



◀ Okami-san รุ่นที่ 21 เดินผ่านมาที่ทางเข้าร้านพอดี



▲ แผนกต้อนรับของร้านอยู่ในสวน

"ยามาบานะ เฮอิทจิ จายะ"

ร้านอาหารเก่าแก่ (ชินิเสะ) อายุ 440 ปี

| กณฐฎา มัทธโร |

"ชินิเสะ" (老舗) หมายถึง "ร้านค้าหรือบริษัทเก่าแก่อายุมาก" ดำเนินกิจการต่อเนื่องมารุ่นแล้วรุ่นเล่า จากการสำรวจของบริษัทนิกเคอิ BP คอนซัลติง ณ ปี 2019 พบว่าในญี่ปุ่นมีร้านค้าหรือบริษัทที่ดำเนินกิจการมานานกว่า 100 ปีราว 33,259 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.27 ของจำนวนบริษัทร้านค้าทั้งหมด ในจำนวนดังกล่าวเป็นบริษัทผู้ผลิตสินค้าอุปโภคบริโภค 8,344 แห่ง (ร้อยละ 25.1) ร้านค้าปลีก 7,782 แห่ง (ร้อยละ 23.4) ร้านค้าส่ง 7,359 แห่ง (ร้อยละ 22.1) จังหวัดที่มีบริษัทที่เติบโตเป็น "ชินิเสะ" สูงที่สุดคือเกียวโต รวมทั้งสิ้น 1,403 แห่ง เท่ากับร้อยละ 4.73

จากประสบการณ์เกิน 100 ปี ผ่านทั้งสงครามกลางเมือง และสงครามโลก วิกฤตเศรษฐกิจ และวิกฤตล่าสุดจากการระบาดของโคโรนาไวรัสในครั้งนี้ ก็ยืนยันได้ว่า "ชินิเสะ" นั้นมีการปรับตัวที่ยืดหยุ่น นำพากิจการรอดพ้นวิกฤตมาได้เป็นอย่างดี



▲ ออร์เดิร์ฟจานแรก มีซุชิปลาซาบะ และเต้าหู้มัน Tororo-imo



▲ ซุปใส ใช้กุ้งสดลูกก้ามกั้น ด้านในมีเปะกิวย เห็ด ฯลฯ หอมคลุ้งห้องทันทีที่เปิดฝาด้วย

เมื่อต้นเดือนธันวาคมนี้ ผู้เขียนมีโอกาสไปกินอาหารกลางวันที่ร้าน "ยามาบานะ เฮอิทจิ จายะ" ด้วยความบังเอิญ โดยไม่รู้ประวัติความเป็นมาของร้านมาก่อน นอกจากอาหารชุดที่รสชาติอ่อน ๆ สามารถสัมผัสรสชาติความสดหวานของวัตถุดิบที่ใช้แล้วยังอดประทับใจกับการต้อนรับระดับ 5 ดาวของพนักงานไม่ได้ แม้ว่าอาหารมื้อที่ทานจะเป็นเพียงอาหารชุดง่าย ๆ ราคาเพียง 7,700 เยน

ทันทีที่ก้าวเข้าไปในสวนของร้าน ก็พบกับพนักงานต้อนรับออกมาเช็ครายชื่อผู้จองไว้ และเดินนำไปที่ห้องส่วนตัวขนาดราว 6 เสื่อ มีห้องน้ำทันทันสมัยภายในมีระเบียงกว้างติดกับริมแม่น้ำ ทากาโนะกว่าที่เมเปิ้ลกำลังเปลี่ยนสีสวยงาม ผุ่่นกกระสาขาวก็วนเวียนจับปลาในน้ำ ประหนึ่งดังภาพเขียน บนโต๊ะมีฉากกระจกใสกั้นกลาง มีเครื่องระบายอากาศ และเครื่องวัดปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ ตรวจจับความหนาแน่นของอากาศ เตรียมป้องกันการแพร่กระจายของไวรัสอย่างดี พนักงานในชุดกิโมโนสไตล์ "โอสาร่าเมะ" (หญิงชาวบ้านตำบลโอสาร่า) ก็เดินนำอาหารเข้ามาที่ละจาน ๆ จากนั้น "โอคามิซัง" ภรรยาเจ้าของร้าน และพ่อครัวคนปัจจุบันก็ยกน้ำชามาเสิร์ฟ พร้อมทักทายลูกค้า ตามมาด้วยโอคามิซังอีกคนหนึ่ง อายุราว 70 ปีปลาย ๆ ที่เข้ามาทักทายต้อนรับที่ทักทายอย่างอ่อนหวาน

อาหารชุดมื้อกลางวันที่ตั้งนั้นเริ่มตั้งแต่ออริเดิร์ฟ โอซาซิมิ ซุปลูกชิ้นกึ่ง นิโมะโนะหิวเผือกผักทอง ปลาซาวาระรสมิโซะย่าง หัวไข่ทำคาบุระบราดน้ำ ซลุกซลิก ปุซุโวกานิคลุกน้ำส้มเปรี้ยวหวาน และ “มุจิเมะชิ โทโระโระ” ปิดท้ายด้วยของหวานเป็นเยลลี่กับ ผลไม้สามชนิด

“มุจิเมะชิ โทโระโระ” หรือข้าวสวยผสมลูกเต๋อย ราดด้วยมันทสุ กุเนะอิโมะะบด มีผักดอง เป็นเครื่องเคียงพร้อมซุชิมิโซะนั้น เป็นเมนูดั้งเดิม ตั้งแต่ร้านเริ่มเปิดทำการเมื่อปี 1576 สมัยอาสุจิโมะะโยะยามา ย่านที่ร้านตั้ง อยู่สมัยนั้นเป็นเส้นทางคมนาคมสำคัญ เชื่อม ระหว่างอ่าววาคาซากิ ริมทะเลญี่ปุ่นกับเกียวโต เมืองหลวง นักเดินทาง และพ่อค้าแม่ค้าพากัน ใช้เส้นทางวาคาซากิโคโดนี่ นำปลาทะเล โดยเฉพาะ ปลาซาบะ และสินค้ายื่น ๆ มาขายในเกียวโต ระหว่างทางก็มักจะแวะค้างแรมหรือกินอาหารกัน แถบนี้ สมัยนั้นข้าวขาวเป็นส่วยสำคัญนำส่งให้ ขุนนางนักรบมีราคาแพง ยากที่ชาวบ้านทั่วไปจะ หากินได้เต็มท้อง พ่อครัวของร้านเฮย์ทิจิ จึงผสมลูก เต๋อยที่มีคุณค่าอาหารสูงลงไป และเพื่อให้ลิ้นคอ จืดเต็มมันปราบดปรุงรสราดข้าวอีกที พ่อค้าแม่ค้า สามารถกินได้อร่อย อย่างรวดเร็วก่อนมุ่งหน้าเดินทางต่อไปยังที่หมาย ร้านเฮย์ทิจิจึงเป็นที่รู้จักกัน ระหว่างนักเดินทาง นับตั้งแต่สมัยเอโดะเป็นต้นมา

ผู้เขียนลองชิมเจ้ามุจิเมะชิ โทโระโระ แล้ว ตัวมันบดออกหวานนิด ๆ กินพร้อมผักดองชิบะทสุเกะ ของเกียวโตจะลงตัวดีมาก ข้อมูลด้านโภชนาการก็ ยืนยันว่า ลูกเต๋อยที่ผสม มาในข้าวสวยนั้นมีวิตามิน บี 1 และ บี 2 เพียงพร้อม มันทสุกุเนะที่ราดมาทั้ง โปรตีน และไดเอสเตส ซึ่ง เป็นเอนไซม์ช่วยย่อยอาหาร

โดยเฉพาะลูกเต๋อยที่ย่อยยากได้ หลังกินเสร็จ จึงไม่รู้สึกจุก ออกเดินทางได้คล่องแคล่วทันที นับแต่นั้นมา ร้านเฮย์ทิจิก็ให้บริการ มุจิเมะชิ โทโระโระ ในฐานะเมนูเด่นของร้านมาโดยตลอดจนทุกวันนี้ หนึ่งในเคล็ดลับที่เฮย์ทิจิสามารถบริหารจัดการ และรักษา ทั้งเมนู และรสชาติอาหารของตนมาได้กว่า 400 ปีนั้นอยู่ที่ คำสอนของบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดกันมา 3 ประการคือ 1) เจ้าของจะต้องเป็นพ่อครัวเอง 2) กิจการหลักคือร้านอาหารเจ้าของต้องเป็น



▲ ปุ สุไว-กานิ กับหัวไข่ทำ Kabura คลุกน้ำส้มสายชู Sampaisu



▲ บกกระสา มาคอยจับปลาที่แม่น้ำ Takano-gawa นิ่งชมได้จกในห้องอาหาร



▲ ปลาดิบสดขาดโป้ได้สำหรับอาหารชุด สาคิ Kyo-ryori



▲ ปลา Sawara หมักมิโซะย่างไฟอ่อน ๆ กินกับหัวไข่ทำสดดองเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ

ผู้บริหาร ด้วยตนเอง และ 3) กิจการทั้งหมดเป็นของครอบครัว ใน รุ่นใดที่เจ้าของมีลูกชาย มากกว่า 2 คนขึ้นไป คนอื่น ๆ จะต้องออกไป ทำกิจการอื่น ไม่มายุ่งเกี่ยวกับกิจการร้าน เจ้าของนอกจากจะทำ อาหารเองแล้ว ยังต้องรู้จักดูแลกิจการบริหารการเงิน และคนได้ด้วย และด้วยเงื่อนไขดังกล่าว ทำให้ร้านไม่สามารถขยายกิจการ เปิดสาขาที่อื่นได้ยังคงเป็นกิจการในครอบครัวที่เจ้าของทำเอง



▲ วิวปลายฤดูใบไม้ร่วงนั่งชมจากห้องอาหาร สบงดงาม



▲ ปิดท้ายด้วย Mugimeshi Tororo อร่อยจนต้องขอเติมข้าวอีกถ้วย

ดูแลทั่วถึง การบริการ และรสชาติไม่เปลี่ยนแปลง นอกเหนือไปจากนั้น เฮ็ททิจิยังคงใช้วัตถุดิบที่ได้จาก เกียวโต หรือจากทะเลญี่ปุ่นเป็นหลัก เท่ากับเป็นการทำประโยชน์ให้ท้องถิ่นที่ตนเปิดกิจการด้วย

คุณโชะโนะเบะ ชินโงะ เจ้าของร้านคนปัจจุบันเล่าว่า “ใน 440 ปีที่ผ่านมาเราได้เปลี่ยนหลายสิ่ง



▲ ทองหวานง่าย ๆ เป็นผลไม้ประจำฤดูกาลสามอย่างกับเยลลี่วุ้น



◀ หัวไชเท้า Kabura หัวกลม ๆ นำมาเคลือบเยลลี่ห่อปลาไหลย่างคั่วในราดด้วยน้ำปรุงรสขลุกขลิก

หลายอย่าง ให้เข้ากับสมัยตลอดมา พร้อม ๆ กับการรักษาเอกลักษณ์หลัก ๆ ของร้าน หลังผมจบจากการฝึกงานในร้านอาหารเก่าแก่ที่โอซากาการาว 3 ปี ก็เข้ามาเป็นพนักงานคนหนึ่งของเฮ็ททิจิ และก็เลื่อนมาเป็นพ่อครัวหลัก ผมได้ค้นหาข้าวสารใหม่ที่เข้ากับลูกเต๋ยได้ดีที่สุดไปได้ ข้าวพันธุ์อาซาฮี จากจังหวัด

โอคายามา ซึ่งดั้งเดิมเป็นข้าวของเกียวโต น้ำซุปลองก็เปลี่ยนวิธีปรุงโดยใช้ข้อมูลวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยแต่ทุกครั้งที่การปรุงแต่งสุดท้าย ต้องขึ้นอยู่กับพ่อครัว เพราะวัตถุดิบแต่ละครั้งย่อมแตกต่างกันเล็ก ๆ น้อย ๆ วิธีปรุงแตกต่างกับรุ่นพ่อผมบ้าง แต่รสชาติใกล้เคียงกัน นอกจากนั้นผมกับเพื่อน ๆ พ่อครัวร้านเก่าแก่ทั้งหลายในเกียวโตก็ได้ร่วมกันจัดการอบรมให้เด็ก ๆ รู้จักรสชาติอาหารญี่ปุ่นที่แท้จริง เราอยากถ่ายทอดวัฒนธรรมไป ยังคนรุ่นต่อไป ได้ด้วย

คุณโชะโนะเบะเชื่อว่า “แม้จะไม่เข้าใจสิ่งที่เขาพยายามถ่ายทอดได้ลึกซึ้งตอนนี้ก็ตาม แต่อาหารที่ได้กินได้เห็นก็จะทำให้ผู้สัมผัสรู้สึกภาคภูมิใจในวัฒนธรรมของตน และในอนาคตอาจเป็นกุญแจไปสู่ความเข้าใจต่อหลาย ๆ สิ่ง ที่เดินเข้ามาในชีวิตได้”

สำหรับผู้เขียน อาหารกลางวันมื้อเล็ก ๆ ในปลายฤดูใบไม้ร่วงที่ “ยามาบานะ เฮ็ททิจิ จายะ” ร้านอาหารเก่าแก่ (ชินิเตะ) อายุ 440 ปี ครั้งนี้ไม่ได้ทำให้ อิ่มอร่อยท้องเท่านั้น แต่ยังทำให้สมองเอบอิมไปหลายวันทีเดียว

* ร้าน ยามาบานะ เฮ็ททิจิ จายะ เปิดบริการทุกวันยกเว้นวันพุธ อาหารกลางวัน เวลา 11.30.-15.00 น. อาหารเย็น เวลา 17.00.-21.30 น. (ควรจองล่วงหน้า) เดินราว 5 นาทีจากสถานี Shugakuin/Eizan Train

