

แกงต้มยำ

“อย่างเข้าเดือนหก ฝนก็ตกพรำพรำ กบมันก็ร้องจ๊มจ๊า ระงมไปทั่วท้องนา”

เดือนหกฝนตกชุ่มฉ่ำ ถึงเวลารับประทานต้มยำกบครับ

วันหนึ่งพี่กุงบ้านละหานใหญ่ซึ่งเป็นลูกอา ได้กบนมาจากบ้านดงห้วยหลวงมาทำต้มยำกบสูตรเด็ด แล้วตัดมาฝากแม่ไว้ให้ผมถ้วยหนึ่ง

ต้มยำแบบนี้ ถิ่นบ้านลาด เรียก “แกงต้มยำ” บ้างก็เรียก “ต้มยำน้าแดง”

ต้มยำแบบนี้มีขั้นตอนซับซ้อน เสียเวลาสักหน่อย แต่อร่อยเหลือใจ สิ่งสำคัญอยู่ที่พริกแกงต้มยำซึ่งต้องนำเครื่องไปปิ้งหรือคั่ว

สูตรของพี่กุง คั่ว พริกแห้ง หอม กระเทียม ปั้งกะปิ แล้วโขลกรวมกับข่า ตะไคร้ เกลือ พอแหลกดีแล้วเอาเครื่องแกงต้มยำใส่หม้อ ใส่น้ำพอสมควร ถ้าจะให้อร่อยอย่าหวงเครื่อง ใส่ให้มากตามแบบโบราณว่าฆ่าควายอย่าเสียตายพริก

พอน้ำเดือด เอากบต้มสุกที่ฉีกไว้แล้วใส่ลงไป พอเดือดอีกที ยกลง ใส่ใบกะเพรา บีบมะนาวตามชอบ

ฝนลงใหม่ ๆ ทำทำจะเป็นหวัด ชดต้มยำกบสูตรนี้แล้วสมองปลอดโปร่ง เหงื่อท่วมตั้งแต่หัวไปตลอดตัว สารพัดไข้หายทันที

พริกแกงต้มยำแบบนี้ เอาไปต้มกับ ไก่บ้าน ปลาสด ขาหมูก็ได้ แต่ต้นฤดูฝนนี้กบเป็นพระเอกนำการแสดง

พริกแกงต้มยำแบบนี้มีขายตามตลาดนัดแถบบ้านลาดเหมือนกัน เช่น นัตหนองแก นัตสีแยกบ้านลาด ท่านเรียกพริกเผาต้มยำ ถ้าไม่มีเวลาโขลกเองซื้อเขามาละลายต้มยำก็ได้ แต่เครื่องก็จะเบา ๆ กว่าตำเองสักหน่อย

พ่อชอบต้มยำแบบนี้มาก เมื่อพ่อยังอยู่เวลาพี่กึ่งต้มยำกับ ต้มยำไก่บ้าน เธอจะต้องตัก
ใส่ถ้วยมาให้ลุงทุกครั้งไป บัดนี้พ่อไม่อยู่แล้ว ผมรับหน้าที่ฉลองศรีธาแทนทุกครั้งครับ
สูตรที่จะแนะนำนี้ใช้ไก่บ้านแทน เพราะกบไม่ใช่อาหารสามัญที่ทุกท่านจะทานกันได้

วิธีทำ

คั่ว พริกแห้ง หอม กระเทียม เตรียมไว้
เอาใบตองห่อกะปิแล้วนำไปปิ้งให้หอม

นำพริกแห้ง หอม กระเทียม ที่คั่วไว้ โขลกรวมกับกะปิปิ้ง
และหั่นข่า ตะไคร้ ใส่ลงไปด้วย

ตำเครื่องละเอียดดีแล้วพักไว้ ตั้งน้ำให้เดือดแล้วใส่เครื่องแกง
ต้มยำลงไป คนให้ทั่วจะได้ไม่นอนก้น ถ้าเครื่องแกงต้มยำลงไป
นอนก้นหม้อเป็นป็น ๆ จะไหม้กันหม้อได้

น้ำเดือดอีกครั้งให้ใส่ไก่บ้านลงไป ปรงรสเค็มด้วยเกลือ แล้ว
ใส่ใบกะเพรา เป็นอันเสร็จ ถ้าได้กะเพราป่าจะยิ่งหอมฉุน แต่ถ้าไม่มี
ใช้กะเพราบ้านที่ใบเล็ก ๆ ก็แทนกันได้ แต่ถ้าเป็นกะเพราใบใหญ่
อย่างกะเพราสวนที่เกษตรกรปลูกตัดใบขายให้ร้านผัดกะเพรา
ก็จะไม่ค่อยหอมเท่าไร

มีสัดส่วนเครื่องแกงอยู่ว่าถ้าจะแกงต้มยำกินสักหม้อน้อย ๆ
สักหม้อหนึ่ง ท่านให้ใช้หัวหอม หัวกระเทียม อย่างละ 1 กำมือ
ต่อไก่บ้านประมาณครึ่งตัว

