

p/ccolo

รสชาติเล็กๆระหว่างบรรทัด

食堂のおばちゃん

รสชาติอาหารจานครอบครัว

เอโกะ ยามาคุจิ เขียน

พลอยทับทิม ทับทิมทอง แปล



กดลองอ่าน

ก า ร อ่ า น คื อ ร า ก ร ู า น ที่ ส ำ ก ั ณ

อาชีวะหิบบหนังสือเล่มเล็กออกจากถุงที่ถือมาเหมือนเช่นเคย
พบว่าเปิดหนังสือค้างไว้ เอาจัต้องมองตัวอักษรอย่างเหม่อลอย
-เอโกะ ยามาคุจิ



หนังสือคุณภาพ
โดยอมรินทร์กรุ๊ป

คำนำสำนักพิมพ์

ชีคุดะ หรือชีคุดะจิมะ คือพื้นที่เล็กๆที่เคยเป็นเกาะในแขวงซูลูโอโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น เป็นย่านที่ผสมผสานกันระหว่างความศิวิไลซ์ของเมืองหลวงกับบรรยากาศชนเมืองที่ยังมีคนท้องถิ่นอาศัยอยู่ ลองนึกภาพว่าได้เดินทอดน่องไปตามริมน้ำ ช้ามสะพานแดงชีคุดะทอดสายตามองเห็นเหล่าบ้านเรือนและร้านรวงซึ่งเคยเป็นส่วนหนึ่งของหมู่บ้านชาวประมงและเหล่าเรือประมงที่ยังจอดอยู่ให้เห็นประปราย เยกหน้ามองไปเห็นตึกคอนโดมิเนียมสูงหรูหราสวยงามแทรกอยู่ในทัศนวิสัย ถือเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งที่หาได้จากการนั่งรถไฟเพียงไม่กี่นาทีจากย่านกินซ่าอันหรูหรา และที่นี่เองที่เป็นสถานที่ตั้งของ “ร้านอาหารฮาจิเมะ” ร้านอาหารเล็กๆบนถนนใหญ่ชีคุดะ กลางวันขายอาหารชุด กลางคืนเปลี่ยนเป็นอชิคากายะ แต่ทั้งสองช่วงเวลาพร้อมเสิร์ฟอาหารรสชาติครบครัน ซึ่งทำจากใจของสอง “คุณป้า” เจ้าของร้าน

ในวงการเกอิชา ไม่ว่าจะอายุเท่าไรก็มีกฎว่าต้องเรียกเกอิชาว่า “ฟิสาว” ร้านอาหารก็เช่นเดียวกัน ไม่ว่าจะอายุเยอะแค่ไหน ลูกค้าย่อมจะเรียกผู้หญิงที่ทำงานในร้านอาหารว่า “ป้า” ไม่เรียกว่า “ยาย” หรือ “ฟิ” โดยเด็ดขาด ถือเป็นวัฒนธรรมญี่ปุ่นที่หนังสือเล่มนี้หยิบยกมาใช้ได้อย่างอบอุ่น ทั้งยังเพิ่มบรรยากาศน่ารักและเป็นกันเองในร้านอาหารฮาจิเมะ นอกจากคุณป้าเจ้าของร้านผู้ไม่อาจจะสรรหาเมนูไหนมาให้ได้อ่าน (หรือชิม) ก็ล้วนทำให้อยากกินแทบทั้งนั้น ยังมีเหล่าลูกค้าประจำที่แวะเวียนมาสร้างสีสัน ช่วยขบคิดปริศนาที่บางที

ก็ตรงจุด บางครั้งก็พาให้ลูกกลมใหญ่โตขึ้น หรือไม่กี่เซอร์ไพรส์
คนอ่านจนเหวอ แต่การได้นั่งไล่เลียดชิมหนังสือเล่มนี้ไปบรรทัด
ต่อบรรทัดก็เหมือนได้ช่วยเยียวยาจิตใจ ผ่อนคลายความเครียด
และที่แน่นอนคือปลูกปั่นน้ำย่อยในกระเพาะให้เรingerบ่าอย่างแน่นอน
...ถ้าท้องหิวจะไปสู้รบปรบมือกับใครได้ นั่งลงกินข้าวด้วยกัน
ก่อนดีไหม

p/ccco/o



กดลองอ่าน

ตอนที่ 1

แกงกะหรี่ของซอยสาม



ไทเมอร์จับเวลาส่งเสียงดัง ผ่านมาสамสิบนาที่พอดีหลังจากจุดเตาแก๊สตั้งหม้อหุงข้าว การอบข้าวต่อหลังจากหุงสุกก็น่าจะได้เวลาพอดีแล้วเช่นกัน

ฟูมิปิดไทเมอร์ ยกหม้อหุงข้าวลงจากเตาวางบนโต๊ะทำอาหาร แล้วเปิดฝา ใส่น้ำสีขาวกับกลิ่นหอมอ่อนๆ ของข้าวที่เพิ่งหุงเสร็จใหม่ ๆ ลอยฟุ้ง สิ่งที่ปรากฏออกมาท่ามกลางหม้อไอน้ำคือกลุ่มเม็ดข้าวอ้วนกลมเป็นประกายสีขาวดั่งไข่มุก เธอเริ่มใช้ทัพพีไม้อันใหญ่สำหรับตักข้าวกวาดเลาะข้าวตั้งแต่ขอบหม้อค่อย ๆ ย้ายไปใส่ในหม้อเก็บอุณหภูมิ ทุกครั้งที่ทำเช่นนี้ ฟูมิจะนวนึกถึงเหตุการณ์สมัยยังเป็นเด็กเล็ก ตอนคุณแม่ซึ่งเสียชีวิตไปแล้วตักข้าวที่หุงด้วยหม้ออะลูมิเนียมย้ายไปยังถังไม้

ด้านข้างเธอคืออิจิโกะ แม่สามี กำลังปรุงรสซุปรมิโซะ ซุปในวันนี้ใส่หัวไชเท้าซอยยาวกับเต้าหู้ทอด ในฤดูหนาวผักที่มีสีขาว เช่น หัวไชเท้า ต้นหอม และผักกาดขาว จะอร่อยเป็นพิเศษ

ฟูมิใช้ทัพพีกวาดข้าวที่ติดกันหม้อแล้วโรยเกลือกับงาั่วลงไป ข้าวกันหม้อใหม่เล็กน้อย เธอแบ่งเป็นสองส่วนเท่า ๆ กันก่อนจะเริ่มปั้นเป็นข้าวปั้นขนาดเล็กอย่างรวดเร็ว

“นี่คะ คุณแม่”

เธอวางข้าวปั้นหนึ่งลูกลงบนทัพพีตักข้าวยื่นให้ อิจิโกะตอบว่า “ขอบใจจัง” แล้วส่งเข้าปาก

“ข้าวที่หุงด้วยแก๊สนี้อร่อยจริง ๆ”

วันนี้อิจิโกะก็พูดประโยคประจำที่มักพูดทุกเช้า ฟูมิพยักหน้า พลังกินข้าวปั้นซึ่งมีส่วนใหม่ผสมอยู่ นี่คือนมื่อเช้าของทั้งสองคน

ขณะนี้เวลา 11.15 น. อีกสิบห้านาทีจะถึงเวลาเปิดร้าน

ที่นี่คือ “ร้านอาหารฮาจิเมะ” ซึ่งตั้งหันหน้าออกสู่ถนนใหญ่

ชีคุดะ กลางวันขายอาหารชุด แต่กลางคืนจะกลายเป็นอิชากายะ¹ ร้านอาหารฮาจิเมะเป็นร้านเก่าๆ ที่หาได้ทั่วไป ตรงเคาน์เตอร์มีเจดที่นั่ง และตั้งโต๊ะสำหรับนั่งได้สี่คนไว้ห้าตัว แต่ไม่รู้ทำไมจึงปูพลาสติกกลายตารางสี่ขาวแดงคลุมโต๊ะ นี่เป็นสิ่งตกทอดมาจากสมัยที่สามของ อิจิโกะยังแข็งแรงและเปิดที่นี่เป็นร้านอาหารฝรั่ง เป็นสิ่งหนึ่งที่ไม่อาจทิ้งไปพร้อมๆ กับตอนตัดบางเมนูออกไปจากร้าน ทั้งสตูเนื้อ โคกึญ² กุ้ง และกราแตงหอยเชลล์ ฟูมียอกจากครัว แขนป้ายผ้าตรงหน้าร้าน แล้วนำป้ายกระดานไปตั้ง บนกระดานดำนั้นเขียนรายการอาหารชุด มื้อกลางวัน เมนูปลาต้มวันนี้เป็นปลาหางเหลืองต้มกับหัวไชเท้า เมนูปลาอย่างเป็นปลาซัมมะ อาหารชุดหมูชุบแป้งทอด อาหารชุดกุ้งชุบแป้งทอด ส่วนอาหารชุดพิเศษประจำวันคือไก่ทอดราดซอสถนัมบัง

ขณะที่อิจิโกะที่อยู่ในครัวกำลังจัดเครื่องเคียงใส่ถ้วยขนาดเล็ก ซึ่งใช้เสิร์ฟพร้อมอาหารชุด เครื่องเคียงมีสองชนิด วันนี้เป็นเต้าหู้ทอดเนื้อหนากับหอมหัวใหญ่ผัดมิโซะรสอ่อนและผักกวางตุ้งญี่ปุ่นต้ม อิจิโกะเรียงถ้วยเครื่องเคียงทั้งสองชนิดบนถาด เมื่อเต็มก็วางถาดอีกใบทับด้านบนแล้วเริ่มเรียงต่อ เมื่อถึงมื้อกลางวันซึ่งเป็นช่วงกอบโกยจะไม่มีเวลาละเลียดจัดเครื่องเคียงทีละถ้วย

ทั้งฟูมิและอิจิโกะสวมเสื้อสีขาวทับด้วยผ้ากันเปื้อนสีขาวคลุมปิดศีรษะด้วยผ้าที่พับเป็นสามเหลี่ยม สวมรองเท้าผ้าใบเพื่อความปลอดภัย และเนื่องจากต้องทอดและผัด แม้เป็นฤดูร้อน แต่เสื้อสีขาวที่ใส่ก็ยังคงเป็นแขนยาว

เมื่อเตรียมทุกอย่างเสร็จเรียบร้อย ลูกค้าคนแรกของวันนี้ก็เลื่อน

¹ร้านเหล้าแบบนั่งดื่มสไตล์ญี่ปุ่น

²อาหารฝรั่งสองชนิดหนึ่ง เป็นการคลุกเคล้าเนื้อสัตว์กับผักด้วยไวต์ซอสใส่ในเปลือกหอยเชลล์ (โคกึญ แปลว่า เปลือกหอย) จากนั้นโรยชีสแล้วนำไปอบ

เปิดประตูกระจก

“ยินดีต้อนรับค่ะ!”

ทั้งสองประสานเสียงต้อนรับลูกค้าด้วยรอยยิ้ม

อิจิโกะหันกลับไปหาฟูมิขณะถือผ้าห่ม

“คนสั่งปลาหางเหลืองต้มกับหัวไชเท้าเยอะเลย ทำเติมไว้น้อยดีไหม”

คินนี่ปลาหางเหลืองต้มกับหัวไชเท้าจะเป็นเมนูกับแกล้มแนะนำเหมือนเช่นเคย

“ตายจริง ไม่เหลือแล้วละค่ะ ใช้ปลาในตู้แช่แข็งไปหมดแล้ว”

“นั่นเดี๋ยวฉันไปที่อุโมาสะนะ”

อุโมาสะคือร้านขายปลาตรงหัวมุมถนนที่เป็นขาประจำกันมาตั้งแต่เจ้าของร้านรุ่นก่อน

“ไปดีมานะคะ”

ฟูมิขาวว้างพลางส่งเสียงพูดกับแผ่นหลังของอิจิโกะ

ตอนนี้เป็นเวลา 14.45 น. ซึ่งหมดช่วงมือกลางวันแล้ว ทั้งสองจึงปิดร้านและเพิกินมือกลางวันแบบง่าย ๆ เสร็จ

พวกเขาจะเริ่มเตรียมวัตถุดิบหลังจากสี่โมงเย็นไปแล้วเพื่อจะได้เปิดร้านรอบกลางวันตอนห้าโมงครึ่ง หลังจากนั้นจะมีเวลาพักผ่อนประมาณหนึ่งชั่วโมงครึ่ง ก่อนจะต้องยืนยาวไปจนถึงสามทุ่มฟูมิขึ้นไปยังชั้นสอง สอดกายเข้าไปในโตะโคทัตซึ³ แล้วเริ่มต้นนอนหลับ

³ โตะที่ติดตั้งเครื่องทำความร้อนและมีผ้าคลุมด้านบน หรือเรียกกันว่าโตะอุนา

เลขหนึ่งในตัวอักษรคันจิอ่านออกเสียงว่า “นิโนะมาเอะ” (ก่อนสอง) ก็ใช่ หนึ่งย่อมมาก่อนสอง แต่ไม่มีใครเขียนเลขสองแล้วให้อ่านว่า “ซันโนะมาเอะ” (ก่อนสาม) ภาษาญี่ปุ่นช่างเข้าใจยาก โดยเฉพาะชื่อคนหรือชื่อสถานที่นั้น ถึงกับมีรายการเกมโชว์ประเภท “คนและสถานที่ชื่อแปลก” ช่างเป็นโลกที่เข้าใจยากจริง ๆ

ยี่สิบหกปีก่อนตอนฟูมิตัดสินใจจะแต่งงานกับทากาชิ เรื่องแรกที่น่าทึ่งก็คือ “ถ้าแต่งงานกัน ชื่อของฉันจะเขียนเลขเรียงหนึ่ง สองสาม⁴ หรือ!” นามสกุลเก่าของฟูมิตคือคุระมาเอะ เสียงอ่านไม่ค่อยแตกต่างจาก “นิโนะมาเอะ” เท่าไรนัก แต่พอเขียนเป็นตัวอักษรกลับรู้สึกว่ต่างกันราวฟ้ากับเหว

“ไม่เห็นเป็นไรเลย ดีกว่าอิจิโกะตั้งเยอะ”

ทากาชิกล่าวเช่นนั้นคล้ายให้กำลังใจฟูมิตที่ลังเล

“ใช่ ๆ ชื่อฉันเขียนออกมาได้เป็น ‘หนึ่งหนึ่งโกะ’⁵ นะ”

คำพูดของอิจิโกะช่วยขจัดความลังเลให้หมดไป ฟูมิตจึงตัดสินใจแต่งงาน...

ร้านอาหารฮาจิเมะมีประวัติค่อนข้างยาวนาน เมื่อหกสิบสี่ปีก่อน โคชิซึ่งฝึกทำอาหารในโรงแรมที่กินซ่าแต่งงานกับอิจิโกะซึ่งเป็นลูกสาวร้านราเม็งตรงตรอกด้านหลัง จากนั้นเขาแยกตัวออกมาเปิดร้านอาหารฝรั่งในเมืองซึคุดะอันเป็นเมืองที่เกิดและเติบโตเมื่อห้าสิบปีก่อน

นับจากวันนั้นสองสามีภรรยาช่วยเหลือเกื้อกูลกันมาตลอดจนกลายเป็นร้านอาหารฝรั่งที่ได้รับความนิยมของย่านซานเมื่อง แต่แล้ว

⁴ชื่อฟูมิต ใช้ตัวอักษรคันจิของเลขสองกับสาม ดังนั้นพอแต่งงานแล้วเปลี่ยนนามสกุลจะกลายเป็น นิโนะมาเอะ ฟูมิต พอเขียนจะได้ความหมายว่า หนึ่งสองสาม

⁵อิจิ แปลว่าหนึ่ง ฉะนั้นชื่อและนามสกุลของเธอคือ นิโนะมาเอะ อิจิโกะ แปลความหมายได้ว่าหนึ่งหนึ่งโกะ

สามสิบปีก่อนโคโซผู้เป็นเสาหลักกลับเสียชีวิตอย่างกะทันหันด้วยภาวะหัวใจล้มเหลวเมื่ออายุห้าสิบแปดปี

ตอนนั้นร้านตกอยู่ในภาวะคับขันถึงขั้นเกือบต้องปิดกิจการ แต่ทากาชิลูกชายคนเดียวซึ่งขณะนั้นทำงานอยู่ในบริษัทชั้นนำลาออกจากงานแล้วรับช่วงดูแลร้านต่อจึงผ่านวิกฤติมาได้ หนึ่งปีก่อนหน้านั้น ทากาชิเสียชีวิตไปด้วยโรคมะเร็ง ก่อนหน้านั้นเขาโดนขับออกจากเส้นทางก้าวหน้าเพราะไม่ยอมย้ายไปทำงานต่างประเทศเนื่องจากต้องดูแลภรรยา ที่เขาเปลี่ยนเส้นทางชีวิตจากนักธุรกิจมาเป็นเจ้าของร้านอาหารได้ง่ายดายก็มีส่วนมาจากเรื่องนี้ด้วย

ฟูมิเริ่มมาเป็นลูกค้าที่ร้านอาหารฮาจิเมะช่วงนั้นพอดี หลังจากเรียนจบระดับมหาวิทยาลัย ฟูมิเริ่มต้นทำงานในห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่ ตอนนั้นเธออายุยี่สิบห้าปีและเพิ่งย้ายจากห้องสตูดิโอในคอนโดมิเนียมที่ชั้นเกนจายะมาอาศัยอยู่ในอพาร์ตเมนต์ราคาถูกที่ซึคุตะ ซึ่งตั้งอยู่ใกล้ย่านกินซ่าอันเป็นที่ทำงาน แกมค่าเช่าก็ถือว่าถูก นับเป็นเรื่องดีอย่างยิ่งสำหรับพนักงานมือใหม่ ตอนเริ่มใช้ชีวิตคนเดียวใหม่ๆ ฟูมิฝันเกินตัวจนต้องเจ็บมาแล้วจึงมองโลกด้วยความเป็นจริงมากขึ้น แม้จะเป็นห้องขนาดเล็กสี่ห้อง⁶ ที่ไม่มีห้องอาบน้ำหรือครัวจะน่าอับเฉา เพราะมีแค่อ่างล้างจานกับเตาเตาเดียว นอกจากนั้นชีวิตที่ซึคุตะก็ถือว่าสุขสบาย ฟูมิไปอาบน้ำที่โรงอาบน้ำฮิโนเดะใกล้กับสะพานซึคุตะ ส่วนมือเย็นก็ฝากทิ้งไว้กับร้านอาหารฮาจิเมะทุกวัน

ด้วยความมาเป็นไปอันไม่คาดฝันทำให้ฟูมิแต่งงานกับทากาชิ แต่การใช้ชีวิตของเธอก็ไม่ค่อยต่างไปจากเดิมนัก ฟูมิทำงานที่ห้างสรรพสินค้า กินข้าวของร้านทุกวัน คลอดลูกสาวชื่อคานาเมะ

⁶ ประมาณ 7.5 ตารางเมตร

ก้าวขึ้นสู่บันไดแห่งความก้าวหน้าในฐานะเวิร์กิงวูแมน

แต่แล้วทากาชิกลับจากไปอย่างกะทันหันเมื่อสิบปีก่อนเพราะหัวใจล้มเหลวเหมือนกับพ่อ... ทว่าด้วยอายุเพียงสี่สิบแปด น้อยกว่าพ่อของเขาถึงสิบปี

วิกฤติครั้งที่สองมาเยือนอีกครั้ง ซึ่งถือเป็นวิกฤติครั้งใหญ่ที่สุดสำหรับร้านอาหารฮาจิเมะ และครั้งนี้สิ่งที่ช่วยร้านไว้คือการตัดสินใจของฟูมิ เธอลาออกจากงานที่ห้างสรรพสินค้าแล้วเริ่มต้นทำงานร่วมกับอิจิโกะในร้านอาหาร ฟูมิเป็นนักจัดซื้อเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายชื่อดังในวงการ แต่เธอไม่ล้มเลแม้แต่น้อย เพราะร้านอาหารแห่งนี้คือบ้านเพียงหลังเดียวของเธอ

จากวันนั้นผ่านมาสิบปี ฟูมิตัดขาดกับอดีตที่เคยเป็นเวิร์กิงวูแมนโดยสิ้นเชิง สภาพของเธอตอนนี้มองมุมไหนก็สมเป็นคุณป้าร้านอาหาร เธอหย่าขาดกับเครื่องสำอาง สินค้าแบรนด์เนม และรองเท้าส้นสูง แต่น่าแปลกตรงที่เมื่อก่อนเคยมีคนพูดว่าสีหน้าของฟูมิ “ดูหาเรื่อง” บ้าง “ไม่เป็นมิตร” บ้าง แต่สิบปีมานี้เปลี่ยนไปจนถึงขั้นที่ว่าระยะหลังมานี้มีคนบอกว่าเธอ “ดูอ่อนโยนใจดี” เลยทีเดียว ทำให้ฟูมิตระหนักได้ว่างานของร้านอาหารเหมาะกับเธอมากอย่างไม่น่าเชื่อ

ปีนี้อิจิโกะใกล้จะมีอายุแปดสิบสองปีแล้ว แต่ยังยืนทำงานในครัวอย่างแข็งแรงทุกวัน สติสตังยังครบถ้วนสมบูรณ์ แขนขาแข็งแรงดี ดูแล้วเด็กกว่าอายุจริงอย่างน้อยสิบห้าปีทั้งภายนอกและภายใน ทั้งหมดเป็นเพราะอิจิโกะยังขยันตัวทำงาน นอกจากนั้นความสวยในระดับที่ถูกกล่าวขานว่าเป็น “คิชิ เคโกะ⁷ แห่งชิคุตะ” ก็ยังคงอยู่

⁷ Kishi Keiko (ค.ศ. 1932 - ปัจจุบัน) นักแสดงและนักเขียนชาวญี่ปุ่น

ฟูมิกับอิจิโกะมีความสัมพันธ์ในฐานะแม่สามีกับลูกสะใภ้ คนปกติคงมีความรู้สึกมากมายก่อกำเนิดขึ้นระหว่างกันจนลุกลามเป็น ความบาดหมาง แต่น่าแปลกที่พวกเธอสนิทสนมรักใคร่กันดี ส่วนหนึ่ง อาจเป็นเพราะว่าต้องร่วมมือกันดูแลร้านอาหาร ทว่าความจริงแล้ว พวกเธอเข้ากันได้ดีอย่างบอกไม่ถูกมานานแล้ว หรือถ้าให้พูดง่าย ๆ คือถูกชะตากัน ทุกสิ่งทุกอย่างคงเป็นพรหมลิขิต

“ป่าครับ มีข้าวต้มผักเจ็ดชนิดเหลืออยู่บ้างไหม”

ทัตซึนามิ โคะเฮ ถามอิจิโกะจากอีกฟากของเคาน์เตอร์ วันนี้ คือวันที่ 7 มกราคม ซึ่งทุกปีร้านจะใส่อาหารชุดข้าวต้มผักเจ็ดชนิด ลงในเมนูมื้อกลางวัน แต่บางครั้งลูกค้าจะสั่งเมนูนี้ตบท้ายหลังดื่มเหล้า ในตอนกลางวัน โคะเฮเป็นชายหนุ่มเจ้าของร้านขายเหล้าที่อยู่ใกล้ ๆ และเป็นพวกต้องการข้าวหลังดื่มเหล้า

“ยังมีอยู่ อยากกินแค่ไหนล่ะ”

“อืมมมม ประมาณค่อนซาม”

“ได้เลย”

ในวงการเกอิชา ไม่ว่าจะอายุเท่าไรก็มีกฎว่าต้องเรียกเกอิชาว่า “ฟิ่สาร์” ร้านอาหารก็เช่นเดียวกัน ไม่ว่าจะอายุเยอะแค่ไหน ลูกค้า ก็จะเรียกผู้หญิงที่ทำงานในร้านอาหารว่า “ป่า” ไม่เรียกว่า “ยาย” ดังนั้น อิจิโกะผู้อายุเกินแปดสิบแล้วจึงยังถูกเรียกว่า “ป่า”

“ข้าวต้มนี้ออนโยนต่อกระเพาะจริง ๆ”

โคะเฮใช้ช้อนตักข้าวต้มพลงเป่าฟู่ ๆ ให้เย็น เขาอารมณ์ดีเพราะ มีบิวดยองจากแถบคิซุแถมให้ด้วย

ตอนนี้ตามซูเปอร์มาร์เก็ตวางขาย “ชุดข้าวต้มผักเจ็ดชนิด” จึงไม่ต้องลำบากหาซื้อวัตถุดิบ ร้านอาหารฮาจิเมะเองก็สะดวกสบาย

ไปด้วย

“ว่าแต่ไม่มีแผนทำซุ๊ปเย็นช่วงฤดูหนาวบ้างเลยหรอ”

“อืม ซุ๊ปเย็นกับโซเม็ง^๑ เป็นเมนูเฉพาะฤดูร้อนนะ การกินโดยได้ดื่มด่ำกับฤดูกาลเป็นสิ่งสำคัญ จริงไหม”

พุมิตอบพลางยกสาเก๋ร้อนไปเสิร์ฟลูกค้ำที่โต๊ะ

ตอนนั้นเองลูกค้ำที่กินอาหารซุ๊ปปลาซาบะตัมมิโซะตรงเคาน์เตอร์ชั๊ปปี้ริระเบา ๆ

“ร้านนี้มีซุ๊ปเย็นด้วยหรือครับ”

“คะ แต่ขายช่วงเดือนมิถุนายนจนถึงสิ้นเดือนตุลาคมเท่านั้นนะ”

ลูกค้ำคนนั้นกลืนน้ำลายดังเอี๊ยก เขาเป็นลูกค้ำหน้าใหม่ที่เริ่มแวะเวียนมาร้านตั้งแต่พฤศจิกายนปีก่อน โดยจะมากินทุก ๆ สามวัน เขาจะเข้าร้านตอนประมาณสองทุ่มครึ่ง ไม่ดื่มเหล้า สั่งแค่อาหารซุ๊ปมากิน อายุประมาณเกือบ ๆ ห้าสิบปี รูปร่างไม่อ้วนไม่ผอม ไม่สูงไม่เตี้ย หน้าตาธรรมดา ตาชั้นเดียวเรียวเล็ก แต่สวมสูทของอาร์มานีกับรองเท้าเฟอร์รารากาโม น้าพิกาซื้อมือวาเซอรองกงสดองแดงราคาแพงหูฉี่

พุมิเฉลอประเมินราคาด้วยความเคยชินจากสมัยก่อนจนแอบรู้สึกละอายใจ แต่การที่ผู้ชายใส่ของแบรนด์เนมตั้งแต่หัวจรดเท้าคนนี้มากินมื้อเย็นที่ร้านอาหารราคาถูกถึงสองวันต่อสัปดาห์ทำให้พุมิแปลกใจ

“ซุ๊ปเย็นใสอะไรบ้างครับ”

ลูกค้ำถามด้วยสีหน้าจริงจัง

“เครื่องธรรมดา ๆ ทั่วไปเลยคะ ปลาอาจิตากแห้ง แดงกวา จิงญี่ปุ่น ใบชิโสะเขียว แล้วก้างปลาดละเยียด ใส่ลงไปต้มที่เลย”

^๑ เส้นหมี่ญี่ปุ่น ทำจากแป้งสาลี มักทำเป็นเมนูเย็นในฤดูร้อน

“นะ...น่าอร่อยจัง...”

เขากลืนน้ำลายดังเอือกอีกครั้ง

“ซุปรเย็นของร้านนี้เลือกได้ด้วยนะครับว่าจะกินกับข้าวหรือโซเม็ง”

โคเฮพูดแทรกด้วยท่าทางกระหยิ่มยิ้มย่อง

“หรือ โซเม็งหรือครับ”

“อร่อยใช้ได้เลยนะครับ ข้าวที่ผ่านน้ำซุปรเย็นๆ อร่อยและกินง่าย แต่โซเม็งเย็นๆ ก็เข้ากันมาก กลืนซู้ดๆ ลื่นลลงคอไปได้เลย”

ลูกค้าทำหน้าเหมือนน้ำลายจะไหล

“...ดีจัง เมื่อก่อนถึงฤดูร้อนที่ไร่มแม่ของผมจะชอบทำให้กิน แม่เป็นคนจังหวัดมียาซากินะครับ”

“ขอฝากร้านเราไว้ในใจคุณลูกค้าด้วยนะคะ ถึงเดือนมิถุนายนเมื่อไรเราจะทำเมนูนี้แน่นอน”

“ผมต่างหากละครับที่ต้องขอฝากท้องกับทางร้าน อ้อ ขอเดิมข้าวด้วยนะครับ”

ลูกค้ายื่นถ้วยข้าวด้วยท่าทางเกรงใจ ชายคนนี้จะใช้ข้าวถ้วยที่สองทำเป็นโอซาซึเกะ^๑ โดยใส่ผักดองที่อิจิโกะสุดแสนภูมิใจด้วยแล้วกวาดเข้าปาก ทั้งฟูมิและอิจิโกะต่างรู้แล้วว่าลูกค้าคนนี้มีวิธีกินเช่นนี้

“เหมือนกับคำกล่าวที่ว่า อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญสามอย่างของชีวิตไงล่ะ”

คานาเมะซึ่งกลับถึงบ้านกำลังกินมื้อเย็นในเวลาค่อนข้างดึกอยู่ตรงโต๊ะกินข้าวหน้าห้องครัว โดยเมนูคือซุสึปลาซาบะต้มมิโซะกับสลัด

^๑ ข้าวราดน้ำซา ลักษณะคล้ายข้าวแช่ของไทย

ร้านอาหารปิดตอนสามทุ่ม แต่คานาเมะซึ่งทำงานในสำนักพิมพ์แทบไม่เคยกลับมาก่อนร้านปิด ปกติเธอจึงจะเลือกกินของที่ชอบซึ่งเหลือจากการขายในร้านอาหาร

“เขาต้องเป็นพวกเศรษฐกิจใหม่แน่ๆ ประดับร่างด้วยของแบรนด์เนมราคาแพง แต่หัวใจคิดถึงอาหารฝีมือแม่”

“แม่ก็คิดแบบนั้น”

พุมิกับอิจิโกะนั่งกินมื่อดึกเล็ก ๆ น้อย ๆ เป็นเพื่อนคานาเมะ อาหารมื้อหลักของทั้งสองคือมื่อเตี๋ยงค่อนข้างสายที่กินไปหลังจากจบงานช่วงเที่ยง ส่วนตอนกลางคืนไม่ค่อยหิว หลังจากปิดร้านแล้วก็จะกินแค่ของที่เหลือจากการขายนิดหน่อย ระยะเวลาไม่นานนักว่ากันว่าก่อนนอนไม่ควรกินอะไรมาก ดังนั้นอาจจะเรียกได้อันนี้เป็นเรื่องที่ดีต่อสุขภาพ

“ได้ยินว่าเขาย้ายมาอยู่คอนโดสุดหรูที่ไหนสักแห่งเมื่อปีก่อน”

“แสดงว่าต้องรวยมาก ๆ แน่نون”

ชิคุตะมีตึกคอนโดมิเนียมนิยมสูงจำนวนมาก โดยส่วนใหญ่สร้างขึ้นในช่วงฟองสบู่ หลังจากบริษัทชิคาวาจิเมะ - ฮาริมะย้ายโรงงานออกไป

ทิศทางของย่านชาวประมงดั้งเดิมเปลี่ยนไปจากหน้ามือเป็นหลังมือ คนที่พอมืออันจะกินกับคนมีชื่อเสียงพากันหลังไหลเข้ามาก่อเกิดสิ่งซึ่งแบ่งแยกพวกเขาจากกับคนท้องถิ่นออกจากกัน สิ่งที่ทำให้เห็นภาพได้ชัดคงเป็นซูเปอร์มาร์เก็ตหรูกับฟิตเนส การที่เดินอยู่ในเมืองแล้วเจอคนดังซึ่งเคยเห็นในโทรทัศน์ไม่ใช่เรื่องแปลก เพราะพวกเขาอาศัยอยู่ในคอนโดมิเนียมหรูนั่นเอง

“ถ้าเขาพูดจาเอาแต่ใจอย่างเช่นยอมจ่ายสามหมื่นหรือห้าหมื่นช่วยทำซูปเย็นให้กินตอนนี้เลย...ก็คงจะดีนะสิ”

“ไม่ได้หรอก เสียมารยาทกับลูกค้าประจำคนอื่น ๆ นะ”

“...จริงด้วย เสียตายจัง”

สำหรับร้านอาหารฮาจิเมะ 80 เปอร์เซ็นต์ เป็นลูกค้าขาประจำ ส่วนอีก 20 เปอร์เซ็นต์ คือลูกค้าหน้าใหม่ ซึ่งในบรรดาลูกค้าหน้าใหม่ จะมีจำนวนประมาณ 20 - 30 เปอร์เซ็นต์ ที่กลายมาเป็นขาประจำ ต้องให้ความสำคัญกับขาประจำไปพร้อมๆ กับเพิ่มจำนวนลูกค้าหน้าใหม่ ไม่อย่างนั้นร้านจะไปไม่รอด ถึงกระนั้นสาเหตุที่มีลูกค้าหน้าใหม่เพิ่มขึ้นมากเป็นพิเศษในช่วงยี่สิบห้าปีมานี้ก็เพราะคนที่ย้ายมาอยู่ในคอนโด-มิเนียมหรรุ ร้านอาหารฮาจิเมะจึงอยู่รอดมาได้

ลูกค้าที่เข้ามาในร้านครั้งแรก แค่มองปราดเดียวก็รู้ได้ทันทีว่าเป็นคนท้องถิ่นหรือผู้อาศัยในคอนโดมิเนียมหรรุ ส่วนหนึ่งเพราะคนท้องถิ่นส่วนใหญ่จะรู้จักหน้าค่าตากัน แต่ชาวคอนโดมิเนียมจะมีบรรยากาศแตกต่าง ไม่ว่าจะเป็นของที่ถือหรือเสื้อผ้าจะดูมีสไตล์ ทำทางวางมาด มาคิดดูแล้วสมัยฟูมยั้งทำงานในห้างสรรพสินค้า ก็อาจจะให้ความรู้สึกคล้ายกัน

ตอนเห็นลูกค้าผู้หญิงคนนั้นก้าวเข้ามาในร้าน ฟูมยั้งรู้ได้ทันทีว่าหล่อนเป็นชาวคอนโดมิเนียม เสื้อโค้ตของแม็กซ์มารากับกระเป๋าสตางค์¹⁰ สีแดง ผมม้วนลอนสวยงามอย่างไม่น่าใช้ฝีมือของมือสมัครเล่น ใบหน้าคมเข้มเตอะตา ดูอย่างไรหล่อนก็ควรจะอยู่บนหน้านิตยสารแฟชั่นมากกว่ามาเดินบนถนนในเมืองเช่นนี้ หล่อนน่าจะมีความอายุประมาณสามสิบ เพียงแต่สีหน้ากลับดูหมองหม่นตรงข้ามกับความสดใสสดชื่นของเครื่องแต่งกาย

¹⁰ HERMÈS Berkin กระเป๋า รุ่นหนึ่งของยี่ห้อแอร์เมส มีประวัติมาอย่างยาวนาน นอกจากราคาแพงมาก ยังมีเงื่อนไขมากมายที่จะได้เป็นเจ้าของสักใบ

“ยินดีต้อนรับค่ะ เลือกที่นั่งได้ตามสบายเลยนะคะ”

ขณะนั้นเป็นเวลาบ่ายโมง ซึ่งลูกค้าที่มากินมื้อกลางวันพากันลุกออกจากร้านไปแล้ว เหลือเพียงมิฮาระ ชิเงยุกิ ลูกค้าขาประจำที่นั่งอยู่ตรงโต๊ะด้านในเพียงคนเดียว

ลูกค้าสาวนั่งลงตรงโต๊ะหัวมุมฝั่งตรงข้าม แล้ววางถุงกระดาษของห้างสรรพสินค้ามิติชิโคชิบนเก้าอี้ ชุดกระโปรงได้เสื้อโค้ตก็เป็นของแม็กซ์มาราเช่นกัน

หรือว่าเธอจะเป็นนางแบบ...พุมิคาดเดาเช่นนั้น เพราะเคยร่วมในทีมงานถ่ายแบบนิตยสารแฟชั่นและได้เห็นผู้หญิงสไตล์คล้ายกันนี้มาเป็นจำนวนมาก

ลูกค้าสาวกวาดตามองภายในร้านลোকแลก ก่อนจะจับจ้องไปยังเมนูที่แปะอยู่บนผนัง นั่นเป็นเมนูแก้มหมูหั่นครึ่งของช่วงกลางคืน ส่วนเมนูมื้อกลางวันจะอยู่ตรงป้ายซึ่งตั้งไว้หน้าร้านกับบนกระดานดำในร้าน แต่ถ้าเป็นความต้องการของลูกค้า ปกติแล้วก็จะพยายามทำให้ตามสั่ง แม้เป็นเมนูของกลางคืน เพราะคติประจำใจของร้านอาหารฮาจิเมะคือต้องมีความยืดหยุ่น

“เชิญค่ะ”

พุมิวางถ้วยโฮจิจะตรงหน้าลูกค้าหญิง จากนั้นยกอาหารชุดปลาต้มไปยังโต๊ะมิฮาระ ข้าวสวย ชูปมิโซะ ปลาต้ม เครื่องเคียงสองถ้วยเล็ก สลัด และผักดอง ทั้งหมดนี้ราคาเจ็ดร้อยเยน ราคาไม่ถูกนัก แต่เดิมข้าวสวยกับชูปมิโซะฟรี สลัดให้ปริมาณมากกว่าร้านอาหารทั่วไป น้ำสลัดก็เตรียมเอาไว้ถึงสามชนิด นอกจากนี้กับข้าวทั้งหมดทำขึ้นเอง ไม่ได้ใช้อาหารสำเร็จรูป

“อาหารชุดพิเศษของฟรังนี้เป็นหอยนางรมชุบแป้งทอดไซ้ใหม่”

มิฮาระถามขณะรอน้ำสลัดแบบไร้น้ำมันลงบนสลัด เขาเกลียด

มะเชื้อเทศ จึงใส่บรอกโคลีให้ค่อนข้างมาก

“อืม วันนี้ไปได้มาจากซึคิจิ¹¹ นะ”

“คงไม่ได้จำกัดแค่สับชุดหรอกนะครับ”

หอยนางรมซุบแป้งทอดเป็นเมนูพิเศษตามฤดูกาล จึงจะทำขายแค่ฤดูหนาวเท่านั้น นอกจากนี้ถ้าราคาวัตถุดิบแพงก็จะไม่ทำ ถือเป็นเมนูหายากจึงได้รับความนิยม ทุกครั้งจะขายหมดก่อนปิดร้านช่วงกลางวัน

“ไม่หรอกคะ เราทำมากพอขายแน่นอน ถ้าไม่หมดจะขายช่วงกลางคืนด้วย”

“เงินผมขอจองไว้หนึ่งชุดนะครับ”

มิฮาระเป็นขาประจำที่ร้านประมาณสัปดาห์แล้วและจะมากินมื้อกลางวันเกือบทุกวัน อายุของเขาน่าจะประมาณเจ็ดสิบกลางๆ มิฮาระอยู่ตัวคนเดียวเพราะภรรยาเสียชีวิตไปแล้ว เคยขายบ้านทิ้งและย้ายมาอาศัยอยู่ในคอนโดมิเนียมที่ซึคุดะ... ฟูมิรุเพราะเขาเล่าให้ฟังเองโดยไม่ได้ถาม ฤดูหนาวเขาจะสวมชุดวอร์มกับรองเท้ายาง ส่วนฤดูร้อนจะสวมชุดจิมเบ¹² กับรองเท้ายาง ซึ่งเป็นการแต่งตัวสบายๆ เป็นอย่างยิ่ง ถ้ามองแค่การแต่งกาย เขาจะดูเหมือนคนท้องถื่นโดยสิ้นเชิง แต่ผู้คนพากันรำลึกว่าความจริงแล้วเขาอาศัยอยู่ในคอนโดมิเนียมสุดหรู

“เอ่อ...”

ลูกค้าสาวยกมือต่ำ

¹¹ ในเล่มนี้จะพูดถึงตลาดปลาซึคิจิ ซึ่งเป็นตลาดค้าส่งปลาและอาหารทะเลที่ใหญ่ที่สุดในโลก ตั้งอยู่ในแขวงซูโอ กรุงโตเกียว จะแบ่งพื้นที่ออกเป็นสองส่วนใหญ่คือ ตลาดด้านในจะเป็นส่วนที่ใช้ค้าส่งและประมูลปลา ส่วนตลาดด้านนอกจะมีร้านค้าปลีกและร้านอาหารหลายร้าน

¹² ชุดลำลองแบบญี่ปุ่น สวมในฤดูร้อน มีลักษณะเป็นเสื้อกับกางเกงขาสั้นแยกกัน

“ปลา...ใช้ปลาอะไรคะ”

“ปลาต้มใช้ปลาสดแดง¹³ ถ้าปลาอย่างจะเป็นปลาซาบะคะ เราได้ปลามาจากซีคิจิ ปลาทั้งสองชนิดเนื้อแน่นและมีมัน อร่อยมากเลยละคะ”

“...ฉันขอเป็นปลาต้มก็แล้วกันค่ะ”

“ขอบคุณค่ะ”

ถ้าเป็นตอนปกติทำงานยุ่งจะทำได้ แต่ตอนนี้ไม่มีลูกค้าแล้ว ฟูมิจึงถาม

“คุณลูกค้ามีของที่ไม่ชอบกินไหมคะ อย่างมะเขือเทศ พักทอง หรือปลาข้าวสาร อะไรพวกนี้”

“ไม่มีค่ะ ฉันชอบทุกอย่างเลย”

ลูกค้าสาวยิ้มอย่างดีใจ ใบหน้าที่งดงามจนดูเย็นชาเปลี่ยนไป โดยสิ้นเชิงเมื่อหล่อนยิ้มออกมา ให้ความรู้สึกที่...น่าจะเป็นคนจิตใจดี ขวัญอ่อน และชุ่มช่ำ

“สวัสดีค่ะ”

ลูกค้าเข้ามาใหม่อีกสองคนติด ๆ กัน ทั้งคู่ต่างเป็นขาประจำ ซึ่งหลักเลียงช่วงที่คนแน่นร้าน ฝ่ายหญิงชื่อโนดะ อาซึสะ ส่วนชายหนุ่มชื่ออาคาเมะ บันริ อาซึสะอายุรุ่นราวคราวเดียวกับฟูมิ ทำงานเป็นผู้ช่วยมาฆ่าล้างของคลับเก่าแก่อยานกินชามาเนิ่นนาน ส่วนบันริเป็นเพื่อนร่วมรุ่นกับคานาเมะตั้งแต่ประถมจนถึงมัธยมปลาย หลังเขาเรียนจบมหาวิทยาลัยก็ทำงานในบริษัทผลิตเครื่องดนตรีได้หนึ่งปีแล้วลาออก ตอนนี้ทำงานเป็นฟรีแลนซ์ ได้ยินจากคานาเมะว่า

¹³ ในญี่ปุ่นจะมีการเรียกประเภทของปลารวม ๆ โดยใช้สีลำตัว เช่น ปลาสดแดงก็เป็นพวกปลาคินเมโด ปลาคิงกิ ปลาสีน้ำเงินก็เป็นพวกปลาซาบะ ปลาซาร์ดีน เป็นต้น แต่หากจะจำเพาะชนิดปลาไปเลยก็สามารถเรียกชื่อได้เช่นกัน

เขาไฝ่ฝันจะเป็นนักเขียน

“อาหารชุดพิเศษครับ!”

บันริซึ่งนั่งที่เคาน์เตอร์ตัดสินใจอย่างรวดเร็ว อาหารชุดพิเศษของวันนี้คือโครกเกะสองชิ้น รสธรรมดากับรสแกงกะหรี่

เมนูประจำของอาหารทอดจะเป็นหมูชุบแป้งทอดกับกุ้งชุบแป้งทอด ถ้าจัดอยู่ในอาหารชุดพิเศษจะเป็นเมนูไก่ทอดราดซอสนุ่มบั้ง หมีกชุบแป้งทอด ปลาอาจิชุบแป้งทอด ปลาแซลมอนชุบแป้งทอด เนื้อบดชุบแป้งทอด และโครกเกะ ซึ่งโครกเกะมักจะถูกมองว่าทำง่ายกว่าหมูชุบแป้งทอด แต่ความจริงแล้วเป็นกับข้าวที่เตรียมการยุ่งยากที่สุด เริ่มจากต้มมันฝรั่ง ปอกเปลือก แล้วบดซอยหอมหัวใหญ่ก่อนนำไปผัดกับเนื้อมันฝรั่งที่บดไว้ บั่นเป็นก้อน ชุบแป้ง สุดท้ายนำไปทอด...ขั้นตอนการทำกินเวลามากกว่าหมูชุบแป้งทอดถึงประมาณห้าเท่า จึงจะทำขายแค่สัปดาห์ละครั้งเท่านั้น

“ของฉันชุดปลาอย่างนะ”

อาซึสะพูดพลางเปิดหนังสือเล่มเล็กที่หยิบออกจากกระเป๋าทือ เธอเป็นคนรักการอ่านและพกหนังสือติดตัวมาที่ร้านเสมอ อาซึสะไม่แต่งหน้า สวมเพียงแว่นตากรอบสีดำ วันนี้เธอสวมกางเกงยีนกับเสื้อเวดเตอร์แขนยาว จากรูปลักษณ์ภายนอกดูอย่างไรก็เป็น การแต่งกายในวันหยุดของสาวออฟฟิศหรือไม่ก็อาจารย์ คงไม่มีใครคาดคิดว่าเธอทำงานในคลับย่านกินซ่า

“ขอโทษที่ให้อร่อยนะคะ”

ฟุมิวางอาหารชุดปลาต้มลงตรงหน้าลูกค้าสาวหน้าใหม่ ข้างๆ ปลามีโกโบ¹⁴ ซึ่งต้มในหม้อเดียวกันวางไว้ เธอใส่เหล้ากับซิงเต็มที

¹⁴รากของพืชตระกูลเบญจมาศ มักนำมาใช้ทำอาหาร

และคอยตักฟองออกอย่างดีทำให้ปลาไร้กลิ่นคาว ปลาสีแดงแซ่บทั้งที่
ซื้อจากซื้คิจิราคาตัวละหนึ่งร้อยสี่สิบเยน แม้จะไม่มีหัวกับหางก็ยัง
ยาวเกือบยี่สิบเซนติเมตร เนื้อแน่นแดงพินและมีมันอร่อย ๆ อัดแน่น
เต็มเปี่ยม

เครื่องเคียงวันนี้เป็นผักทองต้มกับหัวไชเท้าชุต โรยปลาข้าวสาร
ดวงตาของลูกค้าสาวเป็นประกาย

“น้ำสลัดยูกุโคโซ¹⁵ เป็นแบบไร้น้ำมันนะคะ”

บนโต๊ะวางน้ำสลัดไว้สามชนิดคือ เฟรนช์ เทาซันด์โฮล์แลนด์
และแบบไร้น้ำมัน บางสัปดาห์จะเปลี่ยนจากเทาซันด์โฮล์แลนด์เป็น
น้ำสลัดงา ส่วนน้ำสลัดแบบไร้น้ำมันจะสลับหมุนเวียนระหว่างยูกุโคโซ
ชิโอะเตียว และสโตร์จิน ระยะเวลาไม่นานแค่ลูกค้าผู้หญิงเท่านั้น
ลูกค้าผู้ชายตั้งแต่วัยกลางคนขึ้นไปก็เริ่มหันมาใช้น้ำสลัดแบบไร้น้ำมัน
กันมากขึ้น แต่บางคนอย่างบันริใช้พร้อมกันสามชนิดเลย

“บันริคุง ตอนนี้ทำงานขนย้ายอยู่ใช่ไหม”

อิจิโกะถามจากอีกฟากของเคาน์เตอร์

“ผมเลิกทำงานนั่นตั้งแต่ปีที่แล้วแล้วละ กลัวร่างกายพัง...”

“ไม่ได้เรื่องเลย”

“โอ้ ป้าครับ อพาร์ทเมนต์ของรัฐเนีย สี่ชั้นแรกไม่มีลิฟต์นะ
ลองไปขนตู้หรือตู้เย็นด้วยบันไดดูสิ กระดูกสันหลังแทบจะหลุดเป็น
ชิ้น ๆ เลยละ”

“หมายความว่าตอนนี้ว่างงานอยู่เหรอ”

“อืม ภายในสัปดาห์นี้จะหางานให้ได้”

“ร้านข้าวหน้าเนื้อเป็นไง กะตักจ่ายหัวโหม่งละพันห้าร้อยเยน

¹⁵ น้ำสลัดที่ทำจากพริกเขียวผสมผิวส้มยูกุ

เสียวนะ”

“ไม่ไหว ๆ งานยุ่งจนสายตัวแทบขาด แถมยังไม่มีวันหยุด
เดียวไม่มีเวลาเขียนกันพอดี”

บันริอาศัยอยู่ในบ้านกับพ่อและแม่ พ่อของเขาเป็นอาจารย์ใหญ่
ของโรงเรียนมัธยมต้น ส่วนแม่เป็นอาจารย์สอนในโรงเรียนมัธยมปลาย
อาจเพราะเกิดมาเพียบพร้อม มีพ่อแม่ที่ฟังฟังได้ เขาจึงไม่กลัวตงงาน
บันริเป็นคนซื่อและจิตใจดี แต่จากสายตาของคนอายุระดับฟุมิกับอิจิโกะ
แล้วรู้สึกว่าเขาเป็นคนเหยียบขี้ไก่ไม่ฝ่อ สองปีมานี้หลังลาออกจาก
งานประจำ เขาเอาแต่อ้างนู่นอ้างนี่เพื่อเลือกงาน ไม่ว่างานพิเศษไหน
ก็ทำได้ไม่นาน

ตอนนี้บันริอาจจะยังหนุ่ม แต่คนเราแก่เร็วอย่างไม่น่าเชื่อ
ถ้าตอนอายุสี่สิบหรือห้าสิบไม่มีงานประจำ อนาคตจะเป็นอย่างไร
ฟุมิกังวลใจแม้จะไม่ใช่วิธีของเธอเอง

“นี่ละ ขอโทษที่ให้อรอนาน”

อิจิโกะวางถาดอาหารชุดให้บนเคาน์เตอร์

“เปลี่ยนเป็นนัตโตะ¹⁶ แทนปลาข้าวสาลีแล้วนะ”

“ขอบคุณครับป้า”

บันริกินปลาไม่ได้นั่นเอง

“คานาเมะสบายดีไหมครับ”

“งานยุ่งมาก ไม่เคยกลับถึงบ้านก่อนสามทุ่มเลยละ”

“ระยะนี้สำนักพิมพ์ยอดขายไม่มาก แถมที่ทำงานของคานาเมะ
ยังเป็นสำนักพิมพ์ขนาดเล็กอีก คงใช้งานหนักน่าดู”

ฟุมิเกือบปลั่งปากพูดออกมาว่ายังมีอารมณ์ห่วงคนอื่นอีกหรือ

¹⁶ ถั่วหมัก

“คือว่า...”

ลูกค้าสาวเรียกฟูมิแบบกล้า ๆ กลัว ๆ

“พักของต้ม...ขอสิ่งเพิ่มได้ไหมคะ”

ฟูมียิ้มออกมาทันที

“ถูกปากหรือคะ”

“ค่ะ รสชาติเหมือนที่คุณแม่เคยทำให้กินเลย”

ฟูมิหยิบถ้วยเครื่องเคียงวางลงบนโต๊ะ

“ของแถมค่ะ ถ้าได้มาแถวนี้อีก อย่าลืมแวะร้านเรานะคะ”

“ขอบคุณค่ะ”

หญิงสาวเป็นคนรูปร่างผอม แต่กินข้าวกับซูชิมีชีสจนหมดเรียบ รวมทั้งเครื่องเคียงที่เพิ่มให้ด้วย หล่อนคงพึงพอใจ สีหน้าจึงดูมีความสุข ต่างจากตอนก้าวเข้ามาในร้าน

“อร่อยมากเลยคะ”

หลังจากลูกค้าสาวออกจากร้านไปแล้ว บัณฑิตขึ้นด้วยสีหน้าเจ้าเล่ห์

“ป้าครับ อย่าหวังเลย ดูยังไงก็เป็นพวกเซเลบ ไม่มีทางกลับมาอีกซักรั้ว”

“งานร้านขายอาหารนะ แก่สลิปเปอร์เซนต์อาจดูว่าเสียเปล่า แต่อีกสลิปเปอร์เซนต์ที่เหลือคือการสร้างลูกค้าขาประจำนะ”

ฟูมิตอบบัณฑิตจัดเก็บของบนโต๊ะ

“เธอเองก็เหมือนกัน ถ้ามันแต่คิดว่าความพยายามจะส่งผล ตอบแทนรวดเร็วเหมือนหมูเมอแรง เดียวจะมีชีวิตอยู่ในโลกนี้ไม่ได้เอานะ งานนะทำสลิปครั้งพลาดแก้ครั้ง ต้องสู้ต่อทำไปอีกเป็นสลิปเป็นร้อยครั้ง ไม่อย่างนั้นไม่ว่างานแบบไหนก็ไม่มีวันประสบความสำเร็จหรอกนะ”

“คร่ำบๆ”

บันรียีบจ่ายเงินแล้วหนีออกจากร้านไป

เขามีพ่อแม่ช่วยเหลือและยังไม่เคยหันไปเผชิญหน้ากับชีวิตอย่างแท้จริง จึงเพียงแค่เมินคำสั่งสอน คำตักเตือน และคำบ่น ปลอ่ยให้เข้าหุ้ซ่ายทะเลหุ้ซาวา ฟูมิตระหนักในเรื่องนี้ดีจึงเสียใจเล็กน้อยที่เขาเหมือนกับกำลังเสียเวลาเปล่า

“ฟูมิจังพูดถูก”

อาซึสะกล่าวพลางสูบบุหรี่หลังมืออาหาร

“อีกยี่สิบปีเดี๋ยวน้องชายคนนั้นก็จะเข้าใจเอง แต่ถึงตอนนั้นทุกอย่างคงสายเกินไปแล้ว”

ในอดีตอาซึสะเคยมาซื้อชุดทำงานของห้างสรรพสินค้าที่ฟูมิทำงานอยู่ ฟูมิเองก็เคยไปรับรองลูกค้าที่คลับซึ่งอาซึสะดูแลเช่นกัน ทั้งสองคบหากันตั้งแต่ตอนนั้นจึงต่างเรียกกันและกันว่า “ฟูมิจัง” และ “โนตะจัง”

“ฉันเองก็เคยเขียนจดหมายส่งถึงลูกค้าหนึ่งร้อยคนแล้วผิดหวังทั้งหมด แต่สองหรือสามปีให้หลัง จู่ๆ ลูกค้าเหล่านั้นก็โผล่หน้ามา... เคยเกิดเรื่องแบบนี้ขึ้นจริง ๆ ฉันไม่รู้หรอกนะว่ามันเรียกประสบผลสำเร็จได้ไหม แต่ไม่ลองลงมือก็เท่ากับยังไม่ได้เริ่มทำอะไรเลย จริงไหม”

มิฮาระไม่พูดอะไร ได้แต่พยักหน้าหงึกๆ

แม้ใจจะคิดว่าเป็นความแตกต่างระหว่างบุคคล ไม่ใช่ความแตกต่างของช่วงวัย แต่ระยะนี้ฟูมิเริ่มรู้สึกถึงช่องว่างระหว่างวัยกับคนหนุ่มสาวบ่อยขึ้น กับอาซึสะ อิจิโกะ และมิฮาระนั้นยังมีมุมมองที่สอดคล้องกันอยู่บ้าง แต่บางครั้งจะคุยกับคานาเมะผู้เป็นลูกสาวและบันริไม่ค่อยรู้เรื่อง เธอไม่อยากจะคิดเลยว่าเป็นเพราะตัวเองแก่แล้ว...

พุมิจะไปซื้อวัตถุดิบที่ซื้คิจิประจำสัปดาห์ในวันอังคารและวันศุกร์ แต่จุดหมายคือตลาดด้านนอก เธอไม่เข้าไปยังตลาดด้านในเลยสักครั้ง เนื้อไก่ของร้านโทริโท เนื้อสัตว์อื่นซื้อจากร้านอาคิยามะ ปลาสำหรับย่างจากร้านคาจิรุชิ ปลาสำหรับต้มจากร้านเอจิเงะ เครื่องทั้งหมดสำหรับทำโอด้งจากร้านฮานาโอกะ ผงชาจากร้านอุโองาชิเมะ...นี่คือแผนการซื้อของของพุมิ ปลาของที่นั่นราคาถูกกว่าซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ตมาก โอด้งเป็นเมนูกลางคืน แต่เส้นบุกสีขาวของร้านฮานาโอกะจะถูกนำไปผัดกับไข่ปลาคือดองเค็ม หรือต้มกับเนื้อหมูใส่ซิง กลายเป็นเครื่องเคียงของอาหารชุดมื้อกลางวัน ทั้งสองอย่างเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมซึ่งจะถูกสั่งเพิ่มเสมอ

“หือ ไปถึงซื้คิจิทั้งที แต่ไม่ซื้อชะชิมิเหรอ”

ทุกคนจะทำหน้าตกใจ แต่ชะชิมิของซื้คิจิเป็นวัตถุดิบราคาแพง ไม่มีทางนำมาทำเป็นอาหารชุดมื้อกลางวันได้ ปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ สำหรับทำเป็นชะชิมิของร้านช่วงกลางคืนจะซื้อจากร้านอุโมาสะที่ตั้งอยู่ในย่านเดียวกัน เพราะคุ้มค่างวดเดินทางไปซื้อถึงซื้คิจิ เนื่องจากต้องการเพียงปริมาณนิดเดียว

วันนี้พุมิก็ออกจากบ้านตอนแปดโมงเช้า ซื้อวัตถุดิบที่ซื้คิจิแล้วกลับมาถึงบ้านที่ซื้คุดะตอนแปดโมงครึ่งเหมือนเช่นเคย หากขับรถจากซื้คุดะถึงซื้คิจิก็ใกล้นิดเดียว ของชนิดอื่นนอกจากปลาสำหรับนำไปย่าง เธอโทรสั่งให้เตรียมไว้ล่วงหน้าแล้ว การซื้อของจึงใช้เวลาเพียงพริบตา

พุมิลากรถขึ้นออกจากรถ เมื่อเข้าไปในตัวร้าน อิจิโกะก็ลงมาจากชั้นสองพอดี

“กลับมาแล้วเหรอ ขอบใจนะ”

หญิงชราช่วยนำวัตถุดิบใส่ตู้เย็น

“แม่คะ ดูนีสิ ราคาแปดสิบเยนเอง”

อิจิโกะมองอย่างปลาบปลื้มเมื่อหยิบปลาซาบะหมักโชยุให้ดู

“ใหญ่จัง แบบนี้ส่งสัยล้นจานแน่ๆ เลย”

หลังจากชื่นชมกับสิ่งที่ซื้อมาได้ในวันนี้ ฟูมิกับอิจิโกะก็ขึ้นไปยังชั้นสอง พวกเขาจะต้มน้ำชาอย่างสบายอารมณ์พลางดูรายการข่าวทางโทรทัศน์ และเมื่อถึงเวลาเก้าโมงครึ่งก็เริ่มเตรียมทำอาหารสำหรับขายมือกลางวัน นี่คือกิจวัตรที่ทำมาตลอด

เมื่อเข้าไปในห้องนั่งเล่น ฟูมิกับอิจิโกะก็สอดขาเข้าไปในโตะโคทัตซึทันที ขณะนี้เป็นช่วงกลางเดือนมีนาคม อากาศยังคงหนาวเหน็บ คงอีกนานกว่าจะได้นำโตะไปเก็บ

“ออกข่าวเรื่องปัญหาการหย่าร้างอีกแล้ว”

อิจิโกะหยิบรีโมตคอนโทรลแล้วกดปุ่ม อีกช่องกำลังนำเสนอข่าวเกี่ยวกับปัญหาการเทโอเวอร์ของบริษัทไหนสักแห่ง เธอกำลังจะกดปุ่มอีกครั้ง ทว่าชะงักมือด้วยความตกใจ

“ฟูมิจัง คนนี้...!”

ฟูมิจับจ้องจอโทรทัศน์ คนที่ปรากฏอยู่บนนั้นคือลูกค้าซึ่งมากินมื่อเย็นที่ร้านสัปดาห์ละสามครั้งในปัจจุบัน ชายผู้สวมลินค้ำแบรนต์เนมตั้งแต่หัวจรดเท้าคนนั้นนั่นเอง เมื่อเงยหูฟังเสียงของผู้ประกาศข่าวก็รู้ว่าเขาชื่อฟูจิชิโระ เซอิจิ เป็นมหาเศรษฐีเจ้าของบริษัทไอที

ฟูมิกับอิจิโกะมองหน้ากัน

“ทำไม...เขาถึงมากินข้าวที่ร้านเรากันเนี่ย”

หากพูดถึงของแบรนต์เนม ตั้งแต่วันนั้นลูกค้าสาวที่สวมชุดของแม็กซ์มาราก็แวะเวียนมายังร้านอาหารฮาจิเมะทุก ๆ วันอังคาร

ด้วยเหตุนี้ฟูมกับอิจิโกะจึงเรียกหล่อนกันเองว่า “คาโยโกะ”¹⁷ หญิงสาวแต่งตัวเหมือนหลุดออกจากนิตยสารแฟชั่นเหมือนเคยและมีสีหน้าหมองหม่น หลังจากกินมื้อกลางวันเสร็จ สีหน้าของหล่อนจะสดใสขึ้นบ้าง แต่มั่นใจว่าหล่อนมีเรื่องไม่สบายใจ

วันนี้ก็เช่นกัน เมื่อหญิงสาวเข้ามาในร้านก็นั่งครุ่นคิดด้วยสีหน้าเคร่งเครียดทันที

“เอ่อ...”

ขณะที่ฟูมยกอาหารชุดปลาย่างไปให้มิฮาระ หญิงสาวก็เรียกไว้ด้วยสีหน้าลำบากใจ

“แซลมอนซูบแบ่งทอดกับซาบะหมักโชยุ อันไหนอร่อยกว่ากันหรือ”

โต๊ะติดกันคืออาชีสะซึ่งกำลังกินอาหารชุดพิเศษของวันนี้ นั่นคือปลาแซลมอนซูบแบ่งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์โฮมเมด หญิงสาวคงเกิดลังเลขึ้นมาหลังจากเห็นปลาซาบะของมิฮาระกับปลาแซลมอนของอาชีสะ

“นั่นสินะคะ...แต่ก็ขึ้นอยู่กับความชอบของคนกินนะ”

“มันน่าอร่อยทั้งสองอย่าง แต่ฉันคงกินไม่หมด”

คาโยโกะยกสองมือขึ้นทาบแก้มเหมือนสภาพวาด *เสียงกรีดร้อง* ของมุงก็¹⁸

“แต่ก็...อยากกินทั้งสองอย่างเลย”

“จ้ะสั่งแบบครึ่งๆไหมคะ”

“หือ ได้หรือคะ”

¹⁷ วันอังคารในภาษาญี่ปุ่นคือคาโยบิ

¹⁸ Edvard Munch (ค.ศ. 1863 - 1944) ศิลปินชาวนอร์เวย์ที่โด่งดังไปทั่วโลกจนถึงปัจจุบัน ภาพที่มีชื่อเสียงของเขาคือ *Skrik (The Scream)* หรือ *เสียงกรีดร้อง*

“ให้เป็นกรณีพิเศษค่ะ”

ฟูมิยก้นหน้า เห็นดั่งนั้นคาโยโกะก็ยิ้มสดใส มิฮาระกับอาซึสะเองก็ลอบมองฟูมิแล้วยิ้ม ทั้งสองคนเคยได้รับสิทธิพิเศษแบบนี้เช่นกัน เลยเข้าใจความรู้สึกเป็นอย่างดี จุดดีของร้านอาหารฮาจิเมะคือความยืดหยุ่น

เครื่องเคียงของวันนี้เป็นผักปวยเล้งต้ม และเต้าหู้ทอดต้มยัดไส้ถั่วงอกและเนื้อมด ชุปมิโซะใส่หอยชิจิมิ คาโยโกะสั่งผักต้มเพิ่ม และกินจนหมดเรียบเหมือนเช่นเคย

“คุณมาแถวนี้ทุกวันอังคารหรือคะ”

ฟูมิถามขณะเติมน้ำชาให้

“ฉันมาเรียนทำอาหารโคเชกิ¹⁹ ที่กินชานะคะ”

“จริงหรือคะเนี่ย”

ฟูมิทิ้งเมื่อได้ยินคำว่าอาหารโคเชกิ ทว่าคาโยโกะกลับส่ายศีรษะ

“มันไม่อร่อยหรอก เปลืองเวลาโดยใช่เหตุทั้งนั้น กับข้าวของคุณป้าอร่อยกว่าตั้งเยอะ”

“อาหารของร้านเราเป็นแค่กับข้าวทั่วไป แค่เอาปลาไปย่างเอง ไม่กล้าเทียบหรอกค่ะ”

“ไม่เลยนะ ชุปหนึ่ง กับข้าวห้า ได้สมดุลทางโภชนาการมาก สลัดก็ให้เยอะ ถึงกินทุกวันก็คงไม่เบื่อ”

“ใช่แล้วละ ฉันกินมื้อกลางวันที่นี่ทุกวันมาสสามสิบปี แต่ยังไม่เบื่อเลย คุณมิฮาระก็เหมือนกันใช่ไหม”

อาซึสะมองมิฮาระ จากนั้นยกถ้วยชาให้ มิฮาระเห็นดั่งนั้นก็ยกถ้วยชาตอบ

¹⁹ อาหารคอร์สตามธรรมเนียมญี่ปุ่นดั้งเดิม

“ผมเพิ่งกินข้าวร้านนี้แค่สิบปี แต่กินมื้อกลางวันเป็นหลัก ส่วนมื้อเย็นกินแค่นิดหน่อย คงเพราะแบบนี้มัง ผลการตรวจร่างกาย ถึงออกมาดีมากทุกครั้ง”

คาโยโกะคงอายุที่พูดมากเกินไปจึงค้อมศีรษะด้วยท่าทาง เคอะเซ็น แล้วรีบออกจากร้านไปหลังจากจ่ายเงิน

“คุณ ‘คาโยโกะ’ อุตสาหะมากก็จริง แต่ร้านนี้เคยเป็นร้านอาหารฝรั่งเศสหนึ่งสมัยคุณพ่อยังมีชีวิตอยู่ รู้สึกผิดจังที่ร้านกลายมาเป็นแบบนี้แล้ว”

“ช่วยไม่ได้นี่นา ก็เป้าหมายของคนทำร้านต่างกัน”

อาซึสะกล่าวเช่นนั้น อิจิโกะพยักหน้า

“ใช่ สามีนั่นเคยฝึกฝีมือที่โรงแรม เลยเน้นไปทางอาหารฝรั่ง แต่ตอนตัดสินใจกับทาकाชิว่าจะทำร้านต่อ เราเลือกแล้วว่าจะเปลี่ยนแนวทางเป็นอาหารที่มีรสชาติของครอบครัวแทน”

ฟูมิฮวนึกถึงเหตุการณ์เมื่อสามสิบปีก่อน ตอนกลางคืนหลังเลิกงานเธอจะกลับไปยังอพาร์ทเมนต์ และระหว่างทางไปอาบน้ำที่โรงอาบน้ำอิโนเดะก็จะแวะกินข้าวที่ร้านอาหารฮาจิเมะเป็นกิจวัตร เพราะบรรยากาศของร้านทำให้ฟูมิรู้สึกเหมือนกำลังกินข้าวที่บ้านเหมือนสมัยที่พ่อกับแม่ยังแข็งแรงและกินข้าวด้วยกันพร้อมหน้าพร้อมตา...

“จริงด้วยเนอะ แค่อุณหภูมิมีความสุขก็พอแล้ว”

ฟูมิกลับเข้าครัวแล้วเริ่มต้นล้างจานชามในอ่างล้างจาน

“ข้าวห่อไช!”

คืนนั้น เมื่อฟูจิชิโร เซอิจิ ปรากฏตัวที่ร้านและเห็นเมนูแนะนำของวันซึ่งเขียนอยู่บนกระดานดำ เขาก็สั่งทันทีอย่างไม่ลังเล

ความจริงแล้วข้าวห่อไข่เป็นเมนูดั้งเดิมของร้าน แต่พอลองทำขายช่วงกลางคืนก็มีเสียงตอบรับอย่างดี จึงนำมาใส่ในเมนูสัปดาห์ละหนึ่งครั้ง ในชุดจะมีสลัดกับซุปรสให้ด้วย

ดูเหมือนว่าฟูจิชิโระจะชอบข้าวห่อไข่ เพราะจะต้องสั่งทุกครั้ง ที่เห็นในเมนู

ข้าวผัดใส่ไก่กับหอมหัวใหญ่จะทำเตรียมไว้แล้วและใส่ไว้ในหม้อเก็บอุณหภูมิเพื่อให้อุ่นตลอดเวลา เมื่อมีคนสั่งจะใช้ไข่สามฟองทำออมเล็ตแบบมิเดียมแรร์ จากนั้นวางออมเล็ตบนข้าวผัดที่ตักใส่พิมพ์เตรียมไว้ เมื่อใช้ช้อนตัก ไข่สีเหลืองจะไหลออกมาดังลาวาจากปากปล่องภูเขาไฟปกคลุมข้าวผัดสีแดง เคล็ดลับคือต้องหุงข้าวให้เป็นเม็ดสวย และหลังจากผัดกับเนื้อไก่และหอมหัวใหญ่แล้วต้องไล่น้ำออกให้หมด ข้าวผัดจึงจะไม่เละแฉะ

“เชิญค่ะ”

ฟูมิวางขวดซอสมะเขือเทศข้างจานข้าวห่อไข่ เธอไม่ได้ใส่ซอสมะเขือเทศในข้าวผัดมากนักและจะให้ลูกค้าปรับรสให้ถูกปากด้วยตัวเอง

“กินละนะครับ!”

ฟูจิชิโระตั้งหน้าตั้งตาดักข้าวห่อไข่ใส่ปากจนอยากเรียกว่าแทบไม่สนใจใครหน้าไหน

ยามาเตะ มาซาโอะ ซึ่งมองภาพนั้นจากที่นั่งตรงเคาน์เตอร์วางแก้วเบียร์แล้วเอ่ยขึ้น

“ฟูมิจัง ขอข้าวห่อไข่ให้ฉันด้วย”

โกโตะ เทรุอากิ ซึ่งมาพร้อมกับเขาทำสีหน้าเหนียวหนาย

“เพ็งกินไข่คนเข้าไปแล้วจะกินข้าวห่อไข่ต่ออีกเนี่ยนะ”

“ฉันชอบไข่ที่สุดในโลกเว้ย”

ยามาเตะเป็นเจ้าของ “อุโอมาสะ” ร้านขายปลาที่ตั้งอยู่ใกล้ๆ และเป็นขาประจำของร้านมาห้าสิบปีแล้ว ถ้าเขามาคนเดียวจะรีบดื่มและจากไปอย่างรวดเร็ว

“เฮ้อ อร่อยชะมัด! ข้าวห่อไข่นี้สุดยอดจริงๆ”

ฟุจิชิโระมองจานว่างเปล่าด้วยแววตาเคลิบเคลิ้ม

“ป้าครับ ร้านนี้ไม่ทำแกงกะหรี่หรือ”

“เมื่อก่อนเคยทำนะ แต่มันต้องใช้ทั้งแรงและเวลาเลยค่อนข้างลำบาก รู้สึกตัวอีกทีก็ไม่ได้ทำขายนานแล้วละ”

การผัดหอมหัวใหญ่ซอยจนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลนั้น ถ้าทำกินกันแค่สี่คนคงไม่เท่าไร แต่ถ้าทำปริมาณสำหรับยี่สิบคนจะกลายเป็นเรื่องใหญ่ทันที นอกจากนี้ถ้าจะให้ได้รสชาติที่ดีต้องทำทิ้งไว้ก่อนหน้าหนึ่งวันโดยต้องตั้งไฟทิ้งไว้

“เคยต้องเสียวันอาทิตย์ไปหนึ่งวันเต็มๆ เพื่อทำแกงกะหรี่เลยละ”

“ไม่ต้องเป็นแกงกะหรี่เลิศหรูก็ได้ครับ ไม่ใช่ร้านแกงกะหรี่สักหน่อย”

ฟุจิชิโระทำสายตาดล่ายหวนนึกถึงวันวาน

“อยากกินแกงกะหรี่ที่เคยกินสมัยเด็กๆ จัง ที่ใส่เศษเนื้อหมูแล้วทำให้น้ำแกงเหนียวข้นด้วยแป้งอุด้งละลายน้ำ”

“บ้านฉันก็ทำแบบนี้เหมือนกันคะ แกงกะหรี่ที่แม่เคยทำให้กินตอนเด็ก ๆ”

นำแครอต หอมหัวใหญ่ มันฝรั่ง และเศษเนื้อหมูลงต้มในน้ำปรุงรสด้วยเกลือกับพริกไทย จากนั้นใส่ผงกะหรี่ลงไป ตบท้ายด้วยแป้งสาลีละลายน้ำเพื่อให้น้ำแกงเหนียว ถ้าพูดว่ารสชาติกินง่ายคงฟังดูดี ความจริงแล้วเป็นแค่น้ำแกงใสๆ ที่ไร้มิติทางรสชาติ แต่ทุกครั้งที่นึกถึงแกงกะหรี่นั้น ความโหยให้จะเอ่อท้นขึ้นมาในหัวใจ...