

ยำน้ำปลา คู่กับไข่ต้ม

ยำน้ำปลา : อีกหนึ่งความอร่อยของอัมพวา

เสียงแจ๊ซๆของแม่ครัวที่กำลังทำอาหารให้พวกเราทานบอกว่า "อาจารย์เสียดายตะไคร้เหลือเยอะ เอามาทำยำน้ำปลาดีกว่า "ตามมาด้วยเสียงประชาชนกลุ่ม คือ คุณป้ายุพา ที่ค้าเสียงใส่ว่า "หลนน้ำปลาหรือปล่าว อ้อ..ไม่ใช่แะอะ เอ้อ...ยำน้ำปลาจริงๆ"

ครั้งแรกที่ได้ยินเรานึกว่ายำน้ำปลา มันคืออะไรกัน?... แท้จริงแล้วยำน้ำปลา คือเครื่องจิ้มชนิดหนึ่งที่กินคู่กับไข่ต้ม หรือ ปลาอย่าง เป็นอาหารประจำท้องถิ่นของชาวอัมพวาอีกชนิดหนึ่งที่แสนอร่อย นึกถึงทีไร ก็ชวนให้น้ำลายสอทุกครั้งไป

การทำยำน้ำปลา ประกอบด้วยเครื่องปรุงต่อไปนี้คือ ตะไคร้ซอยบาง หอมแดงซอยบางตามยาว ใบมะกรูดซอยเป็นเส้นยาว พริกขี้หนูสดซอยบางตามขวาง น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ(ต้องเป็นของเจ้าของถิ่นด้วยนะ) และน้ำปลา วิธีการทำง่ายมากๆ คือผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ชิมรสให้มีรสเปรี้ยวหน้าตามด้วยรสเค็ม และหวาน ตามลำดับ แต่อยากกระซิบบอกอีกนิดว่า ชาวสมุทรสงครามทานอาหาร รสชาติค่อนข้างไปทางหวาน ค่ะ ยำน้ำปลาสูตรชาวอัมพวา ทำง่ายๆ แต่อร่อยมาก อ่างๆ ลองทำรับประทานกันได้ค่ะ...



ยำน้ำปลา : อีกหนึ่งความอร่อยของอัมพวา



เจ้าของเรื่องราว "ยำน้ำปลา"



ยำน้ำปลา คู่กับไข่ต้ม



ยำน้ำปลา คู่กับ ปลาย่างและผักแนม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ ธีรพัชระ
ผู้ช่วยอธิการบดี
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
ผู้จัดการคลังนิเทศเทคโนโลยี