



ข้าวเหนียวมะม่วง

เห็นข่าวฮือฮาในหน้าหนังสือพิมพ์ เกี่ยวกับการทำสถิติโลก หรือ Guinness World Records ของไทยเมื่อวันที่ 20 มกราคม ที่ผ่านมา คือการจัดทำข้าวเหนียวมะม่วงจำนวนมากที่สุดในโลก ต้องบอกตรงๆ ในฐานะที่เป็นคนไทยคนหนึ่งว่า เป็นการทำสถิติโลกที่น่าภาคภูมิใจ เพราะภาพที่ปรากฏออกมาสู่สายตาชาวโลกผ่านสื่อต่าง ๆ ไม่สวยงามอย่างที่ควรจะเป็น

ข้าวเหนียวมะม่วงที่มากที่สุดในโลกนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเลี้ยงนักท่องเที่ยวชาวจีนจำนวน 10,000 คน ภายในงานที่ตั้งชื่อเสียขบซึ่งว่า "WE CARE ABOUT YOU" ซึ่งจัดขึ้นบริเวณลานริมทะเลสาบ เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี มีพลเอกประวิทย์ วงษ์สุวรรณ รองนายกรัฐมนตรี มาเป็นประธานเปิดงาน มีบุคคลสำคัญทั้งฝ่ายไทยและฝ่ายจีนร่วมงานหลายท่าน

งานนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยกับนักท่องเที่ยวชาวจีนให้กลับคืนมา หลังจากนักท่องเที่ยวชาวจีนไม่มาเที่ยวเมืองไทยอยู่พักใหญ่ อันผลมาจากอุบัติเหตุทางเรือที่ภูเก็ตเมื่อเดือนกรกฎาคม 2561

เหตุการณ์ครั้งนั้นมีนักท่องเที่ยวชาวจีนเสียชีวิตกว่า 50 ราย แถมนรองนายกรัฐมนตรี พลเอกประวิทย์ วงษ์สุวรรณ ที่กำกับดูแลกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ยังให้สัมภาษณ์ผ่านสื่อด้วยถ้อยคำที่ไม่เหมาะสม สร้างความไม่

พอใจให้ชาวจีนส่วนใหญ่ จะต้องออกมาขอโทษกันยกใหญ่ งานปาร์ตี้ข้าวเหนียวมะม่วงครั้งนี้ เจ้าภาพจึงเชิญมาเป็นประธานเปิดงานเสียเลย....

กลับมาเรื่องข้าวเหนียวมะม่วง ตามข่าวบอกว่าผู้รับผิดชอบทำข้าวเหนียวมะม่วงคือคณาจารย์และนักศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ไม่ทราบว่ามีจำนวนกี่คน ทราบแต่จำนวนข้าวเหนียวที่ใช้ 1.5 ตัน และเป็นข้าวเหนียวเขี้ยวงู มะพร้าวที่ใช้จนข้าวเหนียว 4.5 ตัน เป็นมะพร้าวจากทัสสะแก ประจวบคีรีขันธ์ และมะม่วงที่นำมาเสิร์ฟ เป็นมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองจำนวน 6,000 ผล จากอำเภอบางแพ จังหวัดราชบุรี

มาทำความเข้าใจกับวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวมะม่วงกันหน่อย...

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู เป็นข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมือง ลักษณะเมล็ดเล็ก เรียวยาว สวยงาม เมื่อนึ่งสุกแล้วมีสีขาว การเกาะตัวของข้าวเหนียวมีความเหนียวแน่น เนื้อนุ่มชุ่มชื้น มีกลิ่นหอม มีสารต้านอนุมูลอิสระในรูปของวิตามินอีสูง มีส่วนช่วยในการชะลอการย่อยและดูดซึมไขมันไปใช้ประโยชน์ในร่างกายโดยเฉพาะช่วยลดคอเลสเตอรอล นอกจากนี้ยังมีสารที่ช่วยลดอันตรายจากการเกิดเส้นเลือดหัวใจอุดตันด้วย

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู นิยมนำมาทำเป็นข้าวเหนียวมูน รับประทานกับมะม่วง น้ำกะทิทุเรียน นำมาทำข้าวหลาม ไอศกรีม ขนมไทย ข้าวเหนียวสังขยา และข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ

มะพร้าวทัสสะแก เป็นมะพร้าวต้นสูง มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือเนื้อหนา กะลาบาง ผลใหญ่ ผลดก และมีความมันของกะทิสูงกว่ามะพร้าวจากแหล่งอื่น จังหวัดประจวบคีรีขันธ์กำลังจะยื่นขอขึ้นทะเบียนกับกรมทรัพย์สินทางปัญญาเป็นสินค้า

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI

มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง มะม่วงน้ำดอกไม้ เป็นมะม่วงที่นิยมรับประทานสุก พันธุ์มะม่วงน้ำดอกไม้ที่นิยมปลูก มี 2 พันธุ์ คือ น้ำดอกไม้เบอร์ 4 และน้ำดอกไม้สีทอง มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง เมื่อสุกจัดจะมีสีเหลืองอมส้มหรือเหลืองทอง เนื้อละเอียด มีกลิ่นเล็กน้อย มีเปลือกหนา มีรสหวานกว่าน้ำดอกไม้เบอร์ 4 หน่อโต หน่อแดง และบังคับให้ติดผลนอกฤดูได้ดีกว่าน้ำดอกไม้เบอร์ 4 เป็นที่นิยมของตลาดต่างประเทศ ทั้ง จีน ญี่ปุ่น เกาหลี

ที่พยายามอธิบายความ และลักษณะที่ดีเด่นของวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวเหนียวมะม่วงครั้งนี้ เพื่อจะบอกว่า วัตถุดิบที่มีคุณค่า เมื่อแปรรูปออกมาแล้วต้องชูคุณค่านั้นให้ได้ทั้งรูปร่างหน้าตา และ รสชาติ ..แต่ภาพที่เห็นการเสิร์ฟ และการรับประทานของนักท่องเที่ยวชาวจีนในวันนั้นแล้วยังติดตา....

มะม่วงฝักแล้วกรีดเป็นตารางโดยที่เนื้อยังติดอยู่กับเปลือกวางซ้อนมาในงานเปเล มีพลเอกประวิทย์วงษ์สุวรรณเพื่อรักษาคุณภาพข้าวเหนียวมูนมาในยามใหญ่ๆ คนรับประทานใช้ช้อนนาง ใช้ตะเกียบบ้างดักและคีบข้าวเหนียวใช้ตะเกียบคีบเนื้อมะม่วงให้แยกจากเปลือกหรือบางคนที่ไม่หิวกล้วยห้วงหล่อใช้ปากแทะมะม่วงจากเปลือก เห็นแล้วต้องถามว่า....มันใช่หรือ....

นี่ยังไม่รวมภาพที่เห็นข้าวเหนียวและมะม่วงที่เหลือจากงานเลี้ยง จะบอกว่าเหมือนพอขยะ ก็ดูจะรุนแรงไป แต่ไม่ใช่ก็ใกล้เคียง....

หมดกัน.....ภาพพจน์ข้าวเหนียวมะม่วง...ของไทย.....ใครไม่อายแต่ผมอาย....

เว้นขยาย