

มรดกด้านอาหารในประเทศญี่ปุ่น กรณี ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของชาเขียว ในเมืองเกียวโต

เมื่อวันที่ 2-6 พฤศจิกายน พ.ศ.2560 ที่ผ่านมา Japan Foundation ร่วมกับ Kyoto University of Foreign Studies จัดกิจกรรม ณ เมืองเกียวโต ประเทศญี่ปุ่น ในฐานะนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เราได้มีโอกาสไปเยี่ยมชมเมืองเกียวโตและทำวิจัยภาคสนามภายใต้หัวข้อมรดกทางอาหาร พวกเราได้เลือกศึกษาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชาเขียวที่พบในเมืองเกียวโต

งานวิจัยนี้มุ่งศึกษาเกี่ยวกับชาเขียวในประเทศญี่ปุ่นและได้ทำวิจัยภาคสนามที่เมืองเกียวโต หากให้กล่าวถึงประเทศญี่ปุ่นโดยสังเขป ประเทศญี่ปุ่นหรือรัฐญี่ปุ่น(the State of Japan)มีการปกครองแบบราชาธิปไตยภายใต้รัฐธรรมนูญ โดยอำนาจปกครองเป็นของนายกรัฐมนตรีและคณะรัฐมนตรี และอำนาจอธิปไตยเป็นของประชาชน (Wikipedia, "Japan" 2018). อย่างไรก็ตาม จักรพรรดิก็ยังคงได้รับการยกย่องว่าเป็น "สัญลักษณ์ของประเทศและความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของประชาชน" จักรพรรดิญี่ปุ่นเป็นประมุขแห่งราชวงศ์ญี่ปุ่นและประมุขตามธรรมเนียมของประเทศญี่ปุ่น โดยไม่เกี่ยวข้องกับการปกครองประเทศ (Wikipedia, "จักรพรรดิแห่งประเทศญี่ปุ่น" 2018) ญี่ปุ่นเป็นรัฐเอกราชหมู่เกาะในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ประกอบไปด้วยหมู่เกาะจำนวนมาก ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมด 377,972 ตารางกิโลเมตร ญี่ปุ่นแบ่งออกเป็น 4 เกาะใหญ่ๆ ได้แก่ ฮนชู, ฮกไกโด, คิวชู และชิโกกุ ญี่ปุ่นมีประชากรประมาณ 126,672,000 คน มีลักษณะเป็นสังคมแบบเดี่ยว (homogeneous) ในแง่ของภาษา, เชื้อชาติและวัฒนธรรม เหตุเพราะร้อยละ 98.5 ของประชากรเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ญี่ปุ่น(Wikipedia, "Japan" 2018)

ประเทศญี่ปุ่นและจีนตั้งอยู่ใกล้กัน มีเพียงทะเลจีนตะวันออกคั่นเพียงเล็กน้อย ทั้งสองประเทศจึงได้ติดต่อและไปมาหาสู่กันตลอดเป็นเวลากว่าสองพันปีแล้ว ด้วยเหตุนี้ ญี่ปุ่นจึงได้รับอิทธิพลจากจีนอย่างมาก ในแง่ของระบบการเขียน, สถาปัตยกรรม, วัฒนธรรม, ศาสนา, ปรัชญาและกฎหมาย ประวัติศาสตร์ชาติญี่ปุ่นถูกบันทึกครั้งแรกในศตวรรษที่หนึ่งก่อนคริสตศักราช จากแหล่งข้อมูลของประเทศจีน ในพงศาวดารจีน ญี่ปุ่นถูกเรียกว่า “倭” (ออกเสียงว่า “วา” (和) ในภาษาญี่ปุ่น) หมู่เกาะญี่ปุ่นถูกกล่าวถึงครั้งแรกในหนังสือประวัติศาสตร์จีนของราชวงศ์ฮั่นตอนปลาย ในปี 57 กล่าวว่าจักรพรรดิของราชวงศ์ฮั่นมอบตราทองคำให้แก่วา (ญี่ปุ่น) (Wikipedia, "History of Sino-Japanese relations" 2017) สำหรับงานวิจัยชิ้นนี้ ช่วงที่น่าสนใจที่สุดของความสัมพันธ์ระหว่างสองประเทศคือช่วงระหว่างศตวรรษที่ 7 ถึงศตวรรษที่ 9 ในช่วงนี้ ญี่ปุ่นได้ส่งคนเรียนที่จีน โดยจุดประสงค์ของการเดินทางในแต่ละครั้งก็จะต่างกันออกไป การเดินทางนี้เป็นที่รู้จักในนาม พันธกิจในการเดินทางสู่จีนถึง (Japanese missions to Tang China) (Wikipedia, "Japanese missions to Tang China" 2017) คณะเดินทางนี้ได้นำสิ่งสำคัญมากมายกลับมา อาทิ คำสอนศาสนาพุทธ, ขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมจีน, การปกครองระบบราชการ, สถาปัตยกรรมและการวางผังเมือง(Wikipedia, "History of Sino-Japanese relations" 2017) หนึ่งในสิ่งสำคัญที่นำมาจากจีนคือชา ชาทุกชนิดที่บริโภคในจีนและญี่ปุ่นมาจากพืชสปีชีส์เดียวกันก็คือ *Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze เชื่อว่าพืชชนิดนี้เดิมที จะปลูกกันในบริเวณมณฑลยูนนาน ประเทศจีน

การนำชาเข้ามาในญี่ปุ่นและการสร้างสรรควิธีชงชาที่นั่นน่าสนใจมาก ลำดับเหตุการณ์เรื่องชาในญี่ปุ่นนั้นจะแตกต่างกันเล็กน้อยในแต่ละแหล่งข้อมูล แต่ก็ยังมีรายละเอียดที่เหมือนกันอยู่บ้าง เราพบจุดสารเกี่ยวกับชาอูจิ (Ujicha) จากนิตสารอาหารที่

เกี่ยวโตที่เราได้มีโอกาสได้เข้าเยี่ยมชมนั้น จุลสารนี้ตีพิมพ์โดย Ujicha Cooperative (2014) ในเล่ม มีลำดับเหตุการณ์เรื่องชาในญี่ปุ่นอย่างย่ออยู่ในหน้าที่ 3 อ้างอิงตามจุลสารเล่มนี้ ประวัติชาในญี่ปุ่นเริ่มในปีคริสตศักราช 850 ซึ่งอยู่ในยุคราชวงศ์ถังของจีน พระสงฆ์ญี่ปุ่นนามอิไซโจและคุโชนำเมล็ดชากลับมาจากจีนและนำไปปลูกบนเขาฮิเออิ(Mount Hiei)ในเมืองเกียวโต ต่อมา ยุคคามะคุระที่เป็นที่รู้จักในฐานะยุคสำคัญสำหรับธรรมเนียมการดื่มชาของญี่ปุ่น ในปี 1911 พระสงฆ์ญี่ปุ่นนามอิไซโจ เดินทางกลับมาจากจีนช่วง และเพื่อแพร่ธรรมเนียมการดื่มชาในญี่ปุ่น เขานำเสนอเรื่องวิธีการเตรียมชาแบบเทนชะ (Tencha) ซึ่งใช้มัทชะ(Matcha) หรือผงชาเขียว และอิไซโจก็ได้ให้เมล็ดชาแก่พระสงฆ์นามเมียวอิ จากวัดโคซานจิ เพื่อนำไปปลูกที่เมือง โทกานูและอุจิในเกียวโต ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของการเพาะปลูกชาในเมืองอุจิ ปี1211 อิไซโจได้เขียนหนังสือเรื่องการดื่มชาเพื่อสุขภาพ (Kissa Youjyouki) พุคเกี่ยวกับมัทชะ, ประโยชน์ด้านสุขภาพ, วิธีเพาะปลูกและวิธีเตรียมชา (Ricardo Caicedo, accessed 2018) หลังจากนั้น ในยุคมูโรมาจิ ทว่าทั้งญี่ปุ่นก็รับรู้ถึงความพิเศษของชาอุจิ ต่อมาในยุคเอโดะ ในปี 1738 ชายชื่อนากาทานิ โซเอ็ง จากเมืองอุจิ ได้ริเริ่มกรรมวิธีการเตรียมชาแบบเซ็นชะ (Sencha)หรือกรรมวิธีแบบอุจิ กรรมวิธีนี้จะใช้ใบชาเขียวคุณภาพกลาง ต่อมาในตอนปลายยุคเอโดะ เขาได้ริเริ่มกรรมวิธีการเตรียมชาแบบเกียวคุโร (Gyokuro) โดยทั้งสองกรรมวิธีนี้ยังคงใช้อยู่ในปัจจุบัน นอกจากทั้งสองวิธีนี้แล้ว อ้างอิงตามจุลสารจาก Ujicha Cooperative ซึ่งมีทั้งหมด 11 ชนิดที่คิดค้นและบริโภคในประเทศญี่ปุ่น (หน้า 6) โดยชนิดของชาเหล่านี้จะแตกต่างกันไปตามลักษณะการเพาะปลูก, การหมักบ่มและวิธีการเตรียมชา เราให้ความสนใจกับชาอยู่ 2 ชนิด คือ เซ็นชะและมัทชะ

เซ็นชะและมัทชะต่างกันที่วิธีการปลูก, การเตรียมและการชง เริ่มที่ชาแบบเซ็นชะ ที่จะถูกปลูกด้วยวิธีแบบโรเทเน็น (Rotenen) โรเทเน็นคือการปลูกชาโดยปราศจากที่กำบัง ชาจึงได้รับแสงอาทิตย์ตามธรรมชาติ แสงอาทิตย์จะเปลี่ยน L-Theanine เป็น catechin ทำให้ชามีรสจัด ขมเล็กน้อย (หน้า 7) ใบชาจากการปลูกแบบ โรเทเน็นจะถูกใช้ทำชาประมาณ 6 ชนิด หนึ่งในนั้นคือชาแบบเซ็นชะ สำหรับชาเซ็นชะ จะใช้แค่ยอดตมขึ้นมาใหม่ นำไปนึ่ง และนวดในขณะที่ใบชาแห้ง (หน้า 6) ต่างจากชาเซ็นชะ มัทชะจะปลูกด้วยวิธีแบบโออิชิเท็น (Oishitaen) โดยปลูกภายใต้ที่กำบัง เลี่ยงการรับแสงอาทิตย์โดยตรงเพื่อป้องกันการเปลี่ยน L-Theanine เป็น catechin ดังนั้น ชาจึงมีรสละมุน เข้มข้นและขมน้อยกว่าชาที่ปลูกแบบโรเทเน็น ในทางปฏิบัติ มัทชะมาจากชาเท็นชะ (Tencha) เท็นชะเป็นชนิดชาที่ปลูกด้วยวิธีโออิชิเท็น แล้วนำมานึ่งและตากแห้ง โดยไม่นวด ต่อมาจึงบดชาเท็นชะด้วยไม้หินบดชา ผงชาเขียวที่ได้เรียกว่าชามัทชะ (หน้า 6) นอกจากนี้ วิธีชงชาเซ็นชะกับมัทชะก็ต่างกัน เซ็นชะจะชงโดยแช่ใบชาไว้ในน้ำร้อนผสมน้ำเย็น ทิ้งไว้ 45 วินาทีถึง 1 นาที (หน้า 18) ซึ่งต่างจากวิธีการชงมัทชะ ความต่างที่เห็นได้ชัดที่สุดของมัทชะกับชาชนิดอื่นคือรูปลักษณะ มัทชะเป็นชาเขียวแบบผง ดังนั้นวิธีและอุปกรณ์ที่ใช้ชงจึงต่างจากชาชนิดอื่น ในหน้า 17 ของจุลสารอุจิชะ ไม้แปรงชงชา (Chasen)และกระชอนเป็นอุปกรณ์พิเศษที่จำเป็นสำหรับการชงมัทชะ วิธีการชงโดยย่อ เริ่มโดยการใส่ผงมัทชะประมาณ 2 ช้อนชาลงในถ้วยชา ใช้กระชอนกรองผงชาเพื่อให้ง่ายต่อการทำฟอง เติมน้ำร้อนประมาณ 80 องศาเซลเซียสแล้วใช้ไม้แปรงชงชาคน ควรชงไม้แปรงไปมาเบา ๆ จนเข้ากัน แล้วจึงชงแปรงอย่างรวดเร็วจนมีฟองนุ่มเต็มด้านบน (หน้า 17) ความต่างประการสุดท้ายคือ เซ็นชะนั้นเหมือนกับชาชนิดอื่น ๆ ที่คนแค่ต้มน้ำชาแล้วทิ้งใบ ในขณะที่คนจะบริโภคใบชามัทชะด้วยในขณะที่ดื่ม

เป็นที่น่าสนใจที่ชาวนั้นมีธรรมเนียมการบริโภคในญี่ปุ่นมานานกว่าพันปีและก็ยังถูกมองว่าเป็นศิลปะรูปแบบหนึ่งด้วย อันรู้จักในนามของพิธีชงชา (tea ceremony) ในภาษาญี่ปุ่นพิธีชงชาเรียกว่า chadō หรือ sadō แปลว่าวิถีของชา (“way of tea”) หรือเรียกว่าcha-no-yu ที่มาจากคำว่า ร้อน-น้ำ-ชา พิธีชงชานี้มีที่มาจากหลักของศาสนาพุทธแบบเซ็น (Zen) ย้อนกลับไปในยุคถึง นักเขียนชาวจีนนามว่า ลู่ยู่ ได้ริเริ่มรูปแบบการเตรียมชาและการดื่มชาขึ้นมา ซึ่งนับว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการดื่มชาอย่างมีพิธีรีตอง (Revolution Tea, accessed 2018) พัฒนาการของพิธีชงชานั้นเกี่ยวข้องกับแนวคิดแบบเซ็น เนื่องจากลู่ยู่ได้รับอิทธิพลจากศาสนาพุทธแบบเซ็น(Wikipedia, “Japanese tea ceremony” 2017) ในญี่ปุ่น พระญี่ปุ่นชื่ออิไซก็ได้รับความเลื่อมใสจากการนำศาสนาพุทธแบบเซ็น สำนักรินไซมาที่ญี่ปุ่น และเขาก็ได้รับการขนานนามเรื่องการนำเมล็ดชาที่ดีที่สุดและพิธีชงชากลับมาที่ญี่ปุ่นด้วย ในยุคนั้น ชาและพิธีชงชาไม่สามารถแยกออกจากวัดและวิถีปฏิบัติทางศาสนาได้เลย พระเซ็นเป็นผู้เริ่มปฏิบัติพิธีการดื่มชาในยุคคามาคุระ (1192-1333) เพื่อช่วยให้ไม่ว่างนอนระหว่างการนั่งสมาธิเป็นเวลานาน (Britannica, “Tea ceremony” 2013) ต่อมา มุราตะ จูโกะ ผู้ริเริ่มพิธีชงชาแบบญี่ปุ่น ผู้ที่เน้นย้ำเรื่องปรัชญาในพิธีชงชา ปรัชญาดังกล่าวมี 4 ประการ ได้แก่ คิน (Kin)หมายถึงการแสดงความเคารพอย่างนอบน้อม, เค (Kei) หมายถึงการเคารพอาหารและเครื่องดื่ม, เซ (Sei) หมายถึงความบริสุทธิ์ของร่างกายและจิตใจ, และ จิ (Ji) หมายถึงความสงบและปราศจากกิเลส (Wikipedia, “Murata Jukō” 2017) บุคคลสำคัญคนต่อมาคือ เซ็น โน ริเคียว ผู้มีอิทธิพลต่อพิธีชงชามากที่สุด เขาได้รับการยอมรับเรื่องธรรมเนียมแบบวาบิฉะ (Wabi-cha) เขาพัฒนาพิธีชงตามหลักวาบิ-ซาบิ (Wabi-Sabi) ซึ่งเป็นการมองโลกแบบญี่ปุ่นที่มุ่งเน้นเรื่องการยอมรับความไม่จริงยังยืนและความไม่สมบูรณ์แบบ (Wikipedia, “Wabi-sabi” 2017) นอกจากนี้ เขาได้เน้นย้ำเรื่องความเรียบง่าย, ความตรงไปตรงมาและความซื่อสัตย์ต่อตนเอง (Wikipedia, “Sen no Rikyū” 2018)

พิธีชงชานั้นเป็นวิธีการต้อนรับแขกอย่างมีสุนทรียภาพ ซึ่งพิธีชงชานั้นมีอยู่หลายวิธีขึ้นอยู่สำนัก, ฤดู, ช่วงเวลา, สถานที่ และปัจจัยสำคัญอื่น ๆ อย่างไรก็ตาม พิธีชงชามีองค์ประกอบสำคัญที่จำเป็นอยู่ไม่มาก สิ่งแรกคือสถานที่ ได้ทั้งแบบกลางแจ้งและในร่มแต่ต้องถูกจัดเตรียมอย่างดีเพื่อวางอุปกรณ์และมีพื้นที่เพียงพอสำหรับเจ้าบ้านที่จะแสดงการชงชาต่อหน้าแขก บางบ้านจะมีห้องที่สร้างขึ้นเฉพาะสำหรับพิธีชงชา เรียกว่า ชาชิชิ (Chashitsu) ส่วนแบบปิกนิก (picnic)ที่อยู่กลางแจ้งจะเรียกว่า โนดาเตะ (Nodate) (KPC, 2018) จำนวนและชนิดของอุปกรณ์จะแตกต่างกันไปในแต่ละโอกาสและฤดู หากแต่จะมีอยู่ 5 อย่างที่จำเป็นสำหรับพิธีชงชาส่วนใหญ่ ได้แก่

1. 茶巾 ชาคิน (Chakin) ผ้าป่านหรือผ้าลินินทรงสี่เหลี่ยม ขนาดเล็ก ใช้เช็ดถ้วยชา
2. 棗 นัตสึเมะ (Natsume) กระปุกใส่ชานขนาดเล็กแบบมีฝาปิด สำหรับใส่ชาที่ใช้ชง
3. 茶碗 ฉะวาน (Chawan) ถ้วยชา ซึ่งมีหลายแบบหลายขนาดมากมาย ถ้วยชาแบบก้นตื้นใช้ในหน้าร้อนเพื่อให้ชาเย็นง่ายขึ้น ในขณะที่ถ้วยชาแบบก้นลึกจะนิยมใช้ในหน้าหนาว

4. 茶筌 จะเซ็น(Chasen) ไม้แปรงชงชาสำหรับคนน้ำร้อนและผงชา มักทำจากไม้ไผ่จีนเดียว
5. 茶杓 จะชะคุ (Chashaku) ซ้อนตักชา ทำจากไม้ไผ่, ไม้ หรือ งาช้าง สำหรับตักชาจากกระปุกชา (KPC, 2018)

ก่อนการแสดงการชงชาจากเจ้าบ้าน แยกจะมารวมกันที่ห้องรับแขกจนมาครบทุกคน ต่อมาพวกเขาต้องล้างมือและปากก่อนเข้าห้องดื่มชา ส่วนสำคัญที่สุดคือการแสดงซึ่งความทางการและขั้นตอนจะต่างกันไปในแต่ละโอกาส อ้างอิงจากการแสดงที่พวกเราได้มีโอกาสได้เข้าชม ตอนเราไปเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยเกียวโตศึกษาต่างประเทศ (Kyoto University of Foreign Studies) ผู้แสดงหรือเจ้าบ้านจะเสิร์ฟของหวานให้แขกก่อนทำการแสดงตามลำดับขั้นตอนที่วางไว้ด้วยท่วงท่าที่สวยงาม เจ้าบ้านเริ่มการแสดงด้วยการล้างถ้วยชาก่อนทำการแสดงชงชา โดยเขาต้องชงและเสิร์ฟชาให้แขกทีละคนและต้องทำการแสดงอีกซ้ำ ๆ จนแขกได้ชาครบทุกคน โดยแขกนั้นต้องหมูนุ่ ชม ถ้วยชาก่อนการจิบชา แล้วจึงกล่าวชมเจ้าบ้าน และทานชากับของหวานให้หมด

ผลิตภัณฑ์ชาเขียวมัทฉะ

ในอดีต ที่ญี่ปุ่น ชาถูกใช้ในการแสดงความมั่งคั่งและอำนาจ ซึ่งก็ส่งผลต่อการบริโภคชาด้วยเช่นกัน เกียวโตเป็นเมืองแรกที่ได้รับชาจากจีน กว่า 800 ปีแล้วและก็เป็นที่ยอมรับว่าคุณภาพของชาที่นี่สูงที่สุดในประเทศ ผ่านมาหลายศตวรรษที่ได้พัฒนากระบวนการ, อนุรักษ์และพัฒนาเคล็ดลับต่าง ๆ ญี่ปุ่นกลายเป็นผู้ผลิตชาเขียวที่มีคุณภาพสูงที่สุดในโลก โดยเฉพาะมัทฉะที่เป็นที่นิยมในพิธีชงชาต่าง ๆ มัทฉะค่อย ๆ ถูกนำมาใช้ปรุงแต่งรสและสีในขนมหลายชนิดในปัจจุบัน แคว้นต่าง ๆ ในญี่ปุ่นต่างก็มีความพิเศษเป็นของตัวเองและชามัทฉะก็คือสิ่งที่แสดงถึงความเป็น “เกียวโต” จากการดื่มคำกับชาแบบญี่ปุ่นท่ามกลางทัศนียภาพที่งดงามของเมืองเกียวโต ผู้การเพลิดเพลินกับขนมรสชาเขียวที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เนื่องจากเกียวโตนั้นโด่งดังในเรื่องชาเขียว คุณสามารถพบอาหารและเครื่องดื่มรสชาเขียวได้แทบทุกหัวมุมถนน ขณะที่คุณอยู่ในเมืองแห่งนี้ เราขอแนะนำให้คุณลองชิมผลิตภัณฑ์ชาเขียวรสอร่อยอย่างสองอย่างหรืออาจจะมากกว่านั้น คอไปนี่คือขนมรสชาเขียวมัทฉะที่เป็นที่นิยมและน่าสนใจที่คุณสามารถหาได้ในเมืองเกียวโต (discoverkyoto)

มัทฉะฟองดู (Matcha Fondue)

หุบขนมญี่ปุ่นหรือผลไม้ลงในซอสหวานอร่อยที่ทำจากมัทฉะและไวท์ช็อกโกแลต

ร้าน Jouvencelle (Gion) เปิดเวลา 10:00-18:00



มัทฉะพาเฟต์ (Matcha Parfait)

สาวจนเกือบไม่กล้ากิน มัทฉะพาเฟต์นี้มีทั้งคุกกี้, บรานี่, วาราบิโมจิ, และแน่นอนว่าต้องมีไอศกรีมมัทฉะ ทุกชั้นคือความสุข

ร้าน OKU (Gion)

เปิดเวลา 11:30-21:00



อิซูโมจิ-ซาเรียฮัตสึอิ (Hisui Mochi - Saryo Hassui)

โมจิอิซูอิ จากร้านซาเรียฮัตสึอิ ขนมหวานแสนสวยสีเขียวมรกตสดในนี้สะท้อนให้เห็นถึงความเขียวขจีของอาราชิยามา (Arashiyama) ที่ล้อมรอบร้าน ขนมเจดี่นี้ทำมาจากชามัทฉะชั้นดีจากอิปโปโด (Ippodo) และแป้งข้าว ทุกคำล้วนเต็มไปด้วยรสชาติและกลิ่นหอมของมัทฉะ



ไฮไลท์ของการไปตลาดนชิกิในครั้งนี้คือ ไอศกรีมมัทชะโรยด้วยป๊อปคอร์นรสมัทชะ



จากการสำรวจตลาดนชิกิ(Nishiki market)และย่านอาราชิยามานั้น พบว่ามีร้านมากมายที่ขายผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เนื่องจากทุกวันนี้ ชาเขียวญี่ปุ่นนั้นได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั่วโลก หากแต่รสชาติดั้งเดิมของมันนั้นค่อนข้างจะขมไปเสียหน่อยสำหรับชาวต่างชาติและคนรุ่นใหม่ ดังนั้นจึงมีการดัดแปลงนำชาเขียวไปทำเครื่องดื่มและขนมแบบต่าง ๆ เช่น เค้ก, คุกกี้ หรือ ไอศกรีม เพื่อปรับให้รสชาตินั้นทานง่ายขึ้นสำหรับคนทั่วไป

ตลาดนชิกิ (Nishiki Market)

ตลาดนชิกินี้เป็นตลาดที่เป็นที่รู้จักดีในเมืองเกียวโต เปิดมาแล้วเป็นเวลาหลายร้อยปี ร้านค้าในตลาดนี้เปิดกิจการ โดยครอบครัวเดียวกันจากรุ่นสู่รุ่น เดิมทีตลาดนี้เปิดเป็นตลาดปลา ประมาณปี 1310 และเป็นตลาดขายส่งในตอนแรก ต่อมาก็มีร้านค้าและสินค้าหลากหลายมากขึ้น พื้นที่นี้จึงถูกเปลี่ยนจากตลาดขายส่งเป็นตลาดขายปลีก ในปัจจุบัน ตลาดนี้มีสินค้าที่หลากหลายขึ้นมากกว่าในอดีต เช่น อาหาร, ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ และของฝาก เพื่อดึงดูดทั้งคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว

ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ชาเขียวที่ขายในตลาดนชิกิ

ซาวาวะ (Sawawa)

ซาวาวะเป็นร้านขนาดเล็กที่เปิดมาประมาณ 5 ปีแล้ว ร้านนี้เหมาะสำหรับผู้ที่ชื่นชอบมัทชะเพราะสินค้าเกือบทั้งหมดของร้านทำมาจากมัทชะ ร้านนี้หาได้ไม่ยาก เพียงสังเกตหอคอยโมจิทรงลูกบาศก์ตรงทางเข้าร้าน ที่ตั้งของร้านนั้นก็สะดวกสำหรับลูกค้าเพราะอยู่ติดฟุตบาท จึงหาได้ง่าย สินค้าที่ขายดีที่สุดคือมัทชะวาราบิโมจิ (Matcha Warabimochi) เป็นขนมเนื้อเคี้ยวหนุบและมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของมัทชะ ขนมวาราบิโมจิที่ใหม่ ๆ นี้สามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 3 วัน เนื่องจากเกียวโตนั้นโด่งดังเรื่องชาเขียว ร้านนี้จึงเลือกใช้ชาเขียวเป็นเอกลักษณ์ของร้าน ลูกค้าของร้านมีทั้งคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว



ขนมมัชชะวาราบิโมจิ (Matcha Warabimochi)



ผลิตภัณฑ์ชาเขียวภายในร้านชาวะะ

นอกจากนี้ก็มีผลิตภัณฑ์ชาเขียวมากมายวางขายอยู่ตรงทางเข้าร้าน ผู้คนจำนวนมากไม่น้อยที่สัญจรไปมาก็แวะมาซื้อ จากการสอบถาม ลูกค้าที่ร้านนี้แทบทุกวัน แต่จะเยอะเป็นพิเศษในเวลา 5 โมงเย็น



นักท่องเที่ยวรอซื้อผลิตภัณฑ์ชาเขียวที่ร้านชาวาอะ

อาราชิยามา (Arashiyama)

อาราชิยามาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่โด่งดังมากของเมืองเกียวโต เป็นสถานที่ยอดนิยมสำหรับนักท่องเที่ยว เพราะสามารถเพลิดเพลินไปกับธรรมชาติรอบตัวและบรรยากาศดี ๆ ยกตัวอย่างเช่น อุโมงค์ไผ่ที่ขึ้นแยกห่างออกจากกันทำให้ลำต้นไผ่นั้นทั้งหนาและสวยงาม อีกทั้งมีร้านค้ามากมายบนถนนอาราชิยามานี้

ร้านเคียวบัม หรือ บัมกุเซ็น

บัมกุเซ็นคือเค้กทรงกลม ที่แยกเป็น 3 ชั้น โดยแบ่งเป็นรสมัทฉะ 2 ชั้นและนมถั่วเหลือง 1 ชั้น ขนมนี้เป็นขนมที่ขายดีที่สุดในเกียวโตในช่วงหลายปีมานี้ เค้กนี้ไม่ได้มีวางขายเขื่อนัก จากการสำรวจร้านหนึ่งในอาราชิยามาที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวของเกียวโต เจ้าของร้านกล่าวว่าเค้กนี้ใช้มัทฉะจากอูจิเป็นส่วนผสม เนื้อสัมผัสเค้กร่วนนุ่ม ภายในร้านก็มีผลิตภัณฑ์มัทฉะขาย เช่น คุกกี้รสมัทฉะ ซึ่งถือว่าเป็นการผสมผสานที่ลงตัวมาก และคุกกี้เคียวโมชิยะ (Kyo- Mochiya cookies) ก็ได้รับความนิยมเช่นกัน คุกกี้เหล่านี้ให้รสชาติที่แท้จริงของมัทฉะจากอูจิ เพราะใช้มัทฉะที่ทำโดย Moriba ที่มีประวัติยาวนานตั้งแต่ปี 1836 นอกจากรสชาติของคุกกี้เคียวโมชิยะแล้ว บรรจุก่อนท์ก็ดูโดดเด่น ดึงดูดสายตาลูกค้า บรรจุก่อนท์ถูกออกแบบตามแบบของเคียวโมชิยะที่หมายถึงบ้านไม้โบราณแบบเกียวโต จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่แสดงออกถึงความเป็นเกียวโตได้เป็นอย่างดี โดยมีราคาประมาณ 500 เยน



บัมคูเซ็น เล็กทรงกลม ที่แยกเป็น 3 ชั้น โดยแบ่งเป็นรสมะชะ 2 ชั้นและนมถั่วเหลือง 1 ชั้น



คุกกี้เคียวโมชียะ คุกกี้ที่ให้รสชาติแท้จริงของมะชะจากอูจิ เพราะใช้มะชะที่ทำโดย Moriya ที่มีประวัติยาวนานตั้งแต่ปี 1836

กล่าวโดยสรุป เราได้เดินทางมายังญี่ปุ่นเป็นเวลากว่าพันปีและก็ยังคงอยู่อย่างเชิดหน้าชูตาบนแผ่นดินนี้จนถึงปัจจุบัน ประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน, คุณประโยชน์ด้านสุขภาพและวัฒนธรรมการบริโภค ทำให้เราเป็นที่นิยมสำหรับคนญี่ปุ่นเสมอมา อย่างไรก็ตาม เมื่อกาลเวลาผ่านไป ผู้คนต่างก็ยังคงมองหาวิธีใหม่ที่จะใช้ประโยชน์จากใบไม้แสนวิเศษนี้ เพื่อให้มันน่าสนใจยิ่งขึ้น และอร่อยยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- Caicedo, Ricardo. Eisai: The Monk that Propagated Tea Culture in Japan.
<<http://www.myjapanesegreentea.com/eisai>>. Accessed 1 Jan. 2018.
- Emperor of Japan. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 1 Jan. 2018. Wikimedia Foundation, Inc.
< https://en.wikipedia.org/wiki/Emperor_of_Japan>.
- Green tea in Kyoto. S. Coe. 28 Dec 2017. <<https://www.discoverkyoto.com/kyoto-voice/green-tea-in-kyoto/>>
- History of Sino-Japanese relations. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 2 Nov. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_Sino-Japanese_relations>.
- Honoring the Matcha Tea Ceremony: A Traditional Japanese Ritual. Epic Matcha, LLC.
< <http://epicmatcha.com/matcha-tea-ceremony/>>. Accessed 2 Jan. 2018.
- Japan. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 4 Jan. 2018. Wikimedia Foundation, Inc.
<<https://en.wikipedia.org/wiki/Japan>>.
- Japanese missions to Tang China. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 17 Dec. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. < https://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_missions_to_Tang_China >.
- Japanese tea ceremony. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 2 Nov. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_tea_ceremony>.
- Masamoto, Kitajima., Marius B. Jansen., et al. Japan. 28 Dec. 2017. Encyclopædia Britannica, inc. <<https://www.britannica.com/place/Japan/Development-of-the-modern-system#ref23305>>.
- Matcha (Green Tea). gurunavi. 27 Dec 2017. <https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2017/05/matcha.html?__ngt__=TT0dd69cfb7005ac1e4a594eZ9VIRfATJhukIJyIsZ94Td>
- Murata Jukō. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 30 Aug. 2017 Wikimedia Foundation, Inc.
<https://en.wikipedia.org/wiki/Murata_Juk%C5%8D>.
- Sen no Rikyū. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 4 Jan. 2018. Wikimedia Foundation, Inc.
<https://en.wikipedia.org/wiki/Sen_no_Riky%C5%AB>.

Tea. KCP Japanese Language School. <<http://www.kcpstudentlife.com/culture/tea-ceremony/>>. Accessed 2 Jan. 2018.

Tea ceremony. Encyclopædia Britannica, inc. 20 Sep. 2013.<<https://www.britannica.com/topic/tea-ceremony>>.

TEAS AND SOIREES HISTORY. Revolution Tea. <<https://www.revolutiontea.com/blog/teas-and-soirees-history/>>. Accessed 1 Jan. 2018.

The Most Spectacular Matcha Green Tea Souvenirs From Kyoto. Keita. 28 Dec 2017. <<https://trip101.com/article/the-most-spectacular-matcha-green-tea-souvenirs-from-kyoto>>

Wabi-sabi. Wikipedia: The Free Encyclopedia. 20 Dec. 2017. Wikimedia Foundation, Inc. <https://en.wikipedia.org/wiki/Wabi-sabi#Wabi-sabi_in_Japanese_arts>.

“We Love Ujicha!” Ujicha Cooperative. Kyoto Prefecture, Uji City, Uji Orii #25. Oct. 2014.