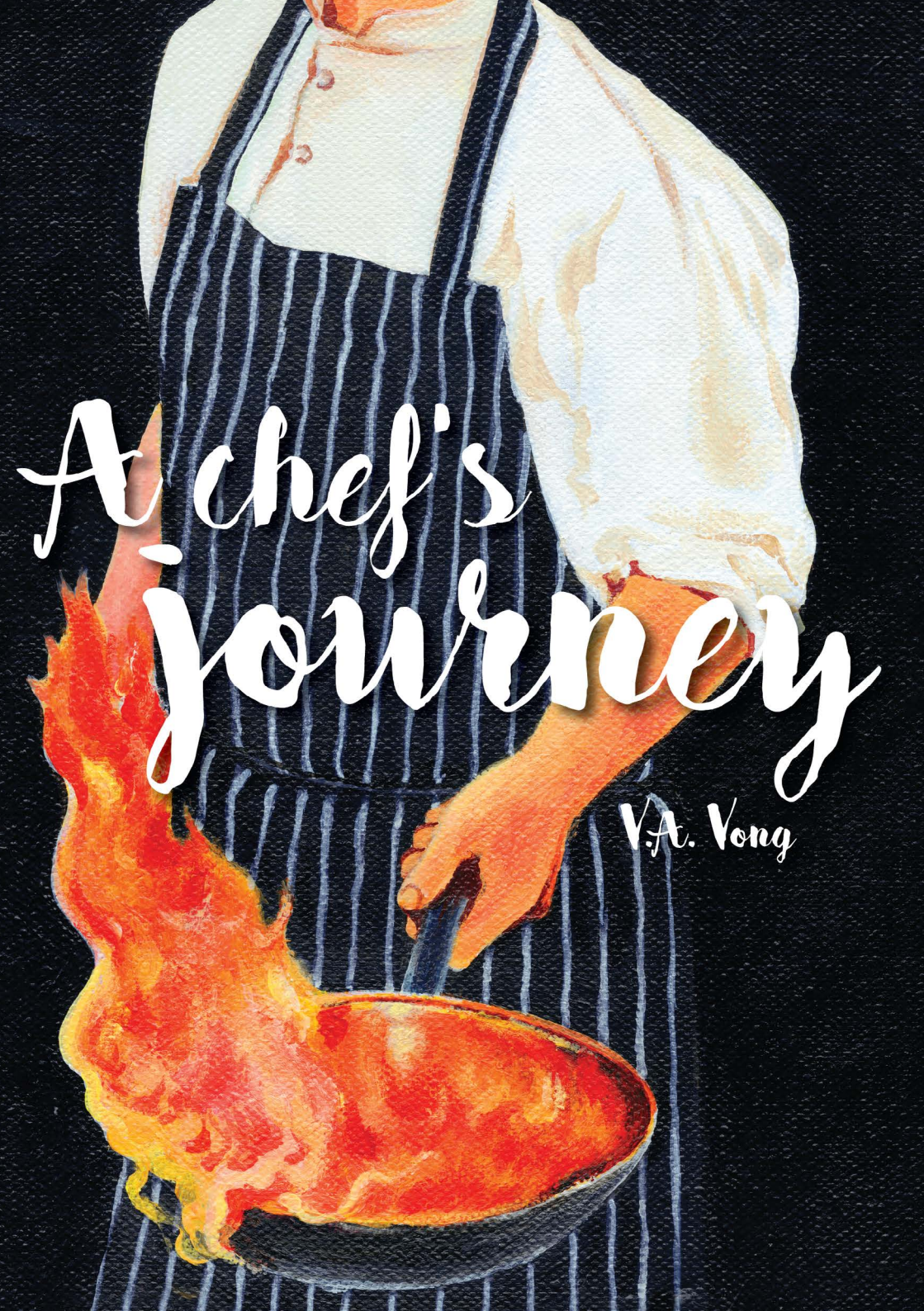

A chef's journey
V.A. Vong

A chef's journey

เรื่อง	V. A. Vong
ปก	Alin.T
ภาพประกอบ	Zhanna Spitsyna
บรรณาธิการ	อลิน ทองประสม
พิสูจน์อักษร	Queenbee Writersite
เรียบเรียง/รูปเล่ม	Queenbee Writersite
จัดพิมพ์โดย	วีร์ วงศ์สันติวนิช 10/233 Aspire Condo ซ.ศรีนครินทร์ 49 ถ.ศรีนครินทร์หนองบอน ประเวศ กรุงเทพ
จัดจำหน่ายโดย	วีร์ วงศ์สันติวนิช
ราคา	**275 บาท**
พิมพ์ที่	การพิมพ์ดอทคอม 999/2-3 ถ.มิตรภาพ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000 โทร. 055-303132

ISBN Ebook : 978-616-598-740-0

ขอสงวนสิทธิ์เนื้อหา รูปภาพ และข้อมูลทั้งหมดของหนังสือเล่มนี้
ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ (ฉบับเพิ่มเติม) พ.ศ.2558

แรกเจอ

A chef's journey คือการเดินทางของเชฟคนหนึ่งที่ผ่านเรื่องราวหลากหลายสถานการณ์ จากสถานประกอบการสิบกว่าแห่ง เจ็ดเมือง ห้าประเทศจนเรียกได้ว่า เจอนั่น เจอนี่ มามากมายกับงานหลายตำแหน่งตั้งแต่เด็กฝึกงานไปจนถึงเอ็กซ์เซ็กคูทีฟ เชฟ ผ่านความผิดพลาดและความสำเร็จมานับไม่ถ้วน ในเมื่อเจอมาเยอะขนาดนี้แล้วจะเก็บเอาไว้คนเดียวทำไมล่ะครับ ก็ต้องส่งต่อแบ่งปันเรื่องราวที่พบเจอให้คนอื่นได้ลิ้มรสกันบ้างสิ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเรื่องราวเหล่านั้นมีความพิเศษอยู่ตรงที่ เป็นสิ่งที่เมื่อแบ่งปันให้กันแล้วไม่หมดไป แต่กลับจะเพิ่มพูนมากยิ่งขั้นเสียด้วยซ้ำ แล้วมันจะมีประโยชน์อะไรล่ะที่จะเก็บสิ่งที่ได้เจอมาครึ่งค่อนชีวิตนี้ไว้กับตัว แทนที่จะส่งต่อไปให้กับผู้อื่น?

นี่คือคำถามที่ผมได้ถามกับตัวเอง และทำให้ผมเริ่มเขียนบทความเกี่ยวกับเรื่องราวการทำงานในอาชีพเชฟ ของตัวเองขึ้นมาในตอนนั้น กว่าจะรู้ตัวก็พบว่า ผมใช้เวลาไปกับมันมากมายชะจริง ๆ 14 ปี ของการรับข้อมูลและ 11 ปี กับการเขียน ๆ หยุด ๆ กว่าจะได้พิมพ์ออกมาเป็นรูปเล่ม ถือเป็นโพรเจกต์ที่ใช้เวลานานที่สุดเท่าที่เคยทำมา เพราะทุกสิ่งทุกอย่างที่อยู่ใน **A chef's journey** คือเรื่องราวในฐานะเชฟ ของผม ที่พบเจอกับความผิดพลาด ผ่านความล้มเหลวมานับไม่ถ้วน บางครั้งขบขันจนอาจถึงขั้นที่เรียกได้ว่าสิ่งต่าง ๆ ที่ผมได้เจอเป็นตัวอย่างที่ดีของความผิดพลาดก็ว่าได้ จนกระทั่งวันนี้ที่การเดินทางในอาชีพเชฟได้สิ้นสุดลง ผมจึงอยากจะแบ่งปันเรื่องราวเหล่านั้นด้วยความหวังที่ว่าเรื่องราวต่าง ๆ ที่ผมได้เรียนรู้จะเป็นประโยชน์และมีคุณค่ามากยิ่งขึ้น ดีกว่าที่จะเก็บเอาไว้เพียงคนเดียว

ต้องขอบคุณหลาย ๆ ท่านที่มีส่วนทำให้หนังสือเล่มนี้สำเร็จขึ้นมาได้ เริ่มจากครอบครัวอันเป็นที่รักที่ให้กำลังใจตลอดมาโดยเฉพาะคุณแม่ที่เฝ้ารอคอยหนังสือเล่มนี้มาตลอดไม่ว่าที่ผ่านมาโอกาสในการตีพิมพ์จะริบหรี่มากเพียงใด

ขอบคุณท่านที่เจอหนังสือเล่มนี้แล้วหยิบมันขึ้นมาอ่าน เพียงแค่เราได้เจอกันผ่านทางตัวหนังสือ ผมก็รู้สึกเป็นเกียรติมากแล้วครับ

'เพราะ Journey เราจึงได้เจอกัน'

V. A. Vong

คำนิยม

เมื่อไม่นานมานี้ วีร์ได้ส่งไลน์มาหา พร้อมส่งไฟล์หนังสือที่วีร์ได้ประพันธ์มาให้ และขอให้เขียนคำนิยมให้เพื่อจะนำไปตีพิมพ์ในครั้งต่อไป

คงจะมีคนไทยจำนวนไม่มากที่มีความรู้และประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารในประเทศต่างๆ มาถ่ายทอดให้ผู้อ่านอย่างมีอรรถรส วีร์ได้นำเอาทฤษฎีที่ได้เล่าเรียนมาผนวกกับประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกปฏิบัติงานและทำงานในต่างประเทศมาเล่าสู่กันฟังด้วยภาษาที่อ่านง่าย เข้าใจง่ายและจดจำได้ง่าย พร้อมรูปภาพประกอบที่มีศิลปะเฉพาะเข้ากับเนื้อหาได้อย่างเหมาะเจาะยิ่ง ซึ่งเป็นแบบอย่างที่ดีในการทำให้หนังสือที่มีเนื้อหาดีแล้ว น่าอ่านมากยิ่งขึ้น นอกจากทฤษฎีและตัวอย่างอาหารแล้ว การบรรยายถึงบรรยากาศในสถานประกอบการก็สอดแทรกถึงการจัดระบบงาน สายบังคับบัญชา และ บุคลิก อุปนิสัยของคนทำงาน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และอื่นๆ ล้วนสอนให้คิดว่าทำงานอย่างไรจึงจะประสบความสำเร็จ ภูมิประเทศในแต่ละแห่ง สถานที่ตั้งของร้านอาหารและโรงแรมได้ถูกบอกเล่าไว้และเมนูก็ทำให้เห็นภาพคล้อยตามไปด้วย เหมือนได้เรียนการตลาดไปด้วย ทำให้เพลิดเพลินสวยงามตลอดเล่ม ขอชื่นชมว่าวีร์เขียนได้ดีมากเป็นแบบฉบับเฉพาะตนเอง การจัดรูปเล่ม และรูปประกอบก็ทำได้ดีเช่นเดียวกัน ถึงแม้ว่าจะเป็นเล่มแรกก็ได้แสดงศักยภาพด้านการเขียนและให้เนื้อหาในศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกเป็นอย่างดี

เหมาะกับผู้ที่สนใจจะเรียนการประกอบอาหารเพื่อเป็นอาชีพ คนที่ประกอบอาหารอยู่แล้ว ผู้ที่สอนการประกอบอาหาร หรือเพื่อนักอ่านที่อ่านเพื่อความบันเทิง ทุกเพศ ทุกวัย ไม่ควรพลาด แล้วคุณจะที่งว่า ประเทศไทยมีหนังสือด้านการประกอบอาหารดีๆแบบนี้ด้วยหรือ! ภูมิใจค่ะ และเชิญอ่านตามอัธยาศัยนะคะ

วีรา พาสพัฒนพาณิชย์
อธิการบดี ผู้ก่อตั้งวิทยาลัยดุสิตธานี

คำนิยม

เมื่อโรงเรียนการโรงแรมดุสิตธานีที่จัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2536 ได้แสดงถึงความเป็นเลิศของการจัดการเรียนการสอน ความพร้อมของทรัพยากรและผลผลิตที่มีมาตรฐานสูง จนได้รับอนุมัติจากทบวงมหาวิทยาลัยให้มีฐานะเป็นสถาบันอุดมศึกษาปี พ.ศ. 2539 นั้น คุณวีร์ได้เข้าเรียนเป็นนักศึกษาระดับปริญญารุ่นแรกและสำเร็จการศึกษาในอีก 4 ปีต่อมา

สิ่งที่คุณวีร์ได้นำเสนอในหนังสือเล่มนี้ แสดงให้เห็นได้ชัดถึงความแตกต่างระหว่างประสบการณ์ที่ได้รับจากการเรียนรู้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นในลักษณะของการเผชิญปัญหาทีละอย่างคราวละเรื่องจากเริ่มต้นจนซับซ้อนขึ้นไป แต่ประสบการณ์ที่ต้องเผชิญในชีวิตจริงนั้น บางครั้งก็ถาโถมเข้ามาหลายเรื่องหลายราวหลายรูปแบบพร้อมๆกันในเวลาเดียวกัน ไม่ได้มีการลำดับขั้นตอน และไม่ได้มีทางออกที่เตรียมไว้ให้แล้วล่วงหน้า ยิ่งมีการเปลี่ยนงานบ่อย ๆ ต่างสถานที่ ต่างเงื่อนไขกันออกไปมากมายเช่นนี้แล้ว ก็นับว่าให้ประโยชน์มหาศาล เพราะนี้คือโลกแห่งความเป็นจริง ประสบการณ์แห่งชีวิตจริงที่ทำให้คุณวีร์ผู้ที่ได้เผชิญเหตุการณ์ได้ประสบการณ์ล้ำค่าทั้ง 14 ปี ที่แท้จริง มิใช่เป็นแบบประเภทที่ว่าได้ประสบการณ์เพียงปีเดียวแต่ 14 หน

หากได้อ่านหนังสือเล่มนี้จนจบ หลายท่านคงเห็นด้วยว่าคุณวีร์ผู้ถ่ายทอดประสบการณ์นี้นั้นไม่ใช่ว่าจะทำอาหารเก่งอย่างเดียว แต่เป็นนักเขียนที่มีลีลาเฉพาะตัวที่น่าสนใจยิ่งคนหนึ่งด้วย จริงอยู่ที่ในบางตอนอาจจะรู้สึกว่าน่าจะมีการปรับคำพูดเสียหน่อย หรือให้ตรงหลักไวยกรณ์ที่ควรจะเป็น แต่เมื่อพิจารณาดูแล้วก็จะเห็นว่าเป็นเรื่องของสำนวนที่ต่างจิตต่างใจ ต่างความชอบ จึงไม่ควรต้องไปแก้ไขปรับปรุงใด ๆ เพราะผู้เขียนได้ใส่ความรัก จิตใจ ชีวิต และวิญญาณของท่านเอาไว้อย่างน่าประทับใจยิ่ง

ในส่วนของวิทยาลัยดุสิตธานีนั้น เมื่อมองกลับมาในทัศนะของการจัดการศึกษา คุณวีร์ก็ได้เติมเต็มแผนภาพของสถาบันการศึกษาแห่งนี้ ในส่วนของผลิตผล (Product) ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น จากการที่ได้กระทำตนเป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ ของผลิตผลที่มีชีวิต (living product) ตัวอย่างหนึ่งซึ่งเป็นที่น่าภูมิใจยิ่ง

ถ้ามีใครที่สนใจในแวดวงของเชฟ มาถามหาเอกสารอ่านประกอบเพื่อเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจและประสบการณ์แล้วล่ะก็ ผมจะแนะนำหนังสือเล่มนี้ทันทีโดยไม่ลังเล

พิศาล สร้อยธุหร่ำ
ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมกิจการครัวไทย
วิทยาลัยดุสิตธานี

Table of Contents

Part 1

The College	10
The Service	20
The Kitchen Brigade	32
The Commis	40
The Banquet	52
Special Requirements	66

Part 2

Cold Section	80
Oyster	90
Takeover	99
Food Hygiene	107
Chained-Brand Hotel	116
Chef Writer	123

Part 3

Pub's Kitchen	131
At the Pass	139
Menu Planning	153
Gastro Pub	165
Career Opportunities	177

Bibliography	**187**
Culinary Index	**188**

Part 1

The College

เมอ-นิ-แยร์ (Meunière) คือการนำปลาไปคลุกกับแป้งแล้วนำไปทอด จากนั้นจัดเสิร์ฟกับซอสเนยที่ปรุงรสด้วยน้ำมะนาวตามด้วยพาร์สลีย์ (Parsley) สับ

ผมกำลังพูดถึงอาหารที่ผมสอนในวันนี้สำหรับบทเรียนเกี่ยวกับ ‘ปลา’

ใช่ครับ...ในวันนี้ผมเป็นอาจารย์ ที่กำลังสอนนักศึกษาในสาขาวิชาที่จะผลิตเชฟออกไปสู่ครัวต่าง ๆ วัตถุประสงค์การเรียนรู้ในวันนี้ก็คือ นักศึกษาจะต้องแล่ปลาให้ออกมาเป็นชิ้น ฟิลเลต์[1] (Fillet) ได้ Panfry[2] ปลาได้ และตรวจสอบได้ว่าเนื้อปลาสุกพร้อมเสิร์ฟหรือไม่ ส่วนเรื่องอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นการต้มผักให้สุกหรือการจัดวางจาน นักศึกษาต่างก็เคยเรียนกันมาแล้ว ก็ถือเป็นการทบทวนกันไปและในช่วงบ่ายของวันนี้ นักศึกษาทั้งห้องต้องทำอาหารแล้วนำมาส่งเพื่อให้อาจารย์ตรวจสอบ และชิมเพื่อให้คำวิจารณ์ในส่วนของระดับความสุก เนื้อสัมผัส กลิ่น รสของอาหาร ถ้าพบจุดบกพร่องก็ต้องบอกสาเหตุ การป้องกันและวิธีการแก้ไข ตบท้ายด้วยการถาม-ตอบหากมีข้อสงสัย ทำแบบนี้ไปทีละกลุ่มพร้อมการให้คะแนนสำหรับผลงาน

[1]Fillet หมายถึง เนื้อปลา หรือ เนื้อ หมู ไก่ ที่เลาะเอาก้างหรือกระดูกออกแล้ว ตัดเป็นชิ้นยาวแคบ

[2] Pan frying คือ การทำอาหารให้สุกโดยการทอด ใช้น้ำมันน้อย ใช้เพียงแค่ให้น้ำมันเคลือบบนผิวป้องกันไม่ให้อาหารติดภาชนะทอด

การเรียนเป็นเชฟก็ไม่ต่างอะไรกับการเรียนสาขาอาชีพด้านอื่น ๆ นั่นแหละครับ ที่ต้องมีทั้งทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อเตรียมพร้อมสู่การลงสนามจริงในอนาคต ห้องเรียนเชฟอาจจะแตกต่างจากห้องเรียนอื่น ๆ ที่ทุกคนอาจจะได้อาหารอร่อย ๆ จากฝีมือตัวเอง (หรือเปล่านะ?) กลับไปรับประทานที่บ้าน แต่สิ่งที่น่าจะมีความคล้ายคลึงกันอยู่ก็คือ ในทุก ๆ ห้องเรียนมักจะมีดาวเด่นประดับห้องที่สร้างความจดจำให้ทั้งเพื่อนและครูอาจารย์ แตกต่างกันไป อย่างเช่นนักศึกษาในคลาสของผมกลุ่มนี้

เทียนกับต๊ะ เป็นกลุ่มที่อยู่ท้ายห้องแต่ดูโดดเด่นที่สุด ทั้งคู่มีทักษะในการตัดหั่นที่แม่นยำรวดเร็วกว่าเพื่อน ๆ กลุ่มอื่น การจัดจานก็เรียบง่าย มีองค์ประกอบที่ลงตัว สวยงาม

ก่อนจะหมดเวลา ทีมดาวรุ่งที่ว่าก็นำอาหารมาส่งตรงหน้าผม ไม่นานนักก็มีนักศึกษาอีกสองสามกลุ่มทยอยนำผลงานของตัวเองตามมา เราจึงเริ่มตรวจอาหารไปพร้อม ๆ กัน เพื่อจะได้เปรียบเทียบกันไปด้วย

เราสำรวจ ชิมและอธิบายองค์ประกอบของอาหารไปทีละจาน ซึ่งทุกอย่างมันก็เป็นไปตามปกติ จนกระทั่งมาถึงส่วนสุดท้ายของจานสุดท้าย นั่นคือเนื้อปลาของกลุ่มเทียนกับต๊ะ

ผมใช้มีดหั่นลงไปตรงกลางเหมือนกับของกลุ่มอื่น ๆ หนังปลานั้นสุกกรอบจนรู้สึกได้ เนื้อด้านนอกก็สีสวยดี แต่แล้วก็เจอดีเข้าจนได้! เนื้อด้านในชิ้นปลานั้นดิบสนิทเลยน่ะสิครับ ดิบจนเอาปลายนิ้วลองแตะดูแล้วรู้สึกว่ามันยังเย็นอยู่เลย ขาดอยู่อย่างเดียวเท่านั้นแหละ คือมันไม่ดิ้นสู้มือผมเข้าให้ด้วย

สายตาของผม มองไปที่คู่หูผู้โดดเด่น เจ้าของปลาดิบหนังกรอบคู่นั้น

“เทียน ต๊ะ นี่มันไม่ใช่แค่อันเดอร์คุก (Undercook) นะ นี่มัน ดิบ!”

“อาจารย์บอกเองไม่ใช่เหรอครับ ว่าอาหารมันยืดหยุ่นกันได้ ไม่มีข้อบังคับที่แน่นอน” ใช่เลยครับ ประโยคเด็ด ๆ แบบนี้จะมาจากใครอื่นไม่ได้นอกจากเจ้าเทียน

“ก็ใช่ แต่โจทย์ที่ให้ไปวันนี้คือปลาต้องสุก Doneness Indicator ก็บอกไปแล้วไม่ใช่เรอะ มีตั้งสี่ห้าอย่าง”

“อาจารย์ แต่ผมมีสิทธิ์!” เทียนร้องเสียงแหลม

“เออ ผมก็มีสิทธิ์ที่จะบอกว่าเนื้อปลาจานนี้ไม่ผ่านเหมือนกัน!” เจอลูกศิษย์แสบ ๆ แบบนี้เข้าไป อาจารย์อย่างผมก็ต้องดุกันบ้าง

“อาจารย์จำกัดความคิดเด็กอ่ะ” เจ้าเทียนสวนผมออกมาทันควัน ไอ้ปลาดิบตัวนี้นี่มันยังไงกันนะ

“พอแล้ว พอแล้ว! โยโยโบโบ้ เอาตัวเจ้าซูชิบอยออกไปหน่อย ผมต้องตรวจกลุ่มอื่นต่อแล้ว” ผมเรียกให้นักศึกษาอีกกลุ่มเข้ามาช่วย

“ครับอาจารย์ ไปได้แล้วมึงเพื่อนข้างหลังต่อคิวกันยาวแล้ว”

“แต่ผมมีสิทธิ์นะอาจารย์.....!” เจ้าเทียนร้องโหยหวน ขณะที่เพื่อน ๆ ก็พากันลากตัวออกไป ส่วนเจ้าต๊ะก็ยกจานตามออกไปอย่างรู้หน้าที่ ก็คงเอาปลาไปทอดต่อให้สุกแล้วแพ็กกลับไปกินที่บ้านนั่นแหละครับ

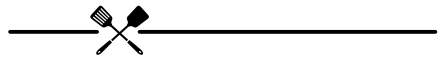
ผมหลุดคำว่า “เด็กสมัยนี้” ออกมาบ่นอย่างกับคนแก่ แต่จะไม่ให้บ่นยังไงไหว ก็สมัยที่พวกผมยังเป็นนักศึกษา ไม่เห็นจะมีใครเถียงอาจารย์ป๋าแบบนี้เลย จนผมชักจะเป็นห่วงแล้วว่าถ้าเรียนจบแล้วออกไปทำงาน เกิดเจ้าซูชิบอยไปเถียงหัวหน้าฉอด ๆ แบบนี้ มีหวังได้โดนเตะออกจากครัวเป็นแน่ เห็นทีผมต้องเรียกมาปรับทัศนคติสักหน่อยแล้ว

การทำอาหาร เป็นอาชีพที่จะต้องมีการเอาใจใส่ในเรื่องต่าง ๆ อย่างจริงจัง ไม่ว่าจะเป็นความสะอาด การใส่ใจในวัตถุดิบ ระเบียบวินัย อีกทั้งยังต้องมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้แตกต่างจากการทำอาหารเป็นงานอดิเรกอยู่มาก ๆ

เมื่อคิดมาถึงตรงนี้แล้ว ภาพวันคืนเก่า ๆ ที่อยู่ในความทรงจำก็ย้อนกลับมาให้ได้เห็นกันอีกครั้ง

ภาพของการพบเจอกับอากาศหนาว ที่ในตู้แช่แข็งอุ่นกว่าอากาศด้านนอกของเมืองคาลการี (Calgary) ความทรงจำของอากาศร้อนกว่าห้าสิบองศาแต่ก็ยังต้องใส่สูทไปทำงานที่ดูไบ (Dubai) ภาพความวุ่นวายของพายุลูกค้าที่กรูกันเข้ามาถล่มผับอันโดดเดี่ยวที่เมืองเบซิงสโตก (Basingstoke) ภาพของลูกค้าหัวหมอคนนั้นที่โรงแรมในเมืองเบอร์มิงแฮม (Birmingham) ความหายนะในครัวที่ผมไม่มีวันลืมในเมืองนิวมาร์เก็ต (Newmarket) ภาพของการทำงานในปราสาทครั้งแรกที่เมืองไซสต์ (Zeist) แม้แต่คราวที่ผมต้องพบเจอกับชีวิตที่แสนรันทดในโรงแรมระดับตำนานที่ลอนดอน (London) และภาพของความทรงจำที่ไม่อาจจะลืมเลือนไปได้ ก็ตอนที่เจอคลาสทำอาหารครั้งแรก ที่เดิม ที่ผมยืนอยู่นี่แหละครับ

“The College”



ทุกวันนี้อาชีพเชฟ เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่เป็นที่สนใจของสังคมไทย รายการสอนทำอาหาร แข่งขันทำอาหารผุดขึ้นมามากมายตามกระแสนิยม คนทำอาหารมีทั้งที่เป็นเชฟตามสถานประกอบการ เป็นเทรนเนอร์ เป็นโค้ช เป็นดารา หรือเป็นบล็อกเกอร์ เป็นยูทูบเบอร์ บ้างก็ใส่ชุดเชฟ ชุดลำลอง หลัง ๆ ก็มีบ้างที่มีการดีไซน์เสื้อผ้าให้หวือหวาจนบางคราวถึงขั้นวาบหวิวตามแต่กระแสนิยมของผู้ชม

วัยรุ่นจำนวนมากแทบจะรอไม่ได้ที่จะเรียนด้านอาหารเพื่อจะทำงานเป็นเชฟ ซึ่งคาดว่าหลายคนที่กำลังถือหนังสือเล่มนี้อยู่ก็คงเป็นหนึ่งในนั้นเช่นกัน

นึก ๆ ดูแล้วมันช่างต่างจากเมื่อยี่สิบปีก่อนหน้านี้เหลือเกิน ในตอนนั้นที่ผมตัดสินใจเลือกเรียนสาขานี้ก็เพราะได้รับคำแนะนำมาว่า “จบด้านนี้มีงานรองรับชัวร์ ๆ” ทั้ง ๆ ที่เดิมทีผมไม่ได้สนใจด้านการทำอาหารเลยสักนิด

ในช่วงเวลานั้น อาชีพเชฟไม่ได้เป็นที่สนใจเท่าไหร่ในสังคมไทย ที่หนักไปกว่านั้นก็คือคนไทยส่วนใหญ่ยังไม่เข้าใจเลยด้วยซ้ำว่าคำว่าเชฟจริง ๆ แล้วหมายความว่าอะไรและยังมีอีกหลายคนที่ไม่รู้จักคำนี้

ครั้งหนึ่งผมเคยเจอคุณป้าคนหนึ่งซึ่งเป็นเพื่อนแม่ถามว่าผมเรียนอะไรอยู่ ผมบอกว่าผมเรียนปริญญาตรีด้านเชฟ คำตอบของผมทำให้คุณป้าแกถึงกับอึ้งไปสักพัก แล้วจึงพูดออกมาแบบไม่ให้เสียมารยาทว่า

“เชฟนี่คือกุ๊กใช่มั้ย”

“ก็ประมาณนั้นครับ” ผมตอบออกไปทั้ง ๆ ที่ตอนนั้นตัวผมเองก็ไม่มั่นใจเท่าไหร่

“ก็ดีนะจ๊ะ จะได้ทำอาหารเก่ง ๆ”

“ครับ”

แล้วการสนทนาของเราก็จบลงแต่เพียงเท่านั้น End of conversation กันไปเลย

สรุปก็คือ คุณป้าไม่รู้ว่าเชฟคืออะไรและไม่รู้จักสถาบันที่ผมเรียนด้วยซ้ำ มันทั้งน่าอึดอัดและน่าน้อยใจ แต่พอเจอแบบนี้เข้าไปบ่อย ๆ ผมก็ชินไปเอง ยี่สิบกว่าปีผ่านไปผมก็ยังเจอคนเข้าใจผิดอย่างนี้อยู่เป็นระยะ

ในสมัยที่ผมเรียน สถาบันแห่งนี้ก็แตกต่างจากทุกวันนี้อยู่มาก ในตอนนั้นทางเข้าคอลเลจยังเป็นทางลูกรัง วันไหนฝนตกทางลูกรังก็จะกลายเป็นโคลน วันไหนแดดออกก็จะมีฝุ่นฟุ้ง นักศึกษาที่ขับรถโหลดต่ำเข้ามาเรียนก็ติดหล่มโคลนกันเป็นประจำ

ตัวอาคารในตอนนั้นก็มีอาคาร 1 เพียงอาคารเดียว พื้นที่ด้านหลังซึ่งเป็นอาคาร 2 ในปัจจุบันก็ยังเป็นทุ่งหญ้า มีวัวเดินหากินไปมา บางตัวก็เดินเข้ามายืดเส้นยืดสายในวิทยาลัย ลำบากเจ้าหน้าที่ต้องมาคอยไล่พวกมันออกไป แต่ผ่านไปสักพักไอ้เจ้าวัวพวกนี้ก็จะกลับเข้ามาเดินเล่นกันอีก นี่ถ้าพวกมันรู้ว่าสถานที่แห่งนี้มีว่าที่เชฟหลายคนร่ำเรียนอยู่ ผมว่าพวกมันคงไม่กล้าเข้ามาเดินเล่นสบายใจแบบนี้แน่

หลักสูตรที่พวกเราเรียนตอนนั้นชื่อว่า “หลักสูตรบริหารธุรกิจ เอกการจัดการครัวและภัตตาคาร” เรียกให้เข้าใจง่าย ๆ ก็คือ “บริหารธุรกิจ” เอกเชฟ หรือที่พวกเราเรียกกันว่า “เด็กครัว”

ตลอด 1 ปีแรก วิชาที่พวกเราได้เรียนจะยังไม่ใช่วิชาอาหาร แต่จะเป็นหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education) ก็พวกภาษาไทย ภาษาอังกฤษ คณิตศาสตร์ ฯลฯ ซึ่งล้วนแต่เป็นวิชาทฤษฎี จนขึ้นปี 2 เราถึงจะได้เจอกับวิชาแรกคือ ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกที่สอนโดย **“อาจารย์ป๋า”**

ป๋าสอนเราตั้งแต่แต่งตัว จัดอุปกรณ์ จับมีด การตัดหั่นพื้นฐาน ทำสต็อก ซุป ซอส ผัก แป้ง เนื้อสัตว์ แถมยังมีทฤษฎีให้จำอีกมากมาย ตอนแรกอะไร ๆ มันก็เป็นเรื่องสนุกสนานไปเสียหมด แต่พอนานวันเข้าเนื้อหาเริ่มเยอะขึ้นความลำบากก็ชักจะมาเยี่ยมเยียน ยิ่งตอนท้ายเทอมก็ทำให้มีเอกสารต่าง ๆ สะสมแต้มรวมกันเป็นตั้ง ๆ จนต้องอ่านเตรียมสอบกันแทบไม่หวาดไม่ไหว

แต่ที่ยากที่สุดตลอดการเรียน 4 ปี ก็คงเป็นการสอบปฏิบัติครั้งแรกที่สร้างความประหม่าไม่ใช่เล่น ในตอนนั้นเราเรียนกันไปครึ่งเทอมแล้ว แน่นอนว่าต้องพอจะทำอาหารเป็นกันบ้างแล้วล่ะ แต่พอถึงตอนสอบที่เป็นการสอบเดี่ยวไม่ได้ทำงานเป็นคู่เหมือนในชั้นเรียน สูตรอาหาร (Recipe) ก็ไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าห้องสอบไปกับเราด้วย อาหารที่จะให้ทำเป็นเมนูไหนก็ไม่มีการบอกให้รู้ สิ่งเดียวที่นักศึกษารู้เท่าเทียมกันก็คือ การสอบในครั้งนี้ต้องทำ 3 คอร์ส

จริง ๆ แล้วคนเราเรียนอะไรมามันก็ควรจะจำได้ทั้งหมดนั่นแหละนะครับ วิชาอาหารตัวแรกก็ไม่ได้ยากเย็นอะไรนัก ถ้าคนเรียนมีคอมมอนเซนส์ในการทำอาหารสักหน่อย ก็จะสามารถวางแผนเป็นขั้นเป็นตอนแล้วจดลงในกระดาษที่เขาเตรียมไว้ให้ในห้องสอบได้ แต่สำหรับผมแล้วปัญหามันมีอยู่แค่ข้อเดียวเท่านั้นละครับ ก็ไอ้คอมมอนเซนส์ที่ว่าน่ะ **ผมไม่มี**

ถึงวันสอบ พวกเรายืนประจำสเตชันของตนเอง ที่สเตชันมีเตาแก๊ส 4 หัว พร้อมเตาอบด้านล่าง ด้านข้างติด ๆ กันเป็นโต๊ะสำหรับเตรียมวัตถุดิบ ซึ่งโจทย์ของเราในวันนั้นก็วางคว่ำหน้าอยู่บนโต๊ะนั่นแหละครับ ไม่น่าเชื่อว่าเวลาผ่านไป 20 ปี ผมก็ยังพอจะจำข้อสอบที่เจอวันนั้นได้ ซึ่งก็คือ

Starter
Cream of Chicken Soup
.....
Main Course
Roasted Pork Tenderloin with Brown Sauce
Serve with Leonnaise Potatoes and Sauté Vegetables
.....
Dessert
Apple Tart

ทั้งหมดนี้มีเวลาให้ทำ 3 ชั่วโมง นับว่าเหลือเฟือ...ถ้ามีฝีมือ

ข่าวดีก็คือ จากการทบทวนผมรู้วิธีการทำอาหารทุกอย่างในข้อสอบนี้ แต่ข่าวร้ายก็คือ ผมไม่เคยทำทุกอย่างออกมาพร้อม ๆ กันในครั้งเดียวเลยสักหน!!

สิ่งแรกที่ผมทำคือเขียนแผนการทำงานก่อนที่สติจะเตลิดไปไกล ดูว่าต้องหยิบอะไรมาใช้บ้าง ทำอะไรก่อน-หลังเพื่อให้อาหารเสร็จพร้อมกัน พอเขียนแผนเสร็จแล้วก็จัดสเตชันให้พร้อมสำหรับการทำงาน ตั้งเขียง วางมีด จัดภาชนะชนิดต่าง ๆ รวมถึงอุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหารให้ครบถ้วนและเป็นระเบียบ เมื่อทุกอย่างเรียบร้อยก็ถึงเวลาไปหยิบวัตถุดิบ

การไปหยิบวัตถุดิบนี้ไม่ใช่ว่ามีอะไรก็หยิบมาหมดได้นะครับ เราต้องทำตามแผนที่วางไว้ เพราะในส่วนของวัตถุดิบจะมีตัวหลอกปะปนอยู่ด้วย ก็คือของที่เราไม่ต้องใช้นั่นแหละครับคือตัวหลอก ถ้าหยิบมาผิดแล้วไม่ได้ใช้ก็จะโดนหักคะแนน แต่ถึงแม้ว่าจะหยิบวัตถุดิบมาถูกต้องก็ยังต้องระวังเรื่องปริมาณอยู่ดี ใครที่หยิบมาไม่พอแล้ววิ่งไปหยิบเพิ่มบ่อย ๆ ก็จะโดนตัดคะแนน แต่ถ้าหยิบมาเยอะจนเกินไปแล้วเหลือทิ้งเหลือขว้างก็โดนตัดคะแนนอีกเช่นกัน ไม่ต้องคิดเรื่องเอาไปซ่อนเหมือนตอนกินหมูกระทะเหลือเลยนะครับ เพราะก่อนส่งงานอาจารย์ป้าจะมาตรวจสเตชันของเรา อะไรที่ซ่อนหรือหมกเอาไว้ ไม่เคยรอดสายตาอาจารย์ป้าไปได้

ในส่วนของขั้นตอนในการทำผมขอข้ามไปก็แล้วกัน จำได้แค่ว่ามันช่างยากเย็นเหลือเกิน ไอ้นู่นก็ไม่ใช่ ไอ้นี่ก็ไม่มั่นใจ ติดขัดไปหมดทุกกระบวนท่า พอทำไปได้เกินครึ่งทาง ยายพลอยเพื่อนที่อยู่ฝั่งตรงข้ามก็เริ่มจัดอาหารลงจานแล้ว ไอ้พวกเด็กเก่งนี่มันน่าหมั่นไส้นักเชียว ยังไม่ทันหายหมั่นไส้แต่พอเห็นเพื่อนจัดจานผมก็เพิ่งจะรู้ตัวว่าลืมเรื่องสำคัญไปเสียสนิท ผมลืมไปว่าตอนจัดอาหารเมนคอร์สจะต้องวางไซด์ดิช (Side Dish[3]) ยังไง ไซด์ดิชที่ว่านี่ก็คือมันฝรั่งกับผักที่ทานคู่กับหมูอบนั่นแหละครับ

จะว่าไปสมัยนี้เราเปิดกว้างในเรื่องของการจัดอาหารลงจานกันมาก หากไม่ประหลาดเกินไปและดูดีก็ถือว่าโอเค แต่สมัยนั้นอาจารย์ป้าเน้นว่าให้วางไซด์ดิชตามจุดที่กำหนดไว้ ซึ่งผมจำไม่ได้ว่าให้อะไรอยู่ซ้าย อะไรอยู่ขวา?

พอป้าแกหันไปทางอื่น ผมก็ยืดหัวไปดูว่ายายพลอยทำยังไง ก็กะจะลอกการบ้านเพื่อนนั่นแหละครับ แต่ก็ไม่สำเร็จ เพราะว่ามุมมันไม่ได้ ... อ่ะ ถ้าลอกไม่ได้ก็ต้องลองถามดูแล้วกัน

[3]side dish อาหารที่รับประทานร่วมกับอาหารจานหลัก เพื่อให้สมบูรณ์หรือได้รสชาติดียิ่งขึ้น

"เฮ้ยพลอย ผักอยู่ขวาหรือมันฝรั่งอยู่ขวาวะ?" ผมถามรอดไรฟัน

เพื่อนผมไม่ตอบ ยังคงจัดอาหารลงจานของเธอต่อไป

"นี่นี่วางมันด้านขวา ใช่ป่าว" ผมกระซิบกระซาบ

ยัง...ยายเพื่อนที่แสนดีก็ยังไม่สบตาและดูเหมือนจะใกล้ยกอาหารไปส่งแล้วด้วยสิ

"เฮ้ย พลอย...." ผมเรียกยายพลอยด้วยเสียงที่ดังขึ้นมาอีกนิด ได้ผลครับคราวนี้ยายพลอยหันมามองผมแล้ว .... และ

อาจารย์ป้าก็เช่นกัน!

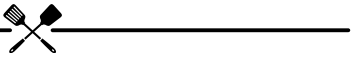
หลังจากนั้น รายละเอียดจะเป็นอย่างไรก็ช่างมันเถอะครับ ผมก็จำไม่ค่อยจะได้แล้ว เอาเป็นว่าในที่สุดผมมีอาหารไปส่งอาจารย์ป้าก่อนจะหมดเวลาสอบก็แล้วกัน ทันเวลาก็เรื่องหนึ่งแต่คุณภาพจะเป็นอย่างไรนั้นก็อีกเรื่องหนึ่ง

เริ่มจากสตาร์ตเตอร์ ครีมซุปไก่ของผมนั้นข้นไม่พอ แถมยังมีไขมันลอยเป็นจุด ๆ ดู ๆ ไปละม้ายคล้ายต้มข่าไก่ (แต่ก็อร่อยอยู่นะ)

สำหรับเมนคอร์สของผม สันนอกหมูนั้นแห้งไปหน่อยแต่ก็สุก ส่วนบราวน์ซอส (Espagnole) ที่ใช้ราดนั้นเล่าก็เหนียวเกือบ ๆ จะเท่าสังขยา (แต่ก็อร่อยอยู่อีกนั่นแหละ) ทางด้านไซด์ดิชนั้น นอกจากจะวางสลับข้างกันแล้ว มันฝรั่งก็แทบไม่เหลือให้ชิมเพราะส่วนใหญ่ติดอยู่ที่กระทะ แต่ผัดผักสุกพอดีและมีสีสวยน่ากินอยู่ ติดที่ปรุงรสอ่อนไปหน่อย *ก็แค่ชิมแล้วรู้สึกเหมือนไม่ได้ปรุงเท่านั้นเอง*

ส่วนของหวานผมขอบอกสั้น ๆ แล้วกันครับ แอปเปิลหวานและแป้งไม่สุก (แต่ตรงที่กินได้ก็อร่อยอยู่น่า) สอบปฏิบัติครั้งแรก ไม่เกือบตกก็เกือบผ่าน แต่อย่างไรซะก็ต้องลุยกันต่อไปจนกว่าจะเรียนจบนั่นแหละนะ

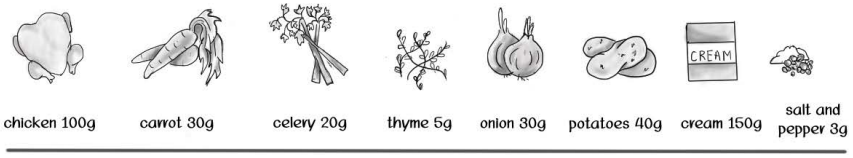
เห็นไหมว่านี่เพียงแค่เริ่มต้นเท่านั้น ผมก็เจอตอเข้าให้ซะแล้วละครับ

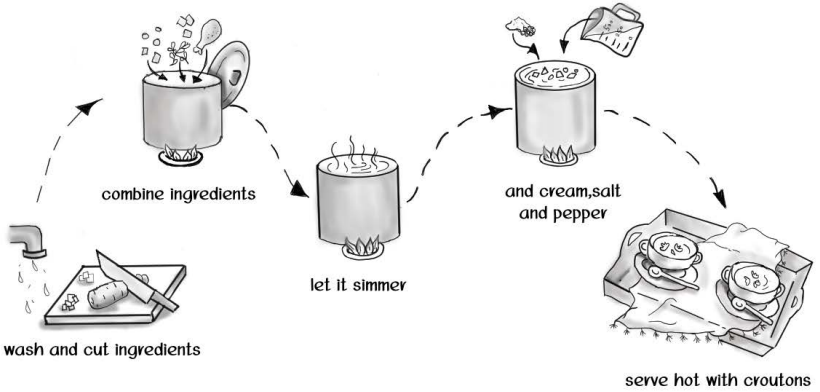


Recipe

Chicken Cream Soup

สูตรนี้ทำง่ายมาก เครื่องปรุงไม่เยอะ ใช้น้ำสต็อกไก่เข้มข้น เพิ่มความข้นหนืดจากแป้งและเติมความมันด้วยครีม เสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสปิ้งน่าจะเข้าท่า แต่ต้องระวัง ควบคุมความข้นหนืดให้ดี ไม่อย่างนั้นคนรับประทานอาจนึกว่าเป็นต้มข่าไก่ได้





“เส้นทางสู่การเป็นเชฟก็เหมือนกับการปีนเขา แม้จะยาวนานและยากลำบาก
แต่ก็คุ้มค่า เมื่อมองลงมาจากด้านบน”

แอนโธนี บอร์เดน

“The journey to becoming a chef is like climbing a mountain.
It's a long, hard climb, but the view from the top is worth it.”

Anthony Bourdain

วีร์ วงศ์สันติวนิช

เชฟชาวไทยที่ผ่านประสบการณ์ด้านอาหารตะวันตกกว่า 14 ปี จาก 5 ประเทศใน 3 ทวีป
ปัจจุบันเป็น Culinary Instructor ของหลักสูตรนานาชาติในสถาบันอุดมศึกษา
และเป็นวิทยากรด้านการประกอบอาหารตะวันตก
การจัดการทรัพยากรบุคคล และการบริหารธุรกิจอาหาร