

**Chef We Love**  
เรื่อง | บอย

**บ**ชฟรุ่นใหม่ผู้ดูแลห้องอาหาร เลทเทิล เรซิท โรงแรม เลอ เมอริเดียน สุวรรณภูมิ กรุงเทพฯ กอล์ฟ รีสอร์ท แอนด์ สปา ชายหนุ่มร่างใหญ่ อึด แข็งแรง กั๊วะ สังกวาลย์ กอปรกับบุคลิกดูกระตือรือร้นกับงานที่รับผิดชอบ ทำให้เขาดูเป็นคนที่ทำงานขนาดนี้ และจัดเป็นซูสเชฟหนุ่มผู้หลงใหลการทำอาหาร ที่อายุน้อยคนหนึ่งเลยทีเดียว

เชฟภู-กั๊วะ นำเสนอเมนูผัดไทยสุโขทัย ผัดใส่ไก่คาสับซึ่งเป็นสูตรโบราณต้นตำรับที่ครูพักลักจำมาจากหลายแห่ง ทั้งจากวิทยาลัยในวังหญิง ที่ลูกพี่ลูกน้องสอนให้ใช้ตัวมีกยาว ทำให้รสต่าง



จากผัดไทยที่คนสมัยนี้ชอบกินแต่ผักชิ้นฝ้าย เชฟบอกว่าก็ต่อยอดมาจากวิชาที่เคยได้ไปทำงานที่โรงแรมโอเรียนเต็ล อีกตัวรับหนึ่งด้วย ในปีที่มีการประชุมเอเปกแล้วเมนูผัดไทยของเชฟวิชิต มุกจะ ได้ตั้งมาก ช่วงนั้นเขาเริ่มงานครัวที่นั่น ก็ได้วิชาแบบประยุกต์สูตรไปเรื่อยๆ ลองใส่หอมเจียว แล้วผสมไปในน้ำของต้มยำซึ่งสามารถช่วยทอนกลิ่นแหลมๆ เบரியๆ ของน้ำต้มยำเป็ก เชฟภูบอกว่ากลิ่นและรสต้มยำเป็กที่โดนกินไป จึงลองคิดค้นหาสูตรของตัวเองเรื่อยๆ เพื่อพัฒนารสชาติกลมกล่อมขึ้น

ฟังแบบนี้หลายคนคงคิดว่า เชฟภู ำเรียนจบมาจากสถาบันสอนทำอาหารโดยตรง แต่เขากลับบอกไปโพสต์ (พร้อมรอยยิ้มแฉ่งป่อง) ว่าเรียนปริญญาตรีวิศวกรรมศาสตร์ เอกปิโตรเคมี จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง แต่ที่พูดแล้วคุณแม่ก็เป็นพรหมลิขิต ขอให้ลูกชายลองเปลี่ยนเส้นทาง แล้วเขาก็ไม่ผิดหวังกับการทำด้านนี้จริงๆ  
“ครอบครัวผมทำธุรกิจร้านอาหารซึ่งพี่ๆ ของผมก็ได้สานต่อ คุณแม่หรือครอบครัว (หัวเราะ) ขอให้ผมลองเปลี่ยนสายมาเรียนทางด้านการ

# กั๊วะ สังกวาลย์

## ‘เชฟภู’ นักบุกเบิกหลังเต้าไฟ



ทำอาหาร ผมจึงเริ่มต้นระดับปริญญาตรีใหม่ที่โรงเรียนสอนทำอาหารดุสิตธานี สมัยนั้นยังไม่มีการสอน เบอ การเรียนก็ไม่ได้เป็นเทรนดึ่เกือไร ผมเป็นลูกชายคนสุดท้ายที่เรียนเก่งขี้นที่สุดในบ้าน พี่ เรียนเก่งกับทุกคน เขาก็เลือกเส้นทางของเขาไปก่อน  
ผมก็อยากเป็นเหมือนครอบครัว แต่อย่างที่บอกฉลาดน้อยกว่าพี่ๆ เขา (หัวเราะ) ผมก็เอนทรานซ์ได้วิศวะ แม่ก็ขอว่าลองเปลี่ยนเรื่องอาชีพมาช่วยงานที่บ้านดีไหม ปรากฏว่าเป็นเรื่องใหญ่ เลยนะครั้ แต่ก่อนจำสูตรเคมียากๆ พอมาจำสูตรอาหารสบายไปเลย (หัวเราะ) แล้วก็ขอไป (หัวเราะ) แต่พอเปลี่ยนจากทำงานในแล็บมาอยู่หน้าเต้าในครั้ว ก็ต้องอดทนขึ้นเพราะงานในครั้วเป็นงานหนักนะครั้” เชฟภู บอกเล่าหน้าเสียงสดชื่น  
เลอ เมอริเดียน เป็นแบรนด์โรงแรมที่มีต้นกำเนิดในกรุงปารีส และขยายไป 100 แห่งในประเทศต่างๆ มากกว่า 40 ประเทศ โดยบริษัท สลาร์วูด โอเต็ล แอนด์ รีสอร์ท เวลด์ไวด์ อินเตอร์เนชัน ซึ่งถ้ามีโอกาสได้ก้าวมาทำงานตรง

นี้ทำให้เขาส่งมอบประสบการณ์ได้มากมาย  
“ตอนเป็นจูเนียร์ ซูสเชฟ ทางสตาร์วูดส่งผมไปเซตห้องอาหารไทยของโรงแรมในเครือในจีน ซึ่งลำบากทั้งเรื่องภาษา เรื่องอาหาร ซึ่งต้องหาทางออกให้ได้ตลอดเวลา เช่น วัตถุดิบหลายๆ อย่างบ้านเขาไม่มี ผมก็ต้องคิดหาอย่างอื่นทดแทน เซตระบบจานชามต่างๆ  
ที่สำคัญที่สุด คือผมไปจีนเมื่อ 3-4 ปีที่แล้ว ซึ่งยังปิดกั้นการสื่อสารออนไลน์ เฟซบุ๊กก็ไม่มีเล่น ก็กลายเป็นว่าผมต้องอยู่กับการเรียนรู้การทำอาหารอย่างเดียวยครั้ แล้วก็ได้รับการทำอาหารจีนแท้ๆ กลับมาอีกด้วย เป็นความโชคดีในเส้นทางนี้ ก็ว่าได้เพราะเชฟเจ้านั่น เขาค่อนข้างนิสัยแบบฝรั่ง คือไม่หวงวิชาเลย  
ประสบการณ์ผมน้อยกว่าหลายๆ คนครั้ แต่ผมชอบการบุกเบิกใหม่ๆ ซึ่งความท้าทายของงานโอเพนนิ่งทีมอยู่ที่ คนน้อยงานเยอะ เพราะฉะนั้นเราต้องไปด้วยกันให้ได้ทั้งทีม ไม่ยึดติดตำแหน่งทุกคนในทีมคือพี่น้องร่วมทุกข์ร่วมสุขกันนะครั้ ความฝันของผมไม่ใช่การได้เป็นเชฟใหญ่ แต่ผม

ตั้งเป้าไว้ว่าผมจะต้องอยู่ในทีมเซตอัพเปิดโรงแรมใหม่ให้ได้ถึง 9 โรงแรม ตอนที่เดินมาเกินครึ่งทาง 6 โรงแรมแล้วครั้ (บอกร้อยรอยยิ้ม) แรนต์ที่อยากไปร่วมทีมใหม่คือ โรงแรมจูมาว่า ซึ่งเป็นดีกรงเรือใบในดูไบ และกำลังจะมาเปิดในระดับ 7 ดาวในเมืองไทย อีกโรงแรมคือบุลการี อีกสามปีก็จะมาเปิดในไทยเช่นกัน การอยู่ในทีมใหม่แล้วหันกลับไม่มองในวันที่โรงแรมก้าวมาถึงวันที่ธุรกิจเติบโต เป็นเรื่องน่าภูมิใจนะครั้”  
เชฟภู บอกว่า แนนอนการเป็นนักบุกเบิกก็ต้องมีข้อบ้ง โดยเฉพาะการที่เขาอายุไม่มากในตำแหน่งซูสเชฟ จึงหลีกเลี่ยงไม่ได้กับการกดดันจากผู้ร่วมงานที่อายุมากกว่า  
“ก็ต้องหาวิธีใหม่ๆ ตลอดเวลาให้เขาอยู่ในทีมต่อไปให้ได้ การทำงานต้องสร้างแรงบันดาลใจตลอดเวลาครั้ ที่สำคัญงานทำอาหารก็ต้องทำไปโพสต์ไว้ เพื่อเราจะไม่เข้าข้ออยู่ที่เดิมๆ เวลาผมย้ายโรงแรมแห่งใหม่ อาหารจานของผมนักต้องไม่เหมือนเดิม ต้องเป็นอาหารหน้าตาใหม่ อยู่เสมอครั้” เชฟภู-กั๊วะ บอกร้อยยิ้มรอยยิ้มกระฉ่าง

บอย. กั๊วะ สังกวาลย์ เชฟภู นักบุกเบิกหลังเต้าไฟ. โพสต์ทูเดย์. 6 มีนาคม 2558, หน้า D7.