

แกงเนื้อส้ม

เนื้อส้มเป็นวัตถุดิบหลักของแกงชนิดนี้ เนื้อส้มคือเนื้อวัวหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย นำไปดองกับหน่อไม้เนื้อวัว หน่อไม้และเกลือ จะทำปฏิกิริยากันเกิดเป็นรสเปรี้ยว เมื่อนำมาปรุงอาหาร ได้รสเปรี้ยวฉ่ำ จึงเรียกเนื้อชนิดนี้ว่าเนื้อส้ม เพราะส้มแปลว่าเปรี้ยว

สำหรับเก่าชาวเมืองเพชร



วิธีการทำเนื้อส้ม มีทั้งแบบที่เคล้าเนื้อกับหน่อไม้สด และเกลือหมักใส่ไห หรืออาจจะเอาเนื้อมาเคล้ากับหน่อไม้ดองที่ดองเอาไว้แล้วก็ได้ นิยมใส่เนื้อส้มเอาไว้ในไห ระยะเวลาที่จะทำให้เนื้อเป็นเนื้อส้ม ก็ประมาณ 7 วันถึง 10 วัน จึงจะนำมาแกงได้ ส่วนระยะเวลาที่จะถนอมเนื้อส้มไว้กินในระยะยาวนั้น สามารถเก็บได้นานเป็นเดือนถึง 2 เดือน

ผู้ใหญ่ที่บ้านละหานใหญ่หลายท่านเล่าตรงกันว่า สมัยก่อนไม่มีหมูเนื้อกินกันเหลือเพื่อเหมือนทุกวันนี้ มีงานครั้งหนึ่งจึงจะได้กินเนื้อเพราะเขาล้มวัวเลี้ยงแขกทั้งงาน หรือไม่มีก็ใครในหมู่บ้านทำเนื้อขาย ซึ่งก็มักจะนาน ๆ ครั้งเช่นกัน พวกคนทำเนื้อ จะแบ่งเนื้อเป็นกอง ๆ แล้วเอาตกร้อยเป็นพวงนำมาขายตามบ้าน พวงนึ่งก็ หลายกิโลกรัมแกงกินไม่หมดในมือเดียว จะเก็บเป็นเนื้อสดก็ไม่ได้เพราะไม่มีตู้เย็น จึงต้องทำเนื้อเค็มเนื้อส้มเก็บไว้กินได้หลายวัน

ส่วนหมูนั้นนาน ๆ จะได้กินที เพราะเวลาล้มสัตว์ใหญ่ก็มักจะล้มวัวเป็นหลัก

นอกจากเนื้อส้มจะใช้เนื้อวัวแล้ว ยังมีตุ๋นส้ม คือใช้เนื้อตุ๋นแทนเนื้อวัว ในกรณีที่หาตุ๋นได้มาก ๆ และแกงกินไม่หมด ส่วนหมูส้มก็มีทำบ้างเหมือนกันแต่ไม่เยอะเท่าเนื้อวัว

พ่อเล่าว่าบ้านปู่ทำเนื้อบ่อ ย่าหั่นชิ้นดี ๆ ทำเนื้อส้มเลย แต่บางคนอาจใช้เศษเนื้อปนชิ้นบ้างก็มี เนื้อส้มของย่าเก็บไว้ได้หลายเดือน ควักออกมาแกงหอมไปหลายบ้าน แม้กระทั่งใส่ปิ่นโตไปวัดเดินบนถนนยังหอมไปถึงคนทำนาในทุ่ง

เวลามีแรงเกี่ยวข้าว นวดข้าว เ็นข้าว คนชอบมาแรงที่บ้านปู่บ้านย่า เพราะปู่ให้ย่าแกงเนื้อประจำ ย่าทำกับข้าวดีและมีฝีมือรสอร่อย บางทีไม่มีเนื้อสดปู่ก็ให้ควักเนื้อส้มมาแกงแรงไหนเลี้ยงดีทำกับข้าวอร่อยคนก็อยากมาออกแขกออกแรง (เพชรบุรีเรียกการลงแขกว่า กระดอ) บางบ้านเวลามีแขกกระดอก็ทำกับข้าวพอให้กินอิ่มกันไปไม่พิธีพิถัน พ่อบอกว่าบางบ้านเลี้ยงแขกกลางแดดในนาก็มี คือเอากับข้าวไปตั้งเลี้ยงกลางนาที่ห่างโคนไม้ แร้งร้อนแดดรับกินจะได้ไม่เปลืองข้าวปลาของเจ้าภาพมาก

วิธีทำ

พริกแกงเนื้อส้มประกอบด้วย ข่า ตะไคร้ หัวหอม หัวกระเทียม ผิวมะกรูด ดอกกะเพรา พริกนกสด (พริกชี้หนูสด) เกลือ นำมาตำเข้าด้วยกันให้ละเอียด

ตั้งกะทิ ละลายพริกแกงลงไป รอให้น้ำแกงเดือด แล้วใส่เนื้อส้มที่มีหน่อไม้ผสมอยู่ลงไป แกงเดือดอีกครั้งจึงใส่ผักทอง (ภาษาถิ่นเรียกน้ำเต้า) พริกชี้ฟ้า และใบมะกรูด

แกงเนื้อส้มมีรสเผ็ดเปรี้ยวนำ รสเปรี้ยวเกิดจากเนื้อส้มที่หมักไว้จนได้รสเปรี้ยว ถ้าได้เนื้อส้มดี ๆ และผักทองที่มัน แกงเนื้อส้มจะทั้งหอมทั้งอร่อย