ครูบ้านนอก.คอม
www.kroobannok.com

ทำไมไข่เยี่ยวม้าจึงมีสีดำ

นำเสนอเมื่อ : 29 เม.ย. 2552

สันนิษฐานว่าไข่เยี่ยวม้ามีกำเนิดมาจากทางภาคใต้ของจีนแล้วแพร่ไปทางเหนือ บางคนว่ามีกำเนิดจากบริเวณแม่น้ำยงสีจุดมุ่งหมายในการทำไข่เยี่ยวม้าก็เพื่อถนอมอาหารเก็บเอาไว้กินนาน ๆ

ไข่ที่นำมาทำไข่เยี่ยวม้าใช้ได้ทั้งไข่ไก่ไข่เป็ด พอกด้วยส่วนผสมดังนี้คือ ใบชา ปูนขาว เกลือป่น ขี้เถ้า โดยนำส่วนผสมทั้งหมดคลุกปนกับน้ำร้อนหรือน้ำเย็นก็ได้ ให้เหนียวขนาดแป้งเปียก แล้วพอกไข่หนา ๗-๑๐ เซนติเมตร หลังจากนั้นก็นำไปคลุกแกลบ บรรจุลงภาชนะ เช่น ไห โอ่ง ถังไม้ ใช้กระดาษน้ำมันหรือพลาสติกปิดฝากันอากาศเข้า เก็บไว้ที่อุณหภูมิ ๒๔-๒๕ องศาเซลเซียส เปิดฝาทุก ๗ วันเพื่อกลับไข่ให้ไข่แดงอยู่ตรงกลางเก็บไว้นาน ๔๐-๕๐ วันก็กินได้ หรืออาจบรรจุภาชนะปิดฝาฝังดินไว้นาน ๕-๖ เดือน ไข่ที่ได้ที่แล้วสามารถเก็บไว้ได้นาน ๑ ปีไข่เยี่ยวม้าที่ดี ไข่ขาวต้องเป็นสีน้ำตาลคล้ำใส

เชื่อกันว่าไข่เยี่ยวม้าเป็นอาหารบำรุงร่างกาย บำรุงโลหิตุทำให้เจริญอาหาร ผู้ผลิตบางรายอาจใส่สารตะกั่วลงไปด้วยเพื่อควบคุมความเป็นกรดด่างของไข่ สารตะกั่วนี่เองที่ทำให้ไข่เยี่ยวม้าเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยนัก

เสียดายที่ “ซองคำถาม” หาคำอธิบายเกี่ยวกับไข่เยี่ยวม้าในเชิงวิทยาศาสตร์ไม่ได้ จึงไม่อาจตอบข้อสงสัยของคุณประชุมและของตัวเองได้ทั้งหมด โดยเฉพาะข้อสงสัยสำคัญที่กวนใจ “ซองคำถาม” อยู่ไม่วาย นั่นคือ ทำไมเจ้าไข่ดำนี้จึงชื่อ “ไข่เยี่ยวม้า”

“ข้อมูลสนับสนุนจากหนังสือ ๑๐๘ ซองคำถาม / สำนักพิมพ์สารคดี”