



สูตรลับร้อยปีที่**สุข**พอดิ ด้วยไมโครเวฟ

อาราตะ อิกะ เซียน วิฟาร์ แพล



口福のレシピ



จากเมนูแสนเรียบง่าย โดนกลืนนำไปสู่ข้อหา “ขโมยสูตรลับประจำโรงเรียน” ไปได้
พร้อมไขความลับแสนอร่อยที่ตระกูลชินางาวะซ่อนไว้นับร้อยปีแล้วหรือยัง

p/cco/o
รสชาติเล็กๆระหว่างบรรทัด

สูตรลับร้อยปีที่สุขพอดิ
ด้วยไมโครเวฟ
□福のレシピ

ฮาราดะ อิกะ
เขียน

วิฟาร์
แปล

เออละ คินนี่ฉันจะทำอาหารให้เอง รุกิโกะพักสักหน่อยเถอะ
อาบน้ำแล้วนอนอ่านหนังสือการ์ตูนบีแอลไปนะ
- ฮาราดะ อิกะ

การอ่านดีใจมากค่ะ



สูตรลับร้อยปีที่สูญพอดีด้วยไมโครเวฟ 口福のレシピ

p/ccolo

ไมโครเวฟบริษัทอมรินทร์ คอร์เปอร์เรชั่นส์ จำกัด (มหาชน)

378 ถนนชัยพฤกษ์ (บรมราชชนนี) เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170

โทรศัพท์ 0-2422-9999 ต่อ 4964, 4969 E-mail: info@amarin.co.th

www.amarinbooks.com   @amarinbooks   Piccolo Publishing

KOFUKU NO RECIPE by Hika HARADA

© 2026 Hika HARADA

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SHOGAKUKAN.

Thai translation rights in Thailand arranged with SHOGAKUKAN

through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo and Arika Interrights Agency, Bangkok

สื่อดิจิทัลนี้ให้บริการดาวน์โหลดสำหรับผู้รับบริการตามเงื่อนไขที่กำหนดเท่านั้น

การซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ ไม่มีวิธีใดๆ นอกเหนือจากเงื่อนไขที่กำหนด

ถือเป็นความผิดอาญาตาม พรบ.ลิขสิทธิ์และ พรบ.ว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ 978-616-18-9316-3

เผยแพร่ครั้งแรก กรกฎาคม 2569

เจ้าของ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา บริษัทอมรินทร์ คอร์เปอร์เรชั่นส์ จำกัด (มหาชน)

กรรมการผู้อำนวยการใหญ่ ศิริ บุญพิทักษ์เกศ • กรรมการผู้จัดการ อุษณีย์ วิรัตภรณ์

รองกรรมการผู้จัดการ ศศกร วัฒนาสุทธีวงศ์ • ที่ปรึกษา อองอาจ จิระอร

บรรณาธิการบริหาร พิมพ์ชนก ศิริวรรณนารี • บรรณาธิการ สุนันทา แซ่เฮง

ผู้จัดการส่วนศิลปกรรม วณิศา สนิทชน • ศิลปกรรมปก กวินทิพย์ สิ้นแต่

ออกแบบบุรูปเล่ม นวพรรษ เอื้อพัทธยาก • คอมพิวเตอร์ มณีนันท์

ผู้จัดการส่วนผลิตและควบคุมคุณภาพ ดวงมล บุญจันทร์

พิสูจน์อักษร ณปภัช, รมีดา แสงสวัสดิ์

คำนำสำนักพิมพ์

บนโลกนี้มีความสุขพร้อมเสิร์ฟอยู่เสมอ

เพียงแต่เป็นความสุขเล็กๆ ที่เรามักมองข้าม เพราะมันแต่เฝ้ารอความสุขขนาดใหญ่ที่นานๆ จะมาถึงสักครั้ง แต่หากก้าวถอยหลังสักนิด เปิดมุมมองให้กว้างขึ้นอีกหน่อย เราจะพบว่า มีความสุขรายล้อมอยู่รอบตัว เป็นความสุขที่พร้อมเสิร์ฟให้เราทุกวัน

เช่นเดียวกับ “รู้จักอะ” ผู้มีความสุขกับการได้ทำอาหารและลิ้มรสความอร่อย และ “ชิซูเอะ” ผู้มีความสุขกับการใช้ชีวิตเรียบง่ายตามแบบฉบับของตนเอง แม้ความสุขของทั้งสองคนจะต่างกัน แต่ก็มาบรรจบกันที่ “อาหาร”

สำหรับพวกเรา อาหารไม่ใช่แค่สิ่งประทังชีวิต แต่เป็นสื่อกลางที่เชื่อมโยงสายสัมพันธ์ เป็นสมุดบันทึกที่กักเก็บความทรงจำผ่านกาลเวลา และเป็นสิ่งมีชีวิตที่มีการเติบโต เปลี่ยนแปลง และส่งต่อ

หน้ากระดาษต่อจากนี้ จะพาคุณไปสัมผัสความสำคัญของสูตรอาหาร ผ่านสายสัมพันธ์ของครอบครัวที่จะช่วยให้คุณอึดอ้อมไปทั้งกระเพาะและหัวใจ

เพราะมากกว่าสูตรอาหาร คือ “มรดกทางใจ” ที่ส่งต่อจากอดีตถึงปัจจุบัน

สารบัญ



วันอาทิตย์ของการเตรียมตัว	1
คติสัปดาห์ในวันจันทร์	5
หน่อไม้ในวันอังคาร	38
ตั้งโอ้ในวันพุธ	74
ฮิยาจิรุในวันพฤหัสบดี	108
หมูย่างซอสซิงในวันศุกร์	141
บ๊วยในวันเสาร์	174
ซูปในวันอาทิตย์	207
วันอาทิตย์ของการเก็บกวาด	242
หนังสือและเอกสารอ้างอิง	274
ส่งท้ายจากผู้แปล	275
เกี่ยวกับผู้เขียน	277
เกี่ยวกับผู้แปล	278

วันอาทิตย์ของการเตรียมตัว



หลังจากเพื่อนร่วมงานหลับไปแล้ว ชิซุเอะก็กางกระดาษ
ที่ม้วนหนึ่งในห้องสาวใช้

จะเขียนวิธีปรุงขึ้นฉ่ายขาวอย่างไรดีนะ

เธอเลียปลายดินสอที่สั่นกุดแล้วเริ่มเขียน

ลวกขึ้นฉ่ายขาว หั่น แล้วนำไปผัดในกระทะ ใส่โชยุ มิริน
น้ำตาล และปลาโอแห้งขูดฝอยค่ะ

วันรุ่งขึ้น พอลองอ่านอีกครั้ง ดูไม่เหมือนบทความสอนทำอาหาร
ในนิตยสารเอาเสียเลย

ดูเหมือนว่าในนิตยสารจะเริ่มต้นด้วยการล้างผักเสียก่อน
ทั้งที่ครอบครัวของชิซุเอะเป็นเกษตรกร จึงต้องล้างผักที่เก็บมาจากไร่
ซึ่งเป็นดินแท้ๆ

“มีคนไม่ล้างผักก่อนทำอาหารด้วยหรือ”

ชิซุเอะพึมพำกับตัวเองแล้วเริ่มเขียนใหม่

ล้างขึ้นฉ่ายขาวค่ะ ลวก หั่น แล้วนำไปผัดในกระทะ ใส่โชยุ
มิริน น้ำตาล และปลาโอแห้งขูดฝอยค่ะ

ถึงกระนั้นก็ยังห่างไกลจากบทความในนิตยสารอยู่ดี พออ่านบทความหลาย ๆ ฉบับ ดูเหมือนจะต้องเขียนอย่างละเอียดถึงขั้นว่าต้องหันอย่างไรให้ใส่ในหม้อต้มได้พอดี

การต้องเขียนละเอียดขนาดนั้น ทำให้กระดากอายและแปลกพิกลอย่างบอกไม่ถูก

คืนนั้น ขณะล้มตัวนอนบนฟูก ชิซุเอะอดคิดไม่ได้ว่า หากตนเขียนเหมือนสอนทำอาหารเช่นนั้นจะไม่ถูกคุณท่านโกรธเธอหรือว่า “เรื่องพรรคนี้รู้อยู่แล้ว” แต่ก็ช่วยไม่ได้ เพราะคุณท่านบอกเองว่า “เขียนให้เหมือนบทความในนิตยสาร”

อีกอย่าง คุณท่านอุตสาห์เอ่ยปากชมเรื่องที่เธอผัดด้วยน้ำมัน แต่เธอดันลืมเขียนเรื่องนั้นเสียสนิท

ล้างขึ้นฉ่ายขาวคะ หั่นให้มีขนาดพอดีกับหม้อคะ ลวกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่น้ำมันในกระทะก่อนผัดคะ ใส่ไชโย มิริน น้ำตาล และปลาโอแห้งขูดฝอยคะ

วันต่อมา เธอขอยืมพจนานุกรมจากคนงานชายเพื่อหาตัวอักษรคำว่าขึ้นฉ่ายขาวและมิริน

เธอเขียนแล้วลบ เขียนและลบซ้ำแล้วซ้ำเล่า จนในที่สุดก็ได้ข้อความดังนี้

ล้างขึ้นฉ่ายขาวคะ แล้วหั่นให้มีขนาดพอดีกับหม้อคะ ลวกขึ้นฉ่ายขาวคะ หั่นผักขึ้นฉ่ายขาวที่ลวกแล้วเป็นชิ้นเล็ก ผัดขึ้นฉ่ายขาวที่หั่นแล้วด้วยน้ำมันงา ใส่ไชโย มิริน น้ำตาล และ

รอยปลาโอแห่งชุดฝอยค่ะ

กว่าจะเขียนเสร็จและดีพอจะนำไปมอบให้คุณท่านก็ฟ้าสว่าง
เสียแล้ว

ผัดขึ้นฉ่ายขาว

วัตถุดิบ

ขึ้นฉ่ายขาว น้ำมันงา โชยุ มิริน น้ำตาล ปลาโอแห้งชุดฝอย

วิธีปรุง

- ❶ ล้างขึ้นฉ่ายขาวให้สะอาด แล้วหั่นให้มีขนาดพอดีกับหม้อ
- ❷ ต้มน้ำในหม้อ รอจนเดือด ลวกขึ้นฉ่ายขาว
- ❸ หั่นขึ้นฉ่ายขาวที่ลวกแล้วให้มีความยาวประมาณหนึ่งถึงสองบุ๋น¹
- ❹ ผัดขึ้นฉ่ายขาวที่หั่นแล้วด้วยน้ำมันงา ใส่โชยุ มิริน น้ำตาล และโรยปลาโอแห้งชุดฝอย

¹ หน่วยวัดความยาวของญี่ปุ่นโบราณ โดยหนึ่งบุ๋นมีความยาวประมาณสามมิลลิเมตร

คติสาเก¹ในวันจันทร์



มะเขือเทศ แครอต ขึ้นฉ่ายฝรั่ง...พริกไทย ก้อนแกงกะหรี่...
เนื้อไก่ ไข่กรอก...

ผู้หญิงคนนั้นหยิบสินค้าใส่ตะกร้าซื้อปิ้งอย่างรวดเร็ว โดย
ไม่มีความลังเลเลยสักนิด

ท่าทางที่ปราศจากความลังเลนั้น เรียกได้ว่าเพลินตามากเลย
ทีเดียว

จากนั้นเธอก็มุ่งหน้าไปยังแผนกผลิตภัณฑ์นม

โยเกิร์ต นมสด ชีสจำพวกละลายได้...ผลิตภัณฑ์จากนม
มากมาย

บางทีเธออาจเป็นคุณแม่ที่มีลูกเล็กๆ ก็ได้ ก้อนแกงกะหรี่
รสหวานเป็นเครื่องยืนยันอย่างดี

ระหว่างที่ช้อปปิ้ง รูกิโกะ เดินตามจนถึงตรงนั้น เธอก็สำรวจ
ผู้หญิงคนนั้นตั้งแต่ศีรษะจรดเท้าอย่างถี่ถ้วน

สายกระเป๋าใบโตกดบนไหล่ซึ่งสวมชุดสูทดูเนี้ยบ มองผาดเดียว
ก็รู้ได้ทันทีว่าเป็นของราคาแพง โดยเฉพาะกระเป๋านั้นที่เป็นแบรนด์หรู
แต่ในกระเป๋ามีข้าวของอัดแน่นจนเสียทรง แถมน้ำหนักกระเป๋ายังทำให้

¹ เครื่องดื่มดั้งเดิมของญี่ปุ่น โดยนำก้างปลาหรือครีบบลามาอย่างจนแห้งกรอบ
แล้วแช่ในสาเกร้อน

ช่วงไหล่ของชุดสูทยับไปด้วย และยิ่งน่าเสียดายเมื่อกระเป๋านางไบ่นั้น มีรอยขีดข่วนเล็กๆ เต็มไปหมด

ท่าทางของเธอบ่งบอกว่าอยากแต่งตัวสวยและมีเงิน แต่ตอนนี้ ยุ่งจนไม่มีเวลาดูแลตัวเอง

รุกิโกะชอบชูเปอร์มาร์เก็ต แม้ในวันที่เหน็ดเหนื่อย แค่คิดว่า “แวะชูเปอร์มาร์เก็ตก่อนกลับบ้านดีกว่า” ก็ทำให้ฝีเท้าเบาขึ้นแล้ว เวลาว่างเธอจะหมายตาที่แผนกใดแผนกหนึ่งในชูเปอร์มาร์เก็ตว่า “วันนี้เป็นวันอาหารแห้ง!” หรือ “วันนี้เป็นวันผลิตภัณฑ์บรรจขวด!” แล้วสำรวจอย่างละเอียดจากมุมหนึ่งไปจนสุดอีกมุมหนึ่ง โดยใช้เวลา ไม่ต่ำกว่า 30 นาที ถ้ามีอะไรสะดุดตาแม้จะเล็กน้อย เธอก็จะหยิบมา อ่านฉลากอย่างละเอียด เมื่อมีสินค้าใหม่วางจำหน่าย เธอจะคาดเดา ไปเองว่า ทำไมสินค้านั้นจึงครองพื้นที่บนชั้นวางซึ่งมีจำกัด แม้จะเป็น ชูเปอร์มาร์เก็ตที่ไปประจำ แต่ก็เหมือนสวนสนุกประจำเมืองสำหรับ รุกิโกะ ถึงจะรีบร้อนแค่ไหน หากไม่ได้วนดูทุกชั้นวางและทุกแผนก ก็จะไม่สบายใจ

โคอิซุมิ ฟูกะ เพื่อนวัยเดียวกันซึ่งอยู่ด้วยกัน ไม่ได้ชื่นชอบ ชูเปอร์มาร์เก็ตเป็นพิเศษ เธอถึงกับพูดว่าการเสียเวลาไปกับการเลือกซื้อ วัตถุดิบเป็นเรื่องเปล่าประโยชน์ โดยเฉพาะช่วงที่งานยุ่ง

แม้ของรุกิโกะก็เช่นกัน ทั้งที่ทำงานเกี่ยวกับอาหาร แต่ไม่น่าเชื่อว่ารุกิโกะแทบไม่เคยเห็นแม่ทำอาหารที่บ้านเลย ทั้งอาหารในบ้าน และอาหารสำหรับรุกิโกะล้วนเป็นหน้าที่ของแม่บ้าน

อุตุสำหรับชูเปอร์มาร์เก็ตทั้งที่ แต่ดันเผลอคิดเรื่องแม่จนได้ รุกิโกะคิดแล้วเบนสายตากลับมาที่หญิงสาวคนนั้น

มะเขือเทศคงเอาไปทำสลัด ส่วนแครอทน่าจะใส่ในแกงกะหรี่

ถ้าอย่างนั้นแล้วขึ้นฉายฝรั่งล่ะ คงมีเด็กชอบกินขึ้นฉายฝรั่งอยู่ไม่มาก... หรือจะเอาไปสับแล้วเคี้ยวในแกงกะหรี่กันนะ จริงอยู่ว่าทำให้แกงกะหรี่อร่อยขึ้น แต่ปริมาณนั้นดูจะเยอะไปหน่อย ทั้งที่ขึ้นฉายฝรั่งมีแบบแบ่งขายเป็นก้านแท่งๆ แต่เธอคนนั้นกลับซื้อไปทั้งต้น

สิ่งที่รุกิโกะชอบไม่น้อยไปกว่าการเลือกซื้อของในซูเปอร์มาร์เก็ต หรืออาจจะมากกว่าด้วยซ้ำ คือการแอบดูตะกร้าซื้อปิงของคนอื่นแล้วจินตนาการต่าง ๆ นานา อาจดูเสียมารยาทไปหน่อย แต่นี่แทบจะเป็นงานอดิเรกของเธอเลย

ระหว่างที่เดินตามผู้หญิงคนนั้น เธอก็ครุ่นคิดไปเรื่อย ๆ

ถ้าจะใช้ขึ้นฉายฝรั่งมากมายขนาดนั้นให้หมดต้องเอาไปทำสลัดใส่แกงกะหรี่ ทำสตู และสีกุดานิ² ไม่อย่างนั้นก็คงกินไม่หมด หรือจะเอาไปใช้อย่างอื่นกันนะ อย่างทำเป็นสมูทตี้ดื่มตอนเช้า

ผู้หญิงคนนั้นมุ่งหน้าไปยังแผนกขนมปังที่อยู่ถัดจากแผนกผลิตภัณฑ์นม ซูเปอร์มาร์เก็ตแห่งนี้ตั้งอยู่หน้าสถานีรถไฟ แม้จะมีขนาดกลาง แต่ก็มีส่วนที่ค่อนข้างหรูหรา แถมยังมีขนมปังซึ่งทางซูเปอร์มาร์เก็ตจะอบสดใหม่วางขายด้วย

เธอหยิบขนมปังแผ่นและขนมปังก้อนใส่ตะกร้า

ตรงนั่นเอง รุกิโกะก็เริ่มครุ่นคิด

จากท่าทางการหยิบของแล้ว หากไม่ใช่คุณแม่มากระสบการณ ก็ต้องเป็นคนที่ไม่สนใจเรื่องอาหารเลย จะเป็นแบบไหนกันนะ

ขณะที่รุกิโกะครุ่นคิดอย่างหนัก จู่ ๆ ผู้หญิงคนนั้นก็หยุดเดิน

² การแปรรูปอาหารประเภทหนึ่ง โดยนำวัตถุดิบไปเคี่ยวกับโชยุ น้ำตาล และมิริน

แล้วหันกลับมาทางนี้

หรืออีกฝ่ายจะรู้ตัวแล้วว่าถูกจับตามอง รูกิโกะก้มหน้างุด โดยสัญชาตญาณ ทว่าผู้หญิงคนนั้นเดินย้อนกลับไปยังแผนกขายผัก ที่อยู่ใกล้ทางเข้าโดยไม่สนใจรูกิโกะสักนิด แล้ววางขึ้นขายฝรั่งและ แครอตชิ้นชิ้นวาง แถมยังเอาเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์นมไปคั้นด้วย จากนั้นก็กลับไปทีแผนกอาหารอีกครั้ง เพื่อคั้นก้อนแกงกะหรี่ แล้ว หยิบแกงกะหรี่สำเร็จรูปหลายซองใส่ตะกร้าอย่างรวดเร็ว

จากนั้นก็เดินตรงไปยังเคาน์เตอร์คิดเงิน

เหลือไว้เพียงรูกิโกะที่จ้องแผ่นหลังของเธอคนนั้นอย่างตกตะลึง

หลังจากรูกิโกะเล่าเรื่องที่เกิดขึ้น พูกะก็หัวเราะฮาๆๆๆ

เสียงหัวเราะฮาๆๆๆ อาจฟังดูเหมือนไม่จริงจัง แต่เสียงหัวเราะ ของพูกะต่างออกไปเพราะเต็มไปด้วยความร่าเริงสนุกสนานจนเหมือน จะขำกลิ้ง ชวนให้รู้สึกว่ายากเล่าเรื่องตลกให้เธอหัวเราะมากกว่านี้

“สรุปแล้วเป็นยังไงกันแน่”

“คิดว่าเธออาจไม่ใช่คุณแม่ แต่เป็นสาวโสดที่เหนื่อยจากการ ทำงาน จะว่าไงดีละ อาจเหนื่อยเกินไป หรือมัวแต่คิดเรื่องงานจนเพลอ หยิบโน้นหยิบนี่ใส่ตะกร้าโดยไม่รู้ตัวมั้ง”

“อ้อ เข้าใจแล้ว ฉันที่เคยเป็นเหมือนกัน เวลาเดินซูเปอร์มาร์เก็ต แทบจะไม่คิดอะไรเลย”

เหนื่อยจนร่างกายขยับไปเองตามความเคยชิน แต่สมองกลับ ไม่ทำงาน พูกะพูดพลางส่ายหน้า

“แล้วพอได้สติ ก็คงนึกได้ว่าฉันไม่มีเวลาเคี้ยวแกงกะหรี่หรือก อะไรแบบนั้นละมั้ง”

“แต่ทำไมถึงคิดว่าเป็นสาวโสดล่ะ”

“ก็เพราะเธอหิบบางกะหรือสำเร็จรูปไม่เข้ากันเลยนี่นา ถ้าอยู่สองคนต้องซื้อยี่ห้อละสองซองใช่ไหมล่ะ”

“ไม่เสมอไปหรอก ต่อให้เป็นสามีภรรยาหรือคนรักก็เปิดคนละซองแล้วแบ่งกันกินก็ได้นี่”

“แต่ถ้าทำแบบนั้น อีกฝ่ายก็จับได้พอดีนะสิว่าใช้ของสำเร็จรูปยังงี้ก็ต้องซื้อยี่ห้อเดียวกันสองซองอยู่แล้ว”

จู่ๆ รูกิโกะก็นึกถึงชีวิตแต่งงานในอดีตของฟูกะ ฟูกะสนิทสนมกับอดีตสามีถึงขั้นพูดตรงๆว่า เป็นอาหารสำเร็จรูปแล้วแบ่งกันกินเพื่อเปรียบเทียบรสชาติหรือเปล่านะ...ถ้าอย่างนั้น แล้วทำไมถึงได้หย่าร้างกันล่ะ

เธอไม่เคยคบกับใครที่เปิดใจพูดคุยกันได้ขนาดนั้นมาก่อนอีกอย่าง แค่แกงกะหรี่ใช้ไมโครเวฟก็ทำได้แล้ว

“ฮะ”

รูกิโกะอุทาน

“อะไรเหรอ”

“สูตรอาหารครึ่งหน้า เธอเป็นแกงกะหรี่ที่ทำด้วยไมโครเวฟดีกว่าใช้เวลาน้อยและอร่อยกว่าแกงกะหรี่สำเร็จรูป”

“เข้าทำดีนะ”

รูกิโกะหยิบสมาร์ตโฟนขึ้นมาจดบันทึกทันที

“แต่จะทำแกงกะหรี่ด้วยไมโครเวฟได้จริงเหรอ”

“ถ้าใช้เนื้อมัด แล้วสับหอมหัวใหญ่กับแครอทให้ละเอียด ก็ใช้ไมโครเวฟทำให้สุกได้นะ คิดว่าน่าจะทำได้ง่ายๆเลยล่ะ”

“ไม่ไหวหรอก ถ้าต้องสับให้ละเอียดนะ...แค่คิดก็อยากจะซื้อ

อาหารสำเร็จรูปแล้ว”

พุททะมวดคิ้ว

แต่สำหรับรูกิโกะ เธอชอบการสับวัตถุดิบให้ละเอียด แคคิดว่า
คินนี่ต้องสับวัตถุดิบมากมาย หัวใจก็เต้นไม่เป็นจังหวะแล้ว

เธอจะหันห้อมหัวใหญ่และแครอทจากปลายด้านหนึ่งให้มีขนาด
เท่ากันแล้วพลิกอีกด้าน ก่อนจะหันให้มีขนาดเท่ากันอีกครั้ง...การได้เห็น
ลูกเต๋าชิ้นเล็กๆ ค่อย ๆ ฟูบ่นแข็งเป็นเรื่องสนุก แถมถ้าหันได้อย่าง
สมบูรณ์แบบยังทำให้จิตใจปลอดโปร่งด้วย

รูกิโกะคิดว่า สาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผู้คนมองการทำอาหารเป็น
งานยุ่งยาก อาจเพราะเคาน์เตอร์ครัวไม่เป็นระเบียบก็ได้ พอมีจานชาม
ซึ่งยังไม่ได้ล้างวางกองอยู่ในอ่างล้างจาน หรือจานชามที่เปียกน้ำ
วางเต็มเคาน์เตอร์ครัว ก็จะทำอาหารลำบาก สุดท้ายก็พานไม่ยอม
ทำอาหารเสียอย่างนั้น

เธอมักเขียนในบล็อกของตัวเองเสมอว่า ก่อนเริ่มทำอาหาร
ให้เก็บกวาดอ่างล้างจานและที่ครัวจานให้เรียบร้อยก่อน...

สำหรับคนที่ไม่รู้จัก คงมองพุททะซึ่งมีรูปร่างอวบอ้อมและดูอ่อนโยน
ว่าทำอาหารเก่ง ส่วนรูกิโกะซึ่งมีรูปร่างสูงผอมและตัดผมทรงบ๊อบสั้น
ระดันคอคงไม่สนใจเรื่องการทำอาหาร

แต่ความจริงแล้วตรงกันข้าม ถึงพุททะจะรู้จักจิกเรื่องเหลว
และกับแกล้ม แถมยังมีความรู้เกี่ยวกับเรื่องเหล่านั้นเป็นอย่างดี
แต่เธอกลับขี้เกียจทำอาหาร ส่วนรูกิโกะถึงจะเหนื่อยล้าสักแค่ไหน
เพียงแค่วางสิ่งของที่อยู่ในตู้เย็นก็ทำให้รำเริงได้แล้ว

สำหรับผู้หญิงที่ต้องทำงาน การทำอาหารดูจะเป็นเรื่องยาก
เพราะต้องชั่งน้ำหนักระหว่างสิ่งที่อยากกินในวันนั้นกับสภาพร่างกาย

หากเหนื่อยเกินไป หรือกลับบ้านดึกเพราะต้องทำงานล่วงเวลา ถึงจะมีวัตถุดิบที่ซื้อมาเตรียมไว้ในตู้เย็น แต่แผนการทุกอย่างก็อาจพังไม่เป็นท่าอยู่ดี

ไมลี ไม่ใช่แค่ผู้หญิงที่ต้องทำงาน แต่สูตรอาหารที่ทำง่าย ๆ ยังเหมาะกับผู้หญิงที่ต้องเลี้ยงลูกและผู้หญิงในวัยชราซึ่งร่างกายสูญเสียเรี่ยวแรง บางครั้งแค่ได้กินของอร่อยก็ทำให้สดชื่นกระปรี้กระเปร่าแล้ว

ทว่าช่วงนี้เธอถูกคิดได้ว่าของแบบนั้นดีจริง ๆ หรือเปล่า

“ทำไมวันนี้ถึงไปซูเปอร์มาร์เก็ตล่ะ”

เมื่อเข้ารุกิโกะบอกฟูกะว่า เธอจะทำงานที่บ้าน ตั้งใจทดสอบโปรแกรมที่บริษัทซึ่งเธอเคยทำงานก่อนหน้านี้ว่าจ้างมา พร้อมกับทำสูตรแฮมเบิร์กใหม่ไปด้วย

“คืนนี้วางแผนกินแฮมเบิร์กที่เป็นอาหารทดลองไม่ใช่เหรอ ไม่เห็นต้องออกไปซื้อของเลยนี่นา”

เป็นแฮมเบิร์กที่แค่นำเนื้อใส่ถุงพลาสติกทนความร้อนและเอาเข้าไมโครเวฟก็กินได้แล้ว เธอผสมเนื้อมด หอมหัวใหญ่กับแครอต สับละเอียด เกล็ดขนมปัง และนมเข้าด้วยกัน แล้วนำเข้าไมโครเวฟทำอย่างนี้ซ้ำ ๆ ตลอดทั้งเช้า

เมื่อเข้าในตอนเช้าที่เธอบอกว่า “มือเย็นเป็นแฮมเบิร์กนะ” ฟูกะก็ทำหน้ามึนพร้อมประกาศว่า แฮมเบิร์กไม่เข้ากับเหล่า รุกิโกะจึงโปะชีสสามชนิดคือ เกาด้าชีส มอสซาเรลลาชีส และเชดดาร์ชีส ในปริมาณมากเพื่อฟูกะโดยเฉพาะ ความจริงแล้วบนโต๊ะมีทั้งแฮมเบิร์กชีสร้อน ๆ สลัดผักหนึ่ง และไวน์แดงในแก้ววางอยู่

“ฉันคิดว่าฟูกะน่าจะอยากทำปลาตากแห้ง มีหัวปลาไทน์อร่อยอยู่พอดี เดี่ยวฉันทำคัตสึสากุให้ฟูกะนะ”

“จริงหรือ”

ดวงตาของฟูกะเป็นประกาย

“จริงสิ พอดีเจอหัวปลาไทที่ไม่ใช่ปลาเลี้ยงนะ ตอนนี้อยู่ข้างนอก เดี๋ยวไปดูก่อนนะ”

รุทโกะลุกขึ้นยืนอย่างคล่องแคล่ว ก่อนเปิดประตูกระจกบานเลื่อนแล้วออกไปที่ระเบียง

ตาข่ายสีฟ้าสำหรับตากอาหารซึ่งแขวนอยู่ใต้ชายคากำลังแกว่งไปมา ตาข่ายนี้มีราคาประมาณ 1,000 ถึง 2,000 เยน ต่อให้เป็นปลาที่ซื้อมาจากซูเปอร์มาร์เก็ต แต่หากตากไว้สักคืนก็จะได้ปลาตากแห้งสดใหม่ที่มีเนื้อฟู

เธอรูดทิปแล้วใช้นิ้วแตะเพื่อตรวจดู

นอกจากหัวปลาไทแล้วยังมีปลาน้ำดอกไม้และปลาซาร์ดีนราคาถูกตากอยู่ด้วย ปลาน้ำดอกไม้ไม่น่ามาหมักเกลือตากแห้ง ส่วนปลาซาร์ดีนหมักมีรินซึ่งยังแห้งไม่ได้ที่จึงเหนียวติดนิ้ว

“คินนี้ยังไม่ได้ที่จริง ๆ ด้วยแฮะ”

เธอบอกฟูกะที่ชะโงกหน้าออกมาทางหน้าต่าง

“น่าเสียดาย”

“แต่ปลาน้ำดอกไม้ตากแห้งนี้ต้องอร่อยสุดยอดแน่ ๆ ถ้าเร็วหน่อยพรุ่งนี้เช้าก็น่าจะกินได้แล้วละ”

“มือเย็นพรุ่งนี้จะมีคตสึสาเกสินะ”

ฟูกะยิ้มกว้าง

“ต้องเตรียมร่างกายให้พร้อมซะแล้วสิ”

เมื่อนำหัวปลาไทซึ่งขายแยกเฉพาะหัวปลามาโรยเกลือบาง ๆ แล้วตากให้แห้งอย่างน้อยครึ่งวัน ก่อนจะนำมาย่างจนกรอบแล้วเอาไป

แซ่ในสาเกร้อน เท่านั้นก็ได้ดื่มคตสึสาเกปลาไทซึ่งอร่อยไม่แพ้คตสึสาเกที่ทำจากครีบลูกปลาปักเป้า ที่สำคัญหัวปลาราคาไม่ก็้อร่อยเยน แต่ได้ดื่มสาเกในปริมาณราว ๆ หัวร้อยถึงเจ็ดร้อยมิลลิตรเลยทีเดียว

“น้องเหมียวจะมาหรือเปล่านะ”

“อาจตามกลิ่นมาก็ได้นะ”

แมวที่พวกภูกิโกะเรียกว่า “น้องเหมียว” คือ “แมวลายสลิด” ที่อาศัยอยู่ในละแวกนี้ซึ่งชอบแหวะมาที่มุมสวนบ่อย ๆ พร้อมกับทำทางสกนสนใจพวกเธอ แต่ต่อให้วางอาหารไว้ให้ แมวก็ก็กไม่ยอมเข้าใกล้ แต่จะรอจ้องหะที่พวกเธอถอดใจและถอยกลับเข้าห้อง แล้วค่อยขโมยอาหาร

ภูกิโกะและฟูกะต่างก็ถูกใจทำทางที่ไม่ประจบเอาใจนั้น

ภูกิโกะคิดว่า

บ้านที่ทำปลาดตากแห้งเองคงมีไม่มาก หากบอกว่าเป็นปลาดตากแห้งที่ทำเอง อาจได้รับคำชมพร้อมทำทางตกอกตกใจว่าสุดยอดไปเลย จริงอยู่ว่าปลาดตากแห้งต้องใช้เวลากว่าครึ่งวันถึงหนึ่งวันเต็ม แต่ในความเป็นจริง เพียงแค่เอาเครื่องในออก โรยเกลือ แล้วนำไปตากแห้งก็เท่านั้น เพราะอย่างนั้น ถึงจะใช้เวลานาน แต่วิธีทำไม่ซับซ้อนเลย

การตากแห้งเป็นกรรมวิธีที่ช่วยดึงรสกลมกล่อมออกมาในชั้นตอนเดียว

จะเรียกสิ่งนี้ว่าสูตรอาหารง่าย ๆ ได้ไหมนะ

ภูกิโกะเริ่มโพสต์สูตรอาหารลงทวิตเตอร์ทุกวันเป็นเวลาสองปีมาแล้ว ปัจจุบันเธอถูกเรียกว่า “ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร” หรือ “นักวิจัยอาหาร” ด้วยซ้ำ ซึ่งคนที่უნงกับเรื่องนี้ที่สุดก็คือตัวภูกิโกะเองนี่ละ

โดยจุดเริ่มต้นเป็นแค่เรื่องธรรมดาๆ เรื่องหนึ่งเท่านั้น

หลังเรียนจบมหาวิทยาลัย เธอก็เข้าทำงานที่บริษัทพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนาดเล็กที่ชื่อว่าทานาเบะชิสเต็มแพลนนิ่ง จำกัด และลาออกมาเป็นฟรีแลนซ์เมื่อสี่ปีก่อนตอนอายุ 25 ปี

สมัยเรียนมหาวิทยาลัย รูกิโกะเรียนภาควิชาโภชนาการไปพร้อมกับศึกษาเรื่องการจัดการโภชนาการและการเขียนโปรแกรมในวิชาสัมมนา เธอมีส่วนร่วมในการพัฒนาแอปพลิเคชันช่วยลดน้ำหนักในมุมมองโภชนาการ ซึ่งเป็นโปรเจกต์จบการศึกษา

เธอก็เลือกเรียนคณะที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารและโภชนาการตามความต้องการของแม่ ซึ่งเคยประกาศชัดเจนว่า หากไม่เรียนต่อคณะคหกรรมศาสตร์ก็จะไม่ส่งเสียค่าเล่าเรียน ตอนนั้นรูกิโกะอายุ 18 ปี จึงเชื่อฟังและทำตาม แต่พอขึ้นชั้นปี 3 ซึ่งต้องเลือกวิชาสัมมนา เธอก็แอบหาเส้นทางที่นำไปประกอบอาชีพในสายงานอื่นได้ด้วย

รูกิโกะเคยมีความคิดจะเข้าทำงานในบริษัทพัฒนาเกมหรือแอปพลิเคชัน แต่ก็อยากมีส่วนร่วมในการสร้าง “สิ่งของ” ที่จับต้องได้ จึงยื่นใบสมัครงานกับบริษัทพัฒนาผลิตภัณฑ์หลายแห่ง และได้เข้าทำงานในตำแหน่งวิศวกรระบบ

ที่ทานาเบะชิสเต็ม เธอรับผิดชอบงานเขียนโปรแกรมสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ร่วมกับสมาร์ทโฟนและคอมพิวเตอร์ อย่างเช่น ที่ชาร์จ์สมาร์ทโฟนและไฟส่องสว่างสำหรับคอมพิวเตอร์ อย่างไรก็ตามงานส่วนใหญ่ของเธอ โดยเฉพาะในช่วงแรกที่เพิ่งเข้าทำงานคือการทดสอบระบบและการจัดการข้อมูล วันเวลาผันผ่านไปกับการก้มหน้าก้มตาทำงานง่าย ๆ กว่าเธอจะได้ทำงานเขียนโปรแกรมจริงๆ

ร่างกายก็เริ่มพ่ายแพ้ให้กับการทำงานล่วงเวลาที่มากเกินไปและความสัมพันธ์ที่ซับซ้อนในที่ทำงาน

อีกอย่าง หลังจากได้งานรูกิโกะก็ย้ายออกจากบ้านทันที เพื่อเดินทางไปทำงานในย่านชินจูกุได้สะดวก โดยอพาร์ทเมนต์ที่เธอพอจะเช่าได้อยู่ห่างจากสถานีรถไฟซึ่งใช้เวลาเดินราว ๆ 13 นาที แล้วต่อรถไฟไปชินจูกุอีก 40 นาที โดยค่าเช่าอยู่ที่ห้าหมื่นเยนเศษๆ การเดินทางในช่วงเวลาเร่งด่วนทั้งเช้าและเย็นทำให้รูกิโกะเหนื่อยล้า

เธอรู้ดีว่ายังมีบริษัทอีกหลายแห่งที่พร้อมจะรับเธอเข้าทำงาน ในฐานะวิศวกรระบบ ขณะเดียวกันก็คิดว่าตัวเองจะไปรอดในฐานะฟรีแลนซ์จนกว่าเงินเก็บจะหมด เธอจึงตัดสินใจลาออกจากบริษัท

รูกิโกะรับงานเขียนโปรแกรมและเขียนเว็บไซต์จากเพื่อน และลูกค้าที่เคยร่วมงานกัน โดยตั้งใจว่าจะไม่ปฏิเสธงานใดๆ และรับทำทุกอย่าง ในที่สุดเธอก็มีรายได้พอเลี้ยงปากท้องโดยไม่เดือดร้อน

หลังรูกิโกะลาออกจากทานาเบะซิสเต็มได้หนึ่งปี พนักงานก็ทยอยลาออกอย่างต่อเนื่อง จนบริษัทต้องทบทวนระบบการทำงานใหม่ รูกิโกะเองก็ได้รับคำชวนว่า “กลับมาทำงานด้วยกันอีกครั้งไหม” เมื่อเธอปฏิเสธ อีกฝ่ายก็เปลี่ยนเป็นส่งงานแบบเหมาให้แทน

พอถึงระยะห่างออกมาเล็กน้อย เธอก็กลับไปคบหากับประธานบริษัทจอมเผด็จการและรุ่นพี่นิสัยประหลาดได้ ดูเหมือนว่าพอประสบปัญหาพนักงานลาออกจำนวนมากและได้รับผลกระทบจากกระแสการปฏิรูประบบการทำงาน พวกเขาคงทบทวนตัวเองและไม่แข็งแกร่งเหมือนเมื่อก่อน

ถึงงานส่วนใหญ่จะเป็นการทดสอบระบบหรือจัดการข้อมูล ซึ่งเป็นงานที่มักจะมอบหมายให้พนักงานใหม่ แต่ค่าตอบแทนค่อนข้าง

ดีทีเดียว รูกิโกะซึ่งพูดคุยด้วยง่ายโดยไม่ต้องอธิบายมากทำให้เธอเป็น
ที่ต้องการ

วันหนึ่งเธอก็ตระหนักได้

ว่าตัวเธอทำงานและใช้ชีวิตเหมือนเมื่อก่อนไม่มีผิด

แม้จะสบายกว่าเพราะไม่ต้องเดินทางไปทำงาน แต่พอมีงาน
เข้ามา เธอจะเผลอขังตัวเองอยู่แต่ในบ้านตลอดเสาร์อาทิตย์ แต่ละเมื่อ
กินขนมปังหรือข้าวกล่องที่ซื้อมาตอนไวกิจากร้านสะดวกซื้อ ทั้งที่น้ำหนักตัว
เท่าเดิม แต่ร่างกายกลับหนักอึ้งอยู่ตลอด

เธอเริ่มคิดอยากจัดระเบียบชีวิตจึงหันมาทำอาหารกินเอง

ถึงจะเป็นอาหารง่าย ๆ อย่างข้าวกล่องหรือข้าวผสมธัญพืช
ซูชิมิโซะ ผักลวกหรือสลัด และเครื่องเคียงอีกหนึ่งจาน แต่พอเพิ่ม
เต้าหู้หรือนัตโตะก็กลายเป็นมื้อที่ดูหรูหราขึ้นมานิดหน่อย แถมคุณค่า
ทางโภชนาการยังสมดุลขึ้นด้วย จู่ ๆ เธอก็เริ่มสนุกจึงถ่ายรูปอาหารแล้ว
โพสต์ลงทวิตเตอร์

ช่วงแรกมีเพียงเพื่อนร่วมงานสมัยที่ยังทำงานบริษัท ลูกค้าซึ่งเคย
ร่วมงานกัน และเพื่อนสมัยเรียนมหาวิทยาลัยเท่านั้นที่ดูโพสต์ของเธอ
สิ่งนี้เหมือนสมุดบันทึกประจำวันเล็กๆ แถมการได้แลกเปลี่ยนคำทักทาย
อย่าง “น่าอร่อยจัง” “ดูดีจัง” หรือ “สบายดีหรือเปล่า” ยังทำให้เธอ
ดีใจและมีกำลังใจจนเริ่มโพสต์ติดต่อกันทุกวัน

แม้จำนวนผู้ติดตามจะเพิ่มขึ้นทีละนิด แต่ในช่วงปีแรกก็น่าจะมี
ประมาณหนึ่งพันกว่าคน

อาหารที่เข้ากับข้าวกล่องหรือข้าวผสมธัญพืชได้ดีคืออาหารญี่ปุ่น
เรียบง่าย ซึ่งใช้ผัก อาหารแห้ง และผลิตภัณฑ์จากถั่ว อย่างเช่น
ถั่วต้มโชยุทรงเครื่อง สาหร่ายฮิจิกิ เต้าหู้แห้งโคยะ หัวไชเท้าตากแห้ง

ผักลวกแช่น้ำซุปดาชิ และผักดองรำข้าว หากเป็นอาหารที่ทำจากวัตถุดิบก็ทำได้โดยไม่ต้องออกไปซื้อบ่อยๆ

เมื่อได้รับความคิดเห็นอย่าง “เก่งจังเลยที่ทำกับข้าวเองทั้งที่ยังสาว” หรือ “น่าประทับใจจัง ทำหลายเมนูตลอดเลย” แล้วเธอตอบกลับไปว่า “ทั้งหมดนี้แค่ใช้ไมโครเวฟกับภาชนะพลาสติกก็ทำได้แล้ว ถ้ามีเวลาสักชั่วโมงก็ทำได้ห้าเมนูง่ายๆ เลยค่ะ” และอีกฝ่ายก็ตอบกลับมาว่า “ช่วยสอนวิธีทำหน่อยสิ” จนยอดผู้ติดตามของเธอเพิ่มขึ้น

สูตรอาหารที่ทำด้วยอาหารแห้งและไม่โครเวฟถูกรีวิวดีซ้ำๆ ในช่วงฤดูร้อนที่อากาศร้อนจัดและช่วงที่เกิดภัยพิบัติจนใช้แก๊สและน้ำไม่ได้...หลังมีผู้ติดตามมากกว่าหนึ่งหมื่นคน เธอก็โพสต์รูปอาหารมือเที่ยงหรือมือเย็นพร้อมวิธีทำแทบทุกวัน

ตอนที่นิตยสารเกี่ยวกับอาหารนำเสนอบทความพิเศษของผู้คนที่โพสต์สูตรอาหารในโซเชียลมีเดีย รูกิโกะได้รับเลือกด้วย ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมางานที่เกี่ยวกับการทำอาหารก็เพิ่มขึ้นทีละน้อย เมื่อรายได้เพิ่มขึ้น เธอก็ลดงานที่เป็นการจัดการข้อมูลต่างๆ ลง

เมื่อประมาณหนึ่งปีก่อน ฟูกะซึ่งเป็นนักออกแบบภายในของบริษัทออกแบบแห่งหนึ่งและเพิ่งหย่าร้างอย่างปากชว่นเธอบอกว่า “มาอยู่บ้านด้วยกันไหม” เธอรู้สึกว่าเป็นโชคชะตาและเป็นรางวัลที่เธอพยายามมาตลอด จึงตอบตกลงทันที

บ้านเกิดของรูกิโกะตั้งอยู่ในย่านชิตะมาจิของโตเกียว เป็นตระกูลเก่าแก่ที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ยุคเอโดะ³ ซึ่งเปิดกิจการโรงเรียนสอน

³ ระหว่างปี ค.ศ. 1603 - 1868

ทำอาหารชื่อ “สถาบันสอนทำอาหารชินางะวะ”

ทว่าบ้านเกิดของเธอซึ่งทำอาชีพเกี่ยวกับอาหารต่างจากภาพที่คนทั่วไปจินตนาการโดยสิ้นเชิง

หากบอกว่าสืบทอดกิจการโรงเรียนสอนทำอาหารมาหลายรุ่น และเชี่ยวชาญอาหารตะวันตกในครัวเรือน ผู้คนคงนึกถึงภาพบ้านหลังใหญ่ที่ดูสวยงาม มีผ้าปูโต๊ะสีขาว และในเวลามื้ออาหารจะกินด้วยมีดกับส้อมเงิน

ในความเป็นจริงก็เป็นบ้านหลังใหญ่นั่นละ ทว่าก่อนหน้านี้เป็นบ้านไม้คล้ายบ้านแถวและสร้างใหม่สมัยที่รูกิโกะขึ้นชั้นมัธยมปลาย ในบ้านมีทั้งแม่บ้านสูงอายุหลายคน พ่อบ้าน และพี่เลี้ยงวัยซราที่ช่วยเหลือดูแลของรูกิโกะมาตั้งแต่เด็ก รวมถึงพวกญาติๆ ที่มาพึ่งพาอาศัย จึงเป็นบ้านที่ค่อนข้างวุ่นวายอยู่สักหน่อย

พ่อของรูกิโกะด่วนจากไปตั้งแต่อายุยังน้อย ส่วนย่ากับแม่ซึ่งบริหารโรงเรียนก็ไม่ค่อยอยู่บ้าน รูกิโกะจึงเติบโตมาจากการเลี้ยงดูของผู้คนที่เข้าออกบ้านหลังนั้น

เธอยังจำได้ ตอนที่ออกจากบ้านแม่พิมพ์ว่า “แม่ไม่เคยคุยเรื่องงานบ้านหรือการทำอาหารกับลูกเลยนี่นา เรื่องครอบครัวก็ด้วย” แต่แท้จริงแล้ว แม่และคนอื่นๆ ในครอบครัวใช้ชีวิตห่างไกลจากงานบ้านและการทำอาหารมาเลยละ

ที่บ้านเต็มไปด้วยวัตถุสิบซึ่งได้รับมาเป็นของฝากเสมอ ส่วนงานบ้านก็มีผู้รอบตัวช่วยทำให้ รูกิโกะจึงไม่มีความจำเป็นที่ต้องลงมือทำเอง ถึงอย่างนั้นเธอก็กลับสนใจการทำอาหาร ตอนเรียนชั้นประถมเธออยากอบคุกกี้หรือเค้กเหมือนคนอื่นๆ พอขึ้นชั้นมัธยมก็อยากทำข้าวกล่องไปฝากเด็กผู้ชายที่ชอบ แต่เมื่อรูกิโกะยืนในครัว (ซึ่งเป็นครัว

ขนาดใหญ่ที่ค้าจุนครอบครัว) แล้วพูดว่า “หนูอยากช่วยทำ รบวงร
สอนหนูด้วยค่ะ” พวกแม่บ้านก็มักจะทำหน้าที่ลำบากใจเสมอ

“อาหารที่เราทำไม่ดีพอจะสอนคุณรูกิโกะหรือหะคะ...”

พวกแม่บ้านมักพูดเช่นนั้นแล้วปฏิเสธเธอเสมอ

“สักวันหนึ่งรูกิโกะจะได้เรียนทำอาหารอย่างเป็นเรื่องเป็นราว
เองแหละจ๊ะ รอจนถึงตอนนั้นเถอะนะ”

ป่าซึ่งเป็นญาติฝั่งพ่อพูดเช่นนั้นอย่างเด็ดขาด บางครั้งป่าจะมา
ช่วยงานย่าในช่วงที่งานยุ่ง อย่างงานพิธีสำคัญต่างๆ ของครอบครัว
หรือช่วงเทศกาล

ไม่ว่าใครต่างก็คิดว่ารูกิโกะต้องสืบทอดตำแหน่งผู้อำนวยการ
ต่อจากแม่กันทั้งนั้น คนรอบข้างจึงมีความเกรงใจที่ชวนอึดอัดเสมอ

ครอบครัวของเธอค่อนข้างพิถีพิถันเรื่องอาหาร

หากมีร้านอาหารเปิดใหม่ก็จะพากันไปกินทั้งครอบครัว ย่า
และแม่มักจะเดินทางไปทำงานต่างประเทศและต่างจังหวัดอยู่บ่อยๆ
จึงได้ฟังเรื่องอาหารมากมาย แกมบางครั้งยังพาเธอไปด้วย

ดังนั้นการที่เธอสนใจเรื่องอาหารและการทำอาหารจึงเป็นเรื่อง
ปกติ

แต่เธอไม่เคยเรียนทำอาหารจากย่าและแม่เลย อย่างที่ป่าพูดไว้
ทันทีที่เข้าเรียนชั้นมัธยมปลาย เธอก็ถูกส่งไปเข้าเรียนคอร์สทำอาหาร
สำหรับนักเรียนมัธยมของโรงเรียนสอนทำอาหาร และได้เรียนรู้การ
ทำอาหารอย่างครบถ้วน

ถึงอย่างนั้น เมื่อมีคนพูดว่า “สมแล้วที่เป็นคุณหนูจากสถาบัน
สอนทำอาหารชินางาวะ ทำอาหารเก่งจังเลย” เธอจะต่อต้านอยู่ในใจ

จริงอยู่ว่าคนที่ปูพื้นฐานให้เธอเป็น “บ้าน” หลังจากนั้น แต่การ

ทำอาหารในชีวิตประจำวันหรือสูตรอาหารที่ใช้ไมโครเวฟ เธอคิดค้น และปรับปรุงด้วยตัวเอง

อีกอย่าง ทั้งที่เธอปฏิเสธการสืบทอดกิจการของครอบครัว มาโดยตลอด แต่ตอนนี้เธอกลับทำงานเกี่ยวกับอาหาร ถึงจะเป็นการ จับปลัดจับปลุกก็เถอะ ไม่รู้ว่าพวกแม่จะคิดอย่างไร

ทั้งความรู้สึกขอบคุณและความรู้สึกต่อต้าน

เมื่อนึกถึงอาหาร รูกิโกะจะรู้สึกเหมือนถูกความรู้สึกทั้งสอง ฉีกทั้งสองอยู่เสมอ



ยามาตะ ชิซุเอะ ยืนกอดดอกครุ่นคิดอยู่หน้าอ่างล้างจานในครัว “ตั้งแต่พรุ่งนี้ไปจะให้คุณชิซุทำหน้าที่เตรียมมือเที่ยงนะ”

คุณโยเนะซึ่งเป็นหัวหน้าสาวใช้ ออกคำสั่งเมื่อวานนี้

ชิซุเอะเพิ่งจะอายุ 17 ปีเมื่อวันปีใหม่⁴ นี้เอง หลังจากจบชั้น ประถมชั้นสูง⁵ ตอนอายุ 15 ปี เธอก็ใช้เวลาหนึ่งปีที่บ้านเกิดซึ่งทำการเกษตรในย่านชานเมืองโตเกียว ก่อนจะเข้ามาทำงานเป็นสาวใช้ที่บ้านหลังนี้ผ่านการแนะนำจากพ่อค้าร้านผักที่ไปมาหาสู่กันบ่อยๆ

ดูเหมือนจะมีกฎกำหนดไว้ว่า คนที่จะได้รับหน้าที่เตรียมอาหารมือเที่ยงต้องทำงานในบ้านหลังนี้ไม่ต่ำกว่าสองปี และเมื่อคืนนี้

⁴ การนับอายุแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น โดยจะนับอายุหนึ่งขวบทันทีที่เกิด และจะนับอายุเพิ่มขึ้นในวันที่ 1 มกราคมของทุกปี

⁵ ระบบการศึกษาแบบเก่าของญี่ปุ่น เป็นหลักสูตรที่เรียนต่อจากชั้นประถมศึกษาภาคบังคับ เพื่อให้เด็กได้รับการศึกษาสูงกว่าชั้นประถมศึกษาภาคบังคับ

คุณโยเนะย้านักย้าหนาวา “เรื่องนี้ไม่มีทางเป็นไปได้” ซึ่งเธอจะได้รับหน้าที่นี้ทั้งที่เพิ่งเข้ามาทำงานได้เพียงครึ่งปี

เมื่อปลายปี จักรพรรดิไทโช⁶ ซึ่งทรงพระประชวรมานาน เสด็จสวรรคต ปีไทโชสิ้นสุดลงพร้อมกับการเริ่มต้นของปีโชวะ⁷ ที่ 1 ก่อนจะสิ้นสุดลงในเวลาเพียงเจ็ดวัน⁸ และตั้งแต่วันที่ 1 ของเดือนถัดมาก็เข้าสู่ปีโชวะที่ 2 ส่วนพิธีฝังพระศพขององค์จักรพรรดิถูกจัดขึ้นในเดือนกุมภาพันธ์ ท่ามกลางความวุ่นวาย ผู้คนก็เริ่มตระหนกอย่างเลื่อนรางว่ายุคโชวะได้เริ่มขึ้นแล้ว ต่อมาในเดือนมีนาคม โอคาตะ โยชิโกะ⁹ นักแสดงหญิงซึ่งอยู่ระหว่างถ่ายทำภาพยนตร์เรื่องเจ้าหญิงดอกสึบากิ¹⁰ ก็หนีตามทาเกอุจิ เรียวอิจิ¹¹ นักแสดงชายผู้มีเชื้อสายจากตระกูลขุนนางและหายตัวไป

หนังสือพิมพ์ต่างพากันพาดหัวข่าวว่า “เกรงว่าจะพากันฆ่าตัวตาย” จนกลายเป็นเรื่องอื้อฉาวใหญ่โต ในห้องพักของสาวใช้มีการถกเถียงอย่างดุเดือด คุณโยเนะโกรธหัวฟัดหัวเหวี่ยงว่า “หนีตาม

⁶ Taisho Tenno (ค.ศ. 1879 - 1926) พระนามเดิมคือโยชิฮิโตะ

⁷ ปีไทโชคือปี ค.ศ. 1912 - 1926 และปีโชวะคือปี ค.ศ. 1926 - 1989

⁸ การเปลี่ยนรัชศกของญี่ปุ่นจะเริ่มนับปีที่ 1 ทันทีในวันที่จักรพรรดิสวรรคต และจะขึ้นปีที่ 2 ในวันที่ 1 มกราคมปีถัดมา ดังนั้นเมื่อจักรพรรดิไทโชสวรรคต ในวันที่ 25 ธันวาคม ค.ศ. 1926 จึงถูกนับเป็นปีโชวะที่ 1 และเมื่อถึงวันที่ 1 มกราคม ค.ศ. 1927 ก็เปลี่ยนเป็นปีโชวะที่ 2 ส่งผลให้รัชศกโชวะที่ 1 มีระยะเวลาเพียง 7 วัน

⁹ Okada Yoshiko (ค.ศ. 1902 - 1992)

¹⁰ *Tsubakihime* ฉายครั้งแรกในปี ค.ศ. 1927 ดัดแปลงจากวรรณกรรมคลาสสิกของฝรั่งเศสเรื่อง *La Dame aux Camélias* หรือ *The Lady of the Camellias*

¹¹ Takeuchi Ryoichi (ค.ศ. 1903 - 1959)

กันระหว่างถ่ายหนังรี “รู้ความรับผิดชอบสินดี” ขณะที่บางคนบอกว่า เป็นการยืนหยัดในเส้นทางรักที่น่าชื่นชม

ถึงชิซูอะจะไม่ได้แสดงความเห็น แต่การมาถึงของยุคโชวะ ก็ทำให้เธอกระสับกระส่าย รู้สึกว่ามีบางสิ่งใหม่ๆ ที่แตกต่างจากเดิม ได้เริ่มต้นขึ้น

ได้ยินว่าคุณย่าของโอกาดะ โยชิโกะ มีเชื้อสายดัตช์ ทำให้ บุคลิกของเธอแตกต่างจากคนญี่ปุ่นทั่วไป ส่วนทาเกอุจิก็มี ชาติตระกูลสูงศักดิ์และมีใบหน้าคมสัน เมื่อทั้งสองยืนเคียงกันทำให้ ดูเหมือนคนละเชื้อชาติ เป็นคู่รักที่โดดเด่นงดงาม พอชิซูอะรู้เรื่องที่ ทั้งสองกำลังถ่ายภาพยนตร์เรื่องใหม่จากนิยายสารที่เหล่าพี่สาว ในวงสาวใช้เปิดให้ดู เธอก็ตั้งตารอมาตลอด กระนั้นเมื่อเกิดเหตุการณ์ หนีตามกัน นอกจากจะไม่ผิดหวังแล้ว เธอกลับตื่นเต้นจนเกือบอาการ ไม่อยู่ด้วยซ้ำ

ขณะที่เธอครุ่นคิดว่า ปีโชวะช่างเป็นยุคสมัยใหม่อย่างแท้จริง บางทีอาจมีบางอย่างเกิดขึ้นกับฉันบ้างก็ได้ เธอก็ได้รับเลือกให้ทำหน้าที่ เตรียมอาหารมื้อเที่ยง

แต่แล้วเธอก็คิดว่าตายแล้ว ไม่ใช่แบบนี้เสียหน่อย สิ่งที่ยาก ให้เกิดกับตัวเธอน่าจะเป็นอะไร...จะว่าอย่างไรดี เป็นอะไรบางอย่าง ที่ทำให้ใจสั่นไหว เป็นเรื่องงดงามที่สว่างไสว ไม่ใช่เรื่องการเป็นเวอร์ เตรียมอาหารมื้อเที่ยงเสียหน่อย แต่ตัวเธอก็ไม่รู้หรือว่าสิ่งที่ควร เกิดขึ้นคืออะไรกันแน่ ถ้าอย่างนั้นเรื่องนี้อาจจะเหมาะสมกับตัวเธอแล้ว ก็ได้ แม้ว่านี่จะเป็นความรู้สึกที่คล้ายจะยอมจำนนก็ตาม

ขณะเดียวกันเธอก็ยังติดใจคำพูดของคุณโยเนะที่บอกว่า “ความจริงแล้วไม่ควรมอบหมายงานนี้ให้คุณชิซูอะหรอกนะ แต่เพราะ

คุณซาโตะกำลังจะแต่งงาน เวิร์เลย์ขยับขึ้นมาน่ะ แต่พอพวกฉันบอก
ว่ายังเร็วเกินไปสำหรับคุณชิซุ คุณท่านก็บอกว่าถ้าให้โยเนะดูแล
ก็คงไม่เป็นไร” ทั้งนี้คุณซาโตะอายุน้อยกว่าคุณโยเนะหนึ่งปี

เธอคาดไม่ถึงว่าคุณท่านโจทาโร่จะอนุญาต เพราะเธอแทบ
ไม่เคยพบหน้าคุณท่านเลย แน่แน่นอนว่าเธอไม่เคยพูดคุยกับคุณท่านด้วย
ปกติ “เรือนชั้นใน” ที่คุณท่านกับคุณนายคาซุโกะพักอาศัยจะมีเพียง
คุณชิเงะกับคุณโยเนะซึ่งเป็นสาวใช้ประจำเรือนชั้นในเท่านั้นที่เข้าออกได้
ส่วนชิซุอะะ ตั้งแต่เข้ามาอยู่ที่บ้านหลังนี้เมื่อครึ่งปีก่อน เธอเคยเข้าไป
ทักทายเพียงครั้งเดียว หลังจากนั้นก็เดินสวนกันตรงโถงทางเดิน
ครั้งหรือสองครั้ง จนอดสงสัยไม่ได้ว่าคุณท่านเห็นอะไรในตัวเธอ
จึงพูดว่า “คงไม่เป็นไร”

เมื่อคิดถึงเรื่องนั้น เธอก็รู้สึกคล้ายกับว่าแก้มอุ่นขึ้นเล็กน้อย
วันที่เธอจะได้รู้เหตุผลนั้นจะเดินทางมาถึงไหมนะ

ไม่สิ ตอนนี้ไม่ใช่เวลามาคิดเรื่องเช่นนั้น

ช่วงเที่ยงวัน คนงานชายที่ช่วยงานบ้านจะออกไปข้างนอก
เกือบทั้งหมด รวมถึงคุณท่านด้วย จึงต้องเตรียมมือเที่ยงเพียงไม่กี่ที่
สำหรับคุณนาย เหล่าสาวใช้ และคุณนายใหญ่ซึ่งเก็บตัวอยู่ในเรือนแยก
เทียบกับมือเข้าที่มิดนินบ้านหลายสิบคนจับตะเกียบพร้อมกัน หรือ
มือเย็นที่บางครั้งจะมีแขกเหวี่ยงมาเยี่ยมเยือน ก็ถือว่าเป็นการเตรียม
อาหารในปริมาณน้อยกว่ามาก

ถึงอย่างนั้น บ้านทั่วไปที่มีเพียงภรรยาเจ้าของบ้านและสาวใช้
ก็มักจะกินข้าวสวยอุ่นๆ ที่หุงเมื่อเช้าคู่กับกับข้าวที่เหลือจากเมื่อคืน
ทว่านับตั้งแต่ย้ายมาอยู่ที่นี่ บ้านหลังนี้จะทำอาหารใหม่ ซึ่งนั่นทำให้
เธอประทับใจอยู่เสมอว่าบ้านหลังใหญ่ช่างต่างออกไปเสียจริง