

รายการพัฒนาอาชีพ ชุด เส้นหรีสไทย

เรื่อง น้ำพริกตะไคร้

ภาพรวม

น้ำพริก เป็นตำรับอาหารประเภท เครื่องจิ้ม ที่อยู่คู่ครัว คู่เมืองไทย มาช้านาน คนไทยชอบกินน้ำพริก โดยใช้เป็นเครื่องจิ้ม กินคู่ ผักสด ผักลวก ผักต้ม ถือเป็นตำรับเจริญอาหารและทำให้ผู้บริโภคได้คุณค่าทางโภชนาการจากการบริโภคผักที่หลากหลาย ทั้งตามฤดูกาลและตามท้องถิ่น จากบันทึกของเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ พระสนมเอกในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 แสดงให้เห็นว่า รัชกาลที่ 5 ทรงโปรดเสวย น้ำพริก เป็นอย่างมาก ดังนั้นในห้องเครื่องเสวย จึงมีการสร้างสรรค์ตำรับ น้ำพริก ที่หลากหลาย เพื่อถวายขึ้นโต๊ะเสวย โดยความหลากหลายจะมาจากวัตถุดิบตามท้องที่ต่างๆ ที่หลากหลาย ไปจนถึงวัตถุดิบต่างชาติที่ได้มาพร้อมเครื่องราชบรรณาการต่างๆ ด้วยภูมิปัญญาและความชาญฉลาดในการจับคู่รสชาติ จึงเกิดมีตำรับน้ำพริกมากมายนับ 100 ตำรับเกิดขึ้นในสมัยนี้

น้ำพริกตะไคร้ เป็นน้ำพริกสด คือใช้เครื่องสด ของสด มาปรุงประกอบกัน แล้วนิยม ปรุงรสใหม่แล้วรับประทานทันที ไม่ใช่ของที่จะทำเตรียมไว้ก่อนนานๆ แล้วหลังทำเสร็จ ไม่สามารถนำไปผัดไปคั่วให้สุกอีก เพราะจะทำให้เสียรสชาติ เสียเนื้อสัมผัสและสีสนของเครื่องปรุง

ตำรับ

- ตะไคร้อ่อนซอย 1 ช้อนโต๊ะ
- กุ้งแห้งป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- กะปิ 1 ช้อนชา
- พริกขี้หนูสด 5-10 เม็ดตามชอบ
- ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล มะนาว

วิธีทำ

โขลกตะไคร้ให้ละเอียดเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

เติมพริกขี้หนู โขลกให้เข้ากัน ละเอียดมากน้อยขึ้นอยู่กับความเผ็ดที่ต้องการ

เติมกะปิและกุ้งแห้ง ใช้สาก ยี ให้ส่วนผสมคลุกทั่วถึงกัน

ปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว ตักรสด้วยน้ำตาล

รสชาติตั้งเดิม เค็ม เปรี้ยว เผ็ด / รับประทานกับผักสดตามฤดูกาล

