

หลากหลายไทยพื้นบ้าน

ณ บ้านยี่สาร

หากชวนหาอาหารไทยพื้นบ้านรสมีอุปกร่อย ไม่ผิดเพี้ยนจากต้นตำรับดั้งเดิมที่ถ่ายทอดกันมาแต่บรรพบุรุษ แม่พลอยชอยกแนะนำร้านอาหารไทยสไตล์พื้นบ้านชื่อ "บ้านยี่สาร" ย่านพุทธมณฑลสาย 3 เส้นทางไปอาจยากสำหรับผู้ไม่คุ้นทาง แต่ครั้นสอบถามจากผู้คุ้นชินอธิบายว่า เดินทางจากกรุงเทพมหานคร ใช้เส้นทางบรมราชชนนีจนถึงพุทธมณฑลสาย 2 ให้ขับรถลอดใต้สะพานข้ามแยก วงเวียนขึ้นสะพาน ตรงไปสุดถนน ให้เลี้ยวซ้ายถนนศาลาธรรมสพน์ สังเกตด้านซ้ายมือ มีป้ายบอกซอยศาลาธรรมสพน์ 25 ขับตรงไปสุดซอย อีกเส้นทางหนึ่งสำหรับผู้มาจากนครชัยศรี ให้ขับถึงพุทธมณฑลสาย 3 เลี้ยวซ้าย วิ่งจนสุดถนน แล้วเลี้ยวขวา สังเกตขวามือซอยศาลาธรรมสพน์ 25 เลี้ยวมาตามทาง รับรองหาเจอ

ร้านอาหารบ้านยี่สาร มีบรรยากาศบ้านทรงไทยเก่าแก่อายุร้อยกว่าปี 2 หลังติดกัน มีกลิ่นอายแบบอิงอากาศธรรมชาติแถบชนเมือง ชิงไปตอนเย็นช่ำ รอนงค์มีคได้อารมณ์ความสวยงาม สัมผัสเสน่ห์บ้านทรงไทยเก่าแก่ได้อีกมุมหนึ่ง

เรื่องเมนูอาหารไทยพื้นบ้านที่นี่มีมาก ปลาทุทอดน้ำปลา ใช้ปลาทุไ้ตะ ตัวป้อมสัน ทอดกับน้ำปลาอย่างดี เนื้อปลาทุแน่นนุ่ม จิ้ม

กับน้ำจิ้มซีฟู้ด หรือทานไม่พึ่งน้ำจิ้ม ได้รสชาติกรอบนอกนุ่มใน หอมปลาทุ ปลาทุซาเตี๊ยะ ปลาทุต้มเค็มใช้ปลาทุไ้ตะปรุงตามเคล็ดลับเคล้าเครื่องปรุงรากผักชี กระเทียม พริกไทย หอมแดง ซีอิ๊ว น้ำตาลมะพร้าวรสชาติกำลังดี. เนื้อปลาทุสดหวานหอม ทานกับข้าวสวย ร่ำรวยความอร่อยเป็นหนักหนา ปลาทุต้มมะดัน ได้รสชาติเปรี้ยวของมะดันที่แจ่มแทรกขึ้นมา ชดน้ำแล้วชื่นใจ

ปลาหมอเทศแดดเดียว นี่แปลก รสชาติดี ห้ามนพลาด ใช้ปลาหมอเทศในวังกุ้ง มาแล่นเนื้อคลุกน้ำปลาอย่างดี ตากแดดประมาณ 45 นาที ทอดแบบเหลืองกรอบได้อรรมณ์กรอบนอกนุ่มใน แทรกกลิ้นน้ำปลาและรสชาติที่หวานของปลาหมอเทศ ปลาหมักผัดกะปิ ใครไม่ชอบปลาหมักเห็นที่ต้อนก็อยากลิ้มผัสรสชาติขึ้นมาแน่นอน ในจานมีปลาหมักกล้วยตัวใหญ่ หั่นตามขวาง เนื้อปลาหมักเป็นวงกลม ผัดกับกะปิที่คั่วไปกับกระเทียม พริกไทยดำ จนหอมกรุ่น เนื้อปลาหมักสดออกหวาน ไม่ต้องเกรงเรื่องกลิ่นกะปิติดปาก เพราะเขาผัดแบบใช้กะปิไม่มาก พอหอมปากหอมคอ

น้ำพริกกะปิใบชะคราม ขยายความเผ็ดชะคราม ผักพื้นบ้านขึ้นตามคันนาทุ่ง มีธาตุเหล็กสูง รสชาติออกเผ็ด เผื่อน เค็ม ต้องผ่านกรรมวิธีที่เชี่ยวชาญในการลดความเผ็ดเผื่อนเค็มออก เมนูนี้ความเค็มอยู่ที่เผ็ดชะครามลวกสุก จัดชะครามเป็นก้อนกลมสี่เหลี่ยมสดตัดกับสีขาวของหัวกะทิสดที่ราดมาด้านบน ทานเป็นคำ ๆ ไปพร้อมกันน้ำพริกกะปิที่เค็มด้วยกะปิอย่างดีจากแม่กลอง ปรุงได้รสชาติลงตัวไม่เผ็ดจัด รสชาติอร่อยลิ้น ผักชะครามหนึบ ๆ กรึบ ๆ ในปาก ไม่มีเหม็นเขียว ออกรสเค็มติดปลายลิ้นนิดเดียวและได้ความมันของหัวกะทิมาเสริม

ผักชะครามเพียงประเภทเดียวมาแปลงเป็นเมนู ยำผักชะคราม แกงส้มใบชะครามกึ่งสด มาให้ลิ้มรสมีอกัน ทุกอย่างเค็มโดดในเรื่องรสชาติและมีความอร่อยถูกลิ้นคนชอบทานผักเป็นพื้นฐาน

บ้านยี่สาร เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00-22.00 น. สนใจสอบถามทุกรายละเอียดได้ที่ 0-2889-7325, 08-5162-8901 และ 08-5019-5512.



ผักพริกขี้หนูโบราณ



ปลากุซาดิ



แกงส้มโบราณหัวสด



ปลาหมึกพริกขี้หนู



ปลาหมึกทอดสด



ยำพริกขี้หนู

