ของกินคนเมือง

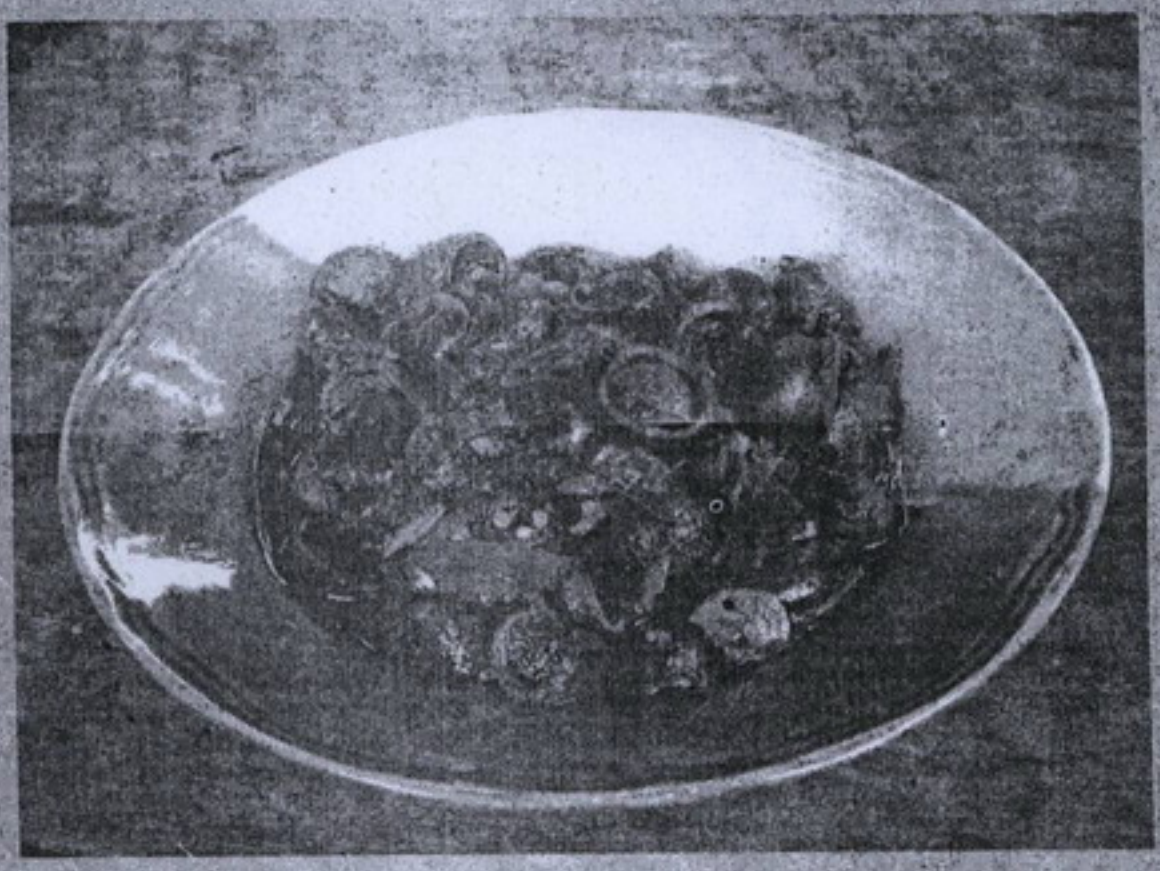
มาลา คำจันทร์

คั่วเห็ดถอบ

ปีนี้เห็ดถอบออกน้อย
บ้างว่าเป็นเพราะไฟไม่ไหม้ป่า
บ้างว่าลูกเห็บไม่ตก
บ้างก็ว่าทั้งสองสาเหตุประกอบกัน

ผู้รู้ท่านหนึ่งอธิบายให้ฟังว่า เห็ดถอบจะงอกได้ดีหากมีขี้เถ้าและเถ้าถ่านอันเกิดจากไฟไหม้ป่า และถ้าหากว่ามีลูกเห็บตกลงมาด้วยก็จะยิ่งเป็นปัจจัยเกื้อหนุนให้เห็ดถอบงอกงามดีเป็นพิเศษ

เห็ดถอบไม่ได้งอกทุกดงทุกดอย ป่าใดดินชื้นเกินไป เห็ดถอบก็ไม่งอก และหากเป็นดอยหัวล้านเหลือแต่ก้อนหินตะปุ่มตะป่ำ เห็ดถอบก็ไม่งอกเช่นกัน



เห็ดถอบเป็นของกินดีกินลำ ปีไหนได้กินครั้งหนึ่ง ช่วงหัวปีจะแพงมาก ลิตรหนึ่งบางปีขึ้นไปถึงร้อยแปดสิบบาท แล้วค่อยถอยราคาลงมาเรื่อยๆ ภายในเดือนเดียว บางทีราคาตกลงครึ่งต่อครึ่ง หรือเกินครึ่งก็เคยมี

ฉะนั้น หากยังไม่รีบตาย อย่าเห่อกินเห็ดถอบหัวปี

ไม่ได้แช่ง ไม่ได้พูดกระแทกแดกดัน แต่มันเป็นอย่างนั้นจริงๆ ที่เห็นๆ มา เขากินไว้อวดกันเท่านั้น เช่นว่ามีเลี้ยงสีพลอย กินเห็ดถอบลิตรละสองร้อยบาท ซื้อมานิดเดียวเอง แค่สี่ห้าลิตรไม่พอแจกพี่แจกน้องด้วยซ้ำ อะไรทำนองนี้

เห็ดถอบหัวปี มีจุดเด่นที่ยังหนุ่มอยู่ เลือกง่าย ไม่ต้องพิถีพิถันอะไรนักก็ได้ แต่หากผ่านไปสักเดือน ต้องเลือกมากหน่อย คนเลือกเป็นก็จะได้เห็ดถอบหนุ่ม คนเลือกไม่เป็น ถึงจะซื้อตอนหัวปีบางทีก็ได้เห็ดถอบแก่ หรือเห็ดถอบเน่า เหตุที่แก่หรือเน่าเป็นเพราะเก็บไว้นาน เก็บเกินอายุ พูดแล้วก็งง คือตอนหัวปีเห็ดถอบออกน้อย คนหาเขาหาได้ไม่พอขายก็เลยเก็บรวบรวมไว้ ตอนรวบรวมนี่แหละ ที่ทำให้มันแก่หรือเน่าได้

เห็ดถอบหนุ่มจะอร่อยมากเป็นพิเศษ เอาทำอะไรก็อร่อย แต่เห็ดถอบแก่ เอาทำอะไรก็ยากจะอร่อย แต่คนเมืองบ้านเราก็มีปัญญาพลิกแพลงเอาเห็ดถอบแก่มาทำให้อร่อยจนได้

นั่นคือคั่วเห็ดถอบ

เห็ดถอบที่เอามาคั่ว ไม่ควรใช้เห็ดถอบหนุ่ม เสียดายของ ไม่ใช่อะไรหรอก เห็ดถอบแก่มันเหนียว แต่หากทำคั่วเห็ดถอบ เราจะหั่นหรือซอยเป็นแว่นบางๆ เมื่อมันโดนหั่น ความเหนียวก็ไม่มีความหมาย หั่นเป็นแว่นๆ เสร็จแล้วก็ไปโขลกน้ำพริก มีพริกแห้งซอยเป็นแว่นๆ แล้วเอาแช่น้ำให้นิ่มเสียก่อน มีกระเทียมสี่ห้ากลีบ หอมแดงหัวขนาดนิ้วแม่โป้งสักหัว กะปิดีสักช้อนกาแฟก็พอ อันนี้พูดถึงคั่วเห็ดถอบขนาดกินกันสองคนผัวเมียนะ หากกินสามกินสี่ก็คาดคะเนเอาเอง นอกจากนี้ก็มีใบมะกรูดฉีกสามฉีกสี่ ไม่ต้องพิถีพิถันถึงขนาดหั่นเป็นฝอยก็ได้

เอาพริกแห้งแช่น้ำนิ่มแล้วลงโขลกก่อน ระวังพริกจะกระเด็นเข้าตาเพราะมันแฉะ พริกแหลกดีก็เอากระเทียมกับหอมแดงลงครก โขลกสักพักพอแหลกดีก็ใส่กะปิ เอาสากบดไปมาให้เข้ากันดีแล้วไปตั้งกระทะใส่น้ำมันอะไรก็ได้ ยกเว้นน้ำมันเบนซินกับดีเซลเพราะแพงกว่าทองคำ พื้นบ้านล้านนาแต่ก่อนก็ใช้น้ำมันหมูเป็นพื้น สมัยนี้ใช้น่ำมันพืช ยี่ห้ออะไรก็ได้รสชาติไม่แตกต่างกัน เอากระเทียมลงเจียวพอเหลืองก็ควักน้ำพริกลงผัด พอกลิ่นหอมฟุ้งไปทั่วจักรวาลก็เอาเห็ดถอบที่หั่นไว้แล้วลงผัด สุกดีก็โรยใบมะกรูด คนขลุกขลิกหรือจะขลุกขลักก็แล้วแต่ ปลงหม้อได้เลย

อันนี้เป็นตำหรับชาวชาวบ้าน บางตำหรับพลิกแพลงใส่หมูบดกับยอดมะขามลงไปด้วยกินกับข้าวสวยหรือข้าวนึ่งก็อร่อยพอๆ กัน