

Thai Food Magic – Maothai

คำนำ

ชีวิตคือความฝัน

"La vida es sueño" — ชีวิตคือความฝัน คือสิ่งที่กัลเดรอน เด ลา บาร์กา เขียนไว้เมื่อเกือบสี่ร้อยปีก่อน เมื่อมองย้อนกลับไป สามทศวรรษที่ผ่านมาก็ดูเหมือนความฝันเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นการก่อกำเนิดของกลุ่มร้านอาหารไทยเล็กๆ ในเบอร์ลินและสเปน ยุครุ่งเรืองของพวกเขา การต่อสู้ดิ้นรน และการสูญหายไปในที่สุด

วันนี้ร้านอาหารเหล่านั้นไม่มีอีกแล้ว แต่สำหรับผู้คนมากมาย ความทรงจำยังคงฝังแน่น ไม่ว่าจะเป็นคิน ยาวนานในเบอร์ลินหลังการรวมชาติ บทสนทนาระหว่างศิลปิน นักการทูต นักศึกษา พ่อครัว และนักเดินทาง กลิ่นหอมของสมุนไพรสดจากแผ่นดินไทย และชิ้นส่วนของโลกกว้างที่ทันใดนั้นก็เป็นไปได้ หลังกำแพงเบอร์ลินพังทลาย

บันทึกนี้ต้องการยกมาแห่งการลี้ภัยที่กาลเวลาปกคลุมทับทุกสิ่งขึ้นเสียบ้าง เพื่อรำลึกถึงสถานที่ที่หายไปแล้ว ผู้คนที่ทำให้สิ่งเหล่านั้นเป็นไปได้ และยุคสมัยที่เบอร์ลินกำลังตื่นตัว — หยาบกร้าน แต่เต็มไปด้วยการดิ้นรน และความเป็นไปได้ที่ไม่มีใครคาดฝัน

ในขณะเดียวกัน นี่คือการแสดงความขอบคุณต่อแขกผู้มาเยือนที่ภักดีต่อเรามาหลายทศวรรษ ต่อมิตรสหายและผู้สนับสนุน ต่อทุกคนในแวดวงการเมืองและสาธารณะที่ให้ความช่วยเหลือ แต่เหนือสิ่งอื่นใด คือต่อพนักงานและพ่อครัวจากประเทศไทย ที่หากปราศจากความขยันขันแข็งและฝีมือของพวกเขา เรื่องราวนี้คงไม่มีวันเกิดขึ้นได้

บทที่ ๑

เบอร์ลินหลังกำแพงพังทลาย

การกำเนิดของเหมาไทย (๑๙๙๒–๑๙๙๓)

เมื่อปี ๑๙๙๓ ร้านอาหาร MAOTHAI สาขาแรกได้เปิดทำการที่ Wörther Straße 30 ในย่าน Prenzlauer Berg ย่านนี้ยังคงห่างไกลจากกระบวนการ gentrification ที่จะเกิดขึ้นในภายหลัง เบื้องหลังอาคารสี่เตาที่แบกรับร่องรอยสงครามไว้ มีคนงาน นักศึกษา และปัญญาชนดำรงชีวิตอยู่อย่างธรรมดาสามัญ ร้านอาหารแห่งนี้ถูกสร้างขึ้นเพื่อนำชิ้นส่วนของโลกกว้างมาสู่ส่วนหนึ่งของเบอร์ลินที่ถูกตัดขาดจากโลกมาหลายทศวรรษ

การสร้างเหมาไทยกลายเป็นสัญลักษณ์ของยุคสมัย เพียงเพื่อให้ร้านสามารถเปิดได้ ถนน Wörther Straße ต้องถูกขุดขึ้นถึงห้าครั้งเพื่อวางท่อแก๊ส น้ำ และไฟฟ้าใหม่ เหมาไทยมีเครื่องอ่านบัตรเครดิต American Express เครื่องแรกในเบอร์ลินตะวันออก และเป็นที่รู้จักในหมู่ผู้มาเยือนจากนานาชาติอย่างรวดเร็ว

มันไม่ใช่แค่ร้านอาหาร มันคือสัญญาณว่าอดีตเบอร์ลินตะวันออกกำลังเปิดรับโลก

Prenzlauer Berg ก่อนยุคบูม

Prenzlauer Berg ในช่วงต้นทศวรรษ ๑๙๙๐ เต็มไปด้วยอาคารที่กำลังผุพัง ฝุ่นควันจากเตาถ่าน ผสมผสานระหว่างการฟื้นฟูและความเสื่อมโทรม ยังคงเก็บรักษาความเบาสบายในการดำรงชีวิตแบบเยอรมันตะวันออกเอาไว้บ้าง แต่ท่ามกลางซากปรักหักพังของอดีตตะวันออก บัดนี้มีพื้นที่สำหรับความคิดใหม่ๆ และร้านอาหารนานาชาติที่ตึ้นนั้นยังคงหายาก

การสร้างท่ามกลางอุปสรรค

หลายสิ่งต้องอาศัยการดิ้นรน หน่วยงานทำงานอย่างสับสนวุ่นวาย เขตอำนาจเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา โครงสร้างพื้นฐานขาดแคลน แต่ความผสมผสานระหว่างความไม่แน่นอนและอิสรภาพนั่นเองที่ทำให้ยุคสมัยนี้เป็นเอกลักษณ์

แขกกลุ่มแรก

ไม่นานนักก็มีผู้มาเยือนจากทั่วโลก สำหรับแขกชาวต่างชาติหลายคน การค้นพบร้านอาหารที่มีอาหารไทยชั้นสูงกลางอดีตเบอร์ลินตะวันออกนั้นช่างน่าทึ่ง

วันเมย์เดย์

บริเวณรอบๆ ร้านเหมาไทยสาขาแรกแถบ Kollwitzplatz จนถึงปี ๑๙๘๙ ส่วนใหญ่เป็นที่อยู่อาศัยของคนงานและปัญญาชน อาคารเหล่านั้นเป็นสมบัติของการเคหะแห่งชาติ Prenzlauer Berg เมื่อสิ้นสุด GDR การต่อสู้เพื่อสังหาริมทรัพย์ก็เริ่มขึ้น ราวปี ๑๙๙๘ อาคารพักอาศัยส่วนใหญ่ได้รับการแปรรูปและขายให้เจ้าของรายใหม่ Kollwitzplatz กลายเป็นหนึ่งในพื้นที่แพงที่สุดในใจกลางเบอร์ลิน กระบวนการนี้ยืดเยื้อมาหลายปี ผู้ที่รู้จักสภาพท้องถิ่นดีและต้องการซื้ออสังหาริมทรัพย์ที่มีแรงจูงใจที่จะรักษาราคาซื้อให้ต่ำ จึงดูไม่ใช่เรื่องบังเอิญในช่วงแรกๆ วันที่ ๑ พฤษภาคม ความวุ่นวายเกิดขึ้นไม่เพียงในย่านอ็อซาว Kreuzberg และ Neukölln แต่ยังมีในเบอร์ลินตะวันออกด้วย ส่งผลให้ราคาซื้อสำหรับผู้ซื้อยังคงต่ำ โดยที่นักเคลื่อนไหวในการประท้วงเหล่านั้นส่วนใหญ่ไม่ได้มาจากกลุ่มชาวเยอรมันตะวันออก เมื่อส่วนใหญ่ของอาคารพักอาศัยได้รับการแปรรูปแล้ว หัวหน้าตำรวจเบอร์ลินก็สามารถรายงานได้ว่าสถานการณ์สงบลงแล้ว หลังปี ๑๙๙๘ ไม่มีการเผชิญหน้าครั้งใหญ่ใน Prenzlauer Berg ในวันที่ ๑ พฤษภาคมอีก

ผู้ประกอบการร้านเหมาไทยได้ลงทุนกว่า ๑.๒ ล้านมาร์กเยอรมัน ในการสร้างร้านอาหารและปรับปรุงอาคาร Wörther Straße 30 ผู้บริหารชุดใหม่ของบริษัทเคหะ Prenzlauer Berg มาจากฮัมบูร์ก จากกองทุนก่อสร้างของพรรค SPD ชื่อ "Neue Heimat" พวกเขาไม่ได้ขายอาคารให้ผู้ประกอบการ แต่ผ่านบริษัทจัดการอสังหาริมทรัพย์ที่มาจากฮัมบูร์กเช่นกัน ขายให้เจ้าของก่อนสงครามซึ่งรับขายต่ออย่างรวดเร็วพร้อมกำไรงาม

บทที่ ๒

ร้านอาหาร — เบอร์ลินและมายอร์ก้า

MAOTHAI STAMMHAUS (ร้านสาขาแรก) หน้าต่างสู่โลก

ร้านสาขาแรกใน Prenzlauer Berg พัฒนาตัวเองกลายเป็นจุดนัดพบทางวัฒนธรรม ดึงดูดศิลปิน นักข่าว นักการทูต นักศึกษา และนักเดินทาง มันถ่ายทอดภาพลักษณ์ของประเทศไทยที่แตกต่างอย่างมีสติ จากภาพบิดเบือนที่เกิดขึ้นจากการท่องเที่ยวเชิงมวลชน — คุณภาพสูงสุด รวมถึงความงดงามด้านสุนทรียภาพ ด้วยการบริการที่ดีที่สุด

KAMALA การต่อสู้กับระบบราชการ

ปี ๑๙๙๕ KAMALA ถือกำเนิดขึ้นที่ Oranienburger Straße ตรงข้ามกับ โบสถ์ยิวเบอร์ลิน จากร้านใต้ดินอับชื้นที่เคยขายหนังสือพิมพ์ต่อต้านชาวยิว National-Zeitung กลายเป็นร้านอาหารเล็กๆ ใต้ดินที่มีอาหารไทยชั้นเยี่ยม

ระบบราชการเบอร์ลินเกือบทำให้การเปิดร้านเป็นไปได้ ใบอนุญาตก่อสร้างที่จำเป็นถูกปฏิเสธมาเป็นเวลานาน จนกระทั่งทุกพรรคการเมืองในสภานิติบัญญัติเบอร์ลินเข้าแทรกแซง เจ้าหน้าที่จากเบอร์ลินตะวันตกคนหนึ่งจึงได้รับการโอนมายัง Berlin-Mitte และออกใบอนุญาตในที่สุด แต่ถึงเวลานั้น ร้านก็เปิดดำเนินการมานานแล้ว วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๑๙๙๔ — วันครบรอบการพังทลายของกำแพงเบอร์ลิน และพร้อมกันนั้นยังเป็นวันประวัติศาสตร์ของ Reichspogromnacht — คามาล่าเปิดประตูโดยไม่มีใบอนุญาต คดีความที่ตามมากินเวลานานถึงแปดปี

KLEINER DRACHEN (มังกรน้อย) บะหมี่ไทยในเบอร์ลินประวัติศาสตร์

ปี ๑๙๙๖ KLEINER DRACHEN ของเราก่อตั้งขึ้นในย่านประวัติศาสตร์ Nikolaiviertel ใกล้ Rotes Rathaus ในอาคารเก่าแก่ของเบอร์ลินที่รอดพ้นจากสงคราม เสิร์ฟอาหารประเภทบะหมี่ไทยเป็นหลัก ร้านนี้เล็กและเงียบสงบกว่าร้านอื่นๆ ในกลุ่ม มีความสง่างามแบบสงวนท่าทีที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง

TUANS HÜTTE กรุงเทพฯ – โตเกียว – เบอร์ลิน

ปี ๑๙๙๗ TUANS HÜTTE เปิดที่มุมถนน Dircksenstraße และ Rochstraße นอกจากอาหารไทย คุณภาพเดียวกับร้านสาขาแรก ยังมีซูชิชั้นเลิศ พ่อครัวซูชิชาวไทยที่เรียนรู้วิชาชีพจากย่าน "Little Tokyo" ในกรุงเทพฯ และได้ติดตามเจ้านายไปญี่ปุ่นด้วย จัดเตรียมซูชิด้วยคุณภาพสูงสุด การผสมผสานระหว่างอาหารไทยระดับสูงและบาร์ซูชิที่ดีนั้นเป็นสิ่งใหม่ในเบอร์ลินขณะนั้น แนวคิดนี้ได้รับการลอกเลียนแบบอย่างรวดเร็วและปัจจุบันเป็นมาตรฐานทั่วไปในหลายแห่ง

MAOTHAI AM FASANENPLATZ การพิชิตเชิงสัญลักษณ์ของเบอร์ลินตะวันตก

ปี ๑๙๙๗ MAOTHAI am Fasanenplatz ก่อตั้งขึ้นที่ Meierottostraße ร้านตั้งอยู่ในอาคารงดงามสมัยต้นศตวรรษใกล้ Ludwigkirchplatz และโรงละคร Schaubühne จนถึงปี ๑๙๓๓ Heinrich Mann เคยอาศัยอยู่ที่นั่น Zarah Leander เคยดำเนินกิจการที่พักสำหรับศิลปิน ต่อมา Sabine Christiansen อาศัยอยู่ชั้นดาดฟ้า ในอดีต Café Cristal แห่งนี้ ชนชั้นนำสังคมเบอร์ลินตะวันตกมารวมตัวกันในยุค ๗๐ และ ๘๐ และมีคำล่ำลือว่าแม็กกลางฤดูร้อนก็ยังมีพายุลิมาพัดอยู่ที่นั่น ร้านนี้ไม่นานก็กลายเป็นจุดนัดพบทางสังคมอีกครั้ง คราวนี้สำหรับนักการทูต ศิลปิน แชนนานาชาติ และสังคมเบอร์ลิน กาลิเลโอ ปีโรมา ซึ่งต่อมากจะเป็นรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศของไทย มักต้อนรับแขกของตนที่นั่นบ่อยครั้ง

การเปิดร้านครั้งนี้มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ด้วย แยกจากเยอรมนีตะวันตกมักพูดอย่างหยิ่งยโสในร้านสาขาแรกของเบอร์ลินตะวันออกว่า "รากของคุณต้องอยู่ในฝั่งตะวันตกนะ" บ่อยเกินไปหลังปี ๑๙๘๙ บริษัทเยอรมนีตะวันตกเข้ายึดกิจการอดีต GDR อย่างรวดเร็วและตั้งเป็นสาขา ด้วยเหตุนี้จึงมีการสร้างร้านนี้ขึ้นกลางย่านที่ดีที่สุดของเบอร์ลินตะวันตก และเพื่อให้ชัดเจนในเรื่องนี้ ผมจึงได้เพิ่มคำว่า "Stammhaus" (ร้านสาขาแรก) อย่างเป็นทางการเข้าไปในชื่อร้านที่ Prenzlauer Berg

ISSAN AM BRANDENBURGER TOR อาหารไทยตรงข้ามโรงแรมแอดลอน

ตั้งแต่ฤดูใบไม้ร่วงปี ๒๐๐๐ ถึงเดือนพฤษภาคม ๒๐๐๓ ร้านเล็กๆ ISSAN ตั้งอยู่บน Unter den Linden ตรงข้ามกับโรงแรม Adlon ที่นี่ยาอาหารไทยและซูชิพบที่ทางของตนในใจกลางการเมืองและสังคมของเบอร์ลิน ครัวซูชิของร้านนี้ได้รับการยอมรับอย่างสูงจนสถานทูตญี่ปุ่นมักส่งแขกผู้มีเกียรติมาที่นี่ ปี ๒๐๐๑ พ่อครัวของเหล่าไทยร่วมกับโรงแรม Adlon จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำสำหรับการประชุม ASEAN ครั้งใหญ่ครั้งแรกในเบอร์ลิน

ด้วยเหตุนี้ อาหารไทยจึงพบที่ทางอันสมควรของตน ในฐานะร้านอาหารเอเชียเพียงแห่งเดียวบน Unter den Linden ณ ลานหน้าประตูรันเดินบวร์ค ที่ซึ่งนอกนั้นมีเพียงอาหารนานาชาติยุโรปชั้นนำเท่านั้นที่ได้รับการนำเสนอ

ISSAAN IM KANZLERECK บทสุดท้ายของเบอร์ลิน

ปี ๒๐๑๓ ด้วยการลงทุนอันใจกว้างของ Thomas R. ร้าน ISSAAN หุรรว้าได้ก่อตั้งขึ้นใกล้ Charité และย่านรัฐบาล มันเป็นความพยายามในการเริ่มต้นใหม่ ปัจจุบันที่นั่นเป็นร้านอาหารเวียดนาม

MAOTHAI PALMA ความฝันแบบเมดิเตอร์เรเนียน

เดือนกุมภาพันธ์ ๒๐๐๓ เหล่าไทยเปิดที่ปาล์มมา เด มายอร์ก้า ตรงข้ามพระราชวัง Marivent ซึ่งเป็นที่ประทับฤดูร้อนของพระราชวงศ์สเปน พนักงานจากร้านเบอร์ลินบินไปสเปนโดยเฉพาะเพื่องานเปิดร้าน ร้านนี้สร้างชื่อเสียงได้อย่างรวดเร็วและดำเนินกิจการจนถึงปี ๒๐๑๔ ความสำเร็จของร้านนี้มีส่วนทำให้เกิดร้านอาหารไทยอีกหลายแห่งบนเกาะมายอร์ก้าและอิตาลีในเวลาต่อมา

ATI TAIPERU ไทยและเปรูในปาล์มมา

ปี ๒๐๑๔ ATI TAIPERU ก่อตั้งขึ้นในย่าน Pere Garau ของปาล์มมา ในร้านนี้นอกจากอาหารไทยที่ดีแล้ว ยังมีอาหารเปรูแท้ๆ อีกด้วย มันเป็นการแสดงความเคารพต่อชุมชนละตินอเมริกาที่อาศัยอยู่ที่นั่น และในขณะเดียวกันก็เป็นการทำให้ความฝันที่ฝันมานานกลายเป็นจริง

วิสัยทัศน์ของ **INKAPERU LIMA**-เบอร์ลิน

ปี ๑๙๙๕ ผมไปเยี่ยมเพื่อนๆ ในเปรูที่รู้จักกันตั้งแต่วางงาน World Festival of Youth ปี ๑๙๗๓ ในเบอร์ลิน ผมเห็นว่าแม้แต่ในกรุงลิมาเองก็แทบไม่มีร้านอาหารที่น่าเสนออาหารเปรู ขณะเดียวกันในตลาดรอบๆ เชิงเทือกเขาแอนดิสมีผักและผลไม้แปลกๆ ที่หลากหลายอย่างน่าทึ่ง เปรูเป็นบ้านเกิดของมันฝรั่งและพริกไทยเป็นต้น กระแสน้ำฮูมโบลด์ยังประทานความร่ำรวยของปลาและอาหารทะเลที่ดูเหมือนไม่มีที่สิ้นสุดแก่เปรู — ในหลักการแล้วเป็นเงื่อนไขที่ดีที่สุดสำหรับวัฒนธรรมการทำอาหารชั้นเยี่ยม แต่ทำไมถึงไม่มีร้านอาหารประจำชาติที่ดีในลิมา?

ในพระราชวังของหาลิบตระกูลร่ำรวยของประเทศ แม่ครัวพื้นเมืองได้ปรุงอาหารเปรูแบบดั้งเดิมมาตั้งแต่ยุคการพิชิต แต่ไม่มีร้านอาหารประจำชาติที่ดี ความยากจนขั้นรุนแรง ความไม่เท่าเทียมทางสังคม และโครงสร้างพื้นฐานที่ขาดแคลน ได้ขัดขวางการเกิดขึ้นของชนชั้นกลาง ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการดำเนินการร้านอาหาร มีobranchด้วยอาหารเปรูที่ร้านขายหัตถกรรม Costa Verde มีค่าใช้จ่าย ๕๐ ดอลลาร์ต่อคนในปี ๑๙๙๕ ซึ่งเกือบสองเท่าของรายได้เฉลี่ยต่อเดือนในขณะนั้น ดังนั้นแนวคิดของ INKAPERU Lima-Berlin จึงเกิดขึ้น ร้านพี่น้องสองแห่งจะก่อตั้งขึ้นใน Berlin-Mitte และ Lima Barranco โดยร้านในลิมาจะเป็นโรงเรียนสอนทำอาหารด้วย เมื่อนักพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ชาวที่โรลด์สัญญาที่จะหาที่ตั้งให้โครงการใน Ackerhöfe ของ Berlin-Mitte ผมก็ถูกดึงเข้าไปในวังวนของการล่มสลายของ Berliner Bankgesellschaft ผ่านโครงการอื่นๆ ในเวลาเดียวกัน คำมั่นด้านสินเชื่อสำหรับสองโครงการใหญ่ที่เริ่มดำเนินการแล้ว รวมถึงบาร์ซูชิสายพานลำเลียงแห่งแรกที่เชิงหอโทรทัศน์เบอร์ลิน ถูกถอนออก ความผันผวนนี้แตกสลาย อย่างน้อยก็ในตอนนั้น ปี ๒๐๐๑ โทรสารจากลิมาข่าวความสำเร็จของร้าน La Mar ของ Gastón Acurio มาให้ เมื่อผมไปเยือนลิมาในปี ๒๐๐๒ ผมเห็นแถวรถหุ้ยาวเหยียดหน้าร้านนี้ในย่านที่ยากจนที่สุดแห่งหนึ่งของลิมา การปฏิรูปที่เริ่มต้นภายใต้ประธานาธิบดีฟูจิโมรียิ่งส่งผล ชนชั้นกลางกำลังก่อตัวขึ้นและแสวงหาอัตลักษณ์ของตนในอาหารประจำชาติ Gastón Acurio กลายเป็นพลังขับเคลื่อนของการปฏิวัติทางการทำอาหารที่ส่งอาหารเปรูขึ้นสู่แถวหน้าของวงการอาหารนานาชาติ และบัดนี้หลังจากผ่านมา ๑๗ ปี ผมก็เริ่มต้นในปาล์มมาเพื่อทำให้ความฝันของผมเป็นความจริง

บทที่ ๓

การต่อสู้ที่มองไม่เห็น

ระบบราชการและวิชาชีพทำงานสำหรับพ่อครัวไทย

ระบบราชการเยอรมันพิสูจน์ตัวเองว่าเป็นหนึ่งในอุปสรรคที่ใหญ่ที่สุด ในขณะที่นักฟุตบอลสามารถนำเข้าประเทศได้อย่างไม่มีปัญหา แต่การได้รับวิชาชีพทำงานสำหรับพ่อครัวไทยนั้นยากมาก

ปี ๑๙๙๔ เริ่มมีการณรงค์เก็บรายชื่อที่ร้านสาขาแรกและที่คามาล่า เรียกร้องใบอนุญาตทำงานสำหรับพ่อครัวไทย การณรงค์ได้รับการสนับสนุนอย่างกว้างขวางและปรากฏบนหน้าปก International Herald Tribune

การทำงานร่วมกับ "Zentrale für Ausland- und Fachvermittlung" ในบอนน์นั้นยากเป็นพิเศษ ซึ่งล้มเหลวในการบรรลุวัตถุประสงค์ที่แท้จริง เจ้าหน้าที่คนหนึ่งที่น่ากลายเป็นฝ่ายตรงข้ามที่เหนียวแน่นที่สุดในการต่อสู้เพื่อวีซ่าให้พ่อครัวใหม่ เขาเรียกร้องยอดขายขั้นต่ำที่เสียภาษีแล้ว ๑๐๐,๐๐๐ ยูโรต่อร้าน การทดสอบภาษา หลักฐานการฝึกอบรม และจำกัดการอนุมัติไว้ที่พ่อครัวไทยสูงสุดสองคนต่อร้าน ในขณะนั้นแทบไม่มีการฝึกอบรมการทำอาหารอย่างเป็นทางการในประเทศไทย พ่อครัวส่วนใหญ่ได้รับความรู้จากการทำงานจริง — เรียนรู้จากการลงมือทำ ปี ๑๙๙๔ เขาจัดประเภทพ่อครัวไทยใหม่เป็น sous-chefs ทำให้เกิดต้นทุนรวมเกือบ ๖,๐๐๐ มาร์กเยอรมันต่อพ่อครัวหนึ่งคน ซึ่งร้านอาหารเล็กๆ หลายแห่งไม่สามารถแบกรับได้ จำนวนพ่อครัวไทยที่เข้ามาในเยอรมนีทางช่องทางนี้ลดลงอย่างฮวบฮาบ

"Young Thai Professional Exchange Program"

ปี ๒๐๐๐ ผมพยายามสร้างโปรแกรมการฝึกอบรมและแลกเปลี่ยนด้วยการสนับสนุนของ German Development Service รองรัฐมนตรีกระทรวงศึกษาธิการของไทยถึงกับเดินทางมาเบอร์ลินเพื่อจุดประสงค์นี้ แต่แนวคิดดังกล่าวถูกรื้อไหลไปยังตัวแทนของกองทุนหลวงไทย ซึ่งในขณะนั้นถือหุ้นในโรงแรม Adlon และต้องการใช้ประโยชน์จากมันเพื่อจุดประสงค์ของตนเอง เขาล้มเหลวอย่างรวดเร็ว เพราะบุคลากรของชนชั้นสูงไทยที่มาเยอรมนีด้วยวิธีนี้ไม่เคยทำเองด้วยตัวเองเลย ไม่ต้องพูดถึงการทำความสะอาดห้อง โดยเฉพาะที่โรงแรม Adlon อันโอ้อำ

การต่อสู้เพื่อใบอนุญาตทำงานดึงดูดความสนใจของสื่อ รายงานข่าวเกี่ยวกับคุณภาพสูงของครัวเหมาไทยยังช่วยให้ร้านอาหารเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง

บทที่ ๔

E Pluribus Unum — หนึ่งในหลาย

สิ่งที่เชื่อมโยงร้านอาหารทุกแห่ง เหตุใดครัวของเหมาไทยจึงยืนหยัด — คำขวัญของเรา: สิ่งที่ดีที่สุดสำหรับแขกของเรา

ร้านอาหารทุกแห่งในกลุ่มเหมาไทยมีสัญลักษณ์ร่วมกัน ซึ่งพบได้ที่ทางเข้า นั่นคือ โซฟา มันทูเหมือนหัวนกที่มีสไตล์ เป็นส่วนหนึ่งและสัญลักษณ์ของเทพนกกในตำนานอินเดีย ครุฑ — ในภาษาไทยเรียกว่า ครุฑ — ซึ่งเป็นสื่อกลางระหว่างฟ้าและดิน และเชื่อมโยงเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ทั้งหมดเข้าด้วยกัน ในฐานะรูปปั้นยอดหลังคา มันประดับยอดหลังคาวัดในประเทศไทยและพระราชวังของราชวงศ์ไทย ความสง่างามอันเรียบง่ายของมันเป็นสัญลักษณ์ของสิ่งที่ลึกซึ้งและงดงามที่สุดของประเทศนี้ มันปรากฏในรูปแบบที่ดัดแปลงในโลโก้ของร้านอาหารเหมาไทยแห่งแรก และในรูปแบบอื่นก็ปรากฏใน

เครื่องหมายการค้าของปี ๒๐๐๓ ด้วย และพระพุทธรูปของเรา เช่นเดียวกับที่พุทธศาสนากำหนดแก่นแท้ของประเทศไทย พระพุทธรูปก็ถ่ายทอดความสงบและความมั่นใจให้แก่แขกของเรา

หนึ่งในหลาย สิ่งนี้ยังใช้ได้กับอาหารที่เสิร์ฟในร้านทุกแห่ง ในลักษณะและคุณภาพเดียวกัน ประดับด้วยส่วนผสมสดชั้นดีที่สุด โดยพ่อครัวผู้มีฝีมือ แขกสามารถเพลิดเพลินกับต้มยำไก่หรือพะมี่ผัดไทยในทุกร้านด้วยคุณภาพที่สม่ำเสมอและรสชาติที่เกือบเหมือนกัน อาหารทุกจานปรุงในทุกร้านด้วยสมุนไพรและผักสดจากประเทศไทย และกลายเป็นตัวแทนของคุณภาพการทำอาหารสูงสุด ในช่วงแรกๆ เหมาไทยนำเข้าผักและสมุนไพรสดที่จำเป็นโดยตรงจากไทย ไม่นานนัก "Fine Thai Cuisine" ก็ปรากฏบนหน้าร้านของร้านอาหารเอเชียอื่นๆ ประกอบกับอาหารประจำชาติของตน

ลักษณะอีกอย่างหนึ่งที่ร้านทุกแห่งในกลุ่มมีส่วนร่วม คือสร้างขึ้นด้วยมาตรฐานการก่อสร้างสูง โดยเฉพาะการตกแต่งครัวที่มีค่าใช้จ่ายสูงมาก ในขณะที่เหมาไทยบน Wörther Straße รวมเป็นมากกว่า ๖๕๐,๐๐๐ ยูโร ร้านแต่ละแห่งในที่สุดมีค่าใช้จ่าย ๑,๕๐๐–๒,๐๐๐ ยูโรต่อตารางเมตรของพื้นที่ร้านอาหาร

และที่ไม่น้อยไปกว่ากันคือทีม พ่อครัวของเรามาจากประเทศไทย โดยเฉพาะ เช่นเดียวกับพนักงานบริการส่วนใหญ่ ผู้จัดการร้านมาจากลาว ผู้ช่วยครัวและพนักงานอื่นๆ จากเยอรมนี เวียดนาม และมองโกเลีย

อาหารไทยของเหมาไทยยืนหยัดมาได้เหนือสิ่งอื่นใดเพราะทุกคนที่อุทิศตนให้กับมันด้วยใจจริง

บทที่ ๕

เหมาไทย พีเพิล

ใบหน้าของร้านอาหาร

ผู้คนของเหมาไทย — Maotai People — คือผู้เขียนประวัติศาสตร์ของมัน พ่อครัวส่วนใหญ่มาจากอีสาน ภาคตะวันออกเฉียงเหนืออันยากจนของประเทศไทย ที่ซึ่งแสงแดดอันไม่ปรานีของไทยได้เตรียมพวกเขาให้พร้อมสำหรับการทำงานหนักในครัว ด้วยรายได้จากเยอรมนีพวกเขาสามารถเลี้ยงดู

ครอบครัว ซื้อที่ดิน สร้างบ้าน หรือให้การศึกษาที่ดีกว่าแก่บุตรหลาน เงินเดือนส่วนใหญ่ถูกส่งกลับบ้าน ทุกเดือน บางคนก่อตั้งครอบครัวในเยอรมนี

อุทัยและพี่น้องสุชา

ในบรรดาบุคลิกภาพของพ่อครัวที่โดดเด่น ได้แก่ อุทัย จันทิมาต ที่เรียนรู้ภาษาเยอรมันได้ดีอย่างรวดเร็ว เดือนธันวาคม ๑๙๙๒ เขาพา เสรี สุชา มาเบอร์ลินด้วย ผู้เป็น "ผู้อาวุโส" ของพ่อครัวไทยของเหล่าไทย เขาเริ่มทำงานในครัวตั้งแต่เด็กและเป็นตัวแทนของหลักการ "เรียนรู้จากการลงมือทำ" เช่นเดียวกับพี่น้องของเขา จารัส และ ปเตต รวมถึงพ่อครัวผู้เยี่ยมยอด วิเชียร ไกลแก้ว สมคิด นครน สุวิมล แจนแจม และยิ่งรวมถึง สนิท บวร สมชาย สิ้นชัย ทวี ชุมพล บุญเชิด มาร์ติน และคนอื่นๆ ที่ผ่านโรงเรียนเหล่าไทย หลายคนยังคงประกอบอาชีพของตนในปัจจุบัน บางส่วนในส่วนอื่นของโลก หรือเปิดร้านอาหารของตนเอง

แต่พนักงานบริการก็เช่นกัน จอยดูแลร้านสาขาแรกในเบอร์ลินจนถึงปี ๒๐๒๒ คำพอม ผนังแสง นำพา Maothai am Fasanenplatz อย่างชำนาญ คำสวน แซต หัต อ็อตโก และแบ็กก็จากมองโกเลีย น้ำตาล อ้อม พรสุพรรณ อ้อม หิย เทพ กม สัม สุลินณ คุณหา และคุณดาวจากเวียดนาม พวกเขาทั้งหมดให้ใบหน้าและจิตวิญญาณแก่กิจการ เช่นเดียวกับพนักงานชาวเยอรมัน — เพตรา ไกลม์ ที่บริหารเหล่าไทยแห่งแรก จูเลีย เอส. วิทยาลัยที่ซื้อสต็อกของร้านอาหาร แบร์นาร์ด เอฟ. และไม่น้อยไปกว่ากัน ดวน ผู้ที่ในปี ๑๙๘๘ ในฐานะไกด์ท่องเที่ยวในกรุงเทพฯ ได้ให้แรงบันดาลใจแรกแก่กิจการเหล่าไทยโดยไม่รู้ตัว ผ่านงานของพวกเขา พวกเขาถือเอกอัครราชทูตที่ดีที่สุดในประเทศไทยจะมีได้

มิตรสหาย ผู้สนับสนุน และเพื่อนร่วมทาง

ผู้คนมากมายช่วยกลุ่มผ่านช่วงเวลาอันวุ่นวาย เหนือสิ่งอื่นใดคือ เออร์เกน เอช. ผู้สร้างเหล่าไทยแรก ร่วมกับมม โยอาคิม เซลเลอร์ ผู้ในฐานะนายกเทศมนตรี Berlin-Mitte ยื่นมือคุ้มครองร้านอาหาร โมนิกา กริตเตอร์ส นักข่าว แคมป์มาเยอน คิลปิน และผู้ช่วยเหลือ ครอบครัวและเพื่อนจากญี่ปุ่น — โยชิและฟูมิโกะ ทิ. ริวโกะ เอส. อัลวิน โอลบริช หัวหน้างานก่อสร้างที่ถ่อมตนและมีประสบการณ์สำหรับสองร้านแรก แอนน์และยาน เอช. ซาบิน โกทาน ดร. ยาคอบสัน คนวงการสื่อที่การสนับสนุนของพวกเขาช่วยให้เราผ่านวิกฤตหลายครั้งในยุค ๙๐ เอกอัครราชทูตและต่อมารัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ กาสิต ปีโรมา และคุณดำรง เพื่อนของเรา Thomas R. โพลเกอร์ เอส. และ คริสตอฟ เอ็น. รวมถึงเพื่อนผู้ซื่อสัตย์ Tony Z. จากนิวเจอร์ซีย์ รวมทั้งเจ้าของที่ดินในมายอร์ก้า และ Schweizer-Toni กับ Gori ในปาล์มมา Andreas S. Simone, Franzl และ Kevin Wilkins ผู้สร้างตัวอักษรของร้านเล็กๆ พวกเขาทั้งหมดเป็นส่วนหนึ่งของเรื่องราวนี้

บทที่ ๖

ทำไมถึงเป็นประเทศไทย?

ปี ๑๙๘๘ ผมทำงานเป็นอาจารย์ที่มหาวิทยาลัย ในญี่ปุ่น ร่วมกับนักศึกษาญี่ปุ่นผมออกเดินทางแปดสัปดาห์ไปยุโรป จุดแวะพักแรกคือกรุงเทพฯ เพื่อซื้อตัวเครื่องบินราคาถูกที่นั่น จากสามวันที่วางแผนไว้ กลายเป็นสามสัปดาห์ และความรักรักอันลึกซึ้งต่อประเทศนี้ก็เกิดขึ้น

อีกด้านหนึ่งของประเทศไทย

นอกจากความงามของประเทศ ผมยังรู้จักอีกด้านหนึ่งของมัน — ความยากจนขั้นรุนแรงที่ผลักดันผู้คนมากมายเข้าสู่ช่องโหว่ในศูนย์กลางการท่องเที่ยว การทุจริตที่แพร่หลายอยู่ทุกหนแห่ง ความไม่เท่าเทียมทางสังคมอย่างร้ายแรง โดยเฉพาะระหว่างประชากรในชนบทและชาวกรุงเทพฯ และสุดท้ายการแสวงหาประโยชน์อย่างไม่ปราณีจากผู้ที่อ่อนแอกว่า

ไม่กี่ปีต่อมาผมตัดสินใจสร้างร้านอาหารไทยแทนที่จะสอนนักศึกษาชนชั้นกลางในญี่ปุ่น ซึ่งสภาพความเป็นอยู่ของพวกเขาสัญญาว่าจะมีชีวิตที่ปกติสุข

บทที่ ๗

เงิน ความเสี่ยง และการสูญเสีย

ความฝันและหนี้สิน

มักมีคำถามว่าเงินมาจากไหน? ทำไมถึงเป็นร้านอาหาร? หลังกำแพงล่มสลาย ปี ๑๙๙๑ ผมต้องการสร้างโรงแรมงบประมาณต่ำใน Berlin-Mitte สำหรับนักเดินทางชาวญี่ปุ่น พร้อมร้านอาหารและเอเจนซีท่องเที่ยว — Japan-Haus พบที่ดินที่ Engeldamm แล้ว นายหน้าอสังหาริมทรัพย์จากเบอร์ลินตะวันตกคนหนึ่งให้เงินกู้สำหรับการซื้อที่ดิน แต่ไม่ใช่สำหรับโครงการจริงๆ ความฝันอันยิ่งใหญ่ล่มสลาย ผมออกจากหุ้นส่วน และค่าเช่าเซย์ที่ได้รับกลายเป็นเงินทุนเริ่มต้นสำหรับเหมาไทยแรก

การขยายตัวและความเสี่ยง — ปี ๒๐๐๓

ความสำเร็จของร้านอาหารนำมาซึ่งสินเชื่อจากธนาคารและโรงเบียร์ แต่แทนที่จะรวมกิจการอย่างระมัดระวัง ผมก็รับความเสี่ยง แผนธุรกิจปี ๑๙๙๖ มีโครงการไม่น้อยกว่า ๒๒ รายการ ปี ๒๐๐๓ หลายปัจจัยนำไปสู่การสูญเสียร้านอาหารเบอร์ลิน ได้แก่ หนี้สินจำนวนมากที่สะสมขึ้นหลังจากความล้มเหลวของโครงการใหญ่หลายโครงการ ยอดขายลดลงในปีที่มีการนำยูโรมาใช้ซึ่งทำให้การแบกรับภาระสินเชื่อยากขึ้น และสุดท้ายผลของข้อพิพาทภาษีในศาลที่ยืดเยื้อมากกว่าสิบปีตั้งแต่ต้น — คดีที่การแทรกแซงทางการเมืองทำงานต่อต้านผมและนำภาระเพิ่มเติมมา และไม่น้อยก็คือความเหนื่อยล้าของตัวเองหลังจากการต่อสู้ทุกวันมากกว่าสิบปี ด้วยเหตุนี้ยุคการสร้างในเบอร์ลินจึงสิ้นสุดลง แต่สามารถทำให้ร้านอาหารสี่แห่งตกไปอยู่ในมือของพนักงาน และพวกเขายังคงดำเนินกิจการต่อไป

บทที่ ๘

ชื่อ "เหมาไทย"

ไทยเหมาเหมา

ปี ๑๙๙๒ เยอร์เกน เอช. และผมกำลังหาชื่อสำหรับร้านอาหารของเรา หลังจากดื่มเหมาไถ่เหล้าจีนทำจากข้าวฟ่างไปหนึ่งขวดครึ่ง แนวคิดก็เกิดขึ้น "เหมา" กลายเป็น "เหมา" และ "ไท" ได้รับ "ย" เพิ่มและกลายเป็น "ไทย"

ในประเทศไทย ผมสังเกตเห็นรอยยิ้มแปลกๆ ทุกครั้งที่กล่าวถึงชื่อ คนขับแท็กซี่อธิบายความหมายให้ผมฟังระหว่างทางกลับจากโรงงานที่ผลิตเฟอร์นิเจอร์ไม้หลายสำหรับเหมาไทยแรก "ไทยเหมาเหมา" — ไทยที่เหมาอย่างสุดขีด ปีต่อมา กาลิสต์ ปีโรมยา เล่าให้ผมฟังว่าชื่อนี้มันเองที่ทำให้เขาในฐานะเอกอัครราชทูตลงเอยที่ติดต่อบริษัทในตึกแรก เขามาเยี่ยมเราก่อนเมื่อเหมาไทยกลายเป็นคำพ้องความหมายกับอาหารไทยชั้นดีมานานแล้ว

บทส่งท้าย

ความทรงจำ มรดก และความเป็นไปได้

ร้านอาหารไม่มีอีกแล้วในวันนี้ เรื่องราวของพวกเขายังคงมีชีวิตอยู่ในความทรงจำ ในมิตรภาพ ในเส้นทางชีวิตของพนักงานเก่า พวกเขาให้แรงบันดาลใจแก่การพัฒนาอาหารไทยชั้นดีในใจกลางยุโรป พวกเขาสามารถพูดด้วยความภาคภูมิใจเสมอว่า "เราทำงานที่เหมาไทย" แน่นอนว่าเรื่องราวของพวกเขาแสดงถึงเพียงส่วนเล็กๆ ของประวัติศาสตร์เบอร์ลินหลังกำแพงพังทลาย แต่พวกเขาก็เป็นหลักฐานว่าวัฒนธรรมมักเกิดขึ้นที่ซึ่งผู้คนต่อสู้กับอุปสรรคเพื่อสร้างสิ่งที่เป็นของตนเอง ผมหวังว่าสิ่งที่สร้างขึ้นนี้จะขัดเซย์ความผิดพลาดบางส่วนที่เกิดขึ้นในระหว่างทาง และใครจะรู้: บางทีสักวันหนึ่งร้านอาหารไทยดีๆ จะเกิดขึ้นอีกครั้ง ไม่ว่าจะในนิช กรุงเทพฯ หรือจอร์จทาวน์ ดีซี หรือบางทีสักวันร้านอาหารไทยจะทิ้งร่องรอยของมันไว้บนทะเลสาบลูเซิร์น ผมพร้อมแล้ว

นอร์แบร์ต ฮันส์ เกออร์ก ฟรังเกนชไตน์ ฤดูใบไม้ผลิ ๒๐๒๖