

หากจะพูดถึงอาหารที่อยู่คู่คนไทยมาช้านาน หลายคนคงนึกถึงน้ำพริกที่มีให้เลือกรับประทานกันหลากหลายประเภทยิ่งทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ และผักสดยิ่งเข้ากันดียิ่งกว่าสิ่งใด แต่น้ำพริกที่ดีนั้น นอกเหนือจากรสชาติที่ถึงเครื่องและครบรสแล้ว สิ่งสำคัญที่ขาดไม่ได้ก็คือความสะอาดและคุณภาพของตัวผลิตภัณฑ์

ป้าแวน บังอร วันน้อย เจ้าของกิจการ**น้ำพริกป้าแวน** ที่มีโรงงานผลิตอยู่ในอำเภอเกาะจันทร์ จังหวัดชลบุรี เล่าให้ฟังว่า จุดเด่นของน้ำพริกป้าแวนที่ครองใจเหล่าลูกค้ามาช้านานคือความอร่อยแบบลงตัว

แม้ป้าแวนจะเป็นชาวบ้านระดับรากหญ้า การศึกษาไม่สูงมาก แต่ด้วยความที่เป็นคนมุ่งมั่น ใฝ่รู้ พยายามที่จะพัฒนาตัวเองไม่หยุด ปี 2545 ป้าแวนได้ตั้งกลุ่มอาชีพน้ำพริกปรุงรสขึ้น มีสมาชิกประมาณ 36 คน ส่งน้ำพริกเข้าประกวดสินค้าโอท็อป โดยพัฒนาสินค้าให้ได้ทั้งรสชาติอร่อย และไม่ละเลยเรื่องมาตรฐานการผลิต และบรรจุภัณฑ์สวยงาม ซึ่งมักเป็นปัญหาของผู้ผลิตระดับชุมชนทั่วไป แต่ป้าแวนตระหนักเรื่องนี้ด้วยตัวเอง ทำให้ได้รับรางวัลโอท็อป 5 ดาว เป็นคนแรกในจังหวัดชลบุรี จากกรมพัฒนาชุมชนในปี พ.ศ.2546-2547 และได้ติดต่อมา 2 ครั้ง รวมแล้วเป็นสินค้าโอท็อป 5 ดาว 3 สมัยซ้อน

ป้าแวน อธิบายถึงเคล็ดลับความอร่อยของน้ำพริกคือ ใช้น้ำตาลดิบสดใหม่ ไม่มีสารเคมี ทุกอย่างต้องเป็นของแท้ นำมาจากจังหวัดชลบุรี ไม่ว่าจะเป็น พริกสด และพริกแห้ง กระเทียม ขมิ้น ชিং ข่า ตะไคร้ มีทั้งที่ป้าแวนปลูกเอง และรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรในพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งจุด

นี้เป็นส่วนช่วยสร้างรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น ได้มากกว่า 20 ราย ทำให้รสชาติกลมกล่อม เผ็ดกำลังดี ส่วนผสมแต่ละชนิดต้องลงตัว ไม่มากหรือน้อยเกินไป การตำต้องมีสมาธิแน่น และที่สำคัญจะต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ที่จะปรุงแต่งผลิตภัณฑ์ให้ขึ้นมาเสมอๆ

ปัจจุบัน น้ำพริกป้าแวนมีเมนูให้เลือกสรรมากกว่า 10 เมนู ไม่ว่าจะเป็น น้ำพริกปรุงรสสำเร็จรูปอย่าง น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกนรกกุ้ง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาจุกจิก รวมถึงน้ำพริกสดพร้อมปรุง ไม่ว่าจะเป็น พริกแกงเขียวหวาน พริกแกงป่า พริกแกงส้ม และพริกแกงพะแนง

ปัจจุบันน้ำพริกป้าแวนวางจำหน่ายในเกือบทุกช่องทาง ทั้งห้างสรรพสินค้า โมเดิร์นเทรด และซูเปอร์มาร์เก็ต ส่วนตลาดต่างประเทศนั้น น้ำพริกป้าแวน กำลังจะเข้าไปทำตลาดในประเทศลาว และมีแผนที่จะขยายตลาดสู่ประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย และตลาดใหญ่อ่างประเทศจีน ซึ่งการขยายตลาดสู่ต่างประเทศจะส่งผลให้ยอดขายน้ำพริกป้าแวน ที่ปัจจุบันมีมูลค่ากว่า 10 ล้านบาท ต่อปี ขยายตัวเพิ่มขึ้น 2-3 เท่าตัว

และสิ่งที่จะเข้ามาเติมเต็มความสำเร็จของป้าแวนคือ โครงการสินเชื่อ 1 ตำบล 1 SME เกษตร ที่ดำเนินการโดย ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) ที่ป้าแวนเข้าร่วมโครงการดังกล่าว โดยขอสินเชื่อ วงเงิน 10 ล้านบาท เพื่อขยายกำลังการผลิตจากยอดคำสั่งซื้อที่มีมาอย่างมาก และขยายตลาดสู่ต่างประเทศ เพื่อประกาศศักดาของอาหารรสเผ็ดร้อนจัดจ้านของไทยสู่สายตาชาวโลกตามที่ป้าแวนตั้งใจไว้

ผู้ที่สนใจอยากลองชิมหรืออุดหนุนน้ำพริกป้าแวน สามารถติดต่อได้โดยตรงที่ ป้าแวน นางบังอร วันน้อย 160 / 4 หมู่ 10 ตำบลท่าบุญมี อำเภอเกาะจันทร์ จังหวัดชลบุรี โทร 08 1155 6755



น้ำพริก “ป่าแวน” SMEs กระทบรุ่นใหม่ มุ่งนำสินค้าคู่ครัวไทย ทะยานไกลสู่ครัวโลก

