

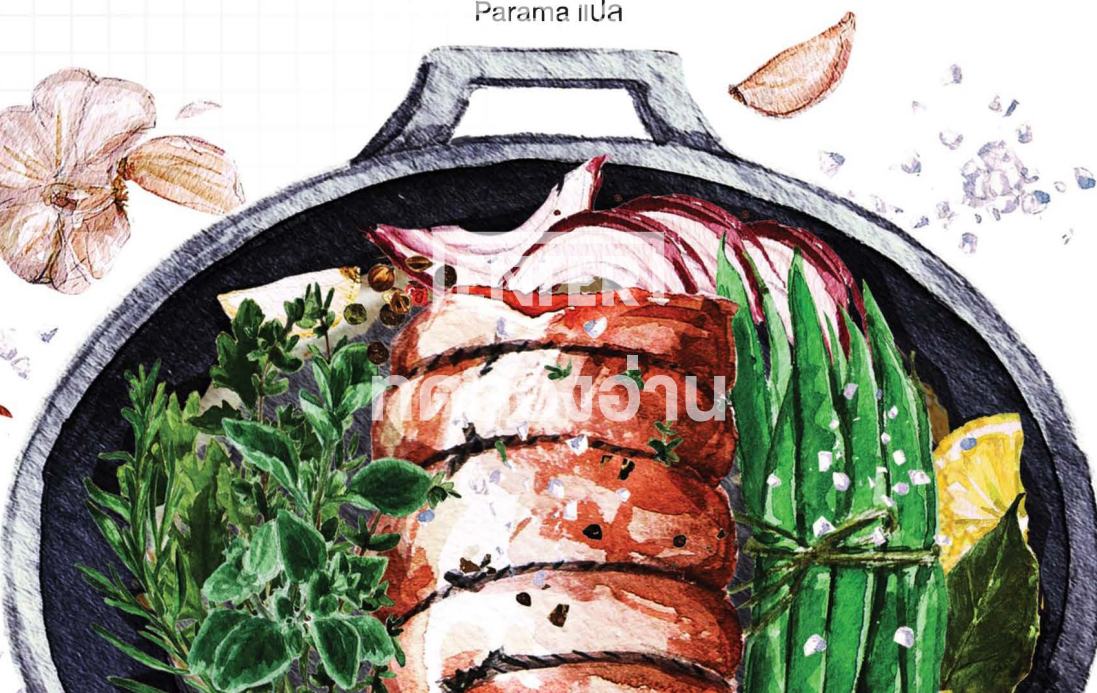
ENTER

เชฟ 요리의 신 เทพนักปรุง GOD OF COOKING



Yangchigi-jari เอี่ยม

Parama ปรมา





ENTER

ทดลองอ่าน

เชฟ 요리의 신 เทพนักปรุง GOD OF COOKING



ยอดเชฟเทคนิกป่วน 1

Yangchigi-jari เขียน Parama แปล

God of Cooking#1

By Yangchigi-jari

Copyright © 2016 Yangchigi-jari

All rights reserved

Thai language copyright © 2019 JAMSAI PUBLISHING CO.,LTD

Thai language edition arranged with Munpia
through Eric Yang Agency Inc.

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสือ ISBN 978-616-06-2493-5

ภาพประกอบ Natalia Hubbert / Shutterstock.com

จัดพิมพ์โดย

ENTER

สำนักพิมพ์เอ็นเทอร์บุ๊กส์

285/33 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางขุนศรี

เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2840-4800 โทรสาร 0-2840-4801

อีเมล editor@enter-books.com

เว็บไซต์ www.enter-books.com

จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย

บริษัท อมรินทร์ บুক เซ็นเตอร์ จำกัด

108 หมู่ที่ 2 ถนนบางกวย-จตุรนต์

ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอบางกวย จ.นนทบุรี 11130

โทรศัพท์ 0-2423-9999 โทรสาร 0-2449-9561-3

เว็บไซต์ www.naiin.com

ราคา 349 บาท

พิมพ์

กระดาษเคลือบสี



ห่วงใยสายตาคุณ

www.greenread.com

คำนำ

ถ้าจะมีนิยายสักเรื่องทีกล่าวได้ว่าเป็น...แนวแฟนตาซี แนวแอ็กชั่น แนวดราม่า แนวเกมออนไลน์ แนวย้อนเวลา แนวกลับมาเกิดใหม่ แนวโรแมนติก แนวมิตรภาพ แนวอาหาร...ทั้งหมดนี้เลยละก็ นิยายเรื่องนั้นเห็นจะเป็นอื่นใดไปไม่ได้นอกจาก 'ยอดเชฟเทพนักปรุง' หรือที่หลาย ๆ คนน่าจะรู้จักกันมาก่อนแล้ว ในชื่อ 'God of Cooking' เรื่องนี้นั่นเอง

จากนิยายออนไลน์เรื่องดังแห่งเว็บ MUNPIA ของเกาหลีใต้ สู่รูปแบบหนังสือเล่ม คุณค่าที่นักอ่านชาวไทยคู่ควร

ไม่เพียงแค่ความสนุกสนานของเนื้อหาเรื่องราว แต่คุณยังจะได้ความรู้เกี่ยวกับอาหารไปแบบไม่หวงสูตร ยิ่งการบรรยายที่ละเอียดลออราวกับได้กลิ่นอาหารโชยออกมาจากตัวอักษร ก็รับรองเลยว่าท้องของคุณฯ จะต้องร้องโครกครากและน้ำลายสอด้วยความอยากกิน

ชีวิตครั้งที่สองของ 'โซมินจุน' กดปุ่มสตาร์ทแล้ว มาเอาใจช่วยเขาให้ได้กลายเป็นสุดยอดเชฟตามความใฝ่ฝันกันเถอะ

คำเตือน : ไม่ควรอ่านนิยายเรื่องนี้ขณะท้องว่าง เพราะจะทำให้คุณหิวมากกว่าเดิมอีกหลายเท่าตัว

สำนักพิมพ์เอ็นเธอร์ปรีส์

เกี่ยวกับนักเขียน

"ชอบอ่านหนังสือตั้งแต่เด็กๆ

ตอนนี้ก็ชอบ

อนาคตก็还是会ชอบ

เหมือนกับทุกท่านที่กำลังอ่านหนังสือเล่มนี้ชอบนั่นแหละ"

Yangchigi-jari

จากใจนักแปล

แรงบันดาลใจคือสิ่งสำคัญ คือสิ่งที่ช่วยขับเคลื่อนความฝันของการดำรงอยู่ในฐานะมนุษย์ปุถุชนทั่วไป ถึงแม้เรื่องราวจะดำเนินไปตามแก่นหลักที่บอกเล่าเกี่ยวกับการทำอาหารก็จริง แต่ทว่าตัวเอกของเรื่องกลับให้ข้อคิดในการดำเนินชีวิตกับเราได้ดีพอสมควร การเลือกเดินตามความฝันทำในสิ่งที่เราชอบ หรือเลือกตามครรลองที่ครอบครัวได้วางกรอบไว้ให้การตัดสินใจแต่ละแบบจะนำมาซึ่งผลลัพธ์ที่แตกต่างกัน

จะมีสักกี่คนที่ได้รับโอกาสในการแก้ไขแบบโชมินจุน แต่เมื่อเขาได้รับโอกาส เขาก็ทำมันออกมาได้ดี สะท้อนให้เห็นถึงความทุ่มเทและความพยายามได้เป็นอย่างดี

เรื่องนี้สอนให้เราได้ว่าโอกาสนั้นมีค่ามากแค่ไหน หากได้เลือกทำในสิ่งที่เรารัก ผลลัพธ์มักจะออกมาดีเสมอ แต่ถ้าหากเราคิดจะหันหลังให้มัน เราก็ควรแน่ใจว่าเราจะไม่เสียใจกับสิ่งที่เราเลือก

หวังว่านิยายนี้จะช่วยสร้างแรงบันดาลใจและเติมเต็มความฝันของใครหลายคนได้ไม่มากนักนะคะ

ขอให้ความสุขในทุกวัน

Parama

สำนักพิมพ์เอ็นเธอร์บุ๊กส์ ขอร่วมเป็นส่วนหนึ่ง
ของการสร้างวัฒนธรรม 'การอ่าน' ให้เกิดขึ้นในสังคมไทย

ร่วมพูดคุย เสนอแนะ กับนิยายเอ็นเธอร์บุ๊กส์ได้ที่

www.enter-books.com หรือ

www.facebook.com/enterbooks

1 เริ่ม

ดึกต๋อก

ภายในครั้วที่ไม่มีใคร โซมินจุนจ้องมองนาฬิกาอยู่คนเดียวเงียบๆ
อย่าเดินนะ หยุดสิ แม้จะร้องตะโกนอยู่ในใจสักแค่ไหน แต่เข็มนาฬิกา
ก็ยังคงเดินไปตามทางของมันโดยไม่คิดที่จะหยุด

ห้าทุ่ม ห้าสิบเก้านาที ห้าสิบเจ็ดวินาที...ห้าสิบแปดวินาที...
ห้าสิบเก้าวินาที...และแล้วก็เที่ยงคืน

เข้าสู่ปีใหม่แล้ว ถือเป็นการปิดฉากชีวิตในช่วงวัยยี่สิบและเริ่มต้น
วัยสามสิบโดยสมบูรณ์ ความอ่อนเพลียที่ไม่รู้สาเหตุทำให้มินจุน
ถอนหายใจเฮือกใหญ่ เวลาเดินไปอย่างไม่ปราณีปราศรัย มันคือ
ความจริงที่ต้องยอมรับ

มินจุนเคยเป็นอาจารย์ที่โรงเรียนมัธยมปลาย ถ้าให้พูดชัดเจน
กว่านั้นก็คืออาจารย์สอนภาษาอังกฤษ สำหรับเขาคำว่าอาจารย์เป็นเพียง
อาชีพหนึ่งเท่านั้น ไม่มีทั้งการประสบความสำเร็จทั้งการล้มเหลว
เขาทำอาชีพนี้มาจนถึงฤดูใบไม้ผลิของปีที่อายุยี่สิบแปด จนสุดท้าย

ในเดือนมีนาคมเขาก็ตัดสินใจเอาชีพนี้น

เขาคิดว่าการเป็นอาจารย์ไม่ใช่ทางของตัวเอง เขาไม่เคยมีความคิดอยากเป็นอาจารย์สักครั้งเลยด้วยซ้ำ เพราะอาชีพที่เขาใฝ่ฝันอยากเป็นมาตั้งแต่เด็กก็คือเชฟ แต่ความที่ไม่กล้าขัดใจพ่อแม่ ผลการเรียนก็ไม่แย่ แถมยังสอบเข้ามหาวิทยาลัยได้ การเป็นเชฟจึงพับเก็บไปได้เลย คงไม่มีพ่อแม่คนไหนสนับสนุนให้ลูกเป็นเชฟหรอก

ตลอดสิบปีมินจุนั่งอยู่ในห้องพักอาจารย์ตามที่พ่อแม่ต้องการ แต่นั่นมันไม่ใช่ตัวเขาเลย พ่อแม่มักจะพูดอยู่เสมอว่าเดี๋ยวเขาก็จะเข้าใจความหวังดีของพวกท่านเอง จริงอยู่ที่อาชีพนี้มันคงมาก แต่เขากลับรู้สึกว่ามันว่างเปล่า ดังนั้นเขาจึงลาออกในที่สุด

หลังจากนั้นเขาก็สมัครเป็นพนักงานล้างจานที่ร้านอาหารชื่อดังย่านคังนัม หลังจากล้างจานอยู่ครึ่งปีก็ได้เลื่อนขั้นมาทำพวกผักสลัดสำหรับระดับจาน นั่นคือชีวิตที่ผ่านมาจากจนถึงอายุสามสิบปีของเขา คินนี่เป็นคินส์ส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ แต่เขาไม่มีที่ไปจึงนั่งฆ่าเวลาอยู่คนเดียวภายในครัวของร้านอาหารที่ปิดไฟมืดสนิท

มาถึงขั้นนี้แล้วจะมามัวทำอะไรไปก็ไร้ประโยชน์ เขาเป็นคนเลือกชีวิตแบบนี้เอง ทันใดนั้นก็มီးเสียงดังมาจากห้องอาหาร แล้วไฟของร้านอาหารก็ถูกเปิดสว่างจ้า

"อ้าว พี่มินจุน ยังอยู่อีกหรือครับ"

พัคยูช็อกอายุน้อยกว่ามินจุนสองปี แต่มีความอาวุโสในหน้าที่การงานมากกว่า อีกไม่กี่ปีก็อาจจะได้เลื่อนขั้นเป็นหัวหน้าเชฟ

"ครับ รุ่นพี่ช็อกมาได้ไงเนี่ย"

มินจุนจำเป็นต้องพูดจาเคารพนบนอบอย่างเลียงไม่ได้เพราะมันเป็นธรรมเนียมปฏิบัติของวงการอาหาร แม้ช็อกจะมีสีหน้าท่าทาง

กระอักกระอ่วนเมื่อได้รับการเคารพนบจากมินจุน แต่ลึกๆ แล้ว ก็แอบพอใจมากทีเดียว ยูซึกก็หยิบถุงมือออกมาจากช่องเก็บของ แล้วสะบัดเบาๆ

"ผมกลับมาเอาถุงมือนะครับ อ๊ะ ฟึ่มินจุนอยู่ก็ดีแล้ว กระเทียม หอมพอดี ช่วยสับกระเทียมเก็บไว้หน่อยนะครับ สับเตรียมไว้ตั้งแต่ตอนนี้ ดีกว่ามาสับพุงนี้เข้า"

"แต่ตอนนี้ผมรู้สึกเหนื่อยๆ..."

"เฮ้อ ผมนะไม่เคยทำตัวเสียมารยาทหรือหยาบคายกับคนที่ อายุมากกว่า ส่วนพวกคุณน้องผมก็ไม่เคยพูดดีด้วยขนาดนี้หรอกนะ"

"เอ่อ... ครับ"

"เยี่ยมเลย! จั๊นผมขอตัวก่อน แล้วอย่าลืมที่สั่งล่ะครับ"

แล้วยูซึกก็เดินออกไปพร้อมคำพูดเหน็บแนมดังไล่หลังมา "คิดว่า แก่กว่าแล้วจะกลัวจันหรือ เฮอะ" แม้จะโกรธ แต่มินจุนก็พูดอะไรไม่ได้ เขาอายุมากกว่าก็จริง แต่อายุงานนับว่าน้อยกว่ายูซึกมาก ดังนั้นจึง ต้องอดทนอดกลั้นเอาไว้

"กระเทียม..."

มินจุนจัดการสับกระเทียมจนเสร็จ จากนั้นก็ดมมือถือเพื่อเข้า บล็อกทำอาหารที่เขาเขียนขึ้นเอง เขามั่นใจทุกครั้งเมื่อได้อ่าน บรรดาคอมเมนต์จากผู้อ่าน

เขาพิมพ์ข้อความต้อนรับปีใหม่ มันเป็นคำทักทายธรรมดา แบบพอเป็นพิธี ไม่ได้เขียนเย้ออะไร ผ่านไปสัปดาห์ก็ไม่มีคอมเมนต์ใดๆ จากใครเลย คงเป็นเพราะเขาไม่ใช่บล็อกเกอร์ชื่อดัง แต่ในระหว่างที่ กำลังไล่ดูและจดบันทึกสูตรอาหารจากบล็อกอื่นๆ อยู่นั้นก็มีการแจ้งเตือน คอมเมนต์จากชื่อที่คุ้นเคย

เทพแห่งการทำอาหาร : คุณโซบังจัง สวัสดิ์ปีใหม่~ ^^ ทักมา
คนแรกขอปีเลย

โซบังจังคือนามปากกาของเขา แม้จะมีเพียงแค่คอมเมนต์เดียว
แต่นั่นก็พอจะทำให้เขารู้สึกดีขึ้นมาบ้าง เขาจึงรีบตอบกลับทันที

โซบังจัง : สวัสดิ์ปีใหม่คุณเทพแห่งการทำอาหารเช่นกันนะครับ
ผมเองก็ได้รับคำอวยพรจากคุณเป็นคนแรก

เทพแห่งการทำอาหาร : ฮ่าๆ วันนี้ไม่เห็นอัพเมนูอาหารเย็นเลย
ลดความอ้วนอยู่หรอ

โซบังจัง : ประมาณนั้นครับ

หลังจากคุยเรื่องทั่วไปกันสักพัก บทสนทนาก็เริ่มลงลึกขึ้น

เทพแห่งการทำอาหาร : จะขึ้นปีที่สองแล้ว

โซบังจัง : ใช่ครับ ทำบล็อกไปด้วยทำอาหารไปด้วย แต่ที่ร้านผม
ยังได้แค่สับกระเทียมอยู่เลย ฮ่าๆ...

เทพแห่งการทำอาหาร : น่าเสียดายนะ ถ้าเปลี่ยนสายเร็วกว่านี้
สักหน่อยก็น่าจะดีกว่านี้

โซบังจัง : นั่นสิครับ เวิร์กหมดๆ เป็นเพราะตอนนั้นผม
ไม่กล้าไล่ตามความฝัน พอมารู้ตัวก็สายเกินไปแล้ว แต่ทุกคนก็ย่อม
มีทางของตัวเองนั่นะ

เทพแห่งการทำอาหาร : ถ้าย้อนกลับไปตอนนั้นได้ คุณจะเดิน
บนเส้นทางทำอาหารเลยรีเปล่า

โชบังจัง : แน่นนอนครับ เพราะผมมั่นใจในเส้นทางนี้ ต่อให้ตอนนี้
จะเหนื่อยและท้อแท้แค่ไหนก็ตาม...

การพูดคุยหยุดลงเพียงเท่านี้ รอแล้วรอเล่าก็ไม่มีการตอบกลับมา
อาจเป็นเพราะเนื้อหาของบทสนทนามันเครียดเกินไป ก็มันคืบส่งท้าย
ปีเก่าต้อนรับปีใหม่นี่นะ ใครจะอยากคุยอะไรเครียดๆ แบบนี้กัน มินจุน
เดินออกไปที่ห้องอาหาร จากนั้นก็พบน้าลงบนโต๊ะอาหารแล้วหลับตาลง
เขาทั้งง่วง ทั้งเหนื่อย ทั้งล้า ไม่อยากจะคิดอะไรอีกแล้ว

หลังจากที่มินจุนผล็อยหลับไปได้สับนาที หน้าจอมือถือของเขา
ที่ดับอยู่ก็สว่างวาบขึ้นพร้อมมีข้อความแจ้งเตือนดังขึ้นมา

เทพแห่งการทำอาหาร : งั้นลองย้อนกลับไปดูมัยละ อยากเห็น
เหมือนกันว่าถ้าได้เดินบนเส้นทางนี้แต่แรก คุณจะเป็นยังไง

2

กลับไปสู่เจ็ดปีก่อน

"ตื่นได้แล้วมินจุน! โซมินจุน!"

มินจุนขมวดคิ้วก่อนจะลืมตาขึ้น เมื่อก็พับหลับอยู่ที่ร้านนี้มา แต่ทำไมถึงมาตื่นที่บ้านได้ละ ระหว่างที่ครุ่นคิดและสับสนอยู่นั้น เสียงของ ลีฮเยซอนก็ดังขึ้นอีกครั้ง

"รีบลุกได้แล้ว นี่มันสิบโมงแล้วนะ"

"...สิบโมง สิบโมงแล้วเหรอแม่ โอ๊ย ตายแล้ว ทำไมถึงเพิ่งมาปลุกเนี่ย"

"จะโวยวายทำไม นี่มันช่วงหยุดของแกไม่ใช่เหรอ"

"หยุดอะไรกัน ผมต้องไปทำงานที่ร้านอาหาร!"

"ร้านอาหาร? อย่ามาตลก นี่ฝันว่าเป็นพ่อครัวเหรอไง ตั้งสติหน่อย โซมินจุน! แกยังเป็นนักศึกษาอยู่นะ!"

"...อะไรนะแม่"

ฝันว่าเป็นพ่อครัว? เป็นนักศึกษาอยู่? มินจุนมองไปรอบๆ แก้อีตัวเดิวยังคงวางอยู่ตรงโต๊ะตัวนั้น ส่วนทีวีนั้นก็ยังคงตั้งอยู่ที่เดิมในห้องรับแขก แต่ทั้งแก้อีและทีวียังดูใหม่เอี่ยมมาก

"แม่...ปีนี้อะไร"

"ถามอะไรเนี่ย ยังนอนไม่เต็มอิ่มอะ"

"สรุปว่าปีอะไร"

"ก็ปีสองพันสิบไง! รีบล้างหน้าแล้วไปกินข้าว มันจะเย็นหมดแล้ว"

ปี 2010? ถ้าจันก็เป็นช่วงที่เพิ่งปลดประจำการจากกรมทหารนะสิ
มินจุนเดินไปล้างหน้าล้างตาแล้วไปนั่งที่โต๊ะกินข้าวอย่างงุนงง แต่
ทันใดนั้นเองอะไรบางอย่างก็แวบขึ้นมาตรงหน้า

[ข้าวขัดสี]

ความสด : 73%

แหล่งที่มา : โค-รยอง เกาหลี

คุณภาพ : สูง

คะแนน : 6/10

"หือ"

มินจุนขี้ตา อะไรกันเนี่ย หรือว่ายังฝันอยู่ แต่พอหลับตาลง
หน้าตาสวยก็ยังไม่หายไป มินจุนจึงลืมตาขึ้นอีกครั้งแล้วมองไปที่
แกงเต้าเจี้ยว ทันใดนั้นหน้าตาสวยก็หายไป

[แกงเต้าเจี้ยว]

ความสด : 90%

แหล่งที่มา : (เนื่องจากใช้วัตถุดิบหลายชนิดจึงไม่เปิดเผยแหล่งที่มา)

คุณภาพ : กลาง (เฉลี่ยวัตถุดิบ)

คะแนน : 4/10

"ช่วงนี้ผมคงอ่านนิยายแฟนตาซีมากเกินไป..."

"อะไรนะ ไม่อ่านหนังสือเรียน แต่อ่านนิยายงั้นเหรอ"

"เอ่อ ไม่ใช่อย่างนั้น ผมไม่ได้เป็นคนแบบนั้นซะหน่อย"

"แกู้บ้างมั๊ยว่าพ่อต้องทำงานหลังซดหลังแข็งขนาดไหน นี่ก็ออกไปทำงานตั้งแต่เจ็ดโมงแล้ว นี่ถึงพอกับแม่บ้าง ใช้เวลาให้เป็นประโยชน์หน่อย"

แค่บอกว่าอ่านนิยาย เสียงบ่นก็พรุ้งพรุ้งออกมาไม่หยุด นานมากแล้ว ที่ไม่ได้ยินเสียงบ่นแบบนี้ ตั้งแต่เรียบจบมหาวิทยาลัยได้มั้ง แต่ก็ เป็นเสียงบ่นที่เขาไม่ได้ถวิลหาหรอกนะ

นี่เราย้อนเวลากลับมาเมื่อเจ็ดปีก่อนจริงๆ หรือเนี่ย

แล้วเขาก็นึกขึ้นได้ว่าก่อนหน้านี้ตัวเองกำลังคุยกับเทพแห่งการทำอาหารอยู่

เราถูกส่งกลับมายังอดีตตั้งนั้นหรือ

เทพแห่งการทำอาหารถามว่าถ้าย้อนเวลากลับไปได้ จะมุ่งมั่นเลือกเดินในเส้นทางการทำอาหารหรือไม่ และเขาก็ตอบกลับไ้ว่า จะเดินทางนี้อย่างแน่นอน

ในความดีใจนั้นมีความสับสนงุนงงผสมอยู่ แต่ยังคงคิดถึงไร่ซึ่งคำตอบ มินจุณจึงหยิบช้อนมาตักน้ำแกงเต้าเจี้ยวเข้าปาก แล้วหน้าต๋องขมุกก็แวบขึ้นมาอีก

[สูตรแกงเต้าเจี้ยวที่คุ้นเคยของลิสเยซอน]

ผสมเต้าเจี้ยวเข้ากับเต้าเจี้ยวธรรมดาในอัตราส่วนสองต่อหนึ่ง จากนั้นใส่น้ำในปริมาณสามเท่า ตามด้วยมันฝรั่ง ต้มและเคี่ยวจนขึ้น แล้วค่อยใส่หัวหอมครึ่งชีกกับเต้าหู้หนึ่งก้อน ตามด้วยผงปรุงอาหาร

รสปลากะตัก ผสมให้เข้ากันแล้วต้มจนเดือด

เคยบอกตั้งหลายครั้งแล้วว่าไม่ให้ใส่ผงปรุงรส

เขาบอกไม่รู้กี่ครั้งแล้วว่าถ้ายังใส่ผงปรุงรสแบบนี้ก็ไม่มีทาง
ได้รสชาติที่แท้จริง แต่ผู้เป็นแม่ก็เอาแต่ปฏิเสธเสียงแข็ง เขาจึงหันไปมอง
แม่ของตนเองอย่างแข็งๆ

"ทำไมไม่รีบกินล่ะ มัวนั่งทำอะไรอยู่ เลือกกินจังเลยนะ นึกว่า
นิสัยเลือกกินจะดีขึ้นหลังปลดประจำการมาซะอีก"

แล้วความคิดหนึ่งก็ลอยขึ้นมาในหัว เขาน่าจะย้อนกลับไปยังอดีต
ที่นานกว่านี้อีกนิด สักอายุยี่สิบเอ็ดยี่สิบสอง ตอนที่กำลังอยู่ในกรมทหาร

*ขอบคุณมาก คุณเทพแห่งการทำอาหาร ผมจะมุ่งมั่นในการทำ
อาหารตามที่ผมได้พูดเอาไว้*

เที่ยงแล้ว แต่ความหิวก็ไม่มีที่ท่าว่าจะมาเยือน เพราะเมื่อเช้า
กว่าจะได้กินข้าวก็ปาเข้าไปสิบโมง มินจุนครุ่นคิดอีกครั้ง ก่อนที่จะ
ย้อนกลับมายังอดีต เขาอายุสามสิบ เคยเป็นอาจารย์สอนภาษาอังกฤษ
ที่โรงเรียนมัธยมปลาย มีความใฝ่ฝันอยากเป็นเชฟ แต่ในตอนนั้นที่ตื่นขึ้นมา
เขาอายุยี่สิบสาม เป็นนักศึกษาที่เพิ่งปลดประจำการและกำลังรอเวลา
กลับไปเรียน

"เออละ"

หลังครุ่นคิดได้สักพักมินจุนก็ตัดสินใจอย่างแน่วแน่ นี่ถือเป็น
โอกาสสุดท้าย เขาไม่อยากให้ชีวิตตัวเองสาบสูญไปสำหรับการเป็นเชฟ
อีกแล้ว แต่ครั้งนี้จะให้ลาออกจากมหาวิทยาลัยแล้วมาเป็นเชฟอย่าง
ไม่มีปี่มีขลุ่ยละก็ พ่อแม่คงจะไม่ยอมง่ายๆ อย่างแน่นอน ดังนั้นต้อง

แสดงฝีมือให้พ่อแม่เห็นเสียก่อน

มินจนเดินออกไปยังห้องนั่งเล่นแล้วพูดกับฮเยซอนที่กำลังรีดผ้าว่า
"แม่ เดี่ยวผมทำของว่างให้กินเอามั้ย"

"แกนะจะจะทำ?"

"พอดีอยากฝึกมีอน่ะ"

"เอาสิ อียากลองชิมฝีมือลูกชายเหมือนกัน"

พอพูดจบเขาก็ตรงดิ่งไปที่ตู้เย็น ถึงแม้ว่าแม่ของเขาจะไม่ค่อยชอบ
ทำอาหารสักเท่าไร แต่ที่บ้านก็มีตู้เย็นถึงสามตู้ รวมถึงตู้แช่กิมจิ
ด้วย จึงมีวัตถุดิบสำหรับทำอาหารถูกแช่ทิ้งเอาไว้จนหมดอายุมากมาย
ซึ่งโชชูย็อบพ่อของเขามักบ่นอยู่เสมอ

"วัตถุดิบ..."

[ไช]

ความสด : 35%

แหล่งที่มา : นัมยางจู เกาหลี

คุณภาพ : กลาง

มินจนสะดุ้งเพราะตกใจกับหน้าตาข้อมูลที่เด่นขึ้นมา คงอีกสักพัก
กว่าจะชิน ทันทีที่เห็นไชในตู้เย็นเขาก็นึกถึงเมนูหนึ่งที่จะว่าง่ายก็ง่าย
จะว่ยากก็ยาก นั่นคือซูเฟลล์ที่หน้าตาคล้ายมัฟฟิน แต่เนื้อนุ่มยิ่งกว่าคัสตาร์ด
เขาเริ่มตอกไข่ใส่ชาม จากนั้นก็เตรียมเลมอน น้ำตาล เนย และแป้ง

ซูเฟลล์เป็นเมนูที่ขึ้นอยู่กับการตีมือของเซฟจริงๆ จนมีคำกล่าวที่ว่า
ถ้าร้านไหนทำซูเฟลล์อร่อย ไม่ว่าเมนูไหนๆ ก็อร่อย มีช่วงหนึ่งที่เขาเคย
คลั่งไคล้ซูเฟลล์มาก ถึงขั้นต้องกินซูเฟลล์เป็นของหวานหลังอาหารสามมื้อ

เลยทีเดียว แน่แน่นอนว่าการทำกินเองทุกวันตลอดทั้งสัปดาห์นั้นเป็นเรื่องที่เหนื่อยมาก ดังนั้นเขาจึงต้องเปลี่ยนมาทำสัปดาห์ละวันแทน

หลังจากวอร์มเตาอบรอเอาไว้ก็แยกไข่ขาวออกมา โดยใช้ไข่ขาวทั้งหมดสองฟอง จากนั้นใส่น้ำตาลหนึ่งช้อนพูนๆ แล้วตีให้เข้ากัน

เสียงที่ดังออกมาจากในครัวดึงดูดความสนใจของฮเยซอนเป็นอย่างมากจนถึงกับต้องตะโกนถามเสียงดัง

"ทำอะไรเสียงดังลั่นขนาดนี้"

"ขนม"

"ขนม? ทำเป็นด้วยเหรอ"

"รอชิมได้เลย อร่อยแน่นอน"

มินจุนตีไข่ขาวกับน้ำตาลจนเกิดฟองฟูขึ้นมา ไข่ขาวกับน้ำตาลที่ถูกตีให้เข้ากันแบบนี้เรียกว่าเมอแรงก์

บางคนอาจจะคิดว่าแค่ตีไข่ขาวกับน้ำตาลมันจะไปยากอะไร แต่ถ้าได้ลองทำก็จะรู้ว่ามันเหนื่อยถึงขั้นทำให้แขนแทบเป็นตะคริวได้เลย และยังต้องตีไปในทิศทางเดียวกันด้วยแรงสม่ำเสมอ เพราะถ้าตีกลับไปกลับมา ฟองที่ฟูขึ้นมาก่อนหน้านี้ก็จะยุบหายหมด

แค่ตีเมอแรงก์ก็กินเวลาเกือบสี่นาทีกว่าแล้ว มินจุนถอนหายใจยาวๆ พร้อมมองไปที่เมอแรงก์

[เมอแรงก์]

ความสด : 85%

แหล่งที่มา : (เนื่องจากใช้วัตถุดิบหลายชนิดจึงไม่เปิดเผยแหล่งที่มา)

คุณภาพ : กลาง (เฉลี่ยวัตถุดิบ)

คะแนน : 5/10

ดีจนปวดแขน แต่ได้แค่ห้าคะแนนเท่านั้น อ๊ะ เข้าใจแล้ว คงเป็นเพราะใส่น้ำตาลไปจนหมดตั้งแต่แรก ไม่ได้ค่อยๆ ใส่ระหว่างตีนั่นเอง

มินจุณลองชิมรสชาติ ก่อนจะหันเลมอนออกเป็นสองซีก นำซีกหนึ่งมาคั้นน้ำโดยใช้ตะแกรงกรอง จากนั้นก็ค่อยๆ เทใส่เมอแรงก์ที่ละนิด แล้วคนให้เข้ากันจนเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอ่อนและส่งกลิ่นหอมฟุ้ง พอมาถึงขั้นตอนนี้ก็ถือว่าทำเสร็จไปครึ่งทางแล้ว

จากนั้นก็ทาเนยกับน้ำตาลที่แก้วมัดแล้วเทเมอแรงก์ลงไปอย่างระวัง หลังจากเทออกมาได้สองแก้วก็เหลืออีกนิดหน่อยจึงเทใส่แก้วกาแฟเล็กๆ จนหมด ขั้นตอนหลังจากนี้ก็ง่ายแล้ว เขานำแก้วมัดและแก้วกาแฟไปใส่ในเตาอบที่วอร์มรอเอาไว้ ระหว่างนั้นก็ใส่แบ่งกับน้ำตาลลงไปในเครื่องปั่นเพื่อทำน้ำตาลไอซิ่ง แล้วรอสักพัก พอเสียงติ๊งดังมาจากเตาอบเขาก็นำชูเฟล่ออกมา แล้วโรยหน้าด้วยน้ำตาลไอซิ่งที่กรองด้วยตะแกรง

ในที่สุดก็ได้ชูเฟล่เลมอนสีเหลืองหอมละมุนโรยหน้าด้วยน้ำตาลไอซิ่งสีขาวฉ่ำวาวกับหิมะ มินจุณมองดูหน้าตาข้อมูลทีล่อยอยู่บนชูเฟล่เลมอนของเขา

[ชูเฟล่เลมอน]

ความสด : 98%

แหล่งที่มา : (เนื่องจากใช้วัตถุดิบหลายชนิดจึงไม่เปิดเผยแหล่งที่มา)

คุณภาพ : กลาง (เฉลี่ยวัตถุดิบ)

คะแนน : 6/10

มินจุณใช้ช้อนตักชูเฟล่ที่อยู่ในแก้วกาแฟขึ้นมาชิม เนื้อสัมผัสนั้นทั้งกรอบและอ่อนนุ่มผสมกัน เวลาเคี้ยวก็จะเหมือนกับการกั้วเหยียบ

ลงไปบนหิมะปูปุย รสชาติที่ยอดเยียมมันต้องเป็นแบบนี้ การผสมผสานระหว่างรสหวานกับรสเปรี้ยวนั้นเป็นการผสมผสานของรสชาติที่เขาชื่นชอบที่สุด

"แม่...เสร็จแล้ว"

"ยกมาสิ"

"ได้เลย"

ระหว่างที่อีกฝ่ายตักเข้าปากเขาก็อดไม่ได้ที่จะลึ้นอย่างตื่นเต้น และแล้วความหวังของเขาก็ไม่พังทลาย ผู้เป็นแม่ทำตาโตแล้วมองซูเฟลล์สลับกับใบหน้าของเขา

"แกทำอะไรหรอ"

"เมียผมทำมั้งแม่"

"นี่มันระดับภัตตาคารเลยนะ"

ฮเยซอนพูดพร้อมกับใช้ช้อนจิ้มลงไปทีซูเฟลล์อีกครั้ง

"ว้าว นุ่มมาก"

ฮเยซอนตักเข้าปากอีกคำพร้อมกับจ้องหน้ามินจุนราวกับไม่เชื่อ

"ลูกชายแม่แอบไปเรียนทำอาหารมาหรอเนี่ย"

มินจุนหัวเราะแห้งๆ แล้วหันไฉนนั้น...

[ลียะซอนประทับใจใน 'ซูเฟลล์เลมอน' ของคุณ]

[ทักษะการทำอาหาร ณ ปัจจุบันก้าวข้ามขั้นไปแล้ว เลเวลประสบการณ์จึงเพิ่มขึ้น!]

[เลเวลการทำของหวานเพิ่มขึ้น!]

[เลเวลการทำอาหารเพิ่มขึ้น!]

"หน้าต่างสถานะ..."

[โชมินจุน]

เลเวลการทำอาหาร : 5

เลเวลการทำของหวาน : 4

เลเวลการชิม : 6

เลเวลการตกแต่งจาน : 4

การได้เห็นอะไรพวกนี้มันช่างเหนือจินตนาการจริงๆ เหมือนกำลังเล่นเกมทำอาหารอยู่เลย มินจุนมองดูหน้าต่างสถานะของตัวเองด้วยหัวใจที่เต็มไปด้วยความสับสนอยู่พักใหญ่ พอหันไปมองที่แม่ของตัวเอง หน้าต่างสถานะของอีกฝ่ายก็เด้งขึ้นมา

[ลียะซอน]

เลเวลการทำอาหาร : 3

เลเวลการทำของหวาน : 0

เลเวลการชิม : 4

เลเวลการตกแต่งจาน : 2

ช่างเป็นสกิลการทำอาหารที่น่าสงสารมาก ตั้งแต่เกิดมามีจุนจำไม่ได้เลยว่าแม่ของเขาทำอาหารอร่อย ดังนั้นเลเวลการทำอาหารได้เท่านี้ก็น่าจะสมเหตุสมผลแล้ว

"หน้าต่างสกิล"

พูดไม่ทันขาดคำหน้าต่างสกิลก็เด้งขึ้นมาจริงๆ ไม่ว่าจะเป็น

สกิลการหัน สกิลการควบคุมไฟ หรือความเข้าใจในอาหารเกาหลี ซึ่ง
ในบรรดาสกิลเหล่านั้นมีอยู่สองสกิลที่มันจูนให้ความสนใจ

[ความเข้าใจในอาหารอิตาเลียน] - ความชำนาญ 23%

ระดับความเข้าใจเกี่ยวกับการทำอาหารอิตาเลียน อย่างเช่น
พาสต้า พิซซา ของหวาน และซูปเพิ่มขึ้น

โอกาสล้มเหลวในการทำอาหารอิตาเลียนลดลง

มีโอกาสต่ำที่จะสร้างสรรค์ผลงานได้สูงกว่าเวลาการทำอาหาร

[ความมุ่งมั่นในการทดลองของเซฟ]

ความมุ่งมั่นในการทดลองของเซฟจะช่วยสร้างแรงบันดาลใจ
ในการทำสูตรอาหารใหม่ๆ

ในกรณีที่อยากทำทายลองทำเมนูใหม่ๆ นั้นมีโอกาสน้อยมาก
ที่สูตรอาหารจะดังขึ้นมา

ความเข้าใจในการทำอาหารอิตาเลียนถือเป็นทักษะที่ต้องเรียนรู้เอง
ความชำนาญจะถูกสะสมเองในทุกครั้งที่ได้เรียนรู้หรือได้ทำ แล้ว
การทำอาหารก็就会被ปรับปรุงแก้ไขไปเองไม่ว่าจะด้วยวิธีใดก็ตาม

ไม่มีใครชำนาญในการทดลองทำสูตรอาหารใหม่ๆ หรอก
คนที่ชำนาญสืบทอด คำอธิบายที่ดังขึ้นมานับว่ากำกวมอยู่เหมือนกัน
ตรงที่บอกว่ามีโอกาสน้อยมากที่สูตรอาหารจะดังขึ้นมา...คือมันจะ
ดังขึ้นมากกลางอากาศเหมือนกับหน้าต่างสกิลหรือหน้าต่างสถานะ
อย่างนั้นหรือ หรือว่ามันจะดังเข้ามาในหัว แล้วที่บอกว่าเมนูใหม่ๆ
ก็กำกวมอีกเช่นกัน หมายถึงเมนูที่ไม่มีใครคิดได้บนโลกใบนี้ หรือว่า

เมนูที่เราทำเป็นครั้งแรกกันแน่?

เจอกับตัวแล้วคงจะรู้เองมั้ง

มินจุนยิม ตอนนี้เขาไม่ใช่เซฟน้องใหม่อายุสามสิบที่มีประสบการณ์การทำงานเพียงน้อยนิดอีกต่อไปแล้ว ตอนนี้เขาอายุยี่สิบสามปี แม้จะไม่ใช่วัยรุ่น แต่ก็ใช่ว่าจะไม่แก่เกินไปสำหรับความท้าทายในการทำอาหาร ต่อให้จะเริ่มตอนอายุสามสิบปีก็ถือว่ายังไม่สายเช่นกัน

อุปสรรคด่านแรกเลยก็คือพ่อกับแม่ พวกเขาจะยอมง่ายๆ หรือลูกชายที่หวังไว้จะให้ เป็นอาจารย์หลังเรียนจบจужุ จะกลายมาเป็นเซฟแบบนี้ ด้วยเหตุนี้มินจุนจึงคิดวางแผนอย่างละเอียดถี่ถ้วน ก่อนอื่นต้องทำให้พ่อแม่ได้รู้เสียก่อนว่าฝีมือการทำอาหารของเขาไม่ได้แย่อย่าง

ทันใดนั้นสิ่งที่ผุดเข้ามาในหัวก็คือรายการที่คุ้นเคยมากอย่าง 'แกรนด์เชฟโคเรีย (Grand Chef Korea)' มันเป็นรายการที่เขาชื่นชอบดูทุกซีซั่น ถ้าได้ไปออกรายการระดับนี้ แม้จะไม่ชนะเลิศ แต่ถ้าทำผลงานออกมาได้ดี พ่อแม่ก็น่าจะยอมรับเขาในระดับหนึ่ง แต่...

ตอนนี้เปิดรับสมัครอยู่รีบไปล่านะ

รายการนี้ออกอากาศที่อังกฤษกับอเมริกา จากนั้นก็ถูกนำเข้ามาในเกาหลี เขารีบกดมือถือเพื่อเสิร์ชหารายการแกรนด์เชฟ แต่ยังไม่มีความเคลื่อนไหวเลย อาจจะเห็นสัญญาณปลายปีนี่ กว่าที่จะออกอากาศก็ประมาณกลางปีหน้า

"แกรนด์เชฟโคเรียคงไม่ได้แล้วมั้ง"

มินจุนถอนหายใจเสียดใจใหญ่พร้อมกับเสิร์ชหาต่อไป ถึงแม้จะเจอการแข่งขันทำอาหารในเกาหลีเต็มไปหมด แต่ไม่มีรายการใหญ่ๆ เลย ถ้าเขาไปแข่งก็มีสิทธิ์ชนะแน่นอน แต่มันยังไม่มีน้ำหนักมากพอที่จะทำให้พ่อแม่ยอมรับ

หลังจากเสร็จงานในอินเทอร์เน็ตอยู่ได้พักใหญ่ บทสรุปก็ไม่พ้นการแข่งขันระดับนานาชาติ แม้ไม่มั่นใจว่าจะชนะหรือไม่ แต่ก็มั่นใจว่าอย่างน้อยต้องผ่านเข้ารอบแน่นอนไม่ว่าจะรายการไหน

ถ้าพ่อแม่มีทัศนคติที่ดีกับการทำอาหารมากกว่านี้สักนิดก็ดีสินะ แต่พวกท่านคิดว่าอาชีพเชฟเป็นแค่อาชีพหาเช้ากินค่ำเท่านั้น แถมช่วงนี้ไม่ได้เป็นช่วงที่กระแสรายการทำอาหารกำลังเป็นที่นิยม การจะเปลี่ยนความคิดและความเชื่อของพ่อแม่ฉันมีเพียงอย่างเดียวก็คือ แสดงความสามารถที่ตัวเองมีให้ดู และเขาก็เชื่อว่าตนจะทำผลงานที่ดีในการแข่งขันทำอาหาร

แต่ในเกาหลีไม่มีการแข่งขันดี ๆ ที่พ่อแม่จะให้เขาไปแข่งได้เลย รายการที่พ่อแม่สนใจส่วนน้อยส่วนใหญ่ก็เน้นอาหารเกาหลีหรือไม่ก็แข่งแบบทีมไปเสียหมด ดังนั้นจึงเสี่ยงไม่ได้ที่ต้องพุ่งเป้าไปที่ต่างประเทศ และรายการที่เข้ามาก็เหลือเพียงรายการเดียว

"แกรนด์เชฟ"

แกรนด์เชฟเฉย ๆ ที่ไม่ใช่แกรนด์เชฟโคเรีย มันเป็นการแข่งขันที่จัดขึ้นในอเมริกา ประเด็นสำคัญของแกรนด์เชฟคือเป็นการแข่งขันสำหรับมือสมัครเล่น ซึ่งในบรรดาการแข่งขันสำหรับมือสมัครเล่นทั้งหลายก็ไม่มีที่ไหนที่ได้รับความนิยมมากเท่าแกรนด์เชฟอีกแล้ว

ไม่ใช่เฉพาะที่อเมริกาเท่านั้น ที่ออสเตรเลียก็กำลังเปิดรับสมัครผู้เข้าแข่งขันอยู่ด้วย แต่อเมริกาเตะตาเขาที่สุด เขาคิดว่าไหน ๆ ก็จะไปต่างประเทศแล้ว ในเมื่อเงื่อนไขเหมือนกัน ขอเลือกอเมริกาน่าจะดีกว่า ส่วนเรื่องภาษาอังกฤษก็ไม่ใช่อุปสรรค เพราะครั้งหนึ่งเขาเคยเป็นถึงอาจารย์สอนภาษาอังกฤษมาแล้ว

"ติดอยู่ปัญหาเดียว"

นั่นคือพ่อแม่ เรื่องค่าใช้จ่ายนั้นเขาทำงานพิเศษเก็บหอมรอมริบเอาไว้ตั้งแต่ก่อนเข้ากรมทหาร ก็น่าจะพออยู่ แต่ถ้าบอกพ่อแม่ว่าจะไปแข่งทำอาหารที่อเมริกาซะก็ พวกท่านจะต้องคัดค้านแน่ๆ หรือจะบอกว่าไปเที่ยวเฉยๆ ดี? ยิ่งคิดก็ยิ่งวุ่นวายจน

ก่อนที่จะย้อนเวลากลับมาเขาเคยลาออกจากการเป็นอาจารย์ ตอนนั้นพ่อแม่ถึงกับโกรธเป็นฟืนเป็นไฟ ยับยั้งห้ามปราม แต่สุดท้ายก็ไม่สามารถหยุดความดีร้ายของเขาได้ จนกลายเป็นความขัดแย้งที่ทิ้งบาดแผลลึกให้กับทุกคน ดังนั้นเขาจึงไม่อยากจะเกิดความวุ่นวายเหมือนใจแบบนี้

"แต่สงสัยจะหลีกเลี่ยงไม่ได้..."

ยังไงก็ต้องไม่บอกความจริง มันเป็นวิถีทางเดียวที่จะทำให้ครอบครัวไม่รู้ว่าฉันทน เมื่อคิดได้แบบนี้เขาก็รีบเข้าอินเทอร์เน็ตเพื่อดูตั๋วเครื่องบินไปอเมริกา ระหว่างนั้นเสี่ยงกดรหัสปลดล็อกประตูก็ดังมาจากหน้าบ้าน เขาก็รีบวางมือถือนั่งแล้วเดินออกมาที่ห้องนั่งเล่น ตอนแรกเขาคิดว่าเป็นพ่อ แต่คนที่เดินเข้ามาคือโซฮาราน้องสาวของเขา ร่างกายที่ผอมบางของเธอถูกสวมทับด้วยชุดกระโปรงนักเรียนที่สั้นจุ๋

"แม่ หนูกลับมาแล้ว~ พ่อกลับมาแล้วยัง"

ภาพของน้องสาวที่อยู่ชุดนักเรียนมัธยมปลายคือสิ่งที่ยืนยันได้ชัดเจนว่าเขาได้ย้อนกลับมาในอดีตจริงๆ

"อาราmaniเร็ว ลองชิมนี้หน่อย พี่แกทำเองเลยนะ"

"หา นี่อะไร"

อาราตักขนมเข้าปากโดยที่ไม่รู้ว่ามันคืออะไร แล้วทันใดนั้นเองเธอก็ทำตาโตพร้อมตะโกนดังลั่น

"อร่อยเหนือคำบรรยาย! นี่พี่ทำเองเหรอ!"

"ใช้มั้ยละ แม่ได้กินยังตกใจเลย"

"พี่มินจุน บอกมาซะดีๆ นะว่าซื้อแบ่งสำเร็จรูปมาอบเฉยๆ ใช้มั้ย"

มินจุนยิ้มมุมปากแล้วหันไปหาผู้เป็นแม่

"แม่ ถ้าเหนื่อยที่จะทำอาหารเย็น เดี่ยวผมทำให้เอง"

"แกเนี่ยนะจะทำอาหารเย็น"

ฮเยซอนมองลูกชายอย่างไม่เชื่อสายตา ที่ผ่านมาเธอไม่เคยเห็น เขามีท่าทีกระตือรือร้นถึงขั้นอยากจะลงมือทำอาหารด้วยตัวเองเลย จู่ๆ กลับลุกขึ้นมาทำขนม แถมยังอร่อยเสียด้วย แต่ในเมื่อลูกชายอาสา จะทำอาหารเย็นที่แสนน่าเบื่อให้แทนก็คงไม่มีเหตุผลอะไรที่จะปฏิเสธ

"ก็ได้ ลองดู วันนี้ขอชิมอาหารเย็นฝีมือลูกชายสักหน่อย"

"จะดีเหรอแม่ จะเชื่อก็คงได้แหละ"

"เมื่อไหร่ก็ได้กินขนมแล้วนี่ ดูท่าทางพี่แกจะมีพรสวรรค์ เรื่องทำอาหารนะ"

"มันก็ใช่ แต่ว่า..."

อารามองมินจุนอย่างสงสัย

"พี่มั่นใจว่าตัวเองทำอาหารได้จริงๆ เหรอ"

มินจุนแหยะยิ้มพร้อมกับกระซิบที่ข้างหูอารา

"มั่นใจว่าอร่อยกว่าฝีมือแม่นะ"

"ก็น่าจะเป็นอย่างนั้น"

อาราพยักหน้าอย่างไม่ลังเล พี่น้องได้ลงความเห็นเหมือนกันว่า ฝีมือการทำอาหารของผู้เป็นแม่นั้นเข้าขั้นแย่มาก แต่ต่อให้ฝีมือการทำอาหารของอีกฝ่ายจะดี มินจุนก็มั่นใจว่าตัวเองเก่งกว่าแน่นอน เพราะฝีมือของเขายู่อันดับต้นๆ ของระดับเซฟมีอสมัครเล่น จึงไม่อาจเอามาเทียบกับฝีมือระดับแม่บ้านธรรมดาๆ

"อาราอยากกินอะไร เลือกละ"

"ให้เลือkdด้วยเหร"

"ทำไมละ จะเป็นอาหารฝรั่ง แกง หรือเมนูเส้นก็ว่ามา ทำได้หมด"

"โห..."

อาราถึงกับง พี่ชายที่ปกติเอาแต่เกียจคร้านเวลาอยู่บ้าน ตอนนี กลับทำตัวนำหน้ามันได้โดยการลุกขึ้นมาเป็นพ่อครัว เธอจึงนึกถึงเมนูอาหาร ที่น่าจะทำยากที่สุด

"จัมปง*!"

"อะไรนะ"

"ทำจัมปงให้กินหน่อย ทำไม ทำไม่ได้เหร"

มินจุนแสวงหวัเราะออกมา เขารู้จุดประสงค์ของอาราจึงไม่โกรธ

"เดียวทำให้กิน"

"ฮะ?"

"ก็บอกว่าเดียวทำให้กินไงละ"

แล้วมินจุนก็เริ่มหาวตฤติบในตู้ครัวทันที ถึงจะไม่มีเส้นบะหมี่ แบบจีน แต่ก็น่าจะใช้เส้นก๋วยเตี่ยวแบนๆ แทนได้ ส่วนพวกของทะเล ก็มีหอยลาย แต่ไม่มีเวลามาแช่หอยลายให้คายตะกอนเพราะตอนนี้ เกือบจะหกโมงเย็นแล้ว ซึ่งถ้าจะแช่หอยลายจริงๆ มันต้องใช้เวลาถึง สามชั่วโมงเลยทีเดียว

"อาราลองดูหน่อยสิว่าในตู้เย็นมีเนื้อหมูรีเปล่า"

"โอเค"

อารารับลูกชิ้นทำตามแต่โดยดี หลังจากเปิดตู้เย็นได้ลั้กพัก อาราก็นหยิบเนื้อหมูมาให้นั่งขึ้น

* จัมปง (炸醬) ก๋วยเตี่ยวแบบจีน มีรสเผ็ด

"อะ"

[เนื้อหุส่วนคอ]

ความสด : 87%

แหล่งที่มา : ฮเวงซอง เกาหลี

คุณภาพ : สูง

"เนื้อส่วนคอนี่"

มันเป็นส่วนของเนื้อหุที่มินจุนชอบที่สุด เพราะมีความหอมมัน และรสชาติดีกว่าสามชั้นหรือหุสามชั้น แถมความรู้สึกเวลาเคี้ยวในปากก็จะหนึบกว่าด้วย น่าจะเข้ากับน้ำซุ้ปจัมปงได้ดี แต่ต้องสับ เพราะถ้าไม่สับ สัมผัสพิเศษของเนื้อส่วนคอจะไม่เข้ากันกับเส้นพอกิดได้ดังนั้นเขาก็หยิบมีดออกมาจากที่เสียบหนึ่งเล่มแล้วเริ่มสับเนื้อหุอย่างพิถีพิถัน ขั้นตอนการหั่นและสับนั้นเป็นขั้นตอนที่เขาใส่ใจที่สุดในการทำอาหาร คนทั่วไปอาจจะคิดว่าแค่หั่นให้ได้รูปร่างก็พอ แต่ความจริงแล้วรสชาติและหน้าตาของอาหารนั้นจะแตกต่างกันตามการใช้มีด ถ้ามีดไม่คม เวลาสับเนื้อก็จะไม่ขาดออกจากกัน ทำให้ดูรุ่งริ่งเหมือนเศษผ้าขี้ริ้ว

พอได้เห็น อาราก็ยิ่งจนอดไม่ได้ที่จะถามออกมา

"พี่ใช้มีดเก่งแบบนี้ตั้งแต่เมื่อไหร่กัน"

"เก่งมานานแล้ว"

มินจุนยิ้มมุมปาก ความจริงแล้วการใช้มีดได้ดีขนาดนี้เป็นเพราะเขาทำงานเป็นลูกมือที่ร้านอาหาร วันๆ ได้แต่หั่นหัวหอม สับกระเทียม ตอนนั้นทุกขี้ใจอยู่ทุกวัน ตอนนั้นก็กลับรู้สึกว่ามันมีค่ามาก

แต่ถ้าให้กลับไปช่วงนั้นอีกก็คงไม่เอาแล้ว

หลังสับเนื้อหมูเสร็จมินจุนก็นำไปพักไว้ในซาม แล้วหันมาปอกหอมกับกระเทียม จากนั้นใช้ด้านข้างของมีดกดลงไปทีหอมกับกระเทียมก่อนสับให้ละเอียด ส่วนต้นหอมก็หันให้ยาวคล้ายเส้นกวยเตี๋ยว ภาพที่ได้เห็นทำให้อารมาถึงกับอ้าปากค้าง แค่สับเนื้อก็เร็วขั้นเทพแล้ว สับหอมกับกระเทียมนี้ยังเร็วสุดๆ ฝีมือไม่ธรรมดาแน่นอน ทั้งเร็วและทั้งชำนาญเหมือนในรายการทีวีเลย

"แม่! พี่สับเก่งมาก!"

"เออ"

อาราตะโกนเสียงดังลั่น แต่ฮะเยซอนกลับตอบแบบขอไปทีราวกับรำคาญ แค่สับเก่งมันจะแค่ไหนกันเชียว ระหว่างนั้นมินจุนก็ยกกระทะเหล็กแบบจีนมาวางบนเตาแล้วเทน้ำมันพืชลงไปปริมาณที่พอเหมาะ เมื่อไฟร้อนได้ที่ก็เอาหอมกับกระเทียมที่สับไว้ใส่ลงไปทันทีที่ความชื้นได้พบกับน้ำมันอันร้อนระอุ เสียงฉู่ฉี่ก็ดังขึ้น มันเป็นเรื่องที่ดีต่อใจมาก แต่บางครั้งน้ำมันก็กระเด็นมาโดนหลังมือซึ่งเป็นเรื่องหลีกเลี่ยงไม่ได้

ช่างๆ กันนั้นเขาตั้งหม้อต้มน้ำรอไว้ การเทน้ำเดือดลงไปบนเครื่องที่เจียวไว้ย่อมดีกว่าเทน้ำเย็น

กลิ่นของหอมกับกระเทียมช่างเตะจมูกดีเหลือเกิน พอเริ่มกลายเป็นสีน้ำตาลราวกับสีของข้าวติดกันหม้อเขาก็เอาเนื้อหมูส่วนคอที่สับไว้ลงไปผัด น้ำมันพืชกับน้ำมันจากเนื้อหมูเริ่มผสมเข้ากัน ควันถูกดูดเข้าไปในเครื่องดูดควัน แล้วเนื้อหมูส่วนคอก็กลายเป็นสีเหลืองอ่อน

จากนั้นก็ถึงขั้นตอนการใส่พริกป่น มินจุนไม่รอช้า โรยพริกป่นลงไป ตามด้วยซอสหอยนางรม จากนั้นก็หยิบใบหัวผักกาดแห้งใส่ลงไป

หนึ่งกำมือ อารากี่เผ้าดูอยู่ข้างๆ จึงพูดขึ้นมาด้วยสีหน้าที่ตะขิดตะขวงใจ

"มันใช่เหรอ ใส่ใบห้วผักกาดแห้งลงไปแบบนี้ละ นี่ไม่ใช่ซุปร้านฝรั่ง
ที่โครงหมุชะหนอย"

"น่าจะได้นะ"

"ว่าไงนะ"

ที่เขาไม่สามารถตอบได้เต็มปากก็เพราะมันเป็นสิ่งที่เขายังไม่เคยทำนั่นเอง แต่เขาคิดว่ากลิ่นของใบห้วผักกาดแห้งน่าจะเข้ากับ
จัมปงได้เป็นอย่างดี มันอาจจะเป็นจัมปงสไตล์เกาหลีชนิดหนึ่งก็ได้
ใจจริงเขาอยากใส่ผักชีด้วย แต่ติดตรงที่อารากี่ไม่ชอบผักชี และมันอาจจะ
กลายเป็นรสชาติที่ใกล้เคียงกับอาหารไทยไปเลย

"พี่ ขอชิมสักคำสิ"

"แป๊บหนึ่งนะ"

มินจุนใช้ช้อนตักเนื้อหมูขึ้นมาแล้วยื่นให้ พอได้ลองชิมไปหนึ่งคำ
อารากี่ยี้มว่า

"หนูชอบอะ"

"พี่ก็ชอบเหมือนกัน"

มินจุนชิมหนึ่งคำพร้อมกับพยักหน้าอย่างพึงพอใจกับรสชาติที่ได้

"ไม่ต้องใส่เส้น ไม่ต้องใส่น้ำซุปร ก็นเป็นเมนูผัดเฉยๆ ได้เลยนะเนี่ย"

"ถ้ากินเป็นเมนูผัด พอกินไปเรื่อยๆ มันจะเค็มเกินไป"

"มันอร่อยจริงๆ นะ"

มินจุนหันไปมองหม้อที่ต้มน้ำแยกเอาไว้ น้ำกำลังเดือดได้ที่แล้ว
เขาจึงยกหม้อแล้วค่อยๆ เทลงกระทะ เสียงฉู่ฉัดขึ้นทันทีแล้วค่อยๆ
เจียบลง จากนั้นก็คนสิ่งที่อยู่ในกระทะให้เข้ากัน กลิ่นหอมพุ่งไป
ทั่วบ้าน

"จะอร่อยมั๊ยนะ"

"คราวหน้าอย่ามาขอให้ทำอีกก็แล้วกัน"

มินจุนปล่อยให้สิ่งที่อยู่ในกระทะเดือด แล้วหันไปหยิบหัวหอม มาวางบนเขียง จากนั้นก็ตัดหัวแล้วหันตามแนวขวาง โดยใช้เวลาจัดการ หัวหอมหนึ่งหัวแค่สิบวินาทีเท่านั้น ทำให้อาราถึงกับประหลาดใจและ ประหลาดใจไปพร้อมกัน

"จริงๆ แล้วพี่เรียนทำอาหารที่มหาวิทยาลัยมั๊ย"

"นี่คือจะชม?"

"ก็...แค่ไม่อยากจะเชื่อ พี่ทำอาหารเก่งมาก นี่พี่มินจุนพี่ชายหนู จริงๆ เหรอ"

มินจุนได้แต่ยิ้มมุมปากเพราะเขาไม่รู้ว่าจะตอบอะไร จะให้ตอบว่า เรียนรู้อย่างไร เหรอ เวลาอยู่บ้านยังไม่ค่อยจะมีเลย แล้วจะให้ไปฝึกทำ ตอนไหน เขาจึงเลือกที่จะไม่ตอบอะไรเลย

"รีบร้อย เอากะหล่ำปลีมาให้หน่อย"

อาราทำตามคำสั่งโดยไม่ปรึกษาบ่นสักคำ มินจุนรับกะหล่ำปลีมา แล้วเริ่มซอยในแนวตั้ง ถ้ามันใหญ่เกินไปก็อาจจะเอาเข้าปากไม่ได้ แถมใช้เวลาเคี้ยวนาน พอเสร็จแล้วก็ใส่กะหล่ำปลีลงไปก่อน รอประมาณ หนึ่งถึงสองนาทีแล้วจึงใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวลงไปพร้อมกับหัวหอม

ก๋วยเตี๋ยวที่ต้มเส้นไปพร้อมกับน้ำซุปแบบนี้ว่าเข้มข้นกุกกุก มีข้อเสีย ตรงแบ่งจากเส้นที่ละลายออกมาจะทำให้ น้ำซุปข้น แต่ในทางกลับกัน ก็มีข้อดีตรงที่แบ่งนั้นทำให้รสชาติของเครื่องทั้งหลายรวมเข้าเป็น เนื้อเดียวกัน แต่โดยส่วนตัวแล้วมินจุนชอบคอนจินกุกกุก ก๋วยเตี๋ยว ที่ต้มเส้นแยกแล้วค่อยเติมน้ำซุปใส่ทีหลังมากกว่า เพราะเขาชอบรสชาติที่ นุ่มละมุนของมัน แต่ที่ไม่ทำในตอนนี้นักด้วยเหตุผลง่ายๆ คือ 'ซีเกียจ'

คอนจินกุชชามีขั้นตอนการทำมากกว่าสองถึงสามขั้นตอน แต่ถึงกระนั้นรสชาติของเชมุลกุชชาก็ไม่ได้ด้อยไปกว่าคอนจินกุชชเลยต่างกันแค่เพียงความชอบเท่านั้น ดังนั้นจึงไม่มีความจำเป็นอะไรที่ต้องมาเหนื่อยทำ แถมยังลดความยุ่งยากได้อีกต่างหาก

มินจุนใช้ตะเกียบคลี่เส้นอย่างละเอียดละไมแล้วตมต่อไปเรื่อยๆ ระหว่างนั้นก็มีหน้าตาต่างข้อมูลต่งขึ้นมา

[จัมปงเนื้อหมูส่วนคอ]

ความสด : 94%

แหล่งที่มา : (เนื่องจากใช้วัตถุดิบหลายชนิดจึงไม่เปิดเผยแหล่งที่มา)

คุณภาพ : สูง (เฉลี่ยวัตถุดิบ)

คะแนน : 5/10

คะแนนออกมาแค่ห้าเอง แต่ซูเฟล่เลมอนที่ได้หักคะแนนกลับอยู่ในเกณฑ์ที่ทำให้คนกินได้เลย แค่ว่าคะแนนเนี่ยกินไปแล้วมันจะโอเคหรือ เขาตักจัมปงใส่ชามอย่างผิดหวังกับคะแนน

"เฮ้อ พอน่าจะอยู่นะ"

อาราบ่นพึมพำอย่างเสียดาย แต่พูดยังไม่ทันขาดคำเสียงเปิดประตูก็ดังขึ้น โชชูย็อบเดินเข้าบ้านมาพร้อมกับทำจมูกฟุดฟิด

"กลิ่นอะไรเนี่ย ซื้อมาจัมปงมากินหรือ"

"เปล่าค่ะ พี่เค้าทำเอง พ่อรีบมากินเร็ว"

อาราตึงมือชูย็อบด้วยสีหน้าที่ภูมิใจราวกับตัวเองเป็นคนทำ ชูย็อบมองดูจัมปงที่ถูกจัดเตรียมอยู่บนโต๊ะอาหารแล้วยิ้มกว้างออกมา

"นี่มินจุนทำเองหรือ"

"ว่างๆ เลยลองทำดูครับ"

มินจุนพูดพลางจัดตะเกียบ ชูยืบบึงนั่งลงอย่างลึกลับราวกับไม่เชื่อว่าจัมปงที่วางอยู่ตรงหน้านั้นเป็นฝีมือของลูกชาย ระหว่างนั้นฮเยซอนก็เดินมาที่โต๊ะอาหารแล้วก็พูดว่า

"ตอนกลางวันมินจุนก็ทำขนมที่หน้าตาเหมือนเค้กให้กินด้วย เรียกว่าอะไรนะ ฮู..."

"ซูเฟล่ ซูเฟล่เลมอน"

"นั่นแหละๆ อยากรจะเหลือไว้ให้คุณเหมือนกัน แต่มันมีนิดเดียว ไว้วันหลังให้มินจุนทำใหม่ล่ะ"

"ทำของแบบนั้นเป็นด้วยหรอ พ่อชักเริ่มสงสัยแล้ว"

แล้วมินจุนก็ตบมือ

"กินกันได้แล้ว เดี่ยวเส้นจะอืดหมด"

"โอเค กินกันเถอะ"

ชูยืบบึงมือแล้วหลับตาลง ครอบครว้นับถือศาสนาคริสต์ จึงถือเป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่ต้องขอพรก่อนมืออาหาร มินจุนเองก็กุมมือและสวดขอพรเช่นกัน

ขอให้อร่อยกันนะทุกคน

ไม่ว่าเซฟจะมีมือดีหรือได้คะแนนมากแค่ไหน แต่ความสุขของเซฟทุกคนก็คือคำคำเดียว นั่นคือคำชมว่าอร่อย

ทุกคนหยิบตะเกียบอย่างพร้อมเพรียงแล้วคีบเส้นขึ้นมา เส้นแบนๆ ใสๆ มองผ่านๆ เหมือนกับเส้นลิงกวีนิ* จะเรียกว่าพาสต้าจัมปงก็ได้นะ มินจุนแอบยิ้มให้กับความคิดที่แวบเข้ามาในหัว มีคนหนึ่งที่คุณนิยมนำการทำอาหารแบบผสมผสานเช่นนี้

* ลิงกวีนิ (Linguine) พาสต้าชนิดหนึ่งที่มีลักษณะเป็นเส้นแบน

ความรู้สึกแรกทันทีที่เส้นเข้าไปในปากก็คือรสชาติของพริกป่น ที่เผ็ดร้อนจนชื่นจมูก ในนั้นยังมีรสหวานกับรสเค็ม พร้อมกับกลิ่นหอม อันเป็นเอกลักษณ์ของเนื้อหมู อร่อยมาก ไม่แพ้จัมปงในร้านอาหารจีน แถวบ้านเลย

พอหันไปมองหน้าของสมาชิกในครอบครัว มินจุนก็สัมผัสได้ถึง ความพึงพอใจ ต่างคนต่างคืบเส้นขึ้นมาอย่างไม่หยุดมือ ซูชิอบถึงชั้น ยกชามขึ้นมาชดน้ำ ภาพนี้ทำให้คนทำชื่นใจมาก แล้วหน้าตาก็แดงขึ้นมา อีกครั้ง

[ลูกค้าพอใจกับจัมปงเนื้อหมูส่วนคอ]

ใช้คำว่าลูกค้าอาจจะดูแปลกๆ ไปสักหน่อย แต่มันก็ดีเหมือนกัน มินจุนนึกยิ้มพร้อมกับถามขึ้นว่า

"อร่อยมั๊ยทุกคน"

"อร่อยไม่ใช่เล่นเลยนะเนี่ย รสชาติเหมือนที่กินในร้านอาหารจีน เลยละ"

"อาจจะต่างกันเล็กน้อยเพราะไม่ได้ใส่ของทะเล และยังขาด กลิ่นหอมใหม่ๆ ด้วย"

ความจริงแล้วกลิ่นใหม่ไม่ใช่ปัญหาใหญ่อะไรเลย เพราะเดี๋ยวนี้ มีซอสปรุงรสสำหรับเพิ่มกลิ่นใหม่วางขายอยู่ทั่วไปจึงไม่จำเป็นต้อง เสียเวลาไปกับการใช้ไฟแรงๆ เพื่อทำให้เกิดกลิ่นใหม่อีกต่อไปแล้ว ถึงแม้จะไม่มีซอสหรือใช้ไฟแรงๆ ก็เชื่อว่าจะไม่มียุติทำกลิ่นใหม่ เพียง แค่ย่น้ำมันพืชกับน้ำตาลให้ร้อนพอดีๆ แค่นี้ก็จะได้กลิ่นใหม่ออกมาแล้ว อาจจะเป็นวิธีที่ดูฉาบฉวยไปหน่อย แต่ก็ได้ผลลัพธ์ไม่ต่างกัน วิธีไหน

ก็ใช้ได้เหมือนกันนั่นแหละ

จัมปงเป็นอาหารที่มีขั้นตอนการทำที่จุกจิก แถมยังทำกำไรได้
ไม่เยอะมากเมื่อเทียบกับราคาต้นทุน ถ้าจะให้เหนื่อยทำกินเองที่บ้าน
ขอเลือกสั่งมากินดีกว่า

"มีอีกมั๊ย ของพ่อหมดแล้ว"

"มีครับ รอแป๊บหนึ่ง"

มินจุนยกกระทะแล้วใช้ทัพพีตักจัมปงใส่ชาม ชูช้อนบีบยี่มแฉ่ง
แล้วหันไปพูดกับฮเยซอน

"มินจุนทำอาหารเก่งกว่าคุณอีกนะเนี่ย"

"อะไรกัน คราวก่อนคุณยังชมว่าฝีมือฉันสุดยอดอยู่เลยนะ"

"เอ่อ พูดตรงๆ นะ ของคุณเนี่ยไม่เคยมีไปก็จืดไปเลย ไม่มีอะไรพอดี"

ชูช้อนพูดหยอกพร้อมฉีกยี่ม แม้ฮเยซอนจะรู้สึกเคือง แต่ก็
ไม่ได้ตอบอะไร เพราะเธอก็รู้ว่าตัวเองไม่มีพรสวรรค์ในเรื่องการทำอาหาร
จริงๆ เธอจึงเลือกที่จะหันไปสะกดอาราแทน

"อาราหยุดกินได้แล้ว เดียวก็อ้วนหรอก"

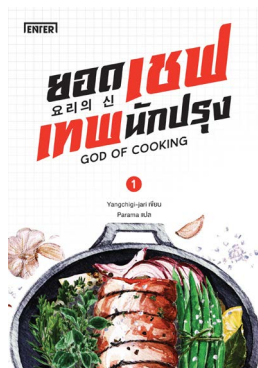
"อะไรอะ หนูอยู่แค่ ม.หก เอง ้วยนี้เป็นวัยกำลังกินเลยนะแม่"

"ไปทำการบ้าน อ่านหนังสือได้แล้ว ไม่รู้เหรอว่าจัมปงมันทำให้
อ้วน"

"รู้แล้ว แต่หนูก็ไม่ได้อ้วนสักหน่อย แม่ดูตัวเองเถอะ ช่วงนี้ดูแน่นๆ
นะ"

มินจุนแอบถอนหายใจอยู่เงียบๆ

(ติดตามอ่านต่อได้ในฉบับเต็ม)



ติดตามความสนุกเพิ่มเติมได้ที่

<http://store.jamsai.com/9786160624935.html>