

แปลรสำนักพิมพ์

ร้านขนมแห่งความลับ ตอน ความลับของความรัก

アンと愛情

ซากากิ ลีคาสะ

เขียน

ปาวัน การสมใจ

แปล

madua1992

วาดภาพประกอบ

การอ่านคือรากฐานที่สำคัญ

ฉันเลือกยืมแต่หนังสือที่ตัวเองมองว่าสนุก

ทั้งต้นฉบับนิยายของอะนิเมชันสนุกๆ หรือนิยายชายดีที่ทุกคนต่างบอกว่าสนุกนักหนา

แต่พอเริ่มมีสมาร์ตโฟน ฉันก็ห่างหายจากหอสมุดไปตั้งแต่นั้นไม่รู้

- ซากากิ ลีคาสะ



หนังสือคุณภาพ
โดยอมรินทร์กรุ๊ป

คำนำสำนักพิมพ์

และแล้ว ร้านขนมแห่งความลับ ก็เดินทางมาถึงเล่มที่ถือเป็นปลายทางของเรื่องราวแล้ว ในเล่มนี้อันจ้ง หรืออุเมโมโตะ เคียวโกะ เด็กสาวร่าง (ติดจะ) หัวมที่ทำงานพาร์ทไทม์ร้านวาคาชิमितสึยะ และตัวละครทุกตัวก็พร้อมที่จะเสนอเรื่องราวของวาคาชิแสนอร่อย พร้อมปริศนาอีกเช่นเคย ในเล่มนี้ก็ยังคงความน่ากิน หอมหวานของวาคาชิไว้อย่างไม่ขาดตกบกพร่อง หน้าที่ยังเหมือนพาคคุณผู้อ่านทุกคนได้ท่องเที่ยวไปในคานาซาวะ ซึ่งถือเป็นเมืองต้นกำเนิดของวาคาชิ

อันจ้งจะดำเนินชีวิตอย่างไรต่อไป ผู้จัดการสืบาก็จะยังมีรสนิยมด้านเสื้อผ้าและงานอดิเรกสุดสะพรึงอยู่เหมือนเดิมไหม คุณซาคุระอิ อดีตนักเลงสาวที่ปัจจุบันแต่งงานแล้วจะเลือกเดินทางไหนต่อ และคุณทาจิบานะ สาวน้อยจะยังชวนอันจ้งไปกินของอร่อยด้วยกันบ่อยๆอยู่หรือไม่ เชิญไปสัมผัสความลับมากมายในร้านวาคาชิ ณ บัดนี้

|||vsวสำนักพิมพ์

สารบัญ

โลกอันหอมหวาน 1

หนทางของหัวใจ 58

หวาน อร่อย 138

ใส ไม่ใส 207

หัวรั้น 268



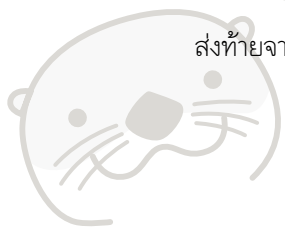
ทดลองอ่าน

ตอนพิเศษ: เหมันต์มาเยือน 363

ตอนพิเศษ: มาเมะได้ฟูกุ 367

ส่งท้ายจากผู้เขียน 382

ส่งท้ายจากผู้แปล 384



โลกอันหอมหวาน

ในชีวิตของคนเรา มีช่วงเวลาที่ต้องตัดสินใจอะไร
บางอย่าง

ถ้าเป็นเรื่องเล็ก ๆ น้อย ๆ ก็เช่นขนมประจำวัน สมมติว่ามี
ซูครีกับโดฟุยกุ่ยมาตรงหน้าแล้วถามว่า “เธอจะเลือกอันไหน”

“เอ๊ะ อืมมมม”

ฉันไม่ถนัดอะไรแบบนี้จริงๆ นะ จะเป็นราเม็งกับโซบะ หรือ
ขนมปังกับข้าวก็ไม่ต่างกัน เพราะฉันชอบการกินเหลือเกิน จึงต้อง
ใช้ความคิดมากมายไปกับเรื่องของกิน

ถ้าเป็นของที่ไม่ชอบทั้งคู่ก็ไม่กระไรหรอก แต่เพราะชอบ
ทั้งสองอย่างถึงได้ลำบากใจ และพอโดนบีบคั้นให้จำต้องเลือก
หลังกลืนหนักรู้สึกเป็นนานสองนาน ผลลัพธ์นั้นก็กลับเติมเต็มหัวใจ
ของฉันแทบไม่ได้เลย

“อา อร่อยจัง”

ทำให้เผลอคิดว่าถ้าจบลงแค่นี้ก็ดีหรอก

“แต่อีกอย่างก็ดูน่าอรรอยเหมือนกันแฮะ”

แอบนึกเสียใจในภายหลัง ทั้งที่ของที่กินไปก็อรรอยแท้ ๆ แต่ใจกลับพะวงไปถึงของกินอีกอย่างที่ไม่ได้เลือก

ในเวลาแบบนี้ ถ้าเป็นคนคิดบวกจะพูดว่าอย่างไรหนอ

“อา อรรอยจังเลย จะตั้งตาคอยกินอย่างอื่นในครั้งหน้านะ!”

ไม่ว่าอย่างไรฉันก็คิดในเชิงบวกแบบนี้ไม่ได้

ถ้าเป็นขนมก็ยังดีหรอก เพราะมันมี “ครึ่งต่อไป” อย่างแน่นอน และจะมาถึงในอีกไม่ช้าด้วย แต่ที่ลำบากใจกว่าคือกรณีต้องตัดสินใจเลือกสิ่งสำคัญต่างหาก

อย่างเช่นช่วงเวลาสำคัญหรือทางแยกในชีวิตนะสิ

ฉันกุมขมับอยู่ในห้องตามลำพัง บนโต๊ะมีใบปลิว บนหน้าจอคอมพิวเตอร์เปิดโฆษณาในเว็บไซต์ ขณะที่บนหน้าจอสมาร์ตโฟนปรากฏภาพหน้าต่างไลน์กลุ่มเพื่อนซึ่งกำลังมีบทสนทนาเลื่อนตึง ๆ อยู่ไม่ขาดสาย

‘จ้ะ ถ้ามันยุ่งยากขนาดนั้น เรามานับหนึ่งสองสามแล้วพิมพ์พร้อมกันมัย’

‘มิศุร์ เสาร์ อาทิตย์ แล้วเคียวโกะละ ลาวันศุร์ก็ได้มัย’

‘ถ้าไม่มีเวลาก็ไปแค่แบบเดียวก็ได้มัย’

‘แต่ถ้าไม่ดูทั้งสองแบบก็เปรียบเทียบไม่ได้สิ’

บอกตามตรงว่าไม่อยากไปเลย แต่ถึงเวลาต้องเลือกเสียที แถมที่แบบนั้นอย่างไรมีไม่มีทางไปคนเดียวได้ด้วย

ฉันจึงตัดสินใจส่งข้อความ

‘อืม วันศุร์ก็ได้นะ ยังไงก็วางแผนจะหยุดอยู่แล้ว’

เท่านั้นแหละ ทั้งสองคนก็พากันส่งสติ๊กเกอร์ ‘ดีเลย!’ ‘เก๋กู๊ด!’

มาให้ทันที นั่นสินะอะ ขออภัยที่ให้รอนานล่ะ

‘งั้นวันจริงเจอกันที่สถานีนะ’

‘อย่าลืมหาร้านของหวานอร่อยๆ เอาไว้ด้วยล่ะ!’

“อืม”

ฉันส่งเสียงเบา ๆ ขณะพยักหน้าตอบรับ จากนั้นจึงส่งสติ๊กเกอร์ตัวการ์ตูนทำท่าตะเบ๊ะบอก ‘รับแชะ!’ ไปให้ ไม่ได้ไปดื่มชากับสองคนนี้ตั้งนานแล้ว ฉันตั้งตาคอยจริงๆ นะ แต่ว่าแต่ว่าน้ำ

ไปสำรวจสถานที่ล่วงหน้าดูสักหน่อยดีกว่า เพื่อจะช่วยให้สงบสติอารมณ์ได้บ้าง คิดแล้วฉันจึงใช้เวลาพักระหว่างทำงานพาร์ตไทม์ลองไปด้อม ๆ มอง ๆ ชั้นขายเสื้อผ้าสตรีในห้าง ที่ทำงานพิเศษของฉันอยู่ในห้างสรรพสินค้าโตเกียว หรือเรียกสั้น ๆ ว่าห้างโตเกียว เป็นห้างสรรพสินค้าติดกับสถานีชุมทางกลางเมือง ฉันทำงานอยู่ที่ร้าน “มิตสึยะ” ร้านขายวากาชิในชั้นขายอาหาร = ชั้นใต้ดินของห้างดังกล่าว นั่นแหละ

“เอ่อ – ร้านไหนนะ”

ฉันยืนมองหาร้านเป้าหมายอยู่หน้าป้ายแนะนำร้านตรงข้างบันไดเลื่อนของแต่ละชั้น

แผนกเสื้อผ้าสตรีของห้างโตเกียวกินพื้นที่ถึงสองชั้น พุดให้เข้าใจง่ายก็คือแบ่งเป็นเสื้อผ้าวัยรุ่นกับเสื้อผ้าผู้ใหญ่ ซึ่งร้านที่วากาชิจะอยู่ตรงไหนสักแห่งในชั้นสักชั้นนั้นแหละ

เจอแล้ว อยู่ตรงชั้นเสื้อผ้าผู้ใหญ่แฮะ

(แค่ไปดูเผื่อจะใช้อ้างอิงเท่านั้นแหละ...)

ฉันเป็นคนประเภทที่ไม่เคยมาเยือนกระทั่งชั้นแปะชั้นเลย

ด้วยซ้ำ ยิ่งเป็นแพชั่นสำหรับผู้หญิงยิ่งไม่คุ้นเคยไปกันใหญ่ การที่โทนลี่เสิร์ฟโดยรวมดูเครื่องขีมิก็ดูอยู่หรอก แต่พนักงานประจำบริเวณนั้นก็พลอยมีแต่พวกมือชั้นเซียน พอมีเด็กอย่างฉันหลุดไปก็ให้ความรู้สึกแบบ “ใครเชิญเธอมาละเนี่ย”

ฉันเดินเตร่เข้าไปใกล้บริเวณสุดขอบร้าน ตอนนี้นั่งอยู่ในชุดเครื่องแบบและยังเป็นเวลาพัก ฉันพยายามแอบเมียงมองโดยไม่ให้กะกะลูกค้าท่านอื่น

(ว้าว น่ารักจัง)

ฉันมองดูชุดบนหุ่นโชว์แล้วแอบรู้สึกใจฟูขึ้นมาเล็กน้อย คือมันดูดีและทันสมัยกว่าที่จินตนาการไว้เสียอีก

(สมแล้วที่เป็นห้างกลางเมือง)

มองไปรอบข้างก็เห็นชุดมาตรฐานที่ดูน่ารักและไม่ได้ล้ำสมัยแต่อย่างใด ถ้าเป็นแบบนี้ ทั้งผู้ปกครองและลูกก็คงยอมรับได้ทั้งคู่ ฉันคิดพลางเลื้อมองราคาโดยไม่ได้ตั้งใจ

คะ?

ดูอีกรอบ

ซ้ำก่อนๆ

รอบที่สาม

อืม...นี่เป็นราคารวมทั้งชุดใช้ใหม่ รวมกระเป๋าหรือเครื่องประดับ กระจุกกระจิกทั้งหมดเลยนะอะ

“อ้าว เชิญค่ะ”

ขณะที่ฉันกำลังยืนชะงักค้างอยู่นั่นเอง จู่ๆ เสียงหนึ่งก็ร้องทัก

“เอ๊ะ? อ๊ะ ขอโทษค่ะ!”

ฉันรีบร้อนตั้งท่าจะหนีกลับ “เดี๋ยวสิ” แต่อีกฝ่ายกลับเรียก

ไว้ก่อน

“ใส่เครื่องแบบมาดูก็ไม่ใช่ไรหรอกจ้ะ”

พนักงานรวบรวมสูงเหลือบมองป้ายชื่อของฉัน

“แน่นอนว่าพนักงานพาร์ตไทม์ก็ด้วยนะ”

เธอคงนึกว่าฉันไม่รู้เรื่องข้างนี้ละมัง ถึงต้องมาด้อม ๆ มอง ๆ

แอบดูแบบนี้

“เอ่อ ค่ะ...”

“ไม่ต้องเกรงใจนะ ตอนนี้อยู่ไม่มีลูกค้าพอดีเลย ค่อย ๆ ดูไปก็ได้”

เดียว ๆ ๆ ดูไปก็ไม่ได้อะไรหรอกค่ะ ฉันพูดแบบนี้ออกไปไม่ได้ จึงได้แต่ตอบกลับอย่างขมขื่น

“ขอบคุณค่ะ แต่...เวลาพักจะหมดแล้ว”

“อ้าว เหนื่อยจ๊ะ ถ้าอย่างนั้นก็ไว้ค่อยมาดูอีกนะ”

คุณพี่พนักงานแยมยิ้มให้

“ก็ใกล้ถึงพิธีบรรลุนิติภาวะ¹ แล้วนี่เนอะ!”

*

พิธีบรรลุนิติภาวะ

พิธีเพื่อการกลายเป็นผู้ใหญ่

ฉันรู้ตั้งนานแล้วว่ามันต้องมาถึง แต่กลับไม่เคยคิดว่าเป็นเรื่องของตัวเอง จึงไม่กระตือรือร้นจะหาข้อมูลเกี่ยวกับพิธีนี้ ก็ฉัน

¹ พิธีเฉลิมฉลองให้กับหนุ่มสาวที่จะกลายเป็นผู้ใหญ่หรือมีอายุครบยี่สิบปีบริบูรณ์ ภายในปีที่จัดพิธี จัดขึ้นในวันบรรลุนิติภาวะซึ่งตรงกับวันจันทร์ที่สองของเดือนมกราคม

ไม่ได้รู้สึกงาตัวเองกลายเป็นผู้ใหญ่มากจนเลยนี่นา

“ก็แค่พิธีการเท่านั้นเอง ไม่ต่างกับพิธีชงชา²หรอกนะ”

“ใช่ๆ มีการใส่กิโมโนเหมือนกัน หรือให้พูดอีกก็คือโดนจับใส่กิโมโนเหมือนกันนั่นแหละ”

ก็เห็นด้วยเป็นบางส่วนหรอก แต่พิธีการเอง ไม่เห็นต้องคิดมาก รีบทำให้เสร็จๆ ไปก็พอแล้ว แต่ว่าเนะ

มันเหมือนเป็นการประกาศว่า “เป็นผู้ใหญ่แล้วค่า~!”

ด้วยการสวมฟุริโซเดะ³เนี่ยนะ แบบนั้นมันจะดีเหรอ ฉันแอบคิด ก็ฟุริโซเดะย่อมแพงเป็นธรรมดาอยู่แล้วใช่ไหมล่ะ ถึงจะเลือกได้ว่าจะเช่าหรือเปลี่ยนไปสวมชุดแทนได้ก็เถอะ แต่ไม่ว่าจะเลือกแบบไหน พอลองคิดที่ต้องหุ้เงินมากมายเพื่อเวลาไม่กี่ชั่วโมง ในหนึ่งวันนั้นแล้วก็อดหุดหุ้ไม่ได้ แล้วก็เนะ คนที่หุ่นแนวตั้งลั่นแต่แนวขวางยาวแบบฉัน พอใส่กิโมโนแล้วมันไม่กลายเป็นโคะมูกิ⁴หรอกเหรอ แล้วก็ แล้วก็เนะ

อ๊ะ แต่จะว่าไป ฉันชอบกินโคะมูกิทีเดียวละ

ฉันเห็นโฆษณาเรื่องนี้ครั้งแรกตอนต้นปี ตอนนั้นฉันยังหัวเราะว่า “เรื่องของปีหน้าแท้ๆ ใจร้อนกันจริง” แล้วใช้นิ้วตืดไปปลิวเล่นๆ แต่แม่กลับมองไปปลิวนั้นแล้วพิมพ์ว่า

“หืม เทรนด์ของปีนี้เป็นแบบนี้เหรอ”

² พิธีฉลองรับขวัญเด็กของประเทศญี่ปุ่น ช่วงอายุสาม ห้า และเจ็ดขวบ

³ ชุดกิโมโนชนิดหนึ่งที่มีเนื้อผ้าตรงช่วงใต้แขนยาวเป็นพิเศษ

⁴ อาหารญี่ปุ่นชนิดหนึ่ง ทำจากเนื้อสัตว์ เช่น ปลาหรือปลาแห้ง ทอดด้วยสาหร่ายคอมบุ มัดด้วยคันเปียว (น้ำเต้าที่หั่นเป็นเส้นยาวและตากแห้งจนมีลักษณะคล้ายเชือก) เป็นหนึ่งในอาหารมงคลที่นิยมรับประทานตอนปีใหม่หรือในงานมงคลต่างๆ

แล้วพ่อก็พลอยชะโงกหน้าเข้ามาร่วม

“โอ๊ะ ก็น่ารักดีนี่”

เคียวโกะชอบแบบไหนล่ะ พ่อถาม เล่นเอาฉันพูดไม่ออก

“แบบไหนคือ...”

พูดตรงๆ ว่าไม่รู้ ยังไม่รู้ลึกลึกอยากใส่เลยด้วยซ้ำ

“เคียวโกะเหมาะกับโทนสีอ่อนๆ เนอะ ภาพลักษณ์ของคุณดูไม่ค่อยเข้ากับโทนสีฟ้าหรือเขียวเท่าไร”

แม่ชี้มือไปยังฟุริโซเตะโทนสีแดงและชมพู สีไม่ผิดอะไรหรอกนะ แต่...

(ทำไมต้องจับสีทองคู่กับสีแดงด้วยล่ะ แล้วทำไมสีชมพูต้องคู่กับสีชาวมุก)

ช่างพูดฉลาดน่าสะพรึงนัก ดีไซน์ของฟุริโซเตะดังกล่าวแตกต่างกับโทนสีของเสื้อผ้าตะวันตกที่ใส่ยามปกติจนชวนให้รู้สึกแสบตาไปหมด

“มีแบบไม่มีลายไหม”

ฉันถาม แม่เอียงคอครุ่นคิด อืมมมม

“คิดว่ามีนะ แต่คงมีน้อยนาดู”

ถ้าฉันใส่สุทท์แล้วกัน จะได้ใช้ในโอกาสอื่นๆ ด้วย ไม่ใช่ใส่แค่ครั้งเดียว

ฉันคิดแบบนั้น แล้วไปๆ มาๆ เวลาที่ล่องเลยมาถึงฤดูร้อน เรื่องชุดที่ว่าหายวับไปไหนก็ไม่รู้ ครั้นถึงฤดูใบไม้ร่วงก็มีประเด็นคุณคาซึกิเข้ามา ลากยาวไปจนถึงปัญหาของคุณทาจิบานะ สุดท้ายแล้วก็ไม่มีเวลาได้เก็บมาคิดอย่างจริงจัง

และแล้วก็ถึงฤดูหนาว ถ้าต้องการเลือกชุดล่องหนาก็ต้องตัดสินใจตอนช่วงต้นเดือนธันวาคมนี้แล้ว แต่ฉันยังอ้างว่า “ช่วง

โอเซโบะ⁵ งานยุ่ง” เรื่อยมา ร้อนถึงเพื่อนต้องจับมัดมือชกด้วย
ประการฉะนั้น

(แต่ - ไม่อยากไปเลยแฮะ)

ฉันทกลับมาที่ร้าน ขณะกำลังเหม่อมองสมุดจดตารางงานอยู่ใน
ห้องพักด้านหลังนั่นเอง เสียงเคาะประตูก็ดังขึ้น

“ขอโทษที่รบกวนตอนพักนะจ๊ะ ขอเข้ามาเอากล่องหน่อยนะ”

ผู้จัดการสิบากิเดินเข้ามา เธอคนนี้เป็นเจ้านายของฉันใน
ที่ทำงานพิเศษนี้เอง ฉันตั้งท่าจะดึงเก้าอี้หลบ แต่ผู้จัดการบอก
“ไม่เป็นไรจ๊ะ” พลางเดินฉิวผ่านด้านหลังของฉันไป

(ถ้าผมได้แบบนั้นบ้างคงไม่ต้องมานั่งกลุ่มหрокนะ)

ผู้จัดการสิบากิตัวสูง หน้าสวย แถมยังทำงานเก่ง

(ตอนเข้าร่วมพิธีบรรลุนิติภาวะต้องสวยมาก ๆ แน่เลย)

แม้ตอนนี้จะตัดผมสั้น แต่ตอนเกล้าผมสูงก็คงดูดีเหมือนกัน
แบบนี้ น่าจะเหมาะกับกิโมโนสีแดงชาดแนวคมเข้มนะ

“คุณอุเมโมโตะ เป็นอะไรรีบล่าจ๊ะ”

“อ๊ะ! เปล่าค่ะ แค้ใจลอยนิดหน่อย”

“งั้นก็ดีจ๊ะ”

ผู้จัดการออกจากหลังร้านไปได้ไม่ทันไร คุณซาคุระอิกิ
เข้ามาแทน

“สวัสดีจ๊ะ...”

คุณซาคุระอิเป็นรุ่นพี่ที่เข้ามาทำงานพาร์ตไทม์นี้ก่อนฉัน เธอ
เป็นนักศึกษามหาวิทยาลัย แถมยังเป็นอดีตนักเลงสาว แค่นั้น

⁵ เทศกาลส่งมอบของขวัญช่วงปลายปี โดยเริ่มหาซื้อของขวัญได้ตั้งแต่ 20 ธันวาคม
เป็นต้นไป

ก็ถือเป็นประวัติส่วนตัวชวนตะลึงเกินพอแล้ว หน้าซำตอนนี้ยังแต่งงานแล้วด้วย ทั้งที่อายุใกล้เคียงกัน แต่เธอกลับดูได้เรื่องได้ราวเป็นคนสุดเจ๋งที่ผ่านช่วงเวลาสำคัญในชีวิตมาได้อย่างราบรื่นนะ

“เป็นอะไรไปคะ”

ปกติเธอมักจะรำเริงอยู่เสมอแต่ ๆ แต่วันนี้คุณซากุระอิกลับดูเหนื่อยล้าชอบกล

“อ้อ-อืม คือไปเที่ยวมานะ แต่มันเป็นทัวร์ที่สุดๆ ไปเลย”

“อันนี้มันสินะคะ”

“ใช่ๆ ที่เลื่อนมาตลอดเพราะแฟนหาเวลาว่างไม่ได้”

เอ้า นี่ของฝาก เธอว่าแล้วส่งห่อเล็กๆ มาให้

“ว้าว ขอบขอบคุณคะ”

ฉันรีบเปิดดู ด้านในเป็นตลับสี่เงินขนาดกระจุ๋มหลิว บนตลับมีสติ๊กเกอร์รูปต้นไม้แปะอยู่ รู้สึกเหมือนเคยเห็นที่ไหนเลย

“เป็นซีฟิ่งออร์แกนิกนะ ใช้ได้ทั้งกับผมและใบหน้าเลยนะ เห็นว่าใช้เป็นลิปหรือทาหม้อก่อนนอนก็ได้”

“ว้าว สะดวกมากเลยนะคะ”

“เห็นว่าใช้กับทารกได้ด้วยละ เพราะเข้าปากก็ไม่ใช่ไร”

จะว่าไป คุณไปเที่ยวที่ไหนมาหรือคะ ฉันถาม คุณซากุระอิกฟังแล้วตีหน้าเคร่ง

“...ที่ไหนนะ”

“เอ๊ะ?”

“คือ หมายถึงจำไม่ได้แน่ชัดนะว่าซื้อซีฟิ่งนั้นมาจากไหน น่าจะเป็นสักแห่งในยุโรปนี่แหละ”

“อ้อ เป็นทัวร์ยุโรปสินะคะ”

“ใช่แล้ว ตารางทัวร์ยุ่งเหยิงมากเลยละ แบบถ้าไม่เอารูปถ่าย

มาเทียบกับในไกด์บุ๊กตอนหลังก็จำไม่ได้เลยละว่าวันไหนไปประเทศไหนมาบ้าง!”

เป็นอย่างนั้นไป ฉันหัวเราะ คุณชาคุระอิจิจึงหยิบสมาร์ตโฟนออกมาจากถุงสำหรับใส่สัมภาระส่วนตัว

“เช่นถ้าเป็นของแบบนี้ก็จะรู้ทันทีหรอก”

ในรูปถ่ายคือหอคอยเหล็ก

“หอไอเฟล - ฝรั่งเศสเธอ”

“อืม แล้วนี่ล่ะ”

ปราสาทแบบที่น่าจะปรากฏในเทพนิยาย ให้ความรู้สึกยุโรปยุโรปสุดๆ

“ขอโทษค่ะ ฉันไม่ค่อยรู้รายละเอียดเรื่องพวกนี้”

“ฉันก็เหมือนกัน เลยไม่รู้ว่าเป็นที่ไหน คิดว่าน่าจะเป็นประเทศแถวๆ เยอรมันละมัง”

“หรือคะ”

“คือจะว่าไต่ดี มันคล้ายกันไปหมดเลยนะ เป็นปราสาทสร้างด้วยหิน ปูพื้นด้วยหิน แล้วก็มียุโรปสลักกับลานกว้างๆ”

อย่างนั้นเอง ฉันพยักหน้าเข้าใจ จากนั้นคุณชาคุระอิจิก็หยิบถุงขนาดใหญ่ขึ้นมา

“อันนี้เป็นของฝากให้ทางร้านนะ ขนมก็คล้ายกันไปหมด เห็นแล้วตลกดี”

อา พอดีเข้าใจได้หรอก เป็นปัญหาคล้ายๆ กับการแยกแยะคุกกี้ กาเลตต์⁶ เซเบิล⁷ อะไรเทือกนั้นสินะ

⁶ Galette อาหารฝรั่งเศสชนิดหนึ่ง มีทั้งคาวและหวาน โดยทั่วไปจะหมายถึงเค้กหรือพายที่มีลักษณะแบน อาจเป็นทรงกลมหรือรูปทรงอิสระและมีหน้าผลไม้ แต่ในประเทศญี่ปุ่นมักหมายถึงกาเลตต์สไตล์เบรอตานูที่ทำจากแป้งโซบะอบและเป็นของคาว

⁷ Sable Cookies คุกกี้เนยของฝรั่งเศส

“คือมีเนย น้ำตาล ไข่ เป็นส่วนประกอบสินะคะ”

“ใช่ๆ แต่ว่าที่ซื้อมานะเนี่ย เป็นขนมที่ ‘คล้ายกัน’ ในอีกความหมายละ”

คุณซาคุระอิวาแบบนั้นแล้วหยิบกล่องบางๆ ออกมาจากถุง จากนั้นจึงเปิดฝา ในนั้นมีช่องแบ่งไว้เรียบร้อยแล้ว ขนมชิ้นจิ๋วหลากสีล้วนเรียงรายอยู่ในช่อง มีทั้งชิ้นที่รูปร่างกลม เหลี่ยม และดูคล้ายๆ ผลไม้ด้วย

“น่ารักจังเลยคะ ช็อกโกแลต...หรือลูกกวาดใช่ไหมคะ”

“ไม่ใช่จ๊ะ ลองกินดูสิ”

ฉันเอียงคอครุ่นคิดพลางหยิบขนมรูปร่างกลมๆ ที่ดูไม่มีพิษภัยที่สุดขึ้นมาชิม

“หืม?”

รสสัมผัสต่างจากที่คิดไว้ คือมันนุ่มหนึบหรือจะเรียกว่านิ่มดีล่ะ แต่ไม่เหนียวติดฟันนะ ตอนกินหมดก็ไม่ได้เหลืออะไรตกค้างในปาก รสชาติหวานเอាកาร และให้กลิ่นรสคล้ายถั่ว

“หืมมมม?”

ฉันยังคงเอียงคอคิดหนัก ขณะที่คุณซาคุระอิวามองด้วยรอยยิ้ม

(- รู้สึกเหมือนรู้จักรสแบบนี้เลย ทำไมกันนะ)

ทั้งที่น่าจะเพิ่งเคยกินเป็นครั้งแรกในชีวิตแท้ๆ ทำไมกลับให้ความรู้สึกเหมือนเคยกินมาก่อน นี่คือความหมายของคำว่า “คล้าย” ที่คุณซาคุระอิวาบอกเธอ

“นั่นนะ -”

ทันทีที่คุณซาคุระอิวาเปิดปากพูด เสียงเคาะประตูห้องก็ดังขึ้น

“ขอโทษทีนะจ๊ะ จู่ๆ ลูกคาก็เข้ามาไม่ขาดสายนะ คุณซาคุระอิวา

ออกมาหน้าร้านเลยได้ไหม”

“อ๊ะ ได้ค่ะ”

ผู้จัดการสื่บาภิรื่องเรียก คุณชากระอิจึงออกไปหน้าร้าน พอเหลืออยู่คนเดียวในห้องด้านหลัง ฉันก็ลองหลับตานึกทบทวนรสชาติในปาก

เป็นรสตัวที่รู้จัก น่าจะอัลมอนต์นะ แล้วก็น้ำตาล รู้สึกถึงน้ำมันของตัว ไม่มีเนย ไม่คุ้นกับการแต่งกลิ่นแบบนี้เท่าไร หอมมะแต่กลับรู้สึกไม่ค่อยเข้ากัน จะว่าอย่างไรดีล่ะ เหมือนมีลูกเล่นแต่ไม่ค่อยเหมือนของกิน คือทำให้รู้สึกถึงความเป็นต่างประเทศมาก ๆ ละมั้ง

ที่น่าพิศวงก็คือในปากกลับร้องบอกว่า “รู้จักรสนี้” นีลิ ฉันคิดแล้วหยิบน้ำชาขึ้นมาดื่มล้างรสหวานในปาก และนั่นกลับยังทำให้ความรู้สึก “รู้จัก” ที่วูบรุนแรงขึ้น

“อ๊ะ”

หรือว่า

ฉันส่องกระจกที่วางอยู่หน้าชั้นเก็บของเพื่อตรวจเช็คความเรียบร้อยของเครื่องแต่งกายก่อนออกไปหน้าร้าน ลูกค้าเพิ่งกลับไปพอดีจึงพอมีเวลาพูดคุยกันได้

“คุณชากระอิ ฉันรู้แล้วค่ะ ที่บอกว่าคล้ายคือคล้ายอัน^๘สินะคะ ทำจากถั่วหรือก็คืออัลมอนต์ใช่ไหมคะ”

“ใช่แล้ว ตอนที่กิน ฉันก็คิดแบบนี้แหละ”

“ตายจริง คุณเรื่องอะไรกันจ๊ะ”

“เรื่องขนมที่ฉันซื้อมาเป็นของฝากนะค่ะ วางอยู่ในห้อง

^๘ ถั่วกวน

ด้านหลังคะ ผู้จัดการลองไปชิมดูสิคะ น่าสนใจมากเลยละ”

คุณซาคุระอึบอ ก็นึกพิยกหน้าสับสนสนุน ผู้จัดการสืบา กิจึงหัวเราะแล้วบอกว่า “ถ้าฉันลองไปชิมดูสักกิดนะ”

หลายนาที่ต่อมา ผู้จัดการสืบา กิจึงกลับมาด้วยสีหน้าเหมือน กับฉันเมื่อกี้เลย

“เหมือนอันจริง ๆ ด้วย น่าสนใจนะเนี่ย”

“นั่นสินะคะ”

แต่สุดท้ายแล้วก็ไม่ว่าคือขนมอะไร ฉันจึงถามคุณซาคุระ อี แต่ผู้จัดการกลับชิงบอกเสียก่อน

“ใช่มาร์ชิพาน⁹ รีเปล่าจ๊ะ”

คุณซาคุระอึบ ฟังแล้วถึงกับตบมือเบา ๆ

“สมเป็นผู้จัดการ! ถูกต้องคะ”

“มาร์ชิพาน?”

เหมือนเคยได้ยินชื่อมาก่อนเลย จากร้านเค้กนะ

“อ้อ คือตุ๊กตาที่ใช้ประดับบนเค้กใช่ไหมคะ”

แต่ของประดับบร่อยขนาดนี้เขี้ยวเหรอ ปกติแล้วตุ๊กตาประดับ พวกันมันแข็ง ๆ ไม่ใช่เหรอ

“ใช่แล้ว แต่เจ้านี่ะไม่ใช่สำหรับใช้ตกแต่งนะ เป็นมาร์ชิพาน สำหรับกินจ๊ะ ถ้าเทียบตุ๊กตาตกแต่งนั้นเป็นรากุกัน¹⁰ เพื่อความ สวยงาม มาร์ชิพานอันนี้ก็คือโจนามะกาชิ¹¹”

⁹ Marzipan ขนมที่ทำจากน้ำตาลหรือน้ำผึ้งกับอัลมอนด์ป่น มีลักษณะคล้ายลูกชุบ ของไทย

¹⁰ วากชิแห่งชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งผสมน้ำตาล ใส่สี อัดลงแม่พิมพ์รูปต่าง ๆ คล้าย ขนมโก๋ของไทย

¹¹ วากชิสดชนิดหนึ่ง มักทำจากถั่ว เน้นสีส้มและรูปลักษณ์งดงามเหมือนงานศิลปะ เหมาะสำหรับใช้รับแขกหรือรับประทานในพิธีชงชา

“จิ้นหรือคะ จิ้นเพิ่งเคยกินมาร์ชชีพานแบบนี้เป็นครั้งแรกนี่ละ”

“คือฉันเห็นขนมนี้อยู่ทั่วไปหมดเลยคะ เพราะมีหลากหลายรูปร่างและสีสัน ตอนแรกนึกว่าไม่อร่อยก็เลยไม่ได้ซื้อคะ”

มีลูกค้าเดินมาจากทางเดินฝั่งตรงข้าม เราสามคนจึงพร้อมใจกันค้อมศีรษะทักทาย

พูดคุยกันเสียงเบา ๆ ขณะที่สายตาดูต้องมองตรวจสอบบริเวณหน้าเคาน์เตอร์อยู่เสมอ จิ้นเพิ่งทำแบบนี้ได้อย่างเป็นธรรมชาติเมื่อไม่นานมานี้เอง

“—แต่เห็นคนท้องถิ่นทั้งซื้อทั้งชิมกันใหญ่ เลยคิดว่าคงอร่อยและพอลองกินดูบ้างก็ปรากฏว่า”

“ปรากฏว่าเหมือนอันโกะสินะคะ”

ฉันช่วยพูดต่อ คุณชากรุเออพยักหน้า

“ลองได้คิดว่าคล้ายไปสักครั้งแล้วฉันก็มองเป็นอันโกะตลอดเลย คือเป็นขนมจากวัตถุดิบที่ขึ้นเป็นรูปร่างต่าง ๆ ได้ ไม่ใช่ใช้น้ำมันไม่ทอด ไม่อบ เป็นขนมจากการใส่แป้ง น้ำตาล และนม”

“จริงด้วย แต่กลิ่นนี้ฉันไม่รู้จักแฮะ คือให้ความรู้สึกกรีนแรง แต่ก็สงบอยู่ในที่”

“อ้อ เรื่องกลิ่นฉันก็ไม่รู้คะ คือซื้อในร้านขนมที่ชาวบ้านทำเอง เลยไม่มีป้ายแสดงวัตถุดิบแปะไว้”

“เดี๋ยวลองตรวจสอบดูไหมคะ”

“นั่นสินะ ฉันก็แอบคาใจอยู่นิด ๆ”

ผู้จัดการสื่อบากิยมพลางเงยดูนาฬิกาบนผนัง

“ได้เวลาแล้วละ จิ้นฉันไปก่อนนะจ๊ะ

“คุณชากรุเออ ประเดี๋ยวคุณหาจิบานะก็มาแล้วละ ฝากให้เขา

ทำสรุปยอดขายด้วยนะ ส่วนคุณอุเมโมโตะ วันนี้ขอบคุณนะจ๊ะที่มา
เข้ากะเช้า เดี่ยวคุณซากุระอิพักเสร็จก็กลับได้เลยนะ”

“คำ”

เห็นว่าบ่ายวันนี้ผู้จัดการมีธุระต้องไปที่สำนักงานใหญ่

“ถ้ารู้เรื่องสินค้าใหม่หรือรายการขนมปีหน้าจะมาบอกพรุ่งนี้
นะ”

ถ้าอย่างนั้นเจอกันพรุ่งนี้ล่ะ ผู้จัดการว่าแล้วค้อมศีรษะน้อยๆ
ให้พวกฉัน ก่อนเดินออกจากร้านไป

ผ่านไปพักหนึ่งคุณทาจิบานะก็มาทำงาน คุณทาจิบานะเป็น
พนักงานประจำของร้าน “มิตสึยะ” เช่นเดียวกับผู้จัดการลีบาเกิ และ
ยังมีฝีมือด้านช่างทำวากาชิด้วย รูปลักษณ์ภายนอกดูเยือกเย็น
บริการลูกค้าได้ยอดเยี่ยมไร้ที่ติ แต่นอกเวลางานเขาจะมีบุคลิก
อีกอย่าง คือเป็นหนุ่มหัวใจสวน้อยที่ชอบของน่ารักๆ และของอร่อย
เป็นที่สุด

คุณทาจิบานะเองก็กินมาร์ชชีวานในห้องด้านหลังและผุดสีหน้า
ประหลาดใจเหมือนกัน แต่นอกจากนั้นเขายังกล่าวแสดงความเห็น
ต่างออกไป

“นั่น - กุหลาบรีเปล่าครับ”

“เอ๊ะ?”

“ที่ญี่ปุ่นอาจไม่ค่อยใช้ แต่ทางยุโรปหรือตะวันออกกลาง
นิยมใช้กลิ่นกุหลาบเป็นวัตถุดิบทำอาหารกันพอสมควรเลยละครับ”

สมกับเป็นสวน้อย ฉันกับคุณซากุระอิมองหน้ากัน

“ไม่ใช่แค่กุหลาบ ยังมีน้ำกลั่นจากดอกไม้ชนิดอื่นด้วย แต่ถ้า
พูดถึงกลิ่นดอกไม้ที่นิยมใช้ในขนมของแถบยุโรปละก็ ส่วนใหญ่

ก็น่าจะเป็นไวโอลินหรือกุหลาบนะครับ”

“รู้ละเอียดจังเลยคะ”

“เพราะผมเคยอยากลองทำวากาชิที่ไม่เพียงรูปร่างเหมือนดอกไม้ แต่ยังส่งกลิ่นหอมเหมือนดอกไม้จริงๆ ด้วยนะครับ”

สมเป็นไอเดียของสาวน้อยดีแท้ แต่คุณชาคุระอิฟังแล้วกลับแย้งขึ้น

“แต่มันจะอร่อยหรือคะ พูดตรงๆ ฉันว่ากลิ่นกุหลาบอ่อนๆ นี่ก็ถือว่าเต็มกลิ่นแล้วนะ”

คุณทากิบานะฟังแล้วขมวดคิ้วมุ่น

“ใช่เลยครับ นั่นแหละคือกำแพงที่ผมข้ามไปไม่ได้เสียที คือจะว่าฝีมือไม่ถึงหรือยังไงดีละ – มันยากจะหาจุดลงตัวในการนำกลิ่นของดอกไม้มาใช้ในอาหารนะครับ”

ถ้าเป็นเครื่องดื่มหรือลูกอมก็ไม่มีปัญหาหรอก เขาว่า อย่างนี้เอง ฉันพอจะเข้าใจได้

กลิ่นดอกไม้หอมดีหรอก แต่ครั้งมาอยู่ในของกินกลับรับได้ยาก ถ้าเป็นเครื่องดื่มอย่างชามะลิหรือโชดาแต่งกลิ่นรสก็ยังถือว่านำมาใช้ได้ง่ายกว่าละมั้ง

“แต่ระยะนี้มีของกินรสของดอกซากุระออกมาด้วยนี่คะ”

ฉันถาม คุณชาคุระอิกระดิกนิ้วไปทางซ้ายที่ขวาที่อยู๋ใต้เคาน์เตอร์เป็นเชิงบอกว่าไม่ใช่ๆ

“นั่นมันกลิ่นของซากุระโมจิ¹² หรือก็คือกลิ่นของใบไม้ต่างหากล่ะ”

¹²ขนมโมจิที่ห่อด้วยใบซากุระหมักเกลือ มีต้นกำเนิดในสมัยเอโดะ เพื่อป้องกันไม่ให้ขนมแห้ง และช่วยขับกลิ่นซากุระกับรสหวานของโมจิให้โดดเด่น

“อ้อ นั่นสินะคะ”

มีกลิ่นดอกไม้่อื่นอีกไหมนะ ฉันคิดพลางหยิบถุงใส่ขนมขึ้นมา
สายตามองเห็นลูกค้าชายคนหนึ่งอยู่อีกฟากทางเดินจึงค้อมศีรษะ
ทักทาย พอสบตากัน อีกฝ่ายก็ขยับเข้ามาใกล้

“ยินดีต้อนรับค่ะ”

ฉันก้มศีรษะให้ แต่พอเงยหน้ามองอีกฝ่ายดีๆ พบิตานั้นเอง
ฉันก็สะดุ้งใจ

เบ้าหน้าคมลึก จะว่าอย่างไรดีละ คือคมเข้มจัง

(หรือว่า...)

“สวัสดี”

เขายืมให้ขณะที่ฉันแข็งค้างไปแล้ว ลูกค้าเป็นชาวต่างชาติ
ชานานแท้ แต่เพราะมีผมดำ ตอนเห็นไกลๆ จึงไม่รู้เลย

“อะ เอ่อ”

คุณลูกค้ากำลังพูดอะไรบางอย่างเป็นภาษาอังกฤษที่ฉันฟัง
ไม่เข้าใจ เวลาแบบนี้ควรพูดว่าอย่างไรนะ เหมือนเคยได้ยินมา
ก่อนหน้านี้แต่ก็นึกไม่ออก

(คุณหาจิบานะพูดภาษาอังกฤษได้ใช่ไหมนะ)

อยากขอให้ช่วย แต่จังหวะไม่ดี เพราะเขารับลูกค้าอยู่พอดี

“คุณอุเมโมโตะ โอเคี่ปเล่า”

คุณซากุระอิริอองถาม

“เอ่อ ขอโทษค่ะ คือฉันฟังภาษาอังกฤษไม่รู้เรื่อง”

“อ้อ อย่างนั้นเอง”

คุณซากุระอิริอองแล้วเดินเข้ามาหาคุณลูกค้า จากนั้นก็ยืมให้

“ไฮ ดิส ชีอึป เซลส์ เจแปนนิส ทราดิชันนัล สวีต”

สุดยอดเลย แต่ก็พอเข้าใจความหมายได้บ้างแฮะ

“วือท ดู ยู วอนท์?”

เข้าใจหรือก็คือการถามว่ารับอะไรดีคะ แต่พอถึงคราวต้องพูดเองกลับพูดไม่ออก

“...?”

แต่สิ่งที่ลูกค้าพูดยังฟังเป็นปริศนา คือสำเนียงดีเกินไปจนไม่รู้ว่าจะต้องจับความหมายตรงช่วงคำไหนของประโยค

“เอ๊ะ? สเปนเซอร์?”

สเปนเซอร์ หมายถึงสถานที่ที่รีเปล่านะ หรือเขากำลังหลงทาง

“เอ่อ...”

เป็นครั้งแรกที่คุณซาคุระอึ๊บจนถ้อยคำ หันขวับมาหาฉัน

“คุณอุเมโมโตะ ดูเหมือนว่าคุณลูกค้านี้กำลังตามหาภาชิที่ได้แรงบันดาลใจมาจากอวกาศละ”

“อวกาศ?”

ในหัวฉันนึกภาพสตาร์วอร์สขึ้นมาทันที มีขนมแบบนั้นรีเปล่านะ

“ถ้าเป็นร้านรับทำโจนมะกาชิตามสั่งก็น่าจะทำได้นะคะ”

แต่โดยปกติแล้วร้านมิตสึยะจะไม่รับทำขนมตามสั่ง เพราะขนมของร้านเราทำจากโรงงานซึ่งอยู่ห่างออกไปเล็กน้อย

“นั่นสินะ จะลองถามคุณทาจิบานะดูด้วยก็แล้วกัน”

ว่าแล้วคุณซาคุระอิกิก็บอกคุณลูกค้า “พลีส เวต จัส อะ โมเมนต์”

ก็เลยเหลือแต่คุณลูกค้ากับฉัน

เอาเป็นว่าลองยืมให้ก่อนก็แล้วกัน

ส่งยืมให้ไป เขาก็ยืมกลับมา ฉันแอบโล่งใจเล็กๆ

มีอะไรที่ฉันทำได้บ้างนะ ฉันคิดพลางหยิบกล่องใส่ขนมสำหรับ

ชิมบงเคนเตอร์

(- จะให้ชิม ต้องพูดว่าอย่างไรนะ)

รสชาติคือเทสต์ อ้อ เทสต์ดิ้ง!

“...เทสต์ดิ้ง?”

ฉันค่อยๆ ยื่นกล่องไปให้ ในกล่องคือขนมประจำครั้งแรกของเดือนธันวาคม “ฮิอิราจิ (ต้นฮอลลี)” ตัวขนมเป็นเนริริ¹³ สีเขียว มีพวงมาลัยคริสต์มาสวงกลมประดับอยู่ด้านบน

“ว้าว คิวต์”

เข้าใจเลย! ฉันก็คิดว่าขนมนี้น่ารักเหมือนกัน จึงพยักหน้าหงิกๆ เป็นการใหญ่

“ดีไซน์ คริสต์มาส รีส์”

คุณลูกค้าเองพลอยพยักหน้าหงิกๆ ตามไปด้วย ถึงแม้โครงหน้าจะคมขำ แต่ขนตาตกยาวนั้นทำให้เขาดูอ่อนโยนเหมือนพวกสุนัขพันธุ์ใหญ่

“ปีนส์?”

เขาเลือกใช้คำง่ายๆ ให้ฉันเข้าใจ ปีนส์คือถั่ว อ้อ อันโกะคือถั่วแดง ก็เป็นถั่วนี่แหละ

“ปีนส์ พลัส ชูการ์”

ฉันพยักหน้าอีกครั้งพลางยื่นไม้จิ้มให้คุณลูกค้า จิ้ม หยับๆ เป็นอย่างไรบ้างน้า กินได้ใหม่น้า จะอร่อยใหม่น้า

ฉันเฝ้ามองด้วยใจลุ้นระทึก ตอนแรกเขาทำหน้าฉงน แต่แล้วก็ค่อยๆ แปรเปลี่ยนเป็นรอยยิ้ม

¹³ คือการผสมกิวอิ (แป้งโมจิวนวดผสมกับน้ำก่อนนำมาวนวดผสมกับน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม) กับชิโรอัน (ถั่วขาววน)

“อืม สวีต ดีลิเชียส”

ดีจัง ฉันยิ้มแย้มกลับไป ตอนนั้นเองคุณซาคุระอิก็กลับมา

“แทนที่จะเป็นอวกาศ ส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่ได้รับแรงบันดาลใจจากดาราศาสตร์มากกว่านะ อย่างดวงจันทร์กับดวงดาวก็มีให้เห็นบ่อย หรือทางช้างเผือกในเทศกาลทานาบาตะ¹⁴ แต่ตอนนี้เดือนธันวาคมแล้ว จะมีก็แต่ดวงดาวที่ประดับอยู่บนพวงมาลัยคริสต์มาสเท่านั้นแหละ”

“ขนมเกี่ยวกับดวงดาวส่วนมากจะขายในฤดูร้อนสินะคะ”

“อืม เพราะดาวมีสีโทนเย็นด้วยไง แล้วเดือนหน้าถึงจะมีขนมรูปดวงอาทิตย์ที่แสดงถึงตะวันแรกของปีวางขายนะ”

คุณซาคุระอิอธิบายเนื้อความดังกล่าวให้คุณลูกค้าฟังอย่างง่าย ๆ แต่ลูกค้ากลับทำหน้า “อืมมมม” คล้ายลำบากใจลงยากมีขึ้นกอดอก

“— คือ เขาบอกประมาณว่า มันไม่ใช่ดาวแบบแยกเป็นดวงๆ แฮะ”

คุณซาคุระอิเองก็เอียงคอด้วยสีหน้าคิดหนักพอกัน

“ภาษาอังกฤษของฉันคงเข้าใจได้แค่นี้แหละ”

พอตีว่าลูกค้าซาลง เธอจึงถือโอกาสนี้เดินไปเรียกคุณทาจิบานะมาช่วย แต่ทว่า

“— ขอภัยด้วยครับ ภาษาอังกฤษของผมนักอยู่ในระดับเดียวกับคุณซาคุระอิ”

ถ้าจะทำอย่างไรดีล่ะ ฉันได้แต่สับสน ขณะที่คุณทาจิบานะหันไปยิ้มให้ลูกค้า

¹⁴ เทศกาลเฉลิมฉลองดวงดาวของญี่ปุ่น ตรงกับวันที่ 7 กรกฎาคมของทุกปี

“ซอร์รี จัส อะ โมเมนต์ พลีส ไรส์ คอล เดอะ เพอร์ซัน
ยู แคน สปีค อิงลิช”

กล่าวจบก็ยกหูโทรศัพท์

“อัลโหล่ จากร้านมัตสึยะชั้นบีวันครับ ผู้ช่วยฝ่ายภาษาอังกฤษ
อยู่ไหมครับ”

ฉันเพิ่งรู้ว่าห้างนี้มีคนที่เรียกว่าผู้ช่วยอยู่ด้วย

“ห้างสรรพสินค้าโตเกียวมีผู้ช่วยอยู่หลายฝ่ายเลยละ นอกจาก
ฝ่ายภาษาต่างประเทศแล้วก็มีผู้ช่วยสำหรับผู้ทุพพลภาพ หรือผู้ช่วย
ทำหน้าที่ไกด์ในการซื้อของที่คอยช่วยออกไอเดียบจับคู่ชุดให้ด้วย”

คุณซากุระอืเปิดแผ่นพับของห้างให้ดู ฉันจึงเห็นว่าในหัวข้อ
‘ช่วยเหลือเบ็ดเตล็ด’ มีเขียนว่า ‘ผู้ช่วย’ อยู่ด้วย

ไม่นานนักผู้หญิงในชุดเครื่องแบบห้างสรรพสินค้าโตเกียว
คนหนึ่งก็วิ่งเหยาะๆ มาตามทางเดิน

“ขออภัยที่ให้รอนานค่ะ”

คุณทาจิบานะอธิบายสถานการณ์ให้เธอฟังคร่าวๆ

“อย่างนั้นเอง ถ้าอย่างนั้นดิฉันจะลองถามรายละเอียดดู
นะคะ ระหว่างนั้นขอใหพวกคุณช่วยสอบถามผู้จัดการชั้นให้หน่อย
ได้ไหมคะ ว่าในชั้นนี้มีร้านไหนขายขนมที่ได้รับแรงบันดาลใจจาก
อวกาศบ้าง”

คุณทาจิบานะรับคำแล้วต่อสายหาผู้จัดการชั้น ไม่ทันไรก็ได้
คำตอบ

“ร้านขนมซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากอวกาศหรือดวงดาว
ต่อให้รวมทั้งวาฟเฟิลและขนมตะวันตกแล้วก็แทบไม่มีเลยครับ
มีขนมเซมเบทรวงกลมที่ชื่อ ‘จันทร์เต็มดวง’ อยู่ห่วยๆ แต่คิดว่าน่าจะ

ไม่ใช่ของที่คุณลูกค้าต้องการนะครับ”

“ฤดูกาลนี้มีน้อยจริง ๆ ด้วยสินะคะ”

คุณผู้ช่วยพยักหน้าแล้วหันไปอธิบายให้ลูกค้าฟัง แต่เขายังคงทำหน้าไม่ยอมรับและถามต่อม่อีกเร็ว ๆ

“เอ่อ ดิฉันไม่ชำนาญเรื่องวากาชิค่ะ แต่คุณลูกค้ายืนยันว่าน่าจะมีความสุขเกี่ยวกับอวกาศวงชายในฤดูนี้แน่ ๆ”

“ฤดูนี้?”

“ค่ะ เห็นว่าเพื่อนบอกมา”

คราวนี้ถึงคราวคุณทาจิบานะต้องคิดหนักบ้าง

“อาจยึดตามปฏิทินเก่าเลยเคลื่อนไปเดือนหนึ่ง หรืออาจเป็นขนมประจำท้องถิ่นที่ไหนสักแห่งก็ได้นะครับ”

ถ้าทราบแล้วทางเราจะติดต่อไปนะครับ พอถ่ายทอดคำพูดของคุณทาจิบานะให้คุณลูกค้าฟัง เขาก็ยิ้มออกมาได้ จากนั้นก็เขียนที่อยู่ลงในแท็บเล็ตของคุณผู้ช่วยประจำห้าง

ฟังบทสนทนาต่อจากนั้นแล้วคุณทาจิบานะก็มีสีหน้าโล่งใจ

“เห็นว่าจากนี้ไป คุณลูกค้าจะเดินทางท่องเที่ยวในญี่ปุ่นราวสองสัปดาห์ค่ะ”

“ถ้าอย่างนั้นก็อาจหาขนมที่ทำได้จากที่ไหนสักแห่งนะครับ”

อุตสาหมาถึงประเทศญี่ปุ่น อยากให้สมหวังจังเลย แต่ก็อยากได้ค่าใ้มากกว่านี้อีกนิดนะ เช่น จุดเด่นของขนมที่คุณเพื่อนบอก หรืออย่างน้อยก็ระยะเวลาในการเก็บขนม

ฉันทัดแล้วจึงฝากให้คุณผู้ช่วยแจ้งลูกค้า

“เท่าที่คุณเพื่อนบอก เห็นว่าขนมนี้ทำแค่ช่วงนี้ของปีเท่านั้น และเป็นขนมที่มีเรื่องราวเบื้องหลังซาบซึ้งตรึงใจยิ่งใหญ่อลังการเสียว่ะค่ะ”

ซาบซึ่งตรึงใจ ยิ่งใหญ่ อลังการ พวกฉันฟังแล้วหันมองหน้ากันเอง วากาชิส่วนใหญ่มักมีเรื่องราวเบื้องหลังอยู่หรอก แต่มีวากาชิอะไรที่มีภาพลักษณ์อลังการแบบนั้นไหมนะ

“อาจเป็นขนมที่ปรากฏในวรรณกรรมคลาสสิกอย่างตำนานเก็นจิหรือเกี่ยวข้องกับคาบูกิไหมครับ”

คุณทาจิบานะถาม แต่ลูกค้ากลับทำหน้าเสียดาย

“เห็นว่าไม่ได้เกี่ยวกับวรรณกรรมหรือศิลปะการแสดงนะคะ คือถ้าเป็นขนมจากผลงานเหล่านั้นก็คงตามหาได้ง่ายขึ้นหรอก”

“รูปร่างกับสีกลิ่นละคะ”

ถ้ามีภาพลักษณ์น่าซาบซึ่งตรึงใจก็อาจมีจุดเด่นที่รูปร่างหรือสีกลิ่น คุณผู้ช่วยฟังแล้วพยักหน้า จากนั้นก็หันไปถ่ายทอดให้คุณลูกค้าฟัง

(- สุดยอดเยี่ยม)

ก็รู้อยู่หรอกนะ แต่พอเห็นสิ่งที่พูดแปรเปลี่ยนเป็นภาษาอังกฤษต่อหน้าต่อตาแบบนี้แล้วก็ยังทิ้งอยู่ดี แนนอนว่าถ้าเป็นภาษาของชาติอื่นฉันก็คงรู้สึกเหมือนกัน แต่ยังเป็นภาษาอังกฤษที่พอจะรู้ความอยู่บ้างเล็กๆ น้อยๆ ด้วยแล้วก็ยังชวนให้ประทับใจ

(ถ้าตั้งใจเรียนกว่านี้ก็ดีหรอก)

ตอนเรียนในโรงเรียน หลายคนมักขำกับมุก “เรียนไปแล้วจะได้ใช้เมื่อไรเนี่ย” คำตอบก็คือ “อย่างตอนนี้ไง” ถึงตอนนั้นฉันจะคิดอยู่แล้วว่าภาษาอังกฤษน่าจะจำเป็นต้องใช้ก็เถอะ

ขณะที่ฉันคิดอยู่นั่นเอง คุณผู้ช่วยก็เปล่งเสียงประหลาดใจ

“สติก?”

คุณลูกค้าพยักหน้า คุณผู้ช่วยที่ยืนอยู่ข้างๆ หันมามองพวกฉันด้วยสีหน้าสับสน

“คือเขาบอกว่าเป็นขนมที่มีไม่เสียบนะค่ะ”

“- หรือว่าเป็นดังโงะ”

คุณชากระอิพิ่มพำ จันพลันนึกขึ้นได้

“ขอโทษค่ะ ช่วยถามให้หน่อยได้ไหมคะว่ามีขนมเสียบอยู่ที่ขึ้น”

“อ๊ะ...เห็นว่าขึ้นเดียวค่ะ”

“ขึ้นเดียว?”

คำตอบน่าผิดหวังนั้นทำให้พวกฉันต้องมองหน้ากันเอง
อีกครา

*

ถึงจะอยากหาคำตอบให้ได้เดี๋ยวนั้น แต่จะรังให้คุณลูกค้าอยู่นานไป
ก็ไม่ได้ ที่สำคัญคือไม่แน่ใจด้วยว่าจะหาคำตอบได้หรือไม่

“ถ้าเป็นไปได้ก็อยากให้ได้รับประทานนอะ อุตส่าห์มาถึง
ญี่ปุ่นแล้วทั้งที”

คุณชากระอิพิ่มพำ

“นั่นสินะค่ะ”

“ไม่รู้เหมือนกันว่ามาจากประเทศไหน ถ้าไม่ได้อยู่ในเอเชีย
ก็คงไกลจากญี่ปุ่นน่าดู ต้องนั่งเครื่องบินนานเชียวละ”

คุณชากระอิถอนหายใจ คุณหาจิบานะจึงถามขึ้นเบาๆ

“- ตอนไปต้มน้ำฝั่งพระจันทร์ คุณคงทรมานเพราะนั่งเครื่องบิน
นานเกินไปสินะครับ”

“เอ๊ะ!? ทำไม่รู้ล่ะค่ะ”

“ก็ต้องรู้สิครับ”

ฉันที่อยู่ข้างๆ พลอยพยักหน้าหงิกๆ ไปด้วย

“ก็มันตั้งสิบสองชั่วโมงนี่นา! ครึ่งวันเชียวนะ! จินตนาการดูสิว่าต้องนั่งบนเก้าอี้ตลอดเลยนะ!”

“เป็นฉันไม่ไหวหรอกค่ะ”

ฉันตอบทันที

“คุณอุเมะโมโตะเคยไปต่างประเทศไหมครับ”

คุณทาจิบานะถาม ฉันส่ายหน้าทันที

“ไม่เคยค่ะ เพิ่งเคยนั่งเครื่องบินครั้งเดียวตอนไปเที่ยวโอกินาวะกับครอบครัวเท่านั้นเอง”

เพราะอย่างนั้นรีเปล่าหนอ ฉันจึงไม่รู้ลึกถึงความจำเป็นในการใช้ภาษาอังกฤษเลยจนกระทั่งถึงเมื่อ

“ถ้าฉันก็ควรลองไปดูนะ”

มีที่ใกล้ๆ อย่างไต้หวันหรือเกาหลีด้วยนะ คุณซาคุระอิวาแล้วหัวเราะอย่างอ่อนแรง

หลังจากนั้นก็ถึงช่วงชั่วโมงเร่งด่วนยามเย็น ขณะกำลังขยับมือเป็นระวิงอยู่นั่นเอง จู่ๆ ฉันก็นึกขึ้นได้

สิ่งที่ฉันประทับใจวันนี้ไม่ใช่การพูดภาษาอังกฤษได้หรือไม่ได้ แต่เป็นการที่บ้านเกิดเมืองนอนของฉันถือเป็น “ต่างประเทศ” หรือ “แดนพิศวง” สำหรับชาวต่างชาติต่างหาก

เพราะมีหลายประเทศที่พูดภาษาอังกฤษได้ แต่ประเทศที่พูดภาษาญี่ปุ่นมีแค่ญี่ปุ่น แปลว่าต่อให้เรียนภาษาญี่ปุ่นไปก็ใช้ประโยชน์ได้แค่นี้ สรุปคือการไม่รู้ภาษาญี่ปุ่นถือว่าไม่แปลกอะไรทั้งอย่างนั้นแท้ๆ แต่ภาษาอื่นนอกจากภาษาญี่ปุ่นกลับใช้ในประเทศนี้แทบไม่ได้เลย

(มีหลายคนที่สื่อสารได้หรืออีก แต่ชาวต่างชาติน่าจะไม่ว่าง
เข้าใจ -)

และคงไม่สะดวกมาก ๆ เลย

อย่างซื้อสถานที่กับแผนที่จะมีเขียนเป็นภาษาอังกฤษไว้ด้วย
ก็จริง แต่เวลาถามคนตามท้องถนนหรือร้านรวงคงแทบสื่อสารกัน
ไม่ได้

(ถ้าเป็นภาษาจีนกับเกาหลีคงยิ่งไปอีกใหญ่...)

ก่อนหน้านี้ไม่นาน มักมีกลุ่มทัวร์ชาวจีนมาเยือนห้าง
สรรพสินค้าบ่อย ๆ หลายคนแวะมาร้านวากาชิให้นั่งแอบตื้นเต้น
เหมือนกัน แต่เพราะมาเป็นกลุ่มจึงมีคนพูดภาษาญี่ปุ่นได้อยู่ด้วย
หรือหลายคนก็ใช้แอปพลิเคชันแปลภาษาในสมาร์ทโฟนช่วยในการ
สื่อสาร ฉันจึงไม่ได้สะกิดใจเท่าไร

แต่หลังพายุนั้นพัดผ่านไป เวลาเห็นชาวจีนในเมืองก็พลันนึก
ได้ ภาษาจีนยิ่งใช้สื่อสารไม่ได้ยิ่งกว่าภาษาอังกฤษเสียอีก ดังนั้น
ชาวจีนถึงได้นิยมมาเที่ยวเป็นหมู่คณะรีเปล่านะ

(เพราะถ้าเป็นฉันก็คงทำแบบนั้นเหมือนกัน)

เวลาไปเที่ยวต่างประเทศเป็นครั้งแรก ถ้าใช้ภาษาของชาติ
ตัวเองไม่ได้ ภาษาอังกฤษก็ใช้แทบไม่ได้ คงใจแป้วน่าดูชม

(ทั้งอย่างนั้นแท้ ๆ...)

พูดตรง ๆ นะ ฉันแอบรู้สึกว่าคุณญี่ปุ่นไม่อ่อนโยนกับชาวต่างชาติ
อาจเป็นเพราะชาวจีนหน้าตาคล้ายพวกเราเลยไม่รู้สึกว่า “มาจาก
สถานที่ห่างไกล” เท่าไร อาหารจีนถือเป็นสิ่งคุ้นเคย เส้นทางวัฒนธรรมต่าง ๆ ก็เช่นกัน แต่สำหรับพวกเขาแล้ว ที่นี่คือต่างประเทศ
จึงเป็นธรรมดาที่จะยอมไม่เข้าใจมารยาทหรือภาษา ถึงแม้เราจะ
ใช้คำพูดเสียมารยาทหาว่าพวกเขามา “กวนข้อ” ก็เถอะ แต่ถ้าคิดว่า

อาจไม่ได้มาต่างประเทศอีกเป็นครั้งที่สอง ต่อให้ของมีราคาสูง ก็คงอดใจซื้อไม่ได้อยู่ดี ดังคำที่ว่า คนเรามักมือเติบตอนไปเที่ยวอย่างไรล่ะ

(จะว่าอย่างไรดีล่ะ-)

ถ้าขยับเข้าใกล้กันมากกว่านี้ได้ก็ดีสิ ไม่ได้หมายถึงกับชาติไหนโดยเฉพาะหรอกนะ หมายถึงโดยรวมๆ แต่เพื่อการนั้นแล้วฉันคงต้องเรียนรู้เพิ่มเติมเท่านั้นละ

แต่ฉันไม่ถนัดวิชาภาษาอังกฤษนี่นา -

*

“ชนมธัมมอวากาศ มีเรื่องราวซาบซึ้งตรึงใจ เป็นแบบสืบไม้ และหากินได้เฉพาะช่วงนี้นั่นแหละ”

วันรุ่งขึ้น ผู้จัดสื่อบากิมาเข้างานกะบ่าย พอได้ฟังเรื่องนั้นแล้วเธอก็ยกนิ้วชี้ขึ้นจิ้มหว่างคิ้วครุ่นคิด

“แล้วทุกคนนึกถึงอะไรกันบ้างล่ะ”

“ไม่มีอะไรที่รู้สึกว้าวซะป๊ะๆ เลยค่ะ”

พูดถึงไม่สืบ ฉันนึกไปถึงโกะเฮโมจิ¹⁵ เพราะคิดว่าถ้าไม้หนึ่งมีเสียบอยู่ชิ้นเดียว ตัวขนมคงมีชิ้นใหญ่พอสมควร แต่ไม่ว่าจะคิดทำไหนดก็ไม่ใช่ว่าของที่น่าซาบซึ้งตรึงใจเลยสักนิด

“นั่นสินะ ถ้าพูดถึงการสืบไม้ก็ต้องนึกถึงขนมตามท้องถิ่นชิ้นใหญ่ๆ อะไรแบบนั้นนั่นแหละ”

¹⁵ ขนมโมจิที่ทำจากข้าวเหนียวบดหยาบบ้างเป็นก้อนสืบไม้บ้าง ด้านนอกทาด้วยซอสทำจากมิโซะ (เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น) และโชยุ (ซีอิ๊วญี่ปุ่น) เป็นอาหารท้องถิ่นประจำแถบภาคกลางของญี่ปุ่น

ผู้จัดการดูข้อมูลยอดขายของเมื่อวานไปพาลงพยับหน้าเห็นด้วย

“แต่ถึงจะบอกว่าเสียไม่ ตัวไม่เสียก็มีขนาดต่างกันไปนะ ถ้าระบุได้ว่าเป็นแท่งไม้ ไม้เสีย หรือไม้จิ้มฟัน ก็คงจำกัต้องให้เคลงได้”

“แต่ถึงถามรายละเอียดคุณลูกค้าไป เขาก็ไม่ทราบเรื่องนั้นคะ เห็นว่าแค่ได้ยินมาจากเพื่อน เลยไม่รู้ว่ขนมมีขนาดประมาณไหน”

“ถ้อย่างนั้นก็หาในเน็ตไม่ได้ด้วยสินะ”

“เห็นว่าไม่เจอะคะ เลยตัดสินใจมาถามที่ร้าน”

ผู้จัดการสืบากียังคงมองใบเสร็จรับเงินที่พรีนออกมาขณะที่หัวคิ้วมวดมุ่น

“ส่วนคุณหาจิบานะเสนอไอดีว่เป็น ‘ร่ม’ ค่ะ”

“อ้อ นั่นสินะ ไม้จิ้มฟันเป็นด้ามจับได้พอดี ถ้าเป็นขนม ‘ซูอ (พิรุณพรา้งพราย)’ ก็ดูน่าประทับใจเหมือนธิมหนังรักอยู่หรอก”

“แต่...แล้วว่กาละละคะ”

“นั่นแหละที่ยาก”

จากนั้นผู้จัดการสืบากียกยิบตารางงานของเดือนหน้าออกมา

“ว่แต่คุณอนุเมโมโตะ เรื่องตารางงานเดือนหน้านะจ๊ะ”

“ค่ะ”

“มีพิธีบรรลุนิติภาวะสินะ เลือกได้หรือยังว่จะใส่อะไร”

“เอ๊ะ?”

แม้แต่ผู้จัดการยังถาม หน้ไม้พ้นแล้วจริง ๆ สินะ

“คือ - สุกร์หน้าว่จะไปดูกับเพื่อนคะ”

“เหอะจ๊ะ ถ้าเจอที่เข้าทำก็ดีเนอะ”

“ง่า ค่ะ”

ฉันผูกเชือกคล้องขนมพลงพิมพ์แผ่วเบา
โคบูมากิ

*

ฉันใช้คาถา “เสร็จแล้วจะมีของหวานรออยู่” ปลุกใจที่หดหู่ของตัวเอง มุ่งหน้าไปยังสถานที่นัดเพื่อนไว้ เราขึ้นรถไฟต่อไปอีกหลายสถานี จนมาถึงสถานีปลายทางที่เต็มไปด้วยผู้โดยสารมาเปลี่ยนสายรถไฟ จากนั้นจึงเดินต่อไปอีกสิบนาที ป้ายประชาสัมพันธ์ที่ตั้งอยู่ทั่วไปหมด ช่วยให้เรามาถึงได้โดยไม่หลง

“ว้าว สูดยอดเลยอะ”

อีเว้นต์ที่เขียนชื่องานชัดเจนว่า ‘งานออกร้านฟรีโซเดะสำหรับ พิธีฉลองบรรลุนิติภาวะ’ จัดขึ้นที่ชั้นสองของอาคารนี้เอง

เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ตรงทางเข้าถามพวกเรว่า “มีบัตรเชิญไหมคะ” ฉันฟังแล้วช็อกจนชะงัก อะไรงั้น เราไม่มีของแบบนั้นหรอกค่ะ

เพื่อนจึงเป็นฝ่ายตอบแทน “เห็นในเว็บไซต์บอกว่าไม่มีบัตรเชิญก็ไม่ใช่ไรนี่คะ”

“...หรือว่าอีเว้นต์แบบนี้เป็นสถานที่สำหรับเซเลบ”

“เคียวโกะนี่นะ”

เพื่อนอีกคนมองฉันอย่างเอือมระอา

“บัตรเชิญที่ว่าก็เหมือนข้อมูลลงทะเลเบียนนั่นแหละ คือเป็นที่อยู่สำหรับส่งข้อความส่วนตัวให้ เพราะพวกเขาอยากได้ข้อมูลของคนที่จะอายุครบยี่สิบในปีหน้าไงเล่า”

“อ้อ อย่างนั้นเอง”