

อาหารพื้นเมือง

จารุณี สิทธิศรี

อาหารพื้นบ้านสุรินทร์

สุรินทร์เป็นจังหวัดเล็กๆของภาคอีสานที่อยู่ติดชายแดนประเทศกัมพูชา ระยะทางจากตัวจังหวัดถึงเขตแดนช่องจอมประมาณ 70 กิโลเมตร ถึงแม้จังหวัดสุรินทร์จะอยู่ติดชายแดนแต่ก็เป็นดินแดนที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปทั้งในประเทศ และต่างประเทศ ไม่ว่าจะเป็นงานแสดงของช้างที่จัดขึ้นอย่างยิ่งใหญ่ เป็นงานประจำปี ความงามของผ้าไหมที่มีเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาคนสุรินทร์ที่งามทั้งลายผ้า สีเส้น และเนื้อผ้า ไม่มีใครเทียมได้ มีข้าวหอมมะลิที่มีกลิ่นหอม อ่อนนุ่ม ละมุนลิ้น ยากที่จะมีใครปลูกเลียนแบบให้มีคุณลักษณะเหมือนข้าวหอมมะลิของเราได้

สำหรับวิถีชีวิตของคนสุรินทร์เกี่ยวกับเรื่องอาหารการกิน คนสุรินทร์ส่วนใหญ่บริโภคข้าวเจ้าเป็นหลัก และรู้จักดำรงชีวิตอยู่อย่างพอเพียง โดยอาศัยภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษที่สั่งสมสืบทอดกันมาจนเป็นวัฒนธรรมที่ไม่เหมือนใครนั่นก็คือ การแกงกล้วย (ชั้นลอเจก) เพื่อเลี้ยงแขกในงานศพ แต่ทุกวันนี้ถึงจะไม่ใช่งานศพเราก็แกงกล้วยกินได้

คนสุรินทร์ในสมัยโบราณซึ่งอยู่ตามชนบทเวลาบ้านใครจัดงานบุญ งานกุศล งานบวชนาค ขึ้นบ้านใหม่ โกนจุก แต่งงาน หรืองานวัด เจ้าของงาน ก็จะเลี้ยงหมู เลี้ยงไก่ ปลูกผัก หาของเตรียมไว้เพื่อใช้ในการจัดทำอาหาร เลี้ยงแขก หรือที่มาช่วยงานแต่สำหรับงานศพเป็นงานที่เกิดขึ้นกะทันหันครอบครัวที่มีคนตายเตรียมตัวไม่ทัน จึงอาศัยกล้วยดิบ คือ กล้วยน้ำว้า (เจกซอ) หรือกล้วยส้ม (เจกเนียงกลาบ) ที่ปลูกไว้หลังบ้าน หรือข้างบ้านโดยนำกล้วยดิบมาเป็นผัด แกงเลี้ยงแขกหรือที่มาช่วยงานศพ ซึ่งกรรมวิธีในการปรุงแกงกล้วยก็ไม่ได้ปรุงยากอะไรมากนัก

แกงกล้วย (ชั้นลอเจก)

เครื่องปรุง

1. เนื้อไก่ หรือ หมู $\frac{1}{2}$ กิโลกรัม
2. ผลกล้วยดิบ จำนวน 10-12 ลูก
3. มะพร้าวขูด $\frac{1}{2}$ กิโลกรัม

(ถ้าชอบความมันของกะทิอาจจะเพิ่มกะทิตามใจชอบ และเพิ่มความหอมของแกงด้วยการใส่ใบแมงลัก หรือใบโหระพา (แล้วแต่ชอบกลิ่นไหน) ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาล)

4. พริกแกง
5. พริกแห้ง 10 เม็ด
6. หัวหอม 4 หัว
7. กระเทียม 5 กลีบ
8. ข่าหั่นฝอย 1 ช้อนชา
9. ตะไคร้หั่นฝอย 1 ช้อนชา
10. เกลือป่น $\frac{1}{2}$ ช้อนชา
11. กะปิ $\frac{1}{2}$ ช้อนชา

(บางคนอาจใส่ปลาร้าแทนกะปิ ตามความชอบ)

วิธีทำ

1. โขลกเครื่องปรุงพริกแกงให้ละเอียด
2. ล้างเนื้อหมู หรือไก่ สับหรือหั่นเป็นชิ้นๆ พอดีคำ
3. นำกล้วยดิบมาลอกเปลือกนอกบางๆ ให้เปลือกกล้วยอยู่ติดกับเนื้อกล้วยด้วย หั่นเป็นชิ้นตามยาว หรือหั่นเฉียงๆ โดยกล้วย 1 ลูก ให้แบ่งเป็น 2 ชิ้น ก่อนแล้วนำไปแช่ในน้ำเกลือ เพื่อไม่ให้เนื้อกล้วยมีสีดำ
4. คั้นมะพร้าวให้ได้น้ำกะทิ ประมาณ 1 ถ้วย หางกะทิ 3 ถ้วย นำกะทิเคี่ยวให้ตกมัน นำพริกแกง ลงผัดให้หอม เติมน้ำกะทิลงผัด 1 ถ้วย
5. พอน้ำกะทิเดือดให้ใส่เนื้อลงไปผัดให้หอม เติมน้ำปลาและหางกะทิที่เหลือ พอเนื้อเปื่อยเอากล้วยใส่ลงในหม้อแกงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย ปรุงรสตามต้องการ และใส่ใบมะกรูด ใบแมงลัก หรือใบโหระพา แล้วแต่ความชอบ ยกลง
