



มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ  
NORTH BANGKOK UNIVERSITY



การประชุมวิชาการระดับชาติ

การวิจัยประยุกต์มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ ครั้งที่ 7 ประจำปี 2568

National Conference in Applied Research

**NCAR NBK**

**นวัตกรรมและปัญญาประดิษฐ์เพื่อสังคมแห่งการเรียนรู้**

Innovation and Artificial Intelligence for a Learning Society

วันศุกร์ที่ 28 มีนาคม 2568

ณ มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ วิทยาเขตรังสิต

ด้านสังคมศาสตร์และสหวิทยาการ

สารบัญ

|       |                                                                                                           | หน้า |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| I001S | ปัจจัยด้านการพัฒนาบุคลากรที่มีผลต่อการสร้างรายได้<br>จากการแข่งขันอีสปอร์ตในประเทศไทย                     | 8    |
|       | ศิริกัญญ์ ญาณวัจนกรณ์<br>พิเชษ เกิดพิชัย<br>เกียรติศักดิ์ จันทร์แก้ว                                      |      |
| I002L | บทบาทของเทคโนโลยีเสมือนจริงและปัญญาประดิษฐ์<br>ในการพัฒนาอีสปอร์ตในอนาคต                                  | 22   |
|       | ชัยภูมิ จันทรวีระยุทธ<br>พิเชษฐ์ เกิดวิชัย<br>เกียรติศักดิ์ จันทร์แก้ว                                    |      |
| I003S | วิเคราะห์การตั้งชื่อยาในวรรณกรรมโทรทัศน์ไทย<br>: กรณีศึกษา “ทองเอก หมอยาทำไฉลง” และ “หมอลหลง”             | 33   |
|       | ศุภวรรณ กันเกตุ<br>เทียน ช่งหลิน<br>หลู่ อี้ชาน<br>หวง ไคเหม่ย<br>ตัน ชินเป้ย                             |      |
| S001L | การคงอยู่ของวิถีชีวิตของพ่อค้าแม่ค้าคนไทยเชื้อสายจีน<br>ในตลาดสามชุก 100 ปี อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี | 44   |
|       | CHEN DONGYU<br>ธีรโชติ เกิดแก้ว                                                                           |      |
| S001S | บทบาทของ Mise-en-scène ในภาพยนตร์ไทย<br>ประเภทดราม่า                                                      | 56   |
|       | ณัชพล สร้อยมณีวรรณ<br>กรรทอง ทับทิมทอง<br>อุรพงศ์ แพทย์คชา                                                |      |
| S003L | อัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะในย่านเยาวราช<br>เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร                                      | 77   |
|       | CHEN YANLI<br>พัชรินทร์ บุรณะกร                                                                           |      |
| S003S | วัฒนธรรมการรับประทานอาหารไทยบนเรือล่องแม่น้ำ<br>เจ้าพระยาของนักท่องเที่ยวชาวไทย ชาวจีน<br>และชาวตะวันตก   | 89   |
|       | เหมยจวัน ชี<br>กนกวรรณ มิ่งมุล<br>ชวณเย็น ใจ<br>จีชัน ชู                                                  |      |

S003L: อัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะในย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร  
IDENTITIES OF HAKKA CUISINE IN CHINA TOWN YAOWARAJ KRUNG THEP MAHA NAKHON

CHEN YANLI (จีน) <sup>1</sup> พัชรินทร์ บุรณะกร <sup>2</sup>

<sup>1</sup> นักศึกษาปริญญาโท คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

<sup>2</sup> อาจารย์ประจำสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

**บทคัดย่อ**

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะในย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีเก็บข้อมูลจากเอกสาร การสังเกตการณ์ และการสัมภาษณ์ จำนวน 35 คน และนำเสนอ ผลการวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์ จากผลการวิจัยพบว่า อัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะมี 3 ประการ คือ 1) อัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะในด้านวัตถุดิบ ได้แก่ ผักตากแห้ง อ้ายเฉ่า เต้าหู้ และด้านรสชาติ ได้แก่ กลิ่นหอมเห็ดเผาะ รสชาติมัน เค็ม ด้านเครื่องปรุง ได้แก่ เหล้าแดง ข้าวหมาก เต้าหู้หมัก ด้านวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่ การต้มเคี่ยวช้า ๆ การใช้สมุนไพร การดองอาหาร และความหมายแฝงในด้านอาหารจานเด่นและผัก 7 ชนิด 2) อัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะจากมุมมองด้านพื้นที่ ในครอบครัวมีการทำอาหารแบบเรียบง่ายและชอบใช้สมุนไพร ในร้านอาหารทำอาหารแบบดั้งเดิมและมีอาหารจานเด่น ในร้านริมถนนทำก๋วยเตี๋ยวแคะและเย็นตาโฟเป็นหลัก 3) การสืบทอดและการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะ มีการสืบทอดการปรุงอาหาร การปรุงวัตถุดิบ สูตรอาหาร สาเหตุที่มีการสืบทอด ได้แก่ สร้างความผูกพันในครอบครัว ส่วนการเปลี่ยนแปลง ได้แก่ การลดน้ำมัน ลดเค็ม และมีการนำเข้าวัตถุดิบจากจีน และมีการเปลี่ยนวิธีการมาเป็นขายผ่านช่องทางออนไลน์ และสาเหตุที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงนั้น เป็นเพราะว่าได้รับอิทธิพลจากสังคมไทย และการพัฒนาของเทคโนโลยีและการผสมผสานวัฒนธรรมอื่น ๆ

**คำสำคัญ:** อัตลักษณ์ อาหารจีนแคะ ย่านเยาวราช

**Abstract**

This article aimed to study the identities of Hakka cuisine in Chinatown Yaowaraj in Krung Thep Maha Nakhon. A qualitative research methodology was applied. Data was gathered through observation and interviews with thirty-five informants. Research findings were reported as a descriptive analysis. The research identified three identities of Hakka cuisine, as follows: The identity of materials and cooking techniques, which included raw materials such as dried vegetables, Ai Cao (艾草), and tofu; tastes like the aroma of red wine, oily and salty flavors; seasonings like red wine, fermented rice (Khao-mak), and fermented tofu; cooking techniques such as stewing, adding herbs, and pickling; and the connotations of the seven main dishes and vegetables. The identity of areas, where household meals were characterized by herbal and simple dishes; restaurants served traditional dishes and main courses; and street food

featured popular items like Hakka meatball noodles and red soup noodles. The preserved and changed identities, where cooking techniques, raw materials, and recipes were preserved due to a sense of family attachment. Meanwhile, the oily and salty tastes, some raw materials, and selling channels were changed because of influences from Thai society, new technologies like online selling, and integration with other cultures.

**Keywords:** Identity Hakka cuisine China town Yaowaraj

### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นวัฒนธรรมประเภทหนึ่งในสังคม อาหารการกินเป็นปัจจัย 4 ขั้นพื้นฐานที่มนุษย์ต้องการ นอกเหนือจากการแต่งกาย ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัย สาเหตุที่มนุษย์ต้องการอาหารนั้น ก็เพื่อตอบสนองความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกายมนุษย์ดังที่ มอนเทจ คัลเชอร์ (2551) กล่าวว่า อาหารการกินเป็นส่วนหนึ่งที่ขาดไม่ได้ในชีวิตของมนุษย์ อาหารไม่เพียงแต่ทำให้อิ่มท้องเท่านั้น แต่ยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยให้ร่างกายมีพลังงานและสามารถรักษาโรคต่าง ๆ ได้ด้วย อาหารเป็นสิ่งที่สามารถตอบสนองความต้องการพลังงานของร่างกาย กิจกรรมในชีวิตปกติและช่วยยืดอายุอีกด้วย นอกจากนี้อาหารยังเป็นสื่อที่มีเอกลักษณ์ ทำให้จิตใจของเราเชื่อมต่อกับโลกภายนอกและมีความรู้สึกพิเศษสำหรับอาหารที่แตกต่างกัน คนแต่ละเชื้อชาติจึงได้ พัฒนาอาหารที่โดดเด่นของตนเอง และสร้างวัฒนธรรมอาหารที่กว้างขวางขึ้น

คนจีนให้ความสำคัญต่ออาหารการกิน ซึ่งการกินไม่เพียงแต่เป็นความต้องการพื้นฐานของการดำรงชีวิตเท่านั้น ดังสำนวนจีนที่กล่าวไว้ว่า “เรื่องปากท้องสำคัญเท่าฟ้า” หรือ “ชาวบ้านเห็นเรื่องกินใหญ่เท่าฟ้า” ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการให้ความสำคัญกับอาหารการกินของคนจีนเป็นอย่างมาก และอาหารจีนมีประวัติอันยาวนานมากกว่า 5 พันปี มีรูปแบบหลากหลาย การปรุงรสที่ยอดเยียม และรสชาติที่โดดเด่น ในปัจจุบันอาหารจีนจำแนกออกเป็น 8 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่อาหารกวางตุ้ง อาหารซานตง อาหารเสฉวน อาหารหูหนาน อาหารฮกเกี้ยน อาหารเจียงซู อาหารเจ้อเจียง และอาหารอันฮุย ดังที่ เสี่ยวหลง (2551) กล่าวว่า อาหารจีนมีการพัฒนาอย่างยาวนาน จากราชวงศ์ฉิน อันเหว่ย สู่ถัง ช่ง หยวน หมิงชิง และปัจจุบัน มีอาหารจีนอยู่นับกว่า 50,000 ชนิด และอาหารที่มีชื่อเสียง 20 กว่าชนิด สาธารณรัฐประชาชนจีนมีพื้นที่กว้างใหญ่ไพศาล ภูมิอากาศและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน รสชาติอาหารของแต่ละที่ก็มีความแตกต่างกัน ประวัติศาสตร์ของชาวจีนที่อพยพไปต่างประเทศมีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง แม้ว่าผู้อพยพชาวจีนจะแพร่กระจายไปทั่วโลกในยุคปัจจุบัน แต่ส่วนใหญ่ยังคงกระจุกตัวอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประเทศไทยเป็น ประเทศที่มีผู้อพยพชาวจีนมาก่อนประเทศอื่นและมีจำนวนมาก ชำนาญ พิเชษฐพันธ์ และ สมชาย พิเชษฐพันธ์ (2560: 49) กล่าวว่า การอพยพของชาวจีนออกจากสาธารณรัฐประชาชนจีนไปยังที่อื่นเกิดขึ้นประมาณ 150-200 ปี มาแล้ว เหตุผลที่ต้องออกจากที่เดิม คือ การเมืองภายในเกิดความวุ่นวาย ต่างประเทศเข้ามารุกรานในช่วงสงครามโลก ทำให้ข้าวยากมากแพง ทำมาหากินลำบาก ต้องไปหากินในที่อื่น ชาวจีนจำนวนมากอพยพมาเมืองไทยเพราะ ได้ยินว่ามีโอกาสทางเศรษฐกิจมากมาย และไม่มีการเลือกปฏิบัติทางเชื้อชาติกับชาวจีน ในประเทศไทยชุมชนชาวจีน ประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ เช่น ฮกเกี้ยนแต้จิ๋ว ไหหลำ กวางตุ้งและชาว

จีนและ โดยมีภาษา วัฒนธรรม และ ประเพณีที่แตกต่างกัน แต่เมื่อเวลาผ่านไป คนจีนเหล่านี้ก็ค่อย ๆ รวมตัวกัน กลายเป็นสังคมไทยเชื้อสายจีน

คนฮากกา หรือ คนจีนแคะ หมายความว่าตามภาษาจีนคือ ไม่ใช่คนในท้องถิ่น แต่เป็นคนข้างนอกที่มาอาศัยอยู่ด้วยกันในฐานะ “แขก” นาน ๆ จากแขกเปลี่ยนเป็นเจ้าของพื้นที่ ชาวจีนแคะไม่ใช่กลุ่มชาติพันธุ์หรือชื่อทางภูมิศาสตร์ ชาวจีนแคะเป็นกลุ่มที่พิเศษและมั่นคงของกลุ่มชนชาวฮั่น ซึ่งเป็นสัญลักษณ์สำคัญที่บ่งชี้ว่าทำไมจึงเรียกว่า “จีนแคะ” ชาวจีนแคะในไทยส่วนใหญ่อพยพมาจากเมืองเหมยโจว อันเป็นแหล่งดั้งเดิมของชาวจีนแคะอย่างแท้จริง จีนแคะอพยพย้ายไปพร้อมกับชาวจีนกลุ่มอื่น ๆ ที่เข้ามาเป็นแรงงานอยู่ทั่วประเทศไทย ดังที่ วงศ์ศักดิ์ มหัทธโนบล (2546: 157) กล่าวว่า จีนแคะได้อพยพเข้ามาที่สยามกับชาวจีนแต้จิ๋ว และชาวจีนฮกเกี้ยน ตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 18 ช่วงแรกชาวจีนแต้จิ๋วกับจีนแคะรวมตัวกันอยู่ในย่านเยาวราช กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นเมืองท่าที่สำคัญ และเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย อาหารจีนแคะตามชื่อคืออาหารของชาวฮากกา อาหารฮากกาได้รับการจัดอันดับให้เป็นหนึ่งในอาหารกวางตุ้ง

อาหารจีนแคะเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมอาหารของชาวฮั่น และเป็นอาหารจีนที่โดดเด่นด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ดังที่ วงศ์ศักดิ์ มหัทธโนบล (2546) กล่าวว่า อาหารจีนแคะเป็นอาหารเฉพาะที่ชาวจีนกลุ่มอื่น ๆ แทบจะไม่ทำกินกัน ถ้าที่ชาวจีนอื่น ๆ มีทำบ้าง แต่ไม่ค่อยเป็นที่นิยมและแตกต่างไปจากที่ชาวจีนแคะทำเพราะใช้วัตถุดิบในการทำอาหารไม่เหมือนกัน เช่น ผักเค็มตากแห้ง ฟองเต้าหู้ ปลาหมึกแห้ง ข้าวแดง เป็นต้น อาหารจีนแคะกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งประกอบด้วยชา เหล้า กับข้าว และขนม

ตอนที่คนจีนแคะอพยพมาที่ไทย ได้นำฝีมือการทำอาหารจีนแคะเข้ามาด้วยกัน ปัจจุบันอาหารจีนแคะในสังคมไทยน้อยลง หารับประทานยากมากขึ้นทุกวัน มีการสืบทอดและการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารจีนแคะ แต่บางที่ยังมีสืบทอดอย่างดีและมีอาหารจานเด็ดอีกด้วย เช่น เคาหยก ฟองเต้าหู้ยัดไส้หมูทอด ผัดเส้นหมี่ขาว ก๋วยเตี๋ยวแคะ เป็นต้น และในย่านเยาวราชนี้ มีร้านอาหารจีนแคะมากที่สุด แถมยังมีร้านที่มีชื่อเสียงหลายร้านอีกด้วย นอกจากนี้ยังมีประวัติมายาวนาน ได้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารจีนแคะเป็นอย่างดีและในย่านเยาวราชมีตลาดเก่าเยาวราช ซึ่งเป็นตลาดที่มีคนไทยเชื้อสายจีนเปิดร้านค้าขายอยู่ในตลาดมากที่สุดในกรุงเทพฯ และยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงอีกด้วย และในย่านเยาวราชยังมีชุมชนคนจีนแคะ สมาคมฮากกาแห่งประเทศไทยและศาลเจ้าพ่อกวนอูซึ่งเป็นความเชื่อของคนจีนแคะ อาหารจีนแคะในบริเวณนั้นมีความหลากหลายประเภทเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนชาวจีนแคะ และชุมชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณใกล้เคียง นอกจากนี้ยังมีร้านอาหารจีนแคะเก่าแก่ และมีชื่อเสียงมาก ๆ ด้วย มีผู้คนหลายคนได้ทำการรีวิวผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อดึงดูดความสนใจของคนไทยให้มาลิ้มลองอีกด้วย เช่น เพจ YouTube “Starvingtime เรื่องกิน เรื่องใหญ่” ถ่ายวิดีโอรีวิวร้านอาหารจีนแคะ “ยกฮั่ว” และในช่วงหลายปีที่ผ่านมา อาหารจีนแคะมีการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจ เทคโนโลยี และการท่องเที่ยวในประเทศไทย ดังนั้นอาหารจีนแคะในย่านเยาวราช นอกจากได้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารจีนแคะจากปู่ตายายแล้ว ยังมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาไปตามสังคมไทย โดยเฉพาะในด้านรูปแบบ อาหาร วิธีการกิน รสชาติอาหารและรวมถึงบทบาทอาหารที่มีต่อสังคมไทย

งานวิจัยเกี่ยวกับคนจีนแคะมักมีความหลากหลายในเรื่องที่ศึกษา เช่น QIU HAIFENG (2565) ศึกษาวิจัยเรื่อง ความเชื่อพิธีกรรมและบทบาทศาลเจ้าลี้ตี้เมี่ยวของชาวจีนฮากกา เขตบ๊อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร ศิริเพ็ญ อังสิทธิพนพร (2557) ศึกษาวิจัย เรื่อง การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจีนแคะ (ฮากกา) ห้วยกระบอก: สิ่งท้าทายในภาวการณ์ที่สวนกระแส วุฒาธร แซ่เตีย (2556) ศึกษาวิจัย เรื่อง ประวัติความเป็นมาของชาวจีนฮากกา กรณีศึกษา

: ธุรกิจธนาคารกสิกรไทย จากการวิจัยข้างต้น มีการศึกษาเกี่ยวกับ พิธีกรรม และบทบาท กระบวนการฟื้นฟูและการรักษาอาหารพื้นเมืองจีนฮากกา ประวัติศาสตร์และพัฒนาของชุมชนจีนฮากกา การศึกษาเหล่านี้ช่วยให้เราเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับประวัติศาสตร์วัฒนธรรม และชีวิตของชาวจีนฮากกาในหลายมิติต่าง ๆ

แม้ว่าเยาวราชจะยังคงเป็นพื้นที่ที่มีความหนาแน่นของชุมชนจีนแคะและร้านอาหารจีนแคะอยู่จำนวนมาก แต่การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคในบริบทเมืองใหญ่ส่งผลให้ความเข้าใจเกี่ยวกับ “อัตลักษณ์” ของอาหารจีนแคะในเยาวราชเริ่มเลือนรางลง ขณะที่งานวิจัยในปัจจุบันยังให้ความสำคัญกับประเด็นทางประวัติศาสตร์และพิธีกรรมมากกว่าการสำรวจอัตลักษณ์อาหารในเชิงพื้นที่และวิถีชีวิตประจำวัน

ดังนั้น การศึกษาถึงอัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะในย่านเยาวราชจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ทั้งในมิติของการอนุรักษ์องค์ความรู้ท้องถิ่น การส่งเสริมความเข้าใจในวัฒนธรรมของชาวจีนแคะในสังคมไทย และการศึกษาการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ และเทคโนโลยีในปัจจุบัน

### วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะในย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยครั้งนี้ คาดว่าจะได้รับประโยชน์ ดังต่อไปนี้

1. ทำให้รู้และเข้าใจในอัตลักษณ์ของอาหารจีนแคะในย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร
2. ผลการวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารจีนแคะในสังคมไทย ซึ่งสามารถพัฒนาเศรษฐกิจให้กับชุมชนจีนแคะในย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ ยังสามารถสร้างความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมอาหารจีนแคะให้คนไทยเชื้อสายจีนแคะ

### กรอบแนวคิด

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยมีกรอบแนวคิด ดังนี้

1. อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม (Cultural Identity)

อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมเป็นแนวคิดที่ใช้อธิบายลักษณะเฉพาะของกลุ่มชาติพันธุ์ในด้านความเชื่อ ค่านิยม และวิถีชีวิต (Hall, 1996; อภิญา เพ็ญฟูสกุล, 2561) อาหารเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนวิถีชีวิตและรากเหง้าทางวัฒนธรรมของชุมชนจีนแคะ โดยการศึกษานี้จะพิจารณาดังต่อไปนี้ของอาหาร เช่น วัตถุดิบ รสชาติ วิธีการปรุง และความหมายแฝงในเมนูอาหาร

2. อัตลักษณ์เชิงพื้นที่ (Spatial Identity)

Relph (1976) อธิบายว่าอัตลักษณ์เชิงพื้นที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับพื้นที่ที่ตนอาศัยอยู่ โดยพื้นที่นั้นมีความหมายทั้งในเชิงกายภาพและเชิงวัฒนธรรม สำหรับกรณีของเยาวราช พื้นที่แห่งนี้มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับชุมชนจีนแคะมายาวนาน การศึกษานี้จะพิจารณาลักษณะของร้านอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ ร้านอาหารในครอบครัว ร้านอาหารดั้งเดิม และร้านอาหารริมถนนที่ส่งผลต่อการคงอยู่ของอัตลักษณ์อาหารจีนแคะ

### 3. อัตลักษณ์แบบไฮบริดและการเปลี่ยนแปลง (Cultural Hybridity & Identity Shift)

Bhabha (1994) เสนอว่าอัตลักษณ์ในยุคปัจจุบันมีลักษณะเป็นไฮบริดหรือการผสมผสาน (hybridity) ระหว่างวัฒนธรรมดั้งเดิมและวัฒนธรรมใหม่ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ งานวิจัยนี้จะวิเคราะห์การปรับเปลี่ยนและการผสมผสานของอาหารจีนและในบริบทสังคมไทย เช่น การลดรสชาติที่จัดจ้าน การใช้วัตถุดิบไทย และการปรับตัวเข้าสู่เศรษฐกิจดิจิทัล เช่น การจำหน่ายอาหารผ่านช่องทางออนไลน์หรือบริการเดลิเวอรี่

### วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้วิธีวิจัยเอกสาร (Documentary Research) และการเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field Research) ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In Depth Interview) โดยดำเนินการตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ของอาหารจีนในสังคมไทย

2. ศึกษาประวัติและความเป็นมาของอาหารจีนและในสังคมไทยและคัดเลือกร้านอาหารจีนและที่มีอยู่ในย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) และแบบไม่เจาะจง (Accidental Sampling) กลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจงจากกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า ผู้ปรุงอาหารในร้านอาหารจีนและและผู้ทำอาหารจีนและในครอบครัวคนไทยเชื้อสายจีนและ จำนวนทั้งสิ้น 35 คน โดยสุ่มตัวอย่างจากร้านที่ขายอาหารจีนและจำนวน 3 ร้าน 6 คน ร้านขายอาหารจีนและริมถนน 3 ร้าน 3 คน ร้านขายวัตถุดิบ 3 ร้าน 3 คน และครอบครัวคนไทยเชื้อสายจีนและ จำนวน 3 ครอบครัว 3 คนและกลุ่มตัวอย่างแบบไม่เจาะจงจากกลุ่มลูกค้าคนไทยเชื้อสายจีน และลูกค้าคนไทยที่ร้านอาหารจีนและ โดยสุ่มตัวอย่างจากร้านอาหารจีนและ 6 ร้าน จำนวน 20 คน

4. ปรับแก้ไขเครื่องมือแบบสัมภาษณ์ตามข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่ปรึกษา และนำไปเก็บข้อมูลภาคสนามกับกลุ่มตัวอย่างในย่านเยาวราช กรุงเทพมหานคร

5. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์และการสังเกตร้านค้าและอาหารในด้านอัตลักษณ์ของอาหารจีนและในย่านเยาวราช กรุงเทพมหานคร

6. นำเสนอผลการศึกษาวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

### ผลการวิจัย

อาหารจีนและในเยาวราชมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากสไตล์อาหารจีนอื่น ๆ ที่พบในพื้นที่อื่น ๆ อาจเป็นเพราะวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่ใช้ความหมายแฝง และวิธีการปรุงที่ทำให้มีลักษณะเฉพาะที่นับถือกันเป็นพิเศษ อาหารจีนและมีลักษณะเฉพาะที่ปรับเปลี่ยนตามพื้นที่และสถานการณ์ต่าง ๆ เช่น การบริโภคในครอบครัวของชาวไทยเชื้อสายจีนและ ร้านอาหารจีนและที่ตั้งอยู่ริมถนน การบริโภคในวันสำคัญและเทศกาลต่าง ๆ และยังมีการสืบทอดและการเปลี่ยนแปลงในอัตลักษณ์ของอาหารจีนและตามช่วงเวลา และยังมีด้านการสืบทอดและการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ของอาหารจีนและ ในบทความนี้จะเน้นการอธิบายถึงอัตลักษณ์ของอาหารจีนและในเยาวราชและความสำคัญทางวัฒนธรรมของมันได้อย่างชัดเจนและเป็นรายละเอียด

1. อัตลักษณ์ของอาหารจีนและในทางวัฒนธรรม (Cultural Identity)

อาหารจีนและมีลักษณะเฉพาะที่ถือได้เป็นเอกลักษณ์ในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ด้านวัสดุด้านเครื่องปรุงรส รสชาติด้านเครื่องปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และความหมายแฝงของอาหาร จากการลงพื้นที่ได้เห็นอัตลักษณ์ของ อาหารจีนแคะ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ด้านวัตถุดิบของอาหารจีนแคะส่วนใหญ่เป็นผักตากแห้ง สมุนไพร เต้าหู้เป็นหลัก ดังที่เจ้าของร้านกล่าวว่า

“วัตถุดิบของอาหารจีนแคะจะมีของแห้ง ของดอง ของหมักเป็นหลัก เช่น ผักตากแห้ง ผักดอง วัตถุดิบแบบนี้ทั้งหมดมักจะทำเองที่บ้าน เพราะว่า วัตถุดิบอย่างเช่น ผักตากแห้ง ขายในตลาดแพงมาก กิโลกรัมละประมาณ 400 บาท แล้วยังใช้ถึงสมุนไพร เช่น อ้ายเช่า”

(พัทธนันท์ วงศ์แหลมทอง. 18 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์แสดงให้เห็นว่า คนไทยเชื้อสายจีนมีประวัติการใช้เทคนิคการตากแห้งและการดอง เพื่อถนอมอาหารมานานแล้ว เป็นเรื่องที่มีความสำคัญในการรักษาสุขภาพและความแข็งแรงของร่างกาย อาหารที่ดอง และตากแห้งที่มีรสชาติเข้มข้นและมีประโยชน์อย่างหลากหลายนั้น กลายเป็นสิ่งที่ชาวจีนแคะนิยมและใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อความอยู่รอดและสุขภาพที่ดี นอกจากนี้ จะการสังเกตได้ว่า การใช้เต้าหู้เป็นวัตถุดิบหลักมีความสำคัญอย่างมาก ดังที่เจ้าของร้านกล่าวว่า

“เมนูที่ใช้เต้าหู้เป็นส่วนประกอบหลักในร้านอาหารจีนแคะ ได้แก่ เต้าหู้ทอดกรอบ เต้าหู้ผัดเส้น เต้าหู้ตุ๋น เต้าหู้หมัก แล้วต่างจากเต้าหู้ของไทยด้วย จะกลิ่นหอมกว่าและนุ่มกว่า”

(กชพร อารยะกูร. 18 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า จากข้อมูลการสัมภาษณ์แสดงให้เห็นว่า การใช้เต้าหู้เป็นส่วนหลัก ในเมนูของร้านอาหารจีนแคะแสดงถึงความเชื่อมโยงอันแนบแน่นระหว่างวัฒนธรรมและการบริโภคที่มีอยู่ในชุมชนแคะ นอกจากนี้ยังสะท้อนถึงความคงทนของวัฒนธรรมและความยั่งยืนของการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในธรรมชาติ อย่าง เต้าหู้ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของการใช้ชีวิตอย่างระบียบวินัยและเป็นการยกย่องคุณค่าทางอาหารของชุมชนแคะ ด้านเครื่องปรุงที่ใช้ในอาหารจีนแคะมีเต้าหู้หมัก ข้าวหมากและเหล้าแดง ดังที่ลูกสาวเจ้าของร้าน กล่าวว่า “ที่ร้านของฉันใช้เครื่องปรุงหลายชนิด และทำเครื่องปรุงเองด้วย เช่น เต้าหู้หมัก ฉันจะหั่นเต้าหู้เป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วจุ่มลงในเกลือ และตากให้แห้ง หลังจากนั้นจะตากแดดให้แห้งเพื่อให้เกิดเต้าหู้ยี้ หลังจากนั้นจะผสมกับโคจิข้าว ถั่วโคจิ ไวน์ น้ำตาล และน้ำเดือด จากนั้นจะปิดฝาในขวดหรือขวดโหลและหมักตามธรรมชาติ โดยเต้าหู้ยี้จะมีรสชาติเข้มข้น นอกจากนี้เรายังทำข้าวหมากจากข้าวแดงทำเป็นข้าว หมากแดงและเหล้าแดง เป็นเครื่องปรุงที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในอาหารจีนแคะ”

(ณปภัช วงศ์แหลมทอง. 18 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า เครื่องปรุงรสแบบพิเศษของจีนแคะคือ เต้าหู้หมัก ที่ใช้ในการปรุง อาหารและผัดพะหมี่ และข้าวหมากกับเหล้าแดง เครื่องปรุงที่ผลิตสามารถเก็บไว้ได้นาน และเครื่องปรุงรสมียุทธวิธีในการบำรุงร่างกายอีกด้วย เช่น เต้าหู้หมัก ข้าวหมักสามารถช่วยย่อยอาหารและยังนำรับประทานอีกด้วย เหล้าแดง สามารถกระตุ้นการไหลเวียนโลหิตได้

ด้านรสชาติของเมนูอาหารจีนแคะที่ความเป็นเอกลักษณ์มีรสเค็ม รสมัน รสหอมและรสกลืนเหล้า ดังที่คน ในสมาคม กล่าวว่า

“อาหารจีนและในยุคแรกๆ มีรสชาติหลักๆ คือ เค็ม มัน และมีกลิ่นหอม ชาวจีนและมีนิสัยที่จะประหยัด อาหารโดยธรรมชาติไม่ทิ้งของที่เป็นประโยชน์ในอดีต ชาวจีนและที่อาศัยอยู่ในภูเขาต้องการเชื้อเพลิงเพื่อการทำงานหนัก และต้องการรับประทานอาหารที่มีรสเค็ม และมีการเติมเกลือเพื่อช่วยคลายความเหนื่อยล้าไปด้วย”

(ฮวัง เหว่ยหง. 18 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารจีนและในย่านเยาวราชมีเอกลักษณ์ด้านรสชาติที่ทำให้เป็นที่นิยมและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย รสชาติกลมกล่อมและเข้มข้น: อาหารจีนและเน้นการปรุงรสที่กลมกล่อม อุดมด้วยรสชาติก็คือ เค็ม มัน หอม นอกจากนี้ อาหารจีนและในย่านเยาวราชจึงไม่เพียงแต่มีรสชาติที่ดี แต่ยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมและประเพณีการทำอาหารของชาวจีนและที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน จากการสังเกตในร้านอาหารจีนและยังมีรสกลิ่นเหล่านี้ด้วย รสชาติที่หลากหลายเหล่านี้ทำให้อาหารจีนและมีความพิเศษและโดดเด่นจากอาหารจีนประเภทอื่น ๆ และยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมและประเพณีการทำอาหารของชาวจีนและอย่างแท้จริง

วิธีการปรุงอาหารส่วนใหญ่ ได้แก่ การต้ม การตุ๋น การนึ่ง และการทอด ซึ่งไม่ทำลายคุณค่าทางโภชนาการ และเส้นใยของอาหาร วิธีการปรุงอาหารจีนและที่เป็นพิเศษมีหลายประการที่ทำให้แตกต่างและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การหมัก ดังที่ เจ้าของร้าน กษพร อารยะกูร กล่าวว่า

“ร้านของฉันทำวัตถุดิบที่มักถูกนำมาหมักในอาหารจีนและมีเต้าหู้หมักเต้าหู้ที่ถูก นำไปใส่สารหมัก ข้าวหมาก ข้าวหมากที่มีกระบวนการหมักทำให้มีรสชาติหรือกลิ่นพิเศษ เหล้าแดง เป็นเหล้าที่ผ่านกระบวนการหมักเพื่อเพิ่มรสชาติกลิ่น หรือคุณสมบัติเฉพาะให้กับอาหาร”

(กษพร อารยะกูร. 18 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า การหมักวัตถุดิบเหล่านี้ในอาหารจีนและเป็นการใช้กระบวนการที่ช่วยเพิ่มความอร่อยและคุณค่าทางอาหารอย่างมีชีวิตชีวาขึ้นได้โดยไม่ต้องใช้สารเคมี วิธีการนี้ช่วยเสริมสร้างรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และกลิ่นหอมที่พิเศษให้กับเต้าหู้หมัก ข้าวหมากที่ผ่านการหมัก และเหล้าแดงที่ใช้ในอาหาร นอกจากนี้ ยังช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ นอกจากการปรุงอาหารด้วยการหมัก ยังมีการใช้สมุนไพรเป็นอีกวิธีหนึ่ง ที่เป็นพิเศษในอาหารจีนและเพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางสุขภาพ และการต้มเคี่ยวช้า ๆ เป็นเทคนิคที่ใช้ในการปรุง อาหารเพื่อให้วัตถุดิบนุ่มและซึมซับรสชาติได้ดี เพื่อให้วัตถุดิบนุ่มและซึมซับรสชาติ

อาหารจีนและถูกถ่ายทอดไปสู่ความหมายที่ลึกซึ้งยิ่งขึ้น อาหารจีนและก็มีความหมายแฝงใส่ในอาหาร เหมือนกัน ดังที่ คนไทยเชื้อสายจีนและ กล่าวว่า

“อาหารจีนและมีความหมายในตัวเอง เช่น เคาหยก เป็นอาหารมงคลหมายถึง “การพบกันใหม่” “ความเจริญรุ่งเรือง” และ “ความร่ำรวย” เย็นตาโฟ สื่อถึงความอ่อนนุ่ม ถ่อมตนและความ มั่งคั่ง ไก่ต้มสับ ในภาษาจีนและคล้ายกับ “มงคล” หมายถึง “มากกว่ามงคล” และ “โชคดี” ลูกชิ้นหิวโซเท่านั้น หมายถึงการกลับมาพบกันใหม่อย่างสันติของครอบครัว สะท้อนถึงความทะนุถนอมในการรวมตัว”

(ธนวัฒน์ แซ่ลิ่ว. 3 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารจีนและมีเอกลักษณ์ที่เฉพาะเจาะจงในหลายด้านวัตถุดิบ เช่น ผักตากแห้ง อ้ายเฉ่า เต้าหู้ด้านรสชาติมีกลิ่นเหล่านี้ รสชาติเค็ม มัน ด้านเครื่องปรุงมีข้าวหมาก เต้าหู้หมัก เหล้าแดง ด้านวิธีการปรุงอาหารมีการต้มเคี่ยวช้า ๆ การใช้สมุนไพร การดองอาหาร และด้านความหมายแฝงมีอาหารจานเด่นและ

ผัก 7 ชนิด มีความสำคัญและเป็นเอกลักษณ์ในการเสริมคุณค่าทางโภชนาการและการทำอาหาร อุตสาหกรรมเหล่านี้ทำให้อาหารจีนและมีเอกลักษณ์ที่ชัดเจนและเป็นที่รู้จักในวงกว้าง

## 2. อุตสาหกรรมของอาหารจีนและเชิงพื้นที่ (Spatial Identity)

อุตสาหกรรมของอาหารจีนและความหลากหลายและโดดเด่นที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมและประเพณีการทำอาหารของชาวจีนและในแต่ละพื้นที่ พิจารณาจากมุมมองด้านพื้นที่ต่าง ๆ ได้แก่ ครอบครัว ร้านอาหาร และร้านริมถนนอาหารจีนและมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไปดังนี้ อาหารจีนและในครอบครัวในเยาวราชของคนไทยเชื้อสายจีนมักเน้นการใช้วัตถุดิบนำเข้ามาจากจีนอย่างสมุนไพรและการปรุงรสด้วยเครื่องปรุงจีน อาหารมักเป็นแบบเรียบง่าย และการทำอาหารแบบปรุงสุก ดังที่ คนไทยเชื้อสายจีนและ กล่าวว่

“ครอบครัวของฉันทำซูเปอร์โกโรสุฟาลัมพา(ย้ายเช่า) ซึ่งเป็นซูเปอร์แบบดั้งเดิม ผู้หญิงบางคนดื่มหลังคลอด รสชาติหอมอร่อยและอุ่นท้อง ใช้หัวโกโรสุฟาลัมพา 3 หัว ขาไก่ 1 ขา เนื้อไก่แก่ อินทผาลัมสีแดง 3 อัน และขิง 1 ชิ้น เคี่ยวในน้ำ 2 ชั่วโมง”

(คนไทยเชื้อสายจีนและ. 3 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารที่ทำกินในบ้านของอาหารจีนและนั้น เป็นอาหารที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ นอกจากนี้ คนจีนและยังมีการให้ความสำคัญกับบำรุงร่างกาย โดยผ่านอาหารที่ใส่สมุนไพรจีนและมีความเชื่อในด้านการบำรุงร่างกายโดยใช้น้ำซุป อุตสาหกรรมของอาหารการกินในครอบครัวย่านเยาวราชจึงเป็นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมดั้งเดิมและความทันสมัย สร้างความหลากหลายและเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ทั้งในเรื่องของรสชาติ วัตถุดิบ และวิถีชีวิต นอกจากนี้ ยังมีการทำอาหารแบบเรียบง่ายและปรุงสุก

อาหารการกินในร้านอาหารจีนและมักเน้นไปที่อาหารแบบต้นตำรับของจีนและที่เป็นเอกลักษณ์ โดยมีเมนูที่แบบดั้งเดิมที่คุ้นเคยและเป็นที่ยอมรับ เมนูอาหารจานเด่น บรรยากาศในการตกแต่งร้านอาหารจีนและดังที่เจ้าของร้าน กล่าวว่

“ฉันเป็นคนจีนและรุ่นที่สามเกิดที่ไทยและยังพูดภาษาจีนและได้ดี ตั้งแต่ปู่ย่าอพยพมาเมืองไทย นำเอาการทำอาหารจีนและมาเปิดร้านนี้เป็นรุ่นต่อรุ่นเกือบร้อยปี ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นคนจีนและและคนแต่ใจ และลูกค้าไทยในบริเวณนี้ด้วย ร้านเรามีอาหารหลากหลายแบบและเป็นที่ยอมรับมาก โดยเฉพาะในวันเสาร์และอาทิตย์ที่มีลูกค้าเป็นจำนวนมาก ร้านเราเน้นอาหารแบบต้นตำรับของจีนและ เช่น เคาหยก เต้าหู้ยัดไส้หมูหนึ่ง และผัดเส้นหมี่ขาวใส่ข้าวหอม”

(พัทธนันท์ วงศ์แหลมทอง. 3 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า ร้านอาหารยังสืบทอดได้อย่างดี อาหารมีหลาย ๆ อย่างและวัตถุดิบทำเองไปด้วย เช่น ข้าวหอมเป็นเครื่องปรุงที่ต้องมีในทุกครัวเรือนและ แต่ละร้านก็จะมีสูตรหมักและรสชาติข้าวหอมต่างกันออกไป และยังมีอาหารจานเด่นอย่างเคาหยก หรือ หมี่ไช้เคาหยก เป็นเมนูจานเด็ดของอาหารจีนและและเมนูแนะนำของร้าน การตกแต่งร้านของคุณดูเหมือนจะเป็นที่ที่มีความหลากหลายและมีความที่มีชีวิตชีวาเนื่องจากมีส่วนประกอบที่แสดงถึงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของครอบครัว และยังมีส่วนที่เน้นที่ความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีนและที่เป็นเส้นทางแนะนำในการตกแต่งอีกด้วย

อาหารริมถนนของชาวจีนและมีลักษณะเฉพาะ อาหารริมถนนเหล่านี้มักเรียบง่าย แต่เต็มไปด้วยรสชาติที่เข้มข้นและมีเอกลักษณ์และเน้นทำก๋วยเตี๋ยวและ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟเป็นหลัก ดังที่ พี่รัก กล่าวว่

“ร้านขายอาหารจีนแคะริมถนนในเยาวราชส่วนใหญ่เน้นทำก๋วยเตี๋ยวแคะ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟเป็นหลัก ก๋วยเตี๋ยวแบบนี้มีจุดเด่นที่การทำง่ายและการใส่เต้าหู้หมักทำเสร็จแล้วก็ใส่ไส้ชุบสีแดง ๆ ที่ช่วยเพิ่มความหลากหลายและเป็นที่ยอมรับ”

(ธนวัฒน์ แซ่ลิว. 3 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า ร้านขายอาหารจีนแคะริมถนนในเยาวราชเป็นที่รู้จักด้วยการเน้นการทำก๋วยเตี๋ยวแคะและเย็นตาโฟเป็นเมนูหลัก ก๋วยเตี๋ยวแบบนี้มีความโดดเด่นในความง่ายในการทำและการใส่เต้าหู้หมักที่ทำให้ชุบสีแดงเป็นเอกลักษณ์

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารจีนแคะมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างตามพื้นที่และสถานการณ์ต่าง ๆ ในครอบครัวมีแบบการทำอาหารที่เรียบง่ายและชอบใช้สมุนไพรเป็นหลัก ในร้านอาหารมีเน้นอาหารดั้งเดิม พัฒนาจากประสบการณ์ มีอาหารจานเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ ในร้านริมถนนมีการเน้นทำก๋วยเตี๋ยวแคะและเย็นตาโฟ เป็นเมนูหลักที่นิยมและขายดี

### 3. อัตลักษณ์แบบไฮบริดและการเปลี่ยนแปลง (Cultural Hybridity & Identity Shift)

อาหารจีนแคะได้รับการส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นเพื่อสร้างความผูกพันในครอบครัว มีการสืบทอดทั้งด้านการปรุงอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ และสูตรอาหารต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงรวมถึงการลดน้ำมันและความเค็ม การนำเข้าวัตถุดิบจากจีน และการขายทางออนไลน์สาเหตุมาจากอิทธิพลของสังคมไทย การพัฒนาเทคโนโลยีและการผสมผสานวัฒนธรรมอื่น ๆ

การสืบทอดอาหารจีนแคะจากรุ่นสู่รุ่นมักเกิดขึ้นภายในครอบครัว โดยผู้ใหญ่จะสอนลูกหลานเกี่ยวกับการปรุงอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ และวัฒนธรรมการกินของชาวจีนแคะ ดังที่ เจ้าของร้าน กษพร อารยะกูร กล่าวว่า

“อาหารจีนแคะของฉันได้รับการสืบทอดมาเป็นอย่างดี เพราะนิสัยการกินอาหารจีนแคะยังคงอยู่ในครอบครัว และเด็ก ๆ ก็คุ้นเคยกับการกินมาตั้งแต่เด็ก ๆ งานฝีมือของอาหารจีนแคะก็ได้รับการสืบทอดมาเช่นกัน เช่น เคายก เราจะทำวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหารที่บ้านเช่น เหล้าแดง ผักตากแห้ง ข้าวหมาก และเต้าหู้หมัก เด็ก ๆ ยังเรียนรู้ด้วยหูและสายตาอีกด้วย”

(กษพร อารยะกูร. 18 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์แสดงให้เห็นว่า การสืบทอดการปรุงอาหารจีนแคะเป็นกระบวนการที่เป็นธรรมชาติและเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันในครอบครัว การเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่นและการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมและความต้องการของผู้บริโภคในแต่ละช่วงเวลา การแสดงถึงความพยายามในการรักษาและส่งต่อประเพณีและวัฒนธรรมของชาวจีนแคะ เช่น การทำข้าวหมากและเหล้าแดง อาหารจีนแคะไม่เพียงแต่สืบทอดวิธีการทำอาหารและวัตถุดิบพิเศษเท่านั้น แต่ยังสืบทอดวัฒนธรรมการกินของชาวจีนแคะที่เป็นเอกลักษณ์ สาเหตุที่ทำให้สืบทอดคือการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่

การปรับปรุงหรือการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนแคะทั้งในสูตรอาหาร วิธีการทำและวิธีการขายให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมหรือความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน ดังที่ลูกสาวเจ้าของร้าน กล่าวว่า “หลังจากที่ชาวจีนแคะย้ายมาอยู่ที่ประเทศไทย ซึ่งมีอากาศค่อนข้างร้อน อาหาร การกินจึงไม่มีความมันเยิ้มเท่าเดิม เพราะก่อนหน้านี้ ชาวจีนแคะอาศัยอยู่บนภูเขาและต้องการกินอาหารที่มันเพื่อให้ร่างกายอบอุ่น นอกจากนี้ ในปัจจุบัน สังคมไทยให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น อาหารจีนแคะจึงลดการใช้เกลือ”

(ณปภัช วงศ์แหลมทอง. 18 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารจีนและในสังคมไทยได้ปรับเปลี่ยนไปตามสภาพภูมิอากาศและวิถีชีวิตของคนในสังคมใหม่ อาหารจีนและจึงลดการใช้เกลือและมีรสชาติที่อ่อนลง นอกจากนี้ยังมีการปรับตัวตามความนิยมและมาตรฐานทางสังคม ในอดีตเนื้อสุกเป็นวัตถุดิบที่นิยมใช้ในอาหารจีนและ แต่เมื่อเข้าสู่สังคมไทย ซึ่งมีมาตรฐานทางจริยธรรมและวัฒนธรรมที่แตกต่าง เนื้อสุกกลายเป็นวัตถุดิบที่ไม่เป็นที่ยอมรับ ดังนั้นร้านอาหารจีนและจึงต้องปรับเปลี่ยนเมนูเพื่อให้เข้ากับความต้องการและมาตรฐานของสังคมไทย อิทธิพลที่เกิดจากสื่อและแอปพลิเคชันที่ใช้สำหรับสั่งซื้ออาหารต่าง ๆ และโพสต์อาหารในร้านในออนไลน์ ดังที่ เจ้าของร้าน กล่าวว่า

“เมื่อก่อน ลูกค้าอยากกินต้องมาที่ร้าน แต่ตอนนี้ร้านของฉันสามารถส่งอาหารกลับบ้านได้ทางออนไลน์ เช่น กลุ่ม LINE Grab และเพจ FB ที่ใช้สำหรับสั่งอาหารออนไลน์ นอกจากนี้ยังสามารถแสดงและเผยแพร่อาหารทางออนไลน์ถ้าลูกค้าสนใจสามารถจองโต๊ะหรือส่งกลับบ้านได้ในสมัยปู่ย่าตายาย อินเทอร์เน็ตยังไม่พัฒนามากนักและลูกค้าส่วนใหญ่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง แต่ตอนนี้ฐานลูกค้ากว้างขึ้นมาก”

(กขพร อารยะกุล. 18 มิถุนายน 2567: สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า การเปลี่ยนแปลงวิถีการขาย การส่งอาหารออนไลน์ตอนนี้สามารถส่งอาหารกลับบ้านได้ทางออนไลน์ผ่านแอปพลิเคชันต่าง ๆ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความต่อเนื่องในการเชื่อมโยงกับลูกค้าผ่านช่องทางออนไลน์อย่างเป็นรูปธรรมที่มีผลดีต่อธุรกิจได้อย่างมาก การโพสต์อาหารในร้านและการทำวิดีโอสำหรับรายการวาไรตี้ช่วยให้ร้านเป็นที่รู้จักมากขึ้นทั้งในและต่างประเทศ อาหารจีนและที่เยาวราช การผสมผสานวัฒนธรรมอื่น ๆ เช่น การผสมผสานจีนและกับคนแต่จิ๋วหรือคนไทยในการแต่งงานทำให้มีการผสมผสานในอาหาร เมนูของร้านอาหารจีนและบางแห่งยังมีการนำเอาเมนูจากอาหารแต่จิ๋วหรืออาหารไทยมาผสมเข้าด้วยกัน

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า การสืบทอดและการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ของอาหารจีนและมีหลายปัจจัยสำคัญ ได้แก่ การปรุงอาหารและการใช้วัตถุดิบจากความผูกพันในครอบครัว การเปลี่ยนแปลงรวมถึงการลดน้ำมันและเค็มเพื่อสุขภาพ การนำเข้าวัตถุดิบจากจีน การขายทางออนไลน์เพิ่มความสะดวกและยอดขาย สาเหตุของการเปลี่ยนแปลงมาจากอิทธิพลของสังคมไทย การพัฒนาเทคโนโลยีและการผสมผสานวัฒนธรรมอื่น ๆ ทำให้อาหารจีนและตอบสนองความต้องการของลูกค้าในปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### สรุปผลการวิจัย

อัตลักษณ์ของอาหารจีนและในทางวัฒนธรรม (Cultural Identity) พบว่า อาหารจีนและมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากอาหารจีนอื่น ๆ โดยมีวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์เช่น ผักตากแห้ง อ้ายเฉา เต้าหู้และมีรสชาติที่กลิ่นของเหล้า มันและเค็ม มีการใช้เครื่องปรุงอาหารเช่น ข้าวหมาก เต้าหู้หมัก เหล้าแดง และมีวิธีการปรุงอาหารที่ต้มเคี่ยวช้า ๆ ใช้สมุนไพรและดอกอาหารเป็นเทคนิคหลักและด้านความหมายแฝงมีอาหารจานเด่นและผัก 7 อย่าง มีความสำคัญและเป็นเอกลักษณ์ในการเสริมคุณค่าทางโภชนาการและการทำอาหาร อัตลักษณ์เหล่านี้ทำให้อาหารจีนและมีเอกลักษณ์ที่ชัดเจนและเป็นที่รู้จักในวงกว้าง

อัตลักษณ์ของอาหารจีนและเชิงพื้นที่ (Spatial Identity) พบว่า อาหารจีนและมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างตามพื้นที่และสถานการณ์ต่าง ๆ ในครอบครัวมีแบบการทำอาหารที่เรียบง่ายโดยใช้สมุนไพรเป็นหลัก ในร้านอาหารมัก

เน้นอาหารดั้งเดิมและพัฒนามาจากประสบการณ์มีเมนูจานเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ในร้านริมถนนมักมีถ้วยเดียวและและเย็นตาโฟเป็นเมนูหลักที่ขายดี

อัตลักษณ์แบบไฮบริดและการเปลี่ยนแปลง (Cultural Hybridity & Identity Shift) พบว่า การสืบทอดและการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ของอาหารจีนและมีหลายปัจจัยสำคัญ เช่น การปรุงอาหารและการใช้วัตถุดิบแบบดั้งเดิมที่มีการผูกพันในครอบครัว การเปลี่ยนแปลงนำมาจากตลาดน้ำมันและเค็มเพื่อสุขภาพ การนำเข้าวัตถุดิบจากจีน การขายออนไลน์ที่เพิ่มความสะดวกและยอดขาย และผลที่เป็นไปตามมาจากอิทธิพลของสังคมไทย การพัฒนาเทคโนโลยีและการผสมผสานวัฒนธรรมอื่นๆ ทำให้อาหารจีนและเป็นอาหารที่ตอบสนองความต้องการของลูกค้าในปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

อัตลักษณ์เหล่านี้ทำให้อาหารจีนและเป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับในวงกว้าง นอกจากนี้มีการพบว่า อาหารจีนและมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างตามพื้นที่และสถานการณ์ต่าง ๆ ซึ่งนำมาซึ่งแบบการทำอาหารที่หลากหลาย ทั้งในครอบครัวและในร้านอาหาร ที่แสดงถึงการสืบทอดและการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ของอาหารจีนและในชุมชนและสังคมในปัจจุบัน

## อภิปรายผล

จากข้อสรุปของผลการวิจัยข้างต้นมีประเด็นที่จะนำมาอภิปราย คือ อาหารจีนและยังคงรักษาอัตลักษณ์ดั้งเดิม ทั้งในด้านวิธีการปรุงรสชาติ และวัตถุดิบ เช่น ผักตากแห้ง อ้ายเฉ๋า เต้าหู้ รวมถึงข้าวหมาก และเหล้าแดง ซึ่งเป็นส่วนผสมที่สะท้อน เอกลักษณ์ของอาหารจีนและที่ได้รับอิทธิพลจากรากเหง้า ทางวัฒนธรรมของชาวจีนฮากกา แต่ร้านอาหารจีนและในเยาวราชไม่ได้มีเพียงอาหารจีนและเท่านั้น แต่ยังมีผสมผสานอาหารจากวัฒนธรรมอื่น ๆ เช่น อาหารแต้จิ๋วและอาหารไทย ซึ่งสะท้อนถึงการปรับตัวให้เข้ากับสังคมไทย ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ อภิญา เพ็ญฟูสกุล (2546: 23-24) ได้กล่าวว่า ความสำคัญของอัตลักษณ์ คือ การจะเข้าใจพฤติกรรมของปัจเจก เห็นว่าอัตลักษณ์ปัจเจกถูกกำหนด มนุษย์จะกลายเป็นผู้กระทำการที่มีความหมาย ก็ต่อเมื่อเขาตระหนักถึงอัตลักษณ์ทางชนชั้นของตนเอง ซึ่งมีนัยสำคัญ คือการให้ความสำคัญต่อจิตสำนึก ซึ่งสอดคล้องกับ YANAN ZHAO (2564) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ผลการวิจัยพบว่า อาหารจีนบริโภค โดยกลุ่มชาวจีนที่อพยพหรือเดินทางจากประเทศจีน แล้วนำรูปแบบการปรุงตามวัฒนธรรมที่ตนสังกัด เช่น ชาวจีนกวางตุ้ง ชาวจีนแต้จิ๋ว ชาวจีนไหหลำ วัฒนธรรมอาหารจีนส่งอิทธิพลต่อ วัฒนธรรมการกินของคนไทยในพื้นที่ศึกษาอย่างเห็นได้ชัด และมีหลายด้าน เช่น ด้านเศรษฐกิจ อาหารจีนกับคติความเชื่อยังมีปรากฏอยู่ในกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีน อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี

## ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป ควรศึกษาการเปรียบเทียบของอัตลักษณ์ของอาหารจีนและในย่านเยาวราชกับอาหารจีนและในพื้นที่อื่น ๆ ของประเทศไทย หรือการเปรียบเทียบกับอาหารจีนและในประเทศจีน
2. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ผลการวิจัยนี้มีประโยชน์ในการกำหนดนโยบายโดยนำเสนอให้เห็นอัตลักษณ์ของอาหารจีนและที่โดดเด่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในย่านเยาวราช นอกจากนี้ยังสามารถเป็น

สื่อกลางในการเชื่อมโยงสมาชิกของสมาคม เพื่อให้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์เกี่ยวกับวัฒนธรรมและอาหารของชาวจีนและได้อย่างเหมาะสม

### เอกสารอ้างอิง

- ชำนาญ พิเชษฐพันธ์ และ สมชาย พิเชษฐพันธ์. (2560). **คนแคระ (ไม่แคระ) ฮากกาหังน**. นนทบุรี: เฟสท์ ออฟเซท.  
มอนเทจ คัลเชอร์. (2551). **ประตูสู่วัฒนธรรมจีน**. กรุงเทพฯ: สุขภาพใจ.
- วงศ์ศักดิ์ มหัทธโนบล. (2546). **คือ “ฮากกา” คือ “จีนแคระ”**. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ศิริเพ็ญ อังสิทธิ์พูนพร. (2557). **การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจีนแคระ (ฮากกา) ห้วยกระบอก: สิ่งท้าทายในภาวะการณ์ที่สวนกระแส ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ “ภาษาและวัฒนธรรม 2556”**. นครปฐม: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- เสี่ยวหลง. (2551). **สาระชีวิตจากแดนมังกร**. กรุงเทพฯ: แสงดาว.
- อภิญา เพื่องฟูสกุล. (2561). **วัฒนธรรมศึกษา: แนวคิดและกรณีศึกษา**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- \_\_\_\_\_. (2561). **อัตลักษณ์ การทบทวนทฤษฎีและกรอบแนวคิด**. เชียงใหม่: วนิตการพิมพ์.
- Bhabha, H. K. (1994). *The Location of Culture*. London: Routledge.
- Hall, S. (1996). *Cultural Identity and Diaspora*. In Williams, P.; & Chrisman, L. (Eds.), *Colonial Discourse and Post-colonial Theory: A reader*. (pp. 392-403). London: Routledge.
- Qiu, Haifeng. (2565). **ความเชื่อพิธีกรรมและบทบาทศาลเจ้าลี้ตี้เมี่ยวของชาวจีนฮากกาเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร**. สมุทรปราการ: วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.
- Relph, E. (1976). *Place and Place Lessness*. London: Pion Limited.
- Yanan, Zhao. (2564). **วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย: กรณีศึกษาอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.

### **วิทยาเขตสะพานใหม่**

6/999 ซอยพลโยธิน 52 ถ.พลโยธิน แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220 โทร. 02-972-7200

### **วิทยาเขตรังสิต**

59 ถนนรังสิต-นครนายก คลอง 3 ตำบลบึงยี่โถ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130 โทร. 02-533-1000

### **ศูนย์การศึกษานนทบุรี**

49/178 หมู่ที่ 8 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000 โทร. 02-589-1133 ต่อ 534