



The Master of Asian Cuisine
KEN HOM

เพชเชี๊วตกว่า 40 ปีในฐานะ Celebrity Chef

เชฟชื่อดังที่ก้าวขึ้นสู่ระดับอินเตอร์ มีแฟนคลับอยู่ทั่วโลก และทุกๆ 6 ใน 8 บ้าน
 ในอังกฤษจะต้องมีกระทะของ Ken Hom Wok
 ที่เพิ่งฉลองครบ 30 ปี มีจำหน่ายใน 72 ประเทศ และขายไปแล้วกว่า 8 ล้านใบ



ลูกจิ้นกับชุดสีดำที่
ยูริมนั่งที่พิกที่ประดับ
ศิลปะของคุณแดนเนยล
อาร์ตเนอร์ของเขา

‘แม่อยู่ด้วยเงินจาก
ประกันชีวิตของพ่อที่
เคยเป็นทหาร และต้อง
ทำงานในโรงงานด้วย
ผมเติบโตมาอย่าง
ยากจนมาก ตอนเด็กฯ
ผมพอมมาก เมื่อไป
โรงเรียนเขาก็นึกว่า
ผมป่วย’



“แม่ผมเป็นพุทธ
ส่งต่อมาถึงผม คนไทยบ
พระอยู่ในใจเรา ประทับใจผม
เพราะทำให้เรามีเวลามองสิ่ง
ทำและต่อมตัว แม่เส้นทา
ของผมทำให้ได้พบกับบุคคล
ชื่อเสียงมากของโลก แต่ผม
หลงไปกับสิ่งนั้น มันสะท้อนใ
ถึงสิ่งที่สำคัญใน

ถึงเรื่องการทำอาหารจีน ชื่อของเซฟเคน
จะปรากฏขึ้นมาในอันดับต้นๆ จากเด็กที่
คอยจำกัดคิดในชุมชนชิคาโกถึงขนาดเคย
ในห้างมาแล้ว มาวันนี้เขาคือเซฟผู้โด่งดัง
ยกย่องว่าเป็นหนึ่งในผู้เชี่ยวชาญอาหาร
เอเชียของโลก มีผลงานการเขียนหนังสือ
เล่ม มีสินค้าในชื่อของตัวเอง คือ Ken Hom
ขายได้กว่า 8 ล้านใบทั่วโลกเป็นเวลานาน
ปีมาแล้ว และได้รับรางวัลอันทรงเกียรติ
(Officer of the Order in the British Empire)
ผู้เชี่ยวชาญเรื่องการครัว
นี่เขาจะมาเผยเรื่องราวประทับใจในชีวิต
แบบเอ็กซ์คลูซีฟให้กับ HELLO!

และเมืองไทย คือบ้านของเขาในปัจจุบัน

คนต้อนรับ HELLO! ในคอนโดมิเนียม
ส่วนที่เขายู่มานานกว่ายี่สิบปี บ้านที่
ตั้งนี้เต็มไปด้วยผลงานศิลปะประดับผนัง
ซึ่งเป็นผลงานของคุณแดเนียล ทวีร์นส์
อร์ของเขา และภาพถ่ายในอดีตของ
ที่เต็มไปด้วยเรื่องราวที่น่าสนใจ

มาเมืองไทยครั้งแรกปี 1983” เขาย้อน
ความผูกพันกับเมืองไทยด้วยใบหน้า
แจ่มใส แฝงอารมณ์ขันเป็นครั้งคราว เรียก
เราะได้ตลอดการสนทนา “ผมจำได้ว่าเป็น
คม ฝนตกหนักมาก ต้องใช้เวลา 4 ชั่วโมง
รวมโอเรียนเต็ลไปสนามบิน ตอนนั้นยังไม่มี
เวย์และบีทีเอส

นั่นผมทำงานอยู่ที่ฮ่องกง และมีเพื่อนจัด
เมืองไทยและไปหาหิลีต่อ”

งใกล้ชิดกับประเทศไทยเริ่มสานต่อมา
ในปี 1989 เขาครีเอตเมนูสำหรับอาหารที่
เครื่องบินของสายการบินคาเธ่ย์ แพซิฟิก
อยู่ 3 ปี และไปถ่ายทำหนังที่แคลิฟอร์เนีย
ลิร์ฟออาหารบนเครื่องบิน ก็เปิดภาพยนตร์นี้
สารชมด้วย ทำให้ผมเป็นที่รู้จักมากทั้งใน
นิวยอร์ก โอเอสแอล อินโดนีเซีย และ
ในแถบนี้

คุณเคิร์ท วิชีไฟท์ เห็นก็สนใจที่ผมผสม
อาหารตะวันตกเข้ากับตะวันตก ก็ชวนผม
ที่โอเรียนเต็ล ในปี 1990 ตอนนั้นยังไม่
อาหารจีน ผมจำได้ว่าผมต้องเอาสลัดผัก
จากแคลิฟอร์เนียมาที่เมืองไทย ตอนนั้น
แต่เดี๋ยวนีเราไปซูเปอร์มาเก็ตก็มีแล้ว ไม่น่า

ของอาหารและการครัว

คนเป็นลูกครึ่งจีนที่เกิดในอเมริกา มีคุณพ่อ
และได้ไปพบรักกับคุณแม่ที่เมืองจีน แล้ว
มาอยู่ทิวอเมริกา

เสียชีวิตหลังจากที่ผมเกิดได้ 8 เดือน
มาก แม่ก็ไม่มีงานทำ พูดภาษาอังกฤษก็
ไม่มาจากครอบครัวที่มีฐานะแต่แม่ก็สูญเสีย
ครั้งแรกหลังสงคราม ต่อมาก็นิวยอร์ก
นิวยอร์ก

อยู่ด้วยเงินจากประกันชีวิตของพ่อที่เคย
และต้องทำงานในโรงงานด้วย ผมเติบโต
ยากจนมาก ตอนเด็กๆ ผมชอบมาก เมื่อ
เรียนเขาก็คิดว่าผมป่วย นึกว่ามีพยาธิใน
ะ (หัวเราะ)

อายุ 9 ขวบ ผมรู้วิธีการไปดาวทาวน์แล้ว
ลล์เป็น ผมรู้ว่าแม่เก็บเหรียญไว้ในกระเป่า
บมาจ่ายค่าธรรมเนียม พอไปห้างสรรพสินค้า
บของมา ว้าว! ทำไมมันง่ายจังเลย แล้วก็
ถูกจับ (หัวเราะ)



(ขวา) คุณเคนกับคุณแม่ (บน) และครอบครัวจีนที่อพยพ
มาอยู่ที่อเมริกา โดยมีคุณพ่อเป็นทหารชาวอเมริกันและ
พบรักกับคุณแม่ที่เมืองจีน แต่คุณพ่อเสียชีวิตตั้งแต่
คุณเคนอายุได้ 8 เดือน เขาจึงเติบโตมากับคุณแม่และ
ครอบครัวชาวจีนในชิคาโก



“ตอนนั้นผมยังเด็กมาก ลุงกับแม่ไปที่สถานีตำรวจ
ไปประกันตัวผมออกมา แม่กลับมาบ้าน หลังจากทำ
อาหารให้ผมแล้วแม่ก็ไปนั่งที่มุมห้องแล้วร้องไห้ตั้งแต่
6 โมงเย็นถึง 5 ทุ่ม แม่ทำอย่างนั้นอยู่ถึง 2 อาทิตย์

“แม่บอกว่า ถ้าไม่อยากให้แม่ร้องไห้อีกก็ต้องบอกว่า
เสียใจ ผมคุกเขาลงแล้วยกน้ำชาให้แม่ ถ้าแม่รับน้ำชา
จากเรา แสดงว่าแม่ยกโทษให้แล้ว ตอนนั้นทุกคนทั้ง
ไซนาทาวน์มาดูกันหมด หลังจากนั้นผมก็ไม่ขโมยของ
อีกเลย

“ลุงบอกว่าถ้าเคนอยากได้เงินเอาไว้อีกของ ให้มา
ทำงานที่ร้านอาหารของเขาในไซนาทาวน์ที่ชิคาโก เขา
มีชื่อเสียงมากและเป็นเหมือนพ่อบุญธรรมของผม สอน
การทำอาหารและการทำธุรกิจ ผมได้เรียนรู้จากเขาเยอะ
มาก และเขามีรสนิยมดี ในช่วง 1960s คนยังไม่ได้
เดินทางมาก เขาเดินทางจากชิคาโกไปได้ทุกวัน ฮ่องกง
ไปเอาเซฟมา ร้านอาหารถึงประสบความสำเร็จมาก

“ผมทำงานอยู่ในครัว 4 - 5 ปี เวลาโรงเรียนปิด
วันหยุด หลังเลิกเรียนก็ไปทำงานถึงเที่ยงคืน

“หลังจากที่ทำงานหนักมาก ลุงก็ให้เงินผมมากขึ้น
แม่ก็ถามลุงว่าเคนทำงานดีมั๊ย ลุงบอกว่า ดีสิ ให้เงินผม
มากขึ้นด้วย ผมให้ของเงินแม่ทุกเดือนนะ แต่ผมถึง
ส่วนที่ลุงให้เพิ่มออก (หัวเราะ) แล้วผมก็ถูกจับได้
อีกครั้ง” คุณเคนเล่าถึงชีวิตจอมแก่นวัยเด็กอย่าง
สนุกสนานแม้จะเป็นช่วงที่ลำบากที่สุดในชีวิตของเขา

ออกพวงกบในโลกลูกกวาง

ชีวิตของเขาเริ่มเดินเข้าสู่เส้นทางทำอาหารระดับ
อินเตอร์มากขึ้นเรื่อยๆ

“ผมตัดสินใจไปเรียนต่อมหาวิทยาลัยที่แคลิฟอร์เนีย
เพราะชิคาโกมันหนาวมาก ตอนนั้นใครๆ ก็พูดถึงแคลิ
ฟอร์เนียที่อบอุ่น ผมไปเรียนที่ University of California,
Berkeley แม่ก็ยังคงอยู่ที่ชิคาโกเพราะแม่คุ้นเคยกับสังคม
ที่นั่น และมีเพื่อนที่รู้จัก แม่ชอบเล่นมาจิง เคยเล่นจนถึง
ตี 4 และแม่ทำติ่มซำขายด้วย”

ในช่วงเวลานี้เขาสนใจการทำอาหารอิตาเลียนช่วง
วีคเอนด์ เพื่อหาเงินเรียนหนังสือและนำไปสู่การสอนทำ
อาหารจีนที่ California Culinary Academy ที่ซานฟราน
ซิสโกในปี 1977 ทำให้เขามีชื่อเสียงนำไปสู่การออก
รายการทีวีของบีบีซีต่อมา หลังจากบีบีซีใช้เวลานาน
ถึง 2 ปีในการหาผู้เชี่ยวชาญมาออกรายการทีวี และ
สร้างชื่อเสียงให้คุณเคนอย่างที่สุดจนนำเขาเข้าสู่วงการ
อาหารระดับนานาชาติ

“การสอนเป็นสิ่งที่ผมรักที่จะทำ นั่นเป็นเหตุที่บีบีซี
จ้างผม ต้นปี 1980 เขาใช้เวลา 2 ปี ในการมองหาเซฟ
จีน หาไปทั่วทั้งไต้หวัน ฮ่องกง นิวยอร์ก และมีคน
แนะนำผม ปี 1983 ผมไปฮอลลีวูด ผมไม่เคยออกรายการ
ทีวีมาก่อน แต่สิ่งที่เขาพูดมันน่าสนใจมาก ผมก็ตื่นเต้น
ประหม่อมมาก เขาบอกว่า เมื่อคุณเริ่มทำอาหารและ
อธิบาย คุณดูมีชีวิตชีวาดีมาก เพราะผมเคยเป็นครู
มาก่อน

“ปี 1984 ผมมีรายการทีวี BBC ซีรีส์เป็นครั้งแรก
(Ken Hom's Chinese Cookery) ตอนแรกผมไม่คิดว่าจะ
ประสบความสำเร็จมาก เพราะคิดว่าคนอังกฤษคงไม่
รู้จักอาหารจีน แต่ปรากฏว่าประสบความสำเร็จมาก
อย่างไม่คาดคิด และเป็นซีรีส์อันดับหนึ่งถึง 26 อาทิตย์
และพิมพ์หนังสืออีก 350,000 เล่ม เป็นหนังสือที่ประสบ
ความสำเร็จสูงสุดที่บีบีซีเคยมีมาก่อน ทำให้ผมมีชื่อเสียง
มาก ปัจจุบันหนังสือเล่มนี้ก็ยังพิมพ์จำหน่ายอยู่ เกือบ
40 ปีแล้ว

“การทำรายการทีวีมันไม่ง่ายเลย เขาบอกว่าคนชอบ
ผม เรตติ้งของบีบีซีพุ่งขึ้นสูงมาก เราพูดถึงช่วงปี 1984
เวลาทุ่มครึ่ง มีคนดูกว่า 4 ล้านคน นับว่าเยอะมาก ปกติ
ได้แค่ล้านคน

“หลังจากนั้นอีกสิบปี ผมมีความมั่นใจเพิ่มมากขึ้น มี
ประสบการณ์มากขึ้น เป็นธรรมชาติมากขึ้น ผมก็ทำซีรีส์
2 ซึ่งก็ประสบความสำเร็จเหมือนซีรีส์แรก”

สร้างชื่อเสียงไปทั่วโลก

ในช่วงเวลานั้นนับว่าเขาชื่อเสียงโด่งดังมาก ไม่ว่า
เขาจะไปปรากฏกายที่ไหนก็มีแต่คนเข้ามาทักทาย ขอ
ถ่ายรูปด้วย

“ปี 1986 ผมได้รับการติดต่อจาก 20 บริษัท ให้ทำ
กระทะ มันน่าสนใจมาก ผมมีสัญญาขาดทุนที่ตี ผมอาจ
จะได้เรียนรู้มาจากลุง ทั้ง 20 บริษัทมีเพียงบริษัทเดียว
ที่ตกลงทำตามสัญญาของผมที่ผมจะต้องเป็นผู้ควบคุม
เองทั้งหมด ตั้งแต่การออกแบบ การทดสอบ การยอมรับ
ทุกสิ่งอย่าง คนอื่นแค่อยากจะใช้ชื่อของผมใส่ลงไปใน
ผลิตภัณฑ์ แต่ผมไม่ตกลง และผมก็ตัดสินใจถูก กระทะ
ของผมขายใน 72 ประเทศ รวมทั้งเมืองไทยด้วย จนถึง
ปัจจุบันขายไป 8 ล้านใบ

“ใน UK เขาบอกว่า ทุกๆ 6 ใน 8 บ้าน ต้องมีกระทะ
ของผม” เขาหัวเราะอย่างภาคภูมิใจ แล้วเผยถึงจุดเด่น
ของ Ken Hom Wok คือ วัสดุและการพัฒนาอย่าง
ต่อเนื่อง

‘เราเพิ่งฉลอง 30 ปี ของ Ken Hom Wok เป็นเวลา 30 ปีแล้ว พวกเราทำตามสัญญาที่ทำไว้กับคุณค่าสมราคา ซึ่งสำหรับผม มันสำคัญมาก’

“ทำไมถึงขายดี เพราะมันเวิร์ก เวลาผมไปมีคนมาบอกผมว่า เคน ฉันใช้กระทะของคุณ 30 ปีแล้ว เคียวนี้ก็ยังใช้อยู่ นั่นคือการโฆษณาที่ดีที่สุด

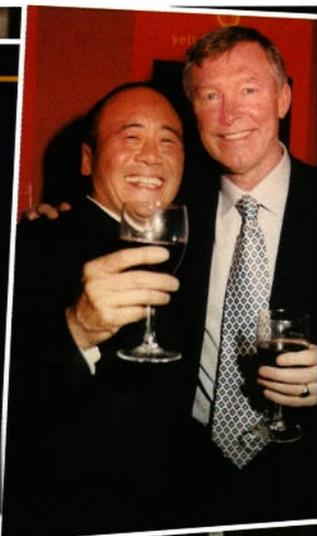
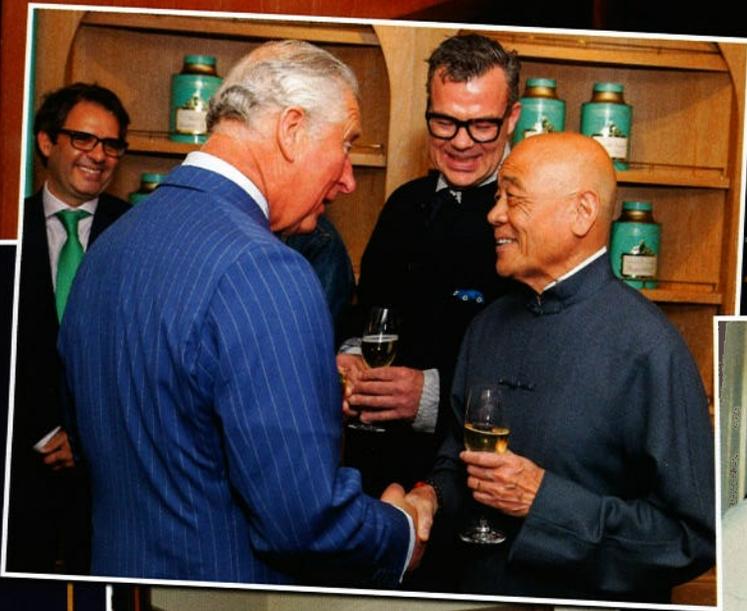
“เราเพิ่งฉลอง 30 ปี ของ Ken Hom Wok เพราะผมทำตามสัญญาที่ทำไว้กับคุณ ผมให้มันมีคุณค่าสมราคา ซึ่งสำหรับผม มันสำคัญมาก ถ้ามีเพื่อนบอกว่า ผมซื้อแก้วนี้เพราะแก้วที่ดี คุณก็จะเชื่อเพื่อนมากกว่าผม และผมต้องการควบคุมทุกอย่าง ผมไม่ให้เขาเพียงแค่โฆษณาทางทีวี ผมมีแคลิฟอร์เนียไปลอนดอน ไปปรากฏที่สาธารณณะ อยากพบกับคนที่ใช้กระทะ อยากรู้ปัญหาจากเขาว่า อะไรบ้างที่เขาเจอ เมื่อได้คำตอบกลับมา ผมก็ใช้เป็นข้อมูลไปเขียนหนังสือเล่มต่อไป เพราะสาธารณชนสนใจ

“ผมรู้วิธีการทำอาหาร แต่เขาไม่รู้ มันคือที่ผมยังไม่ได้อธิบายให้เขา รู้ อะไรที่เขายังไม่เมื่อเขากลับไปบ้านแล้วทำตามที่ผมแนะนำไปบอกต่อกับอีกสิบคนว่า เขาใช้ Ken Hom Wok

“Bang!” เขาหัวเราะอย่างมีความสุขในการตลาดของเขาที่ประสบความสำเร็จอย่าง

“เมื่อคุณออกทีวี มีคนหลายคนที่ย้ำเหตุผลต่างๆ ก็เพราะเขาดูทีวีอยู่ที่บ้าน ไม่ถ่ายภาพยนตร์ที่ต้องไปดูในโรงหนัง เหตุผลหนึ่งไม่อยู่อังกฤษ เพราะไปไหนก็มีแต่คนทัก ขอถ่ายรูปด้วย แม้กระทั่งไปสนามบิน ผมก็อะไรนะ แต่บางทีมันก็ไม่มีความเป็นส่วนตัว”

ทรงพบใคร่คุณดังระดับโลก เมื่อเขาสร้างชื่อเสียงขึ้นมาในฐานะเชฟ



(บนสุด) คุณเคนกับ Ken Hom Wok ที่มีชื่อเสียงกว่า 30 ปี และขายได้กว่า 8 ล้านใบทั่วโลก กระทั่งนี้ได้สร้างชื่อเสียงในการปรุงอาหารให้คนดังของโลกมากมาย ทั้งเจ้าฟ้าชายชาร์ลส์ (บนซ้าย) ประธานาธิบดีเจียง เจ๋อหมิน (บน) เซอร์อเล็กซ์ เฟอริกูสัน (บนขวา) ทีน่า เทอร์เนอร์ (ขวา) และโทนี่ แบลร์ (ซ้าย)



หมากกรุกที่ทำจากบรอนซ์ ฝีมือคุณแดเนี่ยล ภายในห้องนี้เต็มไปด้วยวิดีโอภาพยนตร์เรื่องโปรดที่เขาชอบดู แม้จะหมดสมัยของวิดีโอไปแล้ว เขาก็ยังเก็บไว้อยู่

เอเชีย เขาจึงได้รับเชิญให้ไปปรุงอาหารให้
อเลียงระดับชาติมากมาย ตั้งแต่เจ้าฟ้าชาย
ปจนถึงผู้นำประเทศ เซเลบริตี้และดาราชื่อดัง
เมื่อให้เขาเลือก 3 คนดังที่เขาประทับใจมาก
ायกตำแหน่งให้กับโทนี่ แบลร์ เอลเลน โดมินิก
และทีน่า เทอร์เนอร์

มักจะถูกว่าลูกควรจะทำหน้าที่เป็นงาน
ไม่ใช่งานทำอาหาร อาจจะเป็นหม้อไฟหรือ
ดัดที่ทำเงิน เมื่อผมได้รับเชิญให้ไปทำอาหารให้
นาธิบดีเจียง เจ้อหมิน ประธานาธิบดีจีนคน
เียนอังกฤษ ที่บ้านเลขที่ 10 ถนนดาวนิง วัน
ได้ขึ้นหน้าหนึ่งของสื่อจีนทั่วโลก ได้ถ่ายรูป
ประธานาธิบดีจีนด้วย

1998 นายกรัฐมนตรีโทนี่ แบลร์ เรียกให้ผมไป
กรให้ในการประชุมอาเซียน ชัมมิต ตอนนั้นมี
เทศอาเซียนรวมไทยด้วย และ 12 ประเทศ
ป มั่นยุ่มาก เพราะมีทั้งคนที่ไม่กินหมู คนนั้น
นั้นนี้ ผมครีเอตเมนูปลา ซึ่งคนส่วนมากชอบ
ล้วยห่อใน Rice Paper แล้วทอด ปรงรสด้วย
เธิร์บ ทุกคนชอบมาก

ยกๆ เขียนจดหมายมาบอกว่า ว้าว ประสบ

ความสำเร็จมาก ทุกคนชอบมาก ผมตอบกลับไป และ
เชิญไปเที่ยวที่บ้านผมที่ฝรั่งเศสหากมีโอกาส คิดว่าเข
คงไม่ตอบกลับมา แต่เขาตอบว่าอยากไป (หัวเราะ)

“เมื่อปี 1998 มีปัญหาที่ไอร์แลนด์เหนือ
นายกฯ มาไม่ได้ แต่ภรรยาจับลูกมา เขามาปีถัดไป
บ้านผมอยู่ในหมู่บ้านเล็กๆ วันนั้นมีปาปาราสซี่ 65
คนมาถ่ายรูป (หัวเราะ) และเรากลายเป็นเพื่อนกัน

“ประธานาธิบดีจีนคนต่อมามาเยือนอังกฤษ เขาก็
ให้ผมไปทำอาหารให้อีกที่บ้านเลขที่ 10 ถนนดาวนิง
ซึ่งเล็กมาก เลี้ยง 7 คน มีคนดังๆ เช่น รูเพิร์ต เมอร์ด็อก
นักธุรกิจชั้นนำที่อยากทำธุรกิจกับจีน และคนอื่นๆ อีก
เยอะเลย

“ผมไม่ได้แคร์ที่ความมีชื่อเสียงของเซเลบ ถ้าผมไม่
ชอบเขา ผมก็ไม่ทำให้อีก สิ่งแรก คือ ผมต้องชอบเข
าก่อน เพราะการทำอาหารก็เป็นการ Giving และมัน
ยากที่จะให้อย่างเสแสร้ง ผมอยากให้คนมีความสุขกับ
ตัวเอง ผมไม่ได้ดูคนที่ความมีชื่อเสียง แต่ดูที่ความเป็น
คน ที่ผมอยากจะทำใจ อยากรู้ว่าเขามีความสุข

“ผมได้ทำอาหารให้คนดังๆ มากมาย เช่น เอลตัน
จอห์น ที่ผมภูมิใจมากที่สุด คือ โทนี่ แบลร์ เพราะเขา
ชอบเรื่องอาหารมาก เขาบอกว่า เขาดูซีรีส์แรกของผม

ตอนเรียนอยู่มหาวิทยาลัย

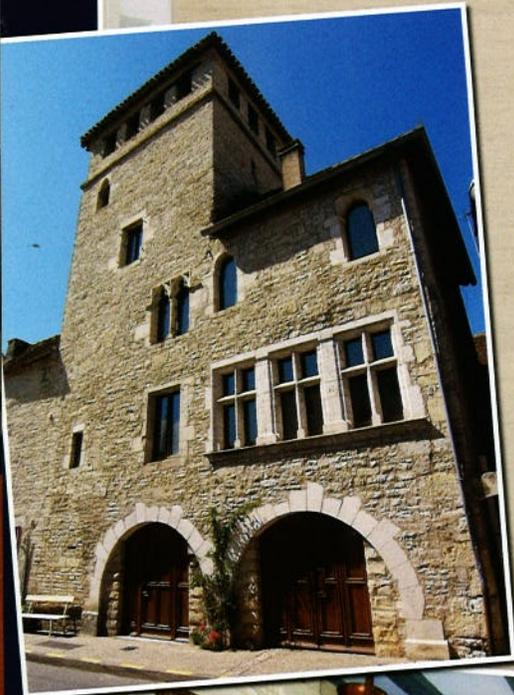
“เอลเลน โดมินิก พาเลน แห่งริชมอนด์ กรุป เขาเป็น
เพื่อนบ้านที่ฝรั่งเศส ก็เลยรู้จักกัน เขาชอบเรื่องอาหาร
มาก และทีน่า เทอร์เนอร์ พบกันในงานวันเกิด 60 ปี
ของเอลเลน โดมินิก ที่ปารีส ปิดมิวเซียมเลย เขาเชิญ
ผมกับแดเนี่ยลด้วย ในงานมีนายกฯ 8 คน รัฐมนตรี
ดารามากมาย เขาบอกว่าทีน่าจะมา และมาเชิญเรา
ให้ไปรู้จักกับทีน่า เอลเลนแนะนำว่าเซฟเคนอยากทำ
อาหารให้คุณ แล้วก็นัดวันกัน

“จากปารีสเราซื้อของเสร็จแล้วไปที่แอร์พอร์ตส่วน
ตัว เอลเลนพาขึ้นไพรเวตเจ็ต พร้อมกับกับข้าวที่เราไป
จ่ายตลาดมา มีเปิดด้วย เพื่อไปพบทีน่า เทอร์เนอร์
กับสามี เธอน่ารักมาก เธอชอบอาหาร ตอนนั้น 15 -
20 ปีมาแล้ว เธอสวยมาก โดยเฉพาะขาขาวเพรียว
เธอบอกว่า Delicious Darling”

“หลังจากนั้นผมไปหาแม่ที่ซิดนีย์ แม่บอกว่า ลูกอาจ
จะไม่ต้องเลิกทำอาหารก็ได้นะ เพราะมันเป็นงานที่ดี
(หัวเราะ) ทำดีที่สุด แม่ก็เห็นด้วยกับอาชีพของผม”

ดูแลแม่อย่างดีที่สุด

“หลังจากที่ผมทำเงินได้แล้ว ผมบอกแม่ให้หยุด ▶



คุณเคนยืนอยู่ที่ข้างๆ รูปถ่ายบ้านพักในศตวรรษที่ 18 ที่ฝรั่งเศส (ซ้าย) ซึ่งภายในปีหนึ่งเขาจะใช้เวลาอยู่ที่นั่นสลับกับที่พักที่เมืองไทย บ้านหลังนี้ตกแต่งภายในแบบคลาสสิก (ล่างสุด) และมีเตาสำหรับทำอาหารที่สั่งทำเป็นพิเศษ (ล่าง)



ทำงาน และส่งเงินให้แม่ทุกเดือน ซึ่งแม่ไม่ยอมใช้เงินเลย กลับเก็บให้ผม จนผมต้องบอกว่าไม่ต้องเก็บให้ผม

“แม่ชอบบินไปฮ่องกงกับญาติ ผมซื้อตัวเครื่องบินชั้นหนึ่งให้เลย แต่แม่เอาไปเปลี่ยนเป็นชั้นประหยัด เอาเงินออกมาเก็บอีก ผมต้องบอกแม่ว่าอย่าทำอย่างนั้น แล้วให้พักที่เพนนิงซูล่า แม่ก็ไม่ยอม จะไปอยู่กับญาติ นี่คือแม่ของผม

“ผมดูแลแม่ดีมาก จำได้ว่าตอนแม่อายุ 80 ผมบอกว่าจะจัดงานวันเกิดให้ มีเพื่อนมา 280 คน แม่บ๊องปูลาร์มากในเช้าวันทาวน

“เมื่อแม่เสียชีวิต มีคนมาร่วมงานเยอะมาก เกือบ 300 คน เพราะแม่เป็นคนใจดี มีเมตตา ถ้ามีเงินก็จะซื้อของไปแจกให้คนอื่น หวังว่าผม

จะได้เรียนรู้สิ่งนี้จากแม่”

กำการกุศลตอบแทนสังคม

เขายึดถือคำสอนของที่ว่า เมื่อมีแค้นให้กับสังคมมาจนถึงทุกวันนี้

“ผมให้คืนกับทุกๆ ประเทศที่ผมไป สอนผมว่า Give Back เพราะเมื่อคุณจะได้รับกลับมาสิบเท่า สิ่งที่ผมขอผมคือ การทำการกุศล”

ตั้งแต่ปี 2008 เขาเป็นทูตให้กับ Against Hunger ซึ่งเป็นองค์กรการมนุษยชนที่ทำงานในกว่า 40 ประเทศ มีวัตถุประสงค์ในการให้ความช่วยเหลือครอบครัวในการให้อาหารเด็ก

ปี 2010 เขาพบว่าตัวเองเป็นม

เรียนรู้การเป็นเชฟด้วย กัน เชื่อในสัญชาตญาณ ตัวเอง สำหรับผม สิ่งนี้ เป็นโคตซ์ของผม ยิ่งกัน เท่าไร ได้เห็นมากเท่าไร ได้เรียนรู่มากเท่านั้น'

ก เมื่อรักษาหายแล้วเขาได้เป็นทูตให้กับ
Cancer UK ช่วยสร้างการตระหนักรู้ในโรค

ที่ดีที่ผมพบเร็ว ก็ไม่ต้องให้คีโม ฉะนั้นการ
เป็นเรื่องที่สำคัญมากๆ ผู้ชายหลัง 55 ปี
ที่กินอ้วน เราต้องดูแลสุขภาพของเรา และที่
เราต้องมีความสุขด้วย

พบว่าเป็นโรคนี้อีกที่กรุงเทพฯ แล้วไปรักษา
ด้วยวิธี Proton Radiation Therapy ใช้เวลา
ข้างละวัน ทำ 37 ครั้ง ไม่รู้สึกอะไรเลย เรา
ได้หมด กิน ต้ม ไม่มีผลข้างเคียงด้วย

ได้ไปอยู่ที่ไถเป 2 เดือน คิดดูสิ ได้กินอาหาร
เก่าแก่ๆ เยี่ยมมาก เพื่อนบอกว่า ผมทำให้
ภาวะเรื้อรังดูหรรษา"

อยู่ที่เมืองไทย เขาก็ช่วยเหลือมูลนิธิ Soi
ให้ความช่วยเหลือสุนัขและแมวจรจัดด้วย

นี่ผมทำแคมเปญ Against Food Waste
ทุกอย่าง ชอบมาก บางทีก็เอาของเหลือมา
การ ตอนอยู่ฝรั่งเศสก็ไปทำอาหารให้พวก
ss โดยไม่รู้แต่แรกว่าจะทำอะไร เพราะ
ทั้งหมดจะมาจากซูเปอร์มาร์เก็ตที่หมดอายุ
แล้ว เราก็ต้องเอามาสร้างสรรค์ มันทำท่าย
ปนเชฟมาก ผมดูๆ แล้วก็ทำอาหารสำหรับ
ผมชอบความท้าทายมาก"

เคล็ดลับในการทำอาหารให้อร่อย

สำคัญที่สุดคือ วัตถุดิบต้องดี การอยู่ที่
รีเนี่ยทำให้ผมได้เรียนรู้การไม่ใช้สารเคมีใน
เพราะเราไม่อยากกินสารพิษจาก Processed
ก่อให้เกิดมะเร็ง

นอกจากนี้ต้องมีความรู้เรื่องเทคนิค หนังสือ
ของผมเขียนเกี่ยวกับเทคนิค ซึ่งหมายถึง
อาหารให้ถูกต้อง เหมาะสม มันมีเหตุผล
ว่าทำไมต้องทำอย่างนี้ เช่น การทำกระทะ
มากๆ ก่อนที่จะใส่น้ำมันลงไป เพราะเมื่อ
ร้อน มันจะไปเคลือบและกินสารพิษไม่ให้
เนี่ยเนือในอาหาร แล้วเทน้ำมันออก อาหาร
อมน้ำมัน

นอกจากนี้ เราเรียนรู้การเป็นเชฟด้วยการกิน
สัญชาตญาณของเราเอง สำหรับผม สิ่งนี้ถือ
ของผม ยิ่งกินมากเท่าไร ได้เห็นมากเท่าไร
รู้มากเท่านั้น"

ถึงเชฟรุ่นใหม่ ให้ประสบความสำเร็จ

มักจะบอกเชฟรุ่นใหม่ว่า หนึ่ง อย่าคิดว่า
Great Chef ให้คิดถึงการเป็น Good Chef
อาหารที่คุณไม่ชอบกิน สำคัญมาก เพราะ
อาหารต้องใช้เทสต์ของตัวเองเป็นโคตซ์

ง เรียนรู้ให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ผมชอบ
ผมทำอาหาร เช่น ที่โอเรียนเต็ล มีเชฟที่ทำ
ไทย ผมก็อยากจะเรียนรู้ และเปิดใจที่จะ
เรามีทิศทางรู้หมดทุกอย่าง และไม่มีวันจบสิ้น



คุณเคนขณะขึ้นชมผลงานที่ปรากฏในสื่อต่างๆ
และเขามีผลงานการเขียนหนังสือกว่า 38 เล่ม
โดยหนังสือชื่อ Ken Hom My Stir-Fried Life
ได้รับการแปลไปแล้วถึง 19 ภาษา และล่าสุดก็กำลัง
จะแปลเป็นภาษาไทยในชื่อ 'เคน ฮอม ชีวิตกระทะ
วาทะตะหลิว' ให้คนไทยได้อ่านกันภายในปีนี้ (ขวา)

เมื่อเราทำอาหาร เราได้เรียนรู้อยู่ด้วยกัน

“สาม ต้องมีแพลชั่นเป็นตัวนำทาง ถ้าไม่มี ก็ต้องไป
ทำอย่างอื่น อย่ามาทำอาหาร

“ผมว่าเราต้องมีแพลชั่นในชีวิต งานที่ผ่านมามาทำให้
เรามีชื่อเสียง แต่เราทำตัวตามธรรมชาติ การที่ผมเดินทาง
มากในชีวิต ผ่านเส้นทางอันยาวนาน เพราะผมทำงาน
หนัก และยังมีแพลชั่นในสิ่งที่ทำอยู่ และรู้จักการให้
“เมื่อเราสอนคน เราได้ให้ นั่นคือสิ่งที่สำคัญ”

หนังสือเล่มใหม่ในภาษาไทย

“ผมเขียนหนังสือมา 38 เล่มแล้ว และแปลไป 19
ภาษา ในไม่ช้านี้ก็จะมีการแปลเป็นภาษาไทยด้วย My Stir-
Fried Life เป็นเล่มแรก ผมภูมิใจมาก เพราะผมจะได้แชร์
กับเชฟรุ่นใหม่ และจะได้เป็นแรงบันดาลใจ

“จะมีสูตรอาหาร และเส้นทางในการเดินทางในชีวิต
ของผม ตั้งแต่เริ่มแรก และสิ่งที่ผมได้เรียนรู้ และอยาก
จะแชร์ให้ทุกคนได้อ่าน ใช้ชื่อว่า ‘ชีวิตกระทะ วาทะ

ตะหลิว’ เป็นเรื่องราว
ของคนที่เติบโตมา
จากครอบครัวยากจน
เริ่มทำอาหารจนมี
ชื่อเสียง ได้พบผู้คน
ที่มีชื่อเสียงมากมาย
เป็นการมองย้อน
หลังไปบนเส้นทาง
ชีวิตของผม แต่ละ
บท ตอนท้ายก็จะมี
สูตรอาหารของผม
ด้วย”

หนังสือภาษา
ไทยเล่มแรกของเขานี้ แปลโดย
ภาณุ บุรุษรัตนพันธุ์ จัดพิมพ์โดย Gallery Publishing ซึ่ง
คนไทยน่าจะได้อ่านภายในสิ้นปีนี้

