

แกงส้มมันเทศ กับ ปลาทุกั๋ง

สมัยก่อนบ้านในชนบทห่างไกลตลาด ไปจ่ายตลาดครั้งหนึ่งต้องเลือกหาคับข้าวกับปลาที่รับประทานได้หลายวัน กว่าจะครบวันที่ติดตลาดนัดอีกครั้งก็อีกเป็นสัปดาห์ นิดใหญ่ของบ้านลาดสมัยก่อนคือนิดขนอน มีข้าวของมาขายมาก คนทางตะวันตกแถบห้วยลึก วัดตึกหนองจอก หาบถ่านลงไปขาย คนไร่สะท้อน ระหารน้อย ละหานใหญ่ หาบน้ำตาลไปขาย คนบ้านแหลมเอาของทะเล ปลาสด ปลาแห้ง หอยแมลงภูใส่เรือขึ้นมาขาย พวกที่เอาถ่านเอาน้ำตาลไปขายหากลับก็ซื้อกับข้าวกับปลาของใช้จำเป็นใส่สาแหรกหาบกลับบ้านกัน

มันเทศ กับปลาเค็มชนิดต่าง ๆ เป็นของนิยมซื้อกลับมาเข้าครัว เพราะทั้งมันเทศและปลาเค็มเป็นของเก็บไว้กินได้หลายวัน แกงส้มมันเทศกับปลาทุกั๋งเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่นิยมทำกันในสมัยก่อน ปัจจุบันตลาดนัดมีทั่วไปทุกวันไม่จำเป็นต้องเลือกหาซื้อกับข้าวที่ทนทานอย่างมันเทศและปลาเค็มอีกแล้ว แต่หลายครอบครัวก็ยังนิยมแกงส้มมันเทศอยู่ บางท่านว่าสมัยเปิบข้าวด้วยมือถ้ามีแกงส้มมันเทศต้องขยำกับข้าวสวยให้เข้ากัน และมือนั้นท่านกินข้าวขอดหม้อเลย

วิธีทำ

ปอกมันเทศ และหั่นไว้เป็นชิ้นพอดีคำ ส่วนปลาทุกั๋งนั้นนำมาล้างให้หอมแล้วหั่นเป็นชิ้นไว้

ใส่น้ำลงในหม้อแล้วยกขึ้นตั้งเตา จากนั้นละลายพริกแกงส้มที่ตำไว้ลงในหม้อ แล้วใส่มันเทศลงไปเลยไม่ต้องรอน้ำแกงเดือด



พอน้ำเดือดใส่ปลาทุกั๋งลงไป ปรงรสเปรี้ยวด้วยส้มมะขามเปียก เค็มด้วยเกลือ หรือน้ำปลาตามชอบ