

คอฟต้า มือกลางวัน



“นายกินอะไรแปลกๆ?”

โดย แคทรินา แมคฟีเตอร์ส
(เรียบเรียงตามเรื่องจริง)

เรื่องนี้เกิดขึ้นในสหรัฐอเมริกา

รอยนั่งลงที่โต๊ะและเปิดดูอาหารกลางวันของเขา ครอบครัวเขาเพิ่งย้ายมา และนี่เป็นวันแรกของเขาที่โรงเรียนใหม่ คุณแม่ทำคอฟต้าอาหารอาร์เมเนียที่เขาชอบ เขาตื่นตื่นที่จะได้กิน! รอยคลั่งกระดาษาใจที่ห่อคอฟต้าออก คอฟต้าจะเหมือนไส้กรอก เขาชอบกลิ่นเครื่องเทศที่อบอยู่ในเนื้อ รูตรงกลางทำให้มันเหมือนนกกหวัดอันเล็ก เขาคาบไว้ที่ปากและเป่า แล้วกัด อร่อยจัง!

“เฮ้” เด็กผู้ชายที่นั่งตรงข้ามเขาถาม “นายกินอะไรแปลกๆ?”
รอยรู้สึกหน้าแดง “มือเที่ยงของฉันนะ”
“อ้อ คุณไม่น่ากินเลย” เด็กผู้ชายหัวเราะ รอยไม่รู้จะพูดอะไรดี เขาไม่รู้ว่าที่นี่ไม่มีใครกินคอฟต้า เขาไม่อยากให้คนอื่นคิดว่าเขาแปลก! เขาจึงเก็บอาหารกลางวันและวิ่งออกไปพักข้างนอก หลังเลิกเรียน รอยเห็นคุณแม่กำลังแกะกล่องใส่ของ
“ผมไม่อยากเอาคอฟต้าไปโรงเรียนแล้วครับ” รอยกล่าว

“ทำไมล่ะจ๊ะ?” คุณแม่ถาม “ของโปรดลูกเลยนะ” รอยเล่าเรื่องที่โรงเรียนให้เธอฟัง “ผมอายมากครับ!”
“แม่เสียใจด้วยลูก” คุณแม่พูด “คนส่วนใหญ่ที่นี่ไม่เคยกินคอฟต้า เราลองเอาไปให้เด็กคนอื่นลองกินดูไหม?”
“ทำไมล่ะครับ?” รอยถาม “พวกเขาไม่กินหรอกครับ”
“ลูกจะรู้ได้ไงถ้าไม่ถาม! แม่รู้ว่าอยากจะทำเพื่อนใหม่ได้ แต่เราทุกคนเป็นลูกของพระเจ้าเป็นเจ้า บางครั้งเราแค่ต้องทำความรู้จักกันให้มากขึ้น”

รอยคิดเรื่องนี้ เขาไม่ยอมโดนหัวเราะเยาะ แต่อยากให้เด็กๆ ที่กินมือกลางวันด้วยกันมีโอกาสเข้าใจมากขึ้น และคอฟต้าอร่อยจริงๆ เขาพยักหน้า “โอเคครับ ทำเพิ่มก็ดีครับ”
วันต่อมาตอนอาหารกลางวัน รอยหายใจลึกๆ นั่งลงข้างเด็กผู้ชายที่หัวเราะเยาะเขา รอยเปิดดูอาหารกลางวัน “มีใครอยากลองอาหารอาร์เมเนียบ้าง?”
เด็กคนอื่น ๆ มามุงดูขณะรอยแกะห่อคอฟต้า “ฉันอยากลอง” เด็กผู้ชายพูด
“ฉันด้วย” เด็กผู้หญิงคนหนึ่งพูดตาม รอยส่งคอฟต้าให้ทุกคนได้ลอง พวกเขาถักคนละคำ

“อร่อยมากเลย!” เด็กผู้ชายบอก “มันเรียกว่าอะไรเหรอ?”
“คอฟต้า” รอยตอบ
“เจ๋งอะ!” เด็กผู้ชายยิ้ม “ฉันซื้อจอบั่นนะ อยากเล่นด้วยกันตอนพักหรือเปล่า?”
รอยแค่พยักหน้าเพราะอาหารเต็มปาก คุณแม่พูดถูก—พวกเขาทุกคนเป็นลูกของพระเจ้าเหมือนกัน! และการแบ่งปันช่วยให้เขาได้เพื่อนใหม่ ●

ทำคอฟต้าของคุณไปแบ่งปัน!

ผสม เนื้อแกะหรือเนื้อวัวบด 1 ปอนด์ (0.5 กก.) หอมหัวใหญ่ 1 หัว (สับ) ข้าวสาลีอบแห้งหรือเกล็ดขนมปัง 1/4 ถ้วยตวง กระเทียม 2 กลีบ (สับละเอียด) และ ผงยี่หระ ผักชีป่น ปาปริก้า อบเชยอย่างละ 1 ช้อนชา และ เกลือ ม้วนส่วนผสมให้เป็นแท่งแล้วใช้เหล็กเสียบ (ถ้าใช้ไม้เสียบ ให้แช่น้ำ 30 นาทีก่อน) อบที่อุณหภูมิ 350°F (180°C) เป็นเวลา 20 นาที หรือจนกว่าเนื้อจะสุกทั่ว

