



The Metropolis Building อาคารสำนักงานที่ตั้งอยู่ใจกลางกรุงมาดริดมา 107 ปี โดมสีดำบนสุด คือ Statue of winged-goddess, Victoria

Tapas Tour ในความทรงจำที่กรุงมาดริด



Pulpo a la gallega เมนูที่ปรุงจากปลาหมึกแบบแคว้นกาลิเซีย



หนึ่งในภาพวาดในร้าน Cervecería Cervantes



ป้ายหน้าร้าน Cervecería Cervantes



Mix of Tapas ตาปาสอันหลากหลาย

ผ่านกระบวนการปรุงที่ซับซ้อน นักชิมชาวสเปนสามารถสั่ง Tapas ที่ต่างชนิดกัน หรือรวมกันหลายๆ อย่าง เพื่อรสชาติที่หลากหลาย ปัจจุบันการทาน Tapas กลายเป็นอาหารว่างที่สามารถกระตุ้นให้เกิดบทสนทนา คนส่วนใหญ่มักจะไม่ว่างคอยสนทนา Tapas ที่อยู่ตรงหน้า แต่ใส่ใจกับบทสนทนาที่เกิดขึ้นบนโต๊ะ Tapas มากกว่า

(แซงเกรีย) และเพลิดเฟลินกับ Tapas ทะเลแสนอร่อย ซึ่งสดมาก ๆ ไม่ว่าจะเป็นแฮมมอน กุ้งคดุกเครื่องเทศ Jamón Serrano หรือแฮม รวมทั้งเห็ด ทุกอย่างไปะมาบนขนมปังทานเยย ออกกแนะนำให้สั่งปลาหมึกเพราะอร่อยไม่เหนียวเลย หลังจากทานจนอิ่มจึงได้เงยหน้าขึ้นพิศชมรอบห้อง เห็นขวดไวน์หลากหลายขนาดทั้งเล็กใหญ่ตกแต่งร้านแบบเรียบง่ายแต่เก๋

เริ่มต้น Tapas Tour

เราขอเริ่มต้นที่โรงแรม Westin Palace บนถนน Calle de las Cortes มุ่งหน้าไปยังถนน Plaza de Jesús 7 ที่ตั้งของร้าน Cervecería Cervantes ด้วยบรรยากาศอันเยี่ยมไปด้วยมนต์เสน่ห์ของยุคทิวอร์ เราสั่งเครื่องดื่ม Sangria

เราออกจากร้านแรก เดินต่อไปยังถนน Calle De Jesús 2 เพื่อเข้าร้านแห่งที่ 2 ของทริปนี้ ร้านที่เราจะไปคือ Los Gatos ซึ่งดูจากภายนอกเหมือนบ้านพัก แต่เพราะแสงไฟและผู้คนที่นี่เนืองแน่นเต็มร้านก็ทำให้แน่ใจว่านี่คือร้าน Tapas อีกแห่งที่แม้ชื่อยังต้องมาจำ เราเห็นชาแยมรมควันแขวนเรียงรายจากเพดานด้านหนึ่ง ส่วนอีกด้านเป็นขวดไวน์ ▶



ของที่ระลึกที่มีจำหน่ายในร้านสำหรับนักช้อปปิ้ง

มาดริด เมืองหลวงของประเทศสเปนที่มีมนต์เสน่ห์ยากลืมเลือน ไม่ว่าใครที่ได้ไปเยือนมักจะหลงใหลไปชั่วแล้วชั่วเล่าโดยไม่รู้เบื่อ บ้านเมืองที่ยังคงมีตึกสถาปัตยกรรมโบราณให้ชวนเดินเล่นชมเมืองอย่างสนุกสนาน พร้อมทั้งได้ย้อนเวลากลับไปในประวัติศาสตร์ยุคต่างๆ และถ่ายรูปอย่างเมามั่น ทั้งเสียงดนตรีจังหวะแทงโก้ และอาจเผลอเดินตามนักกระบำฟลามิงโกสาว โบหน้าของผู้คนที่เปี่ยมด้วยอารมณ์เย้ายวน คลอเคล้าด้วยเสียงกีตาร์เร้าอารมณ์ แต่กลิ่นอายสเปนยังไม่หมดเพียงเท่านี้ อาหารสเปนรสอร่อยอย่าง Paella หรือข้าวผัดสเปน Tortillas หรือไข่เจียวสเปนแล้วอาหารสเปนที่ทุกคนต้องชิมให้ได้สักครั้งในชีวิตก็คือ Tapas

Tapas ในภาษาสเปนแปลว่า 'ปกคลุม' สมัยก่อนชาวสเปนมักจะดื่มเชอร์รี่ไวน์ในร้านเหล้า ซึ่งเสิร์ฟมาพร้อมกับขนมปังทานเยยวางครอบบนแก้วไวน์ จึงเรียกอาหารเหล่านี้ว่า Tapas สมัยก่อนแถม Tapas ให้ฟรีเพราะเขาเน้นขายเหล้ามากกว่า ต่อมาจึงค่อยๆ พัฒนาเป็นของว่างที่มีให้เลือกหลากหลายขึ้น อย่างน้อยๆ ต้องมี 8 - 12 เมนูให้เลือก Tapas มีให้เลือกทั้งร้อนและเย็น ประเภทจานเย็นจะเป็นชีสหรือมะกอก ส่วนจานร้อนจะเป็นของชุบแป้งทอด เช่น ปลาชุบแป้งทอด ลูกปลาหมึกชุบแป้งทอด เรียกว่า Chupitos ซึ่ง

ทุกงานได้พัฒนามาให้เสิร์ฟบนถาดมีฝาครอบ หรืออยู่ในตู้กระจก Tapas จะเข้มข้นไปด้วยรสชาติของกระเทียม พริก ปาปริก้า ขมิ้น เกลือ และพริกไทย บางทีก็มีแซฟฟรอน น้ำมันมะกอก หรืออาหารทะเล (Mariscos) กับซอสมะเขือเทศ ทั้งหมดหันมาเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ ทานง่าย นับได้ว่าทานไปเท่าไร

วัฒนธรรมการกิน Tapas ของชาวสเปนเกิดขึ้นได้เพราะชาวสเปนทานมื้อกลางวันตอนบ่ายสองถึงสี่โมงเย็น และจะเว้นว่างเพื่อทานมื้อค่ำตอนสามทุ่มถึงห้าทุ่มเที่ยงคืน ซึ่งระยะเวลาว่างระหว่างมือกลางวันกับมือค่ำทั้งช่วงห่างกันมาก จึงนิยมทาน Tapas หลังเลิกงาน โดยจะแวะกินดื่มไปทีละร้านๆ มากกว่าสร้างร้านแล้วแต่กำลังกายและกำลังทรัพย์ เรียกว่า Bar Hopping หรือภาษาสเปนว่า Ir De Tapas (เอียร์เดตาปาส) หากเป็นเสาร์อาทิตย์มักจะเริ่มทาน Tapas ตั้งแต่เวลาเที่ยง ก่อนกลับไปทานอาหารกลางวันต่อที่บ้าน อารมณ์คล้ายดื่มข้าวขาองจีน Banchan ของเกาหลี และ Mezze ของตะวันออกกลาง

Tapas ค่อยๆ พัฒนาไปตามกาลเวลา และบางครั้งต้อง



(ภาพเล็กซ้ายมือ) ป้ายหน้าร้าน Los Gatos (ภาพนี้) สิ่งของที่ประดับในร้าน Los Gatos ขวดไวน์สเปนลายโพลก้าดอกขาวแดง หัววีร์กระทิง และภาพวาดบนฝาผนัง และเพดาน



ในร้าน Los Gatos จะเต็มไปด้วยรูปภาพ
ขวดไวน์เก่าแก่ ทีวีวีซีทีว ปังบอกถึง
วัฒนธรรมของชาวสเปน ด้านบนสุดเป็น
หุ่นนโปเลียนถือปืนยาวว่า "คราวหน้าข้าก็
มากด้วย" ดูน่าขบขัน



อาหารชวนชิมในร้าน ได้แก่ ซีสที่ทานกับขามมั้ง,
มันฝรั่งทอด, Anchovies in vinegar with olives, jamón Serrano และมะกอก



หน้าร้าน Los Gatos จะมีคนเฝ้าคิวรอหน้าไป
ทานอาหารเสมอ



แซนเดอเลียในร้าน Los Gatos ที่ดึงดูด
ความสนใจให้ลูกค้าเข้ามาในร้าน

ประดับด้วยปืนมีกมสไตลส์เป็นสีขาวสะอาดเต็มผนังจรด
เพดานด้านหนึ่ง ส่วนฝาผนังอีกด้านเป็นกระเบื้องเพนท์ที่เป็น
รูปผู้หญิงยืนเบียร์พลาถองชายหนุ่มอย่างเข้ายวน ดูเพลิ้น
ตาไม่น้อย ที่นั่งเป็นโต๊ะไม้สูง นั่งทานไปก็ดูวิวของ Plaza
Cánovas Del Castillo ที่มีน้ำพุอยู่ตรงกลางไป เป็น
แลนด์มาร์คอีกแห่งของกรุงมาดริด ที่นักท่องเที่ยวชอบมา
ถ่ายรูป เรียกว่าอิมทิงตาและอิมทิงไปด้วยในตัว
กรุงมาดริดยังมีอะไรให้ค้นหาอีกมาก และเต็มไปด้วย
ความสุขสนุกสนานทุกวินาที นักช้อปนักชิมชาว HELLO!
ควรหาโอกาสมาเยือนสักครั้ง และควรเผื่อเวลาและเผื่อท้อง
สำหรับ Tapas Tour ด้วย ถึงจะเรียกว่ามาถึงสเปนอย่าง
แท้จริง



หน้าโรงแรม Palace Hotel ที่อยู่ตรงข้ามคือ
น้ำพุ Plaza Cánovas del Castillo แลนด์มาร์ค
อีกแห่งของกรุงมาดริด

ตั้งเป็นแถวแนวเต็มผนัง บาร์เป็น Tapas จานต่างๆ ที่จัด
เตรียมไว้พร้อมเสิร์ฟ ช่างช่วยชวนให้น้ำลายสอ ทิวทัศน์
ประดับประดาด้วยเสื้อผ้าเต็มยศของมาทาดอร์หรือนักสู้วัว
กระทิง สลับกับเลือกกีฬาของนักฟุตบอล ภาพวาดสีสันเต็ม
ตลอดตึกผนังทั้งสี่ด้านรวมทั้งเพดาน โคมระย้าแก้วขนาดใหญ่
ใหญ่ส่องแสงระยิบระยับจับตาโดดเด่นอยู่ ณ ใจกลางร้าน
ไม่เพียงเท่านั้น Tapas ของที่นี่อร่อยไม่แพ้ที่อื่น

รวมทั้งอาหารพื้นเมืองอย่างแฮม ซึ่งสไลซ์ได้บางเฉียบและ
เค็มๆ มันๆ กับมะกอกรสชาติดูอร่อย ใครที่ยอยากมาถึงสเปน
จริงๆ ต้องไม่พลาดร้านนี้

ร้านสุดท้ายที่ไม่ควรพลาดเช่นกัน อยู่ที่ Plaza Cánovas
Del Castillo 4 ชื่อร้าน Estado Puro ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ
โรงแรม NH Paseo del Prado โดยมีเชฟมิชลินสตาร์ Paco
Roncero เป็นผู้ปรุง Tapas ได้รสชาติอร่อยล้ำมาก ทั้งร้าน



Mini-burger with old fashion
mustang



ป้ายหน้าร้าน Estado Puro
โดย Chef Paco Roncero



Tiger Stuffed mussels หอยแมงกู่
ยัดไส้ (ขวา) Tortillas คือ Spanish
omelet ส่วนผสมคือไข่และมัน



Artichoke hearts with quail eggs
and salmon eggs
อาร์ติโชคกับไข่นกกระทา
และไข่ปลาแซลมอน พอดีคำ



บรรยากาศข้างในร้าน Estado Puro
มีปืนมีกมสที่เป็นโลโก้ของร้านติดอยู่รอบ
ฝาผนัง ดึงดูดให้อยากเข้าไปดูใกล้ๆ
ส่วนอาหารนั้นบอกได้ว่า 'เลิศ'

PHOTOS: GETTY IMAGES, (HOLA) HELLO! THAILAND, REX FEATURES