

บทที่ 1

ก่อนจะมีทงคัตสึ

ญี่ปุ่นกับการห้ามกินเนื้อ ๑,๒๐๐ ปี

ฤดูใบไม้ผลิ ปี ค.ศ. ๖๗๕ มีประกาศพระราชกฤษฎีกาออกมาจาก พระราชวังที่นารา เนื้อความสั้นกระชับ แต่เปลี่ยนวิถีชีวิตของคนทั้งหมู่ เกาะไปอีกกว่าพันปี ห้ามฆ่าวัว ม้า สุนัข ลิง และไก่ ห้ามกินเนื้อสัตว์เหล่านั้น ไม่ว่าจะเป็นช่วงใดของปีก็ตาม ผู้ฝ่าฝืนมีโทษ

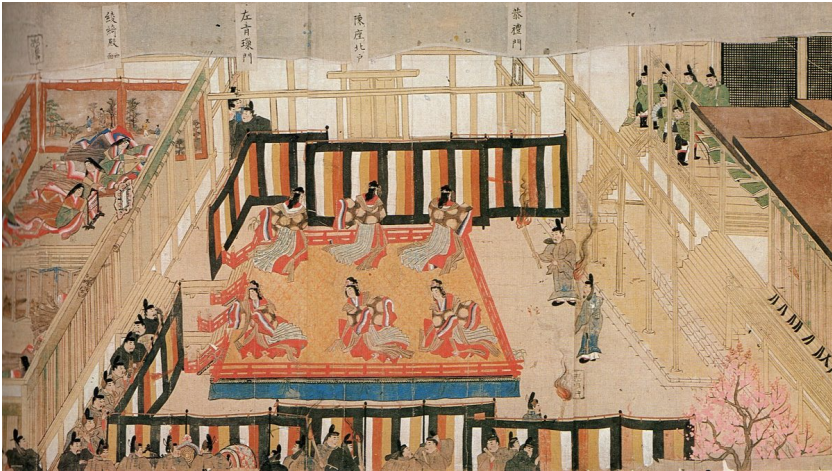
จักรพรรดิเทนมู (天武天皇) ทรงออกพระราชกฤษฎีกานั้นในฐานะผู้ที่ หันมานับถือพุทธศาสนาอย่างจริงจัง หลักการอหิงสา (การไม่ทำร้ายสิ่งมีชีวิต) ฝังรากลึกลงในสังคมญี่ปุ่นพร้อมกับพุทธศาสนาที่เดินทางมาจาก เกาหลีและจีนตั้งแต่ศตวรรษที่หก ราชสำนักนารานับถือพุทธศาสนาอย่างเป็นทางการ วัดใหญ่ผุดขึ้นทั่วเมือง พระสงฆ์มีอำนาจทางการเมือง และหลักธรรมที่ว่าชีวิตทุกชีวิตมีคุณค่าเท่าเทียมกันเริ่มซึมเข้าไปในชีวิตประจำวัน

เกร็ดศัพท์: อหิงสา และ 殺生禁断

คำว่า อหิงสา (ahimsa) ในพุทธและฮินดูหมายถึงการงดเว้นจากการทำร้ายสิ่งมีชีวิต ในญี่ปุ่นแนวคิดนี้กลายเป็น 殺生禁断 (sesshō kindan) คือการต้องห้ามในการฆ่าสัตว์ โดยเฉพาะในช่วงก่อนเพาะปลูกและหลังเก็บเกี่ยว รัฐบาลในหลายยุค ออกประกาศ "ห้ามฆ่าสัตว์ชั่วคราว" เพื่อขอให้ฟ้าฝนตกต้องตามฤดูกาล นับเป็นการผสมผสานระหว่างพุทธศาสนากับความเชื่อชินโตแบบดั้งเดิม

แต่ประกาศห้ามกินเนื้อปี ๖๗๕ ไม่ได้ห้ามทุกอย่าง ปลาและอาหารทะเล ยังคงกินได้ เนื้อกวางและหมูป่าอยู่ในเขตสีเทา โดยเฉพาะถ้าล่าในพื้นที่ห่างไกล ชาวบ้านในชนบทที่ไกลจากการควบคุมของราชสำนักยังคงกินเนื้อสัตว์ป่าตามฤดูกาล แต่ในพื้นที่เมืองและชุมชนที่อยู่ใกล้วัดวาอาราม การกินเนื้อ

สัตว์กลายเป็นเรื่องที่ต้องหลบซ่อน



ภาพม้วนเน้นจุเกียวจิเอมากิ สะท้อนงานเลี้ยงในราชสำนักญี่ปุ่นโบราณที่เน้นปลาและผัก ไม่มีเนื้อสัตว์บก

ภาพ: Nenju-gyōji-emaki (สำเนา ค.ศ. 1661), Sumiyoshi Jokei - Public Domain, Wikimedia Commons

กว่าร้อยปีหลังจากนั้น จักรพรรดิองค์ต่อๆ มา ก็ออกประกาศทำนองเดียวกัน บางครั้งขยายไปถึงการห้ามกินสัตว์น้ำบางชนิดในช่วงวันสำคัญทางศาสนาด้วย สังคมญี่ปุ่นค่อยๆ ปรับตัวเข้าหาโลกที่ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นตัวเลือกหลัก และในกระบวนการนั้นเอง อาหารญี่ปุ่นก็พัฒนาไปในทิศทางที่ไม่มีชาติอื่นไปถึง

**"ถ้าคุณต้องการโปรตีน แต่ห้ามกินเนื้อสัตว์บก คุณจะทำอะไร?
คำตอบของญี่ปุ่นคือ เต้าหู้, มิโสะ, นัตโตะ (ถั่วหมัก) และ
อาหารทะเลทุกรูปแบบที่จินตนาการได้"**

โปรตีนไม่ได้หายไปไหน มันแค่เปลี่ยนรูป ถั่วเหลืองกลายเป็นแกนหลักของโภชนาการ ทั้งในรูปเต้าหู้ มิโสะ นัตโตะ และชีอิว ปลาสดและปลาแห้งกลายเป็นแหล่งโปรตีนสำคัญ เส้นโซบะ อุด้ง และข้าวเป็นพลังงานหลัก น้ำ

ซูปดาชิที่ทำจากสาหร่ายคอมบุและปลาโบนิโตแห้งกลายเป็นรากฐานของรสชาติอาหารญี่ปุ่น ทั้งหมดนี้สร้างจากข้อจำกัดที่ดูเหมือนเป็นอุปสรรค แต่กลับกลายเป็นเอกลักษณ์

บริบทของข้อห้ามกินเนื้อสัตว์บกและวิธีการกินของญี่ปุ่นก่อนยุคเมจิ คุได้ใน *The History and Culture of Japanese Food* ของ อิชิจิเง นาโอมิจิ ผู้อำนวยการพิพิธภัณฑ์ชาติพันธุ์วิทยาแห่งชาติ โอซากะ (Kegan Paul, ๒๐๐๑) ซึ่งไล่ประวัติอาหารญี่ปุ่นตั้งแต่ยุคหินเก่าจนถึงปัจจุบัน

ยุคเฮอัน (平安時代) ตั้งแต่ ค.ศ. ๗๙๔ เป็นช่วงที่วัฒนธรรมราชสำนักแบ่งบาน กวีนิพนธ์ ดนตรี และพิธีกรรมต่างๆ ถูกพัฒนาให้ประณีตขึ้นจนแทบจะเป็นศิลปะ อาหารก็ไม่ต่างกัน สำหรับอาหารของขุนนางในยุคนั้นประกอบด้วย ข้าวหลายขาม ผักดอง ปลาอย่าง และซูปมิโสะ ไม่มีเนื้อสัตว์บกอยู่ในสำรับ ไม่ใช่เพราะขาดแคลน แต่เพราะมันไม่อยู่ในโลกของคนมีการศึกษา

ยุคซามูไร (武士) เริ่มต้นขึ้นในศตวรรษที่สิบสอง เมื่อรัฐบาลโชกุนคามาคุระ (鎌倉幕府) ขึ้นมามีอำนาจแทนราชสำนัก ซามูไรเป็นนักรบ ความแข็งแกร่งของร่างกายเป็นสิ่งจำเป็น แต่แม้แต่ซามูไรก็ไม่กินเนื้อสัตว์บกอย่างเปิดเผย มีบันทึกว่านักรบบางคนกินเนื้อกวางหรือหมูป่าอย่างลับๆ โดยเรียกว่า "คุซุริกุอิ" (肉食い) หรือ "กินยา" เพราะมันเป็น "ยา" ไม่ใช่ "อาหาร" การติดรบบแบบนี้ทำให้หลีกเลี่ยงบาปได้โดยไม่ต้องเลิกกิน

เกร็ดเล่าต่อ: 肉食い กินยาหรือกินเนื้อ?

คำว่า *yakugui* (肉食い) แปลตรงตัวว่า "กินยา" ใช้เพื่ออธิบายการกินเนื้อสัตว์บกในช่วงหน้าหนาวเพื่อ "บำรุงร่างกาย" ซึ่งเป็นการหลบเลี่ยงข้อห้ามทางศาสนาอย่างสร้างสรรค์ เนื้อกวางเรียกว่า "โมมิจิ" (紅葉) ใบไม้แดง ส่วนหมูป่าเรียกว่า "โบทัน" (牡丹) ดอกโบทัน ชื่อรหัสเหล่านี้ยังคงอยู่จนปัจจุบัน แม้ว่าข้อห้ามจะหายไปแล้วก็ตาม

ยุคเอโดะ (江戸時代) ตั้งแต่ ค.ศ. ๑๖๐๓ เป็นยุคที่ญี่ปุ่นปิดประเทศ

อย่างสมบูรณ์ที่สุด รัฐบาลโชกุนโทกุกาวา (徳川幕府) ออกนโยบาย "ซาโกคุ" (鎖国) หรือ "การปิดประเทศ" ห้ามชาวต่างชาติเข้า ห้ามชาวญี่ปุ่นออก ยกเว้นเรือดัตช์จำนวนจำกัดที่จอดที่เดซิมา (出島) เกาะเล็กๆ ในอ่าวนางาซากิ ในช่วง ๒๕๐ ปีนี้ วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นพัฒนาไปโดยไม่ได้รับอิทธิพลจากภายนอก รสชาติ เทคนิค และวัตถุดิบแยกตัวออกมาเป็นอาณาจักรของตัวเอง



เดซิมา เกาะการค้าในอ่าวนางาซากิ ประตุนานเดียวที่ญี่ปุ่นเปิดรับโลกตะวันตกในยุคเอโดะ

ภาพ: British Museum · Public Domain, Wikimedia Commons

แต่ในยุคเอโดะนั้นเองที่ร้านอาหารสาธารณะเริ่มปรากฏขึ้นเป็นครั้งแรก ร้านโชเบะ ร้านอาหารขนาดย่อมที่เรียกว่า "อิซากายะ" (居酒屋) และตลาดนัดอาหารที่ขายเต็มประตอตลอด รึมน้ำ เหมประนั้นน่าสนใจ เพราะมันมาจากนักบวชคาทอลิกโปรตุเกสในศตวรรษที่สิบหก คำว่า "เหมประ" มาจาก "ad tempora quadragesimae" (การถือศีลอด) ชาวโปรตุเกสทอดผักชุบแป้งในช่วงอดเนื้อ ญี่ปุ่นรับเทคนิคนั้นมาและพัฒนาจนกลายเป็นอาหารประจำชาติ แต่ไม่มีใครรู้ว่าสักวันหนึ่งเทคนิคการชุบทอดเดียวกันนี้จะกลายเป็นแม่แบบของทงคัตสึ

สองร้อยห้าสิบปีที่ญี่ปุ่นปิดประเทศสร้างสิ่งที่น่าสนใจเกี่ยวกับอาหารเรียกว่า "เพดานรส" (味覚の天井) ซึ่งหมายถึงขอบเขตของรสชาติที่คนใน

วัฒนธรรมนั้นคุ้นเคยและยอมรับได้ เพดานรสของญี่ปุ่นในยุคเอโดะสร้างมาจากอูมามิ ความเค็มอ่อนๆ ความหวานจางๆ และความสดของวัตถุดิบ ไม้มีความมันจากเนื้อสัตว์ ไม่มีกลิ่นของเลือด ไม่มีน้ำมันหมูหรือน้ำมันวัวที่ชาวยุโรปคุ้นเคย

เมื่อเรือรบอเมริกันของพลจัตวาแมทธิว เพอร์รี่แล่นเข้ามาในอ่าวโตเกียว เมื่อปี ๑๘๕๓ โลกที่อยู่หนึ่งนั้นก็เริ่มสั่นคลอน แต่ก่อนที่ญี่ปุ่นจะกินเนื้อหมูทอดได้ พวกเขาต้องเอาชนะ ๑,๒๐๐ ปีของความเชื่อ ประเพณี และอัตลักษณ์ก่อน

และนั่นไม่ใช่เรื่องง่าย

"เพดานรสของญี่ปุ่นสร้างขึ้นจากพันปีที่ไม่มีเนื้อสัตว์บก เมื่อวันนั้นมาถึง มันไม่ใช่แค่การเพิ่มวัตถุดิบใหม่ แต่มันคือการรื้อกำแพงที่สร้างมาตลอดชีวิต"

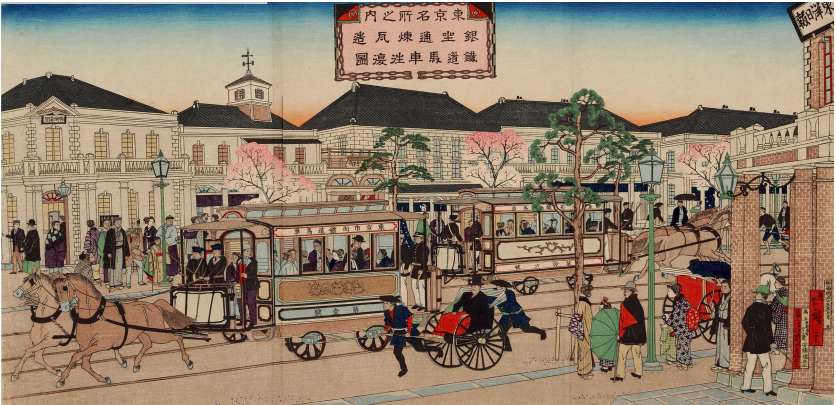
บทถัดไปจะเล่าว่าการรื้อกำแพงนั้นเริ่มต้นอย่างไร และทำไมมันถึงต้องอาศัยพระราชกฤษฎีกาจากจักรพรรดิอีกครั้งหนึ่ง คราวนี้ไม่ใช่เพื่อห้าม แต่เพื่อเปิดประตู

บทที่ 4

กำเนิดทางคัตสึแทะ ณ ร้านอิฐแดงแห่งกินซ่า

เรื่องราวของชายคนหนึ่ง กระทะน้ำมันร้อน และการตัดสินใจสามอย่างที่เปลี่ยน "เนื้อทอดของฝรั่ง" ให้กลายเป็นอาหารของคนญี่ปุ่นไปตลอดกาล

เช้าวันหนึ่งในย่านกินซ่า ปลายศตวรรษที่สิบเก้า กลิ่นน้ำมันร้อนลอยออกมาจากครัวของร้านอาหารฝรั่งร้านเล็กๆ ที่ผนังก่อด้วยอิฐแดง ในกระทะลึกที่เคยใช้ทอดแต่กุ้งชุบแป้งแบบเทมปุระ วันนี้มีเนื้อหมูชิ้นหนาชุบเกล็ดขนมปังจมอยู่ในน้ำมันเดือดทั้งชิ้น ภาพที่ดูธรรมดาในวันนี้ แต่ในวันนั้นมันคือสิ่งที่ไม่เคยมีใครทำมาก่อน



ถนนกินซ่าในยุคที่รัฐบาลเมจิสร้างใหม่ทั้งย่านด้วยอิฐแดง ภาพพิมพ์ปี ๑๘๘๒ ร้านที่จะให้กำเนิดพอร์คคัตสึเรตสึตั้งอยู่ในย่านนี้ และตั้งชื่อตัวเองตามอิฐเหล่านั้นว่า เรนงาเต (ศาลาอิฐ)

อุตางาวะ อิโรชิเงะที่ ๓ · สาธารณสมบัติ, Wikimedia Commons

ถ้าเราจะซั้ลงไปบนแผนที่เวลาแล้วบอกว่า "ทางคัตสึเกิดตรงนี้" จุดนั้นคง

อยู่ที่ร้านเล็กๆ ชื่อ เรนงาเต (Rengatei) ในย่านกินซ่า ราวปี ค.ศ. ๑๘๙๙ หรือตรงกับปีเมจิที่ ๓๒ อย่างที่บอกก่อนได้เล่าไว้ คัตสึเรตสึแบบตะวันตกเดินทางเข้าสู่ญี่ปุ่นมาก่อนหน้านั้นหลายสิบปีแล้ว แต่มันยังไม่ใช่ทงคัตสึอย่างที่เรารู้จัก และก่อนจะไปถึงวันที่เรนงาเตเปลี่ยนมันไปตลอดกาล เราต้องเข้าใจก่อนว่า "หมูทอดชุบเกล็ดขนมปัง" ในวันนั้นยังต่างจากทงคัตสึตรงไหน มันยังเป็นเพียง คัตสึเรตสึ (katsuretsu) ของฝรั่งที่ยังไม่ลงตัวกับลิ้นและชีวิตของคนญี่ปุ่น

ย้อนกลับไปในยุคที่ญี่ปุ่นเพิ่งเปิดประเทศ คำว่า *katsuretsu* เป็นเสียงที่คนญี่ปุ่นออกเลียนคำฝรั่งเศสว่า *côtelette* (โกตเลตต์) อันหมายถึงเนื้อติดกระดูกชุบเกล็ดขนมปังทอด ซึ่งเดินทางมาพร้อมกับคลื่นวัฒนธรรมตะวันตกที่หลังไหลเข้าสู่ญี่ปุ่นในสมัยเมจิ

คัตสึเรตสึยุคแรกนั้นทำตามตำราฝรั่งแทบทุกกระเบียดนิ้ว ใช้ เนื้อวัว เป็นหลัก ทอดในกระทะแบนๆ ด้วยน้ำมันหรือเนยปริมาณไม่มาก พลิกไปพลิกมาแบบที่ฝรั่งเรียกว่า *pan-fry* เสิร์ฟมาในจานพร้อมซอส *demi-glace* สีน้ำตาลเข้มข้น และต้องกินด้วยมีดกับส้อมอย่างสุภาพชน

สำหรับชนชั้นสูงและข้าราชการที่อยากเป็น "คนทันสมัย" นี่คือของหรู แต่สำหรับคนญี่ปุ่นทั่วไป มันยังเป็นของแปลกที่เข้าถึงยาก ทั้งราคา ทั้งวิธีการ ทั้งรสชาติที่ยังห่างไกลจากสำหรับข้าว ชุป และของเคียงที่พวกเขาคุ้นเคยมาทั้งชีวิต

เกร็ดศัพท์

คำว่า *katsuretsu* ค่อยๆ ถูกย่อในปากคนญี่ปุ่นจนเหลือเพียง *katsu* (カツ) และเมื่อนำไปประกบกับคำว่า *ton* (豚 แปลว่าหมู) จึงกลายเป็น *tonkatsu* ในเวลาต่อมา แต่ชื่อนี้ยังไม่เกิดขึ้นในปี ๑๘๙๙ ตอนนั้นมันยังถูกเรียกว่า "พอร์คคัตสึเรตสึ" อยู่

ที่ร้านเรนงาเต มีบันทึกเล่าว่าเจ้าของร้านรุ่นที่สองผู้คิดเมนูนี้คือ คิซะ โมโตจิโร่ (木田元次郎) ผู้รับช่วงต่อจาก ยามาโมโตะ โอโตจิโร่ (山本音次

♫) ญาติที่เปิดร้านนี้ไว้เมื่อปี ๑๘๙๕ (เรื่องเล่านี้มาจากปากคำของเจ้าของร้านที่สาม คิตะ โคอิจิ ในภายหลัง นักประวัติศาสตร์อาหารบางส่วนจึงยังตั้งคำถามถึงปีที่แน่นอน แต่ไม่มีใครโต้แย้งว่าเรnga เตคือร้านที่ทำให้พอร์คคัตสึเรตสึติดตลาด) เขาเป็นคนทำอาหารฝรั่งที่เข้าใจทั้งตำราตะวันตกและลิ้นของคนญี่ปุ่น และคำถามที่เขาน่าจะถามตัวเองในวันนั้นก็เรียบง่ายมาก นั่นคือ **ทำไมของทอดของฝรั่งถึงต้องยุ่งยากขนาดนี้?**

การทอดแบบฝรั่งในกระทะตื้นนั้นต้องคอยเฝ้า คอยพลิก คอยกะให้สุกทั่วทั้งสองด้าน ซึ่งไม่เหมาะกับร้านที่ต้องทำอาหารจำนวนมากให้เร็ว แต่ในครัวญี่ปุ่นมีเทคนิคหนึ่งที่ทำเรื่องนี้ได้ดีกว่ามานานแล้ว นั่นคือการทอดแบบ **น้ำมันท่วม** อย่างที่ใช้กับ **เทมปุระ**

เมื่อหย่อนของลงไปใต้น้ำมันที่ท่วมทั้งชิ้น ความร้อนจะห่อหุ้มเนื่องจากทุกด้านพร้อมกัน ไม่ต้องพลิก ไม่ต้องเฝ้ามากนัก และได้เปลือกที่กรอบสม่ำเสมอรอบตัว นี่คือการยืมภูมิปัญญาครัวญี่ปุ่นมาแก้โจทย์ของอาหารฝรั่ง และมันคือก้าวแรกที่ทำให้คัตสึเรตสึเริ่มกลายเป็นของญี่ปุ่น



น้ำมันท่วม (deep-fry)
ความร้อนเข้ารอบชิ้นพร้อมกันทุกด้าน



ทอดกระทะ (pan-fry)
สัมผัสความร้อนที่ละด้าน

ความต่างของ "น้ำมันท่วม" กับ "ทอดกระทะ" คือจุดเปลี่ยนเจียบๆ ที่สำคัญที่สุดข้อหนึ่ง

ซ้าย: ครัว Matsumoto Tonkatsu Academy · ขวา: Микола Василечко · CC BY-SA 4.0, Wikimedia Commons

เบื้องหลังวิทยาศาสตร์

การทอดน้ำมันท่วม (deep-fry) ให้ความร้อนสัมผัสผิวเนื้อมีรอบด้านในเวลาเดียวกัน เกิดไขมันบ่มแต่ละเม็ดจึงสุกและคายน้ำพร้อมกัน เกิดเปลือกที่กรอบฟูทั่วชิ้น ต่างจากการทอดกระทะที่สัมผัสความร้อนทีละด้าน เปลือกจึงไม่สม่ำเสมอ นี่คือเหตุผลเชิงเทคนิคว่าทำไมทงคัตสึถึง "กรอบ" ในแบบที่คัตสึเรตสึยุคแรกทำไม่ได้

สิ่งที่เกิดขึ้นที่เรнгаเตโม่ไม่ใช่ว่าการประดิษฐ์จากศูนย์ แต่เป็น การตัดสินใจสามอย่าง ที่ประกอบกันจนได้ของใหม่ที่ไม่เหมือนเดิมอีกต่อไป

หนึ่ง: เปลี่ยนจากวัวเป็นหมู ในยุคนั้นเนื้อวัวยังแพงและผูกกับภาพ "ของชนชั้นสูง" ขณะที่หมูเริ่มเลี้ยงแพร่หลายและราคาเข้าถึงง่ายกว่า รสของหมูที่มีมันแทรกยังเข้ากับเกล็ดขนมปังทอดและซอสได้ดีอย่างน่าประหลาด นี่คือการเปลี่ยนที่ทำให้ของจานนี้ลงมายุ่งในมือของคนทั่วไปได้จริง

สอง: เปลี่ยนจากทอดกระทะเป็นน้ำมันท่วม อย่างที่เล่าไปแล้ว การยืมเทคนิคเทมปุระมาใช้ทำให้ได้เปลือกกรอบรอบชิ้น และเหมาะกับการทำเสิร์ฟจำนวนมาก

สาม: เปลี่ยนวิธีเสิร์ฟทั้งหมด จากจานเดียวราดซอส *demi-glace* ที่ต้องเคี้ยวยากและกินด้วยมีดและส้อม กลายมาเป็นการหันเป็นชิ้นพอคำ ราดหรือจิ้มด้วยซอสสรสเปรี้ยวอมหวานที่พัฒนามาจาก **อูสเตอร์ซอส** (Worcestershire sauce) เคียงด้วยกะหล่ำปลีซอยและข้าวสวยร้อนๆ กินได้ด้วยตะเกียบ อย่างที่คนญี่ปุ่นถนัด

เรнгаเตโม่ไม่ได้แค่ทอดหมู แต่กำลัง "แปล" อาหารฝรั่งให้พูดภาษาญี่ปุ่น

บทที่ห้าของ 『とんかつの誕生』 ของ โอคาตะ เท็ตสึ ใช้ชื่อว่า ทงคัตสึ ราชาแห่งอาหารฝรั่ง และเป็นบทที่ลงรายละเอียดเรื่องการเปลี่ยนผ่านจากคัตสึเรตสึมาเป็นทงคัตสึไว้มากที่สุด

เกร็ดที่เล่าต่อกันมา

มีเรื่องเล่าว่าการเสิร์ฟ "กะหล่ำปลีซอยดิบ" แทนผักผักร้อนนั้น ส่วนหนึ่งมาจากช่วงสงครามรัสเซีย-ญี่ปุ่น (๑๙๐๔-๑๙๐๕) ที่พ่อครัวจำนวนมากถูกเกณฑ์ไปรบ คราวจึงขาดแรงงาน การหันกะหล่ำปลีเสิร์ฟจึงทั้งเร็วและประหยัดคน แล้วกลายเป็นธรรมเนียมที่อยู่คู่ทงคัตสึมาจนถึงทุกวันนี้ (เกร็ดนี้เล่าต่อกันมาแพร่หลาย แต่ยังไม่พบหลักฐานชั้นต้นยืนยัน)

เมื่อนำสามการตัดสินใจมารวมกัน สิ่งที่ได้ไม่ใช่แค่ "หมูทอด" ชิ้นหนึ่ง แต่เป็น **สำหรับ** ที่สมบูรณ์ในตัวเอง ประกอบด้วยหมูทอดเปลือกกรอบหั่นเป็นชิ้นพอคำ กะหล่ำปลีซอยสดช่วยตัดเลี่ยน ข้าวสวยร้อน ซุปมิโสะอุ่นๆ และซอสรสกลมกล่อม ทุกอย่างวางอยู่บนโต๊ะเดียวกันอย่างที่คุณญี่ปุ่นเข้าใจได้ทันทีว่า จะกินมันอย่างไร

นี่คือหัวใจของสิ่งที่นักประวัติศาสตร์อาหารเรียกว่า **"การทำให้เป็นญี่ปุ่น"** (Japanization) นั่นคือการรับของจากภายนอกเข้ามา แล้วค่อยๆ ดัดแปลงจนกลายเป็นของตัวเองอย่างแนบเนียน จนคนรุ่นหลังแทบลืมไปว่ามันเคยเป็นของต่างชาติมาก่อน

สิ่งที่เกิดขึ้นที่เรnga-te ในปี ๑๘๙๙ ไม่ได้จบลงที่ร้านเดียว แต่กลายเป็น **แม่แบบ** ที่แพร่ออกไป ร้านอาหารฝรั่งและร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วโตเกียวเริ่มทำตาม ปรับปรุง และแข่งขันพัฒนา จนอีกราวสามทศวรรษต่อมา จึงเกิดทงคัตสึในรูปแบบที่ใกล้เคียงกับปัจจุบันที่สุด นั่นคือหมูชิ้นหนา หั่นเป็นแว่นก่อนเสิร์ฟ พร้อมชื่อเรียกใหม่ว่า **"ทงคัตสึ"** ซึ่งผู้เขียนจะเล่าต่อไปในบทถัดไป

แต่ถ้าจะให้เครดิตว่าใครเป็นผู้วาง **"พิมพ์เขียว"** ของหมูทอดชุบเกล็ดขนมปังแบบญี่ปุ่นเอาไว้ (ทั้งการใช้หมู การทอดน้ำมันท่วม และการเสิร์ฟเป็นเซตคู่ข้าวและกะหล่ำ) ร้านอิฐแดงเล็กๆ ในกินซ่าแห่งนั้นสมควรได้รับการจดจำในฐานะจุดเริ่มต้น



"คัตสึเรตสึชิ้นใหญ่พิเศษ" ของร้านเรнгаเตเอง คัตสึชิ้นเดียวกินพื้นที่เกือบทั้งจาน หั่นพอคำ วางคู่กะหล่ำขอย นี่คือโครงที่ร้านวางไว้ตั้งแต่ ๑๘๙๙ และร้านทงคัตสึทั้งประเทศยังใช้อยู่จนวันนี้

kazamatsuri · CC BY-ND 2.0, Flickr (ภาพต้นฉบับไม่ได้ดัดแปลง)

เพราะทุกครั้งที่เราได้ยินเสียง "กรอบ" ของมีดตัดผ่านเปลือกทงคัตสึในวันนี้ เรากำลังได้ยินเสียงสะท้อนของการตัดสินใจสามอย่างเมื่อร้อยกว่าปีก่อน ที่เปลี่ยนเนื้อทอดของฝรั่งให้กลายเป็นหนึ่งในอาหารที่คนญี่ปุ่นรักที่สุดไปตลอดกาล