

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกตาแดง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเตาไห อำเภอ แม่วาง ตำบล พุ่งรวงทอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

บ้านเตาไห หมู่ที่ 1 ต.พุ่งรวงทอง อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่ มีชื่อเสียงด้านการทำน้ำพริกตาแดง โดยเฉพาะน้ำพริกตาแดง แม่อาภรณ์ ซึ่งเป็นของนางอาภรณ์ อิ่มอมรพงศ์ เป็นสินค้าออกขายในงานโอท็อปเป็นประจำ นอกจากนั้นในตลาดทั่วไปในจังหวัดเชียงใหม่ก็ขายดีมาก คณะผู้ศึกษาจึงสนใจในน้ำพริกตาแดง อาหารพื้นบ้านของคนไทยที่ทำงานๆ นี้จึงได้รับความนิยม น้ำพริกตาแดง เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหาร มีโปรตีน แคลเซียม น้ำพริกตาแดงเกิดขึ้นในสมัยล้านนาสมัยนั้นคงเรียกอาหารชนิดนี้ว่า พริกเกลือ ต่อมาได้รู้จักดัดแปลงส่วนต่างๆ นำเข้าไปผสม เช่น พริก กระเทียม กะปิ ปลาย่าง และดัดแปลงมาเรื่อยๆ จนกระทั่งมีน้ำพริกเกิดขึ้นหลายชนิดด้วยกัน น้ำพริกตาแดงได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ จึงเป็นแรงจูงใจให้ทำน้ำพริกตาแดง ชาวบ้านแถบภาคเหนือนิยมรับประทานทั้งเป็นอาหารหลักและอาหารเสริมในการรับ ประทานอาหารแต่ละมื้อ ถือเป็นวิถีชีวิตในการกินของคนภาคเหนือเลยก็ว่าได้ ทุกมื้อบนโต๊ะอาหาร หรือบนขันโตก (สำหรับอาหาร) ประจำวันต้องมีน้ำพริกประกอบด้วยทุกครั้ง ทั้งน้ำพริกหนุ่ม ที่ทำจากพริกสดซึ่งจะมีทั้งน้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาทุ และน้ำพริกตาแดงที่ทำจากพริกแห้ง สามารถนำไปรับประทานกับผักสด หรือผักลวกจิ้ม พร้อมข้าวเหนียวหรือข้าวสวยก็อร่อย มาระยะหลังที่มีการปรับเปลี่ยนจากการใส่ปลาร้าไปเป็นอย่างอื่นเพื่อขยาย จำนวนผู้บริโภคที่ไม่ชอบปลาร้า อาจเปลี่ยนเป็นปลาแห้ง กุ้ง หรือปู เป็นต้น

น้ำพริกเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหาร มีโปรตีน แคลเซียม น้ำพริกตาแดงเกิดขึ้นในสมัยล้านนา ซึ่งแต่เดิมสมัยนั้นอาจเรียกอาหารชนิดนี้ว่า พริกเกลือ ต่อมาได้พัฒนาการปรุงและดัดแปลงส่วนผสม

ต่าง ๆ เช่น พริก กระเทียม กะปิ ปลาอย่าง และประยุกต์มาตามยุคสมัยการรับประทานอาหาร ที่เปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับวัสดุบางอย่างที่นำมาใช้กัน หรือใช้เพิ่มเติมเข้าไป จนกระทั่งน้ำพริกมีหลายชนิด เช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาป่น ฯลฯ สาเหตุที่เลือกทำน้ำพริกตาแดง เนื่องจากในท้องถิ่นของหมู่บ้านเตาไหเพราะชาวบ้านนิยมรับประทานน้ำพริกตาแดง นั้นเอง คณะทำงานวิจัยจึงเลือกศึกษาเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น น้ำพริกตาแดงบ้านเหล่าแมว ซึ่งเป็นสินค้าขึ้นชื่อ ได้รับการส่งเสริมจากรัฐบาลให้เป็นสินค้าระดับ 4 ดาว นอกจากสร้างชื่อให้เจ้าของคนทำน้ำพริก สร้างชื่อเสียงให้กับหมู่บ้านเหล่าแมวแล้ว น้ำพริกตาแดง ยังสามารถสร้างรายได้ให้กับเจ้าของภูมิปัญญาอย่างงาม

การสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และสืบทอดๆ กันมาจนมาถึงรุ่นลูกหลาน วัสดุอุปกรณ์ที่เราใช้ทำน้ำพริกตาแดงนี้ คือ พริกแห้งที่ตากแห้งสนิทแล้ว น้ำปลาร้าต้มสุก กระเทียม หอมแดง และเครื่องโม่พริก ซึ่งพริกนี้จะส่งตรงมาจากโรงงานรับซื้อพริก เพราะมีการเก็บรักษาพริกให้แห้งโดยวิธีอบให้แห้ง ทำใหพริกที่นำมาทำน้ำพริกมีความแห้งสนิทและปลอดภัยจากเชื้อรา ขั้นตอนที่ทำ คือ น้ำพริกแห้งไปปั่นบนไฟปานกลางจนพริกมีกลิ่น แล้วจากนั้นก็นำพริกแห้งที่ปิ้งแล้วมาบด ตำ โขลก หรือโม่ (เครื่องโม่เป็นเครื่องมือปั่นพริกให้ละเอียดที่เข้ามาแทนครก เมื่อน้ำพริกตาแดงมีความต้องการในตลาดมากขึ้น แต่เดิมใช้ครก) น้ำปลาร้าต้มสุก นำหอมแดง และกระเทียมมาอย่างบนไฟให้สุก หรืออาจจะใช้วิธีคั่วให้สุกก็ได้ แต่การย่างจะทำให้มีกลิ่นหอมกว่า หลังจากนั้นนำมาโขลกให้เข้ากันให้ละเอียด หลังจากนั้นตักใส่ถ้วยเติมนำปลาร้าต้มสุกปรุงรสตามต้องการเมื่อเสร็จแล้วนำไปบรรจุถุง หรือขวดเพื่อเก็บไว้รับประทาน หรือนำไปจำหน่าย ซึ่งจะส่งขายตามท้องตลาด และร้านค้าในท้องถิ่น ส่วนมากแม่ค้ามารับซื้อเองที่บ้านนำไปขายตามท้องตลาดก็จะขายในราคากระปุกละ 10 บาท ห่อละ 5 บาท เวลาที่ใช้ในการผลิตน้ำพริกตาแดงแต่ละครั้งใช้เวลาประมาณวันละ 3 ชั่วโมง หลังจากนั้นก็นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปขายต่อไป โดยเวลาที่จะทำน้ำพริกคนในครอบครัว ญาติพี่น้องต่างก็จะมาช่วยกันทำต่างก็รู้วิธีการทำซึ่งมีเคล็ดลับที่ไม่เหมือนกันที่อื่นจึงได้เป็นที่ขึ้นชื่อของหมู่บ้านเหล่าแมวซึ่งในปัจจุบัน ยังไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน เป็นการผลิตในครัวเรือนที่จ้องได้รับการพัฒนาต่อไป เพราะตลาดน้ำพริกนี้ยังสามารถขยายได้อีกมาก เพราะคนในครอบครัวต่างให้ความสนใจ สนับสนุนเป็นอย่างดี ก็จะสืบทอดกันต่อไปซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงมาจากอดีตน้อยกว่า คือวิธีการทำก็ยังเหมือนเดิมแต่ถ้ามีก็เป็นเครื่องทุ่นแรงที่สมัยก่อนเรายัง ใช้แรงงานคนในการตำน้ำพริก แต่สมัยนี้จะใช้เทคโนโลยีมาก คือใช้เครื่องโม่เพื่อใช้ทุ่นแรงกายไปได้มาก ข้อคิดที่เราได้จากภูมิปัญญาทำให้เราได้รู้ถึงการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา ที่บรรพบุรุษมอบไว้ที่สามารถนำมาประยุกต์อาชีพได้ ที่ผ่านารู้คุณค่าของเงินแต่ละบาทที่เราได้มาว่าเราลงทุนไปเท่าไรแล้วได้ มาเท่าไรถึงจะได้กำไรและเราจะต้องทำให้มีคุณภาพที่ดีเราทำให้ผู้อื่นบริโภค ก็เหมือนทำให้เราบริโภคเราต้องนึกถึงใจเขาใจเราเราต้องทำให้ดีและการทำงาน ร่วมกันยังทำให้คนในครอบครัวของเรารักใคร่ปรองดองกันมากขึ้นไม่มากก็น้อยได้ รู้ถึงความสามัคคีในหมู่คณะถ้าเราขาดตรงนี้ไปก็จะไม่ประสบผลสำเร็จ และประโยชน์ที่นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน สมัยก่อนก็นิยมทานกันอย่างนี้

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสม น้ำพริกตาแดง

1. พริกแห้งย่างไฟ 15 เม็ด
2. กระเทียมย่างไฟ 20 กลีบ
3. หอมแดงย่างไฟ 5 หัว
4. ปลาแห้งป่น 2 ช้อนโต๊ะ
5. ปลาร้าสับย่างไฟ 1 ช้อนโต๊ะ
6. ถั่วเน่าแช่บย่างไฟ 1/2 แผ่น
7. เกลือ 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ น้ำพริกตาแดง

1. โขลกเกลือกับกระเทียมรวมกัน
2. ใส่พริกแห้งย่างไฟ ตามด้วยปลาแห้งป่น โขลกให้เข้ากัน
3. ใส่ปลาร้าสับย่างไฟ โขลกให้เข้ากัน
4. ใส่ถั่วเน่าแช่บย่างไฟ โขลกให้เข้ากัน
5. ใส่หอมแดงย่างไฟ โขลกรวมกันให้ละเอียด คนให้เข้ากัน

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
1. โขลกเกลือกับกระเทียมรวมกัน 2. ใส่พริกแห้งย่างไฟ ตามด้วยปลาแห้งป่น โขลก ให้เข้ากัน 3. ใส่ปลาร้าสับย่างไฟ โขลกให้เข้ากัน 4. ใส่ถั่วเน่าแช่ย่างไฟ โขลกให้เข้ากัน 5. ใส่หอมแดงย่างไฟ โขลกรวมกันให้ละเอียด คนให้เข้ากัน (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

ได้รับการประกาศให้เป็นสินค้า O-TOP ระดับ ๓ ดาว ในปีพ.ศ. ๒๕๔๙ และ ปี พ.ศ.๒๕๕๓

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอาภรณ์ อิมอมรพงศ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเตาไห หมู่ที่ 6 ต.ทุ่งรวงทอง อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

66 หมู่ 6 ต.ทุ่งรวงทอง อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่ 50360

โทรศัพท์ 0895570475 โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

๑. ได้รับการประกาศคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสามดาวในปี พ.ศ.๒๕๕๓ ประเภทอาหาร (น้ำพริกตาแดง) ในโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ในปี ๒๕๕๔
๒. ได้รับการประกาศคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสามดาวในปี พ.ศ.๒๕๕๓ ประเภทอาหาร (น้ำพริกตาแดง) ในโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ในปี ๒๕๕๓

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอินทัย อินเขียวสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอินทัย อินเขียวสาย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางศรีนวล จันทะแพ

ตำแหน่ง ประธานกรรมการ

2. นางจันทร์เพ็ญ ยาสมุทร

ตำแหน่ง กรรมการ

3. นางสาวนงเยาว์ แซ่แต้

ตำแหน่ง กรรมการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25