

คดีฆาตกรรม นักทำขนมแห่งเกียวโต

名探偵・星井裕の事件簿
京都紫野 菓匠の殺人



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดพระนครเหนือ



503000743

HUMMING
BOOKS

คำนำสำนักพิมพ์

ถ้าพูดถึงเกียวโต ความประทับใจแรกที่เกิดขึ้น นอกจากเป็นเมืองมรดกโลก ต้นกำเนิดของวัฒนธรรมเก่าแก่ของญี่ปุ่นแล้ว 'ขนมญี่ปุ่น' ก็เป็นอีกหนึ่งอย่างที่คุณต้องแวะไปลิ้มชิมรสหรือซื้อหากันเป็นของฝากอยู่เสมอ เพราะขึ้นชื่อว่าขนมญี่ปุ่นไม่เพียงมีความสวยงามที่เป็นเอกลักษณ์เท่านั้น แต่ละร้านแต่ละท้องถิ่น ยังรังสรรค์ขนมที่มีลักษณะเฉพาะตัวแยกย่อยออกไปอีกมากมาย

ขนมญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมที่เรียกว่า วากาชิ (和菓子) มีประวัติความเป็นมายาวนานหลายศตวรรษแล้ว นับแต่โบราณมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย คิดค้นเป็นตำรับต่าง ๆ ตามแต่ละเมืองของญี่ปุ่น หนึ่งในตำรับสำคัญก็คือ เกียวกาชิ (京菓子) ขนมที่คิดค้นและพัฒนาขึ้นในเมืองเกียวโต อดีตเมืองหลวงของญี่ปุ่นนั่นเอง ว่ากันว่าตั้งแต่สมัยเฮอัน (ค.ศ. 794 - 1185) ขนมญี่ปุ่นของเกียวโต ได้กลายเป็นอาหารที่แสดงฐานะและรสนิยมของผู้คน ตั้งแต่ราชสำนัก ชุนนาง วัดวาอาราม ตลอดจนผู้คนทั่วไปในพิธีชงชา และขนมหลายๆ ชนิดยังคงสืบทอดต่อมาจนถึงทุกวันนี้

ด้วยเหตุนี้ ขนมญี่ปุ่นจึงผูกพันกับสังคมญี่ปุ่นอย่างแยกกันไม่ขาด ทุกวันนี้เรายังคงเห็นขนมญี่ปุ่นที่สัมพันธ์กับฤดูกาล

เช่น ขนมครกคินตง ซึ่งทำจากเกาลัดต้มผสมน้ำตาล เป็นขนมประจำฤดูใบไม้ร่วง เพราะช่วงนั้นเกาลัดจะอร่อยที่สุด หรือขนมปลาทอง ที่มีลักษณะเป็นวงใสเห็นปลาทองแหวกว่ายอยู่ข้างใน คือขนมของฤดูร้อน เนื่องจากการชมปลาทองและการช้อนปลาทอง เป็นสัญลักษณ์ของฤดูร้อนสำหรับคนญี่ปุ่น จึงไม่น่าแปลกใจที่คนญี่ปุ่นจำนวนหนึ่งจะมีความภาคภูมิใจและผูกพันกับขนมญี่ปุ่นอย่างลึกซึ้งเป็นพิเศษ

แต่ขณะเดียวกัน การเข้ามาของขนมหวานแบบตะวันตก ไม่ว่าจะเป็นเค้ก ช็อกโกแลต หรือมาการอง ก็ได้ช่วงชิงความสนใจจากผู้คนไปไม่น้อยตามกาลเวลา ซึ่งในนิยายเรื่อง *คติฆาตกรรมนักทำขนมแห่งเกียวโต* ได้เรียกขนมจากตะวันตกเหล่านี้ตามคำภาษาอังกฤษว่า สวีตส์ (スイーツ)

แน่นอนว่าร้านขนมญี่ปุ่นเก่าแก่ในเกียวโตหลายร้านย่อมต้องมีการปรับเปลี่ยนตัวเองไปตามความเปลี่ยนแปลงของยุคสมัย หากแต่การยึดติดอยู่ในกรอบดั้งเดิมมากเกินไป อาจนำไปสู่ความขัดแย้งอย่างช่วยไม่ได้ ความไม่ลงรอยระหว่างคนรุ่นเก่ากับคนรุ่นใหม่อย่างโนบูโกะและคาโยะ ความชอบที่แตกต่างกันระหว่างขนมญี่ปุ่นกับขนมฝรั่งอย่างโฮชิอิและซาซายามะ การต่อสู้เพื่อรักษารูปแบบดั้งเดิมที่มากับการประยุกต์เปลี่ยนแปลงอย่างยานางิและโทโมโกะ เหล่านี้คือนัยที่แฝงอยู่ในคำว่า ‘ขนมญี่ปุ่น’ กับ ‘สวีตส์’ ของนิยายเรื่องนี้ เป็นสิ่งที่ทุกตัวละครต้องเผชิญกับบททดสอบ จนนำไปสู่โศกนาฏกรรม

ในส่วนของคติฆาตกรรม ผู้เขียนก็ถ่ายทอดออกมาได้ละเอียดละไมไม่แพ้การบรรยายถึงขนมที่สวยสดงดงามในเรื่อง

ด้วยวิธีเผยแพร่แบบเล็กๆ น้อยๆ อย่างสมจริงเอาไว้ในฉากและบทสนทนาของตัวละคร ทำให้ผู้อ่านอย่างเราขบคิดไปพร้อมๆ กับทีมนักสืบ (จำเป็น) เรียกว่าเป็นหนึ่งในนิยายสืบสวนสอบสวนที่ใช้กลวิธีให้ผู้อ่านรู้ข้อมูลเทียบเท่ากับนักสืบ

ที่น่าสนใจอีกอย่างหนึ่งคือ นอกจากการสืบสวนคดี ทั้งร้านอาหารและร้านขนมที่เหล่าตัวละครแวะเวียนไปชิม ไม่ว่าจะเป็นซูชิปลาซาโมะ เติมรูปแบบฉบับของเกียวโต โชบะทอดราดแกงกะหรี่ หรือขนมโหลปลาทอง ต่างอ้างอิงจากร้านที่มีอยู่จริงในเกียวโตทั้งสิ้น ฉะนั้นอย่ารอช้า รีบพลิกหน้าต่อไปติดตามตากล้องโฮชิอิและผู้ช่วยโคบายาชิ ตะลุยเมืองเกียวโตผ่านเส้นทางแห่งขนมญี่ปุ่น พร้อมไขคดีปริศนาฆาตกรรมไปด้วยกัน

สุดท้ายนี้ อย่างที่ตัวละครตัวหนึ่งกล่าวเอาไว้ 'ต้องมองทะลุให้ถึงเนื้อใน อย่ามัวแต่ติดยึดกับชื่อให้มากเกินไป' ความจริงแล้ว หากมองเส้นทางของขนมหวานญี่ปุ่นในประวัติศาสตร์ ตั้งแต่ยุคนาระจนถึงปลายยุคเมจิ ขนมของญี่ปุ่นได้รับอิทธิพลทั้งจากขนมของจีนและชาติตะวันตกอย่างโปรตุเกสและสเปนเรื่อยมา หากมองว่าทุกสิ่งคือการผสมผสานกันอย่างกลมกลืนของวัฒนธรรมที่หลากหลาย เราก็คงลิ้มลองขนมหวานได้อย่างมีความสุข

สำนักพิมพ์ฮัมมิงเบิร์ดส์

บทนำ

อาจเป็นเพราะฝนทั้งช่วงกลางฤดูฝน ในสวนเล็กๆ อันเป็นลักษณะพิเศษของบ้านเรือนเก่าแก่ย่านเกี้ยวโตจึงมีแสงแดดแรงกล้าส่องลงมาแต่เช้า ด้วยความที่ท้องฟ้าปลอดโปร่งหลังจากมีดครึ้มมานาน จึงได้ยินเสียงเพลงดังก้องข้ามกำแพงสวนเข้ามาถึงระเบียง เป็นเพลงล้อเลียนของเด็กๆ ที่เล่นกันในซอย

แต่ภายในห้องด้านในของร้านขนมเลื่องชื่อที่แสนภาคภูมิใจในประวัติศาสตร์อันยาวนานกลับหนักอึ้งไปด้วยความหดหู่ราวกับปฏิเสธรบรยากาศสดชื่นของเมือง

‘วากาซายะเก็นเกสึ’ ก่อตั้งขึ้นในปีเท็นเมที่หนึ่ง (ค.ศ. 1781) เจ้าของร้านรุ่นที่สิบสอง...ชิมาโอะ เก็นเอมอน ผงกศิระะ ขึ้นเล็กน้อย สายตามองไปที่ดอกไฮเดรนเยียสีชมพูซึ่งบานอยู่ในสวน

“เดือนกรกฎาคมแล้วสินะ ต้องรีบหาไวๆ จะได้ไปนมัสการศาลเจ้ายาซากะ¹ กันนะคะ”

¹ในช่วงเดือนกรกฎาคม ศาลเจ้ายาซากะจะมีการจัดงานเทศกาลก๊อง ซึ่งเป็นงานเทศกาลที่มีชื่อเสียงของเกี้ยวโต

โนบูโกะผู้เป็นภรรยาพูด พลังพัดวีด้วยพัดอย่างช้าๆ
บริเวณใบหน้าของเก็นเอมอน ผู้นอนนิ่งอยู่ในชุดยูกาตะลาย
ใบกัญชา

เก็นเอมอนมีใบหน้าผอมซูบแก้มตอบ ริมฝีปากแห้งผาก
จนเป็นสีม่วงอ่อน เขาเบนสายตาทวนม้วนจากในสวนมาที่ลายดอก
ไฮเดรนเยียสีน้ำเงินบริเวณหน้าอกชุดยูกาตะของโนบูโกะ

“ใช่แล้ว พ่อต้องกลับมาแข็งแรงนะ จะได้กินปลาฮาโมะ
ได้”

เก็นตะผู้เป็นลูกชาย สวมชุดทำงานสีขาวยุ้งจัดปลาย
ผ่านวมให้เข้าที่

“...”

เก็นเอมอนพยายามจะบอกอะไรบางอย่าง แต่ไม่มีคำพูด
หลุดออกมา เขานิ่งหน้าด้วยความอึดอัด

“คุณพ่อ อย่าฝืนเลยล่ะ”

คาโยะ ภรรยาของเก็นตะ ลูบผมที่เหลือเพียงเล็กน้อย
ของเก็นเอมอน

“เฮอะ ทำอะไรเสแสร้งสินะ...”

โนบูโกะพูดเสียงขึ้นจมูก ขมวดคิ้ว

เครื่องตรวจคลื่นไฟฟ้าหัวใจที่วางอยู่ข้างหมอนของเก็น-
เอมอนแสดงจังหวะการเต้นที่ช้ากว่าปกติ คุณหมอในเสื้อกาวน์
และพยาบาลเฝ้ามองเครื่องนั้นอยู่ด้านข้าง พร้อมเหลือบดู
นาฬิกาแขวนเป็นครั้งคราว

เก็นเอมอนหรีดตา เชิดคางขึ้นหน่อย ยกศีรษะเพียง
เล็กน้อย มองดูเหล่านักทำขนมที่มารวมตัวกันตรงปลายเท้า

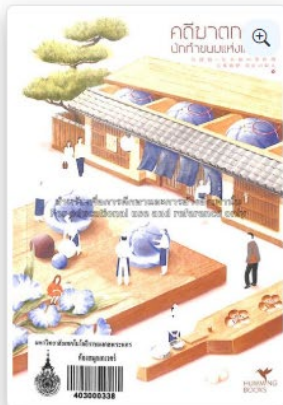
สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<https://lib.rmutp.ac.th/bibitem?bibid=b00109888>



คดีฆาตกรรมนักทำขนมแห่งเกียวโต / คาซาวาจิ เคอิจิโร, เขียน ; บัณฑิต ประดิษฐาบุวงษ์, แปล.
คาซาวาจิ, เคอิจิโร.

My list



Subject

[นวนิยายญี่ปุ่น](#)
[นวนิยาย](#)

Details

Published กรุงเทพฯ : อัมมิงบุ๊คส์, 2566.
Edition พิมพ์ครั้งที่ 1.
Detail 272 หน้า ; 19 ซม.
ISBN 9786169432906

0 11 0

MARC

Export

Save

Share