

อันเนื่องด้วยเรื่องกิน

บรรจบ พันธุเมธา

อันเนองด้วยเรื่องกิน

ตอน ๑ ของอินเดีย

ภาษา

อะไรจะมายิ่งใหญ่เท่าเรื่องกินเห็นจะไม่มีโดยเฉพาะสำหรับคนไทย และสำหรับคนไทย ที่ต้องไปอยู่ต่างบ้านต่างเมืองด้วย เพราะไหนจะต้องทำตัวให้เคยคุ้นกับอาหารกลืนรสแปลก ๆ ไหนจะต้องปรับตัวให้เข้ากับเวลาอาหารของท้องถิ่นแต่ละถิ่น ไหนยังจะต้องรู้วิธีกินให้ถูกต้องตามขนบธรรมเนียมของคนแต่ละถิ่นแต่ละกลุ่ม ถิ่นหนึ่งกลุ่มหนึ่งก็ต่างไปอย่างหนึ่ง แม้กลุ่มเดียวกัน แต่ต่างบ้านต่างครอบครัวก็ยังมี ความต่างกัน ล้วนแต่จะต้องเรียนรู้และปรับตัวให้ไปกันได้ จึงจะอยู่ได้นานนับเดือนนับปีโดยไม่รู้สึกเบื่อครั่นอนมากนัก เรื่องกินที่จะเล่าถึง จึงจะเลือกกล่าวแต่ที่แตกต่างกับที่เราเคยคุ้นอันอาจจะเป็นประโยชน์บ้างแก่ผู้สนใจ

ที่จริงความคิดที่จะเล่าเรื่องกินนี้เริ่มตั้งแต่เมื่ออย่างเหยียบประเทศอินเดีย อันเป็นถิ่นแรกที่ต้องเผชิญกับความแปลกใหม่ และเป็นความแปลกใหม่ที่ถึงจะเตรียมตัวรับไว้เต็มที่แล้วก็ตาม ก็ยังนึกไม่ออกว่าจะแปลกอย่างไร ใหม่อย่างไร เพราะใน พ.ศ. ๒๔๙๒ เมื่อ ๓๐ ปีที่แล้วมาแล้วนั้น จะหาใครบอกให้รู้เพื่อเตรียมตัวไปให้พร้อมว่าคนอินเดียเขากินอย่างไรอยู่อย่างไร เครื่องใช้ไม่สอยตลอดจนเครื่องแต่งตัวควรจะทำอย่างไรไปเอาอะไรไปบ้าง ช่างหาได้ยากเต็มที ถึงแม้ว่าจะมีผู้ไป ๆ มา ๆ กันมากแล้วในปัจจุบันนี้ แต่ที่จจะรู้เรื่องกินของอินเดียนั้นคงมีไม่มากนัก เพราะไม่ว่าไปที่ไหนคนไทยมักจะชอบเอาของกินแบบไทย ๆ ไปด้วย โอกาสที่จะได้กินอาหารพื้นเมืองจริง ๆ จึงไม่ค่อยมี ทั้งอินเดียแสนจะกว้างใหญ่ไพศาล สิ่งที่ต่างกันจึงมีมากมาย เดินทางไปถึงถิ่นไหนก็ต้องไปรู้เรื่องกินของเขาก่อนอื่น นับแต่ทางเหนือจากเชิงเขาหิมาลัยไปจนสุดแหลมโคมารินหรือแหลมกุมาริทางตอนใต้ และทางตะวันออกจากอัสสัมไปจนจดทวารกาสุดแดนตะวันตก บางอย่างพอไปกันได้ ไม่ถึงกับลำบากนัก แต่บางอย่างก็เหลือรับ นับเป็นเรื่องสำคัญอย่างหนึ่ง

อนึ่งถึงเวลาจะล่วงเลยไปถึง ๓๐ ปีแล้ว คงจะมีอะไรเปลี่ยนแปลงไปบ้าง แต่เชื่อว่าอินเดีย โดยเฉพาะอินเดียที่มีชนฮินดูเป็นส่วนใหญ่ ถึงจะกินพื้นบ้านมาแล้วหรือจะอีกกี่พันปีต่อไป

ข้างหน้า อินเดียก็ยังเป็นอินเดีย อินเดียก็ยังเป็นอินเดีย ไม่เช่นนั้นเขาคงดำรงวัฒนธรรมของเขาไว้ไม่ได้ ในเมื่อถูกกษัตริย์โมกุลผู้นับถือศาสนาอิสลามปกครองอยู่นานนับร้อย ๆ ปี และยังถูกคนอังกฤษที่เป็นชนผิวขาวถือคริสต์ศาสนาปกครองอีกร่วมร้อยปี เพราะฉะนั้นถึงจะเปลี่ยนก็คงไม่มาก เมื่อครั้งที่ข้าพเจ้าไปอิสตันบูลที่แล้ว (พ.ศ. ๒๕๒๐) ได้ไปแวะเยี่ยมท่านอาจารย์ ดร. สุนติ कुमार ฉัตเตอร์จี และได้รับเลี้ยงอาหาร ข้าพเจ้าต้องระลึกลอยล่อตลอดเวลาว่า ท่านเป็นชนวรรณะพราหมณ์ และถึงจะเป็นพราหมณ์ที่สมัยใหม่อยู่มากแล้ว จึงได้เชิญข้าพเจ้าผู้ที่มีเชื้อฮินดู (พวกเพื่อนฮินดูบอกอย่างเกรงใจว่า เขาถือว่าเลวกว่าศูทรเพราะกินเนื้อสัตว์และไม่มีสหายชัฏญีปวิต หรือสายรุ้ง) ร่วมกินอาหารด้วย แต่กระนั้นข้าพเจ้าก็ต้องจดจำไว้เสมอว่า อย่าได้ไปแตะต้องจานอาหารใด ๆ จนกว่าจะมีผู้มาเสิร์ฟให้ เพราะการแตะอาหาร หรือแม้แต่ภาชนะใส่อาหารของคนอื่น ย่อมทำให้อาหารนั้นไม่บริสุทธิ์มีมลทิน ดังที่เขาเรียก ยู่ทะ (เขียน ชูฐา) เจ้าของเขากินไม่ได้ อาหารเขาก็เสียหมด ต้องเททิ้ง ข้าพเจ้าเชื่อว่าตนเองได้ประพฤติปฏิบัติอย่างถูกต้องไม่ได้ทำให้เจ้าของบ้านไม่สบายใจ มีก็แต่บ่นว่าเหตุใดข้าพเจ้าจึงกินน้อยนัก เรื่องนี้ก็ออกเรื่องหนึ่ง ซึ่งต้องจำว่าอย่าไปยอมให้เขาเสิร์ฟอาหารให้ทีละมาก ๆ เพราะอาจจะกินไม่หมดเหลือทิ้งไว้ในภาชนะจะทำให้เจ้าของบ้านเขาเสียใจนักหนา ไม่ใช่เสียใจว่าอาหารเขาไม่อร่อย แต่เขาเสียใจว่า เราไม่รับรู้ที่บ้านเมืองเขายากจน จะกินอาหารเหลือทิ้ง ๆ ขว้าง ๆ ไม่ได้ น่าเสียดาย ทั้งยังจะเป็นการดูถูก อันนะปุรณะเดวี (เขียน อนันปุรณเทวี) เทวีแห่งอาหารของเข่อีกด้วย ชนฮินดูถือมาอย่างนี้แต่ไหนแต่ไร และชนฮินดูนี้แหละที่ข้าพเจ้าไปอยู่กับเขามาตลอดเวลา ๓ ปี จึงพอจะรู้เรื่องของเขามากสักหน่อย

เหตุที่จะต้องไปอยู่กับชนฮินดู ก็เพราะเรา (นักเรียนไทยที่ได้ทุนวัฒนธรรมสัมพันธ์ของรัฐบาลอินเดียเป็นรุ่นแรกใน พ.ศ. ๒๔๙๒ นั้นมีด้วยกัน ๓ คน) บังเอิญนึกได้แต่ชื่อเมืองพาราณสีที่เคยได้ยินกันหู จึงได้แจ้งแก่เอกอัครราชทูตอินเดียว่าเราขอไปเรียนที่นั่น ท่านทูตว่าที่นั่นนะเขาเป็น vegetarian (พวกกินผักไม่กินเนื้อสัตว์) นะ เพราะมหาวิทยาลัยเป็นมหาวิทยาลัยฮินดู (มีชื่อเต็ม ๆ ว่า Banaras Hindu University ไม่ทราบว่าเป็น Baranasi ตามชื่อเมืองหรือไม่ ชื่อย่อว่า B.H.U.) จะอยู่ได้หรือ เรามองหน้ากัน ด้วยว่าต่างก็ไม่มีใครเคยรู้ว่า อาหารผักแบบฮินดูนั้นรสชาติหน้าตาเป็นอย่างไร และปรึกษากันว่าคงเป็นผักผัด ๆ แบบอาหารจีนละคร่มัง บางทีอาจจะกินไข่ได้ เพราะไข่คงไม่ถือเป็นเนื้อสัตว์ ถ้าเช่นนั้นก็เห็นจะ

พออยู่ได้ แล้วเราก็ตอบยืนยันไป ความตื่นเต้นจะได้ไปต่างประเทศกับความวุ่นวายก่อนออกเดินทาง ทั้งการรับเลี้ยงส่ง การรำล้า ทำให้ลืมนึกเรื่องอาหารไปได้พักหนึ่ง ตอนออกเดินทางจึงมี หมูหยองขวดหนึ่งกับน้ำพริกเผขวดหนึ่งเท่านั้น เมื่อถึงกัลกัตตา อาหารที่ไฮเตลในค่ำวันนั้นกับอาหารเช้าตอนเช้ามีคั่วมันฝรั่ง ก็ยังไม่มีปัญหาอะไร เพราะเป็นอาหารฝรั่ง แม้กลิ่นจะแปลก เพราะเนยนั้นเนยเนอแพะไม่ใช่เนยวัว และกล้วยหอมก็เขียว คุณแต่แรกคิดว่า เขากินมะเขือดิบเป็นอาหารเช้า ก็ยังพอกินให้อิ่มท้องไปได้ไม่ถึงกับเคืองคร้านนัก

ครั้นได้อย่างเหี้ยมแผ่นดินพาราณสีจึงได้เผชิญกับสิ่งแปลก ๆ ใหม่ ๆ แดกตอนใกล้เที่ยงเดือนกรกฎาคมข้างร้อนแรง อากาศร้อนระอุ เจ้าหน้าที่การบินมีน้ำใจดีเพราะเป็นศิษย์เก่า B.H.U. อยู่ด้วย ได้เป็นธุระพาพวกเราไปส่งจนถึงมหาวิทยาลัย ได้ไปคารวะท่านโควินท มาลวียะ Vice-Chancellor ก็รองอธิการบดีของมหาวิทยาลัย (Chancellor หรืออธิการบดี เป็นตำแหน่งเกียรติยศ ไม่ต้องมาบริหารงาน) ผู้เป็นหลานปู่ของท่านมาลวียะผู้ก่อตั้งมหาวิทยาลัยนี้ เจ้าของบ้านรับแขกด้วยน้ำมะนาวใส่มานในถ้วยทองเหลือง โนยามอากาศร้อนเช่นนั้นแม้จะไม่แช่น้ำแข็ง น้ำมะนาวนั้นก็ช่วยทำให้ชุ่มชื้นขึ้นไม่น้อย เสียแต่ว่ากลิ่นมะนาวนั้นมีกลิ่นทองเหลืองปนอยู่ด้วย ออกจะเป็นเรื่องแปลกอันดับแรกที่คนที่นี้ไม่ยกใช้ภาชนะใส่น้ำเป็นแก้ว แม้จะมีรูปร่างเป็นถ้วยแก้ว แต่ก้ทำด้วยทองเหลือง ทั้งเมื่อท่านรองอธิการบดีใช้ให้เจ้าหน้าที่การบินนั้นพาเราไปส่งยังหอพักหญิง แม้บ้านที่เขาเรียกกันว่า มาตาชี (= คุณแม่) ก็ยังต้อนรับเราด้วยนมร้อน ๆ ใส่ถ้วยทองเหลืองมาเช่นเดียวกัน ทองเหลืองทำให้มันร้อนเพิ่มขึ้นอีกเท่าหนึ่ง จิบเข้าไปจิบแรกริมฝีปากแทบพอง จึงได้รับรู้เรื่องภาชนะใส่อาหารของเขาเป็นเบื้องแรกว่า คนอินเดียที่นี้เขาใช้ภาชนะทองเหลืองใส่อาหาร ไม่ว่าจะเป็นหม้อข้าว หม้อแกง ถาดกินข้าว ถ้วยหรือชามใส่แกงล้วนเป็นทองเหลือง ซึ่งสาวใช้ของเขาจัดเป็นเงาวาวับหลังอาหารแล้วทุกมื้อ ไม่ปล่อยให้หมองหรือขึ้นสนิมได้เลย

เห็นแล้วอดนึกไม่ได้ว่าประเทศอินเดียช่างรวบทองเหลืองหรืออย่างไร เขาจึงใช้ภาชนะทองเหลืองกันเกร่อทั่วไป คงจะเป็นด้วยภาชนะทองเหลืองทนทานไม่แตกง่าย (แม้บ้านไทยบางคนได้ยินแล้วยังอยากได้ถ้วยทองเหลืองจะได้ไม่ต้องซื้อแก้วบ่อย ๆ เพราะคนใช้ทำแตก) เหมาะจะใช้ในหอพัก แม้สาวใช้มือหนักไปหน่อยก็ไม่ใช่ไร และถึงราคาจะแพงก็ใช้เสียคุ้ม (ไม่ทราบว่าราคาถูกแพงเป็นอย่างไร เพราะเขาซื้อขายตามน้ำหนัก) ตลอดจนจานข้าวลูกข้าวหลาน (คนอินเดีย

จะซื้อของสิ่งใด ถ้าไม่หนาไม่หนักไม่ทนแล้วเขาเป็นไม่มีวันซื้อ) คนรุ่นลูกหลานอาจมีเครื่อง
กระเบื้องใช้กันบ้าง แต่มักใช้แค่เครื่องน้ำชา คือกากับถ้วยชา ส่วนจานชามใส่กับข้าวไม่ค่อย
นิยมใช้ จานใส่ข้าวเขาใช้ถาดทองเหลืองที่เรียก ทาลี (เขียน ถาลี) แทน ขนาดของทาลีที่ใช้ตาม
ปกติใหญ่เท่ากับส้อม เพราะจะต้องใส่ ทั้งข้าว ทั้งกับ ทั้งโรตี่ ข้าวกองไว้ทางหนึ่ง อาหารผัด
แห้งหรือมีน้ำขลุกขลิกกองไว้อีกทางหนึ่ง แต่ถ้าเป็นอาหารน้ำ ๆ อย่างแกงถั่ว หรือนมเปรี้ยวที่
เรียก ดอี่ จึงจะใส่จากทองเหลือง (รูปร่างอย่างเดียวกับจอกกินน้ำของเรา) ขนาดใหญ่หน่อยเรียก
กโตรา (เขียน กโฏรา) ถ้าเล็กเรียก กโตรี แต่โดยมากก็เรียกกันว่า กโตรา ไม่ว่าใหญ่เล็กแค
ไหน (คำนี้เสียงคล้ายคำกระโดน แต่ที่บ้วนน้ำหมากเขาเรียก ปีกะดาน (เขียน ปีกทาน) ไม่เคย
เห็นที่มีรูปร่างอย่างที่ใช้ที่บ้านเรา เห็นแต่ที่พม่าใช้กระโดนปากแตรใส่ดอกไม้บูชาไว้หน้าพระใน
โบสถ์กับที่เจดีย์ชเวดากอง ให้อาหารของเขาคือไร ใจอดคิดไม่ได้ว่าให้กระโดนไปด้วยทุกที)
เพราะฉะนั้นถ้าเขาเขียนเป็นภาษาอังกฤษว่า plate กับ bowl ก็ต้องหมายถึงถาดกับจอกนี้ ทาใช้
จานกับถ้วยหรือชามไม่

มีคนให้ความเห็น (อาจเฉพาะตัว) ว่าคนอินเดียไม่นิยมใช้เครื่องกระเบื้อง คงเป็นเพราะ
ภาชนะกระเบื้องเหล่านั้นทำด้วยดิน อันอาจจะถือว่าเป็นสิ่งสกปรก ที่จริงไม่น่าจะเป็นเช่นนั้น
เพราะภาชนะดินของเขาใช้กันมากทั่วไป จนดูเหมือนว่าอุตสาหกรรมเครื่องปั้นดินเผาของเขาจะมี
ความสำคัญขึ้นหน้าขึ้นตา ที่จำเป็นต้องใช้และต้องหาไว้ใช้ประจำห้องของผู้พักในหอพักก็คือคนโท
ดินที่เรียกว่า สุราฮิ (ว่าเป็นภาษาเปอร์เซีย เสียงคล้ายคำสุหร่าย แต่ไม่ได้มีลักษณะเป็นเครื่อง
โปรยน้ำเป็นฝอย ๆ) เป็นภาชนะที่ราคาถูกเกินคำ เพราะคนโทดินของเขามีคุณสมบัติเยี่ยม ตรง
ที่พอซื้อมาแล้วใส่ น้ำใช้ได้ทันที โดยไม่เหม็นกลิ่นดิน และพอทิ้งไว้ไม่ถึงชั่วโมง น้ำจะเย็น
ไม่ผิดกับน้ำแช่น้ำแข็ง (คนอินเดียไม่นิยมเอาน้ำแข็งใส่ในน้ำดื่ม แต่น้ำเย็นจากตู้ไฟฟ้ามีใช้แล้ว
เคยเห็นที่สถานีสลักเนาตั้งแต่ครั้งนั้น เขาน้ำน้ำแข็งเขาไม่ได้ฆ่าเชื้อ เพราะเขาใช้แช่ของไม่ได้ให้
เอาใส่ในน้ำดื่ม) ในขณะนั้นไม่ทราบเขาก้าวหน้าเรื่องน้ำดื่มไปแค่ไหน แต่ในครั้งนั้นในห้องพักครู
ก็ต้องมีสุราฮิใส่น้ำไว้เพื่อให้พวกอาจารย์ดื่ม และข้าง ๆ สุราฮิก็จะมีกโตราดินคือถ้วยเล็ก ๆ มีรูป
ร่างคล้ายหอค้อน ๆ กันกองอยู่เป็นสิบ ๆ ถ้วยสำหรับใส่น้ำดื่ม เมื่อดื่มแล้วก็โยนทิ้งให้แตกไป
เลย และสิ่งที่แตกเหล่านั้นเขาจะไม่แตะต้องกัน เพราะถือเป็นของที่กินใช้แล้ว นับเป็นขยะเช่น
เดียวกัน เขาไม่นิยมใช้ถ้วยแก้วใบเดียวกันแม้จะล้างอย่างดีแล้วก็ตาม แม้แก้วของเขาเองเวลา

คัมภีร์ เขาก็จะไม่จรถแก่กับริมฝีปาก ต้องกระดกแก้วกรอกลงในปาก คนทำไม่เป็น เป็นได้
 สำลักถึงแก่น้ำหน้าตาไหล คุณาทุเรศ แต่ที่น้ำทุเรศยิ่งกว่าก็คือในยามที่จะต้องไปขอน้ำเขากิน
 และไม่มีภาชนะรองรับ ต้องใช้มือทั้งสองประคองชกกันรองรับ เวลาเขาเทน้ำลงบนมือ ผู้คุมก็
 กอบน้ำใส่ปากเอา คุณแล้วไม่ผิดกับพวกยากจนเข็ญใจ แต่เขาว่าอะไรจะมาสะอาดเท่ามือของเราเอง
 เป็นไม่มี เพราะเราล้างของเราเองจะให้สะอาดอย่างไรก็ได้ ถ้าล้างไม่สะอาดเกิดอะไรขึ้นก็เป็น
 ความรับผิดชอบของเราเอง

ถ้วยเหตุนั้นเขาจึงไม่มีเครื่องช่วยในการหยิบหรือตักอาหารใส่ปาก ทุกคนต้องใช้มือของ
 ตน แต่อาหารของเขาโดยเฉพาะโรตีสี่ที่เรียก จปาตี อันเป็นแป้งสาลีนวดแล้วปั้นแผ่เป็นแผ่นบางๆ
 ย่างในไฟ แล้วทาน้ำมันเนยให้มัน แต่ถึงจะนิ่มอย่างไรก็ยังเหนียว ยิ่งเย็นยิ่งเหนียวไม่ติดกับหนัง
 เวลากินจะต้องดึง ทั้ง จิก ถ้าไม่ใช้มือจะไปใช้ช้อนส้อมคงจะยุ่งยากพิลึก ส่วนอาหารน้ำที่โดย
 มากเป็นแกงถั่วที่เรียก ดาล กับแกงอื่นที่เรียกว่า กหุพี (คือคำกะหรี่ เขาหมายถึงแกงทุกชนิดตาม
 แบบของเขา) ถ้าเขาไม่เทราดลงไปบนข้าวก็ต้องใช้ช้อนน้ำ ช้อนจึงไม่จำเป็น แต่ก็ใช้ว่าจะไม่มี
 ช้อนใช้ คำเรียกช้อนก็มี เรียก จัมมัจ หรือ จัมจา

นอกจากทองเหลืองและดินแล้วก็ถึงใบไม้ใบทอง แยกคงทำกระถางไม่เป็น ถึงใช้ใบ
 ไม้แห้ง (ไม่ทราบใบอะไร) เป็นใบๆ ถ้าต้องการขนาดใหญ่ ก็นำมากลัดกันเขาเป็นแผ่นๆ เวลา
 เลี้ยงแขกมากๆ เขาจึงไม่เคียดร้อนต้องหาภาชนะ ใช้ใบไม้ดัดกล้วนวางไว้ตรงหน้าแขกแต่ละคน
 หยิบโรตีสี่หรือตักข้าวตักกับข้าวของไว้ให้ ส่วนแกงก็ใส่โถราดินดัดกล้วนแล้ว คนกินก็ใช้มือของ
 ตน เสร็จแล้วก็เพียงแต่ล้างมือ ใบไม้ก็จับซ้อนๆ กันทิ้งไป นับว่าสะดวกดี ร้านอาหารร้านหนึ่ง
 แถบทริแวนครัมในอินเดียภาคใต้ เขาใช้ใบทองอ่อน ตักมาจากต้นเป็นยอดๆ ราดน้ำมันชุกๆ
 ยังไม่ทันสะเด็ดน้ำ นำมาวางไว้ให้ตรงหน้าคนกิน ถือว่าเป็นเรื่องสะอาดและสะดวกทั้งเจ้าของบ้าน
 และคนกิน แต่ถ้าจะเทียบกับข้าวห่อของไทย ซึ่งใช้ใบทองใบบัว เราก็ว่าของเราสะดวกเรียบ
 ร้อยน่านึกกว่า ถูกสุขลักษณะกว่า พวกคนไทยในอัสสัมถึงจะอยู่ในดินแดนอินเดีย แต่กัปฏิบัติ
 อย่างไทย เวลาถึงงานเลี้ยงก็ต้องทำข้าวห่อแจกแขก ถึงแม้ตามปกติ บางทีเขาก็ห่อข้าวไว้เป็นห่อๆ
 ถ้าต้องการจะเก็บไว้ค้างคืน เขาว่าถ้าไม่ถูกน้ำถูกลม เก็บไว้ได้โดยไม่บูด เพราะฉะนั้นเวลาห่อ
 เขาจึงไม่ให้ข้าวโดนมือ เขาใช้ใบทองแผ่นที่ใช้ห่อนั่นเอง กอบข้าวที่เทจากห่อหรืออื่นๆ ลงในกระติ่ง
 แล้วตบให้เป็นก้อนกลม ห่อเป็นห่อๆ นับว่าสะดวก แม้ชนชั้นสูงก็น่าจะกินได้ ทั้งยังอร่อย ถึงจะ

กินเปล่า ๆ ไม่มีกับก็ยังกินดี ทั้งนี้เพราะข้าวของเขาเหนียวกอดกันเป็นก้อนคล้ายข้าวเหนียว คน
อัสสัมจึงลือกันว่าข้าวไทยนี้หวาน แท้ก็หาเกินยาก เพราะเขาปลูกไว้เฉพาะกิน ส่วนที่ปลูกไว้ขาย
เขาใช้ข้าวพันธุ์อื่น

อินเดียเป็นดินแดนแห่งความแตกต่าง ในขณะที่บางคนต้องใช้ภาชนะดินใช้ใบไม้ใส่
อาหาร คนที่มีภาชนะทองคำใช้ก็มี หนังสือพิมพ์ของเขาลงในขณะนั้น ถึงความร่ำรวยมหาศาล
ของนิซาม (มหาราชา) แห่งไฮเดอราบด์ว่า มีชุดดินเนอร์ทองคำสำหรับใช้เลี้ยงแขกได้ถึง ๒๕๐
ชุด ทั้งที่ประเทศใหญ่ ๆ บางประเทศมีเพียง ๒๕ ชุดเท่านั้น คุณหลวงวิจิตรวาทการเคยเขียนเล่า
ไว้ว่า แม้ถ้วยน้ำชาของนิซามนี้ก็ยังประดับเพชรพลอย คนไม่เคยเห็นถึงจะฟังอย่างไรก็คงนึกไม่
ออกว่า ถ้วยน้ำชาที่ประดับเพชรพลอยนั้น ประดับอย่างไร สวยงามแค่ไหนใช้สะดวกหรือไม่
อย่างไร

เวลากิน

ส่วนพวกเราเล่าในฐานะผู้พักอยู่ในหอพักจำเป็นหรือไม่ที่จะต้องหาภาชนะใช้เป็นส่วนตัว
พวกเราสอบถามแม่บ้าน แม่บ้านก็จัดแจงให้ปฐมนิเทศแก่พวกเราว่าควรมีเครื่องใช้ไม้สอยอะไร
บ้าง ส่วนเครื่องใช้ในการกิน ถ้ากินในห้องอาหารก็ไม่จำเป็นต้องหาของเราไป เพราะทางห้อง
อาหารจัดหาไว้ให้พร้อม ทั้งทาลีดาตใส่ข้าวกับกัโรตา จอกใส่แกง แต่ถ้าจะใช้ช้อนส้อมก็ต้องหา
มาเอง หรือถ้าหากจะนำไปนอกห้องอาหารก็ต้องมีภาชนะส่วนตัวมาใช้ ทั้งนี้รวมทั้งส้อมช้อน กน
โทกินสำหรับใส่หาคีม เจ้าของห้องต้องหาไว้ใช้เป็นส่วนตัวประจำห้อง ภาชนะเหล่านี้ไม่ว่าจะใช้
ในห้องอาหารหรือใช้ในห้องของตน เจ้าของห้องไม่ต้องล้างเอง มีสาวใช้ล้างให้ ส่วนจะสะอาด
เป็นที่ถูกใจหรือไม่เป็นเรื่องที่จะต้องจัดการเอาเอง โดยเฉพาะเวลาที่สาวใช้ล้างอย่างรีบร้อน เมื่อ
เวลามีคนมากกินพร้อม ๆ กันมาก ๆ และถาดไม่พอกับจำนวนคน เห็นเช่นนั้นเราจึงกำหนดไว้
ไว้ว่าจะต้องไปกินตอนอาหารแต่ละมื้อเสร็จใหม่ ๆ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องรู้ว่าเขากินอาหารกันตอน
ไหนบ้าง

คำตอบจากแม่บ้านก็คืออาหารในหอพักมีวันละ ๔ มื้อ มื้อเช้าให้แต่เพียงนมต้มร้อน ๆ
คนละแก้ว (ทองเหลือง) ตั้งแต่ ๗ น. เป็นต้นไป ส่วนอาหารกลางวันนั้นเริ่มแต่ ๑๒ น. และ
๑๖ น. เป็นต้นไปเป็นเวลาอาหารว่าง และอาหารเย็นเริ่มแต่ ๑๙ น. ไปจนถึง ๒๒ น. เวลา
อาหารเหล่านี้ไม่มีเวลาใดจะแปลกแก่ท้องของเราเท่าเวลาอาหารกลางวันของเขา ที่จริงถ้าเทียบกับ

เวลาเมืองไทยที่ผิดกันชั่วโมงครึ่งก็เท่ากับเวลา ๑๐.๓๐ น. แต่แม้กระนั้นเราก็รู้สึกแปลกที่จะกินอาหารหนักอย่างอาหารกลางวันตั้งแต่ตอนนั้น ซึ่งออกจะกระชั้นกับอาหารมื้อเช้าที่เราจะต้องกินนมแก้วใหญ่ผสมโกโก้ หรือน้ำชากาแฟ แถมขนมปังนมเนยแยมตามแต่จะหาไว้กินเอง เราคิดว่าน่าจะร่นออกไปอีกสักชั่วโมง แต่เมื่อไปเข้าเรียนแล้วจึงรู้ว่าเหตุใดเขาจึงจัดเวลาอาหารไว้เช่นนั้น ทั้งนี้เพราะเวลาราชการของเขาตั้งต้นเวลา ๑๐ น. ทุกคนที่จะไปเรียนหรือทำงานต้องกินอาหารกลางวันไปจากที่פקให้เสร็จเรียบร้อย เพราะเขาจะไม่มีการหยุดพักกินอาหารกลางวัน เวลาทำงานของเขาเริ่มแต่ ๑๐ น. ไปเลิก ๑๖ น. (ทั้งนี้เฉพาะฤดูร้อนที่มีใช้ฤดูร้อน ถ้าเป็นฤดูร้อนต้องเริ่มแต่ ๗ น. และเลิก ๑๑ น.) เพราะฉะนั้นจะไปติดต่อกับสถานที่ทำงานใดก็สะดวกไม่ต้องเสียเวลาคอยเจ้าหน้าที่ไปกินอาหารกลางวัน และการกินอาหารมาเสร็จแต่บ้านก็ช่วยทำให้ทำงานได้โดยสะดวกใจไม่ต้องห่วงเรื่องกิน แต่ถ้าจะมีใครไม่ยอมกินมาแต่บ้าน จะมาหาซื้อกินตามสถานที่ทำงาน ก็ไม่มีทางเป็นไปได้ เพราะไม่มีใครทำขาย อาหารหนักที่เป็นข้าวหรือจำปาทิ้งกับกับข้าวมีขายแต่ในร้านอาหารซึ่งอาจจะอยู่ไกล ไปมาไม่สะดวก แต่ถึงอย่างไร เขาก็ไม่นิยมซื้ออาหารตามร้านอาหารกิน เพราะนอกจากจะเสียเงินแพงแล้ว ยังรู้ไม่ได้ว่าคนปรุงเป็นคนวรรณะไหน ผู้ที่เป็นพราหมณ์เคร่งจะกินอาหารสุ่มสี่สุ่มห้าไม่ได้ ต้องกินอาหารเฉพาะที่ผู้ปรุงเป็นคนวรรณะพราหมณ์ด้วยกันเท่านั้น

แต่ตามสถานที่ทำงานก็มีร้านขายของกินที่เขาเรียกตามฝรั่งว่า แคนทีน (canteen) โดยมากเป็นร้านเล็กๆ ทำเป็นเพิงพอกันแดดกันฝน ของกินที่เขาขายก็มีแต่ จาย คือ น้ำชากับของว่างที่เรียกตามฝรั่งอีกเช่นกันว่า ทิฟฟิ (tiffin) ถ้าเรียกตามภาษาฮินดีก็ต้องแยกเรียกเป็น นมกิน คือของว่างอย่างมีรสเค็ม ๆ เพราะนมกินหมายถึงของเค็ม ๆ อย่างที่เป็นขนมหวานเรียก มีทาย (เขียน มีฐาอี้ จากคำ มีฐา หมายถึงหวาน) ที่เรียกเป็นคำรวมว่า ยัลปาน (เขียน ชลปาน) ก็มี หมายถึง อาหารเบา ๆ หรือเครื่องดื่ม พวกเราก็ได้อาศัยแคนทีนในวิทยาลัยหญิง ที่อยู่ในบริเวณหอพักหญิงช่วยในตอนบ่าย ๆ ราวบ่าย ๒ โมงแทบทุกวัน ทั้งนี้เพราะความที่แปลกอาหารทั้งรสและเวลา ทำให้อาหารมื้อกลางวันกินแต่ ๙ น. อยู่ไม่ได้ตลอดถึง ๑๖ น. อันเป็นเวลาอาหารว่างของหอพัก บางวันอาหารว่างของหอพักไม่ชวนกิน เพราะมีกะฉ่ำ ๆ กัน เราก็ต้องหิวท้องรอรอาหารมื้อเย็นต่อไป เพราะถึงกับข้าวจะมีรสชาติแปลกกว่าที่เคยคุ้นอย่างไรก็ตาม ก็ยังได้กินข้าว อันเป็นของชั้นใจของคนไทย เพราะฉะนั้นพวกเราจึงมักจะไปถึงห้องอาหารเป็นพวกแรก ๆ เสมอ

อาหารเย็นมีกำหนดให้คนกินมาลาได้ถึง ๒๒ น. ทั้งนี้เพราะมีนักศึกษาในหอพักหลายคนมีชั้นเรียนตอนค่ำ ตั้งแต่ ๑๙-๒๑ น. โดยเฉพาะพวกที่เรียนวิชากฎหมายในวิทยาลัยกฎหมาย (Law's College) ทั้งแม่ครัวและสาวใช้จำต้องรองานว่าจะกินกันเสร็จ จึงจะไปจัดแจงเรื่องอาหารของตน เขาไม่ยอมกินอาหารเหลือจากพวกนักศึกษา เขาต้องทำของเขากินเอง กว่าจะกินเสร็จก็ร่วม ๒๔ น.

เรื่องกินอาหารเย็นอีกขึ้น เห็นจะไม่มีที่ไหนแปลกเท่าในอัสสัมที่เขากินกันเวลา ๒๒ น. ถ้าเทียบเวลากับเมืองไทยก็เป็นเวลา ๒๓.๓๐ น. บางวันทั้งหิวทั้งวังจันทน์อยากกิน พยายามถามเหตุผลอย่างใดก็ได้คำตอบว่า เหตุใดจึงกินอาหารเย็นล่าจนถึง ๒๒. น. เช่นนี้ ทั้งที่บางตำบลก็ไม่มีไฟฟ้าใช้ นับว่าไม่สะดวกด้วยประการทั้งปวง ทั้งยังไม่ถูกสุขภาพอนามัยที่ต้องทนหิวอยู่ทั้งหลาย ชั่วโง่ เพราะอาหารว่างตอนบ่าย บางทีกินกันตั้งแต่ ๑๕ น. และเป็นขนมที่ไม่ช่วยให้หนักท้อง แต่บางบ้านก็ไม่มีกิน ที่น่าสงสารก็คือพวกเด็ก ๆ ที่คอยจนหลับไป และจะต้องปลุกให้ลุกมากินข้าวทั้งที่ยังงัวเงียอยู่ และพอกินเสร็จ ทุกคนต่างเข้านอน ถ้วย ถาด หม้อ กะทะเก็บไว้ล้างตอนเช้า อันที่จริงกับข้าวของเขาอาจจะทำยากทำได้ช้าเพราะใช้พื้น ก็น่าจะตั้งต้นทำแต่วัน แต่ก็ไม่มีใครยอมทำเช่นนั้น เพราะเวลา ๒๐ น. เขายังเพิ่งไปตลาดกัน ในตลาดมีผู้คนไปขายกันจ่อแจ ต่างก็ซื้อขายกันซุกซุน ทั้งที่ตลาดบางแห่งต้องจุดเทียนหรือจุดตะเกียงกระป๋องไว้วอมน้ำมัน เพราะไม่มีไฟฟ้า เคยขอเจ้าของบ้านให้เขาพาไปตลาดเพราะอยากรู้อะไรมีชนิดใดบ้างที่เหมือนของเรา ก็ได้เห็นแต่ปลาตุ๋นกว่าอยู่ในอ่างดินเป็นสีดำๆ พอเอาได้ นอกนั้นแม้จะตะเกียงส่องดูก็ยังเห็นไม่ชัด กำหนดไม่ได้ว่าเหมือนกับปลาไทยชนิดใดหรือไม่ ถึงได้กล่าวไว้ในหนังสือกาเลหม่านไค

แต่ที่กินอาหารเย็นแต่วันกิน ไปก็มีคือที่เมืองมะละแหม่งในพม่า เขากินกันตั้งแต่ ๑๖ น. โดยเฉพาะตามหอพักหญิงชาย และเข้านอนกันแต่เวลา ๒๐ น. ถึงแม้จะอยู่ที่นั่นจะไม่ได้ยู่หอพัก แต่ก็จำต้องปฏิบัติเช่นนั้นตามเจ้าของบ้าน ด้วยเหตุนี้ในตอนดึก ๆ จึงมักจะปวดท้องด้วยความหิว เพราะช่วงเป็นเวลาที่เว้นจากอาหารยาวนานเหลือเกิน ผิดจากที่เคยปฏิบัติมา เพราะฉะนั้นไม่ว่าจะกินอาหารเย็นดึกขึ้นหรือแต่วันกินไป ย่อมทำให้ได้รับความทุกข์เดือดร้อนไม่แพ้กันสำหรับผู้ไม่เคยคุ้นกับเวลาอาหารเช่นนั้น

ที่จริงพวกคนไทยไม่ว่าในอัสสัมหรือในรัฐชานเขามักจะกินอาหารเย็นให้เสร็จราว ๑๘ น. ก่อนเข้าไต้เข้าไฟ เพื่อจะได้ไม่เปลืองน้ำมันและฟืนไฟ เพราะเขาไม่มีไฟฟ้า ต้องใช้ตะเกียง น้ำมันจุดตะเกียงไม่ใช่จะหาได้ง่าย ๆ ต้องเดินไปซื้อที่ตลาดไกล ๆ ดังนั้นถ้าไม่มีอะไรทำเขาก็เข้านอน เพราะเขารู้ว่า นอนลึกเบ๊ป๊าย ลูกดำเบ๊ป๊ายไฟ นอนลึกเสียพลูยา (คือยังไม่นอนก็อดกินหมากสูบหรี่ไม่ได้) ลูกดำคือต้นสายเสียฟืนไฟ ไฟราเสียเปล่า แต่ในอัสสัมเมื่อไม่นานมานี้คนไทยบางบ้านเอาอย่างพวกอัสสัม จึงกินอาหารเย็นล่า บางทีถึงเกือบ ๒๐ น. หรือดึกกว่านั้นก็มี ทั้ง ๆ ที่ข้าวไทยของเขาหุงสุกง่าย เวลาหุงต้องต้มน้ำให้เดือดแล้วจึงใส่ข้าว พอน้ำจวนแห้งก็ยกลงมาอ่อมไฟคือวางใกล้ ๆ เตาไฟ อังไฟให้น้ำแห้งไปเอง ระหว่างนั้นก็ทำกับข้าวอื่นไปได้ แม้เขาจะกินแกงถั่วตามแบบคนอินเดีย แต่ถั่วต้มพุทที่เรียก โท้แน่ง (= ถั่วแดง) ก็ต้มง่ายเปื่อยเร็วกว่าถั่วใด ๆ หมด และกับข้าวอื่น ๆ ก็มักเป็นผักกับปลา ซึ่งไม่จำเป็นต้องต้มนาน แต่แม่ครัว (ซึ่งคือแม่บ้าน เพราะเขาไม่มีคนใช้) ก็ยังเคี่ยวอยู่นั่นแหละ คนกินก็ช่างมีกิริยาดีและอดทน ไม่เคยได้ยินใครบ่นหรือเข้าไปเร่งแม่ครัวให้เร่งไฟให้เร็วขึ้น เพราะฉะนั้นผู้มาเป็นแขกจะไปทำอะไรได้นอกจากคอย คอยไปจนกว่าเจ้าของบ้านจะเชิญให้ไปกิน

นึกถึงเรื่องเจ้าของบ้านเชิญให้ไปกิน ก็อดนึกถึงพวกเราตอนที่ไปพักที่โรงพยาบาลของรามกฤษณะมิชชันที่ตำบลพลพุนทาพน เมืองมธุราไม่ได้ กว่าจะได้กินอาหารก็ตรากว ๒๒ น. แทบทุกคืน ขณะที่คอยท่านสวามีมักขึ้น ลาด ผู้อำนวยการส่งคนมาเชิญไปกินอาหารก็ต้องหาทางฆ่าเวลาเสียสารพัดอย่างเพื่อดับความหิว มีการเล่าเรื่องขึ้น เล่านิทาน สวดมนตร์ ฯลฯ และจนแล้วจนรอดก็ยังหาเหตุผลไม่ได้ว่า เพราะท่านผู้อำนวยการไม่อยู่หรือติดธุระการงานจึงส่งคนมาตามข้าไปหรือในครัวทำกับข้าวช้า หรือเป็นธรรมเนียมของสถานที่นั้นที่จัดให้กินอาหารเย็นล่าเช่นนั้นเอง ฉะนั้นการเป็นแขกไปอาศัยข้าวเขากิน จึงไม่ใช่เรื่องสะดวกสบายแต่อย่างใดเลย

การเว้นอาหาร

การรู้เวลาก็จำเป็นไม่น้อยเหมือนกัน ถ้าหากจะเดินทางด้วยรถไฟอินเดียเป็นหนทางไกล ๆ ขนาดพันไมล์ขึ้นไป ซึ่งถึงจะเดินทางด้วยรถด่วนที่สุดชนิดที่เรียก Mail Train ก็ยังต้องเสียเวลาถึง ๒ วัน ๓ คืน ผู้เดินทางจำเป็นต้องพึ่งอาหารรถเสบียงหรืออาหารตามสถานีรถไฟ เพราะไม่อาจเตรียมอาหารของตนมาได้เพียงพอตั้ง ๘-๙ มื้อ รถไฟสายใหญ่ที่เป็น Mail Train ดังกล่าวแล้ว จะหยุดเฉพาะสถานีที่มีถุงเมล็ดไปรษณีย์ขึ้นลง แต่ก็หยุดไม่นานนัก เฉพาะ

สถานที่ทางการกะให้คนโดยสารได้กินอาหารตามเวลากำหนด จึงจะหยุดนานถึงครึ่งชั่วโมง เวลาที่กำหนดคืออาหารเช้าราว ๗ น. อาหารกลางวันราว ๑๒ น. เวล่าน้ำชาราว ๑๖ น. ส่วนอาหารค่ำอาจเป็น ๑๙ น. หรือ ๒๐ น. ที่ต้องมีการหยุดให้กินอาหารเช่นนี้ คงต้องการให้บอยรถเสียบยงนำอาหารมาเสิร์ฟให้เป็นเวลา ๆ ไปตามแบบฝรั่งระกระมัง รถไฟอินเดียเดินถึงกันไม่ได้ ถ้ารถไม่หยุด บอยก็นำอาหารมาเสิร์ฟให้ไม่ได้ และถ้าคนสั่งอาหารกันมาก ก็ต้องรีบร้อนนำมาส่งให้ทันเวลา มิฉะนั้นแล้วอาจจะต้องรอไปจนกว่ารถไฟจะหยุดที่สถานีหน้า อาจจะนานถึง ๒ ชั่วโมงก็เป็นได้ เพราะฉะนั้นเพื่อให้ได้กินอาหารเร็วขึ้นต้องกะเวลาดู ถ้าหากเห็นใกล้เวลาอาหารและรถหยุดที่สถานีใดมีบอยรถเสียบยงผ่านมา ก็ต้องรีบสั่งไว้ล่วงหน้า เมื่อรถหยุดที่สถานีเขาจะให้กินอาหารก็จะได้อาก่อนคนอื่น ปัจจุบันนี้ (ตามที่เห็นเมื่อไปคราวที่แล้ว พ.ศ. ๒๕๒๐) กิจการรถเสียบยงพัฒนาขึ้น คือแทนที่จะใช้ถาดอะลูมิเนียมกลม ๆ ตามธรรมดา ก็เปลี่ยนเป็นถาดสี่เหลี่ยมมีฝาครอบ ทำให้ซ้อนถาดได้ครึ่งละหลายถาดตั้ง ๕ หรือ ๖ ถาดขึ้นไป การเสิร์ฟอาหารจึงเป็นไปได้รวดเร็ว

บางคนไม่อยากจะกินอาหารรถเสียบยง ก็ลงไปกินในห้องอาหารของสถานี สถานีใหญ่ ๆ มักมีห้องอาหารที่โอ่อ่าน่าเข้าไปนั่งกิน แต่กินไม่ค่อยเป็นสุขนัก เพราะกลัวจะไม่ทันเวลารถไฟ ถ้ากินในรถไฟ ถึงอย่างไรก็ยังไม่ต้องห่วง เมื่อกินเสร็จแล้ว บอยยังมาเก็บถาดไปไม่ทันก็ไม่เป็นไร สถานีหน้าเขาก็จะมาจัดการเอาไปเอง แล้วก็ถือโอกาสส่งอาหารม้ออื่นไว้ล่วงหน้าต่อไป กินหลาย ๆ ม้อเข้าก็เบื่อเต็มที แต่ถ้าไม่กินอาหารรถเสียบยง จะไปหวังซื้อหาตามข้างทางหรือตามสถานีก็เท่ากับหมายน้ำบ่อหน้า เพราะไม่แน่ว่าจะได้กิน บางทีไม่มีใครขายอาหารเลยตามตามสถานี โดยเฉพาะสถานีที่ไม่ค่อยมีคนขึ้นคนลง อย่างสถานีต่าง ๆ ในอีสาน มีคนขึ้นลงเพียงไม่กี่คน และถ้าเป็นรถไฟสายสั้น ๆ ก็จะไม่มีการเสียบยง คนโดยสารจำต้องพึ่งตนเอง ถ้าไม่ได้เตรียมอาหารไปกินตามทาง ก็เป็นอันต้องอด และก็เคยอดไปทั้งวันแต่เช้าจดยืน เป็นเพราะซื้ออาหารตามสถานีไม่ได้ด้วยว่าคนในห้องโดยสารเนืองแน่น สัมภาระก็มากมาย ทั้งสถานีก็บังเอิญไปอยู่คนละฟากกับที่นั่งเสียทุกสถานีไป ไม่อาจแหวกผู้คนขว้างของไปหาซื้ออาหารกินได้ ก็เลยต้องละความพยายาม ทำเฉย ๆ เสียก็พอจะลืมความหิวหายไปได้ แต่แล้วก็ได้มีผู้โดยสารด้วยกันมีน้ำใจยื่นกะหรีฟัพกับกล้วยหอมมาให้ บอกว่าไม่เห็นได้กินอะไรตั้งแต่รถออก ๗ น. จนจวนจะ ๑๗ น. อยู่แล้ว จะไม่รับก็เกรงจะเสียหน้าใจไม่ตรี แต่แล้วก็รู้สึกว่าการหรีฟัพชิ้นนั้นช่างอร่อยเสียเหลือเกิน

พูดที่จริงแล้วการอดอาหารกับคนอินเดียดูเหมือนจะเป็นของคุ้นเคยกัน ทั้งนี้มิได้หมายถึงการอดอาหารของคนยากจนเสียทีเดียวที่ไม่มีอะไรจะกิน แต่หมายถึงการบำเพ็ญพรตอย่างหนึ่งที่งดเว้นการบริโภคอาหาร อาจจะงดเว้นอาหารบางอย่าง เช่นการไม่กินสิ่งปรุงรสอย่างหัวหอมหรืองดเว้นไม่บริโภคอาหารทุกชนิด อาจจะงดเว้นเป็นบางเวลาหรือตลอดวัน รัฐบาลอินเดียน่าจะชอบคุณลัทธิศาสนาของเขาที่ถือเรื่องการอดอาหารที่เรียกว่า อุปวาส นั้นเป็นเรื่องสำคัญ ใครประพฤติปฏิบัติได้เสมอ ๆ ก็อาจจะช่วยชดเชยกิเลสลงไปได้ เพราะฉะนั้นไม่ต้องไปติดโปสเตอร์โฆษณาชักชวนไว้ตามถนนอย่างที่เราเห็นในเคสกับบอมเบในครั้งนั้นว่า Miss one meal a day (คือเว้นอาหารวันละมื้อ) ให้เปลืองเงินทอง คนอินเดียโดยเฉพาะพวกที่ถือศาสนายินดาเขาทำอยู่เป็นกิจวัตรแล้ว โดยธรรมชาติเขามักจะอดอาหารในวันอังคารที่เขาเรียก มงคลวาร ซึ่งชื่อก็บอกอยู่แล้วว่าเป็นวันมงคล แต่ถ้าเขานับถือเทพเจ้าองค์ใดเป็นพิเศษเขาก็อาจจะอดในวันใดวันหนึ่งอันเนื่องกับเทพองค์นั้น ๆ เช่น ผู้นับถือพระพหูสบัติหรือพระลัทธิมิกข์อดอาหารในวันพหูสบัติ ผู้นับถือพระอาทิตย์ก็อดอาหารวันอาทิตย์ บางคนอดอาหารในวันตัว แล้วแต่จะเกิดวันใด และยังมีวินาศนาอีกมากมายที่เขานิยมอดอาหารกัน

แต่การอดอาหารของเขาก็มีหลายแบบ แบบหนึ่งอดอาหารทุกชนิด ไม่กินอาหารเลยตลอดไปทั้งวัน อีกแบบหนึ่งอดอาหารทุกชนิดแต่เข้าไปจน ๒๔ น. เสร็จพิธีทางศาสนาแล้วจึงกินอาหาร แบบที่สามคืออดบางมื้อเช่นคนที่อดอาหารในวันตัว เป็นต้นว่าคนที่เกิดวันจันทร์ก็จะงดอาหารเย็นตอนเย็นวันจันทร์ เขาวานอกจากจะได้บุญแล้วยังเป็นการพักกระเพาะให้ได้หยุดทำงานเสียบ้าง แม้เพียงอาทิตย์ละมื้อก็ยังดีกว่าไม่มีการพักเสียเลยตลอด ๓๖๕ วัน ที่กล่าวนี้เป็นเรื่องเวลาของการอดอาหาร แต่ยังมีกรอดอาหารแบบทั้งวันอาหารบางอย่างเป็นบางเวลาเช่นงดเนื้อสัตว์ บางทีงดใส่เกลือในอาหาร อีกแบบหนึ่งไม่ได้อดอาหารทุกชนิด แต่จะกินอาหารที่ไม่ต้องหุงต้มเหมือนข้าวหรือจapati อาหารที่กินนั้นได้แก่นมกับขนมหรือของว่างที่เขาทำมาเรียบร้อยแล้ว ซึ่งนอกจากจะช่วยการย่อยอาหารของกระเพาะ เพราะกินแต่อาหารเบา ๆ แล้ว ยังนับว่าได้ช่วยแม่ครัวให้ได้พักในวันนั้นอีกด้วย เคยเห็นครอบครัวหนึ่งออกจะสมัยใหม่กินแต่นมกับขนมบั้งกรอบในตอนเย็นทุกวัน ไม่กินอาหารหนักอย่างอื่นเลย ทั้งนี้เขากล่าวว่าเพื่อสุขภาพของเขาเอง ไม่ได้เกี่ยวกับการบำเพ็ญพรตแต่อย่างใด แต่อย่างไรก็ตามถ้ามีกษัตริย์ประพฤติปฏิบัติได้เช่นนี้มาก ๆ คงสงวนอาหารได้มากอีกโขทีเดียว สมประสงค์ของรัฐบาลอินเดียที่ต้องการให้คนกินอาหารให้น้อย

นอกจากจะโฆษณาชักชวนให้คนลดอาหารลงไปวันละมือแล้ว รัฐบาลอินเดียก็ยังมิโปสเตอร์โฆษณาให้คนงดกินอาหารที่เป็นเมล็ดเรียก cereal food อันได้แก่ข้าวและถั่วอีกด้วย เห็นโปสเตอร์เช่นนั้นแล้วก็อดงงไม่ได้ว่า ถ้าไม่ให้คนกินข้าวกินถั่วแล้ว จะให้กินอะไร เพราะถึงจะกินจำปาที่ทำด้วยแป้ง แป้งก็ได้มาจากเมล็ดข้าว จนกระทั่งไปเห็นร้านอาหารแบบช่วยตัวเองที่ศรีมัตมุนชิกรรยารัฐมนตรีกระทรวงการอาหารในกรุงนิวเดลีซึ่งขึ้นที่บอมเบ จึงได้รู้ว่าอาหารที่เขาต้องการให้กินเป็นหลักแทนข้าวกับถั่วก็คือมันฝรั่งกับผัก ส่วนเขาจะนำมันฝรั่งมาทำอะไรกินบ้างนั้นไม่ทราบได้ เพราะคนมาอุดหนุนกันคับคั่งรอไม่ไหว เห็นจะเป็นอาหารรสดีราคาถูกโดยเฉพาะสำหรับชาวบอมเบละกระมัง

ที่จริงการกินอาหารหลักดังกล่าวแล้ว ไม่ว่าจะเป็นข้าวกับถั่วหรือมันฝรั่งกับผักอย่างไรก็ตาม ราคาไม่สู้จะแพงนัก ทั้งวันหนึ่ง ๆ ก็กินกันเพียง ๒ มือเท่านั้น แต่สิ่งที่สิ้นเปลือง บางทีจะสิ้นเปลืองกว่าอาหารหลักเหล่านั้นมากมาย ก็คือเครื่องคั้นที่ไคแก่น้ำชา คนอินเดียกินน้ำชาก่อนอย่างชินอกชินใจ ดูเหมือนจะไม่ให้กินอะไรอย่างอื่นก็ไม่ว่า ขอให้ได้กินน้ำชาก็แล้วกัน วันหนึ่ง ๆ กินกันตั้งหลาย ๆ ถ้วย ถึงแม้ในขณะนั้นน้ำชาถ้วยละ ๒ แอนนา หลาย ๆ ถ้วยก็หลายแอนนา อาจจะพอซื้อข้าวสารได้ตั้งกิโล เพราะข้าวกลีกริมละรูปเดียวเท่านั้น ทั้ง ๆ ที่ช้อนอกบัตรปันส่วน จะเป็นด้วยว่าน้ำชาได้กลายมาเป็นอาหารหลักเสียแล้วหรืออย่างไร จึงไม่เห็นมีผู้ใดพูดถึงการงดเว้น หรือจะเป็นด้วยโบชานมน้ำตาลเป็นของหาได้ในบ้านในเมือง โบชาเขาก็ผลิตได้มากมายส่งไปขายได้ทั่วโลก ส่วนข้าวถั่วผลิตในประเทศไม่เพียงพอ ต้องซื้อจากนอกประเทศ จึงต้องชักชวนให้งดเว้น

พวกคนไทยในอดีตตั้งแต่ดั้งเดิมก็หาใช่คนกินนมกินน้ำชาไม่ (ชาวไทใหญ่ในรัฐชานกินแต่น้ำชาแบบจีน แต่แปลกกว่าใคร ๆ ก็คือต้องเคาะเกลือไปในถ้วยถ้วยพอให้มีรสกร่อย ๆ) โดยเฉพาะพวกที่อยู่ตามชนบท เครื่องดื่มของเขาคือน้ำผลไม้ ดังเช่นที่เขาทำน้ำมะแกง (คือน้ำมะขาม) เลี้ยงชีพเจ้า และของหวานก็คือน้ำอ้อย (น้ำตาลที่ทำจากน้ำอ้อย) แต่คงจะไม่นานมานี้เองที่คนไทยเหล่านั้นไปได้ยินสยกินน้ำชาจากคนอินเดีย เมื่อไปครั้งที่แล้วจึงมีอยู่หลายบ้านที่รับแขกด้วยน้ำชาไม่ว่าเวลาใด นับเป็นความสิ้นเปลือง เปลืองทั้งแรงงานของพวกผู้หญิงที่จะต้องตักไฟเผาไฟ (เพราะเขาใช้เตาฟืน) เพื่อต้มน้ำร้อนชงน้ำชาเลี้ยงแขก แล้วก็ยังเปลืองเงิน ทองเพราะสิ่งเหล่านั้นคือโบชา นม น้ำตาล ไม่มีในบ้านต้องซื้อหามา (บางบ้านถึงจะเลี้ยงวัว แต่เขาก็จะไม่รีดนมมากิน

เกรงว่าลูกมันจะออก จะเป็นการทำบาปไป) เมื่อต้องใช้เงินไปในเรื่องน้ำชาวันละหลาย ๆ ถ้วย เสียแล้ว อาหารหลักที่จะต้องกินประจำวันจึงลดความสำคัญลงเป็นข้าวกับแกงถั่วกับผักต้มผักตำ เป็นประจำ ส่วนเนื้อ (แพะ) หรือปลานาน ๆ จะได้กินสักที อย่างดีก็ได้อินอาทิตย์ละครั้งในวันตลาดนัด เพราะวันตลาดนัดจึงจะมีขายอุดมสมบูรณ์ แต่ถ้าวราคาแพงมากโดยเฉพาะปลาในปัจจุบัน ก็จำต้องงดเว้นเนื้อสัตว์ กลายเป็นพวกกินถั่วกินผักอย่างชนชั้นด้อยไป

อาหารผัก

พวกเราที่เหมือนกันเมื่อมาพักในหอพักหญิงมหาวิทยาลัยอินทนูแห่งพาราณสี ก็จำต้องกลายเป็นชนชั้นด้อยไม่กินเนื้อสัตว์ไป เพราะในหอหญิงไม่อนุญาตให้ผู้ใดกินเนื้อสัตว์ แต่ถ้าต้องการจะกิน จะไปกินอาหารที่บ้านพักนักศึกษานานาชาติ เขาก็ไม่ห้าม ทั้งนเฉพาะเราซึ่งเป็นนักศึกษาต่างชาติ และเราก็ได้ไปลองดูเพียงครั้งเดียว เห็นว่าไม่สะดวก เพราะการที่จะต้องออกจากหอพักไปกินอาหารนอกสถานที่วันละ ๔ ครั้ง เป็นเรื่องน่าเบื่อหน่าย ทั้งเป็นภาระที่จะต้องรักษาเวลา เราจึงกลับมากินอาหารผักในหอพักต่อไป จะลองดูว่าจะสู้ไปได้นานเท่าใด

อาหารอินเดียที่เรียกอาหารผักนั้นมิได้มีแต่ผัก แต่ก็มีข้าวมีแป้ง มีนม มีนมเปรี้ยวที่เรียก ดยี้ และที่ยื่นพื้นเห็นจะเป็น อาลู ซึ่งคือมันฝรั่ง ข้าวไม่ใช่อาหารหลักสำหรับชาวอินเดียทุกคน มีแต่พวกอินเดียใต้ที่กินข้าวเป็นพื้น ส่วนคนทางเหนือนิยมกินอาหารจำพวกแป้ง ยังนับว่าโชคดีที่หอพักจัดหาข้าวไว้ให้ด้วย แม้ว่า จะเหินสาบไปบ้างก็ยิ่งดีกว่าไม่มีข้าวกิน แม้ครั้นบอกว่าจะถือข้าวมาจากเมืองไทย ไม่รู้ว่ไปเก็บไว้ที่ไหนถึงมีกลิ่นไม่ชวนกินอย่างนั้น แต่เขาหุงข้าวไม่เซ็ดน้ำ หุงแล้วก็นิ่มนวลพอกินได้ เพราะถึงอย่างไรในขณะนั้นข้าวเป็นอรรยที่สุด ในเมื่อโรติบแบบ จปาตี ยังเป็นของใหม่สำหรับเรา ยิ่งกับข้าวที่เรียก ตะระการี ยังไม่ต้องพูดถึงเลย อาหารที่ทางครัวหาให้ มีข้าวกับจปาตากับ ตะระการี ที่เป็นผักผัดกับมันฝรั่ง เรียก สับยี้ (เขียน สฟุซี้ ก็มี ที่จริง สฟุซี้ แปลว่าผัก คงเหมือนภาษาไทยใหญ่ คำผัก (= ผัก) ของเขาหมายถึงกับข้าว ผักเนื้อ คือเนื้อสัตว์ที่ใช้ทำกับข้าว ผักเขว (= ผักเขียว) คือผักจริง ๆ และ น้ำผัก (= น้ำผัด) คือ น้ำแกง) แล้วก็มี ดาล (เขียน ทาล) คือแกงถั่วกะโถรา (= จอก) หนึ่ง กับ ดยี้ (= นมเปรี้ยว) อีกกะโถรา หนึ่ง แต่ถ้าผู้ใดต้องการอาหารเพิ่มก็อาจจะเติมได้ อาหารมื้อสายกับมื้อเย็นมีรายการอาหารอย่างเดียวกัน จะต่างกันก็ตรงตะระการีที่อาจเปลี่ยนผักเป็นอย่างอื่น แต่กลิ่นรสไม่ต่างกันนัก ส่วนอาหารว่างหรือทiffin นั้นมีเพียง

อย่างเดียว มักเป็นของทอด ๆ ซึ่งออกจะถูกใจกว่าอาหารมื้ออื่น แต่เมื่อไปพบรายการซั๊กกัน บ่อย ๆ เข้าอาทิตย์ละ ๓-๔ ครั้ง ก็ซั๊กเบื่อ พาลจะโกรธคนส่งอาหาร ไปต่อว่าแม่ครัวที่เขาเรียกกันว่า มหาราชินี (แปลว่ามหาราชินี ส่วนพ่อครัวเรียกมหาราช เขาว่าต้องเรียกคำสูง ๆ เป็นการยกย่องเอาใจไว้ การกินอยู่จะได้ไม่ลำบาก) สำคัญว่ามหาราชินีมีหน้าที่ส่งอาหารด้วย มหาราชินีปฏิเสธว่า ไม่ใช่ตน ตนไม่ได้มีหน้าที่ส่งอาหาร คนส่งคือเลขานุการของเมส ตอนนั้นเลยต้องไปเรียนรู้เรื่องการจกกิจธุระของหอพัก เพราะจะต้องอยู่กับเขาไปอีกนาน

ได้ความว่า หอพักแบบที่เรียก hostel อย่างหอพักหญิงที่เราพักอยู่นั้น เขาให้นักศึกษา จกธุระและดูแลการอยู่การกินกันเอง ผู้ควบคุมหอพักที่เรียก Lady Warden หรือที่คนทั้งหอพักเรียกกันว่า ไตยี่ (เขียน ไตยี่ คำนี้เขาว่าเป็นภาษามหาราชบุรี เช่นเดียวกับคำเรียกสาวใช้ว่า ไค และ ไค เรียกนักศึกษาว่า คีดี (= คุณพี่) เพราะว่าท่านเป็นชำนัน) ควบคุมเพียงให้นักศึกษากลับเข้าหอพักตามเวลาเท่านั้น และเวลาจะออกไปข้างนอกหอพักในวันหยุดต้องขออนุญาต ต้องไปเขียนแจ้งความจำนงค์ก่อน ๑๐ น. ๑๐ น. แล้วจึงไปตอบว่า yes หรือ no ถ้าเขียน no ละก็ไปไม่ได้ ตามกฎถ้าจะไปข้างนอกแม้จะไปซื้อข้าวของที่ในเมืองไปก็คนก็ไม่ได้ แต่ถ้าไปดูภาพยนตร์แล้วต้องไปกันอย่างน้อย ๓ คน และต่อมามีการประชุมนักศึกษาทั้งหมดแก้ไขกฎก็ปรากฏว่าคราวนี้แทนที่จะมีจำนวนเพียง ๓ คน กลับกลายเป็น ๕ คน และต้องมีอาจารย์หรือนักศึกษาชั้นปริญญาเอกไปด้วยจึงจะได้รับอนุญาต ถ้าใครทำผิดกฎเขาก็ไม่มีวิธีลงโทษใด ๆ นอกจากปรับ พวกนักศึกษาคงไม่ค่อยมีเงินใช้ฟุ่มเฟือย จึงเกรงการถูกปรับนัก หรือจะเกรงมีชื่อขึ้นบัญชีไม่ทราบได้

แต่ความเป็นไปภายในหอพัก ไตยี่ดูเหมือนจะไม่ยอมเกี่ยวข้องกับอะไร แม้ว่าใครจะตะโกนเรียกกันโหวกเหวกข้ามตึกไปอีกตึกหนึ่ง หรือจะส่งเสียงกรีดๆ เอาสะกิดขึ้นมาเล่นตามเฉลียง หรือนำจักรยานขึ้นมาขี่ถึงชั้นบนก็ไม่เคยถูกดู ปลดปล่อยให้เป็นหน้าที่ของคณะกรรมการหอพักที่นักศึกษาเลือกขึ้นมาบริหารงานตักเตือนกันไป งานที่หนักหนาที่สุดของคณะกรรมการเห็นจะเป็นการบริหารครัวและจัดอาหารเลี้ยงนักศึกษาประจำวัน จึงต้องแบ่งครัวอาหารเป็น ๔ ครัว ซึ่งเรียกตามฝรั่งว่า เมส (mess) เขามีเมสเอ บี ซี ดี แต่ละเมสมีเลขานุการดูแล เป็นคนส่งอาหาร จดบัญชีจำนวนอาหารแห้งที่เบิกไปใช้จากหอพักแต่ละวัน แล้วรวมไว้เมื่อถึงเดือนก็เฉลี่ยกันออก เลขานุการแต่ละคนทำหน้าที่เพียง ๑๕ วัน ทุก ๑๕ วันจะต้องมีการเลือกเลขานุการของ

เมสต่าง ๆ ที่หนึ่ง เพราะฉะนั้นใครจะเรียกร้องร้องเรียน คำหนักนิจินสิ่งใดเกี่ยวกับเรื่องอาหารของ
หอพักต้องมุ่งไปที่เลขานุการ ให้เลขานุการรับผิดชอบ

เมื่อครั้งที่เรามาถึงหอพัก หอพักยังไม่เปิด นักศึกษาเพิ่งทยอยกันมาไม่มากนัก ทาง
หอพักจึงเปิดเมสเอ เพียงเมสเดียว เราจำเป็นต้องเป็นพวกที่ร่วมอยู่ในเมสเอ เป็นที่รู้กันว่าเมสเอ
เป็นเมสที่มีอาหารแบบอินเดียทางเหนือ ส่วนเมสดีเป็นเมสที่มีอาหารแบบอินเดียใต้ เลขานุการของ
เมสใดก็เลือกจากผู้ที่ร่วมอยู่ในเมสนั้น เราไม่ใช่คนอินเดียไม่มีถิ่น เพราะฉะนั้นเราจะร่วมอยู่ใน
เมสใดก็ได้ ตอนแรกถูกรวมเข้าเป็นพวกทางเหนือ แต่อยู่ต่อมาเรามีเพื่อนเป็นชาวอินเดียใต้ จึง
ได้ไปลองร่วมเมสดีกับเขาๆ ก็ปรากฏว่าอาหารของอินเดียใต้มีรสชาติถูกใจ ทิฟฟิก็แปลกและ
อร่อยกว่าอาหารอินเดียทางเหนือ อาหารของเมสเองไม่ค่อยได้เรื่อง เมื่อเฉลี่ยเงินแต่ละเดือนจึง
ไม่สู้จะแพงนัก เดือนหนึ่ง ๆ ราว ๓๐ รูปีเท่านั้น (ราว ๑๒๐ บาท ในขณะนั้น) แต่บางเดือนก็
เพิ่มอีกรูปีสองรูปี เพราะมีนักศึกษามาขอร่วมเมสและขอกินฟรี พวกร่วมเมสก็เฉลี่ยกันออกให้ก็
นับว่าดีได้ช่วยเพื่อนให้มีอาหารกินโดยเสียเงินช่วยเพียงนิด ๆ หน่อย ๆ แต่นอกจากค่ากินแล้วนัก
ศึกษาในหอพักยังต้องเสียค่าอยู่ให้แก่มหาวิทยาลัย เดือนหนึ่งราว ๗-๘ รูปี หอพักนำเงินนี้
ไปจ้างสาวใช้มากวาดห้องให้ ล้างถ้วยให้ เติมน้ำในสุราสีให้ (น้ำค้างคืนเขาไม่กินกัน ถือว่า ยุทะ
(=ไม่บริสุทธิ์) เช่นเดียวกับอาหารที่มีคนแตะต้องมาก่อนแล้ว) และยังมีคนยามกับคนใช้ผู้ชายที่
ทำงานหนัก ๆ ชนิดที่ผู้หญิงทำไม่ไหว นอกจากนั้นก็วิ่งซื้อของให้พวกนักศึกษาหญิง มาต่าย
(เขียน มาตาชี หมายถึงคุณแม่) ที่มีตำแหน่ง matron ดูแลคนใช้เหล่านี้ ตลอดจนอาหารแห้ง
ที่ทางหอพักส่งมาไว้ที่ละมาก ๆ ให้ใช้ได้ทุกเมส ทำให้ราคาอาหารถูกลง

อาหารที่มีประจำในเวลาอาหารมื้อสายกับมื้อเย็นนั้น นอกจากข้าวกับจปาดีแล้ว ข้าพ-
เจ้าก็ดูเหมือนจะไม่ค่อยได้แตะต้องอาหารอื่น ทั้งตาลแกงถั่ว คัสนัมเปรี้ยวกับสับยี่ที่มีผัดแปลก ๆ
เคยลองกินตาล ก็ปรากฏว่ามีแต่กลิ่นเครื่องเทศ แล้วยังจะมีกลิ่น ฮังคี่ (หิงคุ) คือมหาหิงคุเสีย
อีก เพราะหิงคุแลเห็นอะไรดำ ๆ ลอยอยู่ ตักออกเสียก่อน มิฉะนั้นถ้าเคี้ยวมหาหิงคุเข้าไป คงจะ
กระอักกระอ่วนพิลึก แต่ตาลที่พวกคนไททำ โดยเฉพาะที่บ้านชาวไทพ่าเก้ เขาไม่ได้ใส่เครื่องเทศ
กันเลย เขาใช้หอมเจียวในน้ำมันแล้วต้มถั่วลงไปน้ำมันนั้น พอสุกก็นอร่อยเต็ม ๆ มัน ๆ ทั้ง
เมื่อเขามิงานเลี้ยง เขาใช้ปลาต้มลงไปในแกงถั่ว ก็ยังมีรสชาติชวนกินยิ่งขึ้น

อาหารอินเดียเห็นจะขาดสิ่งทั้งสามนี้ไม่ได้คือ ฮัลดี (เขียน หลุที) = ขมิ้น มะขาลา
(เขียน มสาลา) = เครื่องเทศ ซึ่งรวมมหาหิงคุด้วย กับ มिरจิ (เขียน มिरจี) = พริก ตาลหรือ

แกงฉั่วใส่ขี้ดักกับมะขาลาแต่ไม่ใส่พริก ส่วน ตะระการี หรือ สับยี่ นั้นเป็นอาหารที่มีลักษณะเหมือนผักผัด แต่ที่จริงน่าจะเป็นแกงแห้งมากกว่า เพราะเขาต้องใส่ครบเครื่องทั้ง ๓ ชนิดดังกล่าวข้างต้น เรื่องขมิ้นใส่อาหารน่าแปลกที่คนไทยก็นิยมใส่ ไม่ใช่แต่คนไทยในอัสสัมที่อาจจะได้อิทธิพลจากชาวอินเดีย คนไทยในรัฐชานก็ใช้ทั่วกันเช่นเดียวกับพม่า มอญ ชาวไทใหญ่บอกว่าขมิ้นทำให้ผิวสวย เขาจึงทิ้งไม่ได้ ชาวมอญใส่ขมิ้นแม้ในปลาร้าที่ต้มไว้หยอดอาหารอย่างน้ำปลา เขวากันลาว ก็น่าจะจริง แต่อาหารผัดที่ไม่เห็นมีสิ่งใดจะเหม็นคาว แต่ชาวอินเดียก็ยังใช้ขมิ้นจนคนกินมือเหลืองไปหมด เสื้อผ้าก็มีสีเหลืองเป็นจุดต่างดวง เพราะบางคนบางทีก็เช็ดมือกับเสื้อผ้าต่างผ้าเช็ดมือโดยหวังว่าจะซักออก แต่ปรากฏว่าซักไม่ออกก็มี

สับยี่หรือผักผัดหรือผัดแห้งนั้น ถ้าหากใช้ผักที่พอจะกินเป็นเช่นกะหล่ำปลี กะหล่ำดอก พักเขียวพักทองก็ยังพอรู้สึกว่าได้ ทั้งยังมีมันฝรั่งที่เรียก อาดู แทรกมาด้วย ก็ทำให้รู้สึกอยากกิน เพราะมันฝรั่งในเมืองไทยสมัยนั้น (พ.ศ. ๒๔๙๒) ออกจะหายากและมีราคาแพง แม้ครัวต้องใช้มันเทศแทน เมื่อได้มากินมันฝรั่งที่นั่นเข้าก็ชอบใจ แต่ว่าเพียงไม่กี่วัน พอได้พบว่ามันอาดูทั้งสายบ้ายืนก็แทบจะไม่อยากมองอาดูเอาทีเดียว อย่าว่าแต่จะกินเลย กะหล่ำปลีก็เช่นเดียวกันที่มายุในรายการอาหารอาทิตย์ละนับครั้งไม่ถ้วน ก็ทำให้เบื่อไม่อยากแม้แต่จะไ้กลืน แต่คนอินเดียข้างรู้จักกินผักน้อยอย่างเหลือเกิน ทั้งยังไม่รู้จักการปรุงแต่งผัก ผักแต่ละอย่างนั้นนำไปต้มไปเคี่ยวจนและ อย่างกะหล่ำปลีกะหล่ำดอกเมื่อต้มสุกจนและนั้น นอกจากจะไม่มีรสแล้วก็ยังม่กลืนไม่ชวนกินอีกด้วย เช่นเดียวกับผักโขมที่เขาเรียก ซ้ำัก (เขียน สาก หรือ สากู ที่จริงคำนี้หมายความว่าผักชนิดที่กินได้) แม้ครัวก็นำไปเคี่ยวจนเปื่อยยุไม่ออกว่าเป็นผักอะไร ทั้งสีทั้งกลิ่นไม่ผิดกับยาต้ม เคยถามพวกนักศึกษาที่ไปเรียนวิชาเกษตรศาสตร์ว่าไม่ได้เรียนมาหรอกหรือว่าผักนั้นควรกินสด ๆ ถ้าไปต้มนานอย่างนี้ส่วนดี ๆ จะสูญสลายหมด เขาว่าเรียน และตัวเขาก็รู้ แต่เขาเคยกินมาอย่างนั้น ไม่ทราบจะไปเปลี่ยนเขาได้อย่างไร ยังมีผักบางชนิดได้แก่กระเจียบมอญที่เขาเรียก บินดี (เขียน ภินฺจี่) นั้น ยิ่งเคี่ยวนานยิ่งเลิอก ๆ มากขึ้น จนถึงกลืนไม่เข้าคายไม่ออก โดยเฉพาะคนไม่เคยกินมาก่อน แต่เคยไปกินตามบ้านเช่นที่บ้านอาจารย์สอนภาษาฮินดีเขาหันบาง ๆ แล้วทอดในน้ำมันจนแห้ง ก็หายเลิอกกลับกินอร่อยดีเสียอีก แต่มีผัก (หรือผลไม้) ชนิดหนึ่งเรียก ปูรวัว (เขียน ปูรวู) ไม่มีในประเทศไทย เป็นผลไม้ไม่มีน้ำ รูปร่างคล้ายลูกตำลึงแต่ทรงกลางป่องกว่า เปลือกแข็งอย่างกับผลไม้เปลือกแข็ง แต่ข้างในกลับมีเนื้อนุ่มแห้ง ๆ

มีเม็ดเล็ก ๆ ฝังอยู่ในเนื้อ แต่ยายแม่ครัวก็ยังอุตส่าห์ไปทำเสียจนมีน้ำมันองแล้วก็ไม่มีอะไร นอกจาก เปลือกแข็ง ๆ ของลูกบัว

กินแปลกแตกต่างกัน

ที่ว่าคนอินเดียรู้จักกินผักเป็นนัยอย่างเหลือเกินนั้น เห็นจะไม่ผิด ถ้าจะเทียบกับคนถิ่นอื่น ทั้งยังทำกินเองก็ไม่เป็นอีกด้วย วันหนึ่งพวกเราได้เข้าไปในสวนพฤกษชาติของมหาวิทยาลัย และได้ได้เห็นหน่อไม้แทงหน่ออยู่ในกอไผ่ จึงได้จัดการขอ มาลี (เขาหมายถึงคนทำสวน) มาหน่อหนึ่ง มาลีชาวอินเดียคงไม่รู้ว่า เป็นของกินได้ จึงบุกเข้าไปตัดมาให้โดยดี และเชื่อว่าคนอินเดียอื่น ๆ ก็คงไม่รู้ แม่แม่ครัวเองก็ยังไม่รู้ เห็นเราถือมาก็กเข้ามาขอ ดูแล้วถามเราว่าจะนำมาทำอะไร เราก็อธิบายให้เขาฟัง แก่ร้องลั่นว่า อะไกรัน ลักกะพี (เขียน ลูกกะพี พ ของเขาต้องม้วนปลายลั่นลึกเข้าไปเกือบจกกลางเพดาน) นี่นะหรือกินได้ ลักกะพีของแกหมายถึงพืชมารยาได้แต่หัวเราะเยาะแก่ที่ไม่รู้จักกินของอร่อย ๆ แต่ของที่เรารู้ว่าอร่อยนักอร่อยหนาเราก็กินอย่างที่บ้านเราไม่ได้ เพราะไม่มีเนื้อสัตว์ เราก็กินแต่ผักกระเทียม (ไปค้นพบภายหลังว่าเขามีกระเทียมขายด้วย เรียก ลอซุน (เขียน ลอสุน) ยังไม่ทราบว่าเขาทำอะไรกิน เพราะอาหารของเขาใส่แต่หอมที่เขาเรียก เปียช หรือ ปยาช (เขียน ปียาช)) ผัก ๆ ต้ม ๆ ไปตามมีตามเกิดเท่าที่จะอาศัยไฟในครัวกับอาศัยสาวใช้ช่วยจัดการให้ได้

นอกจากนี้เขายังไม่รู้จักรากผักต่าง ๆ นั้นกินดิบ ๆ ได้ วิศวกรชาวอินเดียคนหนึ่งมาทำงานเขื่อนที่ชยันท ได้เล่าให้ฟังอย่างตื่นเต้นอัศจรรย์ใจว่า คนไทยกินผักทั้งดิบ ๆ อย่างนั้นก็ได้ เขาเคยเห็นคนงานไปเด็ดมะเขือมาจากต้นแล้วก็นำไปกินกับข้าวทั้งดิบ ๆ อย่างนั้น ฟังแล้วก็อดหัวเราะไม่ได้ว่า เขายังมีความรู้เรื่องกินน้อยเสียจริง ๆ เพราะฉะนั้นเมื่อเกิดทุกข์ภัยจึงมีคนอดตายนับเป็นร้อย ๆ ชาวพม่ามอญเขาบอกว่าไม่มีใบไม้ชนิดใดที่เขาจะกินไม่ได้ มีก็แต่ใบโพธิ์ใบไทรเท่านั้นที่เขาไม่กิน ไม่ใช่ว่ากินไม่ได้ แต่เขาถือว่าเป็นใบไม้ศักดิ์สิทธิ์ เขาจึงไม่กิน

หนึ่งยังมีความแปลกอีกอย่างหนึ่งก็คือ สิ่งที่เรากินเป็นผัก เขากินเป็นผลไม้ ส่วนที่เรากินเป็นผลไม้ เขากินเป็นผัก สิ่งที่เรากินเป็นผักนำมาใช้ทำกับข้าวได้แก่เตงร้าน (เขาไม่มีเตงกว่าลูกเล็ก ๆ อย่างของเรา เท่าที่เห็นเหมือนเตงกวานั้นน่าจะไม่ใช่ เพราะเปลือกเขียวจัดและเนื้อในเป็นสีแดงคล้ายลูกตำลึง รสก็เปรี้ยว แต่ดูเหมือนจะเรียก กักกะพี (เขียน กักกะพี)

เช่นเดียวกัน) เขากลับเอามากินเล่นอย่างผลไม้ เวลาไปเที่ยวปิกนิกกันเขามักจะนำไปด้วย ว่ากินแก้กระหายน้ำ คงเหมือนอย่างเรากินมันแกว ก่อนกินเขาตัดหัวจากตรงหัวออก แล้วใช้จุกนั้นดูเอาอย่างออกเสียก่อน เพื่อจะได้ไม่มีรสขม แต่บางทีก็ขมเองในเนื้อ ขมอย่างมะระที่เคี้ยว ถึงจะดูยางออกอย่างไรก็ไม่เป็นผล แดงร้านของเขาไม่ใช่ผลไม้เปรี้ยว แต่เขาก็นิยมจิ้มพริกกะเกลือ แต่ไม่ใช่พริกกะเกลืออย่างของเรา เขาใช้เกลือกับพริกไทยเท่านั้น แดงกวาก็อย่างหนึ่งเรียกว่า กักกะพี เช่นเดียวกัน ตูลักษณะภายนอกไม่น่าเรียกกักกะพีเหมือนแดงร้านหรือแดงกวาอื่น ๆ ทั้งนี้เพราะผิวข้างนอกมองผาด ๆ คล้ายมะระ คือผิวขรุขระเป็นร่องและสีเขียวอ่อนอย่างเดียวกัน ลูกเล็กกว่ามะเขือยาว แต่ความยาวมากกว่า บางลูกยาวเท่าแขน บางลูกก็บึงอ ๆ ตูลำยุมักมีขายในฤดูร้อน ถ้าฤดูอากาศร้อน แดงชนิดนี้จะหิมไปทั้งตัว ต้องแช่น้ำไว้จึงจะกรอบ ถึงนั้นจึงเห็นคนนำมาแช่น้ำแข็งขายตามถนนว่าแก้กระหายน้ำดีนัก ได้ยินว่าทางการเกษตรของเราได้นำมาปลูกเพื่อตองอย่างซีแซกไฉ่ หรืออย่างทีกินกับแซนวิช ว่าปลูกได้ผลดีในฤดูร้อน แต่มาเรียกว่า ตาการี และบางคนคงเห็นออกเสียงยากเลยเรียกเสียว่า แดงเกษตร

สิ่งที่เขานำมากินเล่นอย่างผลไม้ก็อย่างหนึ่งคือ มะเตอร์ (เขียน มฏร ฐ เขาต้องม้วนปลายเส้นเวลาออกเสียงเช่นเดียวกับ ฐ ฌ และ พ) มะเตอร์หมายความว่าเมล็ดถั่วสด ๆ แต่เท่าที่เห็นเป็นเมล็ดถั่วลันเตา เขาเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า sweet peas (ดอกสวยเป็นช่อน่ารักมีสีต่างๆ ทั้งม่วง ชมพู แดง ขาว อยู่ในช่อเดียวกัน สาว ๆ ชอบเด็ดมาประดับมวย) เห็นแล้วอดสนใจไม่ได้ว่า เขาเอาผักไปทั้งที่ไหนหมด แทนที่เขาจะเอามาทั้งผักมาทำกับข้าวอย่างเรา เขากลับแกะเอาแต่เมล็ดข้างในใส่กระจากมาขาย ให้คนซื้อไปกินเล่นเหมือนกินถั่วลิสงหรือถั่วมัน ๆ แต่ถึงอยากซื้อผักที่มีเมล็ดด้วย ก็ไม่ทราบจะไปซื้อที่ไหน ไม่เห็นมีใครนำมาขาย แม้จะอยู่ตั้ง ๓ ปีและไป ๆ มา ๆ อีกหลายครั้ง ก็ไม่เคยเห็นถั่วลันเตามีขาย มีก็แต่เมล็ดมะเตอร์เท่านั้น เห็นเขาซื้อกันลองซื้อมากินดูบ้าง เมล็ดอ่อน ๆ ก็กินหวานดี ไม่ผิดกับผักบัวเมล็ดอ่อน ๆ ตักว่าเสียอีกที่ไม่ต้องแกะก็ชิม ๆ ออก แต่เมล็ดแก่ออกจะเหม็นเขียว เหมาะจะนำไปทำกับข้าวมากกว่า

ส่วนที่เรากินเป็นผลไม้ แต่เขากินเป็นผัก ก็ได้แก่ กัตตะฮัล (เขียน กฏหฬ) คือขนุน แทนที่จะปล่อยให้สุก กลับนำลูกอ่อน ๆ มาทำกับข้าวเสียนี้ เคยเห็นชาวอินเดียได้นำเนื้อขนุนอ่อนมาเคล้าเกลือตากแห้งแล้วนำไปทอด กินอร่อยดีไม่ผิดกับกินขนมปังกรอบ ทำอย่างนั้นยังจะค่อยเข้าเรื่องกว่านำมาทำเป็นกับข้าว และยังใส่ห้มาชะมให้มีรสเปรี้ยวเสียอีก ผักทองผัดกับมัน

ฝรั่งใส่รสเปรี้ยวอย่างหนักจริงอยู่ถึงแม้กับข้าวไทยก็มีที่ใส่รสเปรี้ยวอย่างนั้นเช่นแกงส้ม แกง
 ต้มยำ แต่ก็ไม่มีชนิดใดที่จะมีรสชาติอย่างแรงขนุนอ่อนนั้นเลย แม้แต่จะกินแต่อาลูที่ผัดไปด้วยกัน
 ก็ยังคิดว่าเป็นกับข้าวที่ไม่เข้าเรื่องเข้าราวที่สุด ที่จริงของกินของคนอินเดียทางเหนือไม่น่าจะมีรส
 เปรี้ยวเท่านี้ แม้ว่าบางอย่างจะใช้คื่นฉะเปรี้ยวหรือใส่มะเขือเทศ แต่รสก็ไม่สู้เปรี้ยวนัก คนชอบ
 เปรี้ยวต้องหามาเคี้ยวกินต่างหาก เรื่องอาหารรสเปรี้ยวคนไทยในอัสสัมก็ไม่นิยมกิน เห็น
 มีแต่ ปาโลม คือปลาต้มเท่านั้นที่ออกจะเปรี้ยวกว่าอย่างอื่น แต่ก็ไม่เปรี้ยวมากเท่าปลาต้มของเรา
 ยิ่งนำไปผัด รสเปรี้ยวก็ยิ่งอ่อนลง (เขาไม่กินดิบ ๆ อย่างของเรา)

มาถึงฤดูหนาว มะเขือเทศงามมาก ลูกใหญ่สีแดงจัด มีแต่เนื้อไม่ค่อยมีเม็ด ข้าพเจ้าก็
 ต้องเปลี่ยนคติเกี่ยวกับการกินตามเขาไปบ้าง คือมะเขือเทศแทนที่จะนำไปทำเป็นกับข้าวกินต่างผัก
 ก็กลับมากินเป็นผลไม้ เพราะปรากฏว่ามะเขือเทศของเขารสชาติดี กินแล้วชื่นใจดีกว่าลูกพลัม
 เสียอีก (อินเดียมีแหล่งภูเขา จึงมีผลไม้เมืองหนาวแทบทุกชนิด) ส่วนพวกเขานำมะเขือเทศ
 ที่เขาเรียกตามฝรั่งว่า โดมาเตอร์ (เขียน โดมาฏ) มากินเป็น อจาร (เขียน อจาร)
 ที่เราเรียก อาจาด เขาเห็นเป็นแฉ่ง ๆ พร้อมด้วยปลายหอมฝรั่ง แล้วโรยเกลือ ใครชอบเปรี้ยว
 ก็บีบมะนาวเอาเอง นับว่าอจารนี้ช่วยแก้เลี่ยนได้อย่างหนึ่ง

ยังมีพืชผลบางอย่างที่เรากับเขาใช้ต่างกันไป อย่างหนึ่งได้แก่ ยีรา (เขียน ชีรา) ซึ่ง
 คือยี่ห่วย เราใช้เป็นเครื่องเทศเช่นเดียวกับเขา แต่นอกจากใช้เป็นเครื่องเทศแล้ว เขายังนำไป
 ใช้ทำยาอีกด้วย เป็นยารักษาท้อง ทำเป็นเม็ด ๆ จึงเรียก ยีรา กา โคล (=เม็ดหรือลูกยี่ห่วย) ที่
 ข้าพเจ้าได้รู้เรื่องย่ายี่ห่วยเม็ดนี้ ก็เพราะวันหนึ่งข้าพเจ้าเกิดป่วยมีอาการท้องเสียและอาเจียน เพื่อน
 ข้างห้องรู้เข้ารีบเอายานมาให้กิน ข้าพเจ้าไม่ทราบว่ายานจะหายเป็นปกติเองหรือเพราะฤทธิ์ของ
 ยาน แต่ที่ทราบอย่างชัดแจ้งแก่ใจก็น้ำใจไมตรีของเพื่อนร่วมหอพัก พร้อมกันนั้นก็คิดใจรสชาติ
 ของยี่รา กา โคล ที่มีรสเปรี้ยว ๆ เค็ม ๆ กินไม่ผิดกับกิมจ้อ (แปลกกว่าหน้อยก็ตรงที่มีกลิ่นและ
 รสของยี่ห่วยด้วย) จนต้องสั่งซื้ออย่างขวดใหญ่มาขวดหนึ่ง เตรียมไว้สำหรับเวลาเดินทางด้วย
 รถไฟขนาดทางไกล ๒ วัน ๓ คืน เพราะช่วยแก้เบื่อและแก้ปากกว้างได้ดียิ่ง

ส่วน อะดะรัก (เขียน อทรก) หรือขิงนั้น ถึงแม้จะต่างคนต่างใช้ใส่ในอาหาร แต่
 เขานิยมใส่ในอาหารกันอย่างเป็นล่ำเป็นสัน กินแล้วทั้งเผ็ดทั้งร้อนไม่ว่าของคาวของหวาน เพื่อน
 อินเดียชาวใต้เคยนำขนมของเขามาให้อย่างหนึ่ง เรียกชื่อว่า ปายซ่า (เขียน ปายส์ ซึ่งคือ

คำ ปายาส ที่ออกเสียงตามแบบภาษาทมิฬนั่นเอง) หน้าตาและรสชาติคล้ายข้าวเหนียวแดงของเรา แต่ว่าใส่ขิงเสียเผ็ด จนน่าจะเรียกว่าขิงกวนเสียมากกว่า

พืชบางอย่างนอกจากเขาจะใช้เป็นเครื่องเทศและสมุนไพรแล้ว ก็ยังถือว่าศักดิ์สิทธิ์ อีกด้วย ได้แก่ต้น ตูลซี่ (เขียน ตูลสี) เขามักปลูกใส่กระถางสวยงามตั้งไว้โดดเด่นเข้าไปดูใกล้ๆ จึงได้รู้ว่า ตูลซี่ของเขานี้ก็คือกะเพรานั้นเอง ที่เขาใช้เป็นยานั้น ได้ถามเขาว่า ทำอย่างไรกิน เขาตอบว่า เคี้ยวมาใส่ปากเคี้ยว ๆ กินเป็นยาแก้ไข้ แต่ที่เขาปลูกไว้ตามบ้านคงไม่ใช่เพราะเอาไว้ ทำยาเสมอไป แต่คงถือเป็นสิริมงคล เพราะตูลซี่เป็นต้นไม้ศักดิ์สิทธิ์ ที่ถือว่าศักดิ์สิทธิ์คงเป็น เพราะพระภุชณะทรงเจริญวัยมาในพญานาฬหรือป่ากะเพรา (คำ วณฺหา หมายถึงกะเพรา เช่นเดียวกับ ตูลสี) ที่ในเมืองมธุรา เวลาเขาบูชาพระภุชณะหรือแม่เทพเจ้าองค์อื่นจึงต้องมี ตูลซี่ด้วย เคยได้เห็นบูชา คือผู้ทำการบูชาพระผู้เป็นเจ้า ปฏิบัติต่อเทวรูปทุกองค์เหมือนมีชีวิต กลางคืนราว ๒๑ น. เขาจะตีระฆัง เป็นที่รู้กันว่าเทพเจ้าจะเข้าบรรทม เขาก็ปิดม่านปิดโบลด์ ครั้นถึงเวลาเช้าราว ๖ น. ก็จะตีระฆังปลุกบรรทม ต่อจากนั้นก็นำน้ำนมมาตรงเทวรูปทุกองค์ ๆ เสร็จแล้วก็จะเซ็ดจนแห้ง แล้วนำไปตูลซี่มาโรยตรงพระบาท ได้กลิ่นใบตูลซี่หรือใบกะเพรา อย่างนั้นแล้ว ใจคนก็ถึงแกงเนื้อที่บ้านเราไม่ได้ ถ้าเพื่อนฮินดูของเราเราเชื่อว่าเรานำใบตูลซี่ที่เขา เคารพนับถือมาใส่แกง ทั้งแกงนั้นยังใส่เนื้อวัว ที่เขาถือว่าวัวคือแม่ถึงกับเรียก โคมตา เช่นนั้นแล้ว เขาจะเคืองแค้นเราสักเพียงไหนหนอ

นีม เป็นพืชสำคัญอีกอย่างหนึ่งของชาวอินเดีย เพราะเขาใช้ก้านของนีมมาสีฟัน แต่ก่อนได้ยินว่าคนอินเดียใช้ข่อยสีฟัน ก็สำคัญว่านีมคือข่อย จนกระทั่งไปได้เห็นเขานำมาขายในตลาด มียอต่ออันพร้อมทั้งเมล็ดติดอยู่ด้วย ดูแล้วก็รู้ได้ว่า นีม นีแทจริงก็คือเสเดานั้นเอง ถ้าเขาเห็นเรานำยอเสเดามาฉีกนาร้อนหรือบางคนก็กินสด ๆ เขาก็คงแปลกใจที่เสเดากลายมาเป็น ผักแกล้มกินเป็นกับข้าวไป ในเมื่อเขาใช้ก้านสีฟันและต้มกินเป็นยาแก้ไข้ รสขมไม่ฝืดคาวคาวิน ตัวก้านที่ใช้สีฟันก็มีรสขมจัด ยังมีเนื้ออีกชนิดหนึ่งไม่ขม เขาเรียกกันว่านิมหวาน ได้เห็นที่อาคารของ Divine Life Society ตำบลฤๅษีเกศ เมืองหริทวาร เชิงเขาหิมาลัย ปลูกไว้เป็นไม้พุ่มเตี้ย ๆ คงเป็นไม้คนละประเภทกับนีม ใบนิมหวานนี้มีคุณสมบัติแปลกก็คือมีกลิ่นเหมือนพริก ในยามที่เรอยากได้พริกแต่หาพริกไม่ได้ ใบนิมหวานก็ใช้แทนได้ แม้จะไม่ได้รสเผ็ดอย่างพริก แต่ได้กลิ่นเหมือนพริกก็ยังนับว่าดีมากแล้ว พอแทนกันได้

นอกจากพืชผักต่าง ๆ ที่เขาใช้ต่างกับของเราหลายลักษณะด้วยกันดังกล่าวแล้ว ก็ยังมี
 พริกอีกอย่างหนึ่ง ที่กล่าวว่ามีใช้ว่าเขาไม่มีพริกหรือใช้พริกต่างกับของเรา แต่ความต่างกันอยู่ที่
 ความเผ็ด รู้สึกว่าจะหาพริกที่ใด ๆ เผ็ดเท่าพริกอินเดียเห็นจะหาได้ยาก เคยได้รับของฝากเป็นพริก
 บานอัสสัม เป็นพริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่ ผิวย่น ๆ ขรุขระ ยังไม่ทันจะได้ลองก็รู้ได้ว่าคงเผ็ดถึงใจ เพราะ
 เพียงแตะจับ ก็ร้อนมือผ่า ๆ เสียแล้ว คิดว่าพริกเหล่านี้จะรู้ใจคนอื่นทีเดียว เขาต้องการแต่ของ
 ที่มีคุณภาพสูงเท่านั้น ถ้าเป็นพริกก็ต้องเผ็ด ถ้าเป็นเกลือกก็ต้องเค็ม ถ้าเป็นผลไม้ก็ต้องเปรี้ยว
 เคยเล่าให้เขาฟังว่า บ้านเรามีมะม่วงชนิดที่ไม่เปรี้ยวทั้งที่ยังดิบ เขาร้องลั่นว่า 'จะดีอะไรเล่า นั้น
 นะมันเสียพันธุ์หมดแล้ว ผลไม้ควรเปรี้ยวจึงได้ไม่เปรี้ยว' เพราะฉะนั้นจะไปบอกเขาว่า เรามี
 มะกรูดหวาน มะขามหวาน เราถือเป็นของแปลกมีค่า เขาก็คงไม่เข้าใจจนแล้วจนรอดว่า เป็นของ
 ที่มีค่าไปได้อย่างไร พริกที่มีในอินเดีย เท่าที่เห็นจึงมีแต่พริกชี้ฟ้า ไม่มีพริกหยวก ส่วนพริกขี
 หนูนั้นจะว่าไม่มีก็พูดไม่ได้ เพราะบางแห่งก็มี แต่ว่าเขาไม่เอามากิน จะเป็นเพราะเขาไม่รู้ว่
 กินได้และเผ็ดไม่แพ้พริกชี้ฟ้าที่เขากินอยู่ทุกวันหรืออย่างไรไม่ทราบแน่

ที่อัสสัมพริกขีหนูนั่นเอง คนไทที่นั่นบางทีจึงเรียก มะพิดขีโน้ก คือพริกขีหนูนั่น
 เพราะเขาวานมาถ่าเอาไว้ จึงได้เกิดเป็นต้นขึ้น เขามีทั้งพริกขีหนูขาว เม็ดขาวนวล กับพริก
 ขีหนูเขียว เม็ดเขียวจัดจนเป็นมัน เห็นแล้วอดเค็ดไม่ได้ และเมื่อเขารู้ว่าคนบางกอกชอบพริกขีหน
 ุนเขาก็เค็ดมาให้มากมาย ข้าพเจ้าหอบกลับบ้านราวสัก ๒ กิโลกรัม แต่พวกเขาเองกลับไม่มีใคร
 เค็ดไปกิน ทั้งนี้เพราะเขาไม่กินกับข้าวเผ็ดกัน กับข้าวของเขาแม้จะใส่ขมิ้น มองดูคล้ายกับข้าว
 อินเดีย แต่กลิ่นรสผิดกันไกล กับข้าวไทไม่ใส่ทั้งพริกทั้งเครื่องเทศ เมื่อเขามากินกับข้าวบางกอก
 อย่างที่เราว่าเผ็ดธรรมดา ๆ เขากลับมีอาการทรมานหาญหน้าตาไหล เพราะเขาว่าเผ็ดจนเหลือ
 ทน แม้พริกไทยเขาก็ไม่นิยมกิน ถ้าไม่ใช้ต้มทั้งเม็ดให้แม่ลูกอ่อนขณะอยู่ไฟกินแล้ว ก็ไม่เห็นนำ
 มาใส่กับข้าวกิน แต่พริกไทยของอินเดียก็เผ็ดจริง ๆ ด้วย คงเป็นเพราะเขาไม่ได้เอาเยื่อข้างนอก
 ออก คงเยื่อไว้มีสีคำ ๆ ดูไม่ผิดกับเม็ดนั้น เขาจึงเรียก กาดีมีริจ คือพริกคำ (เขียน กาดีมีริจ)

ที่พาราณสี ก็มีพริกขีหนูด้วย แต่ไม่ได้มีในครัวหรือในท้องตลาด กลับไปมีในสวน
 พฤษภชาติของมหาวิทยาลัย การไปชมสวนพฤษภชาติของเรานับว่าไม่เสียหลาย เพราะนอกจาก
 จะได้หน่อไม้ดังกล่าวแล้วก็ยังได้ตะไคร้กับพริกขีหนูอีกด้วย ตะไคร้เราไปขอรจาก มาลี (=คนทำ
 สวน) ส่วนพริกขีหนูนั้น เราไปเค็ดเอาเอง เห็นต้นพริกขีหนูมีเม็ดสะพรั่ง เราก็ตีใจมือไม้สั้น

แต่ขณะที่กำลังเก็บเพลิน เกิดมีโปรเฟสเซอร์คนหนึ่งเดินผ่านมา ทำทางที่ส่งกิจการคนทำสวน แสดงว่ามีหน้าที่เกี่ยวกับสวนนี้ เราเห็นแล้วตกใจยืนชะงักอยู่ นึกว่าอย่างไรเสียคงได้ถูกเอ็ดทะเลาะ หรือไม่ก็ถูกคาดโทษไว้เพราะจับได้คาหนังคาเขาเช่นนั้น แต่ผิดคาด โปรเฟสเซอร์นั้นกลับถามเราว่า 'พริกอย่างนี้จะกินได้หรือ' เราค่อยโล่งใจ อธิบายคุณสมบัติของพริกขี้หนูเสียดยาว โปรเฟสเซอร์นั้นจึงกล่าวว่า ดีละ ถ้าอย่างนั้นจะส่งมาลิให้พรวนกินไว้เสมอ จะได้มีเมื่อกมาก ๆ พอให้เรา มาเก็บเอาไปกิน ได้ยินแล้วไม่ทราบว่าจะขอบคุณอย่างไรจึงจะสมกับความมีน้ำใจดี และเราก็คได้ อาศัยพริกขี้หนูในสวนพฤกษชาตินช่วยชุบชูชีวิตตลอดเวลาที่อยู่ที่นั่น

เกลืออินเดียก็เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่มีอะไรบางอย่างต่างกับของเรา กล่าวคือจะหาเกลือที่ไหน เกล็มเท่าหรือเกล็มกว่าเกลืออินเดียก็ค้นหาได้ยากเช่นเดียวกัน เกลือของเขาจึงมีราคาถูกกว่าเกลือไทย เพราะเกลือไทยมีความชื้นสูงกว่าและกึ่งเกล็มน้อยกว่า แต่เกลือที่กินอยู่ทุกวันนี้นั้นไม่ใช่เกลือทะเล จะเรียกเกลือหินหรือสินเธาว์ก็ไม่ทราบได้ เขาเอามาขายเป็นก้อนโต ๆ โตขนาดคนเคี้ยวกินไม่ไหว เวลามีคนซื้อก็ตอยขายมากน้อยเท่าที่ต้องการ คนซื้อต้องนำมาบดเอาเอง ถ้าหากต้องการใช้เกลือป่น แต่ก็เป็นเกลือป่นสีมัว ๆ ไม่ขาวผ่องเหมือนเกลือสะอาด เกลือเหล่านั้นเวลาอยู่เป็นก้อนโต ๆ มองดูคล้ายสารส้ม เพราะมีความใสคล้ายกันแต่ไม่ขาวเท่า แต่จะขาวหรือไม่ขาว เขาไม่ถือเป็นเรื่องสำคัญ ความสำคัญอยู่ที่ความเกล็มเท่านั้น และเกลืออินเดียก็รักษาความเกล็มของตัวไว้ ได้สมดังที่ว่า จงรักษาความดีให้เหมือนเกลือรักษาความเค็ม และถึงแม้กับข้าวของเราจะเค็มอยู่แล้ว เขาก็ยังมีเกลือไว้ให้เติมคู่กับพริก

อาหารอินเดียก็ได้อาศัยเกลืออย่างเดียวกันและที่ช่วยให้อาหารมีรสเค็ม ทั้งนี้เพราะเขาไม่มีน้ำปลาน้ำซาวช่วยปรุงรสแทนได้ ดังนั้นจึงได้มีนิทานเรื่องรักเหมือนเกลือ เรื่องเล่าว่า พระราชาพิโรธพระธิดาองค์สุดท้าย ที่ว่ารักบิดาเหมือนรักเกลือ ทว่าพระธิดาถูกพระองค์ว่าไว้คุณค่า เป็นของถูก ๆ อย่างเกลือ จนสุดท้ายไปเสวยอาหารไม่มีเกลือ ไม่มีรสเค็มเลย จึงได้รู้คุณค่าเกลือว่ามีค่ายิ่งกว่าเพชรกว่าทอง แต่คนไทยที่ติดน้ำปลาอดคิดไม่ได้ว่า เกลืออินเดียข้างไร้รสชาติไม่ช่วยชูรสอาหารเลย ครั้นมาภายหลังได้เดินทางผ่านเมืองกัลกัตตาได้ไปที่เมืองจีน (China Town) และไปเห็นว่าฝั่งชุนซาย เขียนที่กระป๋องว่า เวียตชิน คิดว่าเป็นยี่ห้อ แท้จริงเป็นคำภาษาจีนกลางว่า เวีจิง (wei⁴ ching¹) หมายถึงยอครส และฝั่งชุนซายเวียตชินนี้เองก็ได้มาช่วยชูรสเกลืออินเดีย นับแต่นั้นมา ทำให้เกลือที่เราว่าไร้รสชาติ กลับมีรสไม่แพ้หน้าปลา ต่างกันก็แต่ไม่มีกลิ่นเท่านั้น

เวลาจะทำน้ำปลาหมึก เราก็เอาเกลือละลายน้ำบิบมะนาวใส่พริกขี้หนู แล้วก็เติมผงชูรสลงไป ก็พอแทนน้ำปลาได้ แม้จะต้มผักทำแกงจืด ผงชูรสก็ยังช่วยให้หน้าผักมีรสขุ่นพอช่วยแก้ปัญหาเรื่องกินไปได้บ้าง

ที่พูดถึงเรื่องบดเกลือแทนที่จะตำเกลือ ก็นับเป็นเรื่องแปลกสำหรับเราอีกอย่างหนึ่ง ทั้งนี้เพราะคนอื่นเคยเขาไม่ได้ใช้ครกตำ แต่เขาใช้บด เขามีหินอย่างหินบดยา เรียกว่า ซิล (เขียน สีล) มองดูไม่เห็นน่าจะแหลกหรือละเอียดง่าย ๆ แต่แม่ครัวเขาสนิท บดเพียงอดีตใจเดียวก็ใช้ได้ เวลาบดหน้าพริกก็ต้องใช้น้ำช่วยด้วยจึงจะละเอียดเร็วขึ้น แต่ก็เชื่อว่าเขาจะไม่ครกครกเขาก็มีแต่เขาไม่ได้ใช้ ไม่ทราบว่าเขาใช้ในโอกาสไหน เราไปค้นได้ในครัว และน่าแปลกก็คือครกของเขาแทนที่จะทำด้วยไม้หรือหินหรือดิน (ชาวไทพม่าในอีสานสมัยบางบ้านนำไม้ทั้งท่อนมาซุดเป็นหลุมทำเป็นครกกี้) แต่กลับทำด้วยทองเหลือง (เขาว่าทำด้วยเหล็กก็มี ใช้สำหรับตำของหนัก ๆ) มีรูปร่างคล้ายแจกันใส่ดอกไม้แต่กันใหญ่ ปากบาน พอเราลองตำดู เสียงก็ดังสนั่นไม่ผิดกับเคาะระฆัง ผู้คนวิ่งมาดูเกือบทั่วทั้งหอพัก เพราะไม่รู้ว่าจะเกิดอะไรขึ้น ในที่สุดเราเห็นเป็นการเอิกเกริกนัก เลยต้องเลิกตำ ต้องส่งลงไปให้ทางครัวเขาช่วยบดให้ต่อไป

การตัดการหั่นก็เป็นเรื่องแปลกสำหรับเราอีก กล่าวคือแทนที่เขาจะจรมีตลงบนวัตถุที่ต้องการตัดหรือหั่น กลับใช้วัตถุชิ้นเล็กกับมีด เหมือนคังหยางมีตลงคมขึ้น แล้วกดวัตถุกับคมมีดนั้น แต่เพื่อให้ทำได้โดยสะดวก เขาก็ติดมีดไว้กับฐานที่เป็นไม้ มีดเป็นรูปโค้งก็มี ดูละเอียดเยียว ถ้าสิ่งที่ต้องการหั่นเป็นเนื้อหรือปลาเขาต้องใช้มือทั้งสองข้างขึ้นเนื้อหรือปลาให้ตึงแล้วดูไปมากับคมมีด มีดก็จะตัดขาดออกเป็นท่อน ๆ แต่ของเล็ก ๆ จะหั่นหรือซอยด้วยมีดชนิดนี้ไม่ได้ แม้ปอกก็ไม่ได้ ต้องใช้มีดอื่นปอก และในการปอกไม่ว่าปอกสิ่งใด เขาปอกหันเข้าหาตัวเช่นเดียวกับพวกฝรั่ง ในการหั่นก็ทำเช่นเดียวกัน เขาว่าเพื่อไม่ให้มีดไปโดนใครเข้า ถ้าหากจะโดนก็ให้มาโดนตัวเอง สิ่งที่ทางครัวต้องปอกกันเป็นประจำคือ อาลูหรือมันฝรั่ง แต่ถ้าหัวเล็กเกินไปปอกไม่ได้ ก็ต้องต้มไปทั้งเปลือก ให้คนกินปลิ้นเปลือกเอาเอง

คงได้กล่าวแล้วว่า กับข้าวอินเดียมักขาดสิ่งทั้ง ๓ นี้ไม่ได้ คือ ขมิ้น พริก กับเครื่องเทศ เมื่อพวกเราสงสัยกันว่าทำไมคนอื่นเคยจึงได้มีเสียงดี ดูเหมือนว่าถ้าใครร้องเพลงเป็นก็จะร้องเพลงได้เพราะแทบทั้งนั้น และก็ได้มีผู้แกล้งตอบให้เห็นขึ้นว่า ถ้าจะเป็นมะซาลาหรือเครื่องเทศนี้เองละกรรมันที่ทำให้พวกเขาเสียงเพราะ จะจริงหรือไม่จริงอย่างไรก็ตาม มะซาลาก็มีความสำคัญ

แก่คนอินเดีย เพราะเป็นทั้งเครื่องเทศทั้งยาสมุนไพร ที่สำคัญและเรารู้จักชื่อคุ้นหู ก็ได้แก่ ฮิงค์ (= หิงคุ) คือมหาหิงคุ กับ ยีรา (= ชีรา) คือยี่ห่วย นอกจากนั้นยังมี ลว้ง (= ลวงคุ) คือ กานพลู และ ลายจี (เขียน ลาอิจี) คือลูกกระวาน กับ อบเชยที่เรียก ดาลจีนี้ (เขียน ทาลจีนี้) ความแปลกเรื่องเครื่องเทศก็คือ นอกจากเขาจะใช้เป็นเครื่องแกงซึ่งไม่ว่ากับข้าวชนิดใดก็ใช้อย่างเดียวกันหมดแล้ว เขายังนำมาเคี้ยวกินเล่นอย่างเคี้ยวหมากได้อีกด้วย ทั้งนี้เพราะบางคนไม่ชอบกินหมาก แต่เขาต้องการกินอะไรหอม ๆ กันไม่ให้มีกลิ่นปาก แต่บางคนก็ชอบมากินเล่นเพลิน ๆ บางบ้านมีหลายอย่างทั้งยี่ห่วยชนิดที่เรียกยี่ห่วยหวานกับลูกกระวานและอบเชย บางบ้านก็มีแต่ยี่ห่วยหวาน เขานำมาเสิร์ฟแขกตอนกินอาหารเสร็จแล้ว หรือบางทีก็เคี้ยวกันไปคุยกันไป กินตอนแรก ๆ ก็ออกรู้สึกแปลก ที่อยู่ ๆ ก็เอาเครื่องเทศมาเคี้ยวกินเล่น แต่กินไป ๆ ก็รู้สึกว่ามันเลวนัก มีรสหวาน ๆ เผ็ด ๆ กินนาน ๆ เกิดคอแห้ง น้ำชาฝรั่งที่เขานำมาเลี้ยงจึงค่อยมีรสชาติขึ้น แต่ถึงอย่างไรยังไม่ติดน้ำชาถึงกับชาดไม่ได้เหมือนพวกเขา

เมื่อก่อนมาอินเดีย ได้กลิ่นอาหารอินเดียเวลาเดินผ่านร้านขายผ้าแถบพาหุรัต รู้สึกว่าออกจะมีกลิ่นฉุนจัดเหลือเกิน จนบางทีน่าจะเกินอร่อย ข้าพเจ้าคิดว่าสิ่งที่ทำให้อาหารของเขามีกลิ่นฉุนนั้นคงเป็นเพราะเครื่องเทศมากกว่าอย่างอื่น แต่ว่ากับชาวไทยก็มีตั้งหลายอย่างที่ใส่เครื่องเทศ เช่น แกงเผ็ด แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น เราก็ค้นกับกลิ่นเครื่องเทศเหล่านั้นอยู่ แต่ก็ไม่เห็นจะรู้สึกว่า มีกลิ่นฉุนเท่า เพราะฉะนั้นน่าจะเป็สิ่งอื่นเสียมากกว่า ครั้นมาถึงอินเดีย จึงได้รู้ว่าตัวการที่ทำให้อาหารมีกลิ่นฉุนจัดจนไม่เป็นที่สบอารมณ์คนไทย (โดยเฉพาะข้าพเจ้า) นั้นหาใช่เครื่องเทศไม่ แต่เป็นไขมันซึ่งคือน้ำมันเนยนั้นต่างหาก ยิ่งตอนเจียวหอมใหญ่ในชีรอน ๆ ยิ่งแล้วใหญ่ ยิ่งเคาะระหัดที่สีลงมีราคาแพง ในหอพักหรือแม้ตามร้านอาหารเขาจึงไม่ค่อยได้ใช้ นอกจากจำเป็นอันได้แก่ทาบน จปาตีรอน ๆ เพื่อให้นุ่ม ซึ่งเราหลีกเลี่ยงเสียได้ จนเป็นที่รู้กันว่าจปาตีของเรา มหาราชินต้องทำชนิด ซาดา (เขียน สาทา หมายถึงเกลี้ยง ๆ ธรรมดา ๆ) ให้ คือเป็นจปาตีเปล่า ๆ ไม่ทาสี พวกเพื่อนในหอพักที่สนิทกันพากันถามด้วยความแปลกใจว่า เหตุใดเราจึงไม่ให้เขาทาสีบนจปาตี เรา ก็ได้แต่ตอบว่า ไม่ค่อยชอบกลิ่น เขาฟังแล้วทำทาง ๆ ว่าคนที่ไม่ชอบกลิ่นสีมีด้วยหรือ เพราะสีหรือน้ำมันเนยเขาถือเป็นของเลิศจส เวลาเขาเลี้ยงแขก เจ้าของบ้านบางบ้านยังเอาสีมาหยอดข้าวให้ ให้มีกลิ่นหอม ทั้งยังถือเป็นของสำคัญ เวลาทำพิธีพราหมณ์ยังต้องใช้สีหยอดในไฟเป็นการบูชา ฉะนั้นเรื่องกลิ่นและรสจึงเป็นเรื่องพุทฺธยาก ใครชินกลิ่นใครสโคกลิ่นนั้นรสนั่นก็เป็นที่ถูกใจ

เราไม่ชอบกลิ่นหอมเขียวในน้ำมันเนยของเขาเพียงใด เขาก็คงไม่ชอบกลิ่นกระเทียมเขียวในน้ำมันหมูของเราเพียงนั้น เราหวังว่าถ้าอยู่กับเขาไปนาน ๆ เราคงชินกลิ่นนี้เข้าสักวัน แต่จนแล้วจนรอดก็ยังไม่ถึงวันนั้นสักที

ส่วนอาหารอื่นที่เขาไม่ได้ใช้สินนั้น เขาก็คงใช้ วนัสปติ อย่างที่คนทั่ว ๆ ไปใช้ วนัสปติ^๕ ไม่ทราบจะเรียกว่าเป็นน้ำมันพืชหรือเนยเทียม เพราะวนัสปติที่เขาใช้กันมีลักษณะแข็งตัวเป็นก้อนสีเหลืองอย่างเนยเทียม ไม่ได้มีลักษณะเป็นน้ำมัน คงจะเป็นเพราะวนัสปติทำจากพืชซึ่งคงมีตัวเป็นต้น กลิ่นรสจึงพอรับได้ ไม่ถึงกับต้องกลืนใจกิน แต่เรามากันคว่ำภายหลังพบว่า ที่มีขายในท้องตลาดยังมีน้ำมันอีกอย่างหนึ่งเป็นน้ำมันมะพร้าวที่ปราศจากกลิ่นและสี เปิดกระป๋องมาจะเห็นแข็งตัวขาวเหมือนเทียนไข เวลาทอดหรือผัดจะมีกลิ่นหอม ไม่ผิดกับขนมที่ทำด้วยน้ำตาลมะพร้าว นับว่ากลิ่นเป็นที่ถูกใจพวกเราผู้คุ้นกับมะพร้าวเป็นอย่างดี ทั้งยังใช้ประโยชน์ในฤดูหนาวได้อีกด้วย คือใช้ทาตัวก่อนอาบน้ำ^๖ ทานอง oil bath ของเขา ช่วยไม่ให้ผิวแตกคันัก ทั้งเมื่ออาบน้ำแล้วยังไม่มีกลิ่นติดตัวเหมือนน้ำมันอย่างอื่น

น้ำมันที่เขานิยมทาตัวกันอย่างหนึ่งก็คือ ชรัชชู (พจนานุกรมว่าเขียน สรโส) เขาว่าช่วยทำให้แข็งแรงดี โดยเฉพาะพวกที่ฟันไขหรือแตกเล็ก ๆ ที่ใช้ทาตัวกันผิวแตกในฤดูหนาวก็มีน้ำมันชรัชชู เขาว่าคือน้ำมันมัสตาร์ด คนที่ทอดของขายหรือคนที่มีเงินน้อยมักใช้น้ำมันชนิดนี้^๗ เพราะมีราคาถูกกว่าอย่างอื่น แต่กว่าจะใช้ทอดของได้ก็ต้องทิ้งให้น้ำมันเดือดจนกลิ่นระเหยไปหมดเสียก่อน กับข้าวอินเดียที่สุกช้าคงเป็นเพราะเรื่องนี้ด้วยประการหนึ่ง แม้ครัวพ่อครัวจึงต้องใจเย็นถ้ารีบร้อนทำไปทั้งที่น้ำมันยังไม่สุก ของกินก็เสียรส เพราะจะอมน้ำมันและมีกลิ่นขึ้น ๆ ผิด ๆ ของน้ำมันมัสตาร์ด^๘ น้อยด้วย คนไทยในอดีตมักใช้น้ำมันชนิดนี้กันโดยมาก เขาว่าเป็นน้ำมันเมล็ดผักกาด เขาเรียกเพียง น้ำมัน^๙ (ในภาษาพม่า) ก็รู้ว่าเป็นน้ำมันทำกับข้าว และมักหมายถึงน้ำมันมัสตาร์ด หรือน้ำมันเมล็ดผักกาด^{๑๐} แทนนั้น ผักกาดที่เขาใช้เมล็ดมาหีบทำน้ำมันนั้นไม่ใช่ทั้งผักกาดขาวหรือผักกาดกวาดทั้ง แต่เป็นผักกาดไทยใบคาย ๆ เขาใช้ทำผักกาดทอง พวกไทเมอในรัฐชานเหนือไชยอ^{๑๑}ที่มีเมล็ดติดอยู่ ตากแห้งชงกินต่างน้ำชาเรียกน้ำยอ บางทีก็ชงกินต่างน้ำชูปหรือ น้ำแกงเวลากินข้าวหรือหลังกินข้าวแล้ว (คนไม่กิน กินแล้วก็เหมือนกินน้ำต้มเปล่า ๆ ไม่เห็นมีกลิ่นมีรสอะไร)

เรื่องของน้ำมันทำกับข้าวจึงนับเป็นเรื่องสำคัญอย่างหนึ่งที่จะทำให้นักกินและรสของอาหารเป็นที่ถูกใจหรือไม่ถูกใจ และข้าพเจ้าก็คิดว่าถึงอย่างไร ๆ ข้าพเจ้าคงไม่มีวันชินกลิ่นนี้จน

ถึงกับชอบได้ แต่แล้วเมื่อก่อนกลับบ้าน เพื่อนที่เป็นชาวเสาวราชบุรีก็ได้ชวนให้ไปเที่ยวบ้านเขา ซึ่งอยู่ที่ชมนคร เมืองหลวงของแคว้นเสาวราชบุรี (อยู่สุดเขตแดนตะวันตกของอินเดีย) บิดาของเขาเคยได้รับแต่งตั้งเป็นควาน เทียบเท่ากับนายกรัฐมนตรีแห่งเสาวราชบุรี ทั้งที่เป็นชนวรรณะศูทร ในตระกูลสูง คือช่างตัดเสื้อ พินเพเดิมคงจะมั่งคั่ง บ้านช่องความเป็นอยู่จึงเหนือกว่าคนอื่นๆ เจ้าของบ้านต้อนรับขับสู้อย่างเต็มอกเต็มใจ เพราะเป็นแขกเดินทางมาไกล และได้เลี้ยงดูอย่างดีด้วย อาหารวันละ ๔ มื้อ อยู่เป็นเวลา ๓ วัน ก่อนกลับก็ได้ขอบคุณเจ้าของบ้านพร้อมทั้งชมรสอาหารที่เขาจัดทำอย่างประณีต เช่นโรตีกัที่ทำอย่างทอดชนิดที่เรียกว่าปური และก็มีได้ทำเป็นแผ่นใหญ่ ๆ อย่างที่ทำกันทั่วไป เขากตพิมพ์ทำเป็นรูปต่าง ๆ อย่างขนมปังตูกตา ทำให้รู้สึกว่ารสชาติอร่อยกว่าที่เคยกินมาตลอดเวลา ๓ ปี และถึงจะไป ๆ มา ๆ อินเดียอีกหลายครั้ง ได้รับเชิญไปกินตามบ้านอีกหลายบ้านก็ไม่เห็นบ้านใดทำเช่นนั้น เพื่อนข้าพเจ้าผู้มีรับคำชมและคำขอบคุณ พลางถามว่า ที่รู้สึกว่ารสนุ่มนวลใหม่ว่าเป็นเพราะน้ำมันที่ทอดด้วย และกินแล้วรู้ใหม่ว่าทอดด้วยน้ำมันอะไร ข้าพเจ้าก็ตอบทวนอยู่ครู่หนึ่งแล้วตอบว่า คงจะวนสปีติละครมั่ง เขารับปฏิเสธแล้วกล่าวว่า รู้ไว้เถาะว่า เราไม่ได้ใช้วนสปีติหรอก เราใช้พืชต่างหาก ข้าพเจ้าก็แย้งว่า พืชทำไมไม่มีกลิ่นอย่างในหอพักเล่า เพื่อนข้าพเจ้าเลยต้องอธิบายยืดยาวว่า พืชที่ใช้ทอดนี้ทำเองในบ้านของตน เป็นพืชที่ทำใหม่ ๆ ไม่ได้เก็บไว้นาน ๆ อย่างที่ขายตามท้องตลาด ทั้งยังทำจากนมที่รีดมาสด ๆ จากวัวในคอก เมื่อทิ้งให้เป็นคัสชีหรือนมเปรี้ยว (บางบ้านใช้ มลย (เขียน มลาอี) ซึ่งคือฝานนมหรือนมที่ขึ้นเป็นฝ้าหรือครีม นั่นเอง ช้อนเก็บไว้หลาย ๆ วัน) แล้วก็นั่นให้เป็น มักคิน (เขียน มกฺขน) คือเนยสด และจากเนยสดก็เคี่ยวเป็นเนยใสหรือน้ำมันเนย มิน่าเล่าข้าพเจ้าจึงไม่ได้กลิ่นอันไม่ชอบใจของพืชนี้ และถ้าเป็นเช่นนั้นข้าพเจ้าก็ไม่รังเกียจพืช จะถือว่าชินกลิ่นพืชเข้าไปแล้วก็ได้กรรมัง แต่จะชอบให้เท่ากับน้ำมันที่ไม่มีกลิ่นอื่น ๆ นั้นเห็นจะยังทำไม่ได้

พ้นจาก พืช ก็มาถึง คัสชี นมเปรี้ยว ที่หอพักให้คัสชีกินทุกวัน วันละมื้อสองมื้อ และคนอินเดียที่มีเงินช็อกกันก็ดูเหมือนจะถือเป็นความจำเป็นที่จะต้องกินคัสชี เพราะเขาว่าเป็นสิ่งดีมีประโยชน์ช่วยรักษาท้อง และให้คุณค่าอย่างยิ่งทางอาหาร เพราะกว่าจะทำให้เป็นคัสชีก่อนหนึ่งนั้นต้องใช้นมไม่ใช่น้อย แต่เจ้ากรรม ถึงเขาจะอธิบายคุณภาพของคัสชีว่าดีพิเศษสักเพียงไร ข้าพเจ้าก็ชอบไม่ลง ที่ไม่ชอบมากก็คือกลิ่นบูด ๆ และรสเปรี้ยว ๆ ของคัสชี คงจะเป็นเพราะไม่ชอบนมเป็นทุนอยู่แล้ว อะไรที่ทำมาจากนมก็พาลไม่ชอบไปหมด ดังที่ไม่ชอบพืชที่กล่าวข้างต้น เวลาได้รับเชิญ

ไปกินอาหารตามบ้าน เจ้าของบ้านได้พยายามปรุงแต่งสีให้แปลกรส บางบ้านเคาะเกลือลงไปพอเค็ม บางบ้านเติมน้ำตาล ที่บ้าน ดร. ฉัตรเทวราช ลูกสาวเคยนำมาบั่นเป็นไอศกรีม ใส่สีต่าง ๆ ดูสวยงาม แต่กลิ่นบูดกับรสเปรี้ยวก็ยังอยู่

อยู่มาวันหนึ่งอาจารย์สอนภาษาอังกฤษไปรับประทานอาหารเช้าที่บ้าน และสิ่งที่ทำให้โดยเฉพา ก็คือของกินอย่างหนึ่ง มองดูไม่ผิดกับแจลงนั้มน้ำกะทิ แต่ว่าที่แลเห็นเป็นน้ำสีขาวขุ่นเหมือนกะทินั้น แท้จริงหาใช่กะทิไม่เป็นคตินันเอง พอรู้ว่าเป้นคตินมเปรี้ยวข้าพเจ้าก็เตรียมตัวจะปฏิเสธ แต่เมื่อเจ้าของบ้านยืนยันว่าทำอาหารสิ่งนี้ไว้ตั้งมากมาย (ประมาณสักโหลเห็นจะได้) ก็เพื่อต้องการให้ข้าพเจ้าลอง ข้าพเจ้าก็เลยต้องแข็งใจลองไปอันหนึ่งแล้วรีบกินอย่างอื่นตามไปกินการพิทพิพ่วน แต่ว่าเพียงอันเดียวขนาดแจลงนั้มน้ำกะทิก็อิ่มไปครึ่งท้องแล้ว ทั้งน้เพราะแบ่งที่ล่อยมาในคตินันคูนเหมือนจะทอดเสียก่อน พอแช่ลงไปนคียกขึ้นอีกคูนนั้นมเปรี้ยวเข้าไว้ เพียงเห็นก็ไม่อยากคูนเสียแล้ว เลยไม่อยากรู้ว่าเขาทำอย่างไร ชื่อก็ยังไม่อยากถาม (เพิ่งมาถามกันในกรุงเทพฯ นี้เอง และได้ทราบว่าเขาเรียกว่า คีฮะวะพะ) เจ้าของบ้านบ่นียกยวที่เห็นข้าพเจ้าลองไปเพียงอันเดียว อาจารย์ข้าพเจ้าคิดว่าข้าพเจ้าจะชอบคีฮะวะพะเหมือนเพื่อนของท่านที่กิน ได้ครึ่งละตัง ๑๐ อัน ข้าพเจ้าเลยว่าเป็นไร เอาไปฝากเพื่อนในหอพักก็ได้ หน้าท่านก็เลยค่อยชุ่มชื้นขึ้นรีบไปจัดการหาขนมมาใส่ให้ และข้าพเจ้าก็พลอยได้รับความขอบคุณจากเพื่อนในหอพักไปด้วยที่ช่วยให้เขาได้กินอาหารอันเริ่ตร่อยที่ดูเหมือนทางเมสในหอพักจะไม่เคยทำให้กินเลย

จนกระทั่งมาถึงฤดูร้อน ข้าพเจ้าไปแลเห็นคนปั่นคียกับน้ำแข็งกันก็อยากลอง ไม่เช่นนั้นแล้วเขาไม่มีวันยอมให้ใส่น้ำแข็งในเครื่องคีม แม้เราจะบอกว่าเราต้องการกินชาเย็น ให้เอาน้ำแข็งใสในน้ำชา (ฝรั่ง) เขาก็ไม่ทำ ให้ บอกว่าไม่มีธรรมเนียม และคียที่ปั่นในน้ำแข็งที่เขาเรียก ลิตซ์ (เขียน ลิตี) นี้ก็ไม่ได้ผลคหวัง เพราะน้ำตาลที่เขาใส่เพื่อให้มีรสหวานกับน้ำกุหลาบ (กลิ่นอย่างเดียวกับน้ำดอกไม้เทศ เขาเรียก กุลาบยัด (เขียน กุลาพชล) ช่วยกลบกลิ่นบูดของคียลงได้ ในที่สุดก็เป็นอันว่าพอจะประนีประนอมกับคียไปได้บ้าง ถ้าหากจะปรุงแต่งคียตามแบบลิตซ์ที่กล่าวข้างต้น

แต่ถึงแม้จะไม่กินคีย แต่ข้าพเจ้าก็ได้ใช้ประโยชน์ของคียอยู่บ้าง คือได้ลองนำมาทาทัวตอนหน้าหนาว (หน้าหนาวที่พาราณสี หนาวจัด ลมพัดถูกเนื้อแต่ละทีเหมือนถูกมีดโกนบาด ทั้งอากาศก็แห้ง อยว่าแต่เนื้อตัวจะแตกเลย แม้ในจมูกก็แตกมีเลือดออกซิบ ๆ ทุกวัน ใช้ครีมก็กระ-

ปลูก ๆ ก็ทำไม่พอ ทั้งรากก็แพ่งเกินฐานะนักเรียนอย่างเราด้วย) ก็ได้ผลคือ เป็นน้ำมันซึมไปได้ทั่วทั่วดี แต่ว่ากลิ่นของคิ้ออกจะเหลือเกินละ อาบน้ำถูสบู่อย่างไร ๆ กลิ่นก็ยังติดอยู่ ทั้งยังติดเสื้อผ้าซักเท่าไร ๆ กลิ่นก็ไม่หมด ยังคงมีกลิ่นอย่างที่เราเรียกว่ากลิ่นแขกติดอยู่เป็นปี กลิ่นแขกนั้นก็คือกลิ่นคิ้อินเอง

อาหารหลัก – โรตี

ได้กล่าวถึงเครื่องปรุงรสอาหารหลายอย่างแล้ว ก็มาถึงอาหารหลัก ดังได้กล่าวแล้วว่า คนอินเดียทางเหนือนิยมกินอาหารแบ่งที่เรียกคำรวมว่าโรตี จึงถือโรตีเป็นอาหารหลัก คำว่ากินโรตี (= โรฏี ขานา) จึงหมายความว่ากินอาหารอย่างที่เรารู้ว่ากินข้าว แต่ข้าวกับโรตีมีความต่างกันอยู่หลายลักษณะ คือข้าวหุงสุกแล้วก็แล้วกัน แม่ครัวไม่ต้องทำอะไรอีก คนกินตักเอาเองก็ได้ แต่โรตินั้นแม่ครัวต้องนวดต้องปั้น และต้องปิ้งหรือทอดอยู่เรื่อย ๆ จนกว่าคนกิน จะกินเสร็จทั้งหมด ถ้าหากทำทิ้งไว้ โรตีก็จะเย็นหมดรสหมดชาติ แม่ครัวอินเดียจึงต้องทำงานหนักอย่างน่าเห็นใจ ทั้งยังจะต้องเป็นคนแข็งแรงขยันขันแข็ง เพราะโรตีไม่ว่าชนิดใดจะต้องมีการนวดแบ่งมากน้อยแล้วแต่จำนวนคนกิน ถ้าคนกินนับเป็นสิบ ๆ อย่างพวกนักศึกษาในหอพัก และแต่ละคนถึงแม้จะเป็นผู้หญิงก็กินกันคนละหลาย ๆ แผ่น (คนไทยกินกันไม่เกินคนละ ๒ แผ่น) นี่ก็ดูก็แล้วกันว่าแม่ครัวจะต้องนวดแบ่งมากน้อยแค่ไหน นานเท่าไรจึงจะได้ที่ และความเหนียวหรือความกรอบ (ร่วน) ของโรตีแต่ละชนิด ล้วนแต่อยู่ที่การนวดได้ทั้งสิ้น มิฉะนั้นแล้วจะแข็งเป็กถึงกรอบก็กรอบแข็งอย่างกับของค้ำ ถ้าแม่ครัวไทยต้องนวดแบ่งทำโรตี ปิ้งโรตีทุกวัน วันละ ๒ มือน่ากลัวจะหาแม่ครัวได้ยากยิ่งขึ้น และถ้าทำเองก็คงทำมือเหี่ยวไป ๒-๓ มือ

แต่แม่ครัวของเขาก็ได้ผ่อนแรงตรงที่เขาไม่กินกับข้าวมากอย่าง โดยเฉพาะที่หอพักนั้น จัดหาให้เพียงอย่างเดียว ให้กินกับจปติหรือกินกับข้าวสวย ถ้าต้องกินกับข้าวหลาย ๆ อย่างอย่างคนไทย แม่ครัวเห็นจะทนทำไม่ไหว การที่เขาไม่กินกับข้าวหลายอย่าง คงเป็นเพราะแบ่งของเขาปรุงแต่งมาชิ้นหนึ่งแล้ว ไม่ปิ้งก็ทอดจึงนับว่ามีรสชาติอยู่ในตัวแล้ว จะไม่กินกับสับยี่เลยกก็ได้ แต่โดยธรรมดาเห็นเขากินโรตีกับสับยี่ที่เป็นมันฝรั่งต้มเปื่อยผัดกับเครื่องเทศแต่อย่างเดียวนั่น ถ้าหากไม่มีอาลิสัยยี่ดังกล่าแล้ว จิมกินกับถั่วที่ต้มเป็นแกงที่เรียกว่า ตาล ก็ได้ คำ ตาลโรตี (เขียน ทาลโรฏี) คือถั่วกับโรตี จึงมีความหมายว่าอาหารพื้น ๆ แต่ก็เป็นอาหารหลักของคนอินเดียที่นั่น

อาหารที่เรียกว่า โรตี่ ไม่ว่าจะเป็นชนิดปัง ทอด มีไส้ไม่มีไส้ (คงนับรวมขนมปังที่เรียก ปาวโรตตี ด้วย แต่เขาไม่ได้กินกันเป็นประจำ เพราะชาวบ้านเห็นจะทำเองไม่เป็น และไม่ได้มีขายทั่วไป) ล้วนทำด้วยแป้ง ส่วนมากเป็นแป้งสาลีอย่างละเอียด เรียก ไมดา (เขียน ไมทา) อย่างธรรมดาเรียก อาตา (เขียน อาฏา) ส่วนแป้งที่หยาบมากไม่ใช่แป้งสาลี แต่เป็นแป้งทำจากข้าวฟ่างที่เรียก ยัวร์ (เขียน ชัวร์ หรือ อาชัวร์ พูดยาว ๆ ฟังเป็น ยัวร์) ทำปาตีได้ไม่มันวอลกินสัก ๆ เขาว่าเป็นอาหารยามยาก หาแป้งอื่นไม่ได้จำต้องใช้แป้งอย่างนี้ แต่ในหอพักนาน ๆ จึงจะมีกินสักครั้ง

อาหารที่กินประจำวัน เป็นโรตี่อย่างปังที่เรียก จปาตี ดังกล่าวแล้ว ความอร่อยนิ่มนวลของจปาตีไม่ได้อยู่ที่การนวดแต่เพียงอย่างเดียว ยังอยู่ที่ไฟที่ปัง กับสีที่ทา กับการได้กินร้อน ๆ ขณะสุกมาจากเตาอีกด้วย เมื่อเรียนภาษาอินดีที่เมืองไทย (ที่อาศรมไทย-ภารต ขณะนั้นอยู่ที่ถนนสีลม) ก่อนได้ไปเรียนที่อินเดีย บทเรียนตอนหนึ่งมีว่า ปังโรตี่ในเชื้อไฟชีวะจึงจะอร่อย (จำถ้อยคำไม่ได้แน่ เพราะนานมาแล้ว แต่ความคล้าย ๆ อย่างนี้) เชื้อไฟชีวะในที่นี้หมายถึงชีวะผสมหญ้าแห้งทำเป็นแผ่นบาง ๆ เปะไว้กับกำแพงบ้านตากแห้งใช้เป็นเชื้อไฟ ไร้เข้าใจว่าเชื้อไฟชีวะดังกล่าวนี้ทำให้โรตี่ปังหรือจปาตีอร่อยได้อย่างไร คิดว่าน่าจะเป็นเพราะทำให้ไฟกำลังพอเหมาะละกระมัง เพราะการปังจปาตีใช้ไฟไม่แรงจัดนัก เมื่อนวดขึ้นเป็นก้อนและรีดคลึงเป็นแผ่นกลมบาง ใหญ่เล็กตามต้องการแล้ว ก็ปังบนกระทะเหล็กแบน ๆ อย่างกระทะขนมเบื้องที่เขาเรียก ตะวา (เขียน ตวา) พอแป้งหมาด ๆ ก็โยนแป้งเข้าไปในไฟ แป้งจะโป่งพองขึ้นเมื่ออบขี้เถ้าออกแล้ว ก็ตักมีสเลงลงบนจปาตีเพียงหน้าเดียว แล้วก็ใช้จปาตีอีกแผ่นหนึ่งประกบลงดูให้ติดขึ้นด้วย ซึ่งจะช่วยให้จปาตีนุ่ม แต่ความนุ่มนั้นดูเหมือนจะไม่เกี่ยวกับความเหนียว ในเมื่อจปาตีเย็น ยิ่งเย็นเท่าไรจปาตีก็ยิ่งเหนียวเท่านั้น บางทีเหนียวไม่ผิดหนึ่ง เพราะฉะนั้นถ้ากินกันในครอบครัว เราก็มักกินกันในครัวเพื่อให้ได้กินจปาตีร้อน ๆ สุกใหม่ ๆ ออกจากเตา ยิ่งในเวลาที่มีอากาศหนาว ๆ การได้นั่งใกล้ไฟอุ่น ๆ ได้กินจปาตีร้อน ๆ ยิ่งช่วยทำให้อาหารมีรสชาติขึ้น แต่แม่ครัวซึ่งโดยมากเป็นแม่บ้านจะต้องทำจปาตีให้คนทั้งบ้านกิน อิ่มหมดแล้วตนเองจึงจะได้กิน นับเป็นงานหนักสำหรับพวกผู้หญิง ที่แคว้นเสาวราชฐร์พวกผู้หญิงจึงจัดกฎเกณฑ์สำหรับตนขึ้นคืออาหารเย็นจะทำไว้แต่ตอนกลางวัน ส่วนตอนเย็นเพียงแต่อุ่นให้ร้อนเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อว่าผู้หญิงจะได้มีเวลาว่างในตอนเย็นไปไหว้พระตามโบสถ์ ไปเที่ยวเล่นหรือไปเยี่ยมเยียนกัน ไม่ต้องชุลคุอยู่

ในครัวตลอดทั้งวัน

การที่แม่บ้านทำกับข้าวเองนับว่าตัดปัญหาไปได้มาก มิฉะนั้นแล้วจะต้องไปสรรหาแม่ครัวที่เป็นคนวรรณะพราหมณ์ ซึ่งนับเป็นวรรณะสูงสุดสามารถทำกับข้าวให้คนวรรณะอื่นกินได้ แต่พวกพราหมณ์เขาจะไม่มีวันยอมให้คนวรรณะอื่นทำให้เขากิน ถ้าไม่มีเมียทำให้กินก็ต้องทำกินเอง ที่มหาวิทยาลัยหม่อมพุกหนึ่งสำหรับนักศึกษาชายที่เป็นคนวรรณะพราหมณ์ แต่ละคนต้องหุงหาอาหารกินเอง ผู้หญิงฮินดูเคร่งบางคนเวลาเดินทางไปต่างถิ่นยังต้องหอบตุ๋นข้าวเล็ก ๆ ของตนไปด้วย มีทั้งเตาไฟ และภาชนะหุงต้มไปพร้อมเสร็จ เพื่อนฮินดูของข้าพเจ้าคนหนึ่งแม่จะสนิทกันแค่นั้น เขาก็จะไม่ยอมแตะต้องภาชนะของข้าพเจ้าเลย เมื่อตอนที่ข้าพเจ้าจะเลี้ยงอำลาเพื่อนฝูงกลับบ้าน จึงต้องขอให้เขาเป็นผู้จัดทำและจัดหาอาหารเลี้ยง เพราะเขาเป็นคนวรรณะพราหมณ์ แม้เมื่อบิดาของเพื่อนข้าพเจ้าที่เป็นนายกรัฐมนตรีแห่งเสาวราชฐ์ตั้งที่เล่าไว้ข้างต้น จดงานเลี้ยงข้าราชการ ก็ยังต้องหาพ่อครัวเป็นพราหมณ์ แม้กระนั้นเสมือนที่เป็นคนวรรณะพราหมณ์บางคนยังไม่ยอมแตะต้องอาหาร เพราะเจ้าของบ้านท่านเป็นชนวรรณะศุทร อย่างเกรงใจเป็นที่สุกกินแต่เพียงกล้วยอย่างเดียว เพราะฉะนั้นคุณสมบัติของคนครัวจึงต้องดีกว่าวรรณะก่อน ถ้าเป็นพราหมณ์ก็นับว่าใช้ได้ จะทำกับข้าวเป็นหรือไม่เป็น สะอาดหรือไม่สะอาดมากน้อยแค่ไหนยังไม่สำคัญเท่า (ความสะอาดของเขาไปเกี่ยวกับความเชื่อทางศาสนาด้วยคงจะกล่าวต่อไป) เราเองก็ต้องมองข้ามไป ไม่ว่าจะเป็นขมิ้น ขี้วัว หรือขี้เถา มิฉะนั้นก็คงอยู่ลำบาก มีท่านผู้หนึ่งถามข้าพเจ้าว่าอยู่เมืองอินเดียเคยกินข้าวโพดเผา ที่แขกเผายาไหม ข้าพเจ้าก็รับคำพร้อมทั้งกล่าวต่อไปเท่าที่จำได้ว่า ข้าวโพดเผาของเขาไม่ได้ทาแต่เกลือแต่ยังทาพริกป่นอีกด้วย กินแล้วแสบปากไปหมด ท่านผู้นั้นก็ว่า มันก็ได้กินขี้วัวแขกเข้าไปแล้วซี ข้าพเจ้าก็ถามท่านผู้นั้นบ้างว่า ท่านเคยรับประทานจาตีของแขกบ้างไหม ท่านก็รับว่าเคย ข้าพเจ้าจึงเรียนท่านว่า ถ้าอย่างนั้นท่านก็เห็นจะหลีกเลี่ยงขี้วัวไม่พ้นเหมือนกัน

ถ้าหากไม่กินจาตีอย่างปึง จะกินอย่างทอดก็ได้ เขาทำแบ่งเป็นแผ่นอย่างจาตี แต่ทอดในน้ำมันมากๆ โรต้อย่างทอดนี้เรียก ปูรี หรือ ปูฟี รสชาติคล้ายปลาทองโก๋ แต่กรอบกว่า เพราะเขาทำเป็นแผ่นบาง ถ้านวดได้ที แบ่งก็จะโป่งพองและกรอบร่วน ถึงจะค้างคืนก็ยังพอกินได้ แม้ว่าจะไม่อร่อยเท่า ทางเมสมักทำให้กินเป็นทิพย์พิน หรือเวลาในงานเลี้ยงทุก ๑๕ วันที่เรียก ดาวัต แทนที่จะให้กินจาตี เขาก็ทำปูรีให้กิน ถือเป็นการพิเศษ ตามข้างทางหรือตามสถานีรถไฟก็มีคนทอดขาย บางทีก็มีสับยี่ทำด้วยอาลูฝักแห้ง ๆ กับพริกและเครื่องเทศให้กินด้วย แต่ถึงไม่มีสับยี่ก็ยังกินอร่อย ถ้าหากไม่เหม็นน้ำมัน

ชนิดที่มีไส้ก็มี เรียก ซโมซา (เขียน สโมสา) ไส้ซโมซาทำด้วยอาลูลัค เช่นเดียวกับสับบี แต่แห้งกว่าเพื่อไม่ให้แบ่งและจะทำให้ทอดกรอบขึ้น ตัวแบ่งทำอย่างปรี แต่ตัดแบ่งแผ่นกลม ๆ ออกเป็นสอง ไส้ไส้แล้วทบมุมเข้าหากันและนํานิดหน่อยเพื่อให้ริมติดกัน ทำให้แบ่งที่ห่อไส้มีรูปร่างเป็นสามเหลี่ยม ถ้าจะเรียกว่ากะหรี่ปั๊ปรูปสามเหลี่ยมก็น่าจะได้ (ที่มีขายในกรุงเทพฯ แบ่งที่ห่อต่างกัน มีลักษณะบางกว่า) ถ้าไส้มาก ห่อจะนูนตรงกลาง ส่วนมุมจะแหลมออก ทำให้ดูเหมือนเขาสัตว์ เพราะฉะนั้นบางคนโดยเฉพาะในอัสสัมจึงเรียก ซโมซา นี้ว่า สิงคพา ที่แปลว่าเขาสัตว์ ซโมซาเป็นอาหารที่กินเป็นทiffin แต่ในห่อพักไม่ค่อยได้ทำบ่อยนัก คงจะหายากกว่าอย่างอื่น แต่ว่าหากินได้ง่าย มีขายอยู่ทั่วไปทั้งตามร้านและตามท้องถนน ตามสถานีรถไฟ

ส่วนโรตีสี่ทอดน้ำมันน้อย ๆ นั้น เรียก ปโรท่า (เขียน ปราฐา บางคนออกเสียงเป็นปเรท่าก็มี ปราท่าก็มี) กล่าวว่าเป็นโรตีสี่ที่ต้องใช้น้ำมันผสมด้วยในเวลาทอดแบ่ง ทอดแบ่งซ้อนทบกันทำให้ลอกได้เป็นชั้น ๆ ฟังคล้ายโรตีสี่ที่มีขายในบ้านเรา แต่ที่ใช้ฟาดแบ่งไม่เคยเห็นที่อื่นเลย นอกจากที่บอมเบ แต่ก็ไม่ได้มีขายทั่วไป ส่วนปโรท่าที่กินในห่อพัก คงจะไม่ได้ใส่น้ำมันผสมด้วย เพราะรู้สึกว่าการแบ่งจะไม่นิ่มเท่าจปัดด้วยซ้ำไป มีความเป็นพิเศษก็คือมีไส้ด้วย แต่ไส้จะออกจะละกว่าไส้ของซาโมซา ตามธรรมดาเป็นมันฝรั่ง แต่บางทีก็เป็น มูลึ (หัวไชเท้า) บ้ายที่ปโรท่าแผ่นหนึ่งแล้วประกบอีกแผ่นหนึ่งลงไป ริดคลึงให้เป็นแผ่นเดียวกัน แล้วทอดในตะพา กระทะแบน ใส่น้ำมันทอดพอเกรียมๆ ที่จริงการทำปโรท่าก็เชื่อว่าง่ายกว่าอย่างอื่น แต่ไม่ทราบทำไมจึงมีมาในรายการทiffinบ่อย ๆ อาทิตยละ ๒-๓ ครั้ง จนทำให้เรารู้สึกว่า ปโรท่าเป็นอาหารที่น่าเบื่อที่สุด ทั้ง ๆ ที่รสชาติก็ไม่เลวกว่าโรตีสี่ชนิดอื่น ๆ นึก ทั้งยังมีความดีอีกอย่างหนึ่งคือจะกินเย็นหรือร้อน รสชาติไม่ต่างกันนัก ผู้หญิงเสาวราฐจึงมักทำปโรท่าเตรียมไว้แต่ตอนกลางวัน พอถึงเวลากินอาหารเย็น ก็นำมาอุ่นบนกระทะที่ตั้งบนเตาไฟ ทำให้ทุ่นเวลาไม่ต้องติดไฟปิ้งจปัด และเสียเวลาปิ้งอีกเป็นชั่วโมง ๆ จึงได้มีเวลาตอนเย็นไปเที่ยวเตร่ได้ดังกล่าวดำแล้วขำขัน

เรื่องชื่ออาหารของคนถิ่นหนึ่ง เมื่อแพร่ไปถึงอีกถิ่นหนึ่ง เรียกชื่อต่างกันไปก็มี หรือบางทีคงชื่ออาหารไว้ แต่ลักษณะอาหารเปลี่ยนไปก็มี อย่างชื่ออาหารอินเดีย แม้นคนไทในอัสสัมซึ่งก็เป็นประเทศอินเดียด้วยกัน ก็ยังเรียกชื่อต่างไป ที่ต่างไปก็เพราะเขาเรียกเป็นชื่อไทย เช่น ปรี หรือโรตีสี่ทอด เขาก็เรียก แบ่ง³ ในภาษาพม่าเก๋ เสียงตรงกับคำ แบ่ง ของเรา แต่ไม่ได้หมายความว่าสิ่งที่ปั้นเป็นวง เขาหมายถึงขนมที่ทำด้วยแบ่ง แบ่ง³ ของเขาอย่างหนึ่งเรียกเต็ม ๆ ว่า

แบ่ง³ ล้อย² (= แบ่งลอย) ทำด้วยแบ่งข้าวเจ้ากับน้ำอ้อยละลายให้เข้ากัน แล้วตักหยอดทอดเป็นแผ่น ๆ ทั้งรูปลักษณะและรสชาติคล้ายกับขนมฝักบัว เพียงแต่ไม่ได้พองนูนตรงกลาง ส่วนปรี้นั้น ทำด้วยแบ่งต่างไป วิธีทำก็ต่างไป ไม่ค่อยมีคนไทยทำเป็น เท่าที่พบมา เห็นมีแต่ลูกสาวเจ้าแก่น โศขายที่มาเขมรिताเท่านั้นที่ทำเป็นและทำได้ร่อยกว่าคนอื่นเดีย (โดยเฉพาะในหอพัก) ทำเสียอีก ถ้าอยากกิน เขามักซื้อตามร้าน แต่ก็เรียกว่า แบ่ง^{3๗} ๑^{๑2} คือ แบ่งแขก ส่วนคาลหรือถั่วที่ทำเป็นแกงก็เรียกว่า ไท¹ ๑^{๑2} คือถั่วแกง เพราะใช้ถั่วชนิดหนึ่งต้มทำแกงถั่วแทนคาล (ถั่วเขียวที่เราะออกเป็น ๒ ซีก) แต่ก็ไม่ใช่ว่าที่เปลือกมีสีแดงอย่างของเรา เป็นถั่วที่มีสีชมพู ส่วนเนื้อในมีสีเหลืองเช่นเดียวกัน

โรตีสี่ที่เรียกว่าโรทำดังกล่าวนั้นแล้ว ไม่ได้มีกินแต่ในอินเดีย แต่ในประเทศพม่าก็มีโรทำกินด้วย แต่เขาออกเสียงว่า ปะราด้า ถึงแม้เขาจะออกเสียงใกล้เคียงกับโรทำ แต่ลักษณะของปะราด้าต่างกับปะโรทำเป็นอันมาก กล่าวคือแทนที่จะสอดไส้กลับห่อไส้เนื้อสับผัดกับเครื่องเทศ มีลักษณะไม่ผัดกับมะตะบะ ชื่อเต็ม ๆ ของเขาจึงเรียก กีมัลปะราด้า กีมัล อาจจะแปลว่า กีมัล ที่แปลว่าเนื้อสับ ก็เป็นไปได้

นอกจากนี้ในพม่ายังมีโรตีสี่อย่างปั้ง แต่ไม่ได้ปั้งบนกระทะแบนอย่างจปาดิ เขาใช้ปั้งในเตาที่มีรูปโค้ง ส่วนที่ใส่ไฟอยู่ตรงกันโค้ง เมื่อไฟติดดีแล้วก็เปะแบ่งโรตีสี่ลงไปทีหนึ่งโค้งที่สูงแค่นี้ ผนังโค้งร้อน คุ้ยเดียวก็สุกลอกแบ่งออกมาได้ เท่าที่เห็นในพม่า เห็นแบ่งนั้นพองคล้ายข้าวเกรียบว่าว ขนาดก็เท่ากัน ชาวไทใหญ่ผู้หนึ่งอธิบายให้ฟังว่า เขาต้องใส่โซดาไบคาร์บอเนตนิดหน่อย แบ่งจึงได้พอง โรตีสี่แบบนี้เขาเรียก นามปุย้า หมายถึงขนมปั้งแผ่น นาน ภาษาอินดี หมายถึงขนมปั้งหรือโรตีสี่ (ไม่เคยได้ยินคำนี้ในอินเดียเลย เพิ่งมาเห็นในพจนานุกรมอินดีเร็ว ๆ นี้เอง) ส่วน ปุย้า (เขียน ปุรีย้า) เป็นคำพม่า หมายถึง แบน เป็นแผ่นแบน ๆ เขากินกับ แปเปยก (เขียน แปเปรุต) คือถั่วคัม เขาใช้ถั่วลันเตาแห้งที่คนอินเดียเขาเรียก มะเตอร์ เพาะจนรากงอกบ้างแล้วก็ต้มจนเปื่อยแต่ไม่ใส่เครื่องเทศ

ที่จริงโรตีสี่แบบนี้คงมีคนทำกินทำขายในอินเดีย แต่เท่าที่ผ่านมาราว ๔๐ แห่ง ไม่เคยเห็นที่ไหนเลย ไม่ว่าตามบ้านหรือตามร้าน แต่ในปากีสถานคงมีแน่ เพราะในนิทานเรื่องหนึ่งของปากีสถานมีเรื่องเล่าว่า เจ้าชายของปากีสถานไปได้ชายเป็นเจ้าหญิงจีน ภายหลังมีโยคีมาบอกว่าเจ้าหญิงจีนนั้นแท้ที่จริงเป็นงูจำแลงร่างมา จึงให้หาวิธีประหารโดยใช้เจ้าหญิงไปทำโรตีสี่

แบบนี้แล้วให้ถือโอกาสที่เจ้าหญิงชายากัมลงแปะโรตีที่เตารูปโอ่งผลักให้หัวที่มลงไปให้ใหม่ไฟแล้ว
 บิดฝาเสีย ได้สอบถามเจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ของสถานทูตปากีสถาน จึงได้ทราบว่าเตารูปโอ่งนั้น
 เขาเรียก ตานดรู (เขียน ตานทุร ภาษาซินคิกมีคำนี้ใช้) ดังนั้นโรตีแบบนี้จึงเรียก ตานดรู
 (เขียน ตานทุรี) ได้ทราบเช่นนั้นจึงนึกออกว่า เคยเห็นเตาที่เรียก ตานดรู ตลอดจนโรตีแบบ
 ตานดรู นี้แล้วที่ในพม่า แต่ครั้งนั้นไม่ทราบว่าเรียกชื่อว่าอะไร ส่วนในอินเดียก็คงมี แต่ข้าพ-
 เจ้าคงบังเอิญไม่เคยเห็นเอง มิเช่นนั้นก็คงไม่มีคำนี้ในภาษาซินคิก แต่ในภาษาซินคิกหมายความว่า เตา
 อย่างเตาอบทั่วไป

ผู้ที่กินโรตีเป็นอาหารหลัก ก็หาได้มีแต่ชาวอินเดียไม่ และข้าพเจ้าอดแปลกใจไม่ได้
 เมื่อได้เห็นอาหารที่คนจีน (โดยเฉพาะที่ไต้หวัน) กินกันแพร่หลายดังที่เรียกว่าปิง นั้น ที่แท้ก็ คือ
 โรตีนั่นเอง แต่เป็นโรตีแบบต่าง ๆ ที่จริง ปิง (ping³) ในภาษาจีนกลางตรงกับคำ เปีย ใน
 ภาษาแต้จิ๋วที่หมายความว่า ขนมแผ่น ซึ่งโดยมากมีไส้ อย่างขนมเปียให้ว้พระจันทร์ ภาษาจีนกลาง
 ก็ใช้คำ ปิง นี้ เรียก จู่งซิวเยว่ ปิง คือขนมพระจันทร์ทรงกลดดูใบไม้ร่วง แต่ที่ไม่มีไส้ก็เรียกปิง
 อย่างเช่นซาละเปาไม่มีไส้ที่เรียก หมานโลว (บางทีก็ทำเป็นรูปอย่างอื่น คือเป็นรูปแบนยาวหรือ
 บิดไขว้กัน มีลักษณะเป็นแฉ่งหนึ่งนิ่ม ๆ) ส่วน ปิง ที่มีลักษณะอย่างโรตีของอินเดียก็มีหลายอย่าง
 อย่างหนึ่งมีลักษณะคล้ายปโรथाที่ไม่มีไส้ คืออย่างที่ใช้ห่อเบ็ดปักกิ่งกิน คนไทยเรียกแป้งปอบเปียะ
 ที่จริงลักษณะและรสชาติต่างกัน แต่ที่คล้ายปโรथाอย่างทอดในน้ำมันมากสักหน่อยนั้นเรียก
 โหยวปิง คือปิงน้ำมัน หรือขนมแผ่นทอดน้ำมัน ทำเป็นแผ่นอย่างขนาดธรรมดาที่มี อย่าง
 ขนาดใหญ่เต็มกระทะ (ขนาดกระทะหอยทอด) ก็มี เวลาขายก็ตัดแบ่งขายเป็นเสี้ยว ๆ บางทีใส่
 ต้นหอมลงไปในแป้งด้วยเหมือนอย่างที่เราใส่หน้าขนมครก ทำให้รู้สึกว่ามีกลิ่นเป็นที่เคยคุ้น เลย
 อรุณรู้สึกไม่ได้ว่า โหยวปิงของจีนอร่อยกว่าปโรथाของอินเดียเป็นไหน ๆ ทั้ง ๆ ที่เขาทอดในน้-
 มันงาที่คนไทยไม่ค่อยจะชินกลิ่น นอกจากจะเป็นงาใหม่ ๆ คำวันนั้นเคยทำน้ำมันในวันนั้น
 (คนจีนที่ไต้หวันใช้น้ำมันงากันทั้งนั้น)

นอกจากนี้ปิงชนิดที่ปิงในตานดรูหรือเตารูปโอ่งที่เรียก ตานดรู ก็มีขายด้วย เขาเรียก
 เฉ่าปิง (ch'ao³ ping³) คือ ปิงอบหรือปิงในเตา เฉ่าปิงของจีนไม่ได้กินเปล่า ๆ แต่เขาใช้ห่อ
 ปาท่องโก๋ที่เรียก โหยวแฉว (yu² t'iao²) แปลว่าสิ่งที่เบ็นเส้นเป็นชั้นยาวทอดน้ำมัน โหยวแฉว
 ของเขาแต่ละอันยาวถึงศอก เขาพับ ๒-๓ ท่อน แล้วใช้ปิงห่อ ช่วยทำให้โหยวแฉวนั้นหายเลี่ยนไป

แต่ว่าทั้งไทยและต่างประเทศก็เข้าด้วยกันแล้วก็น่าไม่ใช่น้อย หนาพอ ๆ กับแฮมเบอร์เกอร์ หรือฮอตดอกของฝรั่งทีเดียว กินเพียงแค่นี้กับ โต้วเจียง (tou⁴ Chiang¹) คือน้ำเต้าหู้ต้มได้แทบตลอดวัน

แต่คนกินอาหารแบ่งเข่าว่า กินมากเท่าไรก็ไม่หนักท้องเท่ากับกินข้าว เพราะแบ่งเป็นข้าวที่ตำมาชั้นหนึ่งก่อนแล้วจึงย่อยง่าย ส่วนคนจีนจากภาคเหนือของประเทศจีนแผ่นดินใหญ่รู้สึกว่าการกินอาหารไม่อิ่มเลย ถ้าหากว่ากินแต่ข้าวไม่มีอาหารแบ่งด้วย เพราะฉะนั้นแทนที่เขาจะกินข้าวต้ม เขากลับกินบะหมี่ต้ม แล้วก็กินกับข้าวอย่างที่เรากินข้าวต้มกับ ซึ่งโดยมากเป็นไข่พะโล้ เป็ดพะโล้ ถ้ากินข้าวก็จะต้องมีห่านโถว คือชาละเปาไม่มีไส้หรือปิ้งหนึ่งไม่มีไส้ เกียงมาคั่วยเห็นแล้วไม่ทราบว่าเป็นคนจีนกินโรตีสายอย่างอินเดีย หรือต่างคนต่างกิน ไม่ได้เอาอย่างกัน เพราะเมื่อกินอาหารทำด้วยแบ่งสาละ อยากรับเสียดังนั้นไม่พ้นการบ่นเป็นนัย และรีดคังเป็นแผ่น และถ้าไม่ปิ้งกินก็ต้องทอดกินอย่างใดอย่างหนึ่ง แต่ก็คงไม่จริงดังนั้นเสมอไป เพราะคนจีนทำเป็นเส้นอย่างบะหมี่ก็มี ทำอย่างชาละเปาก็มี ซึ่งคนอินเดียก็ไม่ได้ทำเพราะเขาไม่ได้กินแบ่งในลักษณะเช่นนั้น และคนที่เบตถึงจะกินข้าวสาละแต่ก็มีวิธีกินต่างไป คือนำข้าวสาละไปคั่วแล้วทำให้ละเอียด มีลักษณะอย่างข้าวเบือ (จากคำบอกเล่าของพระภิกษุโง่ดุด ชาวทิเบตที่ได้มาศึกษาเล่าเรียนในประเทศไทย) เวลากินก็ใส่ขามนำมาตังไว้ คนกินนำมาผสมน้ำขึ้นกินเอาเอง เวลาเดินทางก็ห่อแบ่งผองอย่างนั้นไป (คำ สตุฏ ของบาลีและไทยมาเรียกข้าวตุ อย่างที่ชูชกนำติดตัวไป ก็น่าจะมีลักษณะอย่างนั้น เพราะแปลว่า แบ่งจากข้าวบาร์เล คงไม่ได้กวนกับมะพร้าว น้ำตาลอย่างเราทำกินกัน) ถ้าพบน้ำก็ใช้น้ำผสม แต่ถ้าไม่มีน้ำก็กินทั้งเป็นผองแห้ง ๆ อย่างนั้น

ของกินเล่น

ของกินที่ทำด้วยแบ่ง นอกจากจะเป็นแบ่งแผ่นลักษณะต่าง ๆ ดังกล่าวแล้ว ก็ยังมีประเภทที่ชุบแบ่งทอด อาหารชนิดนี้เรียก ปโกพี หรือ ปโกพา (พ ต้องมีมันล้นลึกเข้าไปเกือบถึงกลางเพดาน) แต่หูเราฟังเหมือน ปเกาพี เขาใช้ผักต่าง ๆ ชุบแบ่งทอด ได้แก่ ผักโขมที่เรียก ซาก อาลู (มันฝรั่ง) กับ ปยาซ (หอมใหญ่) เป็นต้น เขาใช้กินเป็นทิพย์ก็มี กินแกล้มข้าวก็มี นับเป็นของกินที่ถูกอกถูกใจพวกเราอย่างหนึ่ง กินแล้วก็พยายามนึกให้เหมือนว่ากินทอดมันกุ้ง แต่ถึงจะเป็นทอดมันผัก ก็ยังกินอร่อย คงจะเป็นเพราะแบ่งที่ชุบกรอบชวนกินและกรอบอยู่ได้นาน แบ่งที่ชุบเป็นแบ่งถั่วชนิดหนึ่งเรียก เบซัน (เขียนเพ-สน) กล่าวว่าเป็นแบ่งตำจากถั่วเปลือกสีดำ

เรียก จนา หรือ โขละ แต่เม็ดข้างในคงมีสีเหลืองเช่นเดียวกับถั่วเขียว (ถั่วชนิดนี้นำมาทอดทำ คาลโม้หรือถั่วมัน ๆ ด้วย) เขาไม่ต้องผสมอะไรอีกนอกจากน้ำกับเกลือ นับว่ามีคุณสมบัติดีจริง ๆ (มีผู้บอกว่าแบ่งเบชัน^๕นี้ผสมกับมัลล (ผ่านมหรือคริม) ใช้ทาหน้า หน้าจะเนียน แต่พวกสาวชาว ไต้ที่หอพักพาราณสีกล่าวว่าแบ่งอาตาใช้สระผม จะทำให้ผมสะอาดดี ถูทา^๖เนื้อ เนื้อก็จะนิ่ม อาตา ในที่นี้หมายถึงแบ่งสา^๗ลิ แต่คนไทยในอดีตมักเรียกตามชาวอัสสัม ไม่ทราบว่าเรียกผิดหรือไม่ อาตาของเขาคือแบ่งถั่วชนิดหนึ่งมีสีเหลืองไม่ทราบว่าทำมาจากถั่วชนิดใด เป็นแบ่งที่มีคุณสมบัติดี เช่นเดียวกัน คือเวลาชุปก็ผสมน้ำกับเกลือเท่านั้น ไม่ต้องใส่อื่นอีก)

ปโกพี^๘ดังกล่าวนี้ถ้าจะไม่ชุบผัก จะทอดแต่แบ่งล้วน ๆ ก็ได้ มีลักษณะอย่างเดียวกับ ไบเยีย หรือ บาเยีย ไข่ใสแฉกที่เรียก กพี แทนเนื้อสัตว์ ที่โยเตลภยชนราชสาครในไมซอร์ พ่อครัวเคยทำปโกพีกล้วย ก็คือกล้วยแขกของเราเอง คนอินเดียทางเหนือคงไม่รู้ว่ากล้วยก็นำ มาชุบแบ่งทอดได้

ปโกพีดังกล่าวนี้มีได้มีกินแต่ในอินเดีย แต่ในพม่า มะละແမံ^๙และรัฐชานก็มีกิน ดูเหมือนจะเป็นอาหารนิยมกินของเขาเสียด้วย เขากินกันในตอนเช้ากับน้ำชาจีนเป็นอาหารเช้า ชาวไทใหญ่เรียกว่า ข่างป่อง แต่ไต่ยินเขาเรียก ก่าป่อง กันโดยมาก ใช้ผักโตชุปก็เรียกชื่อก่าป่อง ตามชื่อผักนั้น เช่น ก่าป่องหมากซงพ้อ ก่าป่องหมากน้ำเต้า คือมะละกอดิบชุบแบ่งทอด น้ำเต้าชุบแบ่งทอด ที่มะละແမံ^{๑๐} ใช้ถั่วงอกชุบแบ่งทอดก็มี แต่ส่วนใหญ่ใช้กล้วย รสชาติก็เป็น กล้วยแขกที่เคยกิน เคยได้ดูหนูนกกันทุกวันตอนกลับจากเรียนภาษามอญที่วิทยาลัย ที่ในรัฐชาน ก่าป่องของเขามีน้ำจิ้มด้วย แต่เขาใช้มะนาวแทนน้ำส้มและมีแต่พริกกับเกลือเท่านั้น ไม่มีน้ำตาล เพราะเขาไม่กินอาหารตามรสอย่างเรา แต่ที่ขาดไม่ได้ต้องใส่ลอยหน้าในน้ำจิ้มก็คือ พักกี (=ผักชี) เขาว่าเขาเรียกอาหารประเภทชุบแบ่งทอดนี้ว่า ข่างล่อ ก็มี ทำเป็นของกำนัลผู้ใหญ่ในเคือน้ำ กะบองของชาวเหนือก็มีลักษณะเป็นผักชุบแบ่งทอดอย่างข่างป่องนี้ ใช้หน่อไม้ พักทอง มันเทศ ชุปแบ่งทอดก็มี ใช้กุ้งก็มี และถือเป็นของขำววยเช่นกัน (ทั้งนี้ตามที่กล่าวไว้ในพจนานุกรม ภาษาเหนือของ จ.จ.ส.) ไม่ทราบว่า กะบอง เป็นคำกลายเสียงจาก ข่างป่อง หรือ ก่าป่อง หรืออย่างไร

ยังมีของกินที่กินเป็นทิพย์อีกอย่างหนึ่ง ทำด้วยมันฝรั่งบด บินเป็นแผ่นแบน ๆ ชุป แบ่งหรือเกลือขนมปังแล้วทอด เรียก อาลูชีบ ชีบ คงเป็นคำ chop ของฝรั่ง ที่ทำเป็น

ก่อนกล่มก็มี เป็นมันฝรั่งห่อใส่เกลือขนมปังแล้วทอดเช่นเดียวกัน เชื่อว่าคงเดิมคงไม่ใช่ของกิน
ของอินเดีย และในหอพักก็ไม่ค่อยได้ทำให้อินด้วย ดูเหมือนตลอดปีจะได้กินเพียงครั้งสองครั้ง
เท่านั้น

ของกินของอินเดียมิได้มีอยู่เท่าที่เขียนมา หากแต่อย่างยาวนาน ๆ จะได้กินสักครั้ง
จึงจำชื่อไม่ได้รสชาติก็กินไม่ออก จะถามเขาก็อธิบายลักษณะไม่ถูก จึงต้องกล่าวถึงเฉพาะที่เคย
กินอยู่เสมอ ๆ โดยเฉพาะที่แม่ครัวในหอพักทำให้อิน แม้กระนั้นบางอย่างก็ต้องถามชาวอินเดียน
ในประเทศไทยเพื่อความแน่ใจว่าจำได้ไม่ผิด แต่ก็มีหลายอย่างที่ต้องแก้ไขความเข้าใจของตนทั้งนี้
เพราะรู้มาไม่ละเอียด แลเห็นเขาทำแต่บางตอน และต้องขอบคุณศรีมทิราชกุมารี วชิษฐ ผู้ช่วย
เลขาธิการอินคัสมาช บุตรสาวท่านบัณฑิตรพนาถ ศรมา เลขาธิการอาศรมไทย-ภารตผู้ล่วงลับ
ไปแล้ว ที่ได้ช่วยอธิบายให้ความรู้หลายอย่างหลายประการด้วยกัน ทำให้ดูและลงชิมด้วยก็มี ซึ่ง
ต้องขอบคุณไว้ ณ ที่นี้ด้วย แต่บางอย่างไม่เคยเห็นไม่เคยได้ยิน ถึงอธิบายอย่างไรก็นึกไม่ออก
จึงได้ละเว้นเสีย

ทิฟฟิที่ได้อินเสมอนอกจากที่กล่าวแล้ว ก็ยังมีอีก ได้แก่

เซว (เขียน เสว) เป็นของกินเล่นที่มีลักษณะเหมือนเส้นบะหมี่ทอด แต่ไม่ใช่เส้น
บะหมี่แบบนั้น แต่เป็นแบบโรยเส้น เขาโรยเส้นอย่างเส้นขนมจีนลงในน้ำมันร้อน ๆ แบ่งที่ใช้เป็น
แบ่งถั่ว แบบที่เรียกเบซันใส่เกลือกับพริกน็ดน้อยกินเผ็ด ๆ เค็ม ๆ มัน ๆ นึกถึงขนมที่มีลักษณะ
อย่างเซวของชาวทิเบตที่คาร์ซีลิ่ง เขาทอดเกาะกันเป็นแผ่นเหมือนเส้นบะหมี่ที่ทอดทั้งฟ่อน ดูแล้ว
นึกอรรถตามประสาคนชอบกินของทอด ๆ แต่ที่ไหนได้ ช่างแข็งเหลือใจ ต้องใช้เรียวแรงทั้งหมด
บีมาจากอันใหญ่ แล้วลองเอาชิ้นเล็ก ๆ ใส่ปาก ไม่เห็นมีรสอะไร พยายามจะเคี้ยวให้รู้รส แต่
สู้ไม่ไหว ต้องแอบคายใส่ผ้าเช็ดหน้าไว้ ครั้นเห็นนายจริง หลาเจ้าของบ้านเอาแช่งลงในน้ำชาเสีย
ก่อน ก็เลยลองดูใหม่ แต่ก็ไม่ได้สำเร็จอีก ไม่ทราบว่าจะต้องแช่นานสักเท่าไรจึงจะอ่อนพอให้เคี้ยว
กินได้ ลืมถามว่าเขาเรียกชื่อขนมนี้ว่าอะไร เห็นในรูปถ่ายงานแต่งงานของลูกสาวนายจริง หลา
เขาใส่ขนมชนิดนี้เต็มถาดใหญ่วางตรงหน้าเจ้าบ่าวกับเจ้าสาว เขาคงทำเก็บเป็นเสบียงกรังไว้กิน
นาน ๆ หรืออย่างไร จึงได้แข็งอย่างนี้

แต่ที่ทริแวนธรัมตรงกันข้ามแทนที่เขาจะโรยเส้นทอดในน้ำมันอย่างเซวทางเหนือ เขา
กลับโรยเส้นหนึ่ง มองดูไม่ผิดกับขนมเราไร ทั้งโรยมะพร้าวกับน้ำตาลด้วย ได้ไปแนะนำเขาให้ใส่

งานสมกับน้ำตาลด้วยจะได้หอมและอร่อยขึ้น ส่วนกะทิไม่ได้บอก เพราะเขาไม่เคยกินกัน เขาก็
คงไม่เข้าใจว่าจะทำให้อร่อยได้อย่างไร ตามเจ้าของบ้านดูว่าขนมอย่างนั้นที่เขานำมาให้กินเป็นอาหาร
เช้า เรียกชื่อว่ากระไร เขาตอบว่าเรียกแซว แต่ชาวอินเดียนได้เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ของสถานทูต
อินเดียนที่กรุงเทพฯ ออกเสียงว่า แซว สงสัยว่าจะเป็นภาคใต้คนละถิ่นกัน แต่ไม่ว่าจะเป็น แซว
หรือ แซว เสียงไม่ใกล้เคียงกับคำ เรไร ชื่อขนมของเราเลย จึงกำหนดไม่ได้ว่าเรไร เป็นคำมาจากไหน
ภาษาไทย

ดาลมัต (เขียน ทาลโมฐ) เป็นตัวทอดหลาย ๆ ชนิดรวมกัน มีทั้ง ดาล (ทาล)
คือถั่วเขียวเราะ (ถั่วที่เราะเปลือกแตกออกเป็น ๒ ซีก) กับ จินีบาดาม (เขียน จินีพทาม หรือ
พาทาม) คือถั่วลิสง แล้วยังมีมะม่วงหิมพานต์ที่เรียก กาญ (เขียน กาฐ) เม็ดมะม่วงหิมพานต์ของ
เขาใหญ่กว่าของเราเป็นอันมาก เวลาทอดให้กินเขาเกลือเกลือกกับพริกป่นด้วย ทั้งยังมีเม็ด บาดาม
(เขียน พทาม หรือ พาทาม) ซึ่งคือเม็ดอัลมอนด์ และสิ่งสำคัญขาดไม่ได้ก็คือ มะพร้าวแห้งหั่นเป็น
ชิ้นบาง ๆ ผสมอยู่ด้วย ทางเหนือมะพร้าวหายากจึงเป็นของมีราคา ต้องซื้อขายกันในลักษณะอย่าง
นี้ ที่จริงถ้าไม่นำมาเช่นสรวงบูชาแล้ว ก็ไม่เคยเห็นเขานำมะพร้าวมาใช้ในการอื่นใด

จิ่วฟา (เขียน จิ่วฟา) คือข้าวเม่าคั่วที่ใส่บาตามกับถั่วทอดต่าง ๆ เช่นเดียวกับดาลมัต
ของกินอีกอย่างหนึ่งที่น่าจะนำมากินเล่นอย่างทีฟฟีน แต่เขากลับเอาไปกินแกล้มกับข้าว
ของกินสิ่งนี้คือ ปาปัฟ (เขียน ปาปฟ) หนูเราได้อินเป็น ปาเปฟ เป็นข้าวเกรียบอย่างหนึ่ง เวลา
ดิบๆ เป็นแป้งบางนิ่มๆ เห็นอธิบายในพจนานุกรมว่าทำด้วยถั่วก็มี สาถุก็มี หรือมันฝรั่งก็มี ไม่ทราบ
เขาทำอย่างไร คงไม่ใช่ของที่ทำได้ง่ายๆ ตามบ้าน จึงไม่มีทำในหอพัก เมื่อต้องการใช้ต้องซื้อ
มาทอดเอง ต้องเป็นโอกาสพิเศษอย่างเช่นเวลาจัดงานเลี้ยงทุก๑๕วัน ทางเมสจึงจะทอดให้กิน ที่เขา
ไม่นำมากินเล่น เห็นจะเป็นเพราะปาปัฟมีรสเค็มจัดเหลือเกิน ไม่ทราบว่าที่เขาทำให้เค็มไว้นั้น
เพื่อให้กินแกล้มข้าว หรือจะเป็นเพราะปาปัฟมีรสเค็มจัดกินเล่นไม่ได้ จึงต้องนำไปกินกับข้าว

ในบริเวณระหว่างหอพักหญิง กับวิทยาลัยหญิง มีแคนทีนขายของกินของชาวอินเดียนได้
อย่างหนึ่งเรียก โดชา (บางคนเรียก โตชา) มีลักษณะคล้ายขนมเบื้องไทย เพราะเขาจะลงใน
กระทะแบน (อย่างกระทะขนมเบื้องไทย) แต่ว่าเขาจะเล่งหนามาก เนื้อในจึงนิ่มไม่กรอบ ส่วน
ไส้ของโดชา เขาใช้ถั่วมาเตอร์แห้งแช่น้ำจนอ่อนตัวผัดกับเครื่องเทศและมันฝรั่ง เขามีน้ำจิ้มด้วย
น้ำจิ้มมีสีขาว ๆ เพิ่งได้ทราบทีนี้เองว่า น้ำจิ้มที่มีสีขาวเป็นเพราะใช้มะพร้าวขูดละเอียดคั่วกับผักชี

สระแห่น พริกกับเกลือ ตามธรรมชาติเราไม่ค่อยได้ชิม เพราะน้ำจิ้มมีแต่รสเค็มอย่างเดียว ถ้าจะชิมมะนาวสักนิด เติมน้ำตาลสักหน่อยคงจะอร่อยขึ้น

ที่ทริแวนครัม เจ้าของบ้านคือนางบิลแล ก็ทำโตซาให้กิน แต่ว่าไม่มีไส้ เขาละเลงหนากๆ บนกระทะคล้ายแป้งจี หรือแพนเค้กของฝรั่งแล้วจุ่มน้ำตาลกิน เขาทำให้กินกับกาแฟใช้ดาวเป็นอาหารเช้า

อาหารเช้าอีกอย่างหนึ่งของชาวทริแวนครัม มีลักษณะไม่ผิดกับขนมขี้หนู ทั้งวิธีทำก็อย่างเดียวกันด้วย เขาว่าขนมอย่างนี้มีชื่อเรียกว่า ปูต (มอญก็มีขนมขี้หนู เรียก กวายชะเบืออะ หรือ ชะเวอะกะนอย หมายถึงขนมขุดดินที่หนูขุดขึ้นมา) อาหารต่างๆ ดังกล่าวนี้น่าคงถือเป็นขนมแบบขนมปัง ให้กินกับไข่ กับกาแฟ ภาคใต้ของอินเดียปลูกกาแฟทั่วไป เพราะฉะนั้นคนอินเดียใต้จึงได้นิยมดื่มกาแฟกัน หานาชากินยาก และมี Coffee House อยู่หลายต่อหลายแห่งตามเมืองแต่ละเมือง และก็ยังมีทิฟฟิโนกินกับกาแฟด้วย ทิฟฟิโนของเขาแต่ละอย่างมักกินอร่อยดังกล่าแล้ว

ของกินอย่างหนึ่งของชาวอินเดียใต้ที่ใช้กินแกล้มข้าวไม่ทราบเรียกชื่ออะไร ไม่ได้ตามเขาเอาไว้ เขาทำด้วยข้าวตากบดละเอียดแล้วเปียกกับน้ำตากแห้ง เสร็จแล้วนำมาทอด ข้าวจะพองกรอบ กินอร่อยคล้ายข้าวเกรียบหรือข้าวตัง เขากินแกล้มข้าว ไม่ค่อยได้นำมากินเล่น ชาวพม่าเขาก็ทำแบบนี้ แต่ใช้ข้าวเปียกจนละเอียด บั่นก้อนแล้วหั่นเป็นชิ้นๆ ตากแดดแล้วทอด เขาเรียก เป้า³ แห้ง³ (=ข้าวแห้ง)

ข้าว - กับข้าว

พูดถึงข้าว คนกินข้าวเป็นหลักก็ต้องกินกับกับข้าว ถ้าเป็นผัดแห้งๆ ก็เรียก สับยี่ ถ้าเป็นอาหารนํ้าอย่างแกง ก็เรียก ถั่วยี่ (เขียน กหฺยี่ เสียง หฺยี่ นี้ไม่แต่จะออกเสียง พ ม้วนลิ้นลึกเข้าไปเกือบจกกลางเพดานแล้ว ก็ยังออกเสียงหนักมีลมหายใจแรงๆ กระแทกออกมาด้วย คนถิ่นอื่นออกเสียงไม่ได้ ก็ออกเป็นเสียง ร อย่างในภาษามลายูก็ออกเสียงว่า การ์รี เช่นเดียวกับที่เราออกเสียงว่า กะหรี) และเช่นเดียวกันกับเรา พวกที่กินข้าวเป็นหลักทั้งปวง มักกินกับข้าวหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นข้าวเบงกาลีหรือโอริสสาทางตะวันออกเฉียงใต้หรือชาวอินเดียใต้ที่ทริแวนครัม สุดแดนใต้ของอินเดีย หรือชาวเสวราชฐร์ที่อยู่สุดแดนตะวันตกของอินเดีย พวกที่กินเนื้อสัตว์มักจะปรุง

อาหารด้วยเนื้อแพะเป็นพื้น พวกที่นิยมกินปลาก็มักจะมีปลาเป็นพื้น โดยเฉพาะพวกเบงกาลี ถึงแม้จะเป็นฮินดูก็ถือว่าไม่กินเนื้อสัตว์ แต่ก็กินปลา บางบ้านกินกุ้งด้วย

ส่วนพวกที่ไม่กินเนื้อสัตว์ก็ปรุงแต่งผักต่างๆ นานาให้ดูแปลกๆ กัน ถึงแม้ว่ากลิ่นกับรสจะไม่ต่างกันมากนักก็ตาม อย่างที่บ้านสหยาชาวเสาวราชฐ์ใช้ใบกะหล่ำปลีทำเครื่องเทศหนึ่งแล้วนำมาชุบแป้งทอด ซึ่งจะกินเช่นนั้นแบบปโกฟักก็ได้ หรือจะใส่ในน้ำแกงต่างเนื้อสัตว์ก็ได้ ชาวเสาวราชฐ์จึงอวดกันอวดทหน้าว่าให้ไปหาให้ทั่วอินเดียเถอะ จะไม่พบอาหารที่มีรสชาติและปรุงอย่างประณีตเท่าอาหารของชาวเสาวราชฐ์เลย กับข้าวแต่ละมื้อของเขาก็ดูมากมาย มื้อหนึ่งๆ ไม่ต่ำกว่า ๔-๕ อย่าง ไม่ใช่อย่างเดียวหรือสองอย่าง อย่างในอุตรประเทศหรือหอปัก เขาเล่าว่าในงานเลี้ยงสำคัญๆ เช่นในงานแต่งงาน จะมีกับข้าวถึง ๖๐-๗๐ อย่าง บางทีถึง ๑๐๐ ก็มี ไม่ได้ถามละเอียดว่าเขาับของหวานและของกินแกล้มเข้าไปด้วยหรือไม่ เพราะตามธรรมเนียมของเขาจะกินของหวานหรือผลไม้ไปพร้อมกับกินข้าว (คงเหมือนเรากินปลาแห้งผัดกับแตงโม) บางทีก็กินขนมก่อนแล้วจึงกินอาหารขาว เขาว่าเป็นธรรมเนียมของชาวคุชราตและเสาวราชฐ์ และสิ่งที่ขาดไม่ได้ก็คือของกินแกล้มที่เป็นผักดองนานาชนิด มื้อหนึ่งๆ จะต้องมิใช่ต่ำกว่า ๖ อย่าง ผู้ที่มีกับข้าวกินมอละทั้งหลายสิบอย่างนอกจากนี้ ก็เห็นจะมีแต่มหาราชา ได้ยินว่ามหาราชาแห่งพาราณสีเสวยอาหารมอละถึง ๖๐ อย่าง

กพีของเขาถ้าไม่แกงกับคัสชีก็แกงกับน้ำมัน ส่วนเครื่องแกงนั้นก็ใช้พริกกับเครื่องเทศทุกชนิดรวมทั้งขมิ้นด้วย ฉะนั้นไม่ว่าจะแกงอะไรก็จะมีกลิ่นรสอย่างเดียวกัน พวกกินเนื้อสัตว์ก็ยกเยืองเป็นแกงกับเนื้อสัตว์ที่เรียกว่า กิมา แต่ไม่ว่าจะเป็นกพีผักหรือกพีเนื้อสัตว์ กลิ่นรสไม่เหมือนแกงกะหรี่บ้านเรา แต่แล้วมีอยู่ครั้งหนึ่งเราได้เดินทางด้วยรถไฟไปยังสถานีที่มีสถูปสร้างในสมัยพระเจ้าอโศกมหาราช เพื่อนผู้โดยสารคนหนึ่งเป็นชาวกัว (ยังอยู่ในปกครองของโปรตุเกสในครั้งนั้น) เมื่อรู้ว่าเราเป็นคนไทยก็พ้อออกพ้อใจ เพราะเขาว่าเขาก็ต้องกินข้าวจากเมืองไทยเหมือนกัน เขาบอกว่าถ้ารถไฟถึงสถานีโกปาล (จะต่อไปยังอุซเชนิต้องลงที่นี่) เขาจะแนะนำให้ส่งอาหารกลางวันจากร้านหนึ่งซึ่งปรุงอาหารแบบชาวกัว เราทำตามคำแนะนำของเขา และปรากฏว่าแกงกะหรี่แบบชาวกัวนั้นมีรสชาติเหมือนแกงกะหรี่บ้านเราไม่มีผิด คือเขาแกงกับกะทิ เนื้อเปื่อยมันฝรั่งเหนียว น้ำแกงข้น ทั้งยังมีแต่งกวางกับหอมซอยเป็น อจาร (เราเรียก อาจาด) กินแกล้ม

เสียอีกด้วย จึงนับเป็นกวีที่ถูกปากถูกใจเราที่สุด กินพลางอดปรารภไปพลางไม่ได้ว่า แกงกะหรี่บ้านเราเห็นจะได้มาจากชาวโปรตุเกสละกระมัง คงไม่ได้มาจากชาวอินเดียโดยตรงหรอก

ยังมีชาวอินเดียคนหนึ่งที่ถูกพิชิตเขาใช้กะทิแกงแทนคัสหรือน้ำมัน ถิ่นนั้นคือแคว้นโอริสสา หรือแคว้นกลิงกราษฎร์ในสมัยพระเจ้าอโศก (อยู่ทางชายทะเลตะวันออกเฉียงใต้ของอินเดียติดกับแคว้นเบงกอล) แกงที่เข้ากะทินั้นเป็นแกงปลา เครื่องแกงใส่กระเทียมแต่ไม่ใส่เครื่องเทศ แล้วก็ใส่มะขามเปียก รสชาติก็คือแกงคั่วส้มของเราเอง บางครั้งยังแกงกับหอยกกล้วยเสียด้วย ไม่ทราบว่าจะเพาะที่บ้านที่ไปพักอยู่ด้วยนี้ เจ้าของบ้านมีอันจะกิน หรือเป็นธรรมเนียมของคนทั่วไปที่นี่ที่กินกับข้าวมากอย่าง มากกว่าที่เสาวราชบุรีเสียอีก แต่ละมื้อบางวันมีถึง ๙ อย่าง แม้เป็นคราวที่จะต้องกินอาหารฝักทเนื้อสัตว์ เขาก็ช่างไปสรรหาผักมาแปลก ๆ ไม่ซ้ำกัน จริงอยู่ศิลปะการปรุงแต่งอาหารของชาวโอริสสาอาจจะสู้ชาวเสาวราชบุรีไม่ได้ แต่ข้าพเจ้าก็รู้สึกว่าคุณกับกลิ่นและรสของอาหารโอริสสามากกว่า เพราะมีลักษณะเป็นไทย ๆ และเขาก็กินอะไรคล้าย ๆ เรา ดังที่กินหอยกกล้วยแล้วยังมีลูกตำลึง ถั่วดอก ไข่ปลา ปลาเค็ม กุ้งแห้ง และอื่น ๆ ชนิดที่คนอินเดียอื่นไม่รู้จักกินกันเลย

ข้าวปรุงเครื่อง

ถ้าหากไม่กินข้าวกับสับบีหรือกพิงค์กล่าแล้ว ก็อาจกินเป็นข้าวปรุงเครื่องซึ่งดูเหมือนข้าวผัด เขาเรียก ปูลาว บางคนเรียกปะลาว บิลาว ชื่อนี้มีอยู่ในพจนานุกรมภาษาอังกฤษว่า pilau หรือ pilaf หรือ pilaff (บิลาวหรือบิลฟ์) อธิบายก็คือข้าวหุงในน้ำซุปร่วมด้วยเนื้อหรือไก่ใส่เครื่องเทศ แต่คงต้องมีน้ำมันด้วย เพราะ ปูลาว ข้าวเป็นมันย่อง ส่วนปูลาวของคนไม่กินเนื้อสัตว์ก็คงหุงในน้ำกับน้ำมัน โดยมากหุงถ้วยไปพร้อมกันด้วย ทำให้มีรสมันยิ่งขึ้น ที่บ้านชาวอาหรับในบอมเบ แม้ครัวผัดถั่วต้มเปื่อยกับหอมใหญ่เขียว ราดหน้ามาด้วย ทั้งยังมีพริกไทยอ่อนหลายข้อ ประดับประดามาให้กินเกลี้ยงถ้วยเป็นการชูรส แต่กว่าจะได้กินปูลาวแต่ละทีก็ต้องคอยจนเมื่อ คนอินเดียที่เพิ่งมาอยู่เมืองไทย เห็นข้าวผัดของไทย อดแปลกใจไม่ได้ว่า คนไทยทำปูลาวอย่างไร จึงทำได้รวดเร็ว ไม่ช้าก็ได้อีกิน ต้องอธิบายว่าเราใช้ข้าวสุกผัดกับน้ำมัน ไม่ได้ใช้ข้าวดิบผัดหรือหุงในน้ำมันอย่างที่เขาคิด

ที่ร้านอาหารแห่งหนึ่งในบอมเบ เจามีชื่อข้าว บูรยานี (บางคนเรียก บิรยานี) ในรายการอาหารของเขา เมื่อสั่งมาลองดู ก็เห็นว่าก็คือปูลาวนั่นเอง แต่เป็นปูลาวเนื้อสัตว์ (ทำนอง

เดียวกับข้าวหมกไก่) เขาปรุงรสพอเหมาะพอดี ถึงจะไม่มีการหรือเครื่องกินแกล้มใด ๆ ก็ยังกินได้ ทั้งยังรู้สึกว่าการกินเครื่องเทศไม่สู้จะฉุนนัก กลิ่นน้ำมัน (คงไม่ใช่ซี) ก็ใช้ได้ อยู่ไป ๆ เห็นที่จะชิน กับกลิ่นอาหารอินเดียไปแล้วละกรรมัง จึงได้รู้สึกว่าการกินอาหารในอินเดียฉุนน้อยกว่าในกรุงเทพฯ เสียอีก เจ้าของร้านคงจะดูใจที่เห็นเรากินอาหารของเขาอย่างเอร็ดอร่อย เลยแถมหมากให้กิน เมื่อเห็นเราไม่กินหมาก ก็เลยให้เครื่องเทศกินตามธรรมเนียม แล้วยังไปหาทอฟฟี่มาแถมให้อีกคนละหลายอัน ลงท้ายให้คนนำผ้าเช็ดหน้าร้อนมาให้ใช้ด้วย นับเป็นบริการพิเศษอย่างไม่เคยพบในร้านอาหารร้านใดในอินเดีย (เท่าที่ผ่านมา) พิเศษยิ่งกว่านั้นก็คือ ให้คนใช้พามาส่งชั้นรถเมล์กลับที่พัก ทำให้ไม่ต้องเที่ยวถามใคร ๆ ให้งุ่นวาย เรื่องนี้ต้องถือเป็นเรื่องอันเนื่องด้วยรู้สึกกินอร่อยกับอาหารอินเดียขึ้นมาแล้ว

ข้าวบุรยานี่ของเขาคงจะใช้สูตรเดียวกันหมด ถึงแม้จะเป็นชาวอินเดียใต้ทำ รสชาติก็คงอย่างเดียวกัน เมื่อครั้งเดินทางไปทริแวนครัม (เมืองหลวงของแคว้นโคชิน - ทราวังคอร์ในสมัยนั้น) รถไฟสายนั้นไม่มีรถเสบียง การจราจรเห็นข้าพเจ้าเป็นคนต่างประเทศจึงมาบอกให้รู้ล่วงหน้าว่ารถจะหยุดให้คนโดยสารกินอาหารที่สถานีใด และที่สถานีนั้น (จำไม่ได้เสียแล้วว่าชื่ออะไร เพราะชื่อภาษามลายูพ้องจำยากเต็มที) ได้ซื้อข้าวห่อที่โฮเต็ลรถไฟทำขายมาลองกิน ก็ปรากฏว่าข้าวในห่อนั้นเป็นข้าวบุรยานี่ (ชื่อนี้ไม่แน่ว่าเป็นชื่อเดียวกับข้าว บุหรี ที่เรียกกันในสมัยก่อนหรือไม่ บางท่านว่ามาจากคำ ถาบูดี คือที่มาจากเมืองกาบูลเมืองหลวงของอัฟกานิสถาน) ตักกินดูคำแรกก็รู้สึกว้าวรสดีถูกใจ แต่พอจะตักคำที่สอง ตาก็บังเอิญไปมองเห็นเม็ดข้าว เอ้อเฮอ ทำไมเม็ดข้าวจึงใหญ่อย่างนั้น เม็ดอ้วนกลมดูไม่ผิดกับตัวหนอน ถึงตอนนั้นเลยชักจะกลืนไม่ลง หมกอร่อยไปที่เดียว

ชาวอินเดียเขามีมากมายหลายพันธุ์ นอกจากข้าวเม็ดอ้วนดังกล่าวนั้น ยังมีข้าวเม็ดยาวลึบ หุ่นแล้วสีขาววาวกับดอกมะลิ เขาว่าเป็นข้าวเดหรดุน เคยได้รับเชิญไปกินอาหารที่บ้าน กหบดีผู้หนึ่งในพาราณสี เจ้าของบ้านได้สรรหาสิ่งที่ดีที่สุดในเมือง แยก อย่างข้าวเดหรดุนดังกล่าว นั้น แต่แล้วก็ยังไม่พอใจ ก่อนที่แขกจะลงมือกินข้าว ยังนำซีร่อน ๆ มาหยอดลงบนข้าวให้เสียอีก (ร้านอาหารบางร้านก็ราดซีบนข้าวให้เช่นเดียวกัน) แยก (ไทย) เลยอึ้ง หวังจะลองข้าวเดหรดุนให้สมใจเจ้าของบ้านสักหน่อย ก็ผิดหวังเสียแล้ว ดีแต่ว่าเขามีอาจารย์มะเขือเทศหันแว่นบาง ๆ กับหอมใหญ่พร้อมทั้งพริกกับเกลือ ก็เลยช่วยไว้ได้มาก

นอกจากจะกินข้าวตามแบบดังกล่าวแล้ว เขาก็ยังมีข้าวปรุงแบบเดียวกับเราคือข้าวมัน หุงกับกะทิ ได้เคยลองที่บ้าน ดร. ปราณกฤษณ ปารีชา ผู้ช่วยรองอธิการบดีมหาวิทยาลัยพาราณสี ผู้มีถิ่นฐานอยู่ที่เมืองกัตตก แคว้นโอริสสา ที่อยู่ชายทะเลตะวันออกเฉียงใต้ของอินเดียติดกับแคว้น เบงกอล รสชาติคล้ายคลึงกับของเรา ข้าวแช่ก็มีกินด้วย แต่ว่าเขาไม่ได้แช่น้ำเปล่า ๆ อย่างของเรา เขาบิบนะนาวใส่พริกปั่นปรุงรสให้เปรี้ยว ๆ เผ็ด ๆ มากด้วย แล้วก็กินกับข้าวอย่างกินกันตามธรรมดา ในระยะนั้นเป็นระยะเขาไว้ทุกข์เพราะญาติผู้ใหญ่ตายจึงต้องงดเนื้อสัตว์ กับข้าวจึงเป็นอาหารผัก แกลงของเขาบางอย่างเหมือนแกลงต้มดังกล่าวแล้ว ทั้งยังแกลงกับหยวกกล้วยอีก จึงออกจะแปลก ที่คนอินเดียก็กินหยวกกล้วยเป็นด้วย ที่จริงเมื่ออยู่ที่บ้าน ข้าพเจ้าเองยังไม่เคยกิน ลองดูคำแรกจึง ไม่รู้ว่าอะไร จนกระทั่งเจ้าของบ้านบอก แต่เมื่อตอนอยู่พม่าคงจะได้กินมามากแล้วโดยไม่รู้ตัว เพราะไม่กินข้าหรือขนมจีนน้ำยาของพม่าเขาต้องใส่หยวกกล้วยกับปลาดุก แต่เขาเคี้ยวไปจนเปื่อย จึงไม่รู้ว่าเป็นหยวกกล้วย ถ้าไม่มีใครบอก

ที่ทริแวนดรัมในอินเดียใต้ เขาก็กินข้าวแช่น้ำอย่างนี้ แต่ต้องเรียกข้าวจานน้ำ เพราะ เขาชงน้ำร้อนในข้าว แล้วก็กินกับแกลงแบบอินเดียเป็นกะหรี่ผัก ดูแล้วก็พิลึกพิลั่นก็กินข้าวจาน น้ำกับแกลงเผ็ด แข็งใจกินด้วยความเกรงใจเจ้าของบ้าน แต่ด้วยความที่เป็นคนกินน้อย ก็เลยไม่ต้อง ล้าปากอยู่นาน ถ้าจะถามว่ารสชาติข้าวมีน้ำทั้งสองแบบของเขาเป็นอย่าไร ก็คงต้องตอบว่า ไม่เห็น ไปข้างไหนมาข้างไหน ไม่ว่าจะเป็นข้าวจานน้ำที่ทริแวนดรัมหรือข้าวแช่ที่กัตตก แต่ถ้าให้พวก เขามากินข้าวทั้งสองแบบนี้กับกับข้าวแบบของเรา เขาก็คงว่าอย่างเดียวกัน

ของกินแกล้ม

แต่อย่างไรก็ตาม เครื่องช่วยให้กับข้าวของกินของอินเดียซุรสุรชวนกินขึ้นก็ยังมิ อย่าง หนึ่งได้แก่ อจาร (เราเรียก อาจาด) ที่เป็นผักมีลักษณะเหมือนสลัด เรียก กัจเจ ชักก กา อจาร คือ อจารผักดิบ โดยมากเป็นมะเขือเทศ หอมใหญ่ แดงร้าน หรือ มูลี (หัวไชเท้า) ชูตฝอยโรยเกลือ ส่วนมะนาวถ้าชอบเปรี้ยวจึงจะบีบเอาเอง ผู้หญิงอินเดียชอบมะนาว เขาว่าทำให้ผิวสวย แต่เขา ไม่ได้กินเป็นน้ำมะนาวเครื่องดื่ม หรือแม้บีบในอาหารกินกันๆ ครั้ง แต่เขานำมาเคี้ยวกินเล่น เห็น แล้วอดเข็ดฟันแทนไม่ได้ ส่วนอจารที่เป็นอย่างคอง ก็มีทั้งคองอย่างเปรี้ยว อย่างเค็ม อย่างหวาน หรือเปรี้ยวเค็มเปรี้ยวเค็มหวานผสมกัน ผักกับผลไม้ที่ใช้คองมีมะม่วง มะนาว ลูกหนามแดง พริก และหอม ชนิดที่คองหวานก็มีอย่างมะม่วงที่คองทั้งลูกผ่าซีกแคะเม็ดออก ไม่ทราบเขาทำอย่างไร

มะม่วงนั้นจึงมีสีเหลืองใสเป็นมันเยิ้ม เนื้อเหนียว ๆ ชวนเคี้ยวกินเป็นที่สุด ที่จริงน่าจะเรียกว่าแย้ม แต่เขาวัวที่เป็นแย้มคือผลไม้กวนนั้นเรียกว่า จัตินี (เขียน จฏินี) เรื่องนี้เป็นเรื่องสับสน เมื่ออยู่ที่อินเดียข้าพเจ้าได้ยินเขาเรียกของเหล่านั้นว่า จัตินี แต่คนอินเดียที่นั่นบอกว่าไม่ใช่ ข้าพเจ้าเลยต้องว่าตามเขา เพราะตัวเองอาจฟังผิดเข้าใจผิดไปก็ได้ และถ้าเช่นนั้นก็คงเข้าใจผิดมานานแล้วด้วย

จัตินีเป็นของกินเกลี้ยงอีกอย่างหนึ่ง ซึ่งชुरुสทั้งกินกับข้าว กับกินกับทิฟฟิเน โดยมากก็เป็นมะม่วงเรียก อามจัตินี มีลักษณะคล้ายมะม่วงกวน แต่ไม่ได้กวนกับน้ำตาลอย่างเดียว ใส่น้ำมันกับเครื่องเทศด้วย แต่อย่างเปรียบกับเผ็ดก็มี ไม่ว่าจะเป็นเครื่องคองของกวนชนิดใด แม้บ้านชาวเสาวราชฐ์ช่างสามารถเสียจริง ๆ เขาทำได้มากมายหลายอย่าง สหายชาวเสาวราชฐ์เล่าว่าถึงฤดูมะม่วง แม้บ้านจะต้องทำงานหนักที่สุด ไหนจะต้องรสต่าง ๆ บ้าง กวนบ้างให้มากพอเก็บไว้ใช้ได้ตลอดปี ไหนยังจะทำมะม่วงผง มะนาวผง เพื่อเก็บไว้ใช้ในฤดูขาดแคลนมะม่วงกับมะนาวได้เคยเล่าให้นักวิทยาศาสตร์ไทยผู้หนึ่งฟังเรื่องการทำมะม่วงกับมะนาวผง ผู้ฟังอยากรู้ว่าเขาทำอย่างไร ข้าพเจ้าก็ลืมหืมตา มัวแต่ไปสนใจเรื่องเครื่องคองต่าง ๆ เสีย ห้องเก็บอาหารชนิดนี้ของเขาเป็นห้องใหญ่ติดกับห้องครัว มีชั้นวางของทำติดข้างกำแพงรอบ ๆ ห้อง ๓ ชั้นด้วยกัน แต่ละชั้นมีไหเคลือบสีเหลือง (รูปร่างไม่เหมือนไหของเรา แต่ใหญ่ขนาดนั้น คงทำเองในแคว้นเสาวราชฐ์ เพราะได้ยินว่ามีโรงงานทำเครื่องถ้วยชาม) มากมายหลายสิบใบ แต่ละใบมีป้ายสลากบอกว่า ภายในบรรจุอะไร ห้องนี้คงถือเป็นห้องนั่งเล่นของพวกผู้หญิงด้วย เพราะมีชิงช้าแขวนอยู่ สายชิงช้าทำด้วยทองเหลืองชักเป็นเงาวาววับ คนแถบนั้นนับแต่บอมเบเป็นต้นมาชอบชิงช้ากันโดยมาก บ้านหนึ่ง ๆ มีชิงช้าตั้งหลายอันตามที่ต่าง ๆ ของบ้าน

ที่เรียกจัตินี ยังมีอีกอย่างหนึ่งซึ่งไม่ใช่เครื่องคองของกวน แต่เป็นเครื่องจิ้มถือเป็นจัตินีสุด ที่จริงน่าจะเรียกน้ำพริกหรือน้ำจิ้ม ที่เรียก ปุดีนาจัตินี (เขียน ปุทีนา จฏินี) นั้นเป็นสระเหน็บคอกับพริกกับเกลือ (ปุดีนาคือสระเหน็บ) ที่ในพม่าใส่กระเทียมด้วย แต่ที่อินเดียไม่แน่ใจ เป็นผักชีบดก็มี ที่ใช้มะพร้าวขูดคอกับสระเหน็บและผักชีก็มีดังที่เป็นน้ำจิ้มของโคซากังกล่าวแล้ว จัตินีแบบนี้ใช้กินกับทิฟฟิเนชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะชนิดที่ทอดน้ำมัน ช่วยแก้เลี่ยนได้ดียิ่ง

ผลไม้คอง – แฮ่มี

ยังมีผลไม้คองอย่างหวานได้แก่ อวลา หรือ อามลา คือมะขามป้อม ไม่ทราบเขามีวิธีทำอะไร มะขามป้อมจึงไม่มีรสเปรี้ยวฝาดหรือขมอยู่เลยมีแต่รสหวานอย่างเดียวจนน่าจะเรียกได้ว่า มะขามป้อมแฮ่มีอย่างที่เขาเรียก มูรบันบา (เขียน มูรพพา) เวลาทีมงานเลี้ยงเขานำมาเสิร์ฟอย่างของหวาน มะขามป้อมของเขาลูกโตเท่ามะนาวขนาดงาม ๆ ลูกเดียวก็เกินพอ เพราะว่าหวานแสบไตเหมือนขนมหวานชนิดต่าง ๆ ของเขา เขาปัดเงินเปลว (ทำอย่างทองคำเปลว) ถือเป็นของกินชั้นดีสำหรับเลี้ยงในโอกาสพิเศษเท่านั้น เห็นแล้วเราไม่ค่อยกล้ากินกลัวเป็นอันตราย แต่เขาว่าเงินที่ปัดขนมที่เขาเรียก วรัก (เขียน วรกุ) นั้นกินแล้วไม่มีอันตราย กลับจะทำให้สุขภาพแข็งแรงดีเสียอีก

ส่วนผักแฮ่มี อย่างเปลือกส้มโอแฮ่มี หั่นชิ้นใหญ่ ๆ เช่นเดียวกัน เห็นจะถือเป็นของหวาน คือ มิท่าย (เขียน มิฐาอี) ไม่ใช่จัดนี้ ตัวผักเรียก เปฐา ไม่ทราบว่าเมื่อเชื่อมหรือแฮ่มีแล้ว เรียกชื่อนี้หรือไม่ สองชิมดูก็เหมือนกับชิ้นผักหรือตังกายแฮ่มีที่ใส่ในขนมเบี๋องหรือในเต้าทึง หวานเหมือนเคี้ยวน้ำตาลเล่นเปล่า ๆ ไม่แพ้กัน แต่ที่ต่างกันก็คือ เขาใส่น้ำมันจันทน์ในนั้นด้วย กลิ่นน้ำมันจันทน์ทำให้พิพักพิพ่วนพอกที่เคี้ยว เพราะได้กลิ่นแล้วอดคิดไม่ได้ว่า กำลังกลืนกินน้ำมันใส่ผมของสาวอินเดีย

งานเลี้ยงในหอพัก

แต่ตามธรรมดาในหอพักไม่มีโอกาสได้กิน ถ้าไม่ซื้อหามาเอง ไม่ว่าจะเป็นอาจารย์จัดนี้หรือมิท่ายใด ๆ ดังกล่าวแล้ว ของกินแกล้มข้าวมีให้เป็นประจำวัน ก็คือ นม๊ก (เกลื่อ) มิจิ (พริก) กับ ปยาซ (หอมใหญ่) เขาถือเป็นของชูรสอย่างยิ่งแล้วทั้ง ๓ อย่าง คนที่บำเพ็ญพรตบางคนจึงงดกินสิ่งทั้งสามนี้ กินอาหารไม่ใส่เกลื่อเลยก็มี ไม่กินพริกกินหอมใหญ่ตลอดไปเลยก็มี พริกกับเกลื่อเขาถือเป็นสิ่งสำคัญ เขามีสำนวนว่า ผสมพริกกับเกลื่อ (นม๊ก มิจิ มิลานา) หมายความว่า ผูกให้เกินจริง คงจะตรงกับสำนวน ใต้สี ของเรา ส่วนมิท่าย จัดนี้ อาจารย์นั้นอาจได้กินเมื่อถึงโอกาสพิเศษ โอกาสพิเศษของนักศึกษาในหอพักก็คือ วันมีงานพิธีต่าง ๆ กับวันมีงานเลี้ยงประจำทุก ๑๕ วัน งานเลี้ยงเรียกว่า ดาวัต (เขียน ทาวต) ขึ้นชื่อว่างานเลี้ยง อะไร ๆ ก็ต้องเป็นพิเศษ แปลกกว่าที่เป็นอยู่ประจำทุกวัน เริ่มตั้งแต่จัดสถานที่ จัดรายการอาหาร เชิญอาจารย์ที่อยู่นอกหอพักมาร่วมด้วยแล้วก็จัดเจ้าหน้าที่บริการ พวกหนึ่งไปช่วยมหาราชินในครัว อีกพวกหนึ่งเตรียม

เสิร์ฟอาหารเวลาทุกคนเข้านั่งที่เรียบร้อยแล้ว เรื่องเหล่านี้คณะกรรมการหอพักจะต้องเป็นผู้เตรียมไว้ล่วงหน้า คนที่ไม่ใช่กรรมการไม่ต้องทำอะไร เพียงแต่มารับเท่านั้น

หอพักพาราณสีเรียกได้ว่าค่อนข้างจะโบราณ เพราะสร้างมานานกว่า ๓๐ ปีมาแล้ว (ในขณะนั้น) ห้องอาหารจึงไม่มีโต๊ะเก้าอี้ มีแต่ตั่งนั่งกับตั่งวางอาหาร ตั่งนั่งน่ะเคยเสมอพื้นห้อง เรียก ปูฐะ ผู้นั่งก็เท่ากับนั่งกับพื้น ผู้นั่งอินเดียไม่นั่งพับเพียบ ถ้าไม่นั่งขัดสมาธิ (สะหมาด) ก็นั่งชันเข่า ผ้าสำหรับที่เขานั่งกว้างยาวพอจะนั่งเช่นนั้นได้ การนั่งพับเพียบเห็นจะเป็นแบบการนั่งของคนไทยเท่านั้น จึงรู้จักนั่งกันทุกถิ่น ทั้งคำเรียกการนั่งแบบนี้ก็มีในภาษาถิ่นต่างๆ ตั่งวางทาสีหรือถาดอาหารเป็นตั่งเตี้ยๆ สูงราวฟุตหนึ่ง ขนาดใหญ่พอวางทาสีได้ ทั้งตั่งวางอาหารกับตั่งนั่งมีขนาดเล็กๆ เคลื่อนย้ายได้ง่าย สะดวกในการเก็บเข้าที่และจัดวางเมื่อมีการล้างห้องอาหาร บ้านอินเดียนิยมล้างเวลาทำความสะอาด ห้องแต่ละห้องไม่ว่าจะเป็นห้องพัก ห้องอาหารหรือห้องครัว เขาจึงต้องเจาะรูให้น้ำไหลได้สะดวกเวลาล้างห้อง และการล้างก็ทำให้ทุกแห่งสะอาดหมดจดดี

ในวันที่มีดาวัตเป็นครั้งแรกสำหรับพวกเรา บังเอิญเป็นวันสำคัญ คือเป็นวันอิสรภาพ Independence Day ของอินเดียตรงกับวันที่ ๑๕ สิงหาคม นอกจากจะมีอาจารย์ข้างนอกที่ได้รับเชิญเป็นแขกมากร่วมด้วย ก็ยังมี Chief Warden ซึ่งขณะนั้นนอกจากอยู่ในตำแหน่งผู้อำนวยการหอพักหญิง (หอพักนี้มีชื่อว่ามากันซี เขตตามชื่อผู้ก่อสร้าง นักศึกษาชั้นปริญญาตรีและเตรียมปริญญาต้องเรียนที่นี่ เมื่อจะเรียนต่อปริญญาโทและเอก จึงจะไปเรียนร่วมกับนักศึกษาชายตามคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัย) มาเป็นประธานงานเลี้ยงนี้ด้วย ห้องอาหารจึงจัดตกแต่งหรูหรา สวยงามกว่าวันธรรมดา เป็นต้นว่ามีผ้าขาวปูปูฐะที่นั่งกับตั่งวางอาหารดูขาวสะอาดไปทั่ว ส่วนค่านึงก็จัดตั้งเป็นแท่นที่บูชา มีพานใส่เทียนไข จุดไว้สว่างไสว มีที่เสียบรูปซึ่งเป็นภาพพระมีรูเล็ก ๆ คล้ายกระปุกพริกไทยสำหรับเสียบรูป รูปอินเดียกันเล็กบาง ถ้าไม่เสียบไว้ก็ปักไม้ไผ่กลืนรูปอวลอบตระหลบห้อง ทั้งที่รูปอินเดียแต่ละดอกเล็กนิดเดียว ที่น่าแปลกและตื้นตาแก่พวกเราก็คือการทาร์จควลิบนพื้นห้อง มีนักศึกษาสามารถในทางนี้ ๒-๓ คนเป็นผู้ทำ

รังควลิเป็นการทำลายลายบนพื้นห้องด้วยมือเปล่าโดยไม่ต้องเขียนลายไว้ก่อน เขาถือถือเป็นสิริมงคลอย่างสวัสดิคติะ ไม่ว่ามีงานใดจึงต้องมีรังควลิ แม้ในวันเริ่มการสอบปลายปี คนที่ไม่ได้สอบก็ไปทำรังควลิไว้ที่หน้าบันไดหอพักเป็นการอวยชัยให้พร เราจึงมองรังควลิบนพื้นห้องอาหารอยู่เนานว่า ลายใบไม้สีตาสลับขาวนั้นทำด้วยอะไร เพราะไม่ใช่สิริมงคล แต่แล้วก็

ต้องอุทานออกมาว่า อไฟไร่ของในครัวนั้นเอง สีสำนึกก็อด่านป็น ส่วนสีขาวก็คือข้าวสารป็น ได้เคยเห็นนางสาวที่ปัก มุเซอร์ซี บุตรีโปรเฟสเซอร์มุเซอร์ซี แสดงการทำรังควาลีนาคใหญ่ เกือบเต็มห้อง สีสรรพ้องอันสวยงามของรังควาลีนั้น นอกจากจะเป็นสีขาวของข้าวสารป็นกับสีดำของ ด่านป็นแล้ว ก็ยังมีสีต่าง ๆ ของถั่วอินเดียน มีทั้งสีเขียวชมพูและเหลือง ผู้ทำต้องสามารถจริง ๆ จึง จะโรยถั่วโรยแบ่งเหล่านี้ให้เป็นลวดลายชดช้อยได้ทั้งใจนึก ทั้งยังสอดคล้องได้อย่างสวยงามอีกด้วย เรว่าการใช้แบ่งและถั่วทำรังควาลีนับเป็นความคิดที่อย่างยอดเยี่ยม ประหยัดเงินทองได้มาก เลิกงานแล้ว ถั่วก็ยังเก็บเอาไปใช้ได้ แต่แล้วไปได้เห็นมารดาของเพื่อนทำรังควาลีแบบง่าย ๆ ไว้ หน้าประตูบ้านทุกเช้า เมื่อถามท่านว่าทำไม ก็ได้รับคำตอบว่าเพื่อเลี้ยงมด เห็นจะเป็นทาน แก่มดแมลงอย่างนั้นละกระมัง เขาจึงใช้แบ่งและถั่วทำรังควาลี

เมื่อนักศึกษาทั้งหอพักราว ๒๐๐ กว่าคนที่มากินรวมกันที่เมสเฮ ได้เข้านั่งที่เรียบร้อยแล้ว นักศึกษาหญิงสองคนก็ออกมายืนพนมมือตรงหน้าบูซา แล้วกล่าวโศลกสั้นสกฤตออกมาว่า

โอม สหนา ววตุ (= ขอให้เราอยู่ร่วมกัน)

สหนา ฤษนุกตุ (= ขอให้เรารักร่มรัญด้วยกัน)

สหาวิรยั กรวาวไห (= ขอให้เราปฏิบัติวิริยกิจร่วมกัน)

เตชสวโน วทิตั อสุตุ (= ขอให้เรามีแสงสว่าง)

มา วิทวิยวไห (= ขอเราจงอย่าชิงชังกันและกัน)

แล้วลงท้ายว่า โอม ศานติ ศานติ ศานติ ต่อจากนั้นประธานในพิธีก็กวักน้ำในถ้วย พรหมไปที่ถาดอาหาร ก็เป็นอันเริ่มลงมือกินกันได้ บางครั้งไคยที่มีตำแหน่งรองลงมาคือเป็น Lady Warden เป็นผู้กล่าวโศลกและพรหมนาซึ่งเห็นจะถือเป็นน้ามนตร์ ตามธรรมเนียมอาหารอินเดียเขา ไม่ได้จัดไว้ให้เสร็จอย่างของเรา ถึงเวลากิน จึงจะมีคนนำอาหารมาเสิร์ฟให้ เอน้ามารินใส่ถ้วยให้ คณะกรรมการเมสต้องเป็นผู้เสวยสละมาช่วยคนไข้เสิร์ฟให้ เพื่อให้คนกินได้อาหารตามต้องการ แต่ การที่จะเสิร์ฟอาหารให้เป็นที่พอใจคนกินทั้ง ๒๐๐ กว่าคนเช่นนั้นได้ ไม่ใช่ทำไ้ได้ง่าย ๆ นับเป็นงาน หนักน่าเห็นใจเห็นน้อยมิใช่น้อย ทั้งยังว่าวันสัปดาห์ส่นอดหม่าน ที่คนเสิร์ฟจะต้องวิ่งเสิร์ฟไปตามเสียงเรียก พวกเราจึงเห็นว่า ถ้าเขาดักข้าวตักกับ จักโรตีกับขนมวางไว้ไ้ในถาดหรือใบไม้ (ที่ใช้แทนถาด เพราะถาดไม่พอคนกิน) ของแต่ละคนให้เสร็จเรียบร้อย แล้วจึงให้เข้านั่งตามที่ เรื่องก็คงไม่วุ่น วายถึงเพียงนี้ แต่ว่ามันเป็นธรรมเนียมของเขา และที่เขาทำเช่นนั้นก็เพื่อไม่ให้อาหารเหลือ ใครต้อง

การกินอะไรมาน้อยเท่าใด ก็ขออย่างนั้นจำนวนเท่านั้น เรื่องนี้เราเข้าใจแล้วว่าเราไม่ต้องการให้ใครกินอาหารเหลือ ถือเป็นการดูถูกอันนะปุระณะเทวี เทวีแห่งข้าวแห่งอาหารดังที่กล่าวมาแล้ว เราจึงระมัดระวังเรื่องนี้ตลอดเวลา เพราะอาหารเหลือในถาดของแต่ละคนเขาจะต้องเททิ้ง แม้ว่าอาหารนั้นเช่นโรตีสจะไม่เปราะเปื้อนอะไรเลยก็ตาม ได้เคยเห็นที่อาศรมไทย—ภารตมีการทำบุญเลี้ยงพระตามแบบไทย อาหารก็มีทั้งไทยทั้งอินเดีย อาหารอินเดียอย่างหนึ่งคือ ปูรี (=โรตีสทอด) คนเสิร์ฟนำที่เสิร์ฟก็นำปูรีไปใส่ถาดของพระภิกษุแต่ละองค์ รอบแล้วรอบเล่า คงจะคิดว่าพระท่านไม่กล้าเรียกร้อง ต้องเอาไปเสิร์ฟให้เอง พระท่านก็ไม่ห้ามหรือจะห้ามไม่ได้ก็ไม่ทราบ ผลก็คือเมื่อพระฉันเสร็จแล้ว ถาดอาหารแต่ละถาด มีปูรีกองสุมอยู่เต็มถาดถาดละ ๕-๖ แผ่น เชื่อว่าคนอินเดียเห็นแล้วคงเสียขายพิลึกละ ข้าพเจ้าเห็นแล้วยังอดเสียขายของไม่ได้เลย ถ้าจะต้องนำไปทิ้งเสียเปล่า ๆ

ที่จริงเวลามีข้าวหรืองานเลี้ยง อาหารแต่ละอย่างเขาจัดทำเป็นพิเศษกว่าที่กินกันตามธรรมดา เป็นต้นว่าข้าวแทนที่จะเป็นข้าวเปล่าก็เป็น ปูลาว ข้าวปรุงเครื่องมันย่อง และโรตีสก็แทนที่จะเป็นโรตีสอย่างจืดก็เป็นปูรีหรือโรตีสทอด สับยี่ที่มีน้ำมันองก็ผัดให้แห้งขึ้น คงจะใช้น้ำมันมากกว่าปกติและยังมีผักคือแกงกะหร่มันฝรั่ง หรือแกงกะหรี่ปิ้งทอดอย่างปโกพีดังกล่าวแล้ว แทนแกงถั่วที่กินมาทุกวันวันละ ๒ มื้อ ฟังดูน่าอร่อย แม้กินก็ยังรู้สึกว่าร่อย แต่ว่าท้องข้าพเจ้าไม่ค่อยจะยอมรับอาหารที่มันมาก ๆ เช่นนั้นได้ จึงต้องคอยยับยั้ง เลือกกินอย่างละนิดละหน่อยจนดูเหมือนมีข้าวที่ไร้กะเทียมจะอดอาหารทีนั้น แต่ว่าบางทีก็มีของแปลก ๆ ชวนให้ลองเช่นมะระ (แขก) ยัดใส่น้ำพริกทอด ลูกปวรีทำเช่นเดียวกันก็มี ทั้งยังมีอาหารมีจัดชนิดต่าง ๆ ให้กินแกล้มข้าวเป็นของชูรส ช่วยให้แก้เลี่ยนไปได้มาก ที่รู้สึกอยากกินกว่าอย่างอื่นก็เห็นจะเป็นมีท่ายคือขนมหรือของหวาน ข้าวตอกทุกครั้งจะต้องมีของหวานทั้งอย่างแห้งและอย่างน้ำ และที่ถูกใจที่สุดเป็นขนมหน้าที่เรียก คีร์ (เขียน ชีร์ แปลว่าน้ำนม) เพราะเป็นขนมที่มีรสหวานน้อยกว่าขนมอย่างอื่น ซึ่งแต่ละอย่างหวานเป็นน้ำตาลจริง ๆ

ขนม

คีร์เป็นขนมที่ทำด้วยนมต้มจนข้น แล้วใส่ กิสมิส (=ลูกเกด) ปีสตา กับ บาดาม (ลูกอัลมอนด์) ใส่นมเส้นคือนมที่เคียวจนแห้ง แล้วนำมาทำให้เป็นเส้นเล็กบางยังกับเส้นผม ใส่เครื่องชูรสผอยด้วยก็มี บางทีก็ใส่ข้าวสุกลงไปด้วยเขาจึงเรียก คีร์ ว่า ข้าว-นม (คำ ขนมน ของไทยก็มีคนเข้าใจว่า มาจากคำ ข้าวนม นี้เอง แต่ว่าคนไทยไม่ได้กินนม เพราะฉะนั้นจึงน่าจะหา

หลักฐานอื่นต่อไปก่อนจะยอมรับคำอธิบายนี้ แต่ขนมในคำขนมจีน คงไม่ได้เกี่ยวกับขนมที่เป็นของหวาน ถ้ามีโอกาสจะได้อีกเล่าถึงต่อไป) คุณลักษณะของหวานที่เรียก คีร์ แล้วน่าจะเป็นประเภทเดียวกับข้าวปายาส เพราะเขาอธิบายในพจนานุกรมภาษาฮินดีว่า ปายาสคือข้าวหุงในน้ำมันผสมน้ำตาล

ขนมหวานอย่างหนึ่ง โดยมากทำจากนมเคี้ยวจนข้นที่เรียก โคยา หรือ คอยา (เขียน โขยา บางคนเรียก มาวา ก็มี) กวนกับน้ำตาลหรือน้ำเชื่อมจนแห้ง อย่างหนึ่งทำเป็นก้อนกลม ๆ แบน ๆ เรียก เปฟา อีกอย่างหนึ่งอัดใส่ถาดตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน เรียก บรพี (เขียน พรพี) เขาว่าชนิดนี้ต้องใส่แบ่งด้วย เวลาผิงานเลี้ยงในวันสำคัญอย่างวันอิสรภาพ เช่นนี้ เขาจะแต่งสีเป็นพิเศษ คือ เป็นสีธงชาติอินเดีย สีแดงเป็นสีหญ้าฝรั่น ที่เรียก เกชรี หรือ เกเชรี (เขียน เกสร) ส่วนสีเขียวได้จากเมล็ดปิสตาบดละเอียด คำ ปิสต่าย่อมาจากคำ ปิสตาชิโอ (pistachio) ซึ่งกล่าวว่าเป็นต้นไม้สกุลเดียวกับมะม่วงหิมพานต์ใช้ทำขนมทำให้มีกลิ่นหอม มีสีเขียว ๆ มีรสมัน มันมากกว่าถั่ว อร่อยผิดกันมาก เขาเอาไปทำ ปิสตาหะลวี่ คือปิสตากวนก็มี มีรสอร่อยอย่างขนมกวนของไทย สีเหล่านี้กินไม่มีพิษภัยเพราะทำจากพืช เป็นห่วงว่าจะมีอันตรายก็แต่เงินเปลวที่เขาปิดขนมเท่านั้น เพราะของเลี้ยงอย่างนี้เขาต้องปิดเงินเปลวที่เรียกว่ารัก (เงินที่ทำเป็นแผ่นอย่างทองคำเปลว) ด้วยถือว่าเป็นโอกาสสำคัญ เป็นการให้เกียรติแก่แขก แม้หากพลูที่เขาแจกให้แขกกินหลังจากการเลี้ยงแล้ว ก็ยังปิดเงินเปลวเช่นเดียวกัน

ตามความสังเกตของเรา เห็นว่าคนอินเดียช่างชอบกินขนมหวานเสียเหลือเกิน ไม่ว่าไปทางไหน จะเห็นแต่ร้านขายขนม และร้านขนมแต่ละร้าน ล้วนมีขนมมากมายหลายอย่าง เหลือจะกำหนดจดจำได้หมดสิ้น ขนมแต่ละอย่างใส่ถาดใหญ่ ๆ เรียงซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ดูแล้วไม่น่าจะขายหมด แต่เจ้าของร้านไม่เห็นจะเดือดร้อน เพราะใคร ๆ ก็กินขนม ข้าพเจ้าเองยังต้องซื้อหา มากินเสมอ แต่มักจะเลือกซื้อชนิดที่ชอบกิน ชนิดที่ไม่ชอบก็ไม่สนใจ จึงไม่รู้ว่ารายละเอียดเป็นอย่างไร คนต่างประเทศรวมทั้งพวกเราด้วย ตอบไม่ได้ว่า คนอินเดียไม่เห็นกินอะไรนอกจากผักกับขนม เพราะเห็นมีแต่ของสองสิ่งนี้ขายอยู่ทั่วไป จะหาร้านอาหารคาวได้แสนยาก แม้จะเป็นหาบหรือตั้งขายตามข้างทางก็ไม่มี และถึงจะมีร้านขายอาหารก็ไม่ค่อยมีคนเข้าไปกิน ร้านจึงปิดแต่หัวค่ำไม่เกิน ๒๑ น. เมื่อครั้งที่มิสสมานาห์ไมเซอร์ทางใต้ของอินเดีย ฝ่ายจัดการสมานาได้หาทางให้ผู้แทนแต่ละประเทศที่ต้องมาพักรวมกันในโฮเต็ลฤดูพระราชสาคร ที่อยู่ห่างเมือง ๑๒ ไมล์ได้

รับความบันเทิงบ้างในตอนค่ำ จึงได้จัดให้ไปชมการแสดงของทหารบ้าง ของนาฏศิลป์ที่มีชื่อเสียงบ้าง กว่าแสดงจะเลิกก็ร่วม ๒๒ น. บางทีก็ถึง ๒๓ น. พวกที่เคยชินกับการกินอาหารรอบดึกได้รับความเดือดร้อนอย่างยิ่ง เพราะจะไปกินอาหารในห้องอาหารของโฮเต็ล ห้องอาหารก็ปิดแต่ ๑๑ น. จะไปกินในเมือง ถึงจะตระเวนให้รอบเมืองก็จะไม่พบร้านขายอาหารคาเฟ่ก็อยู่เลยไม่ว่าจะเป็นอาหารผักหรืออาหารเนื้อสัตว์ ไม่มีที่ที่จะเปิดขายจนดึกดื่นหรือได้รุ่งอย่างบ้านเรา เพราะฉะนั้นการมีขนมนมเนยเก็บไว้บ้างจึงนับว่าพอจะช่วยสถานการณ์ได้ ขนมของเขาคือพอจะเก็บไว้ได้ ก็เห็นจะเป็นขนมแห้งๆ ที่กล่าวถึงคราวที่แล้ว คือ เปสากับบรพี

ขนมที่น่าจะนับเข้าเป็นขนมแห้งได้อีกอย่างหนึ่ง ได้แก่ขนมที่เรียก ฮัลวา (เขียนหลาว) พุทเร็ว ๆ เสียงเป็น หะลัว (เสียงคล้ายชื่อขนม อะลัว ของไทย) หะลัวเป็นขนมประเภทกวน และ หะลัว ที่ถูกใจที่สุด ดูเหมือนจะมีแต่ ปิสตาฮัลวา คือเม็ดปิสตาควน นอกจากจะมีสีเขียวในตัว ดูสวยงามน่ากินแล้ว เม็ดปิสตาก็ยังมันอร่อย เมื่อกวนกับน้ำตาลแล้วก็หวานมัน นับว่าอร่อยชวนกินทีเดียว ขนมแบบหะลัวคงเป็นที่ถูกใจคนชาติอื่นด้วยจึงได้แพร่ไปยังที่ต่าง ๆ (อะลัว ของเราก็น่าจะได้มาด้วย เพราะก็เป็นแป้งกวนเหมือนกัน) ในพม่าที่เมืองมะละแหม่ง หะลัว ของเขามีลักษณะคล้ายขนมหัวผักกาดของไทย คือ เป็นแป้งกวนเหนียว ๆ มีถั่วลิสงกับมะพร้าวแห้งหั่นชิ้นบาง ๆ ผสมด้วย แต่ว่าชาวพม่ามอญไม่ชอบอาหารรสหวาน แม้จะเป็นขนมก็ตาม รสก็ไม่หวานมาก เพียงหวานปะแล่ม ๆ เท่านั้น แต่หะลัวของเขายิ่งไม่เคี้ยวจะหวานเลย มีรสเค็ม ๆ ด้วยซ้ำ เวลาขายเขาใช้กรรไกรตัด เป็นการหลีกเลี่ยงไม่ต้องใช้มีดจับ เห็นแล้วคนซื้อสบายใจ ชาวไทใหญ่ที่เมืองนากมีหะลัวกิน เขาเรียก หะละหว่า เป็นแป้งกวนแล้วผิงแบบขนมหม้อแกง แต่เป็นขนมหม้อแกงชนิดไม่หวานของเรา

นอกจากนี้ยังมีขนมประเภทที่เรียกว่าครึ่งแห้งครึ่งน้ำ คือประเภทแช่น้ำเชื่อม ได้แก่ รสकुလာ ชื่อนี้หมายความว่าลูกกลมที่มีรสหรือที่มีน้ำเชื่อม (จาก कुลดา หมายถึงลูกกลม ๆ หรือลูกกระสุนอย่างที่ยิงด้วยคันกระสุน ส่วนรสหมายถึงได้ทั้งรสหรือโอชะ หรือน้ำเชื่อมและอื่น ๆ) รสकुลาจึงเป็นขนมที่เป็นลูกกลม ๆ ขนาดลูกปิงปองสีขาวสะอาดแช่น้ำเชื่อมจนอืดตัวชุ่มไปทั้งลูก ขนมอันเคยตำไม่ว่าด้วยแป้งก็มักทำด้วยนม เป็นนมข้น ๆ อย่าง ชีร์ ก็มี เป็นนมที่ทำแห้งให้น้ำระเหยไปหมดอย่างที่เราเรียก โยโย่ ดังกล่าวแล้วก็มี รสकुลาทำด้วยโยโย่ ปรุงกลิ่นด้วยน้ำกุหลาบ (= น้ำดอกไม้มะเทศ) หรือจะมีกลิ่นอื่นอีกไม่แน่ว่า บันเป็นก้อนแล้วเชื่อมในน้ำ

เชื่อมจนโยยานั้นพองกลมมน้ำตาลเข้าไปชุ่มทั้งตัว คนอินเดียบางคนกินตัวรสकुल่ายังรู้สึกว่ารสหวานไม่พอ ยังต้องชด้น้ำเชื่อมตามเข้าไปอีก พวกเรากินกันไม่ค่อยจะลงเพราะหวานเหลือใจ แต่ถ้าเขาราคด้วยมลย์ (นมที่ขึ้นเป็นฝ้าหรือครีม) อย่างที่เรียก รสมลย์ ค่อยอร่อยขึ้น เพราะรสหวานน้อยลง มีรสมันมากขึ้น

กุหลาบยามุน (เขียน กุลาพชามุน) มีลักษณะคล้ายกับรสकुलตรงที่ใช้น้ำเชื่อมแต่รูปร่าง สี และรสต่างกัน ยามุน (เขียน ชามุน) หมายถึงลูกหว่าหรือชมพู (คนภาคใต้เรียกฝรั่ง ว่า ย่าหมู) แต่ที่เรียกชมน้อย่างนี้ว่ายามุน ก็คงเจตนาจะให้เหมือนลูกหว่า เพราะตัวชมพูทำเป็นก้อนกลมยาวคล้ายกล้วยไข่ มีสีน้ำตาลแก่เข้มในน้ำเชื่อม ส่วนที่มี กุลาพ ก็เพราะด้วยใส่น้ำกุหลาบ (ที่จริง คุล ก็แปลว่ากุหลาบ และ กุลาพ หมายถึงน้ำกุหลาบ แต่ในปัจจุบันหมายความว่าดอกกุหลาบต้องใส่คำ ชด ที่แปลว่าน้ำลงไปด้วยเรียก กุลาพชด แต่ กุลาพชามุน ทั้งคำ หมายถึงชมพูก็ได้) แต่เดิมข้าพเจ้าคิดว่าเขาทำอย่างเดียวกับรสकुลต่างกันแต่ที่นำมาทอดให้เกรียมเสียก่อนจึงเชื่อมในน้ำเชื่อม แต่คุณราชกุมารีบอกว่าทำด้วยแป้งสาลีที่เรียกไมคาแล้วใส่นมเปรี้ยวให้ข้นสัก ๒-๓ วันจึงปั้นเป็นก้อนทอด (แต่มีคนอื่นว่าที่ข้าพเจ้าเข้าใจนั้นถูกแล้วเขาไม่ใส่แป้ง) กุหลาบยามุนมีขายที่แคนตันในวิทยาลัยหญิงทุกวัน เราจึงมักจะซื้อกินกับโคชา (ขนมเบื้องแบบอินเดียใต้) ทำให้โคชากับน้ำจิ้มมีรสหวานถูกใจ เพราะเรากำลังเบื่ออาหารที่มีแต่รสเค็มอย่างเดียวเต็มประดา กุหลาบยามุนเลกกลายเป็นขนมที่เราเคยคุ้นมากกว่าขนมชนิดอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นขนมแห้งหรือครึ่งแห้งครึ่งน้ำ

ขนมอินเดียที่คนไทยเคยคุ้น รู้จักและกินเป็นอย่างหนึ่ง ถึงกับมีชื่อเป็นไทยนั้น คงจะได้แก่ ขนมไส้ไก่ ที่เป็นแป้งทอดพองชดเป็นวงหลาย ๆ วงอย่างไส้ไก่ พอกัดหรือหักก็ให้เห็นน้ำเชื่อมเฝิ้มอยู่ข้างใน และได้ความว่าขนมไส้ไก่นี้เขาเรียก จาเลบี (เห็นจะไม่ใช่ จารบี (เขียน จรพี) ที่หมายถึงไข่หรือมัน) ทำด้วยแป้งไมคาผสมกับนมเปรี้ยวทั้งให้แป้งข้นเหนียวด้วยกัน ทั้งนี้ตามคำบอกเล่าของคุณราชกุมารี วัชิสฐ์ ข้าพเจ้าไปเห็นคนครัวของโฮเต็ลฤๅณราชสาครในไมซอร์ กำลังโรยแป้งในน้ำมันร้อน ๆ เพื่อทอดทำขนมไส้ไก่จาเลบี ก่อนแช่ลงในน้ำเชื่อม ดูเขาทำง่าย ๆ เขาใช้กระต่ายธรรมดา ๆ นี่เองมาทำเป็นกรวย แล้วก็โรยแป้ง ข้าพเจ้าก็คิดว่านี่เป็นของง่าย ใคร ๆ ก็ทำได้จึงขอเขาสองทำดูบ้าง คนครัวคงเกรงใจจึงส่งกรวยกระต่ายให้ จับกรวยได้ข้าพเจ้าก็จัดการโรยวน ๆ ตามอย่างที่ได้เห็นคนครัวทำ ผลก็คือ เส้นที่โรยนั้นแทนที่จะพองขึ้นมาตามมือ กลับแบน

แปดแปดไม่ผิดกับเส้นบะหมี่ เรื่องอย่างนี้จึงสำคัญที่ชำนาญและมีเทคนิค เขาคงต้องมีเทคนิคอย่างใดอย่างหนึ่งในเวลาบีบแป้งโรย ไม่เช่นนั้นแล้วผลควรจะต้องออกมาอย่างเดียวกัน ในเมื่อแป้งก็อย่างเดียวกันอยู่ในกรวยเดียวกัน ขนมที่เรียก อิมรดี ก็มีลักษณะขดเป็นวง ๆ อย่างขนมไส้ไก่ แต่ไม่ทราบว่าเขาทำต่างกับจากเลบืออย่างไรหรือไม่ จึงได้เรียกชื่อต่างกัน

ขนมที่ทำด้วยแป้งอีกอย่างหนึ่งถือเป็นขนมแห้ง ได้แก่ ลัดดู (เขียน ลททุ หู เราฟังเป็น ลอดดู) เป็นขนมราคาถูกมีขายทั่วไป มีลักษณะเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดเท่ารสกุลลา เมื่อบี้ออกดู เห็นเป็นแป้งทอดเม็ดเล็ก ๆ ฉาบน้ำตาล แล้วจึงปั้นเป็นก้อนกลม น้ำตาลที่ฉาบแห้งเกาะ เขาเล่าว่าขนมที่อยู่ในหัตถ์หนึ่งของพระคณศรหรือพิฆเนศรนั่นคือ ลัดดูนี่เอง (เรามาแปลงเป็นขนมต้มขาว) เพื่อนชินดูผู้รู้เรื่องขนบธรรมเนียมและความเชื่อของเขาเป็นอย่างดี ได้อธิบายตามความเชื่อของชาวบ้าน (คงจะเป็นชาวใต้ เพราะผู้เล่าเป็นชาวใต้) ว่า ในวันประสูติของพระคณศร (จำไม่ได้ว่าเป็นเดือนอะไร) พระคณศรได้ไปเที่ยวรับเลี้ยงมามากมายหลายแห่งจนท้องกาง (ฉายาหนึ่งของพระคณศร คือ ลมโพทะ คือผู้มีท้องใหญ่) ครั้นมาพบหญิงชรายากจนคนหนึ่งไม่มีอะไรจะถวาย นอกจากลัดดูก้อนเดียวนี้ พระคณศรทรงสงสารไม่อยากให้หญิงชราเสียใจ จึงทรงรับลัดดูก้อนนั้นไว้ ทั้ง ๆ ที่ลัดดูเป็นขนมที่ทำด้วยแป้งธรรมดา ๆ ขณะนั้นพระจันทร์ทรงเลื่อมมาเห็นเข้า จึงแย้มสรวล แล้วทำนายว่า เด็กจะกละ กิณอัมจนท้องกางอย่างนั้นแล้วยังจะรับลัดดูมากินอีก พระคณศรทรงเคืองพระจันทร์มาก เพราะฉะนั้นเขาว่า ถ้าผู้ใดมองพระจันทร์ในวันประสูติของพระคณศรก็จะถูกนิทาว่าร้าย และลัดดูนี้เป็นศัพท์ที่นักเรียนรู้กันดี ใครได้กินลัดดูหมายความว่าได้คะแนนบุญ คงจะเหมือนนักเรียนของเรากินใช้นั่นเอง ด้วยเหตุที่เขาถือว่า ลัดดู เท่ากับบุญ เขาก็มีตำนาน มนุ เก ลททุ ขานา คือกินลัดดูแห่งความปรารถนาหมายว่าสร้างวิมานในอากาศ คงจะตีความว่า ความปรารถนาเป็นบุญไปด้วย

ชาวเบงกอลมีชื่อนักในการทำขนมหวาน มีร้านขายขนมเบงกอลอยู่ร้านหนึ่งในพาราณสีมีขนมแปลก ๆ แปลกกว่าที่เคยกินจนเรียกชื่อไม่ถูก อย่างหนึ่ง มีลักษณะข้างนอกคล้ายรสกุลลา คือเป็นลูกกลม ๆ สีขาวเช่นน้ำเชื่อม ต่างกับรสกุลลาตรงที่ขนมนี้มีไส้ เมื่อบิขนมออกจะเห็นไส้ขนมเป็นสีแดงอมชมพูไม่ผิดกับไข่เค็ม ถึงแม้จะรู้อยู่ว่าเป็นขนมหวานหาใช่ไข่ไม่ว่า ทั้งรสชาติก็หวาน ๆ แต่ก็อดชอบใจและอยากกินบ่อย ๆ ไม่ได้ เพราะถึงอย่างไรก็ยังพอทดแทนอาหารไข่ที่ขาดไปได้บ้าง

หมากพลู

พ้นจากเรื่องขมก้มาถึงหมากพลู ซึ่งเป็นของปิตท้ายรายการเมื่อกินอาหารเสร็จแล้ว เขาถือหมากพลูเป็นของกินที่สำคัญอย่างหนึ่งโดยเฉพาะในการเลี้ยง ๕๕ ทั้งนเพราะเขาเคี้ยวกินและกลืน เลยอย่างของกินอื่น ๆ ไม่ค่อยได้คายหรือบ้วนทิ้ง คนอื่นเคี้ยวชอบกินหมากกันจริง ๆ ไม่ว่าชายหญิง เด็กผู้ใหญ่ แม้เด็กหนุ่ม ๆ ก็กินหมากกันปากแฉ่ง ๆ ตามหน้าตึกคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัย มักมีคน มาตงตั้งเล็ก ๆ ขายหมาก มีคนซื้อกันแน่น ๆ เสมอ หมากของเขาทำสำเร็จรูปเป็นคำ ๆ เขาขาย ปูนบนใบพลู แล้วใส่หมากที่ยัดเป็นชั้นเล็ก ๆ หรือละเอียด ท่อทบไปทบมาแล้วเสียบกานพลูไว้ หมากของเขาเคล้าเครื่องเทศกลิ่นต่าง ๆ ในร้านขายหมาก มีหมาก (สง) ที่ยัดแล้วใส่ขวดโหลเรียง ไว้เต็ม ให้ผู้ซื้อเลือกกลิ่นได้ตามชอบใจ ส่วนรสชาติเหมือนจะมีรสหวานอย่างเคี้ยว คนกินหมาก ของไทยไม่ชอบรสหวานอย่างนี้ ว่าชวนคลื่นไส้ หมากที่ทำเป็นคำ ๆ อย่างนี้ เราเคยเรียก หมาก สมัด (สมัด เป็นคำเขมรว่า ฤมาตฺ (ออกเสียง ทมัด) หมายถึงจิบอย่างพลู เจียนอย่างเจียน หมาก มลฺฤฤมาตฺสุลาฤมาตฺ (มลฺฤทมฺถฺซฺลาทมฺถฺ) = พลูจิบหมากเจียนเป็นคำ ๆ) แต่น่าแปลกที่คน อื่นเคี้ยวกิน ปาน คือกินพลู ไม่ยกกิน สุปารี คือกินหมากอย่างเรา เวลาเขาร้องขายตามโรงภาพยนตร์ (ปัจจุบันนี้คงจะไม่มีแล้วนอกจากตามชนบท) หรือตามสถานีรถไฟ เขาร้องว่า ปาน- ปี่พี คือ พลู-บุหรีแทนที่จะร้อง สุปารี-ปี่พี คือ หมาก-บุหรี ปี่พี (เขียน ฟี่ฟี่) เป็น บุหรีพื้นเมืองมวนด้วยใบไม้อย่างหนึ่งเรียก เตนดู (เขียน เตทุ) ส่วนซิกาเรต เรียกตามฝรั่งว่า ลิกาเรต (คำ บุหรี ของเราจะได้มาจากคำ ปี่พี หรืออย่างไร) เมื่อมีงานเลี้ยง ปานของเขาต้อง ทำพิเศษและที่สำคัญก็คือ ปิดเงินเปลวด้วยตังกล่าวข้างต้น เห็นแล้วก็อดสงสัยไม่ได้ทุกทีว่า เงิน เปลวนี้กินแล้วจะเป็นอันตรายไหม แม้เขาจะยืนยันว่า ไม่มีพิษมีภัยใด ๆ ก็ยังไม่ค่อยจะไว้ใจ

ของกินตามเทศกาล - ของสังเวจเจ้า

นอกจากกับข้าวของกินที่เขาทำกินกันตามปกติแล้ว ก็ยังมีของกินที่เขาทำเฉพาะเทศกาลกับของสังเวจเจ้า ของกินเฉพาะเทศกาลอย่างหนึ่ง คือ จิจีฟี่ ที่เขาทำกันในวันมกรสงกรานติ คือวันสงกรานต์ราศีมังกร ซึ่งตกในวันที่ ๑๔ มกราคม ในวันนั้นแทนที่เขาจะหุงข้าวเปล่าหรือ ข้าวปูลาวให้กินอย่างเคยเขากลับทำเป็นข้าวเหลือง คือข้าวหุงกับตาล (=ถั่ว) เขากองจะใส่ขมิ้นด้วย

กับสีของตัวด้วย เมื่อหุงปรุงรสแล้ว จิฟฟี่ ของเขาจึงมีสีเหลืองอ้อๆ และเขาหุงจนเบียดและไปด้วย
กัน เมื่อตักใส่ถาดมาจึงดูละๆ เซละๆ มองดูเหมือนหน้าขนมข้าวแขก เชื่อว่าขนมข้าวแขกของเรา
คงได้แบบอย่างมาจากจิฟฟี่นี่เอง แต่ว่าจิฟฟี่ของเขาดูแล้วไม่น่ากินอย่างข้าวแขกของเรา เห็นอะไร
เหลืองๆ ละๆ กองมาในถาดอย่างนั้นก็เลยไม่อยากมองเสียแล้ว ถ้าจะถามว่ารสชาติเป็นอย่างไรก็
ตอบไม่ได้เพราะไม่กลัลอง แต่คนที่ชอบลอง ลองแล้วว่ารสเค็มๆ มันๆ ก็เหมือนกัน แต่รสคง
จะต่างกับข้าวแขกของเราลิบลับ เพราะอย่างหนึ่งเขาทำเป็นอาหารคาว เขาจึงไม่ใส่น้ำตาล อีก
อย่างหนึ่งคือเขาใส่เครื่องเทศด้วย

จิฟฟี่เขาทำเป็นเปตพลี อุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้ว จึงได้ทำในวันสงกรานต์
ขนมที่ชาวมหาราชบุรี (จากแคว้นมหาราชบุรี แคว้นหนึ่งแถบตะวันตกของอินเดีย) ทำเพื่ออุทิศ
ให้ผู้ล่วงลับไปแล้วในวันนี้ ต้องผสมด้วย ดิล ก็องเป็นสำคัญ เพื่อนในหอพักคนหนึ่ง ชื่อสุนธรา
เป็นชาวมหาราชบุรีได้นำขนมเฉพาะเทศกาลที่ปรุงแต่งตามแบบแคว้นมหาราชบุรีบ้านของตนมา
ให้ เป็นการแสดงความรักใคร่ชอบพอกันในโอกาสที่เขาถือเป็นมงคลนี้ ขนมของเธอผู้หนึ่งมีรูปร่างไม่
ผิดกับขนมขี้แมวในเครื่องจันอับ ผิดกันก็แต่มีขนาดเล็กกว่า เพราะแทนที่จะใช้ถั่วลิสงฉาบน้ำตาล
ทรายกลับเป็น ดิล หรือฉาบน้ำตาล งา มีขนาดเล็กนิดเดียว เมื่อฉาบน้ำตาลแล้วขนมนี้ที่เรียก
ดิลคุด จึงมีขนาดเล็กจิ๋ว ผู้ให้กล่าวว่าที่เขาให้ ดิลคุด กันและกันนั้น เป็นเครื่องหมายว่าต่าง
คนต่างจะพูดแต่สิ่งที่ดีที่น่าชื่นชมตลอดไป เพราะดิลคุดนี้ทั้งหวานทั้งหอม

ส่วนของสังเวจ้านั้นเขาเรียก ประสาท (เขียน ปฺรสาท) ตามธรรมชาติจะเป็นขนมกับ
ผลไม้ ขนมนี้เป็นขนมแห้งๆ ชิ้นเล็กๆ เช่นเปฟา ส่วนผลไม้ก็แล้วแต่ฤดูกาลก็มีกล้วยหั่น
เป็นชิ้นทั้งเปลือกบ้าง แดงร้านบ้าง ฝรั่งหั่นเป็นชิ้นๆ พอคำบ้างเป็นพื้น ถ้าถึงฤดูหนาวก็จะมีลูก
รสพารี่ (เขียน รสภารี่ ตามเสียง raspberry ของฝรั่ง) ซึ่งเป็นผลไม้ฝรั่ง ลูกสีเหลืองกลมๆ
เปลือกเป็นมันเหมือนมะเขือเทศมีกลิ่นหอมๆ บางคนไม่ชอบกลิ่นว่าชวนเอียน ทั้งขนมและผล
ไม้บรรจุในกระทงเล็ก ๆ (ต้องขอแก้ที่กล่าวว่าแขกทำกระทงไม่เป็น เขาทำกระทงเป็นเหมือนกัน
แต่ไม่ได้ใช้ใบทองทำ เขาใช้ใบไม้อื่นทำ ทำตามแบบของเขา คนที่ทำกระทงขายเป็นขนวรรณะ
ย่อยวรรณะหนึ่งเรียก บารี่ ทั้งนี้ตามที่กล่าวไว้ในพจนานุกรมภาษาสันสกฤต) บางทีกันกระทงเขามี
อะไรเป็นผงๆ รองอยู่ด้วย มองดูคล้ายพริกกระเกลือ แต่ที่จริงไม่ใช่ ดูเหมือนจะเป็นผงเครื่องเทศ

กับเกลือ คงจะไว้ให้จุ่มเต่างร้าน ก่อนทำพิธีเขาจะต้องกระທးประสาทเหล่านั้ที่เขาทำไว้มากจะให้พอกับคนที่มาเข้าพิธีไว้หน้าแท่นเทวรูป เมื่อเสร็จพิธีแล้วก็จะแจกประสาทไปคนละกระທး ทุกคนต่างชื่นชมยินดีที่ได้กินประสาท เพราะเขาถือเป็นสิ่งดีมีมงคล จนถึงกับเล่าว่าผู้หนึ่งคนหนึ่งได้ข่าวว่าสามีไปประสบอุบัติเหตุเรือแตก เมื่อกินประสาทแล้วสามีก็กลับมากมาได้โดยปลอดภัยไม่มีอันตราย บางคนถือคอกอาหารไม่ยอมกินอะไรก็จะกินแต่ประสาทเท่านั้น บางทีกว่าจะได้กินก็ตั้งตักดิน เช่นในวันชนมาฆภูมิอันเป็นวันทำพิธีฉลองวันประสูติของพระกฤษณะในวันแรม ๘ ค่ำ เดือนภัทรบท (=เดือนสิบ) เขาต้องใช้เวลา ๒๔ น. อันเป็นเวลาประสูติของพระกฤษณะล่วงไปแล้ว เขาจึงจะกินประสาท

ประสาทที่พวกนักศึกษาถือว่าสำคัญยิ่งสำหรับพวกเขา เห็นจะเป็นประสาทที่สังเวยพระสรสวัตติ เพราะพระสรสวัตติเป็นเทวเห่งศิลปและศาสตร์ ประสาทที่สังเวยพระสรสวัตติจึงนับเป็นสิ่งมงคลที่อาจจะช่วยให้เขาสอบผ่านไปได้ เพราะแม่แต่ดอกไม้นั้บูชาพระสรสวัตติที่เป็นดอกไม้สีขาวเหลือง อันได้แก่ช่อมะม่วง คอกดาวเรือง (โดยมากเป็นคอกดาวเรืองเพราะตอนนั้นมะม่วงยังไม่ออกช่อ) เขายังเก็บมาจุ่มที่ลูกตา คงจะช่วยให้แลเห็นข้อสอบได้ล่วงหน้าละกระมัง ข้าพเจ้าเองก็ยังกินประสาثنั้ ไม่ใช่เพราะเชื่อเรื่องการสอบแต่อย่างเดียวนะ แต่เป็นเพราะผลไม้ที่พวกกรรมการหอพักจัดหามา อยู่น่ากิน ด้วยว่าถึงฤดูวัน (=ฤดูใบไม้ผลิ) ทั้งผักทั้งผลไม้ล้วนแต่งามน่ากินทั้งนั้น ทั้งยังมีผลไม้แปลก ๆ ออกในฤดูนี้อีกด้วย วันบูชาพระสรสวัตติกำหนดวันขึ้น ๕ ค่ำ เดือนมาฆะ (=เดือนสาม) เรียกวัน วสันตปุณญมี เพราะเป็นวันย่างเข้าฤดูวันต์ตกราวปลายเดือนมกราคม มหาวิทยาลัยถือเป็นวันก่อกำเนิดด้วย ต้องไปทำพิธีฉลองกันที่หอศิลปฤษั้ที่เขาสร้างไว้นอกกำแพงมหาวิทยาลัยทางชายฝั่งแม่น้ำคงคา มหาวิทยาลัยนี้เขาสร้างกำแพงล้อมรอบบริเวณเนื้อที่ ๒,๐๐๐ เอเคอร์ไว้ก่อน แล้วจึงก่อสร้างตึกภายในบริเวณ มีประตูใหญ่อยู่ก้านหน้าประตูเดียว และหอพักหญิงมีรั้วรอบขอบชิดอยู่ติดกับประตูใหญ่ ส่วนหอพักชายอยู่ลึกเข้าไปไม่มีรั้ว

แต่ประสาทที่ไม่ได้ทำตามแบบดังกล่าวกัมี เขาทำเป็นขนมกวนมองดูคล้ายกระยาสารทหรือข้าวทิพย์ เพราะมีข้าวถ่วงาและอื่น ๆ คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน ประสาทดังกล่าวนั้ได้พบที่โบสถ์ชัคนานาถที่เมืองปูรี เมืองชายทะเลของแคว้นโอริสสา โบสถ์นั้เป็นที่นับถือของชนฮินดูยิ่งนัก เพราะพระชัคนานาถก็คือพระวิษณุ จึงมีผู้จาริกแสวงบุญจากที่ต่าง ๆ มากมายไหว้บูชากันมากมายทุกวัน ยิ่งในวันพิธี รถยาตรา ถือวันขึ้น ๒ ค่ำ เดือนแปด ตกราวต้นเดือนกรกฎาคม บรรดาผู้แสวงบุญ

ยิ่งมากขึ้นหนาแน่นตั้ง ๔-๕ หมื่นคน เพราะในวันนั้นสมมุติเอาว่าพระชคันนาคหรือพระวิษณุออกเดินทางด้วยรถให้ประชาชนได้เคารพสักการะ เขาสร้างรถด้วยไม้ ๓ คันด้วยกัน แต่ละคันสูงถึง ๕๐ ฟุต กว้างยาวด้านละ ๓๐ ฟุต สำหรับประดิษฐานมูรติหรือรูปปั้นพระชคันนาคกับพี่ชายพี่สาว ผู้แสวงบุญเหล่านั้นจะช่วยกันลากรถไปตามถนนสายต่าง ๆ ในเมืองปูรี บางทีก็เบียดเสียดกันล้มลง และถูกรถทับตายเสียก็มีแทบทุกปี แต่เขาถือเป็นการตายที่ได้บุญเพราะได้รับใช้พระเจ้า จึงไม่ค่อยมีใครรังเกียจ ดังนั้นประสาธของโบสถ์ชคันนาคจึงถือว่าศักดิ์สิทธิ์ กินแล้วจะมีสิริมงคล ใคร ๆ จึงยินดีไปรับแจกประสาธ บางคนอยากนำไปฝากญาติพี่น้องทางบ้านเป็นจำนวนมาก ๆ ก็ต้องซื้อหา ผู้ดูแลกิจการนี้คงเป็นปุชาริผู้ดูแลโบสถ์คนหนึ่ง เมื่อใครต้องการประสาธก็จะไปควักขนมที่ทำไว้จำนวนมากมาใส่ตะกั่วเล็กมา เขาคงกวนด้วยน้ำอ้อย ประสาธจึงมีสีเหลืองดำ ๆ ไม่น่ากิน ปุชาริกับขนมทอด ๆ คล้ายปรีตลงไปโน่นด้วยแล้วก็ขนแลกไปด้วยกันกับขนมนั้น แล้วจึงควักมาแจก ทุกคนต่างก็รับมากินหน้าตาเฉย ข้าพเจ้าก็รับมาด้วย แต่แอบทิ้งไปไม่ได้กิน จึงไม่รู้วาระสาทิเป็นอย่างไร

๕.๕ เครื่องดื่ม

นอกจากของกินต่าง ๆ ทั้งคาวและหวาน ตลอดจนหมากพลูบริหฺรแล้ว ก็มาถึงเครื่องดื่ม และเครื่องดื่มของเขาไม่ได้มีแต่เครื่องดื่มร้อนอย่างน้ำชา กาแฟเท่านั้น เครื่องดื่มเย็น ๆ เขาก็มีด้วย อย่างหนึ่งเป็นดื่มนมเปรี้ยวกับน้ำแข็งใส่น้ำตาลกับน้ำกุหลาบที่เรียกดื่มนมเปรี้ยวแล้ว อีกอย่างหนึ่งก็เป็น นรบัด (เขียน ศรีพัต) นรบัดที่ได้ลองที่บอมเบย์มีลักษณะคล้าย ชีร์ (ขนมทำด้วยนม) แต่เป็นชนิดเย็น ชาวบอมเบย์รักกินน้ำแข็งจึงใส่น้ำแข็งลงไปด้วย ดื่มนมเปรี้ยวที่แรกคิดว่าเป็นเครื่องดื่มของสิงคโปร์ แต่ชิมแล้วจึงรู้ว่าน้ำส้ขาวนั้นมิใช่ น้ำกระเทียม แต่เป็นน้ำนมที่มีเม็ดแมงลัก (เขารักกินเม็ดแมงลักอย่างเราด้วย) นมเส้น ลูกเกด และลูกอัลมอนด์ หรืออะไรอื่นอีกก็ได้แล้วแต่ชอบใส่ลงไปด้วย นรบัดนี้ได้เป็นที่รู้จักของพวกฝรั่ง จึงมีค่านในพจนานุกรมอังกฤษ เรียก sherbet อธิบายด้วยว่าคำอาหรับเรียก sharabat จากคำ sharab แปลว่าดื่ม คนอังกฤษอธิบายว่า sherbet เป็นเครื่องดื่มเย็น ๆ อย่างหนึ่งของชาวตะวันออก ทำด้วยน้ำผลไม้ที่ใส่น้ำเชื่อมทำให้มีลักษณะใสและมีรสหวาน ส่วนคนอเมริกันอธิบายว่า sherbet คือน้ำแข็งใส่นมใส่น้ำผลไม้ และใส่น้ำผลไม้ด้วย (ทั้งนี้ตามที่อธิบายในพจนานุกรมนิวเวบสเตอร์ ฉบับ ค.ศ. ๑๙๗๕) ในภาษามลายูก็มีคำ sharbat ซึ่งนอกจากจะหมายถึงเครื่องดื่มเย็น ๆ แล้วยังหมายถึงเหล้าไวน์

ได้ด้วย ที่จริงเครื่องคัมเย็น ๆ อย่างโคคาโคลา (มีขายแล้วในขณะนั้น) ก็เรียกกันว่า นรบัต ส่วนน้ำผลไม้อย่างน้ำส้มน้ำมะนาวก็เรียกว่า นรบัต ได้ แต่มะม่วงสุกกับขนุนสุกที่เขาคนบีบเอาน้ำออกมาเป็นน้ำชั้น ๆ และ ๆ เหลือง ๆ นั้น เรียกนรบัตด้วยหรือไม่ไม่ทราบ ที่จริงน่าจะไม่ใช่ เพราะเขาไม่ได้คัม ต้องใช้ช้อนตักกิน นับว่าช่วยให้ความสะดวกแก่ผู้กิน แต่เห็นแล้วกลับไม่กล้ากินของกินเย็น ๆ อีกอย่างหนึ่งได้แก่ กูลฟี (เขียน กูลฟี) ซึ่งก็คือไอศกรีมนั่นเอง ไปตักกินที่บอมเบ ค่อยขึ้นอกขึ้นใจที่ได้กินของที่เคยคุ้น ยังเป็นไอศกรีมราดครีมที่เรียก กูลฟีมัลลีย (เขียน กูลฟีมลาอี่) ยิ่งถูกใจยิ่งขึ้น ที่ชายทะเลแถบถนนมารีนไทรฟ์ เขาทำใส่กรวยตีบุกขายแทนใส่กรวยกระดาษอย่างปัจจุบัน

ของโปรดของชาวบอมเบที่มาเที่ยวชายหาดมีอีกอย่างหนึ่งคือน้ำมะพร้าวอ่อน ชิมดูแล้วไม่ค่อยได้เรื่อง เพราะน้ำไม่หวานติดจะเปรี้ยวด้วยซ้ำ แสดงว่าเป็นน้ำมะพร้าวค่อนข้างแก่ และมะพร้าวของเขาคงไม่ใช่พันธุ์น้ำหวานอย่างของเรา

เรื่องน้ำคัมมีที่น่าจะกล่าวถึงคือ มีอยู่บ้านหนึ่งเป็นบ้านช่างทองในพาราณสี ลูกสาวเป็นเพื่อนกันได้เชิญไปเที่ยวบ้านเขา และเลี้ยงขนมนมเนยมากมายหลายอย่าง และที่สำคัญถึงกับจำได้ก็คือน้ำคัมที่เขานำมาเลี้ยงแขกนั้น เขาหยดน้ำกุหลาบ (คือน้ำดอกไม้มเทศ) ลงไปด้วย ทำให้น้ำมีกลิ่นหอมชวนดื่ม ดีกว่าคัมน้ำเย็นเปล่า ๆ นับเป็นแปลกพิเศษกว่าที่ใด ๆ เพราะเท่าที่ได้ผ่านมาก็ยังไม่พบบ้านใดที่หยดน้ำหอมในน้ำคัมเช่นว่านเลย

ผลไม้สด

พ้นจากขนมเครื่องคัมแล้วก็มาถึงผลไม้ ผลไม้พื้นเมืองของอินเดียมีคล้าย ๆ กับของเรา แต่เราอดคิดไม่ได้ว่า ไม่มีผลไม้ใดจะมีรสชาติดีเท่าของเรา เพราะฉะนั้นบางอย่างเราแทบจะไม่แยแสเลย เพราะมีคิตัวส์ของเราไม่ได้ อย่างหนึ่งคือ ปปีตา (มะละกอ) อีกอย่างหนึ่งคือ อัมรุต (ฝรั่ง) แต่เมื่อไปลองที่ทวารกาที่อยู่เกือบสุดเขตตะวันตกของอินเดีย ก็รู้สึกวามะละกอสุกของเขา แม้ว่าเนื้อจะไม่แน่นแข็งอย่างของเรา แต่ก็หวานหอมอย่างคาดไม่ถึงทีเดียว ทั้ง ๆ ที่ที่ดินแถบนั้นแห้งแล้งปลูกอะไรไม่ค่อยจะขึ้น ผู้ปลูกคงจะต้องประคบประหงมอย่างดีจึงได้ผลเช่นนั้น และปรากฏว่าเป็นมะละกอที่ได้มาจากวิทยาลัยเกษตรของทวารกา ไม่ได้มีขายทั่วไปในตลาด

ฝรั่งที่เขาถือกันว่าอร่อยนักหนาจนถึงกับตั้งชื่อว่า อัมรุต (หรืออัมรุตเข่ากกลายมาจากคำอมฤต) ข้าพเจ้าไม่เคยนึกอยากลองเลย เพราะนึกดูถูกว่า ถึงจะอร่อยอย่างไรก็อร่อยแค่ผลฝรั่งและ

เท่าที่พบในตลาดมักเป็นฝรั่งสุกเสียโดยมากที่เขามักจะนำไปทำแยม แม้แต่แยมผลฝรั่งที่มีสีแสดสวย ก็ยังไม่ยอมลอง เพราะไม่ชอบกลิ่นฝรั่งสุก แต่แล้ววันหนึ่งได้มีฝรั่งจากอัลลาฮาบาห์มาขาย ฝรั่งที่นี้เป็นที่เลื่องลือกันกว่าอร่อย มีแต่เนื้อ ส่วนที่เป็นเมล็ดมีนิดเดียว ก็เลยนึกอยากรองว่าจริงตามนั้นหรือไม่ และก็รู้แล้วว่าที่เขาว่าอร่อยนั้นก่อร่อยหนา รสชาติเป็นอย่างนั้นเอง คือเนื้อหวานกรอบ แต่กรอบนุ่ม ๆ ไม่ใช่กรอบแข็ง ทั้งนี้เพราะเนื้อฟู มีน้ำมาก กลืนกินได้โดยไม่รู้สึกว่าเป็นกาก ขยาก สรุปว่าผิดกับฝรั่งที่เคยกินมา ฉะนั้นจึงจำต้องเปลี่ยนทัศนคติเดิมที่มีต่อผลไม้ทั้งสองอย่างนี้ของอินเดียเสีย

เมื่อได้กล่าวถึงเรื่องฝรั่งกับมะละกอของอินเดียแล้ว ก็ควรจะกล่าวถึงผลไม้ชนิดอื่นๆ ของอินเดียอีกด้วย ที่จริงผลไม้มีความสำคัญแก่ชีวิตของพวกถือมั่งสวิติโดยจำเป็นอย่างพวกเรายิ่งนัก เพราะเมื่อพืชของกินไม่ได้ ไม่ถูกปากถูกใจ ก็ต้องหันมาพึ่งผลไม้ อินเดียมีผลไม้อุดมสมบูรณ์ ทั้งผลไม้พื้นเมืองและผลไม้ฝรั่ง ทั้งแอปเปิล ลูกพีช ลูกแพร์ ลูกพลัม องุ่น แอปปริคอต แรสเบอร์รี่และอื่น ๆ ราคาก็ถูกพอซื้อหากินได้ ทั้งนี้เพราะเขาปลูกได้เองตามแหล่งภูเขา อินเดียมีแหล่งภูเขาหลายแห่งทั้งทางเหนือ ทางใต้ ทางตะวันออก และทางตะวันตก เขาคงปลูกได้มากมาย จนถึงกับเอาไปทำแยมและผลไม้กระป๋องได้ และผลไม้บางอย่างก็ปลูกได้ผลดีมาก เช่น องุ่น ที่เขาเรียก อังคุร (เขียน อังคุร) นั้น ไปได้พบองุ่นลูกขนาดใหญ่จริง ๆ ต้องเพ่งอยู่นานในตอนแรกไม่รู้ว่าลูกอะไร เพราะคนขายนั้นขายมิด ๆ ตรงมุนถน จนก้มลงหยิบดู จึงได้เห็นว่า อังคุร (เสียงคล้ายอังสุร คำ องุ่น ของเราคงได้จากคำนี้ที่มาจากภาษาเปอร์เซีย) นั้นเอง ข้อที่หยิบขึ้นนั้นยาวกว่าศอกและองุ่นแต่ละลูกโตมาก ที่โตที่สุดโตเกือบเท่ามะพร้าว ข้อเดียวก็หนักเป็นกิโลกรัม ราคาในขณะนั้นกิโลกรัมละ ๗ รูปี ราว ๒๐ บาทเท่านั้น และเมื่อได้กินแล้ว ก็รู้สึกเสียใจว่าซื้อน้อยไป เพราะตั้งแต่ได้กินองุ่นมาหลายแห่งแล้ว ก็ยังไม่พบที่หวานฉ่ำเท่านี้ ความฉ่ำทำให้เห็นเปลือกของอังคุรที่บางนิ่ม มีสีออกเหลืองอย่างนั้นผ่อง ไม่เขียวอย่างองุ่นทั่วไป (สีเขียวอ่อนเขาจึงเรียกอังคุร คือสีอย่างสีลูกองุ่น) กินเพียงไม่กี่ลูกก็ชุ่มชื่นใจ ไม่ทราบว่าเป็นองุ่นมาจากถิ่นไหนของอินเดีย ได้ยินว่าที่ที่มีชื่อเสียงในการปลูกองุ่นคือนาซิก (อยู่แถบตะวันตกของอินเดีย) องุ่นที่ซื้อนี้จะมาจากนาซิกหรือไม่ไม่ทราบได้ เสียค่ายแต่ว่าตอนกลับบ้านไม่ได้พบชนิดดี ๆ อย่างนี้อีกจึงไม่มีโอกาสนำมาฝากคนทางบ้าน

ลี้จี้ (ลันจี้) นั้นไม่แน่ว่าเป็นผลไม้พื้นเมืองหรืออินเดียนำพันธุ์มาจากอิน แต่ที่อัสสัมมีปลูกอยู่ทั่วไปตามบ้านตามวัด ไทพม่าในอัสสัมเรียก ม้ากโก้ตอด (หมากโก้ตอด) เรียก ลิซู้ ลิจู้ ก็มี มีทั้งพันธุ์พื้นฐ์เลย อย่างพันธุ์ที่ไม่ทราบว่าเป็นจากถิ่นใด และนับแต่ที่อัสสัมลงมาจนถึง สิบพันปี ทางที่จะต่อไปยังคาร์ชิล มีลันจี้ปลูกตลอด เพราะเคยได้ของฝากจากเพื่อนชาวทิเบตที่คาร์ชิล และมาตามทางระหว่างโครักขปุรกับกะติฮาร์ถึงสถานีโมรฟ์ฟาปุร แลเห็นสวนลันจี้ริมทางรถไฟ เขาปลูกกับพื้นเรียบ ๆ ไม่ได้ยกร่อง แต่ก็ได้ผลดี เพราะต้นแค่ ๒ เมตรมีลูกแถมเต็ม ต้นทุกต้นน่าดูเหลือเกิน มีคนนำมาขายที่สถานีรถไฟ ราคาซื้อขายรูปีเดียว (=๔ บาท) แต่เมื่อมาถึงกัลกัตตาราคาแพงขึ้นเป็นร้อยละ ๓ รูปี (=๑๒ บาท)

ที่จริงข้าพเจ้าไม่เคยรู้มาก่อนเลยว่าที่อินเดียก็มีลันจี้ด้วย จนกระทั่งขึ้นรถไฟไปกัตตก เห็นคนถือพวงผลไม้ขึ้นมาบนรถไฟ ดูไกล ๆ ดูไม่ออกว่าเป็นผลไม้อะไรจนเขาลงรถไฟไปแล้ว แลเห็นมีรวงอยู่ลูกหนึ่ง หยิบขึ้นมาดูจึงเห็นเป็นลันจี้จริง ๆ และนับแต่นั้นมาถ้าไปอินเดีย ในระหว่างเดือนพฤษภาคม ก็เป็นได้ทดลองกันเต็มที่ ถึงขนาดไม่ต้องกินอาหารอื่นใดเลยทั้งวันก็ได้ แต่แรกนั้นก็ถูกลันจี้อินเดียว่าจะหวานหรือ ลูกยังเขียว ๆ อยู่เลย เก็บมาขายแล้ว แต่ที่ไหนก็ได้ ขนาดลูกเขียว ๆ ก็ยังหวาน เพราะฉะนั้นไม่ต้องพูดถึงลูกที่สุกแถมเต็มที่ว่าอร่อยอย่างไร ลันจี้อินเดียลูกยาวเป็นรูปไข่ ไม่ได้กลมอย่างลันจี้เมืองจีนหรือลันจี้บ้านเรา เนื้อจึงหนาชวนกินเป็นที่สุด เดือนพฤษภาคมอินเดีย (ที่ไม่ใช่แหล่งภูเขา) ร้อนระอุแล้วแทบทุกแห่ง พาราณสี อากาศร้อนขนาด ๑๑๐-๑๒๐ องศาฟาเรนไฮต์ อะไร ๆ ก็ไม่นึกอยากกินเลย ต้องการเพียงน้ำอย่างเดียว แต่พอน้ำผ่านลำคอไปเพียงอึดใจเดียว ก็อยากน้ำอีกแล้ว แม้บ้านหอพักแลเห็นกินน้ำอย่างนั้นก็ร้องห้ามเอะอะว่า ชื่นกินอย่างนี้เดียวได้จบใช้ หออะไรหวาน ๆ กินเข้าไปเสียหน่อยหนึ่งก่อน และก็จริงดังนั้นเพราะพอกินน้ำเข้าไปมาก ๆ ก็เกิดอาการคลื่นไส้ไม่สบาย ได้ขนมหวานสักคำ ทำให้อร่อยกว่าน้ำที่กินเข้าไปร้อยละ ๕๐ แต่แล้วข้าพเจ้าก็ไปพบว่า กินลันจี้เป็นดีที่สุด แทนได้ทั้งข้าวทั้งน้ำ ทั้งราคาก็ถูก ถ้าใครจะกินได้ถึงวันละร้อยลูกก็เสียเงินเพียงไม่กี่รูปี และไม่เห็นมีอาการป่วยไข้อะไรอย่างที่เคยได้ยินมาว่า กินลันจี้มาก ๆ จะเป็นเช่นนั้น

ส้ม ชนิดที่เรียก นารังจี (เขียน นารังจี) ก็เป็นผลไม้อีกอย่างหนึ่งซึ่งไม่แน่ว่าจะเป็นของพื้นถิ่นของอินเดียหรือได้พันธุ์มาจากอิน เพราะมีลักษณะคล้ายส้มจีน คือเปลือกพอง ๆ มีสีเหลืองเป็นทอง เวลาปอก เปลือกกับรกรจะหลุดจากกลีบ กลีบแต่ละกลีบใหญ่แยกหลุดจากกันและ

ชุ่มน้ำ นอกจากรสจะอมเปรี้ยวอมหวาน (ก่อนข้างหวาน) ชวนกินแล้ว เขื่อยยังบางนึ่งกลืนกินได้ โดยสะดวก มีผู้เคยบอกว่าส้มอินเคี้ยวเปรี้ยว ฟังแล้วอดแปลกใจไม่ได้ว่าเป็นส้มอินไหนออกฤดูใด เพราะเท่าที่ทำได้ ข้าพเจ้าเพิ่งสัมผัสตลอดทั้งปีไม่เคยได้พบส้มเปรี้ยวเลย กลับรู้สึกว่ามันค่อชื่นใจเสียอีก ในเมื่อต้องกินอาหารรสจัดและเผ็ดร้อนทั้งพริกและเครื่องเทศทำให้คอแห้งอยู่เสมอ นอกจากนั้นส้มก็เป็นผลไม้ที่มีราคาถูก รูปหนึ่ง (=๔ บาท) ได้ราว ๕-๖ ผล แต่เมื่อไปที่อัสสัมในฤดูหนาวอันเป็นฤดูที่ส้มมีน้ำรังก็มักตกต้น รูปหนึ่ง (ราว ๓ บาทเท่านั้นในขณะนั้น) ได้ ๑๗ ผล ถึง ๒๒ ผล แต่ปัจจุบันนี้ราคาก็แพงขึ้นบ้างเพราะการขนส่ง ไม่ทราบว่าเขาทำไร่ส้มกันที่ตำบลใด ในอัสสัมเองหรือมาจากอื่น

ผลไม้ที่ราคาถูกมากเมื่อถึงฤดูก็คือ พุทรา ที่เขาเรียก เบร (เขียน เพร) ส่วนมากเป็นพุทราลูกยาว เพียง ๒ แอนนา (=๒ สลึง) ก็ได้พุทราเต็มถาด เราเคยคิดจะซื้อส่งมาบ้านบ้าง เพราะขณะนั้นพุทราอย่างนี้ยังเป็นของใหม่มากสำหรับคนไทย แต่ค่าส่งแพงกว่าค่าพุทราหลายสิบเท่า และกว่าจะถึงก็คงสุกหมด ที่จริงเราก็ไม่ชอบรสของพุทราอย่างลูกยาวนัก เพราะมีรสหวานอย่างเดียว นาน ๆ จึงได้พบอย่างลูกกลมมีรสเปรี้ยวบ้าง และมีอยู่ครั้งเดียวที่พบอย่างลูกยาว แต่ลูกงอ ๆ เหมือนมะดัน นับเป็นพุทราที่มีรสดีที่สุด คืออมเปรี้ยวอมหวาน พันธุ์คงมีปลูกน้อยจึงไม่ได้มีขายเสมอ ๆ แม้ที่บ้านเราก็ไม่เคยพบเลย

ชื่อผลไม้ที่เสียงกล้าย ๆ กันคือ เบล (เขียน เฟล) หมายถึงมะตูม ตั้งแต่อยู่มาเป็นปี ๆ และไป ๆ มา ๆ บ่อย ๆ ยังไม่เคยเห็นลูกมะตูม ไม่ว่าจะเป็นขายตามตลาดหรือตามต้น (เคยเห็นต้นแต่ยังไม่มียผล มีผู้บอกว่าลูกใหญ่นานเท่าบาตรก็มี) แลเห็นแต่ใบมะตูมที่เขานำไปบูชาพระคิเว เพราะใบมะตูมออกเป็นช่อ ช่อละ ๓ ใบ มีลักษณะเหมือนตรีศูลที่เป็นอาวุธของพระคิเว เขาจึงถือว่าใบมะตูมเป็นใบไม้ศักดิ์สิทธิ์กัน evil eye หรือทฤษฎีโทษที่แปลตามศัพท์ว่า คุร้าย พุทกันตามธรรมดา ๆ ก็คือกันอุปริยัญไร กันไม่ให้ประสบเคราะห์กรรม บูชาแล้วเขานำมาเก็บรักษาไว้เป็นการกันตัว

เทพเจ้าของฮินดูมีดอกไม้มันและผลไม้เป็นของโปรดต่าง ๆ กัน อย่างเทพหนฐานที่เขาถือเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์คือผู้ปลดเปลื้องความขัดข้องความยากลำบาก โปรดดอกรักที่เรียก อรุณ (ชื่อรักอาจจะมาจากคำนี้) ผู้ไปกราบไหว้บูชาโดยเฉพาะนักศึกษาในวันอังคารและวันเสาร์มักจะต้องมีพวงมาลัยดอกรักไปถวายด้วย ส่วนนางสีดาก็จะโปรดน้อยหน้า คำเรียกน้อยหน้าจึงเรียก ชีตาพัล

(เขียน สีสาดผล) คือผลไม้นางสีดา ชื่อธรรมดาสําหรับน้อยหน่าคือ สะรีฟ้า (เขียน สรีฟ้า) ชื่อสีดาผลทำให้นึกถึงผลไม้ที่มีชื่อ สีดา ในภาษาอีสานที่หมายถึงผลฝรั่ง ไม่ทราบว่ที่ต้งชื่อเช่นนี้จะถือว่าผลฝรั่งเป็นผลไม้โปรดของนางสีดาค้วยหรืออย่างไร ยังมีชื่อ ศรีผล หมายถึงผลไม้ของพระศรีซึ่งคือพระลักษมี ที่จริงน่าจะเรียก สีวผล คือผลไม้ของพระศิวะมากกว่า เพราะที่เรียก ศรีผล คือผลมะตูม

ผลไม้ที่มีชื่อคล้ายกันจนเรียกสับสนกันอยู่บ่อย ๆ ก็คือ ชะระบูยา กับ ตะระบูยา (เขียน ขรพูชา กับ ตรพูช) ชะระบูยาคือแตงไทยฝรั่งหรือแคนตาลูป สมัยนั้นดูเหมือนจะยังไม่มีกรปลูกกันในเมืองไทย จึงเป็นของแปลกใหม่สำหรับเรา ที่แปลกก็คือแตงไทยของเขาถึงจะลูกเล็กแต่ก็เนื้อหนาและหวานกว่าของเรา กินเปล่า ๆ ก็ได้ทั้งราก็ถูก ลูกละแอนนาสองแอนนา (สลึงสองสลึง) เท่านั้น ส่วน ตะระบูยา คือแตงโม เห็นเขาขายทั้งลูกกันโดยมาก จึงไม่ค่อยได้ซื้อกิน เพราะถือไม่ไหวถ้าไม่พบกัลิรับจ้างถือของ (ตามตลาดในอินเียมีกัลิรับจ้างถือของ ถึงจะซื้อของมากเท่าไรนานเท่าใด เขาก็จะรับของใส่กระจากตุนหัวเดินตามไปอย่างไม่เบ้อหน่ยทั้งที่คําจ้าง (ในสมัยนั้น) เพียง ๒ แอนนา (=๒ สลึง) เท่านั้น) แต่เท่าที่ได้เคยลองกินรสชาติก็ธรรมดา ๆ ไม่น่าสนใจนัก แต่ก็เหมาะสําหรับการเดินทางในฤดูร้อน

ผลไม้อีกชนิดหนึ่งที่ชื่อคล้ายกันคือ ขยूर (เขียน ขซูร) =อินทผลัม อินทผลัมพันธุ์ที่ปลูกในอินเียคงจะคนละพันธุ์กับที่ปลูกในดินแดนอาหรับ เพราะลูกอินทผลัมสดของอาหรับลูกโตเท่าละมุดฝรั่ง แต่ส้คล้ายละมุดสีดา ถ้าตรงใดมีสีน้ำตาลแก่ตรงนั้นจึงจะหวานจัด ตรงที่มีสีแดงนั้นยังฝาดมาก กินไม่ได้ อินทผลัมของอินเียลูกเล็กชนิดเดียวเท่าปลายก้อย มีสีแดงส้มแดงสวยแตรสดไม่ค่อยหวาน จนกว่าจะเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ จึงจะหวานจัด ขณะนั้นรถไปตามทางในแคว้นโอริสสาแลเห็นมีหม้อดินผูกไว้กับต้นอินทผลัม ถามเขาจึงรู้ว่าเขารองน้ำหวานจากอินทผลัม เพราะอินทผลัมมีน้ำหวานซึ่งอาจนำไปทำเหล้าได้ แคว้นที่ห้ามกินเหล้าจึงต้องห้ามปลูกต้นอินทผลัม ในอินเียมีหลายแคว้นที่ห้ามกินเหล้า บางแห่งต้องได้ใบสั่งของแพทย์จึงจะต้องไปซื้อได้จากร้านขายยา แต่ดูเหมือนเขาจะไม่เคียดร้อกันนัก เพราะคนโดยมากเป็นคนฮินดูที่ไม่กินเหล้า เมื่อครั้งที่ไปสมมนหาที่แคว้นไมซอร์ พวกผู้แทนต่างประเทศที่อยากกินเหล้า ต้องไปกินที่สปอร์ตคลับ ในไฮเตล์ก็ไม่มีขาย

ผลไม้ที่ขึ้นชื่อของอินเียอีกอย่างหนึ่งซึ่งคนไทยรู้จัก ถึงกับหามาปลูกกันบ้างแล้วเห็นจะได้แก่ ดาฟิม หรือ ดาลิม (เขียน ทาฟิม หรือ ทาลิม ในภาษาฮินดี) คือทับทิม (คำทับ

ทิมน่าจะได้อาหารจากคำนี้) ทับทิมชนิดดีของเขาว่ามาจากแคลเซเมียร์ เราไม่ค่อยได้ซื้อกินเองนัก เพราะราคาแพง เมื่อเทียบกับผลไม้อื่นที่ชอบกินมากกว่า แต่เท่าที่ได้กินก็ได้รับแล้วว่า ที่เขาเลือกกินว่าเยี่ยมยอดนั้นเป็นอย่างไร ที่สำคัญคืออาหารของเขามีแต่น้ำไม่ใช้มีแต่เม็ด อย่างชาวคูสีชาวจิตๆ เหมือนกับยังกินอยู่ แต่เท่าที่จริงแก่จัดแล้ว รสหวานชวนติดใจ เมื่อก่อนกรอกกินได้เสียอีก ส่วนอย่างแกงสีกี่แกงแซ่ตสวายไม่ผิดทับทิมที่เป็นพลอย เมื่อแกะสีกัดมือแดงที่เคี้ยว และแต่ละเม็ด (ไม่ใช่เม็ดใน) โตเกือบเท่าหัวแม่มือ จึงมีน้ำหวานฉ่ำชวนกิน คนชอบกินทับทิมมาได้พบทับทิมชนิดนี้เข้าอดชื่นชื่นลูกใจไม่ได้ เห็นได้ว่านอกจากพันธุ์จะดีแล้ว เขากองจะทิ้งให้แก่จัดเต็มที่จนถึงกับเปลือกแห้งเกราะแตกแยะออกเอง รสจึงได้หวานสนิทไม่มีฝาดเลย ยังจำได้ว่า เมื่อครั้งไปขึ้นภูเขากิซมูกู พอถึงยอดเขาก็ได้พบหลวงจีนองค์หนึ่งนั่งสมาธิตากแดดตากน้ำค้างท่ามกลางอย่างนั้นมาวันแล้วก็ไม่ทราบ ท่านว่าจะนั่งจนถึง ๔๕ วัน ทางธรรมศาลาพม่าได้ส่งคนแบกหม้อน้ำเดินขึ้นไปให้ นำอาหารไปให้ เมื่อท่านเห็นพวกเราเหนื่อยหอบเพราะขึ้นบันไดใหญ่กว้างมาราว ๓๐๐ กว่าขั้น ก็ได้เลื่อนจานสังกะสีใส่ทับทิมแกะเป็นเม็ด ๆ ส่งมาให้ เราก็ได้ฉลองความเมตตาของท่านอย่างยินดี และรู้สึกว่าจะไม่เคยได้กินทับทิมที่ไหนที่มีรสหวานชื่นใจเท่าทับทิมของหลวงจีนองค์นี้เลย ทั้ง ๆ ที่เม็ดก็สีขาว ๆ ดูไม่น่าจะหวานสักนัก

ผลไม้พื้น ๆ ที่มีกินทุกถิ่นตลอดทั้งปีเห็นจะเป็นกล้วย ซึ่งภาษาจีนที่เรียก เก-ลา ภาษาโอริยาของแคว้นโอริสสาเรียก กอทอดี จาก กทลี ของบาลีสันสกฤต ภาษาอัสสัมเรียก กอด แต่ว่ากล้วยที่มีในแต่ละถิ่นนั้นชนิดและรสชาติไม่เหมือนกันและไม่ค่อยจะเหมือนกับของเรา ที่มีเหมือนกับกล้วยของเราก็คือ กล้วยหอม กล้วยน้ำว้า แต่ดังที่กล่าวไว้แต่ต้นว่ากล้วยหอมของเขามีสีเขียว จนนึกว่าเขาเอามะเขือเขียวมาให้กินกับน้ำชาในตอนเช้าที่โฮเต็ลในกัลกัตตา แต่เมื่อไปถึงกัลกัตตาในแคว้นโอริสสาปรากฏว่าเขามีกล้วยหอมทอง เปลือกสีเหลืองนวลน่ากินเช่นเดียวกับกล้วยหอมของเรา รสหวานอร่อยเช่นเดียวกัน ไม่ทราบว่าเขาปลูกกันได้ทั่วไปในแคว้นนี้เมืองนี้หรือเฉพาะที่บ้านที่ไปพักอยู่ด้วยนี้ ซึ่งที่คินกงจะอุดมสมบูรณ์ปลูกอะไรก็งาม กล้วยน้ำว้าแต่ละลูกโตเกือบเท่าข้อมือ กินทีละลูกไม่ไหวต้องขอแบ่งทีละครึ่ง แลเห็นเขาใช้กระสอบห่อเครือกล้วยไว้ทั่วสวน แต่แรกก็คิดว่าเขามั้มไว้ดังได้มรสดีผลโต แต่ที่แท้ไม่ใช่ ดร. ปรานกฤษณะเจ้าของบ้านท่านว่า เขาป้องกันลิงหอก ถ้าไม่ห่อไว้เช่นนี้ ลิงจะแห่กันมาปลิดลูกสุก ๆ เอาไปกินหมดไม่เหลือถึงคน

ปัญหาถึงนับเป็นปัญหาใหญ่ของอินเดีย เพราะเขาว่าพลเมืองถึงมีตั้งหนึ่งในห้าของพลเมืองอินเดีย ถ้าไม่กำจัดถึงให้หมดสิ้นก็เป็นอันไม่อาจแก้ปัญหาขาดแคลนอาหารได้เลย และรัฐบาลโอริสซาก็คงประสบปัญหานี้ไม่น้อย เพราะไม่ว่าไปทางไหนจะเห็นแต่ถึง มีมากมายไม่แพ้ที่ลัคเนา มีทั้งทางยาว ทางสั้น ไม่มีทาง กั้นแกง หน้าดำ หน้าขาว เขาว่ารัฐบาลให้ค่ากำจัดถึงตัวละ ๒ รูปี (ในขณะนั้น) ก็ยังไม่สามารถกำจัดถึงได้หมดสิ้น จนถึงนักหนังสือพิมพ์ที่เพิ่งกลับจากมาเลเซียไปเล่าเห็นเขาสอนถึงเก็บมะพร้าว ก็เลยมาเขียนว่ารัฐบาลน่าจะตั้งโรงเรียนฝึกถึงขึ้นนะ ฝึกหัดถึงให้ช่วยขุดหม้อขุดถาดทองเหลืองบ้างก็ยังดี จะช่วยหนุนแรงพวกผู้หญิงไปได้มาก

พูดที่จริงแล้ว กินอินเดียคงจะดีทีเดียว ไม่ว่าผักหรือผลไม้ของเขาจึงปลูกได้งามมีขนาดใหญ่ ๆ อย่างหัวไชเท้าแต่ละหัวโตเท่าขาจนดูไม่น่ากินเลย กระหล่ำปลีแต่ละหัวแน่นจนจมนิดไม่ลง แล้วก็หนักจนไหลลู่เวลาหิว ภิรมกอล ของฮัสตัมตันสูงใหญ่พอ ๆ กับต้นมะพร้าวจนดูเหมือนจะต้องขึ้นบันไดไปตัดเครือทีเดียว เพราะฉะนั้นภิรมกอลแต่ละลูกจึงใหญ่มากใหญ่กว่าข้อมือเสียอีก ทั้งรสก็ยังหวานอร่อย ถ้าไม่มีเม็ดมากมายที่แกนแล้วละก็นับว่าภิรมกอลเป็นกล้วยทั่วเศษที่สุด ทางใต้ของอินเดียมีกล้วยหลายชนิดเหมือนกัน ตามสถานีรถไฟจะได้ยินเสียงร้องขายว่า ปะแพะแพ้ม เรียกมาดุกก็เห็นเป็นกล้วยเปลือกสีแดง ๆ กล้วยกล้วยสีนาก ลูกใหญ่พอ ๆ กับกล้วยสีนากของเรา เห็นในหนังสือเรียนภาษาทมิฬเรียกกล้วยว่า วาแพะแพ้ม จะเป็นเพราะฟังไม่ถนัดหรือเป็นภาษาคนละถิ่น จึงได้ยินเป็น ปะแพะแพ้ม

มะม่วงเป็นผลไม้สำคัญอีกอย่างหนึ่งของอินเดียที่ชาวอินเดียอดนึกอวดหนามว่ามะม่วงของเขามีมากพันธุ์ที่สวยที่สุดในโลก หวานอร่อยที่สุดในโลก และเขาไม่สนใจจะรู้ด้วยว่าที่ไหนมีมะม่วงปลูกอีกบ้าง และรสชาติเป็นอย่างไร ที่พาราณสีเขาว่าเขามีมะม่วงพันธุ์ที่อร่อยที่สุด ไม่แน่ใจว่าเรียกถึงการไร่หรือไม่ มีลักษณะคล้ายมะม่วงพิมเสน เป็นมะม่วงชนิดให้อ่อนเวลาสุก แต่ว่ามะม่วงของเขาเขาไม่ได้ถนอม หยิบจับเบามือ มาถึงตลาดก็เทโครมลงไปบนเสื่อที่รองขาย เพราะฉะนั้นมะม่วงที่มิชยาจึงมักจะท้องขึ้นท้องพอง เวลาปอกแล้วจะแลเห็นว่าซ้าทั่วไปทั้งลูก คงจะเป็นเพราะเขาไม่ได้ปอกกินอย่างเราละกระมัง เขาจึงไม่สนใจว่าจะซ้าหรือไม่ วิธีกินของเขานั้น ถ้าเขาไม่ลอกเปลือกออกดูก็จะชวนหัวแล้วบีบให้และทั้งลูกดู คนไทยเห็นแล้วคงไม่ได้ว่าเหตุใดเขาจึงนิยมกินแบบนั้น ครั้นจะทำตามก็ไม่ได้ เพราะไม่เคย คนอินเดียจากโครักขปุรีที่ได้มาอยู่เมืองไทยได้นำพันธุ์มะม่วงอร่องไปปลูกที่บ้านของตน ไม่ทราบว่าได้ผลเป็นอย่างไร แต่แสดง

ว่าคนอินเดียที่ได้มาชิมรสมะม่วงเมืองไทยแล้วก็นิยมไม่ได้จึงได้นำพันธุ์ไปปลูก และข้าพเจ้าก็เห็นว่ามะม่วงพันธุ์นี้ของเขาเทียบไม่ได้เลยกับมะม่วงของเรา คนเมืองไทยกินแล้วว่ามีกลิ่นพิลึกๆ

แต่ชนิดที่มีเนื้อแน่นอย่างมะม่วงหนังกลางวันเขาก็มี มีอยู่หลายชนิดด้วย รสอมเปรี้ยวอมหวานอย่างนี้จะชวนกินเสียกว่า ทั้งยังไม่ค่อยง่ายด้วย แต่เขาบอกอย่างเราไม่เป็น ไม่ทราบว่าเขากินมะม่วงเนื้อแน่นอย่างนี้ด้วยวิธีใด และไม่ว่าชนชาติใดเห็นคนไทยปอกมะม่วงแล้วอดทิ้งไม่ได้ แต่เขาจะทำตามบ้างก็ทำไม่ถนัดเพราะไม่ได้หัดมา ได้แต่เห็นมะม่วงที่มีรูปร่างเรียวยาวและปลายงอเป็นทุ่มเหมือนลายที่เขานำมาประติษฐานเป็นดอกดวงพิมพ์ลงบนผ้าเป็นลายที่เป็นลักษณะเฉพาะของอินเดีย เขาประติษฐานมาจากมะม่วงของจริงนี่เอง แต่ที่น่ารักที่สุดเห็นจะเป็นมะม่วงที่มีรูปลักษณะคล้ายแอปเปิ้ลคือลูกค่อนข้างกลมและกันบูดลึกเข้าไป เสียตายว่าเห็นวางขายตามข้างทางที่ไปแหลมกุมารี่สุดแดนภาคใต้ของอินเดีย ไม่ใช่ที่ที่รถเมล์หยุดจอด ลงซื้อไม่ได้ จึงบอกไม่ได้ว่ารสเปรี้ยวหวานเป็นอย่างไร

ภาคใต้ของอินเดียมีดินฟ้าอากาศคล้ายภาคใต้ของไทย ก็มีฝนตกน้ำอยู่เสมอ พืชพันธุ์ธัญญาหาร ตลอดจนต้นไม้ดอกไม้ก็คล้ายกัน เป็นต้นว่ามีต้นมะพร้าว ต้นมะม่วงหิมพานต์ และต้นตาล ถนนสายทริแวนดรัมถึงแหลมกุมารี่นั้น คนอินเดียได้กล่าวว่า เป็นถนนสวยที่สุดในอินเดีย ที่เขาว่าสวยนั้นเห็นจะเป็นเพราะถนนสายนี้ตัดตรงตัวแล้วลาดยางตลอด ภูมิประเทศก็สวยงาม สองข้างทางมีทุ่งนาต้นข้าวขึ้นเขียว แล้วก็มีต้นตาลบ้างต้นมะพร้าวบ้างขึ้นอยู่ทั่วไป บางที่ก็มีอยู่สองข้างทาง บางตอนก็มีคลองขนานไปด้วย และตามชายคลองก็มีสวนผลไม้ดูแล้วก็ไม่ต่างกับบ้านเราสักเท่าใดนัก จะต่างก็ตรงที่ถนนของเขา (ในสมัยนั้น) ไม่ค่อยมีรถผ่านไปมา ผู้คนจึงไม่ค่อยมี จึงรู้สึกว่อากาศบริสุทธิ์ สดชื่น ตรงที่ที่มีรถเมล์จอด มีคนนำสินค้ามาขายเห็นมีแต่สองอย่างเท่านั้น อย่างหนึ่งคือมะม่วงหิมพานต์ จำไม่ได้ว่าภาษาของชาวใต้ที่ทริแวนดรัมเรียกว่าอะไร เพราะฟังไม่ถนัด จำได้แต่ว่าเขาคว่ำมารันๆ เปลือกหุ้มเม็ดมะม่วงหิมพานต์ยังล่อนหลุดไม่หมดเลย ไม่ทราบจะเป็นเพราะไต่กินขณะร้อนๆ หรือเพราะเม็ดมะม่วงหิมพานต์ของเขาแต่ละเม็ดใหญ่เท่าหัวแม่มือ จึงรู้สึกว่เอร็ดอร่อยกว่าที่เคยกินครั้งไหนๆ ทั้งหมด อีกอย่างหนึ่งคือลูกตาลอ่อน ลูกตาลของเขาอ่อนจริง ๆ จนแกะออกมาเป็นเต้า ๆ ไม่ได้ ต้องควักแต่เนื้อใส่ถ้วยแก้วมาขาย ก็หวานดีสมกับที่อ่อน ถ้าไม่นึกถึงความสกปรกสะอาดของภาชนะแล้ว ก็คงจะรู้สึกอร่อยยิ่งกว่านั้น

ได้แลเห็นชมพูะหลาป่ามีชายที่ทริแวนครัม ไม่รู้จะหวานนักเพราะลูกเล็ก ๆ ยังเขียว อยู่ คงจะยังไม่แก่จัด ได้ยินคนขายเรียก ยัมบู (จาก ชมพู) กับคำอื่นต่อท้ายอีกยาวฟังไม่ทัน ในหนังสือเรียนภาษาทมิฬว่า ชื่อเต็ม ๆ ของชมพู คือ ยัมบู นวักปะพัม จะเป็นชื่อชมพูทั่วไป หรือบางชนิดก็ไม่ทราบ แต่เท่าที่พักอยู่ที่นั่น ได้เห็นแต่ชมพูชนิดนี้อย่างเดียวเท่านั้น

มังกุคก็มีที่อินเดีย เคยเห็นที่ตลาดผลไม้ในกัลกัตตา ไม่ได้ถามว่ามาจากไหนทั้งไม่ได้ ชื่อมาลองด้วย เพราะถือเป็นผลไม้ที่มีในบ้านเรา แต่เมื่อครั้งไปสัมมนาที่ไมซอร์ ทางรถไฟพา ไปเที่ยวเมืองอฏฐะกัมมันที่อยู่บนภูเขานิลคีรีห่างไมซอร์ไป ๑๐๐ ไมล์ และได้ไปที่ศูนย์ที่มีสถาบัน วิจัยเกี่ยวกับอาหาร เจ้าหน้าที่ที่ดูเหมือนจะเป็นโปรเฟสเซอร์ได้มาเล่าถึงพืชผลที่เขาทดลองปลูก และปลูกได้ผลดี และเขาว่า “มีผลไม้บางอย่างซึ่งเราภาคภูมิใจมากที่สามารถปลูกได้ผลดีในภาค ใต้ของอินเดีย เป็นผลไม้ที่มีรสดีที่สุดในโลกทีเดียว” ทุกคนเตรียมฟังหึ่งว่าผลไม้ชิ้นนี้เป็นผลไม้ อะไร ครั้นได้ยินชื่อที่ผู้พูดพูดว่า “มังกุคกับทุเรียน” ผู้แทนที่มาจากมาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดเนเซีย ฟิลิปปินส์ รวมทั้งไทยด้วย ต่างร้องกันลั่นว่าของเราก็คือที่สุด เชิญมาลองชิมที่บ้าน เราดูบ้าง ก็เลยได้รู้ว่าเขามังกุคกับทุเรียนปลูกที่ภาคใต้ของอินเดีย แต่จะมีปลูกที่ไหนอีกบ้างไม่ ทราบได้ และเขาจะมีชื่อพื้นเมืองหรือไม่ก็ไม่ทราบ ที่เขากล่าวชื่อในวันนั้นเขาใช้ mangosteen ตามเสียงอังกฤษสำหรับมังกุค กับ durian ตามเสียงของมลายู ถ้าไม่ได้ยินในวันนั้นว่าเขามีก ทุเรียนปลูกด้วย ก็คงไม่ทราบว่าอินเดียมีทุเรียนเพราะเคยอธิบายลักษณะของทุเรียนให้พวกเขาฟัง เท่าไร ๆ เขาก็นึกภาพไม่ออก จะมีปลูกทดลองเฉพาะในสถาบันที่อยู่ในสวนพฤกษชาติเท่านั้นหรือ อย่างไร คนจึงไม่ค่อยจะรู้จัก

ผลไม้ที่มีอยู่ทั่วไปอีกชนิดหนึ่งเห็นจะเป็น ยามุน (เขียน ชามุน) ลูกหว่า เพราะมีอยู่ ทั่วไป ที่โนมหาวิทยาลัยพาราณสีมีถนนหนึ่งปลูกต้นหว่าทั้งถนน (เช่นเดียวกับถนนอื่น ๆ ที่เขา ปลูกต้นไม้เหมือนกันเป็นแถบ ๆ หรือถนน ๆ ถนนหนึ่งเป็นต้นสักทั้งถนน ใครอยากดูต้นสักก็ ไปดูได้ทั้งนั้น ถนนที่เขาปลูกมะม่วงถึงหน้ามะม่วงต้องมีคนมานอนเฝ้า เพราะมหาวิทยาลัยให้คน มาถือเป็นปี ๆ ไป ที่เป็นเช่นนี้เพราะมะม่วงในอินเดียไม่ได้ ออกทุกปีออกปีเว้นปี แต่ยามมะม่วง ออกช่อ (ในเดือนพฤษภาคม) ถ้ามาทางแถบนั้นก็จะได้กลิ่นหอมจนจะเมาอย่างซื่อๆ เขาค้นธมาทน์ นั้นทีเดียว อยู่กรุงเทพฯ ไม่เคยได้อยู่ในที่ที่มีต้นมะม่วงมาก ๆ จึงไม่ได้สนใจว่าดอกมะม่วงนั้น หอมอย่างไร ในขณะนั้นจะคิดถึงลูกตาลอ่อนมากหรืออย่างไรไม่ทราบ จึงรู้สึกว่กลิ่นดอกมะม่วง

นั้นหอมเหมือนลูกตาลอ่อน ถนนหน้าหอพักหญิงปลูกต้นหางนกยูง พอถึงฤดูร้อนก็ออกดอกแฉะ ฉานไปทั่วบริเวณ ดูแล้วก็น่าเพลิดเพลินยินดี แต่คงจะเป็นเพราะอารมณ์คิดถึงบ้านคิดถึงผลหมากรากไม้บ้านเรา ใจจึงอดนึกไม่ได้ว่าถ้าดอกนกยูงกลายเป็นพวงลูกเงาะก็จะเป็นที่รอก ^๕ ลูกหว้าในมหาวิทยาลัยมีลูกขนาดธรรมดา ไม่ทราบว่าจะเป็นเพราะพันธุ์เป็นเช่นนั้นเอง หรือจะเพราะเก็บเร็วเกินไปจึงมีขนาดเท่านั้น เพราะเท่าที่เห็นมีขายในกัลกัฏตาลูกหว้ามีขนาดใหญ่มากทีเดียว ถึงจะไม่ใหญ่เท่าลูกหว้าในชมพูทวีปที่ว่าไว้ในไตรภูมิพระร่วงว่า ต้องเอื้อมไปสุดแขนจึงจะถึงเม็ด ก็ใหญ่ขนาดคนไทยดูไม่ออกว่าคือผลไม้อะไร เพราะเมื่อเทียบกับลูกพลัมแล้วขนาดไล่เลี่ยกันทีเดียว จึงนึกไม่ถึงว่านั่นคือลูกหว้าอินเดีย ส่วนรสนั้นก็อมเปรี้ยวอมหวาน แต่ไม่มีรสฝาดเลย ส่วนราคานั้นถูกจนแทบจะไม่มีราคา เพราะเขาไม่ได้ถือเป็นผลไม้สำคัญอะไรนัก

ผลไม้แห้ง

พูดเรื่องผลไม้สดแล้วก็มาถึงผลไม้แห้ง ผลไม้แห้งที่มีขายเป็นประจำเห็นตามร้านผลไม้แห้งทั่วไปก็เป็น กิศมีศ เป็นลูกเกดชนิดเล็กและไม่มีเม็ดด้วย สงสัยว่าจะไม่ใช่ของพื้นเมืองอินเดีย อาจส่งมาจากอินเดียอย่างอื่นทดแทน ทั้งนี้เพราะไม่เคยเห็นองุ่นสดชนิดไม่มีเม็ดเลย เพิ่งรู้ว่าแอปเปิ้ลค็อตที่เขาเคยแต่นำมาทำแยม ก็มีอย่างผลไม้แห้งด้วย มันแห้งเสียจนรสอร่อยหายไปหมด ต้องนำไปต้มใหม่จึงได้กลิ่นและรสอย่างเดิม ผลไม้เปลือกแข็งของเขาก็มียากมายหลายชนิด เราได้ยินเขาเรียกตะบะดัม (เขียน พทาม) คือเม็ดอัลมันต์ ส่วนชนิดอื่นๆ ไม่ทราบเขาเรียกชื่อว่าอะไรกันบ้าง ที่ไม่รู้จักชื่อเราก็เรียกตะบะดัมไปหมด ให้รู้ว่าเป็นผลไม้เปลือกแข็ง บางทีก็เรียกชื่อฝรั่งอย่างเกาลัด เกาลัดของเขาเล็ก ๆ ต้องซื้อมากั๊กกินเอง แต่ชื่อที่รู้แน่นอนอย่างหนึ่งคือ จินี่ตะบะดัม แปลได้ว่า อัลมันต์จีน เขาหมายถึงถั่วลิสง ไม่ใช่ว่าชอบกินเป็นพิเศษหรืออื่นใด แต่เป็นเพราะเห็นเปลือกที่เขาใช้เป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ไม่ว่าจะเป็นเต่า เป็นวัวหรือลิง เป็นต้องเลี้ยงด้วยจินี่ตะบะดัม และลิงคงจะชอบมาก คนอินเดียจึงเรียกชื่อเป็นอังกฤษว่า monkey nut ที่แปลกอีกอย่างหนึ่งก็คือคนอินเดียขายถั่วลิสง (ทั้งเปลือก) ด้วยวิธีขัง เห็นแล้วอดแปลกใจไม่ได้ว่าคนอินเดียเขาขายของอย่างไรนะ ไม่ว่าจะเป็นอะไรต้องขังหมด ทั้ง ๆ ที่หีบกะ ๆ เอาอย่างถั่วลิสงก็ว่า ก็น่าจะทำได้ แต่ต้องขังด้วยตาขัง กว่าจะรู้หน้าหนักที่ถูกต้องและบอกราคาได้ก็ต้องเสียเวลาคอย ดูไม่น่าจะทันกินเลย

เครื่องกระป๋อง

ส่วนผลไม้กระป๋องนั้นมีทั้งที่เป็นแยมและเป็นผลไม้แช่น้ำเชื่อม ผลไม้บางอย่างเช่นมะม่วงสุกซึ่งนึกไม่ถึงว่าจะนำมาบรรจุกระป๋องเก็บไว้ได้ เขากับบรรจุกระป๋องขาย ทำให้ได้มีกินนอกฤดูกาลและในถิ่นขาดแคลนผลไม้ชนิดนี้ ทั้งรสยังอร่อยดีกว่ากินสด ๆ เสียอีก แม้ราคาจะแพงกว่าของสดไปบ้างก็ยังดีที่ได้มีกิน เทียบกับของต่างประเทศแล้วก็นับว่าถูกกว่ากันมากโดยเฉพาะแยมกระป๋องกระป๋องละรูปเดียว (ในขณะนั้น) ทั้ง ๆ ที่ของนอกราคา ๗ รูปี เราคนไทยไปตอนแรก ๆ ยังมีใจนิยมของนอก จะซื้อของที่อื่นก็ทำเอง เกรงว่าจะไม่ดี จึงซื้อแยมออสเตรเลียมากระป๋องหนึ่งซึ่งแพงกว่าของอินเดียนถึง ๗ เท่าคงกล่าว ทั้งเมื่อเปิดกระป๋องแล้วกลับกินไม่ได้ต้องโยนทิ้ง เพราะเก่าจนกระป๋องเป็นสนิม อยู่ต่อมาจึงได้รู้ว่าเหตุใดของนอกจึงได้เก่าเก็บอย่างนั้น เหตุผลที่สำคัญก็คือรัฐบาลตั้งกำแพงภาษีเสียจนคนซื้อไม่ลง ยิ่งคนซื้อเป็นชาวอินเดียนที่ไม่ชอบของแพง ยิ่งไม่มีวันซื้อ ของจึงเหลือจนเก่า อยู่ไป ๆ เราก็เลยต้องหลีกตามเขา เลือกซื้อแต่ของถูก ซึ่งของราคาถูกก็มีแต่ของในประเทศ แต่แยมในประเทศก็ได้มาตรฐาน บางทีก็ดีกว่าของนอก เพราะเขาทำสด ๆ ทั้งบางอย่างยังมีกรรมวิธีพิเศษที่ทำให้อร่อยกว่า เช่นแยมแอปเปิ้ลก็อัด ก็ใส่เนื้อสุก ๆ ผ่าซีกที่ทวนแบบแยมแล้วเห็นวอร์อย ลงไปด้วย

ปลากระป๋องก็เป็นอาหารกระป๋องอีกอย่างหนึ่งที่จำเป็นแก่ข้าพเจ้า โดยเฉพาะเมื่อเดินทางไปในอัสสัม ทั้งนั้นเพราะเอาไปง่ายง่ายกินได้สะดวก ถ้าหากไปถึงที่ที่ไม่สะดวกจะอุ่น หรือตักแต่งรสเพิ่มเติมก็กินไปทั้งอย่างนั้น เสียแต่ว่าถูกุญแจสำหรับเปิดกระป๋องช่างไร้คุณภาพเสียจริงยังไม่ทันจะได้ม้วนก็หักเสียแล้ว เมื่อไปถึงบ้านไทพวกผู้หญิงที่นั่นต้องใช้ปลายพร้าตอกลงไปด้วยแรงแข็งขัน ๒-๓ นาทีก็ได้ออก มินะนั่นแล้วกว่าจะได้กินก็เหน็ดเหนื่อย แม้จะเปิดด้วยที่เปิดกระป๋องก็ตาม

เมื่อมาถึงอินเดียนได้ไม่นานปลากระป๋องก็ได้เป็นอาหารมื้อแรกที่เรารู้ได้ลิ้มรส หลังจากบำเพ็ญพรตอดเนื้อสัตว์มาได้ ๑๗ วัน เราออกไปซื้อของใช้ตามร้านหน้ามหาวิทยาลัย ไปแต่เห็นว่ามิปลากระป๋องขายด้วย ปรีกษากันแล้วก็ตกลงใจว่า ลองซื้อไปกินดีกว่า กินเนื้อสัตว์เสียวันหนึ่งคงไม่เป็นบาปเป็นโทษอะไร ในเมื่อใคร ๆ ก็รู้ว่าเราเกิดมาเป็นคนกินเนื้อสัตว์ และกินเนื้อสัตว์มาตั้งแต่ ๓๐ ปี อยู่ ๆ ก็ต้องมางดอาหารเนื้อสัตว์ไปโดยฉับพลัน ย่อมเป็นธรรมดาที่อดจะเดือดร้อนทุรนทุรายไม่ได้ แต่แม้ว่าตั้งใจเด็ดขาดแล้วว่าวันนี้จะกินเนื้อสัตว์ ก็ยังประดักประเดิด กว่าจะหา

ที่เหมาะสมได้ ต้องออกไปนั่งกินถึงกลางทุ่งนอกมหาวิทยาลัยไปทางด้านหลังแถบแม่น้ำคงคา ทั้งนี้เพื่อว่าจะได้ไม่ประเจิดประเจ้อให้เป็นที่รำคาญตาแก่ผู้ไม่กิน ฉะนั้นแทนที่จะได้รู้สึกเอร็ดอร่อยกับอาหารเนื้อสัตว์มื้อแรกหลังจากที่อดมานานหลายวัน ก็กลับรู้สึกเฉย ๆ หรือจะเป็นเพราะปลากะป๋องนั้นอยู่ข้างจะเก่าไปแล้วก็เป็นได้

ที่จริงถ้ามีอาหารสด เราก็ไม่ค่อยสนใจอาหารกระป๋องนัก เพราะฉะนั้นเมื่อเราเตรียมจะไปท่องเที่ยวทางภาคเหนือของอินเดีย เราจึงตั้งใจว่า จะต้องไปกินอาหารเนื้อสัตว์เสียให้เบือ แต่ว่าเจ้ากรรม เราต้องไปกับเพื่อนฮินดูผู้เคร่งที่เราเรียกชื่อสั้น ๆ ว่าปุรณะ เพราะฉะนั้นเรื่องการกินเนื้อสัตว์ของเราจึงเป็นปัญหาตลอดเวลา แต่แรกก็ตกลงกันคิดกันว่าเราจะต้องกินอาหารเนื้อสัตว์ทุกมื้อทุกแห่งที่มีอาหารเนื้อสัตว์ขาย และคนไม่กินจะคอยอยู่ข้างนอก ส่วนเนื้อสัตว์ต้องไม่ใช่เนื้อวัว ซึ่งเรารู้ เพราะอาหารเนื้อวัวมิใช่จะหากินได้ง่ายๆ ถ้าไม่ใช่ร้านอาหารในย่านมุสลิมแล้ว เป็นไม่มีวันได้พบ แม้จะมีชาวฮินดูที่ไม่เคร่ง ที่เขาเรียกฮินดูดิบคือกัจจาฮินดู กินอาหารเนื้อสัตว์ได้ เขาก็กินเนื้อสัตว์อื่น ๆ ที่ไม่ใช่เนื้อวัว เพราะเขานับถือวัวเหมือนเป็นแม่ที่ให้นมเขากิน จนถึงเรียกโคมาตา

แต่แล้วอยู่มาวันหนึ่งเมื่อเรากินอาหารออกมาจากร้านอาหารที่ในเลดี ก็พบปุรณะเพื่อนฮินดูของเราทำหน้าอไม่พอใจ ถามดูเขาก็ตอบว่า รู้แล้วมิใช่หรือว่าวันนี้เป็นวันเอคาทศีซึ่งเป็นวันสำคัญของชนฮินดู แล้วมากินอาหารเนื้อสัตว์ทำไม ตัวเขาเองยังต้องอดอาหารเลย ฟังแล้วก็งงตอบเขาว่าก็เราไม่ใช่ฮินดูนี่นา เราถือพุทธ เขาก็เลยพาลต่อไปว่า ถือพุทธยังไม่ควรกินเลย เพราะทางพุทธศาสนาห้ามฆ่าสัตว์มิใช่หรือ

การกินเนื้อสัตว์กับขณวรรณะ

ถึงตรงนี้ต้องได้กันหนัก และเราต้องเผชิญปัญหานี้เรื่อยมา เราถูกถามนับครั้งไม่ถ้วนว่าทำไมคนถือศาสนาพุทธจึงกินเนื้อสัตว์ ทั้ง ๆ ที่มีศีลห้าห้ามฆ่าสัตว์ตัดชีวิต และเป็นความจริงที่ไม่ว่าจะเป็นคนถือพุทธศาสนาชาติใด ไทย จีน พม่า ลังกา ทิเบต ล้วนแต่กินเนื้อสัตว์กันทั้งนั้น ถ้าเมื่อใดที่ใดไม่มีโอกาสกินจึงจะยอมละเว้น เราเองก็ไม่รู้ว่าทำไมถึงเป็นอย่างนั้น ทั้งไม่ทราบว่าจะตอบเขาอย่างไร ก็ได้แต่พูดตามท่านมหาเปรียญทั้งหลายที่ช่วยแนะนำว่าให้บอกเขาว่า พระพุทธเจ้าท่านไม่ได้ห้ามเรื่องอาหารเนื้อสัตว์ ทั้งนี้เพื่อให้ภิกษุสงฆ์กินง่ายอยู่ง่าย สุดท้ายเขาถวายอะโรมาให้ฉันก็ต้องฉัน เลือกลำบากไม่ได้ และเราก็ตอบไปเองอีกว่า ส่วนพวกเราถึงจะกินเนื้อสัตว์ก็กิน

เนื้อสัตว์ที่ตายแล้ว เขาฆ่าไว้ขายแล้ว เขาก็ว่าต่อไปว่าถ้าไม่มีคนกิน เขาก็คงไม่ฆ่าขาย เขาก็เถียง เขาก็ว่า ก็เรากินคนเดียวเมื่อไรเล่า ถึงเราไม่กิน คนอื่นก็กิน ถ้าไม่มีใครฆ่าขาย เขาก็คงไม่กิน แต่ว่าถึงอย่างไรก็ยังดีกว่าที่กินก็ไม่กิน แล้วไปฆ่าทิ้งเสียเปล่า ๆ ดังที่เราเคยเห็นซากแพะที่ถูกบัน คอถูกโยนทิ้งอยู่ที่หน้าโบสถ์เจ้าแม่กาลี หลังจากที่บูชาเจ้าแม่กาลีแล้ว แต่เพื่อไม่ต้องโต้เถียงกัน เพราะไหน ๆ เราก็จะต้องเดินทางไปด้วยกันอีกหลายแห่ง รับรู้ไว้แล้วกันว่าเราเป็นคนกินเนื้อสัตว์ ถ้าที่ใดมีอาหารเนื้อสัตว์ให้กินละ ก็ไม่ยอมละเว้นหรอก แต่ถึงแม้จะพูดไปอย่างนั้นแล้ว เขาก็ยอมประนีประนอม ถ้าที่ใดไม่มีทางจะมีเนื้อสัตว์กิน เขาก็ไม่ชวนขาย ยอมกินอาหารผักเท่าที่จะหาได้

ดังนั้นเมื่อเราเดินทางไปถึงเมืองทริทวาร เพื่อเดินทางต่อไปยังตำบลอุษีเกศ เชิงเขา หิมาลัย เมืองนี้เป็นเมืองศักดิ์สิทธิ์เรารู้ดี เพราะฉะนั้นถึงแม้ว่าจะมีปลาในแม่น้ำคงคาทั่วไต่ ๆ เท่าขนาดนั้น ก็เชื่อได้ว่าเมืองนี้ไม่มีอาหารเนื้อสัตว์ขายแน่ เพราะฉะนั้นเมื่อถึงเวลากินอาหารก็เป็นอันไม่ต้องเลือก เราก็เดินเข้าไปในร้านอาหารร้านหนึ่ง เจ้าของร้านเป็นชาวปัญจาป เราสั่งอาหารมาเป็นชุดคนละชุด และสั่งเผื่อปุณณะด้วย แต่ปรากฏว่าเขาหายอมกินไม่ กลับออกไปซื้อขนมจากร้านอื่นมากิน เรื่องเป็นเช่นนี้ก็ต้งต้องต่อกัน และคำบอกเล่าของเพื่อนฮินดูเรา ทำให้เราสงสัยยิ่งกว่างคือเขาบอกว่า เป็นเรื่องของชั้นวรรณะ คนถิ่นนี้ไม่ค่อยรักษาวรรณะแต่งงานข้ามวรรณะกันก็ได้ แล้วเขาก็เลยถามเราว่า คนไทยไม่รังเกียจเรื่องเหล่านี้หรือ เขาก็ถามเราว่ารังเกียจทำไม คนไทยไม่สนใจเรื่องเหล่านี้หรือ ใครอยากทำอะไรก็ทำได้ตามใจ ใครมีเงินจะไปกินอาหารที่ร้านไหนย่อมทำได้ เขาถามต่อไปว่า แล้วเรื่องแต่งงานเล่า ข้าพเจ้าอยู่ไม่ไหว จึงถามเขาบ้างว่า ถ้าเธอเกิดถูกใจใครเข้าคนหนึ่ง เธอต้องถามเขาก่อนหรือว่าเป็นคนวรรณะไหน วันเดือนปีเกิดเป็นอย่างไร ปุณณะตอบทำทางจริงจังว่า ต้องทำเช่นนั้น ทั้งนี้เพื่อมิให้เกิดโสกนาฏกรรมขึ้นภายหลัง แต่โดยมากฟังจากนามสกุลเขาก็พอรู้ว่าใครเป็นคนถิ่นไหน วรรณะใด ฟังเรื่องของพวกฮินดูเขาแล้วก็ออกจะกลุ้ม แม้เรื่องอาหารการกินก็ต้องมีเรื่องชั้นวรรณะเข้ามาเกี่ยวข้อง

ที่จริงเรื่องการถือชั้นวรรณะ ถ้าไม่เกี่ยวกับเรา เราก็ไม่รู้สึกรู้สีก่อนอะไร แต่เมื่อต้องเดินทางไปด้วยกัน อยู่ด้วยกัน กินด้วยกันจะไม่เกี่ยวกันอย่างไรได้ เมื่อครั้งที่ไปพักที่บ้าน มารดาปุณณะ เห็นเขาเก็บหม้อข้าวหม้อแกงเข้าไว้ในห้องนอน เห็นแล้วไม่เข้าใจว่า เขาทำอย่างนั้นทำไม จึงได้แท่นึกขึ้น แต่ครั้งเดินทางต่อไป ๆ ชักจะขันไม่ออก เมื่อมารู้เรื่องเข้า วันหนึ่ง

เราถามปุณณะว่า อย่างเราที่เป็นคนต่างประเทศเช่นนี้ พวกฮินดูเขาจะจัดพวกเราเข้าวรรณะอะไร เขาตอบอย่างไม่ต้องสงสัยเลยว่า ต่ำกว่าศูทร แล้วรับอธิบายต่อไปว่า เป็นเพราะเราไม่มีสายธำมว่าอย่างที่เขาเรียก ยัชโญปวีต เช่นเดียวกับพวกวรรณะศูทรที่ไม่มีสิทธิ์สวมสายเช่นว่าน (ผู้หญิงก็ไม่ได้สวม เขาจึงว่าผู้หญิงไม่ว่าวรรณะไหนกลายเป็นศูทรไปด้วย) แล้วก็กินเนื้อสัตว์ซึ่งพวกศูทรไม่ได้กิน ได้ยินแล้วก็อึดใจไม่ได้ แต่มันเป็นคติความเชื่อที่เขาสร้างมานับเป็นพัน ๆ ปี เราจะไปโกรธคนฮินดูในปัจจุบันที่เขาถือตาม ๆ กันมากก็ยังไม่ถูก แต่กระนั้นก็ทำให้รู้สึกว่าจะเข้ากันได้ยาก ทั้ง ๆ ที่เรานับถือพุทธศาสนา และคนฮินดูนับถือพระพุทธเจ้าเป็นนารายณ์อวตารปางหนึ่ง คือปางที่ ๔ พุทธาวตาร เขายอมให้คนถือพุทธศาสนาเข้าโบสถ์ของเขาได้ แต่เขาก็มีกฎเกณฑ์ต่าง ๆ นานาที่ทำให้ความวุ่นวายใจให้แก่เราเหลือจะคณนา เป็นต้นว่าถ้าจะเข้าไปในโบสถ์ของเขา (ในถิ่นที่เคร่งจัด) จะถือกระเป๋าทิ้งเข้าไปไม่ได้ เขาว่าหนังที่ทำกระเป๋ามาได้จากสัตว์ที่ตายแล้วของตาย ๆ เอาเข้าไปในสถานศักดิ์สิทธิ์เขาไม่ได้ ถือเป็น ยุทะ (เขียน ชูฐา) คือไม่บริสุทธิ์เป็นมลทิน ไม่แต่กระเป๋าทิ้ง แม้สายนาฬิกา คนเฝ้าโบสถ์เห็นเป็นหนังก็ยังบังคับให้ถอดเสียก่อนเข้าโบสถ์ เมื่อเห็นลำบากยากยิ่งนักก็เลยหมดความอยากดู สมัยนั้นรอรอยู้งานนอกคอกว่า

นึกถึงเรื่องนี้แล้วก็ต้องนึกไปถึงเรื่องห้ามใส่รองเท้าเข้าไปในครัวกับห้องอาหารในหอพัก เขาจะถือเป็นเรื่องความสะอาดอย่างเดียว เพราะรองเท้าไปย่ำสิ่งสกปรกไม่สมควรใส่เข้ามาในที่ดังกล่าวนี้ หรือจะเป็นด้วยเรื่องรองเท้าทำด้วยหนังสัตว์ที่ตายมาเกี่ยวข้องก็ไม่ทราบ แต่เป็นหนังของสัตว์ที่ตายยังถือกันถึงเพียงนี้ ถ้าหากเป็นคนที่ยายแล้วจะถือกันสักเพียงไหน และจริงดังคาด ดังที่ได้อินว่าครั้งหนึ่งที่โบสถ์ขัณนาถอันลือชื่อในเมืองปูรีแคว้นโอริสสา เกิดมีคนไปนอนตายอยู่ นับเป็นเรื่องโกลาหลอย่างไม่มีอะไรเปรียบ เพราะไหนจะต้องชำระล้างมลทินอันเกิดจากคนตายนั้นให้หมดไปด้วยการมูขีมนานาประการ (ดังมีคนเขียนเล่าว่าเพียงศูทรมาแตะต้องภาชนะใส่อาหารของพราหมณ์ เจ้าของยังต้องขัดถูถึง ๑๐๘ ครั้ง ทั้งยังต้องชำระล้างด้วยหญ้าคาที่เขาถือว่าศักดิ์สิทธิ์ จึงจะหมดมลทิน กลายอุปมงคล) ไหนจะต้องเอาประสาธ ขนมสังเวจเจ้าที่ทำไว้แจกและขายราคาเป็นพัน ๆ รูปีเททั้งหมด ทั้ง ๆ ที่ประสาธก็มีไต่อยู่ในโบสถ์ เราเลยมานึกถึงหม้อข้าวหม้อแกงที่มารดาปุณณะเอาไปเก็บไว้ในห้องนอนดังกล่าวข้างต้น คงกลัวพวกเราที่เขาถือว่าต่ำกว่าศูทรไปแตะต้องเข้า เขาจะต้องชำระล้างมลทินยุทะให้วุ่นวายไป

ไม่แต่เท่านั้น เขาคงกลัวเราจะไปแตะต้องอาหารของเขาเข้าด้วย อาหารของเขาก็จะยู่ทะ
กินไม่ได้ไปอีก ที่จริงเรื่องนี้เรามาก็คือออกภายหลัง เมื่อได้มารู้อยู่ทะของเขาอย่างแจ่มแจ้ง เหตุ
ที่ทำให้ได้รู้ก็คือ เมื่อเดินทางไปถึงเมืองอัคราและได้ไปพักในหอพักหญิงที่น้องสาวของปฐมนะกำลัง
พักอยู่ ขณะนั้นเป็นเวลา ๒๐ น. กว่า พันเวลาอาหารเย็นของเขาไปแล้ว จปาคีที่ยังมีเหลือก็มี
ไม่มากนัก พอจะแบ่งกันกินได้คนละ ๒ แผ่นเท่านั้น พวกเรากินคนละ ๒ แผ่นก็พอ แต่เพื่อน
ของปฐมนะคนหนึ่งซึ่งเดินทางมาด้วยกันตัวใหญ่ล่ำสัน ข้าพเจ้าเห็นแล้วคิดว่าน่าจะกลัวจะไม่อิ่มแน่ ด้วย
ความหวังดีจึงได้หยิบจปาคีจากถาดข้าพเจ้าไปเพิ่มให้อีกแผ่นหนึ่ง แต่แทนที่เขาจะขอบขอบคุณ เขา
กลับลุกจากที่นั่งไปเลย เป็นอันว่าวันนั้นเขาไม่ได้กินอาหารเย็น ใคร ๆ ก็ตามอย่าว่าแต่เราเลย
เมื่อไม่รู้เหตุผลของเขาย่อมคิดว่า เขาถูกรบกวน เห็นเราวรรณต่ำกว่าเขาหรืออย่างไร เขาจึงไม่
ยอมกินอาหารที่เราอุตส่าห์แบ่งปันให้ กว่าจะเข้าใจเหตุผลก็ต่อเมื่อทั้งสองฝ่ายอารมณ์ดีขึ้นแล้ว เขา
มาขอโทษที่ต้องทำเช่นนั้น เขาว่าตามธรรมเนียมของเขา เมื่ออาหารอยู่ในถาดเช่นนั้นแล้ว ใครจะ
มาแตะต้องอาหารของเขาไม่ได้ แม้แต่จะเป็นพ่อแม่ของเขาก็ตาม อาหารของเขาจะ ยู่ทะ หมก
ถือเป็นของเหลือจากคนอื่นถึงกับกินไม่ได้เลยทีเดียว ต้องเททิ้ง ดังที่เราได้เห็นเองแล้ว คงจะ
เพราะอย่างนั้นเอง เมื่อครั้งที่เราไปพักที่อาศรมของรามกฤษณะมิชชัน สวามีมักซ์ ลาล ผู้อำนวยการ
จึงต้องมาดูเรากินอาหารทุกมื้อ แต่แรกเราก็คิดว่าเป็นธรรมเนียมของเจ้าของบ้านต้องมาดูแลให้
แขกได้กินอย่างอิ่มและอร่อย แต่มาบัดนี้เรากิดว่าท่านคงมาคุมคนกินไม่ให้ทำรุ่มร่ามไปหยิบจับ
อาหารที่เขายังไม่ได้เสิร์ฟให้ด้วย เวลาคนนำจปาคีมาเสิร์ฟ เราจะยื่นมือไปรับ คนเสิร์ฟหดมือเสีย
แล้วเขาจะโยนใส่ถาดให้เราเอง รวากับว่าถ้าเราเอื้อมมือไปรับจปาคี จปาคีจะยู่ทะเสียก่อนได้กิน
กระนั้นแหละ

ที่จริงจะพูดในแง่สุศึกษา การกินอาหารแบบนี้ก็นับว่าถูกต้องลักษณะดี คือจัดหาอาหาร
ให้กินเฉพาะตัวแบบอาหารถาดหลุม ดีกว่ากินแบบสาร์บแล้วไม่ใช่ช้อนกลาง บางพวกกินด้วยมือ
แล้วใช้มือของตนไปหยิบอาหารจากถาดหลุม ส่วนแกงก็ใช้ช้อนของตนต่างจ้วงตักจากชามกลางชาม
เดียวกัน ซึ่งออกจะน่ารังเกียจ โดยเฉพาะแก่ผู้ไม่เคยคุ้นกับการกินแบบนี้ อันได้แก่ชาวฮินดู
และมีชาวฮินดูผู้หนึ่งได้รับเชิญไปกินอาหารพม่าที่เจ้าของบ้านจัดเลี้ยงแบบดังกล่าวตามธรรมเนียม
ของเขา เขาเล่าว่าเขากระอักกระอ่วนใจไม่ทราบจะทำอย่างไรดี ข้าพเจ้าไม่ทราบว่าเขาหาทางออก
อย่างไร แต่พวกเราวิธีคือ รับประทานมากองไว้ในจานของเราเสียก่อน ส่วนแกงก็ตักเพียง
ช้อนแรกพอให้รู้รสแล้วไม่ต้องตักอีกต่อไป เรื่องกินแบบนี้จะถือว่ายุ่งยากก็สมควรอยู่

แต่ว่าบางทีเขาก็ถือกันจนเกินไป จนคนขายอาหารไม่อาจต่อรองภาษาขณะที่มีคนกิน
อาหารแล้วได้ ถือเป็นเรื่องยุ่งๆ ดังที่เราประสบมาแล้วเมื่อเดินทางไปเมืองมดรา อันถือเป็น
เมืองศักดิ์สิทธิ์เพราะเป็นถิ่นกำเนิดของพระกฤษณะในพจนานาหรหรือปากระเพรา ทุกอย่างถือเป็น
ของศักดิ์สิทธิ์ คนอินเดียเคร่งกว่าที่ไหนๆ พวกเราได้ไปซื้อน้ำหวานเป็นขวดๆ กิน เจ้าของร้าน
เปิดขวดเทใส่ถ้วยแก้วให้เรากิน เรายืนกินอยู่น้ำร้าน เมื่อกินเสร็จก็วางถ้วยแก้วไว้ให้บนแผงหน้า
ร้านนั้น ส่วนพวกเราคนหนึ่งเอาแก้วที่กินแล้วไปวางบนตั่งที่เขาเรียงหมากพลูขาย เสร็จแล้วพวก
เราก็มาขึ้นรถม้าที่จอดรออยู่ แต่พอรถม้าจะออกเท่านั้นแหละ มีคนวิ่งมายึดรถไว้ไม่ให้ไปพร้อม
ทั้งได้ยินเสียงอะอะเอ็ดตะโรดังมาจากในร้านนอกร้าน พวกเราไม่รู้เรื่องราวอะไร ฟังภาษาก็ยัง
ไม่ค่อยจะออก ทั้งตกใจทั้งงง จะว่ายยังไม่ได้อะไรเงินหรือก็คงไม่ใช่ เพราะเราชำระให้แล้ว ปุณระ
ส่งภาษาดามเจ้าคนที่มายึดรถไว้ จึงได้เข้าใจเรื่อง เจ้าของร้านเขาหาว่าเอาแก้วที่กินแล้วที่เขาถือว่า
ยุ่งๆ ไปวางบนตั่งขายหมากพลู ของขายเขาก็เลยยุ่งๆ หมด และขอให้เราไปเอาแก้วใบนั้นลงมาจาก
ตั่ง แล้วต้องล้างแก้วให้ด้วย เขาแต่ละต้องไม่ได้ ข้าพเจ้าไม่ทราบว่ามันกินทุกอย่างต้องล้างให้เขา
อย่างไรหรือไม่ หรือเพราะเราที่เป็นคนต่างประเทศที่ไม่ใช่ฮินดูอย่างเขา หรืออย่างไรอีกก็เหลือ
จะรู้ ข้าพเจ้าจำต้องลงไปจัดการล้างแก้วนั้นตามคำขอของเจ้าของร้าน มิฉะนั้นก็คงไม่ได้ไปจากที่
นั้น และคงไม่มีใครช่วยเราได้ด้วย เพราะผู้คนต่างมารุมล้อมเราไว้ รวากับว่าเราเป็นนักโทษที่
ทำผิดอย่างฉกาจจนกระทั่ง วิธล้างของเขาที่ไม่ได้ยากเย็นอะไร ดูเหมือนจะล้างพอเป็นพิธีเท่านั้น
คือเพียงใช้น้ำกรอกๆ แล้วก็สาติน้ำทิ้งไป เท่านั้นเอง มือก็ไม่ต้องถู นับแต่นั้นมา จะซื้อข้าวของ
กินต้องถามเสียก่อนว่าต้องล้างแก้วเองหรือเปล่า ถ้าต้องล้างเราก็ไม่กิน และเราก็เห็นแล้วว่าเขาล้าง
กันอย่างไรรวมควรจะกินด้วยแก้วต่อไปหรือไม่ ในที่สุดเรามาเห็นว่าวิธีของเขาเป็นดีที่สุดคือ
อาหารแห้งใส่ไปไม้มกิน อาหารน้ำใส่โกตราคินกินแล้วโยนทิ้งไปเลย ส่วนน้ำถ้าหิวก็ไปรองกินที่
ก๊อกประปาสะดวกใจกว่า มิฉะนั้นก็ต้องหัวสรวลี (คนโทจีน) ของเราไปเองเป็นสะดวกที่สุด

ดังนั้นการถือเรื่องยุทะของเขาจึงถือเกี่ยวกับเรื่องสกปรกสะอาดด้วย ถือเกี่ยวกับเรื่อง
ชั้นวรรณะด้วย ดังเช่นที่เคยเล่าแล้วว่า แม่ผู้เชิฐมากินอาหารเป็นเจ้าใหญ่นายโตขนาดเป็นนายก
รัฐมนตรีแห่งรัฐเชิฐ ทั้งเจ้าของบ้านผู้เชิฐก็ได้หาพราหมณ์มาทำอาหาร เจ้าหน้าทีผู้น้อยที่เป็น
พราหมณ์ยังไมยอมกินอาหารที่ปรุงแต่งเลย อย่างเกรงใจकिनกลัวๆ เห็นจะถือว่ามีเปลือกหุ้มห่อ
อยู่พอจะกันคนวรรณะต่ำแตะต้องได้ละกระมัง ที่จริงการที่ระบบสังคมเขาจัดคนเข้าเป็นวรรณะ

ศุทฺธกัธัฏฐะว่า คนพวกนั้นจะทำงานอาชีพค้าขายน่ารังเกียจเสียทั้งนั้น แต่บังเอิญเกิดมาไม่มีอาชีพไม่ใช่ทางศาสนาอย่างวรรณะพราหมณ์ ไม่ใช่ชนักรบอย่างวรรณะกษัตริย์ และไม่ได้ทำการค้าอย่างวรรณะแพศย์ เหลื่อนอกนั้นจึงถูกกำหนดเข้าเป็นศุทฺธกัธัฏฐะทั้งหมด เช่นช่างทอผ้า ช่างเย็บเสื้อผ้ามีหน้าที่แต่ผลิต จะค้าขายเองไม่ได้ แม้เขาแบกผ้าจะมาส่งร้านค้า เราขอซื้อเขากลางทางเขาก็ขายให้ไม่ได้ ต้องไปซื้อขายกันในร้าน และเจ้าของร้านได้ค่าขายรูปละ ๒ แนนนา (ในขณะนั้น) ดูแล้วออกจะอยู่ศีลธรรมเต็มที แต่เขาว่าในปัจจุบันนี้คนศาสนาอื่นพากันเอาอย่าง เพราะถือว่าเป็นการปกป้องอาชีพไปในตัว ไม่ให้คนกลุ่มอื่นมาแย่งทำ

แม้แต่คนศาสนาเดียวกันแต่ต่างวรรณะ เขาก็ยังถือกันหาเรื่องอาหารการกิน ฉะนั้นนับประสาอะไรกับคนต่างศาสนา โดยเฉพาะกับมุสลิมแล้วเป็นอันไม่ต้องพูดถึง ข้าพเจ้าได้เห็นที่สถานีรถไฟแห่งหนึ่งมีคณงานของรถไฟเข็นรถบรรทุกน้ำมาแจก น้ำนั้นบรรจุหม้อดินเคลือบอย่างดี ยังมีฝาปิดเรียบร้อย ผู้หญิงคนหนึ่งร้องเรียกมาจะขอน้ำกิน ยังไม่ทันที่คณงานนั้นจะรินน้ำให้ ผู้หญิงที่ขอน้ำคนนั้นก็ขึ้นได้ หรือจะสังเกตหน้าตาคณงานนั้นก็ไม่ทราบได้ จึงถามออกมาว่า มุสลิมไหม? คือมุสลิมหรือ พอชายนั้นตอบรับว่าใช่ หมายถึงใช่ หญิงนั้นโบกมือไม่ยอมรับน้ำ ทั่วๆ ที่ก็คงหัวน้ำเหลือเกินจึงได้ขอหาเขา คนอื่นๆ ที่เฝ้าอย่างนี้ยังมีอีกมาก ดูเหมือนว่าจะยอมอดตายเสียดีกว่าจะรับน้ำรับอาหารจากคนที่เขารังเกียจ

การที่พวกฮินดูรังเกียจพวกมุสลิมประการสำคัญก็เห็นจะอยู่ที่เรื่องวัวนี่เอง ในเมื่อคนพวกหนึ่งรักนับถือ แต่อีกพวกหนึ่งกลับนำเนื้อไปกิน เช่นนี้ถึงอย่างไรๆ ก็เข้ากันไม่ได้ ก็นับว่าดีสำหรับวัวในถิ่นฮินดู ที่มีชีวิตอยู่อย่างวางใจได้ว่าปลอดภัย ไม่มีใครนำไปฆ่า แต่ชีวิตวัวบางทีก็ออกจะลำบากอย่างเหลือเกิน ไหนจะทำงานหนักสุดแต่เจ้าของจะใช้ ไหนอาหารจะยังไม่ค่อยอุดมสมบูรณ์ แม้ในชนบทที่ควรจะมีหญ้ามีน้ำอุดม ก็มีแต่ความแห้งแล้งโดยเฉพาะในฤดูแล้ง ครึ่งหนึ่งราวเดือนพฤษภาคม ข้าพเจ้านั่งรถไฟผ่านทุ่งนาแถบเหนือในตอนเช้า ได้แลเห็นชาวนาไปแซะหญ้าที่เพิ่งไถพลิกหน้าดินไม่ถึงองค์สุตตะบัตดินให้หลุมคว่ำแล้วนำมากองไว้ เขาตั้งหน้าทำด้วยความมานะอดทน แต่ว่าทั่วทั้งผืนนาเห็นจะได้สักกำมือเดียว วัวกินสักกำเดียวก็หมดแล้ว วัวในเมืองยิ่งซำร้าย ต้องไปคุ้ยเขี่ยผักหญ้ากินตามกองขยะ มีหนังสือพิมพ์แกล้งเขียนเข้าว่าว่า ที่โรงพิมพ์เขามีวัวชอบมากินกระดาษที่เขาใส่ตะกร้าผางทิ้งไว้ สงสัยว่าชาติก่อนวัวนี้คงจะเคยเป็นนักหนังสือพิมพ์ และชาติหน้าก็อาจกลับมาเกิดเป็นนักหนังสือพิมพ์อีกก็ได้ นักบุญว่าอาหารวัวเป็นกระดาษ

นั่นมันวันนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารอย่างไร ข้าพเจ้าเคยปรารภกับพระภิกษุลังกาเรื่องชีวิตวัณเฑียรว่าน่าเวทนา ถึงจะมีชีวิตอยู่ก็อยู่อย่างทุกข์ทรมาน บางทีแก่นอนก็เข้าทำอะไรไม่ไหว เขาไปปล่อยทิ้งไว้ให้ออกตายไปเองก็มี ถ้าเป็นอย่างนั้นฆ่าให้ตายเสียเลยจะดีกว่า จะได้พ้นทุกข์ทรมานไป พระภิกษุรูปนั้นท่านรีบห้ามว่า “ไม่ได้ พุทธอย่างนั้นไม่ได้ ในฐานะที่เป็นพุทธศาสนิกชน เราจะไม่ทำให้ใคร แม้แต่ตัวเราเองตายก่อนเวลาไม่ได้ วินาทีเดียวก็ไม่ได้ แม้เพียงจะคิดก็ไม่สมควร”

พุทธที่จริงแล้ว เนื้อโคมาตาของปุณณะอรุณยก็จริง ๆ เสียด้วยเมื่อเปรียบกับเนื้อแพะที่แสนจะเหม็นสาบ เมื่อไปถึงเตล็ดตอนแรกเรายังไม่กล้าลองเลยเนื้อ บะกะรี (เขียน พกรี) คือเนื้อแพะนั้นเกรงจะเหม็น เข้าร้านอาหารไหนก็ถามแต่ มูรกี (เขียน มูรกี) คือไก่ ถ้าถามมูรกีไหน (เสียงกล้าย แห่ ชนจุมุก) และเขาตอบรับว่า (ไฮนู เสียงกล้าย แห่ ชนจุมุก) ก็เป็นอันว่า ได้มีอาหารทำคั่วไก่กิน แต่บางทีคนเสิร์ฟไม่ตอบ ได้แต่ตะแคงคอและกระดิกคิ้วหนึ่ง คิ้วแล้วใจไม่คิดว่าเขาปฏิเสธ จนกระทั่งเขานำไก่มาเสิร์ฟจึงได้เข้าใจ แต่เมื่อต้องเดินทางไปตามที่ต่าง ๆ จะหวังกินแต่ไก่อย่างเดียวย่อมไม่ได้ จึงต้องยอมลองแวงบะกะรีดูบ้าง ถ้าทำเป็นแวงแบบกพิที่ใส่เครื่องเทศมากก็พอกกลบกลิ่นสาบของแพะไปได้ แต่อาหารของเขาไม่ว่าจะแวงแพะแวงไก่ แวงเนื้อสับอย่างที่เราเรียก กี่มา (คำนี้เคยได้ยินเขาเรียกกัน กี่มา แต่พจนานุกรมเขียน กี่มา และบางคนที่เรียก กี่มา) หรือแวงลูกชิ้นเนื้อ (แพะ) ที่เรียกคือฟตา เขาใส่เครื่องปรุง โดยเฉพาะเครื่องเทศอย่างเดียวกัน เพราะฉะนั้นไม่ว่าจะเป็นแวงอะไรทั้งกลิ่นและรสอย่างเดียวกันทั้งนั้น ถ้าเราไม่คิดรสเนื้อสัตว์ ถึงจะแวงแพะ แวงไก่ หรือแวงอาตุ (มันฝรั่ง) รสก็คงอย่างเดียวกัน และพวกไม่กินเนื้อสัตว์เขาก็พยายามหาสิ่งอื่นมาแทนเนื้อสัตว์ เช่นใช้ถั่วทอดแบบไบเยียแทนเนื้อบ้าง บางทีก็ใช้มันฝรั่งต้มแทนบ้าง ถ้าลูกเล็กๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือก็ใส่ลงไปทั้งเปลือกไม่ต้องปอก แต่ถึงอย่างไรเราผู้คนที่อยู่กับอาหารเนื้อสัตว์ก็ยังไม่สนใจนัก ขอให้มันเป็นเนื้อสัตว์ก็แล้วกันอะไรก็ได้ แม้เนื้อแพะจะมีกลิ่นอย่างไร ก็ยังดีกว่ากินผักกับมันฝรั่ง แต่ถ้าเอาเนื้อแพะไปทำกับข้าวฝรั่งชนิดทอดหรือผัดโดยไม่ใส่เครื่องเทศแล้ว ก็ดูไม่ไหวเหมือนกัน

ดังนั้นเมื่อได้กินเนื้อวัวที่ปรุงเป็นเสต็กอย่างอาหารฝรั่ง กลิ่นและรสจึงอร่อยผัดกับเนื้อแพะเป็นอันมาก แต่ดังกล่าไปแล้วว่า ในอินเดียไม่ได้มีที่ที่จะกินเนื้อวัวได้ทั่วไปอย่างที่ไหน ที่ใดกินเสต็กเนื้อวัว ก็ไปได้กินที่โฮเตลในเมืองอูฐะกัมมันหรืออูฐอันเป็นแหล่งที่พักบนภูเขา มีชาวต่างประเทศไปๆ มาๆ อยู่มาก ไม่เช่นนั้นก็ต้องเป็นร้านอาหารจีน และเนื้อวัวผัดผัดกะนาคีไชนาเทวณ

ในกัลกัตตาก็อร่อยจริง ๆ ถ้าไม่มีเนื้อแพะเปรี้ยว เราก็คงไม่รู้สึกรอกว่า เนื้อวัวอร่อยกว่าเพียงไหน ส่วนเนื้อวัวที่ปรุงแบบอาหารมุสลิมเคยลองแต่ กะباب (เขียน กภาพ) ซึ่งคือเนื้อสะเต๊ะหรือเนอบาบีคิวแต่รสชาติผิดกันมาก เพราะกะبابที่เขาใช้เนื้อวัวหันเป็นชิ้นบางยาว ๆ เสียบเหล็กอย่างนั้น เขาต้องทาน้ำพริกเสียก่อน จึงมักจะเผ็ดจนเกินอร่อย มีหน้าซำเมื่อรูดเนื้อจากเหล็กใส่กระทงใบไม้ให้คนซื้อแล้ว เขายังโรยหอมกับพริกให้อีก แต่ถึงอย่างไรรสกะبابเนื้อวัวก็ยังอร่อยกว่ากะبابเนื้อแพะ ทั้งราคาก็ยังถูกไม่ละ (ที่จริงเสียบเหล็ก) ๖ ไปซา (ราว ๑๐ กว่า ส.ท. ในขณะนั้น) เท่านั้น เหมาะจะเป็นอาหารคนจน

แต่อินเดียเขาก็ช่างขัดสนจนยากเรื่องอาหาร เพราะฉะนั้นจึงไม่มีอาหารอย่างที่ต้องการกินทุกเวลาไป ในสมัยนั้นที่กัลกัตตา ตอนเย็นวันศุกร์จะไม่มีข้าวขายตามร้านขายอาหาร ถ้ากินอาหารอินเดียต้องกินจปาตี ถ้ากินอาหารจีน ก็กินก้วยเตี่ยวบะหมี่ คนไทยผู้คุ้นกับการกินข้าว อดบ่นไม่ได้ว่าไม่อึด ถึงกินอะไรก็ไม่อึดเหมือนกินข้าว ที่ห้องอาหารสนามบินไฮเดอราบัดกับสถานีรถไฟปูนา จะกินอาหารเนื้อสัตว์ต้องเลือกอย่างใดอย่างเดียว จะเป็นเนื้อแพะ เนื้อไก่ หรือ ไช้ถึงเรามีเงินจะสั่งมากินหลาย ๆ อย่างเขาก็ขายให้ไม่ได้ ที่จริงน่าจะขอบคุณคฤชของชาวฮินดูผู้ไม่กินเนื้อสัตว์ ไม่เช่นนั้นจะไปหาเนื้อสัตว์ที่ไหนมาให้พอคนกินเป็นร้อย ๆ ล้านอย่างนี้

ข้าพเจ้าไม่เคยคิดมาก่อนเลยว่า จะได้มากินหมูที่อินเดีย คิดว่าเขาไม่กินหมูกันทั้งหมด คงไม่มีอาหารเนื้อหมูขาย แต่ถึงจะเห็นเนื้อหมูแล้วก็ไม่ได้นึกจะถามว่า ใครคนชาติใดเป็นผู้เลี้ยงขาย รู้แต่ว่าที่ใดมีคนจีนอยู่มีฝรั่งอยู่ ก็เป็นอันมีหมูกิน ที่ไชนาทาวน์ที่กัลกัตตามีกุนเชียงขาย มีเลือดหมูต้มขมมีจิบชาละเปาและอื่น ๆ ที่ล้วนประกอบด้วยหมู ที่เจ็ดและลัคเนาจะมีหมูแฮมขาย และร้านอาหารจีนที่ลัคเนาจะมีอาหารพลิกแพลงที่ลือชื่ออยู่อย่างหนึ่งก็คือ ปลาหม้วน ใช้ปลาตำจนเหนียวห่อไส้ ซึ่งเป็นหมูผัดกับแครอทซดฝอยบ้าง กะหล่ำปลม (ที่กินหัว) บ้าง แล้วหม้วนทอดกินบิวว่าอร่อยสมคำลือ แต่ในยามที่เรียกได้ว่า อดอยากปากแห้ง อะไรที่เข้าเนื้อสัตว์ก็รู้สึกว่าร่อยหมด ยิ่งอาหารจีนที่รสชาติเหมือนกับอาหารจีนที่บ้านเรา ก็ยิ่งรู้สึกว่าอร่อยเป็นพิเศษ ๆ ที่เป็นแกงกระดุกหมูต้มด้วยดอกใหญ่ (หัวโต) อย่างที่ร้านอาหารจีนในคาร์ซีลิ่งทำ

น่าแปลกก็เท่ากับข้าวของทิเบตผู้ที่มีส่วนละม้ายคล้ายจีน เหตุไฉนจึงไม่นิยมกินหมู แต่กินเนื้อวัวแทน เมื่อครั้งที่ครอบครัวของนายหลา คหบดีชาวทิเบตชวนไปวัดทิเบตที่มุมในคาร์ซีลิ่ง

พระเลี้ยงอาหารกลางวันเป็นบะหมี่น้ำใสเนื้อวัว มีผักตอกกะหล่ำกับเนื้อวัว มีมะม่วงชุบฟอยคลุก
อะไรแรง ๆ ดูเหมือนพริกแต่ไม่ใช่ เพราะไม่เผ็ด และเขามีพริกปั่นมาต่างหากให้กินแถมกับ
บะหมี่ด้วย ส่วนรสชาตินั้นบอกไม่ถูกว่าเป็นรสอะไร เพราะอะไรก็จืด ๆ ไปหมด ที่แปลกจนจำได้
ก็คือมีพระภิกษุมาเสิร์ฟอาหารให้ แล้วเจ้าอาวาสก็นำแพรวบางทอในทิเบตมาคล้องคอให้ผู้หญิง
ทุกคนที่ไปในวันนั้น นับแต่ภรรยานายหลา ลูกสาวใหญ่ ลูกสาวคนรอง ลูกสาวคนเล็ก ตลอดจน
จนข้าพเจ้า จะคิดว่าผิวนัยก็คงจะไม่ผิต เพราะท่านไม่ได้ถูกตัวผู้หญิง แต่ก็ดูแปลกสำหรับคนไทย

อาหารที่เขาถือเป็นอาหารเนื้อสัตว์ด้วยก็คือไข่ ดูเหมือนจะเป็นอาหารเนื้อสัตว์ที่กินได้
สะดวกกว่าอย่างอื่น ทั้งนั้นเพราะตามร้านอาหารเนื้อสัตว์มีขายทุกแห่ง แต่กว่าเราจะรู้ที่บ้านนั้น
เมืองนั้นไข่กินก็ตั้งนานเมื่อบังเอิญต้นสนมากกลางดึก ได้ยินเสียงไก่ขัน ทั้งแปลกใจทั้งดีใจถึงกับ
ต้องปลุกกันมาฟัง เพราะแสดงว่าเมืองนั้นต้องมีคนเลี้ยงไก่และต้องมีไข่ขายแน่นอน นับแต่นั้นมา
เราก็รอโอกาสที่จะมีอาหารไข่กิน และเมื่อไปถึงเตลี ถ้าร้านใดไม่มีอาหารเนื้อสัตว์อย่างอื่น บางที
ไม่มีทั้งไก่ทั้งเนื้อแพะก็ได้อาศัย อันตะ คือไข่พอปะทั้งไปได้ดีกว่าอาหารผัก คนที่นั่นเขารูจักกิน
แต่ไข่ไก่ แม้ว่าไข่เบ็ดของเขาจะมีขาย แต่ไม่ทราบเขาขายใคร คงหาคนซื้อยาก เพราะราคาแพง
กว่าไข่ไก่ เขาถือว่าลูกเขียงกว่า อาหารไข่ของเขาเขากินไข่ต้มกันเป็นพื้น ถ้าจะทำเป็นอาหาร
อย่างอื่นก็ไข่ไข่ต้มนั่นแหละทำ เช่นทำเป็นแกงอย่างแกงแพะแกงไก่ เขาก็ไข่ไข่ต้มทั้งลูกใส่ไป
ในน้ำแกงซึ่งไม่ค่อยจะเข้าเรื่องนัก เพราะไข่ไปทางน้ำแกงไปทาง พวกเราดัดแต่สั่งอ้อมแลตต์
(omelette) หมายถึงไข่เจียว เพราะถึงอย่างไรก็ยังเป็นของถูกใจ แม้ว่าไข่เจียวของเขาจะใส่พริก
ชี้ฟ้าอันแสนเผ็ดลงไปด้วย ทั้งบางที่ก็อมน้ำมันจนเลี่ยน ส่วนไข่ดาวไม่เคยสั่ง เพราะเห็นที่เขา
ทอดมาแบบฝรั่งดูไม่ค่อยน่ากิน

โอกาสที่จะได้กินไข่ในหอพักมาถึงเอาตอนที่อยู่ในหอเป็นปีที่สาม หลังจากที่เท้าบวมเป่ง
มาจากกัดตักเมื่อไปพักร้อนบ้าน ดร. ปราณฤกษ์ณะ ปาริชา ผู้ช่วยรองอธิการบดีมหาวิทยาลัย
พาราณสี ข้าพเจ้าร้อนใจรีบไปหาหมอที่โรงพยาบาลในมหาวิทยาลัย เกรงจะเป็นโรคเท้าช้าง
เพราะนักศึกษามหาวิทยาลัยแพทย์ที่กัดตักบอกว่า กัดตักเป็นถิ่นของโรคนี้ และพาหะของโรคนี้
คือยุง คนอื่น ๆ ในบ้านเขานอนกางมุ้งแต่ออกไปนอนนอกบ้าน เพราะทนอากาศร้อนในบ้านไม่
ไหว ส่วนข้าพเจ้าจำต้องนอนในบ้าน (เพราะไม่เคยนอนในที่โล่งแจ้งเช่นนั้น) แต่ไม่ได้กางมุ้ง
ถูกยุงกัดมาบ้าง และยุงอาจมีเชื้อโรคนี้ได้ ในเมื่อไปแลเห็นคนไข้ที่นอนในบ้านคนหนึ่งเป็นโรค

นี้ แท้โตะเมื่อเริ่ม ข้าพเจ้าอธิบายสาเหตุแห่งการรับประทานมหาหมอ ให้หมอบัตว์ลดทอนฟัง หมออุ
 เท้าแล้วหัวเราะบอกว่าไม่ใช่หรอก อย่าตื่นเต้นตกใจไปเลย เมื่อตรวจหัวใจแล้วก็ตามอาการอื่นว่า
 ชื่นลงบันไดเมื่อยชาใหม่ เหนื่อยใหม่ กระเพาะอาหารวุ่นวายหรือเปล่า กินข้าวเช็ดน้ำหรือเปล่า
 แล้วก็บอกว่าเป็นโรคเหน็บชานะ พลังส่งให้ช้อยากินกับฉิดยา ส่งให้กินนมกับกินไข่ ไม่ให้อาบ
 น้ำบ่อย แต่ให้นอนที่เจดียง อากาศเย็นกว่าในห้องจะได้นอนหลับสนิท กระเพาะจะได้เป็นปกติ
 คำสั่งหมออย่างไหน ๆ ก็ไม่น่าสนใจเท่าให้กินไข่ ข้าพเจ้าจึงนำใบสั่งของหมอไปให้ไต่ยู่เพื่อขอ
 อนุญาตกินไข่ในหอพัก ไต่ยู่เพียงแต่รับรู้อย่างไม่สู้เต็มใจ แต่ก็มีใ้อนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร
 และข้าพเจ้าก็ถือโอกาสนั้นกินไข่มื้อกลางวันและเย็นเรื่อยมา เพราะถือว่าแจ้งเป็นทางการแล้ว
 และอาหารไข่ที่ทำกินเองก็คือ ไข่ดาว และตลอดทั้งปีก็กินแต่ไข่ดาวกับจปาตี ๒ แผ่นประกบกัน
 วันละ ๒ มื้อโดยไม่ต้องมีเครื่องปรุงแต่งอย่างอื่น เกลือกก็ไม่ต้องใช้ เพราะไข่ของเขาเค็มอยู่แล้ว
 เปลือกไข่ก็แข็ง เยือกก็หนา ไม่ทราบว่าเขาเลี้ยงไก่ด้วยอะไร ถึงวันหยุดทีหนึ่ง จึงจะกินข้าวครึ่ง
 หนึ่ง และก็ได้เปลี่ยนไข่ดาวมาเป็นไข่ต้มเสียบ้าง

ถึงแม้จะได้รับอนุญาตจากแพทย์ให้กินไข่ได้ แต่ก็ต้องระมัดระวังไม่ให้เป็นที่รบกวน
 คนอื่นที่ไม่ได้กิน ไข่ต้มไข่ดาวจึงช่วยได้มาก เป็นอันปัญหาเรื่องกินเนื้อสัตว์นั้นพอจะผ่อนคลาย
 ลงไปได้บ้าง เพราะถึงอย่างไรก็ยังกินไข่ได้ ปัญหาใหญ่กลับมากตกอยู่ที่จะต้องทำสิ่งที่ไม่ได้กิน
 อันได้แก่เปลือกไข่นั้นแหละว่าจะทิ้งที่ไหน จะทิ้งในถังขยะในหอกองไม้ดีแน่ เพราะอาจเป็นที่
 รังเกียจของคนไม่ได้กิน เพราะถึงอย่างไรหอพักก็ยังเป็นหอพักสำหรับพวกไม่กินเนื้อสัตว์
 เปลือกไข่จึงต้องเก็บรวมห่อไว้ ได้โอกาสจึงจะนำไปหาที่ทิ้งข้างนอก แต่ว่ามันจะถูกเจ้าหมากับ
 แมวในหอพักรบกวนอยู่เนือง ๆ นับเป็นเรื่องแปลกที่เจ้าสัตว์เหล่านี้เกิดอยู่ในที่ที่ไม่มีใครกินเนื้อ
 สัตว์ เหตุไฉนมันจึงรู้จักสิ่งที่มันไม่เคยกิน แม้เปลือกไข่ที่ห่อรวมไว้ก็ยังถูกเจ้าหมาตัวหนึ่งคาบเอา
 ไป สวาใช้ไล่จับไว้ได้แต่ห่อเปลือกไข่ก็แตกกระจาย

แต่การนำเปลือกไข่ไปทิ้งนอกหอพักก็เป็นปัญหาอีก เพราะถึงแม้ข้าพเจ้าจะเลือก
 เหยียงห่อเปลือกไข่ไปในคุุแห่ง ๆ มีหญากร ๆ เวลานั้นรถสามล้อไปยังหอสมุดในมหาวิทยาลัย ไม่
 ว่าเหยียงไปครั้งใด คนขับรถสามล้อก็มักจะต้องหันมาดูครั้งนั้น รวากับว่าข้าพเจ้าได้กระทำการมิตี
 มิร้ายอย่างใดอย่างหนึ่ง อยากจะรู้ว่าถ้าเขารู้ว่าเป็นห่อเปลือกไข่แล้วจะเกิดอะไรขึ้น หรือข้าพเจ้าจะ
 หวนนึกไปเอง แต่ที่จริงก็น่าวิตกจริง ๆ เมื่อครั้งที่ข้าพเจ้าหย่อนห่อเปลือกไข่ลงไปในแม่น้ำคงคา

ขณะที่ได้รับเชิญจากการสหกรณ์นม ให้ไปชมแม่น้ำคงคากับเจ้าหน้าที่สหกรณ์ของไทยที่ไปดูงานที่นั่น ขณะนั้นเรือแล่นเลยท่าที่มีคนอาบน้ำไปมาก สองฟากฝั่งสงบเงียบไม่มีผู้คน เรือแพใดๆ ก็ไม่มีผ่าน จึงแลเห็นท่อเปลือกไข่ลอยตลบป่องๆ ได้ฉับพลัน คนเรือเห็นเช่นนั้นคงสำคัญว่าเป็นของสกปรกน่ารังเกียจหรืออย่างไรไม่ทราบแน่ หันมาจ้องข้าพเจ้าทำตาขุ่นตาเขียวจนตกใจ แล้วก็พยายามบ้ายหัวเรือจะไปตามเก็บท่อเปลือกไข่นั้นมาดูให้ได้ เจ้าหน้าที่ของสหกรณ์นมคงเกรงใจผู้เป็นแขก จึงต้องหันไปดูเอา คนเรือจึงยอมแจวต่อไป แต่ก็ยังไม่วายหันมามองท่อเปลือกไข่ที่ลอยเห็นเด่นนั้นด้วยความอยากรู้อยากเห็นไม่ถูกใจ ข้าพเจ้าไม่ทราบว่ถ้าเขารู้ว่าเป็นท่อเปลือกไข่ เขาจะว่าอย่างไร เขาก็คงต้องว่า มาทำให้หน้าแม่น้ำคงคาของเรามีมลทิน ถ้าไม่ได้มากับเจ้าหน้าที่ของเขา จะเกิดอะไรขึ้นก็ไม่ทราบ นึกแล้วยังอดใจหายใจคว่ำไม่ได้

ปลากระป๋องก็เป็นของกินที่ทำความลำบากให้อีกเรื่องหนึ่ง คือกินแล้วหาที่ทิ้งกระป๋องไม่ได้ โดยเฉพาะเมื่อไปพักที่อาศรมของสวามีศิวานันท์ ตำบลฤๅษีเกศ เชียงใหม่มาลย์ แต่แรกคิดว่าโยนลงไปแม่น้ำคงคาคงไม่เป็นไร แต่มาเห็นความเกรงของเขา เขาถือความศักดิ์สิทธิ์ของแม่น้ำคงคาอย่างเหลือเกิน แม้รองเท้าก็ใส่ไปที่ทำน้ำของเขาไม่ได้ดังกล่าวแล้ว เราก็เกิดความเกรงใจและเกรงกลัวไปพร้อมกัน ต้องไปเที่ยวหาที่รกๆ ที่แน่ใจว่าไม่มีใครห้ามหวง โยนกระป๋องปลากระป๋องเจ้ากรรมนั้นทิ้งไป

เรื่องกินเนื้อสัตว์หรือไม่กินเนื้อสัตว์ของเราในขณะที่อยู่ในหมู่ชนฮินดู จึงเป็นปัญหานานัปการดังที่เล่ามาแล้ว การไม่ได้กินเนื้อสัตว์เป็นปัญหาเกี่ยวข้องกับทุกขุสฺสของตัวเราเอง แต่การกินเนื้อสัตว์นั้นกลับเป็นปัญหาเกี่ยวข้องกับคนอื่นที่เขาไม่กินเนื้อสัตว์ด้วย กับทุกขุสฺสของตัวเราเองด้วย ที่ข้าพเจ้าเล่าเรื่องอาหารการกินขณะอยู่ในอินเดียอย่างยืดยาวมาแต่ต้น ก็ด้วยเจตนาอยากเล่าเกี่ยวกับเรื่องนี้เป็นสำคัญ ให้เห็นว่าชนฮินดูเขาถือคติเคร่งเพียงไร มิฉะนั้นเขาคงรักษาศาสนาและวัฒนธรรมของเขามาไม่ได้ ทั้งที่ถูกชนชาติอื่น ศาสนาอื่นมาปกครองตั้งหลายครั้งหลายครา เรื่องกินของอินเดียที่ข้าพเจ้าอยากจะเล่าเห็นจะมีเพียงเท่านั้น.