



วารสาร

ISSN 0125-4820

อักษรศาสตร์

ปีที่ ๒๐ ฉบับที่ ๑ เดือนมกราคม ๒๕๓๑



ภูมิปัญญาชาวบ้าน กาญจนา แก้วเทพ
กินข้าว-กินผัก บรรจบ พันธุเมธา ทองแดงต้นฤดูฝน อัสศิริ ธรรมโชติ
ลำนํ้าจากพม่า ศรีธนญชัยเยอรมัน พระลอตามไถ่

Braving the American Prairie Gabriel Oak : A Pastoral Hero

อาหารการกิน กินข้าว-กินผัก

บรรจบ พันธุเมธา*

อาหารการกินและวิถีประกอบอาหารของชนชาติหนึ่งชาติใด ไม่เพียงแต่จะแสดงถึงวัฒนธรรมค่านิยมการกินเท่านั้น แต่ยังให้ความรู้กว้างไปถึงขนบธรรมเนียมประเพณี การดำเนินชีวิต ระบบความเชื่อ ตลอดจนไปถึงลักษณะวัฒนธรรมทางภาษาของชนชาตินั้น ๆ ด้วย ดังบทความนี้ได้เสนอเรื่องอาหารการกินของชาวไทยใหญ่ แถบเมืองน่าน ซึ่งให้ข้อมูลทั้งด้านภาษา วัฒนธรรม รวมทั้งวิถีชีวิตของชาวไทยใหญ่ ผ่านทางอาหารและกรรมวิธีทำอาหารของชนกลุ่มนี้

*กฤษณบรรจบ พันธุเมธา

อ.บ., อ.ม. (ภาษาไทย) จุฬาฯ
Ph. D. (B.H.U.) India
ศาสตราจารย์พิเศษ

“มาแล้ว มากินเข้ากินผัก”

ชาวไทใหญ่มักจะพูดอย่างนี้ เมื่อจะเรียกให้คนมากินอาหาร ถ้าเป็นเราเรียก คงเรียกว่า มาเถอะ มากินข้าวกินปลา ที่ชาวไทใหญ่พูด มากินข้าวกินผัก นั้นมีได้หมายความว่า ชาวไทใหญ่ถือมังสวิรัตินแต่ผัก แต่ผักที่เขาเรียกผักนั้นหมายความว่า กับข้าว คือทั้งเนื้อทั้งผัก ทั้งที่ปรุงแล้วและยังไม่ได้ปรุง คงใช้ว่า

กว่าชื้อผัก คือไปชื้อกับข้าวหรือจ่ายตลาด ชื้อเข้าตงผัก คือหุงข้าวทำกับข้าว ใช้ว่า ชื้อเข้าหุงผัก ก็มี กินเข้าตงผัก คือกินข้าวพร้อมด้วยกับข้าว หรือ กินเข้ากับผัก คือกินข้าวกับกับข้าว เขามีคำคมว่า กินกินเน้น เน้นผักเอื้อยอแซง หมายถึง กินไปบ่นไป กับข้าวพื้นท้องพอดีหมด

ถ้าเป็น ผัก เขามักเรียก ผักแขว (ผักเขียว) บางที่ใช้ ผักฮือ (ฮือ = หญา มักใช้คู่กันเป็น ฮือฮ่า) มาซ้อนเข้าคู่กันเป็น ผักฮือผักแขว กว่าชื้อผักฮือผักแขว ก็คือ ไปชื้อกับข้าวไปจ่ายตลาด คงเหมือนกับที่เราพูด ไปชื้อผักชื้อหญา ทั้งๆที่เราไม่ได้กินหญา

ผักแขว ของเขาคู่กับ ผักแหลง (ผักแดง) คือเนื้อสัตว์ บางทีหมายถึงเฉพาะเนื้อวัว ผักเผ็ก (ผักขาว) คือเนื้อหมู และผักน้ำ (ผักน้ำ) คำเหล่านี้เขาถือเป็นคำ เพี้ยน คือคำสุภาพคำไพเราะ แต่ถ้าใช้ตามธรรมดาที่ใช้ ผัก นำหน้าโดยตรง เช่น ผักป่า (ปลา) กับ ผักใบ (ไข่) และเมื่อปรุงเป็นอาหารแล้วก็ไม่จำเป็นต้องใช้ผักนำหน้า เช่น เนื้อส้ม (เนื้อส้ม) เนื้อข่า (เนื้อข่า) หรือ เนื้อกว้ายข่า (เนื้อควายข่า) ป่ามก (ปลาหมก) หมูจ๊อก (หมูทอด) คงนี้เป็นต้น

น้ำผัก (น้ำผัก) คือซดแกง ชัดน้ำผัก คือซดน้ำแกง แกงซดได้แบบนี้คือแกงจืด คงเรียกตามพม่าที่เรียก แกงจืดว่า ฮินโล (ฮิน = แกง โล = หวาน) บางทีจึงเรียก ผักแขวหวาน ลักษณะคล้ายแกงเลียง เพราะใส่เครื่องกับผัก เครื่องก็มี ผักหม (หอม) ผักหอ (กระเทียม) นิดหน่อย โด่เน่า (ถั่วเน่า) กับหมากเขอส้ม (มะเขือเทศ) ผักที่ใส่ในน้ำผักนี้ เป็นยอดผักชนิดต่างๆ เรียก ผักต๋อ คือผักโน่นชนิดนี้หน่อย เขาใส่ตองมาขายในกาต (ตลาด) เป็นตองๆ หรือจะใช้ผักชนิดใดชนิดหนึ่งก็ได้ตามชอบ อย่างใบกระเจียบ ใบมะรุม ถ้ามี เน้อย่อง ก็ใส่ด้วย เน้อย่อง คือเนื้อวัวที่เชือดเป็นชิ้นยาวๆ

ย่าง หรือตากแห้งเก็บไว้กินนานๆ เวลาต้องการใช้ ก็นำมาอังไฟ ทบให้นุ่มแล้วฉีกเป็นเส้นๆ การที่นำเนื้อสัตว์มาใส่กับผัก เขาเรียกว่า **เหมิด** (คงจะตรงกับ **เหมือด** ของเรา) คงใช้ว่า **เอาเนื้อเหมิดผัก** (เอาเนื้อเหมือดผัก) การทำน้ำผักอย่างนี้ เขาใช้ว่า **หุง** และเขาก็นิยมกินผักกรอบๆ จึงให้ใส่ผักเมื่อน้ำแกงเดือด (คำ **หุง** นี้ เขาว่าทำกับข้าวไม่ว่าชนิดใด ถ้าตั้งไฟก็เรียก **หุง** ได้ทั้งนั้น แต่โดยมากมักจะมีคำเรียกเฉพาะอย่างด้วย)

คำ **น้ำผัก** นี้ที่เมืองนายเรียก **แจ้ง** (แกง คนแถบเมืองนายที่อยู่ในรัฐชานไต มักออกเสียง ก ที่มากับ อี เอะ แอะ เป็น จ และ ข ที่มากับ อี เอะ แอะ เป็น จข) ที่จริงคำ **แจ้ง** หรือ **แก้ง** นี้ แต่เดิมใช้เป็นคำกริยา (ตามที่พบในพจนานุกรมภาษาไทยใหญ่ของ ดร. กุชิง) หมายความว่า ทำอาหารประเภทแกง ชาวไทใหญ่จะใกล้เคียงกับทางไทยหรืออย่างไร จึงนำคำ **แกง** มาเป็นชื่ออาหาร (คนถิ่นอื่นไม่มีคำ **แกง** ใช้) บางที่ใช้ทั้งน้ำผักทั้งแกง ก็เรียกว่า **น้ำผักแจ้ง** (อย่างพวกแกงจืด) **น้ำผักแจ้งขม** (แกงขม) เพราะเขาใส่ผักขมๆ ผักขมอย่างหนึ่งเห็นจะได้แก่ **ผักหลี่ป้า** (ผักคัสปลา) เม็ดเล็กๆ เท่าพริกไทยแต่ขมไม่แพ้สะเดา **น้ำผักหวาน** เรียก **แจ้งหวาน** ก็มี เขามี **แจ้งส้ม** (แกงส้ม) ด้วย เมื่อทำแกงส้ม เขาใส่น้ำมะขาม จะใช้ปลาต้มตำกับเครื่องใส่ในน้ำแกงให้น้ำแกงข้นก็ได้ หรือใส่ปลาสดก็ได้ ปลาแห้งก็ได้ เนื้อสดก็ได้แห้งก็ได้ ถ้าไม่มีอะไรเลย ใส่กุ้งแห้งก็ได้ ใส่น้ำมันชนิดหนึ่ง ถ้าชอบเผ็ดจะใส่พริกด้วยก็ได้ ถ้าไม่ชอบใช้พริกตัวกับน้ำมัน **กินกับ** (กินด้วยกัน) ข้างนอกก็ได้

กับข้าวอย่างอื่นที่ไม่ได้มีชื่อเรียกรวม ไม่มีคำ **ผัก** **น้ำหน้า** มักเรียกตามชื่อที่นำมาประกอบเป็นอาหาร และลงท้ายด้วยวิธีทำ เช่น

หมากเขืออุ๊บ หมากปลากุ๊บ คือมะเขือหรือผักทำตามวิธีอุ๊บ **อุ๊บ** คำนี้ (เขาว่าเป็นคำพม่า) เป็นชื่อกับข้าวอย่างหนึ่ง คล้ายแกงแห้ง เพราะใช้น้ำมัน เขาเจียวหอมกระเทียมจนเหลือง ใส่ขมิ้นกับมะเขือเทศ เนื้อสัตว์ (จะเป็นเนื้อ หมู หรือปลา ก็ได้) ผัดให้เข้ากันแล้วใส่มะเขือลง (ถ้าใช้ผัก ก็ใส่ผักตอนนั้น) เติมน้ำมันอีกพอควร เคี่ยวจนน้ำมันงวด พอที่เนื้อสัตว์และผักหรือมะเขือสุก มีน้ำมันลอยจึงจะได้ที่

ป้าอ่อง โถ่หลินอ่อง คือปลาหรือถั่วลิสงที่ปรุงตามวิธีอ่อง **อ่อง** ของเขาก็คล้าย **อุ๊บ** ต่างกันก็แต่ อ่องใส่น้ำด้วย **อุ๊บ** ไม่ใส่ เขาตำหอม กระเทียม ขมิ้น เกลือ ให้เข้ากัน ถ้าชอบเผ็ด จะตำพริกใส่ด้วยก็ได้ ผสมเครื่องกับปลาและมะเขือเทศให้เข้ากัน แล้วตั้งไฟผัด

ในน้ำมันนึ่งน้อยพอสุก จึงเติมน้ำตั้งไฟจนน้ำงวด แต่ถ้าเป็น โด้หลินอ่อง (ถั่วลิสงอ่อง) ต้องตำถั่วลิสงคั่วจนน้ำมันออก แล้วจึงใส่หอมเจียว มะเขือเทศ เกลือ และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน แล้วใส่น้ำตั้งไฟจนน้ำงวด เช่นเดียวกัน ยังมีสิ่งอื่นที่จะอ่องได้คือ ป้าเน่าอ่อง (ปลาเค็มอ่อง) หมากเขมอ่อง (มะเขือเทศอ่อง)

ป้าหมก (ปลาหมก) มีลักษณะคล้ายๆ งบ ของเรา เขาใช้ป้าชู (ปลาชิว) ก็ได้ ถ้าเป็น ป้าก้อ (ปลาช่อน) หรือป้าลูก (ปลาดุก) ต้องหั่นเป็นชิ้นๆ ตำเครื่อง มีหอม กระเทียม พริก ถั่วเน่า เกลือ ขมิ้น กับมะเขือเทศ ให้เข้ากันแล้ว เกล้ากับน้ำมัน ใส่ผักหั่น คือผักชี ชนิดหนึ่ง ซอยๆ นวดเครื่องกับปลา แล้วใส่ตองห่อมัด หมกในถ่านไฟอ่อนๆ พอตองเหลืองไหม้ ก็ใช้ได้ ถ้าห่อแบนๆ เอาไม้ตักคาบไว้กับบั้งไฟ เรียก ป้าแอ็บ (แอ็บ คือห่อแบนๆ) ถ้าใส่กระบอกไม้ไผ่ อย่างริมเตาไฟจนสุก แบบที่เรียก หลาม ก็เรียก ป้าหลาม ถ้าเป็น หมก ต้องสับหมูให้ละเอียด ใส่เครื่องอย่างเดียวกัน นอกจากถั่วเน่า ถ้ามีน้ำปลาใส่น้ำปลาด้วย ถ้าใส่กระบอกไม้ไผ่ ก็เรียก หมกหลาม

ส่วนที่เรียก ช่า (ทางเมืองน่าย มักออกเสียงสั้นเป็น ชะ) หรือ โก้ ก็คือยำ สักสิบๆ อย่างกันก็แต่ ช่า ไม่ใส่น้ำมัน แต่โก้ใส่น้ำมัน ของบางอย่างเขาทำเป็น ช่า แต่บางอย่างก็ทำเป็น โก้ ดังมี

หมากเขือช่า แต่งช่า เนื้อช่า มะเขือช่า เขาใช้หมากเขือขอบ (มะเขือกรอบ คือมะเขือเปราะ) ซอยบางๆ ถ้าเป็น แต่ง ก็ใช้ แต่งร้าน (เขาเรียก แต่ง เท่านั้นที่รู้ เพราะเขากินแต่งชนิดนี้โดยมาก ถ้าเป็นแต่งอย่างอื่นจึงจะมีชื่อประกอบ เช่น แต่งกวา เรียก แต่งจิ้ง) เมื่อจะช่า ก็ใช้กุ้งแห้งบด กับหอมซอย คล้ายยำแต่งกวาของเรา แปลกก็แต่ที่เขาไม่นิยมกินอาหารรสเปรี้ยว จึงไม่บีบมะนาว (กับข้าวบางอย่างมีรสเปรี้ยว ก็เปรี้ยวขนาดมะเขือเทศ หรือใบกระเจียบ ถึงใส่น้ำมะขามอย่างแฉะส้ม ก็ไม่เปรี้ยวจัด) ไม่ว่าจะช่าอะไร (ช่า กับ โก้ ใช้เป็นคำกริยาก็ได้) ก็มีแต่รสเค็มๆ แม้เนื้อช่าก็เช่นกัน เนื้อช่า ของเขาก็คือ ลาบ โดยมากใช้เนื้อวัว เมื่อเป็น ช่า ก็ต้องใช้เนื้อดิบ ซึ่งใช้ผัดกลิ่นแรงต่างๆ ดับกลิ่นคาว มี พักซี่ผัด (ผักชีฝรั่ง) กับผักไผ่ (ใบมีกลิ่นคล้ายปูน) และใบขมฝาด (ขมฝาด ไม่ทราบใบอะไร) เขาคั้นน้ำผสม แต่ไม่ใช่สิ่งมีรสเปรี้ยว ยำที่ไม่ใส่น้ำมันอีกอย่างคือ ลู (ใช้ได้ทั้งชื่ออาหารกับกริยาที่ทำอาหารเช่นนั้น) เท่าที่ได้ยินมีแต่ หมากโอ้ลู คือ ส้มโอยำ

ยำนี้นี้มีรสเปรี้ยวแน่ เพราะหมากโอของเขาไม่ค่อยมีชนิดหวาน แม้ส้มเขียวหวาน ที่เขาเรียก
หมากหวาน ก็หาชนิดหวานยาก

ส่วนที่ทำ โก้ มี บิงโก้ เหมอ-อ หมากแก้งโก้ (ใบมะขามยำ) เน้งโก้ (ใบ
เมี่ยงยำ) เน้ง คือใบชา เน้งย้า คือใบชาเปียก เป็นใบชาแก่ที่เขาหมัก มีลักษณะอย่างเดียวกับ
กับใบเมี่ยง) ใบมะขามยำ กินเป็นกับข้าว เท่าที่เห็นเขาคลุกมาแล้ว ดูเหมือนจะใส่กุ้งแห้งป่น
กับถั่วป่น ไม่ทราบว่าเป็นถั่วลิสง หรือถั่วชนิดอื่น เช่น ถั่วแปยี่ มีรสเค็มๆ มันๆ เพราะ
ใส่น้ำมัน น้ำมันที่เขาใช้เป็นน้ำมันงา น่าแปลกที่เขาไม่ใช้น้ำมันหมู ไม่ว่าทำอะไรใช้
น้ำมันงาเป็นพื้น ถ้าใหม่ๆ ก็พอไปได้ แต่ถ้าเก่าหน่อย ก็มักกลิ่นหืน ทำให้กับข้าวหมดอร่อย
ไปที่เดียว หน่อส้ม (หน่อไม้เปรี้ยว) คลุกกับน้ำมัน พริกป่นคั่ว ก็อร่อยดี ทั้งที่ไม่มีเครื่อง
อื่นเลย

บิงโก้ ไม่แน่ใจว่า กุ้งซึ่งเสียก่อนหรือเปล่า แต่เครื่องก็ไม่พ่นถั่วป่น กุ้งแห้งป่น
เน้งโก้ ที่ทำกินในบ้าน เขาเคล้าน้ำมันเสียก่อน และมีเครื่องปรุงหลายอย่าง คือ มะพร้าวคั่ว
(บางทีก็ไม่มี ถ้าหามะพร้าวไม่ได้) กุ้งแห้งทอดกรอบ ถั่วลิสงทอด กระเทียมทอดกรอบทั้งกลีบ
คนกินจะคลุกกินก็ได้ หรือหยิบกินทีละอย่าง อย่างกินเมี่ยงคำก็ได้ ถ้าชอบเผ็ด เขาก็มี
หมากพืดขี้หนู หรือ หมากพืดน้ก (พริกขี้หนู) (หั่นละเอียดไว้ให้ด้วย) ของสองอย่างนี้ถือ
เป็น ต้างกินเล่น (ของกินเล่น)

จำส่านโก้ (วันเส้นยำ) อย่างนี้จะถือเป็นของกินเล่นก็ได้ ถือเป็นอาหารหนักก็ได้
เพราะมีข้าวด้วย ข้าวคลุกน้ำมันกับพริกป่นเป็นสีแดงๆ (ปกติถ้าเขาจะกินพริก เขามีพริกป่นคั่ว
น้ำมันตั้งไว้ให้ แบบเดียวกับชาวพม่า มอญ ใช้กัน) ใส่วันเส้น (ต้มแล้ว) มะละกอดิบซอย
ถั่วลิสงป่น (หรือถั่วอื่นป่น ไม่แน่ใจ ถ้าเป็นแบบพม่ามักใช้แป้งถั่ว) กุ้งแห้งป่น รากกระเทียม
เจียว น้ำมันมะขาม น้ำมันปลา มีไข่ต้มกินแกล้ม จำส่านโก้ นี้พม่าเรียก เลอะเตอะข่ง แปลว่า
ข้าวคลุก หรือขยำด้วยมือ น่าจะตรงกับ ข้าวย้า ของเรา คนขายเมื่อตักแล้วต้องคลุกให้
เข้ากันด้วย ไม่เช่นนั้นเขาจะไม่อร่อย ที่เขาทำกินตามบ้าน เครื่องมีมากกว่านี้หลายอย่างเช่นมี
สาหร่าย กับมันฝรั่งต้มด้วย

ของกินเล่นก็ได้กินจริงก็ได้อีกอย่างหนึ่งคือ เน้อส้มสด (แทนหมื่อสด) เขาใช้เนื้อ
ส้มผสมเครื่อง (ถ้าเป็นเนื้อสุก เขาเรียก เน้อส้มต้ม) นวดกับข้าวสุกร้อนๆ รากน้ำมันร้อนๆ

ลง แล้วนวดจนเหนียว เนื้อกับข้าวเข้ากันแล้ว จะแผ่เป็นแผ่นในกระทิง ตัดขายเป็นแผ่น ๆ ให้กินกับพริกสด กับต้นหอม ถ้าทำกินในบ้านเพียงแต่เกล้าในกระทะให้ร้อน ๆ และเนื้อสุก มีกระเทียมทั้งกลีบ กับพริก ต้นหอม กินแกล้ม มี **หนังปอง** (หนังควายทอดจนพอง) กินแกล้ม หนังปองกินแกล้มกับจำส่านไก่ ก็ได้แล้วแต่ชอบ

โถ้หู้โค่ (เต้าหู้ทอด **โถ้หู้** คือเต้าหู้ **โค่** หมายถึงทั้งทอด ทั้งผัด และคั่ว) ถ้าใช้ถั่วเหลืองทำเต้าหู้ เคยเห็นเขาไม่ถั่วเหลืองจนละเอียด แล้วใส่ถุงทบน้ำออก เอน้ำมาจนจนแข็งตัว จะกินทั้งอย่างนั้นก็อร่อย โดยไม่ต้องมีน้ำจิ้ม บางทีเขาก็ราดแซ่ฉั่ว น้ำส้ม หรือน้ำผักกาดคอง โรยกระเทียมลงบนเต้าหู้สดที่ซอยเป็นชั้นเล็ก ๆ ช่วยให้อร่อยขึ้น แต่เมื่อนำมาทอดก็เป็นเต้าหู้ทอด อร่อยไปอีกแบบหนึ่ง เขามีน้ำจิ้ม ซึ่งทำด้วยหัวถั่ว (เหนียว ๆ คล้ายเบะแซ) ผสมกับถั่วป่น พริก เครื่องปรุงอย่างนี้เขาเรียก **กะรีหย่า** (เป็นคำพม่าฟังคล้ายคำกระยา)

ยังมีกับข้าวที่ไม่ได้ทำกินกันเป็นประจำทุกวัน ทำเฉพาะเทศกาลบ้าง ทำเลี้ยงแขกเป็นพิเศษบ้าง ดังเช่น **หมูจ๊อก** (หมูห่อ) เป็นอาหารที่ทำใส่บาตรในวันออกพรรษา อย่างใส่บาตรเทโว เขาใช้แบ่งข้าวเหนียวกับแบ่งข้าวเจ้าอย่างละครึ่งกั่วให้เกรียมและหอม พอเย็น ตำหอมกระเทียม มะเขือเทศ เกลือ ขมิ้น ให้เข้ากัน แล้วใส่น้ำมันผสมกับแบ่งนวดกับน้ำจนเข้ากัน เติมน้ำให้เหลวพอสมควร ตักเนื้อหมูเป็นก้อน ๆ ทาขมิ้นกับเกลือ ใส่หม้อต้มในน้ำซลุดขลิกลูกพอ น้ำแห้งก็นำก้อนหมูมาหั่นบาง ๆ ผสมในแบ่ง ถ้ามีน้ำปลาก็ใส่น้ำปลา ถ้าชอบเผ็ดจะใส่พริก ต้องตำพริกกับหอมกระเทียมให้เข้ากัน เสร็จแล้วตักใส่ใบตองที่เจียนหัวท้ายแล้ว ห่ออย่างขนมห่อของเรา เวลานึ่งเขามีเคล็ดว่า ต้องห่อตองเปล่า ๆ ใส่ไปด้วยห่อหนึ่ง จะทำให้หมูจ๊อกสุกดี ระอุทั่วกัน

แกงฮังเล เขาไม่ทำบ่อย ๆ เมื่อเลี้ยงแขกสำคัญ ๆ จึงจะทำ คล้ายทำแกงมัสมั่น แกงนี้เป็นแกงแบบพม่า เขาใช้เนื้อหมูหรือเนื้อวัว (แต่ไม่นิยมเนื้อวัว) เครื่องก็มี หอมกระเทียม พริก ขมิ้น เกลือ ตำให้เข้ากัน (บางคนใส่พริกขี้หนูนอกไม่ทำไปด้วยกัน) ใส่น้ำมัน เกล้าไปด้วยกันกับเนื้อหรือหมู ใส่น้ำแซ่ฉั่วชนิดหนึ่ง ต้มไปด้วยกันจนเนื้อหมูเปื่อย ใส่น้ำมะขาม นิดหน่อยกับมะม่วงตากแห้ง มะขามตากแห้ง อีกอย่างละนิดละหน่อยที่ขาดไม่ได้ก็คือหมากน้ำ หมากน้ำคือสมอตากแห้ง มีรสทั้งฝาดทั้งขม เขาว่าเพื่อให้แกงฮังเลมีสีคำ คุ่น่ากิน ส่วนรส

ก็จะจัดขึ้น รสชาติของหมากน้ำเป็นที่รู้กันว่า ไม่เอร็ดอร่อยพอ ๆ กับข้าวเย็น (ข้าวค้างคืน) จึงมีคำว่า **หลืต่อหลืหอมต่อเน่อซ่า** จำต่อจำหมากน้ำกับข้าวเย็น คือ ดีต่อดีเข้าหากันจะเข้ากันอร่อยอย่างผักชีกับลาบ เลวต่อเลวเข้าหากันจะเหมือนสมอกกับข้าวเย็น

สรุปเครื่องแกงของเขา มีแต่หอม กระเทียม พริก ขมิ้น เกลือ เครื่องเทศไม่ใช่ แม้กระเทียมก็ใช้น้อย บางบ้านแทบจะไม่ใช่เลย แต่แปลกที่กินราก เรียก **ฮากพักก่า** จะเป็นรากกระเทียมชนิดที่กล่าวนี หรือจะเป็นชนิดอื่น หรือผักอื่น ไม่ทราบแน่ มีลักษณะเป็นรากขาว ๆ เหนียวและแข็ง มีกลิ่นฉุนเล็กน้อย เขานำมาผัดกิน ว่าเป็นของอร่อยนัก จึง ก็มีแต่ไม่เห็นใส่ในกับข้าว ซ่า เขาก็มีเรียก **โหซ่า** แต่ไม่เห็นใส่กับข้าวอะไร นอกจากเหน็บมา กับ **มก** ที่ห่อใบตองไว้ **มก** คงเทียบได้กับ **บุก** ไม่แลเห็นในห่อว่าเขาทำมาอย่างไร ได้ยินแต่ว่าเผามาแล้ว ทั้งเขาจะนำไปทำกับข้าวอะไรอย่างไรรู้ไม่ได้ถาม ตะไคร้ เรียก **ลำหอม** เห็นเขาใส่ในต้มตีนหมู ใส่ทั้งใบทั้งต้นมัดเป็นกำ ต้มไปด้วยกันกับตีนหมู เกี่ยวจนตีนหมูเปื่อย กลิ่นคล้ายต้มยำ แต่ไม่ใส่รสเปรี้ยว ไม่ใส่พริก

ที่นิยมใส่ในกับข้าวแทบทุกอย่าง เห็นจะได้แก่ ขมิ้น เขาเรียก **ขมิ้น** หรือ **เข้ขมิ้น** คิดว่าคงจะได้อิทธิพลจากกับข้าวอินเดีย แต่เขาว่าเขาใส่ขมิ้นในกับข้าวมานานนักหนาแล้ว คนแก่ ๆ บอกว่า กินขมิ้นแล้วผิวดี มีสีเหลืองสวย คนสาว ๆ ว่าใส่เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ แต่ปรากฏว่า กับข้าวที่มีแต่ผัก เขาก็ใส่

มะเขือเทศ ก็เป็นอีกอย่างหนึ่งที่เขานิยมใส่ในกับข้าว บิบน้ำออกเสียก่อนก็มี ใส่ไปทั้งลูกก็มี (มะเขือเทศของเขามีแต่ลูกเล็ก ๆ) เขาว่าถ้าไม่ใส่มะเขือเทศ **น้ำพักจ่าง** คือน้ำแกงจะจืด ใส่ไม่ขึ้น ที่ขาดไม่ได้อีกอย่างหนึ่งคือ **ถั่วเน่า** บางคนไม่ชอบใส่ในน้ำแกง ก็มักใส่ด้วยไว้ต่างหาก แล้วแต่คนกินจะกินอย่างไร โดยเฉพาะชาวไตเมาะจะนำอย่างที่เป็นแผ่นบาง ๆ ตากแห้งมาบั้งไฟบั่นให้กลุกข้าวกิน หรือจิ้มกิน **ป้าเน่า** คนไทถิ่นอื่นหมายได้ทั้งกะปิ กับปลาว่า แต่แถบเมืองนายจะเป็นปลาร้าหรือไม่ ไม่ทราบ เห็นมีลักษณะคล้ายปลาทุเค็ม เขาทอดกินเมื่อทอดแล้วมีรสเค็มจัด ต้องกิน **หมากน้อยสัน** (บวบเหลี่ยม) ต้ม จึงพอจะคลายความเค็มไปได้บ้าง

รสเปรี้ยว เขาไม่นิยมนัก บางบ้านมีน้ำปลากิน เขาก็มีน้ำปลาพริกชี้หนูให้กิน แต่ก็ไม่บีบมะนาว ส่วนรสหวานเป็นอันไม่พูดถึง เขาไม่นิยมกินกับข้าวรสหวาน แต่ก็นำแปลกที่

เขามักกับข้าวแบบที่เรียก จ๊อ (หรือ ช้อ ทางเมืองนาย) ที่มีรสเปรี้ยวและหวาน โดยมากใช้ผัก
กาดทำ จึงเรียกว่า จ๊อผักกาด หรือ ผักกาดจ๊อ คนกินกับข้าวหวานได้อย่างคนกรุงเทพฯ
ก็พอกินไปได้ แต่คนที่ไม่ชอบทั้งรสเปรี้ยวและรสหวานในกับข้าว (และไม่ใช้หวานธรรมชาติ ๆ
เรียกได้ว่า หวานจ้อย เลยกี่เดียว) เขารู้สึกเอร็ดอร่อยได้อย่างไรยังสงสัย

แต่เรื่องอร่อยแล้ว ต้องถือว่าอร่อยใครอร่อยมัน ที่เราว่าไม่อร่อยอย่าง รากผักกาด
เขากลับถือเป็นของอร่อย ส่วนรสชาตินั้น แม้กับข้าวอย่างเดียวกัน แต่ทำกับคนละบ้านคนละ
ถิ่น รสชาติก็อาจต่างกันไปได้ ดังที่เขาว่า เอ็นเหนอแลเอ็นเต้อ-อ ช่าหมากเขอยังเป้ง คือ
บ้านเหนอและบ้านไต้ ช่ามะเขือ (เขาคงถือเป็นของง่าย ๆ) ก็ยังต่างกัน (เบ่งผัดกัน ต่างกัน)

พูดถึง ข้าว เขาลือกันไม่ว่าถิ่นไหน (โดยเฉพาะในอัสสัม) ว่า ข้าวไทยมีรสหวาน
เราก็อ่ ตามธรรมชาติข้าวก็มีความหวานอยู่ในตัว แต่เมื่อลองข้าวของเขาแล้ว ก็รู้สึก ว่า หวานจริง
อย่างเขาว่า จะหวานตามความหมายของเราก็ใช่ หรือจะหมายความว่า อร่อยตามความหมายของเขาก็
ใช่ ไม่ว่าจะเป็ข้าวไทถิ่นไหน ข้าวจะเหนียว (แต่ไม่ได้เหนียวเป็นยาง อย่างข้าวเหนียว) ชวน
กิน ชาวไทเมาเคยอธิบายว่า เป็นเพราะใช้ น้ำออกฮู (น้ำออกกู คือ น้ำพุที่ซึมมาจากภูเขา)
ทำนา ส่วนข้าวที่ไม่เหนียวร่วน ๆ อย่างที่เขาว่า ข้าวไม่มียางนั้นใช้ น้ำต้า (น้ำท่า) คือ น้ำ
แม่น้ำทำนา ไม่ทราบว่าจะถูกต้องหรือไม่ แต่คนที่ระบบการย่อยอาหารไม่ดี มักว่ากินข้าวไท
ย่อยยาก ตอนเย็นบางทีจึงต้องกินข้าวพม่า ซึ่งย่อย ๆ (ร่วน ๆ ชุย ๆ)

ข้าวดังกล่าว ถ้านึ่งจะอร่อยยิ่งขึ้น แต่ถ้ากินกันไม่กี่คน เขามักจะหุงโดยวิธีใช้คนน้ำ
ต้อง พืมน้ำเข้า (รินน้ำข้าว) ใช้คนน้ำ แล้วอ่อมไฟ คือคง บางทีก็ต้งไว้ใกล้ ๆ ไฟ ข้าวจะ
ระอุไปเอง แต่ถ้านึ่ง เขาใช้ไหข้าว ซึ่งทำด้วยไม้ทั้งท่อน เจาะให้กลวง ที่ก้นไหมี หยุ่มไฟ
คือ รังอบแห้งรอง (ที่บ้านชาวไทเมา ใช้เพียงไม้ขัดกัน ข้าวก็ไม่หล่นลงในหม้อ)

ชาวไทใหญ่ไม่ใช่คนกินข้าวเหนียวเสียทุกคนไป เท่าที่ได้ยินมีแต่ชาวเมืองหนองที่นิยม
กินข้าวเหนียว เขาเรียกข้าวเหนียวว่า ข้าวเหนวก็มี ว่า ข้าวโหน ก็มี จะเรียกตามจีนหรือ
ไม่ทราบ ภาษาจีนกลางเรียก ข้าวเหนียวว่า ฟูหมี่ ข้าวเหนียวคำเรียก ข้าวแสง อย่างที่สี
เหลือง ๆ เทา ๆ เรียก ข้าวเฮ้า ส่วนข้าวเม่านั้น เขาว่า ใช้ข้าวเหนียวที่ยังอ่อน ๆ เอา
มานึ่งแล้วทำให้แบน เก็บไว้กินนาน ๆ เป็นเสบียงกรังยามขาดแคลน แต่ปัจจุบันมาทำเป็นของ
กินเล่น คงเช่นเดียวกับข้าวตัง ที่เขาเรียก ข้าวแค้น (แค้น หมายถึง เกรียม)

ของกินที่ทำด้วยข้าวมีหลายอย่าง เป็นต้นว่า **เข้าเส้น** **เข้าชอย** **เข้าเส้น** ก็คือขนม
จีนใช้แป้งสกลโรยในน้ำเดือด แต่ถ้าเป็นแป้งหมักเขาเรียก **เข้าเส้นหมอง** (หมอง เป็นคำเดียวกับ
ทอง) **เข้าชอย** ก็คือก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ไม่ว่าจะเข้าเส้นหรือเข้าชอย เส้นจะเหนียว
เพราะข้าวของเขาเหนียว **เข้าเส้น** และ **เข้าชอย** ของเขาก็คือ ก๋วยเตี๋ยวต้มในน้ำซุป ที่เขาขายไม่มี
เนื้อไก่ แต่ถ้าทำกินเองที่บ้าน เขาก็มีเนื้อไก่โรยให้ด้วย (เขาไม่ได้ทำอย่างข้าวชอยที่ทำกันในบ้าน
เรา เพราะไม่ได้ใส่กะทิและเครื่องแกงอื่นๆ) ถ้าเป็น **เข้าชอยแบบ** (ข้าวชอยจีน) ก็คือ บะหมี่
เห็นมีขายตามร้าน โดยมากเป็นร้านคนจีนที่มีเมียเป็นชาวไทใหญ่ ซึ่งมีขายเฉพาะบางแห่งเท่านั้น
ที่ทำแบบบะหมี่บ้านเราก็มียี่ ที่เป็น **เข้าชอยโค้** คือ บะหมี่ผัดก็มี เขาผัดกับหอมใหญ่ใส่หมู
แทบจะทุกส่วน ก็มีทั้ง หัวใจ ปอด ตับ และสิ่งที่ขาดไม่ได้ก็คือ มีน้ำซุปรมาให้ด้วย ช่วย
ให้กลายเปลี่ยนไปได้มาก เพราะเขาใส่น้ำมันมากเหลือเกิน

เข้าเส้น ที่ราคน้ำพริกอย่างขนมจีนน้ำยาก็มียี่ น้ำพริกนี้ใช้ **ป้าก้อ** (ปลาช่อน) หรือ
ป้าลูก (ปลาลูก) ต้ม เชื่อว่าคงทำแบบเดียวกับ **โมฮินค้ำ** ของพม่า เท่าที่อยู่ไม่เคยเห็นมี
ใครทำขายหรือทำกิน ไม่เหมือนในเมืองมอญเมืองพม่า ผู้คนชอบกินอาหารชนิดนี้นัก จึงเป็น
ปัญหาว่า ขนมจีนน้ำยา เป็นกับข้าวของใครมาก่อน ถ้า ขนมจีน ก็เป็นปัญหาว่า เหตุใด
จึงเรียก ขนม ในเมื่อไม่ใช่ขนม และเหตุใดจึงเรียกจีน ในเมื่อไม่ใช่ของกินของจีน

มอญมีคำ **คะนอม** (เขียน ขน) บางทีก็พูดเป็น หะนอม แปลว่า ขนมจีน แต่
บางทีราคน้ำยาก้วย ก็เรียก **คะนอม** น้ำยาที่ราดเรียก **พะหะโก้ม** เวลาพูดเรียกเพียง คะ
นอม ก็เข้าใจ ว่าขนมจีนกับน้ำยา ส่วนพม่าเรียก **โมฮินค้ำ** แปลตามคำคือ ขนมแกงขม
(โม เขียน มุน เสียงจริง ๆ ควรเป็น โม่ แต่เสียงนาสิกเขาพูดไม่ค่อยชัด หมายถึงขนม
ฮิน (เขียน หง) แปลว่า แกง ค้ำ แปลว่า ขม) เรียกเต็ม ๆ ว่า **โมตี้** (ตี้ คือไส้เดือน)
ขนมไส้เดือน ฮินค้ำ แกงขม ถ้าเป็น ฮินค้ำ อย่างเดียว เขาว่าเป็นแกงที่เป็นยาประสะ
น้ำมัน ใส่อ้อย มะรุม กะปิ เกลือ พริกไทย ต้มให้แม่ลูกอ่อนกิน แต่ ฮินค้ำ ที่เขากิน
กับขนมจีนนั้น ใช้ปลาลูกกับหยวกกล้วยหั่นบาง ๆ เป็นหลัก ใส่ปลาร้า ไม่ใส่กะทิ แต่ใส่ข้าว
เปลือกกับแป้งถั่ว ในน้ำแกงข้น ที่เรียกฮินค้ำ แปลว่าแกงขมนั้น ขวนให้คิดว่า พม่านั้นจะได้
อาหารแบบนี้จากไทย เพราะไทยเราก็มียี่น้ำยาแกงขม ที่พม่าเรียกโมหรือโม่ ที่แปลว่า ขนม
นั้นก็เช่นเดียวกับเรา เขาก็เรียกอาหารชนิดนี้ว่า ขนม ทั้งที่เป็นของคาว ส่วนเราจะได้คำ

ขนม จากขนมของมอญหรืออย่างไรไม่แน่ คำ จีน นั้นท่านผู้รู้ภาษามอญกล่าวว่า น่าจะมาจากคำ จีน ที่หมายว่า สุก แต่ชาวมอญที่เมืองมอญมีคำ ขนมกรีก (กรีก แปลว่า จีน) ซึ่งคือขนมี่ แปลตามคำก็คือ ขนมแบบจีน หรือขนมจีนแบบจีนนั่นเอง จีนในขนมจีน จะได้มาทำนองนี้หรืออย่างไรไม่ทราบ

คำ ขนม นี่ก็แปลกที่หมายได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน บางคนว่าจะเป็นคำ ข้าวต้ม ที่กร่อนเสียงเป็นขนม แต่คน ไทยไม่ใส่นมในกับข้าว ขนมแบบไทยก็ไม่ได้ใส่นม แต่ชาวไทลื้อเรียก เข้าเส้นหรือเข้าซอยต้มในน้ำซุปรว่า ข้าวต้ม ไม่ได้ตามเหตุใดจึงเรียกเช่นนั้น จึงเป็นอันบอกไม่ได้ว่า ขนม ได้มาอย่างไร ถ้าหากไม่ได้จากขนมของมอญ แต่ขนมของมอญ ก็หมายจำเพาะขนมจีนที่เป็นของคาวแต่เพียงอย่างเดียว ทั้งคงไม่ได้เกี่ยวกับคำ ข้าวต้ม แต่อย่างใด

คำ ข้าวหลาม ก็เป็นปัญหาว่าเป็นคำไทยหรือมิใช่ ทั้ง ๆ ที่มีคำ ข้าว นำหน้า ทั้งนี้เพราะเกิดมีคำ ขูลาม (ออกเสียง ละลาม หรือ ละลาม) ในภาษามอญหมายความว่า ข้าวหลาม จึงเกิดเป็นปัญหาว่า มอญนำคำข้าวหลามของไทยไปใช้ แต่เสียงกร่อนลงเป็น ละลาม หรือ ไทยนำ ละลาม ของมอญมาออกเสียง ละ เป็น ข้าว เพื่อให้มีความหมาย ทั้งอาหารสิ่งนี้ก็ทำด้วย ข้าว คั่ว เมื่อเล่าเรื่องนี้ให้ชาวไทใหญ่ฟัง เขาโวยวายว่า ข้าวหลามเป็นคำไทแน่ ๆ เพราะ หลาม ของเขามีความหมาย เขาหมายว่า ทำให้สุกในกระบอกไม้ไผ่โดยวิธีอังไวกัด ๆ ไฟ นอกจากข้าวหลามแล้ว เขายังมี หมูหลาม ปลาหลาม ดังกล่าวแล้วข้างต้น ของเรายังมี ผักหลาม ถือนำผักใส่ในกระบอกไม้ไผ่เผาตามวิธีเผาข้าวหลาม แต่ชาวพม่าเขาหมายว่า บึง ย่าง เผา หรือทำให้แห้งด้วยวิธีนำไปไวกัด ๆ ไฟ ไม่ต้องใส่กระบอกก็ได้เช่น ถ้าผ้าไม่แห้ง เอาไปหลามที่ไฟ โดยใช้มือกางผ้าไว้เหนือไฟคล้าย่าง อย่างนี้เขาก็เรียก หลามผ้า เข้าหลามของชาวไทใหญ่ต้องทำในฤดูที่ไม้ข้าวหลาม ออก จึงจะทำได้ แต่ในอัสสัมอยากกินเมื่อไรทำได้ทุกเวลา เพียง ๑๕ นาทีก็ได้กิน

ข้าวปุก ก็เป็นของกินอีกอย่างที่ทำด้วยข้าวเหนียว ข้าวเหนียวต้องนึ่งเสียก่อนแล้ว ตักกับงา เขาว่าถ้างาไม่ออกทำไม่ได้ เพราะไม่มีงาก็ไม่มีน้ำมัน ข้าวเหนียวจะเหนียวติดเหนอะหนะ ด้วยเหตุที่ต้องใส่ งา บางแห่งจึงเรียก ข้าวตำงา (ข้าวตำงา) คงคล้ายกับที่เราเรียก ข้าวแตงงา เขาว่าที่เรียกข้าวปุกนั้น เรียกตามเสียงคำ เมื่อทำข้าวเหนียวกับงาก็แล้ว เขาก็แผ่

ลงบนใบทอง เป็นแผ่นกลม ๆ หนาสักครึ่งนิ้ว แล้วซ้อนกันไว้ ถ้าตากแห้งก็เก็บไว้กินได้นาน
เมื่อจะกินอาจนำมาบดหรือทอด จุ่มน้ำตาล น้ำอ้อย คนในเมืองอาจจมนมหรือทาเนย กินต่าง
ขนมปังได้ ในเมื่ออยู่ในที่ที่ไม่มีขนมปังกิน แต่ถ้าทำเสร็จใหม่ ๆ ถึงจะกินเปล่า ๆ ไม่จุ่ม
อะไรก็มีรสอร่อย

ของกินที่มีค่า ข้าว อยู่ข้างหน้า ยังมี **ข้าวแต๋น** ซึ่งคือข้าวเหนียวคั่วให้พอง
แล้วเอาลงกวนกับน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว **ข้าวเม่าคั่ว** คือนึ่งเมล็ดที่ไม่ได้หดยอดน้ำอ้อย **ข้าว
แค้น** คือ ข้าวเกรียบ ทำด้วยแป้งข้าวเจ้ากับงา เคาะเกลือนิดหน่อย ละเลงบนปากหม้อ พอ
สุกแซะตากไว้บนแผงคา ถึงคราวจะนำไปขายก็นำมาบดร่อนเป็นผง พวงละ ๔-๕ แผ่นราคา
จึกหนึ่ง ข้าวแค้นก็เก็บไว้กินได้ บิงใหม่ร้อน ๆ ก็กรอบ กินแทนขนมปังกรอบได้ แต่เขา
ถือเป็นของกินของเด็ก ๆ แต่ **ข้าวแตก** ซึ่งคือข้าวตอกนั้น หาใช้ของกินเล่นอย่างนี้ไม่ เขา
ใช้บูชาพระเวลาไปวัดในวันสิ้น (วันพระ) นอกจากจะมี **โอดหมอก** (กรวยคอกไม้) แล้วก็ยังมี
โอดข้าวแตก (กรวยข้าวตอก) ไปด้วย บูชาแล้วก็เทรวมกันไว้ในถาด ส่วนวัดจะเอาไปทำ
อะไรต่อ ก็ไม่ได้ตาม รู้แต่ว่าช่วยแก้เด็กร้องไห้ได้ดี ไม่กวนผู้ใหญ่เวลาผู้ใหญ่จะฟังเทศน์
ข้าวต้ม เขาหมายถึง ข้าวต้มผัดที่ต้มแทนหนึ่ง บางทีก็เรียก **ข้าวต้มโก้ย** (ข้าวต้ม
กล้วย) เพื่อให้เข้าใจว่าต่างกับข้าวต้ม ที่หมายอย่างข้าวต้มของเรา แต่เท่าที่เห็น เรียก **ข้าวหุง
แหลว** (ข้าวหุงและ แหลว แปลว่า แหลก หรือแตกทำลายเป็นเสี่ยง ๆ) หรือ **เข้าน้ำป๊ะ** ซึ่ง
เขาจะทำให้กินต่อเมื่อเจ็บไข้ได้ป่วย

ขนมของชาวไทใหญ่ ส่วนมากก็ทำด้วยข้าวและแป้ง ชื่อที่เรียกมี ข้าว นานี้ก็มี
ดังกล่าไปแล้ว ที่เรียก **เข้มนุ่น** ก็มี **คำมุ่น** จะเป็นคำเดียวกับคำ มุ่น หรืออย่างไร มุ่น
หมายความว่า เป็นผง หรือผง เช่น **มุ่นคำ** คือผงทอง มีความหมายอย่างเดียวกับคำ ผอง ผองคา
ก็คือ ผงทอง **ผองเข้มนุ่น** คือแป้ง หรือ คำ มุ่น จะเป็นคำยืมจากพม่า โหม่ง ของพม่า
เขียน มุ่น แปลว่าขนม และแป้ง ก็เรียกไม่เฉียด เฉียด ก็หมายความว่า ปั้นเป็นผง เมื่อพูด
ถึงขนมแล้ว ก็ต้องนึกถึงคำ หวาน คำหวาน ของเขา หมายถึงอร่อย ก็มีปัญหาคำว่า ถ้า
เช่นนั้นคำ หวาน เขาใช้คำอะไร น่าแปลกก็คือ เขาใช้คำเดียวกับ เค็ม แต่เขาเขียน **เข้ม
ออกเสียง เข้ม** (ชาวไทใหญ่ในรัฐชานไตออก จ เป็น ส ช ดังกล่าวแล้ว) ถ้าจะให้รู้ว่า
เขาพูดคำ หวาน หรือ เค็ม เขาจะใช้ว่า **เข้มเก้อหวาน** คือหวานน้ำตาล **เข้มเก้อเข้ม**

คือเค็มเกลือเค็ม (คำ หวาน แปลว่าหวานได้เหมือนกัน ทั้งคำ เกื่อหวาน แต่ไม่ได้ใช้ทั่วไป)
เขามีคำ **เข้าเข้ม** หมายถึงข้าวหวาน ซึ่งคือ ข้าวหมาก บางคนเรียก **เข้าหวาน** ก็มี ไม่
ทราบว่าเขาเข้ามาเป็นของหวาน หรือใช้ประโยชน์อย่างอื่น ได้ยินแต่ชื่อ ไม่เคยเห็นและไม่มี
โอกาสได้ลอง ที่จริงเขาคงไม่ชอบกินของหวานมากนัก เท่าที่เห็นขายในตลาด มีอย่างหนึ่ง คือ
เข้ามุ่นหลอกจ่อง (ขนมลอคช่อง) มีขายในภาคเป็นประจำ ตามคำ **หลอกจ่อง** แปลว่าอะไร
เขาตอบไม่ได้ คิดว่าเป็นคำภาษาพม่า เพราะมีขายทั้งในเมืองพม่าและมอญ พม่าเรียก **โมลอค**
ชอง แต่ก็ไม่แปลไม่ได้ จึงบอกเขาว่า คงเป็นขนมไทย เพราะไทยเราแปลคำลอคช่องได้ (แต่
เขมรก็มีคำ **ลต** (ออกเสียง ลวค) **นัลต** (นุมลวค) หมายถึง ขนมลอคช่อง คำ **นั** (ออก
เสียง นุ) ก็น่าสังเกตว่าคล้ายคำ **ขนม** ของเรา (แต่เขาไม่ได้ระบุว่า เป็นคำยืมจากไทย)
แต่อย่างไรก็ตาม เรื่องขนมแล้ว น่าเชื่อว่า คนไทยคงมีกินมากมายมานานแล้ว เห็นได้
จากคนไทยมีนิสัยชอบกินขนมหวาน ต้องมีขนมล้างปากหลังอาหารคาว ในเมื่อคนเมืองอื่นในย่าน
นี้ไม่นิยมเช่นนั้น แม้กินขนม ขนมก็ต้องไม่หวานจัด เพียงให้รู้สว่าหวาน เป็นของหวาน
เท่านั้น คนไทยในชนบท ถ้าอยากกินอะไรหวาน ๆ ก็มีแต่น้ำอ้อย แม้เด็กของเขาก็ถือถ้วย
น้ำอ้อยแทนขนม ดังบทกล่อมเด็กที่ว่า

นอนหลับตาไค่ฝอย ม่อย

ป้อลูกมัจจไล่ ไล่

น้ำอ้อย อ่อนเนิบค้ำ ค้ำ

หย่าเป้ให้กินหลี่ หลี่ น้อน น้อน

ไม่แต่ขนม แม้ผลไม้เขาก็ไม่นิยมกินกัน นอกเสียจากจะมีในสวนของตนเอง แม้
กล้วยสุกก็ไม่เห็นกินกันทั่วไป บางทีนำไปทำขนม เคยเห็นเขาทำกล้วยต้มกับนม อย่างกล้วย
บวชชี ถือเป็นของแปลก ทำเลี้ยงแขกเท่านั้น

ขนมที่นิยมว่าอร่อยนักหนาของชาวเมืองนาก็คือ **เข้ามุ่นปาด** เป็นขนมแบ่งกวนกับ
น้ำตาล สีดำ ๆ รสชาติคล้ายขนมเปียก เขาว่า **เข้ามุ่นปาด** ที่อร่อยต้องมาจากมันตะเล่ย์
เห็นจะใส่กะทิด้วย เพราะที่มันตะเล่ย์มีมะพร้าว แต่ไม่แน่ใจนัก เพราะตามธรรมดาพม่าไม่นิยม
ใช้กะทิ เขาใช้แต่น้ำมัน แม้มูลข้าวเหนียวก็ใช้น้ำมัน

เข้ามุ่นเกื่อหวาน แปลว่า ขนมน้ำตาล แต่ที่จริงก็ไม่มีรสหวาน หรือเขาจะให้จัม
น้ำตาลก็ไม่ทราบได้ ขนมอย่างนี้คือ **ปาทังโก** ก็เป็นปาทังโกอย่างบ้านเรา รสชาติก็ไม่เห็น
หวาน

ข้างป๋อง เป็นของกินทอด ๆ อีกอย่างหนึ่ง ซึ่งมักกินกันเป็นอาหารเข้าอย่างเดียวกับ ปาท่องโก๋ เป็นผัก หรือปลาชุบแป้งทอด ผักก็มีตั้งแต่ มะละกอ ถั่วงอก ฟัก บางทีเป็นปลา (ที่เป็นปลาไม่เคยได้ลอง ไม่มีขายทั่วไป) คำ **ข้างป๋อง** ถ้าแยกคำ **ข้าง** เขาแปลว่า ป่ล่อย (อย่างป่ล่อยน้ำจากที่กิน) **ป๋อง** ก็คือ พอง แต่เขาจะตั้งขึ้นมาจากความหมายอะไรไม่ทราบได้ แต่คงไม่ใช่ได้จากพม่า พม่ามีคำ **จ่อ** แปลว่า ทอด สิ่งใดทอดก็เรียกตามสิ่งนั้น เช่น **จ่าจ่อ** คือ ปลาทอด

ของกินทอด ๆ อย่างนี้ยังมี **ป๋องป้าโค** (กระเพาะปลาทอด) **อ่าลู้โค** (มันฝรั่งทอด) และ **โถ่หู้โค** (เต้าหู้ทอด) ดังกล่าวแล้ว **แม้งไยโค** (จักจั่นชนิดหนึ่งทอด) เขาก็ถือเป็นของกินอร่อยอย่างหนึ่ง ที่จริงถ้าไม่เห็นต้นที่มีหนามแหลม ๆ ก็คงกินได้อร่อย คนทำขายคงเข้าใจความคิดของคนกินดี บางทีเขาเด็ดต้นออก ทั้งบางที่ยังชุบแป้งทำเป็นข้างป๋องเสียอีก อย่างนี้กินได้สนิท เพราะกรอบไปทั้งแป้งทั้งแม้งไย ยังมีของกินราคาแพงคือ นมแผ่น ไม่ทราบทำอย่างไร มีลักษณะบางอย่างคล้ายข้าวเกรียบ เขาว่าเฉพาะคนจีนทางแถบน้ำเมาเท่านั้นจึงจะทำเป็น คนไม่ชอบกลิ่นนมก็ว่า เต้าหู้ที่หน้าง ๆ ทอดอร่อยกว่า

เท่าที่กล่าวเรื่องอาหารต่าง ๆ นั้น มิได้หมายว่ามีเพียงเท่านั้น ที่จริงบางถิ่นบางฤดูกาลก็มีแปลกออกไป อย่างชาวไทเมาะจะมี หมูตุ๋น กับป้าตุ๋น ขายตามตลาด ทางรัฐชานไตไม่มีขาย เพราะอากาศเย็นไม่พอ นอกจากจะเข้าตู้เย็น

เสร็จเรื่องอาหารแล้วก็มาถึง **น้ำเน่ง** (น้ำชาจีน) ในรัฐชานไตปลูกชาเหมือนกัน แต่ไม่เป็นหลักฐานถึงกับตั้งบริษัทอย่างในอัสสัม **น้ำเน่ง** ของเขาก็แปลกคือ เขาต้องคว่ำชาเสียก่อนให้หอม และทั้งพม่าทั้งไทยคงไม่ได้ก็ตรงที่เขาต้องเคาะเกลือในน้ำชาด้วย ถ้าขอไม่ใส่เกลือ เขาก็ว่า **น้ำเน่งจาง** คือชาரசจะชืด นี่ก็เป็นเรื่องอร่อยใครอร่อยมันอีกเหมือนกัน.



หมายเหตุ อาหารที่กล่าวเป็นอาหารของชาวไทยใหญ่ แถบเมืองนากะ บันทึกตามที่เห็นเอง และตามคำบอกเล่าของนางมยาเต็ง ภรรยาขุนโองช่อง ผู้ว่าราชการเมืองนากะ

