

springbooks

โหนชิมชิ...ปรุงชีวิตได้ออกรส อย่างแกงกะหรี่หรือยัง

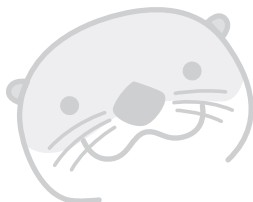
카레: 카레 만드는 사람입니다

คิมมินจี

เขียน

นารีฐา สุขประมาณ

แปล



การอ่านคือรากฐานที่สำคัญ



หนังสือคุณภาพ
โดยอมรินทร์กรุ๊ป

คำนิยม



ตอนที่ผมได้ยินเกี่ยวกับหนังสือเล่มนี้ครั้งแรก ผมระเบิดหัวเราะออกมาเลย หนังสืออะไรกันที่จะเขียนเรื่อง “แกงกะหรี่วีวี” แต่หลังจากอ่านจนจบ ความคิดของผมก็เปลี่ยนไปอย่างสิ้นเชิง ผมรู้สึกได้ว่า คุณเจ้าของร้านที่ชื่นชอบผมนั่น ช่างตรงไปตรงมา และกล้ากรองแต่ละตัวอักษรออกมาอย่างประณีต บรรจงมาก ๆ เธอทั้งเท่แล้วก็น่าทึ่ง ในขณะเดียวกัน ผมก็รู้สึกปลื้มและภูมิใจมากเลย สักวันผมจะต้องพาวีวี ไปกินแกงกะหรี่วีวีแน่นอน ถึงวีวีจะกินแกงกะหรี่ไม่ได้ แต่คุณจะให้วีวีกินแอปเปิลไซ้ไหม ดีจัง วีวีเอ๋ย... เธอบอกว่าชอบแก่มากกว่าฉันอีกนะ เราไปกันเถอะ รีบไปกันเลย ต่อให้ผมเข้าไปในร้านไม่ได้ก็จะจอดรถ รออยู่ข้างหน้านะ

เชฮุน EXO

จดหมายจากบรรณาธิการ

ฉบับภาษาเกาหลี

ไม่ใช่เรื่องยากที่จะหา “แกงกะหรี่” ในซองบุกดง ต่อให้ไม่มีป้ายขนาดใหญ่ติดไว้ แต่แค่เห็นผู้คนที่เข้าแถวต่อคิวกันยาวเหยียดจากที่ไกลๆ ก็พอจะสัมผัสได้ถึงความขลังของที่นี่ ความรู้สึกที่ว่าใกล้จะถึงคิวแล้ว! ทำให้ใจฉันเต้นแรงเมื่อจินตนาการถึงแกงกะหรี่ที่จะได้กินในไม่ช้านี้ หลังจากรออยู่ครู่หนึ่ง เจ้าของร้านที่สวมผ้ากันเปื้อนลินินก็ออกมาหน้าประตูและเชิญลูกค้าคิวต่อไปเข้าร้าน เมื่อมองดูรอบๆ ฉันเห็นเจ้าของร้านสวมผ้ากันเปื้อนเดินวนไปมาอยู่ในร้านตลอดเวลา ฉันร้อนใจพลางคิดว่าอาหารคงจะไม่หมดก่อนถึงคิวของฉันใช่ไหม...

ฉันไม่มีทางลืมวันแรกที่ได้กินแกงกะหรี่ที่นี่ เมื่อตักเข้าปาก แม้ว่าจะอธิบายองค์ประกอบแต่ละส่วนของแกงกะหรี่กลิ่นหอมเนยเข้มข้นราดลงบนข้าวสวยนั้นออกมาไม่ได้ แต่กลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์และเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวลของเครื่องเทศต่างๆ ได้ทิ้งรสชาติที่ลึกล้ำไว้ในปาก ถ้าคุณเคยลองแกงเครื่องเทศ ฉันอยากรู้ว่าความประทับใจแรกของคุณเป็นอย่างไร เพราะตัวฉันที่เคยแอบแม่ตักเอาแต่เนื้อแล้วเขี่ยแครอต

ออกจากแกงกะหรี่สีเหลืองสดในหม้อใบใหญ่นั้นรู้สึก
ช็อกมากทีเดียว ฉันรู้สึกราวกับว่าแค่ได้มารู้จักกับ
แกงกะหรี่ที่แท้จริง โลกของตัวเองก็กว้างขึ้นอีกหลาย
เท่าเลย

คุณจะหาคำตอบได้ในหนังสือเล่มนี้ว่า ทำไม
ถึงต้องเป็นแกงกะหรี่เครื่องเทศ ฉันได้มองย้อนกลับไป
ถึงสิ่งรอบๆ ตัวในชีวิตประจำวัน ที่กลิ่นของแกงกะหรี่
นั้นช่างลึกซึ้ง หนักแน่น และเคร่งขรึม เช่นเดียวกับ
โต๊ะสีน้ำตาลเรียบๆ ที่จัดวางถ้วยชามสำหรับใส่
แกงกะหรี่เอาไว้จำนวนนับไม่ถ้วน ทั้งความภูมิใจเล็กๆ
น้อยๆ หรือความภูมิใจที่ยิ่งใหญ่ของการเป็นคนทำ
แกงกะหรี่ ทั้งวิวัฒนาการแปลกใหม่ที่เกิดขึ้นในร้านทุกวัน
ทั้งแกงกะหรี่ที่แสนพิเศษและมีเอกลักษณ์มากมาย
จากต่างประเทศ ความงามที่ไม่สิ้นสุดของเครื่องเทศ
ที่ฉันสัมผัสในทุกๆ วันที่ปรุงแกงกะหรี่ ทำให้ฉันยิ่ง
ตั้งตารอแกงกะหรี่อีกมากมายที่จะได้พบกันในอนาคต

ผู้เขียนจะเล่าตั้งแต่คำสารภาพตลกๆ ที่ว่าทำไมถึงทำแกงกะหรี่ที่บ้านต่อไปไม่ได้แล้ว วิธีทำแกงกะหรี่ให้เป็นรูปหน้าหมาของไอดอลคนโปรดที่ผู้คนบอกต่อกันปากต่อปากจนที่ร้านแน่นขนัดไปด้วยเหล่าแฟนคลับ... ไปจนถึงเรื่องราวของแกงกะหรี่ที่เต็มไปด้วยความจริงใจอย่างลึกซึ้งและลุ่มลึก แม้แต่ฉากกินแกงกะหรี่ที่เห็นผ่านตาในการ์ตูนและภาพยนตร์ก็จะเป็นประเด็นที่สดใหม่และออกรสอยู่ในหนังสือเล่มนี้ไม่ต่างจากแกงกะหรี่

ฉันขอมอบของขวัญให้แก่ทุกคนที่เคยปิดฝาหม้อไว้แล้วพูดว่า แกงกะหรี่อีกแล้วหรือ เปื้อนแล้วนะ... ซึ่งของขวัญนั้นก็คือเสน่ห์ที่ไม่อาจต้านทานของแกงกะหรี่เครื่องเทศ และเรื่องราวชีวิตที่น่าตื่นตาตื่นใจ สดใส เต็มไปด้วยชีวิตชีวา

บรรณาธิการคิมซูยอน

คำนำสำนักพิมพ์

เมื่อได้อ่านคำนิยมของเชซุน EXO ที่เขียนให้กับหนังสือเล่มนี้ ความคิดแรกที่เข้ามาในหัวก็คือ “นักเขียนช่างคอมพลีตชีวิตแฟนคลับสุดๆ ไปเลย”

การที่เธอสนใจในเรื่องราวของแกงกะหรี่ เครื่องเทศต่างๆ วัฒนธรรมการกินของต่างประเทศ รวมทั้งการชื่นชอบไอดอลคงเป็นสิ่งที่ผู้คนรอบตัวไม่เข้าใจสักเท่าไร ทั้งที่จริงรสนิยมหรือความชอบอาจเป็นสิ่งที่ไม่ต้องหาเหตุผล แต่หลายครั้งเรากลับต้องหาคำตอบให้กับคนอื่นที่เกิดความสงสัยในตัวเรา ตัดสินความชอบของเราจนอาจทำให้ลังเล หรือหลงทางไปได้ แต่เส้นทางในหนังสือเล่มนี้จะเป็นเรื่องราวของการเดินทางตามความฝันที่หนักแน่นและชัดเจน ที่เธอเพียรตามหาวัตถุดิบ คอยชิม คอยปรุงรสให้กับชีวิตตัวเองเพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ และออกรสได้อย่างตรงไปตรงมาเหมือนกับแกงกะหรี่

อีกทั้งระหว่างทางยังมีเกร็ดความรู้ เสน่ห์ต่างๆ เกี่ยวกับแกงกะหรี่ เครื่องเทศ และวัฒนธรรมการกินในนานาประเทศจากประสบการณ์ตรงของเธอให้ได้เพลิดเพลินและแอบขำ

สุดท้ายก็ได้เข้าใจว่า เธอไม่ได้ประสบความสำเร็จแค่ในมุมของการเป็นแฟนคลับ แต่ประสบความสำเร็จกับทุกสิ่งที่คุณชื่นชอบ เพราะหนังสือเล่มนี้อาจไม่ใช่เรื่องราวของคนที่คุณประสบความสำเร็จจากการเปิดร้านแกงกะหรี่ แต่เป็นคนที่ประสบความสำเร็จเพราะได้เปิดร้านแกงกะหรี่ และได้ทำทุกอย่างที่คุณชอบอย่างภาคภูมิใจต่างหาก

และเชื่อได้ว่า ในระหว่างที่อ่านหนังสือเล่มนี้ จะต้องมีคนที่คุณคิดถึงแกงกะหรี่หรือเดินเข้าครัวไปเช็กวัตถุดิบเพื่อเตรียมทำแกงกะหรี่อยู่ก็เป็นได้

springbooks

สารบัญ



บทนำ

ฉันเป็นคนทำแกงกะหรี่		2
----------------------	---	---

รสชาติของการออกราง		6
--------------------	--	---

เราคือผู้คลั่งไคล้เครื่องเทศ		12
------------------------------	---	----

แกงกะหรี่ทุกชนิดใส่ผักชี		20
--------------------------	--	----

เคมีที่เข้ากันแบบไร้สัญชาติ		28
-----------------------------	---	----

แกงกะหรี่ไม่ใช่ข้าวยาเกาหลี		34
-----------------------------	--	----

แกงกะหรี่ที่กลิ่นไม่แรงมีที่ไหน		40
---------------------------------	--	----

เหมือนว่าจะบังเอิญ เหมือนว่าจะเลี่ยงไม่ได้		48
--	--	----

สีแวนไดก์บราวน์		56
-----------------	---	----

คนทำแกงกะหรี่จะทำแกงกะหรี่กินที่บ้านด้วยไหม		62
---	--	----

แกงกะหรี่ของแม่ vs แกงกะหรี่ของพ่อ		68
------------------------------------	--	----

เจ้าสาวหอยขมในร้านแกงกะหรี่		74
-----------------------------	---	----



วันนี้ร้านปิด จะไปดูไอดอล 84

เต็มใจบริการเพื่อคุณเสมอ 90

น้ำผึ้งสีเหลืองที่น่าสงสัย 96

แกงกะหรี่ควรมีราคาเท่าไรกันหรือ 104

ยินดีต้อนรับชาวมังสวิรัต 114

กระวานรสชาติซ่า 120

รสชาตินี้เหมือนตอนไปหาหมอฟันเลยนะ 128

ขอกะหล่ำปลีต้องเพิ่มคะ 134

ผลไม้หวานฉ่ำเต็มคำ 140

คุณอ่านคำเตือนก่อนเข้าหรือยัง 150

ไม่มีอาหารบำรุงร้อนๆ หรือ 158

ที่สุดของแกงกะหรี่ 164

เกี่ยวกับตู้เย็น 170





บทนำ

ฉันเป็นคนทำแกงกะหรี่



“สวัสดีครับเชฟ!”

ตอนแรกฉันไม่รู้หรอกว่านั่นคือคำที่เรียกตัวฉัน แม้แต่ตอนนี้ฉันก็ไม่คิดว่าตัวเองคู่ควรกับคำเรียกที่น่าเชื่อถือว่เชฟ จริงอยู่ที่เราเป็นคนทำอาหาร แต่การถูกเรียกว่าแม่ครัวหรือเชฟก็เป็นสิ่งที่ทำให้รู้สึกเขินอยู่บ้าง ดังนั้นเมื่อไรที่ฉันต้องแนะนำตัวเอง ฉันจึงมักเรียกตัวเองว่า “คนทำแกงกะหรี่” หรือ “เจ้าของร้านอาหาร” แทน

ฉันต้องดูแลอาหารทั้งหมดในครัวและเป็นเจ้าของร้านด้วย ฉันจึงเป็นเชฟที่เป็นเจ้าของร้าน แต่ “เชฟ” ในความคิดของฉันคือคนที่มีความเป็นมืออาชีพและจัดการอาหารนานาประเภทได้ ดังนั้นตัวฉันที่ทำแต่อาหารประเภทแกงกะหรี่จึงควรถูกเรียกว่า “คนทำแกงกะหรี่” มากกว่า ที่สำคัญ ฉันเริ่มต้นทำงานนี้เพื่อหาเลี้ยงตัวเอง

เมื่อพูดถึงร้านแกงกะหรี่ บางคนอาจเข้าใจผิดว่าเป็นร้านที่ขายข้าวราดแกงกะหรี่ที่ปรุงโดยการเติมนั้น

เดิมนี่ลงไปแล้วขายออกสู่ตลาด

แต่แกงกะหรี่ที่ฉันทำคือ “แกงกะหรี่เครื่องเทศ” จากธรรมชาติที่ผสมเครื่องเทศต่าง ๆ ลงไปในหัวหอมที่ผัดไว้อย่างหอมกรุ่น หรือเรียกอีกอย่างว่า “Spice Curry” ซึ่งเครื่องเทศที่ใส่ลงไปนั้นมีมากมายและแตกต่างกัน

ฉันไม่ได้เรียนทำแกงกะหรี่มาแบบมืออาชีพเดี๋ยวนี้เราอาจจะหาคลาสเรียนทำแกงกะหรี่เครื่องเทศอย่างจริงจังได้ แต่ในสมัยก่อน ถ้าไม่นับคลาสเรียนอาหารอินเดีย แกงกะหรี่ก็ไม่ถือว่าเป็นหมวดหนึ่งในคลาสเรียนทำอาหาร ยิ่งไปกว่านั้นคือไม่ได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารที่ต้องใช้ความเชี่ยวชาญและการปรุงรสด้วยความเอาใจใส่ด้วยซ้ำ

ช่วงที่ฉันตกงาน ทุกวันจันทร์ฉันจะไปเป็นอาสาสมัครทำแกงกะหรี่ที่ Rogpa Tea Stall ร้านอาหารขององค์กรไม่แสวงหาผลกำไรที่ช่วยเหลือผู้ลี้ภัยชาวทิเบต ฉันทำแกงกะหรี่ตามสูตรที่กำหนดไว้ แต่ส่วนใหญ่สิ่งที่ต้องทำคือการหั่น ทอด และต้มหัวหอมกับมะเขือเทศกึ่งสุก ส่วนการจัดการกับเครื่องเทศหลักของแกงกะหรี่เป็นหน้าที่ของผู้จัดการร้าน คลาสเรียนทำแกงกะหรี่ครั้งแรกของฉันไม่ได้เริ่มต้นที่ห้องเรียนสะดวกสบายที่มีเครื่องปรับอากาศ แต่เป็นข้างๆ หม้อแกงกะหรี่ที่มีหัวหอมและมะเขือเทศต้มเดือดปุดๆ แน่ละนะ ก็ชีวิตคือการลงมือทำ

มีสองอย่างที่ติดอยู่ในใจของฉันเมื่อทำงานที่นั่น ได้ประมาณหนึ่งปี อย่างแรกคือ การทำงานออกแรง ใดๆ ก็ตาม แม้ว่าจะเหนื่อย แต่กลับทำให้รู้สึกถึงความสำเร็จอย่างมาก อย่างที่สอง ไม่ว่าฉันจะทำอะไร ต่อจากนี้ก็คงไม่อาจทำอย่างเต็มที่ได้อีกเท่ากับการ ทำแกงกะหรี่อีกแล้ว เมื่อใดก็ตามที่ได้ชอยหัวหอม อย่างต่อเนื่อง คุณจะได้รับประสบการณ์สุดแสนร้อน จากองค์ประกอบทางเคมีของมัน และเมื่อซูปร้อนปะทุ จากหม้อใบใหญ่เหมือนลาวา มันจะสร้างสรรค์ศิลปะ ลงบนผ้ากันเปื้อนของคุณ จนใครสักคนที่เหงื่อท่วม อยู่หน้าเตาบ่นออกมาทุกสัปดาห์ว่า “เราเช่าห้องของ โรงแรมข้างๆ เอาไว้อาบน้ำไม่ได้หรือ”

และแล้วฉันที่เคยผ่านเรื่องราวเหล่านั้นก็กลายเป็นเจ้าของร้านแกงกะหรี่เสียเอง ในร้านที่ซาจิกดง ฉันทำทุกอย่างด้วยตัวเองคนเดียว ในหนึ่งวันต้องหั่น และทอดหัวหอมกับมะเขือเทศมากกว่าที่เคยทำรวมกัน หนึ่งสัปดาห์เสียอีก มาลองนึกดูอีกทีตอนนั้นแทบไม่มี อะไรที่ราบรื่นเลย เพราะชีวิตคือผ้าผืนใหญ่ที่ถักทอ ด้วยด้ายพุ่งและด้ายยืนที่ไขว้สลับกันอย่างแน่นหนา ไม่ใช่หรือ ถ้าฉันไม่เคยผ่านความทุกข์ยากที่เสมือน ภูมิคุ้มกัน ฉันคงไม่มีความพร้อมที่จะเปิดร้านของตัวเอง และทุกอย่างคงจะยากกว่านี้มากทั้งในแง่ของร่างกาย และจิตใจ



ကတလၢၤဝဲၤ

รสชาติของการออกแรง



ก่อนเปิดร้านแกงกะหรี่ ฉันมีโอกาสได้ทำอาหารกินเองที่บ้านบ่อยครั้ง ฉันชอบอาหารจานเดียวที่ไม่ต้องล้างจานเยอะ จึงมักทำสลัด แซนดวิช และพาสต้าบ่อยเป็นพิเศษ บางคนคงบอกว่าแน่นนอนอยู่แล้วสิ คนที่อยู่หอพักมักจะทำพาสต้ากินอยู่บ่อยๆ เพราะเป็นอาหารจานเดียวที่ไม่ต้องมีเครื่องเคียงอื่นๆ วิธีทำก็ง่าย กินได้ทันที เก็บล้างก็สะดวก ส่วนเมนูข้าว ต้องเป็นข้าวแกงกะหรี่แน่นนอน แต่สิ่งที่แกงกะหรี่ไม่เหมือนพาสต้าก็คือไม่มีใครทำแกงกะหรี่สำหรับที่เดียว ดังนั้นเมื่อทำเสร็จแล้ว คุณก็ไม่ต้องกังวลกับเมนูของวันพรุ่งนี้เลย แกรมแกงกะหรี่จะยิ่งอร่อยเมื่อกินในวันถัดไปอีกด้วย

แกงกะหรี่ที่บ้านของฉันได้ขยายไปสู่ความแปลกใหม่ไม่มีที่สิ้นสุดเมื่อพบกับเครื่องเทศต่างๆ นอกเหนือจากส่วนผสมพื้นฐาน ไม่ว่าจะเป็นเมนูแกงกะหรี่มะเขือเทศเนื้อ แกงกะหรี่ไก่ แกงกะหรี่ผักโขมอินเดีย แกงกะหรี่ครีมกุ่ม หรือแกงกะหรี่ผักย่าง

...อืม จะว่าไป ฉันก็ทำแกงกะหรี่ได้นะ ฉันกินคนเดียวก็คิดว่า...อร่อยมาก เมื่อฉันถ่ายรูปแกงกะหรี่ที่ทำเองที่บ้านและโพสต์ลงโซเชียลมีเดียมักมีคนเข้ามาแสดงความคิดเห็นว่า “ฉันอยากลองชิมรสชาติแกงกะหรี่ของคุณเดซี (ชื่อในโซเชียลมีเดียของฉัน) มากเลย” น่าแปลกใจจังที่ทุกคนอยากรู้รสชาติของแกงกะหรี่ นี่เป็นครั้งแรกที่ฉันตระหนักได้ว่าคนทั่วไปไม่ได้ทำแกงกะหรี่แบบนี้กันที่บ้าน เมื่อคนส่วนใหญ่นึกถึง “แกงกะหรี่ที่บ้าน” สิ่งที่น่าึกถึงคือแกงกะหรี่สีเหลืองที่ปรุงพร้อมผักแห้งสีเหลืองมสกอต

ในฤดูร้อนปี 2017 ช่วงเป็นชีวิตอันแสนยาวนานของคนว่างงานซึ่งลาออกจากบริษัทที่เพิ่งทำได้ระยะหนึ่ง ฉันได้ติดต่อกับร้านแซนวิชชื่อ “Mia Nonna” ที่ฉันเป็นลูกค้าประจำและเปิดร้านอาหารป๊อปอัปทุกวันพฤหัสบดีตลอดทั้งเดือนกรกฎาคม แต่ปัญหาคือเมนู ขณะที่ฉันคิดเกี่ยวกับสิ่งที่ต้องทำ ฉันก็นึกถึงคำถามเกี่ยวกับแกงกะหรี่ที่ถาโถมเข้ามาในโซเชียลมีเดียได้ แกงกะหรี่เป็นอาหารที่ผู้คนสนใจมากที่สุดใบบรรดาอาหารที่ฉันทำ แล้วฉันจะทำแกงกะหรี่ในปริมาณมากๆ ได้ไหมนะ แต่ก็น่าสนุกดี เห็นได้ชัดว่าฉันคงลืมความยากลำบากที่ร้าน Rogpa Tea Stall ที่ผ่านมาระยะหนึ่งไปแล้วแน่ๆ

เมื่อนึกย้อนกลับไปร้านอาหารป๊อปอัปร้านแรก

ของฉันทกรและเลอะเทอะมาก ช่างน่าอายจริง ๆ การ
ทำแกงกะหรี่กินที่บ้านสำหรับสามถึงสี่ที่กับการทำเพื่อ
เสิร์ฟสำหรับสี่สิบที่นั่นแตกต่างกันมากเช่นเดียวกับ
การทำอาหารส่วนใหญ่ (เหมือนกับที่คุณรู้ว่าปริมาณน้ำ
ต่อหนึ่งที่ใช้ไม่ได้เมื่อต้มบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปสำหรับ
สามถึงสี่ที่นั่นละ) ตอนแรกฉันรู้สึกสับสนเพราะ
กะปริมาณน้ำและส่วนผสมได้ไม่ดีเท่าที่ควร และ
หม้อหุงข้าวยังมาเสียกะทันหันจนต้องซื้อข้าวหุงสำเร็จ
มาจากซูเปอร์มาร์เก็ตอีกด้วย อีกทั้งอุบัติเหตุจากการ
กระเด็นของหัวหอมทอดจำนวนมหาศาลตรงหน้าเตา
ในช่วงกลางฤดูร้อนก็ไม่ใช่เรื่องธรรมดาเลย อีกทั้ง
เมื่อสัปดาห์ที่แล้ว เอ็นข้อเท้าของฉันยังบาดเจ็บ
ทำให้ลำบากมาก ถึงอย่างนั้นฉันก็สร้างผลงานที่
น่าภาคภูมิใจจากการขายแกงกะหรี่ที่เตรียมไว้อย่างดี
ในทุกสัปดาห์ด้วยความพยายามอย่างเต็มที่ใน
สถานการณ์ต่างๆ ที่ว่ามานี้ แต่ในขณะเดียวกัน ความ
คิดเดียวที่มีในหัวของฉันก็คือ

“โอ๊ย ฉันจะไม่ทำแกงกะหรี่จำนวนมากๆ แบบนี้
อีกแล้ว”

ในตอนนั้นแม่อีกอยากเปิดร้านอาหารกับฉัน
อย่างที่คุณประกอบอาชีพอิสระทุกคนรู้ดี การหาสถานที่
ที่เหมาะสมกับงบประมาณและรสนิยมไม่ใช่เรื่องง่าย
การขายฝีมือเป็นสิ่งสำคัญก็จริง แต่ก็ต้องโชคดีด้วย

และดูเหมือนว่าแม่ของฉันจะเข้าๆ ออกๆ บริษัทอสังหาริมทรัพย์มาระยะหนึ่งแล้ว

อยู่มาวันหนึ่ง หลังจากที่ดินกินเค้กร้านโปรดกับแม่และออกไปเดินเล่นเพื่อย่อยอาหาร ระหว่างที่กำลังเดินไปได้ไกลพอสมควร เสด็จของแม่ก็จับอะไรได้บางอย่าง ในพื้นที่ขนาดเล็กที่มีแสงแดดส่องถึงและร้อนออกไปอย่างสะอาดสะอ้านมีคำว่า “ให้เช่า” ติดอยู่ นับเป็นสถานที่ที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งเท่าที่เจอมา แม่ของฉันที่ชอบฟุ้งซันเหมือนรถแทรกเตอร์จึงโทรหาเจ้าของและนัดพบทันที ต่างจากฉันซึ่งเป็นคนชอบลี้ภัยและค่อนข้างไม่มั่นใจ

บังเอิญว่าวันที่นัดหมายเป็นวันแสดงคอนเสิร์ตของไอดอลวงโปรดของฉันพอดี หลังจากคอนเสิร์ตที่กินเวลานานกว่าสามชั่วโมงจบลง ฉันก็ขึ้นรถไฟเกือบจะขบวนสุดท้ายมาลงที่หน้าบ้าน เพื่อรับแม่และออกไปพร้อมกัน

“ทำสัญญาร้านเรียบร้อยแล้ว”

วันนั้นเป็นคอนเสิร์ตครั้งแรกหลังจากศิลปินที่ฉันรักเดบิวต์ และพวกเขาทำการแสดงอย่างยอดเยี่ยม แต่ฉันกลับไม่มีเวลาเก็บบรรยากาศเลย แล้วในตอนนั้นจิตใจที่กำลังงุนงงของฉันก็ตื่นขึ้นและความจริงที่คลุมเครือก็ปรากฏขึ้นเบื้องหน้า

พอเซ็นสัญญาร้านแล้วจริง ๆ ฉันกลับไม่รู้ว่า
ต้องทำอะไรก่อนดี เป็นความรู้สึกที่เครียดมากกว่า
ตื่นเต้นและกดดันมาก สุดท้ายฉันก็ได้ข้อสรุปว่า
ตอนนี้สิ่งที่ตัวฉันทำได้มีแค่แกงกะหรี่เท่านั้น ซึ่งเป็น
การตัดสินใจโดยสัญชาตญาณการเอาตัวรอดและ
ประสบการณ์ของตัวเอง เพราะแกงกะหรี่มาวินทุกการ
แข่งขัน

การทำแกงกะหรี่ไม่ต่างจากการใช้แรงงาน
หนัก ๆ แต่นั่นก็เป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ฉันตัดสินใจ
ด้วย ช่างขัดแย้งกันเสียจริง เมื่อก่อนฉันไม่ชอบงาน
ที่ใช้แรงงานก็เลยคิดว่าจะไม่ทำแกงกะหรี่อีกเด็ดขาด
แต่พอต้องมาเปิดร้านเข้าจริง ๆ ฉันกลับเลือกเมนูที่
คิดว่ายิ่งต้องทำงานหนักเหงื่อไหลไคลย้อยมากเท่าไร
ผลลัพธ์ที่ได้จะยิ่งคุ้มค่ามากขึ้นเท่านั้น และนั่นเป็น
หมากตัวเดียวที่ฉันมี ด้วยหัวใจที่มุ่งมั่นว่าหากทำ
อาหารที่ดีออกมาได้ ต่อให้เหน็ดเหนื่อยแทบขาดใจ
ก็ยอม

ตอนนี้ฉันก็ยังคิดเช่นเดิม ฉันผู้จบเอกศิลปะ
มักจะให้สัมภาษณ์กับนิตยสารว่า การทำแกงกะหรี่
เป็นงานใช้แรงงานและมักจะเสริมด้วยว่า เป็นสิ่งที่
เหมือนกับงานศิลปะที่แค่ “เปลี่ยนผ้าใบวาดภาพไป
เป็นจานอาหารแทน”

แม้ว่าตั้งแต่การรับออเดอร์จนถึงอาหารพร้อม

เสิร์ฟจะใช้เวลาไม่นานเมื่อเทียบกับอาหารประเภท
อื่นๆ (เร็วพอที่จะเปรียบเทียบกับอาหารจานด่วนได้)
แต่งงานหนัก ๆ มากมายเกิดขึ้นในครัวที่ไม่มีใครเห็น
หลังจากปิดร้าน ไมลี้ ฉันอยากจะสื่อว่าแกงกะหรี่เป็น
อาหารประเภทที่ทำตอนมีลูกค้าอยู่ไม่ได้

ฉันกังวลอยู่เสมอว่าร่องรอยของเวลาอัน
ยาวนานและความเหนื่อยยากในการลงแรงทำงาน
ด้วยหยาดเหงื่อจะเป็นที่รับรู้ผ่านจานอาหารหรือไม่
และลูกค้าจะสัมผัสได้หรือเปล่า แต่ต่อให้ฉันจะ
พยายามแค่ไหน สิ่งที่ทุกคนรู้สึกนั้นก็แตกต่างออกไป

แต่โชคดีและต้องขอบคุณที่แกงกะหรี่เป็น
อาหารที่ค่อนข้างตรงไปตรงมา เพราะรสชาติอร่อย
จะยิ่งมากขึ้นพอ ๆ กับความยากลำบากที่คุณเผชิญ
ฉันมักจะคิดถึงเรื่องนี้เสมอเมื่อทำแกงกะหรี่ การได้
เป็นผู้ใช้แรงงานในการทำแกงกะหรือนั้นเยี่ยมยอด
ต่อให้ต้องเหนื่อยมากแค่ไหนก็ตาม

เราคือผู้คลังโคล้เครื่องเทศ



ที่ร้านของเรามีเมนูแกงกะหรี่สองเมนู อย่างแรกคือแกงกะหรี่ผักโขม เมนูเย็นพื้นที่มีตลอดทั้งปี กับอีกหนึ่งเมนูพิเศษที่เปลี่ยนสัปดาห์เว้นสัปดาห์ แกงกะหรี่แต่ละชนิดจะมีการระบุส่วนผสมที่ใช้เป็นหลักกับเครื่องเทศต่าง ๆ ที่ใช้ ในช่วงแรกฉันไม่ได้ใช้เครื่องเทศหลายชนิด แต่ทุกวันนี้ฉันจะใช้เครื่องเทศจากธรรมชาติอย่างน้อยสิบสองชนิดหรือมากกว่านั้น จากการใช้เครื่องเทศจำนวนมากทำให้ฉันได้รับคำถามแบบนี้บ่อย ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงวันหยุดปิดทอมฤดูร้อนและฤดูหนาว

“รสชาติเครื่องเทศในแกงกะหรี่เป็นอย่างไรครับ”

ตอนแรกฉันรู้สึกสับสนเพราะแต่เดิมแกงกะหรี่เป็นอาหารที่ปรุงจากส่วนผสมของเครื่องเทศอยู่แล้ว การถูกถามว่าเครื่องเทศในแกงกะหรี่เครื่องเทศมีรสชาติอย่างไรนั้น...ฉันคงต้องตอบโดยสวมบทบาทของ

แต่จังกิมแล้วงานนี้ ยิ่งไปกว่านั้น ฉันไม่รู้ด้วยซ้ำว่า
ลูกค้าที่ถามนั้นเคยกินแกงกะหรี่แบบไหนมาบ้าง หรือ
เคยกินอาหารใส่เครื่องเทศมากมายขนาดไหน

“อืม...คุณเคยกินแกงอินเดียไหมคะ”

ไม่สิ...เมื่อเห็นคู่รักนักศึกษาสายห้าว ฉันก็คิดขึ้นมา
ได้ว่าไม่ใช่ทุกคนจะเคยไปร้านอาหารที่ขายแกงกะหรี่
อินเดียและลองกินบัตเตอร์ชิกเกน...ในตอนนั้นฉัน
รู้เลยว่าความคิดว่าทุกคนชอบแกงกะหรือนั้นเป็นการ
คาดการณ์ที่ผิดพลาดใหญ่หลวง คนที่ไม่รู้จักรสชาติ
ของแกงกะหรี่อินเดียมีมากกว่าที่ฉันคิด จึงเป็นการ
ยากที่จะใช้บัตเตอร์ชิกเกนมาเป็นตัววัด “ระดับรสชาติ
ของแกงกะหรี่”

“อืม...แล้วคุณกินแกงหมาล่าหรือหมาล่าผัดแห้ง
ได้ไหมคะ”

ในตอนนั้นเอง สีหน้าของพวกเขาก็เปลี่ยนไป
“กินได้ค่ะ!” คำตอบนั้นเหมือนโบนัสเลยละ ฉันบอก
กลับไปว่า “ถ้าอย่างนั้นก็กินเมนูนี้ได้ไม่มีปัญหาค่ะ”
และพวกเขาก็สั่งอาหาร

เครื่องเทศเป็นส่วนผสมที่ทำให้วัตถุดิบหลัก
โดดเด่น แกงกะหรี่ไม่ใช่นรชาติเครื่องเทศไว้ข้างหลัง
แต่จะออกรสนำหน้าอย่างภาคภูมิใจ ยิ่งคุณสัมผัส
ได้ถึงรสชาติกับกลิ่นหอมของเครื่องเทศและตกหลุมรัก
มันมากเท่าไร คุณก็ยิ่งเปิดโลกทัศน์ในการลิ้มรสอาหาร
มากขึ้นเท่านั้น และยิ่งตอนที่ดื่มกาแฟหรือไวน์
ลิ้นของคุณก็จะรับรสได้อย่างละเอียดอ่อนมากขึ้น
น่าตื่นเต้นใช่ไหมล่ะ

อย่างไรก็ตาม มีหลายครั้งที่ฉันสงสัยว่าทำไม
คนเกาหลีถึงกินเครื่องเทศไม่เก่ง หรือทำไมพวกเขา
ถึงไม่ชอบเครื่องเทศ ทั้งที่เมื่อลองคิดดูอย่างถี่ถ้วน
ประเทศเกาหลีใต้ก็เป็นหนึ่งในประเทศที่มีการใช้
เครื่องเทศในอาหารจำนวนมาก

จริง ๆ แล้ว กระเทียมและซิงก็เป็นเครื่องเทศ
เช่นกัน ซึ่งคนส่วนใหญ่ไม่ค่อยรู้กันว่ามันคือเครื่องเทศ
ในยุโรป แม้กระเทียมเพียงกลีบเดียวยังถูกบรรจุด้วย
ระบบสุญญากาศเพื่อจำหน่าย ทั้ง ๆ ที่ปกติจะต้องใช้
กระเทียมประมาณสามกลีบต่อหนึ่งสำหรับพาสต้า
ซึ่งผัดกับกระเทียมและพริกแดง หรือแม้แต่การทำ
ซอสกระเทียม (Aglio e olio) และพริกแดงต่อพาสต้า
หนึ่งที แล้วคนเกาหลีละเป็นแบบไหน เราเป็นชนชาติ
ที่ชอบกระเทียมหกกลิบทั้งขึ้น แม้ว่าจะไม่ใช่กระเทียม
น้ำมันมะกอก แต่ฉันเองก็ใส่กระเทียมจำนวนมาก
ลงในพาสต้าทุกประเภท

สรุปแล้ว ชนชาติของเราเป็นอย่างไรกันแน่ เราไม่ใช่ทายาทของทันกุน ผู้มีต้นกำเนิดเกี่ยวกับ “กระเทียมและจิงจูฉ่าย”¹ อย่างนั้นหรือ จิงจูฉ่ายเอง ก็เป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่ง แถมใบงาที่ทั่วทั้งโลกมีแต่คนเกาหลีที่กินอีกล่ะ เป็นรสชาติที่ไม่ควรพลาดเมื่อกินคู่กับผักกาดหอมในร้านเนื้อย่าง นอกจากนี้ใบงายังเป็นส่วนผสมหลักในการทำซุนแดโบกิม² เช่นเดียวกับกระเทียม ผงพริกแดง และผงงา ประเทศเกาหลีได้เต็มไปด้วยพริกไทยเสฉวนและมินต์เกาหลีสำหรับใส่ซุสอทั้ง³ และผักชีล้อมสำหรับโรยบนชาบูชาบูหรือคัลกุกชู⁴...นี่คือสวรรค์แห่งเครื่องเทศ

ขอโทษด้วยถ้าพริกหายไปจากตรงนี้ เนื่องจากขนาดของอุตสาหกรรมร้านอาหารที่เติบโตขึ้นอย่างมากในช่วงไม่กี่ปีมานี้ทำให้รู้สึกว่ารสชาติของอาหารเผ็ดเค็ม และหวานขึ้น ในบรรดาสชาติเหล่านี้ ความนิยมของอาหารรสเผ็ดนั้นเพิ่มขึ้นอย่างมาก อาหารไม่เคย

¹ พระเจ้าทันกุนวังกอม คือบรรพบุรุษของชนชาติเกาหลีซึ่งเป็นกษัตริย์ผู้ก่อตั้งอาณาจักรโชซอนโบราณ ตามตำนานกล่าวว่า พระเจ้าทันกุนเป็นบุตรของเทพฮวันอุ๋งที่ลงมาจากสวรรค์กับคยองยอ หมี่ที่ถือศีลในถ้ำด้วยการกินแต่กระเทียมและจิงจูฉ่ายเป็นเวลา 100 วัน เพื่อที่จะได้กลายร่างเป็นมนุษย์

² ผัดไส้กรอกเลือดสไตส์เกาหลี

³ แกงปลาโจชสไตส์เกาหลี

⁴ กว๋ยเตี่ยวสไตส์เกาหลี

เผ็ดขนาดนี้มาก่อน แต่ตอนนี้ทุกคนคลายเครียดด้วยการกินอาหารรสจัดหรือกินเผ็ดกันจนเป็นกิจวัตรไปแล้ว เรากินอาหารที่เผ็ดมากจนเหงื่อแตกกันไม่ใช่แค่ครั้งสองครั้ง ไม่ว่าจะเป็น “ต็อกโบกีพ่นไฟ” ที่แคปเซอซิน⁵ และพริกไทยทำให้ล้นพอง ไปจนถึง “รามยอนรสไก่เผ็ด” ที่ยกระดับรสชาติที่เผ็ดร้อนขึ้นไปอีก โลกของเรามีรสเผ็ดแบบใหม่ๆ ออกมาไม่หยุด พริกซึ้งยัง⁶ เป็นสิ่งที่ต้องมีทุกครัวเรือน ถือเป็นเครื่องเทศตั้งแต่โบราณที่สร้างรสชาติเผ็ดร้อน

ณ จุดนี้สรุปได้ว่า เครื่องเทศที่เราไม่คุ้นเคยมักเป็นเครื่องเทศที่เราไม่ค่อยพบเจอ หรือไม่ค่อยใช้ในอาหารเกาหลี สมุนไพรต่างๆ เช่น โรสแมรี่ สะระแหน่ ใบโหระพา และผักชีลาว ซึ่งนิยมเสิร์ฟพร้อมกับอาหารตะวันตกมักถูกเข้าใจว่าเป็นของประดับตกแต่งจาน ทว่าสมุนไพรไม่เคยอยู่บนจานเพียงเพื่อการตกแต่ง มันมีรสชาติที่เข้ากันได้ดีเมื่อรับประทานร่วมกับอาหาร

ตัวยำกึ่งของประเทศไทยก็เป็นหนึ่งในห้าอาหารอร่อยอันดับต้นๆ ของโลก อีกทั้งยังเป็นตัวอย่างของอาหารที่มีทั้งคนชอบและไม่ชอบอย่างหลากหลาย ปัจจัยที่ทำให้เกิดความชอบและไม่ชอบในที่นี้คือ

⁵ สารให้ความเผ็ดในพริก

⁶ พริกสีเขียวที่คนเกาหลีนิยมกินคู่กับเนื้อย่าง

“สมุนไพรสด” เช่น ผักชี โหระพา ตะไคร้ และใบมะกรูด คนจำนวนมากในประเทศเกาหลีได้รับกลิ่นใบมะกรูดที่สดชื่นกับกลิ่นแรงๆ ของตะไคร้ในน้ำซูปรสเผ็ดไม่ได้

เห็นได้ชัดว่าการรับรสชาติเป็นสิ่งที่ต้องฝึกฝน ยิ่งคุณลิ้มรสส่วนผสมที่หลากหลายและอาหารใหม่ๆ มากเท่าไร ประสบการณ์สัมผัสที่ปลายลิ้นของคุณก็เริ่มเปิดออกมากขึ้นเท่านั้น การจำแนกรสพื้นฐานอย่าง รสหวาน เค็ม ขม เปรี้ยว และเผ็ด จะทำให้คุณรับรู้ได้ถึงรสสัมผัสที่ปรุงขึ้นอย่างประณีตในอาหารได้อย่างละเอียดอ่อนมากขึ้น พุดง่าย ๆ ก็คือ เราต้องไปให้ไกลกว่าความชอบ ความไม่ชอบ และสร้างประสบการณ์ด้านรสชาติขึ้นมา แน่นอนว่า หากคุณคุ้นเคยกับอาหารรสเผ็ด เค็ม และหวาน หรือผงชูรสที่พบได้ทั่วไปในอุตสาหกรรมอาหารในประเทศทุกวันนี้ การหาต่อมรับรสก็เป็นเรื่องยาก

เมื่อมาถึงจุดหนึ่งแม้แต่เรื่องการกิน ผู้คนก็มีแนวโน้มที่จะ “ไม่ผิตพลาด” มากขึ้น โชเชียลมีเดียเองก็มีบทบาทในเรื่องนี้เช่นกัน แม้ว่ารสนิยมของแต่ละคนจะแตกต่างกันออกไป แต่ผู้คนก็ยังพึ่งพาคำวิจารณ์จากบุคคลที่สาม ขอความคิดเห็นและความไว้วางใจพวกเขา เมื่อเข้าไปในร้านอาหารก็ไม่คิดจะอ่านเมนูด้วยซ้ำและตรงเข้าคำถามที่ว่า “เมนูไหนอร่อยที่สุด”

แก่พนักงาน เป็นการเชื่อมโยงประสบการณ์ทางรสชาติ เข้ากับการผจญภัย จริงอยู่ การผจญภัยนั้นดี แต่ก็ควรยกเว้นด้าน “รสนิยมของตัวเอง” ไว้สักหน่อย

อย่าคิดว่าเป็นเรื่องยากเพียงเพราะไม่คุ้นเคย ถ้าลองคิดว่าเป็นการสะสมรสนิยมและประสบการณ์ คุณละ เป็นไง แน่หนอว่าการวิจารณ์อาหารหลังกินเสร็จ เป็นเรื่องที่ได้ ทำ แต่อย่างไรก็ตาม รสนิยมของแต่ละคน ก็เป็นสิ่งที่สำคัญกว่า อย่างซีเรียลรสหัวหอม (หัวหอม ก็เป็นเครื่องเทศ) ซึ่งทุกคนบอกว่ารสชาติแย่มาก แต่อาจมีรสชาติเหมือนน้ำผึ้งในปากของเราก็ได้ ใคร จะไปรู้ ทั้งอดีตของเราและเปิดรับอาหารด้วยใจที่เปิด กว้างมากขึ้น ดินแดนแห่งรสชาติที่กว้างไกลกำลัง รอคุณอยู่ มีรสชาติอีกมากมายที่หากไม่เคยสัมผัส ก็จะไม่มีความรู้จักเลยตลอดชีวิตนี้ เว้นแต่จะได้ลอง ด้วยตัวเอง

นั่นเป็นเหตุผลที่ฉันยินดีจะเรียกตัวเองว่าผู้ส่งสาร เครื่องเทศที่จะเชื้อเชิญทุกคนสู่โลกใหม่ผ่านแกงกะหรี่ เครื่องเทศ

