

# นิทรรศการ “Templestay & Temple Food” ชวน สัมผัสประสบการณ์พักค้างแรมในวัดเกาหลีระหว่าง มหกรรมโอลิมปิกฤดูหนาวปีหน้า

- นิทรรศการโปรโมทกิจกรรมพักค้างแรมในวัดเกาหลี ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24-30 กันยายนที่ผ่านมา ณ Astor Center ในมหานครนิวยอร์ก ปิดฉากไปแล้วด้วยความสำเร็จอย่างงดงาม
- ลิ้มลองอาหารของวัดที่ปรุงจากวัตถุดิบสดใหม่ส่งตรงจากจังหวัดคังวอน ประเทศเกาหลีใต้

Cultural Corps of Korean Buddhism ประสบความสำเร็จในการจัดนิทรรศการ “Templestay and Temple Food Exhibition, Experience and Lecture” ภายใต้ธีม “Pyeongchang Winter Olympics with Templestay” ณ กรุงนิวยอร์ก มหานครแห่งวัฒนธรรมของโลก เมื่อวันที่ 24-30 กันยายนที่ผ่านมา

นอกเหนือจากประชาชนชาวนิวยอร์กแล้ว นิทรรศการดังกล่าวยังนำเสนอกิจกรรมการพักค้างแรมและอาหารรสเลิศของวัดแก่งสถานกงสุลใหญ่สาธารณรัฐเกาหลีประจำนิวยอร์ก ศูนย์วัฒนธรรมเกาหลีแห่งนิวยอร์ก สำนักงานการท่องเที่ยวเกาหลีประจำนิวยอร์ก ตลอดจนหน่วยงานของรัฐบาลเกาหลี สมาคมศิลปวัฒนธรรม และสื่อมวลชนในนิวยอร์กด้วย

ผู้ที่มาเยี่ยมชมงานกว่า 100 คนต่างได้รับประสบการณ์อันหลากหลาย ทั้งยังได้ลิ้มรสอาหารของวัดที่ถูกนำมาให้ลิ้มลองที่ Astor Center ในกรุงนิวยอร์ก สำหรับกิจกรรมที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือการประดิษฐ์โคมไฟดอกบัว ขณะที่อาหารขึ้นชื่ออย่าง “ซัมบับ” และมันฝรั่งทอดกรอบก็เป็นเมนูยอดนิยมในงานนี้

นอกจากนี้ ผู้มาร่วมนิทรรศการหลายคนยังแสดงความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมพักค้างแรมที่วัดระหว่างมหกรรมโอลิมปิกฤดูหนาวซึ่งจะจัดขึ้นที่เมืองพยองชังในปีหน้าด้วย

เสื่อชาว “ซูโฮวัง” และหมี่ดำ “บันดาบี” มาสคอตของมหกรรมโอลิมปิกฤดูหนาวพยองชัง ก็ได้เปิดโอกาสให้ชาวนิวยอร์กได้ถ่ายรูปอย่างใกล้ชิดบริเวณโซนถ่ายรูปภายในนิทรรศการดังกล่าว

อีกด้านหนึ่งของงาน ผู้แทนจากภาครัฐ ภาคธุรกิจ ศิลปวัฒนธรรม สื่อมวลชน ตลอดจนเชฟชื่อดัง ต่างตอบเท้ามาร่วมงานเลี้ยงอาหารที่ปรุงในวัดซึ่งมีหลากหลายเมนู เช่น โจ๊กกับมันฝรั่งก้อนและแครอทกวีต ที่ส่งตรงมาจากจังหวัดคังวอน ประเทศเกาหลีใต้

เชฟ Kenny Pinney จาก Jean-Georges ร้านอาหารชื่อดังในนิวยอร์ก กล่าวว่า “ผมประทับใจมากกับอาหารที่

สะอาดและสดใหม่ ผมรู้สึกว่าได้สัมผัสรสชาติที่แท้จริงของวัตถุดิบโดยไม่มีอะไรเจือปน”

Maangchi Kim บล็อกเกอร์อาหารเกาหลีชื่อดังที่มีผู้ติดตามในยูทูป 2 ล้านคนทั้งในสหรัฐอเมริกาและทั่วโลก กล่าวว่า “ฉันรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้มีโอกาสลิ้มรสอาหารของวัดเกาหลีทั้งที่อยู่ใจกลางมหานครนิวยอร์ก เต้าหู้ย่างกับพริกแดงทำให้ฉันรู้สึกถึงรสชาติของอาหารเกาหลีแท้ๆ ที่มีกลิ่นและสัมผัสอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มันทำให้ฉันอยากสาธิตการทำอาหารของวัดบนช่องยูทูปของฉัน”

Bailey และ Tarsha ให้สัมภาษณ์ว่า “ฉันสัมผัสได้ถึงวัฒนธรรมเกาหลีและความลึกซึ้งของอาหารในวัด โดยเฉพาะพริกแดงที่โดนใจฉันมาก มันไม่เหมือนพริกแดงของอเมริกา เรารู้สึกได้ถึงความใส่ใจของเชฟและการอดทนรอเพื่อให้รสชาติออกมาดีที่สุด” นอกจากนี้ ทั้งคู่ยังขอบคุณเชฟ Ven. Beopsong ซึ่งเป็นผู้แนะนำอาหารของวัดให้得我รู้จัก โดยกล่าวว่า “หากฉันได้มีโอกาสไปเกาหลี ฉันจะไปลองอาหารของวัดและเรียนรู้วัฒนธรรมเกาหลีด้วยการฝึกค้างแรมในวัด”

เมื่อวันที่ 29 กันยายน (ตามเวลาท้องถิ่น) ได้มีการจัดกิจกรรมบรรยายพิเศษเกี่ยวกับอาหารของวัดโดยเชฟ Ven. Beopsong ณ สถาบัน Culinary Institute of America (CIA) ซึ่งเป็นโรงเรียนสอนทำอาหารชื่อดังของอเมริกา โดยมีอาจารย์และนักเรียนของสถาบันราว 100 คนมาร่วมฟังการบรรยายด้วยความสนใจและกระตือรือร้น นักเรียนต่างตั้งคำถามเกี่ยวกับสูตรอาหารของวัดและลักษณะเฉพาะของวัดในเกาหลี นอกจากนี้ Michael Pardus ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเอเชียของสถาบัน CIA ยังได้ขอบคุณเชฟ Ven. Beopsong และทีมงานของ Cultural Corps of Korean Buddhism ด้วยกวีเต็ยวักิมจิ ซอสถั่วเหลือง และผลไม้เฉพาะถิ่นสุดพิเศษ

Cultural Corps of Korean Buddhism รับผิดชอบที่จัดกิจกรรมโปรโมทอาหารของวัดปีละ 2 ครั้ง ณ มหานครนิวยอร์ก นับตั้งแต่ปี 2553 เป็นต้นมา โดยกิจกรรมในปีนี้ออกแบบมาเป็นพิเศษเพื่อเน้นย้ำความสำคัญของมหกรรมโอลิมปิกฤดูหนาวพยองชังที่จะเปิดฉากขึ้นในปีหน้า

ติดต่อ:

Min Ji Hong

โทร. +82-2-2031-2041

อีเมล: jaime@templestay.com

เว็บไซต์: <http://koreantemplefood.com>