

ยำส้มโอ

ยำส้มโอเป็นอาหารโบราณ
นาน ๆ จะเห็นแม่ครัวทำกันสัก
ครั้งหนึ่ง งานเทศน์มหาชาติที่
วัดระหารน้อยก็เคยมียำส้มโออยู่
บ้างในบางคราวที่คนถวายส้มโอ
กันมาก ๆ ยำส้มโอนี้ใช้เครื่อง
บางอย่างคล้ายน้ำพริกขมนจีน
บางงานจัดงานบวช งานแต่ง เสร็จ
แล้ว เครื่องน้ำพริกขมนจีนเหลือ
แม่ครัวท่านมักหาส้มโอมายำ
ทานกันในวันเก็บข้าวของเครื่องครัว
ส่งวัด ถ้าหาส้มโอได้น้อยคนมาก
ไม่พอกันกิน ท่านก็ชุดมะละกอดิบ
ผสมลงไปได้นื้อได้หนังเพิ่มไปอีก



วิธีทำ

คั่วพริกแห้ง คั่วถั่วคุด (ถั่วลิสง) คั่วมะพร้าวขูด ซอยหอม
แล้วเจียว ซอยกระเทียมแล้วเจียว เตรียมไว้

บดถั่วคุดคั่วให้ละเอียด ตำพริกแห้งคั่วให้เป็นพริกป่น

แกะส้มโอแล้วฉีกเป็นเกล็ด ๆ นำเครื่องยำที่เตรียมไว้ลงไปคลุก
ต้องคลุกให้เบามือ ถ้าหนักมือส้มโอจะแตกน้ำส้มโอจะออกมามาก
ทำให้ยำแฉะไม่น่าทาน

ปรุงรสหวานด้วยน้ำตาลโตนด เค็มด้วยน้ำปลา หากต้องการ
ให้เผ็ดมากใส่พริกป่นเพิ่มได้ โดยปกติส้มโอจะอมเปรี้ยวให้รสเปรี้ยว
อยู่แล้ว แต่ถ้าไม่เปรี้ยวใส่ส้มมะขามเปียกหรือมะนาวลงไปได้

ถ้าเนื้อส้มน้อยสามารถชุดมะละกอดิบใส่ลงไปผสมได้เหมือน
กัน แต่อย่าใส่มากจะเสียรสยำส้มโอ กลายเป็นยำมะละกอดิบไป