

## เรื่อง น้ำพริกขี้กา



### รายละเอียด

เมื่อครั้งยังเป็นเด็กอายุเจ็ดแปดขวบ จำได้ว่าอาหารการกินในครัว สิ่งที่ขาดไม่ได้ในตู้กับข้าวเป็นน้ำพริกชนิดหนึ่ง ตอนนั้นยังไม่รู้ประสา จึงไม่รู้ว่าน้ำพริกชนิดนั้นเรียกว่าอะไร ได้ยินแต่ผู้ใหญ่เขาเรียกกันว่า “น้ำพริกขี้กา” ยังสงสัยว่ามีขี้กาจริงๆ หรือครั้นพอโตขึ้นมาหน่อยความสงสัยจะสืบสวาราวเรื่องดูเลือนๆ ไปบ้าง เพราะมีสิ่งอื่นให้สนใจมากกว่า กระทั่งมาถึงตอนเป็นผู้ใหญ่ ได้ยินหลายคนพูดถึง “น้ำพริกขี้กา” ขึ้นมาอีก ทำให้ต้องหันกลับมาดูว่าน้ำพริกอีกาคืออะไร

จากที่สังเกตเห็นได้ว่าน้ำพริกขี้กาของแต่ละคนนั้น ไม่เหมือนกันเลยจริงๆ น้ำพริกขี้กาสูตรในครัวเรือนที่บ้านกินกันมาตั้งแต่เด็ก เป็นรสมือแม่ เห็นจะไม่มีเครื่องปรุงแต่งอะไรมาก เป็นเพียงการนำพริกขี้หนู หอมแดง และกระเทียม ไปเผาไฟให้สุกๆ ใหม่ๆ จากนั้นนำมาปอกและลอกส่วนที่ไหม้ ออกไม่ถึงกับปอกแบบหมดจด เช่น กระ

เทียม จะไม่ลอกเปลือกไหม้ออกทั้งหมด เหลือติดไว้บ้าง ส่วนพริกและหอมแดงก็เหมือนกัน หยิกเอาส่วนเนื้อตรงที่ไหม้ออกบ้างเท่านั้น มีติดไว้เชื่อว่าช่วยให้มีกลิ่นหอมดีจากนั้นใส่ลงไปในครกแล้วตำให้แหลก กะดูว่าเป็นเนื้อเดียวกันแล้วจึงใส่น้ำปลา มะนาว ปุ้งรสให้ร่อย เป็นอันเสร็จสิ้นขบวนการ จะคลุกข้าวรับประทานหรือเป็นน้ำพริกกินกับผักต้ม-ผักสดก็ได้

น้ำพริกชกอาหารไทย เมนูปลาทุ อาหารพื้นบ้าน แบบง่ายๆ วิธีทำน้ำพริกชก ง่ายๆสามารถทำกินเองที่บ้านได้ น้ำพริกจากปลาทุ ไซรกับส่วนผสมต่างๆ ส่วนผสมและขั้นตอนการทำ เข้าใจง่าย เหมาะสำหรับคนรักการทำอาหาร เมนูน้ำพริก

## เครื่องปรุง

- หอมแดงเผา
- กระเทียมเผา
- พริกสดเม็ดแดงใหญ่เผา
- พริกสดเม็ดเขียว
- ปลาตุ๋น
- กะปิ
- น้ำปลา
- น้ำมะนาว
- น้ำตาล
- เกลือ

## วิธีทำ

ปอกหอม กระเทียม พริก เกลือใส่ครกโขลกให้ละเอียด แล้วใส่ปลาตุ๋น น้ำปลา มะนาว ถ้าจะให้รสกลมกล่อมใส่น้ำตาลทรายสักครึ่งช้อนกาแฟจะได้ออกรสหน่อย กินกับผักต้ม

## เคล็ดลับการทำน้ำพริกชก

- การนำเอา หอมแดง กระเทียม และพริกมาเผาไฟก่อน เป็นเทคนิคการทำที่ให้ความหอมมากขึ้นและความร้อนทำให้รสชาติของกระเทียม หอมแดง และพริกมีความหวานมากขึ้น และลดกลิ่นเหม็นเขียวของอาหารได้

- กระเทียม สำหรับใช้น้ำพริกชก แนะนำให้ใช้กระเทียมไทย เนื่องจากกระเทียมไทยมีกลิ่นหอม

- น้ำมะนาวให้คั้นน้ำและกรองเอาเม็ดออก เนื่องจากหากใช้วิธีฝานและบีบเลยเม็ดของมะนาว อาจปนลงไปซึ่งเม็ดของมะนาวมีรสขม ทำให้เสียรสชาติของน้ำพริก

- น้ำตาล สำหรับทำน้ำพริกช็อกโกแลต ให้ใช้น้ำตาลปี๊บ ซึ่งน้ำตาลปี๊บมีความหวานหอมเหมาะสำหรับนำมาทำน้ำพริก และอาหารไทยหลายประเภท

คำสำคัญ : น้ำพริกช็อกโกแลต

ที่มา : สันติ อภัยราช. (2549). วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ และภูมิปัญญา ตำบลคณฑี อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร. กำแพงเพชร: สภาวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร.

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-04-10

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1395&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1395&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology