

รายการพัฒนาอาชีพ ชุด เส้นห่อสไทย

เรื่อง น้ำพริกลูกหน่าเลี้ยบ

ภาพรวม

น้ำพริก เป็นอาหารประเภท เครื่องจิ้ม คู่บ้านคู่เมืองของไทยมาแต่โบราณ มีหลากหลายตำรับ หลากหลายรสชาติ ตามแต่วัตถุดิบที่เลือกมาใช้ ซึ่งรสชาติพื้นฐานของน้ำพริกโดยทั่วไปคือ มีความเค็ม ความเผ็ด เป็นรสนำ มีความเปรี้ยว ความหวานเป็นรสตาม หรือบางครั้ง รสนำ รสตาม อาจขึ้นอยู่กับวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้ปรุงเป็นน้ำพริกตำรับนั้นๆ

น้ำพริกลูกหน่าเลี้ยบ เป็นตำรับจากการสร้างสรรค์ของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 มีหน้าที่ควบคุมดูแลห้องพระเครื่องต้นของเสวยคาวหวาน ในครั้งนั้น เมื่อมีการติดต่อค้าขาย ตลอดจนเจริญสัมพันธไมตรีทางการทูตกับต่างชาติ มักได้รับเครื่องราชบรรณาการเป็นผลไม้แปลกๆ หรือวัตถุดิบจากต่างชาติ พระองค์ท่านมักนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาสร้างสรรค์เป็นอาหารรสชาติไทยๆ ถวายรัชกาลที่ 5

ลูกหน่าเลี้ยบ เป็นผลไม้ที่ได้มาจากเมืองจีน โดยผ่านการดองเกลือเพื่อถนอมอาหารมาแล้ว พระวิมาดาเธอฯ จึงปรับใช้เป็นวัตถุดิบที่ให้รสเค็มแทนกะปิ เพราะมีเนื้อสัมผัสนุ่มยุ่ยใกล้เคียงกัน แล้วปรุงเครื่องปรุงและวัตถุดิบต่างๆ ให้มีกลิ่น มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และมีความเป็นไทย

ตำรับ

- ลูกหน่าเลี้ยบ เฉพาะเนื้อ 6 ลูก
- พริกชี้หนู 6 เม็ด
- กระเทียมสด 1 หัว
- กระเทียมเจียว 1 ช้อนโต๊ะ
- กากหมู 1-2 ช้อนโต๊ะ
- กุ้งแห้งป่นหยาบ 1 ช้อนโต๊ะ ทอด
- ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ / น้ำตาลโตนด มะนาว

วิธีทำ

หน้าเลี้ยงใบใช้เฉพาะเนื้อ / ปอกกระเทียมเอาเปลือกออกให้หมด / เด็ดขั้วพริก

โขลกรวมกันให้ละเอียด

นำเครื่องทอด 3 อย่างคือ กระเทียม กากหมูเจียว กุ้งแห้งทอด ลงคลุกให้เข้ากัน

ปรุงรสตามชอบ แต่ระวังรสเค็ม เพราะหน้าเลี้ยงบดองเกลือ มีความเค็มเป็นพื้นฐานอยู่แล้ว
รสชาติดั้งเดิมคือ เค็มนำ เปรี้ยวตาม หวานตัดรสเล็กน้อย และเผ็ดมากน้อยตามชอบ

กินกับผักสด หรืออาจประยุกต์นำมาทาขนมปังก็ได้

กับข้าวเหนม อาจเป็นหมูหวาน ปลาฟู (ปลาดุก ปลาสลิด ปลาทูน่ากระป๋อง) ก็ได้

เสน่ห์รสไทย 1) รสชาติและกลิ่นเฉพาะของลูกหน้าเลี้ยงที่ถูกนำมาใช้แทนกะปิ

2) การผสมผสานความกรอบกรอบของเครื่องทอด กับน้ำพริกสด ให้รสชาติที่กลมกล่อม

3) คลุกข้าวก็ได้ ทาขนมปังก็ได้

แบบทดสอบ จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องตามความเข้าใจของท่าน

- 1) น้ำพริกลูกหน้าเลี้ยงเกิดขึ้นในสมัยใด
ก. สมัยอยุธยา ข. รัชกาลที่ ๕
ค. รัชกาลที่ ๑๐ ง. รัชกาลที่ ๒
- 2) ลูกหน้าเลี้ยงเป็นผลไม้ของชาติใด
ก. โปรตุเกส ข. จีน
ค. มลายู ง. ไทย
- 3) ลูกหน้าเลี้ยงสันนิษฐานว่าใช้เป็นวัตถุดิบแทนอะไรในการทำน้ำพริก
ก. กระเทียม ข. น้ำปลา
ค. กะปิ ง. มะนาว
- 4) รสชาติของน้ำพริกลูกหน้าเลี้ยงคืออะไร
ก. เค็ม หวาน เผ็ด ข. เค็ม เผ็ด
ค. เค็ม เปรี้ยว เผ็ด ง. หวาน เผ็ด
- 5) ความกรอบกรอบของเมนูนี้เกิดจากวัตถุดิบอะไร
ก. ลูกหน้าเลี้ยง กระเทียมเจียว
ข. กุ้งแห้ง กระเทียมเจียว กากหมู
ค. กุ้งแห้ง กากหมู ถั่วลิสง
ง. กากหมู กระเทียมเจียว ถั่วลิสง