

p/coo/o

รสชาติอาหาร จานครอบครัว

ร้านอาหารสไตล์ตะวันตกของโคโซ

เอโกะ ยามากุจิ
เขียน

อภิญญา เตชะบุญไพศาล
แปล

恋する
ハンバーグ

食堂の
おばちゃん
2

「チキンピカタ」
Chicken Piccata



グリル・ハンバーグ
Grill Hamburg



ナポリタン
Napolitan



ไม่ว่าจะย่อท้องแค่ไหน
ขอให้เจยหน้าเข้าไว้
ชีวิตเรายังมีของอร่อยอีกมาก!

p/ccolo

รสชาติเล็กๆระหว่างบรรทัด

恋するハンバーグ食堂のおばちゃん2

รสชาติอาหารจานครอบครัว

ร้านอาหารสไตล์ตะวันตกของโคโซ

เอโกะ ยามากุจิ เขียน

อภิญญา เตชะบุญไพศาล แปล

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

ระหว่างที่กลุ้มใจเขาก็ได้อ่านหนังสือเล่มหนึ่ง เขาตกใจเมื่ออ่านเจอประโยคที่เขียนว่า

‘อาหารคือการส่งต่อรสชาติของคนสามรุ่น’

‘คนจากโตโฮคุไม่มีทางเป็นพ่อครัวชั้นแนวหน้าได้’

ความหวังอันริบหรี่ของเรียวกะถูกทำลายป่นปี้

–เอโกะ ยามากุจิ



หนังสือคุณภาพ
โดยอมรินทร์กรุ๊ป

รสชาติอาหารจานครอบครัว ร้านอาหารสไตล์ตะวันตกของโคโซ
恋するハンバーグ食堂のおばちゃん2

p/coco/

ในเครือบริษัทอมรินทร์ คอร์เปอร์เรชั่นส์ 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   @Piccolo Publishing

KOISURU HAMBURG: SHOKUDO NO OBACHAN 2 by Eiko Yamaguchi

Copyright © Eiko Yamaguchi, 2017

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Kadokawa Haruki Corporation, Tokyo

This Thai edition is published by arrangement with Kadokawa Haruki Corporation, Tokyo
in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

สื่อดิจิทัลนี้ให้บริการดาวน์โหลดสำหรับผู้รับบริการตามเงื่อนไขที่กำหนดเท่านั้น

การทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ ไม่มีวิธีใดที่นอกเหนือจากเงื่อนไขที่กำหนด

ถือเป็นความผิดอาญาตาม พรบ.ลิขสิทธิ์ และ พรบ.ว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ 978-618-18-5920-6

เจ้าของ ผู้พิมพ์/ผู้โฆษณา บริษัทอมรินทร์ คอร์เปอร์เรชั่นส์ จำกัด (มหาชน)

กรรมการผู้อำนวยการใหญ่ ระวีณ สุทฤษฎ์พงษ์ ปัญญรุ่งโรจน์ • กรรมการผู้จัดการ อุษณีย์ วิรัตน์พันธ์

ที่ปรึกษาด้านงานสำนักพิมพ์ในเครือ งามอาจ จิระอร • บรรณาธิการฝ่ายการ สิริกานต์ ผลงาม

บรรณาธิการบริหาร รัฐวรรณ พัฒนรัชต์อดุล • บรรณาธิการ พิมพ์ชนก ศิริวรรณาวี

ผู้จัดการฝ่ายการผลิต อมรลักษณ์ เขียวกลิ่น • ศิลปกรรม ดวงหทัย มีตฤทธิชัยกุล

คอมพิวเตอร์ มนัสสินท์ • พิสูจน์อักษร สุนทรีย์ ไกรวิจิตร • ฝ่ายการตลาด กุลพัฒน์ บัวระขอ

คำนำสำนักพิมพ์

“ร้านอาหารฮาจิเมะ” เป็นร้านอาหารเล็กๆ ที่ตั้งอยู่ในย่านซึคุตะจิมะ ซึ่งเป็นแถบชานเมืองของโตเกียว ที่ที่ความเป็นเมืองหลวงหลอมรวมกับบรรยากาศชาวประมงชายทะเลและผู้คนพื้นถิ่นได้อย่างกลมกลืนเรื่องราวใน *รสชาติอาหารจานครอบครัว* ร้านอาหารสไตล์ตะวันตกของโคโซ เล่มนี้เป็นช่วงแรกตั้งของร้าน เมื่อครั้งที่ร้านอาหารฮาจิเมะยังทำอาหารสไตล์ตะวันตกอยู่ การตั้งไข่ร้านของโคโซผู้ซึ่งเคยเป็นรองเชฟแห่งภัตตาคารชื่อดังในสมัยนั้นไม่ถือว่าราบรื่นเสียทีเดียว ลูกค้าที่แวะเวียนมาก็พกพาปริศนาและเรื่องราวมากมายมาให้ แล้วโคโซกับอิจิโกะจะสำเร็จหรือไม่

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

สารบัญ

ตอนที่ 1	สเด็กเนื้อเพื่อการเตรียมใจ	1
ตอนที่ 2	มนจะอุลตร้า	49
ตอนที่ 3	ทำให้รักเหมือนกราแตง	90
ตอนที่ 4	แปลงร่าง! แฮมเบิร์ก	130
ตอนที่ 5	ซูปกซองเมพเนจร	168
ตอนที่ 6	ราเม็งแห่งการจากลา	207
บทส่งท้าย	คำแนะนำเล็กๆน้อยๆจากคุณป้าร้านอาหาร	251



เกี่ยวกับผู้เขียน

264

ส่งท้ายจากผู้แปล

265

ตัวอย่าง



ตอนที่ 1

สเติร์กเนื้อเพื่อการเตรียมใจ

ตัวอย่าง



กลิ่นหอมกรุ่นของซอสเบชาเมลที่เพิ่งทำเสร็จใหม่ๆ ลอยจากหม้อ เป็นกลิ่นอ่อนละมุนหวานกลมกล่อม

“ชิมหน่อย!”

อิจิโกะตักซอสขึ้นเป็นครีมขาวด้วยช้อนแล้วนำเข้าปาก รสชาติ ลุ่มลึกจากการผสมผสานที่ลงตัวของส่วนผสมสามอย่าง ได้แก่ เนย นม และแป้งสาลี แม่सानไปทั่วลิ้นราวกับอยู่ในละครแนวเมโลดราม่า อันงดงาม

“...อร่อย”

เธอรบยาลมหายใจโดยไม่ตั้งใจ หลับตาลง เห็นภาพบ้านเมือง ในกรุงปารีสที่เคยเห็นแต่ในภาพถ่ายผุดขึ้นตรงหน้า และในอกรู้สึก ถึงความชุ่มชื้นในระดับกำลังดีที่อบอุ่นและสงบ

วิธีทำซอสเบชาเมลของโคโซเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น

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

แต่วิธีทำของโคโซนั้นเหมือนวิธีทั่วไปจนถึงขั้นตอนผัดให้แป้ง เข้ากับเนยจนไม่เหลือก้อนแป้ง แต่หลังจากนั้นไม่เหมือนกันคือ เขาเทนมปริมาณมากที่อุ่นจนเกือบถึงจุดเดือดลงไปพรวดเดียว จากนั้น กวนผสมให้เข้ากันด้วยไม้ตีขนาดใหญ่ ทำแบบนี้จะไม่เหลือแป้ง ที่จับตัวเป็นก้อนได้หมดอย่างเหลือเชื่อ แถมยังได้ซอสครีมขาวละมุน ในเวลาอันรวดเร็ว

อิจิโกะชอบอาหารทุกอย่างที่โคโซทำ แต่หลงใหลซอสเบชาเมลนี้ มากเป็นพิเศษเหมือนต้องมนตร์สะกด

“เฮ้า ออกไปได้แล้วๆ”

โคโซยัมเรียบๆ พลังไฉ้อิโกะซึ่งกำลังละเลียดชิมซอสเบชาเมล ด้วยรอยยิ้มพริ้มใจออกไปจากครัว จากนั้นจะเข้าสู่ช่วงเตรียมความพร้อมสำหรับมื้อกลางวันแล้ว ถึงจะเป็นภรรยา แต่ถ้ามายืนจุ่มนํ้าอยู่ในครัว ก็รังแต่จะเกะกะเปล่าๆ

“นี่ โรลกะหล่ำปลีร้านเราเอามาต้มในไวต์ซอสได้ไหม”

หลังปิดร้านคืนนั้น อิโกะยื่นข้อเสนอกับโคโซโดยไม่ได้มีเจตนาอื่นใดแอบแฝง เธอรู้สึกวุ่นวายเสียตายที่อาหารซึ่งใช้ไวต์ซอสแสนอร่อยนี้ จำกอดอยู่แค่กราแตง โคควิล โครกเกะครีม และซูปครีมชั้น ประกอบกับรู้สึกเสียตายที่สีเขียวสวยงามของใบกะหล่ำปลีต้องถูกกลบอยู่ในซอสสีน้ำตาล เพราะปกติแล้วโรลกะหล่ำปลีของร้านอาหารฮาจิเมะจะต้มในซอสเดมิกลาส

“...นั่นสิเนอะ”

โคโซครุ่นคิดด้วยสีหน้าจริงจัง จากนั้นไม่นานจึงคลายคิ้วที่ขมวดมุ่นและพึมพำว่า

“อาจจะดีเหลือเชื่อก็ได้ พอได้ยินเธอพูดแบบนี้ก็รู้สึกว่ามีร้านที่ใช้ซอสเดมิกับซอสมะเขือเทศอยู่เยอะแล้วจริง ๆ น่าจะไม่ค่อยมีร้านไหนที่ใช้ไวต์ซอส”

อิโกะส่งเสียงลึงโลดกับปฏิกิริยาตอบรับเหนือความคาดหมายของโคโซ

“งั้นโรลกะหล่ำปลีฟຸ່ງนี้ทำเป็นไวต์ซอสเลยเนอะ”

“ความจริงแล้วเพราะเธออยากกินเองละสิ”

“ถูกเฝง!”

โคโซยัมเรียบๆ สีหน้านั้นไม่ได้ไม่พอใจแต่อย่างใด

“การเสิร์ฟของที่ตัวเองอยากกินให้ลูกค้าก็ถูกต้อง ถ้าเรากินเอง

แล้วยังไม่อร่อย คนอื่นก็ไม่มีทางอร่อยได้หรอก”

โวลกะหล่ำปลีในไวต์ซอสซึ่งเป็นหนึ่งในเมนูขึ้นชื่อของร้านอาหารฮาจิเมะจึงถือกำเนิดขึ้นในช่วงเดือนตุลาคม ปีโชวะที่สี่สิบ (ค.ศ. 1965) หลังจากร้านอาหารฮาจิเมะเปิดในเมืองซึคุตะได้ประมาณครึ่งปีด้วยเหตุนี้เอง

นามสกุลของโคโซเขียนด้วยตัวอักษรคันจิที่หมายถึงเลขหนึ่ง แต่อ่านออกเสียงว่า “นิโนะมาเอะ”

อิจิโกะและโคโซตกหลุมรักกันตั้งแต่แรกพบ เธอแทบอดใจให้เขาขอแต่งงานไม่ไหว และเมื่อเกิดขึ้นแล้วก็มีความสุขมากเหมือนตัวลอยขึ้นฟ้า แต่มีปัญหาอยู่เพียงเรื่องเดียวคือเมื่อแต่งงานแล้วต้องเปลี่ยนนามสกุล หมายความว่านามสกุลของอิจิโกะจะกลายเป็น “นิโนะมาเอะ อิจิโกะ” ซึ่งเขียนด้วยตัวอักษรคันจิเดียวกับชื่อของเธอ

“ดูแปลกจริง ๆ นั่นละนะ”

อิจิโกะจึงแผ่นกระดาษซึ่งเขียนคำว่า ‘นิโนะมาเอะ อิจิโกะ’ ตัวบ๊อริเริ่ม พลังถอนหายใจยาวดังเฮ้อแล้วพูดต่อ

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

แต่โคโซตอบง่าย ๆ ว่า

“ก็ดีแล้วไม่ใช่เหรอ เขียนง่ายดี ฉันชอบนะ”

โคโซหยิบกระดาษที่เขียนคำว่า ‘นิโนะมาเอะ อิจิโกะ’ ที่เขียนเช่นนั้นขึ้นมาดูแล้วยิ้มดีอกดีใจ

“พ่อแม่อุตส่าห์ตั้งชื่อมาให้ฉันนา จะเปลี่ยนก็น่าเสียดาย”

¹ “อิจิ” ในชื่ออิจิโกะก็แปลว่าหนึ่งเช่นกัน ฉะนั้นชื่อและนามสกุลของอิจิโกะในตอนนี่จึงแปลว่าหนึ่งหนึ่งโกะ และเขียนได้ว่า 一一 ซึ่งคล้ายตัวซึตยา

พอได้ยินโคโซพูดแบบนั้น อิจิโกะก็เห็นว่า “นิโนะมาเอะ อิจิโกะ” เป็นชื่อที่เยือกเย็นมากขึ้นมาทันที

“จริงด้วยเนอะ เอาแบบนี้แหละ ไม่เปลี่ยนละ”

ด้วยเหตุนี้เมื่ออิจิโกะแต่งงาน เธอจึงได้ใช้นามสกุลที่จัดว่าหายากและได้ผู้ชายที่จัดว่าเยือกเย็นเป็นสามี

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

โคโซกลับจากซื้อของที่ตลาดปลาซึกิจิมาที่บ้านโดยสวนทางกับลูกชายชื่อทากาชิซึ่งสะพายกระเป๋าเป็นนักเรียนออกจากบ้านไป

“วันนี้มีปลาคือดสดๆ เข้ามา จะเอามาทำเมอนิแยร์² ส่วนชิราโกะจะเอาไปทำเทอร์ริน³”

“โอ้โฮ น่ากินจัง”

เมอนิแยร์กับเทอร์รินเป็นเมนูมือค้ำ ร้านอาหารฮาจิเมะเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์ตะวันตกก็จริง แต่มื้อค่ำจะมีเมนูอาหารฝรั่งเศสเพิ่ม

ระหว่างโคโซย่ำลงใต้ของทะเลไปใต้ตู้เย็น อิจิโกะก็ย่างปลาอาจิแห้งและอุ่นซูชิมิโซะ

“วันนี้หอยนางรมตัวเล็ก แต่ก็ช่วยไม่ได้ ไม่ได้ซื้อแบบทั้งเปลือกด้วย”

² Meunière เมนูปลาเนื้อขาวชุบแป้งบางๆ แล้วย่างโรยเกล็ดกับพริกไทย

³ Terrine เมนูเนื้อสัตว์หรือผักจนเป็นเนื้อเนียนแล้วนำมาขึ้นรูปในภาชนะสี่เหลี่ยม เสิร์ฟแบบเย็น

“ประกบสองตัวติดกันก็ได้เนี่ย ยังไงก็เอามาทำของทอดอยู่ดี คนกินไม่รู้หรอก”

โคโซกินอาหารมื้อเช้าพลางอ่านหนังสือพิมพ์ผ่านๆ ตาในช่วงเวลาก่อนเริ่มเตรียมวัตถุดิบ ส่วนอิจิโกะซึ่งกินอาหารมื้อเช้าพร้อมกับทา卡西ไปก่อนแล้วนั่งกินผักดองกับน้ำชาเป็นเพื่อนโคโซ ช่วงเวลาที่ได้นั่งอยู่ตรงหน้าโต๊ะเตี้ย พุดคุยเรื่องสัพเพเหระกันนี้เหมือนจะทำให้ดอกไม้ผลิบานได้จริง ๆ ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่สองสามีภรรยาได้ใช้เวลาร่วมกันอย่างผ่อนคลาย ถือเป็นความสุขช่วงหนึ่งในชีวิตการทำงานร้านอาหารที่แสนจะยุ่งเหยิงทุกวัน

ทั้งสองคนจะทำธุระส่วนตัวให้เสร็จเรียบร้อยก่อนที่พนักงานร้านจะมาถึงตอนสิบโมง โคโซเข้าไปในครัวของร้านเพื่อเริ่มเตรียมวัตถุดิบ ส่วนอิจิโกะล้างจานชามในครัวให้เสร็จเรียบร้อย

“อรุณสวัสดิ์ครับ”

มัดซึคาตะ เอจิ กับฮิเมโระ ชินยะ แทบจะถึงร้านในเวลาเดียวกัน พวกเขาเดินทางมาทำงานเส้นทางเดียวกัน จึงนั่งรถไฟขบวนเดียวกัน เอจิอายุยี่สิบห้าปี ส่วนชินยะอายุยี่สิบสองปี ทั้งคู่ทำงานอยู่คนละร้านกันมาก่อน แต่เมื่อได้ยินว่าโคโซจะออกจากโรงแรมเทโตะเพื่อมาเปิดร้านอาหารสไตล์ตะวันตกเป็นของตัวเอง พวกเขาจึงขอมาทำงานด้วยการได้จ้างพนักงานที่มีประสบการณ์การทำงานมาแล้วหลายปีถือเป็นความโชคดีของร้านอาหารฮาจิเมะ

ขณะที่ทั้งสามคนตั้งหน้าตั้งตาเตรียมวัตถุดิบเพื่อจะเปิดร้าน อิจิโกะก็ทำความสะอาดบ้านและซักผ้าจนเสร็จเรียบร้อย จากนั้นจึงทำความสะอาดร้านต่อ แต่เนื่องจากเป็นร้านเล็ก ๆ ซึ่งมีที่นั่งหน้าเคาน์เตอร์เจ็ดที่กับโต๊ะอีกห้าตัว จึงไม่ต้องใช้แรงมากนัก แค่ทำ

ความสะอาดพื้นและเช็ดโต๊ะเท่านั้น เมื่อทำความสะอาดภายในร้านเสร็จ เธอก็ออกไปเช็ดประตูทางเข้ากับกระจกหน้าร้านต่อ

บริเวณกระจกที่จัดแสดงเมนูอาหารหน้าร้านมีป้ายบอกว่า เป็นร้านอาหารสไตล์ตะวันตก และมีโมเดลเมนูอาหารที่ทำจากขี้ผึ้ง ซึ่งสั่งทำมาจากย่านคัปปะบาชิที่เป็นแหล่งขายอุปกรณ์สำหรับร้านอาหาร ที่แรกโคโซไม่ค่อยสนใจจะทำโมเดลนัก แต่อิจิโกะกล่อมแกมบังคับว่า “ถ้าไม่มีโมเดลตั้งโชว์อยู่หน้าร้านอาหารสไตล์ตะวันตก ลูกค้าก็ไม่เข้าร้านหรอกนะ” ซึ่งตอนนี้เขาเชื่อมั่นแล้วว่าได้ผล

เมื่อถึงเวลาเปิดร้านตอนสิบเอ็ดโมงครึ่ง อิจิโกะตั้งป้ายหน้าร้าน ติดหลอดไฟ เป็นป้ายเขียนด้วยตัวอักษรสีแดงว่า ‘ร้านอาหารฮาจิเมะ’ บนพื้นสีขาว แต่งกับขาวเป็นการเสริมดวงด้านโชคลาภ แต่ตอนกลางวัน แดดตั้งป้ายเฉยๆ โดยไม่ได้เปิดไฟ

นอกจากป้ายชื่อร้านแล้ว ยังเอากระดานดำซึ่งเขียนรายการ เซตเมนูอาหารกลางวันออกมาตั้งหน้าร้านด้วย นี่ก็เป็นความคิดของ อิจิโกะอีกเช่นกัน เมนูบนกระดานนี้มีไว้ให้ลูกค้าที่สนใจแต่ยังเลือกเมนู ไม่ถูก ลูกค้าที่มาใช้บริการช่วงพักกลางวันมีพนักงานเป็นจำนวนมาก เธออยากให้ลูกค้าประหยัดเวลาเลือกเมนูเพื่อจะได้เพลิดเพลินกับอาหาร ของที่ร้านได้อย่างสบายๆ ให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้

“ยินดีต้อนรับค่ะ!”

ลูกค้าทยอยเข้ามาในร้านเรื่อยๆ ราวกับเฝ้ารอเวลาเปิดร้านอยู่พอดี ทั้งพนักงานโรงงานอิชิกาวะจิมะ-ฮาริมะ คนจากเมืองซึกิจีมะ ซึ่งอยู่ข้างเคียง บางคนก็เดินข้ามสะพานซึคุดะมาจากเมืองอาคาชิ

เซตเมนูอาหารกลางวันจะให้ลูกค้าเลือกเมนูของทอดและ ของย่างที่ชอบได้สองชนิด เสิร์ฟคู่กับข้าวหรือขนมปัง พร้อมสลัด และ ชุปประจำวัน รวมเป็นอาหารสามอย่างในราคาห้าร้อยเยน ซึ่งเป็นราคา

เท่ากับตัวชมภาพยนตร์ จึงถือว่าไม่ถูกเสียทีเดียว แต่ก็ถือว่าไม่แพง เมื่อดูรายละเอียดที่ให้ลูกค้าเลือกได้สองเมนูจากเก้าเมนู ของทอด มีทงคัตซึ กุ้งชุบแป้งทอด เนื้อบดชุบแป้งทอด ไครกเกะครีม แชลมอนชุบแป้งทอด ของอย่างมีแฮมเบียร์ก ซอเตหุ⁴ พิคคาตาไก⁵ โคคิลกุ้ง⁶

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

“เซตหมูทอดกับกุ้งทอดสาม ไครกเกะกับแฮมเบียร์กสอง กุ้ง กับซอเตหนึ่งคำ!”

เมื่อลูกค้าสั่งอาหาร อิจิโกะจะแจ้งในครัวด้วยเสียงดังกังวานแล้ว วางบิลที่มุมเคาน์เตอร์ ผังตรงข้ามมีจานใส่กะหล่ำปลีชุดผอยกับ สลัดมันฝรั่งพูนจานตั้งซ้อนเรียงกันเป็นสามแถว ถ้าตัดหลังจากลูกค้าสั่ง จะไม่ทันกาล จึงเตรียมเอาไว้ล่วงหน้าแบบนี้ วางจานซ้อนกันโดยมี ฝาพลาสติกทรงกระบอกสูงราวสิบเซนติเมตรวางครอบไม่ให้กันจาน ไบบนสัมผัสตักเครื่องเคียงในจานใบล่าง แต่จานที่วางซ้อนกันเป็นภูเขา

⁴ Pork Sauté เป็นวิธีทำอาหารอย่างหนึ่งคล้ายการทอดหรือนึ่งกับกระเทียมน้ำมันหรือเนยปริมาณน้อย คล้ายการผัด ในที่นี้ใช้วัตถุดิบเป็นเนื้อหมู

⁵ Chicken Piccata เมนูไก่แผ่นบางย่าง ราดซอสรสชาติเปรี้ยวจากเลมอน

⁶ Shrimp Coquille กุ้งอบ

ตั้งแต่ก่อนเปิดร้านลดลงฮวบฮาบแทบจะตันที่ที่ร้านเปิด หายไป
หนึ่งกอง สองกอง และเมื่อกองที่สามเริ่มพร่องก็ต้องทำกองใหม่เพิ่ม
ภาพการทำงานแบบนี้เกิดขึ้นซ้ำไปมาทุกวันจนกว่าลูกค้าช่วงมัธยมกลางวัน
จะขาดช่วงลง

“คุณนาย วันนี้ซูปอะไร”

“คลามชาวเดอร์”

“มันคืออะไร”

“ซูปครีมหอยลาย อร่อยสุดยอดไปเลยละคะ”

“เมื่อวานก็พูดถึงซูปกงซอเมแบบนี้ไม่ใช่หรอ”

“ก็มันจริงนี่นา”

“ก็ถูกนะอะ”

หลังเปิดร้านได้ครึ่งปีก็มีลูกค้าที่มาใช้บริการจนคุ้นหน้าคุ้นตากัน
หลายคน มีลูกค้าประจำที่มากินมัธยมกลางวันทุกวันด้วย พวกเขารู้ว่า
ร้านอาหารฮาจิเมะสั่งอะไรมาากินก็อร่อย จึงคุ้นเคยกันจนคุยเล่นได้

“นี่ ระหว่างกุ้งทอดกับโคจิวิลอะไรอร่อยกว่ากัน”

“อร่อยทั้งสองแบบเลย แต่เมื่อวานคุณกินแบบทอดไปแล้ว วันนี้
ลองรับเป็นแบบย่างดูบ้างดีไหมคะ”

“งั้นเอาโคจิวิลกับ...พิคคาตาโก!”

“ได้ค่ะ ขอขอบคุณค่ะ”

แม้โคจิวิลกับพิคคาตาจะอยู่ในเมนูแนะนำของร้าน แต่ลูกค้า
ก็ยังไม่ค่อยคุ้นเคยจึงมีคนสั่งน้อย ดังนั้นเวลามีคนสั่งแบบนี้ อิจิโกะ
จะดีใจเล็กๆ เพราะคิดว่าโคจิโน่าจะเป็นปลั๊ก เซฟต้องทำอาหารให้ได้
รสเดียวกันทุกวันก็จริง แต่ขณะเดียวกันก็อยากทำอาหารหลากหลาย
เมนูด้วยเช่นกัน

“วันนี้กินอะไรดีน้อ”

ลูกค้าผู้หญิงที่มาร้านสัปดาห์ละสองสามครั้งจ้องเมนูเขม็งพร้อมขมวดคิ้ว

“ลองโรลกะหล่ำปลีดูไหมคะ เราต้มในไวต์ซอสค่ะ”

อิจิโกะลองแนะนำเพราะเห็นว่าเธอสั่งมักกะโรนีกราแตงบ่อย

“อ้อ งั้นเอาตามนั้น ขอเป็นเซตกับขนมปังนะ”

สาวออฟฟิศทั่วไป...ที่สมัยนั้นยังเรียกกันว่านักธุรกิจหญิง...มักกินอาหารกลางวันในโรงอาหารสำหรับพนักงาน การออกไปกินข้างนอกสัปดาห์ละหลายครั้งเหมือนเธอคนนี้ถือเป็นเรื่องแปลกอีกอย่าง ลูกค้าผู้หญิงส่วนมากจะมากันเป็นกลุ่มสองสามคน และนิยมสั่งอาหารประเภทข้าวหรือพาสต้า แต่ลูกค้าผู้หญิงรายนี้มักกินคนเดียวเสมอ และจะสั่งสเต็กเนื้อสองสามครั้งในหนึ่งเดือน

เธอดูเหมือนอายุรุ่นราวคราวเดียวกับอิจิโกะ พูดอีกอย่างก็คือสามสิบตอนต้นถึงตอนกลาง ไม่ได้กินจุ และไม่ใช่มักจะร่างใหญ่แบบนักมวยปล้ำหญิงมืออาชีพ จึงถือว่าค่อนข้างแปลก เสื้อผ้าที่สวมใส่ก็ดูธรรมดาๆ ไม่ใช่ของแบรนด์เนมหรูหรา แต่กลับดูมีบรรยากาศน่าเกรงขาม ดูทรงแล้วไม่น่าจะใช้นักธุรกิจหญิงทั่วไป การเฝ้าสังเกตลูกค้าเป็นการเสียมารยาท แต่อิจิโกะก็รู้สึกสนใจเล็กน้อยจึงเผลอทำ

อิจิโกะทำหน้าที่เสิร์ฟน้ำพร้อมผ้าเช็ดมือ รีบออร์เดอร์ และยกอาหารที่ทำเสร็จออกไปเสิร์ฟเพียงคนเดียวในร้านเล็กๆ แต่รับลูกค้าได้เต็มที่ยี่สิบเจ็ดคน ซึ่งถือเป็นงานที่ใช้สมองและร่างกายหนักพอสมควร คนไม่คุ้นเคยกับงานจึงทำไม่ได้เด็ดขาด แต่อิจิโกะซึ่งเดินวนไปมาด้วยความเร่งรีบอยู่ในร้านดูราวกับผีเสื้อที่บินวนอย่างคล่องแคล่วและสง่างามไปเกาะดอกไม้ดอกนั้นที่ดอกนี้ที่

เธอมีคุณสมบัตินี้ติดตัวเพราะครอบครัวอิจิโกะเปิดร้านราเม็ง

อยู่ด้านหลังย่านกินซ่า เป็นร้านเล็กๆ แต่ขายดี มีลูกค้าเข้าไม่ขาดช่วง อิจิโกะจึงมีประสบการณ์การทำงานในร้านอาหารในฐานะลูกสาว ผู้เป็นหน้าเป็นตาของร้านมาก่อนนั่นเอง เธอได้รู้จักกับโคชิก็เพราะ เขามาเป็นลูกค้าที่ร้านของครอบครัว เขาตกหลุมรักทั้งอิจิโกะและ ตกหลุมรักราเม็งที่ร้านนั้นตั้งแต่ครั้งแรกที่เข้าไปกิน และไปใช้บริการอย่างต่อเนื่องจนสุดท้ายก็ได้แต่งงานกัน

ช่วงมีออกลางวันงานในร้านจะยุ่งวุ่นวายมาก แต่อิจิโกะพยายาม พุดคุยเล็กๆ น้อยๆ กับลูกค้าอยู่เสมอ เพราะการมีอัธยาศัยที่ดีเป็นสิ่งสำคัญในธุรกิจบริการ ถ้าลูกค้ารู้สึกว่าร้านมีบรรยากาศไม่ดี ต่อให้อาหารอร่อยแค่ไหน คนก็จะไม่ค่อยกลับมากินซ้ำ

และบรรดาลูกค้าที่มาใช้บริการร้านอาหารฮาจิเมะก็สนุกกับการดูแลเอาใจใส่ลูกค้าอย่างไม่มีขาดตกบกพร่อง พร้อมรอยยิ้มของอิจิโกะ อย่างไรก็ตามอิจิโกะเป็นคนสวยถึงขั้นได้รับฉายาว่าเหมือนดาราพรแสวงแห่งยุคอย่าง “คิชิ เคโกะ”⁷ แห่งซึคุตะจิมะ แต่เธอกลับเป็นคนเรียบง่าย และมีนิสัยน่ารักจนทำให้ลืมความงามเลิศหรูนั้นไปเลย

ปีโชวะที่สี่สิบ (ค.ศ. 1965) ปีถัดจากโตเกียวโอลิมปิก

การก่อสร้างอาคารต่าง ๆ สำหรับโอลิมปิกทำให้ทัศนทัศน์ของโตเกียวเปลี่ยนไปโดยสิ้นเชิง มีการถมแม่น้ำทำเป็นทางด่วน ภาพที่เคยเห็นแม่น้ำสายน้อยใหญ่ตัดกันหายไปสิ้น ที่ผ่านมามีว่าจะเกิดความเปลี่ยนแปลงขนานใหญ่ทางการเมืองอย่างการปฏิรูปเมจิ หรือ การทิ้งระเบิดที่โตเกียวช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 หรือภัยธรรมชาติอย่างแผ่นดินไหวครั้งใหญ่ในภูมิภาคคันโต เหล่านั้นก็ถือว่าทำให้

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

ทิศทางของโตเกียวเปลี่ยนแปลงไปมากแล้ว แต่คงมีแค่โอลิมปิกที่สร้างความเปลี่ยนแปลงถึงระดับภูมิศาสตร์ ไม่ใช่แค่สภาพบ้านเมือง

ผลกระทบดังกล่าวลามมาถึงซึคุตะจิมาด้วย จากเดิมที่เคยเป็นเกาะและมีสะพานซึคุตะทำให้มีพื้นที่ต่อเนื่องมาจากชายฝั่งแม่น้ำซูมิดะ กลายเป็นว่ามีถนนแม่น้ำซึคุตะซึ่งอยู่คั่นกลางระหว่างซึคุตะกับซึกิจิมะให้เปลี่ยนเป็นถนน ส่วนสะพานซึคุตะก็กลายเป็นสะพานที่ไม่ได้ใช้งาน

ร้านอาหารฮาจิเมะเป็นร้านอาหารสไตล์ตะวันตกขนาดเล็ก ตั้งอยู่มุมหนึ่งในย่านร้านค้าของถนนใหญ่ซึคุตะ โคโซซึ่งเคยทำหน้าที่เป็นรองเชฟแห่งภัตตาคารหลักในโรงแรมเทโตะ ลาออกจากโรงแรมด้วยเหตุผลจำเป็นบางประการ จากนั้นจึงมารับช่วงต่อร้านซูชิของพ่อ และเริ่มทำเป็นร้านอาหารสไตล์ตะวันตกในเดือนเมษายนปีนั้นนั่นเอง

เทโซผู้เป็นพ่อของโคโซส่งมอบร้านซึ่งทำมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ก่อนสงครามให้กับลูกชายคนเดียวด้วยเหตุผลหนึ่งคือเรื่องอายุ แต่เหตุผลหลักเป็นเพราะปัญหาสุขภาพของเขา ความจริงปีก่อนเขามีอาการหลอดเลือดสมองตีบและเป็นอัมพฤกษ์ครึ่งซีก

เขาบ้านซูชิไม่ได้อีกต่อไป จำต้องปลดป้ายหน้าร้านลงอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ และการใช้ชีวิตหลังออกจากโรงพยาบาลก็ลำบากเหลือแสน บ้านสไตล์ญี่ปุ่นไม่ได้ถูกออกแบบมาให้รองรับการใช้ชีวิตด้วยเก้าอี้รถเข็น เทโซทำกิจวัตรประจำวันด้วยตัวเองไม่ได้เลยสักอย่าง ทำให้เขาต้องคอยพึ่งพาสมาชิกในครอบครัวตลอดเวลา

“มนุษย์ช่างน่าสมเพชชะมัด ถ้าเป็นแบบนี้ สู้ตายๆ ไปเสียยังดีกว่า”

คนในครอบครัวฟังเขาพูดตะกุกตะกักเช่นนั้นแล้ว หัวใจแทบแหลกสลาย

เห็นได้ชัดว่าถ้าปล่อยให้เป็นแบบนี้ต่อไป เทโงะจะไม่รอด ทุกคนต่างคิดเหมือนกันว่าต้องทำอะไรสักอย่าง แต่ก็ยังไม่มีความคิดดี ๆ จนเวลาล่วงเข้าสู่ปีใหม่

และเมื่อเข้าสู่ปีใหม่ เทโงะก็ตัดสินใจด้วยตัวเองทันทีว่าจะย้ายเข้าไปอยู่ในบ้านพักคนชรา

“คุณพ่ออย่าพูดแบบนั้นเลย อยู่ด้วยกันแบบนี้เหมือนกับที่ผ่านมาเถอะนะคะ”

ไม่ใช่แค่โคโงะ แต่อิจิโกะเองก็ร้องไห้ห้ามไม่ให้เขาไปด้วยเหมือนกัน แต่เทโงะตัดสินใจเด็ดขาดแล้ว ความภูมิใจในฐานะเซฟใหญ่ซุซิมิผู้อยู่เหนือกว่าเด็กรุ่นใหม่มานานทำให้เขารับมือไม่ไหว เมื่อต้องกลายเป็นภาระของคนในครอบครัวเพราะความพิการจึงหาข้อมูลต่าง ๆ และพบว่าที่บ้านพักคนชราที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกแบบใหม่ล่าสุดในเมืองทาเตยามะ จังหวัดจิบะ เขาจึงตัดสินใจจะย้ายเข้าไปอยู่พร้อมกับโคฮารุผู้เป็นภรรยา ทาเตยามะอากาศอบอุ่น แดดล้อมด้วยธรรมชาติงดงาม และยังอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารทะเล แถมบ้านเกิดของโคฮารุก็คือจังหวัดจิบะด้วย เธอจึงไม่ขัดข้องที่จะได้ไปใช้ชีวิตช่วงวัยชราในถิ่นฐานบ้านเกิด

“ผมตัดสินใจจะเปิดร้านที่นี่ละ”

โคโงะบอกอิจิโกะหลังเทโงะตัดสินใจอย่างเด็ดขาดแล้วว่า จะย้ายไปอยู่บ้านพักคนชรา

“ไม่อยากปิดร้านของพ่อไปเฉย ๆ แบบนี้ ตอนที่ผมซึ่งเป็นลูกชายคนเดียวบอกพ่อว่าไม่อยากรับช่วงต่อและอยากฝึกฝนเรียนรู้การทำอาหารตะวันตก พ่อไม่ห้ามเลย ร้านซุซิมิแค่พ่อรุ่นเดียวก็ได้ แยกไปลองทำในสิ่งที่ชอบเถอะ พ่อบอกผมแบบนั้น ฉะนั้นถึงปานนี้ก็หายไปแล้ว แต่ผมอยากทำอะไรที่เป็นการกตัญญูต่อพ่อบ้าง”

เกี่ยวกับผู้เขียน

เอโกะ ยามากูจิ

เกิดในโตเกียว ค.ศ. 1958 จบการศึกษาจากคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยวาเซดะ ระหว่างทำงานบริษัท เริ่มเขียนพล็อตละครโทรทัศน์ที่ศูนย์วิจัยการเขียนพล็อตโดยบริษัทโซจิку ค.ศ. 2007 เปิดตัวผลงานชิ้นแรก บทสรุปความโหดร้าย ค.ศ. 2013 ได้รับรางวัลมัตสึโมโตะ เซโจ ครั้งที่สี่สิบ จากผลงานเรื่อง *เซียงไฮ้ได้ดวงจันทร์* นอกจากนี้ยังมีผลงานการเขียนหนังสืออีกมากมาย เช่น หนังสือชุด *รสชาติอาหารจานครอบครัว* *ร้านอาหารจับคู่* และ *เจ้าแม่เงินก้นน้ำเลือด* *อิงกริด คุณก้นอนไม่หลับ* *ฆาตกรรมในเมืองเล็ก* *คุณป้าในโรงงาน* *อาซาโกะของฉัน* *ไทโกะกับมิโกะ* *รูปร่างความรัก* เป็นแม่จอมเฮี้ยบแล้วมีปัญหาอะไรอะ *ข้าวช่วยชีวิตของซาจิโกะ* *วิธีการดูแลผู้สูงอายุของคุณป้า* *เกลือกกลางคืน* และ *ไลต์สตีฟ* เป็นต้น

ส่งท้ายจากผู้แปล

ส่วนตัวผู้แปลชอบทั้งกินและทำอาหาร จึงมีความสุขมากในการแปลหนังสือเล่มนี้ค่ะ แต่อีกแง่หนึ่งก็รู้สึกตกทุกข์ได้ระหว่างแปลอ่านไป แปลไป หิวไป ตลอดเส้นทางการทำงานเลยค่ะ นอกจากจะได้เพลิดเพลินกับเนื้อเรื่อง ความสัมพันธ์ของตัวละครแล้ว ยังได้ความรู้และเคล็ดลับในการทำอาหารที่เป็นประโยชน์ นำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อีกด้วย อยากเชิญชวนให้ท่านผู้อ่านลองทำอาหารตามที่ผู้เขียนแนะนำไว้ในช่วงท้ายเล่มดูนะคะ ผู้แปลลองทำตามดูหลายเมนูแล้ว พบว่าง่ายอย่างเหลือเชื่อ และอร่อยมากตามที่ผู้เขียนบอกไว้จริงๆ ค่ะ

ระหว่างที่แปล ผู้แปลยังทำงานอยู่ในญี่ปุ่นจังหวัดอุทิดิบตามหนังสือได้ง่าย แต่เล่มนี้เน้นอาหารสไตล์ตะวันตกอยู่แล้ว คิดว่าปัจจุบันซูเปอร์มาร์เก็ตใหญ่ๆ ในไทยก็น่าจะมีวัตถุดิบครบ อย่างไรก็ตามหาเท่าที่หาได้ หวังว่าผู้อ่านทุกท่านจะได้รับความอิมเมจจากเนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ และอิมทังไปพร้อมกับเมนูต่างๆ ที่ทุกท่านลองทำตามกันดู

อภิญญา เตชะบุญไพศาล

หมูกอดทงคัตซี สเปเกตตินโปลิตัน แฮมเบิร์ก ข้าวห่อไข่
แกงกะหรี่...ซูปครีมหอยลาย และอีกหลากหลายเมนูของโคโซ
ผู้เป็นจุดเริ่มต้นของ “ร้านอาหารฮาจิเมะ”
ร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์ตะวันตกแห่งซึกุระจิมะ

การต่อสู้ของอดีตเชฟภัตตาคารในโรงแรมอันดับหนึ่งของโตเกียว
สู่การเป็นเจ้าของร้านอาหารสไตล์ตะวันตก
ในย่านที่อยู่อาศัยบ้านๆ กำลังจะเกิดขึ้น
เหล่าลูกค้าประจำที่แวะเวียนมาเพราะอาหารอร่อย
และเรื่องราวที่เหมือนได้เติมเต็มหัวใจ...ไม่ว่าจะย่อท้อแค่ไหน
ขอให้เงยหน้าเข้าไว้ ชีวิตเรายังมีของอร่อยอีกมาก!

ผลงานภาคต่อของรสชาติอาหารจานครอบครัว
ที่มียอดขายไปแล้วกว่า 85,000 เล่ม

หมวดวรรณกรรมแปล

ISBN 978-616-18-5870-4



9 786161 858704

Cover Design: Mitta Duang

Illustration: Rainbow.Nutcha

325 บาท

ทดลองอ่าน

