



อากาศหนาวมาเยือนกันแล้ว นะครับ ท่านผู้อ่านรู้สึกเหมือนผู้เขียนหรือไม่ว่า เป็นนิมิตหมายอันดีที่เมืองไทยเริ่มมีฤดูหนาว หลังจากที่ชาวกรุงเทพมหานครไม่เคยสัมผัสความหนาวกันมาหลายสิบปีทีเดียว อาจเป็นเพราะว่ามีกรปลูกป่าตามแนวพระราชดำริเพิ่มขึ้นทำให้ฝนตกตามฤดูกาล อากาศไม่ผันผวนดังที่เคยเป็น

อากาศเย็นๆ แบบนี้คงต้องอาศัยเครื่องดีม่อๆ ช่วยเพิ่มอุณหภูมิในร่างกายเราบ้าง เอาจะละกัน บักขันธ์ผู้เขียนขอแนะนำเครื่องดีม่อบำรุงกำลัง รังนกนางแอ่นแท้แท้และเทียม ที่ท่านผู้อ่านสามารถผลิตแล้วบรรจุใส่ขวดส่งขายได้ หรือนำมาปรับกลยุทธ์ขายร้อนๆ เป็นถ้วยก็ยังได้นะครับ

การเลือกวัตถุดิบในการผลิตเครื่องดีม่อ รังนก

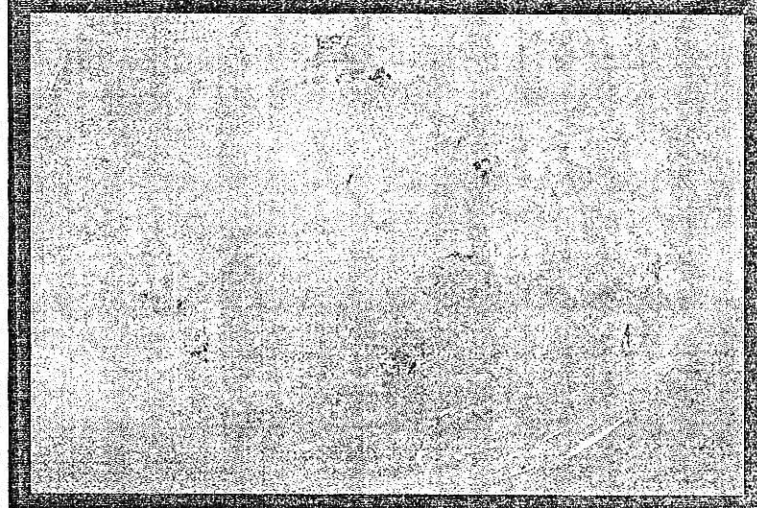
ในการผลิตเครื่องดีม่อต่างๆ ที่มีอยู่ในตลาดขณะนี้ รังนกเป็นเครื่องดีม่อที่มีผู้นิยมเป็นอย่างมากอีกชนิดหนึ่ง แต่วัตถุดิบที่จะนำมาทำการผลิตค่อนข้างที่จะมีราคาแพงเป็นอย่างมาก ดังนั้น ในการผลิตแต่ละครั้งจึงจำเป็นต้องใช้ทุนทรัพย์เป็นจำนวนมากในการจัดหาวัตถุดิบและสินค้าที่ผลิตขึ้นมาแล้วนั้น จะต้องมีความแพงขึ้นเป็นเงาตามตัวอีกเหมือนกัน จึงเป็นช่องว่างระหว่างคนรวยกับคนจน คนรวยเท่านั้นที่จะมีอาหารการกินที่สมบูรณ์และหายาก

ราคา รังนกที่เราจะนำมาทำการผลิตมีหลายราคาหลายเกรด ถ้าเป็นเกรด A รังนกเลือดสีแดง ราคาตกกิโลกรัมละเป็นแสนบาท และลดหลั่นลงมาเรื่อยๆ ที่ถูกที่สุดจะเป็นภากรังนกตกเกรด ซึ่งยังมีราคาต่อกิโลกรัมหลายพันบาท

ผู้เขียนเห็นว่าเครื่องดีม่อ รังนกน่าจะเป็นการบริโภคที่อุปทานมากกว่า แต่ถ้าคิดกันตามความจริงแล้วนั้น ตลาดรังนกแท้ที่เยาวราชนั้นจะมีร้านขายอยู่ตามริมถนนเยาวราช และขายกันเฉพาะแต่รังนกแท้เท่านั้น ไม่มีสินค้าอื่นๆ เข้ามาปะปนเลย ผู้เขียนได้เคยทำการสอบถามดูแล้วว่าขายแต่รังนกอย่างเดียวจะพอค่าแรงคนงานหรือ เจ้าของร้านได้เล่าให้ฟังว่าทางร้านได้รับสัมปทานเกาะรังนกทางภาคใต้จากรัฐบาล จึงจำเป็นต้องมีใบอนุญาตเพื่อที่จะใช้สินค้า



เครื่องดีม่อบำรุงกำลัง รังนกนางแอ่นแท้และเทียม



ผู้เขียนได้ลองสำรวจดูแล้วว่า รังนกเกรดดีมีไม่กี่ชิ้น ราคาแพงกว่าทองคำเสียอีก ดังนั้น ในความแพงของมันคงจะมีคุณค่าอนอกเหนือนี้ รวมอยู่ในตัวของมันก็เป็นได้ มีละมันมันคงจะไม่มีราคาสูงขนาดนี้ได้ แต่ในความรู้สึกของผู้เขียนนั้น เครื่องดีม่อราคาขนาดนี้ที่มีวางจำหน่ายอยู่ทั่วไป ถ้าใช้วัตถุดิบเป็นของแท้ทั้งหมด ไม่น่าจะเป็นไปได้ มันน่าที่จะต้องมีของเทียมปะปนอยู่

ผู้เขียนได้เคยทดลองนำรังนกเทียมที่มีขายอยู่ตามตลาดทั่วไปกับรังนกแท้ที่ห่อต่างๆ นำมาเปรียบเทียบและทดลองรับประทาน ผู้เขียนไม่พบความแตกต่างอะไรเลย แต่ถ้าให้สังเกตดูระหว่างรังนกเทียมกับรังนกแท้ นั้น ใน 1 ขวด ถ้าจับมาส่องด้วยตาจะเห็นว่า ถ้าเป็นรังนกแท้ อดูเนื้อจะมองเห็นเป็นเส้นและจะมีเนื้อหนึ่งแต่ ถ้าเป็นรังนกปลอมจะมีแต่ตัว

กรุกรอบเท่านั้นเอง แต่ผู้เขียนก็ยังมองเห็นในขวดรังนกแท้ก็ยังมีความกรุกรอบอยู่ด้วย เพราะฉะนั้น ในความแท้ต้องมีความไม่แท้ปะปนอยู่ด้วยแน่นอน

ดังนั้น ผู้เขียนคิดว่าสังคมน่าจะเปิดใจให้กว้าง ลองหันมาดื่มรังนกเทียมที่มีราคาถูกและปลอดภัยดูบ้างจะไม่ดีกว่าหรือ เพราะถ้าการดื่มเครื่องดีม่อประเภทนี้ ของแท้กับของเทียมไม่ได้มีความแตกต่างอะไรมากนัก หรือว่ารังนกแท้กิโลกรัมละเป็นแสนบาท รับประทานแล้วจะทำให้อายุยืนยาวอีก 20 ปีก็สมควรจะรับประทาน แต่ผู้เขียนเห็นว่าผู้ที่รับประทานรังนกกิโลกรัมละเป็นแสนบาทก็ตายเหมือนกันและมีอัตราการตายมากกว่าผู้ที่รับประทานรังนกเทียมเสียอีก

ลักษณะของรังนกแท้และรังนกเทียม
หน้าตาของรังนกแท้จะมีลักษณะคล้าย

เปลญวนขนาดเล็ก เมื่อนำมาพิจารณาใกล้ๆ แล้ว ตามความรู้สึกของผู้เขียนรู้สึกคล้ายกับว่าเหมือนเนื้อเค็มตากแห้งหรือหมูยอบอะไรทำนองนั้นแหละ แต่ที่แท้จริงแล้ว รังนกตามธรรมชาตินั้น ผลิตขึ้นมาจากความอุตสาหวิริยะของนกนางแอ่นทะเลที่ใช้น้ำลายของตัวเองบรรจุร้อยเรียงถักทอขึ้นมา เพื่อเป็นที่อยู่อาศัยของตัวเอง รังนกที่มีราคาแพงคือรังนกเลือดสีแดงนั่นเอง ที่มาที่ไปคือเลือดผสมน้ำลายของมันนั่นเอง

เห็นไหมครับว่าสมควรรับประทานหรือไม่ ที่มีราคาแพงเพราะต้องคัดค้านไปคัดค้านมาจากเกาะกลางทะเลที่น้ำกลวและลึกลึก

ส่วนรังนกเทียมผลิตขึ้นจากยางไม้ชนิดหนึ่ง มีราคาถูก ในยางไม้รังนกเทียมมีสารอาหารที่จำเป็นอยู่ด้วย รังนกเทียมจะมีราคาแค่กิโลกรัมละ 600-700 บาทเท่านั้น หรือซื้อได้ตามถนนเยาวราชเหมือนกับรังนกแท้แน่นอน

วิธีการผลิตก็ไม่ยุ่งยากเหมือนรังนกแท้ เพราะรังนกแท้เมื่อได้มาแล้วต้องนำไปแช่น้ำและต้องนำมาตุ๋นด้วยหม้อตุ๋นอีกครั้ง แล้วจึงทำการคัดเลือกสิ่งสกปรกออกอีกครั้งหนึ่งก็เป็นอันได้ว่าวัตถุดิบในการปรุงรังนกแท้

ส่วนรังนกเทียมจะมีลักษณะเป็นก้อนรูปทรงคล้ายน้ำตาลกรวด และจะมีฝุ่นผงฝังตัวอยู่เป็นจำนวนมาก วิธีทำให้เป็นวุ้นกรุกรอบก็ไม่ยากเย็นอะไร เพียงแต่นำรังนกเทียมมาแช่น้ำไว้ประมาณ 3-4 ชั่วโมงหรือมากกว่านั้น น้ำจะเป็นตัวทำลายให้วุ้นแตกตัวออกมาเหมือนกับรังนกแท้ไม่มีผิด แต่ต้องเขี่ยสิ่งสกปรกออกไปให้หมด และสภาพความเป็นจริงของรังนกเทียมมันนั้น เมื่อเขี่ยสิ่งสกปรกออกมาหมดแล้ว จะต้องเห็นแต่ตัวสีขาวที่สะอาดตาและไม่มีฝุ่นผงเท่านั้นครับ

สำหรับความหวานหอมมัน ถ้าเป็นรังนกแท้ต้องใช้น้ำตาลกรวดเท่านั้น หรือรังนกเทียมก็สามารถใช้น้ำตาลกรวดได้เหมือนกัน เพราะน้ำตาลกรวดจะมีสรรพคุณแก้ร้อนในและชุ่มคอไม่เหมือนน้ำตาลทราย

ส่วนความหอมสามารถใช้ใบเตยหรือกลิ่นวานิลลาก็ได้ แต่ตามประสบการณ์ของผู้เขียน กลิ่นที่เป็นที่นิยมที่สุดของผู้บริโภคนั้นคือ กลิ่นใบเตย หรือถ้ามีออร์เดอร์ต่างประเทศมักจะนิยมผสมกลิ่นวานิลลาลงไปด้วย แต่กลิ่นและรสชาติความหวานนั้นต้องอ่อนที่สุด

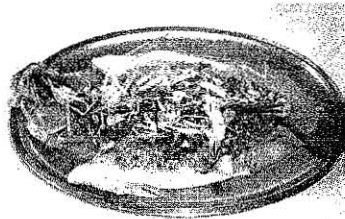
ประสบการณ์สำคัญที่ไม่ควรมองข้าม
ในการส่งออกเครื่องดีม่อ รังนกไปยังต่างประเทศ

ผู้เขียนจะขอเล่าประสบการณ์ครั้ง

อาหารจีนหรือโต๊ะจีน ซึ่งจัดเป็นงานใหญ่ โต๊ะดับบักๆ เป็นแบบโต๊ะกลม คลุมผ้าสีแดง เก้าอี้รอบโต๊ะจะเป็น 8 หรือ 10 ที่ อาหารที่เสิร์ฟแบบอลังการตระการตา เริ่มต้นที่ออเดิร์ฟหูลาม กระเพาะปลา น้ำแดง กุ้งอบวุ้นเส้น เป้าฮ้อเจี้ยน หอยจ๊อ แอ้กั้น เปิดต้นมะนาวแดง ซีโครงหมูน้ำแดง สีสีนม้อไฟ ข้าวผัดปู และตบท้ายด้วยขนมหวาน นี่คือแค่อะไรที่นำมาให้ดูกันเล่นๆ หรือจริงๆ ก็ได้ ราคาอาหารโต๊ะจีนแท้ๆ จะมีราคาตั้งแต่ 1,200-8,000 บาท สุดแล้วแต่ทางเจ้าภาพและเจ้าของกิจการโต๊ะจีน จะกำหนด หากว่ามีรายการอาหารสำคัญ เช่น หูลาม เป้าฮ้อ ปลิงทะเล หมูหัน เข้ามาอยู่ในรายการแล้ว ราคาจะสูงเป็นพิเศษ ถึงโต๊ะละหมื่นก็มีให้เห็น

ทั้งนี้อยู่ที่ราคาของวัตถุดิบที่จะนำมาปรุง เช่น หูลามมีหลายเกรด เป้าฮ้อมีทั้งถูกและแพง ปลิงทะเลมีหลายระดับ กระเพาะปลา มีหลายชนิดให้เลือก

ปัจจุบันนี้ เจ้าของกิจการโต๊ะจีนมีอยู่หลากหลายรูปแบบ จะมีมากและขึ้นชื่อก็ นครปฐม และชลบุรี เป็นส่วนใหญ่ และอีกหลายจังหวัดในแถบภาคกลาง ซึ่งเจ้าของกิจการธุรกิจโต๊ะจีน เขาพัฒนารูป

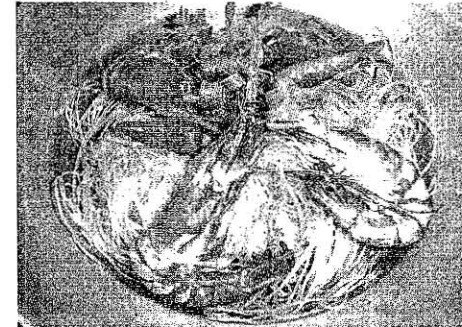
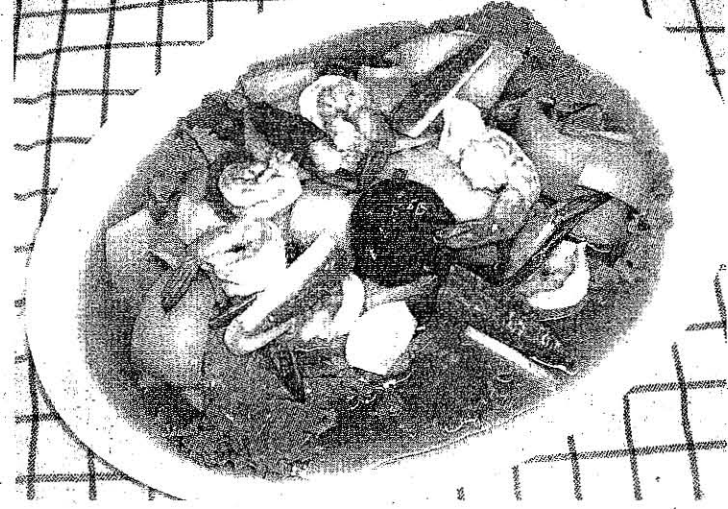


แบบไปมาก จัดให้ตามความต้องการของลูกค้าทุกระดับ ไม่ว่าจะเป็นงานแบบในงานบวช งานศพ งานเลี้ยงของบรรดาหัวหน้าคณะนักการเมือง งานเลี้ยงวันเกิด งานเลี้ยงฉลองตำแหน่งต่างๆ จะเป็นโต๊ะจีนกันแทบทั้งนั้น เพราะเจ้าภาพแค่มิเงินจ่ายของกิจการโต๊ะจีนจัดหาให้หมด โต๊ะเก้าอี้ เติมน้ำ จาน ชาม แก้ว เครื่องดื่มต่างๆ รวมไปถึงดนตรี นักร้อง แดนเซอร์ มีครบหมด ต้องการราคาเท่าไร ต่อรองรายการอาหารประเภทโต๊ะจีนผสมไทยทุกอย่างได้หมด ราคาโต๊ะละไม่กี่ร้อยบาท จนถึงราคาโต๊ะละหลายพันบาท จัดการได้หมดตามงบประมาณของเจ้าภาพ

หันมาพูดถึงอาหารแบบโต๊ะจีนตามภัตตาคารแบบหรูๆ รวมทั้งอาหารโต๊ะจีนในโรงแรมระดับ 3-5 ดาว กันบ้าง หากเป็นการจัดงานแต่งงานมงคลสมรส มีรายการอาหารดีๆ ผสมปนกัน โต๊ะหนึ่งก็ต้องตกอยู่ในราคา 4,000 บาทขึ้นไป อาจจะมีอุปสรรคพิเศษก็ตามแต่จะตกลงกันของโรงแรม หรือภัตตาคารนั้นๆ แต่ก็ต้องมีงบประมาณสูงพอสมควร ซึ่งภัตตาคารหรูๆ

และโรงแรมดังๆ ทั่วๆ ไป เขาเล็งเห็นถึงรายได้จากการขายงานเลี้ยงเป็นหลักใหญ่ ทุกโรงแรมเขาจึงมีห้องจัดเลี้ยงหลายๆ ห้อง หลายแบบแบ่งไปตามขนาดของแขก

สร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำไปตามๆ กัน การที่นำอาหารจีนในแบบโต๊ะจีนขึ้นเหลลามาแนะนำให้ท่านผู้อ่านในฉบับนี้ แรงบันดาลใจที่ผมได้รับการสอบถามจากท่านผู้สนใจ โทรศัพท์สอบถามถึงเรื่องอาหารจีนอยู่บ่อยครั้ง และบรรดาท่านที่เข้ามาอบรมวิชาชีพที่ศูนย์อาชีพและธุรกิจ มติชน โดยเฉพาะในเวลาที่ผมสอนวิชาอื่นๆ มักจะสอบถามผมเป็นประจำถึงเรื่องวิชาอาหารโต๊ะจีนที่ผมเคยสอนเมื่อ 3 ปีที่แล้วมา (ปี'48) ทำไมไม่นำมาเปิดสอนกันอีก เพราะอยากจะทำกินกันเองในช่วงตรุษจีน (กุมภาพันธ์ที่จะมาถึง) หลายๆ คนที่ทำธุรกิจร้านอาหารตามสั่ง

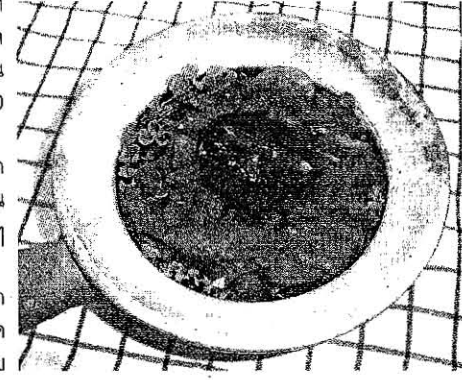


อยู่แล้วก็อยากจะพัฒนารูปแบบอาหารเพื่อการต่อยอดขึ้นอีก จะได้นำไปทำขายที่ร้าน

ผมเองก็พยายามหาโอกาสจะเปิดหลักสูตรอาหารจีนแบบอาหารเหลลาระดับภัตตาคาร ก็ได้ช่วงเวลาเหมาะสมพอดี คาดว่าจะเปิดได้ในเดือนมกราคม 2551 ซึ่งต้องใช้เวลาคัดเลือกอบรม 2 วันด้วยกัน เพราะว่ามีผมจะนำรายการอาหารที่เป็นอาหารจีนแท้ๆ ซึ่งเป็นที่รู้จักและนิยมและอยู่ในรายการอาหารของโต๊ะจีนเกรด A รวมแล้วประมาณ 12 เมนู เป็นต้นว่า

1. ออเดิร์ฟ เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยจานแรก ในจานเดียวกันจะมีอาหารประเภทกินเล่นๆ (จริงก็ได้) ประมาณ 4 ชนิด รวมอยู่ด้วยกัน
2. หูลามน้ำแดง เมนูอาหารโต๊ะจีนเกรด A จะต้องมี เป็นหน้าตาของเจ้าภาพที่จัดให้เป็นเกียรติกับบรรดาแขก ต้นทุนอาหารหูลามนั้นราคาสูงอยู่แล้ว ประเมินราคาต้นทุนที่ขามละ 2,000 บาท (สำหรับ 10 ที่)
3. เป้าฮ้อน้ำแดง เป็นอีกหนึ่งเมนูที่พลาดไม่ได้เช่นกัน เพราะว่าเป้าฮ้อเป็นเมนูที่แพงมากๆ รสชาติอร่อยแบบจีนแท้ๆ
4. หอยจ๊อ หรือที่เรียกว่า ไส้กรอกปู เป็นอาหารแบบทอดของจีน เป็นเมนูเรียกน้ำย่อย

10. ข้าวผัดปู เมนูข้าวที่ใช้เนื้อปูอย่างดี ผัดกับข้าวสวย เดิมด้วยเครื่องปรุงเล็กน้อย ไฟแรงจนข้าวในกระทะเด็นระบ่า
11. ไอวี่แปะก๊วย ของหวานตบท้ายรายการที่เป็นแบบจีนโบราณขนานแท้
12. ซีโครงหมูอบเหล่าน้ำแดง เป็นเมนู



แกมพิเศษให้สำหรับรุ่นพิเศษโดยเฉพาะ รวมแล้ว 12 เมนู ซึ่งปกติแล้วรายการอาหารจีนแบบขึ้นโต๊ะ จะเป็น 9 เมนูด้วยกันเท่านั้น ผมแถมให้ 3 เมนู รวมเป็น 12 โหลพอดี และหากมีวัตถุดิบเหลือพอที่จะตัดแปลงเมนูอื่นๆ ได้ จะพยายามหาวิธีการทำให้อย่างเต็มที่ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของเวลา

ดังนั้น เมื่อท่านที่สนใจอยากร่วมฝึกอบรมรายการอาหารจีนกับผม ก็ต้องรีบจองที่เรียนเสียเนิ่นๆ ไม่ใช่จองอย่างเดียว แต่ต้องโอนเงินจองเลยนะครับ รับจำกัดสำหรับ 20 ท่านเท่านั้น เพราะจะแบ่งที่นั่งเป็นแบบโต๊ะจีน คือ โต๊ะละ 10 ท่าน 2 โต๊ะ 20 ท่านเท่านั้น ทุกคนจะต้องร่วมกันฝึกทำแล้วนำไปปฏิบัติจริงในวันตรุษจีน หรือวันไหนๆ ก็แล้วแต่จะสะดวก

กรุณาโทรศัพท์สอบถามผมได้ที่ (081) 928-3811 และที่ (02) 589-2222 ต่อ 2100 (คุณโสภีพรรณ), 2101 (คุณญาทิภาณต์), 2102 (คุณวนิดา), และ 2103 (คุณอนุวัฒน์) ศูนย์อาชีพและธุรกิจ มติชน โดยด่วนครับ ก่อนจบบทนี้ ขอให้ท่านผู้อ่านที่เคารพของผมนั่งประสพโชคดี และสุขภาพดีกันถ้วนหน้า อย่าเจ็บ อย่าจน สวัสดีปีใหม่ครับ ●

ปกติเรียนทำหอยจ๊อเพียงอย่างเดียวก็ 1,605 บาท แต่ผมจัดให้เป็นพิเศษ คุ่มแลนคุ่ม

5. กระเพาะปลาน้ำแดง เมนูง่ายๆ ที่ทำยาก หากต้องการจะรับประทานในแบบน้ำแดงแบบจีนแท้ๆ
6. ปลากระพงนึ่งบ๊วย จะทำแบบนึ่งบ๊วยทรงเครื่องครบสูตรแบบจีนกวางตุ้ง แตกต่างกว่าแบบนึ่งธรรมดา ซึ่งโต๊ะจีนแบบธรรมดาจะนึ่งแบบซีอิ้ว หรือนึ่งพริกมะนาว
7. ผักสี่สหาย เมนูผักแบบธรรมดาที่ทำแล้วไม่ธรรมดาอย่างแน่นอน เคล็ดลับจะดูได้ในวันที่มาฝึกอบรม
8. วุ้นเส้นอบหม้อดิน เมนูยอดฮิตที่ต้องติดตาม เพราะไปซื้อหรือสั่งซืงาก็แพงแสนแพง แต่มาทำเองแล้วอร่อยได้ในราคาธรรมดา
9. ไก่ดำตุ๋นยาจีน ไก่ดำแท้ๆ มาตุ๋นกับยาจีน เพื่อบำรุงสุขภาพของร่างกาย น้ำแกงหอมหวานชวนให้ลอง