

จาก 'ทองผาภูมิ' เมืองกาญจน์ วนมาถึง 'ไพร่ธาราม' ราชบุรี

ไ ม่เชื่อก็คงต้องเชื่อว่าโควิด-19 ทำให้ใครต่อใครอยากจะออกจากบ้านหันมาพึ่งธรรมชาติบ้าง เพราะไม่ว่าจะเปิดแอ่วพลัดขึ้นจองห้อยพักยี่หื้อไดหรือโหรา หาโรงแรมโดยตรงก็ตาม แล้วจะพบว่า ไม่มีห้องว่างในพื้นที่กาญจนบุรีในโซนยอดฮิตเหลืออยู่ทั้งที่ไม่ใช่ช่วงวันหยุดติดต่อยาว โชคดีที่ความตั้งใจแรกมีจุดหมายอยู่ไกลกว่าคนอื่น ๆ ถึงทองผาภูมิ และที่พักคุ้นเคยอย่าง “ภูโยธรา รีสอร์ท” ยังคงสงบเงียบและแอ่วพร้อมต้อนรับอย่างเคย

แน่นอนว่าสายน้ำที่เคยไหลผ่านยังคงทำหน้าที่เป็นอย่างดีเหมือนเดิม ไม่เขี้ยวกรากให้รู้สึกหวาดเสียวว่าจะมีน้ำป่ามาเยือน แม้ว่าอยู่ในช่วงฤดูฝนและฝนยังคงเดิมความชุ่มชื้นให้กับผืนป่าอย่างต่อเนื่อง นั่นจึงทำให้ตัดสินใจเปลี่ยนบรรยากาศมานอนฟังเสียงสายน้ำไหลริน ณ กระโจมไม้ไผ่ที่อยู่ข้างลำธารแบบไร้กังวล ยกเว้นก็แค่เสียงตุ๊กแกที่ดูเหมือนจะร้องโกล่เข้ามาเรื่อย ๆ เพียงเท่านั้น

หากมาถึงภูโยธราในช่วงเย็นการเลือกพักที่บ้านไม้ไผ่อาจจะดีกว่าที่จะต้องเดินไต่เขาขึ้นไปบ้านเชิงเขา เพราะครัวที่พร้อมต้อนรับในช่วงมือนั้นจะอยู่ด้านล่าง ห่างกันไม่กี่ไมล์ แต่เมื่อนึกถึงมือเข้าอาจจะได้ออกกำลังกายเรียกน้ำย่อยมากหน่อย เพราะส่วนรับรองมือเข้ที่ว่านั้นอยู่ที่เนินเขาด้านบน ทว่าความชุ่มเย็นที่โอบล้อมก็ไม่ได้ทำให้การเดินทางเหนื่อย

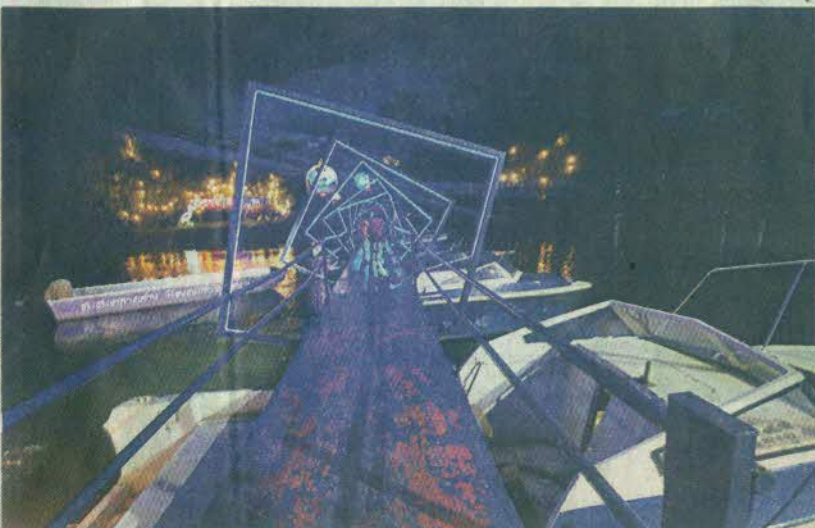


จาก ‘ทองผาภูมิ’ เมืองกาญจน์ วนมาถึง ‘ไผ่ธาราม’ ราชบุรี



พื้นที่จัดอาหารเข้าในช่วงเช้าของแต่ละวัน โดยมีเมนูง่าย ๆ อย่างข้าวต้ม ขนมปังจี่ง กาแฟหรือชา ที่พิเศษกว่าที่อื่นนิดก็คือ น้ำตาลสดขวดขนาดพออิ่มสำหรับหนึ่งคน ที่แช่อยู่ในตู้เย็น

วนมาถึง 'ไพธาราม' ราชบุรี



เหนียว หวานหอม

เขาแต่เช้าแต่เย็นเกินไปนัก แล้วยิ่งนึกถึงวิวเขาล้อมรอบที่มองเห็นจากด้านบน โดยมีสายหมอกไหลผ่านเป็นช่วง ๆ ระหว่างกำลังพินิจกับข้าวต้มปลา บางคนถึงกับว่ามีคือสวรรค์น้อย ๆ

ในช่วงที่การล่องแพยาง หรือพายเรือคายัคผ่านลำน้ำห้วยปากคอกที่มีต้นน้ำมาจากป่าประเทศเมียนมา ยังไม่กลับมาให้บริการดั้งเดิม หนึ่งในกิจกรรมที่คนมาท่องผจญภัยไม่ยอมพลาดคือ การไปเยือน "ตลาดทองผาภูมิ" ซึ่งในช่วงที่ผลไม่อย่างเงาะ ทุเรียน มังคุด แบบเดียวกับทางภาคตะวันออกกำลังโตเฟื่องนั้น บอกเลยว่ามาที่นี่ได้กินไม่ต่างกัน

บอกเลยว่าขึ้นขอบเมนูปลาน้ำจืดแบบที่หาที่ไหนยากต้องตรงมาที่นี่ เพราะตลาดปลาที่นี่ไม่ใช่แค่สด หลากหลาย แต่ขนาดยังใหญ่ด้วย ไม่รู้ว่าจะเลือกปลานชนิดไหนไปทำเมนูอะไรดี ไม่ต้องห่วง เพราะบรรดาพ่อค้าแม่ค้าแผงปลาจะอธิบายชี้แนะให้เสร็จสรรพ แล้วถ้าต้องการพืชผักสมุนไพรที่จะต้องใช้เป็นส่วนประกอบก็แค่กลับหลังหันจากตลาดปลาไปที่ตลาดนัดผักยามเช้า มีผักสดแบบครบทุกชนิดและมากกว่าตลาดแถว ๆ กรุงเทพฯ ให้เลือกได้ตามต้องการ และช่วงที่ผ่านแบบนี้ "เห็ดถอบ" หรือ "เห็ดเผาะ" คือหนึ่งในสินค้าที่หาซื้อได้แสนง่ายที่ตลาดนี้ แถมราคาก็ไม่โหดร้ายชวนให้ตัดสินใจซื้อได้ไม่ยาก

คนไม่ทำกับข้าวจะหาอาหารแปลก ๆ ลองชิมรับรองว่ามีผลโดยเฉพาะขนม อย่างที่เห็นกลม ๆ คล้ายโดนัทอย่าเข้าใจผิด เพราะมันคือ ขนมวง หรือ ข้าวต้มช่วย ขนมของไทยใหญ่ เป็นแป้งทอดทรงกลมเหมือนโดนัทที่จะเคลือบด้วยน้ำตาลอ้อยหรือใครอยากลองอาหารหวานแบบน้ำขนมจีนมอญ แล้วหากเดินผ่านแผงผลไม้เห็นเงาะ มังคุดเป็นพวงใหญ่ บอกเลยว่ารีบตัดสินใจซื้อ เพราะเงาะทองผาภูมิเป็นหนึ่งในผลไม้ขึ้นชื่อที่หาที่ไหนยากอย่างหนึ่ง เช่นเดียวกับทุเรียนทองผาภูมิ ลูกเล็ก ๆ แบบทุเรียนบ้าน เนื้อ

ทองผาภูมิ" ห่างไปราว 1 กิโลเมตร ศูนย์รวมจิตใจของชาวไทยเชื้อสายมอญ พม่า และกะเหรี่ยง ที่อาศัยในพื้นที่เมืองทองผาภูมิและละแวกใกล้เคียง ตั้งอยู่ติดริมแม่น้ำแควน้อยตรงข้ามกับฝั่งตลาด ประดิษฐาน "พระพุทธเจติยคีรี" เจติยศิลปะพม่า ด้านบนสามารถมองเห็นวิวเมืองทองผาภูมิมุมสูงได้ด้วย

ออกจากทองผาภูมิวนหาที่พักไปเรื่อย ๆ นึกขึ้นได้ว่า "ไพธาราม" ก็อยู่ในเส้นทางและไม่ได้ไกลจากการจมน้ำนัก เคยนึกอยากไปมานานคราวนี้เลยได้โอกาส เพราะที่พักในตัวเมืองราชบุรีเองก็เต็มไม่น้อยหน้าจังหวัดอื่น ๆ เช่นกัน หลังจากสอบถามจนแน่ใจว่า "กระท่อมสาธุ" ที่พักน่ารัก ๆ กลางเมืองไพธารามในย่านตลาดเก่ายังพอมีห้องเหลือ จึงตัดสินใจจองทันทีแบบไม่รีรอ เพราะเคยเห็นภาพจากคนรู้จักมาหลายครั้ง

ว่ากันว่าชื่อกระท่อมสาธุได้มาจาก การที่เจ้าของลงทุนสร้างและตกแต่งพื้นที่ด้านหลังร้าน "ตูม" กิจกรรมแรกของตัวเองมาลึกระยะ พบว่าต้องมีอุปสรรคทำให้ไม่เสร็จสมบูรณ์เสียที จึงยกมือสาธุขอให้สำเร็จ จากนั้นก็เสร็จสมดังความตั้งใจ เลยกลายมาเป็นที่มาของชื่อ

บรรยากาศโดยรวมที่ขึ้นทั้งต้นไม้และอาคารเล็ก ๆ ไหลผ่าน บวกกับพื้นที่ส่วนกลางที่ใช้ไม้ไผ่ช่วยทำให้อุณหภูมิ ๆ ดูคล้ายกับกำลังอยู่ที่พักผ่อนในถิ่นที่ ส่วนกลางที่วางเป็นที่นั่งเล่นยามบ่ายยามเย็นไปจนถึงค่ำของแขกที่มาพัก ก่อนจะเปิด

งานจบ ก่อนจะเอามาประยุกต์เป็นเมนูใหม่ ๆ ให้ถูกใจลูกค้าคนไทยมากขึ้น

จากบิงซูจึงค่อย ๆ ทบอยเพิ่มมาเป็นเมนูขนมปังปิ้งหน้าต่าง ๆ เมื่อลูกค้าวัยเยาว์มาเป็นภาพจำมากขึ้นเรื่อย ๆ เพื่อให้ทานคู่กับเมนูเครื่องดื่มทั้งแบบเย็นและร้อนดี จนขยายไปถึงเมนูอิตาเลียน วุ้น กทม.อย่างอื่นที่ใส่สดด้วย แต่จะมีเฉพาะของหวานก็กระโรยเพราะบางครั้งบรรดาผู้ปกครองของลัทธิมาฝากท้องไว้ที่ร้านด้วย มันมันโก-เนื้อ แง่เผ็ดเผ็ดย่าง ปลากระเบนผัดเผ็ด จึงค่อย ๆ ทบอยตามมา

นอกจากอาหารและขนมจะอร่อยถูกใจแล้ว บรรยากาศของร้านยังเป็นอีกอย่างที่ดึงดูดให้ผู้คนเดินเข้ามานั่ง เพราะอาคารไม้เก่าได้ถูกปรับปรุงใหม่ภายใต้คอนเซ็ปต์แบบอบอุ่นเป็นกันเอง มีภาพสีน้ำมันสวย ๆ ให้แวะแล้วแช่อยู่หลายมุม จะเลือกนั่งในร้านมีลำธารเล็ก ๆ อยู่ด้านหน้า หรือเลยเข้าไปหลังร้านมีต้นไม้ใหญ่ให้ร่มเงา ถ้ายังไม่ถูกใจจะลองถอดรองเท้าแล้วเดินขึ้นบันไดไม้ขึ้นลอยได้เห็นมุมมองของร้านจากที่สูง ให้ความรู้สึกสบายไปอีกแบบ

พินิจกับเมนูหวานแล้ว เมนูน้ำให้เปิดเตาย่อยที่เขื่อนริมแม่น้ำแม่กลองที่อยู่ไม่ไกล มีการทำสะพานข้ามไปยังเกาะกลางน้ำ และปรับปรุงพื้นที่ริมเขื่อนให้เป็นลานโล่ง ไว้สำหรับออกกำลังกายและทำกิจกรรมหลากหลาย ขึ้นมาด้านบนเป็นตลาดได้รู้ว่ามีบูธอร่อยของชาวไพธารามหลายอย่างให้เลือกชิมลอง ก่อนจากอย่าลืมแวะซื้อ "เต้าหู้ดำ" ของดีหนึ่งเดียวที่ไพธาราม เต้าหู้ว่าเหลืออยู่ที่ถูกนำมาต้มในน้ำพะโล้โดยใช้เตาถ่านให้ไฟปานกลางน้ำไม่แห้งเดือดตลอด 3 วัน 3 คืนด้วย.



รูป