

ในฤดูกาลที่ต้นมะม่วงออกผลมาจำนวนมากเกินกว่าที่จะบริโภคผลสดได้หมด เริ่มจะมีมะม่วงสุกร่วงหล่นจากต้นมาก ไม่น่าใช้รับประทานผลไม่สดได้ วิธีดั้งเดิมของชาวบ้านก็มักจะนำมะม่วงสุกเหล่านี้มาทำ “มะม่วงกวน” ที่รสชาติอร่อยออกหวานอมเปรี้ยวเพื่อเก็บไว้กินได้อีกนาน หากปีไหนทำมากเกินเก็บ ก็จะเอามาขายบ้าง ทำให้มะม่วงกวนเป็นสินค้าของฝาก จากอำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และเป็นที่ยู้งักกันทั่วไป อีกสิ่งที่มีความสำคัญไม่ต่างรสชาติที่อร่อย ก็คือความสะอาดทุกขั้นตอนของการกวน

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

มะม่วงสุก 50%

มะม่วงดิบ 50%

น้ำตาลทราย

เกลือ

สารส้ม

ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนที่ 1. นำมะม่วงแก้วที่สุกพอเหลือง ๆ ปอกเปลือกแล้วแช่ลงในน้ำสารส้มที่เตรียมไว้ประมาณ 3 - 5 นาที แล้ว ตักขึ้นมาจากน้ำพร้อมที่จะสับ วิธีการสับก็สำคัญเช่นกันเพราะจะต้องสับให้เส้นสวยไม่ให้เล็กหรือใหญ่เกินไป

ขั้นตอนที่ 2. นำลงใส่กระทะพร้อมน้ำตาลทราย ใส่น้ำไม่มากนักกวนไปเรื่อย ๆ ใช้เวลากวนประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง และที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือมะม่วงที่ใช้ควรจะเป็นมะม่วงดิบปนกับมะม่วงสุกกวนผสมกันทำให้ "มะม่วงกวนสัมผัส" มีรสเปรี้ยวอมหวาน และสี ของแผ่นมะม่วงกวนก็เป็นสีเหลืองทอง ไม่ดำง่าย เมื่อกวนเสร็จแล้วตักออกใส่ภาชนะที่ทนความร้อน

ขั้นตอนที่ 3. ในเช้าวันรุ่งขึ้น นำมะม่วงกวนตากบนแผ่นพลาสติกใสที่วางบนแผงไม้ วิธีการตากนั้นใช้ช้อนกินข้าวนี้แหละตักไม่ให้เต็มช้อนนักใช้สลัดเป็นจังหวะเป็นแถว ตากอย่างนี้ หนึ่งแดดเต็มแล้วเก็บเข้าร้อมโดยมีที่เก็บทำเป็นชั้น ๆ ไว้ พอรุ่งเช้าก่อนจะคว่ำพลาสติกเพื่อลอมมะม่วงออกตากนำฟองน้ำที่สะอาดเช็ดฝุ่นละอองเล็กน้อยแล้วคว่ำลงกับแผงไม้แล้วลอมพลาสติกออก แล้วตากอีกหนึ่งแดดจึงเก็บ การเก็บจะต้องเก็บไว้ในที่ร่มก่อนรอให้เย็นแล้วจึงเก็บใส่ถุงซั้งน้ำหนักที่ต้องการ เช่น หนึ่งกิโลกรัม หรือห้ากิโลกรัม แล้วนำไปขาย แต่สำหรับของกลุ่มแม่บ้านทำต่อจะมีผู้มารับที่บ้านโดยขายทั้งปลีกและส่ง

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

ไม่ใช้ผลไม้อื่นผสม ไม่ว่าจะมียารักษาแพง ก็ใช้ปริมาณเท่าเดิมเพื่อรักษาคุณภาพรสชาติ ของมะม่วงกวน