

เปิดประสบการณ์ความอร่อยสุดล้ำ ณ Tasting Room



ใครที่อยู่ฮ่องกงช่วงสุดสัปดาห์นี้ เตรียมดื่มด่ำและเซอร์ไพรส์ไปกับขบวนอาหารเลิศรสและไวน์ชั้นดี เมื่อมหานครเอเชียระดับโลกจัดงานเทศกาลอาหารและไวน์ประจำปี CCB (Asia) Wine & Dine Festival ณ บริเวณลานกิจกรรมเซ็นทรัล ฮาร์เบอร์ฟรอนท์ จนถึงวันอาทิตย์ที่ 28 ตุลาคมนี้ เพื่อเฉลิมฉลองมหกรรมอาหารครั้งยิ่งใหญ่เอาใจสายชิมและสายดื่มทั่วโลก โดยหนึ่งในไฮไลท์สำคัญของงานนี้ได้แก่ โซน Tasting Room สุดเอ็กซ์คลูซีฟ ที่เหล่าเชฟชื่อดังจากทั่วเอเชียได้รับเชิญมาเพื่อรังสรรค์เมนูพิเศษสำหรับงานนี้โดยเฉพาะ

โดยช่วงก่อนหน้าที่เทศกาลจะเริ่มต้นขึ้น สุดยอดเชฟมือฉมัง 3 ท่านประจำ Tasting Room ในปีนี้ อันได้แก่ เชฟปี สระทองอ่อน เชฟสาวจากประเทศไทย เชฟชาวจีน Lin Cheng Ching จากไต้หวัน และเชฟ Kentaro Chen จากสิงคโปร์ ได้เดินทางมายังฮ่องกงในช่วงซัมเมอร์เป็นเวลาสามวัน เพื่อลิ้มลองอาหารจานเด็ดที่ไม่ควรพลาดของมหานครแห่งนี้ ซึ่งเราได้มีโอกาสพูดคุยกับเชฟรับเชิญชื่อดังทั้งสามท่านเกี่ยวกับประสบการณ์การมาเยือนฮ่องกงและแผนการรังสรรค์เมนูอาหารของเชฟแต่ละท่านสำหรับเทศกาลไวน์แอนไคไนน์ในปีนี้อย่าง

เชฟปี สระทองอ่อน แห่งภัตตาคารอาหารไทย “Paste Bangkok”

เชฟปี สระทองอ่อน เชฟสาวชาวไทยเชื้อสายลาว หนึ่งในเจ้าของภัตตาคารอาหารไทย “Paste Bangkok” และเป็นผู้คว้ารางวัลสำคัญจากเวทีต่าง ๆ มาแล้วมากมาย อาทิ มิชลินสตาร์หนึ่งดาว และรางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชีย จากเวทีรางวัล 50 อันดับร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย รวมถึงมีเหล่าผู้ชื่นชอบอาหารและนักชิมตัวยงคอยติดตามผลงานการสร้างสรรค์เมนูอาหารของเธออยู่เป็นประจำ ซึ่งเชฟปีได้นำเอาตำรับอาหารไทยชั้นครูมาตีความใหม่ โดยยังคงเสน่ห์ปลายจวักและรสชาติดั้งเดิมเอาไว้อย่างเหนียวแน่น เชฟปียังมีแพลนที่จะเปิดร้านอาหาร Paste Lao Food ที่หลวงพระบางช่วงปลายปีนี้อย่าง

กล่าวโดยสรุปแล้ว อะไรคือองค์ประกอบหลักของอาหารไทย

ถ้าพูดถึงอาหารไทย ก็ต้องเป็นเรื่องวัตถุดิบที่สดใหม่และความสมดุล เราต้องเข้าใจสมุนไพรและเครื่องปรุงแต่ละชนิดให้ถ่องแท้ รวมทั้งใส่ใจความสำคัญของรสชาติที่กลมกล่อมลงตัวด้วย

ไฮไลท์สำคัญของทริปฮ่องกงของคุณในครั้งนี้มีอะไรบ้าง

เป็นประสบการณ์ที่ดีมากเลยค่ะที่ได้เจอเชฟท้องถิ่นและได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่ใช้ทำอาหารจีนมากขึ้น โดยเฉพาะพวกของหมักดองและน้ำต้มกระดูก (stocks) ที่ใช้เยอะมาก น้ำต้มกระดูกนั้นถือเป็นจิตวิญญาณ

ของการปรุงอาหารในวัฒนธรรมเอเชียก็ว่าได้ เพราะช่วยรสชาติต่าง ๆ ให้โดดเด่นขึ้นมาโดยไม่ต้องใช้วัตถุดิบมากมายให้เหนื่อยและไปทำลายรสชาติของเมนูนั้น ๆ โดยส่วนตัวแล้วฉันชอบน้ำต้มกระดูกมากพอ ๆ กับอาหารตองและการหมักอาหารเลยล่ะ จึงเป็นเรื่องดีมากที่ได้มีโอกาสเรียนรู้เพิ่มเติม

เราได้ไปเที่ยวตลาดสด Chai Wan กับกูรูด้านอาหารชาวฮ่องกง Walter Kei และได้ลองชิมหมูย่างบาร์บีคิวและพวกอาหารผัดจากแผงขายอาหารที่นั่น แล้วก็แวะไปกินที่ร้านอาหารสองสามร้าน ซึ่งฉันอยากจะชิมให้ครบทุกเมนูเลยล่ะ!

คุณได้สังเกตเห็นอะไรเกี่ยวกับแวดวงอาหารฮ่องกงบ้าง

คนที่รักการกินมากเลยล่ะ! คนฮ่องกงให้การสนับสนุนร้าน Paste ของเราดีมาก ๆ และมีลูกค้าที่บินไปกรุงเทพฯ เพียงเพื่อจะไปลิ้มลองอาหาร ฉันชอบอาหารจีนมาก ๆ และหากคุณสามารถแวะเวียนไปที่เมืองไทยปีแล้วปีเล่า คุณจะเห็นว่าอาหารไทยได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนอย่างมาก และที่ฮ่องกงก็ดูจะมีร้านอาหารคุณภาพเยี่ยมอยู่หลายร้าน อาหารทะเลที่นี่ก็รสชาติดีมาก และมีการนำวัตถุดิบมาใช้ปรุงอาหารอย่างรู้คุณค่าด้วย

ช่วยบอกเล่าเกี่ยวกับเมนูอาหารที่คุณจะปรุงขึ้นในโซน Tasting Room หน่อยได้ไหม

ฉันคิดว่าจะทำเมนูหั่นเนื้อปลาแฮค (lon hake fillet) ผสมกับขมิ้นขาวและตะไคร้ หลนคือกรรมวิธีการปรุงรสตามตำรับอาหารไทยที่ต้มกับน้ำกะทิและสมุนไพรนานาชนิดซึ่งให้รสชาติอร่อยเข้าถึงรส หลนเป็นประเภทอาหารไทยที่ก้ำกึ่งระหว่างแกงกับซุ๊ป เป็นเมนูที่มีความประณีตอ่อนช้อยและมีหน้าตาดูสวยงามน่ารับประทาน ซึ่งเมนูที่ฉันจะทำนี้มีต้นกำเนิดมาจากตำราอาหารชาววังในสมัยของสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (ปี ค.ศ. 1868-1910) โดยผสมสองสูตรตำรับอาหารเข้าด้วยกันและรังสรรค์เป็นเมนูใหม่ในสไตล์ของตัวเอง ฉันเลือกปลาทั้งตัวมาประกอบอาหาร เพราะเราสามารถหาซื้อปลาเป็น ๆ สด ๆ ในฮ่องกงได้อย่างง่ายดาย

อยากจะแนะนำไวน์ประเภทไหน เพื่อจับคู่กับอาหารไทย

อโรมาติก ไวน์ (Aromatic Wine - ไวน์ที่มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศ) อย่างเช่น Riesling หรือ Gewürztraminer จากเยอรมนีและแคว้นอัลซาส (Alsace) ของฝรั่งเศสจะเข้ากันได้ดีกับอาหารไทย หากเป็นไวน์แดง ก็คงเป็นปีโนต์ นัวร์ (Pinot Noir) เจสัน (สามีของเชฟปี และผู้ร่วมก่อตั้งร้านอาหาร Paste) มักจะดื่มไวน์ปีโนต์ นัวร์ เพราะรสชาติผสมเข้ากับอาหารไทยได้ดีมาก

คุณมีลิสต์ร้านอาหารในใจที่อยากจะแวะเวียนไป เมื่อมาเที่ยวฮ่องกงครั้งถัดไปไหม

ฉันอยากไปร้าน Bo Innovation ค่ะ ได้ยินเกี่ยวกับเชฟของร้านนี้มาเยอะมากและอยากจะอยู่ฮ่องกงให้นานกว่านี้อีกสักหน่อยจะได้ลองชิมอาหารของเขา แต่ไม่เป็นไรค่ะ ครั้งหน้าเราจะต้องไปเยือนให้ได้!

เชฟ Lin Cheng Ching แห่งภัตตาคาร “The Guest House” ของโรงแรมเซอรอตัน แกรนด์ ไทเป ไฮเต็ล ในไต้หวัน

การันตีด้วยรางวัลมิชลินสตาร์สองดาวจากการจัดอันดับในมิชลินไกด์กรุงเทพฯ ภูเก็ตภูเก็ตปี 2018 ภัตตาคารอา

หาร The Guest House โดดเด่นด้วยเมนูอาหารจีนเสฉวนและหยางโจวที่นำมาดัดแปลงใหม่เป็นสไตล์ได้ทุกวัน เชฟชาวจีน Lin Cheng Ching เจ้าของตำแหน่ง Executive Chef ของร้าน เริ่มต้นเส้นทางอาชีพพ่อครัวเมื่อ 37 ปีก่อน ตั้งแต่ตอนที่ยังเป็นวัยรุ่น และได้ฝึกฝนประสบการณ์การทำอาหารจีนมาหลากหลายประเภทนับตั้งแต่นั้น

เมื่อเทียบกับไทเปแล้ว แวดวงอาหารฮ่องกงเป็นอย่างไรบ้าง

ฮ่องกงมีวัตถุดิบที่หลากหลายและมีคุณภาพดีกว่า ไม่ว่าจะเป็นเห็ด แมงกระพุน หรือพริกเสฉวน และการเสาะหาวัตถุดิบใหม่ ๆ ก็เป็นหนึ่งในภารกิจของผมในทริปครั้งนี้ ด้วยความที่ฮ่องกงเป็นมหานครใหญ่ระดับโลก ผู้คนที่อาศัยอยู่ที่นั่นจึงมีกำลังใช้จ่ายสูงกว่า ในขณะที่เดียวกัน แวดวงร้านอาหารในฮ่องกงก็มีกระแสความเคลื่อนไหวใหม่ ๆ เกิดขึ้นตลอดเวลาและการแข่งขันก็สูงมาก จึงไม่ใช่เรื่องง่ายเลยการที่ร้านอาหารต่าง ๆ จะอยู่รอดได้ เชฟแต่ละคนต้องรู้จักคิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ แบบนอกรอบ

คุณชอบไปกินแถวไหนเวลามาเที่ยวฮ่องกง

ผมชอบไปเดินเล่นแถวย่านเมืองเก่าต่าง ๆ อย่างซัมชุยโป และสังเกตว่าคนทั่วไปเขาก็กินอะไรกัน ไม่มีวิธีไหนที่จะเข้าใจวัฒนธรรมของถิ่นนั้น ๆ ได้ดีไปกว่าอาหารที่ผู้คนกินกันอีกแล้ว แล้วผมก็เพลิดเพลินกับทั้งเมนูสตรีทฟู้ดท้องถิ่นและอาหารเลิศรสในภัตตาคารระดับมิชลินสตาร์ เราได้ไปที่ภัตตาคารหรูร่วมสมัยที่เสิร์ฟอาหารจีนในย่านเซ็นทรัลที่ชื่อว่า Mott 32 ที่ผมประทับใจเมนูปลาต้มกับกะหล่ำและพริกดองที่รสชาติอร่อยมาก รวมทั้งเมนูเนื้อวัวแองกัสตากแห้งกรูบกรอบที่ทั้งกรอบและบางราวแผ่นกระดาษ มันยอดเยี่ยมมากเลยครับ

คุณคาดหวังว่าจะได้อะไรจากเทศกาลนี้

ผมตั้งตารอที่จะได้เรียนรู้เกี่ยวกับแวดวงอาหารต่าง ๆ และเปิดโลกของตัวเองให้กว้างขึ้น ผมรู้สึกประหม่นิดหน่อยนะครับเพราะเป็นครั้งแรกที่ผมได้มาทำอาหารในเทศกาลนี้ หนึ่งในจุดประสงค์ของทริปในเดือนสิงหาคมนี้ก็คือแวะมาดูสถานที่จัดงานล่วงหน้าก่อนเพื่อจะได้เตรียมตัว ทีมงานของเราก็มีการซักซ้อมกันก่อนด้วยเพื่อให้แน่ใจว่าทุกอย่างจะออกมาราบรื่นในวันจัดงาน

ได้เวลายั่วต่อม่น้ำลายกันแล้ว! ช่วยบอกเราเกี่ยวกับเมนูที่คุณจะทำใน Tasting Room ปีนี้หน่อยได้ไหม

ผมจะทำเมนูชาหมูหวานเคี้ยวน้ำตาลกรวด (Braised Pork Knuckle Rock Sugar) เสิร์ฟเคียงกับหมั่นโถว ซึ่งมีเฉพาะในภัตตาคาร The Guest House ของเราเท่านั้น แรบบันดาลใจแรกสำหรับเมนูนี้น่ามาจากเมนูดั้งเดิม “หมูหวานต่งโป” ของเมืองหางโจว (braised pork belly) แต่ผมจะดัดแปลงมันเล็กน้อยด้วยการใช้เนื้อชาหมูส่วนหลังแทนที่จะใช้หมูสามชั้น เพราะผมคิดว่าลูกค้ำส่วนใหญ่ชอบรสสัมผัสของเนื้อของหมูสามชั้น ไม่ใช่ส่วนที่ติดมัน เนื้อชาด้านหลังของหมูมักใช้เป็นเนื้อหมูแฮมหมักเกลือ (cured hams) เลยเป็นวัตถุดิบแปลกใหม่ที่ให้นำมาปรุงในเมนูนี้ อีกหนึ่งไฮไลท์สำคัญก็คือ ผมจะทำเมนู Yu Lai Gu เย็น (post-rain mushroom) เป็นเมนูเครื่องเคียง เห็ดชนิดนี้เป็นหนึ่งในของดีของเทศมณฑลฝิงตง (ทางตอนใต้ของไต้หวัน) ซึ่งมีโปรตีนจากพืช กรดอะมิโน และวิตามินต่าง ๆ สูง จึงมีคุณประโยชน์มาก และผมอยากใช้โอกาสนี้นำเสนออาหารไต้หวันอร่อย ๆ หลากหลายเมนูให้คนฮ่องกงได้รู้

จักด้วย

เชฟ Kentaro Chen แห่งภัตตาคาร “Shisen Hanten” ในสิงคโปร์

เชฟเคนทาโร่เป็นหลานของ “บิดาแห่งตำรับอาหารเสฉวน” ของญี่ปุ่น และเป็นลูกชายของเชฟเคนอิจิ เชฟกระทะเหล็กคนดัง เขาจึงได้รับพรสวรรค์ด้านการทำอาหารมาจากครอบครัวอย่างเต็มร้อย และดูแลภัตตาคาร Shisen Hanten ที่ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์สองดาว เชฟเคนทาโร่ได้ฝึกปรือฝีมือผ่านการสอนของนักเขียนตำราอาหารจีนเสฉวนหลายเล่ม ณ ร้านอาหารของเพื่อนในมณฑลเสฉวน จากนั้นเขาก็หัดเรียนภาษาจีนกลางในเมืองเฉิงตูไปพร้อม ๆ กันด้วย

คุณคิดว่าอะไรทำให้อาหารจีนเสฉวนโดดเด่นต่างจากอาหารอื่น ๆ

เวลาบรรยายถึงอาหารจีนเสฉวน เรามักจะพูดว่า “อาหารแต่ละจานก็มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของมัน ดังนั้นอาหารร้อยจานก็มีรสชาติที่ต่างกันเป็นร้อยรสชาติ” หัวใจของอาหารเสฉวนอยู่ที่การผสมผสานกันของรสชาติต่าง ๆ อย่างมีศิลปะ ถ้าเราอย่างวัตถุดิบเดียวกันแต่ด้วยวิธีการที่ต่างกัน วัตถุดิบเหล่านั้นก็จะมีรสชาติที่แตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง เมื่อเทียบกับอาหารจีนอื่น ๆ แล้ว การควบคุมระดับความร้อนถือเป็นสิ่งสำคัญในการทำอาหารเสฉวน

การจะเป็นเชฟที่ยอดเยี่ยม ควรมีคุณสมบัติอะไรบ้าง

การทำอาหารคือการผสมทั้งศาสตร์และศิลป์เข้าด้วยกัน มันมีเทคนิคและชั้นเชิงที่ต้องเรียนรู้ ทว่าศรัทธาและความกล้าที่จะเสี่ยงก็สำคัญไม่น้อยหน้ากัน ตอนที่ผมมาถึงญี่ปุ่นใหม่ ๆ เขาพูดภาษาญี่ปุ่นไม่ได้เลย เขาเลยพูดแค่คำไม่กี่คำเวลาสื่อสารกับคนในครัว เขาสอนผมให้ทำอาหารด้วยหัวใจ เหมือนที่กำลังทำอาหารให้กับคนที่เรารักกิน แม้ว่าจะมีอุปสรรคเรื่องภาษาก็ตาม เมื่ออาหารถูกปรุงขึ้นด้วยความรัก คนที่กินเข้าไปย่อมรู้สึกถึงความรักและความใส่ใจในอาหารจานนั้น พูดแล้วอาจจะฟังดูง่าย แต่ลงมือทำตามนั้นจริง ๆ ยากกว่าครับ

วัฒนธรรมอาหารของสิงคโปร์ต่างจากของฮ่องกงอย่างไรบ้าง

สิงคโปร์เป็นเมืองที่เต็มไปด้วยผู้คนหลากหลายเชื้อชาติ และมันก็ส่งผลมาถึงวัฒนธรรมอาหารของที่นี่เช่นกัน คนสิงคโปร์รู้วิธีที่จะผสมผสานอาหารที่หลากหลายเข้าด้วยกันอย่างลงตัว ผมสังเกตว่าอาหารมาเลเซียและอาหารอินเดียมีอิทธิพลต่อรสชาติอาหารจีนกวางตุ้งในสิงคโปร์ ในขณะที่ฮ่องกง อาหารกวางตุ้งยังคงรักษารูปแบบและรสชาติดั้งเดิมของมันเอาไว้

คุณชอบกินอาหารอะไรบ้างในทริปฮ่องกงครั้งนี้

ทุกครั้งที่ผมมาฮ่องกง ผมจะได้ค้นพบอะไรใหม่ ๆ ในเมืองแห่งความหลากหลายนี้ สมกับฉายาที่เป็นเมือง “สวรรค์ด้านอาหาร” จริง ๆ ครับ อาหารที่ผมโปรดปรานที่สุดคือปลาหนึ่งตามฤดูกาลใน Sai Kung บะหมี่ก้อนไข่ปูของ Tin Heung Lau และอาหารพื้นเมืองในร้านอาหารสไตล์ดั้งเดิมในย่านมงก๊กและซัมซุยโป

การมาเยือนฮ่องกงครั้งนี้ ผมยังได้ลองชิมขนมท้องถิ่นอย่างเช่น Put Chai Ko (พุดดิงข้าวเหนียว) ซึ่งผมไม่เคยเจอ

มาก่อนเลย ผมยังได้ลองหัดทำ Har Gow (เกี้ยวกุ้ง) เป็นครั้งแรกที่ภัตตาคาร Tim ho Wan สาขาแรกในซัมซุยโป และหัดทำพุดดิ้งเต้าหู้เนื้อเนียนของโรงงานเต้าหู้ Kung Wo มันอร่อยมากครับ พุดดิ้งเต้าหู้ส่วนมากจะมีรสชาติอีกแบบ ผมเลยแปลกใจมากที่พุดดิ้งเต้าหู้ของที่นี้รสหวานมากเลยครับ!

ทริปฮ่องกงครั้งนี้ช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้กับการทำอาหารของคุณอย่างไรบ้าง

ประสบการณ์ที่ลืมไม่ลงสำหรับทริปนี้ก็คือการได้เรียนรู้การทำชาวมแบบฮ่องกงแท้ ๆ กับเจ้าของร้าน My Cup Of Tea ในย่านหว่านไจ้ ผมไม่เคยรู้เลยว่ามันจะมีรายละเอียดมากมายในการทำชาวมหนึ่งแก้วให้เพอร์เฟคได้ โดยเฉพาะเรื่องของใบชา! ผมกำลังเรียนรู้เคล็ดลับและฝึกฝนเทคนิคต่าง ๆ ที่ผมได้รู้ในครั้งนี้ เพราะผมอยากเติมชาวมมาผสมลงไปเมนูของหวานตัวใหม่สำหรับร้านของเราด้วย

ช่วยบอกเราเกี่ยวกับเมนูที่คุณจะทำใน Tasting Room ปีนี้หน่อยได้ไหม

ผมจะทำเมนูเนื้อวัวริบอายชั้นดีแบบ slow-cook เพื่อขับรสชาติความอร่อยถึงรสของมันออกมาให้ได้มากที่สุด ผมมั่นใจว่ามันจะเป็นเมนูเนื้อสุดเซอร์ไพรส์ที่แตกต่างจากเมนูจานอื่นแน่นอน

ไวน์อะไรที่จะเหมาะกับอาหารเสฉวนมากที่สุด

อาหารเสฉวนมีรสชาติเผ็ดร้อนในตัวมันเองอยู่แล้ว ผมเลยอยากแนะนำให้จับคู่กับไวน์แดงแรง ๆ แบบอโรมาติกไวน์ หรือไวน์ Riesling รสหวาน ส่วนไวน์อื่น ๆ ที่รสนุ่มละเอียดกว่านี้จะถูกรสชาติอาหารเสฉวนกลบจนหมด