

# ปักกิ่งจัดกิจกรรมสอนทำอาหารหนึ่งแบบฉบับเมือง

## หลิวหยาง



เมื่อเร็วๆ นี้ กิจกรรมสอนทำอาหารหนึ่งแบบฉบับเมืองหลิวหยาง (Liuyang Steamed Cuisine Creative Food Show) ได้จัดขึ้นที่ China Youth Center for International Change ในกรุงปักกิ่ง ประเทศจีน โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจากกว่า 30 ประเทศ เช่น ฝรั่งเศส สหรัฐอเมริกา อิตาลี และโคลอมเบีย

“นี่คือน้ำมันดอกคาเมลเลีย ถั่วหมักแบบหลิวหยาง พริกป่น และเนื้อตุ๋น” หลังจากทีมงานแนะนำส่วนประกอบต่างๆ Lydia Taghzouit จากแอลจีเรีย ได้ลงมือทำอาหารหนึ่งแบบฉบับหลิวหยางด้วยตัวเอง

กลิ่นหอมที่ลอยออกมาจากหม้อหนึ่งข้างตัวทำให้เธอถึงกับอุทานออกมาว่า “กลิ่นหอมสุดๆ ไปเลย!”

Andres Mora จากโคลอมเบีย กล่าวว่า “ผมเคยฟังเพลงชื่อแม่น้ำหลิวหยาง และผมชอบดอกไม้ไฟจีน แต่เพิ่งรู้ว่าที่นี่มีอาหารอร่อยและทำง่ายมากด้วย ผมจะซื้อวัตถุดิบกลับบ้านและลองทำให้เพื่อนๆ ชิม”

ตลอดการจัดกิจกรรมนี้ อาหารหนึ่ง 20 เมนูได้ถูกสร้างสรรค์ขึ้นและเสิร์ฟบนโต๊ะอาหาร

Gao Zhi ประธานคณะกรรมการบริหารนิคมอุตสาหกรรมวัฒนธรรมหลิวหยาง (Liuyang Cultural Industrial Park) กล่าวว่า “ชาวหลิวหยางรักษารสชาติดั้งเดิมของอาหารด้วยกรรมวิธีที่เรียบง่ายและดีต่อสุขภาพที่สุด นี่ไม่ใช่แค่วิธีการทำอาหารเท่านั้น แต่เป็นการสะท้อนถึงทัศนคติและภูมิปัญญาด้วย”

“เราเติมความคิดสร้างสรรค์ลงไปเมนูอาหารหนึ่งแบบดั้งเดิม เพื่อเผยแพร่วิถีการกินแบบหลิวหยางให้คนรู้จักมากขึ้น และเราหวังว่ากิจกรรมนี้จะช่วยโปรโมทอาหารจีนให้เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก”

ปัจจุบัน อาหารหนึ่งของเมืองหลิวหยางมีมูลค่าสูงถึง 2.2 หมื่นล้านบาทต่อปี

กิจกรรมสอนทำอาหารหนึ่งแบบฉบับเมืองหลิวหยาง มีเจ้าภาพร่วมคือ Belt and Road Training Department of International Youth University และ Beijing Centre for International Chinese Education และจัดโดยคณะกรรมการบริหารนิคมอุตสาหกรรมวัฒนธรรมหลิวหยาง

สามารถดูข่าวต้นฉบับได้ที่ <https://en.imsilkroad.com/p/308067.html>

รูปภาพ - <https://photos.prnasia.com/prnh/20190903/2567716-1>

คำบรรยายภาพ - ผู้เรียนทำอาหารจากกว่า 30 ประเทศทั่วโลก