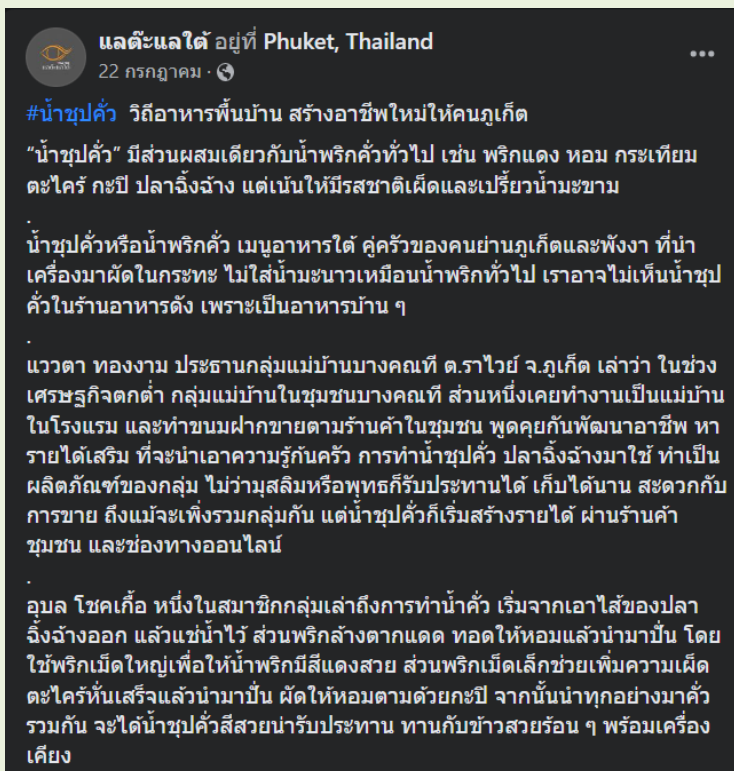


งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ระดับชาติ
ผศ.ดร.อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบุลย์ และนักศึกษา นศบ.622

ผลงานสารคดีโทรทัศน์ จากรายวิชาการผลิตรายการโทรทัศน์ดิจิทัล เรื่อง “น้ำซูปคั่ว” ซึ่งถือเป็นผลงาน
สร้างสรรค์ได้รับการเผยแพร่ในช่วง #แลต๊ะแลไต่ สถานีโทรทัศน์ไทยพีบีเอส เมื่อวันที่ 22 ก.ค. 65

ชมย้อนหลังได้จาก <https://www.youtube.com/watch?v=JM8jxxREkpU>



แลต๊ะแลไต่ อยู่ที่ Phuket, Thailand
22 กรกฎาคม · 🌐

#น้ำซูปคั่ว วิถีอาหารพื้นบ้าน สร้างอาชีพใหม่ให้คนภูเก็ต

“น้ำซูปคั่ว” มีส่วนผสมเดียวกับน้ำพริกคั่วทั่วไป เช่น พริกแดง หอม กระเทียม ตะไคร้ กะปิ ปลาจิ้งจ้าง แต่เน้นให้มีรสชาติเผ็ดและเปรี้ยวเข้มข้น

น้ำซูปคั่วหรือน้ำพริกคั่ว เมนูอาหารใต้ คู่ครัวของคนย่านภูเก็ตและพังงา ที่นำเครื่องมาคั่วในกระทะ ไม่ใส่น้ำมันเหมือนน้ำพริกทั่วไป เราอาจไม่เห็นน้ำซูปคั่วในร้านอาหารดัง เพราะเป็นอาหารบ้าน ๆ

แววดา ทองงาม ประธานกลุ่มแม่บ้านบางคตเที ต.ราไวย์ จ.ภูเก็ต เล่าว่า ในช่วงเศรษฐกิจฝืดคต่า กลุ่มแม่บ้านในชุมชนบางคตเที ส่วนหนึ่งเคยทำงานเป็นแม่บ้านในโรงแรม และทำขนมฝากขายตามร้านค้าในชุมชน พุดคุยกันพัฒนาอาชีพ หารายได้เสริม ที่จะนำเอาความรู้กันครัว การทำน้ำซูปคั่ว ปลาจิ้งจ้างมาใช้ ทำเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ไม่ว่าจะสลิมหรือพุทธก็รับประทานได้ เก็บได้นาน สะดวกกับการขาย ถึงแม้จะพึ่งรวมกลุ่มกัน แต่น้ำซูปคั่วก็เริ่มสร้างรายได้ ผ่านร้านค้าชุมชน และช่องทางออนไลน์

อูบล โชคเกื้อ หนึ่งในสมาชิกกลุ่มเล่าถึงการทำน้ำคั่ว เริ่มจากเอาไส้ของปลาจิ้งจ้างออก แล้วแช่น้ำไว้ ส่วนพริกล้างตากแดด ทอดให้หอมแล้วนำมาบั่น โดยใช้พริกเม็ดใหญ่เพื่อให้มีสีแดงสวย ส่วนพริกเม็ดเล็กช่วยเพิ่มความเผ็ด ตะไคร้หั่นเสร็จแล้วนำมาบั่น ผัดให้หอมตามด้วยกะปิ จากนั้นนำทุกอย่างมาคั่วรวมกัน จะได้น้ำซูปคั่วสีสวยน่ารับประทาน ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ พร้อมเครื่องเคียง

การนำน้ำซูปคั่ว ก็เป็นการช่วยถนอมอาหารอย่างหนึ่งในการเก็บรักษาได้นานขึ้น โดยไม่ต้องพึ่งพาสารกันบูด เป็นภูมิปัญญาอาหารชาวใต้ที่มีให้เห็นเฉพาะพื้นที่

..

สามารถชมผลงาน “น้ำซูปคั่ว” โดย นิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ที่..<https://youtu.be/JM8jxxREkpU>
#แลต๊ะแลไต่ #ThaiPBS #จังหวัดภูเก็ต #ปากทอ้ง
ร่วมแบ่งปันเรื่องราวต่าง ๆ ได้ที่...<https://www.csitereport.com/>
#แลชาวคนไต่ #แลต๊ะแลไต่ #ThaiPBS

ติดตามรับชมแลต๊ะแลไต่ช่องทางอื่น ได้ที่
Youtube : <https://www.youtube.com/แลต๊ะแลไต่>
Twitter : <https://twitter.com/Laetalaetai>
Website : <https://thecitizen.plus/>



<https://www.youtube.com/watch?v=JM8jxxREkpU>