

ต้มเส้นแกงร้อน

อาหารที่ทำกิน ทำเลียงในงานของชาวบ้านชนบทอีกอย่างหนึ่ง ที่มีทำกินเสมอ คือ ต้มเส้นแกงร้อน หรือที่เรียกอีกอย่างว่าแกงร้อน ลักษณะเป็นแกงจืดชนิดหนึ่ง ซึ่งมีวุ้นเส้นหรือเส้นแกงร้อนเป็นหลัก พร้อมกับเครื่องปรุงและผักซึ่งเป็นอาหารที่มีได้ทำขึ้นกินขณะยังกำลังร้อนอยู่เสมอไป เพียงเป็นกับข้าวอย่างหนึ่งเท่านั้น

เครื่องปรุง เตรียมเส้นแกงร้อนอย่างดี (ทำจากแป้งถั่วเขียว มิใช่ใช้แป้งมันสำปะหลังปน) มาแช่น้ำพอนิ่ม เนื้อหมู ๓ ชั้น หั่นเป็นคำ กุ้งสดปอกเปลือก (อาจใช้กุ้งแห้งแทน) หมักแห้งหั่นเป็นเส้นๆ เห็ดหูหนู ดอกไม้จีน แดงกวา เอาไส้ออกหั่นเป็นคำกับต้นหอม และผักชีสำหรับโรยแต่งหน้า (อย่างไมใส่กะทิ)

วิธีทำ นำภาชนะใส่น้ำตั้งไฟต้มจนเดือด จึงใส่ของสด เช่น หมู กุ้ง (บางแห่งใช้หมูอย่างเดียว โดยต้มให้สุกแล้วหั่น) พอน้ำแกงเดือดอีกครั้ง ต่อกไปค่อยใส่วุ้นเส้นจึงเติมเครื่องปรุงอย่างอื่น เมื่อเห็นว่าทุกอย่างสุกพร้อมกันดีแล้วยกลง ใส่ต้นหอมหั่นทอนและผักชีโรยด้วยพริกไทยปน และกระเทียมเจียวน้ำมัน

อีกวิธีหนึ่ง เป็นต้มเส้นแกงร้อนใส่กะทิ โดยใช้ น้ำกะทิเป็นน้ำแกงแทนน้ำแกงที่ใช้ น้ำธรรมดา นับเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีทำอยู่เสมอ มีผู้ให้ความเห็นว่า ต้มเส้นแกงร้อนนี้ คงเป็นอาหารแบบสุกียากี้ของญี่ปุ่น แต่คนไทยนำมาดัดแปลงทำเป็นของกินตามแบบและรสนิยมของคนไทย