

อาหารภูเก็ต

ราชัน กาญจนะวณิษ

เนื่องจากภูเก็ตแต่เดิมมานั้น ชาวป่า ชาวเขา และชาวเล ได้รับวัฒนธรรมจากชาวอินเดีย มลายู ไทย และจีน ตลอดจนชาวยุโรปในยุคต่อ ๆ มา อาหารที่ชาวภูเก็ตรับประทานหรือขายกันในตลาดจึงมีสูตรแปลก ๆ เป็นที่น่าทึ่งลองชิมของผู้ที่ได้ไปแวะเยี่ยมภูเก็ต

ชาวภูเก็ตในเขตเทศบาลซึ่งได้รับวัฒนธรรมจีนไว้แต่เดิม มักจะนิยมรับประทานปาตองโก (หรือ อัวเถียว หรือ เจี้ยก้วย หรือ เหยาจ้าโกว หรือ อิงจก้วยแล้วแต่ถนัด) กับกาแฟเป็นอาหารเช้า เพราะไม่ต้องเสียเวลาปรุงนาน ปาตองโกของภูเก็طنั้นมีลักษณะพิเศษ คือ ยาวกว่าที่มีขายกันที่อื่น ๆ เมื่อหลังสงครามโลกใหม่ ๆ ยาวขนาดมาตรฐานคือ แบบ COMPACT ตามมาตรฐานเมืองอื่นๆ เพราะถ้าใหญ่และยาวเกินมาตรฐานโลก นักท่องเที่ยวจะรับประทานไม่หมด ปาตองโกนั้นเป็นอาหารจีนปรุงตามต้นฉบับจีนแน่นอน แต่นิยมการตีมาเฟ่นนั้นคงจะมาจากพวกอาหรับที่ถ่ายทอดให้ชาวมลายูและชาวยุโรป เพราะคนจีนนิยมต้มน้ำชามากกว่ากาแฟ และในสมัยหนึ่งชาวภูเก็ตก็นิยมปลูกกาแฟกัน

ชาวภูเก็ตนอกเขตเทศบาลหรือที่ไม่ต้องรีบตื่นไปทำงานแต่เช้ามีอนิยมรับประทานขนมจีนเป็นอาหารเช้า

ขนมจีนที่นิยมในภูเก็ตใช้น้ำยาซึ่งเป็นแกงเนื้อปลาชนิดหนึ่งราดหน้า และประกอบด้วยผักมากชนิดถ้าเป็นขนมจีนทรงเครื่องที่คนท้องถิ่นจะกินนิยมก็ต้องมีผักสี่ประเภท คือ ผักสด ผักต้ม ผักทอด และผักดอง ไม่แพ้ผักที่ใช้ประกอบอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารทะเลบางแห่งในภูเก็ตใช้แกงปูแทนน้ำยา ซึ่งก็คงไม่ทำให้รสชาติแตกต่างจากน้ำยามากมายนัก น้ำยาที่

ทำรับประทานเองตามบ้านนั้นถ้าปลาสดไม่ได้ จะใช้ปลาทุนาหรือปลาแซลม่อนกระป๋องผสมก็อร่อยไม่แพ้ปลาสด

ย

อาหารเช้าที่นิยมกันในภูเก็ตอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งคงมาจากวัฒนธรรมอินเดีย ก็คือ โรตีสี่ ซึ่งรับประทานเป็นของควบกับแกงพะแนงไก่ หรือ แกงปลาก็ได้

พวกที่ไม่ชอบรับประทานอาหารเช้า ก็รับประทานโรตีสี่กับนมข้นหวาน เนย และผลไม้กวน หรือโรตีสี่กล้วย โรตีสี่กล้วยหรือแพนเค้กนี้ ชาวภูเก็ตทำได้ง่ายมาก

คงจะเป็นวัฒนธรรมอินเดียผสมยุโรปประกอบกับภูเก็ตรมกลิ่นกลิ่นหอมและกล้วยน้ำว้า และในยุคหลัง ๆ

นี้ก็มีขายทั่วไปตามภัตตาคารหรือรถเข็นริมทะเล เพราะนักท่องเที่ยวชาวยุโรปชอบมาก ส่วนอาหารเช้าประเภทข้าวต้มนั้น

ชาวภูเก็ตก็รับประทานกันบ้างเช่นเดียวกับจังหวัดอื่น ๆ ในประเทศไทย

ดังที่ได้กล่าวแล้วว่า ชาวภูเก็ตได้รับวัฒนธรรมจากชาติต่าง ๆ กันหลายชาติ ฉะนั้นอาหารกลางวันของชาวภูเก็ตจึงมีหลายประเภทเช่นเดียวกับอาหารเช้า

ขนมจีนซึ่งบางคนรับประทานเป็นอาหารเช้า ก็เป็นอาหารกลางวันของชาวภูเก็ตจำนวนมาก บะหมี่ก็เกี่ยวกันเป็นอาหารจานโปรดของคนภูเก็ตที่มีวัฒนธรรมจีน

ส่วนที่นิยมวัฒนธรรมไทยนั้นก็มักจะชอบข้าวต้ม หรือผัดไทย ผัดไทยของชาวภูเก็ตก่อนยุคท่องเที่ยววันนั้น ไม่เหมือนผัดไทยในกรุงเทพฯ คือผัดไทยภูเก็ตจะไม่ใส่น้ำมันสด และขายในราคาถูก เพราะนอกจากเส้นแบ่งแล้วก็มีแต่ไข่และถั่วงอกเป็นหลัก ร้านยามเย็นที่ปลายแหลมพันวายังคงผัดไทยตามแบบเดิมจนกระทั่ง ปี พ.ศ. 2539

อาหารจานเดียวที่นิยมที่ภูเก็ตจนแพร่หลายรู้จักกันทั่วไป ก็คือ หมี่สะปำ คือหมี่ที่ใส่หอย กุ้ง และปลาหมึก หมี่ฝีมือคุณเจียน ที่ร้านหมี่สะปำนั่นได้รู้จักกันไปทั่วโลก

หลังจากที่นายอลัน เดวิดสัน (ALAN DAVIDSON) ได้พิมพ์ตำราชื่อ อาหารทะเลของเอเชียอาคเนย์ (SEAFOOD OF SOUTH-EAST ASIA) เมื่อปี พ.ศ. 2519

ร้านหมี่สะปำยังมีอาหารที่มีชื่อเป็นที่รู้จักกันในต่างประเทศเพราะหนังสือเล่มนี้ ถึงแม้จะไม่มีรับประทานกันทั่วไปทุกวันในภูเก็ต ก็คือ หอยทอด ฝีมือคุณจุไรรัตน์

ซึ่งผู้ประพันธ์ได้ยกย่องเปรียบเทียบกับ CREPE ฝีมือพ่อครัวชาว BRETON ในประเทศฝรั่งเศส หมี่อีกประเภทหนึ่ง ซึ่งเคยได้รับคำยกย่องจากหนังสือ GOURMET ของอเมริกา คือ หมี่ราดหน้าด้วยหอยลายผัดน้ำพริกเผา แต่คนไทยชอบรับประทานหอยลายผัดน้ำพริกเผากับข้าวมากกว่า ชาวภูเก็ตมีนิสัยเหมือนคนไทยทั่วไป

คือชอบรับประทานบอย ๆ จึงมีอาหารว่างระหว่างอาหารเช้ากับอาหารกลางวัน หรือระหว่างอาหารกลางวันกับอาหารเย็น อาหารว่าง เช่น ขนมจีบ ซาลาเปา

ซึ่งรับประทานเป็นอาหารเช้าก็ได้หรือจะเป็นอาหารว่างก็ได้ ก็เป็นที่นิยมกันมากในภูเก็ต และมีไส้สดขายทั่วไปทั้งวันในตัวเมือง

อาหารว่างของจีนอีกชนิดหนึ่งที่คนภูเก็ตนิยม ก็คือ ปอเปี๊ยะ ซึ่งเป็นอาหารคาวปรุงด้วยเนื้อหมู หรือเนื้อปู ผสมกับผัก เช่น มันแกวและเครื่องปรุงต่าง ๆ

แล้วห่อด้วยแป้งเหมือนกับหอยทอดสะปำ และยังไม่มีการนำไปเขียนในตำรานานาชาติเทียบกับฝีมือพ่อครัวฝรั่งเศส

อาหารว่างอีกชนิดหนึ่งที่มิว่างขายกันทั่วไปในตลาดภูเก็ต ก็คือ จำปาตะทอด ชาวมลายูเรียกขานว่า จำปาตะ แต่คนไทยถือว่า จำปาตะ

เป็นขนมชนิดหนึ่งที่มีวงหนาสี่เหลี่ยมดอกลำไย (ARTOCARPUS INTEGER หรือ CHAMPENDEN) ต่างไปจากขนมหนึ่งที่มีอันนุ่ม หรือขนมละมุด (ARTOCARPUS INTEGRIFOLIA)

อาหารเย็นหรืออาหารค่ำของชาวภูเก็طنั้น คล้าย ๆ กับชาวไทยทั่วไป แต่เนื่องจากภูเก็ตเป็นเกาะซึ่งมีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์

อาหารหลักของชาวภูเก็ตจึงเป็นข้าวกับปลา การที่จะปรุงปลาให้เป็นอาหารที่มีรสชาติดี ก็จำเป็นต้องรู้ว่าปลาอะไร ควรจะปรุงอย่างไร

ไม่เหมือนกับชาวภาคกลางซึ่งรับประทานปลาน้ำจืดหรือปลาที่เป็นหลัก สูตรง่าย ๆ ที่ไม่ต้องเตรียมล่วงหน้า ก็คือ ปลาเผา

ซึ่งใช้น้ำจิ้มอย่างเดียวกับไก่ไม่ต้องเปลี่ยนน้ำมันและยังคงรสชาติของปลาไว้ได้ ฉะนั้นการทำอาหารปลาของภูเก็ตจึงต้องอาศัยปลาที่ได้อาหารในวันนั้น หรือ CATCH OF

THE DAY เพราะคนส่วนมากไม่นิยมปลาที่แช่เก็บไว้นาน ๆ การปรุงก็ไม่มีหลักที่แน่นอน ปลาเก่าหรือปลาการังนั้น ถ้าทอดกรอบได้จะอร่อยมาก แต่จะทำปลาทอดราดพริก หรือสูตรอื่น ๆ ก็ได้ ปลากะพงก็เช่นเดียวกันเพราะเป็นปลารสชาติดีอยู่แล้ว ปรุงแต่หรือไม่ก็อร่อยเช่นเดียวกัน ปลาวัวซึ่งคนไม่นิยมนั้น ทางศูนย์วิจัยแหลมพันวาก็มีสูตรปลาวัวต้มยำแบบไก่ต้มยำ ถ้าตกได้ปลากะเบนก็จะต้องแกงเผ็ดแบบแกงป่าใส่พริก ตะไคร้และผิวมะกรูดมาก ๆ ปลาที่ปรุงรสแบบมลายูโดยมากจะใช้ขิงและส้มมะขามเสมอ ซึ่งเครื่องปรุงทั้งสองอย่างนี้จะช่วยลดความเค็มของปลา ปลาที่ไม่นิยมเช่น ปลาตุกทะเล (ลูตู) นั้น ก็มักจะเอาไปทำแกงเหลือง นอกจากปลากแล้ว หอย กุ้ง และปลาหมึก ก็เป็นกับข้าวที่สามารถปรุงแต่งได้หลายวิธี มีปูที่กำลังวางขายข้างถนนต่าง ๆ ในภูเก็ต เริ่มตั้งแต่ ปี พ.ศ.2540 นั้น เป็นปูน้ำลึกที่แปลกจากปูม้าและปูทะเลที่เคยรับประทานกัน ชาวบ้านเรียกว่า โป ปูจักระจันโ แต่ก็ไม่เหมือนจักระจันทะเลที่เคยเป็นที่นิยมกันในภูเก็ตจนกระทั่งจวนสูญพันธุ์ไปแล้ว โป ปูจักระจันโ ก็อาจจะสูญหายไปเช่นเดียวกันถ้าไม่ควบคุมดูแลวิธีการจับที่ดีและเหมาะสม อาหารทะเลสด ๆ นั้นไม่จำเป็นต้องปรุงแต่งมาก เผา ทอด หรือหนึ่งก็พอเพียงแล้ว ที่ต้องปรุงแต่งมาก ๆ นั้นควรจะเป็นอาหารทะเลที่มีรสความจัดหรือรุนแรงเป็นพิเศษ

อาหารที่นิยมกันมากในภูเก็ตอีกชนิดหนึ่งก็คือ น้ำพริกกุ้งเสียบ กุ้งที่ใช้เป็นกุ้งที่ตากแห้งรมควันที่เคยขายกันเป็นแผงตามหมู่บ้านกระโสมในจังหวัดพังงา ปัจจุบันมีกุ้งแห้งอีกประเภทหนึ่งที่ใช้ประกอบการทำน้ำพริกได้ดี คือ กุ้งแก้ว ซึ่งได้ผ่านกรรมวิธีอบแห้งจนกรอบ

นอกจากอาหารทะเลแล้ว ชาวภูเก็ตก็รับประทานเนื้อสัตว์ เช่น ไก่ เป็ด และหมู เช่นเดียวกับภาคอื่น ๆ ของประเทศ ส่วนผักหรือพืชนั้นก็เหมือนกับจังหวัดอื่น ๆ ในภาคใต้ เช่นมี สะตอ บอน ลูกเนียง ลูกเหรียง ผักเหนียง ผักกูด และหญ้าขจรไขว้ตอนรับผู้ที่มาเยือนจากต่างแดน

ย