

## แมงจิ้งหรีด..!!

นำเสนอเมื่อ : 20 เม.ย. 2552

**อีสานบ้านเฮา** ความจริงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยของกินมากมาย กินได้แทบทุกอย่าง นับแต่ของที่อยู่ในดิน ไปจนถึงของที่อยู่บนฟ้า วิธีหาอาหารก็แตกต่างกันไป วิธีการปรุงอาหารแต่ละอย่าง แต่ละท้องถิ่นก็แตกต่างกันไป แต่อาหารทุกอย่าง ของกินทุกชนิด ล้วนแต่อร่อย ถูกปากของคนอีสานขนานแท้

เมื่อของกินแต่ละอย่าง แต่ละท้องถิ่น ล้วนแต่แซ่บๆ จึงขอเชิญพี่น้องทั้งหลาย ช่วยกันบันทึกของกินอีสานทั้งหลายไว้ เป็นข้อมูล เป็นประวัติ ให้คนทั้งหลาย ได้ทราบโดยทั่วกัน

**แมงจิ้งหรีด เป็นสัตว์ที่กินใบไม้เป็นอาหาร** จิ้งหรีดที่นิยมกินทั่วไปมีหลายชนิด

ประเภทและวิธีการหาแมงจิ้งหรีดแต่ละอย่างกะลือพอสรุปได้ ดังนี้

**(ขอภัยหากท่านได้อ่านไม่รู้เรื่อง กรุณาหาล่ามช่วยแปลภาษาอีสาน เน้อ..)**

**๑.แมงจิ้งหรีดแดงน้อย** ลักษณะกะลือมีโตสีแดงแต่โตบ่ใหญ่เท่าได้ ชนิดนี้จะมีปริมาณหลายหาได้โดยวิธีการไต่เอา นำกบักขาม กกโก กกเกลือ กกม่วง เป็นต้น

**๒.แมงจิ้งหรีดหม่น หรือ แมงจิ้งหรีดแดง** ที่เอ็นแมงจิ้งหรีดหม่น กะคือ เวลาเขาไปไต่หากไม้ เวลากลางคืนแมงจิ้งหรีดชนิดนี้ สิมีแปงสีขาวๆปกคลุมปีกไว้ เอ็ดให้เขาเห็น เป็นสีหม่นๆ แต่เวลาเมื่อมันไปเอ็ดสุ แปงมันกะลือบเห็นปีกเป็นสีแดง กะเลยเอ็นวาแมงจิ้งหรีดแดง การหากะหาได้โดยการไปหากน นำสุ นำตีนโคก โดยเขาสิสังเกตุว่าเป็นขวยจิ้งหรีด กะคือ มันสิเป็นขวย เพาะเยาะแพะเยะ ขางๆตั้นไม้ตั้นน้อยๆ นั้นหละขวยจิ้งหรีดแดง สนวนตาเป็นขวย แต่บออยู่ขางตั้นไม้ตั้นน้อย อยาไปกน บแมนขวยจิ้งหรีด

**๓.แมงจิ้งหรีดแดงใหญ่** อันนี้มีเป็นบางท้องที่ กะคือมันสิมีลักษณะคล้ายๆกับแมงจิ้งหรีดแดงหรือแมงจิ้งหรีดหม่น นี้หละแต่โตสิใหญ่กว่า โตใหญ่กว่าไปมือพุนหละวิธีหาคะคือ ไปหากนเอาคือกัน

**๔.แมงจิ้งหรีดทอง หรือแมงจิ้งหรีดเหลี่ยม หรือแมงเหลี่ยม** กะเอ็น แมงชนิดนี้ สิมีสีเขียวมรกตเหลี่ยมแวววาวสวยงาม โตใหญ่เดิบ หาได้โดยไปหาดอยเอานำกบักม่วง ตามแสงไฟนีออนตามบ้าน

**๕.แมงจิ้งหรีด อื่นๆ** เช่น แมงจิ้งหรีดดำ นำกบักยอ กกคูน แมงจิ้งหรีดดำน้อย นำกบักขาม

หรือแมงจิ้งจอกอื่นๆอีกแล้วแต่ แต่ละท้องถิ่นมี

แต่ที่เด่นๆคือ จิ้งจอกแดง

จิ้งจอกแดงหาได้ง่ายตามต้นพะยอม ต้นลำตวน การจับจิ้งจอกแดง ใช้ไม้สาว(ไม้ไผ่ขนาดยาว) ผูกปลายด้วยขวดน้ำอัดลมพลาสติกตัดคอกออก ให้เหลือกแตกะบอกเมื่อเจอจิ้งจอกแดง ก็เอาระบอกไปตง(รอง)แล้วก็สั่นไม้สาว จิ้งจอกจะตกลงในกระบอก เก็บใส่ของหรือขวดน้ำอัดลมพลาสติก 1.25 ลิตร หรือ 2 ลิตร ตามสะดวก

**การทำกิน** บางที่จะนิยมใช้ซี่ (เอาเครื่องในออก) และเด็ดปีก เอาไปคั่วกินก็อร่อย หรือ คั่วพอบหอม แล้วเอามาตำ ใส่มะม่วง น้ำปลาแดก ชูรส หอมหัวแดง แซบอีหลี



นี่คือคั่วแมงจิ้งจอกทอง หรือแมงเหลี่ยม

ขอบคุณที่มา [www.baanmaha.com](http://www.baanmaha.com)