



◀ ฤดูแห่งอาหารการกินจริง ๆ

# "โชะกุโยะกุโนะอากิ"

| กนิษฐา มัทธนะ |

## ฤดูแห่งอาหารการกินมาเยือนแล้ว

**ท**หากถามคนญี่ปุ่นว่าเมื่อพูดถึงฤดูใบไม้ร่วง เขาจะนึกถึงอะไรกัน คงได้คำตอบหลากหลายมากมาย เช่น "ซัมม่า" "บูโด" "คอสโมส" "อุโระโกะงะโมะ" "โมมิจิ" "โคโย" "คิคุ" "โคะโระโมะงาเอะ" "ชินโน" "ซูคะคุไซ" "ซูซูกิ" "โชะกุโยะกุโนะอากิ" เป็นต้น

หลังเข้าเดือนตุลาคมมาได้สักพัก อุณหภูมิก็เริ่มลดลง ทางภูมิภาคคันไซช่วงนี้สูงสุดราว 20 องศา ต่ำสุดราว 12-16 องศา ต้องมีแจ็กเก็ตติดตัวไปด้วย รองเท้าแตะก็ใช้ไม่ได้แล้ว ต้องเป็นส้นเกอรัลสวมถุงเท้าวูลยาวหน่อย เด็กนักเรียนมัธยมต้น และปลายก็เริ่มเปลี่ยนเครื่องแบบเป็นเสื้อแขนยาว สักพักคงสวมสเวตเตอร์กัน พ่อแม่ก็ต้องเตรียมเปลี่ยนเสื้อผ้าในตู้ในลิ้นชักกัน ตั้งแต่ก่อนหน้านี้ราว 1-2 สัปดาห์ **คนญี่ปุ่นเรียกธรรมเนียมการเปลี่ยนเสื้อผ้าประจำฤดูกาลว่า "โคะโระโมะงาเอะ"**

สาเหตุที่ต้องเปลี่ยนเอาเสื้อผ้าหน้าร้อนไปเก็บด้านในตู้หรือเก็บในถุงสุญญากาศให้แพปลีกลงไม่กินเนื้อที่พร้อมใส่ยกกันขึ้นไว้ เพราะบ้านส่วนใหญ่มีเนื้อที่น้อยไม่เพียงพอที่จะวางเสื้อผ้าทั้งปีได้หมด และช่วงหน้าหนาวบ้านมักจะขึ้นจากเครื่องทำความร้อนมีราได้ง่าย แม้บ้านส่วนใหญ่จึงต้องจัดตู้เสื้อผ้าก่อนฤดูกาลใหม่จะมาเยือนทุกครั้งไป สำหรับเด็กสาวแล้ว นอกจากเปลี่ยนเป็นเสื้อดูขนสัตว์กับความหนาวเย็นได้แล้ว พวกเธอยังมักเปลี่ยนสีของ



▶ เพิ่งได้ปลาซิบามาอย่างรวดหิวโซเท้าบูด และน้ำจิ้มพอนซิริ่อยมา





▲ เทาลัดกึบใต้ใหม่นำมาทำคัคมองบลังค์



▲ InIs: ฆ่าปู๋ใหม่ ๆ ราคาเบามาก



▲ องุ่น Shine Muscat องุ่น Pione ปลูกบนภูเขาของโปส

เครื่องสำอาง ตั้งแต่อายชาโดว์ ลิปสติก สีเล็บให้เข้ากับเสื้อโทนดำ น้ำตาล หรือ สีเข้ม ๆ อีกด้วย

ก่อนไปไม้เปลี่ยนสี “โคโย” จะมาเยือน ตามทุ่งนาที่ชานนาเกี่ยวข้าวแล้ว จะเต็มไปด้วยดอกคอสสมอสสีชมพู ขาว เหลือง และแดง หรือดอกหญ้าชุกิบาน ลู่มเย็น ๆ กันทั่วทุกหนแห่ง ภายใต้ท้องฟ้าที่เต็มไปด้วยเมฆ “อุโระโกะงูโมะ” หรือเมฆเกล็ดปลา แม้คอสสมอสจะไม่ใช่ดอกไม้ประจำถิ่น แต่สีสีนั้นกลมกลืนกับทิวทัศน์ชนบทที่นี่ได้อย่างดี หลายสิบปี มาแล้ว ตามสวนสาธารณะในเมืองใหญ่ ๆ จึงพากันปลูกคอสสมอสเรียกนักท่องเที่ยวตาม ๆ กัน และเมื่อคอสสมอสโรย ก็จะถึงคิวของเบญจมาศ “คิคุ” ที่มีการประกวดประชันกันทั่วประเทศ ทั้งดอก

ใหญ่แบบสามดอก ห้าดอก ดอกเดี่ยว หรือเบญจมาศ จิวเป็นพัน ๆ ดอก ในกระถางเดียวกัน เห็นที่ไรก็อดทิ้งไม่ได้ว่า เกษตรกรผู้เลี้ยงช่างพิถีพิถันดูแลกันปีแล้วปีเล่า สวนสนุกบางแห่งนำไปประดับตุ๊กตาชามูโร เรียกกันว่า “คิคุนิงเงียว” วัดพุทธ และศาลชินโตหลายต่อหลายแห่งก็ประดับประดาเบญจมาศกันตามลานวัด ลานศาล ชมกันเพลินเพลิน

พอเข้าพฤศจิกายนก็จะถึงคิวของใบไม้เปลี่ยนสี “โคโย” เริ่มจากซากุระที่ก่อนผลัดใบ จะเปลี่ยนเป็นสีส้มบ้างเหลืองบ้าง และจะโรยไปอย่างรวดเร็ว ตานี้ก็ถึงคิวของพระเอกประจำฤดูกาล คือ เมเปิ้ลหรือ “โมมิจิ” ซึ่งจะค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นสีเหลือง ส้ม และแดงตามลำดับ ตามชมทุกปีก็ประทับใจทุกปีไม่รู้เลือน ปีนี้เกี่ยวโต และนารา กำลังเตรียมรับนักท่องเที่ยวในประเทศด้วยแพลนพิเศษนานาชนิด บริษัทเดินรถไฟเจอาร์โทไกร่วมกับวัดหรือศาลต่าง ๆ จัดการชมรอบเช้าตรู่พิเศษ และรอบค่ำชมการประดับไฟ เปิดให้จองกันล่วงหน้าตั้งแต่ต้นเดือนตุลาคม ผู้เขียนแอบเข้าไปดูราคาแล้วอดตกใจไม่ได้ รอบเช้าจาก 7.30 น. อย่างต่ำก็ 1,500-2,000 เยน รอบค่ำวัดที่แพงที่สุด คือ วัดรุริโคอินในตำบลยะสะ





▲ คอสมอสกับท้องฟ้าสดใสสัญลักษณ์ฤดูใบไม้ร่วง

ทางเหนือของเกียวโต เปิดให้เข้าชม 1 ชั่วโมงเก็บค่าเข้าตั้ง 7,000 เยน (รวมค่ารถไฟท้องถิ่นวิ่งระยะสั้น ๆ ด้วย) ในใจนี้คิดว่าคงไม่มีใครจองสักเท่าใด แต่ปรากฏว่า วันศุกร์เสาร์อาทิตย์ช่วงปีคนนั้นเต็มหมดแล้ว โควิดทำอะไรเศรษฐกิจญี่ปุ่นไม่ได้เลย ดินเนอร์โรงแรมดัง ๆ ก็เต็มเพียบเหมือนกัน น่าเสียดายที่ปีนี้ไม่มีเทศกาลประจำฤดูกาลเลย เทศกาลทั่วประเทศช่วงนี้มักมีวัตถุประสงค์เพื่อขอบคุณเทพเจ้าที่ประทานธัญญาหารให้อุดมสมบูรณ์ เรียกกันว่า “ชูคะคุไซ”

หันมาดูศัพท์หรือวลีที่ถ่ายทอดฤดูใบไม้ร่วงอื่น ๆ กันบ้าง “ซัมมา” หรือปลาหน้าแหลมย่างเกลือ โรยด้วยหัวไชเท้าขูด เยาะน้ำจิ้มพอนซึก็เริ่มออกวางขายกันแล้ว เดิมทีซัมมาเป็นปลาสำหรับชาวบ้าน ตัวหนึ่งราคาต่ำกว่า 100 เยน แต่ตั้งแต่คนจีนคนไต้หวันพากันกินปลาซัมมากันมากขึ้น แถมส่งเรือประมงไปดักจับกันก่อนฝูงปลาจะว่ายเข้ามาในน่านน้ำญี่ปุ่น ปลาซัมมาที่ชาวประมงญี่ปุ่นจับได้ก็ลดลงทุกปี ๆ จนราคาพุ่งสูงขึ้นเป็นตัวละกว่า 200-300 เยน แต่แม้จะแพงขึ้น ผู้คนก็ยังคงพยายามซื้อหากันกัน ตามมาด้วย “ชินโม” หรือข้าวสารที่เพิ่งเกี่ยว และสีใหม่ ๆ ทั้งนี้ และหวานกว่าข้าวเก่าค้างปีมาก หลายปีมานี้ข้าวพันธุ์โคะนิชิชิ โคะมาจิ ฯลฯ ที่ดัง ๆ ทั้งหมดมีราคาเบาลงมาก 5 กิโลกรัม ตกราว 3,500 เยน กินกับซัมมาอร่อยเลิศ

ผลไม้ก็เป็นสิ่งหนึ่งที่ทำให้ฤดูใบไม้ร่วงเป็นฤดูที่ผู้คนรอคอย ปีนี้ผู้เขียนหาองุ่นไซนมาสดมากินแทบทุกวันติดต่อกันมาราว 6-7 สัปดาห์ได้แล้ว สักพักแอปเปิ้ลพันธุ์ฟูจิจากอาโอโมริ และนางาโนก็จะเริ่มวางตลาด ไปจ่ายตลาดที่ไรกระเป๋าช้อปปิ้งใบเดียวไม่พอ ต้องมีกระเป๋าทิ้งสำรองติดไปอีกใบ ปลาดิบ ปูสุ-



▲ อากาศโปร่งเย็นสบาย



▲ เมฆ Uroko-gumo ลอยจบถึงเย็บ

คานิ กุ้งฮิเสะเอมิ และของทะเลสดอื่น ๆ ก็วางขายในราคาเบามากมาย ผู้เขียนมักเลือกเป็นเมนูเย็นวันที่ไปตลาดกินตอนยังสด ๆ พวกเนื้อไก่ เนื้อวัวแช่เย็นได้ทยอยทำในวันต่อไป ขนบั้ง อากาศเย็นลงเก็บได้ 2-3 วัน ผักผลไม้ตุนไว้เต็มตู้เย็น อบอุ่น เมล่อน ลูกแพร์ ลูกพลับเสิร์ฟได้ทุกมื้อ อย่างนี้แหละที่ผู้คนขนานนามฤดูใบไม้ร่วงว่า “โชะกุโยะกุโนะอากิ” หรือฤดูแห่งอาหารการกิน

สมัยเป็นนักเรียนเคยไม่ชอบฤดูใบไม้ร่วง เพราะนอกจากจะหนาวเย็นขึ้นเรื่อย ๆ แล้ว สัก 5 โมงเย็นถนนแคบ ๆ จากป้ายรถเมลิถึงบ้านก็มีดสนิท เดินคนเดียวอดน้ำตาจะคิดถึงบ้านที่เมืองไทยไม่ได้ แต่เมื่อวันเวลาผ่านไป มีครอบครัวของตนเอง ญี่ปุ่นก็กลายเป็นบ้านที่สองเป็นแผ่นดินที่ใช้เวลาเกินกว่าครึ่งหนึ่งของชีวิตอยู่อาศัย ฤดูใบไม้ร่วงกลับกลายเป็นฤดูที่เฝ้ารอคอย ทั้งธรรมชาติ ทั้งอาหารการกิน น้ำหนักนั้น ห้ามถามถึง กรรพพุ่งขึ้นทุกวันคะ