



ตรวจคร้ว

นอกจากท่านจะนั่งรถสามล้อไปตรวจบริเวณต่าง ๆ รอบวัดแล้ว กิจวัตรประจำวันอีกอย่างหนึ่งของคุณยาย คือ การเดินไปตรวจดูความเรียบร้อยที่คร้ว และบริเวณต่าง ๆ รอบที่พักในรัศมีที่ท่านพอจะมีกำลังเรี่ยวแรงเดินไปถึง

คร้วกับคุณยายเป็นสิ่งที่แยกจากกันไม่ออก เพราะคร้วเป็นแหล่งหุงหาเสบียงเลี้ยงปากเลี้ยงท้องของคนทั้งวัด คุณยายจะให้ความสำคัญกับเรื่องนี้มากเพราะ “กองทัพเดินด้วยท้อง” ข้าพเจ้ามักจะได้ยินคุณยายอธิบายอยู่เสมอ ๆ ว่า

“ขอให้บุญกุศลช่วยข้าพเจ้า ถ้าหากข้าพเจ้าจะมีข้าทาสบริวารหญิงชายเท่าไร ก็ขอให้มีสมบัติให้เขากินเขาใช้ไม่รู้จักหมดสิ้น มีมาร้อยให้เลี้ยงได้ทั้งร้อย มีมาล้านให้เลี้ยงได้ทั้งล้าน”

คุณยายจึงมักเดินไปดูที่คร้วทุกวัน วันละหลายครั้ง แล้วแต่โอกาส ตอนเช้าบ้าง สายบ้าง ปายบ้าง เย็นบ้าง บางวันก็ไปดูครบทั้ง ๔ เวลาเลย และด้วยสาเหตุอีกประการหนึ่ง คุณยายท่านบอกว่า “หลวงพ่อบอกว่า ยาย ๆ ดูคร้วให้ดี...ยายก็เลยเข้าคร้วทุกวัน”

คุณยายไม่ว่าท่านจะได้รับมอบหมายงานใดจากหลวงพ่อ



ท่านจะทำหน้าที่นั้นอย่างเต็มที่ สุดกำลังความสามารถ

เมื่อมาถึงที่ครัวหน้า คุณยายจะเดินดูความเรียบร้อย
ก่อน ๑ รอบ ท่านมักจะสอนอยู่เสมอ ๆ ว่า

“ข้าวของต้องจัดต้องวางให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ถ้าเรา
ทำอะไรเป็นระเบียบเรียบร้อย สอนคนอื่นก็สอนได้ ทำอะไร
เราต้องทำให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ชาติต่อไปเราไปเกิด เราก็ก
จะทำอะไรได้เรียบร้อย ได้พบได้เจอแต่สิ่งที่เรียบร้อย”

ข้าวของเครื่องใช้ในครัวจะถูกจัดวางไว้อย่างเป็นระเบียบ
เรียบร้อย เป็นที่เป็นทาง เป็นสัดส่วน เป็นหมวดหมู่ ไม่ว่าจะเป็น
จาน ชาม ช้อน แก้วน้ำ ฯลฯ ภาชนะอันไหนของพระ ของ
ฆราวาส จะถูกจัดแยกโดยชัดเจน ไม่ให้นำมาใช้ปะปนกัน

การที่ข้าพเจ้าได้เดินตามคุณยายไปในที่ต่าง ๆ ยิ่งทำให้
ข้าพเจ้าสังเกตเห็นความเป็นยอด ความพิเศษ ความไม่ธรรมดา
ของท่าน

สายตาของคุณยายที่กวาดมองไปตามที่ต่าง ๆ นั้น เฉียบ
ไวและแหลมคม แม้มองไปแค่ปราดเดียว คุณยายก็จะเก็บราย
ละเอียดต่าง ๆ ได้หมด ทั้งด้านหน้า ด้านข้าง ด้านล่าง ด้านบน
ข้าพเจ้าแอบนึกเปรียบเทียบอยู่ในใจว่า “ตาคุณยายเหมือนเรดาร์



เลย” พอท่านมองไปทางไหน หันไปทางไหน ก็จะจับรายละเอียด แม้จุดเล็ก ๆ น้อย ๆ ได้ทุกที ความสกปรก รกรุงรัง ความไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่สามารถเล็ดลอดสายตาคุณยายไปได้เลย ช่างผิดกับสายตาของข้าพเจ้าที่ต้องมองแล้วมองอีกหลายครั้ง กว่าที่จะเห็นอะไรได้เท่ากับคุณยายมองเห็นครั้งเดียว

นอกจากนี้ตาภายในของท่านก็ทำหน้าที่ได้ไม่แพ้กัน ไม่มีใครปิดบังอะไรคุณยายได้เลย คำว่า ผักชีโรยหน้า จึงไม่มี

ที่ครัวยามาจะมีตู้สเตนเลสส์สูงขนาดเท่าเอว เป็นแถวเรียงยาวอยู่จำนวนหลายใบ ทั้งอยู่ในห้องโถงและนอกห้องโถง ตรงที่จัดเตรียมอาหารก็จะมีตู้สเตนเลสส์ตั้งเป็นแถวเรียงยาว ๒ แถวทำมุมตั้งฉากกันอยู่ ภายในตู้จะมีภาชนะถ้วยชามต่าง ๆ วางเรียงซ้อนกันอยู่ อย่างเป็นหมวดหมู่และเป็นระเบียบเรียบร้อย คุณยายท่านเล่าว่า

“เมื่อก่อนจะมีชั้นไม้สำหรับวางถ้วยชาม วันดีคืนดีก็มีหมามายกขาเหยี่ยวไล่ ยายก็เลยไปบอกบุญตู้สเตนเลสส์เขามา”

เนื่องจากตู้สเตนเลสส์มีหลายใบ บานประตูปิดเปิดก็มาก การเปิดตู้ก็ต้องจับปิดให้ถูกตำแหน่ง ถูกเหลี่ยม ถูกมุม จึงจะปิดสนิท บางทีเปิดปิดตู้กันด้วยความเร่งรีบ จึงมักมีผู้ปิดตู้ไม่สนิทอยู่เนือง ๆ เวลาคุณยายมา บางครั้งท่านจะคอยมาเดินตรวจดู



ตูไหนปิดไม่สนิท ท่านก็จะคอยขยับปิดใหม่ให้สนิททุกครั้งไป ท่านมักจะเตือนเรื่องการปิดตูให้สนิทอยู่เสมอ ๆ

“ปิดอย่างนี้เดี๋ยวประตูก็พังเร็ว ต้องปิดให้สนิท ถ้าปิดไม่สนิท เดี่ยวพวกแมลงสาปก็เข้าไปซี้ไปเยี่ยวใส่ เดี่ยวเราก็ก้อถ้วซามไปใช้ ไปใส่ของกิน”

พร้อม ๆ กันนั้น ท่านก็จะสาธิตวิธีการปิดเปิดตูให้ดู

“ เวลาปิด เปิด ให้ระวัง ดูให้มันตรง ๆ ก่อนแล้วถึงปิด”

ลั่นชกตุ้สเตนเลสส์ก็เช่นกัน เวลาปิดลั่นชก ถ้าไม่ระวัง ผลักเข้าไปแรงนักก็จะเสียงดัง คุณยายท่านก็จะคอยสอน คอยทำให้ดู

“ให้ปิดเบา ๆ ทำอะไรให้เบาไม้เบามือ ทำอะไรไม่เบา ไม้เบามือ เดี่ยวของก็พังเร็ว”

คุณยายท่านจะคอยบอกคอยสอน ให้รู้จักใช้ข้าวของอย่างระมัดระวังที่สุด แม้แต่บนหลังตุ้สเตนเลสส์มีรอยขีดข่วนเล็กน้อย ท่านก็ไม่ได้มองผ่าน ท่านจะเรียกให้ทุกคนที่ทำงานในที่นั้นมาดู และคอยตักเตือนให้ทุกคนช่วยกันดูแลรักษา ระมัดระวัง และหาวิธีป้องกันไม่ให้มีรอยขีดข่วนนั้นเกิดขึ้นอีก เช่น ถ้ามีข้าวของวางอยู่บนหลังตู้ ห้ามลากสิ่งของนั้นไปมา ให้ใช้วิธียกของ



ขึ้นมาแทน เวลาจะเตรียมอาหาร จะหันจะตัดอะไรต้องหาภาต
รองเขียงทุกครั้ง และให้ไปจัดเตรียมในพื้นที่ที่ใช้สำหรับจัดเตรียม
แทนที่จะมาทำที่หลังตู้สแตนเลสส์

ที่ครัวคุณยายจะมีพิเศษอีกอย่างหนึ่งที่ไม่ค่อยจะพบเห็น
ที่ไหน คือ ชั้นวางของสแตนเลสส์ ซึ่งมีล้อสำหรับใช้ลากเข็น
เคลื่อนย้ายไปมาได้ เดิมทีเป็นชั้นไม้ซึ่งเปียกและผุพังง่าย จึงได้
ดัดแปลงทำเป็นชั้นสแตนเลสส์ซึ่งทนทานกว่าสำหรับนำมาใช้ที่ครัว
รถเข็นชั้นสแตนเลสส์นี้จะมีอยู่หลายคัน แต่ละคันจะมีชั้นอยู่ ๓-๔
ชั้น นำมาใช้ในงานต่าง ๆ ได้ เช่น ใช้เป็นที่วางกล้วย วางผลไม้
ใช้เป็นที่วางผักผักที่ล้างเสร็จแล้ว ก่อนที่จะนำมาประกอบอาหาร
แต่ที่เห็นใช้บ่อย คือ ใช้เคลื่อนย้ายภาชนะ และใช้เป็นที่คว่ำตาก
จาน ชาม ภาชนะทั้งหลายเวลาล้างเสร็จแล้ว

สำหรับของพระที่ฉันเสร็จแล้ว อาหารที่เหลือก็จะถูกนำมา
ถ่ายเทใส่ภาชนะ เพื่อให้คนได้นำไปรับประทานต่อไป ส่วนถ้วย
จาน ชาม ภาชนะของพระที่ฉันเสร็จ จะถูกรวบรวมขึ้นใส่ชั้น
สแตนเลสส์ที่มีล้อ เสร็จแล้วก็จะลากรถเข็นนี้ไปยังบริเวณอ่าง
ล้างจานซึ่งอยู่ข้างหลัง เวลาเอาของลงอ่างล้างก็จะเออลงเป็น
ชุด ๆ จาน ถ้วย ชาม ช้อน ฯลฯ เวลาเอาขึ้นตากบนชั้น ก็เอา
ขึ้นตากเป็นชุด ๆ แล้วคว่ำเรียงอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย จาก



ขนาดเล็กไปใหญ่ เพื่อสะดวกในการจัดเก็บ เป็นแถวของจาน แถวของถ้วยชาม แถวของถาด ฯลฯ ช้อนก็จะคว่ำตากที่ละคัน เรียงเป็นแถว เสร็จแล้วก็ลากรถเข็นชั้นสแตนเลสส์ที่มีภาชนะคว่ำ ตากอยู่ไปจอดตากไว้ในที่ที่มีแดด เมื่อแห้งแล้วก็ลากรถเข็นเข้ามาเก็บภาชนะเข้าตู้ต่อไป

เนื่องจากชั้นวางของสแตนเลสส์มีล้อยากไปมาได้ บางทีก็มีการไล่ของลากไปคร้วทางข้างหลังบ้าง ดังนั้น เวลาไปที่คร้ว พอเห็นชั้นสแตนเลสส์ คุณยายท่านมักจะบอกว่า “นับดูสิว่าที่คร้วนี้มีกี่คัน อยู่ครบหรือเปล่า ลากไปที่ไหนแล้วต้องเอามาเก็บที่เดิม”

คุณยายท่านจะละเอียดรอบคอบ คอยตรวจตรา ดูแลรักษาสมบัติทุกชิ้น ทุกชนิดอย่างดีที่สุด

ถ้าวัดเราเปรียบเหมือนครอบครัว ก็คงเป็นครอบครัวที่ใหญ่มาก มีสมาชิกในครอบครัวมาก มีข้าวของเครื่องใช้มากมาย มีคุณยายทำหน้าที่เป็นแม่บ้านได้อย่างดีเยี่ยม หาผู้ใดเสมอเหมือนมิได้ รู้จักจัดเก็บข้าวของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย หยิบก็ง่าย หายก็รู้ ดูก็งามตา เมื่อสิ่งของใดหายไปก็รู้จักหา เมื่อของใดชำรุดเสียหายก็รู้จักซ่อมแซม และรู้จักประมาณในการใช้ของให้พอเหมาะพอดี สิ่งที่คุณยายทำให้ดูเป็นตัวอย่างนั้น ล้วนเป็น



เหตุปัจจัยที่จะทำให้รักษาครอบครัวหรือตระกูลให้มั่นคง และยั่งยืนยาวนาน

นอกจากนี้ท่านยังได้เมตตาอบรมสั่งสอนสมาชิกในครอบครัวให้ประพฤติปฏิบัติตามท่านอยู่เสมอ ๆ โดยไม่เหน็ดเหนื่อยในการพร่ำสอน

แต่บางครั้งท่านก็อดที่จะพูดด้วยความเป็นห่วงคนรุ่นหลังไม่ได้ ตามลักษณะนิสัยของผู้สูงอายุว่า “ดินะที่ยายอายุยืนคนรุ่นใหม่จะรักษามันได้หรือเปล่า ถ้าไม่มียาย”

นอกจากเรื่องความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย และการรู้จักดูแลรักษาข้าวของ สมบัติพระศาสนาแล้ว มีอีกเรื่องหนึ่งที่คุณยายไม่ชอบเป็นนักหนา และมักจะคอยตักเตือนอยู่เสมอ ๆ คือ เรื่องการคุยกัน หรือเอะอะเสียงดังในเวลาทำงาน ถ้าท่านพบที่ใดท่านจะเดินเข้าไปตักเตือนทันที การตักเตือนของท่านมีหลายรูปแบบ บางครั้งท่านจะเดินผ่านพร้อมกับทักทายว่า “คุยอะไรกันอยู่” หรือ “บ่นอะไรกันอยู่” แค่นี้ก็เป็นที่รู้กัน ทุกคนจะเจียบสนิททันที แต่มีบางครั้งก่อนที่คุณยายจะเดินเข้าไปในครัว เสียงพูดคุยกันก็ดังมาตามอากาศจนคุณยายเดินเข้าไปในครัวแล้วยังคุยกันออกนอกสชาติ โดยไม่มีใครทราบว่าคุณยายเดินเข้ามา คุณยายจะเดินไปยังต้นเสียงและมี



การตกเดือน ดิวเข้มเป็นรายตัวไปเลยก็มี

คุณยายมักจะสอนอยู่เสมอ ๆ ว่า

“เวลาทำงาน ให้ตั้งใจทำงาน

อย่าทำไปคุยไป

เวลาคุณมันต้องคิด ใจมันก็ไปติดอยู่กับเรื่องที่คุย

ไหนจะต้องทำงาน รีบ ๆ ทำให้เสร็จ

ทำเสร็จแล้วถึงคุย”

คุณยายท่านจะเข้มงวดเรื่องนี้มาก ถ้าพบเมื่อไรท่านจะเข้าไปตักเตือนทันที ถ้าได้ยินเสียงเอะอะมะเทิงมาจากทางไหน คุณยายมักจะเดินตรงไปทางนั้นก่อนเป็นอันดับแรก

ความเป็นคนเอาจริง ทำอะไรทำจริง ไม่ละทิ้งไปง่าย ๆ ไม่สำเร็จไม่เลิกرا และไม่เบื่อง่ายในการพร่ำสอนของท่าน จึงทำให้คุณยายเป็นที่เคารพรัก และยำเกรงของทุก ๆ คน

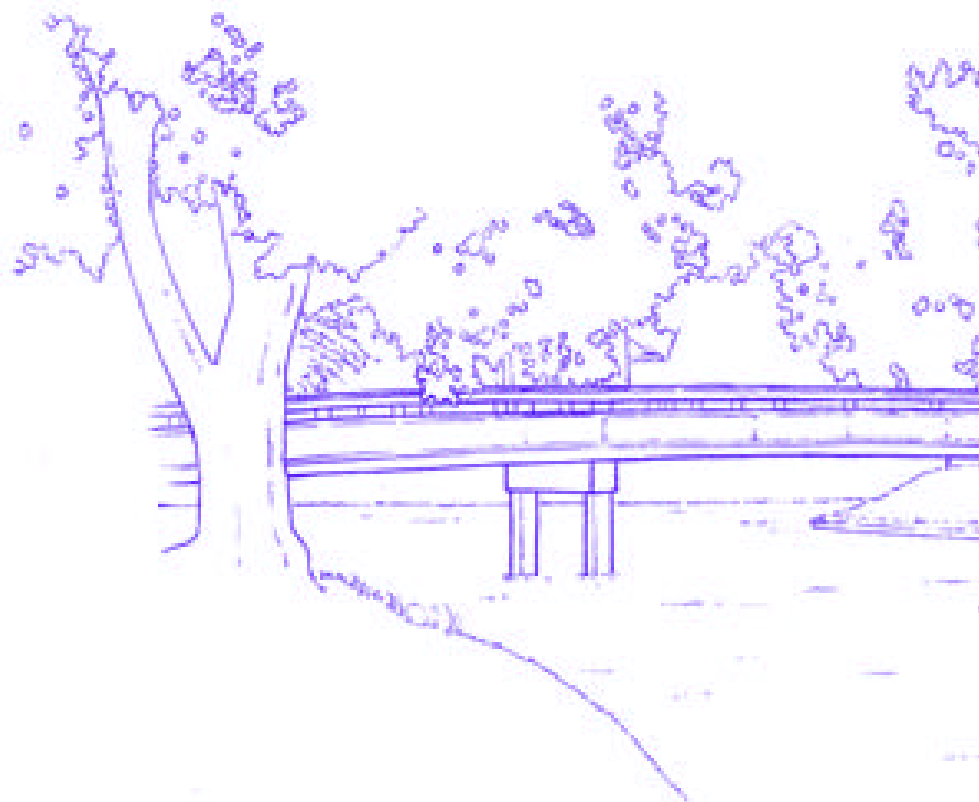
ที่ครัว คุณยายเปรียบเหมือนเป็นสัญลักษณ์แห่งความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ความเจียบสงบ ความมีสติและสำรวมระวัง เพราะทุกครั้งที่คุณยายเดินเข้ามาในครัว จากพนักงานและเด็กวัดผู้พลอสติ ทำงานไปคุยกันไปก็จะปิดปากเจียบสนิท มีสติตั้งใจทำงานที่อยู่ข้างหน้า จากพนักงาน และเด็ก



วัด ผู้ไม่ระมัดระวัง วางข้าวของโครมคราม ระวางบ้างไม่ระวาง บ้าง ก็จะทำด้วยความระมัดระวัง วางแต่เบาไม่เบามือ ข้าวของทุกอย่างจะอยู่ในที่ในทาง อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย และ สะอาดสะอ้าน

แม้คุณยายท่านจะคอยเข้มงวดกวดขันในเรื่องต่าง ๆ อยู่เสมอ แต่ทุกคนที่ได้อยู่ใกล้ชิดคุณยายจะมีความรู้สึกเดียวกันคือ ล้มผัสได้ถึงกระแสแห่งความเมตตา ปรารถนาดี ความเป็นธรรมชาติ เป็นกันเอง และไม่ถือตัวของท่าน ทุกคนจึงเคารพรักท่าน อย่างที่สุด ไม่มีความรู้สึกกลัว แต่เป็นความอบอุ่นใจยิ่งนักที่ได้ อยู่ใกล้ ๆ คุณยาย นอกจากนี้คุณยายยังจำชื่อผู้ที่ช่วยงานทุกคนที่ครัวได้อย่างแม่นยำ และรู้จักอุปนิสัยของแต่ละคนเป็นอย่างดี

ตรงมุมสุดตื้นเตนเลสส์ข้างประตูของครัวด้านที่อยู่ฝั่งแท้งค์ น้ำ จะมีเก้าอี้หวายตัวสูงของคุณยายตั้งอยู่ เวลาท่านมาที่ครัว หลังจากตรวจดูความเรียบร้อยเสร็จแล้ว ท่านมักจะมานั่งพักที่ เก้าอี้ตัวนี้ พอคุณยายท่านนั่งเก้าอี้ตัวนี้แล้ว จะมองเห็นบรรยากาศ การทำงานทุกอย่างที่อยู่ในครัว มุมนี้กำลังปกและจัดผลไม้ มุม นั้นกำลังจัดเตรียมสำหรับสำหรับถวายพระ มุมโน้นกำลังปรุง อาหารอยู่หน้าเตา ใครเดินแวะเข้ามาที่ครัวก็จะมองเห็นคุณยาย มาแต่ไกลเลย บางทีมีเจ้าภาพเอาอาหารมาถวายพระ คุณยาย





ท่านก็จะเมตตาพูดคุยชักทายด้วยเป็นอย่างดี

คุณยายมักจะนั่งที่ครัวหน้าสักพัก และถ้าไม่เหนื่อยมาก ท่านจะเดินต่อไปที่ครัวหลัง ที่ครัวช่วงนั้นจะมีอบาสกอบาลิกาที่เป็นเจ้าหน้าที่ประจำและพนักงานอยู่ไม่กี่คน แต่ในวันอาทิตย์จะมีเจ้าหน้าที่อาสาสมัครมาช่วยงานเป็นจำนวนมากพอสมควร

ครัวหลังจะเป็นครัวที่ใช้เตรียมอาหาร สำหรับเลี้ยงพระเลี้ยงคนทั้งวัด ตลอดจนทำอาหารเลี้ยงสาธุชนที่มาวัดในวันอาทิตย์ จึงมีอุปกรณ์ข้าวของเยอะแยะมากมาย รวมทั้งวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร ภาชนะที่ใช้ก็จะมีแต่ขนาดใหญ่ ๆ ทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นกระทะ หม้อ กะละมัง ฯลฯ

นอกจากบริเวณที่ใช้จัดเตรียมอาหารแล้ว ก็จะมีพื้นที่สำหรับใช้ล้างภาชนะ พวกหม้อ กะละมัง ฯลฯ ภาชนะทั้งหลายที่ส่งไปตามจุดต่าง ๆ จะถูกรวบรวมนำกลับมาล้าง และคว่ำตากเรียงเป็นทิวแถวที่ครัวนี้

เมื่อคุณยายมาที่ครัวหลัง ท่านก็จะเดินดู บางครั้งก็เดินลุยเข้าไปในพื้นที่ที่เขากำลังเตรียมประกอบอาหารกัน กำลังล้างภาชนะกันซึ่งเยอะแยะ แต่ท่านก็ได้รังเกียจ บางทีพนักงานใหม่คุยกันเสียงดัง ล้างหม้อล้างกะละมังเสียงดังโครมคราม ใช้ข้าวใช้ของไม่ระมัดระวัง ทั้ง ๆ ขว้าง ๆ ส่วนใหญ่ท่านจะบอกกับ



หลวงพี่อิทธิจินตโกหรือเจ้าหน้าที่ผู้ใหญ่ที่อยู่ประจำ ให้ช่วยดูแลอบรม บอกสอนพนักงาน คุณยายบอกว่า “เด็กพวกนี้ยังไม่รู้จักอะไร นี่ก็ว่าไม่ใช่ของตัวเอง จะทำอะไรก็เลยไม่รู้จักระมัดระวัง ไม่รู้จักประหยัด ไม่รู้จักรักษา ให้ช่วยกันสอนช่วยกันเตือน หม้อกะละมังก็เหมือนกัน ถ้าไม่ระวังทำเสียงดังโครมคราม มันก็บุบก็พังเร็ว”

คุณยายมาที่ครัวหลังบ่อย หลวงพี่อิทธิจินตโกหรือที่คุณยายเรียกว่า “พระหมู” จึงจัดหาโต๊ะ เก้าอี้ สำหรับคุณยายไว้ประจำที่ครัวชุดหนึ่ง ตั้งไว้อยู่ใกล้ ๆ โต๊ะทำงานของหลวงพี่และโต๊ะทำงานของเจ้าหน้าที่ที่ครัวซึ่งตั้งเรียงแถวกันอยู่

โต๊ะคุณยายจะเหมือนโต๊ะตัวอื่น ๆ แต่เก้าอี้ของคุณยายจะพิเศษกว่าเก้าอี้ตัวอื่น คือเป็นเก้าอี้หมุนได้มี ๔ ขา^๑ เพื่อความปลอดภัยและมั่นคงในขณะที่คุณยายนั่ง ถ้าท่านเดินมาที่ครัวหลัง ท่านมักจะแวะมานั่งพักที่เก้าอี้ตัวนี้

โต๊ะทำงานชุดนี้ถือว่าเป็นที่นั่งของที่ปรึกษากิตติมศักดิ์สูงสุดของครัวทีเดียว เพราะเวลาที่ท่านเดินตรวจดูความเรียบร้อยแล้วมานั่งที่เก้าอี้ตัวนี้ หรือในระหว่างที่ท่านนั่งเก้าอี้ตัวนี้แล้ว

^๑ เก้าอี้ในครัวสมัยนั้น มี ๓ ขาทุกตัว ยกเว้นเก้าอี้ของคุณยาย



มองรอบ ๆ ท่านจะมีคำชี้แนะดี ๆ ให้หลวงพี่และเจ้าหน้าที่ที่ครัวได้ฟังอยู่เสมอ ๆ ในการที่จะปรับปรุงงานครัวให้มีการพัฒนาที่ยิ่ง ๆ ขึ้นไป

บางทีขณะที่นั่ง ท่านนั่งหมนเก้าอี้หันหน้าออกไปมองดูทางถนนที่ผ่านครัว เมื่อก่อนไม่ค่อยจะมีรถผ่านไปมาเท่าใดนัก รถที่มารับอาหารในครัวส่วนใหญ่ก็จะเป็นรถซาเล้ง ถ้าเป็นรถยนต์ คุณยายท่านจะให้จอดรอไว้ข้างนอก แล้วจึงขนอาหารออกไปขึ้นรถ

เวลา ๑๐ โมงเช้า เป็นเวลาที่คุณยายจะต้องอาบน้ำ คุณยาย ท่านจะดูนาฬิกา พอ ๑๐ โมงท่านจะลุกกลับไปห้องเลขานุการโดยไม่ต้องเตือน คุณยายเล่าให้ฟังว่า สมัยคุณยายเป็นเด็กอยู่นครชัยศรีไม่มีนาฬิกา ท่านดูเวลาจากตำแหน่งของดวงอาทิตย์ ตอนเที่ยงดวงอาทิตย์จะอยู่ตรงหัวพอดี

ใช้เงินที่เขาจบหัวมา

ตรงกำแพงระหว่างครัวหน้ากับครัวหลัง จะมีประตูเลื่อนสแตนเลสสำหรับปิดเปิด เมื่อก่อนตรงกำแพงฝั่งครัวหน้าด้านที่ติดประตูสแตนเลสจะมีแค่กระดานยกพื้นขึ้นมาเตี้ย ๆ สำหรับใช้วางของพวกวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหาร เช่น ถุงกระสอบใส่หอม ใส่กระเทียม พวกมะนาว พวกผักต่าง ๆ