

SILPA-MAG.COM
ศิลป์แมกนั่นธรรมมติชนสุดสัปดาห์
WWW.MATICHONWEEKLY.COMเครื่องดื่ม
เขื่นทาง
ออนไลน์

ภูมิปัญญาไทย

น้ำพริกเผา ความอร่อยในตำนาน



ผู้เขียน	พิชญญาดา เจริญจิต
เผยแพร่	วันอังคารที่ 7 มกราคม พ.ศ.2563

เมื่อเรานึกอยากกินน้ำพริกสีแดงคล้ำๆ เนื้อนียนๆ ละเอียดๆ รสชาติหวานนำ เค็ม เพ็ດ เปรี้ยวตาม ที่เข้าผัดในน้ำมันค่อนข้างมากจนมีน้ำมันออกเป็นสีแดงเยี้ี้ยมๆ อุยู่ตระหง่านของน้ำพริก แรกจะต้องไปร้านขายน้ำพริก หรือไปตามแผ่นอาหารของชุมเปอร์มาร์เก็ต แล้วถามหา น้ำพริกเผา ก็จะได้น้ำพริกลักษณะดังที่ว่านั้นมากินทันที เราจะนำไปคลุกข้าว ทานมีน้ำ ผัดหมู ผัดกุ้ง ผัดหอย หรือละลายในขามต้มยำน้ำข้นก็ได้ทั้งนั้น

เว็บไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ

X

น้ำพริกเผา แบบนี้ใช้กันมากในร้านอาหารตามสั่ง ตั้งแต่ไส้ต้มยำ ไส่ยำ พล่า หรือผัดต่างๆ

© 2022 by APIMONDO

น้ำพริกเผา คือ น้ำพริกที่นำส่วนผสมมาเผา หรือคั่วแห้ง แล้วนำมาตำให้ละเอียด พร้อมปรุงรส ก่อนจะนำไปใช้ จะได้แล้วเนื้อน้ำพริกที่แห้ง หรือนำไปผัดกับน้ำมันก่อนนำไปใช้ ซึ่งก็จะได้เนื้อน้ำพริกเหลว หรือนิ่มที่มีน้ำมันผสมกันแล้วแต่สูตรใครสูตรเขาก็แล้วกันนะ!



เว็บไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดี มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ

X

น้ำพริกเผา

ประวัติของน้ำพริก

น้ำพริก เป็นอาหารไทยประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่จะกินคู่กับผักสด ผักดิบ或是加热过的蔬菜如豆芽、西兰花等。它由辣椒、大蒜、姜、蒜苗、鱼露、糖、盐等调味料制成，具有辣味和咸味。在泰国，它常被用作蘸料或配菜。

ส่วนผสมที่สำคัญคือ พริก ที่ต้องตำละเอียด และยังมีส่วนผสมอีกหลายอย่าง ที่เรียกว่า กันตามส่วนประกอบที่ใส่ลงไปในน้ำพริกนั้นๆ นั่นเอง!



น้ำพริกสีแดงคล้ำๆ เนื้อนียนๆ ละเอียดๆ รสหวานนำ เค็ม เผ็ด เปรี้ยว ที่มีน้ำมันออกเป็นสีแดงเยิ่มๆ

คนไทยในสมัยก่อนท่านนิยมกินสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงได้คิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติและดับกลิ่นคาวต่างๆ น้ำพริก ถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ หรือใช้เป็นกับข้าวแกงได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สำหรับน้ำพริกแบบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงส่วนผสมนั้น ก็มีหลากหลายรูปแบบ เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกเผาเผ็ด น้ำพริกเผาเผ็ดเผ็ด เป็นต้น น้ำพริกเผาเป็นเครื่องปรุงที่มีความเผ็ดร้อนและมีรสชาติที่เข้มข้น ทำให้สามารถนำไปใช้ได้ในหลากหลายอาหาร เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวขาหมู หรือ กุ้งแม่น้ำเผา เป็นต้น

เงื่อนไขการใช้งาน: เว็บไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดี มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติม](#) (Privacy Policy) และ [Cookies Policy](#)

ยอมรับ

X



โปรดอนท่านจะเอาส่วนผสมต่างๆ มาเผา มาคั่วไฟ สมกับชื่อน้ำพริกเผากันจริงๆ

น้ำพริกทางภาคใต้ เรียกว่า น้ำซุบ ส่วนประกอบหลัก คือ พริก หอม และกะปิ มีเอกลักษณ์คือ ไม่ผสมน้ำมะนาว หรือน้ำตาล จึงมีลักษณะแห้ง ถ้าผสมให้เข้ากันด้วยมือ เรียก น้ำซุบหยา หรือน้ำซุบโรจ ถ้าตำให้เข้ากัน เรียก น้ำซุบเยา ถ้าตำแล้วผัดให้สุก เรียกว่า น้ำซุบผัด หรือ น้ำซุบคั่วเคี่ยว น้ำซุบของภาคใต้นั้นกินกับผักหลายชนิด ทั้งผักสดและผักลวก ส่วนที่ไม่ผสมน้ำมะนาว เนื่องจากชาวประมงในภาคใต้ เมื่อออกเรือเป็นเวลาแรมเดือน หามะนาวได้ยาก จึงทำน้ำพริกโดยไม่ผสมน้ำมะนาว และที่เรียกว่า น้ำซุบ คือ การที่นำผักมาซุบหรือจิ่มกับน้ำพริกแห้งนั่นเอง!

เว็บไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ

X



น้ำพริก ถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ หรือใช้เป็นกับข้าว ก็ได้

น้ำพริกภาคเหนือ เครื่องปรุงทุกอย่างต้องย่าง หรือเผาให้สุกก่อน ปรุงรสด้วยเกลือเป็นหลัก

น้ำพริกภาคอีสาน ที่สำคัญมี 3 อย่าง คือ ป่น เป็นน้ำพริกที่ประกอบด้วย พริกแห้ง ห้อมแดง กระเทียม โขลกผสมกับ ปลา เห็ด หรือเนื้อสัตว์อื่นๆ ใส่น้ำปลาร้า ลักษณะค่อนข้างข้นเพื่อใช้ข้าวเหนียวจิ้มได้ง่ายขึ้น และต้องจิ้มกับผักหลายอย่าง

แจ่ว เป็นน้ำพริกพื้นๆ ของภาคอีสาน ส่วนผสมหลัก คือ น้ำปลา ร้า ผสมกับพริก ใช้จิ้มทั้งผักและเนื้อสัตว์ ต้องมาจึงเพิ่มเครื่องปรุงอื่นเพื่อดักลิ่นความของเนื้อสัตว์ เช่น ห้อม กระเทียม ข่า ตะไคร้ และ

เบ๊ปไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดี มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ

X



น้ำพริกเผาตามท้องตลาดมีหลายยี่ห้อ เมื่อมีการวางแผนขายกันมากขนาดนั้น ก็แสดงว่าต้องมีการกินการใช้กันมากจริงๆ

ซุบ ก็เป็นอาหารที่พัฒนามาจากแจ่ว โดยมาจากการคำว่า ชุบ ซึ่งหมายถึงจุ่ม หรือจิ่ม มาจากการที่นำผักที่ใช้จิ่มแล้วมาผัดลงในแจ่ว และเติมข้าวคั่ว เช่น ชุบหน่อไม้ ชุบหมากมี (ขุน) ชุบเห็ด เป็นต้น

เว็บไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดี มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ





น้ำพริกเผา ความอร่อยในตำนาน

น้ำพริกเผา จัดเป็นน้ำพริกของคนภาคกลาง ซึ่งในสมัยโบราณท่านก็จะเอาพริกแห้งเผา กระเทียมเผา ห้อมเผา โยนไส้ในครก แล้วตำรวมกันเข้าไป ใส่เกลือนิดหน่อย ก็สามารถนำมาปรุงรุยยำ ปรุงต้มยำ กันได้อร่อยแล้ว สมัยก่อนถ้าพูดถึง น้ำพริกเผา คนโบราณท่านจะทำแบบนี้กันทั้งนั้น โดยนำส่วนผสมต่างๆ มาคั่วไฟสมกับชื่อ น้ำพริกเผา กันจริงๆ

แต่สมัยนี้ คำว่า น้ำพริกเผา หมายถึงน้ำพริกทอดไปแล้ว เพราะต้องเอาพริกแห้ง ห้อม กระเทียม กุ้งแห้งมาทอดให้กรอบ แล้วก็เอามาตำให้ละเอียด จากนั้นนำไปผัดในกระทะ ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำส้ม

เว็บไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ

X



แต่ตอนนี้ กุ้งแห้งราคาแพงขึ้น เขาจึงตัดเปล่งเอาเนื้อปลาเค็มมาใส่แทน รวมทั้งพยายามลดต้นทุนของดิจิ อย่างอื่นๆ ด้วย และเพื่อไม่ให้เสียเร็ว ก็พยายามกันบุคลงไปเสียอีก บางท่านซื้อน้ำพริกเผาตามห้างสรรพสินค้ามาไว้ทานบ้าง แล้วทิ้งไว้จนหมด เย็น เชือไหน? ว่า เก็บไว้ได้เป็นเดือนๆ โดยที่ร้าไม่เข็นเลย มันดูแล้วช่างน่ากลัวเหลือเกิน!

น้ำพริกเผาที่อร่อยๆ นั้นขอบอกว่า มีกันหลายสูตร เช่น สูตรเปiyik สูตรแห้ง สูตรกรอบ สำหรับสูตรแรกขอนำเสนอ น้ำพริกเผาสูตรกรอบพิเศษ

น้ำพริกเผาสูตรกรอบพิเศษ

เบบไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ

X

0.5 กิโลกรัม กระเทียม 0.5 กิโลกรัม เท่ากัน นำมาปอกเปลือก แล้วหั่นซอยๆ แล้วเอาไปเจียวให้เหลืองกรอบ



น้ำพริกเผา ใช้สาขนมปังก์อร่อยเช่นกัน

กุ้งแห้งอย่างดี ตัวเล็ก ไม่เค็ม ไม่ย้อมสี สัก 2.5 ชิ้น นำมาคั่วไฟให้หอม แล้วเอาไปป่น หรือไปตำให้ละเอียด

ต่อมาก็นำมาป่นและไปตำให้ละเอียดเหมือนกัน คือ ถั่วลิสงที่คั่วให้หอม แต่ไม่ต้องละเอียดมากนัก

ต่อไปเก็บน้ำพริกแห้งที่ทอดและตำละเอียดไว้แล้ว นำมารสบกับกุ้งแห้งป่น จากนั้นให้รวมกันจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกันอีกรั้ง

ขั้นตอนต่อไป ให้เอาน้ำมะขามปีกคันข้นๆ 1 ถั่วยตวง ใส่หม้อเคลือบตั้งไฟ ใส่เกลือป่น 1.5 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปีก หรือน้ำตาลปีบ 3 ชิ้น ลงไป จากนั้นเคี่ยวให้ส่วนผสมนั้นจนเป็นยางมะตูม (บางคนอาจจะไม่เคี้ยวจนยางมะตูมนั้นมันเป็นยังไง เอาเป็นว่าเคี่ยวจนเมื่อยมือแล้วยกหัวพีช้มันให้เป็นทางยืดเส้นเล็กๆ นั่นแหละ!)

สำหรับน้ำมันที่เหลือจากการเจียวหอม เจียวกระเทียม ก็อย่าเพิ่งทิ้ง ให้เอาไปตั้งไฟใหม่ พอน้ำมันร้อน ก็

เป็นโซนที่ใช้กุ้กเพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\) และ \(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ

X

ขอบ เมื่อรสชาติพอใจแล้ว ก็ยกเทิ่ส่วนที่ล้างและลวกน้ำร้อนเดือดๆ ผึ่งให้แห้งไว้แล้ว โดยเหน้าพริกลงไปทั้งที่ยังร้อนๆ อุยู่ จากนั้นจึงค่อยปิดฝาให้สนิท จะสามารถเก็บไว้ได้นานๆ



น้ำพริกเผาสูตรนี้ เมื่อทำเสร็จแล้วจะไม่เหลว แต่ข้น และมีความกรอบ หอม น่ากินมากๆ จะเอ้าไปคลุก กับข้าว หรือทาขนมปัง หรือจะจิ้มกับผัก ก็อร่อยทั้งนั้น

สำหรับใครที่จะไปปิกนิก หรือไปต่างประเทศก็สามารถนำพกติดตัวไปด้วย รับรองช่วยแก้อาการเบื่ออาหารได้อย่างวิเศษเลยทีเดียวเชียว

ถ้ามีแค่หมู หรือกาหมู ที่เจียวเสร็จใหม่ๆ กรอบๆ จะผสมลงไปด้วยก็ได้ โดยสับแล้วนำมาผัดรวมกัน...แต่ถ้ากลัวอ้วนก็ไม่ต้องใส่ลงไปจะดีกว่าเนาะ

เว็บไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ

X

ขอบอกเคล็ดลับอย่าง คือ น้ำพริกเผาสูตรนี้ เราจะนำไปผัดกับปลาหมึกสด หรือราดปลาท่อ ก็รับรองว่า อร่อยอย่างแน่นอน

สำหรับท่านที่กำลังจะหัดทำน้ำพริกเผาสูตรนี้ ขอบอกว่าสูตรที่ให้ไปสามารถทำได้เลยนะครับ และวิธีทำให้ เยอะๆ หน่อย เมื่อทำเสร็จก็ให้แยกจ่ายให้แก่ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านด้วย เพื่อเข้าติดใจเรียกร้องขึ้นมา ทันทีที่เราทำขายเสียเลยดีไหม

เว็บไซต์นี้ใช้คุกกี้เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น [อ่านเพิ่มเติมคลิก \(Privacy Policy\)](#) และ [\(Cookies Policy\)](#)

ยอมรับ



