

เลียบเลาะห้องเรียน

ติกแถวเลขที่ 42:
ร้านแม่ตุ๋ ข้าวขาหมู-ก๋วยจั๊บน้ำข้น
ชุมชนท่าช้างวังหลวง*

มนลิสชา รุ่งชวาลนนท์

นักศึกษาระดับปริญญาตรี

คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร

* บทความที่ได้รับรางวัลผลงานดี ระดับปริญญาตรี จากการประกวดข้อเขียน "คนในกระแสการเปลี่ยนแปลง" ส่วนหนึ่งของการสัมมนาวิชาการประจำปี พ.ศ. 2556 ของศูนย์ศึกษาสังคมและวัฒนธรรมร่วมสมัย คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ร่วมจัดโดย กลุ่มจับตาประชาสังคมไทย (Thai Social Movement Watch-TSMW) และประชาไท.

ร้านแม่ตุ้ ข้าวขาหมูที่ถูกเวนคืน

ในปี พ.ศ. 2553 ฉันอายุได้ 19 ปี กำลังตื่นเต้นกับชีวิตใหม่ในรั้วมหาวิทยาลัยที่อะไรๆ ก็ดูแปลกตา น่าสนใจไปเสียหมด ฉันยังจำได้ว่าทุกวัน เมื่อลงรถโดยสารสาธารณะที่ป้ายรถโดยสารข้ามมหาวิทยาลัยศิลปากร สายตาของฉันมักจะมองผ่านไปเห็นตลาดบริเวณท่าเรือฝั่งตรงข้าม ที่ไม่ว่าจะเวลาใดก็มักจะคับคั่งไปด้วยร้านค้าและผู้คน ภาพร่มบังแดดทั้งขนาดใหญ่-เล็ก เสียงพ่อค้าแม่ขายที่ตะโกนเรียกแขกทั้งภาษาไทย-จีน-ฝรั่ง รวมไปถึงผู้คนมากมายหลายเชื้อชาติที่เดินแวะไปเวียนมาบริเวณนั้น คือภาพความทรงจำแรกที่ฉันมีต่อชุมชนท่าช้าง

หลังจากเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยได้ร่วมสัปดาห์ กิจกรรมรับน้องกำลังดำเนินไปอย่างเข้มข้น พวกเราเด็กปีหนึ่งถูกสั่งห้ามไม่ให้ขึ้นไปรับประทานอาหารบนโรงอาหารมหาวิทยาลัย แม้จะเป็นแค่คำพูดของรุ่นพี่ แต่พวกเราก็กลัวเสียจนต้องหาร้านอาหารย่านอื่นเป็นแหล่งฝากท้อง ตอนกลางวัน ตอนนั้นเองที่ฉันและเพื่อนได้เดินข้ามถนนจากมหาวิทยาลัยไปยังท่าช้างเป็นครั้งแรก และร้านอาหารแห่งแรกที่เราเลือกฝากท้องในวันนั้นก็คือร้านแม่ตุ้ข้าวขาหมู-ก๋วยจั๊บน้ำข้น

อาจเป็นเพราะบรรยากาศร้านที่ดูเก่าแก่แต่สะอาดสะอ้าน หรือรอยยิ้มจริงใจของเจ้าของร้านที่ทำให้เรากล้าที่จะเดินเข้าไปจับจองที่นั่งภายในร้านหลังจากที่เดินละล้าละลังอยู่นาน ร้านแม่ตุ้เป็นร้านอาหารเล็กๆ แต่แลดูอบอุ่น อบอวนด้วยกลิ่นหอมของน้ำซุปกระดูกหมู และแสงไฟสีส้มอมเหลือง และแม้จะมีโต๊ะนั่งอยู่เพียงประมาณ 10 โต๊ะ แต่ก็มีลูกค้าแวะเวียนเข้ามานั่งมิได้ขาด ขนาดที่ว่าถ้าอยากคุยกับเจ้าของร้านอาจต้องรอให้เวลาล่วงไปราวปาย 2 โมง เมื่อลูกค้าเริ่มบางตา

รสชาติของข้าวขาหมูที่ฉันได้ทานในวันนั้นทำให้ชีวิต 4 ปีในรั้วมหาวิทยาลัยของฉัน มีร้านแม่ตุ้แวะเวียนมาเป็นส่วนประกอบอยู่มิได้ขาด จนกระทั่งวันหนึ่ง ฉันได้พบความจริงที่ว่าร้านแม่ตุ้รวมไปถึงร้านค้าอีกเป็นจำนวนมากในบริเวณท่าช้างกำลังจะต้องกล่าวคำอำลาจากกันภายในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2556 เนื่องจากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์จะบูรณะอาคารใหม่เป็นเวลา 1-2 ปี ก่อนให้ผู้เช่ารายเดิมย้ายกลับเข้ามา ยกเว้นร้านแม่ตุ้ที่ต้องย้ายออกเป็นการถาวร

ที่ได้รับเงินค่าชดเชย 2 แสน 8 หมื่นบาท และค่าขนย้ายอีก 2 หมื่นบาท สำหรับการย้าย

ออกแบบถาวร นี่คือทั้งหมดที่ได้รับหลังจากอยู่กันมากกว่า 50 ปี

คุณพรหมพักตร์ ชาดเสนีย์ หรือพี่อ้อเจ้าของร้านคนปัจจุบัน กล่าวด้วยน้ำเสียงที่เจือด้วยคำถามที่ปราศจากคำตอบ...

ชุมชนท่าช้างอยู่ที่ท่าพระ

ทุกครั้งที่ฉันนั่งรถยนต์โดยสารมาบริเวณนี้ เมื่อคนขับรถถามฉันด้วยคำถามเดิมๆ ว่า “จะไปลงที่ไหน” ฉันมักจะเกิดเลี้ยวความคิดที่สับสนว่าควรจะไปอย่างไรให้ถูกต้อง ระหว่างท่าช้าง หรือ ท่าพระ แต่เพื่อเป็นการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ฉันจึงมักจะเลี่ยงตอบไปแบบรวมๆ ว่า “ไปท่าช้างตรงท่าพระแหละค่ะ” ซึ่งเมื่อผ่านไปนานๆ เข้า ฉันเองก็เริ่มเกิดความสงสัย ว่าที่จริงแล้วชุมชนบริเวณนี้ควรเรียกอย่างไรจึงจะถูกต้อง

แรกเริ่มเดิมที บริเวณนี้มีชื่อเรียกว่า “ชุมชนท่าช้างวังหลวง” เนื่องจากเป็นท่าที่ใช้สำหรับอาบน้ำช้างของวังหลวงโดยเฉพาะ (ช้างของวังหน้าและวังหลังก็มีท่าอาบน้ำเป็นของตนเองต่างหาก) ต่อมาในปี พ.ศ. 2351 พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช (รัชกาลที่ 1) ทรงโปรดเกล้าฯ ให้อัญเชิญพระศรีศากยมุนีจากสุโขทัยไปประดิษฐานในพระวิหารวัดสุทัศน์เทพวรารามโดยมาขึ้นที่ท่าช้าง แต่เมื่อชลอพระพุทธรูปขึ้นฝั่งกลับไม่สามารถผ่านประตูเข้ามาได้ จึงโปรดเกล้าฯ ให้รื้อประตูบางส่วนออกแล้วสร้างใหม่ และพระราชทานนามว่า “ประตูท่าพระ” ดังนั้นพื้นที่บริเวณนี้จึงถูกเรียกอีกชื่อว่า “ท่าพระ” ไปด้วย

ที่น่าสนใจคือ นอกจากชื่อท่าช้างและท่าพระแล้ว ท่าเรือแห่งนี้ยังมีอีกชื่อเรียกหนึ่งที่น่าสนใจคนจะรู้จัก คือ “ท่านิราศ” เพราะนอกจากจะเชื่อกันว่าบริเวณนี้เคยเป็นที่อยู่ของกวีเอกคนสำคัญแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ถึงสองท่าน คือ ท่านสุนทรภู่ และ คุณพุ่ม นุชบา แล้ว นิราศหลายเรื่องยังมักมีจุดเริ่มต้นที่บริเวณท่าช้างแห่งนี้อีกด้วย ดังนั้นจึงกลายเป็นว่า เราสามารถเรียกย่านนี้ได้ถึง 3 ชื่อด้วยกัน

สำหรับตึกแถวบริเวณท่าช้างนั้น เป็นอาคารที่ถูกสร้างขึ้นใหม่ในสมัยรัชกาลที่ 5 ปัจจุบันเป็นอาคาร 2 ชั้น ก่ออิฐถือปูนแบบตะวันตก มีจำนวนทั้งสิ้น 33 คูหา ลักษณะสถาปัตยกรรมแบบบารอค (Baroque) ผสมผสานลวดลายแบบเรอเนซองส์ (Renaissance) ของอิตาลี เช่น การทำซุ้มหน้าต่างบริเวณมุข กรูกระงกสีเป็นรูปรัศมีพระอาทิตย์ครึ่งวงกลม อยู่ในความดูแลของกรมทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ โดยเปิดให้เอกชนเช่าเป็นร้านค้าและที่อยู่อาศัย ผู้

เข้าบางรายเป็นผู้เช่าดั้งเดิมที่อยู่มาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษหลายชั่วอายุคน ซึ่งร้านแม่ตุเองก็เป็นหนึ่งในร้านอาหารรุ่นบุกเบิกที่เข้ามาทำภารกิจกรรณการร้านค้าในบริเวณดังกล่าว

จากรุ่น...สู่รุ่น

ร้านแม่ตุเปิดกิจการมานาน นับถึงปัจจุบันก็ล่วงเข้าถึงปีที่ 53 แล้ว และเคยเปลี่ยนเจ้าของร้านมาแล้ว 3 รุ่นด้วยกัน คือ แม่ตุ (เสียชีวิตเมื่อปี พ.ศ. 2536) ป้าแดง น้องสาวของแม่ตุ (ปัจจุบันอายุ 62 ปี) และคุณอ้อลูกสาวของแม่ตุ เจ้าของร้านคนปัจจุบัน

สำหรับแม่ตุผู้บุกเบิกกิจการนั้น เป็นลูกคนจีนแต่ใจ อพยพมาจากจีนแผ่นดินใหญ่ จากคำบอกเล่าของลูกค้าดั้งเดิม กล่าวไว้ว่า “จำได้ว่าแม่ตุเป็นผู้หญิงผิวขาวร่างท้วม หน้าสวยหวาน กิริยาวาจา มารยาทสุภาพเรียบร้อย พูดภาษาจีนไม่ได้ เนื่องจากถูกยกให้พ่อแม่คนไทยเลี้ยงดูมาตั้งแต่เล็ก”

แม่ตุมีพรสวรรค์ด้านการประกอบอาหารทั้งคาวหวาน เมื่อได้ชิมอาหารเพียงครั้งเดียวก็สามารถบอกส่วนประกอบของอาหารได้ แต่เดิมแม่ตุประกอบอาชีพขายอาหารเล็กๆ น้อยๆ ต่อมาเมื่อพี่ชายแท้ๆ มาตามหาจนพบ จึงได้แนะนำให้ขายข้าวหมูแดง-หมูกรอบที่ตลาดนายเลิศ ประตูนํ้า (ปัจจุบันคืออาคารแพลตตินัม) ภายหลังเมื่อตลาดปิดลง ได้ย้ายไปขายข้าวต้มใต้รุ่งที่ตลาดตรงข้ามซอยชิดลม จนกระทั่งตลาดปิดลงอีก

แม่ตุจึงได้ย้ายมาเปิดร้านขายข้าวขาหมู-ก๋วยจั๊บน้ำข้นที่ท่าวังหลวง เนื่องจากเห็นว่ายังไม่มีใครขาย ประกอบกับแม่ตุมีสามีเป็นนายทหารบกและพักอาศัยที่บ้านพักทหารท่าช้าง วังหลวง จึงได้เริ่มเปิดกิจการดังกล่าวที่ทางเข้า-ออกบ้านพักทหารบก (ช่องโพรงตึกหน้าพระลาน ตอนท่าพระ หน้าวังกรมขุนราชสีห์) จนมาถึงปัจจุบัน

ร้านแม่ตุเปิดกิจการอย่างเป็นทางการเมื่อปี พ.ศ. 2503 โดยขายข้าวขาหมูจานละ 1 บาท 50 สตางค์ ก๋วยจั๊บน้ำข้นชามละ 1 บาท และเคยได้ลงคอลัมน์เชลล์ชวนชิมของ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เมื่อปี พ.ศ. 2508

เมื่อก่อนร้านแม่ตุสามารถเดินทะลุไปด้านหลังอาคารได้ ต่อมาเมื่อกองทัพบกต้องการพื้นที่เพื่อไปสร้างเป็นอพาร์ทเมนต์ จึงได้สร้างกำแพงปิดด้านหลังของร้าน ต่อมามีการเสริม

กำแพงให้สูงขึ้นเพื่อป้องกันโจรผู้ร้าย จนมีลักษณะเหมือนในปัจจุบัน สำหรับเลขที่บ้าน 42 นั้น ที่จริงแล้วสันนิษฐานว่าเป็นของอาคารด้านหลัง เนื่องจากบริเวณที่เป็นร้านแม่ตุ๋แต่เดิมเป็นช่องทางเดิน ดังนั้นจึงไม่มีชั้นสองเหมือนอาคารหลังอื่น และใช้เพียงแค่ประกอบกิจการเท่านั้น ไม่มีพื้นที่สำหรับอยู่อาศัย สัญญาเช่าที่ก็ต่างไปจากอาคารหลังอื่นด้วย เพราะเป็นสัญญาเช่าที่ดินจากสำนักงานทรัพย์สินฯ โดยใช้ชื่อของพี่ชายคุณอ้อที่รับราชการทหารเป็นผู้เช่า สัญญานี้ไม่มีการกำหนดจำนวนปีที่เช่า แต่นั่นก็หมายความว่ารัฐสามารถเรียกคืนพื้นที่ได้ทุกเมื่อ ดังนั้นเมื่อสำนักงานทรัพย์สินฯ จะบูรณะอาคารใหม่ ร้านแม่ตุ๋จึงจะถูกปรับปรุงให้กลับเป็นช่องทางเดินตามเดิม นี่เองเป็นสาเหตุที่ร้านแม่ตุ๋ต้องอำลาชุมชนท่าช้างไปอย่างถาวร

“เมื่อก่อนที่ตรังนี้เป็นช่องทางโล่งๆ ทะลุไปถึงอาคารด้านหลัง เราตั้งโต๊ะยาวจากปากทางเดินไปถึงด้านในยาวต่อกันราว 60 โต๊ะ มีลูกค้าและลูกจ้างเยอะมาก เมื่อก่อนพี่ก็สงสัยว่าเขาจำออร์เดอร์ลูกค้ากันได้ยังไง แต่พี่ก็จำได้ว่าลูกค้าเมื่อก่อนไม่ค่อยเลือกกิน เขาสั่งกันแค่ 2 อย่างไม่กัวยจับก็ข้าวขาหมู ไม่มีคำสั่งยับยั้ง อย่างข้าวขาหมูไม่เอาหนัง กัวยจับไม่เอาเครื่อง ในเหมือนสมัยนี้ เมื่อก่อนถ้าเขาไม่กิน เขาก็ยกให้คนอื่นกิน” พี่อ้อเล่าถึงความหลังครั้งเป็นเด็กให้ฟังอย่างอารมณ์ดี

ชีวิตที่ท่าช้าง: “พื้นที่ SENSITIVE”

พี่อ้อได้เล่าให้เราฟังเพิ่มเติมถึงสภาพความเป็นอยู่เดิมของชุมชนท่าช้าง โดยกล่าวว่า “ถ้าอยากรู้ว่าใครเป็นคนท่าช้างดูง่าย ๆ เลย คนที่อยู่ในอาคารนี้แหละคือคนท่าช้าง คนที่อยู่นอกอาคารไม่ใช่ คนพวกนี้มาจากที่อื่นและจะเปลี่ยนหน้าไปตามสมัย เมื่อก่อนท่าช้างไม่ใช่แบบนี้ แต่เป็นตลาดสด มีคนเอาของสดหามาขาย แต่เดี๋ยวนี้ไม่ใช่แล้ว”

ส่วนการค้าขายในพื้นที่ท่าช้างก็เป็นไปตามเหตุบ้านการเมือง คือหากมีม็อบหรือเหตุการณ์ไม่สงบ พื้นที่นี้ก็จะเงียบเหมือนป่าช้าเพราะไม่มีใครกล้าเข้ามา ค้าขายกันแทบไม่ได้ แต่ถ้าเป็นหน้าเทศกาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งพระราชพิธีเห่เรือ หรือวันพืชมงคล ลูกค้าจะเยอะมาก โดยเฉพาะวันพ่อ ถือได้ว่าเป็นวันที่ลูกค้ามากที่สุดในรอบปี ขายกันได้จนถึงเที่ยงคืนทีเดียว

“ตอนที่เด็กๆ สมัย 14 ตุลา ร้านนี้ก็เคยเป็นหนึ่งในที่ซ่อนตัวของนักศึกษา พี่ยังจำภาพนักศึกษาเลือดอาบที่ถูกแบกเข้ามาหลังบ้านได้ติดตา พี่สาวของพี่ตอนนั้นเรียนอยู่มหาวิทยาลัย วันนั้นก็อยากจะออกไปชุมนุมกับเพื่อนนักศึกษา แต่ถูกพี่ชายห้ามไว้ พี่ชายเขาเป็นทหาร คงจะพอจะรู้อยู่ว่าจะเกิดอะไรขึ้นเลยเอาตัวพี่สาวไปขังไว้ในห้อง สุดท้ายพี่สาวก็ไม่ได้ออกไปชุมนุม” เจ้าของร้านรุ่น 3 กล่าวเสริมอย่างออกรส

ที่กินและเป็นอยู่

สภาพร้านแม่ตุ้ปัจจุบันที่เห็นอยู่นี้ คือสภาพหลังการปรับปรุงร้านครั้งใหญ่เพียงครั้งเดียวเมื่อราว 20 ปีก่อน (ตามคำบอกเล่าของเจ้าของร้าน) ในครั้งนั้นมีการถมที่ให้สูงขึ้นเนื่องจากปัญหาน้ำท่วม โดยในสมัยก่อน พื้นของร้านอยู่ต่ำมาก ขนาดที่รถสิบล้อสามารถวิ่งลอดได้ อย่างไรก็ดี โครงสร้างอาคารโดยทั่วไปแทบจะเหมือนเดิมทั้งหมดไม่ได้ต่อเติม ผงัฒนยังเป็นผ้งเดิม แต่มีการนำกระเบื้องมาประดับตกแต่งเล็กน้อย

“ตอนที่พี่ยกพื้นขึ้นหนีน้ำท่วม เคยขุดพบอับเฉาเรือเยอะเลย กรมศิลปากรขอไปบ้าง พี่เก็บเอาไว้เองบ้าง ตอนนี่พี่เก็บตัวที่เหลือไว้ที่บ้าน” พี่อ้อกล่าวพร้อมให้ความเห็นว่า หากขุดลงไปใต้อาคารหลังอื่นก็น่าจะเจออับเฉาเรือเช่นเดียวกันเนื่องจากพื้นที่บริเวณนี้เป็นท่าหน้า น่าจะมีการนำเอาอับเฉามาทิ้งไว้เป็นจำนวนมาก

ปัจจุบันร้านแม่ตุ้มีเมนูอาหารที่หลากหลายมากขึ้นเช่น ข้าวหมูกรอบ ข้าวกระดุกหมูอ่อน ขนมหวาน และน้ำผลไม้ทำเอง เช่น น้ำลิ้นจี่ น้ำสตรอเบอร์รี่ น้ำผึ้งมะนาว ฯลฯ แม้ว่าย่านท่าช้างจะกลายเป็นอีกหนึ่งแหล่งท่องเที่ยวใจกลางกรุงเทพฯ แต่พี่อ้อก็ยังให้ความเห็นว่าลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารนั้นก็ไม่ได้มีลักษณะแตกต่างจากเดิมสักเท่าไร คือมีทั้งขาประจำและขาจร มีทั้งนักศึกษาและคนทำงาน ในขณะที่ชาวต่างชาตินั้นมีไม่มากนัก

“ต้องเข้าใจว่าข้าวขาหมู ก๋วยจั๊บมันไม่เหมือนอาหารอย่างผัดไทยหรือต้มยำกุ้งที่ชาวต่างชาติเขารู้จัก นานๆ ที่จะมีคนกล้าเสี่ยงเข้ามาลอง เพราะเนื้อหมูค่อนข้างขายยาก ฝรั่งบางชาติเขาก็ไม่ทาน ถ้าเป็นคนอังกฤษเขาจะไม่ทานเครื่องใน แต่ถ้าเป็นคนเยอรมันเขาทานได้ ส่วนถ้าคนจีนนี้ไม่ต้องห่วง ทานได้ทุกอย่าง”

อำลาร้านแม่ตุ๋

“ตอนพี่ได้กั๋จำได้ว่าที่ท่าเตียนเคยมีร้านขายขนมเบี๊องอยู่ร้านนี้ อร่อยมาก คนขายนั่งพับเพียบทำ ขนาดที่ตักยังเป็นไม้แกะลายกนก เป็นร้านขายขนมเบี๊องที่ ‘อร่อยที่สุดในสามโลก’ เป็นขนมเบี๊องโบราณที่ใส่ผักเชื่อม ไม่ใช่ขนมเบี๊องครีมเยิ้มเหมือนสมัยนี้นะ แต่อยู่มาวันหนึ่งร้านขนมเบี๊องก็ถูกไล่ที่ แล้วก็หายไปเลย รสชาติแบบนี้พี่หามาหลายปีก็ยังหารสชาติแบบนี้อีกไม่ได้ พี่พูดได้คำเดียวว่า ‘เสียดาย’ ”

และด้วยคำว่า “เสียดาย” คำเดียวกันนี้เอง ที่ทำให้พี่อ้อยอมลาออกจากการงานเดิมที่โรงพยาบาลเวชศาสตร์เขตร้อนมาสืบทอดกิจการร้านข้าวขาหมูหลังจากคุณน้ำท่าไม้ไหว “รสชาติแบบนี้มันหาที่ไหนไม่ได้ แล้วเราก็ก็นอยากให้สูญหาย แต่ก็น่าเสียดายที่ผู้ใหญ่เขาไม่เห็นค่าในสิ่งที่เราอุตสาหะเก็บรักษา” เจ้าของร้านรุ่น 3 กล่าวอย่างเศร้าๆ “มีเพื่อนของพี่คนหนึ่งเคยพูดให้ฟังว่า ของใหม่นะ มันทำให้เก๋ยากนะ ถึงจะเพคให้เก๋มันก็ไม่มีเสน่ห์” คำพูดทั้งห้ายของพี่อ้อ ประกอบกับบรรยากาศภายในร้านแม่ตุ๋ที่เต็มไปด้วยแผ่นป้ายและสติ๊กเกอร์ที่เขียนข้อความมากมาย “ฮือๆ 28 ก.ค. นี้ย้ายแล้วนะ” “ร้านแม่ตุ๋จะขายตรงนี้ถึงวันที่ 28 ก.ค.” ฯลฯ ทำให้ฉันรู้สึกอึดอัด เศร้าใจ และเสียดาย ไปพร้อมๆ กัน

“ลูกค้าประจำหลายคนเขาก็บ่นเสียดาย บางคนบอกว่ามากินข้าวร้านนี้ตั้งแต่สมัยอนุบาล พี่เองก็ตกใจ แต่พอนับอายุเขาก็เห็นว่าใช่จริงๆ อุดแปลกใจไม่ได้ว่าร้านเราเปิดมานานขนาดนี้แล้วเหอ พอดต้องไปเริ่มที่ใหม่ ก็ทำใจไว้แล้วว่าคงมีลูกค้าขาประจำตามไปนิดหน่อย แต่โดยรวมแล้วเหมือนต้องเริ่มใหม่หมด” สำหรับใครที่ยังติดใจในรสชาติของข้าวขาหมู-ก้วยจี่บน้ำข้นของแม่ตุ๋หรืออยากลองไปรับประทานข้าวขาหมู-ก้วยจี่สูตรแม่ตุ๋ ฝีมือพี่อ้อ ก็สามารถตามไปรับประทานกันได้ที่บริเวณศรียาน ซอย 3

อีก ๒ ปี...ก็ทำช่าง

ในอีกสองปีข้างหน้า บริเวณร้านแม่ตุ๋เดิมคงจะถูกปรับเปลี่ยนให้กลายเป็นช่องทางเดินสวยงามสะอาดตา ฉันอดคิดไม่ได้ว่านักศึกษาที่เข้ามาเรียนในปีหน้าคงจะ 모르จักร้านแม่ตุ๋อีกแล้ว คงไม่มีโอกาสได้นั่งในร้านที่เต็มไปด้วยกลิ่นอายอดีตแห่งนี้ และคงไม่ได้ลิ้มรสข้าว

ขาหมู-ก๋วยจั๊บน้ำข้นสูตรแม่ตุ๋นอีก และแม้ว่าบรรดาร้านค้าต่างๆ ที่เป็นเจ้าของที่เดิมจะสามารถย้ายกลับมาดำเนินกิจการได้ในพื้นที่เดิม แต่ทว่าลักษณะของกิจการและวิถีชีวิตบางส่วนคงจะต้องเปลี่ยนไป เพราะจะมีเงื่อนไขในการประกอบกิจการมากมายตามมา เช่น ห้ามทำครัวบริเวณชั้นแรกของอาคาร รวมไปถึงค่าเช่าและข้อตกลงอื่นๆ ซึ่งก็มีความเป็นไปได้ว่าผู้เช่ารายเดิมจะไม่กลับมา หรือกลับมาแต่ไม่เหมือนเดิม ในอีกสองปีข้างหน้าคงมีลักษณะไม่ต่างอะไรกับอาคารบริเวณหน้าพระลาน สวยงามแต่ขาดเสน่ห์ สะอาดแต่ปราศจากสีสัน เรียบร้อยแต่ไร้ซึ่งเรื่องราว

รายการอ้างอิง

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. 2545. *ถนนสายวัฒนธรรมกรุงรัตนโกสินทร์*.

กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.

สุดารา สุจฉายา, บรรณาธิการ. 2548. *กรุงรัตนโกสินทร์: เมืองวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์*.

กรุงเทพฯ: สารคดี.

อรสรวง บุตรนาค. 2542. *เกาะรัตนโกสินทร์*. กรุงเทพฯ: เอส.ที.พี. เวิลด์ มีเดีย.