

แมตอ

อาหารจากภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวปกาเกอะญอ

เมตอ

อาหารจากภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวปกาเกอะญอ



“เมตอ” อาหารท้องถิ่นของชนเผ่าปะกาเกอะญอ (กะเหรี่ยง) บ้านห้วยฮ่อม อ.กัลยาณิวัฒนา จ.เชียงใหม่ เป็นการนำต้น“เมตอชู” (เรียกชื่อตามภาษาถิ่น ปกาเกอะญอ) กล้วยไม้ชนิดหนึ่งที่มีขึ้นอยู่มากในพื้นที่บ้านห้วยฮ่อม เป็น กล้วยไม้ไม่มีดอก แต่มีกระเปาะเป็นรูปทรงรีๆ ข้างในกลวง ซึ่งชาวบ้านจะนำ กระเปาะต้นเมตอชูที่มีขนาดพอเหมาะ มาตัดหัว ล้างทำความสะอาด นำมด แมลงที่อยู่ในกระเปาะออกให้หมด จากนั้นนำข้าวเหนียวที่ผสมเครื่องปรุงคล้าย กับการทำข้าวหลาม (เช่น น้ำ พสมกะทิ) นำมาบรรจุไว้ในกระเปาะของเมตอชู แล้วนำไปย่าง ปิ้ง หรือจะนึ่งก็ได้ สักพักสารในเปลือกในของกระเปาะเมื่อโดน ความร้อนจะมาผสมกับเนื้อของข้าวเหนียวเป็นสีม่วงอ่อนจางๆ ช่วยเพิ่มสี สันชวนกินให้กับเมตอน่ากินยิ่งขึ้น โดยสารจากเปลือกเมตอนี้ชาวปกาเกอะญอ บอกว่ามีสรรพคุณในการช่วยรักษาโรคมา้มโตที่คนสมัยก่อน ใครเป็นมา้มโตก็ จะทำเมตอให้กินเพื่อช่วยรักษาและบรรเทาอาการ

“เมตอ”เป็นอาหารที่ใช้ประกอบในพิธีมงคลต่างๆ โดยมีความเชื่อว่าจะ ทำให้เกิดความรักความสามัคคี เป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน และเป็นเมนูที่มีชื่อเสียง นิยมทำเพื่อต้อนรับแขกผู้มาเยือนและเป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่นของชุมชน