

อรรอยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ สุกรัตน์เมธี

นายเล้ง

ต้มเลือดหมูอุดรดิตถ์



อากาศหนาวเย็นในช่วงนี้ เป็นฤดูที่เหมาะสมกับการเดินทางท่องเที่ยวทั่วไทย ไปถึงไหนก็ยังมีความเขียวชอุ่มปกคลุม ดอกไม้ กล้วยไม้ ต่างแข่งกันบานสะพรั่งแต่งแต้มสีสัน อากาศกำลังสบาย หากขึ้นยอดเขาตามภูสูงในภาคเหนือหรืออีสาน อาจพบความหนาวอุณหภูมิเลขตัวเดียว จนเกิดปรากฏการณ์น้ำค้างแข็งจับตัวบนยอดหญ้าที่เรียกว่า เหมยขาบ หรือแม่คะนิง

จังหวัดอุดรดิตถ์ เมืองท่องเที่ยวเล็กๆ ตั้งอยู่ทางภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย หลายคนคงจำได้ถึงตำนานเรื่องราวของพระยาพิชัยดาบหัก ขุนศึกคู่บารมี สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช มีอนุสาวรีย์ของท่านตั้งเด่นสง่าอยู่ที่เมืองพิชัย รวมถึงสถานที่ท่องเที่ยวขึ้นชื่ออีกหลายแห่งที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทุกสารทิศให้เดินทางมาเยือน ตำนานเมืองลับแลดินแดนลี้ลับในอดีตมีน้ำตกเป็นแหล่งผลไม้พันธุ์ดี เช่น ทุเรียนทองถิ่น พันธุ์หลิน-หลง ที่มีรสชาติหอมหวานมัน อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

บรรยากาศแบบเงียบสงบของอุดรดิตถ์ น่าจะเป็นอีกจังหวัดหนึ่งสำหรับนักเดินทางที่มาท่องเที่ยวแบบสบายๆ แต่กินอยู่ง่าย และคงรสชาติแบบเก่าๆ ของพื้นบ้าน



ร้านอาหารเข้าชั้นชื่อของเมืองอุดรดิตถ์ ตัวร้านตั้งอยู่ริมถนนบรมอาสน์ ถนนสายหลัก
ของเมือง เปิดขายมาตั้งแต่รุ่นพ่อ บรรยายภาศในร้านกว้างขวางนั่งสบาย สะอาดสะอ้าน เป็นที่
รับแขกบ้านแขกเมืองประจำจังหวัดอุดรดิตถ์ ต้องยกให้ร้านต้มเลือดหมูนายเล้ง ร้านอาหารยอด
นิยม เหมาะเป็นร้านแก๊โหยหิวสำหรับมือเช้า

ต้มเลือดหมู



ต้มเลือดหมูสูตรต้นตำรับรสชาติอร่อยเครื่องในหมูล้างจนไร้กลิ่นคาวต้มได้พอดีกำลัง
เคี้ยว ไม่เหนียวเป็นยางรถยนต์ น้ำซุปเคี้ยวได้หอมหวานใสเหมือนตักเตน จะกินเปล่าๆ หรือ
กินกับข้าวสวยร้อนๆ ก็อร่อยเช่นกัน ที่เด็ดที่ขาดของที่นี่มีผักไผ่จีน (จิงจูฉ่ำ) ลวกรอกันชาม
ได้กลิ่นหอมตัดกลิ่นคาวของเครื่องในได้ชะงัดนัก



ใบจิงจูฉ่ำลวก ผักที่เข้ากันเป็นปีเป็นคู่กับต้มเลือดหมู



เหล่านบรรดาเครื่องเคราที่เตรียมลวกเพื่อบริการลูกค้า ดูสะอาดมีอนามัยดี



หม้อน้ำซุปรส ต้มเดือดตลอดเวลา โชยกลิ่นหอมมาแต่ไกล

คากิพะโล้



เลือกมาเฉพาะอู้ง่ายหมูหรือคากิ พะโล้จนหอมกลิ่นเครื่องเทศ ต้มจนได้ที่เนื้อหนังเอ็นเปื่อยนุ่ม แก่ลิ้นคุณก็แทบละลาย

มะระตุ๋นข้าวเขียน



นอกจากนี้ยังมีต้นมะระกับเครื่องยาจีน เห็ดฟาง กระดูกหมู นิ่มกรุบด้วยเห็ดฟางตุ๋นเล็กๆ ต้มได้รสกลมกล่อมดีรสขมเพียงนิดหน่อย เหมาะกับซดแก้เลี่ยนจากคากิพะโล้

จับฉ่าย



ก็คือต้มจับฉ่ายเหมือนกันทั่วประเทศ มีผักกาดเขียว (ซุนฉ่าย) หัวผักกาด เต้าหู้ ต้มกับหมูสามชั้น หรือกระดูกหมู ความแตกต่างของที่นี่จากที่อื่นคือการปรุงรสได้ลงตัว รสจับฉ่ายเข้มข้น ใสโจ๋งเจ๋ง

หมูเค็มพริกไทยหอม



ใช้หมูหันชิ้นกำลังพอดี หมักกับน้ำซีอิ๊วและพริกไทยเป็นอันมาก ค่อยๆ เคี่ยวจนงวด เป็นความเรียบง่ายที่อร่อย

ต้นกระดุกหมูกับฟองเต้าหู้



ต้องยอมรับน้ำซุปของร้านนี้ว่าเป็นสุดยอดฝีมือของร้านอาหารที่เคี่ยวน้ำซุปได้ใสแจ๋วไม่ติดมัน ไม่หลงเหลือเศษความขุ่นในหม้อต้ม กระดุกซี่โครงถูกเคี่ยวจนนุ่มเนื้อแทบจะร่อน เดิมฟองเต้าหู้หันก่อนตามไปตุ๋น แค่นี้ได้กลิ่นก็รู้สึกหอมหวานชื่นใจ





ร้านนายเล้ง ต้มเลือดหมู ตั้งอยู่ใกล้กับโรงแรมสี่หราช ฝั่งตรงข้ามคือห้างสรรพสินค้า และโรงแรมฟรายเคย์ ทาง่าย อยู่ริมถนนสายหลักของเมืองชื่อถนนบรมอาสน์ หากอืมแล้วเดิน

ออกไปหน่อยหนึ่งมีตลาดเช้าชื่อตลาดคลองโพ เป็นตลาดที่ยังรักษาความเป็นตลาดแบบดั้งเดิม
ได้เห็นผลผลิตที่ชาวไร่ชาวนานำมาขายเอง ไม่ใช่ตลาดเก่าที่สร้างขึ้นใหม่

นายเล้ง

137-139 ถนนบรมอาสน์ ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมือง

จังหวัดอุตรดิตถ์ 53000

โทรศัพท์ 055- 832 653

