



การฟอกหอย

คุณแม่อาจจะพอจำได้ว่า ระยะเวลาไม่ช้าไม่นานมานี้ รายการเกมโชว์ประเภทตอบคำถาม มักจะเอาคำขวัญประจำจังหวัดต่างๆ มาทายผู้เข้าร่วมเล่นเกมโชว์ แม้ว่าตอนนี้อาจจะดูตกเทรนด์ไปบ้าง แต่เพื่อให้เข้ากับเนื้อหาของเดือนนี้ หมออยากจะถามคุณแม่สักนิดว่า พอจะทราบหรือไม่ครับว่า

‘เมืองร้อยเกาะ งามอร่อย หอยใหญ่ ไข่แดง แหล่งธรรมะ’ เป็นคำขวัญประจำจังหวัดใดครับ...

มีตัวช่วยครับ คือเป็นจังหวัดในภาคใต้ที่ติดทะเลครับ ตัวช่วยนี้คงไม่ช่วยอะไรได้เท่าไรนะครับ เพราะจังหวัดในภาคใต้ที่ติดทะเลเกือบทุกจังหวัด...

เฉลยก็แล้วกัน เดี่ยวจะลุ้นกันจนหน้าดำ หน้าแดง คำขวัญนี้เป็นคำขวัญประจำจังหวัด ‘สุราษฎร์ธานี’ ครับ แล้วคำขวัญจังหวัดสุราษฎร์ธานี มันเกี่ยวข้องกับหอย หรือการฟอกหอย ติดตามอ่านต่อแล้วกันครับ

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

คุณกินหอย(นางรม)ดิบหรือสุก

คนส่วนใหญ่หรือนักท่องเที่ยวที่ได้มีโอกาสไปเยือนสุราษฎร์ธานี มักจะหาโอกาสไปลองลิ้มชิมรสหอยนางรมตัวใหญ่ๆ สดๆ ให้ได้ กรรมวิธีการเป็ก็ประกอบด้วย การใส่หอมซอยเจียวจนเหลืองหอม นำเป็เป็นอย่งยิ่ง ได้บีบมะนาวหอมจี๊ดจ๊าดลงไปบนหอยนางรมตัวขาวๆ อวบๆ สดๆ ใหญ่ๆ แล้วแนมด้วยยอดกระถินอ่อนๆ แหม... พุดแล้วหลายท่านที่ยังจารสชาติได้ก็อาจจะน้ำลายสอกันทีเดียว

ที่สาธยายวิธีการกินหอยนางรมนี้ ก็เพื่อจะเอาไปเป็นพื้นฐาน ประกอบความเข้าใจ สำหรับท่านที่อาจจะไม่เคยลองเป็หอยนางรมดิบมาก่อน จะได้อ่านเรื่องต่อไปได้อย่างเข้าใจและเห็นภาพ ไม่ได้มีเจตนายั้ให้เกิดกิเลส ดันรนไปหามากินให้ได้แต่อย่างใด

คำถามต่อไป คือ คนไทยกินหอยนางรมสุกหรือไม่ และกินอย่างไรร ตั้งแต่จำความได้ ดูเหมือนว่าหอยนางรมถ้ามีขนาดใหญ่ และสดๆ ก็มักจะกินกันแบบดิบๆ นะครับ ไม่เคยเห็นว่าคนจะเอามาทำอย่างอื่น อาจจะมีบ้าง เช่น ซอสหอยนางรม หอยนางรมผัดไข่ (ออส่วน) หรือหอยนางรมอบกระเทียม แต่ก็คงไม่นิยม หรือก็ไม่จัดว่าเป็น ‘อาหารอันโอชะ’ ของนักเป็ทั่วไป

ยังป็นน็ดเดียวได้นกสองตัว

นอกจากหอยนางรมที่เกริ่นไปตั้งแต่แรก หมออยากจะขอขยายกลุ่มของหอยรวมไปถึงหอยสองฝาอื่นๆ อย่าง Oyster เช่น หอยนางรมหรือหอยมุก Mussle เช่น หอยกะพงหรือหอยแมลงภู่ Clam เช่น หอยลาย หอยกาบ หรือ Cockles เช่น หอยแครง เป็นอาทิ ทำไม่ต้องเป็นกลุ่มหอยสองฝาด้วย เนื่องจากหอยสองฝาเหล่านี้ไม่มีมือ ไม่มีเท้าที่จะเดินทางไปหากินตามที่ต่างๆ ได้ในท้องทะเลตามความปรารถนา ดังนั้นมันจึงได้แต่อ้าปาก อ้าซ่า เปิดปากเปิดฝายหอยของมัน ให้ฟ้าดินเลี้ยงดู รอให้น้ำทะเลขึ้นลง หรือกระแส

ทะเลไหลไปไหลมาผ่านตัวมันนี้แหละก็จะพัดพาอาหารมาให้เป็ถึงที่ตามยถากรรม(สบายดีเนอะ) แต่ธรรมชาติก็ได้สร้างให้หอยพวกนี้มีระบบพิเศษที่แตกต่างจากเราในการหากินหรือหาเป็ คือ หอยจะใช้เหงือกในการกรองแยกอาหารออกจากน้ำทะเลที่ไหลผ่านตัวมันไป

วันนี้ดีถ้ามีคนที่อยู่ริมทะเลเกิดป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ ก็จะมีเชื้อโรคชนิดต่างๆ ตามแต่โชคดวงลักขณาของเจ้าของชะตาปลดปล่อยลงไปกับชักโครก แต่ถ้าต่อนั้นไม่มีระบบจัดการที่ดี เชื้อโรคจากบ้านเรือน หรือรีสอร์ทสวยหรูริมทะเล ก็มีโอกาจะเป็นอิสระ กินลม ชมวิว ชมสะพาน อยู่ในน้ำทะเลบริเวณใกล้ๆ กับหาดทรายชายทะเล แล้วเมื่อพวกเชื้อโรคเหล่านี้โชคดี ก็จะมีผู้มิอุปการคุณรับไปอยู่ด้วย ซึ่งก็คงหนีไม่พ้นบรรดาหอยๆ ที่กางฝาด่างเปลือก อลิ่งฉิ่ง อล่งฉ่าง รับไปอุปการะเลี้ยงดูในตัวมันเป็นอย่างดี หอยที่ตัวใหญ่ ก็แสดงว่าน่าจะผ่านร้อนผ่านหนาวมานานหลายสมัย หลายรัฐบาล ดังนั้นยิ่งหอยตัวใหญ่เท่าไร ก็ยังมีโอกาสที่จะทำบุญทำกุศล รับเลี้ยงดู อุปการะเชื้อโรคสะสม โดยการดักจับเชื้อ อมโรคไว้ในตัวหอยมากขึ้นตามลำดับครับ

ตอนนี้ผู้อ่านลองย้อนกลับไปที ฉากการเป็หอยนางรมดิบที่เราใส่ทั้งหอมซอยเจียว บีบมะนาว แนมด้วยยอดกระถินอ่อนๆ แต่ภายในตัวหอยนางรมตัวอวบอ้วนขาวใหญ่ กลับยังมีเชื้อโรคสะสมปริมาณคับแก้วทั้งไวรัสทั้งแบคทีเรีย แทรกตัวอยู่อย่างสงบนิ่ง อย่างนี้ก็กินหอยคำเดียว ได้เชื้อสองอย่างด้วย อุปมาอุปไมย ประหนึ่งยิงปืนนัดเดียวได้นกสองตัว

ง่าได้เ็นว่าเ็นก็แล้วเป็องเ็น

ตัวอย่างของไวรัสที่พบได้บ่อยในหอยสองฝา ก็เช่น ไวรัสตับอักเสเบ ไวรัสโนโร เป็นต้น

ไวรัสโนโร ชื่อก็ออกไปทางคิกขุอะโนเนะ คล้ายๆ โนโร หรือสาหร่ายนะครับ ไม่รู้ว่าเขาเจตนาหรือบังเอิญตั้งชื่อให้มันออกมาในแนวอาหาร แนวสาหร่าย แนวทะเลอะไรทำนองนี้ก็ไม่ทราบได้ ไวรัสตัวนี้ทำให้เกิดการอักเสบของทั้งกระเพาะและลำไส้ มักจะทำให้เกิดอาการอาเจียนพุ่งแบบเฉียบพลันทันใด รอไม่ไหวแล้วพระแม่เจ้า

ส่วนไวรัสตับอักเสเบ อย่างที่ชื่อเรียก คือ ทำให้เกิดโรคตับอักเสบ ตาเหลือง ตัวเหลืองกันไป ซ้อสังเกตุที่เป็นจุดพิเศษของไวรัสตับอักเสเบ คือ เป็นพวกซ้าๆ ได้พร้า(สอง) เล่มงาม ต้องเงื่อง่ามีพิธีกรรม ร้าถวาย ขอพร กว่าจะลงดาบทำให้ตับอักเสบ ก็ล่อเข้าไปประมาณ 28 วันหรือ 1 เดือนครับ พอหมอละเลียด รู้ว่าเป็นไวรัสตับอักเสเบ มาซักประวัติเรากล่าวว่า ไวรัสนี้ท่านได้แต่ใดมา

พยายามหาที่มาที่ไปของเชื้อว่า เข้ามาลิ่งสู้อยู่ในลำไส้ แล้วไปต่อที่ตับได้ยั้งง ไปเป็อะไรผิดสำแดงเมื่อเดือนที่แล้ว เจอคำถามนี้เข้าไปก็ไปรับประทาน จุกครับ เพราะก็กำลังทุกขุรฆานสังฆารจากตับอักเสบ ยังต้องมานึกหาว่า ไปได้ไวรัสมาจากการเป็อะไรเข้าไป ผมว่าแค่อาทิตย์ที่แล้วก็ยั้งง่าไม่ได้อ่าเป็อะไรเข้าไป นับประสาอะไรใครจะจำได้ว่า เป็อะไรไปเมื่อเดือนที่แล้ว แต่ถ้าลองดูในกล้องดิจิตอล พอเห็นภาพถ่ายก็อาจจะพอนึกออกก่าไปเที่ยวทะเลแล้วกินหอยดิบมากก็เป็นได้ครับ

ฟอกหอย???

รู้อย่างนี้แล้ว หลายท่านคงจะถามว่า ถ้าจะยั้งง่าจะบันกินหอยแบบดิบ จะทำอย่างไรได้บ้าง

มีวิธีการอย่างหนึ่งที่ปฏิบัติกันในประเทศ คือ การนำหอยเป็นๆ ที่จับได้ มาเก็บในที่ๆ จัดไว้พิเศษเป็นระยะเวลาหนึ่ง โดยเลี้ยงในน้ำสะอาด เพื่อเป็นการขับไล่ไล่ส่งเชื้อโรคออกจากตัวหอย วิธีการนี้หมอละเลียดเรียกว่า การฟอกหอย คุณผู้อ่านอาจจะไม่เคยได้ยินคำนี้มาก่อน หมอละเลียดขออนุญาตบัญญัติศัพท์นี้ขึ้นมาใช้เอง ก็มีฟอกเลือด ฟอกไต ฟอกหนัง ฟอกเงิน แล้วจะ ‘ฟอกหอย’ บ้างไม่ได้หรือ

ผลปรากฏว่า น้ำสะอาดช่วยเฉ็ดหัวแบคทีเรียออกไปจากตัวหอยได้ดี แต่หมอละเลียดรับรองว่าจะกำจัดได้ทั้งหมดในทุกครั้งนะครับ แต่ที่หน้าด้านหน้าทนกว่า คือ ยั้งง่าฟุ้งอยู่ต่อ ค่าเช่าที่ เช่าบ้านก็ไม่จ่าย เอน้ำดีมาไล่ น้ำเสียก็ไม่ยอมออกไปจากตัวหอย ก็คือไวรัสอย่าไปต่อว่าให้ไวรัสเสียหทัยเลยครับ ไวรัสเค้ารักจรงห้วงแตง อยู่กันยียดยากกับที่หอย เราก็คงมีอาจเ็นดวงชะตาได้

ถ้าจะให้สรุปก็คงต้องบอกก่า ถ้าเป็ไปไม่ได้ก็พยายามหลีกเลี่ยงการเป็หอยดิบจะดีที่สุดครับ หันไปเป็หอยสุกแทนน่าจะปลอดภัยจากทั้งแบคทีเรียและไวรัส เมืองไทยมีการฟอกหอยหรือไม่ ก็ไม่ปรากฏหลักฐานชัดเจน แม้ว่าจะมีการฟอกหอย ก็มีได้การันตีรับรองว่าจะปลอดแบคทีเรียในทุกอณูของเนื้อหอย ส่วนไวรัสถ้ามีการเข้าอยู่ในเนื้อหอย ก็จะอยู่เป็นปฏิโสเมเฝ้าทรัพย์แทบจะเอาไม่ออกเลยครับ ไวรัสที่พบได้บ่อยในหอยที่ก่ออันตรายรุนแรง คือ ไวรัสตับอักเสเบ แม้ว่าจะมีวัคซีนป้องกันโรคไวรัสตับอักเสเบเอก็ก็ตาม การกินหอยดิบก็ยั้งง่าเสี่ยงต่อโรคอาหารเป็นพิษจากไวรัสและแบคทีเรียอื่นๆ ครับ

เรื่องหอยนี้หมอละเลียดก็สาธยายเนื้อหาอย่างที่เราให้ฟังอย่างนี้แหละครับ นิสิต นักศึกษา ก็ให้ความสนใจมาก คงเพราะว่าอินไปกับเนื้อหา หรือเนื้อหาที่มีความใกล้ตัวกับนิสิต นักศึกษา จนกระทั่งมีคำถามชนิดที่หมอละเลียดก็ไม่มีจะตอบอย่างไรครับ

“ฟอกหอยแล้ว...มีฟองไหมครับ”

คุณผู้อ่านช่วยตอบแทนผมทีครับ