

หมูแผ่น หมูหยอง



นครปฐม ดินแดงแห่งการเลี้ยงสุกรพันธุ์ดีที่มากที่สุดของไทย อาชีพส่วนใหญ่ของประชาชนในจังหวัดนครปฐม ได้แก่การเลี้ยงหมู แต่ปรากฏว่าการเลี้ยงหมูเกิดขาดทุน รายได้ไม่เพียงพอกับรายจ่ายในครอบครัว ประกอบกับบรรพบุรุษ ได้ถ่ายทอดสูตรการทำหมูแผ่นให้กับลูกหลาน โดยนำเนื้อหมูมาแปรรูปเป็นหมูแผ่น กุนเชียง หมูหยอง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงและขายดีที่สุด จากประสบการณ์ด้านหมู นำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่แปรรูปมาจากเนื้อหมูมากกว่า 20 ปี ผสมผสานความเป็นไทย จีน และศักยภาพของจังหวัดได้อย่างลงตัว จึงมีการคิดค้นการแปรรูปเพื่อเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และคนในชุมชนในรูปแบบต่างๆ อีก ได้แก่ หมูเส้น หมูทูป หมูสวรรค์ หมูย่าง ลูกชิ้นหมู เป็นต้น ซึ่งคนในชุมชนได้เลี้ยงหมู และนำเนื้อหมูมาขายให้ โดยหมูที่เลี้ยงจากสมาชิกในชุมชนนั้นเป็นหมูที่ปลอดสาร ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดปราศจากสีสังเคราะห์และวัตถุกันเสีย ทำให้สินค้ามีคุณภาพและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ตั้งแต่สมัยคนก่อนเก่า ความภาคภูมิใจที่ผลิตภัณฑ์ของชาวจังหวัดนครปฐมได้รับความนิยม และมีรสชาติดีออกดีใจ สร้างความอร่อยเพื่อความพึงพอใจของคนไทย และเป็นของฝากที่ทำให้ชาวต่างชาติชื่นชม ด้วยมาตรฐาน และเอกลักษณ์ของชาวนครปฐมต่อไปด้วยความภาคภูมิใจ

ที่มา : <https://sites.google.com/site/praejuryairat/home/4-khxngdi-praca-canghwad-nkhrpthm>