



▲ ผักเกี้ยวโต และอาหารทะเลปรุงรส ยกมาบนถาดรูปร่างเหมือนพัดปีใหม่

วัฒนธรรมด้านอาหารอันหลากหลายและอลังการใน "พิธีตรศการอาหารเกี้ยวโต"

กัญญา มัทสุโอะ



▲ ข้าวปั้นของเกี้ยวโตก้อนเล็กๆ ใช้เครื่องโรยด้านนอกแทนการยัดไส้ด้านใน ดูน่ารัก ก้อนเล็ก หยิบกินง่าย



▲ "Nimono" ผักเกี้ยวโตนานาประเภทนำมาต้มหวานเค็ม

ทันที ที่ซื้อบัตรเข้าไปใน "มียาโกะเมสเสะ" คอนเวนชันขนาดใหญ่ กลางกรุงเกียวโต ผู้เขียนก็พลันอยู่ในอาคารอ้าปากค้าง ตกอก ตกใจ กับอาหารญี่ปุ่นที่เรียงรายจากปากทางเข้าไปจรดกลางห้องโถงชั้นสาม เป็นทิวแถวซ้อนกันกว่า 7-8 ชั้น รวมเป็นจำนวนกว่า 100 ชุดในภาชนะลงรัก ปิดทองอลังการแบบที่ไม่เคยพบเคยเห็นที่ใดมาก่อน ปลาซาบะถูกแล่เป็น สี่เหลี่ยมเล็กๆ ทรงลูกเต๋า 4 ชั้น 2 ชั้นเป็นส่วนท้องปลาออกสีขาวๆ อีก 2 ชั้น เป็นหลังปลาออกสีดำๆ แขน้ำส้มสายชูหวานเค็ม นำมาวางซ้อนบนข้าวซูชิได้ ระดับกัน 2 ก้อน ด้านหลังมีก๊ับง่าย ๆ ห่อมาในใบไผ่สีเขียวสดมัดด้วยเชือก ใบไม้แห้งเป็นโบว์เล็กๆ เครื่องเคียงเป็นซิงเมียวะระดอง ประดับด้วยใบซากากิ ไ่ม่มงคลของเทพเจ้า เพียงเท่านั้นเจ้าปลาซาบะก็กลายเป็นอาหาร "เรียวเต" (ภัตตาคาร) หรรษาแล้ว

ไม่ว่าจะเป็นอาหารจานเดียว อาหารปีใหม่ ซุปสสารพัดชนิด อาหารเจ ผักดอง ฯลฯ ต่างก็ถูกปรุง และตบแต่งมาเนียบ ตั้งแต่ยอดจรดโคน และเมื่อ ไปลองชิมอาหารซึ่งภัตตาคารดังๆ หลายเจ้านำมาเสิร์ฟในงานด้วยแล้ว ก็ยิ่ง ได้รสชาติ "ความเป็นเกียวโต" อย่างชัดเจน

"พิธีตรศการอาหารเกี้ยวโต" ("เคียวริงวริ" โตเททจิโก) เป็น หนึ่งในเทศกาลประจำฤดูหนาวของเกียวโต จัดขึ้นราวกลางเดือนธันวาคม



1



2



3



4

- 1 อาหารปิ่นโตมื้อกลางวันจาก “เรียวกุเต” ตั้งในเกียวโต
- 2 ผีอกอะบิโอะโมะรูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นหวานตมกับน้ำสต็อกรสชาติหวาน เค็มอ่อนๆ รอยด้วยยางบด
- 3 อาหารมงคล ด้านหน้าใช้ลูกใช้เท้า “Kyo-kabura” หนึ่งให้หนีม ด้านในบรรจุปลา และผักต้มหวานเค็ม ด้านหน้าเป็นชาชิมิกูงิอะเสเอบิ
- 4 พ่อครัวในอาภรณ์เฮอันกำลังบรรจุงใช้มีด และตะเกียบแล้วปลาตะเพียนโดยไม่ใช้มือจับตัวปลา
- 5 เกียวโตมีร้านทำอาหารส่งให้ตามภัตตาคารใหญ่หรือสำนักเกอิชาต่างๆ มากมาย ถึงกลมๆ กันตื้นๆ มีที่จับเหมาะสำหรับใส่อาหารหิวไปส่งลูกค้ามาก



5

เป็นเวลาติดกันสองวันทุกปี นอกจากอาหารสารพัดแบบของเกียวโตแล้ว บนเวทียังมีการสาธิตการสกัดน้ำซุ๊ป (ดาชิ) จากปลาคัทสึโอบุชิแห้ง และสาหร่ายคอมบุ หัวใจสำคัญของอาหารเกียวโต การแสดงการใช้มีดแลปลาหรือสัตว์ปีกโดยไม่ใช้มือจับต้องวัสดุ “ชิกิโฮโจ” ของพ่อครัวในอาภรณ์ขุนนางเฮอัน การร่ายรำของโมโอะเกะ ด้านล่างเวทีก็มีบุชจัดแสดงพร้อมขายผักสด และผักดองเกียวโต อุปรกรณ์ครัว เครื่องถ้วยชามตะเกียบ และบุชของภัตตาคารตั้งให้บริการอาหารกลางวัน เรียกได้ว่าเนื้อหาคับแก้วมาก เพลินกันได้กว่าครึ่งค่อนวันที่เดียว



©Japaninfo



©Japaninfo



©Japaninfo

▲ พ่อครัวกำลังทอดเทมปุระในงาน

▲ โมโอะเกะสองคนพากันเดินชมบุชที่มาเปิดแสดงในงาน

▲ ซูชิปลาซาบะกับชิงเมียวะกะ



▲ ผักดองของเกียวโต



▲ วัตถุดิบหลักๆ ของอาหารญี่ปุ่น



▲ ชามเล็กชามน้อยหลากสี อาหารญี่ปุ่นไม่ได้เสิร์ฟในชามลายเดียวกัน เป็นชุดหมัด มักเปลี่ยนลาย และสีตามชนิดของอาหาร



▲ ประมาจารย์ประจำสำนักมิดะ แสดงการแลปลาให้เป็นสายต่อกันไม่ขาด



©Japaninfo

วันที่ 12-13 ธันวาคม 2018 ที่ผ่านมาเป็นการจัดนิทรรศการครั้งที่ 113 โดยมีสมาพันธ์ผู้ค้า และประกอบอาหารเกียวโตเป็นโต้โผใหญ่ นิทรรศการดังกล่าวเริ่มขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อปี 1899 เมื่อสมาพันธ์เล็งเห็นความถดถอยด้านเศรษฐกิจหลังจากที่รัฐบาลย้ายเมืองหลวงจากเกียวโต ไปยังกรุงโตเกียว บรรดาภัตตาคารร้านค้าอาหาร และวัสดุกว่าร้อยรายจึงพร้อมใจกันจัดนิทรรศการแสดงฝีมือการปรุงและตกแต่งอาหารเกียวโตขึ้น เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจ นับแต่นั้นเป็นต้นมา ยกเว้นช่วงก่อน และหลังสงครามที่หาวัสดุไม่ได้เท่านั้น นิทรรศการดังกล่าวก็ดำเนินมาติดต่อกันกว่าร้อยปีจนทุกวันนี้

นอกจากความต่อเนื่องกว่าร้อยปีข้างต้นแล้ว สิ่งที่น่าสนใจของผู้เกี่ยวข้องด้านวัฒนธรรมอาหารเกียวโต คือ ความพยายามที่จะรักษา และพัฒนาอาหารของตนมาโดยตลอด แม้จะไม่มีหลักฐานแน่ชัดว่าสมาพันธ์รวมตัวกันได้ชัดเจนตั้งแต่เมื่อใด แต่ก็เชื่อกันว่ามีรากฐานมาจากกลุ่ม "ซันทานะโค" ที่ประกอบไปด้วยพ่อค้าแม่ค้าปลา และสัตว์ปีกในตลาดนิชิกินะทานะ ตลาดคามินะทานะ และตลาดชิโมะโนะทานะ ซึ่งก่อตั้งราวปี 1745

◀ ส้มซาบงถูกนำมาใช้เป็นภาชนะใส่อาหาร สีสันงดงาม กลิ่นหอมของส้มยังจับที่อาหารด้วย



▲ ชูปไต มีลูกชิ้นอัมเปง ด้านบนประดับด้วย ถั่วแดง และลูกอาราเร่ สีสังคางาม

▲ ถ้วยน้ำจิ้ม จอกเหล้าสาเกหน้าตาน่าเอ็นดู

▲ ไมโกะสองคนจากสำนัก Gion Higashi กำลัง ฟ้อนให้ชมบนเวที

กิจกรรมหลักเบื้องต้นของพวกเขา คือ การจัดพิธีทำบุญให้ วิทยุยานสัตรีที่ถูกนำมาเป็นอาหาร ต่อมาก็ได้รับหน้าที่เตรียมเครื่องเช่น ถวายเทพเจ้าในเทศกาล “จิโดมัทซึริ” ในสำนักพระราชวัง เป็นต้น

จากกิจกรรมเหล่านี้ พ่อครัวแม่ครัวของร้านอาหารต่างๆ ก็ พยายามหาเวลาแลกเปลี่ยนข้อมูลซึ่งกันและกัน ร่วมกันคิด และ พัฒนาเมนูใหม่ๆ ที่เข้ากับพิธีมงคล เทศกาลสำคัญๆ ฯลฯ พร้อมเพิ่ม ความงามด้วยเทคนิคแกะสลักผักผลไม้หลังสงครามโลกครั้งที่สอง เป็นต้นมา จนได้เอกลักษณ์ของ “อาหารเกียวโต” (เคียวเรียวริ) ที่ งดงามเช่นทุกวันนี้

อะไรคือ “เคียวเรียวริ”? ผู้รู้นิยมไว้ว่าเป็น “อาหารที่ผสม ผสานอาหารญี่ปุ่น 5 ชนิดที่ฟอร์มตัวจากธรรมชาติ และประวัติศาสตร์ ของเกียวโตเข้าไว้ด้วยกัน อาหารเหล่านั้นได้แก่

1. อาหารในงานเลี้ยงรับรองของราชสำนัก “ไคเคียวเรียวริ”
2. อาหารเจแบบเซน “โซจินเรียวริ”
3. อาหารรับรองของตระกูลนักรบ “ฮงเซนเรียวริ”



▲ ถ้วยชามลงรักปิดทองอลังการมาก

4. อาหาร “ไคเซะกิ” ที่นิยมกันในหมู่คหบดี และ
 5. อาหาร “บันไซ” ที่ใช้ผักสารพัดชนิดของท้องถิ่นปรุงง่าย ๆ”
- พื้นฐานสำคัญอยู่ที่ “ดาชิ” หรือน้ำชูปีที่สกัดจากสาหร่าย คอมมู และปลาคัทซึโอะบูชิแห้ง เน้นรสชาติจากวัตถุดิบนำ นอกจากนั้น ยังเป็นอาหารที่บรรจงจัดแต่งให้งดงามบนภาชนะที่เข้ากับฤดูกาล และห้องจัดเลี้ยง

จากความที่เกียวโตไม่ได้หยุดดีดทะเลเหมือนโอซากา ห้อมล้อม ไปด้วยขุนเขา 4 ด้าน ในสมัยโบราณอาหารทะเลสดๆ จึงหากินได้ยาก แต่ก็อุดมสมบูรณ์ไปด้วยแม่น้ำลำธารที่ใสสะอาด และที่สำคัญคือ ในอดีตเกียวโตเป็นที่ประทับของจักรพรรดิ และยังเป็นที่ตั้งของ วัดพุทธศูนย์กลางของนิกายสำคัญๆ ในประเทศอีกด้วย ด้วยเหตุผล ข้างต้นทำให้ได้เมื่อยจากทุกภูมิภาคส่งผักนานาพันธุ์มาถวายจักรพรรดิ อย่างต่อเนื่อง คนเกียวโตได้นำผักเหล่านั้นมาแปดพันธุ์จนเกิดเป็น ผักรสชาติหน้าตาดี ขึ้นบรรณว่า “เคียววาไส” หรือ “ผักเกียวโต” มา ตั้งแต่สมัยเมจิ ผักเหล่านี้ได้ถูกนำมาดัดแปลงเป็นอาหารในราชสำนัก อาหารตามภัตตาคารหรู และอาหารเจของพระสงฆ์เซน และยังเป็น ที่มาของผักดองเกียวโต เครื่องเคียงที่จะขาดไม่ได้แทบทุกมื้อของชาว เมืองเกียวโต

“นิทรรศการอาหารเกียวโต” จึงเป็นเสมือนผลึกของวัฒนธรรม ด้านอาหารอันหลากหลาย และอลังการนับร้อยๆ ปีที่สะสมกันมา ซ้านาน ผู้อ่านที่อยากสัมผัสอาหารเกียวโตแท้ๆ ควรหาโอกาสมาชม นิทรรศการดังกล่าวสักครั้ง ราวกลางเดือนธันวาคมทุกปีที่มียาโกะ เมสเสะ ไกล่ๆ ศาลเฮอันจินกู กลางกรุงเกียวโต รับรองได้ว่าท่านจะ อ้าปากค้างเช่นเดียวกับผู้เขียน เมื่ออย่างเท้าเข้ามาในงาน อย่าลืมถือ โอกาสชิมปีนโตที่วางขายในงานด้วย ร้านดังๆ ไปเช้าจะหมดเร็วทุกปี