



เรื่อง ชูฉีแมงอีหนู



รายละเอียด

ช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปี ที่จังหวัดกำแพงเพชร จะมีแมง "แมงอีหนู" หรือแมงหนู ออกจากที่ซ่อนเพื่อจับคู่ผสมพันธุ์ โดยแมงหนูเป็นแมงปีกแข็งตัวสีน้ำตาล ลำตัวกลมขนาดหัวแม่มือ มีขา 6 ขา อาศัยอยู่ใต้ดินทรายสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ชูฉี ต้ม คั่ว รวมไปถึงทอดในน้ำมันเดือดๆ อย่างไรก็ตามช่วงนี้เป็นช่วงที่แมงอีหนูจะมีไข่เต็มท้อง

"แมงหนูจะมีรสชาติหอมมันเพราะมีไข่เต็มท้อง แต่ถ้าล่วงเลยจากเดือนนี้ไปแล้ว แมงอีหนูจะพากันขุดรูวางไข่ ดังนั้นในตัวจึงมีแต่เลือดซึ่งรับประทานไม่ได้ โดยปีที่ผ่านมาแมงอีหนูมีไม่มากเท่าปีนี้ สาเหตุเพราะปีนี้เกษตรกรไม่ได้ไถหน้าดินทำให้มีพงหญ้าและต้นอ้อยขึ้นหน้า แนน แมงหนูจึงไม่ถูกทำลาย ดังนั้นในปีนี้อาจจับได้เป็นจำนวนมาก"

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. แมงอีหนูต้มใส่เกลือ (นำหัวและปีกออก) 1 ถ้วยตวง
2. พริกแกงเผ็ด 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ
4. พริกชี้ฟ้าแดง



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

5. น้ำปลา
6. น้ำตาลปี๊บ
7. ใบมะกรูด (ซอยละเอียด)

วิธีทำ

1. นำน้ำมันพืชผัดในกระทะเปิดไฟระดับกลาง นำพริกแกงเผ็ดลงผัดกับน้ำมันให้มีกลิ่นหอม
2. ใส่ น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ผัดให้เข้ากัน จนมีกลิ่นหอม จะได้พริกแกงเผ็ดที่มีรสชาติหวานเล็กน้อย
3. ใส่แมงอึหนูคั่วในพริกแกงคั่วเผ็ด คั่วให้แห้ง
4. โรยใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าแดง พร้อมเสิร์ฟ

คำสำคัญ : อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=i6vwVUD1KAg>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1107&code_db=610008&code_type=01