



ข้าวหลามเบญจพรรณ



ข้าวหลามไส้ปิ๊ะจ่าง



ร้านครัวอภิรต



เส้นเล็กแห้งหมูทุบ



# ข้าวหลาม แม่ลูกจันทร์

และ ก๋วยเตี๋ยวหมูทุบ ครัวอภิรต นครปฐม



แซ่แล้วเอามาหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า คลุกเกลือ ใส่น้ำแข็ง แล้วเข้าเครื่องบด นวดจนเหนียว หน้าตาหมูทุบเหมือน หมูสับแผ่นหนาๆ ชิ้นสี่เหลี่ยมใหญ่แต่เนื้อสัมผัสเหมือนกับลูกชิ้นผสมหมูสับเหนียวเหนียวนุ่ม ไม่มีส่วนผสมของ แป้งเลย ครัวรองว่าอร่อยกว่า



# ตามรอยพ่อไปชิม

บันไดเกาเล็ก



คนทั่วไปถ้าพูดถึงข้าวหลาม ส่วนใหญ่จะนึกถึงข้าวหลามหนองมนกันทั้งนั้น

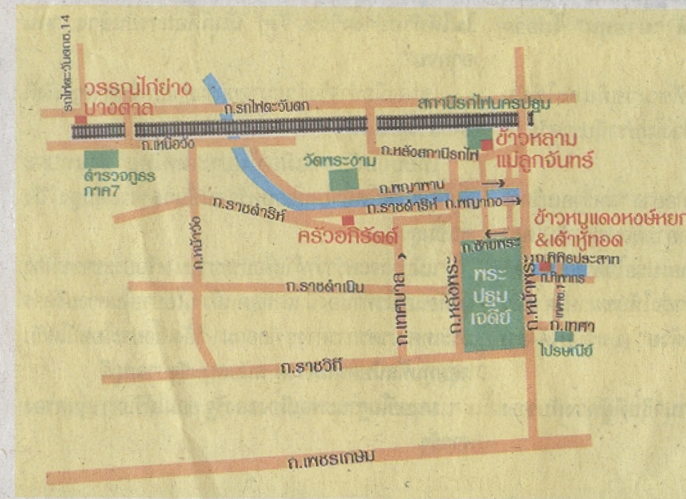
ความจริงแล้วนครปฐมคือแหล่งทำข้าวหลามเช่นกัน ซึ่งมีอยู่รายหนึ่งที่ขายข้าวหลามหลากหลายรูปแบบ เป็นเจ้าโปรดของครอบครัวเรา ยังใช้กรรมวิธี เผาข้าวหลามแบบดั้งเดิมด้วยถ่านและเปลือกไม้ไฟ ในโรงเรือนยาวๆ เป็นการเผาด้วยไฟรมๆ ไม่ได้เผาด้วยแก๊สอย่างเร่งรีบรวดเร็ว ข้าวหลามเจ้านี้มีชื่อว่า ข้าวหลามแม่ลูกจันทร์ การทำข้าวหลามนั้นจะเริ่มต้นด้วยการเตรียมข้าวหลามล้างกระบอกไม้ไผ่ให้สะอาดและตากแห้ง กรอกข้าวกรอกกะทิ ในช่วงเย็น เพื่อรอเผาในตอนเช้ามีตั้งแต่ตี 4 จนถึงที่พร้อมขายในช่วง 8-9 โมงเช้า

ข้าวหลามแม่ลูกจันทร์มีหลากหลายหน้าหลายสไตล์จริงๆ ตั้งแต่หน้าปกติทั้ง ข้าวเหนียวดำและข้าวเหนียว

ขาว กับแบบพิเศษ ข้าวหลามอัญชันสีม่วงอมฟ้า สายข้าวหลามหน้าสังขยา ซึ่งมีทั้งข้าวเหนียวดำและข้าวเหนียวขาว และ ข้าวหลามเบญจพรรณ ใส่ตัวแดง ขาเขียว ใบเตย หัวและข้าวบาร์เลย์ ได้ข้าวหลามสีเขียวสดใส สนรว่าคามีตั้งแต่ 6 กระบอก และ 4 กระบอก 100 ไปจนถึง 3 กระบอก 100 กับกระบอกละ 40 บาท ส่วนข้าวหลามสังขยานั้นคิดกระบอกละ 40 บาทอย่างเดียว

เท่านั้นยังไม่พอ ยังมีข้าวหลามพิเศษสุดคือ ข้าวหลามบ๊ะจ่าง อีกด้วย แทนที่จะหน้าตาเป็นห่อๆ เอาไปต้มเหมือนบ๊ะจ่างทั่วไป แต่ที่นี่จะทำบ๊ะจ่างใส่กระบอกไม้ไผ่แล้วเอาไปเผาไฟรมๆ เช่นกัน เมื่อสุกดีแล้วเยื่อไผ่จะเป็นตัวห่อบ๊ะจ่างแทนไผ่ไปตามปกติ แถมยังมีกลิ่นหอมกว่าด้วย

ไส้บ๊ะจ่างนั้นประกอบด้วย เนื้อหมูไม่ติดมัน ไข่แดงเค็ม กุ้งแห้งตัวโตๆ เห็ดหอม ถั่วลิสง กระเทียม พริกไทย กรรมวิธีทำ ต้มกระเพาะหมูใหญ่ใส่ถั่วมัน เติมน้ำกระเทียม ใส่เนื้อหมูและเครื่องต่างๆ ลงไปผัดจนเข้ากันดี ผสมกับข้าวเหนียว แล้วทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นนำไปกรอกใส่กระบอกข้าวหลาม เพื่อเตรียมเผาในวันรุ่งขึ้น ก็จะได้ข้าวหลามบ๊ะจ่างที่หอมอร่อยกว่าบ๊ะจ่างธรรมดา สนรราคากระบอกละ 80-90 บาท กิน 1 กระบอกอิ่มแปล้ไปทั้งวัน ทุกวันนี้ข้าวหลามแม่ลูกจันทร์ ว่าการโดย พี่แป้ว ลูกสาวคนโตของแม่ลูกจันทร์ ดูแลการผลิตอยู่ที่บ้าน



ซอยพระงาม 3 หน้าสถานีรถไฟ ส่วนน้องสาวชื่อ แป้ว เปิดร้านขายข้าวหลามอยู่ที่ หลังสถานีรถไฟนครปฐม กับลูกสาวพี่แป้วชื่อ น้อง แป้วขายอยู่หน้า ร้านทองจินดา 5 ถนนชัยพระ ข้างพระปฐมเจดีย์ ร้านเปิด 8 โมง (ร้านทอง) และ 8 โมงครึ่ง (สถานีรถไฟ) และมักจะขายหมดก่อนบ่าย 2 ทุกวัน โทร.สอบถามได้ที่ คุณแป้ว 08-1572-4262 คุณน้อง 08-9920-5116 และพี่แป้ว (ที่บ้าน ช่วงเช้า) 08-0433-9779

ต่อกันด้วยของดินนครปฐมอีกอย่าง จังหวัดนี้ขึ้นชื่อเรื่องเมนูที่ทำจากเนื้อหมู นอกจากหมูแดง หมูกรอบ หมูย่าง แล้ว ยังมีของอร่อยไม่เหมือนใคร เรียกว่า ก้วยเตี่ยวคัมยำหมูทุบ คงสงสัยกันแล้วละสิว่าหมูทุบนั่นหน้าตาเป็นอย่างไร เลขอพาไปที่ ร้านครัวอภิรต์ดี ในบดดลหมูทุบแสนอร่อยนี้ทำจากหมูเนื้อสะโพก นำไปแช่

เลือกชิมได้ทั้งเส้นหมี่ เส้นเล็ก เส้นใหญ่ บะหมี่เกี๊ยวมี เหยี่ยวไส้ เกี๊ยว และวันเส้น สนรราคาเพียงขามละ 30 บาท พิเศษ 40 บาท เขาจะปรุงรสออกหวานหน่อย ถ้าไม่ชอบหวานมากให้บอกเขาได้

ร้านครัวอภิรต์ดีอยู่ที่ ถนนราชดำริห์ ริมคลองเจดีย์บูชา จุดสังเกตคืออีกฝั่งคลองตรงข้ามกันนั้นเป็นที่ตั้งของโรงเรียนวัดพระงาม ร้านเปิด 10 โมงเช้า ถึง 5 โมงเย็น และปลายเดือนมีนาคมนี้ จะเปิดอีกสาขาริมถนนเพชรเกษมฝั่งซ้าย ถ้ามาจากกรุงเทพฯอยู่เลยทางเข้า นครชัยศรีไป 5 กม.อยู่ในพื้นที่ของบรีทโมต้า

ถ้าไปไม่ถูกให้โทร.ถามพี่เบ๊ยกหรือคุณปรีชาเจ้าของร้านได้ ที่เบอร์ 0-3425-2550 พี่เบ๊ยกสุดแสนใจดี รู้จักร้านของกินอร่อยทั่วทุกมุมเมือง ไม่แน่ว่าคุณถูกคอ พี่เบ๊ยกอาจจะพาทัวร์ชิมเองก็เป็นได้นะจ๊ะ

## ข้าวหลามแม่ลูกจันทร์

โดย คุณสมิตา ภูเพ็ญ (คุณแป้ว) และคุณธัญวลัย ศิริชัย (คุณเบ๊ต)

ที่ตั้ง 1.หลังสถานีรถไฟนครปฐม  
2.หน้าร้านทองจินดา 5 ถนนชัยพระ

ด.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม 73000  
โทร.คุณแป้ว (หลังสถานีรถไฟ) 08-1572-4262  
คุณน้อง (หน้าร้านทองจินดา 5) 08-9920-5116  
คุณแป้ว (ที่บ้าน ช่วงเช้า) 08-0433-9779  
เปิดบริการ 08.00 น. (หน้าร้านทองจินดา 5)

และ 08.30 น. (สถานีรถไฟ)-14.00 น.ทุกวัน

แนะนำ ข้าวหลาม มีข้าวเหนียวดำ ข้าวเหนียวขาว ข้าวหลามอัญชัน ข้าวหลามสังขยา (ข้าวเหนียวขาวและดำ) ข้าวหลามเบญจพรรณ ข้าวหลามบ๊ะจ่าง

## ครัวอภิรต์ดี

โดย คุณปรีชา อภิรต์พันธ์ (พี่เบ๊ยก)

ที่ตั้ง 53/3 ถ.ราชดำริห์ ตรงข้าม ร.ร.วัดพระงาม อ.เมือง จ.นครปฐม 73000  
โทร.0-3425-2550 เปิดบริการ 10.00-17.00 น. ทุกวัน

แนะนำ ก้วยเตี่ยวคัมยำหมูทุบและหมูสามชั้นชุบแป้งทอด

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดในครัวเรือน

# โพลีไบรท์

Poly-Brite

# จุสท์

สะอาด ถูกอนามัย

สถานที่จัดจำหน่าย makro TESCO Lotus C MaxValu และร้านค้าปลีกทั่วไป

Anti-Bacteria

แอลกอฮอล์ 99%

ยับยั้งแบคทีเรีย 99%