



ของกินคนเมือง

มาลา คำจันทร์

กลอย

อยู่ดอยสะเก็ด

กินเห็ดสุนกลอย

อ้ายอยู่บนดอย

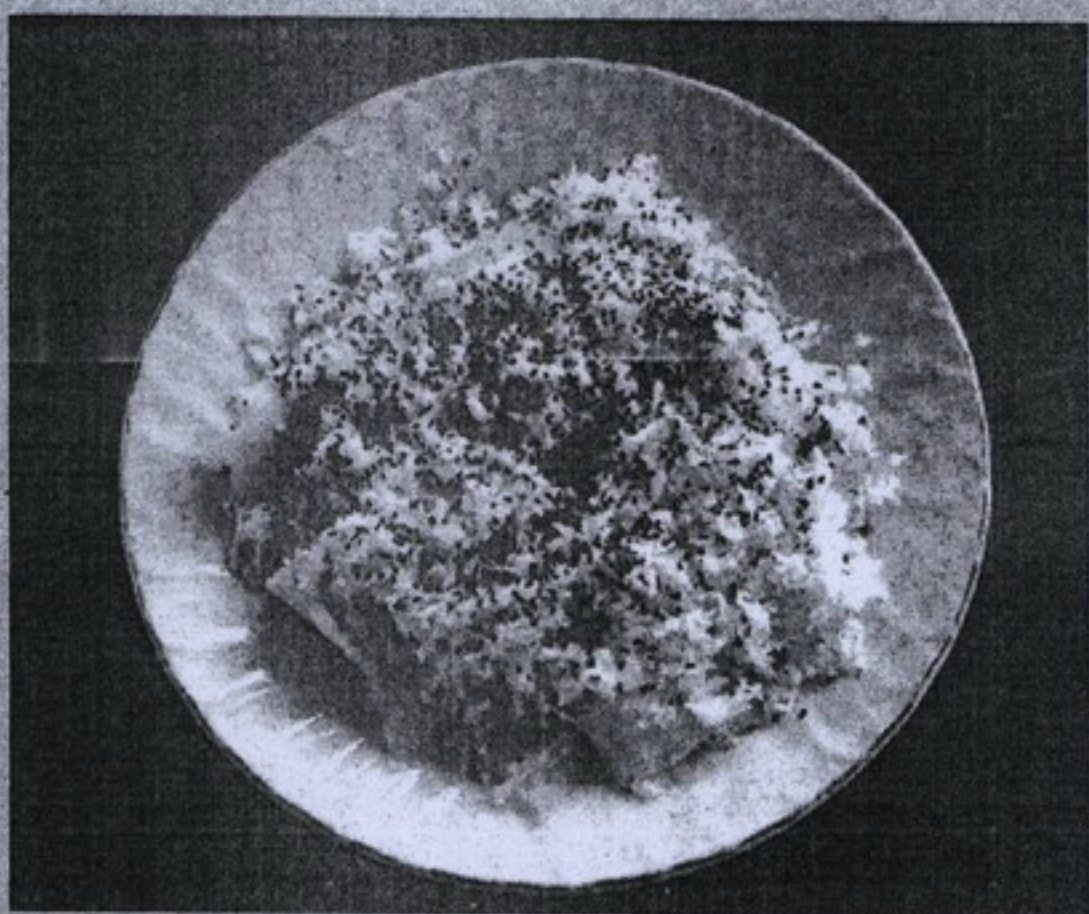
กินกลอยสุนข้าว

ตอนเป็นเด็กอยู่ที่เมืองพาน เคยพูดล้อเลียนเพื่อนชาวดอยสะเก็ดด้วยคำวสันตบถนี้ ตอนนั้นยังเล็กมากๆ เรียนอยู่ ป.หนึ่งหรือ ป.สองเท่านั้น ยังไม่เคยเห็นหัวกลอยจริงๆ เสียด้วยซ้ำ แต่ก็เคยกินกลอยอยู่บ้าง แม่ค้ามักเอากลอยมาหนึ่งแล้วใส่เป็นส่วนผสมของข้าวมัน(ข้าวเหนียวสังขยา) ต่อมาเมื่อโตขึ้น ได้รับรู้รับฟังเรื่องราวเก่าหลัง ย่าเล่าว่าสมัยบ้านกลั่นเมืองอยาก ย่าเอากลอยมาหนึ่งผสมข้าวให้พ่อกับอากิน คือแทนที่จะกินแต่ข้าวทั้งสิบส่วน ก็ให้กินแค่เจ็ดส่วน อีกสามส่วนเป็นกลอย

อ่านประวัติพระครูบาขาวปี ช่วงต้นของชีวิต ท่านก็กินกลอยผสมข้าวเช่นกัน บางทีก็มีแต่กลอย ไม่มีข้าวกิน รูปร่างท่านก็เลยเล็ก

ตอนเป็นครูดอยอยู่บนดอย ได้เห็นหัวกลอยและต้นกลอย กลอยเป็นพืชลงหัว หากอยู่ในที่อุดมสมบูรณ์ บางหัวโตเท่ากระบอกก็เคยเห็นมาแล้ว ลำต้นจะเป็นเถา ลากเลื้อยพันพันใบ ถึงไหนต่อไหนก็ได้ ใบจะแยกเป็นใบย่อยมีสามแฉก สิ่งที่เราเอามากินคือหัว

กลอยเป็นพืชมีพิษ พิษอยู่ในหัวกลอยที่เรากินนั่นเอง หากทำไม่เป็นก็จะมีพิษตกค้างทำให้มีนเมฆขนาดหัวทิ่มตกดอยได้ พี่น้องบนดอยที่ผมไปสอนเอากลอยมาหั่นอยู่ข้างห้วยขอลองหั่นบ้าง เขาวามันคั้นนะครู คั้นก็คั้น



ก็มันอยากรู้นี้ หั่นได้แค่แวนสีห่าแวนก็ได้เรื่องเลย

ยางกระเด็นถูกตรงไหนก็คั้นตรงนั้น

ต้องวกน้ำล้างบ่อยๆ ถึงจะหาย อาจเพราะเหตุนี้เอง เขาจึงหั่นกลอยข้างห้วยหั่นแล้วก็เขี่ยลงกระชูล้างเอาแซไว้ในห้วยนั่นเอง แซ่สี่กสองสามคินเป็นอย่างต่ำ ต้องแช่น้ำไหล ถึงจะสลายพิษออกจากเนื้อกลอยได้ หากเป็นน้ำนิ่ง พิษออกไม่หมด เห็นเขาว่าอย่างนั้น

แซ่จนแน่ใจแล้ว เอาขึ้นจากห้วยมาล้างน้ำสะอาดอีกทีเพื่อขจัดสารละลายเจือปนอื่นๆ ที่ไหลมากับห้วย แล้วเอาไปตากแดดให้แห้ง ถึงจะเอามาทำนั้นทำนี้กินได้

กลอยในรูปเป็นขนมที่ทำสำเร็จเรียบร้อยแล้ว ไม่ได้ขูดเอง หั่นเองหรือหนึ่งเอง แต่ซื้อกลอยที่เขาทำสำเร็จแล้วมาจากตบกดข้างทางที่อำเภอลี่ พอดีวันนั้นเป็นวันขึ้นสิบสี่ค่ำ รุ่งขึ้นเป็นวันสิบห้าค่ำ ก็เลยนึกถึงตุ๋น ท่านชอบกินกลอยหนึ่งก็เลยซื้อมา ถึงบ้านก็เอาให้แม่ละอ่อนแช่น้ำคั้นหนึ่งแล้วถึงจะเอาไปนึ่ง พอแช่แล้วมันจะพองตัว หากไม่แช่แล้วหนึ่งเลยจะเป็นอย่างไรก็ไม่รู้เหมือนกัน ไม่ได้ทดลอง เด่าเอาว่าก็น่าจะพอง แต่คงต้องใช้เวลาหนึ่งนาน เปลืองไฟโดยใช้เหตุ นึ่งสุกแล้วก็เอามาใส่จาน โรยด้วยน้ำตาลทราย มะพร้าวขูดและงัวมาคืองาคั่ว ก่อนจะเอาไปถวายตุ๋นก็เลยขอถ่ายรูปไว้ แล้วเอามาเขียนบอกเล่ากันฟังในคอลัมน์ของกินคนเมือง

นอกจากเอานึ่ง เห็นแม่ค้ากล้วยแขกบางเจ้าเขาเอากลอยชุบแป้งลงทอดด้วย กรอบๆ กรอบๆ ดี กรอบเพราะกลอยหรือกรอบเพราะผงกรอบอันนี้ไม่รู้ ยังไม่เคยทดลองทอดกลอยสักครั้ง หากทำกินเอง ทำดีๆ พิถีพิถันหน่อยก็ไม่น่าจะไปฟังผงกรอบที่เป็นสารเคมี อาจไม่กรอบถึงขนาดนั้น แต่ก็คงไม่เหนียวหนึบหนับเป็นดังเมลลึงกระมัง

อ่านเรื่องกลอยในสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ พบข้อความที่น่าสนใจบางอย่างเกี่ยวกับกลอย ท่านว่าไม่ควรกินกลอยดิบๆ กินแค่กำปั้นก็อาจทำให้ตายได้ แต่หากใครแพ้พิษกลอย ท่านให้กินน้ำอ้อยแก้ นอกจากนี้ กลอยดิบยังใช้เป็นยาได้ ชาวชนบทจะโขลกกลอยดิบพอกแผลให้วัวควายเพื่อฆ่าหนอนที่ฟอนเนื้อ

กลอยดิบๆ มีพิษมาก ท่านว่าชาวป่าแถบมะลายูเช่นพวกเงาะป่า ใช้น้ำจากหัวกลอยผสมกับยางนองทาถูกรู ทำให้อาการเป็นโรคพยาธิ