

ชวนชิมริมนครสวรรค์

“ยายคำ”

ฉบับนี้ย้ายคำขอพามาเปลี่ยนบรรยากาศจากร้านอาหารที่ดูเป็นหลักเป็นฐานมากหน่อย มาเป็นร้านเบา ๆ เหมาะกับคนที่ชอบอาหารง่าย ๆ จำพวกข้าวราดแกงหรือก๋วยเตี๋ยวดูบ้าง

ภายในร้านเล็ก ๆ ที่ยกพื้นสูงมีบันไดขึ้นด้านหน้าริมถนนสายทางรถไฟ - รพ.ศูนย์ราชบุรี ที่ชื่อ “ร้านก๋วยเตี๋ยวไข่” นั้นดูสวยงามกระจุกกระจิมด้านข้างเปิดโล่ง มีลูกค้านักชิมทั้ง

ข้าราชการ นักเรียน นักศึกษา คนทั่วไป จนถึงครอบครัวที่ประกอบด้วย พ่อแม่ลูก ที่จูงมือกันมากินก๋วยเตี๋ยวร้านนี้ คุณหม่อมเจ้าของร้านทักทายผู้เขียนอย่างคุ้นเคยเพราะมาเป็นลูกค้าตั้งแต่ยังอยู่ร้านเดิมที่หน้าวัดเขาวัง จนกระทั่งย้ายมาอยู่ที่ใหม่นี้ก็ยังตามมากินต่อ เรียกว่าพอผู้เขียนเข้าร้าน คุณหม่อมเจ้าจะปรุงบะหมี่ต้มยำสามพิเศษมาให้ โดยใส่แต่ลูกชิ้นปลาและกุ้งแห้งเท่านั้น



แค่นี้ก็อร่อยจนต้องสั่งซามที่สองตามมา ความพิเศษของก๋วยเตี๋ยวไข่เจ้านี้คือเขาใช้เส้นบะหมี่เหนียวนุ่มราดด้วยน้ำซุบที่หวานจากน้ำตาลมะพร้าว เคล็ดลึบความอร่อยน่าจะอยู่ที่เจ้าของร้านปรุงเองกับมือทุกซาม เอกลักษณ์ของก๋วยเตี๋ยวร้านนี้จะมีไข่ต้มวางมาข้างซาม ๑ ซีก เป็นไข่ต้มที่เป็นยางมะตูมเหมือนกันหมด คุณหม่อมเจ้าว่ากว่าจะต้มได้ขนาดนี้หมดไข่ไปหลายสิบฟองเชียวละ ก๋วยเตี๋ยวจะมีทั้งเส้นเล็ก เส้นใหญ่ บะหมี่และเกี๊ยว ซึ่งปรุงได้ทั้งแห้ง น้ำและกึ่งต้มยำ โดยเฉพาะต้มยำนั้นรสชาติจะพอดี โดยไม่ต้องปรุงเพิ่ม แต่อาจจะติดหวานไปสักนิด ซึ่งเป็นรสนิยมของผู้เขียนพอดี ใครเมื่อก๋วยเตี๋ยวเขาก็มีข้าวราดแกงสารพัดชนิด เช่น แกงเผ็ดหมู ผัดเผ็ดปลาตุ๋น แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา และยังมีผัดเผ็ดหรือผัดจืดสลับกันไป แต่แกงจะยืนพื้นอยู่ ๓ - ๔ อย่าง และที่ขาดไม่ได้ก็คือมีกับข้าวแห้ง ๆ ที่กินแถมกับแกงเผ็ดอย่างเหมาะสมคือปลาสดเค็มทอดและกุนเชียง หรือไครยยากิน

อาหารจำพวกยำถั่วพู สลัดผัก ลูกชิ้นปิ้งหรือหมูสะเต๊ะ ร้านนี้ก็มีให้ ส่วนเครื่องดื่มจะมีหลากหลาย ทั้งกาแฟเย็น

โอเลี้ยง น้ำดอกอัญชัน น้ำลำไย ฯลฯ เลือกสั่งได้ตามใจชอบ อิ่มแล้วอยากจะล้างปากด้วยขนมหวานก็มีขนม น้ำแข็งไส เช่น แดงไทยน้ำกะทิ ข้าวเผ่าน้ำกะทิ เล้าก๋วย หมูนเวียนกันไปทุกวัน การมากินอาหารร้านก๋วยเตี๋ยวไข่ จึงสะดวกสบายและอ่อมอร่อย ที่สำคัญมีให้เลือกมากมาย แถมสนนราคาก็ไม่แพงนัก เหมาะสมกับเศรษฐกิจในยามนี้ ใครผ่านมาราชบุรี เชิญแวะชิมได้เลยค่ะ

