

อาทิตย์ ต้นนวล

สำนักพิมพ์ภาษาและวัฒนธรรม



ผจญภัยเมืองใหม่ ตอน คุ่มค่าการรอคอย ?

ความเดิมตอนที่แล้ว หลังจากที่เราเล่าเรื่องราวผู้แสวงบุญ และ แสวงคู่ครองทำพิธีกรรมในการขอคู่กันจนเสร็จเรียบร้อยไปแบบอื่น ๆ เพราะผลจากเซี่ยงผวยเสี่ยงทายดูท่าจะไม่ค่อยดี เห็นทีว่าจะต้องใช้วิธีสุดท้ายก็คือ หาซื้อเครื่องรางต่าง ๆ มาเสริมดวง เผื่อว่ามันจะหนุนนำให้สมหวังในความรักจริง ๆ เสียที พวกเราต่างก็ซื้อเครื่องรางกันอย่างลืมนั่นลืมนี่ตัว สมาชิกบางคนถึงกับกวาดเครื่องรางทุกแบบทุกประเภทที่เสริมดวงเรื่องความรักมาจนหมด น่ากลัวมาก...ก่อนจะจากวัดหลงซาน (龍山寺) ไป ที่หน้าวัดมีร้านขายขนมเค้กหน้าตาค่อนข้างดี อยู่ร้านหนึ่ง ไม่รู้จะไรดลใจให้เดินไปดู แล้วก็เกิดสะดุดตาไปกับขนมชิ้นหนึ่ง หน้าตามันเหมือนไข่ไก่เนาะคุณ ภาชนะของมันก็คือเหมือนไข่ที่เอาไข่จับสลาตามงานเลี้ยงปีใหม่ แต่เปิดมาข้างในเป็นขนมเค้กที่ห่อด้วยเยลลี่ใสๆ ให้เหมือนกับไข่แดง คือหน้าตาที่เอาไปแล้วสิบคะแนน ด้วยความสงสัยสุดเห็น เอ๊ย อยากรู้ อยากเห็นก็เลยลงขันกันซื้อมาลองกินดู เพื่อนดูจะไม่อินกับเราด้วยสักเท่าไร แต่ก็ลงเงินแบบเสียไม่ได้ ได้มาแล้วก็ลองปันกันกินคนละนิดละหน่อย คุณพระคุณเจ้า! อร่อยเกินหน้าตามาก ไม่รู้ว่าเพราะส่วนตัวค่อนข้างจะโปรสตรอร์เบอร์รี่เป็นทุนเดิมอยู่แล้วหรือเปล่านั้น ก็เลยชอบบอกชอบใจขนม



นี้มาก ใครจะรู้ว่าไข่ไก่ที่ข้างในมันจะเป็นเค้กแล้วมีแยมสตรอร์รี่อีกต่างหาก รสชาติก็ดีเลยละ ไม่ซีเห่อเลย ใครไปได้วันก็อยากให้ลองไปหามาดู ดีจริง ๆ อย่าถามว่าซื้อขนมอะไร ซื้อร้านที่ซื้อซื้ออะไรนะ จำไม่ได้ มัวแต่ละเมอเพ้อพอกอยู่

อย่างที่บอกไป วันนี้ทุกคนออกอาการง่วงกันอย่างโจ่งครึ่ม จนแทบจะเก็บทรงไม่อยู่ และเริ่มก่อหวอดลับ ๆ กัน เราเองก็รู้สึกเหนื่อย ๆ พอสมควร แต่พอเห็นเพื่อน ๆ เริ่มงอแงก็เลยเป็นฝ่ายแอบก่อหวอดลับของตัวเองขึ้นมาซะเลย แต่แผนการยังไม่เริ่มต้นนี้หรอกนะ เดี่ยวค่อยว่ากัน ฮี ๆ ...จุดหมายต่อไปของเราที่ต้องเป็นของกินแล้วละ จะบอกว่าแผนของวันนี้คือมัวซั่วมาก จับเอา RC ของวันอื่น ๆ ที่เหลือมาลับบ้าง เอาออกไปไว้วันอื่นบ้าง เปลี่ยนกันหน้างานตามอารมณ์ ณ ตอนนั้นกันสุด ๆ หน่วยข่าวกรองข้อมูลของเราสืบทราบมาว่า ร้านที่เราจะไปเป็นร้านระดับมิชลินเลยนะ เอาอีกแล้วครับ มันเอารางวัลมาชูเราอีกแล้ว แต่ต่อให้ไม่มีรางวัลอะไรก็ต้องไปกินอยู่ดีแหละนะ ร้านชื่อว่า ก้วยเตี่ยวเนื้อหลินตงฟาง (林東芳牛肉麵 หลินตงฟาง หินวโร่วเมี่ยน) การันตีความอร่อยด้วยรางวัล Michelin Bib Gourmand 2018 และด้วยความที่แผนการเดินทางมันงง ๆ ก็เลยต้องเดินทางกันไกลพอสมควร ออกจากสถานีรถไฟใต้ดินมาก็ต้องพึ่ง Google Map ต่อ เพราะร้านมันไม่ได้ใกล้สถานีเท่าไร ถึงวันนี้อากาศจะขมุกขมัวไปสักนิด แต่ก็ช่วยให้เดินไม่เห็นเหนื่อยมาก นั่งแผนที่ตัวดีก็พายออกย้อนให้คนหิวบันดาลโทสะขึ้นมาได้นิดหน่อย อ๊ะ แผนที่มันบอกว่าร้านอยู่ข้างหน้านั่นไง แล้วคนเขาไม่เข้าร้านกันหรือ ยืนมุงอะไรกัน เข้าแถวรอคิวหรือ...ไม่จริง !

คิดว่าร้านดินโง่ที่ตึกไทเป 101 ว่าแน่แล้ว มาเจอแถวนี้เข้าไปคือช็อกกว่าเดิม อันนั้นมันยังไม่เห็นแถวยาวแค่นี้ยังไปเดินฆ่าเวลาที่ไหนได้ ไกลถึงคิวก็ค่อยมาดู อันนี้คือต้องรออยู่ในแถวออกจากแถวไปคือหมดอนาคตแน่นอน แล้วความยาว ณ ตอนนั้นที่เห็นก็คือมันยาวมากแม่ ร้านอยู่ประมาณกลาง ๆ ซอย แล้วทางแถวคืออยู่ห่างจากปากซอยไม่เท่าไร เมื่อไรจะได้กินกันละ แต่ด้วยความที่ RC ไม่เยอะ หิวก็หิว ความคิดที่จะหันหลังกลับก็คงจะไม่เกิดขึ้นแน่ ๆ เอาวะ เข้าแถวก็เข้าแถว...

ในแถวมีผู้คนมาหน้าหลายตาหลากหลายเชื้อชาติ ฝรั่งน้ำขาวก็มี สาวญี่ปุ่นน่ารักสดใสก็มี ชาวจีนท้องถิ่นก็มี และก็มีทีมงานชาวไทยที่หน้าตาอหิงเป็นจิวตักน้ำ 1 ทีม ระหว่างที่รอเราก็มาทอล์กมอยกันไปเรื่องต่าง ๆ นานา รวมถึงแผนการสถานที่ต่อไปที่จะไปเดินเล่นกันต่อจากนี้ (หวังว่าจะไม่ค้ำมีดซะก่อน...) หยิบมือถือมาเล่นก็แล้ว นินทาคนในแถวก็แล้ว แถวมันก็ยังค่อย ๆ ดำเนินไปอย่างช้า ๆ แล้วตรงที่ยืนรอกันนี่คือริมถนนในซอยนะ ไม่มีที่นั่งรอ จะมีก็แต่มอเตอร์ไซด์ที่ชาวบ้านเขาจอดไว้ข้างทาง แต่โชคดีที่รถราไม่พลุกพล่านเท่าไรค่อย ๆ อยู่ก็ต่อระว่างรถที่ผ่านไปมาเกี่ยวไปรับประทาน ถ้าจะจัดอันดับการรอกินละก็ ร้านนี้จะถูกจัดอันดับในอันดับสูงสุดตลอดกาลและจะอยู่ในใจตลอดไป

ว่าบุญว่าบาป ผลบุญที่ทำมาทำให้เราใกล้จะได้เข้าร้านเต็มที่แล้ว ตอนนี้อยู่ในโซนหัวแถวของริมถนน อีกฝั่งที่เป็นโซนหน้าร้านจะมีมานั่งให้นิดหน่อย ไม่นานก็ได้เข้าไปในร้านกันเสียที เหนื่อยจนไม่มีอารมณ์จะเลือกสรรสิ่งที่ดีสำหรับคุณแล้ว อะไรมาดอนนี่คือกินหมด พนักงานร้านพาพวกเราขึ้นไปชั้น 2 ที่มีผู้คนนั่งอยู่ตามโต๊ะอย่างไม่แน่นนัก แต่โต๊ะค่อนข้างจะเล็กไปสักนิดสำหรับจำนวนทีมงานของเรา ถึงกับต้องต่อเก้าอี้เสริมเลยทีเดียว

อย่างที่ชื่อร้านบอกหนีโว้วเมียน ยังไง ๆ ก็ต้องกินก๋วยเตี๋ยวเนื้อนี้แหละ ดูจากเมนูแล้วหน้าตาน่าคล้าย ๆ กันหมดเลยแฮะ แต่มีให้เลือกว่าจะเอาชามใหญ่หรือเล็ก อารามหิวจนหน้ามืดก็เลยจัดหนักจัดเต็มด้วยชามใหญ่ไปเลย มันจะใหญ่สักแค่ไหนกันเชียว บางคนก็สงวนท่าที (ทั้ง ๆ ที่หิวจะเป็นลมแท้ ๆ ...) สั่งชามเล็กมา คอยดูเถอะไม่อิ่มหรอก แล้วเราก็สั่งเครื่องเคียงมากินนิดหน่อย เป็นผัดผักอะไรสักอย่างสีเขียวเข้มมาก ดูน่าอร่อย แล้วด้วยความคนไทยเนาะ คนนั้นก็ไม้อะผัก คนนี้ก็ไม่เอาเนื้อ มันมาเดือดร้อนเราเพราะต้องสั่ง และแปลให้คนรับออเดอร์ฟังอีกใจ เรื่องมากจริง ๆ พวกแกเนี่ย คุณป้าที่มารับออเดอร์พอได้ยินภาษาไทยก็เลยมาซักถามว่ามาจากประเทศไทยหรือ ป้าเคยไปเที่ยวที่ไทยอยู่นะ ไปอยู่นานเลย ทำเอาเหล่าสมาชิกถึงกับเรีงว่าขึ้นมา อยากจะสัมภาษณ์ป้าต่อ



ป้าหายไปนครวัดสักพักก็กลับมาพร้อมก๋วยเตี๋ยวที่สั่ง พระเจ้าช่วยด้วยไหม ! รูปที่เห็นในเมนูคือจกตามาก ของจริงชามมันใหญ่โคตร ! เป็นชามดินเผา ขนาดชามเล็กก็ยังเยอะจนดูทำนองพวกนี้ไม่น่าจะกินหมดแน่ ๆ ก๋วยเตี๋ยวเป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำใส ๆ เส้นกลมยาวเรียงตัวสวย มีชิ้นเนื้อสไลด์ขนาดพอสมควรวางโปะอยู่ด้านบนแบบไม่คิดชีวิตดูลายของชั้นไขมันที่แทรกระหว่างเนื้อนั้นสิ มันช่างดูงามมะขามแขกจะกินแล้วนะครีบ กัดเข้าไปคำแรกคือน้ำตาจะไหล เนื้อเปื่อยมาก แต่ก็ยังคงความชุ่มฉ่ำไว้ด้วยชั้นไขมันที่แทรกอยู่ระหว่างเนื้อ เส้นก็นุ่มกำลังดี ปริมาณของชามใหญ่ก็คือสาแก่ใจช้อยมาก สู้เท่าไรก็ไม่รู้จักจบจักสิ้น กินไปก็อวยยศไป สักพักแก๊งชามเล็กเริ่มออกอาการไปต่อไม่ไหว แต่มันอร่อยนะ เลยโอนมาให้ทางนี้ช่วยจัดการ เราก็เลยจัดการด้วยความเต็มใจ ผัดผักก็ไม่แห้งจนเกินไป กรอบกำลังดี ไม่ขมแต่เข้มข้นด้วยตัวของมันเอง สรุปว่าดีทุกอย่าง หิว ๆ มาแล้วมาเจอของอร่อย ๆ แบบนี้ในราคาที่เหมาะสม มันคือสวรรค์แหละ มีหน้าข้ายังมีห้องน้ำสะอาดไว้บริการอีกต่างหาก คือไม่อยากไปไหนต่อแล้ว อยากอยู่มันซะที่นี้ตลอดไป เรียกได้ว่าคุ้มค่าการรอคอยอันแสนยาวนานจริง ๆ ให้ตายสิ

Small Tips

เมนูในร้านหลินตงฟางจะวนเวียนอยู่กับเนื้อวัวทั้งหมด ใครที่ไม่กินเนื้อวัวก็อาจจะไม่มีอะไรกินเลยนอกจากผัดผัก เมนูหลัก ๆ จะมีอยู่ไม่กี่อย่างสังเกตจากเมนูได้ถ้าเจอคำเหล่านี้คือ 牛肉 (หนิวโรว์) คือเนื้อวัวธรรมดาและ 牛筋 (หนิวจิน) คือเอ็นวัว หรือจะสั่งรวมกันเป็น 半肉半筋 (ป่านโรว์ ป่านจิน) เนื้อครึ่งเอ็นครึ่งก็ได้ และจะกินเป็น 麵 (เมียน) ก๋วยเตี๋ยวหรือกินเป็น 汤 (ทัง) ซุปก็ดี อร่อยทุกอย่าง อะไรวดี นุ่มก็ว่าดี

ภาพประกอบ

<https://upinthenusair.com/2019/01/19/lin-dong-fang-beef-noodle/>

Instagram @ekksilol