

FOMO

กลุ่มอาการใหม่
ของสังคม

รับ SUMMER
เต็มรูปแบบกับ
WHITENING

shopping!

ทำท่ายกเบดส์
HOT! ปสกแตก

P.240 'เปิดอก'

เสริม เพ็ญชาติ
ชีวิตที่ผูกพันกับทะเล

'BENZ' SUMMER SENSATION

P.204

วีรยุทธ

จิตรกรรณศิลป์
รักอินตามันด้วย
'หัวใจสีเขียว'

'เงิน เงิน เงิน'
ลงทุนโกอินเตอร์...
หนีการเมืองขุมน





‘รายาวดี’ สวยเหมือนนรก

ยาก ยากมาก ที่จะหาทำเลที่ตั้งที่
สมบูรณ์ที่เรียกว่า perfect ได้เท่านี้
รายาวดี ณ จังหวัดกระบี่นี่ เป็น
เหมือนของขวัญจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์
สำหรับฉันจริงๆ



จะบอกให้ว่าที่เข้ามา ไม่ได้เงินเว้อเพื่อเจ้อ เพราะด้วยปรัชญา
ของการเคารพที่จะอยู่ร่วมกับธรรมชาติได้ ก็คือการไม่ทำลายหรือ
รบกวนธรรมชาติ ที่รายาวดี สวยดั่งเสกได้ ก็เพราะพื้นที่ที่ตั้ง
บนแหลมพระนาง ติดกับอุทยานแห่งชาติกระบี่ ที่เป็นเขตอนุรักษ์
ทางทะเล ที่ความโดดเด่นของภูเขาหินปูน หาดทรายขาว และ
น้ำทะเลใส ในแบบอย่างของทะเลอันดามัน

ที่รายาวดี เป็นสวยเสกได้ของกระบี่ จนได้เป็นหนึ่งในสิบ
โรงแรมที่ดี (สวยด้วย) ที่สุดในโลก ในคู่มือท่องเที่ยวปี ค.ศ. 2012
และ 2013 ของนิตยสาร UK Tatler และรางวัลรีสอร์ทยอดเยี่ยม

จากเว็บไซต์ Trip Advisor และอีกมากมายหลายเกียรติคุณ
ได้มาก็ตั้งแต่การออกแบบพาววิลเลียนให้กลมกลืนกับ
สภาพแวดล้อม ที่รักษารธรรมชาติดั้งเดิมไว้มากที่สุด และ
ยังสร้างภูมิทัศน์ได้เขียวทุกหย่อมหญ้าไปทั่วทั้งสวน
มะพร้าว 60 ไร่

อย่างที่บอกคือ มีทั้งภูเขาหินปูน หาดทรายที่ต่อเนื่อง
เดินไปถึงได้ถึง 3 หาด คือ หาดน้ำเมา หาดไร่เลย์ และ
หาดพระนาง ความพิเศษของการออกแบบที่ฉลาด
เชื่อมธรรมชาติให้เป็นส่วนหนึ่ง และทำให้รีสอร์ทเป็นส่วน
ส่วนเดียวกับธรรมชาติ อย่างไม่มีคำว่า ‘แต่’

รายาวดี...วันนี้ เป็นการเติบโตครบรอบวันเกิด 20 ปี
ที่สวยงาม ที่น่าชื่นชมและเป็นตัวอย่างของรีสอร์ทรุ่นน้อง
ต่อไป ก็คือการเรียนรู้เข้าใจธรรมชาติ และเคารพธรรมชาติ
ให้มากเข้าไว้ เพราะเวลาที่ผ่านไป และกำลังจะผ่านไป คือ
บทพิสูจน์การยืนหยัดอย่างสวยงามในโลกของความเป็นหนึ่ง

พอดันอิมเล่นน้ำตากแดด บินได้ชอกหินน้อยใหญ่
ตามเรื่องเสร็จ ก็รอดตกลงให้อ่อนเบา ขึ้นไปนั่งรอบน
ครัวพระนางให้ลมและแดดเย็นๆตีผิว ก่อนจะเจอเพชร
เม็ดงามมากกว่าบรรยากาศของความเป็นรายาวดี
เพิ่มขึ้นด้วยคือ ความลับแห่งความอร่อยที่ห้องอาหาร
ครัวพระนาง ครัวอาหารไทยอาหารปักษ์ใต้ ที่ทำให้หลายคน
ต้องข้ามทะเลข้ามแผ่นดินมากินกันถึงปลายแหลมที่นี่



www.rayawadee.com

‘เชฟอำพัน ไชยวรรณ’ จากนครศรีธรรมราช สะสม และปล่อยฝีมือเต็มที่ที่ครัวพระนาง

“เริ่มตั้งแต่เป็นลูกมือปลอกกระเทียม หักกันมาในครัว เพราะสมัยก่อนไม่ได้มีโรงเรียนการโรงแรมสอน เราก็อ่านตามหน้าหาดแบบนี้”

เชฟอำพันไม่ได้เป็นแม่ครัวมือฉมังของที่นี่เท่านั้น ยังเป็นหนึ่งในสองทีมดั้งเดิมที่อยู่กับรายาวดีมาก่อนจะมีรายาวดีถึง 10 ปีด้วย! คุยกับเชฟเพลินไปเรื่อยๆ ก่อนที่จะถึงมืออาหาร ฉันก็กังวลว่าเดี๋ยวแดดลงแล้วจะถ่ายรูปไม่สวย กลัวแดดไม่พอ แต่ที่ดุสิต ผู้จัดการครัวฯ ก็ยืนยันว่ายังไ้กัน และสำคัญกว่าแดดคือลิง

“เราต้องรอลิงหลับก่อน ไม่งั้นพออาหารมาถึงก็จะมากินกับเรา!”

เราอยู่กับธรรมชาติ จะไปห้ามก็ใช่ที่ อยู่ด้วยกันก็ต้องรู้ทางกัน พี่ดุสิตถึงไม่ได้อยู่กับครัวกับเชฟ แต่เป็นอีกคนที่อยู่ที่นี่ตั้งเดิมมา 30 ปีเช่นกัน “สมัยก่อนที่จะเป็นรายาวดี ตรงนี้ก็บริเวณครัว และที่พักก็อยู่หน้าหาด มีเครื่องปั่นไฟ มีกระท่อมเรียบๆ” และแน่นอน มีลิงบริเวณนี้เหมือนเดิม พี่เลยรู้เวลาลิงตื่นลิงหลับ!

ที่สำคัญ พอพูดเรื่องลิง ก็ต้องขยายความก่อนว่าที่รายาวดีมีการปลูกมะม่วงหิมพานต์ให้ลิงกินเป็นอาหารอยู่แล้ว และก็ขอความร่วมมือในเรื่องของการยกเลิกคนเดินชายหาด เพราะนั่นจะทำให้ลิงไม่เป็นลิง คือลิงจะมาขออาหาร แทนที่อยู่ในที่ของเขา

ก่อนอาหาร ฉันก็ได้กับแกล้มพระอาทิตย์ตกดินสนุกแล้ว แต่สนุกกับอาหารของจริงก็เมื่อจานแรกยกมา

ขอบอกว่าอาหารปักษ์ใต้มือเชฟอำพร ทำให้ฉันตาลอย อ้าปากค้าง คือ ทั้งเผ็ดร้อน หอม ชื่นใจ และมีความสุขในหนึ่งคำอย่างอธิบายไม่ถูก!

คือเริ่มแรกของเชฟอาหารที่จัดไว้คือ เบื่อทอด ซึ่งเชฟไม่ยอมบอกว่าเบื่อก็คืออะไร ปล่อยให้ฉันหยิบไปไม้ทอดนั้นจิ้มน้ำจิ้มแล้วเอาเข้าปาก ผลก็คือว่าเสียงกรอบดังโครมครามมาก คือมันกรอบสนั่นเกาะจริงๆ! แท้จริงแล้วอาหารจานนี้คือ ไบเล็บครุฑเล็กซุบแป็งทอด...เมนูชื่อกระฉ่อน ที่อยู่คู่ครัวพระนางมา 20 ปีแล้ว จานต่อมาคือ พล่ากุ้งลายเสือย่าง ที่อร่อยน้ำพริกเผา และหอม น้ำปลาดี ผสมกับความสดของรสกุ้ง กินค่าน้อยๆแล้วใช้เวลาเคี้ยวนานๆ แล้วอาหารจานหลักค่อยๆทยอยมาด้วย ปลาเก๋าทอดสามรส และแกงเหลืองปลาตันคูน สีส้มเหลืองสวยด้วยขมิ้นพริกเครื่องแกง และหอมเพราะตัวเองทุกอย่างสดๆทุกวัน คำแรกที่ฉันตักเข้าปากก็ต้องรีบวางช้อนแล้วเอามือปิดริมปากเอาไว้ยามที่กัดคูน เพราะน้ำแกงจัดจาดเผ็ดร้อนหอม เบี้ยวปากนี้ จะวิ่งออกจากคุณตามแรงกัด คือในปากฉันกลายเป็นฟลอร์เต้นรำของบรรดาอาหารที่เคี้ยวเข้าไปนี่เอง (ว่าแล้วก็น้ำลายจะไหล!)

ผักเหมียงผัดไข่ คือจานที่เราพลาดไม่ได้ และอาจอดใจไม่สั่งเพิ่มไม่ได้ เพราะเป็นจานละมุนละไม ที่เอามาใช้ลบบเผ็ดของแกงอื่นๆได้อย่างเนียนๆ

เคยไหม เวลาเรากินอะไรอร่อยๆ เราอยากกินถอยหลังคือทั้งหมดที่ว่ามานี้ อยากขอสั่งอีกรอบจริงๆ แต่เมื่อได้กลิ่นของหวานก็จะซาใจ... ฉันใจง่ายอย่างไม่รู้อาการ... พุดดิ้งข้าวหอม มีกลิ่นข้าวเหมือนเพิ่งหุงสุกใหม่ๆ ลอยมาแตะจมูกเบาๆ ก่อนที่จะได้ชิมตัวไอศกรีม และเนื้อพุดดิ้งนุ่มเต่งน้อยๆ แล้วฉันก็ตาลอยอีกครั้ง!