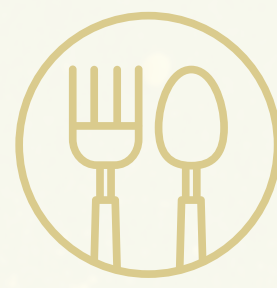




นั่นชื่อว่าแกงแต่ที่ไม่มีน้ำในใช้ชด





ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น
ภาคเหนือ

+ แก่งกะด่าง

ขึ้นชื่อว่าแกงแต่ไม่มีน้ำในชด



‘แกงกระด่าง’ สำเนียงที่ถูกต้องคือ ‘แก่งกะด่าง’ นิยมทำกันอย่างแพร่หลายในเขตภาคเหนือ โดยเฉพาะเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ลำพูน ลำปาง แพร่ และน่าน นับเป็นเมนูแห่งฤดูกาลอีกจานหนึ่งที่จะขาดไปจากชั้นโตกไม่ได้เมื่อลมหนาวเดินทางมาถึง คนเหนือเรียนรู้จากความหนาวเย็น สร้างเป็นเมนูอาหารที่มีเจลาตินธรรมชาติจากสัตว์เป็นวัตถุดิบชูโรง เหตุที่เรียกแกงกระด่างว่าเป็นเมนูแห่งฤดูกาลก็เพราะเดิมที แกงกระด่างมีลมหนาวเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุง น้ำแกงข้นคลั่กที่เกิดจากการเคี้ยวหนังหมูจะถูกทิ้งไว้ข้ามคืนในอากาศเย็น ๆ เพื่อให้ฟอร์มตัวเป็นเยลลี่หนุบหนับ พร้อมตัดเสิร์ฟในตอนเช้า และนี่อาจเป็นที่มาว่าเหตุใดแกงที่ไม่มีน้ำแกงนี้จึงเป็นที่นิยมเฉพาะในภาคเหนือซึ่งมีอากาศหนาวเย็นตั้งแต่ช่วงสิ้นปีไปจนถึงเดือนสองเดือนสาม