เรื่อง แกงคั่วแห้งหรือแกงคั่วกะเหรี่ยง

รายละเอียด

“แกงคั่วกะแหรี่ยงหรือแกงคั่วแห้ง” เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวกะเหรี่ยงอำเภออุ้มผางทุกหมู่บ้านเริ่มจากงานแต่งงาน,งานศพฯลฯที่ต้องฆ่าหมูที่เลี้ยงไว้หลายตัวเพื่อทำอาหารเลี้ยงแขก แกงคั่วกะเหรี่ยงจึงเป็นการถนอมอาหารที่ดีที่สุด ที่เก็บไว้ได้หลายวัน อาจจะเป็นเดือนๆ โดยอุ่นบ้าง จึงได้รับความนิยมสืบต่อถึงทุกบ้านในอุ้มผางและมีชื่อเสียงเป็นอันดับหนึ่งของร้านอาหารที่คนทั่วไปและนักท่องเที่ยวนิยมรับประทาน

แกงคั่วกะเหรี่ยงเป็นเอกลักษณ์ด้านอาหารอย่างหนึ่งที่บอกถึงวัฒนธรรมของพี่น้องชาวกะเหรี่ยง และคนไทยในอำเภออุ้มผาง ที่ทำอาหารจากของที่มีอยู่ในครัวเรือน ที่บอกถึงภูมิปัญญาของคนพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานเกิน 100 ปี ที่เป็นความฉลาดของชาวบ้านในการถนอมอาหารที่มีรสชาติอร่อยโดยปรุงตามความนิยมของคนในบ้านในชุมชนโดยใช้หมูสามชั้นหรือกระดูกอ่อน เครื่องปรุงคือ เกลือ ขมิ้น ผงปรุงรส หลังจากนั้นก็ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย ใส่ใบมะกรูดและตะไคร้หั่นไปด้วย เมื่อสุกดีแล้วก็ปรุงรส โดยคั่วน้ำพริกแกง ตามด้วยเครื่อง

ปรุงตามใจชอบ นอกจากสีสันจะสวย เพราะใส่ขมิ้นไปในน้ำพริกแกงและยังหอมเพราะใส่ใบมะกรูดและตะไคร้ ทำให้ได้ประโยชน์ทางสมุนไพรอีกด้วย จึงเป็นนิยมของทุกคน

วัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง

1. วัตถุดิบหลัก

- หมูสามชั้นหรือซี่โครงอ่อน

- เกลือป่น, ชูรส,กะปิ,ผงปรุงรส,ตะไคร้,ขมิ้น,หอมแดง,กระเทียม เป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการเพิ่มรสชาติให้แกงคั่วกะเหรี่ยงและเป็นสมุนไพรอีกด้วย

- พริกแกง

2. วัตถุดิบและอุปกรณ์การผลิต

- เตาแก๊ส เป็นอุปกรณ์ใช้สำหรับหุงต้ม,หรือใช้เตาถ่านแทนก็ได้

- กะทะ เป็นอุปกรณ์ที่ใช้แกงคั่วกะเหรี่ยง

- ทัพพี เป็นอุปกรณ์เอาไว้คนแกงคั่วกะเหรี่ยง

- เครื่องปรุง,ขมิ้นป่น,น้ำพริกแกง,ใบมะกรูด,ตะไคร้

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีการ

กระบวนการทำแกงคั่วกะเหรี่ยง

1.ตั้งกะทะบนเตาใส่น้ำมันลงไปเล็กน้อย ตามด้วยหมูสามชั้น คั่วจนแห้งพอประมาณโรยขมิ้นป่นลงไปพอประมาณ ตามด้วยพริกแกงปรุงรสชาติใส่ใบมะกรูดและตะไคร้หั่นลงไป

The Office Of Academic Resource Information And Technology

บุคคลอ้างอิง : นางยุพิน ถาวร เบอร์โทร.062-2585608

คำสำคัญ : แกงคั่วแห้ง แกงคั่วกะเหรี่ยง

ที่มา : สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตาก. (2567).

https://tak.m-culture.go.th/th/db_95_tak_43/240075

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2024-11-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2259&code_db=610008&code_type=TK002