลูกเกต ห่อแล้วทอดเหมือนอย่างเค็ม พอสุกก็หั่นแล้วราดนมข้นหวาน โรยน้ำตาลทราย...อีกแล้ว

ความจริงมะตะบะไม่ได้เกี่ยวข้องกับอะไรกับขนมปังแบน แต่เกี่ยวกับโรตี่ ก็เลยนำมาเล่าเสียด้วยเกรงโรตี่จะน้อยใจถ้าเราเพิกเฉยต่อญาติของมัน

เล่าเรื่องขนมปังแบนมาตั้งแต่ต้นจนจบแล้วก็เกิดความคิดขึ้นมาอย่างหนึ่งว่า ไม่ว่าจะเป็ขนมปังแบนหรือขนมปังพองๆ มีไส้ชาวธรรมดา ก็ดูเหมือนจะมีวิธีกินอยู่แค่ ๓ แบบเหมือนๆ กัน

๑. กินธรรมดาๆ
๒. ใส่หน้าชนิดต่างๆ ไว้ข้างบนทำนองพิซซา
๓. ใส่หน้าชนิดต่างๆ ไว้ข้างในทำนองแซนด์วิช แซม-

เบอร์เกอร์ ฮอตดอก เอนชีลาต้า เบอร์ริโต้ และพิตา

ก็แค่นี้แหละ

แต่เล่ามาให้ยืดยาวนักหนานั้น เป็นกลเม็ดในการเขียน
เรื่องเท่านั้นเอง ก็จะให้เขียนแค่ ๓ บรรทัด ๑, ๒, ๓ ได้ไง...

แหม