

เห่ขวัญไปจิมไป

โต๊ะจีนชุด 2,999 บาท



ตำนานแดนดิน
อ.ไชยแสง กิระขวัญ

ห้าหม่าว

ฮ่องกงต้อนรับห้าหม่าวปักกิ่ง

ทุกปีที่มีเวลาว่าง คุณวิโรจน์ คุณรุ่งนภา จงจุงจิพันธ์ จะชวนผมบินไปฮ่องกง ใช้เวลา 4-5 วัน ตระเวนหาร้านตามตรอกซอย สั่งอาหารกินทุกอย่าง คุณรุ่งนภาจตุรกรการท่า ผมถ่ายรูปอาหารทุกจาน เอมากอดตราหาวเคล็ดลับ จนได้รสชาติอร่อยใกล้เคียงฮ่องกง คุณวิโรจน์จึงจัดเมนูขึ้นโต๊ะ

อาหารทันที คุณวิโรจน์ใช้ภาษาท้วงตั้ง จึงได้ใจก๊าก และเจ้าของร้านอาหารในฮ่องกง ที่มาจากท้วงตั้ง หรือณฑลซาลท้วงตั้ง แต่ก๊ากฝีมือดีที่สุดจะมาจากเมืองตงก่วน เมืองที่อยู่ห่างจากท้วงตั้ง 80 กิโลเมตร เป็นเมืองคิตทะเลจีนใต้ อากาศจึงร้อน

ขึ้นค่อนซ่างหนาว ตงก่วนจึงเป็นต้นกำเนิดผักเมืองจีนทุกชนิด เช่น ท้วงตั้ง หางหงส์ ยอดคะน้าฮ่องกง ผมไปเที่ยวเมื่อ 15 ปีก่อน ตงก่วนกำลังเปลี่ยนจากเกษตรกรรม เป็นนิคมอุตสาหกรรมใหญ่ แปลงปลูกผักถูกเปลี่ยนเป็นโรงงาน ผลิต

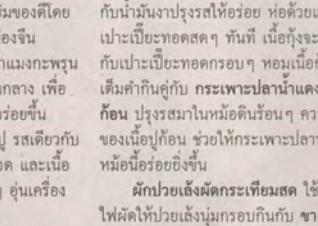
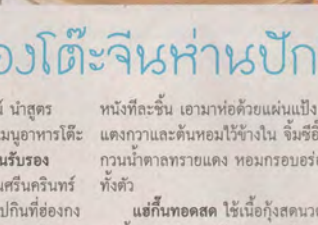
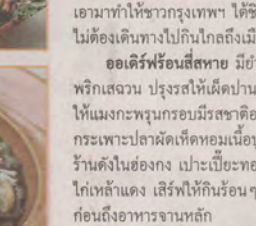
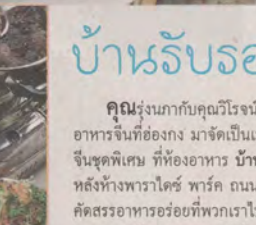
เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ และรับจ้างฝรั่งผลิตไม้ค้ำก๊ากเกือบทุกข้อ ถ้านั่งรถจากเส้นเจิ่นไปซัวเถา ขึ้นทางด่วนผ่านเมืองตงก่วน สองข้างทางมีแต่ตึกโรงงานเต็มไปหมด

ร้านติ่มซำที่ตงก่วน ไหวญกว่าร้านติ่มซำฮ่องกงสองเท่า ติ่มซำที่ตงก่วนราคาถูกกว่าฮ่องกงสามเท่า นายทุนฮ่องกงจึงมาทักก๊ากฝีมือดีที่นี่ สุครอาหารและความอร่อยที่ตงก่วนและฮ่องกงจึงไม่ต่างกัน โดยเฉพาะห่านย่าง หมูแดง หมูกรอบ ไก่อบซีอิ้ว ไก่ต้ม ท่ามาจากสูตรเดียวกัน แล้วยังมีห่านปักกิ่ง ที่มีขายเฉพาะในภัตตาคารใหญ่เท่านั้น

ก๊ากเมืองตงก่วนเล่าให้ผมฟังว่า เปิดเมืองปักกิ่งเป็นพันธุ้พิเศษ ตัวใหญ่หนักถึง 4 กิโลกรัม นิสัยซัดใจจึงต้องเลี้ยงในเล้าปิด เอมายังทำเปิดปักกิ่งหนึ่งจึงหา มีมันแทรกเยอะ กินในเมืองหนาวอย่างปักกิ่ง ไขมันเปิดช่วยให้อร่อยกรอบอยู่นกวางเจาตงก่วนอยู่ไกลจากปักกิ่งเมืองหลวง จึงนำห่านตัวใหญ่มาทำเปิดปักกิ่ง

จิมท้วงตั้งแค่จิวตองได้ เลี้ยงห่านปล่อยตามทุ่งนา จึงเอามาทำห่านพะโล้ และใช้ห่านย่างทำเปิดปักกิ่ง การกินเปิดปักกิ่งที่ฮ่องกง จึงใช้มีดบางๆ และหั่นห่านอย่างกรอบๆ ห่อด้วยแผ่นแป้งที่คลึงให้บาง จิมกับซีอิ้วเคียวน้ำคาลทรอยแดงจนเหนียวขึ้น หมั่นห่านปักกิ่งอย่างกรอบๆ จึงกินอร่อยกว่าเปิดปักกิ่งแท้ๆ จากเมืองหลวง

60 ปีที่แล้ว ก๊ากฮ่องกงเข้ามาทำห่านปักกิ่งขายในภัตตาคารจีนกรุงเทพฯ แต่จิมเรียกว่า เปิดปักกิ่ง มาจนถึงท้วงตั้งนี้ ร้านไหนที่ใช้เปิดปักกิ่งปักกิ่ง จึงไม่ใช่เปิดปักกิ่งต้นตำรับโบราณจากเมืองจิมท้วง



บ้านรับรองโต๊ะจีนห้าหม่าวปักกิ่ง 2,999 บาท

คุณรุ่งนภา กับคุณวิโรจน์ นำสูตรอาหารจีนที่ฮ่องกง มาจัดเป็นเมนูอาหารโต๊ะจีนชุดพิเศษ ที่ห้องอาหาร บ้านรับรอง หลังห้างพาราไดซ์ พาร์ค ถนนศรีนครินทร์ คัดสรรอาหารอร่อยที่พวกเขาไปกินที่ฮ่องกง เอมายำให้ชาวกรุงเทพฯ ได้ชิมของดีโดยไม่ต้องเดินทางไปกินไกลถึงเมืองจีน

ออเคิร์ฟร้อนสี่สหาย มีอำมระพริก พริกเสฉวน พริกสีให้เผ็ดปานกลาง เพื่อให้แอมระพริกกรอบมีรสชาติอร่อยขึ้น

กระเพาะปลาผัดเค็ดหอมเนื้อปู รสเค็มกับร้านตงในฮ่องกง เป่าเบี๊ยะทอด และเนื้อไก่ทะเล้านแดง เสิร์ฟให้กินร้อนๆ อุ่นเครื่องก่อนถึงอาหารจานหลัก

เปิดปักกิ่ง ที่ใช้ห่านโตตัวใหญ่ หมักด้วยเครื่องเทศไทยปนตรามิอ ผิงให้แห้งตามกรรมวิธีโบราณ อย่างด้วยไฟอ่อนๆ ความร้อนค่อยๆ รุมจนหนังห่านเกรียมกรอบทั้งตัว เวลาเสิร์ฟต้องให้ก๊ากช่วยแผ่

หนังที่ละชั้น เอมายำห่อด้วยแผ่นแป้ง ม้วนแดงกวางและต้นหอมไว้ข้างใน จิมซีอิ้วหวาน กวนน้ำคาลทรอยแดง หอมกรอบอร่อยทั้งตัว

แฉก้นทอดสด ใช้เนื้อกึ่งสตนวดกับน้ำมันงาปรุงรสให้อร่อย ห่อด้วยแผ่นเป่าเบี๊ยะทอดสดๆ ทนที่ เนื้อกึ่งจะฟูนุ่มคู่กับเป่าเบี๊ยะทอดกรอบๆ หอมเนื้อกึ่งอร่อยเต็มคำกินคู่กับ **กระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปู** ก่อน ปรุงรสมาใหม่ร้อนๆ ความสดของเนื้อปูก่อน ช่วยให้กระเพาะปลาน้ำแดงหมื่นอร่อยยิ่งขึ้น

ผักปวยเล้งผัดกระเทียมสด ใช้ปลาวงกตให้ปวยเล้งนุ่มกรอบกินกับ **ซาเป็คอบบะหมี่เปี๊ยะ** ต้มเคียวกับเครื่องเทศพริกไทยเม็ดตรามิอ ให้กลิ่นเครื่องเทศอบอวลอยู่ในซาเป็คและเส้นบะหมี่ กวดยเคียวราดหน้า **ฮ่องกงหมูหมัก** แต่เนื้อหมูให้บางเฉียบ ผักกับยอดคะน้า ราดบนเส้นกวยเตี๋ยทอด

จนกรอบ

ปลาเก๋าทอดเรือหม้อไฟ ใช้เนื้อปลาเก๋าล้านชิ้นโตๆ ลวกกับน้ำจู้ปิ้งที่ต้มเคียวจากหัวปลาเก๋า และเครื่องยาจีนแก้ที่อายุร่า เล็กเด็ก ไก่กลิ่นหอมของยาจีนติดบนเนื้อปลาลวก ซอตำซุร่อนๆ ช่วยบำรุงร่างกาย กินกับ เนื้อห่านปักกิ่ง ที่เอาไปผัดเค็ด ทอดกระเทียม หรือทำเมืองก็ได้

ปิดท้ายความอร่อยด้วย **โอวั้นแปะก๊วย** (เผือกกวนยอเม็ดแปะก๊วย) สูตรฮ่องกงเนื้อเผือกหอมอร่อย อาหารชุดนี้สำหรับ 10 คน คุณวิโรจน์ขายเพียง 2,999 บาท ได้อิ่มอร่อยกับอาหารถึง 9 จาน แถมเนื้อห่านปักกิ่ง เอาไปปรุงรสตามใจชอบ บ้านรับรองมีห้องจัดเลี้ยง จัดงานตั้งแต่ ประชุมสัมมนา เลี้ยงโต๊ะเช้า ส่งสรภคในครอบครัว

บ้านรับรอง อยู่หลังห้างพาราไดซ์พาร์ค ซอยศรีนครินทร์ 55 โทร.0-2185-6030-31, 0-2398-8361

กระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปูก่อน