

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกแม่สาคร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านด่าน (เมือง ฯ) ตำบล วังเหนือ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

คนไทยรับประทานน้ำพริก เพื่อชูรสอาหารให้อร่อยขึ้น บางครั้งการจัดสำหรับอาหารเพื่อใช้ระหว่างการเดินทาง การจะพกน้ำพริกเครื่องจิ้มอาจไม่ค่อยสะดวกนัก ด้วยความที่มันมีลักษณะเหลวและอาจจะเสียได้ง่าย ก็สมัยก่อนเดินทางกันที่ใช้เวลาหลายๆ วัน ไม่ได้มีรถราให้ไปไหนมาไหน ได้สะดวกเหมือนอย่างทุกวันนี้ ด้วยภูมิปัญญาคนไทย จึงได้คิดปรุงน้ำพริกแบบแห้งขึ้น ทำให้เก็บได้นานขึ้น เวลาทานก็นำมาคลุกกับข้าว เกิดเป็นน้ำพริกคลุกข้าวขึ้น ครบสูตรทั้งอร่อยและสะดวก ซึ่งน้ำพริกคลุกข้าวนี้มีทั้งแบบเปียกและแบบแห้ง น้ำพริกคลุกข้าวยอดนิยม อย่างน้ำพริกตาแดง ปัจจุบันยังเป็นข้าวฮ่อฮา เมื่อมีนักวิจัยค้นพบว่า น้ำพริกคลุกข้าวมีสารต้านการเกิดมะเร็งได้อีกต่างหาก นอกจากน้ำพริกเครื่องจิ้มและน้ำพริกคลุกข้าวแล้ว ยังมีน้ำพริกอีกประเภทหนึ่งคือ น้ำพริกเครื่องแกง ซึ่งคนไทยคิดค้นขึ้นเพื่อใช้ทำอาหารไทยประเภทแกง อ ซึ่งมีส่วนผสมสมุนไพรหลายอย่าง จึงมีคนคิดทำเป็นน้ำพริกแกงขึ้น เพื่อรวบรวมส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกัน เพื่อให้สะดวกเวลาทำอาหารประเภทแกง เพราะนอกจากจะช่วยย่นระยะเวลาในการเตรียมอาหารแต่ละครั้งแล้ว ยังสามารถทำน้ำพริกเครื่องแกงครั้งละเยอะๆ แล้วเก็บไว้ใช้ในครั้งต่อไปได้อีกด้วย พัฒนาการของน้ำพริกยังไม่หมดแค่นั้น น้ำพริกเครื่องแกงที่สมัยก่อนเราทำเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหารประเภทแกง ได้ถูกส่งต่อมาลงกระทะ เมื่อชาวจีนนำกระทะ ใส่สากเข้ามามีน้ำขำทะเลมาตั้งรกรากในประเทศไทย เกิดเป็นเมนูอาหารจานผัด ที่เราเรียกกันว่า ผัดพริกแกง ซึ่งจัดได้ว่าเป็นอาหารไทยรสจัดอีกประเภทหนึ่ง ที่ทำให้เราทานข้าวกันได้อย่างเอร็ดอร่อย เข้าสู่ยุคโลกาภิวัตน์ ทุกสิ่งทุกอย่างเต็มไปด้วยความรีบเร่ง เกิดเมนูอาหารจานเดียว เพื่อตอบสนองความต้องการของคนที่เร่งรีบ ในการทำภารกิจประจำวัน น้ำพริกก็ยังตามไปเป็นส่วนหนึ่งของ เมนูอาหารจานเดียวจนได้ ไม่ว่าจะเป็นเมนูข้าวคลุกน้ำพริก ข้าวผัดน้ำพริก หรือแม้กระทั่งเอาน้ำพริกไปผัดกับก๋วยเตี๋ยว ขำขึ้นสู่เมนูอาหาร

ฟิวชั่น เอน้ำพริกไปปรุงรสเป็นซอสในเมนูอาหารฝรั่ง หรือไปผัดกับเส้นสปาเก็ตตี้ สร้างสรรค์กันไปอย่าง
หลากหลาย น้ำพริก เมนูอาหารกันครัวที่เราไม่อาจมองข้าม สูตรเด็ดเคล็ดลับการทำน้ำพริก ถ่ายทอดจากรุ่นสู่
รุ่น อดีตสู่ปัจจุบัน จากกับข้าวถ้วยเล็กๆ ที่ทำรับประทานกันได้ง่ายๆ บ้านไหนชอบชงทางทำการค้า ทำน้ำพริก
บรรจุกระปุกขาย เปิดคอร์สสอนทำน้ำพริก พัฒนาสู่การค้าขายใหญ่โต บรรจุกระปุก บรรจุกระป๋องส่งออกส่
ขายกันไปทั่วโลก ร่ำรวยกันไปมากมาย เช่นเดียวกับน้ำพริกนรกแม่สาคร จากคำบอกเล่าของคุณสาคร รัก
สมัย มีความเป็นมาจากการอดีตก็มาจากการที่คนพื้นถิ่นแถบนั้นมีอาชีพ ทำไร่เป็นส่วนใหญ่ และเมื่อเดินทางไปทำ
ไร่ก็จะห่อข้าวไปรับประทานที่ไร่เป็นประจำ เพื่อความสะดวก และเป็นการถนอมอาหารไว้ให้รับประทานได้
นาน ชาวบ้านจึงนิยมนำน้ำพริกไว้เป็นอาหารประจำบ้านเพื่อรับประทาน และคุณสาครนั้นก็มีความถนัดและมี
ฝีมือในการตำน้ำพริกแทบทุกชนิด และได้ตำน้ำพริกไว้รับประทานเองบ้าง แบ่งเพื่อนบ้านทานบ้าง นำน้ำพริก
ไปทำบุญถวายพระที่วัดบ้าง เมื่อเพื่อนบ้านหรือคนอื่นได้ชิมน้ำพริกของคุณสาครแล้วก็เห็นว่ารสชาติอร่อย
เลยขอให้คุณสาครตำน้ำพริกเพื่อขายให้ และเป็นที่เลื่องลือว่าน้ำพริกแม่สาครอร่อย น้ำพริกแม่สาครจึงเป็นที่
นิยมในแถบนั้นและเป็นที่รู้จักของคนบ้านด่านจนถึงปัจจุบัน คนไทยรับประทานน้ำพริก เพื่อชูรสอาหารให้
อร่อยขึ้น บางครั้งการจัดสำรับอาหารเพื่อใช้ระหว่างการเดินทาง การจะพกน้ำพริกเครื่องจิ้มอาจไม่ค่อยสะดวก
นัก ด้วยความที่มันมีลักษณะเหลวและอาจจะเสียได้ง่าย ก็สมัยก่อนเดินทางกันที่ใช้เวลาหลายๆ วัน ไม่ได้มีรถ
ราให้ไปไหนมาไหน ได้สะดวกเหมือนอย่างทุกวันนี้ ด้วยภูมิปัญญาคนไทย จึงได้คิดปรุงน้ำพริกแบบแห้งขึ้น ทำ
ให้เก็บได้นานขึ้น เวลาทานก็นำมาคลุกกับข้าว เกิดเป็นน้ำพริกคลุกข้าวขึ้น ครบสูตรทั้งอร่อยและสะดวก ซึ่ง
น้ำพริกคลุกข้าวนี้มีทั้งแบบเปียกและแบบแห้ง น้ำพริกคลุกข้าวยอดนิยม อย่างน้ำพริกตาแดง ปัจจุบันยังเป็น
ข่าวฮือฮา เมื่อมีนักวิจัยค้นพบว่า น้ำพริกคลุกข้าวมีสารต้านการเกิดมะเร็งได้อีกต่างหาก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

น้ำพริกแม่สาครนี้มีลักษณะที่โดดเด่น คือ มีกรรมวิธีในการทำที่สะอาด ใช้วัตถุดิบที่ใหม่ และสด มาใช้ในการ
ทำน้ำพริก ทำให้น้ำพริกที่ได้มีรสชาติที่อร่อย กลิ่นหอม และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ทำให้มีลูกค้าสั่งซื้อ
จำนวนมาก รวมทั้ง มีลูกค้าสั่งซื้อเพื่อนำไปรับประทานในต่างประเทศอีกด้วยเนื่องจากอร่อย มีกลิ่นหอม และ
สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานนั่นเอง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นางสาคร รักสมัย ผู้ผลิตน้ำพริกแม่สาคร ยังเป็นวิทยากรในการฝึกหัดการทำน้ำพริกหลายชนิดให้กับคนที่
สนใจ เนื่องจากน้ำพริกแม่สาครมีรสชาติที่อร่อย และถูกปากคนในชุมชน ทำให้มีผู้ที่สนใจอยากเรียนรู้วิธีการ
ทำน้ำพริกจากแม่สาครเป็นจำนวนมาก หน่วยงานภาครัฐ เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบ้านด่าน จึงได้จัด
โครงการการฝึกอาชีพการทำน้ำพริกขึ้น โดยให้นางสาคร รักสมัย เป็นวิทยากรในการฝึกหัดอาชีพการทำ
น้ำพริกอีกด้วย เป็นการถ่ายทอดความรู้ให้แก่คนในชุมชนอีกด้วย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ส่วนประกอบของน้ำพริกนรกแม่สาคร

- | | |
|-----------------|------------|
| - หอมแดง | ๑ ก.ก. |
| - ปลาทูนึ่ง | ๑/๒ ก.ก. |
| - พริกป่น | ๒ ช้อน |
| - น้ำตาล | ๓ ช้อนโต๊ะ |
| - เกลือ | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| - น้ำมะขามเปียก | ๓ ช้อนโต๊ะ |
| - น้ำมันพืช | ๑ ลิตร |

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. นำหอมแดงมาซอยเป็นแว่นบางๆ เสร็จแล้วนำหอมแดงที่ซอยไว้มาทอดกับน้ำมันที่ร้อนให้เหลืองกรอบ แล้วพักไว้ให้เย็น



นำหอมแดงมาซอยเป็นแว่นบางๆ เสร็จแล้วนำหอมแดงที่

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ซอญไ้มาทอดกับน้ำมันที่ร้อนให้เหลืองกรอบ แล้วพักไว้ให้เย็น



๒. นำปลาหนึ่งมาแกะเอาก้างออกเลือกเอาแต่เนื้อของปลา



๓. นำหอมแดงที่ทอดไว้มาตำ ให้ละเอียดแล้วใส่ปลาทุลงไปตำให้ละเอียดเข้ากัน



๔. ปูรรสด้วยพริกป่น



๕.ปรุรงรสด้วยเกลือ



๖.ปรุรงรสด้วยน้ำตาล



๗.เติมปลาป่นเล็กน้อยเพื่อความหอม และตำให้เข้ากันดี



๘.เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้วตักออกพักไว้



๙. นำส่วนผสมที่ตำเข้ากันดีแล้วมาคั่วในกระทะไฟอ่อน แล้วเติมน้ำมะขามเปียกลงไปคนให้ทั่ว และคั่วต่อไปให้แห้ง แล้วตักออก พักให้เย็นแล้วนำไปบรรจุเพื่อจำหน่าย



นำส่วนผสมที่ตำเข้ากันดีแล้วมาคั่วในกระทะไฟอ่อน แล้วเติมน้ำมะขามเปียกลงไปคนให้ทั่ว และคั่วต่อไปให้แห้ง แล้วตักออก พักให้เย็นแล้วนำไปบรรจุเพื่อจำหน่าย



คั่วต่อไปให้แห้ง แล้วตักออก พักให้เย็นแล้วนำไปบรรจุเพื่อจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวกร รักสมัย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสาวกร รักสมัย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๓ ต.วังเหนือ อ.บ้านด่าน จ.บุรีรัมย์

โทรศัพท์ ๐๘๙ - ๘๖๕๖๙๕๒ โทรสาร

E-mail

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

-ไม่มี-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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