

## เรื่อง เมืองโบราณ/เมืองซากงราว



### รายละเอียด

เมืองโบราณ เป็นของว่างของคนนครชุมในอดีต มี 2 รสคือ เมืองหวาน และเมืองเปรี้ยว เครื่องปรุงประกอบด้วย มะพร้าวหั่นเป็นชิ้นๆ ตามแนวยาว ถั่วลิสง น้ำตาล กระทียมปอกเปลือก ใบเมี่ยง วิธีทำเริ่มจากการตั้งกระทะให้ร้อน นำมะพร้าวที่หั่นแล้ว ถั่วลิสง น้ำตาล กระทียม ใส่ลงในกระทะ ผัดจนเข้ากัน ใบเมี่ยงที่หมักครบกำหนดแล้ว จะมีรสเปรี้ยวอมฝาด และอมหวาน สามารถเก็บไว้ได้นานปี เมี่ยงเป็นอาหารว่างที่คนเมืองนิยมรับประทาน ใช้รับแขกบ้านแขกเมือง โดยจะนำใบเมี่ยงที่ผ่านการหมักแล้ว ดึงเส้นใบออก เอามาห่อเกลือ น้ำตาล มะพร้าวคั่ว ขิง เป็นเมี่ยงส้ม (เปรี้ยว) หรือเมี่ยงหวานตามชอบ เรียกว่าเมี่ยงอม หรือเอาใบเมี่ยงมาห่อเกลือ จะทำให้รสชาติอร่อยไปอีกแบบหนึ่ง การรับประทานเมี่ยงจะใช้การอม หลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว

เมี่ยง สิ่งขบเคี้ยวของคนทางภาคเหนือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น กินหรืออมเพื่อความกระชุ่มกระชวย และให้เกิดความเพลิดเพลิน หรือแก้เปรี้ยวปาก ชาวเหนือส่วนใหญ่จะติดใบเมี่ยง ถ้าไม่ได้อมจะง่วงนอน หรือง่วงซึม นับว่าเมี่ยงเป็นภูมิปัญญาชนิดหนึ่งของชาวเหนือใบเมี่ยง ทำมาจากใบชาป่า หรือใบชา นำมาหมัก เพื่อใช้กินกับเกลือ หรือกินกับแคบหมู นิยมกันทั่วภาคเหนือ ประชาชนในสมัยโบราณถือเป็นอาหารสำหรับอมเป็นหลัก ในทุกผู้คนไม่ว่าเด็กหรือผู้ใหญ่ในสมัยนี้การอมใบเมี่ยงไม่นิยมกันแล้วและมีการพัฒนามาเป็นเมี่ยงที่มีไส้แตกต่างกันไปในแต่ละจังหวัดแต่ละท้องถิ่น

ภาพโดย : <https://pantip.com/topic/34116798>

คำสำคัญ : เมืองโบราณ/เมืองซากงราว

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-saam-saen>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=642&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=642&code_db=610008&code_type=01)