



Cooking is Sharing

ความสุขทุกจังหวะชีวิตของ
มาดามตวง

ถ้าพูดถึงกูรูด้านอาหารชั้นเซียนของเมืองไทย หนึ่งในนั้นต้องมีสาวมั่น ผมสี อารมณ์ดีคนนี้รวมอยู่ด้วยแน่นอน มาตามดวง (Madame Tuang) อุบลรัตน์ ช่อธีระพฤกษ์ เธอเป็นศิษย์เก่าของมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ หรือ ABAC ที่จบคณะบริหารธุรกิจ สาขาการตลาด (BBA Major Marketing) แต่โดดเด่นโด่งดังด้านการทำอาหาร เธอจัดเจน รู้จริงเรื่องอาหารนานาชาติ ทุกช่วงเวลาของชีวิตจึงพยายามถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ด้านนี้สู่สาธารณะในรูปแบบต่างๆ เสมอมา

ทุกวันนี้เธอพาเราไปรู้จักร้านเด็ดๆ และมีเคล็ดลับดีๆ ในการทำอาหารมาฝากทุกสัปดาห์ในรายการ มาตามดวง FoodWork ช่อง MCOT เธอยังเป็นเจ้าของโรงเรียนสอนทำอาหาร Madame Tuang's Kitchen สอนทำอาหารจีนฮ่องกง ไทย ฝรั่งเศส อิตาลี เยอรมัน เบเกอรี่ เป็นเจ้าของธุรกิจและกรรมการบริหารบริษัท ที.จี.เอ. คอร์ปอเรชั่น จำกัด ส่งออกอาหารสำเร็จรูป เป็นนักพัฒนาสูตรอาหารให้กับบริษัทส่งออกอาหารชั้นนำของไทยและต่างประเทศ รับผิดชอบ Catering ให้กับสถานทูต รับผิดชอบ Private Dinner ให้กับแวกวี่ไอพี เป็นฟู้ดสไตล์ลิสต์ เป็นวิทยากรรับเชิญเป็นคอลัมน์สตีให้กับมติชน เป็นนักเขียนที่มีผลงานออกมาแล้ว 4 เล่ม ได้แก่ Cooking Mama, Cooking for Family, 50 เมนูกินให้ผอมภายใน 30 วัน, Cooking for Guest ซึ่งเล่มที่ 5 เป็นไกด์บุ๊ก พาชิม 'อร่อย 100 ร้าน กับ มาตามดวง Food Work' กำลังจะวางแผงเร็วๆ นี้ และที่สำคัญ ร้านอาหารแห่งแรกในชีวิต 'Rosemary' by Madame Tuang เสิร์ฟอาหารยุโรป Home Style Cooking ก็กำลังจะเปิดตัวขึ้นในเดือนสิงหาคมนี้ ที่ทองหล่อ ซอย 11 ธุรกิจเกี่ยวกับอาหารของเธอมีมากมาย และยังจะมีผลงานใหม่ๆ ให้ติดตามกันเสมอๆ ขอนให้สงสัยว่าอะไรคือแรงผลักดันและสร้างแรงบันดาลใจให้มาตามดวงได้มาขนาดนี้

"ความชอบด้านอาหารเริ่มมาจากที่บ้านตั้งแต่ที่เด็กๆ แล้วค่ะ ครอบครัวของที่เป็นคนจีนแต่ใจ ดังนั้น เรื่องกินเรื่องใหญ่ ที่มักจะอยู่ในครัวกับพ่อ พ่อเป็นคนทำอาหารที่บ้านจะไม่กินอาหารแบบธรรมดา แต่กินแบบหรู แบบเหลา แต่ทำเองที่บ้าน อย่างพระกระโดดกำแพง หูลงาม ฯลฯ ตอนที่ยอายุ 9 ขวบ พ่อให้ลองทำ

น้ำจิ้มซีฟู้ดเองโดยไม่บอกอะไรเลย ให้เราลองวิเคราะห์ส่วนผสมปรุงเองทุกอย่าง พอทำออกมาทุกคนบอกรวย พ่อชมว่าเก่ง จึงเกิดความสุขเกิดแรงบันดาลใจจากความสำเร็จ จุดเล็กๆ วันนั้น ทำให้เรามีกำลังใจที่จะเดินต่อ จากนั้นก็ชอบทำอาหาร เวลาไปร้านหนังสือก็พยายามดูชอบอาหารขนาดที่ห่อปกสมุดเรียนด้วยรูปอาหารทุกเล่ม คนอื่นเอารูปวิว รูปดาราดู แต่ของที่ตัวเองดูอาหารทุกปก เพราะดูแล้วมีความสุข"

ต่อมาหลังจากที่คุณดวงแต่งงานแล้วจึงแบ่งเวลาเริ่มต้นศึกษาและสั่งสมประสบการณ์การทำอาหารอย่างจริงจัง กับ Madame Natalie Arbefeuille เชฟจากประเทศฝรั่งเศส Anne-Sophie Pic เชฟมิชลิน 3 ดาว และเรียนทำอาหารอีกหลากหลายสไตล์จากอาจารย์ จันทรา เจียรกุล และคุณพวงผกา บุณนาค

"การที่เราเรียนหลากหลายทำให้เราต่อเป็นภาพจิ๊กซอว์ของแต่ละศาสตร์อาหารได้ ทำให้เห็นภาพรวมว่าอาหารแต่ละชาตินั้นผลสุดท้ายก็มี Story หรือ Theory ใกล้เคียงกัน อีกทั้งต้องลงมือปฏิบัติ เรียนกับใครก็สู้ลงมือทำเองไม่ได้ อาหารคือ Skill ต้องทำบ่อยๆ เหมือนโจทย์เลข ถ้าเราทำโจทย์เลขบ่อยๆ เราจะรู้เอง เกิดการคิดสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ"

ความเชี่ยวชาญด้านอาหารของมาตามดวงในวันนี้ล้วนเกิดขึ้นจากความรัก ความหลงใหล ซึ่งเธอบอกว่ามีความสุขมากที่ได้ถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารแก่ผู้อื่น

"อาหาร คือภาษาสากลที่เราจะสื่อสารกันได้ สำหรับผู้ทำและผู้รับอาหารสร้างความสุขให้เสมอ ดังนั้น Cooking ของที่วันนี้ นอกจาก Cooking สำหรับคนในครอบครัว Cooking สำหรับกินเอง สำหรับหมู่เพื่อน ก็ยังต้องการแชร์ความสุขและความรู้ให้คนอื่นฯ เอาไปเป็นเครื่องมือในการสร้างความสุขให้กับคนรอบตัวของเขาด้วย ไม่ว่าจะกินทำในครอบครัว หรือว่าทำเป็นอาชีพก็ได้ค่ะ"

และมีเอนคือที่มาของ Mission มาตามดวง 'Cooking is Sharing' ตัวตนของผู้หญิงที่มีความสุขตลอดเวลา ซึ่งในโอกาสนี้เธอได้ฝากแนวคิดถึงน้องๆ ABAC สำหรับการก้าวสู่เป้าหมายชีวิตไว้ด้วย

"จริงๆ ไม่ว่าจะเรื่องอาหารหรือเรื่องอะไรก็แล้วแต่ในชีวิต ที่ว่าคนเราควรค้นหาให้เจอก่อนว่าทำอะไรแล้วมีความสุข เริ่มต้นตั้งแต่จุดเล็กๆ ค่อยๆ เดินออกไป อย่าคาดหวังว่าสิ่งที่ทำต้อง Make Money เพราะถ้าไม่ Make Money แต่สร้างความสุขและเราไม่ได้เดือดร้อนที่ว่าความสุขสำคัญมากกว่าเงินเดือน ถ้าเราเลือกทำสิ่งที่เรารัก วันหนึ่งเมื่อมองย้อนกลับไปที่เราจะเห็นว่าทุกก้าวของเราล้วนมีแต่ความสุข เป็นภาพที่สวยงาม ดีกว่าที่เราทำอะไรไม่รู้ บังคับตัวเองทำในสิ่งที่ไม่ชอบจริงๆ แดหวังว่าจะทำเงินให้ได้ แต่ทำแล้วไม่มีความสุข มีแต่ทุกข์ซึ่งไม่ได้ตอบโจทย์ชีวิตเลย การเรียนจบ ABAC เป็นเพียงการเริ่มต้นของชีวิต การเริ่มต้นอะไรก็แล้วแต่ ขอให้มุ่งมั่นๆ ถ้าเราทำด้วยความชอบความตั้งใจ ผลลัพธ์ย่อมออกมาดีแน่นอนค่ะ" ♦

ขอขอบคุณ: The Capital by Water Library ชั้น 3 อาคาร Empire ถนนสาทรของ คุณนพดล นฤตกรกุล (ศิษย์เก่า ABAC) เอื้อเฟื้อสถานที่