

ภูพิงค์ มะโน

รื่นรมย์กับการชงชาที่ 'มากกว่าชา'



ภูพิงค์ เล่า

หนึ่งในวัฒนธรรมญี่ปุ่นที่มีอิทธิพลต่อนักเขียนหนุ่มผู้นี้คือ การชงชา ครั้งหนึ่งยังได้มีโอกาสสำราญเรียนอย่างจริงจัง เพื่อศึกษาอย่างลึกซึ้ง ซึ่งความเรียบง่าย ทว่ามากมายไปด้วย ความลุ่มลึก พิธีชงชาหมั้ทละ หรือชาเขียวของญี่ปุ่นนั้น ไม่อาจพรรณนาได้โดยง่าย เป็นสิ่งที่ต้องปล่อยให้ตกผลึกในจิต จนในอีกหลายปีต่อมา

ญี่ปุ่นขึ้นชื่อเรื่องขนบธรรมเนียม ความพิถีพิถัน และความมุ่งมั่นตั้งใจ แม้แต่การดื่มชาก็ต้องมีพิธีกรรมชงชาที่ละเอียดอ่อน จนถึงกับต้องจำเรียนกันอย่างจริงจัง นั่นเพราะชาเขียวเป็นมากกว่าชา หรือเครื่อง

ดื่มประจำชาติ เป็นมากกว่าการพักผ่อนหย่อนใจ หากยังเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ ศาสนา ความเชื่อและตัวตนของคนญี่ปุ่น

“ถ้าอยากรู้จักญี่ปุ่น ถ้าอยากรู้จักตัวตนของญี่ปุ่น อยากรู้จักและเข้าใจประเทศนี้อย่างลึกซึ้ง ก็ต้องไม่มองข้ามพิธีกรรมชงชาอันละเอียดละไม” ภูพิงค์ เล่า

ภูพิงค์ เล่าว่า หนังสือเล่มนี้เปรียบเสมือน “สมุดบันทึก” ช่วงปีสุดท้ายที่เขาใช้ชีวิตอยู่ใน

wordsmith

- ▶ เรื่อง : วันพรสรา อภิรัฐนนท์
- ▶ ภาพ : ภูพิงค์ มะโน

ทุกวันนี้เครื่องดื่มชากลายเป็นเครื่องดื่มสากลทั่วโลก บางคนนิยมดื่มชาจีน บางคนนิยมดื่มชายุโรป และมีหลายคนที่ยื่นชอบชาญี่ปุ่น หนังสือเล่มใหม่ “มากกว่าชา” ของ ภูพิงค์ มะโน สารคดีเรื่องชาที่ใช้วิธีเล่าเรื่องจากคลาสชงชาสุดพิถีพิถันที่ผู้เขียนได้มีโอกาสได้รำเรียนถึงถิ่นต้นกำเนิด

ภูพิงค์ มะโน วัย 34 ปี ปัจจุบันเป็น

อาจารย์ประจำวิชา Human Resource Management และ Motivation สาขาบริหารธุรกิจ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย ก่อนหน้านี้ได้ศึกษาเล่าเรียนและใช้ชีวิตอยู่ที่เกาะญี่ปุ่นถึง 9 ปีเต็ม โดยไปอยู่ญี่ปุ่นตั้งแต่อายุ 15 ปี

ชายหนุ่มเข้าเรียนชั้นมัธยมปลายที่โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยโตเกียวที่กรุงเจนนัง จากนั้นศึกษาต่อปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยไซตามะ จังหวัดไซตามะ คณะเศรษฐศาสตร์ ก่อนจะไปเรียนต่อปริญญาโทที่มหาวิทยาลัยออกซฟอร์ด ประเทศอังกฤษ

“ใช้ชีวิตอยู่ที่ญี่ปุ่น ซึมซับวัฒนธรรม ประเพณีของญี่ปุ่น และคิดว่าบางทีสิ่งที่เราเห็นเราสัมผัส ก็มีอะไรที่มากกว่านั้น”

ประเทศญี่ปุ่น แม้ว่าจะไม่เคยเป็นชาประจำการดื่มมัทจะมาก่อน แต่เมื่อได้เข้าเรียนที่สำนักอุระเซนเกะ ที่เปิดสอนการชงชา ก็ทำให้ได้รู้ว่าที่เคยรู้เข้าใจญี่ปุ่นมานั้นมี "อะไร" ที่มากกว่านั้น

"เปรียบเทียบว่าการเรียนพิธีชงชาที่สำนักอุระเซนเกะแห่งนี้ ได้เปิดโลกทัศน์ใหม่ ทำให้ได้มองญี่ปุ่นผ่านเลนส์อันใหม่ อธิบาย

ให้เราได้เข้าใจว่า เพราะ

เหตุใดประเทศญี่ปุ่น และคนญี่ปุ่น จึงเป็น

ดังที่เราเห็นและรู้จักใน

ปัจจุบัน" ภูพิงค์ เล่า

ในหนังสือยังมีเกร็ด

เฟื่องเรื่องชาที่สอดแทรก

ไว้อยู่ในทุกบท ให้ความ

รู้เรื่องชาและเกร็ดต่างๆ

เช่น เรื่องโชกุนกับจะเซ็น

(ที่ตีชาไม่ไผ่) ที่อธิบายให้



ทราบถึงความถนัดชำนาญของโชกุนแต่ละคน ที่มีความชอบใช้จะเซ็นที่แตกต่างกันตั้งแต่รุ่น 80 ซี จนถึงรุ่น 120 ซี

เกี่ยวโตเมืองของมัทจะ ภูพิงค์ เล่าให้ ฟังว่า ชาของจังหวัดเกียวโตมักปลูกในพื้นที่ของเมืองอุจิ ซึ่งเป็นเมืองเล็กๆ ทางตอนใต้ ชาจากเกียวโตถูกเรียกว่าชาอุจิ ชาที่โด่งดังมากก็คือมัทจะ เชื่อกันว่ามัทจะจากอุจิเป็นมัทจะที่มีรสชาติดีที่สุด

เมืองอุจิเป็นพื้นที่ปลูกชายุคแรกๆ ในญี่ปุ่น ราวศตวรรษที่ 13 พันธุ์ชาถูกนำเข้ามาจากจีนสู่ญี่ปุ่น และโชกุนในสมัยนั้นก็สั่งให้สร้างไร่ชาขึ้น ปัจจุบันเจ้าของไร่ชาที่เมืองอุจิได้พัฒนาเทคนิคการเพาะปลูก การดูแลพันธุ์ การผลิตชา สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมาตลอดระยะเวลากว่า 800 ปีแล้วนั่นเอง

ถ้าอยากรู้เรื่องชาญี่ปุ่นก็ตามผู้เขียน "มากกว่าชา" ไปเรียนรู้เรื่องชาและอาทิตย์อุทัย รื่นรมย์ไปกับการชงชาที่มากกว่าชา