

ABOUT US

ขาบเติบโตในท่ามกลางกลิ่นอายและเรื่องราวของอาหารจนกลายเป็นชีวิตประจำวัน จำได้ว่าตอนเด็กจะตามติดพ่อไปรับซื้อสินค้าเกษตรในช่วงวันหยุด ทำให้รู้จักวัตถุดิบในแต่ละฤดูกาล หากอยู่บ้านก็จะช่วยแม่ไปจ่ายตลาดเพราะที่บ้านเปิดร้านอาหาร คอยช่วยหยิบจับ โน่นจับนี่ ทำให้ชิมซาบและชอบทำอาหาร โดยไม่รู้ตัว ที่หนองคายบ้านเกิดมีผู้คนต่างเชื้อชาติ ทั้ง เวียดนาม ลาว ไทย ทำให้ขาบเรียนรู้ เข้าใจวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการกินอยู่ของผู้คนที่หลากหลาย ขาบหลงใหลในเรื่องราวของการทำอาหาร และมองเห็นว่าการทำอาหารมีเสน่ห์ เป็นการสร้างความสุขให้คนรอบข้างไม่ว่าจะเป็นอาหารตะวันออกหรืออาหารตะวันตก และภาคภูมิใจทุกครั้งที่จะทำอาหารอร่อย เลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่และมีคุณภาพดี เพียงเท่านั้นก็ช่วยเพิ่มความอยากทานอาหารให้มากขึ้น ส่วนวิธีการปรุงก็ง่ายๆสบายๆ เน้นความเรียบง่าย มีชีวิตชีวาและเป็นธรรมชาติ ซึ่งก็เป็นปรัชญาของขาบมาโดยตลอด มองการทำอาหาร เข้าใจอาหาร ด้วยสัญชาตญาณของคนทำอาหารอย่างแท้จริง เพราะความชอบอาหารจึงได้เรียนรู้ด้วยตัวเอง สะสมความรู้จากการลองชิม ทดลองทำอาหารครั้งแล้วครั้งเล่าโดยไม่รู้เบื่อ นอกจากชอบทำอาหารเป็นชีวิตจิตใจแล้ว ขาบยังมีบทบาทเป็นผู้กำหนดสไตล์อาหารในท้องตลาดให้เกิดภาพที่ชัดเจน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้มากยิ่งขึ้น โดยนำเอาศิลปะมาปรับใช้กับอาหารควบคู่กันไป เน้นหลักพาณิชยศิลป์ อาหารอร่อย มีสไตล์และทำได้จริง งานฟู๊ดสไตล์ลิสท์ของขาบหน้าที่หลักคือออกแบบตกแต่งหน้าตาอาหารให้สวยงาม สร้างผลงานเป็นที่ยอมรับทั้งในเมืองไทยและต่างประเทศมากมาย ตลอดระยะเวลายาวนานกว่า 10 ปี จนประสบความสำเร็จและมีชื่อเสียงได้ทุกวันนี้ ครูโต ม.ล. จิราธร จิรประวัตติ ฟู๊ดสไตล์ลิสท์ชั้นนำของเมืองไทย คือผู้ที่หยิบยื่นโอกาสถ่ายทอดความรู้ให้กับศิษย์คนโปรด ทั้งมุมมองอาหาร สไตล์ รสนิยมและกระบวนการคิดงานอย่างมีระบบ โดดเด่นและชัดเจนในตัวเอง ผลงานของขาบมีหลากหลายบทบาท ทั้งงานเบื้องหน้าและงานเบื้องหลังควบคู่กัน อาทิ พิธีกรรายการอาหาร ฟู๊ดเซเลบริตี้ เชฟ ฟู๊ดสไตล์ลิสท์ ที่ปรึกษาบริษัทอาหาร วิทยากรรับเชิญ สอนทำอาหาร ดีไซน์เนอร์วางคอนเซ็ปต์บรรจุภัณฑ์อาหารและสื่อสิ่งพิมพ์อาหารทุกชนิด รวมถึงผลงานด้านการเขียนมีทั้งตำราอาหาร บทความ ภาพถ่ายจากการเดินทาง สูตรอาหาร ฟู๊ดคอลัมนิสต์ ปรากฏในแมกกาซีนและสิ่งตีพิมพ์อาหารมากมาย ผลงานของขาบได้รับการยอมรับระดับสากลครั้งแรกเมื่อปี 2005 ภาพถ่ายวัตถุดิบอาหารไทยและสไตล์ที่เขาออกแบบ ถูกคัดเลือกนำไปตกแต่งบุรุษของกรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ เทศกาลงานอาหารโลก ANUGA ประเทศเยอรมันนี้

ในนามของประเทศไทย และปีต่อมา 2006 ขาบได้ถูกรับมอบหมายจากกรมส่งเสริมการส่งออก จัดงานคิสเพลย์ตักแต่งอาหารและบรรยากาศไทยร่วมสมัย งานสัมมนาเรื่อง “ครัวไทยสู่ตลาดโลก” ในงานเทศกาลอาหาร THAIFEX นอกจากนี้ขาบยังเป็นวิทยากรรับเชิญให้กับ “โครงการครัวไทยสู่โลก” โครงการที่ภาครัฐบาลร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ผลิตพ่อครัว แม่ครัว ไปทำงานร้านอาหารไทยในต่างแดน และในปี 2007 ผลงานเขียนตำราอาหารฉบับภาษาอังกฤษ Food and Travel : Laos ส่งเข้าประกวดชิงรางวัลตำราอาหารโลก “Gourmand World Cookbook Award 2007” ที่แมดริด ประเทศสเปน ได้ถูกรับคัดเลือกเป็นตำราอาหารดีเด่น 1 ใน 26 เล่มของโลก ประเภท Best Foreign Cookery Book พร้อมทั้งได้เปิดใจสัมภาษณ์สดตรงจากกรุงวอชิงตัน ดีซี อเมริกา Voice of America (VOA) ภาภษาลาวเจาะใจถึงที่มาของการทำตำราอาหารที่ได้รับการยอมรับไปทั่วโลก และล่าสุดปี 2008 งาน THAIFEX-World of Food Asia ในส่วนนิทรรศการออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหาร Design in Thailand กรมส่งเสริมการส่งออกได้เลือก ขาบสตูดิโอ ผู้มีผลงานด้านฟู้ดสไตล์ลิสท์ที่โดดเด่นเพียงรายเดียว ร่วมเป็นหนึ่งในทีมงานของกรมส่งเสริมการส่งออก คอยให้คำปรึกษาและตอบข้อซักถามกับผู้ที่มาเยี่ยมชมงานในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารให้น้ำตาสวยงามได้อย่างไร ก่อนจะนำมาออกแบบเป็นส่วนหนึ่งของบรรจุภัณฑ์อาหารต่อไป นอกเหนือจากนี้ ขาบยังได้ร่วมกิจกรรมสาธิตการทำอาหารให้กับงานโครงการหลวง เป็นประจำทุกปี ปัจจุบัน ขาบได้เปิดสตูดิโออาหาร ในนาม “ขาบสตูดิโอ” เพื่อรับงานเกี่ยวกับอาหารโดยเฉพาะ โดยมุ่งเน้นสร้างมุมมองใหม่ ใส่สไตล์ รสนิยมและความทันสมัยให้กับกลุ่มธุรกิจอาหาร บริษัทผู้ผลิตอาหารและอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยมาตรฐานระดับสากลอย่างครบวงจร เป็นเจ้าแรกของเมืองไทย