

เทศกาลอาหาร Chengdu Panda Asian Food Festival เปิดฉากที่เมืองเฉิงตู ประเทศจีน

คณะกรรมการจัดเทศกาลอาหาร Chengdu Panda Asian Food Festival (CPAFF) เปิดเผยว่า ในช่วงเช้าวันที่ 15 พฤษภาคมที่ผ่านมา การประชุมเสวนาอารยธรรมเอเชีย (Conference on Dialogue of Asian Civilizations: CDAC) ได้เปิดฉากขึ้นที่กรุงปักกิ่ง เมืองหลวงของประเทศจีน และเทศกาลอาหาร Chengdu Panda Asian Food Festival ก็ได้เปิดฉากขึ้นในวันเดียวกัน ในฐานะกิจกรรมหนึ่งภายใต้การประชุมดังกล่าว

ในแง่ของอารยธรรมนั้น อาหารหนึ่งจานแทนคำพูดหลายพันคำ เมืองเฉิงตูซึ่งเป็นบ้านของประชากร 16 ล้านคน และเป็นเมืองเอกทางภาคตะวันตกของจีน กำลังจัดแคมเปญ “สุดยอดอาหาร ค้นหาความหอม แสดงความงามของตนเอง และชื่นชมความงามซึ่งกันและกัน” โดยมีการจัดกิจกรรมมากถึง 45 รายการ เช่น การประชุมสุดยอดด้านการทำอาหาร การทัวร์สัมผัสศิลปะการใช้ชีวิตในหัวข้อ “การเดินทางเพื่อค้นหาความหอม” การแลกเปลี่ยนระหว่างเชฟชื่อดังในจีนและต่างประเทศ นิทรรศการพิเศษว่าด้วยวัฒนธรรมการทำอาหาร รวมถึงวันประจำชาติสำหรับ 8 ประเทศและดินแดนในเอเชีย งานนี้เป็นเทศกาลอาหารเอเชียสุดยิ่งใหญ่สำหรับทั้งชาวจีนและนักท่องเที่ยว โดยมีการใช้อาหารเป็นสื่อกลางในการส่งเสริมการแลกเปลี่ยนและการชื่นชมซึ่งกันและกันระหว่างนานาชาติในเอเชีย

ในช่วงเย็นวันที่ 14 พฤษภาคม เมืองเฉิงตูได้จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำ “Tianfu Home Banquet” เพื่อต้อนรับมิตรสหายจากต่างประเทศด้วยอาหารเสวนามือแรก โดยแขกของงานได้ลิ้มลองอาหารจานเด็ด 16 อย่างที่คนในท้องถิ่นกินที่บ้านเป็นประจำ เช่น เนื้อวัวและเครื่องในปรุงรสเผ็ด หมูสองไฟ เต้าหู้หม่าโผ รวมถึงเปิดอบไอบาและการบูร ซึ่งเมนูอาหารเหล่านี้ได้รับการโหวตจากคนในท้องถิ่น

เมืองเฉิงตูและอาหารรสเลิศมีความผูกพันกันมานานจนแยกไม่ออก ดังคำกล่าวที่ว่า สุดยอดอาหารต้องจีน สุดยอดรสชาติต้องเฉิงตู นอกจากนี้ เฉิงตูยังเป็นเมืองแรกในเอเชียที่ได้รับการประกาศให้เป็น “เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร” ของยูเนสโก เมืองเฉิงตูมีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 2,300 ปี และมีมรดกทางวัฒนธรรมที่ยังปรากฏ ทั้งยังได้รับการขนานนามว่าเป็น “ดินแดนอุดมสมบูรณ์” มาตั้งแต่โบราณกาล เนื่องจากมีสภาพอากาศที่เอื้ออำนวยและผลผลิตสมบูรณ์ ทรัพยากรธรรมชาติและสภาพแวดล้อมอันยอดเยี่ยมได้กลายเป็นจุดแข็งที่ช่วยส่งเสริมการพัฒนาวัฒนธรรมอาหารของเมืองเฉิงตู

ในช่วงเย็นวันที่ 15 พฤษภาคม งานออกร้านหม้อไฟ “Creative Hot Pot Bazaar” ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของเทศกาลอาหารครั้งนี้ ได้เปิดฉากขึ้นที่ Water Street ในเมืองเฉิงตู โดยร้านหม้อไฟชื่อดังในเมืองต่างมาออกร้านกันอย่าง

พร้อมเพียง นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมอื่นๆ เช่น การแข่งขันกินพริกเจิงตู “Chengdu Chili Pepper Competition” เพื่อให้คนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับวัฒนธรรมอาหารรสจัดของเสฉวน

คุณเฉิน หงกวง ประธานสมาคมหม้อไฟเสฉวน กล่าวว่า “หม้อไฟเป็นองค์ประกอบที่ขาดไม่ได้ของวัฒนธรรมเจิงตู และไม่สามารถแยกออกจากจิตวิญญาณของเมืองแห่งนี้”

นอกเหนือจากหม้อไฟอันโด่งดังแล้ว เมืองเจิงตูยังเป็นต้นตำรับอาหารเสฉวน ซึ่งเป็นหนึ่งในแปดอาหารประจำชาติของจีน แต่เมืองเจิงตูไม่ได้มีดีแค่นี้ ด้วยนิสัยของคนในท้องถิ่นที่รักการใช้ชีวิตและการกินอาหาร รวมถึงสภาพแวดล้อมทางสังคมที่เปิดกว้าง เมืองเจิงตูจึงมีร้านอาหารทุกประเภทมากกว่า 100,000 ร้าน รวมถึงร้านอาหารที่มาจากทั่วทุกมุมโลก เจิงตูจึงเป็นเมืองที่มีร้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งจากในประเทศและต่างประเทศมากที่สุดในภาคตะวันตกของจีน

คุณแอรอน ซานเซซ จากลอสแอนเจลิส เดินทางมาที่เมืองเจิงตูเพื่อก่อตั้งบริษัทสตาร์ทอัพ และไม่นานเขาก็ตกหลุมรักอาหารที่มีอยู่มากมายทั่วมือง ทุกวันนี้ เขารู้จักอาหารในเจิงตูเป็นอย่างดี เขากล่าวว่า “ไก่ต้มโบโบ อาหารบั้งย่างเสียบไม้ หม้อไฟ เต้าหู้หมาไผ หมูเส้นผัดเปรี้ยวหวาน ทุกครั้งที่ผมกลับแอลเอหรือเดินทางไปอื่น ผมอดไม่ได้ที่จะคิดถึงอาหารแสนวิเศษที่เจิงตู”

ผู้สนับสนุนการจัดงานเปิดเผยว่า ร้านอาหารมากกว่า 1,200 ร้าน และ 11 ย่านธุรกิจทั่วมือง ต่างตบเท้าเข้าร่วมเทศกาลอาหารครั้งนี้ และงานนี้จะจัดไปจนถึงวันที่ 22 พฤษภาคม ภายในงานยังมีการจัดนิทรรศการพิเศษ “Food Above All: Cultural Journey on the Dining Table” การประชุม “Black Pearl Head Chefs’ Club Initiation Ceremony and Forum” วันแห่งการท่องเที่ยวและวัฒนธรรมอาหาร “Tastes of Asia” และกิจกรรมอื่นๆ อีกมากมายที่สร้างความคึกคักไปทั่วมือง และเปิดโอกาสให้ทุกคนได้เพลิดเพลินกับเสน่ห์ทางวัฒนธรรมเบื้องหลังอาหารจานเด็ด

นอกจากนี้ ภายในงานจะมีการประกาศจัดตั้งกลุ่มความร่วมมือวัฒนธรรมการทำอาหารเอเชีย “Asian Culinary Culture Alliance” โดยองค์กรต่างๆ เช่น “Belt and Road” Southeast Asia Non-governmental Organization Alliance, Slow Food Great China, Numbing and Spicy Alliance of Japan, Institute of Cultural Industry of Peking University และ Korean Dining Culture International Exchange Association โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่ออนุรักษ์และสืบทอดเทคนิคการทำอาหาร พัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมการทำอาหาร ส่งเสริมวัฒนธรรมการทำอาหารของเอเชีย ตลอดจนเรียนรู้และชื่นชมซึ่งกันและกันระหว่างนานาชาติในเอเชีย

ที่มา: คณะกรรมการจัดเทศกาลอาหาร Chengdu Panda Asian Food Festival (CPAFF)