



การเกิดขึ้นของร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิงในยุคสังคมนิยม ปี ค.ศ. 1993-2000

The Emergence of Thai Restaurants in Kunming During the Socialist Era 1993-2000

LIU XUDAN¹ บุญรอด บุญเกิด² และธนิศ โตอดิเทพย์³

LIU XUDAN¹, Boonrod Boongird² and Tanit Toaditthep³

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา^{1,2,3}

Faculty of Humanities and Social Sciences, Burapha University^{1,2,3}

Corresponding author, E-mail: 64810041@go.buu.ac.th¹

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาการขยายตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในต่างประเทศในเมืองคุนหมิง โดยเฉพาะในช่วงปี ค.ศ. 1993-2000 และ 2) เพื่อศึกษาผลกระทบและการปรับตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในคุนหมิงในช่วงเวลาดังกล่าว โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผู้ให้ข้อมูลประกอบด้วยผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในคุนหมิงและลูกค้าของร้านอาหารไทยในคุนหมิง เครื่องมือวิจัยประกอบด้วย การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกและการศึกษาจากเอกสาร การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีอุปนัย ผลการวิจัยนำเสนอในรูปแบบการวิเคราะห์เชิงพรรณนา เพื่ออธิบายและสรุปผลการวิจัยอย่างละเอียด

ผลการวิจัยพบว่า 1) การขยายตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในคุนหมิงได้รับผลกระทบจากนโยบายรัฐบาล การเปิดตลาด และการลงทุนจากต่างประเทศ และ 2) ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยได้ปรับตัวเพื่อตอบสนองต่อความต้องการและพฤติกรรมบริโภคของชาวจีนโดยการปรับปรุงเมนูและบริการ รวมถึงการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น

คำสำคัญ: ร้านอาหารไทย เมืองคุนหมิง ยุคสังคมนิยม



ABSTRACT

This research aims to: 1) study the expansion of Thai restaurant entrepreneurs in Kunming, especially during the years 1993-2000, and 2) examine the impacts and adaptations of Thai restaurant entrepreneurs in Kunming during this period. Using qualitative research methods, the key informants included Thai restaurant entrepreneurs in Kunming and their customers. Research tools included in-depth interviews and documentary research. Data were analyzed inductively and presented in a descriptive analysis format to thoroughly explain and summarize the research findings.

The research findings indicate that: 1) the expansion of Thai restaurant entrepreneurs in Kunming was influenced by government policies, market opening, and foreign investment, and 2) Thai restaurant entrepreneurs adapted to meet the demands and consumption behaviors of Chinese customers by improving menus and services, and by using local ingredients.

Keywords: Thai Restaurants, Kunming, Socialist Era

บทนำ

โลกาภิวัตน์ (Globalization) เป็นหัวข้อที่ซับซ้อนและมีการถกเถียงกันในวงการวิชาการระหว่างประเทศ Joseph Stiglitz ได้กล่าวถึงปัญหาทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในหนังสือ *Globalization and Its Discontents* โดยเน้นถึงการปฏิบัติที่ไม่เป็นธรรมต่อประเทศกำลังพัฒนาและเสนอวิธีแก้ปัญหา Thomas Friedman ในหนังสือ *The World is Flat* ได้วิเคราะห์ผลกระทบที่ลึกซึ้งของโลกาภิวัตน์ต่อเศรษฐกิจและสังคมโลก ส่วน Dani Rodrik ได้อธิบายถึงประโยชน์และข้อเสียของโลกาภิวัตน์ในหนังสือ *The Globalization Paradox* และเสนอแนวคิดในการสร้างสมดุลระหว่างการเติบโตทางเศรษฐกิจและความยุติธรรมทางสังคม

โดยสรุป โลกาภิวัตน์เริ่มต้นตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 15 จนถึงกลางศตวรรษที่ 18 ผู้คนได้จัดอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ สร้างตลาดโลก เชื่อมโยงระบบการผลิตและการค้าของแต่ละประเทศ ส่งเสริมการไหลเวียนของทุน เทคโนโลยี บุคลากร ข้อมูล และวัฒนธรรมในระดับโลก ซึ่งช่วยเพิ่มผลิตภาพและสร้างความมั่งคั่งมหาศาล เส้นทางของประเทศจีนในการเข้าร่วมกระบวนการโลกาภิวัตน์เต็มไปด้วยความท้าทาย จีนมีส่วนร่วมในกระบวนการโลกาภิวัตน์ตั้งแต่สมัยโบราณผ่านเส้นทางสายไหม แต่ในช่วงราชวงศ์หมิงและชิง ความอนุรักษ์นิยมทำให้จีนพลาดโอกาสจากคลื่นเศรษฐกิจโลกใหม่ หลังสงครามฝิ่น จีนกลายเป็นกึ่งอาณานิคมและกึ่งศักดินา กระบวนการโลกาภิวัตน์จึงถูกจำกัด หลังการก่อตั้งสาธารณรัฐประชาชนจีนในปี ค.ศ. 1949 จีนมุ่งเน้นการค้ากับกลุ่มประเทศสังคมนิยม ในช่วงทศวรรษ 1960 ความสัมพันธ์กับสหภาพโซเวียตเริ่มเสื่อมลง จีนจึงเริ่มมองหาทางออกนอกกลุ่มสังคมนิยม นโยบายการปฏิรูปและเปิดประเทศในปี ค.ศ. 1978 เป็นจุดเริ่มต้นในการสำรวจและเข้าร่วมเศรษฐกิจโลก โดยรัฐบาลจีนเสนอแนวทางการเปลี่ยนแปลงระบบการจัดการ และนโยบายเพื่อสร้างระบบเศรษฐกิจตลาดภายใต้ระบบสังคมนิยม

แนวทางการปฏิรูปและเปิดประเทศประกอบด้วยการปฏิรูปภายในและการเปิดประเทศ การปฏิรูปภายในรวมถึงการอนุญาตให้บริษัทเอกชนไม่ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของรัฐและ การผลักดันการปฏิรูปรัฐวิสาหกิจเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน การปรับปรุงนโยบายภาษีและการเงินเพื่อกระตุ้นการลงทุนและ

นวัตกรรม การพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน และการเปิดตลาดการเงินเพื่อส่งเสริมการเคลื่อนย้ายเงินทุน ส่วนการเปิดประเทศรวมถึงการจัดตั้งเขตเศรษฐกิจพิเศษและเมืองที่เปิดรับการลงทุน การเข้าร่วมองค์กรเศรษฐกิจระหว่างประเทศ การส่งเสริมการศึกษาและการพัฒนาบุคลากร และการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

กระบวนการปฏิรูปและเปิดประเทศของจีนสามารถแบ่งออกเป็นห้าช่วง ได้แก่ ช่วงเริ่มต้นและการสำรวจ (1978-1984) ที่มุ่งเน้นการปฏิรูปชนบทและการตั้งเขตเศรษฐกิจพิเศษ ช่วงการผลักดันโดยรวมปี ค.ศ. (1984-1992) ที่ขยายการปฏิรูปจากชนบทไปสู่เมืองและภาคเศรษฐกิจ ช่วงการสร้างเศรษฐกิจตลาดสังคมนิยมเบื้องต้น ปี ค.ศ. (1992-2002) ที่กำหนดระบบเศรษฐกิจตลาด ช่วงการปรับปรุงและปรับแต่งปี ค.ศ. (2002-2012) ที่เน้นการดำเนินการมาตรการปฏิรูป และช่วงการปฏิรูปเชิงลึกแบบบูรณาการ (2012-ปัจจุบัน) ที่มุ่งเน้นการประสานงานในการปฏิรูปทั่วทั้งระบบ (Peng, 2020)

นโยบายการปฏิรูปและเปิดประเทศของจีน ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมากในประเทศ ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1978 ถึงปี ค.ศ. 2000 เศรษฐกิจของจีนเติบโตอย่างโดดเด่น ผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (GDP) เพิ่มขึ้นจาก 365 พันล้านหยวนในปี ค.ศ. 1978 เป็น 1,198,474.93 พันล้านหยวนในปี ค.ศ. 2000 มีอัตราการเติบโตเฉลี่ยต่อปีถึง 9.8% กระบวนการสร้างเมืองก็เร่งขึ้นอย่างเห็นได้ชัด โดยสัดส่วนของประชากรเมืองเพิ่มขึ้นจาก 17% ในปี ค.ศ. 1978 เป็น 37% ในปี ค.ศ. 2000 พร้อมกับการปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานและระดับชีวิตของประชาชน (National Bureau of Statistics of China, 2008)

มณฑลยูนนานเป็นมณฑลของจีนที่ใกล้กับไทยที่สุด ถือเป็นหน้าต่างสำคัญที่จีนใช้เปิดสู่ไทย เมืองคุนหมิง เมืองเอกของยูนนาน มีความใกล้ชิดกับไทยทั้งด้านภูมิศาสตร์ ผู้คน การค้า และวัฒนธรรม คุนหมิงตั้งอยู่บนที่ราบสูงหยุนกุ้ย อากาศเย็นสบายตลอดปี จนได้รับการขนานนามว่า เมืองแห่งฤดูใบไม้ผลิ ในฐานะจุดตัดของเส้นทางการค้าระหว่างประเทศ คุนหมิงตั้งอยู่ในวงกลมเศรษฐกิจของเขตการค้าเสรีอาเซียน 10+1 วงกลมความร่วมมือทางเศรษฐกิจกลุ่มแม่น้ำโขง และวงกลมความร่วมมือทางเศรษฐกิจ



ภูมิภาคมุกเกียแยก ทำให้มีความสำคัญเชิงยุทธศาสตร์ เมืองคุนหมิงไม่เพียงจัดงานแสดงสินค้านำเข้าและส่งออก และงานแสดงสินค้าการท่องเที่ยวนานาชาติเท่านั้น แต่ยังเป็นประตูสำคัญในการเปิดสู่ภายนอกของจีนตอนใต้

ความสัมพันธ์ทางการค้าระหว่างเมืองคุนหมิงกับไทยมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ภายใต้นโยบายการปฏิรูปและเปิดประเทศในปี ค.ศ. 1978 ความร่วมมือทางเศรษฐกิจและการค้าระหว่างประเทศไทยกับคุนหมิงยิ่งลึกซึ้งขึ้น คุนหมิงมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมความสัมพันธ์ไทย-จีนและการรวมเศรษฐกิจในภูมิภาคปัจจุบัน เมืองคุนหมิงเต็มไปด้วยวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะวัฒนธรรมไทย ไม่ว่าจะเป็นมหาวิทยาลัยหรือบนท้องถนน คุณจะเห็นนักเรียนไทย ร้านอาหารไทย อาหารไทยในซูเปอร์มาร์เก็ต และงานแสดงสินค้าประจำปีของไทย สิ่งนี้กระตุ้นความสนใจของผู้เยี่ยมชมร้านอาหารไทยในคุนหมิง

อาหารไทยถือเป็นหนึ่งในเครื่องมือซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) ที่ได้รับการส่งเสริมอย่างมากจากรัฐบาลไทย ความนิยมของชาวจีนต่ออาหารไทยก็เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ในแอปพลิเคชันรีวิวอาหารหลายแห่ง อาหารเอเชียตะวันออกเฉียงใต้กลายเป็นประเภทอาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมอันดับสี่ รองจากอาหารตะวันตก อาหารญี่ปุ่น และอาหารเกาหลี อาหารไทยเป็นหัวใจสำคัญของอาหารเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จากข้อมูลของ Meituan และ Dianping พบว่าในช่วง 7 เดือนแรกของปี ค.ศ. 2023 จำนวนร้านอาหารเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่บันทึกในแพลตฟอร์มเพิ่มขึ้นมากกว่า 64% เมื่อเทียบกับปี ค.ศ. 2019 โดยในเมืองคุนหมิงมีการบันทึกร้านอาหารเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ใหม่ 98 ร้าน ซึ่งติดอันดับท็อปเท็นของประเทศ โดยจนถึงปี ค.ศ. 2024 มีร้านอาหารไทยในมณฑลยูนนานที่ได้รับเครื่องหมายไทยซีเล็คทั้งหมด 11 ร้าน โดยในเมืองคุนหมิงมีทั้งหมด 7 ร้าน

มานุษยวิทยาของอาหาร (Anthropology of Food) เป็นสาขาหนึ่งของมานุษยวิทยาที่ศึกษานิสัยการกิน การผลิตอาหาร และความหมายทางวัฒนธรรมของการบริโภคอาหาร ตลอดจนผลกระทบทางสังคม เศรษฐกิจ และการเมือง นักมานุษยวิทยาของอาหารศึกษาว่าอาหารถูกผลิต กระจาย จัดเตรียม และบริโภคในวัฒนธรรมต่าง ๆ อย่างไร เพื่อทำความเข้าใจความซับซ้อน

ของพฤติกรรมมนุษย์และความสัมพันธ์ทางสังคม ตัวอย่างเช่น Claude Lévi-Strauss ได้เสนอคำอธิบายสองแบบเกี่ยวกับอาหารคือ แบบอุดมคติและวัตถุนิยม Alison James) ได้ศึกษาบทบาทของอาหารในการสร้างตัวตนของบุคคลและกลุ่ม และ Jack Goody ได้สำรวจความสัมพันธ์ระหว่างนิสัยการกินและชนชั้นทางสังคม งานวิจัยเหล่านี้เปิดเผยถึงความสำคัญของอาหารในการแสดงออกทางวัฒนธรรมและโครงสร้างทางสังคม

ในบริบทของโลกาภิวัตน์ การเคลื่อนย้ายข้ามชาติของวัฒนธรรมอาหารกลายเป็นสาขาการศึกษาที่สำคัญ สำหรับคนไทยที่อาศัยอยู่ต่างประเทศ การได้ลิ้มรสอาหารบ้านเกิดเป็นประสบการณ์ที่มีค่าคนไทยจำนวนมากในคุนหมิง รวมถึงนักเรียนไทย พ่อค้าไทย และคนไทยที่อาศัยอยู่ในคุนหมิงด้วยเหตุผลต่าง ๆ มักจะไปเยี่ยมชมร้านอาหารไทยบ่อยๆ ในขณะเดียวกัน อาหารไทยในจีนมีเสน่ห์ที่ไม่เหมือนใครเมื่อเทียบกับอาหารจีนและอาหารตะวันตก ด้วยเหตุนี้ นักวิจัยจึงเห็นว่าการศึกษานี้มีความหมายอย่างยิ่ง โดยจะสำรวจว่าร้านอาหารไทยเข้าสู่ตลาดคุนหมิงเมื่อใดและอย่างไร ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมใหม่อย่างไร และมีคุณค่าและความหมายต่อกลุ่มต่าง ๆ อย่างไร ภายใต้ระบบสังคมนิยม ร้านอาหารไทยในคุนหมิงกลายเป็นสัญลักษณ์ของความสัมพันธ์จีน-ไทย และเป็นหนึ่งในผลสำเร็จของการเปิดประเทศของจีน ช่วงปี ค.ศ. 1993 ถึง 2000 เป็นช่วงที่จีนเปิดประเทศอย่างเต็มที่และดำเนินการปฏิรูปเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมในช่วงนี้สร้างโอกาสใหม่ ๆ สำหรับการลงทุนและการค้า รวมถึงการนำเข้าวัฒนธรรมอาหารจากต่างประเทศ นักวิจัยจะพิจารณาว่าอาหารไทยมีความหมายแตกต่างกันอย่างไรสำหรับกลุ่มลูกค้าต่าง ๆ โดยหวังว่าการศึกษาร้านอาหารไทยในคุนหมิงจะช่วยให้เข้าใจถึงวิธีการที่อาหารไทยเข้าสู่ตลาด ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมใหม่ และสร้างคุณค่าและความหมายให้กับกลุ่มคนต่าง ๆ ได้อย่างไร

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาการเกิดขึ้นของร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิง มณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีนในช่วง ปี ค.ศ. 1993 ถึงปี ค.ศ. 2000
2. เพื่อศึกษาการปรับตัวของร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิง มณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีนในช่วง ปี ค.ศ. 1993 ถึงปี ค.ศ. 2000



ขอบเขตการวิจัย

ด้านเวลา

การวิจัยนี้ครอบคลุมช่วงปี ค.ศ. 1993 ถึงปี ค.ศ. 2000

ด้านพื้นที่

หลังจากการปฏิรูปและเปิดประเทศเมืองคุนหมิงได้รับการพัฒนาอย่างรวดเร็วทางด้านเศรษฐกิจ มีการลงทุนจากต่างประเทศเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้ความต้องการและความสนใจในอาหารนานาชาติเพิ่มมากขึ้น ซึ่งรวมถึงอาหารไทยด้วยการเติบโตทางเศรษฐกิจนี้ทำให้เมืองคุนหมิงเป็นตัวอย่างที่ดีในการศึกษาการปรับตัวของธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ

เมืองคุนหมิงยังเป็นหนึ่งในเมืองที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมจีนอย่างชัดเจน การศึกษาในพื้นที่นี้ช่วยให้เห็นถึงวิธีที่ร้านอาหารไทยปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมท้องถิ่น การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างสองประเทศนี้ช่วยเสริมสร้างความเข้าใจในกระบวนการการเติบโตและการปรับตัวของธุรกิจอาหารไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีรายละเอียดการดำเนินการวิจัยต่อไปนี้

การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) และการศึกษาจากเอกสาร (Documentary Research) เครื่องมือแต่ละประเภทมีบทบาทสำคัญในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่หลากหลายและครอบคลุม การสัมภาษณ์เชิงลึกช่วยให้สามารถเข้าใจมุมมองและประสบการณ์ของผู้ให้ข้อมูลได้อย่างละเอียด และการศึกษาจากเอกสารช่วยเสริมความรู้และข้อมูลทางทฤษฎีที่สำคัญเกี่ยวกับการเกิดขึ้นและการปรับตัวของร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิง

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยนี้มุ่งเน้นไปที่ประเด็นการสัมภาษณ์ที่ประกอบด้วยประวัติการก่อตั้งร้านอาหารไทยปัจจุบันที่มีผลต่อความสำเร็จของร้านอาหารไทย การปรับตัว

ของร้านอาหารไทยในคุนหมิง และการรับรู้และความพึงพอใจของลูกค้าต่ออาหารไทย โดยใช้เอกสารจาก Google Scholar และ CNKI เป็นแหล่งข้อมูลในการศึกษาวิจัยเพิ่มเติม

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในคุนหมิงและลูกค้าของร้านอาหารไทยในคุนหมิง โดยเกณฑ์ในการเลือกผู้ให้ข้อมูลคือผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 5 ปี นักธุรกิจที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจระหว่างประเทศ และลูกค้าที่เคยรับประทานอาหารไทยในร้านอาหารไทยในคุนหมิงมากกว่า 3 ครั้ง ในช่วง 6 เดือน ที่ผ่านมา ซึ่งจำนวนผู้ให้ข้อมูลทั้งหมดคือ 15 คน

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการวิเคราะห์แบบอุปนัย (Inductive Analysis) โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลประกอบด้วยการศึกษาจากเอกสาร การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่ม ซึ่งผลการวิจัยจะนำเสนอในรูปแบบการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) เพื่ออธิบายและสรุปผลการวิจัยอย่างละเอียดและครอบคลุม

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ มีผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. ก่อนการเกิดขึ้นของร้านอาหารไทยปี ค.ศ. (1978-1992)

ในฐานะที่เป็นมณฑลที่ใกล้ที่สุดของประเทศจีนกับประเทศไทย การเคลื่อนไหวข้ามชาติระหว่างประเทศไทยกับมณฑลยูนนานมีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถึง สมัยหยวนและหมิง พ่อค้าขบวนม้าเดินทางระหว่างไทย ลาว เวียดนาม และเวียดนาม และค่อย ๆ ตั้งถิ่นฐานช่วงต้นศตวรรษที่ 20 อังกฤษและฝรั่งเศสสร้างทางรถไฟและถนนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้การคมนาคมและการค้าของยูนนานเปลี่ยนไป ทศวรรษที่ 19 คนชายแดนตะวันตกเฉียงใต้ย้ายมาไทยรวมถึงทหารก๊กมินตั๋งและเกษตรกรที่หนีจากนโยบายปฏิรูปที่ดิน ทหารก๊กมินตั๋งส่วนใหญ่ไปตั้งถิ่นฐานในภาคเหนือของไทย (He, 2012) หนึ่งในนั้นคือคุณอา C เธอเกิดในครอบครัวชาวไทยเชื้อสายจีนในเชียงใหม่ หลังจากที่ปู่ของเธอย้ายมาอยู่ในประเทศไทยเพื่อหาชีวิตที่ดีกว่า คุณอา C เติบโตขึ้นมาในเชียงใหม่



“... ครอบครัวของดิฉันก็ได้ผสมผสานเข้ากับชุมชนท้องถิ่น ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ตั้งแต่ยังเด็ก บนโต๊ะอาหารของครอบครัวมีทั้ง อาหารจีนและอาหารไทย เช่น ปลาแห้ง ผักต้ม ต้มยำกุ้ง ส้มตำ และ ข้าวเหนียวมะม่วง วัฒนธรรมการกินที่หลากหลายนี้ทำให้คุณอาชิง ได้ฝึกฝนทักษะการทำอาหารโดยธรรมชาติ...ตอนเด็ก ๆ ครอบครัว ของฉันมักจะเตรียมอาหารเหล่านี้ด้วยกัน ทุกจานล้วนเต็มไปด้วย รสชาติของบ้าน ปู่ของฉันมักจะเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับจีนให้ฟัง และ อาหารเหล่านี้ก็เป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมครอบครัวเรา พื้นที่หลัง ของครอบครัวที่โดดเด่นนี้ไม่เพียงทำให้คุณอาชิงมีความเข้าใจลึกซึ้ง เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของจีนและไทย แต่ยังทำให้เธอมีความรัก และพรสวรรค์ในการทำอาหารด้วย” (อา C นามสมมุติ), 1 มิถุนายน, 2024, สัมภาษณ์)

คุณอา C เห็นว่าการรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัว เป็นส่วนสำคัญที่ขาดไม่ได้ในชีวิตครอบครัวของพวกเขา ไม่ว่าจะเป็น วันวันหยุดหรือวันธรรมดา ครอบครัวจะนั่งล้อมวงกันและ เพลิดเพลินกับอาหารที่เตรียมอย่างพิถีพิถัน เธอกล่าวว่า

“...ทุกจานเป็นการสื่อสารความรักในครอบครัว และ เป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมครอบครัวเรา...” (อา C นามสมมุติ), 1 มิถุนายน, 2024, สัมภาษณ์)

พื้นที่หลังวัฒนธรรมครอบครัวที่ลึกซึ้งนี้ได้หล่อหลอมสไตล์ การทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของคุณอา C ทำให้เธอโดดเด่น ในอาชีพการงานในอนาคต ประสบการณ์การทำอาหารในครอบครัว หลายปีทำให้คุณอา C ไม่เพียงสืบทอดฝีมือดั้งเดิมของครอบครัว แต่ยังผสมผสานนวัตกรรมของตัวเองเข้าไป ทำให้เธอกลายเป็นเชฟ และนักธุรกิจร้านอาหารไทยที่ยอดเยี่ยมและมีชื่อเสียงในคุนหมิง

ระบบเศรษฐกิจแบบวางแผนเป็นลักษณะเฉพาะของ เศรษฐกิจแบบสังคมนิยมและคอมมิวนิสต์ ตั้งแต่ทศวรรษ 1950 เป็นต้นมา ระบบเศรษฐกิจแบบวางแผนสามารถฟื้นฟูเศรษฐกิจและ กระตุ้นการพัฒนาในช่วงแรกหลังการก่อตั้งสาธารณรัฐประชาชนจีน เมื่อเวลาผ่านไป ข้อเสียของระบบนี้ก็เริ่มปรากฏชัดขึ้น การควบคุม เศรษฐกิจภายในประเทศอย่างเข้มงวดทำให้หน้าที่ของรัฐบาลและ องค์กรไม่แยกจากกัน มองข้ามกฎของมูลค่าและการปรับตัวของตลาด ทุกสิ่งถูกวางแผนไว้ล่วงหน้า ซึ่งไม่สามารถตอบสนองความต้องการ ของผู้บริโภคได้ และยังจำกัดการพัฒนาเศรษฐกิจสินค้า

ซึ่งกลายเป็นคอขวดที่ใหญ่ที่สุดในการพัฒนาเศรษฐกิจของจีน ในระบบเศรษฐกิจแบบวางแผน ปริมาณสินค้าที่ผลิตอยู่ในแผน ทั้งหมด การซื้อสินค้าต้องใช้บัตรสินค้า เช่น บัตรข้าว บัตรรองเท้า บัตรถ่าน บัตรบุหรื บัตรผ้า บัตรเนื้อ บัตรน้ำมัน บัตรน้ำตาล บัตรผลิตภัณฑ์แก้ว บัตรไม้ขีดไฟ บัตรสบู่ บัตรไข่ และบัตรจักรยาน เป็นต้น บัตรสินค้าเหล่านี้มีหลายพันประเภท และยังมีการออกบัตร โดยหน่วยงานที่แตกต่างกัน เช่น บัตรใช้ทั่วประเทศ บัตรใช้เฉพาะ ท้องถิ่น และบัตรใช้ในกองทัพ ซึ่งทำให้ผู้บริโภคไม่มีเงินก็ยากที่จะ ซื้อสินค้าที่ต้องการได้ Meng ซึ่งอาศัยอยู่ในเมืองคุนหมิงและปีนี้ อายุ 75 ปี ได้เกิดในยุคที่มีความขาดแคลนทางวัตถุและได้สัมผัส กับการเปลี่ยนแปลงนี้ เขากล่าวว่า

“ในอดีต สินค้าอุปโภคบริโภคและข้าวน้ำมันแทบทั้งหมด จะได้รับตามตัวและจำกัดจำนวน หากครอบครัวมีหลายคน การขาดอาหารในช่วงปลายเดือนเป็นเรื่องปกติ ในเวลานั้น ครอบครัวมีพี่น้อง 6 คน ซึ่ง 5 คน เป็นผู้ชาย ทุก ๆ เดือนข้าวไม่ พอที่จะกิน บางครั้งต้องไปขอข้าวจากบ้านข้าง ๆ จนได้รับตัวข้าว ใหม่แล้วจึงคืนให้ชีวิตในช่วงนั้นมีความยากลำบากอย่างมาก

นอกจากปัญหาเรื่องข้าวแล้ว ครอบครัวยังต้องเผชิญ กับการขาดแคลนสิ่งของพื้นฐานอื่น ๆ เช่น เสื้อผ้าและเชื้อเพลิง สำหรับการทำอาหาร แต่ถึงแม้ว่าชีวิตจะลำบากเพียงใด คนใน ครอบครัวก็ยังมีความรักและห่วงใยกัน ภรรยาของเขามักจะตื่น แต่เช้าเพื่อทำอาหารให้ลูก ๆ ไปโรงเรียน แม้ว่าเธอเองจะต้องทำงาน หนักตลอดทั้งวัน” (Meng (นามสมมุติ), 2, พฤษภาคม, 2024, สัมภาษณ์)

เพื่อเร่งพัฒนาความเร็วของการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ เต็ง เสี่ยวผิง และกลุ่มปฏิรูปภายในพรรคคอมมิวนิสต์จีนเริ่มแก้ไข ปัญหาเหล่านี้ทีละอย่าง และพยายามเปลี่ยนความคิดที่ฝังแน่นในใจ ของประชาชนว่า พรรคคอมมิวนิสต์และสังคมนิยมทำได้เพียงระบบ เศรษฐกิจแบบวางแผน จุดมุ่งหมายของการปฏิรูปครั้งนี้คือ การรักษาระบบสังคมนิยมและการปกครองของพรรคคอมมิวนิสต์ ไม่ให้เปลี่ยนแปลง ปรับปรุงระบบการจัดการและนโยบายที่ไม่ สอดคล้องกับการพัฒนาการผลิต และสร้างเศรษฐกิจตลาดภายใต้ ระบบสังคมนิยม การปฏิรูปด้านเศรษฐกิจนี้เริ่มต้นในชนบทก่อน และประสบความสำเร็จอย่างรวดเร็ว จากนั้นจึงขยายไปยังทุกภาคส่วน ทางเศรษฐกิจทั่วประเทศ



ในปี ค.ศ. 1987 รัฐบาลจีนได้นำนโยบายการปฏิรูปภายในและเปิดประเทศภายนอก โดยมีการดำเนินการหลายด้านเพื่อปรับปรุงเศรษฐกิจ การเกษตรได้รับการคืนสู่ประชาชนในรูปแบบการผลิตแบบครอบครัว การเปิดเสรีภาคเอกชนได้รับการส่งเสริมอย่างมาก โดยรัฐวิสาหกิจหลายแห่งถูกโอนให้กับภาคเอกชนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน มาตรการควบคุมราคาสินค้าและนโยบายปกป้องธุรกิจบางส่วนถูกยกเลิก

ร้านอาหารไม่ใช่แค่สถานที่สำหรับรับประทานอาหารเช้าแต่ยังเป็นหน้าต่างที่เปิดให้เราได้มองเห็นโลกภายนอก ผ่านทางหน้าต่างนี้ เราสามารถมองเห็นช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ที่แตกต่างกัน และยังเห็นการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในแต่ละยุคสมัยอีกด้วย ช่วงต้นของการก่อตั้งประเทศจีนใหม่ เนื่องจากขาดแคลนทรัพยากรประเทศจีนได้ใช้ระบบเศรษฐกิจแบบวางแผน ประชาชนต้องกินข้าวจากหม้อใหญ่และคว่ำรวมกัน ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของยุคนั้นด้วยเหตุผลทางประวัติศาสตร์พิเศษและการเคลื่อนไหวทางการเมือง การพัฒนาของอุตสาหกรรมร้านอาหารในคุนหมิงจึงได้ประสบกับความผันผวนและการเปลี่ยนแปลงหลายครั้ง

หลังจากที่ประเทศจีนเริ่มเปิดประเทศในปี ค.ศ. 1978 โครงสร้างเศรษฐกิจของเมืองคุนหมิงก็ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ ส่งผลให้อุตสาหกรรมร้านอาหารฟื้นตัวและเติบโต การปฏิรูปเศรษฐกิจของจีนเริ่มขึ้นในปี ค.ศ. 1978 โดยเริ่มจากชนบทและขยายไปสู่เมือง ในปี ค.ศ. 1977 การผลิตอุตสาหกรรมของคุนหมิงตกต่ำ มีมูลค่าการผลิตรวมเพียง 10 พันล้านหยวน แต่ในปี ค.ศ. 1978 การปฏิรูปได้เริ่มขึ้น โดยให้ Kunming Steel Kunming Textile และรัฐวิสาหกิจอื่น ๆ เป็นหน่วยนำร่องขยายสิทธิบริหารจัดการตนเองและระบบกำไรขาดทุน ทำให้สิ้นปีนั้นมูลค่าการผลิตเพิ่มขึ้นเป็น 15 พันล้านหยวน ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1979 เป็นต้นมา คุนหมิงได้เปลี่ยนแปลงโครงสร้างเศรษฐกิจ โดยมุ่งเน้นการปฏิรูปอุตสาหกรรมและการเกษตร การเปิดเสรีในอุตสาหกรรมทำให้บริษัทต่างๆ ในคุนหมิงเริ่มมีกำไรและเติบโตอย่างรวดเร็ว การนำระบบครอบครัวมาใช้และปรับโครงสร้างการผลิตทำให้การผลิตในชนบทเพิ่มขึ้นอย่างมาก

ในเดือนตุลาคม ปี ค.ศ. 1984 คณะกรรมการกลางพรรคคอมมิวนิสต์จีนชุดที่ 12 ได้ผ่านการตัดสินใจเกี่ยวกับ

การปฏิรูประบบเศรษฐกิจ โดยเน้นการปฏิรูปรัฐวิสาหกิจ แยกการบริหารงานของรัฐบาลและวิสาหกิจ และนำระบบผู้จัดการโรงงานมาใช้ ทำให้โครงสร้างอุตสาหกรรมของคุนหมิงปรับตัวดีขึ้น บทบาทของภาคบริการในเศรษฐกิจของคุนหมิงเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ในปี ค.ศ. 1992 ภาคบริการคิดเป็นสัดส่วน 30% ของ GDP การขยายตัวของภาคบริการและการปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางธุรกิจทำให้อุตสาหกรรมร้านอาหารในคุนหมิงเจริญเติบโตพื้นที่เมืองของเมืองคุนหมิงขยายตัวจาก 53 ตารางกิโลเมตรในปี ค.ศ. 1978 เป็นมากกว่า 100 ตารางกิโลเมตรในปี ค.ศ. 1992 การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานในช่วงนี้ทำให้เมืองมีความพร้อมที่จะรองรับการเติบโตทางเศรษฐกิจและการเพิ่มขึ้นของประชากร พร้อมกันนั้นระดับการครองชีพของประชาชนก็ดีขึ้นอย่างมาก โดยในปี ค.ศ. 1992 ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวของประชาชนในเขตเมืองเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัวจากปี ค.ศ. 1980 โดยโครงสร้างการบริโภคเปลี่ยนจากการบริโภคเพื่อการดำรงชีพพื้นฐานเป็นการบริโภคด้านการศึกษา วัฒนธรรม และบันเทิงมากขึ้น คุนหมิงดึงดูดประชากรจากภายนอกเข้ามาทำงานและตั้งถิ่นฐานอย่างรวดเร็ว จากปี ค.ศ. 1978 ประชากรของคุนหมิงมีจำนวน 2.085 ล้านคน และเพิ่มขึ้นเป็น 3.056 ล้านคนในปี ค.ศ. 1992 สัดส่วนประชากรในเมืองเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด จาก 785,000 คนในปี ค.ศ. 1978 เป็น 1.5 ล้านคนในปี ค.ศ. 1992 ขณะที่ประชากรในชนบทเพิ่มขึ้นจาก 1.3 ล้านคนเป็น 1.556 ล้านคนในช่วงเวลาเดียวกัน เศรษฐกิจเอกชนในคุนหมิงเติบโตจากศูนย์จนเป็นส่วนสำคัญของเศรษฐกิจ โดยในปี ค.ศ. 1989 ตลาดขายส่งสินค้าขนาดเล็ก Luosiwan ถือกำเนิดขึ้น เป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในภาคตะวันตกเฉียงใต้ของจีน สัญลักษณ์ของการเติบโตของเศรษฐกิจเอกชน การเติบโตเหล่านี้สร้างรากฐานที่มั่นคงสำหรับการพัฒนาในอนาคตของคุนหมิง ในช่วงนี้ การฟื้นตัวของอุตสาหกรรมร้านอาหารในคุนหมิงก็เริ่มขึ้นพร้อมกับการพัฒนาเศรษฐกิจ นาย Li ได้กล่าวถึงเรื่องนี้ว่า

“ ในช่วงเวลานั้น มีพ่อครัวจากร้านอาหารชื่อดังคนหนึ่งที่เคยเรียนที่โรงเรียนอาชีวศึกษาคุนหมิงในปี ค.ศ. 1964 และทำงานที่โรงแรมสองอัสเวียนในปี ค.ศ. 1967 ในช่วงเศรษฐกิจแบบวางแผน บริษัทอาหารและเครื่องดื่มเมืองคุนหมิงเป็นผู้เล่นหลักในตลาด โดยมีร้านสามแห่งสังกัดบริษัทโดยตรง ได้แก่ โรงแรมทุ่กั่ว



โรงแรมปักกิ่ง และฟู่ซันจวี ศูนย์บริหารสี่แห่งได้แก่ จินปี้ ฮัวซาน จินมา และฉางซุน ส่วนโรงงานแปรรูปสองแห่ง ได้แก่ โรงงานแปรรูปข้าวและโรงงานแปรรูปเส้นหมี่ ต่อมาโรงงานทั้งสองแห่งได้รวมเข้ากับโรงงานผลิตอาหารบริษัทอาหารและเครื่องดื่มคูนหมิง และมีการสร้างโรงงานผลิตน้ำแข็งใหม่สำหรับโรงแรมปักกิ่ง

บริษัทอาหารและเครื่องดื่มเมืองคูนหมิงในขณะนั้นมีร้านมากกว่าร้อยแห่งกระจายอยู่ตามย่านการค้าหลักต่าง ๆ มีพ่อครัวชื่อดังมากมาย และตามการพัฒนาเศรษฐกิจของสังคม ได้มีการจัดตั้งศูนย์การสื่อสาร ศูนย์การต้อนรับ และโรงแรมท่องเที่ยวขึ้นในยุคที่เศรษฐกิจเป็นของรัฐ การพัฒนาของคูนหมิงกับองค์กรที่ตนเองอยู่ โรงแรมทุกว่อกับเป็นร้านอาหารชื่อดังของมณฑลยูนนาน ตั้งอยู่ในย่านใจกลางเมืองของเมืองคูนหมิง บนถนนหน่วกั๋ว ซื่อเดิมของโรงแรมคือ ไถ่ถางซุน ก่อตั้งขึ้นในทศวรรษ 1920 โดยนายหยานปิงคุย ในปี ค.ศ. 1954 เมื่อมีการเปิดสหกรณ์อาหารแห่งชาติร้านนี้เป็นร้านแรกของมณฑลยูนนานที่กลายเป็นสหกรณ์แห่งชาติ โดยมีพ่อครัวจากไถ่ถางซุนเป็นหลัก ได้แก่ พ่อครัวจางเฟิงอัน พ่อครัวหลิวฟู่กั๋ว และนายหยานปิงคุยเป็นที่ปรึกษา

ในปี ค.ศ. 1971 โรงแรมได้ถูกทุบทิ้งและสร้างใหม่เป็นอาคารสี่ชั้นที่ใหญ่ขึ้น มีพื้นที่ 3543 ตารางเมตร ชั้นหนึ่งเป็นห้องอาหารสำหรับประชาชนทั่วไปและแผนกเครื่องดื่มเย็นและขนม ชั้นสองเป็นห้องอาหารสำหรับแขก ชั้นสามเป็นห้องอาหารสำหรับต่างประเทศ ในช่วงปฏิวัติวัฒนธรรม โรงแรมได้เปลี่ยนชื่อเป็น "โรงแรมกงนงปิง" (Li (นามสมมติ), 3 พฤษภาคม 2024, สัมภาษณ์) ในขณะเดียวกัน เมืองคูนหมิงยังมีโรงแรมชื่อดังอีกแห่งหนึ่งคือ โรงแรมคูนหมิง ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1958 เป็นโรงแรมระดับสี่ดาว ตั้งอยู่ในศูนย์กลางการเมือง เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของเมืองคูนหมิง มีการคมนาคมที่สะดวกสบาย และสภาพแวดล้อมที่เงียบสงบ โรงแรมคูนหมิงมีสถาปัตยกรรมที่สง่างามและบริการที่มีคุณภาพสูง โรงแรมคูนหมิงตั้งอยู่ตรงข้ามกับศาลากลางเมือง มีสถานกงสุลใหญ่แห่งราชอาณาจักรไทย ธนาคารไทย และสำนักงานธนาคารแห่งประเทศไทยอยู่ในบริเวณ

นอกจากร้านอาหารที่ดำเนินการโดยรัฐแล้ว หลังจากการปฏิรูปและเปิดประเทศในปี ค.ศ. 1978 เมืองคูนหมิงก็เริ่มมีร้านอาหารเอกชนที่เข้ามามีบทบาทสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรม

อาหารของเมือง เช่น ในปี ค.ศ. 1986 ร้านเสวี่เจิง (Xuecheng Fandian) ซึ่งเป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในด้านเปิดย่างอี่เหลียง เปิดให้บริการและกลายเป็นสถานที่สำคัญสำหรับผู้ที่ต้องการลิ้มรสอาหารอี่เหลียง นอกจากนี้ยังมีร้านเก่าแก่ที่เปิดในปี ค.ศ. 1989 ชื่อ เสี่ยวจินหนิว (Xiao Jin Niu) ซึ่งมีชื่อเสียงในด้านอาหารฮาลาล โดยเมนูหลักของร้านมาจากการปรุงเนื้อวัว และในปี ค.ศ. 1991 ร้านซินเหรินเหรินไห่เซียนจิวโหลว (Xin Ren Ren Haixian Jiulou) ที่เป็นตัวแทนของอาหารกวางตุ้งในคูนหมิงก็เปิดให้บริการและได้รับความนิยมจากชาวเมือง

ในช่วงนี้ การบริโภคอาหารในเมืองคูนหมิงยังค่อนข้างอยู่ในระดับต่ำ โดยส่วนใหญ่เป็นร้านแผงลอย ร้านอาหารระดับกลางและสูง ยังไม่ค่อยมี ระดับการบริโภคของผู้คนในเมืองคูนหมิงในขณะนั้นยังค่อนข้างต่ำ ในการสัมภาษณ์ชาวเมืองคูนหมิงคนหนึ่งนามว่า คุณ Chen เขากล่าวว่า

"ผมอาศัยอยู่ที่ถนนเหว่ยหยวนมาเป็นเวลานาน อาศัยอยู่กับคุณตาคุณยาย ซึ่งท่านทั้งสองมีความรู้เรื่องอาหารมาก ผมจึงกลายเป็นคนที่ชอบกินตามไปด้วย ถนนเหว่ยหยวนมีร้านหนึ่งชื่อว่า ตวนลื้อเสี่ยวกั๋ว (Duan Shi Xiao Guo) ซึ่งผมประทับใจมาก ขายในราคาเพียง 1.5 เหม่า (ประมาณ 15 สตางค์) ต่อชาม และบะหมี่หั่น (Luersi) ราคา 2.5 เหม่า (ประมาณ 25 สตางค์) ต่อชาม ซึ่งถือว่าหุรหุแล้ว พวกเราเหมือนกับติดใจอาหารที่นั่น ตื่นเช้ามาก็จะรีบไปที่นั่นทุกวัน ตอนนั้นยังเด็ก ต้องประหยัดเงิน ข้าง ๆ มีขายขนมโมเดินปาป้า (Modeng Baba) และขนมแผ่นใหญ่ใส่แฮม (Huotui Dabing) ราคาถูก เพียง 7 สตางค์ ต่อ 50 กรัม แต่กินไม่อิ่ม ต้องออกมาหาอะไรกินเพิ่มในช่วงพัก ระหว่างเรียน หลังจากนั้นพบว่ามันไม่คุ้มค่า พวกเราก็กลับไปกินบะหมี่หม้อเล็ก (Xiao Guo Mixian) กันต่อ อดูถูกบะหมี่หม้อเล็ก ราคา 1.5 เหม่า ตอนนั้นมันอร่อยจริงๆ ดังนั้นในความคิดของผมอาหารอร่อยในตอนนั้นก็คือ ตวนลื้อเสี่ยวกั๋ว และโมเดินปาป้า ผมสนใจเกี่ยวกับถ้วยเตี่ยวซำสะพานในคูนหมิงมาตลอด ถ้วยเตี่ยวซำสะพานของคูนหมิงน่าจะมีต้นกำเนิดมาจากตอนใต้ของยูนนาน เรื่องเล่าเกี่ยวกับภรรยาของบัณฑิตนั้นหลายคนอาจจะเคยได้ยินมา แต่จากการรวบรวมข้อมูลและเอกสารประวัติศาสตร์ของผม ถ้วยเตี่ยวซำสะพานมีต้นกำเนิดมาจากตอนใต้ของยูนนาน

หลังจากทางรถไฟสายยูนนาน-เวียตนาม เปิดใช้งานในปี ค.ศ. 1903 กว๋ายเตี่ยวซำสะพานก็ได้เดินทางมาถึงคุนหมิงและเริ่มมีการพัฒนาเมืองเอกมีความแตกต่างจากที่อื่น มีความเจริญทางเศรษฐกิจ การติดต่อราชการมากขึ้น อาหารข้างทางธรรมดา ๆ ไม่ว่าจะเป็นรูปลักษณ์หรือวัตถุดิบก็คงต้องได้รับการยกระดับ จึงเกิดเป็น กว๋ายเตี่ยวซำสะพานในภายหลัง กว๋ายเตี่ยวซำสะพานเป็นอาหารที่มีความพิถีพิถันและมีบรรยากาศในการรับประทาน ในปี ค.ศ. 1920 ร้านกว๋ายเตี่ยวซำสะพานร้านแรกในคุนหมิงเปิดให้บริการ และหลังจากการปลดปล่อยในปี ค.ศ. 1949 ผมจำได้ว่าบริเวณถนนเปาเสียน ในคุนหมิงมีร้านผู้สาวหยวน (Fuhuayuan) และเจี้ยนซินหยวน (Jianxinyuan) ซึ่งทั้งสองร้านนี้เป็นร้านกว๋ายเตี่ยวซำสะพานที่มีชื่อเสียง” (Chen นามสมมุติ), 4 พฤษภาคม 2024, สัมภาษณ์)

Meng กล่าวว่า “หลังจากการปฏิรูปและเปิดประเทศ ผู้คนรุ่นใหม่เริ่มมีแนวคิดทันสมัยและเริ่มออกไปทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น ตอนนั้นร้านอาหารมีไม่มาก ร้านของเอกชนก็น้อย ส่วนใหญ่เป็นร้านของรัฐ จนกระทั่งค่อย ๆ เปิดให้เอกชนดำเนินการได้ การเติบโตทางเศรษฐกิจและการปฏิรูปที่เกิดขึ้นในภายหลังทำให้ครอบครัวของเขามีชีวิตที่ดีขึ้นอย่างมาก จากที่เคยต้องขอยืมข้าวจากญาติพี่น้อง ตอนนั้นพวกเขาสามารถซื้อข้าวและอาหารอื่น ๆ ได้เพียงพอสำหรับการบริโภคในครอบครัว รายได้ที่เพิ่มขึ้นทำให้สามารถส่งลูกไปเรียนหนังสือและมีชีวิตความเป็นอยู่ที่สะดวกสบายมากขึ้น

ตอนเด็ก ๆ เมื่อชีวิตเริ่มดีขึ้นและครอบครัวมีรายได้มากขึ้น ก็จะไปทานอาหารที่ร้านอาหาร ตอนนั้นโรงอาหารรกรุงหนิงถูกเปลี่ยนเป็นร้านอาหารหูกั่วและปักกิ่ง การไปทานอาหารที่ร้านไม่เหมือนกับปัจจุบัน ต้องซื้อตัวก่อนแล้วหาที่นั่ง เหมือนกับโรงอาหารที่ต้องซื้อตัวก่อนแล้วถึงจะไปเลือกอาหารได้ สิ่งที่ผมจำได้ชัดที่สุดคือ การไปทานอาหารที่ร้านเป็นเรื่องยาก แต่ในโอกาสพิเศษ เช่น เมื่อได้รับบัตรเชิญงานแต่งงาน หากได้ยินว่าจัดที่ร้านหูกั่วก็จะดีใจมาก เพราะที่นั่นมีอาหารอร่อย เช่น หมูส้อยย่าง ผัดหมู และเนื้อพันแผ่น การได้ทานอาหารดี ๆ เป็นเรื่องที่ยากในตอนนั้น ไม่เหมือนปัจจุบันที่สามารถไปทานได้เมื่อไรก็ได้ ” (Meng นามสมมุติ), 2 พฤษภาคม 2024, สัมภาษณ์)

จากการศึกษาพบว่าก่อนการปฏิรูปและเปิดประเทศ ร้านอาหารในเมืองคุนหมิงถูกดำเนินการโดยรัฐ การพัฒนาจำกัดเนื่องจากนโยบายและข้อจำกัดทางเศรษฐกิจ หลังจากการปฏิรูปในปี ค.ศ. 1978 อุตสาหกรรมร้านอาหารได้รับการฟื้นฟูและเติบโตจากการเปิดเสรีทางเศรษฐกิจ การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน และการเพิ่มขึ้นของประชากรและการบริโภค การขยายตัวของภาคบริการและการปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางธุรกิจทำให้อุตสาหกรรมร้านอาหารในเมืองคุนหมิงเจริญเติบโต

ในด้านการเปิดประเทศ วันที่ 1 กรกฎาคม ปี ค.ศ. 1975 ประเทศไทยและจีนได้สถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตอย่างเป็นทางการ ความสัมพันธ์ทางการค้าและเศรษฐกิจระหว่างสองประเทศจึงกลับมามีชีวิตชีวาอีกครั้ง ตั้งแต่นั้นมา การค้าสองฝ่ายเติบโตอย่างมั่นคง ในปี ค.ศ. 1974 ซึ่งเป็นปีที่เริ่มกลับมาความสัมพันธ์ทางการค้า มูลค่าการค้าระหว่างไทยและจีนอยู่ที่เพียง 3.39 ล้านดอลลาร์สหรัฐ แต่ในปี ค.ศ. 1975 ซึ่งเป็นปีที่สองประเทศสถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูต มูลค่าการค้าพุ่งขึ้นถึง 24.62 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นมากกว่าหกเท่า การเติบโตนี้แสดงถึงการสร้างความสัมพันธ์ใหม่และลึกซึ้งขึ้นระหว่างสองประเทศ และวางรากฐานที่มั่นคงสำหรับความร่วมมือในอนาคต

เพื่อส่งเสริมการลงทุนจากต่างประเทศ ในปี ค.ศ. 1979 จีนได้ออกกฎหมายการลงทุนจากต่างประเทศฉบับแรกคือกฎหมายเกี่ยวกับการร่วมทุนระหว่างจีนกับต่างชาติ ปี ค.ศ. 1986 จีนออกกฎหมายเกี่ยวกับกิจการที่เป็นของต่างชาติโดยเฉพาะ และในปี ค.ศ. 1988 จีนออกกฎหมายเกี่ยวกับการร่วมทุนแบบมีสัญญาระหว่างจีนกับต่างชาติ กฎหมายเหล่านี้ปกป้องสิทธิและกำหนดมาตรฐานของบริษัทต่างชาติ สร้างสภาพแวดล้อมทางธุรกิจที่ดึงดูดนักลงทุน นโยบายการปฏิรูปและเปิดประเทศของจีนจึงมีบทบาทสำคัญในการเปิดโอกาสให้ธุรกิจต่างชาติเข้ามาลงทุนและดำเนินการกิจการในจีน

จากการสถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตและการออกกฎหมายส่งเสริมการลงทุน การลงทุนระหว่างจีนและไทยก็เพิ่มขึ้นอย่างมาก ในปี ค.ศ. 1981 นักธุรกิจไทยเริ่มลงทุนในจีน ทำให้ไทยเป็นหนึ่งในประเทศแรก ๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่ลงทุนในจีน ช่วงกลางทศวรรษ 1980 จีนก็เริ่มลงทุนในไทยเช่นกัน การลงทุน



ของไทยในจีนเพิ่มขึ้นจาก 250,000 ดอลลาร์สหรัฐในปี ค.ศ. 1981 เป็น 1.2 พันล้านดอลลาร์สหรัฐในปี ค.ศ. 1991 และในปี ค.ศ. 1994 การลงทุนตามข้อตกลงสูงถึง 3 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ การลงทุนของไทยในจีนอยู่ในอันดับที่ 8 ของโลก ขอบเขตการลงทุนขยายจากเกษตรกรรม อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม และการก่อสร้าง ไปสู่พลังงานน้ำ ปิโตรเคมี การเงิน การขนส่ง โทรคมนาคม และอวกาศ ในขณะเดียวกัน การลงทุนของจีนในไทยก็เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยการลงทุนรวมของจีนในไทยสูงถึง 300 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ทำให้ไทยเป็นหนึ่งในประเทศเป้าหมายหลักของการลงทุนจากจีน หลังจากประเทศจีนปฏิรูปและเปิดประเทศ เศรษฐกิจจีนก็เริ่มพัฒนาและนโยบายผ่อนคลายนโยบายมากขึ้น ทำให้การท่องเที่ยวออกนอกประเทศกลายเป็นไปได้ ในปี ค.ศ. 1979 ตั้งเลี้ยวผิงกล่าวถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และชี้ว่า การท่องเที่ยวมีบทบาทใหญ่โตที่จะทำ ต้องทำให้เด่น และเร่งด่วนนับเป็นการเปิดฉากการพัฒนาอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวในยุคใหม่ ในปี ค.ศ. 1978 ประเทศจีนมีนักท่องเที่ยวเข้าเพียง 180.9 ล้านคน รายได้จากการท่องเที่ยวต่างประเทศ อยู่ที่ 2.63 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ จนถึงปี ค.ศ. 1992 จำนวนผู้เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็น 627.2 ล้านคน และรายได้จากการท่องเที่ยวต่างประเทศเพิ่มขึ้นเป็น 4.737 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ

ในปี ค.ศ. 1988 ประเทศไทยกลายเป็นประเทศจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวต่างประเทศแห่งแรกของจีน และมณฑลยูนนานกลายเป็นเมืองทดลองการท่องเที่ยวชุดแรกของจีน จากปี ค.ศ. 1988 ถึง ค.ศ. 1991 การท่องเที่ยวจีน-ไทยส่วนใหญ่เป็นการท่องเที่ยวแบบกลุ่ม ปี ค.ศ. 1992 เป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของการท่องเที่ยวไทย-จีน ธนาคารพัฒนาเอเชียเริ่มโครงการความร่วมมือทางเศรษฐกิจภูมิภาคกลุ่มแม่น้ำโขงตอนล่าง ทำให้ยูนนานของจีนและไทยเชื่อมโยงกัน และการบินไทยตั้งสำนักงานในคุนหมิง เปิดเที่ยวบินจากกรุงเทพฯ ไปเมืองคุนหมิงผ่านเชียงใหม่สัปดาห์ละสองครั้ง เป็นเที่ยวบินพาณิชย์ระหว่างสองภูมิภาค

ในช่วงเริ่มต้นของการปฏิรูปและเปิดประเทศ พลเมืองจีนส่วนใหญ่ยังไม่มีแนวคิดเรื่องการท่องเที่ยว เมื่อประเทศเริ่มเปิดประเทศ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมากขึ้นในหนังสือพิมพ์และ

โทรทัศน์ ทำให้คนรู้สึกสงสัย ต่อมาจึงรู้ว่าพวกเขามาเที่ยว นับเป็นการสอนเรื่องการท่องเที่ยวที่มีชีวิตชีวาสำหรับชาวจีน ผู้คนเริ่มตระหนักว่าสามารถปรับปรุงคุณภาพชีวิตผ่านการท่องเที่ยวได้ ด้วยการยกระดับคุณภาพชีวิต ผู้คนจีนเลือกที่จะท่องเที่ยวต่างประเทศมากขึ้น ประเทศไทยกลายเป็นจุดหมายปลายทางแรกที่พลเมืองจีนสามารถเดินทางไปได้อย่างอิสระ คุณหมอกเกียณคนหนึ่งที่ชื่นชอบอาหารไทย เมื่อพูดถึงประสบการณ์การท่องเที่ยวไทยครั้งแรก เธอกล่าวว่า

“เมื่อได้ยืนยันว่าสามารถท่องเที่ยวต่างประเทศได้ ฉันรู้สึกดีใจมาก เพราะทำงานมาหลายปี มีเงินออมอยู่บ้าง อยากออกไปเที่ยวประเทศไทยอยู่ไกลๆ เดินทางโดยเครื่องบินสะดวก จึงสมัครทัวร์ไปกับเพื่อนร่วมงานหลายคน การทานอาหารไทยครั้งแรกมีความรู้สึกที่แปลกใหม่ เบี้ยวและเผ็ด เมื่อกลับมาคุนหมิงก็ยังคงคิดถึงรสชาตินั้นอยู่เสมอ” (Zhou นามสมมุติ), 2 พฤษภาคม 2024, สัมภาษณ์)

ในเวลาเดียวกัน นักท่องเที่ยวไทยจำนวนมากก็มาเยือนมณฑลยูนนานเช่นกัน อาจารย์หลิวเป็นอาจารย์สอนภาษาไทยของมหาวิทยาลัยชนชาติยูนนาน เนื่องจากพูดภาษาไทยได้ เขาได้ต้อนรับนักท่องเที่ยวไทยหลายคน เขาเล่าว่า

“ในตอนนั้นเมืองคุนหมิงมีร้านอาหารไทยเล็ก ๆ แห่งหนึ่ง ตั้งอยู่ใกล้โรงพยาบาลเหียนอาน เจ้าของร้านเป็นคนไทยชื่ออาเม่ย เธอส่วนใหญ่อ้อนรับนักท่องเที่ยวไทยที่มาจากคุนหมิง นักท่องเที่ยวไทยหลายคนไม่คุ้นเคยกับอาหารจีน คิดว่าอาหารจีนมันเกินไป ตอนนั้นมีคนน้อยที่ไปกินอาหารไทย เพราะในช่วงนั้นจีนเพิ่งเปิดประเทศ คนส่วนใหญ่ไม่รู้จักประเทศไทยมากนัก นับประสาอาหารไทย คนจีนที่มากินส่วนใหญ่เป็นคนที่เคยไปประเทศไทย ร้านนี้ไม่ใหญ่ ราคาก็ไม่แพง แต่ตอนนั้นร้านนั้นไม่มีแล้ว” (Zhao นามสมมุติ), 1 พฤษภาคม 2024, สัมภาษณ์)

หลังจากการปฏิรูปและเปิดประเทศ รัฐบาลจีนให้ความสำคัญอย่างสูงต่อการศึกษาและการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมตามข้อตกลงระหว่างรัฐบาลทั้งสองประเทศ มีการส่งนักศึกษาและครูผู้สอนระหว่างกัน และมีการแลกเปลี่ยนและความร่วมมือระหว่างหน่วยงานการศึกษาและสถาบันวิจัยอย่างกว้างขวาง กิจกรรมการบรรยาย การฝึกอบรม การวิจัย และการประชุม



วิชาการระหว่างจีนและไทยเกิดขึ้นบ่อยครั้ง ตัวอย่างเช่น ในเดือนพฤษภาคม ปี ค.ศ. 1990 การประชุมวิชาการนานาชาติด้านการศึกษาไทยครั้งที่ 4 จัดขึ้นที่คุนหมิง ซึ่งเป็นงานแลกเปลี่ยนทางวิชาการครั้งสำคัญระหว่างจีนและไทย โดยมีนักวิชาการกว่า 400 คน จากจีน ไทย และประเทศอื่น ๆ เข้าร่วม

ในปี ค.ศ. 1979 หวง ซินไป รองรัฐมนตรีกระทรวงศึกษาธิการของจีน นำคณะผู้แทนการศึกษาเยือนไทย ต่อมาในปี ค.ศ. 1986 คณะผู้แทนวัฒนธรรมไทย นำโดยชวน ลิภาคย์ เดินทางเยือนจีนในเดือนพฤษภาคม ปี ค.ศ. 1989 และกันยายน ปี ค.ศ. 1990 คณะผู้แทนและคณะสำรวจด้านการศึกษาไทยได้เยือนจีนเช่นกันในเดือนมีนาคม ปี ค.ศ. 1992 สถาบันวิจัยเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แห่งมณฑลยูนนานเยือนไทย ทั้งสองฝ่ายมีการแลกเปลี่ยนทางวิชาการเกี่ยวกับการศึกษาประวัติศาสตร์ไทยจากเอกสารจีนอย่างลึกซึ้ง ต่อมาในระหว่างวันที่ 18-25 กันยายน ปีเดียวกัน คณะกรรมการวิจัยประวัติศาสตร์ไทยจากเอกสารจีนของสำนักนายกรัฐมนตรีไทยได้เยือนยูนนานและมีการแลกเปลี่ยนทางวิชาการ

ในช่วงต้นทศวรรษ 1980 นักเรียนไทยเริ่มเดินทางมาเรียนที่ประเทศจีน ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1981 ถึงปี ค.ศ. 1992 มีนักเรียนไทยทั้งหมด 106 คน มาเรียนที่จีน จำนวนของนักเรียนมีการเปลี่ยนแปลงอย่างมากในแต่ละปี โดยในปี ค.ศ. 1987 มีนักเรียนมากที่สุด 16 คน และในปี ค.ศ. 1986 มีนักเรียนน้อยที่สุดเพียง 2 คน แสดงให้เห็นถึงแนวโน้มการเพิ่มขึ้นและลดลงของนักเรียนไทยที่เลือกเรียนต่อในประเทศจีน ในช่วงเวลานี้การแลกเปลี่ยนและกิจกรรมเหล่านี้ได้สร้างพื้นฐานและเงื่อนไขที่ดีสำหรับการเกิดขึ้นของร้านอาหารไทยในคุนหมิง ด้วยการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมและการศึกษาที่ลึกซึ้งขึ้น มีนักท่องเที่ยวและนักเรียนไทยมาคุนหมิง มากขึ้น ความต้องการอาหารไทยก็เพิ่มขึ้น ส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยเจริญรุ่งเรือง ซึ่งไม่เพียงแต่เพิ่มความหลากหลายทางวัฒนธรรมการกินในคุนหมิง แต่ยังเสริมสร้างความเข้าใจและมิตรภาพระหว่างประชาชนจีนและไทยอีกด้วย

สรุปได้ว่า ในช่วงปี ค.ศ. 1978 ถึง ปี ค.ศ. 1992 เมืองคุนหมิงได้มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาหลายด้าน ซึ่งสร้างเงื่อนไขที่ดีให้กับ การเปิดร้านอาหารไทยในคุนหมิงได้อย่างสำเร็จ ประการแรก การปฏิรูปและเปิดประเทศของรัฐบาลจีนที่เริ่มในปี ค.ศ. 1978 ส่งผลให้เศรษฐกิจเติบโตอย่างรวดเร็วและดึงดูดการลงทุน

จากต่างประเทศอย่างมาก ซึ่งเป็นปัจจัยหลักที่ทำให้ร้านอาหารไทยสามารถเข้ามาในตลาดคุนหมิงได้ ในช่วงเวลานี้ เมืองคุนหมิงได้พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานอย่างมีนัยสำคัญ โดยพื้นที่เมืองขยายตัวและสภาพแวดล้อมทางธุรกิจได้รับการปรับปรุง นอกจากนี้ ประชากรของคุนหมิงยังเพิ่มขึ้นอย่างมาก ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการขยายตัวของเมืองและความต้องการในบริการและการบริโภคที่มากขึ้น ในขณะเดียวกัน การแลกเปลี่ยนทางการศึกษาและวัฒนธรรมระหว่างจีนและไทยก็เพิ่มมากขึ้น เช่น การส่งนักเรียนและครูผู้สอนระหว่างสองประเทศ กิจกรรมการบรรยาย การฝึกอบรม การวิจัย และการประชุมวิชาการต่าง ๆ ทำให้มีความเข้าใจและมิตรภาพระหว่างประชาชนของทั้งสองประเทศเพิ่มขึ้น ซึ่งสร้างพื้นฐานที่ดีสำหรับการเปิดร้านอาหารไทย นอกจากนี้ การเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทำให้นักท่องเที่ยวและนักศึกษาต่างชาติมาเยือนคุนหมิงมากขึ้น ความต้องการในอาหารไทยก็เพิ่มขึ้นตามไปด้วย ซึ่งส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยในคุนหมิงเติบโตและเจริญรุ่งเรือง ในช่วงเวลานี้ คุนหมิงยังไม่มีร้านอาหารต่างประเทศมากนัก ทำให้ร้านอาหารไทยเป็นที่นิยมและน่าสนใจยิ่งขึ้น การเปลี่ยนแปลงและพัฒนาเหล่านี้ร่วมกันส่งผลให้ร้านอาหารไทยสามารถเปิดดำเนินการในคุนหมิงได้สำเร็จและเป็นที่ยอมรับ

2. ร้านอาหารไทยและการปรับตัวในเมืองคุนหมิง สาธารณรัฐประชาชนจีน ปี ค.ศ. (1993-2000)

ด้วยปัจจัยดังกล่าว ในปี ค.ศ. 1993 เมืองคุนหมิงได้เริ่มมีร้านอาหารไทยเกิดขึ้น ใน ปี ค.ศ. 1993 TCC Group เข้าไปทำธุรกิจโรงแรม Holiday Inn ในเมืองคุนหมิง อีกทั้งยังมีร้านอาหารไทยชิมไทย ที่โรงแรม Holiday Inn (China Enforcement Information Disclosure Network, 2024) ร้านอาหาร ชิมไทย ตั้งอยู่ในย่านที่คึกคักของเมืองคุนหมิง อาหารไทยของร้านนี้ปรุงอย่างพิถีพิถันและประณีต บรรยากาศภายในร้านหรูหราและน่าดึงดูด ในช่วงเวลานั้น เมืองคุนหมิงยังไม่มีร้านอาหารไทย ทำให้ชิมไทยกลายเป็นร้านอาหารที่มีราคาสูงเป็นพิเศษ และเป็นสถานที่ที่ชาวคุนหมิงมารับประทานเพื่อแสดงสถานะทางสังคมและรสนิยมของตน ลูกค้าที่มาที่นี่ส่วนใหญ่เป็นลูกค้าฐานะและรายได้สูง ร้านอาหารไทยนี้กลายเป็นสัญลักษณ์ของสถานะและตำแหน่งทางสังคม นักเขียนคอลัมน์ Zhang ได้กล่าวถึงร้านอาหารชิมไทยว่า



“สำหรับคนรุ่นของฉันในเมืองคุนหมิง โรงแรม Holiday Inn ถือเป็นแลนด์มาร์คของเมืองอย่างแท้จริง ในสมัยนั้นโรงแรมนี้เป็นที่พักของนักแสดงชื่อดังที่มาจัดคอนเสิร์ต มีลิฟต์แก้ว ร้านอาหารไทย และงานเลี้ยงคริสต์มาส ทุกสิ่งล้วนเป็นเรื่องราวที่เด็ก ๆ สามารถจดจำได้นาน แม้แต่ศูนย์การค้าชั้นล่างก็เต็มไปด้วยความทรงจำอันหรรษา เช่น เครื่องเขียนนำเข้าวอลล์แมนจากญี่ปุ่น และเสื้อผ้าเบอร์นาร์ดี ที่นั่นเคยเป็นคอมเพล็กซ์ที่ทันสมัยในสมัยนั้น และยังเป็นที่ตั้งของบริษัทสายการบินและสถานกงสุลซึ่งทำให้ที่นี่มีความโดดเด่น” (Zhang นามสมมุติ), 1 พฤษภาคม 2024, สัมภาษณ์)

“...จำไม่ได้ว่าไปกินข้าวที่ร้านชิมไทยมากี่ครั้ง แต่ทุกครั้งก็ให้ความรู้สึกที่แตกต่างกัน อาหารสดใหม่และรสชาติเข้มข้นแท้จริง แม้แต่ในประเทศไทยเองก็อาจไม่ได้รสชาติแบบนี้ ร้านนำเข้าวัตถุดิบจากประเทศไทยและใช้วัตถุดิบคุณภาพดี เช่น ต้มยำกุ้งสูตรต้นตำรับแกงกะหรี่ใบโหระพา ไก่ย่าง ปลากระพงนึ่งมะนาว ทุกจานอร่อยจนลืมไม่ลง รวบรวมได้ไปทานที่ประเทศไทยจริง ๆ ” (Wang นามสมมุติ), 3 พฤษภาคม 2024, สัมภาษณ์)

“... ในสมัยนั้น การไปกินอาหารไทยที่ Holiday Inn ถือเป็นเรื่องที่น่าภาคภูมิใจสำหรับทั้งคนรวยและผู้น้อยทุกคนที่ไปกินที่นั่นมักจะจะเป็นคนที่มั่งคั่งหรือมีสถานะทางสังคมสูง การตกแต่งของร้านสวยงามและอาหารก็อร่อยมาก ครั้งแรกที่ได้อินอาหารไทยที่นั่น ตอนนั้นยังไม่รู้จักคำว่าของอร่อยจริง ๆ การได้ไปกินอาหารไทยชื่อดังในโรงแรมที่ดีของเมืองคุนหมิงเป็นสิ่งที่เต็มไปด้วยจินตนาการ ร้านตั้งอยู่ที่ชั้น 18 ของโรงแรม พอออกจากลิฟต์ก็จะเห็นพนักงานต้อนรับที่ยิ้มแย้ม คนที่เข้าออกที่นี่มักจะเป็นนักธุรกิจและคนที่มีคุณภาพชีวิตสูงในคุนหมิง ตอนนั้นไม่เคยกินอาหารไทยมาก่อน รู้สึกว่าอาหารเหล่านี้แปลกมาก รสชาติเหมือนกับอยู่ในโลกของออลิซในแดนมหัศจรรย์ เติบโตด้วยรสชาติที่หลากหลายและน่าสนใจ ตอนนั้นมองย้อนกลับไป อาหารไทยเป็นที่นิยมมากในมณฑลยูนนาน และตัวเองก็ชอบมากเช่นกัน” (Cun นามสมมุติ), 1 พฤษภาคม 2024, สัมภาษณ์)

ด้วยการพัฒนาทางเศรษฐกิจของประเทศจีน การท่องเที่ยวต่างประเทศกลายเป็นกิจกรรมที่ได้รับความนิยมมากขึ้น ประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น สิงคโปร์ มาเลเซีย และไทย กลายเป็น

จุดหมายปลายทางที่นิยมของนักท่องเที่ยวจีน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทยซึ่งมีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์และทิวทัศน์ที่งดงามจากข้อมูลธนาคารโลก ในปี ค.ศ. 1995 มีนักท่องเที่ยวจีนเดินทางไปต่างประเทศประมาณ 4.5 ล้านคน (World Bank, 2024) และจำนวนนี้เพิ่มขึ้นเป็น 10 ล้านคนในปี ค.ศ. 2000 สำหรับประเทศไทยในปี 1998 มีนักท่องเที่ยวจีนเดินทางมาเยือนประมาณ 700,000 กลายเป็นหนึ่งในตลาดนักท่องเที่ยวที่ใหญ่ที่สุดของไทย (CEIC, 2024) นักท่องเที่ยวที่มาเยือนไทยจะได้ลิ้มลองอาหารไทยที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ ความนิยมในอาหารไทยที่เพิ่มขึ้น พร้อมทั้งการเคลื่อนไหวและการแลกเปลี่ยนระหว่างสองประเทศที่ใกล้ชิดมากยิ่งขึ้น ขนาดเดียวกันยังมีคนไทยบางส่วนเข้ามาใช้ชีวิตอยู่ในประเทศจีนเป็นเวลานาน ซึ่งคุนอาซิงก็เป็นหนึ่งในนั้น ในปี ค.ศ. 1999 คุนอา C เดินทางมาที่เมืองคุนหมิงและเริ่มทำงานที่บริษัทโลจิสติกส์ของญาติ เขาเล่าว่า

“ไม่คิดว่าภายหลังฉันจะได้เริ่มต้นธุรกิจของตัวเอง ความรักในอาหารของฉันเป็นแรงบันดาลใจสำคัญในการเริ่มต้นธุรกิจนี้ ฉันเล่าอย่างขบขันตอนที่ฉันเชิญพี่ชายของฉัน ซึ่งปัจจุบันเป็นเชฟที่ร้านอาหารไทยชื่อดัง ชิมไทย มาเป็นเชฟที่ร้านริเวอร์เบย์ ฉันคิดว่ามันเป็นโอกาสที่ดีมาก ก่อนหน้านั้น เชฟ P เคยทำงานเป็นเชฟอาหารไทยในประเทศเนเธอร์แลนด์ เมื่อฉันต้องการให้เขามาร่วมงาน เขาก็ตัดสินใจย้ายมาประเทศจีน ร้านอาหารของเราในตอนนั้นมีแนวคิดหรรษา ในขณะนั้นเรามีร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในสวนนิทรรศการโลก ซึ่งตั้งอยู่บนภูเขา ด้านล่างมีสนามกอล์ฟ วิวดูดีมาก ร้านอาหารเปิดตัวได้ไม่นานก็สามารถครองใจคนรักอาหารในคุนหมิงได้อย่างรวดเร็ว ธุรกิจของเราก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว และฉันภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของการนำเสนอวัฒนธรรมไทยผ่านอาหารให้กับคนจีน” (อา C (นามสมมุติ), 1 มิถุนายน 2024, สัมภาษณ์)

อาหารไทยกำลังได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นในหมู่ผู้บริโภคชาวจีน นอกจากร้านอาหารไทยที่คนไทยนำมาเปิดแล้ว พ่อค้าชาวจีนบางคนก็ได้คว้าโอกาสนี้ เปิดร้านอาหารไทยในใจกลางเมืองคุนหมิง ตัวอย่างเช่นร้าน Deng Wen City Garden ที่เปิดในปี ค.ศ. 1997 ในใจกลางเมืองคุนหมิง นี่เป็นครั้งแรกที่หลายคนในคุนหมิงได้สัมผัสกับหม้อไฟไทย ร้านนี้ได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และบรรยากาศที่แปลกใหม่ จนกลายเป็นสถานที่ที่หลายคนอยากลองอาหารไทย



ร้าน Deng Wen City Garden คัดสรรวัตถุดิบไทยที่เป็นธรรมชาติและมีสุขภาพดี โดยเฉพาะน้ำซุปลีที่เป็นเอกลักษณ์ นอกจากน้ำซุปลีต้มยำกุ้งสูตรพิเศษแล้ว ยังมีหม้อไฟต้มยำกุ้งกับกระเพาะหมู หม้อไฟต้มยำกุ้งกับหอยเป่าฮื้อ และหม้อไฟต้มยำกุ้งมะเขือเทศ เป็นต้น น้ำซุปลีเหล่านี้ยังคงรสชาติที่โดดเด่นของอาหารไทย พร้อมทั้งผสมผสานกับวัตถุดิบที่ชาวญูนานชื่นชอบ เช่น กระเพาะหมู และหอยเป่าฮื้อจากอาหารกวางตุ้ง ด้วยการผสมผสานรสชาติดั้งเดิมและนวัตกรรม ร้าน Deng Wen City Garden จึงคงความเป็นอาหารไทยไว้ได้ และปรับแต่งเมนูบางอย่างให้เข้ากับท้องถิ่น เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของชาวคุนหมิง คุณ Ma เป็นอาจารย์สอนภาษาไทยในเมืองคุนหมิง เขาเล่าให้ฟังว่า

“ลูกค้าที่ร้าน Deng Wen City Garden ไม่เพียงแต่จะได้รับการบริการรสชาติที่ยอดเยี่ยม แต่ยังได้สัมผัสกับวัฒนธรรมการกินที่หลากหลาย ร้านตกแต่งด้วยสไตล์ทรอปิคอลที่มีความเป็นต่างประเทศ วัตถุดิบสดใหม่ การผสมผสานเครื่องปรุงไทย-จีน พนักงานในชุดประจำชาติไทย ทั้งหมดนี้สร้างบรรยากาศที่แปลกใหม่และน่าประทับใจให้กับลูกค้า ดนตรีบรรเลงที่ผ่อนคลายช่วยให้ลูกค้ารู้สึกสบายใจ ในระหว่างการรับประทานอาหาร พ่อครัวจะมีการปรับแต่งรสชาติตามความต้องการของลูกค้า พนักงานจะอธิบายแต่ละเมนู ช่วยตัดกุ้งมังกรและปลา และของหวานแบบบริการตัวเองทำให้ลูกค้าได้สนุกกับการทำเอง” (Ma (นามสมมุติ), 1 มิถุนายน 2024, สัมภาษณ์)

เหตุผลที่ร้าน Deng Wen City Garden สามารถดึงดูดลูกค้าได้อย่างรวดเร็วและคงความนิยมมาได้ยาวนาน คือการที่ร้านนี้ได้กลายเป็นสถานที่สำคัญในใจชาวคุนหมิง แม้ว่าในภายหลังจะมีร้านหม้อไฟไทยเปิดขึ้นมากมาย แต่ร้าน Deng Wen City Garden ยังคงเป็นที่หนึ่งในใจของชาวคุนหมิงเมื่อพูดถึงอาหารไทย เมื่อถามถึงหม้อไฟไทย คุณ Jin กล่าวว่า

“เมื่อพูดถึงหม้อไฟไทยในคุนหมิง ร้านแรกที่นึกถึงคือ Deng Wen City Garden นี่เป็นครั้งแรกที่ฉันได้ลองหม้อไฟไทย ซึ่งก็คือที่ร้านนี้ริมทะเลสาบฉุ่ยหู อาหารทะเลของที่นี่สดมาก รสชาติดี มีน้ำจิ้มรสรสชาติ แต่ละรสชาติมีเอกลักษณ์ ไม่เหมือนที่อื่น ๆ มีน้ำจิ้มสูตรพิเศษแบบไทย พริกขี้หนูสวน พริกมะนาว และน้ำจิ้มถั่วลิสง ทานกับต้มยำกุ้งแล้วอร่อยมาก เมนูของที่นี่หลากหลาย

ไม่เพียงแต่หม้อไฟ ยังมีอาหารตะวันตก ชุดอาหารหลัก และของหวานอีกด้วย” (Jin (นามสมมุติ), 1 มิถุนายน 2024, สัมภาษณ์)

จากการสัมภาษณ์ของผู้วิจัย ทุกคนในเมืองคุนหมิงต่างเคยได้ยินชื่อร้าน Deng Wen City Garden และเคยไปทาน แต่เมื่อถามคนไทยที่อาศัยอยู่ในเมืองคุนหมิง กลับไม่มีใครรู้จักร้านนี้ Song ย้ายมาเรียนภาษาจีนที่เมืองคุนหมิงในปี ค.ศ. 2000 และต่อมาก็ทำงานและแต่งงานในเมืองคุนหมิง เมื่อฉันถามเธอว่าเธอรู้จักร้าน Deng Wen City Garden หรือไม่ เธอตอบว่า

“ไม่รู้จักรู้จัก และเพื่อนคนไทยของเธอก็ไม่เคยพูดถึงร้านนี้เช่นกัน เมื่อฉันให้เธอดูภาพของร้าน นี่ไม่ใช่อาหารไทยนะ! ที่ไทยไม่มีหม้อไฟแบบนี้! คนไทยไม่กินแบบนี้! เธอยังเสริมว่า พวกเราเวลาเลือกร้านอาหารไทย จะดูว่าร้านนั้นแท้จริงหรือไม่” (Song (นามสมมุติ), 1 มิถุนายน 2024, สัมภาษณ์)

การสนทนากับ S แสดงให้เห็นว่าแม้ร้าน Deng Wen City Garden จะได้รับความนิยมอย่างมากในหมู่ชาวคุนหมิง แต่อาจไม่ได้ตรงกับมาตรฐานอาหารไทยแบบดั้งเดิมในสายตาของคนไทย แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมและรสชาติในการปรับตัวของร้านอาหารในพื้นที่ต่าง ๆ สำหรับชาวคุนหมิงแล้ว Deng Wen City Garden อาจได้สร้างภาพลักษณ์ของอาหารไทยขึ้นมาในใจของพวกเขา แต่สำหรับคนไทยแล้ว หม้อไฟไทยแบบนี้อาจไม่ใช่รสชาติแท้จริงของอาหารไทย

ในฝ่ายประเทศไทย เพื่อส่งเสริมให้อาหารไทยได้รับความนิยมทั่วโลก ปีค.ศ. 1996 รัฐบาลไทยดำเนินโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก (Ministry of Foreign Affairs of the Kingdom of Thailand, 2024) เพื่อส่งเสริมให้อาหารไทยได้รับความนิยมทั่วโลก เนื่องจากประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สมบูรณ์ และอาหารไทยมีชื่อเสียงระดับโลก รัฐบาลไทยจึงมีนโยบายส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นอาหารยอดนิยมของผู้บริโภคในระดับสากล (สำเร็จ วรสุตร, 2005) ในโครงการนี้ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์แห่งประเทศไทย ได้จัดตั้งการรับรองร้านอาหาร Thai Select การรับรองนี้เป็นการประเมินคุณภาพและมาตรฐานของร้านอาหารไทย โดยจะได้รับการรับรองก็ต่อเมื่อมีมาตรฐานในด้านวัตถุดิบ รสชาติ เทคนิคการทำอาหาร สไตล์การตกแต่ง และระดับการบริการ การรับรองนี้แบ่งออกเป็นสามระดับ ได้แก่ สีทอง



สีแดง และสีน้ำเงิน โดยสีทองเป็นระดับสูงสุด การดำเนินโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก มีจุดมุ่งหมายเพื่อขยายตลาดและเพิ่มความนิยมในอาหารไทยทั่วโลก การรับรอง Thai Select ช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าร้านอาหารไทยที่ได้รับการรับรองมีคุณภาพสูงสุด ซึ่งส่งผลให้ร้านอาหารไทยสามารถแข่งขันในตลาดสากลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ด้วยปัจจัยดังกล่าว ร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิงได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และได้รับความนิยมจากทั้งคนไทยที่อาศัยอยู่ในจีนและชาวจีนทั่วไปที่ต้องการลองอาหารไทย สำหรับผู้บริโภคชาวจีน การเลือกอาหารไม่ได้เพียงตอบสนองความต้องการทางกายภาพ แต่ยังสะท้อนถึงสถานะทางสังคม ภูมิหลังทางวัฒนธรรม และตัวตนของบุคคล การเลือกรับประทานอาหารบางชนิดแสดงถึงรสนิยม สถานะทางสังคม และทัศนคติต่อวัฒนธรรมและปรากฏการณ์ทางสังคม การเลือกอาหารนี้สะท้อนถึงวิถีชีวิตและการยอมรับทางสังคมของแต่ละบุคคล และอาจมีอิทธิพลต่อความสัมพันธ์ทางสังคมและทุนทางวัฒนธรรม ในกรณีของร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิง ปรากฏการณ์นี้เห็นได้ชัดเจน ผู้บริโภคที่เลือกรับประทานอาหารไทยไม่เพียงต้องการลิ้มรสอาหารอร่อย แต่ยังต้องการสัมผัสวัฒนธรรมต่างชาติและแสดงทัศนคติที่เปิดกว้างและมีมุมมองสากล โดยเฉพาะผู้มีรายได้สูงในท้องถิ่น การรับประทานอาหารไทยกลายเป็นกิจกรรมทางสังคมและวิธีแสดงสถานะทางสังคมของตน ผ่านการบริโภคทางวัฒนธรรมนี้ ร้านอาหารไทยในคุนหมิงจึงไม่ใช่แค่ธุรกิจ แต่เป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและปฏิสัมพันธ์ทางสังคม หนึ่งในผู้ให้สัมภาษณ์กล่าวว่า

“การรับประทานอาหารที่ร้านอาหารไทยทำให้ฉันรู้สึกเหมือนได้เดินทางไปประเทศไทย ฉันชื่นชอบบรรยากาศและการตกแต่งที่สะท้อนวัฒนธรรมไทย ซึ่งทำให้อาหารอร่อยขึ้นและแสดงว่าฉันมีทัศนคติเปิดกว้างและยอมรับวัฒนธรรมต่างชาติ สำหรับฉัน การไปร้านอาหารไทยเป็นมากกว่าการกินอาหาร มันเป็นการแสดงออกถึงความเป็นสากล” (Lin (นามสมมุติ), 1 มิถุนายน, 2024, สัมภาษณ์)

สำหรับคนไทยที่อาศัยอยู่ในเมืองคุนหมิง การต้องออกจากประเทศและสภาพแวดล้อมที่คุ้นเคยโดยไม่มีญาติหรือเพื่อนอยู่ข้าง ๆ ทำให้พวกเขามักจะติดต่อกับเพื่อนชาวไทยที่อยู่ในต่างแดน ร้านอาหารไทยให้คนไทยลิ้มรสอาหารบ้านเกิด ซึ่งไม่เพียงตอบสนองความต้องการ

ทางโภชนาการ แต่ยังให้ความปลอบใจทางจิตใจอีกด้วย อาหารเป็นสายสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมบ้านเกิด ช่วยให้คนไทยรักษาความเชื่อมโยงกับบ้านเกิด ลดความคิดถึงบ้าน และพบความปลอบใจทางจิตใจ

อาหารเป็นส่วนหนึ่งของการยอมรับทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะในต่างแดน คนไทยเหล่านี้สามารถรับประทานอาหารไทยที่ร้านอาหารไทยได้ และยังสามารถเปลี่ยนวัฒนธรรมและพบปะสังสรรค์กับเพื่อนร่วมชาติ ร้านอาหารไทยไม่เพียงเป็นสถานที่รับประทานอาหารสำคัญของคนไทยในเมืองคุนหมิง แต่ยังเป็นท่าเรือทางจิตใจและแพลตฟอร์มทางสังคมของพวกเขาในต่างแดน ผ่านการพบปะที่ร้านอาหารไทย คนไทยสามารถลิ้มรสอาหารบ้านเกิด รักษาความเชื่อมโยงกับบ้าน ลดความคิดถึงบ้าน และเสริมสร้างเครือข่ายทางสังคมในท้องถิ่นได้ อาชีพเป็นหนึ่งในนักศึกษาไทยที่เคยไปเรียนที่เมืองคุนหมิง การพบปะที่ร้านอาหารไทยไม่เพียงแต่ทำให้คนไทยลิ้มรสอาหารบ้านเกิด แต่ยังช่วยเสริมสร้างเครือข่ายทางสังคมในท้องถิ่น ทำให้พวกเขารู้สึกเหมือนมีบ้านอีกหลังหนึ่งในต่างแดน คุณ An เธอเล่าถึงชีวิตการเรียนที่คุนหมิงว่า

“ตอนที่ย้ายมาคุนหมิงใหม่ ๆ ฉันรู้สึกคิดถึงบ้านมาก ร้านอาหารไทยที่นี่เป็นที่ที่ฉันได้พบกับเพื่อนชาวไทยและได้ทานอาหารบ้านเกิด มันไม่ใช่แค่การรับประทานอาหาร แต่ยังเป็นการเติมเต็มความรู้สึกและความคิดถึงบ้านด้วย ทุกครั้งที่มากินอาหารไทย ฉันรู้สึกเหมือนได้กลับไปอยู่กับครอบครัวและเพื่อน ๆ ในประเทศไทย ร้านอาหารไทยที่นี่เป็นสถานที่ที่ทำให้ฉันรู้สึกอบอุ่นและเชื่อมโยงกับบ้านเกิดอยู่เสมอ นอกจากนี้ ที่ร้านของอาเหมย การพบปะของคนไทยก็ยิ่งมีความถี่มากขึ้น เธอกล่าวว่า ฉันเปิดร้านอาหารไทยไม่ใช่แค่เพื่อทำเงิน เพราะฉันยังนำเข้าสินค้าไทยและจัดจำหน่าย สินค้าของเราขายทั้งในคุนหมิงและมีตัวแทนจำหน่ายในเสฉวน กวางโจว และแม้แต่ปักกิ่ง การเปิดร้านนี้เพราะฉันชอบทานอาหารไทยและเคยเปิดร้านอาหารไทยมาก่อน อีกเหตุผลหนึ่งคือฉันชอบความสนุกสนานและการพบปะสังสรรค์ จึงต้องการมีสถานที่สำหรับเพื่อนชาวไทยที่จะมาพบปะพูดคุยกันได้ ” (Lin นามสมมุติ), 1 มิถุนายน 2024, สัมภาษณ์)

จากการเปิดดำเนินการในช่วงแรก ร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิงได้ใช้วิธีการต่าง ๆ เพื่อสร้างความโดดเด่นและ



ประสบความสำเร็จในการปรับตัวเข้ากับตลาดท้องถิ่น หนึ่งในวิธีการสำคัญของร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิงคือการปรับเมนูและรสชาติให้ตรงกับรสนิยมของผู้บริโภค โดยรักษารสชาติไทยแท้ด้วยการนำเข้าวัตถุดิบจากไทยและจ้างเชฟชาวไทยที่มีประสบการณ์ เชฟ Long บอกว่า

“ร้านของเราพยายามคงรสชาติแบบดั้งเดิมของอาหารไทยไว้ แต่เราต้องปรับเปลี่ยนเมนูเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในคุนหมิงด้วย เนื่องจากคนจีนมักนิยมบริโภคอาหารที่ผ่านการปรุงสุก เนื่องจากมีความเชื่อว่าอาหารที่ไม่ผ่านความร้อนจะมีเชื้อโรคและพยาธิ ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เมนูอาหารที่เราปรับเปลี่ยนส่วนใหญ่จะเป็นอาหารที่ต้องปรุงสุก อย่างเช่น ซอยจู้ และก๊วย ซึ่งเป็นการนำเนื้อดิบมาปรุงรส แต่คนคุนหมิงไม่ค่อยนิยมรับประทาน เราจึงนำออกจากเมนู นอกจากนี้ เรายังมีอาหารยำเพียงไม่กี่อย่าง เช่น ส้มตำ เพราะคนที่นี่ไม่ค่อยนิยมอาหารดิบ เราต้องปรับเปลี่ยนเมนูให้เหมาะกับรสนิยมของคนท้องถิ่น เช่น ข้าวซอย ซึ่งแม้จะเป็นที่นิยมในไทย แต่ขายไม่ดีในคุนหมิง เพราะคนจีนไม่คุ้นเคยและไม่รู้วิธีรับประทาน นอกจากนี้ เรายังต้องพิจารณาถึงความยากลำบากในการปรุงอาหารด้วย เพราะพนักงานในร้านส่วนใหญ่เป็นเด็กอายุ 16-17 ปี แม้ว่าจ้างแล้ว แต่บางครั้งก็ทำไม่เหมือนเดิม ตัวอย่างเช่น ใส่วุ้น ซึ่งผมเคยทำขายที่นี่ แต่ตอนนี้ร้านเยอะมาก ทำให้ยุ่งมากขึ้น ดังนั้นเราจึงไม่ทำอาหารที่ยาก” (Long (นามสมมุติ), 1 มิถุนายน 2024, สัมภาษณ์) การปรับเวลาทำการของร้านอาหารเป็นสิ่งสำคัญในการตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า เชฟ Lu เล่าให้ฟังว่า

“ประเทศไทยและประเทศจีนมีความแตกต่างกันอย่างมาก ในด้านแนวคิดเกี่ยวกับการรับประทานอาหารและวิธีการเปิดร้านอาหาร ร้านอาหารไทยส่วนใหญ่จะเปิดให้บริการเฉพาะช่วงเวลาที่กำหนดในแต่ละวัน โดยมีกลางวันจะเปิดตั้งแต่เวลา 11.00 น. ถึง 14.00 น. และมื้อเย็นจะเปิดตั้งแต่เวลา 17.00 น. ถึง 20.00 น. หากลูกค้ามาถึงร้านนอกเวลาทำการ พนักงานจะบอกลูกค้าอย่างสุภาพว่าเวลานี้ไม่ใช่เวลาทำการของร้าน และขอให้กลับมาในเวลาที่กำหนด ในทางตรงกันข้าม ร้านอาหารในประเทศจีนมักจะเปิดทำการตั้งแต่เวลา 10.00 น. จนถึง 22.00 น. หรือนานกว่านั้น เพื่อให้บริการตลอดทั้งวัน โดยลูกค้าสามารถสั่งอาหารได้ทุกเวลา

ร้านอาหารจีนจะเน้นที่ประสิทธิภาพและการให้บริการที่รวดเร็ว เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า ความแตกต่างอีกประการหนึ่งคือความเร็วในการเสิร์ฟอาหาร ร้านอาหารไทยมักใช้เวลาในการเสิร์ฟอาหารค่อนข้างนาน ซึ่งสอดคล้องกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่เน้นการเพลิดเพลินและจังหวะที่ช้า ในขณะที่ร้านอาหารจีนจะเน้นการบริการที่รวดเร็วและมีประสิทธิภาพ” (Lu นามสมมุติ), 1 มิถุนายน 2024, สัมภาษณ์)

การตกแต่งและบรรยากาศภายในร้านอาหารมีบทบาทสำคัญในการสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าและส่งเสริมความสำเร็จของร้านอาหาร เช่น ร้านชิมไทยมีการออกแบบในสไตล์ไทยแท้ทั้งกระเบื้องลายไทย ภาพวาดที่สวยงาม โต๊ะอาหารสีน้ำตาลและกล้วยไม้ไทยที่ประดับอยู่ทุกโต๊ะ พร้อมกับดนตรีไทยและการต้อนรับด้วยคำว่า สวัสดีค่ะ/ครับ จากพนักงาน ทำให้ลูกค้ารู้สึกเหมือนอยู่ในประเทศไทย ส่วนร้าน Deng Wen City Garden ตกแต่งในสไตล์ยุโรป มีขนมเค้กและของหวานต่าง ๆ จัดเรียงที่หน้าร้าน สร้างบรรยากาศที่อบอุ่นและมีสไตล์ ร้านนี้มีการออกแบบภายในเหมือนปราสาท มีทั้งองค์ประกอบแบบจีนและยุโรปที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว ภายในร้านมีพื้นที่สะอาดและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน

ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยต้องเผชิญอุปสรรคทางภาษา บางคนมีพื้นฐานภาษาจีนแต่ส่วนใหญ่ไม่ได้เรียนรู้ภาษาจีนอย่างเป็นระบบ การสื่อสารกับพนักงานและลูกค้าชาวจีนจึงเป็นเรื่องท้าทาย พวกเขาเรียนรู้ผ่านการทำงานจริงและการสื่อสารกับเพื่อนร่วมงานชาวจีน พ่อครัวใหญ่ของร้านชิมไทยเล่าว่า

“ตอนแรกใช้ภาษามือสื่อสารและเรียนรู้คำศัพท์ที่จำเป็น หลังจากสามถึงสี่เดือนสามารถสื่อสารง่าย ๆ กับพนักงานชาวจีนได้ เขาเริ่มทำงานที่โรงแรม Holiday Inn ในปี ค.ศ. 1993 จากการเป็นลูกมือและได้รับการฝึกอบรม จนในปี ค.ศ. 1998 กลายเป็นเชฟอาหารไทยที่มีฝีมือ เมื่อเห็นการเติบโตของตลาดอาหารไทยในจีนจึงวางแผนเปิดร้านของตนเอง” (Wan นามสมมุติ), 1 มิถุนายน 2024, สัมภาษณ์)

จากการปรับตัวเหล่านี้ ร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิงสามารถดำเนินกิจการและเติบโตได้อย่างมั่นคงในช่วงปี ค.ศ. 1992-ค.ศ. 2002 การตอบสนองต่อความต้องการของตลาด



การพัฒนาบริการและการจัดการวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพทำให้ร้านอาหารไทยสามารถรักษามาตรฐานและความนิยมในตลาดที่เปลี่ยนแปลงไปได้เป็นอย่างดี

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การเกิดขึ้นของร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิงสามารถอธิบายได้ด้วยทฤษฎีโลกาภิวัตน์ของ Anthony Giddens ซึ่งเน้นการเชื่อมต่อของเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และวัฒนธรรมในระดับโลก โลกาภิวัตน์ไม่เพียงเกี่ยวข้องกับการขยายตัวทางเศรษฐกิจ แต่ยังรวมถึงการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ทำให้วัฒนธรรมต่างๆ ถูกเผยแพร่และผสมผสานกัน การแพร่กระจายของอาหารไทยเป็นตัวอย่างชัดเจน อาหารไทยไม่เพียงมีรสชาติโดดเด่น แต่ยังเป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ทำให้ผู้คนจากวัฒนธรรมอื่น ๆ ได้รับรู้และเข้าใจวัฒนธรรมไทยผ่านการรับประทานอาหาร (Giddens, 2000)

1. ก่อนร้านอาหารไทยเกิดขึ้น การปฏิรูปและการเปิดประเทศของจีนตั้งแต่ปี ค.ศ. 1978 เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการเปิดรับวัฒนธรรมต่างชาติ การเปิดประเทศทำให้มีการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมมากขึ้น ส่งผลให้คนจีนมีโอกาสสัมผัสกับวัฒนธรรมต่างชาติและอาหารนานาชาติ รวมถึงอาหารไทย นโยบายการเปิดประเทศทำให้คุนหมิงกลายเป็นเมืองที่มีประวัติศาสตร์ในการเปิดรับวัฒนธรรมต่างชาติ ทำให้คนในพื้นที่มีความคุ้นเคยและเปิดกว้างต่อการลองสิ่งใหม่ๆ รวมถึงอาหารจากวัฒนธรรมอื่นๆ การเปิดรับนี้ไม่เพียงแต่ช่วยให้คนในคุนหมิงมีความหลากหลายในด้านการรับประทานอาหาร แต่ยังส่งเสริมการแลกเปลี่ยนและเรียนรู้วัฒนธรรมต่างชาติผ่านอาหาร ซึ่งเป็นสื่อกลางที่ง่ายต่อการเข้าถึง

การเติบโตทางเศรษฐกิจของจีนในช่วงทศวรรษ 1990 ส่งผลให้คนมีรายได้มากขึ้น ทำให้สามารถบริโภคอาหารนานาชาติได้มากขึ้น ร้านอาหารไทยที่เพิ่มขึ้นใหม่ ๆ ได้รับการตอบรับดีเพราะมีความเป็นเอกลักษณ์และรสชาติที่แตกต่างจากอาหารท้องถิ่น การเติบโตทางเศรษฐกิจยังทำให้มีการลงทุนจากต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น รวมถึงการลงทุนในธุรกิจร้านอาหาร เมืองคุนหมิงเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจทั้งในและ

นอกประเทศ การเพิ่มขึ้นของจำนวนนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจต่างชาติเหล่านี้ทำให้มีความต้องการอาหารนานาชาติมากขึ้น ร้านอาหารไทยจึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการลองอาหารใหม่ ๆ และนักธุรกิจที่ต้องการพบปะสังสรรค์ในบรรยากาศที่เป็นเอกลักษณ์ ความสัมพันธ์ที่ตึงเครียดระหว่างไทยและจีนในด้านการทูต การค้า และวัฒนธรรม ทำให้การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างสองประเทศเป็นไปได้อย่างราบรื่น การเปิดร้านอาหารไทยในเมืองคุนหมิงจึงเป็นสิ่งที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ที่ดีนี้ การมีความสัมพันธ์ที่แข็งแกร่งยังช่วยส่งเสริมการนำเข้าและส่งออกวัตถุดิบที่จำเป็นสำหรับการทำอาหารไทย

2. การเกิดขึ้นของร้านอาหารไทย ด้วยปัจจัยดังกล่าว ในปี ค.ศ. 1993 เมืองคุนหมิงได้เริ่มมีร้านอาหารไทยเกิดขึ้น เจ้าของร้านอาหารเหล่านี้มีทั้งชาวไทยและชาวจีน ร้านอาหารไทยในคุนหมิงจึงมีความหลากหลายในการนำเสนอรสชาติและประสบการณ์การรับประทานอาหาร เจ้าของชาวไทยมักจะนำเสนอรสชาติและประสบการณ์การรับประทานอาหารที่แท้จริงจากประเทศไทย โดยเน้นการใช้วัตถุดิบไทยและสูตรอาหารดั้งเดิม การมีเจ้าของชาวไทยทำให้ร้านมีความน่าเชื่อถือในเรื่องของความเป็นไทย ขณะที่เจ้าของชาวจีนที่เปิดร้านอาหารไทยมักจะเน้นการปรับเมนูและการบริการให้เข้ากับรสนิยมและพฤติกรรมผู้บริโภคของคนท้องถิ่น การผสมผสานนี้ทำให้ร้านอาหารไทยในคุนหมิงมีความหลากหลายและสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้หลากหลายกลุ่ม

3. การปรับตัวของร้านอาหารไทย ร้านอาหารไทยในคุนหมิงต้องปรับตัวเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคท้องถิ่น

1) ปรับเมนูและรสชาติ ร้านอาหารไทยได้มีการปรับเปลี่ยนเมนูและรสชาติของอาหารให้เข้ากับรสนิยมของคนจีนมากขึ้น โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นร่วมกับวัตถุดิบไทย เพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกปากคนท้องถิ่น การปรับเมนูนี้ไม่ได้เป็นเพียงการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย แต่เป็นการผสมผสานที่ลงตัวของความเป็นไทยและความต้องการของตลาดท้องถิ่น

2) การตกแต่งร้าน การตกแต่งร้านอาหารไทยให้มีบรรยากาศที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ช่วยดึงดูดลูกค้า ทำให้ผู้บริโภครู้สึกได้ถึงความเป็นไทยขณะรับประทานอาหาร การใช้ตกแต่งที่มีเอกลักษณ์ไทย เช่น การใช้ภาพศิลปะไทย เฟอร์นิเจอร์ไม้ และการตกแต่งด้วยผ้าไหมไทย ช่วยสร้างบรรยากาศ



ที่อบอุ่นและน่าสนใจ 3) การบริการ การบริการที่เป็นกันเอง และอบอุ่นตามแบบไทยเป็นสิ่งที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า การมีพนักงานที่สามารถพูดภาษาจีนได้ช่วยให้การสื่อสารกับลูกค้าราบรื่นขึ้น การฝึกอบรมพนักงานให้มีทักษะในการบริการแบบไทย รวมถึงการเสนอบริการพิเศษเช่น การแสดงดนตรีไทยสดหรือการจัดกิจกรรมพิเศษในวันสำคัญของไทย ช่วยเพิ่มประสบการณ์ที่ดีให้กับลูกค้า 4) การเรียนรู้ภาษา พนักงานร้านอาหารไทยหลายคนได้เรียนรู้ภาษาจีนเพื่อให้สามารถสื่อสารกับลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ การเรียนรู้ภาษาจีนไม่เพียงแต่ช่วยให้การสื่อสารกับลูกค้าราบรื่นขึ้น แต่ยังช่วยสร้างความรู้สึที่ดีและเป็นมิตรต่อผู้บริโภค การที่พนักงานสามารถสื่อสารในภาษาท้องถิ่นได้ทำให้ลูกค้ารู้สึกถึงการบริการที่ใส่ใจและเข้าใจในความต้องการของพวกเขามากยิ่งขึ้น 5) การปรับเวลาทำการ ร้านอาหารไทยในกรุงเทพฯ ได้ปรับเวลาทำการให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตและพฤติกรรมผู้บริโภคของคนท้องถิ่น ซึ่งมักจะรับประทานอาหารเช้าเร็วกว่าเวลาในประเทศไทย ร้านอาหารบางแห่งอาจขยายเวลาทำการถึงดึกดื่นหรือเปิดให้บริการในช่วงกลางวัน เพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น การปรับเวลาทำการนี้ยังช่วยเพิ่มโอกาสในการให้บริการลูกค้าที่หลากหลายกลุ่ม ไม่ว่าจะเป็นนักท่องเที่ยว คนทำงาน หรือครอบครัวที่มารับประทานอาหารในเวลาต่าง ๆ กัน การเปิดร้านอาหารไทยในเมืองกรุงเทพฯ ไม่เพียงแต่เป็นผลมาจากโลกาภิวัตน์ที่ทำให้วัฒนธรรมต่างชาติแพร่กระจายได้ง่ายขึ้น แต่ยังเป็นผลมาจากปัจจัยทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองที่สนับสนุนการเปิดรับวัฒนธรรมต่างชาติ ร้านอาหารไทยเป็นตัวอย่างที่ชัดเจนของการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมผ่านอาหาร ซึ่งทำให้ผู้คนมีความเข้าใจและเชื่อมโยงกันมากขึ้น นอกจากนี้ การที่ร้านอาหารไทยสามารถปรับตัวและตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในกรุงเทพฯ ได้ดี ยังเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้ร้านอาหารไทยประสบความสำเร็จและได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง

ด้วยปัจจัยดังกล่าว ในปี ค.ศ. 1993 เมืองกรุงเทพฯ ได้เริ่มมีร้านอาหารไทยเกิดขึ้น และตั้งแต่นั้นมาร้านอาหารไทยได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของคนในกรุงเทพฯ ร้านอาหารไทย

ไม่เพียงแต่เป็นที่นิยมของชาวจีนแต่ยังเป็นที่ยอมรับและได้รับการยอมรับจากนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มาเยือนกรุงเทพฯ การปรับตัวของร้านอาหารไทยเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดท้องถิ่นและการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับลูกค้าเป็นสิ่งที่ทำให้อาหารไทยสามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างยั่งยืนและประสบความสำเร็จในระยะยาว

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับการขยายตัวของผู้ประกอบการต่างประเทศในเมืองกรุงเทพฯ

ควรมีการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการขยายตัวของผู้ประกอบการต่างประเทศในเมืองกรุงเทพฯ โดยเฉพาะในช่วงปี 1993-2000 ควรพิจารณาปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการขยายตัว เช่น นโยบายรัฐบาลที่ส่งเสริมการเปิดตลาดและการลงทุนจากต่างประเทศ การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่รวดเร็ว การปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐาน และการเพิ่มขึ้นของประชากรในเมือง การวิเคราะห์ในส่วนนี้จะช่วยให้เข้าใจถึงปัจจัยที่ส่งผลให้ผู้ประกอบการสามารถขยายตัวได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ควรศึกษาปัจจัยทางวัฒนธรรมและสังคมที่มีบทบาทในการสนับสนุนการขยายตัวของธุรกิจต่างประเทศในพื้นที่นี้

2. ควรมีการศึกษาผลกระทบและการปรับตัวเองของผู้ประกอบการในภาคบริการของร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลกระทบที่ร้านอาหารไทยในกรุงเทพฯ ได้รับจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมของจีน รวมถึงวิธีที่ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยได้ปรับตัวเพื่อตอบสนองต่อความต้องการและพฤติกรรมผู้บริโภคของชาวจีน การศึกษานี้ควรรวมถึงกรณีตัวอย่างของร้านอาหารไทยที่ประสบความสำเร็จและร้านที่ล้มเหลว เพื่อให้เห็นภาพรวมของการปรับตัวและกลยุทธ์ที่ใช้ในการเอาชนะความท้าทายต่าง ๆ นอกจากนี้ ควรมีการวิเคราะห์ปัจจัยที่ช่วยสนับสนุนการปรับตัว เช่น การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น การปรับเมนูให้เข้ากับรสนิยมของชาวจีน และการสร้างความสัมพันธ์กับชุมชนท้องถิ่น



3. การศึกษาเชิงนโยบายที่สนับสนุนร้านอาหารไทยในรูปแบบ Soft Power

ควรมีการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับนโยบาย Soft Power ของรัฐบาลไทยที่สนับสนุนการขยายตัวของร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เช่น โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก การรับรอง Thai Select และการสนับสนุนจากสถานทูตและสำนักงานการท่องเที่ยวไทย ควรวิเคราะห์ผลกระทบของนโยบายเหล่านี้ต่อการรับรู้และความนิยมของอาหารไทยในเมืองคุนหมิง รวมถึงประสิทธิภาพของนโยบายในการส่งเสริมภาพลักษณ์และวัฒนธรรมไทยผ่านการขยายตัวของร้านอาหาร นอกจากนี้ ควรศึกษานโยบาย Soft Power เหล่านี้มีบทบาทอย่างไรในการสร้างการยอมรับและความไว้วางใจในอาหารไทย รวมถึงการส่งเสริมให้ผู้บริโภคท้องถิ่นมีความสนใจและรักในวัฒนธรรมไทยมากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- สำเร็จ วรสุตร. (2005). *กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์โครงการครัวไทยสู่ครัวโลกผ่านสื่อมวลชน*. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์.
- CEIC. (2024). *China outbound tourist: Year to date*. <https://www.ceicdata.com/en/china/outbound-tourist/cn-outbound-tourist-ytd>
- China Enforcement Information Disclosure Network. (2024). *National Enterprise Credit Information Inquiry System*. <https://www.creditchina.gov.cn/>

Giddens, A. (2000). *The Consequences of Modernity* (H. Tian, Trans.). Yilin Press.

He, M. (2012). Openness, Harmony, and Transnational Ethnic Interaction: A Discussion Focused on Transnational Mobility of Border Residents between Southwest China and Southeast Asian Countries. *Journal of Guangxi University for Nationalities (Philosophy and Social Science Edition)*, 34(01), 2-7.

Ministry of Foreign Affairs of the Kingdom of Thailand. (2024, February 21). *บัวแก้วร่วมใจ ดันครัวไทยสู่ครัวโลก*. <https://www.mfa.go.th/th/content/thai-kitchen-to-the-world?cate=5f2101d22d0dce27ee43ac34>.

National Bureau of Statistics of China. (2008, October 27, 2008). *Major Reform, Major Opening-Up, Major Development*. National Data. Retrieved August 1 from <https://www.stats.gov.cn/sj/ndsj/>.

Peng, S. (2020, December 30, 2020). *2020 China Economic System Reform Research Report*. China Reform Forum. Retrieved August 1 from <http://www.chinareform.org.cn/2020/1230/34611.shtml>

World Bank. (2024). International tourism, number of departures- China. <https://data.worldbank.org/indicator/ST.INT.DPRT?locations=CN>.