



แกงหลอก

แกงหลอกเป็นชื่อของแกงพื้นบ้านที่คนเมืองเพชรนิยมทานกันในสมัยก่อน มีรสชาติเผ็ดนิด ๆ เปรี้ยว หวาน และเค็ม ส่วนผสมของเครื่องแกงมีความคล้ายกับพริกแกงเผ็ด เช่น ใส่ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูดที่ใส่เหมือนกัน วัตถุดิบที่ใส่ลงไปแกงหลอก ได้แก่ หน่อไม้ดองเปรี้ยว พักทอง ส่วนเนื้อสัตว์จะเป็นเนื้อวัวที่ดองกับหน่อไม้ และมีพริกเหลืองโรยหน้า ที่มาของแกงหลอก คือ โดยปกติแกงทั่วไปจะมีความเผ็ดเพราะมีส่วนผสมของพริกในพริกแกง แต่แกงหลอกไม่เผ็ดหรือมีความเผ็ดน้อยมาก คนเมืองเพชรจึงบอกแกงที่ไม่เผ็ดมันไม่ใช่แกงจึงเรียกเมนูแกงชนิดนี้ว่า แกงหลอก

“ถ้าวัวตัวนี้ถือเดี่ยวจับใส่โหระขี้เอาไปดองกับหน่อไม้”

ลุงน้อย สุริยา ชูวงศ์ เล่าว่าคนสมัยก่อน มีภูมิลำเนาในการ煮วัว คือ ถ้าวัวตัวนักเดียวเอาไปทำอาหารซะเลย แต่ความจริงแล้วที่มาของแกงหลอกเกิดจากว่าในสมัยก่อนไม่มีตู้เย็นคนโบราณจึงนำเนื้อที่เหลือจากการลั้มนำมาดองอาหารโดยใส่ในโหระขี้เพื่อให้สามารถเก็บไว้กินได้นานขึ้น แกงหลอกเมืองเพชรยังมีความคล้ายกับอีก 3 ตำรับ คือ แกงขาว ของชาวพระนครศรีอยุธยา โหระขี้ของชาวมุสลิมคาบสมุทรมลายู และต้มกะทิทางวัวของคนใต้แถบพัทลุง คือ มีลักษณะเป็น แกงกะทิน้ำสีขาว ที่ไม่ใส่พริก ลงไปในเครื่องแกงและใส่หน่อไม้ถึงแม้จะมีลักษณะที่คล้ายกันแต่มีความแตกต่างในเรื่องของรสชาติ วัตถุดิบที่นำมาใช้ปรุง และส่วนผสมหลัก เช่น เนื้อวัวในแกงขาวได้มาจากเนื้อวัวตากแดด ส่วนเนื้อวัวในแกงหลอกได้จากเนื้อวัวดองกับหน่อไม้ เป็นต้น

ส่วนผสมเครื่องแกง

ตะไคร้ซอย	¼ ถ้วยตวง
ข่า	1 ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	¼ ถ้วยตวง
ผิวมะกรูด	2 ช้อนชา
กะปิ	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1 ช้อนชา

วิธีทำ น้ำพริกแกง

- โขลกละตะไคร้ เกลือป่น ข่า กระเทียม หอมแดงและผิวมะกรูดจนละเอียด เติมน้ำกะปิโขลกลดจนเข้ากันดีเตรียมไว้



หากต้องการ
รสชาติเผ็ดเล็กน้อย
สามารถเพิ่ม
พริกขี้หนูสดเล็กน้อย
ลงในส่วนผสม
กับส่วนผสมน้ำ
พริกแกงได้

ส่วนผสม

กะทิ	4 ถ้วยตวง
หน่อไม้ดองหั่นแผ่นบาง	2 ถ้วยตวง
ฟักทองหั่นเป็นชิ้น	1 ถ้วยตวง
หมูเนื้อแดงหั่นเป็นชิ้น	1 ถ้วยตวง
ใบมะกรูดฉีก	5 ใบ
พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบ	2-3 เม็ด

เครื่องปรุง

น้ำมะขามเปียก น้ำตาลโตนด
เกลือ น้ำปลา

วิธีทำ

- หมักเนื้อหมูหรือเนื้อวัวกับหน่อไม้ดองประมาณ 1 ชั่วโมง
- เทกะทิลงหม้อตั้งไฟกลาง พอร้อน เติมเครื่องแกงจนพอละลายเคี่ยวต่อจนเดือด เติมน้ำหมูหรือเนื้อวัวที่หมักไว้เคี่ยวต่อจนสุก
- ใส่ฟักทอง ตั้งไฟให้เดือดอีกครั้ง ปรุงรสด้วยน้ำตาลโตนด น้ำมะขามเปียก เกลือ และน้ำปลาให้ได้รสชาติที่ชอบหรือพริกทองสุก เติมน้ำมะกรูดและพริกชี้ฟ้า ปิดไฟยกลงจัดเสิร์ฟ