

ทอดมันมะละกอ

ในปัจจุบันนี้ถ้ากล่าวถึงทอดมัน ส่วนใหญ่จะนึกไปถึงเนื้อปลาสับผสมพริกแกงแล้วนำไปทอด เช่น ทอดมันปลากราย ทอดมันปลาอินทรี ทอดมันปลาน้ำดอกไม้ ทอดมันแบบที่กล่าวมานี้เป็นประเด็นให้ถกเถียงกันอยู่เสมอระหว่างคนภาคกลางตอนล่างกับคนภาคกลางตอนบน เพราะในเขตภาคกลางตอนล่าง แถบนนทบุรี กรุงเทพฯ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ราชบุรี เพชรบุรี เรียกว่า “ทอดมัน” แต่ในพื้นที่ภาคกลางตอนบน ตั้งแต่ พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สิงห์บุรี อุทัย ชัยนาท นครสวรรค์ ขึ้นไปถึงพิษณุโลก สุโขทัย เรียกอาหารชนิดนี้ว่า “ปลาเห็ด”

ต่อมาผมสืบค้นข้อมูลจนสรุปได้คร่าว ๆ ว่า คนภาคกลางตอนล่างเรียก “ทอดมัน” ตามวิธีการปรุง คือ ทอดลงในน้ำมัน ส่วนคนภาคกลางตอนบนเรียก “ปลาเห็ด” ตามวัตถุดิบ คือ ปลาชนิดต่าง ๆ หรือเนื้อสัตว์ที่สับละเอียดหรือโขลกรวมกับเครื่องปรุงหรือพริกแกง ปั้นเป็นก้อนที่เราเห็นกันอยู่ประจำก็คือนำไปทอดแบบทอดมันหรือปลาเห็ดนี้แหละ และยังพบชื่อ “แกงปลาเห็ด” ในรายชื่ออาหารที่พบจากสมุดข่อยโบราณด้วย แสดงว่าปลาเห็ดนั้นจะนำไปทอดก็ได้ จะนำไปแกงก็ได้ แต่ส่วนใหญ่นิยมทอด จึงติดเป็นชื่อ ทอดมัน หรือปลาเห็ด สืบมาถึงปัจจุบัน

นอกจากทอดมันปลาแล้ว ทางบ้านลาดก็นิยมนำพืชผักชนิดต่าง ๆ มาทำทอดมัน เช่น มะละกอ ฟักทอง ข้าวโพด และใบเปราะ วิธีการก็คล้ายกับทอดมันปลาคือนำผักเหล่านั้นมาผสมแป้งคลุกกับพริกแกงแล้วนำไปทอด ข้อนี้สอดคล้องกับข้อมูลในอักขราภิธานศรับท์ของหมอบลัดเลย์ ซึ่งเป็นพจนานุกรมไทยที่แต่งขึ้นในสมัยต้นรัชกาลที่ 5 ท่านอธิบายว่า “ทอดมัน หมายถึง เอาอาหารชุบแป้งทอดลงในน้ำมัน” นั้นแสดงว่าคนบ้านลาดเรียกชื่ออาหารชนิดนี้ตามวิธีทำซึ่งได้อธิบายไว้ข้างต้น



ผมเคยถามคนเฒ่าคนแก่ที่อายุ 70 ถึง 80 ปีขึ้นไป
หลายท่านกล่าวตรงกันว่า สมัยเป็นเด็กไม่เคยกินทอดมัน
ปลาทราย ปลาอินทรี แบบที่ทำขายทำกินกันอย่างทุกวัน
รู้จักแต่ทอดมันมะละกอ ทอดมันใบเปราะ ทอดมันข้าวโพด
ทอดมันน้ำเต้า (ฟักทอง) คำตอบนี้พอจะช่วยอธิบายได้ว่า
ทอดมันอย่างเก่าของชาวบ้านทางบ้านลาดก็คือทอดมันผัก
เหล่านี้แหละ และที่นิยมทำกันมากที่สุดก็คือ “ทอดมัน
มะละกอ”

วิธีทำ

ชุตหรือไสมะละกอดิบให้เป็นเส้น

ผสมมะละกอ พริกแกงเผ็ด กระจายตำละเอียด
แป้งข้าวเจ้า และน้ำตาลเล็กน้อย

ตักส่วนผสมลงในน้ำมันเดือดเป็นชิ้นพอดีคำ
พอสุกตักพักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน กินร้อน ๆ อร่อยมาก

สมัยก่อนเวลามีตักบาตรวันสารทไทย หรือวันปีใหม่
ผมเคยเห็นหลายครอบครัวทำทอดมันมะละกอไปใส่บาตร
กัน เพราะเป็นของแห้งใส่บาตรตามหลังใส่ข้าวได้ง่าย
ไม่หกเลอะเปรอะเปื้อนบาตร ปัจจุบันก็ลดความนิยม
ลงไปบ้างเพราะคนรุ่นใหม่เข้าถึงอาหารแห้งตามห้างและ
ร้านสะดวกซื้อได้ง่ายกว่า

นอกจากมะละกอแล้ว สูตรเดียวกันนี้ยังปรับทำกับ
ฟักทอง หัวปลี ข้าวโพด และใบเปราะได้ด้วย ถ้าเป็น
ฟักทอง หัวปลี ก็หั่นซอยเป็นเส้นเช่นเดียวกับมะละกอ
ถ้าเป็นข้าวโพดก็ฝานออกมาเป็นเม็ด แต่ถ้าเป็นใบเปราะ
ต้องล้างให้สะอาดไม่ให้มีทรายติดใบแล้วนำไปซอยเป็นฝอย
นำไปคลุกเครื่องแล้วทอด

