

springbooks

เราและพืชผัก ต่างเป็นสิ่งที่มีสมบูรณ์แบบในตัวเอง

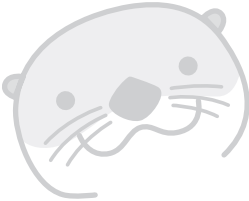
그리너리 푸드 : 오늘도 초록

อันอินฮยอง

เขียน

มินตรา อินทรารัตน์

แปล



การอ่านคือรากฐานที่สำคัญ

ฉันคิดถึงประสบการณ์การอ่านหนังสือของเขา
ที่คงจะมีทั้งความภาคภูมิใจและความรู้สึกดีต่อกว่าคนอื่น

ผสมผสานกันไป

– อันอินฮยอง



หนังสือคุณภาพ
โดยอริณทร์กรุ๊ป

จดหมายจากบรรณาธิการ

ฉบับภาษาเกาหลี

ฉันคิดว่า เราน่าจะเรียกช่วงเวลาระหว่างฤดูใบไม้ผลิและฤดูร้อนด้วยชื่อฤดูกาลใหม่ เพราะเป็นช่วงเวลาในช่วงพริบตาที่ไม่อาจอธิบายได้ด้วยเพียงคำว่า “ฤดูใบไม้ผลิ” หรือ “ฤดูร้อน” เท่านั้น

ฤดูกาลใหม่นั้นอาจหมายถึงช่วงเวลาตั้งแต่เริ่มเปิดเพลง *เชอริรี่บลอสซัมเอนดิ้ง*¹ ไปสู่ตอนที่สี่เขียวอ่อนค่อยๆ โผล่ใบหน้าอันใสที่ขี้ออกจากกิ่งไม้ด้วยความเขินอาย แล้วเปลี่ยนเป็นสีเขียวเข้มขึ้นทีละนิดอย่างต่อเนื่อง ไปจนถึงช่วงเวลาที่กลายเป็นสีเขียวข่มเต็มที แม้จะบอกว่าเป็นช่วงที่ยาวนาน แต่ก็เป็นเวลาเพียงไม่กี่สัปดาห์ บางครั้งยังเป็นช่วงที่สั้นมากจนจบลงในไม่กี่วันด้วยซ้ำ ด้วยเหตุนี้ บุคคลที่จะได้รับความสุขจากช่วงเวลานี้ จึงมีเพียงผู้ที่คอยเฝ้าสังเกตอุณหภูมิของอากาศซึ่งเปลี่ยนไปในแต่ละวัน และกลิ่นของพื้นดินที่เปลี่ยนไปทุกวินาทีอย่างใกล้ชิดเท่านั้น

พอถึงช่วงเวลานี้ที่ไร โต๊ะอาหารของพวกเขาจะเขียวข่มตามไปด้วยอยู่พักหนึ่ง จนบางครั้งก็เกิด

¹ *Cherry Blossom Ending* เพลงของวง Busker Busker เป็นเพลงที่นิยมเปิดในเกาหลีใต้ช่วงฤดูใบไม้ผลิ

จิตสำนึกขึ้นมาดื้อ ๆ ว่า ตัวเองควรจะกินผักมากขึ้นอีกสักนิด ควรเดินปั่นเป็ยนอยู่แถวมุมผักในตลาดหรือในมาร์ตเพิ่มขึ้นอีกสักหน่อย แล้วก็นึกอยากเอาผักชนิดต่าง ๆ ตามฤดูกาลมาอย่าปรงรสแล้วตัดวางไว้ข้างข้าวสวย สีเขียวเป็นสีที่เป็ยมด้วยชีวิตชีวามากถึงเพียงนี้ และยังทำให้จิตใจของเราพลอยเรีงร่าตามไปด้วยเล็กน้อยขณะเตรียมอาหาร

หนังสือเล่มนี้มีความตื่นเต้นอันราบเรียบอย่างนั้นแฝงอยู่ เรื่องราว “กรีนเนอริฟูด” ของบุคคลที่บอกว่าตนเงยหน้ามองท้องฟ้าบ่อย ๆ เพื่อตรวจสอบเส้นทางของพายุ เพราะกลัวว่าจะหาสมุนไพรสดใหม่ไม่ได้นั่นฟังดูน่าสนุกตั้งแต่แรกแล้ว พลังอันแข็งแกร่งที่บรรดาสีเขียวอันอ่อนโยนกดเก็บเอาไว้ ได้ก้าวข้ามพรมแดนยุคสมัย และความน่าสนใจ ไม่ว่าผู้อ่านจะมีรสนิยมอย่างไรก็ตาม โลกสีเขียวที่เคยเป็นพื้นที่เล็กๆ บนโต๊ะอาหาร ได้แผ่ขยายออกไปกว้างไกลและลึกซึ้งอย่างไม่ที่สิ้นสุดตามเรื่องเล่า

ทว่าสิ่งที่หนังสือเล่มนี้พยายามพูดถึง ไม่ใช่เรื่อง “การกินมังสวิรัต” แต่เป็นเรื่อง “ความเป็นมิตร” ของ ผักทั้งหลาย ที่ผสมเข้ากับอาหารได้อย่างเหมาะสม ไม่ว่าจะ เป็นอาหารประเภทใดก็ตาม และเรื่องของ “ความเป็นเอกเทศ” ของผัก ที่บางครั้งไม่ได้เป็นตัวประกอบบนโต๊ะอาหาร แต่เป็นเมนูจานหลักด้วยตัวเอง ยิ่งไปกว่านั้น แม้แต่สิ่งที่ภายนอกไม่ได้เป็นสีเขียวอย่างหอมหัวใหญ่ กระหล่ำดอก มะเขือม่วง ปาปริก้า เห็ด และแครอทก็ยังถูกนับรวมให้อยู่ในกลุ่มของผักที่มีกลิ่นอายสีเขียวด้วย แล้วสุดท้ายฉันก็ต้องยอมแพ้ให้กับ “พลังครอบงำ” ของสีเขียวจนได้

บรรณาธิการคิมจีฮย็อง

คำนำสำนักพิมพ์

สมัยเด็ก หากพูดถึงผัก ผลไม้ หรือสมุนไพร เราอาจจะร้องยี้หรือรู้สึกปฏิเสธในใจ “เขี่ยทิ้งได้ไหม นี่ไม่ใช่สิ่งที่ฉันอยากกิน” สีเขียวๆ ในจานข้าว ช่างไม่ใช่สิ่งที่ผู้คนปรารถนาเลย

แต่เมื่อเราโตขึ้น พร้อมกับบุคคลสมัยที่เปลี่ยนไป ผู้คนเริ่มให้ความสำคัญกับการกินและสุขภาพ โดยมีหลากหลายเส้นทางที่ช่วยให้เราใกล้ชิดกับโลกสีเขียวที่อยู่บนโต๊ะอาหารมากขึ้น

หนังสือเล่มนี้ก็เป็นอีกเส้นทางหนึ่งที่จะพาเราไปเจอกับแง่มุมต่างๆ ในโลกสีเขียว ที่ไม่ได้มีแค่ผัก ไข่เขียว แต่ยังมีผัก ผลไม้และสมุนไพรหลากสีอีกมากมายที่อยู่ในโลกสีเขียวนี้ด้วย ะหว่างทางของหนังสืออาจไม่ได้เล่าถึงมุมมองด้านคุณประโยชน์หรือโภชนาการ แต่เป็นแง่มุมจากนักเขียนผู้ “คลั่งรัก” ในโลกสีเขียว ซึ่งจะทำให้เรารู้ถึงเสน่ห์ที่ซ่อนอยู่ในบรรดาพืช ผัก ผลไม้ รวมถึงสมุนไพรต่างๆ ตามไปด้วย

เหล่าวัตุดุบสีเขียวที่คนมักมองว่าเป็นเพียง
“ตัวประกอบ” บนจานอาหาร แต่พอคิดดีๆ ตัวประกอบ
เหล่านั้กลับมือยูในทกฉกขงมืออาหารเลยแฮะ
หรือไมแน่วา เจ้าพวกนั้ฉกขงเป็น “ตัวเอก” มาตลอด
เลยก็ได



กดจออ่าน
springbooks

สารบัญ

นักบรรเลงสลัด	2
มู้ดหอยหวาน	10
ดอกซากุระและผักชีล้อม	16
ฤดูใบไม้ผลิและคนรักที่อ่อนแอ	24
กับอาไวคาโดที่สมบูรณ์แบบ	32
ข้าวห่อใบองุ่น	38
แกงเขียวหวานของเบอร์ลิน	44
คิมบัปไบชิโซะ	52
หน่อไม้ฝรั่งที่ช่างมีความสุนทรีย์	
ทางวรรณกรรมอย่างยิ่ง	58
หอยหวานแบบกรีก	64
นักแต่งเพลงและทาร์ทาร์	70
เหตุผลที่กลายเป็นแฟนคลับ	78
สระแห่งเกาหลี โบงาและปลาไหล	84
เหตุผลที่ตกหลุมรักหอมหัวใหญ่	90



ซูกินีและหัวไชเท้าซอยแห้ง	96
แอปเปิลและหมูป่า	104
ความตื่นตาตื่นใจที่ได้จากสีเขียว	110
อาร์ติช็อกของมาริลิน มอนโร	116
โอบกอดต้นหอมเอาไว้ หรือไม่มีก็โอบกอดด้วยต้นหอม	122
แครอทของคูจวา เซจู	130
ร้านขายยาที่ขายเหล้าสมุนไพร	136
วันนี้ก็อาศัยกลิ่นอายของความเขียว	142
ไม่มีผักอยู่ในโลกของอาหารกิ่งสำเร็จรูปเลยหรือ	150
ไม่ใช่โลกของมินต์	156
ฉันก็ไม่ได้ตามหาความซาบซ่าหรอกนะ	162
บังนาเกาด้า	168

เกี่ยวกับผู้เขียน	174
--------------------------	------------



ကလေးဂျာနယ်



นักบุรุษเลงสลัด

เดี๋ยวนี้ฉันกินสลัดวันละครั้งจนกลายเป็นเรื่องปกติไปแล้ว แต่หากมองอีกมุมหนึ่งก็ถือเป็นเรื่องแปลก เพราะช่วงเวลาที่เคยกินข้าวทุกมื้อดำเนินต่อเนื่องมายาวนานกว่านั้นมาก แถมคนในครอบครัวของฉันก็เป็นบุคคลประเภทที่มองคำว่า “กิน” มีความหมายเดียวกับคำว่า “กินข้าว” อีกทั้งพวกเขายังเป็นกลุ่มคนที่กินเนื้อสัตว์วันละครั้ง เนื้อปลาวันละครั้ง แล้วยังกินนุ่นกินนี้อีกมากมาย ฉันเกิดและเติบโตมาในครอบครัวแบบนั้น

ฉันเองก็เป็นอย่างนั้นเช่นกัน จึงมักจะกินอะไรบางอย่างอยู่เสมอ กินบ่อยครั้ง และกินในปริมาณมากตลอด ไม่รู้ว่าเป็นเพราะเคยอาศัยอยู่กับย่าทวดและปู่ย่าหรือเปล่า เวลากินข้าวจึงต้องมีชุปควบคู่ไปด้วย แม้แต่ตอนที่พวกท่านจากโลกนี้ไปตามลำดับ ฉันก็ยังคงมีชุปอยู่ด้วยไม่ขาด หากไม่มีชุปจะกินข้าวไม่อร่อย สมัยเด็ก เวลาไปโรงเรียนฉันมักจะรบเร้าให้แม่ใช้กล่องข้าวเก็บความร้อนที่มีช่องใส่ชุปเป็นประจำ

แล้ววันหนึ่งก็มาถึง ช่วงที่ฉันพยายามจะกินข้าวให้ได้วันละหนึ่งมื้อ หากรู้สึกว่ามันทั้งวันไม่ได้กินข้าวเลยสักมื้อก็จะพยายามหุงข้าวกินตอนเย็น เหตุการณ์เช่นนี้เริ่มขึ้นหลังจากย้ายออกมาอยู่คนเดียว ทว่านั่นเป็นอิทธิพลจากภาพยนตร์เรื่อง *Jealousy Is My Middle Name* ของผู้กำกับพักชันอีกมากกว่า จะเป็นอิทธิพลของครอบครัวที่สรรเสริญบูชาข้าวพักซองยอน (แพจจ็อก) ที่นอนแผ่หลา กินข้าวเกรียบอบอยู่บนโซฟาพูดเช่นนี้ “เราเป็นคนก็ต้องกินธัญญาหารสิ” ฉันพูดกับเพื่อนในโรงภาพยนตร์ที่แทบไม่มีใครคิดว่า “เธอพูดว่าธัญญาหารละ!” แล้วหัวเราะลั่น พอถึงจุดหนึ่งฉันไม่ได้ติดต่อกับเพื่อนคนนั้นอีก ส่วนโรงภาพยนตร์ก็ปิดตัวลง เวลาผ่านไปนานมากแล้วจริงๆ แต่ถึงอย่างนั้นก็ยังยากจะลืมภาพแพจจ็อกที่กินข้าวเกรียบและคำว่าธัญญาหารของเธออยู่ดี

ฉันเกิดในประเทศที่บริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โตขึ้นมาในครอบครัวที่ให้ความสำคัญกับการกินข้าว ข้าวจึงมีพลังอำนาจโดยสัมบูรณ์ ครอบครัวของฉันเคยค้าข้าวสารและเปิดโรงสีข้าวมาก่อน อาชีพค้าขายข้าวมีมาตั้งแต่สมัยที่เกาหลีถูกญี่ปุ่นปกครอง จึงฟังดูเหมือนเป็นเรื่องราวในตำนาน... แต่ถ้าคิดว่าอย่าทวดซึ่งเป็นรูมเมตของฉัน เกิดในศตวรรษที่สิบเก้า ก็ฟังดูเหมือนเป็นเรื่องที่เพิ่งจะเกิดขึ้นไม่นานเท่าไร อย่าทวดเกิดปี ค.ศ. 1899 ฉันจึงรู้สึกประหลาดใจอยู่

เสมอที่ท่านเป็น “พี่สาว” ของ “พี่ยุกวันซุน”¹ อีกที

แล้ววันหนึ่งฉันก็เริ่มหันมากินสลัด หมายถึงกินสลัดเป็นอาหารหลักแทนข้าว เนื่องจากมีความคิดว่า “อยากกินอะไรเบาๆ” ผุดขึ้นมาในมุมนึงของจิตใจที่มอบความรักให้ข้าว ตอนอยู่กับครอบครัวฉันมักอยากอยู่คนเดียว จึงดูเหมือนกับว่า จิตใจชอบล่องลอยไปที่ไหนสักแห่งบ่อยๆ ในบ้านที่ฉันอยู่ ไม่อนุญาตให้กินอาหารเบาๆ ต้องมีอาหารหลายอย่างและจำนวนมากอยู่เสมอ อันที่จริงฉันเลือกกินให้น้อยเองก็ได้ แต่ในความเป็นจริงกลับยากเหลือเกิน ฉันต้องกินไม่หยุดตั้งแต่เช้าจรดเย็น ย่อยอาหารนอนจับสักพักแล้วลุกขึ้นมากินใหม่จนแทบจะเป็นการใช้แรงงานประเภทหนึ่ง แน่แน่นอนว่า หากเปรียบเทียบกับการทำงานของคนที่จัดสำหรับอาหารแล้วคงเทียบไม่ได้เลยด้วยซ้ำ

พอเริ่มทำอาหารเกาหลีด้วยตัวเอง ฉันก็พบว่าไม่มีทางทำอาหารกินเองทุกมื้อได้ แค่อาหารประเภทผักก็ต้องผ่านอย่างน้อยห้าขั้นตอน นั่นคือล้าง ลวก ล้างน้ำเปล่า สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรู่ ต่อให้บอกว่าจะทำเครื่องเคียงมาวางแค่ห้า

¹ นักกิจกรรมหญิงที่ออกมาเคลื่อนไหวเพื่อเรียกร้องเอกราชให้กับเกาหลี สมัยตกเป็นอาณานิคมญี่ปุ่น เสียชีวิตเพราะถูกจับไปทรมานด้วยวัยเพียงสิบแปดปีเท่านั้น

อย่าง แต่ก็มิได้พยายามให้ล้างจำนวนมหาศาล ทั้ง
ถ้วยใส่เครื่องเคียง ถ้วยข้าวและน้ำซุ๊ป รวมหม้อ
กะละมังเข้าไปอีกยิ่งแล้วใหญ่ ฉันลองทำอยู่สองสาม
ครั้งแล้วได้ข้อสรุปว่าทำไม่ไหว ขั้นตอนการทำอาหาร
เกาหลีต้องอาศัยการผสมผสานแรงงานหลากหลายประเภท
เข้าด้วยกัน ทว่ากลับมีประสิทธิภาพน้อยมาก ฉัน
ได้แต่สงสัยว่าเพราะเหตุนี้หรือเปล่า อาหารเกาหลี
ถึงกลายเป็นอาหารสากลได้ยาก

สลัดเป็นอาหารที่ทำงานง่าย ฉันมักจะใช้ผัก
ที่กินกับทุกอย่างได้ เช่น ผักกาดโรเมนหรือผักกาด
บัตเตอร์เฮดเป็นวัตถุดิบหลัก แล้วเติมผักหรือกิมจิ
ที่เผ็ดร้อนขึ้นจุ่ม หรือผักกาดแก้วกรุบกรอบเพิ่ม
เข้าไป ไม่อย่างนั้นก็วางแรดิชชิโอะที่มีรสขมเล็กน้อย
ไว้ข้างบน

ในความคิดของฉัน สิ่งสำคัญที่สุดของสลัด
ไม่ใช่วัตถุดิบ ส่วนผสมอย่างน้ำมันมะกอกชั้นเลิศ
หรือชีสพาร์มีซานไม่ได้เป็นตัวกำหนดความสำเร็จ
หรือความล้มเหลว หัวใจสำคัญอยู่ที่เราทำอย่างไร
กับวัตถุดิบเหล่านั้นต่างหาก จะว่าไป ก็มีผู้คนคล้าย
กับการเขียนนิยาย ต่อให้มีประโยคสวยหรูที่อยากจะ
หยิบมาใช้ แต่หากเขียนด้วยฝีมือที่ขาดทักษะ สิ่ง
ที่เคยเปล่งประกายก็จะถูกกองทรายกลบมิด... ถ้า
อย่างนั้นแล้ว เราต้องจัดการอย่างไรละ ฉันไม่รู้เรื่อง

เกี่ยวกับนิยายมากนัก แต่หากพูดถึงสลัดก็รู้เป็น
อย่างดี ชั้นแรกคือต้องทำให้ผักสะเด็ดน้ำ ชั้นที่สอง
คือการทำให้สะเด็ดน้ำ และชั้นที่สามก็คือการทำให้
สะเด็ดน้ำเช่นกัน!

อย่างแรกเลย เรามาล้างให้ดีๆ กันเถอะ หยิบ
ผักใส่กะละมังแล้วล้างในน้ำที่กำลังไหลผ่าน นำผัก
ออกมาใส่กล่องอย่างระมัดระวังเหมือนอาบน้ำให้เด็ก
ทารก แล้วเอาใส่ในกะละมังเพื่อล้างอีก ทำซ้ำๆ
เช่นนั้น อย่าเทใส่กล่องทีเดียวอย่างตุตัน แต่ให้หยิบ
มาใส่ทีละกำ จากนั้นก็เอาใส่ในเครื่องสลัดน้ำแล้ว
หมุน มีเครื่องแบบอัตโนมัติที่กดปุ่มได้ และเครื่อง
แบบหมุนเองที่ให้จับด้ามจับแล้วหมุน ฉันก้าวข้าม
เครื่องอัตโนมัติมาถึงเครื่องแบบหมุนเอง ข้อดีของ
เครื่องแบบหมุนเองคือระหว่างหมุนด้ามจับ เราจะ
จมจ่อมอยู่ในอารมณ์สดชื่นพลางพูดว่า “เรากำลัง
ทำให้สลัดเสร็จสมบูรณ์สินะ”

หยดน้ำที่เกาะติดใบอ่อนของผักมักมีความ
ทรหดอดทนจึงต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในการ
จัดการ หากหมุนเครื่องสลัดน้ำสองสามครั้งแล้วยัง
มีหยดน้ำออกมาเรื่อยๆ ให้หมุนอีกครั้ง แล้วหยิบผัก
ที่สะเด็ดน้ำออกมาใส่ตะกร้ากันเปิดแล้วเขย่า เพื่อ
เป็นการเขย่าตะกร้าขึ้นบนล่างให้ผักได้ “ลอย-ตกลง”
จากข้างบนสู่ข้างล่าง คิดถึงตอนกระโดดอยู่บนดิ่งดิ่ง
(ชื่ออย่างเป็นทางการคงจะเป็นแตรมโพลีไนไซท์ใหม่คะ)

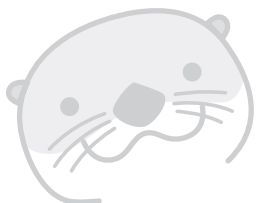
แล้วใช้ข้อมือเขย่าด้วยจิตใจเบิกบาน ถ้าทำแบบนี้เสร็จ ก็นับว่าใกล้เสร็จสมบูรณ์

หลังจากนี้จะเติมมะเขือเทศหรือพีชก็ได้ ตามใจ ฉันเติมเกรปฟรุต ซีส และซาลามีเพิ่มเข้าไป บางครั้งก็ใส่เมล็ดสน อัลมอนด์ หรือลูกพรุนแห้งด้วย ไม่ได้ใส่ลงไปพร้อมกันหมดทีเดียว แต่ขึ้นอยู่กับว่า ตอนนั้นในตู้เย็นมีอะไร

ช่วงแรกที่ทำสลัด ฉันทำน้ำสลัดแยกไว้ แล้วใช้วิธีคลุกเคล้าในกะละมัง ฉันใส่ใจถึงชั้นผสมน้ำมัน มะกอกลงไปคลุกก่อน แล้วถึงคลุกกับน้ำเลมอนอีกครั้ง เพราะเคยอ่านเจอที่ใครคนหนึ่งซึ่งเรียกตัวเองว่าเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการทำสลัดเขียนไว้ในตำราอาหาร แก่แก่ว่า “ถ้าวิธีแบบนี้ไม่ดีก็มาตำฉันเลย” คนคนนั้น ยังพูดอีกว่า “ใส่น้ำมันให้พอดี ใสเกลือนให้พอดี แต่ใส่น้ำส้มสายชูให้น้อยเข้าไว้”

ในช่วงนี้ฉันหันมาทำตามวิธีของตัวเองแล้ว ไม่เออลงไปคลุกก่อน และไม่ทำน้ำสลัดเตรียมไว้ ล้วงหน้าด้วย ทุกอย่างเกิดขึ้นบนจานอย่างฉับพลัน ฉันไม่สนใจเรื่องกฎการปรุงรสของผู้เชี่ยวชาญอีกต่อไป (ฉันเติมน้ำมัน เกลือ และน้ำส้มสายชูอย่างละเล็กลน้อย เท่านั้น) แต่ฉันเชื่อว่า สลัดของตัวเองที่เกิดขึ้นโดย ไม่มีการวางแผน จะเป็นเหมือนเพลงที่เล่นอย่าง

ฉบับพจน์ของคีท จาร์เว็ตต์² ได้ หากบรรเลงต่อเนื่อง
ทุกวันก็คงจะได้ผลงานชิ้นเอกอย่าง *The Köln
Concert*³ ออกมาสักวัน



ทดลองอ่าน

² นักเปียโนแจซที่มีชื่อเสียง ชอบเล่นแบบต้นสดบนเวทีคอนเสิร์ต
คนดูจึงไม่มีทางรู้ได้เลยว่าเขาจะเล่นเพลงอะไร

³ บันทึกการแสดงสดเดี่ยวเปียโนของคีท จาร์เว็ตต์ ในเมืองโคโลญ
ประเทศเยอรมนี



ကုမ္ပဏီ

มู้ดหอยหวาน

ไม่รู้ว่าฉันเริ่มชอบหอยหวานมาตั้งแต่เมื่อไร แต่หากได้สิทธิ์ในการสั่งกับแก้ม ก็จะต้องสั่งยำหอยหวานเสมอเวลาต้องการกับแก้มสักสองสามอย่าง สำหรับคนประมาณสิบคน

ฉันคิดเอาเองว่า ไม่มีใครที่กินยำหอยหวานไม่ได้ เพราะหากไม่ชอบหอยหวานก็ให้กินแตงกวาหรือแครอท หากไม่ชอบอีก จะกินเส้นโซมย็อนก็ได้ เป็นเพราะคิดว่ายำหอยหวานคล้ายยังจั้งพี¹ ที่กินกันอย่างแพร่หลายหรือเป่ล่าณะ ถ้าไม่ชอบเส้นใหญ่หรือแมงกะพรุนก็กินปลิงทะเลหรือกุ้งแทน หรือถ้ายังไม่ชอบอีกก็ยังมีกินแตงกวาหรือแครอทได้

ส่วนใหญ่แล้วสถานที่จะเป็น “Four X” (XXXX) หรือ “Aqua” Four X คือร้านที่เพื่อนในสาขาชอบไป ส่วน Aqua คือร้านที่ฉันชอบ Four X เป็นร้านชาย

¹ เดิมทีหมายถึงเส้นใหญ่ที่ทำจากแป้ง แต่ก็เป็นชื่อเรียกอาหารที่จัดวางเส้นใหญ่ เนื้อหมู อาหารทะเลลวกและผัก เช่น แตงกวา แครอท เห็ดไว้บนจานด้วย เวลารับประทานจะราดซอสเผ็ดเหมือนมัสดาร์ดลงไปแล้วคลุกให้เข้ากัน

เปียร์ที่เพิ่งจะโด่งดัง ตั้งอยู่ในอาคารสร้างใหม่ เป็นสถานที่ที่เต็มไปด้วยสัญลักษณ์เลียนแบบมาจากฉบับในนอร์ทดาโคตาหรือมินนิโซตาในอเมริกา สำหรับฉันจึงมีด้านที่ทำให้ผู้กัณฑ์ได้ยากอยู่

ไม่ว่าจะที Four X หรือ Aqua ฉันก็มักจะสั่งยำหอยหวานเสมอ พวกเราผลัดกันคืบเอาสิ่งที่ชอบใส่จานเล็กๆ ของตัวเองตามใจ ถ้าใครไม่ชอบแตงกวาก็คืบแตงกวาออก ใครไม่ชอบแครอทก็คืบแครอทออก มีคนแบบฉันที่ชอบคืบแครอทและแตงกวาใส่จานเป็นหลักแทนที่จะคืบหอยหวานมากินด้วย

เดี๋ยวนี้ไม่ค่อยมีเหตุการณ์ให้ฉันต้องสั่งยำหอยหวานแล้ว เพราะไม่มีเหตุให้ต้องไปร้านเหล้าขนาดใหญ่เหมือนเมื่อก่อนอีก ฉันไม่ไปดื่มเหล้าเวลา มีนัดรวมเป็นกลุ่มใหญ่อีกต่อไป เวลาผ่านไปนาน และฉันก็ได้รับรู้ว่า ตัวเองไม่ใช่คนที่ชอบไปร่วมงานแบบนั้น แต่ก็สงสัยว่า จะมีสักกี่คนที่ชื่นชอบการไปร่วมงานเลี้ยงที่ใครบางคนพยายามทำตัวเป็นผู้นำด้วยวิธีแบบเด็กๆ งานที่ใครบางคนถูกทำให้รู้สึกห่างเหิน มีคนแหกปากร้องเสียงดัง และมีคนร้องเพลงโหยหาความรักจนทรมาณแก้วหู

ฉันนึกถึงเรื่องหนึ่งที่เคยเกิดขึ้นใน “ยุคสมัยของหอยหวาน” ซึ่งเป็นเรื่องที่ผมได้พูดได้อย่างเต็มปากว่า “ลืมไปเสียสนิท” แต่พอเขียนหนังสือเล่มนี้ก็นึกขึ้นมาได้

ครั้งหนึ่งฉันเคยทำงานเป็นพนักงานพาร์ตไทม์ที่ทำเมนู
ยำหอยหวาน พุดให้ชัดเจนก็คือ ฉันทำงานพิเศษที่
คาเฟ่ แต่จับพลัดจับผลูได้ทำเมนูยำหอยหวานด้วย

ชื่อของคาเฟ่คือ In the Mood พอเวลาผ่านไป
แล้วก็รู้สึกเหมือนเป็นชื่อที่มีดมน แต่ในตอนนั้นฉัน
เผลอเคลิบเคลิ้มไปตามประกาศที่เขียนว่า “In the
Mood” กำลังรับสมัครพนักงาน หากคาเฟ่ชื่อ “นางฟ้า
แห่งแสงดาว” หรือ “เธอและฉัน” รับสมัครพนักงาน
ฉันคงจะไม่ไปสมัครตั้งแต่นั้น

วันที่ไปสัมภาษณ์ ฉันเปิดประตูเข้าไปแล้ว
เกือบล้มหน้าทิ่ม เพราะภายในร้านมีดมมาก หลังจาก
เกือบล้มแล้ว ฉันก็เริ่มจะตื่นตาตื่นใจเพราะแสงสว่าง
ในพื้นที่ตรงนั้น ไม่รู้ว่าแสงไฟที่ขบเน้นบรรยากาศให้
เข้ากับชื่อ In the Mood นั้นทำไปเพื่อ “มู้ด” จริง ๆ
หรือเพื่อปกปิดรอยต่างบนโซฟากันแน่ แล้วฉันก็อยาก
จะจับตาดูความสัมพันธ์ของผู้ชายที่สวมหมวกเบเรต์
และเจ้าของร้านที่เกล้าผมไว้ข้างหลังด้วย เจ้าของร้าน
บอกให้ฉันเรียกผู้ชายที่สวมหมวกเบเรต์ว่า “ผู้จัดการ”
ฉันชอบที่นี่ เวลาอยู่ในคาเฟ่แล้วรู้สึกเหมือนอยู่
ท่ามกลางม่านหมอกอย่างไรอย่างนั้น

งานของฉันง่ายมาก แค่ไปให้ถึงร้านประมาณ
สี่โมง แล้วเปิดร้านเพื่อระบายอากาศ หากมีลูกค้ามา
ก็เอาเมนูไปให้ จากนั้นก็ทำตามเมนูที่ลูกค้าสั่ง แล้ว
คอยคิดเงินก็พอ เนื่องจากเป็นที่ที่ผู้คนไม่พลุกพล่าน

จึงแทบไม่ค่อยมีลูกค้า ลูกค้าที่แวะเวียนมาก็เป็นคน
รู้จักของเจ้าของร้านกับผู้จัดการแทบทั้งหมด ซึ่งเป็น
กลุ่มคนที่มีออว่าไม่ธรรมดาเอาเสียเลย...ฉันขอยุด
แค่นี้ก็แล้วกัน

อยู่มาวันหนึ่ง ฉันก็ได้ทำกับแก้ม ถือเป็นเรื่อง
ที่โชคดีมาก เพราะเดิมทีไม่ค่อยมีอะไรให้ทำ แต่วันที่
เข้าไปในครัวเป็นครั้งแรก ฉันก็รู้ทันทีว่าไม่มีทางทำ
เมนูใดๆ ที่นี้ได้ เพราะในครัวไม่มีวัตถุดิบที่ใช้ได้เลย
แต่ฉันก็ไม่ได้อยู่ในสถานการณ์ที่จะขอให้ทางร้านซื้อ
วัตถุดิบมาเตรียมไว้ให้ ฉันก็เลยตัดสินใจว่า จะลอง
ทำยำหอยหวานดู

ตอนนั้นฉันยังไม่รู้ด้วยซ้ำว่าบนโลกนี้มีสถานที่
ที่เรียกว่าตรอกหอยหวานในย่านอัสจีโร แต่ก็คิดว่า
จะลองทำยำหอยหวานออกมาให้มีความพิเศษ เพราะ
ที่ร้านมีวัตถุดิบพอทำได้ ฉันแนะนำลูกค้าว่ายำ
หอยหวานอร่อยใช้ได้ก่อนที่พวกเขาจะเปิดเมนูเสียอีก
แล้วแก้ในสลิปก็จะสั่งตาม ฉันเป็นผู้สร้างเมนู “มู๊ด
หอยหวาน” ขึ้นมา ซึ่งเชื่อมโยงมาจากบรรยากาศ
ท่ามกลางม่านหมอกหรือปล่าณะ

ไม่รู้เหมือนกันว่าตัวเองนึกกล้าอะไร ณ
ตอนนั้นฉันยังไม่เคยเปิดหอยหวานกระป๋องเลยสักครั้ง
แต่ก็พอจะไว้ใจได้ เพราะเคยกินมาเยอะ แค่ใช้พริกป่น
ทำให้มีสีสัน ใช้ซีอิ๊วเพิ่มความเค็ม แล้วก็เพิ่มรสเปรี้ยว

ลงไปด้วยน้ำส้มสายชู เติมน้ำตาลเสริมความหวาน
เข้าไปก็ได้แล้วไม่ใช่หรือ

แล้วก็แต่งกวาสดใหม่! ฉันคิดว่าหากใส่
แต่งกวาสดใหม่ลงไป ย่อมไม่มีทางที่ยำหอยหวาน
จะไม่อร่อย เนื่องจากบอกผู้จัดการเอาไว้ว่า ต้องซื้อ
แต่งกวาทุกวัน จึงได้ใช้แต่งกวาสดใหม่อยู่เสมอ

พอลงมือหันแต่งกวาบนเตียง ฉันก็รับรู้ได้ทันที
ว่าเวลาอารมณ์ไม่ดีให้หันมาหันแต่งกวา ทั้งสัมผัส
กลิ่น และสีของแต่งกวาค่อยๆ เปลี่ยนบรรยากาศ
อิมครีมในห้องครัว แล้วยังมีเสียง ทัก ทัก ทัก ทัก!
อีก ฉันชอบเสียงตอมนม็ดหันแต่งกวากระทบลงบน
เตียงไม้ดัง ทัก ทัก ทัก ทัก ฉันพยายามจะทำให้เสียง
เว้นระยะห่างเท่าๆ กันเหมือนเครื่องเคาะจังหวะ บางที
ความสุขเล็กๆ น้อยๆ เช่นนี้ของฉัน อาจจะช่วยเติม
ความสดชื่นให้กับยำหอยหวานก็เป็นได้

แล้วยำหอยหวานที่หอมุ่มด้วยความสดชื่นนั้น
ก็เสร็จสมบูรณ์ แต่ตอนชิมรส ฉันสัมผัสได้ถึงรสชาติ
ที่คุ้นเคยมาก ๆ “อะไรกัน เคยกินรสแบบนี้ที่ไหนนะ...”
แล้วครูต่อมาฉันก็รู้ตัว ยำหอยหวานที่ฉันทำมีรสชาติ
เหมือนยำหอยหวานที่ Four X ฉันจำต้องก้มหน้า
ยอมรับว่ายำหอยหวานที่ทำเป็น “แนวจีโพรเอกซ์” ฉัน
เพียงแค่เพิ่มความสดชื่นเข้าไปเป็นที่ปกป้องเท่านั้น

Four X ที่ทำให้ผูกพันได้ยากเหลือเกินแห่งนั้น
ได้สอนเรื่องยำหอยหวานให้โดยฉันเองก็ไม่ว่า

