

สืบสานตำนานอาหารไทยโบราณที่...

บ้านยี่สาร





ต้มจืด



คนเมืองไทยหาอาหารไทยโบราณมานานจนได้มารู้จักร้านนี้ ของ **คุณตุ๊กตา-สุพัตรา สารสิทธิ์** เล่าว่าเดิมบรรพบุรุษเป็นคนต๋ยสาร ออัมพวา จ.สมุทรสงคราม ร้านนี้เดินทางค่อนข้างซับซ้อนสักหน่อยเนื่องจากไม่คุ้นเคยแถบชานเมืองพุทธมณฑลสาย 3 แต่เมื่อไปถึงจุดหมายแล้วบอกได้เลยว่าคุ้มค่า บ้านทรงไทยเก่าๆ 2 หลัง อยู่ท่ามกลางต้นไม้ใหญ่น้อยที่ให้ควมร่มรื่น มีบ่อบัวงามชูช่อดอกสีส้มสวยงาม บ้านทรงไทยหลังนี้อายุเกือบ 200 ปี ปัจจุบันหาได้ยาก ไม่กระดานปูพื้นแผ่นใหญ่และยาว เสาไม้ต้นยาวเกือบ 10 เมตร เมื่อเข้าไปในบริเวณบ้านมีเรือ 2 ลำใหญ่บรรจุพืชผักผลไม้พื้นบ้านตามฤดูกาล บางชนิดที่คนเมืองหรือเด็กยุคใหม่ไม่เคยเห็นมาก่อน หรือหาดูยาก เช่น มะนาวยักษ์ ผักลิ้นท้าวดา ผักขี้หูด และอื่นๆ

สืบสานตำนานอาหารไทยโบราณที่... บ้านยี่สาร

คุณตุ๊กตา เจ้าของร้านเล่าว่า คุณแม่เป็นประธานชมรมอาหารไทยพื้นบ้านจังหวัดสมุทรสงครามที่เก่งทั้งอาหารไทยคาว-หวาน ดังนั้น เมนูของร้านนี้จึงเป็นเมนูอาหารไทยแบบพื้นบ้านแถบอัมพวา วัดฤทธิยบาวอย่างต้องไปซื้อกันที่บ้านยี่สาร ถึงแม้ว่าจะย้ายรกรากมาอยู่ที่นครปฐม เมนูร้านนี้น่ากินไปแทบทุกจาน เช่น **น้ำพริกกะปิ-ใบชะครามลวก** ม้วนเป็นคำเล็กๆ ราวหัวกะทิ (80.-) ใบชะครามนี้เป็นผักพื้นบ้านของแหล่งที่ทำนาทุ่งขึ้นอยู่ตามคันนาทุ่งที่มีน้ำกร่อย มีรสชาติเค็ม ถูกลินเป็นช่วงที่ใบชะครามอร่อย เพราะหน้าร้อนก็จะมีแห้ง ส่วนหน้าฝนรสชาติจะจืดลง กรรมวิธีที่เอาใบชะครามไปลวกก่อนแล้วบีบน้ำเค็มออกจากใบ ส่วนน้ำพริกกะปิต้องใช้กะปิคลองโคน แม่กลองที่ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติความกลมกล่อม ทำจากเคยกุ้งแท้ๆ นอกจากนี้ยังมีเมนูยำใบชะครามที่ใส่น้ำพริกเผาสดๆ หวานเค็มเปรี้ยวเผ็ดกลมกล่อมหอมมันใส่กุ้งสดลวก **ปลาหมอต๋ยเตดเคียว** (150.-) ปลาหมอต๋ยที่เลี้ยงในวังกุ้งซึ่งอยู่ตามธรรมชาติ นำมาแล่เอาก้างกลางออกคลุกน้ำปลาแล้วตากแดด 45 นาทีเพื่อยให้ผิวออกพองตึงเนื้อในฉ่ำ นำมาทอดให้เหลืองกรอบ เนื้อปลาจะเฝื่อนนุ่มนวล เค็มนิดหวานเนื้อปลา จานนี้อร่อยมากแทบไม่จ้อน้ำจิ้ม **หมักผักกะปิพริก**



ยำผักชะคราม



ผักหอมโบราณ



ตุ๊กตา-สุพัตรา



น้ำพริกกะปิ - ผัก

ไทยดำ (150.-) เมื่อวัดฤทธิยบที่ต๋ยสองชนิดของแหล่งนี้มารวมกัน ความกลมกล่อมของกะปิ และความสดของปลาหมักกล้วย แกงคั่วหัวตาลกุ้งกินกับขนมจีนเส้นสด ความอร่อยของจานนี้คือความหอมของกะทิ รสชาติหัวตาลคล้ายๆ กับยอดมะพร้าวที่มีความมันในเนื้อ หอมพริกแกงส่วนอีกเมนูคือ **ต้มจืดโก๋บ้าน** ที่มาจากเมนูโปรดของพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 คล้ายๆ ต้มยำโก๋บ้าน หนักเครื่องต่างๆ เช่น ตะไคร้ทุบ ข่าทุบ หอมแดง ใบมะกรูด โก๋บ้าน ใส่มะขามอ่อนลงไปเพื่อเคี้ยวโก๋ให้เฝื่อนได้ง่ายๆ เป็นภูมิปัญญาคน

ไทยโบราณ ใส่มันเทศ ใส่พริกใส่น้ำตาลปีบเพื่อตัดรสเพ็ญเล็ดซี่หูสวนสดใช้ตำพอแหลกใส่กะเพราวางกันขาม บีบน้ำมะนาวร้อนๆ ลงใส่ รสชาติเปรี้ยวเค็มแบบเต็มๆ สมัยโบราณใช้แทน

านที่...



หลนกรเชียงบุ



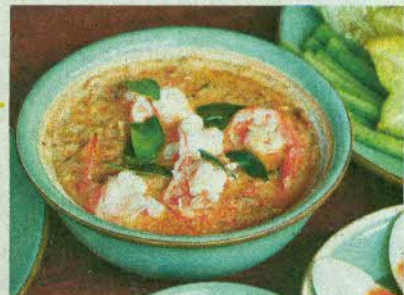
ร้านบ้านฮึสาร



สุกดา-สุพัตรา สารสิทธิ์



หมักผัดกะปิพริกไทยดำ



แกงคั่วหัวตาล



น้ำพริกกะปิ - ผักชะคราม



มะเข็ญ

ชดแกลงนี้เหื่องแตกพร้อมซัดปากไปได้ใจสุดสุด ส่วนน้ำพริก มหาราถ เป็นน้ำพริกโบราณ เกิดขึ้นสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นน้ำพริกผัด ประกอบด้วย หอมแดง กระเทียม มะขามเปียก และสำคัญที่สุดคือ มะเข็ญ เครื่องเทศหน้าตาเม็ดเล็กๆ คล้ายพริกไทย มีความหอมคล้ายส้ม กินเฉพาะ เปลือกหุ้มเมล็ดนำไปคั่วแล้วบดละเอียด ส่วนใหญ่ใช้ในอาหารทางเหนือ เช่น ลาบคั่ว น้ำพริก

นี้มิรสชาติเปรี้ยวหวาน หอมมะเข็ญ ทานคู่กับผักสดพื้นบ้านต่างๆ หลนกรเชียงบุ (450.-) ที่ใส่เนื้อกรเชียงบุชิ้นโตๆ หอมหัวกะทิเข้มข้น ผัดหมี่โบราณ (80.-) อาหารย้อนยุคที่ทำให้คิดถึง ความหลังวันเยาว์วัย

ร้านนี้อยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ นะ ลองหาโอกาสไปผ่อนคลายในวันหยุดสุดสัปดาห์พร้อมครอบครัว มาตามดวงเชื่อแน่ว่าจะเป็นอีกวันที่คุณมีความสุขอย่างแน่นอนค่ะ

www.facebook.com/madametuang

ร้านบ้านฮึสาร

16-19 ถนนศาลาธรรมสพน์ ซอยธรรมสพน์ 25 เขตทวีวัฒนา

โทร 08-5162-3901, 08-5019-5512

เปิดบริการ 11.00-22.00 น.ทุกวัน

ไทยโบราณ ใส่มันเทศ ใส่พริกแห้งสดเยอะมาก ใส่น้ำตาลปีบเพื่อตัดรสเพียงเล็กน้อย ส่วนพริกขี้หนูสวนสดใช้ตำพอแหลกใส่ขามพร้อมกับใบกะเพราวางกันข้าม บีบน้ำมะนาวแล้วราดน้ำแกงร้อนๆ ลงใส่ รสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ด หอมสมุนไพรแบบเต็มๆ สมัยโบราณใช้ทานแก้มใช้หัวด เวลา