หรุ่ม ล่าเตียง ของว่างชาววังโบราณ

หรุ่ม ล่าเตียง ของว่างชาววังโบราณ

หรุ่ม ล่าเตียง เป็น ของว่างชาววังโบราณ ที่ปรากฏอยู่ในพระราชนิพนธ์ กาพย์เห่เรือเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รสชาติ ของหรุ่ม และล่าเตียงเป็น แบบเครื่องเมิ่งโบราณคือ มีรสชาติของสามเกลอ หอม รากผักชี กระเทียม และพริกไทย ที่โขลกสดใหม่ ผสมกับความหอมมันของถั่วลิสงคั่ว แต่ที่ผลิต่างออกไปนั้นคือ จะใส่เนื้อกุ้ง และใส่หมูสับ มีการประดิษฐ์ ประดอยทำเป็นคำ ตกแต่งอย่างละเมียดละไม ดูแล้วน่ารักน่าชัง น่ารับประทานไปเสียหมดเลยค่ะ

ทีนี้ หรุ่มและ ล่าเตียงคือ อาหารชนิดเดียวกันหรือเปล่า ขอตอบว่าไม่ใช่ค่ะ เพราะในบทพระราชนิพนธ์ ท่านประพันธ์ไว้ 2 บท แยกหรุ่มและ ล่าเตียงออกจากกันอย่างชัดเจน และเรื่อง หรุ่ม และ ล่าเตียงที่ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ กล่าวไว้ว่า หรุ่ม ห่อด้วยไข่ทอดเป็นแผ่นบางๆ ส่วน ล่าเตียงนั้นทำยากกว่าเพราะต้องทำไข่เป็นตารางแล้วนำมาห่อไส้ เพราะฉะนั้น แยกกันออกแล้วนะคะ ว่าเมนูไหนคือ หรุ่ม เมนูไหน คือล่าเตียง รสรินทร์ขอรวบสูตรเป็นบทความเดียวกันเลยเพราะส่วนผสมเหมือนกัน ต่างไปแค่รูปลักษณ์ เท่านั้นค่ะ

หรุ่ม – กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

เห็นหรุ่มรวมทรวงเศร้า รุมรุ่มเร้าคือไฟฟอน

เจ็บไกลใจอาวรณ์ ร้อนรุมรุ่มกลุ้มกลางทรวง

ล่าเตียง – กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ล่าเตียงคิดเตียงน้อง นอนเตียงทองทำเมืองบน
ลดหลั่นชั้นชอบกล ยนอยากนิทร์คิดแนบนอน

สูตรไส้หรุ่ม ล่าเตียง รสรินทร์

เนื้อหมูสับ	400	กรัม
เนื้อกุ้งสับ	200	กรัม
หอมใหญ่สับละเอียด	100	กรัม
รากผักสับ	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยขาว	2	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วบด	100	กรัม
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ
ไข่เป็ด	20	ฟอง
พริกชี้ฟ้าซอย (ตามชอบ)		
ผักชีเด็ดใบ (ตามชอบ)		
น้ำมันพืชสำหรับผัด		

วิธีทำไส้หรุ่ม ล่าเตียง

1. นำสามเกลอ รากผักชี พริกไทย กระเทียม มาโขลกให้เป็นเนื้อเดียวกันเนี่ยนละเอียด
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ผัด รากผักชี พริกไทย กระเทียม ให้หอม
3. ใส่กุ้ง หอมใหญ่ และหมูสับ ไปรวนให้สุก
4. ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลทราย ถั่วลิสงคั่วให้เข้ากันดี ร่อนในกระทะ ปั้นเป็นก้อนได้ พักให้เย็น
5. ปั้นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดหัวแม่มือ เป็นไส้ สำหรับหรุ่ม และ ล่าเตียง

วิธีทำทำไข่แผ่นสำหรับหรุ่ม

1. ต่อยไข่เป็ดลงชามผสม ตีให้เข้ากัน
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง รีดเยื่อไข่ออกให้หมด
3. ตั้งกระทะร้อน เอาน้ำมันทาบางๆ หยอดไข่ลงไป แผ่ไข่ให้เป็นแผ่น กลมบาง ทำจนไข่หมด
4. นำแผ่นไข่มาวาง บนภาชนะที่แบนแห้ง นำไส้หรุ่มที่เตียมไว้ วางไว้ตรงกลางแผ่นไข่
5. จับปลายทั้งสองด้าน ห่อให้มิดไส้ และตามด้วยปลายทั้งสองด้านที่เหลือ เป็นทรงสี่เหลี่ยม
6. แต่งหน้าด้วย ใบผักชี และ พริกชี้ฟ้าซอย เป็นหรุ่ม

วิธีทำทำไข่แผ่นสำหรับล่าเตียง

1. ต่อยไข่เป็ดลงชามผสม ตีให้เข้ากัน
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง รีดเยื่อไข่ออกให้หมด
3. เจียนใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส พับเป็นกรวย ตัดส่วนเกินที่ไม่ใช้ กลัดด้วยไม้กลัดสำหรับโรยไข่
4. ตั้งกระทะร้อน เอาน้ำมันทาบางๆ ค่อยๆ เทไข่ลงในกรวย โรยไข่ให้เป็นสาย เป็นตาราง พยายามให้สายเท่ากัน ไม่ขาด
5. โรยไข่ ไปเรื่อยๆ จนไข่ที่เตรียมไว้หมด จะได้แผ่นไข่ห่อล่าเตียง
6. นำแผ่นไข่ห่อล่าเตียง วางบนภาชนะ แบนและแห้ง เอาพริกชี้ฟ้า และผักชีวาง ก่อนที่จะวางไส้ล่าเตียง
7. จับปลายทั้งสองด้าน ห่อให้มิดไส้ และตามด้วยปลายทั้งสองด้านที่เหลือ เป็นทรงสี่เหลี่ยม เป็นล่าเตียง
8. ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

1. หากไม่สะดวกทำ กรวยใบตอง ท่านสามารถใช้ นิ้วชี้ นิ้วกลาง และนิ้วนาง แยกออกจากกันเล็กน้อยโรยไข่ได้ แต่แผ่นไข่หรุ่ม จะไม่เป็นเส้นขนาดเท่ากัน แต่ก็นับว่าใช้ได้ดีทีเดียวค่ะ หรือว่า ถ้ามีกรวยโรยฝอยทองก็สามมารถใช้ได้ดี เช่นเดียวกันค่ะ
2. ให้เลือกไข่เป็ดที่สด และไข่แดงมรสีจัด เพราะเมื่อโรยจะได้ตาข่าย ที่มีสีเหลืองทองสวย น่ารับประทาน

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์

ขอขอบคุณภาพประกอบ : Three days before Valentine’s สมาชิกเว็บพันทิป