

ห่อหุ้ม ล่ำเตี๋ยง ของว่างชาววังโบราณ



ห่อหุ้ม ล่ำเตี๋ยง ของว่างชาววังโบราณ

ห่อหุ้ม ล่ำเตี๋ยง เป็น ของว่างชาววังโบราณ ที่ปรากฏอยู่ในพระราชนิพนธ์ กาพย์เห่เรือเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รสชาติ ของห่อหุ้ม และล่ำเตี๋ยงเป็น แบบเครื่องเมี่ยงโบราณคือ มีรสชาติของสามเกลอ หอม รากผักชี กระเทียม และพริกไทย ที่โขลกสดใหม่ ผสมกับความหอมมันของถั่วลิสงคั่ว แต่ที่ผลิต่างออกไปนั้น คือ จะใส่เนื้อกุ้ง และใส่หมูสับ มีการประดิษฐ์ ประดอยทำเป็นคำ ตกแต่งอย่างละเมียดละไม ดูแล้วน่ารักน่าชัง น่ารับประทานไปเสียหมดเลยคะ

ที่นี่ ห่อหุ้มและ ล่ำเตี๋ยงคือ อาหารชนิดเดียวกันหรือเปล่า ขอตอบว่าไม่ใช่คะ เพราะในบทพระราชนิพนธ์ ท่านประพันธ์ไว้ 2 บท แยกห่อหุ้มและ ล่ำเตี๋ยงออกจากกันอย่างชัดเจน และเรื่อง ห่อหุ้ม และ ล่ำเตี๋ยงที่ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ กล่าวไว้ว่า ห่อหุ้ม ห่อด้วยไข่ทอดเป็นแผ่นบางๆ ส่วน ล่ำเตี๋ยงนั้นทำยากกว่าเพราะต้องทำไข่เป็นตารางแล้วนำมาห่อไส้ เพราะฉะนั้น แยกกันออกแล้วนะคะ ว่าเมนูไหนคือ ห่อหุ้ม เมนูไหน คือล่ำเตี๋ยง รสรินทร์ขอรวบสูตรเป็นบทความเดียวกันเลยเพราะส่วนผสมเหมือนกัน ต่างไปแค่รูปลักษณ์ เท่านั้นคะ

ห่อหุ้ม – กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

เห็นห่อหุ้มรวมทรวงเศร้า

รุ่มรุ่มเร้าคือไฟฟอน

ล่าเตียง – กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ล่าเตียงคิดเตียงน้อง

นอนเตียงทองท่าเมืองบน

ลดหลั่นชั้นขอบกล

ย่นอยากนรินทร์คิดแนบนอน

สูตรไส้หุ้ม ล่าเตียง รสรินทร์

เนื้อหมูสับ	400	กรัม
เนื้อกุ้งสับ	200	กรัม
หอมใหญ่สับละเอียด	100	กรัม
รากผักชี	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		

วิธีทำไส้หุ้ม ล่าเตียง

- นำสามเกลอ รากผักชี พริกไทย กระเทียม มาโขลกให้เป็นเนื้อเดียวกันเนียนละเอียด
- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ผัด รากผักชี พริกไทย กระเทียม ให้หอม
- ใส่กุ้ง หอมใหญ่ และหมูสับ ไปรวนให้สุก
- ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลทราย ถั่วลิสงคั่วให้เข้ากันดี ร่อนในกระทะ บั่นเป็นก้อนได้ พักให้เย็น
- บั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดหัวแม่มือ เป็นไส้ สำหรับหุ้ม และ ล่าเตียง

วิธีทำทำไข่แผ่นสำหรับห่อ

1. ต่อยไข่เปิดลงชามผสม ตีให้เข้ากัน
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง รีดเยื่อไข่ออกให้หมด
3. ตั้งกระทะร้อน เอน้ำมันทาบางๆ หยดไข่ลงไป แผ่ไข่ให้เป็นแผ่น กลมบาง ทำจนไข่หมด
4. นำแผ่นไข่มาวาง บนภาชนะที่แบนแห้ง นำไส้ห่อที่เตรียมไว้ วางไว้ตรงกลางแผ่นไข่
5. จับปลายทั้งสองด้าน ห่อให้มิดไส้ และตามด้วยปลายทั้งสองด้านที่เหลือ เป็นทรงสี่เหลี่ยม
6. แต่งหน้าด้วย ใบผักชี และ พริกชี้ฟ้าซอย เป็นห่อ

วิธีทำทำไข่แผ่นสำหรับล่าเตียง

1. ต่อยไข่เปิดลงชามผสม ตีให้เข้ากัน
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง รีดเยื่อไข่ออกให้หมด
3. เจียนใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส พับเป็นกรวย ตัดส่วนเกินที่ไม่ใช้ กลัดด้วยไม้กลัดสำหรับโรยไข่
4. ตั้งกระทะร้อน เอน้ำมันทาบางๆ 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 แต่แผ่นไข่ห่อ จะไม่เป็นเส้นขนาดเท่ากัน แต่ก็นับว่าใช้ได้ทีเดียวค่ะ หรือว่า ถ้ามีกรวยโรยฝอยทองก็สามารถใช้ได้ดี เช่นเดียวกันค่ะ
2. ให้เลือกไข่เปิดที่สด และไข่แดงมรสจัด เพราะเมื่อโรยจะได้ตาข่าย ที่มีสีเหลืองทองสวย น่ารับประทาน





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

ขอขอบคุณภาพประกอบ : [Three days before Valentine's](#) สมาชิกเว็บพันทิป