

เป็ปพิสดาร อาหารแปลก 10 สุดยอด เมนูอาหารพื้นเมือง

นำเสนอเมื่อ : 3 ธ.ค. 2552

เปิดพิสดาร อาหารแปลก 10 สุดยอดเมนู อาหารพื้นเมือง จากทั่วโลก



ในการไปเยือนต่างแดน การได้ไปลิ้มลองอาหารพื้นเมืองของแต่ละชนชาตินั้นๆ เป็นอีกสิ่งที่ไม่ควรพลาดเช่นกัน และเชื่อว่าในแต่ละท้องถิ่นเค้ามักจะมีอาหารเมนูแปลกๆ (แปลก..สำหรับผู้มาเยือน) ซึ่งหาได้ง่ายๆไว้ให้เราไดลองเป็ปพิสดารกันอยู่แล้ว สำหรับผู้ที่กาลอง!!

วันนี้เราจะพาเพื่อนๆ ไปเป็ปเมนูพิสดาร 10 อาหารพื้นเมือง ที่บางคนเห็นแล้วอาจ ขนลุก ขนพอง กับความแปลกของอาหารเหล่านั้น บางอย่างถึงขนาดยิวชวนอาเจียนได้เลย แต่บางอย่างนักท่องเที่ยวต่างแดนอย่างเราก็พอจะลิ้มลองเป็ปพิสดารได้สบาย ต้องมาดูกัน

1. ชูปรังนก - ประเทศจีน



สำหรับคนเอเชียอย่างเรา การทานรังนกคงเป็นเรื่องธรรมดา แต่พวกฝรั่งตาน้ำข้าว หรือคนต่างชาติ แค่ดันรู้สึกว่ามันแปลก และถือวาร์รังนกเป็นอาหารที่แปลกประหลาดสุดๆ กับการกินน้ำลายของนกเขาไปได้ยังไง

ซึ่งรังนกแท้ๆที่ได้มาจากน้ำลายของนกนางแอ่น ที่สารออกออกมาแล้วจับตัวแข็งเป็นรูปร่างคล้ายรังนกนั่นเอง และรังนกยังเป็นอาหารชั้นเลิศของหลายประเทศในแถบเอเชีย แถมนีราคาแพงอีกมากมาย อาหารเมนูพิสดารนี้เลยอดทำให้พวกฝรั่งเคาแปลกใจไม่ได้ว่าทำไมคนเอเชียถึง ชอบกินน้ำลายของนกจัง

2. ตัวบั้งทอด - ประเทศกัมพูชา



นั่น! โดนจนได้ "ตัวบึ้ง" หรือแมงมุมยักษ์ (Fried tarantulas) ที่เคยเป็นข่าวในบ้านเราว่าต๋อยคนตาย แต่ที่เขมร "ตัวบึ้ง" ถูกจับตายให้กลายเป็นอาหาร [แบบว่า..อวัยวะทุกส่วนอยู่ครบ ไม่เวนเขียว ขา และขน] ที่มีให้เลือกทั้งแบบย่าง อบ ทอด เมนูยอดนิยมของคนเขมร (กัมพูชา) เคา เต็มทั่วท้องถนนในเมืองสะกุน จ.จำปาสัก ไว้ให้นักท่องเที่ยวได้ลองชิมกัน

3. ปลาปักเป้า - ประเทศญี่ปุ่น



"ฟูกุ" หรือเป็นที่รู้จักกันว่า "ปลาปักเป้า" (Puffer fish) เป็นปลาอีกชนิดหนึ่งที่มีพิษร้ายแรง สารพิษที่ว่ามีคือ เตโตรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) ซึ่งมีอันตรายร้ายแรงกว่าไซยาไนด์ถึง 1,250 เท่าอยู่ในตัว โดยเฉพาะบริเวณหนัง ไข่ เนื้อ ตับ และลำไส้ หากได้รับพิษจากการทานปลาชนิดนี้เพียงเล็กน้อยก็ถึงแก่ความตายได้

แต่เมนูจากปลาชนิดนี้เป็นที่นิยมของคนญี่ปุ่นเป็นอย่างมาก ด้วยเหตุนี้ ประเทศญี่ปุ่นจึงออกกฎหมายให้เฉพาะพ่อครัวที่มีใบอนุญาตเท่านั้น ที่สามารถชำแหละเนื้อปลาปักเป้าเพื่อนำมาทำเป็นอาหารได้

4. ไช้บาลูต - ประเทศฟิลิปปินส์



ไช้บาลูต (Balut) คือ ไช้ต้มที่มีตัวอ่อนของเป็ด หรือไก่ ตายอยู่ภายใน สามารถทานได้ทั่วไปตามข้างทาง เมนูแบบนี้บ้านเราเองก็มีขายนะ แต่เป็นแบบปิ้ง เห็นเค้าเรียกกันว่า "ไช้ข้าว" เคยเห็นคนนำไข่เสียบไม้ปิ้ง แล้วเดินหาขายกันตามท้องถนน

5. คาสู มาร์ซู - เกาเซชาร์ดิเนีย ประเทศอิตาลี



คาสู มาร์ซู (Casu Marzu) หมายถึง "ชีสเน่า" หรือที่ชาวชาร์ดิเนียเรียกว่า "ชีสหนอน" นั่นเอง คือชีสนมแกะที่ภายในมีรูพรุน อันอุดมไปด้วย "หนอนแมลงวัน" ปัจจุบันชีสชนิดนี้ทางอียูจะกำหนดให้เป็นอาหารที่ผิดกฎหมาย และผิดหลักโภชนาการอย่างแรง แต่ก็ยังคงมีขาย และหาซื้อรับประทานได้จากตลาดมืด

"คาสู มาร์ซู" ภายในชีสจะมีหนอนตัวขาวใส ความยาวประมาณ 8 ม.ม. ดันตุ๊กตักอยู่ภายในเป็นจำนวนมาก แถมยังกระโดดได้อีกด้วย หากใครเอามือไปโดนหรือเออะอะไรเขี่ยหนอนที่อยู่ในชีส พวกมันจะกระโดดใส่ทันที (ดีดตัวได้สูงถึง 15 ซม.ม. เขียว) ซึ่งหนอนเหล่านี้ถือเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยเร่งกระบวนการหมักให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และทำให้ไขมันแตกตัว

ว่ากันว่าชีสชนิดนี้มีความอ่อนนุ่มมาก เนื่องจากมีของเหลวแทรกซึมอยู่ในเนื้อชีส

แต่จะต้องรีบทานในขณะที่หนอนยังมีชีวิตอยู่ [ยี้...!] เพราะถ้ารอให้หนอนตายก่อน ชีสก่อนนั้นจะถือว่าเป็นอาหารมีพิษทันที

6. เซอร์สเตอร์มมิง - สวีเดน



อีกหนึ่งใน 10 ของอาหารแปลก ต้องยกให้จานนี้ แถมยังมีวางขายทั่วไปในซูเปอร์มาร์เก็ตของสวีเดน นั่นคือเจ้า “เซอร์สเตอร์มมิง” หรือ “ปลาเซอร์ริงเนา” [อีเหม็น] ขนาดปลาร้าบ้านเราที่ว่าแฉะ กลิ่นแรงๆ เจอเจานี้ที่ชิตขายไปแล้ว ก็แฉะฉ่ำเป็น “ปลาเนา” มักนานเกือบปี

“เซอร์สเตอร์มมิง” ผลิตจากปลา เซอร์ริง ในทะเลบอลติก ปลาเหล่านี้จะถูกหมักอยู่ในถังราว 1-2 เดือน ก่อนนำมาบรรจุลงกระป๋องเพื่อหมักต่อ และรอให้ปลาเน่าสนิทอีกราว 6 เดือน จนกระป๋องเริ่มบวมเป่งเพราะภายในมีแก๊ส (ปลาเนาได้ที่แล้ว) เป็นอันใช้ได้ จากนั้นจึงเริ่มนำออกขายตามท้องตลาด และมักจะเกิดการระเบิดอยู่บ่อยครั้งจากแรงดันของแก๊สในกระป๋อง ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้ “เซอร์สเตอร์มมิง” กลายเป็นวัตถุอันตราย และห้ามไม่ให้นำขึ้นเครื่องโดยเด็ดขาด

คนสวีเดนมักรับประทานปลาเน่าชนิดนี้กับขนมปังแผ่นใหญ่บางๆ หรือกับมันฝรั่งต้ม ขณะที่บางคนนิยมทานรวมกับนม เบียร์ หรือน้ำปลา เพื่อให้ทานง่ายขึ้น

7. ปลาหมึกเป็นๆ - เกาหลีใต้



เมนูนี้มีชื่อว่า "Sannakji" กับการเสิร์ฟปลาหมึกสดเป็นๆ ที่หั่นเป็นชิ้นๆ ที่ราดด้วยน้ำมันงาคูแล้วก็นำลิ้มลองดี แถมยังต้องใช้ความพยายามในการกินอีกด้วย กับการต่อสู้กับหนวดปลาหมึกที่ยังคงดิ้นดุ๊กดิ๊กอยู่

ฉะนั้นหากใครอยากลองเมนูนี้จึงต้องใช้ความไวของฟัน และอดทนสูง ในการต่อสู้ฟาดฟันกับปลาหมึก ซึ่งอาจจะดูดติดฟัน เพดานปาก และลิ้นของเรา แถมยังดิ้นดุ๊กดิ๊กไปมาเวลาเวลาเดียว จึงต้องเคี้ยวให้ละเอียดก่อนกลืนลงคอ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

8. กาแฟ Kopi Luwak - อินโดนีเซีย



หากไปได้ใครประเทศอินโดนีเซีย คงต้องไปลิ้มลองขอชิมกาแฟชนิดนี้ เพราะกาแฟ "Kopi Luwak" นั้นเรียกได้ว่าเป็นกาแฟที่หายากและมีราคา "แพงที่สุดในโลก" มาแล้วครั้งหนึ่ง

สำหรับเมล็ดกาแฟที่วานี้ ได้มาจากมูล (อี) ของตัวชะมด ซึ่งชาวอินโดฯ เรียกว่า Luwak

สัตว์ชนิดนี้จะกินผลกาแฟสดเข้าไป แล้วขับถ่ายเมล็ดกาแฟออกมา
กล่าวกันว่าเมล็ดกาแฟที่ผ่านกระบวนการนี้จะมีกลิ่นหอม และรสชาติดีเป็นพิเศษ

9. หัวใจสดๆ ของนกพัฟฟิน - ไอซ์แลนด์



เมนูนี้ช่างโหดร้ายมาก กับการเปิบพิสดารนกพัฟฟิน (Puffin) ที่ถือได้ว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์
แต่สำหรับคนไอซ์แลนด์การจับนกพัฟฟินหักคอ ถลกหนัง ควักหัวใจสดๆ มาจากทานกัน ถือว่าเป็นเรื่องปกติ
ส่วนเนื้อจะถูกนำไปรมควัน ย่าง ทอด หรือกลายเป็นเมนูอันโอชะตามภัตตาคารหรูต่างๆ

ปัจจุบันนี้ประชากรนกพัฟฟินกำลังลดลงอย่างมาก ด้วยการไล่ล่าของมนุษย์
โดยเฉพาะอย่างยิ่งการจับด้วยวิธี "สกาย พิชชิง" หรือไซตาชายขนาดใหญ่ดักจับนก ยิ่งทำให้ลดลงอย่างรวดเร็ว

10. เหล้าดองงู - เวียดนาม



เหล้าดองงู ยาได้ป! ชั้นเลิศของคนเวียดนาม กับการจับงูดองแช่ลงในขวดเหล้า แม้ว่างูนั้นจะมีพิษก็ตาม
แต่คนท้องถิ่นเค้าว่า... หากงูถูกแช่เหล้าเป็นเวลานานๆ เหล้าจะทำให้พิษค่อยๆ เจือจาง และถูกทำลายไปในที่สุด
จึงสามารถดื่มได้โดยไม่เป็นอันตราย

Credit: orniriya @ blog.fukduk.tv

ที่มา : <http://webboard.kapook.com/viewthread.php?action=printable&tid=8609>