

แกงไก่ใส่วันเส้น

อีกหนึ่งเมนูที่ชาวกะเหรี่ยงบ้านล้นช้าง ตำบล
ยางน้ำกลัดเหนือ อำเภอหนองหุ้มปล้อง จังหวัดเพชรบุรี
เคยกินตั้งแต่ยังเป็นเด็ก คือเมนูแกงไก่ใส่วันเส้น ยิ่งในช่วง
อากาศหนาวเย็น การชดน้ำซุบเผ็ดร้อนจะช่วยให้ร่างกาย
อบอุ่นขึ้น

เมนูนี้โดดเด่นด้วย ‘พริกพราน’ และ ‘พริกกะเหรี่ยง’
วัตถุดิบคู่ครัวของทุกบ้าน เพราะที่นี่เป็นแหล่งปลูก
ที่สำคัญ ด้วยอยู่ในพื้นที่ภูเขาตะนาวศรี วิถีชีวิตที่อาศัย
อยู่ตามป่าเขา อาหารของชาวกะเหรี่ยงส่วนใหญ่จึงเป็น
พืชผักที่หาได้จากธรรมชาติและสัตว์ที่ล่าได้จากป่า

เนื้อสัตว์ที่ใส่จะเป็นเนื้อไก่ โดยสมัยก่อนจะนิยมใช้
ไก่บ้านหรือไก่ป่า ส่วนเครื่องพริกแกงของเมนูนี้เหมือนกับ
เมนูเซอเง้กะทิที่ประกอบด้วยพริกกะเหรียง พริกพราน
กะปิ เกลือ หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ แตกต่างกันตรง
เพิ่ม ‘ข่า’ เข้ามา

ส่วนวันเส้นขาวกะเหรียงโพล่งจะเรียกว่าเส้นแกงร้อน
อาจารย์แสนประเสริฐ ปานเนียม มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เพชรบุรี สันนิษฐานว่าวันเส้นเป็นวัตถุดิบจากประเทศจีน
ที่คนกะเหรี่ยงบ้านล้นช้างได้มาจากการหาบสินค้าจาก
หมู่บ้านลงไปขายในเมืองแล้วนำวันเส้นขึ้นมาประกอบ
อาหาร

วัตถุดิบ

พริกกะเหรี่ยงสด

พริกพราณใช้แค่เปลือก ไม่ใช่เมล็ดสีดำ

กะปิ

เกลือ

หอมแดง

กระเทียม

ตะไคร้

ข่า

เนื้อไก่

วันเส้น

มะเขือพวง

ใบกะเพรา

วิธีทำ

1. ตำเครื่องพริกแกง ได้แก่ ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียมใส่ทั้งเปลือก เปลือกพริกพราวน กะปิ เกลือ และพริกกระเหรียงสดใส่ทั้งก้าน ให้เข้ากัน จนละเอียด แต่ระวังอย่าใส่เปลือกพริกพราวนเยอะ เพราะจะทำให้รสชาติ ข่าเกินไป
2. ใส่เนื้อไก่ลงในหม้อ ตามด้วยพริกแกง
3. ใส่มะเขือพวง จากนั้นยกขึ้นเตา
4. รวนเรื่อย ๆ จนเนื้อไก่สุก ใช้เวลาประมาณ 10 - 15 นาที
5. เติมน้ำสะอาดให้พอท่วมเนื้อไก่
6. รอน้ำเดือด ใส่ข้าวคั่วและวุ้นเส้น
7. ใส่ใบกะเพราปิดท้าย