

บันทึกของฉัน>>>>

...อาหารญี่ปุ่นกับรูปเทียนไทย.(.คนละเรื่องเดียวกัน)

นำเสนอเมื่อ : 30 พ.ค. 2552

...แค่อยากเขียนอะไรให้ตัวเองอ่านบ้าง TWO IN ONE

บันทึกของฉัน ที่นี้ ณ วันที่ 30 พ.ค. 2552.....Post...2112 .ครั้ง...ในเวลา 202 วัน
....เมษายน 52 ยุค ประมาณ 2 สัปดาห์ขอบคุณที่เขามาอ่านคะ

อาหารญี่ปุ่นกับรูปเทียนไทย

หมวดหมู่ [คอลัมน์ ชวนสังคมนิด](#) บทความนี้โพสใน วันอังคารที่ 21 เมษายน 2009 เวลา 09:42 น.

IMAGE ฉบับเดือน มกราคม 2552

หากนึกถึงสุดยอดของอาหาร นักชิมระดับโลกต้องนึกถึงปารีสเป็นอันดับแรก
แต่นั้นกำลังจะกลายเป็นอดีตไปแล้ว เมื่อปีที่แล้ว “มิชลิน”
หนังสือแนะนำภัตตาคารระดับโลกที่ได้รับความเชื่อถือมากที่สุดในโลกได้ให้ดาวทั้งหมด ๑๙๑
ดวงแก่ภัตตาคารในโตเกียว ขณะที่ปารีสซึ่งตามมาเป็นที่สอง ได้เพียง ๙๗ ดวงเท่านั้น

ปารีสอาจยังพออยู่ได้บ้างว่าตนมีภัตตาคารระดับ ๓ ดาว (สูงสุดตามมาตรฐานของมิชลิน) ๑๐ แห่ง
มากกว่าโตเกียว ๒ แห่ง แต่ถ้าวัดตามภัตตาคารระดับ ๒ ดาวและ ๑ ดาวด้วยแล้ว ปารีสมีภัตตาคารติดอันดับโลกแค่ ๖๕
แห่งไม่ถึงครึ่งของโตเกียวซึ่งมีรวมทั้งหมด ๑๕๐ แห่ง

โตเกียวกำลังจะเป็นศูนย์กลางอาหารโลกแห่งใหม่ พุดอีกอย่างคือเป็นสุดยอดของครัวโลก
สถานะดังกล่าวไม่ได้เกิดจากความมั่งคั่งร่ำรวยของโตเกียว
เหตุผลสำคัญกว่านั้นก็คือวัฒนธรรมทางด้านอาหารของญี่ปุ่นซึ่งมุ่งความเป็นเลิศ
ใครที่ไปญี่ปุ่นยอมอดประทับใจไม่ได้ในความพิถีพิถันของร้านอาหาร แม้อาหารจะเล็กแต่สะอาด
อาหารตกแต่งอย่างนากิน โดยรักษาสีสันและรสชาติตามธรรมชาติให้มากที่สุด

สิ่งหนึ่งที่ร้านอาหารญี่ปุ่นเอาใจใส่มากก็คือวัตถุดิบ นอกจากเน้นความสดแล้วยังเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุด
ภัตตาคารบางแห่งในโตเกียว
แมกระทั่งน้ำที่ใส่ทำซูชิก็ต้องตักจากบ่อน้ำในโตเกียวและบรรจุทุกใสรถมาอาทิตย์ละหลายเที่ยว
สวนปลาที่ใส่ทำเครื่องซูชิก็ต้องมาจากเกาะคิวชูและต้องแล่ให้บางถึง ๐.๓ มิลพอดิบพอดี
เครื่องปรุงอีกชนิดที่ทำจากสาหร่ายก็ต้องมาจากเกาะฮอกไกโดและต้องผึ่งทิ้งในหอนที่ควบคุมอุณหภูมิและกลางแจ้ง
นานกว่าหนึ่งปีถึงจะเอามาใช้ได้

ไม่ใช่จำเพาะภัตตาคารระดับหรูเท่านั้นที่ทำอย่างนี้ แม้แต่ร้านริมถนนก็ใส่ใจไม่แพ้กัน
ร้านโซบะเป็นอันมากไม่ได้ซื้อเส้นโซบะสำเร็จรูป แต่ทำเองเพื่อให้ได้ของสดจริง ๆ ส่วนหน้าตาก็ต้องแช่ทิ้งไว้ ๑๐
วันถึงจะใส่น้ำทำซูชิได้ พอครัวร้านเต็มปุระยังนิยมไปเลือกซื้อกุ้งและปลาจากตลาดปลาวุชิก็จิวันลือชื่อตั้งแต่ตี ๓ ตี ๔
ด้วยเหตุนี้จึงเป็นเรื่องธรรมดาที่ตอนเที่ยงเราจะเห็นคนนั่งหรือยืนรอเป็นแถวหน้าร้านเล็ก ๆ ตามถนนต่าง ๆ
ทั่วโตเกียว

จะว่าไปแล้วการที่ใครคนหนึ่งจะได้เป็นพ่อครัวร้านอาหารญี่ปุ่นไม่ใช่เรื่องง่าย (แม่ครัวยิ่งหายากใหญ่) ในโตเกียวมีสถาบันฝึกพ่อครัวซึ่งเรียกว่าอย่างหนัก ผู้เรียนจะต้องเริ่มต้นจากการยืนให้ถูกต้องขณะใช้มีด ตู้อาหารเมื่อเรียนวิธีหั่นผักจึงฝึกทักษะด้านอื่นต่อไป ซึ่งรวมถึงการแลเนื้ออย่างแม่นยำ ผู้เรียนต้องจำยี่ห้อของข้าวและมิโซะซึ่งมีนับร้อยยี่ห้อ รวมทั้งรู้จักเลือกไซจานและซามที่เข้ากับอาหารด้วย

ในญี่ปุ่นการทำอาหารตามร้านไม่ใช่เป็นแค่อาชีพเท่านั้น แต่เป็นศิลปะชั้นสูงแขนงหนึ่ง ที่ต้องอาศัยรสนิยมอันประณีต ทักษะที่แม่นยำ และที่สำคัญไม่น้อยกว่ากันก็คือวินัย และความอดสาหัส จำเพาะผู้ที่มุ่งความเป็นเลิศและมีฉันทะเท่านั้นจึงจะมีสิ่งเหล่านี้ได้

สำนึกในความเป็นเลิศหาได้ไม่ยากในสังคมญี่ปุ่น ศิลปะและความประณีตจึงพบได้ในแทบทุกแขนงและแทบทุกกิจกรรม แม้แต่การห่อสินคาก็กลายเป็นศิลปะที่พบได้ทั่วไป จะว่าไปแล้วกระทั่งการทำความสะอาดห้องน้ำก็เป็นศิลปะอีกอย่างหนึ่งที่ใครได้มาเห็นก็ยอมไม่แปลกใจในความสะอาดสะอาดที่พบเห็น

เคยมีผู้ตั้งข้อสังเกตว่ารูปเทียนที่ซื้อในญี่ปุ่นไม่ว่าซื้อจากที่ใดล้วนมีมาตรฐานเหมือนกันหมด ไม่เพียงขนาดเท่ากัน หูก็ยังให้แสงสว่างเสมอกัน และไหมหมดในเวลาใกล้เคียงกัน ตรงข้ามกับรูปเทียนในเมืองไทย ตูยี่ห้อก็ต่างขนาด แม้แต่กลองเดียวกัน ยังมีขนาดไม่เท่ากัน จู๊ไฟก็มอดดับไม่พร้อมกัน ยิ่งเทียนพรรษาดวยแล้ว ใสเทียนมักจะไม่ขนานกับลำเทียน ทำให้เปลวไฟลงไหมตามใดตามหนึ่งมากเกินไป ไม่นานหน้าตาเทียนก็จะรั้วไหลูทางดานนั้น ทำให้พื้นเปราะเปื้อน ในที่สุดดานนั้นก็ถูกเผาจนใช้การไม่ได้ เคราะห์หามยามร้ายอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

มาตรฐานนั้นตั้งได้ไม่ยาก แต่สิ่งที่ยากคือสำนึกในความเป็นเลิศที่มุ่งทำให้ได้มาตรฐาน หากมีสำนึกดังกล่าว แม้ทำสิ่งอื่น ๆ ธรรมดา สิ่งนั้นก็กลายเป็นศิลปะ งดงาม และมีประสิทธิภาพได้

วันนี้เรากำลังวาดหวังให้ “ครัวไทยไปครัวโลก” ก่อนจะถึงตรงนั้น ต้องช่วยกันสร้างสำนึกในความเป็นเลิศให้กลายเป็นวัฒนธรรมไทยเสียก่อน ต่อเมื่อรูปเทียนบูชาพระมีมาตรฐานแล้ว เมื่อนั้นครัวไทยก็จะไม่แพ้ครัวใดในโลก

โดย... ภาวัน