



“រសជាតិនៃពិភពលោក” ក្នុងក្រុងយីអ៊ូ

ទីក្រុងយីអ៊ូ ខេត្តជីងង៉ាន់នៃប្រទេសចិន គឺជាមជ្ឈមណ្ឌលចែកចាយសកលសម្រាប់ទំនិញតូចៗ។ ទំនិញចំនួន ២,១ លានប្រភេទនៅទីនេះ ត្រូវបានលក់ទៅកាន់ប្រទេស និងតំបន់ចំនួនជាង ២៣០ នៅលើពិភពលោកដោយផ្តល់ឱកាសអភិវឌ្ឍន៍សម្រាប់សហគ្រាសផ្ទុះឡើង មធ្យម និងទីក្រុងចំនួន ២,១ លានក្រុមហ៊ុន ហើយប៉ះពាល់ដល់ការងាររបស់ប្រជាជនចំនួន ៣២ លាននាក់។

អ្វីដែលមនុស្សជាច្រើនមិនដឹងនោះគឺ កេរ្តិ៍ឈ្មោះនៅលើពិភពលោករបស់ក្រុងយីអ៊ូ ក៏ដោយសារតែអាហារដ៏ឆ្ងាញ់របស់វាផងដែរ។ ជាមួយនឹងពាណិជ្ជកម្មកម្មករពីប្រទេសនានាមកដល់ក្រុងយីអ៊ូ ដែលមិនត្រឹមតែនាំមកនូវវប្បធម៌មនុស្សឡូជីស្ទិក និងសំបុត្រមូលធនប៉ុណ្ណោះទេ ថែមទាំងនាំមកនូវវប្បធម៌អាហារឆ្ងាញ់គ្រប់ប្រភេទមកពីប្រទេសនានាផងដែរ។ នៅទីក្រុងយីអ៊ូ ភោជនីយដ្ឋានពិសេសពីប្រទេសបានរកចម្រើនពីដើមដំបូង និងបរិមាណក៏កើនឡើងពីតូចទៅធំ ដើម្បីបំពេញនូវរសជាតិរបស់មនុស្ស បន្ទាប់មកការនិរន្តរ៍កំណើតរបស់ពាណិជ្ជកម្មករពីប្រទេសនានានៅលើពិភពលោក ក៏ធ្វើជាសាក្សីនូវភាពរីកចម្រើន និងភាពរស់រវើកដែលនាំមកដោយគោលនយោបាយកំណែទម្រង់និងការបើកចំហព្រះបរទេសរបស់ប្រទេសចិន។



ក្រុងយីអ៊ូមានរសជាតិដ៏យូរឆ្ងាញ់

ពីមុន យើងធ្វើដំណើរកម្សាន្តទៅកាន់ក្រុងយីអ៊ូ ប្រសិនបើមិនទៅទស្សនាទីផ្ការទំនិញតូចតាច គឺដូចជាមិនធ្លាប់មកកម្សាន្តក្នុងយីអ៊ូ ក៏ប៉ុន្តែបច្ចុប្បន្ននេះ មនុស្សមួយចំនួននឹងប្រាប់អ្នកថា រសជាតិនៃអាហារឆ្ងាញ់មកពីទូទាំងពិភពលោកគឺជាដំណើរកម្សាន្តដ៏មានតម្លៃជាងគេ។

នៅពេលដែលលោកស្រី ស៊ី ម៉ាន់ឡាន និងប្តីរបស់នាង ដែលមកពីប្រទេសនេប៉ាល់ បានបើកភោជនីយដ្ឋាននេប៉ាល់ "Nepal Restaurant" កាលពី ១២ ឆ្នាំមុន ពួកគេមិននឹកស្មានថាវាមានប្រជាប្រិយភាពខ្លាំងនោះទេ។ ក្នុងអំឡុងពេលពីមុន ស៊ី ម៉ាន់ឡាននាំមកនូវភោជនីយដ្ឋាននេប៉ាល់មកក្នុងយីអ៊ូ សម្រាប់ពួកគេ មានឱកាសសហគ្រិនគ្រប់ទីកន្លែងនៅក្នុងយីអ៊ូ។

លោក Omar មកពីប្រទេសស៊ីរី បានបើកហាងបង្ហែមមួយដែលមានឈ្មោះថា "ផ្ទះរបស់ជីតា" នៅក្រុងយីអ៊ូ លោកយល់ឃើញថាឈ្មោះបែបនេះមានភាពរូសាយរាក់ទាក់ និងងាយស្រួល

ក្នុងការចងចាំ ហើយតែងតែអាចធ្វើឱ្យមនុស្សមានទំនាក់ទំនងយ៉ាងជ្រាលជ្រៅចំពោះផ្ទះ។ ការរម្ងាប់ shawarma រុំស្លុតឡា និងអាហារសម្រន់ផ្សេងទៀតរបស់ហាងបានក្លាយជាផលិតផលលក់ដាច់បំផុត។

សព្វថ្ងៃនេះ ក្រុងយីអ៊ូបានក្លាយជាកន្លែងប្រមូលផ្តុំវប្បធម៌អាហារអន្តរជាតិ។ មានមុខម្ហូបមជ្ឈិមបូព៌ាចំនួន ៣៦០ មុខ រួមទាំងសាច់អាំង ឡូតី ការីតណូ មីកន្ត្រូ អេហ្ស៊ីប តែមីកន្ត្រូ គេនេប៉ាល់។ សូម្បីតែសាច់អាំងក៏អាចបែងចែកជាបែបអាហារប្រភេទស៊ីរី និងអ៊ីរ៉ង់... វាអាចត្រូវបានគេហៅថា "មួយពាន់មួយយប់នៅក្នុងអណ្តាត"។

ស្ថានភាពរសជាតិយូរឆ្ងាញ់

ម្ហូបអន្តរជាតិត្រូវបានគេដាក់បញ្ចូលទៅក្នុងក្រុងយីអ៊ូ ហើយត្រូវបានទទួលយក និងចូលចិត្តដោយប្រជាជនក្នុងតំបន់ ហើយវាក៏បានក្លាយជាស្ថានទំនាក់ទំនងទៅវិញទៅមកសម្រាប់ពាណិជ្ជករបរទេសក្នុងក្រុងយីអ៊ូដែរ។ សូម្បីតែជនបរទេសដែលមកទីក្រុងយីអ៊ូដើម្បីទិញទំនិញ ក៏មុខជាមិនទិញម្ហូបឆ្ងាញ់ "អន្តរជាតិ" ម្តងផងដែរ។

លោក Rocky ជាពាណិជ្ជករជនជាតិឥណ្ឌា ម្នាក់បាននិយាយថា "នៅបរទេស អាហារដែលធ្លាប់ស្គាល់មានរសជាតិដូចនេះ ធ្វើឱ្យខ្ញុំមានការចាប់អារម្មណ៍ស្មុំវត្ថុភាព"។ លោករកស៊ីនៅខេត្តក្វាងស្ទុងពីមុន ហើយមកក្រុងយីអ៊ូដោយសារតែភោជនីយដ្ឋានឥណ្ឌាមានរសជាតិដូចស្រុកកំណើតនៅទីនេះ។

ជាមួយនឹងមានពាណិជ្ជករបរទេសកាន់តែច្រើនឡើងមកដល់ក្រុងយីអ៊ូ ភោជនីយដ្ឋានបរទេសដែលបើកនៅក្រុងយីអ៊ូក៏បានកើនឡើងពីពីររយទៅគ្រប់ទីកន្លែង។ សព្វថ្ងៃនេះ មានភោជនីយដ្ឋានបរទេសជាង ៤០ នៅក្នុងក្រុងយីអ៊ូ ដែលដំណើរការដោយមិត្តបរទេសមកពី ១៦ ប្រទេស និងតំបន់នៅលើពិភពលោក។



គ្លីនក្រមរុបរួមបង្កើនបេតិកភណ្ឌសាសនាខេត្តយូណាន

នៅទីក្រុងស្វាន់ត្រីឡាននៃមណ្ឌលស្វយ័តជនជាតិទីបេតិកភណ្ឌ ខេត្តយូណាន ប្រទេសចិន មានសារមន្ទីរវប្បធម៌អរូបី ចូបទីបេតិកភណ្ឌ ស្វាន់ត្រីឡាន ដែលជាកន្លែងតែមួយគត់សម្រាប់ការដាក់តាំងបង្ហាញពីវប្បធម៌ចូបទីបេតិកភណ្ឌតំបន់ ដែលអាចទាក់ទាញភ្ញៀវទេសចរច្រើនរាប់មិនអស់ជារៀងរាល់ឆ្នាំ។

នៅខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៧ "សិប្បកម្មធ្វើចូបទីបេតិកភណ្ឌ" ត្រូវបានប្រកាសដោយរដ្ឋបាលខេត្តយូណានថា ជាគម្រោងគំណាងបេតិកភណ្ឌវប្បធម៌អរូបីថ្នាក់ខេត្តក្រុមទី៤។ អាស្រ័យលើសិប្បកម្មដ៏ស្មុគស្មាញ និងតម្លៃខ្ពស់នៃវប្បធម៌ចូបទីបេតិកភណ្ឌ ស្វាន់ត្រីឡាន បានទទួលការវាយតម្លៃខ្ពស់នៅតាមទីផ្សារក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំថ្មីៗនេះ។ ចូបទីបេតិកភណ្ឌ ស្វាន់ត្រីឡាន ដែលធ្វើដោយលោកស្រី ឡាន់ប៉ាប៉ាស៊ីន អ្នកទទួលខុសត្រូវសារមន្ទីរ និងជាអ្នកបន្តវេនសិប្បកម្មធ្វើចូបទីបេតិកភណ្ឌ តែងតែប្រកាន់ខ្ជាប់នូវវិធីផ្សំបែបប្រពៃណី ដើម្បីធានាបាននូវភាពបរិសុទ្ធរបស់គ្រឿងផ្សំ។ លោកបានបង្កើតមូលដ្ឋានដាំឱសថរបស់ខ្លួន ដើម្បីធានានូវគុណភាពនៃចូបទីបេតិកភណ្ឌ និងរក្សាបំណងដើមនៃការធ្វើចូបទីបេតិកភណ្ឌ ដើម្បីជំរុញការអភិវឌ្ឍស្រុកកំណើត លោកក៏ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលជំនាញអំពីសិប្បកម្មធ្វើចូបទីបេតិកភណ្ឌដល់សិស្សក្រីក្រ និងប្រជាជនសាមញ្ញតាមរយៈទម្រង់នៃការចូលរួមភាគហ៊ុន និងបែងចែកភាគហ៊ុន ដើម្បីជួយពួកគេរកការងារធ្វើនៅជិតផ្ទះ បង្កើនចំណូល និងទទួលបានជីវភាពធូរធារ។

ជាយូរមកហើយ លោក ស្រីឡាន់ប៉ាប៉ាស៊ីន ខិតខំធ្វើការស្រាវជ្រាវ ផ្សព្វផ្សាយ និងប្រតិបត្តិការអំពីវប្បធម៌ទីបេតិកភណ្ឌ ហើយបានរួមបញ្ចូលនូវការផ្សព្វផ្សាយវប្បធម៌ទីបេតិកភណ្ឌ ការចែករំលែក បទពិសោធន៍នៃការធ្វើចូបទីបេតិកភណ្ឌ ធ្វើតំនូរទាំងខា រំលឹកសិប្បកម្មទីបេតិកភណ្ឌ សណ្ឋាគារ និងផលិតផលទេសចរណ៍ជាដើម។ ជារៀងរាល់ឆ្នាំ លោកនាំយកចូបទីបេតិកភណ្ឌ ទៅចូលរួមការតាំងពិព័រណ៍ និងកម្មវិធីផ្លាស់ប្តូរទាំងក្នុង និងក្រៅប្រទេសចិន ដែលបានធ្វើឱ្យចូបទីបេតិកភណ្ឌ ស្វាន់ត្រីឡាន ត្រូវបានស្គាល់ដោយមនុស្សកាន់តែច្រើន និងបញ្ចេញនូវភាពទាក់ទាញពិសេសនៃវប្បធម៌ទីបេតិកភណ្ឌ។