

ทำไมไข่เยี่ยวม้าจึงมีสีดำ

นำเสนอเมื่อ : 29 เม.ย. 2552

สันนิษฐานว่าไข่เยี่ยวม้ามีกำเนิดมาจากทางภาคใต้ของจีนแล้วแพร่ไปทางเหนือ บางคนว่ามีกำเนิดจากบริเวณแม่น้ำแยงซีจุดมุ่งหมายในการทำไข่เยี่ยวมาก็เพื่อถนอมอาหารเก็บเอาไว้กินนาน ๆ

ไข่ที่นำมาทำไข่เยี่ยวม้าไข่ได้ทั้งไข่ไก่ไข่เป็ด พอกด้วยส่วนผสมดังนี้คือ ใบชา ปูนขาว เกลือป่น ซีอิ๊ว โดยนำส่วนผสมทั้งหมดคลุกปนกับน้ำร้อนหรือน้ำเย็นก็ได้ ให้เหนียวขนาดแบ่งเปียก แล้วพอกไข่หนา ๓-๑๐ เซนติเมตร หลังจากนั้นก็นำไปคลุกเคลาบ บรรจุลงภาชนะ เช่น ไห โอ่ง ถังไม้ ไข่กระดาษน้ำมันหรือพลาสติกปิดฝาภาชนะ เก็บไว้ที่อุณหภูมิ ๒๔-๒๕ องศาเซลเซียส เปิดฝาทุก ๗ วันเพื่อกลับไข่ให้ไข่แดงอยู่ตรงกลางเก็บไว้นาน ๔๐-๕๐ วันก็กินได้ หรืออาจบรรจุภาชนะปิดฝาดังดินไว้นาน ๕-๖ เดือน ไข่ที่เคี้ยวแล้วสามารถเก็บไว้ได้นาน ๑ ปีไข่เยี่ยวม้าที่ดี ไข่ขาวต้องเป็นสีน้ำตาลคล้ำใส

เชื่อกันว่าไข่เยี่ยวม้าเป็นอาหารบำรุงร่างกาย บำรุงโลหิตทำให้เจริญอาหาร ผู้ผลิตบางรายอาจใส่สารตะกั่วลงไปด้วยเพื่อควบคุมความเป็นกรดด่างของไข่ สารตะกั่วนี้เองที่ทำให้ไข่เยี่ยวม้าเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยนัก

เสียดายที่ “ของคำถาม” หากอธิบายเกี่ยวกับไข่เยี่ยวม้าในเชิงวิทยาศาสตร์ไม่ได้ จึงไม่อาจตอบข้อสงสัยของคุณประชุมและของตัวเองได้ทั้งหมด โดยเฉพาะข้อสงสัยสำคัญที่กวนใจ “ของคำถาม” อยู่ไม่ว่า นั่นคือ ทำไมไข่ดำนั้นจึงชื่อ “ไข่เยี่ยวม้า”

“ข้อมูลสนับสนุนจากหนังสือ ๑๐๘ ของคำถาม / สำนักพิมพ์สารคดี”