

อาหารพื้นเมือง

สมนึก รัตนกำเหนิด

เบ้าะต๋ออบจังกอม (ตำมะเขือพวง)



คนสุรินทร์ในสมัยโบราณซึ่งอยู่ตามชนบทเวลาบ้านใครจัดงานบุญ งานกุศล งานบวชนาค ขึ้นบ้านใหม่ โกองจุก แต่งงาน หรืองานวัด เจ้าของงาน ก็จะเลี้ยงหมู เลี้ยงไก่ ปลุกผัก หาของเตรียมไว้เพื่อใช้สำหรับการจัดทำอาหาร เลี้ยงแขกเหวี่ยงที่มาช่วยงาน สำหรับวิถีชีวิตของคนสุรินทร์เกี่ยวกับเรื่องอาหารการกิน คนสุรินทร์ส่วนใหญ่บริโภคข้าวเจ้าเป็นหลัก และรู้จักดำรงชีวิตอยู่อย่างพอเพียง โดยอาศัยภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษที่สั่งสมสืบทอดกันมาจนเป็นวัฒนธรรมที่ไม่เหมือนใครนั่นก็คือ เบ้าะต๋ออบจังกอม (ตำมะเขือพวง) เพื่อเลี้ยงแขกในงาน

เหตุที่มีตำมะเขือพวงในงานพิธีต่าง ๆ เพราะสมัยก่อนตามหมู่บ้านในชนบท จะมีต้นมะเขือพวงขึ้นแทบทุกบ้าน เนื่องจากเป็นพืชที่เจริญเติบโตง่ายในทุกสภาพอากาศ ชาวไทยเขมรสุรินทร์นิยมนำมาตำเป็นน้ำพริก รับประทานกับผักสดได้ทุกชนิด เบ้าะต๋ออบจังกอม ใช้ได้กับงานพิธีแต่งงาน โกองจุก บวชนาค ขึ้นบ้านใหม่ แชนโนงตา งานศพ

เครื่องปรุง

๑. มะเขือพวง	๑	ถั่ว
๒. กระเทียมกลีบอย่างไฟ	๕	กลีบ
๓. กระเทียมไฟ	๑	ซ็อนซา
๔. พริกหนุ่ม	๓ - ๔	เม็ด
๕. เกลือ	๒	ซ็อนซา
๖. ต้นหอม และ ผักชี	๑	กำ

วิธีทำ

๑. ไชลกหอม กระเทียม พริก เกล็ด พอแหลก
๒. ใส่มะเขือพวงลงไปโขลกรวมกัน ไชลกจนเข้ากันดี
๓. ใส่มะขามอ่อน ปลาร้าเขมร ไชลกให้เข้ากัน
๔. ปรับรสตามชอบใจ
๕. ตักใส่ถ้วยน้ำพริก เสิร์ฟพร้อมผักจิ้ม ใช้รับประทานกับข้าวสวยร้อน ได้ทุกมื้อ

