

บทที่ 1

ครัวที่ไม่มีใครรู้จักกลิ่นเนย

เตาที่ทำได้แค่ส้อย่าง · น้ำมันที่แพงกว่าข้าวสาลีเท่า · วัวสามตัวที่ถูกเลี้ยงไว้ทำยา

ครัวของห้องแถวในเอโดะช่วงต้นศตวรรษที่สิบเก้ากว้างราวสองเมตร มีเตาดินเผาที่คนแถบนั้นเรียกว่า *เฮ็ตสึอิ* (へっつい) วางอยู่ติดผนัง หนึ่งหรือสองปาก ข้างเตามีพืนกองไว้ มีหม้อดินหนึ่งใบ หม้อเหล็กหนึ่งใบ มีดหนึ่งเล่ม เขียงหนึ่งอัน ถังน้ำหนึ่งถัง แค่นั้น ถ้าเอาเชฟชาวฝรั่งเศสในยุคเดียวกันมายืนตรงนั้นแล้วสั่งให้ทำอาหารที่เขาทำอยู่ทุกวันในปารีส เขาจะทำได้แม้แต่จานเดียว ไม่ใช่เพราะฝีมือ แต่เพราะในห้องนั้นไม่มีเตาอบ ไม่มีเนย ไม่มีนม ไม่มีชีส ไม่มีน้ำมันมากพอจะทอดอะไรให้จมน้ำได้ และไม่มีคนที่เคยได้กลิ่นของสิ่งเหล่านั้นมาก่อน

หนังสือเล่มนี้เล่าเรื่องอาหารตะวันตกที่กลายเป็นอาหารญี่ปุ่น แต่ก่อนจะไปถึงงานแรก ต้องเข้าใจก่อนว่าห้องที่จะผลิตงานเหล่านั้นหน้าตาเป็นอย่างไรในวันที่ประตูประเทศยังปิดอยู่ เพราะสิ่งที่ชาวอยู่ระหว่างครัวญี่ปุ่นกับอาหารฝรั่งไม่ใช่สูตร สูตรเป็นของที่ลอกกันได้ภายในไม่กี่ปี สิ่งที่ชาวอยู่คือเครื่องมือ วัตถุดิบ ราคา และประสาทรับกลิ่นและรสของคนทั้งประเทศ

เตาที่ทำได้แค่ส้อย่าง

ครัวญี่ปุ่นก่อนยุคเมจิมีวิธีทำอาหารอยู่สี่ทางหลัก คือต้ม นึ่ง ย่างบนไฟ และหมกตอง สามทางแรกวิ่งผ่านอุปกรณ์ชิ้นเดียวกันคือเตาก่อที่ใช้ฟืน ซึ่งให้ความร้อนจากด้านล่างขึ้นบนเท่านั้น หม้อวางทับปากเตา ไอน้ำขึ้นผ่านกันหม้อ ความร้อนทั้งหมดไปกองอยู่ที่จุดเดียว



ครัวบ้านญี่ปุ่นในภาพพิมพ์ของคิตางาวะ อูตามาโระ ราวปี ๑๗๙๔-๑๗๙๕ หญิงคนหนึ่งนั่งเป่าไฟผ่านกระบอกลูกไม้ไฟเข้าเตาคามาโดะ ขณะที่ไอน้ำพวยขึ้นจากหม้อบนปากเตา

สิ่งที่ครัวแบบนี้ทำไม่ได้คือการให้ความร้อนล้อมรอบอาหารจากทุกด้านพร้อมกัน ซึ่งเป็นหัวใจของการอบ อาหารตะวันตกจำนวนมากขึ้นอยู่กับการอบ ทั้งขนมปัง พาย กราแตง และเนื้อชิ้นใหญ่ที่ต้องสุกจากผิวเข้าไปข้างในอย่างช้าๆ เมื่อไม่มีเตาอบ อาหารกลุ่มนี้จึงไม่ได้ทำยากขึ้น แต่เป็นไปได้เลยที่จะทำ

ผู้อ่านที่เคยเข้าครัวจะนึกภาพออกทันทีว่านี่คือข้อจำกัดชนิดไหน ถ้าวันนี้ตัดเตาอบออกจากครัวบ้านหนึ่งหลัง เจ้าของบ้านยังทำกับข้าวได้อีกหลายสิบอย่าง แต่ถ้าตัดเตาอบออกจากครัวของร้านอาหารฝรั่ง เมนูจะหายไปเกินครึ่ง



เตาพื้นแบบเดียวกันนี้ยังใช้หุงข้าวด้วยหม้อเหล็กอยู่ในบางที่จนทุกวันนี้ ภาพซ้ายคือเตาก่อสองปากที่ตั้งหม้อเหล็กไว้ ภาพขวาคือคนคุมไฟที่ต้องนั่งยองข้างปากเตา เติมฟืนและเป่าลมผ่านกระบอกไม้ไผ่ เพราะความร้อนปรับได้ทางเดียวคือปริมาณไฟ

เกร็ดศัพท์: คามาโดะกับเฮ็ตสึอิ คือของขึ้นเดียวกัน

เตาก่อสำหรับตั้งหม้อในบ้านญี่ปุ่นเรียกรวมว่า คามาโดะ (竈) ส่วนคำว่า เฮ็ตสึอิ (へっつい) เป็นคำที่คนเอโดะใช้เรียกของขึ้นเดียวกัน ในบันทึกและภาพพิมพ์ยุคเอโดะจึงพบทั้งสองคำปนกัน

ลักษณะสำคัญคือคนทำครัวต้องนั่งอยู่ข้างเตาตลอดเวลา เพราะไฟฟืนไม่มีปุ่มหรือการคุมความร้อนทำได้ทางเดียวคือเติมฟืนหรือดึงฟืนออก ครัวญี่ปุ่นจึงเป็นครัวที่ทำงานในท่านั่ง ไม่ใช่ทำยืนแบบครัวตะวันตก

น้ำมันที่แพงกว่าข้าวสีเท่า

ข้อจำกัดข้อที่สองหนักกว่าข้อแรก เพราะเป็นเรื่องราคา ไม่ใช่เรื่องอุปกรณ์

ในช่วงปีบุงกะ ราวปี ๑๘๐๔-๑๘๑๘ ข้าวหนึ่งโชมิราคาราว 100 มง ขณะ

ที่น้ำมันเมล็ดเรพซีดปริมาณเท่ากันมีราคาราว 400 มง นั่นคือน้ำมันแพงกว่าข้าวที่ปริมาตรเท่ากันสี่เท่า ตัวเลขนี้อธิบายพฤติกรรมของครัวสามัญชนทั้งยุคได้เกือบหมด

เมื่อของเหลวที่ใช้ทอดแพงกว่าอาหารหลักสี่เท่า การทอดจึงไม่ใช่วิธีทำอาหารประจำวัน แต่เป็นของที่ซื้อกินนอกบ้านเป็นค่าๆ เทมปุระในยุคเอโดะจึงเป็นอาหารหาบเรริมถนนที่ขายเป็นไม้ ไม้ใช้สำหรับที่ทำกันในบ้าน เพราะบ้านหนึ่งหลังไม่มีเหตุผลใดที่จะเทน้ำมันราคาสี่เท่าของข้าวลงกระทะให้ท่วมชิ้นกึ่ง แล้วเหลือน้ำมันใช้แล้วค้างอยู่เต็มหม้อ

ที่สำคัญกว่านั้นคือน้ำมันในยุคนั้นไม่ได้ถูกมองว่าเป็นอาหารเป็นอันดับแรก แต่เป็นเชื้อเพลิงให้แสงสว่าง ตะเกียงกระดาษที่เรียกว่า อันดง (行灯) กินน้ำมันทุกคืน ร้านขายน้ำมันในเมืองจึงขายของที่ลูกค้าซื้อไปจุดไฟมากกว่าซื้อไปกิน การเอาน้ำมันมาทอดอาหารในบ้านจึงเท่ากับการเผาค่าแสงสว่างของทั้งเดือนทั้งไปในกระทะเดียว

น้ำมันพืชราคาถูกพอที่ครัวสามัญชนทั่วประเทศจะทอดอาหารกินเองได้ทุกวัน เป็นเรื่องที่เกิดขึ้นหลังกลางยุคเมจิไปแล้ว ข้อเท็จจริงข้อนี้จะกลับมามีความหมายอีกครั้ง เมื่อโครกเกะกลายเป็นของทอดที่ขายหน้าร้านขายเนื้อในราคาชิ้นละไม่กี่เซ็น เพราะของทอดจะกลายเป็นอาหารของคนเดินถนนได้ ก็ต่อเมื่อน้ำมันเลิกเป็นของแพง



หญิงสาวโน้มตัวเหนือโคมกระดาษทรงสูงที่เรียกว่าอันดง ในภาพพิมพ์ขาวดำของอุตางาวะ คุนิยาสุ ยุคเอโดะ โคมชนิดนี้ใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง

วัวสามตัวที่ถูกเลี้ยงไว้ทำยา

ข้อจำกัดข้อที่สามคือสิ่งที่ชอบที่นี้พูดถึงโดยตรง ญูปุ่นไม่มีเนย และไม่มี แม้แต่ระบบที่จะผลิตเนยด้วย เพราะไม่มีการรีดนมเป็นกิจวัตร

ญูปุ่นเคยรู้จักผลิตภัณฑ์จากนมมาก่อน ในยุคโบราณมีของที่เรียกว่า โซ (蘇) ซึ่งทำจากนมเคี้ยว แต่ของชนิดนั้นหายไปพร้อมกับระบบราชสำนักที่อุปถัมภ์มัน สิ่งที่หลงเหลือมาถึงยุคเอโดะจึงไม่ใช่วัฒนธรรมการกินนม แต่เป็นการเลี้ยงวัวเพื่อใช้แรงงานในนา

เรื่องกลับมาเริ่มต้นใหม่ในปี ๑๗๒๘ เมื่อโชกุนคนที่แปด โทกูงาวะ โยชิมุเนะ สั่งนำวัวขาวสามตัวซึ่งเชื่อกันว่าเป็นวัวพันธุ์อินเดียเข้ามาเลี้ยงที่ทุ่งเลี้ยงสัตว์มิเนโอะกะในแถบอาวะ คือจังหวัดชิบะในปัจจุบัน หกสิบสี่ปีต่อมา คือปี ๑๗๙๒ ฝูงวัวขาวฝูงนั้นเพิ่มจำนวนเป็นราวเจ็ดสิบตัว

ปีถัดมา คือปี ๑๗๙๓ รัฐบาลโชกุนสั่งย้ายวัวขาวสิบตัวจากมิเนโอะกะเข้ามาไว้ในเอโดะ แล้วตั้งโรงผลิตขึ้นในบริเวณเดียวกัน ของที่ผลิตออกมาเรียกว่า ฮากุกิรากุ (白牛酪) คือนมวัวที่เติมน้ำตาลแล้วเคี้ยวจนงวดและทำให้แห้ง

จุดที่ต้องอ่านให้ดีคือสถานะของมัน ฮากุกิรากุไม่ได้ถูกขายในฐานะอาหาร แต่ถูกจ่ายในฐานะยาบำรุง ผลิตในสถานที่ที่ชื่อว่าโรงผลิตยา สำหรับคนป่วยและคนที่ร่างกายอ่อนแอ ไม่ใช่ของที่คนทั่วไปกินกับมือเย็น

ตัวอย่างจริง: ทำไมเนยต้องมาที่หลังนมเสมอ

เนยเป็นผลพลอยได้ของสังคมที่นมเหลือ ไม่ใช่สิ่งประดิษฐ์ที่ใครคิดขึ้นมาลอยๆ ในหมู่บ้านที่รีดนมทุกเช้า ปริมาณนมที่ดื่มไม่ทันจะกลายเป็นครีมลอยหน้า และครีมที่ถูกกวนระหว่างขนย้ายจะแยกตัวเป็นก้อนไขมันเอง

ญูปุ่นยุคเอโดะไม่มีวงจรนี้เลย เพราะไม่มีการรีดนมเป็นกิจวัตร เมื่อไม่มีนมเหลือ ก็ไม่มีครีม เมื่อไม่มีครีม ก็ไม่มีเนย และเมื่อไม่มีเนย คนเกือบทั้งประเทศจึงไม่เคยได้กลิ่นเนย

นั่นแปลว่าตลอดสองร้อยกว่าปีของยุคเอโดะ นมวัวในญี่ปุ่นมีสถานะเดียวกับยาหม้อ ไม่ใช่วัตถุดิบ เมื่อนมเป็นยา เนยจึงไม่มีทางเกิดขึ้น เพราะเนยคือสิ่งที่เกิดขึ้นเมื่อมีนมเหลือมากพอจนต้องหาวิธีเก็บ และครีมที่ปั่นจนแยกตัวต้องเป็นเรื่องปกติในชีวิตประจำวันเสียก่อน

กลิ่นที่คนทั้งประเทศไม่รู้จัก

เมื่อประตูประเทศถูกงัดออกในครึ่งหลังของศตวรรษที่สิบเก้า สิ่งที่เข้ามาพร้อมเรือมีทั้งสินค้า เทคโนโลยี และกลิ่นที่ติดมาด้วย และกลิ่นหนึ่งที่คนญี่ปุ่นบันทึกไว้ว่ารับไม่ได้ คือกลิ่นของไขมันจากนม

เนยที่นำเข้ามาในยุคนั้นบรรจุในถังไม้ เดินทางข้ามทะเลมาเป็นเดือน ไม่มีห้องเย็นตลอดทาง ผิวนอกของเนยจึงเริ่มเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันระหว่างทาง กลิ่นที่คนญี่ปุ่นได้จากถังเนยยุคนั้นจึงไม่ใช่กลิ่นเนยสดแบบที่คนยุคนี้รู้จักจากแท่งเนยในตู้เย็น แต่เป็นกลิ่นไขมันสัตว์ที่ผ่านความร้อนและเวลามานาน

หลักฐานที่ดีที่สุดของความรู้อันไม่ได้อยู่ในตำราอาหาร แต่อยู่ในภาษาคำว่า *บาตะกุไซ* (バタ臭い) แปลตรงตัวว่าเหม็นกลิ่นเนย ถูกใช้ตั้งแต่ยุคเมจิในความหมายว่าเห่อฝรั่งหรือมีกลิ่นอายตะวันตกจนเกินงาม สังเกตว่าคำนี้เขียนด้วยคำว่า *บาตะ* (バタ) ไม่ใช่ *บาตา* (バタ—) แบบที่คนญี่ปุ่นเขียนกันทุกวันนี้ เพราะในยุคที่คำนี้เกิด คนญี่ปุ่นสะกดคำว่าเนยแบบนั้นจริงๆ

ในนิตยสารการ์ตูนล้อการเมือง *โตเกียวปักกุ* (東京パック) ฉบับวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๑๙๐๙ มีการ์ตูนชื่อ เหม็น เหม็น ซึ่งมีประโยคที่ว่า่านสึกิจิเหม็นกลิ่นเนย สึกิจิในเวลานั้นคือย่านที่ชาวต่างชาติอาศัยอยู่ และเป็นย่านที่ร้านอาหารตะวันตกกระจุกตัวอยู่

ประโยคสั้นๆ ในการ์ตูนหน้าหนึ่งนั้นบอกสองอย่างพร้อมกัน อย่างแรกคือกลิ่นเนยถูกใช้เป็นเครื่องหมายระบุพิกัดของความเป็นตะวันตกได้จริง อย่างที่สองคือมันยังไม่ใช่กลิ่นที่ทุกคนคุ้นเคย ราวห้าสิบปีหลังเปิดประเทศ กลิ่นนี้ยังเป็นกลิ่นของคนอื่นที่ลอยมาจากย่านหนึ่ง ไม่ใช่กลิ่นที่ออกมาจากครัวของคนญี่ปุ่น

“ประเทศหนึ่งจะรับอาหารของประเทศเข้ามาได้ ไม่ได้เริ่มที่วันที่ลอกสูตรสำเร็จ แต่เริ่มที่วันที่จุมกเลิกปฏิเสธมัน”

ประตูเปิดแล้ว แต่ครัวยังไม่เปลี่ยน

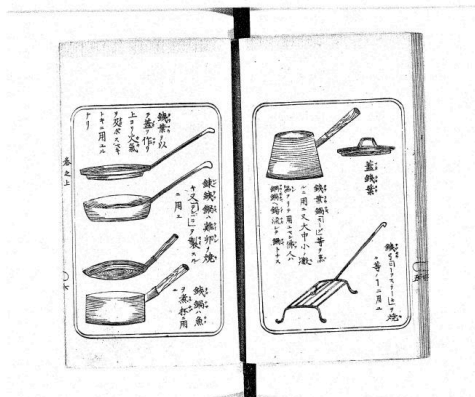
ปี ๑๘๗๒ เป็นปีที่สำคัญในหนังสือเล่มนี้ด้วยเหตุผลสามข้อพร้อมกัน

ข้อแรก เป็นปีที่มีการประกาศว่าองค์จักรพรรดิเสวยเนื้อ ซึ่งเป็นสัญญาณว่าข้อห้ามที่กินเวลายาวนานถูกยกเลิกอย่างเป็นทางการ

ข้อที่สอง เป็นปีที่ร้านอาหารตะวันตกที่ไม่ใช่ห้องอาหารของโรงแรมเปิดขึ้นในโตเกียว คือ *สึกิจิเซโยเก็ง* (築地精養軒) ซึ่งเกิดไฟไหม้ในวันเปิดร้าน ก่อนจะกลับมาเปิดใหม่ที่ย่านอุเะเมะโจในปี ๑๘๗๓ และขยายไปเป็นอุเอโนะเซโยเก็งในปี ๑๘๗๖ ร้านนี้คือต้นทางหนึ่งของเชฟญี่ปุ่นรุ่นแรกที่ได้จับเนยจริง

ข้อที่สาม เป็นปีที่ตำราแนะนำอาหารตะวันตกสองเล่มแรกออกมาพร้อมกัน คือ *เซโยเรียวริสึ* (西洋料理通) และ *เซโยเรียวริชินัง* (西洋料理指南) เล่มหลังนี้มีทั้งสูตรแกงกะหรี่และสูตรโครกเกะมันฝรั่งอยู่ในเล่มเดียวกัน ซึ่งจะกลายเป็นหมุดสำคัญของทั้งสองงานในภายหลัง

สามเหตุการณ์นี้เกิดในปีเดียวกัน และให้ภาพที่ดูเหมือนว่าทุกอย่างพร้อมแล้ว มีกฎหมายรองรับ มีร้านต้นแบบ มีตำราเป็นภาษาญี่ปุ่น แต่ภาพนั้นลวงตา เพราะสิ่งที่เปลี่ยนในปี ๑๘๗๒ คือชั้นบนสุดของสังคม ส่วนครัวของบ้านทั่วไปยังเป็นเตาฟืนปากเดียวเหมือนเดิม ยังไม่มีเตาอบ ยังไม่มีตู้เย็น และน้ำมันยังแพง



หน้าภาพเครื่องครัวในตำราเฮโยเรียวชินัง ปี ๑๘๗๒ มีกระทะแบนสำหรับทอดไข่ หม้อมีด้ามจับ และตะแกรงขาตั้งสำหรับย่างสติก ซึ่งล้วนเป็นเครื่องมือที่ครัวเตาฟืนของบ้านทั่วไปยังไม่มี



ข้าวที่เพิ่งหุงเสร็จในหม้อเหล็กบนเตาฟืน ตักออกขณะไอน้ำยังลอยขึ้น ข้าวสวยแบบนี้คือแกนของสำรับญี่ปุ่น และเป็นของที่ครัวเตาฟืนทำได้ดีที่สุด

ช่องว่างระหว่างสองชั้นนี้คือพื้นที่ทั้งหมดที่หนังสือเล่มนี้จะเดินอยู่ในสี่สิบกว่าบทข้างหน้า อาหารตะวันตกเข้ามาทางชั้นบน คือครัวโรงแรม ครัวราชสำนัก และครัวทหาร แล้วค่อยไหลลงมาทีละชั้น ระหว่างที่ไหลลงมา มันถูกตัดทอนตามเครื่องมือที่มีจริงในแต่ละชั้น เปลี่ยนวัตถุดิบตามของที่หาซื้อได้ในตลาดจริง และถูกปรับรสตามลิ้นของคนที่ยืนกินเป็นอาหารหลัก

สิ่งที่ออกมาที่ปลายทางจึงไม่ใช่อาหารฝรั่งที่ทำไม่ได้ แต่เป็นอาหารคนละอย่างที่มีพ่อแม่เป็นฝรั่ง

กลับไปครัวห้องแถวกว้างสองเมตรที่เปิดบิวนี้อีกครั้ง ถ้าเดินเข้าไปในห้องนั้นอีกทีในราวร้อยปีต่อมา คือช่วงปลายยุคไทโซ จะพบว่าเตายังเป็นเตาฟืน หม้อยังเป็นหม้อเดิม แต่บนชั้นวางของมีขวดซอสสีน้ำตาลวางอยู่หนึ่งขวด ในตะกร้ามีโครกเกะที่ซื้อจากร้านขายเนื้อหัวถนน และในหม้อมีแกงกะหรี่เหลือจากเมื่อวาน

คำเตือน: อย่าอ่านข้อจำกัดเป็นความล้าหลัง

ครัวที่ไม่มีเตาอบไม่ใช่ครัวที่ดีกว่า แต่เป็นครัวที่ถูกออกแบบมาเพื่ออาหารอีกชุดหนึ่ง สำหรับญี่ปุ่นยืนอยู่บนข้าวสวย น้ำซุชิใส ของนึ่ง ของย่าง และของดอง ซึ่งทั้งหมดทำได้ดีที่สุดบนเตาฟืนปากเดียว

ข้อจำกัดที่บั่นทอนทั้งหมดจึงไม่ใช่รายการความขาดแคลน แต่เป็นรายการเงื่อนไขที่อาหารตะวันตกต้องผ่านให้ได้ ก่อนจะมีสิทธิ์อยู่บนโต๊ะญี่ปุ่น จานที่ผ่านเงื่อนไขเหล่านี้ได้คือจานที่รอดมาเป็นโยโซกุ ส่วนจานที่ผ่านไม่ได้ก็หายไปจากเมนูตั้งแต่ยุคเมจิ

ไม่มีใครในห้องนั้นคิดว่าตัวเองกำลังกินอาหารฝรั่ง

“

สิ่งที่ขึ้นเรือมาพร้อมซุกับลั่นว้าว ไม่ใช่
รสชาติใหม่ แต่เป็นระบบการกินทั้งระบบ
ที่ต้องมีโต๊ะ เก้าอี้ มีดส้อม และคนเดิน
เสิร์ฟ ”

ขอสสิน้ำตาลที่กลายเป็นของประจำชาติ

ขวดที่เจอในเทียนจิน · การลองครั้งที่ ๑๙๔ · และมาตรฐานที่เขียนความขึ้นเป็นตัวเลข

ในช่วงสงครามระหว่างญี่ปุ่นกับจีนในทศวรรษ ๑๘๙๐ ชายชาวญี่ปุ่นคนหนึ่งชื่อคิมูระ โคจิโร่ ได้ลองขอสสิน้ำตาลของอังกฤษที่เมืองเทียนจิน และประทับใจจนตัดสินใจทำสิ่งที่คนส่วนใหญ่ในสถานการณ์นั้นไม่ทำ คือซื้อขวดขอสและเครื่องเทศที่เป็นวัตถุดิบกลับมาด้วย แล้วตั้งใจจะทำของแบบนี้ขึ้นเองในญี่ปุ่น

เขาเรียนรู้วิธีทำจากพ่อครัวชาวอังกฤษ แล้วลงมือทดลอง จำนวนครั้งที่บริษัทรุ่นหลังบันทึกไว้คือ ๑๙๔ ครั้ง

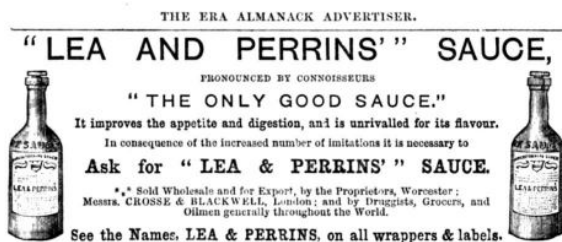
วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๑๘๙๖ เขาเปิดกิจการชื่อยามาชิโรยะที่ย่านอาวาชะโนโอซากะ และวางขายสินค้าที่ใช้ชื่อว่าขอสตราสมอ ซึ่งมักถูกนับว่าเป็นขอสสุสเตอร์ที่ผลิตในญี่ปุ่นอย่างเป็นทางการเป็นลำเป็นสันเจ้าแรก

ขวดนั้นเดินทางจากการเป็นของเลียนแบบ ไปสู่การเป็นของที่ถ้าไม่มีอยู่บนโต๊ะ คนญี่ปุ่นจะรู้สึกว่ามีอันขาดอะไรไปอย่างหนึ่ง

ของที่ถูกลอกมาแล้วเปลี่ยนหน้าที่

ขอสสุสเตอร์ของอังกฤษเป็นของเหลวใสค่อนข้างเข้มข้น รสเค็มแหลม มีกลิ่นหมักจากปลาแอนโชวีและมะขาม หน้าที่ของมันในครัวอังกฤษคือเครื่องปรุงที่หยดลงไปบนสิ่งที่กำลังทำ เช่นในซูป ในสตูว์ หรือในเครื่องดื่ม

สิ่งที่เกิดขึ้นในญี่ปุ่นคือหน้าที่นั้นเปลี่ยนไป



โฆษณาของซอสเตอร์ของ Lea & Perrins ในหนังสือ The Era Almanack ปี ๑๘๗๕ ระบุว่า เป็นซอสดีเพียงหนึ่งเดียว และเตือนผู้ซื้อให้ระวังของเลียนแบบ

บริษัทที่เปลี่ยนมันคือกิจการซื้อมิซาวะยะโชเต็ง ซึ่งก่อตั้งในปี ๑๙๐๒ และวางขายซอสของตัวเองในปี ๑๙๐๕ ผู้ก่อตั้งชื่อโคจิเมะ นากาซาบุโร และสิ่งที่เขาทำคือรื้อทั้งวัตถุดิบและกรรมวิธีใหม่ทั้งหมด เพื่อให้ได้รสที่เข้ากับลิ้นคนญี่ปุ่น

ผลที่ได้คือซอสที่ไม่ได้ออกแบบมาให้หยดลงในหม้อ แต่ออกแบบมาให้ราดลงบนของที่ทำเสร็จแล้ว

ความต่างข้อนี้นิ่งดูเล็กน้อย แต่ทุกอย่างที่ตามมาเริ่มจากตรงนี้ เพราะซอสที่ใช้ในครัวต้องรสแหลมเพื่อให้ยังมีตัวตนหลังถูกเจือจางในหม้อ ส่วนซอสที่ราดบนจานต้องกลมกว่า หวานกว่า และข้นพอที่จะเกาะอยู่บนผิวอาหาร แทนที่จะไหลลงไปที่ก้นจาน

เกร็ดศัพท์: ทำไมคนญี่ปุ่นพูดว่าซอสเฉยๆ แล้วรู้กันว่าซอสอะไร

ในภาษาญี่ปุ่น คำว่า โซซุ (ソース) เมื่อพูดลอยๆ บนโต๊ะอาหาร หมายถึงซอสสีน้ำตาลในตระกูลซอสเตอร์เท่านั้น

ถ้าจะหมายถึงซอสชนิดอื่น ต้องมีคำขยายเสมอ เช่นซอสขาว ซอสมะเขือเทศ หรือเดมิกลาส รูปแบบนี้เหมือนกับที่เกิดกับคำว่าปูริง คือคำต่างประเทศคำหนึ่งกลายเป็นชื่อเฉพาะของสิ่งเดียว ซึ่งเป็นสัญญาณว่าสิ่งนั้นกลายเป็นของพื้นฐานของวัฒนธรรมไปแล้ว

มาตรฐานที่เขียนความข้นออกมาเป็นตัวเลข

สิ่งที่ยืนยันว่าซอสตัวนี้กลายเป็นของประจำชาติไปแล้ว ไม่ใช่ยอดขายหรือคำโฆษณา แต่คือการที่รัฐเข้ามาเขียนนิยามของมันไว้ในกฎหมาย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของญี่ปุ่นสำหรับกลุ่มซอสสุสเตอร์ ประกาศใช้ในปี ๑๙๗๔ และมาตรฐานนี้แบ่งซอสออกเป็นสามระดับ โดยใช้ความหนืดเป็นเกณฑ์

ระดับ	ความหนืด	ลักษณะและการใช้
ซอสสุสเตอร์ (ウスターソース)	ต่ำกว่า 0.2 ปาสกาลวินาที	ใสและแหลม ซึมเข้าเนื้อของที่ราด ใช้กับของทอดที่อยากให้งกรอบ
ซอสข้นปานกลาง (中濃ソース)	ตั้งแต่ 0.2 ถึงต่ำกว่า 2.0 ปาสกาลวินาที	อยู่ตรงกลาง ขวดเดียวใช้ได้เกือบทุกอย่าง
ซอสข้น (濃厚ソース)	ตั้งแต่ 2.0 ปาสกาลวินาทีขึ้นไป	ข้นและหวานกว่า เกาะอยู่บนผิว เรียกอีกชื่อว่าซอสทงคัตสึ

วิธีอ่านตารางนี้คืออย่าอ่านว่าระดับไหนดีกว่าระดับไหน แต่ให้อ่านว่าแต่ละระดับแก้ปัญหาคนละข้อ ซอสใสมีไว้ให้ซึม ซอสข้นมีไว้ให้เกาะ และซอสกลางมีไว้สำหรับบ้านที่ไม่อยากมีสามขวด

ที่น่าสังเกตคือมาตรฐานนี้ไม่ได้กำหนดรส ไม่ได้กำหนดสูตร และไม่ได้กำหนดวัตถุดิบไว้ตายตัว เกณฑ์ที่ใช้แบ่งระดับมีแค่ความหนืดอย่างเดียว ซึ่งบอกหลายๆ ว่าในความเข้าใจของคนญี่ปุ่น สิ่งที่ยกซอสชนิดหนึ่งออกจากอีกชนิดคือวิธีที่มันเคลื่อนตัวบนจาน ไม่ใช่รสของมัน

วิทยาศาสตร์: ความชันมาจากผลไม้ ไม่ใช่จากแบ่งเป็นหลัก

ขอสในกลุ่มนี้ทำจากน้ำคั้นหรือน้ำต้มของผักและผลไม้ที่ถูกทำให้เข้มข้น แล้วปรุงด้วยน้ำตาล น้ำส้มสายชู เกลือ และเครื่องเทศ

ความหนืดของขอสระดับขึ้นมาจากปริมาณเนื้อผลไม้ที่เหลือนอยู่ในขอส ยิ่งใช้ผลไม้มากและกรองหยาบ เนื้อเยื่อพืชที่แขวนลอยอยู่ก็ยิ่งมาก และความหนืดก็ยิ่งสูง ส่วนแบ่งเป็นตัวช่วยเสริมที่มาตรฐานอนุญาตให้ใส่ได้ไม่ใช่ตัวหลัก

ผลที่ตามมาคือความชันกับความหวานเดินมาด้วยกันโดยธรรมชาติ เพราะของที่ให้เนื้อคือผลไม้ และผลไม้ก็พาน้ำตาลของตัวเองมาด้วย นี่คือเหตุผลที่ขอสชันมักหวานกว่าขอสใส โดยที่ผู้ผลิตไม่ต้องเติมน้ำตาลเพิ่มมากนัก

แผนที่ความชันของประเทศ

ถ้าเดินเข้าครัวบ้านคนญี่ปุ่นแล้วดูว่ามีขอสกี่ขวด จะเดาได้ค่อนข้างแม่นยำว่าบ้านนั้นอยู่ภาคไหน

ในเขตคันโตและขึ้นไปทางเหนือ ขอสชันปานกลางเป็นขวดหลัก และหลายบ้านมีขวดเดียวใช้กับทุกอย่าง ทั้งของทอด ทั้งผัด ทั้งราดข้าว

ในแถบชิชูโอกะ ไอจิ กิฟุ และมิเอะ ขอสใสแบบอุสเตอร์ที่รสแหลมและมีกลิ่นเครื่องเทศชัดเป็นที่นิยมมากกว่า

ในคันไซลงไปจนถึงคิวชู ภาพจะตรงกันข้ามกับคันโต คือบ้านหนึ่งมีขอสหลายขวดพร้อมกัน แยกตามการใช้งาน ขวดหนึ่งสำหรับของทอด ขวดหนึ่งสำหรับโอโคโนมียากิ และอีกขวดสำหรับทาโกยากิ

รสก็ต่างกันด้วย โดยรวมแล้วขอสฝั่งตะวันออกหวานกว่า ส่วนขอสฝั่งตะวันตกเปรี้ยวนากว่า

เหตุผลเชิงโครงสร้างข้อหนึ่งที่น่าจะอธิบายเรื่องนี้ได้คือประวัติของผู้ผลิตอุตสาหกรรมนี้เริ่มที่โอซากะ และผู้ผลิตรายใหญ่ก็บรรยายเล็กจำนวนมากยังกระจุกอยู่ในคันไซจนถึงทุกวันนี้



ป้ายราคาซอสยี่ห้อบราเดอร์ของโกเบในตลาด แยกขายทั้งซอสสำหรับโอโคโนมียากิ ซอสซุสเตอร์ และโดโรโซซุ เช่นเดียวกับบ้านแถบคันไซที่มีซอสหลายขวดตามการใช้งาน

เมื่อในพื้นที่หนึ่งมีผู้ผลิตหลายสิบเจ้าแข่งกัน แต่ละเจ้าจะหาช่องของตัวเองด้วยการทำซอสเฉพาะทาง ส่วนในพื้นที่ที่ผู้ผลิตน้อยรายและขายทั่วประเทศ ซอสขวดเดียวที่ใช้ได้กับทุกอย่างจะได้เปรียบ

แผนที่รสชาติที่เห็นอยู่ทุกวันนี้จึงอาจไม่ได้เกิดจากกลิ่นของคนในแต่ละภาคเป็นอันดับแรก แต่เกิดจากจำนวนโรงงานที่อยู่ใกล้บ้านเขา

ขวดที่แทนที่หม้อหุงวน

คำถามที่ควรถามคือทำไมของชิ้นนี้ถึงไปได้ไกลกว่าเครื่องปรุงตะวันตกชิ้นอื่นที่เข้ามาพร้อมกัน

คำตอบอยู่ที่หม้อเดมิกลาส

ซอสสีน้ำตาลที่ร้านโยโซกุใช้ต้องเคี่ยวหลายวัน ต้องมีกระดูก ต้องมีคนเฝ้าหม้อ และต้องมีครวที่ใหญ่มาก ของแบบนั้นไม่มีทางเกิดขึ้นในครัวบ้าน

ญี่ปุ่นยุคนั้นได้เลย

ซอสในขวดทำหน้าที่เดียวกันในระดับที่หยากกว่า คือให้รสหวาน เปรี้ยว เค็ม และกลั่นเครื่องเทศพร้อมกันในหยดเดียว โดยไม่ต้องใช้เวลาแม้แต่นาทีเดียว



ซอสสีน้ำตาลจากขวดถูกเทลงชามบนตาชั่งดิจิทัล ของที่ร้านต้องเคี้ยวหลายวันกลายเป็นของ ที่ดวงใช้ได้ทันที

ขวดนี้คือเดมิกลาสฉบับที่ทุกบ้านซื้อได้

และเพราะมาในรูปของเหลวที่ราดได้ทันที ซอสนี้จึงไม่ได้ยุ่งแค่ว่ากับงานโยโชกุ แต่ลามไปอยู่กับของที่มิใช่โยโชกุเลย ทั้งโครกเกะที่ซื้อหน้าร้านขายเนื้อ ทั้งของทอดในกล่องข้าว ทั้งผัดผัก และในหลายบ้านก็ถึงขั้นราดลงบนไข่ดาวกับข้าวสวย

“ของที่ร้านต้องเคี้ยวห้วนวันจึงจะได้ ถูกย่อยลงเหลือขวดที่คว่ำลงบนจานได้ในหนึ่งวินาที”

ชายที่ยืนอยู่ในเทียนจินเมื่อร้อยสามสิบปีก่อนไม่ได้ตั้งใจจะเปลี่ยนวิถีกินของคนทั้งประเทศ เขาแค่เจอของที่อร่อยแล้วอยากทำให้ได้บ้าง

สิ่งที่เขาทำสำเร็จไม่ใช่การลอกขอสอังกฤษให้เหมือน เพราะถ้าเหมือนจริง ของชิ้นนั้นคงอยู่ในครัวแบบเดิมของมันต่อไปอีกนาน

สิ่งที่ทำให้ขอสนี้อยู่รอดคือการที่คนรุ่นถัดมายอมทำให้มันไม่เหมือนต้นฉบับ คือห้วนขึ้น ช้นขึ้น และย้ายจากในหม้อออกมาอยู่บนโต๊ะ

สูตรท้ายบท · ขอสโยโชกุจากฐานเดียว สามระดับ

ฐานรวม · ได้ราว 900 มล. ก่อนแยกระดับ

- หัวหอม 400 ก. · แครอท 150 ก. · ขึ้นฉ่ายฝรั่ง 80 ก. ทั้งหมดหั่นหยาบ
- แอปเปิล 300 ก. · ลูกพรุนไร้เมล็ด 60 ก. · มะเขือเทศเข้มชิ้น 50 ก.
- น้ำเปล่า 700 มล. · น้ำส้มสายชูหมักจากแอปเปิล 200 มล.
- น้ำตาลทรายแดง 90 ก. · เกลือ 28 ก. · ซีอิ๊วญี่ปุ่น 30 มล.
- เครื่องเทศห่อผ้า: อบเชยแท่ง 1 แท่ง · กานพลู 6 ดอก · ใบกระวาน 2 ใบ · พริกไทยดำ 10 เม็ด · ลูกผักชี 4 ก. · ขิงแก่ฝาน 15 ก. · กระเทียม 10 ก. · เปลือกส้มแห้ง 3 ก.

วิธีทำฐาน

1. ใส่ผัก ผลไม้ น้ำ และห่อเครื่องเทศลงหม้อ ตั้งไฟจนเดือดแล้วลดไฟเคี้ยว 60 นาทีจนทุกอย่างเปื่อยยุ่ย
2. หยิบห่อเครื่องเทศออก ปั่นส่วนที่เหลือให้ละเอียด

3. ใส่มะเขือเทศเข้มข้น น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ และซีอิ๊ว เคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อนอีก 20 นาที โดยเปิดฝา เพื่อให้กลิ่นฉุนของน้ำส้มสายชูอ่อนลง แต่ความเปรี้ยวยังอยู่

4. พักให้เย็นแล้วแบ่งออกเป็นสามส่วนตามที่ต้องการใช้

ระดับที่ ๑ - ซอสใสแบบอูสเตอร์

1. กรองส่วนที่แบ่งไว้ผ่านผ้าขาวบางสองชั้น อย่าบีบกาก ปล่อยให้หยดเองจนหมด การบีบจะทำให้ซอสขุ่นและข้นเกินระดับ
2. เติมน้ำส้มสายชู 15 มล. ต่อซอส 300 มล. เพื่อให้รสแหลมขึ้นและเก็บได้นานขึ้น
3. เก็บในขวดแก้วในตู้เย็น ใช้ได้ราว 1 เดือน

ระดับที่ ๒ - ซอสข้นปานกลาง

1. กรองผ่านกระชอนตาถี่ธรรมดา โดยใช้ทัพพีกดกากให้คายน้ำออกบางส่วน เนื้อละเอียดที่ผ่านลงมาก็คือสิ่งที่ให้ความหนืดระดับกลาง
2. เคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อน 10 นาที จนราดบนชิ้นแล้วไหลช้าลงอย่างเห็นได้ชัด
3. ชิมแล้วปรับน้ำตาลทีละ 5 ก. ระดับนี้ควรหวานกว่าระดับแรกเล็กน้อย

ระดับที่ ๓ - ซอสข้นแบบราดของทอด

1. ไม่ต้องกรองเลย ใช้ส่วนที่ปั่นแล้วทั้งหมด
2. เพิ่มแอปเปิลซูด 80 ก. และลูกพรุนบดอีก 30 ก. ต่อซอส 300 มล. แล้วเคี่ยวไฟอ่อน 15 นาที เนื้อผลไม้ที่เพิ่มคือสิ่งที่ทำให้ข้นและหวานขึ้นพร้อมกัน
3. ถ้ายังไม่ข้นพอ ละลายแป้งข้าวโพด 3 ก. ในน้ำเย็น 15 มล. แล้วค่อยๆ เติมพร้อมคน เคี่ยวต่ออีก 2 นาที
4. ทดสอบด้วยการหยดลงบนจานเอียง ซอสระดับนี้ต้องอยู่กับที่ ไม่ไหลลงไปที่ขอบจาน