

๙. ปิ้งงบ

ปิ้งงบ เป็นการทำกับข้าวอีกแบบหนึ่งที่หลากหลายโดยภูมิปัญญาของคนสมัยโบราณ โดยมากใช้ปลาเล็กปลาน้อยที่หาได้ หรือใช้ปลาสด ถ้าเป็นปลาตัวใหญ่ต้องแล่เอากระดูกออก แล้วหันเป็นชิ้นๆ ส่วนปลาที่ตายในลอบ หรือปลาที่ปักเบ็ดไว้ ประเภทปลาล่มเนื้อ หรือปลาซา (คือปลาที่ไม่สด หรือปลาที่ตายมาก่อน) เนื้อปลาจะไม่อร่อย ปลาเหล่านี้นอกจากจะนำมาทำปลาร้า หรือปลาเค็มแล้ว

ชาวบ้านมักจะนำมาทำเป็นปิ้งงาบ เพราะปิ้งงาบใช้พริกแกงเผ็ดผสมกับใบกะเพรา แล้วปิ้ง ปิ้งงาบนี้ใช้ใบยอห่อปิ้งไฟรองชั้นนอกห่อด้วยใบตอง ย่างไฟอ่อนๆ จนสุกดี

วิธีปรุงปิ้งงาบ ใช้ปลาที่ล้างให้สะอาดผึ่งให้แห้ง นำมาผสมกับเครื่องแกงเผ็ด เกล้าน้ำมันหมู หรือน้ำมันพืช ถ้าจะใส่มะพร้าวขูดผสมลงไปด้วยก็ได้ พร้อมกับไข่เป็ด หรือไข่ไก่ และใบกะเพรา คลุกเคล้าให้เข้ากัน เป็นส่วนผสมทั้งหมด จึงนำไปห่อ และปิ้งไฟบนเตาถ่านให้สุกดี นอกจากปิ้งงาบปลาแล้ว ยังทำปิ้งงาบกุ้ง ปิ้งงาบเห็ดได้อีก ใช้เครื่องปรุงอย่างเดียวกัน (บุญมี พิบูลย์สมบัติ, ๒๕๕๑)

