

# แฉปลาดิบ(ซาซิมิ)

คุณแม่ที่พาลูกน้อยไปซื้อข้าวซื้อของ แล้วบังเอิญหิวขึ้นมา ยามนั้นเห็นร้านอาหารอะไร ก็คงวิ่งเข้าไปโดยเร็ว และอาหารที่นิยมรับประทานกันปัจจุบันนี้ก็คงจะมีอาหารญี่ปุ่น ด้วยนะครับ หอมเห็นมีเกือบจะทุกหัวระแหงในบ้านเราก็ว่าได้ พอพูดถึงอาหารญี่ปุ่นปุ๊บ หลายคนจะนึกถึง ‘ซาซิมิ’ ขึ้นมาปั๊บ

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



อันที่จริงแล้วจากประสบการณ์ของหมอก็คพอทราบมาบ้างว่า การเปิบปลาดิบมีหลายประเภทและหลายกลุ่ม สำหรับวัฒนธรรมของชาวจีน ชาวญี่ปุ่น จะมีการเปิบเนื้อปลาแบบดิบๆ ล้วนๆ ชาวจีนก็มีการเปิบเนื้อปลาดิบ และจัดว่าเป็นอาหารอันโอชะด้วย แต่เราอาจจะคุ้นเคยหรือนิยมปลาดิบสไตล์ของญี่ปุ่น ที่เรียกว่า ‘ซาซิมิ’ มากกว่า เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นมีลักษณะเป็นเกาะ ดังนั้นจึงนิยมเปิบปลาทะเลกัน รวมถึงปลาดิบด้วย หมอเคยได้ยินเข้าหามาบ้างว่า ปลาน้ำจืดมีพยาธิแต่ปลาทะเลไม่มีพยาธิ อันที่จริงแล้วปลาน้ำจืดหรือปลาทะเลก็ไม่ค่อยหน้ากันแล้ว คือมีพยาธิด้วยกันทั้งสิ้น เพียงแต่ว่าอาจจะต่างชนิดกันเท่านั้นเอง

หลังจากที่เราสั่งปลาดิบอันแสนโอชะ และราคาสูงระยับ พ่อครัวไทยในชุดยูคาตะแบบญี่ปุ่น ก็บรรจงหยิบเนื้อปลาออกมาจากตู้เย็น มาวางอ้าซ่าบนเขียง แล้วจึงลงดาบ ลงมีด หั่น สไลด์เนื้อปลาเป็นแว่นบางๆ ขนาดชิ้นพอคำ แล้วจากนั้นก็บรรจงละเมียดละมัย จัดเรียงอย่างเป็นระเบียบบนจานที่มักจะประดับประดากันอย่างสวยงาม เป็นทั้งอาหารปากและอาหารตาไปพร้อมๆ กัน

พอซาซิมิวางเสิร์ฟบนโต๊ะ เราก็ค่อยๆ รินโชยุหรือซีอิ๊วญี่ปุ่น แล้วใช้ตะเกียบหนีบจับวาซาบิกลิ้นจูนขึ้นจุ่มปริมาณพอดีๆ ป้ายลงบนซาซิมิ แล้วจิ้มโชยุก่อนจะนำเข้าปากไป ก็กรรมก็ดำเนินวนเวียนซ้ำไป ซ้ำมาจนกระทั่งซาซิมิหมดจาน

ว่าแต่...คุณแม่เคยลองเหลือบดูหรือสังเกตดูซาซิมิก่อนเปิบบ้างหรือเปล่าครับ

บางครั้งถ้าพ่อครัวสไลด์เนื้อปลาบางๆ มาเสิร์ฟเราแล้ว หมออยากให้เราลองหนีบซาซิมิชิ้นส่องดูกับแสงไฟ อาจจะโชคดีเห็นตัวหนอนเล็กๆ คุดตัว คุดคุดอยู่ในเนื้อปลาดิบนั้นก็เป็นไปได้ เจ้าตัวหนอนคิกขุอะโนะนะนี่แหละครับ คือตัวอ่อนของพยาธิที่หมอบอกว่าแม้ปลาทะเลก็มีพยาธิด้วย ถ้าสังเกตดีๆ จะเห็นตัวอ่อนพยาธิมีสีน้ำตาลแดงติดกับพื้นสีอ่อนๆ ของเนื้อปลาดิบอย่างสวยงามยามพระอาทิตย์อัสดง

ลองคิดว่า ถ้าตัวอ่อนพยาธิโชคดีได้โอกาสเล็ดลอดผ่านการบาดเคียว บดขยี้จากฟันกราม ฟันเขี้ยวของเรา แล้วมันรอดตัวหลุดลง

กระเพาะของเราไปแล้ว จะเกิดอะไรขึ้นต่อ ฟังแล้วไม่อยากจะนึกต่อเลย แต่บางคนอาจจะนึกไม่ออก หมอก็คงขออาสาเล่าให้ฟังละกันครับ ใครที่ใจไม่แข็งพอ อาจจะต้องอาศัยเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจเป็นตัวช่วย

อาการที่ผิดปกติอันเกิดจากการบริโภคปลาทะเลอย่างดิบๆ ชาวญี่ปุ่นเองและคนทั่วโลกก็ป่วยด้วยโรคเหล่านี้ด้วยเช่นกัน จะมีทั้ง...

**อาการแบบปราณี** ทำให้เกิด ‘Tingling Throat Syndrome’ หรือ กลุ่มอาการจุกจิกหรือคันคอหอย อันเนื่องมาจากตัวอ่อนของพยาธิเดินทางจากหลอดอาหารมาที่คอหอย บางครั้งตัวอ่อนสามารถถูกถ่มออกมาพร้อมกับเสมหะได้ รู้สึกขยะเขยงหรือสะดุ้งเสียดบ้างไหมครับ ถ้ามีตัวหนอนค่อยๆ เลื้อยจากกระเพาะมาตามหลอดอาหาร จนขากเสลดออกมาได้นี่...ยี้...ยี้...ยี้

**อาการแบบอำมหิต** ทำให้เกิดอาการปวดกระเพาะอาหาร คลื่นไส้อาเจียน ท้องเสีย เนื่องจากตัวอ่อนของพยาธิไชคืบคลานเข้าไปเนื้อเยื่อของกระเพาะและลำไส้ของเรา อาการแบบเรื้อรังทำให้เกิดอาการปวดคล้ายมีแผลหลุมกระเพาะ อาการปวดได้ตั้ง ทำให้ลำไส้อักเสบ อาจจะมีเลือดไปเป็นเนื้องอกของกระเพาะอาหารได้ถ้าเป็นนานๆ โดยไม่ได้รับการรักษา

โรคอาหารเป็นพิษอื่นๆ ที่ได้รับอันตรายจากการเปิบเนื้อปลาดิบซาซิมิ คือ โรคจากเชื้อโรคตัวน้อยๆ ที่ปะปนอยู่กับเนื้อปลาดิบตั้งแต่ออยู่ในทะเล ขนส่งกันที่สะพานปลา เก็บรักษาในตู้เย็น จนกระทั่งพ่อครัวเตรียมอาหารให้เราเปิบนั้น แทบทุกขั้นตอนก็ว่าได้ ที่จะมีเชื้อโรคตัวน้อยติดสอยห้อยตามมาจนถึงจานอาหารสวยหรูให้เราเปิบกันแบบไม่ตก ไม่หล่น ปริมาณคับแก้วครับ ในจังหวะนี้ยังไม่เหมาะที่หมอจะสาธยายความเลวร้ายของโรคที่เกิดจากบรรดาเชื้อโรคตัวน้อยนี้ โอกาสหน้าคงจะมีโอกาสได้แฉให้หน้าใจกว่านี้ จะได้ซาบซึ้ง ตีมูลค่า ถึงกันบึ้งของความน่ากลัว

รู้ถึงความรุนแรงที่อาจจะเกิดขึ้นได้จากการเปิบปลาดิบซาซิมิแล้ว หมอก็คงแนะนำว่า ให้หลีกเลี่ยงซะ ซึ่งหมอก็คงได้ห้ามไม่ให้เปิบอาหารญี่ปุ่นแต่อย่างใด เพราะว่าหมอเองก็เปิบอาหารญี่ปุ่นเหมือนกัน แต่ก็เลือกเปิบชนิดที่สุกแทนครับ รักดอกจึงบอกให้

ถ้าอยากจะทำหายก็ตัวใครตัวมัน หมอก็คงไม่ว่าอะไรแล้วครับ