ข้าวแช่

รูปภาพ: http://www.siamguide.net/

ข้าวแช่เป็นอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากชาวมอญ ชาวมอญจะเรียกว่า "เปิงด๊าดจ์" ซึ่ง "เปิง" แปลว่า "ข้าว" และ "ด๊าดจ์" แปลว่า "น้ำ" "เปิงด๊าดจ์" จึงมีความหมายว่า "ข้าวน้ำ" ที่นิยมทำขึ้นเพื่อถวายทวยเทพในเทศกาลสงกรานต์ โดยทำถวายข้าวแช่แด่พระสงฆ์ และนำไปให้ผู้เฒ่าผู้แก่ที่เคารพนับถือเพื่อความเป็นสิริมงคล ซึ่งในหนึ่งปีจะมีการทำข้าวแช่เพียงครั้งเดียวในเทศกาลสงกรานต์เท่านั้น ดังนั้นข้าวแช่จึงเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า "ข้าวสงกรานต์" หรือที่ชาวมอญเรียกว่า "เปิงซะกราน" เมื่อชาวมอญอพยพเข้ามายังประเทศไทย ประเพณีข้าวแช่ในวันสงกรานต์จึงตามติดชาวมอญมายังประเทศไทยด้วย ทำให้คนไทยได้รู้จักข้าวแช่และเริ่มเข้าสู่สำรับชาววังเมื่อสตรีชาวมอญได้เข้ารับราชการฝ่ายในเป็นเจ้าจอมหม่อมห้ามของเจ้าฟ้าเจ้าแผ่นดิน จึงได้ปรุงข้าวแช่เพื่อถวาย ต่อมา ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ ผู้ที่เคยทำงานห้องเครื่องต้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ได้นำข้าวแช่ออกสู่ตลาด จึงทำให้ได้รับความนิยมโด่งดังมาจนถึงปัจจุบันข้าวแช่ที่เราคุ้นเคยในปัจจุบัน ได้แก่ ข้าวแช่เสวย ข้าวแช่ชาววัง และ ข้าวแช่เมืองเพชร ทั้งหมดล้วนมีแบบอย่างมาจาก ข้าวแช่ชาวมอญ ทั้งสิ้น

"น้ำข้าวแช่" ในสมัยก่อนใช้น้ำฝนใส่ในโถดินเผา เก็บไว้ในที่ร่มและเย็นชื้นจนเกิดไอน้ำรื้นๆ ขึ้นมาจับผิวโถก็จัดว่าเย็นใช้ได้ ส่วนดอกไม้ที่ใช้ถ้าเป็นดอกชมนาดจะดีที่สุดเพราะมีกลิ่นหอมเหมือนใบเตย หากใช้กุหลาบมอญจะต้องเป็นกุหลาบมอญสีชมพูเท่านั้นเพราะมีกลิ่นหอม หรือถ้าไม่มีดอกชมนาดและกุหลาบมอญสามารถใช้ดอกมะลิแทนได้ แต่ห้ามปลิดก้านเพราะจะทำให้น้ำขุ่นดำจากยางมะลิ และควรลอยให้ดอกหงายขึ้น จากนั้นให้จุดเทียนอบใส่จอกเตรียมไว้ เผาไส้เทียนจนได้ที่แล้วดับเสีย ปล่อยให้ควันลอยเป็นกลุ่มแล้วรีบนำจอกนั้นลงลอยในน้ำและปิดฝาโถให้สนิทไม่ควรปล่อยดอกไม้ที่ลอยแล้วไว้ข้ามคืน เพราะดอกไม้จะสำลักน้ำ น้ำจะมีกลิ่นเปรี้ยว ทิ้งไว้เพียงค่อนคืนแล้วจึงช้อนออก แต่ถ้าน้ำเหลือสามารถร่ำแบบนี้ต่อไปได้ในคืนต่อๆ ไป

"ตัวข้าวแช่" ต้องใช้ข้าวเก่ามาหุงเพราะข้าวจะไม่มียางและสวยเป็นตัวที่สุด เม็ดข้าวแช่ที่สวยต้องนำข้าวที่นึ่งแค่เป็นไตมาถูด้วยมือผ่านน้ำไหลจนใสเป็น "ตากบ" ก่อนนำไปหุงอีกครั้งจนสุกแต่ไม่บานเป็นข้าวสวย เวลาซาวข้าวต้องใช้น้ำมากเป็นพิเศษเพื่อให้ข้าวสะอาด แล้วต้องผสมสารส้มลงไปด้วยเพื่อให้สิ่งสกปรกตกตะกอน เมล็ดข้าวรัดตัวไม่แตกยุ่ย หลังจากนั้นจึงนำมาหุงข้าวในน้ำเดือด

รูปภาพ: https://www.ilovetogo.com/Article/71/16234/Article.aspx

ทิ้งให้สุกประมาณร้อยละ 50 แบบที่เรียกว่าเป็น "ตากบ" และต้องให้ใจกลางของเมล็ดข้าวแข็งมากกว่าตากบธรรมดา เสร็จแล้วนำข้าวที่ได้นำมาล้างด้วยน้ำเย็นผสมสารส้มอีกครั้งเพื่อดับความระอุภายในเมล็ดข้าวแล้วจึงล้างน้ำสะอาดตาม จากนั้น นำข้าวตากบมาห่อด้วยผ้าขาวบางแล้วนำไปนึ่งกับใบเตยหั่นเป็นท่อนให้ข้าวสุกเต็มที่ เมื่อสุกแล้วนำข้าวมาแผ่บนกระด้งให้น้ำหยดออก คลายความร้อน และสะเด็ดน้ำ

"กับข้าวแช่" หรืออาหารที่รับประทานคู่กับข้าวแช่นั้นประกอบไปด้วย "ลูกกะปิทอด" ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของกับข้าวแช่ ทำมาจาก หอมแดง กระเทียม ข่าตะไคร้ ผิวมะกรูด ปลาย่าง มะพร้าวคั่ว กะปิ กระชาย นำมาบดกวนให้เหนียว ปั้นเป็นลูกเล็กๆ แล้วนำไปชุบไข่ทอด "พริกหยวกสอดไส้หมูสับ" ทำมาจากหมูสับกับปลาเค็มแบบไหหลำ นำมาดัดแปลงโดยไม่ใส่ปลาเค็ม ใส่แต่หมูสับที่ปรุงรสให้ออกเค็มด้วยน้ำปลา ห่อด้วยไข่ที่โรยเป็นตาข่ายสวยงาม "หัวหอมทอด" ปอกหอมผ่ากลางสอดไส้กะปิและหมูหยองชุบแป้งทอดให้เหลืองกรอบ "หมูหวานฝอย" สมัยโบราณทำเป็นเนื้อฝอย แต่ปัจจุบันบางคนไม่นิยมรับประทานเนื้อ จึงทำหมูหวานฝอยแทนปลาไส้ตันทอด นำปลาไส้ตันมาทอดให้กรอบและนำไปคลุกกับน้ำตาลปีบ "ไชโป๊ผัด" นำหัวไชโป๊มาเคี่ยว แล้วผัดให้แห้ง ปรุงรสเครื่องเคียงคือ กระชายแกะสลักเป็นรูปดอกจำปา รับประทานคู่กันกับลูกกะปิทอด จะได้รสชาติอร่อยเข้ากันอย่างลงตัวที่สุด นอกจากนี้ยังมีมะม่วงเขียวเสวยดิบ ต้นหอมจักเป็นรูปคล้ายดอกไม้ และพริกชี้ฟ้าแดง เพื่อตกแต่งให้สวยงามยิ่งขึ้น

"วิธีการกินข้าวแช่"ภาชนะใส่ข้าวแช่และกับข้าวแช่ของคนโบราณมักเป็นกระเบื้องเคลือบสีขาว เพราะอำพรางคราบไขมันและความขุ่นของน้ำข้าวแช่ระหว่างการกินได้ดี ส่วนวิธีการกินไม่ควรรวมเอาข้าวและกับลงไปอยู่ในช้อนเดียวกัน และไม่ตักกับข้าวแช่ลงไปใส่ในชามข้าวแช่ เพราะจะทำให้น้ำข้าวแช่ขุ่น แต่จะตักข้าวแช่พร้อมน้ำดอกไม้สด 1 คำ เข้าปากโดยไม่ตักดอกไม้เข้าปาก และตามด้วยกับข้าวแช่ชนิดใดก็ได้ 1 ชนิดตามเข้าไป ดังนั้นระหว่างการกินข้าวแช่น้ำข้าวแช่จะใสสะอาดตั้งแต่ต้นจนจบ

เอกสารอ้างอิง

ธีระพงษ์ มีไธสง. (2545). ประวัติข้าวแช่. (ระบบออนไลน์).
แหล่งที่มา http://lek-prapai.org/home/view.php?id=772

ASTV ผู้จัดการออนไลน์. (2555). "ข้าวแช่แม่ศิริ" ข้าวแช่ตำรับมอญ คลายร้อนชื่นใจ. (ระบบออนไลน์).
แหล่งที่มา http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9550000045729

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์. (2560). เรื่องเล่าของข้าวแช่. (ระบบออนไลน์)
แหล่งที่มา https://www.the101.world/life/story-of-kaao-chae/

OpenRice TH Editor. (2559). ประวัติข้าวแช่และวิธีกินข้าวแช่ที่ถูกต้อง. (ระบบออนไลน์)
แหล่งที่มา https://th.openrice.com/th/bangkok/article/

ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์. (2559). ข้าวแช่ชาววัง อาหารไทยโบราณรับฤดูร้อน. (ระบบออนไลน์)
แหล่งที่มา https://www.thairath.co.th/content/596558