

๑๐. ต้มพุงเนื้อ สูตรเด็ดของคนเมืองเพชร

ต้มพุงเนื้อเป็นอาหารจานเด็ด สำหรับคนที่ชอบรับประทานเนื้อวัว และเป็นที่น่าแปลกว่า ถ้าเอ่ยถึงเมนูนี้เมื่อไหร่ จะต้องนึกถึงว่าเป็นร้านของอิสลาม เพราะเจ้าเด่นเจ้างามักจะเป็นแขกอิสลาม ที่ถือว่าเป็นผู้ที่มีความรู้เรื่องเนื้อวัวเป็นอย่างดีของแท้ต้องใช้กะละมังต้มเท่านั้น อัดแน่นไปด้วยสารพัดส่วนเครื่องในของวัว พร้อมน้ำต้มสีเหลืองอ่อนที่ส่งกลิ่นหอมสมุนไพร ข่า ตะไคร้ ลูกมะกรูด น้ำซूपหอมเครื่องสมุนไพรต่างๆ รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ และน้ำจิ้ม หากใครได้ลิ้มลองต้มพุงเนื้อรับรองว่าจะติดใจ

ขั้นตอนการทำ

๑. เอาเนื้อมาล้างทำความสะอาด ด้วยเกลือจนหมดเมือก ประมาณ ๓-๔ ครั้ง น้ำสุดท้ายใช้น้ำเดิน (น้ำเดินคือ น้ำที่ไหลผ่าน)
๒. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่เนื้อลงไป หมั่นช้อนฟองออกจนหมด แล้วลดไฟ ใส่เกลือ ลงไปแล้วเคี่ยวจนเนื้อนุ่ม
๓. นำเนื้อที่ต้มสุกใส่ในน้ำเย็นที่เตรียมไว้ เพื่อให้เนื้อมีความเต่ง
๔. นำเนื้อมาหั่นเป็นชิ้นๆ ขนาดพอคำ แล้วนำไปลวกในน้ำเดือดอีกครั้ง
๕. ตั้งน้ำซूप โดยนำข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ลูกมะกรูด (ผ่าเอาผิวออกเพื่อไม่ให้
น้ำซूपขม)

๖. บรรจุรสด้วยเกลือ น้ำตาลโตนดลงไป หรือน้ำอ้อยสดคั้น เพื่อเพิ่มความหอม

หวาน

๗. เคี่ยวไฟรุ่ม (ไฟอ่อน) นาน ๔๐ นาที จึงนำมารับประทาน

๘. รับประทานคู่กับน้ำจิ้มที่ทำจากน้ำตาลโตนดเคี่ยวให้เหนียวใส่พริก กระเทียม

โขลก ผสมกับน้ำส้มสายชูและเกลือป่นเล็กน้อย (ไฟบูลย์ แดงประดับ, ๒๕๖๐)

