



วันที่ 23 พฤศจิกายน พ.ศ. 2551

http://www.thairath.co.th/

ริงนก-ของขวัญจากธรรมชาติ



ความยากลำบากในการเก็บริงนก

โลกทุกวันนี้เป็นโลกที่วุ่นวายสับสนด้วยสารพันปัญหา อย่างไรก็ตาม สิ่งที่ดีที่สุดก็คือ ทำตัวเองให้มีความสุข เพื่อเป็นแรงพื้นฐานในการผ่านพ้นเรื่องราวต่างๆไปได้อย่างเรียบร้อย และสิ่งที่จะทำให้มีความสุขได้ดีที่สุดประการหนึ่งก็คือ ทำให้ตัวเองแข็งแรง ด้วยการรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ

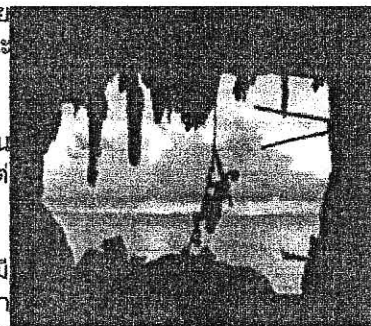
ไทยรัฐ ชันเดย์ สเปเชียลฉบับนี้ จึงขอแนะนำอาหารที่ได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในสุดยอดอาหารระดับฮ่องเต้ นั่นคือ "ริงนก"

ว่ากันว่า ชาวจีนรู้อะไรของริงนก และนำมาปรุงเป็นอาหารสำหรับขึ้นโต๊ะเสวยมานานมากแล้ว นับตั้งแต่ยุคราชวงศ์ถัง ราชวงศ์ซ่ง คริสต์ศตวรรษที่ 7 เรื่อยไปจนถึงคริสต์ศตวรรษที่ 10 แต่ต่อมาความนิยมรับประทานริงนกก็หายไป ผู้เชี่ยวชาญกล่าวว่า อาจจะเป็นเพราะเกิดการเก็บริงนกมาบริโภคกันเกินขีดจำกัดจนหมด ไม่มีเหลือให้ได้เก็บกันอีก

อย่างไรก็ตาม ริงนกกลับมาเป็นอาหารขึ้นชื่อของแดนมังกรอีกครั้ง เมื่อราวๆ 6 ศตวรรษที่ผ่านมา ในช่วงระหว่าง พ.ศ.1948-1976 ซึ่งนักเดินทางผู้โด่งดังที่สุดของจีน คือ เจิ้งเหอ หรือที่คนไทยรู้จักกันในนามซาปอลอง ได้นำก่องเรือจีนออกท่องไปทั่วโลก และในช่วงที่แวะผ่านมาเลเซียและอินโดนีเซีย ก็ได้ลิ้มรสโอชะ ของริงนกต้มน้ำตาลกรวด จนเกิดติดอกติดใจ นำกลับไปถวายแด่จักรพรรดิหมิงเฉิงจู (ปี ศักราชหยงเล่อ)

นับแต่นั้นเป็นต้นมา ชูปริงนกจากเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ก็กลายเป็นอาหารขึ้นโต๊ะเสวย และยังแพร่ความนิยมไปสู่เหล่าเชื้อพระวงศ์ ขุนนางชั้นสูง และเหล่าเศรษฐีของจีน ในขณะที่หมอจีนแผนโบราณก็นิยมสั่งให้คนไข้รับประทานเพื่อบำรุงสุขภาพด้วย

ในดินแดนชวา มีเรื่องเล่าขานกันมานานเกี่ยวกับเจ้าแม่ทะเลใต้ ซึ่งมีหลายพระนาม เช่น Nyai Loro Kidul หรือ Ratu Kidul ตำนานบอกไว้ว่า พระองค์เป็นราชินีผู้ทรงพระสิริโฉม แต่หากพบว่ามีผู้กระทำความผิดธรรมเนียม พระนางก็จะลงโทษอย่างสาหัส



ของขวัญจากธรรมชาติชาวจีนมาเลเซียมาช้านาน

เจ้าแม่ทะเลใต้มักจะปรากฏพระองค์พร้อมกับคลื่นในทะเล บางตำนานกล่าวว่า พระนางมีลักษณะคล้ายนางเงือก คือมีหางและลำตัวส่วนล่างคล้ายงู ที่แน่ๆแล้วเธอเป็นเทพธิดาอุปถัมภ์ของนักเก็บริงนก ดังนั้น ในทุกๆปี นักเก็บริงนกจะทำพิธีสักการะเจ้าแม่ที่แถบชายทะเลทางใต้ของเกาะชวา และจนถึงปัจจุบันนี้ โรงแรมบางแห่งในเกาะชวาก็ยังประดับตกแต่งห้องโดยใช้สีเขียว ซึ่งเป็นสีประจำพระองค์ของท้าวเธอด้วย



บ้านพักภาคใต้ ที่ต้องแปลงโฉมเพื่อใช้ในการสร้างริงนก

ริงนกที่ติดารอยู่ตามผนัง

นอกจากมาเลเซียและอินโดนีเซียที่คาดว่าเป็นแหล่งกำเนิดของการรับประทานริงนกแล้ว เมืองไทยเราก็มีการเก็บริงนกจากภาคใต้กัน อย่างเป็นล่ำเป็นสันมานาน และเป็นหนึ่งในสินค้าส่งออก ไปประเทศจีนมาตั้งแต่สมัยอยุธยา เรื่อยมาจนถึงสมัยกรุงธนบุรี ซึ่งได้มีการอนุญาตให้ตั้งเงินหยี่ยงบรรพบุรุษตระกูล ณ สงขลา เป็นผู้ผูกขาดการทำอากรริงนกเป็นรายแรก จนมาถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ริงนกก็ยังคงเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ

นางแอน ซึ่งมักจะสร้างรังในเพดานถ้ำสูงๆ การเก็บริงนกจึงเป็นงานยากที่ต้องอาศัยผู้ที่มีความชำนาญ โดยนักเก็บริงนกจะต้องปีนต้นไม้ไฟสูงราวๆ 200-330 ฟุต เพื่อเก็บริงนกที่มีมูลค่ามหาศาล มีเพียงแสงสว่างจาก ไฟฉายหรือไฟที่คาบไว้ในปาก ส่วนมือถืออุปกรณ์การเก็บที่มีลักษณะคล้ายส้อมสามขา เรียกว่า "ระดะ" ซึ่งเชื่อกันว่า เป็นอุปกรณ์ที่ได้รับอนุญาตจากเทพประจำถ้ำให้ใช้ในการเก็บริงนกได้

เป็นที่ทราบกันดีอยู่ว่า ริงนกนั้น หมายถึงริงนก

สำหรับนักเก็บริงนกแล้ว มีความเชื่อมากมายที่แฝงอยู่กับการทำอาชีพนี้ เช่น ระหว่างทำงานจะต้องไม่ส่งเสียงดัง เพราะจะเป็นการรบกวนวิญญาณที่อยู่ในถ้ำ หากไม่เชื่อฟังก็จะถูกลงโทษ นอกจากนั้น ยังไม่ควรนั่งบริเวณที่เป็นลม ซึ่งเป็นจุดที่มีการผูกไม้ไฟ เข้าด้วยกัน เพราะเป็นตำแหน่งศักดิ์สิทธิ์ ถือว่าพระเจ้าเป็นผู้ผูกปมนี้ไว้ และยังมีคำต้องห้ามที่ไม่ควรพูดในถ้ำ เช่น คำว่า เลือด ตก ตาย หรือกลัว มิฉะนั้นอาจจะเป็นการละเมิดคำสาปศักดิ์สิทธิ์ของถ้ำ

คอลัมน์หนังสือ

โดยทั่วไปแล้ว ริงนกที่พบเห็นกันอยู่บ่อยๆ คือริงนกเกาะสีขาว หรือสีเหลืองอ่อนที่เรียกกัน ว่า "ริงนกไหมทอง" ซึ่งถือว่าเป็นริงนกที่มีคุณภาพดีที่สุด และได้รับความนิยมมากที่สุด แต่ก็ยังมีริงนกอื่นๆอีก เช่น ริงนกแดง ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นริงนกที่มีราคาแพงที่สุด จากความเชื่อที่ว่า นกคายเลือดออกมาตอนทำรัง แต่จากการพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์พบว่า การที่ริงนกมีสีแดงนั้น เป็นเพราะริงนกเกิดปฏิกิริยากับสารเคมีในถ้ำ ทำให้ริงนกที่เก็บจากถ้ำนั้นเป็นสีแดงทั้งหมด



ริงนก ของขวัญล้ำค่าจากธรรมชาติ

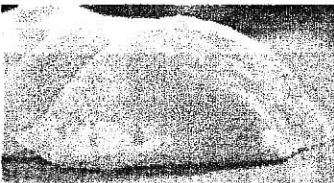
ริงนกที่ขายอยู่ในโรงพยาบาล-ฮิลโต ในราคาแพงลิบลิ่ว

ส่วนริงนกดำ หมายถึง ริงนกที่มีเศษขนนก ปนอยู่ ถือเป็นสินค้าคุณภาพต่ำ ในขณะที่ริงนกสีน้ำตาล ซึ่งมีการอ้างกันว่าเป็นริงนกที่หายากที่สุดจากประเทศอินโดนีเซียนั้น ก็เป็นริงนกอีกชนิดหนึ่งที่ได้รับการนิยมในหมู่คนจีน และเป็นริงนกที่มีราคาแพงกว่าริงนกปกติราว 5 เท่า

นอกจากนี้ ยังมีริงนกอีกประเภทหนึ่ง เรียกว่าริงนกบ้าน ซึ่งเป็นริงนกที่นกนางแอ่นมาสร้างไว้ตาม

ชายคาบ้านคน และในปัจจุบันก็มีการสร้างบ้านเพื่อให้นกมาทำรังเพื่อเก็บริงนกขายอีกด้วย แต่ริงนกประเภทนี้จะมีขนาดเล็กและบาง ทำให้ราคาต่ำกว่าริงนกตามธรรมชาติมาก

ปัจจุบันนี้ ฮองกงและสหรัฐเป็นผู้นำเข้ารายใหญ่ของโลก โดยราคาของริงนกในตลาดโลกนั้นแตกต่างกันไปตามคุณภาพ ตั้งแต่ 1 กิโลกรัมละ 2,000-10,000 เหรียญสหรัฐ



ริงนกคุณภาพดีที่ได้จากนกนางแอ่น

ส่วนในประเทศไทยเรา ก็ต้องถือว่าเป็นอีกหนึ่งประเทศที่มีการผลิตริงนกได้เอง ทำให้หาซื้อรับประทานได้ง่าย แต่ผู้บริโภคต้องระมัดระวัง เนื่องจากมีริงนกปลอมจำหน่ายอยู่ทั่วไป ริงนกปลอมนั้นเป็นผลิตภัณฑ์จากยางไม้เรียกว่า "กัม" (GUM) ซึ่งเป็นสารที่มีลักษณะเหนียว ไม่ละลายน้ำ แต่จะดูดน้ำทำให้ พองตัวเป็นวุ้น เวลานำมาต้มจะไม่กระจายตัวเหมือนริงนกแท้ แต่จะมีความกระด้างไม่อ่อนนุ่ม เวลาเคี้ยวจะกรุบกรอบเหมือนวุ้น แม้ลักษณะภายนอกจะดูคล้ายกัน แต่คุณสมบัติของมันนั้นย่อมไม่เหมือนกับริงนกแท้ที่ได้จากธรรมชาติอย่างแน่นอน

ดังนั้น หากต้องการรับประทานริงนกแท้ก็ควรตรวจสอบให้แน่ใจเสียก่อนว่า ริงนกนั้นเป็นริงนกแท้หรือไม่ หรือวิธีง่ายๆก็คือ เลือกซื้อริงนกจากผู้ผลิตที่เชื่อถือได้เท่านั้น.

ทีมงาน ด้วยคุณ