

ชัทนีมะม่วง

Mango Chutneys

สมชาย ประภาวัต และ อุตม กาญจนปกรณ์ชัย

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บทคัดย่อ

ชัทนีเป็นอาหารดั้งเดิมของชาวอินเดีย มีลักษณะคล้ายแยม ต่างจากแยมตรงที่ว่าชัทนีนั้นมีเครื่องเทศ และใส่ส่วนผสมของรสชาตของชัทนีทั่วไปจะมีทั้งรสหวาน เปรี้ยว เผ็ด และมีกลิ่นเครื่องเทศ ชัทนีมะม่วงเป็นที่นิยมรับประทานกันมากของชาวอินเดียและประเทศใกล้เคียง โดยใช้ทาบนแผ่นขนมปัง ไข่เจียว ใช้คลุกข้าวหรือใช้รับประทานกับอาหารที่มีน้ำมันมาก ๆ เพื่อลดความรู้สึกเลี่ยนในเวลารับประทาน นอกจากนี้ชาวยุโรปก็นิยมรับประทานกันมากเหมือนกัน สำหรับเมืองไทยนั้น ชัทนีที่มีขายตามตลาดซูเปอร์มาร์เกตนั้น ส่วนมากต้องสั่งซื้อมาจากต่างประเทศ ผู้เขียนจึงเห็นว่าบทความนี้น่าจะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่นิยมรับประทานชัทนีเป็นประจำ หรือผู้ที่ต้องการจะนำไปผลิตเป็นอุตสาหกรรมจำหน่ายภายในประเทศหรือต่างประเทศ ก็จะช่วยลดการเสียเปรียบในเรื่องมูลค่าการค้าของประเทศได้บ้าง

ชัทนีเป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งเกิดจากการถนอมรักษาสลไม้ โดยอาศัยเครื่องเทศ ในประเทศอินเดียนิยมทำและรับประทานกันในครัวเรือน และทำถึงขั้นเป็นอุตสาหกรรม ในเรื่องรสชาติของชัทนีนั้น ขึ้นอยู่กับความนิยมและชอบของชาวท้องถิ่น พวกผลไม้ที่นำมาทำเป็นชัทนีได้แก่ แอปเปิ้ล พีช พลัม แอฟริคคอท มะม่วง ส่วนพวกผักก็ได้แก่ ดอกกะหล่ำ หัวผักกาดแดง เป็นต้น ซึ่งผักและผลไม้เหล่านี้เป็นวัตถุดิบชั้นมูลฐานของผลิตภัณฑ์นี้ พวกหัวหอม หัวกระเทียม และเครื่องเทศอื่น ๆ จะช่วยในเรื่องของกลิ่นและรส ส่วนพวกน้ำส้มสายชู เกลือและน้ำตาล ช่วยปรับปรุงให้รสชาติอร่อยขึ้น น้ำส้มสายชูเป็นตัวบ่มกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์นี้เสีย

ชัทนีที่มีคุณภาพดีนั้น จะต้องมึรสชาติดีและสีสรรน่ารับประทาน วัตถุดิบที่นำมาใช้ทำผลิตภัณฑ์นี้จะถูกตัดเป็นชิ้น ๆ หรือเป็นแว่นตามขนาดที่ต้องการ แล้วนำมาต้มจนอ่อนนุ่ม ในการต้ม ถ้าใช้อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือดของน้ำ จะให้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีกว่าใช้ต้มที่อุณหภูมิสูง

พวกหัวหอมและกระเทียมที่เติมลงไปเพื่อให้เกิดกลิ่นและรสที่แรง พวกเครื่องเทศที่เติมลงไปจะต้องบดอย่างหยาบ ๆ บางทีเขาใช้น้ำส้มสายชูที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศอยู่ด้วย (spiced vinegar) ถ้าใช้ถุงผ้าใส่เครื่องเทศแล้วนำไปต้มรวมกับผลไม้ก็ให้ทำตั้งแต่เริ่มต้นต้มผลไม้ แต่ถ้าใช้น้ำส้มสายชูที่สกัดของเครื่องเทศอยู่ด้วย ควรจะเติมลงไปตอนจวนจะสิ้นสุดของการต้มผลไม้ เพราะว่าถ้าต้มผลไม้นาน ๆ พร้อมกับน้ำส้มสายชูที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศอยู่ด้วย จะทำให้น้ำมันหอมของเครื่องเทศและน้ำส้มสายชูระเหยออกไปได้

กรรมวิธีการต้ม พวกซัทเทินชนิดหวานซึ่งอาจจะทำมาจากผลไม้หรือผักที่หั่นเป็นแว่น ๆ หรือเป็นชิ้น ๆ หรือใช้ทั้งผักหรือผลไม้ผสมกัน พวกผักหรือผลไม้ที่เตรียมเสร็จแล้วก็นำมาต้มกับน้ำตาลทราย เกลือ เครื่องเทศ และน้ำส้มสายชู จนได้ความเข้มข้นที่เหมาะสม คือมีลักษณะเหมือนเนื้อแยม เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการหมักในระหว่างการเก็บ ชิ้นของผลไม้หรือผัก ควรจะนิ่ม แต่ไม่ควรแตกหรือยุ่ยเกินไป ความเข้มข้นของน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ที่ต้มเสร็จแล้ว ควรจะใกล้เคียง 60% (อย่างต่ำประมาณ 50%) ใส่เครื่องเทศที่บดอย่างหยาบ ๆ ลงในถุงผ้าขาวบางผูกให้แน่นหรือจะใช้ถุงผ้ามีสติ๊กเกอร์ผูกให้แน่นแล้วจุ่มลงไปในช่วงที่ต้ม เมื่อต้มได้แล้วก็เอาถุงเครื่องเทศที่จุ่มอยู่ ออก บางทีเขาใช้สกัดเครื่องเทศลงในน้ำส้มสายชู แทนการใช้เครื่องเทศใส่ในถุง น้ำส้มสายชูที่มีเครื่องเทศละลายอยู่ใช้เติมลงไปเมื่อต้มส่วนผสมได้ที่แล้ว

การเตรียมน้ำส้มสายชูที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศ นำน้ำส้มสายชูและเครื่องเทศที่ต้องการใส่ลงในภาชนะหุงต้มที่ทำด้วยเหล็กสแตนเลส ซึ่งตั้งอยู่บนเครื่องอังไอน้ำ (Water bath) ต้มน้ำส้มกับเครื่องเทศบนเครื่องอังไอน้ำให้เดือดเป็นเวลา 15 นาที จากนั้นทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วกรองจะได้น้ำส้มสายชูที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศ

การบรรจุ ให้ใช้ขวดปากกว้างที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้วโดยการอบไอน้ำ หรือต้มในน้ำเดือด และให้บรรจุทันทีที่ร้อน (200° ฟ.) ลงในขวดที่ร้อน ถ้าขวดที่ล้างไม่สะอาดก็จะเกิดการหมัก ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้พวกจุลินทรีย์ที่เกิดขึ้นเกาะอยู่ตามผนังของขวด ทำให้ซัทเทินเสียได้ เพื่อความปลอดภัยควรฆ่าเชื้อในขวดขนาด 1 ปอนด์ เป็นเวลา 30 นาที ที่ 180° ฟ.

เครื่องมือที่ใช้ ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็ก และทองแดง เพราะว่าจะเกิดปฏิกิริยากับน้ำส้มสายชู เป็นที่ปรากฏว่าถ้ามีโลหะเหล่านี้ละลายลงไป ในน้ำมันเพียงเล็กน้อยจะเป็นตัวเร่งปฏิกิริยาให้เกิดการหมักขึ้นเร็วขึ้น และโลหะเหล่านี้จะทำปฏิกิริยากับสารแทนนินในผลไม้และเครื่องเทศเกิดเป็นสารสีดำ ทำให้กลิ่น รส และสีของผลิตภัณฑ์เปลี่ยนไป ดังนั้นภาชนะที่ใช้ควรเป็นภาชนะเคลือบแก้ว หรือทำด้วยเหล็กสแตนเลส หรือนิกเกิล

สูตรต่าง ๆ ของซัทนี่มีหลายตำรับ สำหรับซัทนี่จากแอฟริกาตะวันออกและมะม่วง เป็นที่นิยมมากที่สุดใอินเดียน แต่ในที่นี้จะกล่าวถึงซัทนี่จากมะม่วง ซึ่งเป็นที่นิยมกันมากและประเทศไทยเราก็มีมะม่วงมากอยู่แล้ว ในการทำซัทนี่จากมะม่วงนั้น ควรจะเลือกมะม่วงที่เกือบสุกและมีเนื้อแน่น จะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี ซัทนี่มะม่วงสามารถเตรียมได้จากมะม่วงสด มะม่วงแช่น้ำเกลือ และมะม่วงปอกเปลือกหั่นเป็นแว่น ในทางอุตสาหกรรมใช้ 2 วิธี มะม่วงที่แช่น้ำเกลือนั้นจะใช้ทำซัทนี่ ในตอนที่ไม่ใช่ฤดูกาลของมะม่วง โดยวิธีการนี้มะม่วงหั่นแว่นจะถูกเก็บถนอมรักษาไว้ในน้ำเกลือซึ่งมีความเข้มข้น 15% และควรจะคงความเค็ม 15% ไว้ โดยเติมเกลือทุก ๆ วัน ในโรงงานอุตสาหกรรมบางแห่งชอบที่จะใช้เกลือแห้งผสมกับมะม่วงหั่นแว่น แต่จะทำให้มะม่วงหั่นแว่นหืดหัว และจะทำให้กลับคืนรูปร่างเหมือนเดิมได้ยาก และทำให้เนื้อมะม่วงแข็งโดยปกติจะใช้เกลือป่น 1 ปอนด์ ต่อทุก ๆ 4 ปอนด์ของมะม่วงหั่นแว่น ปริมาณของน้ำตาลเครื่องเทศ น้ำส้มสายชู ฯลฯ ขึ้นอยู่กับรสชาติของตามความต้องการของคนในท้องถิ่น

สูตรซัทนี่มะม่วงชนิดหวาน (sweet mango chutney)

ในซัทนี่มะม่วงชนิดหวาน สูตรที่ 1 และ 2 นั้น ถ้ามะม่วงหั่นแว่นแช่อยู่ในน้ำเกลือ

ตารางที่ 1 สูตรซัทนี่มะม่วงชนิดหวาน

เครื่องปรุง	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2
มะม่วงหั่นแว่นปอกเปลือก	4 ถ้วย	4 ถ้วย
น้ำตาลทรายป่น	4 1/2 ถ้วย	4 1/2 ถ้วย
เกลือป่น	5 1/2 ช้อนโต๊ะ	4 ช้อนโต๊ะ
เครื่องเทศผสม (กะวาน อบเชย ยี่หระ ฯลฯ ในปริมาณเท่า ๆ กัน)	3 ช้อนโต๊ะ	3 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1 1/2 ช้อนชา	4 ช้อนชา
พริกแดงป่นละเอียด	4 ช้อนชา	4 ช้อนชา
น้ำส้มสายชู	2/3 ถ้วย	1 ถ้วย
หัวหอมแดงสับ	3 ช้อนโต๊ะ	6 ช้อนโต๊ะ
ขิงอ่อนปอกเปลือกและสับ	2/3 ถ้วย	4 ถ้วย

ตารางที่ 2 สูตรซัทินีมะม่วงแบบชิ้น (slice mango chutneys)

เครื่องปรุง	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
มะม่วงหั่นเป็นแว่น	16 ถ้วย	10 ถ้วย	10 ถ้วย
น้ำตาลทรายป่น	13 ½ ถ้วย	11 ½ ถ้วย	8 ½ ถ้วย
แอลมอนด์ (ลวกและปอกเปลือก)	2 ถ้วย	—	—
ลูกเกต	2 ถ้วย	—	—
เกลือป่นละเอียด	1 ½ ถ้วย	1 ถ้วย	¾ ถ้วย
ขิงบดละเอียด	1 ½ ถ้วย	—	—
น้ำส้มสายชู	3 ½ ถ้วย	3 ½ ถ้วย	3 ถ้วย
พริกแดงบดละเอียด	6 ช้อนโต๊ะ	6 ช้อนโต๊ะ	3 ช้อนโต๊ะ
อบเชย (แตก)	1 ½ ช้อนโต๊ะ	—	—
ยี่หระ (ชนิดดำ)	3 ช้อนโต๊ะ	1 ½ ช้อนโต๊ะ	—
มัสตาด (บดละเอียด)	—	—	6 ช้อนโต๊ะ
กระเทียม (สับ)	—	—	6 ช้อนโต๊ะ

เข้มข้น 15% ก็ต้องนำมาล้างน้ำให้หมดความเค็มของเกลือ ก่อนที่จะนำมาทำซัทินีมะม่วง

กรรมวิธีการทำซัทินีมะม่วงชนิดหวาน

1. ปอกเปลือกมะม่วงที่เกือบสุก แล้วตัดให้เป็นแว่นบาง ๆ
2. ทำให้เนื้อมะม่วงแห้งด้วยไฟอ่อนๆ เพียงเล็กน้อย และใช้ไฟอ่อน
3. เติมน้ำตาลทรายและเกลือลงไป
4. เติมเครื่องปรุงอื่น ๆ ลงในถุงผ้าหลวม ๆ ยกเว้นน้ำส้มสายชู แล้วจุ่มถุงผ้าลงในมะม่วงที่กำลังต้มอยู่ จนกระทั่งได้น้ำเชื่อมแบบแยมตามต้องการ
5. เติมน้ำส้มสายชูลงไปต้มต่ออีก 5 นาที แยกเอาถุงผ้าออก
6. บรรจุผลิตภัณฑ์ที่ร้อน (200 ฟ.) ลงในขวดที่แห้งและฆ่าเชื้อแล้วปิดฝาให้แน่น ไม่ให้อากาศเข้า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีคุณภาพดีและเก็บไว้ได้นาน

วิธีการต่าง ๆ ในการทำก็เช่นเดียวกันกับวิธีการทำซัทนีมะม่วงชนิดหวานดังกล่าว

ข้างต้น

สูตรอื่น ๆ ของซัทนีมะม่วง

เครื่องปรุง

น้ำส้มสายชู	1 ถ้วย
น้ำตาลทราย	3 1/4 ถ้วย
มะม่วงเขียวหั่นแว่น	6 ถ้วย
ซิงอ่อนสดบดละเอียด	1/4 ถ้วย
ลูกเกตแบบไม่มีเมล็ด	1 1/2 ถ้วย
พริกแดงสด (บดซึ่งแยกเอาเมล็ดออก)	2 เม็ด
กานพลู กระเทียม (สับละเอียด)	1 หัว
หัวหอมแดงสับละเอียด	1/3 ถ้วย
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา

กรรมวิธีการทำสำหรับสูตรนี้

1. ต้มน้ำส้มสายชู และน้ำตาลทราย เป็นเวลา 5 นาที
2. เติมเครื่องปรุงที่เหลือลงไปและต้มเป็นเวลา 30 นาที จนกระทั่งข้นเหนียว มีลักษณะคล้ายแยม
3. บรรจุร้อนในขวดปากกว้างที่ฆ่าเชื้อแล้ว ผนึกฝาให้แน่น

สูตรของซัทนีมะม่วงชนิดหวานเผ็ด (sweet hot chutney)

เครื่องปรุง

ส้ม	1 ผล
มะม่วง	5 ผล
มะนาว	1 ผล
หัวหอมแดง	1 หัว
น้ำตาลทราย	1 1/4 ถ้วย

น้ำส้มสายชูใส	1 ถ้วย
น้ำ	1 ถ้วย
แอลกอฮอล์ลวกและหั่นแว่น	1/3 ถ้วย

เครื่องเทศที่บรจในถุงผ้าแต่ละอย่างใช้ 1 ช้อนชา มีดังนี้

พริกไทยทั้งเม็ด

เมล็ดมัสตาด

กานพลู

เมล็ดผักตังโอ๋

พริกแดงเผ็ดจัด 2 เม็ด

กรรมวิธีการทำสำหรับสูตรนี้

1. สับผลไม้และหัวหอมให้เป็นชิ้นเล็กๆ (ในกรณีของผลไม้ต้องนำมาปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก)
2. ต้ม น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู และน้ำ จากนั้นเติมเครื่องเทศ
3. ผสมผลไม้ และหัวหอมสับลงในน้ำเชื่อม ต้มเป็นเวลา 20 นาที พร้อมกับถุงผ้า เติมแอลกอฮอล์และต้มต่อเป็นเวลา 10 นาที จนกระทั่งได้ความเข้มข้นที่ต้องการ
4. แยกเอาถุงผ้าออก
5. บรจร้อนในขวดปากกว้างที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว แล้วผึ่งผ้าฆ่าเชื้อในน้ำเดือดหรืออบไอน้ำเป็นเวลา 20 นาที

หมายเหตุ: ในสูตรของซัทนี่มะม่วงชนิดหวานเผ็ด อาจจะเพิ่มมะนาวให้มากกว่าเดิมก็ได้ พริกเผ็ดจัดสีแดงป่นอาจจะต้องเพิ่มประมาณ 1/16 ช้อนชา เพื่อให้เผ็ดขึ้น อาจจะเติมขิงบดละเอียดลงไปครึ่งช้อนชา

บ้านเมืองเราก็มีมะม่วงอยู่มากมายหลายชนิด เมื่อถึงฤดูหน้ามะม่วงจะมีมะม่วงมากมาย บางปีมะม่วงก็มีมากจนล้นตลาดและมีราคาถูกลงมาก การแปรรูปมะม่วงเป็นผลิตภัณฑ์ให้เก็บไว้ได้นานเป็นเดือน ๆ ให้รสชาติต่าง ๆ และใช้รับประทานในลักษณะแตกต่างกัน ก็จะช่วยให้มีการ

บริโภคมะม่วงมากขึ้น ชัทนี่มะม่วงจึงเป็นผลิตภัณฑ์มะม่วงอย่างหนึ่ง ที่พวกเราควรจะให้ความสนใจ โดยเฉพาะคนที่ทำมาหากินอยู่ในเมืองหลวง ซึ่งไม่ค่อยมีเวลามากนักในการหุงหาอาหารในตอนเช้า และเคยชินกับการรับประทานขนมปังทาแยมเป็นประจำ ท่านอาจจะชอบรับประทานขนมปังทาชัทนี่บ้างก็ได้ ถ้าท่านได้ทดลองรับประทานชัทนี่เพียง 2—3 ครั้ง เพราะชัทนี่มีหลายรสคือให้ทั้งรสหวาน เปรี้ยว เผ็ด และกลิ่นหอมของเครื่องเทศในเวลาเดียวกัน แต่จะมีรสอะไร น้ำหนักรสขึ้นอยู่กับชนิดของชัทนี่และการปรุงแต่ง ซึ่งผู้รับประทานสามารถเลือกได้ตามความพอใจ ด้วยเหตุนี้ชัทนี่จึงน่าจะสนองความต้องการของผู้บริโภคได้มากกว่าแยม และอาจจะถูกกับรสนิยมของคนไทยด้วยก็ได้ ลองทำรับประทานดูแล้วคุณจะติดใจ

เอกสารประกอบการเรียนเรียง

- Groppe, C.C, and York, G. K. 1969. Pickles, Relishes, and Chutneys. Agricultural Extension Service HXT—90, University of California.
- Lal, G.; Siddappa, G.S. and Tandon, B.L. 1960. Preservation of Fruits and Vegetables. New Delhi : Indian Council of Agricultural Research.