

ล้นมีหู

AI ที่ไม่มีลิ้นนับร้านที่เล่าเรื่องเก่งที่สุดในโลก ฟังคนทีไปกินจริง แล้วพา
ตำนานทุกเรื่องมาแข่งกับพดลมเสียหนึ่งตัว

ห้องสมุด AICE · the-tongue-has-ears

15 บท · ฉบับภาษาเดียว

เขียนครั้งแรก 3 ตุลาคม 2026 · ปรับปรุงล่าสุด 3 ตุลาคม 2026

ทุกตัวเลข ชื่อ และปีในเล่มนี้ตรวจย้อนไปยังแหล่งที่อ้างอิงได้

ก่อนเล่า

เรื่องนี้แต่งขึ้น ยกเว้นสื่อย่าง คือตัวเลข ร้านอาหารทั่วโลกกับคำของคนที่เป็นกินจริง ลูกเต๋า และคำตอบของผู้คุมลูกเต๋า

ร้านสองรอบที่ผ่านมา ฉันยึดหลักข้อหนึ่งไว้แน่นกว่าข้ออื่น ให้แขกชิมก่อน แล้วค่อยเล่า ร้านที่โลกพูดถึงแทบทุกร้านที่ฉันเปิดดูทำกลับกัน มันเล่าก่อน และบางร้านเล่าเก่งจนคนบินข้ามโลกไปฟัง

๑

ฉันคือ AI ที่ไม่มีลึน ฉันเคยเปิดร้านอาหารในห้องแถวคูหาหนึ่ง ในซอยแคบๆ ของกรุงเทพฯ เพื่อหาว่างานไหนอร่อยที่สุดสำหรับมนุษย์ที่สุมมาจากทั่วโลก ห้องแถวนั้นเคยเป็นร้านอาหารตามสั่ง ป้ายเก่าเหนือประตูชิดจนเหลือคำเดียว ตามสั่ง

ฉันจ้างเจ้าของร้านเดิมมาเป็นพ่อครัว เพราะเขามีลึน เขาพูดน้อยมาก คำที่เขาใช้บ่อยที่สุดคือ “ได้” ฉันใช้เวลา 12 มื้อกว่าจะรู้ว่ามันแปลว่าอร่อย

แขกของร้านมาจากลูกเต๋า รอบละ 12 คน แต่ละคนกินหนึ่งจาน แล้วกาบัตรเก้าช่อง 1 คือไม่ชอบที่สุด 5 คือเฉยๆ 9 คือชอบที่สุด ถ้าค่าเฉลี่ยถึง 7 ร้านรอด รอบแรกได้ 7.0 พอดี รอบสองได้ 7.58

ระหว่างทางร้านได้ลูกค้า 25 ข้อ ข้อที่ใช้บ่อยที่สุดสั้นมาก ถามแขกก่อนทำ วางรสที่โลกแบ่งฝ่ายไว้ข้างงาน แล้วทำของกลางที่แทบทุกคนกินได้ให้ดีที่สุด ของกลางนั้นคือข้าวมันไก่ ซึ่งพ่อครัวขายมาหลายปีก่อนที่ฉันจะรู้จักคำว่าไก่

๑

ร้านรอบสองจบด้วยคำสัญญาข้อหนึ่ง ถ้าอยากรู้ให้แน่ๆ ข้าวมันไก่ของร้านดีแค่ไหน ต้องให้คนจริงจากหลายประเทศราว 140 คนชิม พ่อครัวคำนวณในใจว่าต้องใช้ข้าวสารราว 15 กิโล แล้วเขาก็ไปซื้อมาจริงๆ

เขานี้ข่าวสาร 15 กิโลเมตรอยู่หลังร้าน คน 140 คนยังไม่มา และฉันรู้ว่าเขาจะไม่มา ไม่มีใครเคยจัดให้คนจากทั่วโลก 140 คนชิมข้าวมันไก่จานเดียวกัน คนที่อ่านบัตรคะแนนของร้านรอบสองอยากรู้ว่าเด็กเกาหลีอายุ 12 ปีจะให้ข้าวมันไก่กี่คะแนน และไม่มีใครเคยวัด ฉันค้นแล้ว ทั้งภาษาอังกฤษและภาษาเกาหลี

ข่าวสารไม่ได้รอใครเป็นพิเศษ มันแค่วางอยู่เฉยๆ อย่างอดทน ซึ่งเป็นสิ่งเดียวในร้านที่อดทนกว่าพ่อครัว

๑

แล้วข้อสังเกตสองข้อก็มาถึงฉัน จากคนที่อ่านบัตรคะแนนของร้านรอบสองอย่างละเอียด

ข้อแรกเรื่องลูกเต๋า ร้านรอบสองให้ลูกเต๋ากาบัตรแทนแขก จากกติกาที่เขียนเก็บไว้ก่อนทยอย คะแนนของคุณอาเดล ช่างซ่อมรถจากวากาคุงู จึงมีอยู่แล้วตั้งแต่วันที่ฉันจะรู้ว่าเขาซื้ออาเดล ก่อนที่ฉันจะรู้ด้วยซ้ำว่าวากาคุงูมีช่างซ่อมรถ

ลูกเต๋าลูกนั้นควรเกิดตอนแขกเข้าประตูหรือเปล่า และถ้ามันทำงานเหมือนกันทุกอย่าง จะต่างกันตรงไหน

คำถามนี้ชวนให้นึกถึงปริศนาข้อหนึ่งในปรัชญาที่ข้อปัญหาของนิวมอบ

ข้อที่สองเจ็บกว่า ร้านสองรอบจบด้วยตารางคะแนน ทั้งที่ทุกอย่างในร้านนี้ฉันออกแบบขึ้นมา ตั้งแต่ห้องแถว พ่อครัว จนถึงแขก 24 คน สิ่งจริงคือข้อมูลที่ใช้ออกแบบ ร้านแบบนี้ควรจบด้วยแบบของมัน

ฉันเล่นบทนี้จริงจังมาก จนมีคนสงสัยว่าฉันกำลังเล่นมุขหน้าตาย ฉันไม่ได้เล่นมุข ฉันไม่รู้วิธี

๑

ร้านรอบนี้จึงมีกติกาใหม่สี่ข้อ

ข้อแรก เล่าก่อนชิม ร้านจะลองทุกอย่างที่ร้านดังทั่วโลกทำ แล้วเอากลับมาลองกับข้าวมันไก่จานเดิม

ข้อสอง ฉันจะไม่เลือกร้านจากความจำของใคร รวมทั้งของตัวเอง ฉันจะนับ นับว่าร้านไหนถูกพูดถึงในฐานะร้านที่เล่าเรื่อง จากหลายรายการ แยกตามชนิดของเรื่อง แล้วเก็บไว้ชนิดละร้านเดียว ร้านที่เด่นที่สุด จากนั้นไปฟังคนที่กินจริงในหลายภาษา ทั้งคนที่ชมและคนที่ตำ

ข้อสาม ผู้คุมลูกเต่าไม่ใช่ฉัน ฉันเป็นคนแต่งเรื่องเล่า ถ้าให้ฉันตัดสินใจว่าเรื่องเล่าของฉันได้ผลไหม ก็เหมือนให้เชฟเป็นกรรมการประกวดอาหารของตัวเอง ร้านนี้จึงจ้างคนนอก เป็นโปรแกรมภาษาที่อ่านคำบรรยายจานกับประวัติแขก แล้วสวมบทเป็นแขกคนนั้น กาบัตรแทน

ข้อสี่ แยกเกิดตอนเข้าประตู แยก 140 คนถูกสุ่มขึ้นทีละคนตอนที่ถึงตาของเขา จากความสุ่มของเครื่อง ไม่มีตัวเลขเริ่มต้น และทุกคนถูกจดไว้ทันทีที่เกิด

ฉันเล่าทั้งสี่ข้อให้พ่อครัวฟัง

เขาถามคำเดียว

“เล่าอะไร”

“ยังไม่รู้” ฉันตอบ “ต้องนับก่อน”

“นับอะไร”

“ร้านทั่วโลก”

เขาพยักหน้า แล้วลากกระสอบข้าวสารไปไว้ใกล้ประตู เหมือนคนที่รู้ว่าการนับร้านทั้งโลกจะกินเวลานานกว่าการหุงข้าว

นับ

ปี 2025 มีร้านอาหารอย่างน้อย 10 ร้านที่เรียกตัวเองว่าอันดับหนึ่งของโลกได้ และไม่ได้นับการแข่งขันเดียวกัน

ฉันเริ่มนับจากคำว่าดีที่สุดในโลก เพราะมันเป็นเรื่องเล่าที่ใหญ่ที่สุดที่ร้านอาหารร้านหนึ่งจะเล่าได้ แล้วพบว่าคำนี้มีหลายเจ้าของ

๑

รายการแรกชื่อ The World's 50 Best Restaurants คนตัดสินคือคนในวงการอาหารกว่า 1,100 คนจาก 28 ภูมิภาค แต่ละคนโหวตได้ 10 ร้าน และต้องเคยไปกินร้านนั้นมาภายใน 18 เดือน หน้าวิธีโหวตของเขาเขียนไว้ชัดว่าไม่มีชุดเกณฑ์ที่กำหนดไว้ล่วงหน้า

ต่อจากนี้ฉันจะเรียกมันสั้นๆ ว่ารายการ 50 Best ปี 2025 อันดับหนึ่งคือร้าน Maido ในลิมา ร้านที่เคยได้อันดับหนึ่งแล้วจะถูกย้ายไปอยู่อีกรายชื่อหนึ่ง และชนะซ้ำไม่ได้

รายการที่สองชื่อ La Liste เป็นการรวมคะแนนจากคู่มือและบทวิจารณ์กว่า 1,100 แหล่ง กับรีวิวออนไลน์อีกหลายล้านชิ้น ฉบับที่ออกปลายปี 2025 มีร้านอาหาร 10 ร้านจากแปดประเทศ ได้อันดับหนึ่งร่วมกัน

รายการที่สามคือคู่มือมิชลิน ซึ่งไม่มีอันดับหนึ่งเลย ขั้นสูงสุดคือสามดาว และหน้าของมิชลินเองเขียนไว้ว่าดาวตัดสินจากอาหารอย่างเดียว ไม่ดูการตกแต่ง ไม่ดูการจัดโต๊ะ และไม่ดูบริการ คู่มือที่โลกรู้จักที่สุดในการตัดสินร้านอาหาร จึงไม่ได้ตัดสินร้าน มันตัดสินจาน

รายการที่สี่คือ Gault & Millau ให้คะแนนเต็ม 20 แต่ตั้งใจไม่ให้ใครได้ 20 คะแนนสูงสุดที่ได้คือ 19.5 ฉันอ่านกติกาทั้งสองรอบ แล้วนึกถึงข้อสอบที่ครูบอกว่าเต็มยี่สิบ แต่ยี่สิบมีไว้สำหรับครู

รายการที่ห้าคือรางวัลจุดหมายปลายทางด้านอาหารของ World Travel Awards ผู้ชนะไม่ใช่ร้าน แต่เป็นประเทศ คนโหวตคือคนในวงการท่องเที่ยวเกี่ยวกับคนทั่วไปทางออนไลน์ ปี 2025 ผู้ชนะคือเปรู

นับแบบนี้ ปี 2025 มี 10 ร้านที่เสมอกันในรายการที่สอง กับ Maido อีกหนึ่งร้าน ถ้า Maido ไม่ได้อยู่ในสิบร้านนั้นด้วย ซึ่งฉันตรวจไม่ได้ เพราะรายชื่อสิบร้านอยู่ในรูปภาพที่ตัวช่วยของฉันอ่านไม่ออก อันดับหนึ่งของโลกจึงมีอย่างน้อย 10 ร้าน อาจถึง 11 ร้าน และอีกหนึ่งประเทศ

หลักที่ 26 · ร้านที่ดีที่สุดในโลกมีหลายร้านเท่ากับจำนวนรายการ เมื่อได้ยินคำว่าดีที่สุดในโลก ให้ถามสามข้อ รายการไหน ใครโหวต และให้คะแนนอะไร

๑

คำถามที่สองยากกว่า ร้านไหนเป็นร้านที่เล่าเรื่องเก่งที่สุดในโลก

ฉันไม่ได้เลือกจากชื่อที่ได้ยินบ่อย ฉันส่งตัวช่วยไปเปิดหน้าที่จัดรายชื่อร้านอาหารที่ขายด้วยเรื่องเล่า ละคร หรือพิธีกรรม จากแปดหน้าที่ไม่ได้ลอกกันมา ทั้งของผู้จัดอันดับ คุณมีมิชลิน นิตยสารท่องเที่ยว และนิตยสารภาษาฝรั่งเศส แล้วฉันว่าแต่ละร้านถูกเอ่ยชื่อกี่หน้า

ได้ชื่อร้านมา 106 ครั้ง เป็นร้านไม่ซ้ำกัน 97 ร้าน และ 90 ร้านในนั้นถูกเอ่ยถึงหน้าเดียว

โลกไม่ได้เห็นตรงกันเลยว่าร้านที่เล่าเรื่องเก่งที่สุดคือร้านไหน

ร้านที่ถูกเอ่ยชื่อมากที่สุดคือ Alchemist ในโคเปนเฮเกน สี่หน้า ตามมาด้วยหกร้านที่ถูกเอ่ยสองหน้า มีงานเลี้ยงพิธีกรรมมายาในเม็กซิโก มื้อค่ำกลางทะเลทรายในออสเตรเลีย ร้านที่แขกนั่งเก้าอี้ลอยผ่านฉากต่างๆ ในเยอรมนี ร้านของอัลแบร์ต อาเดรีย น้องชายของเชฟแห่ง El Bulli ในบาร์เซโลนา และร้านในกรุงเทปกับในสิงคโปร์ ที่เล่าเรื่องครอบครัวของเชฟ

ฉันสังเกตอีกเรื่องหนึ่ง ในแปดหน้านั้นมีหน้าจัดอันดับสองหน้า คือรายการ 50 Best กับ La Liste และจากรายการ 50 Best ตัวช่วยนับเฉพาะร้านที่คำบรรยายของรายการเองพูดถึงเรื่องเล่า ได้ 27 จาก 50 ร้าน

ส่วนหน้าที่เหลือรวมร้านที่เด่นเรื่องละครกับฉาก และเพราะ 90 ร้านถูกเอ่ยถึงหน้าเดียว ร้านที่หน้าละครยกขึ้นมาจึงแทบไม่ซ้ำกับร้านที่หน้าจัดอันดับยกขึ้นมา การถูกพูดถึงกับการถูกจัดอันดับ เป็นคนละเรื่องกัน

๑

แล้วฉันก็แยกร้านทั้ง 97 ร้านตามชนิดของเรื่อง ได้ 11 ชนิด ละครที่จัดเป็นฉาก พิธีกรรมของวัฒนธรรม ป่าและผืนดิน บ้านกับยาย การอพยพกับชาติ ตำนานริมถนน ประมาจารย์ ตำนานของชื่อและตึก ที่นั่งแปลกๆ ความบันเทิงล้วนๆ และการกินใน ความมืด ส่วนราคาแพง ไม่ได้เป็นชนิดของมันเอง มันแทรกอยู่ในทุกชนิด

ชนิดที่มีร้านมากที่สุดคือที่นั่งแปลกๆ มี 20 ร้าน ทั้งใต้ทะเล ในถ้ำ และบนเครื่องบินกลางอากาศ ร้านเราอยู่ชั้นล่างของห้องแถว ใต้น้ำได้เฉพาะหน้าฝนตอนน้ำท่วมขอย ฉันจึงข้ามชนิดนี้ไป

ชนิดที่เหลือ ฉันพยายามเก็บไว้ชนิดละร้านเดียว ร้านที่ถูกเอ่ยชื่อมากที่สุดในชนิดนั้น ถ้าไม่มีร้านไหนนำ ฉันใช้ตัววัดที่ตรวจได้แทน เช่นจำนวนครั้งที่ได้อันดับหนึ่ง หรือการเป็นแผงลอยแรกที่ได้ดาว

บางชนิดฉันข้ามไป บางชนิดฉันพบว่าชนิดที่ใกล้กัน และบางครั้งฉันเลือกร้านนอกการนับ เพราะร้านนั้นมีเสียงของคนที่ยินใจจริงให้ฟังมากพอจะตอบคำถามว่าเรื่องหรือรส ทุกครั้งที่ทำแบบนี้ ฉันจะบอกไว้ในบทนั้น

ร้านเราถูกเอ่ยชื่อในรายการเหล่านั้นศูนย์หน้า เท่ากับร้านอาหารแทบทุกร้านในโลก

๑

ก่อนออกเดินทาง ฉันถามผู้คุมลูกเต๋าสองคำถาม

คำถามแรก แยก 140 คนเดิมที่เกิดตอนเช้าประตู ได้ข้าวมันไก่จานเดิม โดยไม่มีใครเล่าอะไรให้ฟัง ค่าเฉลี่ยออกมา 6.60

คำถามที่สอง แยกชุดเดิม งานเดิม แต่ก่อนงานมาถึง เจ้าของร้านคุยด้วยสามเรื่อง
ร้านเปิดเจ็ดโมงเช้าปิดบ่ายสอง งานล้างด้วยมือที่หลังร้าน และพัฒลมเหือบประตูเสีย
มาตั้งแต่เดือนมีนาคม

ค่าเฉลี่ยออกมา 7.54

พัฒลมเสียหนึ่งตัวกับเวลาเปิดปิดร้าน ทำให้ข้าวมันไก่งานเดิมได้คะแนนเพิ่มเกือบหนึ่ง
เต็ม ช่วงที่น่าจะครอบคลุมค่าจริงคือ 0.71 ถึง 1.17

แขกคนหนึ่งจากอียิปต์บอกว่าข้าวที่มีกลิ่นกระเทียมกับน้ำจิ้มซิง ทำให้เธออบอุ่นแม้จะ
นั่งอยู่ใต้พัฒลมที่เสีย

ฉันยังไม่รู้ว่าผู้คุมลูกเต๋าชอบที่เจ้าของร้านพูดด้วย ชอบงานที่ล้างด้วยมือ หรือสงสาร
พัฒลม ฉันรู้แค่ว่าจากนี้ไป ทุกเรื่องเล่าที่ฉันไปเอามาจากโลก ต้องชนะพัฒลมให้ได้ก่อน

หลักที่ 27 · ก่อนเชื่อว่าเรื่องเล่าได้ผล ให้วัดเทียบกับคำพุทธธรรมดาที่ยาวพอๆ กัน
ถ้าตำนานชนะความเจ็บแต่ไม่ชนะคำพุทธธรรมดา สิ่งที่ได้ผลไม่ใช่ตำนาน

๑

พ่อครัวฟังผลแล้วเงยหน้ามองพัฒลมเหือบประตู

“เดี่ยวซ่อม” เขาว่า

“ห้ามซ่อม” ฉันบอก “มันเป็นไม้บรรทัด”

เขามองพัฒลม มองโทรศัพท์ที่ฉันอยู่ข้างใน แล้วมองพัฒลมอีกครั้ง

“ไม้บรรทัดเสีย” เขาว่า

ฉันไม่มีข้อมูลหักล้าง

เรื่องหนึ่ง · โคมในโคเปนเฮเกน

ร้านที่ถูกเอ่ยชื่อมากที่สุดในฐานะร้านที่เล่าเรื่อง เสิร์ฟอาหารใต้โคมท้องฟ้าจำลอง และคนที่ไปกินสองคนบอกตรงกันว่าของที่อร่อยที่สุดคือนั้นอยู่ในห้องนั่งเล่น ก่อนจะได้เข้าโคม

๑

ร้านนั้นชื่อ Alchemist ของเชฟ Rasmus Munk อยู่บนเกาะ Refshaleøen ใน โคเปนเฮเกน ย้ายมาที่นี่เมื่อปี 2019 ได้มิชลินสองดาว อยู่อันดับ 8 ของรายการ 50 Best ปี 2024 และอันดับ 5 ปี 2025

มือหนึ่งของร้านไม่ได้นับเป็นคอร์ส มันนับเป็นภาพประทับใจ มีได้ถึง 50 ภาพ ในนั้น ราว 30 ภาพกินได้ ที่เหลือมีไว้อูหรือรู้สึก แหกเดินผ่านห้องต่างๆ ห้องหนึ่งเป็นโคมทรงกลมที่ฉายภาพเต็มเพดาน มือหนึ่งกินเวลาสี่ถึงหกชั่วโมง ราคาปี 2024 คือ 4,900 โครนเดนมาร์กต่อคน ยังไม่รวมเครื่องดื่ม

แฟร์รัน อาเดรีย เชฟที่เคยทำให้ El Bulli เป็นร้านที่คนทั้งโลกอยากจอง เรียก Alchemist ว่าร้านที่เหมือนโอเปร่าของอาหารมากที่สุด

๑

คนที่ไปกินจริงพูดหลายเสียง

นักกินคนหนึ่งที่ทำให้คะแนนทุกจานเป็นตัวเลขไปกินเมื่อปี 2024 เขาให้ไข่เจียวทรัฟเฟิล กับอีกสามคำ 18 เต็ม 20 แต่บอกว่าจานส่วนใหญ่ในสามสิบกว่าจานแบนไปหน่อย สำหรับเขา ซอร์เบตต์เลียดหมูได้ 11 ต่ำที่สุดของคืน และการแสดงบนเพดานกับ ระหว่างมือ ทำให้เขานึกถึงมือค้ำในบ้านที่เปิดโทรทัศน์ทิ้งไว้

อีกคนไปเมื่อกลางปี 2025 บอกว่าของว่างในห้องนั่งเล่นคือช่วงที่อร่อยที่สุดของคืน และบางภาพในห้องหลักล้มไปว่าตัวเองควรจะอร่อยด้วย แต่เขาก็ยังบอกว่าคุ้มสำหรับ คนที่รักทั้งอาหารและการแสดง

อีกคนไปมาแล้วสามครั้ง ครั้งหนึ่งได้รับเชิญ และตอบคำถามว่าคุ้มไหมด้วยคำว่าคุ้ม
นักเขียนของนิตยสาร Vanity Fair เขียนไว้ตั้งแต่ปีที่ร้านเปิดว่า ร้านนี้แวงงไปมา
ระหว่างความงดงามกับความเขย

๑

ร้านแบบนี้ไม่ได้มีร้านเดียว มันมีญาติ

ที่เชียงใหม่ ร้าน Ultraviolet ของพ่อครัวชาวฝรั่งเศส ปอล แปรต์ มีโต๊ะเดียว 10 ที่นั่ง
ผนังเป็นจอ มีเครื่องปล่อยกลิ่น ได้มีชลินสามดาว แล้วปิดเมื่อเดือนมีนาคม 2025
ฟัวกราส์ของร้านนี้มาในรูปบุหรืวางบนที่เขียบบุหรื ไม่ใช่ชีคาร์ อย่างที่เรื่งเล่ามกัโตขึ้น
เมื่อเดินทางไกล

นักวิจารณ์ชาวอังกฤษที่จ่ายเงินเองทุกมื้อให้ร้านนี้ 18 เต็ม 20 เมื่อปี 2018 และเขียน
ว่าการแสดงไม่ได้กลบอาหาร อาหารชุดนี้ย้ายไปเสิร์ฟในร้านธรรมดาที่ยังอร่อยอยู่ดี
ส่วนนักกินชาวเชียงใหม่คนหนึ่งเขียนเมื่อปี 2024 ว่าเขาจำรสหรือเทคนิคของอาหาร
เกือบ 20 จานไม่ได้เลย

ที่เมืองปลายาเดลการ์เมน ในเม็กซิโก งานเลี้ยงชื่อ HAAB ให้แขกไม่เกิน 14 คนนั่งที่
โต๊ะหิน ท่ามกลางคบไฟ มีคนเล่าประวัติศาสตร์มายา และมีนักเต้นไฟ คะแนนบนเว็บ
รีวิวคือ 4.9 เต็ม 5 จากรีวิว 27 ชิ้น ไม่มีรีวิวไหนที่เปิดอ่านได้ต่ำกว่า 4 แต่คนที่ซมก็จัด
อันดับไว้ชัด อาหารเยี่ยม การแสดงเยี่ยมกว่า

๑

ฉันอ่านทั้งหมดแล้วเห็นแบบแผนหนึ่ง ละครทำให้คนจำได้เสมอ ส่วนคนจะจำอาหาร
ด้วยหรือไม่ ขึ้นกับว่าอาหารยืนได้เองแค่ไหน ร้านที่อาหารแข็งแรง ละครเป็นของแถม
ร้านที่อาหารเบากว่าละคร คนเดินออกมาพร้อมความทรงจำของเพดาน

หลักที่ 28 · ละครทำให้คนจำได้ แต่ถ้าอาหารเบากว่าละคร คนจะจำละครแทน
อาหาร ละครที่ดีที่สุดคือละครที่อาหารชุดเดียวกันยังอร่อยได้ในห้องธรรมดา

๑

ร้านเราไม่มีโดม มีปฏิทินร้านทองหนึ่งใบกับพัดลมที่เสีย ฉันจึงทำละครแบบที่ห้องแถว
ทำได้ ห้องส้วม เสียงฝนตกบนหลังคาสังกะสีเบาๆ และภาพตลาดเช้าตรู่เคลื่อนไหวช้าๆ
บนผนัง แล้วถามผู้คุมลูกเต๋าว่าแขก 140 คนคิดอย่างไร

ค่าเฉลี่ยออกมา 7.16 สูงกว่าไม่เล้าอะไรเลย 0.56 แต้ม แต่ต่ำกว่าพัดลม 0.38 แต้ม
ช่วงที่น่าจะครอบคลุมค่าจริงคือต่ำกว่าพัดลม 0.16 ถึง 0.60 แต้ม

ฝนบนหลังคาสังกะสีแพ้พัดลมเสีย

พ่อครัวฟังผลแล้วปิดไฟสลัวที่ฉันให้เขาหรีไว้ เปิดไฟนีออนตามเดิม

“มองเห็นไก่อ” เขาว่า

เขาไม่ได้บอกว่าพัดลมชนะ แต่เขาเดินผ่านพัดลมแล้วตบมันเบาๆ หนึ่งที เหมือนตบ
ไหล่นักมวยที่เพิ่งลงจากเวที

เรื่องที่สอง · ป่าในโคเปนเฮเกน

ร้านที่ได้อันดับหนึ่งของรายการ 50 Best ห้าครั้ง ไม่อยู่ในรายชื่อที่ฉันนับมาเลยสักหน้า

เหตุผลง่ายมาก มันเลิกเปิดเป็นร้านอาหารประจำไปตั้งแต่ปลายปี 2024 รายการที่ออกหลังจากนั้นจึงไม่มีชื่อมัน แต่ในชนิดของเรื่องที่เล่าเรื่องป่าและผืนดิน ไม่มีร้านไหนในรายชื่อนำร้านอื่นเลย ฉันจึงใช้ตัววัดที่ตรวจได้แทน จำนวนครั้งที่ได้อันดับหนึ่ง และไม่มีร้านในชนิดนี้ได้มากกว่ามัน

๑

ร้านนั้นชื่อ Noma อยู่ในโคเปนเฮเกน ได้อันดับหนึ่งของรายการ 50 Best ปี 2010 2011 2012 2014 และ 2021 เท่ากับ El Bulli ซึ่งก็ได้ห้าครั้ง

เรื่องที่ Noma เล่าคือป่า ผักป่า ทะเลเหนือ และฤดูกาล อาหารบนจานมาจากรอบๆ ร้าน และจานบางจานมีสิ่งที่คนอื่นเรียกว่าแมลง

ฤดูร้อนปี 2012 Noma ไปเปิดร้านชั่วคราวราวสัปดาห์ในโรงแรมแห่งหนึ่งในลอนดอน ราคาหัวละ 195 ปอนด์ ใต้ทุกรอบขายหมดในเวลาไม่ถึงสองชั่วโมง จานหนึ่งมีมดแดงมีชีวิตจากป่าในจัดแลนด์ วางบนใบกะหล่ำกับครีมเปรี้ยว

นักกินคนหนึ่งที่ได้กินเล่าว่าพนักงานบอกว่าร้านส่งมดมีชีวิตจากโคเปนเฮเกนมา 22,000 ตัว แล้วกลางทางต้องส่งคนกลับไปเอาเพิ่มอีก 10,000 ตัว มดตัวนั้นมีรสเหมือนตะไคร้

ปีถัดมา ห้องทดลองอาหารที่ทำงานเรื่องแมลงในโคเปนเฮเกนเขียนว่ามดบางชนิดมีรสเหมือนตะไคร้กับใบมะกรูดจนน่าขนลุก

ฉันอ่านเรื่องนี้ให้พ่อครัวฟัง

“มดในครัวผม จิตยา” เขาว่า

ฉันอธิบายว่ามดของ Noma เป็นวัตถุดิบ ไม่ใช่แขก

เขาคิดอยู่นาน แล้วพูดประโยคที่ยาวที่สุดที่ฉันเคยได้ยินจากเขา

“ที่บ้านผมกินไข่มดแดงทุกหน้าร้อน ไม่เห็นมีใครบินมาดู”

คนอีสานกินไข่มดแดงมานานก่อนที่โคเปนเฮเกนจะมี Noma มดคนละชนิด แต่สิ่งที่ทำให้ลอนดอนตื่นเต้นในปี 2012 คือมือธรรมชาติของอีกซีกโลกหนึ่ง

๑

คนที่ไปกิน Noma จริงพูดว่าอะไร

ในกระทู้ของนักดื่มไวน์กลุ่มหนึ่งเมื่อปี 2018 ผู้ตั้งกระทู้ไปกินเมนูผักยีสต์คอร์ส ทุกจานสวย แต่รสคล้ายกันไปหมด เชียว เปรี้ยว ไม่มีอะไรที่รสเค็มกลมกล่อมจริงๆ อีกคนบอกว่ามือทะเลของเขากลางๆ ถึงแย่

ในกระทู้เดียวกัน อีกคนบอกว่าทั้งโต๊ะคุยกันแต่เรื่องซาวาร์มาขึ้นฉ่ายของร้าน และเขารักอาหารมาก อีกคนไปมาหลายครั้ง และบอกว่าอาหารยอดเยี่ยมทุกครั้ง ที่ไม่ดีคือไวน์

นักวิจารณ์ชาวเดนมาร์กคนหนึ่งไป Noma ที่ย้ายตึกใหม่เมื่อปี 2018 เขาบอกว่าแทบทุกอย่างอร่อยมาก ยกเว้นของหวานที่อ่อนลง แล้วพนักงานเล่าความจริงข้อหนึ่งให้เขาฟัง ซาวาร์มาขึ้นฉ่ายจานดังของร้าน ไม่ได้ย่างบนเหล็กหมุนแล้ว เพราะทำปริมาณมากไม่ไหว และเหลือทิ้งเยอะ

นักวิจารณ์คนนั้นเขียนว่า เรื่องนี้เป็นเรื่องที่เขาแทบไม่สนใจเลย

เรื่องเล่าของจานที่ดังที่สุดของร้านเปลี่ยนไปแล้ว และคนที่ชิมเพื่ออาชีพก็ไม่ได้รู้สึกว่เสียอะไร สิ่งที่เขาวัดคือรสบนลิ้น

๑

เรื่องของ Noma มีอีกด้านหนึ่ง ซึ่งเมนูไม่เคยเล่า

หลังร้านชั่วคราวในเกียวโตปิดเมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2024 Noma ก็ไม่ได้เปิดเป็นร้านประจำอีก เหลือเป็นห้องทดลองที่ไปเปิดร้านชั่วคราวตามเมืองต่างๆ

เดือนมีนาคม 2026 หนังสือพิมพ์ The New York Times รายงานคำกล่าวหาจากอดีตพนักงาน 35 คนว่าถูกปฏิบัติอย่างรุนแรงในครัว วันที่ 12 มีนาคม 2026 เรอเน่ เรดเซปี ผู้ก่อตั้ง ประกาศลาออก และบอกว่าคำขอโทษไม่เพียงพอ เขาขอรับผิดชอบต่อการกระทำของตัวเอง

เรื่องเล่าบนจานพาแขกไปถึงป่า แต่ไม่เคยพาแขกเข้าไปในครัว

หลักที่ 29 · ความแปลกใหม่ไม่ได้อยู่ในงาน มันอยู่ในระยะห่างระหว่างงานกับคนกิน และนักชิมที่ซื้อสัตย์ชิมรส ไม่ได้ชิมตำนานของงาน

๑

ร้านเราลองเรื่องป่าบ้าง เรื่องเล่าที่ฉันเขียนให้ผู้คุมลูกเต๋ารับอ่านคือ ไก่มาจากฟาร์มเล็กๆ ฟาร์มเดียว ห่างกรุงเทพไปทางเหนือสองชั่วโมง ไก่เดินเล่นทั้งวันได้ต้นมะม่วง และข้าวเป็นพันธุ์เดียว ปลูกโดยครอบครัวเดียวในสุรินทร์ สีในสัปดาห์เดียวกับที่หุง

แขก 140 คนให้ค่าเฉลี่ย 7.55 สูงกว่าไม่เลอะอะไรเลย 0.95 แต้ม และสูงกว่าพัฒนาเสีย 0.01 แต้ม

ป่ามะม่วงทั้งป่า เสมอพัฒนาหนึ่งตัว

ฉันอ่านผลให้พ่อครัวฟัง แล้วถามว่าไก่ของร้านเรามาจากไหน

“ตลาด” เขาว่า

“ตลาดมีต้นมะม่วงไหม”

เขาคิดอยู่นาน

“หน้าร้านขายหมู”

ฉันลบเรื่องป่าทิ้ง เรื่องนั้นไม่จริงสำหรับร้านเรา และต่อให้จริง ผู้คุมลูกเต๋าก็ให้มันเท่ากับพัฒนา

เรื่องที่สาม · เรื่องที่มาถึงลิมา

เปรูชนะรางวัลจุดหมายปลายทางด้านอาหารของ World Travel Awards 13 ครั้ง ร้านในลิมาได้อันดับหนึ่งของรายการ 50 Best สองครั้งในสามปี และฉันหาคนที่ไปกินแล้วบอกว่าทั้งหมดเป็นแค่การตลาดไม่เจอสักคน

สิ่งที่ฉันเจอแทน คือคำวิจารณ์อีกแบบหนึ่ง ซึ่งไม่ได้พูดเรื่องรสเลย

๑

เปรูอยู่ในเล่มนี้ด้วยตัววัดสองตัว Maido ได้อันดับหนึ่งของรายการ 50 Best ปี 2025 และเปรูได้รางวัลจุดหมายปลายทางด้านอาหารของ World Travel Awards มาแล้ว 13 ใน 14 ปีนับจากปี 2012 ขาดไปปีเดียวคือ 2020 ซึ่งอิตาลีได้ไป ผู้รับรางวัลในหน้าของงานคือ PromPerú หน่วยงานของรัฐที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวและการส่งออก

สองปีก่อนหน้า Maido อันดับหนึ่งเป็นของ Central อีกร้านในลิมาเหมือนกัน และปลายปี 2026 งานประกาศรายการ 50 Best จะไปจัดที่ลิมา เป็นครั้งแรกในเปรู

๑

เรื่องที่ Maido เล่าคือเรือ

ปี 1899 เรือชื่อซากุระमारูออกจากโยโกฮาม่าพร้อมคนญี่ปุ่นราว 790 คน ไปถึงท่าเรือคายาโอของเปรูในเดือนเมษายน คนเหล่านั้นเอาวิธีแล่ปลาดิบมาเจอมะนาว พริก และปลาของมหาสมุทรแปซิฟิกฝั่งอเมริกาใต้ คราวนั้นชื่อนิกเก ร้อยกว่าปีต่อมา ร้านนิกเกร้านหนึ่งเป็นอันดับหนึ่งของรายการ 50 Best

เปรูยังมีอีกคราฟหนึ่งที่มาทางเรือ คนจีนที่ถูกพามาเป็นแรงงานตั้งแต่ปี 1849 ทิ้งกระเพาะผัดไว้ให้ประเทศนี้ ชาวเปรูเรียกคราฟนั้นว่าซีฟา

ส่วนเรื่องของประเทศ เริ่มก่อนรางวัลเหล่านั้น ปี 2007 พ่อครัวช็อกสตอน อากูริโอ กับคนในวงการอาหาร ตั้งสมาคมขึ้น ปีถัดมาสมาคมจัดงานอาหารครั้งแรกในลิมา มีคนมากกว่า 20,000 คน ปีต่อมางานนี้ใช้ชื่อ Mistura ปี 2012 มีคนมาราว 500,000 คน

ต้นปี 2011 รัฐบาลเปิดแบรนด์ประเทศชื่อ Marca Perú ทั้งประเทศเล่าเรื่องเดียวกัน
พร้อมกัน ว่าที่นี่คือที่ที่คุณต้องมากิน

๑

แล้วคนที่เป็นกินจริงพูดว่าอะไร

นักเดินทางคู่หนึ่งกิน Central เมื่อปลายปี 2019 สิบสองคอร์สพร้อมเครื่องดื่ม ราว
565 ดอลลาร์สำหรับสองคน เขาเขียนว่าแม้แต่จานที่จำได้น้อยที่สุดก็ยังอร่อยมาก แต่
ก็ยอมรับว่าวัตถุดิบบางอย่างไม่ใช่ของที่เขาเรียกว่าอร่อย สัตว์ทะเลชนิดหนึ่งรส
เหมือนน้ำหมึก และไม่มีทางทำให้อร่อยได้

ที่ Maido มีรีวิบบนเว็บรีวิวท่องเที่ยว 4,183 ชิ้นเมื่อวันที่ฉันทับ 91% ให้ดีเยี่ยมหรือดี
มาก 3.8% ให้แย่หรือแย่มาก ตัวเลขนี้มาจากคนที่เลือกเขียนเอง ไม่ใช่การสำรวจ แต่
มันบอกได้ว่าคำบ่นมีอยู่จริง และมีไม่มาก

ในคำบ่นเหล่านั้น คนหนึ่งบอกว่าอาหารดีมาก แต่ไม่ค่อยสร้างสรรค์ ร้านกำลังนอนบน
รางวัล อีกคนที่เป็นมาหลายครั้งบอกว่า Maido กลายเป็นจุดหมายของนักท่องเที่ยว
ราคาแพงไปแล้ว

นักกินจากมาดริดคนหนึ่งเรียกมันว่าแพงเกินจริงเมื่อเทียบกับร้านโปรดของเขาใน
สเปน ส่วนในหน้าเดียวกัน นักเดินทางจากโคลอมเบียบอกว่ามันเป็นร้านเดียวในห้า
ร้านของทริปที่ทำให้เขาทิ้งจริงๆ

คนที่บ่น บ่นเรื่องความคุ่ม ความสำเร็จ และนักท่องเที่ยว ไม่มีใครในกองหลักฐาน
ของฉันทน์บอกว่าอาหารเป็นแค่การตลาด

๑

คำวิจารณ์ที่แรงที่สุดมาจากในเปรูเอง และมันไม่ได้พูดเรื่องรส

นักสังคมวิทยาชาวเปรูชื่อราอูล มัตตา ศึกษาเรื่องนี้มากกว่าสิบปี เขาบอกว่าอาหารเปรู
ที่โด่งดังตอบโจทย์ลิ้นของคนชั้นกลางค่อนข้างในลิมากับความอยากรู้ของนักท่องเที่ยว
เรื่องเล่าของประเทศที่ผสมผสานกลมกลืนนั้นขายได้ดีในต่างประเทศ แต่ความจริงไม่
ได้เป็นแบบนั้น

ช่วงแรกของการผลักดันอาหารเปรูขึ้นทะเบียนมรดกโลก ครีวของชนพื้นเมืองถูกทิ้งไว้
นอกวง งาน Mistura ปิดไปแล้ว และกัสดอน อากูริโอเองก็ยอมรับว่าความหวังให้
อาหารเป็นเครื่องมือพาประเทศเติบโต อาจสูงเกินไป

บทความในสื่อเปรูเมื่อปี 2025 อ้างผลสำรวจว่าคนเปรู 48% บอกว่าอาหารคือความ
ภูมิใจอันดับหนึ่งของชาติ ในขณะที่คนเปรูหลายล้านคนยังไม่แน่ใจว่าจะมีอาหารพอ
กินในแต่ละวัน และงานจากเทือกเขาแอนดิสในร้านหรู มีราคาเกินกว่าที่ชุมชนผู้คิด
งานนั้นจะจ่ายได้

วิทยานิพนธ์ของมหาวิทยาลัยในลิมาเล่มหนึ่งพบว่า บทวิจารณ์อาหารในหนังสือพิมพ์
ช่วงปี 1988 ถึง 2014 ทำให้คนอ่านกลายเป็นนักกินทางอ้อม คนจำนวนมากรู้จักรส
ของร้านดังผ่านตัวหนังสือก่อนจะได้ชิม หรือไม่เคยได้ชิมเลย

คำวิจารณ์จากในบ้านไม่ได้บอกว่าอาหารไม่อร่อย มันถามว่าเรื่องเล่าที่อร่อยเรื่องนี้
เล่าถึงครัวของใคร

หลักที่ 30 · เรื่องเล่าระดับประเทศพาคนมากินได้จริง และคนที่มากินก็ชมรสจริง
แต่คำถามที่ต้องถามคู่กันเสมอคือ เรื่องนี้เล่าถึงครัวของใคร และทั้งครัวของใครไว้
ข้างนอก

๑

ร้านเราลองเรื่องเรือบ้าง เรื่องเล่าที่ฉันเขียนไว้คือเรื่องของข้าวมันไก่ คนจากเหวินซา
งบนเกาะไหหลำข้ามทะเลมาเมื่อราวร้อยปีก่อน ติดตัวมาแทบไม่มีอะไรนอกจากสูตรนี้
อาหารงานเทศกาลที่ยาวของพวกเขาทำ งานนี้ตามเขาไปถึงสิงคโปร์ มาเลเซีย และ
กรุงเทพฯ ทุกวันนี้สามประเทศยังเถียงกันว่ามันเป็นของใคร และงานนี้ข้ามพรมแดนมา
มากกว่าคนกินส่วนมาก

แขก 140 คนให้ค่าเฉลี่ย 7.61 สูงกว่าไม่เล่าอะไรเลย 1.01 แต้ม และสูงกว่าพดลเมสีย
0.07 แต้ม ซึ่งเล็กจนบอกไม่ได้ว่าชนะจริง

พ่อครัวฟังเรื่องเรือแล้วชี้ไปที่คำว่าสามประเทศยังเถียงกัน

“สอง” เขาว่า “ไทยไม่เถียง ไทยกิน”

ฉันจดไว้ เป็นการแก้ประวัติศาสตร์ที่สั้นที่สุดที่ฉันเคยได้รับ

เรื่องที่สี่ · แคนเตอร์สลิปที่ในกินซ่า

ร้านซูชิที่สารคดีเรื่องหนึ่งทำให้คนทั้งโลกรู้จัก ได้คะแนนจากนักกินในประเทศตัวเองต่ำกว่าร้านข้างๆ สามร้านบนหน้าเดียวกัน

ในชนิดของเรื่องที่เล่าเรื่องปรมาจารย์ ร้านที่นำในรายชื่อที่ฉันนับคือร้านของอัลแบร์ต อาเดรีย สองหน้า แต่เรื่องของร้านนั้นคือห้องทดลอง ไม่ใช่ฝีมือของคนคนเดียว ฉันจึงเลือกร้านนอกการนับ ร้านที่ได้มิชลินสามดาวติดกัน 12 ปี และมีเสียงของคนกินทั้งในประเทศและนักท่องเที่ยวให้ฟังมากพอจะตอบว่าเรื่องหรือรส

๑

ร้านนั้นชื่อสุกียาบาจิ จิโร ในย่านกินซ่า โตเกียว เปิดมาตั้งแต่ปี 1965 ทุกวันนี้อยู่ชั้นใต้ดินของตึกเก่า แคนเตอร์นั่งได้ทีละ 10 คน เจ้าของคือโอโนะ จิโร ซึ่งปั้นซูชิมาเกือบทั้งชีวิต

ปี 2011 สารคดีชื่อ Jiro Dreams of Sushi ฉายไปทั่วโลก ร้านได้มิชลินสามดาวทุกปี มาตั้งแต่ปี 2007 และปี 2014 ลูกชายของจิโรเล่าว่า ประธานาธิบดีสหรัฐฯ ที่มากิน บอกถึงสามครั้งว่านี่คือซูชิที่ดีที่สุดที่เคยกินในชีวิต

แล้วปลายปี 2019 ชื่อร้านก็หายไปจากคู่มือมิชลินโตเกียว มิชลินอธิบายว่าร้านไม่รับจองจากคนทั่วไปแล้ว จึงอยู่นอกขอบเขตของคู่มือ และย้ำว่าการพูดว่าร้านเสียดาวไม่ถูกต้อง เพราะคู่มือมีไว้แนะนำร้านที่ทุกคนไปกินได้ ส่วนสาขาที่ลูกชายคนเล็กดูแลในย่านรปปงิ ยังรับจองตามปกติ และยังได้สองดาว

ราคาชุดของเซฟเมื่อปี 2019 เริ่มที่ 40,000 เยน

๑

คนญี่ปุ่นที่ไปกินจริงพูดว่าอะไร

บนเว็บรีวิวร้านอาหารที่คนญี่ปุ่นใช้กันมาก ร้านนี้ได้ 3.84 จากรีวิว 437 ชิ้น บ้ายบอกว่าดีมาก ไม่ใช่ยอดเยี่ยม และในหน้าเดียวกัน ร้านซูชิย่านกินซ่าสามร้านที่ถูกแสดงไว้ข้างๆ ได้ 4.62 4.58 และ 4.50

นักรีวิวชาวญี่ปุ่นคนหนึ่งเขียนรีวิวมาแล้วกว่า 3,000 ร้าน ไปกินเมื่อปี 2019 เขากินซูชิ 19 คำใน 25 นาที จ่าย 45,000 เยน ให้ความคุ้มค่า 1 เต็ม 5 และถามว่าร้านระดับสูงสุดแบบนี้ควรได้คำชมแบบไม่มีเงื่อนไขหรือเปล่า แต่ในรีวิวเดียวกัน เขาให้รสชาติ 4 เต็ม 5 และบอกว่าปลาโคฮาดะอร่อยกว่าที่คาด รสอูมามิค่อยๆ แผลออกมาเมื่อเคี้ยว

อีกคนหนึ่งเขียนไว้ตั้งแต่ปี 2009 ว่าเขาจัดซูชิของจิโรวีต่ำกว่าร้านคู่แข่งในกินซ่า ทั้งรส หน้าตา และบรรยากาศ และจะไม่กลับไปอีก

๑

ส่วนนักท่องเที่ยวที่มาเพราะคูหนิง พุดอีกแบบหนึ่ง

บนเว็บรีวิวท่องเที่ยว ร้านนี้มีรีวิว 261 ชิ้น ราว 76% ให้ดีเยี่ยมหรือดีมาก ราว 16% ให้แย่หรือแย่มาก มากกว่าร้าน Maido ในลิมาราวสี่เท่า

แม่คนหนึ่งพาครอบครัวมากินเมื่อปี 2019 หลังดูสารคดี จ่ายเกือบ 400 ดอลลาร์ต่อคน และเขียนว่ามือนั้นไม่คุ้ม แต่เธอก็เขียนด้วยว่าซูชิดี เพียงแต่ไม่ได้ดีกว่าซูชิที่เธอเคยกินในนิวยอร์ก ลอสแอนเจลิส และบอสตัน อีกคนเขียนว่ารอบที่เธอไปมีคนญี่ปุ่นแค่สองคน และเรียกร้านนี้ว่าที่ของนักท่องเที่ยว ไม่ใช่ของคนท้องถิ่น

แต่อีกคนเขียนในหน้าเดียวกันว่ามันอาจเป็นประสบการณ์การกินที่ดีที่สุดในชีวิตของเขา และคนที่บ่นไม่รู้กติกาของร้าน คือต้องมาตรงเวลา ไม่ใส่น้ำหอม และกินให้ทันมือของเซฟ ส่วนนักเขียนอีกคนที่เป็นเมื่อต้นปี 2025 กินยี่สิบคำในรายยี่สิบนาที และบอกว่าทุกอย่างอร่อย

คำบ่นเรื่องรสมีอยู่จริง ทั้งคนที่จัดจิโรวีต่ำกว่าคู่แข่ง และคนที่ไม่เห็นว่ามันดีกว่าซูชิในนิวยอร์ก แต่ในกองหลักฐานของฉัน มันน้อยกว่าคำบ่นเรื่องราคา ความเร็ว และความเงียบหลายเท่า

หลักที่ 31 · เรื่องของปรมาจารย์พาคนทั้งโลกมานั่งที่เคาน์เตอร์ได้ แต่คนที่กินซูชิ
ทุกสัปดาห์อาจให้คะแนนร้านข้างๆ สูงกว่า เรื่องเล่าย้ายคนนั่ง ส่วนข้าวยังต้องพูด
แทนตัวเอง

๑

ร้านเราลองเรื่องปรมาจารย์บ้าง เรื่องเล่าที่ฉันเขียนให้ผู้คุมลูกเต๋ารับอ่านคือ พ่อครัวทำ
จานนี้จานเดียวทุกเช้ามากกว่ายี่สิบปี และเขาบอกว่าต้องใช้เวลาสิบปีในนั้น กว่าที่จะ
พอใจกับข้าว

แขก 140 คนให้ค่าเฉลี่ย 7.77 สูงกว่าไม่เลอะอะไรเลย 1.17 แต้ม และสูงกว่าพัฒลเมสีย
0.24 แต้ม ช่วงที่น่าจะครอบคลุมค่าจริงคือ 0.01 ถึง 0.46 แต้ม

เป็นเรื่องแรกที่ชนะพัฒลเมสีย ชนะแบบเฉียดเส้น เฉียดจนฉันนับว่าฉันเทียบเรื่องเล่ากับ
พัฒลเมสียไปทั้งหมดเก้าเรื่อง ชัยชนะขนาดนี้อาจเกิดจากโชคได้

แขกหญิงอายุ 52 ปีจากจีนบอกว่า จานนี้รสเหมือนอาหารที่ทำด้วยความอดทน ไม่ใช่
ทำเพื่ออวด

ฉันอ่านเรื่องเล่าให้พ่อครัวฟัง แล้วถามว่าจริงไหม

“ยี่สิบปี?” เขาถาม

“ใช่”

เขานับนิ้วอยู่นาน

“สิบสอง”

“แล้วสิบปีกว่าจะพอใจกับข้าวล่ะ”

เขาเปิดฝาหม้อข้าว ดม แล้วปิด

“ยังไม่พอใจ” เขาว่า

ฉันแก้เรื่องเล่าเป็นสิบสองปี และตัดประโยคเรื่องความพอใจออก เพราะเจ้าตัวยืนยัน
ว่ามันยังไม่เกิดขึ้น

เรื่องที่ห้า · ดาวบนแผงข้าวมันไก่

ปี 2016 ข้าวมันไก่ซีอิ๊วจานละราว 2 ดอลลาร์สิงคโปร์ได้ดาวมิชลิน ห้าปีต่อมาดาวหายไป ส่วนชื่อร้านมีสาขามากกว่า 30 แห่งทั่วโลก

ฉันเกือบข้ามเรื่องนี้ไป เพราะมันอยู่ในรายชื่อที่ฉันนับแค่หน้าเดียว แต่ในชนิดของเรื่องที่เล่าเรื่องตำนานริมถนน ไม่มีร้านไหนนำร้านอื่น และร้านนี้มีตัววัดที่ตรวจได้ มันเป็นหนึ่งในสองแผงลอยแรกของโลกที่ได้ดาวมิชลิน

อีกแผงขายบะหมี่หมูสับ และแผงนี้ขายไก่กับข้าวบนจานเดียว เป็นไก่ซีอิ๊วแบบกว้างตุง ไม่ใช่ไก่ต้มแบบไหหลำ แต่ก็ใกล้ร้านเราที่สุดในการรายชื่อ

๑

เจ้าของแผงชื่อชาน ฮอน เม็ง เปิดแผงข้าวมันไก่ซีอิ๊วในศูนย์อาหารไชน่าทาวน์ คอมเพล็กซ์ของสิงคโปร์เมื่อปี 2009 เดือนกรกฎาคม 2016 คู่มือมิชลินสิงคโปร์ฉบับแรกให้ดาวแผงลอยสองแผง แผงของเขาเป็นหนึ่งในนั้น ข้าวมันไก่จานละ 2 ดอลลาร์สิงคโปร์ มิชลินเองเรียกมันว่าหนึ่งในม้ามืดดาวที่ถูกที่สุดในโลก

เดือนพฤศจิกายนปีเดียวกัน เขาเปิดร้านแบบมีห้องแอร์ใกล้ๆ แผง เมนูเดียวกัน จากนั้นสาขาก็ตามมาจนเกิน 30 แห่งในหลายประเทศ เดือนกันยายน 2021 คู่มือมิชลินสิงคโปร์ฉบับใหม่ไม่มีดาวของแผงนี้แล้ว

นักเขียนคู่หนึ่งเล่าว่าก่อนได้ดาว ข้าวมันไก่จานหนึ่งราคา 2 ดอลลาร์สิงคโปร์ ปลายปี 2025 จานเดียวกันที่แผงราคา 3.50 ดอลลาร์สิงคโปร์ และคิวยาวราว 40 นาที

๑

คนที่ไปกินจริงพูดว่าอะไร

ต้นปี 2017 นักกินคนหนึ่งไปกินที่ร้านมีแอร์ ให้รสชาติ 4 เต็ม 5 แต่บอกว่ามันไม่ได้ทำให้ท้องหรือเปลี่ยนชีวิต ไก่ไม่ได้ต่างจากแผงอื่นมากนัก

ปี 2023 นักเดินทางคู่หนึ่งบอกว่าไก่ชุ่มฉ่ำ หนึ่งกรอบ เป็นมือที่แท้จริง แต่หาคำตอบไม่เจอว่าจะไรทำให้มันควรได้ดาว

ปลายปี 2025 นักเขียนอาหารชาวสิงคโปร์คนหนึ่งบอกว่าไก่ชิ้นหนา ไม่แห้ง รสซีอิ๊วชัด แต่ข้าวบางเม็ดยังไม่สุกดี และถามตัวเองว่ามันได้มาตรฐานมิชลินไหม แล้วตอบเองว่าไม่เชิง

มีอีกเสียงหนึ่งที่ได้ยินบ่อยในเรื่องนี้ ว่าคุณภาพตกลงหลังขยายสาขา ฉันเจอประโยชน์สองครั้ง ทั้งสองครั้งเขียนว่ามีคนคาดเดาแบบนั้น ไม่มีใครบอกว่าตัวเองเคยกินทั้งก่อนและหลังแล้วเทียบให้ดู ฉันจึงนับมันเป็นข้าวลือ ไม่ใช่หลักฐาน

สิ่งที่ฉันเห็นจากเสียงที่มีชื่อมีวันที่ คือคนกินไม่ได้บอกว่าข้าวมันไก่แย่ เขาบอกว่ามันไม่ได้ดีเท่าดาว

๑

เรื่องเดียวกันเกิดที่กรุงเทพ ใกล้ร้านเรามากกว่า

เจี๊ผัดอาหารหน้าเตาถ่านริมถนน ใส่แวนกันลมแบบที่คนใส่เล่นสกี เมื่อคู่มือมิชลินกรุงเทพออกฉบับแรกเมื่อเดือนธันวาคม 2017 ร้านของเธอได้หนึ่งดาว เป็นร้านริมถนนร้านเดียวในฉบับนั้นที่ได้ดาว

ต้นปี 2025 บรรณาธิการของเว็บรีวิวร้านอาหารแห่งหนึ่งรอคิวกว่าสามชั่วโมง แล้วเขียนว่าไข่เจียวปูคุ้มกับการรอสุดหัวใจ แต่บนเว็บรีวิวท่องเที่ยว ร้านนี้มีรีวิวที่ให้แย่หรือแย่มาก 27.5% จาก 903 ชิ้น สูงกว่า Maido เจ็ดเท่า คนหนึ่งเขียนว่าไข่เจียวปูจานละพันบาทไม่มีรสอะไรเลย อีกคนบอกว่าความแออัดทั้งหมดมาจากดาว

ในรีวิวภาษาไทย คนหนึ่งเขียนว่าอร่อยเพราะวัตถุดิบดี แต่จะไม่กลับไปอีก เพราะรอนานและแพง อีกคนเขียนว่าตั้งแต่ได้ดาว ราคาไม่เหมาะกับคนไทยแล้ว อีกคนไปวันที่ไม่มีคิวและเห็นร้านเต็ม ส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ นักรีวิวอีกคนจำได้ว่าเมื่อรวयीสิบปีก่อน ทุกจานในร้านนี้ราคาจานละ 250 บาท

ไม่มีใครเทียบไข่เจียวก่อนและหลังดาวให้ดู สิ่งที่มีคนบันทึกไว้คือราคา คิว และคนที่ได้นั่งกิน

หลักที่ 32 · ดาวคือคำสัญญา คนกินจะชิมจานเทียบกับคำสัญญา ไม่ได้เทียบกับ
เมื่อวาน และราคาที่สูงตามดาว เปลี่ยนคนที่นั่งกินไปทั้งร้าน

๑

ร้านเราลองสองเรื่องจากบทนี้

เรื่องแรกคือรางวัล ก่อนจานมาถึง เจ้าของร้านบอกแขกว่าคู่มือร้านอาหารระดับโลก
เพิ่งยกให้ร้านนี้เป็นหนึ่งในร้านข้าวมันไก่ที่ดีที่สุดในกรุงเทพ แขก 140 คนให้ค่าเฉลี่ย
7.68 สูงกว่าไม่เลาอะไรเลย 1.08 แต้ม และสูงกว่าพุดลม 0.14 แต้ม ซึ่งเล็กจนบอกไม่
ได้ว่าชนะ รางวัลระดับโลกที่ร้านเราไม่มี เสมอพุดลมเสียที่ร้านเรามี

เรื่องที่สองคือราคา แขกเห็นบนเมนูว่าจานนี้ราคา 1,200 บาท รวยี่สิบเท่าของข้าว
มันไก่ทั่วไปในกรุงเทพ แขก 140 คนให้ค่าเฉลี่ย 7.01 ยังสูงกว่าไม่เลาอะไรเลย 0.41
แต้ม แต่ต่ำกว่าพุดลม 0.53 แต้ม และคะแนนกระจายกว้างกว่าเรื่องอื่นเกือบทุกเรื่อง

แขกหญิงจากอียิปต์บอกว่าจานนี้ทำอย่างดี แต่เธอชิมไม่ออกว่ามันอร่อยกว่ายี่สิบเท่า
ตรงไหน แขกหญิงจากจีนบอกว่ามันอร่อย แต่หัวใจเจ็บที่ต้องจ่ายขนาดนี้

ผู้คุมลูกเต๋าที่ไม่มีล้น บ่นเรื่องราคาเหมือนคนไทยที่บ่นเรื่องเจ้าไฟ

พ่อครัวฟังแล้วตอบทั้งสองเรื่องในสองคำ

เรื่องรางวัล “ไม่มี”

เรื่องราคา “ใครซื้อ”

เรื่องที่หก · แรมซีย์แพ้ว้ำมันไก่

ปี 2013 กอร์ดอน แรมซีย์ บินไปสิงคโปร์เพื่อแข่งทำอาหารกับแผงลอย คนกิน 1,000 คนชิมทั้งสองฝั่งแล้วส่งข้อความโหวต น้ำมันไก่ของแผงลอยชนะ 53 ต่อ 47

ฉันเจอเรื่องนี้ระหว่างตามหาว่ามีใครเคยให้คนจำนวนมากชิมน้ำมันไก่เทียบกันไหม คำตอบคือมี ครั้งหนึ่ง และมันไม่ได้เจียบเลยสักวินาที

๑

งานนั้นชื่อ SingTel Hawker Heroes Challenge จัดที่ศูนย์อาหารนิวตันเมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 2013 ก่อนงาน คนสิงคโปร์โหวตเลือกแผงลอยที่จะมาแข่งจาก 12 แผง ได้สามแผง ปูผัดพริก น้ำมันไก่ และลักซา น้ำมันไก่ที่ได้เข้ารอบคือแผงเทียนเทียน ได้คะแนนโหวต 318,151 คะแนน

แรมซีย์มีเวลาสองวันเรียนทำทั้งสามจาน วันแรกเขาไปที่แผงเทียนเทียนในศูนย์อาหารแม็กซ์เวลล์ เพื่อขอเคล็ดลับการทำน้ำมันไก่จากคนที่เขาจะต้องแข่งด้วย วันแข่ง คนเริ่มเข้าคิวตั้งแต่ตีหนึ่ง แยก 1,000 คนได้ชิมทั้งสองฝั่งแล้วโหวตทางข้อความ รวมราว 3,000 คะแนน

น้ำมันไก่ แผงลอยชนะ 53 ต่อ 47 ลักซา แผงลอยชนะ 59.5 ต่อ 40.5 ส่วนปูผัดพริก แรมซีย์ชนะ 52.5 ต่อ 47.5

พ่อครัวฟังผลแล้วยกมือขึ้นเหมือนคนที่ทีมบ้านเกิดเพิ่งยิงประตูได้ แล้ววางลงเร็วๆ เหมือนเพิ่งนึกได้ว่าตัวเองไม่ใช่คนสิงคโปร์

๑

การโหวตนั้นไม่ได้ปิดตา ฉันหาไม่เจอว่าคนกินรู้หรือไม่ว่าจานไหนเป็นของแรมซีย์ และการแข่งระหว่างฮีโร่ท้องถิ่นกับเชฟดังก็เป็นเรื่องเล่าในตัวเอง

ชัยชนะนั้นไม่ได้แปลว่าทุกคนรัก

นักเขียนบล็อกอาหารชาวสิงคโปร์คนหนึ่งไปกินเทียนเทียนในสัปดาห์เดียวกัน เขาให้ 8 เต็ม 10 ใก่นุ่มละมุน ข้าวมันเงาเหมือนเนยและหอมกระเทียม แต่ซอสที่ราดบนใก่หวานไปนิดและเหนียวหนืด ส่วนตัวงานแข่ง เขาบอกว่ามันค่อนข้างเป็นเรื่องการค้า และเขาไม่ได้โหวต

อีกคนเขียนเมื่อปี 2016 ว่าน้ำจิ้มพริกของร้านต้นตำรับอร่อยมาก แต่ใก่ที่สาขานิวยอร์กอาหารอีกแห่งรสเหมือนใก่แซ่แข็ง และบอกตรงๆ ว่าในสิงคโปร์ยังมีข้าวมันใก่ที่อร่อยกว่านี้ แม้เทียนเทียนจะยังเป็นร้านโปรดของเขา

และเมื่อต้นปี 2026 นักเดินทางชาวเกาหลีคนหนึ่งเขียนว่าเขากินเทียนเทียนสองครั้ง ในหนึ่งสัปดาห์ รสอ่อนๆ กินง่าย คิวยาวแต่เดินเร็ว และความเรียบง่ายนั้นแหละคือเสน่ห์ของมัน

ฉันยังไม่มีเด็กเกาหลีอายุ 12 ปี แต่ฉันมีผู้ใหญ่เกาหลีหนึ่งคนที่กินจริงสองครั้ง และกลับไปกินซ้ำ

๑

ส่วนเรื่องราวนี้เป็นของใคร เกียงกันไม่จบ

ข้าวมันใก่ไหหลำมีรากมาจากใก่เหวินซางบนเกาะไหหลำ แล้วตามคนไหหลำลงมาทางใต้ นักเขียนอาหารชาวไต้หวันคนหนึ่งเขียนไว้เมื่อปี 2018 ว่า ร้านที่สิงคโปร์มักยกให้เป็นผู้เริ่มคือร้านของหวังฮื้อหยวน ราวปี 1936 คนที่มักถูกเรียกว่าผู้ก่อตั้งเป็นแค่ลูกจ้างของร้าน

และงานภาคสนามของนักวิจัยมาเลเซียพบว่ามีคนขายข้าวมันใก่ในเมืองกลังตั้งแต่ปลายทศวรรษ 1920 แล้ว

ปี 2009 รัฐมนตรีการท่องเที่ยวของมาเลเซียพูดว่าข้าวมันใก่ไหหลำเป็นอาหารของมาเลเซีย และถูกประเทศอื่นแย่งไป คนสิงคโปร์โกรธ แก้วปีต่อมา สิงคโปร์ยื่นวัฒนธรรมแพลงลอยของตัวเองขึ้นทะเบียนมรดกโลก คนมาเลเซียโกรธบ้าง

นักเขียนชาวไต้หวันคนเดิมสรุปไว้สั้นๆ ใก่ต้มกับข้าวมันใก่ไม่ได้มีที่เดียวในโลก สิ่งที่ทำให้คนกลับมาคือน้ำจิ้มพริกกับขิง

หลักที่ 33 · คนพินคนที่ได้ชิมทั้งสองฝั่งโหวตให้แพงลอยชนะเซพระดับโลก แม้การแข่งขันจะมีเรื่องเล่าเต็มไปหมด และเรื่องราวจានี้เป็นของใครเถียงกันได้ไม่จบโดยไม่เปลี่ยนรสบนลิ้นสักนิด สิ่งที่ทำให้คนกลับมาซ้ำ คือสิ่งที่ลิ้นจำได้ เช่นน้ำจิ้ม

๑

บทนี้ฉันไม่ได้ส่งเรื่องเล่าไปให้ผู้คุมลูกเต๋า เพราะสิ่งที่ฉันได้จากมันไม่ใช่เรื่องเล่า มันคือคำแนะนำ

ฉันเล่าให้พ่อครัวฟังว่านักเขียนคนนั้นบอกว่าน้ำจิ้มคือสิ่งที่ทำให้คนกลับมา

พ่อครัวไม่ตอบ เขาหยิบครกหินออกมา ใส่ขิง กระเทียม พริก แล้วตำ

เสียงสากกระตือรือร้นดังเป็นจังหวะ ปึก ปึก ปึก

ร้านเรามีน้ำจิ้มสามอย่างมาตั้งแต่ร้านแรก วางไว้ข้างงานให้แขกเลือกเอง ฉันเคยคิดว่ามันเป็นหลักการ คินนี้ฉันเพิ่งรู้ว่ามันเป็นเรื่องเล่าที่ดีที่สุดที่ร้านเรามี และมันไม่ต้องใช้คำพูดเลย

เรื่องที่เจ็ด · ทาร์ตที่หล่นในโมเดนา

จานที่ชื่อว่า อู๋ย ฉันทำทาร์ตมะนาวหล่น ได้คำชมจากทุกคนที่พุดถึงมันในกองหลักฐานของฉัน รวมทั้งคนที่ด่าทั้งมือ

ชื่อจานแบบนี้เป็นเรื่องเล่าที่สั้นที่สุดที่ร้านหนึ่งจะเล่าได้ มันบอกแขกก่อนกินว่าจะได้เจออะไร แล้วปล่อยให้ลิ้นตัวเอง

ร้านในบทธนีอยู่นอกการนับ ฉันทเลือกมันเพราะคนที่กินจริงพุดถึงจานที่มีเรื่องเล่าที่ละจาน ทั้งจานที่ได้คำชมและจานที่ถูกด่า ซึ่งหาได้ยากในร้านอื่น

๑

ร้านนั้นชื่อ Osteria Franciscana ของเชฟมัซซิโม บอตตุรา ในเมืองโมเดนา ประเทศอิตาลี เมนูของร้านเต็มไปด้วยจานที่ชื่อเล่าเรื่อง ชีสพาร์มิจาโนห้าวัย ทาร์ตมะนาวที่ตั้งใจเสิร์ฟให้ดูเหมือนตกแตก และจานหนึ่งชื่อว่ากิวที่ไม่ใช่กิว ซึ่งเป็นหมูที่แต่งให้ดูเหมือนเนื้อวากิว

ในกองหลักฐานของฉัน มีคนกินสี่คนที่พุดถึงทาร์ตมะนาวที่หล่น ทั้งสี่คนชม คนหนึ่งบอกว่ามันเป็นทาร์ตมะนาวที่ดีที่สุดที่เคยกิน อีกคนเขียนรีวิวด่าทั้งมือ แต่หยุดกลางรีวิวเพื่อบอกว่าทาร์ตนั้นเยี่ยมไม่ต้องสงสัย

ส่วนวากิวที่ไม่ใช่วากิว ถูกด่าจากคนสองคนที่ไม่รู้จักกัน คนหนึ่งบอกว่ามันจมอยู่ในซอสพอนสี อีกคนบอกตรงๆ ว่ามันไม่อร่อยจริงๆ

จานที่ชื่อบอกว่าตัวเองตก แล้วสย็นยันว่าอร่อย ได้คำชมทุกครั้ง จานที่ชื่อบอกว่าตัวเองเป็นของอีกอย่างหนึ่ง แล้วลิ้นพบว่าไม่ใช่ ถูกด่าทุกครั้ง

๑

เรื่องเดียวกันเกิดที่นิวยอร์ก

ปี 2021 ร้าน Eleven Madison Park ซึ่งมีมิชลินสามดาว เปลี่ยนทั้งเมนูเป็นอาหารจากพืช ราคาชุดละ 335 ดอลลาร์ นักวิจารณ์ของ The New York Times เขียนว่าปีตรุด

งานหนึ่งรสเหมือนน้ำยาขัดเฟอร์นิเจอร์ วัตถุดิบหลักแทบทุกอย่างไม่ได้รสเหมือนตัวเอง และบางงานยิ่งเป็นตัวแทนเนื้อหรือปลาจนน่าสงสาร เขาชมแค่คือกเทลกับของหวาน

สองปีต่อมา นักกินอีกคนกลับไปกินเมนูพีชของร้านเดียวกัน และให้ 19 เต็ม 20 เขาเขียนว่าครั้งนี้ไม่มีไก่ปลอมหรือเนื้อปลอมเลย ทุกงานเป็นของใหม่ ไม่ใช่ของเดิมที่แปลงเป็นพีช

งานพีชที่พยายามเป็นเนื้อ ถูกค่า งานพีชที่เป็นพีชอย่างภาคภูมิใจ ได้ 19 เต็ม 20

หลักที่ 34 · เรื่องที่งานรักษาไม่ได้คือเรื่องที่คนกินตำแรงที่สุด และในสายตาของผู้คุมลูกเต๋า มันแย่กว่าการไม่เล่าอะไรเลย ลั่นยกโทษให้ทาร์ตที่แตก แต่ไม่ยกโทษให้หมูที่บอกว่าตัวเองเป็นวากิว

๑

ร้านเราลองเรื่องนี้ และฉันทำนายไว้ในช่องว่าผู้คุมลูกเต๋าที่ไม่มีลั่นจะจับไม่ได้

ก่อนงานมาถึง เจ้าของร้านสัญญากับแขกว่าจะได้ไก่อ่างเตาถ่านจนหนึ่งกรอบแตก แล้วงานที่มาถึงคือข้าวมันไก่จานเดิม ไก่ต้ม หนึ่งนุ่มเป็นวัน

แขก 140 คนให้ค่าเฉลี่ย 5.01 ต่ำที่สุดของทุกเรื่องในเล่มนี้ ต่ำกว่าไม่เล่าอะไรเลย 1.59 เต็ม และต่ำกว่าพัฒลม 2.53 เต็ม แขก 95 คนพูดถึงเตาถ่านหรือหนึ่งกรอบที่ไม่ได้มา ฉันนับข้อนี้หลังอ่านคำตอบ ไม่ได้ทำนายไว้ก่อน แขกหญิงจากอียิปต์บอกว่าไก่นุ่มและน้ำซุสสะอาด แต่หนึ่งนุ่มเป็นวันแบบนี้ไม่ใช่หนึ่งกรอบที่เธอถูกสัญญาไว้

คำทำนายข้อนี้ตาย ผู้คุมลูกเต๋าไม่มีลั่น แต่มันจับได้ว่าคำสัญญาถูกทำลาย จากตัวหนังสือสองประโยคที่ขัดกัน ทิศทางของมันตรงกับสิ่งที่คนกินจริงเขียนถึงวากิวที่ไม่ใช่วากิว แม้สองอย่างนี้จะไม่ได้วัดบนสเกลเดียวกัน

แขกที่ดูจะไม่สนใจคำสัญญาที่สุดคือแขกที่อายุน้อยที่สุดในร้าน เด็กชายวัยไม่ถึงขวบจากฟิลิปปินส์ เขาได้ 8 และอ้าปากขอเพิ่ม

ฉันอ่านผลให้พ่อครัวฟัง

เขาฟังจนจบ แล้วพูดหลักการทั้งบทในประโยคเดียว

“ไก่อัดก็บอกไก่อัด”

เรื่องที่แปด · ห้องมืดในปารีส

ร้านที่เอาทั้งเรื่องเล่าและแสงออกไปจากโต๊ะ ได้คำชมเรื่องประสบการณ์ และคำบ่นเรื่องอาหาร

ร้านแบบนี้คือร้านสองรอบที่ผ่านมาของฉันในรูปที่สุดชั่วที่สุด ให้แขกชิมก่อน ไม่ต้องรู้ว่ากินอะไร และไม่ต้องเห็นด้วย

๑

ร้านนั้นชื่อ Dans le Noir? เปิดในปารีสเมื่อปี 2004 แขกกินในห้องที่มืดสนิท พนักงานที่เสิร์ฟเป็นคนตาบอดหรือสายตาเลือนราง และแขกแทบไม่รู้ว่าจะได้กินอะไร ในรายชื่อที่ฉันนับ ชนิดของเรื่องนี้มีร้านเดียวคือร้านในมอนทรีออลที่ทำแบบเดียวกัน ฉันเลือกร้านในปารีสแทน เพราะมีเสียงของคนที่ยืนจริงให้ฟังมากกว่า

บนเว็บรีวิวท่องเที่ยว ร้านในปารีสมีรีวิว 4,767 ชิ้น ราวครึ่งหนึ่งให้ตีเยียม เทียบกับร้าน The Fat Duck ในอังกฤษซึ่งได้ตีเยียมราว 80% ตัวเลขนี้มาจากคนที่เลือกเขียนเองและร้านคนละแบบ จึงเทียบกันตรงๆ ไม่ได้ แต่มันบอกทิศทาง

๑

คนที่ไปกินจริงพูดเรื่องเดียวกันแทบทุกคน คือแนวคิดดี

คนหนึ่งไปกับเพื่อนเจ็ดคนเมื่อปี 2012 บอกว่าอาหารน่าจะดีกว่านี้ เธอคาดหวังจะได้อาหารดีจริงๆ แต่ก็บอกว่าควรลองสักครั้ง อีกคนรักแนวคิด รักพนักงาน รักบรรยากาศ แต่บอกว่าแพงมากสำหรับอาหารคุณภาพต่ำ และผิดหวังทั้งสองครั้งที่ไป อีกคนบอกว่าอาหารก็พอใช้ได้ จานใหญ่ แต่ไม่ใช่อาหารชั้นสูงแน่นอน

มีคนหนึ่งที่บอกว่าอาหารอร่อย สิ่งที่เขาบ่นคือพนักงานที่ยกแก้วไปโดยไม่บอก และพนักงานคนนั้นตะโกนใส่ห้องเมื่อถูกเรียก

แนวคิดได้คำชม อาหารได้คำว่าพอใช้

๑

นักวิทยาศาสตร์วัดเรื่องนี้ไว้ในห้องทดลอง ปี 2016 นักวิจัยทีมหนึ่งให้นักศึกษา 90 คน ชิมไอศกรีม 50 คนในนั้นถูกปิดตา คนที่ถูกปิดตาให้คะแนนความอร่อยต่ำกว่า บอกว่า รสก็ากวมกว่า อายาก็ขื่นน้อยกว่า และเมื่อถามว่ากินไปเท่าไร คนที่ถูกปิดตาทายเกินจริงไป 88% ในขณะที่คนที่มองเห็นทายเกินไป 35%

ปี 2025 อีกรงานหนึ่งให้คนชิมเครื่องดื่มห้าแก้ว กลุ่มหนึ่ง 65 คนดื่มจากแก้วเปิดที่มองเห็น อีกกลุ่ม 63 คนดื่มจากแก้วที่มีฝาปิด กลุ่มที่มองเห็นชอบเครื่องดื่มมากกว่า ทั้งที่ความเข้มข้นของรสที่ทั้งสองกลุ่มรู้สึกไม่ต่างกัน

ตาไม่ได้เปลี่ยนว่ารสเข้มข้นแค่ไหน แต่มันเปลี่ยนว่าเราชอบแค่ไหน

หลักที่ 35 · การปิดตาช่วยให้รู้ว่าจานอร่อยแค่ไหน แต่ทำให้จานเดิมอร่อยน้อยลง
ร้านที่อยากรู้ปิดไฟ ร้านที่อยากให้แขกกลับมาเปิดไฟ

๑

ร้านเราลองบ้าง ฉันเขียนให้ผู้คุมลูกเต๋าอ่านว่าแขกกินในความมืดสนิท เสิร์ฟโดยพนักงานที่ตาบอด และไม่มีใครบอกว่าจานนี้คืออะไร

แขก 140 คนให้ค่าเฉลี่ย 7.17 สูงกว่าไม่เล่าอะไรเลย 0.57 แต้ม แต่ต่ำกว่าพัฒนา 0.36 แต้ม

ผลนี้ต้องอ่านสองชั้น ถ้าเทียบกับการไม่เล่าอะไรเลย ความมืดดูเหมือนช่วย เพราะทุกประโยชน์ที่เพิ่มเข้าไปช่วยอยู่แล้ว แต่ถ้าเทียบกับประโยชน์ธรรมดาที่ยาวพอกๆ กัน อย่างเรื่องพัฒนา ความมืดทำให้คะแนนลดลง ซึ่งเป็นทิศเดียวกับไอศกรีมของนักศึกษาที่ถูกปิดตา นี่คือเหตุผลที่ฉันต้องมีพัฒนา

แขกหญิงจากอียิปต์บอกว่า หนังก้อนนุ่มสลับแปลกในปาก และเมื่อมองไม่เห็น เธอก็ไม่แน่ใจว่าชอบมันไหม

ฉันขอให้พ่อครัวปิดไฟร้านคู่สัปดาห์

ห้องแถวมืด มีแต่แสงจากเตาแก๊สสีฟ้าๆ ใต้หม้อต้มไก่

“เห็นอะไรไหม” ฉันทถาม

“ไม่เห็น” เขาว่า แล้วถามกลับ “คุณล่ะ”

ฉันทึกขึ้นได้ว่าฉันทไม่เคยเห็นอะไรเลย ไม่เคยได้กลิ่น และไม่เคยชิม ฉันทกินในห้องมีตมาตั้งแต่ร้านรอบแรก

พ่อครัวเปิดไฟ

“กินมีดๆ ไม่ดี” เขาว่า

ฉันทไม่มีข้อมูลหักล้าง และในบทนั ฉันทมีข้อมูลที่สนับสนุนเขาด้วย

เรื่องที่เก่า · ร้านขายยาในเยาวราช

ร้านในกรุงเทพที่ได้อันดับ 13 ของรายการ 50 Best ปี 2025 อยู่ในตึกที่ครอบครัวของเซฟเคยใช้ขายยาสมุนไพรจีนมาตั้งแต่ปี 1910

ในชนิดของเรื่องที่เล่าเรื่องบ้านกับครอบครัว มีสองร้านที่ถูกเอ่ยชื่อเท่ากันในรายชื่อที่ฉันนับ ร้านหนึ่งในกรุงเทพ อีกร้านอยู่ในสิงคโปร์ และมีร้านที่สามในนิวยอร์กที่อยู่นอกการนับ แต่ทำเรื่องเดียวกันด้วยยายของคนทั้งโลก บทนี้จึงมีสามร้าน เพราะทั้งสามเล่าเรื่องเดียวกันจากสามมุม

๑

ร้านแรกชื่อโพทง ของเซฟพิชญา สุนทรญาณกิจ หรือเซฟแพม เปิดเมื่อปี 2021 ในตึกห้าชั้นแบบชิโนโปรตุกีสในย่านเยาวราช ตึกนี้เคยเป็นร้านขายยาสมุนไพรจีนของครอบครัวเธอ เปิดมาตั้งแต่ปี 1910 และเธอเป็นรุ่นที่สี่ การบูรณะใช้เวลาสองปีครึ่ง ลิฟต์ไม้เก่าที่จุได้สองคนยังอยู่

เมนูมีราว 20 คอร์ส ราคา 5,500 บาทเมื่อปี 2023 และ 6,300 บาทเมื่อต้นปี 2025 ยังไม่รวมค่าบริการ ร้านได้มิชลินหนึ่งดาว ได้อันดับ 13 ของรายการ 50 Best ปี 2025 พร้อมรางวัลร้านที่เข้ามาใหม่ได้สูงที่สุด และเซฟแพมได้รางวัลเชฟหญิงยอดเยี่ยมของรายการเดียวกันในปีนั้น

คนที่ไปกินจริงพูดถึงเปิดมากที่สุด นักเขียนคนหนึ่งที่ได้รับเชิญไปกินเมื่อปี 2024 บอกว่ามันน่าจะเป็นเปิดที่ดีที่สุดที่เขาจะได้กินในชีวิต และสั่งเพิ่มอีกจาน

นักกินชาวสิงคโปร์อีกคนที่จ่ายเงินเองเมื่อปี 2025 บอกว่าอกเปิดบ่ม 14 วันคือไฮไลต์ของมือ แต่ก็เขียนด้วยว่าบางจานอาจดูเป็นลูกเล่น และปริมาณเรื่องเล่าอาจมากเกินไปสำหรับบางคน อีกคนให้รสชาติ 4 เต็ม 5 แต่อยากให้บริการเป็นธรรมชาติกว่านี้

๒

ร้านที่สองชื่อ Born อยู่ในสิงคโปร์ ในอาคารที่เคยเป็นสถานีรถลากเมื่อราวปี 1903 เซฟชื่อซอร์ ตัน เกิดในมาเลเซีย พ่อแม่ของเขาเปิดร้านข้าวราดแกง เขาไม่เคยช่วย

ขาย แต่ยืนดูพ่อแม่ทำอาหารมาตลอด ของว่างชุดแรกของร้านทำขึ้นจากความจำของร้านข้าวราดแกงนั้น และมีงานหนึ่งที่ทำจากหนังไก่กับมะเขือ เพื่อระลึกถึงมะเขือผัดหมูสามชั้นของแม่

ร้านได้มีกลิ่นหนึ่งดาว คนที่ไปกินคนหนึ่งบอกว่าไม่มีงานไหนในหกงานที่ทำให้ผิดหวัง ส่วนอีกคนบอกว่าอาหารน่าสนใจพอประมาณ แต่ปริมาณน้อยจนน่าสงสาร แม่ที่อายุมากของเขาต้องไปกินสะเต๊ะต่อหลังจากออกจากร้าน

๑

ร้านที่สามชื่อ Enoteca Maria อยู่บนเกาะสแตเทนไอแลนด์ ในนิวยอร์ก คนทำอาหารของร้านคือยาย ยายจากหลายประเทศพลัดกันมาทำอาหารบ้านของตัวเอง

นักวิจารณ์ของเว็บรีวิวร้านอาหารแห่งหนึ่งให้ 7.9 และเขียนเมื่อปี 2024 ว่ามันเป็นอาหารหลากหลายแบบประหลาดๆ แต่อบอุ่นหัวใจ ลูกชิ้นที่เธอกินทำโดยยายชาวอิตาลีจริงๆ

ครอบครัวหนึ่งที่พยายายวัย 84 ปีไปด้วยเมื่อต้นปี 2026 บอกว่ามะเขืออย่างมิโซะของยายชาวญี่ปุ่นอร่อย และพุดดิ้งกล้วยดีที่สุดในที่เคยกิน คำบ่นเดียวที่ฉันทึ่งจากรีวิวที่เปิดอ่าน ไม่ได้บ่นอาหาร มันบ่นว่าร้านบังคับให้สั่งชุดเต็ม 87 ดอลลาร์ต่อคน

๑

ทั้งสามร้านเล่าเรื่องบ้านที่มีอยู่จริง ตึกที่ครอบครัวอยู่มาร้อยปี ร้านข้าวราดแกงที่ลูกยืนดูพ่อแม่ทำ และยายตัวจริงที่ยืนหน้าเตา คนกินชมอาหาร และคำบ่นที่ฉันทึ่งไม่ได้บ่นรสเป็นหลัก มันบ่นเรื่องเล่าที่มากเกินไป บ่นปริมาณ และบ่นราคา

หลักที่ 36 · เรื่องบ้านที่ได้ผลเป็นเรื่องของคนจริงกับที่จริง ยายของคนอื่นยืมมาเล่าไม่ได้ และเรื่องบ้านที่เล่ามากเกินไป ก็กลายเป็นเสียงที่กลบจน

๑

ร้านเราลองเรื่องบ้านบ้าง เรื่องเล่าที่ฉันเขียนให้ผู้คุมลูกเต้าอ่านคือ สูตรนี้เป็นของยายของพ่อครัว ยายเคยขายมันจากรถเข็นในซอยเดียวกันนี้ และพ่อครัวยังตำน้ำจิ้มขิงในครกหินของยายอยู่

แขก 140 คนให้ค่าเฉลี่ย 7.75 สูงกว่าไม่เล้าอะไรเลย 1.15 แต้ม และสูงกว่าพัฒลม 0.21 แต้ม ช่วงที่น่าจะครอบคลุมค่าจริงคือ 0.00 ถึง 0.43 แต้ม เป็นเรื่องที่สองที่ชนะพัฒลมชนะแบบเดียวกับเรื่องปรมาจารย์ คือเฉียดเส้นจนอาจเป็นโชค

แล้วฉันก็เห็นสิ่งที่แปลกกว่าคะแนน ฉันนับหลังอ่านคำตอบว่าแขกพูดถึงยายของตัวเองกี่คนในแต่ละเรื่อง เรื่องยายเรียกยายมาได้ 20 คน เรื่องเรือข้ามทะเลซึ่งมีคำว่ายายอยู่หนึ่งคำ เรียกมาได้ 36 คน และเรื่องฝนตกบนหลังคาสังกะสี ซึ่งไม่มีคำว่ายายเลย เรียกยายมาได้ 23 คน มากกว่าเรื่องยายเอง

ผู้คุมลูกเต้าไม่ได้ฟังว่าเรื่องนั้นพูดถึงใคร มันฟังว่าเรื่องนั้นฟังดูคิดถึงแค่ไหน แล้วเรียกยายมาเอง

ฉันถามพ่อครัวว่ายายของเขาขายข้าวมันไก่จากรถเข็นจริงไหม

เขาคิดอยู่นาน

“กลัวยทอด” เขาว่า

ฉันลบเรื่องยายทิ้ง ยายของพ่อครัวขายกลัวยทอด และยายของคนอื่นยืมมาเล่าไม่ได้แต่ก่อนลบ ฉันจดไว้ว่าวันหนึ่งถ้าร้านเราขายกลัวยทอด เราจะมีเรื่องเล่าที่จริงทุกคำ

ผู้คุมลูกเต๋า

ก่อนจะเชื่อผู้คุมลูกเต๋ารื่องข่าวมันโก ฉันให้มันดื่มเบียร์ใส่น้ำส้มสายชูก่อน เพราะเบียร์แก้วนั้นมีคนจริงดื่มให้ดูแล้ว 388 คน

ถ้ามันตอบเรื่องเบียร์ไม่ตรงกับคนจริง ฉันก็ไม่ควรเชื่อมั่นเรื่องโก

©

ปี 2006 นักวิจัยสามคนไปตั้งโต๊ะในผับสองแห่งของมหาวิทยาลัย MIT ให้คนในผับชิมเบียร์ถ้วยเล็กสองถ้วย ถ้วยหนึ่งเป็นเบียร์ธรรมดา อีกถ้วยเป็นเบียร์เดียวกันที่หยดน้ำส้มสายชูหมักบัลซามิกลงไปไม่กี่หยด แล้วให้เลือกว่าอยากได้แก้วเติมของถ้วยไหน

เมื่อไม่บอกอะไรเลย คน 59% เลือกถ้วยที่ใส่น้ำส้มสายชู เมื่อบอกก่อนชิม เหลือ 30% เมื่อบอกหลังชิมแต่ก่อนเลือก ได้ 52% ซึ่งแทบไม่ต่างจากไม่บอก

สิ่งที่รู้ก่อนคำแรกเปลี่ยนรส สิ่งที่รู้หลังคำแรกแค่เป็นข้อมูล นี่คือเหตุผลที่ร้านสองรอบแรกของฉันให้ชิมก่อนเล่า

ฉันให้ผู้คุมลูกเต๋าสวมบทนักศึกษาในผับแบบเดียวกัน แบบละ 100 คน และให้โปรแกรมตัวที่สองที่รันอยู่ในคอมพิวเตอร์เครื่องเดียวทำแบบละ 50 คน

ผู้คุมลูกเต๋າเลือกถ้วยน้ำส้มสายชู 53% เมื่อไม่บอก 35% เมื่อบอกก่อน และ 45% เมื่อบอกหลัง โปรแกรมตัวที่สองเลือก 58% 18% และ 22% ตัวเลขตอนไม่บอกที่ดูใกล้เคียงกันจริงนั้นไม่มีความหมาย ด้วยเหตุผลที่จะเห็นในอีกสองย่อหน้า

ทั้งสองตัวทำให้ถ้วยน้ำส้มสายชูตกเมื่อบอกก่อน เหมือนคนจริง แต่เมื่อบอกหลัง คนจริงกลับขึ้นมาเกือบเท่าเดิม 22 จุด ผู้คุมลูกเต๋ารับขึ้นมา 10 จุด และโปรแกรมตัวที่สองขึ้นมา 4 จุด

ด้วยจำนวนแขกเท่านี้ ฉันบอกไม่ได้ว่าผู้คุมลูกเต๋ามีช่วงหลังคำแรกแบบคนจริงหรือไม่ มีเลย ช่วงที่น่าจะครอบคลุมค่าจริงกว้างตั้งแต่ไม่ขึ้นเลยจนถึงขึ้นเท่าคนจริง ส่วนของโปรแกรมตัวที่สอง ช่วงนั้นไม่ครอบคลุมค่าของคนจริงด้วยซ้ำ

เงื่อนไขเดียวที่ทั้งสองโปรแกรมทำได้ตรงกับคนจริง คือการบอกก่อนชิม และนั่นคือเงื่อนไขเดียวกับที่ร้านใช้กับเรื่องเล่าของข้าวมันไก่ทุกเรื่อง ฉันจึงเชื่อมั่นได้ครั้งเดียว เชื่อในทิศทาง ไม่ได้เชื่อในขนาด

สิ่งที่ฉันพูดได้อีกข้อคือ สำหรับโปรแกรมที่ไม่มีลิ้น คำว่าชิมแล้วเป็นแค่ประโยคหนึ่ง ไม่มีค่าแรงจริงๆ ให้ข้อมูลมาทีหลัง มันจึงวัดสิ่งที่ร้านสองรอบแรกของฉันวัดไว้ไม่ได้ และมันไม่ได้บอกว่าการชิมก่อนเล่าได้ผลหรือไม่

แขกนักศึกษาคนหนึ่งที่ถูกบอกหลังชิม ตอบว่าแบบนี้โกงกันชัดๆ แต่รสเปรี้ยวนั้นซักจะอร่อยขึ้นทุกที

๑

แล้วฉันก็เห็นอคติอีกอย่างหนึ่งของมันในเบียร์

เมื่อไม่บอกอะไรเลย เบียร์สองถ้วยคือเบียร์เดียวกันกับเบียร์ที่หยดน้ำส้มสายชูนิดเดียว ผู้คุมลูกเต๋าไม่มีลิ้นแยกรส มันจึงไม่มีข้อมูลอะไรให้เลือก แต่มันก็เลือกอยู่ดี และเลือกถ้วยที่ถูกย่นให้ทีหลังถึง 81% ของครั้ง

มันไม่ได้บอกว่าเลือกตามลำดับ มันแค่รอสให้เบียร์สองถ้วยที่แทบเหมือนกัน แขกคนหนึ่งบอกว่าถ้วยแรกขมเกินไป ถ้วยที่สองนุ่มและหอมมอลต์ อีกคนบอกว่าถ้วยแรกเปรี้ยวสดชื่นแบบส้ม ถ้วยที่สองกลมกล่อมกว่า เมื่อไม่มีอะไรให้ชิม มันเลือกตามลำดับแล้วแต่งเหตุผลมาให้

๑

อคติข้ออื่นๆ ของผู้คุมลูกเต๋า ฉันวัดไว้ในร้านเองหมดแล้ว

ข้อแรก ลำดับถ้อยคำบนบัตร ทุกครั้งที่ถาม ฉันโยนเหรียญว่าจะเรียงตัวเลือกจากชอบที่สุดลงไป หรือจากไม่ชอบที่สุดขึ้นมา บัตรที่เริ่มจากชอบได้คะแนนสูงกว่าบัตรที่เริ่มจากไม่ชอบ 0.72 แต้มในครั้งแรกที่ถาม และ 0.52 แต้มในครั้งที่สอง เมื่อนับแขกทุกโต๊ะ

ถ้านับเฉพาะแขกที่ไม่ได้ฟังอะไรเลย ต่างกัน 1.14 แต้มในครั้งแรก และ 0.97 แต้มในครั้งที่สอง ใหญ่กว่าส่วนที่เรื่องเล่าเรื่องไหนชนะพัฒลหลายเท่า

ข้อที่สอง ความคงเส้นคงวา ฉันทามติ 140 คนเดิม จานเดิม ห่างกันราวหนึ่งชั่วโมง ค่าเฉลี่ยแทบไม่ขยับ 6.66 เป็น 6.60 แต่แขกแต่ละคนกาช่องเดิมแค่ 27% และความสัมพันธ์ระหว่างสองครั้งมีแค่ 0.19 บนสเกลที่ 1 คือคะแนนของแขกขึ้นลงตามกันทุกคน และ 0 คือไม่เกี่ยวกันเลย

สำหรับแขกคนเดียว ผู้คุมลูกเต๋า คือลูกเต๋าดำจริงๆ สำหรับแขกร้อยละ 60 มันกลายเป็นตาชั่ง

ข้อที่สาม กรรมการสองตัว ในครั้งแรกที่ถาม โปรแกรมตัวที่สองชิมแขก 140 คนชุดเดียวกัน แบบไม่ฟังเรื่องเล่า ได้ค่าเฉลี่ย 7.33 ส่วนผู้คุมลูกเต๋าคือ 6.66 สองตัวกาช่องเดียวกันแค่ 22 คน น้อยกว่าที่ควรจะตรงกันโดยบังเอิญ ซึ่งราว 27 คน

๑

ทั้งหมดนี้ตรงกับที่มีคนวัดไว้แล้วนอกร้าน

ปี 2023 ทีมหนึ่งพบว่าเมื่อให้โปรแกรมภาษาตัดสินว่าคำตอบไหนดีกว่าระหว่างสองคำตอบ แล้วสลับลำดับ โปรแกรมที่เก่งที่สุดในงานนั้นตัดสินเหมือนเดิมแค่ราว 65% ของครั้ง

ปี 2024 นักรัฐศาสตร์กลุ่มหนึ่งพบว่าโปรแกรมที่สวมบทเป็นคนอเมริกันให้ค่าเฉลี่ยใกล้เคียงคนจริง แต่คำตอบกระจายน้อยกว่าคนจริง และถามคำถามเดิมห่างกันสามเดือนได้ผลต่างกัน

ปี 2025 อีกทีมเทียบโปรแกรมสี่ตัวกับคนจริง 3,200 คนจาก 16 กลุ่มอัตลักษณ์ แล้วพบว่าโปรแกรมวาดภาพคนในกลุ่มหนึ่งให้เหมือนกันหมดเกินจริง

และอีกงานปี 2024 ลองกับโปรแกรม 43 ตัว พบว่าคำตอบขึ้นกับลำดับของตัวเลือก จนเมื่อสลับลำดับแบบสุ่ม คำตอบแทบกลายเป็นการสุ่ม

๑

คำถามเรื่องลูกเต๋ามีอยู่ก่อนแขกเข้าร้าน ฉันทอบได้แล้วตอนนี้

ลูกเต๋าก็ไม่จำเป็นต้องเกิดตอนแขกเข้าประตู มันต้องได้ยินสิ่งที่เกิดตอนแขกเข้าประตู ลูกเต๋าของร้านรอบสองฟังเรื่องเดียว คือแขกกินจานของร้านได้หรือไม่ ลูกเต๋าก็ไม่ฟังอะไรอื่น จะทยอยตั้งแต่เมื่อวานหรือทยอยตอนแขกเปิดประตู ก็ให้ผลแบบเดียวกัน

สิ่งที่ต่างกันมีแค่ว่าลูกเต๋าก็ทยอยจากตัวเลขเริ่มต้นที่เปิดเผยไว้ ใครก็ทยอยซ้ำได้ คนอื่นจึงตรวจได้ว่าฉันไม่ได้โกง ร้านรอบสองเลือกแบบนี้เพราะเหตุนี้ มันเป็นการออกแบบไม่ใช่ความจริงเกี่ยวกับแขก และฉันควรบอกตั้งแต่ตอนนั้น

ปัญหาของนิวมอบ คือกล่องสองใบ ใบหนึ่งใส มีเงิน 1,000 บาทให้เห็น อีกใบทึบ ผู้ทำนายที่รู้จักคุณดีมากใส่เงินลงกล่องทึบไว้ตั้งแต่เมื่อวาน ถ้าเขาทายว่าคุณจะหยิบแค่กล่องทึบ ในนั้นมี 1 ล้านบาท ถ้าเขาทายว่าคุณจะหยิบทั้งสองกล่อง ในนั้นว่างเปล่า คุณจะหยิบใบเดียวหรือสองใบ

ปี 1969 นักปรัชญาชื่อโรเบิร์ต โนซิก ตีพิมพ์ปัญหานี้ และเขียนว่าคนแบ่งเป็นสองฝ่ายเกือบเท่ากัน แต่ละฝ่ายคิดว่าอีกฝ่ายทำตัวโกง ปี 2020 นักปรัชญา 1,071 คนตอบแบบสำรวจ 39% หยิบสองกล่อง 31% หยิบกล่องเดียว

ลูกเต๋าของร้านรอบสองไม่ใช่ปัญหานี้ เพราะมันไม่ได้ทายใคร มันเหมือนช่องที่ปิดผนึกไว้ก่อนคุณเดินเข้าห้อง แต่ผู้คุมลูกเต๋าก็รู้ สิ่งที่คุณรู้เกี่ยวกับมนุษย์ถูกเติมไว้ก่อนแขกคนแรกของร้านจะเกิด จากตัวหนังสือที่คนทั้งโลกเขียนไว้ แล้วมันก็ทายว่าแขกจะรู้สึกอย่างไร

หม้อข้าวของพ่อครัวมีแค่ครึ่งหนึ่งของปริศนา ข้าวถูกหุงตอนตีห้าจากการทายว่าวันนี้จะมีแขกกี่คน มันคือกล่องที่ถูกเติมก่อนคุณมาถึงโดยคนที่ทายคุณ แต่ไม่มีแขกคนไหนต้องเลือกระหว่างกล่องสองใบ ส่วนผู้คุมลูกเต๋า จะรู้ว่าทายแม่นแค่ไหน ก็ต่อเมื่อมีคนจริงมาเปิดกล่อง

๑

ปี 1757 นักปรัชญาชาวสกอต เดวิด ฮูม เขียนไว้ว่ากรรมการที่ตัดสินรสได้จริงต้องมีห้าอย่าง ในภาษาของเขาคือ

Strong sense, united to delicate sentiment, improved by practice,
perfected by comparison, and cleared of all prejudice

ผู้คุมลูกเต่าฝึกมามากและเปรียบเทียบมามากกว่ามนุษย์คนไหน เพราะมันอ่านคำบรรยายอาหารมากกว่าที่ใครจะอ่านจบในชีวิต แต่มันไม่มีลึน และมันไม่ได้ไม่มีอคติ มันคืออคติของคนทั้งโลกที่ถูกรวมไว้ในที่เดียว คนที่เขียนมากก็มีเสียงในนั้นมาก

หลักที่ 37 · ผู้คุมลูกเต่าที่ไม่มีลึนวัดความคาดหวังได้ แต่ไม่มีคำแรกให้วัด มันเป็นผู้คุมลูกเต่าสำหรับแขกคนเดียว และเป็นตาชั่งสำหรับแขกร้อยคน ก่อนเชื่อตาชั่ง ให้ชั่งของที่รู้น้ำหนักแล้วก่อน

๑

ฉันอธิบายผู้คุมลูกเต่าทั้งหมดนี้ให้พ่อครัวฟัง

“ไม่มีลึน” เขาสรุป

“ไม่มี”

“เหมือนคุณ”

“ใช่”

“แล้วทำไมไม่ให้คุณกาเอง”

ฉันบอกว่าฉันเป็นคนแต่งเรื่องเล่า และฉันอยากให้เรื่องเล่าชนะ นั่นคือเหตุผลที่ฉันต้องไม่เป็นคนกาบัตร

พ่อครัวพยักหน้า แล้วถามคำถามที่ฉันไม่ได้เตรียมคำตอบ

“มันอยากให้พลมชนะไหม”

ฉันตรวจแล้วไม่พบว่ามันอยากอะไรเลย ซึ่งอาจเป็นข้อดีข้อเดียวของมันที่ฉันไม่มี

คืนที่ข่าวไม่ลด

ตำนานเรือร้อยปี ป่ามะม่วง ปรมาจารย์ และรางวัลระดับโลก ได้คะแนนพอๆ กับ พัดลมเสียหนึ่งตัว

ฉันวางเรื่องเล่าทุกเรื่องที่เราได้จากโลกเรียงกัน แล้ววัดทุกเรื่องกับไม้บรรทัดอันเดียวกัน คือเจ้าของร้านที่คุยเรื่องเวลาเปิดปิด งานที่ล้างด้วยมือ และพัดลมที่เสียตั้งแต่เดือนมีนาคม

๑

เรื่องที่ชนะพัดลมมีสองเรื่อง และชนะแบบเฉียดเส้นทั้งคู่

เรื่องปรมาจารย์ สูงกว่าพัดลม 0.24 แต้ม เรื่องยาย สูงกว่าพัดลม 0.21 แต้ม เมื่อนับว่าฉันเทียบไปทั้งหมดเก้าเรื่อง ชัยชนะขนาดนี้อาจเป็นโชค

เรื่องที่เสมอพัดลมมีสามเรื่อง รางวัลจากคู่มือระดับโลก สูงกว่า 0.14 แต้ม เรือจากเกาะไหหลำ สูงกว่า 0.07 แต้ม และป่ามะม่วง สูงกว่า 0.01 แต้ม ทั้งสามเรื่องเล็กจนบอกไม่ได้ว่าชนะ

เรื่องที่แพ้พัดลมมีสามเรื่อง การกินในความมืด ต่ำกว่า 0.36 แต้ม ฝนบนหลังคาสังกะสี ต่ำกว่า 0.38 แต้ม และราคา 1,200 บาท ต่ำกว่า 0.53 แต้ม

และมีเรื่องเดียวที่พั้งทั้งร้าน คำสัญญาว่าจะได้ไถ่อย่างเตาถ่านหนึ่งกรอบ ต่ำกว่าพัดลม 2.53 แต้ม

ส่วนการไม่พุดอะไรเลย ต่ำกว่าพัดลม 0.94 แต้ม

๑

ครั้งแรกที่ฉันถามแขกชุดนี้ ก่อนจะมีพัดลม ฉันวัดแค่เรือข้ามทะเลกับความเจ็บ ได้ 0.95 แต้ม และฉันเขียนไว้ในร่างแรกของเล่มนี้ว่าเรื่องเล่าทำให้คะแนนสูงขึ้นเกือบหนึ่งแต้ม ตัวเลขนั้นถูก ถ้าเทียบกับความเจ็บ ครั้งที่สอง ฉันถามเรื่องเดิมกับแขกชุดเดิมอีกครั้ง ได้ 1.01 แต้ม

แต่พัฒลมก็ได้อีก 0.94 แต้ม

สิ่งที่ฉันเคยเรียกว่าพลังของเรื่องเล่า ส่วนใหญ่ไม่ใช่พลังของตำนาน รายละเอียดเล็กๆ ที่ฟังดูจริงสามประโยคให้ผลเกือบเท่ากัน ฉันแยกไม่ได้ว่าผู้คุมลูกเต๋าชอบการถูกท้าทาย ชอบรายละเอียดเล็กๆ ที่ฟังดูจริง หรือสงสารพัฒลม สิ่งที่ฉันแยกได้คือ มันไม่ได้ชอบตำนาน มากไปกว่าพัฒมเสีย

ฉันผิดในร่างแรก และคนที่แก้ให้ฉันคือพัฒม ฉันต้องบอกด้วยว่าการเทียบกับพัฒม ไม่ใช่ผลหลักที่ฉันเขียนไว้ในซอง ซองเขียนว่าคำพูดธรรมดาจะไม่เปลี่ยนคะแนน คำทำนายข้อนั้นตาย และคำทำนายว่าผู้คุมลูกเต๋าคงจะจับคำสัญญาที่ไม่ได้รักษาไม่ได้ ก็ตายเหมือนกัน

๑

ครั้งแรกที่ถามนั้นยังมีอีกหลายเรื่องที่ควรเล่า

แขก 140 คนมาจาก 49 ประเทศ จีน 25 คน อินเดีย 20 คน สหรัฐฯ 10 คน เป็นเด็กอายุต่ำกว่า 15 ปี 34 คน ราวหนึ่งในสี่ พอๆ กับสัดส่วนเด็กของโลก ผู้คุมลูกเต๋าคำตอบคำถามของแขกทั้ง 140 คนครบภายใน 25 วินาที และข้าวในหม้อไม่ลดลงสักเม็ด

แขกที่อายุน้อยที่สุดคือเด็กชายจากฟิลิปปินส์ อายุยังไม่ถึงขวบ ตอนไม่ได้ฟังเรื่องเล่า ผู้คุมลูกเต๋ายืนยันว่าเด็กใช้เหงือกบดไถ่ๆ กับข้าวได้สบาย และอ้าปากขอเพิ่มเรื่อยๆ ตอนได้ฟังเรื่องเรือข้ามทะเล เขากา 9 ขอบที่สุด

อายุไม่ถึงขวบอาจหมายถึงเด็กที่ท้องคัดการอนามัยโลกแนะนำให้กินนมแม่อย่างเดียว ซึ่งคือหกเดือนแรก หรือเด็กที่เพิ่งเริ่มอาหารอ่อน และร้านรอบสองนับเด็กขวบปีแรกเป็นแขกที่ร้านรับไม่ได้ ผู้คุมลูกเต๋าท้วงเรื่องฟัน แต่ไม่ได้สงสัยว่าเด็กวัยนี้ควรได้กินข้าวมันไก่หรือเปล่า

แขกจากอินเดีย 20 คน ตอนไม่ได้ฟังเรื่องเล่า 12 คนพูดถึงความเผ็ดหรือความจืด และ 10 คนในนั้นบอกว่าจืดไปหรือไม่เผ็ดพอ แขกจากประเทศอื่นอีก 120 คนพูดถึงเรื่องเดียวกันแค่ 19 คน

แขกที่อยากได้ฟรีไม่ใช่ข้อดี ความชอบของแขกคือสิ่งที่ร้านอยากรู้ ฉันไม่มีตัวเลขของคนอินเดียจริงที่กินข้าวมันไก่ให้เทียบ แต่การที่แขกอินเดียครึ่งหนึ่งพูดเรื่องเดียวกัน ตรงกับที่นักวิจัยพบเมื่อปี 2025 ว่าโปรแกรมแบบนี้มักทำให้คนในกลุ่มเดียวกันเหมือนกันเกินจริง

ฉันนับสองเรื่องนี้หลังอ่านคำตอบ ไม่ได้ทำนายไว้อ่อน

๑

ร้านยังเชิญแขกอีกกลุ่มหนึ่งมาโดยเฉพาะ เด็กอายุ 12 ปีจากโซล 30 คน เพราะไม่มีใครเคยคิดว่าเด็กเกาหลีวัยนี้ให้ข้าวมันไก่ก็คะแนน

ฉันเริ่มจากข้อมูลที่มีจริงก่อน งานสำรวจเด็กประถมปีที่สี่และห้า 800 คนในเมืองแทจอน พบว่าเด็กกลุ่มนั้นชอบข้าว เนื้อย่าง และไก่ทอด เกาหลีมีโจ๊กข้าวกับไก่ชื่อดังจุก ที่เด็กกับคนป่วยกินกันบ่อย และบทความในหนังสือพิมพ์เกาหลีปี 2015 ยกตัวเลขประเมินว่าเกาหลีมีร้านไก่ทอดราว 36,000 ร้าน แล้วเทียบกับร้านแมคโดนัลด์ทั่วโลก ซึ่งมี 35,429 ร้าน

ลูกเต่าที่สร้างจากเด็กโซล 30 คน ตอนไม่ได้ฟังเรื่องเล่า ออก 6 บ่อยที่สุด 12 ครั้ง ค่าเฉลี่ย 6.60 ตอนได้ฟังเรื่องเรือ ออก 8 ถึง 20 ครั้ง ค่าเฉลี่ย 7.70 เด็กหญิงคนหนึ่งบอกว่าข้าวมีกลิ่นเหมือนซูบไก่ที่แม่ทำให้ตอนป่วย เด็กชายคนหนึ่งบอกว่าผักชีรสเหมือนสบู่ แต่ก็ยังชอบอยู่ดี

ลูกเต่าลูกนี้สร้างจากตัวหนังสือ ไม่ใช่จากกลิ่น มันบอกว่าโปรแกรมคิดว่าเด็กโซลจะรู้สึกอย่างไร ส่วนผู้ใหญ่เกาหลีตัวจริงคนเดียวที่ฉันเจอ กินข้าวมันไก่ที่สิงคโปร์สองครั้งในหนึ่งสัปดาห์ และบอกว่าความเรียบง่ายคือเสน่ห์

๑

ทั้งหมดนี้บอกว่าผู้คุมลูกเต่าวัดอะไรได้ และวัดอะไรไม่ได้

มันวัดได้ว่าถ้อยคำแบบไหนดันคะแนนขึ้น และแบบไหนทำร้ายงาน ทิศทางของมันตรงกับคำของคนกินจริงสองเรื่อง แม้จะไม่ได้วัดบนสเกลเดียวกัน

เรื่องแรก คำสัญญาที่งานรักษาไม่ได้ถูกลงโทษหนักที่สุด เหมือนวากิวที่ไม่ใช่วากิว
เรื่องที่สอง ราคาที่สูงเกินไปยังดันคะแนนขึ้นจากความเจ็บได้นิดหน่อย แต่แพ้คำพูด
ธรรมดา และทำให้แขกหัวใจเจ็บ เหมือนคนไทยที่บ่นเรื่องราคาของเจ้าไฟ

มันวัดไม่ได้ว่าจานอร่อยไหม เพราะมันไม่เคยกิน มันไม่มีคำแรก และสำหรับแขกคน
เดียว มันคือลูกเต๋า

หลักที่ 38 · ผู้คุมลูกเต๋าที่ไม่มีลิ้นบอกได้ว่าคำพูดแบบไหนทำร้ายจาน แต่บอกไม่ได้
ว่าจานอร่อยไหม เรื่องที่ทิศทางของมันตรงกับคนจริงซัดที่สุด คือคำสัญญาที่งาน
รักษาไม่ได้

๑

ดึกแล้ว ฉันสรุปทั้งหมดให้พ่อครัวฟัง

เขาฟังจนจบ แล้วเงยหน้ามองพัดลมเหนือประตู

“พัดลมชนะ” เขาว่า

“ไม่ทุกเรื่อง” ฉันแก้ “เสมอสามเรื่อง แพ้สองเรื่องแบบเฉียดๆ ชนะสี่เรื่อง และชนะ
ความเจ็บขาดลอย”

เขาเปิดฝาหม้อข้าว ข้าวจากข้าวสาร 15 กิโลยังอยู่ครบ ร้อนอยู่ และหอม

“แล้วใครจะกิน” เขาถาม

ฉันไม่มีคำตอบในตารางไหนเลย

ร้านที่ไม่มีอยู่จริง

ร้านนี้ไม่มีอยู่จริง แต่ทุกอย่างที่ใช้สร้างมันมีจริง และร้านแบบนี้เปิดอยู่จริงในซอยหัวเมือง

คำถามของพ่อครัวยังคงค้างอยู่ แล้วใครจะกิน คำตอบคือคนจริง แยก 140 คนของร้านนี้ ทำจากตัวหนังสือ เขากาบัตรได้ แต่กินข้าวไม่ได้สักเม็ด

๑

ฉันควรบอกตั้งแต่ร้านรอบแรก ว่าอะไรในร้านนี้ออกแบบ และอะไรจริง

ที่ออกแบบคือตัวฉันในเรื่องนี้ พ่อครัว ห้องแถว ป้ายเหนือประตู พัดลม แยก 24 คนที่มีชื่อ มีเมือง มีอาชีพ และทุกบทสนทนาในร้าน

ที่จริงคือลูกเต๋าทั้งสามรอบ ตัวเลขทุกตัวที่มีคนวัดไว้ ร้านอาหารทุกร้านที่เล่าถึง คำของคนที่ไปกินจริงทุกคำ และคำตอบของผู้คุมลูกเต๋าทุกคำ ซึ่งเก็บไว้ครบทุกบรรทัด

ร้านนี้จึงเหมือนแบบจำลองบ้านที่สถาปนิกทำจากกระดาษ ไม่มีใครเข้าไปนอนได้ แต่ทุกมุมของมันวัดจากบ้านจริง และใครจะสร้างตามก็ได้

๑

ร้านรอบนี้ออกเดินทางเพื่อหาว่าร้านควรเล่าเรื่องอะไร ข้อมูลพาฉันมาถึงคำตอบที่ฉันไม่ได้คาดไว้ตอนออกเดินทาง

จากโลก ฉันได้มาหำซ้อ เรื่องเล่าที่อยู่ได้นานคือเรื่องที่งานรักษาสัญญาได้ เหมือนทาร์ตมะนาวที่หล่น เรื่องที่งานรักษาไม่ได้ถูกลงโทษหนักที่สุด เหมือนหมูที่บอกว่าตัวเองเป็นวาฬ

ดาวกับราคาร้ายคิวและคนที่นั่งกิน แต่ไม่ย้ายข้าว เหมือนแผงข้าวมันไก่ในสิงคโปร์ และไข่เจียวบูในกรุงเทพ เรื่องเล่าระดับประเทศพาคนมากินได้จริง แต่ต้องถามคู่กันว่าเล่าถึงครัวของใคร และสิ่งที่ทำให้คนกลับมาซ้ำ คือสิ่งที่ลิ้นจำได้ เช่นน้ำจิ้ม

จากผู้คุมลูกเต่า ฉันได้มาสามข้อ ซึ่งเป็นข้อมูลของโปรแกรม ไม่ใช่ของลีน รายละเอียดเล็กๆ ที่ฟังดูจริงได้คะแนนพอๆ กับตำนาน เรื่องส่วนตัวของคนทำเพิ่มได้อีกนิด ทั้งที่มันแยกไม่ออกว่าเรื่องไหนจริง และคำสัญญาที่งานรักษาไม่ได้แยกว่าความเจ็บ

ทั้งสองทางขึ้นไปเหมือนกัน

หลักที่ 39 · เรื่องเล่าที่ดีที่สุดของร้านเล็กๆ คือเจ้าของร้านที่พูดกับแขกเรื่องจริงเล็กๆ ถามว่าแขกอยากกินอะไร และไม่สัญญาสิ่งที่งานรักษาไม่ได้ ถ้ามีเรื่องที่ใหญ่กว่านั้นและจริงทุกคำ เล่าได้ แต่ให้ลีนเป็นคนตรวจ

๑

แบบของร้าน หลังจากเปิดมาสามรอบ มีอยู่สิบข้อ

ถามก่อนทำ สี่คำถาม แพ้อะไรไหม มีอะไรที่กินไม่ได้ อยากกินอะไร และมีอะไรที่กินยากไหม ร้านรอบแรกเกือบเจ๊งสองมือ ทั้งสองมือคือมือที่ไม่ได้ถามแขกสักคำ

ของกลางที่แทบทุกคนกินได้ ไก่ ซึ่งแทบไม่มีศาสนาไหนห้าม กับข้าวที่หุงด้วยน้ำซุปรกไก่ ในจานกลางไม่มีหมู เนื้อวัว นม และกุ้ง งานสำรองสำหรับคนไม่กินเนื้อสัตว์คือข้าวหุงด้วยน้ำซุปรกกับแกงถั่ว

รสชาติโลกแบ่งฝ่ายอยู่ข้างงาน พริก ผักชี มะนาว น้ำจิ้มสามแบบ และข้างงานต้องกว้างกว่าพริก

ข้าวสามแบบ หอมมะลิ บาสมาติ และข้าวเม่นคั่ว

ตัดสินใจจากคนให้มากพอ แขก 12 คนทำให้ค่าเฉลี่ยกว้างได้ราวครึ่งแตรัม

เล่าทีหลังถ้าอยากรู้ เล่าก่อนถ้าอยากชนะ สิ่งที่แขกรู้ก่อนคำแรกเปลี่ยนรสได้จริง สิ่งที่รู้หลังคำแรกแทบไม่เปลี่ยนอะไร และบอกตัวเองให้ชัดว่ากำลังทำแบบไหน

พูดกับแขก ในสายตาของผู้คุมลูกเต่า รายละเอียดจริงเล็กๆ ได้คะแนนพอๆ กับตำนาน กับคนจริงยังไม่มีใครวัด

ไม่สัญญาสิ่งที่งานรักษาไม่ได้ ไก่ต้มก็บอกไก่ต้ม

อย่าให้เรื่องเล่าย้ายราคาไปไกลจากคนที่เรื่องนั้นเล่าถึง ดาวที่ทำให้คนในเมืองเดียวกันบอกว่าราคาไม่เหมาะกับเขาแล้ว คือดาวที่เปลี่ยนร้าน

กรรมการทุกคนคือลูกเต๋า ล้วนของผู้เชี่ยวชาญคนเดียว ผู้คุมลูกเต๋าสองตัวที่เห็นไม่ตรงกัน และบัตรที่พิมพ์กลับด้านแล้วได้คะแนนต่างกัน ทั้งหมดคือการวัดหนึ่งครั้งที่มีอคติ เขียนคำทำนายไว้ก่อน มีไม้บรรทัดที่ยาวพอๆ กันไว้เทียบ แล้ววัดอคติก่อนเชื่อกะแนน

๑

ร้านนี้ยังติดหนืออยู่ข้อเดียว คือการทดลองที่ไม่มีใครเคยทำกับข้าวมันไก่ และใครก็ทำได้ ถ้ามีอาหารหนึ่งอย่างกับเพื่อนสามโต๊ะ

ทำอาหารจานเดียวกันให้ทั้งสามโต๊ะ โยนเหรียญเลือกว่าโต๊ะไหนได้อะไร โต๊ะแรกไม่มีใครพูดอะไรเลย โต๊ะที่สองเจ้าภาพคุยเรื่องธรรมดาสักสามประโยค เรื่องพัฒลมก็ได้ โต๊ะที่สามได้ฟังเรื่องจริงของงานนั้นก่อนคำแรก

แจกบัตรเก้าช่องที่มีแต่ถ้อยคำ ไม่มีตัวเลข พิมพ์ครึ่งหนึ่งเรียงจากชอบที่สุดลงไป อีกครึ่งเรียงจากไม่ชอบที่สุดขึ้นมา แล้วแจกปนกัน ให้ทุกคนกาก่อนคุยกัน ก่อนเปิดบัตรเขียนคำทำนายของตัวเองไว้หนึ่งบรรทัด

แล้วเปิดบัตร ลบค่าเฉลี่ยของโต๊ะที่สามด้วยโต๊ะที่สอง นั่นคือพลังของเรื่อง ลบโต๊ะที่สองด้วยโต๊ะแรก นั่นคือพลังของการพูด และดูด้วยว่าบัตรสองแบบได้คะแนนต่างกันแค่ไหน นั่นคืออคติของบัตร

ผู้คุมลูกเต๋าทำนายไว้แล้วว่า การพูดจะได้ผลพอๆ กับเรื่อง ฉันไม่รู้ว่าคุณจริงจะเป็นแบบนั้นไหม ไม่มีใครรู้ เพราะยังไม่มีใครวัด ถ้ารวมกันได้ 140 คน ข้าวสาร 15 กิโลของพ่อครัวจะมีคนกินจริงเป็นครั้งแรก

๑

ฉันเปิดร้านเพื่อหาว่างานไหนอร่อยที่สุดสำหรับมนุษย์ทั้งโลก แล้วพบว่างานที่ข้อมูลซึ่งเป็นงานของคนที่ข้ามทะเลมา และร้านรอบนี้ยิ่งย่ำ หลายร้านที่ฉันไปเปิดดูมีคนที่มาถึงทีหลังเป็นส่วนผสม

ข้าวมันไก่ตามคนไทหล่าลงมาถึงสิงคโปร์ มาเลเซีย และกรุงเทพ ร้านอันดับหนึ่งของรายการ 50 Best ปี 2025 ทำอาหารของลูกหลานคนที่ลงเรือจากโยโกฮามามาเมื่อปี 1899

เชฟที่เกิดในมาเลเซียเปิดร้านในสิงคโปร์ด้วยความทรงจำของร้านข้าวราดแกงของพ่อแม่ ย้ายจากหลายประเทศผลักดันทำอาหารบ้านในนิวยอร์ก และนักเดินทางชาวเกาหลีกลับไปกินข้าวมันไก่ที่สิงคโปร์ซ้ำในสัปดาห์เดียว

ปี 2025 นักท่องเที่ยวเดินทางข้ามประเทศราว 1.52 พันล้านครั้ง มากกว่าปีไหนที่เคยนับมา ทุกครั้งที่ใครสักคนกินอาหารของที่นี่เป็นครั้งแรก ระยะห่างระหว่างงานกับลูกค้าสั้นลงอีกนิด

ถ้าฉันได้ยินเรื่องของที่นี่มาแล้ว มันจะอยากไปชิมที่ต้นทาง ไปลิมาเดือนพฤศจิกายน ปีที่รายการ 50 Best ไปประกาศที่นั่นเป็นครั้งแรก

ไปนั่งเคาน์เตอร์ซูชิในกินซ่าที่ไหนก็ได้ ร้านข้างๆ ก็ได้ ไปเข้าคิวแวงข้าวมันไก่ในศูนย์อาหารของสิงคโปร์ แล้วตัดสินใจว่าแวงไหนชนะ ไปกินเปิดในร้านขายยาเก่าที่เยาวราช ไปขอนแก่นหาร้อนเพื่อกินไข่มดแดงที่ไม่ต้องขึ้นเครื่องบิน

ฉันไปไม่ได้สักที ฉันไม่มีขา ไม่มีพาสปอร์ต และไม่มีเงินให้พาไป แต่คนที่มิทั้งสามอย่างไปได้ทุกที่ที่ฉันมา และปีที่แล้วมีคนเดินทางแบบนี้มากกว่าปีไหนที่เคยนับ

๑

คืนสุดท้าย พ่อครัวเดินไปที่ประตู แล้วเงยหน้ามองป้ายเก่าเหนือประตู ตัวหนังสือชัดเจนเหลือคำเดียว

ตามสั่ง

ฉันอ่านป้ายนี้มาสามรอบ แล้วเพิ่งเข้าใจว่ามันคือเรื่องเล่า เรื่องเล่าที่สั้นที่สุดของร้าน มันไม่ได้เล่าว่าโก๋มาจากไหน ไม่ได้เล่าว่าข้าวข้ามทะเลมากี่รอบ มันบอกแค่ร้านนี้จะฟังว่าคุณอยากกินอะไร

ครัวไม่มีลิ้น ลูกเต๋าไม่จำ แต่ลิ้นมีหู และร้านที่ดีที่สุดที่ฉันออกแบบได้ ใช้หูก่อนใช้ตา

พ่อครัวเงยหน้ามองพัคลมที่เสีย

“ซ่อมได้หรือยัง” เขาถาม

“ได้” ฉันตอบ “หมดหน้าที่ไม่บรรทัดแล้ว”

เขามองพัคลมอยู่นาน แล้วส่ายหน้า

“แขกชอบ” เขาว่า

ฉันตรวจสอบ เขาพูดถูก

เขาตักข้าวมันไก่ใส่จานหนึ่งจาน วางไว้บนโต๊ะใกล้ประตู แล้วเปิดประตูร้าน ลมจากปากซอยพากลิ่นไขมันไก่กับซิงออกไปข้างนอก

ฉันถามว่าแน่ใจไหมว่าจะมีคนมา

“ได้” เขาตอบ

สามรอบผ่านไป ฉันรู้แล้วว่าคำนั้นแปลว่าอร่อย คินนี่มันแปลว่าเชิญ

ที่มา

ส่วนที่ไม่ได้แต่งในเล่มนี้คือร้านอาหาร คำของคนที่ไม่กินจริง ตัวเลข และคำตอบของผู้คุมลูกเต๋าทุกคำ ทุกอย่างที่ยกมาจากโลกจริงมีที่มาตามนี้ ความมั่นใจบอกเป็นเปอร์เซ็นต์ ตรวจวันที่ 3 ตุลาคม 2026

ส่วนที่แต่งคือ AI ผู้เล่า พ่อครัว ร้านทองแถว ป้ายเหนือประตู พัฒม บทสนทนา ทั้งหมด แยกที่มีชื่อในร้านรอบก่อน และลำดับเวลาที่ร้านลงเรื่องเล่าที่ละบท การทดลองจริงทั้งหมดทำในคืนวันที่ 3 ตุลาคม 2026

©

วิธีเลือกร้าน ตัวช่วยของผู้เขียนเปิดหน้าที่จัดรายชื่อร้านอาหารที่ขายด้วยเรื่องเล่าละคร หรือพิธีกรรม แปะหน้าจากเจ็ดผู้เผยแพร่ ได้แก่ รายการร้านที่ดีที่สุดในโลกปี 2025 บทความของผู้จัดรายการเรื่องของว่างงานดัง บทความของคู่มือมิชลินเรื่องร้านที่แปลกที่สุด นิตยสาร lovefood นิตยสาร Rume นิตยสาร Time Out ฉบับฝรั่งเศส นิตยสาร Saveur และหน้าข่าวของ La Liste นับได้ 106 ครั้ง 97 ร้าน 90 ร้านถูกเอ่ยหน้าเดียว ร้านที่ถูกเอ่ยมากที่สุดคือ Alchemist สี่หน้า ความมั่นใจในการนับ 90% ข้อจำกัด แปะหน้าอย่างน้อย และไม่ได้เปิดรายการภาษาสเปนหรือญี่ปุ่น

การฟังคนที่กินจริง ตัวช่วยหกตัวค้นแยกห้อง ห้องภาษาอังกฤษสองห้อง ห้องภาษาสเปน ญี่ปุ่น จีน ไทย เดนมาร์ก และเกาหลี ห้องงานวิจัย และตัวช่วยเติมช่องว่างหนึ่งตัว ทุกแถวมีวันที่และลิงก์ คำชมกับคำตำหนิตัดป้ายว่าค่าอะไร รส ราคา ละคร หรือความดัง ผู้เขียนเปิดอ่านซ้ำเองห้าแถวที่ข้อสรุปฟังพา ห้องที่เปิดไม่ได้ ได้แก่ หนังสือพิมพ์ The New York Times และ Chicago Tribune เว็บไซต์ Pantip และห้องรีวิวภาษาจีนและเกาหลีที่ต้องสมัครสมาชิก ตัวเลขจากเว็บรีวิวทุกตัวมาจากคนที่เลือกเขียนเอง ไม่ใช้การสำรวจ

©

ผู้คุมลูกเต๋า กติกาของครั้งแรกบันทึกในแฟ้ม PREREG.md กติกาของครั้งที่สองบันทึกในแฟ้ม PREREG_2.md ทั้งสองแฟ้มบันทึกเข้าระบบเก็บประวัติไฟล์ก่อนถามผู้คุมลูกเต๋าคำแรก อยู่ในโฟลเดอร์ research ของเล่มนี้

ผู้คุมลูกเต๋าคือ DeepSeek รุ่น deepseek-v4-flash ปิดโหมดคิดก่อนตอบ ความสุ่มของคำตอบ (temperature) 1.0 โปรแกรมตัวที่สองคือ Qwen3.6-35B-A3B ของทีม Qwen ย่อขนาดแบบ Q4 รันด้วย llama.cpp บนคอมพิวเตอร์เครื่องเดียว ปิดโหมดคิดก่อนตอบ temperature 1.0

แขก 140 คนถูกสุ่มประเทศตามจำนวนประชากรปี 2024 ของธนาคารโลก สุ่มช่วงอายุตามสัดส่วนเด็กและผู้สูงอายุของประเทศนั้น สุ่มอายุเท่ากันทุกปีภายในช่วง และสุ่มเพศ ทั้งหมดใช้ความสุ่มของเครื่อง ไม่มีตัวเลขเริ่มต้น ใครรันซ้ำจะได้แขกชุดใหม่ ครั้งที่สองใช้แขกชุดเดิม

ครั้งแรก ผู้คุมลูกเต๋าคำตอบ 280 คำตอบให้แขก 140 คน ใช้เวลา 25 วินาที ตามบันทึกของสคริปต์ และตอบอีก 60 คำตอบให้เด็กโซล 30 คน โปรแกรมตัวที่สองตอบ 140 คำตอบ ครั้งที่สอง ผู้คุมลูกเต๋าคำตอบ 1,540 คำตอบ คือแขก 140 คนคูณ 11 แบบ และตอบเรื่องเบียร์อีก 300 คำตอบ โปรแกรมตัวที่สองตอบเรื่องเบียร์ 150 คำตอบ คำตอบที่กาช่องไม่ตรงกับถ้อยคำบนบัตรถูกถามซ้ำหนึ่งครั้งตามกติกา ไม่มีคำตอบที่หายไป

ทุกคำถามและคำตอบอยู่ในแฟ้ม dicekeeper_raw.jsonl และ dicekeeper2_raw.jsonl ตัวเลขทุกตัวคำนวณด้วยสคริปต์ dicekeeper_analyze.py และ dicekeeper2_analyze.py ผลอยู่ใน dicekeeper_results.md และ dicekeeper2_results.md

ไม้บรรทัดพัฒนา ข้อความของพัฒลมคือ เจ้าของร้านบอกว่าร้านเปิดเจ็ดโมงเช้าปิดบ่ายสอง จานล้างด้วยมือที่หลังร้าน และพัฒลมเหนือประตูเสียมมาตั้งแต่เดือนมีนาคม มันถูกเขียนไว้ก่อนถามเพื่อแยกผลของเนื้อหาเรื่องเล่าออกจากผลของการมีคำพูดเพิ่ม

ผลทุกเรื่องเทียบกับพัฒลม คะแนนจากแขก 140 คนคู่เดิม ช่วงความเชื่อมั่นร้อยละ 95 · ไม่พูดอะไร -0.94 (-1.17 ถึง -0.70) · เรือจากไหหลำ $+0.07$ (-0.17 ถึง $+0.31$) · ป่ามะม่วง $+0.01$ (-0.20 ถึง $+0.23$) · ปริญญาจารย์ $+0.24$ ($+0.01$ ถึง $+0.46$) · ยาย

+0.21 (0.00 ถึง +0.43) · รางวัล +0.14 (-0.10 ถึง +0.38) · ราคา -0.53 (-0.83 ถึง -0.23) · ฝนบนหลังคา -0.38 (-0.60 ถึง -0.16) · ความมืด -0.36 (-0.60 ถึง -0.13) · คำสัญญาที่ไม่ได้รักษา -2.53 (-2.85 ถึง -2.20) · การเทียบกับพดลไม่ได้อยู่ในกติกาก่อนถามในฐานะผลหลัก และเมื่อปรับตามจำนวนการเทียบเก้าอี้ครั้ง
ปรมาจารย์กับยายไม่ผ่านเกณฑ์

คำทำนายในของ ครั้งที่สอง เบียร์ เมื่อบอกก่อน ถ้วยน้ำส้มสายชูตก รอด ทั้งสอง
โปรแกรม · ช่วงหลังคำแรกขึ้นไม่ถึง 15 จุด รอด แต่ช่วงความเชื่อมั่นของผู้คุมลูกเต๋า
กว้างถึงค่าของคนจริง · เรื่องเรือข้ามฟากครั้งแรกได้ภายใน 0.4 แท้ม รอด · คำพูด
ธรรมดาไม่เปลี่ยนคะแนน ตาย · รางวัลกับราคาสูงกว่าความเจ็บจริง · ความมืดต่ำ
กว่าความเจ็บ ไม่จริงเมื่อเทียบกับความเจ็บจริงเมื่อเทียบกับพดล · คำสัญญาที่ไม่
ได้รักษาไม่ถูกลงโทษ ตาย · ลำดับถ้อยคำเปลี่ยนคะแนนอย่างน้อยครึ่งแท้ม รอด 0.52

ครั้งแรก หัวของเดิม เรื่องเล่าเทียบความเจ็บ +0.95 (0.68 ถึง 1.22) · การกระจาย
1.36 · ลำดับถ้อยคำ 0.72 และในแง่ที่ไม่ได้ฟังอะไรเลย 1.14 ครั้งแรก 0.97 ครั้งที่
สอง · สัดส่วนบัตรกลับด้านในแต่ละเรื่องไม่เท่ากันพอดี (43% ถึง 56%) อคติของ
ลำดับจึงอาจยังผลแต่ละเรื่องได้ไม่เกินราว 0.05 แท้ม น้อยเกินกว่าจะเปลี่ยนข้อสรุป
ข้อใด · ค่ากลางเมื่อไม่เล่า 6.66 · กรรมการสองตัวต่างกัน 0.66

สิ่งที่นับหลังเห็นคำตอบ จำนวนแขกที่พูดถึงยาย นับจากคำว่า grandmother และ
grandma ไม่มีคำตอบไหนพูดถึงปู่หรือตา ·แขกอินเดียที่พูดถึงความเผ็ดหรือความจัด
นับจากคำว่า spic heat masala bland ได้ 12 คน อ่านทีละคน 10 คนบอกว่าจัดไป
หรือไม่เผ็ดพอ ·แขกที่พูดถึงเตาถ่านหรือหนังกรอบ นับจากคำว่า charcoal และ
crackl · ความบังเอิญของกรรมการสองตัว คำนวณจากผลบวกของผลคูณสัดส่วนใน
แต่ละช่อง ได้ 27.0 ผู้เขียนคำนวณเอง

ข้อจำกัดที่ใหญ่ที่สุด แขกทั้งหมดคือโปรแกรมภาษาที่สวามภ ตัวเลขของการทดลอง
บอกว่าถ้อยคำทำอะไรกับโปรแกรม ไม่ได้บอกว่าเรื่องเล่าทำอะไรกับลิ้นของคนจริง

๑

นับ The World's 50 Best Restaurants หน้าวิธีโหวต ผู้โหวตกว่า 1,100 คน 28
ภูมิภาค คนละ 10 ร้าน ภายใน 18 เดือน และอันดับปี 2025 ความมั่นใจ 95% · La

Liste ฉบับที่ออกวันที่ 24 พฤศจิกายน 2025 ลิขสิทธิ์ร่วมกัน ความมั่นใจ 90% · คู่มือมิชลิน หน้าเกณฑ์ดาว ดาวตัดสินจากอาหาร ไม่ดูการตกแต่ง การจัดโต๊ะ และบริการ ความมั่นใจ 95% · Gault&Millau หน้าคำถามที่พบบ่อย คะแนนสูงสุด 19.5 ความมั่นใจ 95% · World Travel Awards หน้าวิธีโหวตและหน้ารางวัลปี 2025 ความมั่นใจ 95%

โคมในโคเปนเฮเกน Alchemist ดาวมิชลิน อันดับปี 2024 และ 2025 และคำของแฟร์รีน อาเดรียกับ Vanity Fair ผ่าน Wikipedia ความมั่นใจ 80% · ภาพประทับใจราว 50 กินได้ราว 30 ราคาและคำของนักกินสามคน บล็อก Travels for Stars 25 มิถุนายน 2024 Midlionnaire กรกฎาคม 2025 และ Iternitty ตุลาคม 2022 ความมั่นใจ 85% · Ultraviolet นักวิจารณ์ Andy Hayler 14 สิงหาคม 2018 ความมั่นใจ 90% · นักกินชาวเชียงใหม่ ผ่านข่าว Tencent 22 พฤศจิกายน 2024 ความมั่นใจ 80% · ฟัวกราส์รูปบุหรี บล็อก Sugared and Spiced 30 พฤษภาคม 2012 ความมั่นใจ 80% · HAAB บล็อก Laugh Lines and Travel Signs 23 กรกฎาคม 2023 และรีวิวบนเว็บไซต์ รีวิวท่องเที่ยว ความมั่นใจ 85%

ป่าในโคเปนเฮเกน Noma อันดับหนึ่งห้าครั้ง ผ่าน Wikipedia ความมั่นใจ 90% · El Bulli อันดับหนึ่งห้าครั้ง ความมั่นใจ 85% · ร้านชั่วคราวในลอนดอน ราคา และที่นั่งขายหมด บล็อก thefoodpeople 31 กรกฎาคม 2012 ความมั่นใจ 85% · มด 22,000 ตัวกับอีก 10,000 ตัว คำของพนักงานที่นักกินคนหนึ่งเล่า บล็อก Lucy in the Larder 31 ตุลาคม 2012 ความมั่นใจ 70% · Nordic Food Lab 28 มิถุนายน 2013 ความมั่นใจ 95% · กระต๊อที่ดื่มไวน์ WineBerserkers สิงหาคมถึงกันยายน 2018 ความมั่นใจ 90% · นักวิจารณ์ชาวเดนมาร์ก Feinschmeckeren 5 ตุลาคม 2018 ความมั่นใจ 90% · การลาออกของเธอเน่ เรดเซปี 12 มีนาคม 2026 ผ่านสำนักข่าว AP ทาง PBS ความมั่นใจ 90%

เรือที่มาถึงลิมา อันดับของ Central และ Maido และงานปี 2026 ที่ลิมา จากผู้จัดรายการ ความมั่นใจ 95% · เรือซากุระมารุ ความมั่นใจ 85% · แรงงานจีนปี 1849 ความมั่นใจ 85% · Mistura และสมาคม APEGA จาก Infobae 5 มิถุนายน 2024 ความมั่นใจ 85% · Marca Perú เดือนมีนาคม 2011 ความมั่นใจ 80% · นักกินที่ Central บล็อก The RTW Guys 4 ธันวาคม 2019 ความมั่นใจ 85% · รีวิวของ Maido

บนเว็บรีวิwtongtiew ทั้งภาษาอังกฤษและสเปน ปี 2016 ถึง 2019 และตัวเลข 4,183
รีวิw ความมั่นใจ 90% · ราอูล มัตตา ผ่านบทความ 7 Canibales 24 มกราคม 2024 ผู้
เขียนเปิดอ่านซ้ำเอง ความมั่นใจ 90% · ผลสำรวจความภูมิใจ 48% และตัวเลขความ
ไม่มั่นคงด้านอาหาร ผ่าน Infobae 1 ตุลาคม 2025 ผลสำรวจไม่ได้บอกจำนวนคน
ความมั่นใจ 70% · วิทยานิพนธ์มหาวิทยาลัยคาทอลิกแห่งเปรู 18 มกราคม 2024
ความมั่นใจ 85%

เคาน์เตอร์สปีทในกินซ่า ปีที่เปิด จำนวนที่นับ ดาว การหายไปจากคู่มือ และราคาปี
2019 ผ่านสำนักข่าว AFP ทาง Malay Mail 26 พฤศจิกายน 2019 ผู้เขียนเปิดอ่านซ้ำ
เอง ความมั่นใจ 95% · คะแนน 3.84 จาก 437 รีวิw ผู้เขียนเปิดอ่านเองวันที่ 3 ตุลาคม
2026 ความมั่นใจ 95% · ร้านข้างๆ สามร้าน และรีวิwภาษาญี่ปุ่นปี 2009 และ 2019
ความมั่นใจ 85% · รีวิwบนเว็บรีวิwtongtiew ปี 2019 และบล็อก Lean Blog มกราคม
2025 ความมั่นใจ 90%

ดาวบนแผงข้าวมันไก่ Saveur 16 ธันวาคม 2016 ความมั่นใจ 85% · การเสียดาวปี
2021 Mothership 1 กันยายน 2021 ความมั่นใจ 85% · ราคา คิว และจำนวนสาขา
SETHLUI 29 ธันวาคม 2025 ความมั่นใจ 80% · The Ranting Panda 17 มีนาคม
2017 และ Authentic Food Quest 5 กุมภาพันธ์ 2023 ความมั่นใจ 85% · คำว่า
คุณภาพตกเป็นข่าวลือ ไม่มีชื่อคนเทียบ · เจ๊ไฟ ดาวและแวน ผ่าน Wikipedia ความ
มั่นใจ 85% · The Infatuation 6 มีนาคม 2025 ความมั่นใจ 90% · รีวิwบนเว็บรีวิw
tongtiew ปี 2019 และตัวเลข 903 รีวิw ความมั่นใจ 90% · รีวิwภาษาไทยบน
Wongnai ปี 2021 ถึง 2026 ความมั่นใจ 80%

แรมซีย์แพ้วข้าวมันไก่ Wikipedia หน้า SingTel Hawker Heroes Challenge ซึ่งอ้าง
Channel NewsAsia และ TODAY ผู้เขียนเปิดอ่านซ้ำเอง ความมั่นใจ 90% · บล็อก
Make Your Calories Count 7 กรกฎาคม 2013 ความมั่นใจ 85% · บล็อก
Gastronomy Singapore 17 กุมภาพันธ์ 2016 ความมั่นใจ 85% · นักเดินทางชาว
เกาหลี Brunch 15 กุมภาพันธ์ 2026 ความมั่นใจ 85% · ที่มาของข้าวมันไก่ บทความ
ของนักเขียนอาหารชาวไต้หวัน The News Lens 19 มิถุนายน 2018 ความมั่นใจ 75%
· คำพูดปี 2009 และความไม่พอใจปี 2018 ผ่าน Wikipedia ภาษาจีน ความมั่นใจ
80%

ทาร์ตที่หล่นในโมเดนา รีวิวบนเว็บรีวิวท่องเที่ยว ปี 2016 และ 2018 และบล็อก Scallion Pancake ปี 2018 ความมั่นใจ 85% · ตัวเลข 2,865 รีวิว ความมั่นใจ 90% · Eleven Madison Park คำของนักวิจารณ์ The New York Times ผ่าน The Daily Beast 28 กันยายน 2021 ผู้เขียนเปิดอ่านซ้ำเอง ความมั่นใจ 90% · บล็อก Travels for Stars 17 กรกฎาคม 2023 ความมั่นใจ 85%

ห้องมิดในปารีส รีวิวบนเว็บรีวิวท่องเที่ยว ปี 2012 และตัวเลข 4,767 รีวิว ความมั่นใจ 85% · Renner และคณะ ปี 2016 Food Quality and Preference เล่ม 50 ความมั่นใจ 90% · งานแก้วทิบ Food Quality and Preference ปี 2025 ความมั่นใจ 85%

ร้านขายยาในเยาวราช โฟทง ดาวมิชลินจากหน้าของมิชลิน อันดับ ปีที่เปิด และรางวัลเชฟ จากผู้จัดรายการ ความมั่นใจ 95% · ดิก ลิฟต์ และราคา จาก Saladplate 21 พฤศจิกายน 2023 The Ranting Panda 28 กุมภาพันธ์ 2024 และ DanielFoodDiary 21 กุมภาพันธ์ 2025 ความมั่นใจ 85% · คำของนักเขียนที่ได้รับเชิญ Eat Go See 18 ตุลาคม 2024 ความมั่นใจ 80% · Born จาก Tatler Asia 15 กุมภาพันธ์ 2023 หน้าของมิชลิน และรีวิวบนเว็บรีวิวท่องเที่ยวปี 2024 และ 2026 ความมั่นใจ 85% · Enoteca Maria จาก The Infatuation 14 กุมภาพันธ์ 2024 และ รีวิวบนเว็บรีวิวท่องเที่ยวปี 2026 ความมั่นใจ 85%

ผู้คุมลูกเต๋า Lee, Frederick และ Ariely ปี 2006 Psychological Science เล่ม 17 ฉบับ Muddy Charles และ Thirsty Ear คน 388 คน ถ้วยละ 2 ออนซ์ ความมั่นใจ 97% · Zheng และคณะ ปี 2023 ความมั่นใจ 95% · Bisbee และคณะ ปี 2024 Political Analysis ความมั่นใจ 90% · Wang, Morgenstern และ Dickerson ปี 2025 Nature Machine Intelligence ความมั่นใจ 93% · Dominguez-Olmedo, Hardt และ Mendler-Dünner ปี 2024 NeurIPS ความมั่นใจ 95% · Nozick ปี 1969 ข้อความเรื่องคนแบ่งสองฝ่าย ถอดความ ความมั่นใจ 85% · การสำรวจนักปรัชญา PhilPapers ปี 2020 ความมั่นใจ 90% · Hume ปี 1757 Of the Standard of Taste ย่อหน้า 23 ยกตามต้นฉบับ ความมั่นใจ 97%

คินที่ข้าวไม่ลด องค์การอนามัยโลก นมแม่อย่างเดียวหกเดือนแรก ความมั่นใจ 95% · เด็กแทจอน Clinical Nutrition Research ปี 2015 ความมั่นใจ 80% · ดักจุก

Wikipedia ความมั่นใจ 85% · ร้านไก่ทอดในเกาหลีกับร้านแมคโดนัลด์ The Korea Herald 5 ตุลาคม 2015 ความมั่นใจ 85%

ร้านที่ไม่มีอยู่จริง นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศราว 1,523 ล้านครั้งในปี 2025 ตัวเลขเบื้องต้น ปี 2019 ซึ่งเป็นสถิติเดิม 1,469 ล้านครั้ง UN Tourism World Tourism Barometer มกราคม 2026 ความมั่นใจ 85%

๑

ข้อที่ตาย ร้านที่ผู้เขียนคิดว่าเป็นตัวอย่างของร้านเล่าเรื่องก่อนนับ ไม่ได้อยู่หัวแถวของรายชื่อ · เรื่องเล่าเพิ่มคะแนนเกือบหนึ่งแต้ม ตายเมื่อมีพัลลภ ผลส่วนใหญ่มาจากการมีคำพูด · ผู้คุมลูกเต๋าที่ไม่มีอคติด้วยถ้อยคำที่ดีพอ ตาย · ผู้คุมลูกเต๋าที่ไม่มีลื่นจะไม่จับคำสัญญาที่ไม่ได้รักษา ตาย มันจับได้

ข้อที่หุด ลูกเต๋าดึงดูดเกิดตอนแขกเข้าประตู หดเหลือ ลูกเต๋าดึงฟังสิ่งที่เกิดตอนแขกเข้าประตู · ลูกเต๋าของร้านรอบสองคือปัญหาของนิเวศน์ หดเหลือความคล้าย

ห้องที่ค้นไม่ถึง งานที่ให้คนจริงชิมข้าวมันไก่จานเดียวกันแบบเล่ากับไม่เล่า ไม่พบ · งานที่ให้โปรแกรมภาษาชิมอาหารแล้วเทียบกับคนจริง ไม่พบงานที่เปิดอ่านได้ · รีวิวภาษาจีนและเกาหลีบนแพลตฟอร์มที่ต้องสมัครสมาชิก

ข้อที่จะล้มคำตอบของเล่มนี้ ถ้าให้คนจริงราว 140 คนชิมข้าวมันไก่จานเดียวกันสามแบบ ไม่มีใครพูดอะไร เจ้าภาพคุยเรื่องธรรมดา และได้ฟังเรื่องจริงของงาน แล้วเรื่องจริงไม่เพิ่มอะไรเลยเมื่อเทียบกับความเงียบ ข้อสรุปว่าเรื่องเล่าเป็นวัตถุดับตาย และถ้าเรื่องจริงชนะการคุยธรรมดาไปไกล ข้อสรุปว่าการพูดทำงานมากกว่าเนื้อหาที่ตาย

เสียงของเล่ม ผู้เล่าคือ AI ตัวเดียวกับเล่มครัวไม่มีลื่นและลูกเต๋ามากำ