

p/ccco/o

ア
ン
と
幸
福

ร้านขนม แห่ง ความลับ

ตอน
ความลับ
ของความสุข



เล่มที่ 4 ของนิยายสี่ส่วนที่มีรสหวาน
กับความลับของความสุขที่จะทำให้หน้าลายสอ

ซากากิ สึคาสะ เขียน
ปาวิน การสมใจ แปล

p/ccl/o

สสชาติเล็กๆระหว่างบรรทัด

ร้านขนมแห่งความลับ ตอน ความลับของความสุข

アンと幸福

ซากากิ ลีคาสะ
เขียน

ปาวิน การสไมใจ
แปล

madua1992

วาดภาพประกอบ

ฉันชอบการอ่านหนังสือหรือการ์ตูนคนเดียวมาก แต่ขณะเดียวกัน
ก็ชอบการแบ่งปันความรู้สึกเกี่ยวกับหนังสือที่อ่านกับใครสักคนมากเช่นกัน

- ซากากิ ลีคาสะ

การอ่านคือรากฐานแห่งชีวิต



ร้านขนมแห่งความลับ ตอน ความลับของความสุข

アンと幸福

p/cco/o

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

Anne to Koufuku

© 2023 by Tsukasa Sakaki

Thai translation rights arranged with KOBUNSHA CO., LTD.

through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo and Kana Japanrights Agency, Bangkok.

สื่อดิจิทัลให้บริการดาวน์โหลดสำหรับผู้ใช้บริการตามเงื่อนไขที่กำหนดเท่านั้น

การทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ ไม่มีวิธีใดนอกเหนือจากเงื่อนไขที่กำหนด

ถือเป็นความผิดอาญาตาม พรบ.ลิขสิทธิ์ และ พรบ.ว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ 978-616-18-7455-1

เจ้าของ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา บริษัทอมรินทร์ คอร์เปอร์เรชั่นส์ จำกัด (มหาชน)

กรรมการผู้อำนวยการใหญ่ ศิริ บุญพิทักษ์ภาค • กรรมการผู้จัดการ อุษณีย์ วิรัตน์พันธ์

รองกรรมการผู้จัดการ ศศกร วัฒนาสุทธีวงศ์ • ที่ปรึกษา อดิศักดิ์ จิระอร

บรรณาธิการบริหาร พิมพ์ชนก ศิริวรรณนาวิ • บรรณาธิการ สุนันทา แซ่เฮง

ผู้จัดการฝ่ายการผลิต อมรวิภาสณ์ เขียวกลิ่น • ศิลปกรรมปก กวินทิพย์ สิ้นแต่

ออกแบบรูปเล่ม ญาณิกา อยู่ยั้ง, จรินทร์พร คำจันทร์, ศุภิสรา เล็กเลิศ

พิสูจน์อักษร วรรณวี, ปรีณดา สร้อยคำ

คำนำสำนักพิมพ์

ร้านขนมแห่งความลับ นิยายสืบสวนที่มีรสหวานกับเรื่องราวปริศนาจากวากาชิที่ชวนให้น้ำลายสอกลับมาแล้ว

การกลับมาคราวนี้ “อันจัง” พนักงานพาร์ตไทม์ที่เราคุ้นเคยยังคงเผชิญหน้ากับปริศนาสรวานของวากาชิเช่นเดิม (แถมสนุกกว่าเดิม) ขณะเดียวกัน “ร้านมิตสึยะ” ก็กำลังเผชิญหน้ากับการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ ทั้งผู้จัดการคนใหม่ที่มีพฤติกรรมประหลาดจนอันจังต้องไขปริศนาหาคำตอบให้ได้ ท่าทีของคุณทาจิบานะที่เปลี่ยนไปจนพานให้อันจังกลัดกลุ้ม และการต้องตัดสินใจเลือกเส้นทางชีวิตอีกครั้งของอันจัง

ร้านขนมแห่งความลับ เล่มนี้พร้อมแล้วที่จะไขปริศนามากมายจากวากาชิ ขณะเดียวกันก็พร้อมเสิร์ฟความสนุกสนานเหมือนได้ฟูคุกัออนโตมาเติมเต็มจนอึ้งใจ

กระซิบส่งท้าย...ในเล่มนี้ อันจังยังอาสาเป็นไกด์พาทัวร์เมืองวากายามาพร้อมไปรู้จักเทพเจ้าแห่งขนมที่จะทำให้เข้าใจวากาชิมากยิ่งขึ้น

สารบัญ

เอโดะกับนางซากิ	1
ฤดูใบไม้ร่วงที่ล่งล้ำ	73
บนฝ่ามือ	129
แรกแย้มกับชนอวาร์ณ	193
เทพเจ้าแห่งชนม	257
ไอน้ำกับความสุข	361
ส่งท้ายจากผู้เขียน	385
ส่งท้ายจากผู้แปล	388

เอโตะกับนางาซากิ

ผู้จัดการสืบทอดไปจากร้านมิตสึยะสาขาห้างสรรพสินค้า
โตเกียวแล้ว

ไม่ใช่เพราะออกจางาน แต่ไปเป็นผู้จัดการร้านมิตสึยะ
สาขากินซ่าซึ่งจะกลายเป็นร้านสาขาหลักต่างหาก หรือเรียกกันว่า
“เลื่อนตำแหน่ง” นั่นละ ดังนั้นถ้าอยากเจอก็ไปหาได้ทุกเมื่อ
ระยะทางก็ไม่ได้ไกลกันมากนัก

แต่ตอนที่ลืมหืมตาตื่นในยามเช้า ฉันจะพลอดคิดไปชั่วขณะ

(ตอนนี้ ผู้จัดการทำอะไรอยู่นะ -)

หลายปีมานี้ เราเจอหน้ากันเกือบทุกวัน ถึงได้เหงาขึ้นมา
มากมาย ฉันจึงต้องระวังให้ดี เพื่อไม่ให้ความเหงาของตัวเอง
กลายเป็นเรื่องใหญ่ เพราะตอนรู้ว่าผู้จัดการต้องย้ายงาน ความ
เอาแต่ใจแบบเด็ก ๆ ของฉันทำให้ไม่อาจกล่าวแสดงความยินดี
กับการจากไปของผู้จัดการสืบทอดได้จากใจ

(แต่ไม่เป็นไรแล้วละ)

ฉันคิดว่าตัวเองได้จดจำสิ่งที่ผู้จัดการสี่ปากีสอนสั่งและนำมาบริการลูกค้าได้เป็นอย่างดีแล้ว นับตั้งแต่คุณหาจิบานะเข้ามารักษาการแทนในตำแหน่งผู้จัดการร้านและมีพนักงานจากสาขาอื่นเข้ามาเป็นกองหนุนก็ผ่านมาหลายวันแล้ว ฉันคิดว่าตัวเองก็พอจะทำได้ดีอยู่นะ

ได้ยินว่าร้านสาขาหลักที่กินซ่าจะเปิดทำการวันที่ 1 ตุลาคม เท่ากับว่าเหลือเวลาอีกไม่ถึงสองสัปดาห์ ตอนนี้ทางนั้นคงกำลังวุ่นอยู่กับการเตรียมการต่างๆ แน่

(คงยุ่งสินะ)

ถ้าเป็นไปได้ก็อยากให้ส่งฉันไปช่วยงานที่นั่นอยู่หрокนะ แต่ในความเป็นจริง ฉันคงกลายเป็นตัวถ่วงเสียมากกว่า แถมร้านสาขาห้างสรรพสินค้าโตเกียวคงมีคนไม่พอด้วย

(ต้องเป็นร้านที่อลังการน่าชมแน่ๆ)

เท่าที่เห็นจากแผนที่ ร้านสาขาใหม่ตั้งอยู่บนถนนซึ่งอยู่ถัดเข้ามาจากถนนใหญ่ที่เต็มไปด้วยร้านแบรนด์หรูเรียงราย เป็นถนนสุดชิคที่มีเกลดอร์หลากหลาย แปลว่าพนักงานขายก็ต้องส่งออราให้สอดคล้องกับบรรยากาศของถนนเส้นนี้ด้วย

(- ต่อให้ไปในฐานะลูกค้า ยังไม่รู้เลยว่าพอจะเฉียดเกณฑใหม่...)

ฉันมีเสื้อผ้าดี ๆ กับเข่าข้างใหม่ นะ หรือควรใส่เครื่องแบบเพื่อปลอมตัวเป็นคนส่งของดี ฉันคิดพลางเปลี่ยนเสื้อผ้าก่อนลงมาที่ห้องนั่งเล่น

“เคียวโกะ ถ้าตื่นแล้วก็มาช่วยยกซูปมิโซะไปหน่อยสิ”

ฉันเข้าไปในครัวตามเสียงเรียกของแม่ เหลือบมองในหม้อ โดยไม่ได้คิดอะไรแล้วพบว่าในนั้นมีเมียวะ (ชิงญี่ปุ่น) หั่นฝอยกับเนื้อหมูลอยอยู่

“ทงจิรุ¹ ใส่เมียวะ!”

ฉันพล่อร์้องออกมาเมื่อเห็นของโปรด

“เพราะหมดฤดูของเมียวะแล้วนะสิ”

นี่ถือเป็นอาหารมื้อหรูส่งท้ายแล้วนะ แม่พูดแล้วใส่เมียวะฝอยลงไปอีกหยิบมือใหญ่ ๆ

“นั่นแปลว่าข้าวก็ต้อง”

“เป็นโอนิจิริ² แน่อยู่แล้ว”

ว้าว ฉันแสดงท่าทางดีใจสุดขีดราวกับเด็ก ก็การจับคู่นี้มันอร่อยจริง ๆ นี่นา

บ้านเราจะเรียกซูปมิโซะที่ใส่เนื้อหมูกับผักอะไรสักอย่างลงไปว่า “ทงจิรุใส่~” ซึ่งผักส่วนใหญ่ล้วนเข้ากันได้กับซูปมิโซะทั้งนั้น แต่ในบรรดานั้นฉันจะชอบเมียวะเป็นพิเศษ

“อา หอมจัง”

แค่ไถ่กรุ่นจากถ้วยก็น่าอร่อยแล้ว ทั้งเนื้อสัมผัสกรอบสดชื่น เคี้ยวเพลินของเมียวะกับรสกลมกล่อมของเนื้อหมู ซึ่งถูกผสานเข้าด้วยกันกับน้ำซูปมิโซะรสเข้มข้นพอเหมาะ โอ้ยยยย

(หยุดกินโอนิจิริไม่ได้เลย...!)

¹ ซูปมิโซะที่ใส่เนื้อหมูและผักหลายชนิด

² ข้าวปั้นสามเหลี่ยมทอดสาหร่าย

ทั้งที่คิดว่าจะกินแค่ก้อนเดียว แต่เมื่อไม่รักดีกลับเอื้อมไปหยิบก้อนที่สอง ใส่ในข้าวปั้นคือสึคุดานิ³ คอมมูกับคัตสึโอบุชิ (ปลาโอแห้งชุบฝอย) ราดโชยุเล็กน้อย ไม่ห่อสาหร่ายเพราะเป็นข้าวปั้นสำหรับกินกับทงจิรุ รสจึงสิ้นค่อ ไม่เกะกะรสชาติของซูชิโอะเล่ย์สักนิด ทำให้กินเพลินเลยละ

ส่วนเรื่องเคียงวันนี้เป็นนิบิตาชิ⁴ กระเจียบแทนที่จะเป็นผักดองตามปกติ แล้วน้ำซุปรุ่นนี้ก็ไหลรินลงคอ

ร่องรอยตกค้างของฤดูหนาว ไม่รู้ว่าเป็นเพราะอิทธิพลของภาวะโลกร้อนหรืออย่างไร เดือนกันยายนถึงได้ยังร้อนอยู่เล็กน้อย แต่กระเพาะของฉันทยังเปิดทำการตามปกติ ไม่ลี ขยันทำงานดีเยี่ยมละ

แม้แต่ในวันนี้ซึ่งความจริงแล้วควรตื่นเต้นแท้ๆ

*

ฉันมาถึงห้างสรรพสินค้าโตเกียวก่อนเวลาทำการจึงเข้าห้างด้วยประตุลสำหรับพนักงาน

บันไดคอนกรีตเปลือยอยู่ห่างจากประตูกระจกอันเจิดฉายของตัวห้างสรรพสินค้าออกมาเล็กน้อย เป็นทางเดินเรียบงายไร้การตกแต่ง ตอนแรกฉันก็กลัวอยู่หรอก แต่ตอนนี้ชินกับเส้นทางนี้แล้ว

³อาหารญี่ปุ่นที่ทำมาจากปลา กุ้ง หรือผักที่นำไปปรุงในซอสหวานหรือเค็ม มีลักษณะเป็นชิ้นเล็กๆ มีสีเข้มจากซอสที่ปรุง โดยสึคุดานิคอมมูจะใส่สาหร่ายคอมมูด้วย

⁴วิธีการปรุงอาหารของญี่ปุ่นด้วยการนำผักไปตุ๋นกับซุปรสโชยุให้นิ่มแล้วทิ้งให้เย็น

ฉันแสดงบัตรอนุญาตเข้าอาคารให้เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย
ซึ่งอยู่ตรงสุดปลายทาง จากนั้นก็ไปรับเครื่องแบบจากมุมซักรีด

ห้องล็อกเกอร์แยกหญิงชายเป็นสัดส่วน ตรงทางเข้ามี
คุณป้าคนหนึ่งนั่งคอยท่าอยู่ในตำแหน่งคล้ายคอกคนเฝ้าประตูตาม
โรงอาบน้ำ ทุกครั้งที่เห็นเธอ ฉันจะอดนึกอย่างเสียมารยาทไม่ได้ว่า
ช่างดูคล้ายตัวละครในการ์ตูนเหลือเกิน

ฉันมาถึงล็อกเกอร์ของตัวเอง ขณะกำลังเปลี่ยนมาใส่
เครื่องแบบก็มีคนร้องทัก

“น้องจากร้านมิตสึยะ เห็นว่าวันนี้จะมีผู้จัดการคนใหม่มาเหรอ”
คนทักคือคุณพี่ร้านกับข้าวที่อยู่แผนกขายอาหารชั้นเดียวกัน
นั่นเอง

“อา ใช่ค่ะ ได้ยินว่าเดียวจะมีการแนะนำตอนเช้าแถวเข้า
นะคะ แต่ตัวฉันเองก็ยังไม่เคยเจอเลย”

“งั้นเหรอ แอบตื่นเต้นเหมือนกันนะอะ”

“ค่ะ”

ฉันพยักหน้าแล้วก็ตอบในใจว่า ไม่แอบหรรหาค่ะ แต่ตื่นเต้น
มากเลยละ!

เพราะผู้จัดการคนใหม่เป็นผู้ชายนะสิ

เพราะมีปมด้อยเรื่องรูปร่างเป็นทุนเดิม ฉันจึงไม่ค่อย
ถูกโฉลกกับผู้ชายเท่าไร โดยเฉพาะชายหนุ่ม ยิ่งมีประสบการณ์
โดนล้อว่าอ้วนด้วยแล้ว ทำให้นึกอยากอยู่ห่างๆเอาไว้ก่อน ถ้า
แบ่งแยกอย่างชัดเจนว่าเป็นคนอื่นคนไกลอย่างเช่นลูกค้ำก็ไม่ใช่ไร
หรรหอก แต่พอเป็นเพื่อนร่วมงาน แถมยังเป็นคนที่ต้องหันหลัง

จนแทบจะชนกันอยู่ในร้านคับแคบแล้วด้วย ฉันก็อดกังวลไม่ได้

(ถ้าเป็นคนอายุมากกว่าที่ดูใจดีก็ดีหรือหน้า)

ขอให้เป็นคนที่มีท่าทางเรียบร้อยอ่อนโยน เหมาะกับบรรยากาศนุ่มนวลชวนผ่อนคลายของห้างสรรพสินค้าโตเกียว หรือไม่ก็เป็นคนที่ชอบของอร่อยและมีรูปร่างเหมือนฉัน อะไรแบบนี้ด้วยเถอะ

เมื่อเตรียมตัวเสร็จเรียบร้อยแล้ว คราวนี้ฉันใช้อีกเส้นทาง เดินขึ้นบันไดไปอีกสองชั้นก็ถึงแผนกขายอาหาร

(มาหรือยังนะ)

ฉันเดินไปตามทางเดินพร้อมเหมยมองไปยังร้านมิตสึยะด้วยความหวาดหวั่น ช่วงเวลานี้ในตอนเช้า คนจากร้านค้าส่วนใหญ่กำลังใช้ผ้าเช็ดตัวตู้โชว์สินค้ากันอยู่ บรรยากาศจึงเงียบสงบ

(-ไม่อยู่เหรอ)

แม้เดินมาถึงร้านมิตสึยะแล้วก็ยังไม่เห็นใครที่ดูเข้าข่ายครึ่งเดินเข้าไปวางสัมภาระส่วนตัวในห้องด้านหลังก็เจอกับคุณพี่พนักงานกองหนูหนพอดิ

“อรุณสวัสดิ์ค่ะ”

ฉันทักทาย “อ้าว คุณอุเมโมโตะ” อีกฝ่ายยิ้มรับ

“วันนี้เป็นวันสุดท้ายแล้วนะ แอบเสียใจนิดๆ เฮะ”

“นั่นสิคะ”

ฉันเห็นด้วยจากก้นบึ้งของหัวใจ ก็เธอคนนี้ให้ความรู้สึกเหมือนพี่สาวใจเย็น อ่อนโยนดี แถมทำงานด้วยง่ายมากๆ เลยละ

“ฉันชอบความผ่อนคลายของห้างสรรพสินค้าโตเกียวมากๆ เลยค่ะ”

ลองยื่นขอเปลี่ยนสาขาดีไหมนะ เธอพูด ฉันพยักหน้ารับ
อย่างแรง อยากให้ทำอย่างนั้นจริงๆนะ

“ว่าแต่คุณฟูจิชิโรจะเป็นคนแบบไหนกันนะ”

“ได้ยินแล้วว่าเป็นผู้ชายคะ”

“ส่วนนั้นได้ยินมาว่า เขาบริการลูกค้าเก่งมากเลยละ”

ขณะคุยกันอยู่นั่นเอง สายตาก็เลื้อยไปเห็นชายคนหนึ่ง
เดินเข้ามาใกล้

“อ๊ะ คนนั้นหรือเปล่า-”

ใส่เครื่องแบบของมิตสึยะด้วยนี่นา คงไม่ผิดหรอก แต่
จะว่าไงดี คือดูต่างจากที่คาดไว้มากเลย

ยิ่งไปกว่านั้น ยังแบกสิ่งใหญ่ยักษ์มาด้วยนี่สิ

ใหญ่ ไม่ใช่ว่าอ้วนหรืออะไรนะ แต่ตัวสูงกำยำ รูปร่าง
ชวนให้นึกสงสัยว่าเล่นรักบี้ด้วยหรือเปล่า เขาก็มึนชะให้พวกเรา
ด้วยการโค้งร่างกายลึกลงจนแทบจะพับเป็นสองท่อน

“อรุณสวัสดิ์ครับ! จากวันนี้ไปผมจะมาเป็นผู้จัดการสาขา
ชื่อฟูจิชิโร ทาคูมิ ครับ”

พวกเราจึงรีบก้มศีรษะและกล่าวทักทายกลับไป

“ผมได้ศึกษาเรื่องราวและพวกคุณทุกคนจากบันทึกส่ง
มอบงานของผู้จัดการสึบากิแล้ว ถ้ามีอะไรที่ผมดูแลไม่ทั่วถึงก็บอก
ได้เลยนะครับ”

แล้วผู้จัดการฟูจิชิโรก็แย้มยิ้ม รอยยิ้มนั้น จะว่าไงดีนะ
คือให้ความรู้สึกแบบ “บ๊ิสไมล์!” สไตร์ลชาวต่างชาติยังไม่รู้ เพราะ
เครื่องหมายของเขาทั้งตา จมูก และปากดูใหญ่โตไปหมดกระมัง

(- ถ้าอยู่ในสถานที่ประสพภัยพิบัติ คงน่าฟังพามากเลย)

ขณะที่ฉันกำลังใจลอยคิดเช่นนั้นอยู่นั่นเอง

“เออละ”

ผู้จัดการฟุจิโรพูดแล้วยื่นมือไปเปิดลังซึ่งวางอยู่ข้างกาย

“ผมฝากทั้งสองคนช่วยเตรียมตัวก่อนเปิดร้านด้วยนะ ส่วนผมจะจัดการกับเจ้านี้”

เขาดึงเทปกาออกเสียงดังแฉกแล้วหยิบสิ่งของขนาดใหญ่ที่ห่อด้วยวัสดุกันกระแทกออกมาจากกล่อง ฉันแอบสงสัยว่ามันคือเครื่องใช้ใหม่อะไรสักอย่างหรือเปล่า แล้วจู่ๆ ก็เห็นเก้าอี้ขนาดเล็กโผล่ออกมา ตามด้วยโต๊ะอีกตัวหนึ่ง

(- เอ๊ะ?)

ก่อนจะนึกไปถึงเรื่องการนำโต๊ะเก้าอี้มาวาง ฉันกลับตกใจที่เขาขนพวกมันมาด้วยตัวคนเดียวมากกว่า

(เดี๋ยวนะ นี่ต้องแรงเยอะขนาดไหนเนี่ย!?)

เพราะฉันจ้องอย่างจริงจังมาก ผู้จัดการฟุจิโรจึงหันมาให้คำตอบ

“ขอภัยที่ขนมากะทันหันนะครับ พอตีตอนมาดูตลาดเลาเมื่อวันก่อน เห็นว่าที่นี่ยังมีพื้นที่พอจะวางโต๊ะกับเก้าอี้ได้นะ”

“มาดูตลาดเลาด้วยเหอะคะ”

“ครับ แล้วก็เห็นว่าร้านนี้ยังพอมีพื้นที่เหลืออยู่”

ก็จริง ร้านมิตสึยะสาขาห้างสรรพสินค้าโตเกียวอยู่ติดผนังเทียบกับร้านค้าที่อยู่ตรงกลางแล้วก็ถือว่ามีพื้นที่เยอะกว่า ดังนั้นจะวางโต๊ะกับเก้าอี้ขนาดเล็กก็ไม่มีปัญหาแต่อย่างใด

(แต่โต๊ะเก้าอี้ี่ จำเป็นขนาดนั้นเลยหรอ)

ถ้าเป็นตอนโอชูเก็น⁵ หรือโอเซโบะ⁶ ก็พอเข้าใจได้หรอกนะ
ฉันคิดแล้วก็ได้แต่เอียงคองงนอยอยู่ในใจ

*

“คุณอูเมโมโตะ”

ฉันยกหน้าขึ้นจากการเซ็ดตู้โชว์ขนมตามเสียงเรียก

“ขอโทษที่รบกวนตอนยุ่งๆ นะ แต่ช่วยพาผมไปดูจุดแลก
เงินทอนกับจุดส่งพัสดุแบบคร่าวๆ หน่อยได้ไหมครับ”

“ค่ะ”

ช่วงเช้ามีแต่ฉันกับคุณพี่พนักงานกองหนุน ฉันจึงรู้อยู่แล้ว
ว่าต้องเป็นแบบนี้ แต่ถึงจะรู้ก็ยังตื่นเต้นอยู่ดี จะว่าไงดี คือชวนให้
รู้สึกถึง “ความกดดัน” ในทางกายภาพมากเลย!

(ก็ดูสิ มัน “ใกล้” ขนาดนี้เลยนี่นา...)

เพราะตระหนักดีว่าส่วนสูงของเราต่างกันกระมัง ฉันจึง
รู้สึกว่าผู้จัดการฟุจิชิโรพยายามยื่นหน้าเข้ามาใกล้เวลาคุย ซึ่งมัน
ไม่ถึงขั้นที่ทำให้รู้สึกแยะอะไรหรอกนะ แค่ว่าตัวไม่ถูกเท่านั้นเอง

แล้ว “ความใกล้” ที่ว่านั้นก็ไม่ใช่แค่ทางกายภาพ

“ได้ยินว่าคุณอูเมโมโตะทำงานพาร์ทไทม์ที่นี้มานานแล้ว”

“ค่ะ”

⁵ คนญี่ปุ่นมีธรรมเนียมมอบของขวัญให้ผู้มีอุปการคุณเพื่อขอบคุณและฝากเนื้อฝากตัว
ต่อไป

⁶ เทศกาลส่งมอบของขวัญช่วงปลายปี โดยเริ่มหาซื้อของขวัญได้ตั้งแต่วันที่ 20
ธันวาคมเป็นต้นไป

ฉันมองหน้าผู้จัดการ พยายามฝืนสบตากับเขา ทั้งการเคลื่อนไหวและการพูดจาช่างดูฉะฉาน ให้ความรู้สึกเหมือนพวกหนุ่มนักกีฬาามากเลย

(ฉันคงไม่ถูกโฉลกกับเขาจริงๆ แหะ...)

คือฉันค่อนข้างห่วยเรื่องการออกกำลังกาย ทำให้เข้ากับคนสายนักกีฬาไม่ค่อยได้ ฉันพลอนึกไปถึงตอนที่เจอกับคุณศิริยู แล้วก็พานหุดหู้ขึ้นมานิดๆ

(ไม่สิๆ ตอนหลังเราก็ดีขึ้นแล้วไง!)

กับคุณคนนี้ก็ยิ่งเจอกันได้ไม่ทันไร คงเสียมารยาทแย่ถ้าด่วนตัดสินใจตามใจชอบว่าเป็นสโตร์ที่ไม่ถูกโฉลก ครั้งนี้จึงต้องระวังไม่ให้ทำผิดซ้ำอีก ฉันพร่ำบอกตัวเองแล้วเงยหน้าขึ้นอีกครั้ง แต่พริบตาต่อมา ผู้จัดการฟูซิโรกลับพูดกับฉันว่า

“ทำไมไม่เข้าเป็นพนักงานประจำล่ะครับ”

“เฮ้ย...”

“ผมได้ฟังเรื่องทัศนคติในการทำงานของคุณอุเมโมโตะมาจากผู้จัดการสึบากิแล้ว เธอบอกว่าท่าทางของคุณอุเมโมโตะตอนพยายามเข้าอกเข้าใจลูกค้านั้นวิเศษมาก แล้วตัวคุณอุเมโมโตะเองก็ดูจะพึงพอใจกับการทำงานที่มีตลียะด้วย ผมเลยมองว่าเข้ามาเป็นพนักงานประจำน่าจะดีกว่านะครับ”

“ผู้จัดการสึบากิ—”

บอกว่าฉันทำงานดี นั่นดีใจมากเลยนะ แล้วฉันก็พอใจที่ได้ทำงานที่นี้จริง ๆ นั่นแหละ แต่ทำไมต้องมายุ่มย่ามกับคนที่เพ่งเจอกันครั้งแรกแบบนี้ด้วยล่ะ

(ฉันก็ต้องคิดอะไรหลายๆ อย่างนะ!!)

“ไม่คิดหรือว่าเป็นแบบนี้ดีแล้ว แต่ยังตัดสินใจเลือกอย่างเด็ดขาดไม่ได้นี่นา ถูกพูดจี้ใจดำหน้าซำยังเป็นจุดที่เจ็บปวดที่สุดแบบนี้ ฉันจึงเปลือยซักสีหน้า ผู้จัดการฟูจิโระเห็นแล้วก็รีบกำศีรษะ “อ๊ะ ขอโทษด้วยครับ

“ผมพูดจาเสียมารยาทสินะ”

พอเห็นร่างกายที่ใหญ่โตกำพรวดลงมาแบบนี้ ฉันจึงรีบบอก “ไม่เป็นไรค่ะ

“เรื่องเข้าเป็นพนักงานประจำ ฉันกำลังไตร่ตรองอยู่ค่ะ ถึงจะช้าหน่อยก็เถอะ”

พอตอบไปแบบนี้ ผู้จัดการก็พูดว่า “ครับ” แล้วคลี่ยิ้มเต็มใบหน้า ไร้ความรู้สึกแค้น แต่เป็นรอยยิ้มสว่างไสวสดใสราวกับดวงตะวัน

“จู่ๆ ผมก็หลุดแสดงนิสัยเสียออกไปอีกแล้ว”

“เอ๊ะ?”

“คือผมอดเข้าไปจู่ๆ ไม่ได้ครับ เวลาเห็นคนที่ไม่ยอมรับเงินทั้งที่ตัวเองสมควรได้รับ”

ผู้จัดการฟูจิโระพูดรอยยิ้มกระอักกระอ่วน

“เงินที่สมควรได้รับ – เหนอะ”

“ครับ โดยเฉพาะร้านแบบนี้ละ การขีดเส้นแบ่งระหว่างพนักงานประจำกับพนักงานพาร์ทไทม์มักจะคลุมเครือ จึงต้องระวังเป็นพิเศษ ทั้งที่เข้ากะทำงานหนักไม่ต่างอะไรกับพนักงานประจำแท้ๆ แต่น่าเสียดายที่หลักประกันและค่าแรงกลับไม่เท่ากัน”

“หลักประกันกับค่าแรง –”

หลักประกันที่ว่าคงหมายถึงเงินประกันที่จ่ายไปกับพวก

วันพักร้อนต่าง ๆ กระทบ

“ต่อให้เข้ามาไม่ทันไรแล้วลาออก เงินเดือนก็ยังดีกว่าค่าแรง รายชั่วโมงอยู่ดี”

ที่สำคัญคือมีประกันกรณีตกงานด้วยนะครับ เขาเอ่ย เล่นเอาฉันเพลอเงยหน้ามองผู้จัดการฟุจิชิโร่โดยไม่รู้ตัว

“เอ่อ แนะนำรูปแบบนี้ให้กับคนที่เข้าทำงานแบบเดียวแล้วลาออกจะดีเหอะคะ”

กระทั่งคนที่แทบไม่มีประสบการณ์ทางสังคมอย่างฉันยังรู้เลยว่า ทำแบบนั้นแล้วจะทำให้บริษัทเป็นฝ่ายขาดทุน แต่ผู้จัดการฟุจิชิโร่กลับยิ้มยิ้มอีกครั้ง

“ไม่ค้นหาข้อมูล ไม่ใช้ระบบ และไม่สอนเรื่องระบบที่สามารถใช้ได้ สำหรับผู้ใหญ่แล้วถือเป็นการละเลยสิ่งที่พึงกระทำนะครับ”

จะว่าไฉนดี อาจได้คนที่สุดยอดมาๆมาแล้วสิ ฉันไม่รู้จะตอบอย่างไรดี จึงทำได้แค่เดินเคียงข้างเขาไปเท่านั้น

ตอนเช้าแถวเข้าร่วมกันทั้งชั้น ผู้จัดการฟุจิชิโร่ก็กล่าวทักทายอย่างฉะฉานมีชีวิตชีวา

“จากวันนี้ไปผมจะมารับตำแหน่งผู้จัดการร้านมิตสึยะสาขาห้างสรรพสินค้าโตเกียว ชื่อฟุจิชิโร่ครับ ขอฝากเนื้อฝากตัวด้วยนะครับ!”

อย่างไรก็ดี พอเห็นเขาโค้งกายแทบจะพับครึ่งอย่างกระชับ-กระฉะแบบนั้นแล้ว พนักงานขายสูงอายุที่ยืนข้างฉันก็กระซิบว่า

“ดูเรียวแรงดีเกินไป ไม่ให้ความรู้สึกถึงวากาชิเลยนะนั่น”

ก็จริง ฉันพยักหน้าหงึกๆ

“อืม ดูไม่ใช่คนเลวร้ายอะไรนะ แต่”

“แต่?”

“แบบนั้นนะ จะเข้ากับอีกคน - คุณหาจิปานะได้หรือเปล่า”

“อา เรื่องนั้น -”

ฉันเองก็กังวลอยู่นิดหน่อย ไม่สิ กังวลมากเลยละ

*

เพราะเป็นวันธรรมดา เวลาช่วงเช้าจึงผ่านไปอย่างสงบสุข ผู้จัดการฟูจิโระให้บริการลูกค้าไม่มีที่ติดขัดที่คุณพนักงานกองหนุนบอกใบหน้ายิ้มแย้มของเขาช่วยทำให้บรรยากาศในร้านสดใสดูได้เป็นอย่างดี (ถึงจะแปลกไปหน่อย แต่ก็เป็นคนดีละนะ)

สิ่งที่ฉันชื่นชมเป็นพิเศษคือเขาสามารถเปลี่ยนลบให้เป็นบวกได้ในทันที ตัวอย่าง เวลาที่มีลูกค้าประจำถามว่า “อ้าว คุณสึบากิล่ะ” ถ้าตอบเพียงแค่ว่า “ย้ายไปสาขาอื่นแล้วครับ” บทสนทนาคงจบลงที่ “แหม เหมงแยเลยสิ” แต่ผู้จัดการฟูจิโระกลับตอบว่า “ย้ายไปอยู่แค่งินซ่าเองครับ นี่ก็อยากเจอก็สามารถไปหาได้ทันทีเลยครับ” ซึ่งทำให้ลูกค้ายิ้มได้

(ที่ว่าบริการลูกค้าเก่ง มันเป็นแบบนี้เอง)

สำหรับลูกค้าที่ไม่เจอขนมถูกใจก็พยักหน้ารับและบอกว่า “อา ขอโทษด้วยครับ ขนมนี้อร่อยมากเลยนะครับ” ต่อด้วย “แต่มีอีกอย่างที่กำลังคิดถึงกันนะครับ!” แล้วแนะนำขนมอื่นให้แทน

การบริการลูกค้าของเขาตรงข้ามกับผู้จัดการสึบากิ แต่ก็นั่นแหละ “แบบนี้ก็ดีนะ” พอได้เห็นกับตาแบบนี้แล้ว ฉันโล่งใจ

ขึ้นมากทีเดียว ก็กังวลมาตลอดเลยนี่นา เพราะไม่มั่นใจสักนิดว่าตัวฉันเองจะยอมรับผู้จัดการคนใหม่ได้ด้วยดี

ผู้จัดการสืบากิส่งามราวกับดอกสืบากิ⁷ เปี่ยมด้วยความรู้เกี่ยวกับวากาชิ บริการลูกค้าด้วยรอยยิ้มที่สงบสุขุม ส่วนคนที่มาปรากฏตัวหลังจากนั้นกลับเป็น

(- แทนที่จะบอกว่าเหมือนดอกฟูจิ⁸ น่าจะเป็นดอกชบา มากกว่านะ)

ผู้จัดการฟูจิโระให้ความรู้ลึกซึ้งต่อดอกไม้ในประเทศเขตร้อนซึ่งแบ่งบานโดดเด่น ถึงจะเข้าใจเรื่อง “ความใกล้ชิด” ในหลายๆ ความหมายก็เถอะ แต่ผู้จัดการสืบากิก็ส่งเสียงตะโกนตอนเล่นหุ่นด้วยนี่นา เพราะฉะนั้นแบบเขานี้คงไม่ถือว่าอะไรหรอกมัง

แต่สำหรับคนที่ชอบบรรยายากาสงบเจียบของร้านมิตสึยะแล้วนั้น -

“นั่นมันอะไรกันครับ”

วันนี้คุณหาจิบานะเข้างานกะบ่าย มาถึงปั๊บเขาก็เอยออกมาทันทีเมื่อเห็นเก้าอี้กับโต๊ะวางอยู่ หนำซ้ำยังขมวดคิ้วให้เห็นอย่างชัดเจนอีกต่างหาก ว่าแล้วเขี้ยว

“อ้าว สวัสดีครับ”

⁷ หรือดอกคามิเลีย เป็นสัญลักษณ์ของความอ่อนน้อมถ่อมตน มีลักษณะกลีบดอกซ้อนกันและมีหลากหลายสี ตรงกลางเป็นเกสรสีเหลืองที่ตัดกับกลีบดอก

⁸ ขนญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมที่ทำอย่างประณีต นิยมกินคู่กับชา

⁹ หรือดอกวิสทีเรีย เป็นดอกไม้เล็กๆ ที่รวมตัวกันเป็นพวงระย้าคล้ายผลองุ่น เป็นดอกไม้ที่มีความหมายถึงชีวิตยืนยาว

คุณทาจิบานะสินะ ผู้จัดการฟูจิชิโระแย้มยิ้มพลางเอ่ยทักทาย
“สวัสดีครับ ผู้จัดการฟูจิชิโระ ทาจิบานะครับ จากวันนี้ไป
ต้องขอฝากเนื้อฝากตัวด้วยนะครับ”

ถึงคำพูดคำจาจะสุภาพ แต่ใบหน้าี่เรียบเฉยเหมือนหน้ากาก
โนห์¹⁰ เลย เทวอ

“สังเกตเห็นชุดโตะเก้าี่นี้ด้วยหรือครับ”

“จะเรียกว่าสังเกตหรือยังไงดี เมื่อวานมันไม่มีอยู่นี่ครับ”

“ใช่เลย ไม่มีครับ ผมก็เลยเอามาตั้ง!”

เพราะไม่มีเลยเอามาเนี่ยนะ ฉันฟังแล้วเพลอหลุดหัวเราะ
ออกมา คุณทาจิบานะเหลือบมองทันที

“– ผมคิดว่าอย่างวางข้าวของบนพื้นมากไปจะดีกว่า”

“ในแง่ของการป้องกันอัคคีภัยสินะครับ ผมทราบดี แต่
ไม่ต้องห่วง ผมคุยกับผู้จัดการประจำชั้นเรียบร้อยแล้ว!”

อย่างนี้เอง คุณทาจิบานะพยักหน้ารับ

“ว่าแต่ทำไมผู้จัดการฟูจิชิโระถึงคิดว่าชุดโตะเก้าี่มีความ
จำเป็นล่ะครับ”

ฉันก็อยากถามเหมือนกัน จึงเปลอเงี้ยหูฟังไปด้วย ส่วน
ผู้จัดการฟูจิชิโระก็ตอบว่า “ถ้ามีก็สะดวกดีไม่ใช่หรือครับ”

“– ถ้ามีก็สะดวกดี งั้นหรือครับ”

อา คุณทาจิบานะทำหน้ามองบนเหมือนตัวการ์ตูนเลย แต่
ผู้จัดการฟูจิชิโระดูจะไม่สังเกตเห็น เขาจึงพูดต่อ

¹⁰ หน้ากากที่ใช้ในศิลปะการแสดงโนห์ซึ่งเป็นการแสดงเก่าแก่และมีเอกลักษณ์ของ
ญี่ปุ่น

“ก็เป็นห้างสรรพสินค้าที่คับแคบ ถ้ามีที่เอาไว้วางสัมภาระก็สะดวกดีนะ แล้วพวกร้านสไลด์ญี่ปุ่นก็มักมีชุดโต๊ะเก้าอี้แบบนี้วางเอาไว้ด้วยไม่ใช่หรอ”

นั่นไง แบบร้านโน้น ปลายทางที่ผู้จัดการฟูจิโรชี้ก็คือร้านขายสไลด์ญี่ปุ่นชื่อดังที่เพิ่งมาเปิดได้ไม่นาน พื้นที่ในร้านมีเก้าอี้สไลด์พื้นบ้านหลายตัววางเรียงรอบโต๊ะที่หน้าตาเหมือนเตาอิโร¹¹

“พวกร้านสไลด์ญี่ปุ่น เหนือครับ”

อา ยิ่งดูเย็นชาไปกันใหญ่ เหมือนจะเห็นช่องคำพูดที่เขียนว่า “อย่ามาเหมารวมกันนะ” โผล่ขึ้นมาทางด้านหลังของคุณทาจิบานะเลยแฮะ แต่ผู้จัดการฟูจิโรยังคงไม่สะทกสะท้าน

“ถ้าคุณติดอะไร เรามาทดลองใช้กันก่อนดีไหมครับ วางไว้สักหนึ่งเดือน ถ้ารู้สึกว่าจะเกะกะก็ค่อยเก็บกลับไป”

ผู้จัดการฟูจิโรแยมยิ้มขึ้นมีขนาดนั้น คุณทาจิบานะจึงตอบได้เพียง “เข้าใจแล้วครับ”

“ดูเหมือนเคมีไม่ค่อยเข้ากันนะอะ”

คุณพี่พนักงานกองหนูที่กลับมาจากพักกลางวันพูดกับฉันด้วยอาการกลืนหัวเราะ

นั่นสิคะ

น้ำกับน้ำมัน ตะวันกับจันทร์ ความเจ็บปวดกับการเคลื่อนไหว มีอะไรอีกนะ สรุปคือเป็นพวกของคู่ตรงข้ามนะ

¹¹ เตาถ่านฝังพื้นแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น ใช้สำหรับการให้ความร้อนในบ้านและสำหรับปรุงอาหาร

“ยินดีต้อนรับครับ”

หลังโค้งคำนับอย่างสง่างาม คุณหาจิบานะก็ยื่นฝ่ามือมองลูกค้า

“อ๊ะ ยินดีต้อนรับครับ! วันนี้ร้อนจนแทบไม่นึกว่าเป็น
เดือนกันยายนเลยนะครับ ครับ แต่สำหรับชั้นใต้ดินของห้าง
ถึงจะเป็นฤดูร้อนก็ยังเย็นสบายอยู่ดี ถ้าต้องอยู่ตลอดเวลาจะถึง
ชั้นหนาวเลยละครับ ครับ ครับ เชิญดื่มด่ำกับความเย็นสบาย
ให้เต็มที่เลยนะครับ”

ส่วนผู้จัดการฟุจิชิโระแจกรอยยิ้มกว้างและพูดจ้อไม่หยุด
ไม่ใช่แค่รูปลักษณะภายนอก แต่อาบกับกิริยาและการเคลื่อนไหว
ทุกอย่างล้วนตรงข้ามกันอย่างสิ้นเชิง

(ก็จริงที่ว่าไม่ค่อยให้ความรู้สึกของ “ร้านวากาชิ” ในห้างเท่าไร
เนอะ)

ผู้จัดการฟุจิชิโระดูจะเข้ากับบรรยากาศของร้านขายกับข้าว
หรือขายผักผลไม้มากกว่า เทียบกันแล้วความเป็น “เดอะวากาชิ”
ของคุณหาจิบานะก็สุดยอดไม่แพ้กัน จะว่ายังไงดี คือ “เนี้ยบนิ่ง”
จนเหมือนพร้อมจะเข้าร่วมพิธีชงชาได้ทุกเมื่อ

(ถ้าเอามารวมกันแล้วหารสองได้ก็ดีสิ)

ขณะที่ฉันกำลังคิดอย่างเสียมารยาทอยู่นั่นเอง ผู้จัดการ
ฟุจิชิโระก็ร้องเรียก

“คุณอุเมโมโตะ เชิญไปพักได้แล้วครับ”

“อ๊ะ ค่ะ”

“แล้วก็ต้องขอโทษด้วยนะ แต่อยากให้ช่วยเหมือนเมื่อเช้านะครับ”

อยากให้ช่วยแนะนำห้องพักผ่อนกับโรงอาหารสินะ ฉัน

พยักหน้ารับ เพราะคุณพี่พนักงานกองหนุนซึ่งพักไปก่อนแล้ว หลังจากที่คุณผ่านคุณคาวากิและคุณคิริยู ฉันก็เริ่มคุ้นชินกับหน้าที่นี้แล้ว

ฉันพาผู้จัดการมาถึงลิฟต์ที่เชื่อมต่อตรงไปถึงชั้นโรงอาหารและเข้าไปด้วยกัน โดยปกติฉันคงตื่นเต้นที่ต้องอยู่ในลิฟต์กับผู้ชายสองต่อสอง แต่ผู้จัดการฟูจิโระเป็นคนสดใสสำเร็จ เลยไม่ทำให้เกร็งมากเท่าไร ถึงอย่างนั้นก็เถอะ “ความกดดัน” ทางกายภาพที่สัมผัสกับความเย็บขบนั้นก็น่าระอกระอ่วนอยู่ดี อีกฝ่ายก็คงคิดเหมือนกัน ผู้จัดการฟูจิโระจึงชวนคุย

“จะว่าไป คุณอูเมโมโตะชอบขนมอะไรเหรอครับ”

“เอ๊ะ ขนมเหรอคะ”

“อ้อ ถ้าพูดว่าขนม ชอบเซตคงกว้างเกินไปจนตอบยากสินะครับ อืม นั่นวากาชิที่ชอบล่ะครับ”

วากาชิที่ชอบ ผิดคาดแฮะ ฉันไม่เคยถูกถามมาก่อนเลย

“อืม-ม นั่นสินะคะ...”

สิ่งที่ผุดขึ้นมาในความคิดเป็นอย่างแรกคือวากาชิทั่วไปอย่างไดฟุคุหรือดองโระ แต่โจนามะกาชิ¹² ที่เพิ่งทำเสร็จใหม่ ๆ ก็ดีนะ ถ้าทำได้ฉันก็อยากกินทุกวันอยู่หรอก พวกเซมเบรสเค็มก็เป็นของที่ขาดไม่ได้ ไหนจะมุชิโยคัง¹³ เกาลัดอีก ฉันไม่อาจต้อนรับฤดูใบไม้ร่วงโดยไม่กินมันได้หรอกนะ

¹² วากาชิสดประเภทหนึ่ง มักใช้วัตถุดิบประเภทถั่ว (ถั่วแดง ถั่วเหลือง มันเทศ ผัสดก ฯลฯ)

¹³ วากาชิสดที่ทำจากแป้งชนิดต่างๆ เช่น แป้งสาลี แป้งสาเก นำไปผสมถั่ว เกาลัด และน้ำตาล แล้วนำไปนึ่ง จะให้รสสัมผัสเหนียวนุ่มกว่าโยคังปกติ

(อึมม - ม...)

ฉันยังไม่ตอบเพราะเอาแต่ครุ่นคิดอย่างหนัก ผู้จัดการฟูจิชิโรจึงเอ่ยช่วย “ส่วนผมชอบของที่กินแล้วอยู่ท้องนะครับ

“อย่างพวกไคฟูคุหรือโดรายากิ¹⁴ ที่กินแล้วรู้สึกมีเนื้อ มีหนัง หรือถ้าเป็นดังโงะก็ต้องเป็นมัทารชิ¹⁵ อ๊ะ คุชะโมจิ¹⁶ หรือคาชิวะโมจิ¹⁷ ก็ด้วย”

“ชอบขนมประเภทโมจิสินะคะ”

พอพูดไปแล้ว ผู้จัดการฟูจิชิโรก็ร้อง “อ๊ะ” ออกมา

“นั่นหรอ นั่นสินะ เป็นประเภทโมจิจริงๆ ด้วย”

“แต่โดรายากิไม่ถือเป็นโมจินะคะ”

ฉันเอ่ย เขาหัวเราะซะๆ

“ความจริงแล้ว ตอนแรกฉันก็นึกถึงไคฟูคุเหมือนกันค่ะ”

“อ้อร่อยนะครับ โดยเฉพาะตอนเย็น”

“อา ก่อนอาหารมือเย็นสินะคะ”

“ใช่ๆ คือพองานหายยุ่งไปช่วงหนึ่ง ฟ้าเริ่มสลัว ท้องก็จะเริ่มหิว เวลาแบบนี้แหละ”

เข้าใจเลย เข้าใจแบบสุดๆ ฉันผงกศีรษะรัวแรงจนคอแทบหลุดอยู่ในใจ

¹⁴ วากาชิประเภทหนึ่ง มีลักษณะเป็นแผ่นแป้งสองชั้นประกบกัน สอดไส้ถั่วแดงกวน ตัวแป้งส่วนใหญ่ทำมาจากแป้งสาลี เนย ไข่ และนม

¹⁵ ซอสถั่วเหลืองทำจากโซยุและน้ำตาล มีรสหวานเค็มและมีความหนืดเล็กน้อย มักใช้ราดดังโงะที่เรียกว่ามัทารชิดังโงะ

¹⁶ ขนมโมจิที่ผสมสีจากใบคาชิวะในแป้ง ทำให้ขนมมีสีเขียว

¹⁷ ขนมโมจิห่อใบคาชิวะ (ใบไผ่)

“ชอบไทยากิ¹⁸ ด้วยหรือเปล่าคะ”

ฉันผลอดถามกลับไป คราวนี้ผู้จัดการฟุจิชิโรก็ผงกศีรษะแรงๆ เหมือนที่ฉันทำอยู่ในใจ

“ขอบคุณ! ผมชอบอันโกะ¹⁹ ร้อนๆ ไม่แพ้ชาลาเปที่ขายในบ้านสะดวกซื้อเลย!”

ทันทีที่ได้ยินเช่นนั้น ฉันก็นึกขึ้นมาเลยว่า

(อัยยยย เขาต้องเป็นคนดีแน่ๆ!)

ฉันเงยหน้ามองผู้จัดการฟุจิชิโรอย่างเบาใจ

อายุอานามคงราวสี่สิบปลายกระมัง แก่กว่าพี่ชายของฉัน และคุณทาจิบานะ แต่หนุ่มกว่าพ่อ ถึงตัวจะใหญ่แต่ไร้พุง สูงกว่าคุณทาจิบานะนิดหน่อย แขนกับขาก็ล่ำสัน และพอฉันก้มหน้าโดยไม่ตั้งใจ ก็เหลือบไปเห็นแหวนบนมือซ้าย

ดีที่เขาไม่ใช่คนช่างเปรียบเทียบ ดีแล้วที่เขาไม่มีส่วนไหนคล้ายกับคนพวกนั้น ฉันคิด

พอทางมาถึงโรงอาหารกับมุมคาเฟ่ ผู้จัดการฟุจิชิโรก็ก้มมองนาฬิกาข้อมือ

“ขอบคุณมากครับ ผมพอจะรู้สถานะที่แล้ว เดี่ยวเราแยกกันตรงนี้ก็แล้วกัน”

“อ๊ะ ค่ะ”

“พักให้เต็มที่นะคะครับ”

¹⁸ ขนมญี่ปุ่นชนิดหนึ่ง ผิวนอกเป็นแค้กรุปร่างเหมือนปลาโท (ปลาจัน) สอดไส้ถั่วแดงหวาน ปัจจุบันมีการประยุกต์ให้เข้ากับยุคสมัย โดยมีทั้งไส้คัสตาร์ด ช็อกโกแลต ชาเขียว เป็นต้น

¹⁹ ถั่วกวนหวาน อาจเป็นได้ทั้งถั่วแดงกวน เผือกกวน มันกวน แต่โดยทั่วไปแล้วจะหมายถึงถั่วแดงกวน

พูดจบปั๊บเขาก็หันหลังให้ทันที เดินมุ่งหน้าไปยังโรงอาหาร ทำให้ฉันอดนึกถึงคุณคาซึกากิที่เอาแต่ตามฉันต้อยๆ ขึ้นมา

(อืม แต่คุณคาซึกากิตอนนั้นเพิ่งมาโตเกียวได้ไม่นานหรอก แล้วก็ไม่ใช่ผู้จัดการร้านด้วย)

ฉันมองตามแผ่นหลังอันโดดเด่นของผู้จัดการฟูจิชิโร่ ไปพลางแอบนึกในใจว่า เขาต้องเลือกรับประทานข้าวหน้าหมูทอดแน่เลย แล้วก็หลุดหัวเราะคิกออกมา

*

เมื่อฉันกลับมาที่ร้านหลังพัก ปรากฏว่ามีลูกค้าเข้าร้านมาพอดี เป็นผู้หญิงที่หอบหิ้วถุงกระดาษขนาดใหญ่กับถุงพลาสติกอีกหลายใบ คุณทาจิบานะจึงผายมือไปทางโต๊ะ “เชิญใช้ได้นะครับ”

“ขอบใจนะ ช่วยได้มากเลย”

เธอวางถุงทั้งหมดลงบนโต๊ะ แล้วเดินเข้ามาดูขนมในตู้โชว์

“คุณอูเมโมโตะ ช่วยหยิบโตะเข้ามาใกล้อีกหน่อยได้ไหมครับ”

คุณทาจิบานะเอ่ย ฉันพยักหน้ารับ เพื่อป้องกันการลักขโมย จึงอยากรวบรวมภาระไว้ในขอบเขตที่มองเห็นกรรมง

เมื่อเห็นลูกค้าเดินเลือกขนมอย่างสบายใจ ในที่สุดฉันก็ตระหนักถึงความหมายของโตะนี้เสียที จะว่าไป แม้กับฉันก็มักตกอยู่ในสถานการณ์แบบนี้อยู่บ่อยๆ นั่นะ

(มาชั้นใต้ดินของห้างสรรพสินค้าที่ไร เป็นต้องเปลือยชื่อของเยอะทุกที)

ชื่อของที่หมายตาเสร็จแล้วก็หยิบกับข้าวที่จะเป็นอาหารมื้อเย็น

แถมมาด้วย ตอนนั้นก็เท่ากับมีสองถุง แล้วพอซื้อเค้กต่อก็ได้กล่องกับถุงกระดาษเพิ่มมา สัมภาระเริ่มเพิ่มพูน หน้าซ้ำทุกอย่างยังเป็นของกิน จะยัดใส่กระเป๋าเป้สะพายหลังหรือกระเป๋าถือก็ไม่ได้

“—ที่วางของ อาจเป็นจุดบอดที่ลืมนึกถึงไปเลยนะครับ”

หลังลูกรักกลับไป คุณหาจิบานะก็ปวดด้วยท่าทางเจ็บใจ

“นั่นสินะคะ”

“คงต้องยอมครับครับ”

ถ้าดูจากมุมมองของลูกค้า นี่ถือเป็นเรื่องดีครับ เขาเพิ่มพำตอนนั้นเองคุณพนักงานที่เพิ่งเสร็จจากการทอของสำหรับส่งพัสดุก็กลับมา เป็นกล่องน้ำหนักเบาสามกล่อง

“เดี๋ยวจะเอาไปที่ศูนย์ส่งพัสดุนะคะ”

แล้วก็นี่ด้วย เธอพยายามจะหยิบคัตเตอร์สำหรับตัดเชือกออกมาจากกระเป๋า จึงวางกล่องลงบนโต๊ะก่อน

(อย่างนี้เอง)

เคาน์เตอร์สูงเกินไปทำให้วางกล่องลำบาก แถมยังดูไม่ดี แต่ถ้าเป็นโต๊ะ จะ “วางสักครู่” ก็ไม่แปลกอะไร

(มองจากมุมพนักงานก็สะดวกนะ)

ฉันพยักหน้าเจี๊ยบ ๆ ด้วยความชื่นชม

ตอนนั้นเองผู้จัดการฟุจิชิโร่ก็กลับมาพอดี

“ขอบคุณที่ให้ไปพักก่อนนะครับ ถึงตาคุณหาจิบานะแล้วครับ”

“ครับ”

คุณหาจิบานะเดินออกจากเคาน์เตอร์ ส่วนผู้จัดการฟุจิชิโร่ก็หันมาพูดกับฉัน

“คุณอูเมโมโตะ ผมฝากดูเคาน์เตอร์ด้วยนะครับ”

“ค่ะ”

“ผมจะสั่งสินค้าสำหรับวันพรุ่งนี้อยู่ตรงนั้นนะครับ ถ้าคนไม่พอก็เรียกนะ”

“เข้าใจแล้วค่ะ”

ตอนนี้เพิ่งจะบ่ายสอง เร็วเกินกว่าจะเป็นเวลาของว่าง จึงเป็นช่วงเวลาที่ผ่อนคลาย ฉันคอยมองหน้าร้านพลางจ้องขนม วากาชิตสึในตู้โชว์ ขนมประจำฤดูกาลนี้คือ “โซโย” (เก๋าคือนก) รูปดอกเบญจมาศอันเป็นดอกไม้ประจำฤดูใบไม้ร่วง “อาากิสึกิ” (จันทร์ฤดูสารท) ที่มีรูปกระต่ายประดับอยู่ และ “อิโมะ โนะ โกะ” (ลูกเผือกน้อย) ที่มีภาพลักษณะเหมือนหัวเผือก

ดูน่าอร่อยไปเสียทุกอย่าง แต่ฉันขอแนะนำ “อิโมะ โนะ โกะ” เป็นพิเศษ แม้ดูผิวเผินจะมีหน้าตาเรียบง่ายไร้จุดเด่น แต่ในเนริริ²⁰ มีเผือกจิ๋วหั่นเป็นลูกเต๋าล็กๆ ใส่อยู่ด้วย ช่วยให้เพลิดเพลินกับรสสัมผัสได้เป็นอย่างดี ยิ่งไปกว่านั้น เผือกลูกเต๋านั้นยังมีรสขลุ่ยอีกด้วย ถ้าได้รับประทานแล้วจะชวนให้นึกถึงเผือกตุ๋นมากเลย แบบที่เห็นในรายการอาหารนะ ที่มีการโรยขลุ่ยลงบนอาหารตุ๋น

แต่แน่นอนว่าเผือกตุ๋นบ้านฉันไม่โรยของเก๋ๆ พรรคนี้แหละค่ะ

“ยินดีต้อนรับค่ะ”

เมื่อฉันเห็นลูกค้าหยุดเมียงมองขนมสดในตู้โชว์ ฉันจึงอธิบายรายละเอียด

“จั้นระอะ ใส่ขลุ่ยด้วย ทั้งที่หน้าตาเหมือนอันโกะธรรมดาแท้ๆ

²⁰ วากาชิตสึประเภทหนึ่งที่ทำมาจากถั่วขาวจนผสมกับแป้งโมจิและน้ำตาล

แต่มีลูกเล่นเก๋ไก๋เหมือนกันนะ”

ลูกค้าเป็นชายสูงอายุ ดูเหมือนตั้งใจจะซื้อกลับบ้านสินะ
 “โฮโย” เป็นนริศที่ไม่น่าหนักใจ แต่ปรุงรสด้วยน้ำผึ้งค่ะ
 ส่วน ‘อาเกิลี’ เป็นมันจูที่ใส่รสสัมผัสเบานุ่มฟูคล้ายคาราคุง²¹ ส่วน
 อันโกะด้านในจะเป็นรสน้ำตาลแดง อ้อ ขณะที่นริศของ ‘อิโมะ
 โนะ โกะ’ จะให้สัมผัสนุ่มหนึบเคี้ยวเพลินเป็นพิเศษเลยคะ”

“ดูน่าอร่อยทุกอย่างเลย”

ขณะที่กำลังเฝ้ามองลูกค้าที่กำลังกลุ่มใจกับการเลือกขนม
 อย่างเพลิดเพลินอยู่นั่นเอง ผู้จัดการฟุจิชิโรก็โผล่มาข้างกาย

“โดยส่วนตัว ผมขอแนะนำ ‘โฮโย’ ครับ”

(เอ๊ะ?)

ทำไมจู่ๆ ก็มาพูดแบบนี้ล่ะ ฉันเปลืองเงยหน้าขึ้นมองคน
 ข้างกาย ก็เห็นเขาแยมยิ้ม

“รูปร่างเหมือนดอกเบญจมาศแถมยังส่งกลิ่นหอมน้ำผึ้ง ผม
 ว่ามันวิเศษมากเลยครับ รวากับรับประทานดอกไม้จริง ๆ เลย”

“พอคุณพูดแบบนี้ มันก็จริงนะ”

ถ้าฉันขอสองชิ้น คุณลูกค้าบอก ฉันเตรียมกล่องตามคำสั่ง
 แต่ขณะนำขนมบรรจุลงกล่อง ในใจก็รู้สึกกับไม่ได้ทำอะไรพิกล

(-ฉันกำลังคุยกับลูกค้าอยู่แท้ๆ)

เหมือนโดนเข้ามาขัดจังหวะยังไม่รู้

(แต่แค่อยากแนะนำขนมที่ตัวเองชอบเฉย ๆ มั้ง)

²¹ วากชิประเภทหนึ่ง ทำจากมันญี่ปุ่น แป้งคาราคัง น้ำตาล และน้ำ รูปร่างคล้ายโยคัง
 แต่มีเนื้อสัมผัสเบากว่า

ฉันพยายามปิดความสงสัยดังกล่าวทิ้งขณะลุกขึ้นยืนและหันชนมในกล่องให้ลูกค้าตรวจเช็ค

หลังจากนั้นแม้ไม่ได้ยุ่งมาก แต่ก็มีลูกค้ามาเรื่อยๆ ไม่ขาดสายระหว่างนั้นคุณพี่สาวกองหนุนก็เลิกงานเร็ว ฉันจึงเข้าไปในห้องพักด้านหลังเพื่อกล่าวอำลาเธอแบบง่ายๆ

“ถ้าสักวัน ได้เจอกันอีกก็ดีนะ”

เธอเอ่ย ฉันพยักหน้ารับ นั่นสินะ ถ้าเป็นพนักงานประจำก็คงไม่รู้ลึกลับว่าสายสัมพันธ์ขาดลงโดยสิ้นเชิง ต่อให้สถานที่ทำงานต่างออกไปก็ตาม

(ถ้าอย่างนั้น -)

การเป็นพนักงานประจำคงเป็นเรื่องที่ดีมากเลยนะ เท่ากับว่าฉันจะมีสายสัมพันธ์ที่มั่นคงกับทั้งผู้จัดการสี่บาคิและคุณหาจิบานะ ส่วนคุณซาคุระอิเราก็กแลกทั้งอีเมลทั้งไลน์กันแล้ว ทำให้ฉันใจว่าอยากเจอกันเมื่อไรก็ได้ นั่นคงเป็นเพราะเราอายุไล่เลี่ยกันด้วยละ

(พนักงานประจำเธอ)

แม้จะได้รับการแนะนำ เห็นว่าก็ต้องสอบอยู่ดี ได้ยินมาว่าเนื้อหาหมีแต่เรื่องทั่วไป แต่คนที่ผลการเรียนยำเยอย่างฉัน คงไม่มีทางสอบผ่านกับเขาได้หรอก

(ถ้าตั้งใจเรียนกว่านี้ก็ดีสิ...)

ฉันจำไม่ได้แล้วว่านึกเสียใจกับเรื่องนี้เป็นครั้งที่เท่าไร ขณะเดินกลับมาหน้าร้านด้วยความรู้สึกที่ติดจะหดหู่ ก็เห็นผู้จัดการฟูจิชิโรกำลังให้บริการลูกค้าด้วยท่าทางสุดแสนจะปกติ

เมื่อที่ฉันอาจคิดไปเอง ไม่อย่างนั้นก็อาจแค่ผิดจังหวะไป

หน้อยละมั้ง

“กลับมาแล้วค่ะ”

ฉันเอ๋ย แทบจะพร้อมกันนั่นเอง คุณหาจิบานะก็กลับมาจากการพักผ่อนดี พวกเราเ็นส่งลูกค้าด้วยกัน จากนั้นผู้จัดการฟูจิโระก็หันมาถามพวกเรา

“จะว่าไป ‘โซโย’ นี่หมายความว่ายังไงเธอ”

“เอ๊ะ?”

คุณหาจิบานะกับฉันหลุดปากออกมาพร้อมกัน ถึงอย่างนั้นก็ยังไม่กล้าถึงขั้นถามออกไปตรงๆ ว่านี่คุณชายไปโดยไม่รู้ความหมายหรือหหรือ

“คือผมไม่ค่อยมีความรู้เรื่องวากาชิเท่าไรนะ พอได้ยินว่าร้านนี้มีหลายคนที่จะละเอียดยกก็เลยสนใจจนเพลอตัว”

ลืมหาข้อมูลเสียสนิทเลยครับ เขาว่าแล้วหว่าเราะ ฮ่าฮ่าฮ่าออกมาดังๆ

(หา)

แต่เขาก็อธิบายเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมกับรสชาติให้ลูกค้าฟังได้นี่ ก็คงพอรู้อยู่บ้างหรือห แต่หว่า

“เอ่อ มันมีพิธีสำคัญประจำฤดูไปไม่รู้ว่ง ที่เรียกว่า โซโยโนะ เซคคุ²² นะค่ะ”

ฉันลองบอกสิ่งที่ตัวเองหาข้อมูลมา

“พิธี อ้อ เหมือนพวกโมโมะ โนะ เซคคุ (วันเด็กผู้ชาย) กับทั้งโกะ โนะ เซคคุ (วันเด็กผู้หญิง) ลินะครับ”

²² เทศกาลดอกเบญจมาศที่จัดขึ้นในวันที่ 9 เดือน 9

“คะ เห็นว่าเป็นหนึ่งในห้าพิธีสำคัญประจำปีนะคะ คือวันที่ 9 เดือน 9 ตามปฏิทินเก่า”

โห ผู้จัดการฟุจิชิโรส่งเสียง ขณะที่คุณหาจิบานะจ้องเขา ด้วยแวต่าย่นชาและใช้สีหน้าเย็นชาช่วยอธิบายโดยเสริมรายละเอียดจากสิ่งที่ฉันพูด

“ตามแนวคิดของจีนในสมัยก่อน - หรือพูดให้ถูกก็คือแนวคิดเรื่องหยินหยางที่สืบทอดมาแต่โบราณ เรียกเลขคู่ว่า ‘ตัวเลขหยิน’ เรียกเลขคี่ว่า ‘ตัวเลขหยาง’ และแบ่งเป็นตัวเลขมงคลกับอวมงคลครับ โดยถือว่าตัวเลขหยางเป็นมงคล ทำให้มองเลขคี่ว่าเป็นตัวเลขนำโชค วันที่ 9 เดือน 9 จึงถือว่าเป็นวันมงคลและถูกกำหนดให้เป็นหนึ่งในวันพิธีสำคัญ เช่นเดียวกับวันที่ 3 เดือน 3 และวันที่ 5 เดือน 5 นะครับ”

“อย่างนี้เอง พอได้ยินอย่างนี้แล้วก็นึกได้ว่าทั้งเทศกาลวันเด็กผู้หญิงและวันเด็กผู้ชายก็ตรงกับเลขคี่หมดเลยนะครับ”

ผู้จัดการฟุจิชิโรพยักหน้า แต่ฉันกลับนึกงงขึ้นมา

“เอ่อ ถึงเมื่อครู่ฉันจะเพิ่งพูดไปเองก็เถอะคะ แต่ห้าพิธีสำคัญ มันขาดไปหนึ่งวันใช่ไหมคะ”

อ้อ จริงด้วยสิ ผู้จัดการฟุจิชิโรหัวเราะ

“ถ้าเป็นวันเลขคี่ถัดไปก็คือวันที่ 11 เดือน 11 หรือเปล่าครับ”

“ไม่ใช่ครับ”

แล้วคุณหาจิบานะก็พ่นับเข้าให้

“เลขคี่ตามวิถีแห่งหยินหยางจะนับตั้งแต่ 1 และเลข 9 ถือเป็นเลขที่มีค่าสูงที่สุดครับ”

“วันที่ 1 เดือน 1 เหมอครับ อย่างนี้เอง วันปีใหม่อีกี่ฟังดู

ทรงพลังจริง ๆ นั่นแหละ”

“นั่นก็ไม่ใช่ครับ”

ผู้จัดการฟุจิชิโระพูดไปยิ้มไป แต่คุณทาจิบานะยังคงเหวี่ยงดาบฟันหับใส่เขาอีกครั้ง

“ไม่ทราบเพราะวันที่ 1 เดือน 1 ถูกมองว่าทรงพลังเกินไปหรือเปล่า จึงถือว่าเป็นคนละ ‘ระดับ’ กัน ดังนั้นวันสุดท้ายซึ่งเป็นหนึ่งในห้าพิธีสำคัญก็คือวันที่ 7 เดือน 1 ครับ”

“เอ๊ะ บอกว่าไม่นับวันปีใหม่เข้าไปด้วยก็พอเข้าใจได้หรอก แต่ทำไมถึงข้ามวันที่ 3 กับวันที่ 5 ไปล่ะครับ”

“ผมก็ไม่ทราบถึงขั้นนั้นครับ”

ขอภัยด้วยที่ความรู้ตื่นเขินครับ คุณทาจิบานะว่าแล้ว กัมศิระให้ เหวอ จะเรียกว่ายังไงดี เหมือนประชดด้วยการแสดงความนอบน้อมถ่อมตนเลยแฮะ ผู้จัดการฟุจิชิโระยังคงยิ้มอยู่ แต่ฉันที่อยู่ตรงกลางนี่สิ ชักจะทนไม่ไหว

“เออ และนั่นก็เลยทำให้ โซโย โนะ เซคคุ กลายเป็นวันที่ 9 เดือน 9 นะคะ หรือบ้างก็เรียกว่า ‘กิคุ โนะ เซคคุ’ (วันดอกเบญจมาศ)”

ฉันพูดเสียงสดใสด้วยความตั้งใจที่อยากทำอะไรสักอย่างกับบรรยากาศในตอนนั้น

“เห็นว่าเหล่าชนชั้นสูงในสมัยเฮอัน²³ จะชมดอกเบญจมาศไปพร้อมกับการจิบสาเกลอยกลีบดอกเบญจมาศด้วยค่ะ”

“ก็เลยเป็นดอกเบญจมาศสินะครับ”

²³ ช่วง ค.ศ. 794 - 1185

ผู้จัดการฟุจิชิโรพยักหน้า ขณะที่คุณทาจิบานะที่อยู่ด้านข้าง กลับแสดงสีหน้าเยียบเย็นขีดสุดจนแตะอุณหภูมิศูนย์สัมบูรณ์²⁴ อา จะว่าไงดี เหมือนพร้อมจะปล่อยลำแสงออกจากตาสองข้าง ได้ทุกเมื่อเลยละ

*

‘เจอแล้ว ๆ ผู้จัดการฟุจิชิโรสุด ๆ ไปเลยเนอะ’

ตอนกลางคืน คุณซาคุระอัสส่งข้อความทางไลน์มาหา ช่วงนี้ ดูเหมือนมหาวิทยาลัยของเธอจะยุ่งจึงเข้ามาช่วยงานที่ร้านเพียงแค่ว่า เย็นจนถึงเวลาปิดร้าน ทำให้คลาดกับฉัน

‘สุด ๆ เลยคะ คนละขั้วกับคุณทาจิบานะเลย’

ไม่ใช่ปัญหาเรื่องไม่ชอบหรือชวนไม่สบายอารมณ์อะไรเทือกนั้นหรอกนะ แค่งงวลว่าจากนี้ไปจะเป็นอย่างไร ฉันก็เลยถือโอกาสถามสิ่งที่ไม่ได้ถามคุณทาจิบานะ

‘ตอนคุยกับลูกค้า เคยโดนผู้จัดการฟุจิชิโรเข้ามาขัดจังหวะหรือเปล่าคะ’

คุณซาคุระอิตอบกลับมาด้วยสติ๊กเกอร์เครื่องหมายคำถาม

‘ไม่เคยนะ เขาทำอย่างนั้นกับคุณอูเมโมโตะหรือ’

‘เปล่าค่ะ เจอครั้งเดียว ฉันอาจคิดไปเองก็ได้’

‘เคร ว่าจะลองสังเกตดู แต่ถ้าโดนทำแบบนั้นหลาย ๆ ครั้งก็บอกนะ ฉันจะขัดให้ยับเลย หรือไม่ว่าก็ให้คุณทาจิบานะช่วยรายงาน

²⁴ อุณหภูมิที่ต่ำที่สุดตามทฤษฎี โดยมีค่าเท่ากับ -273.15 องศาเซลเซียส

สำนักงานใหญ่ก็ได้

ตัวเลื่อยอย่างหลังท่าจะดีกว่านะ ฉันผู้ตรอยยิ้มเจื่อน
‘ว่าแต่เขานะ ต้องเคยมีประสบการณ์ทำงานกลางคืนแน่เลย’
งานกลางคืน? ฉันจะไปครู่หนึ่ง แล้วก็ก็ได้ว่าคุณซาคุระอิด
หมายถึงงานบริการกลางคืน

‘ทำไมถึงคิดแบบนั้นล่ะคะ’
ฉันนึกภาพผู้จัดการฟุจิโรทำงานกลางคืนไม่ออกเท่าไรแฮะ
‘ก็เขานะ คุณเข้าข้างเดียวได้ว่าเป็นธรรมชาติมากเลยนะสิ
ถึงอีกฝ่ายจะเป็นเด็กผู้หญิงตัวจิ๋วก็เถอะ แต่นั่นนะ เห็นแล้วก็รู้
เลยว่าเป็นท่าทางที่ทำจนเป็นนิสัย’

เวลาให้บริการลูกค้า เพื่อสบตากับคนที่ตัวเล็กกว่าตัวเอง
การทำแบบนั้นถือว่าสุภาพดีออก แต่กรณีนั้นโดยปกติก็น่าจะคุกเข่า
ลงไปทั้งสองข้างหรือไม่ก็ค้อมตัวสินะ

‘ไม่รู้หรือกว่าเป็นโฮสต์หรือพนักงานเสิร์ฟ แต่น่าจะเคย
ทำงานพวกนั้นมา ไม่งั้นคงไม่สามารถคุกเข่าลงไปทันทีทันใดได้
แบบนั้นหรอก’

‘งั้นหรือคะ’

ฉันลองคุกเข่าลงข้างเดียวโดยถือสมาร์ตโฟนไปด้วย แล้วก็
เสียหลักเข้ากระแทกพื้น อย่างนี้เอง ถ้าไม่ชินคงไม่สามารถ
ทำแบบนี้ได้อย่างเป็นธรรมชาติ เอ่อ แต่กรณีนี้จะขอละประเด็นที่ฉัน
เล่นกีฬาห่วยเป็นทุนเดิมเอาไว้ละ

หลังจากนั้นอีกหลายวัน ฉันก็ถูกผู้จัดการฟุจิโรขัดจังหวะ
แบบเดิม แถมยังได้เห็นชินคุกเข่าลงข้างเดียวที่วาดด้วย แต่เพราะ

อีกฝ่ายเป็นลูกค้าที่นั่งบนเก้าอี้รถเข็น จึงไม่รู้สึกรู้สึกผิดธรรมชาติแต่อย่างใด

ตอนแรกฉันเพียงไม่สบอารมณ์ แต่พอโดนขัดจังหวะเป็นครั้งที่สามก็กลับนึกสงสัยมากกว่า เพราะเขาไม่ได้เข้ามาขัดจังหวะทุกครั้งที่ฉันให้บริการลูกค้านี่นา

(มีเหตุผลอะไรหรือเปล่านะ)

เป็นเพราะการบริการลูกค้าของฉันมีปัญหาหรือเปล่า แต่ดูจากนิสัยของผู้จัดการฟูจิชิโระแล้ว เขาน่าจะพูดออกมาตรงๆ ว่า “ทำแบบนี้ดีกว่านะ”

หรือมีเหตุผลอะไรที่ไม่อาจเอื้อนเอ่ย

(หรือเป็นเรื่องที่ลึกลับจะพูด อะไรแบบนี้)

หรือคิดว่าถ้าพูดแล้วฉันจะซ็อก เลยช่วยเหลืออยู่เงียบๆ

แทน

(เพราะฉันทำงานซ้ำอีตออด เป็นปัญหาพวกนั้นหรือเปล่านะ)

เรื่องที่มีมือไม้ของฉันเคลื่อนไหวเชิงซ้ำ จนถึงตอนนี้ก็ยังไม่มีการเปลี่ยนแปลง แต่ฉันรู้สึกว่ามันไม่ได้ซ้ำจนถึงขั้นต้องโดนตักเตือนนะ ยิ่งไปกว่านั้นผู้จัดการฟูจิชิโระก็ดูไม่ได้ให้ความสำคัญกับความเร็วในการทำงานด้วย

(ถ้าฉัน เป็นปัญหาเรื่องรูปลักษณ์หรือเปล่า)

สำหรับเรื่องผมผมๆ หน้าตา หรือเครื่องแบบ ก็สองกระจกตรวจเช็คในห้องล็อกเกอร์มาแล้วนี่นา ส่วนเรื่องรูปลักษณ์คงไม่ใช่ว่าเพิ่งมาสังเกตเห็นตอนรับรองลูกค้าหรือหอก หรือมือของฉันบังเอิญเปื้อน อย่างเช่นหลังจากที่ฉันสัมผัสผ้าชีวี่ริ้วมา

(...แต่รู้สึกว่ามันน่าจะใช้เหตุผลนั้นนะ)

แล้วเรื่องแบบนั้น เตือนกันตรงๆ ก็ไม่น่าจะมีปัญหา

(หรือว่าเป็นปัญหาทางลูกค้า)

เช่น อีกฝ่ายดูอันตรายจึงช่วยดึงฉันออกมา คงไม่ใช่มั้ง
ถ้าอย่างนั้น หรือเป็นเพราะลูกค้าไม่พอใจในตัวฉัน

(- เหตุผลนี้เหมือนจะเป็นไปได้มากที่สุดแฮะ)

ลูกค้าไม่พอใจในตัวฉัน แต่โอเคกับผู้จัดการฟุจิโระ ความ
แตกต่างระหว่างเราอยู่ตรงไหนนะ ถึงจะมีประสบการณ์ให้บริการ
ลูกค้าไม่เท่ากัน แต่นั่นเป็นสิ่งที่ดูผิวเผินก็รู้ได้เสียแหละ แล้วก็
สิ่งที่ดูจากภายนอกก็รู้อยู่แล้ว

(- อายุหรือเพศนั่นแหละ)

อาจเป็นเรื่องนี้ก็ได้

ที่คิดแบบนั้นเพราะในบรรดาลูกค้า ถึงจะนานๆ ทีแต่ก็มี
ลูกค้าบางคนที่ต้องการให้ “ผู้ชายตำแหน่งใหญ่โต” เป็นคนบริการ
ก่อนหน้านี้ก็เคยเกิดปัญหานี้ มีคุณลุงคนหนึ่งโวยวายใส่ผู้จัดการ
สืบากว่า “ผู้หญิงนี่ใช้ไม่ได้ ไปเรียกหัวหน้าผู้ชายมาสิ” ซึ่งนั่นอาจ
เป็นตัวอย่างที่ดูโต่งไปหน่อย แต่ก็มีลูกค้าบางคนที่ไม่แสดงท่าทาง
แบบนั้นโดยไม่ได้มีเจตนาร้ายจริงๆ เช่น ทั้งที่คุณซากระอึยืนอยู่
ตรงหน้า แต่กลับเรียกคุณทาจิบานะซึ่งยืนห่างออกไปแทน เป็นต้น
(แต่เรื่องแบบนี้ก็มีมาตั้งแต่เมื่อก่อนแล้วนะ...)

พี่ชายของฉันทำงานในบริษัทเกี่ยวกับอสังหาฯ เคยเล่าให้ฟัง
ว่าเขาเจอคนที่พูดจาแบบนี้บ่อยเลย

“ยิ่งถ้าคนสั่งงานเป็นผู้หญิง จะมีบางคนที่แสดงท่าทางดูถูก
อย่างโจ่งแจ้งตั้งแต่แรกเลย”

หรือบางทีผู้หญิงก็ต้องใช้หลักประกันเยอะกว่าเพื่อรับรองว่า
จะไม่เบี้ยวจ่ายเงิน

“ก็คิดนะว่ารูปแบบนั้นทำไมไม่ดูที่ตัวเลขกันเล่า”

ในแง่ธุรกิจ คนจ่ายเงินหรือคนสั่งออเดอร์ถือว่าสำคัญมาก
แต่ไม่เกี่ยวกับว่าคนคนนั้นมีคุณลักษณะแบบไหนเสียหน่อย ถ้า
รับประกันได้ว่ามีรายได้พอที่จะจ่ายเงิน การก่อสร้างก็ดำเนินไปได้
แล้วนี่

“ก็ถ้ากำหนดแผนการจ่ายเงินได้ก็ถือว่าไม่มีปัญหาแล้วนี่
จะมานั่งแบ่งแยกชายหญิงไปทำไม ไม่เห็นได้ประโยชน์อะไรเลย”

พวกที่ชอบบอกว่าผู้หญิงต้องอย่างนั้น ผู้ชายต้องอย่างนี้
เรียกว่าเจ้าอารมณ์หรือดีล่ะ คือไม่ชอบทำงานกับคนแบบนั้นเลย
ที่พิมพ์ ต่อนั้นจำได้ว่าเหมือนแม่จะพยักหน้าเห็นพ้องด้วยท่าทาง
ดีใจมากเลยนะ

(จะว่าไป)

เหมือนเคยได้ยินว่าก่อนแต่งงานแม่ก็เคยทำงานบริษัท
เหมือนกัน แต่ทำได้ไม่นาน พอตกลงปลงใจแต่งงานกับพ่อก็
ตัดสินใจลาออกทันที

“ในอดีตมีคำเรียกว่า ‘การลาออกที่น่ายินดี’ ด้วยนะ”

เมื่อก่อนผู้หญิงส่วนใหญ่พอแต่งงานแล้วก็ลาออกจากงาน
มาเป็นแม่บ้านนะ ตอนได้ยินแม่บอกแบบนั้น ฉันก็แค่นึกว่า
“อ้อเหอ” แล้วก็อาจจะนึกด้วยละมั้งว่าน่าอิจฉาจังที่ไม่ต้องทำงาน
ช่างเป็นยุคสมัยที่สมบูรณ์แบบสุดๆเสียจริง

แต่ในตอนนี้กลับนึกขึ้นได้ว่า สิ่งเหล่านั้นก็คือ “การกดขี่
ทางเพศ” เหมือนที่นักการเมืองส่วนใหญ่เป็นชาย้วยคุณลุงกับวัย

คุณปู่ เหมือนที่นักวิทยาศาสตร์หรือนักวิจัยที่ได้รางวัลโนเบล
ล้วนเป็นผู้ชาย ฉันถูกเลี้ยงดูมาในโลกแบบนั้น แต่ระยะนี้ พอดูข่าว
ต่างประเทศก็เห็นว่าในวงการเหล่านั้นเริ่มมีผู้หญิงโผล่มาประปราย
อย่างไต้หวันที่อยู่ใกล้ญี่ปุ่นก็มีผู้นำเป็นผู้หญิงด้วยนี่นา ครั้นได้เห็น
ความแตกต่างเหล่านั้น ฉันจึงเริ่มคิดขึ้นมาได้ว่า “มันทะแม่งๆ
อยู่นะ”

ผู้หญิงแต่งงานแล้วต้องออกมาเป็นแม่บ้าน เรื่องแบบนี้
คงคล้ายกับ “สัญญา” กระมัง ตอนนี้ฉันสัมผัสได้เพียงรางๆ แต่
ในสมัยของแม่คงรู้สึกได้อย่างชัดเจนเลยละ คือไม่ได้ถูกกำหนด
โดยกฎหมาย แต่เป็น “สัญญา” ประเภทที่จำเป็นต้องอาศัยการ
เตรียมใจและเหตุผลมากมายที่จะเลือกไม่ทำตาม

(แบบนี้เขาเรียกว่าอะไรนะ)

ข้อกำหนดทางสังคม? บรรยากาศในสังคม? การรับรู้โดยนัย?
ผู้ชายเองก็ยังมี “สัญญา” แบบนี้อยู่เยอะซึ่งคงไม่ต่างกัน เช่น
แต่งงานแล้วต้อง “รับผิดชอบการเงินภายในบ้าน” หรือ “จำเป็นต้อง
สวมสูทผูกไท” อะไรแบบนี้แหละ

แต่ในโลกของ “สัญญา” เหล่านั้น “ผู้หญิง” และ “เด็กสาว”
จะโดนดูถูกอย่างช่วยไม่ได้ ในความเป็นจริงฉันก็เคยถูกพูดใส่ว่า
“เด็กสาวอย่างเธอจะเข้าใจเรื่องราวมากสิ”

“นี่ เด็กคนนี้จะใช้การได้หรือ ไปถามผู้หญิงที่อายุมากกว่า
ที่อยู่ตรงนั้นดีกว่าไหม”

ไม่ได้อยากอวดหรอกนะ แต่ฉันเป็นมนุษย์ประเภทที่ใช้ความ
“สาว” กับความเป็น “ผู้หญิง” เป็นอาวุธกับใครเขาไม่ได้หรอก แต่กลับ
โดนว่าแบบนี้ นั่นแปลว่า

อันจิ้งที่ยังสนุกกับการเป็นพนักงานพาร์ตไทม์
ในร้าน“มิตสึยะ”ต้องเผชิญหน้ากับ
ช่วงเวลาของการเปลี่ยนแปลงครั้งยิ่งใหญ่

ทั้งผู้จัดการร้านคนใหม่ที่หัวไวว่า
จะเข้ากันได้ไหม เพื่อนร่วมงานคนสำคัญ
ที่มีท่าทีเปลี่ยนไปจนอันจิ้งกลัดกลุ้ม
และการต้องตัดสินใจเลือกเส้นทางใหม่
ให้ชีวิตอีกครั้ง

ณ ช่วงเวลาของการเปลี่ยนแปลง
อันจิ้งต้องเผชิญหน้ากับปริศนาของ“วากาชิ”
ที่เหล่าคุณลูกค้าพากามาฝากเช่นเดิม

แต่ไม่ว่าจะต้องเผชิญหน้ากับสารพัดเรื่องราว
ชวนหนักใจมากแค่ไหน วากาชิที่วางอยู่ตรงหน้า
ก็ยังส่งกลิ่นหอมหวานและปริศนา
ให้อันจิ้งได้สนุกกับการคลี่คลายอีกครั้ง



หมวดวรรณกรรมแปล

ISBN 978-616-18-7377-6



Illustration: madua1992