





Post Books App

แอปใหม่สำหรับหนอนหนังสือสุดชิป อ่านง่ายได้ทุกที่ทุกเวลา
ดาวน์โหลดได้แล้ววันนี้ทั้งทาง App Store และ Play Store

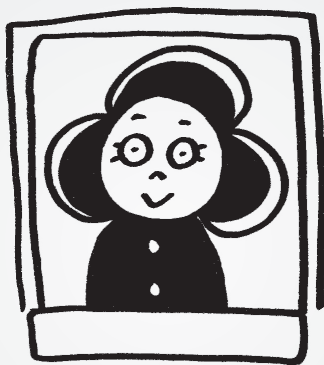
บุคคล องค์กร หรือหน่วยงานใด ต้องการสั่งซื้อหนังสือเล่มนี้จำนวนมากในราคาพิเศษ
สั่งซื้อโดยตรงได้ที่สำนักพิมพ์โพสท์บุ๊กส์

๑๓๖ ถนน ๓ รัชมนอง เขตคลองเตย กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐

โทร. ๐-๒๖๑๖-๕๐๐๐ ต่อ ๕๖๑๕, ๕๖๒๓ อีเมล : postbooks@bangkokpost.co.th

หรือสั่งซื้อผ่านเว็บไซต์ <http://www.postbooksonline.com>

สมุดกระป๋องสี



‘มัทนียา’



ยิ้มกระป๋องสี

‘มนัสนยา’

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสือ ISBN 978-974-228-162-5

พิมพ์รวมเล่มครั้งที่ ๑ : โฟสต์บุ๊กส์, เมษายน ๒๕๕๗

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ
มนัสนยา.

ยิ้มกระป๋องสี.-กรุงเทพฯ : โฟสต์ บั๊กส์ซิง, ๒๕๕๗.
๒๘๘ หน้า.

1. นวนิยายไทย. I. ไตรรงค์ ประสิทธิ์มิล, ผู้วาดภาพประกอบ II. ชื่อเรื่อง.

895.913

ISBN 978-974-228-162-5

ราคา ๒๔๐ บาท

บรรณาธิการบริหาร : ภาณี ลอยเกตุ

ผู้ช่วยบรรณาธิการบริหาร : จันทร์พร รักทั่วม

บรรณาธิการพิเศษ : เพชรกี ปิ่นแก้ว

ผู้ช่วยบรรณาธิการ : อลิสสา ศิริสวัสดิ์

พิสูจน์อักษร : ต້องครรลอง บรรณสรณี

ออกแบบปก : ไตรรงค์ ประสิทธิ์มิล

รูปเล่ม : วนิตา สังฆะมณี

ภาพประกอบ : ไตรรงค์ ประสิทธิ์มิล

ผู้จัดการธุรกิจสำนักพิมพ์ : สุพร พรฤกษ์งาม

ฝ่ายจัดการธุรกิจสำนักพิมพ์และการตลาด : สิทธิชัย อิงคกุลานนท์, พรพิมล วังอินทร์,

กฤษณิ์ เดชะวิศิษฐ์พงษ์, สงกรานต์ พสุธาสถิตย์

จัดพิมพ์โดย



บริษัท โฟสต์ บั๊กส์ซิง จำกัด (มหาชน)

๑๓๖ ถนน ณ ระนอง เขตคลองเตย กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐ <http://www.postbooksonline.com>

แยกสีและพิมพ์ที่

แผนงานพิมพ์พาณิชย์

บริษัท โฟสต์ บั๊กส์ซิง จำกัด (มหาชน)

๑๓๖ ถนน ณ ระนอง เขตคลองเตย กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐

โทรศัพท์ ๐-๒๖๑๖-๕๐๐๐ ต่อ ๓๑๓๓๓

จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย



บริษัท อมรินทร์บุ๊ค เซ็นเตอร์ จำกัด

๑๐๘ หมู่ ๒ ถนนบางกวย-จางอนม ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอบางกวย จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๓๐

โทรศัพท์ ๐-๒๕๒๓-๙๙๙๙ โทรสาร ๐-๒๕๔๙-๙๕๖๑-๓ Homepage : <http://www.nain.com>

สงวนลิขสิทธิ์โดย บริษัท โฟสต์ บั๊กส์ซิง จำกัด (มหาชน)



ฟอนท์
กระดานอนุสยดาทกรีน
www.greenread.com

สารบัญ

คำนำสำนักพิมพ์	๗
คำนำผู้เขียน	๘
โครงแบบไทยๆ	๑๓
โรงอาหาร	๒๑
เรื่องของหนู	๓๑
เรื่องรั้วไหลไม่น่าเชื่อ	๔๑
เล่าเรื่องไอทีให้คนแก่ด้วยกันฟัง	๕๓
หอพักและอพาร์ทเมนต์	๖๕
ข่าวลือตอสนี้	๗๕
เรือสำราญและเรือไม่สำราญ	๘๕
พริก	๙๗

ตลกร้ายเรื่องหนึ่ง	๑๐๕
รับจัดอาหารงานเลี้ยง	๑๑๕
ยักษ์	๑๒๗
ปลาเค็ม	๑๓๗
แขกเมืองหล่อมก	๑๔๙
หน้ากาก	๑๕๗
สัตว์เลี้ยง	๑๖๗
การหารายได้พิเศษของเด็กสมัยก่อน	๑๗๗
ปราสาทฮีเวอร์	๑๘๗
เรื่องของไข่	๑๙๙
ทัวร์แบบไทยๆ ชนิดลูกทัวร์แก่และรวย	๒๐๗
ของฟรี ของแจก และของแถม	๒๑๗
อาหารไทยเชื้อสายชวาบางชนิด	๒๒๗
นรกและสวรรค์แบบยุโรป	๒๓๕
เรื่องของซี	๒๔๕
มันและหำมัน	๒๕๕
ตลาดนัด	๒๖๗
ซื้อสินค้าและตรายีห้อ	๒๗๙
ประวัติผู้เขียน	๒๘๘

คำนำสำนักพิมพ์

มาแล้ว มาแล้ว เรื่องเล่าเคล้าสาระกระป๋องสี่ ที่จะพาคุณ
ไปยิ้มกว้าง ขำ มั่น ฮา สไตล์ มั่นยา นักเขียนรุ่นเก่ามากฝีมือ
ลายมือ ที่ฝากผลงานไว้ให้เราได้สรวลเสเฮฮาในยิ้มกระป๋องหนึ่ง
สอง และสาม มาแล้ว

คราวนี้เธอกลับมาอีกครั้งกับเรื่องราวสนุกสนาน มาก
สาระน่าติดตาม ทั้งด้านประวัติศาสตร์ สังคม ประเทศชาติ
อาหารการกินทั้งไทยและเทศ การเดินทาง ฯลฯ

งานนี้คุณจะได้ดูเด็ดเด็ดมันกับการโกธแบบไทยๆ ไป
เที่ยวปราสาทสีเวอร์ เอ้ออกับการรับจัดอาหารงานเลี้ยง กิน
มือเที่ยงที่โรงอาหาร นั่งเรือสำราญๆ แล้วไปฉงนสนเท่ห์กับ
เรื่องราวรั้วไหลไม่น่าเชื่อ แถมด้วยเรื่องราวไม่รู้เบืออย่างเรื่องไข
ปลาเค็ม ยักษ์ พริก เรื่องของหนู และอื่นๆ อีกมากมาย...

โพสต์บุ๊กส์

คำนำผู้เขียน

ตรวจแก้อาร์ตเวิร์กที่สำนักพิมพ์ส่งมาให้ดูแล้วก็อดพิศวงไม่ได้ ว่าตุเขียน ‘ฮั้มกระป๋อง’ ได้ยังไงมากมายนักหนา ๓๐ เรื่องต่อเล่มและปาเข้าไปเล่มที่ ๔ แล้วอย่างนี้

การผลิตของกระป๋องไม่ใช่เรื่องง่าย อัดอะไรต่อมิอะอะไรเข้าไปเต็มแน่นก็ปิดกระป๋องไม่ได้ ก็กระป๋องมันไม่ใช่กระป๋องจะได้ขึ้นไปขย่มๆ แล้วกดคลิกกรีกเท่านั้นเป็นเสร็จการ ของกระป๋องถ้าเต็มแน่นเกินไปเวลาเปิดมันก็จะลั่นทะลักออกมาเลอะเทอะไปหมดแบบนมข้นหวานที่เป็นกระป๋องนะแหละ เจาะเปิดที่ไรพรวดออกมาเลอะทุกที่ซึนนะ

ของกระป๋องนั้นจะว่าไปแล้วก็เป็นสิ่งอัศจรรย์ ดูแต่ปลากะป๋องเป็นตัวอย่าง ทางเข้าก็ไม่มี ทางออกก็ไม่มี แล้วปลาวายเข้าไปนอนตายเรียงกันอยู่ได้ยังไงเป็นดับ แถมยังคลุมตัวด้วยซอสมะเขือเทศอีกต่างหาก แปลกเนอะ! ปลากะป๋องส่วนใหญ่ราดซอสแดงๆ เพื่อสร้างหลักฐานว่าตายแบบโชกเลือดสดๆ ซิงๆ ทั้งๆ ที่ตายมานานจนกระดุกกระเดี่ยวนหมดแล้ว แบบนี้

มันต้มผู้บริโภคซัดๆ แต่คนก็ยังกินปลากระป๋องกันอย่างเป็นเรื่อง
เป็นราวเรื่อยมา จนกระทั่งขายได้น้อยลงอีต่อน ‘ยี่มกระป๋อง’
ของ ‘มนัสนยา’ ออกตีตลาดนี้แหละ

โห! ขายดิบขายดี

เพราะอะไรนะเหรอ

ก็เพราะ ‘ยี่มกระป๋อง’ เปิดง่ายกว่าปลากระป๋องเยอะ
อร่อยก็อร่อยกว่า เปิดแล้วบริโภคได้เลยไม่ต้องปรุง ราคาก็ไม่
แพง ที่สำคัญก็คือบริโภคแล้วบริโภคอีกได้ตลอดกาลนานไม่มี
วันพร่องไม่มีวันหมด

แน่ะ!

ลองดู ยิ่งดูยิ่งลองดู

‘มนัสนยา’

กรุงเทพฯ ๑๗ มีนาคม ๒๕๕๗





สมุดกระป๋อง





โกรธแบบไทย ๆ

นานมาแล้ว ผู้ใต้บังคับบัญชาคนหนึ่งของผู้เขียนพิมพ์ซ้ำขึ้นมา กับฟ้าดินอย่างรันทวดว่า

“เป็นคนไทยละก็ต้องโกรธเจี๊ยบๆ น้าเปื้อไวย!”

จำได้ว่าได้ฟังดังนั้นผู้เขียนก็ขื่นแต่ไม่ได้คิดอะไรมาก ต่อมาภายหลังจึงรู้สึกว่ารุ่มนุ่นพุดถูก คนไทยนั้นไม่นิยมแสดงความรู้สึกโกรธเกลียดหรืออารมณ์ทางลบออกมารุนแรง คนที่ระเบิดความโกรธออกมารุนแรงมีอยู่แค่สองพวก คือคนระดับชาวบ้านกับคนระดับชาวบ้านที่เผอิญมีบุญวาสนาขึ้นมา พรวดพราด คนชั้นกลางอย่างเราๆ ท่านๆ ที่อ่านและเขียนเรื่องในหนังสือเล่มนี้ถูกพ่อแม่สอนมาให้สงวนปากคำ ทำอะไรไม่ดีคนเขาจะว่าเอาว่าเป็นไพร่ คนชั้นกลางไม่อยากเป็นไพร่ แต่ก็เป็นผู้ตีไม่ได้ จึงต้องระมัดระวังความประพฤติ สงวน

ปากคำทุกอารมณ์ กติมากว้างนั้นเถอะ

ส่วนพวกผู้ดีนั้นก็ถูกสั่งสอนมาให้เก็บอารมณ์ทุกอย่าง
มิดชิด ไม่แสดงความโกรธ เกลียด ดีใจ หรือเสียใจ ออก
นอกหน้า ประมาณว่าทำหน้าที่เหมือนพระพุทธรูปพระโพธิสัตว์
ยิ้มเย็นๆ แบบนั้นแหละ ที่ว่ามานี้ไม่ใช่เผชิญไปสัมผัสสฤกษ์ของ
ผู้ดีของใครมาแต่ไหน เพียงแต่ชอบอ่านเรื่องประเภทเจ้าหญิง
เจ้าชาย เจ้าหญิงรัชทายาท เจ้าชายรัชทายาทอะไรทำนองนั้น
ของ ‘โรสลาเรน’ พระนมทั้งหลายในเรื่องพวกนี้สอนเจ้าหญิง
ยังงี้ก็จ๋าๆ มา ...เอามาอ้อง โก่ดีใจ

สรุปที่เขียนมายี่ดียวถึง ๓ ย่อหน้าก็คือคนไทยนั้น
ไม่ชอบการแสดงออกทางอารมณ์รุนแรง อาจเก็บอารมณ์ได้
ไม่ดีเท่าคนญี่ปุ่นแต่ก็อยู่ในมาตรฐานคนตะวันออกทั่วไป ที่
ไม่ค่อยโผล่ช่วงเปิดเผยอย่างฝรั่งตะวันตก

คำถามก็คือ แล้วเวลาคนไทยโกรธเค้าทำยังไงล่ะ

คำตอบก็คือ ถ้าเป็นผู้ชายเค้าก็จะกลับมาด่าให้เมียฟัง
ที่บ้านดิ บางทีก็ไปด่าให้ผองเพื่อนฟังตามวงเหล้า ตอนกิน
อาหาร หรือเวลากินกาแฟ (ด้วยเหตุนี้ไงเมืองไทยถึงได้มีสภา
กาแฟเกิดขึ้น)

หากว่าคนที่เกิดอารมณ์ไม่พอใจหรือโกรธเคืองเป็นผู้หญิง
เค้าก็จะไปด่าให้เพื่อนพ้องน้องพี่ฟัง (ด้วยเหตุนี้แหละเมืองไทย
จึงมีคำວານินทาเกิดขึ้น และในภายหลังก็ได้มีสิ่งซึ่งเรียกว่า
สมาคมสตรีโน่นนี่นั่นเช่นกัน บางทีถึงกับตั้งชื่ออย่างชัดเจน
เลยว่า สมาคมสตรีศรีนินทาเมืองโน่น นี และนั่น)

สรุปอีกครั้งก็คือคนไทยนิยมแสดงออกถึงความไม่พอใจ
ลับหลัง หากเหลืออดเหลือทนหรือเป็นคนห้ามห้ามห้าวห้าวชะมีมีจน
อยากแสดงออกต่อหน้า คำก็จะเลือกแสดงออกทางสีหน้า
หรือกิริยาท่าทางแบบมีเลศนัย แต่ไม่พูด ไซ้ ไม่พูด

กิริยาท่าทางแบบมีเลศนัยเพื่อแสดงว่าโกรธ เกลียด
หรือไม่ชอบนั้น ความจริงก็รู้ๆ กันอยู่ทั้งผู้แสดงออก ผู้ถูกด่า
และผองผู้ชมณะแหละ ก็แหมเป็นคนไทยด้วยกันนี่นา แต่
ว่ากันว่ามันสุภาพกว่าการพูดหรือด่าออกมาตรงๆ คนถูกด่า
โดยอาการอาจโกรธแค้นแต่ก็ไปแฉ้งความไม่ได้เพราะไม่ได้
เป็นความผิดทางอาญาฐานหมิ่นประมาท ไปด่าคำซิไซ้

ยกตัวอย่างเช่น มีไอ้เจ้า ผอ. อะไรซักคนที่เลวร้ายระยำ
สุนัข ลูกน้องก็เกลียดแค้นเกลียดและเอือมระอาแต่ไม่สามารถ
ทำอะไรได้ พอถึงวันเลี้ยงเกษียณอายุ ลูกน้องทั้งปวงต่างก็นำ
ประทัดมาจุดพร้อมๆ กันโดยมิได้นัดหมาย แบบว่าไล่ชวยไล่
อับปรีย์จัญไร หรือว่าไล่เสนียดอะไรก็ว่าไป ยังงี้จะไปแฉ้งความ
พวกเค้าได้ยังไงละกะอีแค่จุดประทัด ก็ตอนเลี้ยงเกษียณอายุ
กันมันใกล้วันลอยกระทงออกจะตายไป ใครๆ เค้าก็จุดประทัด
จุดดอกไม้ไฟกันทั้งนั้น

ขึ้นไปแฉ้งความว่า “พวกลูกน้องมันจุดประทัดไล่ผม”
ตำรวจเป็นได้หัวเราะตาย แกรมยังแกล้งตากกลางชะอีก ไม่ยอม
เข้าข้างเจ้าทุกข์ว่า

“คุณรู้ได้ยังไงว่าเค้าจุดไล่คุณ”

“รู้ซิ ตอนจุดมันตะโกนนี่นะว่า ‘เฮ้ย! ไส้ชวยไว้ย ชวย

กันไล่ช่วยไว้’ จับมันเลยครีบหมวด มันดูหมิ่นพนักงานเจ้าหน้าที่”

“จับนะจับได้ แต่คุณต้องพิสูจน์ให้ได้เสียก่อนซิว่าคุณเป็นตัวช่วยจริงๆ ผมจะได้ไปจับพวกเค้าว่าจุดประตัดไล่คุณแต่เอ! ความจริงการจุดประตัดไล่ตัวช่วยก็ไม่ได้ผิดกฎหมายนา ตอนตรุษจีนเค้ายังจุดกันสนั่นหวั่นไหว”

อยู่เมืองไทยแล้วตำรวจไม่เข้าข้างเนี่ยจะไปทำอะไรกิน (วะ) เฮ้อ!

การแสดงความดูหมิ่นเหยียดหยามและโกรธเกลียดในที่ของคนไทยนั้น ลองนึกไล่ดูก็อดแปลกใจไม่ได้ที่มีไม่น้อยเลย

รังเกียจและเหยียดหยามใครแต่เจอหน้ากันแล้วจำเป็นต้องไหว้ พอไหว้เสร็จก็เอามือเช็ดกันล้างขวยชะ เช็ดฟ้าบ...บ...หมดเรื่องหมดราวสบายใจเราไปไม่คาค้าง ฝ่ายนั้นถึงเห็นก็ทำอะไรเราไม่ได้ แถมยังต้องรับไหว้เราเสียอีก จะไม่รับไหว้เราก็ไม่ได้เพราะคนอื่น ๆ มองดูอยู่

วู้ย! สะใจเราแท้ๆ

การแสดงความโกรธเกลียดและสาปแช่งที่นิยมกันในเมืองไทยอีกรูปแบบหนึ่งคือการส่งพวงหรีดไปทำงานแต่งงานของแฟนเก่าวงเล็บที่ทิ้งเราไป อ้าว! ก็ถ้าหากไอ้เจ้าบ่าวคนนั้นไม่ทิ้งเราไป เราเกาะคงเป็นเจ้าสาวในงานแต่งงานวันนั้นไปแล้วนะซิ จริงแหมะ

สมัยก่อนตอนที่พวงหรีดยังไม่นิยมทำเป็นดอกไม้สดสีฉูดสวยงาม แต่เป็นดอกไม้แห้งคือดอกไม้ประดิษฐ์ด้วยกระดาษ

สีอ่อนๆ ขรึมๆ นั้น เล่ากันว่าพวงหรีดที่สาวผู้ถูกทิ้งส่งไปยังงานแต่งงานของอดีตแฟนนั้นจะเป็นพวงหรีดสีดำ(ชะด้วย) แบบว่าแข่งทั้งทีก็ต้องแข่งกันให้สุดๆ ไปเลย จะแข่งทำไมพอแค่มหอมปากหอมคอ เปลืองเงิน(ค่าพวงหรีด) เรื่องนี้ฟังเค้าเล่ากันมาอีกต่อหรือหอนะ เป็นเรื่องโบราณผู้เขียนเกิดไม่ทัน คนเล่ายังเล่าอีกด้วยว่าค่านำส่งหรีดดำไปยังงานแต่งงานนั้น ผู้รับจ้างคิดแพงทีเดียว เพราะเชื่อว่าคนทุกคนจะมีความสามารถในการแบกหรีดดำไปส่งงานแต่งงานได้ง่ายๆ ดีไม่ดีฝายโน้นเค้าโกรธขึ้นมาเค้าจับข้อมเอาปะไร

คนเล่าเรื่องนี้เล่าแถมทำยอีกด้วยว่า บรรดาหนุ่มเจ้าชู้สมัยโบราณนั้น เวลาแต่งงานถึงกับต้องจ้างคนคอยดูแลรักษาความปลอดภัยของงาน เหตุผลก็เพราะกลัวไอ้หรีดดำนี่แหละ การแสดงความโกรธเคืองเกลียดชังของคนไทยที่ยังดำเนินสืบเนื่องมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันอย่างหนึ่งคือการแต่งชุดดำประท้วง แต่ในระยะหลังๆ นี้การแต่งดำดูเหมือนจะไม่ค่อยหลังสักเท่าไรนักเสียแล้ว เนื่องจากในระยะ ๔-๕ ปีที่ผ่านมาี้ผู้หญิงไทยโดยเฉพาะพวกสาวๆ นิยมสวมเสื้อผ้าสีดำหรือดำขาวกันหนาตา โดยไม่ได้มีเหตุผลใดๆ ทั้งสิ้น นอกจากเป็นความนิยมอย่างนั้น การประท้วงด้วยการแต่งสีดำจึงไม่ค่อยจะได้ผลทางจิตใจเท่าที่ควรและอย่างน่าเสียดายยิ่ง

พอเอ่ยถึงการประท้วงก็มีเรื่องเล่ายาว

ญาติเขยคนหนึ่งของผู้เขียนซึ่งเป็นฝรั่งอยากแสดงความสนิทสนมรักใคร่กับพ่อตาไทย ได้ยืมชาวเขาประท้วงกันที่โน่น

ที่นี้ในกรุงเทพฯ มีการใส่เสื้อสีนั้นสีนี้และสวมหน้ากากแบบนั้น
แบบนี้ จึงสัพยอกพ่อตาว่า

“คุณพ่อไม่ไปข้างหรือครับ”

พ่อตาขุ่นใจด่าให้สั้นๆ แต่ได้ใจความว่า

“สั้นตีนแน่ะ”

ลูกเขยไม่เข้าใจคำด่าแถมยังฟังผิดคิดว่าพ่อตาพูดว่า
ส้มจิ้น จึงบ่ยหน้ามาถามผู้เขียนว่าส้มจิ้นแปลว่าอะไร ทำไม
พ่อตาพูดแล้วทำหน้าบึ้งๆ และไม่หยิบมาให้กินตามที่พูด

ผู้เขียนจึงต้องอธิบายว่าพ่อตาเค้าไม่ได้ชวนกินส้ม ไม่ว่าจะ
จะส้มไทยหรือส้มจิ้น พ่อตาแกล้งด่าแกล้งไว้ยัย เค้าด่าสั้นตีน
ซึ่งเป็นคำหยาบมากเสียด้วย ขอบอก วันหน้าวันหลังอย่าไป
สัพยอกคนไทยเรื่องการเมือง จำไว้ สัพยอกผิดๆ ถูกๆ เค้า
จะเตะเอา เพราะเค้าบอกสั้นตีนนั้นแปลว่าเค้าอยากเตะแกล
เต็มแกลแล้ว

“มิน่าเล่า” ญาติเขยรำพึง “ตอนพ่อเค้าร้องว่าสั้นตีน
เค้าก็ยกตีนขึ้นนิดนึงด้วย แล้วถ้าเค้ายกตีนขึ้นเฉยๆ ไม่พูด
ไม่จาเนี่ยแปลว่าเค้าด่าได้มัย เพราะบางทีเคยเห็นเค้ายกตีน
ขึ้นนิดนึงเจี๊ยบๆ ทำแบบนี้แปลว่าส้มจิ้น เอ๊ย สั้นตีนมัย”

“ทำแบบนี้ก็แปลว่าส้มจิ้น เอ๊ย สั้นตีนด้วยเหมือนกัน”
ผู้เขียนให้คำรับรองอย่างหนักแน่น

“แล้วมีวิธีแก้ไขยังงัยมั่ง”

“แก้ไขพ่อเค้าเนะคงไม่ได้ เพราะเค้าเป็นพ่อของเมียแกล
เองนี่ เวลาพ่อตาเค้ายกสั้นตีนให้แกลก็เบี่ยงหน้าหลบซะก็แล้ว

กัน” ผู้เขียนแนะนำ

“หลบทำไม” ฝรั่งเศส

“ก็มันเป็นภาษากายนี่ว๊วย สันตินี่คนไทยเค้ายกใส่หน้ากัน ไม่ได้ยกใส่หน้าแข่งหรือสะดือของอีกฝ่าย เค้ายกมาแกเอาหน้าหลบชะก็ลื่นเรื่องไป จบเรื่อง เข้าใจมั๊ย”

“แล้วผมยกมะเหงกตอบได้มั๊ย เป็นการต่อสู้ป้องกันตัวไง”

“เฮ้ย ไม่ได้! ไอ้เวรนี่! นี่มันพ้อตาเว้ย ไม่ใช่ลูกแก”

“ก็ผมเห็นลูกผมยกมะเหงกให้ใครต่อใครออกให้วุ่นไปมันบอกว่าพวกญาติๆ คนไทยทางแม่นี้แหละสอน เป็นการแสดงความไม่พอใจแบบน่ารักๆ ของคนไทยไง”

“คนไทยเด็กๆ นะซิ คนไทยโตๆ ใครเค้ายกมะเหงกให้ใครกันบ้างนอกจากกับเพื่อนสนิทนานๆ ที”

“พ้อต่ายกสันตินี่ให้ผมต้องเฉยๆ แล้วเบี่ยงหน้าหลบอย่างเดียวหรอ” ฝรั่งเศสสงสัย “ผมต้องหลบทำไมละ เค้าอยู่ตั้งไกล แล้วเค้าก็ไม่ได้ทำท่าจะเตะผมจริงๆ ชักหน่อย”

“หลบทำไมชั้นก็ไม่รู้เหมือนกันแหละ แหม! ไอ้ฝรั่งเศสนี่ช่างซักจริงจริง เขาเป็นว่าถ้าเป็นชั้นนะ ใครยกสันตินี่ใส่ชั้นชั้นก็หลบ เอาใจแล้วกัน มันเป็นปฏิกิริยาตอบรับแบบไทยๆ มั้ง”

“พ้อยกสันตินี่ให้เนี่ย ผมแลบลิ้นตอบได้มั๊ยละ”

“เฮ้ย! ไม่ได้”

“อ้าว! ทำไมละ ลูกผมยังแลบลิ้นให้คุณตาเลย”

“นั่นมันเด็กว๊วย”

“โอเค โอเค” ญาติฝรั่งชักจะอ่อนใจ “ผมเบี่ยงหน้าหลบอย่างเดียวนะ ว่าแต่ว่าทำไมผมต้องหลบด้วยล่ะ”

“หลบแสดงว่าไม่รับรู้ คนไทยถือว่าใครจะทำอะไรกับร่างกายของตัวเองก็ทำไปซี คนอื่นไม่รับรู้ด้วย ไม่รับรู้ว่าเป็นการด่า คือไม่รับรู้ว่าคนคนนั้นด่าเราไง ตราบใดที่การด่าไม่ได้เป็นคำพูดออกมาทีไปฟ้องร้องไม่ได้ ดังนั้นเราไปยุ่งเข้าหรือไปรับรู้เข้าก็เสียเวลาเปล่า เข้าใจหรือยังล่ะ”

“โอมายก๊อด!” ฝรั่งร้อง “คุณพ่อเค้าจะนั่งยกส้มจีนเหยีย สันตีนทั้งวันก็เรื่องของเค้า ถ้าใครไม่เข้าไปรับก็แสดงว่าเค้าไม่ได้ด่าใคร ถ้าใครเข้าไปรับแสดงว่าคุณพ่อด่าคนนั้นยังงั้นแหละ”

“ถูกต้อง”

“เราเบี่ยงหน้าหลบนั้นก็ใช้ได้แล้ว”

“ใช่”

“โอมายก๊อด! ผมไม่เข้าใจวัฒนธรรมไทยเลย”

“ชั้นก็ไม่เข้าใจเหมือนกันแหละแกเอ๊ย แต่ดูเหมือนว่าการด่าแบบแอบแฝงมันจะแสดงว่าต่างคนต่างมีมารยาทแบบไทยๆ เท่านั้นแหละ”

โรงอาหาร

มีคนส่งอีเมลมาแล้วให้ฟังว่ากรุงเทพฯ ของเราได้รับการโหวตว่าเป็นเมืองที่อาหารอร่อยที่สุดในโลกอันดับ ๑ ในจำนวนเมืองที่อาหารอร่อยที่สุด ๕ เมืองด้วยกัน ๔ อันดับรองลงไปจากกรุงเทพฯ ได้แก่ โรม ซึ่งอาหารมักจะเน้นที่เนื้อวัวเป็นหลัก เช่น ซัลติมบ็อคค๋า (เนื้อวัว), สตูฟัตติโน่ (สตูว์เนื้อ) และซูปหางวัว อันดับ ๓ ได้แก่ ปารีส ซึ่งมีอาหารนานาชาติให้ลิ้มลอง ส่วนอาหารฝรั่งเศสแท้ๆ ได้แก่ ไก่อบซอสไวน์แดง, ซุปหัวหอม, ตับบด รวมทั้งครัวซองต์, ขนมปังฝรั่งเศส และขนมหวานต่างๆ อันดับ ๔ ได้แก่ ฮองกง ซึ่งได้รับคำวิจารณ์ว่าเป็นอาหารจีนที่ไม่จี๊ดจ๊าดเหมือนอาหารจีนทั่วไป แต่มีรสชาติอาหารดังที่ฮองกง เช่น โจ๊กหมู บะหมี่ เกี้ยว เป็ดย่าง และติ่มซำหลากหลายชนิด อันดับที่ ๕ คือ นิวยอร์ก ซึ่งเป็น



เมืองผสมผสานหลากหลายวัฒนธรรม จะกินอาหารชาติไหน ก็มีให้ชิมและอร่อยๆ ทั้งนั้น คงจะเป็นเพราะค่าที่ดินแพงลิบ ถ้าอาหารไม่อร่อยไม่มีลูกค้าคงเจ๊งในเร็ววันไม่มีเงินไปผ่อนค่าที่ดิน

ส่วนกรุงเทพฯ เมืองฟ้าอมรของไทยเรานั้นได้รับคำวิจารณ์ว่ามีอาหารไทยอร่อยสุดๆ ซึ่งก็คงจะเป็นเพราะพ่อครัวแม่ครัวฝีมือดีต่างหลังไหลกันเข้ามาแสวงโชคในกรุงเทพฯ กันทั้งนั้นนั่นเอง

อาหารไทยที่ชาวต่างชาตินิยมชมชอบที่สุดได้แก่ ต้มยำ (กุ้ง), ส้มตำ, ไก่ย่าง, แกงเขียวหวาน, ผัดไทย แล้วก็ข้าวผัด...ข้าวผัดเนี่ยละ! ข้าวผัดนี้แหละ

อาหารที่ฝรั่งเค้าชมเหล่านี้สำหรับคนไทยแล้วรู้สึกว่าเป็นอาหารพื้นๆ แบบว่า ทำมะด้าทำมะดา ถึงแม้บางอย่างคนทั่วไปจะทำได้เองไม่เป็น คือถึงแม้จะทำได้แต่ก็ไม่เคยอร่อย ต้องพึ่งแม่ครัวหรือซื้อเขากินเสมอ อย่างเช่นส้มตำ ไก่ย่าง แล้วก็ผัดไทย แต่คนไทยส่วนใหญ่ก็ยอมรับว่าอร่อยและกินมาตั้งแต่เด็กก็ไม่เคยเบื่อ กินได้บ่อยและกินได้ซ้ำซาก มีงานเลี้ยงที่ไหนไม่ว่าเลี้ยงพระหรือเลี้ยงคนก็ต้องเจอไข่ ๔-๕ อย่างที่พรรณนามานี้แหละ เวลาคนต่างชาติมาทำทาน้ำลายหกเล่าให้ฟังว่าชอบอาหารไทยจำพวกผัดไทย ต้มยำกุ้ง ส้มตำอะไรๆ ทำนองนี้ คนไทยก็มักจะทำท่าเตีปนปลื้ม เป็นเชิงว่าคนต่างชาติคนนั้นมีรสนิยมดีเป็นที่ยอมรับได้ คล้ายๆ กับว่าพวกเราคนไทยถือเอาผัดไทย ต้มยำกุ้ง ส้มตำ ไก่ย่าง และแกง

เขี้ยวหวาน อะไรที่ออกๆ นี่เป็นมาตรฐานวัฒนธรรมของคนต่างชาตินี้ยังงั้นแหละ

ฝรั่งคนหนึ่งซึ่งอยู่เมืองไทยมาพักใหญ่แล้วถามผู้เขียนว่า นอกจากแกงเขี้ยวหวานกับต้มยำกุ้ง และแกงจืดต่างๆ แล้ว คนไทยกินแกงอะไรอีกบ้างมั๊ย เพราะแม่ครัวที่บ้านของเขาทำแต่แกงจืดให้กินบ่อยๆ แต่ถ้าเป็นแกงเผ็ดแล้วละก็เห็นทำแค่แกงเขี้ยวหวานกับต้มยำกุ้งเท่านั้นเอง พอถามขึ้นแม่ครัวก็บอกรับว่า นายอย่ากินอย่างอื่นเลย มันเผ็ด

ผู้เขียนเลยอธิบายว่าแกงเผ็ดของไทยมีตั้งเยอะแยะไปกินกันไม่หวาดไม่ไหว และนอกจากแกงเผ็ดก็ยังมีแกงค่อนข้างเผ็ดแต่ไม่เผ็ดมากและไม่ใช่แกงจืดอีกตั้งมาก อย่างแกงส้มแกงเลียง แกงต้มข่า แกงต้มโคล้ง แกงต้มส้ม โอ๊ย! ยิ่งเล่าก็ยิ่งนึกออกเพิ่มขึ้นอีก เอาจ้แล้วกัน ไปที่ทำงานชั้นตอนเช้าๆ สักวันเถอะ แล้วจะพาไปกินข้าวที่โรงอาหาร มีแม่ค้าขายข้าวแกงสัก ๒๐ เจ้าได้มั้ง และแต่ละเจ้าก็ขายกับข้าวตั้ง ๑๐ อย่าง ๒๐ อย่าง ถึงแม้จะมีขายซ้ำกันบ้างแต่ก็กินข้าวรวดแกง(และผัก)ได้ทั้งปีไม่ซ้ำชนิด ขอบอก

โรงอาหารหรือฝรั่งเรียกว่าแคนทีนนั้น เป็นความจำเป็นขั้นพื้นฐานของมนุษย์เงินเดือนทั้งหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นเมืองใหญ่และรถติดขนาดหนัก เด็กที่ต้องไปโรงเรียนและผู้ใหญ่ที่ต้องไปทำงาน หากมีรถส่วนตัวก็ทำอาหารเข้าง่าย ๆ กินไปในรถ ถ้าต้องใช้รถสาธารณะก็ต้องหิ้วท้องไปกินแถวที่ทำงานหรือในห้องอาหารของที่ทำงาน เป็น

การฝากท้อง ซึ่งผู้ชายก็ทำได้ เพราะต่างกันมากกับการฝากท้องของหญิงมีครรภ์

คนจำนวนไม่น้อยฝากท้องไว้กับโรงอาหารชนิดต่างๆ สืบเนื่องกันยาวนาน นับจำนวนแล้วกินอาหารร้านต่างๆ ในโรงอาหารมากกว่ากินอาหารที่บ้านของตัวเองอีก

ตอนเรียนประถม มัธยม กินในโรงอาหารโรงเรียน

ตอนเรียนมหาวิทยาลัยกินในโรงอาหารคณะหรือโรงอาหารใหญ่ของมหาวิทยาลัย

ตอนทำงานกินในโรงอาหารที่ทำงาน

ขนาดเกษียณอายุแล้วคนแก่บางคนยังดอดไปซื้ออาหารสำเร็จรูปจากร้านที่เคยติดใจในโรงอาหารที่ทำงานเก่า ถึงขนาดนั้นกันเลย

ตามโรงเรียนประถมหรือมัธยมนั้นบางแห่งบังคับให้เด็กกินอาหารของโรงเรียนหมดทุกคน บางโรงเรียนอนุโลมว่าใครจะกินอาหารของโรงเรียนก็ได้ เอาอาหารใส่ปิ่นโตมาก็ได้ บ้านใครอยู่ใกล้โรงเรียนจะกลับไปกินที่บ้านก็อนุญาต รวมทั้งอาจมีอาหารขายในโรงเรียนเจ้าสองเจ้าสำหรับเด็กที่สะดวกจะซื้อจากร้านมากกว่า ร้านขายอาหารในโรงเรียนเหล่านี้ส่วนมากเสียค่าเช่าถูกหรืออาจไม่เสียเลย เนื่องจากทางโรงเรียนอยากอนุเคราะห์เด็กๆ ให้ได้ซื้ออาหารราคาถูก ถ้าขึ้นเก็บค่าเช่าแพงร้านเขาก็ต้องขายแพง เด็กจะเอาเงินที่ไหนซื้อกิน

แต่บางโรงเรียนบางสถานศึกษาใช้วิธีประมูลทำอาหารกลางวันให้เด็ก คือทางโรงเรียนไม่ต้องยุ่งทั้งเรื่องภาชนะ การ

ประกอบอาหาร การเสิร์ฟ และการล้างทำความสะอาด แกรมยังมีรายได้จากคนประมุขได้เสียอีก ผู้เขียนรู้จักผู้ใหญ่ท่านหนึ่งซึ่งมีฝีมือในการทำอาหารเป็นที่เลื่องลือ ท่านเคยประมุขทำอาหารกลางวันที่โรงเรียนมัธยมชั้นดีแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ แม้จะมีรายได้ดีแต่ทำได้ไม่กี่ปีก็เลิกไป เมื่อซักถามท่านก็เล่าว่าเด็กๆ เบื่อง่าย จึงไม่สามารถทำอาหารแบบวนกลับมาซ้ำๆ ได้ ขนาดที่ทำอาหารซ้ำทุก ๒ สัปดาห์แทนสัปดาห์เดียว ซึ่งหมายความว่า เดือนหนึ่งจะได้กินซ้ำเพียง ๒ ครั้ง เด็กก็ยังโหย แล้วไม่ได้โหยเฉยๆ โยนจานโยนช้อนล้อมลงสระน้ำข้างๆ ห้องอาหารเป็นการแสดงความไม่พอใจเสียอีก ปิดเทอมทีนี้ต้องจ้างคนลงมงานขามช้อนล้อมได้ขึ้นมาเป็นแข่งๆ ครั้นจะเปลี่ยนเมนูดีกว่านั้นรีก็ไมไหว เพราะของดิบของแห้งต้องซื้อทีหนึ่งๆ เป็นจำนวนมาก ซื้อแล้วต้องรีบใช้ให้หมดโดยเร็วมิฉะนั้นจะเสีย เปลี่ยนเมนูทุกบ่อของดิบของแห้งเหลือค้างมาก ทำให้ขาดทุนกำไร จนไม่น่าลงทุนทำต่อไป

ส่วนโรงอาหารตามสถานศึกษาระดับมหาวิทยาลัยทั่วไปนั้นก็มักขายราคาถูกเช่นเดียวกับตามโรงเรียน แม่ค้าพ่อค้าบางคนขายมานานจนตั้งตัวได้จากอาชีพนี้ก็มักจะมีใจดีมีเมตตา ถ้าเห็นเป็นนักศึกษาชายทำทางฐานะไม่ดีนั้นมาซื้อ ก็จะตักข้าวให้มากเป็นพิเศษ บางทีมีแกงที่ผัดไถ่จะหมดหม้อหมดถาดก็ตักให้ไปทั้งหมด เด็กนักศึกษาเหล่านี้เมื่อเรียนจบออกไปทำงานแล้วบางทีก็แวะเวียนกลับมาเยี่ยมพ่อค้าแม่ค้าด้วยความสำนึกในบุญคุณเหมือนมาเยี่ยมญาติผู้ใหญ่ บางคนไปเมือง

นอกรยังส่งไปสการ์ตมาถึงก็ยังมี

โรงอาหารในมหาวิทยาลัยหลายแห่งขายอาหารแก่นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของมหาวิทยาลัย แล้วยังขายคนภายนอกด้วยเช่นกัน แบบว่าใครมาซื้อก็ดักขายให้หมด ไม่ซึกไม่ถาม คนที่อยู่แถวๆ นั้นจึงโชคดีมีแหล่งอาหารใหญ่ใกล้บ้าน ทั้งถูกทั้งอร่อยสบายไปแปดอย่าง

อนึ่ง โรงอาหารมหาวิทยาลัยบางแห่งก็ไม่ได้ขายแค่อาหารเฉยๆ ยังขายขนมหวาน ของกินเล่น ผลไม้ เรื่อยไปจนพืชผักต่างๆ ของแห้ง ของเค็ม ของดอง และอาหารสุขภาพ ชนิดที่ว่าอะไรกินได้ก็มีขายทั้งนั้น สภาพของโรงอาหารชนิดนี้จึงใกล้จะเป็นตลาดสดเข้าไปทุกที มีขายตั้งแต่เช้ามีดจนถึงบ่ายคล้อยได้เวลาเลิกเรียนเลิกงานกันเลยทีเดียว คนซื้อก็มากันคลาคล่ำตลอดเวลาไม่เคยเงียบเหงาชะด้วย

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์บางเขนนั้นมีโรงอาหารหลายโรงด้วยกัน นักศึกษาคณะไหนจะไปกินโรงไหนก็ได้ ไม่มีการหวงห้าม ผู้ปกครอง ผู้เข้าไปติดต่อราชการ และชาวบ้านแถวๆ นั้นจะเข้าไปกินอาหารหรือซื้อกลับไปกินที่บ้านก็ทำได้ตามสบาย หลายวันในสัปดาห์ยังมีตลาดนัดหมุนเวียนกันไปตรงโน้นตรงนี้ ขายทั้งอาหารสด-แห้ง เสื้อผ้า แล้วก็เครื่องใช้แบบตลาดนัดทั่วไป

มีอยู่ระยะหนึ่งที่มีผู้เขียนมีกิจธุระต้องไปติดต่อกับส่วนราชการภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เข้าบ้างบ่าบบ้าง ทำให้ได้อาศัยกินอาหารเข้าในโรงอาหารขนาดใหญ่ข้างสระว่ายนํ้า

จุฬาลงกรณ์ซึ่งเรียกกันว่าโรงอาหารบาริใหม่ ที่นั่นปลูกเป็นโรงยาว มีร้านอาหารเรียงราย ส่วนที่นั่งกินเป็นห้องโถงใหญ่สร้างแบบทันสมัยอยู่ติดกัน ต้องขึ้นบันไดไปจากส่วนขายอาหาร

บาริใหม่มีร้านอาหารอร่อยหลายเจ้า ขายทั้งอาหารปรุงใหม่ๆ ร้อนๆ วางเป็นถาดๆ ตักกรดข้าว มีก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ ทั้งชนิดผัดชนิดลวก แล้วก็อาหารตามสั่งที่ดูใจใครต่อใครหลายคน คือพอเสร็จจากการขายอาหารกลางวันทั้งอาจารย์นิสิต และเจ้าหน้าที่กลับไปหมดแล้ว ร้านขายอาหารหลายร้านก็จะตักอาหารที่เหลือขายใส่ถุงพลาสติกวางเรียงเป็นพวงๆ บางเจ้าลงมือแกงใหม่ผัดใหม่กันเลยทีเดียว พอดตกบ่ายโรงอาหารเกือบทั้งโรงก็แปลงโฉมเป็นแหล่งขายอาหารสำเร็จรูป หรือที่เรียกกันว่าอาหารถุง รอเวลานิสิตเลิกเรียนและอาจารย์กับเจ้าหน้าที่เลิกงาน จะได้มาจับจ่ายซื้ออาหารสำเร็จรูปกลับไปเป็นอาหารเย็นต่อไป

ให้ความสะดวกสบายแก่ลูกค้าหลายแบบหลายอย่าง ดีจริงๆ

พ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารตามโรงอาหารทั้งหลายนั้น หลายคนฝีมือดีมีลูกค้าอุดหนุนคับคั่ง ภายหลังต่อมาเมื่อเก็บออกจนมีเงินทุนมากเพียงพอก็ออกไปเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารเองร่ำรวยไป

ที่คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเมื่อนานนักหนามาแล้ว มีร้านอาหารร้านหนึ่งในโรงอาหารขายอาหาร

ตามสั่งประเภทผัดๆ นิสิตไปถึงก็ร้องตะโกนสั่ง พอคนหน้าเตาทำเสร็จก็มีตี๋วัยรุ่นวิ่งมาเสิร์ฟโต๊ะโน้นโต๊ะนี้ อาหารจานเด็ดของร้านนี้ที่คนนิยมสั่งกันมากคือต้มหมูผัดราดข้าว นิสิตบางคนกินข้าวชากออยู่อย่างนั้นเป็นปีๆ พอถามว่าไม่เบื่อบ้างหรือไ้ก็ได้คำตอบว่า เบื่อนะเบื่อหรอก แต่ไม่รู้จะสั่งอะไร เพราะอะไรๆ ก็ไม่อร่อยเท่าจานนี้

เมื่อเรียนจบออกไปแล้วไปทำงานที่จังหวัดอุดรธานี ในยุคสงครามเย็นมีทหารอเมริกันเต็มเมือง วันหนึ่งเดินๆ อยู่กับเพื่อนพ้องน้องพี่ชาวรัต-สาดก็เจอ ‘ไอ้ตี๋’ เข้าโดยบังเอิญ ตี๋ตัวจ้อยโตเป็นหนุ่มแล้ว และมาอยู่อุดรฯ กับญาติเจ้าของร้านในโรงอาหารคณะคนเดิม อุดรฯ ตอนนั้นกำลังเป็นแหล่งเงินแหล่งทอง เต็มไปด้วยฝรั่งและคนมาหากินกับฝรั่งฐานทัพเจ้าของร้านในโรงอาหารจึงอพยพย้ายถิ่นจากกรุงเทพฯ มาเปิดกิจการถึงอุดรธานี และหิ้ว ‘ไอ้ตี๋’ มาด้วย

“มาซูดทองครับ” ‘ไอ้ตี๋’ บอกพวกเราชาวรัต-สาด ยิ้มยิงฟันขาว

มัวแต่ตื่นแต่ันที่ได้เจอเลยมัวแต่ทักทายแย่งกันคุย ลืมถามเสียสนิทว่าร้านใหม่ยังขายผัดต้มหมูราดข้าวอยู่อีกหรือเปล่า

เขียนเล่ามาถึงตรงนี้หลายสิบปีต่อจากเจอ ‘ไอ้ตี๋’ ที่อุดรฯ น้ำลายสออยากกินผัดต้มหมูราดข้าวขึ้นมาอย่างช่วยไม่ได้ แต่ถึงได้กินสมใจในตอนนี้ก็ใช้ว่าจะอร่อยสมจินตนาการ

ก็มันขาดบรรยากาศนะ ต้องกลับไปนั่งโรงอาหารคณะ
วัด-สาดอีกครั้งจึงจะพอพูดกันได้บ้าง

คนมันติดอาหารระดับโรงอาหารเสียแล้วจะให้ทำไ้ได้