

ยายคำ



ชวนชิมริมครัว

ในสมัยที่ยายคำยังเป็นสาวจะชอบทำกับข้าว เป็นชีวิตจิตใจ เพราะเป็นครอบครัวใหญ่ที่ลูกหลายคน กำลังกิน กำลังนอน หากซื้อเขากินเงินเดือนพอคงไม่พอใช้ จึงยกย้ายหาตำรับตำรามาอ่าน หัดทำงานได้รสชาติดีจริง ๆ เวลามีโอกาสไปกินที่ร้านอาหารข้างนอกงานไหนอร่อย ก็จะจำ แล้วมาทำตาม ผลงานที่การันตีฝีมือคือลูก ๆ แทบทุกคนอ้วนท้วนสมบูรณ์กันหมด ตกมาถึงตอนนี้ ยายคำเริ่มแก่ มือไม้ยกแทบไม่ขึ้น ตำน้าพริกแกงไม่ไหวแล้ว ปั่นด้วยเครื่องก็ไม่อร่อย ยิ่งน้ำพริกซื้อยิ่งไม่ได้รับรสชาติ อาศัยช่วงไหนอยากกินอาหารที่ไม่มีขายทั่วไปก็ต้องทำเองบ้าง ถึงจะปร่าไปนิด จืดไปหน่อย แต่ก็พอหายอยาก ผู้สูงอายุ กินได้ไม่มากอยู่แล้ว เคี้ยวนี้เลยอาศัยข้าวแกงจากร้านค้าแทน พูดถึงข้าวแกง ยายคำขอแนะนำ **ร้านทิพย์มณฑา** ซึ่งรวม อาหารมากกว่า ๑๐ ชนิด มีทั้งต้ม แกง ผัด ทอด อยากกินอะไรก็เลือกเอาได้ เขาทำออกมาวางขาย เป็นกระบะใหญ่เลย ถ้าเป็นพวกแกงหรือต้มจืดจะตั้งอยู่ บนเตา เพื่อให้ร้อนอยู่ตลอดเวลา แกงส้มรสจัดมีผัก หลากหลายชนิดทั้งผักกาดขาว ดอกแค กระเฉด เพียงเรา บอกว่าจะกินแกงส้มเท่านั้น เขาก็จะเอาผักใส่ถ้วย พร้อมกับ กุ้งที่ลวกไว้ หรือหากชอบปลาเขาก็มีทอดวางไว้ให้หยิบใส่ ลงไป จากนั้นตักน้ำแกงส้มที่ร้อนกรุ่นราดลงไปให้ท่วมผัก เท่านั้นที่อร่อยแล้ว ถ้าจะแกล้มด้วยปลาสลิดทอดก็จะเข้ากัน ได้ดี บางวันอาจเปลี่ยนเป็นปลาสร้อยแดดเดียว หรือ ปลาช่อนแห้งก็ได้ สำหรับจำพวกต้มที่จะซดให้คล่องคอ

ขอแนะนำต้มจืดมะระที่ไม่ขมเลย ต้มจืดหัวผักกาด ต้มจืด ดอกไม้จีน หรือหากต้องการรสแซบขึ้นอีกนิดก็ต้องเป็น ต้มยำเห็ดฟางที่รสจัดจ้านสักหน่อย แต่อร่อยแน่ รับประกัน ส่วนกับข้าวในกระบะที่วางไว้มีพะโล้ ไข่จะมีตีนน้ำตาลเข้ม จากการเคี่ยวจนเข้าเนื้อรวมถึงไข่พิเศษที่มีแต่ไข่ขาวล้วน ฟองเล็ก ๆ ปะปนอยู่ สำหรับรสชาติแน่นอนว่าต้อง กลมกล่อมตามแบบพะโล้สาถกนั้นแหละ นอกนั้นก็ยังมีแกงคั่ว หอยขม ผัดเผ็ดไข่ปลา ผัดใบกระเพราหมู แกงจืดเห็ดถั่วต้มข่าไก่ ผัดวุ้นเส้น ผัดผักกาดขาวใส่กุ้ง ผัดเผ็ดปลาตุ๋น บางวันมีกุ้งหวานเหมาะสำหรับคนที่กินเผ็ดไม่ค่อยได้ ถ้ามีอะไรหวาน ๆ แกล้มสักนิดก็ทำให้มีอันนี้อร่อยได้ เหมือนกัน หรืออาจมีผัดเผ็ดกบ หอยแครงผัดเผ็ด มาสลับ เมนูบ้างพอให้หายเบื่อ ร้านนี้ตั้งอยู่บนถนนเพชรเกษม ไปจากราชบุรีเข้ากรุงเทพจะอยู่ด้านซ้ายมือ ก่อนถึงร้าน จะมีป้ายบอกชื่อ **ร้านทิพย์มณฑา** คิดหรืออยู่ริมถนน แวะเข้าไปอุดหนุนได้ตั้งแต่ ๐๖.๐๐ น. ราคาไม่แพง ข้าวราด แกงอย่างเดียวราคา ๒๐ บาท ๒ อย่าง ๒๕ บาท หรือตัก กับข้าวมาเป็นถ้วยต่างหากก็ราคาถ้วยละ ๓๐ บาท

คนที่ชื่นชอบข้าวราดแกงก็แวะเวียนไปได้ แต่ถ้า เป็นเช้าเวลาราว ๐๖.๐๐ - ๐๗.๐๐ น. หรือช่วงเที่ยง อาจจะ มีลูกค้ามากสักหน่อย เพราะเจ้าหน้าที่โรงไฟฟ้าต่าง ๆ จะมา ผักทองที่นี้ประจำ เจ้าของร้านคือคุณแจ่มก็อริยาศัยดี ที่สำคัญ เจ้าของร้านฝ่ายชายเป็นนายทหารช่างอยู่ที่ ช.๒๑ นี้เอง ยายคำชิมแล้วติดใจเลยบอกต่อให้เพื่อนสมาชิกที่คอ เดียวกันไปลองดูบ้าง