



▲ ต้นโกโก้กับลูกโกโก้ที่เอามาประดับไว้ ที่แรก ▲ เครื่องทวนช็อคโกแลต  
นี่กว่าของปลอม แต่เป็นของจริง

▲ บาร์เล็กๆ สำหรับยืนกินขนมหรือจิบเครื่องดื่ม  
ช่วงบ่ายๆ คนจะแน่นเอี้ยด

กัญญา มัทศุโธ

# ชมงานวันวาเลนไทน์ญี่ปุ่น กับเทศกาลช็อคโกแลตเอ็กซ์โป 2019

**ทันที** ที่ก้าวเท้าออกจากบันไดเลื่อนที่ชั้น 9 ของห้างฮังคิว อุเมะตะเมื่อปลายเดือนมกราคมที่ผ่านมา กลิ่นหอมอบอวลของช็อคโกแลตก็ลอยมาเตะจมูก และเมื่อเดินวนเริ่มจากลานด้านหน้าที่เต็มไปด้วยบูธช็อคโกแลตที่ใช้ชากาแพหรือเหล่าเป็นส่วนผสมผ่านเข้าไปด้านในที่มีผู้จัดแสดงแม่พิมพ์ เครื่องถ้วยชาม แพคเกจสมัยศตวรรษที่ 19 จากยุโรป จนไปจบที่ด้านหลังลานจัดแสดงที่มีบูธเล็กใหญ่วางขาย ทั้งช็อคโกแลตดิบนานาชาติ ขนมปังย่างที่ใช้ช็อคโกแลต ขนมเครป ซอฟท์ครีม รวมกว่า 300 ร้าน 3,000 กว่าชนิด ก็พอจะจับความได้ว่าควรเริ่มชิม ช้อ หรือชิมอะไรเพิ่มเติมดี



▲ โกโก้หนึ่งลูกจะมีราว 4-50 เม็ด ทำช็อคโกแลตได้ราว 50gm



▲ จำนวนกำลังดี รูปร่างสีสันก็งาม

▲ ใครชอบสาเกมายกชุดนี้ไปได้เลย

▲ ขนกลั้บมาบ้าน นึกว่าจะกินไม่หมด แต่กินไม่เหลือ



©Japaninfo

### ▲ รสชาเขียวกินกับเรียวกูจะร้อนๆ

เทศกาลช็อคโกแลตเอ็กซ์โปปีนี้ จัดขึ้นเป็นประจำทุกปีตามห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่ทั่วญี่ปุ่น แตกต่างกันไปตามขนาด และจำนวนบูธของร้านที่มาร่วมงาน ห้างอังคิว อุเมะตะ ในโอซากา จะเป็นห้างที่ประสบความสำเร็จมีช็อคโกแลตตั้งตั้งจากใน และนอกประเทศมาร่วมงานด้วยเป็นจำนวนมาก กลางลานมีการแสดงทำช็อคโกแลตสดโดยเชฟจากยุโรป พร้อมนำต้น และลูกโกโก้มาให้ชม มีการแสดงวิธีบ่มโกโก้ ก่อนที่จะนำไปคั่ว และบด นำต้นตาดึงใจมาก และที่สำคัญคือสามารถสร้างรายได้ให้กับห้างในช่วง 1 เดือนที่จัดเทศกาลได้ถึงราว 2,500 ล้านบาท

เหตุผลสำคัญที่ทำให้ห้างสรรพสินค้าทั่วประเทศ ระดมจัดเทศกาลช็อคโกแลตแข่งกันช่วงนี้สืบเนื่องมาจากการที่วันวาเลนไทน์ สำหรับคนญี่ปุ่น เป็นวันที่สาว ๆ มอบช็อคโกแลต เพื่อบอกรักต่อแฟน หรือชายหนุ่มที่ตนหมายตาไว้ นั่นเอง ธรรมเนียมดังกล่าวเป็นธรรมเนียมที่ไม่พบในประเทศอื่นๆ และในญี่ปุ่นเองก็เพิ่งจะมาเริ่มเมื่อราวทศวรรษ 1950 เป็นต้นมา

ห้างชินจูกูเอ็กซ์โปต้นดูเหมือนจะเป็นห้างสรรพสินค้าแรก ที่พยายามดึงดูดผู้บริโภคให้มาซื้อช็อคโกแลตกันช่วงวาเลนไทน์ โดยติดประกาศ “ลดราคาพิเศษวาเลนไทน์” แต่ผลปรากฏว่า ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ในสามวันที่ห้างลดราคา ช็อคโกแลตแผ่นราคาแผ่นละ 30 เยน และช็อคโกแลตแบบการ์ดบางๆ ชิ้นละ 4 เยน ขายได้เพียงอย่างละ 5 ชิ้นเท่านั้น ในวันรุ่งขึ้นห้างฯ ได้พยายามทำแคมเปญใหม่วางขายช็อคโกแลตรูปร่างหัวใจติดแคชก็อปปีว่า



©Japaninfo

### ▲ แม่พิมพ์ช็อคโกแลตแบบแผ่นขนาด 100gm



### ▲ ช็อคโกแลตร้านดังจากนิวยอร์ก มีสาขาในเกียวโต สีสดดงามมาก



### ▲ หลังบ่มลูกโกโก้สด ก็จะได้เม็ดโกโก้ นำมาผึ่งแดดและคั่ว



©Japaninfo

### ▲ เวทีกลางลานบนชั้น 9 ของห้างอังคิว อุเมะตะ มีเชฟมาทำช็อคโกแลตให้ชมกันต่อหน้า

“จากหญิงสาวถึงชายหนุ่ม” อีกครั้ง แต่ก็ไม่เวิร์คเท่าใดนัก

แคมเปญการให้ช็อคโกแลตเพื่อแสดงความรักจากผู้หญิงไปสู่ผู้ชายเริ่มบูมขึ้นจริงจัง เมื่อเข้าปี 1992 โดยบริษัทโมร็อกอฟผู้ผลิตช็อคโกแลตของเมืองโกเบ ได้ลงโฆษณาผ่านหนังสือพิมพ์ภาษาอังกฤษ แจ้งข่าวว่าเมืองเทรนี ประเทศอิตาลีได้ส่งสัญลักษณ์แห่งความรักมาเป็นที่ระลึกให้กับเมืองโกเบ และเพื่อถ่ายทอดความสำคัญของวันวาเลนไทน์จากบ้านเกิด และที่เก็บสุสานของนักบุญวาเลนตินอหลังจากนั้นมา การมอบช็อคโกแลตเป็นสัญลักษณ์แห่งความรัก จึงแพร่หลายไปทั่ว บริษัทขนมหลายต่อหลายแห่งก็ระดมทำโฆษณาเลียนแบบกันถ้วนหน้า

สมัยที่ลูกชายของผู้เขียน ยังเรียนชั้นประถมต้นในโรงเรียนรัฐบาลใกล้ๆ บ้าน ราว 20 ปีที่แล้ว ผู้เขียนยังต้องแอบบอกเพื่อนที่รู้จักกัน ให้ลูกสาวเขาแบ่งช็อคโกแลตให้ลูกชายที่ไม่มีเพื่อนผู้หญิงให้เลยบ้าง เวลาเจอเพื่อนคนนั้นยังอดย้อนความหลังให้หัวเราะกันท้องขัดท้องแข็งไม่ได้จนทุกวันนี้ ว่ากันว่าช็อคโกแลตที่ผู้หญิงมอบให้ผู้ชายในวันวาเลนไทน์นั้น มีหลายแบบด้วยกัน “ฮอนเมช็อคโก” “กิริช็อคโก” “โทโมะช็อคโก” “มายช็อคโก” “แฟมิช็อคโก” ฯลฯ เป็นต้น

“ฮอนเมช็อคโก” หมายถึงช็อคโกแลตสำหรับแฟนตัวจริงหรือคนที่ตนชอบจริงๆ ราคาจะสูงกว่า “กิริช็อคโก” หรือช็อคโกแลตที่ให้ตามมารยาท อย่างแรกจะราวๆ 1,000-3,000 เยนขึ้นไป ผู้หญิงบางคนถึงกับลงทุนกวานช็อคโกแลตด้วยตนเองก็มี ส่วนช็อคโกแลตตามมารยาทนั้น ราวชิ้นละ 500 เยนเป็นหลัก ช็อคกันทีก็หลายสิบชิ้น ได้



▲ ถ้วยสำหรับดื่มช็อคโกแล็ตร้อนจากยุโรป คลาสสิกมาก

แจกตั้งแต่เจ้านาย เพื่อนร่วมงาน ไปจนถึงลูกน้อง ช็อคโกแล็ตที่ลูกชายผู้เขียนได้ตอนเด็กๆ คงเป็น “โทโมะช็อคโก” หรือช็อคโกแล็ตสำหรับเพื่อน และช็อคโกแล็ตที่ภรรยาให้สามีก็น่าจะจัดเป็น “แฟมิช็อคโก” หรือช็อคโกแล็ตสำหรับครอบครัว ชื้อมาเมื่อสมาชิกคนอื่น ๆ ด้วยเลย

อย่างไรก็ตาม หลายปีมานี้พบว่าเกิดความเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยในธรรมเนียมการซื้อช็อคโกแล็ตช่วงก่อนวันวาเลนไทน์ในหมู่สาว ๆ หลายคนเลือกซื้อช็อคโกแล็ตหน้าตางดงาม ราคาค่อนข้างสูงไว้เป็นรางวัลให้ตัวเอง หรือ “มายช็อคโก” มากกว่าซื้อให้คนรัก

บางคนมากับแม่จากต่างจังหวัดโดยในมือถือเค้ตตาล็อกช็อคโกแล็ตร้านดังๆ ที่มาร่วมออกบูธไว้ ด้วยเหตุผลว่าอยากเห็นอยากชิมช็อคโกแล็ตเจ้าโปรด ไม่ได้คิดจะมอบให้ใครเป็นพิเศษ สาวๆ บางคนก็เปลี่ยนจากการให้ช็อคโกแล็ตไปเป็นของขวัญอื่น ๆ หรือให้บัตรเข้าชมดนตรีหรือสวนสนุกแทน ของขวัญในวันวาเลนไทน์ จึงดูหลากหลายมากกว่าเมื่อหลายสิบปีก่อน

จะว่าไปแล้ว ผู้เขียนก็เป็นอีกคนหนึ่งที่มาหาซื้อ “มายช็อคโก” โดยไม่รู้ตัวเหมือนกัน หลังจากตื่นตาตื่นใจกับการจัดแสดงช็อคโกแล็ตจากทั่วโลกที่ห้างฮ้างคิว อุเมะตะอยู่พักใหญ่ๆ ก็ได้ถูกขโมยไปนั่งจิบน้ำชากับช็อคโกแล็ตรสชาเขียวของร้านดังจากเกียวโตที่มาเปิดบูธใหญ่ที่ชั้น 9 ต่อด้วยพาร์เฟ่ถ้วยเล็กๆ ปิดท้ายด้วยการซื้อช็อคโกแล็ตดิบ (นามาช็อคโก) รสมะกรูดยูซุ และรสส้ม กับขนมฟิโนชิเอร์สช็อคโกแล็ตปังใหม่ๆ กลับบ้าน กลิ่นหอมอบอวลห้องอยู่สามสี่วัน ก่อนที่ทุกชิ้นจะลงท้องไปตามลำดับ

สำหรับหนุ่มๆ ทั้งที่ได้รับ “ซอนเมช็อคโก” และที่ได้รับ “กิริช็อคโก” พอถึงวันเด็กผู้หญิงในวันที่ 3 มีนาคม ทุกคนก็ต้องเตรียมหาขนมคุกกีหรือของหวานน่ารัก ในราคาใกล้เคียงกันไว้ให้กลับคืนสาว ๆ ด้วย ห้างสรรพสินค้า ร้านขนมพากันโงยรายได้ทุกปี ช่วงวาเลนไทน์นี้ ผู้อ่านที่จะมาเที่ยวญี่ปุ่นช่วงปลายเดือนมกราคมถึงวันที่ 14 กุมภาพันธ์ ลองหาโอกาสแวะไปที่ห้างสรรพสินค้าใหญ่ๆ กันดูนะคะ ชื้อชิมได้จาก 1-2 ชั้น หรือจะเดินชิมตามบูธ ที่มาจัดแสดงก็หวานปากไปอีกแบบ



▲ ช็อคโกแล็ตผสมบรันดี้ กินกับเหล้าสาเกก็อร่อย



▲ เซฟปรุงพาร์เฟ่ทำให้กินสดๆ เห็นถ้วยเล็กๆ แต่ อิมเลย



▲ ใช้หินบดแบบสมัยก่อน