

น้ำปู



น้ำปู ถือได้ว่าเป็นส่วนผสมในอาหารพื้นเมืองหลายอย่างด้วยกัน ซึ่งเป็นการปรุงแต่งสีส่นและกลิ่นหอมให้แก่อาหาร เช่น น้ำพริก ยำหน่อไม้ แกงหน่อไม้ เป็นต้น การผลิตน้ำปูเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาหลายชั่วคนในเขตวัฒนธรรมล้านนา การทำน้ำปูจะอยู่ในช่วงฤดูการทำนา เนื่องจากช่วงนี้ในนาข้าวมักจะมีปูนาแพร่ขยายพันธุ์เป็นจำนวนมาก อีกทั้งยังเป็นศัตรูทำลายต้นข้าวในนา ชาวบ้านมักออกเก็บปูนามาทำน้ำปูเพื่อใช้ปรุงรสอาหาร น้ำปูที่มีชื่อเสียงของอำเภอแจ้ห่ม เกิดจากชุมชนบ้านหนองนาว – บ้านเด่น หมู่ที่ ๘ ตำบลแจ้ห่ม เนื่องจากเป็นแหล่งผลิตน้ำปูที่มีคุณภาพ สะอาด อร่อย ไม่ใช้สารกันบูด อีกทั้งรายการ “กบนอกกะลา” และรายการ “มองเมืองเหนือ” ได้มาถ่ายทำรายการและเผยแพร่ออกอากาศ ในปี ๒๕๕๕

ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ ทางภาครัฐสนองนโยบายตามแนวพระราชดำริดังกล่าว ได้มีการสนับสนุนส่งเสริมให้รวมกลุ่มอาชีพขึ้นและส่งเสริมให้มีผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หน่วยงานพัฒนาการชุมชนอำเภอ ได้มีหนังสือเชิญเข้าร่วมประชุมประชาคมเพื่อสืบค้นหาภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชุมชนในอำเภอสำหรับบ้านหนองนาว-เด่น ได้สืบค้นกันก็ได้ภูมิปัญญาที่หลากหลาย เช่น น้ำปู น้ำผัก ข้าวเกรียบ ผ้าทอพื้นเมือง ผ้าถักโครเชต์ นวดแผนไทย ฯลฯทางการจึงได้คัดเลือกเอาชุมชนบ้านหนองนาว-เด่น เป็นศูนย์แสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP และคัดเลือกให้เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว OTOP เพราะเป็นหมู่บ้านที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่หลากหลายเป็นที่ยอมรับของทางราชการ และทำพิธีเปิดอย่างเป็นทางการเมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๕๘ ปัจจุบันเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนบ้านหนองนาวและศูนย์การศึกษาอันกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยของอำเภอแจ้ห่มและเป็นที่ศึกษาดูงานของนักเรียนนักศึกษา และหน่วยงานต่าง ๆ ได้มาศึกษาค้นคว้า ทำวิจัยมาตราบจนทุกวันนี้