

ท่อนคลยชัยใหม่







ลองนึกถึงวลีคลาสสิกอย่าง Love at first sight.
คุณนึกถึงใคร

สำหรับเรา เขาหรือเธอคนนั้นไม่ใช่บุคคล แต่เป็น
สถานที่ที่เชื่อว่าหลายๆ คนก็แอบตกหลุมรักเช่นกัน

“เชียงใหม่” เป็นเมืองที่เราหลงรักตั้งแต่ครั้งแรก
ที่ได้ทำความรู้จัก ถึงขั้นแอบตั้งปณิธานอย่างแน่วแน่ว่า
วันหนึ่งถ้ามีโอกาส เราคงได้ใช้ชีวิตด้วยกันกับเธอ และ
ไม่มีอะไรเกินความตั้งใจบวกกับโชคชะตาที่ถูกลิขิตมาแล้ว
ในที่สุดเราก็ได้ลงหลักปักฐานอยู่ที่นี้ - กับเธอ

จากวันแรกจนถึงวันนี้ ความรักที่เรามีต่อเชียงใหม่
มากขึ้นในทุกๆ วัน ถ้าถามว่าเชียงใหม่ในวันนั้นและวันนี้
มีอะไรเปลี่ยนไปไหม เราคงปฏิเสธไม่ได้ว่าความเจริญ
ทางด้านวัตถุทำให้เชียงใหม่เปลี่ยนแปลงไปบ้าง อยู่ที่เรา
ว่าจะยอมรับและปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของ
เชียงใหม่ได้อย่างไร ซึ่งเราเชื่อว่าถ้ารากเหง้าดี ต่อให้
ดอกไม้จะร่วงหล่นไปที่ฤดูกาล ไม้ใหญ่ก็ยังยืนหยัดและ
คงไว้ซึ่งความงามไม่เสื่อมคลาย

ความเป็นเชียงใหม่ที่แท้จริงก็เช่นกัน

จำได้ว่าในวันนั้นถ้าเราอยากดื่มกาแฟก็จะมีร้านรถเข็นขายนมสดข้างทางเป็นแหล่งสังสรรค์ หลังจากนั้นไม่กี่ปีก็มีร้านนมสดสุดฮิตติดริมคันคลองชลประทาน เป็นแหล่งพักพิงยามอยากจิบเครื่องดื่มดี แกล้มขนมอร่อย คล้อยหลังอีกไม่กี่ปี เมล็ดกาแฟผลผลิตจากยอดดอยถูกนำมาขงเป็นกาแฟสดให้ได้ดื่มเพิ่มความกระชุ่มกระชวยบนถนนนิมมานเหมินท์ จากร้านเดี่ยว เด็บโตเป็นแฟรนไชส์ขยายสาขาอีกมากมายหลังจากนั้น และร้านกาแฟอีกนับไม่ถ้วนก็ผุดขึ้นทั่วเมืองเชียงใหม่

สิ่งที่เด็บโตควบคู่กันไปนอกเหนือจากปริมาณคาเฟ่หมอกลิ่นกาแฟที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ก็คือคุณภาพความพิถีพิถันใส่ใจในรายละเอียด ตั้งแต่การคัดสรรเมล็ดกาแฟ การคั่วบด ฝีมือของบาริสต้า คุณภาพของเครื่องชง ไปจนถึงการออกแบบดีไซน์ตกแต่งภายนอกและภายใน หรือแม้กระทั่งเพลงที่ใช้เปิดสร้างบรรยากาศ จากวัฒนธรรมแบบ “สภากาแฟ” จิบชากาแฟลางพุดคุยกันไปกับมิตรสหายคนสนิท สู่วัฒนธรรมกาแฟรูปแบบใหม่ที่เน้นคุณภาพและภาพลักษณ์มากขึ้น แต่ไม่ว่ายุคสมัยใด ร้านกาแฟยังเป็นสถานที่ที่มอบความสุขความสุนทรีย์ให้เราได้เสมอ

การใช้ชีวิตในเชียงใหม่ที่เรารัก นอกจากแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติแล้ว ก็มีเหล่าคาเฟ่พวกนี้เป็นที่พักพิง เข้าร้านนั้น ออกร้านนี้ ไปที่นั่น แวะที่นี่ เมื่อมีข้อมูลเยอะก็อยากส่งออก แพนเพจ **หลงเชียงใหม่** จึงกำเนิดขึ้นเพื่อแนะนำร้านกาแฟ ร้านอาหาร สถานที่ รวมไปถึงข้อมูลต่างๆ ที่พอจะเป็นประโยชน์สำหรับการใช้ชีวิตและท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่





A soft-focus photograph of a person's profile, looking out a window. The window shows a dense thicket of green trees and foliage. The lighting is warm and natural, suggesting daytime.

เราให้นิยามคำว่า “หลง” ของเราไว้ในหลายแง่มุม

หลงไหล **หลง**รัก **หลง**เสน่ห์ และ **หลง**ทาง เพราะร้านเล็ก ซอยลึก กระแสวัฒนธรรมต่างๆ ที่เข้ามา บางครั้งอาจ **หลง**ไปจากความเป็นเชียงใหม่ในภาพจดจำของคนทั่วไป ทุกสิ่งล้วนเป็นเสน่ห์ของเชียงใหม่

การท่องเที่ยวสำหรับเราไม่ได้หมายถึงการไปไหนไกลๆ แค่อเพียงเปลี่ยนมุมมอง ดูโลกรอบตัวให้เห็นแง่มุม แสงหาเพื่อค้นพบสิ่งที่ชอบ ก็สามารถสร้างความสุขได้ นี่เป็นเหตุผลให้เราท่องเที่ยวอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่มาแล้วนับสิบปีอย่างไม่รู้เบื่อ



ARTISAN CAFE

“ผมแค่อยากทำร้านแบบที่ตัวเองอยากไปนั่ง”

คือนิยามสั้นๆที่ได้ใจความที่คุณภู - ภูริทัต คุณุรัตน์
เล่าให้ฟังถึงความตั้งใจแรกในการทำ Artisan Cafe ซึ่งเรา
ก็สัมผัสถึงตัวตนของเขาจากร้านนี้ได้จริงๆ





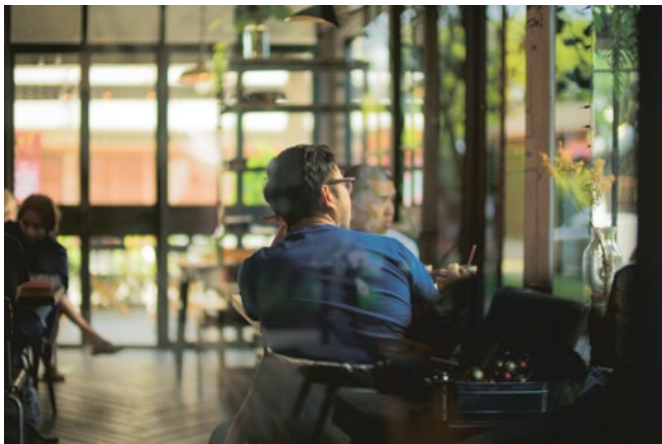
Artisan Cafe เป็นร้านกาแฟเล็กๆ ที่ซ่อนตัวอยู่ในซอยลึก หาใช่แหล่งฮิป ย่านยอดนิยม แต่มี “ความพิเศษ” บางอย่างที่ทำให้เราอยากแนะนำแก่ใครต่อใคร ด้วยความฝันที่อยากจะมีร้านกาแฟของตัวเองเป็นทุนเดิม เมื่อมีโอกาสคุณจึงจึงัดเอาประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างยาวนานในอาชีพสถาปนิกของตัวเองมาออกแบบและตกแต่งที่นี่ในแบบที่ตัวเองชอบ ผลลัพธ์จึงออกมาเป็นคาเฟ่เท่ชิรมสไตลอินดัสเทรียล ประดับด้วยของแต่งร้านและเฟอร์นิเจอร์ ซึ่งส่วนมากเป็นของสะสมส่วนตัวและบางชิ้นก็ออกแบบเอง เมื่อนำมาประกอบกันแล้ว Artisan Cafe แห่งนี้จึงอบอวลไปด้วยบรรยากาศแห่งความคิดสร้างสรรค์ตามประสาบ้านของนายช่างนักประดิษฐ์ และอีกนัยหนึ่งก็ไม่ต่างอะไรกับบรรยากาศภายในเรือของนักเดินทาง

แม้จะเป็นมือใหม่ในวงการกาแฟ แต่เราก็เห็นถึงความตั้งใจและไม่หยุดเรียนรู้ฝึกฝนเพื่อให้กาแฟและขนมแต่ละสูตรมีความพิเศษและเปี่ยมด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่นเดียวกับช่างฝีมือ (Artisan) ที่ต้องค่อยๆ ทำค่อยๆ สร้างเพื่อรังสรรค์ผลงานแต่ละชิ้นให้พิเศษและโดดเด่นตามแบบฉบับของตัวเอง





ใครบางคนเคยกล่าวไว้ว่าผู้สร้างสรรค์มีอยู่ 2 ประเภท ประเภทหนึ่งคือผู้มีพรสวรรค์ที่สามารถสร้างผลงานชิ้นเลิศอย่างไม่ยากเย็น อีกประเภทหนึ่งคือผู้มีพรแสวงที่ต้องใช้ความพยายามมูมานะเป็นพิเศษ คุณอาจจะไม่ใช่ศิลปินเอกผู้มากล้นพรสวรรค์ หากแต่เป็นช่างฝีมือที่เปี่ยมด้วยพรแสวงและไม่หยุดยั้งความตั้งใจ ทำให้ตอนนี้ Artisan Cafe ขยับขยายเพิ่มอีกหนึ่งสาขา เป็น Artisan ที่ใหญ่ขึ้น และแทรกตัวอยู่ในโรงแรม Oxotel บนถนนวิภาวดีที่ยังคงความเรียบเท่อันเป็นเอกลักษณ์เอาไว้เหมือนเดิม





🏠 ซอยเมืองรายริศมี ถนนเสริมสุข ตำบลช้างเผือก
 อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ (เชียงใหม่ YMCA)
 🕒 8.30 - 19.00 น. ทุกวัน
 ☎ 09-4056-1962 หรือ 08-4322-7606
 📍 Artisan Cafe

🏠 149 - 153 ถนนวิวาลัย ตำบลหายยา อำเภอเมือง
 จังหวัดเชียงใหม่
 🕒 8.30 - 19.00 น. วันเสาร์เปิดถึง 22.00 น.
 ☎ 0-5208-5334
 📍 Artisan Cafe at Oxotel

FARM STORY

เงินทองอาจไม่ใช่สิ่งสำคัญ แต่ “ข้าว” หรืออาหารนับเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สุดสำหรับมนุษย์ คุณเจ้ - กฤษฎ และคุณเบญ - เบญญาภา ทองเหลือง จึงตัดสินใจตัดขาดจากเมืองหลวง แล้วเริ่มลงมือทำนาด้วยตัวเองเมื่อ 3 ปีก่อน เนื่องจากยังขาดประสบการณ์ แต่ด้วยเทคโนโลยีที่มีอยู่ สองสามีภรรยาจึงเปิดแพนเพจโดยใช้ชื่อว่า Farm Story (ชื่อคล้ายคล้ายคลบล่าเหมือนเกมเลี้ยงสัตว์ปลูกผักบนเฟซบุ๊ก) เพื่อเป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับประชากรบนโลกออนไลน์ จาก Farm Story ในวันนี้ เมื่อถึงคราวผลิดอกออกผล ได้ผลผลิตมาส่วนหนึ่ง



1 STORY HOUSE

Kombucha Sweet tea
Roselle tea 60 -
Sticky Rice tea 70 -

60 Fresh Organic Orange
Thai Dessert Banana
Banana Honey Tea





FARM ST
Thai dish served with organic
THAI FOOD
THAI FRIED RICE ข้าวผัด
PAD THAI
CHILI SOUP ซุปผัด
CHILI PASTE + OMMLET ข้าวผัดไข่
KAREN PASTE + OMMLET ข้าวผัดไข่
PORK HUNGLE CURRY + OMMLET ข้าวผัดไข่
GREEN CURRY / RED CURRY ข้าวผัดไข่
TOMYUM shrimp/mushroom + OMMLET ข้าวผัดไข่

ALL DAY BREAKFAST SET
SET SERVE WITH TOAST
ABF-AMERICA

FARM STORY
COFFEE
DRIP BLACK COFFEE
Thai Single Origin
Chiangmai Peaberry
Maechan tai Chiang Rai (แม่จันทไช้)
9-1 Chiangmai (9-1 เชียงใหม่)
Other Regions (ภูมิภาคอื่น ๆ)

DRIP LATTE (นมสด)
NON COFFEE
COCOA (ช็อคโกแลต)
MILK TEA (ชา)
LEMON

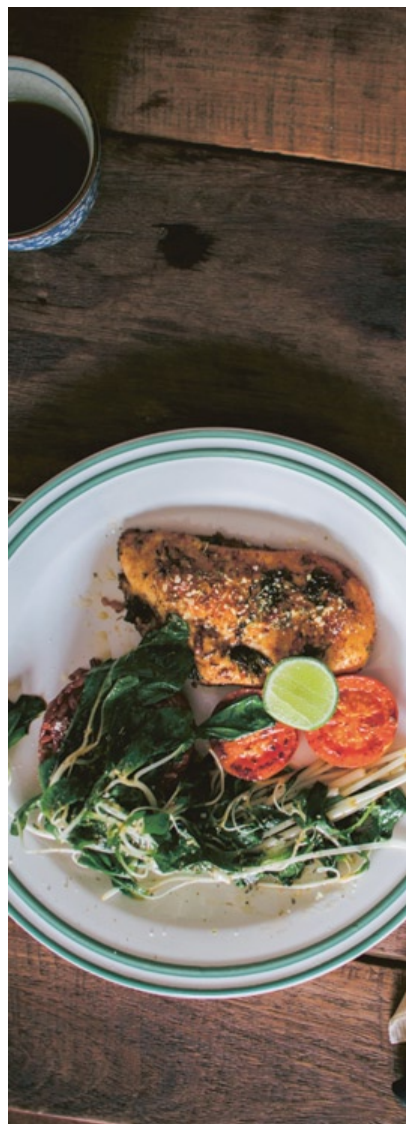
PITTA BREAD
FALAFEL SANDWICH
FALAFEL CURRY
SWEETS
BANANA HONEY





ทั้งคู่จึงคิดเพิ่มมูลค่าของข้าวที่เก็บเกี่ยวได้ด้วยการเปิดร้านอาหารและที่พัก โดยใช้ชื่อว่า Farm Story เช่นกัน โดยเสิร์ฟอาหารอร่อยอย่างก้อยขมสวน ผัดเห็ด และแกงฮังเล กินกับข้าวอออร์แกนิกที่ปลูกเอง และไฮไลต์อีกอย่างที่ควรชิมคือกาแฟ เจ้าของร้านคัดเลือกเองตั้งแต่ที่มาซึ่งมีคุณภาพ เน้นความหลากหลายสดใหม่ เพราะเชื่อว่าแต่ละแหล่งปลูกมีจุดเด่นของตัวเอง ก่อนจะนำเมล็ดกาแฟที่คัดแล้วมาคั่วเองภายในร้าน แนะนำกาแฟตามแต่ละแหล่งปลูกหรือที่เรียกว่า ซิงเกิลออริจิน เพื่อเข้าถึงรสสัมผัสที่แท้จริงของเมล็ดกาแฟที่มีต้นกำเนิดแตกต่างกัน

การได้มาเยือน Farm Story และได้รับรู้สตอรี่จากปากเจ้าของฟาร์ม ทำให้เรารู้สึกได้ทันทีว่า แม้การใช้ชีวิตแบบพอเพียงดูจะไม่ใช่เรื่องง่าย แต่ก็ไม่ยากถ้าเรารู้จักเพียงพอ และต่อยอดจากสิ่งที่มีในมือได้









- 🏠 7/1 ถนนราชดำเนิน ซอย 5 ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
- 🕒 9.00 - 21.00 น. ปิดวันจันทร์
- ☎ 08-1629-1662 หรือ 08-4001-6773
- 📌 Farmstory House

