

แคบไซ มั่นว้าทอดกรอบ

คงเคยได้ยิน และได้กินกันแต่แคบหมูของอร่อยขึ้นชื่อของเมืองเหนือ จริง ๆ แล้วชาวเหนือเขายังมีแคบไซกันด้วย คนจีนฮ่อที่เป็นมุสลิมในภาคเหนือนิยมกินแคบไซกันมาก วิธีทำก็คล้ายกับแคบหมูนั่นแหละ ทอดเจียวเอาน้ำมันออกจนกรอบ เพียงแต่ใช้ส่วนมันของเนื้อวัวตรงช่วงบริเวณคอมาทำแทน ถ้าเป็นส่วนมันของเนื้อควายก็จะเรียกว่าแคบควาย เขาใส่ดินประสิวลงหมักด้วย เพื่อดับคาวและเพิ่มสีส้มเป็นสีชมพูแดงให้ดูน่ากินขึ้น ปุรงรสเค็มนิด ๆ จะมันกว่าแคบหมูมาก เคี้ยวกินเล่นกรอบ ๆ เพลิน ๆ หรือจิ้มกินกับน้ำพริกหนุ่ม กินกับข้าวเหนียวร้อน ๆ ก็ล้ำแต่ ๆ เจ้า