

เชฟ/ศรา จิรารัตน์ Executive Chef & Owner of The Aston Gastro Bar



“ผมกินอาหารค่อนข้างเยอะมากในตอนนั้น ทราบถึงวัตถุดิบ รสชาติที่แท้จริงของอาหารแต่ละชาติ แต่ตอนนั้นก็ยังไมชอบที่จะทำเหมือนทุกวันนี้ ตอนนั้นผมยังเด็กอยู่เลย กินอย่างเดียวเป็นพอ แต่อาหารที่กินถึงวันนี้รสชาติผมก็ยังจำได้อยู่ละ ไม่รู้มันเป็นพรสวรรค์หรือเปล่า กินครั้งเดียวให้กลับมาทำก็ทำได้ แกมอร่อยเหมือนเปาะ ไม่รู้สิว่ามันเป็นข้อดีหรือข้อเสียสำหรับผม เพราะเวลาจะครีเอทเมนูใหม่ๆ รสชาติเก่ามันยังติดอยู่ในหัวผมอยู่เลย” (พูดเสร็จก็หัวเราะ)

“พอได้กลับมาเมืองไทยผมเลือกเรียนต่อที่ ABAC ด้านวิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ พอเรียนจบปริญญาตรี ก็รู้สึกว่าเราไม่ชอบต้องมานั่งอยู่หน้าคอมพิวเตอร์ มันดูเครียด เลยได้ตัดสินใจมองหาทางเลือกใหม่ๆ ด้วยการลงเรียนศาสตร์การปรุงอาหารอย่างจริงจังเป็นเวลา 1 ปี ที่ เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต”

การเรียนทำอาหารอย่างจริงจังในครั้งนั้นทำให้เขาสนใจมาก อาหารที่เขาถนัดก็คงหนีไม่พ้นอาหารที่มีพื้นฐานการปรุงจากฝรั่งเศส แต่ด้วยความที่เขาเป็นคนเอเชีย อาหารญี่ปุ่น อาหารไทย อาหารจีน ก็เป็นสิ่งที่เขาชอบไม่แพ้รสชาติของอาหารตะวันตก

หลังจากเรียนจบจากสถาบันอาหารชื่อดัง เชฟต้นได้เก็บเกี่ยวประสบการณ์ในการปรุงจากร้านอาหารหลายแห่ง อาทิ Bonjour French Restaurant และที่ Fat Fish Bistro ในตำแหน่ง Sous Chef ซึ่งเป็นที่สุดท้ายก่อนจะมาเปิด The Aston Gastro Bar ซึ่งเป็นร้านของตัวเอง ในรูปแบบ Modern Cuisine อาหารแต่ละจานที่เชฟปรุงนั้นจะมีพื้นฐานมาจากฝรั่งเศสผสมผสานเทคนิค Molecular Gastronomy ทุกอย่างที่ช่วยเพิ่มสีสันให้กับอาหารของเขา มีรสชาติที่เยี่ยมยอดถึงร้านจะเปิดมาได้เพียงแค่ 6 เดือน ก็เป็นที่ถูกอกถูกใจได้เสียงตอบรับจากเหล่านักชิมกันอย่างล้นหลาม

จุดเริ่มต้นของนักปรุงที่ดี คือการได้ไปชิมอาหารรสชาติดีๆ แบบดั้งเดิมแท้ๆ ของแต่ละประเทศ ซึ่งนั่นก็ถือว่าเป็นก้าวแรกของ “เชฟต้น ศรา จิรารัตน์” เช่นกัน เขาได้ใช้ชีวิตในสมัยวัยทีนไปกับการใช้ชีวิตในต่างแดนที่ประเทศอังกฤษ ฝรั่งเศส และเยอรมัน โดยเชฟหนุ่มเล่าให้ฟังว่า