



เรื่อง ห่อจอกเมืองตาก





รายละเอียด

“ห่อจอก” เป็นอาหารท้องถิ่นของชุมชนเด่นสน ตำบลหัวเตี้ยด อำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก ลักษณะคล้ายกับห่อหมก แต่จะมีความแตกต่างตรงที่ใช้หอยกกล้วยอ่อนเป็นวัตถุดิบหลัก รสชาติของห่อจอกจะมีรสชาติที่เผ็ดนิดๆ หวานน้อยๆ จากพริกแกงและหอยกกล้วย และความมันนุ่มลิ้นจากเนื้อหมูสามชั้นและไข่ไก่ มีกลิ่นหอมจากข้าวคั่วและใบมะกรูด นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างหรือรับประทานเป็นกับข้าว

“ห่อจอก” เรียกตามลักษณะของการห่อที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งห่อด้วยใบตองมัดด้วยดอกไม้ไผ่ ลักษณะคล้ายถุงทอง

โดยมีวัตถุดิบ ดังนี้

- | | |
|---------------------------|------------|
| 1. หอยกกล้วยอ่อน | 2 กิโลกรัม |
| 2. เนื้อหมูสามชั้น | 2 กิโลกรัม |
| 3. พริกแกง | 2 ช้อน |
| 4. ไข่ไก่ | 5 ฟอง |
| 5. หอมแดง | 2-3 ช้อน |
| 6. ข้าวคั่ว | 2 ช้อน |
| 7. ใบมะกรูด (ใส่ตามใจชอบ) | |
| 8. ใบตองอ่อนดอกไม้ไผ่ | |

ขั้นตอนการทำ

1. นำเนื้อหมูสามชั้นมาบดพอหยาบๆ พร้อมนำหอยกกล้วยอ่อนมาสับให้ละเอียด และนำหอมแดงมาซอยบางๆ
2. นำเนื้อหมูและหอยกกล้วยมาผสมกับพริกแกง, ไข่ไก่, หอมแดง, ข้าวคั่ว, ใบมะกรูด, เกลือ (ใส่เล็กน้อย) จากนั้นคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นพักทิ้งไว้
3. เตรียมใบตองอ่อนมาเช็ดให้สะอาดทั้ง 2 ด้าน จากนั้นฉีกใบตองขนาดประมาณ 1 ฝ่ามือหรือขนาดตามใจชอบให้พอห่อได้
4. นำดอกไม้ไผ่ไปแช่น้ำ เพื่อให้เส้นตองอ่อนนุ่มจะได้มัดปากใบตองได้แน่นขึ้น
5. เมื่อเตรียมอุปกรณ์การห่อเสร็จแล้ว จากนั้นนำใบตองชั้นในวางบนใบตองชั้นนอกโดยให้ด้านสีอ่อนทั้งสองประกบกัน วางบนมือ
6. นำส่วนผสมห่อจอกมาปั้นเป็นวงกลมให้พอดีคำ ขนาดประมาณไข่ไก่ แล้วนำไปวางตรงกลางใบตองที่เตรียมไว้



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

7. จับจีบใบตองให้ห่อหุ้มแล้วใช้ตอกไม้ไผ่มัดให้แน่น เพื่อไม่ให้ใบตองแตกตัวออกจากกัน

8. เมื่อทำห่อจอกเสร็จแล้ว ให้นำไปนึ่งบนซึ่งที่เตรียมไว้แล้ว นึ่งประมาณ 1 – 1.30 ชั่วโมง

9. เมื่อห่อจอกจนสุกแล้ว ให้นำออกมาพักให้เย็นตัวลง ถ้าเย็นตัวลงแล้วสามารถรับประทานได้เลย หรือจะรับประทานตอนร้อนๆก็ได้

แหล่งข้อมูลอ้างอิง : นางสมใจ แสนเชื่อน บ้านเลขที่ 63 ถนนรามคำแหง ตำบล หัวเดียด อำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก 63000 เบอร์โทรศัพท์ 087-2087036

คำสำคัญ : ห่อจอก

ที่มา : สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตาก. (2567).

https://tak.m-culture.go.th/th/db_95_tak_43/261126

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2024-11-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2264&code_db=610008&code_type=TK001