ภูมิปัญญาไทย

● ไพบูลย์ แพงเงิน

น้ำพริกหนุ่ม (ตำรับประยุกต์)

ในบรรดาอาหารตำรับเมืองเหนือทั้งหลาย น้ำพริกหนุ่ม นับว่าเป็นอาหารที่คนไทยในภาคอื่นรู้จักมากที่สุด คู่กันมากับแคบหมู (หนังหมูเส้นทอดกรอบ) เลยทีเดียว และน้ำพริกหนุ่มที่ขึ้นชื่อว่าอร่อยก็ต้องเป็นของจังหวัดเชียงใหม่

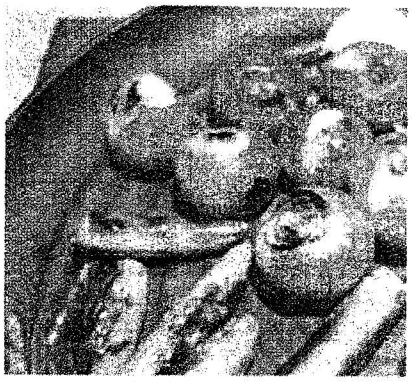
คำว่า "น้ำพริกหนุ่ม" นั้น พจนานุกรมภาษาถิ่นภาคเหนือ (The Northern Thai Dictionary) ฉบับของสถาบันราชภัฏเชียงใหม่ พ.ศ. 2539 ซึ่งผู้เขียนหอบมาจากจังหวัดเชียงใหม่เมื่อเกือบ 10 ปีก่อน ได้ให้ความหมายไว้ว่า "น้ำพริกหนุ่ม" หมายถึง "น.น้ำพริกที่ใช้พริก...และหัวหอมเผา ตำผสมพร้อมกับกระเทียม เกลือและปลาร้าห่อใบตองเผา อาจใส่มะเขือเทศเผาด้วยก็ได้"

สรุปได้ว่า น้ำพริกหนุ่มตำรับต้นแท้ๆ ใช้พริกสด หัวหอมแดง กระเทียมเผา โขลกเข้าด้วยกัน (บางแห่งอาจจะใช้มะเขือเทศเผาร่วมด้วย) จากนั้นก็ปรุงรสด้วยเกลือกับปลาร้าห่อใบตองเผา (เพื่อให้มีรสเค็มและรสกลมกล่อม โดยไม่ต้องพึ่งผงชูรส) เข้าใจว่าจะเป็น "สูตรดั้งเดิม" ที่พี่น้องชาวเหนือของเราทำกินกันมาแต่โบราณ ส่วนสูตรที่พัฒนาขึ้นมาในภายหลังเช่นที่มีขายกันอยู่ตามตลาดสดในจังหวัดเชียงใหม่ หรือในตลาดอนุสารสุนทร (ตลาดกลางคืนตั้งอยู่ใกล้กันกับตลาด "ไนท์บาซาร์") ทุกวันนี้ ผู้เขียนไม่ทราบว่าเขาใช้วัตถุดิบอะไรบ้าง อยากจะถามแม่ค้าแต่เกรงว่าเขาจะไม่ยอมบอก

เมื่อที่ผู้เขียนไปรับราชการอยู่ที่จังหวัดพะเยา เมื่อมีโอกาสขึ้นไปเชียงใหม่คราวไหนก็ไม่พลาดที่จะไปอุดหนุนน้ำพริกหนุ่มของจังหวัดเชียงใหม่ เพราะชอบรับประทาน (เนื่องจากชอบรับประทาน "แจ่ว" ตำรับลาวสุพรรณฯ อยู่แต่เดิมนั่นเอง) ส่วนแคบหมูนั้นส่วนใหญ่จะอุดหนุน "แคบหมูไร้มัน" ของอำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา เพราะเขามีชื่ออยู่แต่เดิมแล้วสำหรับความอร่อยของน้ำพริกหนุ่มนั้น นอกจากสูตรของจังหวัดเชียงใหม่แล้ว ก็อยากจะบันทึกไว้เป็นการเพิ่มเติมว่า ใครที่มีโอกาสผ่านไปทางอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ก็ลองแวะที่ตลาดสด "ดอยมูเซอ" ดู ที่นั่นก็มีน้ำพริกหนุ่มรสชาติไม่แพ้ของเชียงใหม่อยู่เช่นกัน

นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 เป็นต้นมา ผู้เขียนถูกย้ายลงมารับราชการอยู่ในภาคกลาง จนทุกวันนี้ต้องกลายมาเป็นข้าราชการเกษียณ ไม่มีโอกาสขึ้นไปเที่ยวเมืองเหนือเช่นกาลก่อน ทำให้หมดโอกาสที่จะได้รับประทานน้ำพริกหนุ่มเกือบจะสิ้นเชิง แม้จะมีมาขายในตลาดใกล้บ้านตามงานต่างๆ อยู่บ้าง ส่วนใหญ่ก็จะมีรสชาติไม่ค่อยอร่อย (รสเพี้ยนไปจากที่เคยรับประทาน) จึงไม่ค่อยได้ซื้อมารับประทาน แต่เมื่อนานๆ เข้าก็มานั่งนึกและเกิดจิตปฏิพัทธ์ระลึกถึงน้ำพริกหนุ่มเสียทีหนึ่ง เพราะได้เห็นแคบหมูที่เขาวางขายอยู่ทั่วไป

ในที่สุด ก็มาค่อยตรึกตรองดูว่า ตัวของเราเองก็ได้ชื่อว่าเป็น "พ่อครัวเก่า" ในเรื่องของอาหารพื้นบ้านอยู่ น่าจะ "แกะรอย" แล้วตำน้ำพริกหนุ่มรับประทานเองได้ ดังนั้น จึงค่อยๆ



คิดว่าจะใช้อะไรเป็นวัตถุดิบในการปรุงได้บ้าง จากนั้นก็ออกเดินจ่ายตลาด หาซื้อวัสดุได้จนครบตามต้องการ นำมาจัดการปรุงด้วยตนเองสำเร็จออกมาเป็น "น้ำพริกหนุ่ม" (ตำรับประยุกต์) ที่มีรสชาติใกล้เคียงกับของจังหวัดเชียงใหม่ได้ในที่สุด ด้วยเหตุนี้ ก็ทำให้ผู้เขียนมีน้ำพริกหนุ่มไว้รับประทานตลอดทั้งปีโดยที่ไม่ต้องเดินทางไปซื้อที่เชียงใหม่ หรือไม่ต้องรบกวนฝากให้ใครซื้อไปให้เช่นแต่ก่อน

ผู้เขียนเชื่อว่าคนไทยภาคกลางหรือภาคอื่นๆ อีกหลายท่านคงจะเคย "ติดใจ" น้ำพริกหนุ่มเมืองเหนือมาแล้วเช่นเดียวกับตัวผู้เขียน และหลายคนคงนึกอยากจะรับประทานน้ำพริกหนุ่มจากฝีมือของตัวเอง ถ้าอย่างนั้นกรุณาตามผู้เขียนมาได้เลย

วัตถุดิบที่จะใช้ในการปรุงน้ำพริกหนุ่ม (สูตรประยุกต์-

หมายถึง มีการปรับใช้โดยอนุโลมไปตามวัสดุท้องถิ่นที่หาได้ง่ายๆ) ประกอบด้วย

1. พริกสดเม็ดยาวสีขาว (มีขายในตลาดสดทั่วไป) สักครึ่งกิโลกรัม
2. พริกชี้ฟ้าสด (สีเขียว) 2 ขีด
3. พริกขี้หนูสด (สำหรับผู้ที่ชอบรสจัด) 1 ขีด
4. หอมหัวแดง 3 ขีด
5. กระเทียมแกะกลีบ 1-2 ขีด
6. มะเขือยาวผลงามๆ 1 ผล
7. ปลาอินทรี 1 ชิ้น และวัสดุที่มีอยู่ประจำครัวอยู่แล้วอีก 2 อย่าง คือ เกลือแกงกับน้ำปลาดี หากจะเพิ่มปริมาณน้ำพริกหนุ่มก็เพิ่มวัสดุขึ้นตามส่วน

นำเอาพริกสดสีขาวกับพริกชี้ฟ้าสดมาเด็ดขั้วแล้วล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นก็นำมาหั่นเป็นท่อนๆ ยาวสัก 4 เซนติเมตร แล้วนำไปนึ่งไฟกลาง สัก 15 นาที ขั้นตอนต่อมาก็ล้างพริกขี้หนูสดที่เด็ดขั้วแล้ว ปอกหัวหอมแดงกับกระเทียมเอาเปลือกนอกทิ้งแล้วล้างน้ำ นำเอาทั้ง 3 อย่าง ไปคั่วในกระทะ (เอาพอสุกอย่าให้ถึงกับผิวไหม้ดำมากเกินไป) ทิ้งไว้ให้เย็น และสุดท้ายก็นำเอามะเขือยาวมาเจาะด้วยส้อม (สัก 2-3 แผล) แล้วนำไปย่างบนเตาให้สุกดี ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วลอกเปลือกนอกออก ตัดเป็นท่อนๆ เตรียมเอาไว้เป็นเสร็จขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ ต่อไปก็เป็นขั้นตอนของการโขลกหรือการตำ (หรือแม่บ้านสมัยใหม่จะใช้เครื่องปั่นไฟฟ้าก็ได้ แต่ต้องระวังอย่าปั่นให้ละเอียดจนเกินไป จะทำให้เนื้อพริกเละไม่น่ารับประทาน) อ้อ! เกือบลืมไป ต้องทอดปลาอินทรีเค็มเตรียมไว้ด้วย

ขั้นตอนสุดท้ายคือ นำเอาวัสดุที่นึ่ง คั่ว และย่างไว้แล้วทั้งหมด ได้แก่ พริกขาว พริกเขียว พริกขี้หนู หัวหอมแดง หัวกระเทียม และมะเขือยาวเผามาโขลกในครก (หรือปั่น) คะเน อย่าให้ละเอียดเสียจนเละ แล้วก็แกะเอาเนื้อปลาอินทรีทอดสักครึ่งซีก (ถ้าใส่มากอาจจะมีกลิ่นแรงและอาจจะทำให้มีรสเค็มเกินไป) จากนั้นก็เติมด้วยเกลือป่นสัก 1 ช้อนชา และน้ำปลาดีสัก 10-15 ซีซี (ไม่ต้องมากประเดี๋ยวจะเค็มจนแก้ไม่กลับ) เพียงเท่านี้ท่านก็จะได้น้ำพริกหนุ่ม "สูตรที่สะอาดและอร่อย" ไว้รับประทานในครัวเรือนแล้ว นึกอยากเมื่อใดก็ทำไว้รับประทานเมื่อนั้น แบ่งรับประทานครั้งละ 1 ถ้วย ส่วนที่เหลือนำไปใส่ขวดโหลฝากตู้เย็นเก็บไว้ได้หลายวัน

ตัวผู้เขียนเอง เมื่อได้น้ำพริกหนุ่มไว้แล้ว ก็นึกถึงแคบหมู แต่จะเดินทางไปหาซื้อแคบหมูไร้มันถึงจังหวัดพะเยาหรือเชียงใหม่ก็จนปัญญา ลองมองดูแถวตลาดสุพรรณฯ ก็ได้การ พบแคบหมูไร้มัน "ชนิกานต์" ของอำเภอดอนเจดีย์เข้า (เขาบรรจุถุงขายปลีกถุงละ 10 บาท) จึงซื้อมาจิ้มน้ำพริกหนุ่ม "สูตรพ่อไพบูลย์" ปรากฏว่าอร่อย...ชนิดเข้ากันเป็นปี่เป็นขลุ่ยเลยทีเดียว แคบหมูไร้มัน "ชนิกานต์" นับเป็นสินค้า "โอท็อป" (OTOP) ของชาวบ้าน แต่ได้รับ อย. เรียบร้อย โทร. (081) 763-2152

เรื่องราวของน้ำพริกหนุ่ม (พร้อม "โขษณาแฝง" แคบหมู-ตามประสาของ "ข้าราชการแก่สังกัดกระทรวงพาณิชย์") ก็ขอจบลงแต่เพียงแค่นี้ ใครจะนำเอาไปลองปรุงรับประทานแจกเพื่อนบ้านหรือพัฒนาถึงขั้นนำไปวางขายตามตลาดสดก็เชิญตามสบาย ไม่ต้องกลัวว่าจะมีการละเมิด "สิทธิบัตร" เพราะความรู้พวกนี้ที่แท้เป็น "ภูมิปัญญา" ของบรรพบุรุษไทยอยู่แล้ว สวัสดีครับ