

ประเภทภูมิปัญญาด้าน กำกิ้น ของกิ้น การถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา การทำแหนม (จิ้นส้มหมู)

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

แหนม หรือ จิ้นส้ม เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อมากของชาวอำเภอเวียงสา จะใช้รับประทานกับข้าวเหนียวก็ได้ หรือเป็นกับแก้มเหล้าก็อร่อย

แหนม (จิ้นส้ม) ทำมาจากเนื้อหมู วั้ว ควาย และ ปลา ก็ได้ แต่ที่จะนำมาถนอมในที่นี่ก็คือการทำแหนม (ส้มจิ้นหมู)

แหนม (จิ้นส้ม) ที่ดีจะต้องทำมาจากเนื้อหมูที่สด ใหม่ สะอาด มีกรรมวิธีการผลิตที่ดีได้มาตรฐาน และมีสูตรที่ดีพอเหมาะ เค็มกำลังดี และเปรี้ยวกำลังดี ที่เป็นเทคนิคของการทำแหนมที่ใช้ได้ และสามารถครองใจผู้บริโภคได้มากที่สุด

วัสดุที่ใช้

- | | |
|-------------------------------------|------------|
| 1. เนื้อหมูสับละเอียด (ไม่มีมันติด) | 1 กิโลกรัม |
| 2. ข้าวสุก | 1 ถ้วย |
| 3. เกลือป่น | 5 ช้อนโต๊ะ |
| 4. พริกขี้หนู | 15 เม็ด |
| 5. กระเทียม | 3 หัว |
| 6. หนั้หมูหันฝอย | 1 ถ้วย |
| 7. ใบตอง | |
| 8. ตอก | |

วิธีทำ

นำเอาเนื้อหมูใส่กะละมัง ใส่ข้าวสุก เกลือป่น พริกขี้หนูสวน กระเทียมบดละเอียด หนั้หมูหันฝอย จากนั้นก็นวดเคล้าให้เนื้อหมูเข้ากับเครื่องปรุงทุก ๆ อย่างให้ดี จากนั้นเราก็นำไปห่อด้วยใบตอง เป็นห่อ ๆ พอดี แล้วใช้ตอกมัดหัวท้าย แล้วนำไปแขวนไว้ประมาณซัก 2 – 5 วัน ก็รับประทานได้

ประโยชน์ที่ท้องถิ่นได้รับ

1. ใช้รับประทานเป็นอาหารและกับแกลิมได้
2. ทำไว้เพื่อจำหน่ายได้

แหล่งข้อมูล

นางอุตสาห์ ลัมยศ อายุ 50 ปี

บ้านเลขที่ 119 หมู่ 3 ตำบลนาเหลือง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110