

บรรณนิทัศน์ ร้านขนมแห่งความลับ

พรรษา รอดอาตม์¹



ชื่อหนังสือ: ร้านขนมแห่งความลับ
ผู้แต่ง: Sakaki Tsukasa (ซากากิ สึคาสะ)
ผู้แปล: ปาวัน การสมใจ
สำนักพิมพ์: แพรวสำนักพิมพ์
ปีที่พิมพ์: 2563
จำนวนหน้า: 332 หน้า
ราคา: 290 บาท

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กลุ่มวิชาสื่อสารองค์กร คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ภาพที่ 1-6

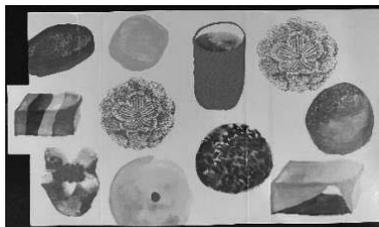
ภาพที่ 1 ปกหุ้มหนังสือ ออกแบบเหมือนการห่อขนมของญี่ปุ่น



ภาพที่ 2 อีกด้านของปกหุ้มหนังสือ ออกแบบเป็นรูปขนม



ภาพที่ 3 เมื่อเปิดหนังสือ ผู้อ่านจะพบกับภาพขนมที่เสิร์ฟพร้อมชาญี่ปุ่น



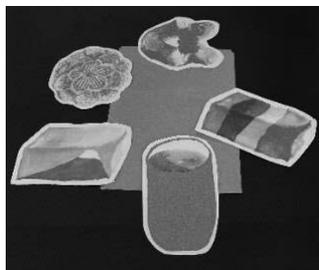
ภาพที่ 4 ปกด้านในหนังสือ



ภาพที่ 5 ปกหลังหนังสือ พร้อมคำโปรยด้านหลัง



ภาพที่ 6 ภาพขนมและน้ำชาญี่ปุ่นใสซองน้ำตาล เหมือนการท่อนขนมส่งให้ลูกค้าที่ซื้อ



นวนิยายเล่มนี้มีความน่าสนใจที่พาเราไปสืบสวนชีวิตของผู้คนจากการเลือกซื้อขนมวาภาชิ ขนม 1 ชิ้นจะมีไส้ขนมที่ให้รสชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ขนมสามารถเป็นตัวแทนบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับวัฒนธรรม ภาษา ประวัติศาสตร์ สังคม วิถีชีวิต ความคิด และความเป็นอยู่ของคนญี่ปุ่นได้

พระเอก/นางเอกของเรื่อง คือ “ขนมวาภาชิ” ขนมนี้ถูกใช้ในพิธีชงชา รับประทานกันภายในครอบครัว ใช้ต้อนรับแขก มอบเป็นของกำนัลแทนคำขอบคุณ วางบนแท่นบูชาพระ ฯลฯ เป็นขนมที่อยู่คู่กับคนญี่ปุ่น ทั้งยามสุข ยามเศร้า ถูกใช้เชื่อมความสัมพันธ์ได้ทั้งคนที่อยู่ใกล้กันหรืออยู่ไกลกัน ขนมวาภาชิแต่ละชนิดจะมีการชูก่อนความหมายผ่านคำเปรียบเปรยและการเล่นคำในภาษาญี่ปุ่นที่แม้แต่คนญี่ปุ่นเองก็อาจจะไม่สามารถถอดความหมายนี้ได้ทุกคน

ถึงแม้ว่าขนมวาภาชิจะมีจุดเด่นและอยู่เคียงข้างกับผู้คนในชีวิตประจำวัน แต่นวนิยายทำให้เราเห็นถึงความพยายามของผู้ผลิตขนมวาภาชิ ทั้งในอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และร้านขนมเล็กๆ ที่ต้องการจะรักษาขนมวาภาชิให้ดำรงอยู่ได้ท่ามกลางกระแสความนิยมขนมตะวันตก ด้วยการผสมผสานและปรับปรุงยุคต้นนำวัตถุดิบจากตะวันตกเข้ามาเป็นวัตถุดิบหนึ่งของขนมวาภาชิ ซึ่งถือเป็นความพยายามที่ต้องการให้ขนมมีการสืบทอดส่งต่อไปถึงคนรุ่นใหม่ด้วยวัตถุดิบจากตะวันตก อย่างไรก็ตาม เราไม่ได้เห็นความพยายามของขนมวาภาชิที่จะดำรงอยู่และสืบทอดเท่านั้น แต่นวนิยายยังทำให้เห็นว่า หากขนมตะวันตกเองต้องการเข้าถึงผู้คนในประเทศญี่ปุ่น ก็ต้องนำวัตถุดิบของญี่ปุ่นเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของขนมตะวันตกเช่นกัน เช่น ชาเขียว

ขนมวาภาชิในนวนิยายเล่มนี้ เล่าเรื่องขนมที่ถูกวางจำหน่ายในร้านมิตสึยะอยู่ที่ชั้นใต้ดินของห้างสรรพสินค้าในโตเกียวใกล้สถานีรถไฟ ในร้านจะมีขนมจำหน่าย 2 ลักษณะ คือ ขนมที่ขายเป็นประจำวางจำหน่ายที่หน้าร้านทุกวัน และขนมประจำฤดูกาลที่แต่ละเดือนจะแตกต่างกันไป เพื่อให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมประเพณีญี่ปุ่น

นวนิยายการสืบสวนเล่มนี้นำเสนอผ่านมุมมองของ อูเมโมโตะ เคียวโกะ สาวน้อยวัยสิบแปดปี เธอไม่ได้มีความเป็นอยู่ที่ยากลำบาก แต่ตัดสินใจเลือกที่

ทำงานแทนการเรียนต่อในระดับอุดมศึกษา การเข้ามาสู่แวดวงคนทำงาน แม้จะเป็นพนักงานพาร์ทไทม์แต่ไม่ง่ายเลย เพราะเธอต้องท่อง จดจำ เรียนรู้ขนมอบากาซีแต่ละชั้น ที่มีเรื่องเล่า ภูมิหลัง ประวัติความเป็นมาที่แตกต่างกันผ่านภาษาญี่ปุ่นโบราณ ต้องรู้จักวัฒนธรรมญี่ปุ่นในแต่ละเดือน เธอต้องชิมขนมใหม่ๆ ก่อนทุกครั้ง ทำให้ได้รับรู้รสชาติเรื่องราวที่จะสื่อสารบอกเล่า อธิบาย เชิญชวนด้วยถ้อยคำสุภาพ การสื่อสารที่ต้องโน้มน้าวให้ลูกค้าสนใจ เข้าใจ และได้ขนมที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า รวมถึงทักษะการคิบนมอย่างเบามือ เพราะขนมบางชนิดมีความบอบบาง หากคิบนแรงเกินไป ขนมจะแตกไม่สามารถจำหน่ายได้ การจัดเรียงขนมในตู้ให้สวยงามน่ารับประทาน การตรวจสอบสินค้า การรับคำสั่งซื้อ การทวนคำสั่งซื้อ การเขียนคำสั่งซื้อ การคิดเงิน ศิลปะการห่อขนม การผูกเชือกกล่องขนม การนำขนมลงกล่อง และใส่ถุง ทุกขั้นตอนจะต้องมีความประณีตและสวยงามเหมาะที่จะเป็นของฝาก ถ้าหากเป็นผู้จัดการร้านจะต้องมีความสามารถในการคำนวณ คาดการณ์จำนวนขนมที่จะวางจำหน่ายในแต่ละวัน เพื่อให้มีของเหลือให้น้อยที่สุด

นอกจากเรื่องราวของขนมแล้ว เรายังได้รู้จักคำศัพท์ที่คนในวงการขายอาหารและขนมในห้างสรรพสินค้าชั้นใต้ดินเท่านั้นที่จะเข้าใจได้ เพราะไม่ได้มีความหมายตรงๆ ตามที่ได้ยิน เช่น “ออกเดินทางไกล” หมายถึง ไปห้องน้ำที่ใช้เวลานานกว่าปกติ “พี่ชาย” หมายถึง อาหารหรือขนมที่ค้างคืน “ช่วงยูเทิร์น” หมายถึง ผู้คนเดินทางกลับบ้านที่ต่างจังหวัด เข้าห้างสรรพสินค้าเพื่อซื้อของฝากญาติๆ และกลับมาจากการเยี่ยมญาติที่ต่างจังหวัด จะแวะมาซื้อขนมที่ห้างสรรพสินค้า เพื่อนำกลับไปรับประทานกันที่บ้าน ฯลฯ

เหตุการณ์ในนิยายส่วนใหญ่จะเป็นสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในร้านมิตสึยะผ่านตัวละครหลัก 4 ตัวละคร ได้แก่

(1) อุเมโมโตะ เคียวโกะ สูง 158 เซนติเมตร น้ำหนัก 75 กิโลกรัม ชื่อเล่นว่า อัน (จัง) อัน คือ ถั่วกวน ถ้าเป็นอันโกะจะหมายถึงถั่วกวนหวาน เธอเป็นคนผิวขาว อวบ เนื้อนุ่มนุ่ม แก้มยู่เหมือนโมจิ สนุกสนาน ตากลมโต เธอคิดว่าเธอไม่มีพรสวรรค์ ไม่มีความสุข จึงไม่มีแฟน เธอพักอาศัยอยู่ในโตเกียว

แถบเมืองเก่า อยู่กับพ่อแม่และพี่ชาย อุเมโมโตะไม่ยอมเรียนต่อ เพราะคิดว่าเป็นเรื่องสิ้นเปลือง ไม่มีใจที่จะเรียน เธอต้องการทำงาน จากความชอบขนม วากาชิอยู่แล้ว เธอจึงเลือกทำงานกับร้านขนมมิตสึยะ จากที่กล่าวไปข้างต้น การเป็นพนักงานร้านขายขนมวากาชิไม่ใช่เรื่องง่าย แต่จากที่เธอเป็นคนใฝ่รู้ เรียนรู้ได้เร็ว ขวนขวายหาข้อมูลอยู่เสมอ แม้จะยากที่ต้องเรียนรู้ภาษาญี่ปุ่น แต่ถือว่าเป็นสิ่งที่ท้าทายมาก ยิ่งยากต่อการถอดความหมายที่ซุกซ่อนที่อยู่ในขนม เธอยังอยากเอาชนะที่จะต้องสืบให้รู้ให้ได้

(2) ผู้จัดการร้านวากาชิมิตสึยะ ชื่อ สึบากิ ฮารุกะ หัวดี ต้อนรับลูกค้าเก่ง คำฉนวนจำนวนสินค้าได้ดี ชอบเล่นหุ้น อุเมโมโตะนิยามเธอว่าเป็นหมอดูประจำชั้นใต้ดิน เพราะสามารถอ่านใจ อ่านความคิด อ่านความรู้สึก รู้ความต้องการของลูกค้า และวิเคราะห์เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเบื้องหลังการเลือกขนมวากาชิแต่ละชนิดของลูกค้าได้อย่างแม่นยำ

(3) ทาจิบานะ โซทาโร พนักงานผู้ชายคนเดียวประจำร้านขนมมิตสึยะ ตัวสูง เอบาง หน้าตาดี มีจิตใจละเอียดอ่อน แต่อูเมโมโตะกลับเห็นว่า เขามีนิสัยสาวน้อยยิ่งกว่าผู้หญิงจริงๆ หรือเรียกว่าผู้ชายใสๆ หัวใจสาวน้อย ทาจิบานะต้องการจะเป็นคนทำขนมวากาชิ เขาเคยฝึกงานที่ร้านคาวาตะกับอาจารย์มัตสึโมโตะ ชันตะ มาก่อนที่จะทำงานที่ร้านมิตสึยะ ทำให้รู้เรื่องขนมวากาชิอย่างละเอียดสำหรับอุเมโมโตะแล้วเขาเปรียบเสมือนสารานุกรมขนมเดินได้

(4) ซากุระอิ พนักงานพาร์ทไทม์หญิงในร้านมิตสึยะ กำลังเรียนที่มหาวิทยาลัย เธอเป็นสาวมาดแมน เคยเป็นแก๊ง (คนที่แต่งตัวเปรี้ยวตามแฟชั่น มีความโดดเด่นแหวกแนวกว่าปกติ เราสามารถพบแก๊งได้ที่ย่านชินจูกุ) ทำให้การพูดของเธอบางครั้งติดภาษาแก๊ง เธอจึงต้องจดคำที่ควรจะพูดกับลูกค้าในสมุดโน้ตของเธอเป็นประจำ เพราะการใช้ภาษาของกลุ่มแก๊งกับการสื่อสารกับลูกค้าจะใช้คำเดียวกันไม่ได้

นวนิยายแบ่งเป็น 5 ตอน ได้แก่ อันของวากาชิ นัดเด็ดปีละครั้ง ฮาจิกับโบตัน คันโรยะ และสี่จิโร่ระนำทาง ดังนี้

(1) อันของวากาชิ

อัน คือ ถั่วกวน เป็นองค์ประกอบหนึ่งของขนมวากาชิซึ่งเป็นขนมญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมที่ทำอย่างประณีต นิยมรับประทานคู่กับน้ำชา ขนมวากาชิมีหลายรูปแบบ เช่น ขนมแห้ง ได้แก่ ขนมเซมเบะ รากุกัน ขนมที่เก็บได้นาน ได้แก่ โยคัง โมนากะ ไตฟูกุ สำหรับโจนามะกาชิเป็นวากาชิสด มักทำจากถั่ว (ถั่วแดง ถั่วเหลือง มันเทศ เผือก ฯลฯ) เน้นสีสັນและรูปลักษณะงดงามเหมือนงานศิลปะเหมาะสำหรับใช้รับแขกหรือรับประทานในพิธีชงชา จึงถูกซื้อในช่วงเทศกาลสำคัญหรือมอบให้กับคนสำคัญ

อูเมโมโตะสมัครงานที่ร้านมิตสึยะ ชายขนมวากาชิที่ห้างสรรพสินค้าใกล้สถานีรถไฟ คำถามที่ผู้จัดการสืบากิถามเธอคือ ชอบวากาชิหรือไม่ สำหรับเธอแล้วขนมวากาชิเป็นขนมที่เธอชอบมาก เธอผ่านการสัมภาษณ์งานแบบสบายๆ จากที่ผู้จัดการสืบากิสังเกตว่า เธอเป็นคนอัยาศัยดี และเห็นว่าเล็บของเธอดูสะอาดสะอ้าน น่าจะเหมาะสมกับการทำงานในร้านขายขนม

ในแต่ละเดือน ร้านมิตสึยะจะมีขนมประจำแต่ละเดือนที่ไม่เหมือนกัน สำหรับขนมประจำเดือนพฤษภาคม คือ คาบุโตะ หมายถึง หมวกนักรบญี่ปุ่นบาระ หมายถึง ดอกกุหลาบ และโอโตชิบุมิ หมายถึง สารหรือม้วนกระดาษม้วนที่ถูกทำให้ร่วงหล่น (เหมือนการแอบส่งสารลับให้แบบไม่ได้ตั้งใจ) สำหรับคาบุโตะ เป็นหมวกนักรบญี่ปุ่นบ่งบอกถึงผู้ชายเข้มแข็ง ผู้ที่ได้รับขนมนี้จะหมายถึงการได้รับชัยชนะในการแข่งขัน และเป็นขนมสำหรับรับประทานในพิธีทังโกะ โนะ เซคคุ หรือวันเกิดผู้ชาย

ส่วนขนมประจำเดือนมิถุนายน คือ อาโออุเมะ หมายถึง บัวอ่อน มินาสึกิ หมายถึง ชื่อเดือนหกของญี่ปุ่น อาจิไซ หมายถึง ดอกไฮเดรนเยีย เดือนหกตามปฏิทินเก่าของญี่ปุ่นคือ วันที่ 1 มิถุนายน หากเป็นปฏิทินปัจจุบันตรงกับวันที่ 30 มิถุนายน ถือเป็นครึ่งทางของปี จึงมีการกำหนดวันโคริ โนะ เซคคุ หรือวันน้ำแข็ง เดิมพิธีกรรมนี้เรียกว่า นัตสึโกชิ โนะ ฮาราเอะ หรือการปิดเป่าประจำฤดูร้อน เพื่อปิดรังความสิ่งต่างๆ ให้ออกไปในครึ่งปีแรก การรับประทานขนมมินาสึกิเป็นการขอพรให้ครึ่งปีหลังสามารถผ่านพ้นไปได้อย่างปลอดภัย บนหน้า

ขนมจะมีการโรยด้วยถั่วแดงเม็ดเล็ก เพราะสีแดงของถั่วเชื่อกันว่า จะสามารถช่วยปิดเป่าสิ่งชั่วร้ายออกไปได้

การสืบสวนในตอนแรกคือ การไขปริศนาการเลือกซื้อขนมแต่ละครั้งของสาวออฟฟิศคนหนึ่งในช่วงวันและเวลาที่ต่างกัน อันได้แก่

- ครั้งที่ 1 เวลาบ่ายสองโมง เธอเลือกซื้อโจนามะกาชิ แต่เป็นแบบใดก็ได้ ผู้จัดการสืบปากได้แนะนำคาบุโตะและโอโตชิบูมีย่างละ 5 ชิ้น ผู้จัดการสืบปากคิดว่า เธอน่าจะถูกเจ้านายขอให้มาซื้อขนม เพราะมีการรวมตัวกันของผู้บริหารในบริษัท 10 คน เพราะการซื้อโจนามะกาชิหมายถึงการต้อนรับแขกคนสำคัญหรือใช้ในช่วงเวลาสำคัญๆ

- ครั้งที่ 2 เวลาสิบโมงกว่า เธอระบุว่า ต้องการโอโตชิบูมิจำนวน 1 ชิ้น และคาบุโตะจำนวน 9 ชิ้น ผู้จัดการสืบปากคาดการณ์ว่า เป็นการประชุมด่วนนอกรอบ มีเรื่องสำคัญเกิดขึ้นที่ทำให้ผู้บริหารในบริษัทต้องมารวมตัวกันด่วน เธอจึงใจเสิร์ฟโอโตชิบูมิ 1 ชิ้นให้ใครบางคนต่อหน้าเจ้านาย เพราะโอโตชิบูมิจึงมีความหมายตามพจนานุกรมคือ บัตรสนเท่ห์ที่จิตใจทำหล่นไว้ตามทางเดินหรือริมทาง มีเนื้อความเขียนถึงสิ่งที่ไม่อาจเปิดเผยต่อสาธารณะได้ หมายความว่า หญิงสาวอาจจะรู้ว่าการทุจริตของผู้บริหาร เธอต้องการบอกเจ้านาย แต่การประชุมเริ่มไปแล้วทำให้เธอบอกไม่ทัน เธอจึงใช้โอโตชิบูมิสื่อสารไปยังเจ้านายที่น่าจะถูกคิดถึง ความหมายนี้ว่า มีคนทรยศในบริษัท เพราะเธอรู้ว่าเจ้านายอยู่ในแวดวงพิธีชงชาที่มีการเสิร์ฟขนมวากาชิ จึงน่าจะสามารถถอดความหมายของขนมที่เสิร์ฟได้ ลักษณะดังกล่าวเราจะพบว่า หญิงสาวและเจ้านายทำการสื่อสารกันผ่านขนมวากาชิโดยไม่มีคำพูดใดๆ เลย และเจ้านายก็เข้าใจสิ่งที่เธอสื่อสารด้วย

- ครั้งที่ 3 เธอต้องการเสิร์ฟขนมเป็นของหวานหลังมือเที่ยง เธอตั้งใจซื้อขนมมินาสึกิจำนวน 9 ชิ้น หมายถึงน่าจะรู้ตัวคนทรยศแล้ว เจ้านายของเธอจึงให้ซื้อขนมมินาสึกิซึ่งเป็นขนมประจำเดือนมิถุนายน มีความหมายเกี่ยวกับการปิดเป่ารังควาญรอบครึ่งปีได้เสร็จสิ้นแล้ว นั่นคือ ได้การปิดเป่าคนทรยศออกไปจากบริษัทแล้ว การรับประทานขนมมินาสึกิจึงเปรียบเหมือนการแสดงความยินดีให้กับบริษัท และน่าจะทำให้มีผลงานที่ดียิ่งขึ้นนับจากนี้

การคาดการณ์หรือข้อสันนิษฐานดังกล่าวของผู้จัดการสีปากจะเป็นจริงหรือไม่ ผู้จัดการสีปากได้คลายข้อสงสัยนี้ ด้วยการนำกราฟหุ้นบริษัทของสาวคนนั้นมาให้ทุกคนได้ดู (ทราบชื่อบริษัทเพราะการสั่งซื้อขนมจะมีการเขียนคำสั่งซื้อที่มีการระบุชื่อบริษัท) จากกราฟพบว่า ตลอดครึ่งปีแรก หุ้นของบริษัทตกลงเรื่อยๆ จากข่าวลือว่า เกิดความขัดแย้งในกลุ่มผู้บริหาร แต่เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน หุ้นของบริษัทกลับดีขึ้นมา สอดคล้องกับการซื้อขนมมินาสีกิวฯ ได้ปิดเป้าสิ่งที่รังความบริษัทออกไปแล้ว

(2) การนัดเดดปีละครั้ง

ในตอนนี้อยู่โมโตะพาเราสำรวจชั้นใต้ดินของห้างสรรพสินค้าว่า มีร้านขนม ของหมักตอง เบเกอรี่ และร้านอาหาร เราจะได้พบบรรยายภาศการขายขนมใน 3 เทศกาล คือ เทศกาลชูโอเก็น เทศกาลทานาบาตะในเดือนเจ็ด และเทศกาลบงในเดือนแปด เคล็ดลับการรับมือกับลูกค้าที่น่าห่มั่นไส้ผ่านน้ำเสียงท่าทาง การส่งสายตาที่เฉียบขาด การไซปริศนาการสืบสวนเบื้องหลังการซื้อขนมของหญิงสาวต่างวัย 2 คน ที่ต่างใช้ขนมวากาชิเป็นสื่อกลางไปถึงคนรักที่อยู่ห่างไกลกัน และเรื่องราวเล็กๆ น้อยๆ เกี่ยวกับพนักงานแผนกเครื่องสำอางที่มีเวทมนตร์ร้ายเทคนิคแต่งหน้า ถือเป็นสินค้าที่ไม่มีวางจำหน่าย ใครต้องการต้องเข้ามาที่แผนกนี้เท่านั้น

สำหรับเทศกาลโอชูเก็น เป็นเทศกาลของผู้ใหญ่ตรงกับวันที่ 15 กรกฎาคม คนญี่ปุ่นมีธรรมเนียมปฏิบัติที่จะส่งของขวัญไปให้คนที่เคยให้ความช่วยเหลือ เพื่อแสดงความขอบคุณและขอฝากเนื้อฝากตัวต่อไปในอนาคต ร้านค้าจะวางสินค้าที่เหมาะสมจะเป็นของขวัญวางจำหน่าย มีลูกค้าจำนวนมากให้ความสนใจสินค้ามากกว่าช่วงเวลาปกติ สินค้าของร้านมิตสึยะที่วางจำหน่ายในเทศกาลโอชูเก็นคือ ขนมที่รับประทานในช่วงหน้าร้อนของญี่ปุ่น 2 ชนิด ได้แก่ ขนมมิซึโยคัง สามารถเก็บขนมได้ 3 เดือน และคุสุคิริ สามารถเก็บได้ 1 เดือน

จากตอนนี้ทำให้เราพบว่า ขนมวากาชิผลิตมาตั้งแต่สมัยที่ยังไม่มีตู้เย็น จึงทำให้ขนมวากาชิสามารถเก็บได้นานกว่าขนมตะวันตก ขนมมิซึโยคังให้รสสัมผัสนุ่มๆ แต่คุสุคิริมีความหนึบๆ ปัจจุบันมิซึโยคังมีวางจำหน่ายแบบกระป๋อง

ที่หาซื้อได้ทั่วไป แต่รสชาติของขนมสำเร็จรูปจะมีความแตกต่างกับร้านมิตสึยะ
ที่ผลิตรายต่อวัน

เทศกาลทานาบาตะในเดือนเจ็ด คนญี่ปุ่นจะเขียนคำอธิษฐานลงบน
กระดาษสี ผูกไว้กับต้นไม้ ส่วนใหญ่จะขอเรื่องความรัก บางคนเรียกเทศกาล
ทานาบาตะว่า ซัมเมอร์วอลเลนไทม์ ขนมในเทศกาลนี้คือ โจนามะกาชิโฮชิโอะ นัตสึมิ คัง
คือ สัมถูร์อัน และยูริ คือ ดอกกลี๋ย ร้านมิตสึยะจำหน่ายขนมในเทศกาลทานาบาตะ
ตามปฏิทินเก่าและปฏิทินใหม่ เพราะแต่ละพื้นที่จะมีการยึดถือแตกต่างกัน
ส่วนขนมประจำเดือนสิงหาคม (หลังเทศกาลทานาบาตะ) คือ เซริว หมายถึง
สายธารบริสุทธิ์ คาซาซาจิ หมายถึง บัวหลวง และอาสุ

การไขปริศนาผ่านขนมวากาชิผ่านการซื้อขนมของหญิงสาวที่ต่างวัยกัน
คนแรกคือ นักศึกษาหญิงซื้อขนมโฮชิโอะ 2 ชิ้นในเดือนกรกฎาคมในเทศกาล
ทานาบาตะ ขนมนี้ซื้อถึงช่วงเวลาของการก่อสร้างสะพานเชื่อมระหว่างเจ้าหญิง
โอรุอิเมะกับฮิโกโบชิ สะพานนี้ถูกสร้างโดยนกสาลิกาปากดำ เมื่อเข้าสู่เดือน
สิงหาคมจะเป็นขนมสำหรับเทศกาลทานาบาตะตามปฏิทินเก่า เธอกลับมาที่ร้าน
อีกครั้ง เพื่อซื้อคาซาซาจิ 2 ชิ้น เป็นขนมที่ซื้อให้ทราบว่า ดาวสองดวงได้พบกัน
แล้วแม้เพียงปีละครั้งเท่านั้น ในระหว่างการสั่งขนม เธอสอบถามระยะเวลาการ
เก็บขนม เพราะเธอต้องการเดินทางมากกว่า 6 ชั่วโมง แต่คาซาซาจิไม่สามารถ
เก็บได้นานขนาดนั้น ผู้จัดการสืบาคิดการณ์ว่า หญิงสาวต้องการนำขนมขึ้น
เครื่องบินไปต่างประเทศ อาจจะเป็นประเทศจีนหรือไม่ เพราะจากห้างสรรพสินค้า
ใช้เวลาเดินทางเกือบ 2 ชั่วโมงน่าจะไปสนามบิน และเดินทางออกจากประเทศ
ญี่ปุ่นใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง หากหญิงสาวจะเดินทางไปเซ็นไดหรือฮอกไกโด
ขนมวากาชิในเทศกาลทานาบาตะตามปฏิทินเก่าสามารถซื้อหาได้ทั่วประเทศ
ไม่จำเป็นต้องมาซื้อที่โตเกียว จึงคิดว่า น่าจะเป็นการเดินทางไปต่างประเทศ
หญิงสาวจึงเล่าว่า เธอจะนำขนมไปหาคนรักที่ได้วัน ซึ่งเทศกาลทานาบาตะของ
ที่นั่นยึดตามปฏิทินเก่าเปรียบเสมือนวันวอลเลนไทม์ที่หญิงชายต่างแลกเปลี่ยน
ของขวัญกัน เธอต้องการนำขนมนี้ไปรับประทานกับแฟน ใช้ขนมชื่อว่า เธอคิดถึงเขา

จากตรงนี้ทำให้ผู้อ่านได้ทราบว่า ขนม 1 ชนิดสามารถเปลี่ยนไปได้หลากหลายรูปแบบ ในตอนนี้ทำให้เราได้ทราบว่า ขนมหากาชิมีหลากหลายหน้าที่ เช่น เป็นของฝาก เป็นขนมให้คนรัก ขนมเชื่อมความสัมพันธ์ภายในครอบครัว (นำมารับประทานร่วมกันหลังมื้อค่ำ) และใช้วางแทนบูชาพระ

(3) ฮางกับโบทัน

ในตอนนี้อ่านจะพบกับการเล่นคำพ้องเสียงในภาษาญี่ปุ่นผ่านขนมหากาชิ ขนมหากาชิบางชนิดก็สามารถหารับประทานได้ง่ายๆ ทั่วไป ในช่วงฤดูใบไม้ร่วงภายในห้างสรรพสินค้ามีการชักซ้อมอัคริภัยประจำปีกับร้านค้าชั้นใต้ดินทุกร้าน สำหรับสินค้าที่วางจำหน่ายในช่วงนี้ ห้างสรรพสินค้ามีโครงการ “อร่อยได้ความรู้” เพื่อนำเสนอเรื่องราวของสินค้าที่น่าสนใจ เริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคมถึงกลางเดือนพฤศจิกายน สำหรับร้านमितสึยะไม่ใช่เรื่องยากเลยที่จะเข้าร่วมโครงการนี้ เพราะขนมหากาชิทุกชนิดมีเรื่องราวของตัวเอง มีประวัติเก่าแก่ เป็นขนมที่ถูกใช้ในพิธีชงชา มีเกร็ดเล็กเกร็ดน้อยมากมาย ในตอนนี้อีกเช่นกัน เราจะได้พบกับการเล่าเรื่องขนมหากาชิที่รับประทานได้ทุกวันและหาซื้อได้ง่าย แต่กลับมีเรื่องเล่าที่ผันไปตามภาษาญี่ปุ่นในแต่ละฤดูกาล และความสามารถของขนมที่สามารถก้าวข้ามพื้นที่และยุคสมัยจากอดีตมาถึงปัจจุบันได้

ขนมโจนามะกาชิประจำเดือนตุลาคม คือ โครินนิจุง หมายถึง ดอกเบญจมาศ นิยมรับประทานในพิธีชงชาเป็นขนมตั้งแต่สมัยเอโดะ ฮานะสึกิ หมายถึง การชมจันทร์ โชโระ หมายถึง ได้รับแรงบันดาลใจจากเท็ดรอฟเฟิล

ในตอนนี้อูเมโมโตะต้องพบกับชายคนหนึ่งที่สร้างความลำบากใจให้กับพนักงานพาร์ตไทม์มือใหม่อย่างเธอ เพราะเขาสั่งขนมด้วยคำพูดแปลกๆ ที่เธอไม่เข้าใจ และยังมีท่าทางที่ไม่น่าไว้วางใจ ต่อมาเธอทราบว่า ชายคนนี้คือ อาจารย์มัตสึโมโตะ ชันตะ อาจารย์สอนทำหากาชิของคุณทาจิบานะ จากเหตุการณ์นี้ทำให้อูเมโมโตะต้องการเรียนรู้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนม และรู้จักที่มาของขนมหากาชิให้มากขึ้นเพื่อตอบโต้อาจารย์บ้าง ผู้จัดการสาขา ก็มอบหมายให้คุณทาจิบานะสอนอูเมโมโตะ ทำให้เราทราบว่า ขนมหากาชิในแต่ละพื้นที่จะมีชื่อเรียกที่แตกต่างกัน แม้จะมีต้นกำเนิดการผลิตมาจากแหล่งเดียวกันก็ตาม

อาจารย์มัดสีโมโตะ ชันตะ เป็นเจ้าของร้านควาตะจำหน่ายขนมวากาชิ อาจารย์จะให้ความสำคัญกับขนมใกล้ตัว และมีราคาขาย่อมเยา เช่น โอฮาจิ คาโนโกะ โมนากะ หรือโดฟุคุ ยิ่งขนมที่ใครๆ ก็ซื้อได้ ก็ยิ่งไม่อาจทำอย่างขอไปทีได้ เช่น โอฮาจิ ขนมธรรมดาๆ เป็นขนมใกล้ตัวที่ทำได้ง่าย รับประทานกันภายในบ้าน โดยร้านมิตสึยะนำโอฮาจิเข้าร่วมโครงการอร่อยได้ความรู้กับห้างสรรพสินค้าด้วย ผู้จัดการสีบากิและอาจารย์มัดสีโมโตะอธิบายว่า โอฮาจิเป็นขนมที่มีประวัติทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย ราคาไม่สูงมาก หารับประทานได้ง่ายในทุกๆ วัน ขนมโอฮาจิเต็มไปด้วยคำพ้องเสียงและการเล่นคำ ถือเป็นขนมที่บอกเล่าเรื่องราววัฒนธรรมญี่ปุ่นได้เป็นอย่างดี เช่น

- ฤดูใบไม้ผลิ ขนมโอฮาจิจะเรียกว่า โบทะโมจิ หมายถึง ใสอันโกะ เมื่อเข้าสู่ฤดูใบไม้ร่วงจะเรียกว่า โอฮาจิ (ห่อด้วยคินาโกะหรือโกมะ หมายถึง งาหรือสาหร่าย) สองชื่อนี้มาจากดอกโบตั๋นกับดอกฮาจิ มีหน้าตาไม่เหมือนกัน ชื่อต่างกัน แต่เป็นขนมชนิดเดียวกัน
- โอฮาจิโยงไปสู่อิฮิกัน เป็นขนมที่ดำหยาบๆ ไม่ต้องละเอียด จึงเป็นขนมที่ทำรับประทานกันเองได้ง่ายๆ ภายในบ้าน
- สึกิ หมายถึง พระจันทร์ เป็นชื่อหนึ่งของโอฮาจิ เพราะไม่ได้ดำ จึงกลายเป็นสึกิชิราสุ หมายถึง ไม่รู้จักดำ พ้องเสียงกับพระจันทร์ จึงกลายเป็นสึกิชิราสุ หมายถึง ไม่เห็นจันทร์ และด้วยทิศที่มองไม่เห็นดวงจันทร์จะเรียกว่า คิตะมาโตะ หมายถึง หน้าต่างทิศเหนือที่จะมองไม่เห็นดวงจันทร์
- สึกิพ้องเสียงกับสึกิ หมายถึง เขียนด้วยคันจิ ที่แปลว่าการมาถึง กลายเป็นสึกิชิราสุ หมายถึง ไม่รู้ถึง โยงความหมายไปหาสิ่งที่ไม่รู้จะมาถึงเมื่อไรกลายเป็นโยบุเนะ หมายถึง เรือราตรี และจากการที่ไม่ได้ดำ จึงไม่เกิดเสียง เมื่อไม่เกิดเสียง ความก็ไม่แตกไปถึงบ้าน ใกล้เรือนเคียงจึงกลายเป็นชื่อ โทนาชิชิราสุ หมายถึง ข้างเคียงมีอาจรรู้หรือข้างบ้านไม่รู้เรื่องของบ้านเรา

- ฮานะฟูตะมีลายหมูป่า เพราะคำว่า โบตันนิคุ หมายถึง เนื้อหมูป่า พ้องเสียงกับดอกโบตัน เชื่อมโยงกับโบตะโมจิ โยงไปหาโอฮาจิ และ ดอกฮาจิ

อาจารย์มัตสึโมโตะมาที่ร้านขนมมิตสึยะที่ห้างสรรพสินค้า เพราะได้รับการชักชวนให้เปิดร้านขนมในห้างสรรพสินค้า การเปิดร้านที่ห้างสรรพสินค้าจะช่วยให้ขนมเข้าถึงลูกค้า จำหน่ายขนม และร้านเป็นที่รู้จักได้มากขึ้น แม้ว่าอาจารย์จะทำขนมได้อร่อย และตัวขนมเองมีเรื่องเล่าที่ขายได้ไม่ยาก แต่การเปิดร้านสาขาภายในห้างสรรพสินค้าก็ไม่ใช่เรื่องง่าย เพราะช่างทำขนมต้องรักษามาตรฐานเช่นเดียวกับที่ร้าน สำหรับการรักษาคุณภาพของขนม พนักงานต้องมีความรู้เกี่ยวกับขนมเพื่อการต้อนรับลูกค้า เมื่อจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าทุกอย่างภายในร้านต้องทำให้เป็นมาตรฐานตามที่ห้างกำหนด จึงไม่ใช่เรื่องง่ายที่ช่างทำขนมทุกคนจะสามารถจัดการทุกอย่างได้ดี

จากในตอนที่ 1 เราทราบแล้วว่า พนักงานร้านขนมมิตสึยะจะต้องมีความรู้เรื่องขนมวาซากิและเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องถือเป็นสิ่งที่เรียนรู้เพิ่มเติมความรู้ได้เรื่อยๆ แต่บุคลิกลักษณะเฉพาะตัวที่ไม่ใช่จะหาได้จากพนักงานชายทุกๆ คน คือ สามารถพูดถึงขนมได้น่าอร่อย อธิบายดี สื่อสารโน้มน้าวใจได้ นำเสนอให้ลูกค้าทราบว่า ขนมแต่ละชนิดมีรสชาติที่แตกต่างกัน โดยการจะทำเช่นนั้นได้จะต้องเป็นผู้ที่มีใจรักขนม จึงจะสามารถนำเสนอขนมให้อย่างน่าสนใจ ซึ่งอุเมโมโตะมีลักษณะข้างต้น จึงทำให้อาจารย์ต้องการให้เธอไปทำงานที่ร้านด้วย

อย่างไรก็ตาม แม้จะทำงานมาได้ระยะหนึ่งแล้ว บางเวลาอุเมโมโตะก็ภูมิใจที่ได้ทำงาน ได้สวมชุดยูนิฟอร์มร้าน มิตสึยะไปส่งขนมข้างนอก แต่บางครั้งก็รู้สึกหดหู่เมื่อเห็นผู้หญิงที่ทำงานอยู่ในสำนักงานที่สวยงาม แต่งหน้า สวมชุดสูท สวมรองเท้าส้นสูง ดูดีมีภูมิฐาน ทำให้เธอรู้สึกว่าเธอช่างต่ำต้อยเหลือเกิน

เมื่อเธอได้เรียนรู้เรื่องราวต่างๆ ของขนมวาซากิที่ลึกซึ้งมากขึ้นจากผู้จัดการสึบากิ คุณทาจิบานะ และอาจารย์ มัตสึโมโตะ ความรู้สึกที่ต่ำต้อยของเธอได้กลับกลายมาเป็นความภูมิใจที่ทำงานร้านขนม เพราะเธอกำลังเป็นส่วนหนึ่ง

ของประวัติศาสตร์ที่ช่วยสืบทอดขนมไปสู่ยุคต่อไป แม้จะไม่มีชื่อของเธอปรากฏอยู่ในหลักฐานชิ้นใดเลยก็ตาม

คำศัพท์ที่ได้พบในตอนนี้อย่างแรก ขนมร้องไห้ คือ ขนมเกิดความขื่นขม หนืดน้ำเกาะ เกิดขึ้นได้จากการเก็บขนมในที่ที่ไม่เหมาะสม ขนมหารศิริ คือ ถั่วแตก เปลือกนอกปริออก เนื้อในไหลออกมา ช่างทำขนมมีอาชีพจะรับไม่ได้ที่ขนมเป็นเช่นนี้ จะไม่เอาวางจำหน่าย และเทมปุระ (ความหมายแฝงเรียกขนม) คือ เทคนิคการเคลือบให้ผิวหน้าขนมเกาะตัวกันด้วยของเหลว

(4) คันโยระ

ในตอนที่เราจะรู้จักจุดเด่นของขนมวากาชิ การเปรียบเทียบขนมญี่ปุ่นและขนมตะวันตกว่า ขนมญี่ปุ่นจะอยู่ได้อย่างไรท่ามกลางกระแสความนิยมขนมตะวันตก การจัดการสินค้าภายในร้านที่จะต้องคาดการณ์ คำนวณสินค้าที่วางจำหน่าย และการกำจัดของเหลือภายในร้านที่ทำให้ลูกค้าได้รับประทานขนมและอาหารที่สดใหม่อยู่เสมอ

ในเดือนธันวาคม ร้านมิตสึยะวางจำหน่ายชุดของขวัญคือ โอเซโอะเหมาะสำหรับเทศกาลส่งมอบของขวัญช่วงสิ้นปี ส่วนขนมประจำเดือนธันวาคมคือ ยูซุโค หมายถึง ได้กลิ่นส้มยูซุ อินากะยะ หมายถึง กระท่อมน้อยปลายนา โมโมยามะเลียนแบบบ้านมุงหลังคาฟาง ฮัตสึชิโมะ หมายถึง เกล็ดน้ำค้างแรกที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเกล็ดน้ำค้างแข็งที่ปกคลุมอยู่บนกองฟืน

การดำรงอยู่ของขนมญี่ปุ่นท่ามกลางขนมตะวันตกที่กำลังได้รับความนิยมพบว่า มีช่างทำขนมญี่ปุ่นผสมผสานความเป็นตะวันตกเข้ามาเป็นส่วนประกอบของขนมด้วย จากเดิมที่ขนมวากาชิมีเสน่ห์ที่รสสัมผัส เมื่อผสมกับความเป็นตะวันตก ทำให้รสชาติของขนมวากาชิมีความหลากหลายมากขึ้น

ขนมตะวันตกและวากาชิต่างมีข้อดีของตัวเอง สำหรับประเทศญี่ปุ่นแล้วขนมที่จะได้รับความนิยมคือ ต้องมีรสสัมผัสที่นุ่มละมุน (ครีมมี่) ละลายในปาก รสชาติเข้มข้นกลมกล่อมของน้ำมัน เช่น ซอฟต์ครีม พุดดิ้ง ซ็อกโกแลต มาการอง การจับคู่ขนมระหว่างน้ำตาลกับน้ำมัน เกล็ดกับน้ำมัน แป้งกับน้ำมัน เช่น

เฟรนช์ฟรายด์ โดนัท ขนมขบเคี้ยว ขนมปังหวานๆ แม้จะมีแคลอรีสูงแต่อร่อย จากส่วนผสมดังกล่าว จึงทำให้เด็กๆ ชอบขนมตะวันตกมากกว่าขนมวาซาบิ ผู้จัดการสืบากกล่าวว่า รสนิยมของเด็กคือ รสนิยมของมหาชน หมายความว่า ถ้าเด็กให้ความชื่นชอบขนมใดแล้ว ผู้คนจำนวนมากก็จะชอบเช่นนั้นด้วย หากเป็นขนมที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ขนมวาซาบิก็มีขนมทอดเช่นกัน ได้แก่ คารินโต ไดคาโกอิโมะ ขนมที่ใส่นม เช่น กิวนิดัง โมโมยามะรสเนย ขนมที่ใส่ไข่ เช่น อันไข่แดง และคัสเทลลา จะเห็นได้ว่า ขนมตะวันตกและญี่ปุ่นบางชนิดมีวัตถุดิบที่เหมือนกันบ้าง

ผู้จัดการสืบากกล่าวว่า การที่ระบบขนส่งได้ถูกพัฒนาขึ้น ทำให้ขนมญี่ปุ่นและตะวันตกไม่มีช่องว่างระหว่างกันเลย ทำให้วงการขนมญี่ปุ่นที่ต้องการดำรงอยู่จะพยายามทำขนมใหม่ๆ ให้เป็นที่ชื่นชอบของผู้คนออกมาอยู่เสมอ เช่น ช่างทำขนมเค้กใส่มัทฉะ ช่างทำขนมวาซาบิใส่ช็อกโกแลต โดรายากิใส่ครีมสด ไตฟุคุใส่ช็อกโกแลต สำหรับขนมที่ได้รับความนิยมคือ ขนมที่คัดเลือกมาแล้วว่า รสชาตินี้จะได้รับความนิยมจากคนญี่ปุ่น และมีการดัดแปลงให้เข้ากับกระแสที่มีการเปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆ ดังนั้น ช่างทำขนมญี่ปุ่นจะมีการปรับตัวให้ทันกับกระแสนิยม ขนมญี่ปุ่นจึงไม่ได้เสียเปรียบขนมตะวันตก เพราะขนมที่กำลังได้รับความนิยมไม่ได้แบ่งแยกว่า เป็นขนมญี่ปุ่นหรือขนมตะวันตก

ประเด็นสำคัญคือ เราจะพบว่า ขนมมีการเชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์สะท้อนบริบทของสังคมในแต่ละยุค เช่น การผลิตที่สอดคล้องกับสภาพอากาศ ความชื้น การเลือกใช้วัตถุดิบที่เก็บเกี่ยวได้ภายในประเทศ ขนมมีบทบาทที่ช่วยสร้างสีสันให้กับผู้คนในทุกๆ โอกาส เช่น วันคริสต์มาส ผู้คนเฉลิมฉลองต้องการให้มีขนมหรูหรา อย่างโจนามะกาชิ วางบนโตะอาหารร่วมกับขนมเค้ก โคฮามันจูใช้ในโอกาสมีเรื่องที่น่ายินดี โชชิคิมันจูสำหรับงานไวท์ทุกซ์ อิกาชิสำหรับถวายพระบนแท่นบูชา หรือโมนากะที่เก็บได้นานกว่าขนมตะวันตก ขนมถือเป็นสื่อที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของประเทศนั้นๆ และถูกใช้วางบนโตะตามโอกาสต่างๆ จะเห็นได้ว่าขนมวาซาบิ สามารถบริโภคได้ตลอดทั้งวัน ทุกเดือน และทุกฤดูกาล

ในตอนนี้อูเมโมโตะเข้างานกะบ่ายเป็นครั้งแรก ทำให้เธอพบว่าเดือนธันวาคมจะมีลูกค้ามากเกินทั้งครอบครัว คู่รัก กลุ่มผู้ชาย กลุ่มผู้หญิงที่เป็นเพื่อนกัน ขนมที่ขายดีในช่วงเวลาเย็นกับกลางวันไม่เหมือนกัน โดยช่วงเย็นซึ่งถือเป็นเวลาเร่งด่วน ขนมโจนามาชิ (ขนมสำหรับพิธีชงชาและการต้อนรับแขก) แทบขายไม่ได้ ขนมที่ขายดีจะเป็นขนมที่เน้นปริมาณสำหรับรับประทานในครัวเรือน เช่น โมนากะ ไดฟุคุ ดังโงะ เพราะเป็นช่วงเวลาที่ผู้คนหิว เหนื่อยล้าจากการทำงาน การเรียนตลอดทั้งวัน ต้องการรับประทานขนมที่อยู่ท้อง แนวทางของร้านมิตสึยะคือ จะขายขนมโจนามาชิให้หมดในช่วงกลางวัน ส่วนขนมอยู่ท้องจะขายให้หมดช่วงกลางคืน

นอกจากการขายสินค้าแล้ว เราจะได้พบการจัดการของเหลือของร้านอาหารและขนมในห้างสรรพสินค้า ที่ต้องการให้ทุกร้านในชั้นใต้ดินขายขนมและอาหารให้หมดในแต่ละวัน ตั้งแต่เวลา 19.30 น. (ก่อนห้างสรรพสินค้าปิด 30 นาที) ห้างจะให้ทุกร้านในชั้นใต้ดินลดราคาสินค้า โดยจำหน่ายเพียงครึ่งราคาเท่านั้น ทำให้ชั้นใต้ดินของห้างสรรพสินค้ามีผู้คนมากมาย และเป็นช่วงที่ยุงมากสำหรับอูเมโมโตะ ร้านมิตสึยะมีของเหลือไม่มากจากการที่ผู้จัดการสืบทอดมีความสามารถในการคาดการณ์และคำนวณจำนวนสินค้าที่จะจำหน่ายในแต่ละวันได้อย่างแม่นยำว่า สินค้าชนิดใดจะขายได้ดี แม้กระทั่งคุณคุซุตะพนักงานประจำแผนกเหล่านี้ชื่นชมผู้จัดการสืบทอดที่จัดการให้มีของเหลือน้อยที่สุด วิธีการหนึ่งหากมีขนมเหลือ ผู้จัดการสืบทอดจะให้พนักงานนำกลับบ้าน แต่จะถามก่อนว่าสะดวกที่รับกลับหรือไม่

การจัดการของเหลือผ่านภาษา คำว่า “พี่ชาย” มีความหมายที่ใช้ในวงการอาหารและขนมญี่ปุ่นจะหมายถึงขนมหรืออาหารที่เหลือค้างคืน ไม่สดใหม่ จะถือเป็นข้อห้ามของห้างสรรพสินค้าที่ไม่สามารถจะขายขนมหรืออาหารค้างคืน ห้างสรรพสินค้าจึงจัดช่วงเวลาลดครึ่งราคาสำหรับลูกค้า หากห้างปิดแล้วยังขายไม่หมด จะต้องลดราคาลงไปอีกเพื่อดึงดูดให้พนักงานห้างด้วยกันเองสนใจซื้อ

ในตอนนี้อูเมโมโตะจะพบกับวิธีการการจัดการของเหลือที่มีความแตกต่างกันไป ตามที่กล่าวไปคือ ผู้จัดการสืบทอดคำนวณ คาดการณ์ หากมีเหลือบ้างจะเสนอ

ให้พนักงานนำกลับบ้านได้ คุณคซุตะจะซื้ออาหารลดราคาหลังจากห้างปิดทุกวัน เพื่อนำไปให้ผู้สูงอายุหรือผู้พิการที่กรู๊ปโฮม ซึ่งเป็นอพาร์ทเมนต์สำหรับผู้ที่ไม่สะดวกใช้ชีวิตคนเดียว พนักงานชั่วคราวอย่างคุณคัตซึราซาวะร้านขนมเค้กคินโนะริงโกะที่เจ้าของไม่มีการบริหารสินค้าที่ดี หากขายไม่หมดก็จะนำมาขายในวันถัดไป ทำให้ลูกค้าได้รับประทานขนมที่ไม่อร่อย ส่วนร้านอื่นๆ ที่ไม่ได้ตั้งร้านที่ห้างสรรพสินค้า เขามีการจัดการของเหลือเช่นกัน กล่าวคือ ร้านขายผักหน้าสถานีรถไฟมีการจัดมุมสินค้าราคาพิเศษสำหรับผักที่เริ่มไม่สด หากผักมีใบช้ำจะให้หยิบฟรีได้เลย สำหรับบางคนที่ต้องการนำไปเป็นอาหารสำหรับกระต่ายหรือนก จะเห็นได้ว่า ผู้จัดการสีบาก็ คุณคซุตะ เจ้าของร้านขายผัก ต่างมีการจัดการของเหลือที่แตกต่างจากผู้บริหารของร้านขนมเค้ก ซึ่งผลจากการไม่ได้คำนึงถึงความรู้สึกของลูกค้าที่ได้รับประทานขนมค้างคืน ไม่อร่อย ทำให้ผู้จัดการสีบากินดีพูดคุยกับคุณคัตซึราซาวะถึงการกระทำดังกล่าวที่ไม่เหมาะสม จากนั้นแจ้งให้ผู้จัดการชั้นใต้ดินได้รับทราบ ทำให้ร้านขนมเค้กคินโนะริงโกะถูกลดพื้นที่ร้าน ขายได้เฉพาะขนมที่ไม่ใช่ขนมสด และต้องหยุดขายสินค้าในช่วงสิ้นปีและต้นปี เมื่อร้านไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานความสดใหม่ของห้างสรรพสินค้าจึงต้องถูกลงโทษ

นอกจากนี้ นวนิยายได้เชื่อมโยงสถานการณ์ไฟไหม้ที่ชั้นใต้ดินกับขนมอิโนโกะโมจิ เหตุเพลิงไหม้เกิดจากเตาย่างของแผนกขายกับข้าว ขนมที่กล่าวไปเป็นโจนามะกาชินุ่มนึ่งที่มีถั่วแดงเม็ดเล็กๆ โรยรอบก้อนโมจิ เป็นขนมที่ใช้ในพิธีชงชาที่มีการตั้งเตา คือ การจุดไฟในเตาสำหรับต้มน้ำในพิธีชงชา หมูป่าถือว่าเป็นผู้รับใช้ประจำศาลเจ้าอาตานิโกะที่บูซาเทพเจ้าอิบุเซะ จึงนิยมตั้งเตากันในวันหมูป่าแรก เพื่อถือเคล็ดว่าจะไม่เกิดอัคคีภัย นอกจากนี้ อิโนโกะโมจียังมีอีก 2 ความหมาย คือ ช่วยบดเป่าโรคภัยไข้เจ็บ หากรับประทานในวันหมูป่าแรกของเดือนสิบตามปฏิทินเก่า และจากหน้าตาของขนมทำเลียนแบบลูกหมูป่าที่มีความหมายแฝงว่า มีลูกหลานเต็มบ้าน เช่นเดียวกับหมูป่าที่ออกลูกครั้งละหลายตัว

ในช่วงท้ายของตอนนี้ หลังเลิกงานของอูเมโมโตะในคืนวันคริสต์มาส อาจารย์มัตสึโมโตะมอบขนมคาโนโกะถั่วลันเตาที่ตกแต่งเลียนแบบต้นคริสต์มาส

อาจารย์ตั้งชื่อขนมว่า เซยะ หรือคำคืนอันศักดิ์สิทธิ์ ส่วนทาจิบานะให้ขนม
อีนากะยะตั้งชื่อว่า คันโรยะ หมายถึง บ้านน้อยอันหอมหวาน คันโรยะ หมายถึง
สิ่งมีรสหวานจากสตอร์เบอร์รี่กวนหวานๆ (ตะวันตก) บวกกับคำว่าบ้านกลายเป็น
เป็นสวีทโฮม (sweet home) ที่มาของคันโรยะ คือ อุเมโมโตะชวนคุณทาจิบานะ
สะกดยตามคุณคุซุตะ ทำให้พบว่า เรื่อนำอาหารที่ซื้อจากห้างสรรพสินค้า
ในช่วงลดราคาหลังห้างปิดไปให้ผู้สูงอายุหรือผู้พิการที่กรูปีโฮม ทำให้คุณทาจิบานะ
รู้สึกประทับใจมาก กลายเป็นแรงบันดาลใจทำขนมนี้ขึ้นมา จากขนมทั้ง 2 แบบ
เป็นการผสมผสานความเป็นญี่ปุ่นและตะวันตกเข้าด้วยกัน คือ ขนมญี่ปุ่น วัตถุดิบ
ทั้งญี่ปุ่นและตะวันตก และมอบให้กันตามเทศกาลตะวันตก

(5) สัจิอะระนำทาง

ในตอนนี้อูเมโมโตะพาเราเข้าสู่เทศกาลปีใหม่ กิจกรรมที่คนญี่ปุ่นมักจะ
ทำกันได้แก่ การไปเลี้ยงเซียมซีที่ศาลเจ้า ซ็องงุซุคคิ และชื่อขนมสัจิอะระ โดย
3 สิ่งข้างต้นมีลักษณะเหมือนกัน คือ ถ้ายังไม่เปิดออก เราจะไม่รู้เลยว่าข้างในมี
อะไรบ้าง เราจะพบการไขปริศนาจากภาพที่สอดอยู่ในขนมสัจิอะระผ่านภาษาและ
วัฒนธรรมญี่ปุ่น ที่นำเราไปพบกับเรื่องราวของความรักระยะไกลที่ใช้วากาชิเป็น
สื่อกลาง พร้อมทั้งทายว่า หากผิดใจกัน ควรปรับความเข้าใจกัน เพราะไม่รู้ว่
พรุ่งนี้จะได้มีโอกาสกลับมาพบกันอีกหรือไม่

เมื่อขึ้นปีใหม่ตามธรรมเนียมของคนญี่ปุ่นจะพากันไปศาลเจ้า เลี้ยง
เซียมซี อุเมโมโตะพบคำทำนายว่า “จะเจอของที่หาย” สิ่งที่เธอพบคือ ฮาโกอิตะ
หรือแม่พิมพ์ไม้ทำขนมสลักชื่อว่า คาตะคาเซะ เป็นของช่างแม่พิมพ์ไม้ที่ประสบ
อุบัติเหตุเสียชีวิตระหว่างการเดินทางไปประเทศจีน และช่างคนนี้คือ ชายคนรัก
ของผู้จัดการสืบากิที่จากกันไปโดยไม่มีคำรำลา

สำหรับขนมประจำเดือนมกราคม คือ ฮายาอุมะ หมายถึง ดอกบัว
อ่อน รสอร่อยนุ่มละมุนลิ้น เหมือนสาวแรกแย้ม ฟุคุคุโซ หมายถึง ดอกฟุคุคุโซ
มีรสชาติลุ่มลึก และคาซาฮานะ หมายถึง หิมะหวนอวลตลบ รสชาติละเอียด
อ่อนนุ่มละมุนละลายในปาก ส่วนขนมที่วางขายประจำวันคือ ขนมอาซานามะ
เช่น ดังโงะ ไตฟุคุ มันจู จะทำในตอนเช้าเพื่อจำหน่ายในแต่ละวัน

ส่วนร้านขนมวากาชิของอาจารย์มัดสีโมโตะ ได้จัดขนมเทศกาลปีใหม่เช่นกัน ได้แก่ โจนามะกาชิ เช่น มิโคโค หมายถึง บัวแดงแรกแย้ม เหมือนเด็กสาวที่กำลังเติบโตเป็นหญิงสาว ยูกิทากะ หมายถึง ไม้หิมะ และเอมัตสึ หมายถึง สนนิรันดร์ และขนมโมนากะ แต่จะเป็นลักษณะกรูบกรอบ เพราะถ้าเป็นโมนากะที่นิยมเหนียวจะมีความหมายที่เป็นลางร้าย ไม่เหมาะเป็นขนมรับวันขึ้นปีใหม่

ในช่วงเทศกาลขึ้นปีใหม่คนญี่ปุ่นชอบการเสี่ยงทาย (สึจิอูระ) สึจิอูระ แปลว่า ทางแยกหรือเสี่ยงทาย เดิมทีสึจิอูระใช้เรียกกระดาษเขียนคำทำนาย แต่ตอนนี้กลายเป็นชื่อเรียกขนมเซมเบ้ที่ใช้ห่อคำทำนาย เริ่มมีมาตั้งแต่ยุคโทโช จากการที่คนญี่ปุ่นพลัดถิ่น จึงทำคุกกี้เสี่ยงทาย โดยมีสึจิอูระเป็นต้นแบบ สมัยก่อนสึจิอูระจะวางจำหน่ายในสถานเริงรมย์ คำทำนายเกี่ยวกับความรักเป็นหลัก ต่อมาเพื่อให้เข้าถึงคนทุกเพศทุกวัยจึงได้เปลี่ยนเป็นคำทำนายเรื่องทั่วไป สึจิอูระเป็นสินค้าขายดีของร้านมิตสึยะในช่วงปีใหม่ เพราะเป็นขนมเก็บได้นาน ราคาไม่แพงมาก 500 เยน คำทำนายยังเป็นหัวข้อที่นำไปพูดคุยกันได้ สึจิอูระเปรียบเสมือนถุงโชคดีใบจั่ว (เพราะไม่รู้ว่าจะเปิดมาจะพบคำทำนายอะไร เหมือนถุงโชคดีที่เราไม่รู้ว่าจะข้างในมีอะไรบ้าง) และสามารถนำมาเป็นขนมรับแขกได้ด้วย

สำหรับเรื่องราวที่สืบสวนในตอนี้ จากลูกค้าสาว 2 คน คนแรก พบคำทำนายในสึจิอูระเป็นกระดาษเปล่า ไม่มีข้อความใดๆ เลย ซึ่งอาจมาจากความผิดพลาดของสำนักงานใหญ่ คุณทาจิบานะขอโทษลูกค้าด้วยการจัดชุดขนมโมโมยามะกับโดรายากิ ซึ่งเป็นขนมที่เก็บได้นาน และเก็บขนมที่ผลิตในวันที่ 30 ออกจากตู้ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาขึ้นซ้ำอีก

ส่วนลูกค้าอีกคนได้รับขนมตอนกลับบ้านเกิด เมื่อบิซนมออก เธอพบรูปภาพ (1) ดอกไม้ (คิเคียว) (2) ไบสน (มัดสี) (3) สามเหลี่ยม (อุโรโกะ) (4) สีเหลี่ยมขนมเปียกปูนต่อกันสามรูป (ตราประจำตระกูล) (5) ดอกไม้ห้ากลีบ ดอกไม้รูปดาว (ไบอาชะ) ทำให้ทุกคนในร้านมิตสึยะต่างช่วยกันถอดความหมายที่ซ่อนอยู่ในรูป ซึ่งการตีความรูปภาพทั้งหมดได้นั้น จะต้องมีความรู้ความเข้าใจภาษา รู้จักลวดลายและวรรณกรรมญี่ปุ่นด้วย

ความหมายของรูปภาพที่สามารถถอดความหมายได้ คือ อาชะ (อาชะโนะชะ) รวมกับมิ (อุโรโกะ อ่านอีกอย่างว่า "มิ") เมื่อรวม 2 รูป คือ อาซามิ หรือชื่อตัวของลูกค้าที่ได้รับรูปภาพนี้ ส่วนมัดสี (แปลว่ารอ) คิเคียว (แปลว่ากลับบ้านเกิด) หมายถึง รอ กลับบ้านเกิด ส่วนรูปที่ 4 คือ จิกริออกเสียงคล้ายกับ จิกรู (แปลว่า ฉีก) ซึ่งใช้คำว่า เซนคิริตัวเดียวกับจิกริ สองคำนี้ออกเสียงเหมือนกัน โดยจิกริมีความหมายตามพจนานุกรมว่า การทำสัญญา การสัญญา การผูกพันระหว่างชายหญิง หมายถึง การแต่งงานและการผูกพันทางร่างกาย เมื่อรวมความทั้งหมดได้ข้อความว่า "อาซามิ รอ กลับบ้านเกิด สัญญา" จากการที่ลูกค้ามีแฟนอยู่ต่างจังหวัด เป็นความรักทางไกล หญิงสาวให้คำสัญญาว่า เมื่อเรียนจบจะกลับไปหา แต่การพบกันครั้งล่าสุดทั้งสองทะเลาะกัน เพราะฝ่ายชายให้บัตรห้องสมุดเป็นของขวัญวันคริสต์มาส ซึ่งเธอเห็นว่าไม่โรแมนติก เธอจึงไม่พอใจมาก นอกจากบัตรห้องสมุดแล้ว ฝ่ายชายได้มอบขนมสี่จตุระให้เธอด้วย แต่กลับพบคำทำนายเป็นรูปภาพที่ชายหนุ่มทำขึ้นเองแทรกเข้าไปในขนม หญิงสาวไม่เข้าใจรูปภาพดังกล่าวเลย เมื่อเห็นว่าเป็นถุงขนมมาจากร้านมิตสึยะ จึงมาที่ร้านเพื่อให้ช่วยถอดความหมายให้ เมื่อหญิงสาวทราบความหมายที่ซ่อนอยู่ก็ดีใจ ผู้จัดการสี่บาก็แนะนำลูกค้าสาวให้มอบมุซุบิจิกริตอบกลับแฟนหนุ่ม (รูปสี่เหลี่ยมเรียงต่อกันสามรูป มีเส้นโค้งเชื่อมกัน) มุซุบิจิกริมีความหมายว่า คำสัญญาอันมั่นคง

ผู้จัดการสี่บาก็แสดงความคิดเห็นจากสถานการณ์ของลูกค้าสาว 2 คน คือ คนได้คำทำนายเป็นกระดาดเปล่า ข้อดีคือ เราสามารถเลือกคำทำนายตามอย่างที่ต้องการได้ กำหนดคำทำนายได้ตามที่ต้องการได้เลย ส่วนคำทำนายเปิดมาเป็นรูปภาพ ถ้าเราถอดความหมายรูปภาพไม่ได้ หญิงสาวก็คงจะคิดถึงแต่แฟนหนุ่มของเธอ ไม่มีทางลืมกัน เพราะเหมือนยังค้างคาใจกันอยู่ว่า รูปภาพนี้คืออะไร อยากจะถาม อยากจะคุยกันให้รู้เรื่อง ทำให้ได้ปรับความเข้าใจกันได้ หากเป็นเช่นนี้ก็อาจจะเป็นอีกคำตอบหนึ่งก็ได้

บทสรุปของนวนิยายจบตรงที่ทาจิบานะบอกอุเมโมโตะว่า เธอเหมือนไต่ฟุคุ เพราะไต่ฟุคุจะอยู่ข้างกายเสมอ ไต่ฟุคุช่วยทำให้อุ่นใจ ทำให้ท้องอิม ใน

บรรดามหาภาชิทั้งหมด คุณหาจินานะชอบไต่ฟุคุมากที่สุด ตามความหมายของไต่ฟุคุจะแปลว่า ความสุขอันยิ่งใหญ่ นั่นคือ ไต่ฟุคุทำให้คนรอบข้างมีความสุขได้

จากตรงนี้ทำให้อุเมโมโตะนึกถึงถ้อยคำจากสัจจูระที่เธอได้รับในวันไปศาลเจ้าว่า “คุณคือความสุขของใครบางคน” ทำให้เธอได้คิดว่าเป็นเรื่องที่ดีหากเธอจะทำให้ใครสักคนมีความสุข แม้ว่าเธอจะมีการศึกษาไม่สูง ไม่มีงานดีๆ ไม่มีแฟน แต่ก็ยังมีคนยอมรับในตัวตนของเธอ เพราะก่อนหน้านี้อาจารย์มัตสึโมโตะชวนให้เธอไปทำงานที่ร้านขนมควาตะ แต่ผู้จัดการสึบากิไม่ยอมให้เธอไป เพราะถือว่าเธอเป็นมาสคอตของร้านมิตสึยะ

นั่นหมายความว่า อุเมโมโตะมีความสำคัญกับร้านมิตสึยะมาก เธอมีความสามารถที่หลายๆ คนเห็น และให้การยอมรับในการทำงาน เช่น อธิยาศัยดี ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน ช่างถาม สนใจที่จะเรียนรู้ว่าภาชิ มีทักษะในการสื่อสารที่ทำให้ลูกค้าคล้อยตามได้ดี เธอมีคุณค่าในตัวเอง ไม่จำเป็นว่าคุณค่านั้นจะต้องมีรูปแบบที่เหมือนกับคนอื่นๆ เช่นเดียวกับขนมวากาชิที่สามารถตอบสนองความต้องการใช้งานได้อย่างหลากหลาย ไม่ว่าจะขนมราคาถูก ราคาแพง ถูกใช้งานอะไร แต่ขนมวากาชิทุกชนิดต่างมีความสำคัญในตัวเอง