

ปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหาร



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ชื่อ - สกุล : นางคำแฝง ทิพย์แก้ว วันเดือนปีเกิด : พ.ศ. ๒๔๙๔ อายุ ๗๐ ปี
การศึกษา : ประถมศึกษาปีที่ ๔ ประกอบอาชีพ : ค้าขาย
ที่อยู่ : บ้านเลขที่ ๑๐๕ หมู่ที่ ๑๒ ชุมชนบ้านร้อง ตำบลชมพู อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง
เบอร์โทรศัพท์ : ๐๙๙-๒๖๗๗๕๘๖

ผลงาน



แกงกระด้าง

การถ่ายทอดผลงาน

➤ ไม่ได้มีการถ่ายทอดผลงาน เนื่องจากเป็นอาหารที่ใช้เวลาในการทำนาน ขั้นตอนการทำยุ่งยาก และเป็นเมนูที่ทำไม่ค่อยนัก มักจะทำเฉพาะช่วงฤดูหนาว จึงทำให้ไม่เป็นที่นิยมหรือสนใจในการเรียนรู้

ภูมิปัญญา : การทำแกงกระด้าง

ที่มาภูมิปัญญา

นางคำแฝง ทิพย์แก้ว หรือ ยายแฝง แต่เดิมครอบครัวของยายแฝงพ่อแม่ประกอบอาชีพขายอาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จและน้ำพริกลาบ ทุกครั้งแม่จะให้ยายแฝงช่วยเตรียมครัวและช่วยตำน้ำพริกเสมอ ทำให้ยายแฝงได้เรียนรู้ขั้นตอนและวิธีการทำอาหารจากแม่ รวมถึงการทำแกงกระด้างซึ่งเป็นเมนูขึ้นชื่อและเป็นที่ยอดนิยมของลูกค้า เมื่อทำมาจำหน่ายมักจะขายหมดในเวลาอันรวดเร็วทุกครั้ง ต่อมาเมื่อยายแฝงได้มีครอบครัวจึงได้ยึดอาชีพขายน้ำพริกลาบเป็นอาชีพหลัก สำหรับการทำแกงกระด้างนั้นจะต้องอาศัยอุณหภูมิต่ำที่เย็น ดังนั้น ยายแฝงจะทำแกงกระด้างจำหน่ายที่หน้าบ้านเฉพาะในช่วงฤดูหนาวเท่านั้น โดยจะจัดจำหน่ายขึ้นละ ๑๐ บาท หรือหากมีลูกค้าสั่งทำจะจำหน่ายถาดละ ๓๐๐ บาท (๑ ถาด มีประมาณ ๓๐ ขึ้น)

วัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์

๑. ขาหมูและคากิ (ตีนหมู)	
๒. หนังหมูไร้มัน	
๓. เครื่องปรุงรสน้ำพริก ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ กะปิ เมล็ดผักชี และรากผักชี ส่วนผสมอื่นๆ ได้แก่ ใบเตย ผักชี ต้นหอม	
๔. ผงวุ้น , ซีอิ๊วดำ ๒๐๐ กรัม	

ขั้นตอนการทำ

การทำแกงกระด้าง มีขั้นตอน ดังนี้

๑. ล้างขาหมู คากิ และหนังหมูให้สะอาดพักไว้ เตรียมต้มน้ำใส่ใบเตยรอนจนน้ำเดือด นำขาหมู คากิ และหนังหมูใส่ลงไป เติมซีอิ๊วดำ ในระหว่างที่ต้มหากมีฟองให้ตักฟองออกทิ้งตลอด ต้มจนหมูเปื่อยเกือบละลาย จากนั้นนำขาหมูและคากิมาเลาะแยก กระดูกออก เสร็จแล้วนำหนังหมูทั้งหมดมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ



๒. ทำเครื่องแกงโดยนำพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ กะปิ เมล็ดผักชี และรากผักชีมาปั่นรวมกันเติมน้ำเปล่าเล็กน้อย จากนั้นนำน้ำซุบที่เหลือจากการต้มหมูมากรองเศษกระดูกทิ้ง แล้วนำน้ำซุบใส่หม้อต้มใบใหม่ตั้งไฟบนเตา เติมน้ำพริกแกงลงไปรอนจนน้ำเดือดจึงนำหนังหมูหั่นใส่ในหม้อต้มปรุงรสตามใจชอบ เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนเปื่อยให้เหลือ น้ำแกงพอขลุกขลิก



๓. นำผงวุ้นละลายในน้ำอุ่นเทลงไปในหม้อต้มคนให้ทั่ว จากนั้นตักน้ำแกงใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ นำไปแช่ตู้เย็นหรือถ้ำน้ำแข็งเพื่อให้ น้ำแกงแข็งตัว



๔. เมื่อแกงกระด้างแข็งตัวแล้วตัดเป็นชิ้นพอประมาณ นำต้นหอมและผักชีหั่นโรยหน้า พร้อมนำไปปรับประทาน

