

# HELLO!

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4 วันพฤหัสบดีที่ 21 กุมภาพันธ์ 2562 ราคา 100 บาท

วิวาห์นี้ที่รอกอย

กรรณก ยงสกุล

คณิตสรณ์ เปรมประเสริฐ

'เลิกเองก็ตั้งใจกับตัวเองเหมือนกัน'



**ปจรรย์ ชูเมอร์ส-โรเจอร์**

โจวเอลรีตีไซเนอร์สาวไทย  
นำผลงานจากมิวสิกสู่ห้องบาร์นีส์



นิวฮอว์กเกอร์ใจบุญผู้ทรงอิทธิพล

**จิน ชาปิรอฟฟ์**

เปิดศกาศสนสุดครุฑที่แอมปีตัน



ISSN 19062610  
100.-



# HANG OUT



ห้องอาหารสไตล์เรียบง่าย ตกแต่งด้วยวัสดุท้องถิ่น อย่างเก้าอี้หวายที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น



จิ้นลุง ลูกชิ้นหมักก่อนตำรับไทใหญ่ เสริฟพร้อมเส้นหมี่คั่วมะพร้าวและซอสเผ็ดทำจากถั่ว



จะसान อาหารไทใหญ่ที่มีลักษณะคล้ายก๋วยเตี๋ยวแห้ง จัดเสิร์ฟมาอย่างสวยงามรสชาติครบทั้งเปรี้ยวหวาน



ข้าวแรมปีบ อาหารมังสวิรัตยอดนิยมสืบทอดมากกว่า 800 ปี ของชาวไทใหญ่ ไทลื้อ และไทเขิน



Prahok Ktiss อาหารเขมร คล้ายน้ำพริกใส่หมูคั่วกับเส้นหมี่ มีผักเป็นเครื่องเคียง

## คุซ่าว

### ตี๋มตำวิวแม่ น้ำปิงกับอาหารล้านนาโบราณ

ขึ้นเชียงใหม่ครั้งล่าสุด HELLO! ได้ไปพักที่โรงแรมรายาเฮอริเทจ เชียงใหม่ โรงแรมใหม่สุดเก๋ริมแม่น้ำปิง ที่สะท้อนวิถีชีวิตล้านนาดั้งเดิมในรูปแบบที่ทันสมัย ถูกใจคนรุ่นใหม่ และโอบล้อมด้วยธรรมชาติเขียวชอุ่มกับสวนริมตลิ่งที่ร่มรื่นเหมือนหลุดไปอีกโลกหนึ่ง

ยังได้ก้าวข้ามพรมแดนด้วยอาหารที่ปรุงในคอนเซ็ปต์ผสมผสานความหลากหลายทางวัฒนธรรมในห้องอาหาร 'คุซ่าว' ซึ่งเป็นชื่อของตระกูลชาวนาใหญ่สำหรับใส่ข้าวที่ห้อยตกแต่งจากเพดาน ยิ่งหลงเสน่ห์ล้านนาเข้าไปเต็มๆ เพราะเต็มไปด้วยรสชาติอาหารผสมผสานในกลิ่นอายของไทย พม่า ลาว และจีนยูนนาน ที่มีข้าวเป็นจานหลักเหมือนกัน แต่นำมาปรุงแบบโบราณประยุกต์ จนเกิดเป็นเมนูใหม่ที่นำเสนอให้ลิ้มลองไม่ว่าจะเป็นข้าวแรมปีบ อาหารมังสวิรัตซึ่งเป็นที่นิยมของชาวไทใหญ่ ไทลื้อ และไทเขิน สืบทอดกันมากกว่า

300 ปี เป็นอาหารว่างหรืออาหารหลักก็ได้ มีรสชาติครบทั้งเปรี้ยว เผ็ด หวาน หรือจิ้นลุง ซึ่งคือลูกชิ้นหมักก่อนตำรับไทใหญ่ที่ปรุงด้วยซิง กระเทียม หอมแดง และผักชี เสริฟพร้อมเส้นหมี่คั่วมะพร้าวและซอสเผ็ดทำจากถั่วรสจัดจ้าน

อาหารของชาวไทใหญ่ที่น่าสนใจอีกจานหนึ่งคือจะसान ที่มีลักษณะคล้าย ก๋วยเตี๋ยวแห้งบ้านเรา แต่มีลักษณะเด่นคือ ใช้เส้นชนิดเล็กปรุงด้วยกุ้งแห้งป่น แคนหมูชิ้นเล็ก หอมกระเทียมเจียว หมูบด รสชาติครบทั้งเปรี้ยวหวาน เสริฟมาด้วยหน้าตาสวยงาม

รสชาติที่น่าตื่นตาอีกจานหนึ่งคืออาหารเขมรชื่อเรียกยาก 'Prahok Ktiss' คล้ายน้ำพริกที่ใส่หมูคั่วกับเส้นหมี่และกะทิ มีผักเป็นเครื่องเคียง

ซูปเยื่อไผ่สไตล์ยูนนาน หูรราอลังการด้วยกุ้งแม่น้ำตัวเชื่อมกับเยื่อไผ่สอดไส้กุ้งและหมูสับ ส่วนน้ำซูปเข้มข้นหอมกลิ่นโหระพาเบาๆ รสชาติเข้มข้นกว่าซูปเยื่อไผ่แบบจีน



ซูปเยื่อไผ่สไตล์ยูนนาน อลังการด้วยกุ้งแม่น้ำและเยื่อไผ่สอดไส้กุ้งและหมูสับ น้ำซูปหอมกลิ่นโหระพาอ่อนๆ



เส้นหมี่น้ำพริกไก่ อาหารจากฝั่งพม่าที่ส่วนผสมแปลกตาแต่รสชาติเข้ากันมาก

ข้ามชายแดนไปพม่า ลิ้มรสเส้นหมี่น้ำพริกไก่ ที่มีทั้งเส้นหมี่ ไก่จิก ไข่ต้มที่โรยหน้าด้วยมะเขือเทศซัลซ่า แนนกับ onion rings กรอบ เป็นคอมบินชันที่แปลก แต่รสชาติเข้ากันมาก เคี้ยวแล้วได้รสสัมผัสที่หลากหลาย

เราเลือกรับประทานอาหารในห้องอาหารที่ตกแต่งอย่างเรียบง่ายด้วยวัสดุท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นเก้าอี้หวาย สีนุ่มตาที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น หลังจากนั้นยามบ่ายเราไปจับชชาติลานซา ที่ให้บริการนำชาสมุนไพรนำผลไม้

คั้นสด พร้อมเพลิดเพลินกับวิวแม่น้ำปิงแบบสบายๆ เพียงวันเดียวก็ได้ท่องเที่ยวในหลากหลายวัฒนธรรมที่มีอาหารเป็นตัวประสานทุกชาติพันธุ์ในละแวกบ้านใกล้เรือนเคียง ในบรรยากาศอันสวยงามที่รายาเฮอริเทจ **H**

คุซ่าว: โรงแรมรายาเฮอริเทจ เชียงใหม่ 157 หมู่ 6 ตำบลคอนแก้ว อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ โทร. 0-5311-1670-3