

ยำหรั่งหั่ว

ได้ยื่นชื่อเมนูยำหรั่งหน้า หากไม่ใช่คนพื้นถิ่น เพชรบุรีอาจจะเดายากสักนิดว่าเมนูนี้คือเมนูอะไร แท้จริงแล้วยำหรั่งหน้าคือยำหัวตาลที่นำ ‘หัวตาลโตนดอ่อน ๆ’ มาเป็นวัตถุดิบหลักในงาน

ที่อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี เป็นอีกพื้นที่ที่ชาวบ้านมีวิถีชีวิตผูกพันกับตาล นำส่วนต่าง ๆ ของตาลมาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า นอกจากนำหัวตาลมาแกงก็นิยมนำมาทำยำ โดยในสมัยก่อนชาวบ้านจะทำยำหรั่งหน้าเลี้ยงแขกเลี้ยงพระหรือทำกินกันในวันรวมญาติ บางครั้งเป็นกับแกล้มจานอร่อยในวงข้าวแช่ที่ตักกินได้เรื่อย ๆ ไม่เบื่อ ทั้งนี้สูตรยำหรั่งหน้าแต่ละอำเภอแตกต่างกัน หากเป็นที่อำเภอบ้านแหลมจะใส่ปลาแห้งหรือปลาอย่างแล้วคลุกให้เข้ากันด้วย

แม้สูตรอาหารจะต่างกันเพียงเล็กน้อย แต่ขั้นตอนเตรียมหัวตาลค่อนข้างซับซ้อนเหมือนกัน นั่นคือต้องขึ้นไปเอาทะเลายโตนค่อน ๆ ลงมา จากนั้นฟันลูกออกจากทะเลาย ฟันข้าวออก ปอกเปลือกแข็ง เจาะเอาข้าวออก ฝานหัวของผลเฉพาะที่เป็นส่วนอ่อน ขั้นตอนฟัน (ขยำ) หัวตาลให้ใสเกลือเพื่อไม่ให้เนื้อตาลกลายเป็นสีแดง ส่วนการเติมน้ำตาลปี๊บนอกจากช่วยเพิ่มรสหวานยังช่วยให้เนื้อตาลมีสีเหลืองสวยนั่นเอง



วัตถุดิบ



กะทิ

ถั่วป่น

กุ้งแห้ง

ลูกตาลโตนดอ่อน (ผ่าน ลวกให้สุก พั่นกับน้ำใส่เกลือสัก 2 น้ำ
ขยำให้นิ่ม ล้างด้วยน้ำสะอาด)

ตะไคร้ซอย

ใบมะกรูดซอย

มะพร้าวขูดคั่ว

พริกขี้หนูตำละเอียด

วิธีทำ

1. เตรียมภาชนะสำหรับทำยา ใส่น้ำตาลปีบและกะทิ บีบให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ปรงรสเค็มด้วยน้ำปลา
3. ใส่หัวตาล คลุกให้เข้ากัน
4. ใส่เครื่องยา ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดซอยลงไปคลุก ตามด้วยมะพร้าวคั่ว ถั่วป่น กุ้งแห้ง
5. ปรงรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะนาว และปรงรสเผ็ดด้วยพริกขี้หนูตำละเอียด คลุกให้เข้ากันอีกครั้ง

ผู้ให้สัมภาษณ์

ชั้น วังเวงจิตต์ ชาวบ้านอำเภอบ้านลาด