

ศิลปะในวิถีชีวิต

นพ.อนุวัฒน์ ศุภชิตกุล

พูดถึงอาหารญี่ปุ่นเรามักจะนึกปลาดิบ บะหมี่ ซูชิยากี้
ไปสัมผัสกับวิถีกินอาหารแบบญี่ปุ่นแท้ๆ จะพบศิลปะสอดแทรกอยู่ในทุกขั้นตอน
ตามประเพณีดั้งเดิม ชาวญี่ปุ่นจะนั่งกินอาหารบนโต๊ะเตี้ยๆ ที่เราชอบเรียกกันว่าโต๊ะ
ญี่ปุ่น จึงเป็นความจำเป็นที่ลูกค้าจะต้องถอดรองเท้า และร้านอาหารจะต้องจัดระบบรับฝาก
รองเท้า ความน่าประทับใจก็คือเมื่อเปิดประตูเข้าไป เราจะพบพนักงานของร้านจะนั่งคุกเข่ารอ
อยู่ที่ข้างชั้นเก็บ บรรจงนำเอารองเท้าไปวางไว้บนชั้นเก็บ พร้อมมอบบัตรรองเท้าไว้ให้เรา และ
เมื่อตอนที่เรารับประทานอาหารเสร็จ รองเท้าของเราก็จะมาวางเรียงรอรับเจ้าของ หันปลาย
รองเท้าออกให้เราพร้อมที่จะสวมใส่โดยไม่ต้องหันหลังได้ทันที

บางร้านใช้บัตรรองเท้าเป็นหลักประกันว่าลูกค้าจะต้องจ่ายเงินก่อน คือขอบัตรรองเท้า
ของสมาชิกในกลุ่มลูกค้าไว้ 1 ใบ ก่อนที่จะนำอาหารมาบริการ และจะนำบัตรนั้นมาคืนให้
หลังจากที่ชำระเงินเสร็จเรียบร้อยแล้ว

ภายในร้านอาหาร จะมีการตกแต่งสิ่งแวดล้อมให้สวยงามด้วยเครื่องตกแต่งง่ายๆ มีอยู่
ทั่วไปทุกมุม เช่น อาจจะใช้ปูนมาหุ้มท่อน้ำที่อ่างล้างมือให้ดูเหมือนเป็นกิ่งไม้

เหล้าสาเกจะถูกแช่มาในน้ำแข็งพร้อมกับแก้วใบเล็กๆ ซึ่งคว่ำมาบนน้ำแข็งนั้นด้วย

แต่ละคนจะได้รับอาวุธคือตะเกียบ ถ้วยน้ำจิ้ม วางไว้ในถาดเฉพาะของตน

อาหารจะทยอยมาเสิร์ฟทีละอย่าง ให้กับแต่ละคน เป็นอาหารชิ้นเล็กๆ พอดีคำ อยู่ใน
ภาชนะเล็กๆ เช่นเดียวกัน

พออาหารคำแรกเข้าปากเรียบร้อยแล้ว โพรเฟสเซอร์ซึ่งเป็นเพื่อนของอาจารย์อรุณและ
อาจารย์สมศรี ก็ให้คำแนะนำกับเราว่า เวลากินอาหาร อย่าเอาแต่กินอย่างเดียว ให้พินิจ
พิจารณาศิลปะบนภาชนะที่มาพร้อมกับอาหารนั้นด้วย เราจึงได้เห็นการสอดแทรกศิลปะเข้าไปในวิถี
ชีวิตของชาวญี่ปุ่น ภาชนะดินเผาใบเล็กๆ แต่ละชุดที่ยกมาพร้อมกับถาดรองนั้น จะมีการ
ออกแบบที่แตกต่างกัน มีสี มีภาพวาด ซึ่งเราสามารถใช้เวลาเพ่งมองความงามได้เนิ่นนาน
รูปทรงของภาชนะ บ้างก็เป็นทรงรูปผีเสื้อ บ้างก็เป็นไวโอลิน

มีถาดรองใบหนึ่ง เห็นเป็นลายเส้นอยู่ครึ่งก่อนถาด พวกเราก็พยายามดูกันว่าเขาวาด
เป็นรูปอะไร จินตนาการไปต่างๆ นาๆ อัดไม่ได้ก็ถามพนักงานเสิร์ฟ คำตอบที่ได้รับก็คือเป็น
ฝีมือของอามาเจ้าของร้าน เส้นเหล่านั้นเป็นลายผ้าที่ตกลงไปบนเนื้อดินขณะที่ยังเปียกอยู่ และ
ก็มีรอยสีเหลี่ยมเล็กๆ เป็นตราประทับชื่อของอามาด้วย

อามาอายุ 80 ปีแล้ว แต่ยังแข็งแรง ยังช่วยเด็กๆ ยกอาหารมาเสิร์ฟ ฝีมือการประดับ
ประดาร้านก็เป็นฝีมือและความคิดของอามา ผู้ที่ทำงานที่ร้านนี้ บางคนเป็นอาจารย์สอน

ศิลปะ กลางวันไปสอน ตอนเย็นมาทำงาน ศิลปะที่นี่ไม่ได้อยู่เฉพาะในห้องเรียน แต่เอามาใช้ประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวัน ในธุรกิจ

คนญี่ปุ่นอาจจะไม่ได้อายุยืนเพราะอาหารเพียงอย่างเดียว แต่เพราะรู้จักชื่นชมกับความงามที่อยู่รอบตัว

วัดในญี่ปุ่นก็เต็มไปด้วยความงามของธรรมชาติรอบๆ บ้างก็มีสวนหินให้พิณพิจารณา เพื่อให้จิตสงบนิ่ง มีต้นไม้ใบหญ้าและสายน้ำ ในยามที่ใบไม้ห่อหุ้มกันร่วง คนงานก็จะเอาไม้กวาดขนาดพอมือที่ทำจากกิ่งไม้แห้ง ค่อยๆ กวาดเอาใบไม้เหล่านั้นเก็บใส่กระสอบ ใบไม้ไม่มีวันหมด ไม่มีวันเล็กร่วง แต่ทำที่ของคนงานที่ค่อยๆ บรรจงกวาดใบไม้ออกจากสนามหญ้า เป็นความงดงามของการดำเนินชีวิต

นี่คือการประสานงาน ศิลปะ และวิถีชีวิต เข้าด้วยกัน

เป็นโอกาสที่เราทุกคนสามารถทำได้โดยไม่ต้องรอให้ใครมาบอก หรือต้องขอรับการสนับสนุน

เราสามารถทำให้บริเวณรอบๆ ตัวของเราเป็นความงดงามที่เรียบง่าย

เราสามารถทำให้เอกสารที่เราต้องทำงานด้วย มีศิลปะที่น่าชื่นชม น่าใช้ น่าอ่าน ตั้งแต่ในขั้นตอนของการออกแบบ และการจัดบันทึก

เราสามารถทำให้ทุกขั้นตอนที่เราทำงานร่วมกัน ไม่ได้มุ่งเป้าอยู่เฉพาะงาน แต่ทำให้เราสัมผัสความงามของการอยู่ร่วมกัน การเห็นความหลากหลายของกันและกัน

แม้งานจะยังไม่สำเร็จ แต่เมื่อมองย้อนกลับไปดู เราจะเห็นความก้าวหน้า เห็นพัฒนาการ เห็นการยกระดับ

เป็นการจุดพลังให้ก้าวเดินต่อไป ก้าวไปพร้อมกับความงามที่หล่อเลี้ยงจิตใจ บนเส้นทางที่ไม่มีวันสิ้นสุด