

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกมะแขว่น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ นาหมื่น ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

มะแขว่น หรือ กำจัดตัน เป็นไม้ยืนต้น สูงได้ถึง ๒๐ เมตร มีหนามแหลมตามลำต้น กิ่งก้านใบเป็นใบประกอบแบบขนนก ปลายคู่หรือคี่ออกเรียงสลับ ใบย่อยรูปไข่หรือรูปรี ปลายแหลมมาก โคนแหลมและเบี้ยว ขอบใบหยักมีต่อมกลมขนาดเล็กบริเวณหยัก ยอดอ่อนเป็นสีแดงปนเหลืองนํ้าขมมาก ดอก ออกเป็นช่อแบบแยกแขนง ช่อขนาดใหญ่ ออกตามซอกใบใกล้ปลายกิ่ง และ ที่ปลายกิ่ง มีกลีบดอก ๔ กลีบ เป็นสีนวล หรือ ขาวอมเขียว มีเกสรตัวผู้ ๔ อัน ผลค่อนข้างกลม ผิวขรุขระ ผลแห้งเป็นสีดำคล้ายพริกไทย มีกลิ่นหอมและเผ็ดร้อน จะติดผลแก่ช่วงฤดูหนาว “น้ำพริกมะแขว่น” หรือ “น้ำพริกลาบ” คือ การนำเครื่องเทศและพืชสมุนไพรต่างๆ เช่น พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ มะแขว่น มาหั่น สับ หรือบดตามความต้องการ แล้วนำไปทำให้แห้งหรือคั่ว ก่อนจะนำมาผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำไปคั่วรวมกันอีกครั้งให้สุก จะได้กลิ่นหอมและทำให้สามารถเก็บไว้ได้นาน บางครั้งถ้าคั่วโดยใส่น้ำมันลงไปเล็กน้อยก็จะได้รับรสชาติพริกลาบที่มีความเข้มข้นขึ้นหรือจะทานแบบดิบๆก็อร่อยเช่นกัน ซึ่งน้ำพริกมะแขว่นนั้นจะเป็นตัวช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อในการปรุงลาบของคนในตำบลเมืองลี

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

มะแขว่น หรือ กำจัดตัน เป็นไม้ยืนต้น สูงได้ถึง ๒๐ เมตร มีหนามแหลมตามลำต้น กิ่งก้านใบเป็นใบประกอบแบบขนนก ปลายคู่หรือคี่ออกเรียงสลับ ใบย่อยรูปไข่หรือรูปรี ปลายแหลมมาก โคนแหลมและเบี้ยว ขอบใบหยักมีต่อมกลมขนาดเล็กบริเวณหยัก ยอดอ่อนเป็นสีแดงปนเหลืองนํ้าขมมาก ดอก ออกเป็นช่อแบบแยกแขนง ช่อขนาดใหญ่ ออกตามซอกใบใกล้ปลายกิ่ง และ ที่ปลายกิ่ง มีกลีบดอก ๔ กลีบ เป็นสีนวล หรือ ขาวอมเขียว มีเกสรตัวผู้ ๔ อัน ผลค่อนข้างกลม ผิวขรุขระ ผลแห้งเป็นสีดำคล้ายพริกไทย มีกลิ่นหอมและเผ็ดร้อน จะติดผลแก่ช่วงฤดูหนาว “น้ำพริกมะแขว่น” หรือ “น้ำพริกลาบ” คือ การนำเครื่องเทศและพืชสมุนไพรต่างๆ เช่น พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ มะแขว่น มาหั่น สับ หรือบดตามความต้องการ แล้วนำไปทำให้แห้งหรือคั่ว ก่อนจะนำมาผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำไปคั่วรวมกันอีกครั้งให้สุก จะได้กลิ่นหอมและทำให้สามารถเก็บไว้ได้

นาน บางครั้งถ้าคว่ำโดยใส่น้ำมันลงไปเล็กน้อยก็จะได้รับรสชาติพริกที่ที่มีความเข้มข้นขึ้นหรือจะทานแบบดิบๆก็อร่อยเช่นกัน ซึ่งน้ำพริกมะแขว่นนั้นจะเป็นตัวช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อในการปรุงลาบของคนในตำบลเมืองลี้อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

-

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

-

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

พริกชี้หนูแห้งเด็ดขั้วออก ๕ กรัม (หรือแล้วแต่ความชอบเผ็ดของแต่ละคน ถ้าต้องการเผ็ดมากก็ใช้พริกเม็ดน้อย ถ้าไม่ค่อยชอบเผ็ดก็ใช้พริกเม็ดใหญ่ครึ่งหนึ่ง)

หอมแดงขนาดกลาง ๒-๓ หัว (ปอกเปลือกให้หมด)

กระเทียมกลีบเล็ก ๑๐ กลีบ (ปอกเปลือกให้หมด)

เกลือ ๕ ช้อนชา

ส่วนประกอบพิเศษ เป็นเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม มีคุณสมบัติช่วยดับกลิ่นคาวเลือดสด

ข่าแก่ซอยเป็นชิ้นเล็กๆ ๒ ช้อนโต๊ะ

ตะไคร้ซอยละเอียด ๓ ช้อนโต๊ะ

มะแขว่น ๒ ช้อนโต๊ะ (มะแขว่นเป็นเครื่องเทศเฉพาะทางภาคเหนือ ใช้ได้ทั้งดิบและแห้ง มีรสชาติเผื่อน มีกลิ่นหอมฉุน ส่วนใหญ่ใช้ปรุงลาบ)

วิธีการประกอบอาหาร

๑. เริ่มโขลก พริกกับเกลือจนละเอียดดี (พยายามอย่าตำให้เม็ดพริกแหลกมาก เพราะจะทำให้เสียรสชาติของเม็ดพริก) จากนั้นตามด้วยส่วนผสมที่เหลือลงไปโขลก โขลกจนละเอียดและเข้ากัน

๒. ตั้งกระทะด้วยไฟปานกลาง ใส่พริกกลงไปคั่วให้ดำแต่อย่าไหม้ หลังจากนั้นตักพริกออก นำหอมและกระเทียมลงไปคั่วก่อนสักพักประมาณ ๓-๕ นาที จากนั้นใส่ข่า ตะไคร้ลงไปคั่ว พอเริ่มแห้ง ใส่มะแขว่น ลงไปด้วยกัน คนและทิ้งไว้บนเตาสักพัก พอเริ่มมีกลิ่นหอมของเครื่องเทศจึงปิดไฟ

๓. ตักใส่ภาชนะที่มีฝาปิด ปิดฝาให้แน่นหรือไม่ก็บรรจุในถุงพลาสติกมัดให้แน่น พริกมะแขว่นสามารถทำและเก็บไว้ได้นาน (เก็บไว้ในตู้เย็นในช่องแช่แข็ง จะสามารถยืดอายุน้ำพริกลาบไว้ได้นาน เมื่อจะทำลาบเมื่อไหร่ก็เอาออกมา) ปัจจุบันมีน้ำพริกมะแขว่นที่สำเร็จชาวตำบลเมืองลี้นิยมน้ำพริกมะแขว่นติดตัวเวลาไปทำไร่ ทำสวน เข้าป่าล่าสัตว์ หรือนำไปเป็นของฝากญาติพี่น้องในต่างจังหวัดเนื่องจากน้ำพริกมะแขว่นสามารถเป็นเครื่องปรุงในการประกอบอาหารที่บ้านหลากหลายชนิด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
-	-
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านน้ำอูน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

กลุ่มแม่บ้านน้ำอูน ร้านจำหน่ายอาหารเป็นน้ำพริกที่มีติดครัวเรือนในตำบลเมืองลี บ้านน้ำอูนหมู่ ๑

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายบรรเจิด ตีบตั๋ย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายสังคม วงศ์คำจันทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. พระครูสุปัญญานันท์

ตำแหน่ง เลขาธิการคณะอำเภอนาหมื่น

2. นายวิทยา สิริमारูฒิ

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอนาหมื่น

3. นายเสนาะ เจริญทอง

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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