

**เมี่ยงปลาสดนางสุณี สุขมี**  
**ตำบลบางปลา อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ**

นางสุณี สุขมี บ้านเลขที่ 56 หมู่ 14 ตำบลบางปลา อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ  
โทร 086-777-8630

นางสุณี สุขมี หรือป้าปู้ เป็นบุตรนายจิว นางนกเล็ก เจ็งเจริญ มีพี่น้องทั้งหมด 10 คน ป้าปู้ เป็นคนที่ 3 บ้านเดิมอยู่ท่าสะพาน จังหวัดฉะเชิงเทรา หลังจากแต่งงานได้ประมาณปีเศษได้แยกตัวออกมาเช่าที่ราชพัสดุบริเวณมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีสมุทรปราการเลี้ยงปลาสดหันกับอาที่ตำบลบางปลาหมู่ 14 อยู่ประมาณ 40 กว่าปี ต่อมาทางราชการได้ขอพื้นที่คืนเพื่อก่อสร้างเป็นหน่วยราชการ จึงเหลือที่เลี้ยงปลาเพียง 13 ไร่ซึ่งเป็นที่ดินของญาติที่เป็นลูกพี่ลูกน้องกันซึ่งเป็นบริเวณที่ปลูกบ้านอยู่ในปัจจุบัน

เมื่อประมาณเกือบ 20 ปีก่อน เกษตรอำเภอบางพลีได้เข้ามาส่งเสริมอาชีพให้กลุ่มสตรีในตำบลบางปลาโดยสอนทำข้าวเกรียบ แต่เมื่อทำแล้วปรากฏว่าข้าวเกรียบกรอบไม่นาน นิ่มเร็วจึงได้ขอคำแนะนำจากผู้รู้ว่าต้องใส่แป้งสาลีหรือแป้งข้าวเจ้าลงไปจะช่วยให้ข้าวเกรียบคงสภาพอยู่ได้นาน จากนั้นได้นำออกจำหน่าย ลูกค้าขอให้ฝ่ายน้ำพริกเผาแยกใส่ถุงไปด้วยเพื่อเพิ่มรสชาติแต่เมื่อลองทำแล้วปรากฏว่ามันเลอะเทอะ ป้าปู้จึงคิดว่าน่าจะผสมน้ำพริกเผาลงไปในข้าวเกรียบเลยเมื่อทดลองทำแล้วปรากฏว่ารสชาติดี จึงเริ่มทำจำหน่ายหาที่ส่งประจำและได้ไปจดลิขสิทธิ์เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน และผ่านการคัดสรรเป็นสินค้า OTOP ระดับ 3 ดาว โดยในปี 2546 ถึง 2547 เป็นปีที่ขายดีมาก เนื่องจากได้รับการคัดเลือกเป็นสินค้า OTOP ของชุมชนจึงมีโอกาสนำออกจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าบ่อยมาก โดยเฉพาะที่ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพคเมืองทองธานี

ตอนหลังป้าปู้จึงคิดทำเมี่ยงปลาสดซึ่งดัดแปลงมาจากเมี่ยงปลาและเมี่ยงค่านำมาวางขายร่วมกับข้าวเกรียบปลาสดซึ่งเป็นอาหารว่างที่เหมาะสมกับคนรักสุขภาพ ป้าปู้เล่าว่าสมัยก่อนยาย อยู่ที่บางวัว ฉะเชิงเทรา คือนางเซย กุดดี จะทำเมี่ยงโดยใช้เนื้อปลาสลัด ทำกินภายในครอบครัว ภายหลังจึงดัดแปลงนำปลาสลัดมาลองทำเมี่ยง ส่วนผสม มีขิง หัวหอมสด ใบมะกรูด ถั่วลิสง น้ำตาล น้ำปลา มะพร้าวคั่ว เคี้ยวจนส่วนผสมเข้ากัน เมี่ยงปลาสดใช้รับประทานกับมะม่วงเปรี้ยวขอยและผักแนม เป็นอาหารว่าง หรือรับประทานเป็นกับข้าวก็ได้ ปัจจุบันเมี่ยงปลาสดสูตรดั้งเดิมของป้าสุณี จะนำมาจำหน่ายที่โรงพยาบาลจุฬารัตน์ 3 ทุกวันช่วงเวลา 6.30-14.00 น.