

จิรายุ แพทองคำ. (2566, มิถุนายน), “กำเจือง” น้ำจิ้มติ่มซำที่มีเฉพาะเมืองตรัง : Gourmet & Cuisine : 274 : 72-73

“กำเจือง” น้ำจิ้มติ่มซำที่มีเฉพาะเมืองตรัง

ภาคใต้เป็นดินแดนที่ผสมผสานไปด้วยวัฒนธรรมอันหลากหลาย ในเรื่องของอาหารการกิน นอกจากอาหารรสชาติเผ็ดร้อน จัดจ้าน ถึงพริก ถึงซิง ภาคใต้ยังมีอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีนและอาหารมุสลิม สอดแทรกอยู่ในชีวิตประจำวัน ซึ่ง “ตรัง” ก็เป็นหนึ่งในจังหวัดทางภาคใต้ของไทยที่มีชื่อเสียง แถมยังโด่งดังในเรื่องวัฒนธรรมการกินติ่มซำ เป็นอาหารมื้อเช้าที่มาพร้อมกับน้ำจิ้มสูตรเด็ดในแบบที่ไม่มีใครเหมือน

น้ำจิ้มติ่มซำที่พบเจอได้ในทุก ๆ ร้านติ่มซำในจังหวัดตรังนั้นมีชื่อเรียกหลายชื่อที่เดียวไม่ว่าจะเป็น “กำเจือง” “ส้มเจือง” คาดว่าได้รับอิทธิพลมาจากอาหารของชาวไทยเชื้อสายจีน มีลักษณะเป็นน้ำจิ้มสีแดง ออกไปทางส้ม เนื้อมีสัมผัสข้น รสชาติออกหวานนำ

ร้านติ่มซำเก่าแก่หลาย ๆ ร้านในเมืองตรังจะมีสูตรกำเจืองเป็นของตัวเอง โดยส่วนผสมของน้ำจิ้มกำเจือง นั้นผสมผสานไปด้วยวัตถุดิบเพียงไม่กี่อย่าง ประกอบไปด้วยมันเทศกับถั่วลิสงต้มสุกไม่ละเอียด ปรงรสด้วยเกลือ น้ำตาล และน้ำส้มสายชู ดังนั้นจึงมีรสชาติความหวานนำแล้วมีทั้งความเปรี้ยว เค็ม และเผ็ดแผ่มาเล็กน้อย ในระดับแตกต่างกันไป ด้วยรสชาติที่เป็นกลาง

ไม่ว่าใครก็กินได้ กำเจืองจึงขึ้นชื่อว่าเป็นซอสอเนกประสงค์ที่แท้จริง เพราะใช้จิ้มกับเมนูอื่น ๆ ได้อีกมากมายทั้งหมูย่าง ปาท่องโก๋ และซาลาเปา แล้วยังนำไปปรุงในอาหารเมนูต่าง ๆ ได้อีกสารพัด ไม่ว่าจะใช้ หมัก หมู ราดขนมปากหม้อ และใช้ปรุงในเมนูหมูเกาหลีๆ ซึ่งเป็นอีกหนึ่งจานอาหารขึ้นชื่อของตรังได้ด้วยเช่นกัน ถึงแม้ว่ากำเจืองจะเป็นน้ำจิ้มติ่มซำที่มีเฉพาะท้องถิ่นของจังหวัดตรัง แต่ในทุกวันนี้เริ่มมีผู้ประกอบการท้องถิ่นผลิต กำเจืองบรรจุขวดวางจำหน่ายออนไลน์แล้ว เพราะฉะนั้น ใครก็ตามที่อยากกินติ่มซำกับน้ำจิ้มกำเจืองก็ไม่จำเป็นต้องเดินทางลงใต้อีกต่อไป

แต่ขอบอกว่าบรรยากาศการล้อมวงกินมาเป็นอาหารเช้า ในเมืองตรังนั้นเป็นประสบการณ์ที่คนรักอาหารท้องถิ่นไม่ควรพลาดด้วยประการทั้งปวง

