

เรื่องของคนชอบ(มี)เส้น แถมยังต้องเป็น "เส้นใหญ่" อีกต่างหาก เพราะฉะนั้น พวกเส้นอื่นๆก็จะลดหลั่นความสำคัญลงไป เพราะมือนี่ต้องการแค่มีคำว่า "ก๋วยเตี๋ยว" กับ "เส้นใหญ่" เท่านั้น ไม่เกี่ยวช้องหรือข้องแวะกับเกาเหลา ข้าวเป๋ล

ความจริงเรื่องของคำว่า "ก๋วย กับเส้นใหญ่" นั้นมีอยู่มากมายหลายประเภท แม้แต่เส้นอื่นๆ เช่น เส้นเล็ก, เส้นหมี่, เส้นจันทน์, หมี่โคราช ก็จัดเป็น "ก๋วยเตี๋ยว" เหมือนกัน เพียงแต่วินิจฉัยข้อสงสัยที่จะกล่าวถึง แต่ถ้าคุณไม่ชอบเส้นใหญ่ ก็อาจจะเลือกสั่งเส้นอื่นตามอัธยาศัย

ส่วนขั้นตอนด้วย "ก๋วยเตี๋ยว" นั้นมีมากโข อาทิ ก๋วยเตี๋ยวหมู, ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา, ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ, ก๋วยเตี๋ยวทะเล, ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อ, ก๋วยเตี๋ยวเป็ด, ก๋วยเตี๋ยวไก่, ก๋วยเตี๋ยวบวก, ก๋วยเตี๋ยวเรือ, ก๋วยเตี๋ยวแกง, ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่, ก๋วยเตี๋ยวยัดไส้, ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว, ก๋วยเตี๋ยวหลอด ฯลฯ มากโขขนาดนี้ ขอจำกัดแค่แนะนำก๋วยเตี๋ยวบางประเภทเท่านั้นคือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ (ลูกชิ้นปลา, เย็นตาโฟ และไก่), ก๋วยเตี๋ยวหลอด และกวยจั๊บ เท่านั้น

\*\*\*\*\*

## เจ้าเด็ดก๋วยเตี๋ยวลากรูปแบบ

### นิวยีนยง ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา 60 ปี

ก๋วยเตี๋ยวน้ำ น้ำซุปต้องหวาน กลมกล่อม นุ่มลิ้น สำคัญต้องมีกลิ่นหอม สะอาด และชดเมื่อร้อน

ขายก๋วยเตี๋ยวมานานถึง 60 ปีจากรุ่นกรุงจนถึงรุ่นหลาน ย่อมไม่ใช้ร้านอร่อยปกติธรรมดาแน่นอน

น้ำซุปรที่คนจีนใช้ศัพท์เรียกว่า เซ่งๆ นั้นหมายถึง กลิ่นและรสไม่เหม็นำหนักไปรสใดรสหนึ่ง และรับรู้ด้วยกลิ่นและรสที่สะอาด

"น้ำซุปรใส่กระดูกหมูตามปกติเหมือนอย่างร้านทั่วไปที่ทํากัน แต่พิเศษกว่าร้านอื่น ข้างบ้านเขาทำหมูหยอง น้ำที่ใช้หลังจากต้มหมูจนเปื่อย แล้วมันจะมีความหวานอยู่ ผมก็ขอเขาเพื่อจะเอามาผสมกับน้ำต้มลูกชิ้นปลา กลายเป็นน้ำซุปรรสชาติอย่างที่ได้อย่างที่เห็น "

สุวัฒน์ กมลวรานนท์ เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวนิวยีนยง บอกเคล็ดลับ "น้ำซุปร"

บะหมี่ และลูกชิ้นทำเอง ยกเว้นเส้นใหญ่ เส้นเล็กที่สั่งจากตลาด ฉะนั้น ... เส้นบะหมี่จึงสดวันต่อวัน

ลูกชิ้นปลาทำเองโดยใช้ส่วนผสมของปลา 3 ชนิดคือ ปลาอินทรี, ปลาดาบ และปลาหางเหลืองมารวมกันเป็นเนื้อเดียว โดยใช้เปอร์เซ็นต์ของเนื้อปลาหางเหลืองมากขึ้นเพื่อเพิ่มความเหนียว หยุ่น โดยไม่ต้องใส่สารแต่ง

ส่วนเกี้ยวปลานั้นคลุกพิเศษด้วยน้ำมันงาเพื่อเพิ่มความหอม นำมารับประทาน

ลูกชิ้นกึ่ง คนส่วนใหญ่ชอบกินมากเพราะทำจากเนื้อกึ่งล้วนๆ





ที่ตั้ง 103 - 105 ถนนทรงสวัสดิ์ ใกล้ปากทางที่จอดรถเฉลิมบุรี

ราคา ชามเล็ก 35 บาท ชามใหญ่ 50 บาท

ลูกชิ้นปลา กลม - แบนร้อยละ 250 บาท (ลูกละ 2.50 บาท) ลักบี้ ร้อยละ 300 บาท (ลูกละ 3 บาท)

เปิดขาย 08.00-21.30 น.

โทรศัพท์ 0-2224 - 4212

\*\*\*\*\*

### ก๊วยเตี๋ยวไก่กระ ระ หนึะ 10 ปี

เนื้อไก่ต่างจากก๊วยเตี๋ยวไก่ร้านอื่นตรงที่ไก่เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย

**เคล็ดลับ** ไม่ใช้ไก่อ่อน ไก่สาว แต่ใช้แม่ไก่แก่ซึ่งสั่งตรงจากโรงไก่ เพราะให้คุณสมบัติของเนื้ออย่างที่ว่า แต่ร้านใช้ไก่ชั้นต่ำ 40 ตัว เวลาที่ล้าง ไก่ต้องใช้เกลือเป็นตัวช่วย นำเกลือมาละลายในน้ำแล้วค่อยเอาไก่ลงไปเพื่อให้ไก่ไม่คาว ลองคำนวณแล้วกันว่า ไก่ 40 ตัวแลเนื้อเป็นชิ้นเล็กๆจะได้เนื้อมากขนาดไหน และร้านนี้คนแน่นและหมดทุกวัน

น้ำซุปสีเหลือง รสเข้มถึงรส ทว่ากลมกล่อมเหลือหลาย !!

รสชาติของน้ำซุปที่ผ่านการต้มไก่ในแต่ละวันกว่า 100 กิโลกรัมรวมกับกระดูกและชิ้นมะระหมูในหม้อเดียวกันที่ผ่านการต้มนานกว่า 2 ชั่วโมง ตั้รสชาติให้กลมกล่อมด้วยกระเทียมดอง พร้อมกับพืมน้ำตาลกรวด เกลือ ซีอิ๊วขาวและซอสปรุงรสจะนั้น... น้ำซุปจึงคงความเข้มข้น นุ่มลิ้น ชนิดที่ไม่ต้องปรุงแต่งก็รับประทานได้ รู้จักกันในนาม "ก๊วยเตี๋ยวไก่กระ ระ หนึะ"

เนื้อไก่ที่ถูกหันมาเรียบริยนั้นจะแยกส่วนของเนื้อ หนัง และเครื่องใน ลูกค้าสามารถเลือกสั่งได้ ราคาดีมีคุณภาพ เพราะขามปกติ ปริมาณของเส้นก๊วยเตี๋ยวและเนื้อไก่นั้นเทียบเท่ากับขามพิเศษของร้านอื่น

ช่วงนี้ เนื่องจากไก่ตามสเปกของร้านค้าขาดตลาด จึงต้องมีไก่ตัวผู้เข้ามาเสริมบ้าง

"ก๊วยเตี๋ยวไก่กระ ระ หนึะ" เปิดขายในย่านหนึะพลาชามานานราว 10 ปี เลื่องลือความอร่อยจากปากต่อปาก จนลูกค้าในแถบสีลม - สุรวงศ์รู้จักกันทั่ว ตั้งแต่ชาวออฟฟิศไปจนถึงคนกลางคืนแถบหนึะ พัฒนพงษ์

**ที่เด็ด** กินก๊วยเตี๋ยวแห้ง (เส้นอะไรก็ได้) ขอน้ำซุปแยกต่างหาก เพื่อให้รู้ถึงความอร่อยของก๊วยเตี๋ยว - เนื้อไก่และน้ำซุปที่ชดได้คล่องคอ





ที่ตั้ง เยื้องกับห้างนิยะ พลาซ่า สีลม  
ราคา ชามละ 25 บาท พิเศษ 30 บาท  
เปิดขาย 14.00-20.00 น. ทุกวัน

\*\*\*\*\*

### ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ เจ.ซี 30 ปี

**อร่อย ไม่ต้องปรุง !!**เปิดขายมานานกว่า 30 ปี เย็นตาโฟร้านดังเดิมตั้งขายอยู่บริเวณสนามเด็กเล่นข้างยุวสมาคมแห่งประเทศไทย หรือที่เขาเรียกกันว่า J.C. เลยทำป้ายชื่อร้านว่า J.C. ต่อมาเมื่อให้ย้ายที่ขายเรื่อยๆ จนในที่สุดก็มาตั้งขายที่บริเวณศาลาแดง และใช้ชื่อ J.C. เพื่อป้องกันชื่อที่ซ้ำ

"คนที่มากินเย็นตาโฟส่วนใหญ่ เขาจะไม่ใส่เส้นมาก แต่จะเน้นที่เครื่องมากกว่า" ประชา ธรรมรัชชัย เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ เจ.ซี. กล่าว

เย็นตาโฟมันจะอร่อย เครื่องต้องครบ ทั้งปลาหมึกกรอบ ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นกุ้ง ฮีตักวุ้น(เส้นปลา) เต้าหู้ทอด เฉพาะเต้าหู้ทอด ทางร้านจะบีบน้ำมันออก ก่อนนำไปลวก เพื่อไม่ให้มันกลืนเหม็นหืน ทั้งยังไม่นิยมหันเต้าหู้ไปทอดกรอบอย่างที่บางร้านนิยมทำกัน

ผักนึ่งลวกที่จะต้องกะเวลาให้พอดีไม่แฉะนานเกินไป จึงจะได้ผักนึ่งที่สุก กรอบ และไม่เหนียว

ซอสแดง สูตรของ J.C. จะไม่ผสมเต้าหู้ยี้ แต่เลือกใช้ซอสที่มีส่วนผสมจากมะเขือเทศแทน ส่วนเครื่องปรุงทางร้านก็จะทำเอง เช่น พริกป่นตัวเอง พริกน้ำส้มป่นเอง

น้ำซุป หวานน้ำต้มกระดูกหมู และปรุงรสจนได้ที่  
ก๋วยเตี๋ยวแต่ละชาม ไม่ต้องปรุงรสเพิ่ม มีรสชาติเสร็จสรรพทั้งรสเปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็มพอดี





ที่ตั้ง ตรงข้ามบ้านพักกรุงเทพคริสเตียน ศาลาแดง ซอย 2  
 ราคา ขามละ 25 บาท พิเศษ 30 บาท ใส่ถุง 30 บาท พิเศษ 35 บาท  
 เปิดขาย 06.00-09.20 น. และเวลา 10.00-13.20 น.  
 โทร. 0-1814-9547, 0-2238-2259

\*\*\*\*\*

**รักก๋วยเตี๋ยวหลอด ต้องไม่พลาด 3 ร้านนี้**

### เสียดก๋วยเตี๋ยวหลอดเชียงใหม่

เรียกชื่อเฉพาะว่า "ก๋วยเตี๋ยวหลอดเชียงใหม่" แต่ไม่ได้ใช้เส้นเชียงใหม่ เพราะก๋วยเตี๋ยวเชียงใหม่ นั้น ต้องห่อ นึ่งและกินเลยทันที ไม่สามารถค้างได้

ดังนั้น... เส้นก๋วยเตี๋ยวของที่ร้าน..จะสั่งพิเศษให้มีคุณสมบัติ บางกว่าแผ่นก๋วยเตี๋ยวทั่วไป และตัดรูปสี่เหลี่ยมให้ได้ขนาด ห่อพอดี

ก๋วยเตี๋ยวห่อไส้ต่าง ๆ นั้น ประยุกต์ก๋วยเตี๋ยวสูตรห่อถั่วอกสมัยก่อน แต่ก๋วยเตี๋ยวห่อถั่วอกนั้นมีข้อด้อยตรงที่ถั่วอกและเต้าหู้ไว้นานไม่ได้ จะเปรี้ยวและเสียได้ง่าย ดังนั้นจึงประยุกต์มาสอดไส้ผักอื่นแทน

ขายอยู่ตอนนี้ มีไส้กะหล่ำปลี, กุยช่าย, หน่อไม้, มันแกวและเผือก เส้นละ 7 บาท แต่ร้านนี้เริ่มขายมารวม 20 ปีตั้งแต่สมัยก๋วยเตี๋ยวหลอดเชียงใหม่ราคาเส้นละ 4 บาทเท่านั้น ห่อวันต่อวัน

ไส้ผักเหล่านี้จะมีส่วนผสมของเห็ดหอมซอยเป็นเส้นและหมูสับ โดยคลุกเคล้าปรุงรสและผัดให้สุกด้วยไฟอ่อนๆ เสร็จแล้วตั้งพักไว้จนเย็นและคั้นเอาน้ำผักออกจนแห้งดี แล้วจึงตักใส่แผ่นแป้งและห่อจนได้รูปทรง

"ถ้าไม่บีบน้ำออกก่อน แป้งห่อจะแตกตั้งแต่ยังไม่นั่งด้วยซ้ำ"

ตอนขายจะนำแท่งก๋วยเตี๋ยว มานึ่งให้ร้อน นำกรรไกรมาตัดพอดีคำ ราดด้วยน้ำซอสและกระเทียมเจียว น้ำซอส ผสมด้วยซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว น้ำเชื่อม น้ำส้มสายชู จนให้ความเปรี้ยว หวานเค็ม พอเหมาะ สำคัญกว่านั้นคือลดความหวานของน้ำตาลด้วยน้ำขุ่ยที่ได้จากน้ำคั้นผักต้มกระดูกหมู

ก๋วยเตี๋ยวหลอดเชียงใหม่ หากสนใจจะซื้อไปกินวันรุ่งขึ้น ทางร้านจะจัดแบบที่ยังไม่ได้นึ่งให้ !! และผู้บริโภค ควรรู้ว่ากะหล่ำปลี มันแกว ใช้นานได้ไม่เกิน 1 วันเท่านั้น แต่กุยช่าย, หน่อไม้, เผือก ใช้นานได้ 2 - 3 วัน





ถนนพุดแก้ว

ถนนเยาวราช

## ก๋วยเตี๋ยวหลอด เชียงใหม่

ที่ตั้ง ถนนเยาวราชฝั่งซ้ายมือ ปากซอยอิศราณภาพ

ราคา เส้นละ 7 บาท

เปิดขาย 19.00 – จนกว่าของจะหมด ระหว่าง 22.00 - 24.00 น.

\*\*\*\*\*

### ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง 30 ปี

สำหรับก๋วยเตี๋ยวหลอดนั้น สามารถดัดแปลงใส่เครื่องได้ตามความชอบใจ เนื่องจากเครื่องราดคือพะโล้ ดังนั้น ... แต่ละร้านก็อาจจะมีเครื่องราดไม่เหมือนกัน เนื้อหมู, หมูสามชั้น, ไชนกกระทา, เต้าหู้, ปลาหมึกกรอบ, ปลาหมึกแห้ง, ขาไก่, น่องไก่เล็ก ฯลฯ เรียกว่าอะไรที่สามารถนำไปต้มพะโล้ ใช้ได้หมด ส่วนเครื่องประดับ ก็มีเห็ดหอม, ทอดมัน, กุนเชียง, ปูอัด เพื่อตกแต่งให้ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่องพราว น่ารักประทาน

ก๋วยเตี๋ยวหลอดเจ้านี้ ขายอยู่ที่บริเวณคลองถม ขายมาตั้งแต่รุ่นพ่อและแม่ จนมารุ่นลูก ลูกชายและลูกสาวสืบทอดขาย ต่อในปัจจุบัน นับจากรกรากแห่งแรก จนมาอยู่ประจำที่นี่ เปิดเสรีจนาร่วม 30 ปีและใช้สูตรนี้มาตลอด เครื่องประดับสร้างสีสันจานอร่อยคือ ทอดมัน, ไข่เปิดพะโล้ และกุนเชียง นอกเหนือจากหมู 3 ชั้น, เต้าหู้ และกากหมู

"ขายทุกวัน แต่วันธรรมดาแม่จะไม่ได้ออกมา เพราะอ้วนมาก จะมาขายเฉพาะวันอาทิตย์เท่านั้น ส่วนวันธรรมดาหลายๆจะเป็นคนขาย

พ่อเป็นคนคิดสูตรนี้ขาย ไม่เคยถามพ่อเหมือนกันว่า ทำไมต้องมีทอดมัน แต่ที่ใช้ไข่เปิด เพราะฟองโต เวลาแกะเปลือกไข่จะง่ายและสวยได้รูปกว่าไข่ประเภทอื่น น่ารักประทาน "



คลองถม

## ร้านไม่มีชื่อ

ถนนเจริญกรุง

ที่ตั้ง ถนนเจริญกรุง ย่านคลองถม  
ราคา จานละ 25 บาท  
เปิดขาย 9.00 – 17.00 น.

\*\*\*\*\*

### **ร้านก๋วยเตี๋ยวหลอดเจ้เต๋อ อร่อยเด็ด!! นานกว่า 40 ปี**

ร้านก๋วยเตี๋ยวหลอดในซอยเล็กๆ แต่ความอร่อยเด็ดไม่แพ้ใคร! เปิดขายมานานกว่า 40 ปี สืบทอดตั้งแต่รุ่นแม่จนถึงรุ่นลูก ลูกค้ามาเยือนอุดหนุนตรึม!!

"สมัยก่อนก๋วยเตี๋ยวหลอดไม่มีเครื่องพวกนี้ แต่เรานำมาปรับปรุงใหม่ ใส่หมู ปลาหมึกเข้าไป ทุกอย่าง เป็นสูตรพิเศษของครอบครัว รสชาติไม่เหมือนที่อื่นแน่นอน "

เจ้เต๋อ หรือ จิตติมา ไตรสุธรรมพร เจ้าของร้านเล่าถึงความเป็นมา

ของทุกอย่างเธอพิถีพิถันในรายละเอียด ตั้งแต่เส้นก๋วยเตี๋ยวหลอด ที่สั่งทำพิเศษจากตลาด

"สั่งเป็นม้วน ทยอยกึ่งแห้งมาเสร็จ ซ้อมมาถึงหั่นขายได้เลย เดียวนี้ไม่ตัดขายแล้วมันช้า แล้วมานั่ง นั่งต้องนั่งพิเศษซึ่ง 4 ชั้น เว้นไว้ 1 ชั้นล่าง เพื่อไม่ให้ น้ำโดนเส้นก๋วยเตี๋ยว เพื่อให้เส้นก๋วยเตี๋ยวชั้นอื่นๆ มีความเหนียวและไม่เกาะเป็นก้อน ซ็อกกลับบ้าน เส้นก็ไม่เกาะติดกัน สังเกตได้ว่าร้านไหนใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวค้าง แม้จะไม่เสีย แต่เส้นจะแตก กินแล้วแหยะๆ ไม่อร่อย

ถ้างอกเวลาลวก ต้องลวกน้ำเดือดๆ ใส่เกลือ ช่วยให้ถ้างอกกรอบ ต้นสวย น่ากิน และไม่มีค้างเก็บไว้ขาย เพราะถ้างอกส่ง สดๆ ทุกวัน ถ้าใช้ถ้างอกค้างมันจะเน่าจากโคนขึ้นมา เวลากินมันไม่กรอบ เหนียว

หมู ใช้เนื้อติดเอ็น ตัดมัน กินแล้วอร่อย หอม เวลาหมักเราจะต้องผัดหมูเครื่องสูตรพิเศษแค่พอสุก และเก็บไว้ในตู้เย็น 2 วัน และเอาออกมาต้ม น้ำที่ได้จากการต้มจะมีรสชาติออกๆ เค็ม เมื่อเอามาหมูมาต้มเราจะเติมน้ำลงไปเพิ่มอีกประมาณ 30 % เป็นน้ำขุปราด ทว่า ไม่ใส่เครื่องปรุงอะไรอีกแล้ว นอกจากซีอิ๊วดำ แต่งสีหน่อยเดียว

ปลาหมึก ไม่แช่ค้างคืน แช่น้ำไว้ 1 ชั่วโมง แล้วเอาไปแช่กับใบชา น้ำแข็ง มันจะทำให้ปลาหมึกกรอบหอม หวาน ไม่เหมือนปลาหมึกแช่ในตลาด

ไขโป๊ ตัดหัว ตัดหาง แล้วเอาไปสับ ก่อนลงผัด ซึ่งจะผัดไม่แห้งมาก ถ้าแห้งมากจะไม่หอม หวาน กระเทียมเจียวซั้อมา แต่ต้องเอามาราดด้วยน้ำมันหมูเดือดๆ ให้มันกรอบ เพราะถ้าเจียวด้วยน้ำมันหมูทันที และเก็บไว้หลายวันมันจะเหม็นหืน!!

เคล็ดลับความอร่อยนอกจากเครื่องสูตรพิเศษแล้ว เจ้เต๋อ บอกว่า ซ้อของทุกอย่างต้องใส่ใจเป็นพิเศษ และไม่ใช้ของค้าง เวลาขายก็ต้องทำทุกอย่างให้มันเดือด สุก สะอาด และทำทุกอย่างเองหมด





**ที่ตั้ง :** เยื้องราช ถนนพญาไท ซอยเท็กซัส ตรงข้ามกับร้านแฟมมิลีมาร์ท  
**ราคา :** ราคาชุดเล็ก 20 บาท กลาง 25 พิเศษ 30  
**เปิด :** 08.00 – 17.00

\*\*\*\*\*

**สุดยอดก๋วยจั๊บ 3 เจ้าเด็ด**

**ก๋วยจั๊บน้ำใส**

**เผ็ดกลมกล่อม เครื่องในสะอาด**

**ร้านไม่มีชื่อ** อะ ไม่กวน ร้านนี้เป็นรถเข็น จอดขายอยู่ปากทางเข้าตลาดเก่าฝั่งถนนราชวงศ์ หรือเรียกเป็นทางการว่าซอยเจริญกรุง 16

**เลื่องลือ** ระดับเซฟห้องอาหารจีนของโรงแรมตั้งย่านสาทรยังต้องขับรถมาเจียะทุกครั้งที่ยากกินก๋วยจั๊บ และกระทั่งคนเมืองอยู่ไกล อย่าง บางนา ลาดพร้าว ก็เรียกแท็กซี่(หนีปัญหาจอดรถ หาที่จอดรถยาก) 200 บาท เข้ามากินก๋วยจั๊บ 2 ชาม 60 บาท นี่แค่ตัวอย่างเบาๆจากการสัมผัสคุยกับลูกค้าในวันที่เราแอบไปนั่งเป็นลูกค้าชิมความอร่อยนะ ทุกคนล้วนบอกว่าน่าชูปเจ้านี้อร่อย เผ็ดกลมกลืน เครื่องในก็สะอาด ไม่เคยเจอขมหรือเหม็นสาบอะไรเลย

**สั่งสม** เฮียเจ้าของร้านบอกว่าขายมา 31 ปีแล้ว เน้นเครื่องในต้องสะอาด เวลาชาก็ต้องกำลังดีไม่นิ่มไปหรือแข็งไป เส้นก๋วยจั๊บก็ไม่เคียวนาน เดียวจับเป็นก้อน หากแต่จะใส่หม้อเตรียมเพียงครั้งละ 2-3 ชาม หมดแล้วต้มใหม่

**เคล็ดลับ "ใสใจ"** เฮียเจ้าของร้านตอบยิ้มๆ กระนั้นเขาก็เผยว่าการเลือกซื้อหมูกรอบกับกระเพาะหมูสำคัญนัก หมูกรอบต้องจากหมูตัวเมีย เพราะหนังมีแผ่นมัน เวลาทำออกมาแล้วจะกรอบเหนียวกำลังดี ผิดกับตัวผู้ทำออกมาแล้วกรอบแต่ไม่เหนียว ส่วนกระเพาะหมูต้องใช้ของตัวผู้ เพราะ มีกล้ามเนื้อใหญ่กว่าแข็งแรงกว่า ทำเสร็จแล้วเวลากัดจะตึ๊งๆเข้าลิ้นอร่อยกว่า โอ้โหเสะ ก๋วยจั๊บโนเนมเจ้านี้ละเอียดพิถีพิถันจริงๆ



**ขามละ** ธรรมดา 30 บาท พิเศษ 50 บาท เขียวบอก 100 บาทก็ทำให้ได้ถ้ากล้าสั่ง

**เวลาเจียะ** ตั้งแต่ 6 โมงเย็นถึงตี 2 ขายเฉพาะวันพฤหัสบดี-ศุกร์-เสาร์ เท่านั้นนะ วันอื่นแป๊ะขอพักผ่อนจ้า

\*\*\*\*\*

### **เผ็ดร้อน หอมกรนพริกไทย** **ก๊วยจ๊ับอ้วนโกชนา**

เป็นรถเข็นตั้งอยู่หน้าโรงภาพยนตร์ไชน่าทาวน์รามา บนถนนเยาวราชฝั่งซ้ายมือ

**เลื่องลือ** ลูกค้าตรึม ขนาดคนต่างชาติยังชอบซื้อหมูกรอบห่อหนังเครื่องบินกลับไปกินที่ประเทศของตัวเองเลย อย่าง ชาวมาเลย์ ชาวสิงคโปร์ ประเทบินไม่นานเกิน 2 ชั่วโมง

" มีลูกค้าจากออสเตรเลียซื้อหมูกรอบบอกจะเอากลับไปกินที่บ้าน เรามอบอย่าเลยเพราะบินนาน เอาไปก็"ไม่อร่อย"

ลูกสาวเจ้าของร้านเล่า

**สั่งสม** ถ้าพูดถึงแบรนด์ "อ้วนโกชนา" คอกก๊วยจ๊ับทั้งหลายรู้จักและกินกันมาหลายสิบปีแล้วละ ทว่าเจ้าของแบรนด์ต้นตำรับซึ่งเป็นคนจีนแผ่นดินใหญ่นั้นบินกลับไปใช้ชีวิตที่บ้านเกิดแล้วละ โดยมอบชื่อและสูตรให้ลูกน้องดำเนินกิจการต่อ

"พอรับช่วงต่อจากเค้าแก่ ก็ทำเหมือนเค้าแก่ทำทุกอย่าง"  
ทั้งชื่อร้าน ที่ตั้งรถเข็น และที่สำคัญสูตรครบเครื่อง



**เคล็ดลับ** เน้นความสด ทั้งเครื่องในที่หั่นชิ้นใหญ่ เคี้ยวมัน หมูกรอบนุ่มถูกปาก และเส้นกวยจั๊บน้ำจืดจากโรงงานแถมหาชัย เหนียวนุ่ม ไม่เละ ไม่เกาะกัน รสชาติก็ไม่ซ้ำแบบใครด้วยสูตรน้ำซุบน้ำขมิ้นคั่วจากพริกไทยที่ทางร้านใส่ตั้งแต่ในหม้อซุบน้ำ ทำให้กวยจั๊บน้ำจืดของทางร้านหอมกรุ่นกลิ่นพริกไทย ถูกใจคนชอบกินอาหารรสเผ็ด ชวนให้เลิ่ดลมเดินดีแล้ว เสน่ห์ถูกใจลูกค้าสุดๆ เห็นจะเป็นปาห้องโกให้กินคู่กับกวยจั๊บน้ำจืด

"ทำตามเค้าแก่ของพ่อ ใส่ปาห้องโกเหมือนกินกับโจ๊ก ลูกค้าติดใจชอบกันมาก"



**ขามละ 30 บาท พิเศษ 40 บาท**  
**เวลาเจียะ เริ่ม 6 โมงเย็น ถึง ตี 3 ทุกวัน**

\*\*\*\*\*

**กวยจั๊บน้ำจืด**

**สะอาดอร่อย หอมเครื่องเทศ**

**กวยจั๊บน้ำจืด** เป็นร้านห้องแถวถัดมาสี่ห้องจากสี่แยกพรานนก บนถนนฝั่งไปบ้านเนินหัวรถไฟ

**เลื่องลือ** คำรางวัลที่ 1 จากจส.100 สื่อทุกแขนงไม่ว่าจะเป็นทีวี นิตยสาร และหนังสือพิมพ์ ต้องมาสัมภาษณ์ถ่ายรูปลงคอลัมน์อาหาร เพราะความอร่อยและอธยาศัยยอบอุ้นจากวิไล วงศ์กิจวัฒนา เจ้าของร้าน กระแสปากต่อปากก็มาแรงอย่างต่อเนื่อง ถึงอยู่ไกลแค่ไหนถ้าอยากกินกวยจั๊บน้ำจืด ต้องมาที่สี่แยกพรานนกนี้เท่านั้น

**สั่งสม** วิไลเล่าว่าทำขายมา 20 กว่าปีแล้ว ตั้งแต่ขามละ 3 บาท ขึ้นมา 5 บาท 7 บาท 12 บาท จนกระทั่ง 25 บาท และต้องขึ้นเป็น 30 บาทต้นเดือนหน้าตามภาวะน้ำมันแพง ต้นทุนทุกอย่างขึ้นราคา ขนาดผักชียังกิโลกรัมละ 100 บาทเลย

"แต่รสชาติไม่เปลี่ยน"

เธอบอกว่าเมื่อ 20 ปีก่อนน้ำซุบน้ำจืดหอมเครื่องเทศยังงี ทุกวันนี้รสชาติก็ยังยื้นพื้นหอมอร่อยมาตรฐานดั้งเดิม

**เคล็ดลับ** เธอเล่าว่าสำคัญอยู่ที่น้ำซุบน้ำจืด เธอไม่นำกระดูกขาหลังมาต้มน้ำซุบน้ำจืด เพราะทำให้ลูกค้าที่เป็นโรคเกาต์กินไม่ได้

ทว่าใช้น้ำต้มกระดูกสันหลังหรือกระดูกต่อซี่โครงแทน รวมทั้งใส่เครื่องเทศยาจีนที่ตัวเอง บวกผงพะโล้กับซีอิ๊วกำลังดี น้ำซุปของเธोजึงทั้งหวานและหอม



ขามละ 25 บาท พิเศษ 30 บาท (ต้นเดือนหน้าจะขึ้นเป็น 30 และ 35 บาทตามลำดับ)  
เวลาขาย 7.00-18.00 น.

a