

แกงป่าไก่บ้าน กับ หน่อไม้ดอง

มีอยู่ครั้งหนึ่งพ่อผมท่านไปนอนป่วยอยู่ที่
โรงพยาบาลพระจอมเกล้าเพชรบุรี วันหนึ่งท่าน
ตื่นขึ้นมาแล้วก็บอกว่าอยากกินแกงป่าไก่บ้านกับ
หน่อไม้ดอง ท่านว่าตอนเด็ก ๆ เคยไม่สบายจน
ล้มหมอนนอนเสื่อ อยู่มาวันหนึ่งให้นึกอยากกินแกง
ป่าไก่บ้านกับหน่อไม้ดองจึงได้บอกกับย่า ย่าสงสาร
พ่อก็ทำแกงป่าไก่บ้านกับหน่อไม้ดองให้พ่อกิน พ่อก็
กินข้าวได้ แล้วหายวันหายคืนตั้งแต่บัดนั้น



ตอนที่พ่อเล่าเรื่องนี้อยู่ที่โรงพยาบาลนั้น มีญาติจากบ้านละหานใหญ่คืออาแอ้วที่เป็นลูกพี่ลูกน้องไปเยี่ยมพ่อ อาแอ้วก็บอกว่า เคยได้ยินเรื่องนี้จากย่าใบแม่ของอาแอ้วว่าพ่อหายป่วยด้วยแกงไก่เหมือนกัน เรื่องเล่านี้จึงเป็นที่ครั่นเครงในวันนั้น

คราวนั้นป้าผมทราบเรื่อง จึงจัดการแกงไก่บ้านใส่หน่อไม้ อย่างที่พ่ออยากกินใส่ปิ่นโตไปส่งที่โรงพยาบาล จริงอย่างว่าพ่อกินข้าวได้ หายป่วยและกลับบ้านได้ในเร็ววัน นี่นับเป็นคุณอย่างหนึ่งของแกงไก่บ้านใส่หน่อไม้

ถ้าอยากจะกินแกงป่าไก่บ้านกับหน่อไม้ ก็ไม่ต้องรอให้ป่วยก่อนหรอกนะครับ ใครใคร่กินก็แกงเองได้เป็นของทำไม่ยาก เพียงแต่ต้องหาไก่บ้านให้ได้ เพราะไก่เนื้อแกงแล้วไม่อร่อยเท่าไก่บ้าน ส่วนหน่อไม้ถ้าตนเองได้ก็ดี หรือถ้าซื้อเขาก็เลือกซื้อเจ้าดี ๆ และเลือกที่เป็นหน่อไม้ไผ่รวกจึงจะเหมาะกับการแกงไก่

วิธีทำ

ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้น้อย แล้วนำไก่บ้านที่สับไว้ลงไปรวนกับพริกแกงเผ็ด

ค่อย ๆ เติมน้ำลงไปทีละน้อย เอาให้พอท่วมเนื้อไก่ อย่าใส่น้ำมาก เดียวน้ำแกงจะไม่เข้มข้น

พอไก่สุกดีจึงใส่หน่อไม้ดองลงไป แล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา

เมื่อแกงเดือด ใส่ใบกะเพราจีน (ใบยี่หระ) ถ้าไม่มีก็ใช้กะเพราไทย เลือกเอาที่ใบเล็ก ๆ หรือถ้าได้กะเพราป่าก็จะช่วยให้หอมฉุนดี

แกงป่าไก่บ้านใส่หน่อไม้ต้องมีรสและกลิ่นเป็นเอกลักษณ์ หน่อไม้ดองช่วยชูรสชูกลิ่นของแกงได้มากขึ้น แกงป่าไก่มีความเผ็ดเป็นปกติ พอมาแกงใส่หน่อไม้ดองก็เหมือนจะยิ่งเผ็ดร้อนขึ้นไปอีก กินกับข้าวสวยร้อน ๆ และพรมน้ำปลาลงไปอีกสักหน่อยอร่อยแบบเหวี่ยงท่วมตัว