

piccolo

รสชาติเล็กๆระหว่างบรรทัด

恋するハンバーグ食堂のおばちゃん2

รสชาติอาหารจานครอบครัว

ร้านอาหารสไตส์ตะวันตกของโคโซ

เอโกะ ยามากุจิ เขียน

อภิญญา เตชะบุญไพศาล แปล



กดลอจอ่าน

ก ร อ่ า น คื อ ร า ก ร ฐ า น ที่ ส ำ ก ั ญ

ระหว่างที่กลุ่มใจเขาก็ได้อ่านหนังสือเล่มหนึ่ง เขาตกใจเมื่ออ่านเจอประโยคที่เขียนว่า

‘อาหารคือการส่งต่อรสชาติของคนสามรุ่น’

‘คนจากโทโฮคุไม่มีทางเป็นพ่อครัวชั้นแนวหน้าได้’

ความหวังอันริบหรี่ของเรียวกะถูกทำลายป็นี่

-เอโกะ ยามากุจิ

คำนำสำนักพิมพ์

“ร้านอาหารฮาจิเมะ” เป็นร้านอาหารเล็กๆ ที่ตั้งอยู่ในย่านชิคุตะจิมะ ซึ่งเป็นแถบชานเมืองของโตเกียว ที่ที่ความเป็นเมืองหลวงหลอมรวมกับบรรยากาศชาวประมงชายทะเลและผู้คนพื้นถิ่นได้อย่างกลมกลืนเรื่องราวใน *รสชาติอาหารจานครอบครัว* ร้านอาหารสไตล์ตะวันตกของโคโซ เล่มนี้เป็นช่วงแรกตั้งของร้าน เมื่อครั้งที่ร้านอาหารฮาจิเมะยังทำอาหารสไตล์ตะวันตกอยู่ การตั้งไข่ร้านของโคโซผู้ซึ่งเคยเป็นรองเชฟแห่งภัตตาคารชื่อดังในสมัยนั้นไม่ถือว่าราบรื่นเสียทีเดียว ลูกค้ำที่แวะเวียนมาก็พุกพาปริศนาและเรื่องราวมากมายมาให้ แล้วโคโซกับอิจิโกะจะทำได้สำเร็จหรือไม่

ถึงแม้เล่มนี้จะเป็นเล่มสองในชุด *รสชาติอาหารจานครอบครัว* แต่ตัวละครทุกตัวในเรื่องก็พร้อมจะแนะนำตัวให้ผู้อ่านทุกคนได้รู้จักใหม่อีกครั้ง ประหนึ่งยินดีต้อนรับเข้าสู่ร้านอาหารฮาจิเมะโฉมใหม่ พาย้อนกลับไปในสมัยเมื่อแรกตั้งร้าน ฝ่าฟันอุปสรรค ลิ้มรส และทดลองสูตรไปด้วยกันกับผู้อ่านทุกคน เหมือนผู้คนที่ทั้งหลายในที่แห่งนี้อยากบอกทุกคนว่า “ไม่ว่าจะย่อท้อแค่ไหน ขอให้เงยหน้าเข้าไว้ ชีวิตเรายังมีของอร่อยอีกมาก!”

สารบัญ

ตอนที่ 1	สแตกเนื้อเพื่อการเตรียมใจ	1
ตอนที่ 2	মনจะอุลตร้า	49
ตอนที่ 3	ทำให้รักเหมือนกราแตง	90
ตอนที่ 4	แปลงร่าง! แฮมเบิร์ก	130
ตอนที่ 5	ซูปกิงซอเมพเนจร	168
ตอนที่ 6	ราเม็งแห่งการจลา	207
บทส่งท้าย	คำแนะนำเล็กๆ น้อยๆ จากคุณป้าร้านอาหาร	251

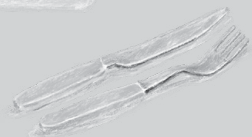


เกี่ยวกับผู้เขียน

264

ส่งท้ายจากผู้แปล

265



ตอนที่ 1

สติกเนื้อเพื่อการเตรียมใจ



กลิ่นหอมกรุ่ของซอสเบชาเมลที่เพิ่งทำเสร็จใหม่ๆ ลอยจากหม้อ เป็นกลิ่นอ่อนละมุนหวานกลมกล่อม

“ชิมหน่อย!”

อิจิโกะตักซอสขึ้นเป็นครีมขาวด้วยช้อนแล้วนำเข้าปาก รสชาติ ลุ่มลึกจากการผสมผสานที่ลงตัวของส่วนผสมสามอย่าง ได้แก่ เนย นม และแป้งสาลี แม่ชานไปทั่วลิ้นราวกับอยู่ในละครแนวเมโลดราม่า อันงดงาม

“...อร่อย”

เธอรบยาลมหายใจโดยไม่ตั้งใจ หลับตาลง เห็นภาพบ้านเมือง ในกรุงปารีสที่เคยเห็นแต่ในภาพถ่ายชุดชั้นตรงหน้า และในอกรู้สึก ถึงความชุ่มชื้นในระดับกำลังดีที่อบอุ่นและสงบ

วิธีทำซอสเบชาเมลของโคโซเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น

ซอสเบชาเมล...หรือเรียกอีกอย่างว่าไวต์ซอส ปกติแล้วจะตั้งหม้อ ไฟอ่อนเพื่อละลายเนย ใส่แป้งสาลีลงไป แล้วผัดโดยไม่พักจนกว่าแป้ง จะเข้ากันดี ไม่เหลือส่วนที่จับตัวเป็นก้อน จากนั้นรอให้คลายความร้อน เมื่อส่วนผสมเซตตัวดีแล้วจึงเปิดไฟอ่อนอีกครั้ง เทนมอุ่นหมึ้นห้องลงไป ค่อยๆ ผสมให้เข้ากัน เป็นอันเสร็จ

แต่วิธีทำของโคโซนั้นเหมือนวิธีทั่วไปจนถึงขั้นตอนผัดให้แป้ง เข้ากับเนยจนไม่เหลือก้อนแป้ง แต่หลังจากนั้นไม่เหมือนกันคือ เขาเทนมปริมาณมากที่อุ่นจนเกือบถึงจุดเดือดลงไปพรวดเดียว จากนั้น กวนผสมให้เข้ากันด้วยไม้ตีไซขนาดใหญ่ ทำแบบนี้จะไม่เหลือแป้ง ที่จับตัวเป็นก้อนได้หมดอย่างเหลือเชื่อ แถมยังได้ซอสครีมขาวละมุน ในเวลาอันรวดเร็ว

อิจิโกะชอบอาหารทุกอย่างที่โคโซทำ แต่หลงใหลซอสเบชาเมลนี้ มากเป็นพิเศษเหมือนต้องมนตร์สะกด

“เข้า ออกไปได้แล้วๆ”

โคโซยิ้มเรียบๆ พลังโลอิจิโกะซึ่งกำลังละเลียดชิมซอสเบชาเมล ด้วยรอยยิ้มพริ้มใจออกไปจากครัว จากนั้นจะเข้าสู่ช่วงเตรียมความพร้อมสำหรับมื้อกลางวันแล้ว ถึงจะเป็นภรรยา แต่ถ้ามายืนจุ่มปากอยู่ในครัว ก็รังแต่จะเกะกะเปล่าๆ

“นี่ โลกะหล่ำป्लीร้านเราเอามาต้มในไวต์ซอสได้ไหม”

หลังปิดร้านคืนนั้น อิจิโกะยื่นข้อเสนอกับโคโซโดยไม่ได้มีเจตนาอื่นใดแอบแฝง เธอรู้สึกที่น่าเสียดายที่อาหารซึ่งใช้ไวต์ซอสแสนอร่อยนี้ จำกักอยู่แค่กราแตง โคควิล โครกเกะครีม และซุปรีมชั้น ประกอบกับรู้สึกเสียดายที่สีเขี้ยวสวยงามของไบกะหล่ำป्लीต้องถูกกลบอยู่ในซอสสีน้ำตาล เพราะปกติแล้วโลกะหล่ำป्लीของร้านอาหารฮาจิเมะจะต้มในซอสเดมิกลาส

“...นั่นสิเนอะ”

โคโซครุ่นคิดด้วยสีหน้าจริงจัง จากนั้นไม่นานจึงคลายคิ้วที่ขมวดมุ่นและพึมพำว่า

“อาจจะดีเหลือเชื่อก็ได้ พอได้ยินเธอพูดแบบนี้ก็รู้สึกว่ามีร้านที่ใช้ซอสเดมิกับซอสมะเขือเทศอยู่เยอะแล้วจริงๆ น่าจะไม่ค่อยมีร้านไหนที่ใช้ไวต์ซอส”

อิจิโกะส่งเสียงลึงโลดกับปฏิกิริยาตอบรับเหนือความคาดหมายของโคโซ

“งั้นโลกะหล่ำป्लीฟุ้งนี้ทำเป็นไวต์ซอสเลยเนอะ”

“ความจริงแล้วเพราะเธออยากกินเองละสิ”

“ถูกแดง!”

โคโซยิ้มเรียบๆ สีหน้านั้นไม่ได้ไม่พอใจแต่อย่างใด

“การเสิร์ฟของที่ตัวเองอยากกินให้ลูกค้าก็ถูกต้อง ถ้าเรากินเอง

แล้วยังไม่อร่อย คนอื่นก็ไม่มีทางอร่อยได้หรอก”

โรลกะหล่ำปลีในไวต์ซอสซึ่งเป็นหนึ่งในเมนูขึ้นชื่อของร้านอาหารฮาจิเมะจึงถือกำเนิดขึ้นในช่วงเดือนตุลาคม ปีโชวะที่สี่สิบ (ค.ศ. 1965) หลังจากร้านอาหารฮาจิเมะเปิดในเมืองซึคุตะได้ประมาณครึ่งปีด้วยเหตุนี้เอง

นามสกุลของโคโซเขียนด้วยตัวอักษรคันจิที่หมายถึงเลขหนึ่ง แต่อ่านออกเสียงว่า “นิโนะมาเอะ”

อิจิโกะและโคโซตกหลุมรักกันตั้งแต่แรกพบ เธอแทบอดใจให้เขาขอแต่งงานไม่ไหว และเมื่อเกิดขึ้นแล้วก็มีความสุขมากเหมือนตัวลอยขึ้นฟ้า แต่มีปัญหาอยู่เพียงเรื่องเดียวคือเมื่อแต่งงานแล้วต้องเปลี่ยนนามสกุล หมายความว่านามสกุลของอิจิโกะจะกลายเป็น “นิโนะมาเอะ อิจิโกะ” ซึ่งเขียนด้วยตัวอักษรคันจิเดียวกับชื่อของเธอ

“ดูแปลกจริงๆ นั่นละเนอะ”

อิจิโกะจ้องแผ่นกระดาษที่เขียนคำว่า ‘นิโนะมาเอะ อิจิโกะ’ ตัวเบ้อเริ่ม พลังถอนหายใจยาวดั่งเฮ้อแล้วพูดต่อ

“นามสกุลเปลี่ยนไม่ได้ ฉันเปลี่ยนการเขียนชื่อดีกว่าไหม ใช้คันจิตัวอื่นแทน อย่างอิจิโกะ (市子) หรืออิจิโกะ (伊智子) อะไรแบบนี้”

แต่โคโซตอบง่าย ๆ ว่า

“ก็ดีแล้วไม่ใช่หรอ เขียนง่ายดี ฉันชอบนะ”

โคโซหยิบกระดาษที่เขียนคำว่า ‘นิโนะมาเอะ อิจิโกะ’ ที่เขียนเช่นนั้นขึ้นมาดูแล้วยิ้มดีอกดีใจ

“พ่อแม่อุตส่าห์ตั้งชื่อนี้มาให้ฉันา จะเปลี่ยนก็น่าเสียดาย”

¹ “อิจิ” ในชื่ออิจิโกะก็แปลว่าหนึ่งเช่นกัน ฉะนั้นชื่อและนามสกุลของอิจิโกะในตอนนี่จึงแปลว่าหนึ่งหนึ่งโกะ และเขียนได้ว่า 一一 ซึ่งคล้ายตัวซึตยา

พอได้ยื่นโคโซพูดแบบนั้น อิจิโกะก็เห็นว่า “นิโนะมาเอะ อิจิโกะ” เป็นชื่อที่เยื่อย่อมมากขึ้นมาทันที

“จริงด้วยเนอะ เอาแบบนี้แหละ ไม่เปลี่ยนละ”

ด้วยเหตุนี้เมื่ออิจิโกะแต่งงาน เธอจึงได้ใช้นามสกุลที่จัดว่าหายาก และได้ผู้ชายที่จัดว่าเยื่อย่อมเป็นสามี

นั่นเป็นเหตุการณ์สิบสี่ปีก่อนเปิดร้านอาหารฮาจิเมะ ช่วงฤดูใบไม้ผลิ ปีโชวะที่ยี่สิบหก (ค.ศ. 1951) โคโซอายุยี่สิบสี่ปี อิจิโกะกำลังจะอายุสิบแปดปี กำลังเรียนอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่หก เธอลาออกจากโรงเรียนทันทีเพื่อแต่งงาน เป็นช่วงยุคสมัยที่บาดแผลหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ยังคงสดใหม่ แต่ในหัวใจของคนหนุ่มสาวเต็มไปด้วยความหวังสู่อาคตพร้อมแววตาเปล่งประกายสดใส

โคโซกลับจากซื้อของที่ตลาดปลาซึกิจิม่าถึงบ้านโดยสวนทางกับลูกชายชื่อทากาซึกิซึ่งสะพายกระเป๋าเป็นนักเรียนออกจากบ้านไป

“วันนี้มีปลาคือดสด ๆ เข้ามา จะเอามาทำเมอนิแยร์² ส่วนชิราโกะจะเอาไปทำเทอร์ริน³”

“ไอ้โฮ น่ากินจัง”

เมอนิแยร์กับเทอร์รินเป็นเมนูมือค้ำ ร้านอาหารฮาจิเมะเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์ตะวันตกก็จริง แต่มีมือค้ำจะมีเมนูอาหารฝรั่งเศสเพิ่ม

ระหว่างโคโซย้ายคลังใส่ของทะเลไปใส่ตู้เย็น อิจิโกะก็ย่างปลาอาจิแห้งและอุ่นซูชิมิโซะ

“วันนี้หอยนางรมตัวเล็ก แต่ก็ช่วยไม่ได้ ไม่ได้ซื้อแบบทั้งเปลือกด้วย”

² Meunière เมนูปลาเนื้อขาวชุบแป้งบาง ๆ แล้วย่างโรยเกล็ดกับพริกไทย

³ Terrine เมนูเนื้อสัตว์หรือผักกับคนเป็นเนื้อเนียนแล้วนำมาขึ้นรูปในภาชนะสี่เหลี่ยม เสิร์ฟแบบเย็น

“ประกบสองตัวติดกันก็ได้เนี่ย ยังไงก็เอามาทำของทอดอยู่ดี คนกินไม่รู้หรอก”

โคโซกินอาหารมือเช้าพลางอ่านหนังสือพิมพ์ผ่าน ๆ ตาในช่วงเวลา ก่อนเริ่มเตรียมวัตถุดิบ ส่วนอิจิโกะซึ่งกินอาหารมือเช้าพร้อมกับ ทากาชิไปก่อนแล้วนั่งกินผักดองกับน้ำชาเป็นเพื่อนโคโซ ช่วงเวลาที่ได้ นั่งอยู่ตรงหน้าโต๊ะเตี้ย พุดคุยเรื่องสัพเพเหระกันนี้เหมือนจะทำให้ ดอกไม้ผลิบานได้จริง ๆ ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่สองสามีภรรยาได้ใช้เวลา ร่วมกันอย่างผ่อนคลาย ถือเป็นความสุขช่วงหนึ่งในชีวิตการทำงาน ร้านอาหารที่แสนจะยุ่งเหยิงทุกวัน

ทั้งสองคนจะทำธุระส่วนตัวให้เสร็จเรียบร้อยก่อนที่พนักงานร้าน จะมาถึงตอนสิบโมง โคโซเข้าไปในครัวของร้านเพื่อเริ่มเตรียมวัตถุดิบ ส่วนอิจิโกะล้างจานชามในครัวให้เสร็จเรียบร้อย

“อรุณสวัสดิ์ครับ”

มัดซึคาตะ เอจิ กับฮิมุโระ ชินยะ แทบจะถึงร้านในเวลาเดียวกัน พวกเขาเดินทางมาทำงานเส้นทางเดียวกัน จึงนั่งรถไฟขบวนเดียวกัน เอจิอายุยี่สิบห้าปี ส่วนชินยะอายุยี่สิบสองปี ทั้งคู่ทำงานอยู่คนละร้าน กันมาก่อน แต่เมื่อได้ยินว่าโคโซจะออกจากโรงแรมเทโตะเพื่อมาเปิด ร้านอาหารสไตล์ตะวันตกเป็นของตัวเอง พวกเขาจึงขอมาทำงานด้วยการได้จ้างพนักงานที่มีประสบการณ์การทำงานมาแล้วหลายปีถือเป็น ความโชคดีของร้านอาหารฮาจิเมะ

ขณะที่ทั้งสามคนตั้งหน้าตั้งตาเตรียมวัตถุดิบเพื่อจะเปิดร้าน อิจิโกะก็ทำความสะอาดบ้านและซักผ้าจนเสร็จเรียบร้อย จากนั้น จึงทำความสะอาดร้านต่อ แต่เนื่องจากเป็นร้านเล็ก ๆ ซึ่งมีที่นั่ง หน้าเคาน์เตอร์เจ็ดที่กับโต๊ะอีกห้าตัว จึงไม่ต้องใช้แรงมากนัก แค่ทำ

ความสะอาดพื้นและเช็ดโต๊ะเท่านั้น เมื่อทำความสะอาดภายในร้านเสร็จ เธอก็ออกไปเช็ดประตูทางเข้ากับกระจกหน้าร้านต่อ

บริเวณกระจกที่จัดแสดงเมนูอาหารหน้าร้านมีป้ายบอกว่า เป็นร้านอาหารสไตล์ตะวันตก และมีโมเดลเมนูอาหารที่ทำจากซี่โครง ซึ่งสั่งทำมาจากย่านคัปปะบาชิที่เป็นแหล่งขายอุปกรณ์สำหรับร้านอาหารที่แรกโคโซไม่ค่อยสนใจจะทำโมเดลนัก แต่อิจิโกะกล่อมแกมบังคับว่า “ถ้าไม่มีโมเดลตั้งโชว์อยู่หน้าร้านอาหารสไตล์ตะวันตก ลูกค้าก็ไม่เข้าร้านหรอกนะ” ซึ่งตอนนี้เขาเชื่อมั่นแล้วว่าได้ผล

เมื่อถึงเวลาเปิดร้านตอนสิบเอ็ดโมงครึ่ง อิจิโกะตั้งป้ายหน้าร้าน ติดหลอดไฟ เป็นป้ายเขียนด้วยตัวอักษรสีแดงว่า ‘ร้านอาหารฮาจิเมะ’ บนพื้นสีขาว แต่งกับขาวเป็นการเสริมดวงด้านโชคลาภ แต่ตอนกลางวัน แค่ตั้งป้ายเฉย ๆ โดยไม่ได้เปิดไฟ

นอกจากป้ายชื่อร้านแล้ว ยังเอากระดานดำซึ่งเขียนรายการ เซตเมนูอาหารกลางวันออกมาตั้งหน้าร้านด้วย นี่ก็เป็นความคิดของ อิจิโกะอีกเช่นกัน เมนูบนกระดานนี้มีไว้ให้ลูกค้าที่สนใจแต่ยังไม่เลือกเมนู ไม่ถูก ลูกค้าที่มาใช้บริการช่วงพักกลางวันมีพนักงานเป็นจำนวนมาก เธออยากให้ลูกค้าประหยัดเวลาเลือกเมนูเพื่อจะได้เพลิดเพลินกับอาหาร ของที่ร้านได้อย่างสบาย ๆ ให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้

“ยินดีต้อนรับค่ะ!”

ลูกค้าทยอยเข้ามาในร้านเรื่อย ๆ ราวกับเฝ้ารอเวลาเปิดร้านอยู่พอดี ทั้งพนักงานโรงงานอิชิกาวะจิมะ-ฮาริมะ คนจากเมืองซึกิจิมะ ซึ่งอยู่ข้างเคียง บางคนก็เดินข้ามสะพานซึคุดะมาจากเมืองอาคาชิ

เซตเมนูอาหารกลางวันจะให้ลูกค้าเลือกเมนูของทอดและ ของย่างที่ชอบได้สองชนิด เสิร์ฟคู่กับข้าวหรือขนมปัง พร้อมสลัด และ ชุปประจำวัน รวมเป็นอาหารสามอย่างในราคาห้าร้อยเยน ซึ่งเป็นราคา

เท่ากับตัวชมภาพยนตร์ จึงถือว่าไม่ถูกเสียทีเดียว แต่ก็ถือว่าไม่แพง เมื่อดูรายละเอียดที่ให้ลูกค้าเลือกได้สองเมนูจากเก้าเมนู ของทอด มีทงคัตตี กุ้งชุบแป้งทอด เนื้อบดชุบแป้งทอด โครกเกะครีม แชลมอนชุบแป้งทอด ของย่างมีแฮมเบริก ซอเตหนู⁴ พิคคาตาไก่⁵ โคควิลกุ้ง⁶

แน่นอนว่าเมนูจานเดียวก็มีครบครัน นอกจากเซตเมนูยังมี สเต็กเนื้อ สเต็กเนื้อ ปลาเนื้อขาวย่าง โรลกะหล่ำปลี กราแดง หอยนางรมชุบแป้งทอด เมนูยอดนิยมนอย่างข้าวหน้าแกงกะหรี่ ข้าวหน้าฮายาชิ ข้าวหน้าไซชั่น ยังมีสปาเกตตีโพลีตันที่เป็นส่วนผสม ระหว่างซอสเนื้อกับซอสมะเขือเทศด้วย กราแดง เมนูข้าว และพาสต้า ล้วนเป็นเมนูอาหารกลางวันจานเดียวที่จะเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง อีกสองอย่างโดยไม่คิดเงินเพิ่ม ซึ่งก็คือซูปกับสลัด อาจเพราะเหตุนี้ ทำให้เมนูข้าวและพาสต้าได้รับความนิยมในกลุ่มลูกค้าผู้หญิง

“เซตหมูทอดกับกุ้งทอดสาม โครกเกะกับแฮมเบริกสอง กุ้งกับซอเตหนึ่งค่า!”

เมื่อลูกค้าสั่งอาหาร อิจิโกะจะแจ้งในครัวด้วยเสียงดังกังวานแล้ว วางบิลที่มุมเคาน์เตอร์ ผังตรงข้ามมีจานใส่กะหล่ำปลีชุบฝอยกับ สลัดมันฝรั่งพูนจานตั้งซ้อนเรียงกันเป็นสามแถว ถ้าตัดหลังจากลูกค้าสั่ง จะไม่ทันกาล จึงเตรียมเอาไว้ล่วงหน้าแบบนี้ วางจานซ้อนกันโดยมี ฝาพลาสติกทรงกระบอกสูงราวสิบเซนติเมตรวางครอบไม่ให้ก้นจาน ไบบนสัมผัสตุ๊กเครื่องเคียงในจานใบล่าง แต่จานที่วางซ้อนกันเป็นภูเขา

⁴ Pork Sauté เป็นวิธีทำอาหารอย่างหนึ่งคล้ายการทอดหรือนึ่งกับกระต๋วยน้ำมันหรือเนยปริมาณน้อย คล้ายการผัด ในที่นี้ใช้วัตถุดิบเป็นเนื้อหมู

⁵ Chicken Piccata เมนูไก่แผ่นบางย่าง ราดซอสรสชาติเปรี้ยวจากเลมอน

⁶ Shrimp Coquille กุ้งอบ

ตั้งแต่ก่อนเปิดร้านลดลงฮวบฮาบแทบจะตันที่ที่ร้านเปิด หายไป
หนึ่งกอง สองกอง และเมื่อกองที่สามเริ่มพร้อมก็ต้องทำกองใหม่เพิ่ม
ภาพการทำงานแบบนี้เกิดขึ้นซ้ำไปมาทุกวันจนกว่าลูกค้าช่วงมื่อกลางวัน
จะขาดช่วงลง

“คุณนาย วันนี้ซูปอะไร”

“คลามชาวเดอร์”

“มันคืออะไร”

“ซูปครีมหอยลาย อร่อยสุดยอดไปเลยละคะ”

“เมื่อวานก็พุดถึงซูปกงซอเมแบบนี้ไม่ใช่หรอ”

“ก็มันจริงนี่นา”

“ก็ถูกนะอะ”

หลังเปิดร้านได้ครึ่งปีก็มีลูกค้าที่มาใช้บริการจนคุ้นหน้าคุ้นตากัน
หลายคน มีลูกค้าประจำที่มากินมื่อกลางวันทุกวันด้วย พวกเขารู้ว่า
ร้านอาหารฮาจิเมะสั่งอะไรมาากินก็อร่อย จึงคุ้นเคยกันจนคุยเล่นได้

“นี่ ระหว่างกุ้งทอดกับโคควิลอะไรอร่อยกว่ากัน”

“อร่อยทั้งสองแบบเลย แต่เมื่อวานคุณกินแบบทอดไปแล้ว วันนี้
ลองรับเป็นแบบย่างดูบ้างดีไหมคะ”

“งั้นเอาโคควิลกับ...พิคคาตาไป!”

“ได้ค่า ขอขอบคุณค่ะ”

แม้โคควิลกับพิคคาตาจะอยู่ในเมนูแนะนำของร้าน แต่ลูกค้า
ก็ยังไม่ค่อยคุ้นเคยจึงมีคนสั่งน้อย ดังนั้นเวลามีคนสั่งแบบนี้ อิจิโกะ
จะดีใจเล็กๆ เพราะคิดว่าโคโซน่าจะเป็นปลั้ม เซฟต้องทำอาหารให้ได้
รสชาติเดียวกันทุกวันก็จริง แต่ขณะเดียวกันก็อยากทำอาหารหลากหลาย
เมนูด้วยเช่นกัน

“วันนี้กินอะไรดีน้อ”

ลูกค้าผู้หญิงที่มาร้านอาหารละสองสามครั้งจ้องเมนูเหม็งพร้อมขมวดคิ้ว

“ลองโรลกะหล่ำปลีดูไหมคะ เราต้มในไวต์ซอสค่ะ”

อิจิโกะลองแนะนำเพราะเห็นว่าเธอสั่งมักกะโรนีกราแตงบ่อย

“อ้อ งั้นเอาตามัน ขอบเขตกับขนมปังนะ”

สาวออฟฟิศทั่วไป...ที่สมัยนั้นยังเรียกกันว่านักธุรกิจหญิง... มักกินอาหารกลางวันในโรงอาหารสำหรับพนักงาน การออกไปกินข้างนอกสัปดาห์ละหลายครั้งเหมือนเธอคนนี่ถือเป็นเรื่องแปลกอีกอย่าง ลูกค้าผู้หญิงส่วนมากจะมากันเป็นกลุ่มสองสามคน และนิยมสั่งอาหารประเภทข้าวหรือพาสต้า แต่ลูกค้าผู้หญิงรายนี้มากินคนเดียวเสมอ และจะสั่งสเต็กเนื้อสองสามครั้งในหนึ่งเดือน

เธอดูมีอายุรุ่นราวคราวเดียวกับอิจิโกะ พูดอีกอย่างก็คือสามสิบตอนต้นถึงตอนกลาง ไม่ได้กินจุ และไม่ใช่นักผู้หญิงร่างใหญ่แบบนักมวยปล้ำหญิงมืออาชีพ จึงถือว่าค่อนข้างแปลก เสื้อผ้าที่สวมใส่ก็ดูธรรมดาๆ ไม่ใช่ของแบรนด์เนมหรูหรา แต่กลับดูมีบรรยากาศน่าเกรงขาม ดูทรงแล้วไม่น่าจะใช้หนักธุรกิจหญิงทั่วไป การเฝ้าสังเกตลูกค้าเป็นการเสียมารยาท แต่อิจิโกะก็รู้สึกหัวใจเล็กน้อยจึงเผลอทำ

อิจิโกะทำหน้าที่เสิร์ฟน้ำพร้อมผ้าเช็ดมือ รับออร์เดอร์ และยกอาหารที่ทำเสร็จออกไปเสิร์ฟเพียงคนเดียวในร้านเล็กๆ แต่รับลูกค้าได้เต็มที่ยี่สิบเจ็ดคน ซึ่งถือเป็นงานที่ใช้สมองและร่างกายหนักพอสมควร คนไม่คุ้นเคยกับงานจึงทำไม่ได้เด็ดขาด แต่อิจิโกะซึ่งเดินวนไปมาด้วยความเร่งรีบอยู่ในร้านดูราวกับผีเสื้อที่บินวนอย่างคล่องแคล่วและสง่างามไปเกาะดอกไม้ดอกนั้นที่ดอกนี่ที่

เธอมีคุณสมบัตินี้ติดตัวเพราะครอบครัวอิจิโกะเปิดร้านราเม็ง

อยู่ด้านหลังย่านกินซ่า เป็นร้านเล็ก ๆ แต่ขายดี มีลูกค้าเข้าไม่ขาดช่วง อิจิโกะจึงมีประสบการณ์การทำงานในร้านอาหารในฐานะลูกสาว ผู้เป็นหน้าเป็นตาของร้านมาก่อนนั่นเอง เธอได้รู้จักกับโคชิก็เพราะ เขามาเป็นลูกค้าที่ร้านของครอบครัว เขาตกหลุมรักทั้งอิจิโกะและ ตกหลุมรักราเม็งที่ร้านนั้นตั้งแต่ครั้งแรกที่เข้าไปกิน และไปใช้บริการอย่างต่อเนื่องจนสุดท้ายก็ได้แต่งงานกัน

ช่วงมีออกลางวันงานในร้านจะยุ่งวุ่นวายมาก แต่อิจิโกะพยายาม พุดคุยเล็ก ๆ น้อย ๆ กับลูกค้าอยู่เสมอ เพราะการมีอัธยาศัยที่ดีเป็นสิ่งสำคัญในธุรกิจบริการ ถ้าลูกค้ารู้สึกว่าร้านมีบรรยากาศไม่ดี ต่อให้อาหารอร่อยแค่ไหน คนก็จะไม่ค่อยกลับมากินซ้ำ

และบรรดาลูกค้าที่มาใช้บริการร้านอาหารฮาจิเมะก็สนุกกับการ ดูแลเอาใจใส่ลูกค้าอย่างไม่มีขาดตกบกพร่อง พร้อมรอยยิ้มของอิจิโกะ อย่างไรก็ตามอิจิโกะก็เป็นคนสวยถึงขั้นได้รับฉายาว่าเหมือนดาราวางแสง แห่งยุคอย่าง “คิชิ เคโกะ⁷” แห่งซีคุดะจิมะ แต่เธอกลับเป็นคนเรียบง่าย และมีนิสัยน่ารักจนทำให้ลืมความงามเลิศหรูนั้นไปเลย

ปีโชวะที่สี่สิบ (ค.ศ. 1965) ปีถัดจากโตเกียวโอลิมปิก

การก่อสร้างอาคารต่าง ๆ สำหรับโอลิมปิกทำให้ทัศนทัศน์ของ โตเกียวเปลี่ยนไปโดยสิ้นเชิง มีการถมแม่น้ำทำเป็นทางด่วน ภาพที่เคยเห็นแม่น้ำสายน้อยใหญ่ตัดกันหายไปสิ้น ที่ผ่านมามีว่าจะเกิดความเปลี่ยนแปลงขนานใหญ่ทางการเมืองอย่างการปฏิรูปเมจิ หรือ การทิ้งระเบิดที่โตเกียวช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 หรือภัยธรรมชาติ อย่างแผ่นดินไหวครั้งใหญ่ในภูมิภาคคันโต เหล่านั้นก็ถือว่าทำให้

⁷ Kishi Keiko (ค.ศ. 1932 - ปัจจุบัน) นักแสดง นักเขียน และทวดสันดาโมตรีชาวญี่ปุ่น

ทิวทัศน์ของโตเกียวเปลี่ยนแปลงไปมากแล้ว แต่คงมีแค่โอลิมปิกที่สร้างความเปลี่ยนแปลงถึงระดับภูมิศาสตร์ ไม่ใช่แค่สภาพบ้านเมือง

ผลกระทบดังกล่าวลามมาถึงซึคุดะจิมะด้วย จากเดิมที่เคยเป็นเกาะและมีสะพานซึคุดะทำให้มีพื้นที่ต่อเนื่องมาจากชายฝั่งแม่น้ำซูมิดะ กลายเป็นว่ามีกรรมแม่น้ำซึคุดะซึ่งอยู่คั่นกลางระหว่างซึคุดะกับซึกิจิมะให้เปลี่ยนเป็นถนน ส่วนสะพานซึคุดะก็กลายเป็นสะพานที่ไม่ได้ใช้งาน

ร้านอาหารฮาจิเมะเป็นร้านอาหารสไตล์ตะวันตกขนาดเล็ก ตั้งอยู่มุมหนึ่งในย่านร้านค้าของถนนใหญ่ซึคุดะ โคโซซึ่งเคยทำหน้าที่เป็นรองเชฟแห่งภัตตาคารหลักในโรงแรมเทโตะ ลาออกจากโรงแรมด้วยเหตุผลจำเป็นบางประการ จากนั้นจึงมารับช่วงต่อร้านซูชิของพ่อ และเริ่มทำเป็นร้านอาหารสไตล์ตะวันตกในเดือนเมษายนปีนั้นนั่นเอง

เทโซผู้เป็นพ่อของโคโซส่งมอบร้านซึ่งทำมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ก่อนสงครามให้กับลูกชายคนเดียวด้วยเหตุผลหนึ่งคือเรื่องอายุ แต่เหตุผลหลักเป็นเพราะปัญหาสุขภาพของเขา ความจริงปีก่อนเขามีอาการหลอดเลือดสมองตีบและเป็นอัมพฤกษ์ครึ่งซีก

เขาบ้านซูชิไม่ได้อีกต่อไป จำต้องปลดป้ายหน้าร้านลงอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ และการใช้ชีวิตหลังออกจากโรงพยาบาลก็ลำบากเหลือแสน บ้านสไตล์ญี่ปุ่นไม่ได้ถูกออกแบบมาให้รองรับการใช้ชีวิตด้วยเก้อ้อรถเข็น เทโซทำกิจวัตรประจำวันด้วยตัวเองไม่ได้เลยสักอย่าง ทำให้เขาต้องคอยพึ่งพาสมาชิกในครอบครัวตลอดเวลา

“มนุษย์ช่างน่าสมเพชชะมัด ถ้าเป็นแบบนี้ ผู้ตายๆ ไปเสียยิ่งดีกว่า”

คนในครอบครัวฟังเขาพูดตะกุกตะกักเช่นนั้นแล้ว หัวใจแทบแหลกสลาย

เห็นได้ชัดว่าถ้าปล่อยให้เป็นแบบนี้ต่อไป เทโชจะไม่รอด ทุกคนต่างคิดเหมือนกันว่าต้องทำอะไรสักอย่าง แต่ก็ยังไม่มีความคิดดี ๆ จนเวลาล่วงเข้าสู่ปีใหม่

และเมื่อเข้าสู่ปีใหม่ เทโชก็ตัดสินใจด้วยตัวเองทันทีว่าจะย้ายเข้าไปอยู่ในบ้านพักคนชรา

“คุณพ่ออย่าพูดแบบนี้เลย อยู่ด้วยกันแบบนี้เหมือนกับผ่านมาเถอะนะคะ”

ไม่ใช่แค่โคโซ แต่อิจิโกะเองก็ร้องไห้ห้ามไม่ให้เขาไปด้วยเหมือนกัน แต่เทโชตัดสินใจเด็ดขาดแล้ว ความภูมิใจในฐานะเซฟใหญ่ซุซิมิอยู่เหนือกว่าเด็กรุ่นใหม่มานานทำให้เขาจับไม่ไหว เมื่อต้องกลายเป็นภาระของคนในครอบครัวเพราะความพิการจึงหาข้อมูลต่าง ๆ และพบว่าที่บ้านพักคนชราที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกแบบใหม่ล่าสุดในเมืองทาเตยามะ จังหวัดจิบะ เขาจึงตัดสินใจจะย้ายเข้าไปอยู่พร้อมกับโคฮารุผู้เป็นภรรยา ทาเตยามะอากาศอบอุ่น แวดล้อมด้วยธรรมชาติงดงาม และยังมีอุโมงค์สุสานที่ไปด้วยอาหารทะเล แถมบ้านเกิดของโคฮารุก็คือจังหวัดจิบะด้วย เธอจึงไม่ขัดข้องที่จะได้ไปใช้ชีวิตช่วงวัยชราในถิ่นฐานบ้านเกิด

“ผมตัดสินใจจะเปิดร้านที่นี่ละ”

โคโซบอกอิจิโกะหลังเทโชตัดสินใจอย่างเด็ดขาดแล้วว่า จะย้ายไปอยู่บ้านพักคนชรา

“ไม่ยากปิดร้านของพ่อไปเฉย ๆ แบบนี้ ตอนที่ผมซึ่งเป็นลูกชายคนเดียวบอกพ่อว่าไม่ยอมรับช่วงต่อและอยากฝึกฝนเรียนรู้การทำอาหารตะวันตก พ่อไม่ห้ามเลย ร้านซุซิมิแค่พ่อรุ่นเดียวก็ได้ แยกไปลองทำในสิ่งที่ชอบเถอะ พ่อบอกผมแบบนี้ ฉะนั้นถึงปานนี้ก็สายไปแล้ว แต่ผมอยากทำอะไรที่เป็นการกตัญญูต่อพ่อบ้าง”

อิจิโกะเห็นดวงตาโคโซรีนน้ำตาจึงพยักหน้าหนักแน่น

“ฉันเองก็คิดว่าแบบนี้ดีแล้วเหมือนกัน ตั้งแต่คุณพ่อล้มป่วยฉันก็พอจะรู้สึกได้ว่าวันหนึ่งคุณคงพูดแบบนี้”

“ขอโทษนะที่ทำให้เธอเป็นมาตามแห่งภัตตาคารในย่านกินซ่าไม่ได้”

“พูดอะไรของคุณ ฉันเห็นด้วยกับคุณทุกอย่างนั่นละ”

เขาเปิดอกพูดตั้งแต่ช่วงฤดูใบไม้ร่วงปีก่อนว่า พอเข้าปีใหม่ตั้งใจจะลาออกจากโรงแรม แล้วทำร้านเป็นของตัวเอง ปีก่อนธุรกิจโรงแรมงานยุ่งถึงขีดสุดเพราะความวุ่นวายจากโอลิมปิก โรงแรมเทโตะเองก็งานยุ่งมากเช่นกัน เขาจึงพักโครงการลาออกไปก่อน ที่แรกเขาตั้งใจว่าจะเช่าร้านขนาดย่อมในย่านกินซ่า ถึงขั้นไปสำรวจทำเลมาหลายแห่งแล้วด้วย

แต่อิจิโกะเห็นด้วยเป็นอย่างยิ่งกับการที่โคโซจะรับช่วงต่อร้านของพ่อ

“ฉันเองก็รู้สึกว่าการเริ่มต้นทำร้านใหม่บนที่ดินซึ่งคุณเกิดและเติบโตมานะดีที่สุดแล้ว อีกอย่างก็เป็นเรื่องปกติที่ลูกชายจะเข้ามาทำร้านต่อจากร้านพ่อ”

หลังแต่งงาน อิจิโกะย้ายเข้ามาอยู่ในบ้านที่ซึคุตะ โดยใช้ชีวิตอยู่ร่วมกับพ่อและแม่สามีคือเทโซและโคฮารุ คอยช่วยยกของและเฝ้าเครื่องคิดเงินในร้านซูชิ เธอจึงรักและผูกพันกับที่ดินผืนนี้เช่นกัน เห็นร้านที่ปล่อยว่างแล้วจึงรู้สึกใจไม่ดี ร้านกับที่อยู่เป็นที่เดียวกันจึงไม่อาจคิดได้เลยว่าจะปล่อยให้คนอื่นมาเช่าทำต่อ

“ดูทำเลร้านแล้วคงยากที่จะทำเป็นร้านอาหารฝรั่งเศสแบบจริงจัง เริ่มจากร้านอาหารสไตล์ตะวันตกก่อน แล้วเพิ่มเมนูอาหารฝรั่งเศสเข้าไป...”

โคโซกำหนดแนวทางของร้าน สองสามีภรรยาที่ปรึกษากันต่อ
ในรายละเอียดเพื่อกำหนดเรื่องต่างๆ

เริ่มจากการตกแต่งภายใน เคาน์เตอร์จะคงไว้ตามเดิม ส่วน
บริเวณยกพื้นซึ่งเคยใช้ตั้งโต๊ะแบบญี่ปุ่นจะปรับปรุงใหม่ให้เป็นโต๊ะ
ธรรมดา ประตูบานเลื่อนหน้าร้านเปลี่ยนเป็นแบบเปิดเข้าออก และ
ตู้กระจกจัดแสดงโมเดลอาหารตามความคิดของอิจิโกะ การใช้ผ้าปูโต๊ะ
พลาสติกลายตารางหมากรุกสีเขียวแดงก็เป็นความคิดของอิจิโกะเช่นกัน
โคโซอยากใช้ผ้าลินินสีขาว แต่...

“ใช้ของหรูหราแบบนั้นจะลำบากเอาที่หลังนะ ต้องคอยซักและ
เปลี่ยนทุกวัน และต้องเตรียมผ้าสำรองเอาไว้เผื่อเปื้อนอีก เกิดเบื่อน
ขอสะสมเชื้อเทศขึ้นมาก็ใช้ไม่ได้ทั้งผืนเลยนะ”

ตอนนั้นอิจิโกะรู้สึกถึงความขัดแย้งเล็กน้อย เธอสงสัยว่า
แม้โคโซตัดสินใจว่าจะเปิดร้านอาหารสไตล์ตะวันตก แต่ใจยังคงยึดติด
อยู่กับอาหารฝรั่งเศสหรือเปล่า...

และความรู้สึกนั้นก็ยิ่งรุนแรงขึ้นเมื่อปรึกษากันเรื่องเมนูอาหาร

“ตัดเทอร์รินออกไม่ได้หรอก เป็นตัวชูโรงของเมนูเรียกน้ำย่อย
นี่นา ว่ากันว่าถ้าได้กินแล้วจะรู้สึกยกยภาพที่แท้จริงของร้านอาหารเลย”

“ถ้ามีอย่างพอๆ แต่คุณคิดว่าจะมีคนสั่งเมนูนี้ตอนมื้อกลางวัน
กันสักกี่คนเชียวะ”

“ถ้าเป็นที่เทโตะ ลูกค้ามื้อกลางวันเขาก็สั่งกันนะ”

อิจิโกะถอนหายใจโดยไม่ตั้งใจ

“ลูกค้าที่จะกินเมนูเป็นคอร์สตั้งแต่มื้อกลางวันเขาก็ไปกิน
ที่เทโตะกันทั้งนั้น ร้านอาหารที่คุณกำลังจะเปิดไม่ใช่ร้านหรูหราแบบนั้น
เสียหน่อย”

อิจิโกะกลืนคำพูดว่า “ร้านอยู่ในหีบแบบนี้” ลงไปได้ทันก่อน

จะพูดออกมา ถึงจะมีทางเชื่อมต่อไปถึงอีกฟากหนึ่งของแม่น้ำซุมิดะ แต่ซึคุดะก็ยังเป็นเมืองรองที่มีบรรยากาศของเมืองชาวประมงเหลืออยู่ มีท่าเรือขนาดใหญ่ตั้งอยู่ตรงหน้า ซึคิจิมะที่อยู่ข้างกันมีโรงงานขนาดย่อมด้วย จึงไม่ใช่เมืองที่ผู้คนส่วนใหญ่จะทำตัวไว้เก๋ออกจากบ้าน มากินอาหาร เป็นเมืองที่อยู่กันแบบสบายๆ ไม่ได้แต่งตัวหรูหรา แต่ลากเกียะเดินเสียมากกว่า

“อันดับแรกเอาแค่มื้อกลางวัน ลองทำให้เป็นร้านอาหารสไตล์ตะวันตกในเมืองธรรมดาๆ ดูก่อนเถอะ ถ้าจะโลดโผนค่อยดูสถานการณ์ก่อนก็ยังไม่วายนี่”

“แต่เมนูที่เธอเสนอมามีแต่ของทอดทั้งนั้น ขึ้นทำแต่ของพวกนี้ฝีมือตกกันพอดี”

โคโซได้เป็นถึงรองเชฟของโรงแรมเทโตะตั้งแต่ยังหนุ่มจึงมีความภูมิใจในฝีมือตัวเอง เขามั่นใจว่าถ้าเป็นร้านที่เขาทำเองต้องเรียกลูกค้าจากเทโตะมากินได้แน่ อิจิโกะเองก็เชื่อมั่นในฝีมือของโคโซเช่นกัน

แต่จะทำร้านที่เริ่มต้นในซึคุดะด้วยวิธีเดียวกับโรงแรมเทโตะไม่ได้ ต้องมีวิธีที่เหมาะสมกับคนในพื้นที่แถบนี้ และดึงลูกค้าแถบนี้ที่ปกติไปกินอาหารที่เทโตะได้อย่างแน่นอน ฝีมือระดับโคโซต้องทำได้แน่ อิจิโกะตัดสินใจว่าจะหาวิธีให้ได้

“คุณโคะ เรามาเติมพินกันที่รสชาติ ไม่ใช่เมนูดีกว่า กุ้งทอดและหมูทอดทงคัตซึที่คุณทำต้องต่างกับร้านอื่นแน่นอน”

เธอเพิ่มคำพูดมาหวานล้อมจนเขายอมรับว่าจะทำของทอดเป็นเมนูอาหารมื้อกลางวันจนได้ ส่วนโคะวิลกับเมอนิแยร์เป็นเมนูที่โคโซไม่ยอมตัดออกอย่างเด็ดขาด

ส่วนมื้อค่ำ โคโซเป็นผู้กำหนดหลัก จึงออกมาเป็นเมนูใกล้เคียง

อาหารฝรั่งเศสมากกว่ามื้อกลางวัน เทอร์รีน มูส ปอแอล^๘ กงฟี^๙...
เมนูที่อยู่ในโรงแรมเทโตะเรียงกันเต็มพริ้ว

เมื่อเห็นคำว่า “ล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์” อิจิโกะก็นึกสงสัยจริงๆ
ว่าเขาบ้าไปแล้วหรือเปล่า ลูกค้าที่เข้ามาในร้านอาหารสไตล์ตะวันตก
เล็กๆ ในย่านซีคุดะไม่มีใครสั่งเมนูนี้กินหรอก อิจิโกะเองยังไม่รู้ด้วยซ้ำ
ว่า “เทอร์มิดอร์”¹⁰ เป็นอาหารแบบไหน จึงคิดว่าลูกค้าที่อยากกิน
“เทอร์มิดอร์” คงไปร้านอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมให้เป็นเรื่องเป็นราว...
อย่างโรงแรมเทโตะ...มากกว่าหรือเปล่า

แต่อิจิโกะเองก็รู้ว่าพูดอะไรกับโคโซในตอนนี้อย่างไรก็ไม่เกิด
ประโยชน์

เขาเกิดและเติบโตในซีคุดะก็จริง แต่หลังเรียนจบก็ทำงาน
ในโรงแรมเทโตะมาตลอด แถมยังไม่รู้จักร้านอื่น จึงคิดว่าสิ่งที่ทำแล้วดี
ในโรงแรมเทโตะนั้นจะใช้ได้กับทุกที่ สมองเขาอาจจะเข้าใจว่าเป็นไป
ไม่ได้ แต่หัวใจเห็นต่าง

อิจิโกะสรุปกับตัวเองว่าช่วยไม่ได้ ต้องทนดูไปสักพัก ระหว่างนั้น
หัวใจเขาคงเข้าใจได้เองว่าโรงแรมเทโตะกับร้านอาหารเล็กๆ ในเมืองนี้นั้น
ต่างกันโดยสิ้นเชิง

“เราอยากมาฝึกงานกับเค้าแกให้ได้ครับ”

มัดซีคาตะ เอจิ กับฮิมุโระ ชินยะ มาหาโคโซพร้อมกันตอนเริ่ม
ปรับปรุงร้านในซีคุดะ เอจิเรียนจบจากโรงเรียนสอนทำอาหาร และ

^๘ Peole คือการทอดและอบด้วยน้ำมันที่ออกมาจากเนื้อสัตว์ชนิดนั้นๆ ในหม้อเหล็ก

^๙ Confit คือการตุ๋นอาหารในน้ำมัน ซึ่งถือเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่ง และเนื้อสัตว์ที่นิยมใช้คือ
เนื้อเป็ด

¹⁰ Thermidor เป็นคำที่หมายถึงเดือนสิบเอ็ดตามปฏิทินฝรั่งเศส ปัจจุบันเป็นที่รู้จักจากเมนู Lobster
Thermidor ที่เป็นเมนูกุ้งล็อบสเตอร์ปรุงสุกราดซอสซันซึ่งทำจากไข่แดง เนย ไวน์ขาว และหัวหอม

ทำงานอยู่ในร้านอาหารสไตล์ตะวันตกเก่าแก่ย่านกินซ่า ชินยะ เป็นลูกชายร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านอาซากุสะ แต่อยากฝึกทำอาหาร สไตล์ตะวันตกจนทะเลาะกับพ่อ ตอนนี้อย่าออกจากบ้านไปทำงาน อยู่ในร้านทงคัตซึย่านชินจูกุ

“พ่อได้ยื่นข่าวว่ารองเซฟโรงแรมเทโตะจะเปิดร้านในย่านชิคุตะ เรากริบพุ่งตัวมาแบบไม่มีอะไรหยุดได้เลยครับ”

“อยากเรียนรู้แก่นแท้ของอาหารสไตล์ตะวันตกครับ”

“เงินเดือนไม่เกี่ยงเลย! โปรดรับเราเป็นศิษย์ด้วยนะครับ!”

ทั้งคู่คงอยากจะเปิดร้านของตัวเองในสักวันหนึ่ง ทั้งคู่คิด เหมือนกันคืออยากฝึกปรือภายใต้เซฟฝีมือดีให้ได้มากที่สุด เพื่อ สานฝันนั้นให้เป็นจริง

“ชอบใจนะที่รู้สึกแบบนี้ แต่ที่นี่เป็นร้านอาหารขนาดเล็ก ทำอาหารแบบที่เทโตะไม่ได้หрок เข้าใจจุดนี้ไหม”

โคโซยิ้มเมื่อถูกอิจิโกะถอง ทั้งคู่ตอบชัดเจนว่า

“ไม่เป็นไรครับ ถึงอาหารที่ทำจะต่างกัน แต่ยังไงก็มีเรื่อง ให้เรียนรู้มากมาย ทั้งการเตรียมวัตถุดิบ การทำซุป์ การใช้ความร้อน การปรุงรสต่างๆ”

“ได้ งั้นก็มาทำงานด้วยกัน”

“ขอบคุณครับ!”

คนหนุ่มทั้งคู่ลุกจากเก้าอี้แล้วยืนตัวตรงแน่วพร้อมก้มศีรษะ อิจิโกะมองสีหน้าดีอกดีใจของทั้งคู่สลับกับสีหน้ามุ่งมั่นใจเต็มเปี่ยม ของโคโซแล้วก็ยังมิอาจลบความหวังใจไปได้

วันเปิดร้านคือวันที่ 1 เมษายน พวกเขาได้รับดอกไม้แสดงความยินดีชื่อใหญ่จากวาคุอิ นาโอยุกิ ผู้เข้ารับตำแหน่งหัวหน้าเซฟ

แห่งโรงแรมเทโตะคนใหม่ในปีนี้

ช่วงกลางวัน ผู้คนจากย่านร้านค้าในเมืองแห่แหนกันมาจนแน่นร้าน ลูกค้าประจำจากร้านซูชิของเทโตะก็มากินด้วยจนข้าวสวยไม่พอถึงกับต้องรีบหุงเพิ่ม

ช่วงปี ค.ศ. 1965 ร้านอาหารในเมืองที่แบ่งช่วงเวลาเปิดร้านเป็นช่วงมือกลางวันกับมือค่ำมีไม่มาก ส่วนใหญ่จะเปิดยาวจนถึงเวลาปิดร้านไปเลยมากกว่า ร้านอาหารฮาจิเมะเองก็เช่นกัน ช่วงกลางวันเมื่อลูกค้าเริ่มน้อยลงก็จะผลัดกันขึ้นไปพักกินอาหารมือกลางวันจากวัตถุดิบของร้านที่ละสองคน

งานยุ่งจนเหนื่อยสายตัวแทบขาด แต่ทุกคนยังหนุ่มสาว พอได้กินข้าวแล้วพักสักงีบก็กลับมาสดชื่นดังเดิม และเริ่มเตรียมมือค่ำด้วยความสดชื่นเป็นร้อยเท่า

“โอ๊ย ผมไม่อยากจะเชื่อตัวเองเลยตอนได้ยินว่าคุณลาออกจากเทโตะ เพราะคิดว่ายังไงคุณก็ต้องได้ขึ้นเป็นหัวหน้าเซฟคนต่อไปแน่นอน”

“ต้องขอโทษด้วยครับ”

โคโซค้อมศีรษะอย่างสุภาพให้ลูกค้ารูปร่างผึ่งผายผู้เริ่มเข้าสู่วัยชรา เขาเป็นลูกค้าประจำของโรงแรมเทโตะ และยังเป็นผู้อำนวยการสาขาของธนาคารประจำเมืองขนาดใหญ่ชื่อธนาคารโยตซึบะ

“คุณคัตซึตะครับ นักรรยาผม ชื่ออิจิโกะครับ”

“ไอ้โฮ ตกใจเลย หญิงงามผู้หลงมาอยู่บ้านป่า...โทษทีนะ ผมนี้เสียมารยาทซะมิด”

ผู้อำนวยการคัตซึตะพูดแล้วยิ้มอย่างพึงใจ อิจิโกะทาแคลิปสติกสวมเสื้อผ้าฝ้ายสีขาวคู่กับกระโปรงทรงสอบสีคราม ทับด้วยเสื้อคาร์ดิแกนเนื้อบางสีเทา และคาดผ้ากันเปื้อนสีขาว ดูเรียบง่ายไร้การตกแต่งจุดฉาด แต่นั่นกลับยิ่งขับให้เห็นความงามตามธรรมชาติและรูปร่าง

สมส่วนของเธอมากยิ่งขึ้น

“แต่ก็ไม่น่าแปลกใจมั้ง หญิงงามกับหนุ่มหล่อ เป็นคู่ที่เหมาะสมกันแล้ว”

โคโซสูงหนึ่งร้อยเจ็ดสิบแปดเซนติเมตร ร่างกายกำยำ เป็นหนุ่มหล่อแบบพระเอกภาพยนตร์ เมื่อยืนคู่กับอิจิโกะแล้วจึงดูเหมือนพระเอกนางเอกในภาพยนตร์ไม่มีผิด

“สมัยทำงานอยู่ที่เทโตะ คุณก็สนับสนุนผมเป็นอย่างดีมาโดยตลอด ผมเกรงใจที่เชิญมาทั้งที่คุณมีภารกิจมากมาย แต่ถึงอย่างนั้นจากนี้ไปก็ขอฝากร้านนี้ด้วยนะครับ”

อิจิโกะอมยิ้มพร้อมค้อมศีรษะ คัดซีตะเห็นแล้วตอบรับด้วยรอยยิ้มกว้าง

“ได้เลย ผมมาแน่ จะได้กินอาหารแบบเทโตะในราคาแค่หนึ่งในสาม ดีเป็นบ้า”

ก่อนกลับ คัดซีตะบอกว่า “นี่ของแสดงความยินดีกับการเปิดร้าน” เขาพูดพร้อมวางของแสดงความยินดี

เอจิบกับชินยะมองโคโซซึ่งค้อมศีรษะลงต่ำส่งแขกด้วยแววตาชวนฝัน

“เป็นอย่างที่ผมบอกเลยเห็นไหม”

คืนนั้นหลังปิดร้าน โคโซดื่มเบียร์ฉลองจนหมดแก้วแล้วมองอิจิโกะด้วยสีหน้ามั่นใจ

“อย่างที่คุณคัดซีตะบอกนั่นละ ได้กินอาหารของผมด้วยราคาแค่หนึ่งในสามของเทโตะ ไม่มีทางที่ลูกค้าจะไม่แหกกันมาหรอก”

โคโซดื่มเบียร์แก้วที่สองที่อิจิโกะรินเพิ่มให้รวดเดียวครึ่งแก้ว

“จากนี้ไป ลูกค้าจะแหกกันมาเป็นร้อยเป็นพันคนทุกวัน ช่วงกลางวันเป็นร้านอาหารบ้าน ๆ กลางคืนเป็นภัตตาคาร...เป็นไปตามที่

ผมคิดไว้นั้นละ”

“จริงด้วยเนอะ ถ้าเป็นแบบนี้ได้ตลอดไปก็ดีสิ”

อิจิโกะจิบเบียร์ที่โคโซรินให้ พลังภาวนาขอให้ความกังวลของตัวเองเป็นแค่เรื่องคิดมากเกินไป

หลังเปิดร้านได้หนึ่งสัปดาห์ ความกังวลของอิจิโกะก็เริ่มกลายเป็นจริงเพราะลูกค้าลดลงอย่างเห็นได้ชัด

“บ๊ายชะมัด...เพราะอะไรกันแน่ อาหารรสเดียวกับเทโตะแท้ๆ”

หลังสอดตัวเข้าฟูกที่นอนในตอนกลางคืนแล้ว โคโซกิก็พิมพ์เหมือนตั้งคำถามกับตัวเอง

“นี่ ตั้งแต่พุงนี้เป็นต้นไป ช่วงพักกลางวันลองให้ทุกคนในร้านกินอาหารที่เสิร์ฟดูดีไหม”

“ผมเช็กรสชาติอาหารอยู่แล้วนะ”

“แต่การชิมระหว่างปรุงกับการกินแบบจัดเซตเหมือนเวลาเสิร์ฟให้ลูกค้าก็แตกต่างกันอยู่บ้าง จริงไหม”

ถึงจะอยู่ท่ามกลางความมืด แต่อิจิโกะรู้สึกได้ว่าโคโซกำลังขมวดคิ้วใช้ความคิด

“ในหนึ่งวันลองให้ทุกคนเอาอาหารมากินดูสักหนึ่งหรือสองเมนูดูเถอะ เราอาจจะพอจับประเด็นบางอย่างได้บ้าง”

“...นั่นสิเนอะ”

เธอได้ยินเสียงโคโซถอนหายใจ

“อวยนะครับ ทอดได้สุกกำลังพอดีเลย”

ซินยะกัดถุงซุบแป้งทอดเข้าไปคำหนึ่งแล้วเอ่ยปากชม อาหารกลางวันสำหรับพนักงานวันนี้คือของทอดสี่อย่าง ได้แก่ หมูทอดทงคัตซี

กุ้งชุบแป้งทอด เนื้ออบชุบแป้งทอด และโครกเกะครีม

“ตอนทำงานที่ร้านเก่า ผมก็ทอดหมูทรงคัตชีกับกุ้งชุบแป้งทอดทุกวัน แต่ไม่เคยทอดได้รสสัมผัสกรอบฟูเนื้อแดงสู้ฟันแบบนี้เลยครับ”

“ที่สำคัญ ซอสทาร์ทาร์นี่...เป็นซอสทาร์ทาร์ที่อร่อยที่สุดในชีวิตตั้งแต่ผมเคยกินมาเลยครับ”

เอจิเองเมื่อได้กินซอสทาร์ทาร์ก็ถึงกับหลับตาขมิ้ม

อิจิโกะลองจิ้มซอสทาร์ทาร์กินดูเช่นกัน อร่อยดังว่าจริงๆ ไม่มีทางที่จะไม่อร่อยเพราะเป็นซอสที่ปรุงขึ้นจากมายองเนสโฮมเมดที่สืบทอดโดยตรงมาจากโรงแรมเทโตะ ผสมกับไข่ต้ม หอมหัวใหญ่สับ พาร์สลีย์ และแตงกวาดอง ปรุงรสด้วยเกลือกับพริกไทย กินคู่กับอาหารทะเลชุบแป้งทอดได้อร่อยทุกอย่าง ทั้งกุ้งและหอยนางรม หรือจะเอาไปทาขนมปังก็ได้ โปะบนข้าวสวยแล้วราดโชยุเล็กน้อยก็เข้ากันดี

“อร่อยขนาดนี้ แต่ทำไมลูกค้าถึงลดลงล่ะ”

กุ้งชุบแป้งทอดก็อร่อยมาก กุ้งตัวใหญ่ที่ใช้เป็นกุ้งแช่แข็งก็จริง แต่ผ่านการเตรียมวัตถุดิบมาอย่างดีจึงไม่มีกลิ่นคาวแม้แต่เนื้อมัน ด้านนอกก็กรอบกรอบ หอมกลิ่นทอดเสร็จใหม่ๆ เนื้อกุ้งดูดซับน้ำมันคุณภาพดีเข้าไปเพิ่มรสกลมกล่อมและมีสัมผัสแดงสู้ฟัน ถ้ากินที่ร้านอาหารในย่านกินซ่าอย่างน้อยคงต้องจ่ายเกินพันเยน บางร้านอาจจะคิดราคาสองพันเยนหรือสามพันเยนเลยด้วยซ้ำ มากินร้านนี้จ่ายราคาสำหรับหนึ่งที่เพียงสี่ร้อยเยน แถมได้กินคู่กับข้าว สลัด และซุปรองจ้าววันด้วยอีกต่างหาก สำหรับอิจิโกะแล้วรู้สึกเหมือน“เชิญคุณโจรมาปล้นกินฟรีได้เลย” ด้วยซ้ำ

“ต้องมีสาเหตุบางอย่างแน่นอน พู่วุ่นี่เราลองเอาเมนูอื่นมากินด้วยกันดูอีกทีเถอะ”

ทั้งโคโซ เอจิ และชินยะ ต่างก็พยักหน้าเห็นด้วยกับอิจิโกะ สำหรับคนหนุ่มทั้งสอง การได้กินอาหารของโคโซในช่วงพักกลางวัน คงเหมือนได้กินอาหารฉลองวันปีใหม่

วันถัดมา พวกเขาเอาสี่เมนูที่ไม่ใช่ของทอดมาตั้งเรียงกัน ได้แก่ แฮมเบอร์ก สเตวี่เนื้อ กราแตง และซอเตหุมู ทุกเมนูแบ่งเป็นสี่ส่วนเท่า ๆ กันแล้วให้ทุกคนกิน

“อ้ออ...”

ความเห็นไม่ต่างจากวันก่อน

ซอสของร้านอาหารฮาจิเมะใช้เบสน้ำซุปลูกว้ว ยิ่งตุนนานยิ่งได้ รสกลมกล่อม ดังนั้นทั้งสเตวี่และแกงกะหรี่ ถ้ากินวันเสาร์จะอร่อยกว่า วันจันทร์ ซอสเดมิกลาสที่ราดบนแฮมเบอร์กก็เช่นกัน

ที่สำคัญคือ เนื้อแฮมเบอร์กเองก็ผ่านกระบวนการปรุงอย่างพิถีพิถันด้วย ใส่ซิงกับกระเทียมบด ส่วนหอมหัวใหญ่ใช้ทั้งแบบสดและแบบผัดอย่างละครึ่งเพื่อเพิ่มมิติ รสหวานปะแล่มกับรสสัมผัสที่ต่างกันเสริมให้มีมิติลุ่มลึก หากได้ลองกินสักครั้งก็จะประทับใจไม่รู้ลืม

อาหารของโคโซล้วนถูกปรุงขึ้นอย่างพิถีพิถันจึงมีรสชาติกลมกล่อม กินเท่าไรก็ไม่เบื่อ ถือเป็นอาหารเด็ดหากินยากในย่านไกลป็นที่ียงอย่างแท้จริง

ทั้งที่เป็นแบบนี้ แต่ทำไมลูกค้าถึงเข้าร้านน้อยลง

อิจิโกะตักมักกะโรนีของโปรดเข้าปากโดยไม่อาจตัดข้อสงสัยดังกล่าวออกไปจากสมองได้

“กลับมาแล้วครับ!”

หากากิกลับมาจากโรงเรียนแล้ว เขาเรียนอยู่ชั้นประถมสอง โรงเรียนประถมศึกษาซึคุดะซึ่งอยู่ใกล้บ้าน อาจเพราะกลับถึงบ้านเร็ว จึงเอาแต่เล่นเบสบอลกับเพื่อนบ้านข้าง ๆ ตอนนี่ก็โยนกระเป่าเป้นักเรียน

กองไว้ตรงชานบันไดแล้ววิ่งออกไปหน้าบ้านทันที

“ทากะจิง ไม่ทำการบ้านก่อนหรือ”

“เดี๋ยวทำ!”

“ให้ตายเถอะ”

ถึงจะพูดแบบนั้น แต่อิจิโกะเองก็คิดว่าเด็กควรจะมีสุขภาพแข็งแรงถึงจะดีที่สุด ต่อให้เรียนหนังสือเก่งแค่ไหน ถ้าร่างกายอ่อนแอ ย่อมเจ็บป่วยง่าย อนาคตก็น่าเป็นห่วงอยู่ดี

ก่อนเริ่มเตรียมของช่วงเย็น อิจิโกะเอาตะกร้าซื้อของคลั่งแชนเดินออกจากร้าน ครอบครัวเธอคบค้าสมาคมกับร้านรวงในซึคุดะมาตั้งแต่สมัยพ่อสามี เธอจึงมักไปซื้อกับข้าวที่นั่นเป็นประจำ

เวลาล่วงเลยช่วงกลางเดือนพฤษภาคมไปแล้ว สภาพอากาศจึงเข้าสู่ช่วงต้นฤดูร้อนเต็มตัว เสื้อผ้าของคนในเมืองไม่มีเสื้อโค้ตให้เห็นอีกต่อไป เปลี่ยนเป็นเสื้อผ้าเนื้อบางแทน เสื้อผ้าของผู้หญิงก็มีสีสันมากขึ้น

ขณะนั้นยังอยู่ในยุคที่สาว ๆ อิตสวมกระโปรงสั้น มีผู้หญิงบางคนเท่านั้นที่สวมกางเกง เด็กสาววัยรุ่นดัดผมเป็นลอน สวมเสื้อผ้าสีสันสดใส อิจิโกะชอบภาพสมัยนี้ที่ได้เห็นผู้หญิงนุ่งกระโปรงทรงพองเป็นระฆังชายพลั่วไสวไปตามสายลม

เธอหยุดเดินหน้าร้านอุโอมาสะซึ่งตั้งอยู่บนถนนเส้นเดียวกัน ยามาเตะ มาซากิจิ ผู้เป็นเจ้าของร้านรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าแล้วแล้ปลาโอบ มาซาโอะผู้เป็นลูกชายกำลังจัดเรียงกระบะแช่เย็น มาซาโอะอายุยี่สิบปี อ่อนกว่าอิจิโกะหนึ่งรอบ หลังเรียนจบมัธยมปลายก็เริ่มทำงานที่ร้านของพ่อทันที ตอนนี้เก่งกล้าสามารถจนทำงานคนเดียวได้เต็มที่แล้ว ช่วงที่อิจิโกะแต่งงานกับโคโซแล้วย้ายมาอยู่ที่ซึคุดะใหม่ ๆ เขายังเด็กกว่าทากาชิในตอนนั้นด้วยซ้ำ เวลาช่างผ่านไปอย่างรวดเร็ว