

# ศิลปะกับอาหารญี่ปุ่น - Omakase

โดย Min Sen Concept (Art) 13 กันยายน 2564

ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีความพิถีพิถัน และมีความสนใจในลักษณะศิลปะในเกือบทุกเรื่องในชีวิต จึงขอนิยามคำว่า ศิลปะศิลปะถือ เป็นกิจกรรมที่มนุษย์สร้างสรรค์ แสดงออกจากความรู้สึกนึกคิด และอารมณ์จากมโนภาพ และใช้ศิลปะเป็นสื่อกลางให้ผู้อื่นสามารถเข้าใจในอุดมการณ์นั้น งานศิลปะที่มีคุณค่าจึงสร้างสรรค์ขึ้นจากการแก้ปัญหาที่ต้องใช้ปัญญา งานศิลปะ อาจะหมายถึงงานฝีมือทางการช่าง เป็นการแสดงออกทางบุคลิกภาพเด่น ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์ของศิลปิน เป็นการแสดงออกเกี่ยวกับความศรัทธาเชื่อถือในแต่ละยุคสมัย และหากพูดถึงอาหารที่เป็นศิลปะ โดยขอเริ่มจาก **Omakase** 任せ มีพื้นฐานมาจากคำว่า **Malaseru** 任せ ซึ่งหมายถึง การมอบความไว้วางใจ การมาทาน Omakase คือการไว้วางใจในการรับประทานอาหารมื้อนี้ไว้กับเชฟที่ทำอาหารให้เรารับประทาน หลายคนเข้าใจผิดคิดว่าจะมีแต่ซูชิ และจะต้องเป็นอาหารที่แพง แต่ความจริงแล้ว Omakase หมายถึง การทานอาหารที่เชฟเป็นคนกำหนด หรือพูดง่าย ๆ คือการตามใจเชฟ เราเองไม่มีโอกาสเลือกเมนูเอง โดยมากเชฟจะจัดให้โดยเลือกจากวัตถุดิบที่ดีที่สุดในแต่ละวันที่เขาหาได้ โดยให้สอดคล้องกับฤดูกาล และวัตถุดิบที่มีโดยเฉพาะในญี่ปุ่น จะมีอาหารที่สัมพันธ์กับฤดูกาลของปลา ผัก หรือเครื่องปรุงอื่น ๆ โดยเชฟจะรังสรรค์อาหารออกมาให้ได้อร่อยทั้งรสชาติ และศิลปะการปรุงอาหาร บ่อยครั้งอาจจะรวมไปถึงรูปร่างหน้าตาของอาหารด้วย

โดยมากก็มักจะหนีไม่พ้นซูชิ 鮓, 寿斗, 寿シ หรือข้าวปั้นมีหน้า ข้าวมีส่วนผสมของน้ำส้มสายชู และหน้าเป็นอาหารทะเล ผัก ไข่ เห็ด เนื้อ ที่อาจจะเป็นเนื้อดิบ หรือเนื้อที่ผ่านกระบวนการทำอาหารบ้างแล้ว แต่ก็อาจจะมีซาซิมิ 刺身 ซึ่งคำ

นี้มีรากศัพท์หมายถึง การเจาะเนื้อสัตว์ เช่นปลาซึ่งจะถูกจับโดยใช้เบ็ด และสมองจะถูกแทงด้วยของมีคมจากนั้นจึงนำไปวางบนน้ำแข็ง ทำให้ปลานี้มีกรดแลกติกน้อย ยังคงความสดจากการวางบนน้ำแข็ง รวมถึงซุปล และของหวานที่มีอยู่ในคอร์ส โดยมีการจัดเรียงลำดับอย่างเหมาะสม เพื่อให้ผู้รับประทานได้รสชาติของอาหารที่ดีที่สุด และถ้าถูกใจในเมนูใดจะสั่งเพิ่มเติมได้ไหม ซึ่งก็แล้วแต่ร้านหรือเชฟ โดยมากก็สามารถสั่งเพิ่มเติมได้ โดยลักษณะการสั่งอาหารเพิ่ม หรือตามใจฉันนั้นจะเรียกว่า **Okonomi**

สำหรับด้านราคาแล้ว แนนอนครับ เมื่อเลือกอาหารที่ดีที่สุดในแต่ละวัน โดยเฉพาะเป็นอาหารทะเล เมื่อรวมกับเชฟที่มีฝีมือในการปรุงอาหาร และสร้างสรรค์เมนูที่พยายามให้บรรเจิดให้มากที่สุด ราคา ก็ย่อมจะต้องแพงเป็นธรรมดา รวมถึงบ่อยครั้งมีการออกมาปรุงอาหารให้ชมและชิมเป็นคำ ๆ อีกด้วย เชฟจะต้องมีประสบการณ์และมีฝีมือที่ดีพอที่จะทำให้ผู้รับประทานรู้สึกถึงความสามารถพิเศษ แม้แต่ภาชนะที่นำมารองก็มักจะมีรูปแบบที่สวยงาม โดยทั่วไปเป็นเซตในประเทศไทยก็ประมาณไม่เกิน 18 คำ และอาจจะมีซุปลและของหวานตบท้าย ราคา ก็ประมาณ 8,000 – 15,000 บาท ขึ้นอยู่กับร้าน และอาหาร โดยจะขอยกตัวอย่างอาหารบางเมนูมาแล้วให้ฟังพอสังเขป

อาหารก็อาจจะเริ่มด้วย Uni หรือไขหอยเม่น ซึ่งอาจจะมาในน้ำทะเลที่พาสเจอร์ไรซ์แล้ว เป็น Ensu Uni บางทีอาจจะเป็นไขหอยเม่นและทอดด้วยคาเวียร์ ตกแต่งด้วยทองคำบริสุทธิ์ ซึ่งทองคำนี้ทานได้ไม่เป็นอันตราย เสริฟมาบนสาหร่ายอีกทีหนึ่ง จากนั้น จะเป็นปลา โดยมากจะเป็นปลาที่มีคุณภาพ เช่น เนื้อปลาสวนท้องของปลาทูน่า หรือ Maguro ที่เรียกส่วนนี้ว่า Otoro ซึ่งมักจะเป็นเนื้อแดงส่วนท้องส่วนหน้า ที่มีไขมันแทรกซึมอยู่แทบทุกอณูของเนื้อปลาทำให้เวลารับประทานจะนุ่มเหมือนละลายในปาก ต่างจาก Chutoro ซึ่งเป็นส่วนอยู่ใกล้กับ

ครึ่งของปลาทั้งด้านบนและท้องส่วนล่าง เนื้อส่วนนี้จะมีรสสัมผัสที่หวานนุ่ม มีไขมันทั้งชั้นเช่นกัน

บางครั้งก็จะมีตับปลา **Ankimo** ซึ่งเป็นตับปลา Morfish ได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารที่อร่อยประจำฤดูหนาวของญี่ปุ่น ถูกจัดเป็นอาหารอร่อยอันดับที่ 32 ในรายชื่ออาหาร 50 ชนิดที่อร่อยที่สุดในโลก คล้ายกับ ตับห่าน (Foie gras ซึ่งเป็นตับของห่านที่ถูกทำให้อ้วนด้วยการให้อาหารทางสายยาง ทานอาหารสามครั้งต่อวัน 17 วัน และถูกฆ่าวันที่ 112 ทั้งหมดเพื่อทำให้ตับใหญ่กว่าปกติ ปัจจุบันถือเป็นการทรมานสัตว์) อาจจะไม่เสิร์ฟเย็นพร้อมด้วยวาซาบิ และซุสพิเศษของเซฟตามมาด้วย Abura Kinmedia ซึ่งปลา Kinmedai เป็นปลามงคล อาศัยในน้ำลึก ฝรั่งเศสเรียกปลานี้ว่า **Alfonsino fish** เป็นปลาสีแดงสด ตาโตมาก เนื้อจะเนียน ละเอียดย่นนุ่มลิ้น หอมมันนิด ๆ ทานแล้วจะรู้สึกสดชื่น ยิ่งเผาหนึ่งจะหอมอร่อยมาก และตามาด้วยเมนูอื่น ๆ อีกมาก อาทิ Kinki Karasumi ไข่ปลาแห้งที่ผ่านการรีดน้ำและตากแห้ง 3-4 เดือน มีไข่ปลาที่อบด้านบน, ปูชนท้อปด้วยมันปูและไข่ปลาแซลมอน ที่เรียกว่า Ikura, Shimaji ซุชิปลาเข้ากับต้นหอมบด, Akama Zuke ปลาที่แดงที่สุดไม่มีไขมัน ผ่านการหมักให้รสชาติใหม่ อร่อยนุ่มขึ้น, Sushi Kinmedia ปลากะพงแดง ไข่ภูเขาไฟร้อนมาลีที่เนื้อปลา ทำให้ปลาหอมมากขึ้น, Abalone ท้อปด้วยซอสดับ, Kegani, Awabi, Taraba, Snow crab หรือทาราบะ ในซุชิมีโตะ และจบด้วยชองหวาน ซึ่งอาจจะเป็นไอศกรีม

การจัดการในระดับที่ราคาแพงกว่า ได้แก่ Katsuo Dashi, Zuwai Kani Kimi Niru, Madai Touji Wan ซุชิปลามาได้ รสกลมกล่อมเพิ่มความสดชื่นด้วยการบีบมะนาว, Sashimi, Hamo Shabu ซาบูปลาไหลฮาโมะ เนื้อนุ่มกรอบกรุบลิ้น หอมกลิ่นสัมผัสซุชิที่โรยมาเพื่อความน่าหลงใหล, Otoro Nigiri ข้าวปั้นโอโทริสีแดงย้วนงลายเนื้อนุ่มละลายในปาก, Satsumaimo Ebi

Tempura, me chawan mushi จิ้มกันกับผงชาเขียวรสเค็ม,  
Sake Pudding

ขอภัยที่ไม่ได้เขียนเล่ารายละเอียดในอาหารแต่ละชนิด แต่  
อย่างน้อยถ้าหากใครสนใจก็ลองไปค้นหาเพิ่มเติม และลองไป  
หาโอกาสรับประทาน เพื่อให้ทราบว่าอาหารแต่ละชนิดนี้เป็น  
อย่างไร แต่สำหรับอาหารญี่ปุ่น สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ  
น้ำชาเขียว ซึ่งก็มีอีกหลายเกรด และมีความอร่อยที่แตกต่าง  
กัน ตั้งแต่ มัตฉะ เกียวคุโระ เซ็นฉะ โฮจิฉะ เก็มไมฉะ ซึ่ง  
แตกต่างจากจีน ซึ่งมีทั้ง หลงจิ้ง และปี้หลัวซุน

การจะทานอาหารแบบ Omakase ที่ดี ควรเข้าใจถึงมารยาทใน  
การมาทานร้าน Omakase โดยมีที่สำคัญ คือ ลูกค้าจะต้องโทร  
มานัดก่อน เพราะทางร้านมักจะจำกัดจำนวนอาหารต่อ  
วัน รวมถึงควรมาให้ตรงเวลา ที่สำคัญควรบอกก่อนว่า มีอาหาร  
อะไรที่แพ้ หรืออาหาร

อะไรที่จะไม่ทานบ้าง หรืออาจจะบอกอีกครั้งเมื่อเซฟนำวัตถุดิบ  
ออกมาโชว์ก่อนที่จะปรุงให้เรารับประทาน

ที่สำคัญอีกประการหนึ่ง สำหรับคุณผู้หญิง ไม่ควรใส่น้ำหอมที่มี  
กลิ่นแรงเกินไป เพราะจะไปรบกวนประสาทสัมผัสในการดม  
กลิ่นอาหาร คุณผู้ชายก็ไม่ควรสูบบุหรี่หรือซิการ์ และไม่ควรถูก  
เสียงดังรบกวนผู้อื่นเวลาทานอาหารด้วยกัน เมื่ออาหารมา  
เสิร์ฟแล้ว ก็ควรจะรีบรับประทาน เพราะการปล่อยให้มัน  
เกินไปจะทำให้รสชาติอาหารเสีย

การทานอาหารเหล่านี้ ไม่ควรจิ้มซอส หรือใส่วาซาบิมาก  
จนเกินไป เพราะจะทำให้รสชาติอาหาร หรือกลิ่นของอาหาร  
เปลี่ยนไป การถ่ายรูปนั้น ขึ้นอยู่กับร้านหรือเซฟว่าจะอนุญาต  
ไหม จึงควรขออนุญาตก่อน และไม่ควรถูกใช้เวลาในการถ่ายนาน  
เกินไป

ติดตามเรื่องราวอื่น ๆ เพิ่มเติมได้  
จาก [www.minsenconcept.com](http://www.minsenconcept.com)