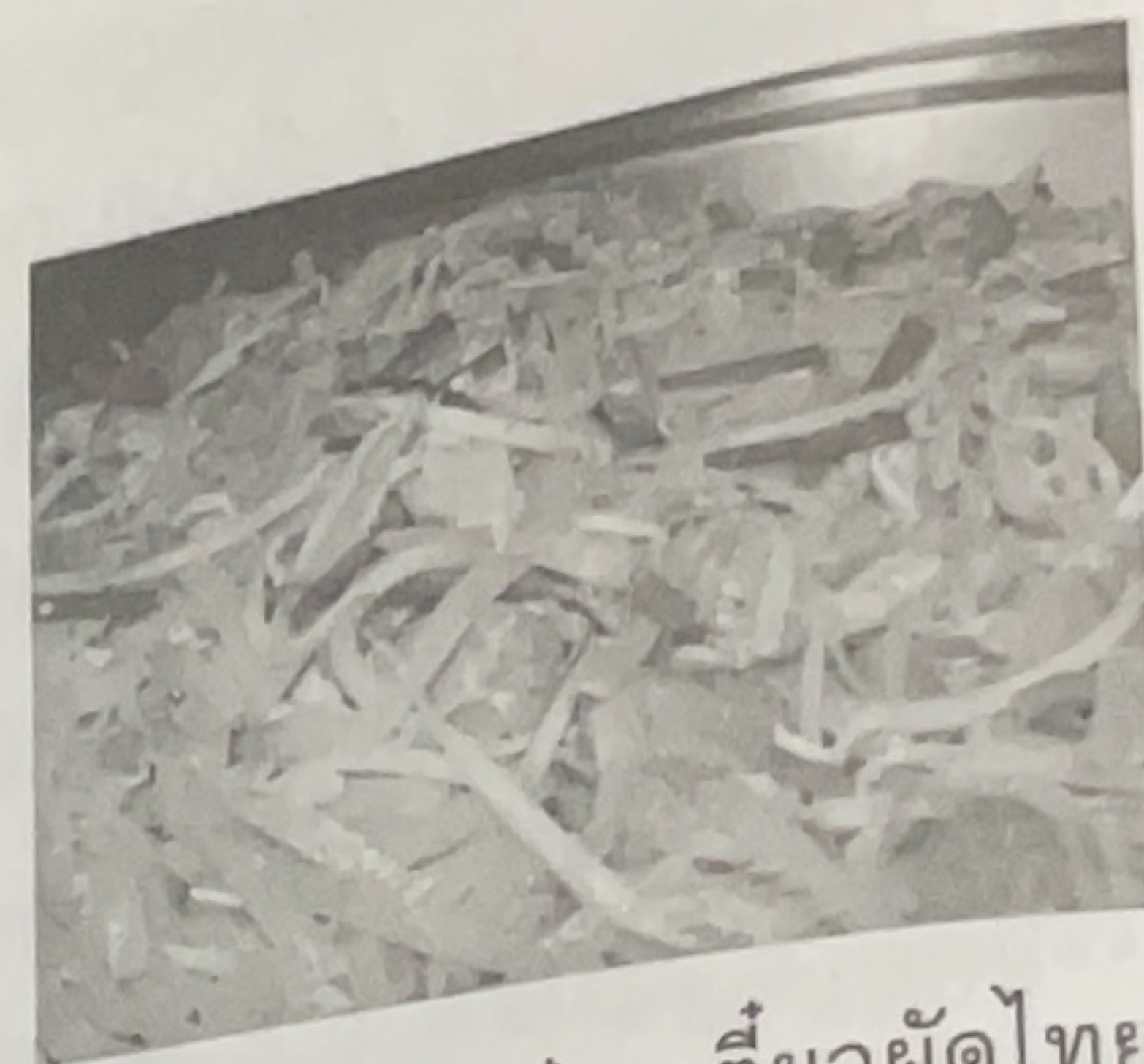


ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

ก๋วยเตี๋ยวผัด หรือ ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยในจังหวัดเพชรบุรี มีนิยมทำกินอยู่ ๒ แบบ



อย่างแรกทำแบบก๋วยเตี๋ยวที่มีขายในเวลาว่างงานวัด งานมหรสพ งานเทศกาล งานกฐิน ซึ่งมักจะมี ลิเก ละคร ภาพยนตร์ หรือหนังตะลุงสมโภชด้วย และมีคนไปเที่ยวในงานมากก็จะมีแม่ค้าตั้งร้านผัดก๋วยเตี๋ยวขายอยู่หลายเจ้า ส่วนในเวลาปกติในเวลากลางคืน ตามมูมถนน หรือตามริมถนนในท้องตลาด ก็จะมีร้านขายก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ตั้งผัดขายอยู่ทั่วไป ซึ่งกรรมวิธีการผัดเป็นอย่างเดียวกัน

วิธีทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทยแบบนี้ ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวผัดในกระทะโดยใส่น้ำมันเจียวกับหอมแดง (หอมแดง) ก่อน จึงใส่ถั่วงอกลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันพร้อมใบผักคะน้า เวลาผัดเติมน้ำตาล น้ำปลาผสมกันเจียวกับเต้าเจี้ยว และน้ำส้มมะขาม (ซึ่งทำไว้สำเร็จแล้ว) ผัดจนเส้นก๋วยเตี๋ยวสุกและนุ่มดี โดยเติมน้ำเปล่าบ้างเพื่อไม่ให้เส้นแห้ง ติดกระทะ ก่อนยกลงเติมหัวผักกาดเค็มและเต้าหู้ ที่หั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ลงเคล้าให้เข้ากัน และถ้าประสงค์จะใส่ไข่ ด้วยก็จะค่อยๆ ไข่ลงไปผสมอีกอย่าง เมื่อสุกดีจึงตักใส่จาน เติมน้ำก๋วยเตี๋ยวด้วยกุ้งแห้ง กากหมู หมูสุกหั่นชิ้น บ้างๆ ถัวลิสป่น พริกแห้งป่นกับน้ำตาลทราย พร้อมมะนาว ๑ แว่น โรยด้วยใบขึ้นฉ่ายเล็กน้อย

เวลารับประทานใช้ผักแนมด้วย มีหัวปลี แตงกวา หรือ กะหล่ำปลี หรือ ถั่วงอกดิบ ถัฝักยาวเลือกตามชอบ (สมัยก่อนใช้หัวปลีเพียงอย่างเดียว)

สำหรับก๋วยเตี๋ยวผัดไทยอีกแบบหนึ่ง ผัดเส้นก๋วยเตี๋ยวในน้ำมันในกระทะ ตั้งไฟคอยเติมน้ำผสม น้ำส้มมะขาม กับน้ำตาลเจียวผัดด้วยกัน จนเส้นนุ่มจึงใส่กุ้งสด ตับหมูสด เนื้อหมูสดและกุ้งแห้ง พร้อมคะน้าลงผัดที่ก้นกระทะ จนสุก จึงค่อยๆ ไข่ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันพร้อมเส้นก๋วยเตี๋ยวจนสุกกระทะอุติแล้ว จึงตักใส่จานที่รองกันจานไว้ด้วย ถั่วงอกดิบ โรยหน้าด้วยใบขึ้นฉ่าย ถัวลิสป่น และพริกป่น มะนาวผ่าซีก ๑ ชิ้น รับประทานพร้อมกับหัวปลีที่หั่นตามยาว (โดยล้างในน้ำส้มก่อนเพื่อไม่ให้มีสีคล้ำ)