

## 7 สุดยอดอาหารโหดจากรอบโลก

นำเสนอเมื่อ : 20 พ.ค. 2552

แปลก แหวกแนว แล้วยังมี มหาโหด อาหารจานโปรด ที่คนชอบ(ก็มี)

## 7 สุดยอดอาหารโหดจากรอบโลก

### 1.ปลาหยิงหยาง(Yin Yang Fish)



ปลาหยิงหยาง(Yin Yang Fish) เป็นอาหารจากประเทศจีน วิธีทำคือจุ่มปลาเป็นใส่ลงไปน้ำมัน และที่ทอดขูณะมันมีชีวิตอยู่ โดยคนจีนเชื่อว่าการทานอาหารชนิดนี้ถือว่าเป็นเป็นยาชูกำลัง คนครัวจะใช้ผ้าเย็บที่แซ่เย็บจัดพันส่วนหัวจนถึงพุงปลา และถือมันจากนั้นก็เอาส่วนหางของปลาจุ่มลงในน้ำมันร้อนเดือด ก่อนที่จะไหลส่วนตัวลงทอดตามลำดับ เหลือแต่ส่วนหัวไว้(ทอดครึ่งตัว) ซึ่งในจุดนี้ปลายังคงมีชีวิตอยู่ ซึ่งเป็นภาพที่หวาดเสียวมาก เพราะปลาจะดิ้นตลอดเวลาด้วยความเจ็บปวด ถ้ามั่นพูดภาษาคนได้มันคงพูดว่า "ร้อน....โว้ย" ซึ่งขั้นตอนนี้จะต้องใช้คีมคีบที่หัวปลาเอาไว้ไม่ให้ดิ้น รอจนเนื้อปลาสุกเป็นสีเหลือง ก็ยกขึ้นมาวางบนจานแต่งและราดน้ำซอสเครื่องเคียง ยกเสิร์ฟโดยครึ่งบนปลาเป็นๆ อยู่ ปลายังคงอาปากพะงาบๆ ครีบยังกระดิกได้ แต่ครึ่งล่างทอดจนสุกสามารถกินได้ เป็นอันเสร็จพิธีสูตรลับอาหารโบราณ

### 2.อิคคีซึคิริ (Ikizukuri)



คุณกำลังคิดว่าญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมที่ยาวนาน มีประเพณีที่แสนงดงาม คุณอาจคิดผิดก็ได้เพราะความโหดร้ายมักแฝงรูปของอาหารเสมอ โดยเฉพาะอาหารที่ชื่อ Ikizukuri แม้ชื่อออกจะน่ารัก แต่ทันทีที่คุณเห็นมัน โอ!! มันน่ากลัวเหลือเกิน จนพูดไม่ออก.....

อิคคีซึคิริ(Ikizukuri) มีความหมายว่า "ตระเตรียมขณะที่กำลังมีชีวิตอยู่" เป็นอาหารปลาที่ซึ่งแลบๆ และบริโภคทันทีจากปลาซึ่งยังชีวิตอยู่

วิธีการทำก็เริ่มจากเลือกปลาสำหรับนำมา จากนั้นคนครัวที่มีความชำนาญมีระดับเมตริกซ์ จะผ่าท้องปลาในขณะที่เป็นๆ เพื่อความสด ลากไสพุงออกบางส่วน จากนั้นเขาก็แลเนื้อปลาเป็นชิ้นบางๆ จนเหลือแต่หัวกับหาง โดยไม่ฆ่ามัน จากนั้นก็จัดแต่งสวยงาม ขั้นตอนทั้งหมดนี้ใช้เวลาเพียงไม่กี่วินาทีเท่านั้น และเสิร์ฟตั้งภาพ เวลาคุณกินอาหารนี้คุณอาจได้ยินเสียงหัวใจของมันเต้นตุบๆ และเห็นจังหวะการเต้น หัวใจปลายังคงการทำงาน พยายามหลบหาอากาศหายใจ ตาของมันขยับไปมาเวลาคุณหยิบเนื้อของมันมากิน

และเหล่านั้ก็คือความสนุกของการกินอิคคีซึคิริ ถ้าคุณบอกว่าไม่โหดเชิญไปดูคลิปได้เลยที่



### 3.ออร์โตน (Ortolan)

นก ortolan เป็นนกป่าน่ารักตัวเล็กๆ ร้องเพลงไพเราะ ตัวประมาณหกนิ้วยาว หนักประมาณสี่ออนซ์ แต่คนฝรั่งเศสเห็นนกนั้นเป็นอาหารมากกว่าสัตว์เลี้ยง แกมวิธีทำนั้นก็แสนที่คนรักนกريبไม่ได้!! (อาหารชนิดนี้มีต้นกำเนิดมาจากพระที่ชื่อ Jean Anthelme Brillat-Savarin ได้คิดสูตรอาหารเพื่อซ่อนความตะกละของเขา)

เคล็ดลับการทำอาหารจาก Ortolan (มีชื่อเต็มๆ คือ Ortolan au Mitterrand) เริ่มจากการจับนกและทำให้ตัวมันบอดโดยใช้ที่ปากคีบ และใส่ในกรงแคบๆ เพื่อไม่ให้หนี เก็บมันไว้แล้วขนอาหารด้วยข้าวเดือย, องุ่น และพืชจำพวกFicus จนมันมีขนาดตัวเกินประมาณ 4 เท่าของขนาดมันแล้ว ก็นำไปทรมานโดยจุ่มลวกเป็นๆ กินทั้งตัว(ดูจากภาพจะเห็นว่าเขาผ่าท้องเพื่อล้างกระเพาะขี้ไส้ของของมัน) เวลามันโดนน้ำร้อนลวกดินทูนทวยุก็อย่าสนใจมัน ปล่อยให้มันตายคาน้ำเดือดซะ ก็จะได้อาหารที่โคตรสด ที่ชื่อ Ortolan กินกับเหล้าบรันดีเป็นอันเสร็จพิธี

แต่ความสนุกของอาหารชนิดนี้คือการที่คุณจะต้องกินมันทั้งตัว และเมื่อนกอยู่ในปากของคุณคุณก็ต้องเคี้ยวเนื้อทั้งหมดไม่ว่าจะอวยปาก หัวของมัน ฟันที่กัดผ่านกระดูกเล็กๆ เสียงกรือๆ และฉากสุดท้ายคือนกตัวนั้นได้ไปอยู่กระเพาะอาหารของคุณซะแล้ว .....นากินชะที่ไหน

### 4.ฟัวกราส์ (Foie Gras)



ฟัวกราส์(Foie Gras) เป็นตับห่านหรือเป็ดที่ถูกเลี้ยงให้อ้วนจนตับมีขนาดใหญ่กว่าตับธรรมดาหลายเท่า มีลักษณะนุ่มมันและมีรสชาติอร่อยแทบละลายในปาก

แน่นอนการทำที่ได้ฟัวกราส์ เขาคงไม่ปล่อยให้(ห่าน)เดินเล่นสนุกสนานๆ แน่ พวกมันจะถูกขังในแดนทรมานที่แคบและมีดจนไม่สามารถเดินไปไหนมาไหนได้ ชีวิตของมันแต่ละวันจะหมดไปกับการกินๆ เท่านั้น กินลูกเดือย กินหัวอาหารพิเศษที่ทำให้ตับทำงานหนัก และเมื่อนกกินไม่ไหวคนเลี้ยงก็จับห่านบีบคอกหรืออาหารด้วยหลอด(ท่อ)ใส่อาหารโดยไม่สนว่ามันจะกินอิมหรือเปล่า(วันละ 2-3 ครั้ง) และ เมื่อใดระยะที่ต้องการก็นำมาฆ่า ผ่าท้องก็จะได้ตับห่านสีขาว (หรือตับเป็ด) ที่มีขนาดโตผิดปกติ



เราคงคิดว่าเรื่องเหล่านี้เป็นการตุนละก็ ผิดถนัด และบทสรุปนั้นเลวร้ายกว่ามาก ไข่ว่าห่านบางตัวจะสามารถผลิตฟัวกราส์ ได้ หลายตัวมักตายในขณะที่ยืน เช่นทองแตกตาย ตูดพัง ปากฉีก ฯลฯ มันอาจจะดูทารุณเล็กน้อย แต่เพื่อปากของผู้บริโภคและเงินมันก็ต้องทำแบบนี้แหละ

### 5.โตะโจ โทฟู Dojo Tofu



ในตะวันตกเลือกอาหารจานนี้ว่า "หม้อนรก"

แต่สำหรับญี่ปุ่นแล้วมันเป็นอาหารละเอียดอ่อนที่มีประวัติและตำนานมายาวนานซึ่งเป็นอาหารเด้าหู้ต้นตำหรับของเมืองจุงหนานในประเทศจีนโบราณที่ทำจากปลาโตะโจ (Dojo) ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งมีขนาดเล็กลักษณะคล้ายปลาไหล ซึ่งนิยมกินกันในหมู่นักชกและคนทำงาน เพราะมันได้พลัง (โตะโจ โทฟูมีอีกชื่อหนึ่งคือหม้อไฟยานางิกาวะ ซึ่งที่มาของชื่อนั้นมาจากร้านอาหารที่ทำอาหารชนิดนี้ในสมัยโตะโจนั่นเอง)



เคล็ดลับในการทำก็คล้ายๆ กับต้มเปรตบ้านเราแหละ เริ่มจากต้มน้ำซุบให้เดือดและใส่เต้าหู้ก้อนใหญ่ๆ และเอาปลาโตะโจตัวเป็นๆ หลายๆ ตัว ใส่ลงหม้อ เมื่อน้ำในหม้อร้อนปลาโตะโจจะดิรนหนีตายจากน้ำที่เดือดนั้นโดยมุดเขาหาที่เย็นๆ นั่นคือเต้าหู้โดยเริ่มจากส่วนหัวซึ่งเมื่อมุดเขาไปจะยากออกมาได้ จนกระทั่งมันตายคาเต้าหู้ทำให้สารอาหารจากตัวปลาจะซึมเข้าไปในตัวเนื้อเต้าหู้ จากนั้นก็ปรุงด้วยไข่และพริกไทยและต้มต่อไปจนมีกลิ่นหอม

อาหารชนิดนี้ปัจจุบันมักถูกนำไปใช้เป็นส่วนประกอบอาหารในการตุ๋นญี่ปุ่น ซึ่งเห็นได้ว่าวัฒนธรรมนี้มันได้กลายเป็นเรื่องปกติเสียแล้ว

## 6. เฟง กั้น จี (Feng Gan Ji)



ฟง กั้น จี (Feng Gan Ji) อาหารจากประเทศจีนและทิเบต มีความหมายว่า 'ไก่ตาก-ลม' สิ่งที่คุณจำเป็นต้องใช้สำหรับเมนูนี้มีด้วยกันสี่อย่าง ได้แก่ ไก่เป็นๆ หนึ่งตัว มีดคมๆ ซักเล่ม เชฟผู้มีฝีมือและสุดท้ายจิตใจที่ดำและเย็นซาราวกับไม่มีชีวิตที่สุด

จำจากหนึ่งในหนังแบทแมนภาค the Dark Knight ได้ไหม?? จากที่ตัวตลกเย็บระเบิดใส่ในท้องของลูกน้องตัวเอง เมนูนี้ก็เป็นประมาณนั้นแหละ แต่มันต่างกันตรงที่เชฟจะใส่เครื่องปรุง พริก สมุนไพรหรือส่วนผสมอะไรก็ตามแต่ ควักไส้สดๆ ออกมา ยัดส่วนผสมเขาไป แล้วก็เย็บกลับคืน จากนั้นก็แขวนมันไว้ในลมพัดให้มันแห้ง แนนอนตอนที่ผ้าทองไก่ยัดใส่ไก่ จะทำในขณะที่ไก่อังเป็นๆ ไม่ได้ฆาก่อนผาทองแต่อย่างใด.....



ไก่จะสนุกกับการร้องกะต๋ากๆ ซึ่งคล้ายกับเสียงตะโกนสาปแช่งมาในสายลมว่า "เพื่อความรักของพระเจ้า พวกแกทำแบบนี้กับพวกเราทำไม!" ในวินาทีอันแสนสั้นแห่งความเจ็บปวดหลังถูกรุมาน พวกมันดิรนหนีเพื่อที่จะดูพวกของมันถูกฆ่าและตามกันมาด้วยการถูกรุมานในแบบเดียวกับที่มันเคยเผชิญ และเมื่อพวกมันส่งเสียงกรีดร้องครั้งสุดท้าย สิ่งที่มีมันจะได้พบก็คือ ซากไร้ของมันเป็นเอง และเพื่อนพี่น้องของมันที่กำลังถูกรุมานอย่างทารุณ..... มีใครหิวไหม?

## 7. เฟรช ดันคิ ( Fresh Donkey)



และอาหารอันดับหนึ่งมาจากประเทศจีน มันอาจไม่โหดเท่ากินเนื้อคนปากัวนี่ก็ แต่มันได้ใจผมครับ เรื่องของเรื่องคือ เนื้อลา

ลาเป็นสัตว์ที่ลงความเห็นว่ารับประทานได้ เนื้อลาเป็นที่นิยมในประเทศจีน หาได้ทั่วไปเหมือนเนื้อหมูและเนื้อวัว และมีหลายเมนูด้วยกัน แต่ที่เราขอแนะนำต่อไปนี่คือ Huo Jia Lu (แปลว่า "ลาสด") อาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากตำนานจีนที่แสนยิ่งใหญ่

อย่างที่บอกเมนูนี้เขียนว่าลาสุด แน่นอนวิธีทำก็ต้องเอาลาเป็นๆ  
และจากนั้นก็สตั้มดขาให้อยู่กลับที่ไม่ให้ไปใน(ดูภาพประกอบ)  
และรางวัลของมันจะถูกควบคุมโดยที่มีผู้ทรมาณหรือที่เรียกกันว่า "พ่อครัว" เขาตัดเนื้อส่วนที่นุ่มๆ  
แล้วเสิร์ฟมันทันทีให้ผู้รับประทาน ผู้กินมันท่ามกลางเสียงรอนไหยหวนของลา



คุณจำเป็นต้องยอมรับมันให้ได้ ดูเหมือนว่าอาหารนี้จะทำง่ายที่สุดในโลกยิ่งกว่าไข่ดาวเสียอีก  
เพียงแค่ส่วนผสมคือลาเป็นๆ และวิธีการเตรียมก็คือ การรอกินเนื้อลา.. และตองยอมรับว่านี่คือเรื่องจริง!!

อีกเมนูหนึ่งที่เราขอแนะนำคือ Jiao Lu Rou (แปลว่า "เนื้อลาน้ำ") ผู้ซำแหละจะแล่หนังของลา  
แล้วราดน้ำเดือดลงสู่เนื้อสดๆ จนมันสุก แล้วเคาก็หีบมิดของเคา จากนั้นก็.. โอว.. เราพูดต่อไม่ได้แล้วละ  
ตราบไตที่เจออียร์ของเรายังนั่งอยู่ตรงนี้!!! (อียร์เพื่อนของหมีพูวเป็นตัวละครในวอลดียนี้

ขอบคุณ [www.mthai.com](http://www.mthai.com)

ขอบคุณ <http://www.fwdder.com/>

เครดิต <http://www.fwdder.com/topic/118861>

อีกครั้งกับคำขอบคุณ <http://blog.eduzones.com/wanwisa/24823>