

ตำส้มซ่า

ตำส้มซ่าเป็นอาหารโบราณ และดูจะโบราณตั้งแต่ส้มซ่าซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก ส้มซ่าเป็นส้มโบราณชนิดหนึ่งที่ปัจจุบันนิยมปลูกกันน้อยลง ผิวส้มซ่ามีลักษณะขรุขระคล้ายมะกรูด แต่ส้มซ่าลูกใหญ่กว่ามะกรูด เปลือกมีน้ำมันหอมระเหยอ่อน ๆ แต่กลิ่นไม่แรงเท่ามะกรูด เนื้อในคล้ายกับผลไม้ตระกูลส้มทั่วไป ผลสุกสีเหลืองอมส้ม น้ำให้รสหวานอมเปรี้ยวหอมอ่อน ๆ

ที่บ้านละหานใหญ่ใช้ส้มซ่าเป็นส่วนผสมอาหารหลายชนิด เช่น ตำส้มซ่าใช้เนื้อส้มหั่นกรอบใช้ผิวส้มซ่าหั่นฝอยโรยหน้า และแกงหัวโหนด (แกงหัวตาล) ท่านก็ใช้ใบส้มซ่าฉีกใส่ลงไป ที่หมู่บ้านจึงยังมีส้มซ่าปลูกติดเรือนกันไว้หลายบ้าน

กล่าวถึงตำส้มซ่าที่เป็นอาหารโบราณนี้ ดูจะโบราณลึกลับมาก เพราะยังไม่เคยพบในตำราทำอาหารฉบับใด และยังไม่เคยเห็นใครทำ ที่รู้ว่ามีตำชนิดนี้ก็เพราะบ้านป้าและบ้านอาของผมเขาทำกินเล่นกันอยู่ ครั้นสอบถามก็ทราบว่าป้าเป็นอาหารกินเล่นที่ครอบครัวเราทำกินกันมาแต่โบราณ ป้ากับอาก็ได้สูตรมาจากย่า และย่าก็ได้มาจากบรรพบุรุษของท่านอีกที ผมเคยไปอ่านเอกสารบัญชีทางว่าวในสมุดข่อยโบราณ ว่าด้วยบัญชีไม้ผลที่แต่ละครัวเรือนเป็นเจ้าของสำหรับนายอากรมาเก็บอากรสวนในแถบบ้านระหารน้อย

ละหานใหญ่ ศาลาเขื่อน เมื่อร้อยกว่าปีก่อนพบว่า “ส้มซ่า” เป็นผลไม้ที่ชาวบ้านในแถบนี้นิยมปลูกกันมากในยุคนั้น เมื่อเป็นผลไม้มีมากในถิ่นจึงน่าจะเป็นเหตุผลให้บรรพบุรุษในยุคนั้นรู้จักนำมาใช้ นำมาปรุง เป็นอาหารชนิดต่าง ๆ รวมถึงตำส้มซ่านี้ด้วย

วิธีทำ

นำลูกยออ่อน ส่าขุ่น และกล้วยน้ำว้าดิบมาสับและตำรวมกันให้ละเอียด

จากนั้นแกะเนื้อปลาอกกะแลที่ต้มหรือปิ้งแล้วลงไปตำต่อให้ละเอียดเช่นกัน

ตามด้วย หัวหอม พริกแห้ง กะปิ เกลือ ลงไปตำผสมกับส่วนผสมก่อนหน้านี้ให้ละเอียด มีวิธีลัดอยู่ว่า ถ้ามีพริกแกงส้มก็ใช้พริกแกงส้มใส่ลงไปแทน หัวหอม พริกแห้ง กะปิ เกลือ ก็ได้ เพราะเครื่องทั้งสี่ชนิดนี้คือเครื่องแกงส้ม

