

ปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหาร



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ชื่อ - สกุล : นางสาวสมจิตร แก้วปิ่นใจ วันเดือนปีเกิด : วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๔๙ อายุ ๖๖ ปี
การศึกษา : ประถมศึกษาปีที่ ๔ ประกอบอาชีพ : แม่บ้าน
ที่อยู่ : บ้านเลขที่ ๑๙๙/๑ หมู่ที่ ๔ ชุมชนบ้านป่าตันกุ่มเมือง ตำบลปงแสนทอง อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง
เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๗-๑๘๖๕๕๕๒

ผลงาน



น้ำปุ๋ (น้ำปุ๋)

การถ่ายทอดผลงาน

➤ ไม่ได้มีการถ่ายทอดผลงาน เพราะการทำน้ำปุ๋ส่วนใหญ่จะทำเพียงปีละครั้ง เนื่องจากปุ๋ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่นำมาทำน้ำปุ๋นั้นหายากและมักจะมีเฉพาะในช่วงฤดูฝน อีกทั้งมีขั้นตอนในการทำยุ่งยาก ซึ่งขั้นตอนในการเคี่ยวน้ำปุ๋จะมีกลิ่นแรง หากสูดดมนานๆ อาจทำให้เวียนหัว และมีกลิ่นติดตัวอีกด้วย ดังนั้น จึงไม่มีผู้สนใจเรียนรู้วิธีการทำน้ำปุ๋

ภูมิปัญญา : การทำน้ำปู

ที่มาภูมิปัญญา

นางสมจิตร แก้วปิ่นใจ หรือ ป้าจิตร แต่เดิมครอบครัวประกอบอาชีพทำนา ครั้นยังเป็นเด็กป้าจิตรจะติดตามพ่อกับแม่ไปทำนาด้วย เมื่อถึงฤดูฝนพ่อกับแม่จะใส่ไผ่เพื่อปักจับปลา กุ้งฝอย และปูนาเป็นประจำทุกปี เมื่อได้วัตถุดิบก็จะนำมาทำอาหารกินและแม่ก็จะนำปูนามาทำน้ำปูทุกครั้ง ซึ่งการทำน้ำปูจะมีขั้นตอนที่ยุ่งยากมาก ดังนั้น ทุกครั้งที่ทำน้ำปูป้าจิตรจะคอยเป็นผู้ช่วยแม่เสมอ จึงได้จดจำวิธีทำทุกขั้นตอนและฝึกหัดทำกับแม่เรื่อยมา ซึ่งปัจจุบันป้าจิตรจะทำน้ำปูเพียงปีละครั้งและจะนำไปจำหน่ายที่ตลาดโดยจัดจำหน่ายใส่กระปุกพลาสติกกลมเล็ก ในราคากระปุกละ ๔๐ บาท อีกทั้งยังมีผู้สนใจมาสั่งซื้อที่บ้านซึ่งจะจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ ๔๕๐ - ๕๐๐ บาท

วัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์

๑. ปูนา	
๒. ใบตะไคร้	
๓. ใบหญ้านวดหมา	
๔. ใบมะกอก	
๕. เกลือเม็ด	

ขั้นตอนการทำ

การทำน้ำปู มีขั้นตอน ดังนี้

๑. นำปูนาไปล้างทำความสะอาดพักให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นหั่นใบตะไคร้ ใบหญ้าตดหมา และใบมะกอกเป็นชิ้นเล็กๆ



๒. ตำปูนารวมกับใบผักต่างๆ ให้ละเอียด แล้วคั้นและกรองเอาแต่น้ำปู



๓. นำน้ำปูที่ได้พักทิ้งไว้ ๑ คืน จากนั้นนำน้ำปูมาเคี่ยวด้วยไฟกลางจนเหนียวได้ที่



๔. พักให้เย็นแล้วเก็บบรรจุใส่ภาชนะตามที่ต้องการ

