ข้าวหมูแดงหงษ์หยก เต้าหู้ทอดโบราณ

ซอกแซกชิมร้านเก่านครปฐม

ข้าวหมูแดงหมูกรอบหน้าไก่

เต้าหู้ทอด

หมูกรอบ

ไข่พะโล้

เผือกทอด

ตามรอยพ่อ ไปชิม

ปิ่นโตเถาเล็ก

ชินเจียยู่อี่ ชินนี้ฮวดไช้ ขอให้ประสบแต่ความโชคดีมั่งมีตลอดไปนะครับ ตรุษจีนปีนี้วันชิวอิกตรงกับวันอาทิตย์ที่ 10 กุมภาพันธ์พอดี ผมเพิ่งไปชอกแชกชิมตามรอยพ่อที่นครปฐมมาสดๆ ร้อนๆ ที่นี่เขาจัด **เทศกาลอาหารผลไม้** และของดีนครปฐมบริเวณ **พระปฐมเจดีย์** ทุกๆ เทศกาลตรุษจีน จึงขอเชิญชวนแฟนๆ มาเที่ยวได้ในช่วงวันที่ 10-16 ก.พ.นี้ มาแล้วได้ชิมผลไม้ไม่อั้นโดยจ่ายเพียง 20 บาท ดูต้นชวนชมที่เขาตัดรากจนสวยราคาเป็นหมื่นเป็นแสน เป็นล้านก็มี จองกินโต๊ะจีนในราคาดีจนคาดไม่ถึง และชิมของอร่อยนครปฐมอีกมากมายกว่า 50 ร้าน รวมถึงข้าวหลามด้วย

และตอนนี้ผมมีร้านอร่อยในนครปฐมมาฝากเป็นมินิซีรีส์ 2-3 ตอน ทั้งร้านเก่าแก่เกินครึ่งศตวรรษ ร้านโปรดคุณชายถนัดศรี และร้านดังที่ย้ายถิ่นฐานจากบ้านโป่งมาปักหลักขายอยู่ที่นี่

ขอประเดิมด้วย **ร้านข้าวหมูแดงรถเข็นริมคลองเจดีย์บูชา** ซึ่งถ้าไม่มีใครชี้แนะ คนต่างถิ่นอย่างเราคงนึกไม่เชื่อว่าจะอร่อยโลดขนาดนี้ ผมโชคดีมีน้องพิม สาวสวยผู้ย้ายนิวาสถานไปอยู่ไกลถึงอเมริกา บอกสายแทงข้ามทวีปมา เลยตามไปค้นหาจนเจอ และก็เพิ่งรู้ว่าแต่ก่อนโน้นพ่อเคยมากินอยู่บ่อยๆ ร้านนี้มีชื่อว่า **หงษ์หยก**

ถ้าให้บอกชื่อร้านอาจจะไม่มีใครรู้จัก เพราะเขาติดป้ายชื่อเล็กนิดเดียวแขวนอยู่ใต้ต้นไม้ใหญ่ น้องพิมบอกว่าให้ถามหา ข้าวหมูแดงริมคลองชอย 1 ที่อยู่ใกล้กับองค์พระปฐมเจดีย์ เพียงมีถนนคั่นกลางเท่านั้น รับรองคนนครปฐมพาไปถูกแน่นอน

ทางไปนั้นถ้ามาจากกรุงเทพฯไปตามถนนเพชรเกษม พอถึงตัวเมืองก็จะมีทางต่างระดับเข้าเมืองโค้งขวาไปลง ถนนเทศา ตรงไปยังองค์พระ วิ่งไปจนสุดแล้วเลี้ยวขวาเข้าถนนหน้าพระ จากนั้นอีกนิดเดียวก็จะ

เห็นคลองทางขวา พอสุดคลองก็เลี้ยวขวาอีกทีเข้า **ถนนพิพิธประสาท** เลียบคลอง ก็ถึงที่หมายทันที เป็นรถเข็นริมคลองทางฝั่งขามือ จอดรถฝั่งนี้หรืออีกฝั่งคลองก็ได้

ร้านหงษ์หยกเปิดมานานตั้งแต่รุ่นเตี่ย จนมาถึงรุ่นลูกๆ ซึ่งตอนนี้ช่วยกันขายอยู่ 6 พี่น้อง อยากรู้ว่านานแค่ไหน ดูจากเจ๊อัชวรรณที่ยืนหั่นหมูกรอบอยู่หน้าเขียงตั้งแต่วัยแรกรุ่นอายุ 16 จนตอนนี้ 60 เข้าไปแล้ว

ที่นี่ขายข้าวหน้า 3 อย่างมี **หมูแดง หมูกรอบ แล้วก็หน้าไก่ย่าง** น้ำราดอร่อยไม่เหมือนใคร ไม่ใช่น้ำหนืดๆ สีแดงๆ หวานๆ แต่เป็น **น้ำซอสเคี่ยวทำจาก**น้ำต้มกระดูกหมู**ไ**ส่เครื่องเทศและงา เคี่ยวนานนับชั่วโมงเท่านี้ยังไม่พอ มีน้ำราดอย่างที่ 2 คือ **น้ำมัน** ที่รองได้จากการย่างหมูโดยตรงอีกต่างหาก หอมมันอร่อยเหลือหลาย อยากสั่งน้ำราดตัวไหนอย่างเดียวก็บอกเขาได้

น้ำจิ้มข้าวหมูแดงแบบนี้เพิ่งเคยลองเป็นครั้งแรก ปรุงด้วยซีอิ๊วดำเค็มใส่พริกสดกับมะนาว รสจัดจ้านทำให้เจริญอาหาร เครื่องทั้ง 3 หน้านั้นก็ย่างโดยกรรมวิธีดั้งเดิม มีหมูแดงทำจากเนื้อสะโพก หมูกรอบทำจากเนื้อหน้าท้อง เวลาย่างแล้วจะนุ่มเป็นพิเศษ และไก่ย่างทั้งตัว *ย่างในถังสุแตนเลสกลมๆ แขวนไว้เหนือเตาถ่าน* คอยดูคอยพลิกกลับตลอด ไก่นั้นต้องทำความสะอาดทิ้งให้สะเด็ดน้ำสัก 1 ชั่วโมง แล้วค่อยเคล้าเครื่องเทศ ทำให้ไม่คาว ย่างนาน 2 ชั่วโมง ส่วนหมูแดงจะย่างนาน 1 ชั่วโมง ซึ่งหมักหรือชุบกับเครื่องเทศแบบโบราณ ไม่ใส่สีใดๆ

ที่อร่อยจนต้องสั่งมากินเปล่าๆ ต่างหากก็คือหมูกรอบ เด็ดหอมมันนุ่มจนเกินคำบรรยาย เวลาย่างจะใช้เหล็กยาวๆ จิ้มๆ ให้น้ำมันออกจากหนังกรอบๆ เพื่อไม่ให้หนังพองจนเกินไป โดยจะย่างนาน 3 ชั่วโมง

ยังไม่หมดครับ มี **ไ**ข่พะโล้ ที่ตุ๋นไฟอ่อนข้ามวันข้ามคืน เข้าเครื่องพะโล้นิดหน่อย ตุ๋นกับน้ำมันที่รองได้จากการย่างหมู ความโอชะจะซึมเข้าไปถึงไข่แดงทีเดียวเชียว สนนราคาข้าวไม่ว่าจะใส่อะไรหรือสั่งรวมมิตรก็คิดเพียงจานละ 30 บาท พิเศษ 40 บาท ส่วนหมูกรอบเปล่าๆ คิดจานละ 60 บาท

ความอร่อยยังไม่หมดเพียงแค่นี้ ข้างๆ กันยังมีรถเข็นขายเต้าหู้ทอด ติดป้ายไว้ด้านหน้าว่า **เต้าหู้ทอดเผือกทอดเจ้าเก่า** ซึ่งรู้จักกันในชื่อ **เต้าหู้ทอด 2 พี่น้อง** เพราะคนขายเป็นพี่สาวกับน้องชาย ขายมานาน 33 ปี จนอายุ 62 และ 59 ปีเข้าไปแล้ว เดิมขายอยู่ระหว่างสะพานข้ามคลองชอย 1 และชอย 2 ตอนนี้ย้ายมาอยู่กับร้านหงษ์หยก เราจึงโชคดีได้กิน **เต้าหู้ขาวทอด**

หงษ์หยก

โดย **คุณธัชวรรณ อมรรุจิโรจน์**
ที่ตั้ง ริมคลองเจดีย์บูชาก่อนถึง ซ.เทศา 1
ถ.พิพิธประสาท อ.เมือง จ.นครปฐม 73000
โทร.0-3422-261 (บ้าน)
เปิดบริการ 08.00-15.00 น. ทุกวัน
หยุด *เมื่อมีธุระ*
แนะนำ *ข้าวหมูแดง หมูกรอบ หน้าไก่*

เต้าหู้ทอด 2 พี่น้อง

(ไม่มีป้ายชื่อร้าน)
โดย **คุณวิทยา ลิปิกรรัศมี**
ที่ตั้ง ริมคลองเจดีย์บูชาก่อนถึง ซ.เทศา 1
ถ.พิพิธประสาท อ.เมือง จ.นครปฐม 73000
โทร.08-5828-4451
เปิดบริการ 08.00-14.00 น.
แนะนำ *เต้าหู้ทอดกับเผือกทอด*

เต้าหู้เหลืองทอด และเผือกทอด ชุบแป้งหมี่กับแป้งข้าวเจ้าและถั่วเขียว จิ้มกับน้ำจิ้มสูตรดั้งเดิมใส่ถั่วใส่พริกจัดจ้านอร่อย กินเพลินหมดจานไม่รู้ตัว ขายเพียง 3 ชิ้น 20 บาท

ต้องบอกว่าดีใจที่ได้กินของอร่อยดั้งเดิมขนานแท้อย่างนี้ ไม่มาลองชิมไม่ได้แล้วนะครับ ร้านเปิดทุกวันตั้งแต่ 8 โมงเช้า เจ้าเต้าหู้ทอดปิดบ่าย 2 โมง ส่วนข้าวหมูแดงหงษ์หยกปิดบ่าย 3 แต่มักจะหมดก่อนทางที่ดีมาก่อนเที่ยงดีที่สุดเพราะช้าหมดอดกินนะจ๊ะ