

รายการพัฒนาอาชีพ ชุด เสน่ห์รสไทย

เรื่อง น้ำพริกลูกหนามแดงดอง

ภาพรวม

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

ลูกหนามแดง เป็นชื่อตามลักษณะทางกายภาพ เพราะต้นของมันจะมีหนามแหลมดกหนาทั้งต้น ผลสุกสีแดง ขนาดเล็กประมาณ 1 ขอนี้ว มียางเยอะ แต่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อีกชื่อหนึ่งที่เคยเรียกโดยทั่วไปคือ มะม่วงหาว มะนาวโห่ และการดองเกลือ ก็คือการกำจัดยางที่มีพิษออกไปนั่นเอง

ตำรับ

วิธีดองลูกหนามแดง หรือ มะม่วงหาว มะนาวโห่

- ล้างผลให้สะอาดด้วยน้ำ แล้วผ่าครึ่ง ผ่าแล้วล้างอีกครั้งให้ยางออกให้เยอะที่สุด
- แช่น้ำเกลือทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง ล้างน้ำสะอาดอีกรอบ
- ดองน้ำเกลือในอัตราส่วน น้ำ 4 ต่อ เกลือ 1 ส่วน โดยแช่ข้ามคืน ก่อนใช้น้ำขึ้นจากน้ำเกลือ ล้างน้ำอีก 1 ครั้ง

สำหรับการปรุง 1 ครก ใช้ลูกหนามแดงดอง 2 ขอนโต๊ะ (ประมาณ 8-10 ลูก)

- กะปิ 1 ขอนชา
- พริกชี้หนู ตามชอบ
- กระเทียมสดประมาณ 8-9 กลีบ
- กุ้งแห้งป่น 1 ขอนโต๊ะ
- ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ / น้ำตาลโตนด มะนาว

วิธีทำ

ใส่ลูกหนามแดงดองลงครก โขลกให้ละเอียด

เติมเครื่องอื่นๆ ทั้งหมดลงโขลกผสมจนเข้ากันดี

ปรุงรสตามชอบ รสชาติดั้งเดิมคือ เปรี้ยวเค็ม เท่าๆ กัน หวานตัดรสเล็กน้อย และเผ็ดเล็กน้อยตามชอบ

เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ พระสนมเอกในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ทรงบันทึกไว้ว่า น้ำพริกลูกหนามแดงดองนี้ ผักแกล้มคือ หัวผักกาดขาว และหัวผักกาดแดง

กับข้าวแนม อาจเป็นปลาดุกย่างหรือปลาดุกทอดก็ได้

เสน่ห์รสไทย 1) ใช้วัตถุดิบรสขื่น ขม มาปรุงให้กลมกล่อม

2) ใช้การถนอมอาหารเพื่อขจัดพิษภัย เมื่อนำมาบริโภคจะได้คุณค่าทางโภชนาการที่ดี

3) เป็นความหลากหลายในการใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติมาสร้างสรรค์ตำรับอาหารที่อร่อยและเป็นเอกลักษณ์

แบบทดสอบ จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องตามความเข้าใจของท่าน

- 1) น้ำพริกลูกหนามแดงเกิดขึ้นในสมัยใด
ก. รัชกาลที่ ๒ ข. รัชกาลที่ ๕
ค. รัชกาลที่ ๖ ง. รัชกาลที่ ๗
- 2) ลูกหนามแดงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอะไร
ก. มะนาวโห่ ข. มะกอก
ค. มะกรูด ง. ตะลิงปิง
- 3) ก่อนนำลูกหนามแดงมาปรุงอาหาร ควรจะล้างยางให้สะอาดโดยกระบวนการใด
ก. ต้ม ข. ดองเกลือ
ค. ดองน้ำส้ม ง. แช่น้ำค้ำคืน
- 4) รสชาติของน้ำพริกลูกหนามแดงคืออะไร
ก. เค็ม หวาน เผ็ด ข. เค็ม เผ็ด ขม
ค. เปรี้ยว เค็ม เผ็ด ง. เปรี้ยว เผ็ด หวาน
- 5) ของแนมในเมนูนี้คืออะไร
ก. ไช้ต้ม ข. หมูหวาน
ค. ปลาดุกย่าง ง. กากหมู