

ผักชีฟิวเวอร์...

(ตอนที่ 1)

เมื่อคนญี่ปุ่นคลั่งผักชี



ดร.ณรงค์ศักดิ์ พิเศษพิศุทธิ์
คณบดีคณะอักษร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผู้เขียนจำได้ว่า เมื่อช่วงราวกลางทศวรรษที่แล้วที่ผู้เขียนเดินทางไปแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นเป็นครั้งแรก คนญี่ปุ่นยังเรียกผักชี ผักพื้นบ้านไทยๆ ที่เป็นหนึ่งในวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยหลากหลายชนิด เป็นภาษาจีนว่า シャンサイ : Shansai หรือ シャンツアイ : Shantsuai ตัวอักษรจีน (คันจิ) คือ 香菜ที่มีความหมายว่า ผักกลิ่นหอม หรือบางคนก็จะเรียกตามภาษาอังกฤษว่า Coriander หรือออกเสียงเป็นแบบญี่ปุ่นว่า コリアンダー : Koriandaa กันอยู่อย่างกว้างขวาง คนญี่ปุ่นที่แทบจะไม่เคยเห็น หรือได้ยินชื่อเสียงเรียงนามของผักชีมาก่อนก็มีมากมาย คนที่รู้จักก็มักจะรู้จักกันในเรื่องความขมของผักชี และส่วนใหญ่เกินครึ่งก็มักจะบอกว่ากินไม่ค่อยจะได้ (苦手: Nigate) กันเสียมาก พอเข้าทศวรรษนี้ เป็นทศวรรษที่ผู้เขียนอยู่ญี่ปุ่นตลอด ทำให้เห็นการเปลี่ยนแปลงว่าผักชีนั้น ได้รับความนิยมขึ้นเป็นอย่างมาก จากที่ไม่ค่อยมีคนญี่ปุ่นรู้จัก ได้รับความนิยมมากจนคนญี่ปุ่นใช้คำว่าผักชี ทับศัพท์ภาษาไทยไปเลย โดยออกเสียงว่า “พะกุจิ”

パクチー: Pakuchii

โดยเฉพาะช่วงสองสามปีที่ผ่านมา ผักชีเข้าขั้นเป็นปรากฏการณ์ในประเทศญี่ปุ่น ถึงขั้นเรียกว่า “ผักชีฟิวเวอร์” หรือที่คนญี่ปุ่นจะเรียกว่า ผักชีบูม (การโด่งดังขึ้นมาของผักชี) パクチーブーム: Pakuchii-buumu ก็ไม่เป็นการโอเวอร์แต่อย่างใด เพราะฟิวเวอร์จริงอะไรจริง มากจนถึงขั้นว่า ถ้าท่านผู้อ่านทราบว่ามีผลิตภัณฑ์อะไรบางอย่างที่เกี่ยวกับผักชี ที่ญี่ปุ่นเป็นคนผลิต และบริโภคกันเอง และคนญี่ปุ่นคลั่งอาหารที่ทำจากผักชีแล้ว จะต้องรู้สึกประหลาดใจ (不思議: Fushigi) อย่างแน่นอน

เริ่มตั้งแต่การมีร้านอาหารหรือของหวานที่ขายแต่เมนูที่ปรุงด้วยผักชี パクチー料理専門店: Pakuchii ryouri senmonten ซึ่งยืนยันว่าขายแต่อาหาร หรือแม้กระทั่งของหวาน ของหวานจริงๆ นะครับ ทำจากผักชีเลย โดยชื่อร้านก็เป็นสิ่งยืนยันได้ เช่น ร้านผักชี วิลเลจ (หมู่บ้านผักชี) パクチービレッジ: Pakuchii bireiji ที่อยู่ในย่านชินจูกุ กรุงโตเกียว, ผักชี เฮ้าส์ (บ้านผักชี) パクチーハウス: Pakuchii hausu ย่านนิปปอริ กรุงโตเกียว, ร้านผักชี บาร์ 8889 パクチーバー8889: Pakuchii baaru hachi hachi hachi kyuu ย่านทากาตะโนะบาระ กรุงโตเกียว หรือแม้แต่กระทั่งในโอซาก้า เมืองใหญ่เป็นอันดับสองของญี่ปุ่นก็มีไม่พลาตที่จะมีร้านที่ขายแต่เมนูผักชี パクチー料理専門店 เช่น ร้านโก โก ผักชี โก-โก-パクチー: Go Go Pakuchii ย่านจูกูกลางนครโอซาก้า เป็นต้น ผู้สนใจเพิ่มเติมว่ามีเมนูอาหาร หรือแม้กระทั่งของหวานเช่น ผักชีปั่นสมูทตี้ パクチースムージー: Pakuchii sumuuchii ก็สามารถพิมพ์ชื่อร้านตามที่เราเห็นใน “กูกูรู” グーグル: Guuguru หรือ “กูเกิ้ล” ดูได้เลยครับ และที่สำคัญร้านขายแต่เมนูอาหารผักชีเหล่านี้ก่อตั้งขึ้นโดยคนญี่ปุ่นครับ บางร้านไม่มีใครในร้านหรือพนักงานที่เกี่ยวข้องกับคนไทยเลย หน้าตาของผักชีปั่น (ผักชีสมูทตี้) パクチースムージー



ภาพจาก <http://photagram.org/media/BYGNTVJFdjg>

ภาพโฆษณาจากเวปร้านโก โก ผักชี โก-โก-パクチー: Go Go Pakuchii ของโอซาก้า



ภาพจาก <http://gogopaxi.com/news/1340/>

ในสมัยที่ผักชียังไม่ได้โด่งดังเป็นพลุแตก และได้รับความนิยมเหมือนในปัจจุบันนั้น เนื่องด้วยผักชียังไม่ได้มีอุปสงค์ (需要: Juyou: demand) ในการบริโภคมากเท่าปัจจุบัน จึงต้องนำเข้าจากประเทศเมืองร้อนที่ปลูกผักชีได้ทั้งปี เช่น ประเทศไทย เจ้าของชื่อผักชี เป็นต้น แต่ในปัจจุบันหลังจากผักชีได้รับความนิยม และอุปทานในการบริโภคผักชีมีมาก การนำเข้าผักชีจากไทย ที่ต้องใช้เวลาในการนำเข้าที่เร็ว ต้องพึ่งพาการนำเข้าญี่ปุ่นด้วยเครื่องบิน เพราะผักชีนั้นเป็นผักที่เน่าเสียง่าย จึงเสียค่าใช้จ่ายในการนำเข้ามาก ทำให้ต้นทุนสูง ส่งผลให้ผักชีมีราคาแพงในการผลิตสินค้าต่างๆ ญี่ปุ่นจึงคิดจะปลูกผักชีเอง แต่เนื่องด้วยผักชีเป็นผักเมืองร้อน ประเทศเมืองหนาวอย่างญี่ปุ่นไม่ได้มีสภาพอากาศที่เหมาะสมในการปลูกผักชีได้ตลอดทั้งปี โดยผักชีจะต้องใช้เวลาปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวได้มากกว่า 40 วัน ญี่ปุ่นที่มีหน้าร้อนสั้น แต่อุปสงค์ในการบริโภคมีตลอดทั้งปี และเพื่อจะทำได้สามารถมีอุปทาน (供給: kyoukyuu: supply) ได้ตลอดทั้งปีการปลูกผักชีในญี่ปุ่นจึงต้องพึ่งพาการปลูกในโรงเรือน หรือกรีนเฮ้าส์ green house (温室: Onshitsu) เพื่อที่จะทำให้มีผลผลิตออกสู่ตลาดได้ตลอดทั้งปี โดยแหล่งปลูกผักชีใหญ่ๆ ในญี่ปุ่นในปัจจุบันจะอยู่ในจังหวัดชิซุโอกะ (静岡: Shizuoka), จังหวัดชิบะ (คนญี่ปุ่นจะออกเสียง จิบะ) (千葉: Chiba), จังหวัดอิบาระกิ (茨城: Ibaraki), จังหวัดโอคายามะ (岡山: Okayama) และจังหวัดซางะ (佐賀: Saga) ซึ่งบางแห่ง เช่น จังหวัดซางะนั้นอยู่ทางตอนใต้ของญี่ปุ่นที่อากาศอบอุ่นกว่า ก็จะปลูกผักชีกลางแจ้งได้



โดยแหล่งปลูกผักชีในญี่ปุ่นที่โด่งดัง เพราะเป็นเมืองนำร่องแรกๆ ในการปลูกผักชีในโรงเรือน และผู้เขียนเห็นออกสื่อสาธารณะบ่อยๆ คือของจังหวัดชิซุโอกะ โดยเกษตรกรที่เป็นรายแรกๆ ที่ปลูกผักชี คือคุณลุงนางุระ โยชิทาเกะ (名倉義剛: NAGURA Yoshitake) แห่งเมืองฟูกุโรอิ (袋井市: Fukuroi-shi) โดยเปลี่ยนการปลูกพืช (転作: Tensaku) จากปลูกเมล่อน มาเป็นการปลูกผักชีแทน



โฉมหน้าของคุณลุงนางุระ เกษตรกรปลูกผักชีในญี่ปุ่น

ภาพจาก <http://jaenchu.ja-shizuoka.or.jp/pickup/farmer/>

ในตอนหน้าผู้เขียนจะนำเสนอผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับผักชี ที่เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปในรูปแบบต่างๆ ที่ทำออกมาวางขายในท้องตลาดทั่วไปไม่ว่าจะวางขายในซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ หรือห้างสรรพสินค้ากันครับ แล้วเจอกับผักชี เอ้ย ผู้เขียนกันใหม่กับผักชีฟิวเจอร์ ตอนที่ 2 นะครับ ระหว่างรอจนกว่าจะเจอกันครั้งหน้า ลองเอาผักชีไปทำเป็นผักชีปั่น สมูตี เพิ่มความสดชื่นท่ามกลางอากาศร้อนระอุของไทย ตามกระแสนิยมของคนญี่ปุ่นในปัจจุบันกันครับ