

อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ ศุภรัตน์เมธี

Cha Cha An

1 ใน 5 ของร้านอาหารญี่ปุ่น 5 ดาว



อาหารญี่ปุ่นถูกพัฒนามานานหลายศตวรรษ อันเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงของสังคม และการเมืองในประเทศ อาหารญี่ปุ่นถูกเปลี่ยนแปลงอย่างมากเมื่อเข้าสู่สมัยกลางซึ่งเป็นสมัยที่ ญี่ปุ่นถูกปกครองด้วยระบอบศักดินา อันนำโดยโชกุน ต่อมาในช่วงต้นยุคใหม่หลังการเปิด ประเทศ ญี่ปุ่นรับวัฒนธรรมจากต่างชาติ โดยเฉพาะวัฒนธรรมตะวันตก ซึ่งมีอิทธิพลทำให้ วัฒนธรรมการกินของชาวญี่ปุ่นเปลี่ยนแปลงอย่างมาก

เนื่องจากญี่ปุ่นเป็นประเทศที่เป็นเกาะ ชาวญี่ปุ่นจึงบริโภคอาหารทะเลในปริมาณมาก ใน อดีตชาวญี่ปุ่นไม่นิยมบริโภคเนื้อสัตว์ใหญ่ จนเมื่อมีการเปิดประเทศ ชาวญี่ปุ่นจึงรับวัฒนธรรม การรับประทานเนื้อสัตว์เข้ามา และเป็นที่นิยมมากขึ้นเรื่อยๆ จวบจนปัจจุบัน



เคยมีผู้บอกสถิติร้านอาหารญี่ปุ่นในไทยว่ามีมากกว่า 2,500 ร้าน หากแต่ร้านที่ฝีมือสุด ยอดและใช้วัตถุดิบสดเหมือนอยู่ในญี่ปุ่นนั้นมีเพียงประมาณ 5 ร้านเท่านั้นเอง ร้าน **ชะ ชะ อัน** ก็คือ 1 ใน 5 ร้านอาหารญี่ปุ่นที่ดีที่สุดในประเทศไทยนั่นเอง



ร้านเปิดมานานราว 30 ปี แรกเริ่มสร้างชื่ออยู่ที่สยามสแควร์นานประมาณ 20 ปี ร้านหมดสัญญาเช่าจึงย้ายมาปักหลักอยู่ที่เอกมัยซอย 10 อันเป็นที่ตั้งปัจจุบัน ตกแต่งเป็นร้านญี่ปุ่นร่วมสมัย ประสบความสำเร็จจากเนื้อปลาสดแช่เย็นจัดเกรดเอ (ไม่แช่แข็ง) ที่นำเข้ามาจากญี่ปุ่นสดๆ

ละ 2 หน ส่วนเนื้อนั้นใช้เนื้อวากิวเกรดพรีเมียม อาทิตย์ที่ได้แวะไปนั้นทางร้านเพิ่งจะได้ปลาทูนานหนักกว่า 100 กิโลกรัม จึงแล่เนื้อท้องปลาที่เรียก โอโโโโ ซึ้นหนาแทบละลายในปาก แม้แต่กุ้งและปลาหมึกสดยังใช้ชนิดนำเข้าจากญี่ปุ่น จนลูกค้าชาวญี่ปุ่นยกนิ้วให้บอกว่าคุณภาพเนื้อปลาเนื้อวากิวเกรด A5 วัตถุดิบสดๆ ของที่นี่แม้แต่ร้านดีๆ ในประเทศญี่ปุ่นก็ยังไม่หาเทียบได้ยาก



ครีบบปลาเออิรีย่าง

เป็นครีบบปลาชื่อเออิริ นำเข้ามาแต่ครีบใหญ่ ไม่ใช่ส่วนเนื้อ อย่างแล้วตัดเป็นเส้นจิ้มกับมายองเนส กลิ่นรสคล้ายปลาหมึก เนื้อครีบบคล้ายหมึกแห้งอย่าง หากแต่มีสัมผัสเคี้ยวง่ายไม่เหนียว เข้ากันได้ดีกับมายองเนส



ก้างปลาทรายทอด

กระดุกกลางก้างปลาทรายญี่ปุ่นทอดจนกรอบแล้วซับมัน เมื่อเคี้ยวกรุบกรับไม่แทงปาก
แทงคอ อีกงานที่เคี้ยวเพลิน แทบไม่หยุด



Shirauo Fry

ใช้ปลาไข่ชิระโมหรือปลาเงินชุบแป้งทอดกรอบคล้ายชุบแป้งเทมปุระ ทั้งนี้ร่อยไปคน
ละความรู้สึกลับเทมปุระกึ่ง กินกับซอสเปรี้ยวญี่ปุ่น



แต่งญี่ปุ่นหน้าเต้าเจี้ยว

แตงญี่ปุ่นสดกรอบแช่เย็น หยอดหน้าด้วยเต้าเจี้ยวหอมเล็กน้อย เป็นกับแกล้มแก้เลี่ยน
เคี้ยวอร่อย รสชื่นใจ



ปลาร้าญี่ปุ่น (อิกะ ชิโอะการะ)

ทำจากปลาหมึกสดหั่นชิ้นเล็กแล้วดองตามกรรมวิธี ได้หมึกที่กรอบไม่เหนียว กินแถม
กับแตงกวาเข้ากันเป็นปีเป็นขลุ่ย



ปลาร้าญี่ปุ่นยำแบบไทย

อีกหนึ่งเมนูยอดฮิตของร้าน ปลาร้าญี่ปุ่นยำไทย รสชาตินุ่มลิ้นหากแต่แซ่บแบบไทย

สูตรนี้ไม่เหมือนใคร ยิ่งกินแกล้มกับเบียร์เย็นๆ ยิ่งเด็ดดวง



ปลาซาซิมิปูนยาเต้าเจี้ยว

หมึกคองเค็มราดเต้าเจี้ยวปูนยาเป็นอันมาก บีบมะนาวให้แซมเปรี้ยว เคี้ยวสนุกปาก



เต้าหู้ทอด

โดยประสบการณ์ ต้องยอมรับว่าเต้าหู้ที่เอามาทอดนี้เนื้อเนียนละเอียดกว่าที่เคยกินมา

หั่นเป็นก้อนขนาดลูกบาศก์นิ้ว ทอดทั้งก้อนพอเกรียมแล้วราดด้วยซีอิ๊วและหัวผักกาดขูดละเอียด โรยสาหร่ายตัดเป็นเส้น ไม่รู้ว่าคิดได้ยังไง...เรียบง่ายแต่มีมิติความสดชื่น



สลัดปลาเงิน (Shirauo salada)

เชื่อกันว่ากินสลัดจานนี้แล้วเงินจะไหลมาเทมา ปลาเงินตัวเล็กทอดกรอบ โรยมาทั่วจาน แอบตักไข่ปลาแซลมอนใส่เพื่อปรุงรสเค็มมันอร่อยอีกพะเรอ



ปลาดิบรวม (ชาชิมิ โมริ)

กลิ่นอายจากเนื้อปลาสดเหมือนทะเลอยู่ข้างๆ เนื้อปลาโอโทโร ฮามาจิ แซลมอน มาได้รวมทั้งไข่หอยเม่นสด หอยเชลล์ หอยครง วาซาบิสด หรือวาซาบิสำเร็จรูปให้เลือก ขอควรระวังอย่าจิ้มวาซาบิมากเกินไป เพราะจะกลบรสชาติปลาสดชั้นเยี่ยมจนน่าเสียดาย



ยำเนื้อฮิดะ (Hida gyu tataki)

เนื้อฮิดะ คาคากิหั่นบาง พ่นไฟเลียพอเห็นร่องรอยไหม้ กินกับน้ำยำสไตล์ญี่ปุ่น รสอร่อยเด็ดขาด โดยไม่ต้องต่อรองใดๆ



สเต็กเนื้อ (ฮิตะสเต็ก)

เนื้อคุณภาพเกรดพรีเมียม อย่างมาแบบสุกปานกลางถึงดิบ เป็นเนื้อหวานมันนุ่มจนแทบไม่ต้องเคี้ยว มีขอสมาให้เลือกริม 3 แบบ



ซูชิ

ข้าวปั้นหน้าต่างๆ ตั้งแต่หน้าปลาโอ โทโร ปลาไหลย่าง ปลาแซลมอน ไข่แซลมอน ปลา
มาโด หอยเชลล์ หอยปีกนก ใครชอบหน้าอะไรก็หยิบหรือคีบมาตามสบาย



ซาซิมิโอโทโร

พื้นเนื้อท้องของทูน่าขนาด 100 กิโลกรัม เนื้อหนาหั่นแล้วเห็นเป็นลายหินอ่อน เพียงเห็นเนื้อปลาแทบละลายไปกับสายตา



"Shirako" หรือ "สเปิร์มปลา"

สเปิร์มปลา ถ้าคุณซัดเงินเกินจะเรียกชื่อเป็นเมนูภาษาไทย สามารถเรียก **ชิราโกะ** ในภาษาญี่ปุ่นก็ได้ เป็นส่วนที่นิยมของปลา Tara และ Fugu (ปลาปักเป้า) ซึ่งสเปิร์มปลานี้จะมีก้อนโตในฤดูใบไม้ร่วงก่อนหนาว ซึ่งร้านนี้สั่งมาแะะจากปลา Tara ด้วยความประณีตบรรจง ถ้าเป็นช่วงอื่นจะนำเข้าดับปลาอันกิโมะแทน ส่วนฟูกุหรือปลาปักเป้านั้นหากต้องการต้องสั่งล่วงหน้า เพราะต้องได้รับการชำระแะะจากเซฟผู้สอบได้ใบประกาศนียบัตรออกให้โดยรัฐบาลญี่ปุ่น



สเต็กไก่

ฟังชื่อและเห็นอาหารในงานรัฐสิทธกรรมคาจนนี่ก็ในใจว่าทำไมจึงมีอยู่ในรายการของร้าน แต่พอได้ชิมคำแรก ขอบอกว่าไม่ธรรมดาด้วยความอร่อยของไก่หมักซอสสูตรพิเศษ



แก้มปลาบุรีย่าง

เนื้อปลาบุรีที่ใช้ทำซาซิมินั้นจัดอยู่ในประเภทเนื้อปลาชั้นเยี่ยม แก้มชิ้นโตจากปลาตัวใหญ่เบะซึกอย่างเกลื่อ วิธีกินบีบน้ำมะนาวในไซเท้าบด ดูเหมือนใช้ตะเกียบคีบจะสะดวกที่สุด ยิ่งล้วงเข้าไปในซอกแก้มที่เป็นไซเล็กลงๆ ตัดเนื้อปลาจนเกือบเป็นมันล้วนได้โอเมก้า 3 ไปเต็มๆ



เทมปุระกุ้ง

เมื่อได้สัมผัสกุ้งญี่ปุ่น กุ้งทอดเทมปุระแล้วจะรู้สึกถึงความแตกต่างจากกุ้งของทะเลไทย เนื้อหวานละเอียด ชุบแป้งทอดมากำลักรอบ



Botan Ebi

อีกหนึ่งเมนูเป็นเมนูยอดฮิตอีกงานของร้าน เนื้อกุ้งสีสวยหวานละเอียดกินแล้วหวานติดปลายลิ้น ในส่วนของหัวกุ้งนั้น ทางร้านให้เลือกเอาไปทำทั้งซูปมิโชะ หรือซูปใส หรือนำไปทอดก็กรอบอร่อย



CHA CHA AN

19/1 ซอยเฉลิมมิตร (เอกมัย 10) ถนนสุขุมวิท 63

แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

โทร. 02 391 2491, 081 839 6948