

รังก-ของขวัญจากธรรมชาติ



ความยากลำบากในการเก็บรังก

โลกทุกวันนี้เป็นโลกที่วุ่นวายสับสนด้วยสารพันปัญหา อย่างไรก็ตาม สิ่งที่ดีที่สุดก็คือ ทำตัวเองให้มีความสุข เพื่อเป็นแรงพื้นฐานในการผ่านพ้นเรื่องราวต่างๆไปได้อย่างเรียบร้อย และสิ่งที่จะทำให้มีความสุขได้ดีที่สุดประการหนึ่งก็คือ ทำให้ตัวเองแข็งแรง ด้วยการรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ

ไทยรัฐ ชันเดย์ สเปนเซียฉบับนี้ จึงขอนำเสนออาหารที่ได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในสุดยอดอาหารระดับสองเด่ นั่นคือ "รังก"

ว่ากันว่า ชาวจีนรู้ประโยชน์ของรังก และนำมาปรุงเป็นอาหารสำหรับขึ้นโต๊ะเสวยมานานมากแล้ว นับตั้งแต่ยุคราชวงศ์ถัง ราวต้นคริสต์ศตวรรษที่ 7 เรื่อยไปจนถึงคริสต์ศตวรรษที่ 10 แต่ต่อมาความนิยมรับประทานรังกก็หายไป ผู้เชี่ยวชาญกล่าวว่า อาจจะเป็นเพราะเกิดการเก็บรังกมาบริโภคกันเกินขีดจำกัดจนหมด ไม่มีเหลือให้ได้เก็บกันอีก

อย่างไรก็ตาม รังกกลับมาเป็นอาหารขึ้นชื่อของแดนมังกรอีกครั้ง เมื่อราวๆ 6 ศตวรรษที่ผ่านมา ในช่วงระหว่าง พ.ศ.1948-1976 ซึ่งนักเดินทางผู้โด่งดังที่สุดของจีน คือ เจิ้งเหอ หรือที่คนไทยรู้จักกันดีในนามซาปอกง ได้นำกองเรือจีนออกท่องไปทั่วโลก และในช่วงที่แวะผ่านมาเลเซียและอินโดนีเซีย ก็ได้ลิ้มรสโอชะ ของรังกต้มน้ำตาลกรวด จนเกิดติดอกติดใจ นำกลับไปถวายแด่จักรพรรดิหมิงเฉิงจู (ปี ศักราชหยงเล่อ)

นับแต่นั้นเป็นต้นมา ชูปรังกจากเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ก็กลายเป็นอาหารขึ้นโต๊ะเสวย และยังแพร่ความนิยมไปสู่เหล่าเชื้อพระวงศ์ ขุนนางชั้นสูง และเหล่าเศรษฐีของจีน ในขณะที่หมอล้อจินแปนโบราณก็นิยมสั่งให้คนใช้รับ-ประทานเพื่อบำรุงสุขภาพด้วย

ในดินแดนชวา มีเรื่องเล่าขานกันมานานเกี่ยวกับเจ้าแม่ทะเลใต้ ซึ่งมีหลายพระนาม เช่น Nyai Loro Kidul หรือ Ratu Kidul ตำนานบอกว่ พระองค์เป็นราชินีผู้ทรงพระสิริโฉม แต่หากพบว่ามีผู้กระทำความผิดธรรมเนียม พระนางก็จะลงโทษอย่างสาสม

เจ้าแม่ทะเลใต้มักจะปรากฏพระองค์พร้อมกับคลื่นในทะเล บางตำนานกล่าวว่า พระนางมีลักษณะคล้ายนางเงือก คือมีหางและลำตัวส่วนล่างคล้ายงู ที่แน่ๆท้าวเธอเป็นเทพธิดาอุปถัมภ์ของนักเก็บรังก ดังนั้น ในทุกๆปี นักเก็บรังกจะทำพิธีสักการะเจ้าแม่ที่แถบชายทะเลทางใต้ของเกาะชวา และจนถึงปัจจุบันนี้ โรงแรมบางแห่งในเกาะชวาก็ยังประดับตกแต่งห้องโดยใช้สีเขียว ซึ่งเป็นสีประจำพระองค์ของท้าวเธอด้วย



ของขวัญจากธรรมชาติช่างได้มาอย่างยากเย็น



บ้านทางภาคใต้ ที่ดัดแปลงให้เหมาะกับการสร้างรังของนก



รังกที่สร้างอยู่บนผนังถ้ำ

นอกจากมาเลเซียและอินโดนีเซียที่คาดว่าเป็นแหล่งกำเนิดของการรับประทานรังกแล้ว เมืองไทยเราเองก็มีการเก็บรังกจากภาคใต้กัน อย่างเป็นล่ำเป็นสันมานาน และเป็นหนึ่งในสินค้าส่งออกไปประเทศจีนมาตั้งแต่ สมัยอยุธยา เรื่อยมาจนถึงสมัยกรุงธนบุรี ซึ่งได้มีการอนุญาตให้ตั้งเงินหยียงบรพบุรุษตระกูล ณ สงขลา เป็นผู้ผูกขาดการทำอากรรังกเป็นรายแรก จนมาถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ รังกก็ยังคงเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ

เป็นที่ทราบกันดีอยู่ว่า รังกนั้น หมายถึงรังนกนางแอ่น ซึ่งมักจะสร้างรังในเพดานถ้ำสูงๆ การเก็บรังกจึงเป็นงานยากที่ต้องอาศัยผู้ที่มีความชำนาญ โดยนักเก็บรังกจะต้องปีนต้นไม้ไฟสูงราวๆ 200-330 ฟุต เพื่อเก็บรังกที่มีมูลค่ามหาศาล มีเพียงแสงสว่างจาก ไฟฉายหรือไฟที่คาบไว้ในปาก ส่วนมือถืออุปกรณ์การเก็บที่มีลักษณะคล้ายส้อมสามขา เรียกว่า "ระดะ" ซึ่งเชื่อกันว่า เป็นอุปกรณ์ที่ได้รับอนุญาตจากเทพประจำถ้ำให้ใช้ในการเก็บรังกได้

สำหรับนักเก็บรังกแล้ว มีความเชื่อมากมายที่แฝงอยู่กับการทำอาชีพนี้ เช่น ระหว่างทำงานจะต้องไม่ส่งเสียงดัง เพราะจะเป็นการรบกวนวิญญาณที่อยู่ในถ้ำ หากไม่เชื่อฟังก็จะถูกลงโทษ นอกจากนั้น ยังไม่ควรนั่งบริเวณที่เป็นปม ซึ่งเป็นจุดที่มีการผูก

ไม้ไผ่ เข้าด้วยกัน เพราะเป็นตำแหน่งศักดิ์สิทธิ์ ถือว่าพระเจ้าเป็นผู้ผูกปมนี้ไว้ และยังมีคำต้องห้ามที่ไม่ควรพูดในถ้ำ เช่น คำว่า เลือด ตก ตาย หรือกลัว มิฉะนั้นอาจจะเป็นการละเมิดคำสาปศักดิ์สิทธิ์ของถ้ำ

โดยทั่วไปแล้ว รังนกที่พบเห็นกันอยู่บ่อยๆ คือรังนกเกาะสีขาว หรือสีเหลืองอ่อนที่เรียกกันว่า "รังนกใหม่ทอง" ซึ่งถือว่าเป็นรังนกที่มีคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทย และได้รับความนิยมมากที่สุด แต่ก็ยังมีรังนกอื่นๆอีก เช่น รังนกแดง ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นรังนกที่มีราคาแพงที่สุด จากความเชื่อ ที่ว่า นกคายเลือดออกมาตอนทำรัง แต่จากการพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์พบว่า การที่รังนกมีสีแดงนั้น เป็นเพราะรังนกเกิดปฏิกิริยากับสารเคมีในถ้ำ ทำให้รังนกที่เก็บจากถ้ำนั้นๆเป็นสีแดงทั้งหมด



รังนก ของขวัญล้ำค่าจากธรรมชาติ

รังนกที่ขายอยู่ในโซนอาหาร-สุขภาพ ในราคาแพงลิบลิ่ว

ส่วนรังนกดำ หมายถึง รังนกที่มีเศษขนนก ปนอยู่ ถือเป็นสินค้าคุณภาพต่ำ ในขณะที่รังนกสีน้ำเงิน ซึ่งมีการอ้างกันว่าเป็นรังนกที่หายากที่สุดจากประเทศอินโดนีเซียนั้น ก็เป็นรังนกอีกชนิดหนึ่งที่ได้รับค่านิยมในหมู่คนจีน และเป็นรังนกที่มีราคาแพงกว่ารังนกปกติราว 5 เท่า

นอกจากนี้ ยังมีรังนกอีกประเภทหนึ่ง เรียกว่ารังนกบ้าน ซึ่งเป็นรังที่นกนางแอ่นมาสร้างไว้ตาม

ชายคาบ้านคน และในปัจจุบันก็มีการสร้างบ้านเพื่อให้นกมาทำรังเพื่อเก็บรังนกขายอีกด้วย แต่รังนกประเภทนี้จะมีขนาดเล็กและบาง ทำให้ราคาต่ำกว่ารังนกตามธรรมชาติมาก

ปัจจุบันนี้ ฮองกงและสหรัฐฯเป็นผู้นำเข้ารายใหญ่ของโลก โดยราคาของรังนกในตลาดโลกนั้นแตกต่างกันไปตามคุณภาพ ตั้งแต่ กิโลกรัมละ 2,000-10,000 เหรียญสหรัฐฯ



รังนกคุณภาพดีที่ได้จากการเก็บครั้งแรก.

ส่วนในประเทศไทยเรา ก็ต้องถือว่าเป็นอีกหนึ่งประเทศที่มีการผลิตรังนกได้เอง ทำให้หาซื้อรับประทานได้ง่าย แต่ผู้บริโภคก็ต้องระมัดระวัง เนื่องจากมีรังนกปลอมจำหน่ายอยู่ทั่วไป รังนกปลอมนั้นเป็นผลิตภัณฑ์จากยางไม้เรียกว่า "กัม" (GUM) ซึ่งเป็นสารที่มีลักษณะเหนียว ไม่ละลายน้ำ แต่จะดูดน้ำทำให้ พองตัวเป็นวุ้น เวลานำมาต้มจะไม่กระจายตัวเหมือนรังนกแท้ แต่จะมีความกระด้างไม่อ่อนนุ่ม เวลาเคี้ยวจะกรุบกรอบเหมือนวุ้น แม้ลักษณะภายนอกจะดูคล้ายกัน แต่คุณประโยชน์นั้นย่อมไม่เหมือนกับรังนกแท้ที่ได้จากธรรมชาติอย่างแน่นอน

ดังนั้น หากต้องการรับประทานรังนกแท้ก็ควรตรวจสอบให้แน่ใจเสียก่อนว่า รังนกนั้นเป็นรังนกแท้หรือไม่ หรือวิธีง่ายๆก็คือ เลือกซื้อรังนกจากผู้ผลิตที่เชื่อถือได้เท่านั้น.

ทีมงาน ด้วยคุณ

ที่มา : <http://www.thairath.co.th/news.php?section=agriculture04&content=109553>