



● สุมิตรา จันทร์เงา

“ข้าวแห้ง” หรือข้าวต้มแห้ง เป็นอาหารพื้นบ้านโบราณของชาวนานในจังหวัดสมุทร

สงคราม

แต่แหล่งกำเนิดแท้จริงอยู่ที่ไหนนั้นไม่อาจยืนยันได้

เพื่อนที่เป็นคนอำเภอแม่กลองยืนยันว่า เธอรู้จักข้าวแห้งมาตั้งแต่เด็กๆ เป็นอาหารเก่าแก่ที่มีมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตาทวดจนกระทั่งบัดนี้ที่ไม่ได้ทำกินกันเองแล้วยังได้กินอยู่เพียงแต่เปลี่ยนไปหาซื้อจากร้านอร่อยแถวตลาดแม่กลองแทน เพราะคนสมัยใหม่ทำกินเองไม่สะดวกเนื่องจากเครื่องเคราเยอะพอตุ๋นอีกสายหนึ่ง ชาวนานในชุมชนตลาด



ข้าวแห้ง เมืองแม่กลอง

เก่าบางนกแขวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม ก็อ้างสิทธิ์ว่าเป็นเจ้าของต้นตำรับสูตรโบราณดั้งเดิมแท้จริง เช่นเดียวกับคนแถวตลาดมหาชัยก็บอกว่าที่มหาชัยมีมาก่อนใคร

แม้แต่ที่ตลาดน้ำดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี ก็มีร้านข้าวแห้งตลาดน้ำดำเนินและคนที่ยืนยันว่าข้าวแห้งกำเนิดจากที่นี่เหมือนกัน เลยไปทางชลบุรีมีข้าวแห้งบ้านบึง ไปจนถึงข้าวแห้งภูเก็ตโน่น

ส่วนใน กทม. มีร้านข้าวแห้งกระจายอยู่ตาม



เปิดใหม่ได้ทำกันเองแล้วก็ยังโดนอยู่
เพียงแต่เปลี่ยนไปหาซื้อจากร้านอร่อยแถว
ตลาดแม่กลองแทน เพราะคนสมัยใหม่ทำกิน
เองไม่สะดวกเนื่องจากเครื่องเคราเยอะพอดู
อีกสายหนึ่ง ชาวบ้านในชุมชนตลาด



ขั้นตอนสุดท้าย หลังจากใส่ส่วนผสมทุกอย่างแล้วจะ
ราดน้ำซุซลิกให้พอชุ่ม

ซุซลิกแห้ง เมืองแม่กลอง

เก่าบางนกแขวก อำเภอบางคนที จังหวัด
สมุทรสงคราม ก็อ้างสิทธิ์ว่าเป็นเจ้าของต้น
ตำรับสูตรโบราณดั้งเดิมแท้จริง เช่นเดียวกับ
คนแถวตลาดมหาชัยก็บอกว่าที่มหาชัย
มีมาก่อนใคร

แม้แต่ที่ตลาดน้ำดำเนินสะดวก จังหวัด
ราชบุรี ก็มีร้านข้าวแห้งตลาดน้ำดำเนินและ
คนที่นี่ยืนยันว่าข้าวแห้งกำเนิดจากที่นี่เหมือน
กัน เลยไปทางชลบุรีมีข้าวแห้งบ้านบึง ไป
จนถึงข้าวแห้งภูเก็ตโน้น

ส่วนใน กทม. มีร้านข้าวแห้งกระจายอยู่ตาม
ชุมชนที่มีคนอยู่หนาแน่น เช่น แถวคอนโด
เมืองทองธานี และข้าวแห้งสวนหลวง ร.9
เป็นต้น

เล่ามาถึงตรงนี้ คนที่ไม่เคยรู้จักข้าวแห้ง
มาก่อนก็定会เริ่มสงสัยกันละสิว่า เจ้าข้าว



เครื่องปรุงข้าวแห้ง ให้สังเกตว่าต้องมีเลือดไก่ด้วย

เครื่องเคียงโรยหน้า มีแตงกวา เต้าหู้ยี้ กระเทียมเจียว ผักชี ต้นหอม, เต้าหู้ทอด



ถ้าไม่ชอบไก่ก็เลือกซื้อเครื่องอ่อนแทนได้



อันนี้ข้าวต้มใส่เครื่องข้าวแห้ง

แห้งนั้นคืออะไร หน้าตาเป็นแบบไหน และทำไมถึงต้องเรียกว่า “ข้าวแห้ง”

อย่างที่บอกแต่ต้นแล้วว่า ข้าวแห้งนี่ก็คือ ข้าวต้มแบบแห้งนั่นเอง ดังนั้น เครื่องเคราของข้าวแห้งก็ต้องเป็นแบบเดียวกันกับข้าวต้มอยู่แล้ว เพียงแต่เขากินกันแบบแห้งๆ ไม่ได้มีน้ำร้อนลวกปากแบบข้าวต้มทั่วไป ถ้าจะมีก็เป็นแบบน้ำซุปลุกชลิกพอให้ข้าวชุ่มจะได้ไม่ฝืดคอเกินไป และเขากินกันแบบเย็น

ว่ากันว่า “ข้าวแห้ง” อั้งฉินเป็นอาหาร



แม่ค้าใจดี ขายเป็นหลายปีตั้งแต่ 30-35 บาท



เท่าที่เห็นข้าวแห้งในหลายตลาดนิยมทำข้าวแห้งไก่กัน รวมทั้งที่ตลาดแม่กลองซึ่งมีคนไปเที่ยวเยอะมาก เพราะตลาดอยู่ติดกับสถานีรถไฟ ใครๆ ก็อยากไปเห็น “ตลาดร่มหุบ” ในช่วงที่รถไฟวิ่งผ่าน ตอนบ่ายจะมีรถเข็นขาย “ข้าวแห้ง ข้าวต้ม เจ้าเก่าแม่กลอง” แสนอร่อยมาตั้งรอกลูกค้าริมถนน แม่ค้าคือ “สุดารัตน์ เสถียรภัทรสกุล” ขายกันมายาวนานจนได้ป้ายรับรองจากนายกเทศมนตรีเมืองสมุทรสงครามกันเลยทีเดียว

ร้านนี้นอกจากมีข้าวแห้งเป็นตัวชูแล้ว ยังมีข้าวต้มให้เลือกหลายอย่าง ทั้งข้าวต้มไก่ เป็ด ปลา หมู ซี่โครงหมู เลือกได้ตามใจชอบ แต่ถ้าจะกินข้าวแห้ง มีหม้อน้ำซุปรองเครื่องแบบดั้งเดิมแยกไว้ต่างหากเลย ยกเว้นแต่ลูกค้าจะเจาะจงเลือกที่ต้องการข้าวแห้งปลา หรือซี่โครงหมู หมูบะเต็ง ก็ว่ากันไป

โดยทั่วไปกรรมวิธีปรุงเครื่องโรยหน้าข้าวแห้ง ไม่ว่าจะเป็นไก่ เป็ด หมู หรือซี่โครงอ่อน ใช้กระบวนการเดียวกันคือ จะนำเนื้อสัตว์ไปหมักไว้ค้างคืนกับซอสและเครื่องปรุง สูตรเฉพาะตัวของแต่ละบ้าน รุ่งขึ้นนำมารวนกับเลือดไก่เพื่อให้รสชาติเครื่องปรุงเข้าเนื้อยิ่งขึ้น ปิดท้ายด้วยการเติมน้ำจนท่วมแล้วนำไปต้มต่อ เคี่ยวให้นุ่มจนเหลือน้ำน้อยๆ ชิมรสให้ออกเค็มนิดๆ

การกินข้าวแห้งคล้ายกับข้าวต้ม ให้นำข้าวสวยมาราดด้วยไก่อ้วนหรือเนื้อสัตว์

อันที่เตรียมไว้แล้ว เติมตั้งไฟ ยกระเทียมเจียว ต้นหอม ผักชี แต่งหน้าด้วยแตงกวาหั่น เต้าหู้แผ่นทอดกรอบ (บางที่เปลี่ยนเป็นปาท่องโก๋ตัวเล็ก กุ้งทอด หรือหนังไก่ทอด) และเป็นธรรมดาที่ต้องมีเครื่องปรุงรสให้เติมอีกสำหรับคนชอบปรุ้งเหมือนก้วยเตี่ยว คือพริกไทย น้ำส้ม น้ำปลา พริกป่น น้ำตาล

แต่ร้านคุณสุดารัตน์ที่แม่กลองไม่แนะนำให้ใส่น้ำตาล และต้องบอกตามตรงว่าเครื่องที่ทางร้านเตรียมไว้อร่อยเด็ดโดยไม่ต้องเติมอะไรอยู่แล้ว เว้นแต่ชอบเปรี้ยวให้เหยาะน้ำส้มพริกแดงไปนิดหน่อย

ถ้าจะกินเป็นข้าวต้มก็แค่อุ่นน้ำซุปลให้เดือดแล้วตักเครื่องราดลงไปบนข้าวเลย

ตอนหลังนี้เมื่อมีคนหันมานิยมกินข้าวแห้งกันมาก หลายร้านจึงเพิ่มทางเลือกให้คนที่ไม่ชอบสัตว์ปีกด้วยหมูและปลา เช่น ปลากระพง ปลาเก๋า หมูตุ๋น กระเพาะหมู และบะเต็ง (หมูสามชั้นต้มเค็มหวาน)

สิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ข้าวแห้งเป็นสูตรดั้งเดิมแบบโบราณอย่างแท้จริงก็คือ ข้าวสวย ข้าวเมื่อหุงแล้วต้องเม็ดร่วน ไม่นุ่มเหนียวแบบข้าวใหม่ ดังนั้น ต้องใช้ข้าวเก่า ค้างปีถึงจะดี

และวิธีการหุงก็ต้องพิถีพิถัน จะกดสวิตซ์หุงด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้าไม่ได้นะ เพราะเม็ดข้าวจะไม่สวย

ต้องใช้วิธีการหุงโดยล้างถึง หรือ “ชิง” เท่านั้น

เมื่อหุงสุกแล้ว ร้านที่พิถีพิถันกับวัตถุดิบหลักตัวนี้จะต้องอุ่นข้าวให้ร้อนระอุอยู่ในชั่ง



อันนี้ข้าวต้มใส่เครื่องข้าวแห้ง

แห้งนี้มันคืออะไร หน้าตาเป็นแบบไหน และทำไมถึงต้องเรียกว่า "ข้าวแห้ง"

อย่างที่บอกแต่ต้นแล้วว่า ข้าวแห้งนี่ก็คือ ข้าวต้มแบบแห้งนั่นเอง ดังนั้น เครื่องเครื่องของข้าวแห้งก็ต้องเป็นแบบเดียวกันกับข้าวต้มอยู่แล้ว เพียงแต่เขากินกันแบบแห้งๆ ไม่ได้มีน้ำร้อนลวกปากแบบข้าวต้มทั่วไป ถ้าจะมีก็เป็นแบบน้ำซุปลุกซลิกพอให้ข้าวชุ่ม จะได้ไม่ผิวดอกเหิน และเขากินกันแบบเย็น

ว่ากันว่า "ข้าวแห้ง" ดั้งเดิมเป็นอาหารจีนแต้จิ๋ว ทำกินกันในครอบครัว เข้าใจว่าเริ่มต้นมาจากเอาข้าวเหลือกันหม้อมาคลุกกับข้าวที่เหลือติดอยู่กับข้าวเล็กๆ น้อยๆ จากพวกพวกหมูเห็ดเป็ดไก่ แล้วปรุงเครื่องเคียงเพิ่มรสชาติด้วยซีอิ้ว น้ำส้ม ตั้งฉ่าย ต้มหอม ผักชี กระเทียมเจียวเพื่อให้หอมมากขึ้น จากนั้นค่อยพัฒนามาเป็นข้าวแห้งแบบที่เห็นอยู่ทุกวันนี้

สูตรข้าวแห้งของแต่ละครอบครัวอาจแตกต่างกันบ้างในรายละเอียด แต่เครื่องปรุงข้าวแห้งดั้งเดิมจริงๆ นั้นนิยมใช้สัตว์ปีกจำพวก เป็ด ไก่ มากที่สุด เอกลักษณ์คือต้องมีเลือดไก่หรือเลือดเป็ดผสมอยู่ด้วย บางทีก็มีเครื่องในใส่ลงไปด้วยแล้วแต่ชอบ แต่ที่ขาดไม่ได้แน่ๆ ก็คือ เลือด

ใครที่ไปเที่ยวตลาดน้ำอัมพวาหรือตลาดต่างๆ ในจังหวัดสมุทรสงคราม ย่อมคุ้นหน้าคุ้นตากับข้าวแห้งแน่นอน เพราะเป็นของกินขึ้นชื่อประจำถิ่น แต่ละตลาดจะมีเจ้าอร่อยเลื่องลือที่ใครผ่านไปก็อดลองชิมไม่ได้



แม่ค้าใจดี ขายมาหลายปียังแค่ 30-35 บาท



บรรดานักชิมก๊วนเดียวกันที่ต้องไปเที่ยวหาของกินที่แม่กลองบิลละหน



ตั้งฉ่ายกับเต้าหู้ทอด ของจริงเป็นชาติไม่ได้

โดยทั่วไปกรรมวิธีปรุงเครื่องโรยหน้าข้าวแห้ง ไม่ว่าจะเป็นไก่ เป็ด หมู หรือซี่โครงอ่อน ใช้กระบวนการเดียวกันคือ จะนำเนื้อสัตว์ไปหมักไว้ค้ำคืนกับซอสและเครื่องปรุง สูตรเฉพาะตัวของแต่ละบ้าน รุ่งขึ้นนำมารวนกับเลือดไก่เพื่อให้รสชาติเครื่องปรุงเข้าเนื้อยิ่งขึ้น ปิดท้ายด้วยการเติมน้ำมันท่วมแล้วนำไปต้มต่อ เคี่ยวให้นุ่มจนเหลือน้ำน้อยๆ ชิมรสให้ออกเค็มนิดๆ

การกินข้าวแห้งคล้ายกับข้าวต้ม ให้นำข้าวสวยมาราดด้วยไก่รวนหรือเนื้อสัตว์

กะพง ปลาเก๋า หมูตุ๋น กระเพาะหมู และบะเต็ง (หมูสามชั้นต้มเค็มหวาน)

สิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ข้าวแห้งเป็นสูตรดั้งเดิมแบบโบราณอย่างแท้จริงก็คือ ข้าวสวย ข้าวเมื่อหุงแล้วต้องเม็ดร่วน ไม่นุ่มเหนียวแบบข้าวใหม่ ดังนั้น ต้องใช้ข้าวเก่า ค้างปีถึงจะดี

และวิธีการหุงก็ต้องพิถีพิถัน จะกดสวิตซ์หุงด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้าไม่ได้นะ เพราะเม็ดข้าวจะไม่สวย

ต้องใช้วิธีการหุงโดยล้างถึง หรือ "ซิ้ง" เท่านั้น

เมื่อหุงสุกแล้ว ร้านที่พิถีพิถันกับวัตถุดิบหลักตัวนี้จะต้องอุ่นข้าวให้ร้อนระอุอยู่ในเชิงตลอดเวลา เมื่อนำมาปรุงกับเครื่องซึ่งอุ่นไว้ตลอดเช่นกันก็จะได้ข้าวแห้งที่ยังอุ่นน่ากิน ไม่ใช่ตัวข้าวที่เย็นจนเหิด

เคล็ดลับเรื่องข้าว ชาวแม่กลองนิยมใช้ข้าวเก่า 2 ชนิด ระหว่างข้าวหอมมะลิกับข้าวแข็ง เพราะถ้าหุงข้าวหอมมะลิต่างเดียวจะนิ่มเกินไป ซึ่งไม่เหมาะจะนำมาทำข้าวแห้ง

