

อร่อยเป็นเรื่อง

โดย สุทัศน์ ศุกลรัตนเมธี

ถ่ายภาพ มีรัตติ รัตติสุวรรณ, แผนที่ มุฮัมหมัด พันธุ์โพธิ์

Siam Wisdom

ความภูมิใจของตำรับไทย

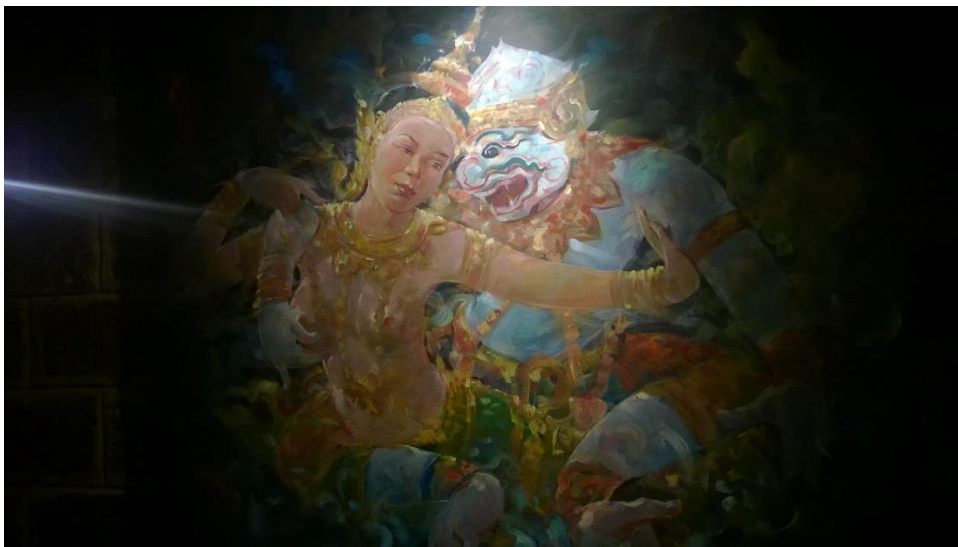


ร้านอาหารสยาม วิสคอม เป็นบ้านเรือนไทยโบราณ 2 ชั้น อายุกว่า 80 ปี มีต้นชมพูพันธุ์ทิพย์ใหญ่ทะลุขึ้นกลางชานบ้าน ตกแต่งด้วยหลังคากระเจิกาสีทองเห็นต้นไม้และท้องฟ้า ประดับภายในด้วยไม้เลื้อยเกาะขอนไม้ให้ร่มรื่น พร้อมกับภาพวาดสะท้อนศิลปปะนาฏศิลป์ไทยโดยศิลปินระดับครู ทำให้บริเวณชั้นสองของบ้าน มีพื้นที่รองรับลูกค้าเชื่อมต่อกับเรือนเอก เรือนโท และเรือนตรี ซึ่งเป็นส่วนตัวบ้านเดิมได้อย่างกลมกลืนกว่า 100 ที่นั่ง



โคนต้นชมพูพันธุ์ทิพย์ขนาดใหญ่ยืนเด่นกลางห้อง

ขณะที่บริเวณใต้ถุนปรับแต่งเป็น ใต้ถุนบาร์ ตกแต่งแบบศิลปะไทยผสมตะวันตก พร้อมเสิร์ฟเมนูอาหารแบบกินเล่นที่ร้านเรียกว่า Thaipas อาหารแนวฟิวชั่นพอดี้คำที่คิดสร้างสรรค์โดยชาคริต แย้มนาม อีกหนึ่งในหุนส่วนของร้าน ประโยชน์ของใต้ถุนบาร์ก็ไม่ต่างจากใต้ถุนบ้าน เป็นที่รับผู้มาเยือนที่ไม่ได้มารับประทานอาหารจริงจัง แต่ทางร้านก็ไม่ลืมคอนเซ็ปต์ที่จะจัดหาวัตถุดิบจากแผ่นดินไทย ทั้งชาเขียว และชาอูหลงจากเชียงราย รวมทั้งแม่โขงสุราไทย ไว้รองรับเช่นกัน



ภาพจิตรศิลป์เขavnเรียงรายตามผนัง

สยามวิศดอมคูกุซีน (Siam Wisdom Cuisine) มีแนวคิดในการเริ่มต้นร้านด้วยการนำภูมิปัญญาที่แฝงลึกอยู่ในอาหารไทยมารังสรรค์ผ่านเมนูอาหารนานาชาติ เพื่อสะท้อนความเป็นไทยแท้ไม่เฉพาะแต่อาหาร แต่รวมไปถึงองค์ประกอบอื่น ๆ ทั้งภาชนะ รูปแบบการปรุงแต่ง การบริการ รวมไปถึงบรรยากาศโดยรวมของร้าน

ร้านมีกำหนดเปลี่ยนเมนู 3 ครั้งตามฤดูร้อน ฝน หนาว โดยถือฤกษ์หลังวันที่พระแก้วมรกตเปลี่ยนเครื่องทรงหนึ่งวัน



เชฟชุมพล แจ้งไพร เชฟอาหารไทยที่ถือว่าเป็นสุดยอดท่านหนึ่งของเมืองไทยวันนี้ อธิบายความหมายที่ตั้งใจถ่ายทอดความเป็นไทยตั้งแต่เมนูซึ่งเป็นจุดสัมผัสแรกของผู้เข้ามารับประทานอาหาร

เชฟชุมพล เป็น 1 ใน 5 หุ่นส่วนร้าน และถือเป็นกุญแจสำคัญในฐานะหัวหน้าทีมผู้รังสรรค์อาหาร ซึ่งสร้างจุดเด่นด้วยการจัดชุดเมื่อนำเสนอให้ลิ้มลองฤดูกาลละ 3 รูปแบบ ได้แก่ 1-Ancient: อาหารโบราณที่หาทานได้ยากในปัจจุบัน ส่วนมากเป็นเมนูที่ใช้เสิร์ฟให้เชื้อพระวงศ์ในสมัยโบราณ

เช่น ไข่กรอกปลาเนม แสร้งว่า แกงบวนใส่ใบมะตูม ไอศกรีมข้าวคั่ว เป็นต้น 2-Classic: เมนูอาหารเป็นที่รู้จัก และนิยมกัน หรือที่เรารับประทานกันอยู่ในปัจจุบัน เช่น ทอดมันปลาทราย แกงคั่วปู ต้มยำกุ้งแม่น้ำ ฯลฯ และ 3-Innovative: อาหารไทยแบบดั้งเดิมผสมผสานการนำเสนอในรูปแบบทันสมัย เช่น ปูจ๋าไข่มดแดง ส้มตำคาเวียร์ เป็นต้น

ชุดเรียกน้ำย่อย



จัดมาอย่างสวยงาม มีตะเกียบบ้านราดน้ำจิ้ม ขนมนึ่งโบราณใส่ปู และยำส้มโอรสเข้มข้น

ข้าวตังเมี่ยงลาว กับเมี่ยงคำ



ของกินเล่นอีกชุดหนึ่งประกอบด้วยข้าวตังเมี่ยงลาวและข้าวตังเมี่ยงที่เริ่มหากินยากขึ้นทุกวัน

แกงคั่วปูใบชะพลู



แกงคั่วปูเนื้อเป็นก้อน ราดหัวกะทิ ซอยใบชะพลูโรยให้กลิ่นรสลุ่มลึก

ผัดสายบัวกับกะปิชั้นดี



สายบัวไทยและไหลบัวนั้นเป็นอาหารชาวทุ่งในสมัยก่อนโดยแท้ โดยเฉพาะผู้ที่ใช้ชีวิตตาม
ลุ่มน้ำต่างๆ หรือตามท้องทุ่งในฤดูน้ำหลาก จะกินดิบจิ้มน้ำพริกหรือแกงกับปลาทุไล่ลูกมะดัน หรือ
จะผัดกับกะปิดี ล้วนแต่อร่อยมีรสชาติอันเป็นบุคลิกที่ไม่มีพืชใดเสมอเหมือน

พริกขิงกุ้งย่าง



ผัดเครื่องแกงพริกขิงรสจัดนิดหน่อย มีกุ้งแม่น้ำผ่าครึ่งตัวหลังติดเปลือกเนื้อแน่นอย่างพอสุก
เคล้าเครื่องแกง ซอยใบมะกรูดและพริกชี้ฟ้าแต่งหน้าให้กลิ่นหอมดูมีสกุลรุนชาติ

เนื้อปลากะพง



เนื้อปลากะพงสดชิ้นโตสะใจ เอาไปแกงเนื้อที่รสหอมละมุนด้วยเครื่องแกงที่โหดสดใหม่ทุก
วัน จึงได้กลิ่นหอมของเครื่องแกงกว่าที่เคยชิมโดยทั่วไป

แกงระแวง



ด้วยเป็นชื่อที่ไม่คุ้นหู จึงสืบสาวราวเรื่องถึงที่มาและที่ไปของชื่อ ความว่าในสมัยก่อนเก่าคำเรียกขุนนางนั้นมีความหมายสื่อว่า “ผู้เป็นใหญ่ในหมู่นางทั้งหลายทั้งปวง” เป็นที่เข้าใจกันว่าขุนนางในสมัยนั้นย่อมต้องมีภรรยาหลายคนอยู่ในบ้านเดียวกัน ซึ่งเป็นธรรมดาว่าคงต้องมีการกระทบกระทั่งกันบ้างเป็นธรรมดา เพื่อเอาใจท่านขุนนาง แต่ละนางต้องพยายามฝึกฝนให้ชำนาญการในทางใดทางหนึ่งเช่น การครัว หรือ การจัดดอกไม้ การเย็บปักถักร้อย เป็นต้น กล่าวคือมีอยู่คนหนึ่งภรรยาคนรองของท่านเจ้าคุณบรรจงทำย่ำงานหนึ่งอย่างสุดฝีมือแล้วไต่สำหรับเดินกระชดกระช้อยผ่านบ้านภรรยาหลวง ฝ่ายภรรยาหลวงเกิดเลือดขึ้นหน้าตะโกนถามว่าหล่อนทำอะไรไปส่ง เลยตอบสวนประชดไปว่า “ย่ำระแวง” จึงเป็นที่มาของคำๆ นี้ ทางร้านจึงนำมาดัดแปลงเป็นแกงแทนเรียก “แกงระแวง” เป็นแกงแห้งๆ ชื่นๆ เพิ่มท่อนตะไคร้ให้เก๋ไก๋

ข้าวสวยนึ่งในหม้อดินด้วยเตาราคาสีแสนบาท



คงไม่น่าแปลกใจกับการหุงข้าวในหม้อดินเพื่อให้มีกลิ่นหอมดินเผา แต่ทำไมจึงต้องใช้เตาราคาแพงถึงสี่แสนบาทมานึ่งข้าวหม้อนี้ กล่าวคือ เตานี้ชื่อ “Combi Oven” ได้เตาสมัยใหม่สำหรับครัวภัตตาคาร ที่ทำงานได้ทั้งปิ้งย่าง ทอด นึ่ง อบขนมปัง ทำขนม ฯลฯ เป็นที่ปรารถนาอย่างยิ่งของพ่อครัวสมัยนี้เพราะประหยัดแรงงาน ประหยัดพลังงาน ทำงานรวดเร็วแน่นอนเพราะสามารถบันทึกบาร์โค้ดได้กว่า 350 โปรแกรม แม่นยำคุมอุณหภูมิ ความชื้น ในแต่ละชั้นสามารถทำงานตามโปรแกรมได้หลายอย่างพร้อมกัน มีระบบการล้างทำความสะอาดเครื่องอัตโนมัติ ฯลฯ

จึงทำให้การนึ่งข้าวในแต่ละหม้อสามารถควบคุมได้ทั้งความนุ่ม การเรียงตัวของเม็ดข้าวอย่างได้มาตรฐานเหมือนกันหมด



หน้าตาของเตาราคาแพงนี้

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้งแม่น้ำ



ก๋วยเม่น้ำขนาดย่อมผัดครึ่งตัวและก๋วยเกาะเปลือก ผัดไทยอย่างหรูหรา เส้นนุ่มเหนียว รสผัดไทย เค็มหวานเปรี้ยว พอกัน เคี้ยวกับถั่วอกกรอบ ตันกุกไข่เจียว ได้กลิ่นรสดั้งเดิมของผัดไทยซึ่งนับวันรสชาติจะเพี้ยนไปกันใหญ่

ขนมเรไร



เส้นแป้งหูนเหนียว ราดหัวกะทิหอม โรยถั่วบด

ขนมโค



นับวันจะหากินได้ยาก ลูกแป้งข้าวเหนียวใส่กระฉีก ลอยมาบนน้ำกะทิสด

ขนมต้มขาว



ขนมต้มขาววางบนน้ำตาลคาราเมล ตกแต่งมองเฟินๆคล้ายขนมของฝรั่ง

ทาดัมะนาว กลีบลำควน ลูกชุบ และทองเอก



ชุดขนมสี่อย่างเรียงรายมาเป็นแถว โชว์ความชำนาญในเรื่องของขนม



ที่ดินว่างหลังบ้านปลูกผักสวนครัวเล็กๆ น้อยๆ แบบอินทรีย์เพื่อใช้ในร้าน

อาหารทุกจานปรุงใหม่ไม่ได้ทำเป็นหม้อเป็นถาดแล้วตักอุ่นมาบริการ โดยเฉพาะวัตถุดิบที่นำมาปรุงได้คัดเลือกเสาะแสวงหาวัตถุดิบชั้นดีจากทั่วประเทศ หรือบางอย่างสั่งจากต่างประเทศเช่น เนื้อวัว และปลาบางประเภท

นอกจากที่กล่าวมาแล้ว ยังมีเมนูที่คั่นมาจากตำรับเก่าๆ อีกกว่า 50 ชนิด เช่น ซ่อม่วงใส่ไก่บ้าน น้ำพริกหย่ากุ้งสด น้ำพริกปลาเกลือเค็ม ทอดมันกุ้งข้าวเม่า แกงขี้เหล็กเนื้อย่าง เป็นต้น สามารถสั่งเป็นแบบชุดสำหรับมือเที่ยง 11.00-14.30 น. หรือสั่งเป็นจานได้ตั้งแต่ 18.00-22.30 น.



ร้านอาหาร “สยาม วิสคอม” (Siam Wisdom)

ภูมิปัญญาอาหารไทย

เลขที่ 66 ซอยสุขุมวิท 31 (แยก 4)

เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

โทร 02 260 7811-2 / 090 964 4465 โทรสาร 02 260 7813

อีเมล: reservation@siamwisdomcuisine.com เว็บไซต์: www.siamwisdomcuisine.com

เปิดรับลูกค้า 2 ช่วงเวลา มื้อกลางวันเวลา 12:00 น.-14:30 น. และ มื้อเย็นเวลา 18:00 น. –22.30 น.

ส่วนวันศุกร์และเสาร์จะปิดเวลา 23:00 น.

เสิร์ฟแบบอาหารชุด และแบบอาหารตามสั่ง

