

คอลัมน์ “เศรษฐกิจทรรคน้ำเจ้าพระยา”

นิตยสารผู้จัดการรายเดือน ฉบับเดือนพฤษภาคม 2544

บะหมี่ในฐานะอาหารโลก

รังสรรค์ ทัศนะพรพันธุ์

บะหมี่ที่ชาวจีนเรียกว่า *Chow mein* และชาวญี่ปุ่นเรียกว่า *ramen* มีประวัติศาสตร์อันยาวไกล บะหมี่ทำจากแป้งข้าวสาลี ชาวอาหรับรู้จักผลิตแป้งข้าวสาลีตั้งแต่ 5,000 ปีก่อนคริสตกาล โดยที่ชาวจีนรู้จักผลิตอาหารประเภทแป้ง รวมทั้งบะหมี่ตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 4 การติดต่อสัมพันธ์ระหว่างจีนกับญี่ปุ่น ทำให้ในเวลาต่อมาชาติทั้งสองแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับการผลิตบะหมี่ อย่างไรก็ตาม ชาวเกาหลีกล่าวอ้างว่า ตนเป็นชาติแรกที่ผลิตบะหมี่ และถ่ายทอดความรู้ให้แก่ชาวญี่ปุ่นในการผลิตบะหมี่ *Soba* ในคริสต์ศตวรรษที่ 12 บะหมี่เริ่มเข้าสู่กระแสสากลานูวัตร์ เมื่อ Marco Polo ท่องเมืองจีน แล้วนำบะหมี่กลับไปสู่บ้านเกิดเมืองนอนในอิตาลีในคริสต์ศตวรรษที่ 14

ในช่วงเวลากว่า 700 ปีที่ผ่านมา บะหมี่ก็ปรับตัวขึ้นมาเป็นอาหารโลก (Global Food) การอพยพแรงงานของชนชาติในเอเชียตะวันออก โดยเฉพาะอย่างยิ่งจีนและญี่ปุ่นมีผลต่อกระแสสากลานูวัตร์ของบะหมี่ ซึ่งมีพลวัตมากขึ้นไปอีกเมื่อกระแสโลกานูวัตร์เข้มข้นในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สอง บะหมี่มีใช้เฉพาะของชนชาติในเอเชียตะวันออกอีกต่อไป ประชาชนในยุโรป อเมริกาเหนือ และละตินอเมริกาเริ่มยอมรับบะหมี่เป็นอาหาร

การขยายตัวอย่างรวดเร็วของกระบวนการสากลานูวัตร์ของบะหมี่ทำให้ผู้ผลิตเริ่มสนใจที่จะผลิตบะหมี่เพื่อสนองตอบรสนิยมของผู้บริโภคมากขึ้น วัตถุประสงค์สำคัญของบะหมี่ คือ แป้งข้าวสาลี การพัฒนาพันธุ์ข้าวสาลีจึงเป็นประเด็นสำคัญ ด้วยเหตุที่ชนชาติต่างๆมีรสนิยมแตกต่างกัน บะหมี่ที่ผลิตจากแป้งข้าวสาลีต่างพันธุ์กันให้รสชาติที่แตกต่างกัน บะหมี่ที่ผลิตในเอเชียตะวันออกอาศัยข้าวสาลีจากออสเตรเลียเป็นด้านหลัก กระบวนการสากลานูวัตร์ของบะหมี่มีผลโดยตรงต่อการผลิตและการส่งออกข้าวสาลี ด้วยเหตุนี้ US Wheat Marketing Center จึงสนใจพัฒนาพันธุ์ข้าวสาลี เพื่อให้ได้พันธุ์ที่สามารถสนองรสนิยมที่แตกต่างกันของชนแต่ละชาติ ในการนี้ US Wheat Marketing Center ระดมนักวิจัยจากเอเชียตะวันออก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย และไทย เพื่อทำวิจัยเกี่ยวกับเรื่องนี้

บะหมี่อยู่ในรายการอาหารของร้านอาหารหรือภัตตาคารจีนมาเป็นเวลาช้านาน ร้านอาหารจีนเคลื่อนย้ายตามการอพยพของชนชาวจีน ด้วยเหตุนี้ chow mein จึงเข้าสู่กระบวนการสากลานวัตกรรม เริ่มต้นด้วยอุซาคเนย์ ตามมาด้วยประเทศในเครือจักรภพอังกฤษ ยุโรปตะวันตก และอเมริกาเหนือ ร้านอาหารจีนผุดขึ้นในแคนาดา chow mein ลงรากปักหลักในดินแดนนั้น

นับตั้งแต่ทศวรรษ 2520 เป็นต้นมา เมื่อญี่ปุ่นเติบโตขึ้นมาเป็นมหาอำนาจทางเศรษฐกิจ บรรดาประเทศที่ติดต่อด้านสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจกับญี่ปุ่นย่อมต้องการมีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับชาวญี่ปุ่น รวมทั้งวัฒนธรรมด้านอาหารการกินด้วย ความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจของญี่ปุ่น (ก่อนการแตกสลายของเศรษฐกิจฟองสบู่ในปี 2534) ทำให้ชาวญี่ปุ่นเดินทางท่องเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ และเล่นกอล์ฟในประเทศต่างๆ มีจำเพาะแต่ประเทศริมขอบสมุทรแปซิฟิก หากยังครอบคลุมถึงยุโรปและอเมริกาด้วย สถานตากอากาศ ภัตตาคาร รวมทั้งบริการสนทนาการอื่นๆ ผุดขึ้นเพื่อสนองตอบความต้องการของนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจชาวญี่ปุ่น ภัตตาคารญี่ปุ่นเข้าสู่กระบวนการสากลานวัตกรรมตามหลังภัตตาคารจีน ภัตตาคารญี่ปุ่นผุดขึ้นในแคนาดา ramen, udon และ soba ลงรากปักหลักในดินแดนนั้น

บะหมี่มิได้ติดไปกับกระบวนการสากลานวัตกรรมของภัตตาคารจีนและญี่ปุ่นเท่านั้น ในเวลาไม่ช้าไม่นานต่อมา ร้านอาหารที่ขายบะหมี่โดยเฉพาะเริ่มผุดขึ้นในโลกตะวันตก มิได้จำกัดเฉพาะเอเชียตะวันออกดังปางก่อน ในเบื้องต้น ร้านบะหมี่ผุดขึ้นในย่าน China Town ของประเทศต่างๆ ต่อเมื่อความนิยมบริโภคบะหมี่ขยายตัว ร้านบะหมี่เริ่มขยายออกไปจาก China Town นับตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2530 เป็นต้นมา มีรายงานข่าวเกี่ยวกับการจัดตั้งร้านบะหมี่ในเมืองต่างๆ ในสหรัฐอเมริกา ไม่ว่าจะเป็นนครชิคาโก บอสตัน วอชิงตัน ดีซี ฯลฯ

เมื่อความนิยมบะหมี่เติบโตจนได้ที่ ร้านอาหารบะหมี่เริ่มพัฒนาเป็น Fast Food Chain คู่เคียงกับร้านอาหาร ‘แตกด่วน ยัดเร็ว’ แบบอเมริกัน ตัวอย่างของร้านอาหารบะหมี่ที่เป็น Fast Food Chain ได้แก่ California Beef Noodle King ซึ่งประสบความสำเร็จในการขยายสาขาในสาธารณรัฐประชาชนจีนนับตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2530

บัดนี้ บะหมี่มีฐานะเป็นอาหารโลกแล้ว บะหมี่สำเร็จรูป (Instant Noodles) กำลังเติบโตตามขึ้นไป

หมายเหตุ

1. ชาติดิโดคิดค้นบะหมี่เป็นชาติแรกเป็นวิวัฒนาการประวัติศาสตร์ ประเทศที่กล่าวอ้างเป็นผู้คิดค้นบะหมี่เป็นชาติแรก มีตั้งแต่จีน ญี่ปุ่น เกาหลี เยอรมนี ฝรั่งเศส รวมทั้งอิตาลี โปรดอ่าน Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food* (Oxford : Blackwell, 1993), pp. 187 - 194
2. นักประวัติศาสตร์บางกลุ่มเชื่อว่า อาหารประเภทแป้งที่เรียกว่า pasta ถือกำเนิดในยุโรป อันเป็นกระแสธารแห่งประวัติศาสตร์คนละสายกับเส้นทางของบะหมี่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ตามทัศนะของนักประวัติศาสตร์กลุ่มนี้ ความเชื่อว่า Marco Polo เป็นผู้นำบะหมี่จากเมืองจีนไปสู่ยุโรปเป็นความเชื่อที่ปราศจากประจักษ์พยานข้อเท็จจริง ความเข้าใจผิดดังกล่าวนี้เป็นผลงานของ Ramusio ผู้ทำหน้าที่บรรณาธิการบันทึกการเดินทางของ Marco Polo ฉบับการตีพิมพ์ครั้งแรก โปรดอ่าน *A History of Food* ที่อ้างอิงในข้อ 2
3. การวิจัยเพื่อพัฒนาพันธุ์ข้าวสาลี โปรดอ่านรายงานข่าวของ Nao Nakanishi สำนักข่าวรอยเตอร์ส เรื่อง “Noodles Win Global Appeal”, *Bangkok Post* (March 14, 2000) รายงานข่าวนี้เมื่อตีพิมพ์ใน *The Nation* (March 19, 2000) ใช้ชื่อเรื่องว่า “Will Asian Noodles Be the Future World National Dish?”
4. การเติบโตของร้านบะหมี่ในสหรัฐอเมริกา ดูรายงานข่าวของ Laura Shapiro and Jeanne Gordon, “That Giant Sucking Sounds”, *Newsweek*, Vol. 125, Issue 5 (January 30, 1995).
5. หุ้นส่วนสำคัญของ California Beef Noodle King เป็นนายทุนอเมริกันเชื้อสายจีน ได้แก่ Lee Pei-Chi และ Julie Wu Jinghong ต่อมาทั้งสองมีผลประโยชน์ขัดกัน ดูรายงานข่าวของ Bruce Gilley, “What’s Cooking?” *Far Eastern Economic Review* (January 30, 1997)