

เชียงใหม่ คู่ครัว

ไม่ว่าจะครัวอาจารย์ยังศักดิ์ หรือร้านลานน้ำตกหน้าบีบ
ไม่ว่าจะเป็นครัวการบินไทย หรือไม่ว่าจะเป็นครัวไทยที่จะโกอินเตอร์
ไปเป็นครัวของโลก หรือจะเป็นครัวของคุณแม่ที่เตรียมอาหาร
ให้ลูกน้อยในบ้านก็ตามก็ คงปฏิเสธไม่ได้ว่า ในการเตรียมอาหาร
จำเป็นจะต้องมี 'เชียงใหม่' ไว้ใช้ครับ

เรื่อง : ผศ.น.สพ.ดร.ศุภชัย เนื่อนवलสุวรรณ
ภาควิชาสัตวแพทย์สาธารณสุข คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ภาพ : เอกรัตน์ ศรีพานิชย์

เรื่องของ 'เชียงใหม่'

ว่าแต่คุณแม่ใช้เชียงใหม่ยังบ้างล่ะครับ
แน่นอนว่า คงไม่ได้ใช้เชียงใหม่เป็นที่วางหรือรองมีด และคงไม่มีใครสับหมูหรือแม้แต่
หั่นผักที่ลอยอยู่ในอากาศได้อย่างแน่นอน หมอซุกปล้ำทำพริกนึ่งได้เลย
ดังนั้นทุกครัวเรือนจึงต้องอาศัย 'เชียงใหม่' เพื่อไว้ใช้เป็นแท่นรองสำหรับ หั่น สับ
ทุบและอีกสารพันวิธี เกินกว่าจะเจียรระนัยได้ครบถ้วน
เนื่องจากเชียงใหม่ต้องสัมผัสกับอาหารตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมอาหาร เริ่มตั้งแต่
ดืบ กิ่งดืบกิ่งสูง ไปจนกระทั่งสูง ระหว่างการปรุงอาหาร จนส่งอาหารไปที่จานก่อนเสิร์ฟ
หมอจะขอให้ดูจากสถานการณ์จริงที่เกิดขึ้นที่ร้านส้มตำร้านหนึ่งนะครับ
สิ้นเสียงลูกค้ารายที่ 111 สั่ง 'ลาบหมู' คุณแม่คาก็นำเนื้อหมูขึ้นดืบ(หรือเนื้อหมูสับ
ดืบ) ที่ซื้อมาจากตลาด 4 มุมเมือง จึงถูกวางอำชานเชียงใหม่ก่อนที่จะถูกหั่นย่อยลดขนาด

ลงด้วยมีดที่คมกริบ ตามด้วยมีดสับหมูที่สับจนได้หมูสับเนื้อแดงสด
แดงชืด แล้วแต่ว่าซื้อเนื้อหมูจากร้านที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงหรือไม่(หมอ
ขอเตือนว่า...การใช้สารเร่งเนื้อแดง ผิดกฎหมายและเป็นอันตราย
ต่อคนเปิบ) จากนั้นก็รอจนกระทั่งหม้อร้อนพอ จึงพาหมูสับลงไป
ครี้นเครื่องต่อนหม้อจนกระทั่งสุก แล้วพากันกระโจนขึ้นมาไปรอใน
จานพร้อมเสิร์ฟ

ต่อมาลูกค้ารายที่ 112 ก็สั่ง 'น้ำตกหมู' ซึ่งปกติแล้วจะใช้เนื้อหมู
ที่ย่างสุกแล้ว นำมาหั่นให้เป็นชิ้นพอคำ ก่อนนำไปปรุงรส เมื่อได้
รับออเดอร์แม่คาก็คว้าเนื้อหมูย่างมาวางที่ 'เชียงใหม่' ซึ่งเป็นเชียงใหม่
เดียวกันกับที่ใช้หั่น สับ เนื้อหมูไปแล้วตะกี้เอง เมื่อใช้มีดคมกริบ
หั่นเนื้อหมูย่างแล้วก็โยนลงหม้อ แล้วปรุงรสตามปกติ

ปรากฏว่างานนี้แม้ว่าแม่ค้ำส้มตำจะไม่ได้จัดโปรโมชัน ชื่อหนึ่ง
แถมหนึ่ง หรือไม่ได้แจกคูปองลดราคา แต่ปรากฏว่าลูกค้ารายที่ 112
ผ่านเข้ารอบแจ็กพ็อตเป็นเดอะวินเนอร์ ได้รับของแถมเป็นเชือกโรด
น้ำลายสอ เข้าพุงไปพร้อมกับน้ำตกหมูแล้วแน่นอน

จุดสำคัญต้องใส่ใจ

คุณแม่อ่านแล้ว...จับมีดแม่ค้ำได้หรือไม่ครับ ตอนไหนเอ่ย
ก่อนอื่นคงต้องมาช่วยกัน ปุจฉา วิสัชนา เพื่อหาสาเหตุและที่มา
ที่ไป ว่าแม่ค้ำส้มตำพลาดตรงไหน

คุณแม่คงพอเดาออกว่า แม่ค้ำส้มตำต้องการเอาใจลูกค้า ด้วยการ
บริการรวดเร็วทันใจได้คะแนนเต็ม ไม่ต้องรอนาน แต่แม่ค้ำคงจะ
หลงลืมไปว่า หลังจากใช้เชียงใหม่ สับ เนื้อหมูแล้ว ควรอย่างยิ่งที่จะ
ต้องทำความสะอาดเชียงใหม่ที่อาจจะมีเชื้อโรคที่ร่วมทางมากับเนื้อหมูดิบ
ซึ่งอาจจะแทรกตัวอยู่ตามซอก ร่อง หลืบของเนื้อเชียงใหม่เกิดจากคม
มีด คมปังตอ ที่กระหน่ำลงไปตีผิวเนื้อเชียงใหม่ เชื้อโรค เช่น แบคทีเรียที่
ปนเปื้อนที่ผิวหน้าเชียงใหม่ก็จะรอดลอยอย่างอดทน ประมาณว่าไม่มีการ
ห้บยามหลบหนีกอย่างแน่นอน เมื่อไรก็ตามที่มีอาหารอื่น(โดยเฉพาะ
อย่างยิ่งอาหารที่สุกแล้ว) มาใช้เชียงใหม่ร่วมกันล่ะก็ น้องแบคทีเรียจะไม่
พลาดขอร่วมขบวนติดตามไปกับอาหารที่มาเป็นแน่

แต่บางครั้งแม้ลูกค้าจะไม่มาจ้อคอหอย ระหว่างรอที่จะกระโดดติด
ไปกับอาหารอื่นๆ ด้วยความที่แบคทีเรียมี 'ความล้าส่อน' อยู่ในกมล
สันดานอยู่แล้ว ก็เลยไม่เสียเวลาสักนิดที่จะผลิตลูกหลานออกมา
อย่างไม่พึงอิริศาอิรม แถมมีเศษอาหารที่ติดที่เชียงใหม่เป็นแหล่งอาหาร
อันสมบูรณ์ บ้านเราเป็นเมืองร้อน ไม่ว่าช่วงเช้า ช่วงบ่าย อากาศหรือ
อุณหภูมิก็เป็นใจ ทำให้ได้ลูกหลานมากมาย รอแพร่กระจายไปทุกครั้ง
ที่ใช้เชียงใหม่

เชียงใหม่...สุกกับดิบ

แล้วถ้าแม่ค้ำส้มตำ ถามว่าจะให้ทำยังไงล่ะ
คำตอบที่ไม่ง่าย ไม่ยาก คือ แม่ค้ำส้มตำที่เป็นแม่แกร่งอ่อน อาจจะ
ต้องหาเชียงใหม่ 2 อัน คือ เชียงสุก และเชียงใหม่
แล้วเชียงใหม่สุกต่างกับเชียงใหม่ยังงั้นคะ...เชียงใหม่ก็คือ เชียงดิบที่เขาไป
ต้มให้สุกก่อนมาใช้ เอ๊ยไม่ใช่

เชียงใหม่ หมายถึง เชียงที่ใช้สำหรับหั่น สับ อาหารที่สุกแล้ว รวมถึง
ถึงอาหารที่อาจจะเปิบโดยไม่ทำให้สุกก่อน เช่น ผักสด ผลไม้ต่างๆ ซึ่ง
ผักสด ผลไม้เหล่านี้ ก็ควรทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนจะนำมาใช้
กับเชียงใหม่

เชียงใหม่ หมายถึง เชียงที่ใช้กับวัตถุดิบหรืออาหารที่ยังดิบอยู่
หรืออาหารที่จะต้องทำให้สุกก่อนเปิบ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว
เป็นต้น

สำหรับกรณีนี้ เพียงแม่ค้ำส้มตำสับหมูกับเชียงใหม่ ส่วนหมอย่างก็
ไปหั่นบนเชียงใหม่ ก็จะไม่มึนน้องแบคทีเรียที่รออยู่ที่เชียงใหม่โดดมา
ร่วมแจมกับน้ำตกหมูครับ ไม่ยากเลย อ้อ...อย่าลืม ต้องแยกเครื่องมือ
เครื่องไม้ ภาชนะประกอบด้วย เช่น มีด ซ้อน ส้อม ด้วยครับ

เชียงใหม่-เชียงใหม่

เมื่อแม่ค้ำส้มตำเริ่มคล้อยตาม อยากรจะหาเชียงใหม่อีกอันมาทำให้
ลูกค้าเปิบได้อย่างปลอดภัยล่ะ จะให้แม่ค้ำส้มตำไปร้านไหนห่วยซื้อเชียงใหม่
แบบไหนดีล่ะ ระหว่างเชียงใหม่และเชียงใหม่

เชียงใหม่ มักจะมีลักษณะพรุณ รู ร่อง หลืบ ซึ่งเป็นแหล่งกบดาน
หรือนิเวศสถานซ่อนตัวของแบคทีเรียได้ครับ ดังนั้นจึงควรทำความสะอาด
เชียงใหม่ให้ดีก่อนเก็บทุกครั้ง

เชียงใหม่ แม้ว่าแรกๆ ที่ซื้ออาจจะไม่มีลักษณะพรุณ รู ร่อง
หลืบ เหมือนเชียงใหม่ แต่อย่าลืมนะครับว่า มีดหรือปังตอที่แข็งและ
คม ทุกครั้งที่ใช้ก็จะทิ้งร่องหรือหลืบไว้บนเชียงใหม่เสมอ ดังนั้นไม่ว่าจะ
เป็นเชียงใหม่หรือเชียงใหม่ ถ้าใช้ไปนานๆ หรือสับไม้ที่ก็จะจะมี
ซอก ร่อง หลืบได้เสมอ ก็ต้องทำความสะอาดให้ดีหลังการใช้งาน

ถึงตรงนี้แม่ค้ำส้มตำก็ยังเลือกไม่ถูกว่าจะเอาเชียงใหม่หรือเชียงใหม่
พลาสติก แต่จากการวิจัยพบว่า เชียงไม้มีแบคทีเรียแฝงติดอยู่น้อย
กว่าเชียงใหม่พลาสติกครับ คาดว่าเชียงใหม่อาจจะมีการบางชนิดในเนื้อไม้
ที่ต้านทานการเพิ่มจำนวนของแบคทีเรีย ที่มาอาศัยกบดานในเนื้อไม้
แต่เชียงใหม่พลาสติกไม่มีสารดังกล่าว จึงทำให้แบคทีเรียในเชียงใหม่พลาสติก
มีจำนวนมากกว่า **M**