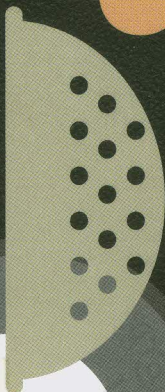
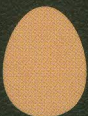
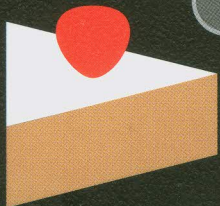


SALMON.

บันทึกไม่ลับ ฉบับนักศึกษาวชิชาอาหาร



I N T E R N
C H E F



ชยานันท์ เมฆสุด

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาชติวช



201021281



คำนำสำนักพิมพ์

คุณยังจำช่วงเวลาตอนเป็นเด็กฝึกงานได้หรือเปล่า?

เมื่อนึกถึงการฝึกงาน เราพบว่ามันเป็นช่วงเวลาไม่กี่เดือนที่มีอิทธิพล และ 'เซป' เส้นทางชีวิตในอนาคตต่อจากนั้นพอสมควร เพราะนอกจากจะเป็นช่วงเวลาที่ได้พิสูจน์ความสามารถที่สั่งสมหรือพรสวรรค์ที่เราเชื่อมั่น ผ่านการลงมือทำงานในบรรยากาศจริงพร้อมเรียนรู้ทักษะนอกตำราจากการลอบมองที่ ๆ มืออาชีพแล้วยังถือเป็นการขมิกลางวิถีชีวิตการทำงานจริงของอาชีพนั้น ๆ ด้วย

ในทางหนึ่ง การฝึกงานจึงเป็นเหมือนการ 'ทดลองชิม' อาหารคำเล็ก ก่อนตกลงปลงใจสั่งเมนูนั้น ๆ โดยรสชาติที่ได้รับอาจทำให้เราหลงรักจนอยากห้วยคะมาไปกับอาชีพในฝันมากกว่าเดิม หรือผิดหวังจนคิดหันหลังกลับไปในทิศทางอื่นก็ได้

แต่ไม่ว่าอย่างไร มันก็จะยังเป็นรสชาติที่เราจำได้ไม่ลืมอยู่ดี รสชาติที่บางคนอาจจะมีโอกาสได้ลิ้มรสแค่ครั้งเดียวในชีวิต ชยานันท์ เมฆสุด อดีตนักศึกษาการโรงแรมก็เป็นคนหนึ่งที่ไม่ว่าจะผ่านไปกี่ปี ความทรงจำในช่วงฝึกงานยังคงชัดเจน เพราะด้วยหลักสูตรที่เขาเลือกเรียนนั้นเปิดโอกาส (ด้วยการบังคับ) ให้ต้องออกไปฝึกงานในโรงแรมชั้นนำทุกปี ปีละหนึ่งครั้ง โดยในชั้นปีที่สามค่อนข้างพิเศษสักหน่อย เพราะคณะบังคับให้เขาต้องออกไปฝึกงานที่ประเทศฝรั่งเศสเป็นเวลาสามเดือน

ถ้าเขาอยู่ในกลุ่มนักศึกษาวิชาอาหารดีเด้นก็คงไม่มีปัญหาฝึกงานมาแล้วตั้งสองครั้ง ปรับตัวเรื่องภาษาสักหน่อยก็คงหมดห่วง

แต่เพราะเขาออกตัวว่าเป็นแก๊งเด็กหลังคร้ว (เหมือนแก๊งเด็กหลังห้อง) เรื่องอาหารนั้นพอทำได้ แต่ภาษาฝรั่งเศสแทบไม่ได้เลย... ยังไม่นับว่าการทำงานคร้วนั้นโกลาหลเหลือร้าย ต้องทำงานแข่งกับเวลา มีเสียงท้อร้องของลูกค้าเป็นดังเส้นตาย ต่อให้เคยฝึกงานมาแล้วก็เชื่อว่ารับมือได้ง่าย เรื่องราวว่าด้วยรสชาติชีวิต การฝึกงานในคร้ว จากประเทศต้นทางของคำว่า 'เซฟ' ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องวัฒนธรรมอาหารอันละเอียดอ่อนของเขา จึงเต็มไปด้วยความวุ่นวายในแบบที่เราโปรดปราน

INTERNCHEF บันทึกไม่ลับ ฉบับนักศึกษาวิชาอาหาร บันทึกประสบการณ์การฝึกงานตลอดสามเดือนที่ชยานันท์ใช้เวลาเคี้ยวและปรุงร่วมปีนั้น นอกจากจะพาเราไปสำรวจคร้ว พื้นที่ที่ลูกค้าอย่างเราๆ มองไม่เห็น รู้เพียงว่าภายในนั้นมีการประกอบอาหาร แต่ไม่เคยรู้เลยว่าพื้นที่แห่งการประกอบอาหารนั้นประกอบไปด้วยสิ่งใด บุคคลใด และบรรยากาศแบบใดแล้ว ยังอาจทำให้คุณนึกย้อนกลับไปช่วงฝึกงาน นึกถึงรสชาติความสนุกสนานในบรรยากาศจริงจัง นึกถึงรสชาติความกดดันและปัญหาที่เคยเผชิญ นึกถึงรสชาติความกระหายใคร่รู้เมื่อได้เข้ามาสัมผัสการทำงานจริงที่ไฝฝัน นึกถึงรสชาติเรื่องราวในวันนั้นที่ 'เซฟ' เส้นทางในชีวิตของเราให้เป็นอย่างทุกวันนี้

แบบที่เราก็นึกถึงเหมือนกันเมื่อตอนอ่านจบ

สำนักพิมพ์แหลมออน

คำนำผู้เขียน

เรื่องราวของผมไม่ได้เริ่มต้นด้วยครอบครัวทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร หรือคุณปู่ทวดเป็นสุดยอดเชฟที่ไล่ล่าเผาข้ามทะเลมาเปิดร้านอาหารแถว ๆ เยาวราช บังเอิญผมมีลัทธิพิเศษกว่าคนธรรมดา และสืบทอดพรสวรรค์ในการคัดสรรวัตถุดิบทองคำ จนกลายเป็นยอดฝีมือด้านอาหารที่จับตัวยากคนหนึ่งในยุคทองจักร...พอ! อ่านการ์ตูนมากไปแล้ว

ผมเป็นคนธรรมดา ๆ คนหนึ่งที่ยังจำอาหารจานแรกที่ทำได้อยู่ มันคือ หมูผัดน้ำมันหอยใส่ผักบุ้งราดข้าว ที่หมูไม่ค่อยสุกเท่าไร และน้ำมันหอยก็เอ่อนองจนเกือบทำให้ทั้งจานกลายเป็นเมนูข้าวต้ม เรียกว่าโชคดีมาก ๆ ที่รอดชีวิตผ่านจานนั้นมาได้โดยไม่ท้องเสีย

จากจานแรกก็มีจานสอง จานสาม จานสี่ จนนับได้ไม่หมดว่าทำกินเองหรือทำให้คนที่บ้านกินไปเท่าไร แต่ผมกลับนับค่าความสุขออกมาได้

ความสุขที่หนึ่งเป็นรอยยิ้มที่ได้เห็นคนตรงหน้ากำลังเพลิดเพลินกับจานของเรา (ถึงแม้พวกเขาอาจจะแกล้งทำก็เถอะ) ความสุขที่สองเป็นความตื่นเต็นที่จะได้ลองอะไรใหม่ ๆ (แล้วน้องชายก็ต้องรับกรรมในการชิม) ความสุขที่สามคือการได้กินอาหารที่ตัวเองตั้งใจทำ โดยที่ไม่รู้ตัวเลยว่า นี่คือการปรุง Appetizer (อาหารเรียกน้ำย่อย) ของเส้นทางและเรื่องราวต่าง ๆ

จนเกิดเป็น Main Course (อาหารจานหลัก) หรือการกระโจนเข้าไปเรียน เข้าไปฝึกงาน เข้าไปสู่โลกที่กว้างกว่าห้องครัวเล็กๆ ที่มีแค่ตัวเองกับกระทะตรงหน้า

หลายต่อหลายครั้งที่รู้สึกเหนื่อยกับการท่องจำตำรา รู้สึกล้าจากการฝึกงาน แต่สิ่งที่ได้กลับมานั้นแน่นเอี้ยด ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ ทั้งประสบการณ์ในห้องเรียนและนอกห้องเรียน ได้พบเจอกับมิตรภาพใหม่ๆ จากคนที่ชื่นชอบและมีความใฝ่ฝันที่คล้ายกัน เปรียบได้กับรสชาติที่เข้มข้น วัตถุดิบที่หลากหลาย รายละเอียดที่มากมาย ที่ชัดเราจนหนึ่งต้องเริ่มตึงไปกับอาหารจานนี้

ต่อให้สองจานแรกจะดีงามขนาดไหน ผสมผสานเข้ากันอย่างสอดคล้องเพียงใด แต่ถ้าปิดท้ายได้ไม่สวย ก็อาจจะทำให้มื้ออาหารของเรานั้นพังลงได้ง่ายๆ จานสุดท้ายควรจะถูกออกแบบมาให้ปิดมื้ออาหารอย่างลงตัว ในปริมาณที่ไม่เยอะเกินความจำเป็น และไม่หวานเลี่ยนจนเกินไป

จานสุดท้ายของมื้ออาหารนี้ใช้เวลาและความพิถีพิถันอยู่นานพอสมควร จานต่อจานผ่านพ้นไปเรื่อยๆ ก็ยังไม่สามารถหาสิ่งทีใช่ให้กับตัวเองได้สักที จนตัดสินใจทิ้งเซตเมนูนี้ไปและเริ่มหาเซตเมนูใหม่

กระทั้งผมเริ่มปรุงมันขึ้นมาใหม่อีกครั้ง โดยการดึงเอาทุกอย่าง
จากจาน Appetizer และ Main Course ออกมาใช้ นำความ
หลงใหลในการทำอาหารจากจานเรียกน้ำย่อย นำประสบการณ์
และความรู้จากอาหารจานหลัก มาย่อยรวมกันให้ชัดเจนยิ่งขึ้น
ทุก ๆ ครั้งที่ได้กลับมาเข้าครัวอีกครั้ง ก็ยังระลึกถึงเรื่องราวจาก
สองจานแรกอยู่เสมอ ๆ ว่าเราได้อดทน ได้ผ่านพ้น ได้ปีติยินดี
ไปกับเรื่องราวในอดีตที่ผ่านมาแค่ไหน เป็นดังชีวิตปัจจุบันที่หวาน
มันกำลังดี ราวกับว่านี่คือ Dessert (ของหวาน) ที่แสนกลมกล่อม
ขอให้ทุกคนเฟลิดเฟลีนและเอร์ดีร่อยไปกับเซตเมนูของผม
INTERNCHEF บันทึกไม่ลับ ฉบับนักศึกษาวิชาอาหาร พร้อม
เสิร์ฟแล้วครับ

ชยานันท์ เมขสุด

สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<https://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00108239>



บันทึกไมล์บ ฉบับนักรศึกษาวิชาอาหาร = Internchef / ชยานันท์ เมชสุด.

Author	ชยานันท์ เมชสุด
Published	กรุงเทพฯ : แชลมอน, 2562
Detail	175 หน้า : ภาพประกอบ ; 19 ซม
Subject	บันทึกส่วนด้ว บันทึกของนักรเดินทางไทย การปรุงอาหาร อาหาร
ISBN	9786162984778
ประเภทแหล่งที่มา	Book

"สำหรับเพื่อการกรศึกษาและอ้างอิงเท่านั้น"