

อาหารยอดฮิตราคาถูก

นำเสนอเมื่อ : 9 พ.ค. 2552

ของหมูกระทะ (อาหารยอดฮิตราคาถูก)

1 ภัยจากอลูมิเนียม

สำหรับคนที่ชอบกินหมูย่างเกาหลี

2-3วันที่ผ่านมา ผมพาภรรยาและหลานๆ อีก 2 คนไปทานหมูย่างเกาหลี ขึ้นชื่อลือชาว่าอร่อยมาก หลังจากสั่งอาหารแล้ว พนักงานก็ยกเตาถ่านมาตั้ง พร้อมกับกระทะสำหรับย่างที่ทำด้วยอลูมิเนียมมาตั้งบนเตาให้.... (กระทะมีลักษณะใส่น้ำชุบไว้ได้โดยรอบและมีลักษณะหนาขึ้นตรงกลางเพื่อให้วางเนื้อที่จะย่างได้ มีช่องที่เจาะให้ความร้อนผานขึ้นมาได้ง่าย)

พอกระทะเริ่มร้อนเราก็เอาชิ้นน้ำมันหมูที่เขาเตรียมมาให้ทาที่ผิวกระทะ...น้ำมันก็เริ่มไหลออกมา แล้วก็พบกับความหนักหน่วงซึ่งก็คือ มีคราบสีดำๆไหลเยิ้มลงมาตามผิวกระทะ ..ผมเอากะดาษเช็ดที่ผิวกระทะก็พบว่ามันมีลักษณะที่อลูมิเนียมละลายออกมากับน้ำมัน... ตอนแรกคิดว่าทางร้านล้างกระทะไม่สะอาดก็ใช้กระดาษเช็ดผิวกระทะแต่ ก็พบว่าแม่เช็ดซ้ำบริเวณที่ได้เช็ดไปแล้ว ก็ยังมีคราบดำออกมาเรื่อยๆ ผมเลยเรียกพนักงานร้านมาดู...

เขาบอกว่าอย่าเพิ่งใส่ชิ้นน้ำมันทันที....ให้ใส่หลังจากกระทะร้อนมากๆแต่ผมไม่ค่อยเชื่อ เขาเลยบอกว่าจะเปลี่ยนกระทะให้เพราะอันนี้เป็นกระทะใหม่...ถ้ากระทะเก่าจะไม่เป็น พอเขายกกระทะอันใหม่ (ซึ่งเป็นกระทะที่ใช้งานมานานแล้ว) มาให้ซึ่งยังเย็นๆอยู่ ผมบอกเขาว่าอย่าเพิ่งตั้งไฟ ขอเช็ดก่อน พอกระดาษเช็ดลงไป

ก็มีคราบอลูมิเนียมสีดำติดขึ้นมาอีกเลยสรุปว่าที่พนักงานบอกผมว่า เฉพาะกระทะใหม่ที่มีคราบดำนั้นก็ไม่ใช่ ... ผมเลยเช็ดกระทะอยู่นานหลายรอบเพื่อให้คราบอลูมิเนียมเหลือน้อยที่สุด จึงค่อยให้เขาเอาชิ้นตั้งไฟ พอกระทะร้อน ... เอาชิ้นน้ำมันตั้งขึ้นทาก็ยังมีคราบดำๆไหลออกมา แต่น้อยกว่ากระทะแรก

พวกเราทั้งโต๊ะเลยช่วยกันเช็ดเอาคราบดำๆ ... ออกจนจางและตักเอาคราบอลูมิเนียมสีดำที่ไหลลงไปบนน้ำชุปออก เพราะมันลอยอยู่บนผิวน้ำชุป เนื่องจากมีน้ำมันอยู่ด้วย จึงค่อยเริ่มทาน แต่ก็ไม่สั่งเพิ่มอีกกินเท่าที่สั่งมา...เพราะถ้าสั่งอีก เขาก็จะมาเปลี่ยนกระทะใหม่ให้ เพราะกระทะเก่าเริ่มดำ

พอจ่ายเงินเสร็จ ผมก็เดินไปหาเจ้าของร้านเพื่อบอกเขาเรื่องนี้ เขาบอกว่าก็มีลูกค้า 2-3 คนที่เคยมาบอกเขาแบบนี้ แต่เขาบอกว่า "มีน้อยคนที่จะสังเกตเห็นแบบนี้ น้อยมากๆ"... (พูดแบบไม่ค่อยรับผิดชอบ ทั้งที่รู้ว่ากระทะมีปัญหาเรื่องความปลอดภัยต่อสุขภาพของลูกค้าแต่ก็ยังใช้งานอยู่)

แล้วเขาก็เสริมอีกว่าที่อื่นๆ ก็ใช้แบบนี้ทั้งนั้นแหละ และพอดีเขาก็ซื้อกระทะอลูมิเนียมมาเยอะ แต่ก็แยมให้ผมทราบว่ที่จริงก็ซื้อกระทะทองเหลือง... มาทดลองใช้เหมือนกัน แต่มันดีในใสน้ำซุ๊ปได้น้อย... (ไม่ทราบเหตุผลจริงหรือไม่ เพราะมีอีกรายที่ขายหม้อกระทะที่หลังกองปราบฯ เกา แกว่คุณลองถุม เขาใช้กระทะทองเหลืองมาตั้งนมมานานแล้วและผมก็ไปทานที่นั่นมาหลายครั้งแล้ว ก็ใสน้ำซุ๊ปได้พอควร)

และก็มาถึงบางอ้อเมื่อเจ้าของร้านแยมให้ฟังอีกว่า ไ้อ้กระทะทองเหลืองเนี่ยนะ .. มันแพงกว่าอลูมิเนียมมากเลย วันหลังพื้มาทานอีกก็บอกเด็กว่า ขอกระทะทองเหลืองนะ เพราะซื้อมา 4-5 ใบ (ผมคิดว่าเอาไว้ให้ลูกค้าที่มีปัญหาข้างสังเกตุ) แต่ก็คิดอยู่ในใจว่า รุ้ทั้งรุ้วว่ากระทะอลูมิเนียมมีปัญหาและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคก็ยังไม่มาใช้ ระวังวันหลังตองไปเจอกระทะทองแดงชะละ

จึงอยากขอฝากเรื่องนี้ถึงเพื่อนๆ ที่ชอบทานหม้อกระทะ-เนื้อย่างเกาหลี (ไม่ว่าจะเป็นร้านไหนหรือที่ไหนก็ตาม) ไ้ระมัดระวังมันดภัยที่เรากินเขาไปโดยไม่รุ้ตัว ซึ่งคงไม่ต้องบอกว่าไอ้คราบอลูมิเนียมซึ่งเป็นโลหะ เมื่อเขาไปสะสมในร่างกายแล้วจะเป็นอย่างไร ผู้คนสว่นมากไม่ค่อยได้สังเกตุสิ่งเหล่านี้ พอยกกระทะมาปุป ก็จัดการย่างเนื้อย่างหมูทันที

2. น้ำยาล้างห้องน้ำ ล้างตระแกรงปิ้ง

พอดีได้มีโอกาศ คุยกับ อดีตเด็ก เด็กเสิร์ฟ ร้านหม้อกระทะ แล้วพอดีเขาลาออกมาทำงานที่ร้านอาหารในห้าง คุยก็เข้าไปคุยกันมา เขาบอกว่าอย่าไปกินร้านหม้อกระทะนะ

... ถ้าจะไปก็เลือกร้านหน่อยเพราะ ร้านบางร้านส่วนมาก เขาใ้ใช้น้ำยาล้างห้องน้ำ ล้างตระแกรงปิ้ง เพราะลูกค้ามันเยอะ ชื่นใ้ช่น้ำยาล้างจาน ก็ไม่ออกหรรอก เพราะตองแซคางคินไว้ ที่เขาทราบ เพราะว่เขาเป็นคนล้างเองเลยทราบ

เขาเลยไม่กล้ากินหม้อกระทะอีกเลย ซึ่งอันตรายของน้ำยาล้างห้องน้ำเป็นที่รุ้กันว่ แค่กินเข้าไป 1 หยด ก็มือันตรายถึงชีวิตได้ แต่ใ้มันล้างน้ำเปลื่าก็ยังมีสารบางอย่างตูกางอยู่ มีโอกาศเป็นมะเร็งได้ และปลาหมึกก็เหมือนกัน เขาก็ใ้ช่น้ำยาล้างห้องน้ำล้างมันจะไ้ขาวว่ ...

ผมฟังแล้วสยงจริงว่ๆ อยากใ้ อ.ย มาตรวจบ้าง หรือถ้าใ้ใครกำลังทำธุรกิจหม้อกระทะ คุณใ้เข้าคนทั้งเป็นถ้าคุณเอาน้ำยาล้างห้องน้ำล้างจริงว่ ถ้าคุณล้างเป็นประจำ เทากับว่ คุณฆ่มาคนบริสุทธ์ที่เขามืครอบครัวหรือคนดีว่ ที่เป็นกำลังของชาติไปมากขนาดไหน

อันนี้ขอแถม พอใ้วันนั้นดูรายการเมืองไทยว่ไรตี้ช่อง 5 คติสมรุ้กษัหมูยว่... ไม่น่าเชื่อว่าธุรกิจนี้ทำรายได้เป็นกอบเป็นกำจริงว่ เพิ่งรุ้นะเนี่ยว่ ปีนึงใ้เงินถึง 50 ล้าน เดือนหนึ่งเฉลี่ยวก็หลายล้านแล้ว หักค่าใช้จ่ายก็ยังใ้ได้กำไรอีกหลายแสน สูดยอดว่ๆ เพิ่งรุ้นะเนี่ย