

เรียนรู้อะไรบ้าง จากการ์ตูน (ญี่ปุ่น)

ตอนที่ 25 อาหาร และขนมในการ์ตูน

วัฒนธรรมอาหารอยู่ในวิถีชีวิตตลอด สะท้อนถึงยุคสมัย เพราะฉะนั้นจึงปรากฏให้เห็นบ่อยครั้งผ่านการเล่าเรื่องในการ์ตูน ยิ่งถ้าเป็นการ์ตูนที่อิงสมัยต่าง ๆ แล้วยัง่อมมีอาหารในยุคนั้น ๆ อยู่ในการ์ตูน การ์ตูนบางเรื่องก็เป็นแรงบันดาลใจให้ผู้อ่านการ์ตูนทำอาหารเลียนแบบเมนูในการ์ตูน เช่น การ์ตูนเรื่อง Shokugeki no Soma (食戟のソーマ) ที่มีการทำอาหารเลียนแบบต้นฉบับออกมา การทำอาหารแบบนี้ เรียกว่า Saigen 再現 ซึ่งแปลตรง ๆ คือ ทำขึ้นมาอีกครั้ง ในที่นี้ผมเลยขอใช้คำว่าเลียนแบบเมนูในการ์ตูน สำหรับท่านผู้อ่านที่ไม่รู้จักการ์ตูนเรื่องนี้จะขอแนะนำคร่าว ๆ แบบนี้ว่า Shokugeki no Soma เป็นการ์ตูนญี่ปุ่นเรื่องหนึ่งที่เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับการเรียนรู้ทำอาหารในโรงเรียน

ชื่อดัง มีตัวละครหลักเป็นนักเรียนมัธยมปลายชื่อ Soma Yukihira ผู้ที่พัฒนาทักษะของเขาผ่านการแข่งขันทำอาหารกับเพื่อนร่วมชั้น และเชฟชื่อดังต่าง ๆ เพื่อค้นหาความหมายแห่งการทำอาหารที่แท้จริง นอกจากพวกอาหารเลียนแบบแล้วจริง ๆ เรื่อง Shokugeki no Soma ก็เป็นแหล่งความรู้อาหารต่างประเทศทั้งวัตถุดิบในอาหารชาติอื่น ๆ

แต่ในตอนนี้ผมขอจำกัดลงไปการ์ตูนดาบพิฆาตอสูร 鬼滅の刃 ที่กำลังฉายภาค 3 หมู่บ้านช่างตีดาบ เพราะจากที่ไปติดตามแล้วพบว่ามีขนมของญี่ปุ่นแทรกอยู่หลายที่ เช่น คาสเทลล่า (カステラ) คารินโต (かりんと) พอชมอานิเมะแล้วความอยากอาหารก็เกิดขึ้นทีเดียวเลยอยากจะแนะนำให้ท่านผู้อ่านรู้จักเมื่อไปญี่ปุ่นจะได้หารับประทานกันนะครับ



อำพัน เหล่าสุนทร
นักวิจัยอิสระ

คาสเทลล่า (カステラ) คือขนมหวานของญี่ปุ่นที่มีลักษณะคล้ายกับสปองจ์เค้ก มีรสชาติหวานอ่อน มีส่วนผสมหลักคือ ไข่, น้ำตาล, แป้ง, น้ำมัน และมีความนุ่มชุ่มชื้นเป็นลักษณะเด่น คาสเทลล่ามีต้นกำเนิดมาจากจังหวัดนางาซากิ ซึ่งอิทธิพลจากขนมของโปรตุเกสในยุคก่อน น้ำตาล ไข่ แป้ง เป็นของหายากมีราคาสูงทำให้ขนมชนิดนี้มีราคาแพง จะให้เป็นขนมสำหรับเยี่ยมไข้คนที่ต้องบารุง ถ้าชมจากการ์ตูนดาบพิฆาตอสูร โโกโตเป็นคนนำคาสเทลล่าไปเยี่ยมใช้ทันจิโร่ ซึ่งไม่ได้สติหลังต่อสู้กับอสูรจันทราข้างขึ้น โโกโตยังบอกเลยต้องหักห้ามใจไม่กินคาสเทลล่าที่อยู่ตรงหน้าถึงแม้ว่าจะเป็นขนมหรูหราส่วนตัวที่เคยทานคิดว่าค่อนข้างหวานมาก แต่เหมาะกับการทานคู่กับชาเป็นอย่างยิ่ง

คารินโต (かりんと) คือขนมญี่ปุ่นที่เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย มักใช้น้ำตาลทรายดำ และแป้งสาลีในการทำ มีรูปทรงเป็นท่อนไม้ และถูกทอดกรอบภายนอกซึ่งมีรสหวานและกลิ่นของน้ำตาล



▲ ขนมคารินโต



(ด้านซ้าย) ขนมคาสเทลล่า (ด้านขวา) โดรายากิแบบไสเม็ดเกาลัด
จากร้าน Ginza Namamura

ทรายดำเป็นลักษณะเด่น ภายในเป็นแบบกรอบ มีความกรอบ และกระด้างตามลำดับ นอกจากนี้ยังมีรสชาติอื่น ๆ เช่น น้ำตาลทรายขาว น้ำมัน และซอสถั่วเหลืองที่ใช้ทำให้มีความหลากหลาย โดยทั่วไปขนมนี้จะเป็นขนมชิ้นเล็ก ๆ ที่ใช้รับประทานกับชา และยังเป็นของฝากที่ได้รับความนิยมในประเทศญี่ปุ่น แต่สำหรับส่วนตัว คนที่ชอบคารินโต น่าจะมีอายุขึ้นมาหน่อย เพราะว่าญี่ปุ่นช่วงหลังมีขนม ของหวานมากมายให้เลือก คารินโตในดาบพิฆาตอสูรจะอยู่ที่ตอนที่ทันจิโร่พบกับหัวหน้าหมู่บ้านซางิตาบา สำหรับความเป็นมาของขนมคารินโตนั้น มีหลายข้อสันนิษฐาน เช่น มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน ตั้งแต่สมัยก่อนคริสต์ศตวรรษที่ 8 โดยเชื่อกันว่ามีทูตจากญี่ปุ่นไปจีน และเห็นขนมนี้แล้วนำกลับมาประเทศญี่ปุ่น เป็นต้น ขนมคารินโต

เริ่มเป็นที่นิยมในประเทศญี่ปุ่นในปี ค.ศ. 1875 (ยุคเมจิ) จากขนมตรงร้านหน้าอาซากุสะได้เริ่มผลิต และขายคารินโตที่เป็นแท่งสามเหลี่ยมทอด และโรยด้วยน้ำตาลทรายดำได้รับความนิยม และกลายเป็นขนมยอดนิยมนจนถึงปัจจุบัน

ต้องยอมรับว่าอาหาร และขนมในการ์ตูนมีอิทธิพลต่อผู้คนที่อ่านพอสมควร สำหรับตัวผมแล้วก็ได้รับอิทธิพลของขนมโดรายากิ จากการ์ตูนเรื่องโดราเอมอน เพราะฉะนั้นนำรูปขนมที่ซื้อจากซูเปอร์ญี่ปุ่นมาให้ดู

ก่อนจบขอแนะนำศัพท์สมัยใหม่ (จริง ๆ ก็สองสามปีแล้ว) คือคำว่า かわちい Kawachii ไม่แน่ใจว่าท่านผู้อ่านจะได้ใหม่กว่าหมายถึงอะไร คำตอบคือ คำว่า Kawaii ที่แปลว่าน่ารักนี่ละครับ ส่วนใหญ่นักเรียนมัธยมปลายหญิงจะใช้กันนะ

