

# THE ART OF THE PLATE

MaHB

ผมว่าสิ่งที่ยากที่สุดและสำคัญที่สุด  
ของคนทำงานทั่วไปคือความไม่พอใจ  
กับสิ่งที่คุณทำแต่ก็ไม่พยายามที่จะ  
พัฒนาหรือปรับปรุงตัวเอง

บอกตามตรงว่าเรามีความสุข  
ทุกครั้งที่ได้มีโอกาสสัมภาษณ์  
เชฟ ไม่ใช่เพียงเพราะเชฟทุกคน  
ให้ข้อคิดในการดำเนินชีวิตการ  
ทำงานได้เป็นอย่างดีแต่เพราะ  
เชฟเป็นบุคคลที่ทำงานศิลปะใน  
เชิงการรับรสได้อย่างยอดเยี่ยม  
เป็นที่สุด ครั้งนี้ก็เช่นกันกับการ  
สัมภาษณ์ไพรเวทเชฟของ GULA  
BANGKOK ซึ่งแน่นอนว่า Chef  
Jacobo Astray ได้รับการ  
การันตีฝีมือในการทำอาหาร  
จนเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย  
โดยไม่จำเป็นต้องมีหน้าร้านเลย  
ด้วยซ้ำ แม้หลายคนจะเคยชิม  
อาหารของเขาจากการตระเวน  
ออกงานในฐานะเชฟฝีมือเยี่ยมมา  
แล้วแต่สิ่งที่ทำให้เราชอบเขาที่สุด  
ในการพูดคุยครั้งนี้คือความรักใน  
การทำงานศิลปะบนจานกลม ๆ  
เหล่านั้น



**Esquire:** อะไรคือแรงขับเคลื่อน  
ของคุณในการทำอาหาร

**Jacobo:** ความจริงแล้วสิ่งที่ผมชอบ  
มากที่สุดในการทำอาหารก็คือทุก ๆ  
อย่างที่อยู่รอบตัวที่เราจะทำให้มัน  
เกิดศิลปะในการปรุงอาหารขึ้น เริ่ม  
ต้นตั้งแต่การเตรียมอาหารที่เหมาะสม  
ตามด้วยการบริการที่ราบรื่น  
และแน่นอนว่ารางวัลที่ยิ่งใหญ่ที่สุด  
คือความพึงพอใจของลูกค้า บัจฉัย

ทั้งหมดเหล่านี้ทำให้ผมรู้สึกว่าเป็นแต่ละ  
วันงานของผมมันช่างน่าหลงใหล

**Esquire:** แล้วแรงบันดาลใจใหม่ ๆ  
สำหรับอาชีพของคุณล่ะ

**Jacobo:** เมื่อคุณต้องการแรงบันดาลใจใหม่ ๆ  
ผมคิดว่าที่ดีที่สุดคือช่วงเวลา  
ที่เราได้พักผ่อน นั่นหมายความว่าเมื่อ  
ผมได้อยู่ห่างจากการทำอาหารหรือ  
เมื่อคุณได้หยุดการทำงานประจำและ  
พยายามที่จะหยุดบทบาทที่คุณเคย

ทำ เชื่อเถอะว่านั่นจะทำให้เรามีเวลา  
มองงานเดิม ๆ ของเราในมุมที่ต่าง  
ออกไป ส่วนในแง่ของแรงบันดาลใจ  
ใหม่ ๆ สำหรับการสร้างเมนูอาหาร  
ผมเชื่อว่าทุกอย่างที่อยู่รอบ ๆ ตัวจะ  
สร้างแรงบันดาลใจด้วยตัวของมันเอง  
ทั้งส่วนผสม, รสชาติ, กลิ่น, พื้นผิว,  
เทคนิค, แนวโน้มของอุตสาหกรรม  
อาหาร, ประเพณีศิลปวัฒนธรรมและ  
อันดับสุดท้ายคืออย่าละเลยที่จะหาสิ่ง

ใหม่ ๆ จากการอ่านอยู่เสมอ

**Esquire:** ตั้งแต่คุณเริ่มงานเป็นเชฟ  
อะไรคือสิ่งที่ยากที่สุดในการทำงาน  
ของคุณ

**Jacobo:** ผมว่าสิ่งที่ยากที่สุดและ  
สำคัญที่สุดของคนทำงานทั่วไปคือ  
ความไม่พอใจกับสิ่งที่คุณทำแต่ก็ไม่  
พยายามที่จะพัฒนาหรือปรับปรุง  
ตัวเอง ผมจึงพยายามพัฒนาทักษะใน  
ทุก ๆ วัน สิ่งเหล่านี้มันฟังดูง่ายนะ  
แต่มันไม่ง่ายเลย บ่อยครั้งที่คนเรา  
จุดบอดของตัวเองแต่ไม่คิดที่จะเปลี่ยน  
ซึ่งผมพยายามที่จะไม่เป็นคนแบบนั้น

**Esquire:** อาหารไทยล่ะ คุณมีเมนู  
อาหารไทยอะไรที่คุณชื่นชอบมาก  
ที่สุด

**Jacobo:** อาหารไทยเป็นอาหารที่ขึ้น  
ชื่อที่สุดในโลกในความเห็นของผม นั่น  
คือความจริงง่าย ๆ ที่ทำให้คนไทยรัก  
การรับประทานอาหาร เชื่อมั้ยว่ามัน  
ยากมากที่จะตอบคำถามนี้ (หัวเราะ)  
ผมไม่สามารถบอกได้ว่าเมนูไหนคือ  
เมนูที่ผมชื่นชอบที่สุดในอาหารไทย  
เพราะมันอร่อยเยอะมาก เอาจริง ๆ  
มันขึ้นอยู่กับช่วงเวลาและสถานการณ์  
แต่ในแง่ของส่วนผสมผมมีความสุขกับ  
การนำเครื่องเทศและสมุนไพรมาทำ  
อาหาร เช่น ตะไคร้, ใบมะกรูด, ลิ้นจี่  
และแน่นอนที่สุดคือพริก!

**Esquire:**ไลฟ์สไตล์ในการใช้ชีวิต  
ของคุณเป็นอย่างไรบ้าง

**Jacobo:** ผมเห็นตัวเองเป็นผู้ชายที่  
สนุกกับการรับประทานอาหารและการ  
แบ่งปันช่วงเวลาที่ดี ๆ กับเพื่อน ผม  
สนุกกับการได้ดื่มเบียร์เย็น ๆ หรือน้ำ  
ผลไม้ปั่นได้ดื่มมะพร้าวแถวชายหาด  
หรือแม้กระทั่งเดินป่าและขึ้นภูเขา  
ผมชอบธรรมชาติมาก นอกจากนี้ยัง  
ชอบเล่นฟุตบอลและเดินทางมากที่สุด  
เท่าที่จะทำได้ หากมีเวลามากพอผม  
อยากใช้เวลาอันมีค่าไปกับครอบครัว  
ในบ้านเกิดของตัวเอง (ตะวันตกเฉียง  
เหนือของสเปน) ที่นั่นมีอาหารทะเล  
สดเยอะมากส่งตรงจากมหาสมุทร  
แอตแลนติก แหม ยิ่งได้ดื่มไวน์ขาวไป  
พร้อม ๆ กันมันยิ่งเยี่ยมยอดนะ ☘