Date : May 5, 2013

Media Title : Daily News

Page : No.26

รังสรรค์ศิลปะบนจานอาหาร

Next Gen

เพราะ: **ชอบทานอาหาร ไม่ว่าจะเป็นที่ไหนที่เขาว่าอร่อย "ศรา จิรารัตน์" จะตระเวนและดั้นด้นไปชิม จนสามารถแยกแยะรสชาติอาหารแต่ละอย่างได้**

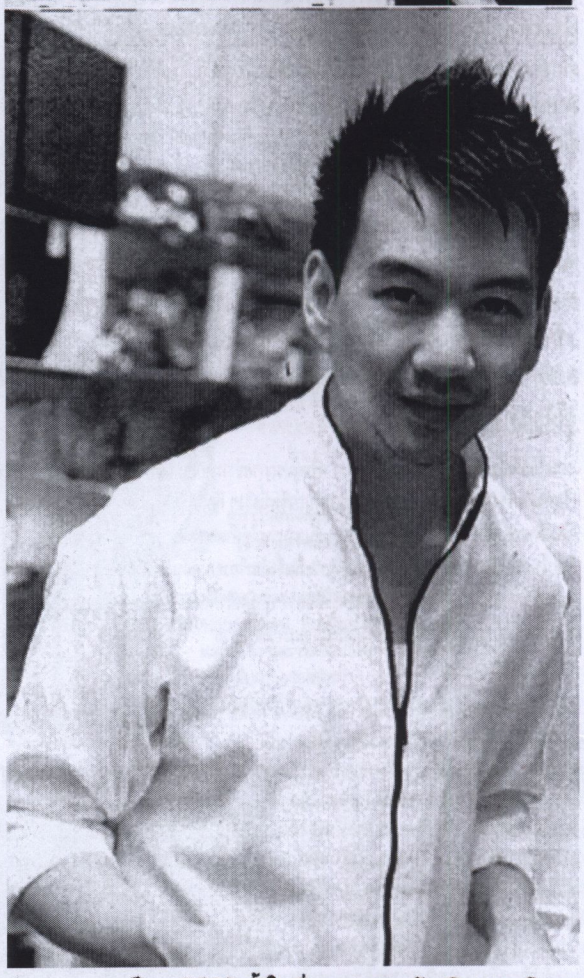
คุณแม่-กาญจนา ศรีภัทรา เข้าใจในพรสวรรค์ของตัวลูกชาย คุณแม่จึงสนับสนุนและแนะนำให้เข้าเรียนที่ เลอกอร์ดอง เบลอ (Le Cordon Bleu) โรงเรียนสอนการทำอาหารและทำขนมที่มีชื่อเสียงอันโด่งดังที่มีมายาวนาน การเรียนทำอาหารครั้งนี้จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการเปลี่ยนแปลงในชีวิตหลังจากนั้นเขาก็เริ่มทำอาหารอย่างจริงจังในฐานะ "เชฟต้น"

เด็กชายศราเข้าศึกษาในระดับอนุบาลที่โรงเรียนอนุบาลทับทอง, ระดับประถมศึกษาจากโรงเรียนอุดมศึกษาและมัธยมศึกษาจาก Bearwood College,UK และสำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษาปริญญาตรีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอัลสัมชัญ

หลังเรียนจบ เชฟต้น-ศรา เริ่มต้นฝึกฝนการทำอาหารด้วยการไปเรียนทำอาหารฝรั่งเศส และด้วยใจรักการทำอาหารจึงไม่หยุดที่จะค้นหาเทคนิคและหาความรู้ใหม่ ๆ อยู่ตลอดเวลา การได้เห็นความแปลกใหม่บนจานอาหาร การคิดค้นสูตรอาหารใหม่ ๆ ที่อร่อยและแตกต่างจากเมนูพื้นฐานที่ได้เรียนมา ทำให้เกิดจุดเริ่มต้นของ "ร้านแอสตัน แก็สโทร บาร์" (The Aston Gastro Bar ซีดีซี คริสตัลดีไซน์เซ็นเตอร์)

เชฟต้นชอบที่จะปรุงอาหารที่แฝงกลิ่นอายการปรุงอาหารสมัยใหม่ ที่นำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยในการปรุงอาหาร และด้วยนิสัยขี้เล่นทำให้อาหารที่ออกมาแตกต่างและน่าสนใจ ดั่งศิลปินที่บรรจงรังสรรค์ศิลปะชิ้นเอกบนจานอาหารที่มักทำให้คนชิมต้องยิ้ม ยิ่งโซเชียลมีเดียกำลังมาแรง อาหารที่เชฟต้นรังสรรค์จึงมักเริ่มต้นจากการถ่ายรูปและแชร์ก่อนเสมอ

เชฟต้น-ศรา



เพราะเป็นคนพิถีพิถันทั้งในเรื่องการสรรหาวัตถุดิบ รสชาติ และการสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ ๆ ทำให้ร้านของเขาได้รับรางวัล Thailand Tattler Best Restaurant 2012, Health&Cuisine Signature dish 2011 และ BKMagazine Best New Restaurant 2011

เชฟหนุ่มอนาคตไกลคนนี้ มีชื่อเสียงจากการทำอาหารแล้ว เขานับเป็นเชฟที่อายุน้อยที่สุด และกำลังเป็นที่น่าจับตามองมากที่สุดในวงการทำอาหาร

เชฟต้นเคยเข้าร่วมการแข่งขันในรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย ซึ่งเป็นผู้ท้าชิงเชฟพงศ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย (เชฟเอียน) ในโจทย์ของ "ปักนิกในสวน" และยังได้เป็น 1 ใน 12 เชฟในงานดินเนอร์การกุศลครั้งใหญ่ในรอบ 12 ปี ซึ่งเป็นครั้งแรกในเมืองไทยที่พ่อครัวเรืองนามแห่งร้านอาหารสุดฮิตในกระแสมารวมตัวในดินดินเนอร์ครั้งสำคัญ 12 เชฟ 12 จาน 12 ไวน์น่าดื่ม ในค่ำคืนที่พิเศษที่แมนดาริน โอเรียนเต็ล ซึ่งรายได้หลังหักค่าใช้จ่ายมอบให้มูลนิธิโครงการหลวง การได้ร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการรวมตัวครั้งนี้ ทำให้เชฟต้นภูมิใจและดีใจที่ได้ทำทั้งอาหารและได้ทำความดีไปพร้อม ๆ กัน

นับเป็นอีกหนึ่งเชฟหนุ่มที่กำลังมาแรงในยุคนี้!!.

นภาพร พานิชชาติ
napapornp@dailynews.co.th