

ข้าวฟ่างเปียก

ข้าวฟ่างเป็นธัญพืชชนิดหนึ่ง สันนิษฐานว่า
มีถิ่นกำเนิดในแอฟริกา แล้วแพร่กระจายไป
ตามเส้นทางการค้าหรือการเดินทางเรือไปทั่วโลก
ในประเทศไทยมีการปลูกข้าวฟ่างมาตั้งแต่โบราณ
และนิยมนำมาทำขนมชนิดต่าง ๆ เช่น ข้าวฟ่างเปียก
ข้าวฟ่างกวน ขนมต้มข้าวฟ่าง

ปัจจุบันข้าวฟ่างค่อนข้างหายากเพราะมีการปลูกน้อยลง ตอนที่เชิญแม่ครัวของหวาน
บ้านระหารน้อย บ้านละหานใหญ่มาสาธิตการทำขนมหวานที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ผมเดินหาข้าวซื้อฟ่างไปทั่วตลาดเพชรบุรีถึง 4 ตลาด



ตามปกติชาวแม่ครัวบ้านละหานใหญ่หาซื้อข้าวฟ่างได้จากร้านประจำในตลาดท้ายาง แต่ช่วงนั้นข้าวฟ่างขาดตลาดหายากมาก ร้านในตลาดท้ายางที่เคยมีก็หมด ผมจึงรับอาสา แม่ครัวมาหาข้าวฟ่างในตลาดเพชรบุรี

ผมเดินทางตั้งแต่ตลาดริมน้ำ ตลาดทรัพย์สิน ตลอดไปจนถึงถนนสุรินทรฤทัย ตามร้านขาย ข้าวสาร แป้ง น้ำตาล อาหารแห้ง ไม่มีข้าวฟ่างขายเลย แม่ค้าต่างบอกกันว่าหายาก มาเจอ คุณน้ำแม่ค้าขายกุ้งที่ท่านเคยเป็นแม่ยกของพวกลูกศิษย์เอกภาษาไทยตอนเล่นลิเก ผมจึงถามว่าพอจะรู้ไหมครับที่ไหนมีข้าวฟ่างขายบ้าง คุณน้ำชี้ทางบอกว่าไปร้านนั้นเลยในตรอก น้ำแฉะ

ผมก็ตามเข้ามาถึงร้านน้ำเจริญ ถามหาข้าวฟ่าง และร้านนี้ก็มิมีข้าวฟ่างจริง ๆ ข้าวฟ่าง ไม่ใช่ของถูก กิโลกรัมละตั้ง 300 บาท ขอซื้อครึ่งโล อามาเจ้าของร้านบอกว่า

“เอาไปโลหนึ่งเถอะ เพราะใส่ถุงละโลไว้แล้ว ไม่อยากแบ่ง ใช้ไม่หมดก็เก็บไว้ เป็นของ ไม่เสียหาย ทำกินได้หลายครั้ง ตอนนี้ทั้งร้านเหลืออยู่แค่ 3 โล ของหมดก็สั่งไม่ได้ ต้องรอ ว่าเขาจะเอาลงมาส่งเมื่อไหร่”

ผมถามว่าข้าวฟ่างนี้มาจากไหนครับ แกบอกว่า

“ข้าวฟ่างหนองหญ้าปล้อง ต้องเป็นข้าวฟ่างบ้านเราถึงจะกินดี ข้าวฟ่างที่อื่นเป็น ข้าวฟ่างนกกิน มีกากกรอบแกร็บกินไม่อร่อย พวกกะเหรี่ยงเขาปลูกอยู่ทางหนองหญ้าปล้อง นาน ๆ จะเอาลงมาส่งที่นี้ รับข้าวฟ่างมาขาย ทุนไม่ใช่น้อย ๆ นะ เขาลงมาส่งที่นี้ 50 โล เงินก็เป็นหมื่นแล้ว”

ก็น่าจะจริงอย่างแกว่า ข้าวฟ่างเป็นของหายาก โดยเฉพาะข้าวฟ่างหนองหญ้าปล้อง ไม่ใช่ของทั่วไป อย่างข้าวสาร น้ำตาล น้ำมันพืชที่หาได้ในร้านของส่ง ร้านโชห่วย หรือร้าน สะดวกซื้อ ต้องเป็นเจ้าประจำที่รู้กันว่าจะหาของอย่างนี้ ต้องหาจากร้านไหน

วิธีทำข้าวฟ่างเปียก

นำข้าวฟ่างไปล้างให้สะอาด ล้าง ประมาณ 3 - 5 ครั้ง สังเกตว่าล้างจน น้ำที่ล้างใส จึงจะได้ข้าวฟ่างที่สะอาด

เทน้ำเปล่าใส่กระทะ ตั้งไฟ ใส่ ข้าวฟ่างตามลงไป เปียกไปจนข้าวฟ่าง สุกเหนียว

ใส่น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลโตนดให้มี ความหวานตามชอบ เปียกให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วยกลงจากเตา

นำกะทิมาตั้งไฟ ใส่เกลือพอให้มีรสเค็ม เคี่ยวไปจนกะทิสุก

เวลากินตักข้าวฟ่างใส่ถ้วยและตักกะทิตราด