

ชะงอกชิม ริมราง

เมนูพื้นถิ่นบนรถไฟสายล้านนา

เชียงใหม่
CHIANG MAI

เสียงทิวทัศน์ผืนนาเขียวชอุ่มกับเสียงเรียกขานของกินบนชานชาลา
พ่อค้าแม่ค้าถือถาดอาหารขึ้นรถไฟ ข้างๆ ชะงอกส่งอาหารห่อเล็กๆ
ให้ผู้โดยสารผ่านหน้าต่าง ภาพเหล่านี้คือความทรงจำของการเดินทางที่เชื่อมโยง
ผู้คนเข้ากับวิถีชีวิตและเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่

เมื่อรถไฟสายใหม่ “เด่นชัย - เชียงราย - เชียงของ”
เปิดให้บริการ เมนูใดน่าจะขึ้นแท่น “ของกิน” ประจำเส้นทางสายล้านนาบ้าง?

จังหวัดแพร่

• มะขามแก้ว

(สถานีเด่นชัย/สถานีแพร่)

ของฝากขึ้นชื่อของเมืองแพร่ ทำจาก
มะขามพื้นเมืองรสเปรี้ยว เคี้ยวกับน้ำตาล เกลือ
และพริกป่น บ้างเป็นก้อนคลุกน้ำตาล
เปรี้ยวหวานเคี้ยวเพลิน กินเล่นระหว่างทางได้
ชื่อเป็นของฝากที่ดี

• น้ำพริกน้ำย่อย

(สถานีเด่นชัย/สถานีแพร่)

สูตรพื้นถิ่นจาก อ.สอง จ.แพร่ น้ำพริกแห้ง
รสขม หอมพริก กระเทียม และหอมแดงเจียว
โรยด้วยกากหมูกรอบกรอบ กินกับขนมเส้น
ข้าวสวย หรือผักสดก็เข้ากัน และ
ยังซื้อกลับไปเป็นของฝากได้

จังหวัดลำปาง

• ข้าวแต่น้ำแดงโม

(สถานีงาว/สถานีแม่ต๋ำ)

ของกินขึ้นชื่อของลำปาง ข้าวแต่น้ำ
แผ่นบางฟูกรอบ หอมหวานจาก
น้ำตาลโมและน้ำตาลเคี้ยวราดเป็นสาย
เคี้ยวเพลินระหว่างชมทิวทัศน์สองข้างทาง

• ไส้อั่วย่างเตาถ่าน

(สถานีงาว)

ไส้อั่วลำปางสูตรดั้งเดิม หอมกลิ่นควันไม้
กลมกล่อมด้วยพริกแห้งและสมุนไพรล้านนา
เสิร์ฟพร้อมพริกขี้หนูสด จิ้มร้อน
และข้าวเหนียวร้อนๆ ชูเอกลักษณ์
เมนูริมทางรถไฟอำเภองาว

จังหวัดพะเยา

• ปลาสามพะเยาทอด

(สถานีพะเยา)

ของดีกว๊านพะเยา ปลาหมักเกลือ ข้าว
กระเทียมจนเปรี้ยวธรรมชาติ ทอดหอม
กรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟพร้อมกระเทียมเจียว
และพริกทอด เป็นรสชาติที่บอกให้รู้ว่า
มาถึงพะเยาแล้ว

• กะละแม้ไถลื้อเขียงคำ

(สถานีพะเยา)

ขนมพื้นบ้านไถลื้อ อ.เขียงคำ จ.พะเยา
ทำจากแป้งข้าวเหนียว กะทิสด และน้ำตาลอ้อย
กวนจนเหนียวนุ่ม หอมกลิ่นจากกะทิราวน้ำ
และใบตอง ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ เคี้ยวเพลิน
ระหว่างเดินทาง

จังหวัดเชียงราย

• ข้าวแรมพันทอด

(สถานีเชียงราย)

อาหารที่สืบทอดในชุมชนไทใหญ่และไทลื้อ
ทำจากข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวจนจับตัว
ก่อนตัดเป็นชิ้นแล้วทอดให้ผิวนอกกรอบ
เนื้อนุ่ม

• ข้าวปุกกา

(สถานีเชียงราย/สถานีเชียงของ)

ขนมพื้นบ้านดั้งเดิมของกลุ่มชาติพันธุ์
บนพื้นที่สูง ทำจากข้าวเหนียวนึ่งตำกับ
งาขี้ม่อนคั่วจนเป็นเนื้อเดียวกับก่อนนำไปนึ่ง
หรือจี่ เนื้อเหนียวนุ่มคล้ายกับขนมโมจิ
จนได้ชื่อว่าเป็น “โมจิค้อย”

เส้นทางสาย
ล้านนา

หากแต่ละสถานีมีเมนู บรรจุภัณฑ์ และเสียงพ้องร้องขายประจำถิ่น
การเดินทางจะเชื่อมโยงผู้โดยสารเข้ากับวัฒนธรรมอาหาร
พร้อมสร้างรายได้และอัตลักษณ์ให้ชุมชนตลอดเส้นทาง
แล้วคุณล่ะ ...อยากเสนอของกินอะไรให้เป็นเมนูที่ผู้โดยสารเฝ้ารอ
เมื่อรถไฟมาถึงแต่ละสถานี?

