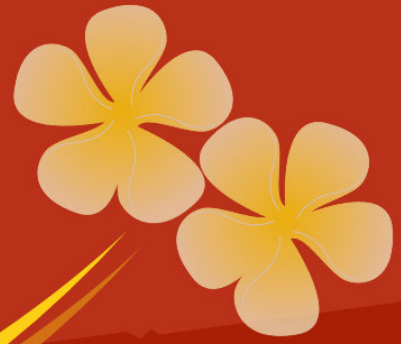




รลลยาม



ชวนคุณเปิดตำราอาหารไทยโบราณที่หาจับประทานยาก

ลิ้มสัมผัสชาติแห่งความทรงจำที่ถูกรังสรรค์อย่างพิถีพิถัน

พบกับเคล็ดลับและสูตรลับที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น

ที่จะทำให้คุณหลงใหลในเสน่ห์ปลายจวักของไทยอย่างแท้จริง

โดย สลิล

ความในใจจากผู้เขียน

สวัสดีครับผู้อ่านที่รักทุกท่าน ผมสลิศครับ

ทุกครั้งที่ได้จับปากกาหรือจordanนิ้วลงบนแป้นพิมพ์ ผมรู้สึกเสมอว่ากำลังสานต่อบทสนทนาที่แสนพิเศษกับทุกท่าน การเขียนสำหรับผมคือวิธีการถ่ายทอดความคิด ความรู้สึก และเรื่องราวจากใจจริง เป็นช่องทางในการเชื่อมโยงและแบ่งปันสิ่งที่ผมค้นพบและรู้สึก

ผมมีความปรารถนาอยู่สองประการใหญ่ๆ ในการเขียน หนึ่งคือการนำพาทุกท่านไปสำรวจโลกอันกว้างใหญ่และน่าค้นหา จุดประกายความสงสัยใคร่รู้เกี่ยวกับสิ่งต่างๆ รอบตัว ไม่ว่าจะเป็นความลึกซึ้งซับซ้อนของธรรมชาติ หรือความน่าทึ่งขององค์ความรู้ต่างๆ ผมเชื่อว่าการเรียนรู้และการเปิดโลกทัศน์เป็นความสุขอย่างหนึ่ง อีกประการคือการได้สัมผัสกับความรู้สึกอันหลากหลายของความเป็นมนุษย์ ผมอยากสร้างสรรค์เรื่องราวที่สามารถเป็นเพื่อนปลอบประโลมในยามอ่อนล้า เป็นกระจกสะท้อนความรู้สึกภายใน หรือมอบความอบอุ่นและความหวังเล็กๆ น้อยๆ ให้กับหัวใจ

แต่ละเรื่องราวที่ผมเขียนขึ้นจึงเป็นเหมือนการเดินทางส่วนตัวที่ผมอยากชวนทุกคนร่วมทางไปด้วย มันคือการกลั่นกรองประสบการณ์ ความคิด และจินตนาการออกมาเป็นตัวอักษรด้วยความตั้งใจจริง ผมรู้สึกว่าการเขียนจะสมบูรณ์ได้ก็ต่อเมื่อมันได้เข้าไปอยู่ในใจของผู้อ่าน ได้กระตุ้นความคิด หรือสัมผัสความรู้สึกไม่ทางใดก็ทางหนึ่ง

ผมขอขอบคุณจากใจจริงสำหรับการติดตามและทุกการเปิดรับ ทุกครั้งที่ทราบว่าเรื่องราวของผมได้เป็นส่วนหนึ่งในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งของชีวิตใครสักคน นั่นคือกำลังใจที่ยิ่งใหญ่ที่สุดสำหรับคนเขียนอย่างผม และเป็นพลังให้ผมยังคงอยากสร้างสรรค์ผลงานต่อไป

หวังว่าเราจะได้พบกันผ่านตัวอักษรในเรื่องราวต่อไปนะครับ

ด้วยความรักและขอบคุณ

สลิศ

สารบัญ

บทนำ รสสยาม	3
บทที่ 1 สมดุลรสชาติขั้นเทพ	5
บทที่ 2 แกงรัญจวน ตำรับชาววังสุดปัง	10
บทที่ 3 หมูโสร่ง ของว่างที่สกิลต้องถึง	14
บทที่ 4 ยำทวาย สลัดโบราณพันเครื่อง	18
บทที่ 5 ปลาแนม เมนูลับที่เกือบสาบสูญ	22
บทที่ 6 ขนมจีนขาวน้ำ ความสดชื่นในหน้าร้อน	26
บทที่ 7 แกงบอน รสชาติจากพืชบ้านๆ ที่ไม่ธรรมดา	30
บทที่ 8 ม้าฮ่อ ของว่างคำเล็กพลังทำลายล้างสูง	34
บทที่ 9 ต้มจืด ชูรสแซ่บที่โลกลืม	38
บทที่ 10 ข้าวยาพิษได้ สูตรลับน้ำบูดู	42
บทที่ 11 น้ำพริกลงเรือ ตำนานอร่อยบนเรือ	46
บทที่ 12 แกงคั่วส้มเนื้อย่างกับมะระขี้นก	50
บทที่ 13 หลนเต้าเจี้ยว ความนัวฉบับโบราณ	54
บทที่ 14 ไก่ต้มขมิ้น สูตรลับแดนใต้	58
บทที่ 15 ขนมเรไร ขนมไทยหน้าตาสุดคิวท์	62
บทที่ 16 แกงเลียงกุ้งสดใส่หัวปลี	66
บทที่ 17 ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน สูตรเครื่องแกงเข้มข้น	71
บทที่ 18 หมี่กะทิ เมนูเส้นที่รสชาติไม่ธรรมดา	76
บทที่ 19 เนื้อเค็มต้มกะทิ	80
บทที่ 20 ขนมเกสรลำเจียก ของหวานที่หอมย่นชาติหน้า	83
บทที่ 21 แกงนอกหม้อ	87
บทที่ 22 น้ำพริกมะขามอ่อน ตำรับบ้านๆ ที่โคตรอร่อย	91
บทที่ 23 ข้าวต้มมัดได้	95

บทที่ 24 หมูหวาน สูตรชาววังแท้ๆ.....	98
บทที่ 25 ยำหัวปลีใส่กะทิ.....	102
บทที่ 26 แกงป่าปลาเห็ดโคน.....	106
บทที่ 27 ขนมต้มแดง-ต้มขาว ความต่างที่ลงตัว.....	110
บทที่ 28 ข้าวแช่ ตำรับคลายร้อนฉบับชาววัง	115
บทที่ 29 ล่าเตียง ของว่างงามเลิศในปฐพี	119
บทที่ 30 ปิดท้ายรสสยาม ส่งต่อความอร่อยไม่สิ้นสุด	123

บทนำ รสสยาม

เคยรู้สึกไหมว่าอาหารไทยที่เราคุ้นเคยกันทุกวันนี้ แม้จะอร่อยถูกปากแค่ไหน แต่บางครั้งมันก็วนเวียนอยู่กับรสชาติเดิมๆ ที่เราคาดเดาได้ เราสั่งผัดกะเพรา เราก็ได้รสเผ็ดร้อนหอมใบกะเพรา เราสั่งต้มยำกุ้ง เราก็ได้รสเปรี้ยวเค็มเผ็ดที่คุ้นเคย มันอร่อย มันคือส่วนหนึ่งของชีวิตเราไปแล้ว แต่ลึกลงไปในหน้าประวัติศาสตร์ของครัวไทย ยังมีโลกอีกใบหนึ่งที่ซ่อนตัวอยู่เงียบๆ เป็นโลกของรสชาติที่ซับซ้อน ละเมียดละไม และเต็มไปด้วยเรื่องราว โลกที่ใช้ชื่อว่า รสสยาม

คำว่า รสสยาม ไม่ได้เป็นเพียงแค่ชื่อเรียกเท่ๆ ของอาหารไทยโบราณ แต่มันคือปรัชญา คือจิตวิญญาณ และคือลายแทงที่นำเราย้อนกลับไปสู่รากเหง้าของวัฒนธรรมการกินอยู่ของบรรพบุรุษเราอย่างแท้จริง มันคือรสชาติแห่งยุคสมัยที่ทุกอย่างยังไม่ถูกย่อด้วยคำว่า เร่งรีบ เป็นยุคที่การทำอาหารหนึ่งจานเปรียบเสมือนการสร้างสรรคงานศิลปะชิ้นเอก การเลือกวัตถุดิบไม่ได้จบแค่ที่ตลาด แต่เริ่มตั้งแต่การสังเกตธรรมชาติรอบตัว การรู้ว่าฤดูไหนมีพืชพรรณอะไรที่กำลังออกดอกออกผล การเข้าใจว่าสมุนไพรชนิดไหนมีสรรพคุณอย่างไร และที่สำคัญที่สุด คือการเรียนรู้ที่จะดึงรสชาติแท้ๆ ของวัตถุดิบเหล่านั้นออกมาให้โดดเด่นที่สุดโดยไม่ต้องพึ่งพาสารปรุงแต่งใดๆ

นี่คือการเดินทางที่เราอยากชวนๆ ทุกคนมาร่วมผจญภัยไปด้วยกัน เป็นการเดินทางเพื่อตามล่ารสชาติที่สาบสูญไปตามกาลเวลา รสชาติที่บางคนอาจไม่เคยได้ยืมชื่อ หรือเคยได้ยืมแต่ไม่เคยนึกภาพออกว่ามันเป็นอย่างไร ทำไมอาหารเหล่านี้ถึงค่อยๆ เลือนหายไปจากสำรับอาหารไทยในชีวิตประจำวัน อาจเป็นเพราะความซับซ้อนของขั้นตอนการทำที่ต้องใช้ทั้งเวลาและความใส่ใจ อาจเป็นเพราะวัตถุดิบบางอย่างที่เคยหาง่ายในท้องถิ่นกลับกลายเป็นของหายาก หรืออาจเป็นเพราะวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปทำให้เราไม่มีเวลาพอที่จะละเมียดละไมกับมื้ออาหารได้เท่าคนสมัยก่อน ไม่ว่าเหตุผลจะเป็นอะไร การที่รสชาติเหล่านี้ถูกหลงลืมไปก็นับเป็นเรื่องที่น่าเสียดายอย่างยิ่ง เพราะมันไม่ใช่แค่การหายไปของเมนูอาหาร แต่มันคือการขาดหายไปของเรื่องเล่า คือการลบเลือนภูมิปัญญาที่ถูกสั่งสมมานับร้อยปี

แต่ถึงจะถูกเรียกว่ารสชาติที่ถูกลืม มันก็ยังคงเป็นตำนานที่ยังมีลมหายใจอยู่เสมอ เหมือนสมบัติล้ำค่าที่ถูกซ่อนไว้ รอคอยให้นักสำรวจผู้กล้าหาญมาเปิดหีบออกดูอีกครั้ง ตำนานเหล่านี้ถูกเล่าขานผ่านบทกวี ถูกบันทึกไว้ในตำรับอาหารชาววัง และยังคงถูกสืบทอดอย่างเงียบๆ ในบางครอบครัวที่ยังคงยึดมั่นในรสชาติดั้งเดิม ความเป็นตำนานของมันไม่ได้อยู่ที่ความอร่อยเพียงอย่างเดียว แต่อยู่ที่ความฉลาดของคนโบราณในการจับคู่วัตถุดิบที่ดูเหมือนจะไม่เข้ากัน แต่กลับสร้างรสชาติใหม่ที่กลมกล่อมลงตัวได้อย่างน่าอัศจรรย์ อยู่ที่ความประณีตบรรจงในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การหั่น การซอย การโขลกเครื่องแกงด้วยมือ ไปจนถึงการจัดจานที่งดงามราวกับภาพวาด

ก่อนที่เราจะวาร์ปไปเจอกับเมนูสุดมหัศจรรย์ในบทต่อไป เรามาอุ่นเครื่องความเข้าใจกันก่อนว่าหัวใจสำคัญของ รสสยาม คืออะไร แก่นแท้ของมันไม่ใช่แค่การปรุงรสเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม อย่าง

ที่เราเข้าใจกัน แต่มันคือศิลปะแห่งความสมดุล คือการบรรเลงเพลงของรสชาติต่างๆ ให้ประสานกันเป็นหนึ่งเดียว ในโลกของรสสยามนั้น รสผัดจากพืชผักบางชนิด รสขมจากสมุนไพร หรือแม้แต่รสเผ็ดร้อนที่ไม่ได้มาจากพริกเพียงอย่างเดียว ล้วนเป็นตัวโน้ตสำคัญที่เข้ามาสร้างมิติ และความลุ่มลึกให้กับจานอาหารได้อย่างไม่น่าเชื่อ มันคือการเปิดประสาทสัมผัสให้กว้างขึ้น เพื่อรับรู้ถึงความซับซ้อนที่ซ่อนอยู่ในความเรียบง่าย

ลองจินตนาการถึงกลิ่นหอมของสมุนไพรสดที่ถูกโขลกรวมกันใหม่ๆ กลิ่นของกะทิที่เคี่ยวจนแตกมันระอุ หรือกลิ่นของเครื่องเทศที่คั่วในกระทะจนหอมพุ่งไปทั่วทั้งครัว นั่นคือประตูบานแรกที่จะนำเราเข้าไปสู่โลกของ รสสยาม ลองนึกภาพเนื้อสัมผัสที่หลากหลายในคำเดียว ความกรอบของผักสด ความนุ่มของเนื้อสัตว์ที่ตุ๋นจนเปื่อย ความหนึบของแป้งที่นวดอย่างดี และความละมุนของเครื่องจิ้มต่างๆ ทุกอย่างถูกคิดและออกแบบมาเพื่อสร้างประสบการณ์การกินที่สมบูรณ์แบบที่สุด

เตรียมตัวของคุณให้พร้อม เพราะการเดินทางที่เรา กำลังจะเริ่มตอนนี้ มันไม่ใช่แค่การอ่านหนังสือสูตรอาหาร แต่มันคือการออกตามล่ารหัสลับที่บรรพบุรุษของเราทิ้งไว้ให้ในทุกจานอาหาร มันคือการผจญภัยที่จะทำให้เราต้องร้องออกมาว่า แบบนี้ก็มีด้วยเหรอ อยู่ตลอดเส้นทาง เปิดใจให้กว้าง เตรียมท้องให้ว่าง และปล่อยให้ประสาทสัมผัสทุกส่วนได้ทำงานอย่างเต็มที่ เพราะตำนานแห่งรสสยามที่เคยหลับใหล กำลังจะถูกปลุกให้ตื่นขึ้นมาอีกครั้งตรงหน้าเราเอง การเดินทางตามล่ารสชาติที่หายไป กำลังจะเริ่มขึ้น ณ บัดนี้

บทที่ 1 สมดุลรสชาติขั้นเทพ

เอาล่ะ หลังจากที่เราจูนคลื่นกันไปในบทนำแล้วว่า ‘รสสยาม’ มันไม่ใช่แค่เรื่องของสูตรอาหารที่ส่งต่อกันมา แต่มันคือจิตวิญญาณ คือศิลปะ คือดีเอ็นเอที่ฝังรากลึกในวัฒนธรรมการกินของเรา ที่นี้ก็ถึงเวลาที่เราจะมาเจาะลึกกันแบบถึงแก่น กับบทแรกที่จะเป็นเหมือนกุญแจดอกสำคัญไขเข้าไปสู่โลกของอาหารไทยโบราณ นั่นก็คือเรื่องของ ‘สมดุลรสชาติ’

หลายคนพอพูดถึงรสชาติอาหารไทยปั๊บ ภาพในหัวก็คงจะเป็น เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด วนๆ อยู่แค่นี้แหละใช่ปะ ซึ่งมันก็ไม่ผิดหรอก แต่มันเป็นแค่ส่วนยอดของภูเขาน้ำแข็งเท่านั้นเอง ถ้าเกคิดว่าการทำต้มยำให้เปรี้ยวนำเค็มตาม หรือทำผัดไทยให้สามารถกลมกล่อมมันคือสุดยอดสกิลแล้วละก็ บอกเลยว่าแอกำลังจะโดนคนสมัยก่อนตบหน้าเบาๆ ด้วยทัพพี เพราะสิ่งที่พวกเขาสร้างสรรค์ขึ้นมามันล้ำลึกและซับซ้อนกว่านั้นไปหลายเลเวล มันคือการเล่นแร่แปรธาตุทางรสชาติที่โคตรจะเหนือชั้น เป็นศิลปะการบาลานซ์ที่ไม่ได้มองแค่รสชาติหลักๆ แต่ยังดึงเอารสชาติรองๆ ที่คนสมัยนี้อาจจะมองข้ามอย่างรสขมและรสฝาดเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของความอร่อยได้อย่างหน้าตาเฉย คำถามคือ ทำไม แล้วมันอร่อยตรงไหน บทนี้แหละจะพาเราไปเจาะทุกมิติของรสชาติแบบหมดเปลือก

เริ่มต้นกันที่รสชาติพื้นฐานที่ทุกคนคุ้นเคยกันก่อนดีกว่า แต่เราจะมองในมุมที่ลึกกว่าเดิม เริ่มจากพีใหญ่สายจิตเจ้าดอยอย่าง ‘รสเปรี้ยว’ เวลาเรานึกถึงรสเปรี้ยวในอาหารไทย สิ่งแรกที่แวบเข้ามาในหัวก็คือมะนาวแน่นอน การบีบมะนาวสดๆ ลงในต้มยำหรือยำต่างๆ มันให้ความเปรี้ยวที่สดชื่น มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เป็นความเปรี้ยวแบบพุ่งตรง ชัดขาดถึงใจ แต่นั่นเป็นแค่หนึ่งในกองทัพแห่งความเปรี้ยวของครัวไทยเท่านั้น คนโบราณเขามีวัตถุดิบที่ให้รสเปรี้ยวหลากหลายชนิดมาก และแต่ละชนิดก็ให้มิติของความเปรี้ยวที่แตกต่างกันไปอย่างสิ้นเชิง

ลองนึกถึง ‘มะขามเปียก’ คุณสิ ความเปรี้ยวของมะขามเปียกมันจะไม่ใช่เปรี้ยวแหลมๆ แบบมะนาว แต่มันคือความเปรี้ยวที่นุ่มลึก เปรี้ยวอมหวาน มีความละมุนอยู่ในตัว เหมาะกับการเอาไปทำแกงส้ม หรือน้ำพริกที่ต้องการความเปรี้ยวแบบมีมิติ ไม่โดดแฉ่งจนเกินไป หรือจะเป็น ‘ส้มซ่า’ ผลไม้หน้าตาคล้ายมะกรูดที่เปลือกของมันเป็นหอมอโรมาแบบสุดๆ น้ำของมันให้รสเปรี้ยวอมหวานที่เป็นเอกลักษณ์ แค่ฝานเปลือกบางๆ ลงไปในหมี่กรอบหรือแกงบางชนิด กลิ่นและรสชาติก็จะเปลี่ยนไปเลยทันที ยังไม่หมดแค่นั้นนะ ยังมี ‘ใบมะขามอ่อน’ ที่ให้รสเปรี้ยวฝาดๆ นิดๆ เอาไปใส่ในต้มโคล้งหรือต้มไก่บ้านนี่คือเด็ดขาดมาก มี ‘มะม่วงดิบ’ ที่ให้รสเปรี้ยวกรอบสะใจในยำต่างๆ หรือ ‘ระกำ’ ที่เปรี้ยวเซ็ดฟันแต่หอมเป็นบ้า เอาไปต้มกับปลานี่คือที่สุด การเลือกว่าจะใช้ความเปรี้ยวจากแหล่งไหนในเมนูไหน นี่แหละคือศิลปะขั้นแรกที่คุณโบราณเขาเชี่ยวชาญกัน

ต่อกันที่ ‘รสหวาน’ ความหวานในอาหารไทยโบราณก็ไม่ใช่แค่การใส่น้ำตาลทรายขาวลงไปให้มันหวานเจี๊ยบเป็นอันจบกันนะ แต่หัวใจหลักของความหวานแบบไทยแท้ๆ เลยคือ ‘น้ำตาลปี๊บ’ หรือ

‘น้ำตาลมะพร้าว’ ต่างหาก ความพิเศษของมันคือมันไม่ได้ให้แค่รสหวานอย่างเดียว แต่มันให้ความหอม ความมัน ความมีมิติที่น้ำตาลทรายให้ไม่ได้เลยสักนิด ลองนึกถึงกลิ่นคาราเมลไหม้ๆ หนอยๆ กลิ่นควันจางๆ ความหวานที่มันไม่บาดคอ แต่เป็นความหวานที่ละมุนลิ้น นี่แหละคือคาแรคเตอร์ของน้ำตาลปี๊บชั้นดี เวลาเอาไปเคี้ยวทำน้ำปลาหวานกินกับสะเดา หรือเอาไปผัดกับหมูทำหมูหวาน หรือแม้แต่ใส่ในแกงเขียวหวาน ความหวานที่ได้มันจะกลมกล่อม มันจะช่วยชูรสชาติอื่นๆ ให้โดดเด่นขึ้นมา ไม่ใช่การข่มรสอื่นให้ตายสนิท นอกจากน้ำตาลปี๊บแล้ว ความหวานยังมาจากแหล่งอื่นอีกเพียบ ไม่ว่าจะเป็นความหวานตามธรรมชาติจากผักอย่างฟักทอง หัวหอมใหญ่ หรือความหวานนวลๆ จากกะทิสดใหม่ เห็นไหมว่าแค่รสหวานรสเดียว มันก็มีรายละเอียดซ่อนอยู่เพียบ

มาถึงรสชาติที่ขาดไม่ได้เลยในครัวไทย ‘รสเค็ม’ ถ้าเปรี้ยวคือความจืดจืด หวานคือความละมุน เค็มก็คือแกนหลักที่คอยพยุงรสชาติทั้งหมดเอาไว้ ซึ่งแน่นอนว่าแหล่งความเค็มอันดับหนึ่งตลอดกาลก็คือ ‘น้ำปลา’ น้ำปลาดีๆ ไม่ใช่แค่เค็มนะเว้ย แต่มันมีสิ่งที่เรียกว่าอูมามิ หรือรสกลมกล่อมซ่อนอยู่ มันคือความมันที่เกิดจากการหมักปลากับเกลือเป็นเวลานานจนได้ที่ กลิ่นของมันอาจจะแรงสำหรับบางคน แต่เมื่อไหร่ที่มันลงไปอยู่ในหม้อแกงหรือกระทะผัด มันจะแปลงร่างเป็นตัวชูรสชั้นเลิศทันที แต่ถ้าแกล้วคิดว่าความเค็มมีแค่น้ำปลาก็คิดผิดอีกแล้ว ยังมี ‘กะปิ’ อีกหนึ่งสุดยอดเครื่องปรุงที่ทรงพลังมาก กะปิทำจากเคยหรือกุ้งตัวเล็กๆ หมักกับเกลือ มันให้ทั้งรสเค็มจัดจ้าน และกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์สุดๆ กะปิคือหัวใจของน้ำพริกสารพัดชนิด และเป็นส่วนประกอบสำคัญในเครื่องแกงไทยแทบทุกตัว มันให้ความเค็มที่ลึกล้ำกว่าน้ำปลาไปอีกชั้น แล้วก็ยังยี้มี ‘เต้าเจี้ยว’ ที่ทำจากถั่วเหลืองหมัก ให้รสเค็มปนหวานนิดๆ หอมกลิ่นถั่วหมักเฉพาะตัว เหมาะกับเมนูหลนหรือผัดต่างๆ หรือแม้แต่ ‘เกลือ’ เองก็ตาม คนโบราณเขาก็รู้ว่าตอนไหนควรใช้เกลือเม็ด ตอนไหนควรใช้เกลือป่น เพื่อให้ได้รสเค็มที่พอดีกับอาหารจานนั้นๆ

แล้วจะลิ้ม ‘รสเผ็ด’ ไปได้อย่างไร รสชาติที่เหมือนเป็นลายเซ็นของอาหารไทยที่คนทั่วโลกรู้จัก แต่ความเผ็ดในแบบฉบับรสสยามมันไม่ใช่แค่การทำให้เผ็ดจนน้ำหูน้ตาไหลนะ มันคือการใช้ความเผ็ดอย่างมีชั้นเชิงเพื่อกระตุ้นต่อมรับรสและเพิ่มความอยากอาหาร แหล่งความเผ็ดหลักๆ ก็มาจาก ‘พริก’ นี่แหละ ซึ่งพริกในเมืองไทยก็มีสารพัดสายพันธุ์ให้เลือกใช้ ‘พริกชี้หูสวน’ เม็ดเล็กๆ แต่พลังทำลายล้างสูง ให้ความเผ็ดร้อนที่หอมเป็นพิเศษ เหมาะกับยำหรือต้มยำที่ต้องการความแซ่บแบบถึงใจ ‘พริกชี้ฟ้า’ สีสวยๆ ที่อาจจะไม่เผ็ดมาก แต่ให้สีสันที่น่ากิน ‘พริกแห้งเม็ดใหญ่’ ที่เอาไปคั่วแล้วตำทำเครื่องแกง จะให้ความเผ็ดลึกๆ และสีแดงสวยๆ แต่ความเผ็ดยังไม่ได้มาจากพริกอย่างเดียวเท่านั้นนะ ‘พริกไทย’ ก็เป็นอีกหนึ่งตัวละครสำคัญ มันให้ความเผ็ดร้อนที่ชุ่มซ่า มีกลิ่นหอมฉุนเฉพาะตัว คนละฟีลกับความเผ็ดของพริกเลย หรือจะเป็นความเผ็ดร้อนแบบอุ่นๆ ของ ‘ขิง’ และ ‘ข่า’ ที่นอกจากจะให้ความเผ็ดแล้วยังให้กลิ่นโรมาที่ซับซ้อนและช่วยดับกลิ่นคาวได้ดีเยี่ยม การเลือกว่าจะใช้ความเผ็ดจากอะไร หรือผสมผสานความเผ็ดจากหลายๆ แหล่งเข้าด้วยกันในจานเดียว นี่แหละคือสกิลของจริง

เอาละ สีสรสชาติหลักผ่านไปแล้ว ตอนนี้เรากำลังจะก้าวเข้าไปสู่ดินแดนของรสชาติที่แอดวานซ์ขึ้นไปอีกขั้น เป็นรสชาติที่ทำให้สมการความอร่อยของอาหารไทยมันสมบูรณ์แบบอย่างแท้จริง เริ่มจาก ‘รสมัน’ รสชาติที่หลายคนอาจจะไม่นับว่าเป็นรสชาติ แต่สำหรับอาหารไทยแล้วนี่คือตัวแปรสำคัญเลยทีเดียว ความมันในที่นี้ไม่ได้หมายถึงความมันเยิ้มจากน้ำมันพืชนะ แต่หมายถึงความมันนัวที่มาจาก ‘กะทิ’ กะทิคือเลือดที่หล่อเลี้ยงอาหารไทยหลายชนิด มันคือความมหัศจรรย์ของมะพร้าวที่ให้ทั้งความหอม ความหวานนิดๆ และความมันที่ละมุนลิ้น คนโบราณเขาพิถีพิถันถึงขนาดแยก ‘หัวกะทิ’ ที่ชั้นคลั่งเหมือนครีม กับ ‘หางกะทิ’ ที่เจือจางกว่าออกจากกัน หัวกะทิเข้มข้นมักจะเอาไปเคี่ยวกับพริกแกงจน ‘แตกมัน’ คือการที่น้ำมันในกะทิแยกตัวออกมาลอยหน้าสวยๆ ซึ่งขั้นตอนนี้แหละที่ทำให้เครื่องแกงส่งกลิ่นหอมพุ่งและมีรสชาติที่เข้มข้นสุดๆ ส่วนหางกะทิก็จจะเอาไว้เติมเพื่อปรับความข้นของแกง ความมันของกะทิทำหน้าที่เหมือนตัวกลางที่โอบอุ้มรสชาติเปรี้ยว เค็ม เผ็ด เอาไว้ด้วยกัน ทำให้ทุกอย่างมันนัวเนียน ไม่โดดไปรสใดรสหนึ่ง มันคือตัวเชื่อมที่ทำให้รสชาติที่แตกต่างกันสุดขีดสามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติ

และแล้วก็มาถึงสองรสชาติพระเอกของเราในบทนี้ ที่จะมาไขปริศนาว่าทำไมอาหารไทยโบราณมันถึงได้ซับซ้อนและน่าค้นหาขนาดนี้ นั่นคือ ‘รสขม’ และ ‘รสฝาด’

เริ่มจาก ‘รสขม’ ก่อนเลย แเค่ได้ยินชื่อหลายคนก็ส่ายหัวแล้วใช้ปะ ใครจะอยากกินของขมๆ กัน แต่สำหรับคนไทยสมัยก่อน รสขมไม่ได้หมายถึงความไม่อร่อย แต่มันคือรสชาติแห่งสติปัญญา คือรสชาติของความเป็นผู้ใหญ่ และเป็นรสชาติที่มีคุณค่าทางยาอีกด้วย คนโบราณเขาฉลาดพอที่จะรู้ว่าความขมถ้าใช้อย่างถูกวิธี มันจะกลายเป็นสิ่งที่ช่วยเสริมรสชาติอื่นได้อย่างไม่น่าเชื่อ ความขมทำหน้าที่เป็น ‘ตัวตัดรส’ ที่ดีที่สุด ลองนึกภาพตามนะ เวลาแกลืนแกงกะทิที่มันๆ เลี่ยนๆ หรือกินของทอดเยอะๆ พอได้กินอะไรขมๆ ตามเข้าไป มันจะช่วยล้างความเลี่ยนในปาก ทำให้รู้สึกสดชื่นขึ้นมาทันที และพร้อมที่จะกินคำต่อไปได้อีก วัตถุดิบที่ให้รสขมในครัวไทยก็มีหลากหลาย เช่น ‘มะระ’ ไม่ว่าจะเป็นมะระขี้นกขมปี หรือมะระจีนที่ขมน้อยลงมาน้อย คนโบราณเอามาทำแกงคั่วมะระ หรือต้มจืดมะระยัดไส้ ความขมของมันเมื่อไปเจอกับความเข้มข้นของเครื่องแกง หรือความหวานของน้ำซุปรดกระดูกหมู มันจะกลายเป็นความขมนัวที่อร่อยจนวางช้อนไม่ลง หรือจะเป็น ‘สะเดา’ ที่ขมแบบสุดๆ แต่พอเอาลวกกินคู่กับ ‘น้ำปลาร้าหวาน’ ที่มีทั้งรสหวานจากน้ำตาลปีบ เปรี้ยวจากมะขามเปียก เค็มจากน้ำปลา และเผ็ดนิดๆ จากพริก พร้อมกับเครื่องเคียงอย่างปลาดุกย่างหอมๆ ความขมของสะเดามันก็กลับกลายเป็นตัวชูรสที่ทำให้รสชาติน้ำปลาร้าหวานมันอร่อยขึ้นไปอีกสิบเท่า มันคือการจับคู่ที่เหมือนข้าวตรงข้าม แต่ดันเข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ ยังมี ‘ใบยอ’ ที่มีรสขมอ่อนๆ เอาไปรองกระทงห่อหมก หรือ ‘ขี้เหล็ก’ ที่เอามาทำแกงขี้เหล็กใส่หน่งหมูหรือปลาล้าง ความขมเหล่านี้คือเสน่ห์ที่ทำให้อาหารจานนั้นๆ มีมิติที่ลึกซึ้งขึ้น น่าจดจำ และไม่เลี่ยนจนเกินไป

สุดท้ายคือ ‘รสฝาด’ รสชาติที่โคตรจะซับซ้อนและเข้าใจยากที่สุดสำหรับคนยุคใหม่ รสฝาดคือความรู้สึกที่เหมือนลิ้นมันแห้งๆ หยิบๆ นิดๆ คล้ายๆ เวลาเรากินชาแก่ๆ หรือไวน์แดงบางตัว คน

ส่วนใหญ่อาจจะรู้สึกว่ามันไม่อร่อย แต่ในบริบทของอาหารไทย รสผาตมีบทบาทสำคัญมากในการ ‘ล้างปาก’ หรือ ‘เคลียร์ลิ้น’ คล้ายๆ กับรสขมแต่มันมีความละเมียดละไมกว่านั้น วัตถุดิบที่ให้รสผาตมักจะเป็นพืชผักต่างๆ เช่น ‘หัวปลี’ หรือ ‘กล้วยดิบ’ ที่มีรสผาตโดยธรรมชาติ เวลาเรากินเมนูรสจัดจ้านอย่างน้ำพริก หรือลาบที่มีทั้งเปรี้ยวเค็มเผ็ด การได้กินผักที่มีรสผาตอย่างหัวปลีสด หรือยอดกระถินตามเข้าไป มันจะช่วยลดทอนความจัดจ้านที่เคลือบลิ้นอยู่ ทำให้ลิ้นของเรารับรสชาติของคำต่อไปได้ดีขึ้น มันเหมือนการกดปุ่มรีเซ็ตในปากยังงี้ยังงั้นเลย หรือจะเป็น ‘ใบชะพลู’ ที่เอามากินกับเมี่ยงคำ ในคำๆ เดียวมีทั้งความหวานเค็มจากน้ำเมี่ยง ความมันจากมะพร้าวคั่วและถั่วลิสง ความเปรี้ยวจากมะนาว ความเผ็ดจากพริก ความหอมจากขิงและหอมแดง รสผาตนิดๆ ของใบชะพลูนี้แหละที่ทำให้หน้าที่เป็นเหมือนผืนผ้าใบที่รองรับรสชาติทั้งหมดนี้ไว้ ทำให้มันไม่ติดกันจนมั่ว แต่ผสมผสานกันเป็นความอร่อยที่ซับซ้อนและลงตัว รสผาตจึงไม่ใช่ตัวเอก แต่เป็นสุดยอดนักแสดงสมทบที่ทำให้พระเอกนางเอกเปล่งประกายได้อย่างเต็มที่

เมื่อแกะเข้าใจองค์ประกอบของรสชาติทั้งเจ็ดอย่าง เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด มัน ขม และผาต แล้ว ที่นี้แหละคือจุดไคลแมกซ์ที่แท้จริง มันคือการนำรสชาติทั้งหมดนี้มา ‘ปรุง’ ให้เกิดความ ‘สมดุล’ หรือที่คนไทยเรียกว่าความ ‘กลมกล่อม’ นั่นเอง การทำอาหารไทยโบราณมันไม่ใช่การทำตามสูตรเป๊ะๆ ว่าต้องใส่น้ำปลาสองช้อน น้ำตาลหนึ่งช้อน แต่มันคือการใช้สัญชาตญาณ คือการชิมและปรับไปเรื่อยๆ จนกว่าจะได้รสชาติที่ใช่ที่สุด มันคือการสร้างบทสนทนาระหว่างรสชาติต่างๆ ในชามเดียว

ลองจินตนาการถึงแกงสักหม้อหนึ่ง พริกแกงที่โหลกใหม่ๆ ให้รสเผ็ดร้อนจากพริกแห้งและพริกไทย มีความเค็มจากกะปิและเกลือป่นอยู่ พอนำไปผัดกับหัวกะทิแตกมัน ก็เกิดรสมันและความหอมหวานของกะทิเข้ามาผสมโรง รสชาติอาจจะยังหนักและจัดจ้านเกินไป คนครัวก็จะเติมหางกะทิลงไปเพื่อลดความเข้มข้น จากนั้นก็เริ่มการบาลานซ์รส เติมน้ำมะขามเปียกลงไปเพื่อเพิ่มรสเปรี้ยวอมหวานมาตัดความมันของกะทิและลดความเค็มโดดของพริกแกง จากนั้นเหยาะน้ำตาลปีบลงไปเล็กน้อย ไม่ใช่เพื่อให้แกงหวานแหลม แต่เพื่อเพิ่มความหวานลึกๆ มาทำให้รสเปรี้ยวและรสเค็มมันนุ่มนวลขึ้น ไม่แข็งกระด้าง ชิมอีกครั้ง อาจจะรู้สึกว่ายังขาดอะไรไป เลยเด็ดใบมะกรูดฉีกลงไปเพิ่มกลิ่นหอมและรสขมซ่าๆ ที่ปลายลิ้นนิดๆ เพื่อให้แกงมีมิติมากขึ้น สุดท้ายกินคู่กับข้าวสวยร้อนๆ และมีผักสดที่มีรสผาตหน่อยๆ เป็นเครื่องเคียง ทั้งหมดนี้รวมกันคือความสมบูรณ์แบบ มันคืออีโคซิสเต็มของรสชาติที่ทุกอย่างต่างพึ่งพาอาศัยกัน ไม่มีรสไหนเป็นพระเอกอยู่คนเดียว แต่ทุกรสชาติร่วมกันบรรเลงเป็นซิมโฟนีแห่งความอร่อยที่ยากจะลืมเลือน

นี้แหละ คือแก่นแท้ของคำว่า ‘สมดุลรสชาติขั้นเทพ’ ในแบบฉบับรสสยาม มันคือภูมิปัญญาที่สั่งสมมานับร้อยปี คือความเข้าใจในธรรมชาติของวัตถุดิบแต่ละชนิดอย่างลึกซึ้ง และคือศิลปะในการสร้างความกลมกล่อมที่ไม่มีชาติไหนในโลกเหมือน การเดินทางของเราเพิ่งจะเริ่มต้นเท่านั้น ในบทต่อไป เราจะนำทฤษฎีความสมดุลนี้ไปปฏิบัติจริงกับการทำความรู้จักเมนูแรกๆ ที่ซ็อกกีเพราะ กลิ่นก็

SAMPLE VERSION

This is a sample version containing only the first few pages. Please purchase the full version to access all content.