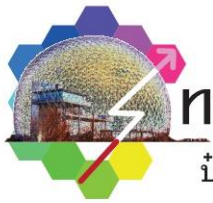


เปิดตัวเมนูเปิบพิสดาร ‘เนื้อแมมมอธ’



ทะลุกรอบ

ป๊อว อุ่นใจ

มีนคือ “มีตบอลขนาดเกือบเท่าลูกวอลเลย์บอล” ที่ตั้งตระหง่านอยู่ในกรอบแก้วขนาดใหญ่ ถ้าพูดถึงขนาดและความอลังการ บอกเลยว่าไม่แพ้ใคร แต่ที่เด็ดของมีตบอลก้อนนี้คือ “วัตถุดิบ” เพราะมันทำมาจาก “เนื้อแมมมอธ”

ใช่แล้วครับ! อ่านไม่ผิดหรอก “แมมมอธ” ช้างยักษ์ทั่วโลก ขนยาว หลังโหนก ที่สูญพันธุ์ไปแล้วกว่า 4,000 ปี ตัวเดียวกับที่ทีมโคลอสซัล (Colossal Bioscience) กำลังพยายาม de-extinction ยื้อยุดจุดกระชากกลับมาจากการสูญพันธุ์

แม้ว่างานจะเดินไปค่อนข้างเยอะสำหรับโคลอสซัล แต่การจะสร้างแมมมอธตัวเป็นๆ ขึ้นมาใหม่นั้นยังคงเป็นเรื่องที่ทำหาย ที่กว่าจะสำเร็จลู่วงเห็นเป็นตัวเป็นตน ก็คงต้องใช้เวลามากหลายปี

แต่ถึงแมมมอธตัวเป็นๆ จะยังไม่เป็นรุ่น แต่สตาร์ทต่อทางด้านอาหารจากออสเตรเลีย “วาว (Vow)” เปิดตัวเมนูสุดพิสดาร “มีตบอลเนื้อแมมมอธ” ให้ทุกคนตื่นตื่นก่อน เป็นกามัธยมโรงเรียน

“วาวพยายามที่จะสร้างประสบการณ์อาหารแบบใหม่ที่ไม่เหมือนใคร” เจมส์ ไรอัลล์ (James Ryall) หัวหน้าทีมนักวิจัยจากวากล่าว แต่โปรเจกต์มีตบอลนี้ ไม่ได้คาดหวังให้คนกิน เพราะยังไม่มีใครได้ชิมจริงๆ จังๆ

“ปกติแล้วเราจะชิมผลิตภัณฑ์ของเราและเริ่มเล่นสนุกกับมัน แต่งานนี้เล่นเอาว่าไม่ไปพอสสมควรในการลองชิมเนื้อนี้ เพราะเรากำลังคุยกันถึงโปรตีนที่ไม่มีอยู่บนโลกใบนี้มานานแล้วกว่า 5,000 ปี ผมเองก็ไม่ใช่เหมือนกันว่าโปรตีนนี้จะมีโอกาสทำให้เกิดภูมิแพ้อะไรได้มากแค่ไหน” เจมส์กล่าว

เพราะถ้าลุ่มลุ่มสั่งทำสวาปามเข้าไป อาจปากบวมตาตุ๋ยได้ ด้วยอาการแพ้ น่าสนุก ลองจินตนาการสถานการณ์ดูกันครับ ว่าถ้าคุณแพ้เนื้อแมมมอธ คุณจะบอกหม่อว่ายังไง...

“คุณไปกินอะไรมา” หมอถาม

“อ้อ...ผมเพิ่งกินเนื้อแมมมอธเข้าไป คงแพ้เนื้อแมมมอธมั้ง...”

ถ้าหม่อไม่ว่าคุณแพ้เจ้อ ก็คงต้องเหวอไปพักใหญ่

แต่ถ้าถามว่านี่คือเมนูแมมมอธอันแรกใช้มั้ย บอกได้เลยว่า “ไม่” มนุษย์มีความพยายามจะเปิบแมมมอธมาเนิ่นนานแล้ว

ที่จริง เคยมีคนแอบลองลิ้มชิมรสแมมมอธมาแล้วหลายรอบ

ที่มีบันทึกไว้ชัดเจนคือบันทึกในปี 1929 ของนักภูมิศาสตร์ชาวรัสเซีย-อเมริกัน อินโนเคนตี พาฟโลวิชทอลมาซอฟฟ์ (Innokentii Pavlovitch Tolmachoff) จากพิพิธภัณฑ์ประวัติศาสตร์ธรรมชาติคาร์เนกี (Carnegie Museum of Natural History) ที่เขียนไว้ว่า “เนื้อแมมมอธขนยาว (woolly mammoth) ที่แช่แข็งไว้กว่าหมื่นปีนั้นรสชาติไม่ถูกปากอย่างรุนแรง และกลิ่นยังเหม็นเน่าจนแทบทนไม่ไหวอีกด้วย นี่ไม่ใช่อาหารที่คู่ควรกับโต๊ะดินเนอร์ และไม่ใช่อะไรที่ควรจะให้ใส่เข้าไปในปากของมนุษย์”

แม้ว่าอินโนเคนตีจะเขียนไว้ชัดเจนว่ารสชาติเนื้อ



ภาพเมกะเธเรียม โดย Robert Bruce Horsfall

แมมมอธนั้นไม่สมควรจะเอามาเป็นอาหารคน พวกผู้บุกเบิกไซบีเรียในยุคแรกๆ บันทึกไว้ว่าพวกชนเผ่าอีเวนกี (Evenki) ที่อยู่ในแถบไซบีเรีย ในถิ่นของแมมมอธนั้นถ้าเจอเนื้อแมมมอธ พวกเขาจะไม่ค่อยสนใจจะกินสักเท่าไร

ส่วนใหญ่อ่านสิ่งนี้จะไปตกอยู่กับน้องหมาลากเลื่อนของพวกเขา

นั่นอาจจะหมายความว่ารสชาติของมันอาจจะไม่ได้เรื่องเท่าไร ทว่า พอบอกเป็นเนื้อแมมมอธ ท้ายที่สุดก็ยังมีคนอยากลองลิ้มชิมรสเนื้อ ในตำนานอยู่ตลอด

66 แต่ถ้าพูดถึงปาร์ตี้เนื้อแมมมอธ ปาร์ตี้หนึ่งที่จะลืมไม่ได้ ก็คืองานเลี้ยงสมาคมนักสำรวจ (The Explorers Club) ในนิวยอร์กในปี 1951 ที่เป็นที่กล่าวขวัญถึงกันจนถึงปัจจุบัน

ในงานเลี้ยงนี้ ที่เด็ดของงานก็คือจะลิ้มรสเมนูที่ทำจากวัตถุดิบพิเศษเป็นเนื้อสัตว์ดึกดำบรรพ์จากหมู่เกาะอะลูเชียน (Aleutian Islands) ในคาบสมุทรอะแลสกา

แม้ว่าเมนูที่ลิ้มรสชาติจะไม่ได้โดดเด่นอะไร แต่ด้วยความประหลาดและหายากของวัตถุดิบ ทำให้แขกเหรื่อต่างใจซ่านไปต่างๆ นานาเกี่ยวกับที่มาของเนื้อ

บ้างก็บอกว่าจะเป็นแมมมอธขนยาว แต่อีกกระแสกลับบอกว่าเนื้อของช้างดึกดำบรรพ์อีกชนิดหนึ่งเรียกว่ามาสโตดอน (mastodon)

แม้ไม่รู้ว่าเป็นอะไรเข้าไป แต่ทุกคนทั้งแขกและสื่อจะพึงพอใจกับเมนูเนื้อเปิบพิสดารมือนั้นเป็นอย่างมาก

และที่ทำให้เรื่องราวน่าตื่นตื่นเร้าใจราวกับหนังสือสยองสยอง ก็มีเนื้อจากปาร์ตี้ในวันนั้นก่อนหนึ่งยังไม่โดนกิน มันถูกเก็บรักษาเอาไว้ทั้งก้อนในขวดโหลในพิพิธภัณฑ์เพอบดี มหาวิทยาลัยเยล (Yale Peabody Museum)

เนื้อก้อนนี้ทำให้ เจสสิก้า กลาสส์ (Jessica Glass) นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเยล ตื่นเต้น เธอสนใจที่จะไขปริศนาที่มาของเนื้อในตำนาน

ซังชาติเขียนว่า “South American Giant Ground Sloth (megatherium)” อ้าว! ยังไงกัน งานเลี้ยงแมมมอธอันโด่งดังของสมาคมผู้บุกเบิก แค่หลักฐานชิ้นแรกกลับระงมแล้วว่าที่ให้กับในงาน ไม่ใช่เนื้อมาสโตดอน ไม่ใช่แมมมอธ แต่เป็นเนื้อสลอธยักษ์โบราณที่เรียกว่าเมกาเธเรียม (megatherium) ต่างหาก

ซึ่งนั่นทำให้เจสสิก้าตาลุกวาว เพราะถ้าเป็นเนื้อสลอธจริง เนื้อก้อนนี้จะช่วยเปิดทางให้เราสามารถวิจัยและทำความเข้าใจวิวัฒนาการของสลอธได้เพิ่มขึ้นอีกมหาศาล

เจสสิก้าตัดสินใจรวมทีมนักวิจัยแล้วเริ่มสกัดและหาลำดับของดีเอ็นเอจากยีน mitochondrial cytochrome-b จากก้อนเนื้อที่เหลืออยู่ เพื่อเช็กดูว่ามันเป็นเนื้ออะไรกันแน่

มติชน สุดสัปดาห์

Matchon Weekend
Circulation: 500,000
Ad Rate: 481

Section: First Section/-

วันที่: ศุกร์ 21 - พุธสัปดาห์ 27 เมษายน 2566

ปีที่: 43

ฉบับที่: 2227

หน้า: 54(เต็มหน้า)

Col.Inch: 98.65

Ad Value: 47,450.65

PRValue (x3): 142,351.95

ศิลปิน: สีสี่

คอลัมน์: ทะลุกรอบ: เปิดตัวเมนูเปปพิสตาร์ 'เนื้อแมมมอธ'

พลิกโลก เพราะผลที่ได้มาระบุว่าเนื้อสัตว์
ดึกดำบรรพ์จากปาร์ตี้นานาชาติแท้เป็น "เนื้อเต่าตนุ
(green sea turtle)" ที่ยังพบเจออยู่ในยุคปัจจุบัน
ไม่ได้ดึกดำบรรพ์ หรือสูญพันธุ์อย่างที่โฆษณา
ท้ายที่สุดปาร์ตี้นี้โด่งดังของสมาคมนักสำรวจ
กลายเป็นเรื่องขมขื่น...

บ ถ้าถามว่า รสชาติเนื้อแมมมอธนี้เป็นยังไง
อีกคนที่พอจะบอกได้คือ เลิฟ ดาเลน (Love
Dalén) จากมหาวิทยาลัยสต็อกโฮล์ม (Stockholm
University) เลิฟคือหัวหน้าทีมวิศวกรที่จีโนมแมม
มอธที่ประสบความสำเร็จที่สุดคนหนึ่ง งานวิจัย
จีโนมแมมมอธของเขาเผยแพร่ออกมาในวารสาร
nature ในปี 2021

เลิฟเผยว่าในช่วงที่เขาวิจัยออกสำรวจหาซากแมม
มอธที่สมบูรณ์อยู่ในราวๆ ปี 2012 ที่แควแม่น้ำยานา
(Yana river) ในไซบีเรีย ทีมของเขาเจอซากลูกช้าง
แมมมอธที่สมบูรณ์มากๆ เขาก็เลยเอาชิ้นไปคิด
เลิฟค่อนข้างมั่นใจว่ารสชาติเนื้อแมมมอธนั้น ไม่อร่อย
อย่างรุนแรง ไม่แนะนำให้ใครกิน ซึ่งไม่น่าแปลกใจ
เพราะถ้ามองตามหลักความเป็นจริง เนื้อที่แช่แข็ง
อยู่นานในไนโตรเจนแข็ง ยังไม่ รสชาติ สัมผัส ก็ไม่มีทาง
เหมือนที่สดใหม่

ปัญหาเบอร์หนึ่งก็คือชิ้นไขมันที่แทรกซึมอยู่ใน
เนื้อ เพราะไขมันจะจับตัวเป็นไขและมีเนื้อสัมผัส
เปลี่ยนไปเป็นเหมือนสบู เรียกว่าอะดิโพเซีย (adi-
pocere) ไขศพ (corpse wax) หรือ ไขสุสาน (grave
wax) ซึ่งมีกลิ่นเหม็นหืนยั่วชวนชวนคลื่นเหียน

ในส่วนของกล้ามเนื้อก็ไม่ต่าง ถ้าแช่แข็งนานๆ พอ
ละลายออกมา เนื้อสัมผัสและรสชาติก็จะเสียไปด้วย
เช่นกัน

"ฉันไม่เชื่อว่าจะมีใครอยากกินมันหรอก" ชารี
ฟอร์บส์ (Shari Forbes) นักนิติเวชจากมหาวิทยาลัย
ลิวควิเบก (Université du Québec) กล่าว

บ ทีมสัตวบาลเนื้อแมมมอธของวาร์วั้นไม่เหมือนกัน
เพราะมีตบอของวาร์ว ทำมาจากเนื้อเพาะเลี้ยง
(cultured meat) ที่เลี้ยงขึ้นมาจากเซลล์โดยตรง โดย
ไม่ต้องเลี้ยงสัตว์

โดยทั่วไป บริษัทที่ทำเนวๆ เนื้อเพาะเลี้ยงจะเน้น
พัฒนาวิธีการพัฒนาการเพาะเลี้ยงเนื้อที่คนปกติทั่วไป
เขาจะกินกัน เช่น หมู ไก่ วัว และปลา แต่วาร์วจะเน้น
พัฒนาการเพาะเลี้ยงเนื้อจากสัตว์อื่นๆ ที่ปกติหากิน
ได้ยากเนวๆ เปปพิสตาร์อาหารป่า อาทิ จะเข้ จิงโจ้

อัลปากา กระบือ นกยูง นกกระทา และปลาแปลกๆ
อีกสารพัด

คราวนี้จัดเต็ม สำหรับโปรเจกต์แมมมอธมีตบอ
ที่มัวจืดเอาเนื้อสัตว์สูญพันธุ์อย่างแมมมอธมาเลย...

ไอเดียหลักๆ มาจาก บาส คอร์สตัน (Bas Kor-
sten) จากบริษัทครีเอทีฟวันเดอร์แมน ทอมป์สัน
(Wunderman Thompson Creative Agency)
ว่าอยากทำเนื้อเพาะเลี้ยงของสัตว์สูญพันธุ์

บาสเสนอให้ทำ "เนื้อโดโด" แต่พอตีจีโนมโดโด
นั้นยังไม่มีการเปิดเผยสู่สาธารณะ ทางทีมเลยต้องหา
แหล่งเนื้อใหม่ และท้ายที่สุดก็ตกลงปลงใจเอาที่เนื้อ
แมมมอธ

มีตบอนี้ จะนำไปจริงๆ ก็ไม่ใช่เนื้อแมมมอธเสีย
เลยทีเดียว แต่เป็นเนื้อแกะที่แปลงพันธุ ให้ผลิตโปรตีน
"มายโอโกลบิน (myoglobin)" ของแมมมอธ โปรตีน
ชนิดนี้พบได้ในกล้ามเนื้อและเป็นโปรตีนสำคัญที่มี
อิทธิพลต่อเนื้อสัมผัสของเนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงขึ้นมา

ด้วยความช่วยเหลือของ เอิร์นสต์ โวลเวทแวง
(Ernst Wolvetang) จากสถาบันชีววิศวกรรม
ออสเตรเลีย (Australian Institute for Bioen-
gineering) ทีมวิจัยสร้างยีนมาโยโกลบินของแมม
มอธขึ้นมาจากลำดับดีเอ็นเอในฐานข้อมูลสาธารณะ
โดยใช้ดีเอ็นเอของช้างมาปะมาเติมให้เต็มในส่วนที่
ขาดหายไป พอได้ยีนที่สมบูรณ์แล้ว ทีมวิจัยก็ใส่ยีน
นี้เข้าไปในเซลล์ต้นกำเนิดของเซลล์กล้ามเนื้อที่เรียกว่า
มายโอโบลาสต์ (myoblast) ของแกะ แล้วเอาไปเลี้ยง
เพิ่มจำนวนต่อในถังหมัก (bioreactor) ขนาดใหญ่
พวกเขาได้ผลผลิตเซลล์ออกมาเรื่อยๆ เกือบครึ่งโหล
ก็เลยแยกแล้วเอามาเข้ากระบวนการต่อเพื่อทำออกมา
เป็นมีตบอ

จะว่าไป ที่จริงก็เปลี่ยนแค่มาโยโกลบินยีนเดียว
นี่แหละให้เป็นยีนแมมมอธ ที่เหลืออีกหลายๆ สองหมื่น
ห้าพันยีนในเซลล์ ยังคงเป็นยีนแกะ

แต่แค่นี้ก็น่าตื่นเต้นแล้ว เพราะว่าแค่เปลี่ยนมาโย
โกลบิน เซลล์กล้ามเนื้อแกะที่เพาะเลี้ยงก็มีการ
เปลี่ยนแปลงรูปลักษณ์ไปอย่างเห็นได้ชัด

เป็นไปได้ว่าเนื้อสัมผัสก็น่าจะเปลี่ยนไปให้เป็น
เนวๆ เนื้อแมมมอธด้วยเหมือนกัน

จ มุ่งหมายของวาร์ว ไม่ได้เพื่อขายเนื้อแมมมอธ
แต่เป็นแผนโปรโมตเพื่อสร้างกระแสให้คนรู้จัก
เทคโนโลยีเนื้อเพาะเลี้ยง หรือเนื้อจากเซลล์ (cell
based meat)

"ความหวังที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของพวกเราตอนนี้ก็คือ...
ให้ผู้คนมากมายทั่วโลกเริ่มได้ยินเรื่องราวเกี่ยวกับเนื้อ
เพาะเลี้ยง" เจมส์ ไรล์มิกซ์

เกือบ 40 เปอร์เซ็นต์ของการปล่อยก๊าซเรือน
กระจกนั้นมาจากระบบสายพานการผลิตอาหาร (food
system) และที่มัวเชื่อว่าเทคโนโลยีเนื้อเพาะเลี้ยง
หรือเนื้อจากเซลล์นี้จะป็นหนึ่งในทางออกที่ยั่งยืน
กว่าสำหรับระบบนิเวศเพราะนอกจากจะปล่อยก๊าซ
เรือนกระจกน้อยกว่าสัตว์อย่างมหาศาลแล้ว การ
ควบคุมการผลิตและบำบัดของเสียยังสามารถควบคุม
ได้อย่างง่ายดายและรัดกุม

ในเวลาอัน มนุษย์คนที่แปดพันล้านก็ลืมตาออกมา
ดูโลกแล้ว ปัญหาโลกร้อนและภูมิอากาศแปรปรวนก็
ทวีความรุนแรงขึ้นอยู่ทุกวัน "เราต้องเริ่มคิดใหม่อีก
เสียทีว่าเราจะผลิตอาหารออกมาอย่างไร" เจมส์ ไรล์

บางที เราอาจจะไม่มีทางเลือก ท้ายที่สุด ก็คง
ต้องยอมปรับตัว เปิดใจ และคิดให้ทะลุกรอบ เพื่อ
ความยั่งยืนของโลกใบนี้ และความอยู่รอดของมวล
มนุษยชาติ

"ถ้ามีตบอแมมมอธออกสู่ตลาดเมื่อไร เราจะ
ต้องไปจัดสักที" เลิฟ แฟนพันธุ์แท้ผู้หาจีโนมแมม
มอธหยอด "ไม่ว่าจะยังไง รสชาติของเนื้อแมมมอธ
เพาะเลี้ยง ก็คงไม่น่าจะแซงเท่ากับเนื้อแมมมอธ
ของจริงเวอร์ชันแช่แข็งแน่นอน"

สำหรับใครอยากลองชิมมีตบอเนวๆ
กรอบแบบนี้ ติดตามข่าวจากวาร์วได้ครับ คิด
ว่าอีกไม่นานเกินรอ ●