

แบบบันทึกข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน และภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดตาก



ชื่อ : นางทองเครือ มณีวรรณ

ชื่อเรียกขานเฉพาะ : ป้าแก้ว

ปัจจุบัน : อยู่บ้านเลขที่ ๔๕/๒ หมู่ที่ ๒ ตำบล แม่จะเร อำเภอ แม่ระมาด จังหวัด ตาก

หมายเลขโทรศัพท์ ที่สามารถติดต่อได้ : ๐๘๑ - ๐๓๗๐๐๘๖

เกิด : วันที่ ๑๓ เดือน ตุลาคม พ.ศ.๒๕๐๓ อายุ ๖๓ ปี

สัญชาติ : ไทย ภูมิลำเนา : บ้านเลขที่ ๔๕/๒ ตำบลแม่จะเร อำเภอแม่ระมาด จังหวัดตาก

ความสำคัญต่องานวัฒนธรรมด้านใด : ด้านอาหาร

ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน : ผลิต และแปรรูปผลิตภัณฑ์ “น้ำปู”

องค์ความรู้ : **น้ำปู** หรือภาษาเหนือเรียกว่า **น้ำปู** เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ในการถนอมอาหารทางภาคเหนือ ใช้แทน กะปิ น้ำปลา และปลาร้า อีกทั้งใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหารต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ส้มตำน้ำปู น้ำพริกน้ำปู แกงหน่อไม้ใส่น้ำปู ฯลฯ โดยน้ำปู มีลักษณะสีดำข้น เนื้อเนียน เหนียว มีกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ การทำน้ำปูนั้น มักจะเริ่มทำกันในช่วงฤดูฝน เพราะเป็นช่วงที่มีปูนาค่อนข้างเยอะ

วัตถุดิบ

๑. ปูนาสด
๒. ใบตะไคร้ ใบฝรั่ง
๓. เกลือ
๔. น้ำสะอาด

วิธีการทำ

๑. นำปูนาสดที่ได้ ไปล้างโคลนให้สะอาด
๒. ล้างใบตะไคร้ ใบฝรั่ง ให้สะอาด เสร็จแล้วนำมาซอยเป็นชิ้นเล็กๆ ใบตะไคร้ใช้สำหรับดับกลิ่นคาวปูนา ส่วนใบฝรั่งจะทำให้น้ำปูมีสีดำเข้ม มันเงา ซึ่งสูตรน้ำปูในแต่ละพื้นที่จะแตกต่างกันไป
๓. นำปูนา ใบตะไคร้ และใบฝรั่ง ที่ซอยไว้ไปปั่นรวมกันด้วยเครื่องปั่นจนละเอียด จะได้น้ำปูแบบละเอียด (สมัยก่อนจะใช้วิธีการตำปูนากับครกขนาดใหญ่ ใช้เวลานานและใช้กำลังเยอะ ปัจจุบันเลยเปลี่ยนมาเป็นเครื่องปั่นแทน)
๔. นำน้ำปูที่ปั่นละเอียดมากรองด้วยแผ่นกรองเพื่อเอากากออก ระหว่างกรองให้เติมน้ำสะอาดเรื่อยๆ เพื่อให้ น้ำปูไม่ข้นจนเกินไป และให้กรองง่ายมากขึ้น
๕. ขั้นตอนต่อไปจะเป็นการตั้งเตาโดยใช้ฟืน เพื่อเตรียมการต้มน้ำปู โดยจะใช้ไฟกลางๆ ไม่แรงมาก เพื่อไม่ให้น้ำปูมีกลิ่นคาว การต้มจะใช้เวลาประมาณ ๑ วัน หรือจนกว่าน้ำปูจะข้น เนียน เหนียว เมื่อสังเกตเห็นว่าน้ำปูเดือดและพองตัวขึ้น ให้ใส่เกลือลงไป และคนต่อไปเรื่อยๆ จนน้ำปูเหนียวขึ้น
๖. เมื่อได้น้ำปูที่เหนียวข้น เนียน ตามที่ต้องการแล้ว ให้ยกหม้อออกจากเตาฟืน พักไว้ให้เย็น เพื่อบรรจุในภาชนะที่เตรียมไว้ สามารถเก็บน้ำปูไว้ปรุงรสอาหารต่างๆ ได้เป็นปีๆ (เป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาชาวบ้านทางภาคเหนือในการถนอมอาหารได้อย่างดีเลิศ)

ข้อควรระวัง : การต้มน้ำปู จะไปต้มในพื้นที่ห่างไกลชุมชน เนื่องจากน้ำปูมีกลิ่นแรง เวลาต้มจะส่งกลิ่นรบกวนบ้านใกล้เคียง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเวลาลมพัด

ผลงาน

๑. ได้รับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ แบบบรรจุพร้อมฝาปิดอะลูมิเนียม เพื่อให้สะดวกต่อการขนส่ง และลดกลิ่นรบกวน สามารถส่งออกยังต่างประเทศได้

๒. ได้รับการพัฒนารูปแบบการค้าออนไลน์ ผ่านเพจ พร้อมจัดทำสื่อมัลติมีเดีย เพื่อเผยแพร่ข้อมูลและ การใช้ผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถ Scan ผ่าน QR Code ช้างกล่องบรรจุภัณฑ์

๓. ได้รับการพัฒนากระบวนการผลิต ให้มีมาตรฐานของส่วนผสมและกรรมวิธีที่เป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่

๔. ได้รับการพัฒนาคุณภาพของสินค้าเพื่อลดสารเคมีตกค้างในเนื้อปู

๕. ได้รับการพัฒนาเครื่องมือสำหรับการบรรจุ เพื่อลดปริมาณแร่สนิมเหล็กที่ปะปนในผลิตภัณฑ์ด้วย เครื่องอบที่ผลิตจากสแตนเลส

๖. ทำการจัดขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP ของตำบล

รางวัลที่ได้รับ : รางวัลการแข่งขันการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่นวัตกรรมด้วย BCG Model / รางวัลชมเชย แสดงผลิตภัณฑ์ประจำบูธ

การถ่ายทอด/ผู้สืบทอด

ทำการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารผ่านสื่อโซเชียล เช่น Youtube และ Facebook Page

บุคคลอ้างอิง : นางจริยากร พรวัวเอียด

หมายเลขโทรศัพท์ : ๐๖๔-๓๕๓๔๑๒๕

ภาพตัวบุคคล



นางทองเครือ มณีวรรณ

ภาพผลงาน



ภาพองค์ประกอบความรู้ของปราชญ์



นำปูนาสตที่ได้ล้างโคลนให้สะอาด



เก็บใบตะไคร้ และใบฝรั่ง ล้างน้ำให้สะอาด



ซอย ใบตะไคร้ ใบฝรั่ง เป็นชิ้นเล็กๆ



นำปูนา ใบตะไคร้ และใบฝรั่ง ที่ซอยไว้ไปปั่นรวมกันด้วยเครื่องปั่นละเอียด



นำน้ำปูที่ปั่นละเอียดมากรองด้วยแผ่นกรองเพื่อเอากากออก



การตั้งเตาโดยใช้ฟืน เพื่อเตรียมการต้มน้ำปู



สังเกตเห็นว่าน้ำปูเดือดและฟองตัวขึ้น ให้ใส่เกลือลงไป และคนต่อไป



เมื่อได้น้ำปูข้น เนียนพอดีแล้ว ให้ยกหม้อออกจากเตาไฟน พักไว้ให้เย็น



บรรจุในภาชนะที่เตรียมไว้ สามารถเก็บน้ำปูไว้ปรุงรสอาหารต่างๆ ได้เป็นปีๆ

ภาพที่อยู่

