

## อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ สุกรัตน์เมธี

แผนที่ มุฮัมหมัด พันธุ์โพธิ์

### Make Me Wine

#### ร้านอิตาเลียนที่ลำลูกกา



บรรดาอาหารยุโรปทั้งหลาย อาหารอิตาเลียนน่าจะถูกปากชาวไทยมากที่สุด เนื่องจากเส้นพาสต้าต่างๆ นั้นเหมือนจะใกล้เคียงกับหมีเกี่ยวที่คุ้นเคย อีกทั้งมีรสจัดกว่าอาหารยุโรปอื่นๆ จะเห็นได้จากร้านอาหารอิตาเลียนและร้านขายพิซซ่าที่มีอยู่ดาษดื่น ทั้งเป็นร้านสาขาจากต่างประเทศและของไทยเอง เป็นที่เข้าใจกันดีสำหรับชาวเราว่า ถ้าไปกินอาหารอิตาเลียนก็คงหนีไม่พ้น พาสต้าและพิซซ่า โดยมีไวน์เป็นเครื่องดื่ม

วัฒนธรรมของชาวอิตาเลียน ฝรั่งเศส ยุโรป ทัวไปอาจจะสั่งอาหารกินเป็นคอร์ส คนละจานตัวใครตัวมัน แต่ถ้าเป็นแบบแคทอลิกจะแบ่งกันกิน โดยจัดมาจานใหญ่ โต๊ะใหญ่ กินกันเป็นครอบครัว แบ่งปันอาหารกัน หรือพวกเมดิเตอร์เรเนียนก็มีวัฒนธรรมคล้ายๆ กับคนไทย ดังนั้นมาร้านนี้ต้องกินอาหารแบบแบ่งกันถึงจะตรงกับจุดมุ่งหมาย ต่างจากร้านอิตาเลียนทั่วไปที่

สั่งพิซซ่ามากินคนเดียว 1 ถาด สลัด พาสต้า กินคนเดียว 1 จาน มาที่นี่อาจจะสั่งพิซซ่า 1 ถาด พาสต้า 1 จาน สลัด 1 จาน กินด้วยกันแล้วจึงสั่งขนมหวานมาแบ่งกัน



ร้านนี้ถือกำเนิดโดยชาวอิตาเลียนเมื่อ 3 ปีที่แล้ว ต่อมาได้ขายกิจการให้คนไทย โดยถ่ายทอดวางรากฐานแบบอิตาเลียนแท้ให้พ่อครัวคนไทย อาหารจึงอร่อย คุณภาพไม่แพ้ร้านอาหารอิตาเลียนในเมือง เตาพิซซ่าเป็นเตาฟืนโบราณโซว์ในร้าน บาร์มีไวน์ให้เลือกหลากหลาย รวมถึงเบียร์นำเข้านานาชาติ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ค็อกเทล วิสกี้ บรันดี เรียกว่าเมากันให้สะใจไปเลย ส่วนผู้ไม่ดื่มแอลกอฮอล์ก็มีน้ำผลไม้บริการครบครัน



เตาฟืนอบพิซซ่า



### ขนมปังขาไก่

ระหว่างรอสั่งอาหาร ทางร้านวางขนมปังขาไก่กลิ่นหอมอบใหม่สำหรับเรียกน้ำย่อยเป็น  
อกินันทนาการ เคี้ยวอร่อยจนต้องขอมาเพิ่ม



### ขนมปังอบหน้าชีส

ขนมปังหน้าชีสมอสซาเรลลากระหน้าใใส่มาเกือบมิดขนมปัง อบมาจนชีสละลายมีความยืดเหนียวจนใจละลาย ชาวอิตาเลียนเชื่อว่าอาหารใดปราศจากขนมปังประกอบนั้นเปรียบประดุจเป็นลูกกำพร้าว่ ประเทศนี้จึงมีขนมปังจากต่างภูมิภาคมากกว่า 200 ชนิด



### *พาร์มาแฮมกับสลามี่*

แฮม (Prosciutto) และสลามี่ (salami) เป็นการถนอมอาหารเนื้อสัตว์ให้อยู่ได้นานจนได้รสชาติเค็มและกลิ่นหมักดองอันเป็นบุคลิกของเนื้อนั้นๆ แฮมที่ถือว่าเป็นสุดยอดของประเทศนี้ทำจากเมืองพาร์มา ส่วนสลามี่นั้นต้องมาจากเมืองเจนัว ทั้งสองอย่างแล้วบางจัดมาบนเตียงเนยแข็งวางมะกอกดำดองเป็นสีส้ม ถ้าสั่งให้ใส่แตงเมลอนสดมาด้วยจะเข้ากันได้อย่างมหัศจรรย์ มีกระจาดใส่ขนมปังผสมแป้งหยาบที่มีเนื้อหนังมาพร้อม



### ซีซาร์สลัด

ซีซาร์สลัด ใช้ผัก rocket (หรือผักตามฤดูกาล) กรอบอร่อย เคล้ามะเขือเทศราชีนี เบคอน รมควัน ขนมหั้วกรอบ น้ำสลัดรสชาติเข้มข้นผักสลัด โรยเนยแข็ง 2 ชนิดอย่างไม่จืดเหนียว สลัดนี้เป็นที่นิยมในบ้านเราเพราะรสชาติอันรื่นเริง



### พิซซ่าทუნ่า

ประวัติของพิซซ่าเริ่มต้นขึ้นในปี ค.ศ. 79 เมื่อภูเขาไฟวิสุเวียสระเบิดขึ้นและทำลายเมืองปอมเปอีทั้งเมือง ต่อมาประมาณ ค.ศ. 640 แกดตาโน ฟิโอเรลลี ได้ค้นพบเตาฟืนโบราณจำนวน

มากมายในซากปรักหักพังของเมืองที่ถูกลาวาถล่ม หนึ่งในจำนวนเตาทั้งหมดนั้นพบว่ามีเตาถ่าน  
ขนมปังติดอยู่ในเตาอยู่ถึง 7 กิโลกรัม ซึ่งเป็นหลักฐานที่น่าเชื่อถือว่าทหารโรมันในช่วงเวลา  
ดังกล่าวต่างกินขนมปังที่อบด้วยเตาฟืนโบราณนี้ เช่นเดียวกับชาวเมืองนาโปลีก็กินขนมปังที่อบ  
ในเตาฟืนโบราณแบบนี้มาประมาณ 700 ปีแล้ว ต่อมาในต้น ค.ศ. 1700 ชาวเมืองนาโปลีจึงได้เริ่ม  
ประยุกต์ใส่มะเขือเทศกับสมุนไพรบางอย่างลงในขนมปังแล้วนำไปอบในเตาฟืนโบราณที่ทำ  
จากหินภูเขาไฟ นี่เองคือจุดเริ่มต้นของมารินาราพิซซา และร้านพิซเซอเรียร้านแรกในนาโปลี ซึ่ง  
เปิดขายในปี ค.ศ. 1830 อีกประมาณร้อยปีต่อมา (นับจาก ค.ศ. 1700) และเนยแข็งเริ่มเข้ามามี  
บทบาทในอาหาร มอสซาริลาเป็นเนยแข็งที่ทำจากน้ำนมควายพื้นเมือง โรยหน้าอบจนละลาย  
จนความอร่อยถูกปากคนทั่วโลก นับแต่นั้นจึงได้รับความนิยมแพร่หลาย

พิซซาของร้านนี้มีรสชาติอิตาเลียนแท้ๆ พิชซ่าแป้งบาง อบด้วยเตาถ่านจนกรอบ นวด  
แป้งสดๆ โขว์อบในเตาถ่านก้นกลางร้าน โดยมีหน้าหลากหลายประมาณ 25 หน้า เช่นหน้าแฮม  
หน้าเห็ด หน้าไส้กรอก หน้าปลาเค็ม หน้าซีฟู้ด เป็นต้น ทุกหน้าโรยท่อมด้วยชีสมอสซาริลา  
เมื่ออบแล้วจึงเยิ้ม ยึดกันสนุกปาก



*ปลาแซลมอนอบเนย*

แซลมอนชิ้น โดบริเวณท้องปลา อย่างสุกกำลังดี กินกับซอสมัสตาร์ด บีบน้ำมะนาว  
ฝรั่งเลมอนตัดกลั่นควา เนื้อปลาแน่นไม่ใช่ปลาฟาร์ม รสเหมือนปลาจากทะเลเหนือ



### *Spaghetti Arrabiata (Spicy sauce)*

เป็นที่ยอมรับกันว่าเส้นพาสต้าต่างๆ รวมทั้งสปาเก็ตตี้ นั้นได้รับอิทธิพลจากจีนโบราณ โดยบันทึกของมาร์โค โปโล พ่อค้านักเดินทางที่ไปอยู่ในประเทศจีนมากกว่า 10 ปี เมื่อช่วงศตวรรษที่ 13 ต่อมาได้ขุดหลุมฝังศพของชาวอิตาลีที่สแกนดิเนเวียประมาณศตวรรษที่ 4 ก่อนคริสตศักราช พบร่องรอยของเส้นที่เชื่อว่าเป็นเส้นพาสต้า พร้อมทั้งถุงแป้ง ไม้รวดแป้ง เครื่องตัดเส้น แต่อีกหลักฐานทางโบราณคดีบ่งบอกว่าคนจีนได้ทำเส้นคล้ายหมีมาตั้งแต่ 3000 ปีก่อนคริสตศักราช อีกหนึ่งตำนานที่อ้างอิงว่าในนิยายเทพปกรณัมของกรีก บอกว่าเทพ Hephaestus เป็นผู้ประดิษฐ์เครื่องมือสำหรับยืดแป้งเป็นเส้น นัยว่าชาวกรีกเป็นชาติแรกที่ทำพาสต้า

จวบจนปัจจุบันในประเทศอิตาลี มีพาสต้าทั้งเส้นใหญ่เล็กต่างทรงทั้งกลมและแบน ไข่ กลวง รูปทรงต่างๆ ทั้งเป็นก้นหอย บิดเกลียว กงล้อ ริบิ้น แผ่นลาซานญา แผ่นเกี้ยว ฯลฯ มากกว่า 600 ชนิด

*Spaghetti Arrabiata* เป็น สปาเก็ตตี้ที่รสชาติมีแค่ ซอสมะเขือเทศ ไบโหระพา และพริก เพียงเท่านี้ แต่เส้นที่ลวกมานั้นสุกกำลังดีมีความหยุ่นเหนียวไม่นิ่มหรือแข็งเกิน อย่างที่เรียกว่า al dente ผัดรวมกันแล้วโรยด้วยเนยแข็งขูด เรียบง่ายแต่อร่อยอย่างลึกซึ้ง



### หอยแมลงภู่อบไวน์

ปราดแรกที่เห็นก็รู้ว่าเป็นหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ โต้ในน้ำเย็นจึงได้หอยตัวโต เนื้อหอย อวบเป็งเคี้ยวได้เต็มกระพุ้งปาก ปรุงง่ายๆ ด้วยเนยเล็กน้อย และราดด้วยไวน์ขาว โรยด้วยไบโหระพาสับ เพียงแค่นี้ก็เหลือจะรสชาติเพราะตัวหอยสดมาก





### สเต็กเนื้อวากิว

วากิวอาจจะเป็นเนื้อญี่ปุ่นที่แพงที่สุดในโลก ได้รับการคัดสรรสายพันธุ์จากวัวชั้นเยี่ยม เลี้ยงดูอย่างพิถีพิถัน ทั้งขนาดพื้นที่ให้อาหารชั้นดี รวมถึงป้อนเบียร์ จนมีคุณภาพชั้นยอด ไขมันแทรกในเนื้อแดงเป็นลายหินอ่อน หมักเครื่องเทศแบบอิตาเลียน อย่างครึ่งคิบครึ่งสุก หั่นเข้าปากแทบจะละลายไปทั้งชิ้น



### บาร์บีคิวซี่โครง

ชีโครงหมูเปลือกส่วนปลายทั้งแผง ต้มจนเกือบเปื่อยแล้วหมักซอสมะเขือเทศกลิ่นอายเครื่องเทศสมุนไพร ไข่ไปพรมซอสซ่าไปมาจนเยิ้ม แล้ใช้ปลายมีดสะกิดเนื้อชีโครงแทบจะหลุดออกมาเป็นขวง กินกับมันฝรั่งและผักสลัด



### ทีรามิสุ

ของหวานนี้เดิมทีเห็นแค่ชื่อเลยเข้าใจว่าเป็นของญี่ปุ่น ที่แท้เป็นสไตล์ที่ใช้ส่วนผสมของอิตาเลียนแท้ๆ ตั้งแต่ลูกก็ราดด้วย กาแฟเอสเปรสโซ่ เนยมาสคาร์โปน (Mascarpone) ครีมเหล้าอมารีตโต (Amaretto) ผงโกโก้ ราดทับเป็นชั้นแซ่ในตู้เย็นข้ามคืน หวานมันหอมจนตัดหมดแก้วแทบไม่รู้ตัว



มาลาลูกกา แต่เหมือนได้ไปอิตาลี ยังมีอาหารอีกมากมาย เช่น ราวิโอลี่ (ravioli)  
ข้าวต้ม (ริซอทโต) ชูบต่างๆ รวมถึงอาหารไทยรสถึงใจอีกหลายอย่าง

มีขนมทั้งสไตล์อิตาลีและอังกฤษ มีทั้งขนมหวาน ไอศกรีม เค้ก บิสกิต คูกี้

ส่วนเครื่องดื่ม มีไวน์ให้เลือกหลายระดับราคา ทั้งค็อกเทล วิสกี้ บรันดี เบียร์นำเข้า  
กลางคืนมีดนตรีแจ๊ส บรรยากาศชวนโรแมนติก จนนึกไม่ถึงว่าจะมีร้านแบบนี้ในลาลูกกา ถิ่นที่  
อยู่ชานเมืองชนิดยังติดกลิ่นอายของต่างจังหวัด



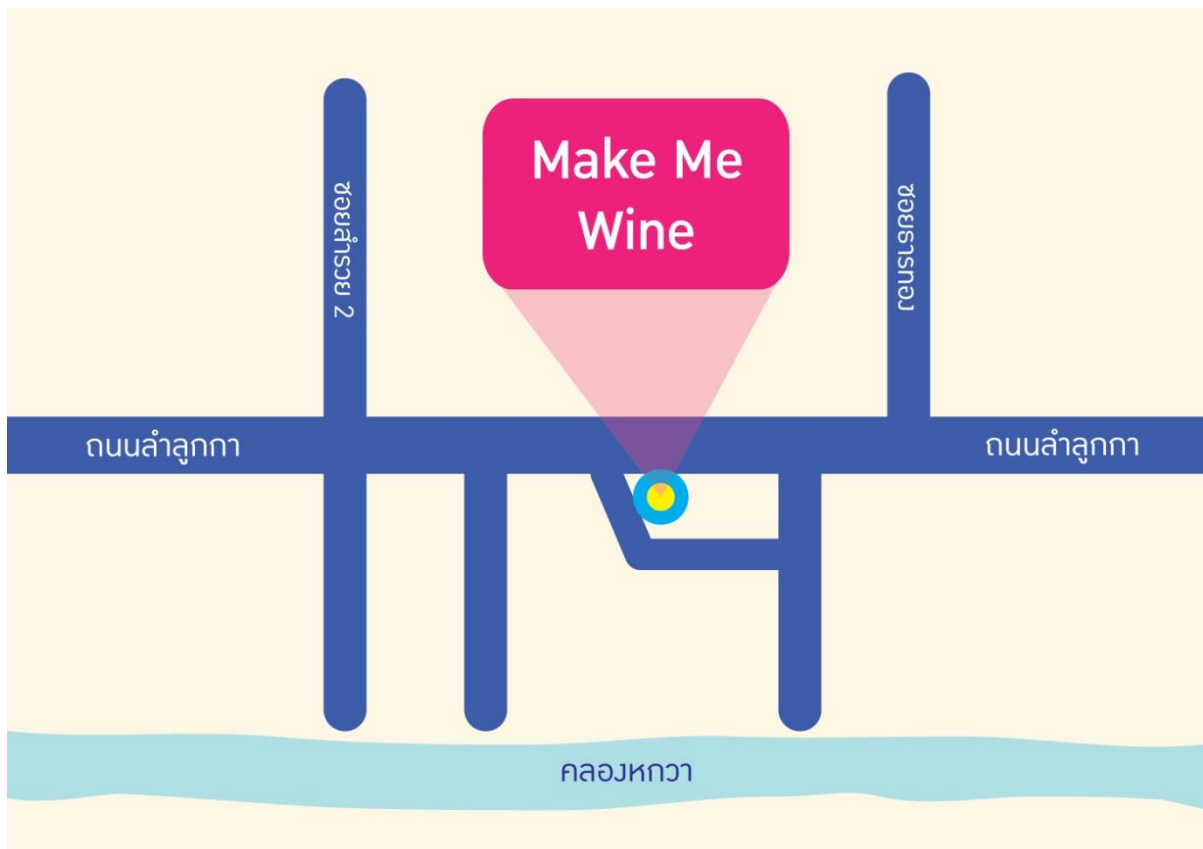
## Make Me Wine

35/7 หมู่ 3 ถนนลำลูกกา ตำบลลาดสวาย

อำเภอลำลูกกา 12150

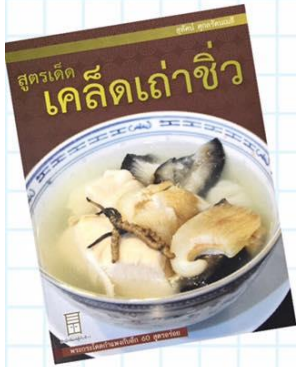
โทร.02-9944779

เปิด 11:00 - 00:00 น.



## Cookbook ดีๆ ราคาพิเศษ

โดยคุณสุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธิ  
เจ้าของคอลัมน์ตู้กับข้าว  
naewna.com



สนใจสั่งซื้อติดต่อที่ แพรไพลิน ศุกลรัตน์เมธิ  
โทร. 0824264262  
Line ID : Praepailin  
Facebook : เก้าชีวิตสุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธิ

เป็นหนังสือมรดกที่ทรงคุณค่า ตำราอาหาร 4 เล่ม ที่แน่นด้วยเนื้อหา เหมาะสำหรับผู้ที่ชอบทำอาหารทั้งทำกินเองในครอบครัว และทำขาย

สำนักพิมพ์ตู้กับข้าว โดยคุณสุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธิ ผู้สั่งสมประสบการณ์ทั้งการชิมอาหารจากทั่วทุกสารทิศ และทำอาหารเองมากกว่า 50 ปี เป็นคอลัมนิสต์ประจำแนวหน้าออนไลน์ คอลัมน์ตู้กับข้าว และผลิตตำราอาหารอย่างพิถีพิถัน ลงมือทำอาหารเองทุกเมนูในเล่ม ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ทั้งภาพและตัวอักษรทั้งหมดลงในหนังสือทั้ง 4 เล่มนี้

ขอมอบราคาพิเศษแก่ผู้อ่านทุกท่าน ซื้อเก็บไว้คู่ครัว และสามารถนำไปแจกเป็นของขวัญของชำร่วยได้

1. สูตรเด็ดเคล็ดลับเก้าชีวิต ลดจาก 299 เหลือ 179 บาท ส่งฟรีลงทะเบียน
2. สืบสานตำนานอาหารแต้จิ๋ว ลดจาก 299 เหลือ 179 บาท ส่งฟรีลงทะเบียน
3. 60 เมนูง่ายสไตล์เก้าชีวิต ลดจาก 99 เหลือ 79 บาท ส่งฟรีลงทะเบียน

4. หรอยอย่างแรง ลดจาก 99 เหลือ 79 บาทส่งฟรีลงทะเบียน

สนใจสอบถามรายละเอียด และสั่งซื้อได้ที่