

ผัดหมี่น้ำตาลโตนด

เวลาไปทำบุญถวายภัตตาหารที่วัดในวันพระใหญ่หรือเทศกาลสำคัญ เมื่อเสร็จพิธีสงฆ์แล้ว เราจะนั่งล้อมวงกินข้าวร่วมกันก่อนกลับบ้าน ในหมู่ญาติพี่น้องสามสี่ครอบครัวที่เรานั่งวงเดียวกัน ทุกครอบครัวจะเปิดปิ่นโตที่นำมาทำบุญและแบ่งกับข้าวที่เหลือจากถวายพระกินร่วมกัน

พี่กุ้งลูกสาวของอามักจะทำผัดหมี่น้ำตาลโตนดไปทำบุญแทบทุกครั้ง พร้อมกับแกงเผ็ดอีกอย่าง ผัดหมี่แบบนี้ไม่มีเครื่องอะไรมาก เน้นที่หมี่และน้ำตาลโตนด เป็นของกินกลมกับแกงเผ็ดหรือช่วยตัดรสเผ็ดได้ดีเหมือนกัน

เครื่องปรุงสำคัญคือ “น้ำตาลเจียว” แถวบ้านผมเรียกน้ำตาลโตนดที่นำมาละลายในน้ำแล้วนำขึ้นตั้งไฟให้ข้นเหนียวเป็นยางมะตูมว่าน้ำตาลเจียว ส่วนน้ำตาลโตนดที่เคี้ยวจากเตาบรรจุในภาชนะต่าง ๆ สำหรับนำไปประกอบอาหารนั้นท่านเรียกว่า “น้ำตาลข้น” น้ำตาลขข้นนี้ถ้าอยู่ในปึกก็เรียก “น้ำตาลปึก” แต่ถ้าเคี้ยวแล้วหยอดลงในพิมพ์เป็นปึกท่านเรียก “น้ำตาลปึก” ถ้าเป็นน้ำตาลที่รองจากต้นอยู่ในกระบอกไม้ไผ่ท่านเรียก “น้ำตาลใส” และถ้านำมาต้มให้เดือดบรรจุลงขวดสำหรับไปใส่น้ำแข็งดื่มท่านเรียกว่า “น้ำตาลอุ่น” เพราะผ่านการอุ่นมาแล้ว น้ำตาลอุ่นนี้จะมีรสชาติที่เข้มข้นกว่าน้ำตาลใส เพราะกระบวนการต้มทำให้ปริมาณน้ำระเหยออกไปแต่ปริมาณน้ำตาลยังคงอยู่ น้ำตาลอุ่นของชาวบ้านลาดก็คือ “น้ำตาลสด” เครื่องดื่มรสหวานฉ่ำที่นักท่องเที่ยวรู้จักและเคยได้ลิ้มลองกันนั้นแหละครับ



วิธีทำ

ตั้งน้ำตาลโตนดกับน้ำเล็กน้อยให้ละลายเป็นน้ำตาลเจียว โรยเกลือลงไปหน่อย
หั่นหอมแดงลงไปเจียวในน้ำมัน แล้วนำเส้นหมี่ขาวที่ลวกพักไว้ลงไปผัด

จากนั้นใส่น้ำตาลเจียวลงไปแล้วคลุก
ถ้าไม่เค็มก็เพิ่มน้ำปลาได้ แต่ถ้าไม่ชอบกลิ่นน้ำปลาก็ใส่เกลือให้มากหน่อยตอนเจียวน้ำตาล