

## 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 แล้วก็พบกับความน่ากลัวซึ่งก็คือ มีคราบสีดำๆไหลเยิ้มลงมาตามผิวกระทะ ..ผมเอากะดาษเช็ดที่ผิวกระทะก็พบว่ามันมีลักษณะที่อลูมิเนียมละลายออกมากับน้ำมัน... ตอนแรกคิดว่าทางร้านล้างกระทะไม่สะอาดก็ใช้กระดาษเช็ดผิวกระทะแต่ ก็พบว่าแม่เหล็กขั้วบริเวณที่ได้เช็ดไปแล้ว 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 น้อยมาก ๆ"... (พูดแบบไม่ค่อยรับผิดชอบ ทั้งที่รู้ว่ากระทะมีปัญหาเรื่องความปลอดภัยต่อสุขภาพของลูกค้าแต่ก็ยังใช้งานอยู่) ....

แล้วเขาก็เสริมอีกว่าที่อื่น ๆ ก็ใช้แบบนี้ทั้งนั้นแหละ .... และพอดีเขาก็ซื้อกระทะอลูมิเนียมมาเยอะ แต่ก็แยมให้ผมทราบว่ที่จริงก็ซื้อกระทะทองเหลือง... มาทดลองใช้เหมือนกัน แต่มันดีในใสน้ำซุ๊ปได้น้อย... (ไม่ทราบเหตุผลจริงหรือไม่ เพราะมีอีกรายที่ขายหม้อกระทะที่หลังกองปราบฯ เกา แกว่คุณลองถามเขาใช้กระทะทองเหลืองมาตั้งนานแล้วและผมก็ไปทานที่นั่นมาหลายครั้งแล้ว ก็ใสน้ำซุ๊ปได้พอควร)

และก็มาถึงบางอ้อเมื่อเจ้าของร้านแยมให้ฟังอีกว่า ไ้อ้กระทะทองเหลืองเนี่ยนะ .. มันแพงกว่าอลูมิเนียมมากเลย วันหลังพ่มาทานอีกก็บอกเด็กว่า ขอกระทะทองเหลืองนะ เพราะซื้อมา 4-5 ใบ (ผมคิดว่าเอาไว้ให้ลูกค้าที่มีปัญหาข้างสังเกตุ) แต่ก็คิดอยู่ในใจว่า รุ้ทั้งรุ้วว่ากระทะอลูมิเนียมมีปัญหาและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคก็ยังไม่มาใช้ ระวังวันหลังตอ้งไปเจอกระทะทองแดงชะละ .....

จึงอยากขอฝากเรื่องนี้ถึงเพื่อนๆ ที่ชอบทานหม้อกระทะ-นื้อย่างเกาหลี (ไม่ว่าจะเป็นร้านไหนหรือที่ไหนก็ตาม) ไหระมัดระวังมันดภัยที่เรากินเข้าไปโดยไม่รุ้ตัว ซึ่งคงไม่ต้องบอกว่าไอ้คราบอลูมิเนียมซึ่งเป็นโลหะ เมื่อเข้าไปสะสมในร่างกายแล้วจะเป็นอย่างไร ผู้คนสวนมากไม่ค่อยได้สังเกตุสิ่งเหล่านี้ พอยกกระทะมาปุป ก็จัดการย่างนื้อย่างหมูทันที

## 2. น้ำยาล้างห้องน้ำ ล้างตระแกรงปิ้ง

พอดีได้มีโอกาศ คุยกับ อติตเต็ก เด็กเสิร์ฟ ร้านหม้อกระทะ แล้วพอดีเขาลาออกมาทำงานที่ร้านอาหารในห้าง คุยกันไปคุยกันมา เขาบอกว่าอย่าไปกินร้านหม้อกระทะนะ ....

... ถ้าจะไปก็เลือกร้านหน่อยเพราะ ร้านบางร้านส่วนมาก เขาใช้น้ำยาล้างห้องน้ำ ล้างตระแกรงปิ้ง เพราะลูกค้ามันเยอะ ชื่นใสน้ำยาล้างจาน ก็ไม่ออกหรรอก เพราะตอ้งแช่ค้างคืนไว้ ที่เขาทราบเพราะว่าเขาเป็นคนล้างเองเลยทราบ

เขาเลยไม่กล้ากินหม้อกระทะอีกเลย ซึ่งอันตรายของน้ำยาล้างห้องน้ำเป็นที่รุ้กันว่ แค่กินเข้าไป 1 หยด ก็มีอันตรายถึงชีวิตได้ แต่ใสน้ำล้างน้ำเปลวก็ยังมีสารบางอย่างตูกค้างอยู่ มีโอกาศเป็นมะเร็งได้ .... และปลาหมึกก็เหมือนกัน เขาก็ใสน้ำยาล้างห้องน้ำล้างมันจะไ้ขาวว่ ...

ผมฟังแล้วสยงจริง ๆ อยากให้อ.ย มาตรวจบ้าง หรือถ้าใครกำลังทำธุรกิจหม้อกระทะ คุณได้ฆ่าคนทั้งเป็นถ้าคุณเอาน้ำยาล้างห้องน้ำล้างจริง ๆ ถ้าคุณล้างเป็นประจำ เท่ากับว่า คุณฆ่าคนบริสุทธิ์ที่เขามีครอบครัวหรือคนดี ๆ ที่เป็นกำลังของชาติไปมากขนาดไหน

อันนี้ขอแถม พอตีวันนั้นดูรายการเมืองไทยวาไรตี้ช่อง 5 คติสมรักษาหมูย่าง... ไม่นาเชื่อว่าธุรกิจนี้ทำรายได้เป็นกอบเป็นกำจริง ๆ เพิ่งรุ้นะเนี่ยว่ ปีนึงได้เงินถึง 50 ล้าน เดือนหนึ่งเฉลี่ยก็หลายล้านแล้ว หักค่าใช้จ่ายก็ยังมีกำไรอีกหลายแสน สูดยอด ๆ เพิ่งรุ้นะเนี่ย