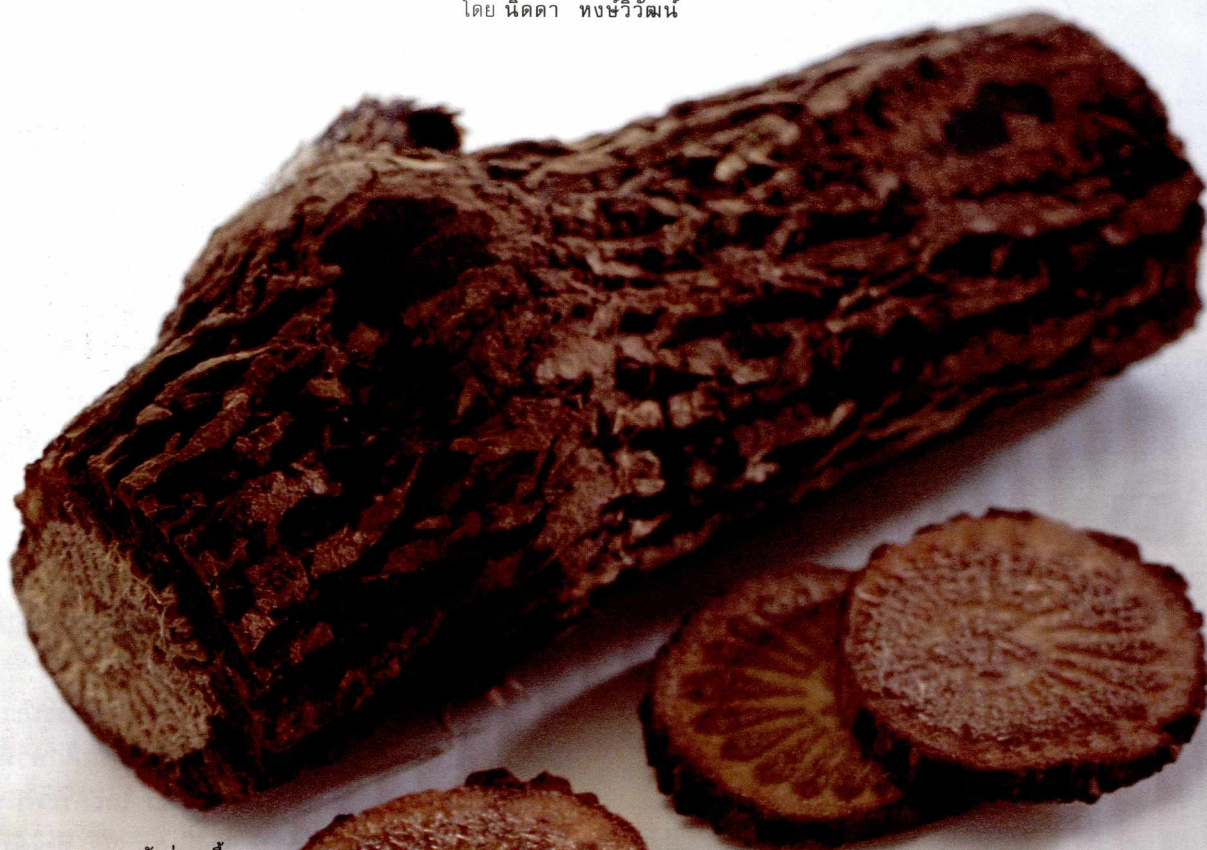


จ๊กค่าน

เครื่องเทศจากท่อนไม้ ในครัวพื้นบ้านภาคเหนือ

โดย นิตดา ทงษ์วิวัฒน์



จ๊กค่านเนื้อ



จ๊กค่านตุ๊ก

เมื่อสักสองสามเดือนที่แล้ว แม่บ้านของผู้เขียนซื้อเครื่องแกงสำเร็จ จัดสรรให้เสร็จสรรพสำหรับต้มเนื้อ ในเครื่องแกงสำเร็จรูปมีเครื่องเทศอยู่หลายตัว ซึ่งล้วนแล้วแต่ที่ผู้เขียนรู้จัก มีอยู่ชิ้นหนึ่ง เป็นท่อนไม้หั่นบางตากแห้ง หน้าตาแปลกๆ กลิ่นหอมแรง ได้ความว่าชื่อ “จ๊กค่าน” เป็นเครื่องเทศเฉพาะครัวเมืองเหนือ หาซื้อได้ตามแหล่งที่ขายเครื่องเทศอาหารเหนือเท่านั้น ต่อมาผู้เขียนพบคนเหนือหาบเร่ขายผ้าพันบ้านร่วมกับถุงใส่เครื่องเทศและสมุนไพรหลายชนิด มีทั้งเม็ดมะแหลบ เม็ดมะแขว่น ดีปลี ส้มป่อย เป็นต้น และในถุงใส่เครื่องเทศก็มีจ๊กค่านอีกแล้ว แม้ยังไม่รู้จักก็อยากรู้จักอย่างยิ่ง ค้นหาคำในตำราเครื่องเทศสมุนไพรไทย ก็ไม่พบ จึงนับได้ว่าเป็นเครื่องเทศที่ยังแฝงเร้นอยู่ในครัวพื้นบ้านไทย ที่นักวิชาการยังความหากันไม่ถึง

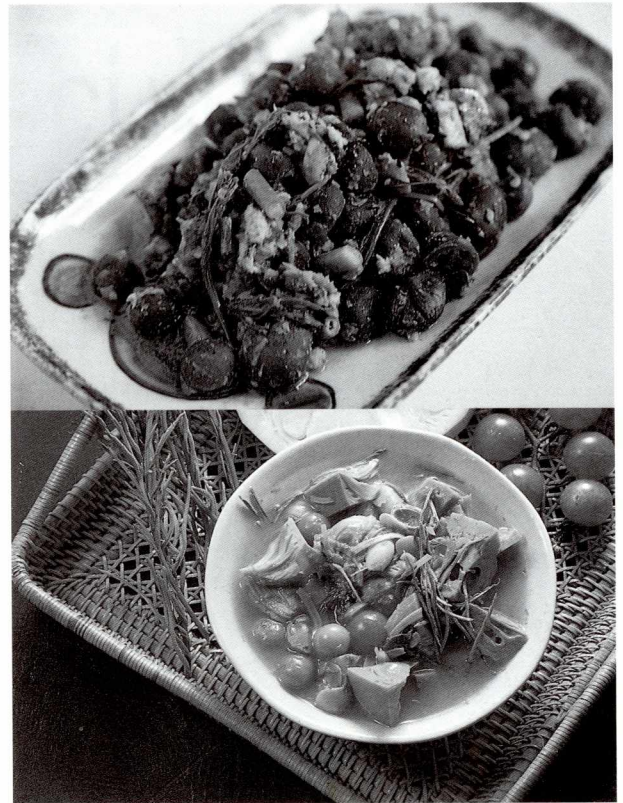
อีกนั่นแหละ เมื่อผู้เขียนเดินทางไปเป็นแขกของ ดร.วันชัย ศิริชนะ อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย เมื่อกลางๆ ปี ด้วยความที่ชอบเดินตลาดสด โดยเฉพาะตลาดยามเช้าของชาวบ้าน ที่หอบผักหอบหญ้ามาตั้งแต่เช้ามีดมาวางขายกันริมทางเดินยาวเหยียด จึงไปเดินเล่นดูอาหารท้องถิ่นเครื่องปรุงท้องถิ่นอย่างเพลิดเพลิน เห็นท่อนไม้อันใหญ่และยาววางขายกันริมทางเดิน แวะถามว่าไม้อะไร เอาไปทำอะไร ได้ความว่าเป็นท่อนไม้ “จ๊กค่าน” เอาไปใส่ในแกงแค ต้มเนื้อต้มปลา ถามว่าท่อนเท่าไรนั้น ยาวตั้งเกือบสองฟุต เขาบอกว่า “30 บาท” เลยซื้อมาหนึ่งท่อน เดินต่อไปอีก คราวนี้เจอท่อนไม้เล็กลงมาน้อย สีออกเขียว ท่อนสั้นขนาด 7-8 นิ้ว วางเป็นระเบียบสวยงาม แวะถามอีกว่า นี่ใช่ท่อน “จ๊กค่าน” หรือเปล่า ได้ความว่าใช่ แต่เอ ราคาท่อนละ 20 บาท ทำไมแพง

กว่าท่อนที่เราซื้อมาแล้ว ก็เลยเอาที่ซื้อมาแล้วให้เขาดูว่าทำไมราคาต่างกัน มันต่างกันอย่างไร คราวนี้ได้ความรู้เพิ่มว่า อันแรกที่เราซื้อมานั้น เขาเรียกว่า “จ๊กค่านดุก” หรือกระดุกนั้นแหละ เพราะเป็นจ๊กค่านที่มีแก่นไม้ข้างในแข็ง เหมือนไม้กระดาน ดังนั้น เวลาใช้ทำอาหาร เขาเอาเพียงกลืนและรสเท่านั้น ส่วนท่อนไม้ตรงหน้านี้เขาเรียกว่า “จ๊กค่านเนื้อ” ที่อ่อนเปลือกไม้ยังเขียว เนื้อไม้ยังชุย เมื่อนำไปใช้แกง โดยเฉพาะแกงแค เขาจะตัดเป็นแว่นบางๆ

ต้มไปกับแกง เนื้อไม้จะหลุดออกมา นุ่มพอที่จะเคี้ยวกินได้ เขาบอกว่าเนื้อจ๊กค่าน “ล้ามันละ” ก็เลยซื้อเพิ่มมาอีกสองท่อน นำกลับกรุงเทพฯ ด้วย

อันว่าจ๊กค่านนี้เป็นไม้เถาขนาดใหญ่ เกิดตามป่าภูเขา เป็นไม้เถินดั้งเดิมของพม่า พบเห็นที่ตลาดแม่สาย จังหวัดเชียงราย ตามบ้านเรือนชาวเหนือก็ปลูกจ๊กค่าน แต่จ๊กค่านที่บ้านโตช้ามากกว่า จะนำมาใช้ทำอาหารได้ เพราะจ๊กค่านชอบสภาพอากาศแบบป่าเขามากกว่า ที่จังหวัดน่านมีการเพาะปลูกจ๊กค่านอย่างเป็นล่ำเป็นสัน เพราะนำไปใช้ทำยา อันว่าเถาจ๊กค่านนั้นมี 3 สายพันธุ์ คือ จ๊กค่านแดง เป็นเถาไม้แก่นแข็งเนื้อสีแดง หั่นบางนำไปตากแห้งบดเป็นยา จ๊กค่านดุก เป็นอีกพันธุ์หนึ่งที่ใช้ทำยาเช่นกัน เนื้อออกสีขาว มีแก่นไม้แข็ง จ๊กค่านเนื้อ เป็นไม้เถาเล็กกว่า เนื้ออ่อนนิยมนำมาทำอาหารแต่อย่างเดียว

จ๊กค่านเนื้อ มีรสเผ็ดมัน กลิ่น



บน : คั่วแคเห็ดดอง ล่าง : แกงขนุน

หอมแรง เนื้ออยู่ชุยเมื่อต้มสุก ดังนั้นจึงเป็นที่นิยมใช้กันมากกว่าจ๊กค่านดุก ซึ่งหอมอ่อนกว่า เผ็ดน้อยกว่า แต่จ๊กค่านดุกเก็บไว้ได้นานกว่า มักใช้ใส่ในต้มเนื้อ และใช้ทำยา แกงแคทางเหนือนั้นถือว่าขาดจ๊กค่านไม่ได้เลย นอกจากนี้ครัวทางเหนือยังใช้จ๊กค่านในแกงผักกาดดองแบบหอมอมรสเผ็ดใส่ร่วมกับมะแขว่น ซึ่งเป็นเครื่องเทศทางเหนืออีกอย่างหนึ่ง ใส่ต้มเนื้อ ต้มปลา แกงอ่อม แกงขนุน โดยหั่นเป็นแว่นบาง จะได้มาน้อยก็แล้วแต่คนชอบ บางคนก็นำใบจ๊กค่านซอยใส่ในแกงหน่อไม้ ต่างน้ำคั้นจากใบย่านาง

จ๊กค่าน เครื่องเทศพื้นเมืองทางเหนือที่เป็นสมุนไพรด้วยนั้น กำลังรอการค้นคว้าจากนักพฤกษศาสตร์และนักโภชนาการ ปัจจุบันใช้ทำเป็นยาสมุนไพรรักษาโรคท้อง โรคลำไส้ เป็นยาสามัญประจำบ้านในชนบท