

ASTVผู้จัดการรายวัน

ASTV Poo Jatkam Daily
Circulation: 300,000
Ad Rate: 1,500

Section: CLICK/SCOOP

วันที่: อังคาร 24 มกราคม 2555

ปีที่: 4

ฉบับที่: 992

Col.Inch: 234.90 Ad Value: 352,350

หน้า: 29(เต็มหน้า), 30

PRValue (x3): 1,057,050

คลิป: ลีลี

หัวข้อข่าว: เชื้อหรือไม่ว!!! ไทยกิน 'หนู' วันละ (หลาย) ตัน

ผู้จัดการรายวัน
ASTV

CLICK

วันอังคารที่ 24 มกราคม 2555
click2009@astvmanager.com

กิน 'หนู' 3,000 กิโลต่อวัน สุดยอดเมนูไทย ติดอันดับเอเชีย หน้า 30



เคลลี่ เร็ง
มิสซิว 2012 หน้า 30

Double CLICK



ปริศนา 'จี-สปอร์ต'
6 ทศวรรษ...ยังงวย หน้า 31



เมื่อ 'ต๋องต๋าย' กับ 'ละครสัตว์' สุดอึ้งฉริยะ:
ขอมาย้อนที่ใจกลางมหานคร หน้า 35



'โคฟี' รากแก่น
แนะสาว ๆ เสริมดวงงานให้ร้อนแรง
'4 กลิ่น 4 สีสัน' หน้า 34



รหัสข่าว: C-120124040128

หน้า: 1/3

iQNewsAlert

บริษัท อินโฟเคสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาพูนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร. 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์. 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล: help@iqnewsalert.net



เชื้อหรือไม่!!! ไทยกิน 'หนู' วันละ (หลาย) ตัน

ใครจะไม่เชื่อว่า อาหารสุดโปรดที่คนไทยจำนวนไม่น้อยกินไปเรื่อย ๆ จะมีชื่อของ 'เนื้อหนู' ติดอันดับกับเขาด้วย

เพราะด้วยปริมาณนำเข้าจากเพื่อนบ้าน อันแนบชิดอย่าง 'กัมพูชา' มากถึงวันละ 3 ตัน แล้วยังไม่รวมกับที่ชาวไร่ชาวนาจับกินกันตามเรือกสวนไร่นาอีกไม่รู้เท่าไร แค่นี้ก็ไม่ต้องแปลกใจเลยหากจะกล่าวได้ว่า ไทยเป็นประเทศที่บริโภคสัตว์ประจักษ์ชนิดนี้ชุกชามากเป็นอันดับ 3 ของทวีปเอเชีย รองจากกัมพูชา และลาวกันเลยทีเดียว

แน่นอน ถึงตรงนี้หลายคนอาจจะสงสัยว่า เรื่องแบบนี้เกิดขึ้นในบ้านเราจริงๆ หรือ เพราะฉะนั้นคราวนี้เราจะไปทำความคุ้นเคยกันแบบให้ชัดๆ ว่า ทำไมหนอ หนูไทยถึงได้กลายเป็นอาหารรสเลิศและได้รับความนิยมกันเช่นนี้

มารู้จัก 'หนู' กันเถอะ

จากปากคำของผู้เชี่ยวชาญเรื่องหนูอย่าง พงทอง บุญทรง อธิบดีสำนักสัตววิทยาชันานิคมการพิเศษ กลุ่มงานสัตววิทยาการเกษตร สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ทำให้ทราบว่า สังคมไทยมีการแบ่งแยกหนูออกเป็นหนูแบบหลายวิธี แต่ที่นิยมกันมากที่สุดก็คือ การแบ่งตามสภาพการใช้ชีวิตในปัจจุบัน ซึ่งแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ หนูที่อยู่ป่า หนูที่อยู่ในพื้นที่การเกษตร และหนูที่อาศัยอยู่ในบ้านเรือนมนุษย์ ซึ่งในแต่ละประเภทนั้นก็จะมีการแบ่งแยกย่อยลงไปอีก

โดยหนูที่อาศัยอยู่ในพื้นที่การเกษตร หรือหนูที่อาศัยอยู่ตามท้องนา ท้องไร่ และมักเป็นศัตรูของพืช แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ๆ คือ



1. **กลุ่มหนูพุก** เป็นหนูขนาดใหญ่ ตันหลังดำ แบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ หนูพุกใหญ่หรือหนูแฝง หนักราว 480 กรัม พบได้ทั่วทุกภาคของประเทศ นิยสรู้อยู่ เมื่อตกใจจะพุกพอง ในลำคอ กับ หนูพุกเล็ก หนักราว 215 กรัม พบได้เกือบทั่วประเทศ แต่มากได้ นิยสรู้อยู่

2. **กลุ่มหนูท้องขาว** เป็นหนูขนาดกลาง ส่วนใหญ่ท้องจะมีสีขาว ลักษณะเด่นๆ คือ หนุณาใหญ่ ขาหลังขาไม่มีดำ หนักราว 212 กรัม ชอบปีนต้นไม้ได้ กับ หนุณาเล็กหรือหนุสวน ขาหลังสี



น้ำตาลปนดำ ขนท้องสีน้ำตาลเทา หนักราว 80 กรัม ชอบขุดรูตามคันนาคล้ายหนูนาใหญ่

3. **กลุ่มหนูหริ่ง** เป็นหนูขนาดเล็ก โตเต็มวัยน้ำหนักไม่เกิน 40 กรัม ส่วนใหญ่จะอยู่ตาม

ท้องไร่ ทนแล้ง แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ หนูหริ่งนาทางยาว กับหนูหริ่งนาทางสั้น ส่วนที่อาศัยอยู่ในบ้านนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นหนูท้องขาว เว้นแต่หนูหริ่งบ้าน ลักษณะเด่นคือเป็นหนูที่ปรับตัวได้ดีมาก เท่าที่พบโดยมากจะมี 4 ประเภทด้วยกัน คือ

หนูออร์เวย์ หนูท่อ

หรือ หนูยะ ถือเป็นหนูขนาดใหญ่ ขาหลังขาว



หนักราว 300 กรัม แต่บางตัวก็ใหญ่กว่าหนูพุกใหญ่เสียอีก โดยเฉพาะที่มีอาหารการกินสมบูรณ์ พบทั่วประเทศในเขตชุมชน ชอบขุดรูตามพื้นดินใกล้กองขยะหรือใต้ตุ่มบ้านหรือท่อระบายน้ำ

หนูท้องขาว หรือ หนูบ้านท้องขาว ขนกลางหลังสีขาวครีม ขนท้องขาวครีม ขาหลังขาว พบได้ทั่วประเทศ อาศัยอยู่ทั้งในบ้านเรือนมนุษย์และในธรรมชาติ มีนิสัยชอบปีนป่าย ขยายพันธุ์ได้ดีตลอดทั้งปี

หนูจืด เป็นหนูขนาดค่อนข้างเล็ก หนักราว 36 กรัม พบทุกภาคทั่วประเทศไทย เป็น

ศัตรูสำคัญในบ้านเรือน คลังสินค้า และโรงเก็บผลผลิตการเกษตร ปีนป่ายว่องไวมาก ชอบทำรังตามลิ้นชัก ตู้เสื้อผ้า ชั้นหนังสือ และเพดานบ้าน หรือ



โรงเก็บ โกดังผลผลิตการเกษตร

หนูหริ่งบ้าน พบมากในพื้นที่ต่างๆ ประเทศ ในเมืองไทยมีการนำมาขายตามร้านขายสัตว์ เช่นตลาดนัดจตุจักร บางแห่งอาจมีมาขายเป็น

ลวดลายต่างๆ ขณะที่หนูท่ออาศัยอยู่บ้าน ส่วนใหญ่ที่ลักจะอยู่ในสกุลของหนูท้องขาวและหนูหริ่ง แต่คนไม่ได้ให้ความสนใจเท่าใดนัก เพราะไม่ค่อยพบในชีวิตประจำวัน

ยอกอาหารสุกโอชะ

พอเห็นภาพรวมของบรรดาหนูๆ ในสังคมไทยกันไปแล้ว คราวนี้มาถึงเรื่องมูลเหตุที่ทำให้



หนูกลายเป็นเมนูหนึ่งในวงล้อมการกินของมนุษย์กันบ้าง

โดยหนูส่วนใหญ่ที่คนจะจับไปกินนั้น มักจะอยู่ในพื้นที่เกษตร เพราะหนูในพืชไร่จำนวนมาก แต่มันยังเป็นสัตว์ที่ซัดฉรรวจอีกต่างหาก เพราะฉะนั้นการจับกินจึงถือเป็นการควบคุมปริมาณหนูได้ชะงัด

"สาเหตุที่คนกิน เพราะมันอยู่ในท้องไร่ท้องนา ไม่จำเป็นต้องไปเสียเงินซื้อเนื้อสัตว์ และคนเรากินหนูทุกประเภท ซึ่งที่กินกันเยอะและราคาแพงก็พวกหนูพุก เพราะเนื้อมันเยอะกว่าหนูท้องขาวมาก ส่วนหนูนานนั้นจริงๆ กินได้แต่ต้องทำให้สุกมากๆ ฆ่าเชื้อโรคให้มากที่สุดแต่คนไม่นิยมกิน เพราะไปคิดถึงที่มาของมันไป" พวพทองกล่าว

แต่ถ้ามองลึกลงไปจะพบได้ว่า นี่คือการของวัฒนธรรมที่ฝังตัวอยู่ในสังคมมาอย่างยาวนาน **รศ.ลีดา สอนศรี** คณบดีวิทยาลัยการเมืองการปกครอง มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ไขข้อข้องใจว่า จริงๆ แล้วการกินหนูนั้นครอบคลุมพื้นที่คาบสมุทรอินโดจีน ทั้งไทย พม่า ลาว เวียดนาม กัมพูชา เป็นหลัก โดยส่วนมากจะมีความเชื่อว่าการกินหนูนั้นเหมือนยาดิ เช่นเดียวกับการกินงูเห่า หรือสุรทินนั่นเอง

"การกินหนูนั้นไม่ได้เป็นวัฒนธรรมดั้งเดิม แต่เกิดจากวัฒนธรรมการทดลองทดลองกินไปเรื่อยๆ เมื่อวิเคราะห์แล้วไม่ได้เกิดอันตรายอะไรก็กินกัน หากจะมองว่าเพราะเราทำมา ทำให้มีหนูเยอะจึงกินนั้นไม่ใช่เพราะอย่างฟิลิปปินส์ที่ทำมาเหมือนกัน แต่ก็ไม่กินหนู เพราะฉะนั้นมันไม่ได้ดีกว่าทำมาหากินทำให้คนกินหนู พวกนี้จะมีรับเอาวัฒนธรรมยุโรปเข้ามา แต่เราไม่ค่อยเอาวัฒนธรรมจากยุโรปมาใช้กัน ยกเว้นเวียดนาม แต่ตอนหลังก็รับเอาเข้ามาใช้เสียเป็นส่วนใหญ่"

และหากเลือกไฟก็สเลเพาะประเทศไทยแล้ว พื้นที่ที่ถือว่ากินหนูมากเป็นพิเศษ ก็ต้องยกให้ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ และภาคกลางตามลำดับ โดยกระบวนการผลิตอาหารจากหนูก็มี

หลากหลาย แต่ที่นิยมสุดก็คือการย่างโดยนำมาย่างกินทั้งตัว แต่ควักอวัยวะที่ไม่พึงประสงค์ออก เช่นเครื่องใน ซึ่งถือเป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคนานาชนิด ไม่ว่าจะเป็นพยาธิในเลือด พยาธิตัวตืด รวมไปถึงท่อน้ำเหลืองซึ่งอาจจะปนเชื้อดีหนู

อีกวิธีหนึ่งที่ได้รับค่านิยมมาก การนำมาทำแกงคั่วหรือไมก็เป็นแกงคั่ว โดยใส่เครื่องแกงเยอะ อาทิ ใบยี่ห่วย เพราะสมุนไพรพวกนี้จะช่วยลดกลิ่นสาบของหนูได้มาก

"เกษตรกรนิยมเอามาอย่างแล้วฉีกเอาแต่เนื้อติดกระดูกเอามาคั่วกับน้ำพริกแกงคั่ว ส่วนหนูท้องขาวมักจะเอามาเมื่อมาลับปนกับกระดูกชิ้นเล็กๆ เช่นชีโรตอง เอามาแกง



ค่อนข้างใหญ่และกว้าง เนื่องจากคนไทยเกือบทุกภูมิภาคต่างก็กินกันทั้งนั้น

"ตอนนี้ยังไม่มีการสร้างแบรนด์เป็นเจ้าแรก คือถ้าทำเป็นเนื้อหนูมาที่รับประกันความปลอดภัยได้ มีใบรับรองมีการตรวจที่ได้มาตรฐานผมเชื่อว่านั่นก็จะเป็นตลาดที่ใหญ่อย่างแน่นอน"

คั่วเช่นกัน ซึ่งเวลาทำออกมาเป็นอาหาร เราชะไม่มีทางแยกออกเลยว่าเป็นเนื้อหนู เพราะกลิ่นเครื่องเทศมันจะกลบหมดเลย" พวพทองกล่าว

สัตว์เศรษฐกิจหน้าใหม่

เมื่อภาพมันฟ้องว่าคนไทยกินหนูกันหนักเป็นตันๆ ฉะนั้นถ้ามองภาพกว้างให้ลึกๆ ก็จะมีพบว่าแท้จริงแล้วหนูตัวเล็กๆ นี้อาจจะมีคุณค่าทางเศรษฐกิจมากกว่าที่คุณคาดคิดไว้ก็เป็นได้

เอาง่ายๆ อย่างราคาหนูพุกใหญ่ ทุกวันนี้ก็พุ่งสูงถึง 180-250 บาทต่อโลกรัม ส่วนราคาขายหนูที่ตลาดโรงเกลือ 70-100 บาทต่อโลกรัม และถ้าเอาไปรมควันแล้วราคาก็ยิ่งพุ่งเป็น 150 บาทกันเลยทีเดียว ส่วนปริมาณการจับไม่ต้องพูดถึง เพราะแค่ที่กาฬสินธุ์แห่งเดียว ก็จับได้วันละ 1,000 ตัวแล้ว

เพราะฉะนั้น ถ้าลองคิดกันเล่นๆ ก็พบว่าปีหนึ่งคนไทยกินหนูไม่ต่ำกว่า 1,000 ตัน และคิดเป็นเงินโดยนำราคาต่ำสุดคือโลกรัมละ 70 บาทมาคำนวณ ก็เท่ากับคนไทยใช้จ่ายเงินค่าเนื้อหนูไม่ต่ำกว่า 70 ล้านบาทกันเลยทีเดียว

จากช่องทางตลาดสดตรงนี้เอง ทำให้พบว่าจริงๆ แล้วตลาดสดนี้ก็มีกลุ่มลูกค้าอยู่เป็นจำนวนมาก โดย **ดร.เกียรติอนันต์ ล้วนแก้ว** ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ ได้อธิบายว่าจริงๆ เรื่องนี้ไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะกับหนูเท่านั้น แต่ยังเกิดขึ้นแก่สัตว์พื้นบ้าน อย่างกิ้งก่า หรืองูเห่า ด้วยเพียงแต่ความต้องการสินค้าพวกหลังนั้นยังไม่ชัดเจนเท่าที่ควร

"แหล่งใหญ่ที่ขายหนูนา จะอยู่ตามแถวเส้นสุพรรณบุรีกับอยุธยา ซึ่งย่านนี้คนจะนิยมกินหนูนากันมาก และจะใช้หนูนาแท้ หรือหนูนาของไทยเอง โดยหนูนาที่เรานำเข้าจากเขมรนั้น ไม่ได้มาจากว่าเราผลิตหนูนาไม่พอจึงต้องนำเข้า แต่มาจากราคาของเขมรที่ถูกลง เพราะของไทยขายส่งอยู่ที่ 90 บาท ส่วนกัมพูชาอยู่ที่ 70 บาทเท่านั้นเอง"

อย่างไรก็ดี

ต้องยอมรับว่าที่ผ่านมา การต่อยอดทางธุรกิจของเนื้อหนูในเมืองไทยยังไม่มีเท่าที่ควร ทั้งที่ไปแล้วหากใครเข้ามาลงทุนธุรกิจตรงนี้ก็ยังมีสิทธิ์จะก้าวไปไกลได้ไม่น้อย เนื่องจาก ยังมีช่องว่างอยู่เยอะ และตลาดก็

>>>>>>>

เรื่อง : ทีมข่าว CLICK