

บันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางกระทึก  
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน อาหารไทย

ข้อมูลทั่วไป

๑. ชื่อ-สกุล (เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น) นางบุญมา แซ่ใจว อายุ.....๕๒.....ปี
- ๑.๑ ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่.....๑๓๓.....หมู่ที่.....๕.....ตำบล.....บางกระทึก.....  
อำเภอ.....สามพราน.....จังหวัด.....นครปฐม.....  
โทรศัพท์ ๐-๓๔๒๘-๘๐๘๗/ สถานภาพ.....-.....มีบุตร.....-.....คน
- ๑.๒ จบการศึกษา .....ระดับประถมศึกษาปีที่ ๖.....
- ๑.๓ ประกอบอาชีพ  
อาชีพหลัก ค้าขาย  
อาชีพเสริม -  
รายได้เฉลี่ย/ปี (ตามข้อมูล จปฐ.).....๒๐๐,๐๐๐.....บาท

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น .....น้ำพริกแม่บุญมา.....

๒.๑ ความเป็นมา (ภูมิปัญญาท้องถิ่น)

“น้ำพริก” เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม รับประทานคู่กับผักนานาชนิดที่มีประโยชน์ เป็นเมนูคู่สำหรับครัวไทยมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เป็นอาหารบ่งบอกความเป็นไทยได้ชัดเจนมากที่สุด ซึ่งในแต่ละภาคจะมีน้ำพริกประจำถิ่นที่รสชาติไม่เหมือนกัน เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะขามสด น้ำพริกตาแดง น้ำพริกนรก น้ำพริกโจร น้ำพริกปลาร้า และน้ำพริกอ่อง น้ำพริกหลงเรือ ฯลฯ โดยคำว่า “น้ำพริก” มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมี ดอกแค มะเขือยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง ถั่วพู สัตว์น้ำต่าง ๆ เช่น ปลา กุ้ง คนในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติ และดับกลิ่นคาวต่าง ๆ น้ำพริกถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ หรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าวก็ได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันคนในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติ และดับกลิ่นคาวต่าง ๆ น้ำพริกถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ หรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าวก็ได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยในปัจจุบันได้มีการนำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ มาดัดแปลงเป็นอาหารหลากหลายประเภท รวมถึงนำมาผัดกับข้าว เช่น ข้าวผัดน้ำพริกนรก ข้าวผัดน้ำพริกปลาทู เป็นต้น

จาก“น้ำพริก” ที่เป็นอาหารคู่บ้าน สู่ธุรกิจของครอบครัว“น้ำพริกแม่บุญมา” น้ำพริกไทยสูตรโบราณหลากหลายรสชาติ ได้รับการยอมรับในรสชาติ และความปลอดภัยจากผู้บริโภคมาเป็นเวลาหลายสิบปี จนกระทั่งได้รับการยอมรับจากลูกค้าที่มาเที่ยว แวะชิม และแวะซื้ออาหารที่ตลาดริมน้ำดอนหวาย ตลอดมา ซึ่งสามารถรับรองคุณภาพและความอร่อยของน้ำพริกแม่บุญมาเรื่องได้เป็นอย่างดี ก่อนที่ “คุณบุญมา แซ่ใจว ” จะหันมาทำธุรกิจน้ำพริกสำเร็จรูปภายใต้ตราสินค้า “น้ำพริกแม่บุญมา” นั้น เธอเคยทำงานเป็นชาวสวนชาวไร่ ซึ่งเป็นอาชีพที่คนส่วนใหญ่ทำกันแต่ก็เหนื่อยมากเช่นกัน เธอจึงต้องการประกอบธุรกิจอื่นที่จะทำให้เธอมีเหนื่อยน้อยกว่าเดิม และมีรายได้เพิ่มมากขึ้น จึงเริ่มสนใจในการทำน้ำพริก

โบราณสูตรต่าง ๆ ที่ได้รับการสืบทอดมาจากคุณแม่ เนื่องจากครอบครัวของเธอซึ่งเป็นครอบครัวใหญ่ จะทำอาหารกินกันภายในครอบครัว และอาหารอย่างหนึ่งที่คุณแม่ของเธอทำให้ทานเป็นประจำก็คือ น้ำพริก ซึ่งได้สูตรต่าง ๆ มาจากคุณแม่นั่นเอง ซึ่งคุณบุบุญมา แซ่โจ้ว เอง ก็ชื่นชอบและติดใจในรสชาติของ น้ำพริกที่คุณแม่ทำให้รับประทานมาก จึงคิดที่จะหัดทำทานเองบ้าง จนกระทั่งประมาณปี ๒๕๓๙-๒๕๔๐ ตลาดริมน้ำวัดดอนหวายเป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก เธอเริ่มทำน้ำพริกสูตรต่าง ๆ ไปขายปรากฏว่ามีลูกค้ามาอุดหนุนเป็นจำนวนมาก เธอจึงเริ่มทำน้ำพริกสูตรโบราณออกจำหน่ายตั้งแต่นั้น เป็นต้นมา

## ๒.๒ การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิวัฒนาการ

ได้รับการสืบทอดมาจากคุณแม่ โดยมีพื้นฐานจากการนำประสบการณ์ในการปรุงอาหารเพื่อรับประทานในครัวเรือน และพัฒนาจนมาเป็นเครื่องแกงชนิดต่างๆ เช่น พริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกผัด ฯลฯ โดยในปัจจุบัน พัฒนาให้เกิดความสะดวกสบาย สำเร็จรูปสามารถนำมาประกอบอาหารได้เลย โดยรสชาติยังคงเดิม

## ๒.๓ วิธีการผลิต/ขั้นตอนการผลิต/การจำหน่าย (ระบุให้ละเอียด(ถ้ามี))

- นำกระเทียม พริก หอม นำมาอบให้หอม แล้วนำไปบดด้วยเครื่องให้ละเอียด  
จึงใส่กระทะกวน ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล มะขาม เกลือ ใช้เวลา ๔ ชั่วโมง  
- ผลิตวันละ ๕๐ กิโลกรัม ขายกิโลกรัมละ ๑๒๐ บาท

## ๒.๔ ประโยชน์ของภูมิปัญญา/การใช้ประโยชน์ (ระบุให้ละเอียด)

- สร้างรายได้ ส่งเสริมการทำอาหาร ที่สะอาด สะดวก  
- สืบสานวัฒนธรรมประเพณีในการรับประทานอาหารของคนไทย

## ๒.๕ ความโดดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- สิ่งที่คุณแม่บุญมา แซ่โจ้ว ให้ความสำคัญมากที่สุดในการทำธุรกิจของเธอก็คือ เรื่องความสะอาดและถูกสุขลักษณะ เนื่องจากสินค้าของเธอเป็นสินค้าประเภทอาหาร เพราะฉะนั้นเธอจึงดูแลทุกขั้นตอนของการผลิตน้ำพริกด้วยตัวเองอย่างใกล้ชิด เพื่อให้ได้รสชาติคงที่และคุณภาพที่มาตรฐาน โดยนำวัตถุดิบที่สด ใหม่ ในท้องถิ่นของตนเองมาใช้ในการผลิต

## ๒.๖ การได้รับรางวัล/ใบประกาศต่าง ๆ

.....-.....

## ๓. ภาพเจ้าของภูมิปัญญา และภูมิปัญญาที่โดดเด่น





ชื่อ.....ผู้รวบรวมข้อมูล

(นางสาวกิตติยา ไกรลาศ)

ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา ๕

วันที่...๑.....เดือน..เมษายน...พ.ศ....๒๕๕๒....

**\*\*\*หมายเหตุ** เขียนในลักษณะของบทความหรือเล่าเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เข้าใจ โดยให้มีข้อมูลตามข้อ ๑-๓ ประกอบหรือข้อมูลอื่น ๆ ก็ได้