

๑๕๗

คู่มือ

การเอาตัวรอด

เล่ม ๑

นิทาน

生存指南
古代吃货



เพื่อเล่าเรื่องถึง

可乐姜汤 เฝยูน

เสี่ยวหว่า เปา

Renmalis วาด

๑๕๘

คู่มือการเอาตัวรอด ของนักกิน 古代吃货生存指南

เล่ม

2

เชื่อเล่เอ๋เจียงทั้ง 可乐姜汤

เขียน

เสี่ยวหว่า

แปล

ก ร อ า น คื อ ร า ก รุ า น ที่ ส ำ ค ัญ

...ในสายตาของซูหยินผู้เฒ่า หลังจากเจียงซูเหยาแต่งเข้ามาแล้วก็เชื่อฟังมาก
ไม่ออกไปเที่ยวเล่นและก่อเรื่องดังกาลก่อน ได้แต่เก็บตัวอยู่แต่ในเจวน
อย่างว่านอนสอนง่าย ราวกับสำรวมกิริยามารยาทได้แล้วก็มิปาน
เจียงซูเหยาผินตอบว่า “วันธรรมดาอ่านหนังสือ เย็บปักถักร้อยอยู่ในเรือน
และขบคิดถึงอาหารเป็นบางครั้งเจ้าค่ะ”
ซูหยินผู้เฒ่าพยักหน้าอย่างพึงใจ “ไม่เลว ต้องอ่านหนังสือให้มากขึ้นและฝึกสมาธิทำให้สงบ”
นี่ถือว่าเป็นคำชมที่ออกจากปากของซูหยินผู้เฒ่า...

- เชื่อเล่เอ๋เจียงทั้ง



หนังสือคุณภาพ
โดยอริบรินทร์กรุ๊ป

คู่มือการเอาตัวรอดของนักกิน เล่ม 2

古代吃货生存指南

จรัม

ในเครือบริษัทอมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
378 ถนนชัยพฤกษ์ (บรมราชชนนี) เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170
โทรศัพท์ 0-2422-9999 ต่อ 4964, 4969 E-mail: info@amarin.co.th
www.amarinbooks.com    @amarinbooks  บ้านธนู

Published originally under the title of 《古代吃货生存指南》(Gu Dai Chi Huo Sheng Cun Zhi Nan)
Author © 可乐姜汤 (Ke Le Jiang Tang)
Thai edition rights under license granted by 北京晋江原创网络科技有限公司
(Beijing Jinjiang Original Network Technology Co., Ltd.)
Thai edition copyright © 2022 Amarin Printing and Publishing Public Co., Ltd.
Arranged through JS Agency Co., Ltd.
All rights reserved.

สงวนลิขสิทธิ์หนังสือเล่มนี้ตามพระราชบัญญัติ (ฉบับเพิ่มเติม) พ.ศ. 2558
สื่อดิจิทัลนี้ให้บริการดาวน์โหลดสำหรับผู้ใช้บริการตามเงื่อนไขที่กำหนดเท่านั้น
การทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ ไม่มีวิธีใดนอกเหนือจากเงื่อนไขที่กำหนด
ถือเป็นความผิดอาญาตาม พรบ. ลิขสิทธิ์ และ พรบ. ว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ 978-616-18-5262-7

เจ้าของ ผู้พิมพ์/ผู้โฆษณา บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
กรรมการผู้อำนวยการใหญ่ ระวีณ อุทกะพันธุ์ ปัญจุรังโรจน์ • กรรมการผู้จัดการ อนุเชษฐ์ วิรติกพันธ์
ที่ปรึกษาสายงานสำนักพิมพ์ในเครือ งามอาจ จิระอร • บรรณาธิการอำนวยการ สิริกานต์ ผลงาม
บรรณาธิการบริหาร ใจรัตน์ สมบัติพิบูลย์ • บรรณาธิการ จรส ภายโรจน์
ผู้จัดการฝ่ายการผลิต อมรลักษณ์ เขียวกลิ่น • ศิลปกรรม ศิริพร เสนายอด • คอมพิวเตอร์ จิรณัฏย์ คำจันทร์
พิสูจน์อักษร สุนทรีย์ ไกรวิจิตร • ฝ่ายการตลาด กุลพัฒน์ บัวละออ

คำนำสำนักพิมพ์

คู่มือการเอาตัวรอดของนักกิน เป็นเรื่องราวความรักสดใสก็กระหว่าง
เจียงซูเหยา ดรุณีน้อยผู้ปรารถนาจะมีชีวิตอย่างปกติสุขกับ เชี่ยววินผู้เป็น
สามี และสิ่งหนึ่งที่มัดใจสามีและคนในครอบครัวของสามี ทั้งเด็กและผู้ใหญ่
รวมถึงสหายร่วมงานของสามี นั่นก็คือ ฝีมือการปรุงอาหารสโอะซะ และ
ต่อยอดไปเป็นร้านอาหารหลากหลายที่ทำตามสูตรอาหารของนาง

จากคุณหนูผู้เป็นดั่งถุงฟางข้าว เปลี่ยนมาเป็นดรุณีน้อยผู้ใจกว้าง
เปิดเผย ซื่อตรง เมื่อนางเปลี่ยนแปลงไปถึงขนาดนี้ สามีจะไม่รักไม่หลง
ได้อย่างไร

๑,๕๗

— • —

“ข้าก็เช่นกัน” เจียงซูเหยาเอื้อนเอ่ย
เซี่ยสวินยังไม่ทันมีปฏิกิริยาตอบสนอง “เจ้าว่าอันใดนะ”
ความสับสนวุ่นของเจียงซูเหยาตลอดหลายเดือน
ที่ผ่านมหายวบไปในคืนนี้
นางรู้สึกปลอดภัยไปร่งโล่งสบาย
ราวกับพิรุณที่เทกระหน่ำลงมาอย่างหนัก
สบายอกสบายใจ ไร้ทุกข์ไร้กังวล
รอยยิ้มของนางงดงามเจิดจ้า
“ข้าบอกว่าข้าก็เช่นกัน พึงใจท่านเช่นเดียวกัน”
ตึก...ตึก...

— • —

พอคนทั้งสอง กินเสร็จแล้ว เชียสวินเห็นเจียงซูเหยาเริ่มนั่งไม่ติดที่ ก็กล่าวกับนางว่า “วางใจเถิด ข้าเชื่อว่าท่านแม่ยายจะต้องคิดได้”

เจียงซูเหยาถามอย่างไม่แน่ใจว่า “ข้าไปคุยกับมารดาอีกคราดีหรือไม่ เล่าสิ่งที่ข้าเห็นในวันนี้ให้นางฟัง” นางกังวลว่าหลินซือจะเหมือนนางในกาลก่อนที่ไม่เข้าใจเรื่องอาหารที่ชาวบ้านทั่วไปกินในชีวิตประจำวัน ทำให้ไม่สนใจการค้ำนี้

“เจ้าเข้าใจว่าท่านแม่ยายเหมือนเจ้าอย่างนั้นหรือ” เชียสวินไม่กังวลในเรื่องนี้ เขาจับชายอย่างสบายใจ

เจียงซูเหยาเห็นเขาเป็นเช่นนั้น ใจก็สงบลงหลายส่วน

ไม่นานต่อมาหลินซือก็ส่งคนมาเชิญเจียงซูเหยาให้ไปที่เรือนของนาง ปฏิบัติการแรกของเจียงซูเหยาคือหันมามองเซียสวิน

เซียสวินกล่าวว่า “ไปเถิด ไม่ต้องกังวล”

เจียงซูเหยาพยักหน้า แล้วเดินตามหมั้วหมั้วไป

พอมาถึงเรือนของหลินซือ นางกำลังมองออกไปนอกหน้าต่างอย่างเหม่อลอย ไม่รู้ว่าคิดอันใดอยู่

“ท่านแม่” แม้เมื่อเข้าสู่สองแม่ลูกจะผิดใจกันเล็กน้อย แต่เจียงซูเหยา ยังคงระบวยิ้มทักหน้าเช่นเดิม หลินซือเห็นบุตรเป็นเช่นนั้น ก็อดอารมณ์ดีขึ้นไม่ได้

ไม่รอให้หลินซื้อกล่าว เจียงซูเหยา ก็ชิงเอ่ย “เมื่อครู่บ๊วยวนพาข้าไปเดินที่สวนนอกเมืองรอบหนึ่ง ข้าถึงได้รู้ว่าที่แท้แล้วฝีมือของข้าดีมากเจ้าคะ” หลินซื้อประหลาดใจ “เขาพาเจ้าไปอย่างนั้นหรือ”

“ใช่เจ้าคะ” เกี่ยวกับเรื่องนี้ เจียงซูเหยารู้สึกว่าเสียสวินมีน้ำใจักโข “เขาพาข้าไปกินที่ร้านอาหารและแผงขายอาหารรอบหนึ่ง ถึงทำให้ข้าเข้าใจความหมายของการเปิดร้านอาหาร”

หลินซื้อยังคงสนใจเรื่องที่เสียสวินพาเจียงซูเหยาไปปรากฏตัวที่ตลาดนัดชาวบ้าน นางเห็นเจียงซูเหยาตื่นเต้นถึงเพียงนี้ จึงอดยิ้มไม่ได้ “อย่างนั้นเจ้าพูดมา”

“ยกตัวอย่างร้านเนื้อตุ๋นร้านนั้น ราคาไม่ถูก รสชาติไม่ดี หากข้าเป็นคนทำ จะต้องทำได้ร่อยกว่าที่นางทำอย่างแน่นอน คนงานทำเรือต้องอาศัยแรงกายหาเงิน ไม่ฟิธิพิถันและตระหนี่ถี่เหนียวกับอาหารกลางวันสำหรับพวกเขาแล้ว การกินอาหารก็เป็นเพียงการเพิ่มพละกำลัง มีใครบ้างที่ไม่เต็มใจจะกินอาหารร่อยๆ ในราคาเท่าเดิม”

ในสมองหลินซื้อผุดความคิดขึ้นเลือนราง นางขมวดคิ้วเล็กน้อย แล้วมองเจียงซูเหยา “ยังมีอันได้อีก”

“ยังมีรสชาติด้วยเจ้าคะ แผงปลาที่ทำเรือขายน้ำแกงปลาที่ส่งกลิ่นคาวอ่อนๆ ร้านบะหมี่ก็ทำบะหมี่น้ำแกงกระดุกโดยหั่นเนื้อต้มลงไปสองสามชิ้น ไม่มีผู้ใดเสียเวลาปรุงอาหารนานเกินไป เหมือนว่าอาหารร่อยๆ จะหากินได้เฉพาะในหอสุราราคาแพงในเมืองหลวงเท่านั้น อาหารประเภทนี้ไม่จำเป็นต้องปรุงอย่างพิถีพิถันนักก็ร่อยได้เจ้าคะ”

ขณะที่เจียงซูเหยาเอ่ยถึงเรื่องนี้ หลินซื้อก็ครุ่นคิดถึงเรื่องเหล่านี้ ในเวลานี้ไม่มีอะไรที่น่าตื่นเต้น นางค่อยๆ ขบคิด ก่อนถามว่า “หากเป็นเจ้าเจ้าทำอันใดได้บ้าง”

เจียงซูเหยาได้ยินมารดาถามเช่นนั้นก็รู้สึกมีความหวังขึ้นมาแล้ว นางพยายามนำเสนอ “มากมายทีเดียวเจ้าคะ เพียงใช้เนื้อสัตว์ พวกเราก็คสามารถทำได้ทุกประเภท นอกจากนี้ไม่จำเป็นจะต้องยึดติดกับเนื้อสัตว์ด้วยอาหารมังสวิรัตก็สามารถคัดออกมาให้มีรสชาติได้เช่นกัน ยังมีบะหมี่ หรือเนื้อหมูที่เปลี่ยนวิธีทำได้ เช่น บะหมี่เครื่องในไก่ บะหมี่มะเขือยาวผัดหมูลับ

บะหมี่ผักดองหมูเส้นเจ้าคะ”

แผนการในสมองของหลินชื้อค่อยๆ ชัดเจนขึ้น “เจ้าต้องการให้กิจการอาหารที่ทำเรื่องทั้งหมดอยู่ในมือของสกุลหลินอย่างนั้นใช่หรือไม่”

“ไม่เพียงทำเรื่อง แต่ยังรวมถึงที่อื่นๆ ด้วย ถึงอย่างไรสกุลหลินของพวกเราเกี่ยวข้องกับการค้าขายเสียบ้างอยู่แล้ว ฉะนั้นไม่จำเป็นต้องเพิ่มปริมาณการขาย แต่นำมาปรุงเป็นอาหารได้โดยตรง ช่วยลดปัญหาระหว่างกระบวนการไปได้หลายขั้น คำนวณแล้วจะได้ของคุณภาพดี ราคาย่อมเยา ช้ายังประหยัดเวลาในการปรุงอาหารของผู้คนด้วยเจ้าคะ”

หลินชื้อหลุบตาลง ในสมองคำนวณบัญชี ก่อนกล่าวว่า “นี่เป็นเรื่องดี แต่หากสกุลของพวกเราเปิดร้านอาหาร ชาวบ้านอื่นๆ ที่ขายอาหารก็จะมีหนทางรอด”

เจียงซูเหยาไม่ได้คิดถึงประเด็นนี้ จึงตกตะลึงเมื่อได้ยินเช่นนั้น

หากเป้าประสงค์ในการทำการค้าคือการหาเงิน หลินชื้อก็คงไม่กังวลอันใดมาก แต่การค้านี้ทำกับชาวบ้านธรรมดา และยังเป็นการแข่งขันการค้าของชาวบ้านธรรมดาด้วย สกุลหลินมั่งคั่งบริบูรณ์ ไม่ถึงกับต้องแข่งขันหากำไรกับชาวบ้านทั่วไป

หลินชื้อเห็นเจียงซูเหยานิ่งเงียบก็หลุดหัวเราะ ขณะจะกล่าวเจียงซูเหยาปลันชิงเอ๋ย “นี่ไม่ดีหรอกหรือเจ้าคะ

“พวกเราให้พวกเขาเข้าร่วมเป็นพันธมิตรได้ เอ่อ หมายถึงว่าให้ลงชื่อในสัญญาเพื่อเข้าร่วมกับร้านอาหารของพวกเรา บังเอิญว่าสกุลหลินขาดกำลังคนพอดี ถึงอย่างไรพวกเขาก็ทำอาชีพนี้อยู่แล้ว พวกเขาสามารถเรียนรู้ได้อย่างรวดเร็ว ช้ายังช่วยประหยัดเวลา พวกเราสกุลหลินยังสามารถเสนอความคุ้มครองแก่พวกเขา ไม่ต้องกังวลว่าจะมีคนมาหาเรื่อง นี่เป็นเรื่องที่ได้ผลดีด้วยกันทั้งสองฝ่ายนะเจ้าคะ”

เจียงซูเหยากล่าวอย่างคลุ้มเครือ ทว่าหลินชื้อมีพรสวรรค์ด้านการค้าอย่างยิ่งยวด นัยนัยนางทอประกายเมื่อได้ยินวาทะนั้น กอปรกับเค้าโครงการค้าที่ร่างออกมาคร่าวๆ เมื่อครู่ ยิ่งคิดยิ่งตื่นเต้น

หลินชื้อเอามือกุมท้องแล้วลุกขึ้นยืน เดินกลับไปกลับมาสองรอบ รวากับกำลังฟังเจียงซูเหยาและรวากับกำลังพูดกับตนเอง “ไม่รีบร้อนๆ

เวลานี้สมควรค่อยๆ ทารื้อ”

นางกลับมา นั่งเก้าอี้อีกราคา กล่าวกับเจียงซูเหยาว่า “เจ้าจดความคิดทั้งหมดที่เจ้าคิดออกมา แม่จะพิจารณาว่าเป็นไปได้หรือไม่” กล่าวถึงตรงนี้ให้รู้สึกตื่นเต้นเล็กน้อย “หากเป็นไปได้ พวกเราก็คงจะเริ่มจากทำเทียบเรือของพวกเราก่อน”

เจียงซูเหยา ลังโอดเมื่อได้ยินมารดา รับปากแล้ว “ได้เจ้าค่ะ!”

หลินซือเองก็ตื่นเต้นเช่นกัน เห็นท่าทางของเจียงซูเหยาเช่นนี้ นางยังเสริมกล่าวอย่างจริงจังว่า “เอาละ ช่างเหมือนแม่จริงๆ พอกล่าวถึงเรื่องการค้าก็ตอกดีใจ”

เจียงซูเหยาไม่เห็นด้วย นางไม่ได้มีความสุขเพราะได้ทำการค้า แต่เป็นเพราะหลินซือมีความสุขต่างหาก ในเมื่อหลินซือคิดอย่างนี้ นางก็ไม่จำเป็นจะต้องโต้แย้ง

เจียงซูเหยาออกจากเรือนของหลินซือ รอยยิ้มบนใบหน้ายังไม่จางหาย เขี่ยสวีนเห็นท่าทางของนางก็รู้ทันทีว่าเจียงหยางบัวฮูหยินคิดตกแล้ว

เขาพลอยดีใจไปกับนางด้วย กล่าวว่า “คราวนี้ไม่เป็นทุกข์แล้ว กระมัง”

เจียงซูเหยา เลิกคิ้วและคลี่ยิ้ม “เป็นทุกข์สิ เป็นทุกข์แน่นอน ข้าต้องพยายามคิดสูตรอาหาร ซึ่งก็ยังไม่ได้อีกต่อไปแล้ว” กล่าวถึงตรงนี้เจียงซูเหยา รู้สึกอีกเหมือนกันในการทำงานอย่างยิ่ง นางตอบโหล่ของเขี่ยสวีน “ภารกิจสำคัญอย่างการชิมอาหารต้องมอบให้เป็นหน้าที่ของท่านแล้ว”

ครั้นกล่าวถึงการชิมอาหาร เจียงซูเหยา ไม่ได้กล่าวอย่างคลุมเครืออีก

วันเดียวกันนั้นพอกลับไปแล้ว อาหารเย็นของทั้งสองคนกลายเป็นการลองชิมอาหาร เจียงซูเหยา คิดว่านอกจากอาหารประเภทหมูเส้น หมูแผ่นทอด ตั้งเดิมแล้ว หากมีอาหารอย่างอื่นที่กินคู่กับข้าวด้วยก็คงไม่เลว อย่างเช่น ไก่อบ เป็นรายการอาหารสำคัญที่ขาดไม่ได้ในแวดวงการรับส่งอาหาร

นำเนื้อออกไปมาหั่นเป็นชิ้น หั่นเห็ดหอม ต้นหอม ชিং กระเทียม ในเมื่อไม่มีพริกหยวก รสเผ็ดชนิดๆ ของไก่อบให้ใช้พริกแทนชั่วคราว

ใส่น้ำมันลงในหม้อ ผัดต้นหอม ชিং กระเทียม ใส่น้ำมัน และ

ผัดซ้ำๆ เมื่อเนื้อไก่เปลี่ยนสีแล้ว ถึงเติมเหล้าข้าวเหนียว เครื่องปรุงรส ถั่วเหลืองแห้ง ไต้วบ้านเจียง¹ เต้าเจี้ยวปรุงรส ซีอิ้วขาว น้ำส้มสายชูดำ และพริกป่น จากนั้นใส่เห็ดหอมแล้วผัด

น้ำที่ใช้แช่เห็ดหอมเททิ้งไม่ได้ หลังผัดส่วนผสมแล้ว ก็เทน้ำใส่หม้อ ตั้งไฟอ่อน และอบสักพัก

เหนือสิ่งอื่นใด ฝีมือการทำน้ำปรุงรสของเจียงซูเหยา นั้นยอดเยี่ยมมาก ทว่าน่าเสียดายที่ไม่มีเวลามากพอที่จะหมักน้ำปรุงรส มิฉะนั้นคงมีโภชนาการปรุงรส วางเรียงรายใกล้ๆ ห้องครัวเล็กเต็มไปหมด

ขณะรอให้เนื้อไก่สุก เคี้ยวด้วยไฟอ่อน เจียงซูเหยา มองไห้ น้ำปรุงรส ใบเล็กพลงครุ่นคิดว่า จะถือโอกาสจัดตั้งโรงงานผลิตน้ำปรุงรสด้วยดีหรือไม่ ครั้นอบใกล้จะสุกแล้ว ก็ย้ายไปอบไปใส่หม้อดิน ปิดฝาแล้วต้มซ้ำๆ

เนื้อไก่ที่ต้มในหม้อดินนั้นนุ่มมาก น้ำปรุงรสซึมเข้าเนื้อหลังต้มด้วยไฟอ่อน น้ำแกงมีรสชาติเข้มข้น หลังเคี้ยวน้ำแกงจนข้นแล้วจะเคลือบเนื้อไก่ไว้อย่างแน่นหนา ส่งกลิ่นหอมและสดอร่อย รับประทานคู่กับข้าวสวย หรือราดน้ำแกงไปบนข้าวก็ได้

เจียงซูเหยา ให้หญิงรับใช้ยกออกไปทิ้งหม้อดิน เพราะหม้อดินจะรักษาอุณหภูมิที่เหลือไว้ นอกจากเก็บกักความร้อนไว้แล้ว ขณะเดียวกันก็ยังรักษาความสดนุ่มของไก่ไว้ได้ดีมาก

เซี่ยสวินมองหม้อดินแล้วอดกลืนน้ำลายไม่ได้ อย่างไรก็ตามสามชั้นน้ำแดงมือเหียงก็ปรุงในหม้อดินเช่นเดียวกัน ให้รสชาติดีมาก เห็นอยู่ว่าตอนเหียงกินอย่างสาแก่ใจไปแล้ว แต่กลับยังคงนึกถึงอยู่ตลอดเวลา

เขามองเข้าไปในหม้อดิน พบว่าไม่มีอันใดเกี่ยวข้องกับหมูสามชั้นน้ำแดงแม้แต่หยด

ไก่อบในน้ำแกง น้ำแกงสีน้ำตาลแดงยังสู้เนื้อไก่สีเหลืองคล้ายขมิ้นไม่ได้ แม้ น้ำแกงสีเข้ม แต่กลับใสมาก ยังมีน้ำมันบางๆ ลอยอยู่บนผิวน้ำ มีเห็ดหอมหั่นชิ้นหนา มองแล้วน่าจะเค็ม หอม สด แต่ไม่ข้นมาก

¹ เป็นเครื่องปรุงรสชนิดหนึ่งของจีน เหนียวคล้ายกะปิ ทำจากถั่วปากอ้าหมักเกลือ และเครื่องเทศอื่นๆ

เจียงซูเหยาคุ้นชินกับการละเว้นกฎระเบียบที่ย่งยากขณะกินอาหาร นางขยับตะเกียบทันทีโดยไม่รีรอ เชี่ยสวินเคยชินแล้ว จึงรีบขยับตะเกียบตาม คีบเนื้อไก่ชิ้นมาชิ้นหนึ่ง เนื้อไก่นุ่มมาก สามารถทะอออกจากกระดูกไก่ ได้อย่างง่ายดาย พอเอาใส่ปาก ทั้งสดและลิ้น ไม่ได้ตุนจนเปื่อยยุ่ย และยังรักษารสสัมผัสดั้งเดิมของเนื้อไก่เอาไว้ได้

กลิ่นหอมของเห็ดหอมแทรกซึมเข้าเนื้อไก่ ขจัดกลิ่นคาว เพิ่มความสด น้ำแกงที่เค็มและสดเข้าเนื้อมาก เค็มกำลังพอดี ไม่ได้กลบกลิ่นหอมของเนื้อไก่

เมื่อเทียบกับหมูสามชั้นน้ำแดงที่เน้นความมันเยิ้มและรสกลมกล่อมแล้ว ไก่อบเน้นไปที่ความเค็มและความสดมากกว่า

เห็นได้ชัดว่าน้ำแกงถูกเคี่ยวจนข้นแล้ว แต่กลับไม่เห็นยว น้ำแกงที่เคลือบเนื้อไก่ไม่หนามาก รสสัมผัสอ่อนนุ่มสดชื่น

เชี่ยสวินเคี้ยวเนื้อไก่ไปหลายชิ้น แล้วคีบเห็ดหอมชิ้นมาชิ้นหนึ่ง

เห็ดหอมหนาและนุ่ม ส่งกลิ่นหอมเฉพาะตัว อบย้อมด้วยกลิ่นหอมของน้ำปรุงรสและเนื้อไก่ กลิ่นเห็ดหอมฟุ้งกระจายเต็มที่ แค่กินเห็ดหอมอย่างเดียวก็ช่วยบรรเทาความหิวไปได้มากแล้ว

ไก่อบหนึ่งคำ ข้าวหนึ่งคำ ไม่นานข้าวสวยก็เหลือแค่ครึ่งถ้วย

เชี่ยสวินเก่งเรื่องการเปรียบเทียบ ถึงเรียนอยู่ที่ราชวิทยาลัย เรื่องกินก็ไม่อ่อนด้อย เมื่อรับรู้ถึงความอร่อยของข้าวสวยในน้ำแกง เขาจะปล่อยน้ำแกงไก่อบไปได้อย่างไร

หยิบช้อนขึ้นมาตักน้ำแกงหนึ่งช้อน แล้วเป่าเบาๆ เพื่อลดความร้อน เมื่อส่งเข้าปากแล้ว น้ำแกงอุ่นไหลจากลำคอลงกระเพาะ แล้วความสดและความหอมกรุบอวลทั่วโพรงปากและกระพุ้งแก้มของเขา

น้ำแกงเค็มเล็กน้อย ต้องกินกับข้าวถึงจะอร่อย

น้ำแกงใสรสเค็ม หอมหวานยิ่ง ข้าวสวยแช่น้ำแกงจนนิ่ม ดูดซับกลิ่นหอมของเนื้อไก่และความสดของเห็ดอย่างเต็มที่ ทั้งเค็ม สดใหม่ ยังสดชื่น และอร่อยถูกปาก

หลังกินเข้าไปไม่กี่คำก็พบว่าไก่อบเผ็ดเล็กน้อย ทั้งความเผ็ดไว้ในปากและฟัน ไม่เพียงช่วยเพิ่มรสสัมผัส ยังทำให้คนที่ไม่ชอบกินเผ็ดรู้สึกชอบ

อาหารจานนี้

เชียวสวีนกินข้าวที่อยู่ตรงหน้าหมดในชั่วอึดใจเดียว มีเหิงอู๋ชิมบนหน้าผากชิ้นหนึ่ง เขากินอาหารมือน้อย่างสบายใจยิ่งยวด

เจียงซูเหยาว่างตะเกียบ ถามว่า “เป็นอย่างไบบ้างเจ้าคะ”

“น้ำแกงเค็ม หอม เข้มข้น เนื้อไก่นุ่มอร่อย นุ่มกำลังดี”

เจียงซูเหยาพยักหน้า ก่อนบอกความคิดของตน “นอกจากอาหารจานนี้แล้ว ข้าจะเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์สองสามอย่าง เช่นเนื้อปลาและเนื้อหมู ที่เหลือจะเป็นอาหารประเภทผักและน้ำแกง ทั้งหมดจะทำหม้อใหญ่แล้วใส่ไว้ในถังอาหาร ลูกค้าเลือกได้ว่าจะกินข้าวสวย ขนมเปียะหรือห่มั้โถวเป็นอาหารหลัก จากนั้นเลือกอาหารอีกสองสามอย่างได้ตามใจชอบโดยไม่จำเป็นต้องรอปรุงใหม่ คนขายอาหารสามารถตัดกรวดข้าวหรือใส่จานได้ทันที เนื้อสัตว์และผักเตรียมไว้แล้ว รสชาติเข้มข้น”

เชียวสวีนตั้งใจฟังอย่างละเอียดพลางพยักหน้าหงิกๆ กล่าวชื่นชมว่า “วิธีนี้แปลกใหม่ แต่ถ้าเจ้าทำอาหารหม้อใหญ่ทุกครั้ง จะสูญเสียความอร่อยไปหรือไม่”

“ไม่แน่นอน วันนี้ข้าก็ทำหม้อใหญ่” เจียงซูเหยาชี้ไปที่หม้อดินที่มีไก่อบเหลืออยู่ครึ่งหนึ่ง “เมื่อเที่ยงวันพรุ่งของท่านก็เป็นอาหารในนี้”

เชียวสวีนมองเข้าไปในหม้อดิน เป็นหม้อใบใหญ่จริงๆ และไม่น่าจะทำให้เสียรสชาติ

“ได้ วันรุ่งขึ้นข้าจะลองชิมอีกครั้ง เพราะข้าไม่วางใจ ปกติอาหารปรุงสุกใหม่เพิ่งออกจากหม้อกับอาหารที่นำมาอุ่นซ้ำย่อมแตกต่างกัน” เชียวสวีนตระหนักถึงความคิดของเจียงซูเหยาดี

ทว่าแท้จริงแล้วเจียงซูเหยาตื่นเต้นเกินไปจนไม่ได้ควบคุมปริมาณอาหาร เผลอทำหม้อใหญ่ จึงสร้างทำเป็นว่านางคิดเหมือนเชียวสวีนพยักหน้าอย่างเคร่งขรึม

เรื่องนี้จะให้เชียวสวีนช่วยจัดการอาหารที่เหลือนั้น ไม่จำเป็นจะต้องอธิบาย

วันนี้เชยสวิน เลือกที่จะนั่งรถม้าแทนการขี่อาซา เพราะเกรงว่า น้ำแกงจะหกใส่กล่องอาหารในมือ

ครั้นมาถึงตำหนักบุรพาลินเจิงก็ขวางไว้ เขาตกใจจนพูดไม่ออก “วันนี้เจ้าเอาน้ำแกงมาด้วยหรือ”

เชยสวินกล่าวว่า “เจ้ารู้ได้อย่างไร”

“เห็นเจ้าแบบนี้ ผู้ใดไม่รู้บ้าง” ปกติเชยสวินผู้นี้เฝ้าหมั่นคงมาก แต่ไม่ถึงกับจริงจังเช่นนี้ แม้กระทั่งชายเสื้อคลุมก็ไม่ขยับ ไม่ต่างจากเก๋อชิงซู หญิงสกุลสูงศักดิ์ที่มีชื่อเสียงระบือในเมืองหลวงมากนัก

แน่นอนว่าวาจาที่ลื่นเจิงมิกล้าพูดออกมา ถึงอย่างไรทุกวันนี้ล้วนอาศัยขอกินอาหารกลางวันของเชยสวินเพื่อบรรเทาความหิว

ลื่นเจิงหัวเราะเหะๆ ทอดถอนใจว่าเชยสวินได้วิวาทกับภรรยาที่ดี ไปพลาง ทอดถอนใจว่าตนไม่ได้แต่งภรรยาแต่ก็พลอยได้ลาภปากไปด้วย ไปพลาง เช่นนี้ไม่ยิ่งดีกว่าหรือ

ถึงตอนเที่ยง ลื่นเจิงนั่งตรงข้ามเชยสวินอย่างว่านอนสอนง่าย มองกล่องอาหารของวันนี้ด้วยความคาดหวัง

เชยสวินเปิดออกดู เห็นเครื่องเคียงของวันนี้มากมาย

นอกจากไก่อบของเมือวาน ยังมีมะเขือยาวผัดกระเทียมใส่พริกสีส้ม สวยงาม รูปร่างคล้ายเนื้ออีกอย่างหนึ่ง

มองข้าวสวยอีกครา ก็พบว่ามัน้ำมันหมูสีขาวนวลแข็งตัวอยู่ชั้นหนึ่ง ด้านบนโรยต้นหอมซอยและราดซีอิ๊ว ยังมีกากหมูวางกองอยู่ด้านข้างอีกกองหนึ่ง

ลินเจิงขมวดคิ้ว “นี่ของอันใด” ในฐานะบุตรสายตรงของจวนอัครเสนาบดีที่ถูกตามใจมาตั้งแต่เด็ก นับเป็นเรื่องปกติที่จะไม่เคยเห็นน้ำมันหมู

เซียสวินเคยเดินทางท่องเที่ยวจึงพอรู้จักอยู่บ้าง “น้ำมันหมู”

ลินเจิงแปลกใจ “ราदन้ำมันหมูบนข้าวไปโย หนาซำยังดิบ!”

เซียสวินมองสหายราวกับมองคนโง่ “น้ำมันหมูยังแบ่งเป็นดิบกับไม่ดิบได้ด้วยหรือ”

แม้คนสกุลลื่นจะไม่ชอบกินเนื้อหมูนับแต่สมัยอัครเสนาบดีลื่น แต่ลื่นเจิงก็ยังรู้ว่าสมควรใช้น้ำมันหมูปรุงอาหาร เพียงแต่การราदन้ำมันหมูลงบนข้าวเช่นนี้...

ลื่นเจิงเหลือบมองสีหน้าของเซียสวิน อา สามีภรรยาทะเลาะกันอย่างนั้นหรือ

เซียสวินไม่รู้วาลื่นเจิงคิดอันใดอยู่ เขาเหน็บใสและปิดฝา ไม่นานต่อมาน้ำก็เริ่มเดือด และไอน้ำก็ค่อยๆ อุ่นอาหาร

เปิดกล่องอาหารอีกครั้ง กลิ่นหอมโชยปะทะหน้า แน่นอนว่าสิ่งที่ตั้งดูดีที่สุดคือไก่อบที่เค็ม สด และมะเขือยาวผัดเปรี้ยวหวานที่หวานอมเปรี้ยว

ลื่นเจิงอดจ้องข้าวสวยไม่ได้ น้ำมันหมูสีขาวแวววาวละลายหมดแล้ว เหลือบข้าวสวยเม็ดอวบอ้วนจนมันวาว

เซียสวินใช้ช้อนคลุกซีอิ๊ว ต้นหอมซอย กากหมู และข้าวสวยเข้าด้วยกัน ถึงสี่อ่นจาง แต่กลับชวนให้คนจนถึงรสชาติของมันอย่างน่าประหลาด

เซียสวินเองก็สงสัยในรสชาติของข้าวคลุกน้ำมันหมูเช่นกัน จึงลองตักใส่ปากช้อนหนึ่ง

“เป็นอย่างไบบ้าง” ลื่นเจิงจ้องด้วยความร้อใจ

ยากที่จะอธิบายความอร่อย เห็นได้ชัดว่าเป็นแค่้ำมันหมูธรรมดา

เมื่อคลุกผสมข้าวกลับให้รสชาติที่ยอดเยียมและมันเยิ้ม บางทีอาจเป็นเพราะต้นหอมซอยช่วยขจัดความคาว และอาจเป็นเพราะชีอิ้วเพิ่มรสกลมกล่อม ถึงในปากจะมันเยิ้ม แต่วิธีการกินที่เรียบง่ายธรรมดานี้ก็กลับให้ความรู้สึกพึงใจยิ่งยวด

เจียงซูเหยาทำชีอิ้วขึ้นเป็นพิเศษ หวาน เค็ม และกลมกล่อม เสริมด้วยกลิ่นหอมของน้ำมันหมู สามารถบรรยายได้คำเดียวว่า “หอม”

เชียวสินเคี้ยวกากหมูดัง “กรั้วม ๆ” กากหมูเป็นสิ่งล้ำค่าในสายตาของคนธรรมดาและเด็ก ๆ แต่สำหรับเขาแล้ว นี่เป็นครั้งแรกที่ได้กินกากหมู กรูบกรอบและแข็งเล็กน้อย กัดแล้วละลาย กลิ่นหอมของน้ำมันระเบิดในโพรงปาก ยิ่งเคี้ยวยิ่งอร่อย

“อืม” เชียวสินพยักหน้า ถือว่าการชิมอาหารเป็นเรื่องจริงจัง เขาลิ้มรสช้า ๆ และเตรียมที่จะกลับไปรายงานเจียงซูเหยาอย่างละเอียด

“อร่อยหรือไม่อร่อยกันแน่” ลินเจิงร้อนใจเจียนตายแล้ว ยิ่งเป็นอาหารที่เรียบง่ายมากเท่าไร เขาก็ยิ่งอยากรู้อยากเห็นมากเท่านั้น ดังนั้นเขาจึงยกข้อขึ้น พูดกับเชียวสินว่า “ข้อของข้ายังสะอาด ให้ข้ากินสักคำได้หรือไม่”

คนทั้งสองเกิดในสกุลสูงศักดิ์ มารยาทในการรับประทานอาหารโดยพื้นฐานแล้วราบกับสลักลึกลงในกระดูก ทว่าการขอกินอาหารกลางวันโดยไม่จ่ายเงินในช่วงหลายวันมานี้ ทำให้ลินเจิงลืมหูระเบียบไปนานแล้ว สิ่งที่เขาคืบออกจากขามของเชียวสินก็คือของที่มีกลิ่นหอม

“อืม” เชียวสินผลักร่องอาหารกลางวันไปตรงหน้าลินเจิง คนทั้งสองเหมือนเด็กน้อยที่แบ่งปันข้าวกล่องที่เต็มไปด้วยความรักของมารดา โดยตกลงกันว่าลินเจิงจะตักออกไปหนึ่งในสามส่วน

เมื่อลินเจิงกินข้าวคลุกน้ำมันหมูไปคำหนึ่ง นัยน์ตาก็เบิกกว้างทันใด
ไม่ใช่ว่าเขาไม่เคยลิ้มรสอาหารอันโอชะ¹ และอาหารเลิศรส แต่รสชาติบางอย่างไม่สามารถปรุงด้วยวัตถุดิบชั้นดีและวิธีการที่พิถีพิถันได้

¹ หมายถึง อาหารชั้นเลิศที่เป็นอาหารป่าและอาหารทะเล เป็นรายการอาหารรสเลิศที่สำคัญของจีนโบราณ เช่น อังตุนหมี รังนก หูฉลาม ปลิงทะเล ทางกวาง โหนดงู เป็นต้น

ตัวอย่างเช่น ข้าวคลุกน้ำมันหมู เมื่อเคี้ยวไปเรื่อย ๆ ในปากเต็มไปด้วยกลิ่นหอมของน้ำมัน กากหมูร้อน ๆ ราวซีอิ๊วเค็มและหวาน กินแล้วมีความสุขยิ่ง

พลันนั้นลื่นเฉิดถอนหายใจ “ครอบครัวชานามักกินอาหารที่มีรสชาติเช่นนี้หรือ”

เชยสวินกล่าวว่า “อาหารแบบนี้ทำไม่ยาก แต่อย่างหนึ่งคือ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ และอีกอย่างคือ ต้องพึ่งซีอิ๊วช่วยเพิ่มรสชาติ ครอบครัวชานาไม่น่าจะทำเช่นนี้ได้”

ลื่นเฉิดพยักหน้า ถามว่า “ไหนจู่ ๆ ฮูหยินจวนเจ้าถึงได้คิดทำของสิ่งนี้ออกมาเล่า”

เชยสวินพูดโพล่งออกมา “สกุลหลินคิดจะเปิดร้านอาหาร”

“อ้อ...เอ๊ะ!” ลื่นเฉิดเลียปากจ๊อบจ๊อบ ยังลิ้มรสน้ำมันที่หลงเหลืออยู่ จึงกล่าวเข้าไปครึ่งจังหวะ “สกุลหลินรี ฮูหยินของเจ้าหรือ”

“ถูกต้อง”

เมื่อเทียบกับความคิดอื่นๆ ปฏิบัติการแรกของลื่นเฉิดคือถามว่า “เจ้าเห็นด้วยหรือ”

“โยข้าถึงไม่เห็นด้วยเล่า”

น้อยมากที่นายหญิงของสกุลสูงศักดิ์จะเข้าครัวทำอาหาร อย่างมากก็แค่ตุนน้ำแกง เมื่อยกไปให้สามีจะได้รับคำชื่นชมว่าเพียบพร้อมไปด้วยคุณธรรมและช่างเอาอกเอาใจ เรื่องฝีมือการปรุงอาหารหาได้เกี่ยวข้องกับพวกนางไม่ ฉะนั้นยามที่เชยสวินบอกว่าอาหารที่นำมาเป็นเจียงซูเหยาทำ ลื่นเฉิดจึงไม่เชื่อแม้สักกระพิก

ฝีมือของนางยามนี้ขยายออกไปเปิดร้านอาหารแล้ว นี่เป็นสิ่งที่มิอาจอธิบายได้อยู่บ้าง

“สูตรอาหารเหล่านี้เป็นของพ่อครัวที่สกุลหลินเชิญมา หรือภรรยาเจ้าเป็นคนทำ”

“แน่นอนว่าเป็นฮูหยินของข้า”

ลื่นเฉิดขมวดคิ้ว “ดังนั้นฮูหยินของเจ้าจะมอบสูตรอาหารที่นางคิดเองให้พ่อครัว จากนั้นก็เปิดร้านอาหารและขายให้ราษฎรทั่วไป แต่ไม่เปิด

หอสู่แล้วขายให้คนสกุลสูงศักดิ์หรือ”

“อืม” เชียสวินไม่รู้สึกรู้ว่ามีอันใดผิดปกติ เขาจับน้ำแกงไก่อบอย่างมีความสุข

ลิ่นเจิงลูบคาง สายหน้าซำๆ ลังเลเล็กน้อย “นี่...ไม่ค่อยเหมาะสมกระมัง” จะพูดอย่างไรดี ดูเป็นการลดตัวให้เกียรติผู้ที่ดีอยกว่า

เชียสวินเลิกคิ้วมองลิ่นเจิง

“สกุลหลินว่ารวมมหาศาล ไม่ขาดแคลนเงินเหล่านี้กระมัง” ลิ่นเจิงกล่าวอย่างอ้อมค้อม

เชียสวินกับลิ่นเจิงล้วนมีชาติกำเนิดสูงส่ง แต่พวกเขามีประสบการณ์และความคิดแตกต่างกัน ลิ่นเจิงเป็นคุณชายที่ถูกประคบประหงมตั้งแต่เด็ก ขณะที่เชียสวินกลับเป็นผู้ใหญ่เกินตัว ตั้งแต่เล็กไม่เคยถูกตามใจ เมื่ออายุสิบขวบ ได้กราบไหว้อัครเสนาบดีที่เกษียณราชการแล้วเป็นอาจารย์ และได้ติดตามอาจารย์ออกไปท่องเที่ยว ทำให้ความคิดเปิดกว้างไม่น้อย

“แน่นอนว่าไม่ขาดแคลน” เชียสวินกล่าวว่า “เจ้าคิดว่าเพราะเหตุใดถึงได้ทำอาหารรสเลิศเล่า”

ลิ่นเจิงตอบว่า “กินนะสิ”

“คนหิวก็แค่อยากอิ่มท้อง พออิ่มท้องแล้ว ก็จะนึกถึงสิ่งที่มีมากกว่าการอิ่มท้องอีกชั้นหนึ่ง เจ้ากับข้าตั้งแต่เล็กจนโตมีอาหารรสเลิศได้บ้างที่ไม่เคยกินและไม่ต้องจ้องกล่องอาหารเที่ยงทุกวันเพื่อขอแบ่งปัน นับประสาอันใดกับชาวบ้านที่ไม่พิถีพิถันในเรื่องการกินเล่า”

ลิ่นเจิงไม่คิดว่าสหายจะตอบแบบนี้ ถึงอย่างไรเขาไม่ใช่คนโง่ ชี้นะเพียงเล็กน้อยก็เข้าใจโดยพลัน เมื่อเห็นสายตาของเชียสวินก็รู้สึกหลากหลาย การทำการค้าไม่ใช่ทำเพื่อหาเงินหรือหาเงินหรือ หว่าเมื่อมองจากมุมมองของผู้คนแล้วการไม่ใส่ใจเรื่องเงินๆ ทองๆ แต่วางแผนทำการค้านี้กลับเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก

ลิ่นเจิงทอดถอนใจ เขาคุ่นเคยกับเชียสวินดี มีอันใดก็จะพูดตามตรง “ข้าเคยได้ยินและได้เห็นความกำเริบเลิกลาของเจียงซือมาก่อน รู้สึกว่านางไม่คู่ควรกับเจ้า แฮ่อ ไม่ใช่แค่ไม่คู่ควรกับเจ้า ทว่าทั้งเมืองหลวง... แค่นี้ คิดไม่ถึงว่าสุดท้ายแล้วข้าก็มีอคติมากเกินไป”

เชยสวินส่งเสียง “ทึม” ออกมาทางโพรงจมูก หน้าไม่เปลี่ยนสี “เคยเห็นหรือ เจ้าพุดให้ละเอียดซี”

“ฮาๆ” ลิ่นแดงหัวเราะแห้งๆ สองที เขาคงเสียสติไปแล้วที่จินตนาการของเชยสวินต่อหน้าเจ้าตัว “ข้าปากพล่อยเอง ไม่เคยเจอเองหรอก เพียงแต่คนอื่นว่าอย่างไรก็ว่าตามนั้น ไม่ไหวๆ น่าละอายใจจริงๆ”

ลิ่นแดงเปลี่ยนเรื่องคุย พยายามยื่นตะเกียบไปคีบไปกอบขึ้นหนึ่ง แต่เชยสวินกลับขวางไว้

“ไม่ให้” เชยสวินกล่าวเสียงเย็นชา

อา! มีเรื่องสนุกให้ชมแล้ว

ผู้คนที่อยู่รอบๆ เหลียวมาพร้อมกัน พวกเขาไม่ได้ยินสิ่งที่คนทั้งสองพูดคุยกันเมื่อครู่ แต่คำว่า “ไม่ให้” กลับชัดเจนยิ่ง

เอ่ ยังต้องพูดอีกหรือ ชั่วดีอย่างไรลิ่นแดงก็เป็นหลานสายตรงของอัครเสนาบดีที่น่าเกรงขาม กลับมายื้อแย่งอาหารจากถ່องอาหารของคนอื่นทุกวัน ใช้ได้หรือ

แม้พวกเขาจะกละตะกลาม แต่ไม่ได้หวังหน้าหนาที่จะขอกินโดยไม่จ่ายเงิน

เชยสวินเงยหน้า ทุกคนหันขวับกลับไป และแอบมองความเคลื่อนไหวด้านนี้เงียบๆ จนลูกตาแทบจะถลนออกมาอยู่รอมร่อแล้ว

ดูคล้ายเชยบ๊วยวนโมโหนิดหน่อย แม้มองไม่เห็นจากใบหน้า ประติมากรรมน้ำแข็งที่ไม่เคยแปรเปลี่ยนนับหมื่นปีของเขา แต่ทุกคนรู้สึกว่เชยสวินอารมณ์ไม่ดี เอ่อ...เพียงแต่ท่าทางนี้ น้ำเสียงนี้ กลับไม่ต่างจากหลานชายตัวน้อยที่เพิ่งเริ่มเรียนหนังสือของครอบครัวพวกเขาเท่าใดนัก

ลิ่นแดงตกตะลึง “มีมากถึงเพียงนี้ ให้ข้าสักชิ้นสิ”

เชยสวินขัดขวางอีกครา

“ไม่” กล่าวอย่างตรงไปตรงมาและฉับไว

ลิ่นแดงตระหนักถึงความคิดของเชยสวิน ก็มองเขาอย่างน้อยใจยิ่ง

เชยสวินหลุบตาลง สีหน้ายังเหมือนเดิม “ห้ามกินโกะ”

เอาเถิด นี่ถือว่าเป็นการลงโทษที่เขาเพิ่งพูดไม่ถูกกาลเทศะก็แล้วกัน ลิ่นแดงขอโทษอย่างว่าง่าย “ข้าช่างหน้าไม่อายจริงๆ กินอาหารที่สะใจ

เจียงทำ แต่กลับพูดจาล่วงเกินนาง หวังว่าบ๊วยวนจะไม่เก็บมาใส่ใจ ข้าไม่มีเจตนาร้ายต่อภรรยาของสหาย”

เซียสวินกินน้ำแกงตุ๋นข้าวสองสามคำ ขณะที่ลื่นเงืงตกใจเมื่อเห็นสีหน้าเย็นชาของเซียสวินจนเกือบหลังเหวี่ยงที่หน้าผาก เซียสวินตอบเสียงเรียบเฉย “อืม”

ลื่นเงืงจะกลั้วอดีตได้อย่างไร เขาตัดมะเขือยาวผัดเปรี้ยวหวานชิ้นหนึ่งใส่ถ้วยอย่างรวดเร็ว

มะเขือยาวผัดเปรี้ยวหวานแดงสด ชื่นเหนียว รสชาติเข้มข้น มะเขือยาวถูกหั่นเป็นชิ้นใหญ่ พอทอดแล้ว ผิวนอกกลายเป็นสีเหลืองทอง อ่อนๆ ดูคล้ายเนื้อก็มีปาน

ลื่นเงืงได้กลิ่นหวาน เปรี้ยว และเค็มที่คุ้นเคย ทันใดนั้นก็นึกถึงหมูเส้นผัดเปรี้ยวหวานเมื่อวันนั้น ทำให้เจริญอาหารขึ้นมาทันใด เขาเอามะเขือยาวผัดเปรี้ยวหวานใส่ปากชิ้นหนึ่ง

เนื้อในของมะเขือยาวนุ่มและร้อน แม้ผิวนอกเหนียวไปสักหน่อย ด้านนอกทอดจนดูฉับน้ำปรุงรสเปรี้ยวหวานไว้อย่างเต็มที่ มันพองตัวและอ่อนนุ่ม เมื่อเอาใส่ปาก รสเปรี้ยวอมหวานกระจายในโพรงปาก เค็มเล็กน้อย เหมาะที่จะกินคู่กับข้าว

เขารับตักข้าวคำใหญ่ใส่ปาก น้ำปรุงรสเหนียวเข้มข้น เข้ากันได้ดีกับข้าวที่หอมอ่อนๆ และสุกกำลังพอดี นอกจากรสเปรี้ยว หวาน เค็มของน้ำปรุงรสเปรี้ยวหวานแล้ว มะเขือยาวที่ถูกหั่นชิ้นหนายังรักษาความหอมสดชื่นเอาไว้ได้

ลื่นเงืงพยักหน้าพลางเคี้ยว “มะเขือยาวนี้รสชาติต่างจากเนื้อสัตว์ไม่มากนัก”

น้ำปรุงรสชั้นเหนียวสีแดงเข้มแทรกซึมลงไปในข้าวสวย เมื่อคลุกเคล้าให้เข้ากัน น้ำชั้นเหนียว เค็ม และหอมเคลือบข้าวสวยที่ขาวแวววาว เมื่อส่งเข้าปากก็หอมฟุ้งกระจายไปทั่ว เค็มพอดี เปรี้ยวอมหวาน และเผ็ดเล็กน้อย แค่นี้ก็น้ำแกงกับข้าวก็อร่อยมากแล้ว

ลื่นเงืงกินข้าวหมดแล้ว ถึงนึกเรื่องสำคัญขึ้นมาได้ “จริงสิ บ๊วยวนร้านอาหารของสะไ้เจียงจะเปิดเมื่อใด และจะตั้งที่ใด”

ทุกคนที่เสียวูฟังอย่างตื่นตื่นเมื่อคร่อมองหน้ากันไปมา
เชียวินกล่าวว่า “ข้าไม่รู้ นี่เป็นการค้าของบ้านมารดาของสูหยินข้า
ข้าจะรู้รายละเอียดได้อย่างไร”

ลิ้นเจิงเบะปาก และสหายร่วมงานที่แอบฟังอยู่ข้างๆ เลิกทางหูอย่าง
หมดเรี่ยวแรง

เชียวินค่อยๆ กินอาหารที่หอมฉุย กล่าวด้วยน้ำเสียงเรียบเฉยว่า
“ในวันปกติข้าเพียงช่วยสูหยินชิมอาหารเท่านั้นเอง”

...เท่านั้นเองหรือ

กลิ่นหอมของอาหารที่ชวนน้ำลายสออบอวลไปทั่วห้อง เมื่อมองอาหาร
รสเลิศที่อยู่ตรงหน้าเชียวิน ทุกคนก็หัวเราะเหอะๆ ในใจพร้อมกันโดย
ไม่ได้นัดหมาย

บ่ายวันนั้นนางกำนัลน้อยของห้องเครื่องที่กำลังล้างตะเกียบอยู่ส่งเสียง
“เอ๊ะ” อย่างประหลาดใจ ก่อนกระซิบกับสหายที่อยู่ข้างๆ ว่า “พื้นของใต้เท้า
ตำหนักบุรพาดีจริงๆ เจ้าดูตะเกียบไม้ไผ่นี่สิ นี่ก็ไม่ถึงว่าจะมีรอยฟันด้วย”

เมื่อเชียววิน กลับจากการออกเวย เขาสืบเท้าเข้าลานเรือนที่
เจียงซูเหยาขอบนั่งตากลม เห็นโต๊ะตัวหนึ่งวางอยู่ เขาเดินเข้าไปดู บนโต๊ะ
เต็มไปด้วยสูตรอาหารที่เจียงซูเหยาเขียน

ลายมือยุ่งเหยิง ไม่มีหัวไม่มีหาง

ดูคล้ายไม่มีวิชาความรู้เลยน่าจะเป็นความจริง ไม่ได้กล่าวเกินจริง
แม้แต่นิด เชียววินส่ายหัวอย่างช่วยไม่ได้ เขาหยิบขึ้นมาหนึ่งแผ่นค่อยๆ
แยกแยะตัวหนังสือ

ตอนนั้นเองที่เจียงซูเหยาออกจากครัวเล็กพร้อมกับชามสองใบในมือ
มีเจ้าตัวเล็กสองคนเดินตามหลังประหนึ่งหางเล็ก ๆ

“ท่านอาสาม” เชียวเจาตะโกนเสียงดัง

เชียววินวางกระดาดลง พยักหน้าให้หลานชายและลูกเรือนมดกหนา
ของเขา “ไหนพวกเจ้าถึงมาอยู่ที่นี่ได้”

นี่ไม่ใช่คำพูดไร้สาระหรือหรือนั่นแน่นอนว่ามาหาท่านอาสะไ้สาม
นะสิ

เชียวเจาอ้า ๆ อึ้ง ๆ ไม่ตอบ แล้วกล่าวขอโทษท่านอาสามในใจเงียบ ๆ
ตำแหน่งของท่านในใจซ้ำถูกท่านอาสะไ้สามเบียดออกไปแล้ว

เจียงซูเหยาวางชามในมือลง ถอนหายใจกล่าวว่า “พวกเขาเพิ่งทำ
การบ้านของวันนี้เสร็จ หาได้ยากที่จะมีเวลาว่าง จึงมาหาข้านะ”

มิน่าเล่า ในจวนเซียวกวังกตั้งแต่ผู้ใหญ่ไปจนถึงเด็กล้วนแต่มีความสามารถด้านการประพันธ์เป็นเลิศ ที่แท้ก็เข้มงวดกับการเรียนหนังสือตั้งแต่เด็ก

เหมือนอย่างที่ถูกกับเซียสวินเมื่อครู๋ นางเหมือนหญิงชรา ขอเพียงเห็นหลานชายตัวน้อยเรียนหนังสืออย่างเหน็ดเหนื่อย ก็จะมีแว่บแว่บเข้ามาหาของอร่อยให้พวกเขาทานวัน

เด็กน้อยย่อมต้องกินของหวาน

เดิมเจียงซูเหยาตั้งใจจะทำนมสดทอด ทว่าช่วงนี้ไม่มีขนมปังปิ้ง เมื่อนมสดทอดไร้เกล็ดขนมปัง ก็จะใช้ซึ่งจิตวิญญาณ นางจึงเปลี่ยนวิธีทำ

ขั้นตอนก่อนหน้านี้ยังคงเดิม เหนมใส่หม้อ ใส่น้ำตาลและแป้งข้าวโพดแล้วคนช้าๆ ไฟอ่อน กระทั่งนมหนืดจนคลุกเคล้าได้ยากแล้ว ก็ช้อนนมวุ้นขึ้นใส่ชาม พักไว้ให้เย็น

ต่อมาผัดถั่วเหลืองจนสุก ใส่น้ำตาล แล้วดัดให้เป็นผง ผงถั่วเหลืองเนียนละเอียดและหวานเล็กน้อย หากนำไปทำขนมข้าวเหนียวน้ำตาลทรายแดง¹ หรือทำขนมลากลิ่งตัว² ก็อร่อยเช่นกัน

เจียงซูเหยาตักวุ้นนมที่เหนียวนุ่มขึ้นมาช้อนหนึ่ง แล้วเอาไปกลิ้งกับผงถั่วเหลือง เมื่อผิวนอกของวุ้นนมถูกเคลือบด้วยผงถั่วเหลืองสีเหลืองอ่อน ก็กินได้แล้ว ทานง่ายและรสชาติไม่เลวเลย

เซียเจาเองตาปริบๆ พลังเอ๋อ่มือออกไปเร็วรีเมื่อเห็นเจียงซูเหยายื่นช้อนให้เขา เขารับตักวุ้นนมใส่ปากโดยพลัน

ผงถั่วเหลืองให้ความสดชื่น หอมหวาน กัดโดนไส้ด้านในแล้วนุ่ม นุ่ม เหนียวหนึบติดฟัน พอเคี้ยวแล้วกรุ่นกลิ่นหอมของนม

“อืม” เซียเจาพยักหน้า “ท่านอาสะใภ้สามเก่งกาจจริง ๆ ครั้งหน้า

¹ ตัวแป้งทำจากข้าวเหนียวหนึ่งคล้ายแป้งโมจิ มีหลายรูปทรง ทั้งแบบแท่งสี่เหลี่ยมยาว สี่เหลี่ยมจัตุรัสแบน หรือกลมแบน สีเหลืองทองจากการจับนกระทะ ราดน้ำเชื่อมน้ำตาลทรายแดง บางท้องถิ่นโรยผงถั่วทอง

² เป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวม้วน ใส่ถั่วแดง และโรยแป้งถั่ว ที่มาของชื่อขนมนี้มาจากชาวจีนทางเหนือนิยมเลี้ยงม้าและลาไว้ใช้งาน ม้าและลาเป็นสัตว์ที่ชอบเกลือกกลิ้งตัวกับดินทรายหรือดินเหลือง

ข้าจะให้แม่ครัวทำนมวัวแบบนี้ให้พวกข้ากินบ้างขอรับ” ระหว่างพูดก็ยื่นช้อนไปตักก้อนนมกินต่อ

เซียเย่ามองอยู่ข้างๆ ร่างกายเขาอ่อนแอ นิสัยค่อนข้างซื่อายสงบเสียงพูดน้อย เจียงซูเหยาไม่ให้เขากิน เขาก็จะไม่อดอดอันร้องขอ

ตามหลักเหตุผลแล้ว เด็กที่ป่วยกระเสาะกระแสะสมควรได้รับความรักมากกว่า แต่ในความเป็นจริงผู้คนมักสนใจเซียเจาที่มีชีวิตชีวาและปากหวานมากกว่า แม้เป็นส่วี่ชื่อเอง ขณะที่รักเซียเย่าสุดหัวใจ ก็ยังมอบความรักความเอ็นดูให้เซียเจามากกว่าหนึ่งส่วน

เจียงซูเหยาเห็นเซียเย่าที่อยู่ด้านข้างนั่งเงียบไม่พูดไม่จา ก็ดึงเขามาข้างๆ ถามว่า “อยากกินหรือไม่”

เซียเย่ากะพริบตา มองพี่ชายและมองของหวานที่ทำมาจากนมวัว แล้วพยักหน้าเบาๆ

“อย่างนั้นเหตุใดไม่เอ่ยขอเล่า”

ใบหน้าเล็กๆ ของเซียเย่าซุบตอบ ส่งให้นัยน์ตากระจ่างใสตั้งองุ่นดำของเขาดูกลมและใหญ่ขึ้นเล็กน้อย เขามองเจียงซูเหยาอย่างงุนงง ไม่เข้าใจว่านางหมายถึงอันใด

เจียงซูเหยาลูบศีรษะของเซียเย่า ก่อนยื่นช้อนให้เขา เขากล่าวขอบคุณเสียงแผ่วเบา แล้วตักจุ่นนมอย่างเรียบร้อย

“คราวหน้าต้องให้ร้องขอ เข้าใจหรือไม่” เจียงซูเหยาเกลี้ยกล่อมอย่างอ่อนโยน

เซียเย่ายังไม่ทันพยักหน้า เซียสวินกลับชิงพูดว่า “อาเย่าซื่อายไม่จำเป็นจะต้องบังคับให้เขาสติสำราญเหมือนอาเจา”

ไฉ่ยิ่นเซ่นั้น เจียงซูเหยาจึงแย้งกลับไปว่า “ข้าไม่ได้บังคับให้เขาสำราญ ข้าเพียงรู้สึกรว่าเขาที่เป็นเช่นนี้จะถูกคนมองข้ามได้ง่ายมาก”

เซียสวินขมวดคิ้ว “เขาเป็นบุตรชายสายตรงของเรือนใหญ่ จะไม่มีคนสนใจเขาได้อย่างไร เจ้าคิดมากเกินไปแล้ว”

“ข้าไม่มีเจตนาจะตำหนิใคร ข้าเพียงรู้สึกรว่าเขาที่เป็นเช่นนี้ไม่ค่อยดี” โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีพี่ชายที่เป็นดังดวงอาทิตย์ดวงน้อยที่ปากหวานและชอบอดอดอัน

เจียงซูเหยาถอนหายใจเสียบๆ “ช่วงเกิด ข้าแค่พูดเรื่อยเปื่อยเท่านั้น ข้าไม่รู้อันใดเกี่ยวกับวิธีการเลี้ยงบุตร เพียงกลัวว่าความเห็นของเขาจะถูกคนละเลยเพียงเพราะเขาไม่ชอบพูด ถึงอย่างไรก็ไม่ใช้ทุกคนที่จะเต็มใจคาดเดาความคิดของเด็กอยู่ตลอดเวลา”

เชี่ยสวินนั่งลงข้างนาง กล่าวอีกคราว่า “ไม่มีทางเป็นอย่างนั้นแน่นอน” เชี่ยเย่าเป็นเสมือนสิ่งล้ำค่าที่ทุกคนในจวนเชี่ยก่วงล้วนแต่ประคบประหงมอยู่ในฝ่ามือ

เจียงซูเหยาสังเกตสองพี่น้องคู่นี้ เชี่ยเย่ากินขนมหวานคำเล็กๆ พลางให้ความสนใจกับบทสนทนาของพวกเขาสองคน ส่วนเชี่ยเจาไม่ยี่หระ ไม่สนใจสิ่งที่พวกเขาสองคนพูด เอาแต่กินอย่างมีความสุข แก้มป่องคล้ายช้างสู้

นิสัยของสองพี่น้องช่างแตกต่างกันอย่างสุดขั้ว

จู่ๆ นางก็ก้มขำอยู่บ้าง “ข้าเห็นว่าแม้อาเย่ากินไม่เยอะและกินช้า แต่ปกติก็กินง่าย ไม่น่าผอมแห้งเช่นนี้”

เชี่ยสวินยังคงนึกถึงถ้อยคำที่เจียงซูเหยาพูดโพล่งออกมาเมื่อครูๆ พอสดับคำพูดนั้นก็ตอบว่า “เขาเชื่ออยู่ในถ้อยคำตั้งแต่เล็กจนโต ขึ้นชื่อว่ายาย่อมมีพิษสามส่วน³ เมื่อเต็มมากเกินไปจะทำลายกระเพาะ เขาไม่ชอบกินอาหารมาโดยตลอด มีเพียงอยู่ต่อหน้าเจ้าถึงอยากอาหารขึ้นมาบ้างเท่านั้น”

“หืม” เจียงซูเหยาเบิกตากว้างเล็กน้อย ก่อนโอบกอดเชี่ยเย่าให้มาอยู่ข้างกายนาง “นี่เพราะเห็นแก่หน้าอาสะไ้สามใช่หรือไม่”

เมื่อความบ้าคลั่งในการป้อนอาหารของนางได้รับการยอมรับ แน่แน่นอนว่านางย่อมดีใจอีกโ

น้อยครั้งนักที่เชี่ยเย่าจะถูกคนกอดอย่างสนิทสนมเช่นนี้ ทุกครั้งจะมีแต่เชี่ยเจาที่ถูกเชี่ยสวินอุ้มแล้วยกตัวขึ้นสูง และจะมีแต่เชี่ยเจาที่ถูกสุมหิวนผู้เฒ่ากอดไว้ในอ้อมอกแล้วเรียกเด็กดี แม้แต่สวี่ซือเองก็ตาม เพราะเขาร่างกายอ่อนแอบบบบาง พวกผู้ใหญ่จึงปกป้องเขาอย่างระมัดระวัง

³ ด้วยเหตุผลที่ยามีฤทธิ์ในการปรับสมดุลที่รุนแรงกว่าอาหาร การใช้ยาสมุนไพรจะนำมาซึ่งการเสียสมดุลมากขึ้น หรือถ้าใช้ไปนานๆ โดยไม่เข้าใจสภาพร่างกายและยาสมุนไพรที่ใช้จะทำให้สุขภาพย่ำแย่ยิ่งขึ้น

และบ่อยครั้งมากที่จะโอบกอดเขา

แพขนตาของเขี่ยเย้าไหวเล็กน้อย เขาพยักหน้า กล่าวเสียงเบาว่า
“ท่านอาสะไ้สามทำอาหารอร่อย”

หัวใจของเจียงซูเหยาละลายยับยั้ง อดสูบแก้มชুবตอบของเขาไม่ได้
เขี่ยเจาที่อยู่ด้านนั้นชูดก้นขามจนสะอาด แล้ววางช้อนลง กล่าวว่า
“ท่านอาสะไ้สาม ยิ่งกินยิ่งหิวขอรับ”

เจียงซูเหยาขบขันเขา สั่งไปจื่อว่า “ไปยกโจ๊กที่เคี่ยวในห้องครัว
ออกมา”

ไปจื่อรับคำ แล้วนำพวกหญิงรับใช้ไปยกโจ๊กออกมาจากห้องครัว

เจียงซูเหยาไม่อยากกลับไปกินมื้อเย็นในเรือน ต้นฤดูคิมหันต์การกิน
อาหารในลานเรือนนั้นผ่อนคลายเป็นสบายกว่าในเรือน

เหล่าหญิงรับใช้วางอาหารลงบนโต๊ะ โจ๊กหนึ่งหม้อ ขามสี่ใบ
อาหารเย็นเรียบง่ายแบบนี้

เจียงซูเหยาเป็นคนที่ไม่ได้กินอาหารรสเลิศทั้งวันจะรู้สึกไม่สบายใจ
หญิงสาวจึงวางไหของดองและโถน้ำปรุงรสที่ทำเองไว้ข้างห้องครัวเล็ก โดย
ไม่ลืมดองไช่เยี้ยวม้าและไช่เค็ม

การทำไช่เยี้ยวม้าด้วยวิธีการดั้งเดิมของคนท้องถิ่นล้มเหลวกว่า
วิธีการทั่วไป เมื่อทำออกมาแล้วจะจืดเล็กน้อย แต่ข้อดีคือวัตถุดิบที่ใช้
เรียบง่ายและปราศจากสารตะกั่ว

วันนี้นางหยิบไช่เยี้ยวม้าออกมาตอกฟองหนึ่ง เห็นด้านในของไช่เปิด
แข็งตัวแล้ว จึงเกิดความคิดที่จะเคี้ยวโจ๊กหมูไช่เยี้ยวม้าหม้อนี้ออกมา

เขี่ยสวินไม่เคยเห็นใครวางหม้อดินไว้บนโต๊ะโดยตรงเมื่อจะกินโจ๊ก
เขามองขามเปล่าในมือ และมองหม้อดินที่มีไอร้อนระอุ ช่วงขณะนั้นรู้สึก
สับสนเล็กน้อย

เจียงซูเหยาตักโจ๊กให้เด็กทั้งสอง แล้วตักให้ตนเองขามหนึ่ง จากนั้น
ก็เริ่มกิน

เขี่ยสวินถูกลมองขาม เขายกมือส่งสัญญาณห้ามหญิงรับใช้ที่ต้องการ
จะตักโจ๊กให้เขา แล้วถลกแขนเสื้อขึ้น ก่อนตักให้ตนเองขามหนึ่งเงิบๆ

โจ๊กที่เคี้ยวในหม้อดินจะหอมและนุ่มกว่าโจ๊กทั่วไป ข้าวแวววาว

อ่อนนุ่ม ในโจ๊กโรยต้นหอมซอยสีเขียวมรกต ผสมเนื้อหมูไม่ติดมันลงไป
ในโจ๊กแล้ว ไข่เยี่ยวม้าสีน้ำตาลอมเขียวดูสะดุดตาเป็นพิเศษ

นี่เป็นครั้งแรกที่เซี่ยสวินเห็นไข่เยี่ยวม้า เขาถามว่า “นี่คืออันใด”

เจียงซูเหยาอธิบายให้เขาฟังถึงวิธีทำไข่เยี่ยวม้า เซี่ยสวินหลากใจ
อยู่บ้างหลังฟังจบ และสนใจใคร่รู้ถึงรสชาติของไข่เยี่ยวม้า

เมื่อตักโจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้าเข้าปากช้อนหนึ่ง ข้าวนุ่มเหนียวมาก รวกับ
จะละลายอยู่ในหม้อดิน เนื้อไม่ติดมันอร่อยและหอมกรุ่น หนึบเล็กน้อย
เนื่องจากใส่ขิงซอยและต้นหอมซอยลงไป จึงทำให้ไม่มีกลิ่นคาว

ความกลมกล่อมแบบแปลกๆ ของไข่เยี่ยวม้าทำให้โจ๊กมีรสสัมผัส
ทั้งเบาและหนัก ข้าวให้เนื้อสัมผัสนุ่มลิ้น อร่อยและหอม เมื่อเทียบกับ
โจ๊กหมูธรรมดา กลับให้รสเผื่อน แต่หอมนานมากกว่า

ไม่ใช่ทุกคนที่จะยอมรับรสชาติของไข่เยี่ยวม้าได้ แต่ไข่เยี่ยวม้าที่
ต้มในโจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้ากลับต่างออกไป ข้าวโจ๊กได้เจือจางรสชาติระคายลิ้น
และความฝาดของไข่เยี่ยวม้า ทั้งไฉ้เพียงกลิ่นหอมของไข่เปิดอย่างยาวนาน
เท่านั้น

ไข่ขาวของไข่เยี่ยวม้าหนึบและหอมสดชื่น ตรงกลางของไข่นุ่มและ
กลมกล่อม เหมาะที่จะกินคู่กับโจ๊กข้าวขาวอ่อนๆ หอมหวานยิ่ง

เซี่ยสวินชมว่า “นี่เป็นครั้งแรกที่ข้าได้ลิ้มลองรสชาติแบบนี้ ยาก
ที่จะบรรยายถึงรสชาติ ความหอมยาวนานของไข่เยี่ยวมานี้ช่างทำให้ติดใจ
ไม่รู้ลืม”

อากับหลานมีความชอบที่คล้ายกัน เซี่ยสวินชอบ เด็กทั้งสองคนยอม
ไม่รังเกียจ

เซี่ยเย่ากินโจ๊กเจียวๆ โจ๊กถูกต้มจนและ กลืนได้เลยโดยไม่จำเป็นต้องเคี้ยว
กินคำเดียวก็เหลวและแล้วหลงเหลือแต่เนื้อหมูไม่ติดมันที่สด
และหอม และรสฝาดของไข่เยี่ยวม้า กัดเข้าไป ความอร่อยกำจายทั่วโพรงปาก

รอยยิ้มสบายใจระบายบนใบหน้าของเขา พวกเขาค่อยๆ กิน

เซี่ยเจาแตกต่างออกไป ในใจเขารวกับว่าไม่มีอาหารใดที่ไม่อร่อย
เขาขัดใส่ปากทันทีโดยไม่เป่าให้เย็น กินโจ๊กในขณะที่ยังร้อนอยู่ แม้แต่
ต้นหอมก็ยังหวานสดชื่น

เห็นเช่นนี้ เจียงซูเหยารีบปราม “อย่าใจร้อนเกินไป กินอาหารที่ร้อนเกินไปไม่เป็นผลดีต่อร่างกาย”

เซียเจามองเจียงซูเหยาอย่างน้อยใจ แล้วลดความเร็วลงอย่างเชื่องช้า หลังเซียเจากินหมดไปสองชาม ซิเย่าเพิ่งกินไปได้แค่ครึ่งชามเท่านั้น ในหม้อดินยังมีอีกมาก เหลือเพื่อสำหรับสั่น หลังจากทุกคนกินจนอึดแน่นยังเหลืออีกอีกหนึ่งหม้อ

โจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้าช่วยบำรุงปอดและกระเพาะ เมื่อกินหนึ่งชาม กระเพาะอุ่น ท้วมกายก็รู้สึกผ่อนคลาย ด้วยอากาศบริสุทธิ์ในลานเรือน และดวงสุริยาที่กำลังตกดิน ช่างน่ารื่นรมย์จริงๆ

เซียเจายืนเขย่งปลายเท้ามองเข้าไปในหม้อดิน แล้วจึงออกอ้อนเจียงซูเหยาว่า “ท่านอาสะไ้สาม โจ๊กที่เหลือครึ่งหม้อนี้ให้ข้าอากลับไปได้หรือไม่ขอรับ”

เจียงซูเหยาปฏิเสธอย่างคาดไม่ถึง “เด็ก ๆ อย่ากินไข่เยี่ยวม้าเยอะ”

เซียเจาทำปากยื่น

เจียงซูเหยากล่าวต่อว่า “ครึ่งหน้าจะทำโจ๊กกึ่งหรือไม่ก็โจ๊กปลาให้พวกเจ้ากินแทน อยากกินโจ๊กไม่ใช่เรื่องง่ายหรอกหรือ”

ขณะที่เซียสวินคิดจะหยอกล้อเซียเจาสักสองประโยค หางตาเหลือบเห็นเซียเย่า ทำให้นึกถึงสิ่งที่เจียงซูเหยาพูดเมื่อครู่ เขาจึงมองเซียเย่า

วันนี้หาได้ยากยิ่งที่เซียเย่าจะกินโจ๊กสามเล็กจนหมด ต้องรู้ว่าปกติแค่กินครึ่งชามยังต้องหว่านล้อม

เซียสวินถามด้วยความเป็นห่วงว่า “อาเย่ากินจนแน่นท้องหรือไม่”

เซียเย่ายังคงฟังการนัดหมายเข้าครัวในครั้งต่อไปของพี่ชายกับท่านอาสะไ้สาม นึกไม่ถึงว่าท่านอาสามจะพูดกับเขา เขาส่ายหน้า แต่พอจำที่เจียงซูเหยาบอกว่าเขาต้องเอ๋ยมากกว่านี้ เขาจึงกล่าวเสริมว่า “ไม่แน่นท้อง อิ่มแล้วขอรับ”

เซียสวินพยักหน้า รู้สึกตื่นตะลึง ที่แท้อาเย่าไม่ใช่ไม่ยอมอาหาร น่ากลัวว่าเป็นเพราะส่วนมากอาหารไม่ถูกใจเขา

เจียงซูเหยากับเซียเจานัดเวลาที่จะเคี้ยวโจ๊กครั้งต่อไป เมื่อได้ยิน

คำตอบของเซี่ยเย่า นางคลีอี้มกล่าวว่า “ไม่เลวจริงๆ ถึงกับกินหมด
หนึ่งชามเล็ก ตราบใดที่อาเย่าของพวกเรายังคงกินอาหารในปริมาณนี้
ไปเรื่อยๆ อีกไม่นานก็จะมีเนื้อหนังขึ้นมาแล้ว”

เจียงซูเหยาช่วยเซ็ดมูมปากให้เขา “เด็กๆ มีเนื้อหนังสักหน่อยถึงจะดี”

เซี่ยเจาพูดแทรกว่า “ท่านอาสะไ้สามชมข้าวอยู่หรือ”

เจียงซูเหยาหัวเราะฮาๆ แล้วจิ้มหน้าผากของเขา “ใช่ๆๆ”

เซี่ยเย่าเห็นฉากนี้ ก็ได้รับอิทธิพลโดยไม่รู้ตัว แม่ปากแล้วยิ้มเขิน
นัยน์ตาดำขาวที่ตัดกันชัดเจนเปล่งประกายวิบวับ

เซี่ยสวีนเลื่อนสายตาจากเซี่ยเย่าไปยังดวงหน้าของเจียงซูเหยา

บางทีสำหรับเซี่ยเย่าไม่ใช่แค่ถูกใจอาหาร แต่ยิ่งกว่านั้นคงเป็นเพราะ
ถูกใจคนทำอาหารด้วย

เรียนครูหย่า ผู้เป็นดังงูฟางจ้าวใบหนึ่ง

กลีบกลายเป็นผู้ที่ชื่นชอบการทำอาหารแปลก ๆ หลากหลายรายการ
ด้วยเหตุนี้ เชียสวิน สามีแต่เพียงในนามจึงชื่นชอบและหวังให้นางยังยวด
พอเพียงได้กินอาหารฝีมือกริยา เท่านั้นเขาก็พึงใจแล้วจริง ๆ
ส่วนสหายร่วมงานผู้ตะกละตะกลามเหล่านั้นนะหรือ...
อย่าหวังว่าจะได้มากินอาหารฝีมือกริยาที่เรือนของเธออีก
แค่เขาแบ่งปันให้ข้างเป็นครั้งคราว เท่านั้นก็นับว่าเขาใจกว้างอีกโขแล้ว!

หมวดนวนิยาย

ISBN 978-616-18-5156-9



9 786161 851569

ทดลองอ่าน

