



เรื่องและภาพ พงศ์เดือน (แทน)

ภูเก็ต-หอยอย่างแรง



“หนึ่งหนึ่ง สองหนึ่ง สองสอง” ไม่ใช่รหัสลับใดๆ แต่เป็นการสั่งเมนูอาหารเช้าที่ร้านโรตี่แถวหน้า จังหวัดภูเก็ต

ครั้งนี้ พงศ์เดือน ลูกทีมเก่าชีวสุทัศน์ คอลัมน์ตุ๊กกับข้าว เดินสายล่องใต้ ไปจังหวัดที่เป็นเกาะขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย อันมีลักษณะต่างจากจังหวัดอื่นอย่างสิ้นเชิง เพราะเป็นจังหวัดเดียวในประเทศไทยที่พื้นที่ของจังหวัดทั้งหมดเป็นเกาะ อยู่ฝั่งทะเลอันดามัน คำว่า ภูเก็ต คาดว่าน่าจะเพี้ยนมาจากคำว่า *บุกิต* (ในภาษามลายู แปลว่า ภูเขา) และคำว่า “ภูเขา” ในภาษาอูรักลาไวย เรียกว่า “*บูเก๊ะ*” หรือที่เคยรู้จักแต่โบราณในนาม *เมืองกลาง* (วิกิพีเดีย)

จังหวัดภูเก็ตยังมีวัฒนธรรม ประเพณี หลากหลาย ที่ผสมผสานวัฒนธรรมจีน ไทย มุสลิม และชาวเล ที่ยังคงสืบสานชื่อเสียงถึงปัจจุบัน เช่น ประเพณีถือศีลกินผัก ประเพณีลอยเรือชาวเล วัฒนธรรมการแต่งกายย่ำยา บาบ๋า (ลูกครึ่งจีน-มาเลย์)

ในตัวเมืองภูเก็ตนั้น ส่วนมากจะเป็นตึกสมัยเก่า มีลักษณะทางสถาปัตยกรรมแบบยุโรป สร้างขึ้นเกือบร้อยปีมาแล้ว อาคารบางส่วนที่ได้รับอิทธิพลทางด้านสถาปัตยกรรมแบบจีนและปอร์ตุเกสมาผสมผสาน เรียกว่า สถาปัตยกรรมแบบ “ชิโน – โปรตุเกส” (Chinois Postugess) ลักษณะตัวอาคารจะมีส่วนเล็กมากกว่าส่วนกว้างและไม่สูงนัก ด้านหน้าอาคารเป็นทางเดินกว้างมีกันสาดกันแดดกันฝน สามารถหาชมได้บริเวณถนนถลาง ถนนดิบุก ถนนพังงา ถนนเขาวราช ที่ผสมผสานวัฒนธรรมที่เรียกว่าสไตส์โคโลเนียลได้อย่างลงตัว การไปเที่ยวให้สนุก ต้องเดินชมอาคารบ้านเรือนในย่านเมืองเก่า พร้อมทั้งแวะชิมและช้อปปิ้งไปด้วยพร้อมๆ กัน

นอกจากนี้ ที่สนามบินนานาชาติภูเก็ต ตรงบริเวณทางวิ่งจะอยู่ติดกับหาดไม้ขาว ทำให้เวลาที่เครื่องบินลงจอดนั้น จะมีระยะประชิดกับหาดทราย สร้างความตื่นเต้นให้นักท่องเที่ยวที่อยู่บริเวณนั้นอย่างมาก อีกทั้งยังมีบรรยากาศที่สวยงามแปลกตา กลายเป็นที่เที่ยวยอดนิยมของภูเก็ตไปเลยทีเดียว

การไปเยือนภูเก็ตครั้งนี้ เราไปแวะไปชิมอะไรมาบ้าง ลองติดตามกันนะคะ

ร้านโรตี่แถวน้ำ

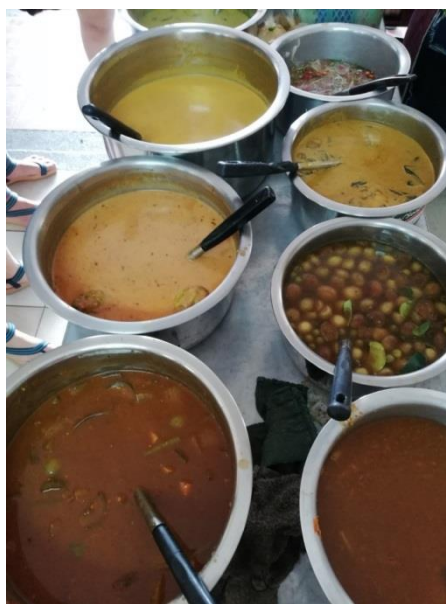


ร้านโรตี่แถวน้ำ ร้านอาหารที่ชาวภูเก็ต มานั่งจิบชา กาแฟคุยกัน ร้านนี้จะอยู่ตรงสี่แยกแถวน้ำ บริเวณที่ถนนเทพกระษัตรีตัดกับถนนถลาง ตรงข้ามร้าน Honda ร้านจะเปิดทุกวัน ตั้งแต่เช้าหกโมง

ครึ่งถึงเที่ยง ตามที่ได้เกริ่นไว้ที่แรก หนึ่ง:หนึ่ง คือโรตีกับไข่ดาวอย่างละ1 สอง:หนึ่ง โรตี่2+ไข่ดาว1
สอง:สอง โรตีกับไข่ดาวอย่างละสอง โรตี่ที่นี้ทอดด้วยเตาถ่าน แป้งกรอบแต่ยังคงความนุ่ม กินคู่กับน้ำ
แกงไก่ มัสมั่นไก่ มัสมั่นเนื้อ โรตี่หมดไปไม่รู้ตัว



โรตี่เตาถ่าน



โรตี่ กับแกง อาหารเช้า มือแรก

แกงที่นี้เป็นน้ำใสๆ ไม่มีมะเขือหรือผักใดๆ มีน้ำกับเนื้อไก่เท่านั้น ส่วนตัวชอบมัสมั่นเนื้อ เนื้อ
นุ่มไม่เหนียว น้ำแกงมีรสหวาน มีแกงถ้วยให้ชิมฟรีคล้ายน้ำซุ๊ป ถ้าร้อนกว่านี้เป็นชดหมดถ้วยแน่

นอกจากโรตีกินกับน้ำแกง เราสั่งให้ราดนมและน้ำตาลแบบที่คุ้นเคยก็ได้ สมาชิกสาว 4 คน สวาปามโรตีกันไป 7 แผ่น แกง 3 ถ้วย ไข่ดาว 5 ฟอง พยายามเรออืดๆ กันไว้ เพราะมีภาระต้องชิมอีกหลายร้าน

Torry's Ice cream



ร้านขายไอศกรีมของคนรุ่นใหม่ไฟแรง ที่นำเมนูไอศกรีมกับขนมพื้นเมืองมาสร้างจุดขายเพิ่มเติม พร้อมตกแต่งเมนูนั้นๆ ด้วยขนมพื้นเมืองอันเลื่องชื่อ เช่น ไอศกรีมอาโป่ง (อาจอ่านว่า อาโปง หรือ อาโป้ง) เป็นขนมเลื่องชื่อของจังหวัดภูเก็ต เดิมทีขนมอาโป้งเป็นขนมพื้นเมืองของชาวมลายูซึ่งเรียกกันว่า “ขนมเป็อง” และต่อมาได้เข้ามาแพร่หลายในจังหวัดภูเก็ต เนื่องจากชาวมลายูปีนังได้ย้ายเข้ามาอยู่ภูเก็ต ขนมอาโป้งมีหน้าตาลักษณ์ขนมถั่วแตก นอกจากเรียกอาโป้งแล้ว ส่วนใหญ่รู้จักในชื่อขนมเป็องมลายู



“ไอศกรีมโอวเฮ้ว” โอวเฮ้ว มีลักษณะเป็นวุ้นใสไม่มีสีนั้นทำมาจากกล้วยน้ำว้าสุก และเมล็ดสมุนไพรจีน เรียกว่า เกียะกอ มีฤทธิ์เย็น แก้วร้อนในได้และน้ำค้าง โดยนำกล้วยมาต้มแล้วบดให้เนื้อ

ละเอียด นำเมล็ดสมุนไพรมาต้มกับน้ำค้าง ตั้งทิ้งไว้สักพัก แล้วผสมกับกล้วยน้ำว้าบดตั้งไฟให้เดือดทิ้งไว้แล้วกรองเอากากออก น้ำที่ได้จะค่อยๆ แข็งเป็นวุ้น



ร้านนี้เป็นตึกที่ผสมผสานสไตล์โบราณ ชิโน-โปรตุเกส และจากปากต่อปากของผู้คนในโลกโซเชียล ทำให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย

หมี่โกล้าน (ลกเทียน)



ร้านที่คนในพื้นที่แนะนำ เรา 4 คน สั่ง 3 ชาม ราคาหน้า 1 หมี่ผัด 2 เป็นเส้นบะหมี่เหลือง ไม่ใช่เส้นหมี่ขาวที่เคยกินตอนเทศกาลเจ ชนิดแห้งกับน้ำจะคล้ายๆ กัน แห่งนี้จะมีน้ำลูกขี้กิ้ง เจ้าของร้านมาคุยด้วยว่าเส้นทำเอง ผัดแบบนี้ตกทอดมา 3 รุ่นแล้ว ถ้าจะกินแห้งต้องสั่งเส้นบะหมี่อร่อยค่ะ นุ่ม ไม่เหนียวหืน เพราะเส้นทำวันต่อวัน เราไปถึงร้านตอนบ่ายอ่อนๆ ลูกค้าเริ่มซา ร้านกำลังจะปิดแล้ว โก (คำใช้เรียกแทนเสี่ยหรือพี่ชาย) เจ้าของร้านแนะนำร้านบุญรัตน์ติ่มซำ สำหรับมือเช้า และขนมจีนต้องมากินเช้าๆ จะได้มีผักครบๆ ร้านเริ่มประเดิมเปิด 6 โมงเช้า



หมีแห้งน้ำขลุกขลิกคล้ายราดหน้า



หมีฮกเกี้ยน

จากร้านหมีผัด กลับไปตั้งหลักที่ที่พักจะไปชมวิวพระอาทิตย์ตกดิน นอกจากที่แหลมพรหมเทพแล้ว หาดในหานก็สามารถหาวิวชมได้ มองเห็นทะเลทั้งอ่าว ระหว่างทางขับรถไปเห็นมिरถขายทุเรียนตลอดเส้นทาง เลยลองซื้อแวะชิม สรุปรูปเป็นทุเรียนหมอนทองที่มาจากจันทบุรี กินทุเรียนแกล้มส้มตำริมชายหาดดูวิวพระอาทิตย์ตกดิน ก็แสนจะอึ้งใจไม่น้อย

เขารัง



“เขารัง” เป็นเนินเขาเตี้ยๆ อยู่ในตัวเมืองภูเก็ต มีทางรถยนต์ขึ้นไปได้โดยสะดวก ด้านบนเขารังเป็นจุดชมวิวเมืองภูเก็ต มองเห็นบ้านเรือนที่อยู่ด้านล่าง และสามารถมองไปได้ไกลถึงทะเล แม้กระทั่งเกาะเล็กๆ ใกล้เคียง ภูเก็ต เทศบาลเมืองภูเก็ตได้จัดทำสวนสุขภาพ สวนสาธารณะสำหรับเป็นที่ออกกำลังกายและพักผ่อนให้กับชาวภูเก็ต มีบรรยากาศร่มรื่น เหมาะกับการมาสูดอากาศบริสุทธิ์

นอกจากนี้บนเขารังยังเป็นที่ตั้งของอนุสาวรีย์พระยารัษฎานุประดิษฐ์ (คอซิมบี๊ ณ ระนอง) ผู้สำเร็จราชการกรมมณฑลภูเก็ต ปกครองหัวเมืองปักษ์ใต้ 7 เมือง ได้แก่ ภูเก็ต ตรัง พังงา กระบี่ ตะกั่วป่า ระนอง สตูล ได้ประกอบคุณประโยชน์แก่ราชการ เป็นมรรคผลดีเลิศ ทะนุบำรุงความเจริญนานัปการ เป็นรากฐานความก้าวหน้าสืบมาถึงปัจจุบัน เขารัง เดิมมีชื่อว่า “เขาหลัง” เนื่องจากอยู่ด้านหลังตัวเมืองภูเก็ต เปรียบเสมือนหลังบ้านของภูเก็ต ส่วนหน้าบ้านของภูเก็ตคือบริเวณตัวเมืองด้านสะพานหิน



อนุสาวรีย์พระยารัษฎานุประดิษฐ์ (คอซิมบี๊ ณ ระนอง)



ทัศนียภาพตัวเมืองภูเก็ตยามค่ำคืน

ข้าวต้มแห้งโกเบนซ์



ร้านนี้ มาตามเสียงลือเสียงเล่าอ้างว่ารอนานมาก ต่อแถวยาวเป็นกิโล เราผ่านร้านนี้ประมาณทุ้มครึ่ง เป็นร้านขนาดใหญ่มากมีกว่า 50 โต๊ะ เต็มทุกที่คนรอเข้าแถวประมาณด้วยตาแล้วมากกว่า 50 คน แต่เราตกลงกันแล้วว่านานแค่ไหนก็ต้องขอลอง เราจึงตัดสินใจขึ้นไปชมวิวบนเขารังก่อน หลังลงมาจากเขารังประมาณ 3 ทุ้ม เหมือนโชคจะเข้าข้างเราได้ที่จอดรถหน้าร้าน อีกทั้งแถวคนรอไม่มาก ระหว่างที่รอเราสั่งข้าวต้มแห้ง ก้วยจี่บ ข้าวต้มกระดูกหมูและเล้ง ทั้งหมด 4 ชาม อีก 3 นาทีต่อมาเราได้โต๊ะนั่ง แต่อาหารยังไม่มา มองไปรอบๆ ร้านยังเต็มทุกโต๊ะ บางโต๊ะยังไม่มีอาหาร แล้วยังมีคนมาเพิ่มเรื่อยๆ ประมาณ 15 นาที กว่าจะได้อาหาร น้ำซุปรหวานจากน้ำต้มกระดูกข้าวต้มแห้ง ที่แยกน้ำซุปรมาต่างหาก ก่อนสั่งทุกคนคุยกันว่า แค่อยากลองชิม สั่ง 4 ชาม จะหมดไหมหนอ แต่พอได้ชิมข้าวต้ม เราคิดถูกแล้วว่าที่สั่ง 4 ชาม (เอ๊ะ หรือน้อยไป)

แอบคุยกับน้องชายตัวโตที่เป็นคนเก็บเงินว่า ร้านเปิดตอนเย็นๆ ไปปิดเอาตี 2 ตี 3 โน่น และคนรอกินแบบนี้มาตลอด ราคาไม่แพง ธรรมดา 60 มีพิเศษขนาดจัมโบ้ หากถ้าคืนพรุ่งนี้ยังอยู่ ภูเก็ตอยากมาซ้ำอีกสักครั้ง

7 โมงเช้า เราเดินตามอาถู (google) มาที่ร้านบุญรัตน์ต้มชำ ตามคำแนะนำของโกล้านหมี่ผัด คนพลุกพล่าน เราจิ้มๆ สั่งๆ ไป 10 กว่าอย่าง รสชาติก็ปกติ ไม่มีอะไรโดดเด่น แต่พวกเรากลับไปติดใจไตปลาแห้งและหมูสับปลาเค็มที่เจ้าของร้านนำมาให้ลองชิม พร้อมทั้งข้าวสวย ข้าวหอมมะลิหุงสุกใหม่ ร้อนๆ เข้ากันกับไตปลาแห้งและหมูสับปลาเค็มเป็นที่สุด พวกเราอดทนกันไปคนละหลายกระปุก

ขนมจีนป้ามาลัย



น้ำแกง 8 อย่าง

ออกจากร้านต้มชำ เราเดินกลับไปที่พักและเตรียมเดินทางเพื่อจะไปชิมขนมจีนร้านป้ามาลัยที่มีน้ำแกงให้เลือก 8 อย่าง ได้ขนมจีนคนละ 1 จาน แม้คำว่าให้เลือกคักน้ำแกงได้เองตามใจชอบ เป็นที่ถูกใจพวกเราเป็นอย่างนัก เราชิมน้ำพริกเป็นอันดับแรก ไม่หวานนำเหมือนกินในกรุงเทพฯ ผักแกล้มมีให้เลือกมากมาย แต่พวกเราหนักไปทางสับปะรดที่มีให้กินแกล้มเหมือนผักตามด้วยแกงหอยใบชะพลู เป็นแกงที่ติดใจกันทุกคน เนื้อหอยยุ่นนุ่มกลมกล่อม ปิดท้ายด้วยน้ำคล้ายน้ำพริกกะปิแต่ใสกว่า มีหอมแดงซอยและพริกเหมือนน้ำยำ



ผักขนมจีนใส่กระเจาดไม้อัน

มะเกี๋ยง⁺



น้ำมะเกี๋ยง⁺ สีม่วง

ออกจากร้านขนมจีน สาวๆ มองหากาแฟล้างปาก เจอร้านกาแฟสดน่านั่ง เพื่อนๆ สั่งกาแฟ บ้างลองน้ำมะเกี๋ยง

มะเกี๋ยง⁺ จัดเป็นผลไม้ป่าที่มีรูปร่างและรสชาติขมกว่า แต่ผลป้อมกว่า นิยมใช้กินสด นำมาใส่ดื่มยา และแปรรูปเป็นไวน์มะเกี๋ยง มะเกี๋ยงดอง มะเกี๋ยงแช่อิ่ม เป็นต้น ทั้งนี้ มะเกี๋ยงเป็นผลไม้ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระหลายชนิดจึงเป็นยาสมุนไพรได้เป็นอย่างดี นอกจากนั้น ยังสามารถนำสารสกัดเป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางได้ด้วย รสชาติ เปรี้ยวๆ หวานๆ อร่อยถูกใจ

ปล. อาหารต่างๆ ที่ได้ไปชิมมา เป็นร้านข้างทางธรรมดาๆ ที่คนเดินดินกินข้าวแกง เป็นประจำ
สามารถลองชิมชิมรสได้ทุกมื้อ เป็นความคิดเห็น และรสนิยมส่วนตัว ไม่มีเสตนอื่น ไม่มีสิ่ง
ใดๆ นะ