



เรื่อง แหนมหมู



รายละเอียด

ชื่อเรื่อง : แหนมหมู

วันที่จัดทำ : วันที่ 10 มิถุนายน 2563

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำแหนมหมู จะนิยมห่อด้วยใบตองเพราะจะทำให้แหนมหมูมีรสชาติที่กลมกล่อม และจะได้กลิ่นหอมของใบตอง แหนมหมูจะกินได้ก็ต่อเมื่อ ๒-๓ วันผ่านไปแล้วหลังการห่อ เพราะเมื่อ ๒-๓ วันผ่านไปแล้วแหนมหมูจะออกรสชาติเปรี้ยว หรือ ส้ม นั้นเอง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การทำแหนมหมูเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานมาซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยายของเราแต่นานมาแล้วปัจจุบันได้นำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก และแหนมหมูก็สามารถทำได้ง่ายๆและเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่ายสำหรับคนอีสานนิยมกินกับข้าวเหนียวสามารถห่อหรือพกติดตัวไปทำงานด้วยได้ง่าย



ประวัติ

การทำแหนมหมูเป็นอาหารพื้นบ้าน ที่รู้จักกันดีมาตั้งแต่สมัยปู่ย่า ตายาย มานานแล้ว ซึ่งปัจจุบันได้นำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก และแหนมหมูก็สามารถทำได้อย่างง่าย ๆ และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่าย การทำแหนมหมู จะนิยมห่อด้วยใบตองเพราะจะทำให้แหนมหมูมีรสชาติที่กลมกล่อม และจะได้กลิ่นหอมของใบตอง แหนมหมูจะกินได้ก็ต่อเมื่อ 2-3 วันผ่านไปแล้วหลังการห่อ เพราะเมื่อ 2-3 วันผ่านไปแล้วแหนมหมูจะออกรสชาติเปรี้ยว หรือ ส้ม นั้นเอง นอกจากแหนมหมูจะมีรสชาติที่ถูกปากคนอีสานแล้วแหนมหมู ยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น เนื้อหมู จะให้สารอาหารจำพวกโปรตีน และยังมีสมุนไพรแบบไทยๆเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วย อย่าง กระเทียมซึ่งกระเทียมจะช่วยลดไข้หวัดได้และยังช่วยบำรุงหัวใจได้อีกด้วย แหนมหมูเมื่อห่อเสร็จแล้วจะนิยมนำมาแขวนไว้ในที่มีอากาศถ่ายเทสะดวกและถ้าแขวนไว้ในที่อากาศถ่ายเทไม่สะดวกจะมีเชื้อราขึ้นและจะนำมาบริโภคไม่ได้ แหนมหมู นอกจากผู้ใหญ่จะชอบกินแล้วเด็กก็ยังกินได้เพราะมีรสชาติเปรี้ยวและไม่เผ็ด แต่ต้องขึ้นอยู่กับผู้ทำว่าชอบรสชาติแบบไหน ถ้าชอบเผ็ดน้อยก็ใส่พริกน้อย ชอบเผ็ดมากก็ใส่พริกมาก ตามความต้องการ แหนมหมูถ้าซื้อตามร้านค้าจะตกอยู่ที่ห่อละ 10-15 บาททีเดียว ซึ่งมีราคาแพงกว่าที่เรา ทำเองซึ่งใช้ต้นทุนไม่ถึง 100 บาท เองและใช้เวลาในการทำไม่นานเพียง 1 ชั่วโมงเท่านั้นเองเท่านี้เราก็จะได้แหนมหมูไว้บริโภคภายในครอบครัวโดยที่ไม่ต้องไปซื้อตามร้านค้าอีกต่อไป

เริ่มทำแหนมหมูแม่บังอรทำมาหลายปีแล้ว จนถึงปัจจุบัน ส่วนใหญ่จะทำส่งร้านต่าง ๆ ราคาส่งเมื่อก่อนอันละ 8 บาท จะมาขายอันละ 10 บาท

ข้อมูลทั่วไป

จุดเด่น : เป็นแหล่งผลิตส่งขายร้านต่าง ๆ

รายละเอียด : ก่อนเกิดโรคจะมีกลุ่มแม่บ้านมารวมตัวกันทำ พวกอาหารพื้นบ้านที่สามารถนำไปวางขายตามร้านค้าได้ จะทำแค่ส่งขายไม่มีการขายหน้าร้าน ปัจจุบันหยุดชั่วคราว

ผลผลิตภัณฑ์และการแปรรูป : แหนมหมู แคมหมู อาหารพื้นบ้าน

ผู้ให้ข้อมูล : นางบังอร ปีไชสงค์

ที่อยู่ : 385 หมู่ 21 ตำบลคลองน้ำไหล อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

เบอร์ติดต่อ : 081-474-7348

เว็บไซต์ : <https://www.khlongnamlai.go.th/home>

ปัญหา

ได้รับผลกระทบจากโรคโควิด-19 ทำให้ต้องหยุดผลิตชั่วคราว



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

คำสำคัญ : แหนมหมู

ที่มา : นางบังอร ปิไธสงค์

รวบรวมและจัดทำข้อมูล :

วันที่ : 2020-08-16

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1811&code_db=610008&code_type=05

The Office Of Academic Resource Information And Technology