



AVANT-GARDE TASTE

รสชาติของการโต่งในศตวรรษใหม่เริ่มต้นขึ้นแล้ว
ด้วยบทบาทของวิทยาศาสตร์ ที่เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในตำราอาหาร



เมื่อสักหลาดปีก่อน Molecular

Gastronomy เป็นเรื่องที่น่าทึ่งและเป็นไปได้สำหรับประเทศไทย วงการอาหารไทยได้ยืนหยัดที่ค้ำนี้จากสุดยอดเชฟแห่งศตวรรษ 2 คนคือ Ferrand Adria แห่ง El Bulli ที่ประเทศสเปน และ Heston Blumenthal จาก The Fat Duck ที่ประเทศอังกฤษ ทว่าค้ำนี้ค้ำนี้กลับไม่เป็นที่ถูกใจนักสำหรับเชฟชั้นนำ แต่พวกเขากลับพอใจที่จะใช้ค้ำนี้ Modern Gastronomy แทนมากกว่า

อย่างไรก็ดี ศาสตร์ใหม่ของการปรุงอาหารที่นำเอาเรื่องวิทยาศาสตร์เข้ามาเกี่ยวข้องนี้ กำลังเป็นที่รู้จักในประเทศไทย เมื่อ Gaggan Anand เชฟชาวอินเดีย ได้มีโอกาสไปร่วมงานกับห้องแล็บของ El Bulli เป็นเวลา 3 เดือน ซึ่งนับเป็นชาวเอเชียคนที่สองที่ได้มีโอกาสไป Dream Kitchen แห่งนี้ ความลับเดียวที่ Gaggan ได้จากที่นี่คือ "It's not how to cook, it's how they think" และอีกสิ่งหนึ่งก็คือวันนี้ El Bulli ได้เปลี่ยนโลกของการทำอาหารให้เข้าสู่ศตวรรษใหม่เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ที่ครัวของ Gaggan ในย่านหลังสวน นอกจากจะสวยโดดเด่นด้วยบรรยากาศสบายในโทนสีฟ้าขาวแล้ว อาหารของที่นี่ยังคงเป็นสไตล์ของเขาที่อาศัยเทคนิคการครัวสมัยใหม่ ไม่ว่าจะเป็น เทคนิค Gellification ในการทำเจลลี่โดยไม่ต้องใช้ผงวุ้นหรือเจลาติน Spherification เทคนิคการทำของเหลวให้ได้หน้าตาคล้ายคาร์เวีย ทว่ามีรสชาติตามแต่ต้องการ เช่น Melon Caviar หรือการใช้ไนโตรเจนเหลวสำหรับทำ

ไอศกรีมหรือค็อกเทล เช่น Mango Mania ที่เป็นซิกเนเจอร์ของที่นี่ หรือแม้แต่ Rotaval เครื่องมือในการสกัดเอสเซนเชียล ออยล์ เช่น น้ำมันดอกกุหลาบ (Rose Water) หรือเทคนิค Spherification นอกจากนี้ Gaggan ยังเลือกเฉพาะเครื่องปรุงสุดยอด ไม่ว่าจะเป็น ดอกกุหลาบจากอิสตันบูล ดอกไม้กินได้จากฟาร์มที่ปลูกดีจะส่งให้เฉพาะร้านอาหารมิชลินเท่านั้น เครื่องเทศจากอินเดีย และข้าวหอม Long Grain จากหิมาลายา รวมทั้งอาหารทะเลที่มาจากแหล่งที่ดีที่สุด และเครื่องปรุงหลายชนิดที่ทำให้แห้งกรอบด้วยเครื่อง Freeze Dry Machine นำเข้าจากสเปน

กึ่งหมักเครื่องแกงอินเดีย (Jhinga Nisha)

ส่วนผสม (สำหรับ 1 ที่)		
กึ่งแม่น้ำ	5	ตัว
น้ำมัน	1	ช้อนชา
พริกแดงดำ	1	ช้อนโต๊ะ
ผงกะหรี่	1	ช้อนชา
กะเทียมสับกับขิง	1	ช้อนโต๊ะ
พาสต้าถั่วพินัด	1	ช้อนโต๊ะ
ใบ Curry Leaves	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือตามชอบ		

ล้างกุ้งฆ่าหลังทำความสะอาด หมักเกลือและน้ำมันมะนาว 10 นาที พักไว้ เอาเครื่องแกงทั้งหมดโขลกให้เข้ากัน ใส่กุ้งลงไปหมัก 2 ชั่วโมง เอาเข้าเตาอบที่ 250 องศาเซลเซียส จนสุก หรือจะย่างกับถ่านก็ได้ เสิร์ฟพร้อมกับมะนาวซีก



หอยเชลล์ล่อกับซอสผักชี

ส่วนผสม (สำหรับ 1 ที่)		
หอยเชลล์	1	ตัว
เนย	1	ช้อนชา
เกลือและพริกไทยตามชอบ		
หอมใหญ่สับ	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีสับ	1	ช้อนโต๊ะ
ครีมสด	1/2	ถ้วย
พาร์เมซานชีส		
บรันดี	25	มล.

ผักสดสำหรับตกแต่ง
ล้างหอยเชลล์ ตังกระทะ ใส่น้ำมันหอยเชลล์ลงไปจี่ด้วยไฟแรง เติมเกลือ พริกไทย หอมใหญ่ กระเทียม ผักชี พอเริ่มสุกเกรียม ราดบรันดี ตักหอยเชลล์เสิร์ฟใส่จาน เติมครีมลงในกระทะที่มีเครื่องอยู่ เคี่ยวจนเป็นซอส ราดลงบนหอยเชลล์ในจานเสิร์ฟ □

เรื่องและสไตล์: เอกรินทร์ อยู่สุขสมบูรณ์
ภาพ: มนุ มนุกุลกิจ SABF.NET
ผู้ช่วยสไตล์ลิสต์: ภาณุพงษ์ กักศิรินทร์, พงศกร ต่านกุล
สูตรอาหาร: GAGGAN ANAND
ขอขอบคุณ: GAGGAN หลังสวน โทร. 0-2652-1700 www.eatatgaggan.com
เอื้อเฟื้อสถานที่ ROOMINTERIORPRODUCTS ชั้น 4 สยาม ดิสคัฟเวอรี เซ็นเตอร์ โทร. 0-2658-0410 เอื้อเฟื้ออุปกรณ์ประกอบฉาก

