

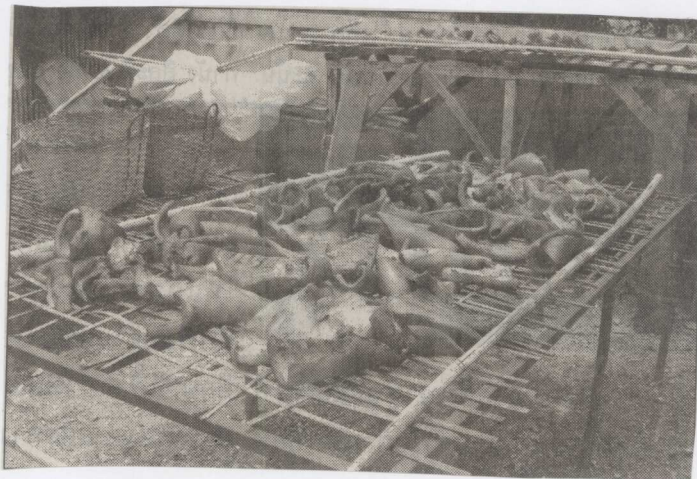


ชื่อหนังสือพิมพ์ เชียงใหม่นิวส์	วันที่ 26 ธ.ค. 2551	ปีที่ 18	ฉบับที่ 6373	หน้า 5
---	-------------------------------	--------------------	------------------------	------------------



สอยเรื่อง
เมืองล้านนา
ปีที่ ๑๐

“น้ำหนัง” ภูมิปัญญาการกิน ของคนล้านนา



น้ำหนังควาย หรือที่คนล้านนาเรียกสั้นๆ ว่า “น้ำหนัง” เป็นอาหารที่นิยม ทำเพื่อบริโภคเป็นของกินควบคู่กับข้าวเหนียว แกงพื้นเมือง น้ำพริก ผักและยาต่างๆ เหตุที่ชาวบ้านเรียกว่าน้ำหนังเพราะเป็นอาหารเลิศรส และมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน การทำน้ำหนังควายของคนแต่ละคนแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับความสามารถเฉพาะตัวที่ต้องใช้เวลาฝึกฝน เนื่องจากมีขั้นตอนและรายละเอียดมาก ไม่ว่าจะเป็นการหัตถ์รัดน้ำหนังให้มีแผ่นบางๆ เพื่อให้มีความบางพอน้ำหนัง จึงจะเก็บรักษาไว้ได้นาน อันถือว่าเป็นการถนอมอาหารจากหนังควายก็ได้ การทำน้ำหนังนั้นจึงต้องอาศัยความชำนาญ ความอดทนและความอุตสาหะอย่างมาก กว่าจะได้น้ำหนังต้องใช้เวลาหลายวัน



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	26 S.ศ. 2551	18	637	5

น้ำ

หนังควาย หรือที่คนล้านนาเรียกสั้นๆ ว่า "น้ำหนัง" เป็นอาหารที่นิยมทำเพื่อบริโภคเป็นของกินควบคู่กับข้าวเหนียว แกงพื้นเมือง น้ำพริก ผักและยาต่างๆ เหตุที่ชาวบ้านเรียกว่า น้ำหนัง เพราะเป็นอาหารเลิศรส และมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน

น้ำหนัง เป็นผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นที่สุด ของชุมชนห้วยไซ แต่ปัญหาในปัจจุบัน

ก็คือไม่มีวัตถุดิบในการผลิต เพราะควายน้อยลงคน นิยมหันไปใช้ควายเหล็ก และที่สำคัญกว่านั้นก็คือใครจะเป็นคนผลิต เพราะทุกวันนี้มีผู้ทำอยู่คือป้าบัวยอน อินตายวง บ้านห้วยไซ ปัจจุบันอายุ 65 ปี มีบุตร 2 คน กับนายประมวล อินตายวง อายุ 65 ปี เป็นหญิงหนึ่งคนชื่อนางผ่องพูน อายุ 43 ปี ชายหนึ่งคนชื่อนายจำเริญ อายุ 41 ปี นั้นหมายถึงว่าชุมชน บ้านห้วยไซ ขาดการส่งต่อภูมิปัญญาการทำน้ำหนังควายแก่ลูกแก่หลานมาเนิ่นนานเช่นกัน ซึ่งป้าบัวยอนนั้นก่อนจะมาน้ำหนังมี อาชีพทำนา ค้าขาย ยาสูบ แต่พออายุมากขึ้น จึงคิดเริ่มทำน้ำหนังตอนประมาณอายุ 40 กว่าปี ตอนนั้นก็เกือบยี่สิบปีแล้วที่ป้าบัวยอนได้เรียนรู้วิธีการทำน้ำหนัง โดยดูจากการทำของป้าจันทร์ทา ปาสี ซึ่งอาศัยอยู่ข้างบ้านที่ เริ่มทำมาก่อนและนำมาหัดทำเอง ตอนแรกป้าบัวยอนได้ลองทำกินเองก่อน สมัยนั้นใช้ทำกับใบตองแทนการใช้พลาสติก แต่ตอนนี้เลิกทำกันหมดแล้วเหลือแต่เพียงของป้าบัวยอน ที่ยังคงทำและส่งต่อให้กับลูกหลานที่จะสืบทอด

การทำน้ำหนังมีขั้นตอนและวิธีการทำ โดยในขั้นตอนแรกต้องนำหนังควายมา



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	26 S.A. 2551	18	6373	5

ตัดเป็นแผ่นเอาไปใส่ แฝมน้ำหนังมาใส่เกลือ แกผสมเล็กน้อย
หม้อต้ม ต้มจนเปื่อย แล้วผึ่งไฟอ่อน รอให้น้ำหนังพองตัวแผ่ขยาย
นำมาขูดเอาขนบน จนมีสีเหลือง น้ำหนังจะมีรสเค็มเล็กน้อย
แผ่นหนังออกให้หมด เวลาเคี้ยวมีเสียงกรุบกรอบ

แล้วนำแผ่นหนังไปเผาไฟจนไหม้และนำมา
แช่น้ำ จากนั้นขูดเอาส่วนที่ไหม้ก่อนนำไป
ต้มอีกครั้งจนหนังละลายเป็นน้ำข้นๆ นำมา
กรองด้วยกระชอนถ้ายังไม่ละเอียดนำมาบด
ด้วยเครื่องบดหรือตำให้ละเอียด นำน้ำหนัง
ขึ้นไปราดบน แผ่นพลาสติกด้วยทัพพีตักเท
ลงเกลี่ยให้เป็นแผ่นวงกลมบางๆ นำไปผึ่ง
ให้แห้งสนิทใช้เวลา ผึ่งประมาณสองวัน แล้ว
จึงลอกแผ่นหนังเก็บมัดปากถุงพลาสติก
ให้มิดชิด จะรักษาน้ำหนังดิบได้เป็นระยะ
เวลานาน ถ้าเวลาจะนำมารับประทานให้นำ

ปัจจุบันการทำน้ำหนังก็ยังมียุทธวิธีการ
และขั้นตอนเหมือนในอดีต แต่จะหาหนัง
ควายยากขึ้นทุกวันซึ่งแต่ก่อนจะหาได้ใน
หมู่บ้าน แต่เดี๋ยวนี้ต้องสั่งซื้อจากข้างนอก
หรือไป ซื้อจากสารภีก็โลกรั่มละ 33 บาท
โดยเขาจะนำมาส่งให้แต่ก็ไม่มีทุกวันจะรับ
ทำวันละ 50 กว่ากิโลกรัมได้ปริมาณประมาณ
3,000 กว่าแผ่น แต่ก่อนจะทำไม่มากนัก
นี้เพราะ มีหม้อขนาดเล็กตอนนี้นำไปเปลี่ยนเป็น
ใช้หม้อขนาดใหญ่ ราคาการขายในอดีตกับ
ปัจจุบันจะแตกต่างกันโดยแต่ก่อนจะขาย 5





ชื่อหนังสือพิมพ์ เชียงใหม่นิวส์	วันที่ 26 S.ค. 2551	ปีที่ 18	ฉบับที่ 6373	หน้า 5
---	-------------------------------	--------------------	------------------------	------------------



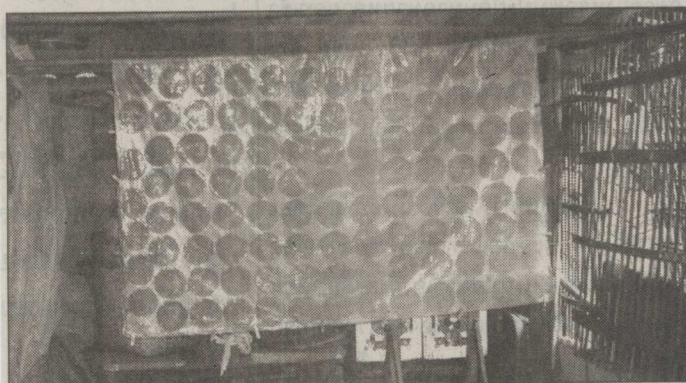
แผ่น 4 บาท แต่ในปัจจุบันขาย 4 แผ่น 4 บาท
ในส่วนคนอื่นจะขายแผ่นละเกือบสองบาท
และการใช้หนังควายนั้นต้องใช้หนังควายตัวผู้





ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	26 S.ค. 2551	18	6373	5

หนังควายตัวเมียจะใช้ไม่ได้เนื่องจากหนังตัวเมียไม่มียาง ตัวผู้หนังจะมียางมากกว่า โดยป้าบัวอุณจะนำไปขายที่กาดห้วยไซ บางทีก็มีคนมาสั่งไว้ มารับเอาไปเองบ้าง ไปส่งให้บ้านผู้บ้าง ป้าบัวอุณบอกว่าในปัจจุบันขายได้ดีกว่าในอดีตอาจเป็นเพราะมีคนรู้จักมากขึ้น เวลาป้าบัวอุณไปขายกาดตอนเย็นจะมีละอ่อนโรงเรียนมาซื้อกันไป



กินมาก ขึ้นเวลาเลิกเรียนแต่เดี๋ยวนี้ไม่ค่อยได้ขายกาดเย็นเพราะน้ำหนังควายมันขาดไม่มีขาย หน้าแล้งจะขายได้ดีกว่าหน้าฝนซึ่งจะลำบากมากในการตากน้ำหนังให้แห้ง

นั่นคือภูมิปัญญาการทำน้ำหนังควายของคนเฒ่าคนแก่ในสมัยก่อน เป็นความสามารถเฉพาะตัวที่ต้องใช้เวลาฝึกฝน เนื่องจากมีขั้นตอนและรายละเอียดมากไม่ว่าจะเป็นการหัตถ์รดน้ำหนังให้มีแผ่นบางๆ เพื่อให้มีความบางพอ น้ำหนังจึงจะเก็บรักษาไว้ได้นาน อันถือว่าการถนอมอาหารจากหนังควายก็ว่าได้ การทำน้ำหนังนั้นจึงต้องอาศัยความชำนาญ ความอดทน และความอุตสาหะอย่างมากกว่าจะได้น้ำหนังต้องใช้เวลานานหลายวัน

จักรพงษ์ กำบุญเรื่อง jakpong@chiangmainews.co.th.