

เรื่องจริง...ไม่อิงนิยาย..

นำเสนอเมื่อ : 23 พ.ค. 2552

เรื่องจริง ... ไม่อิงนิยาย

ได้โปรดเถอะ อาหารที่ไม่ต้องทำร้ายกันขนาดนี้มีเยอะแยะ อร่อยด้วย
อย่าไปสนับสนุนเมนูพวกนี้เลยนะจุง

เพื่อนๆเคยได้ยินชื่อเมนูอาหารอีสานพวกนี้บ้างรึเปล่า?

1. ไก่กะทิ
2. ไก่กระบอก
3. แกงส้มปลาลูกคอก
4. วุ้นรอก

1. ไก่กะทิ

มีวิธีทำคือ

เลือกไก่ตัวอ้วนๆนำมาเป็นๆแล้วฝังลงในทรายไม่ให้ไก่กระตุกกระตัก

ไก่อยู่ในทรายก็จะเริ่มร้อน ไก่จะอ้าปากระบายความร้อน

ต่อจากนั้นเค้าจะเอากะทิมาป้อนให้ไก่กิน ป้อนไปเรื่อยๆประมาณ2-3สัปดาห์

ในตู้ไก่ก็จะชุ่มด้วยกะทิแล้วนำมาปรุงอาหารที่เพื่อนๆทานกันนั้นแหละ
รูอะป่าว

2. ไก่กระบอก

จะเริ่มจากนำลูกเจี๊ยบตัวเล็กๆ มาเลี้ยงในกระบอกไม้ไผ่
นำอาหารและน้ำมาป้อนตามปกติ แต่ไม่ให้ไก่ออกไปไหนเลย
เราก็จะได้ไก่ตัวยาวๆ ขาสั้นๆ แต่เดินไม่ได้ ภายในตู้ไก่
ก็จะเป็นกระดุกอ่อน หลังจากไก่โตพอสมควร
ก็นำกระบอกมาปิ้งหรือย่างกันสดๆเลยละ

3. แกงส้มปลาช่อนลูกครอก

ทำโดยนำลูกปลาช่อนตัวเล็กๆ (นี่แหละเค้าเรียกว่าปลาลูกคอก)
มาใส่ในน้ำต้มเดือดปลาจะว่ายไปมากระสับกระส่าย แต่ปลายังไม่ตาย
หลังจากนั้นเอาผักบุ้ง ใส่ตามลงไป (ภายในปล้องผักบุ้งจะกลวงใช้มีย)
นั่นแหละ! ลูกปลาจะว่ายหนีความร้อนเข้า ไปในผักบุ้ง พอแกงสุก
เราก็จะได้รับประทานแกงส้มผักบุ้งที่มีลูกปลาอยู่ภายใน

4. วัวนรก

เหนียวกลัวนะ เค้าจะนำวัวที่โตพอควร มามัดขาแยกไว้ 4
หลักไม่ให้เดินไปไหน
จากนั้นนำเหล้าใส่เข็มฉีดยามาฉีดให้วัวไปเรื่อยๆ
ให้วัวทานอาหารบ้างเล็กน้อย แต่จะหนักไปทาง ฉีดเหล้าให้วัว
วัวจะมีหนังไม่รับรู้ พอจะปรุงก็จับวัวมัดไว้แล้วอย่างสดๆ
วัวจะทรมานทรมายมาก
เค้าว่ากันว่าถ้าจะทานให้อร่อยต้องแลเนื้อตอนที่วัวยังไม่ตาย

แล้วก็แลไปเรื่อยๆจนมันตายไปเอง

...ยังสบายดีกันอยู่หรือเปล่านั้นของแถม เป็นน้ำปลาลูกหมา

เริ่มจากนำลูกหมาตัวเล็กๆมาใส่ตุ่มโรยเกลือให้ทั่วแล้วปิดฝาทิ้งไว้เกือบวันนำหมา

า

ตากแดด แล้วลอกหนัง (มาถึงขั้นนี้หมาบางตัวก็ตาย บางตัวก็ไม่ตาย

)

จากนั้นก็นำหมาเปลือยๆ
ใส่ในตุ่มโรยเกลือแล้วในน้ำอะไรสักอย่างลงไป

แล้วปิดฝาทุ่มด้วยหนังหมานั้นแหละ

พอได้ที่ตามกรรมวิธีทำน้ำปลาทั่วไป เราก็จะได้น้ำปลาลูกหมา