



กองส่งเสริม  
ศิลปวัฒนธรรม



# รสมือแม่ในววดึงดอง

อาหารดองธรรมดา ที่เต็มไปด้วยความทรงจำ

ววดโหลที่อัดแน่นไปด้วยึงอ่อนสีชมพูสวยจะนอนนิ่งอยู่ในตู้เย็นที่บ้านฉันเสมอไม่เคยขาด เสียงมีดฝานเป็นจังหวะลงบนึงอ่อนที่แม่เลือกอย่างพิถีพิถัน เป็นเสียงที่ฉันมักได้ยินจากในครัวอยู่เสมอ ึงดองหนึ่งววดอาจดูเป็นเพียงอาหารธรรมดาแต่สำหรับฉันมันเป็นส่วนหนึ่งของเรื่องราวผักดองที่อยู่ในวิถีครัวเรือนการดองผักที่ใช้วัตถุดิบง่าย ๆ วิธีการที่ไม่ซับซ้อน สามารถเก็บรักษาทั้งรสชาติและความทรงจำของครอบครัวไว้ได้

อาจารย์ปาริวัตร พิมล

## ผักดองกับวิถีการถนอมอาหาร

การดองเป็นวิธีการถนอมอาหารที่ผู้คนใช้อย่างยาวนาน โดยเฉพาะการเก็บรักษาผักที่มีอยู่ตามฤดูกาลให้สามารถรับประทานได้นานขึ้น กระบวนการดองยังทำให้ผักสดเกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส ให้เป็นอาหารรูปแบบใหม่(การทำผักดอง, 2566)

ในวิถีการกินของไทย ผักดองพบได้ทั้งในฐานะเครื่องเคียงและอาหารประกอบมื้ออาหาร เช่น รับประทานคู่กับน้ำพริก ขนมจีนน้ำยาหรืออาหารรสจัด ผักดองจึงไม่ได้เป็นเพียงวิธีการจัดการกับวัตถุดิบที่เหลือจากการบริโภคแต่เป็นส่วนหนึ่งของวิถีครัวเรือนที่สะท้อนความรู้ในการจัดการอาหารและการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ (สุริวิสา กล่อมเดช, ม.ป.ป.)

## ึงดองของแม่

ในบ้านของฉัน เรื่องราวเหล่านี้ปรากฏอยู่ในววดโหลึงดองของแม่ สูตรของแม่เรียบง่ายและใช้วัตถุดิบไม่เก๋อย่าง เริ่มจากเลือกึงอ่อน ล้างให้สะอาด แล้วหั่นเป็นแผ่นพอดีคำจากนั้นนำเกลือมาหยกกับึงเพื่อลดความเผ็ดร้อน ก่อนล้างน้ำให้สะอาดแล้วสะเด็ดให้แห้งนำไปใส่โหลรอไว้ส่วนน้ำดองมีเพียงน้ำส้มสายชู น้ำตาล และน้ำเปล่า ในสัดส่วน 1 : 1 : 2 คนให้เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟจนเดือด เมื่อเย็นลงจึงเทลงในววดโหลที่บรรจุึงไว้ ปิดฝาและนำไปแช่ตู้เย็น เพียงข้ามคืนก็สามารถรับประทานได้ และหากทิ้งไว้นานขึ้น น้ำดองก็จะค่อย ๆ ซึมเข้าเนื้อึง ทำให้รสชาติเข้มข้นขึ้น

ึงเป็นพืชที่ใช้เป็นเครื่องเทศและสมุนไพรอย่างยาวนาน มีรสเผ็ดร้อนและมีกลิ่นเฉพาะตัว อีกทั้งยังมีสรรพคุณทางยา เช่น ช่วยขับลม ลดการอักเสบ (บุญยบุษย์ อมรตลใจ, 2559) นอกจากึงก็ยังมีความเชื่อทางไสยศาสตร์ ที่แม่จะทำสลักกันเพื่อให้ลูกไม่เบื่อ



## ผักดองที่มากกว่าการถนอมอาหาร

เมื่อมองย้อนกลับไป ผักดองในครัวของแม่จึงทำให้เห็นความหมายของการถนอมอาหารในอีกมิติหนึ่ง เพราะสิ่งที่ถูกเก็บรักษาไว้ไม่ได้มีเพียงผักหากยังรวมถึงความรู้ วิธีการ และความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวแม้อาจไม่ได้เรียกสิ่งที่ทำว่า “ภูมิปัญญา” แต่การลงมือทำซ้ำๆจนรู้ว่าึงแบบไหนเหมาะกับการดอง น้ำดองควรมีรสอย่างไร และควรเก็บไว้นานเท่าไรล้วนเป็นความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในครัวโดยแท้

สำหรับฉัน ึงดองจึงเป็นมากกว่าอาหารชนิดหนึ่ง แต่เป็นเรื่องราวผักดองในครัวเรือนที่แสดงให้เห็นว่าอาหารพื้นบ้านไม่ได้จำเป็นต้องเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงหรือเป็นสูตรประจำถิ่นเสมอไปแต่อาจเป็นอาหารง่ายๆที่คนในบ้านทำกินเองใช้วัตถุดิบใกล้ตัวึงดองของแม่จึงไม่ใช่เพียงของกินที่มีติดตู้เย็นแต่ยังเต็มไปด้วย

