ร้านอาหาร The Bale : อาหารออร์แกนิกและทิวทัศน์อันงดงาม

เขตเลมบังยังนำเสนอประสบการณ์สไตล์การทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ที่ไม่ควรพลาด รวมถึงที่ร้านอาหาร The Bele ด้วยเช่นกัน

ร้านอาหาร The Bale ตั้งอยู่บริเวณ Mulberry Hill เขตเลมบัง ให้บริการแพคเกจแบบเหมาจ่ายเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งมุ่งเน้นไปที่อาหารเพื่อสุขภาพ

แขกผู้มาเยือนสามารถเก็บเกี่ยวผักของตนเองได้ในฟาร์มขนาด ๑,๑๒๐ ตารางเมตร ซึ่งมีการจัดการโดยมีความร่วมมือกับเกษตรกรในท้องถิ่นหลายสิบคน

“ซึ่งในปัจจุบันร้านอาหาร The Bale มีผักถึง ๑๒ ชนิด” กล่าวโดย Mrs. Heni Smith ผู้อำนวยการร้านอาหาร The Bele ในงานเปิดตัวร้าน

เกษตรกรจัดหาผักและผลไม้ให้กับร้านอาหาร The Bale ซึ่งปลูกโดยไม่ใช้ปุ๋ยเคมีหรือยาฆ่าแมลง ซึ่งการจัดการแบบเดียวกันนี้ก็ได้ดำเนินการให้เป็นจริงด้วยสำหรับสายพันธุ์ไก่และสถานที่ในการเพาะเลี้ยง

“เรายังไม่สามารถจัดหาเนื้อวัวและเนื้อปลาได้” Mrs. Heni ผู้ซึ่งมีเมนูอาหารชวาแบบดั้งเดิมและอาหารตะวันตกกล่าว

เมนูอาหารมีตั้งแต่อาหารเรียกน้ำย่อย เช่น ซุปฟักทองและสลัด ไปจนถึงอาหารจานหลัก เช่น ข้าวผัด Kecombrang (รสเผ็ด) และสปาเก็ตตี้ Bruschetta (ขนมปังหั่นเป็นแผ่น) รวมถึงผลไม้สด

“ราคาเริ่มต้นจาก ๕๐,๐๐๐ รูเปียห์” Mrs. Heni กล่าว

การออกแบบของร้านอาหารได้รับแรงบันดาลใจจากอาคารรูปแบบชวาดั้งเดิมที่เรียกว่า Joglo ซึ่งมีการตกแต่งภายในที่ไม่มีฉากกั้น ทำให้ผู้รับประทานอาหารเพลิดเพลินไปกับทิวทัศน์ของภูเขา Tangkuban Parahu และภูเขา Burangrang ของเมืองบันดุง ขณะที่เพลิดเพลินกับอาหารชั้นเลิศของพวกเขา

“เวลาที่ดีที่สุดในการเพลิดเพลินกับทิวทัศน์คือยามพระอาทิตย์ตกดิน”

นอกเหนือจากการให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพแล้ว Mrs. Heni ยังมุ่งมั่นที่จะช่วยเหลือเกษตรกรในท้องถิ่นทำการตลาดในผลผลิตของพวกเขา ซึ่งเจ้าของแหล่งท่องเที่ยว The Lodge Maribaya ยังอนุญาตให้เกษตรกรขายผลิตภัณฑ์ของตนที่รีสอร์ทภายใต้การจัดการของเธอด้วย

“ที่แหล่งท่องเที่ยว The Lodge Maribaya เราขายผลผลิตทุกวัน ในขณะที่ร้านอาหาร The Bale เราให้บริการผักออร์แกนิกเฉพาะในวันหยุดสุดสัปดาห์หรือเมื่อมีโปรแกรม” Mr. Sopiar เกษตรกรวัย ๓๘ ปี ผู้ปลูกผักที่ไม่ใช้ปุ๋ยเคมีหรือยาฆ่าแมลงตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๖ เป็นต้นมากล่าว

Mr. Sopiar ตั้งข้อสังเกตว่า การเสนอขายผลผลิตของพวกเขาให้กับนักท่องเที่ยวได้เปิดโอกาสให้เกษตรกรมีการพัฒนาตลาดของตนเอง ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่ในหมู่บ้านจิโบดาส เขตเลมบัง จังหวัดชวาตะวันตก ส่งมอบผลผลิตของตนให้กับผู้ค้า/ผู้ประกอบการค้า

“เกษตรกรมีผู้ซื้อผลผลิตของตนเอง เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงจาการ์ตา และเมืองบันดุง ด้วยการขายของเราทำให้เราสามารถสื่อสารกับผู้ซื้อได้โดยตรง” Mrs. Sopiar กล่าว

แน่นอนผักที่ปลูกแบบออร์แกนิกนั้นมีราคาแพงกว่า เพราะกระบวนการและเวลาที่ใช้นั้นยาวนานกว่าในการเพาะปลูกพืชผลต่างๆ

“การเติบโตของผักที่ปลูกแบบออร์กานิคนั้นไม่รวดเร็วเท่ากับผักที่ปลูกโดยใช้ปุ๋ยเคมี ดังนั้นพวกเขาจึงต้องให้ความเอาใจใส่มากขึ้น แต่ผลิตภัณฑ์ของเรามีสุขภาพที่ดีอย่างแน่นอน” Mr. Sopiar เกษตรกรผู้ปลูกบีทรูต ข้าวโพด ผักกาดโรเมน และผักโขม และบริจาคผลกำไรส่วนหนึ่งของเขาให้กับเพื่อนบ้านในพื้นที่ใกล้เคียงสำหรับการจัดการเรื่องน้ำ ความร่วมมือของ Mrs. Heni กับเกษตรกรในท้องถิ่นเสริมสร้างวิธีแก้ไขปัญหาสำหรับการตลาดผักและผลไม้ที่ปลูกแบบออร์แกนิก

“ฉันชอบอาหารเพื่อสุขภาพ หลังจากการคุยกับเกษตรกรฉันพบว่าผักของพวกเขาขายไม่ดี ดังนั้นจึงเป็นโอกาสที่จะเปิดสถานที่ใกล้กับรีสอร์ทเพื่อขายผักดังกล่าว” Mrs. Heni กล่าว

ที่มา : หนังสือพิมพ์ The Jakarta Post ฉบับวันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๒