



ของกินคนเมือง

มาลา คำจันทร์

# อี่เหน๋ว

เรียกกันว่าอี่เหน๋ว อย่าตัดล้นไปเรียกเป็นอี่เหนี้ยวเด็ดขาด เพราะในภาษากลางไม่มีคำนี้ มีแต่คำว่าตัวอ่อนของแมลงปอ

ไม่น่าเชื่อเลยนะ ว่ามันจะเป็นสัตว์ชนิดเดียวกัน รูปร่างหน้าตาไม่เห็นเหมือนกันเลย การใช้ชีวิตก็ผิดแผกแตกต่าง ตอนที่เป็นอี่เหน๋ว มันอยู่ในน้ำ แต่ตอนที่ลอกคราบออกมาแล้วงามเจิดฉายกลายเป็นแมลงปอ มันใช้ชีวิตอยู่กลางอากาศ

อี่เหน๋วจะมีมากในแหล่งน้ำนิ่งที่ค่อนข้างสะอาด ปราศจากยาฆ่าหญ้า ยาฆ่าแมลงและสารพิษทั้งหลายที่เกินกว่า ๕๐% เกิดจากการกระทำของคน อาจมีเพียงไม่ถึง ๑๐% เท่านั้นที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ ในแหล่งน้ำไหลแรงไม่ค่อยพบ มันคงสู้แรงน้ำไหลไม่ได้กระมัง

นึกถึง  
ตอนเด็กๆ สมัย  
ที่แหล่งน้ำ  
ธรรมชาติยังอุดม  
สมบูรณ์ด้วย  
สัตว์น้ำ ลูกชาว  
บ้านอย่างเราเอา  
ชะกั๊บตะข้องไป  
ครูดร่อนน้ำเล็กๆ  
ที่น้ำไหลไม่แรง  
มักจะได้อี่เหน๋ว  
มากินเสมอ เอา



มาทำกินได้หลายอย่าง เช่นตอกไข่ใส่ถ้วย คนให้ไข่ขาวไข่แดงเข้ากันดีแล้วเอาอี่เหน๋วเป็นๆ ปล่อยลงไป มันจะกินไข่เข้าไปเต็มท้อง แล้วเราก็เอาไปคั่วไฟ หรือเอาไปทอดน้ำมัน จะชุบแป้งก็ได้ ไม่ชุบก็ได้ มันช่างเป็นของกินบ้านเฮาที่แสนอร่อย บางทีแม่ก็เอาไปอ็อกใส่ดอกผักเผ็ด ใส่ยอดชะอม ใส่มะเขืออ่อนหรือมะแว้งกุลา(มะเขือพวง) ก็จะกลายเป็นของกินดีกินเล่าอีกอย่าง บางทีก็เอาไปอ่อยใส่แกงหน่อส้ม หรือเอาไปต้มแล้วตำน้ำพริกก็เหน๋วก็ยังอร่อยอยู่ดี

อี่เหน๋วเดี๋ยวนี้หากินได้ยากขึ้น แหล่งน้ำถูกทำลายอย่างว่า คนเข้าไปยุ่มย่าม่วนวายกับธรรมชาติมากเกินไป น้ำใสจนวัคตี้มได้อย่างแต่ก่อนไม่ค่อยมีแล้ว อี่เหน๋วก็เลยลดน้อยลง

อี่เหน๋วคัก(กระทง)นี้ชื่อมาตั้งสิบบาทแน่ะ ไม่ค่อยแข็งแรงแล้ว คงขึ้นจากน้ำมานานเกินไป ดูกะปลกกะเปลี้ย บางตัวก็หงายท้องแล้ว เอามาเทลงถ้วยไข่ก็คงไม่มีแรงจะกระเดือก เลือกหยิบตัวกล้าๆ แข็งๆ ลักสิบตัวไปปล่อยลงอ่างบัว ไม่ต้องกลัวหรอกว่าปลาจะกินมัน มันเองต่างหากที่จะยื่นปากพิเศษออกไปงาบปลาเล็กๆ มากิน ช่างมันเถอะ ปลาที่เลี้ยงไว้ก็ไม่ใช่ปลาพิเศษพิสดารตัวละพันละหมื่นอะไร ก็อี่แค่ปลาหางนกยูง ยัวเยี้ยที่เลี้ยงไว้กินลูกน้ำเท่านั้นเอง

ไอ้เจ้าปลาหางนกยูงนี่ก็ช่างกระไร แพร่ได้แพร่ดี ลักวันห่อะซุกซุมมากเกินไปจะเอาขึ้นมาอ็อก ก็ว่าไปอย่างนั้นแหละ จริงๆ แล้วไม่เคยคิดจะทำ เพราะปลาอย่างอื่นยังมีให้กินเหลือเฟือ อย่างมากก็แค่ซ้อนไปปล่อยที่หนองใหญ่กลางทุ่งเท่านั้นเอง รอดหรือไม่รอดช่างมัน คงโดนไอ้ชอนนางบลงท้องชะมากกว่า พุดไปก็เหมือนคนใจดำนะ ไม่รู้ละไม่รู้จะจัดการอย่างไรให้ดีที่สุด ให้ธรรมชาติจัดการกันเอง คงมีอยู่บ้างที่รอดแล้วสืบเชื้อสายพันธุ์ในแหล่งธรรมชาติ แล้วมันก็จะกลายเป็นอาหารปลาใหญ่ต่อไป แล้วเราก็เอาปลาใหญ่มาเลี้ยงท้องอีกที

คิดว่าคงไม่มีใครอยากได้สูตรอ็อกอี่เหน๋วหรอกนะ อ็อกคือการทำให้สุกด้วยไอน้ำ ไม่ใช่การึ่ง ถ้าเน็งเราต้องมีภาชนะอีกชั้นรองรับเอาเฉพาะไอน้ำ แต่อ็อกอาศัยเพียงใบตองรองกันหม้อ เอน้ำใส่หม้อนิดหน่อย ใบตองวางทับแล้วเอาไ้อ้ที่เราอ็อกเทลงบนใบตอง พอน้ำแห้งใบตองก็ไหม้ ไ้อ้ที่เราอ็อกจะมีกลิ่นหอมของใบตองติดอยู่ กินกับข้าวเหนียวอร่อยกว่ากินกับข้าวสวย