

หมูส้ม

สร้างเมื่อ วันพุธ, 22 ธันวาคม 2553 18:00 | เขียนโดย พิม @ ครีบ้านพิม | ฮิต: 14007

อ้างอิงจาก : <http://www.pim.in.th/long-life-food/396-moosom>



หลายเดือนก่อน (ย๊าๆ หลายเดือนก่อน หุหุ) คุณสามีเรียกร่องกินหมูส้มคะ เคี้ยวตอนอยู่ใต้เคยได้กิน แต่ตั้งกะมาอยู่กรุงเทพฯ กะพิม 7-8 ปีเนี่ย ไม่เคยได้กินเลย เพราะจันเมื่อคุณสามีรีเควสมา คุณภรรยาที่แสนจะดีอย่างพิม (เฮะๆ) ก็ขอจัดให้ค่า

..... หมูส้มสูตรนี้เนี่ย เป็นสูตรที่พิมได้มาจากญาติคนหนึ่งที่อยู่จังหวัดลพบุรี (บ้านหมี่) ซึ่งญาติคนนี้ของพิมเค้าก็ได้สูตรนี้มาจากคุณตาคนหนึ่งที่มืออาชีพทำหมูส้มขายอยู่ที่จังหวัดลพบุรี และขายมาเกือบ 40 ปีแล้วอะคะ เพราะจันความอร่อย ไม่มีปัญหาจ้ะ

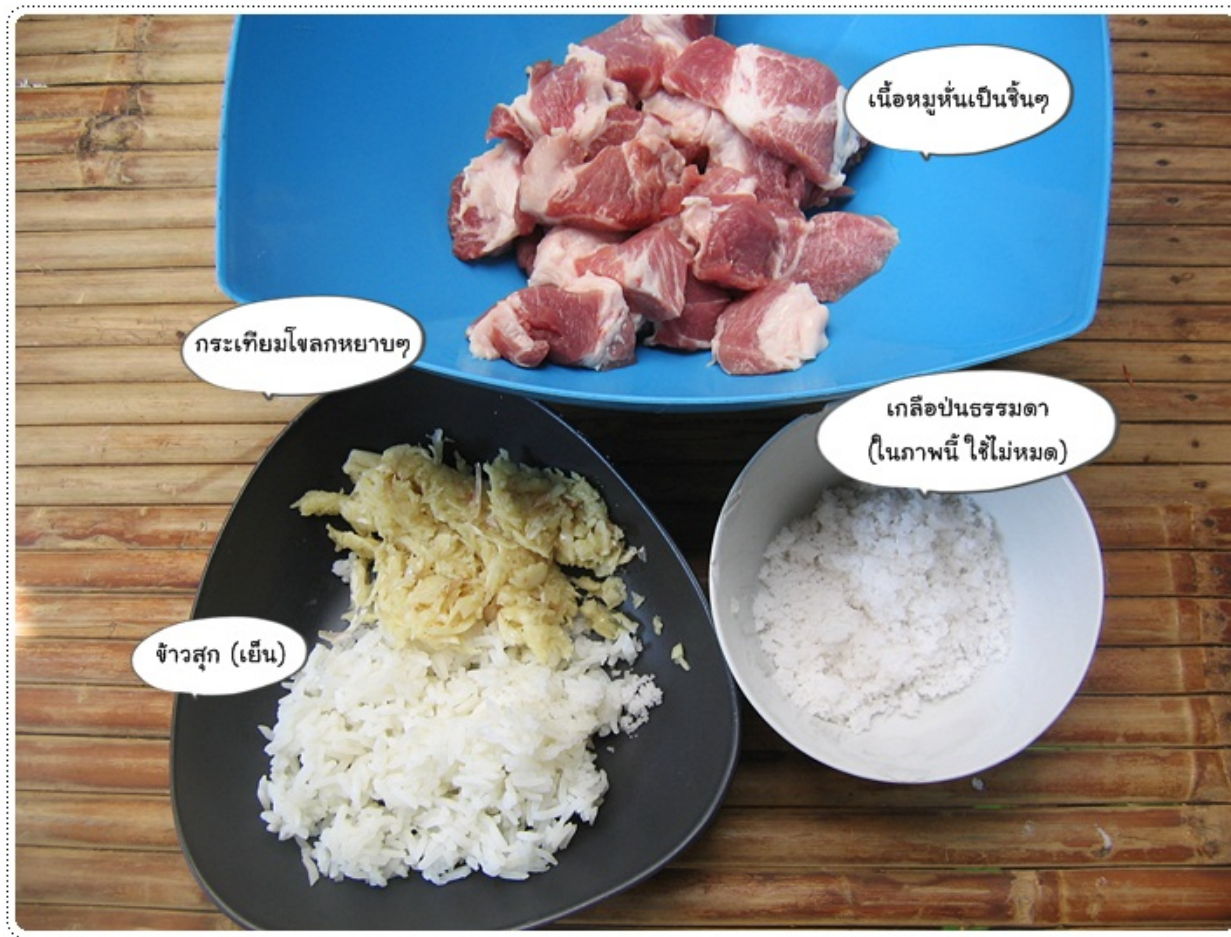
ว่าแต่..... หมูส้มที่พิมจะทำให้ดูในวันนี้เนี่ย เพื่อน ๆ อาจจะสงสัยว่ามันคืออะไร หลายคนที่ไม่เคยได้ยินชื่ออาหารชนิดนี้ ก็อาจจะงง ๆ ว่ามีอาหารแบบนี้อยู่ในโลกใบนี้ด้วยหรอเนี่ย

.... จริง ๆ แล้วตอนแรกที่พิมได้ยินชื่อหมูส้มจากปากคุณสามี พิมก็งงเหมือนกันแหละคะ นึกในใจว่า เอ้ยยย.....p มันมีด้วยหรอเนี่ยเจ้าหมูส้ม หน้าตาเป็นยังงี๊หว้า คล้ายปลาสามไหมหน้า (หรือว่าจะคล้ายหมูป่า ... เฮะๆ) แต่ครั้งจะบอกคุณสามีไปตอนนั้นว่า เอ้ยย ไม่รู้จักอะ หมูส้มคืออะไร ก็เสียฟอร์มพิมอะสิคะ หุหุ เพราะจันตอนนั้น (หลายปีผ่านมาแล้ว) เมื่อคุณสามีบอกว่าอยากกิน และอยากให้พิมทำให้กินหน่อย พิมก็เลยต้องอาศัย internet เนี่ยแหละคะ search หาหมูส้มซะหน่อยว่าหน้าตา

เป็นยังไง แต่ตอนนั้นเนี่ย ข้อมูลเรื่องหมุ่ส้มมันก็น้อยมากค่ะ (ก็มันหลายปีแล้วอะเนาะ) เพราะงั้นเมื่อหาจากเน็ตแล้วยังไม่ถูกใจ พิมก็เลยไปถามจากลุง ๆ ป้า ๆ น้า ๆ ข้างบ้านแทน (บ้านนี้เค้าทำปลาส้มอร่อยมากถึงมากที่สุด) ปรากฏว่าลุงป้าเค้าบอกว่า พิมไม่รู้จักหมุ่ส้มได้ยังไงเนี่ย เพราะว่าจังหวัดลพบุรีที่พิมไปสมัยนั้นเกือบทุกปีเนี่ย เค้ามีหมุ่ส้มเป็นของขึ้นชื่อพอ ๆ กับปลาส้มเลยน้า ... พิมก็อ่าว เหรอ...อ แบบว่าเพิ่งรู้อะคะ ไปที่ไรก็ซื้อแต่ปลาส้ม ะๆๆๆ ไม่เคยซื้อหมุ่ส้มชะที่ แล้วพิมก็เลยโทรไปถามญาติคนหนึ่งที่อยู่ลพบุรี (บ้านที่พิมไปนั่นแหละ) ว่า ที่นั่นมีหมุ่ส้มจริง ๆ ไหม พิมเลยถามเค้าว่าเค้าก็บอกสูตรมาค่ะ แกมกำขั้บกำขาวว่า สูตรนี้เนี่ย ดีมาก (ว่างั้น) เพราะเป็นสูตรที่มีคุณตาคนนึงเค้าใช้ทำขายมาเกือบ 40 ปีแล้วนะ เพราะงั้นรับรองได้เลยว่า สูตรนี้อร่อย ... (ฟินธง)

เพราะงั้นเมื่อเจ้าของสูตร (ที่รับช่วงต่อมาก็อีกที) เค้าว่าอร่อยแบบฟินธง เราก็มาลงมือทำกันเลยดีกว่าค่ะ ^^

อันดับแรกก็มาดูส่วนผสมกันก่อนนะคะ ว่ามีอะไรบ้าง ก็จะมี เนื้อหมูติดมันหรือไม่ติดมันก็ได้ หั่นเป็นชิ้น ๆ หนาไม่เกิน 1 ซม. 400 กรัมค่ะ แล้วก็มีกระเทียมโขลกหยาบ ๆ 50 กรัม มีข้าวสุก (ทิ้งไว้ให้เย็น) 70 กรัม และก็เกลือบัณธรรมาอีกราว ๆ ครึ่งช้อนแกงอะค่ะ



เริ่มต้นก็เอาเกล็ด ข้าว กระเทียม เทรวมใส่กอละมั่งเดียวกัน แล้วก็เคล้า ๆ ให้เข้ากันนะคะ



แล้วก็ใส่เนื้อหมูลงไป



จากนั้นใช้มือเรานี้แหละค่ะ บีบ ๆ นวด ๆ เคล้า ๆ ขยำ ๆ ให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี (พืมนวดเคล้าประมาณ 5 นาที) ก็จะได้ออกมาเป็นแบบนี้ค่ะ



สุดท้ายก็ตัดใส่ถุงพลาสติก รีดถุงให้แน่นขิดสนิทกับหมูสั้ม (ไม่ให้เหลือช่องว่างที่เป็นถุงฟองๆ เอาไว้) แล้วก็รัดปากถุงด้วยหนังสือหรือเชือกให้แน่น แล้วก็ทิ้ง (ตากแดด) ไว้สัก 2-3 วัน



ผ่านไป 3 วันก็เอามาทำอะไรก็ได้ล่ะค่ะ อย่างในภาพนี้วันที่ 3 พืชมไม่วาง มาวางเอาวันที่ 4 ... ก็จะได้หมุ่ส้มออกมาหน้าตาแบบนี้ค่ะ (ทิ้งไว้เกินกำหนดได้ค่ะ แต่อย่าให้นานมากไป ไม่งั้นจะเสียก่อนนะค่ะ)



ลองแกะถุงออกดูก็จะเป็นแบบนี้ค่ะ



แหวกดูด้านในสี ... สีส้นเป็นยังไง ก็ยังสีสวยอยู่ค่ะ แถมกลิ่นน่ากินเชียวละ หอม ๆ เปรี้ยวนิด ๆ ชวนน้ำลายไหล อือื



ข้างในเป็นแบบนี้

สำหรับหมูสับแบบชิ้น ๆ อย่างนี้เนี่ย วิธีที่เราจะทำให้หมูสุก (ก่อนเอาไปกิน) ก็มีอยู่ 2 วิธีด้วยกันค่ะ ก็คือ เอาไปทอด หรือไมก็ (ห่อใบตอง) ย่าง ... สำหรับพิมวันนี้
ขอเลือกวิธีทอดแล้วกันนะคะ เพราะง่ายและก็สะดวกดีจ้ะ แต่ก่อนจะเอาไปทอด เพื่อนๆ ก็อย่าลืมรูดเอาเมล็ดข้าวที่ติดเนื้อหมูออกไปซะก่อนนะคะ ให้เหลือน้อยที่สุด
เท่าไหย่ดี เพราะไม่จ้ะเวลาเอาไปทอดเนี่ย มันจะไหม้ติดกระทะอะคะ (อย่างในภาพ ถ้าเป็นข้าวเม็ดใหญ่ ๆ พิมจะเอาออกหมด แต่ถ้าเป็นเม็ดหัก ๆ เศษเล็ก ๆ พิมก็
ไม่ได้เอาออกนะคะ)



จากนั้นก็ตั้งกระทะบนเตาไฟ ใส่น้ำมันลงไปค่ะ ไม่ต้องเยอะ ไม่ต้องให้ท่วม กะเอาไว้สูงสัก 1 ซม. ก็พอ. พอน้ำมันร้อนก็ใส่หมูลงไปทอดค่ะ (มีกระเด็นเล็กน้อย ให้ระวังด้วย / อาจจะชุปไข่ก่อนทอด ก็อร่อยไปอีกแบบนะคะ)



แล้วก็ทอดจนหมูสุกเหลืองหน้าตาแบบนี้ ... ก็ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน กินคู่กับถั่วลิสง + ขิง + ผักกาดสด ๆ ขอบอกว่าอร่อยมากเลยคะ ^^ ยังไงเพื่อนๆ คนไหนสนใจ ลองเอาไปทำดูกันนะคะ



ที่มา : <http://www.pim.in.th/long-life-food/396-moosom>

