

“คนสมัยก่อนไม่มีตู้เย็น อย่างฆ่าหมูหนึ่งตัว เอามาลวกกิน แกงกิน ก็ไม่หมด เขาเลยเก็บรักษาไว้ ด้วยการใส่เกลือเก็บไว้ในกระบอกไม้ไผ่บ้าง หรือเอามาทำจิ้นส้มบ้าง ช่วยให้เก็บไว้ได้นาน” ป้าปราณี สมศักดิ์ กล่าวถึงอาหารมื้อกลางวันอันโอชะอย่างแหนมที่ตั้งอยู่ตรงหน้า ทำให้เราได้รู้ว่าแหนมเป็นอาหารที่อยู่คู่กับครัวล้านนามาตั้งแต่สมัยที่พ่ออุ๊ยแม่อุ๊ยยังไม่เกิด

แหนมเป็นอาหารที่แพร่หลายไปทั่วภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นอกจากใน เมืองไทยแล้ว ลาว เขมร และเวียดนาม ก็ยังมีให้เห็น แหนมจึงจัดเป็นอาหารเชิงวัฒนธรรม ที่ได้รับอิทธิพลซึ่งกันและกันในระหว่างชนชาติต่างๆของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ แต่ในประเทศไทย ที่เห็นมากคงเป็นทางภาคเหนือ และจัดว่าเป็นอาหารที่จะขาดเสียไม่ได้ ด้วยพกพาง่าย เก็บได้นาน ยามออกไปท่องเที่ยวท่องนาพ่ออุ๊ยแม่อุ๊ยจึงนิยมพกติดไปกินกับข้าวเหนียว

๓ จิ้นส้ม ลำแต้...แต้ แหนมอร่อยของเมืองเหนือ

เรื่อง : ประภาคาราม ศรีวิชัย

สูตรอาหาร : ศิริลักษณ์ รอดขันต์

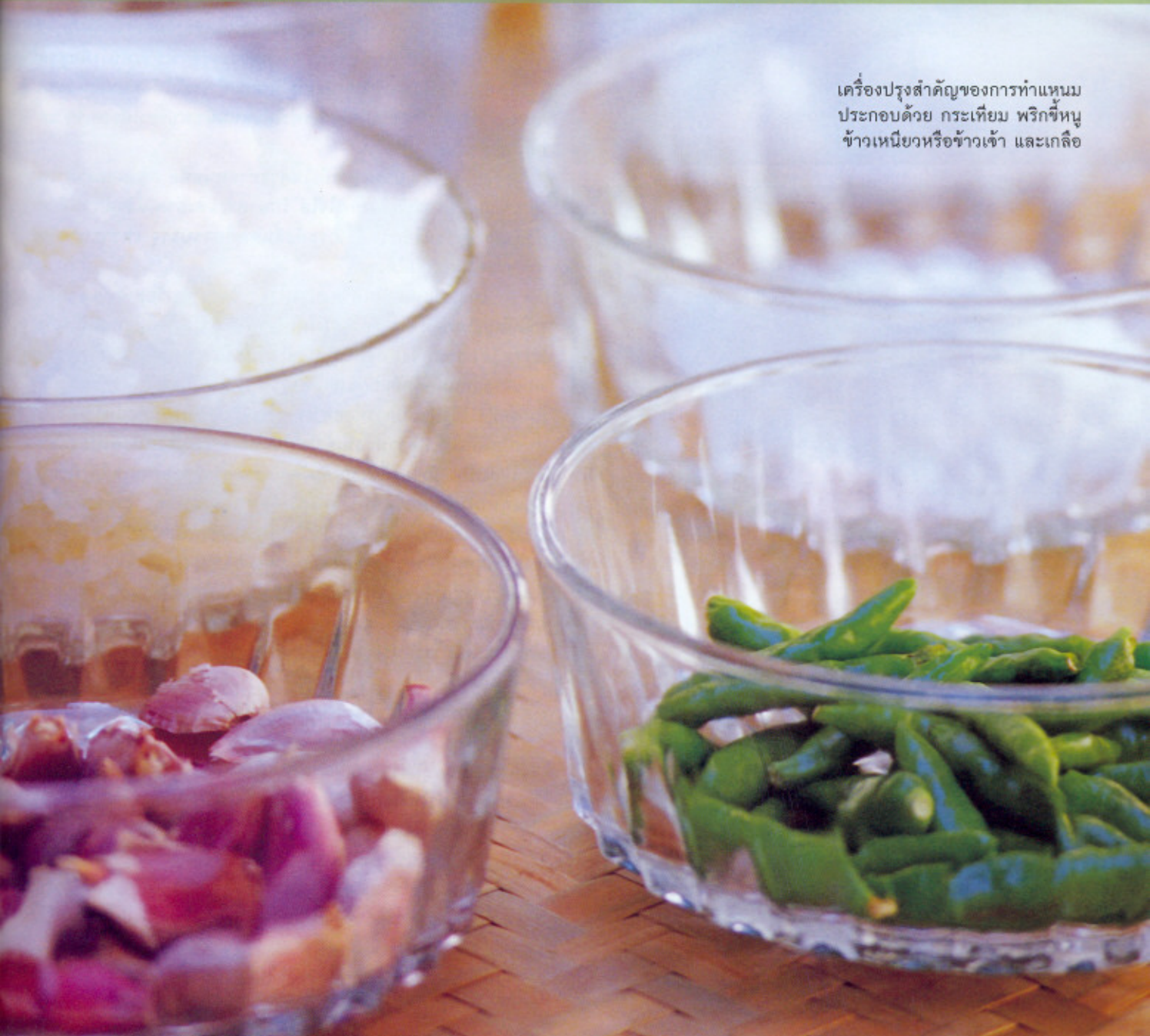
ภาพอาหาร : พิณศักดิ์ แก้วใหญ่, สุจินต์ บัวเพ็ญ

ภาพประกอบ : สุนทร ศิริรัตน์

แหนมหรือที่ชาวเหนือรู้จักอีกชื่อหนึ่งว่า 'จิ้นลัม' จิ้นแปลว่า 'เนื้อ' ส่วนลัมคือ 'เปรี้ยว' จิ้นลัมของชาวเหนือก็คือเนื้อที่เปรี้ยวนั่นเอง แหนมเป็นการถนอมอาหาร ทำแล้วเก็บไว้กินได้นาน แหนมชนิดแรกที่ทำกันคือ แหนมหม้อ ทำไมเรียกกันอย่างนั้น ป้าปราณีบอกกับเราว่า เพราะแต่เดิมเขาเอาแหนมที่หมักได้ใส่ไว้ในหม้อหรือในกะละมัง ตั้งขายกันในตลาด พอลูกค้ามาซื้อกันก็ใช้ช้อนตักใส่ใบตองขายตามแต่ลูกค้าจะสั่ง

“เมื่อก่อนเขาไม่ห่อกันแบบนี้ เขาเอาเนื้อหมูที่ใช้ทำแหนมมาผสมแล้วใส่หม้อวางขายกันในตลาด เวลาคนมาซื้อก็จะตักแบ่งใส่ใบตองให้มันไม่มีแบบยกห่อขายกันเหมือนสมัยปัจจุบัน ลูกค้าซื้อเท่าไรก็ตักขายเท่านั้น เขาจะใช้ใบตองห่อแล้วเอาดอกมัดอีกที มันก็เลยกลายเป็นชื่อเรียกว่า แหนมหม้อ” ลุงปวง สมศักดิ์ ผู้ดูแลคลีกับการทำแหนมมากกว่าคอนเสิร์ตช่วยชวยความ

ลุงปวงอธิบายต่ออีกว่า ในการทำแหนมหม้อแต่เดิม เขาเอาทั้งเนื้อทั้งมันหมักรวมกัน ไม่ได้แยกเป็นชนิดไว้มันหรือไม่ไว้มันเหมือนปัจจุบัน เมื่อรสชาติของแหนมเริ่มถูกปาก และเริ่มมีผู้บริโภคมากขึ้น จึงมีการแบ่งใส่ใบตองขายแยกเป็นห่อๆ โดยใช้ดอกมัด ระยะต่อมาจึงเริ่มมีแหนมไว้มัน แหนมซี่โครง ซึ่งพัฒนาจากการเลือกส่วนของหมูที่ใช้ทำเป็นหลัก ส่วน 'แหนมหลอด' และ 'แหนมตุ้มจิ๋ว' เป็นชื่อเรียกตามลักษณะการห่อเท่านั้น แต่วิธีการหมักแหนมเหมือนกันทุกประการ



เครื่องปรุงสำคัญของการทำแหนม ประกอบด้วย กระเทียม พริกชี้หนู ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้า และเกลือ



นำหนมใส่ใบตอง

ห่อและพับไม่ให้อากาศเข้า



หนมหม้อ

หนมเริ่มทำจากเนื้อหมูบด หมักกับ กระเทียม พริกชี้หนู เกลือ และข้าวเหนียวหนึ่งสัปดาห์ “หมูต้องเอาส่วนเนื้อสะโพก เพราะเนื้อสวยและแน่น หนึ่งก็จะเอาส่วนสะโพกเช่นกัน ที่สำคัญต้องเป็นหมูสด ถ้าไม่สดไม่ได้ เพราะจะมีกลิ่น ก็เอามาสับๆ ส่วนหนึ่งจะเอามาต้ม แล้วเอามาซอย เมื่อก่อนจะไม่ใส่หนัง เอาแค่วางเฉยๆ คือเอาเนื้อหมูที่หมักแล้ววางก่อน แล้วค่อยเอาหนังวางบนเนื้อ แล้วก็ห่อ” ลุงปวงแสดงท่าทางไประหว่างที่อธิบาย

ส่วนผสมของหนมล้วนเกิดจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ อย่างกระเทียมก็ใส่เพื่อช่วยดับกลิ่นคาว พริกชี้หนูช่วยเพิ่มรสชาติให้เผ็ดร้อน เกลือช่วยดองหม้ออาหารให้อยู่ได้นาน และข้าวเหนียวช่วยทำปฏิกิริยาให้เนื้อที่หมักเกิดรสเปรี้ยว โดยจะทิ้งไว้ราว 2-3 วัน รสเปรี้ยวก็จะเริ่มออก หนมยิ่งหมักไว้นานก็ยิ่งมีรสเปรี้ยว หรือที่ชาวเหนือเรียกว่า ‘รสส้ม’ เนื่องเป็นสาเหตุว่าทำไมชาวเหนือถึงเรียกหนมว่า ‘จิ้นส้ม’

นอกจากข้าวเหนียวแล้ว บางเจ้าจะใช้ข้าวเจ้าแทน เพื่อซุสเปรี้ยว ข้าวเจ้านั้นเมื่อนำไปหมักรวมกับหมูแล้วจะทำให้หนมมีเนื้อสวยและเปรี้ยวนานกว่า ข้าวเหนียวจะทำให้หนมมีรสเปรี้ยวได้รวดเร็ว แต่กลับเปรี้ยวสั้นๆ

เรื่องสำคัญประการหนึ่งในการทำหนมคือ ความสะอาด ในทุกขั้นตอนการทำต้องเอาใจใส่ รักษาความสะอาด ตั้งแต่การเลือกส่วนผสม กรรมวิธีการทำ กระทั่งขั้นสุดท้ายการบรรจุ เพราะหากไม่สะอาดหนมจะเสียได้ง่าย

เมื่อหมักเนื้อกับเครื่องปรุงต่างๆ เป็นที่เรียบร้อย หนมแต่ละชนิดจึงถูกบรรจุห่อ ซึ่งต้องระวังไม่ให้อากาศเข้า จะทำให้หนมเสียเร็ว กรรมวิธีการห่อจึงต้องพิถีพิถัน ปัจจุบันมีห่อหลากหลายลักษณะ นอกจากหนมหม้อที่แยกขายเป็นกิโลกรัม ซึ่งยังมีขายกันในท้องตลาด หนมที่ยังใช้รูปแบบการห่ออย่างโบราณก็มีอยู่ เพราะเชื่อกันว่าใบตองช่วยป้องกันไม่ให้ความร้อนเข้าไปด้านใน อีกเหตุผลหนึ่งที่ใบตองห่อ หนมยังเป็นที่ยอมรับ เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการกินของคนเหนือ ที่ชอบนำหนมไปหมกหรือปิ้งไว้ในฮีเต้าร้อนๆ ตลอดจนย่างบนเตาด่านพอให้สุก ได้กลิ่นหอมใบตองเข้าไปถึงเนื้อในของหนม ใบตองที่ห่อ หนมนั้นหนาเอาการ เรียกว่ากะใบตองออกหมตจนถึงหนมชั้นน้อยนิดแล้วให้รู้สึกใจหาย เหตุที่ต้องใช้ใบตองหลายชั้นก็เพื่อเป็นการรักษาอุณหภูมิภายในไม่ให้ร้อนจนเกินไป ช่วยยืดอายุของหนมให้อยู่ได้นาน และหากต้องการรักษาสีของใบตองให้อยู่ได้นาน เขาจะเอาพลาสติกห่ออีกชั้นหนึ่ง

การห่ออีกแบบหนึ่งที่พบมากคือห่อพลาสติกแบบขาว เขาเรียกว่า ‘หนมหลอด’ มีทั้งขนาดยาวและขนาดกลาง ส่วนที่เป็นก้อนเล็กๆ เรียกว่า ‘หนมตุ้มจี่ว’ หนมสองชนิดนี้นิยมกินกันเปล่าๆ เพราะกินได้สะดวก บ้างก็นำไปผัดกับข้าว ผัดกับไข่ ยำเป็นกับแกล้มก็มีมาก

อาหารที่ใช้หนมมาเป็นส่วนประกอบในครัวล้านนามีหลากหลาย โดยใช้รสเปรี้ยวที่มีอยู่ในตัวเป็นเครื่องปรุงรสให้กับจานอาหารอย่างแกงผักปลังจะขาดหนมไม่ได้ ด้วยความที่ผักปลังมีเมือก จึงใช้ความเปรี้ยวของหนมเข้าข้ม ต้มใส่พริกหนุ่ม หอมแดง กระเทียม ใส่ต้นหอม ผักชี เพิ่มรสเค็มด้วยน้ำปลาร้า รสเปรี้ยวของหนม รสหวานของผักปลัง และรสเค็มจากปลาร้าเข้ากันได้ดีทีเดียว

แหนมซี่โครงหมู



แหนมที่บรรจุห่อแล้ว

นอกจากนี้ แหนมยังแกงกินกับผักเชียงดา แกงกับหัวปลี นำไป ผัดรวมกับไข่ นำไปหมกในเตาถ่านร้อนๆ หรือจะกินสดกับข้าวเหนียว ร้อนๆ ก็อร่อยไม่แพ้กัน อย่างแหนมซี่โครงเขาจะเอาไปทอดในน้ำมัน ร้อนๆ พอให้เนื้อเหลือง กระเทียมที่ใช้เป็นเครื่องหมักไม่ไหม้จนเกินไป ก็เอาขึ้น รสชาติเปรี้ยวนี้ดูตามแบบฉบับแหนม เนื้อกรอบ มีกระดูก อ่อนของกระดูกซี่โครงพอให้เคี้ยวกรุบ เมื่อนึกถึงแล้วชวนให้น้ำลายสอ

มาถึงการเลือกแหนมที่ดี หากเป็นแหนมห่อใบตองต้องดูที่สี ของใบตอง ถ้าชอบรสเปรี้ยวมากก็ต้องดูสีใบตองที่ซีดหน่อย แต่อย่าให้ ซีดจนเกินไป เพราะนั่นแปลว่าแหนมเริ่มเสียแล้ว ส่วนแหนมที่ห่อ พลาสติกนั้น ต้องดูที่สีของแหนม ต้องมีสีแดง ไม่ซีดมาก ยิ่งสีซีดแสดงว่า ทำไว้นานแล้ว รสจะออกเปรี้ยวจนเกินไป อีกอย่างหนึ่งที่ต้องสังเกตคือ ใต้อูที่น้ำดำใน หากเริ่มมีน้ำอยู่ แสดงว่าแหนมเริ่มเปรี้ยวจนกินได้แล้ว เพราะน้ำจะมากตามอายุการหมักของแหนม ความเปรี้ยวของแหนม อาจชอบต่างกันออกไป หากชอบเปรี้ยวมากก็ดูที่หมักมานานหน่อย หากชอบแบบเปรี้ยวน้อยก็ดูที่ความสดของทั้งใบตองและสีเนื้อของ แหนม

ส่วนการเก็บรักษาแหนม ไม่ควรให้แหนมโดนแสงแดดและ อากาศ ควรเก็บไว้ในที่เย็นมากกว่า จะช่วยให้เก็บไว้กินได้นาน



ขอขอบคุณ

คุณรัตนาพร กัญญาพรราช กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าโป่ง และกลุ่มเกษตรกรพัฒนา บ้านดูเมือง อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่ ที่เอื้อเฟื้อข้อมูลและสถานที่ถ่ายภาพ