



| กนิษฐา มัทธูโร |



▲ หม้อดินสั่งทำพิเศษ ด้านขวามือเป็นหม้อสำหรับหุงข้าวเฉพาะคน



▲ ข้าวสวยหุงแบบชนิดน้ำร้อน ๆ

# ปลาไหลย่าง

## (อุนาจิ โนะ คาบายากิ) เมนูสัญลักษณ์ “อาหารญี่ปุ่น”

แม้ปลาไหลย่างจะมีขายทั้งปีก็ตาม แต่ผู้คนมักจะพากันกินปลาไหลย่างมากขึ้นในหน้าร้อน โดยเฉพาะในวัน “โตะโย โนะ อุชิโนะฮิ”

“โตะโย” เป็นการคำนวณวันตามความเชื่อของจิวของจีน มองหาวัน “ธาตุดิน” (โตะโย) ในช่วง 18 วันก่อนเปลี่ยนฤดูเป็นวสันต์ คิมหันต์ สารท และเหมันต์ แต่ละปีจะมี 4 ครั้ง

ส่วน “อุชิโนะฮิ” นั้นหมายถึงวันที่คำนวณตามปีนักษัตร 12 ปีของจีนเช่นกัน หมายถึงวัน วัว หรือ “อุชิ”

“โตะโย โนะ อุชิโนะฮิ” จึงหมายถึงวันวัวที่ตรงกับธาตุดิน ปกติจะมีปีละ 4 ครั้งเช่นกัน เดิมทีไม่ได้เกี่ยวข้องกับธรรมเนียมการกินปลาไหลเลยแม้แต่น้อย เพิ่งจะมาเริ่มกันในสมัยเอโดะราวปีค.ศ.1722-1788 เมื่อพ่อค้าปลาไหลย่างเจ้าหนึ่งในกรุงเอโดะพยายามแก้ปัญหาปลาไหลขายไม่ดีในหน้าร้อนด้วยการนำป้าย Catch Copy มาปักหน้าร้านโฆษณาว่า “วันนี้วันอุชิโนะฮิ” ควรกิน

อาหารที่มีคำว่า “อุ” นำหน้า ปรากฏว่าขายดิบขายดีเป็นเทน้ำเทท่าที่ร้านปลาไหลย่างอื่น ๆ จึงพากันเลียนแบบ ไม่นานนักก็เกิดธรรมเนียมการกิน “อุนาจิ” หรือปลาไหลย่างในวัน “โตะโย โนะ อุชิโนะฮิ” ในหน้าร้อนไปทั่วประเทศ และจากความคิดที่ปลาไหลย่างมีวิตามิน A และ B สูง ผู้คนจึงปักใจเชื่อว่าการกินปลาไหลย่างในวัน “โตะโย โนะ อุชิโนะฮิ” ในหน้าร้อนจะช่วยให้ร่างกายแข็งแรงผ่านหน้าร้อนที่อบอ้าวเจ็บป่วยง่ายไปได้อย่างราบรื่น

จากหลักฐานทางโบราณคดีพบว่า คนญี่ปุ่นนั้นกินปลาไหลกันมาตั้งแต่ดึกดำบรรพ์ ต่อมาในสมัยนารา ชื่อของปลาไหล “มุนาจิ” ได้ปรากฏในหนังสือเพลง “มันโยชู” บ่อย ๆ และได้กลายมาเป็นเมนูยอดนิยมนของผู้คนทั่วไปเมื่อเข้าสู่สมัยเอโดะหลังจากที่ช่างทำมัตสึ ประดิษฐ์มีดเฉพาะขึ้นมา และพ่อครัวก็ปรุงน้ำซอส “ทาเละ” จากโชยุ และมีวินเครื่องปรุงรสของญี่ปุ่นที่มาจากการบ่ม

## Look Around



▲ **บรรยากาศสไตล์ Machiya ช่วยยกระดับอาหารได้ไม่น้อย**

ปลาไหลเป็นปลาที่ไม่มีเกล็ด ลำตัวลื่นจนจับไม่อยู่แม้จะจับขึ้นบกมานานหลายชั่วโมง ก็ยังดื่นยังเป็น ๆ อยู่ได้ ยากต่อการชำแหละ พ่อครัวต้องใช้ลิ้มตอกไปที่หัวปลาบนเชียงไม้ยาวใหญ่เพื่อตรึงตัวปลา ก่อนที่จะใช้มีดหน้ากว้างขนาดสั้น ลงมือแล่ พ่อครัวทางคันโต (โตเกียว) จะแล่จากหลังปลาในขณะที่พ่อครัวทางคันไซ (โอซากา) จะแล่จากท้องปลา เลาะเอากระดูก และก้างออก ตัดครีบทั้งหมดอย่างรวดเร็วก่อนที่จะหันเป็นชิ้น ๆ หลังจากนั้นพ่อครัวคันไซจะใช้ไม้เสียบนำไปย่างราดซอสให้หอมกรอบ และเกรียม ในขณะที่พ่อครัวคันโตจะเอาไปนึ่งให้ฟูก่อนหลังปิ้งลวก ๆ แล้วครั้งหนึ่ง ก่อนที่จะนำมาย่างราดซอสอีกครั้ง ปลาไหลย่างทางคันโตจึงออกกรอบนอกนุ่มใน ส่วนปลาไหลย่างทางคันไซจะกรอบหอมอร่อยกลมกล่อม ต่างกันไป ร้านอาหารไหลอย่างบางแห่งนำปลาไหลย่างหันเป็นชิ้นเล็ก ๆ ซ่อนไว้ตรงกลางข้าวด้วย ทั้ง ๆ ที่มีปลาไหลชิ้นใหญ่อยู่ด้านบนข้าวแล้ว ทำให้ดูหรูหรามากขึ้น ตบท้ายด้วยการราดน้ำซารัน ๆ เยาะวาซาบิ ต้นหอม และสาหร่ายลงไปในซาม ได้รสชาติที่ต่างกัน ปลาไหลทอดเดียวกัน ทางร้านตั้งชื่อเมนูว่า “โอะฮิท สุมามุชิ” มาจากการนำปลาไหลสอดไว้ตรงกลางข้าวสวย และอบให้นุ่มเข้าเนื้อกับข้าว (มะมุชิ) ตักยกใส่มาในถาดไม้กลมใหญ่ “โอะฮิทสุ”

ผู้เขียนกินได้ไม่มากนัก จึงมักเลือกข้าวหน้าปลาไหลอย่าง “โจอุนาจู” ที่ใช้ปลาไหลทั้งตัว ใส่ข้าวน้อย เสิร์ฟพร้อมซุชิกับปลาไหล และผักดอง ร้านโปรดมี



▲ **ร้าน Kuniya Manbei/Kyoto มีที่นั่งเพียง 10 ที่**



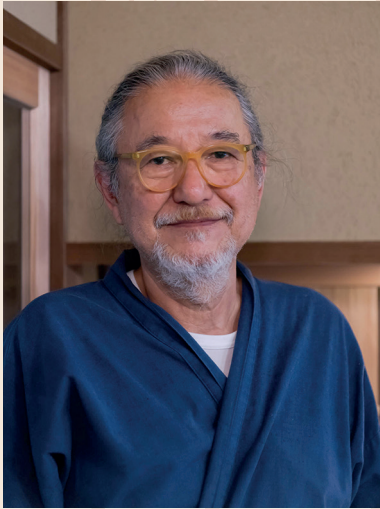
▲ **Jo-Unaju ร้าน Kamenoike Naniwa/Osaka เนื้อปลาเต็มหนึ่งตัว**



▲ **ชั้นสองของร้าน Gion U คลาสสิกมาก**

2-3 เจ้าด้วยกัน เจ้าหนึ่งลงทุนใช้หม้อดินพิเศษหุงข้าวสำหรับลูกค้าที่ละคน ๆ หลังๆ ออร์เดอร์กว่าจะได้กินก็ราว 30 นาที ยามหิวจัด ๆ นี่พาดหมดโต๊ะไม่ก็นาที ชูปลาดิบปลาไหลนั้นจะใส่ออกหวานนิด ๆ อร่อยตรงดับขึ้นกระจัดจริตที่รึบ ๆ ใสมาในถ้วย

ร้านปลาไหลอย่างดั่ง ๆ เหล่านี้มักเลือกใช้แต่ปลาไหลญี่ปุ่น และเจาะจงใช้ถ่านบินโจตัน ซึ่งให้ความร้อนสูง และนานกว่าถ่านทั่วไป ไปได้สุกเร็วถึงข้างใน น้ำซอสทาเละ มักเป็นสูตรเก่าแก่เป็น



▲ เจ้าของร้าน Okuniya Nanbei มีร้านขายปลาไหลในตลาด Nishiki มาสามรุ่นแล้ว

ความลับของแต่ละร้าน ๆ ผู้เขียนชอบซอสที่ออกเค็มนำมากกว่าหวานนำ มีพริกไทยชันโซหรือพริกป่นอิจิมิหรือชิจิมิเยาะด้วย ยิ่งถูกปากคนไทยหลายปีมานี้ปัญหาใหญ่ของร้านปลาไหลคือผู้คนที่กินปลาไหลเพิ่มขึ้น นักท่องเที่ยวต่างชาติก็แวะเวียนมาตลอดปี จนปลาไหลญี่ปุ่นจริง ๆ ขาดแคลน

ต้องสั่งปลาไหลเลี้ยงจากเมืองจีนหรือไต้หวันไปเอาลูกปลานำเข้ามาจากยุโรปอีกทอดหนึ่ง ไม่สามารถคุมการจับลูกปลาในแต่ละฤดูกาลได้ ปลาไหลก็ยิ่งพลอยลดจำนวนลงเรื่อย ๆ จนต้องมีการระดมออกซื้อบังคับจำนวนการจับลูกปลา และการส่งออก นานาประเทศกำลังเร่งทำข้อตกลงร่วมกันในการจับปลาไม่ให้สูญพันธุ์ มีกินไปถึงรุ่นลูกรุ่นหลานได้

ปีนี้ “โคะโย โนะ อุนาจิ” ตรงกับวันที่ 28 กรกฎาคม เป็นช่วงที่เมืองใหญ่ ๆ หลายเมืองอยู่ภายใต้สถานการณ์ฉุกเฉินร้านอาหารต้องปิดให้บริการก่อนสองทุ่ม และต้องงดให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หลังทุ่มหนึ่งไปแล้ว กระนั้นก็ยังมิซาประจำหลายคน ที่ไปต่อคิวรอกินข้าวปลาไหลย่างออกจากเตาใหม่ ๆ กัน

หากไม่มีมีดแล่กระดูก และลิ้มพิเศษ พ่อครัวก็คงแลปลาไหลไม่ได้ดังตาม เลาะก้างออกได้ไม่หมด และถ้าไม่มีโชยุ และมีรินรสเลิศ ซอสทาเละที่เหมาะสมกับปลาไหลย่าง และข้าวนิ่ม ๆ ของญี่ปุ่น ก็คงไม่อร่อยเท่านี้ เรียกได้ว่า “อุนาจิ โนะ คาบายากิ” เป็นสัญลักษณ์ที่รวมเอาฝีมือของช่างทำมีด ช่างทำโชยุ ช่างทำมิริน และพ่อครัวญี่ปุ่นที่ไม่พบในชาติอื่น ๆ

หากการลดจำนวนครั้งในการกินปลาไหลย่างจะช่วยเพิ่มจำนวนลูกปลาได้ในอนาคตก็เป็นสิ่งที่น่าทำอย่างยิ่ง เพราะท้ายสุดก็จะนำไปสู่การอนุรักษ์วัฒนธรรม การกินที่ถ่ายทอดกันมากกว่า 400 ปีข้างต้นด้วย



▼ ปลาไหลย่างสไตล์คันโตยกมาในถังไม้สำหรับ 3 คน



▲ หน้าร้านสไตล์ห้องแถว Machiya