



เข้าครัวกับ...

กฤษ

เหลื่อมมัย

‘อาหารคือบทสนทนาอย่างหนึ่ง’

ภาพจำสำหรับชายคนนี้ มีหลายบทบาท ชนิดที่ถ้าไม่รู้
จักกันเป็นการส่วนตัวอาจคาดไม่ถึง (อ่านต่อหน้า 14)

ไม่ว่าจะเป็นในฐานะนักเขียน-กวี, นักวาดการ์ตูน, นักปั้นจักรยาน, นักประวัติศาสตร์และโบราณคดี ตลอดจนพ่อครัวที่ปรุงอาหารได้แปลกรสแต่ถูกลิ้น ซึ่งใครต่อใครที่เคยได้ลองชิมต่างยกนิ้วให้

ไม่จำเป็นต้องมีใครมาตีตรา “ชวนชิม” หรือ “นางรำ” ไม่จำเป็นต้องแห่แห่กันรันตีสำหรับฝีมือการทำอาหารของเขา

กฤษ เหลือลมัย คือคนที่กำลังพูดถึง

เกิดเมื่อปี พ.ศ.2508 ที่ อ.จอมบึง จ.ราชบุรี ในครอบครัวของพ่อ **สุรินทร์-สุพร เหลือลมัย** ซึ่งรับราชการครูทั้งคู่ จบชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนราชโบริกานุเคราะห์ อ.เมือง จ.ราชบุรี แล้วเข้าเรียนต่อระดับปริญญาตรีที่คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร จากนั้นเข้าทำงานประจำอยู่กองบรรณาธิการวารสารเมืองโบราณเป็นเวลาถึง 25 ปี ก่อนจะผันตัวเองมาเป็นนักอะไรต่อมิอะไรมากมาย

กฤษเล่าว่า ตอนเรียนที่คณะโบราณคดี มีโอกาสได้ร่วมทำวารสาร จุลสารของคณะและชมรมต่างๆ เป็นคนอยากทำหนังสือ อยากเผยแพร่สิ่งที่รู้ คือตัวเองอาจจะมีเสน่ห์ของการอยากเล่าให้คนอื่นฟัง ไม่ได้อยากเก็บไว้คนเดียว รู้อะไรก็อยากให้คนอื่นรู้ด้วย เป็นความรู้สึกที่ยังถ้าเป็นคนสาขาอื่นได้รู้ อาจเห็นอย่างที่เราไม่เห็นก็ได้

“เช่น สมมุติว่าเราชุดโครงการถูกขึ้นมาสักโครงการหนึ่ง เราคนหนึ่ง มีความรู้ชุดหนึ่ง เราก็เห็นแค่มุมหนึ่ง แต่คนอื่นที่เรารู้จักจะไม่เห็นละ ถ้าคนอื่นเห็นจะดีกว่าเราเอง อย่างนักหินวิทยา(ทำหม้าง) เล่นเรื่องอัญมณี เห็นหินก้อนหนึ่งที่เอาศพ เขาอาจไปต่อได้ว่า หินนี้รักษาอาการปวดกระดูก คือมันก็ไปต่อได้ แต่ถ้าเราเกาะความรู้เหล่านี้ไม่บอกใคร เราก็ไปต่อไม่ได้ ความรู้ก็หยุดอยู่แค่นั้น”

คือความคิด มุมมองของกฤษ สำหรับการร่วมงานกับกองบรรณาธิการนิตยสารด้านประวัติศาสตร์และโบราณคดีชื่อดัง

ในวันที่มีโอกาสได้แวะเวียนไปเยี่ยมเยียนเขาถึงบ้าน ความตั้งใจแรกสำหรับการพูดคุยกันนั้นคืออยากเผยให้เห็นทุกแง่มุมความสามารถของกฤษ

บทสนทนาคร่ำๆ เตรียมมาแล้วสำหรับความสามารถทั้งหมดทุกด้านที่กฤษมี แต่พอเขาเข้าจริงๆ เพียงแค่เรื่อง “อาหาร” อย่างเดียว กลับแตกกอต่อยอดไปได้เรื่อยๆ จนคิดว่าหากจะแทรกเสริมเรื่องอื่นของเขามาเพิ่มเติม คงจะทำให้ “อาหาร” นี้ไม่อึดและไม่แน่นว่าอาจทำให้เสียอรรถรสด้วย

ดังนั้น เมื่อพิจารณาแล้วว่าในวันอาทิตย์ อยู่บ้าน เขาๆสบายๆ เรื่องอาหารจึงน่าจะเข้าทางที่สุดเพื่อบางคนอาจอยากลุกขึ้นมาคว้ากระทะ ตะหลิวตั้งเตาไฟ

ร่วมสัมผัสมุมมองใหม่เกี่ยวกับเรื่องอาหารการกิน หวังว่าบทสนทนาชุดนี้คง “ถูกปาก” นักโภชนาการ

●จุดเริ่มต้นของความสนใจเรื่องอาหาร?

ต้องเป็นคนชอบกินก่อน คือเป็นคนชอบกินอาหารที่แบ่งหัว ชอบกินอาหารที่แบ่งหัว นี่เป็นจุดเริ่มต้น

“...วัตถุดิบไม่ได้หายไปไหน แถมเรายังรู้จักมันมากขึ้นด้วยซ้ำไป แต่สิ่งที่ว่ามันหายไปคือ ความกล้าที่จะลอง ความรู้สึกที่ว่า ทำไมไม่เอานั่นใส่นี ให้เกิดความรู้สึกสร้างสรรค์ พอความรู้สึกอย่างนี้มันหายไปปั๊บ ต่อให้มีวัตถุดิบมากมายกองอยู่ตรงหน้าคุณก็ไปกิน ทำไมไม่เป็นไม่กล้าลอง ก็เลยมีไม่กี่เมนู...”

น้อมเข้าหาคนอื่นด้วยส่วนหนึ่ง อย่างเวลาเราเพิ่งรู้จักใคร เราก็ต้องเริ่มคุยกับเขาดู ไม่ใช่กระซิกโหยหากอาหารก็เช่นเดียวกัน จะให้เขาเข้ามาคุยกับเรา ก็ต้องทำให้เขากินได้ด้วย เราพยายามแนะนำตัวกับเขา ก็ต้องพยายามรู้จักเขาด้วย

●เป็นการเมืองอย่างหนึ่ง?

แน่นอน ทุกอย่างเป็นการเมือง (หัวเราะ)

●เวลาทำอาหารไม่เคยเปิดสูตรหา ใส่อะไรก็ชอบใส่ ก็ชอบชา?

ไม่ ส่วนใหญ่เป็นการกะประมาณ

●เป็นคนชอบพลิกแพลงทำอาหาร?

ผมโตมาจากต่างจังหวัด มีวัตถุดิบแปลกๆ ที่ทางบ้านทำกินอยู่แล้ว พอเข้ากรุงเทพฯ ไม่มี ไข่ขาวอาจเป็นสิ่งที่เขาไม่ค่อยชอบกิน... แต่พอได้เข้ามาเมืองใหม่

น้ำเดือด เราก็สงสัย ถ้าเราเอาน้ำพริกแกงส้มมาผัดในน้ำมันละ จะเกิดอะไรขึ้น ลองทำดู

ผลปรากฏว่า น้ำพริกแกงส้มที่มันมีพริกเม็ดใหญ่เป็นหลัก พอถูกความร้อนจากน้ำมัน ทำให้เกิดกลิ่นอะไรบางอย่าง คือ 1.ไม่เหมือนแกงส้มที่ต้ม 2.ไม่เหมือนแกงเผ็ดเพราะน้ำพริกแกงส้มมันไม่มีเครื่องสมุนไพรหลายตัวอย่างพริกแกงเผ็ดมี มันได้กลิ่นเฉพาะแบบนี้

พอผัดแล้ว น้ำพริกหอมแล้ว เราทำด้วยวิธีของแกงส้มต่อไปคือใส่น้ำมะขาม ใส่มะนาว ใส่เนื้อสัตว์ผัดเข้าไป แล้วเราก็เรียกว่า “ผัดส้ม” เพราะมันไม่ใช่แกงนี้ แต่มันกว่า กลิ่นพริกแห้งที่สุกน้ำมันร้อนๆ ให้กลิ่นต่างไป ตอนหลังก็เลยทำกินบ่อย

●วันนี้ความหลากหลายน้อยลง?

ความหลากหลายของวัตถุดิบ เขาเข้าจริงไม่ได้ลด... อย่างเวลาเขาทำ 1 เขาไปตลาดแล้วเห็นเขาทำ...



อย่าง... ยี่ห้อ แล้ว... ไม่เห็นอะไร... เส้นด้วยตัว... เหมือนแบบ... ตอนเด็กมา... บะหมี่เหล้า... เอง แต่เรา... ดีเส้นแบบ...

●แล้วเคย... สรรพสินค้า

เคย... มาอีกแบบ... หรือสมุนไพร... รส ไม่มีผง... ตามว่า... มัย ก็เห็น... ทำแล้วไม่... ไปว่าเขาไม่... กินอะไร... ขย...

●อะไรคือ... เลือกได้

แน่นอน... มาจากที่... ได้ คืออยู่... ไม่ใช่แค่... ก็จะมีความ... นำอายุหรือ... ความ...

หนึ่ง เราคนจีน มีความรู้ชุดหนึ่ง เราก็เห็นแค่เมนูหนึ่ง แต่แกอื่นๆ ที่เราอาจจะไม่เห็นล่ะ ถ้าคนอื่นเห็นจะไม่ดีกว่าเหรอ อย่างนักหินวิทยา(ทำเหมือง) เล่นเรื่องอัญมณี เห็นหินก้อนหนึ่งที่เอดศพ เขาอาจไปต่อได้ว่า หินนี้รักษาอาการปวดกระดูก คือมันก็ไปต่อได้ แต่ถ้าเราเกาะความรู้เหล่านี้ไม่บอกใคร เราก็ไปต่อไม่ได้ ความรู้ก็หยุดอยู่แค่นั้น”

คือความคิด มุมมองของกฤษฎ สำหรับการร่วมงานกับกองบรรณาธิการนิตยสารด้านประวัติศาสตร์และโบราณคดีชื่อดัง

ในวันที่มีโอกาสดูแฉะเวียนไปเยี่ยมเยียนเขาถึงบ้าน ความตั้งใจแรกสำหรับการพูดคุยกันนั้นคืออยากเผยให้เห็นทุกแง่มุมความสามารถของกฤษฎ

บทสนทนาคร่ำๆ เตรียมมาแล้วสำหรับความสามารถทั้งหมดทุกด้านที่กฤษฎมี แต่พอเอาเข้าจริงๆ เพียงแค่เรื่อง “อาหาร” อย่างเดียว กลับแตกกอล้นออกมาไม่ได้เรื่อยๆ จนคิดว่าหากจะแทรกเสริมเรื่องอื่นของเขามาเพิ่มเติม คงจะทำให้ “อาหาร” นี้ไม่อึดและไม่แน่นว่าอาจทำให้เสียอรรถรสด้วย

ดังนั้น เมื่อพิจารณาแล้วว่าในวันอาทิตย์ อยู่บ้าน เมาๆ สบายๆ เรื่องอาหารจึงน่าจะเข้าทางที่สุด เผื่อบางคนอาจอยากลุกขึ้นมาคว้ากระทะ ตะลิวตั้งเตาไฟ

ร่วมสัมผัสมุมมองใหม่เกี่ยวกับเรื่องอาหารการกิน หวังว่าบทสนทนาชุดนี้คง “ถูกปาก” นักโภชนาการ

●จุดเริ่มต้นของความสนใจเรื่องอาหาร?

ต้องเป็นคนชอบกินก่อน คือเป็นคนชอบกินอาหารที่แม่ทำ ชอบกินอาหารที่บ้าน ที่นี้พ่อเข้ามาเรียนต่อในกรุงเทพฯ ไม่มีให้กินแล้วก็เลยต้องชวนขวยหาทำกินเอง จำมาจากที่แม่ทำตอนช่วยเป็นลูกมือ ตอนที่เข่าคร่ำจะถูกแม่ใช้ทำโน่นนี่ แต่ไม่ได้ให้ลงมือทำหรอกนะ คือผู้หญิงจะมีการเมืองเรื่องพื้นที่ในครัวอยู่ (ยิ้ม) ไม่ใช่ใครมายุ่งหรอก แต่เราก็จำเอาลิ ใส่อะไรก่อน ใส่อะไรทีหลัง ปล่อยให้ไอเดือดนานแค่ไหน จำได้ก็ลองเอามาทำเองดู

นอกจากแม่แล้ว ป๊าๆ พี่น้อง 3-4 คนนั้นเขาชอบทำอาหารกัน ตั้งแต่จำความได้จะเห็นว่ามีสูตรประหลาดๆ เยอะ เขาทำแล้วอร่อย ลองกินนี่กับนี่สิ น้ำพริกแบบนี้กับผักแบบนี้ คือคนแต่ก่อนอาจมีความชำนาญพิเศษบางอย่าง เอาอะไรกินกับอะไร ที่เรียกว่ากินแนมกัน แต่วันนี้ไม่ค่อยเห็น

ใช้เวลาสักพักหนึ่ง ก็พอทำอาหารเองได้ เป็นของที่เรารู้สึกสนุก ทำได้ ตอบสนองความพึงพอใจที่รสชาติเรา

●ทำกินเองกับเพื่อน?

ตอนแรกก็กินไม่ได้นะ ใครจะทำได้อร่อยตั้งแต่แรก แต่พอทำไปเรื่อยๆ ลองผิดลองถูกไปเรื่อย ก็รู้สึกว่ามันได้แล้วนี่ ก็เลยชวนไปต้องทำให้เพื่อนกิน

การทำอาหารให้ตัวเองกินเอง อาจจะไม่สำคัญเท่ากับเวลาที่เรากินแล้วคนอื่นกินด้วยได้หรือเปล่า

อาหารคือบทสนทนาอย่างหนึ่ง สมมุติว่าทำอาหารให้คนอื่นกิน ก็แปลว่าเราคุยกับคนคนนั้นอยู่ สมมุติว่าเพื่อนมาเที่ยวบ้าน 3-4 คน เราจะเตรียมอะไรไว้คุยกับเขาทางโภชนาการดี เขาไม่กินไอนั้น เราจะให้เขากินหรือ เขาก็กินไม่ได้สิ ก็แปลว่าเราคุยกันไม่ได้ทางอาหาร

เพราะฉะนั้น การทำอาหาร เหมือนแปลว่าเรา

“...วัตถุดิบไม่ได้หายไปไหน แถมเรายังรู้จักกินมากขึ้นด้วยซ้ำไป แต่สิ่งที่ว่ามันหายไปคือ ความกล้าที่จะลอง ความรู้สึกที่ว่า ทำไม่ไม่เอานั่นโน่น ให้เกิดความรู้สึกสร้างสรรค์ พอความรู้สึกอย่างนี้มันหายไปปั๊บ ต่อให้มีวัตถุดิบมากมายกองอยู่ตรงหน้าคุณก็ไปกิน ทำไม่เป็น ไม่กล้าลอง ก็เลยมีไม่กี่เมนู...”

น้อมเข้าหาคนอื่นด้วยส่วนหนึ่ง อย่างเวลาเราเพิ่งรู้จักใคร เราก็ต้องเริ่มคุยกับเขาดีๆ ไม่ใช่กระโชกโฮกฮากอาหารก็เช่นเดียวกัน จะให้เขาเข้ามาคุยกับเรา ก็ต้องทำให้เขากินได้ด้วย เราพยายามแนะนำตัวกับเขา ก็ต้องพยายามรู้จักเขาด้วย

●เป็นการเมืองอย่างหนึ่ง?

แน่นอน ทุกอย่างเป็นการเมือง (หัวเราะ)

●เวลาทำอาหารไม่เคยเปิดสูตรหา ใส่อะไรก็ชอบใส่ ก็ชอบชา?

ไม่ ส่วนใหญ่เป็นการกะประมาณ

●เป็นคนชอบพลิกแพลงทำอาหาร?

ผมโตมาจากต่างจังหวัด มีวัตถุดิบแปลกๆ ที่ทางบ้านทำกินอยู่แล้ว พอเข้ากรุงเทพฯ ไม่มี ใช่ว่าอาจเป็นเรื่องพื้นที่ด้วยอย่างหนึ่ง แต่ทว่าก็ช่วยเปิดมุมมองเราเกี่ยวกับอาหาร

ไม่จำเป็นหรอกว่าจะต้องใส่ในตรงตามสูตรเปะ คนอื่นเขาไม่อย่างนั้นเลย แต่เขาก็ยังทำได้ ผมก็เลยตามหาของประหลาดๆ มาใส่ ของอื่นๆ ที่มีรสชาติต่างกันไป วัตถุดิบแต่ละอย่าง กลิ่นต่างๆ รสแปลกๆ จะให้รสชาติต่างกัน

คือถ้าเกิดเรารู้สึกว่าของที่เรากินอยู่ทุกเมื่อเชื่อวันจำเจเหลือเกิน ทำไมเราไม่ลองเอาวัตถุดิบอื่นๆ มาใส่ให้มันแปลกออกไปบ้าง เหมือนการทำงานศิลปะ ทำไมเราต้องวาดรูปแบบเดียว การทำอาหาร ถ้าเราไม่อยากจำเจก็หาอย่างอื่นที่แหวกชนบออกไป ใส่ปรุง เติม ต่อให้เกิดรสชาติใหม่ๆ เกิดกลิ่นใหม่ๆ ได้

●เมนูไหนไม่คิดว่าจะเข้ากัน แต่เป็นอาหารได้?

เมนูนี้ยังไม่ได้ลองทำ แต่ได้ลองกิน เคยกินอาหารที่ร้านแห่งหนึ่งบริเวณปากน้ำปราณบุรี (จ.ประจวบคีรีขันธ์) เขามีรายการหนึ่ง จำชื่อไม่ได้แล้ว เรียกอะไรสักอย่าง แต่สิ่งที่เขาทำคือ เหมือนคุณยกแกงป่ามาซามหนึ่ง แกงส้มมาซามหนึ่ง และแกงเลียงมาซามหนึ่ง จากนั้นเทรวมกันลงไปในหม้อ มันจะให้รสเหมือนแกงป่าที่มีรสเปรี้ยวของส้มมะขามแต่ดันมีใบแมงลักด้วย

ตอนแรกที่เห็นอยู่ในซาม ผมงงมาก จะกินได้ไงเนี่ย ไม่มีทาง เหมือนเอาอะไรมารวมๆ กัน หรือเขาจะเอาไปทิ้งหรือเปล่า (ยิ้ม) แต่ปรากฏว่าอร่อยมาก

●แล้วเมนูแปลกๆ ที่ตัวเองทำ?

เยอะเหมือนกัน อย่างที่เพิ่งลองเมื่อไม่นานนี้เองเกี่ยวกับแกงส้ม คือก๊อสมันนี้ ไม่สามารถพลิกแพลงอะไรได้ เพราะแกงส้มมันคือการทำพริกแกงให้สุกใน

น้ำเดือด เราก็สงสัย ถ้าเราเอาน้ำพริกแกงส้มมาผัดในน้ำมันล่ะ จะเกิดอะไรขึ้น ลองทำดู

ผลปรากฏว่า น้ำพริกแกงส้มที่มันมีพริกเม็ดใหญ่เป็นหลัก พอถูกความร้อนจากน้ำมัน ทำให้เกิดกลิ่นอะไรบางอย่าง คือ 1.ไม่เหมือนแกงส้มที่ต้ม 2.ไม่เหมือนแกงเผ็ดเพราะน้ำพริกแกงส้มมันไม่มีเครื่องสมุนไพรหลายอย่างที่แกงเผ็ดมี มันได้กลิ่นเฉพาะแบบหนึ่ง

พอผัดแล้ว น้ำพริกหอมแล้ว เราทำด้วยวิธีของแกงส้มต่อไปคือใส่เนื้อมะขาม ใส่มะนาว ใส่เนื้อสัตว์ผัดเข้าไป แล้วเราก็เรียกว่า “ผัดส้ม” เพราะมันไม่ใช่แกงนี้ แห้งกว่า กลิ่นพริกแห้งที่สุกน้ำมันร้อนๆ ให้กลิ่นต่างไป ตอนหลังก็เลยทำกินบ่อย

●วันนี้ความหลากหลายน้อยลง?

ความหลากหลายของวัตถุดิบ เอาเข้าจริงไม่ได้ลดน้อยลง จะเห็นว่า 1.ผมไปตระเวนเก็บตามข้างทางมากิน ก็พบว่ายังอยู่นะ ของประหลาดต่างๆ นานาที่อยู่ ในตำราอาหารเก่าๆ ยังมีครบ 2.ความรู้ของเราเกี่ยวกับพืชผักข้ามภูมิภาคก็มากขึ้น เยอะขึ้น

วัตถุดิบไม่ได้หายไปไหน แถมเรายังรู้จักมันมากขึ้นด้วยซ้ำไป แต่สิ่งที่ว่ามันหายไปคือความกล้าที่จะลอง ความรู้สึกที่ว่า ทำไม่ไม่เอานั่นโน่น ให้เกิดความรู้สึกสร้างสรรค์ พอความรู้สึกอย่างนี้มันหายไปปั๊บ ต่อให้มีวัตถุดิบมากมายกองอยู่ตรงหน้าคุณก็ไปกิน ทำไม่เป็น ไม่กล้าลอง ก็เลยมีไม่กี่เมนู และนอกจากนี้ไม่กี่เมนูแล้ว ยังมีวัฒนธรรมแบบซอสปรุงรสเข้ามาเยอะมาก เราอ้ารับมันเต็มๆ จะเห็นว่าคนไทยแพะเลียงซอสปรุงรส ในครัวของเรามีซอสปรุงรสประมาณ 10 ขวดได้ แล้วเราก็ใส่มันไปทั้ง 10 ขวด

●ทั้งที่วัตถุดิบต่างชนิดให้รสชาติแทนได้?

ใช่ ถ้าคุณไม่ต้องการที่จะกินผัดกะเพราที่มีรสชาติเหมือนผัดฉ่า เหมือนแกงส้ม เพราะไอ้ซอส 10 ขวดนี้ ก็พยายามอย่างว่า คือใช้วัตถุดิบมาปรุงรส เติมรสแทนไอ้ซอส 10 ขวดนั้น เพราะคุณใช้ซอสเหล่านั้นทุกอย่างเลยรสชาติเหมือนกันหมดเลย

●เห็นอาหารสำเร็จรูปฉีกซองแล้วยกตั้งบนเตาแล้วรู้สึกอย่างไร?

ของพวกนี้ บางทีเราก็ถูกใจไม่ได้นะ เพราะว่ามันทำสูตรแถม สูตรประหมัดก็สำเร็จรูป หรือสูตรพริกแกงพวกนี้ เขาก็ต้องศึกษามานะ คิดมา ไม่ใช่ว่าเขาไม่อร่อยนะ ที่พูดไปทั้งหมดไม่ใช่ว่าเขาแย่ แต่ที่พูดมานั้นเพื่อจะสื่อว่าเรามีทางเลือกบ้างไหมสำหรับตัวเราเอง ไม่ต้องกินแบบนั้นได้มัย ลองกินแบบอื่นก็ได้ เราอาจจะชอบมากกว่า เพียงแต่ว่าเรายังไม่รู้แค่นั้นเอง



“...วัตถุดิบไม่ได้หายไปไหน แถมเรายังรู้จักมันมากขึ้นด้วยซ้ำไป แต่สิ่งที่ว่ามันหายไปคือ ความกล้าที่จะลอง ความรู้สึกที่ว่า ทำไมไม่เอานั่นใส่นี้ ให้เกิดความรู้สึกสร้างสรรค์ พอความรู้สึกอย่างนี้มันหายไปปั๊บ ต่อให้มีวัตถุดิบมากมายกองอยู่ตรงหน้าคุณก็ไปกิน ทำไมไม่เป็น ไม่กล้าลอง ก็เลยมีไม่กี่เมนู...”

น้อมเข้าหาคนอื่นด้วยส่วนหนึ่ง อย่างเวลาเราเพิ่งรู้จักใคร เราก็ต้องเริ่มคุยกับเขาดูๆ ไม่ใช่กระซอกโฮกฮากอาหารก็เช่นเดียวกัน จะให้เขาเข้ามาคุยกับเรา ก็ต้องทำให้เขากินได้ด้วย เราพยายามแนะนำตัวกับเขา ก็ต้องพยายามรู้จักเขาด้วย

●เป็นการเมืองอย่างหนึ่ง?

แน่นอน ทุกอย่างเป็นการเมือง (หัวเราะ)

●เวลาทำอาหารไม่เคยเปิดสูตรหา ใส่อะไรกี่ช้อนโต๊ะ กี่ช้อนชา?

ไม่ ส่วนใหญ่เป็นการกะประมาณ

●เป็นคนชอบพลิกแพลงทำอาหาร?

ผมโตมาจากต่างจังหวัด มีวัตถุดิบแปลกๆ ที่ทางบ้านทำกินอยู่แล้ว พอเข้ากรุงเทพฯ ไม่มี ใช่ว่าจะเป็นเรื่องพื้นที่ด้วยอย่างหนึ่ง แต่ทว่าก็ช่วยเปิดมุมมองเราเกี่ยวกับอาหาร

ไม่จำเป็นหรอกว่าจะต้องใส่นี่ตรงตามสูตรปะ คนอื่นเขาไม่อย่างนั้นเลย แต่เขาก็ยังทำได้ ผมก็เลย

น้ำเดือด เราก็สงสัย ถ้าเราเอาน้ำพริกแกงส้มมาผัดในน้ำมันล่ะ จะเกิดอะไรขึ้น ลองทำดู

ผลปรากฏว่า น้ำพริกแกงส้มที่มันมีพริกเม็ดใหญ่เป็นหลัก พอถูกความร้อนจากน้ำมัน ทำให้เกิดกลิ่นอะไรบางอย่าง คือ 1.ไม่เหมือนแกงส้มที่ต้ม 2.ไม่เหมือนแกงเผ็ดเพราะน้ำพริกแกงส้มมันไม่มีเครื่องสมุนไพรหลายตัวอย่างพริกแกงเผ็ดมัน มันได้กลิ่นเฉพาะแบบหนึ่ง

พอผัดแล้ว น้ำพริกหอมแล้ว เราทำด้วยวิธีของแกงส้มต่อไปคือใส่น้ำมะขาม ใส่มะนาว ใส่เนื้อสัตว์ผักเข้าไป แล้วเราก็เรียกว่า “ผัดส้ม” เพราะมันไม่ใช่แกงนี้ แท้จริงแล้ว กลิ่นพริกแห้งที่สุกน้ำมันร้อนๆ ให้กลิ่นต่างไป ตอนหลังก็เลยทำกินบ่อย

●วันนี้ความหลากหลายน้อยลง?

ความหลากหลายของวัตถุดิบ เอาเข้าจริงไม่ได้ลดน้อยลง จะเห็นว่า 1.ผมไปตระเวนเก็บตามข้างทางมา กิน ก็พบว่ายังอยู่ของประหลาดต่างๆ นานาที่อยู่ในตำราอาหารเก่าๆ ยังมีครบ 2.ความรู้ของเราเกี่ยวกับพืชผักข้ามภูมิภาคก็มากขึ้น เยอะขึ้น

อย่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่เราโตมามีรส 1-2 ยี่ห้อ แล้วเราก็กินมันมาโดยไม่รู้จักมาก่อน ก็พบว่าไม่เห็นอร่อย รสชาติไม่ได้เรื่อง จนในที่สุดได้ไปกินเส้นด้วยตัวเองแถวศรีประจันต์ (จ.สุพรรณบุรี) พบว่าเหมือนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปฉีกของลูกน้ำร้อนที่เรากินตอนเด็กมากเลย นั่นแปลว่าอะไร แปลว่าพวกบริษัทบะหมี่เหล่านี้ก็ทำงานนะ เขาทำจนเหมือนบะหมี่ดีเส้นเอง แต่เราไม่มีความรู้เท่าตัวเอง เราไม่เคยกินบะหมี่ดีเส้นแบบนั้น

●แล้วเคยได้กินบ้างหรือยัง แบบใส่ของตามห้างสรรพสินค้า?

เคย แต่ก็ต้องยอมรับว่าเราไม่ชอบ ลิ่นเราถูกฝึกมาอีกแบบหนึ่ง ถูกฝึกมาด้วยการคุ้นชินกับเครื่องเทศหรือสมุนไพรที่เราผสมเข้าไปจริงๆ ไม่ค่อยมีของปรุงรส ไม่มีผงชูรสแน่นอน

ถามว่าชอบมั๊ย ไม่ชอบ แต่ถามว่าเราพยายามมั๊ย ก็เห็นว่าพยายามทำ เพราะต้องอย่าลืมว่าถ้าเขาทำแล้วไม่อร่อยสำหรับคนทั่วไป ก็ขายไม่ได้นะ เราจะไปว่าเขาไม่ได้ เราต้องกลับมามองว่าลูกค้าเขาคือใคร กินอะไร ชอบแบบนั้น เขาก็ต้องทำมาขายแบบนั้น

●อะไรคือเสน่ห์ของการทำอาหารกินเอง?

เลือกได้ แน่ใจว่าวัตถุดิบที่เราใช้ปลอดภัยสารพิษแน่นอน ซึ่งก็ไม่ใช่เรื่องง่ายนะ ต้องไปสืบเสาะเก็บมาจากที่ไหนสักแห่ง นั่นก็แปลว่าเราต้องยอมรับมันได้ คืออยู่ๆ คุณจะไปเก็บกระถินข้างรั้วมา ถ้าคุณไม่ใช่คนที่เคยทำแบบนั้น คุณก็ไม่กล้าหอก เพราะก็จะมีความรู้สึกว้า เอ๊ะ มันจะมีดีหามามั๊ย หรือว่าจะน่าอายหรือเปล่า (ยิ้ม)

ความน่าอายเป็นตัวสำคัญที่ปิดกั้นคนในการหาเก็บของมาทำกินเอง เพราะเขารู้สึกอาย

●แรกๆ ที่ทำรู้สึกอย่างนั้นมั๊ย?

ไม่ (หัวเราะ) ก็มันอร่อย ของที่ขึ้นเองตาม

ไม่กล้าลอง ก็เลยมีไม่กี่เมนู...”

น้อมเข้าหาคนอื่นด้วยส่วนหนึ่ง อย่างเวลาเราเพิ่งรู้จักใคร เราก็ต้องเริ่มคุยกับเขาดูๆ ไม่ใช่กระซอกโฮกฮากอาหารก็เช่นเดียวกัน จะให้เขาเข้ามาคุยกับเรา ก็ต้องทำให้เขาชินได้ด้วย เราพยายามแนะนำตัวกับเขา ก็ต้องพยายามรู้จักเขาด้วย

●เป็นการเมืองอย่างหนึ่ง?

แน่นอน ทุกอย่างเป็นการเมือง (หัวเราะ)

●เวลาทำอาหารไม่เคยเปิดสูตรหา ใส่อะไรก็ชอบ ใส่ก็ชอบชา?

ไม่ ส่วนใหญ่เป็นการกะประมาณ

●เป็นคนชอบพลิกแพลงทำอาหาร?

ผมโตมาจากต่างจังหวัด มีวัตถุดิบแปลกๆ ที่ทางบ้านทำกินอยู่แล้ว พอเข้ากรุงเทพฯ ไม่มี ใช่ว่าจะเป็นเรื่องพื้นที่ด้วยอย่างหนึ่ง แต่ทว่าก็ช่วยเปิดมุมมองเราเกี่ยวกับอาหาร

ไม่จำเป็นหรอกว่าจะต้องใส่ตรงตามสูตรปะ คนอื่นเขาไม่อย่างนั้นเลย แต่เขาก็ยังทำกินได้ ผมก็เลยตามหาของประหลาดๆ มาใส่ ของอื่นๆ ที่มีรสชาติแตกต่างกันไป วัตถุดิบแต่ละอย่าง กลิ่นต่างๆ รสแปลกๆ จะให้รสชาติต่างกัน

คือถ้าเกิดเรารู้สึกว่าของที่เรากินอยู่ทุกเมื่อเชื่อวันจำเจเหลือเกิน ทำไมเราไม่ลองเอาวัตถุดิบอื่นๆ มาใส่ให้มันแปลกออกไปบ้าง เหมือนการทำงานศิลปะ ทำไมเราต้องวาดรูปแบบเดียว การทำอาหาร ถ้าเราไม่อย่างจำเจก็หาอย่างอื่นที่แหวกขนบออกไป ใส่ปรุง เติม ต่อให้เกิดรสชาติใหม่ๆ เกิดลิลาใหม่ๆ ได้

●เมนูไหนไม่คิดว่าจะเข้ากัน แต่เป็นอาหารได้?

เมนูนี้ยังไม่ได้ลองทำ แต่ได้ลองกิน เคยกินอาหารที่ร้านแห่งหนึ่งบริเวณปากน้ำปราณบุรี (จ.ประจวบคีรีขันธ์) เขามีรายการหนึ่ง จำชื่อไม่ได้แล้ว เรียกอะไรสักอย่าง แต่สิ่งที่เขาทำคือ เหมือนคุณยกแกงป่ามาซามหนึ่ง แกงส้มมาซามหนึ่ง และแกงเลียงมาซามหนึ่ง จากนั้นเทรวมกันลงไปหม้อ มันจะให้รสเหมือนแกงป่าที่มีรสเปรี้ยวของส้มมะขาม แต่ดันมีใบเมี่ยงอีกด้วย

ตอนแรกก็เห็นอยู่ในซาม ผมงงมาก จะกินได้ไง เนี่ย ไม่มีทาง เหมือนเอาอะไรมารวมๆ กัน หรือเขาจะเอาไปทิ้งหรือเปล่า (ยิ้ม) แต่ปรากฏว่าอร่อยมาก

●แล้วเมนูแปลกๆ ที่ตัวเองทำ?

เยอะเหมือนกัน อย่างที่เพิ่งลองเมื่อไม่นานนี้เอง เกี่ยวกับแกงส้ม คือที่รสแบบนี้ ไม่สามารถพลิกแพลงอะไรได้ เพราะแกงส้มมันคือการทำพริกแกงให้สุกใน

น้ำเดือด เราก็สงสัย ถ้าเราเอาน้ำพริกแกงส้มมาผัดในน้ำมันล่ะ จะเกิดอะไรขึ้น ลองทำดู

ผลปรากฏว่า น้ำพริกแกงส้มที่มันมีพริกเม็ดใหญ่เป็นหลัก พอถูกความร้อนจากน้ำมัน ทำให้เกิดกลิ่นอะไรบางอย่าง คือ 1.ไม่เหมือนแกงส้มที่ต้ม 2.ไม่เหมือนแกงเผ็ดเพราะน้ำพริกแกงส้มมันไม่มีเครื่องสมุนไพรหลายตัวอย่างที่แกงเผ็ดมี มันได้กลิ่นเฉพาะแบบหนึ่ง

พอผัดแล้ว น้ำพริกหอมแล้ว เราทำด้วยวิธีของแกงส้มต่อไปคือใส่น้ำมะขาม ใส่มะนาว ใส่เนื้อสัตว์ผักเข้าไป แล้วเราก็เรียกว่า “ผัดส้ม” เพราะมันไม่ใช่แกงนี้ แห้งกว่า กลิ่นพริกแห้งที่สุกน้ำมันร้อนๆ ให้กลิ่นต่างไป ตอนหลังก็เลยทำกินบ่อย

●วันนี้ความหลากหลายน้อยลง?

ความหลากหลายของวัตถุดิบ เอาเข้าจริงไม่ได้ลดน้อยลง จะเห็นว่า 1.ผมไปตระเวนเก็บตามข้างทางมากิน ก็พบว่ายังอยู่นะ ของประหลาดต่างๆ นานาที่อยู่ในตำราอาหารเก่าๆ ยังมีครบ 2.ความรู้ของเราเกี่ยวกับพืชผักข้ามภูมิภาคก็มากขึ้น เยอะขึ้น

วัตถุดิบไม่ได้หายไปไหน แกมเรายังรู้จักมันมากขึ้นด้วยซ้ำไป แต่สิ่งที่ว่ามันหายไปคือความกล้าที่จะลอง ความรู้สึกที่ว่า ทำไมไม่เอาอันนี้ใส่ไปให้เกิดความสร้างสรรค์ พอความรู้สึกอย่างนั้นมันหายไปปุ๊บ ต่อให้มีวัตถุดิบมากมายกองอยู่ตรงหน้าคุณก็ไปกิน ทำไมเป็น ไม่กล้าลอง ก็เลยมีไม่กี่เมนู และนอกจากมีไม่กี่เมนูแล้ว ยังมีวัฒนธรรมแบบซอสปรุงรสเข้ามาเยอะมาก เราอ้ารับมันเต็มๆ จะเห็นว่าคนไทยแพ้สงครามซอสปรุงรส ในครัวของเรามีซอสปรุงรสประมาณ 10 ขวดได้ แล้วเราก็ใส่มันไปทั้ง 10 ขวด

●ทั้งที่วัตถุดิบต่างชนิดให้รสชาติแทนได้?

ใช่ ถ้าคุณไม่ต้องการที่จะกินผัดกะเพราที่มีรสชาติเหมือนผัดฉ่า เหมือนแกงส้ม เพราะไอ้ซอส 10 ขวดนี้ ก็พยายามอย่างว่า คือใช้วัตถุดิบมาปรุงรส เติมรสแทนใช้ซอส 10 ขวดนั้น เพราะคุณใช้ซอสเหล่านั้นทุกอย่างเลยรสชาติเหมือนกันหมดเลย

●เห็นอาหารสำเร็จรูปฉีกซองแล้วยกตั้งบนเตาแล้วรู้สึกอย่างไร?

ของพวกนี้ บางทีเราก็ถูกใจไม่ได้นะ เพราะว่าคนที่ทำสูตรแกง สูตรอะไรก็สำเร็จรูป หรือสูตรพริกแกงพวกนี้ เขาก็ต้องศึกษามานะ คิดมา ไม่ใช่ว่าเขาไม่อร่อยนะ ที่พูดไปทั้งหมดไม่ใช่ว่าเขาแย่ แต่ที่พูดมานี้เพื่อจะสื่อว่าเรามีทางเลือกบ้างไหมสำหรับตัวเราเอง ไม่ต้องกินแบบนั้นได้มัย ลองกินแบบอื่นก็ได้ เราอาจจะชอบมากกว่า เพียงแต่ว่าเรายังไม่รู้แค่นั้นเอง

●แล้วเคยได้กินบ้างหรือยัง แบบใส่ของตามห้างสรรพสินค้า?

เคย แต่ก็ต้องยอมรับว่าเราไม่ชอบ ลิ่นเราถูกฝึกมาอีกแบบหนึ่ง ถูกฝึกมาด้วยการคุ้นชินกับเครื่องเทศหรือสมุนไพรที่เราผสมเข้าไปจริงๆ ไม่ค่อยมีซอสปรุงรส ไม่มีผงชูรสแน่นอน

ถามว่าชอบมั๊ย ไม่ชอบ แต่ถามว่าเขาพยายามมั๊ย ก็เห็นว่าพยายามทำ เพราะต้องอย่าลืมว่าถ้าเขาทำแล้วไม่อร่อยสำหรับคนทั่วไป ก็ขายไม่ได้นะ เราจะไม่ไปว่าเขาไม่ได้ เราต้องกลับมามองว่าลูกค้าเขาคือใคร กินอะไร ชอบแบบนั้น เขาก็ต้องทำมาขายแบบนั้น

●อะไรคือเสน่ห์ของการทำอาหารกินเอง?

เลือกได้ แน่ใจว่าวัตถุดิบที่เราใช้ปลอดภัยพิชแน่นอน ซึ่งไม่ใช่เรื่องง่ายนะ ต้องไปสืบเสาะเก็บมาจากที่ไหนสักแห่ง นั่นก็แปลว่าเราต้องยอมรับมันได้ คืออยู่ๆ คุณจะไปเก็บกระถินข้างรั้วมา ถ้าคุณไม่ใช่คนที่เคยทำแบบนั้น คุณก็ไม่กล้าหรอก เพราะก็จะมีความรู้สึกว่า เอ๊ะ มันจะมีดีหามั๊ย หรือว่าจะน่าอายหรือเปล่า (ยิ้ม)

ความน่าอายเป็นตัวสำคัญที่ปิดกั้นคนในการหาเก็บของมาทำกินเอง เพราะเขารู้สึกอาย

●แรกๆ ที่ทำรู้สึกอย่างนั้นมั๊ย?

ไม่ (หัวเราะ) ก็มันอร่อย ของที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ มันต้องแข็งแรงที่สุด ถึงจะสู้สภาพธรรมชาติที่พืชแต่ละชนิดแก่งแย่งกันได้ ถ้าเราเห็นในภาพของพืชคือมันคงกำลังต่อยกัน แย่งกันออกดอก ผล ใบ มาให้เรากินได้ ต้องแข็งแรงมากๆ และผลิตผลของต้นที่แข็งแรงมากๆ แน่แน่นอน มันต้องอร่อย

●กำแพงอย่างแรกคือเรื่องอายุในการหาวัตถุดิบเอง?

ส่วนหนึ่ง ความอายเป็นส่วนหนึ่ง เคยมีเพื่อนหนึ่งเล่าให้ฟังว่า มีครอบครัวคนอีสานย้ายมาอยู่บ้านข้างๆ ตอนแรกครอบครัวนี้ก็เก็บตำลึง เก็บผักริมรั้วบ้านทั่วๆ ไป ไปทำกิน แต่ตอนหลังเขาไม่เก็บแล้ว เพื่อนก็เลยไปถามว่าทำไมไม่เก็บแล้วเธอ ตำลึงขึ้นเต็มไปหมด ไม่เก็บไปต้มกิน เขามองว่า อาย

นี่ตอบได้หมดเลย ความอายเป็นส่วนหนึ่ง เป็นกำแพงปิดกั้นไม่ให้เราหาเก็บหากินได้ตามธรรมชาติ ยิ่งในเมืองไม่ต้องพูดถึง คุณไปทำอะไรแบบนั้นตามป้ายรถเมล์ มีเธอ ยังไม่เห็นใครเคยทำเหมือนกันนะ

●ถูกๆ เหลือมั๊ย ก็ไม่เคย?

ทำ (หัวเราะ) แกวบางแค เก็บมาเยอะแล้วกะทกรก ตำลึง

คนเขาก็มอง ทำอะไรเนี่ย (หัวเราะ)