



CÓ MỘT NGHỀ RẤT MỚI HIỆN NAY, ĐÓ LÀ NGHỀ TẠO PHONG CÁCH CHO MÓN ĂN (FOOD STYLE). HF CÓ CUỘC TRÒ CHUYỆN NGẮN VỚI NGHỆ NHÂN KARB (NGƯỜI THÁI). CÔNG TY KARB STYLE CỦA ANH HIỆN NAY LÀ CÔNG TY ĐẦU TIÊN TẠI THÁI LAN NGHIÊN CỨU VÀ CUNG CẤP CÁC DỊCH VỤ ĐẶC BIỆT NÀY CHO NGÀNH CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM

HF: Xin anh tóm tắt về công việc hiện tại của mình

Ông Karb: Tôi hiện đang điều hành công ty Karb Style- một công ty chuyên cung cấp các dịch vụ về tạo phong cách trong ẩm thực và dạy nghề. Đây là công ty đầu tiên ở Thái Lan về loại hình này.

Tôi giữ hai vai trò chính trong công ty này. Thứ nhất là phụ trách mảng quan hệ công chúng: cộng tác với TV, báo chí chuyên ngành. Tôi cũng là người tạo phong cách ẩm thực cho các tạp chí chuyên về lối sống như Marie Claire, Living etc., Casaviva, Hello and Yoga Journal. Tôi là người hướng dẫn về nấu ăn cho rất nhiều sản phẩm của các hãng như Samsung, Electrolux, Au Bon Pain, Volvo và của Dự án Hoàng gia Thái Lan.

Thứ hai, tôi cung cấp các dịch vụ tư vấn cho các lĩnh vực của ngành thực phẩm mà cần đến tạo phong cách. Khách hàng chính của tôi là Dunkin Donuts, Nestle, Spy Wine Cooler, Marriot Courtyard Hotel, The Regent Hotel, Jim Thompson's House Restaurant,

HF: Anh từng được đào tạo về quản trị kinh doanh. Nhưng bây giờ anh lại là một chuyên gia về tạo phong cách ẩm thực. Khi nào anh bắt đầu công việc này. Cái gì đã thôi thúc anh làm việc đó?

Ông Karb: Tôi thực sự không định học về quản trị kinh doanh, tuy nhiên ngành này đã dạy tôi về tính thực tế về việc tự quản lý một doanh nghiệp. Rồi khi mà mình đã yêu nghệ thuật và ẩm thực thì hãy nên biến nó thành một nghề để có thể làm suốt đời. Tôi tự học bằng cách đọc sách, đi du lịch và tham gia các công việc trong ngành đó. Tôi thực sự may mắn được gặp ngài Chiratorn Chirapravati- người tạo phong cách ẩm thực hàng đầu của Thái Lan. Sau 10 năm cộng tác và tập

BÀN TAY PHÙ PHÉP CHO NHỮNG BỮA TIỆC

HẰNG VŨ

sự với ông, tôi quyết định thành lập Karb Studio để chuyên cung cấp các dịch vụ cho ngành ẩm thực. Mục tiêu là để phát triển ẩm thực Thái, Việt Nam và các nước châu Á khác.

HF: Hiện anh là một chuyên gia chuyên thiết kế và là người dẫn chương trình nấu món ăn Việt Nam tại Thái Lan?

Ông Karb: Từ thuở ấu thơ, tôi thường dành thời gian chơi với một số bạn Việt Nam. Đặc biệt tôi rất thích khu nhà bếp vì nơi đây tôi đã được ăn và học nấu ăn các món ăn Việt Nam. Tôi thích nhất là dịp Tết (Năm mới ở Việt Nam) khi đó bọn trẻ con chúng tôi được ăn rất nhiều món ăn ngon.

HF: Điều gì đã kéo anh đến Việt Nam hơn 10 lần rồi?

Ông Karb: Đầu tiên tôi muốn tìm hiểu xem món Việt ở Việt Nam và ở Thái khác nhau thế nào? Và tôi phát hiện ra nó thật sự khác biệt. Tôi phát hiện ra người Việt Nam rất thích những mùi vị khác nhau. Họ đánh giá cao nguyên liệu thức ăn với không nhiều gia vị. Món ăn Việt Nam ở Thái thì nhiều thành phần gia vị. Khi tôi đến Việt Nam, tôi thường đi chợ sáng, nơi dễ kiếm đồ tươi sống. Những nơi mà tôi yêu thích nhất là Đà Lạt, Sapa và Hội An, nơi đây có các nhà hàng có kiến trúc, mỹ thuật và phong cảnh độc nhất vô nhị. Tôi rất thích thăm Hội An, vì nơi đây là một thành phố cổ và có phong cách rất đặc trưng.

HF: Thức ăn Việt Nam có những thế mạnh nào cho việc thiết kế ẩm thực?

Ông Karb: Màu xanh của rau chính là cái mà làm cho món ăn Việt Nam trông ngon miệng và đẹp mắt, nhưng rau phải thật tươi và sạch. Phải hiểu rõ giá trị của nguyên liệu tự nhiên trong phong cách trình bày đồ ăn bởi vì kiểu và màu sắc của các thành phần trong thức ăn đóng vai trò quan trọng trong việc món ăn trông như thế nào. Sau khi đã được chuẩn bị, món ăn sẽ được

dọn ra trong những bộ bát đĩa thích hợp. Sự mê hoặc của món ăn Việt Nam xuất phát từ gia vị, thảo mộc và các loại rau khác nhau, những nguyên liệu đó đều nuôi cơ thể chúng ta rất tốt.

HF: Xin anh giới thiệu các tác phẩm liên quan đến Việt Nam của mình?

Ông Karb: Tôi đã xuất bản cuốn sách đầu tiên về món ăn ở Hội An, bởi đây là một thành phố được pha trộn bởi nhiều nền văn hóa. Tôi thường xuyên viết về du lịch, thức ăn và văn hóa Việt Nam. Ngoài ra, tôi là khách mời cho chương trình TV và Radio bàn về món ăn và du lịch Việt Nam. Tôi từng được mời đến nói chuyện về những hiểu biết về Việt Nam tại các trường Đại Học ở Bangkok. Tôi làm các buổi trình diễn nấu những món ăn Việt Nam và dạy nấu tại Karb Studio. Đặc biệt trong những buổi tiệc đón Tết Việt Nam tôi thường tham dự và trang trí cho những buổi tiệc của Đại sứ quán Việt Nam tại Thái Lan. Và cũng thường xuyên đồng tổ chức với người bạn tốt nhất của tôi là chị Eat (tên Việt Nam là Nguyễn Ánh Tuyết). Một công việc ưa thích nữa của tôi là phổ biến công thức chế biến món ăn Việt Nam, và dùng atiso nhập từ Đà Lạt để làm thành một loại bánh Atiso rất ngon và có lợi cho sức khỏe.

HF: Theo anh, xu hướng mới trong

nghệ thuật ẩm thực là gì? Cơ hội cho những chuyên gia trong khu vực về lĩnh vực này ra sao?

Ông Karb: Mặc dù chúng ta sống ở Đông Nam Á, nhưng quan điểm của chúng ta lại mang tính toàn cầu. Chúng tôi được đặt hàng từ các tạp chí quốc tế, các chương trình thông tin đại chúng về ẩm thực và nấu ăn. Đặc biệt là khi mạng internet về ẩm thực (foodnetwork.com) cung cấp thông tin để chúng tôi biết những người khác ở các nơi khác đang làm gì. Chúng tôi thường xuyên gặp gỡ những người cùng ngành nghề, ví dụ như các bếp trưởng, tổng biên tập các tạp chí và các doanh nhân. Chúng tôi cũng xem xét những vấn đề mang tính thời sự khi sáng tạo các phong cách ẩm thực. Ví dụ: thay đổi khí hậu toàn cầu đang là vấn đề bức xúc hiện nay, chúng tôi cho rằng phong cách ẩm thực nên dùng chất liệu thô có màu xanh. Nhìn chung, tất cả chúng tôi đều đồng ý với quan điểm rằng các thực phẩm nổi tiếng mang vẻ đẹp tự nhiên và mộc mạc.

HF: Anh có dự định gì trong tương lai

Ông Karb: Tôi muốn có một tạp chí của Karb Style. Tôi sẽ xuất bản các sản phẩm về ẩm thực Cũng có thể tôi sẽ mở nhà hàng Thái chính hiệu và hiện đại tại Việt Nam . 🍴



Thông tin cá nhân

Nghệ nhân Karb tên thật là Suthipong Suriya. Nổi tiếng trong nước và khu vực về công nghệ liên quan đến ẩm thực và nghệ thuật. Ông là Giám đốc Công ty Karb Style Co., Ltd. Ông cũng phụ trách Karb Studio- phòng trưng bày khái niệm về bếp và ẩm thực. Là một doanh nghiệp chính cung cấp các dịch vụ về phong cách ẩm thực ở Thái Lan

Website: www.karbstyle.com,
e-mail: karb@karbstyle.com,
tel: +66-81-612-8853

FASHION FOOD

HANG VU



PERSONAL INFO

Mr. Suthipong Suriya, also known as Karb, is the managing director of Karb Style Co., Ltd. He also runs a kitchen and food concept place called Karb Studio.

www.karbstyle.com
Tel: +66-81-612-8853.

HF: An expert in food decoration and design, you present Vietnamese food in Thailand. What made you interested in Vietnam in the first place?

Mr.Karb: My hometown is an area where Indochinese ethnic groups live together in harmony. During my visits with their families, I usually got involved in activities in the kitchen and I first fell in love with Vietnamese food. I particularly enjoyed Tet when kids were given plenty of delicious food and desserts.

HF: What are the strong points about Vietnamese food that help with food presentation?

Mr.Karb: The charm of Vietnamese food is in its nourishing spices, herbs and various vegetables. The green of vegetables is what makes Vietnamese dishes look appetizing. One must appreciate the nature of all raw materials used in food styling, since forms and colors play significant roles on how a dish will look. Raw materials that are treated and processed beyond recognition often yield unsightly dishes. The quality of all ingredients must be optimal, as it determines how a dish will look.

HF: What attracted you to visit



Vietnam more than 10 times?

Mr. Karb: First, I wanted to find out if authentic Vietnamese food differed from Vietnamese dishes available in Thailand. I discovered that Vietnamese people

enjoy the taste of the food differently. They appreciate raw food without using many condiments. Vietnamese food in Thailand has many add-on ingredients, which obscures the real flavor of raw ingredients. In Vietnam, I often visit morning markets where fresh produce is available.

HF: What are your major works related to Vietnam?

Mr.Karb: My very first publication was on Vietnamese food from Hoi An and I regularly write articles for various magazines that deal with tourism, food and culture of Vietnam. I have also been a guest on TV and radio programs dealing with Vietnamese food and tourism as well as a guest speaker on Vietnamese cuisine at various universities in Thailand. I run Vietnamese food cooking shows. I also offer Vietnamese cooking classes and food packaging services, available at Karb Studio. I often get invited to handle party decoration at the Vietnamese Embassy in Thailand for Tet and I

provide consultancy services to Vietnamese restaurants in Thailand dealing with modern menu design and food styling. Finally, I formulate food recipes, such as artichoke cookies using artichoke imported from Dalat.

HF: Briefly about your current work.

Mr.Karb: I run a business, Karb Style Co., Ltd., that offers comprehensive services for food styling. This is the first of its kind in Thailand, inspired by Martha Stewart of the US and Donna Hay of Australia. I have two roles in this business. First, I get involved in activities that expose me directly to the public. Second, I provide consultancy services to food businesses in need of styling such as restaurants, food packaging, food publication design, recipe development, cooking class and food photo rental service. My clients include Dunkin' Donuts and Nestle.

HF: Although you were trained in business management, now you design food. What inspired you to make this career shift?

Mr.Karb: I did not actually plan to study business management, but fortunately, these classes taught me about the real world. Since I love art and food, I wanted to pursue a profession that made me happy. Though I did not have any formal training in arts, I really enjoy aesthetic work. I am self-taught through reading, traveling and interacting with people in the field such as the leading food stylist of Thailand, M.L. Chiratorn Chirapravati. After serving as his apprentice for about 10 years, I decided to open Karb Studio with the goal to develop Thai, Vietnamese and other Asian cuisines.

HF: What are new trends and possibilities in this field?

Mr.Karb: Though we live in Southeast Asia, our frame of mind is universal. We use the internet and other multimedia such as international magazines on food and cooking. We regularly get together and share information with colleagues such as chefs, magazine editors and business owners. We also take current issues into consideration when we do food styling. For example, global warming is such a pressing issue these days that we argue food styling should use raw materials of green color.

HF: What are your plans for the near future?

Mr.Karb: I want to run a magazine by Karb Style and make kitchen products available to the domestic and international market. Finally, I want to run a joint venture with Vietnamese entrepreneurs to operate a modern Thai restaurant in major cities in Vietnam. 🏰



A FUSION OF
EAST & WEST

219 Nguyen Van Thu St., Dist.1, HCMC, Vietnam • T: 848. 8230 940 • F: 848. 8248 168 • E: aadeco@aadecorporation.com

aadeco
FURNITURE INTERIOR