
สาकुไส้หมู

คงมีไม่มากคนนักที่รู้ว่า กำเนิดของสาकुไส้หมูนั้นมาจากไข่ตัวเงินตัวทองไข่ ซึ่งเป็นของที่ชาววังตั้งแต่สมัยช่วงรัชกาลที่ ๑ ถึงรัชกาลที่ ๖ โปรดกันมาก จนทำให้เกิดสำนวนที่ว่า “เกลียดตัวกินไข่”

เล่ากันมาว่า รัชกาลที่ ๑ ทรงโปรดเสวยไข่ตัวเงินตัวทองย่างไฟเป็นอย่างยิ่ง โดยมักจะเสวยร่วมกับมังคุด แต่มีบางเวลาที่หาไข่ของมันไม่ได้ เนื่องจากไม่ใช่ฤดูวางไข่ เจ้าจอมแว่น (พระสนมชาวลาวที่คนไทยส่วนใหญ่รู้จักกันในชื่อ ‘แม่นางเสือ’) จึงคิดทำของว่างอื่นที่ใกล้เคียงขึ้นมาแทน โดยได้นำเอาแป้งสาकुมาผสมกับแป้งข้าวเหนียวห่อหุ้มไส้ถั่วแล้วนำไปนึ่ง ภายหลัง เพื่อให้ขนมเก็บได้นานขึ้น ก็เอาแค่แป้งข้าวเหนียวมาหุ้มไส้ถั่วก่อนนำมาทอดแล้วคลุกน้ำตาล เรียกกันว่าขนมไข่เหี้ย หรือที่เรียกกันให้เพราะพริ้งขึ้นในภายหลังว่า ‘ขนมไข่หงส์’

ต่อมา ห้องเครื่องในวังยุคหลังจากรัชกาลที่ ๑ ได้ปรับประยุกต์จากแป้งสาकुหุ้มไส้ถั่วเขียวมาเป็นไส้หมู รับประทานกับผักสด และภายหลังก็ปรับเปลี่ยนจากแป้งสาकुมาเป็นเม็ดสาकुแทน จนได้มาเป็นสาकुไส้หมูดังเช่นทุกวันนี้

เครื่องปรุง :

สาकुเม็ดเล็ก

หมูสับ

ไชโป๊สับ

รากผักชี

กระเทียม

พริกไทยเม็ด

หอมใหญ่หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ

น้ำตาลปีบ

เกลือป่น

น้ำมันพืช

ถั่วลิสงป่น (ใส่หรือไม่ก็ได้)

กระเทียมเจียว

วิธีปรุง :

รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกละเอียด กระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน เอาเครื่อง
ที่โขลกลงไปผัดให้หอม ใส่หมูบดลงไป ใส่หอมใหญ่หั่น ผัดให้สุกแล้วจึงใส่ไชโป๊สับ
ถั่วลิสงป่น ใส่น้ำตาลปีบ เกลือป่น ผัดให้เนื้อเข้ากัน ตักขึ้นพักไว้

สาकुแช่น้ำประมาณ ๑๐ นาที แล้วกรองสะเด็ดน้ำ

เอาไส้ที่ผัดไว้มาปั้นเป็นลูกกลมเล็ก ๆ แล้วเอาเม็ดสาकुมาหุ้มให้ทั่ว

ทาน้ำมันบนใบตอง วางลงในลังถึง เอาสาकुลงไปนึ่งประมาณ ๑๐ นาทีหรือ
จนกว่าสาकुจะเปลี่ยนเป็นเม็ดใส ๆ ยกลง จัดใส่จานโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว
รับประทานกับพริกชี้หนู ผักชี และผักสลัด