

๐ วันพัสสา อภิรัฐอุบลนทร์



ภาพ : ก้อง อภิรัฐอุบลนทร์

ยังตามมากินที่ร้านและทักทายอย่างอบอุ่นเสมอ สำหรับคนเก่าแก่พ่อครัวแม่ครัวดั้งเดิม ถือเป็นทรัพยากรบุคคลของร้าน แม่ครัวคนแรกของ ยอดลาบเปิดตา ปัจจุบันยังทำงานอยู่กับเรา และคิดว่าจะยังอยู่กับเราทั้งชีวิต ถือเป็นนโยบายที่ดูแลคนในร้านแบบตลอดชีพ ทำงานร้านนี้แล้ว ยังไงก็ต้องไปด้วยกัน มีกินมีใช้ มีทุกข์และสุขร่วมกัน นี่คือนโยบายดั้งเดิมที่รับถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ รับผิดชอบชีวิตคนในร้านประดุจญาติพี่น้อง

ปัจจุบันร้านตั้งอยู่ที่ถนนพระราม 9 คัดใหม่ จากเดิมย้ายจากลาดพร้าวไปอยู่ที่แจ้งวัฒนะ หมดสัญญาจากแจ้งวัฒนะจึงย้ายมาอยู่ที่นี้ นึกย้อนถึงเฟื่องหมาแห่งสมัยแรก บิบอกมาถึงวันนี้ได้ เพราะความอดสาหัสและรักในงาน รักในร้าน จากเดิมที่ยากจนข้นแค้น ก็ขยับขยายมีฐานะ สำหรับมีแล้ว นี้อาจเป็นความพยายามที่จะยึดจากสิ่งที่เหลืออยู่ สิ่งที่เป็นอนุสติเตือนใจถึงพ่อกับแม่ พ่อเป็นคนจิตใจดี ยอดยิ่ง ณ หลงคาย มีเพื่อนฝูงเยอะ คนรักพ่อเยอะ พ่อเป็นคนสุภาพมาก ยิ่งกับลูกแล้วพ่อจะพูดจะสอนอย่างโอบอ้อมอารีทุกครั้ง ไม่เคยตีหรือดุด่า เช่นเดียวกับแม่ อ่อน แม่ของบีเยือกเย็น พุดไม่เก่ง แต่ฉายชัดถึงความใจดีและความมีจิตใจของท่าน การทำธุรกิจร้านอาหาร หัวใจคือความใส่ใจ

“พ่อของแม่เป็นสุตรเวียตนามแท้ ประณีต ด้วยเครื่องปรุงแบบครัวเครื่อง มีกะปิอย่างดี พริก อย่าง ฮอยซินซอส ซอสพริกกับผักเยอะๆ ผักสด เยอะๆ ผักที่นี้เป็นออร์แกนิกทั้งหมด ส่วนเนื้อ เราใช้เนื้อพรีเมียมชั้นดี น้ำซุปนุ่มเนียนอร่อยมาก” บี เล่า

ถึงวันเปิดเฟอิตินาย ลูกค้าสั่งเฟอิติจริง แต่ก็ต้องการในสิ่งที่มากกว่าเฟอิตด้วย นั่นคือที่มาที่ทำให้เฟอิตินายจัดเต็ม กลายเป็นร้านอาหารเวียดนามที่มีเมนูหลากหลายที่สุดร้านหนึ่งของกรุงเทพฯ ล่าสุดคือ เบอร์เกอร์ โบร ที่เปิดมาแล้ว 5 เดือน ผลตอบรับดีทีเดียวกับเบอร์เกอร์โฮมเมด ที่แตกต่างจากเบอร์เกอร์สายพานทั่วไป Bro มาจาก Brother เขาและพี่ชายที่ร่วมกันทำ แฟลชชียานนี่คือ การทำร้านให้ดีขึ้นๆ ไป การขยายธุรกิจเป็นไปภายใต้หลักบริหารจัดการแหล่งวัตถุดิบ ร้านตั้งอยู่ใกล้กัน ทั้งพากัน ขณะเดียวกันก็เปิดทางเลือกให้แก่ลูกค้า มองไปข้างหน้าคือแผนขยายต่อเนื่อง โดยเฟอิตินายและเบอร์เกอร์ โบร ขณะนี้เริ่มวางระบบเพื่อทำเป็นแฟรนไชส์ขึ้นมา

บี บอกว่า นี่คือมรดกตกทอดของพ่อแม่ ไม่ใช่แค่ธุรกิจ ไม่ใช่แค่ร้านอาหาร แต่คือรากฐานของความเป็นคน ความเป็นคนดีและมีคุณสมบัตินั้นคือ รากฐาน ไม่เช่นนั้นคงไม่สามารถรักษาและคนเก่าแก่ของร้านไว้ได้

ธนวัฒน์ ณ หลงคาย จากลาบเปิดถึงเฟอิตินาย

“ครอบครัวของเราทำธุรกิจร้านอาหาร ตัวผมเองก็โตขึ้นมาที่ร้านนี้ ยอดลาบเปิดอุดร เราคือลาบเปิดเจ้าแรกของกรุงเทพฯ” บี หรือ ธนวัฒน์ ณ หลงคาย วัย 33 ปี เล่าให้ฟังถึงลาบเปิดอุดรเจ้าแรกและเจ้าเดียวของกรุงเทพฯ เมื่อ 30 ปีก่อน ถึงปัจจุบันแจเนอร์รุ่นที่ 2 เอกลักษณ์แล้วแตก ต่อยอดลาบเปิดเป็นเฟอิตินาย (Photynine) ร้านอาหารเวียดนามต้นตำรับ และเบอร์เกอร์ โบร (Burger Bro) มุลค่ารวมกว่า 100 ล้านบาท

บิดามารดาเสียชีวิต ขณะที่บีและพี่ชายของเขายังเป็นวัยรุ่น โดยเฉพาะบียังเด็กมาก ทั้งคู่ต้องรับช่วงกิจการร้านอาหารที่บิดามารดาเริ่มไว้ ตอนที่บิดาเสียชีวิตด้วยโรคหัวใจ บีเพิ่งเข้ามหาวิทยาลัยชั้นปีที่ 1 ต่อมาอีกเพียง 3 ปี มารดาซึ่งป่วยด้วยโรคเมี่ยงก็มาเสียชีวิตจากไปอีกคน จับเข้าคุกกับพี่ชายว่า เราสองคนจะทำอย่างไรงี้

“อยู่ๆ วันหนึ่งเราก็ไม่มีแม่แล้ว ไม่มีพ่อแล้วจะทำยังไง สองคนพี่น้องช่วยกันคิด เราต้องสานต่อกิจการของพ่อแม่ เพราะพ่อแม่รักร้านนี้มาก ตอนนั้นคิดวันต่อวัน ใจไม่ม่ิกแล้ว คิดแต่ว่าจะเดินหน้ายังร้านจะต้องอยู่ คิดแค่นี้” บี เล่า ย้อนกลับไปถึงที่มาของยอดลาบเปิดอุดร

เจ้าแรกลาบเปิดในกรุงเทพฯ เปิดขายเป็นเฟื่องหมาแห่ง (จริงๆ) อยู่แถวๆ ปลายถนนลาดพร้าว ตรงกันข้ามกับโรงพยาบาลเวชธานีในปัจจุบัน จากร้านเล็กๆ ที่มีโต๊ะเพียง 5 ตัว พ่อเป็นพ่อครัว แม่เป็นผู้ช่วย ลูกชายเล็ก 2 คนท่าหน้าทีเสิร์ฟและเก็บโต๊ะหลังเลิกเรียน ต่อมาไม่นานก็ขยายเป็นหลายสิบโต๊ะ เพราะคนนิยมกินเนื่องแน่น

พ่อชื่อ ยอดยิ่ง อันเป็นที่มาของชื่อร้านยอดลาบเปิด ส่วนนามสกุล ณ หลงคาย บอกแหล่งที่มาชัดเจนว่ามาจากหลงคาย แล้วทำไมลาบถึงเป็นลาบอุดรเล่า บีเล่าว่า บิดามีพื้นเพเป็นคนหลงคายโดยกำเนิด หากสูตรลาบเปิดมาจากจ.อุดรธานี ที่กินลาบเปิดเป็นพื้น ส่วนจังหวัดอื่นๆ ในภาคอีสานจะกินลาบก็แต่เนื้อวัว หรือเนื้อหมูเท่านั้น ไม่กินลาบเนื้อสัตว์ชนิดอื่น

“สมัยนั้นคือความแปลกใหม่ คือลาบเปิดที่ทุกคนต้องมาลองกิน ทุกคนแห่มาเหมือนเป็นปรากฏการณ์” บี เล่าให้ฟังว่า ในสมัยเด็ก เขาและพี่ชายหลังเลิกเรียนแล้วจะมาช่วยพ่อแม่เดินโต๊ะ ร้านลมโชยร้านเล็กๆ บรรยากาศเป็นกันเอง ลูกค้ากับพ่อค้านั่งคุยกัน หัวเราะกัน ผ่าทอกันกันจนคุ้นเคย กับลูกชายเจ้าของร้านก็คุ้นหน้าคุ้นตา มี “ต๊าย” ให้ฟังตามประสาเด็กบ้านเฮินดู (ฮา) ปัจจุบันลูกค้าเก่าแก่ ซึ่งถือเป็นผู้มีพระคุณ



วางแผนบางอย่างหนึ่ง แต่เหตุการณ์จริงไม่เป็นเช่นนั้น ก็ต้องคิดเดี๋ยวนั้น พลิกเดี๋ยวนั้น อยาหนีปัญหา สู้ลงคลุกไม่ได้ บี บอกว่า คลุกกับปัญหาเพื่อพบทางออก ถ้าไม่คลุกก็ไม่เจอ (ทางไปต่อ)

เรื่องการตัดสินใจหางานก็สำคัญ เฟอิตินายนั้น เดิมแผนแรกคือ เฟอิตเท่านั้น (ฮา) ประมาณว่ามาที่นี่ จัดเฟอิตให้สามเดี๋ยวมั่นใจในแผน เพราะมั่นใจในสูตรเด็ดที่มี โดยมารดานั้นมีเชื้อสายเวียดนาม สูตรของแม่ปกติทำกินในครอบครัว เป็นเฟอิตแบบเต็มซามเต็มคำ และแบบไม่ต่อสองส้อมในความอร่อย

ธนวัฒน์ ณ หลงคาย

ชื่อเล่น บี
อายุ 33 ปี

การศึกษา
ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยอีสต์ลิมซิง
ปริญญาโท Bournemouth University, UK

ชีวิตนอกร้านอาหาร
ชีวิตค่าย มีสโตนส์ เล่นดนตรี เล่นกีตาร์ ร้องเพลง ไปโปสดี

เป้าหมายชีวิต

- ดำเนินกิจการร้านอาหาร “ยอดลาบเปิดอุดร” ให้คงอยู่ตลอดไป
- ต่อยอด Photynine และ Burger Bro เป็นแฟรนไชส์ขึ้นมา
- สร้างครอบครัวที่ดี
- เป็นคริสเตียนที่ดี
- ดูแลคนในบ้าน ดูแลชุมชน ดูแลสังคม