สสส./สอ-มศ.'59
(ศิลย์เก่า)

โพสต์ทูเดย์
Post Today
Circulation: 320,000
Ad Rate: 1,100

Section: กิน ดื่ม/F&B&etc.
วันที่: ศุกร์ 28 ตุลาคม 2559
ปีที่: 14 ฉบับที่: 5013 หน้า: D6(ล่าง)
Col.Inch: 67.43 Ad Value: 74,173 PRValue (x3): 222,519 คลิป: สี่สี
คอลัมน์: แบกเป้ชิม: วันวาน Local food at Trang

วันวาน Local food at Trang

แบกเป้ชิม

เรื่อง/ภาพ เมธี เมืองแก้ว

หากเดินทางมาท่องเที่ยวภาคใต้ผ่านริมถนนสายตรัง-พัทลุง เส้นออกมาจากตัวเมืองตรังไปทาง อ.นาโยง ก่อนจะถึงสี่แยกท่าปาบ ประมาณ 400 เมตร อยากรับประทานอาหารพื้นบ้านลองแวะชิมร้านอาหารพื้นบ้านพื้นถิ่นที่ชื่อว่า "วันวาน Local food at Trang" ด้วยแนวคิดที่แปลกแหวกแนวเป็นร้านแรกร้านเดียวของ จ.ตรัง ทั้งอาหาร รูปแบบ และบรรยากาศที่คงความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น

ร้านแห่งนี้บริหารงานโดย พิศาล เกิดควน หนุ่มนักกฎหมายจากมหาวิทยาลัยรามคำแหง และกาญจนา คล้ายนอง สาวสถาปัตย์จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สองเพื่อนในวัย 31 ปีเท่ากัน จับมือเปิดร้านขึ้นมา

เนื่องจากครอบครัวของเพื่อนสาวสถาปัตย์ในพื้นที่ ต.นาบินหลา อ.เมืองตรัง ประกอบอาชีพปลูกกล้วยพังลา (ภาษาถิ่นใต้) หรือกล้วยตานี มายาวนานหลายสิบปี เพื่อตัดใบมาแปรรูปเป็นใบตอง และนำกาบมาแปรรูปเป็นเชือกส่งขายพ่อค้าแม่ค้าส่วนครอบครัวของเพื่อนหนุ่มนักกฎหมายก็มีความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหารพื้นบ้านพื้นถิ่น จึงนำมาผสมผสานเข้ากันอย่างลงตัว ด้วยการนำใบตองและเชือกมาเป็นภาชนะในการรองหรือใส่อาหารที่ลูกค้าสั่งทานในร้าน รวมทั้งใช้ห่อและมัดอาหาร กรณีที่สั่งซื้อกลับบ้าน

นอกจากนั้น ยังมีการนำวัสดุในท้องถิ่น เช่น กระด้ง กระบอกไม้ไผ่ หรือปิ่นโตโบราณ มาดัดแปลงเป็นภาชนะใส่อาหารหรือเครื่องดื่ม แทนที่จะใช้จานหรือถ้วยกระเบื้องแบบร้านอื่นๆ ทั่วไป จนทำให้ดูแปลกตาเป็นอย่างมาก ขณะเดียวกันเมนูอาหารที่นำมาวางขายก็ล้วนแล้วแต่มีกลิ่นอายความเป็นท้องถิ่นของชาวตรังที่หาทานได้ยากในยุคปัจจุบัน เช่น แกงคั่วกลิ้งไก่ เนื้อ แกงคั่วลูกปลา แกงปลาดุกใบชะพลู ปลาดุกทอดขมิ้น ตับหมูผัด

iQNewsClip www.iqnewsclip.com
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์ 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล์: help@iqnewsclip.com

โพสต์ทูเดย์
Post Today
Circulation: 320,000
Ad Rate: 1,100

Section: กิน ดื่ม/F&B&etc.
วันที่: ศุกร์ 28 ตุลาคม 2559
ปีที่: 14 ฉบับที่: 5013 หน้า: D6(ล่าง)
Col.Inch: 67.43 Ad Value: 74,173 PRValue (x3): 222,519 คลิป: สี่สี
คอลัมน์: แบกเป้ชิม: วันวาน Local food at Trang

ตะไคร้ โดยขายในราคากับ 1 อย่าง 40 บาท และกับ 2 อย่าง 60 บาท พร้อมไข่ต้มฟองละ 5 บาท

ตั้งแต่ช่วงเย็นของทุกวัน "กาญจนา" จะไปเก็บใบตองมาทำความสะอาดและพับเตรียมไว้ พร้อมทั้งนำกาบกล้วยมาฉีกเป็นเส้นๆ แล้วตากแดดทิ้งไว้ รอจนแห้งดีก็สามารถนำไปเป็นเชือกมัดข้าวห่อ ส่วน "พิศาล" ก็จะไปจ่ายตลาด แล้วเตรียมอาหารพื้นบ้านพื้นถิ่นเอาไว้ เพื่อนำมาวางขายที่ร้านในช่วงเที่ยงๆ ตั้งแต่เวลา 10.00-14.00 น. ของทุกวัน ซึ่งขั้นตอนต่างๆ เหล่านี้ถือว่ามีความยุ่งยากไม่น้อยเลยทีเดียว สำหรับลูกค้าส่วนใหญ่ก็จะเป็นผู้คนจากตัวเมือง และนักท่องเที่ยว รวมทั้งกลุ่มคนรักสุขภาพ และศิลปินต่างๆ ท่ามกลางบรรยากาศแบบลูกทุ่ง

นอกจากนั้น ยังมีการนำสินค้าพื้นบ้านใน จ.ตรัง มาวางขายที่ร้านด้วย เช่น น้ำปลาเคี่ยว หรือเคยปลาสำเร็จรูป หรือน้ำพริกตะไคร้ ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะสำหรับท้องถิ่น รวมทั้งขนมพื้นบ้านที่ผลิตขึ้นมาเองจากชุมชนต่างๆ เพื่อสร้างช่องทางสำหรับชาวบ้าน โดยสิ่งที่สองหนุ่มสาวชาวตรังร่วมกันทำในครั้งนี้ ไม่ได้มองไปที่รายได้เป็นสำคัญ แต่สิ่งที่พวกเขาคาดหวังมากกว่าก็คือความสุขที่ได้รับกลับมา ทั้งจากตัวเอง คนรอบข้าง และสังคม ควบคู่กับการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีวิถีแบบย้อนยุคให้อยู่คู่เมืองตรังอย่างยาวนานที่สุด

"วันวาน Local food at Trang" เปิดให้บริการทุกวัน ยกเว้นวันจันทร์ สนใจสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่โทร. 08-6269-7341

iQNewsClip
www.iqnewsclip.com
บริษัท อินไฟเควสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์ 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล์: help@iqnewsclip.com