

เรื่อง เมืองโบราณ/เมืองซากงราว

รายละเอียด

เมืองโบราณ เป็นของว่างของคนนครชุมในอดีต มี ๒ รสคือ เมืองหวาน และเมืองเปรี้ยว เครื่องปรุงประกอบด้วย มะพร้าวหั่นเป็นชิ้นๆ ตามแนวยาว ถั่วลิสง น้ำตาล กระทียมปอกเปลือก ใบเมี่ยง วิธีทำเริ่มจากการตั้งกระทะให้ร้อน นำมะพร้าวที่หั่นแล้ว ถั่วลิสง น้ำตาล กระทียม ใส่ลงในกระทะ ผัดจนเข้ากัน

ใบเมี่ยงที่หมักครบกำหนดแล้ว จะมีรสเปรี้ยวอมฝาด และอมหวาน สามารถเก็บไว้ได้นานปี เมี่ยงเป็นอาหารว่างที่คนเมืองนิยมรับประทานใช้รับแขกบ้านแขกเมือง โดยจะนำใบเมี่ยงที่ผ่านการหมักแล้ว ดึงเส้นใบออก เอามาห่อเกลือ น้ำตาล มะพร้าวคั่ว ชিং เป็นเมี่ยงส้ม (เปรี้ยว) หรือเมี่ยงหวานตามชอบ เรียกว่าเมี่ยงอมหรือเอาใบเมี่ยงมาห่อเกลือ จะทำให้รสชาติอร่อยไปอีกแบบหนึ่ง การรับประทานเมี่ยงจะใช้การอม หลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว

เมี่ยง สิ่งขบเคี้ยวของคนทางภาคเหนือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น กินหรืออมเพื่อความกระชุ่มกระชวย และให้เกิดความเพลิดเพลิน หรือแก้เปรี้ยวปาก ชาวเหนือส่วนใหญ่จะติดใบเมี่ยง ถ้าไม่ได้อมจะง่วงนอน หรือง่วงซึม นับว่าเมี่ยงเป็นภูมิปัญญาชนิดหนึ่งของชาวเหนือใบเมี่ยง ทำมาจากใบชาป่า หรือใบชา นำมาหมัก เพื่อใช้กินกับเกลือหรือกินกับแคบหมู 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