

น้ำพริกเมืองเหนือ

วัฒนา ทาปลุก - รายงาน



เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจปัจจุบันย่ำแย่ ประกอบกับบรรดาแม่บ้านเกิดการว่างงาน บางคนต้องออกจากงานที่ทำประจำ แม่บ้านเกิดการว่างงานบางคนขาดแคลนรายได้ รายได้ไม่พอต่อการครองชีพของครอบครัว

เมื่อประมาณเดือนกันยายนตลอดปี 2544 ที่ผ่านมา ทางกลุ่มแม่บ้านป่าแฉะ ม.4 ต.ดอนแก้ว อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ ได้ประชุมปรึกษาหารือกันเพื่อจัดทำอาชีพเสริมเพื่อเป็นรายได้ และเป็นอาชีพเสริมของบรรดากลุ่มแม่บ้าน

ได้มีมติเป็นเอกฉันท์ตกลงร่วมกันทำการผลิตน้ำพริกตาแดง, น้ำพริกปราบ จำหน่ายเป็นอาชีพเสริมในหมู่บ้าน โดยขั้นแรกได้อาศัยความรู้ความสามารถ ความชำนาญของบรรดาสมาชิกกลุ่มแม่บ้านด้วยกันเอง มารวมกลุ่มฝึกสอนกันเอง ช่วยกันผลิตน้ำพริกตาแดง, น้ำพริกปราบ จำหน่าย

ในการดำเนินงานขั้นแรก ได้มีการระดมหุ้นมูลค่าหุ้นละ 100 บาท สมาชิกทุกคนมีสิทธิถือหุ้นอย่างน้อยคนละ 1 หุ้น การระดมหุ้นครั้งแรก มีสมาชิกผู้ถือหุ้น



กลุ่มน้ำพริกตาแดง น้ำพริกลาบ จำนวน 33 หุ่น เป็นเงิน 3,300 บาท เป็นทุนดำเนินงาน ต่อมา มีหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน มีดังนี้

ในปีงบประมาณ ปี 2544 ได้รับการสนับสนุนจาก องค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว จำนวน 10,000 บาท ทางกลุ่มฯ ได้นำเงินจำนวนดังกล่าว มาลงทุน ดังนี้

1. ซื้อเครื่องบดน้ำพริก 7,000 บาท
2. จัดทำสติ๊กเกอร์ 3,000 บาท

ในการบริหารงานกลุ่มแม่บ้าน หมู่ 4 บ้านป่าแจะ ต.ดอนแก้ว อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ มีสมาชิกทั้งหมด 33 คน มีคณะกรรมการแม่บ้านช่วยกันดำเนินงาน และมีผู้ใหญ่บ้านเป็นที่ปรึกษาผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มแม่บ้านผลิตอยู่มี 2 ชนิด คือ



1. น้ำพริกตาแดง

คุณค่าของน้ำพริก

เป็นอาหารแห้งชนิดหนึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน รับประทานง่ายเป็นอาหารหลักของชาวเหนือ เมื่อน้ำพริกตาแดง ก็ต้องมีผักพื้นบ้าน ซึ่งปลอดภัยจากสารพิษมาจิ้มเป็นเครื่องเคียง เช่น

มะระขี้นก พักทองนึ่ง ผักกาด ผักถั่วฝักยาว และถั่วพู โดยนำผักมาต้มให้สุกจิ้มน้ำพริกตาแดงอร่อยมาก

คนแก่คนเฒ่า ชาวสวน หรือคนโบราณ มีน้ำพริกตาแดงเป็นอาหารหลักของบ้าน กับข้าวแทบทุกมื้อจะต้องมีน้ำพริกตาแดงเป็นอาหาร และยังเพิ่มรสชาติอาหาร มื้อนั้นอีกด้วย นอกจากนี้ น้ำพริกตาแดงยังสามารถแปรรูปไปได้อีกหลายรูปแบบ เช่น

- นำมาทำน้ำพริกอ่อน
- นำมาทำน้ำพริกมะเขือเทศ
- นำมาผสมกับแตงกวา เรียกว่ายำแตงกวา
- นำมาตำมะม่วง
- นำมาทำเป็นน้ำพริกจิ้มมะม่วง

อาหารแต่ละอย่างล้วนเพิ่มรสชาติอร่อยดี
มาก ถ้าใครยังไม่รู้ ทดลองก็ได้

ส่วนประกอบน้ำพริกตาแดง

1. พริกแห้ง
2. กระเทียม
3. ปลาร้า
4. กะปิ
5. ปลาป่นแห้ง

ทุกอย่างทำให้สุกก่อน แล้วนำมาบดรวม
กันจึงจะได้น้ำพริกตาแดง

2. น้ำพริกลาบ

“ลาบ” เป็นอาหารของชาวเหนืออีกเช่นกัน
เวลามีงานบุญ ขึ้นบ้านใหม่ ชาวเหนือนักจะทำลาบ
เพราะถือว่าเป็นสิริมงคลทำให้มีโชคลาภ แต่ลาบ
ในที่นี้จะใช้เนื้อหมู, เนื้อไก่, เนื้อวัว ที่เป็นอาหาร
จำพวกเนื้อสับละเอียด แล้วใช้น้ำพริกลาบผสม
เข้าไปเพื่อปรุงแต่งให้รสชาติอาหารดีขึ้น แต่ว่า
ต้องทำให้สุกก่อนแล้วรับประทานกับเครื่องเคียง
จำพวกผักสดที่ขึ้นตามรั้วบ้านซึ่งเป็นสมุนไพร และ
ปลอดสารพิษอีกด้วย

โดยทางกลุ่มฯ ก็ได้ร่วมกันผลิตน้ำพริกลาบ
โดยอาศัยความรู้ความชำนาญของบรรดาสมาชิก



กลุ่มแม่บ้าน ร่วมกันจัดทำขึ้นมา ปัจจุบันเป็น
ผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้ให้แก่กลุ่มเป็นอย่างดี

ส่วนประกอบน้ำพริก ลาบ

ตะไคร้, ขิง, ไข่, พริก, กระเทียม, พริกแดง
และเครื่องเทศทุกอย่างเอามาคั่วให้สุกก่อน แล้ว
นำมาบดโดยใช้เครื่องบด ก็จะได้น้ำพริกลาบ

การตลาด

ทางกลุ่มแม่บ้านทุกคนได้ช่วยกันหาตลาด
เพื่อจำหน่าย โดยวางตามร้านค้าในหมู่บ้าน ใน
ตลาดสดเชียงใหม่บ้าง

ราคาจำหน่าย

- น้ำพริกตาแดง กิโลกรัมละ 150 บาท กระ
บุงละ 10 บาท
- น้ำพริกลาบ กิโลกรัมละ 160 บาท กระ
บุงละ 10 บาท

หากใครมาเชียงใหม่ก็แวะซื้อหาได้ ปัจจุบัน
ยังเป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์อีกด้วย สนใจ
ติดต่อ (055) 862126, 0-5386-2126, 01-5949686