

## ขนมจีนน้ำพริกนางมาลี ไวกุลเพชร

ขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของบ้านเกาะบางฝาด หมู่ที่ 6 ขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารไทยโบราณ ต้องใช้เวลาและความตั้งใจในการทำ ตั้งแต่การเตรียมส่วนผสม วัตถุดิบ เครื่องปรุง หรือเครื่องเคียง ขนมจีนน้ำพริกเป็นอาหารมงคล นิยมทำเลี้ยงพระ ทำบุญหรือทำในโอกาสพิเศษ

การทำขนมจีนน้ำพริกต้องใส่ใจใช้วัตถุดิบที่ดี ปรุงให้สะอาดและทุกอย่างต้องผ่านความร้อนแบบกำลังดี ถั่วทุกชนิดที่ใช้ต้องคั่วให้หอมก่อนที่จะมาทำขั้นตอนอื่น ๆ รสของน้ำพริก ต้องเปรี้ยวหวานกลมกล่อม รสหวานได้จากน้ำตาล กะทิ ถั่ว น้ำตาลมะพร้าว ปรุงให้เปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียก มะนาว เพิ่มกลิ่นหอมด้วยน้ำส้มซ่ากับมะกรูด แต่งสีให้สวยด้วยน้ำมันพริกลอยหน้า ซึ่งเป็นน้ำมันที่ได้จากการเจียวหัวหอมและกระเทียม มีเครื่องเคียงเป็นผักนานาชนิด ปัจจุบันนิยมใช้พริกแห้งเม็ดเล็กทอด ถั่วฝักยาว ผักบุ้งลวกหรือผัด หัวปลี

นางมาลี ไวกุลเพชร หมู่ 6 ตำบลศรีษะจรเข้ใหญ่ คุณแม่คือ ยายลับ ไวกุลเพชรเป็นแม่ครัวงานบุญงานวัด ทำกับข้างอร่อยและมีชื่อเสียง ขนมจีนน้ำพริกมีรสชาติอร่อย วัตถุดิบทำขนมจีน มะขาม ต้องใช้มะขามที่ใหม่ เคี้ยวกับน้ำตาล น้ำปลา ของทุกอย่างต้องทำสุก ต้องใช้ถั่วลิสงที่คั่วจนเหลือง เนื้อปลาใช้ปลานิล จะต้มกับน้ำมะขาม น้ำตาล น้ำปลา ต้มและเคี่ยวจนเนื้อปลาแข็ง จากนั้นนำเนื้อปลาที่แกะแล้วไปปั่นกับน้ำพริกเผาที่เตรียมไว้ ขนมจีนน้ำพริกจะมีสามรส คือ รสเค็ม รสเปรี้ยว รสหวาน กลมกล่อม