

เต๋นก็กิน รำก็กิน

เจนนิเฟอร์ คิม

จะร้องกิน หรือ ร้องร้อง
นางก็ไม่เป็นรองใคร

แนะนำสุดยอดร้านอร่อยในดวงใจ เจนนิเฟอร์ คิม ที่นักชิมไม่ควรพลาด

ไต้บักกัณ
ร่ำกัณ

เจนนิเฟอร์ ดัม



พิมพ์ครั้งแรก กันยายน 2555 ราคา 195 บาท
ข้อมูลทางบรรณานุกรมของห้องสมุดแห่งชาติ
เจนนี่เพอร์ คิม.
เดินก็กิน ราคาก็กิน -- กรุงเทพฯ : เนชั่น อินเทอร์เน็ตเซ็นทรัล เอ็ดดูเทนเมนท์, 2555.
160 หน้า.
1. ร้านอาหาร. I. ชื่อเรื่อง.
647.95
ISBN 978-616-515-309-6

เจ้าของผู้พิมพ์ผู้โฆษณา

สำนักพิมพ์เนชั่นบุ๊คส์

บริษัท เนชั่น อินเทอร์เน็ตเซ็นทรัล เอ็ดดูเทนเมนท์ จำกัด (มหาชน)

ประธานกรรมการบริหาร

สุทธิชัย หยุ่น

รองประธานกรรมการบริหาร

เกษรี กาญจนะวณิชย์

กรรมการผู้อำนวยการ

ศิระพร ชมสุวรรณ

บรรณาธิการบริหาร

ดร. วงศ์สิริ สังขาสี มียาจิ

บรรณาธิการ

รุจิเรข คชรัตน์

ผู้ช่วยบรรณาธิการ

จิราวรรณ นันทพงศ์

พิสูจน์อักษร

วรารัตน์ วัชรารัตน์

ปก/รูปเล่ม

กฤษฎา แก้วประเสริฐ

ถ่ายภาพ

เจษฎา ซาติมนตรี

แต่งงาน

ทัศนพงษ์ สวัสดิพงษ์

ทำผม

พรเพ็ญ ชัยชนะ

ถ่ายภาพอาหาร

เจนนี่เพอร์ คิม, ชัชวาล ลิ้มสุลล้า

ประสานงาน

ชัชวาล ลิ้มสุลล้า, ภาคมกล ไวทยะโชติ

กราฟิก

วราเทพ เสริมธนะพัฒนกุล

ประสานงานฝ่ายผลิต

โชติอนันต์ จิตต์สมบูรณ์

ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด

สมศักดิ์ ใจชา

ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด

ตรีเทพ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา

ฝ่ายการตลาด

นันทวัน อรุณนิมิตกุล

ฝ่ายขาย

ชนิดา พึ่งเจริญ, หัสณัย จีบจ่อหอ, วาฤทธิ์ สุพรรณสาร,

ธีระยุทธ คามอญ, มนต์ศรีณัย พลไหม,

จาวรรณ นาคบำรุง, ภาคภูมิ อินดี, ฐาปนรัตน์ จันทร์นุ่ม,

สุกัลยาลักษณ์ อินทรศรี, ภาคพร เพชรดี

สำนักงาน เลขที่ 1858/123-124 ชั้น 29 ถนนบางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260
โทรศัพท์ 0-2338-3694-6 โทรสาร 0-2338-3986, www.nationbook.com, nationbooks.tarad.com,
www.twitter.com/Nation_Books, www.facebook.com/NationBooksFanPage

พิมพ์ที่ บริษัท ดับบลิวพีเอส (ประเทศไทย) จำกัด 167/5 หมู่ 4 ถนนบางนา-ตราด กม. 29.5 ตำบลบางปอ อำเภอบางปอ
จังหวัดสมุทรปราการ 10560 โทรศัพท์ 0-2313-4405-6 โทรสาร 0-2313-4445

จัดจำหน่ายโดย บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน) อาคารทีซีโอเอฟ ชั้น 19 เลขที่ 1858/87-90
ถนนบางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260 โทรศัพท์ 0-2739-8222, 0-2739-8000
โทรสาร 0-2739-8356-9 www.se-ed.com

สงวนลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2555 โดย บริษัท เนชั่น อินเทอร์เน็ตเซ็นทรัล เอ็ดดูเทนเมนท์ จำกัด (มหาชน)
ห้ามลอกเลียนแบบส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือเล่มนี้ รวมทั้งการจัดเก็บ ถ่ายทอด ไม่ว่ารูปแบบหรือวิธีการใดๆ
ด้วยกระบวนการทางอิเล็กทรอนิกส์ การถ่ายภาพ การบันทึก หรือวิธีการอื่นใด โดยไม่ได้รับอนุญาต

หากพบหนังสือมีปัญหาด้านใด หน้าสลับ หน้าซ้ำ หรือหน้าหาย สามารถขอเปลี่ยนใหม่ได้
จากร้านที่ท่านซื้อ หรือติดต่อสำนักพิมพ์ โทรศัพท์ 0-2338-3694-6

ก่อนไล่ล่าความอร่อย

รู้จักกับพีคัม เจนนิเฟอร์ คัม มาหลายปีติดๆ จึงพอรู้ว่าพีคัม
จัดเป็นนักแสวงหาสวรรค์มาประทับริมฝัปกและปลายล้น ไม่ใช่อะไร
พีคัมเป็นนักกินตัวยง ไม่ใช่ชิมนะคะ กินแบบจริงจัง สรรค์หาร้านอร่อย
แถมชอบแบ่งปันความอร่อยให้กับคนรอบข้างอีกต่างหาก

วันหนึ่งพีคัมบอกว่า จะเขียนหนังสือแนะนำร้านอาหารอร่อย
แนวอาหารโปรดในดวงใจ ทางสำนักพิมพ์จึงรีบตอบรับด้วยความยินดี
ด้วยรู้ว่า ร้านอาหารของพีคัม ต้องไม่เหมือนใคร คือ อร่อยขั้นเทพ
มีเอกลักษณ์ และไม่จำเป็นว่าจะต้องฮอตฮิตติดชาร์ตร้านอาหารเด่น
ในเมนูของใคร

เพราะพีคัมไม่เชื่อว่า ร้านอาหารคนแน่นๆ รอคิวนานๆ ต้องอร่อย
เสมอไป ดังนั้น ร้านที่คัดสรรมานี้ จึงเกิดจากประสบการณ์การไล่ล่า
ลองไปเรื่อย ลองซ้ำจนแน่ใจว่าไปที่ไรก็อร่อย ไม่มีมือตก จึงนำมา
เล่าสู่กันฟัง

แถมเล่าเสียจนอ่านแล้วหิว ต้องรีบไปเสาะหาความอร่อยมาใส่
ตนบ้าง ดังนั้นท่านผู้อ่านที่เป็นนักกินไม่ควรพลาด **แตงกั๊กิน รำกั๊กิน**
เล่มนี้ด้วยประการทั้งปวง ทั้งเป็นเสมือนไกด์บุ๊กร้านอร่อย แถมยัง
ได้ลิลาความมันส์แบบพีคัม รับรอง อร่อยเหาะถึงใจค่ะ

ด้วยความปรารถนาดี

เนชั่นบุ๊กส์



เริ่มไล่ล่าความอร่อย

กับ เจนนิเฟอร์ คิม

ร้อง และ กิน 2 สิ่งที่ฉันทำควบคู่กันไปโดยไม่รู้ตัว จนกลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตไปแล้ว

กว่าจะรู้ตัว เพลงๆ นั้น และร้านๆ นั้นก็กลายเป็น “เพลงโปรด” และ “ร้านโปรด” ของฉันไปเสียแล้ว เพลงกับอาหาร ต่างก็มีมากมายหลายประเภท เป็นเหมือน เป็นแสนเป็นล้าน ให้ได้ฟังได้ชิมไม่รู้จักจบสิ้น และฉัน ก็ไม่เคยรู้สึก อิ่มตัว กับมัน ... ไม่มีใครรู้ว่าเพลงไหน จะดัง พอๆ กับร้านไหน จะ อร่อยถูกใจ จนกว่าจะได้ชิม และได้ฟัง เมื่อมันกลายเป็นสิ่งที่ถูกใจจนถึงขั้นโปรดปราน ไม่ว่าจะมีกี่ครั้งที่ได้ฟังหรือได้ชิม มันก็ยังคงเป็นเช่นนั้นอยู่ ตลอดไป

ขอบคุณธรรมชาติที่สร้างวัตถุดิบต่างๆ ให้กับโลกนี้ และขอบคุณพระเจ้าที่สร้าง “พ่อครัว แม่ครัว” ฝีมือดี ส่งมาให้มนุษย์ได้สัมผัสกับคำว่า อร่อย อย่างไม่รู้จัก จบสิ้น!

ถ้าคุณหิวแล้ว พร้อมแล้ว พลิกหน้าต่อไปเพื่อ
ไล่...ตาม...ความ...อร่อย...ไป...ด้วย...กัน!

เจนนิเฟอร์ คิม

หน้า (หน้า) ก็น

คิทเชน แอนด์ มอร์ (Kitchen & More)

9

แยงซีเกียง

22

เดอะดักส์ (The Duke's)

39

กอล์ฟเฟอร์เฮาส์ (Golfer's House)

46

กาโบแร (KABORAE)

55

ตั้งใจอยู่

65

คิงส์พาลาซ (King's Palace)

74





ไออาต้า (IATA)

82

เจ้แดง บางควาย

91

แต่จิว

98

เฮงซีฟูด

108

ชาลีสเติร์ก (Charlie's Steak)

116

ข้าวต้มปลาเหี่ยวหวาน

126

ห่านพะโล้จั่วฮะแซ้ง

136

ข้าวขาหมูเหี่ยวตง

142

ข้าวแกงเจ๊กป๊วย (เจ้เหี้ย)

148



คิทเชน แอนด์ มอร์

(Kitchen & More)

ชื่อ : คิทเชน แอนด์ มอร์ (Kitchen & More)

ที่ตั้ง : ลา วิลล่า อารีจ ฅ.พนาภิรักษ์

พญาไท กรุงเทพฯ

เวลาขาย : 11.30 – 14.30 น., 17.30 – 22.30 น.

โทรศัพท์ : 0 2619 1892

ไม่มีใครแก่เกินเรียน ฟังดูดีเนอะ ฉันทั้งเห็นด้วย
และเห็นกับताว่ามีหลายคนที “เรียนจนแก่” แม้จะเป็น
เช่นนั้น คนทุกคนก็ต้องอยู่เพื่อที่จะเรียนรู้ (Live & Learn)
จ้วมาเป็นสาระ ฟังดูดี แต่ไม่ชอบใจสักเท่าไร เคยได้ยิน
ประโยคนี้ไหม? “โง่จนปวดหัว...มันปวดกว่า”

เพื่อนรักของฉันคนหนึ่งเริ่มรู้สึกว่าการมีผัวนั้นน่าปวดหัว
จึงกลับไปเรียน(ต่อ) ความจริงแล้วนางก็จบปริญญาตรีมาเนิ่นนาน
จนทำงานเป็น “ สจ๊วต ” (สจ๊วตที่มีหัวใจเป็นหญิง) ของสายการบินดัง
สายหนึ่ง ว่ากันตามอายุงานควรเลื่อนขั้นเป็นเพอร์เซอร์ (Purser)
หรือบินระดับเฟิร์สคลาสไปแล้ว แต่ด้วยนิสัยที่ชอบบินสูงๆ
แต่ไม่รักความรับผิดชอบระดับสูง ที่ทำให้กระดิกกระเดี้ย ทำแต่
อะไรไม่ได้ นางจึงขอบินแบบธรรมดา บินไปบินมาเรื่อยๆ เอาแบบ
ไม่ต้องรู้แรงลมปะทะแรงฝน บินๆ อยู่ก็ขอลาหยุดไป 2 ปี
ดูจากนิสัยแล้วหากไม่ออกเรือน
คงต้องหนีตามใครไปอยู่ต่าง
ประเทศ ใ้เรื่องจะหนีไปคลอด
บุตรต่างแดนเพราะกลัวเป็นข่าว
คงไม่เกิดกับนาง เพราะนาง
ไม่มีมดลูกนะเซ!





“กอร์ดอง เปลล” ประเทศอังกฤษ คือ จุดหมายของนาง
นางสู้ทำงานอันมั่นคง และประเทศชาติอันเป็นที่รัก
เพื่อสิ่งทีนางรักยิ่งกว่า **การทำอาหาร** ระหว่างเรียนก็ได้
ฝึกงานกับเชฟระดับมิชลิน เข้าร้านนั้นออกร้านนี้ สะสม
ประสบการณ์ไม่ว่างเว้น พอครบ 2 ปี นางก็ไทรกลับมา
หาฉัน

“คุณพี่...น้องกลับมาแล้ว”

ฉันแวะไปทานที่ร้าน ซึ่งนางร่วมหุ้นกับเพื่อน แต่คุณอำนาจ
เปิดเสร็จเปิดกิจการไว้แต่เพียงผู้เดียว ทั้งครัวไปยืนเมนู ถูกสร้างขึ้น
ตามประสงค์ของนาง โดยมีเพื่อนๆ ที่ทำหน้าที่พี่ยกน้ำหนักๆ
ยามที่นางขอความคิดเห็น แปลได้ว่า “ตามใจมึง!” ในลา วิลล่า
อารีย์ ตรงเข้าไปใกล้ๆ กับที่ล้างรถ สุดทางเข้าซ้ายมือจะมีร้าน
เล็กๆ หลบมุม หากเดินเข้าไปไม่ลึกพอหรือไม่สังเกตจะไม่เห็น
ไม่ใช่ผีบังตา ทำราวกับเปิดช่องเปิดบ่อนก็ไม่ปาน ร้านเล็กๆ นี้
มีป้ายภาษาปะกิตตัวโตเขียนว่า “Kitchen & More” แปลว่าครัว
และอื่นๆ อีกมากมาย ซึ่งอาจไม่ได้หมายถึงรายการอาหาร แต่อาจ
หมายถึง ความมากมายหลายสิ่งในตัวนางที่ยากจะเข้าใจนั่นเอง



“คุณน้องปอม มีอะไรให้พี่กิน
พี่นิว...สักดกก็นิว...อุนง่วงนิว...”
“คุณพี่องจากกินอะไรละคะ
สั่งมาน้องระทำให้ทุกอง่วง”





ฉันซึ่งดูเหมือนคนวุ่นวาย เยอะแยะ เอฟเวอร์รี่ดิง
 ทุกๆ สิ่ง แต่จริงๆ แล้ว ก็แสนจะง่ายตาย มีอะไรก็เอามาถะ
 ตูจากเมนูแล้ว จิ้มเอาตามนั้นแหละ

“จำป๋นัม ซัฟาร์สลัด
 ลาบหมูทอด
 ข้าวผัดทะเลผัดฉ่ำพริก
 เส้นหมี่ผัดกระเจต”



“**ยำปูนึ่ง**” นางเอาปูนึ่งเกลืออกแบ่งเบาๆ แล้วทอด นำมาคลุกเคล้ากับผักและน้ำยำอย่างเบามือ แต่รสแซบไม่เบาอย่างตอนทำ**ชีซาร์สลัด** ของนางนั้น ตรงตามสูตรฝรั่งเป๊ะ นางกลัวว่าไม่ฝรั่งจริง จึงใส่แอนโชวี (Anchovy) ปลาแร่ฝรั่งเป็นตอนลงไป วางขนมปังกระเทียมขึ้นบางประดับอยู่บนผัก ผักคอสก้านยาวๆ นางใส่ลงไปทั้งใบแบบนั้นไม่หั่นไม่สับใดๆ ดูชิ้นใหญ่ชิ้นโตเข้ากับน้ำสลัดเข้มข้นของนางยิ่งนัก กินเต็มปากเต็มคำดี เผลอกินหมดจานอย่างไม่รู้ตัว จานนี้อาจจูบมือนางจริงๆ ที่สร้างสรรค์จานธรรมดาได้อย่างน่าประทับใจ **ลาบหมูทอด** นางเอาหมูบดปรุงเครื่องลาบแล้วปั้นเป็นก้อนแบนๆ จี่ลงบนกระทะ โดยใช้น้ำมันมะกอก ขณะเดียวกัน

ก็ชีชุกินี (หน้าตาเหมือนแตงกวา) แล้ววางลาบหมูทอดลงบนชุกินี เสิร์ฟบนเตียงไม้สี่เหลี่ยม ไม้ธูนางใช้เตียงมาประชิดหน้าฉันรีบล่า? แต่ก็ไม่โกรธเพราะดูช่างสวยงาม แถมแซบเพื่อสุขภาพ รสชาติจัดจ้านพอๆ กับปากของนางนั่นแหละ จึงเหมาะกับปากอย่างฉันด้วย กินกับชุกินีเข้ากันดีเหลือเกิน หากไม่พอใจ นางมีพริกแห้งทอดวางอยู่ข้างๆ ส่งเข้าปากเหมือนกำลังอมดอกไม้ไฟ ดอกเล็กๆ ต้องใช้แตงกวากับแครอทที่เห็นเป็นแท่งๆ ในถ้วยช้อนมาเคี้ยว เพื่อดับความเผ็ดร้อน

พูดถึงชุกินี ฉันนึกถึงครั้งหนึ่งที่โทรไปสั่งให้นางนุชนาฏซื้อแตงญี่ปุ่นในซูเปอร์มาร์เก็ตมาให้หน่อย นุชโทรกลับมาบอกว่า “ไม่มีแตงญี่ปุ่น อะพี หนูหาจนทั่วแล้ว เอาชุกินีไปแทนได้มัย หน้าตาก็คล้ายกัน” ฉันตอบกลับทันควันว่า “เอาชุกินีมาหาเตี้ยมึงเหวอ มันแทนกันได้ตรงไหนหา!” เห็นชุกินีที่โรกีนึกขำขึ้นมาทุกที...





เส้นหมี่ผัดกระเจต ของนาง ใส่ทั้งกุ้งและปลาหมึก ฉันไม่กินกุ้งเลยขอเป็นปลาหมึกแทน คำแรกที่ตักเข้าไป ได้กลิ่นหอมใหม่ๆ กลิ่นไฟลวกกระเทจีน รสชาติเผ็ดสะใจเพราะใส่เครื่องมโหฬาร รู้สึกเหมือนไฟไหม้ ร้อนไปทั้งตัว จนแยกไม่ออกว่าเป็นเพราะเส้นหมี่ รสเผ็ดหรือไกล้วยของกันแน่! อีกอย่างที่ชอบกินถ้าเลือกจานเผ็ดร้อนคือ **ข้าวผัดทะเลผัดฉาพิโร** ครั้งหนึ่ง ลูกมือของนางเป็นเด็กนักศึกษาสวนดุสิตฯ ชื่อ “เต้ย” ผัดข้าวให้ฉันกิน อร่อยและแซ่บถึงใจ จนต้องวิ่งไปดูหน้าถึงกันคร้ว เด็กผู้ชายวัย 20 ต้นๆ ตัวเล็กๆ หน้านิ่งๆ เงยๆ ไม่ค่อยพูด ฉันอยากเรียนรู้วิธีทำ เลยสั่งให้ทำใส่กล่องกลับบ้านให้ฉัน แล้วก็ได้เห็นของจริง วิชาตำน้ำพริกที่เต้ยได้เรียนรู้มาจากอาจารย์ป้าท่านหนึ่งในมหาวิทยาลัย เต้ยหยิบครกหินอ่างศิลาใบหนึ่งออกมาแล้ว ใส่ทั้งพริกชี้หนูสวน พริกชี้ฟ้าแดง-เหลือง กระเทียม พริกไทย เมล็ด ยี่ห่วยั่ว กระหน่ำตำลงไปจนหน้าใจ ตั้งกระเทจีน ปล่อยให้ไฟเผากระเทจนกันกระเทเป็นสีแดงเหมือนเหล็กถูกเผาไฟ ใส่น้ำมันพืชลงไป เติมน้ำพริกที่ตำลงไป ไฟลุก! ฉันรีบหุบหน้าบ้านๆ ของตัวเองหลบไฟ

เพิ่งไปโบ(ท็อกซ์) มาหมาดๆ จะละลายก็คราวนี้แหละ ผัดจนควันโขมง
ทั้งจามทั้งไอจนหน้าแดงแสบจมูก เต๋ยใส่ปลาหมึกกับหอยแมลงภู่
ลงไปผัด ตามด้วยข้าว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ใช้ตะหลิวบีบ
กรดข้าวผัดไปมาจนมีกลิ่นหอมไหม้ แล้วโยนใบมะกรูดฉีก พริกชี้ฟ้า
หั่นแฉลบทั้งแดงและเหลือง รูดเม็ดพริกไทยอ่อนตามลงไป
กับใบกะเพร่ากำมือหนึ่ง ผัด 2 ทีแล้วปิดแก๊ส เต๋ยบอกว่าเป็นสูตร
ผัดพริกแบบจันทบุรีดั้งเดิม ฉันลองทำเองที่บ้าน คนในบ้านจามกันจน
บ้านจะพัง แต่ก็แซ่บอยู่



อาหารที่คุณนายปอม
ภูมิใจภูมิใจที่สุดคือ **เบ็ดร่อน**
ของนาง (คงไม่ร่อนแค่เบ็ด
แต่รวมถึงนางด้วย) เอาน่อง
เบ็ดไปตุ๋นในน้ำมันเบ็ดแบบ
สโลว์คุก (Slow cook) เครื่อง
ปรุงของนางคงซับซ้อนไม่เบา
เอาเป็นว่าไม่แนะนำให้ทำกินเอง
เพราะโคตรจะยุ่งยาก นางทอดเบ็ด
จนกรอบ หลังจากตุ๋นจนนุ่ม
กินกับเผือกบดปรุงรส ราดซอส

ผลไม้ แล้วแต่นางจะหาได้จากป่าดงพงไพร เอ๊ย! ต่างประเทศ
เวลาที่นางบิน บางทีฉันจะเห็นบลูเบอร์รี่สดๆ แครนเบอร์รี่สดบ้าง
นางไม่หยุดแสวงหาวัตถุดิบ บางทีก็เอาเห็ดทรัฟเฟิล (Truffle)
แช่น้ำมัน มาทำ **ริซอตโต** (Risotto) ข้าวอิตาเลียน ใส่ครีม
ใส่ไข่ปลาคาเวียร์ (Caviar) จี๋ปลาตอลลี คลุกแบ่งให้ครอบครัว
เอามาวางบนริซอตโต โรยพาสลีย์ (Parsley) สับนกกินสุดๆ อะ
บางวันก็ทำ **เห็ดผัดอบชีส** กินกับราวิโอลี่ใส่ผักโขมราดซอส
เบคอน หอมอร่อยว่าบอกใคร... จู๋ๆ ฉันนี่อยาก **มันบด**
ใส่เบคอนอบชีส นางก็ลูกไปทำประเดี๋ยวเดียว หอมมันเลิศล้ำ
จริงๆ วันไหนนางทำบราวนี่ นางก็จะเอาบราวนี่โรยไอซิ่ง
ราดด้วยซอสเบอร์รี่อะไรสักอย่าง กินกับไอศกรีมวานิลลาและ
ชมพู่เพชรฯ ที่นางว่าต้องผ่านมือนางถึงจะหวาน มันหวาน
ทุกครั้งที่นางทำมาให้จริงๆ ไม่ใช่จะเก่งแค่อาหารฝรั่ง อาหารไทย



ก็เร็ดไม่แพ้กัน (เก่งทั้ง 2 อย่าง แต่ชอบกินอาหารต่ำตู่ดั่งข้างทาง กับฉัน มีน้ำถึงคบกันได้)

มีฝรั่งมาจองเป็นกลุ่มให้จัดเมนูอาหารไทยให้ นางก็จัดเต็ม ทั้งข้าวตัง ม้าฮ่อ (สับปะรดที่มีไส้อะไรสักอย่างวางอยู่ข้างบน รสชาติ คล้ายไส้ของสาकुไส้หมู) พะแนงแกงสารพัดจัดไว้ ฉันชอบ **พะแนงหมู** ฝีมือนางมาก นางเคียวกะทิกับเครื่องแกงจนขึ้น ต้มกับหมูที่หั่น เป็นก้อนสี่เหลี่ยมก้อนใหญ่ๆ เวลากินกับข้าวสวยร้อนๆ เต็มปาก เต็มคำ หอมเครื่องแกงและกะทิ อันนี้ต้องรอนางอารมณ์ดีๆ เพราะ ใช้เวลาทำทั้งวัน ความจริงแล้วเวลาที่นางทำอาหารให้ฉันดู ดูราวกับ มันท่าย เหมือนทำไข่เจียวหมูสับ ทั้งๆ ที่อุ่นวย ชับช้อน และใช้เวลา มาก แต่เพราะนางรักสิ่งที่ นางทำ มันจึงออกมาอร่อยทุกครั้ง

แม้แต่ฟัวกรา (Foie Gras) ตับฝรั่งเศสที่กินที่ไร คลอเรส เตอรอลพุ่งกระชูด ฉันก็ยอม ถ้าเป็นฝีมือปอม มือของนางราวกับ มีเวทมนตร์ จับแตะสิ่งใด สิ่งนั้น จะดูมีค่า มีราคา และรสชาติ ลำเลิศขึ้นมาทันที



ล่าสุดนางมาจับอาหารเพื่อสุขภาพที่ลูกค้าเพาะกายเล่นฟิตเนส
ที่ต้องการควบคุมจำนวนแคลอรีที่ต้องกินแต่ละมื้ออย่างเฝ้าๆ นางก็
จัดให้เป็นกล่องๆ ของแต่ละอย่างต้องชั่งและคำนวณ นางจะใช้
ผักผลไม้ปลอดสาร...เอากับนางสิ ฉันลองชิมดูก็อร่อยดี แต่คงต้อง
กินครั้งละ 4 กล่องถึงจะอิ่ม!

นอกจากฝีมือในการทำอาหารแล้ว ฝีมือการจัดดอกไม้ของนาง
ก็สุดเขตประเทศไทย นางเคยทำอาชีพจัดดอกไม้มาก่อนแล้วถึงมาทำ
อาหาร ทุกวันนี้จึงมีคนมาจ้างนางให้จัดอยู่เนืองๆ ขึ้นอยู่กับเวลาและ
อารมณ์ของนางเป็นที่ตั้งนะคะคุณ แต่ก็อย่างว่าละ เพียบพร้อม
ขนาดนี้ ทั้งเสน่ห์ปลายจวัก จัดดอกไม้ และคำขาย พร้อมถึงซึ่งบริการ
จากใจ ก็ยังหาผัวไม่ได้สักที ไม่ได้เลือกมากอะไร แต่หาใครคู่ควรไม่ได้
ต่างหาก

*มากินและมาเมาท์ ด้อวี่งที่ต้งทำในร้านคิทเชนแอนด์บาร์
ของคุณนาจอม และนั้ริงเป็นเหตุผลที่ท้าวักนั้ริงเป็นนั้ริงใน
กันโปรดของฉัน!*





หอยชักไก่

ชื่อ : หอยชักไก่

ที่ตั้ง : 10 ซ.นิมมานเหมินท์ 5 ต.นิมมานเหมินท์
อ.เมือง จ.เชียงใหม่

เวลาขาย : 11.30 - 14.30 น., 18.00 - 22.00 น.

โทรศัพท์ : 0 5322 5313

“**ความรัก** คืออาหาร
ที่อร่อยที่สุดในโลก”
จากรายการ “บาเตอร์เซฟกาหลี่”

ดังนั้นอาหารที่อร่อยที่สุดในโลกคงต้องทำด้วยความรัก และยิ่ง
ผนวกเข้ากับ ความหลงใหลแล้ว รสชาติของมันจะกลมกล่อมยิ่งขึ้น
คงพูดได้ว่า **ความรัก** กับ **ความหลงใหล** เป็นส่วนผสมที่แยกกัน
ไม่ค่อยออก ยิ่งเมื่อมันรวมกันอยู่ในอาหารด้วยแล้ว คนทำก็อยาก
จะทำให้มันดีขึ้นเรื่อยๆ ขณะที่คนกิน ก็อยากจะชิมมันอย่างไม่รู้จักพอ

ไอน์สไตน์กล่าวไว้ว่า **จินตนาการสำคัญกว่าความรู้** สำหรับฉัน
“ประสบการณ์” คือเส้นทางแห่งจินตนาการที่เหนือกว่าความรู้ ฉันให้
คุณค่าของคนที่มีประสบการณ์มากกว่าคนที่มีความรู้ ยิ่งคนที่มีประสบการณ์
อันหล่อหลอมไปด้วยความรักและความหลงใหลอย่างไม่จบไม่สิ้นนั้น
จินตนาการจะบรรเจิดแค่ไหน? และหากคนๆ นั้นสร้างผลงานใดๆ
ผลงานนั้น ก็ควรค่าแก่การชื่นชมอย่างไม่จบสิ้นเช่นกัน

“ซีฟู” แปลว่าอาจารย์ (ภาษาทวาย) ฉันเรียกเจ้าของร้านแยงซีเกียง ผู้ซึ่งมีรูปร่างท่าทางและหน้าตาเหมือนจอมยุทธ์ผู้รักสันโดษ ที่ชอบเก็บซ่อนตัวฝึกวิทยายุทธจนขึ้นระดับเทพอยู่ตามหุบเขาอย่างในหนังจีนกำลังภายใน ใบหน้าของเขาละม้ายคล้ายโจวเหวินเฟะที่ย่อส่วนลงมา โดยเฉพาะปลายจมูกแหลมๆ ตามแบบฉบับของคนฮ่องกง เขาเริ่มต้นทำอาหารเป็นอาชีพเมื่ออายุเพียง 11 ปี ทำงานตั้งแต่ล้างจานไปถึงล้างผักปลา เตรียมอาหารสำหรับปรุงให้กับอาจารย์ของเขา ซึ่งเขาเรียกว่า “ซีฟู”

“ผมต้องซักกางเกงใน เลือเสื้อผ้าทั้งหมดให้กับอาจารย์ เขาไม่เคยมาสอน มาบอกวิชาอะไรให้คุณหรอกนะ อยากรู้ต้องคอยดูคอยสังเกตเอาเอง อาจารย์ของผมดูมาก ถ้าพวกผมทำอะไรผิด แกจะเอาระบายตักน้ำแกงโชกหัวจนโน้ ตอนฝึกงานอยู่ในร้านผมลำบากมาก”

