

กิจกรรม“เครื่องแกง”

นักเรียนของโรงเรียนนิคมพัฒนาผัง 6



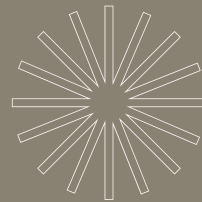
ข้อมูลติดต่อ

เครื่องแกงมัสมั่นสูตรโบราณ

นางรัม แดวากม

ที่อยู่ 38 ม.3

ตำบลท่าเรือ อำเภอท่าแพ จังหวัดสตูล



โครงการฐานวิจัยนวัตกรรมการศึกษา

แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านอาหารพื้นบ้าน



เครื่องแกงมัสมั่นสูตรโบราณ

ความเป็นมาเครื่องแกง มัสมั่นสูตรโบราณ



แกงมัสมั่น เป็นอาหารประเภทแกงที่
ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารมลายู ชาว
ไทยมุสลิมเรียกแกงชนิดนี้ว่า ซาละ
หมั่น แกงมัสมั่นแบบมุสลิมไทย
ออกรสหวานในขณะที่ตำรับดั้งเดิม
ของชาวมุสลิมออกรสเค็มมัน ในไทยมี
วิธีการทำสองแบบคือ แบบไทย น้ำ
พริกแกงมี พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม
กระเทียม ลูกผักชี ยี่หระ ดอกจันทน์
กานพลู ประุงรสให้หวานนำ เค็มและอม
เปรี้ยว เป็นแกงมีน้ำมากเพื่อรับ
ประทานกับข้าว ชาวมุสลิมในหมู่บ้าน
ได้นำสูตรเครื่องแกงมัสมั่นสูตร
โบราณ ซึ่งได้รับการถ่ายทอดสูตรจาก
บรรพบุรุษ ที่มีรสชาติที่เป็น
เอกลักษณ์จึงมีการรวมกลุ่มจัดตั้ง
กลุ่มเครื่องแกงมัสมั่นสูตรโบราณขึ้น
มา และเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับผู้คนใน
จังหวัดสตูล

ส่วนผสม น้ำพริกแกงมัสมั่น

1. ลูกจันทน์ทุบ 2 ดอก
2. ดอกจันทน์ 2 ดอก
3. ลูกกระวาน 8 เม็ด
4. กานพลู 10-15 ดอก
5. พริกไทยดำ หรือขาวเม็ด
6. โป๊ยกั๊ก 8 ดอก
7. พงยี่หระ 2 ซ่อนซา
8. ลูกผักชี 4 ซ่อนซา
9. อบเชย (ทุบพอแตก) 2 แท่ง
10. พริกชี้ฟ้าแห้ง แคะเม็ดออก 10-15 เม็ด
11. ข่าสด หรือข่าแห้ง 1 นิ้ว
12. หอมแดงซอย 3-6 หัว
13. กระเทียมสดสับ 10-15 กลีบ
14. ขิงซอย 60 กรัม
15. ผิวมะกรูด 1 ซ่อนซา
16. ตะไคร้ซอย 4 ต้น
17. เกลือป่น 1 ซ่อนซา
18. กะปิ 2 ซ่อนซา
19. น้ำมันพืช 1 ถ้วย



วิธีทำเครื่องแกงมัสมั่น

1. คั่วเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ ลูกกระวาน กานพลู พริกไทย โป๊ยกั๊ก พงยี่หระ ลูกผักชี อบเชย และพริกชี้ฟ้าแห้ง ประมาณ 10 นาที หรือจนเป็นสีน้ำตาลเข้ม ตักขึ้นพักไว้จนเย็น
2. นำเครื่องเทศที่คั่วไว้ไปปั่นจนละเอียด ตักขึ้นพักไว้
3. คั่วสมุนไพร ได้แก่ ข่า หอมแดง กระเทียม ขิงซอย ผิวมะกรูด ตะไคร้ซอย และเกลือป่นจนเป็นสีน้ำตาลเข้ม เติมหะปิลงไปคั่วจนหอม ตักขึ้นพักไว้จนเย็น
4. นำส่วนผสมสมุนไพรที่คั่วไว้ไปปั่นจนละเอียด
5. ใส่น้ำมันพืชและส่วนผสมเครื่องเทศ ปั่นให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถ้วย

