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 เชฟบี สระทองอุ่น เชฟสาวจากประเทศไทย เชฟชาวจีน Lin Cheng Ching จากไต้หวัน และเชฟ Kentaro Chen จากสิงคโปร์ ได้เดินทางมายังฮ่องกงในช่วงซัมเมอร์เป็นเวลาสามวัน เพื่อลิ้มลองอาหารจานเด็ดที่ไม่ควรพลาดของมหานครแห่งนี้ ซึ่งเราได้มีโอกาสพูดคุยกับเชฟรับเชิญชื่อดังทั้งสามท่านเกี่ยวกับประสบการณ์การมาเยือนฮ่องกงและแผนการรังสรรค์เมนูอาหารของเชฟแต่ละท่านสำหรับเทศกาลไวน์แอนด์ไดน์ในปีนี้ด้วย

เชฟบี สระทองอุ่น แห่งภัตตาคารอาหารไทย “Paste Bangkok”

เชฟบี สระทองอุ่น เชฟสาวชาวไทยเชื้อสายลาว หนึ่งในเจ้าของภัตตาคารอาหารไทย “Paste Bangkok” และเป็นผู้คว้ารางวัลสำคัญจากเวทีต่าง ๆ มาแล้วมากมาย อาทิ มิชลินสตาร์หนึ่งดาว และรางวัลสุดยอดเชฟหญิงแห่งเอเชียจากเวทีรางวัล 50 อันดับร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย รวมถึงมีเหล่าผู้ชื่นชอบอาหารและนักชิมตัวยงคอยติดตามผลงานการสร้างสรรค์เมนูอาหารของเธออยู่เป็นประจำ ซึ่งเชฟบีได้นำเอาตำรับอาหารไทยชั้นครูมาตีความใหม่ โดยยังคงเสน่ห์ปลายจวักและรสชาติดั้งเดิมเอาไว้อย่างเหนียวแน่น เชฟบียังมีแพลนที่จะเปิดร้านอาหาร Paste Lao Food ที่หลวงพระบางช่วงปลายปีนี้ด้วย

กล่าวโดยสรุปแล้ว อะไรคือองค์ประกอบหลักของอาหารไทย
ถ้าพูดถึงอาหารไทย ก็ต้องเป็นเรื่องวัตถุดิบที่สดใหม่และความสมดุล เราต้องเข้าใจสมุนไพรและเครื่องปรุงแต่ละชนิดให้ถ่องแท้ รวมทั้งใส่ใจความสำคัญของรสชาติที่กลมกล่อมลงตัวด้วย

ไฮไลท์สำคัญของทริปฮ่องกงของคุณในครั้งนี้มีอะไรบ้าง
เป็นประสบการณ์ที่ดีมากเลยค่ะที่ได้เจอเชฟท้องถิ่นและได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่ใช้ทำอาหารจีนมากขึ้น โดยเฉพาะพวกของหมักดองและน้ำต้มกระดูก (stocks) ที่ใช้เยอะมาก น้ำต้มกระดูกนั้นถือเป็นจิตวิญญาณ

ของการปรุงอาหารในวัฒนธรรมเอเชียก็ว่าได้ เพราะช่วยชูรสชาติต่าง ๆ ให้โดดเด่นขึ้นมาโดยไม่ต้องใช้วัตถุดิบมากมายให้วุ่นวายและไปทำลายรสชาติของเมนูนั้น ๆ โดยส่วนตัวแล้วฉันชอบน้ำต้มกระดูกมากพอ ๆ กับอาหารดองและการหมักอาหารเลยค่ะ จึงเป็นเรื่องดีมากที่ได้มีโอกาสเรียนรู้เพิ่มเติม

เราได้ไปเที่ยวตลาดสด Chai Wan กับกูรูด้านอาหารชาวฮ่องกง Walter Kei และได้ลองชิมหมูย่างบาร์บีคิวและพวกอาหารผัดจากแผงขายอาหารที่นั่น แล้วก็แวะไปกินที่ร้านอาหารสองสามร้าน ซึ่งฉันอยากจะชิมให้ครบทุกเมนูเลยค่ะ!

คุณได้สังเกตเห็นอะไรเกี่ยวกับแวดวงอาหารฮ่องกงบ้าง
คนที่นี่รักการกินมากเลยค่ะ! คนฮ่องกงให้การสนับสนุนร้าน Paste ของเราดีมาก ๆ และมีลูกค้าที่บินไปกรุงเทพฯ เพียงเพื่อจะไปลิ้มลองอาหาร ฉันชอบอาหารจีนมากๆ และหากคุณได้แวะเวียนไปที่เมืองไทยปีแล้วปีเล่า คุณจะเห็นว่าอาหารไทยได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนอย่างมาก และที่ฮ่องกงก็ดูจะมีร้านอาหารคุณภาพเยี่ยมอยู่หลายร้าน อาหารทะเลที่นี่ก็รสชาติดีมาก และมีการนำวัตถุดิบมาใช้ปรุงอาหารอย่างรู้คุณค่าด้วย

ช่วยบอกเล่าเกี่ยวกับเมนูอาหารที่คุณจะปรุงขึ้นในโซน Tasting Room หน่อยได้ไหม
ฉันคิดว่าจะทำเมนูหลนเนื้อปลาเฮค (lon hake fillet) ผสมกับขมิ้นขาวและตะไคร้ หลนคือกรรมวิธีการปรุงรสตามตำรับอาหารไทยที่ต้มกับน้ำกะทิและสมุนไพรนานาชนิดซึ่งให้รสชาติอร่อยเข้าถึงรส หลนเป็นประเภทอาหารไทยที่ก้ำกึ่งระหว่างแกงกับซุป เป็นเมนูที่มีความประณีตอ่อนช้อยและมีหน้าตาดูสวยงามน่ารับประทาน ซึ่งเมนูที่ฉันจะทำนี้มีต้นกำเนิดมาจากตำราอาหารชาววังในสมัยของสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (ปี ค.ศ. 1868-1910) โดยผสานสองสูตรตำรับอาหารเข้าด้วยกันและรังสรรค์เป็นเมนูใหม่ในสไตล์ของตนเอง ฉันเลือกปลาทั้งตัวมาประกอบอาหารเพราะเราสามารถหาซื้อปลาเป็น ๆ สด ๆ ในฮ่องกงได้อย่างง่ายดาย

อยากจะแนะนำไวน์ประเภทไหน เพื่อจับคู่กับอาหารไทย
อโรมาติก ไวน์ (Aromatic Wine – ไวน์ที่มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศ) อย่างเช่น Riesling หรือ Gewürztraminer จากเยอรมนีและแคว้นอัลซาส (Alsace) ของฝรั่งเศสจะเข้ากันได้ดีกับอาหารไทย หากเป็นไวน์แดง ก็คงเป็นปิโนต์ นัวร์ (Pinot Noir) เจสัน (สามีของเชฟบี และผู้ร่วมก่อตั้งร้านอาหาร Paste) มักจะดื่มไวน์ปิโนต์ นัวร์ เพราะรสสัมผัสเข้ากับอาหารไทยได้ดีมาก

คุณมีลิสต์ร้านอาหารในใจที่อยากจะแวะเวียนไป เมื่อมาเที่ยวฮ่องกงครั้งถัดไปไหม
ฉันอยากไปร้าน Bo Innovation ค่ะ ได้ยินเกี่ยวกับเชฟของร้านนี้มาเยอะมากและอยากจะอยู่ฮ่องกงให้นานกว่านี้อีกสักหน่อยจะได้ลองชิมอาหารของเขา แต่ไม่เป็นไรค่ะ ครั้งหน้าเราจะต้องไปเยือนให้ได้!

เชฟ Lin Cheng Ching แห่งภัตตาคาร “The Guest House” ของโรงแรมเชอราตัน แกรนด์ ไทเป โฮเต็ล ในไต้หวัน
การันตีด้วยรางวัลมิชลินสตาร์สองดาวจากการจัดอันดับในมิชลินไกด์กรุงไทเปฉบับปฐมฤกษ์ปี 2018 ภัตตาคารอา

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

เมื่อเทียบกับไทเปแล้ว แวดวงอาหารฮ่องกงเป็นอย่างไรบ้าง
ฮ่องกงมีวัตถุดิบที่หลากหลายและมีคุณภาพดีกว่า ไม่ว่าจะเป็นเห็ด แมงกระพรุน หรือพริกเสฉวน และการเสาะหาวัตถุดิบใหม่ ๆ ก็เป็นหนึ่งในภารกิจของผมในทริปครั้งนี้ ด้วยความที่ฮ่องกงเป็นมหานครใหญ่ระดับโลก ผู้คนที่อาศัยอยู่ที่นี่จึงมีกำลังใช้จ่ายสูงกว่า ในขณะเดียวกัน แวดวงร้านอาหารในฮ่องกงก็มีกระแสความเคลื่อนไหวใหม่ ๆ เกิดขึ้นตลอดเวลาและการแข่งขันก็สูงมาก จึงไม่ใช่เรื่องง่ายเลยการที่ร้านอาหารต่าง ๆ จะอยู่รอดได้ เชฟแต่ละคนต้องรู้จักคิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ แบบนอกกรอบ

คุณชอบไปกินแถวไหนเวลามาเที่ยวฮ่องกง
ผมชอบไปเดินเล่นแถวย่านเมืองเก่าต่าง ๆ อย่างซัมซุยโป และสังเกตว่าคนทั่วไปเขากินอะไรกัน ไม่มีวิธีไหนที่จะเข้าใจวัฒนธรรมของถิ่นนั้น ๆ ได้ดีไปกว่าอาหารที่ผู้คนกินกันอีกแล้ว แล้วผมก็เพลิดเพลินกับทั้งเมนูสตรีทฟู้ดท้องถิ่นและอาหารเลิศรสในภัตตาคารระดับมิชลินสตาร์ เราได้ไปที่ภัตตตาคารหรูร่วมสมัยที่เสิร์ฟอาหารจีนในย่านเซ็นทรัลที่ชื่อว่า Mott 32 ที่ผมประทับใจเมนูปลาต้มกับกะหล่ำและพริกดองที่รสชาติอร่อยมาก รวมทั้งเมนูเนื้อวัวแองกัสตากแห้งกรุบกรอบที่ทั้งกรอบและบางราวแผ่นกระดาษ มันยอดเยี่ยมมากเลยครับ

คุณคาดหวังว่าจะได้อะไรจากเทศกาลนี้
ผมตั้งตารอที่จะได้เรียนรู้เกี่ยวกับแวดวงอาหารต่าง ๆ และเปิดโลกของตัวเองให้กว้างขึ้น ผมรู้สึกประหม่านิดหน่อยนะครับเพราะเป็นครั้งแรกที่ผมได้มาทำอาหารในเทศกาลนี้ หนึ่งในจุดประสงค์ของทริปในเดือนสิงหาคมนี้ก็คือแวะมาดูสถานที่จัดงานล่วงหน้าก่อนเพื่อจะได้เตรียมตัว ทีมงานของเราก็มีการซักซ้อมกันก่อนด้วยเพื่อให้แน่ใจว่าทุกอย่างจะออกมาราบรื่นในวันจัดงาน

ได้เวลายั่วต่อมน้ำลายกันแล้ว! ช่วยบอกเราเกี่ยวกับเมนูที่คุณจะทำใน Tasting Room ปีนี้หน่อยได้ไหม
ผมจะทำเมนูขาหมูหวานเคี่ยวน้ำตาลกรวด (Braised Pork Knuckle Rock Sugar) เสิร์ฟเคียงกับหมั่นโถว ซึ่งมีเฉพาะในภัตตาคาร The Guest House ของเราเท่านั้น แรงบันดาลใจแรกสำหรับเมนูนี้มาจากเมนูดั้งเดิม “หมูหวานต่งโป” ของเมืองหางโจว (braised pork belly) แต่ผมจะดัดแปลงมันเล็กน้อยด้วยการใช้เนื้อขาหมูส่วนหลังแทนที่จะใช้หมูสามชั้น เพราะผมคิดว่าลูกค้าส่วนใหญ่ชอบรสสัมผัสของเนื้อของหมูสามชั้น ไม่ใช่ส่วนที่ติดมัน เนื้อขาด้านหลังของหมูมักใช้เป็นเนื้อหมูแฮมหมักเกลือ (cured hams) เลยเป็นวัตถุดิบแปลกใหม่ที่จะนำมาปรุงในเมนูนี้ อีกหนึ่งไฮไลท์สำคัญก็คือ ผมจะทำเมนู Yu Lai Gu เย็น (post-rain mushroom) เป็นเมนูเครื่องเคียง เห็ดชนิดนี้เป็นหนึ่งในของดีของเทศมณฑลผิงตง (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 เชฟเคนทาโร่ได้ฝึกปรือฝีไม้ลายมือผ่านการสอนของนักเขียนตำราอาหารจีนเสฉวนหลายเล่ม ณ ร้านอาหารของเพื่อนในมณฑลเสฉวน จากนั้นเขาก็หัดเรียนภาษาจีนกลางในเมืองเฉิงตูไปพร้อม ๆ กันด้วย
คุณคิดว่าอะไรทำให้อาหารจีนเสฉวนโดดเด่นต่างจากอาหารอื่น ๆ
เวลาบรรยายถึงอาหารจีนเสฉวน เรามักจะพูดว่า “อาหารแต่ละจานก็มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของมัน ดังนั้นอาหารร้อยจานก็มีรสชาติที่ต่างกันเป็นร้อยรสชาติ” หัวใจของอาหารเสฉวนอยู่ที่การผสมผสานกันของรสชาติต่าง ๆ อย่างมีศิลปะ ถ้าเราย่างวัตถุดิบเดียวกันแต่ด้วยวิธีการที่ต่างกัน วัตถุดิบเหล่านั้นก็จะมีรสชาติที่แตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง เมื่อเทียบกับอาหารจีนอื่น ๆ แล้ว การควบคุมระดับความร้อนถือเป็นสิ่งสำคัญในการทำอาหารเสฉวน

การจะเป็นเชฟที่ยอดเยี่ยม ควรมีคุณสมบัติอะไรบ้าง
การทำอาหารคือการผสานทั้งศาสตร์และศิลป์เข้าด้วยกัน มันมีเทคนิคและชั้นเชิงที่ต้องเรียนรู้ ทว่าศรัทธาและความกล้าที่จะเสี่ยงก็สำคัญไม่น้อยหน้ากัน ตอนที่ปู่ผมมาถึงญี่ปุ่นใหม่ ๆ เขาพูดภาษาญี่ปุ่นไม่ได้เลย เขาเลยพูดแค่คำไม่กี่คำเวลาสื่อสารกับคนในครัว เขาสอนผมให้ทำอาหารด้วยหัวใจ เหมือนว่ากำลังทำอาหารให้กับคนที่เรารักกิน แม้ว่าจะมีอุปสรรคเรื่องภาษาก็ตาม เมื่ออาหารถูกปรุงขึ้นด้วยความรัก คนที่กินเข้าไปย่อมรู้สึกถึงความรักและความใส่ใจในอาหารจานนั้น พูดแล้วอาจจะฟังดูง่าย แต่ลงมือทำตามนั้นจริง ๆ ยากกว่าครับ

วัฒนธรรมอาหารของสิงคโปร์ต่างจากของฮ่องกงอย่างไรบ้าง
สิงคโปร์เป็นเมืองที่เต็มไปด้วยผู้คนหลากเชื้อชาติ และมันก็ส่งผลมาถึงวัฒนธรรมอาหารของที่นั่นเช่นกัน คนสิงคโปร์รู้วิธีที่จะผสมผสานอาหารที่หลากหลายเข้าด้วยกันอย่างลงตัว ผมสังเกตว่าอาหารมาเลเซียและอาหารอินเดียมีอิทธิพลต่อรสชาติอาหารจีนกวางตุ้งในสิงคโปร์ ในขณะที่ฮ่องกง อาหารกวางตุ้งยังคงรักษารูปแบบและรสชาติดั้งเดิมของมันเอาไว้

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

การมาเยือนฮ่องกงครั้งนี้ ผมยังได้ลองชิมขนมท้องถิ่นอย่างเช่น Put Chai Ko (พุดดิ้งข้าวเหนียว) ซึ่งผมไม่เคยเจอ

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

ทริปฮ่องกงครั้งนี้ช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้กับการทำอาหารของคุณอย่างไรบ้าง
ประสบการณ์ที่ลืมไม่ลงสำหรับทริปนี้ก็คือการได้เรียนรู้การทำชานมแบบฮ่องกงแท้ ๆ กับเจ้าของร้าน My Cup Of Tea ในย่านหว่านไจ๋ ผมไม่เคยรู้เลยว่ามันจะมีรายละเอียดมากมายในการทำชานมหนึ่งแก้วให้เพอร์เฟคได้ โดยเฉพาะเรื่องของใบชา! ผมกำลังเรียนรู้เคล็ดลับและฝึกฝนเทคนิคต่าง ๆ ที่ผมได้รู้ในครั้งนี้ เพราะผมอยากเติมชานมมาผสมลงไปในเมนูของหวานตัวใหม่สำหรับร้านของเราด้วย

ช่วยบอกเราเกี่ยวกับเมนูที่คุณจะทำใน Tasting Room ปีนี้หน่อยได้ไหม
ผมว่าจะทำเมนูเนื้อวัววิบอายชั้นดีแบบ slow-cook เพื่อขับรสชาติความอร่อยถึงรสของมันออกมาให้ได้มากที่สุด ผมมั่นใจว่ามันจะเป็นเมนูเนื้อสุดเซอร์ไพรส์ที่แตกต่างจากเมนูจานอื่นแน่นอน

ไวน์อะไรที่จะเหมาะกับอาหารเสฉวนมากที่สุด
อาหารเสฉวนมีรสชาติเผ็ดร้อนในตัวมันเองอยู่แล้ว ผมเลยอยากแนะนำให้จับคู่กับไวน์แดงแรง ๆ แบบอโรมาติกไวน์ หรือไวน์ Riesling รสหวาน ส่วนไวน์อื่น ๆ ที่รสนุ่มละเอียดกว่านี้จะถูกรสชาติอาหารเสฉวนกลบจนหมด