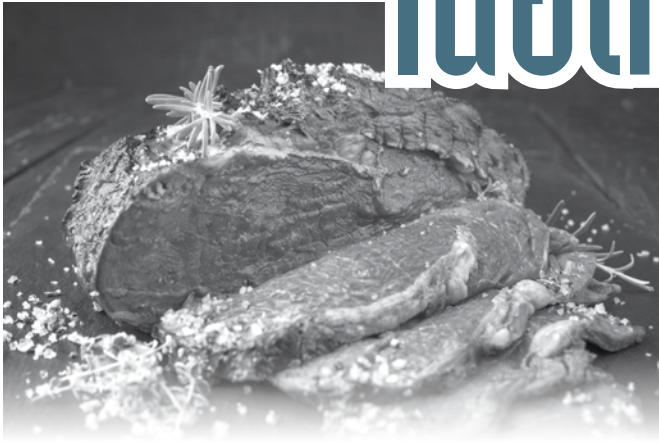


เนื้อดี ที่โกเบ



อาทิตย์ นิ่มนวล

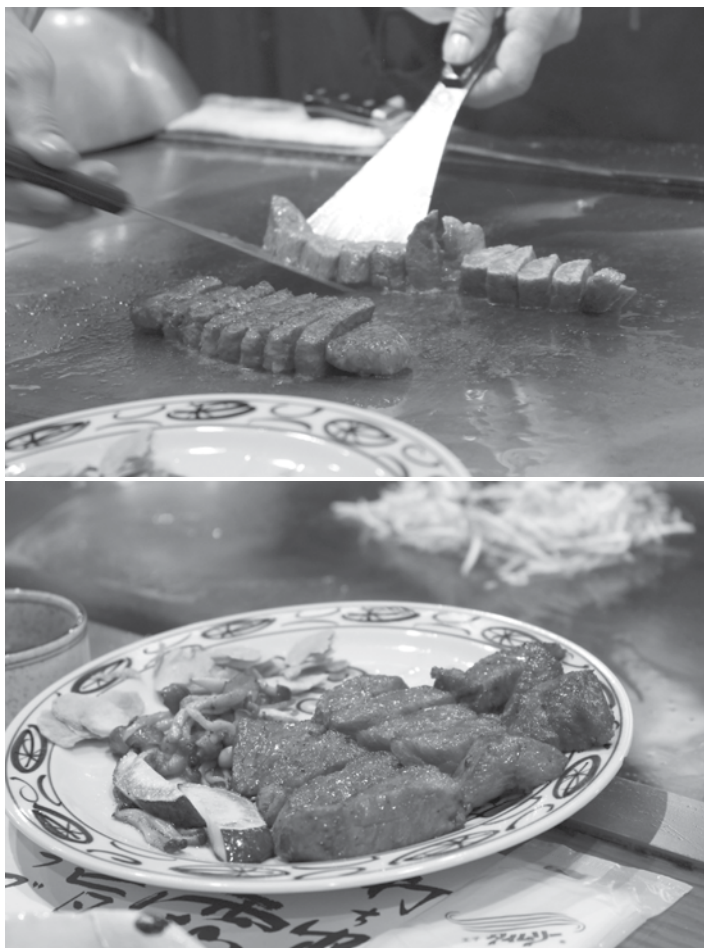
สำนักพิมพ์ภาษาและวัฒนธรรม

นอก จากแถบคันไซจะมีเมืองโอซาก้า เกียวโต กับนาระ เอาไว้ดึงคนให้มาเที่ยวไว้อย่างเหนียวแน่น (มาก ๆ) แล้ว ยังมีเมืองอื่นๆ ที่เก๋ๆ อีกนะครับ แต่ก็ว่าไม่ได้ ใครไปใครมาแถบคันไซก็ต้องโดน 3 หัวเมืองหลักดูดไป ใช้เวลานานจะทั้งทริปแล้วละ... แต่สำหรับใครที่ตะลอนเที่ยวหัวเมืองหลักจนพูน จนเบื่อทาโกยากิ จนกวางเบือขึ้นหน้า จนเบื่อวัดวาอาราม ยังมีอีกเมืองสำคัญที่แม้จะเป็นทางผ่านก็เลอค่ามตะดุจเพชรบุรีลือชานอยู่ เรียกได้ว่าเป็นไข่มุกดำแห่งคันไซก็ว่าได้ (เวอร์ไป) ก็ “โกเบ (神戸)” ไง จะใครอีกเป็นเมืองขนาดใหญ่พอสมควร มีลักษณะเป็นเมืองท่าเรือติดอ่าวโอซาก้า คลื่นลมแรงระดับวิกปิลว ลมก็จะแสบเหนียวๆ นิดหน่อย ไม่ไกลไม่ไกลจากโอซาก้า ถ้าใครมีบัตร JR East Pass ละก็ นั่งยาวๆ มาลงสถานีซันโนมิยะได้เลย

ได้ยินชื่อ “โกเบ” สิ่งแรกที่ต้องนึกถึงก็น่าจะเป็น “เนื้อโกเบ” ใช่ไหมครับ ก็เคยสงสัยเหมือนกันนะว่าทำไมเนื้อต้องโกเบ มันดีงามมะขามแซกกว่าเนื้ออื่นๆ ยังไง แล้วเธอเป็นเมืองท่านะ ทำไมคนอื่นจำเธอในฐานะของเนื้อโกเบ...งงนิดหน่อย แต่ไม่เข้าใจมาก...ด้วยความใคร่รู้นี้เอง จึงเกิดเป็นทริปสั้นๆ ขึ้นเมื่อครั้งที่ได้ไปเยือนแถบคันไซเป็นครั้งที่ 2 วางแผนกันไว้ดีกับการพุ่งทะยานไปเที่ยวปราสาทฮิเมจิกันก่อน คือ มันจะต้องผ่านโกเบอยู่แล้ว ยังไงขากลับต้องได้แวะแน่นอน แต่แล้วแผนก็พัง เพราะไม่คิดว่าปราสาทฮิเมจิจะไกลสุดกู่ขนาดนั้น เรียกว่ากินเวลาไปเกือบทั้งวัน (เฉพาะการเดินทางนะ) เลยจำเป็นต้องแลนด์ที่โกเบตอนมีตากผ้าอ้อมพอดี เราตั้งใจไว้ว่าจะเดินชมวิวริมทะเล เดินดูสะพานต่างๆ ชิลล์ๆ กระทั่งพระอาทิตย์ลับขอบฟ้า จะได้ดูแสงไฟยามค่ำบนสะพานกันอีก แต่ทุกอย่างพัง... แผนการทุกอย่างเหลือแค่การชิมเนื้อโกเบ เอาวะ ยังไงก็มาแล้ว มันต้องหายสงสัยให้ได้ว่าทำไมต้องเนื้อโกเบ

เราชอบร่างที่สะบักสะบอมพยายามหาร้านอาหารขึ้นชื่อที่ปักหมุดไว้ แต่พอเจ้าประคุณเอ๊ย จะว่าร้านมันหายากหรือเราใจกันเองก็ไม่ทราบ หายอยู่นานสองนานก็ไม่เจอ จนเกือบถอดใจให้แผนพังกว่าเดิม แต่แล้วก็เหลือบไปเห็นร้านอาหารที่คนต่อคิวยาวทะลักออกมาตามฟุตปาธ ใช้ครึ่ง ร้านนั้นนั่นแหละ เห็นคิวแล้วก็อยากร้องให้มีหวังได้กินตอน 4 ทุ่มแน่...แต่แล้วพนักงานสาวท่าทางทะมัดทะแมงก็โผล่มาจากข้างร้าน พร้อมสะกิดบอกเรา และคนที่ยืนรอคิวหลังเราให้ตามเธอไป ตอนนั้นฟังออกแฉ่วๆ ว่ามีอีกสาขา ไม่ต้องรอนาน ได้ยินดังนั้นก็เลยรีบตามเธอไปตามตรอกแคบๆ น่ากลัวมาก ถ้าพามาทำก็คงทำสำเร็จ อ่าพรางศพพร้อม พอไปยังหน้าตึกที่เธอพามาถึงยังไม่เลิกเพราะลิฟต์ที่ใช้พาขึ้นไปชั้น 4 นั้นน่ากลัวมาก มีด แคบ 5 คนเต็ม มันน่ากลัวจนไม่อยากไปต่อแล้ว (แต่แกมาถึงขนาดนี้แล้วไง...) พอลิฟต์เปิด บรรยากาศเบื้องหน้าก็เปลี่ยนไป เห็นเป็นห้องอาหารหรูหรา มีโต๊ะนั่งว่างมากมาย คล้ายกับว่าเพิ่งได้เวลาเปิดทำการ และมีกระทะ





เทปบันยากิ (鉄板焼き) ทอดยาวไปตามโต๊ะโดยรอบ ตื่นตาตื่นใจมาก ไม่นานมาแล้ว ไม่นานพนักงานก็เอาเมนูมาให้ พอเปิดก็แทบร้องไห้ เพราะเมนูมากมายตรงหน้าอ่านไม่ค่อยออก (ภาษาญี่ปุ่นล้วน) รู้แค่ว่าเป็นเซทที่มี เป็นจานเดียวก็มี แต่ก็ต้องสะอื้นหนักกว่าเดิมคือ “ราคา” แม่เจ้า แพงมาก สตาร์ทที่ขั้นต่ำ 4,000 เยน คุณ 4,000 เยน! แล้วไปจบที่เป็นหมื่นๆ เยน มองหน้ากับเพื่อนว่าจะเอาไงต่อ ผลออกมาคือไปต่อ พอคำนวณเงินในกระเป๋าเสร็จก็ปลั่งปากสั่งแบบชุดถูกสุดไป แต่มันเป็นเนื้อโกเบไง คือจบ เราอยากรู้แค่นี้...นั่งเพื่อนตัวดี รืออาจสั่งชุดที่แพงกว่า (นิดหน่อย) เพราะมันแถมไอศกรีมด้วย ชีชะ

สั่งเสร็จ พอครัวก็ปรากฏกายขึ้นต่อหน้า พร้อมจัดแจงวัตถุดิบในแต่ละชุดที่ลูกค้าสั่งมา ผักเคียง น้ำซุส และเนื้อสีแดงก่ำหน้าตาน่ากิน จากนั้นก็ลงมือบรรเลงเพลงยุทธต่อหน้าเราให้เห็นเป็นบุญตา พอไฟแก้มัดเครื่องเคียงเสร็จก็หันมาอย่างเนื้อ มันดูดีมากคุณ ดูสมราคาที่จ่ายไปแสนแพง (?) ที่สำคัญคือตื่นตาตื่นใจมาก หันมองรอบๆ ทุกคนที่ติดสอยห้อยตามมาด้วยกันก็เอากล้องขึ้นมาถ่ายกันใหญ่ เราก็ถ่ายคลิบมาเหมือนกัน อยากให้ดูมาก รับรองน้ำลายไหลลงพื้นรัวๆ เวลาผ่านไปสักระยะ อาหารทุกอย่างที่ควรมีในชุดที่สั่งไปก็เสร็จพร้อมเสิร์ฟ รู้สึกตื่นตันมาก นี่เรากำลังจะกินอาหารมื้อละ 4,000 เยนหรือนี่ พอกินเนื้อโกเบเลื่องชื่อเข้าไปเท่านั้นแหละคุณ มันนุ่มมาก มากๆ ละลาย

ในปาก คือ สุกกำลังดีเลย น้ำตาไหลจริงจัง พยายามละเลียดไม่ไหวหมดเร็ว แต่มันเกินห้ามใจมาก มันก็ยังมีเนื้อที่ติดว่าเนื้ออยู่ที่ไหนสักแห่งบนโลกแหละนะ แต่ที่อยู่ตรงหน้ามันมีดีมากอะแก จะว่าเสียเงินไม่เสียใจก็ได้ นับเป็นการลงทุนที่คุ้มค่ามาก ใครที่ผ่านมาแะแถวโกเบอย่าลืมพยายามตะเกียกตะกายมาลิ้มลองกันให้ได้จะครับ ที่สำคัญพกเงินมาเยอะๆ ด้วย ถ้าถึงจะแตกก็ต้องแตกนะ เอาจริงๆ

Small Tips

เนื้อโกเบ หรือ 神戸ビーフ (โคเบะบีฟ) ได้ชื่อว่าเป็นเนื้อที่นุ่มละมุนลิ้น มีรสชาติดี อุดมไปด้วยไขมันที่เรียงตัวสวยงาม คล้ายกับลายหินอ่อน มาจากวัวญี่ปุ่นสายพันธุ์ทาจิมะ เราจะได้ยินข่าวลือว่าเนื้อโกเบมาจากวัวที่เลี้ยงด้วยเปียร์หรือนวดด้วยเหล้าสาเก คือมันก็มีจริงนะครับ แต่ไม่เสมอไป...พอล้มวัวแล้วก็ต้องผ่านหลายด่านมากกว่าจะถูกจัดให้อยู่ในระดับของเนื้อโกเบ เนื้อโกเบมีชื่อเสียงน่าจะเป็นที่สุดหรือพอ ๆ กับเนื้อมัทสึซากะและเนื้อโยเนซาวะเลยก็ด้วย และคำว่า วากิว ที่เราได้ยินกันบ่อยๆ จริงๆ แล้วมาจากคำว่า 和牛 ที่แปลว่า “วัวญี่ปุ่น” แค่นั้นเองครับ ไม่ได้เป็นชื่อเนื้อแต่อย่างใด