



“สมาคมพ่อครัวไทย และ เคล็ดลับสู่การเป็นเชฟ”

โดย กุลจิรา หวังสงวนกิจ

“เชฟ (Chef)” หรือ “พ่อครัว” ปัจจุบันถือเป็นอีกหนึ่งในอาชีพที่ได้รับความนิยม และเยาวชนหลายคนใฝ่ฝันอยากทำงานในสายอาชีพนี้ สังเกตได้จากค่าเล่าเรียนแต่ละหลักสูตรของโรงเรียนและสถาบันสอนทำอาหารหลายแห่งที่กำหนดไว้ตั้งแต่เมนูละหลายพันบาท จนถึงเกือบหลักล้าน แต่หลายคนมีได้ก้อยคนนี่ แม้ในยุคภาวะวิกฤตเศรษฐกิจที่ชะลอตัว แต่ปรากฏว่ามีสถาบันสอนทำอาหารหลายแห่งกลับเติบโตสวนกระแสเศรษฐกิจ

วารสารวิชาการ “กระแสดนธรรม” ฉบับนี้ ได้มีโอกาสสัมภาษณ์ เชฟจ่านงค์ นิรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทย เกี่ยวกับเรื่องราวความเป็นมาของสมาคมพ่อครัวไทย และเคล็ดลับสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ

ผู้สัมภาษณ์ : อยากทราบความเป็นมาของสมาคมพ่อครัวไทย ว่าเกิดขึ้นได้อย่างไรและมีบทบาทอย่างไร

เชฟจ่านงค์ : สมาคมพ่อครัวไทยที่เกิดขึ้นมาได้นั้น เบื้องต้นย้อนหลังไป ๓๐ กว่าปี มีเชฟชาวต่างชาติมารวมตัวกันเป็นกลุ่มเป็นชมรมที่มีการนัดคุยกัน เป็นชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในต่างประเทศมารวมตัวกัน หลังจากคุยกันแล้วก็ไม่ได้คุยเปล่า เพราะได้มีการพัฒนาอาชีพเชฟเพราะเห็นว่าคนไทยมีศักยภาพพอที่จะพัฒนาได้ ถือได้ว่ามีความตั้งใจที่จะช่วยพัฒนาประเทศด้วย ยิ่งไปกว่านั้นได้มีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่น ไปทำอาหารให้เด็กสลัม คนพิการ หรือคนชรา เวลาเดียวกันนั้น ในปี ๑๙๘๘ เชฟมีโอกาสได้เป็นหนึ่งในตัวแทนของทีมที่ไปแข่งขัน “Olympic of Food” ที่เมืองแฟรงค์เฟิร์ต ประเทศเยอรมัน ประสบความสำเร็จจากการได้รับรางวัลชนะเลิศ ๗ เหรียญทอง ๑ เหรียญเงิน แต่ ณ เวลานั้น คนไทยส่วนมากยังไม่รู้จักว่าอาชีพเชฟเป็นอย่างไร แล้วทำไมต้องมีการแข่งขัน หลาย ๆ คนพอเข้ามาทำงานก็บอกว่าทำงานโรงแรมเป็นก๊กเป็นป๋อย ทำไมต้องไปร่ำเรียน ส่วนตัวเชฟเองก็ไม่ได้เรียนสูง จบแค่ ม.ศ.๓ ณ ตอนที่ได้รับรางวัลกลับมาก็คิดว่า วันหนึ่งถ้าเรามีโอกาสก้าวหน้าขึ้นไป เราก็น่าจะทำอะไรให้ประเทศไทยได้รู้จักอาชีพนี้ พอได้เห็นตัวอย่างจากทางเชฟชาวต่างชาติตั้งกลุ่มเป็น Executive Chef Association และเราก็มาตั้งเป็นชมรมสำหรับเชฟไทยขึ้นมาก่อน เริ่มแรกนั้นเชฟรุ่นพี่ ๆ ได้นัดเจอกันเดือนละครั้ง แต่ไม่ได้ทำงานร่วมกันอย่างจริงจัง จนกระทั่งพวกเขาเห็นว่าเรามีศักยภาพพอที่จะทำกิจกรรมของสมาคมได้อย่างมีรูปแบบ เลยเป็นที่มาที่ไปว่าเมื่อ ๑๐ ปีที่แล้ว ก็ได้จัดตั้งและจดทะเบียนสมาคมเป็นรูปเป็นร่างขึ้นมา พยายามร่วมกันทำกิจกรรมต่าง ๆ รวมไปถึงการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากทางมหาวิทยาลัย นักโภชนาการ หรือนักธุรกิจด้านอาหาร มาเป็นที่ปรึกษา ว่าการที่จะบริหารสมาคมนี้ให้เติบโตจะต้องทำอย่างไร ณ เวลานั้นก็น่าจะภูมิใจในระดับหนึ่ง อาชีพเชฟตอนนี้เป็นที่ยอมรับและมีคนสนใจเยอะ ทางสมาคมได้เริ่มสนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ อย่างจริงจัง และเชฟจากสมาคมได้เป็นอาจารย์พิเศษ หรือเป็นที่ปรึกษาให้มหาวิทยาลัย และอาจารย์ในมหาวิทยาลัยก็มาเป็นที่ปรึกษาให้สมาคม เป็นการแลกเปลี่ยนกัน

- ผู้สัมภาษณ์ : การสมัครสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทย จะต้องทำอย่างไร และต้องมีคุณสมบัติอะไรบ้าง
- เชฟจำนงค์ : ผู้ที่จะมาสมัครเป็นสมาชิก ทางสมาคมไม่ได้กำหนดหลักเกณฑ์อะไรมาก ขอแค่เป็นผู้ที่มีอาชีพอยู่ในสายการทำอาหาร สามารถไปอ่านรายละเอียด และดาวน์โหลดใบสมัครได้จากเว็บไซต์ของสมาคมพ่อครัวไทย (<http://www.thaichefs.org>)
- ผู้สัมภาษณ์ : ณ ปัจจุบันนี้ ประเทศไทยพยายามพัฒนาขีดความสามารถในด้าน บุคลากร สินค้า และผลผลิตทางภาคเกษตรกรรม รวมไปถึงการสนับสนุนการค้าเงินธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” แต่ก็มีกลุ่มคนบางกลุ่มออกมาโจมตี และตั้งคำถามว่าประเทศไทยมีศักยภาพเพียงพอแล้วหรือ ในการผลักดันโครงการระดับโลก ในฐานะนายกสมาคมพ่อครัวไทย เชฟมีความคิดเห็นอย่างไรบ้าง
- เชฟจำนงค์ : ในความรู้สึกรส่วนตัว ถ้าทางภาครัฐให้การสนับสนุนอย่างจริงจัง ต่อเนื่อง ถูกต้อง เชฟคิดว่ามีศักยภาพเพียงพอในการผลักดันโครงการ แต่เท่าที่ผ่านมา การดำเนินกิจกรรมโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกยังไม่ต่อเนื่องเท่าที่ควร ณ ปัจจุบันนี้สมาคมพ่อครัวไทยเป็นสมาชิกของ World Association of Chef Societies หรือ WACS มีเครือข่ายสมาชิกทั่วโลก ถ้าทางภาครัฐเข้ามาช่วยสนับสนุนสมาคม ออกไปจัดกิจกรรมหรือนำเสนออาหารไทย ในประเทศต่าง ๆ ที่เป็นสมาชิกด้วยกัน ก็จะช่วยเผยแพร่อาหารไทย ได้รวดเร็วขึ้น
- ผู้สัมภาษณ์ : สมาคมพ่อครัวไทย มีส่วนร่วมในโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกอย่างไร
- เชฟจำนงค์ : ถ้าเป็นการร่วมงานกันโดยตรงเลยก็ไม่มี อาจจะเป็นแค่การยืมตัวเชฟในสมาคมไปร่วมงานแต่โดยส่วนมากทางสมาคมจะร่วมกิจกรรมกับทางภาคเอกชน จากโรงแรมที่มีสาขาอยู่ทั่วโลก เช่น Kempinski, Hilton หรือ Shangri La เป็นต้น จะมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมอาหารไทยในต่างประเทศ
- ผู้สัมภาษณ์ : เพราะเหตุใด ในโรงแรมระดับ ๕ ดาว ส่วนมากจะจ้างเชฟชาวต่างชาติมารับตำแหน่ง Executive Chef หรือ Head Chef ทำไมจึงไม่จ้างเชฟคนไทย ในเมื่อประเทศไทยก็มีบุคลากรที่มีศักยภาพในการทำงานไม่แพ้ชาวต่างชาติ
- เชฟจำนงค์ : ก็อาจจะมองในแง่ที่ว่าโรงแรมเหล่านี้ เป็นโรงแรมที่มีสาขาอยู่ทั่วโลก มีการบริหารงานแบบสากล ทำให้ยังเห็นว่าประเทศไทยเป็นประเทศที่กำลังพัฒนา และยังไม่มีความรู้ความสามารถในระดับอินเตอร์ ดังนั้นคนไทยต้องพิสูจน์ตัวเองให้ชาวต่างชาติได้เห็นความสามารถ เพราะโดยธรรมชาติด้านบุคลิกภาพของคนไทย ส่วนมากไม่ค่อยกล้าแสดงออก และที่สำคัญคือด้านภาษาที่ยังเป็นรอง เลยกลายเป็นจุดด้อยของคนไทย และนิสัยบางอย่างที่มีผลต่อการพัฒนา อย่างเช่น คนไทยจะชอบคิดว่าอะไรที่คิดว่าดีแล้วก็คือดีแล้ว ไม่อยากเปลี่ยนแปลง ส่วนเรื่องการศึกษาก็ควรจะเน้นในเรื่องของการใช้ทักษะด้านปฏิบัติมากขึ้นกว่าทางด้านทฤษฎี สำหรับตัวเชฟเองคิดว่า เราควรให้ข้อมูลเด็กที่กำลังจะจบมาเกี่ยวกับเรื่องการประกอบอาชีพเชฟ สำหรับตัวอย่างของเชฟไทยที่มีความสามารถไม่แพ้ชาวต่างชาติ คือ เชฟเอียน (พงค์วัช เฉลิมกิตติ-ชัย) เชฟเอียนก็เคยไปร่วมแข่ง Olympic of Food ที่เยอรมัน เคยทำงานในต่างประเทศ พื้นฐานภาษาอังกฤษดี บุคลิกดี มีความคิดที่พัฒนาอยู่ตลอดเวลา
- ผู้สัมภาษณ์ : ในฐานะที่เชฟมีประสบการณ์มาประมาณ ๔๐ ปี อะไรคือเคล็ดลับของการเป็นเชฟที่ดี
- เชฟจำนงค์ : เคล็ดลับของการเป็นเชฟที่ดี มีหลายองค์ประกอบ อันดับแรกคืออยู่ที่ใจรักที่จะทำอาชีพนี้ อันดับที่สองคือต้องสุขภาพดี ต้องมีความอดทน อดกลั้น เพราะงานในครัวต้องยืนตลอดเวลา ทำงานประมาณ ๖ - ๘ ชั่วโมงต่อวัน ที่ทำงานจะไม่สนใจว่างานคุณเยอะหรือไม่ คุณต้องบริหารเวลาให้ได้ และสิ่งสุดท้ายคือต้องเป็นคนที่ยอมรับได้กับคำวิจารณ์และต้องรู้จักหน้าที่ของตนเองด้วย ต้องตื่นตัวตลอดเวลา ไม่เช่นนั้นจะตามคนอื่นไม่ทัน เพราะอาชีพนี้ถ้ามีความสามารถเหนือกว่าคนอื่น ๆ ก็จะแข่งหรือข้ามตำแหน่งกันได้ไม่เหมือนบางอาชีพ ที่เลื่อนตำแหน่งตามลำดับอายุงาน
- ผู้สัมภาษณ์ : หากต้องการเป็นเชฟ ควรมีคุณสมบัติอะไรบ้าง

เชฟจำนงค์ : ผู้ที่จะมาเริ่มอาชีพเชฟ เบื้องต้นเลยต้องศึกษาข้อดีและข้อเสียของอาชีพนี้ บางคนมองแค่ด้านดี ก็จะมองคนที่ประสบความสำเร็จแล้ว เดินไปเดินมาในครัวและยืนสั่งงานก็ได้เงินเดือนเป็นแสน ต้องมาคิดว่าถ้าเราจะทำอาชีพนี้จะต้องทำตัวยังไง ถ้าโดยส่วนตัว เชฟก็จะถามว่าคุณพร้อมขนาดไหน มีความสามารถยืนได้วันละ ๑๐ ชั่วโมง และมีสุขภาพดีหรือไม่ ผู้ที่เป็นเชฟต้องมีความรู้ในหลาย ๆ ด้าน เช่น ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ สุขศึกษา คำนวณ ศิลปะ การจัดการ แต่ตัวของเชฟเองโชคดีมาก เพราะไม่ได้เรียนมา แต่รู้จากประสบการณ์ล้วน ๆ อาศัยเป็นคนช่างสังเกต ช่างซัก ช่างถาม ต้องรู้ทุกอย่าง เช่น ถูนี้มีผลไม้อะไร ปลาวางไข่วางไหน เนื้อไก่เลี้ยงกี่วันเนื้อถึงจะอร่อย จะไปซื้อผักชนิดนี้ต้องไปซื้อที่ไหน เช่น พริกแห้งต้องซื้อจากบางช้าง พริกแห้งบางช้างรูปร่างหน้าตาเป็นไงก็ต้องมาดู

ผู้สัมภาษณ์ : เชฟมองเส้นทางอาชีพนี้ว่าเป็นอย่างไร และมีความก้าวหน้าได้อย่างไรบ้าง

เชฟจำนงค์ : อาชีพนี้ถ้าเปรียบเทียบกับแล้วก็น่าเหมือนกับอาชีพที่ใช้แรงงานทั่ว ๆ ไป อาชีพนี้มีความก้าวหน้าดีมาก แต่มันก็ขึ้นอยู่กับแต่ละคน ถ้าคนที่ทำงานกับเกี่ยวผลประโยชน์เอาไว้ อาชีพนี้จะไม่มีความก้าวหน้า ถึงแม้โรงแรมจะให้เกษียณอายุ ๕๕ - ๖๐ แต่ถ้าเชฟคนนั้นมีความสามารถและมีความเอาใจใส่งาน โรงแรมจะต่ออายุงานให้เรื่อย ๆ พอเกษียณตอนอายุ ๖๐ สุขภาพเราดีและไม่มีโรคประจำตัว เขาก็จะจ้างเราต่อ ถ้าเราวางแผนมาดีเรามีทางเลือก เรามาเป็นที่ปรึกษาในร้านอาหาร บริษัทเอกชน เป็นอาจารย์พิเศษในมหาวิทยาลัยบ้าง ถ้าเรามีกิจกรรมพวกนี้เราก็สามารถมีงานทำได้ตลอด อาชีพนี้ไม่มีเกษียณอายุการทำงาน ทำจนกว่าเราจะทำไม่ไหว แม้กระทั่งเราจะเดินไม่ไหวแต่ถ้าเราเป็นคนที่มีความสามารถ เรายังเป็นที่ปรึกษาได้ เป็นอาชีพที่ถึงวันสุดท้ายของชีวิต เรายังทำประโยชน์ให้กับประเทศชาติได้ สำหรับรายได้ของอาชีพนี้ผมว่าดีที่สุดในโรงแรม หลาย ๆ แผนกของโรงแรมเงินเดือนจะสู้เชฟไม่ได้ (ต้องเปรียบเทียบในตำแหน่งที่เท่ากัน) เพราะสามารถรับงานนอก เป็นที่ปรึกษาพัฒนาสินค้า รายได้ก็เริ่มต้นตั้งแต่วันละห้าพันถึงหนึ่งหมื่นบาท

ผู้สัมภาษณ์ : สุดท้ายนี้ เมื่อกล่าวถึงคำว่า “เชฟ” ปัจจุบันกำลังเป็นอาชีพที่เยาวชนรุ่นใหม่ให้ความสนใจ เชฟจะฝากคำแนะนำในการเตรียมตัว หรือจะฝากอะไรไปถึงผู้ที่อยากจะทำอาชีพนี้บ้าง

เชฟจำนงค์ : ถ้าคนที่สนใจจะทำอาชีพเชฟจะไม่ผิดหวัง แต่ต้องศึกษาข้อดีและข้อเสียของอาชีพนี้ อย่างมองในแง่ดีอย่างเดียว ถ้ามองในแง่ดีอย่างเดียวทุกคนก็อยากจะทำอาชีพนี้ทั้งหมด เพราะดูว่าโก้ หรู ได้ไปต่างประเทศ ได้เงินเดือนเยอะ ถ้ามองในด้านนี้ ทุกคนอยากเป็น แต่ถ้าได้ไปแล้วจะผิดหวัง เราต้องมองว่าอาชีพนี้สบายจริงหรือเปล่า แต่ถ้าคิดว่าจะไม่สบายจริง ๆ เราต้องตั้งใจว่าเราอยากจะทำงานนี้จริงหรือเปล่า เรามีใจให้หรือเปล่า แต่ถ้าตัดสินใจได้แล้ว ก็ทำตามที่เชฟแนะนำได้ รับรองว่าไม่ผิดหวัง เพราะอาชีพนี้ช่วยเราได้มาก รายได้ก็ไม่เป็นรองใคร อาจจะเป็นผู้นำด้วยซ้ำในด้านรายได้ อาชีพเชฟจะทำงานได้หลากหลายไม่ว่าจะไปทำงานในภัตตาคาร เปิดร้านเอง ไปทำงานต่างประเทศ และที่สำคัญคือ อาชีพนี้เป็นอะไรที่ไม่สามารถพัฒนาได้รวดเร็ว ต้องใช้เวลาและความสามารถ ก็เป็นโอกาสดีสำหรับคนที่ตั้งใจ และต้องเตรียมตัวให้รู้เขารู้เราก่อน

สุดท้ายนี้สำหรับผู้ที่ชอบทำอาหาร ก่อนอื่นคงต้องถามตัวเองก่อนว่าชอบจริงรึเปล่า คือคนทำอาหารต้องแข็งแรง ทนต่อสภาวะกดดัน มีวินัย ตรงต่อเวลา สำคัญคือเรื่องความสะอาดหรือสุขาภิบาลอาหารที่ดี และต้องรักที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ตลอดเวลา ไม่หยุดนิ่งอยู่กับที่ แล้วอาชีพเชฟจะเหมาะกับคุณที่สุด

