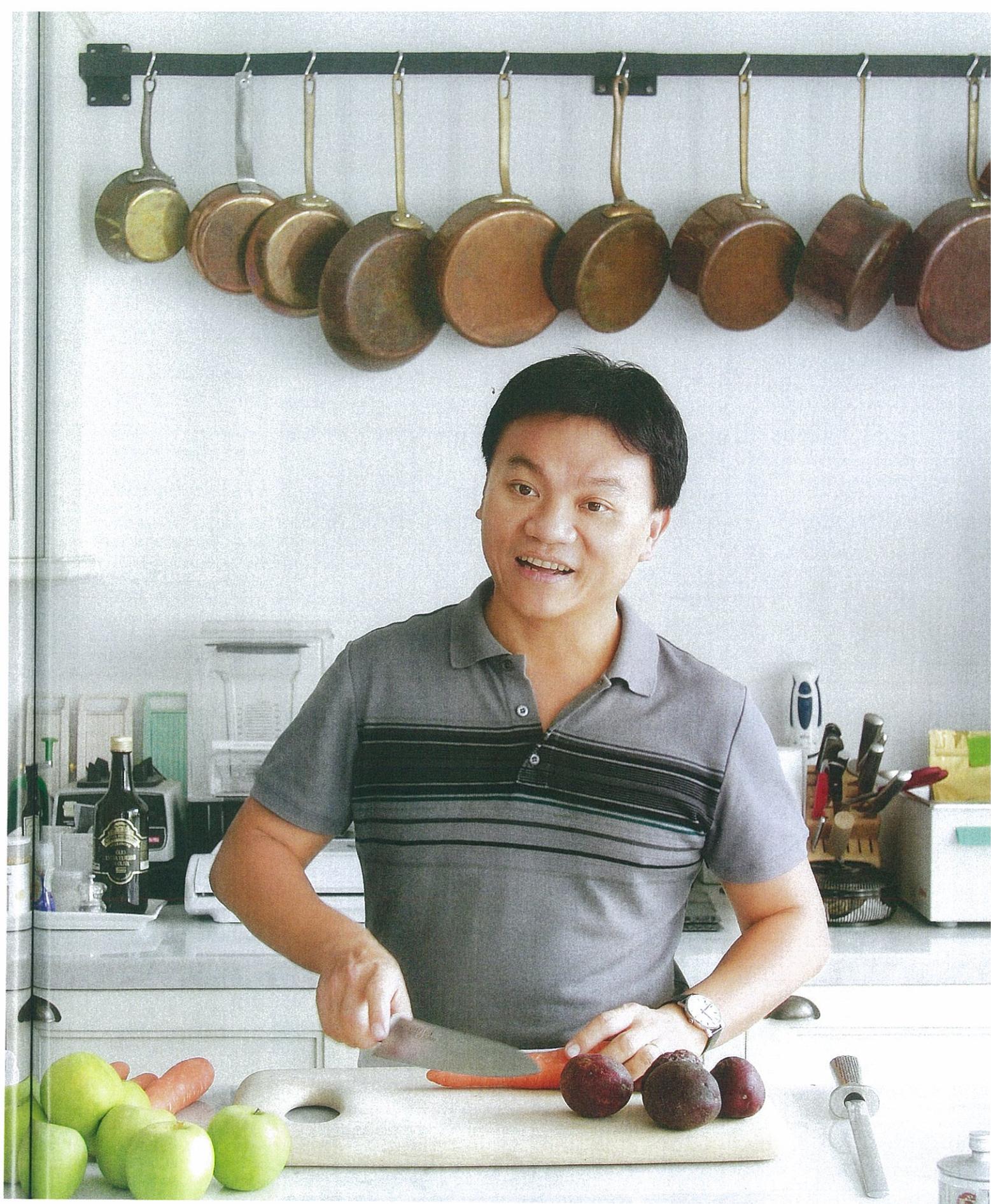


CELEBRITY CHEF

ชีวิตหลายรสของ
เชฟเอียน - พงศ์วัช อดุลมิกิตติชัย





“เปิดวันแรกคนก็กรูเข้ามาแล้วครับ เราเปิดร้านปี 2004 เฉพาะปี 2007 เราทำกำไรได้ 10 ล้านบาทเลย เป็นอะไรที่ฝรั่งต้องบอกคนไทย ยุติลงมากินร้านนี้ไม่ถึง 6 เดือน เราได้เป็นร้านอาหารที่ดีที่สุดในนิวยอร์ก”

ร้าน Kittichai ในโรงแรม 60 Thompson ที่ไซไฮ คือร้านอาหารไทยที่โด่งดังที่สุดในนิวยอร์ก และเชฟเชียนก็เป็นเชฟไทยที่โด่งดังที่สุดในนิวยอร์ก

ถ้าตั้งในนิวยอร์ก ก็ไม่แปลกที่จะดังไปทั่วโลก

เจนนิเฟอร์ อนิสตัน, ลินด์เซย์ โลยาน, สติง, นาโอมิ แคมป์เบลล์, เจโล, ปาร์ตี อิลตัน โรเบิร์ต ดาวนีย์ จูเนียร์ เหล่าดาราชลลิตัว รวมทั้งคนระดับเอลิสต์ทั้งหลายต่างก็เป็นลูกค้าประจำของร้านนี้ เชฟชื่อดังอย่างวูล์ฟ กัง เชฟประจำงานออสดการ์ ก็ยังมาฉลองวันเกิดที่ร้านกิตติชัย “ผมก็อยากรู้เหมือนกันว่า เขารู้จักได้ยังไง เขาบอกว่าเชฟอีกคนหนึ่งบอกว่าถ้ายูมานิวยอร์ก ยูต้องมากินร้านนี้ สติงก็มา

สติงอยู่แอลเอ เขาบอกว่า เขาเคยมาจัดคอนเสิร์ตเมืองไทย ผมก็เลย offer ดินเนอร์คืนนั้นให้เขา แต่เขาไม่ยอมนะ เขาก็จ่ายผมมา เขามากับภรรยา เขา ทุกคนทำตัวธรรมดาหมดเลย”

ครั้งสุดท้ายที่เมืองไทยหลายปีมาแล้ว เขาเป็นเชฟใหญ่ของโรงแรม Four Seasons และเป็นผู้ริเริ่มงาน World Gourmet เป็นคนแรกในเมืองไทย ปีแรกที่เขาจัดไม่ค่อยมีใครยอมมาร่วมงาน แต่ปีต่อๆ มามีคนขอไปร่วมงาน จนถึงวันนี้ เวิลด์ กูร์เมต์ที่ฟอร์ซีสันกลายเป็นสิ่งที่ทุกคนรอคอย และเขาก็เป็นคนเปิดร้านอาหารญี่ปุ่น “ชินทาโร่” ชื่อตั้งที่นี้ด้วย “ผมเปลี่ยนห้องอาหารใหม่หมดเลย 3 ห้อง ในบรรดาโรงแรม ผมว่าน่าจะเป็นที่แรกเลยที่เราทำเงินกลับได้ภายในปีเดียวเท่านั้น กลางวันแขกมากิน 100 กว่าคน กลางคืน 3 รอบ 300 คนมาดินเนอร์ ทุกคนปวดหัว เชฟสลบไปเลย เป็นลมไปเลย ต้องส่งโรงพยาบาลบำรุงราษฎร์”

แต่เขาก็เป็นอดีตที่ผ่านมานานแล้ว คุณกิตติชัยหรือเชฟเชียน กลับมาเมืองไทยอีกครั้งเมื่อไม่นานมานี้กับร้าน Hyde & Seek Gastro Bar ที่ได้ตีกลาซ่าแอทนี เรสซิเดนซ์ ซอยร่วมฤดี 1 ซอฟท์โอเพนนิ่งวันแรกแขกเป็นร้อย

เขากลับมาซื้อบ้านที่เมืองไทยที่สุขุมวิท 49 พร้อมด้วย ซารา ซาง ภรรยาคนที่ 2 บ้านที่เมืองไทยเป็นศูนย์กลางชีวิตและการทำงาน ซึ่งตอนนี้ดูเหมือนจะโกอินเตอร์ขนานแท้ นอกจากร้าน Kittichai และ Hyde & Seek แล้ว ก็ยังมีร้านมูรี ที่ต้องดูแลที่บาร์เซโลนา ประเทศสเปน และกำลังจะเปิดอีกร้านที่มูมโบ และบอกว่า อาจจะมีพจนเปญอีกด้วยในอนาคตอันใกล้ นอกเหนือจากงานที่ปรึกษาอีกหลายแห่งที่มาจากงานต้องตั้งเป็นบริษัท CC Concept (Cuisine and Cookery Concept)

“ตอนที่ผมช่วยดูดูแลอยู่ประมาณ 20 กว่าห้องอาหารในประเทศไทยหรืออาจจะมากกว่า” เชฟบอก

365 วัน ชีวิตเป็นอย่างนั้นอยู่หลายปี อายุ 16 เขาตัดสินใจไปผจญภัยในประเทศอังกฤษด้วยเงินกู้ของแม่ ขณะที่ 7 สาวที่น้องทยอยไปอยู่ออสเตรเลียกันจนหมดรวมทั้งคุณแม่ ที่อังกฤษเขาได้งานแรกเป็นเด็กล้างหม้อในครัว แล้ววันหนึ่งเมื่อผู้ช่วยเชฟคนหนึ่งไม่มาทำงาน เขาเลยได้เข้าครัวทำอาหารเป็นครั้งแรก ทั้งที่บอกว่า “ไม่ชอบ” และได้เริ่มเรียนทำอาหารตั้งแต่นั้น แต่อุบัติเหตุมอเตอร์ไซด์ชน ทำให้อายกลับไม่ไปแม่ที่ออสเตรเลีย และในที่สุดก็กลับเมืองไทย และเริ่มงานเป็นผู้ช่วยเชฟที่โรงแรมริเจนทอนั้น นั่นคือ ฟอร์ซีสันในวันนี้

ได้เต้าจากเงินเดือน 8,000 บาท จนได้กลายเป็น

ประเทศก็รู้จักหมดแล้ว จะไปทำไม ผมบอกผมอยากจะทำอาหาร

ผมไม่รู้จักนิวยอร์ก เคยไปอยู่ 5 วัน ก็อยู่แต่ในโรงแรม แล้วก็ไม่ได้ไปไหน เวิลด์เทรดเซ็นเตอร์ที่เครื่องบินชนเนี่ยยังไม่รู้จักเลยครับ เพราะผมทำงานอยู่ที่เมดิสันตอนที่ชนนะครับ เขาบอกว่าเครื่องบินชนที่เวิลด์เทรด ยูไม่รู้จักเวิลด์เทรดเซ็นเตอร์เหรอ ไม่รู้จักทวินทาวเวอร์ ผมไม่รู้จักเลย รู้จักแต่เทพีเลรีภาพอย่างเดียว”

หลังจากไปร่วมสร้างร้าน Kittichai เพียง 6 เดือน เขาก็แทบจะตีตัวกลับบ้าน

“6 เดือนผ่านไป แทบจะไม่ไหวเลยครับ ผมร้องไห้ จะ

กลับบ้าน ไม่เคยเจออะไรเหตุขนาดนี้ ผมบอกผมจะกลับบ้านแล้ว เจอคนทำงานไม่เหมือนบ้านเรา ที่ไหนทุกคนแข่งขันกันหมดเลย พนักงานเซิร์ฟเวอร์วันหนึ่ง 14 ภาษา คนหนึ่งพูดภาษาเช็ก อีกคนพูดภาษาแอฟริกัน อีกคนพูดภาษาบราซิล คนมาจากทั่วโลก ทุกคนหวังว่าจะมาประสบความสำเร็จในนิวยอร์ก งานที่ร้านเป็นงานสลับกันหมด เพราะทุกคนไม่ฝืนอยากเป็นนางแบบ เป็นซูเปอร์สตาร์ อยากเป็นโน้มนเป็นนี่กัน อย่างที่แฟรงค์ ชิคาร่าร้อง ใครรับ If you make it here ,you make it everywhere. แล้วเขาก็ทำงานกันแบบ ถ้าไม่มาก็ไม่บอก หายไปเลยหรือถ้าสมมุติพุงนี้ผมจะไล่พนักงานออก เขาบอกว่า ห้ามบอกว่าเป็นเพราะอะไร ต้องบอกว่า...no longer job for you tomorrow. แค่นี้ ถ้าไปบอกว่ายทำงานไม่ได้อย่างนี้ยุ่งจี้เขาจะไปฟ้องได้ หรือบางทีแคดแม How are you? ไม่ได้นะ ห้ามถาม ไม่ใช่เรื่องของเขา ทำไมยูสนใจมากจนเหอ มีอะไรหรือเปล่า”

วันที่ถอดใจอยากกลับบ้านเมืองไทยเดิมที เขาก็ได้รับข่าวดีเมื่อ Kittichai ได้รับเลือกให้เป็น 1 ใน 3 ของร้านที่ดีที่สุดในนิวยอร์กซึ่งมีร้านอาหารอยู่ 2 หมื่นกว่าร้าน และเป็น 1 ใน 50 ของร้านที่ดีที่สุดในโลก แล้วก็ยังมีรางวัลอื่นๆ ตามมาอีกมากมาย

สำหรับคนที่ไม่ได้หวังอะไรในนิวยอร์กนอกจากมาทำอาหาร นี่คือรางวัลชีวิตที่ยิ่งใหญ่ “เปิดวันแรกคนก็กรูเข้ามาแล้วครับ คือเป็นอะไรที่ฝรั่งต้องไปบอกคนไทย ยุติลงมากินร้านนี้ รู้จักหรือเปล่า ก็เลยไม่ถึง 6

เดือน เขาก็ให้เขาเป็นห้องอาหารที่ดีที่สุดในนิวยอร์ก...เราเปิดปี 2004 เฉพาะปี 2007 เราทำกำไรได้ 10 ล้านบาทเลย”

และตั้งแต่นั้นมา เทรนด์ระดับโลก ไม่มีใครไม่รู้จักเชฟเชียนเชฟมือทองของแท้

ความโดดเด่นของเชฟคนนี้ น่าจะอยู่ที่สไตล์การทำอาหาร การพลิกแพลงหาสูตรเฉพาะตัว การทำให้รูปแบบ



Executive Chef คนไทยคนแรกของฟอร์ซีสันและอาจจะเป็นคนแรกในบรรดาโรงแรมชั้นนำทั้งหลาย

แล้ววันหนึ่งนักลงทุนตาถึงก็มาทาบทาม แต่ก็ต้องทาบทามอยู่ 2 ปีกว่าจะได้ตัวไป เพราะตอนนั้นคุณกิตติชัยกำลังเป็นดาวรุ่งพุ่งแรง แล้วยังมีรายการทีวีของตัวเองด้วยคือ เชฟมือทอง ในที่สุดก็ทนแรงดึงดูดไม่ไหว ตัดสินใจไปทั้งที่

ไม่มีใครไม่รู้จักเชฟเชียน





“เขาเป็นคนดี ขยัน และที่สำคัญ ไม่เหมือนใครใน นิวยอร์ก”

ต้ม ที่รมควัน ที่พันไฟ แต่ละชิ้นไม่ธรรมดา
ทั้งนั้น และอาจเข้าขั้นมหัศจรรย์สำหรับค.
ธรรมดาๆ ทั่วไป

เขาเป็นเชฟที่ทำงาน มีบ้านเป็นครัว
ไม่ค่อยใช้ชีวิตนอกบ้านผิดจากเชฟหนุ่ม
ทั่วไปในนิวยอร์ก แม้จะอยู่แต่กันครัว แต่
เมื่อถึงเวลากลับมาทำงาน ก็ไม่รอดพ้น

พบรักในนิวยอร์ก

มีเพื่อนบอก ชาร์่า ขาง สาวนักการเงิน
ว่า มีเชฟหนุ่มคนหนึ่งน่าสนใจ เธอเลยไป
กินอาหารร้านเขา และมีพ่อสื่อช่วยแนะนำ
เชฟเอียนจำได้ว่า ความประทับใจครั้งแรก
ต่อผู้หญิงคนนี้เป็น ‘พูดมากที่สุดๆ เลย
(หัวเราะ)’ “ตอนนั้นเชฟเป็นพวกคนที่ค่อนข้าง
ข้างได้รับการยอมรับมาก เพราะว่าเชฟ
ชื่อดังพวก celebrity chef ที่อเมริกาจะดัง
มากๆ เขาก็จัดผมอยู่ในกลุ่ม celebrity chef
ด้วย ไม่รู้เหมือนกันเขาให้ผมมาได้อย่างไร

วันนั้นคนที่ทำงานในร้านที่เป็นเพื่อน
กับชาร์่า ก็บอกว่าเชฟไปเซย์เฮลโลกับเพื่อน
เขาได้ไหม ผมก็บอกว่า เฮล แต่ทุกครั้ง 2
ทุ่มครึ่ง 3 ทุ่มครึ่ง จะ 4 ทุ่มก็ยังไม่ไป 5 ทุ่ม
จนร้านจะปิดละ ก็เลยไปชะง่อน ชาร์่าเขา
ก็คุยๆๆ ผมก็พยายามจะเปลี่ยนเรื่องอยู่
3 รอบ พยายามที่จะตัด เปลี่ยนเรื่องคุย ก็
ไปต่อเรื่องอื่นอีก ผมก็คิด โอ๊ยตายละ
เหนื่อยเนี่ยนี้ ไม่ยอมหยุดเลย เอาใจดี
ผมก็บอกว่าเดี๋ยวจะขอตัวไปนั่งที่บาร์...เขาก็
บอกโอเค เดี่ยวเค้าไปด้วย ผมก็โอ้ตาย
แล้ว เอาใจดี ผมก็ไม่รู้จะทำไง ไม่รู้จะคุย
อะไร

ปกติผมไม่ค่อยสนใจอะไรเลย สนใจ
อาหารอย่างเดียว คุยกับเพื่อน ก็คุยเรื่อง
อาหารอย่างเดียวไม่เคยคุยเรื่องอื่น ไม่รู้เรื่อง
เลย ไม่เคยดูข่าวอะไร สนใจแต่เรื่องอาหาร
อย่างเดียว

ผมก็เลยบอกเธอไปต่อกันนั้ บังเอิญที่
ที่ไปต่อเขาจะเปิดเพลงเดิน ผมก็ชอบ ผมก็
เข้าไปเลย อยู่ที่นั่นกันจนตี 5 มั้ง เดินกัน
จนถึงตี 5 ตั้งแต่นั้นมา เราก็คบกันมาเรื่อยๆ
พ่อแม่เขาพอทราบ ก็ไม่ชอบเพราะว่าเชฟ
จะชื่อเสียงไม่ค่อยดีในแง่ที่เป็นเพลย์บอย
เป็นแบคบอย จนผมได้คัดเลือกให้ไปออก
รายการ Iron Chef ซึ่งมันดังมาก ตั้งแต่นั้น
มา มีหนังสือเล่มไหนลงผม แม่เขาก็ต้องซื้อ
เก็บเอาไว้แล้วก็ให้ญาติเค้าดู...นี่ๆ แฟน
ลูกสาวจีน เค้าบอกว่าจะแต่งงานกัน แต่
จริงๆ ตอนนี่ยังไม่ได้คิดจะแต่งงานกันเลย
หลังจากนั้นก็คบกัน 3 ปีได้มีครบถึง
แต่งงานกัน

ส่วนชาร์่า ขาง ก็บอกว่า

“...เขาเป็นคนซื่อตรง เป็นคนดี ขยัน ที่
สำคัญคือเขาไม่เหมือนใครในนิวยอร์ก เขา
จะต่างออกไปเลย แล้วไม่เหมือนเชฟคนอื่น
อื่นๆ ด้วย เชฟโดยทั่วไปจะเป็นแบบ

แบบบอย ดมเยอะ สุกจัด เทียวตึก เห็นแก่ตัว แต่เขียนไม่เลย เขาดี้มมากที่สุดก็ 2 แก้ว

แล้วเขาก็เป็นคนฉลาด สร้างสรรค์ แล้วก็ใช้ชีวิตไม่ค่อยเหมือนคนอื่น ๆ ทัวไปที่ฉันรู้จัก อาจจะเป็นเพราะภูมิหลังเราต่างกันโดยสิ้นเชิง เขาเลยน่าสนใจสำหรับฉัน ฉันมาจากครอบครัวเล็กๆ พ่อเป็นคนจีน แม่เป็นลูกครึ่งเกาหลี ฝรั่งเศส ฉันโตที่อเมริกา ทำงานด้านไฟแนนซ์ โดมากับสิ่งแวดล้อมแบบชนชั้นกลางและโตมาแบบเข้มงวดอยู่เหมือนกัน ส่วนเขามาจากครอบครัวใหญ่ พี่น้อง 8 คน แล้วเขาครีเอทีฟมาก อาจจะเป็นเพราะเราต่างกันทำให้ชอบกัน แล้วเขาก็อยู่ด้วยกันได้ดี เราทำงานด้วยกัน อยู่ด้วยกัน เราคุยกันตลอดเวลา ถ้าเขาไปประชุมที่ไหน เขาก็บีบีกัน อีเมลกัน คุยกันทั้งวัน ถ้าไม่ไปไหนก็พยายามกินข้าวด้วยกันทุกคืน”

เซฟเขียนจะทำอาหารเก่งยังไง แต่ถ้าในบ้าน เขาจะเป็นเซฟใหญ่ เป็นคนทำอาหาร อาหารบ้านนี้ง่าย ๆ พาสต้าและสลัดคืออาหารประจำบ้าน

“เขาร่าเขาจะเต็มเต็มส่วนที่...คือบางทีผมทำงานหนักเยอะจนเกินไป บางทีผมจะเขียนบนกระดาษว่าวันนี้ผมต้องทำอะไรบ้าง 10 อย่าง แต่ผมก็จะทำ 20 อย่าง พิ่มเข้าไปอีก เขาร่าเขาช่วยให้เรารู้จักกาลานซ์ เขาจะบอกถึงเวลาแล้วนะที่เราจะต้องหยุดพัก ไปรีแลกซ์กันเพราะช่วงนี้ไม่มีอะไร ไม่ต้องหางานที่จะทำต่อไป...ไม่แน่มันก็จะหาอะไรทำอยู่ตลอดเวลา ไม่อบอยู่เฉยๆ และเขาก็จะให้ความอบอุ่นในบ้านมาก ถึงแม้จะว่าผมอาจจะทำบ่ข้าวเอง เป็นโปรเฟสชั่นนอล เป็นเซฟเขาก็จะเป็นคนที่ทำกับข้าวให้ทาน อยากจะทานอะไร เขาก็จะถามอยู่ตลอดเวลา”

สองสามีภรรยาเดินทางไปทั่วโลกตลอดเวลา แต่ที่บ่บ่อยหน้อยก็คือนิวยอร์ก รุงเทฯ สเปน เพราะมีร้านที่ติดดูแลกไม่มันานเขาจะมีร้านอีกแห่งที่มุมไบ รื่องที่เซฟเชื่อว่าจะเป็น ‘ซุมทรัพย์’ งานที่รักษา งานที่ได้รับเชิญไปปรุงอาหารก็ยังคงอยู่ตลอดเวลาทั่วโลก ล่าสุด สำนักพิมพ์ tronicle ที่มีชื่อของโลกก็กำลังติดต่อให้เขาทำหนังสือสูตรอาหารของตัวเอง ที่เซฟเขียนบอกว่า ต้องใช้เวลาหาศาลในกาเรา คงต้องรอดูกันต่อไป แต่เรื่องรอชิมไม่ลองรอ เพราะ Hyde & Seek อยู่ในซอยเมฤตินเอง

ประเทศไทยอาจจะอ่อนแรงไปบ้าง น่าดีใจที่อาหารไทยก็ยังเป็นขวัญใจของก เซฟบอกว่า “อาหารไทยเราติดอยู่ดับ 4 ของโลกนะครับ มหาวิทยาลัยที่อเมริกาเขาทำวิจัยออกมา คือเวลาจะไปคห้องอาหาร เขาต้องใส่ประเภทอาหารไปด้วย ปรากฏว่าไทยติดอันดับ 4 รองกเม็กซิกันแค่เพียงไม่กี่เปอร์เซนต์”

โลกจึงยังกว้างใหญ่อยู่เสมอสำหรับฟเขียน

“ผมคิดว่าตัวเองเป็นศิลปิน ก็จะคิดว่าทำเพื่อความสุฯ ไม่ใช่ทำเพราะเงิน และหลายครั้งก็ถูกหลอก แต่ไม่ว่าจะยังงี้ก็แล้วแต่ ผมก็ยังอยากทำ เพราะว่าอยากจะได้ประโยชน์ของตัวเอง

