

อาหารพื้นเมือง

สมนึก รัตนกำเนิด

อังกะบอบ (กบยัดไส้)

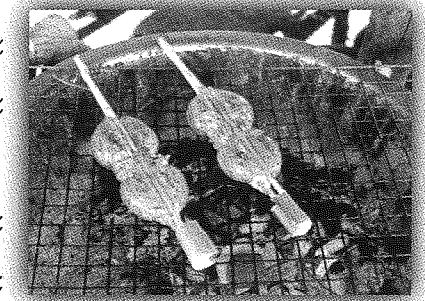
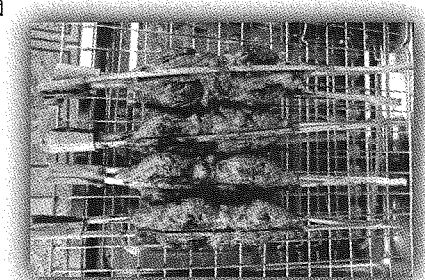
กบเป็นสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่ชาวไทยเขมรสุรินทร์รู้จักและนิยมนำมาประกอบเป็นอาหารรับประทาน เพราะมีรสชาติและความอร่อยในตัว อีกทั้งยังมีเป็นจำนวนมากตามท้องทุ่งนาที่อยู่ใกล้บ้าน ฉะนั้น จึงมีการจับกบนำมาทำอาหารกันอย่างแพร่หลายกบยัดไส้ก็เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่ชาวไทยเขมรนิยมปรุงรับประทานทั่วไปในครอบครัวและใช้ในงานบุญประเพณีทั่วไป แต่ไม่นิยมในงานมงคล อวมงคล และงานพิธีเซ่นไหว้ต่างๆ เพราะขั้นตอนวิธีการยุ่งยากหลายขั้นตอน และกบก็มีบางฤดูเท่านั้น

กบยัดไส้เป็นอาหารที่ชาวไทยเขมรสุรินทร์นิยมปรุงรับประทาน ถึงจะเป็นอาหารที่มีบางฤดูกาล แต่กบยัดไส้ก็ยังคงอยู่กับชาวไทยเขมรสุรินทร์ตลอดไป เพราะวัตถุดิบหาง่ายมีอยู่ในท้องถิ่นพร้อมอยู่แล้ว

กบยัดไส้เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดัดแปลงอาหารที่ทำจากกบให้มีหลากหลายรูปแบบสามารถเลือกปรุงรับประทานได้ตามต้องการ

ส่วนผสม

กบลอกหนัง	700 กรัม	7-8	ตัวขนาดกลาง(เฉพาะส่วนที่รับประทานได้)
มะพร้าวขูด	800 กรัม	5	ถ้วยตวง
หอมหัวแดง	30 กรัม	6-7	หัว
กระเทียม	10 กรัม	10-12	กลีบ
ข้าว	7 กรัม	1	แฉ่น
ตะไคร้ซอย	10 กรัม	10-12	กลีบ
พริกชี้หนูแห้ง	5 กรัม	18	เม็ด
น้ำตาลทราย	30 กรัม	2	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูดหั่นฝอย	2 กรัม	1	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	14 กรัม	2	ช้อนชา
เกลือ	20 กรัม	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	15 กรัม	1	ช้อนโต๊ะ
ผิวมะกรูดหั่นฝอย	10 กรัม	1	ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

1. กบตัดหัว ตัดขา เอาเฉพาะตัวกบ ส่วนที่เหลือนำไปสับให้ละเอียด เพื่อจะนำไปผสมยัดลงในกบอีกต่อไป
2. โขลกพริกแห้ง ตะไคร้ ข่า หัวหอมแดง กระเทียม ผิวมะกรูดหั่นฝอย เกลือ ให้เข้ากันแล้วจึงใส่กะปิ แล้วโขลกต่อไปให้ละเอียด
3. นำเครื่องแกงที่โขลกละเอียดแล้วนำมาผสมกับเนื้อกบ มะพร้าวขูด และใบมะกรูดหั่นฝอย เคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำปลา แล้วห่อใบตองปิ้งเพื่อชิมให้ได้รสเค็ม ๆ มัน ๆ เผ็ดเล็กน้อย หวานกะทิ
4. นำส่วนผสมข้อ 3 ยัดให้เต็มตัวกบ นำไปย่างไฟปานกลางให้สุกและแห้งใช้รับประทาน

เทคนิคการประกอบอาหาร

1. กบต้องเป็นกบสด ๆ เวลาอย่างจะไม่คาวและเนื้อจะหวาน ถ้าเป็นกบนาจะอร่อยกว่ากบเลี้ยง
2. เครื่องแกงใช้เครื่องแกงโขลกเอง จะหอมได้รสชาติตามต้องการ กะปิที่นำมาโขลกเครื่องแกงควรเป็นกะปิเคยแท้ ๆ จะทำให้เครื่องแกงหอม อร่อย ปรู่ง่าย
3. มะพร้าวควรเป็นมะพร้าวขูดเอง กลิ่นจะหอมมารับประทาน
4. ถ้าต้องการให้กบยัดได้มีกลิ่นหอมมารับประทาน ซอยใบมะกรูดหั่นฝอยใส่มากพอประมาณ
5. การย่างควรใช้ไฟจากถ่าน โดยใช้ซี่เหล็กกลับไว้บาง ๆ ให้ความร้อนกระจายทั่ว ๆ ใช้ผ้าหม้อครอบตัวกบขณะย่าง จะทำให้กบยัดได้สุกทั้งข้างนอกและข้างในดีขึ้น
6. ไม้สำหรับยัดในตัวกบเราอาจจะใช้เนื้อหมูแทนเนื้อกบด้วยก็ได้
7. รสชาติเค็ม ๆ มัน ๆ เผ็ดเล็กน้อย หวานกะทิ หอมใบมะกรูด หอมมะพร้าว
8. ปริมาณอาหารที่สำเร็จ 5 ตัว
9. จำนวนเสิร์ฟ 8 คน
10. ใช้รับประทานเป็นอาหารว่างหรือรับประทานเป็นกับข้าวได้ทุกมื้อ แต่มีข้อที่นิยมคือ มีมือเพียงอาจจะรับประทานกับส้มตำ ตำถั่วฝักยาวก็ได้

อาหารประเภทยัดไส้

เป็นวิธีการปรุงอาหารอีกชนิดหนึ่งของชาวไทยเขมรสุรินทร์ โดยการใช้เนื้อกบมาสับให้ละเอียด ผสมกับเครื่องปรุงแล้วยัดกลับเข้าไปในตัวกบ มีรสเผ็ด เค็ม มัน หวานเล็กน้อย

อาหารประเภทนี้ ชาวไทยเขมรสุรินทร์นิยมปรุงรับประทานในช่วงตอนปลายฤดูฝนและในช่วงฤดูหนาว เพราะในระยະนี้จะมีกบเป็นจำนวนมากโดยทั่วไปแล้ว สัตว์ที่นิยมนำมาทำอาหารประเภทยัดไส้ก็มีแต่กบเท่านั้น เพราะกบเป็นอาหารที่ชาวไทยเขมรสุรินทร์นิยมรับประทานโดยทั่วไป และเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์อยู่คู่กับสังคมไทยเขมรสุรินทร์จนถึงทุกวันนี้