

ข้าวต้มเรือตาแจ็ก 1 เดียวลุ่มแม่กลอง



ก่อนตะวัน
ลับขอบฟ้า ช่วง
เวลาสี่โมงครึ่งจน
ถึงสองทุ่มของ
★ มีต่อหน้า 5

สลับ

หน้า 1

ทุกวันขายวัย 60 ปี จอดเรือขายข้าวต้มอยู่บริเวณแท่งทำน้าวนิชิตทำน้า วัดเพชรสมุทรวรวิหาร ตำบลแม่กลอง อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสงคราม คนลุ่มแม่น้ำแม่กลองรู้จักมักคุ้นชื่อข้าวต้มตาเจ็ก ชื่อจริงสหัส พ่วงสงเคราะห์

เจ็กเรียนจบ ป.4 โรงเรียนวัดช่องลม ช่วยพ่อขายข้าวต้มตั้งแต่อายุ 12 ปี พายเรือออกเรือขายตั้งแต่ทำน้าบ้านในคลองลัดจวน ตำบลบ้านปรก เจ็กนั่งอยู่หัวเรือ คอยร้องตะโกน “บวยแซ็กเอย” แบบนี้ไปเรื่อยๆทั่วแม่น้ำแม่กลอง คำ “บวยแซ็กเอย” ที่คุ้นหู บอกให้แฟนประจำรู้ว่าข้าวต้มมาแล้ว “พ่อร้องไม่ค่อยไหว เจ็กยังวัยรุ่นเสียงดีกว่า” เจ็กว่า

พ่อขายข้าวต้มตั้งแต่สามละ 1 บาท และปรับขึ้นครั้งสุดท้ายสามละ 7 บาท แล้วพ่อก็หยุดขาย

พ่อว่าอายุมากแล้ว

หลังจากนั้น เจ็กไปเป็นทหารเกณฑ์ 2 ปี ที่จันทบุรี ออกจากทหาร บวชอีก 3 ปี สึกมาก็แต่งงาน แล้วกลับมาขายข้าวต้มอีกครั้งตอนอายุ 30 ปี ตอนวัยรุ่นจับคู่กับพ่อ ตอนนีจับคู่ขายกับแฟน

ขายตั้งแต่สามละ 5 บาท อยู่ 7 ปี ขึ้นเป็น 7 บาท ขายไป 7 ปี ขึ้นเป็น 10 บาท ขาย 5 ปี ขึ้นเป็น 15 บาท และขายอีก 6 ปี ตอนนีขึ้นเป็น 20 บาท “ธรรมดาขาย 5 ปี ขึ้นที 5 บาท” เจ็กบอก “จะขึ้นอีกทีเป็น 25 บาท ก็ปี 2565”

ทุกวันแฟนตื่นตีห้าครึ่งทำของใส่บาตร เจ็กตื่นหกโมง แปดโมงก็ออกไปจ่ายตลาดซื้อของกลับมาที่บ้านเพื่อเตรียมทำข้าวต้ม

จัดแจงเอาเนื้อไก่ ขมิ้นไก่ เนื้อเป็ด เครื่องในเป็ด ปลา ล้างทำความสะอาด แล้วหั่นเนื้อเป็ด ต้มขมิ้นไก่ ต้มปลา ผักเป็ดและเครื่องใน แยกเป็นหม้อๆ มีเป็ด 2 หม้อ ขมิ้นไก่ 2 หม้อ เนื้อไก่ 1 หม้อ ปลา 1 หม้อ ข้าวสวย 3 หม้อ ข้าวต้ม 1 หม้อใหญ่ ส่วนแฟนก็ซอยต้นหอม ผักชี แต่งกวา พริก ทำน้ำส้ม สองคนช่วยกันทำไม่ได้หยุดมือ

บ่ายสามโมง เจ็กยกหม้อขึ้นเรือ จัดให้เรียบร้อย เอาชามกว่า 200 ใบลงเรือ อุปกรณ์ต่างๆ ติดเตาถ่าน ต้มข้าวไว้เพื่อเตรียมไปขาย

“ทำข้าวต้มไม่ได้ยากอะไร” เจ็กบอก “เกิดมาก็เห็นพ่อทำ ไม่เคยถามว่าพ่อได้สูตรมาจากไหนเพราะไม่ได้สนใจ จำได้หมดว่าพ่อทำ ยังไงบ้าง ทำจนจำใจ หลับตาทำก็ได้”

เรื่องยากก็ตอนหั่นเป็ด ต้องหั่นให้ไว ขายข้าวต้มต้องไวแล้ว แต่หั่นเป็ดต้องไวกว่านั้น

ทำข้าวต้มทุกวัน มีลูกค้าประจำมากมาย เป็นหลักฐานรสชาติเข้าที่ แต่เรื่องจริงก็คือคนทำเองไม่เคยชิม ไม่เคยได้กิน ถ้ามถึงความอร่อยเจ็กจึงตอบไม่ได้ บอกว่า ถ้าหิวๆมาก็อร่อยทุกอย่าง ยิ่งกินตอนร้อนๆยิ่งอร่อย

บ้านที่ใช้ทำข้าวต้มทุกวันนี้เป็นที่ของพี่สาว บ้านเจ็กอยู่อีกที่ ขายหมดก็กลับมาล้างหม้อล้างจาน เสร็จเรียบร้อยก็กลับไปนอนที่บ้านเลขที่ 86/7 หมู่ 1 ตำบลคลองจิน อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสงคราม

ขายข้าวต้มทุกวัน ฝนตกก็ขาย จะหยุดก็วันปีใหม่ วันสงกรานต์ดี

วันสำคัญทางศาสนาหรือวันหยุดจริงๆก็จะหยุด แต่ถ้าหยุดก็จะขึ้นป้ายบอกไว้

ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นคนแม่กลองถ้าไม่คุ้นหน้าเจ็กรู้ว่าเป็นคนมาไหว หลวงพ่อวัดบ้านแหลม ที่วัดเพชรสมุทรวรวิหาร บางคนคุยว่า ขอแวะมากินก่อนไปทีอื่น

มีคนมารอกินเยอะมาก บางวันมากจนแทบไม่มีที่นั่ง บางทีเพิ่ง (ไปี่ทำน้า) ที่ขายก็ร้อน

เจ็กมีวิธีแก้ หาซื้อพรมรองนั่งไว้ให้

ทำข้าวต้มทุกวัน มีลูกค้าประจำมากมาย เป็นหลักฐานรสชาติเข้าที่ แต่เรื่องจริงก็คือ คนทำเองไม่เคยชิม ไม่เคยได้กิน ถ้ามถึงความอร่อยเจ็กจึงตอบไม่ได้ บอกว่า ถ้าหิวๆมาก็อร่อยทุกอย่าง ยิ่งกินตอนร้อนๆยิ่งอร่อย



ข้าวต้มเรือตาเจ็ก 1 เดียวลุ่มแม่กลอง

แต่ถ้าฝนตก อันนี้เจ็กช่วยอะไรไม่ไหว ลูกค้าต้องถือชามวิ่งขึ้นไปกินบนศาลา

เคยฟังเรื่องเก่า ข้าวต้มเจ้าริมน้ำเจ้าประจำบางเจ้า ลูกค้า (ว่ากันว่า) เป็นเด็กวัด...วัดอื่น) กินแล้วหนี เจ็กบอกว่า “ถ้ามีจริงเราก็กินได้ คนกินจะให้ไม่ให้ เราไม่ได้คิดใจ เราขายได้อยู่แล้ว คนไม่มีตังค์ก็กินได้”

พอกินเสร็จตั้งชามไว้จะให้หรือไม่ให้ ใครจะไปรู้ เราขายอยู่ในแม่น้ำ ข้างล่าง

เจ็กเล่าตามความเป็นจริง ไม่เคยนับว่าคนกินไปกี่ชามส่วนใหญ่เขานับกันเองแล้วเอาเงินมาจ่าย ไม่มีใครโกง ราคาก็ไม่ได้แพง แค่ 20 บาท

ตอนปี 2554 น้ำท่วมกรุงเทพฯ สมุทรสงครามน้ำไม่ท่วม มีคนมาจากไหนก็ไม่รู้ ทำทางเหนือๆมาขึ้นที่ท่า 12 คน เจ็กทำข้าวต้มให้กินฟรี คนละชาม

ปกติเด็กนักเรียนมานั่งกินกันเต็ม วันไหนแดดร้อนคนจะเยอะมาก ยิ่ง

วันหยุดนักขัตฤกษ์ วันธรรมดาผมเคยคิดบ้าง ไม่ให้ก็ได้ อยู่เขาก็ไม่มาเป็นตอนผมเจ็กจะไม่อ่าน “บอกไป

คำเดียวก็ทำได้ ก็ทำเสร็จไปแล้ว

ลูกค้ามา “ขายมา

เจ็กบอกหนักแน่น เวลาใคร

กลับมาขายข้าว ตอนทีเริ่ม

ผ่อนให้เขาวันละ ตอนนั้น

รู้จักคนเยอะ เพ รสชาติมัน เจ็ก

ก่อนที่จะ เรื่อยๆ จอดขาย

ปัญหาเร่ร่อนถูกขับ ไปขอเงิน

จอดขาย ขายดี ค่าเช่า เวลาหนึ่ง

เรือข้าวต้ม เจ้าอินทขยบนบ

เจ็กว่า “ข

กินที่โต๊ะ ขายไป เพราะเดินมาก

เจ็กออก ก็เลิกขาย ถ้าเจ็ เสียที

“งานขาย ขายแล้ว”

พ่อค้าข้าว ลูกสาวคนกลาง

อยู่โรงพยาบาล

ขายข้าวต้ม มาดูเดียวกับ

ปัญหาที่ล

คุยกันเพื่ ตามหน้าที่ประ รสชาติข้าวต้ม ทำเหมือนการ

วันสำคัญทางศาสนาหรือนอกจากมีธุระจริงๆถึงจะหยุดแต่ถ้าหยุดก็จะขึ้นป้ายบอกไว้

ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นคนแม่กลองถ้าไม่คุ้นหน้าเจ็กรู้ว่าเป็นคนมาไหวหลวงพ่อวัดบ้านแหลม ที่วัดเพชรสมุทรวรวิหาร บางคนคุยว่า ขอแะมากินก่อนไปที่อื่น

มีคนมารอกินเยอะมาก บางวันมากจนแทบไม่มีที่นั่ง บางที่ทั้ง (โปะทำน้ำ) ที่ขายก็ร้อน

เจ็กมีวิธีแก้ หาซื้อพรมรองนั่งไว้ให้

ทำข้าวต้มทุกวัน มีลูกค้าประจำมากมาย เป็นหลักฐานรสชาติเข้าที่ แต่เรื่องจริงก็คือ คนทำเองไม่เคยชิม ไม่เคยได้กินถามถึงความ อร่อยเจ็กจึงตอบไม่ได้ บอกว่า ถ้าหิวๆมาก็ อร่อยทุกอย่าง ยิ่งกินตอนร้อนๆยิ่งอร่อย



ข้าวต้มเรือตาเจ็ก 1 เดียวลุ่มแม่กลอง

แต่ถ้าฝนตก อันนี้เจ็กช่วยอะไรไม่ไหว ลูกค้าต้องถือร่มวิ่งขึ้นไปกินบนศาลา

เคยฟังเรื่องเก่า ข้าวต้มเจ้าริมน้ำเจ้าประจำบางเจ้า ลูกค้า (ว่ากันว่า) เป็นเด็กวัด...วัดอื่น) กินแล้วหนี เจ็กบอกว่า “ถ้ามีจริงเราก็ไม่ถือ คนกินจะให้ไม่ให้ เราไม่ได้คิดใจ เราขายได้อยู่แล้ว คนไม่มีตังค์ก็กินได้”

พอกินเสร็จตั้งสามไว้จะให้หรือไม่ให้ ใครจะไปรู้เราขายอยู่ในแม่น้ำข้างล่าง

เจ็กเล่าตามความเป็นจริง ไม่เคยนับว่าคนกินไปที่ข้ามส่วนใหญ่เขานับกันเองแล้วเอาเงินมาจ่าย ไม่มีใครโกง ราคาก็ไม่ได้แพง แค่ 20 บาท

ตอนปี 2554 น้ำท่วมกรุงเทพฯ สมุทรสงครามน้ำไม่ท่วม มีคนมาจากไหนก็ไม่รู้ ทำทางเหนือๆมาขึ้นที่ท่า 12 คน เจ็กทำข้าวต้มให้กินฟรีคนละชาม

ปกติเด็กนักเรียนมานั่งกินกันเต็ม วันไหนแดดร้อนคนจะเยอะมากยิ่ง

วันหยุดนักขัตฤกษ์ยิ่งมาก เวลาที่มีรายการทีวีมาถ่ายทำ คนก็ยิ่งมากไปใหญ่ วันธรรมดาหมดสองทุ่ม แต่ส่วนใหญ่ทุ่มกว่าๆก็หมดแล้ว

เคล็ดลับไม่มีอะไรมาก หนึ่งขายให้ถูกและอร่อย สองเงินให้ก็ได้ ไม่ให้ก็ได้ อย่าไปคิดอะไรมาก คนไหนไม่ให้ก็ไม่ว่า วันหลังเขามิเงิน เขาก็ไม่มาเป็นลูกค้าใหม่ เห็นเด็กนักเรียนบางคนทำท่าไม่มีเงินเจ็กก็เรียกกิน ตอนคนมากลูกค้าบางรายกลัวจำไม่ได้ จดรายการใส่กระดาษยื่นให้เจ็กจะไม่อ่าน

“บอกปากเปล่าเร็วกว่า” เจ็กว่า “อาศัยความจำ ขายจำเจ บอกคำเดียวก็จำได้มีอะไรบ้าง ถึง 30-40 ชามก็จำได้เวลาที่ใช้ในการอ่านก็ทำเสร็จไปแล้วหนึ่งชาม”

ลูกค้ามากๆ แน่นอน ก็จะมีปัญหาเรื่องคิวก่อนหลัง

“ขายมาหลายสิบปี เปลี่ยนเรือ 7-8 ลำ คนมากินจัดคิวกันเอง”

เจ็กบอกหนักแน่น “คนรู้จักก็ต้องตามคิว ไม่เคยมีคนทะเลาะกัน”

เวลาใครชมว่ารสชาติ เป็นพรสวรรค์ เจ็กบอกอย่างจริงจังว่า ที่กลับมาขายข้าวต้มเลี้ยงครอบครัวทุกวันนี้ เพราะทำอย่างอื่นไม่เป็น

ตอนที่เริ่มขายข้าวต้มครั้งแรก ซื้อเรือเงินผ่อนราคาเต็ม 2,000 บาท ผ่อนให้เขาวันละ 50 บาท ขายไปวันๆ ถือว่าลูกได้กินข้าว ไม่คุ้มใคร

ตอนนั้นมีคนขายข้าวต้มอยู่ 10 ลำ ก็ขายแข่งกัน จนปีที่สองเริ่มรู้จักคนเยอะ เพราะขายถูกกว่า คนก็เริ่มกินข้าวต้มเรามากขึ้น เรื่องของรสชาตินั้น เจ็กพูดแบบถ่อมตัว ความอร่อยก็พอๆกัน

ก่อนที่จะได้ทำเลหลัก ทำน้ำวัดเพชรฯ ก่อนหน้านั้นเล่นเรือขายไปเรื่อยๆ จอดขายที่แรกที่ท่าโรงพยาบาลแม่กลอง ลูกค้าก็เริ่มมาก ต่อมาเกิดปัญหารถลูกค้าหาย เจ้าของที่เขาไม่ให้เรือตาเจ็กจอด

ไปขอเจ้าของท่าวานิช ติงๆกับท่าน้ำวัดเพชรฯเจ้าของท่าใจดีให้จอดขาย ขายถึงทุกวันนี้กว่า 30 ปีเข้าไปแล้ว เจ้าของทั้งไม่เคยเก็บค่าเช่า เวลาทั้งฟังก็มาซ่อม ซ่อมเสร็จก็ย้ายกลับไปขายที่เก่า

เรือข้าวต้มเจ็กเป็นเรือขายข้าวต้มลำสุดท้ายในแม่น้ำแม่กลอง ข้าวต้มเจ้าอื่นขายบนบกหมดแล้ว

เจ็กว่า “ขายในเรือไม่เหนื่อยเท่าขายบนบก ขายบนบกต้องเสิร์ฟคนกินที่โต๊ะ ขายในเรือคนกินมารับชามถึงที่ ถ้าขายบนบกสงสัยจะตายก่อน เพราะเดินมากปวดขา”

เจ็กอยากขายไปเรื่อยๆคิดว่าเป็นการออกกำลังกาย ตายเมื่อไหร่ก็เลิกขาย ถ้าเจ็กหรือเมียเจ็กตายพูดกันแล้วว่า ก็คงจะได้เวลาเลิกขายเสียที

“งานขายข้าวต้ม ทำคนเดียวทำไม่ไหว ทำไม่ทัน ถึงคิวลูกค้าก็ไม่ให้ขายแล้ว”

พ่อค้าข้าวต้มเจ็กนี้มีลูกสามคน ลูกชายคนโตเป็นวิศวกรเพิ่งเสียชีวิต ลูกสาวคนกลางทำงานอยู่กระทรวงการคลัง ลูกสาวคนสุดท้องเป็นพยาบาลอยู่โรงพยาบาลศูนย์นครปฐม ลองถามดูแล้ว ไม่มีใครทำต่อ

ขายข้าวต้มดังจนมีคนอยากจะทำซื้อสูตรอยู่บ่อยๆ เจ็กบอกไม่ต้องซื้อมาดูเดียวก็เป็นแล้ว

ปัญหาอีกคือ เวลาเอาไปทำจะเหมือนกันแค่ไหน

คุยกันเพลินจนใกล้เวลาสี่โมงเย็นเจ็กขอตัวลงเรือไปขายข้าวต้มตามหน้าที่ประจำวัน...ลูกค้าขาประจำคงน้อยคนที่ระลึกถึงขั้นที่ว่ารสชาติข้าวต้มอร่อยเจ็กนี้ เจ้าของทำด้วยความคิดที่ไม่เหมือนใคร ทำเหมือนการออกกำลังกาย.