



สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมการคัดเลือก
เมนูอาหารท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่

“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗



ประเภท อาหารว่าง

❀ “มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว” ❀

โดย นางณัฐนิชาห์ วรรณภาลย์
สถานประกอบการ “บ้านครู”

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร “มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว” จังหวัด ฉะเชิงเทรา

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) นางณัฐนิชาห์ วรรณนภาลัย

สถานที่ตั้ง

เลขที่ ๒๒ หมู่ ๑ ถนน ฉะเชิงเทรา – บางน้ำเปรี้ยว (บางขวัญ ซอย ๒)

ตำบล/แขวง บางขวัญ อำเภอ/เขต เมือง

จังหวัด ฉะเชิงเทรา รหัสไปรษณีย์ ๒๔๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๑ - ๕๙๑๐๔๐๘/๐๘๑ - ๔๒๙๘๐๐๑

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ขนมนบ้านครู

สถานที่ตั้ง

เลขที่ ๒๒ หมู่ ๑ ถนน ฉะเชิงเทรา – บางน้ำเปรี้ยว (บางขวัญ ซอย ๒)

ตำบล/แขวง บางขวัญ อำเภอ/เขต เมือง

จังหวัด ฉะเชิงเทรา รหัสไปรษณีย์ ๒๔๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๑ - ๕๙๑๐๔๐๘/๐๘๑ - ๔๒๙๘๐๐๑

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

พลับจิ้นจักด้วยมีด

ทำประณีตน้ำตาลกวน

คิดโอษฐ์อ่อนยิ้มชวน

ยลยิ่งพลับยับยิบพลัน

(กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย)

เครื่องจิ้มในสำหรับอาหารไทยมิได้มีแต่น้ำพริกเท่านั้นที่ต้องมีผักจิ้ม ยังมีหลน จ่อม เจ้า แจ่ว เต้าเจี้ยวหลน ปลาร้าหลน ปลาจ่อม กุ้งจ่อม หลนปลาเจ้า หลนปูเค็มและน้ำปลาหวาน (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฉบับส่งเสริมการเรียนรู้ เล่ม ๒, ๒๕๔๘, หน้า ๒๘) เครื่องจิ้มของไทยนั้น มีต้นกำเนิดมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ซึ่งเป็นวัฒนธรรมการกินของคนในวัง ในวังก่อนที่จะเผยแพร่ออกเหล่าคหบดี ชาวบ้านที่มีฐานะดี จากนั้นจึงค่อยแพร่หลายในหมู่ป่าวไพร่ทั่วไปจนถึงปัจจุบันและมีการดัดแปลงสูตรต่างๆ รวมทั้งคิดค้นเครื่องจิ้มใหม่ๆ เรื่อยมา เพื่อให้ถูกปากของคนแต่ละท้องถิ่น (เปิดประวัติมะม่วงน้ำปลาหวาน, กรุงเทพธุรกิจ) น้ำปลาหวาน เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีความนิยม นำไปรับประทานหลายชนิดทั้งลักษณะอาหารคาว เช่น กุ้งย่าง ปลาย่าง หรือเป็นของว่างจิ้มผลไม้ เช่น มะม่วงดิบ ชมพู แอปเปิ้ล มะยม มะดัน เป็นต้น เป็นอาหารที่รับประทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ได้รับความนิยมมากในสังคมไทยตั้งแต่อดีตเรื่อยมา น้ำปลาหวานเริ่มมีในสมัยรัตนโกสินทร์โดยเกิดในวังหลวงพร้อมๆ กับของกินเล่นชนิดอื่น (พาสพร เหมรัตนธร, ๒๕๕๕, หน้า ๒๓) ดังปรากฏในกาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่พระราชนิพนธ์ถึงการรับประทานลูกพลับจิ้นกับน้ำตาลกวน ดังกล่าวข้างต้น เอกลักษณะของน้ำปลาหวานนั้นมีรสเค็มจากน้ำปลาและรสหวานจากน้ำตาล โดยนำน้ำปลาและน้ำตาลมาเคี่ยวด้วยกัน ใส่หอมแดง พริกแห้ง พริกขี้หนูสด กุ้งแห้ง โดยบางสูตรนั้นจะใส่กะปิเข้าไปด้วย เพื่อให้รสชาติกลมกล่อม น้ำปลาหวานเป็นเครื่องจิ้มที่ใช้รับประทานคู่กับผลไม้รสเปรี้ยวต่างๆ โดยเฉพาะมะม่วงและผลไม้รสเปรี้ยวอื่นๆ อย่างมะยม มะขาม มะเฟือง มะกอกและกระท้อน ฯลฯ รวมถึงยังเป็นเครื่องจิ้มคู่กับอาหารคาวได้อีกด้วย (น้ำปลาหวาน, วิกิพีเดีย) สอดคล้องกับ วรพล อธิธิคุณศร ที่กล่าวว่า น้ำปลาหวานมีความหอมจากน้ำปลา ออกรสเค็มจากการหมักปลาที่ได้คุณภาพ นำไปเคี่ยวกับน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนดที่มีความหอมจนมีรสเค็มหวานที่กลมกล่อม เมื่อน้ำปลาโดนความร้อนเป็นเวลานาน ก็จะเกิดเป็นความหอม มากกว่าความคาวที่มีอยู่ในน้ำปลา จากนั้นซอยพริกใส่เพิ่มความเผ็ดร้อน ใส่หอมแดงซอยและกุ้งแห้งหรือปลาป่นจิ้มกับมะม่วงที่มีรสเปรี้ยว เค็ม หอม เผ็ด ยิ่งถ้าใส่น้ำปลาป่นและกุ้งแห้งเนื้อดียิ่งอร่อย (วรพล อธิธิคุณศร, ๒๕๖๖, หน้า ๕๑) ทั้งสอดคล้องกับ มนูญญา คำวชิระพิทักษ์, กาญจนา เสือโพธิ์ไทยและอารีรัตน์ทับกลาง ที่กล่าวว่า น้ำปลาหวาน มีส่วนประกอบหลักเป็นน้ำปลา น้ำตาล กุ้งแห้ง หัวหอมและพริก โดยเคี่ยวน้ำตาลและน้ำปลาจนเหนียวพร้อมเติมกุ้งแห้ง หัวหอมซอย พริกซอย นำไปบรรจุในภาชนะที่ สะอาดและแห้ง

(มผช.๑๑๔/๒๕๔๖ อ้างถึงใน มนัญญา คำชะริะพิทักษ์, กาญจนา เสือโพธิ์ไทย และอารีรัตน์ทับกลาง, ๒๕๖๑, หน้า ๑๒)

เมื่อวิเคราะห์บริบทของจังหวัดฉะเชิงเทรา น้ำปลาหวานเป็นอาหาร ที่มีความสัมพันธ์บริบทของจังหวัด โดยที่ภูมิประเทศของจังหวัดฉะเชิงเทราแบ่งเป็น ๒ ส่วน ได้แก่ ส่วนตะวันตกจังหวัดตั้งอยู่บนที่ราบลุ่มแม่น้ำบางปะกง ส่วนตะวันออกมีลักษณะเป็นเนินเขา (ฉะเชิงเทรา, วิกิพีเดีย) โดยที่แม่น้ำบางปะกง เป็นแม่น้ำสายสำคัญมีความยาวมากที่สุดของภาคตะวันออก ความยาวตลอดทั้งเส้นกว่า 231 กิโลเมตร (จังหวัดฉะเชิงเทรา, สำนักพัฒนาชุมชน) แม่น้ำบางปะกงจึงเป็นแหล่งผลิตกะปิจากเคย ที่มีอยู่ในแม่น้ำ ทำโดยภูมิปัญญาชาวบ้าน มีกลิ่นหอม สีสชมพูปนน้ำตาล รสชาติกลมกล่อมออกหวาน ไม่เค็ม เนื้อกะปิละเอียดเหนียว เนื้อเนียน ไม่เปื่อยก ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เช่น กรวด หวาย (มอก. 1080-2535) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช. ๖๑/๒๕๔๖ อ้างถึงใน มนัญญา คำชะริะพิทักษ์, กาญจนา เสือโพธิ์ไทย และอารีรัตน์ทับกลาง, ๒๕๖๑ หน้า ๑๒) โดยช่วงหน้าแล้ง (เดือนมกราคม – พฤษภาคม) น้ำในแม่น้ำบางปะกงจะเป็นน้ำกร่อยถึงน้ำเค็ม เป็นช่วงเวลาที่เคยเข้ามาในแม่น้ำบางปะกง เป็นเวลาที่ชาวบ้านจับเคยเพื่อมาทำกะปิและกุ้งแห้งกัน เคย จัดเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังพวกครัสเตเชียนเช่นเดียวกับกุ้งและปู (สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัว ลำตัวเป็นปล้อง มีรยางค์ยื่นออกมาเป็นคู่ เช่น หนวด ขาเดิน เคยจะแตกต่างจากกุ้ง คือ เคย มีกิริยาที่ขนาดเล็กมาก จนมองแทบไม่เห็นหรือไม่มีเลย มีเปลือกบางและนิ่ม มีขาเดิน 3 คู่ ในขณะที่กุ้งมีขา 5 คู่ เคยมีวงจรชีวิตสั้น มีอายุ 3 – 10 เดือน ในแม่น้ำบางปะกง คาดว่า มีเคย 3 ชนิดคือ เคยตาแดง เคยตาดำและเคยนุ่น โดยเคยที่นิยมมาทำกะปิ คือ เคยตาแดงหรือเคยหางแดง มีขนาดความยาว 1 – 1.5 เซนติเมตร โคนหางจะมีจุดสีชมพูปนแดง (กะปิแม่น้ำบางปะกง, บางปะกง สายน้ำแห่งชีวิต)

นอกจากกะปิ แล้วส่วนผสมน้ำปลาหวานส่วนหนึ่งคือน้ำตาล เนื่องจาก อำเภอบางคล้า ถือเป็นชุมชนเก่าแก่แห่งหนึ่งของจังหวัดฉะเชิงเทรา สมัยก่อนชาวบ้านตำบลปากน้ำเคยทำนามาก่อน แต่พอหน้าแล้งก็ทำนาไม่ได้ผลดีมากนัก ทว่าในบริเวณแห่งนี้มีต้นตาลโตนดที่มีความสูงเสียดฟ้าขึ้นอยู่มาก ส่งผลให้ชาวบ้านมีอาชีพใหม่คือการทำน้ำตาลสดพร้อมดื่มและน้ำตาลปึก โดยคนในชุมชนสามารถค้นหาน้ำจากต้นตาลโตนดที่สูงเสียดฟ้ามากลั่นกรองผ่านขั้นตอนและวิธีการที่คิดค้นกันขึ้นมาเอง จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดและน้ำตาลปึก ที่มีคุณภาพดีสามารถส่งขายและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน จนถึงเป็นอาชีพที่ทำกันในทุกครัวเรือน โดยจะทำควบคู่ไปกับการทำนา ในเวลาต่อมา พ.ศ. ๒๕๔๖ หมู่บ้านได้ถูกจัดตั้งโดยได้งบประมาณจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในชื่อของ “หมู่บ้านน้ำตาลสด” เพื่อจัดตั้งเป็นชมรมหมู่บ้านน้ำตาลสด ให้ชาวบ้านที่ทำน้ำตาลสดในแถบนี้ได้อนุรักษ์ สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและเผยแพร่ความรู้ให้แก่นักท่องเที่ยวและคนรุ่นใหม่ ได้เห็น ได้สัมผัส เรียนรู้กระบวนการทำน้ำตาลสดและน้ำตาลโตนด (น้ำตาลสด, หมู่บ้านน้ำตาลสด บางคล้าฉะเชิงเทรา)

อีกหนึ่งเอกลักษณ์ที่สำคัญ ของฉะเชิงเทรา คือ ความอุดมสมบูรณ์ของปลาช่อนและปลาต่างๆ ความเป็นมาของชื่อ “แปดริ้ว” มีตำนานเล่าขานกันมาหลายกระแสไม่แพ้กัน บ้างก็ว่าเมืองนี้แต่ไหนแต่ไรมาเป็นเมืองอยู่ช้ำอู่น้ำ ในลำน้ำอุดมสมบูรณ์ด้วยสัตว์น้ำนานาชนิด โดยเฉพาะปลาช่อนซึ่งเป็นปลาน้ำจืด รสดีนั้นมีชุกชุมและขนาดใหญ่กว่าในท้องถิ่นอื่นๆ จนเมื่อนำมาแล่นือทำปลาตากแห้ง จะแล่นือเพียงสี่ริ้วหรือห้าริ้วตามปกติไม่ได้ ต้องแล่นือออกถึง “แปดริ้ว” เมืองนี้จึงได้ชื่อว่า “แปดริ้ว” ตามขนาดใหญ่โตของปลาช่อนซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเมือง สอดคล้องกับเรื่องเล่าต่อๆ ตามคำผู้เฒ่าผู้แก่ บอกเล่าว่าชื่อ “แปดริ้ว” นั้นมาจากปลาช่อนที่เอามาแล่นือตัวใหญ่ อ้วนท้วนกว่าปกติสามารถแล่นือได้ถึง ๘ ริ้ว ขณะที่ปลาเมืองอื่นแล่นือได้เพียงแค่ ๔-๖ ริ้ว (ที่มาชื่อเมืองแปดริ้ว, ฉะเชิงเทรา)

นอกจากกะปิ น้ำตาล ปลาช่อนแล้ว จังหวัดฉะเชิงเทรายังมีกุ้งตะเข็บที่สามารถแปรรูปเป็นกุ้งแห้งได้ซึ่งแม่น้ำบางปะกงในปัจจุบันยังมีความอุดมสมบูรณ์ของกุ้งตะเข็บมาก กุ้งตะเข็บเป็นกุ้งน้ำเค็มหรือน้ำกร่อย ที่พบได้ทั่วไปในลำน้ำ แม่น้ำ และพบได้มากในแม่น้ำบางปะกง โดยกุ้งตะเข็บนั้นมีขนาดลำตัวเล็กและแบน ลำตัวขนาดประมาณนิ้วชี้หรือนิ้วโป้ง ส่วนของเปลือก ลำตัว หัว กรี ของกุ้งตะเข็บ ค่อนข้างบาง สามารถเคี้ยวทานได้ทั้งตัวและเปลือก เมื่อนำมาผ่านกระบวนการผลิตแล้ว รสชาติจะหวาน เค็ม กระบวนการผลิตแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน ปราศจากการแต่งสี รส การไม่ใช้สารกันบูดและมีต้นทุนราคาถูก นอกจากนี้ความโดดเด่นของกุ้งตะเข็บจากแม่น้ำบางปะกง ยังมีรสชาติแตกต่างจากกุ้งทะเล ถือเป็นหนึ่งในเอกลักษณ์ของแม่น้ำบางปะกง (กุ้งตะเข็บแม่น้ำบางปะกง, วิกีพีเดีย)

อีกหนึ่งความโดดเด่นของจังหวัดฉะเชิงเทรา คือ มะม่วง จังหวัดฉะเชิงเทรา มีการปลูกมะม่วงอยู่ในอันดับต้นๆ ของประเทศไทย มีผลผลิตประมาณ ปีละกว่า ๓๐,๐๐๐ กิโลกรัม โดยมีอำเภอบางคล้าเป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญของจังหวัดและเป็นแหล่งเพาะปลูก ที่สำคัญของประเทศ เนื่องจากอำเภอบางคล้ามีคุณภาพดินที่มีความเหมาะสมเพราะเป็นดินเหนียว ปนตะกอน มีธาตุอาหารสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกมะม่วง โดยมีพันธุ์ที่นิยมรับประทานดิบ ได้แก่ น้ำดอกไม้สีทอง, เชียวสวย ฟาลัน แรต หวายเดือนเก้า ขายตึก โชคอนันต์ มั่นขุนศรี (จดหมายข่าว, สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา) โดยลักษณะเด่นของมะม่วงคือเป็นมะม่วง 3 น้ำที่รสชาติอร่อย ดังที่ นายสมศักดิ์ วัลลภานนท์ ประธานกลุ่มแปลงใหญ่มะม่วงอำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา กล่าวว่า สภาพพื้นที่อำเภอบางคล้า ซึ่งมีแม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน ในแต่ละปีจะมีน้ำทะเลหนุนเข้ามาในลุ่มน้ำ ทำให้พื้นที่มีสภาพเป็นพื้นที่น้ำกร่อย ผลผลิตมะม่วงที่ปลูกนั้นจึงมีรสชาติดี หวาน หอม อร่อย มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยเกษตรกรที่นี้ปลูกมะม่วงหลายสายพันธุ์ ได้แก่ น้ำดอกไม้สีทอง โชคอนันต์ เชียวสวย แรต ฟาลัน มั่นเดือนเก้าและขายตึก ซึ่งเป็นมะม่วงพันธุ์ถิ่นของอำเภอบางคล้า ที่ปลูกกันมาตั้งแต่โบราณ โดยอาศัยความได้เปรียบที่มะม่วงบางคล้าเป็นมะม่วง 3 น้ำ (น้ำจืด น้ำเค็ม น้ำกร่อย) ที่มีรสชาติไม่เหมือนใคร (มะม่วง, เทคโนโลยีชาวบ้าน) รวมทั้ง ผลผลิตมะม่วงของจังหวัดฉะเชิงเทรา ยังมีการจัดงานมะม่วงเป็นประจำทุกปีอีกด้วย

นอกจากและบริบทที่มีเอกลักษณ์เด่นของจังหวัดฉะเชิงเทราดังกล่าวข้างต้นแล้ว ความสอดคล้องกับ วิถีชุมชนตำบลบางขวัญ อำเภอมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา และใกล้เคียงหมู่บ้าน ที่ผู้เสนออาศัยอยู่ ในละแวกวัดราษฎร์ศรัทธาทำ (ปากแยก) ในชุมชนและชีวิตครอบครัวของผู้เสนอ กว่า ๑๐๐ ปีที่ผ่านมา คุณปู่ฉัน ยังถวาท อติตหมอยาสมุนไพร ตำบลบางขวัญ อำเภอมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา นอกจากนำพืชผักสมุนไพรมาทำสูตรยาโบราณแล้ว คุณปู่ยังเป็นผู้มีเขวอนปัญญาและเห็นคุณค่าของวัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างมาก พืชผัก ผลไม้ กุ้ง ปู ปลา ต่างๆ คุณปู่มักนำมาประกอบอาหารอยู่เสมอ และมะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนอย่างแปดริ้ว เป็นอีกหนึ่งอาหารที่คุณปู่สอนลูกหลานและญาติๆ ทำทาน โดยคุณปู่จะสอนเสมอว่า รอบๆ บ้านมีของกินมากมาย อยู่ที่ขยันปลูก ขยันหา ขยันทำหรือไม่ รวมทั้งทานแล้วมีประโยชน์ต่อร่างกาย รักษาโรคได้ เพราะล้วนมาจากธรรมชาติและประหยัด ทั้งนี้ครอบครัวของเราตั้งอยู่ริมคลองบ้านใหม่ โดยคลองบ้านใหม่ แยกจากแม่น้ำบางปะกง มีความเป็นน้ำกร่อย ในอดีตมีความอุดมสมบูรณ์ จะมี เคย กุ้ง ตะเข็บธรรมชาติ กุ้งก้ามกราม ปูทะเล อย่างชุกชุม ครอบครัวผู้นำเสนอ นำเคยจากคลองบ้านใหม่มาทำกะปิ โดยใช้ครกตำยาสมุนไพรตำกะปิ นำกุ้งตะเข็บที่ใช้สวิงช้อนจากคลองได้จำนวนมากเป็นหม้อๆ (ใช้เชือกผูกหูหม้อและคาดเอวค่อยๆ เลาะช้อนไปตามริมฝั่งป่าจาก และเวลาน้ำลงจะสามารถใช้สวิงช้อนกุ้งกลางคลองได้) รวมทั้งในสวนท้องร่อง ที่ติดกับคลองบ้านใหม่ จากนั้นนำมาตากแห้งทำเป็นกุ้งแห้ง รวมทั้งอีกด้านหนึ่งของบ้านติดกับท้องนา มีปลาช่อนและปลาต่างๆ ชุกชุม นอกจากท้องนาแล้วยังมี บ่อ คุน้ำ คลองชลประทาน แหล่งน้ำธรรมชาติ โดยปลาช่อนและปลาอื่นๆ เช่น ปลาตะเพียน, ปลาแขยง, ปลากระทิง, ปลาสลาด, ปลาชีว, ปลากระดี่, ปลาหมอ ฯลฯ เมื่อทานไม่หมด จะนำปลามาอย่างด้วยกาบมะพร้าวแล้วนำมารมควัน แบบไม่มีเปลวไฟอยู่สองสามวัน จนกระทั่งเป็นปลาแห้งกรอบ เมื่อปลาแห้งกรอบดีแล้ว นำใส่ปิ๊บปิดฝาให้สนิท เก็บไว้ได้เป็นปี เมื่อถึงเวลาจะทำอาหารที่ต้องใช้ปลารมควัน นำปลามาหักเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในครกตำให้แหลก ก่อนจะเอาไปใส่ในอาหาร ปลาที่นิยมใช้คือปลาช่อน เนื่องจากหาง่าย เนื้อฟู ให้ความชื้น อร่อยและมีกลิ่นหอม หากทำน้ำมะม่วงน้ำปลาหวาน นอกจากใส่กุ้งตะเข็บแห้งแล้ว เมื่อใส่ปลาช่อนอย่างแปดริ้ว ความเข้มข้นจะเพิ่มขึ้นและมีกลิ่นหอมฉะเมื่อรวมกับรสชาติ หวาน เค็ม เผ็ด จากส่วนผสมอื่นๆ ทานกับมะม่วงพันธุ์ต่าง ๆ ที่ปลูกไว้ ได้แก่ แรด, ทองดำ, พิมเสน, อกร่อง, แพน หนังกกลางวัน, ทองปลายแขน (ตระกูลเดียวกับหนังกกลางวัน ลูกยาว ก้นงอน) รวมทั้ง กระท้อน มะยม มะดัน มะกอก มะเฟืองและผลไม้รสเปรี้ยวอื่นๆ ที่มีในบริเวณบ้าน, โดยคุณแม่เป็นผู้ปรุงน้ำปลาหวาน แล้วเค็ดมะม่วงสดๆ จากต้นมาจิ้มรับประทาน ประกอบกับคุณแม่มีเพื่อนสนิทและเป็นลูกมือของเพื่อน ซึ่งเป็นช่างขนมไทยและอาหารไทยของหมู่บ้าน จึงได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ปรับปรุงสูตรและถ่ายทอดมาถึงพี่สาว จนถึงเป็นปัจจุบัน (จำเนียร แสงสมบูรณ์, สัมภาษณ์)

ปัจจุบัน มะม่วงน้ำปลาหวานที่พบ จะมีส่วนผสมของกุ้งแห้งเพียงอย่างเดียวและส่วนมากใช้ กุ้งทะเล ซึ่งบางแห่งผลิตไม่มีคุณภาพ เนื่องจากเพื่อการค้า มีการแต่งสีและรสชาติซึ่งมีผลต่อสุขภาพและความอร่อย นอกจากนี้ จากการศึกษาของผู้นำเสนอ พบว่ามีการทำ มะม่วงน้ำปลาหวานที่ใส่กุ้งและปลาช่อนอย่างแปดริ้ว ที่เผยแพร่ โดย เชฟวรพล อิทธิคุณศร เจ้าของเพจ ดำริข้างวังที่มีผู้ติดตามประมาณ ๕๐๐,๐๐๐ คนที่เผยแพร่สูตรน้ำปลาหวานปลาช่อนอย่างแปดริ้วในตำราอาหาร จึงเป็นเหตุผลหนึ่งที่สนับสนุนของว่าเมนู

มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนอย่างแปดริ้วมีอยู่ในวงการอาหารไทย (วรพล อิทธิคุณเศร, ๒๕๖๖, หน้า ๔๕)

นอกจาก วิถีชีวิตท้องถิ่นในอดีต ที่มะม่วงน้ำปลาหวานที่อยู่คู่สังคมไทยมาช้านานแล้ว ปัจจุบันน้ำปลาหวาน กำลังกลายเป็นสินค้าขายดีในระดับสากล หลังจาก “โรเซ่” (Rose) หนึ่งในสมาชิกวงเกิร์ลกรุ๊ปชื่อก้องโลก “BLACKPINK” โพสต์รูปมะม่วงน้ำปลาหวานผ่านอินสตาแกรมส่วนตัว พร้อมระบุข้อความว่า “My absolute favorite thing to eat here in Bangkok” หรือแปลได้ว่า “ของโปรดของฉันที่ได้กินในกรุงเทพฯ” เมื่อช่วงค่ำของวันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ที่ผ่านมา ก่อนที่เธอจะขึ้นแสดงคอนเสิร์ต BLACKPINK WORLD TOUR (BORN PINK) คอนเสิร์ตเอเชียทัวร์ที่ใหญ่ที่สุดในประวัติศาสตร์ศิลปินเกิร์ลกรุ๊ปในวงการ K-POP (เปิดประวัติ “มะม่วงน้ำปลาหวาน, กรุงเทพฯรัก) อีกทั้งสอดคล้องกับ นโยบายของรัฐบาล ในการการขับเคลื่อนซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) ด้านอาหารไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้า เป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศสู่ระดับสากล

จากที่มาและความสำคัญดังกล่าวข้างต้น เพื่ออนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นถิ่นจังหวัดฉะเชิงเทรา ให้คงอยู่และแพร่หลายต่อสาธารณะ อันจะก่อให้เกิดอัตลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สะท้อนลักษณะภูมิประเทศ ทรัพยากร ภูมิปัญญา วิถีชีวิต สภาพแวดล้อม ฯลฯ รสชาติที่หายไปของ “น้ำปลาหวานปลาช่อนช่างรมควัน” ที่มีวัตถุดิบหลัก คือ กะปิเคียวและกุ้งแห้งจากกุ้งตะเข็บแม่น้ำบางปะกง, เนื้อปลาช่อนจากการย่างรมควัน, น้ำตาลโตนด, น้ำตาลมะพร้าวบางคล้า, เสน่ห์ของความหอมของเนื้อปลาช่อนจากการย่างและรมควัน รวมทั้งความนุ่มละมุนของเนื้อปลาช่อนเมื่อผสมกับกุ้งแห้ง ที่มีความหวานจากธรรมชาติ ไร้สารเคมี ผสมรสชาติหวาน เค็ม เผ็ด ตัดด้วยความหอมของน้ำปลาและหัวหอมทานคู่ความเปรี้ยวของมะม่วงชั้นเลิศของเมืองแปดริ้ว เมื่อเคี้ยวจะได้สัมผัสของที่ครบรส รสชาติที่หายไปดังกล่าวนี้ จึงควรเผยแพร่ให้สาธารณชนทั้งในจังหวัดฉะเชิงเทราและทั่วไป ได้ลิ้มรสชาติจากวัตถุดิบของดีเมืองแปดริ้ว ความโดดเด่นที่เคียงคู่กันดังกล่าว “มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนอย่างแปดริ้ว” ย่อมส่งผลก่อให้เกิดประโยชน์ ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ให้คงอยู่คู่จังหวัด สังคมไทยและสามารถพัฒนาให้ก้าวไกลสู่ระดับสากลต่อไป

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

น้ำปลาหวานปลาช่อนอย่างแปดริ้ว

ส่วนผสม

กะปิ น้ำตาลโตนด น้ำตาลโตนดหรือมะพร้าว กุ้งแห้งป่น ปลาช่อนย่างรมควันป่น หอมแดง
พริกขี้หนูสวนหรือพริกจินดา น้ำส้มสายชู

ขั้นตอนการทำ

๑. ผสมกะปิและน้ำปลา ละลายให้เข้ากันเพื่อไม่ให้กะปิเป็นก้อน

๒. ใส่น้ำตาลลงในกระทะทองเหลืองหรือหม้อ

๓. ยกขึ้นตั้ง ใช้ไฟอ่อน เคี่ยวจนส่วนผสมเดือด เพื่อให้สีเหลืองสวย มีกลิ่นหอม

รอน้ำปลาหวานมีลักษณะข้นเหนียว ใส่น้ำส้มสายชู พักจนเย็น

๔. ใส่ปลาช่อนย่างรมควันปน กุ้งแห้งปน หัวหอมแดงและพริกชี้หนู คนผสมให้เข้ากัน
๕. จัดเสิร์ฟกับมะม่วงเปรี้ยวและผลไม้เปรี้ยวทุกชนิด

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

น้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว

- ๒.๓.๑ ปรุงส่วนผสมในกระทะทองเหลือง ซึ่งมีคุณสมบัติกระจายความร้อนได้ดี
- ๒.๓.๒ ใช้ไฟอ่อนในการปรุง
- ๒.๓.๓ ใส่ส่วนผสมสายชูเพื่อป้องกันการตกทรายหรือตกตะกอน

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญา ที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

๓.๑ เป็นเมนูที่เสี่ยงต่อการสูญหาย เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวิถีชีวิต สังคมเมืองที่มีแต่การแข่งขัน และค่านิยมสินค้าต่างชาติเริ่มทวีความนิยม อาหารพื้นถิ่นเริ่มหายสาบสูญไปทีละเล็กละน้อย เนื่องจากการขาดความสนใจของผู้คนสมัยใหม่ที่จะสานต่อความรู้ในด้านอาหารของท้องถิ่น จากการเปลี่ยนแปลงจากสังคมเกษตรกรรมเป็นสังคมเมือง การรับเอาวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ เช่น ธุรกิจร้านกาแฟและของว่างอาหารต่างชาติ เป็นสิ่งที่กำลังได้รับความนิยมของคนรุ่นใหม่ ร้านกาแฟขนมไทยของว่างไทยๆ มีจำนวนน้อย จากประเด็นดังกล่าว ทำให้อาหารท้องถิ่นบางชนิดกลายเป็นสิ่งที่เริ่มไร้คุณค่า เกิดการสูญเสียองค์ความรู้และลักษณะเฉพาะของท้องถิ่น สมควรอย่างยิ่งที่จะต้องจัดระบบองค์ความรู้และการบริหารจัดการอาหารเพื่อคุณภาพชีวิต เป็นข้อมูลในการบริหารจัดการรวมถึงการจัดการความองค์รู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านของชุมชนในสังคมไทยตลอดจนอนุรักษ์และสานต่อ เพื่อให้อาหารพื้นบ้านอยู่คู่กับท้องถิ่นในสังคมไทย

๓.๒ เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาและสร้างความภาคภูมิใจ ให้กับชุมชน เอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่นำมาผลิต “มะม่วงน้ำปลาหวานสูตรปลาช่อนย่างแปดริ้ว” ท้องถิ่นเมืองแปดริ้ว ภายใต้บริบทด้าน สังคม วัฒนธรรม สภาพแวดล้อม ความหลากหลายต่างๆ ที่มีตรวบรวมเป็นอาหารพื้นถิ่นเมนูนี้ จึงมีอาจตีค่าเพียงเครื่องจิ้มที่เป็นเพียงอาหารว่างเท่านั้น หากแต่หมายรวมถึง ความอุดมสมบูรณ์ของแผ่นดิน ผืนน้ำ คุณค่าของสติปัญญา วิถีชีวิต และการส่งผ่านจิตวิญญาณจากรุ่นสู่รุ่นผ่านกาลเวลา สมควรที่ต้องสานต่อเพื่อรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรม เป็นสื่อในการเรียนรู้ของผู้คนในท้องถิ่นของสังคมไทยและผู้สนใจ ร่วมกันนำไปพัฒนาปรับปรุง ผสมผสานและอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารการกินให้คงอยู่ต่อไป

๓.๓ เป็นรากเหง้าของท้องถิ่นที่แสดงถึงวิถีชีวิตและความอุดมสมบูรณ์ของแม่น้ำบางปะกง และคู คลอง แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ที่มี กุ้ง เคย ปลาหลากหลายชนิด ปัจจุบันน้ำปลาหวานที่ทานกับมะม่วงและผลไม้มีรสเปรี้ยวหลากหลายชนิด ในท้องตลาดและร้านค้าปลีกรวมทั้งห้างจำหน่ายสินค้า มักผสมด้วยกุ้ง

เพียงอย่างเดียว มักไม่พบพบที่ไล่ไปอย่างรมควัน ยิ่งหาจับปะทานยากมาก แทบไม่มีการทำรับประทานและมีจัดจำหน่าย รสชาติเหล่านี้กำลังเสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เนื่องจากเป็นภูมิปัญญาเป็นรากเหง้าวัฒนธรรม เป็นวิถีชีวิตของครอบครัวและชุมชน รวมทั้งกระบวนการผลิต คัดสรรวัตถุดิบต่างๆ เช่น การทำกะปิจากเคยแม่น้ำบางปะกง การทำความสะอาด การตำ การตากแห้ง การเก็บรักษากะปิ, การทอดแหหากุ้งริมแม่น้ำบางปะกงและแหล่งน้ำต่างๆ การต้ม การตากแห้ง การเลาะเปลือก การตำให้เนื้อกุ้งฟู ฯลฯ รวมทั้งการนำผลผลิตน้ำตาลโตนด ที่ต้องผ่านกระบวนการ เก็บ ปอก ต้ม เคี้ยว ฯลฯ เป็นต้น ล้วนสอดแทรกความรู้และกระบวนการผลิต ที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ ควรแก่การสืบทอด เป็นอารยธรรมแห่งภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่าอย่างแท้จริง

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	กะปิ	มีโปรตีนสูง แร่ธาตุที่สำคัญและมีมาก คือ แคลเซียมและฟอสฟอรัส นอกจากนี้ ยังมีเหล็กในปริมาณพอสมควรอีกด้วย	- กะปิ : แนวทางพัฒนาคุณภาพเพื่อการส่งออก สิริพร สุธนเสาวภาคย์สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒	- น้ำตาล โตนด - น้ำตาล มะพร้าว	- มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low GI Sugar) ทำให้ซึมเข้าสู่เลือดช้า ซึ่งน้ำตาลที่มีสารให้ความหวานที่มีค่า GI สูงกว่าจะเสี่ยงต่อโรคเบาหวานและโรคที่เกิดจากน้ำตาล - มีสารต้านอนุมูลอิสระ 7,000 หน่วย/100 กรัม (น้ำตาลทรายขาวมีน้อยกว่า 21 หน่วย/100 กรัม) ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคหลายโรค เช่น โรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคสมอง มีส่วนประกอบของเกลือธรรมชาติ ช่วยให้ร่างกายสดชื่น มีธาตุเหล็ก ช่วยในกระบวนการสร้างเม็ดเลือดแดงและมีแคลเซียมช่วยเสริมสร้างความแข็งแรงของกระดูกและฟัน	- น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว มูลนิธิชีวิตไทย https://www.landactionthai.org/2012
๓	น้ำปลา	- มีโปรตีนคุณภาพดี สร้างการเจริญเติบโตและซ่อมแซมร่างกาย - มีกรดอะมิโน เช่น คริปโตเฟน ลูซีน ไอโซลูซีน ไลซีน เมไทโอนีน เบนนิลอะลานีนและวานิล โดยเฉพาะมีกรดไลซีนและคริปโตเฟน ที่ค่อนข้างมีน้อยในอาหารชนิดอื่น ช่วยในการเจริญเติบโตและซ่อมแซม เป็นตัวเร่ง ปฏิกิริยาในกระบวนการเผาผลาญสารอาหาร นอกจากนี้เป็นสารที่ช่วยในการแข็งตัวของเลือด สารตั้งต้น ของวิตามิน สารภูมิคุ้มกัน เป็นตัวขนส่งสารอาหารจากผนังลำไส้สู่กระแสเลือด ควบคุมสมดุลน้ำภายนอกและภายในเซลล์ ป้องกันทำลายสารพิษ รักษาสมดุลกรด - ด่างในเลือด รวมถึงให้พลังงานแก่ร่างกาย - มีวิตามินบี ๑๒ ปลอดภัยจากโรคโลหิตจางชนิดเลือดแดง - มีแคลเซียม ฟอสฟอรัส (- ๑๐ -) ระวัง	สำนักโภชนาการ https://nutrition2.anamai.moph.go.th/
ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
		ธาตุเหล็ก สร้างเม็ดเลือดแดง	สำนักโภชนาการ

		ไอโอดีน พัฒนาสมอง ควบคุมระบบประสาท ทำให้อ่านเขียน ไวกว้าง/ควบคุมน้ำหนักตัว/ เฝ้าผลาญไขมันส่วนเกิน/ ส่งเสริมการเจริญเติบโตของร่างกายทำให้ร่างกายมีพลัง/ เพิ่มความกระตือรือร้นบำรุงเส้นผม เล็บ ผิวพรรณและฟันให้แข็งแรง /กระตุ้นการทำงานของหัวใจให้ดีขึ้น/กระตุ้นให้มีการหลั่งน้ำนมของมารดามากขึ้น/ช่วยการขับถ่ายปัสสาวะ ควบคุมการกระจายตัวของน้ำในร่างกาย/ป้องกันไม่ให้เด็กพิการ หญิงแท้งบุตรง่ายและเสื่อมสมรรถภาพทางเพศในผู้ชาย วิตามินบี ๒ ช่วยเผาผลาญสารอาหาร ไนอะซิน สร้างฮอร์โมนเพศ รักษาสุขภาพผิวหนัง ลื่นและเนื้อเยื่อของระบบย่อยอาหาร	https://nutrition2.anamai.moph.go.th/
๔	กึ่งแห้ง	ช่วยลดริ้วรอย ในกึ่งอุดมไปด้วย สารอาหารที่มีส่วนสำคัญ ต่อการป้องกัน การเกิดริ้วรอยแห่งวัยและจุดด่างดำบนผิว ที่มีสาเหตุมาจากแสงแดดและอันตรายจากรังสียูวี ช่วยลดน้ำหนัก ในกึ่งมีโปรตีนและสารอาหาร ที่สามารถช่วยลดความอยากอาหาร จึงมีส่วนช่วยในการควบคุมและลดน้ำหนักได้ ช่วยป้องกันผมร่วง เนื่องจากกึ่งอุดมไปด้วยสังกะสี ที่มีส่วนช่วยในการสร้างเซลล์ใหม่และช่วยบำรุงเส้นผมให้แข็งแรง ไม่หลุดร่วงได้ง่าย - มีธาตุเหล็ก ไอโอดีน ไบโอฟลาวิน (วิตามินบี ๒) และไนอะซิน	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทาวิทยาเขต สมุทรสงคราม https://skm.ssru.ac.th/news/view/a229

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
		ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน กุ้งอุดมไปด้วยวิตามิน โปรตีน แมกนีเซียมและแคลเซียม ที่มีประสิทธิภาพสูงในการป้องกัน การเสื่อมสภาพของมวลกระดูก และฟัน จึงสามารถช่วยทำให้กระดูกและฟันมีสุขภาพที่ดี แข็งแรง ช่วยบำรุงสมอง เพราะแร่ธาตุที่สูงในกุ้ง จึงมีส่วนช่วยส่งเสริมในเรื่องของความจำและการพัฒนาสมอง จึงมีส่วนช่วยป้องกันการเสื่อมสภาพของสมองและป้องกัน การเกิดโรคร้าย เกี่ยวกับสมองได้เป็นอย่างดี ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง กุ้งอุดมไปด้วยซีลีเนียม ที่สามารถช่วยต่อต้าน และป้องกันการเกิด โรคมะเร็งปอดและโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก อีกทั้งยังช่วยสร้างภูมิคุ้มกัน ให้กับร่างกายได้ดีอีกด้วย ด้วยช่วยบรรเทาอาการปวดประจำเดือน มีการศึกษาพบว่า กุ้งที่อุดมไปด้วยไขมันชนิดดี และโอเมก้า 6 มีส่วนช่วยในการ ทำให้การไหลเวียนของเลือดดีและช่วยบำรุงอวัยวะสืบพันธุ์ จึงสามารถช่วยบรรเทา อาการปวดระหว่าง การมีประจำเดือนได้ดี	
๕	หัวหอมแดง	กินเป็นยาขับลมในลำไส้ แก้ปวดท้อง บำรุงธาตุ แก่หวัด คัดจมูก ใช้หัวตำสุมหัวเด็กแก้หวัด ตำผสมพิมเสนและเปราะหอมพอกกระหม่อมเด็กไว้ราว 1 ชม. แก้หวัดคัดจมูกขี้ตมแก้ซางซึก สลบ แก้ไข้เพื่อเสมหะ อันครีตคราดอยู่ในทรวงอก แก้ไข้ลดความร้อน แก้ไอ บำรุงผมให้งอกงาม ทำเนื้อหนังให้สดชื่น แก้ไข้ที่ทำให้ร้อนใน ปวดกระบอกตา แสบร้อนตาน้ำตาไหล ขับเสมหะ ขับปัสสาวะ ขับประจำเดือน แก่โรคปากคอ ฆ่าเชื้อโรค ใช้ภายนอกแก้ลมพิษ ทาแก้สิว แก้พิษแมลงกัด ทาแก้อาการปวดบวมตามข้อ ทำให้ระบบย่อยอาหารดี เจริญอาหาร ทำให้ความดันโลหิตต่ำ ลดไขมันในเลือด	ฐานข้อมูลเครื่องยาสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุบลราชธานี https://apps.phar.ubu.ac.th/thaicrudedrug/

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
		แก้อาการอักเสบต่างๆ น้ำหัวหอมใช้ตามเวลาเป็นลม เป็นยาบำรุงหัวใจ และหยอดหูแก้ปวดหู เมื่อนำมาย่างไฟใช้พอกแผลฝี แผลซ้ำ ใช้ได้ทั้งกินทั้งทาภายนอก	
๖	ปลาช่อนย่างรมควัน	-นักวิจัยจาก Pennsylvania พบว่าเมนูปลาอบหรือปลาช่อนนั้นช่วยซ่อมแซมการหดตัวของสมองเวลาที่เสื่อมสภาพตามอายุให้ดีขึ้นและใหญ่ขึ้นได้ 14 % ช่วยเพิ่มพลังสมองในส่วนของการรู้ความเข้าใจ และเพิ่มพลังความจำได้ถึง 4.3 % - ป้องกันโรคต่างๆ ที่เกี่ยวกับกระดูกและฟันที่เกิดจากการขาดธาตุแคลเซียม ฟอสฟอรัส และแมกนีเซียม นอกจากนี้ยังมีธาตุเหล็กค่อนข้างสูงที่มีส่วนเสริมสร้างเลือดและที่สำคัญในปลากลับมีโซเดียม โปตัสเซียมและคลอไรด์ ที่มีผลก่อให้เกิดโรคความดันโลหิตสูงมีอยู่ในปลาปริมาณต่ำ ยกเว้นปลาบางชนิด เช่น ปลาสด ปลาทูน่า หรือปลาที่ผ่านการหมักเกลือ หรือน้ำปลา เป็นต้นและถ้าเป็นปลาทะเล ก็ยังมีธาตุไอโอดีนแถมให้ไปช่วยป้องกันโรคคอพอก และบำรุงสมอง -การบริโภคปลาอย่างรมควัน ทั้งก้าง จะได้รับแคลเซียมบำรุงกระดูกและฟัน ช่วยป้องกันโรคกระดูกพรุนและกระดูกหักง่าย	- Unlockmanhttps://www.unlockmen.com/bake-fish-to-boost-your-brain/ - โรงพยาบาลอ่างทอง https://ath.moph.go.th/ - https://www.google.com/search?
๗	พริกชี้หูสวน	- ขับลม ทำให้เจริญอาหาร บำรุงธาตุ ขับเสมหะ แก้อา - ช่วยลดน้ำหนัก ในพริกชี้หูมีสาร thermogenic ที่ทำให้เกิดความร้อนภายในร่างกาย ส่งผลให้ระบบการเผาผลาญทำงานได้ดีขึ้น นอกจากนี้ ก็ยังมีสารแอสคอร์บิก ที่ช่วยเปลี่ยนไขมันในร่างกายให้เป็นพลังงาน จึงมีส่วนช่วยในการลดน้ำหนัก ทำให้แฉะใส อารมณ์ดี สาร Capsaicin ในพริกชี้หู นอกจากให้รสเผ็ดจัดจ้านแล้ว ยังเข้าไปกระตุ้นสมองให้หลั่งสารเอ็นดอร์ฟิน ซึ่งเป็นสารแห่งความสุข ทำให้รู้สึกสดชื่น แฉะใส อารมณ์ดี ช่วยลดความเครียดได้	สถาบันการแพทย์แผนไทย https://ittm.dtam.moph.go.th/images/knowledgea/

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
		ช่วยให้เจริญอาหาร เพราะมีรสเผ็ด จึงช่วยกระตุ้นต่อมน้ำลาย และปลายประสาท ทำให้สมองส่วนกลางรับรู้ถึงความอยากทานอาหาร จนทำให้เราเจริญอาหาร กินข้าวได้อย่างเอร็ดอร่อยมากขึ้น บำรุงเลือดและหัวใจ สาร Capsaicin สามารถสลายลิ่มเลือดและลดการจับตัวของเกล็ดเลือดได้ดี ทำให้เพิ่มการไหลเวียนโลหิต ลดความดันโลหิต ตลอดจน ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหลอดเลือดอุดตัน หรือ โรคหัวใจ ลดระดับไขมันในเลือด ช่วยลดระดับไขมันในเลือดได้ เนื่องจากสาร Capsaicin จะช่วยป้องกันไม่ให้ตับสร้างไขมันเลว (LDL) แต่จะส่งเสริมให้มีสร้างไขมันดี (HDL) ทดแทน ทำให้ปริมาณของไตรกลีเซอไรด์ในเลือดต่ำลง ส่งผลดีต่อสุขภาพ	สถาบันการแพทย์แผนไทย https://ittm.dtam.moph.go.th/images/knowledgea/
๘	น้ำส้มสายชู	ลดน้ำหนัก เฝอผลาญและสลายไขมันในร่างกายได้ ทั้งนี้ มีงานวิจัยบางส่วนได้กล่าวถึงน้ำส้มสายชูว่า อาจช่วยให้รู้สึกหิว น้อยลง และลดค่าดัชนีมวลกายลง กระตุ้นการทำงานของอินซูลินในผู้ป่วยเบาหวาน จากงานวิจัยหนึ่งที่ทำให้ผู้ป่วยเบาหวานบริโภคอาหารตามแผนที่กำหนดพร้อมกับบริโภค น้ำส้มสายชุก่อนจากแอปเปิ้ล 2 ซ่อนโตะ กับชีสปริมาณ 28 กรัม ก่อนนอน เป็นเวลา 2 วัน พบว่าหลังการทดลอง ระดับน้ำตาลในเลือดของ ต้านมะเร็ง น้ำส้มสายชูจากอ้อยอาจช่วยเร่งการตายของเซลล์มะเร็งเม็ดเลือดขาว และน้ำส้มสายชูจากข้าวญี่ปุ่นอาจช่วยยับยั้งการเติบโตของเซลล์มะเร็ง	<u>พบแพทย์</u> https://www.pobpad.com
๙	มะม่วงดิบ	มีวิตามินซีสูงมาก มะม่วงดิบ 100 กรัม มีวิตามินซี 50 มิลลิกรัม มากกว่ามะนาวถึงสองเท่า มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดเลือดออกตามไรฟัน ป้องกันหวัด มีไฟเบอร์สูง ช่วยในการย่อยอาหาร ป้องกันอาการท้องผูก และช่วยให้รู้สึกอิ่มนานขึ้น ช่วยกระชับและบำรุงผิวพรรณ แก้อ่อนใน กระหายน้ำช่วยในเรื่องลดความหิว ลดความเสี่ยงของอัลไซเมอร์ป้องกันโรค เช่น ความเสี่ยงโรคหัวใจ ช่วยลดคอเลสเตอรอล ลีดในสมองดี เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ช่วยดูดซึม (- ๑๔ -) หารได้ดีขึ้น	มะม่วงดิบ ประโยชน์-โทษ ผลไม้เปรี้ยวจัด คุณค่า โภชนาการสูง https://thethaiger.com/th

วัตถุดิบท้องถิ่นที่ใช้

๑. กะปิ ใช้กะปิเคยจากแม่น้ำบางปะกง จากภูมิปัญญาชาวบ้าน คือ นางศรีวันทนา จตุรสานนท์ บ้านเลขที่ ๕/๒ หมู่ ๓ ตำบลบางไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา, นางสาวปณชญา เมธารัตตกร บ้านเลขที่ ๔/๗ หมู่ ๑ ตำบลบางขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา และกะปิบ้านวรางกร ภูมิปัญญาการทำ

กะปิพื้นบ้าน สืบทอดกว่า ๑๐๐ ปี บ้านเลขที่ ๕ หมู่ ๒ ตำบลคลองจุกเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยใช้กระบวนการที่คล้ายคลึงกัน ดังนี้

การทำกะปิ

วิธีที่ ๑.๑

๑.๑.๑ นำเคยมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเกลือ ใช้ไม้กวานเพื่อเอาหนดเคยออก สัดส่วนเคย ๕ กิโลกรัม เคล้ากับเกลือ ๑ กิโลกรัมจากนั้นนำไปหมักไว้ ๒ คืน นำไปวางบนภาชนะที่มีรู เพื่อให้ น้ำออก จากตัวเคยที่ผสมเกลือไหลออกมาให้แห้งสนิท (น้ำที่ออกมาสามารถนำไปทำเป็นน้ำปลาได้)

๑.๑.๒ นำเคยที่หมักไปตากแดดบนตาข่ายที่มีรู ใช้มือเกลี่ยเคย กระจายให้ทั่วและสม่ำเสมอ ทั่วๆ กัน ตากแดดไว้จนกว่าจะแห้งพอสมควร โดยระยะเวลาการตาก ขึ้นอยู่กับสภาพแดดจัดหรือแดดอ่อน

๑.๑.๓ นำเคยที่ผ่านการตากแดดแล้ว นำใส่ครกตำพอแหลก แล้วหมักไว้ ๕ คืน จากนั้นนำไปตากแดดพอสมควรโดยเป็นก้อนเล็กๆ

๑.๑.๔ นำเคยมาตำใหม่ให้เข้ากันดีจนแหลก แล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆ จากนั้น หมักไว้ ๒ สัปดาห์ แล้วนำมาตำอีกครั้ง จากนั้นตักใส่โถง (โถงโดยอัดกะปิจนเต็มแน่น ปิดด้วยผ้าพลาสติกโรยด้วยเกลือเม็ดจนเต็มพื้นที่) หมักไว้อย่างน้อย ๒ เดือน (ศรีวันทนา จตุรสานนท์, ๒๕๖๗, สัมภาษณ์)

วิธีที่ ๑.๒

๑.๒.๑ ใช้สวิงช้อนเคยร่อนน้ำ เคยที่ได้จะล้างด้วยน้ำในแม่น้ำเอาสิ่งที่ไม่ต้องการออก แล้วใช้ไม้กวานเอาหนดออก

๑.๒.๒ เคล้าเคยกับเกลือในอัตราส่วน เคย ๗ ส่วน กับเกลือ ๑ ส่วน หมัก ๑ คืน ตากแดด ๑ วัน แล้วตำขย่งเย็นเพื่อกันกลิ่นเหม็นโอ

๑.๒.๓ เมื่อตำละเอียดดีแล้ว เก็บใส่ภาชนะ เวลาเช้าตากแดด เวลาเย็นตำ ทำซ้ำ ๕ ครั้ง (เวลา ๕ วัน) จะได้กะปิธรรมชาติอออร์แกนิก เก็บไว้ ๓ - ๔ เดือน กะปิจะหอมยิ่งขึ้น (กะปิบ้านวรางกูร, บ้านวรารามชุมชนชาวสวนท้องร่องเมืองแปดริ้ว)

๒. น้ำตาลโตนด, น้ำตาลมะพร้าว ใช้น้ำตาลจากอำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

๓. น้ำตาลทรายแดง ซื้อจากตลาดสดบ่อบัว

๔. กุ้งแห้ง ใช้กุ้งทะเลแช่จากแม่น้ำบางปะกง จับโดยการใส่แหทอดในแม่น้ำบางปะกงบริเวณ วัดสมานรัตนาราม, แม่น้ำบางปะกงบริเวณตลาดบ้านใหม่และพื้นที่ในแม่น้ำตลอดลำน้ำ โดยนาย กฤษฏา นิมสวาย เจ้าหน้าที่มูลนิธิชัยพัฒนา ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองจังหวัดฉะเชิงเทรา และนำมาตากแห้ง ตามคำวิธีการของภูมิปัญญาชาวบ้าน ไม่ใส่สี ไม่ใส่ผงปรุงแต่ง ปลอดภัยและมี ภัยทอดการทำโดย นางจำเนียร แสงสมบูรณ์ บ้านเลขที่ ๑๕ หมู่ ๑ ตำบลบางขัน อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งมีวิธีการ ดังนี้

(- ๑๕ -)

๔.๑ เก็บเศษใบไม้ ผง สิ่งแปลกปลอม ออกจากกุ้ง แล้วนำกุ้งมาล้างทำความสะอาด

๔.๒ ตั้งน้ำให้เดือด ปริมาณน้ำให้ท่วมกุ้ง ใส่เกลือเม็ด ต้มน้ำให้เดือด จากนั้นใส่กุ้ง (สัดส่วน กุ้ง ๕ กิโลกรัม/เกลือ ๒๐๐ กรัม)

๔.๓ เมื่อกุ้งสุก ใช้กระชอนตักกุ้งขึ้นจากน้ำ นำขึ้นผึ่งในตะแกรง จากนั้นกระจายตัวกุ้ง ให้ทั่ว ตะแกรง เพื่อให้มีการระบายน้ำที่ดี

๔.๔ นำไปตากแดด หากมีแมลงวันตอม ให้ใช้ตาข่ายแบบโปร่งกันแมลงวัน ตากกุ้งจำนวน ๑ แดด หรือมากกว่าแล้วแต่ความร้อนจากแสงแดด กรณีกุ้งไม่แห้งเมื่อต้องเก็บในเวลากลางคืน ให้ใช้พัดลมเป่า เพื่อไม่ให้มีกลิ่นเหม็นและแห้ง หากไม่แห้งนำไปตากแดดอีกจนใช้ได้

๔.๔ กรณีต้องการทานเป็นตัวๆ ให้เด็ดหัวและหางออก หากต้องการเนื้อล้วนๆ ห่อด้วยผ้าขาวบาง ใช้ไม้ตีฟริกหรือไม้สะอาดที่มีน้ำหนัก ทูบตัวกุ้งและผัดเปลือกกุ้งออก

๔.๕ เก็บรักษาในขวดโหล หรือช่องแช่แข็งของตู้เย็น

๕. ปลาช่อนย่างแปดริ้ว ซื้อมาจากในชุมชนและจากตลาดสดบ่อบัวโดยง่ายและรสมควันมาแล้ว กรณีไม่มีวัตถุดิบจำหน่าย ผู้นำเสนอจะจัดทำเอง สำหรับวิธีการทำปลาช่อนย่างแปดริ้ว มีดังนี้

๕.๑ ล้างปลาให้สะอาดขูดเกล็ดล้างเมือก และควักไส้ (ขึ้นอยู่กับชนิดของปลา)

๕.๒ ล้างน้ำให้สะอาด ผ่าตัวปลาคลุกเคล้าเกลือหรือไม้คลุกเคล้าก็ได้ นำแดดพ้อให้สะเด็ดน้ำ

๕.๓ จากนั้นย่างไฟอ่อนๆ ด้วยกาบมะพร้าวกลับพลิกปลาไปมาจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน ใช้เวลาประมาณ ๑ – ๒ ชั่วโมง

๕.๔ นำปลาที่สุกมารมควัน โดยใช้กาบมะพร้าวเป็นวัสดุเชื้อเพลิงในการสูมไฟ ห้ามใช้ไม้หรือฟืนชนิดอื่นๆ ซึ่งควันและไฟที่ได้จากกาบมะพร้าว จะช่วยให้ปลามีกลิ่นหอม เนื้อปลาย่างมีสีเหลืองสวย สม่่าเสมอ น่ารับประทาน ไม่เหม็นควันไฟ

เคล็ดลับ ไม่ควรใช้ฟืนไม้สดจะทำให้ปลาดำและมีรสขมเคล็ดลับการย่างปลาให้มีสีสวย กลิ่นหอม น่ารับประทาน หากไฟลุกติดมากๆ ให้ใช้เฉพาะขี้เลื่อยถมให้ไฟเบาลงและได้ควันสำหรับย่างปลาตามต้องการ หากหากาบมะพร้าวไม่ได้ สิ่งที่สามารถทดแทนได้ คือ "ซังข้าวโพด" ซึ่งหากใช้วัสดุที่นอกเหนือจากนี้ สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่ง ควรหมั่นดูแลขณะย่างปลาอย่าให้ไฟลุกติดมากจนเกินไป (จำเนียร แสงสมบูรณ์, ๒๕๖๗, สัมภาษณ์)

๖. น้ำปลา ซื้อมาจากห้างโลตัสตลาดบ้านใหม่ ใช้ น้ำปลาแท้ตรา Magachef เมกาเซฟ ปลอดวัตถุกันเสีย ไม่มีผงชูรส ไม่เจือสีหมักธรรมชาตินาน ๒ ปีมีกลิ่นหอม (ไม่คาว) รสชาติกลมกล่อม (ไม่เค็มจัด) ให้โปรตีนจากปลาทะเลสูง (3 กรัมต่อหน่วยบริโภค) ปลอดภัยจากสารก่อมะเร็ง (3 MCPD, Nitrosamine) สารก่อโรคมะเร็ง (Histamine) สารก่อโรคไมเกรน, ความดันโลหิตสูง (Tyramine) มีโอโอติน ที่ช่วยส่งเสริมพัฒนาการของเด็ก วิจัยและพัฒนาโดย รศ. ดร. สุรลักษณ์ รอดทอง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เป็นชาวจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยกำเนิด

๗. หอมแดง ซื้อจากตลาดสดบ่อบัว

๘. พริกชี้หูสวน ซื้อสวนผักปลอดสารจากบ้านนางจำเนียร แสงสมบูรณ์ บ้านเลขที่ ๑๕ หมู่ ๑ ตำบลบางขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา และบ้านผู้นำเสนอเป็นผักสวนครัวปลอดสารพิษ, ออร์แกนิก

๙. น้ำส้มสายชู จัดซื้อจากตลาดสดบ่อบัว

๑๐. มะม่วงแรด ส่วนมะม่วงรสเปรี้ยวอื่นๆ ซื้อจากอำเภอบางคล้า,ชุมชนในท้องถิ่นตำบลบางขวัญ, ตลาดสดบ่อบัว, ตลาดการเกษตรศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

เมนู “มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว” สามารถพัฒนาในรูปแบบต่างๆ ได้แก่

๕.๑ รูปแบบพร้อมทาน โดยจัดทานพร้อมลงในบรรจุภัณฑ์ ที่สะดวกแก่การรับประทาน นอกจากมะม่วงแล้วจะเสริมด้วยผลไม้เปรี้ยวในท้องถิ่นเมืองแปดริ้ว เช่น มะยม มะม่วงหาวมะนาวโห่ มะเฟือง เซอร์รี่ ฝรั่ง มะดัน ตะลิงปลิง มะกอกไทย มะกอกน้ำ สับปะรด กระท้อน ชมพู พุทรา มะขวิด มะขามไทย มะพูด มะปราง เสาวรส มัลเบอร์รี่ ฯลฯ และผลไม้ต่างถิ่น เช่น ส้มโอ มะขามป้อม มะปี้ด มะไฟ ระกำ สละ องุ่นเปรี้ยว ฯลฯ ผลไม้ต่างชาติ เช่น สตอเบอร์รี่ แอปเปิ้ล ฯลฯ

๕.๒ รูปแบบของฝากจากแปดริ้ว+โดยจัดเป็นชุด ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติท้องถิ่น มะม่วง และผลไม้พันธุ์ดี วัตถุดิบในการผลิตน้ำปลาหวานและกะปิโหว่ปลอดสาร ออร์แกนิก ไร้สารพิษ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย ได้ส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์

ผู้เสนอได้จัดทำมะม่วงน้ำปลาหวาน สูตรปลาย่างรมควันและกะปิโหว่ และมีผู้นำไปรับประทาน และเผยแพร่แบบบอกต่อ รวมทั้งเป็นของฝาก ดังนี้

๑. นางฐิติมา ฉายแสง สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร จังหวัดฉะเชิงเทรา
๒. นางปณิตดา มักสัมพันธ์ ผู้อำนวยการเชี่ยวชาญโรงเรียนดัดดรุณี
๓. นางเพ็ญประภา หรัยเจริญ ข้าราชการบำนาญ ครูเชี่ยวชาญโรงเรียนดัดดรุณี
๔. นางภานิกัศ วัฒนพงษ์วานิช เจ้าของปั๊ม ปตท. บ้านใหม่ จังหวัดฉะเชิงเทรา
๕. นางกมลดา วัฒนเศรษฐ ข้าราชการบำนาญ
๖. นางสาวราตรี วัฒนอารมณ์ชัย ข้าราชการบำนาญ
๗. นางพรปวีร์ แสนสุข ข้าราชการบำนาญ
๘. ข้าราชการครู โรงเรียนดัดดรุณีจังหวัดฉะเชิงเทรา จำนวน 20 ท่าน
๙. นางชลิตา ช้างพลายแก้ว ข้าราชการบำนาญ

๑๐. นางปราณี ปั่นบัว อดีตผู้อำนวยการโรงเรียนดัดดรุณี

๑๑. นายदनัย นางกมลพันธ์ พยัคเกษมโสภณ อดีตผู้รองผู้อำนวยการโรงเรียนดัดดรุณี และโรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎ์

๑๒. พี่น้องเพื่อนบ้านกว่า ๓๐ ครอบครัว

๑๓. ร่วมถวายภัตตาหารพระ งานขึ้นบ้านใหม่ นางสุภา พิมพ์แป้น ครูชำนาญการพิเศษ โรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎิ์ ๒

๑๔. นางสาวทวีทรัพย์ ไทยสุริยะ นำไปเป็นของฝากบุคลากรทางการแพทย์ แผนกอายุรกรรมโรงพยาบาลพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี

๑๕. ผู้นำเสนอนำไปเป็นของฝากบุคลากรทางการแพทย์แผนกกายภาพ โรงพยาบาลคลองเขื่อน, สวัสดิการสังคม โรงพยาบาลพุทธโสธร จังหวัดฉะเชิงเทรา, แผนกกระดูกและอายุรกรรม โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สภากาชาดไทย กรุงเทพมหานคร

๑๖. ผู้นำเสนอนำไปจัดเลี้ยงแก่คณะครูโรงเรียนดัดดรุณีและสมาชิกเครือข่าย ที่ฝึกซ้อมการรำถวายพุทธบูชาหลวงปู่โสธร เนื่องในโอกาสอัญเชิญพระพุทธรูปขึ้นจากแม่น้ำบางปะกง ปีที่ ๒๕๕๔ ประจำปี ๒๕๖๗ ณ โรงเรียนดัดดรุณี

๑๗. จัดเป็นที่ระลึกในนามโรงเรียนดัดดรุณี มอบให้สวนลุงแดง มะพร้าวน้ำหอม ในโอกาสโรงเรียนบันทึกภาพประกวดภาพถ่ายจังหวัดฉะเชิงเทรา ในเวทีต่างประเทศ ของกลุ่มสาระการเรียนรู้ภาษาต่างประเทศ โรงเรียนดัดดรุณี

๑๘. โรงแรมบ้านนายถึก นำไปจัดจัดเลี้ยงและจำหน่ายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการโรงแรมรวมทั้งนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการร้านกาแฟและร้านอาหาร

๑๙. นางสาวกรณัญญ์ วรณนภาลัย นำเป็นของฝากที่กรุงเทพมหานคร

๒๐. นำไปถวายภัตตาหารพระและออกโรงทาน งาน “ศิษย์มีครู” กิจกรรมไหว้ครูดนตรีไทย - นาฏศิลป์ จัดโดย เซฟัส ดร. วรพล อธิติเกษตร เจ้าของเพงตำรับข้างวัง, วัดทอง (จรัญสนิทวงศ์ ๔๖), มหาวิทยาลัยราชภัฏสมเด็จพระเจ้าพระยา วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ วัดทอง (จรัญสนิทวงศ์ ๔๖) กรุงเทพมหานคร

๖. ด้านโภชนาการ

☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

ประโยชน์และสรรพคุณของมะม่วงน้ำปลาหวาน สูตรปลาช่อนย่างแปดริ้ว ดังแสดงในตารางในหัวข้อ ๔ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

(- ๑๘ -)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

☒ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

๗.๑ การใช้แห สวิง การจับปลาด้วยวิธีธรรมชาติ ในการจับเคย กุ้งตะเข็บและปลาช่อน แทนการลากอวน ซึ่งเป็นวิถีชีวิตของคนริมแม่น้ำบางปะกง แม่น้ำบางปะกง กุ้ง ปลาช่อนและปลาอื่นๆ มาทำปลาร้ารมควัน จากทุ่งนา คูน้ำ คลองธรรมชาติ

๗.๒ ช่วยส่งเสริมสภาพแวดล้อมและการประกอบอาชีพปลูกมะม่วงของจังหวัดฉะเชิงเทรา ข้อได้เปรียบของเกษตรกรชาวจังหวัดฉะเชิงเทรา อาชีพปลูกมะม่วงคือ สภาพดินและน้ำ เพราะเป็นดินตะกอนที่มีความเค็มเล็กน้อย เป็นน้ำกร่อย ข้อได้เปรียบเช่นนี้ ทำให้ผลผลิตมะม่วงของจังหวัดฉะเชิงเทรา มีรสชาติหวาน เนื้อนุ่ม และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคอย่างมาก จังหวัดฉะเชิงเทรา มีการปลูกมะม่วงอยู่ในอันดับต้น

ของประเทศไทย มีผลผลิตปีละ 2-3 หมื่นตัน เพราะเป็นมะม่วงที่มีคุณภาพและรสชาติหวาน เนื้อนุ่ม ไม่มีโรคแมลงมารบกวน จึงทำให้ผิวสวย ขณะเดียวกัน ในแต่ละปีจะมีผลผลิตที่สูงมาก

การผลิตมะม่วงของจังหวัดฉะเชิงเทรานั้นได้รับการยอมรับทางด้านรสชาติ คุณภาพที่ได้มาตรฐาน ที่สำคัญ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค อำเภอบางคล้า เป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ เนื่องจากอำเภอบางคล้ามีสภาพดินที่มีความเหมาะสมเพราะเป็นดินเหนียวปนตะกอน มีธาตุอาหารสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกมะม่วง พันธุ์ที่นิยมรับประทานดิบ ได้แก่ เขียวเสวย ฟ้าลั่น แรด ทวายเดือนเก้า ขายตึก โชคอนันต์ มั่นขุนศรี และพันธุ์ที่นิยมรับประทานสุก ได้แก่ น้ำดอกไม้เบอร์ 4 น้ำดอกไม้สีทอง อกร่อง และมหาชนก

นอกจากนี้ จังหวัดฉะเชิงเทรามีพื้นที่ปลูกมะม่วงกระจายไปทุกอำเภอ ได้แก่ บางคล้า ราชสาส์น แลงยาว พนมสารคาม สนาบชัยเขต ท่าตะเกียบ และคลองเขื่อน ไม่ว่าจะเป็นพื้นที่สูง ที่ดอน และเกษตรกรรมระบบการจัดสวนที่ดี โดยได้รับรองการจัดสวนตามระบบ GAP ทั้งนี้ ผลผลิตมะม่วงของจังหวัดส่วนใหญ่จำหน่ายในตลาดภายในประเทศ ส่วนตลาดต่างประเทศมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากมีการลงนามสัญญาซื้อขายมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองเพื่อการส่งออกระหว่างเกษตรกรชาวสวนกับบริษัทผู้ส่งออก ตั้งแต่ปี 2544 เป็นต้นมา โดยกลุ่มที่มีบทบาทสำคัญต่อการส่งออก ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตมะม่วงส่งออกจังหวัดฉะเชิงเทรา และกลุ่มสหกรณ์ชมรมชาวสวนมะม่วงจังหวัดฉะเชิงเทรา จำกัดความจริงที่จังหวัดฉะเชิงเทราเป็นกลุ่มแรกที่มีการพัฒนาวิธีการปลูกมะม่วง อย่างเช่น การห่อถุง ก็ถือว่าฉะเชิงเทราเป็นจังหวัดที่นำร่อง โดยใช้ถุงดำคาร์บอนมาห่อผลมะม่วงเพื่อให้ผิวมีสีสวยนวลดูน่ารับประทาน โดยห่อตั้งแต่อายุ 50-60 วัน ทั้งไว้ประมาณ 90-100 วัน จึงสามารถเก็บผลผลิตได้ ผิวมะม่วงจึงสวยงาม ไม่ต้องนำไปบ่มเหตุผลที่ใช้ถุงดำ เพราะถุงดำมีลักษณะ 2 ชั้น ทึบแสง พอไม่มีแสงก็ไม่มีคลอโรฟิลล์ เลยเปลี่ยนสีจากเขียวเป็นเหลือง เดิมทีวิธีนี้นิยมใช้ห่อสาลิ้นในประเทศจีน แต่เกษตรกรฉะเชิงเทรานำวิธีนี้มาใช้กับมะม่วงที่ได้ผลดี

การผลิตมะม่วงให้มีรสชาติหวานอร่อย นอกจากใช้เทคนิคประสบการณ์ด้านการเพาะปลูกของเกษตรกรชาวสวนมะม่วงแล้ว ยังอาศัยเทคโนโลยีสมัยใหม่เป็นตัวช่วยวิเคราะห์ธาตุดินของการให้อาหารมะม่วง ว่าดินขาดธาตุอาหารตัวไหน เช่น นำตัวอย่างดินจากอำเภพนมสารคามที่มีลักษณะเป็นดินทรายมาก

(- ๑๙ -)

ไปตรวจวิเคราะห์พบว่าขาดธาตุอาหารตัวหน้าและตัวท้าย ส่วนตัวกลางสูง ต้องปรับปรุงให้เหมาะสมตรงกับความต้องการของพืช

โดยทั่วไป ดินส่วนใหญ่ในพื้นที่อำเภอบางคล้าหรือคลองเขื่อน เป็นดินเหนียว เมื่อนำไปวิเคราะห์ปรากฏว่าตัวท้ายสูง จึงเป็นคำตอบว่า ทำไมมะม่วงในเขตนี้นี้จึงมีรสชาติหวาน แสดงให้เห็นว่าธรรมชาติเป็นตัวกำหนด ถือเป็นความได้เปรียบเชิงธรรมชาติ ประกอบกับสภาพพื้นที่ดินในจังหวัดนี้มีลักษณะพิเศษคือเป็นดิน 3 น้ำ ซึ่งเคยนำรถขุดดินลงไปลึกสัก 3 เมตร พบแต่เปลือกหอย จึงเรียกได้ว่า แผ่นดินจังหวัดฉะเชิงเทรา มีทำเลเป็นต่อ ทำให้มีผลผลิตมะม่วงมีรสชาติอร่อยเด็ด ครองใจผู้ซื้อทั้งในประเทศและตลาดส่งออกมาโดยตลอดที่มา (มะม่วงแปดริ้ว ทำไมจึงมีชื่อเสียงและขายได้, ๒๕๖๗, ม.ป.ป.)

(- ๒๐ -)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)

วัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติท้องถิ่นจังหวัดฉะเชิงเทรา เมนู “มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว” ได้แก่ กะปิ กุ้งแห้ง น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด ปลาช่อนย่างรมควัน พริกขี้หนูสวนและมะม่วง มีจำนวน ๗ รายการ จาก ๙ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๗๘ ของวัตถุดิบทั้งหมด

๘.๑.๑ ภาพประกอบที่มาของวัตถุดิบ

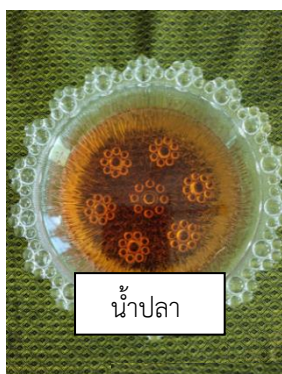


มะม่วงจากสวนอำเภอบางคล้า
อำเภอกลองเขื่อน ฯลฯ และในชุมชน
ต่างๆ

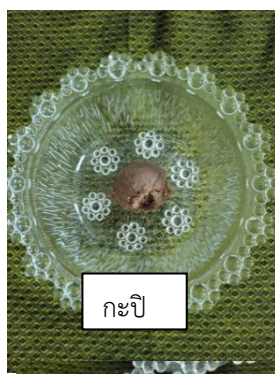
พริกขี้หนูสวน
จากชุมชนตำบลบางขวัญ
และบ้านเจ้าของเมนู

(- ๒๑ -)

๘.๑.๒ ภาพถ่ายส่วนผสม



น้ำปลา



กะปิ



น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาล
มะพร้าว



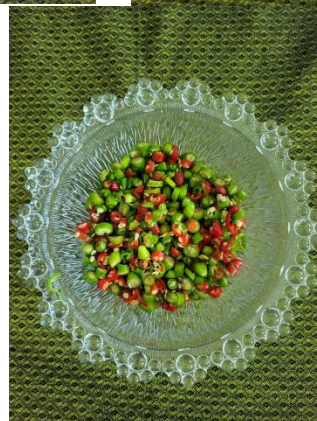
กุ้งแห้งป่น



ปลาช่อนย่างรมควัน



หัวหอมแดงซอย



น้ำส้มสายชู

พริกชี้หูสวนหรือพริกจินดา

ส่วนผสมวัตถุดิบ น้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว

(- ๒๒ -)

๘.๑.๒ ภาพถ่ายที่ปรุงเสร็จแล้ว



มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว

(- ๒๓ -)

๘.๒ คลิปวิดีโอ

(ได้จัดส่งกับเจ้าหน้าที่รับเรื่องทางไลน์เรียบร้อยแล้ว)

ลงชื่อ

ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นางณัฐนิชาห์ วรรณนภาลัย)

ตำแหน่ง ผู้ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

วันที่ ๑๕ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

เอกสารอ้างอิง

โครงการสารานุกรมไทย. (๒๕๓๒.) สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ ๑๓. กรุงเทพฯ. บริษัทรุ่งเรืองการพิมพ์.

จำเนียร แสงสมบูรณ์. ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๗, สัมภาษณ์.

ฉะเชิงเทรา. วันที่ค้นข้อมูล ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๗, [https://](https://www.chachoengsao.go.th/cco/index.php/) เข้าถึงได้จาก

www.chachoengsao.go.th/cco/index.php/

น้ำปลาหวาน. วันที่ค้นข้อมูล ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๗, เข้าถึงได้จาก <https://th.wiktionary.org/wiki>

บ้านวรังกูร. วันที่ค้นข้อมูล ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๗,

เข้าถึงได้จาก https://www.facebook.com/warangkoonhouse/?locale=th_TH

พาสพร เหมรัตนธร, (๒๕๖๑). แผนธุรกิจผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวานพร้อมเสิร์ฟ ตรา DIP MEE.

สารนิพนธ์ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต, วิทยาลัยการจัดการ, มหาวิทยาลัยมหิดล.

มนัญญา คำวชิระพิทักษ์, กาญจนา เสือโพธิ์ไทยและอารีรัตน์ทับกลาง. (๒๕๖๑). การผลิตและพัฒนาสูตรของปลาหวาน. หลักสูตรคหกรรมศาสตร์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัย

ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัดปทุมธานี.

ศรีวันทนา จตุรสานนท์. ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๗, สัมภาษณ์)

หมู่บ้านน้ำตาลสด ฉะเชิงเทรา. วันที่สืบค้นข้อมูล ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๗.

เข้าถึงได้จาก [https://wikicomunity.sac.or.th/community.com./](https://wikicomunity.sac.or.th/community.com/)

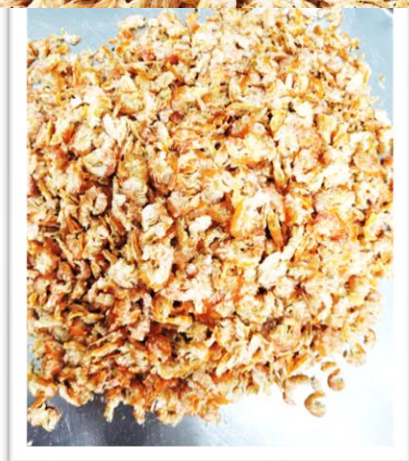
วรพล อธิติเศนสร. (๒๕๖๖.) *Thai Street Food*, กรุงเทพฯ. บริษัท กู๊ดเฮด พรินท์ติ้ง

แอนด์ แพคเกจจิ้งกรุ๊ป จำกัด .

ภาคผนวก

(- ๒๖ -)





กุ้งตะเข้บธรรมชาติจากแม่น้ำบางปะกง
และการทำกุ้งแห้งแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน

(- ๒๗ -)



กะปิเคຍแม่น้ำบางปะกง จากบ้าน
นางศรีวันทนา จตุรสานนท์, นางสาวปุณชญา เมธรัตน์ชกรและบ้านวรากร



เนื้อกะปิเคຍแม่น้ำบางปะกง
จากบ้านนางศรีวันทนา จตุรสานนท์, นางสาวปุณชญา เมธรัตน์ชกร
และบ้านวรากร ที่ระยะเวลาการเก็บแตกต่างกัน

(- ๒๘ -)



ทองปลายแขน



มะม่วงพันธุ์โบราณที่บ้านผู้นำเสนอเคยปลูก
ปัจจุบันหาทานยาก

(- ๒๙ -)





น้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว
ทานกับมะม่วงและผลไม้รสเปรี้ยวต่างๆ

- ๓๐ -)



เผยแพร่อาหารโดยออกโรงทาน มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว
จำนวน ๓๐๐ ถ้วย
งาน “ศิษย์มีครู” ณ วัดทองจรรย์สนิทวงศ์ ๔๖ วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(- ๓๑ -)



มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว สามารถต่อยอดเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์
รูปแบบของฝากในโอกาสต่างๆ รวมทั้งสร้างสรรค์เมนูอื่นๆ ได้หลากหลาย

ประวัติโดยย่อภูมิปัญญาทางวิชาการจังหวัดฉะเชิงเทรา
ที่ทำการวิจัยเกี่ยวกับน้ำปลา ที่นำมาปรุงเป็น
มะม่วงน้ำปลาหวานปลาช่อนย่างแปดริ้ว

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรสิทธิ์ รอดทอง

ที่อยู่ เลขที่ ๑๕ หมู่ที่ ๒ ตำบลเทพราช อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

โทรศัพท์ ๐๘๘-๔๖๙ ๖๑๙๐

สถานที่ทำงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เลขที่ ๑๑๑ ถนนมหาวิทยาลัย ตำบลสุรนารี อำเภอเมือง จังหวัด
นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

การศึกษา พ.ศ. ที่จบการศึกษา/ทุนการศึกษา

- ประถมศึกษา โรงเรียนวัดเทพราช (เทพราชวิทยาคาร) พ.ศ. ๒๕๑๔
- มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนดัดดรุณี ฉะเชิงเทรา พ.ศ. ๒๕๑๗
- มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎิ์ ฉะเชิงเทรา พ.ศ. ๒๕๑๙
- ปริญญาตรี วท.บ. (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๒๓/บริษัท ศรีกรุงวัฒนา จำกัด ชั้นปีที่ ๑
- ปริญญาโท วท.ม. (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๒๖/โครงการผลิตและพัฒนาอาจารย์
ทบวงมหาวิทยาลัย
- ประกาศนียบัตร Certificate (Proficiency in English), Victoria University of Wellington, New Zealand
พ.ศ. ๒๕๓๑/New Zealand Ministry of External Relations and Trade
- ประกาศนียบัตรบัณฑิตศึกษา PGDip.Sci. (with Credit, Biotechnology), University of Otago, New
Zealand พ.ศ. ๒๕๓๓/New Zealand Ministry of External Relations and Trade
- ปริญญาเอก Ph.D. (Microbiology), University of Otago, New Zealand พ.ศ. ๒๕๓๖/New Zealand
Ministry of External Relations and Trade
- ประกาศนียบัตร German International Training Programme in Biotechnology, Gesellschaft für
Biotechnologische Forschung mbH (GBF), Germany พ.ศ. ๒๕๔๑/GBF

ประวัติการทำงาน

- อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๒๗-๒๕๓๗
 - อาจารย์ สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๓๗-๒๕๓๙
 - นักวิจัยหลังปริญญาเอก Post-Doc Fellowship (Molecular Biology), University of Guelph, Canada พ.ศ. ๒๕๔๐
 - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๓๙-๒๕๖๕
 - กรรมการควบคุมความปลอดภัยทางชีวภาพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๖๕-ปัจจุบัน
 - อนุกรรมการวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีควบคุม สาขาการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์และการใช้จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค
- สภาวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประเทศไทย พ.ศ. ๒๕๕๖-ปัจจุบัน**

ตำแหน่งบริหารงาน

- หัวหน้าสถานวิจัยสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๔๒-๒๕๔๓
- หัวหน้าห้องปฏิบัติการวิจัยเชื้อพันธุจุลินทรีย์และการใช้ประโยชน์จุลินทรีย์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๔๘-๒๕๕๒
- หัวหน้าโครงการศูนย์วิจัยมันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๕๑-๒๕๕๔

(- ๓๓ -)

- หัวหน้าศูนย์วิจัยเชื้อพันธุจุลินทรีย์เพื่อการผลิตอาหารและพลาสติกชีวภาพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๕๔-๒๕๖๕
- หัวหน้าศูนย์ความเป็นเลิศด้านเทคโนโลยีจุลินทรีย์เพื่ออุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๕

รางวัลที่ได้รับ

- พนักงานดีเด่นสายวิชาการ ด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ปี พ.ศ. ๒๕๔๘
- พนักงานดีเด่นสายวิชาการ ด้านผลงานสิ่งประดิษฐ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เป็นผลงานหลายชิ้นที่ได้ประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์ก่อให้เกิดรายได้ และใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ และการบริการวิชาการทั้งในระดับสถาบัน ภาคอุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร และระดับชุมชน
- สมาชิก สภาวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สวท.) ดีเด่น สาขาการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์และการใช้จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ปี พ.ศ. ๒๕๖๖
- นิสิตเก่าดีเด่นวิทยาศาสตร์ ประเภทผู้บำเพ็ญประโยชน์ต่อสาธารณะ/สังคม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๖๖
- ศิษย์เก่าดีเด่นโรงเรียนดัดดรุณี จังหวัดฉะเชิงเทรา ผลงานวิชาการและงานวิจัย ปี พ.ศ. ๒๕๖๓
- Platinum Award ถ้วยรางวัลพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล ๗๐,๐๐๐ บาท และเกียรติบัตร จากการนำเสนอนิทรรศการผลงานวิจัย “มันสำปะหลังเพื่ออุตสาหกรรมอาหารและพลาสติกชีวภาพ” ในมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ ๒๕๖๐ (Thailand Research Expo ๒๐๑๗)
- รางวัลผู้นำเสนอผลงานวิจัยดีมาก ผลงาน “Multidisciplinary approach to advanced traditional fermented food starter culture technology” การประชุมสุดยอดมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๖
- รางวัล Outstanding Poster Award สาขา Medical Science ในการประชุม The ๑๓th National Cancer Conference พ.ศ. ๒๕๕๙

ผลงานที่ได้ทำคุณประโยชน์ต่อสังคมโดยรวม ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำปลา

ผลงานวิจัยยังมีส่วนที่พัฒนาสู่ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่โดดเด่นด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีจูลินทรีย์ที่มีต้นทุนต่ำและได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีผลดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค มีการประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์ก่อให้เกิดรายได้แก่มหาวิทยาลัยที่สังกัด และการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ เชิงวิชาการ และการบริการวิชาการทั้งในระดับสถาบันภาคอุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร และระดับชุมชน

นวัตกรรมเทคโนโลยีจูลินทรีย์ที่ได้พัฒนาและใช้ประโยชน์ระดับอุตสาหกรรมเต็มรูปแบบแล้ว ได้แก่ เทคโนโลยีกล้าเชื้อจูลินทรีย์เพื่อการหมักน้ำปลาและปลาร้าจากปลาทะเล (เพื่อผลิตซอสปรุงรส) เพื่อการใช้ประโยชน์ของอุตสาหกรรมอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่ง น้ำปลาไทยต่อยอดภูมิปัญญาอันชาญฉลาดของกระบวนการหมักน้ำปลาไทยเพื่อการหมักที่ได้คุณภาพ สามารถใช้ได้กับผู้ประกอบการทั้งในระดับเล็ก กลาง และใหญ่ เพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการ

ผลสำเร็จในการพัฒนาเทคโนโลยีกล้าเชื้อจูลินทรีย์เพื่อการหมักน้ำปลาและปลาร้าจากปลาทะเล โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การหมักน้ำปลาเพื่อการใช้ประโยชน์ของอุตสาหกรรมน้ำปลาไทยต่อยอดภูมิปัญญาอันชาญฉลาดของกระบวนการหมักน้ำปลาไทย เพื่อเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการ กระบวนการหมักน้ำปลาเกิดโดยกิจกรรมอันซับซ้อนของจูลินทรีย์ตามธรรมชาติในบ่อหมักปลาสดที่โดยปกติใช้ปลาเกะตากในสภาวะที่มีเกลือสูงราวร้อยละ ๓๐ จากที่น้ำปลาเป็นเครื่องปรุงรสที่สำคัญสำหรับอาหารไทย และเอเชีย ประเทศไทยและเวียดนามเป็นผู้ผลิตน้ำปลาที่สำคัญของโลก อุตสาหกรรมน้ำปลาสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจประมาณปีละ ๘,๐๐๐ ล้านบาท จุดอ่อนที่สำคัญของ

(- ๓๔ -)

อุตสาหกรรมนี้คือขาดการใช้เทคโนโลยีในการผลิตซึ่งกระบวนการหมักยังคงอาศัยวิธีทางธรรมชาติใช้เวลานาน ๑๒-๑๘ เดือน อาจถึง ๓๖ เดือน ขึ้นกับขนาดของปลาและขนาดของบ่อหมัก มีผลให้การจัดการระยะเวลาหมักเวียนบ่อ

หมักนาน การเพิ่ม ผลผลิตและการควบคุมคุณภาพของน้ำปลาให้คงที่ได้ในทุกบ่อที่หมักเป็นไปได้อย่างและยังมีปัญหาปริมาณฮีสตามีนสูงในผลิตภัณฑ์จากการหมักโดยธรรมชาติในอุตสาหกรรมปัจจุบัน เทคโนโลยีกล้าเชื้อจูลินทรีย์เพื่อการหมักน้ำปลาจึงเป็นเทคโนโลยีใหม่ที่มีคุณค่าต่ออุตสาหกรรมน้ำปลาไทยการพัฒนาเทคโนโลยีนี้ต้องใช้ความ

พยายาม เริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๔ จากการวางฐานรากที่มั่นคงขององค์ความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับจูลินทรีย์ วัตถุประสงค์ กระบวนการหมักน้ำปลา และผลิตภัณฑ์ ที่ได้ศึกษาทั้งในห้องปฏิบัติการและบ่อหมักน้ำปลาในโรงงาน การพัฒนาเทคโนโลยีได้ดำเนินการสำเร็จได้ผลดีในระดับห้องปฏิบัติการ ระดับนาร่อง และอุตสาหกรรมเต็มรูปแบบสามารถใช้ได้กับผู้ประกอบการทั้งในระดับเล็ก กลาง และใหญ่ ได้ยืนยันผลดีของเทคโนโลยีนี้แล้วในระดับอุตสาหกรรมที่ใช้ปลาเกะตากสดปริมาณ ๓๕,๐๐๐ กิโลกรัมต่อบ่อหมัก เทคโนโลยีนี้ มิได้เปลี่ยนแปลงระบบการหมักแบบธรรมชาติของผู้ประกอบการ สามารถประยุกต์กับระบบดั้งเดิมที่มีอยู่ ผู้ประกอบการจึงไม่จำเป็นต้องลงทุนเปลี่ยนระบบการหมัก สามารถลดระยะเวลาการหมักน้ำปลาจาก ๑๒-๑๘ เดือน ลงเหลือ ๘-๑๐ เดือน ส่งผลให้ระยะเวลาการผลิตลดลงร้อยละ ๔๐-๕๐ ปริมาณผลผลิตในรอบปีเพิ่มขึ้นร้อยละ ๑๐๐ น้ำปลามีสมบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์และความต้องการของผู้ประกอบการกล้าเชื้อสายพันธุ์เดียวกัน สามารถให้กลิ่นรสต่างกันตามกรรมวิธีเตรียมวัตถุดิบ และธรรมชาติของบ่อหมักของแต่ละผู้ประกอบการ

ประวัติผู้ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ชื่อ สกุล	นางณัฐนิชา วรรณภักดิ์ ข้าราชการบำนาญ ตำแหน่งครูชำนาญการพิเศษ โรงเรียนดัดดรุณี
ที่อยู่	บ้านเลขที่ ๒๒ หมู่ ๑ ตำบลบางขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๐๐๐
การศึกษา	การศึกษามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยบูรพา
ผลงานภาคภูมิใจ	- รางวัลผู้ฝึกซ้อมวงประสานเสียง “ดัดดรุณี คอรัส” ชนะเลิศรางวัล ถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี - ครูดีเด่นกระทรวงศึกษาธิการ ระดับประเทศ จำนวน ๑๒ รายการ - ผู้ฝึกสอนการสวดมนต์หมู่สรรเสริญคุณพระรัตนตรัย ทำนองสรภัญญะ โดยพระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) ซึ่งเป็นบุคคลสำคัญของจังหวัด ฉะเชิงเทรา เพื่อเผยแพร่และเป็นส่วนหนึ่งในการเสนอผลงาน และได้รับการ ยกย่องเชิดชูเป็นบุคคลสำคัญของโลก ด้านการศึกษาและวัฒนธรรม จากยูเนสโก ปี ๒๕๖๕ - ผู้ประพันธ์คำร้องเพลงมาร์ชกองพลทหารราบที่ ๑๑ ค่ายพระนั่งเกล้า จังหวัด ฉะเชิงเทรา - ผู้ประพันธ์คำร้องเพลงอัญเชิญหลวงพ่อโสธร ในโอกาสอัญเชิญหลวงพ่อโสธร ขึ้นจากแม่น้ำบางปะกง ใช้ประกอบการรำถวายพทุบูชาของจังหวัดฉะเชิงเทรา ปี พ.ศ. ๒๕๖๕ – ปัจจุบัน
แรงบันดาลใจ	- สถานประกอบการ “บ้านครู” เกิดขึ้นด้วยความรักและต้องการอนุรักษ์สมบัติชาติ

ด้านอาหารว่างไทย ขนมไทย โดยมีพื้นฐานสมัยอนุปริญา ศึกษาด้านคหกรรม
ศาสตร์

- อาหารที่ชื่นชอบ ในการทำได้แก่ ช่อม่วง/จีบนก, ขนมซ่อมผกากรอง, ถั่วแปบเสวย,
มะม่วงน้ำปลาหวาน, ขนมชั้นน้ำมันขี้ไต้โบราณ, ขนมบัวลอยธัญพืชและลูกจาก
(พืชท้องถิ่นแปดริ้ว) โดยจัดทำเพื่อทำบุญ, ออกโรงทาน, มอบญาติพี่น้อง
กัลยาณมิตรและทำตามสั่ง เน้นสุขภาพ หวานน้อย วัตถุดิบจากธรรมชาติและ
ท้องถิ่น

- มีความสนใจการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นพิเศษ วิทยานิพนธ์การศึกษา
มหาบัณฑิต ปีการศึกษา ๒๕๔๙ ได้ทำวิจัยเรื่อง เรื่อง เพลงและภูมิปัญญา
เมืองแปดริ้ว

