



## ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

๑๑๔ สุขุมวิท ๒๓ แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐ โทรศัพท์ ๐-๒๖๕๙-๕๐๐๐  
ภายใน ๑-๕๖๖๖ โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๖๕๘-๐๓๑๑

ข่าวจากหนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์ ฉบับประจำวันที ๑๖ เดือนพฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๗ หน้า D๗ มูลค่าข่าว ๑,๐๑๓,๙๘๕.-

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูก็ได้ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>



“รากเหง้าคนไทยก็ต้องติดรสอาหารไทยนะครับ” **วีวี ดิษยะไชยพงษ์** หรือ **เชฟจากรวี** บอกพร้อมรอยยิ้มเข้มๆ แบบหนุ่มปักษ์ใต้ แต่เมื่อถามถึง “ครู” คนแรก เชฟใบหน้าคมเข้มกลับบอกว่ามีเชื้อสายเลือดมังกรอยู่เต็มเนื้อเต็มตัว และคงต้องยกตำแหน่งครูคนแรกให้ “ก๋ง” หรือคุณตาที่ปลูกฝังการทำอาหาร กวางตุ้งมาทางคุณแม่ และส่งต่อปลายจวักทางสายเลือดมาสู่รุ่นลูกอีกต่อหนึ่ง การปรุงอาหารประเภทเส้นบะหมี่ต่างๆ จึงอยู่ในดีเอ็นเอก็ว่าได้

หลายคนคงคุ้นหน้า “เชฟจากรวี” กันบ้างแล้ว กับหน้าที่เชฟประจำรายการ 365 ช่วงครัวละไม ทางดิจิทัลทีวี ช่อง 17 POST NEWS ออกอากาศวันจันทร์-ศุกร์ เวลา 06.00-09.00 น. กับสไตล์การสอนทำอาหารไทยง่ายๆ ได้ใจคนดูทุกๆ เช้า “คนไทยก็ต้องชอบอาหารไทยกันอยู่แล้วครับ” เชฟจากรวีเริ่มบทสนทนาพร้อมรอยยิ้ม รายการนี้จึงมีแฟนๆ ริเวสต์เมนูใหม่ๆ กันคึกคักทุกเช้า

“ถ้าให้ตอบว่าทำไมชอบทำอาหาร...? ก็ต้องบอกว่าส่งต่อทางสายเลือดมาทางคุณก๋ง ท่านเป็นดูซื่อ-พ่อครัวจีนที่อพยพข้ามน้ำข้ามทะเลมาจากแผ่นดินใหญ่รุ่นแรกๆ และมาลงหลักปักฐานที่ จ.ตรัง แม้ว่าก๋งจะเสียชีวิตก่อนที่ผมจะเกิด แต่รสมืออาหารจีนแต่จิ๋วรสแบบกวางตุ้ง ซึ่งเป็นอาหารขึ้นชื่อในยุคเริ่มของภัตตาคารห้อยเทียนเหลา คุณก๋งก็ปลูกฝังมาทางคุณแม่ การทำบะหมี่อาหารเส้นต่างๆ อาหารเช้าขนมจีบ ซาลาเปา ผมจึงเชี่ยวชาญในการทำอาหารเหล่านี้ด้วยครับ

ผมไม่ได้เริ่มอาชีพด้วยการเป็นเชฟนะครับ (บอกพร้อมยิ้มเบือนใบหน้าแบบอัยยาศัยใจดี) ผมจบ ปวช. กรุงเทพมหานครวิทยาลัย แล้วต่อระดับปริญญาตรี คณะสังคมศาสตร์ สาขาบริหารธุรกิจ เอกการบัญชี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (มศว) ประสานมิตร ผมชอบเรื่องตัวเลข เรียนมาทางนี้ก็ได้คะแนนดี ซึ่งเส้นทางก็ต้องเป็นนักบัญชีอยู่แล้ว และก็ได้เริ่มงานนี้อยู่สักพักครับ แต่พอได้รับคำสั่งให้ตบแต่งตัวเลขก็เริ่มต้น

กับอุดมการณ์ ซึ่งผมเชื่อว่า 'ทำได้ดี ทำชั่วได้ชั่ว' ก็เลยบอกลาอาชีพนี้มาเป็นเชฟอย่างเดียวดีกว่า เพราะตอนเรียน มศว ผมลองไปเปิดร้านอาหารไทยประเภทบริการจานด่วน ชื่อร้าน "จากรั้วโปรเจ็คท์ 1" ที่ตลาดนัดจตุจักร ถึงแม้ว่าจะเป็นการทำสนุกๆ มันๆ สไลด์นักศึกษา ชายตั้งแต่ข้าวแกง ส้มตำ แต่ปรากฏว่าผมกลายเป็นเด็กต่างจังหวัดที่หอบเงินแสนไปฝากธนาคาร ได้ทุกอาทิตย์ ชายเฉพาะเสาร์-อาทิตย์ แต่มีรายได้วันละหลายหมื่นบาท

แต่ชายข้าวแกงก็ตั้งตัวหอบเงินไปซื้อบ้านที่ตรงได้ ทำให้ผมไม่ลังเลเลยที่จะก้าวสู่อาชีพนี้ ล้มลุกคลุกคลานอยู่กับการตอบโหลยคนกินที่ทำงานออฟฟิศ ปัจจุบันนี้มีร้านอาหารไทย 4 สาขา บอกว่ามันเกินฝันได้เลยครับกับอาชีพนี้" เชฟจากรั้ว บอกร่วมรอยยิ้ม เข้มๆ คมๆ เช่นเคย

แต่ขอบอกว่า อาชีพเชฟไม่ใช่เรื่องเหนือความใฝ่ฝัน เพราะด้วยนิสัยตั้งแต่เด็กที่อ่านหนังสือง่าย ไม่เคยปฏิเสธคำสั่งการเรียกใช้งานของทุกๆ คนในบ้าน

"ผมชอบเดินตลาดตั้งแต่เด็ก รู้สึกดีที่มีหน้าที่ หัวตะกั่วช่วยคุณแม่และทุกคนในครอบครัวทั้งคุณแม่ ป้า น้าอา หรือแม่แต่เด็กๆ ที่นั่งในบ้านบอกวันนี้อยากกินอะไร ผมทำให้หมดทุกคนไม่ขัดใจใคร ไม่เคยปฏิเสธกับการเข้าครัวทำอาหารให้ทุกคนรับประทาน เมนูประจำตัวสมัยนั้นคือผัดผักกั๋งใส่น้ำมันหอยนี่ต้องทำทุกวัน คุณแม่เห็นว่าเราสอนสั่งง่ายก็เลยให้เป็นลูกมือประจำครัว ผมว่าเป็นจุดผกผันในชีวิตที่ทำให้ผมมีวิชาการครัวติดตัวเลยนะครับ พอเข้ากรุงเทพฯ มาเรียนหนังสือก็ได้การทำอาหารขายนี้แหละครับ สร้างรายได้เลี้ยงตัวเองมาโดยตลอด

ถ้าถามซิกเนเจอร์ของผมคืออาหารไทยสไตล์ฟิวชั่น โดยต่อยอดหลังจากผมทำร้านอาหารไทยร้านแรกแล้วประสบความสำเร็จ ผมจึงไปเรียนทำอาหารที่ The Oriental Professional Thai ซึ่งพอได้วิชามาผมก็อยากสอนต่อไปอีก ซึ่งตอนนี้ผมเปิดร้านครัวกะปิ (ร้านอาหารไทยสาขาที่ 4 บายเชฟจากรั้ว) สาขาสาทร ซอย 8 โครงการสาทรคอนเนอร์ ที่นี้เป็นคูกิ่งสกุลด้วยนะครับ ปัจจุบันผมเป็นอาจารย์พิเศษครัวไทยสอนปฏิบัติการครัวไทยที่ Le cordon bleu Dusit Thani สีสลม (Co chef Instructor) และเป็นอาจารย์สอนที่สถาบันสอนอาชีพ ชี้อ่งรอย และทำงานเป็นที่ปรึกษานายกสมาคมเชฟประเทศไทย และรองผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและบัญชีสมาคมเชฟประเทศไทย และช่วยงานด้านการวิจัยศึกษาด้านแนวทางการสร้างมาตรฐานพ่อครัวไทย เป็นเชฟมีงานเยอะนะ

ครับ (บอกร่วมยิ้ม)

สำหรับแฟนๆ อาหารไทยสไตล์ฟิวชั่นที่เฝ้าจอตีวีรอดูรายการ 365 ช่วงครัวละไมทุก 7 โมงเช้า ก็จะคุ้นเคยกับรสมือเชฟจากรั้วในสไตล์การทำอาหาร ไม่ใช่แค่ 1 บวก 1 เท่ากับ 2 ยกตัวอย่างเช่น ถ้าเข้านั้นผมแนะนำเมนูเปาะเปี๊ยะทอด ก็ไม่มีการยึดติดว่าเปาะเปี๊ยะต้องกินคู่กับน้ำจิ้มไก่เท่านั้น ผมแนะนำการทอดเปาะเปี๊ยะกับซอสเผิง ซึ่งก็คือซอสเผิงค่านั่นเองครับ สร้างรสชาติใหม่โดยยื่นพื้นกลิ่นชาเผา กะปิเผา สร้างความแปลกลิ้นทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ หรือบางวันผมลองใช้ซอสกะเพรา ซอสพริกไทยดำ หรือซอสพริกขี้หนู ก็สามารถปรับสูตรได้ด้วยนะครับ แต่ก็จะต้องเป็นซอสที่กินคู่กับอาหาร

ที่มีความกรอบได้ดียิ่งขึ้น" เชฟจากรั้ว บอกแล้ว แนะนำอาหารไทยสไตล์ฟิวชั่น "ไก่มันทอดซอสส้มมัน" เชื้อหรือไม? แกงไทยเป็นซอสได้รสล้ำ กลมกลืน และเข้มข้นจัดแบบไทยแท้

"แกงมัสมั่น รสชาติปรับได้หลายวัฒนธรรมนะครับ ทั้งไทย ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น ก็คุ้นลิ้นกับรสชาติแกงด้วยนี้ ผมจึงลองปรับเป็นซอสรับประทานคู่กับเนื้อไก่ เครื่องเคียงตัดเลี่ยนคือมะม่วงแรดห่ามๆ กำลังดี ให้รสเปรี้ยวอมหวานจะช่วยรสชาติได้ดีขึ้น โดยหลักวิธีการทำอาหารของผมคือใส่ความรู้สึกและใส่ใจลงไปในทุกจานครับ" เชฟจากรั้ว เรคอมเม้นต์อาหารไทยสไตล์ฟิวชั่นที่อยากให้คุณลองทำง่าย ๆ สนบายๆ ยินยืความอร่อยเต็มร้อยทุกจาน O



## ไก่บ้วนทอดซอสมันับ

### ส่วนผสม

1. เนื้ออกไก่ 150 กรัม
2. หน่อไม้ฝรั่ง 30 กรัม แครอท 25 กรัม มันฝรั่ง 25 กรัม มะม่วงห่าม 25 กรัม น้ำมันใช้ทอด เกลือ พริกไทย

### ปรุงรสซอสมันับ

1. พริกแกงมัสมั่น 20 กรัม
2. น้ำตาลปี๊บ 10 กรัม กะทิ 100 กรัม เกลือ 7 กรัม

### วิธีทำ

1. นำไก่มาแล่บางๆ แล้วใช้ค้อนทุบเนื้อ ทุบให้เป็นแผ่นบางๆ วางหน่อไม้ฝรั่ง แครอทหั่นเต๋ายาวไว้เป็นไส้ ม้วนเป็นแบบกลมๆ นำพลาสติกห่อหุ้มไว้แล้วนำไปนึ่งจนสุกพอดี จากนั้นปรุงรสด้วยเกลือพริกไทยก่อนนำไปชุบไข่แล้วทอดในน้ำมันให้เหลือง

2. ตั้งไฟใส่กะทิผัดกับพริกแกงมัสมั่นให้หอม เดิมกะทิอีกครึ่ง ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บและเกลือชิมให้ได้รส นำมันฝรั่งใส่ไปพร้อมแครอท เคี่ยวให้สุกแล้วนำไก่ลงไปเคี่ยวต่อกับน้ำมัสมั่นจนซอสซึมเข้าเนื้อไก่แล้วหั่นจัดจานเสิร์ฟคู่กับผักและมะม่วงห่าม

หมายเหตุ ตามไปชมวีดิโอทำอาหารได้ที่ “ครัวเบญจรงค์” สาขาโครงการแอมบาสซี พาร์ค เฟลิมิจิต พลาซ่า “ครัวอิมเมม” โครงการแอมบาสซี พาร์ค เฟลิมิจิต พลาซ่า ประเภทอาหารจานเดียว “แดนทองครัวไทย” ตลาดถนนมัสยิด วัชรพล ประเภทอาหารไทย “ร้านครัวกะปิ” สาทรซอย 8 โครงการสาทรคอนเนอรั

