

ภูมิปัญญาชาวบ้านการทำเหมมหมู



นางคำปิ่น วัฒนเดช
บ้านเหล่าน้อย ม.๘ ตำบลค้อวัง
อำเภอค้อวัง จังหวัดยโสธร

แหนมหมู หรือ “หมูส้ม” เป็นการนำเนื้อหมูสับ มาหมักกับส่วนผสมต่างๆ โดยไม่ใช้ผงหมักในการหมัก จึงมั่นใจว่าสะอาดปลอดภัยปลอดสารพิษ แล้วนำมาหมักพักไว้ในอุณหภูมิปกติ ๑-๒ วัน เพื่อให้แหนมหมู รสชาติหอมกลมกล่อม ออกเปรี้ยวนิดๆ กำลังดี สะอาดอร่อยปลอดภัย รับประทานเป็นกับแกล้ม หรือประกอบอาหารเมนูต่างๆ ได้หลายเมนู

วัตถุดิบ

๑. หมูเนื้อแดงบด ๑ กิโลกรัม
๒. หนั้หมูต้มสุกหั่นเส้น ๑๕๐ กรัม
๓. ข้าวเหนียวนึ่งสุกล้างน้ำ ๓๐๐ กรัม
๔. กระเทียมโขลกละเอียด ๖ ช้อนโต๊ะ/ ๑๐๐ กรัม
๕. เกลือ ๓ ช้อนโต๊ะ
๖. ผงชูรส ๑ ช้อนชา
๗. ใบตอง
๘. หนั้ย่าง



วิธีทำ

๑. เนื้อหมูสับให้ละเอียด ปั่นน้ำออกให้หมด



๒. นำหนังหมูไปต้มจนสุกนุ่ม เอามาหั่นบางๆ



๓. นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมเข้าด้วยกัน หนังหมู หมูสับ ไข่เกลียว ผงชูรส ข้าวเหนียว (แช่น้ำ แล้วปั่นน้ำออก ข้าวเหนียวต้องเย็น ห้ามร้อน) กระทียมโซลกละเอียด



๔. นวดให้ส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ประมาณ ๕-๑๐ นาที จนเนื้อแน่นและเหนียวดี



๕.ปั้นเป็นก้อน พักไว้ เอาใบตองมาห่อ หรือใส่ถุงร้อน ไล่อากาศให้หมด ห่อถุง ๒ ชั้น มัดหนังยางให้สนิท



๖.เอาใบตองมาห่อ หรือใส่ถุงร้อน ไล่อากาศให้หมด ห่อถุง ๒ ชั้น มัดหนังยางให้สนิทห่อเสร็จแล้ว เอาไว้ อุณหภูมิห้อง ๑-๒ วัน ตามสภาพอากาศ ถ้าอากาศร้อน ๑ วัน ถ้าอากาศเย็น ๒ วันเพื่อให้เหนมมีรสเปรี้ยว



๗.กินดิบ จะย่าง หรือจะทอดก็อร่อย

