

ไม่ใ้งแค่อาหารแต่คือวิถีชีวิต

เมนูฮิต นิสิต

ทุกๆวันโรงอาหารภายในรั้วจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีนิสิตเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมาก ดูได้จากจำนวนแก้วน้ำที่ใช้กันในโรงอาหารรวมแล้วกว่าปีละ 100,000 ใบ ซึ่งนั่นก็เป็นเหตุผลหนึ่งให้ทุกร้านเริ่มเปลี่ยนจากแก้วพลาสติกใช้แล้วทิ้งมาเป็นแก้วใช้ล้างซ้ำได้ (Zero-waste cup) มีถึงขยะแยกเฉพาะส่วนของแก้วที่จะถูกส่งไปทำปุ๋ยหมักแล้วนำกลับมาใช้ใส่บำรุงต้นไม้ในจุฬาฯ นอกจากการเปลี่ยนแก้วที่ใช้แล้ว ยังมีการลดการใช้หลอด รวมถึงลดขยะขวดน้ำดื่ม โดยการให้บริการตู้กดน้ำดื่มฟรีที่มันใจว่าปลอดภัยภายในโรงอาหารและตามจุดต่างๆ

และเป็นที่รู้กันดีกว่า เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้ว ผู้รับประทานก็มีหน้าที่เก็บจานชามไปวางไว้ ณ จุดบริการ คือทุกคนต้องกินแล้วเก็บเอง จนกลายเป็นวัฒนธรรมของจุฬาฯ ซึ่งสะท้อนถึงการอบรมให้นิสิตมีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฐานะสถาบันการศึกษาซึ่งเป็นผู้นำทางสังคมและสถานที่บ่มเพาะบัณฑิต ทั้งนี้มาตรฐานของโรงอาหารที่ต้องรองรับคนปริมาณมากในแต่ละวัน หากไม่ได้รับการจัดการที่ดี จะส่งผลเสียต่อสุขภาพของนิสิต คณาจารย์ และบุคลากรในระยะยาว นั่นทำให้มหาวิทยาลัยต้องมีการดูแลรักษาระดับมาตรฐานทั้งในด้านความสะอาดและการจัดการด้านต่างๆ ให้ดีในทุกๆ วัน

... พูดถึงโรงอาหารทั้งที่ ก็ต้องพูดถึงของอร่อยๆ นับได้ว่าโรงอาหารหลายโรงในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย นั้นเป็นแหล่งชอนของกินอร่อยๆ ชั้นเยี่ยม ทั้งยังมีราคา ย่อมเยาแบบที่หาได้ยากในปัจจุบันและหลายเมนูยังมีความเฉพาะตัวไม่แพ้แหล่งอาหารมีชื่ออื่นๆ เลย เพราะ การแข่งขันสูง ถ้าไม่อร่อยจริง ก็คงเปิดอยู่ไม่ได้

เริ่มต้นที่ฝั่งหอประชุมฯ เมนู **ไก่ทอดอักษร** เป็นดาวเด่นของเมนูอาหารในรั้วจุฬาฯ ที่มีชื่อเสียงมา ยาวนาน เป็นต้นตำรับไก่ทอดร้อนๆ คู่กับข้าวเหนียวและ น้ำจิ้มที่เป็นที่รู้จักกันไปทั่วจุฬาฯ (จนถึงกับต้องขยายอีก สาขาไปที่โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์) ในร้านเดียวกันนี้ มีอาหารอีสานอร่อยๆ เช่น ลาบแซลมอน ต้มแซ่บ คอหมูย่าง ในราคาเพียงจานละ 30 บาทเท่านั้น



ไก่ทอดอักษร



บะหมี่อดทน

โรงอาหารคณะอักษรศาสตร์ ที่ตั้งอยู่ข้างอาคาร มหาจักรีสิรินธรนี้มีที่นั่งรับประทานถึงสองชั้น ทั้งแบบ เปิดโล่งและแบบปรับอากาศ นอกจากข้าวเหนียวไก่ทอด ที่ขึ้นชื่อแล้ว ยังมีอาหารอร่อยร้านอื่นให้เลือก เช่น ข้าวซอย ก๋วยเตี๋ยวไก่ และกวยช่ายทอด กับไส้อั่ว อีกด้วย

อีกหนึ่งของอร่อยที่เลื่องลือไปทั่วจุฬาฯ คือ **บะหมี่ อดทน** ประจำโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ ติดถนนอังรีดูนังต์ บริเวณข้างอาคารเกษม อุทยานิน หนึ่งในโรงอาหารเก่าแก่ ของจุฬาฯ ที่ได้ปรับการใช้พื้นที่เป็นโรงอาหารและอาคาร จอดรถ จุดเด่นของร้าน คือ มีการต่อคิวที่ยาวและต้อง "รอนาน" จนเป็นตำนาน ส่วนเมนูของร้านนั้นสามารถ จะเลือกเครื่องบะหมี่ได้ตามความชอบ ไม่ว่าจะเป็นปู เป็ด ลูกชิ้น หรือหมูแดง มีน้ำราดอร่อยเฉพาะตัว แต่ละชาม ที่ออกมาต้องบอกว่าเป็นบะหมี่หน้าตาดีสุดๆ ที่แอบซ่อนตัว อยู่ในรั้วมหาวิทยาลัยเลยทีเดียว

นอกจากบะหมี่แล้ว คณะรัฐศาสตร์ยังมีเมนูเด็ด
เจ้าอื่น อาทิ เส้นเล็กไก่ตุ๋น หรือข้าวแกงกะหรี่ไก่ ข้าวแกง
กะหรี่หมูทอด และข้าวผัดเต้าหู้ไข่แซ่บ

ไอศกรีมซอฟเสิร์ฟที่มีชื่อเสียงชื่อว่า Parabola นั้น
หารับประทานได้ที่จุฬาฯ เท่านั้น เป็นไอศกรีมแบรนด์
ที่ก่อตั้งโดยนิสิตเก่าคณะวิศวกรรมศาสตร์ ตั้งอยู่ที่
โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ (iCanteen) พาราโบลามี
หลายที่ออปชั่น ทั้งโกโก้คินซ์ โอรีโอ บราวน์ มาร์ชเมลโล่
มีรสชาติไอศกรีมให้เลือก 3 รสคือ โยเกิร์ต ชาโคล และ
ทูโทน ในราคาแสนถูก



อย่างที่กล่าวข้างต้นว่า ใครที่ติดใจไอศกรีมซอฟเสิร์ฟ
ก็สามารถจะมารับประทานได้ที่คณะวิศวกรรมศาสตร์
(แล้วก็เป็นที่ประหลาดใจและลือกันว่าไอศกรีมซอฟเสิร์ฟสาขา
โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ มีรสชาติที่อร่อยกว่าคณะอักษรฯ)
นอกจากจุดเด่นที่ร้านไอศกรีมแล้ว อาหารยอดนิยมประจำ
คณะยังมีก๋วยเตี๋ยวต้มยำทรงเครื่องใส่ไข่เยิ้มร้านป้ารุจิศรี
ซึ่งมีลูกเล่นตรงที่ถ้าสั่งอาหารเป็นภาษาอังกฤษ ร้านจะ
ลดราคาให้ 50%

ที่นี่ยังมี ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอด ข้าวพะเพราคลุก
ไก่ทอด ที่ยิ่งเพิ่มความอร่อยเมื่อราดซอสมายองเนส
หรือใครที่ชื่นชอบทุยเตี๊ยกของเด็กของตลาดสามย่าน ก็มีให้
รับประทานได้ที่โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ด้วย เรียกว่าเป็น
โรงอาหารที่เอาใจนักกินเต็มทีจริงๆ

และหากจะย้อนกล่าวถึงไอศกรีมที่นิสิตหลายต่อหลายรุ่นมีความผูกพันเป็นอย่างมาก ต้องนึกถึงชื่อไอศกรีม **Chubby** ที่เคยมีขายอยู่ที่คณะบัญชีมานานถึง 40 ปีเต็ม แต่ในปัจจุบันก็ได้เลิกจำหน่ายไปแล้ว และหากใครอ่านบทความนี้แล้ว เกิดความรู้สึกคิดถึงสามารถจะไปรับประทานที่ร้านของแบรนด์เองที่ซอยเอกมัย ซับบี้เป็นไอศกรีมรสชาติแบบโฮมเมดโดยแท้ ซึ่งนิสิตมักจะสั่งสรรเสริมเช่น บรันดี เชอร์รี่ หรือไอริช คอฟฟี่

ส่วนที่**โรงพยาบาลคณะวิทยาศาสตร์** อาคารจุลจักรพงษ์ เป็นสถานที่รวมนิสิตไปจนถึงคนจากภายนอกสถาบันที่มักจะนัดกันมาดิวหนังสัปดาห์เป็นประจำ เพราะมีบรรยากาศที่ปลอดโปร่ง อยู่ใกล้ศูนย์หนังสือจุฬาฯ และยังมีอาหารราคาเบาๆ ให้เลือกมากมาย มีไฮไลต์เด็ดเป็น**ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยต้มยำน้ำใส** ที่ให้เกียรติรอบกันแบบไม่อัน



ไอศกรีม Chubby

สำหรับคอกกั๊กกะหรี่ปุ้น ต้องลอง**ข้าวราดแกงกะหรี่ปุ้นคัตลี** ให้ปริมาณแบบเต็มอิ่มในราคา 40 บาท ที่โรงพยาบาลคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สักครั้งแล้วคุณจะได้ใจมากินซ้ำกันเลยทีเดียว

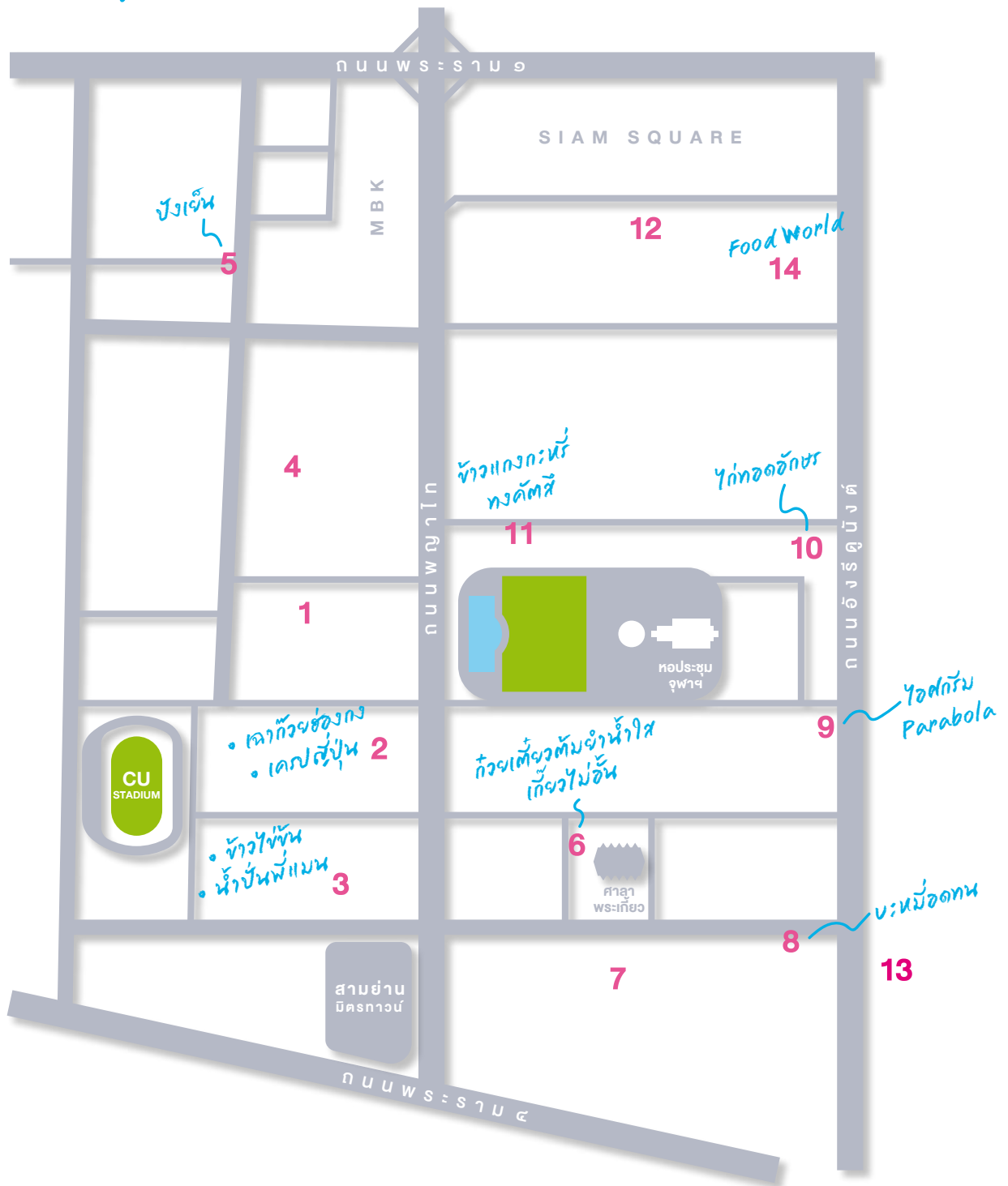
เมื่อข้ามมาฝั่งสามย่าน โรงพยาบาลในจุฬาฯ ก็ยังสร้างความตื่นตาตื่นใจให้นิสิตและนักชิม เพราะที่**โรงพยาบาลคณะนิเทศศาสตร์-นิติศาสตร์** ที่อาคารพินิตประชานาถ มีร้าน **Bbee** ที่จำหน่ายเมนูข้าวไข่ข้นสุดครีเอทต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นข้าวไข่ข้นคาโบนาร่า ข้าวไข่ข้นต้มยำกุ้ง ข้าวไข่ข้นซอสมันกุ้ง แล้วยังมีเมนูอาหารคลีนจำหน่ายเอาใจคนรักสุขภาพอีกด้วย

ข้าวราดแกงกะหรี่ปุ้นคัตลี



ข้าวไข่ข้นคาโบนาร่า

วางแผนความอร่อย



- | | |
|--|---|
| 1. สำนักงานมหาวิทยาลัย | 8. อาคารจอดรถ 3 (คณะรัฐศาสตร์) |
| 2. คณะครุศาสตร์ | 9. คณะวิศวกรรมศาสตร์ |
| 3. อาคารพีติดประชานาก (คณะนิติศาสตร์และคณะนิเทศศาสตร์) | 10. อาคารที่ติดกับอาคารมหาจักรีสิรินธร (คณะอักษรศาสตร์) |
| 4. หอพักนิสิต | 11. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ |
| 5. อาคารจุฬาพัฒน์ 9 (คณะสหเวชศาสตร์) | 12. อาคารวิทยกิตติ์ (สยาม) |
| 6. อาคารจุลจักรพงษ์ (คณะวิทยาศาสตร์) | 13. คณะแพทยศาสตร์ |
| 7. อาคารมหิตลาธิเบศร (คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี) | 14. ศูนย์อาหาร Food World คณะทันตแพทยศาสตร์ |

ร้านพีแมน เป็นอีกร้านน้ำปั่นขวัญใจเด็กนิเทศฯ ร้านพีแมนขึ้นชื่อที่ "ปั่นได้ทุกอย่าง" โดยเมนูดังที่เคยปั่นมาแล้วมีอาทิ **โกโก้เย็น** ที่นำพาท้องโก๋มาปั่นกับเครื่องดื่มนมประเภทต่างๆ แปรและแตกต่างไม่ซ้ำใคร

แต่ก่อนถ้าข้ามมาฝั่งสามย่าน ที่ **ร้านอาหารคณะครุศาสตร์** สายขนมหวานก็ต้องรู้จัก **ปังเย็นครุศาสตร์** หรือร้าน **Up to You (พีลิว)** ที่จำหน่ายปังเย็น โทสต์ บิงซู ไอศกรีมทอด และขนมโตเกียวหน้าตาน่าตื่นตาตื่นใจและมีราคาอ่อมเยา โดยมีเมนูปังเย็นโกโก้จานโต เป็นพระเอก ราคาไม่โตเท่า After You แต่มีรสชาติอร่อยเทียบเคียงได้เลยทีเดียว (แต่ปัจจุบันต้องตามความอร่อยไปที่คณะวิทยาศาสตร์การกีฬา)

นอกจากปังเย็นแล้ว **ร้านอาหารครุศาสตร์** ยังมี **ร้านเครปญี่ปุ่น** ที่มีทั้งเครปแบบเครื่องทะเลลึกและทาโกยากิ ร้อนๆ กับ **ร้านเจาก๊วยฮ่องกง** เด่นในเมนูเจาก๊วยนมสด น้ำโกโก้ ชาเขียว และชานม แต่ถ้าจะลองปังเย็นอีกแบบที่ต่างไป ก็สามรถข้ามไปฝั่งมาบุญครอง ที่ **ร้านปังเย็นร้านอาหารคณะสหเวชศาสตร์** ก็อร่อยและนิยมในหมู่นิสิตไม่แพ้กัน



ร้านพีแมน



ปังเย็นครุศาสตร์

หรือหากใครที่ชอบบรรยากาศใหม่ แบบแอร์เย็นฉ่ำ ก็ต้องไปรับประทานที่ **ศูนย์อาหาร Food World** ร้านอาหารน้องใหม่ล่าสุด ซึ่งสร้างขึ้นพร้อมกับอาคารใหม่ของคณะทันตแพทยศาสตร์ ระดับราคาเฉลี่ยจะสูงกว่าร้านอาหารอื่นๆ เล็กน้อยที่ 40-60 บาทต่อจาน แต่ความอร่อยก็คุ้มค่าที่จ่ายไม่แพ้ที่อื่นเลย

ที่ไม่เอ่ยถึงคงไม่ได้ ก็คือ **ร้านอาหารประจำหอพักนิสิต** อีกแหล่งฮอตรวมของอิม่อร่อยราคาถูก ที่นี่เป็นร้านอาหารที่นิสิตซึ่งประพฤติดีแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ได้รับประทานมื้อกลางวันฟรี

โดยการสนับสนุนทุนของสมาคมนิสิตเก่าจุฬาฯ นับเป็นทุนเก่าแก่ที่มีตั้งแต่ปี พ.ศ. 2515 นิสิตที่จะได้รับทุนก็เป็นการพิจารณาจากเอกสารหลักฐานและจากการสัมภาษณ์ผู้ที่เหมาะสมในแต่ละปีนั่นเอง และนิสิตก็มีหน้าที่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ เช่น มารับประทานตามเวลาที่กำหนด ตลอดจนอาสาช่วยงานกิจกรรมของมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 2 กิจกรรมต่อปี

ของดีของจุฬาฯ ไม่ได้มีแค่วิชาการ คณาจารย์ งานวิจัย แต่ยังมีของดีของออร์รอยที่คอยรองรับนิสิต กระทั่งบุคคลภายนอกจำนวนมหาศาล (ก็ใครจะนึกว่าในรั้วมหาวิทยาลัย จะตระการตาด้วยอาหารการกินในแบบข้างต้นที่กล่าวมา)

ร้านอาหารทั้ง 14 แห่งในจุฬาฯ ทำหน้าที่แต่ละวันคอยโอบอุ้ม ปลอดภัย เต็มกำลังให้กองทัพนิสิตได้ฟันฝ่าทุกภาคการศึกษาไปอย่างมีความสุขสมบูรณ์ราบรื่นภายใต้รั้วจามจุรีแห่งนี้