

## ฝุงจิว

### วัชรวิษณุ อิศรานนท์ชัย

มีหลายคนสอบถามเรื่องการทำให้เหล้าแดง (ฝุงจิว) ตามแบบฉบับของจีนแคะว่าทำอย่างไร ลองเสิร์ช ทามหาวิธีก็ไม่ละเอียด เอาไปใช้ทำไม่ได้จริง วันนี้ขออนุญาตนำเสนอวิธีทำแบบค่อนข้างละเอียด นำไปทำได้จริง เพื่อเป็นวิทยาทานแก่ลูกหลานชาวจีนแคะและจีนต่างๆ ดังนี้

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ กรณีต้องการทำให้ได้ 20 ขวด เหล้าทั่วไป

1. ข้าวเหนียวขาว 6 กก. (การเลือกข้าวเหนียว กรณีข้าวเหนียวใหม่ จะนิ่มแต่อย่างมาก การกินของเชื้อยีสต์จะดี แต่เวลาล้างจะยาก กรณีข้าวเหนียวเก่า ยางจะน้อย เชื้อจะกินช้า แต่ได้ข้าวเหนียวหมักไปทำอาหารอื่นต่อยอดได้)
2. เชื้อยีสต์(ลูกแป้ง) สำหรับทำเหล้า 5 ลูก กรณีไม่มีให้ใช้ลูกแป้งข้าวหมากแทน
3. ข้าวเหนียวแดง 2-3 ชีด หรืออย่างน้อย 1 กำมือ

### ขั้นตอนการทำ

- นำข้าวเหนียวขาวและแดงเคล้าเข้ากัน แช่น้ำทิ้งไว้สัก 4-6 ชม.
- นำข้าวเหนียวที่แช่ได้ที่ ใส่ซึ่งหนึ่ง



ประมาณ 1 ชม. คอยกลับข้าวให้สุกทั่ว เมื่อสุกทั่ว ปล่อยให้เย็นลง เมื่อเย็นแล้วนำไปล้างน้ำเปล่าจนข้าวหมดยางเหนียว เสร็จแล้วผึ่งให้แห้งหมาดๆ (ต้องล้างยางให้สะอาด ไม่เช่นนั้นเมื่อหมักแล้วจะมีรสเปรี้ยว

- นำลูกแป้งไปผึ่งแดดให้รู้สึกอุ่น (ยีสต์จะมีปฏิกิริยาเมื่ออุณหภูมิที่เหมาะสม) ถ้าเย็นจะเป็นช้า
- นำข้าวเหนียวที่ล้างแล้วใส่หม้อ ชนิดมีฝาปิด หรือโอ่ง เสร็จแล้วนำลูกแป้งที่ตากจนอุ่น(อย่าให้ร้อน) ไปบดให้เป็นผง นำไปโรยข้าวเหนียวแล้วเคล้าให้เข้ากัน เสร็จแล้วปิดฝาไม่ต้องแน่นมาก ให้มีช่องหายใจได้
- ทิ้งไว้ประมาณ 7 วัน ยีสต์จะกินข้าวเหนียวจนกลายเป็นน้ำ จำนวนวัน

แล้วแต่เราจะต้องการ เช่น ต้องการให้หวาน ก็ใช้เวลาประมาณไม่เกิน 7 วัน แต่ถ้าต้องการให้รสเข้มข้นเหมือนเหล้า ให้ทิ้งให้นาน สัก 15 วัน ลองเอาช้อนเล็กๆ ตะแฉ แล้วชิม เมื่อได้รสชาติที่ต้องการก็ทำขั้นตอนต่อไป

- นำผ้าขาวบางมากรองข้าวที่เหลือจากการหมัก ให้เหลือแต่น้ำเหล้า นำน้ำเหล้าที่ได้ไปตั้งไฟอ่อน ๆ ให้ร้อน ๆ ใช้เวลาสักครึ่งชั่วโมง พอเริ่มเดือดปุดๆ ให้ปิดไฟ เพื่อหยุดการเจริญเติบโตของเชื้อ ในขั้นตอนนี้น้ำบางท่านก็อาจใส่เปลือกสมุนไพรตามที่ชอบ เช่น ผาง จะให้สีแดงเข้มและมีรสขมคอกก็ได้

- เมื่อต้มเสร็จให้นำมาตั้งไว้เฉยๆ สักอาทิตย์เพื่อให้ตกตะกอน แล้วตักใส่ขวดเป็นอันเสร็จวิธีทำเหล้าแดง แต่กรณีของผมจะกรอกใส่ขวดเลยแล้วนำไปตั้งให้ตกตะกอน เพราะเมื่อนำไปใช้ทำอาหารก็จะเขย่าให้ตะกอนขึ้น จะได้รสชาติที่อร่อยกว่าใสๆ แต่ถ้านำไปดื่มแบบเหล้าก็รินใสๆ ดื่ม



**หมายเหตุ** บางท่านเมื่อถึงขั้นตอนหมักนิยมใส่เหล้าขาวลงไปเพื่อให้เป็นเร็วขึ้น ลัดขั้นตอนการหมักได้ แต่กรณีของผมใช้น้ำตาลอ้อย (ที่นิยมใส่ฉะก๊วย) โรยคลุกไปบางๆ จะหอมหวานกว่ามาก แต่อย่าให้เยอะจะหวาน เอาแค่แรงปฏิภริยาของยีสต์มากกว่าก็พอแล้ว แต่จริงๆ อดทนรอหน่อยดีกว่าครับ

ข้าวเหนียวที่ได้จากการกรองท่านสามารถนำไปทำอาหารเลิศรสแบบจีนแคะได้ ทำง่าย ๆ คือข้าวผัด เราสามารถทำแบบข้าวผัดทั่วไปทุกขั้นตอน แต่ผักที่ใช้ให้ ใช้ใบโหระพาจะได้รสชาติและความหวานหอมของข้าวผัดที่เลิศรสอย่างที่ไม่เคยกินมาก่อน ส่วนที่เหลือถ้ามากใส่กล่องแช่ตู้เย็นไว้ได้นำมาทำอาหารต่างๆ ได้ เมื่อต้องการต่อไปจะสอนวิธีการทำลูกแป้งเหล้า



## วิธีทำลูกแป้งหมักเหล้าแดง

### อุปกรณ์

1. แป้งข้าวเหนียว ครึ่งกิโลกรัม
2. พริกไทยเม็ด (แบบซองเล็กๆ ที่ขายตามท้องตลาด ซองละ 5 บาท)
3. ข่าตากแห้ง น้ำหนักเท่าพริกไทยเม็ด
4. ดีปลี น้ำหนักเท่าพริกไทยเม็ด
5. ลูกแป้งข้าวหมาก 1 ลูก

### วิธีทำ

- นำพริกไทย ข่าตากแห้ง ดีปลี น้ำหนักเท่าๆ กัน โขกให้ละเอียด
- นำแป้งมานวดกับน้ำอุ่น ค่อยๆ โรยส่วนผสมสมุนไพรลงไปให้ทั่วๆ นวดให้เข้ากัน
- เมื่อนวดได้ที่ ปั้นเป็นลูกกลมๆ ฝึกลงไว้
- นำลูกแป้งไปตากแดดให้อุ่น แล้วบดให้ละเอียด
- นำผงลูกแป้งโรยในแป้งที่ปั้นเป็นลูกกลมๆ โรยให้ครบทุกลูก ๑ ละนิดหน่อย



- เมื่อโรยให้ทั่วแล้ว เอาผ้าขาวบางปิดไว้ ไม่ให้ถูกลม ทิ้งไว้ 3-4 วัน สังเกต ลูกแป้งมีใยขึ้นคลุมและมีกลิ่นแป้งหมักทั่วทั้งลูก
- เอากระดาษฟาง หรือกระดาษทั่วไปห่อให้มิด แล้วแช่ตู้เย็นไว้เพื่อหยุดการเจริญเติบโตของยีสต์ เมื่อจะใช้ค่อยนำมาตากแดดให้อุ่น

### อีกวิธีคือ

ทำตอนหมักเหล้าแดง เมื่อผ่านไปสองวันบนข้าวเหนียวหมักจะมีใยขึ้นให้ใช้ใยหมักที่เกิดขึ้นบนเหล้าแดงหมักมาผสมกับสูตรข้างต้น ก็จะได้ลูกแป้งเหล้าที่มีคุณสมบัติแรงกว่าลูกแป้งข้าวหมาก ส่วนผมใช้ข้าวเหนียวแดงที่ผ่านการหมักมาแล้ว คัดมาบางส่วนตากแดดแล้วบดทำเป็นส่วนผสมทำลูกแป้ง ลูกแป้งจะออกแดงๆ ในตอนหมักเหล้าแดงครั้งต่อไป ใช้แต่ข้าวเหนียวขาวก็ได้ (ข้าวเหนียวแดงแพงกว่าเท่าตัว)