

แกงคั่วแพง กับ หอยแมลงภู่

ป้าป่วนปอกแพงแล้วโยนเม็ดไว้ข้างครัว
เม็ดแพงทิ้งขว้างกลับงอกงามดี ติดผลดก
น่าชม

พี่บุญเสยลูกสาวป้าเก็บแพงมา
แกงกับหอยแมลงภู่แล้วเอามาป็น
ที่บ้านผมหนึ่งถ้วย แกงแพงพี่เสย
อร่อยมาก ทำเอาผมกินข้าวหมดไป
สองจาน

แกงแพงของพี่เสยเป็นแกงคั่วส้ม
น้ำพริกแกงใส่ปลาตำแกงลงไปด้วย มี
รสเผ็ดพริกกำลังดี เปรี้ยวตามด้วยส้มมะขาม
และเจียวหวานด้วยน้ำตาลโตนดตามแบบแกงแพง
แกงมะรุ้มของพื้นบ้านเพชรบุรี

น้ำแกงเข้มข้นด้วยรสชาติและปลาตำแกง
ตัดกับรสใสเย็นของแพง แต่กลับเข้ากันดีเมื่อ
คลุกข้าวในจาน และมีชิ้นหอยตามเข้าปาก

พี่เสยเปรยกับแม่ผมว่าแกงไว้เต็มหม้อ แต่
เด็ก ๆ ในบ้านไม่อร่อยกับแกงแบบนี้เหมือน
รุ่นพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย

ผมเลยบอกแม่ไปว่า ไม่เป็นไรบอกเขาเถอะ
ถ้าแกงอีกแล้วเด็ก ๆ ลูกหลานไม่กิน ให้ใส่ถ้วย
ใส่ถุงมา ผมจะกินให้ ก็ผมยังอร่อยกับแกงแบบนี้
อยู่นี่ครับ



วิธีทำ

นำกะทิขึ้นตั้งไฟ แล้วละลาย
พริกแกงส้มที่โขลกปลาตำแกง
รวมไว้ลงในหม้อกะทิ

พอน้ำแกงเดือดใส่แพงที่หั่นไว้
ลงไป แล้วตามด้วยหอยแมลงภู่ต้ม
แกะเปลือก หอยแบบนี้มีขายเป็นถุง
ตามตลาดนัดและที่ตลาดเพชรบุรี

ปรุงรสด้วยส้มมะขามเปียก
เกลือหรือน้ำปลา และน้ำตาลโตนด
แต่พอควร แกงแบบนี้บางท่านชอบ
ให้มีรสหวานนิด ๆ