

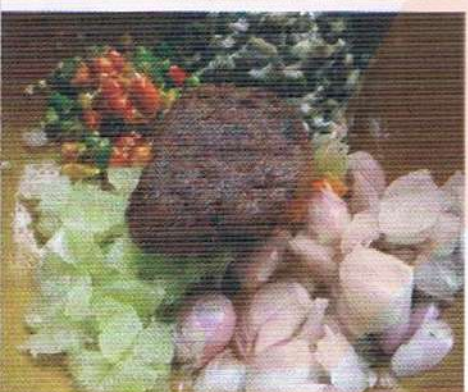
“ข้าวหลาม - น้ำชุบโจร”

---เรียบเรียงโดย...คนขุนเล

มนุษย์คือสัตว์โลก เพราะมีความเหมือนกันตรงที่ การกินอยู่หลับนอนและสืบพันธุ์ แต่มนุษย์มีความเหนือกว่าสัตว์ตรงที่มนุษย์มีปัญญา และคุณธรรมประจำตัว ถ้ามนุษย์ขาดซึ่งคุณธรรมจริยธรรมแล้วก็ไม่แตกต่างอะไรกับเดรัจฉานนี่เอง

การกินเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตทุกชีวิต แต่จุดเน้นของการเขียนเรื่องนี้เป็นการกินที่เฉพาะกิจเพื่อความอยู่รอดตามเวลาและเงื่อนไขตามวิถีของชีวิต การที่พาดหัวเรื่องว่า “ข้าวหลาม-น้ำชุบโจร” มันเกี่ยวข้องกับการกินเหมือนกัน แต่เรื่องนี้เหมาะสำหรับคนชอบท่องเที่ยวป่า บุกรธรรมชาติ ที่ไม่ต้องมีพิธีรีตองอะไรมากนัก การเข้าป่าเสาะหาสิ่งจำเป็นบางครั้งรู้ว่าจะต้องใช้เวลาพอสมควร การเตรียมการต่างๆพกข้าวสารเล็กน้อย เคย เกลือ ตีปัส(พริกขี้หนู) ส้มมะนาว ก็พอ ถ้าถึงเวลาอาหารมือใดที่จำเป็นก็ปรุงอาหารได้ด้วยอุปกรณ์ที่หาได้ในป่านั้นเอง

คำว่าข้าวหลามไม่ใช่เหนียวหลามแต่มีวิธีที่เหมือนกัน คือทำให้ข้าวสารสุกกินได้ด้วยวิธีหลาม ต่างกันตรงที่เหนียวกับข้าวจ้าวและน้ำกะทิ มีคำเรียกกลับกันในเรื่องเดียวกันคือ “หลามเหนียว กับเหนียวหลาม และหลามข้าวกับ ข้าวหลาม”



การหลามเหนียวกับการหลามข้าวมีกรรมวิธีเหมือนกันคือ ตัดไม้ไผ่
สดๆ มาหนึ่งปล้อง ตัดเอาให้มีข้อคันไว้ด้วยท้าย ด้านบนเปิด เอาข้าวสารใส่
ในกระบอกไม้ไผ่เหนียวให้เต็ม เติมน้ำสะอาดลงให้พอปริ้มๆ เหนือข้าวสารเล็กน้อย
แล้วใช้ใบไม้สดหรือแห้งก็ได้อุดทางปากให้พอปิด แล้วนำไปพาดพิงข้างกองไฟ
ถ่านที่มีความร้อนสูง พลิกเปลี่ยนข้างไปเรื่อยๆจนรอบประมาณ ๒๐ นาทีก็สุก
กินได้ ถ้าเป็นข้าวเหนียวก็ทำเช่นเดียวกันแต่การหลามข้าวเหนียวใส่น้ำกะทิแทน
น้ำเปล่า เมื่อเวลากินก็ใช้วิธีปอก(ลิด)ให้บางหรือจะผ่าก็ได้ ข้าวที่สุกแล้วนี้
เขาเรียก...ข้าวหลาม

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

น้ำชุบโจร (น้ำพริกของโจร) การเรียกอาหารชนิดนี้ว่าน้ำชุบโจร
ก็เพราะว่าการปรุงอาหารที่ว่าเป็นแบบวิธีง่ายๆ เหมาะสำหรับพวกโจร
และพวกขโมยที่ต้องหลบซ่อนตามป่าตามเขา การกินอาหารจึงใช้วิธีง่ายที่สุด
ไม่ต้องพกพาอุปกรณ์ใดๆ เหมือนกับเราเองถ้ามีความจำเป็นต้องเข้าป่าบุกดง
ที่ต้องใช้เวลาก็สามารถนำเอาวิธีการของโจรมาใช้ได้เพื่อแก้ปัญหาความหิว
เครื่องปรุงการทำน้ำชุบโจร คือ ตีปลีสด (พริกขี้หนู) มะนาว เเคย (กะปิ)
ต้องจี่ (เผาไฟ) เสียก่อน นำตีปลีสดมาผวนเป็นท่อนๆ แต่ให้บางๆ หน้อย
ผวนแทนการตำ (ที่ม) เพราะไม่ต้องใช้ครกตำ(ครกเบือ) ใส่กะปิสุก แลเกลือ
พอเหมาะ ปีบมะนาวใส่ตามความชอบ ใส่น้ำละลายแทนการโขลก (ใช้บอกลไม้ไผ่
แทนถ้วย) ตัดเอาสั้นๆ กินกับข้าวหลามร้อนๆ จิ้มด้วยใบผักอ่อนๆ หรือมะระขี้้นก
หาได้ในป่า กินแบบนี้มีความสุขสบายไปอีกรูปแบบหนึ่งเพิ่มรสชาติให้ชีวิต...
กินแบบโจรจริงๆ...ฯ

