



# ดอกคราม

บื้อที่สุดในการเขียนเกี่ยวกับอาหารการกินก็คือการจดเครื่องปรุงหรือส่วนประกอบต่างๆ ว่าต้องใช้ไอ้ไหนไอ้ไหนเท่าไร ที่เบื่อก็เพราะไม่รู้จริง ไอ้เนี่ยยอมรับเลย กับอีกอย่างคือชี้แจงหรือฟันความทรงจำสมัยยังเป็นลูกแม่คำน้อย คนขายของกินสุก(อาหารพื้นเมืองสำเร็จรูป) พอมาเป็นสามีแม่กระถิน แยกทำให้กินลูกเดียว ก็เลยกินลูกเดียว ไม่เคยกลับเข้าครกเข้าคร้าวอีกเลย มีปากก็กินกับติเท่านั้นเอง บางทีนึกอันนั้นอันนี้ได้ก็ออกแบบอาหารให้แกทำ พอแกทำได้ไม่ถึงที่เราจินตนาการ ก็เป็นความผิดของคนทำ ไม่ใช่ความผิดของคนออกแบบเลย

อย่างอาหารที่ทำกินวันนี้ก็จินตนาการมาจากย่า กะเอียด คนเมืองลูกข้าวหนึ่งหัวไปคงรู้จักย่า ผักเคียด และคงเคยลิ้มรสรู้สักรันมาแล้วว่าเป็นของกินล้าอย่างหนึ่งของพื้นบ้านล้านนา ย่าผักเคียด เขาใช้ผักเคียดหรือผักฮี้ไปนึ่งให้สุกเสียก่อน ไม่ต้องลอกกาบหุ้มออกหมด ให้เหลือไว้บ้างเพราะตัวตนของผักเคียดมีรสฝาดแต่กาบหุ้มมีรสเปรี้ยว หากเอาออกหมดมันจะฝาดจัด ต้องสิ้นเปลืองมะเขือเทศโดยใช่เหตุ แต่หากคงกาบหุ้มไว้บ้าง จะประหยัคมะเขือเทศได้

แต่ดอกครามไม่มีกาบหุ้มที่ให้รสเปรี้ยว ดอกครามให้รสกลางๆ ออกไปทางฝาดนิดหน่อย แล้วจะเอารสเปรี้ยวมาจากไหน เอามาจากมะเขือส้มนั่นแหละ ใช้มากหน่อย หากเป็นมะเขือส้มเมืองหรือมะเขือเทศพื้นเมืองลูกเล็กๆ กลมๆ ลูกขนาดมะเขือพวง ออกเป็นพวง ไม่ได้ออกเป็นลูกโดดลูกเดี่ยวอย่างมะเขือเทศสีดา รสชาติจะแหลมคมอร่อยมาก

แม่คำน้อย ก็เคยบอกลูกๆ ว่า ทนเมล็ดน้ำเงี้ยวนั้น ถ้าใช้มะเขือส้มเมืองจะอร่อยกว่ามะเขือเทศทั่วไป

มาว่าถึงดอกครามกันก่อน ต้นครามคงรู้จักกันแล้วนะ ถ้าไม่รู้จักก็จงไม่รู้จักต่อไป เพราะชี้แจงบรรยายลักษณะรูปร่าง ต้นครามเขาเอาไปหมักแล้ว ย้อมผ้าจะได้ผ้าสีคราม



ประโยชน์อีกอย่างของต้นครามคือมัน เป็นที่เกาะของกว้าง แมงกว้างชอบมาเกาะ พวกเด็กผู้ชายล้านนาสมัยก่อนจะไปสะเทาะกว้างตามต้นครามซึ่งขึ้นอยู่ทั่วไปตามป่าละเมาะชายบ้าน มันไม่เกาะพริตเป็นปุมเป็นปมเหมือนหอยจับหลัก กีบต้นยี่สิบต้นอาจมีสักตัว ได้มาตัวเดียวก็พอแล้ว ไม่ได้เอามาจิกกิน แต่เอามาเป็นกว้างตั้ง คือกว้างจ๋า ล้อ มันจะล่อให้กว้างตัวอื่นมาติดคอน เข้าๆ เราลูกไปใจกว้าง(ตรวจผล) หากได้กว้างซึ่งตัวงามๆ ก็เอามาปรนเปรอด้วยอ้อยท่อน เอาไว้ชนกัน

ดอกครามเป็นสีม่วงๆ อมชมพูอย่างที่เห็นในรูป เขาเลาะหรือลิดเอาใบออกไปเกลี้ยงเลย เหลือแต่กิ่งกับดก ไม่ได้เอามาบูชาพระหรือเอามาปักแจกันสวยๆ หรือก แต่เอามากิน กินสดๆ เป็นผักแกล่อม แต่ข้าพเจ้าจินตนาการว่าเอามายำแบบยำผักเคียดได้ ก็เลยออกแบบให้เมียทำ เอาไปลวกน้ำให้ตายเสียก่อน ลวกให้ตายก็คือลวกจนสุก แล้วรูดเอาแต่ดอก ไม่เอาก้านเพราะกินไม่ได้ แล้วก็ตำน้ำพริกแบบน้ำพริกยำผักเคียดนั่นแหละ ชี้แจงไขลกเองก็ให้ซื้อน้ำพริกแกงอ่อมสำเร็จรูปมาแทนก็ได้ แต่ต้องเติมมะเขือเทศลงไปเพื่อเอารสเปรี้ยวไปข่มรสฝาด เปรี้ยวก็เปอร์เซ็นต์ ข่มฝาดได้ก็เปอร์เซ็นต์ไม่เคยมีการบันทึกไว้ ใช้ประมาณการเอา...ว่าเท่านั้น

ทำไม่ไม่ใช่มะขาม มะกรูด มะนาว มะดัน ไม่รู้เหมือนกัน แต่ในจินตนาการของข้าพเจ้า ข้าพเจ้ามีตำบ่าหนูนกับยำผักเคียดเป็นต้นเค้า ของกินคนเมือง สองอย่างนี้ทำน ใช้มะเขือส้ม

เอาละ สมมุติว่าได้ตำน้ำพริกสำเร็จรูปแล้ว คราวนี้ก็เอากระทะขึ้นเตา ใส่น้ำมันพืชไม่ต้องมาก เอากระทะเทียมลงเงี้ยวแล้วเอาน้ำพริกลงผัดจนหอมฟุ้งไปทั่วจักรวาลขนาดที่พรหมทั้งหลายต้องตามกลิ่นลงมาชิมเหมือนกลิ่นจวนดินแห่งฟุ้งอวลเมื่อจักรวาลเริ่มต้น เติมน้ำเปล่าสักกระบายดักยาตอง พอมันเดือดก็เอาดอกครามลวกลงผัด พอน้ำเดือดก็ปลงหม้อได้แล้ว

กินกับข้าวหนุ่ม ใบมะกรูด กับแคบหมู ถ้วยแรกอาจไม่เข้าที่ไม่เป็นไร คุณแม่บ้านกระตือรือร้นไม่ลังก็ให้ประหลาดคุณพ่อบ้านเอาเองเน้อ