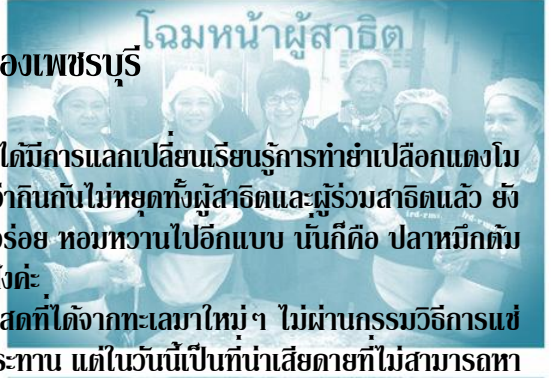


# ปลาหมึก

ต้มหวานสูตรชาวเมืองเพชรบุรี

โฉมหน้าผู้สาธิต



วันนี้นอกจากจะได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำยาเปลือกแดงไม่  
ที่แสนอร่อยชนิดที่เรียกว่ากินกันไม่หยุดทั้งผู้สาธิตและผู้ร่วมสาธิตแล้ว ยัง

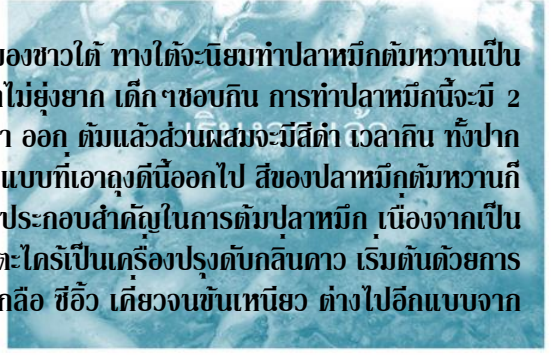
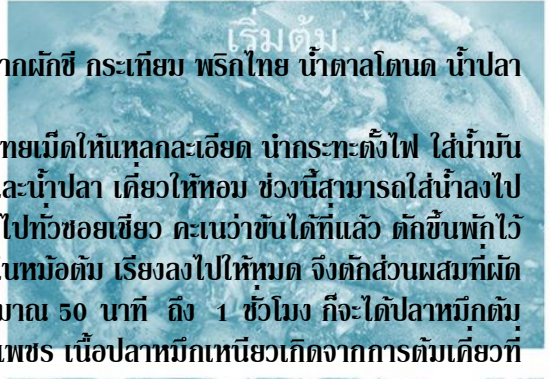
มีอาหารประจำถิ่นอีกรายการหนึ่งซึ่งมีกรรมวิธีที่แปลกไปจากที่เราเคยทำ อร่อย หอมหวานไปอีกแบบ นั่นก็คือ ปลาหมึกต้ม  
หวานนั่นเอง ซึ่งฟังดูแล้วอาจเหมือนอาหารทั่วไปนั่นแหละ แต่อยากเล่าให้ฟังค่ะ

1. การเลือกตัวปลาหมึกสำหรับมาทำต้มหวาน ต้องเป็นปลาหมึกสดที่ได้จากทะเลมาใหม่ๆ ไม่ผ่านกรรมวิธีการแช่  
แข็งจะดีมาก ซึ่งเมื่อต้มแล้วจะทำให้หนังปลาหมึกไม่หลุดลอก มีความน่ารับประทาน แต่ในวันนี้เป็นที่น่าเสียดายที่ไม่สามารถหา  
มาได้ แต่ไม่เป็นไรค่ะ เหารสุขภาพอร่อยเป็นหลักแล้วกัน

2. การเตรียมเครื่องปรุง ประกอบด้วย ปลาหมึกสดๆ น้ำมันพืช รากผักชี กระเทียม พริกไทย น้ำตาลโตนด น้ำปลา  
น้ำสะอาดเล็กน้อย

3. มาถึงขั้นการทำ เริ่มต้นด้วยการโขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยเม็ดให้แหลกละเอียด นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมัน  
พืชเล็กน้อย ตามด้วยรากผักชี ผัดให้หอมฉุยเลย แล้วจึงใส่น้ำตาลโตนดและน้ำปลา เคี่ยวให้หอม ช่วงนี้สามารถใส่น้ำลงไป  
เล็กน้อย ตอนนี้จะได้กลิ่นหอมของทั้งรากผักชี กระเทียม พริกไทยคละคลุ้งไปทั่วห้องเชียว ตะเคว่ขึ้นได้ที่แล้ว ตักขึ้นพักไว้  
หลังจากนี้เป็นภารกิจต้มปลาหมึกสดที่เราทำความสะอาดเรียบร้อยแล้วลงในหม้อต้ม เรียงลงไปให้หมด จึงตักส่วนผสมที่ผัด  
วางบนตัวปลาหมึก แล้วต้มด้วยไฟปานกลางแบบใจเย็นๆ ใช้เวลาเคี่ยวประมาณ 50 นาที ถึง 1 ชั่วโมง ก็จะได้ปลาหมึกต้ม  
หวานที่อร่อย หวานกำลังดี เค็มปะแล่มๆ หอมกลิ่นน้ำตาลโตนดของเมืองเพชร เนื้อปลาหมึกเหนียวเกิดจากการต้มเคี่ยวที่  
พอเหมาะ สรุปลงแล้วคืออร่อยค่ะ

4. ถ้าพูดถึงปลาหมึกต้มหวาน ขออนุญาตแลกเปลี่ยนประสบการณ์ของชาวใต้ ทางใต้จะนิยมทำปลาหมึกต้มหวานเป็น  
อาหารประจำบ้าน จำได้ว่าเมื่อเด็กๆ แม่จะต้มปลาหมึกที่ว่านี้บ่อยๆ เพราะทำไม่ยุ่งยาก เด็กๆ ชอบกิน การทำปลาหมึกนี้จะมี 2  
แบบ แบบแรกคือ การต้มปลาหมึกที่ต้มโดยไม่ตั้งเอาดีปลาหมึกที่เป็นถุงสีดำ ออก ต้มแล้วส่วนผสมจะมีสีดำ เวลากิน ทั้งปาก  
ลิ้น ฟัน ก็จะดำไปด้วย แต่เราจะไม่เคยชิน และรู้สึกว่ารอร่อยมาก อีกแบบหนึ่งคือแบบที่เขาลูดินี่ออกไป สีของปลาหมึกต้มหวานก็  
จะมีสีออกน้ำตาลตามสีของส่วนผสม แต่ชาวใต้นิยมใช้น้ำตาลแว่นเป็นส่วนประกอบสำคัญในการต้มปลาหมึก เนื่องจากเป็น  
น้ำตาลประจำถิ่นเช่นเดียวกับที่ทางเพชรบุรีนิยมใช้น้ำตาลโตนด การต้มจะใช้ตะไคร้เป็นเครื่องปรุงดับกลิ่นคาว เริ่มต้นด้วยการ  
เรียงปลาหมึกใส่หม้อ ตามด้วยตะไคร้ทุบ กระเทียมทั้งกลีบ น้ำตาลแว่น เกลือ ซีอิ๊ว เคี่ยวจนขึ้นเหนียว ต่างไปอีกแบบจาก  
ชาวเมืองเพชร แต่ที่มันต่างคือความเอร็ด อร่อยนั่นเอง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพิชระ  
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา  
รักษาราชการแทนอธิการบดี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร