

น้ำพริก

น้ำพริกหรือแจ่วในภาษาอีสานเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มและเป็นอาหารจานหลักในสำหรับอาหารของคนไทยทุกภาค โดยเฉพาะภาคกลางเพราะมีน้ำพริกชนิดต่างๆ มากที่สุด วัตถุดิบหลักของน้ำพริกประกอบด้วย พริก หอมแดง กระเทียม และกะปิ (ภาคกลางและภาคใต้) ถั่วเน่า (ภาคเหนือ)เพิ่มปริมาณเนื้อน้ำพริกให้ข้นด้วยปลาย่าง หรือ กุ้งแห้ง และพืชในท้องถิ่น เช่น มะอึก มะเขือ มะเขือเทศ มะนาว มะม่วง มะยม ส้มซ่า มะดัน ตะลิงปลิง มะขาม ระวัง กระเทียม ฯลฯ เพื่อให้ได้รสและกลิ่นของน้ำพริกต่างกันไป คนไทยนิยมบริโภคน้ำพริกจิ้มคู่กับผักชนิดต่างๆตามฤดูกาล มีการเลือกสรรว่าน้ำพริกชนิดใดจะกินคู่กับผักชนิดใด แนนด้วยของควบชนิดใดจึงจะได้รสชาติที่อร่อยขึ้น ลดความเผ็ดและรสจัดจ้านของพริก และได้คุณค่าทางยาจากพืชผักสมุนไพร เช่น น้ำพริกมะขาม กินในฤดูมะขามมีฝักอ่อน ใช้ มะเขือเปราะ แตงกวา ถั่วฝักยาว ขมิ้นขาวยอดกระถินเป็นผักจิ้ม กินแนมกับปลาสดทอด ไข่เค็ม น้ำพริกอ่อนของภาคเหนือ กินในฤดูที่มะเขือส้ม (มะเขือเทศผลเล็กๆ) ออกมาก จิ้มกินกับผักสด เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วพู คู่กับผักต้ม เช่น ยอดแค ฟักทอง น้ำเต้า ฯลฯ น้ำพริกกะปิของภาคใต้มีลักษณะใสกว่าน้ำพริกกะปิของภาคกลางเรียกว่า น้ำชุบ กินกับผักสด เช่น สะตอ ลูกเหมียว ฯลฯ ผักต้มและผักดองตัวอย่างน้ำพริกของภาคกลาง เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกเผา น้ำพริกมะขาม น้ำพริกกระทงเป็นต้น น้ำพริกของภาคเหนือ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกตาแดง น้ำพริกอ่อน น้ำพริกน้ำปู เป็นต้น น้ำพริกของภาคอีสานเช่น น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง เป็นต้น และน้ำพริกภาคใต้ เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกมันกุ้ง เป็นต้น