5 เชฟชื่อดังระดับโลกร่วมแชร์ช่วงเวลาผ่อนคลายนอกห้องครัว ปลดล็อคแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนูอาหารรสเลิศ

Zacapa Rum เปิดตัวสารคดีชุด “The Art of Slow” เพื่อตอกย้ำว่าการหยุดพักและหันกลับมามองสิ่งต่างๆรอบตัว เป็นวิธีที่ดีที่สุดสู่ความสำเร็จในการสร้างสรรค์เมนูอาหาร

เมื่อลองนึกภาพห้องครัวของเชฟมืออาชีพ หลายคนคงนึกถึงตะแกรงย่างส่งเสียงดังฉ่าๆ เสียงตะโกนสั่งงานของเชฟ และควันพวยพุ่งไปทั่ว ห้องครัวจึงถูกมองว่าเป็นที่ทำงานที่วุ่นวายมากที่สุดเป็นอันดับต้นๆของโลก แล้วสงสัยไหมว่าเชฟผู้รังสรรค์เมนูอาหารรสเลิศได้รับแรงบันดาลใจมาจากไหนท่ามกลางเสียงรบกวนเหล่านี้

(รูปภาพ: http://mma.prnewswire.com/media/486830/Zacapa_TAOS_Madrid.jpg)
(รูปภาพ: http://mma.prnewswire.com/media/486831/Zacapa_TAOS_Milan.jpg)
(รูปภาพ: http://mma.prnewswire.com/media/486832/Zacapa_TAOS_Rossi.jpg)

สารคดีขนาดสั้นชุดใหม่อย่าง “The Art of Slow” ผลงานของ Zacapa จะเผยคำตอบของคำถามข้างต้น พร้อมนำเสนอเรื่องราวของเชฟผู้ก้าวข้ามขีดจำกัดแห่งการทำอาหาร

Kamilla Seidler เจ้าของตำแหน่งเชฟหญิงยอดเยี่ยมจากการจัดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งละตินอเมริกาประจำปี 2559 ได้ปลีกตัวจากภัตตาคารระดับรางวัลอย่าง Gustu ในประเทศโบลิเวีย (ของ Claus Meyer ผู้ร่วมก่อตั้งร้าน Noma) และเดินทางไปยังอิตาลี สเปน สหรัฐอเมริกา และเม็กซิโก เพื่อใช้เวลาร่วมกับเชฟชั้นแนวหน้าอีก 4 ท่าน ซึ่งล้วนเป็นผู้กำหนดนิยามใหม่ให้กับโลกแห่งการทำอาหาร

Kamilla ปล่อยมือจากเครื่องปรุงและการทำอาหาร พร้อมกับมองออกไปนอกห้องครัวเพื่อทำความเข้าใจสิ่งที่ทำให้เชฟแถวหน้ามีความโดดเด่นแตกต่างจากผู้อื่น โดยเธอได้ค้นหาสิ่งที่อยู่เบื้องหลังแรงบันดาลใจ ความคิดสร้างสรรค์ และโมเมนต์แห่งความสำเร็จของเชฟเหล่านี้ เมื่อพวกเขาผ่อนคลายและหันกลับมามองสิ่งต่างๆรอบตัว

Kamilla ได้โคจรมาพบกับ

– Diego Guerrero (สเปน) – เชฟมิชลินสตาร์ระดับ 2 ดาวจากร้าน DSTAgE ในกรุงมาดริด

– Guillermo Gonzalez Beristain (เม็กซิโก) – เชฟจากร้าน Pangea ในเมืองมอนเตร์เรย์ และผู้คว้ารางวัลขวัญใจเชฟ จากการจัดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งละตินอเมริกาประจำปี 2559
– Diego Rossi (อิตาลี) – หัวหน้าเชฟจากร้าน Trippa ในมิลาน (ได้รับรางวัล Michelin Bib Gourmand) และอดีตเชฟประจำร้าน Antiche Contrade ซึ่งเป็นร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ในเมืองกูนีโอ
– Cesar Zapata (สหรัฐอเมริกา) – เชฟจากร้าน Phuc Yea! และอดีตเชฟของร้าน The Federal ในไมอามี

แม้เชฟทั้ง 4 คนจะมาจากคนละมุมโลก แต่ทุกคนต่างก็หลงใหลในการใช้วัตถุดิบชั้นดีเพื่อรังสรรค์อาหารเลิศรสที่สร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า และต่างเปิดรับหลักปรัชญาที่ Zacapa เรียกว่า “The Art of Slow” หรือ “ศิลปะแห่งความเนิบช้า” ซึ่งสนับสนุนให้คนเราหยุดพักและหันกลับมามองสิ่งต่างๆรอบตัว ออกไปค้นหาแรงบันดาลใจ แสวงหาไอเดียใหม่ๆ และมีความสุขไปกับแรงบันดาลใจที่ได้ค้นพบระหว่างทาง

Kamilla สังเกตว่า หลังจากที่เชฟแต่ละคนเข้าครัวทำอาหารมานานหลายชั่วโมง พวกเขาจะหาเวลาออกไปผ่อนคลายและค้นหาแรงบันดาลใจด้วยการทำกิจกรรมที่แตกต่างกันออกไป โดย Cesar เลือกปั่นจักรยาน ขณะที่ Diego ไปพักผ่อนในเขตชนบทของอิตาลี ส่วน Guillermo ไปปีนเขา และ Diego Guerrero เลือกที่จะปล่อยใจไปกับเสียงดนตรี

Diego Guerrero กล่าวว่า “หากคุณหมกมุ่นอยู่กับการทำครัวตลอดเวลา คุณก็จะไม่มีโอกาสได้เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ เนื่องจากคุณปิดใจและไม่ได้รับแรงบันดาลใจจากสิ่งต่างๆรอบตัว ผมได้เรียนรู้ว่าการพาตัวเองออกจากห้องครัวเป็นเรื่องที่สำคัญมาก เพื่อให้ตัวเองได้พักผ่อนและพร้อมสู้กับวันใหม่ ผมพยายามผลักดันแนวคิดนี้เมื่อ 2-3 ปีที่แล้ว ถึงเราจะได้มิชลินสตาร์ในปี 2550 แต่เราก็ตระหนักดีว่าถ้าต้องการพัฒนาตนเอง เราจำเป็นต้องออกไปนอกห้องครัวเพื่อค้นหาแรงบันดาลใจใหม่ๆโดยเริ่มต้นจากศูนย์ เราได้เปิดร้านอาหาร DSTAgE และหลังจากนั้น 2 ปีเราก็ได้มิชลินสตาร์ 2 ดาว”

Kamilla เสริมว่า “ฉันคิดว่าการมีเวลาให้ตัวเองได้ผ่อนคลาย ได้คิดเรื่องอื่นนอกจากเรื่องในครัว ได้สนุกกับสิ่งที่ทำ และได้ใช้ชีวิตแบบช้าๆบ้าง มีความสำคัญมาก ขณะเดียวกัน การใช้เวลาเรียนรู้จากคนอื่นก็เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ คุณสามารถเรียนรู้ได้ตลอดเวลาในครัว แต่คุณก็ต้องออกไปหาแรงบันดาลใจ หาแรงจูงใจ ได้เห็นและได้ลองสิ่งใหม่ๆนอกครัวด้วย

“ฉันยินดีที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของสารคดีชุดนี้ เพราะฉันได้เรียนรู้หลายสิ่งหลายอย่างจากเชฟทั้ง 4 ท่าน ไม่ว่าจะเป็นการเข้าถึงศิลปะแห่งความเนิบช้าในแบบของตัวเอง การผ่อนคลายและสนุกไปกับทุกอย่างรอบตัวแทนที่จะมานั่งคิดว่าต้องทำอะไรในอีกห้านาทีข้างหน้า ฉันจะนำแรงบันดาลใจเหล่านี้กลับไป และนำออกมาใช้เมื่อฉันกลับเข้าครัวอีกครั้ง”

Montserrat De Rojas ผู้อำนวยการฝ่ายแบรนด์สากลของ Zacapa เปิดเผยว่า “เราชื่นชมวิธีการที่เชฟแถวหน้าทั้ง

5 ท่านได้นำศิลปะแห่งความเนิบช้ามาปรับใช้ทั้งในและนอกห้องครัว เราดื่มด่ำกับสิ่งที่เกิดขึ้นเมื่อเราค่อยๆใช้เวลาสร้างประสบการณ์อันมีความหมายและน่ารื่นรมย์อย่างแท้จริง ซึ่งรวมถึงการรับประทานอาหารรสเลิศและการดื่มด้วย”

“สำหรับ Zacapa “เวลา” มีความสำคัญเหนือสิ่งอื่นใด และเป็นสิ่งที่เราเน้นที่สุดในทุกขั้นตอนของการรังสรรค์เครื่องดื่ม ตั้งแต่การค่อยๆใช้เวลาคัดสรรอ้อยคุณภาพดีที่สุด การห่อหุ้มขวดด้วย petate หรือเครื่องสานจากใบปาล์มของเผ่ามายา การบ่มด้วยกรรมวิธี “Sistema Solera*” อันเป็นเอกลักษณ์ ไปจนถึงวินาทีที่คุณได้ดื่มด่ำ ทุกองค์ประกอบของทุกขั้นตอนล้วนได้รับการคัดเลือกอย่างพิถีพิถันและใช้เวลาในการรังสรรค์อย่างบรรจง Zacapa และเชฟผู้ทรงเกียรติขอเชิญท่านมาร่วมสัมผัสกับศิลปะแห่งความเนิบช้าไปด้วยกัน”

สามารถรับชมสารคดี “The Art of Slow” ทั้ง 4 ตอน ได้ที่
https://www.youtube.com/user/RonZacapaOfficial หรือ http://www.zacaparum.com

*Sistema Solera คือวิธีการบ่มที่ดัดแปลงมาจากการบ่มเชอร์รี่แบบสเปน ที่ช่วยให้รัมประเภทต่างๆ สามารถผสมเข้ากันได้อย่างดีโดยผู้ชำนาญการ รัมทั้งเก่าและใหม่จะถูกผสมและบ่มในถังไม้ที่เคยใช้เก็บอเมริกันวิสกี้ เหล้าเชอร์รี่และไวน์ Pedro Ximenez นอกจากนี้ การเก็บเครื่องดื่มไว้ในระดับความสูงที่เหมาะสมและในอุณหภูมิเฉลี่ย 14 องศาเซลเซียส ยังช่วยรักษาคุณภาพของเครื่องดื่มได้เป็นอย่างดี

กรุณาดื่ม Zacapa อย่างมีความรับผิดชอบ http://www.DRINKiQ.com

ที่มา: Zacapa