“โจ๊กท่าราม” ทำง่าย ขายคล่อง เคล็ดลับความอร่อย อยู่ที่ของสดใหม่

ถ้าเอ่ยถึงอาหารเช้าที่เราคุ้นเคยกันดี และกินกันมาตั้งแต่เด็ก คงหนีไม่พ้น “โจ๊ก” ของกินยามเช้าแบบง่าย ๆ ที่เหมาะกับทุกเพศ ทุกวัย แต่จะหาโจ๊กที่ถูกปากถึงขนาดที่ต้องฝากท้องไว้ทุกเช้า ก็คงมีไม่กี่ร้าน “ร้านโจ๊กท่าราม” เป็นร้านโจ๊กเล็ก ๆ ที่ตั้งอยู่บริเวณแยก 7 ซอยเทพลีลา แต่ก็มีลูกค้าทั้งขาประจำและขาจร แวะเวียนกันมารอคิวความอร่อยกันทุกเช้า

คุณนิตยา อภิรมย์ หรือที่ลูกค้าเรียกกันว่า “เจ๊นิด” เจ้าของร้าน “โจ๊กท่าราม” ย้อนให้ฟังถึงจุดเริ่มต้นของโจ๊กท่าราม ว่า ก่อนที่จะมาทำโจ๊กขาย เจ๊ก็ทำอาชีพค้าขายมาตั้งแต่เด็ก เริ่มตั้งแต่สมัยที่เรียนหนังสืออยู่ชั้น ม.6 ที่อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี ก็เข้ามาช่วยแม่ขายไก่ยาง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2523 ที่ท่าน้ำหลังวัดเทพลีลา หรือท่าราม ซึ่งเป็นที่มาของชื่อร้านโจ๊กท่าราม สมัยนั้นต้องขายอยู่ในเรือ ต่อมาก็เปลี่ยนเป็นขายข้าวมันไก่ ที่ปากซอยวัดเทพลีลา ขายกันตลอด 24 ชั่วโมง ขายแค่จานละ 12 บาท ก็มีลูกค้าอุดหนุนเยอะมาก ส่วนใหญ่เป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยรามคำแหง

ช่วงที่ขายข้าวมัน ขายดีมาก ทำให้ขายได้ต่อเนื่องยาวนานถึง 15 ปี แต่ก็ต้องเลิกในที่สุด เพราะค่าเช่าที่แพงมาก ประกอบกับช่วงนั้นประมาณปี พ.ศ. 2542 เศรษฐกิจไม่ดี น้อง ๆ ที่มาช่วยก็ทำกันไม่ไหว ทำให้ต้องเลิกร้านข้าวมันไก่ในที่สุด ต่อมาก็หันมาขายผัดไท หอยทอด ในซอยเดียวกัน ก็ขายพอได้ เพราะยังทำไม่เป็นต้องลองผิดลองถูก แต่ก็มีเหตุให้ต้องเลิกร้านอีก เพราะเจ้าของที่ ต้องการที่คืน

โชคดีว่า มีลูกค้าพาไปทำงานจัดเลี้ยงที่ศาลยุติธรรม จึงได้ทำงานประจำอยู่ประมาณ 2 ปี ก็คิดที่จะออกมาค้าขายอีก คราวนี้คิดทำข้าวต้มกุ๊ยขายร่วมกับพี่สาว ในช่วงเวลากลางคืน บริเวณหน้าซอย 7 ในซอยวัดเทพลีลา หลังจากที่ขายข้ามต้มกุ๊ยอยู่ประมาณ 4 ปี ก็ต้องหยุดขายอีก เพราะเจ้าหน้าที่เทศกิจสั่งให้เลิก เพื่อจัดระเบียบพื้นที่ทางเท้าในเวลากลางวัน จึงต้องมองหาว่าจะขายอะไรที่สามารถขายได้ในช่วงเวลาที่ห้ามขาย ตั้งแต่ 6 โมงเช้าจนถึง 3 ทุ่ม จึงเป็นที่มาของการคิดทำโจ๊กขาย ในช่วงเวลา 5 ทุ่มถึง 6 โมงเช้า ซึ่งเป็นของกินที่น่าจะเหมาะกับช่วงเวลาดึก ๆ จนถึงเช้า

เจ๊นิด เล่าต่อไปว่า ตอนที่คิดทำโจ๊กขาย ต้องบอกตรง ๆ เลยว่า ทำไม่เป็นมาก่อน สูตรโจ๊กก็คิดขึ้นเอง แต่อาศัยว่าเป็นคนค้าขายของกินมาตลอด ทำให้รู้นิสัยคนกิน รู้ว่าคนกินชอบรสชาติแบบไหน แรก ๆ ก็มีถามคนอื่นบ้าง อาศัยชิมของเจ้าอื่นบ้าง แล้วก็นำมาปรับปรุงอยู่เรื่อย ๆ ซึ่งแรก ๆ ก็ใช้วิธีการกะ ๆ เอา ไม่ได้มีสูตรตายตัวอะไร แต่เมื่อทำจนชำนาญขึ้นเรื่อย ๆ ก็เริ่มมีสูตรเป็นของตัวเอง เพราะเวลาที่เราไม่สบาย หลาน ๆ จะได้ช่วยทำ ช่วยขายได้

เจ๊นิด เริ่มทำขายโจ๊ก มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 จนถึงทุกวันนี้ ที่ดูจะประสบความสำเร็จเอามาก ๆ มีลูกค้ารอต่อคิวกินโจ๊กแน่นทุกเช้า เจ๊นิด บอกว่าเจ๊ต้องใช้เวลานานมากกว่า 3 ปี ลูกค้าถึงจะติด เจ๊จำได้ปีแรก ๆ ที่ขาย เริ่มจากข้าววันละ 2 กิโล ขายได้เงิน 400 กว่าบาท กว่าจะมาถึงทุกวันนี้ที่สามารถขายโจ๊กได้วันละกว่า 100 ชาม ซึ่งยังไม่นับรวมเกาเหลาเลือดหมู ที่ลูกค้าให้การอุดหนุนมากไม่แพ้กัน ส่วนสาเหตุที่ต้องขายเกาเหลาเลือดหมูด้วย ก็เพราะว่าใช้วัตถุดิบเหมือนกันกับโจ๊กทุกอย่างโดยเฉพาะเครื่องใน จึงขายควบคู่ไปด้วยกัน ทำให้คนกินมีทางเลือกมากขึ้น

ถึงตรงนี้ คงอยากจะรู้แล้วว่าเคล็ดลับความอร่อยของโจ๊กท่ารามนั้นอยู่ที่ไหน เจ๊นิด อธิบายง่าย ๆ สั้น ๆ ว่า “ต้องใช้ของสดใหม่ เครื่องปรุงต้องถึง” แต่เบื้องหลังและทุกขั้นตอนมันไม่ง่ายและสั้นอย่างที่เจ๊บอก เพราะเจ๊นิด ต้องไปตลาดบางกะปิ ด้วยตัวเองทุกวันตั้งแต่ตี 2 เพื่อที่จะได้เลือกได้หยิบวัตถุดิบต่าง ๆ ด้วยมือตัวเอง ไม่นานเชื่อว่าตลอด 10 ปีที่ขายโจ๊กมา เจ๊นิดไม่เคยให้ใครไปซื้อของแทนเลยแม้แต่วันเดียว ทั้งหมดนี้ก็เพื่อจะให้มั่นใจได้ว่า จะได้ของดีของสด มาเป็นวัตถุดิบ

เมื่อได้วัตถุดิบมาแล้ว ก็จะให้ลูกจ้างล้างหมู ล้างกระดูก และเครื่องใน ก่อนหนึ่งรอบ หลังจากนั้นเจ๊นิดจะต้องลงมือล้างด้วยตัวเองอีกหนึ่งรอบ เพื่อให้แน่ใจว่าสะอาดจริง ๆ เมื่อเสร็จเรียบร้อยแล้วก็จะเริ่มต้มน้ำเคี่ยวกระดูกไปเรื่อย ๆ จนถึงเวลาเปิดร้านตอนตี 5 เคล็ดลับความอร่อยของน้ำซุป เจ๊นิด บอกว่า เจ๊จะใส่เครื่องเยอะมาก ไม่หวง พริกไท กระเทียม แพงยังไงก็ต้องใส่ให้ถึงเครื่อง พอเราเอาหมู เอาเครื่องใน ลงไปต้ม ก็ทำให้ได้น้ำซุปที่หวานอร่อยถูกปากลูกค้า

หลังจากเตรียมน้ำซุปแล้ว ก็ต้องผสมหมูบด ซึ่งมีเคล็ดลับคือจะต้องเลือกซื้อเนื้อหมูส่วนสะโพกเท่านั้นและปนมันเพียงเล็กน้อย เพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่นุ่ม เคี้ยวอร่อย ที่สำคัญที่สุดคือ จะต้องหมักด้วยกระเทียม พริกไท ให้ถึงเครื่อง ส่วนตับก็ต้องล้างหั่นด้วยมือเท่านั้น ตับจะได้ไม่แตก เวลากินก็จะไม่คาว

แบบนี้เอง ที่ทำให้ลูกค้าที่มากินโจ๊กเจ๊นิดลงความเห็นเป็นเสียงเดียวกันว่า ชอบหมูบดและตับมากที่สุด ซึ่งเจ๊นิดจะคอยดูแลรักษามาตรฐานรสชาติให้ถูกปากลูกค้า และต้องคอยสอบถามลูกค้าเสมอว่าพอใจหรือไม่ ซึ่งที่ผ่านมาลูกค้าก็ไม่เคยติติงอะไร ก็ทำให้เจ๊นิด ยิ่งต้องทำให้ดีมีคุณภาพต่อไปเรื่อย ๆ แน่นอนว่า ขึ้นชื่อว่าโจ๊กแล้ว ความสำคัญของข้าวก็คงยิ่งหย่อนไม่แพ้กัน เคล็ดลับของเจ๊นิด คือจะเลือกใช้ปลายข้าวหอมมะลิอย่างดี นำมาหุงด้วยการคนข้าวไปเรื่อย ๆ ตลอด 1 ชั่วโมงโดยไม่หยุดเลย จนกว่าจะได้เนื้อข้าวแบบที่ต้องการ

เจ๊นิด เล่าให้ฟังว่า เคยมีหลายสิบคนมาขอซื้อสูตรโจ๊ก เจ๊ก็บอกไป แต่จริง ๆ แล้วมันก็ไม่ได้มีอะไรพิเศษหรอก เคล็ดลับมันอยู่ที่การเอาใจใส่ ต้องใช้ของดี ใช้ของสด ทำให้สะอาด ทำให้ถูกปากคนกิน โจ๊กจริง ๆ ไม่ต้องปรุงอะไรมาก น้ำซุปเราก็ได้ผลพวงจากการที่เราต้มหมู ต้มเครื่องใน ทำให้น้ำซุปอร่อย อย่างเครื่องในของเจ๊จะมี 5 อย่างคือ ตับ, ไส้, เซี่ยงจี้, กระเพาะ และ หัวใจ รวมถึงหมูชิ้นด้วย

เจ๊เคยคิดว่า อยากจะมีสาขาหรือแฟรนไชส์ร้านโจ๊กบ้าง แต่ก็ติดปัญหาเรื่องการควบคุมคุณภาพ เพราะจะให้คนอื่น

ทำก็คงไว้ใจไม่ได้ เพียงแค่การต้มข้าวคนโจ๊กให้ได้ดี ก็ไม่ใช่เรื่องที่จะปล่อยให้ใครทำก็ได้ เวลาที่ปล่อยให้ลูกจ้างทำ ยังทำไม่ได้อย่างที่เราต้องการเลย ทำไปแล้วก็ไม่ดี เสียความรู้สึกคนกิน สุดท้ายเจ๊ ก็ต้องทำเองปล่อยใครไม่ได้

นอกจากความสดอร่อยแล้ว ร้านโจ๊กท่ารามของเจ๊นิด ยังขายในราคาที่ย่อมเยา โจ๊กธรรมดา ราคา 30 บาท ใส่ไข่ 35 บาท เกาเหลาเลือดหมู 35 บาท ข้าวเปล่า 5 บาท ส่วนเกาเหลาใส่ถุง 40 บาท ทำให้ซื้อง่ายขายคล่อง โดยลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นคนที่ผ่านไปผ่านมาบริเวณนี้ ไม่ใช่ลูกค้าในพื้นที่ โดยจะเป็นลูกค้าประจำครึ่งหนึ่ง ที่เหลือจะเป็นลูกค้าขาจร วันธรรมดาจะเป็นคนทำงานออฟฟิศ ในย่านทาวน์อินทาวน์ ส่วนวันเสาร์อาทิตย์จะมีลูกค้าจากที่ไกล ๆ มากันค่อนข้างมาก ทั้งจากมีนบุรี และฝั่งธนฯ ซึ่งลูกค้าจะรู้จักจากการแนะนำกันเอง

ใครที่ยังไม่มีโอกาสได้ลองรสชาติความอร่อยของโจ๊กท่ารามของเจ๊นิด ก็แวะเวียนกันไปได้ที่ซอยเทพลีลา แยก 7 ตั้งแต่ตีห้า เรื่อยไปจนถึงเที่ยงวัน แต่ขอบอกว่าช่วงเวลา 7-10 โมงเช้า ลูกค้าจะเยอะมาก โดยเฉพาะวันเสาร์และอาทิตย์ ส่วนวันจันทร์เจ๊นิด ขอหยุดพักผ่อนหนึ่งวัน