

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน กำกิ้น ของกิ้น และการถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา ยำจิ้นแห้ง

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

การยำจิ้นแห้ง เป็นภูมิปัญญาของการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ประเภท วัว ควาย ไว้กินโดยการย่างแห้ง อันเน้นวิธีการถนอมอาหารแล้วนำมาปรุงเป็นอาหารใช้เลี้ยงปาก เลี้ยงท้อง เป็นวิถีชีวิตของคนพื้นบ้าน พื้นเมือง

ความเป็นมา

ยำจิ้นแห้งเป็นอาหารการกินของคนพื้นบ้านพื้นเมืองที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ

อุปกรณ์

- | | |
|----------------|----------------------|
| - จิ้นแห้ง | - น้ำ |
| - ข่า – ตะไคร้ | - ใบมะกรูด |
| - มะแขว่น | - หอมกระเทียม |
| - หอมแดงเผา | - พริกผง |
| - เกลือ | - มะเขือหวาน 1-2 ลูก |
| - น้ำปลา | - ผักไผ่ – ใบหอม |


วิธีทำ

นำจิ้นแห้งที่เป็นชิ้นหรือเป็นก้อนนำมาต้มในน้ำเพื่อให้เกิดการสุกและเปื่อย โดยนำข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ใส่ต้มด้วยเพื่อให้เกิดความหอม หลังจากต้มให้สุกและเปื่อยพอประมาณแล้วก็นำจิ้นแห้งออกมา ซอยเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำมาใส่ครกตำ เพื่อให้เกิดความยุ่ยและนุ่ม หลังจากนั้นทำการตำมะแขว่น หอมกระเทียม หอมแดงเผา พริกผง เกลือ จะชอบในการผัดน้ำพริกก็ได้ ไม่ผัดก็ได้แล้วนำมะเขือหวานสัก 1-2 ลูกเผาให้สุกแกะเปลือกบนให้แตกละเอียดแล้วนำผสมใส่ในน้ำต้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลา พริก แล้วแต่จะชอบ รสไหน แล้วนำผักไผ่ ใบหอม ใส่ปรุงรสไป เพื่อให้เกิดความเอร็ดอร่อย

แหล่งข้อมูล

นายญาณ สองเมืองแก่น

บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน

 054 – 781105