

เอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเมืองเพชร

๑. ข้าวแช่ตำรับเมืองเพชร

ข้าวแช่ตำรับเมืองเพชรดั้งเดิม เท้าที่ทราบมา มีน้ำอบในหม้อดินใหญ่ ที่ช่วยรักษาทั้งความหอมและความเย็นไว้ยามกระหายหิว หรือขณะเดินทางผ่านไธสแด่น้ำร้อนมาได้ดื่มน้ำอบเย็นที่ใสในข้าวแช่รับประทานพร้อมข้าวแช่ ก็จะได้ทั้งความหอมและเย็นชื่นใจ ส่วนกับข้าวแช่มีรสหวานนำและรสเค็มตาม มีด้วยกันเพียง ๓ อย่าง คือ ลูกกะปิ ปลากระเบนผัดหวาน และผักกาดเค็มผัดหวาน ก็จะได้ทั้งความเอร็ดอร่อยและหอมเย็นชื่นใจไปพร้อมๆ กัน ข้าวแช่เป็นของกินเหมาะกับฤดูร้อน โดยเฉพาะในตอนกลางวัน นิยมทำเลี้ยงพระในเทศกาลตรุษไทย และสงกรานต์ หรือจะทำกินเองในครอบครัว เลี้ยงเพื่อนฝูง นำไปให้ญาติผู้ใหญ่ กินเป็นอาหารว่าง อาหารเสริมพิเศษ นอกจากเป็นของกินที่เย็นชื่นใจ กินง่าย ย่อยง่าย ยังไม่แสลงอีกด้วย

ที่จังหวัดเพชรบุรี มีข้าวแช่อยู่หลายเจ้า ทั้งในตลาดสด และบริเวณสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ แต่ในช่วงฤดูร้อนตอนกลางวัน อาจมีชาวบ้านหาข้าวแช่มาขายในตลาด หรือในงานที่มีมหรสพและการแสดง เป็นการหาเล่าไฟพิเศษ สมัยก่อนสงครามโลกคราวที่แล้ว เคยมีหาข้าวแช่ของชาวบ้านมาวางขายในวัดมหาธาตุ วัดพระนอน ถ้าเขาหลวง ถ้าเขาน้ำจืด และสนามหน้าเขาวัง ในเทศกาลตรุษสงกรานต์ เพราะข้าวแช่เป็นของกินแก้ร้อน แก้กระหายได้เป็นอย่างดี เพียงราคาชุดละ ๑ - ๒ สตางค์เท่านั้น ปัจจุบันราคาชุดละ ๒๐ บาท ข้าวแช่ทำกินทำขายในเมืองเพชร มีกับเพียง ๓ อย่างดังกล่าวแล้ว จึงอาจแตกต่างไปจากตำรับข้าวแช่ชาววัง หรือข้าวแช่ที่มีอยู่ในที่อื่น เช่น กรุงเทพฯ หรือที่มีขายในศูนย์การค้าหรือร้านอาหารที่ทำข้าวแช่ชาววังขาย ซึ่งมีกับและเครื่องเคียงเพิ่มขึ้นอีกหลายอย่าง เช่น พริก (หยวก) สอดไส้ หอม (แดง) สอดไส้ หมูสับใส่ปลาเค็มทอด แยมด้วยมะม่วง กระชาย แตงกวาแกะสลักเป็นดอกไม้ เป็นใบไม้ เป็นต้น ส่วนน้ำอบข้าวแช่ในที่แห่งอื่น อาจจะมีเพียงดอกมะลิกลีบกุหลาบโรยในน้ำที่อบควันเทียน แต่อาจไม่มีดอกกระดังงาไทยใส่น้ำอบด้วย

ท่าน ร.อ.ขุนชาญใช้จักร รน. เคยเล่าให้ฟังว่า สมัย ร.๔ เสด็จฯ มาทรงแปรพระราชฐานบนพระนครคีรี เจ้าพนักงานต้องตั้งเครื่องข้าวแช่พร้อมขนมขึ้นห่อ รวมอยู่กับพระกระยาหารที่จะเสวยมื้อกลางวันเสมอ ทรงโปรดปรานเป็นพิเศษ โดยฝีมือภรรยาข้าราชการผู้ใหญ่ของเมืองเพชร เปลี่ยนกันทำส่งยังห้องต้นเครื่อง และทางจังหวัดได้ถือเป็นประเพณีสืบมา ที่จะนำข้าวแช่และขนมขึ้นห่อ (ซึ่งบางคนเปลี่ยนชื่อเสียใหม่ เป็นขนมทราย) ขึ้นน้อมเกล้าฯ ถวายเป็นพระกระยาหารว่าง รวมกับของเสวยอื่น ๆ แต่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ พระบรมวงศานุวงศ์ และพระราชวงศ์ทุกครั้งที่เสด็จฯ มายังจังหวัดเพชรบุรีตลอดมาทุกรัชกาล นับว่า ข้าวแช่ (ตลอดถึงขนมขึ้นห่อด้วย) เป็นของมีทำกินทำขายกันทั่วไปในจังหวัดเพชรบุรี ถือเป็นภูมิปัญญาที่บรรพชนทำสืบทอดกันมา โดยยังมีแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงให้ผิผิวเปลี่ยนไปจากเดิม ส่วนวิธีการปรุงการทำ ไม่ยุ่งยากซับซ้อนนัก ดังนี้

วิธีหุงและขัดเมล็ดข้าว

นำเอาข้าวสารเก่าอย่างดี เมล็ดงาม ชาน้ำจืดสะอาด ใช้ไฟแรงหุงจนสุก อาจตั้งน้ำในหม้อจนเดือดแล้วค่อยใส่ข้าวสารก็ได้ พอข้าวสุกโดยยังมีไธเล็กน้อย จึงเทลงในตะแกรง นำลงแช่ในน้ำสะอาดในชามอ่างขนาดใหญ่หน่อย ใช้ฝ่ามือค่อยๆ ยีขัดเมล็ดข้าวในตะแกรง ให้ผิวนอกของเมล็ดข้าวที่ขุ่นออกจนหมด เหลือเพียงแกนในที่แข็งเอาไว้ ค่อยเปลี่ยนน้ำในอ่างจนเหลือเมล็ดข้าวแข็งมองดู

เป็นเงา จึงนำลงผึ่งในภาชนะ รองด้วยผ้าขาวบาง และอาจนำไปนึ่งบนไฟอีกครั้ง เพื่อไม่ให้ข้าวบูดหรือ
เสียง่าย ถ้าเก็บไว้นาน

กับข้าว สำหรับรับประทานกับข้าวแช่

กับข้าวสำหรับรับประทานกับข้าวแช่ ต้นตำรับเดิมของเมืองเพชร ทำกิน ทำเลี้ยงกัน
หรือทำถวายพระ มีกับยีนพื้นอยู่เพียง ๓ อย่าง คือลูกกะปิ ปลากระเบนผัดหวาน กับหัวผักกาดเค็ม
ผัดหวาน และอาจมีพิเศษในบางโอกาส เช่น ทำถวายพระ ใช้เนื้อเค็มฝอยผัดหวาน หรือปลาช่อนเค็ม
หันชิ้นบางๆ ผัดหวาน

ลูกกะปิ

เครื่องปรุง ประกอบด้วย ตะไคร้ กระชาย กะปิดี น้ำตาลโตนด ปลาสุเลาเค็ม หัวหอม
กระเทียม รากผักชี เมล็ดพริกไทยอ่อน นำส่วนผสมของเครื่องปรุงทั้งหมดกะส่วนพอเหมาะใส่โหลก
หรือบดด้วยเครื่องบดดีแล้ว จึงใช้เนื้อกุ้งสดที่ปอกแล้วลงโหลกจนเข้ากันดี ปั้นเป็นก้อนกลมเล็กๆ จึง
ชุบไข่แล้วลงทอดในกระทะน้ำมันไฟกลางๆ ถ้าจะทำไว้ล่วงหน้า ควรนึ่งให้สุกก่อน เมื่อจะใช้จึงนำลง
ทอด ทีกล่าวนี้ส่วนผสมเป็นอย่างแบบเก่า เวลาเคี้ยวไม่ยุ่ยแต่มีกลิ่นหอมกลิ่นกระชาย และไม่มีกลิ่นคาว
ปัจจุบันมีผู้ทำลูกกะปิ ใช้ปลาอย่าง เช่น ปลาดุกผสมถั่วลิสง เป็นส่วนผสมแทนกุ้งก็มี

ปลากระเบนผัดหวาน

ใช้ปลากระเบนเค็มที่ตากแห้งต้มให้สุก นำลงใส่ครกโหลกให้ฟูแล้วนำไปตากแดด ยี
ให้เป็นฝอย นำลงผัดในกระทะ ตั้งไฟเคี่ยวน้ำตาลโตนดกับน้ำมันพืชจนเหนียวได้ที่ จึงใส่ปลากระเบน
ผัดให้เข้ากัน ชิมรสให้กลมกล่อม มีรสหวานมากกว่าเค็ม

หัวผักกาดเค็มผัดหวาน

เลือกหัวผักกาดเค็มที่ไม่เค็มมากนัก ล้างน้ำจนสะอาดดี หั่นเป็นเส้นนำลงผัดใน
กระทะ ตั้งไฟผัดในน้ำมันพืชใช้ไฟกลาง เติมน้ำตาลโตนด ชิมตามชอบ รสหวานนำ รสเค็มตาม ผัดจน
เหนียวได้ที่ มองเห็นเส้นผักกาดเป็นมันจึงตักขึ้น แต่งหน้าด้วยไข่ทอดโรยฝอย (บุญมี พิบูลย์สมบัติ,