เชฟหนุ่มเมืองผู้ดี เลาะสวนสามพราน สัมผัสประสบการณ์สุดฟิน...!!! “ย้อนเส้นทางวัตถุดิบอินทรีย์”

“ปกติเห็นแค่ผลผลิตอย่างเดียวไม่ได้สดแบบนี้ และไม่รู้ว่ามาจากส่วนไหนของประเทศ แต่นี่ได้เห็นของจริงเก็บสดจากต้น ขุดสดจากดิน และได้เห็นเส้นทางของวัตถุดิบ ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ” คำบอกเล่า จาก เจมี่ โรว์แลนด์ เจ้าของรางวัลเชฟหนุ่มแห่งปี จากเวทีประกวด Young Chef of the Year : Thai Cuisine 2019 ที่กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ หลังจากที่เขาได้มีโอกาสมาสัมผัสวิถีอินทรีย์ ที่สวนสามพราน เมื่อช่วงสัปดาห์ที่ผ่านมา

สวนสามพราน จ.นครปฐม หนึ่งในองค์กรเลื่องชื่อในด้านการเป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลงระบบอาหารสมดุลยั่งยืน จากการขับเคลื่อนเกษตรอินทรีย์ ภายใต้สามพรานโมเดล ที่มีการเชื่อมโยงเครือข่าย กับเกษตรกรอินทรีย์กว่า 300 ราย ในพื้นที่จังหวัดนครปฐมรวมถึงใกล้เคียง และทำให้พื้นที่กว่า 90 ไร่ ของสวนสามพราน กลายเป็นแหล่งเรียนรู้วิถีอินทรีย์ที่สำคัญของประเทศ เป็นเหตุผลที่ชักนำให้เชฟหนุ่มชาวอังกฤษ ผู้ชื่นชอบและหลงใหลรสชาติอาหารไทยแวะมาเยือนสวนสามพราน เพื่อต้องการเรียนรู้เส้นทางอาหารอินทรีย์ ศึกษาที่มาของวัตถุดิบสดจากแปลงจริงๆ

การลงพื้นที่สัมผัสวิถีอินทรีย์ในครั้งนี้ ได้คุณอังคณา จีนานนท์ และคุณธัญญาลักษณ์ กิจบำรุง ทีมเจ้าหน้าที่สวนสามพราน เป็นไกด์คอยแปล คอยให้ความรู้ แนะนำให้เขาสัมผัสกับธรรมชาติ จริงๆ ทั้ง เด็ดชิม เด็ดดม พร้อมพาสำรวจพื้นที่ และร่วมสนุกกับกิจกรรม Workshop ตามโซนต่างๆ ตลอดทั้งวัน

ที่นี่ เชฟ ได้สัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆ มากมาย ได้เจอ ได้พูดคุยกับเกษตรกรผู้ปลูก ได้เห็นเส้นทางอาหาร ตั้งแต่กระบวนการปลูก การแปรรูป จนเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมส่งมอบให้ผู้บริโภค ได้ลงมือทำจริง ด้วยตัวเอง อย่างเก็บวัตถุดิบอินทรีย์สดๆ จากแปลง ที่ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม (Patom Organic Farm) มาสร้างสรรค์เมนูไทยออร์แกนิกบนเตาถ่านอั้งโล่เสน่ห์ครัวไทยโบราณแท้ๆ

และได้เรียนรู้การแปรรูปสินค้าเกษตรอินทรีย์ ที่หมู่บ้านปฐม (Patom Organic Village) ซึ่งจำลองไว้ในรูปแบบเส้นทางอาหารสำคัญของประเทศ ได้แก่ ข้าว สมุนไพร และกล้วย ซึ่งจุดนี้เชฟได้ทดลองทำด้วยตัวเองเช่นกัน อาทิ ทำสครับ ทำสมุนไพรลูกประคบ ทำขนมครก เป็นต้น นอกจากนี้ยังได้เยี่ยมชม ตลาดสุขใจ แหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ ได้ลองลิ้มชิมรสชาติผลไม้ อาหารไทยๆ รวมถึงขนมไทยชนิดต่าง ๆ ที่ใช้วัตถุดิบอินทรีย์เป็นส่วนผสมในการปรุง

เจมี่ โรว์แลนด์ บอกว่า มันเป็นประสบการณ์ที่ดีเยี่ยม หลายอย่างได้เห็นเป็นครั้งแรก ช่างเป็นความรู้สึกที่แตกต่างอย่างชัดเจน โดยเฉพาะความสด ความหอม ของพืชสมุนไพรไทย ที่แม้จะเคยใช้ แต่ก็ไม่สดใหม่ กลิ่น และสี ก็ไม่เหมือนอย่างที่ได้มาเก็บเองในสวน อย่างวันนี้ได้เห็นข่าที่ขุดจากดินสดๆ ซึ่งทั้งกลิ่นและสี มันดีกว่าข่าที่ถูกส่งไปถึงอังกฤษ เพราะข่าไปถึงก็เป็นสีน้ำตาลแล้ว

และอีกหนึ่งความประทับใจ ที่สร้างความฟินระดับสิบให้เชฟหนุ่มตาน้ำข้าวผู้นี้ คือ การนั่งล้อมวงกินข้าวร่วมกันบนเสื่อกลางโรงนา เมนูง่ายๆ อาทิ ส้มตำ ไข่เจียวผัก ผัดผัก ที่ปรุงเองด้วยวัตถุดิบอินทรีย์เก็บสดจากฟาร์ม บรรยากาศบ้านๆ ที่หาไม่ได้ในประเทศอังกฤษ

หนึ่งวันในพื้นที่สวนสามพราน ไม่เฉพาะสร้างความประทับใจให้จดจำ แต่ทุกจุดสัมผัสสร้างแรงบันดาลใจให้กับเชฟหนุ่มชาวอังกฤษผู้นี้มากมาย เขาบอกว่า จากการที่ได้พูดคุยกับเกษตรกรทำให้ได้เรียนรู้และเข้าใจมากขึ้น ได้รู้ถึงวิธีการดูแลพืชผักที่แตกต่างกันตามวิธีการทำเกษตรอินทรีย์ และชื่นชมสามพรานโมเดลที่ทำให้เกิดการรวมพลังของเกษตรกร ซึ่งมองว่าช่วยแก้ปัญหา และยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรให้ดียิ่งขึ้น
“เราหวังว่า สามพรานโมเดล จะมีกลุ่มที่ใหญ่ขึ้นถึงขั้นสามารถส่งออกสินค้าเกษตรอินทรีย์ เพราะว่าปัจจุบันไม่รู้เลยว่าวัตถุดิบที่เราใช้อยู่มาจากส่วนไหนของประเทศไทย และแน่นอนไม่ใช้อินทรีย์” เชฟเจมี่ กล่าวทิ้งท้าย

สวนสามพราน พื้นที่สร้างแรงบันดาลใจในการเรียนรู้เพื่อการเปลี่ยนแปลง มีพื้นที่โซนกิจกรรมให้ท่องเที่ยวเรียนรู้ที่น่าสนใจมากมาย สามารถศึกษาข้อมูลเบื้องต้นได้ที่ www.suansampran.com หรือ โทร. 034 322 588