

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน ก่ากิน ของกิน และ การถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา ยำกุ่มดินควาย

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

ยำกุ่มดินควาย เป็นอาหารพื้นบ้านพื้นเมืองของผู้คนในอำเภอเวียงสา ซึ่งได้ผลสืบเนื่องมาจากส่วนเท้าของวัว ควาย หลังที่ฆ่าชำแหละแล้ว ก็นำส่วนเท้ามาเผาไฟให้ขนไหม้จนหมดแล้วแช่น้ำ ใช้มีดขูดให้เรียบร่อยแล้วนำไปปรุงเป็นอาหาร

ความเป็นมา

ยำกุ่มดินควาย เป็นอาหารพื้นบ้านพื้นเมืองที่ใช้กุ่มดินสัตว์ในการประกอบอาหารซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีความเอร็ดอร่อย หรือใช้แก้ลมเหล่าตามประสาของกินของคนพื้นบ้านพื้นเมือง

อุปกรณ์

- | | |
|---------------|-------------------|
| - กุ่มดินควาย | - น้ำ |
| - ตะไคร้ | - ใบมะกรูด |
| - ข่า | - มะละกอ |
| - มะแขว่น | - พริกป่น |
| - กระเทียม | - หอมแดงเผา |
| - เกลือ | - ผักไผ่ ใบหอมซอย |

วิธีทำ

นำกุ่มดินควายมาเผาไฟให้ขนไหม้จนหมดแล้ว แช่น้ำใช้มีดขูดให้สะอาด สะอาดเรียบร่อยแล้วนำมาผ่าซีกตามรอยกลีบของดินสัตว์ หลังจากนั้นนำใส่หม้อบรรจุน้ำพร้อมด้วยตะไคร้ ใบมะกรูดและข่า นำไปต้มด้วยไฟอ่อน ๆ ไม่ว่าจะเป็นพื้นหรือแก๊ส นานประมาณ 3 ชั่วโมงถึงจะเป็ย ถ้าอยากให้เป็ยให้ใส่ยางพาราหรือมะละกอถ้าสุกและเป็ยดีแล้ว จึงต้กขึ้นมาทิ้งให้เย็น และหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาด 2 ซม. ทิ้งส่วนที่เป็นกระดูกออกเหลือส่วนที่เป็นเอ็นและเนื้อหนังที่กินได้ไว้แล้วตำมะแขว่น ข่า พริกป่น กระเทียม หอมแดงเผา เกลือ และผักไผ่ ใบหอมซอยให้ละเอียด สำหรับผู้ที่ชอบปรุงรสด้วยกะปิเผา และผงชูรสจะใส่ก็ได้ นำน้ำพริกไปผัดให้เกิดความหอม หรือจะไม่ผัดก็ได้แล้วนำมาผสมคลุกเคล้าลงในหม้อ โดยอาศัยน้ำต้มกุ่มดินควายเป็นน้ำปรุงของยำกุ่มดินควาย ชอบรสอะไรก็ปรุงพริกน้ำปลาตามใจชอบ

แหล่งข้อมูล

นายญาณ สองเมืองแก่น

บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน