

# รากวัฒนธรรม อาหาร

## ระดับการคัดสรร

ตำบล

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำพริกกลางดง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน คลองสี่ อำเภอลองหลวง ตำบล คลองสี่

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

น้ำพริก มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยคำว่า "น้ำพริก" มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมีดอกแค มะเขือยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง ถั่วพู สัตว์น้ำต่างๆ เช่น ปลา กุ้ง คนในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำ มากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติ และดับกลิ่นคาวต่างๆน้ำพริกถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆหรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าวก็ได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สำหรับน้ำพริกแบบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงส่วนผสมนั้น เกิดขึ้นเพราะอาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่จะต้องมีส่วนประกอบ หรือกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริกขึ้นเพื่อรวบรวมส่วนผสมต่างๆนั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ในจำนวนมาก

ในปัจจุบันได้มีการนำน้ำพริกชนิดต่างๆมาดัดแปลงเป็นอาหารหลากหลายประเภท รวมถึงนำมาผัดกับข้าว เช่นข้าวผัดน้ำพริกนรก ข้าวผัดน้ำพริกปลาทุ ฯลฯ และหนึ่งในนั้นก็คือ น้ำพริกกลางดง ซึ่งเป็นของขึ้นชื่อของตำบลคลองสี่ อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี โดยกลุ่มอาชีพสหกรณ์น้ำพริกคู่ครัวไทยได้รวมกลุ่มกันเพื่อพัฒนา น้ำพริกกลางดง จนมีรสชาติเป็นที่ยอมรับของชาวตำบลคลองสี่ ชาวอำเภอลองหลวง ชาวจังหวัดปทุมธานี และจังหวัดใกล้เคียง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นน้ำพริกแห้งที่ไม่ใช้กะปิเป็นส่วนผสม กระบวนการขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน ส่วนผสมทุกอย่างประกอบด้วย ๑.กุ้งแห้ง ๒.กระเทียม๓.พริกแห้ง ๔.หอมแดง ไปผ่านกรรมวิธีการทอดกรอบ น้ำพริกกลางดงนี้ นิยมนำมารับประทานคู่กับผักสด ไข่เค็ม ปลานึ่ง กุ้งนึ่ง รสชาติจะเปรี้ยวๆหวานๆ สามารถเก็บไว้ได้นาน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ทำให้ชุมชนพึ่งตนเองได้ในด้านอาหารมากขึ้น เป็นรากฐานที่สำคัญของธุรกิจชุมชน นำไปสู่การพัฒนาชุมชนท้องถิ่นอย่างบูรณาการ ซึ่งจะช่วยให้คนในสังคมสุขภาพดี ทั้งกาย จิต สังคม และปัญญา อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์คุณค่าของน้ำพริกให้กว้างขวางทั้งภายในและภายนอกประเทศ และเป็นการส่งเสริมธุรกิจเกี่ยวกับชุมชนที่เกี่ยวกับน้ำพริก พร้อมทั้งสนับสนุนภาคเอกชนให้ขยายตลาดอาหารไทยไปสู่ต่างประเทศ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สิ่งที่ต้องเตรียม

- 1. กุ้งแห้ง 500 กรัม
- 2. กระเทียม 80 กรัม
- 3. พริกแห้ง 100 กรัม
- 4. น้ำส้มมะขาม 8 ช้อนโต๊ะ
- 5. น้ำตาลปีบ 4 ช้อนโต๊ะ
- 6. น้ำปลา 5 ช้อนโต๊ะ
- 7. หอมแดง 100 กรัม

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

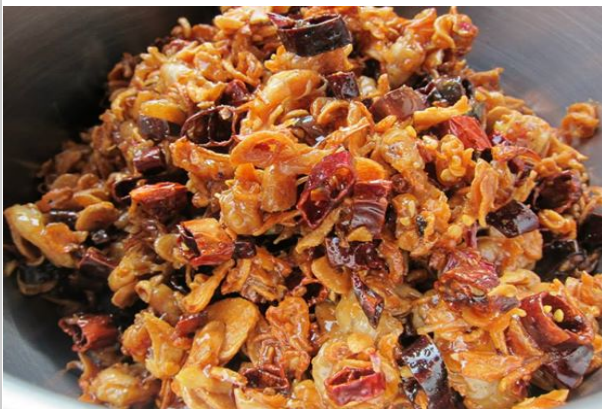
| บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. นำพริกแห้งล้างน้ำ แคะเมล็ดออก และผึ่งลม 2. ซอยหอมแดง และกระเทียม 3. หั่นซอยกุ้งแห้ง นำไปทอดจนสุก 4. ทอดหอมแดงที่ซอยไว้ และทอดกระเทียมที่ซอยไว้ แยกกะทะกันหรือทอดทีละครั้ง 5. หั่นซอยพริกแห้ง นำไปทอดด้วยไฟอ่อน อย่าให้ไหม้ 6. นำพริกทอด กระเทียมเจียว หอมเจียว โขลกเบา ๆ ไม่ต้องละเอียดนัก จากนั้น ใส่กุ้งแห้งทอด โขลกเบา ๆ คลุกให้เข้ากับน้ำพริก 7. ตั้งกะทะ ละลายน้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มมะขาม ให้เข้ากัน 8. นำเครื่องน้ำพริกทั้งหมด คลุกกับน้ำปรุงรสให้ทั่ว โดยดูปริมาณให้พอดีกัน 9. เมื่อเสร็จแล้ว สามารถนำมารับประทานกับผักสด ไข่เค็ม ปลานึ่ง กุ้งนึ่งได้ | (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) |



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ



ภาพประกอบ

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

ผลิตเพื่อเป็นการจำหน่ายสร้างรายได้ให้ชุมชนและสาธิตตามงานต่างๆ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มอาชีพสหกรณ์น้ำพริกคูครัวไทย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มอาชีพสหกรณ์น้ำพริกคูครัวไทย

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

12/26 ม.16 ซอยไอยรา 21 ถนนเลียบคลองแอน ตำบลคลองสี่ อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

โทรศัพท์ 02-150-7870 โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวพิชชานันท์ ยุ่งย่าง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนวพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานีการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุพรรณบุรี

2. ดร.ประไพพร สวัสดิ์ดวง

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

3. นางกชนันท์ รื่นใจชน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตรสกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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