



“ซัทสุงะกุ”:

| กนิษฐา มัทธูระ |

เบ็ดเตล็ดเกี่ยวกับญี่ปุ่น (1)

▲ “เบนโตบะโกะ” กล่องข้าวทำจากไม้ลังรัก ระบายได้ดี ของไม้บุคแบ่งง่าย

“ซัทสุงะกุ” (雑学) แปลตรงตัวได้ว่า “เรื่องเล็กๆ น้อยๆ” “เรื่องไม่เป็นเรื่อง” หรือ “เรื่องเบ็ดเตล็ด” ที่บ่อยครั้งไม่ได้สลักสำคัญอะไรไม่รู้ก็ไม่ได้ทำให้ชีวิตเปลี่ยนแปลงใดๆ แต่บางครั้งพอรู้เข้าก็อดที่จะร้องโห อ้าปากค้างไปก็มี

ผู้เขียนจะลองหยิบเรื่องเบ็ดเตล็ดเกี่ยวกับญี่ปุ่นมาถ่ายทอดให้

ฟังกันสัก 2-3 ครั้ง ครั้นนี้เริ่มจาก “ปิ่นโต” “บริการของห้างร้านญี่ปุ่นในวันฝนตก” และ “ธรรมเนียมการแพ็คของ การรับ และทอนเงินของญี่ปุ่น” กันเป็นอย่างแรก

1) “เบนโต” ไปมาอย่างไร หลังโควิด-19 ระบาด เป็นต้นมา ผู้เขียนมักจะตื่นมาเตรียมปิ่นโตมื่อกลางวันให้คนที่บ้านติดไปกินที่ทำงานเกือบทุกวัน กับข้าวส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบของมือเย็นวันก่อน เอามาปรุงรสใหม่ อย่างเก่งก็เพิ่มกับที่ต่างกับมือเย็นเข้าไปอีกอย่าง บ๊วยดอง (อุเมะโบะชิ) นั้น นอกจากจะช่วยเปลี่ยนรสชาติ มีเปรี้ยวเต็มแล้ว บ๊วยดองยังช่วยถนอมไม่ให้ปิ่นโตบูดด้วย

“เบนโต” สันนิษฐานว่าเป็นศัพท์ที่มาจากคำว่าการจ่ายอาหารให้นักบรุษหว่างไป สงคราม (โฮโต โอะ เบนซุระ) หรือไม่ก็มาจากคำว่า 「便當」(เบนโต) ในภาษาจีนสมัยราชวงศ์ซ่งที่หมายถึง “อาหารที่กินสะดวก”

จากหลักฐานทางโบราณคดี พบว่าคนญี่ปุ่นนำเอาข้าวปั้น (โอะนิริ) ไปกินกลางทางระหว่างทำไร่ไถนาตั้งแต่สมัยยาโยอิ และพอเปลี่ยนมาเป็นสังคมล่าสัตว์ราวศตวรรษที่ 5 ก็พกข้าวตากแห้งติดตัวไปกินกลางทางด้วยข้าว และปลาตากแห้งนี้เป็นอาหารกลางวันของแรงงานญี่ปุ่นเรื่อยมา จนถึงราวศตวรรษที่ 10 ปิ่นโตรูปทำจากไม้ลังกลึงยาเริ่มปรากฏให้เห็นครั้งแรกสมัยอะสุจิ โมะโมะยาม่า (ค.ศ.1573-1603) แต่ใช้กันเฉพาะในหมู่ขุนนางนักบรุษชั้นสูง เวลาไปชมดอกไม้ หรือไปร่วมวงน้ำชา เพิ่งจะมาใช้บรรจุอาหารกลางวันกันจริงจังเมื่อเข้าสู่สมัยเอโดะ แล้วเมื่อบ้านเมืองสงบ ผู้คนเริ่มกินข้าวครบสามมื้อกัน หลายคนออกเดินทางท่องเที่ยว แวะหาปิ่นโตกินกลางทาง ฯลฯ และดูเหมือนว่าในปลายสมัยเอโดะนี้ก็มี “เบนโตยะ” หรือร้านขายอาหารปิ่นโตเปิดทำการแล้ว

ข้าราชการในสมัยเมจิยังพกปิ่นโตติดตัวไปกินที่ทำงาน เพราะสมัยนั้นยังไม่มี ร้านอาหารนอกบ้านเท่าใดนักรัฐบาลเมจิก็กระตุ้นให้พลเมืองบำรุงร่างกาย พกปิ่นโตไปกินกลางวันกัน เด็กนักเรียน และครูที่สมัยนั้นยังไม่มีอาหารกลางวันของโรงเรียนก็ต้องพกปิ่นโตไปกินเอง ช่วงนี้เองที่เกิดปิ่นโตสารพัดแบบ เช่น “เอกิเบน”

(ปิ่นโตตามสถานีรถไฟ), “มะคุโนะอูจิ เบนโต” (ปิ่นโตเวลาไปชมละครคาบูกิ), “ฮิโนะมารุ เบนโต” (ปิ่นโตที่มีแต่ข้าวข้าวกับบ๊วยแดงดังธงชาติญี่ปุ่น) เป็นปิ่นโตของคนยากจนไม่มีกับอื่น เป็นต้น

ปัจจุบันนี้โรงเรียนประถมต้นทุกแห่งในญี่ปุ่น มีอาหารกลางวันของครู และเด็ก ไม่ต้องหิ้วปิ่นโตไปกิน แต่โรงเรียนมัธยมส่วนใหญ่เด็ก ๆ ยังต้องเอापิ่นโตไปกินกันที่โรงเรียน เด็กบางคนที่ไม่ทำงานไม่มีเวลาทำปิ่นโตให้ ก็แวะซื้อเอามาจากร้านสะดวกซื้อใกล้ ๆ บ้าง หนุ่มสาวตามออฟฟิศช่วงนี้ก็นิยมซื้อปิ่นโตกินกันกลางวัน งบประมาณราว 500-600 เยนเป็นหลัก

ผู้เขียนทำปิ่นโตเพราะว่า เลี้ยงไม่ต้องกินนอกบ้านเปิดปากเปิดจมูกช่วงโควิดนี้ และทั้งข้าวสวย และกับข้าวสำหรับสองคนก็มักจะเหลือประจำ การทำปิ่นโตช่วยให้ใช้อาหารได้หมดไม่ต้องทิ้ง ว่ากันว่าเคล็ดลับในการทำปิ่นโตนั้นนอกจากต้องพิจารณาสมดุลด้านคุณค่าอาหารแล้ว ยังต้องเลือกวัตถุดิบที่ไม่มีกลิ่นแรง หาไม่เช่นนั้นกลิ่นจะกลบอาหารอื่นเมื่อปิดฝาแล้ว ไม่เลือกของสดหรือกับข้าวที่มีน้ำซุกซุก และทิ้งไว้ให้เย็นก่อนที่จะปิดฝาอาหารจะได้ไม่บูด เป็นต้น

2) บริการของห้างร้านญี่ปุ่นในวันฝนตก เมื่อแวะไปซื้อเด็กกลับบ้านที่ร้านเค้กแห่งหนึ่งย่านกิงงาในเกียวโตในบ่ายวันฝนพรำ เจ้าหน้าที่ร้านรีบเอาพลาสติกสำหรับคลุมถุงกระดาษมาสวมให้กันถุงกระดาษเปียกขาดทันที



▲ พนักงานร้านเอาของที่ซื้อใส่ถุง และสวมพลาสติกด้านนอกให้อีกที

ในญี่ปุ่นแทบทุกห้างร้าน ไม่ว่าลูกค้าจะซื้อเยอะหรือน้อย พนักงานจะหาพลาสติกมาคลุมถุงให้ทุกครั้ง แม้ว่าหลัง ๆ มานี้จะมีลูกค้าบางรายปฏิเสธ เพราะไม่ต้องการเป็นภาระด้านสภาพแวดล้อม เจ้าหน้าที่ร้านจึงมักถามความพอใจของลูกค้าก่อนทุกครั้ง ว่าต้องการห่อพลาสติกสวมทับอีกชั้นหนึ่งหรือไม่ และหากเป็นห้างสรรพสินค้า พนักงานจะรับรู้ทันทีว่าข้างนอกฝนตกเมื่อทางห้างเปิดเพลงเฉพาะเป็น BGM

ไม่ว่าจะซื้อน้อยซื้อเยอะ เงินเดือนพนักงานจะลดลง เงินเย็นจะมีค่าต่ำลงเท่าใด การบริการของญี่ปุ่นก็ยังเต็มที่มีเหมือนเดิม แม้หลายปีมานี้จะมีเสียงเห็นอกเห็นใจ คนทำงานว่าเบียดเบียนไม่มาก แต่ลูกค้ายังเรียกร้องการบริการระดับเดิมอยู่ (แถมยังเจอลูกค้าขอให้ยกถุงถ่ายรูปอีกด้วย)

3) บริการแบบญี่ปุ่น: แพ็คเก็จจิ้งสวยอย่างเดียวไม่พอของข้างในต้องไม่ล้ม ไม่เลอะเทอะ การรับเงินทอนเงินต้องเป๊ะ ดูเหมือนจะเป็นธรรมเนียมไปแล้วสำหรับร้านเค้กญี่ปุ่นที่จะต้องบรรจุขนมในกล่อง ไม่ให้ล้ม ไม่ให้หกเลอะเทอะเสียหาย ทุกครั้งที่ซื้อเค้กไม่ว่าจะตามร้านเดียว ๆ หรือตามบูธในห้างสรรพสินค้า พนักงานจะถามคำถาม และเตรียมการบรรจุให้เหมือน ๆ กันทุกแห่ง

3.1) เริ่มจากคำถามที่ว่า “ใช้เวลาในการเดินทางประมาณกี่ชั่วโมง?” พนักงานจะได้เตรียมน้ำแข็งแห้ง หรือ Ice Pack ในปริมาณที่เพียงพอให้ได้ ปกติหากไม่เกิน 2 ชั่วโมงจะไม่เสียค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.2) เมื่อพนักงานนำเค้กที่ลูกค้าสั่งขึ้นมาเรียงบนถาดสินค้า ตรวจสอบว่าไม่ผิดขึ้น ผิดจำนวนแล้วก็จะบรรจุลงกล่องกระดาษตามขนาดหรือจำนวนชิ้น

3.3) เค้กจะถูกเรียงในกล่องไม่ให้ล้มเบียดกันและ หรือโคนลงกลางทาง เค้กแต่ละชิ้นที่มีถาดพลาสติกรองด้านล่างจะถูกตรึงกับพื้นกล่องด้วยเทป และมีกระดาษกลบข้างเหลี่ยมบ้าง กันไม่ให้เนื้อเค้กแต่ละชิ้นสีหรือเบียดกันกระดาษเอง ก็ถูกตรึงกับขอบกล่องอีกด้วย แม้ลูกค้าจะซื้อเพียงชิ้นเดียว กล่องโล่งว่าง พนักงานก็จะตรึงไม่ให้ล้ม

4) หลังบรรจุเสร็จ พนักงานจะยกกล่องโดยไม่ปิดฝามาให้ลูกค้าตรวจสอบอีกครั้งว่าไม่ผิดขึ้นไม่ผิดจำนวน จะได้ไม่มีปัญหาว่าของขาดหรือของผิดหลังลูกค้าไปถึงบ้าน

5) เมื่อลูกค้าส่งเงินให้ พนักงานจะรับมา และออกเสียงดัง ๆ เช่น “รับมา 5,000 เยน ทอนไป 3,270 เยน” และที่เหมือนกันทุกร้านทุกแห่งในญี่ปุ่น คือพนักงานจะส่งเศษเหรียญให้ก่อนตามด้วยธนบัตรที่จะนับแยกให้ดูต่อหน้าลูกค้าพร้อมเปล่งเสียงดัง ๆ ว่า “หนึ่งพัน สองพัน สามพัน” ตามลำดับ วิธีนี้ทำให้ไม่พบปัญหาทอนผิด ยังไม่ได้ทอน ฯลฯ

ที่น่าทึ่งน่าเลียนแบบที่สุดคือ แทบทุกร้านทั่วประเทศปฏิบัติเหมือนกันหมด โดยเฉพาะการทบทวนสินค้า การจ่าย และทอนเงิน เป็นเหมือนกันทุกแห่งทั่วประเทศ จากประสบการณ์เกือบ 40 ปีในญี่ปุ่นของผู้เขียน บอกได้เลยค่ะว่าญี่ปุ่นสร้างคู่มือได้เก่งมาก และที่สำคัญคือ อบรมคนให้ทำงานได้ตามมาตรฐานเดียวกันจริง ๆ



▲ ตรึงขนมแต่ละชิ้นติดพื้นและผนังกล่อง แต่ละชิ้นยังปักกระดาษกันไม่ให้เบียดกัน

(นอกจากคู่มือ และวิธีอบรมแล้ว มาตรฐานด้านการศึกษาขั้นต่ำที่เท่าเทียมกันของคนญี่ปุ่น น่าจะเป็นปัจจัยรองรับที่สำคัญอีกประการหนึ่งด้วย) ป.ล.แต่ก็เป็นความจริงที่ว่า การยึดติดคู่มือเกินไป บางครั้งทำให้ญี่ปุ่นไม่ยืดหยุ่น

“ซัทสูกะ” เหล่านี้ไม่รู้ก็ไม่ได้เสียหาย แต่ได้รู้ก็เหมือนได้นำจิ้มสมองพอให้เกิดความบันเทิงได้ ครั้งต่อไปจะหยิบเรื่องเบ็ดเตล็ดมาถ่ายทอดอีกนะค่ะ