



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	11 ม.ค. 2556	22	7950	5



เที่ยวเมืองลำพูนค้นหา “ขงกึนลำเมืองหละปูน”

เมื่อมาลำพูนสิ่งหนึ่งที่นักท่องเที่ยวนิยมเดินทางมาราบไถว์มา
กที่สุดได้แก่ พระบรมธาตุเจ้าหริภุญชัย และ เจ้าเจตีย์กู่กุดวัดจามเทรี
ซึ่งถือเป็นสัญลักษณ์ของเมืองลำพูนไปแล้ว

เมืองลำพูน นอกจากจะมีชื่อเสียงในฐานะที่เป็นเมืองเก่าแก่ที่สุด
ในล้านนาโดยมีอายุการสร้างมากกว่า 1,400 ปี แล้ว อาหารพื้นเมืองของ
ชาวลำพูนถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์อีกอย่างที่คนต่างถิ่นจะต้องเข้ามา
สัมผัส โดยเฉพาะกับข้าวพื้นเมืองที่เปิดขายอยู่คู่ชาวลำพูนมาหลายสิบปี
เจ้าแรกคือ ใส่อ้วยยปี หลายคนอาจจะร้องอ้อ เพราะว่ารูจักมักคุ้นกับชื่อ
นี้ดีแล้ว

ใส่อ้วยยปี เป็นใส่อ้วที่ทำกันภายในครัวเรือนสืบทอดกันมากกว่า
50 ปี ตั้งแต่สมัยยายปี่ซึ่งเป็นต้นตำหรับในการทำใส่อ้ว แม่ภา ทาระวรรณ
ผู้สืบทอดต้นตำหรับใส่อ้วยยปี บอกว่า ใส่อ้วสูตรยายปี่เป็นใส่อ้วหมู
ไม่มัน โดยจะคัดเอาเฉพาะเนื้อสันคอผสมสามชั้นเล็กน้อย นำมาผสมกับ
เครื่องปรุง ได้แก่ พริกแห้ง ตะไคร้ กระเทียม ใบมะกรูด ต้นหอม ผักชี
ตำละเอียดแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ทำให้ใส่อ้วยยปี มีรสชาติ
อร่อย หอมกรุ่นด้วยเครื่องปรุง





ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	11 ม.ค. 2556	22	7950	5

ความโดดเด่นของไส้อ้วยยบี่ ไม่ได้อยู่ที่ เป็นขดๆ เหมือนที่เราเห็นกันทั่วไป ทว่าไส้อ้วยยบี่จะให้เป็นชิ้นตัวยาวพอประมาณ โดยจะขายในราคาขีดละ 30 บาท แต่ถ้าต้องการซื้อเป็นกิโลทางร้านก็ขายให้ในราคา กิโลกรัมละ 280 บาท

สำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการจะซื้อไส้อ้วย ดิฉันได้ติดมือไปเป็นของฝาก สามารถมาซื้อได้ที่ร้านไส้อ้วยยบี่ เมื่อมาจากเชียงใหม่ตามถนนสายเชียงใหม่ - ลำพูนถึงสถานีตำรวจภูธรจังหวัดลำพูน ก่อนเข้าประตูช้างสี เลี้ยวซ้ายตามถนนรอบคูเมืองด้านนอก ร้านไส้อ้วยยบี่จะอยู่ติดกับโรงน้ำแข็งเก่าหริภุญชัย เปิดตั้งแต่ตอนเช้าจนถึงเย็น

อีกเจ้าที่อยู่คู่ลำพูนมานานอีกเช่นกันคือ ขนมครกโบราณ บ้านป่าอูรา เปิดขายมาจนถึงวันนี้เป็นเวลากว่า 70 ปี ซึ่งแม่อูรา ถาน้อย ท่านได้ทำกิจการต่อจากคุณแม่ต๊ีบ ถาน้อย ซึ่งเป็นแม่ของท่านได้เริ่มทำขนมครกมาตั้งแต่ท่านยังเป็นเด็ก โดยเปิดขายที่บริเวณบ้านซึ่งอยู่เยื้องกับวัดสันป่ายางหลวง โดยสมัยก่อนตอนที่แม่อูรายังเป็นเด็ก ได้เห็นแม่ต๊ีบทำขนมครก ซึ่งท่านจะทำทุกอย่าง ตั้งแต่ไม้แป้ง คั้นกะทิ ชูดมะพร้าวพอบแม่อูราโตขึ้นก็ได้ช่วยงานของแม่ต๊ีบ จนมีความรู้เรื่องการทำขนมครก ขนมครกของแม่ต๊ีบสมัยก่อนจะขายในราคา 4 คู 1 บาท นอกจากนั้นแม่ต๊ีบ ยังขายกล้วยทอด กระบองทอด หน่อไม้ทอด รวมถึงแมงนูนทอด ขนมครกของแม่ต๊ีบ จะใช้ครกดินเผาวางบนเตาอังไฟใช้ถ่านไม้ จึงทำให้ขนมครกมีรสชาดหวาน หอม อร่อย จนกระทั่งชื่อเสียงของขนมครกแม่ต๊ีบ

เป็นที่รู้จักของคนลำพูน เชียงใหม่ ลูกค้ายี่รู้จักและมาซื้อบ่อยๆ ได้แก่ คุณชาญ สิโรตส, เจ้าดวงเดือน ณ เชียงใหม่ เป็นต้น

หลังจากที่แม่ต๊ีบ ได้เสียชีวิตลงเมื่อปี พ.ศ.2538 แม่อูรา ถาน้อย ก็ได้ทำกิจการขนมครกต่อจากแม่ต๊ีบโดยขนมครกยังเป็นสูตรโบราณของแม่ต๊ีบ ถาน้อย นอกจากนั้นแม่อูรา ยังได้เผยสูตรการทำขนมครกโบราณ ซึ่งท่านไม่ได้หวง ท่านบอกว่าสูตรนี้เป็นสูตรของแม่ต๊ีบ นำข้าวเจ้า 1 ลิตร ข้าวสอย 1 ถ้วย มะพร้าวชูด 1 ถ้วย มาไม่รวมกันเป็นน้ำทำขนมครก จากนั้นใส่เกลือป่นลงไปเล็กน้อย ส่วนน้ำกะทิ ให้นำน้ำกะทิ 1 กิโลกรัม ใส่น้ำตาลประมาณ 8 ชีด ตัดด้วยเกลือ 1 ช้อนโต๊ะเพื่อให้รสชาดหวานหอมกลมกล่อม ขั้นตอนการหยอดขนมครก นำถาดขนมครกตั้งบนเตาไฟพอให้ร้อน นำแป้งขนมครกหยอดลงไปในหลุมเศษ 3 ส่วน 4 แล้วจึงตามด้วยน้ำกะทิ ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที ให้ขนมครกสุกแล้วจึงควักออกใส่กระทงใบตอง

ขนมครกโบราณ บ้านป่าอูรา ตั้งอยู่บนถนนสายสันป่ายางหลวง เยื้องกับวัดสันป่ายางหลวง เป็นเพิงไม้อยู่ริมถนนหาง่าย เปิดขายตั้งแต่ 9 โมงเช้าจนถึงบ่ายแก่ ๆ

นอกจากนั้นแล้ว ยังมีอาหารขึ้นชื่อของลำพูนอีกชนิดหนึ่งที่หารับประทานยาก ได้แก่ “หมี่หมูแฮม” แม่ยุพิน ของกินหายากของ



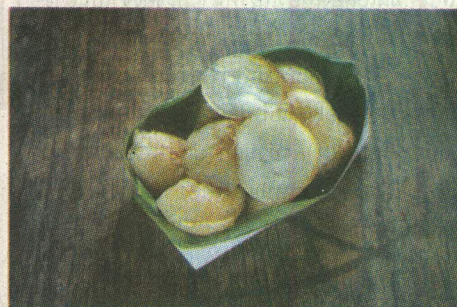
ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	11 ม.ค. 2556	22	7950	5

เมืองหละปูน เชื่อว่าเด็กรุ่นใหม่คงอาจไม่คุ้นหูคุ้นล้นมากนัก เพราะหมี่หมูแฉมนั้นเป็นของกินหายากของเมืองลำพูน แต่ถ้าลองถามคนวัย 40 ขึ้นไป หลายคนคงจำได้ดีถึงรสชาติและรูปร่างหน้าตาของหมี่หมูแฉมที่ว่านี้

ในลำพูนเคยมีแม่ค้าขายหมี่หมูแฉมอยู่รายสองรายในตลาดสดหนองดอก ทว่าปัจจุบันเหลืออยู่เพียงรายเดียว ด้วยเพราะการทำนั้นเป็นเรื่องยุ่งยากมีเครื่องเคราประกอบมากมาย แม่ยุพิน สันตติภักดิ์ เริ่มทำหมี่หมูแฉมขายตั้งแต่อายุ 40 กว่าปี จนปัจจุบันอายุ 69 ปีแล้ว แม่ยุพินเล่าว่า สมัยก่อนจะขายของหวาน เช่น ข้าวก่ำ ข้าวเหนียว หมี่ผัดอยู่ในตลาดหนองดอก จากนั้นจึงได้เริ่มทำหมี่หมูแฉมซึ่งเห็นตัวอย่างจากป้าเรียง โดยไม่มีใครสอน แม่ยุพินเล่าอีกว่าได้อาศัยจำตอนที่ป้าเรียงทำแล้วกลับมาลองฝึกลองดูเอง เป็นเวลา 3 เดือน กว่าที่จะสามารถทำหมี่หมูแฉมให้ออกได้รสชาติอร่อยเหมือนในปัจจุบัน

หมูแฉมของแม่ยุพิน ได้ชื่อว่าอร่อย เนื่องจากข้าวแบ่งที่นำมาใช้ทำจะต้องไม่จนละเอียด พอผสมกับน้ำกระเทียมดอง น้ำมะขามเปียกเกลือและน้ำมะนาวแล้วรสชาติจะออกเปรี้ยวเค็มหวาน พอใส่หนังหมูต้มหั่นละเอียดกับถั่วงอกลงไปแล้วคลุกเคล้าให้ทั่ว ส่วนผสมทั้งหมดจะนิ่มพอพุง ว่ากันว่าหมูแฉมถ้าจะทานให้อร่อยจะต้องรับประทานกับใบชะพลู ใบทองหลาง และผักกาดหอม แต่ถ้าจะให้อร่อยจริงๆ ต้องทานกับหมี่ผัด จนเป็นที่มาของชื่อ “หมี่หมูแฉม” หลายคนติดใจในความอร่อยมาแล้ว แม่ยุพินบอกอีกว่า ขายหมูแฉมในตลาดมาตั้งแต่ราคาห่อละ 25 สต. จากนั้นขึ้นมาเป็นห่อละ 1 บาท บางครั้งขาย 3 ห่อ 5 บาทก็ยังมี จนกระทั่งแม่ยุพินอายุมากขึ้นท่านก็เลยหยุดขายไป

ปัจจุบันแม่ยุพินได้นำ “หมี่หมูแฉม” กลับมาขายอีกครั้งในงานถนนคนเดิน จ.ลำพูนเพียงแห่งเดียวเท่านั้น โดยจะขายทุกเย็นวันศุกร์ บริเวณหัวมุมคลื่นวิทยุชุมชน ตั้งแต่เวลา 16.00 - 20.00 น. ใครที่อยาก



ชิม “หมี่หมูแฉม” ของกินหายากเมืองลำพูน ต้องแวะมาหารับประทานในงานถนนคนเดินลำพูน

หากมาเที่ยวลำพูน ลองแวะมารับประทานของกินขึ้นชื่อและหาทานของเมืองลำพูนดูสิครับ บางทีอาจดีกว่ารสชาติของอาหารพื้นเมืองเดิมๆ เช่น แกงฮังเล น้ำพริกหนุ่ม เป็นไหนๆ



กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

00204

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้

NORTH CLIPPING 2556/

ชื่อหนังสือพิมพ์ เชียงใหม่นิวส์	วันที่ 11 ม.ค. 2556	ปีที่ 22	ฉบับที่ 7950	หน้า 5
---	-------------------------------	--------------------	------------------------	------------------





กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

00204

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้

NORTH CLIPPING 2556/

ชื่อหนังสือพิมพ์ เชียงใหม่นิวส์	วันที่ 11 ม.ค. 2556	ปีที่ 22	ฉบับที่ 7950	หน้า 5
---	-------------------------------	--------------------	------------------------	------------------



จักรพงษ์ คำบุญเรือง
jakrapong@chiangmainews.co.th