



เรียนรู้เพื่อรับใช้สังคม

วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต้จิ๋วที่มีต่อวิถีชีวิต
ของชาวจีนย่านเยาวราช

THE CULTURE AND ROLES OF TEOCHEW FOOD IN THE LIFE OF
THAI-CHINESE PEOPLE IN YAOWARAT AREA

LIU YAN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง)
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
พ.ศ. 2563

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต้จิ๋วที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช

THE CULTURE AND ROLES OF TEOCHEW FOOD IN THE LIFE OF
THAI-CHINESE PEOPLE IN YAOWARAT AREA

LIU YAN

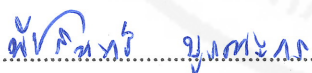
ได้รับพิจารณาอนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง)
เมื่อวันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2563



รองศาสตราจารย์ ดร.มณีปิ่น พรหมสุทธิรักษ์
ประธานกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ



อาจารย์ ดร.อิมธิรา อ่อนคำ
อาจารย์ที่ปรึกษา




อาจารย์ ดร.พัชรินทร์ บุรณะกร
กรรมการ



อาจารย์ ดร.พัชรินทร์ บุรณะกร
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
(การสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง)



อาจารย์ ดร.อิมธิรา อ่อนคำ
กรรมการ



ผู้ช่วยศาสตราจารย์นัก สุนทรชัย
คณบดีคณะศิลปศาสตร์

วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต้จิ๋วที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช

LIU YAN 616034

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง)

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: อิมธิรา อ่อนคำ, ประ.ด.

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต้จิ๋วในวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช ซึ่งเป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีเก็บข้อมูลภาคสนามจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากคนไทยเชื้อสายจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง จำนวน 40 คน โดยได้ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร การสังเกตการณ์ และนำเสนอผลการวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมอาหารจีนแต้จิ๋วที่อยู่ในวิถีชีวิตมี 2 ประการ ประการที่หนึ่ง อาหารจีนแต้จิ๋วในชีวิตประจำวัน คือ 1) อาหารที่ทำกินในบ้าน มีลักษณะเรียบง่าย เมนูอาหารสืบทอดจากบรรพบุรุษ 2) อาหารแต้จิ๋วร้านริมทาง เป็นสูตรแต้จิ๋วที่ปรุงเฉพาะ ถือเป็นกรรมวิธีพัฒนาวัฒนธรรมอาหารให้กับผู้บริโภค 3) อาหารแต้จิ๋วร้านนั่งรับประทาน เป็นสูตรแต้จิ๋วโบราณมีราคาแพง ประการที่สอง วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วในเทศกาลงานประเพณี คือ 1) อาหารแต้จิ๋วในวันตรุษจีน วันไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ และเทศกาลกินเจ นิยมใช้อาหารมงคลที่สื่อถึงความสุข ความร่ำรวย 2) อาหารแต้จิ๋วในโอกาสสำคัญ ได้แก่ วันเกิด วันเสียด และวันขึ้นบ้านใหม่ นิยมทำอาหารเป็นทรงลูกท้อเพื่อให้มีอายุยืนยาว และด้านบทบาทมี 3 ประเด็น คือ 1) ด้านการดำรงชีวิต ชาวจีนแต้จิ๋วนิยมปรุงอาหารด้วยเครื่องยาจีนจึงทำให้เป็นอาหารสุขภาพ 2) ด้านเศรษฐกิจ อาหารแต้จิ๋วช่วยส่งเสริมอาชีพในชุมชนเพราะนำไปใช้ในงานประเพณีต่าง ๆ จึงทำให้ตลาดเก่าเยาวราช กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วในปัจจุบัน 3) ด้านการเผยแพร่และรักษาวัฒนธรรม มีการเผยแพร่โดยผ่านสื่อต่าง ๆ จึงเกิดการอนุรักษ์อาหารแต้จิ๋วให้คงอยู่ในสังคมไทยสืบไป

คำสำคัญ: วัฒนธรรม บทบาท อาหารแต้จิ๋ว วิถีชีวิต

THE CULTURE AND ROLES OF TEOCHEW FOOD IN THE LIFE OF THAI-CHINESE PEOPLE IN YAOWARAT AREA

LIU YAN 616034

MASTER OF ARTS (COMMUNICATIVE THAI AS A SECOND LANGUAGE)

THESIS ADVISORY COMMITTEE: IMTHIRA ONKAM, Ph.D.

ABSTRACT

This article had the objectives to study the culture and roles of Teochew food in the life of Thai-Chinese in Yaowarat area. This research was the qualitative research by collecting data from deep interview with 40 Thai-Teochew peoples living in old market, Yaowarat and nearby areas as well as studying the documentation and observation. The research's result was presented in descriptive analysis.

The research found that Teochew food culture in the life of Chinese in Yaowarat area had 2 points. Firstly, Teochew food in daily life was following. 1) Home-made food had a simple style and the food menus was inherited from ancestors. 2) Teochew food from food stalls was special Teochew recipe which was a way to convey the Teochew food culture to customers. 3) Teochew food in restaurants was the authentic Teochew recipe with luxury and expensive price. Secondly; Teochew food culture in food festival were following 1) During Chinese New Year, Ancestor worship day, Dragon Boat Festival, Mid-Autumn Day and Vegetarian Festival, it was to use of auspicious food conveying the happiness and prosperity. 2) Teochew food during important occasions such as birthdays, sixtieth birthdays and housewarming days was made in peach shape for longevity. There were 3 roles of Teochew Food. 1) Teochew food role in way of life, Teochew Chinese people like to cook with Chinese medicine making it a healthy food. 2) For the economic role, Teochew food promoted the careers in the community because Teochew food was used in various traditions which made Old market, Yaowarat becoming Teochew food cultural tourism destination. Lastly, 3) it had a role to disseminate and preserve the culture. There was the publication through various channels which therefore created the Teochew food preservation keeping Teochew food in Thai society.

Keywords: Culture, Role, Teochew Food, Way of life

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาให้คำปรึกษาและความช่วยเหลือจากอาจารย์ ดร.พัชรินทร์ บุรณะกร ประธานหลักสูตร ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสื่อสารภาษาไทยเป็น ภาษาที่สอง และอาจารย์ ดร.อิมธิรา อ่อนคำ อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ได้เสียสละเวลาให้คำปรึกษาแนะนำและ ตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ รวมทั้งให้กำลังใจจนวิทยานิพนธ์เสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ เป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณกรรมการสอบเค้าโครงและสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ คือ รองศาสตราจารย์ ดร.มณีปิ่น พรหมสุทธิรักษ์ อาจารย์ ดร.พัชรินทร์ บุรณะกร และอาจารย์ ดร.อิมธิรา อ่อนคำ ที่ได้ สละเวลาในการสอบเค้าโครงและสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ซึ่งได้ให้แนวคิดและข้อเสนอแนะที่เป็น ประโยชน์ในการศึกษาวัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่าน เยาวราช ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านในหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยหัวเฉียว เฉลิมพระเกียรติ ที่ให้ความช่วยเหลือในด้านการเรียนและการดำรงชีวิตอยู่ในประเทศไทย

นอกจากนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณคุณพ่อ คุณแม่ ที่ให้การสนับสนุนด้านการศึกษา และให้ กำลังใจแก่ผู้วิจัยในการมาศึกษาเล่าเรียนในประเทศไทย

สุดท้าย ขอขอบคุณเพื่อนนักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาการสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง ทุก ๆ คนที่คอยให้ความช่วยเหลือและให้กำลังใจอย่างดีในทุก ๆ ด้านมาโดยตลอด

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
1.3 กรอบแนวคิดในการวิจัย	3
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	4
1.5 คำนิยามศัพท์เฉพาะ	5
1.6 วิธีดำเนินการวิจัย	6
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม	7
2.1.1 ความหมายของวัฒนธรรม	7
2.1.2 ความสำคัญของวัฒนธรรม	8
2.1.3 ประเภทของวัฒนธรรม	9
2.1.4 แนวคิดที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร	10
2.2 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีน	12
2.2.1 ความหมายของอาหารจีน	12
2.2.2 ประเภทของอาหารจีน	13
2.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตชาวจีนแต่จิวย่านเยาวราช	14
2.3.1 ประวัติความเป็นมาของย่านเยาวราช	16
2.3.2 ประวัติความเป็นมาของตลาดเก่าเยาวราช	17
2.3.3 ประวัติของชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในย่านตลาดเก่า เยาวราช	18
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.4.1 งานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร	20
2.4.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทย	23
2.4.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและบทบาทของชาวไทยเชื้อสายจีนในย่านเยาวราช	26
บทที่ 3 วัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช	
3.1 อาหารแต่จิวในชุมชนเยาวราช	30
3.1.1 อาหารที่ทำกินในครอบครัว	31
3.1.2 อาหารแต่จิวริมทาง	35
3.1.3 อาหารจีนแต่จิวร้านนั่งรับประทาน	39
3.2 วัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวในประเพณีและพิธีกรรม	44
3.2.1 วันตรุษจีน	44
3.2.2 เทศกาลไหว้บรรพบุรุษ	47
3.2.3 วันไหว้ปะจ่าง	50
3.2.4 วันไหว้พระจันทร์	52
3.2.5 เทศกาลการกินเจ	55
3.2.6 วันสารทจีน	59
3.3 อาหารจีนแต่จิวกับวันสำคัญของครอบครัว	60
3.3.1 วันเกิด	61
3.3.2 วันที่บุคคลในครอบครัวมีอายุครบ 60 ปี (วันแซยิด)	64
3.3.3 วันแต่งงาน	66
3.4 ปัจจัยที่ทำให้อาหารจีนแต่จิวเปลี่ยนแปลง	68
3.4.1 การรับอิทธิพลจากต่างประเทศ	68
3.4.2 การพัฒนาของเทคโนโลยี	70
บทที่ 4 บทบาทของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อการดำรงชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช	
4.1 บทบาทด้านการดำรงชีวิต	74
4.1.1 สร้างความรักความอบอุ่นในครอบครัว	74
4.1.2 อาหารสุขภาพ	76
4.2 บทบาทด้านเศรษฐกิจ	80

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.2.1 การสร้างรายได้ให้กับชุมชนย่านเยาวราช	80
4.2.2 การเป็นแหล่งขายอาหารจีนแท้จิวในกรุงเทพมหานคร	81
4.2.3 การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแท้จิวใน กรุงเทพมหานคร	84
4.3 บทบาทด้านวัฒนธรรมอาหารแท้จิวในสังคมไทย	86
4.3.1 การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแท้จิวให้คงอยู่	87
4.3.2 การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแท้จิวโดยผ่านสื่อ โซเชียลมีเดีย	90
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการวิจัย	94
5.2 อภิปรายผล	98
5.3 ข้อเสนอแนะ	100
บรรณานุกรม	101
ภาคผนวก	108
ภาคผนวก ก เอกสารรับรองคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย	109
ภาคผนวก ข คำถามสัมภาษณ์	110
ประวัติผู้เขียน	112

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	กุ่มแห้งและถั่วแดงถั่วเขียว วัตถุดิบที่ขายในตลาดเก่าเยาวราช	32
2	อาหารที่ทำกินในบ้านของคนจีนแต่จิว	34
3	ผักกะหล่ำปลีน้ำมันหอยและผัดดอกกุยช่าย อาหารที่ทำกินในบ้านของคนจีนแต่จิว	34
4	ขนมจีบสูตรโบราณ อาหารแต่จิวริมทาง	36
5	บรรยากาศร้านขนมจีบสูตรโบราณ อาหารแต่จิวริมทาง	38
6	จุก้วยแต่จิว อาหารริมทาง	39
7	ขนมรังผึ้ง อาหารริมทาง	39
8	ข้าวต้มเป็ดกระเพาะหมู อาหารแต่จิวในร้านนั่งรับประทาน	40
9	รังนกแห้ง วัตถุดิบอาหารแต่จิว	41
10	หัวปลาหม้อไฟใส่เผือกและหูลามน้ำแดง อาหารแต่จิวร้านนั่งรับประทาน	42
11	บรรยากาศภัตตาคารยืมยืม อาหารแต่จิวร้านนั่งรับประทาน	43
12	ศาลเจ้าเล่งบ้วยเอี้ยะ ศาลเจ้าที่คนจีนแต่จิวนิยมไปไหว้ในวันตรุษจีน	46
13	ขนมอังก้วย อาหารในวันตรุษจีนของคนแต่จิว	47
14	เป็ดพะโล้ อาหารในเทศกาลไหว้บรรพบุรุษ	50
15	ขนมบ๊ะจ่างแต่จิว	51
16	ขนมเปี๊ยะ ขนมไหว้พระจันทร์สูตรโบราณของคนแต่จิว	53
17	ขนโก้ และขนมเปี๊ยะงา	54
18	บรรยากาศเทศกาลกินเจตลาดเก่า	57
19	เต้าหู้ทอด อาหารเจในเทศกาลกินเจ	58
20	ผัดโหงวก้วย อาหารเจในเทศกาลกินเจ	58
21	หมี่ซั่วแต่จิว	62
22	ไข่แดงในวันเกิดของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช	63
23	เค้กทรงลูกท้อ และซาลาเปาทรงลูกท้อ	65
24	ขนมจันอับ	67
25	ขนมเหนียวงา	67
26	การทำโฆษณาอาหารริมทางในเฟซบุ๊ก (facebook)	71

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
27	โฆษณาแอปพลิเคชันที่ใช้สำหรับสั่งซื้ออาหาร	72
28	การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วโดยผ่าน ยูทูบ (YouTube)	91
29	หนังสือนำท่องเที่ยวในด้านอาหารแต้จิ๋วเยาวราช	92



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สังคมไทยปัจจุบันนี้มีความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีและด้านเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว ดังนั้น ทุกคนจำเป็นต้องเตรียมตัวในการเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ พร้อมกับอนุรักษ์วัฒนธรรมดั้งเดิมของตนเอง ไว้ไม่ให้สูญหายไป ดังที่ จ้านงค์ ทองประเสริฐ (2547:9-11) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมสามารถแบ่งเป็น วัฒนธรรมทางวัตถุและวัฒนธรรมทางจิตใจ คือ ประการที่หนึ่ง วัฒนธรรมทางวัตถุ หมายถึง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการดำรงชีวิต ส่วนใหญ่อาศัยวัสดุที่หาง่ายหรือมีอยู่ทั่วไปในท้องถิ่นนั้น เช่น อาหารพื้นบ้าน จะช่วยสร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชน เพื่อให้คนในชุมชนกินดีอยู่ดี สะดวกสบายและรู้จักสร้าง ความเจริญทางวัตถุ ประการที่สอง วัฒนธรรมทางจิตใจ หมายถึง เรื่องที่เกี่ยวกับความคิด ความเชื่อ และความศรัทธาในศาสนา ศีลธรรมและจริยธรรม ซึ่งส่งเสริมความรู้สึกด้านจิตใจให้องงาม ไม่ว่าจะเป็น วัฒนธรรมทางวัตถุหรือวัฒนธรรมทางจิตใจ ล้วนสามารถสะท้อนให้เห็นถึงชีวิตความเป็นอยู่และสภาพ สังคม เป็นวัฒนธรรมที่ต้องอนุรักษ์และจะทำให้มนุษย์เรามีความสุขทั้งกายและจิตใจ ซึ่งมนุษย์ถือเป็น ปัจจัยหนึ่งที่มีบทบาททำให้วัฒนธรรมต่าง ๆ เปลี่ยนแปลงไป ไม่ว่าจะวัฒนธรรมทางด้านการใช้ภาษา กายแต่งกาย ที่อยู่อาศัย และรวมไปถึงอาหารการกิน ซึ่งสิ่งที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงนั้นมาจาก บทบาททางด้านสังคม เศรษฐกิจ การเมือง และการรับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เป็นต้น ดังนั้น สิ่งเหล่านี้ สามารถเป็นผลที่ทำให้วัฒนธรรมเกิดความปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย

อาหารถือเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมของกลุ่มชน และยังเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความ จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เป็นสิ่งที่สามารถทำให้บุคคลมีความสุข และสามารถเป็นเอกลักษณ์ ของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง แสงโสม สีนะวัฒน์ (2551 : 235) ได้กล่าวไว้ว่า อาหาร หมายถึง สิ่งที่เรากิน ทุกวันเพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโต เพื่อดำรงชีวิตอยู่ได้ อาหารเป็นสิ่งจำเป็นพื้นฐานที่คนเราทั้งเด็กและ ผู้ใหญ่ขาดไม่ได้ และการกินอาหารที่มีประโยชน์จะช่วยให้สุขภาพอนามัยดี และ Warde (2540 : 22) ได้กล่าวว่า อาหาร คือ การเตรียมและการบริโภค ถือเป็นสิ่งที่สัมพันธ์กับกระบวนการต่าง ๆ ในสังคม เช่น การซื้อวัตถุดิบเครื่องปรุง การทำอาหารและการรับประทานอาหาร เป็นต้น สิ่งเหล่านี้คือกิจกรรม ที่มนุษย์ทุกคนต้องทำกันเป็นประจำในทุก ๆ วัน นอกจากนี้อาหารก็เป็นปัจจัยสำคัญในการแสดงออก ความแตกต่างทางด้านวัฒนธรรมของแต่ละเชื้อชาติ แต่ละชุมชน และยังเป็นสิ่งสำคัญที่สามารถ แสดงออกทางด้านจิตใจและอารมณ์ความรู้สึกอีกด้วย

ดังนั้น เห็นได้ว่าอาหารสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของ ประเทศใดประเทศหนึ่ง ผ่านความหลากหลายของรสชาติและส่วนประกอบเครื่องปรุงต่าง ๆ โดยเฉพาะอาหารจีนจะเน้นว่าเป็นอาหารที่มีครบทุกรสชาติ ถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีน ดังนั้น

อาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม มีบทบาทต่อการดำรงชีวิตของคนในสังคมนั้น และมีความจำเป็นต้องอนุรักษ์และสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จึงเป็นสิ่งที่มีความสำคัญในด้านการศึกษาสำหรับคนในสังคม

อาหารจีนเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากทั้งประเทศจีนและต่างประเทศ อุดลย์ รัตนมันเกษม (2551 : 11) กล่าวไว้ว่า อาหารจีนมีอิทธิพลต่อทั่วโลกอย่างมาก หากแผ่นดินใดมีคนจีนอยู่ที่นั่นก็จำเป็นต้องมีอาหารจีน วัฒนธรรมอาหารจีนได้ค่อย ๆ แทรกซึมไปสู่ประเทศต่าง ๆ ประเทศไทยกับประเทศจีนมีการติดต่อไปมาหาสู่กันตั้งแต่สมัยราชอาณาจักรถึง ซึ่งเริ่มมีคนจีนจากกลุ่มแต้จิ๋ว กวางตุ้ง ฮกเกี้ยน และยูนนานอพยพเข้ามาประเทศไทย อิทธิพลอาหารจีนในไทยปรากฏให้เห็นทั้งในรูปของภาษาและวิถีการดำรงชีวิต เช่น การดำรงชีพที่ผูกติดกับอาหาร การพัฒนารูปแบบของอาหาร และการสืบทอดประเพณีต่าง ๆ เป็นต้น หลายปีต่อมา จำนวนคนจีนที่อพยพเข้ามาประเทศไทยได้เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากนโยบายเศรษฐกิจของไทยและการเดินทางสะดวกมากขึ้น จึงทำให้มีคนจีนอพยพเข้ามายังประเทศไทยเรื่อยมา ดังที่ ปิยนาล บุณนาค (2559 : 65) ได้กล่าวไว้ว่า ชาวจีนอพยพส่วนใหญ่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจที่เปิดโอกาสให้ชาวจีนได้แสวงหาประโยชน์ทางเศรษฐกิจได้คล่องตัวกว่าที่อื่น ย่านที่คนจีนเข้ามาทำมาหากินมากที่สุดคือ เยาวราช นอกจากใช้เป็นที่อยู่อาศัยแล้ว คนจีนยังนิยมทำการค้าขายและสร้างศาลเจ้าต่าง ๆ เพื่อดำรงชีวิตได้อย่างดีและสืบทอดวัฒนธรรมจีนรุ่นสู่รุ่น CHU LUU (2561 : 2) ได้กล่าวไว้ว่า ถนนเยาวราชมีคนจีนอาศัยอยู่บริเวณนั้นเป็นจำนวนมาก ทำให้เยาวราช กลายเป็นแหล่งชุมชนชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงปัจจุบัน ถือเป็นย่านธุรกิจการค้า มีร้านอาหาร ร้านทอง และร้านขายวัตถุดิบประกอบอาหารจีนเป็นจำนวนมาก ดังนั้น ถนนเยาวราชจึงได้รับการขนานนามว่าเป็นไข่นาทาวนแห่งกรุงเทพมหานคร ซึ่งภายในถนนเยาวราชแห่งนี้ ยังเป็นที่ตั้งของตลาดที่เก่าแก่ ได้แก่ ตลาดเก่าเยาวราช ตลาดเก่าเยาวราชเป็นตลาดที่เปิดขายทุกวัน ในตลาดเก่านี้มีร้านขายของจำนวนมาก มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และของเล่นไหม เป็นต้น ซึ่งอาหารและสินค้าที่จำหน่ายในตลาดเก่าเหล่านี้ ส่วนใหญ่เป็นอาหารแต้จิ๋วและสินค้าที่นำเข้าจากประเทศจีน สามารถแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชุมชนชาวจีน

ตลาดเก่าเยาวราชเป็นตลาดสดเอกชนที่เก่าแก่ที่สุดในย่านเยาวราช มีประวัติศาสตร์ 200 กว่าปี สุภางค์ จันทวานิช (2559 : 3) ได้กล่าวว่า ตลาดเก่าเยาวราชแห่งนี้มีประวัติผูกพันกับสกุลชาวจีนที่มีชื่อเสียง มีวิถีชีวิต และธุรกิจการค้าของชาวจีนตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน ในอดีตตลาดเก่าเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารสดและอาหารแห้ง จนถึงปัจจุบันนี้ พัฒนาจากการเป็นตลาดขายผักมาเป็นตลาดขายส่งอาหารชนิดต่าง ๆ จากเมืองจีน ดังนั้น เยาวราชมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของคนจีนที่ใช้ชีวิตในสังคมไทย สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารการกินที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชนนั้น ๆ นอกจากนี้ ตลาดเก่าเยาวราชยังเป็นสถานที่ที่สืบทอดประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ ของคนจีนที่อยู่ในตลาดเก่าเยาวราชของประเทศไทยด้วย

คนจีนที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราชสามารถแบ่งเป็นหลายกลุ่ม มีทั้งกลุ่มแต้จิ๋ว กลุ่มกวางตุ้ง กลุ่มฮกเกี้ยน และกลุ่มไหหลำ เป็นต้น แต่ละกลุ่มมีความแตกต่างทางด้านภาษา ประเพณี และอาหารการกิน เป็นต้น อุดลย์ รัตนมันเกษม (2551 : 139) ได้กล่าวไว้ว่า คนจีนที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ เป็นพวกจีนแต้จิ๋วมากที่สุด การประกอบอาชีพของกลุ่มแต้จิ๋ว จากช่วงแรกทำไร่ทำสวน และในเวลาต่อมาได้เปลี่ยนไปสู่ การทำอุตสาหกรรมการผลิต การก่อสร้าง การขนส่ง และการค้าขาย เป็นต้น จึงทำให้คุณภาพในการใช้ชีวิตดีขึ้น ถึงแม้ว่าคุณภาพชีวิตมีการเปลี่ยนแปลงตามการพัฒนาของสังคม แต่กลุ่มแต้จิ๋วยังคงรักษาวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมได้เป็นอย่างดี

เนื่องจากกลุ่มคนจีนแต้จิ๋วเป็นกลุ่มชนที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียงมากที่สุด อาหารจีนแต้จิ๋วในบริเวณนั้นย่อมมีความหลากหลาย และเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มชุมชนแต้จิ๋วและชุมชนที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชกับบริเวณใกล้เคียง จึงทำให้บริเวณตลาดเก่าเยาวราชมีทั้งอาหารแต้จิ๋วริมทาง อาหารแต้จิ๋วที่นั่งรับประทานในร้านอาหาร และอาหารแต้จิ๋วที่ใช้ประกอบในงานพิธีกรรมหรือในงานเทศกาลต่าง ๆ เป็นต้น หลายปีที่ผ่านมา มีการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจ เทคโนโลยี และการท่องเที่ยวในประเทศไทย ดังนั้น อาหารจีนแต้จิ๋วในย่านเยาวราชจึงมีการเปลี่ยนแปลงและการพัฒนาไปตามเศรษฐกิจของสังคมไทย โดยเฉพาะในด้านรูปแบบของอาหาร ประเภทของอาหาร วิธีการกินและรวมไปถึงบทบาทของอาหารที่มีต่อวิถีการดำรงชีวิตของคนไทยเชื้อสายจีนแต้จิ๋วในย่านเยาวราช

ผู้วิจัยในฐานะชาวต่างชาติที่ศึกษาสาขาการสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง จึงสนใจที่จะศึกษางานวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารแต้จิ๋วที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช โดยมุ่งศึกษาวัฒนธรรมของอาหารจีนแต้จิ๋วที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช และวิเคราะห์ถึงบทบาทของอาหารแต้จิ๋วที่ส่งผลต่อการดำรงชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้ มีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมของอาหารจีนแต้จิ๋วที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช
2. เพื่อวิเคราะห์ถึงบทบาทของอาหารจีนแต้จิ๋วในชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช

1.3 กรอบแนวคิดในการวิจัย

กรอบแนวคิดในการวิจัยครั้งนี้ มี 3 แนวคิด ดังนี้

1. แนวคิดที่เกี่ยวกับการศึกษาวัฒนธรรมของอาหารจีน

การรับประทานอาหารของมนุษย์ ถือได้ว่าเป็นหนึ่งในกระบวนการเรียนรู้และปรับตัวเพื่อการอยู่รอดของมนุษย์เช่นกัน อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ที่มีความจำเป็นยิ่งต่อการดำรงชีวิตของ

มนุษย์และยังเป็นสิ่งที่สามารถบันดาลความสุข ที่เรียกว่าความสุขทางกาย ให้กับมนุษย์ส่วนมาก อีกด้วย อาหารแต่ละประเภทหรือแต่ละรูปแบบ มีบทบาทหน้าที่ที่ไม่เหมือนกัน ดังนั้น บุคคลสามารถ แบ่งวัฒนธรรมของอาหารตามบทบาทอาหาร ซึ่งสามารถแบ่งเป็น อาหารที่ทำกินในบ้าน อาหารในร้านนั่งรับประทาน และอาหารริมทาง เป็นต้น

2. แนวคิดที่เกี่ยวกับการศึกษาบทบาทของอาหารจีน

จากความหมายของบทบาทสามารถรู้ได้ว่า อาหารมีบทบาทหน้าที่ทั้งทางด้านสุขภาพและทางด้านสังคม เช่น บทบาทหน้าที่ทางด้านสุขภาพ อาหารสามารถบำรุงร่างกาย สร้างพลังงานในการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ และสามารถทำให้เกิดความสดชื่นกระปรี้กระเปร่า เป็นต้น สำหรับบทบาทหน้าที่ทางด้านสังคม อาหารสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีการดำรงชีวิต เผยแพร่วัฒนธรรม ประเพณี และพัฒนาการรูปแบบของอาหารให้ครบถ้วนมากขึ้น

3. แนวคิดที่เกี่ยวกับวิถีชีวิต

วิถีชีวิต คือ วิถีหรือรูปแบบการดำรงชีวิตของบุคคลตั้งแต่เกิดจนถึงเสียชีวิต แต่ละชุมชนหรือแต่ละกลุ่มมีวิถีการดำเนินชีวิตต่างกัน วิถีชีวิตมักจะได้รับผลกระทบจากสภาพแวดล้อมทางสังคม เช่น อาหารการกิน ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค ประเพณี ค่านิยม และความเชื่อ เป็นต้น ในสังคมปัจจุบันนี้ เทคโนโลยีและเศรษฐกิจมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว ทำให้วิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนมีการเปลี่ยนแปลงเรื่อย ๆ รวมทั้งด้านอาหารการกิน ประเพณี และเทศกาล เป็นต้น

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้มีขอบเขตดังนี้

ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้น จากการสัมภาษณ์พบข้อมูลว่า มีชาวจีนเชื้อสายแต้จิ๋วอาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียงมากที่สุด รวมถึงพ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายสินค้าเกี่ยวกับอาหารรูปแบบต่าง ๆ ก็เป็นชาวจีนแต้จิ๋ว และยังมีศาลเจ้า 龙尾庙 (หลงเหวยเมี้ยว) ศาลเจ้ากวนอู และวัดมังกรตั้งอยู่ในบริเวณใกล้เคียง ซึ่งเป็นศาสนสถานสำหรับชาวจีนที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราช ชาวจีนกลุ่มนี้ยังคงมีวิถีชีวิตแบบเดิม โดยเฉพาะในด้านการกินอาหารแต้จิ๋ว นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังได้สำรวจร้านค้าที่จำหน่ายวัตถุดิบในการปรุงอาหารแต้จิ๋ว รวมถึงอาหารสำเร็จรูปที่เป็นทั้งร้านค้าและแผงลอย จำนวน 96 ร้านค้า และมีร้านอาหารจีนเปิดในซอยบริเวณใกล้เคียง จำนวนทั้งสิ้น 78 ร้านค้า (ข้อมูลจากพนักงานธุรการปฏิบัติงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขต สัมพันธวงศ์ เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม พ.ศ. 2562)

1. ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ คนไทยเชื้อสายจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและในบริเวณใกล้เคียง เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร

2. กลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) จำนวนทั้งสิ้น 40 คน ซึ่งประกอบไปด้วยคนไทยเชื้อสายจีนแต่จิวดังต่อไปนี้

2.1 กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) คือ

1) ชาวบ้านคนไทยเชื้อสายแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง จำนวน 20 คน

2) เจ้าของร้านค้าหรือร้านอาหารจีนแต่จิว จำนวน 5 คน

3) ผู้ที่ดูแลวัดหรือศาลเจ้าและผู้ประกอบพิธีกรรมงานประเพณีของคนไทยเชื้อสายจีนแต่จิวในย่านเยาวราช จำนวน 10 คน

2.2 กลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) คือ

1) ลูกค้าที่ไปซื้อของหรือรับประทานอาหารในร้านอาหารแต่จิว จำนวน 5 คน

ผู้วิจัยใช้วิธีการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (Indept-Interview) และใช้วิธีการสังเกต (Observation) เพื่อให้ได้ข้อมูลครบตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

1.5 คำนิยามศัพท์เฉพาะ

การวิจัยเรื่องนี้ มีการนิยามศัพท์เฉพาะ ดังนี้

1. บทบาท หมายถึง หน้าที่ของอาหารจีนแต่จิวที่เข้ามามีบทบาทอยู่ในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชหรือบริเวณใกล้เคียง ซึ่งอาหารนั้นถือเป็นบทบาทสำคัญและเป็นปัจจัยสี่ของการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งยังตอบสนองความต้องการในชีวิตที่เปลี่ยนแปลงตามสังคมของกลุ่มชุมชนชาวจีนแต่จิวย่านเยาวราชไม่ว่าจะเป็นด้านสุขภาพ ด้านเศรษฐกิจ และด้านการเผยแพร่กับการรักษาวัฒนธรรม เป็นต้น

2. อาหารจีนแต่จิว หมายถึง อาหารที่ประกอบขึ้นตามวิถีการดำรงชีวิตของชาวจีนแต่จิวในตลาดเก่าเยาวราชและในบริเวณใกล้เคียง เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร ซึ่งรวมถึงอาหารแต่จิวที่รับประทานในชีวิตประจำวัน อาหารแต่จิวที่ประกอบในพิธีกรรมกับเทศกาลต่าง ๆ และอาหารแต่จิวที่รับประทานในวันสำคัญ เป็นต้น

3. วิถีชีวิตชาวจีนแต่จิว หมายถึง รูปแบบการแสดงพฤติกรรมในชีวิตประจำวันของชาวจีนแต่จิวในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียงตั้งแต่เกิดจนถึงเสียชีวิต ซึ่งรวมไปถึง อาหารการกิน ที่อยู่อาศัย ประเพณี ค่านิยม ฐานะทางสังคม และเทคโนโลยี เป็นต้น

1.6 วิธีการดำเนินวิจัย

งานวิจัยเรื่องนี้ใช้วิธีวิจัยเอกสาร (Documentary Research) และการเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field Research) โดยดำเนินการตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม วิถีชีวิต และบทบาทของอาหารจีนแต่จิวในย่านเยาวราช
2. ศึกษาประวัติและความเป็นมาของวิถีชีวิตและอาหารจีนแต่จิวที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช
3. สร้างเครื่องมือวิจัยด้วยการสร้างแบบสัมภาษณ์ โดยครอบคลุมวัตถุประสงค์ในการทำวิจัยทั้ง 2 ข้อ และให้อาจารย์ที่ปรึกษาและผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบ
4. ปรับแก้ไขเครื่องมือแบบสัมภาษณ์ตามข้อเสนอแนะ และนำไปเก็บข้อมูลภาคสนามกับกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดในย่านเยาวราช
5. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ในด้านวัฒนธรรมของอาหารจีนแต่จิวในวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช
6. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ในด้านบทบาทของอาหารจีนแต่จิวในวิถีการดำรงชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช
7. นำเสนอผลการศึกษาวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยครั้งนี้ คาดว่าจะได้รับประโยชน์ต่อไปนี้

1. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมของอาหารจีนแต่จิวที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช
2. เข้าใจถึงบทบาทของอาหารจีนแต่จิวในด้านต่าง ๆ และปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช
3. ช่วยส่งเสริมให้อาหารจีนแต่จิวได้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในสังคมภายนอก ซึ่งสามารถพัฒนาเศรษฐกิจให้กับชุมชนในย่านเยาวราช นอกจากนี้ ยังสามารถช่วยพัฒนาตลาดเก่าให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศไทย

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมและบทบาทอาหารจีนที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช ค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร

- 2.1.1 ความหมายของวัฒนธรรม
- 2.1.2 ความสำคัญของวัฒนธรรม
- 2.1.3 ประเภทของวัฒนธรรม
- 2.1.4 แนวคิดที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

2.2 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีน

- 2.2.1 ความหมายของอาหารจีน
- 2.2.2 ประเภทของอาหารจีน

2.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตชาวจีนแต่จิวย่านเยาวราช

- 2.3.1 ประวัติความเป็นมาของย่านเยาวราช
- 2.3.2 ประวัติความเป็นมาของตลาดเก่าเยาวราช
- 2.3.3 ประวัติของชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในย่านตลาดเก่าเยาวราช

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- 2.4.1 งานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร
- 2.4.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทย
- 2.4.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและบทบาทของชาวไทยเชื้อสายจีนในย่านเยาวราช

2.1 เอกสารเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

อาหารกับวัฒนธรรมมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด อาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม ซึ่งทำให้วัฒนธรรมอาหารกลายเป็นวัฒนธรรมที่มีความสำคัญกับมนุษย์ และเป็นวัฒนธรรมที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงชีวิตความเป็นอยู่ของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารของแต่ละที่แต่ละกลุ่มย่อมจะมีความแตกต่างกัน วัฒนธรรมอาหารในงานวิจัยนี้ รวมไปถึงความหมายของวัฒนธรรม ความสำคัญของวัฒนธรรม และประเภทของวัฒนธรรม เนื้อหารายละเอียดดังนี้

2.1.1 ความหมายของวัฒนธรรม

วัฒนธรรม คือ สิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นเพื่อดำรงชีวิตของมนุษย์ และเป็นสิ่งที่ดีงาม มีคุณค่าต่อมนุษย์ สามารถรวมไปถึงทั้งที่อยู่อาศัย อาหารการกิน การแต่งกาย การเมืองการปกครอง ประเพณี

พิธีกรรม และการศึกษา เป็นต้น ซึ่งวัฒนธรรมมีความสำคัญต่อวิถีการดำรงชีวิตของมนุษย์

สารโธม บัวศรี (2531 : 37-38) กล่าวว่าไว้ว่า วัฒนธรรม คือ ความดี ความงาม และความจริงในชีวิตของมนุษย์ ซึ่งปรากฏในรูปแบบต่าง ๆ วัฒนธรรมเป็นทั้งลักษณะนิสัยของคนหรือกลุ่มคนในชาติ รวมถึง ความเชื่อ ภาษา ขนบธรรมเนียม อาหารการกิน ศิลปะต่าง ๆ และการประพฤติปฏิบัติในสังคม เป็นต้น นอกจากนี้ สมพร สมพลวัฒนา (2541 : 93). ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมเป็นกรอบและเป็นแนวทางในการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม จึงถือได้ว่า วัฒนธรรมเป็นหลักในการประพฤติปฏิบัติของสมาชิกของสังคม ซึ่งอาจจะช่วยป้องกันและแก้ไข้ปัญหา ตลอดจนตอบสนองความต้องการของสมาชิกและของสังคมได้

อมรา พงศาพิชญ์ (2533: 26) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรม คือ สิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้น กำหนดขึ้น ไม่ใช่มนุษย์ที่ทำตามสัญชาตญาณ อาจเป็นการประดิษฐ์วัตถุสิ่งของขึ้นใช้ และอาจเป็นการกำหนดพฤติกรรมและความคิด ตลอดจนวิธีการหรือระบบการทำงาน ดังนั้น วัฒนธรรม คือ ระบบในสังคมมนุษย์ที่มีมนุษย์สร้างขึ้น

นิคม มุสิกคามะ (2545 : 4) ได้กล่าวว่า วัฒนธรรม คือ วิถีชีวิตของคน เกิดจากกระบวนการอันซับซ้อนทางสังคมหรือกลุ่มชนโดยรวมเอามิติทางด้านจิตใจ วัตถุ ภูมิปัญญา และอารมณ์เข้าไว้ด้วยกัน จนเป็นรูปแบบเอกลักษณ์ของสังคมนั้น ไม่ใช่เพียงเรื่องของศิลปะและวรรณกรรม หากหมายถึงรูปแบบของชีวิต สิทธิมนุษยชนขั้นพื้นฐาน ระบบค่านิยม ตลอดจนขนบธรรมเนียม จารีตประเพณี และความเชื่อต่าง ๆ

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้นตามความต้องการของชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็วัฒนธรรมทางด้านการใช้ภาษา กายแต่่งกาย ที่อยู่อาศัย และอาหารการกิน ล้วนสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชุมชนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง นอกจากนี้ วัฒนธรรมสามารถมีการเปลี่ยนแปลงตามปัจจัยต่าง ๆ ซึ่งสิ่งที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงนั้นมาจากบทบาททางด้านสังคม เศรษฐกิจ การเมือง และการรับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เป็นต้น

2.1.2 ความสำคัญของวัฒนธรรม

ด้วยสาเหตุที่วัฒนธรรมคือทุกสิ่งทุกอย่างที่มีมนุษย์สร้างขึ้นเพื่อสร้างเสริมการดำรงชีวิตที่ดีขึ้น เป็นสิ่งที่แสดงถึงความเจริญก้าวหน้า ความเป็นระเบียบเรียบร้อย และเป็นศีลธรรมอันดีงามของสังคม มีการสืบทอดเป็นมรดกทางสังคมไปสู่รุ่นหลัง ดังนั้น วัฒนธรรมมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของมนุษย์ และวัฒนธรรมมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับวิถีชีวิต

เกียรติศักดิ์ อิชยานันท์ (2531:16). วัฒนธรรมเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญ เป็นลักษณะเด่นประจำชาติหรือประจำหมู่คณะ ซึ่งมีส่วนช่วยให้ชุมชนในชาติมีความรู้สึกเป็นพวกเดียวกัน อันจะทำให้บังเกิดความรักสามัคคีกัน และส่งผลต่อการรวมพลังของหมู่คณะและธำรงไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติจำเป็นต้องอนุรักษ์และถ่ายทอดต่อไป

เรื่อง เจริญชัย (2531:53-58). ได้กล่าวไว้ว่า รัชกาลที่ 9 เคยแสดงให้เห็นถึงความสำคัญ ของวัฒนธรรมเอาไว้ว่า “การรักษาวัฒนธรรมคือการรักษาชาติ” ซึ่งคนไทยทุกคนจะได้รู้ดีและถือเป็น จุดยืนอันสำคัญ เพื่อใช้เป็นหลักในการวางแผน ปรับปรุง เปลี่ยนแปลง และพัฒนาประเทศ ไม่ว่าจะ เป็น ประเทศไหน ก็ควรให้ความสำคัญกับวัฒนธรรม

ปรีชา ช่างขวัญยืน (2560 : 165-167) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมเป็นเรื่องของชาติและ เป็นมรดกของชาติ เป็นสิ่งที่บรรพบุรุษสร้างขึ้น และสืบทอดกันมา คนในสังคมนั้นจึงต้องดำเนินการ ทั้งวัฒนธรรมที่เป็นรากเหง้าในอดีต และวัฒนธรรมที่เป็นอยู่ในสังคมปัจจุบัน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่ได้รับการ เปลี่ยนแปลงและกำลังอยู่ในกระแสของโลก ดังนั้น วัฒนธรรมจึงมีความสำคัญต่อสังคมอดีตและ สังคมปัจจุบัน

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า วัฒนธรรมมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับวิถีชีวิต สามารถ สะท้อนให้เห็นถึงชีวิตและความเป็นอยู่ของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง นอกจากนี้ วัฒนธรรมมีความสำคัญต่อ วิถีชีวิตของชุมชนต่าง ๆ สามารถแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของชุมชนและสามารถทำให้บุคคล เรียนรู้กับถ่ายทอดวัฒนธรรมของตนเองอย่างต่อเนื่อง ซึ่งรวมไปถึงอาหารการกิน การแต่งกาย ที่อยู่ อาศัย ประเพณี เทศกาล การประกอบอาชีพ และเศรษฐกิจ เป็นต้น ดังนั้น วัฒนธรรมจึงมีความสำคัญ ต่อชีวิตของบุคคลต่าง ๆ

2.1.3 ประเภทของวัฒนธรรม

เนื่องจากวัฒนธรรมมีความหลากหลาย มีทั้งวัฒนธรรมวัตถุและวัฒนธรรมที่ไม่ใช่วัตถุ มีทั้งที่เป็นนามธรรมและรูปธรรมเป็นสิ่งที่จับต้องมองเห็นได้ ซึ่งแต่ละชุมชน แต่ละประเทศย่อมมี วัฒนธรรมที่ต่างกันบุคคลในสังคมสามารถแบ่งวัฒนธรรมตามแง่มุมต่าง ๆ เช่น สามารถแบ่งตาม เนื้อหาเป็นคตินิยม วัฒนธรรม เนติธรรม และสพธรรม เป็นต้น

จำนงค์ ทองประเสริฐ (2547:9-11) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมสามารถแบ่งเป็น วัฒนธรรมทางวัตถุและวัฒนธรรมทางจิตใจ คือ ประการหนึ่ง วัฒนธรรมทางวัตถุ หมายถึง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการดำรงชีวิต ส่วนใหญ่อาศัยวัสดุที่หาง่าย หรือมีอยู่ทั่วไปในท้องถิ่นนั้น เช่น อาหาร พืชพันธุ์ จะช่วยสร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชนนั้น เพื่อให้คนในชุมชนกินดีอยู่ดีสะดวกสบายและ รู้จักสร้างความสำเร็จทางวัตถุ ประการสอง วัฒนธรรมทางจิตใจ หมายถึง เรื่องที่เกี่ยวกับความคิด ความเชื่อและความศรัทธาในศาสนา ศีลธรรมและจริยธรรม ซึ่งส่งเสริมความรู้สึกด้านจิตใจให้องอาจ

สุพัตรา สุภาพ (2542 : 35) ได้กล่าวไว้ว่า โดยทั่วไปแล้วมักจะแบ่งวัฒนธรรมออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ ประเภทที่หนึ่ง วัฒนธรรมที่เป็นวัตถุ (Material Culture) ซึ่งได้แก่ สิ่งประดิษฐ์ และเทคโนโลยีต่าง ๆ ที่มนุษย์คิดค้นผลิตขึ้นมา เช่น สิ่งก่อสร้าง อาคารบ้านเรือน อาวุธยุทโธปกรณ์ เครื่องอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เป็นต้น ประเภทที่สอง วัฒนธรรมที่ไม่ใช่วัตถุ (Non-material Culture) หมายถึงอุดมการณ์ ค่านิยม แนวความคิด ภาษา ความเชื่อทางศาสนา ขนบธรรมเนียม

ประเพณี ลัทธิการเมือง กฎหมาย วิธีการกระทำและแบบแผนในการดำเนินชีวิต ซึ่งมีลักษณะเป็นนามธรรม (Abstract) ที่มองเห็นไม่ได้

วิทยา เมืองแก้ว (2553 : 13) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมสามารถแบ่งเป็นสองประเภท ได้แก่ วัฒนธรรมทางวัตถุและวัฒนธรรมทางจิตใจ ซึ่งวัฒนธรรมทางวัตถุรวมถึงเครื่องมือ เครื่องใช้ที่มนุษย์ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อความสุขทางกาย เช่น ที่อยู่อาศัย ยานพาหนะ เป็นต้น ส่วนวัฒนธรรมทางจิตใจ หมายถึง เครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจของมนุษย์ เพื่อให้เกิดปัญหาและมีจิตใจที่งดงาม เช่น ศาสนา วรรณคดี และศิลปะ เป็นต้น และปรีชา ช่างขวัญยืน (2560 : 163) ยังได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมมีสองประเภท ประเภทที่ไม่มีการประเมินคุณค่ากับประเภทที่มีการประเมินคุณค่า ประเภทที่มีประเมินคุณค่า หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่มนุษย์มีส่วนเกี่ยวข้อง รวมถึงรูปธรรมและนามธรรม

เปรมสิริ ศักดิ์สูง (2550 : 15) ได้กล่าวไว้ว่า สามารถแบ่งวัฒนธรรมเป็น 9 ประเภท โดยแบ่งตามเนื้อหาย่อย ได้แก่ วัฒนธรรมการบริโภค วัฒนธรรมการอยู่อาศัย วัฒนธรรมการแต่งกาย วัฒนธรรมการพักผ่อน วัฒนธรรมเกี่ยวกับการแสดงอารมณ์ วัฒนธรรมเกี่ยวกับการจรรยาบรรณส่ง วัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการสื่อความหมาย วัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการอยู่ร่วมกันเป็นหมู่คณะ และวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการแสวงหาความสุขทางจิตใจกับหลักการดำเนินชีวิต เป็นต้น

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารการกินเป็นวัฒนธรรมรูปธรรม ซึ่งสามารถมองเห็นได้และสัมผัสได้ ทั้งด้านรสชาติ สี วัตถุดิบ และรูปแบบการจัดวางก็สามารถสัมผัสได้ อีกทั้งอาหารยังเป็นวัฒนธรรมทั้งวัตถุและไม่ใช่วัตถุ ไม่เพียงแต่เป็นแหล่งพลังงานให้กับมนุษย์ ยังสามารถส่งเสริมความสุขให้กับตนเองและคนในครอบครัวได้ ที่สำคัญคือ ไม่ว่าจะเป็วัฒนธรรมทางวัตถุหรือวัฒนธรรมทางจิตใจ ล้วนสามารถสะท้อนให้เห็นถึงชีวิตความเป็นอยู่และสภาพสังคมของชุมชนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารการกินเป็นวัฒนธรรมที่ต้องอนุรักษ์ และจะทำให้มนุษย์เรามีความสุขทั้งกายและจิตใจ

2.1.4 แนวคิดที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

วัฒนธรรมที่มีความสำคัญกับคนในสังคมไม่น้อยไปกว่าวัฒนธรรมด้านการแต่งกายและวัฒนธรรมด้านภาษา คือ วัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมของกลุ่มชุมชนต่าง ๆ สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินของกลุ่มชนนั้นด้วย จึงมีบทบาทต่อวิถีชีวิตของคนในชุมชนต่าง ๆ อย่างเช่น บทบาททางด้านเศรษฐกิจและบทบาททางวัฒนธรรม เป็นต้น นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารการกินในชีวิตประจำวันและเทศกาลต่าง ๆ มีความแตกต่างกันตามบริบทสังคม ซึ่งวัฒนธรรมด้านอาหารของคนแต่ละกลุ่มนั้นย่อมมีความแตกต่างกัน

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พุทธศักราช 2525 (อ้างถึง ธัญลักษณ์ บริรักษ์ 2547 : 8) ได้กล่าวไว้ว่า อาหาร หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต เสาवनีย์

จักรพิทักษ์ (2541 : 1) กล่าวว่า อาหาร หมายถึง สิ่งใด ๆ ก็ตามที่รับเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าจะ เป็น เครื่องดื่ม การกิน หรือการฉีดก็ตาม แล้วเกิดประโยชน์แก่ร่างกายโดยให้สารอาหาร อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง

สุคนธ์ ชูแก้ว (2545 : 8) ได้สรุปความหมายของอาหารไว้ว่า สิ่งที่มีมนุษย์กินหรือดื่มเข้าไปแล้ว เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้ร่างกายเจริญเติบโต และสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปกติ

แสงโสม สีนะวัฒน์ (2551 : 235) ได้กล่าวไว้ว่า อาหาร หมายถึง สิ่งที่เรากินทุกวัน เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโต เพื่อดำรงชีวิตอยู่ได้ อาหารเป็นสิ่งจำเป็นพื้นฐานที่คนเราทั้งเด็กและผู้ใหญ่ขาดไม่ได้ และการกินอาหารที่มีประโยชน์จะช่วยให้สุขภาพอนามัยดี

วศินา จันทศิริ (2555:30) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นทรัพยากรที่มีคุณค่าของประเทศ เนื่องจากเกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้เป็นวัตถุดิบ ในตำรับอาหารสำหรับใช้บริโภคในครัวเรือนและชุมชนวัฒนธรรมอาหาร ถูก หล่อหลอมมาจากประสบการณ์และทักษะของคนจากรุ่นสู่รุ่น แล้วถ่ายทอดมายังลูกหลาน นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังซึมซับเข้าสู่วิถีชีวิตขนบธรรมเนียมประเพณีทางศาสนา

อภิญา ต้นทิววงศ์ (2556 : 20) กล่าวว่า วัฒนธรรมด้านอาหารมีความหมายถึง อาหารที่เป็นไปตามความเชื่อ ค่านิยมวิถีชีวิต และความรู้ของสังคมแต่ละสังคม มีลักษณะเป็นทั้ง ศาสตร์และศิลป์ ด้านอาหารของแต่ละสังคม ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารจึงนับเป็นจุดแข็งของแต่ละประเทศ เนื่องจากมีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งยากที่ใครในต่างวัฒนธรรมจะเลียนแบบ มีแต่เจ้าของวัฒนธรรมเท่านั้นที่ควรจะไปขยายผลต่อยอดให้มีความโดดเด่น และถ่ายทอดไปยังลูกหลานให้เกิดความภาคภูมิใจในอนาคต ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารจึงถูกหยิบยกให้ถูกนำมาพิจารณา ในกรอบยุทธศาสตร์อาหารศึกษา เพื่อที่จะใช้เป็นโอกาสของการพัฒนาโภชนาการของคนไทยและการสร้างการแข่งขันกับนานาชาติ

สิรินาฏ ศิริสุนทร (2555 : 3) กล่าวถึง ข้าวหรือวัฒนธรรมการกินข้าว จึงถือเป็น วิวัฒนาการการกินของคนสุวรรณภูมิที่อยู่คู่กันมานานถึงปัจจุบัน จุดเริ่มต้นของวัฒนธรรมการกินข้าว คือ การกินข้าวสวย นอกจากนี้ ยังมีความเชื่อและพิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวด้วย สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2555 : 56) ได้กล่าวไว้ว่า สี กลิ่น รส ของอาหาร จึงเป็นเรื่องของการดัดแปลง เรียนรู้ปรับใช้จากธรรมชาติทั้งสิ้น จุดเด่นของอาหารไทยคือเครื่องปรุงที่ไม่มีสารเคมี ไม่มีผงชูรสในอาหาร ทุกอย่างครบเครื่องความอร่อย จากการผสมผสานของเครื่องปรุงจนกลมกล่อม

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารเป็นสิ่งจำเป็นของมนุษย์เรา สามารถเกิดประโยชน์ต่อร่างกาย และมีผลกระทบต่อวิถีชีวิตของชุมชนต่าง ๆ ไม่ว่าจะในด้านวิธีการกิน วิธีการทำ การใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง การจัดงาน รสชาติ หรืออาหารที่ใช้ในการประกอบเทศกาลและวันสำคัญต่าง ๆ ล้วนสามารถสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชน นอกจากนี้

ยังสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมในด้านความเชื่อ ค่านิยม ประเพณี สำนวน และวิถีชีวิตของชุมชนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งด้วย

2.2 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีน

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ความหลากหลายของรสชาติและส่วนประกอบเครื่องปรุงต่าง ๆ นั้น สามารถบ่งบอกถึงวัฒนธรรมของกลุ่มชน ยังสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชนนั้น ๆ อาหารจีนเป็นอาหารที่มีครบทุกรสชาติและมีการใช้วัตถุดิบหลากหลาย ซึ่งรสชาติและวัตถุดิบนั้นถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีน ในการวิจัยครั้งนี้ จะศึกษาเนื้อหาอาหารจีนในด้านดังต่อไปนี้

2.2.1 ความหมายของอาหารจีน

คนจีนถือเรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่ โดยมีคำพังเพยที่พูดว่า ประชาชนถือเรื่องอาหารการกินเป็นสิ่งสำคัญเท่าเทียมฟ้า จากประโยคนี้นี้สามารถรู้ได้ว่า คนจีนให้ความสำคัญกับอาหารการกิน อาหารแต่ละที่แต่ละชุมชนล้วนมีเอกลักษณ์ของตนเอง ดังนั้น อาหารจีนเป็นอาหารที่มีลักษณะของชุมชนชาวจีนรับประทานในชีวิตประจำวัน

อชิรญา วิฑูรชาติศรี (2555 : 23) อาหารจีนเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมของชาวจีน มีหลากหลายชนิดตามแต่ละท้องถิ่น ได้กล่าวไว้ว่าอาหารจีน หมายถึง อาหารประจำของประเทศจีน รวมถึงเครื่องปรุงรส วัตถุดิบ และอาหารถิ่น ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จนเป็นเอกลักษณ์ประจำของจีน

MA JIANYING (2561 : 15) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารจีนหมายถึงอาหารที่ประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมจีน สามารถแบ่งเป็นสองตระกูลใหญ่ ๆ ได้แก่ อาหารเหนือกับอาหารใต้ อาหารเหนือจะเน้นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีเป็นอาหารหลัก ซึ่งเป็นอาหารคนภาคเหนือนิยมรับประทานในชีวิตประจำวัน สำหรับอาหารใต้ จะเน้นข้าวสวยเป็นอาหารหลัก ทั้งอาหารเหนือและอาหารใต้จะมีรสชาติและวิธีการปรุงที่ต่างกัน

สรวิชญ์ สงวนคุณธรรม (2553 : 5) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารจีนเป็นอาหารที่ชาวจีนทำกินในชีวิตประจำวัน และเป็นอาหารที่มีลักษณะโดดเด่นในด้านรสชาติ การใช้วัตถุดิบ และวิธีการปรุง และเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงทั้งในประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ อาหารจีนยังเป็นอาหารที่มีความสัมพันธ์กับความเชื่อและค่านิยมของชาวจีนด้วย

วัฒนธรรมอาหารจะมีการเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลาและบริบทสังคม เมื่อมีชาวจีนเข้ามาทำการค้าหรืออพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองไทย ย่อมนำวัฒนธรรมจีนเข้ามาในสังคมไทยพร้อมกันไม่ว่าในด้านอาหารการกิน ที่อยู่อาศัย ประเพณี และภาษา ล้วนได้รับอิทธิพลทางเศรษฐกิจ เทคโนโลยี และวัฒนธรรมประเพณี สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2555 : 11) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารจีน คือ อาหารที่คนจีน

บริโภคมาเป็นระยยาวลานาน อาจจะได้รับกาถ่ายทอด้วัฒนธรรมจากชาติอื่นมาก็จริง แต่เราเอามาดัดแปลงให้เหมาะสมกับประสาทสัมผัสของคนจีน และเหมาะสมกับวัตถุบเคื่องปรุงที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้นจนได้เป็นอาหารที่อร่อยถูกปากเหมาะกับคนในสังคมนั้น

จากความหมายดังกล่าว อาหารจีน หมายถึง อาหารที่เกิดขึ้นตามวัฒนธรรมจีน เป็นสิ่งที่มนุษย์กินทุก ๆ วัน เพื่อดำรงชีวิตอยู่ได้ ซึ่งรวมไปถึงทั้งของสด ของแห้ง และอาหารที่พร้อมทาน เป็นต้น มีนักวิชาการกล่าวไว้ว่า อาหารจีนมีอิทธิพลต่อทั่วโลกอย่างมาก หากแผ่นดินใดมีคนจีนอยู่ที่นั่นก็จำเป็นต้องมีอาหารจีน ดังนั้น อาหารจีนมีความสัมพันธ์กับบทบาทต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์สามารถสะท้อนให้เห็นถึงชีวิตความเป็นอยู่ของคนในสังคมนั้น

2.2.2 ประเภทของอาหารจีน

ประเภทของอาหารจีนมีความหลากหลายมากมาย สามารถแบ่งตามสถานที่ วัตถุดิบ วิธีการปรุง และรสชาติ เป็นต้น ถ้าแบ่งตามสถานที่ ส่วนใหญ่สามารถแบ่งเป็นอาหารภาคเหนือและอาหารภาคใต้ แต่ถ้าแบ่งตามวัตถุดิบ ก็สามารถแบ่งเป็นของสด ของแห้ง และอาหารพร้อมทาน แต่ละประเภทล้วนสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชาวจีนหรือชาวไทยเชื้อสายจีน

JIN KAICHENG (2558 : 98) ได้กล่าวว่า เนื่องจากภูมิศาสตร์และอากาศของแต่ละเมืองต่างกัน อาหารของแต่ละที่ย่อมไม่เหมือนกัน ถ้าแบ่งตามสถานที่และเอกลักษณ์ของอาหาร อาหารจีนสามารถแบ่งเป็น 8 ประเภทใหญ่ ๆ ได้แก่ อาหารซันตง (鲁菜 หลู่ไช่) อาหารเจียงซู (苏菜 ซูไช่) อาหารกวางตุ้ง (粤菜 เยว่ ไช่) อาหารเสฉวน (川菜 ชวนไช่) อาหารอันฮุย (徽菜 ฮุยไช่) อาหารฮกเกี้ยน (闽菜 หมิ่นไช่) อาหารหูหนัน (湘菜 เซียงไช่) และอาหารเจ้อเจียง (浙菜-เจ้อไช่) ซึ่งอาหารแต่ละประเภทมีลักษณะที่เหมาะสมกับความเคยชินในด้านการใช้ชีวิตและอาหารการกินของพื้นที่นั้น สามารถสะท้อนวิถีชีวิตของกลุ่มชุมชนชาวจีนต่าง ๆ

อชิรญา วิฑูรชาติตรี (2555 : 65-69) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารจีนในชีวิตประจำวันนั้น เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากคนจีน สามารถแบ่งเป็น อาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ซึ่งอาหารคาวนั้นจะรวมถึงอาหารประเภทผัด ยำ ทอด ต้ม และนึ่ง เป็นต้น

บัญชา สุวรรณานนท์ (2550 : 12) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารของประเทศจีนสามารถแบ่งตามประโยชน์ของอาหารได้ ซึ่งสามารถแบ่งเป็น อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเสริมความสวยงาม และอาหารป้องกันโรคมะเร็ง สังคมคนจีนปัจจุบันนี้ คุณภาพชีวิตดีขึ้นเรื่อย ๆ คนที่สนใจอาหารสุขภาพก็เพิ่มมากขึ้น คนจีนนิยมบำรุงร่างกายด้วยอาหาร

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548 : 174-182) ได้กล่าวไว้ว่า ถ้าแบ่งตามชนิดของอาหาร สามารถแบ่งออกเป็น 6 ประเภท ได้แก่ ประเภทที่หนึ่ง อาหารว่าง เป็นอาหารซึ่งรับประทานรองท้อง และแก้หิวได้ดี ทั้งนี้เพราะกว่าจะถึงเวลาอาหารมื้อหลักถือว่าเป็นอาหารที่นำไปแทรกในระหว่างมื้อได้ ประเภทที่สอง อาหารประเภทยำ เป็นอาหารที่มีตั้งแต่ 3 รสขึ้นไป รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ดหรือหวาน

ประเภทที่สาม น้ำพริกและเครื่องจิ้ม เป็นอาหารจานสำคัญที่อยู่ในสำหรับอาหารจีนมานาน ประเภทที่สี่ อาหารประเภทแกง คนจีนรับประทานข้าวเป็นหลัก เมื่อมีข้าวก็จะนึกถึงแกงเป็นอันดับแรก แกงของประเทศจีนมีมากมายหลายชนิดแตกต่างกันไปแต่ละภาค ประเภทที่ห้า อาหารจานเดียว เป็นอาหารที่มีคุณค่าครบ 5 หมู่ในอาหารจานเดียว และมีสารอาหารครบ 6 ชนิด ประเภทที่หก อาหารหวาน เป็นของหวานหรือขนมของจีนใช้เสิร์ฟหลังจากกินอาหารคาวเสร็จแล้ว หรือใช้เสิร์ฟระหว่างมื้ออาหารเป็นของว่างก็ได้

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารจีนเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากทั่วโลก เมื่อพิจารณาสาเหตุที่ทำให้ไม่จริงเป็นที่นิยมของทั่วโลกนั้น นอกจากรสชาติ และความสวยงามของอาหาร จีนปัจจัยที่สำคัญ คือ ประเภทที่หลากหลายของอาหารจีน มีทั้งแบ่งตามพื้นที่ แบ่งตามชนิด และแบ่งตามวิธีการปรุง แต่ละพื้นที่และแต่ละกลุ่มชุมชนมีอาหารพิเศษของตนเอง ซึ่งล้วนสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของกลุ่มชุมชนนั้นด้วย

2.3 ความรู้ที่เกี่ยวกับวิถีชีวิตชาวจีนแต่จิวย่านเยาวราช

ชาวจีนได้อพยพเข้ามาอาศัยในแผ่นดินไทยตั้งแต่อดีตเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน และมีเอกลักษณ์ของตนเอง โดยนำวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนเองเข้ามาด้วย คนจีนที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราชนั้น เป็นคนจีนที่มาจากเมืองต่าง ๆ ของประเทศจีน โดยในย่านเยาวราชนั้น มีทั้งที่พักและร้านค้า ยังมีตลาดต่าง ๆ ตั้งอยู่ในนั้น สามารถถือเป็นศูนย์การค้าจากประเทศจีนและศูนย์วัฒนธรรมจีน

2.3.1 ประวัติความเป็นมาของย่านเยาวราช

ในสังคมไทยปัจจุบันนี้ จำนวนคนจีนที่อพยพเข้ามาประเทศไทยได้เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากนโยบายเศรษฐกิจของไทยและการเดินทางสะดวกมากขึ้น จึงทำให้มีคนจีนอพยพเข้ามาเรื่อย ๆ ปิยนาด บุณนาค (2559 : 65) ได้กล่าวไว้ว่า ชาวจีนอพยพส่วนใหญ่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจที่เปิดโอกาสให้ชาวจีนได้แสวงหาประโยชน์ทางเศรษฐกิจได้ดีกว่าที่อื่น ย่านที่คนจีนเข้ามาทำมาหากินมากที่สุดคือ เยาวราช นอกจากใช้เป็นที่อยู่อาศัยแล้ว คนจีนยังนิยมทำการค้าขายและสร้างศาลเจ้าต่าง ๆ เพื่อดำรงชีวิตได้อย่างดีและสืบทอดวัฒนธรรมจีนรุ่นสู่รุ่น

ปีวาว แพมิลี่ (2556 : 13) ได้กล่าวไว้ว่า เยาวราชเป็นถนนที่สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ตามวัตถุประสงค์ที่จะพัฒนาบ้านเมืองให้มีความเจริญ อำนวยความสะดวกเรื่องการคมนาคมระหว่างถนนเจริญกรุงกับย่านสำเพ็ง ซึ่งเป็นแหล่งการค้าและชุมชนชาวจีนขนาดใหญ่ แต่เคยเกิดไฟไหม้หลายครั้งเนื่องจากผู้คนที่อยู่อาศัยและทำมาค้าขายเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ แต่กว่าจะแล้วเสร็จต้องใช้เวลาสร้างนานถึง 8 ปี คือ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2434-2443 ตอนแรกชื่อ “ถนนยุพราช” ต่อมาตั้งชื่อใหม่ว่า “ถนนเยาวราช”

สุภางค์ จันทวานิช (2559 : 89) ได้กล่าวไว้ว่า ถนนเยาวราช นอกจากจะเป็นชุมชนที่อยู่อาศัยขนาดใหญ่ของชาวจีนในกรุงเทพฯ ในอดีตแล้ว สำเพ็งยังเป็นแหล่งค้าขายขนส่งที่ใหญ่ที่สุดด้วย ชาวจีนจากภาคตะวันออกเฉียงใต้ของจีนออกเดินทางผ่านทะเลจีนใต้ มาสู่ประเทศไทย โดยใช้เรือสำเภาเป็นพาหนะขนส่งในศตวรรษที่ 17-18 และเปลี่ยนมาใช้เรือกลไฟในศตวรรษที่ 19-20

ชาดา เตรียมวิทยา (2559 : 557) ได้กล่าวไว้ว่า ย่านเก่าแก่อย่างไชน่าทาวน์ของกรุงเทพฯ “เยาวราช” เป็นแหล่งรวมสีสันอาหารช่วงเวลาเช้า กลางวัน และกลางคืนตามถนนตรอกซอก ทุกมุมมีอาหารอร่อยให้เลือกรับมากมาย ทั้งแบบดั้งเดิมและแบบทันสมัย หากเป็นช่วงเทศกาลสำคัญของชาวไทยเชื้อสายจีน เยาวราชจะเต็มไปด้วยผู้คนที่ย่างมาหาซื้ออาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส เครื่องเทศยาจีน และเครื่องใช้ต่าง ๆ

พรพรรณ จันทโรนานนท์ (2546 : 22) ได้กล่าวไว้ว่า เยาวราชในยุคปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปมาก ตึกสูงและอาคารที่ใช้ในการธุรกิจมีอยู่ทุกที่ทุกแห่ง ถนนเต็มไปด้วยผู้คน ไม่มีเวลากลางวันและกลางคืนธุรกิจเจริญรุ่งเรือง แม้ว่าเยาวราชจะเปลี่ยนแปลงไปมากเพียงใด ความเป็นเอกลักษณ์ของศูนย์กลางวัฒนธรรมจีนก็คงอยู่ ซึ่งทำให้เยาวราชเป็นชุมชนที่มีเสน่ห์ สามารถดึงดูดนักวิชาการเข้ามาศึกษาวิจัยเรื่องชาวจีนในทุกสาขา ทั้งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถให้ชุมชนได้เรียนรู้เรื่องราวของชาวจีนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันได้อย่างดี และยังสามารถดึงดูดนักลงทุนมาลงทุนที่ย่านเยาวราช

สุวัฒน์ อารงศรีสกุล (2554 : 7) ได้กล่าวไว้ว่า เยาวราชเป็นถนนสายสั้น ๆ ที่มีความยาวเพียง 1 กิโลเมตร มีความคดเคี้ยวไปมาราวกับตัวมังกร ซึ่งไม่ว่าในอดีตหรือปัจจุบัน เยาวราชยังคง เต็มเปี่ยมด้วยสีสันที่มีชีวิตชีวา เป็นย่านธุรกิจการค้าสายสำคัญสายหนึ่งของกรุงเทพมหานคร อันเป็นแหล่งรวมของธนาคาร บริษัท ห้างร้านร้านทอง ภัตตาคาร ร้านค้า ร้านอาหาร เป็นต้น

จากข้อความที่เกี่ยวกับเยาวราชดังกล่าว สรุปได้ว่า ย่านเยาวราชมีประวัติศาสตร์ยาวนาน เป็นเขตที่มีจำนวนเชื้อสายจีนมากที่สุดในกรุงเทพฯ และเป็นสถานที่ค้าขายสินค้าเงินเป็นหลักรวมไปถึงทั้งของกิน ของใช้ และของเซ่นไหว้ นอกจากนี้ ย่านเยาวราชยังเป็นสถานที่ที่สืบทอดวัฒนธรรมจีนในด้านอาหารการกิน การแต่งกาย ที่อยู่อาศัย และประเพณีต่าง ๆ อีกทั้งในย่านเยาวราชยังประกอบด้วยตลาดต่าง ๆ มีตลาดเก่าเยาวราชที่เป็นตลาดเก่าแก่ที่สุดในย่านเยาวราช และตลาดน้อย เป็นต้น

2.3.2 ประวัติความเป็นมาของตลาดเก่าเยาวราช

ตลาดเป็นสถานที่ค้าขายและแลกเปลี่ยนสิ่งของต่าง ๆ คนในชุมชนกับพ่อค้าแม่ค้าจะนัดเจอกันที่ตลาด เพื่อทำการค้าขายและแลกเปลี่ยนซื้อขายสินค้า สมัยก่อน เนื่องจากย่านเยาวราชติดริมแม่น้ำ จึงมีตลาดที่ริมแม่น้ำจำนวนมาก แต่ปัจจุบันนี้ มีตลาดที่ตั้งอยู่ในบริเวณแม่น้ำเพิ่มมากขึ้น และมีตลาดเก่าแก่ที่วัฒนธรรมดั้งเดิมด้วย ในย่านเยาวราชนั้น มีตลาดเก่าแก่ที่มีชื่อเสียง

แห่งหนึ่งที่ตั้งชื่อว่า ตลาดเก่าเยาวราช ซึ่งเป็นตลาดเก่าที่ขายของกินและของที่นำเข้ามาจากประเทศจีน และตลาดเก่าแห่งนี้ยังเป็นสถานที่ที่คนไทยเชื้อสายจีนนิยมอาศัยอยู่ มีประวัติศาสตร์ยาวนาน

สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์ (2549 : 37-45) ได้กล่าวไว้ว่า ตลาดไม่ใช่แค่ที่มีการค้าขาย ยังเป็นที่สร้างความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มต่าง ๆ ตลาดเก่าเยาวราชสร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ตอนแรกเป็นตลาดที่ทำการค้าขายของกลุ่มชาวจีนแต่จิว ซึ่งเป็นตลาดที่ขายสินค้าของประเทศจีน แต่ในช่วงหลัง ๆ ตลาดเก่ากลายเป็นสถานที่ที่ค้าขาย อาศัย และเป็นสถานที่ที่แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างคนจีนกับคนไทยด้วย เป็นตลาดเก่าที่มีความผูกพันกับวิถีชีวิตของกลุ่มคนจีนที่ใช้ชีวิตในประเทศไทย

ตลาดเก่าเยาวราชเป็นตลาดสดเอกชนที่เก่าแก่ที่สุดในย่านเยาวราช มีประวัติศาสตร์ 200 กว่าปี สุภางค์ จันทวานิช (2559 : 3) ได้กล่าวว่า ตลาดเก่าเยาวราชแห่งนี้มีประวัติผูกพันกับสกุลชาวจีนที่มีชื่อเสียง มีวิถีชีวิต และธุรกิจการค้าของชาวจีนตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน ในอดีตตลาดเก่าเป็นแหล่งจับจ่ายอาหารสดและอาหารแห้ง จนถึงปัจจุบันนี้ พัฒนาจากการเป็นตลาดขายผักมาเป็นตลาดขายส่งอาหารชนิดต่าง ๆ จากเมืองจีน ดังนั้น เยาวราชมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของคนจีนที่ใช้ชีวิตในสังคมไทย และเป็นสถานที่ที่สืบทอดประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ ของคนจีนที่อยู่ในประเทศไทยด้วย

CHU LULU (2561 : 18) ได้กล่าวไว้ว่า ตลาดเก่าเยาวราชเป็นธุรกิจเอกชนที่เก่าแก่ที่สุดในกรุงเทพมหานคร ตลาดสดแห่งนี้ประกอบการสืบทอดกันภายในครอบครัวมากกว่าห้าชั่วอายุคน และได้รับความนิยมจากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ นับจากแรกตั้งจนถึงปัจจุบันผู้ก่อตั้งตลาดแห่งนี้เป็นคนไทยที่มั่งคั่งที่สุดคนหนึ่งในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ มีบรรดาศักดิ์เป็นพระศรีทรงยศ หรือที่คนทั่วไปเรียกว่า เจ้สัวเนียม ปัจจุบันตลาดเก่าอยู่ในความดูแลของบริษัท ไพบูลย์สมบัติ จำกัด

ตลาดเก่าเยาวราชนั้น นอกจากมีร้านค้าและร้านอาหาร ยังมีศาลเจ้าเล่งบ๊วยเอี้ยะ และศาลเจ้าพ่อม่าตั้งอยู่ในตลาดเก่า ซึ่งเป็นศาสนสถานสำหรับคนจีน ดังที่ สาโรจน์ มณีรัตน์ (2561 : 64-65) ได้กล่าวไว้ว่า ศาลเจ้าพ่อม่าเป็นศาลเจ้าที่ถือกำเนิดในตระกูลเบ็หรือหม่าตามภาษาจีนกลาง ซึ่งมีความหมายว่า ม้า ซึ่งเป็นศาลเจ้าที่มีพิธีกรรมตามความเชื่อของคนจีนที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช ดังนั้น ตลาดเก่าเยาวราชปัจจุบัน ไม่เพียงแต่เป็นตลาดค้าขาย ยังเป็นตลาดเก่าที่สามารถสะท้อนวิถีชีวิตของกลุ่มคนจีนแต่จิวย่านเยาวราชด้วย

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า ตลาดเก่าเยาวราชเป็นตลาดที่เก่าแก่ที่สุดในย่านเยาวราชเป็นแหล่งที่พ่อค้าขายของของคนไทยเชื้อสายจีนเป็นจำนวนมากในย่านเยาวราช และเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารแห้ง อาหารสด และอาหารพร้อมทานของชาวจีนหรือชาวไทยเชื้อสายจีน นอกจากร้านอาหารยังมีร้านขายของใช้ และของเซ่นไหว้ เป็นต้น คนที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเหล่านั้น ยังคงใช้ชีวิตแบบดั้งเดิมอยู่ ทั้งในด้านอาหารการกินและด้านวิถีชีวิต ดังนั้น ตลาดเก่าเยาวราชจึงเป็นสถานที่ที่มีคุณค่าในด้านการศึกษา

2.3.3 ประวัติของชาวจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในย่านตลาดเก่าเยาวราช

ย่านเยาวราชเป็นเขตที่ชาวจีนหรือชาวไทยเชื้อสายจีนอาศัยอยู่ ซึ่งเป็นคนที่มาจากเมืองต่าง ๆ ของประเทศจีน มีทั้งมาจากเมืองแต้จิ๋ว เมืองกวางตุ้ง เมืองฮกเกี้ยน และเมืองไหหลำ แต่ละกลุ่มมีความแตกต่างในด้านการใช้ภาษา ประเพณี และอาหารการกิน เป็นต้น กลุ่มคนเหล่านี้ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพค้าขาย ถึงแม้ว่าอาศัยอยู่ที่ประเทศไทย แต่ก็ยังคงรักษาวัฒนธรรมจีนเป็นอย่างดี

1. การอพยพของชาวจีนแต้จิ๋ว

ในกลุ่มคนที่อพยพเข้ามาเมืองไทยนั้น กลุ่มคนแต้จิ๋วถือว่าเป็นกลุ่มที่ค่อนข้างใหญ่กว่ากลุ่มอื่น ๆ เพราะเมืองแต้จิ๋วตั้งอยู่ภาคใต้ของประเทศจีน ซึ่งเป็นเมืองที่ติดทะเล และใกล้กับประเทศไทย การคมนาคมทางเรือสะดวกสบาย เมื่อประเทศจีนเกิดปัญหาสงครามหรือปัญหาการเมือง ทำให้ประชาชนจีนมีความลำบาก กลุ่มคนแต้จิ๋วและกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับทะเล จึงอพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในแผ่นดินไทยโดยทางเรือ เพื่อหลีกเลี่ยงสงครามและทำมาหากินให้ง่ายขึ้น

สุทัศน์ ศุภรัตน์เมธี (2556 : 12) ได้กล่าวไว้ว่า เมืองแต้จิ๋วเป็นส่วนหนึ่งของมณฑล กวางตุ้ง เป็นหัวเมืองชายทะเลฝั่งตะวันออกของประเทศจีน แต่มีวัฒนธรรมในด้านภาษาและอาหารการกินที่เป็นเอกลักษณ์ เพราะชาวแต้จิ๋วชนกลุ่มน้อยของประเทศจีน มีประชากรประมาณ 20 กว่าล้านคน แต่มีคนแต้จิ๋วโพ้นทะเลไปยังประเทศอื่นประมาณ 10 กว่าล้านคน ในกลุ่มคนที่อพยพไปยังประเทศอื่นนั้น จำนวนคนแต้จิ๋วที่อพยพเข้ามาประเทศไทยมีมากที่สุด

DUAN LIQING (2530 : 27) ได้กล่าวไว้ว่า ชาวจีนโพ้นทะเลในเอเชียชั้น มีอยู่ในประเทศไทยมากที่สุด ซึ่งมีอยู่ประมาณ 3 ล้านคน และในจำนวนนี้เป็นชาวจีนแต้จิ๋วประมาณร้อยละ 80 บรรพบุรุษของชาวจีนและลูกหลานชาวจีนโพ้นทะเลเหล่านั้น ส่วนใหญ่จะเดินทางโดยเรือจากอ่าวจันทลิน จากนั้น ยังได้พบว่า ชาวจีนแต้จิ๋วอพยพเข้ามาเมืองไทยครั้งแรก คือ ช่วงเวลาราชวงศ์ชิง

วันเพ็ญ คงมั่ง (2557 : 102) ได้กล่าวไว้ว่า ประเทศที่มีคนแต้จิ๋วอพยพมาอยู่กันมากที่สุดคือ ประเทศไทยและพวกเขาก็กลายเป็นกำลังสำคัญในการบุกเบิกพัฒนาประเทศไทยในยุคแรก ๆ ด้วย การก่อสร้างถนนสำเพ็ง ถนนทรงวาด และถนนเยาวราช เป็นเพราะที่นั่นเป็นพื้นที่เศรษฐกิจสำคัญของไทยในสมัยนั้น และในหนังสือของธนาคารกรุงเทพฯ (2555 : 107) ยังได้กล่าวไว้ว่าชาวแต้จิ๋วเป็นกลุ่มคนจีนกลุ่มใหญ่ที่สุดที่เข้ามาใช้ชีวิตที่ประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในรัชสมัยของสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชและในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ก็นิยมตั้งถิ่นฐานอยู่จังหวัดตราด จันทบุรีแปดริ้วหรือฉะเชิงเทราบาง ปลาสร้อยหรือชลบุรีและกรุงเทพฯขยายตัวออกไป ถูกต้องตามกฎหมายมากถึง 162,505 คน แล้วโดยเป็นชาวจีนแต้จิ๋วมากที่สุด

อดุลย์ รัตนมันเกษม (2551 : 41) ได้กล่าวไว้ว่า ในอดีตที่ผ่านมา คนแต่จิวถือว่าเป็นกลุ่มคนจีนที่อพยพออกจากประเทศจีนกันมากที่สุดกลุ่มหนึ่ง ซึ่งอาจเนื่องมาจากหลาย ๆ สาเหตุ ทั้งด้านการเมือง สงครามเศรษฐกิจ ภัยพิบัติธรรมชาติต่าง ๆ ล้วนเป็นปัจจัยที่พวกเขาอพยพเข้ามาเมืองไทย แต่ยังมีเหตุผลด้านภูมิประเทศที่คนแต่จิวในจีนอยู่กันค่อนข้างลำบาก มีพื้นที่ใช้สอยเพื่อการยังชีพน้อย แต่มีจำนวนประชากรมาก แต่แม้เขตแต่จิวจะถูกจำกัดด้วยพื้นที่ แต่ก็มีด้านที่ดีคืออยู่ติดกับทะเล คนแต่จิวอาศัยทะเลในการทำมาหากิน

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า คนจีนแต่จิวเป็นกลุ่มคนที่ใหญ่ที่สุดในย่าน เยวราช กลุ่มคนนี้อพยพเข้ามาเมืองไทยและตั้งถิ่นฐานที่ย่านเยวราช เพราะว่า ย่านเยวราชเป็นเขตที่ชาวจีนอาศัยอยู่ ชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในเยวราชนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นรุ่นที่สองหรือรุ่นที่สาม โดยทั่วไปแล้วจะประกอบอาชีพค้าขาย มีทั้งค้าขายอาหารและค้าขายของใช้ในชีวิตประจำวัน

2. วัฒนธรรมชาวจีนแต่จิว

เมื่อคนจีนแต่จิวอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานทำมาหากินในย่านเยวราช ย่อมนำวัฒนธรรม ของตนเองเข้ามาเมืองไทยด้วย แต่อาจจะมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมไทยบ้างในด้านต่าง ๆ เพื่อเข้าถึงวัฒนธรรมไทยและบริบทสังคมไทย ทั้งในด้านจิตใจและร่างกาย วัฒนธรรมแต่จิวเป็นวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ของกลุ่มชุมชนชาวจีนแต่จิว ซึ่งรวมไปถึงด้านอาหารการกิน ที่อยู่อาศัย การประกอบอาชีพ การสืบทอดภาษาของตนเอง ประเพณี และเทศกาลต่าง ๆ เป็นต้น

หนังสือของธนากรกรูเทพฯ (2555) ได้กล่าวไว้ว่า ชาวจีนแต่จิวมีการประกอบอาชีพหลากหลาย ได้แก่ นายธนาคาร พ่อค้าและผู้ส่งข้าวเป็นสินค้าออก นายหน้าหาประกัน พ่อค้าทองและเพชรพลอย พ่อค้าเครื่องโลหะ พ่อค้าผ้า เจ้าของโรงจำนำพ่อค้าเครื่องกระป๋องและของชำ พ่อค้าผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ พ่อค้าไม้เจ้าของโรงงานยาง พ่อค้าหนังสือและเครื่องเขียน กรรมกรโรงสี คนงานท่าเรือ และพ่อค้าการขายวัตถุดิบการปรุงอาหาร เป็นต้น ดังนั้น กลุ่มคนแต่จิวเป็นกลุ่มที่นิยมทำการค้าขาย

อดุลย์ รัตนมันเกษม (2551 : 65) ได้กล่าวไว้ว่า คนแต่จิวรับเอาวัฒนธรรมอาหารทะเลจากพวกตนมาผสมผสานกับวัฒนธรรมตามแบบฉบับของขงจื้อของพวกอื่น ดังนั้นถึงแม้จะยังรักษาวัฒนธรรมการกินตามแบบของผู้คนที่อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล แต่โดยภาพรวมแล้ว วัฒนธรรมตามแบบฉบับของขงจื้อก็ยังเป็นสาระหลักในวัฒนธรรมการกินของคนแต่จิวอยู่

ประสิทธิ์ เงินไทย (2558 : 69) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมชุมชนของคนจีนแต่จิวที่อยู่กันใกล้ชิดในตลาด นอกจากกิจกรรมที่ทุกคนมีส่วนร่วมกัน เช่น งานประจำปีของศาลเจ้าในตลาดที่ได้รับการคัดเลือกจากชุมชนจะจัดเตรียมงาน โดยได้รับความร่วมมือจากชาวจีนในชุมชนตลาดทุกคน จะแบ่งหน้าที่ไม่ว่าหญิงหรือชายกลุ่มสตรีจะช่วยกันทำอาหารและพับกระดาษ “ค้อซี” กระดาษเงินกระดาษทองเพื่อใช้ในการประกอบพิธีไหว้เจ้า

พูดถึงวัฒนธรรมแต้จิ๋ว คนส่วนใหญ่มักจะนึกถึงอาหารแต้จิ๋ว เพราะคนจีนถือเรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่ และมีการให้ความสำคัญกับอาหารการกิน โดยเฉพาะอาหารแต้จิ๋วแบบดั้งเดิม ดังที่สุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธี (2556 : 15) ได้กล่าวไว้ว่า สำหรับอาหารดั้งเดิมของแต้จิ๋ว นั้น ได้หยั่งรากลึกสามารถรักษาสูตรที่แน่นอนจนเป็นแบบฉบับอาหารแต้จิ๋วแท้ ๆ อีกทั้งเป็นยุคหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ความเป็นอยู่ค่อนข้างจะลำบาก ราคาวัตถุดิบอาหารค่อนข้างแพง แต่เนื่องจากเป็นเมืองติดฝั่งทะเลอาหารทะเลจึงเป็นสูตรอาหารดั้งเดิมได้เหนียวแน่น โดยเฉพาะอาหารจำพวกใช้เช่นไหว้ เพราะเมื่อถึงเทศกาลสำคัญ เช่น วันตรุษจีนและจันสารทจีน คนรุ่นอาวุโสจะลงมือทำเองตั้งแต่การไม่แป้ง เชือดเปิดไก่ เป็นต้น

ดังนั้น ถึงแม้ว่าคนจีนแต้จิ๋วอพยพเข้ามาเมืองไทยและใช้ชีวิตที่ประเทศไทย วัฒนธรรมที่นำเข้ามาพร้อมกันนั้น จะได้รับผลกระทบจากวัฒนธรรมไทย อย่างเช่น การแต่งกายและการใช้ภาษา แต่สำหรับวัฒนธรรมหลัก ๆ ยังคงรักษาวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมอยู่ โดยเฉพาะในด้านวัฒนธรรมอาหารการกินและวิถีการดำรงชีวิต นอกจากนี้ บทบาทของวัฒนธรรมก็เป็นปัจจัยที่สำคัญ ทางด้านวัฒนธรรมอิทธิพลของประเพณีและวัฒนธรรมแบบจีน ก็ได้เข้ามามีบทบาทครอบงำวิถีคิดและวิถีการดำเนินชีวิตของคนในภาคตะวันออกเป็นอย่างมาก และยังมีกรยืมภาษาจีนใช้พูดจาสื่อสารกันเป็นจำนวนมาก อิทธิพลของวัฒนธรรมจีนยังสะท้อนออกมาให้เห็นถึงพิธีกรรมตลอดจนประเพณีต่าง ๆ ที่คนจีนยึดถือและปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันไม่ว่าจะเป็นเทศกาลไหว้พระจันทร์ เทศกาลกินเจต่าง ๆ

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

หลายปีที่ผ่านมา มีนักวิจัยหลายคนเคยศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีนและคนไทยเชื้อสายจีน ในงานวิจัยเรื่องนี้ ผู้วิจัยได้ค้นคว้าเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งหมด 3 ประเด็นใหญ่ ๆ ได้แก่ งานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร งานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทย และงานวิจัยที่เกี่ยวกับวิถีชีวิตและบทบาทของชาวไทยเชื้อสายจีนในย่านเยาวราช เนื้อหารายละเอียดมีดังต่อไปนี้

2.4.1 งานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

วัฒนธรรมอาหารเป็นวัฒนธรรมที่มีคุณค่าในด้านการศึกษา มีนักวิจัยหลายท่านที่เคยศึกษาวัฒนธรรมอาหารของประเทศไทยและประเทศอาเซียน โดยศึกษาในด้านประวัติศาสตร์การกินอาหาร ความแตกต่างของวัฒนธรรมอาหารระหว่างประเทศ ความแตกต่างของวัฒนธรรมอาหารระหว่างอดีตกับปัจจุบัน และศึกษารูปแบบของร้านอาหารด้วย เนื้อหารายละเอียดมีดังต่อไปนี้

สุดา ไทยเกิด (2549) ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยรามัญ อำเภอ

สามโคก จังหวัดปทุมธานี ในด้านชนิดอาหารในงานประเพณี ในวันสำคัญทางพุทธศาสนา ในชีวิตประจำวัน ในงานขึ้นบ้านใหม่ และเจ็บป่วย เพื่อศึกษาลักษณะวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ชาวไทยรามัญ ขอบเขตของการวิจัย คือ จะเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์และการสังเกตจาก กลุ่มตัวอย่างชาวไทยรามัญอำเภอสามโคกจาก 11 ตำบล ๆ ละ 3 คนจำนวน 33 คน ผลการวิจัยพบว่า ชนิดอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญในงานประเพณีต่าง ๆ พบว่ามีการทำข้าวแช่ กะละแม ข้าวเหนียวแดง ซึ่งเป็นอาหารที่มีเฉพาะประเพณีสงกรานต์ส่วนประเพณีอื่น ๆ ซึ่งอาหารเหล่านี้จะเหมาะกับความต้องการของชาวบ้าน สำหรับในด้านลักษณะอาหารของชาวไทยรามัญในงานประเพณีสงกรานต์ ชาวไทยรามัญจะทำอาหารครบทุกชนิด เพื่อให้มีความสุขในการดำรงชีวิต ถ้าอาหารไม่มีความเหมาะสม อาจจะทำให้คนในครอบครัวมีการเจ็บป่วยและพบกับสิ่งไม่ดี ส่วนอาหารประเพณีต่าง ๆ ชาวไทยรามัญส่วนมากจะมีขนมจีนน้ำยา หมี่กรอบ ซึ่งมีความหมายถึงการครองคู่ ยาวนาน ส่วนงานไม่เป็นมงคลจะไม่ทำอาหารเป็นเส้นในความเชื่อชาวพุทธ

วิไล เลาอย่าง (2550) ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารของชาวม้ง : อดีตและปัจจุบัน มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมวัฒนธรรมอาหารของชาวม้ง : อดีตและปัจจุบันของชาวม้งหมู่บ้านแม่แจ่ม ตำบลแม่นาจร อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ ขอบเขตของการวิจัย คือ จะคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง แบบเจาะจงจำนวน 70 คนจาก 70 ครัวเรือน เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ การสังเกตกล้องถ่ายภาพนิ่ง และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า ครอบครัวกลุ่มตัวอย่างในอดีตทั้งหมดปรุงอาหารกินเองทุกวัน โดยมีผู้หญิงเป็นผู้รับผิดชอบในการเตรียมการปรุง การจัดเสิร์ฟ และการกินทั้งหมด การเตรียมอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในโอกาสพิเศษ โดยใช้เครื่องปรุงและวิธีการปรุงแบบง่าย ๆ ส่วนปัจจุบันผู้หญิงยังเป็นผู้รับผิดชอบในการเตรียมการปรุง การจัดเสิร์ฟ และการกินทั้งหมดเช่นกัน มีการเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารที่หลากหลายมากขึ้นจากการดูโทรทัศน์ อ่านหนังสือ และประสบการณ์การกินอาหารจากร้านอาหารในเมืองปัจจุบัน เครื่องปรุงรสที่ใช้มากขึ้นกว่าสมัยก่อน วิธีการปรุงมีการต้มจืด ต้มยำ การผัด การทอด และการย่าง อีกทั้ง การจัดเสิร์ฟอาหารในอดีตและปัจจุบันทั้งอาหารประจำวันและอาหารในโอกาสพิเศษ ก็จะประณีตมากขึ้น

นงลักษณ์ หงษ์คา (2557) ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อ : ในอดีตและปัจจุบัน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อในอดีตและปัจจุบัน ขอบเขตของการวิจัย คือ จะเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จำนวน 40 คนจากหมู่บ้านห้วยเม็ง ตำบลเวียง อำเภอเชียง จังหวัดเชียงราย ผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อในปัจจุบันยังคงคล้ายคลึงกับในอดีต ซึ่งดำรงความเป็นเอกลักษณ์ด้านอาหารของชาวไทลื้อไว้ ทั้งชนิดอาหาร การเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟ การรับประทาน และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารการประกอบอาหารของชาวไทลื้อปัจจุบัน มีการปรับเปลี่ยนใช้เครื่องปรุงรส

หลากหลาย เช่น น้ำปลา ซอสปรุงรส และผงชูรส เป็นต้น วัตถุประสงค์ซื้อจากตลาดสด ใช้อุปกรณ์สมัยใหม่ รวมทั้งเพิ่มอาหารไทยร่วมด้วย

มาเรียม นะมิ (2557) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเพิ่มขีดความสามารถผู้ประกอบการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารฮาลาลเพื่อรองรับการเปิดเส้นทางโลจิสติกส์อาเซียน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเพิ่มขีดความสามารถผู้ประกอบการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารฮาลาล เพื่อรองรับการเปิดเสรีอาเซียน รวมทั้งเป็น การพัฒนาโมเดลความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเพิ่มขีดความสามารถผู้ประกอบการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารฮาลาล เพื่อรองรับการเปิดเสรีอาเซียนและตรวจสอบความสอดคล้องของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์กลุ่ม ขอบเขตของการวิจัย คือ ผู้ประกอบการท่องเที่ยวประกอบด้วยที่พักโรงแรม ภัตตาคารร้านอาหารรวม 410 ตัวอย่าง ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเพิ่มขีดความสามารถผู้ประกอบการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารฮาลาล เพื่อรองรับการเปิดเส้นทางโลจิสติกส์อาเซียนนั้น รวมทั้งด้านความเชื่อ ความพร้อมด้านทรัพยากร และความพร้อมด้านศักยภาพการบริการ เป็นต้น

รัมภา ศิริวงศ์ (2557) ศึกษาวิจัยเรื่อง การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา ขอบเขตของการวิจัย คือ ศึกษาบ้านลำปางหลวงหมู่ที่ 1 ตำบลลำปางหลวง อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดลำปาง ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนบ้านลำปางหลวงยังมีวิถีชีวิตและวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตมีความสัมพันธ์ทางเครือญาติ ศรัทธาในพระพุทธศาสนาและวัฒนธรรมประเพณีของชุมชน ให้ความเคารพนับถือผู้อาวุโส วิถีชีวิตของคนในชุมชนยังนิยมบริโภคอาหารล้านนาทั้งในชีวิตประจำวันและในพิธีกรรม นิยมรับประทานข้าวเหนียวในครอบครัว ผู้อาวุโสทำหน้าที่เป็นผู้ประกอบอาหาร ซึ่งอาหารแต่ละอย่างประกอบด้วยพืชผักที่มีตามฤดูกาล การใส่อาหารได้มีการเปลี่ยนจากถ้วยสังกะสีหรือถ้วยชาม แต่ปัจจุบันนี้ การห่ออาหารได้เปลี่ยนจากการห่อด้วยใบตองมาใส่ถุงพลาสติกหรือกล่องกระดาษ สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนานั้น ประกอบด้วย การถ่ายทอดวัฒนธรรมและสืบทอดด้านพิธีกรรม การเห็นประโยชน์และเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารล้านนา การท่องเที่ยวการสื่อสารและการคมนาคม โดยมีเงื่อนไขซึ่งเป็นตัวกำหนดให้เกิดสถานการณ์ ประกอบด้วยการดำเนินวิถีชีวิตของคนในชุมชน สภาพแวดล้อมในการประกอบอาหารและการบริโภคอาหาร การส่งเสริมด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาจากภาครัฐและเอกชน เป็นต้น

ประสิทธิ์ เงินไทย (2558) ศึกษาวิจัยเรื่อง การดำรงอยู่และบทบาทของวัฒนธรรมจีนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิถีชีวิตและบทบาทของวัฒนธรรมอาหารจีนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยมุ่งศึกษาในด้านประเพณีและพิธีกรรมแบบโบราณ ขอบเขตของการวิจัย คือ ประเพณีและพิธีกรรมสำคัญที่ของประเทศไทยที่อยู่ในประเทศไทย มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ เป็นต้น ผลการวิจัยพบว่า

ชาวจีนอพยพมายังประเทศไทยตั้งแต่อดีต คนจีนได้ทำให้วิถีชีวิตของชาวจีนในสังคมไทยมีความผสมกลมกลืนกันทางวัฒนธรรมไทย ขณะเดียวกันก็ยังพบว่าชาวจีนส่วนใหญ่ยังรักษาประเพณีวัฒนธรรมของตนไว้อย่างเหนียวแน่น พื้นที่ภาคตะวันออกของไทยเป็นอีกภูมิภาคหนึ่งที่ชาวจีนอพยพเข้ามาตั้งหลักปักฐานเป็นจำนวนมาก และส่วนใหญ่เป็นชาวจีนแต้จิ๋ว ซึ่งส่วนใหญ่จะตั้งถิ่นฐานตามชายฝั่งทะเลและลุ่มแม่น้ำ และอยู่อาศัยรวมกันเป็นกลุ่มที่มักเรียกว่าตลาดหรือ“ตกลัก” แม้ตลาดบางแห่งไม่ใช่ชาวจีนที่เป็นเจ้าของ แต่คนจีนก็ยังคงเป็นคนส่วนใหญ่ที่อยู่ในตลาด นอกจากนี้ชาวจีนจะมีความเชื่อว่าวิญญาณของบรรพบุรุษของตนมีบทบาทสำคัญในการคุ้มครองและอำนวยความผาสุกर्मเย็น ดังนั้นคนจีนจึงต้องจงรักภักดีและเคารพต่อผู้อาวุโสในครอบครัวทั้งเมื่อผู้อาวุโสยังมีชีวิตอยู่และเมื่อผู้อาวุโสถึงแก่กรรมไป เพราะผีหรือวิญญาณบรรพบุรุษก็มีความสามารถพิเศษที่คนเป็นไม่อาจกระทำได้ คือ สามารถนำความสุขหรือภัยพิบัติมาให้แก่คนที่มีชีวิตอยู่ได้

ชินกมล ปัญญา (2558) ศึกษาวิจัยเรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมอาหารและสร้างตำรับมาตรฐานอาหารอาเซียนเพื่อเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารอาเซียนและสร้างตำรับมาตรฐานอาหารอาเซียน ขอบเขตของการวิจัย คือ ศึกษาเอกสารประวัติศาสตร์ในเชิงวัฒนธรรม วัฒนธรรมการกิน วัตถุดิบเครื่องปรุง และตำรับอาหารแล้วสร้างตำรับมาตรฐานอาหารอาเซียนจำนวน 22 ตำรับจากอาหารที่ได้รับความนิยมหรือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ บ่งบอกรสชาติของประเทศนั้น ๆ ผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมอาหารอาเซียนสามารถแบ่งเป็น วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอาเซียน วัฒนธรรมการกินข้าว วัฒนธรรมการใช้เครื่องปรุงรส วัฒนธรรมการใช้เครื่องเทศและสมุนไพร วัฒนธรรมการเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร และวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคอาเซียนสามารถแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม วัฒนธรรมอาหารกลุ่มประเทศที่เกี่ยวข้อง เกาะฟิลิปปินส์โดยในแต่ละกลุ่มจะมีจุดร่วมของวัฒนธรรมซึ่งได้รับผลมาจากจากสภาพภูมิประเทศ ศาสนา การค้า และการเผยแพร่จากชาติตะวันตก ลักษณะเด่นเฉพาะที่สามารถบ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ของอาเซียนทั้งในเรื่องของวัตถุดิบเครื่องปรุงวิธีการปรุงอาหารรสชาติและวิธีการบริโภค

ฐานมาศ หอมาน (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง การส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารไทยเพื่อรองรับการท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านธาตุสมแวน ตำบลห้วยวน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารไทย และเพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมวัฒนธรรมด้านอาหารไทย เพื่อรองรับการท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านธาตุสมแวน ตำบลห้วยวน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา ขอบเขตของการวิจัย คือ สัมภาษณ์กลุ่มผู้ใหญ่นับประธานกลุ่มชุมชน จำนวน 13 คน และผู้รู้ด้านการประกอบอาหารไทยภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารไทย ปราชญ์ชาวบ้านจำนวน 25 คน อีกทั้งยังได้สัมภาษณ์สภาวัฒนธรรมตำบลห้วยวน จำนวน 4 คน และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ไทย 4 หมู่บ้าน จำนวน 4 คน สุดท้ายได้สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ขององค์กรปกครอง

ท้องถิ่น จำนวน 5 คน ผลการวิจัยพบว่า อาหารไทลื้อบ้านธาตุสบแวน มีทั้งอาหารคาวและหวาน และมีการประกอบอาหารด้วยวิธีการคั่ว ยำ แกง น้ำพริก ปิ้ง ย่าง พบตำรับอาหารไทลื้อเป็นจำนวนมาก ส่วนความเชื่อและพิธีกรรมที่เกี่ยวกับอาหารไทลื้อ มีอาหารเฉพาะสำหรับผู้หญิงมีครรภ์ใกล้คลอด อายุยืนยาว ชีวิตคู่บ่าวสาวมีความสุข เช่น มีความเชื่อว่าหญิงมีครรภ์ใกล้คลอด ต้องรับประทานแกง ผักปิ้งและแกงปลี เพื่อให้คลอดบุตรได้ง่ายปลอดภัย และบำรุงน้ำนม นอกจากนี้ ยังมีพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการเลี้ยงเทวดาประจำปี เพื่อรำลึกสักการะขอให้ช่วยปกป้องคุ้มครองทุกคนในหมู่บ้าน ซึ่งอาหารไทลื้อแบบดั้งเดิมและอาหารไทลื้อที่ใช้สำหรับพิธีกรรมต่าง ๆ สามารถช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวของหมู่บ้านด้วย

จากงานวิจัยดังกล่าว สรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารมีความสำคัญต่อชุมชนต่าง ๆ งานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารส่วนใหญ่จะศึกษาลักษณะอาหารในการปรุง การใช้วัตถุดิบ การเตรียมการจัดเสิร์ฟ และการสืบตำราในการทำอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีการศึกษาถึงอาหารที่ใช้ในการประกอบเทศกาลและประเพณีของชุมชนต่าง ๆ ซึ่งล้วนเหมาะสมกับความเชื่อและค่านิยมของกลุ่มชุมชนนั้น ๆ ดังนั้น การอนุรักษ์และการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมจึงเป็นเรื่องที่สำคัญ วัฒนธรรมอาหารจึงเป็นประเด็นที่น่าศึกษา

2.4.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทย

หลายปีที่ผ่านมา ประเทศจีนมีความเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว อาหารจีนก็ได้รับความนิยมมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นชาวจีนหรือว่าต่างชาติ ล้วนชอบรับประทานอาหารจีน อาหารจีนที่อยู่ในสังคมไทยนั้น ก็ได้รับความนิยมมากขึ้น นอกจากนี้ อาหารจีนยังถูกนำมาใช้ในด้านการศึกษา โดยศึกษาในด้านปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนในสังคมไทย ศึกษาลักษณะอาหาร และศึกษาการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนที่อยู่ในสังคมไทย เป็นต้น รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

เสาวรัตน์ โปธิพันธ์ (2550) ศึกษาวิจัยเรื่อง ศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช มีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ และพิธีกรรมที่ใช้ในงานเทศกาลของชาวไทยเชื้อสายจีนที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราช และเพื่อศึกษาความเชื่อเกี่ยวกับอาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช ขอบเขตของการวิจัย คือ เลือกรandomตัวอย่างคนไทยเชื้อสายจีนที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราชจำนวน 20 คน รวมถึงเพศชาย 10 คน เพศหญิง 10 คน ผลการวิจัยพบว่า อาหารจีนมีบทบาทต่อวัฒนธรรมการบริโภค และเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบพิธีกรรมในงานเทศกาลต่าง ๆ โดยลักษณะของอาหาร และการประกอบพิธีกรรมเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของสังคมภายนอก ความเจริญด้านต่าง ๆ มีอิทธิพลต่ออาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมตามความเชื่อที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ลดบทบาทลงจากเดิมที่เคยให้ความสำคัญแก่การซื้อของเซ่นไหว้ แต่เมื่อสภาพสังคมเปลี่ยนแปลงไป การเลือกอาหารที่ใช้เซ่นไหว้ในพิธีกรรมต่าง ๆ มีข้อจำกัดเพิ่มมากขึ้น ผลการวิจัยในด้านวัฒนธรรมการบริโภคของ

ชาวไทยเชื้อสายจีน พบว่า อิทธิพลของอาหารจีนยังมีบทบาทอย่างมากในสังคมชาวไทยเชื้อสายจีน เนื่องจากอาหารและเครื่องยาจีนนอกจากจะใช้สรรพคุณแก้ร่างกายแล้ว ยังสามารถให้โทษต่อร่างกายด้วย ชาวไทยเชื้อสายจีนจึงต้องใช้วิธีการรับประทานแบบค่อยเป็นค่อยไป เพื่อให้ตัวยาเข้าไปสะสมในร่างกายและทำปฏิกิริยาต่อร่างกายในด้านบวก คือ เป็นการบำรุงรักษาไม่ทำให้เกิดโทษ

รจรินทร์ ลิ้มธาราก้าว (2550) ศึกษาวิจัยเรื่อง ทักษะคิดและแนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพมหานครของผู้บริโภค วัตถุประสงค์ คือ เพื่อศึกษาทักษะคิดและแนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพมหานครของผู้บริโภค ศึกษาถึงลักษณะด้านประชากรศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านส่วนประกอบทางการตลาด ปัจจัยด้านรูปแบบการดำรงชีวิตและพฤติกรรมกรรมการรับประทานอาหารจีนในห้างสรรพสินค้ากับแนวโน้มพฤติกรรมกรรมการรับประทานอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพมหานคร ขอบเขตของการวิจัย คือ ผู้บริโภคทั่วไปที่อยู่ในกรุงเทพมหานครที่เคยไปบริโภคอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย และเป็นวัยหนุ่มสาว ผู้บริโภคมีทักษะคิดโดยรวมเกี่ยวกับส่วนประกอบทางการตลาด ด้านผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่ให้บริการ และด้านการส่งเสริมทางการตลาด ในระดับดี ผู้บริโภคมีรูปแบบการดำรงชีวิตในการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพนอกบ้านอยู่ในระดับค่อนข้างประจำ เป็นต้น นอกจากนี้ ผู้บริโภคมีพฤติกรรมกรรมการรับประทานอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าในวันหยุดและนิยมมากับครอบครัว เป็นต้น

รัฐจวน ประวัตีเมือง (2556) ศึกษาวิจัยเรื่อง รูปแบบการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร SMEs ยามราตรีในย่านเยาวราช มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจร้านอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช และวิเคราะห์การดำเนินงานของธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคในด้านต่าง ๆ เพื่อกำหนดรูปแบบการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร SMEs ยามราตรีในย่านเยาวราช ขอบเขตของการวิจัย คือ ผู้ประกอบการบนถนนเยาวราช จำนวน 32 คน ผู้ประกอบการและลูกจ้างร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม จำนวน 20 คน นักท่องเที่ยว จำนวน 15 คน ผู้ประกอบการและลูกจ้างร้านอาหารที่ไม่ได้จดทะเบียน จำนวน 5 คน นักวิชาการด้านอาหารกับด้านการท่องเที่ยว จำนวน 2 คน ตัวแทนขององค์กรที่เกี่ยวข้องในย่านเยาวราช จำนวน 2 คน นักโบราณคดีและวัฒนธรรม จำนวน 2 คน ผลการวิจัยพบว่า ธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราชอยู่บนถนนหลัก ๆ 2 สาย คือ ถนน วานิช 1 และถนนเยาวราช โดยมีจำนวนพอ ๆ กัน จากนั้น เชิญชวนโดยการติดเมนูเป็นรูปภาพหน้าร้าน และการปรุงให้ลูกค้าเห็นขั้นตอนการปรุง การให้บริการเน้นการใช้ภาษาและรับออเดอร์ที่แม่นยำ ในการผลิตให้ความสำคัญกับการจัดหาวัตถุดิบที่สดและสะอาด มีคุณภาพ

กิตติพงษ์ ตันเจริญ (2555) ศึกษาวิจัยเรื่อง การใช้ความหมายและพฤติกรรมการซื้อของเซ่นไหว้สำหรับเทศกาลตรุษจีนของคนไทยเชื้อสายจีนบริเวณถนนเยาวราช ขอบเขตของการวิจัยคือ ผู้ขายสินค้าของเซ่นไหว้บริเวณถนนเยาวราช จำนวน 3 คน และผู้บริโภคที่เข้ามาซื้อของเซ่นไหว้ในเทศกาลวันตรุษจีนบริเวณถนนเยาวราช จำนวน 15 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการให้ความหมายของเซ่นไหว้ และเพื่อศึกษาพฤติกรรมการซื้อของเซ่นไหว้ในเทศกาลตรุษจีนของคนไทยเชื้อสายจีนบริเวณถนนเยาวราช ผลการวิจัยพบว่า ความหมายของเซ่นไหว้มีการให้ความหมายไว้ 4 รูปแบบ ได้แก่ ความหมายของการไหว้บรรพบุรุษ การไหว้ของคาว การไหว้ขนม และการไหว้ผลไม้ จากการศึกษาพฤติกรรมการซื้อของเซ่นไหว้มีพฤติกรรมการซื้อที่เกิดจากสิ่งกระตุ้นทางวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณีที่สืบทอดกันมา พฤติกรรมในด้านความเชื่อ และการแสวงหาทางเลือกการได้รับข้อมูลจากบรรพบุรุษหรือพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย

ณฤดี ศิริฐานนท์ (2556) ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการรับประทานอาหารริมทางในย่านถนนเยาวราชของผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการรับประทานร้านอาหารริมทางในย่านถนนเยาวราชของผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานคร ขอบเขตของการวิจัยคือ ลูกค้าที่ไปกินอาหารริมทางในย่านเยาวราช จำนวน 400 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือเก็บข้อมูล ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยในด้านเพศ อายุ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และจำนวนสมาชิกในครอบครัวที่อยู่ร่วมกัน มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารริมทางในย่านถนนเยาวราช นอกจากนี้ ปัจจัยด้านกิจกรรม ความสนใจ ความคิด เศรษฐกิจ วัฒนธรรมสังคม และด้านกลุ่มอ้างอิง ก็มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารริมทางในย่านเยาวราช

LAN LONGJUN (2558) ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยทางด้านรูปแบบการใช้ชีวิต ปัจจัยทางด้านบทบาทและสถานะทางสังคม และปัจจัยทางจิตวิทยาของผู้บริโภคอาหารจีน เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภค เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความแตกต่างในพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภค ขอบเขตของการวิจัยคือ เลือกกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน ที่มีอายุตั้งแต่ 25 ปีขึ้นไป ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรสประกอบอาชีพพนักงานบริษัทและมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 15,001-55,000 บาท ผลการทดสอบความเป็นเอกพันธ์ของปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนพบว่า รูปแบบการใช้ชีวิต บทบาทและสถานะทางสังคม การรับรู้ต่ออาหารจีน และทัศนคติต่ออาหารจีน ส่งผลให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนแตกต่างกัน โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนที่แตกต่างกันในด้านบุคคลที่ร่วมรับประทานอาหารจีน มีอาหาร และวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารจีน

สรุปได้ว่า งานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทย ส่วนใหญ่จะเน้นศึกษาวัฒนธรรมการสืบทอดในด้านการสื่อความหมาย และปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีน

นอกจากนี้ ยังมีนักวิจัยศึกษาการรักษาและการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนที่อยู่ในประเทศไทยด้วย สามารถรู้ได้ว่า อาหารที่ใช้ประกอบในประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ จะได้รับการสืบทอดและการรักษาดีกว่าอาหารที่ทำกินในบ้าน สำหรับอาหารจีนที่อยู่ในประเทศไทยนั้น อาหารแต้จิ๋วเป็นอาหารจีนที่ได้รับความนิยมจากทั้งคนไทยและคนจีน จึงได้รับการสืบทอดและการรักษาเป็นอย่างดี สามารถบ่งบอกถึงชีวิตความเป็นอยู่ของชาวจีนแต้จิ๋วที่ใช้ชีวิตในประเทศไทยด้วย ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทยจึงเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญของวัฒนธรรม มีคุณค่าในด้านการสืบทอดและเผยแพร่

2.4.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิถีการดำรงชีวิตและบทบาทของชาวไทยเชื้อสายจีนในย่านเยาวราช

หลังจากคนจีนอพยพเข้ามาเมืองไทย และได้ตั้งถิ่นฐานที่ย่านเยาวราช กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนนั้น เริ่มปรับตัวให้เข้ากับบริบทสังคมไทย ทั้งในด้านการทำมาหากิน ที่อยู่อาศัยและอาหารการกิน เป็นต้น ด้วยสาเหตุที่ลักษณะที่โดดเด่นของกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน จึงมีนักวิจัยหลายคนสนใจศึกษาประวัติความเป็นมาของชาวไทยเชื้อสายจีน มีทั้งศึกษาสภาพชีวิตความเป็นอยู่ สภาพการประกอบอาชีพ และกลวิธีการทำธุรกิจของคนไทยเชื้อสายจีนในย่านเยาวราช

สมศักดิ์ คล้ายสังข์ (2550) ศึกษาวิจัยเรื่อง ยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมย่านเยาวราช ศึกษากรณี : เทศกาลกินเจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของผู้มาเที่ยวเทศกาลกินเจเยาวราช และเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของผู้มาเที่ยวงานเทศกาลกินเจเยาวราช ขอบเขตของการวิจัย คือ สัมภาษณ์นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวและชมงานที่เยาวราช จำนวน 597 คน ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเกือบทั้งหมดของผู้ที่มาเที่ยวเยาวราชจะเป็นผู้ที่เคยมาเยาวราชแล้วและส่วนใหญ่ที่มาเยาวราช จะมาเพื่อซื้อของกินของใช้มากที่สุด ต่อมาเป็นเทศกาลกินเจ เทศกาลตรุษจีน และเทศกาลอื่น ๆ ตามลำดับ และเกือบครึ่งหนึ่งแสดงให้เห็นว่า ความน่าสนใจในงานเทศกาลกินเจนั้น มีความน่าสนใจเหมือนเดิม ผู้ที่มาเที่ยวงานส่วนใหญ่มีความประทับใจในด้านประเพณีมากที่สุด รองลงมาเป็นอาหารปรุงสำเร็จ สินค้าอุปโภคบริโภค สถานที่และกิจกรรมบันเทิงตามลำดับ สำหรับปัจจัยที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของผู้มาเที่ยวงานเทศกาลกินเจเยาวราช สามารถแบ่งเป็น 3 ประการ ได้แก่ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความต้องการกลับมา

เอื้องอริน สายจันทร์ (2553) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทราบถึงองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ รวมถึงการศึกษาบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ และโดยเฉพาะบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร เพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร ขอบเขตของการวิจัย คือ เลือกรายการอาหารทางโทรทัศน์จำนวน 25 รายการ ผลการวิจัยพบว่า องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีทั้งหมด 9 องค์ประกอบ คือ เนื้อหารายการ รูปแบบ

รายการ รูปแบบการนำเสนอ ผู้ดำเนินรายการ ผู้ร่วมรายการอาหาร อุปกรณ์เครื่องครัว โฆษณาแผง และสถานที่ถ่ายทำ ซึ่งแต่ละองค์ประกอบในการนำเสนอที่สอดคล้องกับทุกบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ สำหรับผลการวิจัยในด้านบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์พบว่ามีทั้งหมด 9 บทบาท คือ บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร บทบาทในการให้ความบันเทิง บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว และบทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร สำหรับบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 25 รายการ นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในหลากหลายมิติ และเป็นความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิถีจักรวรรดิอาหาร และสัญชาติของอาหาร การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้น ทำให้วัฒนธรรมอาหารไทยได้รับการสืบทอดจากอดีตสู่ปัจจุบัน และได้รับการเผยแพร่จากท้องถิ่นมาสู่คนส่วนอื่นของประเทศ รวมทั้งเกิดการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารต่างชาติมาสู่คนไทยด้วย

DENG JUNGE (2558) ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมการกินเจในย่านเยาวราช มีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อศึกษาวัฒนธรรมการกินเจในย่านเยาวราช และเพื่อวิเคราะห์บทบาทของวัฒนธรรมการกินเจที่มีต่อสังคมไทย ขอบเขตของการวิจัย คือ คัดเลือกจากพ่อค้าแม่ที่ค้าขายอาหารเจในย่านเยาวราช จำนวน 5 ร้าน และผู้กินเจในย่านเยาวราช จำนวน 50 คน ผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมการกินเจในย่านเยาวราชมีประวัติความเป็นมาตั้งแต่คนจีนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทย มีวิถีชีวิตการกินเจเป็นกิจวัตรประจำวันของชาวจีนบางกลุ่มในย่านเยาวราช เหตุผลการกินเจมีแตกต่างกัน คือ กินเจเพื่อสุขภาพ กินเจเพื่อละเว้นจากการทำบาป กินเจตามอย่างคนอื่น และเพื่อความสวยงาม โดยมีความเห็นว่า อาหารเจมีประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้คนกินเจมีสุขภาพดี แข็งแรงไม่เจ็บป่วยและให้มีจิตใจสะอาดและสงบสุข สำหรับในด้านบทบาทของการกินเจ ที่สำคัญเป็นบทบาทในด้านสังคมและด้านเศรษฐกิจคือ อาหารเจส่งผลที่ดีต่อสภาพจิตใจ ผู้ที่กินเจมีความเข้าใจ ความรู้สึกของสิ่งมีชีวิตได้เป็นอย่างดี และอยู่ร่วมกันได้โดยไม่ทำร้ายผู้อื่น ด้านบทบาทเศรษฐกิจ คือ เทศกาลกินเจเป็นวิธีการเผยแพร่วัฒนธรรมของคนจีน ทำให้ย่านเยาวราชมีชื่อเสียง ร้านขายอาหารเจมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยชาวจีนและคนไทยเชื้อสายจีนในย่านเยาวราชเป็นผู้มีบทบาทอย่างสูงในการขับเคลื่อนวัฒนธรรมการกินเจให้แพร่หลายในสังคมไทย

LIN YOUZHI (2559) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง บทบาทและการเผยแพร่ของวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วในประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเผยแพร่ของอาหารแต้จิ๋วในประเทศไทย โดยวิเคราะห์จากปัจจัยในด้านประวัติศาสตร์ ด้านการเมืองกับด้านเศรษฐกิจ และเพื่อศึกษาการพัฒนาการของอาหารแต้จิ๋วในประเทศไทย โดยเน้นศึกษาข้าวต้มและก๋วยเตี๋ยว ขอบเขตของ

การวิจัย คือ ศึกษาค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ การเมืองและประเพณี นอกจากนี้ ยังได้สัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารแต้จิ๋วในย่านเยาวราชจำนวน 15 คน และสัมภาษณ์ผู้สูงอายุที่เป็นคนไทยเชื้อสายแต้จิ๋ว จำนวน 15 คน ผลการวิจัยพบว่า สำหรับปัจจัยในด้านประวัติศาสตร์ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยก็มีอาหารแต้จิ๋วที่ชื่อว่าก้วยเตี่ยวแต้จิ๋วปรากฏที่ประเทศไทย จนถึงสมัยอาณาจักรธนบุรี จำนวนคนแต้จิ๋วที่อพยพเข้ามาเมืองไทยเพิ่มมากขึ้น ชนิดของอาหารแต้จิ๋วก็เริ่มเพิ่มมากขึ้น ปัจจัยการเมืองเนื่องจากนโยบายประเทศไทยและคนไทยยอมรับชาวต่างชาติเข้ามาเมืองไทย จึงทำให้ชาวจีนอพยพเข้ามาเมืองไทยเรื่อย ๆ โดยเฉพาะในรัชกาลที่ 6 นโยบายไทยสนับสนุนให้คนจีนแต่งงานกับคนไทย ในด้านปัจจัยเศรษฐกิจ ถนนเยาวราชเป็นศูนย์การค้าขายของคนจีน ทำมาหากินได้ง่าย จึงสามารถดึงดูดคนจีนอพยพเข้ามา สำหรับการพัฒนากิจการของอาหารแต้จิ๋วที่ประเทศไทย ผลการศึกษาพบว่าก้วยเตี่ยวแต้จิ๋วและข้าวต้มแต้จิ๋วเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากทั้งคนไทยและต่างชาติมากที่สุด และถูกรักษาและสืบทอดเป็นอย่างดี

รุจิรัตน์ แสงสวัสดิ์ (2560) ศึกษาวิจัยเรื่อง วิธีการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขของพ่อค้าแม่ค้าผู้สูงอายุชาวไทยเชื้อสายจีน กรณีศึกษาถนนเยาวราช : การศึกษาเชิงปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเพื่อบรรยายการให้ความหมายของวิธีการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขในมุมมองของพ่อค้าแม่ค้า ผู้สูงอายุชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช ขอบเขตของการวิจัย คือ ผู้สูงอายุย่านเยาวราชที่มีอายุตั้งแต่ 60-75 ปีขึ้นไปและทำค้าขาย 10 ปีขึ้นไป จำนวน 5 คน ผลการวิจัยพบว่าผู้สูงอายุที่ให้ข้อมูลเล่าถึงวิธีการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข ขณะค้าขายอยู่ในย่านเยาวราช โดยแบ่งเป็น 4 ประสพการณ์หลักที่สำคัญ คือ ประการที่หนึ่ง ครอบครัวขนาดใหญ่แต่ต่างคนต่างอยู่ ประการที่สอง การทำมาค้าขายอย่างมีความสุข ประการที่สาม ความเชื่อชาวจีนนิยมให้ความเคารพบูชาตามศาลเจ้า นอกจากนี้ บางท่านยังมีการนับถือ เจ้าที่ม้าเซกเทาว์ หรือม้ากระต่ายแดง ประการที่สี่ การมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง หากตนมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง ก็จะทำให้ดำเนินชีวิตได้อย่างปกติสุข ไม่เป็นอุปสรรคในการทำมาหากิน ไม่เป็นภาระลูกหลานและเพื่อจะได้อยู่กับลูกหลานไปได้นาน ๆ ซึ่งทางภาครัฐได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการมอบสิทธิประโยชน์ต่าง ๆ ทางด้านการแพทย์แก่ผู้สูงอายุเพื่อให้มีอายุที่ยืนยาวมากขึ้นกว่าสมัยก่อน

CHU LULU (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง วิธีชีวิตของพ่อค้าแม่ค้าคนไทยเชื้อสายจีนในตลาดเก่าเยาวราช มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิถีชีวิตของพ่อค้าแม่ค้าคนไทยเชื้อสายจีนในตลาดเก่าเยาวราช จังหวัดกรุงเทพมหานคร ขอบเขตของการวิจัย คือ พ่อค้าแม่ค้าที่เป็นคนไทยเชื้อสายจีนที่ขายของในตลาดเก่าเยาวราช จำนวน 30 คน และลูกค้าที่มาซื้อสินค้า จำนวน 90 คน ผลการวิจัยพบว่า วิถีชีวิตของพ่อค้าแม่ค้าคนไทยเชื้อสายจีนในตลาดเก่าเยาวราชประกอบด้วย 5 ประการ ได้แก่ ประการที่หนึ่ง ประวัติความเป็นมาของบรรพบุรุษของพ่อค้าแม่ค้าคนไทยเชื้อสายจีนในตลาดเก่าเยาวราชส่วนใหญ่มาจากซัวเถา มณฑลกว่างตุงในประเทศจีน ประการที่สอง การดำเนินชีวิตของ

พ่อค้าแม่ค้าคนไทยเชื้อสายจีนในตลาดเก่าเยาวราช นอกจากสืบทอดวิถีชีวิตจากบรรพบุรุษแล้วยังผสมผสานกับวิถีชีวิตของคนไทย ประการที่สาม การค้าขายสินค้าที่พ่อค้าแม่ค้าขายในตลาดเก่าเยาวราช จะจำหน่ายอาหารแห้ง อาหารสด รวมทั้งสินค้าในชีวิตประจำวันสะท้อนให้เห็นว่า ตลาดเก่าเยาวราชเป็นตลาดที่เน้นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ประการที่สี่ วัฒนธรรมประเพณีของพ่อค้าแม่ค้าคนไทยเชื้อสายจีนในตลาดเก่าเยาวราชประกอบด้วยวิถีปฏิบัติตามแบบบรรพบุรุษ ประการที่ห้า การกลมกลืนวิถีชีวิต มีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตของพ่อค้าแม่ค้าในตลาดเก่าเยาวราช ในด้านการศึกษา การแต่งงาน การประกอบอาชีพ และอาหารการกิน เป็นต้น

จากงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารจีนและตลาดเก่าเยาวราช สรุปได้ว่า งานวิจัยเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นงานวิจัยที่กล่าวถึงวิถีชีวิต ความเชื่อ เทศกาล บทบาทและกลวิธีการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของคนไทยเชื้อสายจีนที่ใช้ชีวิตในตลาดเก่าเยาวราช สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมในด้านวิถีชีวิตของคนไทยเชื้อสายจีนที่ตลาดเก่าเยาวราชนั้น มีการให้ความสำคัญกับเทศกาลที่มีเอกลักษณ์จีน แต่สำหรับในด้านวัฒนธรรมอาหารแท้ๆที่ใช้ประกอบในเทศกาลต่าง ๆ นั้น ยังมีข้อมูลไม่ครบถ้วน ดังนั้น ประเด็นนี้จึงมีคุณค่าในการศึกษา

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร วิถีชีวิต และบทบาทของอาหารข้างต้น ซึ่งรวมถึงเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับประเพณีต่าง ๆ ของประเทศจีน ประเทศไทย ทำให้ผู้วิจัยได้เห็นแนวทางในการศึกษาครั้งนี้ชัดเจนมากขึ้น

บทที่ 3

วัฒนธรรมอาหารจีนแต้จิ๋วที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช

ย่านเยาวราชเป็นเขตที่มีจำนวนเชื้อสายจีนมากที่สุดในกรุงเทพฯ และเป็นสถานที่ค้าขายสินค้าจีนเป็นหลัก ชาวไทยเชื้อสายจีนที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราชนั้น ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสายจีนที่เป็นชาวจีนแต้จิ๋ว และชาวจีนแต้จิ๋วเหล่านี้พักอยู่แถวตลาดเก่าเยาวราชเป็นหลัก ผู้วิจัยได้ศึกษาถึงวัฒนธรรมอาหารจีนที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราชดังต่อไปนี้

3.1 อาหารแต้จิ๋วในชุมชนเยาวราช

3.1.1 อาหารที่ทำกินในครอบครัว

3.1.2 อาหารแต้จิ๋วริมทาง

3.1.3 อาหารจีนแต้จิ๋วร้านนั่งรับประทาน

3.2 วัฒนธรรมอาหารจีนแต้จิ๋วในประเพณีและพิธีกรรม

3.2.1 วันตรุษจีน

3.2.2 เทศกาลไหว้บรรพบุรุษ

3.2.3 วันไหว้ปะจ่าง

3.2.4 วันไหว้พระจันทร์

3.2.5 เทศกาลการกินเจ

3.2.6 วันสารทจีน

3.3 อาหารจีนแต้จิ๋วกับวันสำคัญของครอบครัว

3.3.1 วันเกิด

3.3.2 วันที่บุคคลในครอบครัวมีอายุครบ 60 ปี (วันแซยิด)

3.3.2 วันแต่งงาน

3.4 ปัจจัยที่ทำให้อาหารจีนแต้จิ๋วเปลี่ยนแปลง

3.4.1 การพัฒนาของเทคโนโลยี

3.4.2 การรับอิทธิพลจากต่างประเทศ

3.1 อาหารแต้จิ๋วในชุมชนเยาวราช

อาหารเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในชีวิตประจำวันของมนุษย์ อาหารของแต่ละที่ย่อมมีเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของตนเอง อาหารแต้จิ๋ว คือ อาหารที่ประกอบขึ้นตามวิถีการดำรงชีวิตของชาวจีนแต้จิ๋ว เน้นรสชาติและความสดใหม่ของอาหาร เมื่อวัฒนธรรมอาหารถูกเผยแพร่ไปยังประเทศต่าง ๆ จะเกิดการเปลี่ยนแปลงและการอนุรักษ์ในด้านการใช้วัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีการกิน และการนำอาหารมา

ประกอบในเทศกาลประเพณี เป็นต้น อย่างอาหารแต้จิ๋วในย่านเยาวราช ไม่ว่าจะเป็อาหารแต้จิ๋วที่ ทำกินในบ้าน อาหารแต้จิ๋วริมทาง และอาหารแต้จิ๋วที่นึ่งรับประทานในร้านอาหาร ทั้งในด้านวัตถุดิบ รสชาติ เครื่องปรุง การบริการ และในด้านราคา ล้วนสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรม การกินที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาวจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราชนั้น เนื้อหารายละเอียดมีดังนี้

3.1.1 อาหารที่ทำกินในครอบครัว

อาหารที่ทำกินภายในครอบครัว หมายถึง อาหารที่ปรุงกินในบ้านของคนจีนแต้จิ๋วที่ อาศัยอยู่ในตลาดเก่าย่านเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง ซึ่งจะรวมถึงลักษณะอาหารในด้านรสชาติ วัตถุดิบ การเตรียม และการปรุง เป็นต้น ลักษณะต่าง ๆ ของอาหารสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต และค่านิยมในการกินอาหารของกลุ่มคนแต้จิ๋วย่านเยาวราช

ในด้านวัตถุดิบ วัตถุดิบ หมายถึง สิ่งที่เตรียมไว้เพื่อใช้ประกอบอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะ มาจากธรรมชาติ รวมถึงของสด ของแห้ง วัตถุดิบในการปรุงอาหารของคนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ใน ตลาดเก่าเยาวราช จะซื้อมาจากตลาดเก่าเยาวราชเป็นหลัก ดังที่ คุณสมพงษ์ กล่าวว่า

“บรรพบุรุษรุ่นแรกของผมอพยพเข้ามาเมืองไทยประมาณรัชกาลที่ 5 แต่พอมีบุตรหลานมักส่งกลับไปเรียนที่จีนก่อน แล้วค่อยกลับมาค้าขายที่ ไทย พูดถึงวัตถุดิบของอาหารแต้จิ๋ว ผมนึกถึง ผักกาดขาว ผักบุง ้วยเล้ง น้ำมันหมู ปลา และลูกชิ้นปลา เป็นต้น อาหารแต้จิ๋วที่บ้านผม ทำบ่อย ๆ คือ ต้มข่าหมูใส่ถั่ว ผัดผักต่าง ๆ ใส่เต้าเจี้ยว เป็นต้น คนใน ครอบครัวผมชอบกินอาหารที่เป็นอาหารแต้จิ๋ว เพราะรู้สึกใกล้ชิดและ คุ่นเคย”

(สมพงษ์. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารที่ทำกินในบ้าน นั้น เป็นวัตถุดิบที่หาซื้อง่ายและราคาถูก เช่น ผักกาดขาว ผักบุง ้วยเล้ง ถั่วลิสง และเนื้อหมู เป็นต้น เนื่องจากในสมัยก่อน ชาวจีนแต้จิ๋วส่วนใหญ่เป็นชาวไร่ชาวนา นิยมปลูกผัก ดังนั้น ชาวบ้านจึงมี ความเคยชินในด้านการกินผัก ซึ่งผักเหล่านี้ ส่วนใหญ่จะซื้อมาจากตลาดเก่าเยาวราช ดังที่ คุณบอล กล่าวไว้ว่า

“บ้านผมอยู่ใกล้ตลาดเก่า ปกติจะไปซื้อข้าวซื้อวัตถุดิบที่ตลาดและ ซื้อตามความชอบคนในครอบครัว ส่วนใหญ่จะเป็นพืชผักที่ตามฤดูกาล และวัตถุดิบที่ทำน้ำซุบ ที่บ้านผมชอบทำน้ำซุบกิน เพราะพ่อแม่ทำให้ กินตั้งแต่เด็ก และพ่อแม่ก็เชื่อว่ากินน้ำซุบเยอะ ๆ จะมีประโยชน์ต่อ ร่างกาย”

(บอล. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารที่ทำกินในบ้านของอาหารแต้จิ๋ว นั้น เป็นอาหารที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ นอกจากนี้ คนจีนแต้จิ๋วยังมีการให้ความสำคัญกับบำรุงร่างกาย โดยผ่านอาหาร และมีความเชื่อในด้านการบำรุงร่างกายโดยใช้น้ำซุบ เช่น ซุบกระดูกหมู ซุบกระเพาะปลาสดน้ำใส และซุบปลิงน้ำแดง เป็นต้น ซึ่งเป็นน้ำซุบที่ปรุงด้วยสัตว์ในน้ำเป็นหลัก เน้นรสชาติของวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้ปรุงน้ำซุบเหล่านี้มีเนื้อหมู ปลา กุ้ง เห็ดหอม เก๋ากี้ และปีกดี เป็นต้น (ดังภาพที่ 1)

ภาพที่ 1 กุ้งแห้งและถั่วแดงถั่วเขียว วัตถุดิบที่ขายในตลาดเก่าเยาวราช



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

ในด้านรสชาติ รสชาติ หมายถึง ลักษณะแห่งรสของอาหารจีนแต้จิ๋วที่ทำกินใน ครอบครัวคนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช ดังที่ คุณฉินต้อหรง กล่าวว่า

“ผมเกิดที่ไทย แต่อากงอาม่าเป็นคนแต้จิ๋ว ผมเลยพูดภาษาแต้จิ๋วได้ และคุ้นเคยกับชีวิตคนจีนแต้จิ๋ว พูดถึงอาหารการกิน ที่บ้านผมส่วนใหญ่ จะทำอาหารจีนกินเอง เมนูที่ทำบ่อย ๆ คือ ข้าวต้ม กินเกือบทุกวัน อากงอาม่าชอบกินแปะม้วย (ภาษาแต้จิ๋ว หมายถึง ข้าวต้มเปล่า) บางที ก็กินคู่กับของเค็ม หรือผักผัก เพราะว่าข้าวต้มมันย่อยง่ายและทำง่าย รสชาติไม่มันไม่เผ็ด กินแล้วดีต่อสุขภาพ ถึงแม้ว่าอากงอาม่าเสียชีวิตไปแล้ว แต่ที่บ้านยังคงกินตามความเคยชินของท่านอยู่”

(ฉินต้อหรง. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารหลัก ๆ ที่ทำกินในครอบครัวของคนจีนแต้จิ๋ว มีวัตถุดิบหลัก คือ ข้าวสาร โดยใช้วิธีต้ม ซึ่งเป็นอาหารแบบง่าย ๆ และมีรสชาติ

ค่อนข้างจัด วัตถุดิบที่ใช้สามารถหาซื้อได้ง่ายจากตลาดเก่า ราคาไม่แพง นอกจากนี้ยังเป็นวัตถุดิบที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย อาหารที่ทำกินในบ้านจะเน้นความสะอาดและการบำรุงร่างกาย ดังที่ คุณจางฮั่น กล่าวไว้ว่า

“พูดถึงอาหารที่ทำกินในบ้าน พี่นึกถึงพวกพะโล้ อย่างไก่พะโล้ ไช้พะโล้ ห่านพะโล้ เป็นต้น อาหารที่ทำกินในบ้านจะไม่ใช้เครื่องปรุง เยอะมาก จะเน้นรสชาติธรรมชาติของอาหาร เพราะที่บ้านมีทั้งผู้หญิงและ เด็ก ก็จะหลีกเลี่ยงรสที่มีกลิ่นแรง ทำอย่างง่าย ๆ สะอาด ๆ กินกัน”

(จางฮั่น. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารประเภทพะโล้ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากทั้งผู้ใหญ่และเด็ก ๆ ซึ่งเป็นอาหารที่มีรสชาติหวานเค็ม ไม่มีกลิ่นแรงและสามารถทำได้ง่าย ที่สำคัญ คือ อาหารที่ทำกินในบ้านเหล่านี้ สามารถเลือกวัตถุดิบที่คุณภาพดีและเหมาะสมกับความชอบของคนในครอบครัว จึงทำให้อาหารแต่จิวที่ทำกินในบ้านแบบดั้งเดิมคงอยู่ได้

จากข้อมูลข้างต้น จึงสรุปได้ว่า อาหารที่ทำกินในครอบครัวนั้น ถือเป็นวิธีที่ดีที่ถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมจากบรรพบุรุษ พ่อแม่สามารถสอนลูกทำอาหารสูตรโบราณได้โดยตรง และยังสามารถเลือกวัตถุดิบที่คุณภาพดี ปรุงตามความชอบของตนเอง ทั้งสะอาดและสามารถสร้างความอบอุ่นความรักกับครอบครัว เนื่องจากตลาดเก่าเยาวราชตั้งอยู่ในศูนย์กลางของเขตการค้าขายเยาวราช และใกล้กับท่าเรือแม่น้ำเจ้าพระยา ดังนั้น คนจีนแต่จิวที่อาศัยในตลาดเก่าเยาวราช ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพค้าขายสินค้าที่นำเข้ามาจากประเทศจีน มีทั้งของกิน ของใช้ และของเซ่นไหว้ต่าง ๆ ซึ่งวัตถุดิบหลัก ๆ ที่ใช้ในการปรุงอาหารจะซื้อมาจากตลาดเก่าเยาวราชเป็นหลัก เช่น ของแห้งของสด และของสำเร็จรูป เนื่องจากคนจีนแต่จิวมีการให้ความสำคัญกับการบำรุงร่างกายโดยผ่านอาหาร ซึ่งของแห้งที่ชาวบ้านนิยมซื้อจะเป็นวัตถุดิบที่ทำน้ำซุป อย่างเห็ดหอมแห้ง เห็ดหูหนูขาวแห้ง เห็ดหูหนูดำแห้ง กุ้งแห้ง รังนกแห้ง หูฉลามแห้ง กระจเพาะปลาแห้ง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วเหลือง เยื่อไผ่ เป็นต้น ถ้าเป็นของสด ส่วนใหญ่จะเป็นพืชผักที่ตามฤดูกาลและเนื้อสัตว์ในน้ำ เพราะว่เมื่อก่อนคนจีนแต่จิวส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเป็นชาวไร่ชาวนา จึงมีความเคยชินในการกินผักต่าง ๆ อย่างผักกาดขาว ผักบุ้ง ปวยเล้ง ผักคะน้า ผักกะหล่ำปลี ผักกาดหัว แครอท เป็นต้น นอกจากพืชผักต่าง ๆ ด้วยสาเหตุที่ตลาดเก่าเยาวราชตั้งอยู่ใกล้ท่าเรือแม่น้ำเจ้าพระยา จึงมีวัตถุดิบที่มาจากในน้ำค่อนข้างเยอะ เช่น ปลา กุ้ง ปู หอยนางรม หอยแมลงภู่ เป็นต้น

จากการสัมภาษณ์คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง ได้ทราบว่า อาหารที่ทำกินในครอบครัวมี ข้าวต้ม ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผัดผักบุ้งไฟแดง ผัดดอกกุยช่ายต้มผักกาดเขียว พัดผักกะหล่ำปลีน้ำมันหอย ปวยเล้งผัดไข่ ผัดผักกาดขาวน้ำมันหอย ผัดกระเพราหอยลาย ปลาหนัง ปลาทอด ซุปกระดูกหมู ซุปกระเพาะปลาสดน้ำใส และซุปลิงน้ำแดง เป็นต้น (ดังภาพ

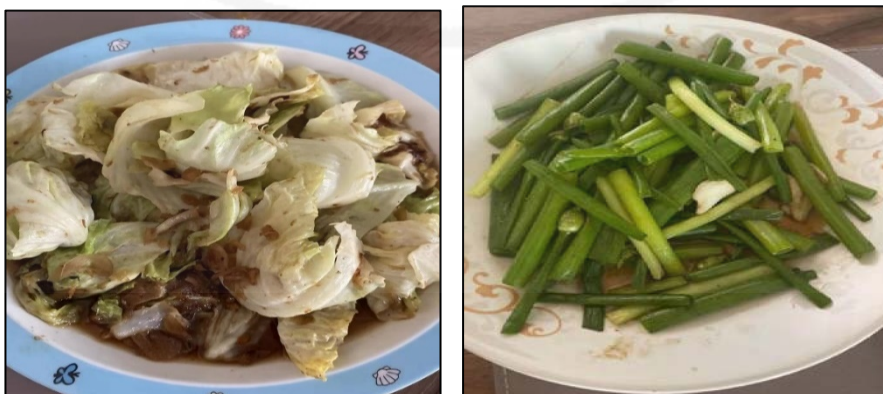
ที่ 2 และภาพที่ 3) ดังนั้น อาหารที่ทำกินในครอบครัวนั้น เป็นอาหารแบบเรียบง่าย และมีการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารการกินจากบรรพบุรุษคนจีนแต่จิวมาตั้งแต่สมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน ถึงแม้ว่าสังคมปัจจุบันมีความเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็วในด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยี บุคคลที่อาศัยอยู่ในสังคมนั้น สามารถเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารโดยผ่านสื่อต่าง ๆ จึงทำให้อาหารที่ทำกินในทุก ๆ วัน มีความหลากหลายมากขึ้น แต่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวที่ทำกินในครอบครัวนั้น ยังคงถูกรักษาและสืบทอดได้อย่างดี ผู้ใหญ่สามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารการกินโดยใช้วิธีการบอกต่อและการสอนต่อหน้าลูกหลาน ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมยังคงอยู่ได้ในสังคมปัจจุบันนี้

ภาพที่ 2 อาหารที่ทำกินในบ้านของคนจีนแต่จิว



ที่มา: นิวาริน ถ่ายเมื่อวันที่ 19 กันยายน 2562 ที่บ้านตลาดเก่าเยาวราช

ภาพที่ 3 ผักกะหล่ำปลีน้ำมันหอยและผัดดอกกุยช่าย อาหารที่ทำกินในบ้านของคนจีนแต่จิว



ที่มา: นิวาริน ถ่ายเมื่อวันที่ 29 กันยายน 2562 ที่บ้านตลาดเก่าเยาวราช

3.1.2 อาหารแต่จิวร้านริมทาง

อาหารแต่จิวร้านริมทาง หมายถึง อาหารแต่จิวที่ขายริมทางที่ตลาดเก่าย่านเยาวราช และบริเวณใกล้เคียง รวมถึงแผงลอยที่ขายอาหารแต่จิวและรถเข็นที่ขายอาหารแต่จิว ซึ่งจะมีลักษณะที่โดดเด่นในด้านรสชาติ วัตถุดิบ วิธีการปรุง การบริการ และราคา เป็นต้น สามารถถือเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารแต่จิวร้านริมทาง ดังที่ คุณแป๊ะเซี้ย กล่าวไว้ว่า

“ลุงคนไทยเชื้อสายจีนรุ่นที่ 3 เกิดที่ประเทศไทย แต่พูดภาษาแต่จิวได้ อากงอาม่าเป็นคนแต่จิว ตั้งแต่อากงอาม่าได้อพยพเข้ามาเมืองไทยก็ได้้นำฝีมือการทำขนมจีบสูตรแต่จิวมาด้วย และมาตั้งถิ่นฐานที่แถวเยาวราช ผมได้รับการถ่ายทอดวิชามาจากอากง ทำขนมจีบขายมานาน 45 ปีแล้ว ตัวไส้ของขนมจีบทำจากเนื้อหมูสับ มันแกวสับ กุ้งแห้ง ปั่น เติบ ไข่ และน้ำมันงา เป็นต้น ลุงเริ่มทำขนมจีบตั้งแต่ตีห้าครึ่ง รวมถึงไปซื้อวัตถุดิบที่ตลาดเก่า เตรียมวัตถุดิบ ห่อขนมจีบ นึ่งขนมจีบ เป็นต้น และจะเริ่มขายตั้งแต่เที่ยงถึงบ่ายสองที่หน้าวัดมงคลสมาคม ราคาอยู่ที่ลูกละ 3 บาท สามารถขายได้วันละสองพันลูก”

(แป๊ะเซี้ย. 25 สิงหาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า ขนมจีบสูตรแต่จิวของคุณลุง เป็นสูตรโบราณของคนแต่จิว ซึ่งเป็นขนมจีบที่ขายในร้านรถเข็นคันเล็ก ๆ ราคาถูก และมีบริการอย่างเป็นกันเอง ขนมจีบประกอบด้วยวัตถุดิบหลากหลาย หลัก ๆ คือ แป้งสาลีกับหมูสับ และปรุงด้วยวิธีการนึ่ง มีรสชาติเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ กำลั้งดี ส่วนในด้านการจัดเสิร์ฟก็เป็นแบบเรียบง่าย โดยการใช้ไม้จิ้มขนมจีบใส่จานสีขาว เพื่อให้ลูกค้าลองชิมขนมจีบ ลูกค้าที่มาซื้อขนมจีบนั้น มีทั้งชาวไทยและต่างชาติ ซึ่งเป็นวิธีที่ดีในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารจีนให้กับลูกค้าและชุมชนต่าง ๆ ได้โดยตรง มีส่วนช่วยทำให้อาหารริมทางยังคงอยู่ได้ วิธีการขายและการจัดเสิร์ฟของอาหาร ถือเป็นเอกลักษณ์ของอาหารแต่จิวริมทาง (ดังภาพที่ 4)

รสชาติของอาหารแต่จิวจะเน้นรสชาติของอาหาร พชร ธรภัทรกุล (256 : 3) กล่าวว่า ไม่ว่าจะใช้วิธีใดในการทำอาหาร ชาวแต่จิวมีหลักในการทำอาหารให้อร่อยข้อหนึ่งว่า “เข้ารสและออกรส” นั่นคือ อาหารใดไม่มีรสชาติ ต้องปรุงให้รสซึมแทรกเข้าไปในเนื้ออาหาร อาหารใดมีรสชาติดี ต้องปรุงให้รสชาติออกจากเนื้ออาหารนั้น ดังที่ คุณสมพงษ์ กล่าวไว้ว่า

“ผมเป็นคนไทยเชื้อสายจีน พ่อผมเป็นคนจีนแต่จิว ถ้าพูดถึงอาหารแต่จิวร้านริมทาง ผมนึกถึง ซาลาเปาไส้ครีม ขนมจีบ ข้าวต้ม และ ก๋วยเตี๋ยวสูตรแต่จิว ทุกเช้าก่อนมาเปิดร้าน จะแวะไปซื้อซาลาเปาหรือ

ขนมจีบเป็นอาหารเช้า ทั้งสะดวกและอร่อย ราคาก็ไม่แพงด้วย”

(สมพงษ์. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า รสชาติของอาหารแต่จีวริมทางส่วนใหญ่จะเป็นอาหารที่ปรุงด้วยวิธีง่าย ๆ เช่น ปรุงด้วยวิธีนึ่ง ต้ม หรือผัด เป็นต้น นอกจากนี้ ยังเป็นอาหารที่มีรสชาติจืด บางอย่างจะผสมกับรสหวานหรือรสเค็ม ถ้าเทียบกับอาหารที่อื่น อาหารแต่จีวจะไม่ใช้พริกหรือเครื่องปรุงที่มีกลิ่นแรง ไม่นิยมกินอาหารที่มีรสเข้มข้น ดังนั้น อาหารแต่จีวถือว่าเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ของตน จุดเด่นอยู่ที่ แม้ว่ารสชาติจืด แต่รสสามารถซึมแทรกเข้าไปในเนื้ออาหาร ทำให้รสชาติมีลักษณะของตนเอง ใช้วัตถุดิบสดตามฤดูกาลและประกอบอาหารโดยไม่ปรุงรสจัดจนกลบรสชาติเดิม

ภาพที่ 4 ขนมจีบสูตรโบราณ อาหารแต่จีวริมทาง



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2562 ที่หน้าวัดญวนเขวาราช

อาหารแต่จีวริมทางเป็นอาหารที่สามารถเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารการกินของคนจีน แต่จีวให้กับลูกค้าได้โดยตรง ดังนั้น การขายอาหารริมทางไม่เพียงแค่ว่าหารายได้อย่างเดียว ยังมีจุดมุ่งหมายที่จะรักษาและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จีวแบบดั้งเดิม ดังที่ คุณรอน กล่าวไว้ว่า

“ผมขายขนมรังผึ้งมาสิบกว่าปี ขนมรังผึ้งของผมเนี่ย เป็นสูตรแต่จีวโบราณ เป็นฝีมือที่ถ่ายทอดจากอากงอาม่า ผมใช้วิธีขายในรถเข็นมาตลอด เพราะว่าแบบนี้ไม่ว่าตอนเช้าจะขายที่หน้าตลาดเก่า ตอนค่ำจะย้ายไปขายที่ฝั่งตรงข้ามถนน ใช้รถเข็นจะสะดวกในการย้าย และความ

อร่อยของขนมรังผึ้งอยู่ที่กินร้อน ๆ และอยากให้ลูกค้าได้เห็นวิธีการทำ
แบบโบราณของแต่จิวด้วย เพื่อให้คนอื่นรู้จักวัฒนธรรมอาหารแต่จิว
แบบดั้งเดิม”

(รอน. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารแต่จิวริมทางส่วนใหญ่เป็นอาหารว่าง
และเป็นสูตรโบราณ ซึ่งมีเอกลักษณ์ของอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิม มีวิธีในการปรุงที่ง่าย ๆ รสชาติเน้น
ความสดใหม่ของอาหาร มีบริการที่เป็นกันเอง สามารถเผยแพร่วัฒนธรรมการกินให้กับลูกค้าได้
โดยตรง จึงทำให้อาหารการกินแบบดั้งเดิมยังคงอยู่ได้ และสามารถดึงดูดลูกค้าได้เรื่อย ๆ ดังที่ คุณอีฟ
กล่าวไว้ว่า

“ฉันเป็นลูกค้าประจำของร้านนี้ค่ะ ชอบจุก้วยร้านนี้มาก อากง
อาม่าเคยทำให้กินตอนเด็ก ๆ รู้สึกรสชาติจุก้วยของร้านนี้มันเป็นสูตร
แต่จิวโบราณแท้ ๆ ฉันก็เคยไปซื้อในร้านใหญ่ ๆ แต่รู้สึกว่าอร่อยไม่เท่า
ร้านนี้ เพราะว่า อากงอาม่าเคยเล่าให้ฟังว่า ลักษณะจะเป็นแป้ง ถ้วย
ตะไลสีขาว ทานกับเครื่องร้อน ๆ ที่ทำมาจากหัวไชโป้วสับ ผัดกับ
กระเทียม ซึ่งแป้งของป่าเคี้ยวเนื้อเหนียว เนียนนุ่มมาก ๆ ส่วน
เครื่องก็จะใช้กระเทียมและเห็ดหอม และเคี้ยวเครื่องให้ร้อนตลอดเวลา
จะได้อร่อย รู้สึกร้านเล็ก ๆ แบบนี้จะใส่ใจกับขนมมากกว่าร้านใหญ่ ๆ”

(อีฟ. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารแต่จิวริมทางเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์
ในด้านวิธีการปรุงและรสชาติ ซึ่งเป็นวิธีที่ปรุงได้ง่าย คือ การคั่วกับนึ่ง พ่อค้าแม่ค้าสามารถปรุงอาหาร
โดยใช้เตาอันเดียวหรือหม้อใบเดียว เนื่องจากส่วนใหญ่อาหารแต่จิวริมทางหนึ่งร้านขายแค่อาหาร
ประเภทเดียว พ่อค้าแม่ค้าก็ถนัดทำอาหารประเภทนั้น จึงสามารถรับรองความอร่อยของอาหารได้
เพราะว่าเป็นร้าน เล็ก ๆ ลูกค้ามาซื้อของที่ละคนหรือที่ละสองคน จึงมีบริการที่เป็นกันเอง สามารถ
เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมได้อย่างดี อาหารแต่จิวริมทางจึงเป็นอาหารที่ปรุงด้วยวิธีง่าย ๆ
มีความสะดวกในการเคลื่อนย้ายและเป็นสูตรโบราณ ถึงแม้ว่าอาหารริมทางเหล่านี้มีวิธีปรุงที่เรียบง่าย
แต่ขั้นตอนในการทำอาหารทั้งประณีตและพิถีพิถัน นอกจากนี้ เนื่องจากการทำอาหารจินแต่จิวเหล่านี้
ต้องใช้เวลาานาน และอาหารเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นอาหารว่าง คนส่วนใหญ่ทานคนเดียว จึงทำให้
หลายคนนิยมไปซื้อที่ตลาดเก่าเยาวราช โดยแทนการตัวเอง นี่เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้อาหารจินแต่จิว
ร้านริมทางยังคงอยู่ได้ในสังคมที่เปลี่ยนแปลง

ภาพที่ 5 บรรยากาศร้านขนมจีบสูตรโบราณ อาหารแต่จิวริมทาง



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2562 ที่หน้าวัดญวนเยาวราช

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ข้างต้น สามารถสรุปได้ว่า อาหารแต่จิวริมทางส่วนใหญ่เป็นอาหารว่างและเป็นสูตรโบราณ วัตถุดิบที่ใช้จะเป็นแป้งสาลีเป็นหลัก ผสมกับวัตถุดิบที่มีเอกลักษณ์จีนชนิดอื่น เช่น น้ำผึ้ง เผือก เห็ดหอมแห้ง ผักกาดดอง สาหร่าย เต้าหู้ยี้ ถั่วแดง รากบัว ลูกเกต หมูหยอง เกาลัด พุทราจีน เฉาก้วย แปะก้วย เม็ดบัว เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบแต่ละอย่างเป็นวัตถุดิบที่มีลักษณะของประเทศจีน สามารถหาซื้อได้ง่ายจากตลาดเก่าเยาวราช สำหรับวิธีการปรุงของอาหารแต่จิวริมทางนั้น เป็นวิธีการปรุงที่เรียบง่าย หนึ่งร้านใช้แค่วิธีการปรุงวิธีเดียว เช่น นึ่ง ต้ม ย่าง ผัด ยำ คั่ว เป็นต้น ดังนั้นอาหารแต่จิวริมทางจึงเป็นอาหารที่ปรุงด้วยวิธีง่าย ๆ มีความสะดวกในการเคลื่อนย้ายและเป็นสูตรโบราณ ถึงแม้ว่าอาหารริมทางเหล่านี้มีวิธีปรุงที่เรียบง่าย แต่ขั้นตอนในการทำอาหารทั้งประณีตและพิถีพิถัน และใช้เวลาเตรียมวัตถุดิบและทำอาหารค่อนข้างนาน จึงมีหลายคนนิยมซื้อกินจากข้างนอก ทำให้อาหารแต่จิวริมทางยังคงอยู่ได้ เช่น จุก้วย ขนมรังผึ้ง เต้าหู้ทอด โภยจิว ซาลาเปา บะหมี่หวาน น้ำรากบัว น้ำสมุนไพรรากบัว เกาลัดคั่ว อีวัก้วย ข้าวต้มปลาเต้าเตี้ย เกี้ยวกุ้งน้ำ หอยทอด และปลาเงินทอดกรอบ เป็นต้น (ดังภาพที่ 6 และภาพที่ 7) อาหารแต่จิวริมทางสามารถสะท้อนให้เห็นถึงการต่อสู้ชีวิตของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง เพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัว นอกจากนี้ ยังสามารถแสดงให้เห็นถึงการรักษาและการเผยแพร่วัฒนธรรมแต่จิวแบบดั้งเดิมให้กับลูกค้าได้โดยตรง ไม่ว่าจะเป็นลูกค้าชาวไทยหรือว่าชาวต่างชาติ ล้วนอยากมาลองชิมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิม และอยากสัมผัสวัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวแบบดั้งเดิมด้วย จึงเป็นสาเหตุที่วัฒนธรรมแต่จิวแบบดั้งเดิมยังคงอยู่ในสังคมที่มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว

ภาพที่ 6 จู๋ยก้วยแต้จิว อาหารริมทาง



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

ภาพที่ 7 ขนมรังผึ้ง อาหารริมทาง



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

3.1.3 อาหารแต้จิวร้านนั่งรับประทาน

อาหารแต้จิวร้านนั่งรับประทาน หมายถึง ร้านที่ขายอาหารแต้จิวและมีโต๊ะที่นั่ง รับประทานอาหารสำหรับลูกค้าในตลาดเก่าย่านเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง ซึ่งรวมถึงร้านอาหารแต้จิวขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่ จากร้านธรรมดาถึงภัตตาคาร เป็นต้น ซึ่งจะประกอบด้วย ตัวแปรในด้านรสชาติ วัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดเสิร์ฟ การบริการ และราคาของอาหาร ดังที่ คุณทัศนีย์ กล่าวไว้ว่า

“ฉันเป็นคนจีนแต้จิ๋วรุ่นที่สอง เกิดที่ไทย ตอนนี้อยู่พูดภาษาแต้จิ๋ว ได้ ตั้งแต่พ่อแม่อพยพเข้ามาเมืองไทย ก็ได้้นำฝีมือการทำข้าวต้มเข้ามา

เมืองไทยด้วย ประกอบอาชีพด้วยเปิดร้านขายข้าวต้มเปิดกระเพาะหมูเป็นหลัก ฉันเปิดร้านมา 8 ปี ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นคนแต่จิวและคนไทย ถึงแม้ว่าเป็นแค่ร้านธรรมดา แต่เป็นลูกค้าประจำจำนวนมาก”

(ทัศนีย์. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารแต่จิวในร้านนั่งรับประทานนั้นมีลักษณะเด่นในด้านรสชาติและการจัดเสิร์ฟ อย่างข้าวต้มเปิดกระเพาะหมู (ดังภาพที่ 8) ถึงแม้ว่าเป็นอาหารธรรมดา แต่ในด้านการทำน้ำซุบน้ำซุปข้าวต้มโดยใช้กระดูกหมูและเนื้อเป็ดผสมกัน เวลากินจะใส่เครื่องในด้วย จึงทำให้รสชาติเข้มข้น เนื่องจากเป็นสูตรโบราณและอาหารพิเศษในร้าน วัตถุดิบที่ใช้จะครบถ้วนกว่าอาหารที่ทำกินในครอบครัว รสชาติก็จะเข้มข้นไปด้วย

ภาพที่ 8 ข้าวต้มเปิดกระเพาะหมู อาหารแต่จิวในร้านนั่งรับประทาน



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

อาหารแต่จิวร้านภัตตาคารถือเป็นร้านที่ทรูทรกว่าร้านประเภทอื่น ซึ่งจะรวมไปถึงการใช้วัตถุดิบที่ราคาแพง ประุงด้วยวิธีซับซ้อน และการจัดเสิร์ฟอย่างประณีต สามารถถือเป็นวัฒนธรรมอาหารแต่จิวชั้นสูง ดังที่ คุณบอย กล่าวไว้ว่า

“ภัตตาคารของผมเปิดมาประมาณ 30 ปีแล้ว เมื่อได้ถ่ายทอดฝีมือการทำอาหารจากพ่อแม่มา ก็ตั้งใจจะมาเปิดร้านอาหารแต่จิว ร้านของ ผมจะมุ่งทำอาหารระดับสูง สามารถให้ลูกค้ามาจัดงานแต่งงาน วันวันเกิด หรืองานอื่น ๆ ได้ เราจึงให้ความสำคัญกับรสชาติและการจัดเสิร์ฟเป็นพิเศษ จะใช้วัตถุดิบที่นำเข้ามาจากจีน และประุงด้วยวิธีดี ๆ อาหารพิเศษ

ของร้านนี้ คือ ประเภทน้ำซุ๊ปและประเภทซีฟู้ด อย่างน้ำซุ๊ป
พระกระโดดกำแพง หุฉลามน้ำแดง และกุ้งมังกรย่าง เป็นต้น”

(บอย. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า ภัตตาคารแต่จิวเป็นร้านที่มีบรรยากาศที่ดี และ
วัตถุดิบที่ใช้จะเป็นวัตถุดิบที่ราคาแพงและต้องใช้เครื่องปรุงหลากหลาย เช่น กุ้งมังกร ปลาไหล
หุฉลาม ปลาแซลมอน รังนกแห้ง กระเพาะปลา เป็นต้น (ดังภาพที่ 9) และนิยมปรุงด้วยสมุนไพร
ต่าง ๆ เช่น ดังกุย ลูกเดือย โดวตัง ห่วยซัว เป็นต้น ซึ่งสามารถปรุงอาหารได้อย่างอร่อย นอกจากนี้
ในภัตตาคารสามารถจัดงานต่าง ๆ จึงทำให้ภัตตาคารอาหารแต่จิวยังคงอยู่ได้

ภาพที่ 9 รังนกแห้ง วัตถุดิบอาหารแต่จิว



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

อาหารแต่จิวร้านนี้รับประทานแต่ละร้านมีอาหารพิเศษของตนเอง แต่จุดที่เหมือนกัน
คือ อาหารแต่ละประเภทล้วนมีการให้ความสำคัญกับการใช้วัตถุดิบและการจัดเสิร์ฟ นอกจากนี้
อาหารแต่จิวในร้านนี้รับประทานร้านเป็นอาหารดั้งเดิมแบบหรูหรา สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต
ที่สุขสบายของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช จึงมีความจำเป็นต้องรักษาและสืบทอด
รุ่นต่อรุ่น ดังที่ คุณอ๋ม กล่าวว่

“ผมเป็นคนแต่จิวรุ่นที่สี่ ภัตตาคารของผมเปิดมาร้อยกว่าปีแล้ว
เปิดตั้งแต่รุ่นอากจนถึงปัจจุบัน เมนูที่อยู่ในร้านนี้ล้วนสืบทอดจาก
บรรพบุรุษ พูดถึงอาหารพิเศษของร้าน ผมคิดว่ามีหลายเมนู อย่างปลา
ดิบ แปะเย็น หุฉลามน้ำแดง ขาห่านอบหม้อดิน เป็นต้น วัตถุดิบที่ใช้ใน

การปรุงอาหารส่วนใหญ่จะสั่งซื้อที่ไทย ซื้อที่ตลาดเก่าเยาวราชก็มี และ
พ่อครัวเป็นญาติของผม เป็นคนแต่จิวแท้ ๆ”

(อัม. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารแต่จิวที่ขายในร้านนั่งรับประทานนั้น เป็นอาหารแต่จิวที่มีราคาค่อนข้างแพง มีการบริการที่ดี การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงมีความหลากหลาย เช่น หูฉลามน้ำแดง เนื้อพะเยิน ห่านพะโล้ กุ้งอบวุ้นเส้น และปลาดิบ เป็นต้น (ดังภาพที่ 10) เครื่องปรุงที่ใช้ปรุงอาหารก็มีความหลากหลายกว่าอาหารที่ทำกินในบ้าน เช่น มีการใช้น้ำมันงา และสมุนไพร เป็นต้น อาหารแต่จิวที่ขายในร้านนั่งรับประทานนั้น จะให้ความสำคัญกับการจัดเสิร์ฟ นิยมใช้ภาชนะบรรจุที่เป็นเครื่องปั้นดินเผาและจานกระเบื้องลายจีน เพื่อความสวยงามและความอร่อยของอาหาร อีกทั้ง ยังสามารถสร้างบรรยากาศที่ดีให้กับลูกค้า ดึงดูดลูกค้ามากินอาหารแต่จิว ทำให้อาหารแต่จิวยังคงอยู่ได้ในสังคมปัจจุบัน

ภาพที่ 10 หัวปลาหม้อไฟใส่เผือกและหูฉลามน้ำแดง อาหารแต่จิวร้านนั่งรับประทาน



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 ภัตตาคารยี่มยี่มที่บริเวณใกล้เคียงตลาดเก่าเยาวราช

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ข้างต้นทั้งหมดนี้ สามารถสรุปได้ว่า อาหารแต่จิวร้านนั่งรับประทาน เป็นสูตรแต่จิวโบราณ มีความหรูหราและราคาแพง ซึ่งความหรูหราก็จะแสดงให้เห็นในด้านการใช้วัตถุดิบ การจัดเสิร์ฟ และบรรยากาศร้าน วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารส่วนใหญ่จะซื้อจากร้านตลาดเก่าเยาวราช เช่น กระเพาะปลาแห้ง รังนกแห้ง เห็ดลมตีสีทาเกะแห้ง และยาสมุนไพรจีนต่าง ๆ สำหรับการจัดเสิร์ฟนั้น จะนิยมใช้ภาชนะดินเผา เพื่อเพิ่มเติมความอร่อยและความสวยงาม เช่น

หม้อดินเผา ถ้วยดินเผา และจานกระเบื้องลายจีน เมื่อมีการใช้วัตถุดิบที่คุณภาพดีและการจัดเสิร์ฟที่สวยงาม ราคาอาหารย่อมแพงกว่าอาหารริมทาง สามารถแสดงให้เห็นถึงความประณีตของวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋ว เช่น ซุปกระเพาะปลาสดน้ำใส เนื้อแพะน้ำแดง ซุปปลาเต้าเตี้ย ซุปปลิงน้ำแดง ซุปกระดูกงูค้ำแพง หัวปลาหม้อไฟใส่เผือก เป่าฮื้อเจียนน้ำมันหอย เนื้อแพะผัดขึ้นฉ่าย กุ้งอบวุ้นเส้นปลาหิมะทอดราดซีอิ๊ว ข้าวผัดคะน้าปลาแห้ง โอวหนี่ใส่แปะก๊วย เนื้อแพะเย็น ห่านพะโล้ และปลาดิบ เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารแต้จิ๋วที่น่าสืบทอดและอนุรักษ์จนถึงปัจจุบัน (ดังภาพที่ 11)

ภาพที่ 11 บรรยากาศภัตตาคารยืมยืม อาหารแต้จิ๋วร้านนั่งรับประทาน



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 ภัตตาคารยืมยืมที่บริเวณใกล้เคียงตลาดเก่าเยาวราช

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ในด้านอาหารแต้จิ๋วที่ทำกินในบ้าน อาหารแต้จิ๋วร้านริมทาง และอาหารแต้จิ๋วร้านนั่งรับประทาน สรุปได้ว่า อาหารที่ทำกินในบ้านถือว่าการสืบทอดและเป็นการบอกให้ลูกหลานอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วไว้ ที่สำคัญ คือ อาหารที่ทำกินในบ้านนั้นมีความเรียบง่ายในด้านการใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการปรุง วัตถุดิบหลัก ๆ ไม่ว่าจะเป็นผักสดหรือเนื้อสัตว์มาจากตลาดเก่าเยาวราชเป็นส่วนใหญ่ เช่น ผักบั้ง ปวยเล้ง ผักคะน้า ผักกะหล่ำปลี ผักกาดหัว แครอท ปลา กุ้ง ปู หอยนางรม และหอยแมลงภู่ เป็นต้น และจะใช้วิธีปรุงแบบง่าย ๆ หลีกเลียงอาหารที่มีกลิ่นแรง ดังนั้น อาหารที่ทำกินในบ้านจึงสามารถถือเป็นอาหารเชิงสุขภาพได้ และสามารถสร้างความสุขกับตนเองและคนในครอบครัวได้ สำหรับอาหารริมทางและอาหารนั่งรับประทาน มีความหลากหลายของชนิดอาหารและมีการให้ความสำคัญกับรสชาติและการจัดเสิร์ฟ เมนูส่วนใหญ่เป็นสูตรโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษมีเอกลักษณ์ความเป็นแต้จิ๋ว เป็นเมนูสูตรแต้จิ๋วที่มีวิธีการปรุงเรียบง่ายและมีบริการในการขายที่เป็นกันเอง เป็นอาหารที่บริโภคได้ง่าย มีลูกค้า

จำนวนมาก สามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวให้กับลูกค้าและชุมชนได้โดยตรง จึงทำให้อาหารแต่จิวยังคงอยู่ได้ในสังคมปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลง

3.2 วัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวในประเพณีและพิธีกรรม

ประเพณีและพิธีกรรมของชาวจีนแต่จิวสืบทอดกันมาเป็นเวลาหลายพันปี ไม่ว่าจะเป็นประเพณีหรือพิธีกรรมใด ๆ ย่อมมีอาหารประกอบด้วย นอกจากนี้ คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนิยมจัดงานประเพณีและเทศกาลด้วยอาหารมงคล ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถสื่อถึงความโชคดีและเป็นอาหารการกินเพื่อส่งเสริมมงคลชีวิต รวมถึงทั้งชื่ออาหารมงคล รูปลักษณะมงคล ความหมายมงคลและอาหารที่ปรับประทานในงานมงคล เป็นต้น ดังนั้น อาหารมีความสัมพันธ์กับประเพณีและพิธีกรรมอย่างใกล้ชิด แยกกันไม่ได้ ถึงแม้ว่าคนจีนแต่จิวอพยพเข้ามาตลาดเก่าเยาวราชแล้ว แต่ก็ยังคงปฏิบัติตามประเพณีและพิธีกรรมจีนต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น วันตรุษจีน วันเซ่งเม้ง วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ และเทศกาลกินเจ เป็นต้น แต่ละประเพณีและพิธีกรรมต่างก็มีอาหารประจำของตนเอง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.2.1 วันตรุษจีน

วันตรุษจีนถือเป็นวันที่สำคัญที่สุดสำหรับคนจีน ซึ่งเป็นวันขึ้นปีใหม่ทางจันทรคติของคนจีน จะจัดงานตั้งแต่วันสุดท้ายของปีเก่าจนถึงวันที่ 15 ของปีใหม่โดยตามปฏิทินจันทรคติ คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าย่านเยาวราชจะจัดงานวันตรุษจีนทุกปี เมื่อถึงวันตรุษจีน ทุก ๆ ครอบครัวจะเตรียมอาหาร อร่อย ๆ กินข้าวพร้อมหน้าพร้อมตากับคนในครอบครัว ไหว้บรรพบุรุษ ไหว้พระอวยพรผู้ใหญ่ และไปพบปะญาติมิตร เป็นต้น ในกิจกรรมเหล่านี้ คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าย่านเยาวราชให้ความสำคัญกับกิจกรรมกินข้าวพร้อมหน้าพร้อมตามากที่สุด ดังที่ คุณเงินตือทรงกล่าวว่

“เมื่อถึงวันตรุษจีน เรื่องแรกที่ต้องทำ คือ ทำความสะอาด เพื่อต้อนรับปีใหม่ หลังทำความสะอาดเสร็จก็จะเริ่มทำกับข้าว เตรียมไหว้บรรพบุรุษและกินข้าวพร้อมหน้าพร้อมตากับคนในครอบครัว อาหารที่ใช้ในงานไหว้กับอาหารที่กินในวันสุดท้ายของปีเก่าจะเป็นอาหารประเภทเดียวกัน ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารมงคล เช่น ปลา ไก่ เนื้อ ผลไม้ และขนมหวานต่าง ๆ เป็นต้น”

(เงินตือทรง. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า วันตรุษจีนเป็นวันที่สำคัญที่สุดสำหรับคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าย่านเยาวราช อาหารที่กินในวันตรุษจีนเป็นอาหารหลากหลายชนิด วัตถุดิบที่ใช้ ทำอาหารมีทั้งของสด ของแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป นิยมใช้เนื้อสัตว์ที่มีความหมาย

มงคลต่าง ๆ ประชุมอาหารเพื่อแสดงชีวิตที่สุขสบาย เช่น หมู หมายถึงความมั่งคั่งและความอุดมสมบูรณ์ ปลา หมายถึง มีเหลือกินเหลือใช้ ไก่ หมายถึง ความโชคดี เนื้อ หมายถึง ความขยันและความซื่อสัตย์ เป็ด หมายถึง สิ่งที่มีบริสุทธิและความสะอาด ส้ม ในภาษาจีนแต้จิ๋วเรียก ไต่กิก ฟ้องเสียงกับคำว่า ต้ากิก แปลว่า มหาศิริมงคล จึงใช้ส้มเป็นตัวแทนผลไม้มงคลในทุก ๆ โอกาสของชีวิตคนจีน เป็นต้น

ในวันตรุษจีน คนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าและบริเวณใกล้เคียง ยังคงปฏิบัติเทศกาลตามบรรพบุรุษ โดยเฉพาะในด้านการใช้อาหารมงคลในวันตรุษจีน ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว อาหารหวาน ผลไม้ และเครื่องต้ม ล้วนต้องเลือกอาหารที่สามารถสื่อถึงความหมายมงคล ดังที่คุณหนึ่ง กล่าวไว้ว่า

“เมื่อถึงวันตรุษจีน บ้านฉันจะเตรียมอาหารหลาย ๆ อย่าง อาหารแต่ละอย่างต้องเป็นอาหารมงคล ต้องเหมาะกับความเชื่อของคนจีน เช่น อาหารในวันนั้นต้องมีทั้งประเภทเนื้อสัตว์และประเภทผัก เพราะว่าชีวิตต้องมีทั้งความสำเร็จและความที่เป็นธรรมดา จำเป็นต้องให้ลูกหลานเรียนรู้ ขนมนและเครื่องต้มก็ต้องสื่อความหมายมงคลเหมือนกัน อย่าง ขนมเปี้ยะ ขนมหุ้นอับ และเหล้า เป็นต้น”

(หนึ่ง. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว จึงเห็นได้ว่า คนจีนมีความเชื่อในการนำอาหารมงคลมาประกอบในวันตรุษจีน โดยใช้วิธีนี้สอนลูกหลานรู้จักการใช้ชีวิต เช่น ในวันตรุษจีนถ้ามีเนื้อสัตว์ก็ต้องมีพืชผักด้วย ซึ่งจะสอนลูกหลานว่า ไม่ว่าชีวิตร้ายหรือร้ายง่าย ต้องรู้จักความพอเพียงและความกตัญญู นอกจากนี้ ขนมนและเครื่องต้มก็จะเลือกที่สามารถสื่อถึงความหมายมงคลได้ เช่น แอปเปิ้ล ภาษาจีนแต้จิ๋วเรียกว่า ผ่งก้วย หมายถึง ราบรื่นปลอดภัย อุ่น ภาษาจีนแต้จิ๋วเรียกว่า ผู้ท้อ ความหมาย คือ งอกงามงอกเงยเพิ่มพูน สาลี ภาษาจีนแต้จิ๋วเรียกว่า ไล้ ความหมาย คือ ให้มีโชคดีเงินทองเข้ามา เป็นต้น

สังคมจีนเป็นสังคมอาวุโส คนจีนให้ความสำคัญกับการเคารพผู้ใหญ่ ดังนั้น ไม่ว่าจะเป็นเทศกาลใด ย่อมมีการไหว้บรรพบุรุษ อาหารที่ใช้ในการไหว้บรรพบุรุษในวันตรุษจีนจะคล้าย ๆ กับอาหารที่ทำกินในวันตรุษจีน แต่จุดที่มีความแตกต่างคือ ต้องมีขนมอั่งท้อก้วยประกอบพิธีการไหว้บรรพบุรุษ บางครอบครัวจะไปไหว้ที่วัดหรือศาลเจ้า (ดังภาพที่ 12) บางครอบครัวจะไหว้ที่บ้าน ดังที่คุณหนึ่ง ได้กล่าวไว้ว่า

“ก่อนกินข้าวพร้อมหน้าพร้อมตาแล้ว ที่บ้านฉันจะไหว้บรรพบุรุษด้วยอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องต้ม แต่มีขนมหวานประเภทหนึ่งที่ขาดไม่ได้ก็คืออั่งท้อก้วย เพราะว่านี่เป็นขนมมงคลของคนแต้จิ๋ว หมายความว่าอายุยืน ไม่ว่าในงานอะไรก็ตาม คนจีนแต้จิ๋วนิยมใช้

ขนมนี้ประกอบพิธีขนมอ้งท้อก้วยถือว่าเป็นขนมเอกลักษณ์ของคนจีน
แต่จิว”

(หนึ่ง. 21มิถุนายน2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่า นิยมใช้อาหารที่สามารถสื่อถึงความหมายเคารพผู้อาวุโส และอายุยืนยาว เช่น การใช้ขนมอ้งท้อก้วยประกอบในพิธี ซึ่งเป็นขนมไหว้เจ้าที่เคยเห็นกับบ่อย ๆ วัตถุประสงค์หลักคือแบ่งข้าวเหนียว ลักษณะเหมือนลูกท้อสีชมพูที่คนจีนมีความเชื่อว่าเป็นสัญลักษณ์ของการมีอายุยืนยาว บรรจุไส้หลายอย่าง ได้แก่ ไส้ฝักกุยช่าย ไส้ถั่วบด ไส้ข้าวเหนียว เป็นต้น ไส้ยอดนิยมคือเป็นไส้ฝักกุยช่ายและไส้ข้าวเหนียว ดังนั้นขนมอ้งท้อก้วยจึงเป็นขนมที่ขาดไม่ได้ในพิธีต่าง ๆ ของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช

ภาพที่ 12 ศาลเจ้าเล่งบ้วยเอี้ยะ ศาลเจ้าที่คนจีนแต่จิวนิยมไปไหว้ในวันตรุษจีน



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

จากข้อมูลข้างต้น จึงสรุปได้ว่า คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชให้ความสำคัญและความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ในวันตรุษจีน นิยมจัดอาหารหลายอย่างเหลือเฟือ เพราะคนจีนเชื่อว่าแบบนี้จะทำให้ปีที่ผ่านมาถึงเต็มไปด้วยความอุดมสมบูรณ์และมีโชคลาภ นอกจากนี้ คนจีนแต่จิวยังมีความเชื่อในการนำอาหารมงคลมาประกอบในวันตรุษจีน เช่น อาหารที่สื่อถึงความหมายความอุดมสมบูรณ์และความร่ำรวย ได้แก่ หมูพะโล้ ปลานึ่งกะพงซีอิ้ว กุ้งมังกรนึ่ง และปูนึ่ง สามารถสื่อความหมายว่า ชีวิตมีความมั่นคงและความสุขสบาย ผัดหอยแครงลวก มีความหมายแทนเหรียญเงิน กินหอยแครงก็เพื่อให้มีเงินเก็บ เนื้อตุ๋นและเนื้อเย็น หมายถึง ความขยันและความซื่อสัตย์ นอกจากอาหารที่ปรุงด้วย

เนื้อสัตว์ ยังมีอาหารประเภทผัก อย่าง ผักกาดเขียวปลี ผักกาดขาว ขึ้นฉ่าย ต้นกระเทียม ชุงฉ่าย ไชเท้า และกุยช่าย สามารถสื่อถึงความหมาย สมหวังตั้งใจ ชีวิตมั่งคั่ง และความพอเพียง สำหรับผลไม้ ผลไม้ที่ขาดไม่ได้ คือ ส้ม ที่ต้องคัดแต่ลูกที่มีเปลือกเหลืองสวยดูจืดจาง ภาษาแต้จิ๋วเรียกว่า ไต่กิกหรือกิมกิก ซึ่งจะพ้องเสียงกับคำที่มีความหมายว่า มหามงคล พูดถึงอาหารที่ใช้ในพิธีการไหว้บรรพบุรุษ นอกจากอาหารที่สื่อถึงความร่ำรวยแล้ว ยังนิยมใช้อาหารที่สื่อถึงอายุยืนยาวด้วย นั่นก็คือ ขนมอั่งท้อก้วย การปฏิบัติงานวันตรุษจีนของคนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในเกาะยาวราชนี้ สามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหารการกินให้กับลูกหลานเป็นอย่างดี เนื่องจากจะจัดงานฉลองที่วัดหรือศาลเจ้า จึงสามารถเผยแพร่วัฒนธรรม อาหารแต้จิ๋วให้ยังคงอยู่ได้จนถึงปัจจุบัน (ดังภาพที่ 13)

ภาพที่ 13 ขนมอั่งท้อก้วย อาหารในวันตรุษจีนของคนแต้จิ๋ว



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562 ที่ตลาดเก่ายาวราช

3.2.2 เทศกาลไหว้บรรพบุรุษ

เทศกาลไหว้บรรพบุรุษเป็นเทศกาลที่สำคัญและพลาดไม่ได้สำหรับคนจีนแต้จิ๋ว เพื่อบูชาและแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษหรือญาติ ๆ ที่เสียชีวิตไปแล้ว คนจีนแต้จิ๋วนิยมเรียกเทศกาลนี้ว่า เซ็งเม็ง มีความหมายว่า ช่วงเวลาที่สดชื่น ท้องฟ้าแจ่มใส เป็นช่วงเวลาที่ลูกหลาน ญาติ และพี่น้องจะเดินทางไปไหว้บรรพบุรุษที่สุสาน เพื่อแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ และเป็นการพบปะพูดคุยกันในหมู่ญาติ คนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่ายาวราชก็ปฏิบัติตามเทศกาลไหว้บรรพบุรุษเป็นอย่างดี โดยมีของเซ่นไหว้และอาหารต่าง ๆ ประกอบในพิธี ดังที่ คุณจางฮั่น กล่าวว่า

“ถึงแม้ว่าผมไม่ได้อยู่จีน แต่สำหรับประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ ของจีนแต้จิ๋ว พวกเราจะปฏิบัติตามทุกเทศกาลและทุกประเพณีเลย

ส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับเทศกาลไหว้บรรพบุรุษมากที่สุด เพราะว่า ถ้าไม่มีความพยายามของบรรพบุรุษ ก็จะไม่มีชีวิตที่สุขสบายของวันนี้ งานไหว้บรรพบุรุษจะจัดขึ้นในวันที่ 3-5 เมษายนของทุก ๆ ปี จะเตรียม ห่านพะโล้ จะเตรียมเหล้า ชา ขนมอี๋ และอาหารอื่น ๆ ที่บรรพบุรุษชอบ นอกจากนี้ ยังต้องเผากระดาษเงิน กระดาษทอง เป็นต้น”

(จางฮั่น. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช มักจะให้ความสำคัญกับการไหว้บรรพบุรุษ เพื่อไว้ทุกข์และแสดงความกตัญญู อาหารที่ใช้ในเทศกาลนี้ จะเป็นอาหารที่มีความหมายสิริมงคล มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องต้ม ซึ่งอาหารเหล่านี้ สามารถสะท้อนให้เห็นถึงค่านิยมในด้านอาหารการกิน อย่างเช่น ห่านพะโล้เป็นอาหารพิเศษของคนแต่จิว มีรสชาติค่อนข้างเข้มข้น หมายถึง ชีวิตสุขสบาย เนื่องจากคนจีนแต่จิวให้ความสำคัญกับ ไหว้บรรพบุรุษตามเทศกาล นิยมจัดโต๊ะไหว้ด้วยหมู เป็ด ไก่ ห่าน และอาหารมีอย่างเต็มที่ ดังนั้น อาหารแต่จิวจึงมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดกับวิถีการดำรงชีวิตของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าย่านเยาวราช

เมื่อบริบทสังคมมีการเปลี่ยนแปลง เศรษฐกิจเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ชีวิตของ บุคคลนั้นวันยิ่งดี อาหารที่ใช้ในเทศกาลต่าง ๆ ย่อมมีการเปลี่ยนแปลงไปด้วย ดังที่ คุณสมพงษ์ กล่าวไว้ว่า

“เมื่อก่อนเศรษฐกิจไม่ค่อยดี คนจีนแต่จิวส่วนใหญ่เป็นชาวไร่ชาวนา ชาวสวน แต่เมื่อไหว้บรรพบุรุษ ก็จะพยายามจัดให้เต็มที่ อย่างน้อย ต้องมีเนื้อสัตว์หนึ่งอย่างมาประกอบพิธี แต่ปัจจุบันนี้ ชีวิตสุขสบาย มากขึ้น มีของเช่นไหว้ที่ใช้ในการประกอบพิธีมากมาย ชนิดอาหารก็จะ เพิ่มมากขึ้น มีเนื้อสัตว์หลายชนิด ยังมีเครื่องต้มและผลไม้ต่าง ๆ”

(สมพงษ์. 27 กันยายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า คนจีนแต่จิวให้ความสำคัญกับการไหว้ บรรพบุรุษตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ไม่ว่าจะยากจนหรือร่ำรวย ล้วนจะจัดพิธีให้เต็มที่ ประเภทอาหารที่ใช้ ในการประกอบพิธีเพิ่มมากขึ้นและเน้นความหมายสิริมงคลของอาหารมากขึ้น นิยมไหว้ด้วยเนื้อสัตว์ที่มีความหมายสิริมงคลต่าง ๆ อย่างเนื้อไก่ ในภาษาแต่จิวหมายถึงความโชคดี เนื้อปลา หมายถึง ความอุดมสมบูรณ์ เป็นต้น สามารถสะท้อนให้เห็นถึงค่านิยมที่นิยมใช้อาหารสิริมงคลในการประกอบ พิธี

สังคมปัจจุบันนี้ ชีวิตของมนุษย์สุขสบายมากขึ้น อาหารการกินย่อมมีการเปลี่ยนแปลงตามบริบทสังคมและความต้องการของผู้บริโภค อาหารที่ใช้ในการไหว้บรรพบุรุษก็เช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นด้านชนิด ลักษณะ วัตถุดิบหรือรสชาติ ล้วนมีการเปลี่ยนแปลง ดังที่ คุณณภษณะ เลิศแสง กล่าวว่

“ผมอยู่ไทยมาตั้ง 50 กว่าปี ที่บ้านผมจัดงานไหว้บรรพบุรุษทุกปี ตอนแรกชีวิตค่อนข้างลำบาก อาหารที่ใช้ในงานไหว้ก็จะเป็นอาหารแบบง่าย ๆ ที่กินในชีวิตประจำวัน เช่น ข้าวต้ม ผัดคะน้า ไก่พะโล้ เป็นต้น แต่ปัจจุบันนี้ ชีวิตค่อนข้างมั่นคง อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีก็จะเพิ่มมากขึ้น นอกจากอาหารคาว ยังมีอาหารหวานและผลไม้ต่าง ๆ”

(ณภษณะ เลิศแสง. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า อดีต อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีไหว้บรรพบุรุษ เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบแบบหาซื้อง่ายและราคาถูก โดยเน้นใช้วัตถุดิบที่เป็นของสดและนิยมใช้วิธีการปรุงร้อรสชาติอาหารเป็นรสจืดเป็นหลัก แต่สำหรับอาหารจีนแต่จีวที่ใช้ในงานไหว้บรรพบุรุษปัจจุบัน จำนวนของอาหารเพิ่มมากขึ้น มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่มและผลไม้ต่าง ๆ นิยมใช้วัตถุดิบที่เป็นของสดและของแห้ง ปรุงด้วยวิธีต้มและนึ่งเป็นหลัก เน้นรสชาติของวัตถุดิบ นอกจากนี้ คนส่วนใหญ่เลือกไปซื้ออาหารสำหรับไหว้บรรพบุรุษที่ตลาดเพื่อประหยัดเวลาและแรงงาน

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า คนจีนแต่จีวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชให้ความสำคัญกับการไหว้บรรพบุรุษตั้งแต่สมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีนับวันเพิ่มมากขึ้นยิ่งจากอาหารแบบง่าย ๆ ที่กินในชีวิตประจำวันจนถึงอาหารที่ครบทุกประเภท แต่สำหรับในด้านวัตถุดิบของอาหารยังคงเลือกวัตถุดิบที่เป็นของสดและของแห้ง เน้นรสชาติของวัตถุดิบ ซึ่งรสชาติจะเป็นรสจืดเป็นหลัก เนื่องจากช่วงซึ่งเม้งอากาศเริ่มอุ่นขึ้น ร้อนขึ้น แสดงถึงพลังหยินหยางที่เพิ่มขึ้น อากาศที่เปลี่ยนแปลงในช่วงนี้ ต้องดูแลตับให้ดี จึงควรทานอาหารที่ช่วยบำรุงตับ และช่วยขับพิษร้อนสร้างสารเหลวในร่างกาย ซึ่งอาหารเหล่านี้สามารถถือเป็นอาหารสุขภาพได้ อาหารเหล่านี้มีรส จืด ใส ไม่เค็มมาก ได้แก่ เนื้อเป็ด เนื้อหมู เนื้อปลา เผือกมัน ผักกาดขาว หัวไชเท้า กุยช่าย ขึ้นฉ่าย และผลไม้ต่าง ๆ เช่น สตรอว์เบอร์รี่ ลิ้นจี่ ท้อ ถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์จากถั่ว เป็นต้น (ดังภาพที่ 14) จากอาหารที่ใช้ในการไหว้บรรพบุรุษ สามารถสะท้อนให้เห็นถึงนิสัยที่รู้จักความกตัญญูที่มีต่อบรรพบุรุษ และวิถีชีวิตที่เรียบง่ายของคนจีนแต่จีวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช

ภาพที่ 14 เป็ดพะโล้ อาหารในเทศกาลไหว้บรรพบุรุษ



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 27 กันยายน 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

3.2.3 วันไหว้บ๊ะจ่าง

เทศกาลไหว้บ๊ะจ่างของประเทศจีนมีประวัติศาสตร์สองพันกว่าปี จัดขึ้นในวันที่ 5 เดือน 5 ของ ทุก ๆ ปี โดยตามปฏิทินจันทรคติ เป็นเทศกาลที่เพื่อบำรุงถึงนักกวีรักชาติ ซูหยวน ซึ่งเป็นคนที่มีความสามารถ ชื่อสัตย์ ยึดถือคุณธรรม และชอบช่วยเหลือชาวบ้าน เทศกาลไหว้บ๊ะจ่างของชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชจะแตกต่างกับประเทศจีน โดยเฉพาะในด้านอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธี จะเป็นอาหารที่สอดคล้องกับความเชื่อของชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช ดังที่ คุณฉินต้อหรง กล่าวว่า

“วันไหว้บ๊ะจ่างของปีนี้ตรงกับวันที่ 7 มิถุนายน ที่บ้านฉันได้จัดงานไหว้เหมือนเมื่อก่อน อาหารที่สำคัญที่สุดก็คือ บ๊ะจ่างที่ทำจากข้าวเหนียว มีบ๊ะจ่างไส้หวานและบ๊ะจ่างไส้เค็ม เนื่องจากพิธีเทศกาลไหว้บ๊ะจ่างของแต่ละที่ต่างกันกับที่อื่น กิจกรรมที่จัดขึ้นก็ไม่เหมือนกัน เช่น เทศกาลไหว้บ๊ะจ่างของไทยจะไม่มีกิจกรรมการแข่งขันวิ่งแข่งเรือมังกร แต่พวกเราจะให้ ความสำคัญกับรูปแบบของบ๊ะจ่าง รสชาติหวาน ๆ เค็ม ๆ มีไส้หลากหลาย โดยใส่เนื้อหมูปรุงรส ไข่เค็มแดง และถั่วลิสง เป็นต้น”

(ฉินต้อหรง. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลดังกล่าว เห็นได้ว่า ถึงแม้ว่าคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชไม่ได้ฉลองเทศกาลไหว้บ๊ะจ่างเหมือนประเทศจีน แต่ก็ยังคงให้ความสำคัญกับเทศกาลที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชจะเน้นอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธี ได้แก่

ขนมบ๊ะจ่าง (ดังภาพที่ 15) ซึ่งเป็นขนมที่มีวัตถุดิบที่เป็นข้าวเหนียวเป็นหลัก ประุงรสด้วยเนื้อหมู ถั่วแดง ถั่วลันเตา หรือไข่เค็มแดง และห่อด้วยใบไผ่ สูตรทำใช้วิธีการนึ่งทำเป็นขนมบ๊ะจ่าง นำไปใช้สำหรับการรำลึกถึงกวีรักชาติขุขยวน เพื่อขอบคุณและระลึกถึงบุญคุณของเขา สามารถสะท้อนให้เห็นถึงนิสัยที่รู้จักขอบคุณบุญคุณของบรรพบุรุษและวิถีชีวิตที่เรียบง่ายของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช

หลายปีที่ผ่านมา สังคมไทยพัฒนาก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชให้ความสำคัญกับการค้าขายมากขึ้น เทศกาลกลายเป็นช่วงเวลาการค้าขายขนมบ๊ะจ่าง ลืมไปว่าเทศกาลไหว้บ๊ะจ่างเป็นเทศกาลที่เพื่อสอนลูกหลานให้รู้จักความซื่อสัตย์และความกตัญญู ดังที่ คุณไก่อ กล่าวว่

“เทศกาลไหว้บ๊ะจ่างของเมื่อก่อน ต้องจัดพิธีการไหว้ด้วยขนมบ๊ะจ่าง เหล้า และขนม ยังมีกิจกรรมการแข่งขันพายเรือมังกร กิจกรรมการแข่งขันร้องเพลง เพื่อระลึกถึงนักกวีรักชาติ แต่ปัจจุบันนี้กลายเป็นช่วงเวลาการค้าขายขนมบ๊ะจ่างมากกว่า หลายครอบครัวก็แค่ทำบ๊ะจ่างกินที่บ้านเฉย ๆ ไม่ได้จัดพิธีการไหว้ ก็ไม่ค่อยได้เข้าวัดหรือศาลเจ้า”

(ไก่อ. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลดังกล่าว เห็นได้ว่า ในสังคมปัจจุบันนี้ มีการให้ความสำคัญกับเทศกาลไหว้บ๊ะจ่างน้อยลง ไม่ค่อยได้จัดกิจกรรม และไม่ค่อยได้เข้าวัดหรือศาลเจ้า ส่วนใหญ่จะทำขนมบ๊ะจ่างกินกันที่บ้าน หรือไม่ก็ซื้อกินที่ตลาดเก่า มีแต่รุ่นผู้ใหญ่ยังคงนำขนมบ๊ะจ่าง เหล้า และผลไม้ไปไหว้ที่วัดเล่งเน่ยยี่หรือวัดมังกร แต่สำหรับรุ่นหลัง เทศกาลบ๊ะจ่างเป็นแค่เทศกาลที่กินขนมบ๊ะจ่าง

ภาพที่ 15 ขนมบ๊ะจ่างแต่จิว



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ สรุปได้ว่า เทศกาลไหว้บ๊ะจ่างเป็นเทศกาลที่เพื่อสอนลูกหลานชาวจีนให้รู้จักรักษาตัว รู้จักกตัญญู และเพื่อระลึกถึงนักวีรกรชาติ อาหารแต่ละอย่างที่ประกอบในเทศกาลนี้ ล้วนสามารถสื่อถึงความโชคดีและขจัดสิ่งโชคร้ายออกไปจากบ้าน เช่น ขนมบ๊ะจ่างใส่หลากหลายเป็นขนมเฉพาะเทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง หมายถึง ความมั่นคงและความโชคดี เนื่องจากช่วงเวลาเทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง เป็นช่วงหน้าฝน อากาศเปียกชื้น มีเชื้อโรคระบาดและมีุงแมลงมากมาย ทำให้เกิดโรคต่าง ๆ ได้ง่าย คนจีนจึงดื่มเหล้าสีเหลือง ซึ่งเป็นเหล้าที่ถือเป็นภูมิปัญญาจีนด้านยาจีนอย่างหนึ่งมีส่วนผสมของกำมะถันแดงที่มีพิษ มีฤทธิ์ต้านพิษและฆ่าเชื้อโรคได้ เหล้าสีเหลือง ชาวจีนจึงเชื่อว่าดื่มแล้วสามารถทำให้โชคร้ายออกจากร่างกายได้ แต่หลายปีที่ผ่านมา ความสำคัญของเทศกาลบ๊ะจ่างน้อยลง จำเป็นต้องอนุรักษ์และเผยแพร่เป็นอย่างดี พยายามให้วัฒนธรรมเทศกาลบ๊ะจ่างคงอยู่ได้

3.2.4 วันไหว้พระจันทร์

เทศกาลวันไหว้พระจันทร์เป็นเทศกาลที่จัดขึ้นในวันที่ 15 เดือนสิงหาคม ตามปฏิทินจันทรคติ เพื่อเฉลิมฉลองการเก็บเกี่ยว ก่อนที่ชาวจีนแต่จิวอพยพเข้าเมืองไทย ส่วนใหญ่เป็นชาวไร่ชาวนา ดังนั้น วันไหว้พระจันทร์มีความสำคัญต่อคนจีนแต่จิว วันไหว้พระจันทร์ของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่านี้ยังคงปฏิบัติกันมาเป็นอย่างดี ดังที่ คุณพิมพ์ภา กล่าวว่

“เป็นการเช่นไหว้หลังฤดูกาลเก็บเกี่ยวของคนจีน จึงมีการนำธัญพืชต่าง ๆ ที่เก็บเกี่ยวได้มาประกอบเป็นขนม เพื่อเช่นไหว้ขอบคุณธรรมชาติ เทพดาและฉลองให้กับบรรพบุรุษเดิมก็ยังมีลำดับการเช่นไหว้ทั้งเทพเจ้าบรรพบุรุษและเทพพระจันทร์ในกลางคืน แต่เดี๋ยวนี้อัดตักกันไปมา ในธรรมเนียมเดิมการเช่นไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษก็ยังมีการจัดของต่าง ๆ ตามเทศกาลอื่น ๆ ทั้งชุดเนื้อสัตว์หรือกับข้าว นมกับขนมประจำเทศกาลก็คือขนมไหว้พระจันทร์”

(พิมพ์ภา. 2 สิงหาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า ในอดีต อาชีพของคนแต่จิวส่วนใหญ่จะเป็นชาวไร่ชาวนาชาวสวน เน้นในด้านการเกษตร ดังนั้น อาหารที่กินในชีวิตจะเป็นอาหารที่ทำจากข้าวและแป้งสาลีเป็นหลักโดยตามฤดูกาลของธัญพืชต่าง ๆ คนจีนแต่จิวจึงเตรียมอาหารและจัดงานไหว้เพื่อขอบคุณธรรมชาติที่ทำให้ตนเองมีที่ทำมาหากินและดำรงชีวิตต่อไปได้

สำหรับอาหารที่ขาดไม่ได้ในวันไหว้พระจันทร์ คือ ขนมไหว้พระจันทร์ หรือ ขนมเปี๊ยะ (ดังภาพที่ 16) ทำจากแป้งสาลีเป็นหลัก ขนมไหว้พระจันทร์ที่ขายในตลาดเก่าเยาวราชนั้น เป็นขนมไหว้พระจันทร์แบบโบราณ ซึ่งมีความแตกต่างกับขนมไหว้พระจันทร์เมืองอื่น ดังที่ คุณสมพงษ์ กล่าวว่

“ทั้งนี้ต้องอธิบายก่อนว่าขนมไหว้พระจันทร์ที่เห็นกันทั่วไปและได้รับความนิยมนั้นเดิมทีไม่ใช่ของจีนแต่จิว แต่เป็นของคนจีนกวางตุ้ง ส่วนขนมไหว้พระจันทร์ที่แท้จริงของคนจีนแต่จิวก็คือขนมเปี๊ยะนั่นเอง แต่บางร้านก็จะมีขนมไหว้พระจันทร์ของแต่จิวอีกแบบเป็นขนมเปี๊ยะแบนแข็งหน้าโรยด้วยงา แต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมและแพร่หลายเท่าไหร่นัก แต่ในปัจจุบันการเช่นไหว้ในเทศกาลนี้อาจเหลือเพียงการซื้อขนมไหว้พระจันทร์มารับประทานก็ได้”

(สมพงษ์. 2 สิงหาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า ขนมไหว้พระจันทร์ที่ได้รับความนิยมนี้เป็นขนมเปี๊ยะ ซึ่งเป็นขนมที่ทำจากแป้งสาลี มีทั้งไส้ถั่วไข่เค็ม ไส้ถั่วแดง และไส้เผือก เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ล้วนมาจากธรรมชาติ รสชาติหอมหวาน มีลักษณะที่เป็นทรงกลม สามารถสื่อถึงความพร้อมหน้าพร้อมตา ขนมเปี๊ยะที่ขายในตลาดเก่าเยาวราช ส่วนใหญ่จะใส่ในกล่องกระดาษหรือกล่องพลาสติกให้ลูกค้า ซึ่งราคาไม่แพง เหมาะกับบุคคลทั่วไป ดังนั้น ขนมไหว้พระจันทร์แบบโบราณเป็นเอกลักษณ์ของคนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่เรียบง่ายและนิยมใช้ของที่มีความหมายสิริมงคล

ภาพที่ 16 ขนมเปี๊ยะ ขนมไหว้พระจันทร์สูตรโบราณของคนแต่จิว



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2562 ที่บริเวณใกล้เคียงตลาดเก่าเยาวราช

นอกจากมีอาหารหลักที่เป็นขนมเปี๊ยะแล้ว ยังมีขนมและผลไม้หลายชนิดประกอบในงาน ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถสื่อถึงความคิดถึงและโชคดีให้กับคนในครอบครัว เมื่อถึงวันไหว้พระจันทร์ คนจีนจะนำอาหารไปไหว้ที่ศาลเจ้าหรือไหว้ที่บ้าน ดังที่ คุณหนึ่ง กล่าวไว้ว่า

“เมื่อถึงวันไหว้พระจันทร์ ลูก ๆ จะกลับมาพักสักสองสามวัน พวกเราจะเตรียมของเซ่นไหว้พร้อมกัน แล้วไปไหว้ที่ศาลเจ้ากวนอูหรือวัดมังกร ของเซ่นไหว้ที่เตรียมนั้น ล้วนสืบทอดจากบรรพบุรุษ มีทั้งขนมไหว้พระจันทร์ ขนมโก๋ ขนมห่วยเปี้ย ส้มโอ แอปเปิ้ล ทับทิม และสาลี เป็นต้น หลังไหว้เสร็จ จะกลับบ้านทำกับมาข้าวกินด้วยกัน”

(หนึ่ง. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชได้ปฏิบัติตนในเทศกาลวันไหว้พระจันทร์มาเป็นอย่างดี มีความเชื่อในการใช้อาหารมงคลประกอบพิธี โดยเฉพาะอาหารที่มีลักษณะทรงกลม สามารถสื่อถึงความสามัคคีและความหวังที่ดีงาม เช่น ขนมเปี๊ยะงา ขนมห่วยเปี้ย ขนมโก๋ เป็นต้น ขนมโก๋เป็นขนมสีขาวที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวและแป้งสาลี มีลักษณะทรงกลม เนื่องจากคนจีนแต่จิวเชื่อว่าสีขาวเป็นสัญลักษณ์ของสิ่งบริสุทธิ์เหมือนแสงพระจันทร์ที่สดใส และลักษณะทรงกลมเหมือนพระจันทร์ที่เต็มดวง สามารถสื่อถึงการอยู่พร้อมหน้าพร้อมตา จึงนิยมปรับประทานขนมโก๋ในวันไหว้พระจันทร์ ส่วนขนมเปี๊ยะงาเป็นแผ่นกลมขนาดใหญ่กว่าขนมโก๋ และเป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวสาลีลึควิด ทำเป็นขนมที่มีสีแดงและตกแต่งด้วยงาสีขาว ซึ่งสามารถสื่อถึงความโชคลาภ (ดังภาพที่ 17) นอกจากนี้ ยังมีขนมเปี๊ยะไส้ต่าง ๆ เช่น ไส้ถั่ว ไส้ฟัก ไส้ถั่วแดง เป็นต้น สามารถสะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อในอาหารการกินของคนแต่จิว

ภาพที่ 17 ขนมโก๋ และขนมเปี๊ยะงา



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 ที่บริเวณใกล้เคียงตลาดเก่าเยาวราช

จากข้อมูลข้างต้น จึงสรุปได้ว่า วันไหว้พระจันทร์เป็นเทศกาลที่สำคัญของประเทศจีน คนจีนปฏิบัติกรมาเป็นอย่างดีตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน คนจีนแต่จิวได้สืบทอดวิธีการปฏิบัติงานจากบรรพบุรุษ โดยเฉพาะในด้านการใช้อาหารมงคลมาประกอบในงาน ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถสื่อถึงความคิดถึงและความผูกพันกับคนในครอบครัว เช่น ขนมเปี๊ยะ ขนมเปี๊ยะงา ขนมห่วยเปี้ย ขนมโก๋ เป็นต้น ซึ่งเป็นขนมที่มีลักษณะทรงกลม สอดคล้องกับความเชื่อของคนจีนที่เชื่อว่า ทรงกลมคือสัญลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์ การพร้อมหน้าพร้อมตา และเพื่อบันดาลให้มีความสุข นอกจากนี้ยังมีงานฉลองวันไหว้พระจันทร์ จัดขึ้นที่วัดมังกรและศาลเจ้ากวนอูในทุก ๆ ปี จึงสามารถเผยแพร่วัฒนธรรมเทศกาลให้ลูกหลานและบุคคลต่าง ๆ ทำให้เทศกาลวันไหว้พระจันทร์ยังคงอยู่ได้ในสังคมไทยที่เปลี่ยนแปลง

3.2.5 ประเพณีการกินเจ

ประเพณีการกินเจเป็นประเพณีที่จัดขึ้นในวันที่ 1 ถึงวันที่ 9 ของเดือน 9 ในทุก ๆ ปี เพื่อบูชาธรรมชาติและบรรพบุรุษ คนจีนเชื่อว่าสิ่งศักดิ์สิทธิ์จะไม่ยอมรับการติดต่อเช่นสรวงจากคนชั่วร้าย หลายปีที่ผ่านมา ไม่ว่าจะเป็นคนไทยหรือว่าคนจีน ล้วนนิยมกินเจตามประเพณี ดังที่ คุณชัยเชษฐกุลกล่าวว่

“จริง ๆ แล้วอาหารเจมีหลายอย่างแต่ไม่มีอะไรเฉพาะเจ้าจงมากนักว่า จะต้องใช้อาหารชนิดนี้ ถ้าให้คิดถึงจริง ๆ คงเป็นเต้าหู้แผ่น เป็นแหล่งโปรตีนหลักในงานนี้เลย เอามาทอดโรยเกลือ ทอดจิ้มน้ำจิ้มหวาน ทอดจิ้มซีอิ๊ว เต้าหู้หนึ่งราดซีอิ๊วหรือเต้าเจี้ยวก็อร่อย แล้วก็เต้าทัวไก่เป็นเต้าหู้แผ่นบาง ๆ เอามาต้มใส่ต้มผักก็อร่อย หูก็ (ฟองเต้าหู้) แบบสดนึ่งอร่อยมากถ้าเป็นแบบแผ่นเท่ากะดังเรียกว่า หูมือก เอาไว้ห่อกวางเจีย ห่อหอยจืดเจทอดอร่อยมาก ส่วนอีกอย่างที่ขาดไม่ได้คือหมี่กึ่งโปรตีนจากแป้งสาลีแบบสดเอามาทอดเป็นคำ ๆ ใส่ก้วยเตี๋ยวหรือทอดเสร็จแล้วเอามาต้มเป็นกระเพาะปลาที่อร่อย ทอดกินเฉย ๆ จิ้มกับซอสก็เข้ากัน แบบใส่หมูแบบลูกชิ้นเอามาทำพะโล้ก็อร่อยมากแต่ถ้าล้างไม่ดีจะมีกลิ่น”

(ชัยเชษฐกุล. 28 กันยายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า คนจีนที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนิยมกินเจตามประเพณีกินเจ อาหารเจที่นั่นจะเป็นอาหารที่มีรสชาติค่อนข้างจืด และจะหลีกเลี่ยงอาหารที่มีกลิ่นรุนแรง เช่น กระเทียม ต้นหอม ผักชี และเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เป็นต้น อาหารเจที่ทำจากวัตถุดิบประเภทถั่วเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะว่าอาหารประเภทนี้กินแล้วจะมีประโยชน์ต่อร่างกาย อาหารเจที่ได้รับความนิยมประเภทที่สอง คือ อาหารที่ทำจากแป้งสาลี ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถปรุงด้วยหลายวิธี ทั้งนึ่ง ต้ม ผัด และทอด ดังนั้น จากวัฒนธรรมการกินเจของคนจีนแต่จิว

ดังกล่าว สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่เรียบง่ายกับรู้จักขอบคุณสิ่งที่มีบุญคุณต่อตนเอง และสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตเชิงสุขภาพของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช

อาหารเจที่อยู่ในตลาดเก่าเยาวราช มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสนิยมของบริษัท สังกมไทย จำนวนร้านขายอาหารเจที่พร้อมทานเพิ่มมากขึ้น คนที่ทำอาหารเจเองกินเองได้น้อยลง เนื่องจากการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจมีการพัฒนาก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว กิจกรรมในการประกอบอาหารเจจึงได้เพิ่มมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นคนไทยหรือว่าคนต่างชาติ ล้วนนิยมไปเข้าร่วมกิจกรรมที่ย่านเยาวราช ดังที่ คุณพิมพา กล่าวว่า

“ตอนนี้ มีกิจกรรมการกินเจจัดที่เยาวราชทุก ๆ ปี และเตรียมอาหารเจที่พร้อมกินหลากหลาย ทำให้ประเพณีกินเจของเยาวราชขึ้นชื่อทั้งในประเทศไทยและนอกประเทศไทย ลูกค้าสามารถกินอาหารเจที่ร้านหรือเอากลับบ้าน หรือไม่ก็สั่งอาหารเจออนไลน์ แล้วเรียก Grab ส่งที่บ้าน ทำให้บุคคลที่อยากกินเจปฏิบัติตามประเพณีได้ง่ายขึ้น อย่างอาหารเจของพวกเราคนแต่จิว ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ เต้าหู้ทอดและข้าวต้มหม้อดิน มีลูกค้าประจำมากินที่ตลาดเก่าเยาวราช”

(พิมพา. 28 กันยายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนิยมฉลองประเพณีกินเจ บรรยากาศเทศกาลการกินเจคึกคัก (ดังภาพที่ 18) อาหารเจที่อยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนั้น ได้จากการขายวัตถุดิบที่ปรุงอาหารเจกลายเป็นค้าขายอาหารเจพร้อมทาน และสามารถสั่งซื้อทางออนไลน์ได้ด้วย แสดงให้เห็นถึงความเจริญก้าวหน้าของสังคมไทย ชีวิตของคนในสังคมนั้นก็นับวันดีขึ้นยิ่ง นอกจากนี้ ยังสามารถสะท้อนให้เห็นถึงค่านิยมที่นิยมรักษาสุขภาพและนิยมกินด้วยจิตเมตตา ดังนั้น คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าได้ปฏิบัติประเพณีการกินเจเป็นอย่างดีตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน

ปัจจุบันนี้ หลายคนเริ่มให้ความสำคัญกับสุขภาพของตนเอง เพื่อรักษาร่างกายเทศกาลกินเจไม่เพียงแต่สามารถทำให้จิตใจสงบสุข ยังเป็นช่วงเวลาที่ดีบำรุงสุขภาพที่ดี เนื่องจากจะมีการจัดงานเทศกาลกินเจที่เยาวราชทุก ๆ ปี ไม่ว่าจะเป็นนักท่องเที่ยวหรือคนไทย ล้วนชอบมาสัมผัสบรรยากาศเทศกาลกินเจ ดังนั้น ย่อมมีอาหารเจที่หลากหลายในงาน ทั้งอาหารเจที่ขายริมทางและอาหารเจในร้านนั่งรับประทาน ดังที่ คุณอัม ได้กล่าวไว้ว่า

“เมื่อถึงเทศกาลกินเจ ร้านผมจะมีเมนูอาหารเจ เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า เช่น ปอเปี๊ยะสด ปอเปี๊ยะทอด ผัดจับฉ่ายเจ ซุปเห็ดไผ่เห็ดหอมเจ เป็นต้น ลูกค้าที่มากินอาหารเจจะเป็นคนแต่จิว

เป็นหลัก และยังมีคนไทยและคนต่างชาติด้วย อาหารเจของร้านนี้ จะ
เน้นบำรุงร่างกายมากกว่า สามารถถือเป็นอาหารสุขภาพได้ ”

(อัม. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า อาหารเจแต่จิวได้รับความนิยมจากทั้งคนจีนและ
คนไทย ช่วงหลายปีนี้ ยังสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติมาชิมอาหารเจได้ ซึ่งเป็นวิธีที่เผยแพร่
วัฒนธรรมอาหารแต่จิวที่ดี นอกจากนี้ ด้วยสาเหตุที่อาหารเจต้องหลีกเลี่ยงวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มี
กลิ่นแรง จึงมีรสชาติค่อนข้างจืด สามารถบำรุงร่างกายได้ สามารถถือเป็นอาหารเชิงสุขภาพได้ ย่อมมี
หลายคนมีความสนใจและมีความอยากกินอาหารเจแต่จิว ทำให้อาหารเจแต่จิวยังคงอยู่ได้

ภาพที่ 18 บรรยากาศเทศกาลกินเจตลาดเก่า



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2562 ตลาดเก่าเยาวราช

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชมีการให้ความสำคัญ
กับเทศกาลกินเจ วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารเจนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบประเภทถั่ว และประเภท
ผัก ๆ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ราคาไม่แพง หาซื้อได้ง่ายและมีประโยชน์ต่อร่างกาย วัตถุดิบเหล่านี้ส่วนใหญ่จะ
นำเข้าจากประเทศจีน จึงทำให้อาหารเจมีรสชาติแบบแต่จิวแท้ ๆ เน้นรสชาติของวัตถุดิบ ไม่เค็ม
ไม่เผ็ด เช่น ปอเปี๊ยะสด ปอเปี๊ยะทอด ผัดจับฉ่ายเจ ซุปเหื่อไผ่เห็ดหอมเจ ผัดหมีเจ พะโล้เจ
ข้าวอบเผือกเจ ทอดมันข้าวโพด ผัดวุ้นเส้น ผัดโหวงก้วย เต้าหู้ทอดทรงเครื่อง เป็นต้น (ดังภาพที่ 19
และภาพที่ 20) จากอาหารอาหารเจของคนจีนแต่จิวที่อยู่ในตลาดเก่าเยาวราช สามารถสะท้อนให้เห็น
ถึงชีวิตที่เรียบง่ายและจิตใจที่สงบ สำหรับในด้านวิธีการค้าขายอาหารเจ มีวิธีการซื้อที่สะดวกมากขึ้น
สามารถสะท้อนให้เห็นถึงปัจจัยเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีผลต่ออาหารการกินของคนในสังคม
นอกจากนี้ คนจีนแต่จิวยังมีความเชื่อในด้านกินเจเพื่อสุขภาพ เพื่อให้ร่างกายอยู่ในสภาวะสมดุล

และมีความเชื่อว่า กินเจสามารถเว้นกรรม เพราะว่า อาหารที่บุคคลกินอยู่ในชีวิตประจำวัน ย่อมหลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไม่ได้ ทำให้ต้องมีการฆ่าสัตว์เพื่อตอบสนองความต้องการของบุคคล ดังนั้น บุคคลส่วนใหญ่นิยมปฏิบัติเทศกาลกินเจเป็นอย่างดี จึงสามารถสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมการกินเจรุ่นสู่รุ่น ทำให้เทศกาลกินเจยังคงอยู่ได้ในสังคมไทยที่เปลี่ยนแปลง

ภาพที่ 19 เต้าหู้ทอด อาหารเจในเทศกาลกินเจ



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 ตาตาคารยิ้มยิ้มที่บริเวณใกล้เคียงตลาดเก่าเยาวราช

ภาพที่ 20 ผัดโหงวก้วย อาหารเจในเทศกาลกินเจ



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 ตาตาคารยิ้มยิ้มที่บริเวณใกล้เคียงตลาดเก่าเยาวราช

3.2.6 วันสารทจีน

เทศกาลนี้มีชื่อเป็นทางการว่า “จงหยวนเจี๋ย” แต่จิวว่า “ตงห่งวงโจ้ย” จะจัดขึ้นในวันที่ 15 เดือน 7 ตามปฏิทินจันทรคติ เป็นเทศกาลเพื่อไหว้คนในครอบครัวหรือญาติ ๆ ที่เสียชีวิตไปแล้ว เพื่อแสดงความระลึกถึงและความคิดถึง ดังที่ คุณพลอย กล่าวไว้ว่า

“ฉันอยู่กับปู่ตั้งแต่เด็ก คุณปู่ให้ความสำคัญกับวันสารทจีนมาก วันที่ 15 เดือน 7 ของทุกปี ปู่จะพาฉันไปเผากระดาษเงินกระดาษทองที่รอบบ้าน เพื่อแสดงความคิดถึงกับญาติ ๆ ที่เสียชีวิตไปแล้ว เมื่อเผากระดาษเงินเสร็จ ปู่จะเอาอาหารที่ญาติ ๆ ที่เสียชีวิตไปแล้วชอบวางไว้ข้าง ๆ กระดาษเงินทอง และเรียกชื่อญาติที่เสียชีวิตไปแล้ว เรียกพวกเขามารับเงินทองและมากินข้าว”

(พลอย. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า เทศกาลสารทจีนถือเป็นวันสำคัญที่ลูกหลานชาวจีนที่จะแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ โดยพิธีเช่นไหว้ จะได้ให้ญาติที่เสียชีวิตไปแล้วกลับมาเยือนโลกมนุษย์และมาเยี่ยมครอบครัวของตน เพราะฉะนั้น ในวันที่ชาวจีนจะทำพิธีเช่นไหว้บรรพบุรุษกันทุกครัวเรือน ซึ่งของเช่นไหว้เหล่านี้ จะจัดตามความชอบของญาติที่เสียชีวิตไปแล้ว มีทั้งอาหารคาวอาหารหวาน และผลไม้ เป็นต้น

หลายสิบปีที่ผ่านมา สังคมไทยมีความเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ชีวิตของคนจีนแจ่มจิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนั้น ก็มีการเปลี่ยนแปลงตามกระแสสังคม โดยเฉพาะวันสารทจีนในอดีต เทศกาลสารทจีนถือเป็นวันสำคัญที่ลูกหลานชาวจีนจะแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ ลูกหลานชาวจีนจะเตรียมของเช่นไหว้ต่าง ๆ ทำกับข้าวที่ผู้เสียชีวิตไปแล้วชอบ แล้วไปไหว้บรรพบุรุษที่ศาลเจ้าหรือวัด เพื่อแสดงความคิดถึงและความกตัญญูกับบรรพบุรุษ แต่ในปัจจุบันนี้ ทุก ๆ คนให้ความสำคัญกับการทำงาน ทำให้ไม่ค่อยมีเวลาในการปฏิบัติวันสารทจีน ไม่ค่อยได้ทำอาหารเองปกติจะสั่งซื้อจากร้านที่ขายของเช่นไหว้มากกว่า ดังที่ คุณนุ กล่าวไว้ว่า

“บ้านผมจะให้ความสำคัญกับเทศกาลไหว้บรรพบุรุษมากกว่าวันสารทจีน เพราะว่าสองเทศกาลนี้คล้าย ๆ กัน ดังนั้น เมื่อถึงวันสารทจีน ก็จะไปซื้อของเช่นไหว้ แล้วไปไหว้ที่บ้าน สำหรับอาหารที่ประกอบในวันสารทจีน ก็จะเป็นขนม เหล้า และผลไม้ ขนมหลัก ๆ จะเป็นขนมถ้วยฟู สำหรับผลไม้ก็จะ เป็น แอปเปิ้ล เพราะว่าสามารถสื่อถึงความก้าวหน้าและความสงบสุข ช่วงหลายปีที่ ผ่านมา ไม่ค่อยได้ทำกับข้าวเอง เพราะว่าไม่ค่อยมีเวลาทำเอง”

(นุ. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า ความสำคัญของวันสารทจีนน้อยลงตามสังคมที่เปลี่ยนแปลง คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช จะให้ความสำคัญกับวันไหว้บรรพบุรุษมากกว่าวันสารทจีน อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีนั้น กลายเป็นอาหารสำเร็จรูป แต่ความเชื่อในด้านการใช้อาหารมงคลยังคงถูกสืบทอดกันมาเป็นอย่างดี นิยมใช้อาหารที่สื่อถึงความเจริญก้าวหน้า และอาหารที่สามารถสื่อความสงบสุขให้กับครอบครัว เช่น ขนมถ้วยฟู ปัง เปี้ย หมี่ ขนมอั่งท้อก้วย ส้ม แอปเปิ้ล และซาลาเปา เป็นต้น

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า พิธีการไหว้ในวันสารทจีนของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช การไหว้เจ้าที่ และไหว้บรรพบุรุษในตอนแรกเปลี่ยนเป็นการไหว้บรรพบุรุษอย่างเดียว โดยของเซ่นไหว้ที่สำเร็จรูป และไม่คอยได้เข้าศาลเจ้า นอกจากนี้ จากการสัมภาษณ์หลายท่าน สรุปได้ว่า คนที่ปฏิบัติวันสารทจีนส่วนใหญ่จะเป็นผู้ใหญ่ ส่วนรุ่นหลังจะไม่ค่อยได้ร่วมพิธีการไหว้ ทำให้ความสำคัญของวันสารทจีนน้อยลง

จากการสัมภาษณ์ข้อมูลในด้านวัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวในประเพณีและพิธีกรรม สรุปได้ว่า ประเพณีและพิธีกรรมที่คนจีนแต่จิวยังปฏิบัติอยู่มีทั้งหมด 6 ประเพณีและพิธีกรรม ได้แก่ วันตรุษจีน วันไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ เทศกาลกินเจ และวันสารทจีน จากการสัมภาษณ์พบว่า ชาวจีนในชุมชนตลาดเก่าเยาวราชยังคงรักษาความเป็นอาหารจีนแต่จิวผ่านวัฒนธรรมประเพณี จะเห็นได้จากในประเพณีต่าง ๆ มีการใช้อาหารแต่จิวเป็นส่วนประกอบ และแสดงบทบาทในด้านความเป็นอาหารมงคล คนจีนแต่จิวยังคงยึดถือปฏิบัติสืบทอดประเพณีดังกล่าวจากบรรพบุรุษเป็นอย่างดี นิยมใช้อาหารที่สื่อถึงความหมายมงคล ทั้งในด้านความอุดมสมบูรณ์ ความเจริญก้าวหน้า ความร่ำรวย และอายุยืนยาว เป็นต้น เพื่อให้สอดคล้องกับความเชื่อในด้านการใช้อาหารที่เป็นมงคลของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราช เช่น เนื้อหมู หมายถึงอุดมสมบูรณ์และความร่ำรวย ไก่ หมายถึง ความโชคดี อาหารทรงลูกท้อ หมายถึง อายุยืนยาว เป็นต้น นอกจากนี้ คนจีนแต่จิวจะจัดงานงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ เพื่อดึงดูดผู้บริโภคนักท่องเที่ยวมาเข้าร่วมงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ ซึ่งเป็นวิธีที่ดีในการสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในสังคมไทย และสามารถช่วยให้วัฒนธรรมอาหารแต่จิวยังคงอยู่ได้

3.3 อาหารจีนแต่จิวกับวันสำคัญของครอบครัว

วันสำคัญ หมายถึง วันที่เกิดเหตุการณ์พิเศษหรือเรื่องสำคัญ ๆ ในอดีต และเพื่อระลึกถึงความสำคัญกับความพิเศษของวันนั้น สำหรับคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช เมื่อเกิดเรื่องที่น่ายินดีหรือทำให้ครอบครัวและตนเองมีความสุข มักจะจัดงานฉลอง เพื่อสื่อความรู้สึกที่ดีและเพื่อเป็นความทรงจำที่สวยงามของตนเอง ดังนั้นวันพิเศษแต่ละวันจะเตรียมอาหารที่ไม่เหมือนกัน

จากการสัมภาษณ์พบว่า วันสำคัญของครอบครัวของคนจีนแต่จิวมีวันเกิด วันแซยิด และวันแต่งงาน รายละเอียดมีดังนี้

3.3.1 วันเกิด

วันเกิด เป็นวันที่ชีวิตมนุษย์ได้เริ่มต้นบนโลกใบนี้และได้รับลมหายใจ เป็นวันที่มีความหมายพิเศษและความสำคัญสำหรับทุก ๆ คน เมื่อถึงวันเกิดของตนเอง มักจะเตรียมอาหารที่อร่อย ๆ เพื่อฉลองวันเกิดของตนเอง นอกจากนี้ วันเกิดก็เป็นวันที่คุณแม่ต้องลำบากที่สุดเพื่อคลอดลูก ดังนั้น วันเกิดก็เป็นวันของคุณคุณแม่ ที่ให้ชีวิตกับพวกเรา ดังที่ คุณนุชนาถ กล่าวว่า

“พูดถึงวันเกิด ก็คงเป็นการเฉลิมฉลองทานข้าวพร้อมหน้ากัน เหมือนกับโอกาสสำคัญอื่น ๆ เพียงแต่จะมีผ้าตัดหมีเดียวเพื่อสื่อถึงการมีอายุที่ยืนยาว ซาลาเปารูปลูกท้อเพื่อเลียนแบบลูกท้อและเชื่อตามนิทานโบราณว่าบนสวรรค์ จะมีลูกท้อวิเศษที่กินแล้วจะมีอายุยืนยาวนั่นเอง นอกจากนี้ ยังต้องมีขนมหวานประเภทหนึ่งที่ขาดไม่ได้ คือ อั่งท้อก้วย เพราะว่าเป็นขนมมงคลของคนแต่จิว หมายความว่าอายุยืนไม่ว่าในงานอะไรก็ตาม คนจีนแต่จิวนิยมใช้ขนมนี้ประกอบพิธี”

(นุชนาถ. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า อาหารที่ประกอบในวันเกิดนั้น เป็นอาหารที่สามารถสื่อถึงความหมายที่เกี่ยวกับอายุยืนยาว เช่น หมีขั้ว ขนมอั่งท้อก้วย ซาลาเปาทรงลูกท้อ เค้กทรงลูกท้อ เป็นต้น (ดังภาพที่ 21) คนจีนแต่จิวจึงนิยมทำขนมต่าง ๆ เป็นรูปทรงลูกท้อ เพราะาลูกท้อเป็นสัญลักษณ์ของอายุยืนยาว สำหรับอาหารอย่างอื่นที่ประกอบในวันเกิด สามารถเลือกวัตถุดิบที่ตนเองชอบ สะท้อนให้เห็นว่า คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนั้น มีความเชื่อในด้านการใช้อาหารที่สามารถสื่อถึงอายุยืนยาวในวันเกิด

สำหรับคนจีนแต่จิว วันเกิดเป็นวันที่ขอพรจากเทพเจ้าด้วย คนจีนแต่จิวจะมีการไหว้เจ้า และมีความเชื่อในด้านการกินอาหารที่สื่อถึงความสุขและอายุยืนยาว คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช ได้ปฏิบัติความเชื่อในด้านการกินอาหารมงคลในวันเกิดเป็นอย่างดี ดังที่คุณฟ้า ได้กล่าวไว้ว่า

“ชาวแต่จิวเริ่มมีงานวันเกิดของตัวเองตั้งแต่วันที่มียุครบ 1 ขวบ โดยเน้นเฉพาะไปที่เด็กผู้ชาย ในสมัยก่อน พ่อแม่จะจัดเตรียมชุดไหว้เปิดหรือไก่ เพื่อไหว้เจ้า ไหว้บรรพชน พร้อมจัดงานเลี้ยงเชิญญาติมิตรมาในงาน เรียกรงานเลี้ยงนี้ว่า จอก้วยจิวจิว หมายถึงจัดสุราเลี้ยงครบรอบ 1 ขวบ บ้างก็เรียกว่า ของกินเพื่อฉลองวันเกิดครบขวบปีที่จะจัดให้เด็กทาน

ได้แก่ ไข่ไก่ที่ทาเปลือกสีแดง เพื่อความมีสิริมงคลด้วย บะหมี่หวาน
แกงจืดวุ้นเส้นเนื้อหมู เป็นต้น”

(ฟ้า. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า คนจีนแต่จิวให้ความสำคัญกับวันเกิด
กันมาตั้งแต่เด็ก ๆ จะจัดงานต่าง ๆ ในวันเกิดของลูก เช่น พิธีกรรมและกิจกรรมที่ทำกันในวันเกิดปี
แรกครั้งแรกของเด็กยังมีหลากหลายตามแต่ประเพณีนิยมของแต่ละถิ่น เช่น การเสี่ยงทายอนาคต
ของเด็ก โดยให้เด็กเลือกสิ่งของต่าง ๆ ที่วางอยู่ตรงหน้าหรือจัดโต๊ะจีน เตรียมอาหารหลาย ๆ อย่าง
เพื่อฉลองวันเกิดให้กับเจ้าของวันเกิด และเพื่อขอพรให้กับเจ้าของวันเกิด

ภาพที่ 21 หมี่ซั่วแต่จิว



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

สังคมไทยปัจจุบันนี้ เศรษฐกิจและเทคโนโลยีของสังคมไทยเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว
คนรุ่นใหม่ได้รับอิทธิพลจากสื่อต่าง ๆ วิธีที่ฉลองวันเกิดก็มีความหลากหลายมากขึ้น บางคนนิยมฉลอง
ที่บ้านกับคนในครอบครัว โดยทำอาหารกินที่บ้าน บางคนนิยมจัดงานเลี้ยงที่โรงแรมหรือร้านอาหาร
และบางคนนิยมฉลองวันเกิดที่ร้านนั่งเล่นกับเพื่อน แต่สิ่งที่ไม่เปลี่ยนแปลง คือ อาหารที่กินในวันเกิด ดังที่
คุณโชคชัย กล่าวว่

“เมื่อถึงวันเกิดของพ่อแม่ จะจัดงานเลี้ยงที่บ้าน เชิญญาติ ๆ พี่น้องมา
กินข้าวพร้อมหน้าพร้อมตา อาหารที่กินจะเป็นอาหารแต่จิวหมด อาหารที่
จัดขึ้นมีเกือบครบทุกอย่าง มีทั้งอาหารคาว อาหารหวานและผลไม้ต่าง ๆ

อาการที่ขาดไม่ได้ คือ บะหมี่และลูกท้อ เพราะว่าสืบทอดจากบรรพบุรุษมา ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารทั้งสองอย่างล้วนมีความหมายอายุยืน แต่ถ้าเป็นวันเกิดของลูก พวกเขาจะนิยมไปฉลองกับเพื่อนที่ข้างนอก กินอาหารแบบสำเร็จรูป จะไม่นิยมกินอาหารแบบโบราณ”

(โชคชัย. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า คนจีนแต่จิวรุ่นเก่าที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช มีการให้ความสำคัญกับวันเกิด ปฏิบัติงานวันเกิดเป็นอย่างดี นิยมกินอาหารที่มีความหมายสิริมงคล แต่สำหรับรุ่นใหม่ มักจะนิยมฉลองวันเกิดแบบแฟชั่น ชอบกินอาหารที่ตามกระแสสังคม เช่น การเลือกกินอาหารฝรั่ง อาหารญี่ปุ่น หรืออาหารเกาหลี เป็นต้น ดังนั้น จากข้อมูลดังกล่าว สามารถสะท้อนให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของวิถีการดำรงชีวิตของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช วิธีและอาหารที่ฉลองวันเกิดแบบโบราณกำลังเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน (ดังภาพที่ 22)

ภาพที่ 22 ไข่แดงในวันเกิดของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า คนจีนแต่จิวให้ความสำคัญกับวันเกิดของคนในครอบครัว และวันเกิดของตนเอง เพราะว่าวันเกิดเป็นวันที่แสดงความกตัญญูคุณพ่อคุณแม่และฉลองให้กับตนเองที่ได้เรียนรู้สิ่งต่าง ๆ และเติบโตอย่างมีความสุข ดังนั้น คนจีนแต่จิวได้สืบทอดการใช้อาหารมงคลประกอบงานวันเกิดเป็นอย่างดี เช่น การรับประทานหมีซั่ว ลักษณะของเส้นหมีจะสามารถสื่อความหมายอายุยืนยาว ซาลาเปา คำว่า เปา หมายถึง ห่อ ความหมายของซาลาเปาจึงหมายถึง ห่อโชค ห่อเงินห่อทอง ห่อความสุข ไข่แดง หมายถึง ขอให้ชีวิตเต็มไปด้วยความโชคดีตั้งแต่เกิดจนถึง

เสียชีวิต เพราะคนจีนแต่จิวเชื่อว่า ไข่เป็นสัญลักษณ์ของการก่อเกิดชีวิต และยังมีทัศนะว่า สีแดงเป็นสีของการเฉลิมฉลอง การแสดงความยินดี เป็นสิริมงคล เพราะฉะนั้น ไข่แดงจึงเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ในงานวันเกิดของคนแต่จิว เป็นต้น นอกจากนี้อาหารแบบโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษแล้ว ยังมีอาหารที่กลมกลืนกับอาหารไทยหรืออาหารต่างประเทศประกอบอยู่ในงานวันเกิดด้วย เช่น รับประทานเค้กแบบฝรั่ง ช็อคโกแลต พิชซ่า หรืออาหารตามความชอบของตนเอง เป็นต้น ดังนั้น วันเกิดของคนจีนแต่จิวจึงกลายเป็นวันสำคัญที่ได้รับอิทธิพลจากกระแสสังคมและวัฒนธรรมต่างประเทศมากที่สุด

3.3.2 วันที่บุคคลในครอบครัวมีอายุครบ 60 ปี (วันแซยิด)

วันแซยิด เป็นคำยืมมาจากภาษาจีนแต่จิวว่า แซยิก แปลว่า วันเกิด หมายถึง วันที่บุคคลในครอบครัวมี อายุครบ 60 ปี คนจีนแต่จิวถือวันแซยิดเป็นวันสำคัญ วันแซยิดเป็นเอกลักษณ์ของสุขภาพแข็งแรง คนจีนแต่จิวจะจัดงานเลี้ยงเพื่อฉลองวันแซยิด ดังที่ คุณกี กล่าวไว้ว่า

“ที่บ้านผมจะให้ความสำคัญกับวันที่คนในครอบครัวมีอายุครบ 60 ปีหรือ 80 ปี เพราะเป็นการเคารพผู้สูงอายุและขอบคุณผู้ใหญ่ที่เลี้ยงดูแลพวกเรา เมื่อถึงวันแซยิด จะพาผู้ใหญ่ไปกินข้าวนอกบ้าน บางทีก็พาไปชิมอาหารญี่ปุ่นหรืออาหารเกาหลี แต่อาหารที่จำเป็นต้องมีในวันแซยิด คือ ซาลาเปาทรงลูกท้อ เพื่อหวังว่าให้ผู้ใหญ่อายุยืนยาว”

(กี. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า ลูกหลานคนจีนแต่จิวให้ความสำคัญกับวันแซยิด และรู้จักกตัญญูผู้ใหญ่ อาหารหลัก ๆ ที่สื่อถึงความหมายมงคลอายุยืนยาวและเป็นอาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเช่น ซาลาเปาทรงลูกท้อ แกงจืดวุ้นเส้นเนื้อหมู ไข่ไก่สีแดง ซุปหวานลูกบัว และเผือกหิมะ เป็นต้น นอกจากนี้ ส่วนที่มีการเปลี่ยนแปลง คือ อาหารในงานเลี้ยงจะมีการเปลี่ยนแปลงตามความชอบของตนเอง มีเพิ่มเติมเมนูอาหารอื่น

วันแซยิดส่วนใหญ่จะเป็นรุ่นหลังจัดให้ผู้ใหญ่ กลุ่มรุ่นหลังเป็นกลุ่มคนที่ได้รับอิทธิพลจากสื่อต่าง ๆ ได้ง่าย ยอมรับรู้อย่างใหม่ ๆ มักจะมีวิธีฉลองวันเกิดแบบใหม่ ๆ แต่สิ่งที่ไม่ได้เปลี่ยนแปลงคือ นิยมจัดงานด้วยอาหารที่สื่อถึงอายุยืนยาว ดังที่ คุณจำ กล่าวไว้ว่า

“คนในครอบครัวเป็นคนแต่จิวแท้ ๆ ที่บ้านฉันจะให้ความสำคัญกับวันแซยิดกับอากงและอาม่า ตอนที่อากงครบ 60 ปี พวกเราได้จัดงานใหญ่มาก เตรียมอาหารหลากหลาย และชวนเพื่อน ๆ ญาติ ๆ มาร่วมงานวันแซยิด อาหารที่เตรียมไว้นั้น มีทั้งอาหารแต่จิว อาหารไทย และขนมต่างประเทศ แต่สิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ เค้กทรงลูกท้อ ซาลาเปาทรง

ลูกท้อ และหมี่ซั่ว เพื่อสื่อถึงอายุยืนยาว”

(จำ. 25 พฤศจิกายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า เนื่องจากเทพเจ้าฮกลกซั่วที่ชาวจีนนับถือ นั้น ซั่ว ก็คือเป็นเทพแห่งการมีอายุยืน มีลักษณะเป็นชายแก่หน้าตาใจดีมีหนวดเครายาว มือหนึ่งถือไม้เท้า อีกมือหนึ่งถือลูกท้อ จึงเป็นสัญลักษณ์ของอายุยืน คนจีนแต่จิวได้สืบทอดความเชื่อมาเป็นอย่างดี นิยมทานอาหารที่ทำเป็นทรงลูกท้อ เช่น เค้กทรงลูกท้อ ซาลาเปาทรงลูกท้อ ขนมทรงลูกท้อ เป็นต้น ถึงแม้ว่าจะมีสิ่งใหม่ ๆ เข้ามาในชีวิตประจำวันของตนเอง แต่ความเชื่อแบบดั้งเดิมนี้ ยังคงถูกสืบทอดกันมาเป็นอย่างดี

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า สังคมคนจีนแต่จิวเป็นสังคมอาวุโส ลูกหลานจะให้ความสำคัญกับวันแซยิดมากกว่าวันเกิดของตนเอง จะจัดงานวันแซยิดให้กับผู้ใหญ่อย่างเต็มที่ และนิยมรับประทานอาหารที่สื่อถึงความหมายอายุยืนยาว และรับประทานอาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ คนจีนแต่จิวนิยมทานอาหารที่ทำเป็นทรงลูกท้อ เพื่อสอดคล้องกับความเชื่อที่นับถือเทพเจ้าฮกลกซั่ว เช่น ซาลาเปาทรงลูกท้อ แกงจืดวุ้นเส้นเนื้อหมู ไช้ไก่สีแดง ซุปหวานลูกบัว และเผือกหิมะ เป็นต้น (ดังภาพที่ 23) นอกจากรูปทรงของอาหารแล้ว วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารเหล่านี้ก็มีความหมายมงคลเหมือนกัน เช่น เผือก ลักษณะของเผือกเป็นรูปหัวใจ คนจีนแต่จิวนิยมกินเผือก คือ เพื่อให้ครบห้าครบทางและครบสมบูรณ์ ลูกบัว คนจีนแต่จิวเชื่อว่า ลูกบัวเป็นวัตถุดิบที่ได้มาจากดอกบัว ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของจิตใจบริสุทธิ์ อายุที่ยืนยาว และความสงบสุข จึงนิยมนำลูกบัวมาปรุงเป็นอาหารเพื่อสื่อความหมายมงคลที่ครบถ้วน ถ้าเทียบกับวันเกิด วันแซยิดสามารถถือเป็นวันสำคัญที่สืบทอดจากบรรพบุรุษกันมาเป็นอย่างดี

ภาพที่ 23 เค้กทรงลูกท้อ และซาลาเปาทรงลูกท้อ



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2562 ที่ตลาดเก่าเยาวราช

3.3.3 วันแต่งงาน

วันแต่งงาน คือ ขั้นตอนที่คู่หนุ่มสาวทั้งสองที่ได้คบหากันมาสักระยะเวลาหนึ่ง และตกลงใจที่จะใช้ชีวิตร่วมกัน สร้างครอบครัวใหม่ของตนร่วมกัน อยากจะบอกกล่าวให้สังคมได้รับรู้ สำหรับวันแต่งงานของคนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนั้น จะเน้นอาหารที่จัดในงานเลี้ยง ซึ่งจะเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ของตนเองและสามารถสื่อความหมายตามความเชื่อของคนแต่จิวได้ด้วย ดังที่ คุณกฤษณะ เลิศแสง กล่าวว่

“อาหารมงคลในวันแต่งงานมีความสำคัญมาก ตัวอย่างที่ที่บ้าน สัมผัสมาคือวันที่เจ้แต่งออก จะมีการเลี้ยงอำลาเรียกว่าเจี้ยต่อ แจ้หม่วย จะมีอาหารมงคล 10 อย่าง เวลาที่จะกินจะมีผู้ใหญ่ที่นับถือ มาคิบให้พร้อมคำอวยพร ซึ่งจะเป็นอาหารหลายอย่างเป็นความหมาย มงคล เช่น ผัดเกาฮะ คือ ความรักใคร่กลมเกลียว หนึ่งปลากระบอก คือ ความอุดมสมบูรณ์ ไก่ลับทั้งตัว คือความขยันก้าวหน้า และมีอีกหลาย อย่างซึ่งล้วนมีความหมายที่เป็นมงคลแต่ขาดไม่ได้ คือ ถ้วยซีอิ้วหวาน คือ ความหวานชื่นยินดี”

(กฤษณะ เลิศแสง. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า คนจีนแต่จิวมีการให้ความสำคัญกับงานแต่ง เมื่อถึงวันแต่งงาน จะถือว่าเป็นเรื่องใหญ่ทั้งครอบครัว มักจะจัดงานให้เต็มที่ อาหารที่กินในงานแต่งงาน เน้นความหมายมงคลของอาหาร นิยมกินอาหารที่มีความเป็นสิริมงคล และนิยมกินอาหารที่เป็นคู่ ทุกอย่างจะจัดเป็นคู่กัน เพื่อหวังว่าชีวิตคู่สมหวังและมีความสุข เช่น หมูพะโล้ หมายถึง ความอุดมสมบูรณ์ ขนมงาพอง หมายถึง ความมั่นคง ลูกอม หมายถึง มีความสุข ลำไยและพุทราจีน หมายถึง ขอให้มีความสุขเร็ว ๆ ซึ่งอาหารแต่ละอย่างสามารถสื่อถึงความหวานความสุข เพื่อหวังว่าสามารถใช้ชีวิตคู่อย่างมีความสุข

นอกจากอาหารมงคล ขนมหที่ประกอบในงานแต่งงานก็ต้องเป็นขนมเฉพาะด้วย ขนมแต่งงานในพิธีแต่งงานของจีน ถือว่ามีความสำคัญมาก เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้เลยในพิธี ไม่ว่าจะเป็ นพิธีหมั้นการจัดขบวนขันหมากก็ตาม ขนมหมีความสำคัญต่องานแต่ง ดังที่ คุณจำ กล่าวว่

“ฉันยังจำได้ว่าถุง ลีถัง ที่ฉันได้รับมานี้ คือถุงลีแดงเล็ก ๆ ข้างในใส่ ลูกอมจำนวนมากพร้อมเม็ดฝักทอง และยังมีขนมหวานอย่างอื่น เช่น ขนมจันอับ ขนมเหนียววา ขนมโก๋อ่อน และขนมโก๋ขาว เป็นต้น เพื่อ เหาามาแจกให้ผู้ที่เข้าร่วมงาน”

(จำ. 25 พฤศจิกายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า ถือว่าเป็นขนมหวานที่ขาดไม่ได้ในงานแต่งงานตามประเพณีจีน เพราะเชื่อว่าความหวานของขนมจันอับจะทำให้ชีวิตคู่รักกันหวานชื่น จันอับถือเป็นส่วนหนึ่งในส่วนประกอบของการส่งของหมั้นให้เจ้าสาว จันอับแต่จิวตั้งเดิมประกอบด้วยขนมถึง 5 ชนิด ได้แก่ ถั่วตัด งาดัด ขึ้นฟักเชื่อม ข้าวพอง และลูกกวาดถั่วเคลือบน้ำตาลสีชาวมพูน จันอับทำจากธัญพืชและน้ำตาล จึงสื่อถึงความหอมหวานและเจริญงอกงามรุ่งเรืองในชีวิต นอกจากนี้ ยังมีขนมเหนียวงา และขนมเป็ยยะ งาพอง ขนมโก๋ขาวที่หน้าเป็นลวดลายปลาเงินปลาทองที่สื่อถึงความมั่งมี เป็นต้น (ดังภาพที่ 24 และภาพที่ 25)

ภาพที่ 24 ขนมจันอับ



ที่มา: ขนมจันอับ <https://www.google.com/search?q=ขนมจันอับ>

ภาพที่ 25 ขนมเหนียวงา



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 ร้านขนมแต่จิวที่บริเวณใกล้เคียงตลาดเก่า
เยาวราช

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า วันแต่งงานเป็นวันที่สำคัญที่สุดในชีวิตเจ้าบ่าวเจ้าสาว คนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าจะหาสถานที่จัดงานแต่งงานสวย ๆ บรรยากาศหรูหรา และเตรียมอาหารที่ทั้งอร่อยและมีความมงคล อาหารที่ประกอบในงานแต่งงานนั้น ต้องเป็นอาหารที่สามารถสื่อถึงความสุข ความหวาน และความโชคดี อาหารมงคลในวันแต่งงานสามารถแบ่งเป็นอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง เช่น อาหารคาวนิยมกินเนื้อหมูต่าง ๆ อย่าง ตับหมู ไส้หมู กระทบะหมู เมื่อเรียกรวมกันด้วยภาษาแต่จิวจะกลายเป็นภาษามงคล คือ อ้วนตึงอ้วนโต๊ว แปลว่า เปลี่ยนให้ชีวิตดีขึ้น สำหรับอาหารหวาน วันแต่งงานของคนจีนแต่จิวจะมีขนมหวานเฉพาะงานแต่ง คือ ขนมชั้นหมาก หรือเรียกว่า ขนมจับอับ จะแจกให้ญาติ ซึ่งรวมถึงขนมเหนียวเคลือบงา ขนมเปียะ ถั่วตัด ข้าวพองทุบ เป็นต้น เพื่อสื่อถึงความสุขและความหวาน นอกจากนี้ ยังต้องมีผลไม้มงคลอย่างส้ม หมายถึง โชคดี พุทธาจีนและลำไย หมายถึง ขอให้มีความสุข ๆ เป็นต้น อาหารที่รับประทานในวันแต่งงานนั้น จะจัดเป็นคู่ทุกอย่าง เพื่อหวังว่าชีวิตคู่ของเจ้าบ่าวเจ้าสาวมีความสุขและราบรื่น ดังนั้นวัฒนธรรมอาหารการกินในวันแต่งงานของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชยังคงถูกลูกหลานอนุรักษ์และเผยแพร่เป็นอย่างดี

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ในด้านอาหารจีนแต่จิวกับวันสำคัญของครอบครัว สรุปได้ว่า วันสำคัญของครอบครัวของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง หลัก ๆ จะมีวันเกิด วันเสียด และวันแต่งงาน ในวันสำคัญเหล่านี้ คนจีนแต่จิวนิยมทำอาหารเป็นทรงลูกท้อ เพื่อให้มีอายุยืนยาว และนิยมรับประทานอาหารที่สามารถสื่อถึงความสุขและความราบรื่น ถึงแม้ว่าอาหารบางอย่างจะได้รับอิทธิพลจากกระแสสังคมและวัฒนธรรมต่างประเทศ จึงทำให้เกิดการผสมกลมกลืน เช่น รับประทาน สเปาเก็ดตี้แทนหมี่ซั่ว นิยมทานเค้กช็อกโกแลตมากกว่าเค้กทรงลูกท้อ เป็นต้น แต่ที่สำคัญ คือ ลูกหลานคนจีนแต่จิวได้อนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในด้านการใช้อาหารมงคลในวันสำคัญเป็นอย่างดี เช่น นิยมนำเนื้อหมู เนื้อวัว ปลา เป็ด และไก่มาปรุงเป็นอาหารอร่อย ๆ ซึ่งอาหารเหล่านี้ล้วนสามารถสื่อถึงความราบรื่นและความอุดมสมบูรณ์

3.4 ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิตและอาหารแต่จิวเยาวราช

ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิตและอาหารแต่จิวเยาวราช หมายถึง สิ่งที่ทำให้เกิดความแตกต่างกับเมื่อก่อนในด้านรูปแบบอาหาร วิธีการปรุงอาหาร วิธีการสั่งซื้ออาหาร และวิถีการดำรงชีวิตของคนจีนแต่จิวย่านเยาวราช ซึ่งสามารถแบ่งเป็นปัจจัยสองประการใหญ่ ได้แก่ ปัจจัยที่ได้รับอิทธิพลของต่างประเทศและปัจจัยที่ได้รับอิทธิพลของเทคโนโลยี

3.4.1 การรับอิทธิพลจากต่างประเทศ

อิทธิพลของต่างประเทศ หมายถึง ปัจจัยที่ได้รับจากต่างประเทศที่ทำให้อาหารแต่จิวเกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านการใช้ชีวิต วิถีการปรุง และการจัดเสิร์ฟ เป็นต้น ซึ่งรวมถึงปัจจัย

วัฒนธรรมการกินและการปรุงของอาหารต่างประเทศด้วย ดังที่ คุณบอล กล่าวไว้ว่า

“สมัยนี้คนส่วนใหญ่อาจเลือกอาหารหรือขนมที่ลูกหลานชอบรับประทาน เข้าไปรวมเช่นไหว้ได้ บางบ้านก็สังฆิซซาหรือโก๋ทอดมารวมเช่นไหว้ด้วย อาจมีขนมเค้กแทนขนมฟูหรือมีขนมกรุบกรอบแพ็คเป็นถุงหรือคุกกี้รวมเช่นไหว้ด้วยก็คงไม่ผิด เพราะใจความสำคัญเรายังคงอยู่นั้นคือการระลึกถึงคุณของธรรมชาติและระลึกถึงพระคุณ หรือคำสอนของบรรพบุรุษนั่นเองสิ่งเหล่านี้ต่างหากที่น่าจะเป็นหัวใจสำคัญของการเช่นไหว้ต่าง ๆ ในเทศกาลจีนนั่นเอง ถึงแม้ว่าจะผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารต่างประเทศด้วย แต่ก็ยังเป็นอาหารแต่จี๊เป็นหลัก”

(บอล. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า หลายปีที่ผ่านมา วัฒนธรรมอาหารการกินของกลุ่มคนจีนแต่จี๊ที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียงนั้น มีการได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศด้วย มีหลายคนยอมรับและมีความอยากรู้อยากเห็นเกี่ยวกับอาหารต่างประเทศ อย่างเช่น การใช้พิซซาและคุกกี้ในงานเทศกาลต่าง ๆ ซึ่งจะทำให้การใช้วัตถุดิบและวิธีการปรุงเกิดการเปลี่ยนแปลงตามความชอบของตนเองหรือผสมกับวัฒนธรรมอาหารการกินต่างประเทศไปด้วย

หลายปีที่ผ่านมา การท่องเที่ยวของประเทศไทยมีการเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ทำให้เศรษฐกิจของประเทศไทยดีขึ้นเรื่อย ๆ จึงสามารถดึงดูดชาวต่างชาติให้เข้ามาและใช้ชีวิตที่ประเทศไทย เมื่อชาวต่างชาติเข้ามา ย่อมต้องนำวัฒนธรรมของตนเองเข้ามา ดังนั้น อาหารไทยกับอาหารประเทศอื่น จึงเกิดการผสมกลมกลืนกัน ดังที่ คุณเนย กล่าวไว้ว่า

“อาหารแต่จี๊ในสังคมไทยปัจจุบันนี้ จะได้รับผลกระทบจากวัฒนธรรมอาหารของประเทศต่าง ๆ มีทั้งประเทศไทยและประเทศอื่น ๆ เพราะว่าคนจีนแต่จี๊ส่วนใหญ่จะแต่งงานกับคนไทย หรือว่าคนประเทศอื่น ย่อมจะทำให้อาหารเกิดการผสมกับอาหารไทย หรืออาหารฝรั่ง นิยมปรุงด้วยความชอบของคนในครอบครัว เช่น เอาวัตถุดิบจีนมาปรุงด้วยวิธีไทย เป็นต้น”

(เนย. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า เมื่อคนจีนแต่จี๊ที่ใช้ชีวิตที่ประเทศไทย ได้สร้างครอบครัวใหม่กับคนไทยหรือคนต่างชาติ จะทำให้วัฒนธรรมเกิดการเปลี่ยนแปลงและการผสมผสาน โดยเฉพาะในด้านอาหารการกินและด้านภาษา ดังนั้น อาหารจีนแต่จี๊จึงเกิดการเปลี่ยนแปลงด้วยสาเหตุที่ความชอบของตนเองหรือความเคยชินของคนในครอบครัว โดยเฉพาะ

ในด้านรสชาติและวิธีการปรุง จะนิยมปรุงเป็นแบบฝรั่ง แต่เรื่องความเชื่อในการกินอาหารมงคล ยังคงรักษาเป็นอย่างดี

ในสังคมปัจจุบันนี้ มีการพัฒนาเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็วในด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยี พวกเราสามารถใช้สื่อต่าง ๆ อย่างอิสระ เช่น สามารถเรียนทำอาหารจากทีวีหรืออินเทอร์เน็ต จะทำให้วิธีการปรุงอาหารและการใช้วัตถุดิบเกิดการเปลี่ยนแปลง อีกอย่าง สังคมไทยเป็นสังคมที่ยอมรับวัฒนธรรมต่างประเทศเข้ามาในไทย จึงทำให้มีอาหารต่างประเทศเข้ามาในสังคมไทยเป็นจำนวนมาก มีทั้งอาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน และอาหารฝรั่งเศส เป็นต้น เมื่อบุคคลเกิดความอยากรู้อยากเห็นกับอาหารต่างประเทศ ย่อมจะไปลองชิมรสชาติอาหารนั้น จึงทำให้ผู้บริโภคอาจจะนำไปปรับใช้กับวิธีการปรุงอาหารของตนเอง จึงเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้อาหารแต่จิวมีความกลมกลืนกับอาหารอื่น ๆ ดังนั้น อาหารที่มีอยู่ในสังคมไทยปัจจุบันนี้ ได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคแบบไทย จนทำให้คนรุ่นหลัง แยกไม่ออกว่าอะไรคืออาหารแต่จิวที่แท้ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น สำหรับอาหารแต่จิวในตลาดเก่าเยาวราชนั้น ถึงแม้ว่าได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างประเทศบ้าง แต่ยังคงมีเอกลักษณ์อาหารแต่จิวอยู่ เช่น การสืบทอดและเผยแพร่อาหารแต่จิวสูตรโบราณกับความเชื่อในด้านการใช้อาหารมงคล ประกอบในงานประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ เป็นอย่างดี

3.4.2 การพัฒนาของเทคโนโลยี

อิทธิพลจากเทคโนโลยี หมายถึง อิทธิพลที่เกิดจากสื่อและแอปพลิเคชัน (Application) ที่ใช้สำหรับสั่งซื้ออาหารต่าง ๆ ซึ่งอิทธิพลเหล่านี้สามารถทำให้วิถีชีวิตของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียงเกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านการสร้างรายได้ ประกอบอาชีพ และการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร เป็นต้น ดังที่ คุณอุดม กล่าวว่า

“แต่ก่อน ลูกค้าชอบมานั่งรับประทานในร้าน แต่ตอนนี้เห็นหลายคนนิยมใช้แกร็บ (GRAB) สั่งอาหาร สั่งเครื่องดื่ม ฉันก็เลยไปเรียนใช้ และถ่ายรูปอาหารหรือถ่ายวิดีโออาหารลงเฟซบุ๊ก (FACEBOOK) เพื่อโฆษณาให้ร้านของตนเองและเพื่อให้ลูกค้าสั่งซื้ออาหารได้ง่ายขึ้น รู้สึกว่าแบบนี้จะขายดีกว่าแต่ก่อน”

(อุดม. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า ความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยีทำให้ชีวิตของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชสะดวกสบายมากขึ้น รายได้ก็จะเพิ่มขึ้นตามไปเรื่อย ๆ เช่น พ่อค้าแม่ค้าสามารถขายอาหารผ่านแอปพลิเคชัน (Application) ต่าง ๆ ทำให้ยอดขาย

เพิ่มขึ้น ในขณะที่เดียวกัน ผู้บริโภคไม่ต้องเดินทางไปรับประทานอาหารที่ร้าน มีความสะดวกในการดำเนินชีวิตมากขึ้น ดังนั้น อิทธิพลของเทคโนโลยีจึงทำให้ชีวิตของคนจีนแต่จิวนับวันดีขึ้นยิ่ง

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า วิถีชีวิตของกลุ่มคนแต่จิวเกิดการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากเทคโนโลยี เมื่อก่อนคนส่วนใหญ่จะใช้วิธีการบอกต่อเพื่อแนะนำร้านที่อร่อย ๆ ให้กับคนรอบข้าง แต่ตอนนี้ ในสังคมได้มีสื่อมวลชนต่าง ๆ มีการพัฒนาเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว จึงทำให้คนในสังคมสามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวให้คงอยู่โดยผ่านลูกหลาน พ่อค้าแม่ค้า ชุมชน และคนนอกชุมชนมาซื้ออาหาร และการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) ต่าง ๆ ทั้งนี้เพื่อเป็นการศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนแต่จิว สำหรับผู้ที่สนใจ เช่น สื่อโทรทัศน์ นิตยสาร หรือเพื่อการประกอบธุรกิจ เช่น เฟซบุ๊ก (facebook) วงใน (WONGNAI) ไลน์แมน (LINEMAN) และฟู้ดแพนด้า (FOODPANDA) เป็นต้น เนื่องจากจากสังคมปัจจุบันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไปจากแต่ก่อน ซึ่งในอดีตจากเดิมจะต้องเดินทางมาซื้อกลับไปรับประทานที่บ้าน แต่ในปัจจุบันนี้สามารถใช้เทคโนโลยีในการสั่งอาหารได้ ถือเป็นบริการที่สร้างความสะดวกสบายให้กับผู้บริโภคในยุคสมัยใหม่ (ดังภาพที่ 26 และภาพที่ 27)

ภาพที่ 26 การทำโฆษณาอาหารริมทางในเฟซบุ๊ก (facebook)



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) แคปภาพเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 จากเฟซบุ๊ก (facebook)

ภาพที่ 27 โฆษณาแอปพลิเคชันที่ใช้สำหรับสั่งซื้ออาหาร



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) แคปภาพเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562 จาก GRAB

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว สรุปได้ว่า อิทธิพลของต่างประเทศและอิทธิพลของเทคโนโลยีเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้วิถีชีวิตและอาหารการกินของคนแต่จิวเกิดการเปลี่ยนแปลงตามกระแสสังคม ซึ่งรวมไปถึงการใช้วัตถุดิบแบบดั้งเดิม แต่ปรุงด้วยวิธีอาหารต่างประเทศ การจัดเสิร์ฟก็ประณีตมากขึ้น เป็นต้น อิทธิพลที่ได้รับจากวัฒนธรรมต่างประเทศและอิทธิพลที่ได้รับจากเทคโนโลยีทำให้ชีวิตของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าได้สะดวกสบายมากขึ้น

จากการศึกษาข้อมูลสัมภาษณ์ที่เกี่ยวข้องวัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช สรุปได้ว่า วัฒนธรรมของอาหารจีนแต่จิวที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราชมี 4 ประการ ประการที่หนึ่ง อาหารจีนแต่จิวในชีวิตประจำวัน คือ อาหารที่ทำกินในบ้าน มีลักษณะเรียบง่าย ใช้วัตถุดิบจากตลาดเก่าเยาวราชเป็นหลัก เมนูอาหารจะสืบทอดจากบรรพบุรุษ สามารถสร้างความอบอุ่นและความรักให้กับคนในครอบครัว นอกจากนี้ด้วยสาเหตุที่คนทำอาหารสามารถเลือกวัตถุดิบที่ดีและปรุงอย่างสะอาด อาหารที่ทำกินในบ้านนั้นจึงถือเป็นอาหารสุขภาพได้ สำหรับอาหารแต่จิวร้านริมทาง เป็นสูตรแต่จิวที่ปรุงเฉพาะ ส่วนใหญ่จะเป็นวิธีนี้ ต้ม และผัด ราคาไม่แพง มีบริการในการขายที่เป็นกันเอง ในขณะเดียวกัน ก็สามารถสะท้อนให้เห็นถึงการต่อสู้ชีวิตของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง เพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัว และอาหารแต่จิวริมทางสามารถเผยแพร่วัฒนธรรมแต่จิวแบบดั้งเดิมให้กับลูกค้าได้โดยตรง ไม่ว่าจะเป็นลูกค้าชาวไทยหรือว่าชาวต่างชาติ ล้วนอยากมาลองชิมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิม จึงเป็นสาเหตุที่วัฒนธรรม

แต่จิวแบบดั้งเดิมยังคงอยู่ได้ในสังคมที่มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว ถือเป็นวิธีที่ดีในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวให้กับลูกค้าและชุมชน อาหารแต่จิวร้านนั่งรับประทาน เป็นสูตรแต่จิวโบราณ วัตถุดิบที่ใช้จะเป็นวัตถุดิบแบบคุณภาพดี มีความหรูหราและราคาแพง นิยมใช้ภาชนะดินเผา เพื่อความสวยงามและความอร่อยของอาหาร ประการที่สอง วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในย่านเยาวราช คือ ประเพณีต่าง ๆ ของชาวจีนที่สืบทอดในปัจจุบัน ได้แก่ วันตรุษจีน วันไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ เทศกาลกินเจ และวันสารทจีน ในชุมชนตลาดเก่าเยาวราชยังคงรักษาความเป็นอาหารจีนแต่จิวโดยผ่านวัฒนธรรมประเพณี แต่ละประเพณีย่อมมีอาหารจีนแต่จิว เข้าไปอยู่ด้วย และแสดงบทบาทในด้านความเป็นอาหารมงคล คนจีนแต่จิวนิยมใช้อาหารมงคลในการกราบไหว้บูชา เพื่อสื่อถึงความสุขความร่ำรวย และความอุดมสมบูรณ์ ถึงแม้ว่าบทบาทของบางเทศกาลได้น้อยลง เช่น วันไหว้บ๊ะจ่างและวันสารทจีน คนจีนแต่จิวจะไม่ค่อยได้ปฏิบัติงานเทศกาลที่ศาลเจ้าหรือวัด แต่ก็ยังคงรักษาความเชื่อในด้านการใช้อาหารมงคลมาประกอบพิธีเป็นอย่างดี ประการที่สาม อาหารแต่จิวกับวันสำคัญของครอบครัว ได้แก่ วันเกิด วันชยิต และวันแต่งงาน คนจีนแต่จิวนิยมทำอาหารเป็นทรงลูกท้อ เพื่อให้มีอายุยืนยาวและเพื่อให้ครอบครัวสงบสุข ลูกหลานคนจีนแต่จิวได้อนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในด้านการใช้อาหารมงคลประกอบในวันสำคัญเป็นอย่างดี ประการที่สี่ อาหารแต่จิวในสังคมไทยปัจจุบันนี้ ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างประเทศและเทคโนโลยี ทำให้วิธีการปรุงอาหาร วิธีการสั่งซื้ออาหาร และวิธีการดำรงชีวิตของคนจีนแต่จิวย่านเยาวราชได้สะดวกสบายมากขึ้น ทำให้เกิดความจำเป็นที่ต้องสืบทอดและเผยแพร่ วัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิม เพื่อให้คงอยู่ได้ตลอด

บทที่ 4

บทบาทของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อการดำรงชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์บทบาทของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช โดยเน้นวิเคราะห์บทบาทด้านการดำรงชีวิต บทบาทด้านเศรษฐกิจ และบทบาทด้านวัฒนธรรมอาหาร แต่จิวในสังคมไทย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.1 บทบาทด้านการดำรงชีวิต

4.1.1 สร้างความรักความอบอุ่นในครอบครัว

4.1.2 อาหารสุขภาพ

4.2 บทบาทด้านเศรษฐกิจ

4.2.1 การสร้างรายได้ให้กับชุมชนย่านเยาวราช

4.2.2 การเป็นแหล่งขายอาหารจีนแต่จิวในกรุงเทพมหานคร

4.2.3 การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในกรุงเทพมหานคร

4.3 บทบาทด้านวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในสังคมไทย

4.3.1 การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวให้คงอยู่

4.3.2 การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวโดยผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย

มีรายละเอียดดังนี้

4.1 บทบาทด้านการดำรงชีวิต

บทบาท หมายถึง หน้าที่ของอาหารจีนแต่จิวที่เข้ามามีบทบาทอยู่ในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชหรือบริเวณใกล้เคียง ซึ่งอาหารนั้นถือเป็นเป็นบทบาทสำคัญและเป็นปัจจัยสี่ของการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งยังตอบสนองความต้องการในชีวิตที่เปลี่ยนแปลงตามสังคมของกลุ่มชุมชนต่าง ๆ สำหรับอาหารแต่จิวของชาวจีนย่านเยาวราช ได้มีบทบาทในด้านต่าง ๆ รวมทั้งด้านสุขภาพ ด้านเศรษฐกิจ และด้านการเผยแพร่กับการรักษาวัฒนธรรม เป็นต้น

4.1.1 สร้างความอบอุ่นให้กับครอบครัว

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ความหลากหลายของรสชาติและส่วนประกอบเครื่องปรุงต่าง ๆ นั้น สามารถบ่งบอกถึงวัฒนธรรมของกลุ่มชนอาหารจีนเป็นอาหารที่มีครบทุกรสชาติและมีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย ซึ่งรสชาติและวัตถุดิบนั้นถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีน อาหารแต่จิวที่อยู่ในชีวิตประจำวันของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ใน

ตลาดเก่าเยาวราชนั้น มีบทบาทบทบาทต่อการดำรงชีวิตของชุมชนชาวจีนแต่จิว ทั้งในด้านการสร้างความรักและความอบอุ่นให้กับครอบครัว และการบำรุงร่างกายสุขภาพ เนื้อหาเรื่องนี้

อาหารเป็นสิ่งที่รับประทานเข้าสู่ร่างกายแล้วไม่เป็นโทษต่อร่างกายและมีประโยชน์ต่าง ๆ โดยทำให้ร่างกายดำรงชีวิตได้อย่างปกติสุข และให้พลังงานแก่ร่างกาย ซึ่งพลังงานเหล่านี้สามารถนำมาใช้ในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันและให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย โดยเฉพาะอาหารแต่จิว ด้วยสาเหตุที่คนจีนแต่จิวเป็นกลุ่มคนที่ให้ความสำคัญกับอาหารของแต่ละวัย เวลาทำอาหารมักจะคำนึงถึงสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เพื่อให้คนในครอบครัวสุขภาพแข็งแรง คนจีนแต่จิวเป็นกลุ่มคนที่ให้ความสำคัญกับผู้สูงอายุและเด็ก ๆ ถ้ามีผู้สูงอายุและเด็ก ๆ ในครอบครัว มักจะดูแลเป็นพิเศษ โดยเฉพาะในด้านอาหารการกิน การรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพเป็นสิ่งสำคัญสำหรับคนทุกวัย จะรับประทานอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละวัย และความต้องการอาหารในแต่ละช่วงอายุมีความแตกต่างกัน เช่น วัยเด็กต้องการพลังงานสูงเพื่อการเจริญเติบโต เมื่ออายุมากขึ้นร่างกายต้องมีการควบคุมน้ำหนักเพื่อรักษาสุขภาพให้แข็งแรง จนถึงวัยสูงอายุ ก็จะต้องรับประทานอาหารที่ย่อยง่ายและมักจะหลีกเลี่ยงอาหารมันและอาหารหวาน เป็นต้น

อาหารไม่เพียงแต่สามารถทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ยังสามารถสร้างความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดกับคนในครอบครัวได้ ครอบครัวเป็นสถานที่ที่ให้การศึกษา อบรมเลี้ยงดู ถ่ายทอดประสบการณ์ต่าง ๆ และสร้างเสริมประสบการณ์ต่าง ๆ ให้กับสมาชิกที่อาศัยอยู่ร่วมกัน ให้ความรัก ความเมตตา และความห่วงใยซึ่งกันและกัน ตั้งแต่เกิดจนเจริญเติบโตเป็นผู้ใหญ่ อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้คนในครอบครัวมีความสุขและมีความใกล้ชิดกัน ครอบครัวชาวจีนแต่จิวให้ความสำคัญกับการบำรุงร่างกายด้วยอาหาร เชื่อว่าอาหารเป็นสิ่งที่ป้องกันโรคต่าง ๆ ได้ ดังนั้น อาหารแต่จิวจะนิยมปรุงด้วยยาสมุนไพร เพราะมีความเชื่อในเรื่องยินหยาง สามารถถือเป็นอาหารสุขภาพได้ ดังที่คุณงศ์ใหญ่ กล่าวไว้

“การทำกับข้าวให้คนในครอบครัว เป็นการเอาใจใส่และการให้ความอบอุ่น เพราะว่าเป็นคนในบ้านเดียวกัน จึงอยากให้พวกเขาทานอาหารที่มีประโยชน์ และเวลาทำอาหารก็จะคำนึงถึงความชอบของแต่ละคน ปรุงรสชาติให้ถูกปาก คนในครอบครัวจะได้มีความสุขในการรับประทานอาหาร”

(วงศ์ใหญ่. 22 ธันวาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า การทำอาหารกินในครอบครัวเป็นการสื่อความรักและความเอาใจใส่ให้กับคนในครอบครัว คนที่ทำกับข้าวมักจะเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ไม่ว่าจะเป็นผู้ใหญ่หรือลูกหลาน เมื่อเห็นบุคคลที่ทำอาหารให้สมาชิกในครอบครัวทาน จึงจะทราบว่าจะแต่ละขั้นตอน

ของการทำอาหารต้องใส่ใจและพิถีพิถันแค่ไหน ย่อมจะได้รับความความเอาใจใส่และความผูกพันของบุคคลที่ทำอาหาร อาหารที่ทำกินในบ้านจึงสามารถทำให้ความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัวใกล้ชิดกันมากขึ้น ดังนั้น อาหารจึงมีบทบาทหน้าที่ที่สร้างความอบอุ่นความรักให้กับครอบครัวได้

ในสังคมปัจจุบันนี้ ทุกคนให้ความสำคัญกับหน้าที่การงานของตนเอง และไม่ได้ใช้ชีวิตในครอบครัวใหญ่ ทำให้โอกาสที่ได้พบเจอกันค่อนข้างน้อย ดังนั้น โอกาสที่รับประทานอาหารพร้อมหน้าพร้อมตา จึงกลายเป็นโอกาสที่หายาก ดังที่ คุณแยม กล่าวว่

“ที่บ้านไม่ค่อยได้ทำอาหาร เพราะว่างานยุ่งทุกคน แต่เมื่อถึงเทศกาลหรือวันสำคัญ ก็จะทำกับข้าวด้วยกัน แล้วเชิญเพื่อน ๆ และญาติ ๆ มากินข้าวที่บ้านพร้อมหน้าพร้อมตา เพื่อฉลองเทศกาลงานประเพณีต่าง ๆ รู้สึกว่าเมื่อได้กินข้าวด้วยกันกับคนในครอบครัว เป็นช่วงเวลาที่มีความสุขที่สุด บ้านฉันจะถ่ายรูปร่วมกันทุกครั้ง เก็บไว้เป็นความทรงจำที่สวยงาม”

(แยม. 28 กันยายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า อาหารกินการมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของชุมชนต่าง ๆ โดยเฉพาะอาหารที่ทำกินในบ้าน เพราะว่า อาหารที่ทำกินในบ้านเป็นอาหารที่ปรุงตามความชอบของคนในครอบครัว ทั้งสามารถประหยัดเงินและสะอาดปลอดภัย คนที่ปรุงอาหารจะกำหนดให้มีสารอาหารอย่างครบถ้วน ที่สำคัญ คือ เมื่อคนในครอบครัวได้นั่งกินข้าวพร้อมกัน จะเกิดความสุขและความอบอุ่น แบ่งปันความสุขกันทุก ๆ คน ทุกคนเชื่อว่ารอยยิ้มของคนทาน คือความสุขของคนทำ และเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัว ทำให้ให้มีความสัมพันธ์ที่อบอุ่น

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ สรุปได้ว่า อาหารเป็นสิ่งที่สามารถทำให้ร่างกายเจริญเติบโตและสามารถสร้างความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดกับคนในครอบครัวได้ เพราะอาหารไม่เพียงแต่สามารถให้สารอาหารต่าง ๆ ที่ร่างกายต้องการ ทำให้ร่างกายมีความสุข แต่การทำอาหารกินในครอบครัวยังเป็นการสื่อความรักและความเอาใจใส่ให้กับคนในครอบครัว คนที่ทำอาหารมักจะเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับความชอบของคนในครอบครัว เมื่อได้นั่งรับประทานพร้อมหน้าพร้อมตากับคนในครอบครัว จะทำให้เกิดความสุขและความอบอุ่นให้กับตนเอง ดังนั้น อาหารแต่จิวจึงมีบทบาทในด้านการดำรงชีวิต

4.1.2 อาหารสุขภาพ

อาหารสุขภาพ หมายถึง อาหารที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ปัจจุบันอาหารเพื่อสุขภาพ ได้รับความสนใจอย่างแพร่หลาย ทั้งในด้านการวิจัยและเชิงพาณิชย์ ซึ่งมีมูลค่ามาก ทั้งนี้ เนื่องจากผู้บริโภคหันมาให้ความสำคัญกับอาหารและสุขภาพมากขึ้นจึงทำให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพ เช่น การเสริมวิตามิน เส้นใยและกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย ในสังคมปัจจุบันนี้

มีความเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว หลายคนเริ่มสนใจเรื่องสุขภาพของตนเองมากขึ้น นิยมกินอาหารเชิงสุขภาพ สำหรับอาหารแต้จิ๋วของคนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนั้น มีบทบาทในด้านการบำรุงร่างกายและการรักษาป้องกันโรคต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในร่างกาย เนื่องจากอาหารแต้จิ๋วเป็นอาหารที่ปรุงด้วยวัตถุดิบที่มีประโยชน์และเน้นความสมดุลของเรื่องหยินหยาง ดังนั้น จึงสามารถถือเป็นอาหารสุขภาพได้

1. วิธีปรุงและการใช้วัตถุดิบ

เมืองแต้จิ๋วเป็นเมืองที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ของประเทศจีน ตั้งอยู่ในส่วนตะวันออกสุดของมณฑลกว่างตุง และตั้งอยู่ทางทิศเหนือของสามเหลี่ยมปากแม่น้ำ ซึ่งไหลผ่านกลางเมือง อาหารของคนแต้จิ๋วจึงมีอาหารทะเลเป็นจำนวนมาก เนื่องจากอากาศภาคใต้ค่อนข้างร้อน ชุมชนจึงหลีกเลี่ยงใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่มีกลิ่นแรง เน้นรสชาติธรรมชาติของอาหาร เมื่อคนจีนแต้จิ๋วอพยพเข้ามาเมืองไทย และตั้งถิ่นฐานที่กรุงเทพฯ หรือตลาดเก่าเยาวราช ย่อมนำวัฒนธรรมอาหารการกินเข้ามาประเทศไทยด้วยและมีการสืบทอดวัฒนธรรมกันเป็นอย่างดี

วัตถุดิบอาหารของคนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช จะซื้อจากตลาดเก่าเยาวราชเป็นหลัก วัตถุดิบที่ขายในตลาดเก่าเยาวราชนั้น มีทั้งของสด ของแห้ง และของพร้อมรับประทาน วัตถุดิบเหล่านี้ส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบแห้งที่ทำจากยาสมุนไพร ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและเหมาะสมกับความเคยชินในด้านอาหารการกินของคนจีนแต้จิ๋ว ดังที่ คุณชไมพร กล่าวไว้

บ้านฉันชอบกินน้ำซุปรูที่ปรุงด้วยยาสมุนไพร เช่น ซุปไก่โสมซานซี ซุปไก่เหื่อไผ่ ซุปปลาเก๋ากี้ เป็นต้น ซึ่งเป็นเมนูที่สืบทอดจากอากาอามา และเชื่อว่า อาหารเหล่านี้สามารถรักษาสุขภาพได้ ถึงแม้ว่าอาหารที่ทำกินจะมีรสชาติค่อนข้างจืด แต่เป็นอาหารที่มีประโยชน์ทั้งนั้น

(ชไมพร. 25 สิงหาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารจีนแต้จิ๋วที่ปรุงด้วยยาสมุนไพรสามารถถือเป็นอาหารเชิงสุขภาพได้ คนจีนแต้จิ๋วมีความเชื่อในด้านการบำรุงร่างกายโดยผ่านอาหาร เช่น คนจีนคิดว่าเก๋ากี้ถือเป็นสมุนไพร หรือยาตามตำรับแพทย์แผนจีนโบราณ ใช้ในการบำรุงรักษาสายตา บำรุงตับ บำรุงไต และอาการเจ็บป่วยต่าง ๆ เก๋ากี้มีรสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย ซึ่งมีรสชาติคล้ายกับลูกเกด คนจีนแต้จิ๋วจึงนิยมนำเก๋ากี้มาใส่ในอาหาร เพื่อดูแลสุขภาพร่างกายให้ดีขึ้น นอกจากนี้ คนจีนแต้จิ๋วนิยมกินน้ำซุปรูกับโสมซานซี (三七 san qi) ไม่ว่าจะกินอาหารที่ทำกินในบ้านหรืออาหารในร้านนั่งรับประทาน ล้วนนิยมใส่โสมซานซีลงในน้ำซุปรูต่าง ๆ ทั้งนี้เพื่อช่วยป้องกันอาการต่าง ๆ ของโรคหัวใจและโลหิตได้ และช่วยทำให้ระบบการหมุนเวียนของโลหิตเป็นไปได้อย่างดี

ทำให้ระบบเลือดสะอาด เป็นต้น ดังนั้น อาหารจีนแต่จีวจึงมีบทบาทในด้านการบำรุงร่างกาย สามารถถือเป็นอาหารเชิงสุขภาพ

นอกจากปรุงด้วยยาสมุนไพรแล้ว คนจีนแต่จีวยังนิยมเลือกวัตถุดิบอาหารที่มีคุณภาพดี ส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบที่สามารถบำรุงร่างกายและมีเอกลักษณ์ของจีน และอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละช่วงวัย ต้องคำนึงถึงการสมดุลของอาหาร มีทั้งผักและเนื้อสัตว์ ดังที่ คุณนุ กล่าวไว้ว่า

“ที่บ้านมีทั้งพ่อและลูก อาหารที่ทำกินที่บ้านนั้น ต้องเป็นอาหารเชิงสุขภาพเท่านั้น ปกติจะมาซื้อวัตถุดิบอาหารที่ตลาดเก่า เช่น รังนกแห้ง กระเพาะปลา ตังกุย พริกแห้งและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แล้วจะปรุงด้วยวิธีต้มมากกว่า ทั้งเด็ก ๆ และผู้ใหญ่จะได้กินได้ทั้งคู่”

(นุ. 25 สิงหาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า อาหารจีนแต่จีวจึงมีบทบาทในด้านการบำรุงและรักษาสุขภาพ สามารถบำรุงผิว บำรุงสมอง และบำรุงระบบการย่อยอาหาร เป็นต้น อาหารประเภทนี้จะช่วยดำรงส่งเสริมสุขภาพและลดความเสี่ยงของการเกิดโรค สามารถรับประทานได้ในคนปกติ รวมทั้งคนป่วย ผู้สูงอายุและเด็ก ๆ คุณภาพวัตถุดิบ การปรุงอาหารดี ก็เท่ากับคุณภาพอาหารก็ดีเหมือนกัน ซึ่งลักษณะในด้านต่างๆ ของอาหาร ที่มีผลต่อความต้องการของผู้ชายหรือผู้ชายและสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า โดยทั่วไปแล้ว คุณภาพของอาหารจะเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ วิธีการปรุง และการจัดจานของอาหาร เป็นต้น ปัจจุบันนี้ ชีวิตของทุกคนได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของอาหารเสมอ ดังที่คุณ เฉินตือหรง กล่าวไว้ว่า

“หลายปีที่ผ่านมา วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารแต่จีวจึงมีการเปลี่ยนแปลงมาเรื่อยๆ ตอนแรกมีแต่พวกของแห้งธรรมดา อย่างเห็ดหอมแห้งและกุ้งแห้ง แต่ตอนนี้ สังคมพัฒนาก้าวหน้า ทุกคนมีสตางค์เพิ่มมากขึ้น มีความต้องการที่จะกินอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย พวกเราจึงนำวัตถุดิบที่ค่อนข้างหรูหรา อย่างรังนกและปลาฉลาม ตอนนี้ไม่ว่าเป็นชาวไทยหรือว่าชาวต่างชาติ ล้วนชอบมากินปลาฉลามที่ตลาดเก่าเยาวราช เพราะทั้งอร่อยและราคาถูกกว่าที่อื่น

(เฉินตือหรง. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารแต่จีวจึงที่ตลาดเก่าเยาวราชนั้น มีการเปลี่ยนแปลงเรื่อยมา ราคาและคุณภาพที่ขายในตลาดต่างก็สูงขึ้น แต่ก็สามารถตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อได้อย่างดี จึงสะท้อนให้เห็นว่า อาหารมีบทบาททำให้คุณภาพชีวิตของบุคคลดีขึ้น กินอาหารที่มีคุณภาพและมีประโยชน์ ทั้งทำให้ดูมีระดับ คุณภาพอาหารดีและสามารถสร้างความสุขกับคนที่กินอาหารด้วย ดังนั้น อาหารแต่จีวจึงกลายเป็นอาหารเชิงสุขภาพมากขึ้น

จากข้อมูลสัมภาษณ์ในด้านวิธีปรุงและการใช้วัตถุดิบ สรุปได้ว่า คนจีนแต่จิวมีความเชื่อในด้านการบำรุงร่างกายด้วยอาหาร อาหารจีนแต่จิวนิยมปรุงด้วยยาสมุนไพร สามารถถือเป็นอาหารเชิงสุขภาพได้ อีกทั้งการนิยมน้ำซุปลุกกับโสมซานชี (三七 san qi) ไม่ว่าเป็นอาหารที่ทำกินในบ้านหรืออาหารในร้านนั่งรับประทาน มักจะชอบใส่โสมซานชีลงในน้ำซूपต่าง ๆ เพื่อช่วยป้องกันอาการต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับโรคหัวใจและโลหิตได้ และสามารถบำรุงร่างกายได้ดี ดังนั้น คนจีนแต่จิวจึงปรุงอาหารด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี และวัตถุดิบที่เป็นยาสมุนไพร เช่น โสมซานชี เก๋ากี้ ตังกุย และรังนกแห้ง เป็นต้น ปรุงด้วยวิธีต้มหรือหนึ่งเป็นหลัก มีความสดใหม่ของอาหาร

2. ความเชื่อเรื่องหยินหยาง

คนจีนแต่จิวมีความเชื่อเรื่องหยินหยางในอาหารการกิน เพื่อสุขภาพแข็งแรง ภาณุ อัมพรบุพชา (2535 : 45-47) กล่าวไว้ว่า ทฤษฎีหยิน-หยางเป็นทฤษฎีทางการแพทย์ที่สำคัญที่สุดของจีนจากความเชื่อที่ว่า สรรพสิ่งในจักรวาลล้วนแบ่งออกเป็นหยิน-หยาง ซึ่งมีลักษณะตรงข้ามกันผู้ชายเป็นหยาง ผู้หญิงเป็นหยิน พระอาทิตย์เป็นหยาง พระจันทร์เป็นหยิน กลางวันเป็นหยาง กลางคืนเป็นหยินหน้าที่ของร่างกายคนเราเป็นหยาง ส่วนรูปร่างเป็นหยิน ร้อนเป็นหยาง เย็นเป็นหยิน เป็นต้น ดังนั้น สำหรับอาหารแต่จิว คนจีนแต่จิวก็มีความเชื่อเรื่องหยินหยาง และได้สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษเป็นอย่างดี

ความสมดุลของเรื่องหยินหยางในอาหารการกินเป็นสิ่งสำคัญสำหรับคนจีนแต่จิว ไม่ว่าจะในการปรุงอาหารหรือการกินอาหาร มักจะคำนึงถึงความสมดุลของอาหารและความต้องการของร่างกาย เนื่องจากเรื่องหยินหยางเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ ดังนั้นคนจีนแต่จิวจะให้กินอาหารตามฤดูกาล หรือปรับวิธีการปรุงอาหาร เพื่อให้ร่างกายมีความสมดุลมากขึ้น ดังที่ คุณอัม กล่าวไว้ว่า

พ่อครัวของร้านเป็นคนแต่จิวแท้ ๆ เมื่อพ่อครัวทำอาหารจะต้องคำนึงถึงความสมดุลของเรื่อง หยินหยาง เช่น ซุปพระกระโดดกำแพง เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของร้านผม จะปรุงด้วยหูลาม ปลิงทะเล เห็ดหอม หอยเป่าฮื้อ และกระเพาะปลา เป็นต้น ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหมด ถือเป็น หยาง พ่อครัวก็จะใส่ฮ่วยซัวและปักคี่ ซึ่งเป็นยาประเภทหยิน เพื่อให้ซุปพระกระโดดกำแพงมีความสมดุล

(อัม. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ แสดงให้เห็นว่า คนจีนแต่จิว มีการให้ความสำคัญกับเรื่องหยินหยางของอาหาร เพื่อบำรุงร่างกายเป็นอย่างดีผ่านอาหารการกิน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารการกินที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ดังนั้น อาหารจีนแต่จิวจึงมีบทบาทหน้าที่ในด้านการบำรุงและการรักษาร่างกาย มีบทบาทในด้านการเป็นอาหารสุขภาพ

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารเป็นสิ่งที่ทำให้คนในครอบครัวต้องนั่งกินข้าวพร้อมหน้าพร้อมตาทุก ๆ วัน จึงสามารถทำให้คนในครอบครัวใกล้ชิดกัน ผูกพันกัน และสร้างความรักความอบอุ่นให้กับครอบครัวได้ นอกจากนี้ เนื่องจากเมืองแต้จิ๋วตั้งอยู่ภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งเป็นเมืองที่อยู่ริมทะเลและอากาศร้อน จึงทำให้อาหารแต้จิ๋วมีลักษณะรสชาติจี๊ด และคนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนั้น ให้ความสำคัญกับการเลือกวัตถุดิบ นิยมปรุงด้วยเครื่องยาจีน และมีความเชื่อเรื่องหยิน หยาง จึงทำให้อาหารแต้จิ๋วกลายเป็นอาหารสุขภาพ สามารถบำรุงร่างกายได้

4.2 บทบาทด้านเศรษฐกิจ

ในสังคมไทยปัจจุบันนี้ จำนวนคนจีนที่อพยพเข้ามาประเทศไทยได้เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากนโยบายเศรษฐกิจของไทยและการเดินทางสะดวกมากขึ้น จึงทำให้มีคนไทยอพยพเข้ามาเรื่อย ๆ ปิยนาค บุนนาค (2559 : 65) ได้กล่าวไว้ว่า ชาวจีนอพยพส่วนใหญ่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจที่เปิดโอกาสให้ชาวจีนได้แสวงหาประโยชน์ทางเศรษฐกิจได้ดีกว่าที่อื่น ย่านที่คนจีนเข้ามาทำมาหากินมากที่สุด คือ เยาวราช นอกจากใช้เป็นที่อยู่อาศัยแล้ว คนจีนยังนิยมทำการค้าขายและสร้างศาลเจ้าต่าง ๆ เพื่อดำรงชีวิตได้อย่างดีและสืบทอดวัฒนธรรมจีนรุ่นต่อรุ่น โดยเฉพาะในด้านอาหารการกิน คนจีนแต้จิ๋วทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหารเป็นจำนวนมาก ดังนั้น อาหารจีนแต้จิ๋วจึงมีบทบาทในด้านการสร้างรายได้กับชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช การเป็นแหล่งขายอาหารจีนแต้จิ๋วในกรุงเทพมหานคร และการเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วในกรุงเทพมหานคร เนื้อหารายละเอียดมีดังต่อไปนี้

4.2.1 การสร้างรายได้ให้กับชุมชนย่านเยาวราช

อาหารแต้จิ๋วสามารถสร้างรายได้กับครอบครัวและชุมชน เนื่องจากอาหารแต้จิ๋วสามารถส่งเสริมอาชีพที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ เช่น พ่อครัว เจ้าของร้านขายอาหารจีน ลูกจ้างหรือผู้ซื้อ เป็นต้น ส่งผลต่อการสร้างรายได้ของคนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช นอกจากนี้ อาหารจีนแต้จิ๋วสามารถส่งเสริมให้ตลาดเก่าเยาวราชเป็นตลาดขายส่งอาหารจีนแต้จิ๋ว ดังที่ คุณอำนาจ กล่าวไว้ว่า

“อากงอาม่าผมเป็นคนแต้จิ๋วแท้ๆ มีฝีมือการทำอาหารแต้จิ๋ว หลังจากย้ายมาอยู่ตลาดเก่าเยาวราช ฉันก็เริ่มเรียนทำอาหารแต้จิ๋วกับอากงอาม่า เพื่อเปิดร้านขายเปิดพะโล้ในตลาด ตอนแรกทำคนเดียวขายคนเดียว แต่ตอนนี้มีลูกค้าประจำค่อนข้างเยอะ จึงต้องจ้างลูกน้องมาช่วยงาน ส่วนฉันเองก็จะไปหาร้านอาหารอื่น ๆ เพื่อขายส่งเปิดพะโล้ให้พวกเขา ไม่ค่อยมีเวลากลับมาที่ร้าน”

(อำนาจ. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า อาหารสามารถช่วยบุคคลประกอบอาชีพ ไม่ว่าจะเป็
อาชีพที่ได้เงินตอบแทนมากหรือว่าอาชีพที่ได้เงินตอบแทนน้อย ล้วนสามารถให้ความช่วยเหลือกับ
คนในครอบครัว คนจีนที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนั้น ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพอาชีพค้าขาย
วัตถุดิบอาหารหรือเปิดร้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็ร้านอาหารหรือว่าภัตตาคารที่หรูหรา ล้วนสามารถทำให้
คนจีนแต่จิวทำมาหากินง่ายขึ้น และเป็นอาชีพที่สามารถสร้างรายได้กับครอบครัวได้เป็นอย่างดี

นอกจากสามารถประกอบอาชีพเป็นพ่อค้าแม่ค้าแล้ว ยังสามารถส่งเสริมอาชีพ
การขนส่งอาหาร เนื่องจากช่วงหลายปีที่ผ่านมา เศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีความเจริญก้าวหน้า
อย่างรวดเร็ว ลูกค้าสั่งซื้ออาหารได้ง่ายขึ้น ซึ่งมีหลายคนเริ่มทำงานเป็นผู้ที่ช่วยรับส่งอาหาร ดังที่
คุณดาว กล่าวไว้ว่า

*ฉันเป็นลูกค้าประจำของร้านขนมจีบสูตรโบราณแต่จิว จะมาซื้อ
ขนมจีบสองถึงสามครั้งต่อสัปดาห์ ถ้าเป็นวันหยุดฉันจะมาซื้อเอง เพราะ
สามารถกินแบบร้อน ๆ แต่ถ้าเป็นวันทำงาน ก็จะสั่งซื้อในเฟซบุ๊ก
(facebook) หรือเรียก แกร็บ(Grab) มารับอาหาร แล้วส่งถึงที่ทำงาน
จะได้ไม่ต้องเสียเวลามาซื้อเอง*

(ดาว. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า อาหารสามารถส่งเสริมอาชีพอื่น ๆ เช่น ผู้รับสั่งซื้ออาหาร
ผู้รับส่งอาหาร เป็นต้น ทำให้โอกาสการทำมาหากินของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช
เพิ่มมากขึ้น สามารถเลี้ยงดูแลตนเองหรือครอบครัวได้ ดังนั้น อาหารจีนแต่จิวจึงมีบทบาทในด้าน
การสร้างรายได้ให้กับครอบครัว สร้างโอกาสการทำมาหากินให้บุคคลที่กำลังสู้ชีวิตอยู่ ทำให้ชีวิต
ของตนเองและคนในครอบครัวได้สุขสบายมากขึ้น

4.2.2 การเป็นแหล่งขายอาหารจีนแต่จิวในกรุงเทพมหานคร

เนื่องจากตลาดเก่าตั้งอยู่ในถนนย่านเยาวราช ซึ่งเป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจที่เปิดโอกาส
แสวงหาประโยชน์ให้กับคนจีนที่อพยพเข้ามาในเมืองไทย ดังที่ ชาดา เตรียมวิทยา (2559 : 557) ได้
กล่าวไว้ว่า ย่านเก่าแก่อย่างไชน่าทาวน์ของกรุงเทพฯ เยาวราช เป็นแหล่งรวมสีสันอาหารช่วงเวลาเช้า
กลางวันและกลางคืนตามถนน ตรอก ซอก ทุกมุมมีอาหารอร่อยให้เลือกมากมาย ทั้งแบบดั้งเดิมและ
แบบทันสมัย หากเป็นช่วงเทศกาลสำคัญของชาวไทยเชื้อสายจีน เยาวราชจะเต็มไปด้วยผู้คนที่เข้ามา
หาซื้ออาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส เครื่องเทศยาจีน และเครื่องใช้ต่าง ๆ อาหารแต่จิวเป็น
อาหารที่มีความหลากหลาย

อาหารจีนแต่จิวในตลาดเก่าเยาวราชนั้น มีทั้งอาหารริมทางและอาหารในร้านนั้
รับประทานที่เป็นเอกลักษณ์ของคนแต่จิว อาหารแต่จิวยังถูกนำไปประกอบเทศกาลงานประเพณี
ต่าง ๆ สามารถดึงดูดลูกค้าทั้งชาวไทย ชาวจีนและชาวต่างชาติ เพื่อมาสัมผัสวัฒนธรรมแต่จิวและ

ลองชิมอาหารแต้จิ๋ว ทำให้อาหารแต้จิ๋วที่อยู่ในตลาดเก่าขึ้นชื่อและเป็นแหล่งขายอาหารจีนแต้จิ๋วใน กรุงเทพมหานคร เนื้อหารายละเอียดมีดังนี้

1. แหล่งที่มาวัตถุดิบของอาหารแต้จิ๋ว

ตลาดเก่าเยาวราชเป็นตลาดที่ขายทั้งของสด ของแห้ง และของพร้อมรับประทาน เป็นหลัก ของสดที่จำหน่ายจะเป็นพืชผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ สำหรับของแห้ง โดยส่วนใหญ่จะเป็น วัตถุดิบที่นำเข้ามาจากประเทศจีน ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีเอกลักษณ์อาหารจีนแต้จิ๋ว เช่น ยาสมุนไพรรจีน ต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร รังนกแห้ง กระเพาะปลาแห้ง เป็นต้น สำหรับของพร้อมรับประทาน โดยส่วนใหญ่จะเป็นอาหารสูตรโบราณ เช่น ก๋วยเตี๋ยวแต้จิ๋ว หูฉลามน้ำแดง และขนมรังผึ้ง เป็นต้น ดังนั้น อาหารจีนแต้จิ๋วของตลาดเก่าเยาวราชจึงเป็นอาหารจีนแต้จิ๋วแท้ ๆ สามารถสร้างชื่อเสียงกับ ตลาดเก่าเยาวราช ดังที่ คุณบอล กล่าวไว้ว่า

“ผมเปิดร้านขายวัตถุดิบปรุงอาหารมาตั้งสิบกว่าปี วัตถุดิบในร้าน เป็นวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากเมืองแต้จิ๋วของจีนเป็นหลัก เช่น เห็ดหอม เก๋ากี้ ปักคี่ เหื่อไม้ และรังนกแห้ง เป็นต้น เพราะว่าลูกค้าประจำส่วนใหญ่เป็น คนไทยเชื้อสายจีนแต้จิ๋ว พวกเขาซื้อที่ร้านผม ก็เพราะว่าวัตถุดิบที่ขาย ในร้านเป็นวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากประเทศจีนจริง ๆ”

(บอล. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า วัตถุดิบที่นำเข้ามาจากประเทศจีน เป็นปัจจัยที่สำคัญ ที่ลูกค้าเลือกไปซื้อวัตถุดิบที่ตลาดเก่าเยาวราช สามารถดึงดูดลูกค้าไปซื้อของที่ตลาดเก่า นอกจากนี้ ยังมีร้านอาหารแต้จิ๋วอยู่ในตลาดเก่า ผู้บริโภคสามารถนั่งรับประทานอาหารแต้จิ๋วด้วย ซึ่งเป็นอีก วิธีหนึ่งที่จะช่วยตลาดเก่ากลายเป็นแหล่งขายอาหารจีนในกรุงเทพมหานคร

ตลาดเก่าเยาวราชมีการนำเข้าวัตถุดิบจากประเทศจีน เนื่องจากกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ใน ตลาดเก่าและบริเวณใกล้เคียงนั้น กลุ่มคนจีนแต้จิ๋วเป็นกลุ่มที่ใหญ่ที่สุด ย่อมจะมีวัตถุดิบของอาหาร แต้จิ๋วเป็นจำนวนมาก เพื่อตอบสนองความต้องการของทั้งชุมชนและผู้บริโภค ถ้าเทียบกับสถานที่ ที่ขายวัตถุดิบอาหารจีนอื่น ๆ จุดเด่นของตลาดเก่าเยาวราช คือ ของดีราคาถูก และมีความหลากหลาย ดังที่ คุณแยม กล่าวไว้ว่า

“ประเทศจีนมีกำลังการผลิตสูง ค่าแรงถูกมาก เพราะจีนมีประชากร มากที่สุดในโลก ตลาดแรงงานจึงมีจำนวนมาก เมื่อก่อน สินค้าหลายชนิด ผลิตในบ้านเรา เพราะค่าแรงบ้านเราถูก แต่พอมาถึงปัจจุบัน สินค้า หลายชนิด มีการนำออกเป็นจำนวนมาก และการคมนาคมมีความ

สะดวกสบายมากขึ้น มีทั้งทางน้ำและทางบก ค่าส่งก็ไม่แพงมาก พวกเราสามารถนำเข้าวัตถุดิบจากจีนอย่างสบาย”

(แยม. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า การคมนาคมเป็นปัจจัยที่สำคัญในการนำเข้าวัตถุดิบอาหารแต่จิวจากประเทศจีน เมืองแต่จิวตั้งอยู่ภาคใต้ของจีน ซึ่งเป็นเมืองริมทะเล การคมนาคมทางน้ำมีความสะดวกสบาย และตลาดเก่าเยาวราชก็ใกล้กับท่าเรือ ดังนั้น สามารถนำเข้าวัตถุดิบอาหารแต่จิวจากจีนอย่างง่าย นอกจากนี้ ความหลากหลายของวัตถุดิบถือเป็นจุดเด่นของตลาดเก่าเยาวราชด้วย มีทั้งวัตถุดิบราคาถูกและราคาแพง เช่น ถั่วแดง ถั่วเขียว เห็ดหอมแห้ง กุ้งแห้ง จนถึงรังนกแห้ง หูฉลาม เป็นต้น สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้

2. การส่งออกของอาหารแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช

ปัจจุบันมีผู้คนที่รู้จักตลาดเก่าเยาวราชเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ นอกจากชุมชนในย่านเยาวราช ยังมีลูกค้าต่างจังหวัดและลูกค้าต่างประเทศด้วย และลูกค้าสามารถซื้อสินค้าจากตลาดเก่าได้อย่างสะดวก หลายปีที่ผ่านมา มีนักท่องเที่ยวจำนวนมากนิยมเดินทางมาเที่ยวที่ประเทศไทย ถนนเยาวราชถือเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ก็นิยมมาสัมผัสวัฒนธรรมจีนแบบดั้งเดิม บุคคลที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าจึงสามารถเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในงานประเพณีหรือเทศกาลต่าง ๆ เพื่อให้นักท่องเที่ยวและคนนอกชุมชนได้รู้จักวัฒนธรรมอาหารแต่จิวมากขึ้น นอกจากนี้ ทุกคนเชื่อว่าอาหารแต่จิวของตลาดเก่าเยาวราชเป็นอาหารจีนแต่จิวแท้ ๆ จึงนิยมสั่งซื้ออาหารจากตลาดเก่า เพื่อนำไปขายที่ต่างจังหวัด ดังที่ คุณอุ๊ตกล่าวไว้

“เมื่อถึงวันไหว้พระจันทร์ ก็จะมีลูกค้าที่เป็นจำนวนมากจะมาสั่งซื้อขนมไหว้พระจันทร์ เพื่อนำไปขายต่อที่ต่างจังหวัด ตอนแรกมีแต่คนที่มาสั่งขนมเปี๊ยะ แต่ตอนนี้ เมื่อมีงานแต่งหรืองานมงคลอื่น ๆ ก็จะมีลูกค้าโทรมาจองขนมล่วงหน้า เช่น ขนมโก๋ ขนมพองงา และขนมเต่า เป็นต้น ซึ่งเป็นขนมมงคลที่สามารถใช้ในงานแต่งงานได้ พวกเราก็วางแผนว่าจะไปเปิดสาขาที่จังหวัดต่าง ๆ ค่ะ”

(อุ๊ต. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า ธุรกิจของคนจีนแต่จิวนับวันเจริญก้าวหน้ามากขึ้น อาหารแต่จิวของตลาดเก่าเยาวราชก็ได้รับความนิยมมากขึ้น มีการส่งออกไปขายยังต่างจังหวัด ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้กับคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในนั้น และสร้างชื่อเสียงให้กับอาหารแต่จิวของตลาดเก่าแห่งนี้ อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมตลาดเก่ากลายเป็นแหล่งขายอาหารแต่จิวได้

จากข้อมูลข้างต้น จึงสรุปได้ว่า ตลาดเก่าเยาวราชถือได้ว่ามีบทบาทโดยสามารถตอบสนองความต้องการของผู้คนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนั้น ดังนั้น ร้านค้าในตลาดแห่งนี้จึงมีลูกค้าประจำจำนวนมาก อีกทั้งบริเวณใกล้เคียงกับตลาดเก่าเยาวราชยังมีตลาดเล่งปวยเอี้ยะที่ได้สร้างขึ้นในอีกฝั่งหนึ่งของตรอกอิศรานภาพโดยแห่งนี้ เมื่อก่อนเป็นตลาดค้าผักขนาดใหญ่ ต่อมาย้ายไปอยู่ที่ปากคลองตลาด ตลอดสองข้างทางเป็นร้านค้าอาหารจีนหลากหลายชนิด มีทั้งอาหารคาวหวานของสด ของแห้ง และเครื่องเทศ เป็นต้น ซึ่งล้วนเป็นวัตถุดิบและส่วนผสมที่สำคัญสำหรับอาหารจีน ตลาดเก่าและตลาดเล่งปวยเอี้ยะ ได้กลายเป็นแหล่งรวมวัตถุดิบชั้นดีในการประกอบอาหารจีนทั้งของสด ของแห้ง รวมไปถึงขนมแบบจีนหลายชนิด และขนมไหว้ตามเทศกาล อาหารเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นอาหารแต่จิว นอกจากนี้ อาหารจีนแต่จิวของชุมชนชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช มีบทบาทที่จะทำให้ตลาดเก่ากลายเป็นแหล่งขายอาหารแต่จิวในกรุงเทพมหานคร เนื่องจากตลาดเก่ามีวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากประเทศจีนเป็นจำนวนมาก ประเภทวัตถุดิบมีความหลากหลายสามารถรวมไปถึงวัตถุดิบที่เป็นยาสมุนไพร วัตถุดิบประเภทอาหารทะเลแห้ง และประเภทเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าอยู่เสมอ นอกจากนี้ ด้วยสาเหตุที่การพัฒนาของการท่องเที่ยวและเทคโนโลยี ทำให้คนรู้จักอาหารแต่จิวของตลาดเก่าเยาวราชเพิ่มมากขึ้น และสามารถเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมโดยวิธีการนำอาหารแต่จิวไปขายที่ต่างจังหวัดหรือต่างประเทศ เมื่อกล่าวถึงแหล่งขายอาหารแต่จิวในกรุงเทพมหานครสามารถนึกถึงตลาดเก่าเยาวราชแหล่งนี้ได้ทันที

4.2.3 การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในกรุงเทพมหานคร

ตลาดเป็นสถานที่ค้าขายและแลกเปลี่ยนสิ่งของต่าง ๆ ชุมชนกับพ่อค้าแม่ค้าจะนัดเจอกันที่ตลาด เพื่อทำการค้าขายและแลกเปลี่ยนซื้อขายสินค้า สมัยก่อน เนื่องจากย่านเยาวราชติดริมแม่น้ำ จึงมีตลาดที่ริมน้ำจำนวนมาก แต่ปัจจุบันนี้ มีตลาดที่ตั้งอยู่ในบริเวณริมแม่น้ำเพิ่มมากขึ้น และมีตลาดเก่าแก่ที่วัฒนธรรมดั้งเดิมด้วย ในย่านเยาวราชนั้น มีตลาดเก่าแก่ที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งซึ่งชื่อว่า ตลาดเก่าเยาวราช ซึ่งเป็นตลาดเก่าที่ขายของกินและของที่นำเข้ามาจากประเทศจีน และตลาดเก่าแห่งนี้ยังเป็นสถานที่ที่คนไทยเชื้อสายจีนนิยมอาศัยอยู่ในย่านนี้ และมีประวัติศาสตร์ยาวนาน ดังที่สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์ (2549 : 37-45) ได้กล่าวไว้ว่า ตลาดไม่ใช่แค่ที่ที่มีการค้าขาย ยังเป็นที่สร้างความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มต่าง ๆ ตลาดเก่าเยาวราชสร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ตอนแรกเป็นตลาดที่ทำการค้าขายของกลุ่มชาวจีนแต่จิว ซึ่งเป็นตลาดที่ขายสินค้าของประเทศจีน แต่ในช่วงหลัง ๆ ตลาดเก่ากลายเป็นสถานที่ที่ค้าขาย ที่อยู่อาศัย และเป็นสถานที่ที่แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างคนจีนกับคนไทยด้วย เป็นตลาดเก่าที่มีความผูกพันกับวิถีชีวิตของกลุ่มคนจีนที่ใช้ชีวิตในประเทศไทย

ตลาดเก่าเยาวราชตั้งอยู่ในถนนเยาวราช ซึ่งเป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจที่เปิดโอกาสให้กับคนจีนแสวงหาประโยชน์ได้ค่อนข้างดีกว่าที่อื่น และเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง ที่สำคัญ คือ ยังมี

อาหารแต้จิ๋วริมทางและอาหารแต้จิ๋วร้านนั่งรับประทานแบบดั้งเดิมตั้งอยู่ในตลาดเก่าและบริเวณใกล้เคียง ซึ่งอาหารที่ขายแต่ละอย่างจะเป็นเอกลักษณ์แต้จิ๋ว และสามารถสร้างสีสันกับตลาดเก่าเยาวราช อีกทั้งยังสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคเข้ามาสัมผัสวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วแบบดั้งเดิม ดังที่ คุณ seiko higshida กล่าวว่

“ฉันเป็นคนญี่ปุ่น อาศัยอยู่ในเมืองไทยเก๋าวปีแล้ว สามีของฉันเป็นคนจีนแต้จิ๋ว เพราะว่าสามีมาทำธุรกิจและเปิดบริษัทที่ไทย พวกเราเลยย้ายมาใช้ชีวิตที่ประเทศไทย พวกเราชอบมากินหูลลามที่เยาวราชมาก สามีบอกว่า รสชาติไม่ต่างจากเมืองจีนเลย แต่ราคาถูกกว่า และกินหูลลามจะมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เมื่อมีญาติหรือเพื่อน ๆ มาเที่ยวประเทศไทย ฉันก็จะพาพวกเขามากินอาหารแต้จิ๋วที่นี่ เพราะว่าทั้งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวและมีอาหารที่อร่อย”

(seiko higshida. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลสัมภาษณ์ดังกล่าว เห็นได้ว่า อาหารแต้จิ๋วของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราชสามารถดึงดูดลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เพราะว่า อาหารแต้จิ๋วย่านเยาวราชเป็นสูตรโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ และเป็นอาหารสุขภาพ มีความหลากหลายของชนิดอาหารและมีการให้ความสำคัญกับรสชาติและการใช้วัตถุดิบ มีเอกลักษณ์ความเป็นแต้จิ๋ว เป็นเมนูสูตรแต้จิ๋วที่มีวิธีการปรุงเรียบง่ายและมีบริการในการขายที่เป็นกันเอง เป็นอาหารที่บริโภคได้ง่าย มีลูกค้าจำนวนมาก สามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วให้กับลูกค้าและชุมชนได้โดยตรง นอกจากนี้ยังสามารถสร้างชื่อเสียงให้กับย่านเยาวราช เพื่อให้คนภายนอกชุมชนและนักท่องเที่ยวต่างรู้จักอาหารแต้จิ๋วของตลาดเก่ามากขึ้น ช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวของตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง

อาหารแต้จิ๋วของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราชยังได้เข้าไปเกี่ยวข้องกับเทศกาลงานประเพณีต่าง ๆ ของคนจีนแต้จิ๋ว คนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชได้ปฏิบัติงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ เป็นอย่างดี เช่น วันตรุษจีน วันไหว้พระจันทร์ และเทศกาลกินเจ เป็นต้น และนิยมจัดงานประเพณีตามความเชื่อของคนจีนแต้จิ๋ว ซึ่งสามารถดึงดูดลูกค้าเข้ามาสัมผัสงานเทศกาลประเพณีและลองชิมอาหารแต้จิ๋วสูตรโบราณ ช่วยส่งเสริมตลาดเก่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋ว ดังที่ คุณแยม กล่าวว่

“เมื่อถึงเทศกาลกินเจ ฉันจะมากินอาหารเจที่ตลาดเก่าเยาวราช เพราะว่าที่นี่จะจัดงานเทศกาลกินเจที่ยิ่งใหญ่ในทุก ๆ ปี เพราะสามารถชมบวนมังกร สิงโตขบวนเทิดพระเกียรติ รวมถึงขบวนจากผู้สนับสนุนการ

จัดงาน และสามารถลองชิมเมนูอาหารเจแต่จิวที่น่าสนใจ เช่น ทอดมัน
ชาลาเปา ฮ่อยจ๊อปู ลูกชิ้นปิ้ง ปอเปี๊ยะ และเต้าหู้ทอด เป็นต้น”

(แยม. 28 กันยายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า คนสมัยนี้ใส่ใจสุขภาพกันมากขึ้น ทำให้การกินเจที่มี
หลักสำคัญคือการละเว้นเนื้อสัตว์ได้รับความนิยมขึ้นทุกปี อาหารเจแต่จิวในย่านเยาวราชจึงเป็น
อาหารที่เหมาะสมกับความต้องการของคนสมัยใหม่ เป็นอาหารสุขภาพ ดังนั้น จึงสามารถดึงดูดกลุ่มคนที่
นิยมกินเจมาสัมผัสวัฒนธรรมอาหารเจแต่จิวที่ตลาดเก่า นอกจากอาหารแล้วยังมีงานเทศกาลและ
กิจกรรมที่น่าสนใจจัดขึ้น เพื่อสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิว ดังนั้นอาหารแต่จิวจึงมี
บทบาทหน้าที่ช่วยส่งเสริมตลาดเก่าให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต่จิวใน
กรุงเทพมหานคร

จากการสัมภาษณ์ลูกค้า นักท่องเที่ยวและเจ้าของร้านอาหารจีนหลายท่าน สรุปได้ว่า
ความอร่อยและความหลากหลายของอาหารแต่จิวเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ดึงดูดลูกค้าให้เดินทางไป
รับประทานอาหารแต่จิวที่ตลาดเก่าเยาวราช เมนูสูตรโบราณต่าง ๆ เป็นจุดเด่น ทำให้อาหารจีนแต่จิว
ได้รับความนิยมจากลูกค้าและบุคคลต่าง ๆ นอกจากนี้อาหารแต่จิวสามารถสร้างรายได้กับ
ครอบครัวและชุมชน เพราะอาหารแต่จิวสามารถส่งเสริมอาชีพที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ เช่น พ่อครัว
เจ้าของร้านขายอาหารจีน ลูกจ้างหรือผู้จัดซื้อ เป็นต้น ส่งผลต่อการสร้างรายได้ของคนจีนแต่จิวที่
อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช อีกประการ เนื่องจากคนจีนแต่จิวได้ยึดตามปฏิบัติประเพณีและเทศกาล
ต่าง ๆ จากบรรพบุรุษเป็นอย่างดี และมีงานประเพณีวันตรุษจีน วันไหว้พระจันทร์ เทศกาลกินเจ และ
วันอื่น ๆ จัดขึ้นในทุก ๆ ปี สามารถดึงดูดทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเข้ามาร่วมงานและ ชิมอาหาร
แต่จิว ดังนั้น อาหารแต่จิวจึงมีบทบาทในด้านทำให้ตลาดเก่าเยาวราชกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิง
วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในกรุงเทพมหานครได้อย่างดี

4.3 บทบาทด้านวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในสังคมไทย

วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นตามความต้องการของชีวิตประจำวัน เป็นสิ่งที่สวยงาม
สามารถสะท้อนให้เห็นถึงชีวิตความเป็นอยู่และสภาพสังคม ย่อมจะเป็นวัฒนธรรมที่ต้องอนุรักษ์และ
จะทำให้มนุษย์เรามีความสุขทั้งกายและจิตใจ ซึ่งมนุษย์ถือปัจจัยหนึ่งที่มีบทบาททำให้วัฒนธรรม
ต่าง ๆ เปลี่ยนแปลงไป ไม่ว่าจะวัฒนธรรมทางการใช้ภาษา กายแต่งกาย ที่อยู่อาศัย และรวมไป
ถึงอาหารการกิน เป็นต้น อาหารแต่จิวเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมแต่จิว เป็นสิ่งที่สามารถบอกถึง
วิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนแต่จิวย่านเยาวราช จำเป็นต้องสืบทอดและเผยแพร่อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้
วัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมคงอยู่ได้ในสังคมที่เปลี่ยนแปลง

4.3.1 การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวให้คงอยู่

การสืบทอดวัฒนธรรม หมายถึง การสอนรุ่นหลังเรียนรู้สิ่งที่ดีงาม และเรียนรู้ถึงระบบสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชุมชน ไม่ว่าจะใช้วิธีปลูกจิตสำนึกหรือการปฏิบัติก็ตาม จุดเด่นของวัฒนธรรมอาหารแต่จิวของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราชคือเป็นสูตรโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ และเป็นวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นวัฒนธรรมที่ดีงาม จำเป็นต้องอนุรักษ์และสืบทอดรุ่นต่อรุ่น วิธีการสืบทอดวัฒนธรรมมีความหลากหลาย สามารถสืบทอดผ่านลูกหลาน พ่อค้าแม่ค้า ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว เป็นต้น ดังที่ คุณปิง กล่าวว่า

“ฉันเป็นคนที่ชอบทำกับข้าว เมื่อมีวันหยุด ฉันจะไปซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ แล้วปรุงอาหารเอง ตอนสมัยเรียน แม่ทำกับข้าวให้กินทุกวัน และชอบให้ฉันไปยืนอยู่ข้างแม่ เพื่อสอนทำอาหาร ปัจจุบันนี้ ฉันทำงานที่ต่างจังหวัด ไม่ค่อยมีเวลากลับบ้าน เมื่อคิดถึงบ้านก็จะทำอาหารที่แม่เคยสอนให้ เพื่อให้หายคิดถึง”

(ปิง. 29 กันยายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า คุณพ่อคุณแม่ถือเป็นครูคนแรกของลูก และเป็นคนที่สอนลูกหลานให้เรียนรู้ทุกสิ่งทุกอย่าง คุณพ่อคุณแม่มักจะใช้วิธีการปลูกฝังค่านิยมที่ดีให้กับลูกหลานตั้งแต่เด็ก เพื่อให้ลูกหลานเรียนรู้วัฒนธรรมอาหาร ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร การทำความสะอาดและการจัดการของสดก่อนปรุง จนถึงสอนวิธีการการปรุง เช่น ต้ม ผัด ตูน และนึ่ง เป็นต้น สุดท้ายถึงวิธีการรับประทานอาหาร เพื่อความสมดุลของร่างกาย และความเชื่อในด้านการกินอาหารมงคล พอโตขึ้นก็สามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวให้กับรุ่นต่อไปเป็นอย่างดี ดังนั้น การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมโดยผ่านลูกหลาน ถือเป็นวิธีสืบทอดที่โดยตรง สามารถทำให้วัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมยังคงอยู่ในสังคมปัจจุบัน

นอกจากสืบทอดจากพ่อแม่แล้ว ยังสามารถสืบทอดผ่านพ่อค้าแม่ค้าได้ ตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียงมีร้านอาหารแต่จิวที่เป็นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารแต่จิวริมทางหรือร้านอาหารแต่จิวนั่งรับประทาน อาหารแต่จิวที่ทำขายในย่านนี้ ล้วนเป็นอาหารแต่จิวที่มีเอกลักษณ์ของเมืองแต่จิวและเป็นสูตรโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ นอกจากเป็นสูตรโบราณวัฒนธรรมในการบริการก็เป็นวิธีที่ดีที่ดึงดูดลูกค้ามารู้จักกับอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิม จำเป็นต้องอนุรักษ์และสืบทอดอย่างต่อเนื่อง ดังที่ รอน กล่าวว่า

“ผมขายขนมรังผึ้งมาสิบกว่าปี จะมีป้ายที่เขียนว่า สูตรโบราณแต่จิวแขวงอยู่หน้าร้านรถเข็นตลอด เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้าและเพื่อให้คนที่เดินผ่านหน้าร้านได้เห็น ว่า ขนมรังผึ้งสูตรโบราณแท้ ๆ จะเป็นแบบไหน ไม่ว่าจะป็นวัตถุดิบที่ใช้หรือขั้นตอนการทำขนมรังผึ้ง

ล้วนสืบทอดจากบรรพบุรุษ ตอนนี้มีลูกค้าประจำเป็นจำนวนมาก
ลูกค้าส่วนใหญ่ก็ชอบสอบถามความเป็นมาของขนมรังผึ้งด้วย”

(รอน.21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า พ่อค้าแม่ค้าเป็นกลุ่มคนที่สืบทอดวัฒนธรรมอาหาร
แต่จิวแบบดั้งเดิมให้กับลูกค้าได้โดยตรง ลูกค้าสามารถเรียนรู้ทั้งความเป็นมาของอาหารและวิธีการ
บริโภคจากพ่อค้าแม่ค้า โดยพ่อค้าแม่ค้าสามารถบอกลูกค้าได้ว่า อาหารที่ตนเองขายหรือปรุงขึ้นเป็น
อาหารมาจากเมืองไหน และมีความหมายมงคลอย่างไรบ้าง และใช้ประกอบงานประเพณีอะไรบ้างได้
ดังนั้น พ่อค้าแม่ค้าจึงถือได้ว่ามีบทบาทหน้าที่ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมอย่าง
แท้จริง

เนื่องจากถนนเยาวราชเป็นถนนคนเดินที่ขึ้นชื่อในด้านการสืบทอดและเผยแพร่
วัฒนธรรมจีน ถ้าพูดถึงเยาวราช จะนึกถึงภาพบรรยากาศที่เต็มไปด้วยสินค้าและมีผู้คนจำนวนมาก
โดยเฉพาะคนไทยเชื้อสายจีนแต่จิว ยิ่งช่วงใกล้เทศกาลหรืองานประเพณีต่าง ๆ ตลาดเก่าเยาวราชจะ
เต็มไปด้วยผู้คนที่มาท่องเที่ยว และเลือกซื้อสินค้าต่าง ๆ ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง อาหารพร้อม
รับประทาน และผลไม้ เป็นต้น รวมไปถึงของเช่นไหว้ต่าง ๆ เพื่อเตรียมการสำหรับพิธีไหว้บรรพบุรุษ
ดังที่ อีฟ กล่าวไว้

“แม้ว่าฉันไม่ได้อาศัยอยู่แถวเยาวราช แต่ฉันมาเดินเล่นที่นี่บ่อยมาก
เพราะว่าที่นี่มีอาหารที่อร่อย ๆ ทั้งอร่อยและราคาถูก ที่สำคัญ คือ ที่นี่
ยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวด้วย เมื่อมีญาติ ๆ หรือเพื่อน ๆ มาที่เที่ยว
ประเทศไทย ก็จะพามาถนนเยาวราชสัมผัสวัฒนธรรมจีนและชิมอาหาร
แต่จิว”

(อีฟ. 21 มิถุนายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า นักท่องเที่ยวหรือคนนอกชุมชนมีบทบาทหน้าที่
สนับสนุนการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิว เพราะว่า ถนนเยาวราชยังเต็มไปด้วยกลิ่นคละคลุ้งของ
อาหารหลากชนิด หลากรสชาติ โดยตั้งอยู่เรียงรายตลอดแนวของถนนเยาวราชนี้ ไม่ว่าจะเป็นร้าน
ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว กระจ่างปลา เกาลัด จนถึงหูลลาม รังนก ไก่ตุ๋นยาจีนที่ขายในภัตตาคารที่หรูหรา
ทำให้ถนนเยาวราชมีเสน่ห์ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยว ให้เข้ามาชื่นชมและสัมผัสบรรยากาศแบบจีน
โบราณได้ อีกทั้งยังสามารถเป็นส่วนหนึ่งของการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวโดยผ่านนักท่องเที่ยว
หรือผ่านคนนอกชุมชนที่มาซื้อของ

ตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียงเป็นสถานที่ที่จำนวนคนจีนแต่จิวมากที่สุด
เพราะว่ามีวัดและศาลเจ้าของคนจีนตั้งอยู่ในนั้น เช่น ศาลเจ้ากวนอู ศาลเจ้าเล่งบ๊วยเอี้ยะ
และวัดมังกร เป็นต้น ซึ่งสถานที่เหล่านี้ล้วนเป็นที่พึ่งด้านจิตใจ เป็นสถานที่ประกอบกิจกรรมทาง

ศาสนา ความเชื่อ งานประเพณีเทศกาลต่าง ๆ และเป็นสถานที่ที่มีความผูกพันทางสังคมในย่านนี้ ดังนั้น จึงมีงานประเพณีหรืองานเทศกาลจัดขึ้นตามปฏิทินจันทรคติของประเทศจีน และมีอาหารแต่จิวมากมายถูกนำไปประกอบในงานประเพณี สามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวเป็นอย่างดี ดังที่ คุณป๋อง กล่าวว่า

“ฉันดูแลศาลเจ้าเล่งบ๊วยเอี้ยะมาห้าปีแล้ว เป็นศาลเจ้าที่มีอายุเก่าแก่มากที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศไทย เจ้าประธานก็คือเล่งบ๊วยเลี้ยวฮ้วง ส่วนใหญ่คนจะมาขอเรื่องทั่วไป ขอให้ร่างกายแข็งแรง ขอห่วย ขอโชคลาภ ศาลเจ้าเล่งบ๊วยเอี้ยะก็ยังคงเป็นศาลเจ้าที่ได้รับความนิยมในการสักการบูชาของประชาชนในเยาวราชเป็นอย่างมาก สำหรับกิจกรรมภายในศาลเจ้านั้นก็มีการไหว้พระ เลี้ยงเซียมซี เป็นต้น ยิ่งใกล้ช่วงเทศกาลและประเพณี คนที่เข้ามาไหว้จะเพิ่มมากขึ้น”

(ป๋อง, 29 กันยายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า คนจีนแต่จิวได้ปฏิบัติงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ เป็นอย่างดี และมีงานจัดขึ้นในวัดหรือศาลเจ้าตลอดเวลา จึงทำให้จำนวนคนที่มาท่องเที่ยวตลาดเก่าและบริเวณใกล้เคียงได้เพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ คนจีนแต่จิวยังนิยมนำอาหารมงคลมาประกอบในงานประเพณีต่าง ๆ ผู้คนที่เข้ามาร่วมงานสามารถสัมผัสวัฒนธรรมอาหารแต่จิวได้อย่างดี ซึ่งถือเป็นโอกาสที่ดีในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิม ไม่ว่าจะเป็นผู้บริโภคนักท่องเที่ยว ผู้คนภายในชุมชนและภายนอกชุมชนล้วนสามารถเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารแต่จิวโดยผ่านงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ ได้ เช่น เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารแต่จิวผ่านวันตรุษจีน วันไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ เทศกาลกินเจ และวันสารทจีน เป็นต้น จึงทำให้วัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวให้คงอยู่

จากข้อมูลข้างต้น จึงสรุปได้ว่า อาหารแต่จิวของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราชเป็นสูตรโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ จำเป็นต้องอนุรักษ์และสืบทอดรุ่นสู่รุ่น บุคคลสามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวให้คงอยู่โดยผ่านกระบวนการสั่งสอนของคุณพ่อคุณแม่ กระบวนการเรียนรู้ของลูกหลาน และพ่อค้าแม่ค้า นักท่องเที่ยว ชุมชน คนนอกชุมชน และงานเทศกาลประเพณี เป็นต้น โดยสืบทอดทั้งในด้านการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร การทำความสะอาดของวัตถุดิบและวิธีการจัดการของสดก่อนปรุง จนถึงวิธีการปรุง สุดท้ายถึงวิธีการรับประทานอาหารและความเชื่อในด้านการกินอาหารมงคล นอกจากนี้ยังสามารถสืบทอดความรู้ความเป็นมาของอาหารให้กับผู้บริโภคได้โดยตรง

4.3.2 การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต้จิ๋วโดยผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พุทธศักราช 2542 ได้กล่าวว่า การเผยแพร่หมายถึง กระบวนการที่ทำให้วัฒนธรรมได้รับการยอมรับและถูกนำไปใช้โดยสมาชิกของชุมชนเป้าหมาย ฉะนั้น การเผยแพร่จึงเป็นกระบวนการซึ่งวัฒนธรรมจะถูกนำไปถ่ายทอดผ่านช่องทางการสื่อสารในช่วงเวลาหนึ่ง ดังนั้น การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋ว คือ การทำให้บุคคลต่าง ๆ ได้รู้จักวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วอย่างกว้างขวาง โดยผ่านบุคคล สื่อออนไลน์ และเผยแพร่ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ เป็นต้น

เมื่อพวกเราได้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วแบบดั้งเดิมจากบรรพบุรุษแล้ว แต่จะต้องเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วด้วย เพื่อให้บุคคลต่าง ๆ ได้รู้จักวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราชมากขึ้น บุคคลถือเป็นเครื่องมือพื้นฐานในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋ว เพราะว่า เป้าหมายของการทำอาหาร คือ เพื่อตอบสนองความต้องการของบุคคล ดังนั้น บุคคลจึงเป็นปัจจัยที่สำคัญในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหาร ดังที่ คุณแยม กล่าวไว้ว่า

“ฉันเป็นคนจีนแต้จิ๋วที่ใช้ชีวิตในประเทศไทย ปกติชอบเดินหาอาหารแต้จิ๋วที่อร่อย ตลาดเก่าเยาวราชเป็นสถานที่ที่ฉันชอบมาก เพราะว่ามีการหาอาหารแต้จิ๋วที่หลากหลาย เมื่อฉันได้พบอาหารที่ทำสุดฝีมือ ฉันจะรีบบอกคนในครอบครัวและเพื่อน ๆ และพาพวกเขาชิมอาหารแต้จิ๋ว”

(แยม. 28 กันยายน 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า บุคคลเป็นเครื่องมือที่ทวีไปที่สุดในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วแบบดั้งเดิม ผู้บริโภคนิยมใช้วิธีการบอกต่อ เพื่อแนะนำอาหารที่อร่อย ๆ ให้กับครอบครัว ซึ่งเป็นวิธีที่ไม่ต้องการต้นทุนและเป็นวิธีที่น่าเชื่อถือที่สุด แต่เผยแพร่ค่อนข้างช้า ผู้ที่เผยแพร่สามารถบอกสิ่งที่อยากให้ผู้ฟังเข้าใจได้ด้วยวิธีพูดของตนเอง เช่น การบรรยายรสชาติของอาหาร ราคา ที่อยู่ของร้าน และวิธีการเดินทาง เป็นต้น วิธีการบอกต่อของบุคคลสามารถถือเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วแบบดั้งเดิมโดยตรง

นอกจากการเผยแพร่โดยผ่านบุคคลแล้ว ยังสามารถเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วโดยผ่านสื่อ โซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) ต่าง ๆ เพราะในสังคมยุคปัจจุบัน ปฏิเสธไม่ได้ว่าโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) ได้เข้ามามีบทบาทและมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการใช้ชีวิตประจำวันของเราเป็นอย่างมาก โซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) คือนวัตกรรมเปลี่ยนโลกที่เปลี่ยนทั้ง “วิธี” และ “วิถี” ในวัฒนธรรมการติดต่อสื่อสารของมนุษย์เรา ดังที่ คุณอ้ม กล่าวไว้ว่า

“สังคมไทยปัจจุบันนี้ มีการเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ทุก ๆ คนนิยมสั่งซื้ออาหารผ่าน แอปพลิเคชัน (Application) ต่าง ๆ เพื่อให้ร้านของตนเองคงอยู่ได้ จำเป็นต้องตามกระแสและสร้างสรรค์วิธีการขาย เช่น การทำ

โฆษณาโดยผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) ต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่
วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วสู่อบรมานให้กับบุคคลต่าง ๆ”

(อัม. 1 ตุลาคม 2562 : สัมภาษณ์)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เห็นได้ว่า สังคมไทยมีการพัฒนาในด้านเทคโนโลยีและ
เศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว วิธีการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วก็มีการเปลี่ยนแปลงตามกระแสสังคม
นอกจากเผยแพร่โดยผ่านบุคคลแล้ว ยังสามารถเผยแพร่โดยผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA)
ต่าง ๆ เช่น เฟซบุ๊ก (Facebook) ทวิตเตอร์ (Twitter) ยูทูบ (YouTube) อินสตาแกรม (Instagram)
ไลน์ (line) และ บล็อก (Blogger) เป็นต้น (ดังภาพที่ 28) ซึ่งเป็นวิธีการเผยแพร่ที่ทั้งเร็วและได้รับ
ความนิยมจากพ่อแม่ค้ากับผู้บริโภค สามารถทำให้วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วแบบดั้งเดิมคงอยู่ได้

ภาพที่ 28 การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วโดยผ่าน ยูทูบ (YouTube)



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) แคปภาพเมื่อวันที่1 ตุลาคม 2562 จาก ยูทูบ (YouTube)

นอกจากสื่อโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) ยังมีสื่อสิ่งพิมพ์ที่เป็นช่องทางที่ดีใน
การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช ตามที่พจนานุกรมฉบับ
ราชบัณฑิตยสถาน พุทธศักราช 2542 สื่อสิ่งพิมพ์ หมายถึง สิ่งที่พิมพ์ขึ้น ไม่ว่าจะแผ่นกระดาษ
หรือวัสดุใด ด้วยวิธีการ ต่าง ๆ อันเกิดเป็นชิ้นงานที่มีลักษณะเหมือน ต้นฉบับขึ้นหลายสำเนาใน
ปริมาณมากเพื่อเป็นสิ่งที่ทำการติดต่อ หรือชักนำให้บุคคลอื่นได้เห็นหรือทราบ ข้อความต่าง ๆ เช่น
หนังสือนำท่องเที่ยว นิตยสาร หนังสือพิมพ์ และโบชัวร์ เป็นต้น ซึ่งมีความน่าเชื่อถือ เพราะเป็น
ลายลักษณ์อักษรชัดเจน และมีความเป็นอิสระ สามารถออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์ได้อย่างเต็มที่ ยังสามารถ

เจาะจงเป้าหมายกลุ่มลูกค้า ทำให้การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วแบบดั้งเดิมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ สรุปได้ว่า ในสังคมปัจจุบันนี้ พวกเราสามารถเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วโดยวิธีหลากหลาย เช่น การเผยแพร่โดยผ่านบุคคล สื่อโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) และเผยแพร่ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ เป็นต้น (ดังภาพที่ 29) ซึ่งมีทั้งการเผยแพร่โดยการบอกต่อหน้า การเผยแพร่ผ่านแอปพลิเคชัน (Application) ต่าง ๆ การเผยแพร่วัฒนธรรมโดยการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอย่างกว้างขวาง โดยให้มีการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วแบบดั้งเดิมด้วยสื่อและวิธีการต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง รวมทั้งกับประเทศอื่น ๆ ทั่วโลก เช่น เฟซบุ๊ก (Facebook) ทวิตเตอร์ (Twitter) ยูทูบ (YouTube) อินสตาแกรม (Instagram) ไลน์ (line) และ บล็อก (Blogger) หนังสือนำท่องเที่ยว นิตยสาร หนังสือพิมพ์ และโบชัวร์ต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งแต่ละอย่างมีบทบาทหน้าที่ในเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช เพื่อให้วัฒนธรรมแต้จิ๋วได้คงอยู่ในสังคมที่เปลี่ยนแปลง

ภาพที่ 29 หนังสือนำท่องเที่ยวในด้านอาหารแต้จิ๋วเยาวราช



ที่มา: LIU YAN (นิวาริน) ถ่ายเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562

จากข้อมูลข้างต้นในเรื่องบทบาทด้านการดำรงชีวิต เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วในสังคมไทย สรุปได้ว่า อาหารแต้จิ๋วของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช สามารถทำให้ร่างกายเจริญเติบโต และสามารถสร้างความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดกับคนในครอบครัวได้ และทำให้เกิดความสุขและความอบอุ่นให้กับตนเองและคนในครอบครัว นอกจากนี้ เนื่องจากเมืองแต้จิ๋วตั้งอยู่ภาคใต้ของ

ประเทศจีน ซึ่งเป็นเมืองริมทะเลและอากาศร้อน จึงทำให้อาหารแต้จิ๋วมีลักษณะรสชาติจัด และคนจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชนั้น ให้ความสำคัญกับการเลือกวัตถุดิบ นิยมปรุงด้วยเครื่องยาจีน และมีความเชื่อเรื่องยีนหยาง จึงทำให้อาหารแต้จิ๋วกลายเป็นอาหารสุขภาพ สามารถบำรุงร่างกายได้ สำหรับในด้านเศรษฐกิจ อาหารจีนแต้จิ๋วสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ทำให้โอกาสการประกอบอาชีพได้เพิ่มมากขึ้น อีกประการหนึ่ง ด้วยสาเหตุที่อาหารจีนมีหลากหลายชนิด มีทั้งอาหารคาวหวาน ของสด ของแห้ง และเครื่องเทศ ซึ่งล้วนเป็นวัตถุดิบและส่วนผสมที่สำคัญสำหรับอาหารจีน และได้นำไปจัดงานประเพณีเทศกาลต่าง ๆ ที่วัดหรือศาลเจ้า เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาสัมผัสวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋ว จึงทำให้ตลาดเก่าเยาวราชกลายเป็นแหล่งขายอาหารแต้จิ๋วกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วในกรุงเทพมหานคร ประการสุดท้าย เนื่องจากอาหารแต้จิ๋วเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมแต้จิ๋ว ที่ควรอนุรักษ์ สืบทอด และเผยแพร่ นั่น ผลการศึกษาจึงพบว่า คนหรือบุคคลสามารถเป็นเครื่องมือในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต้จิ๋วให้คงอยู่โดยผ่านลูกหลาน พ่อค้าแม่ค้า ชุมชน และคนนอกชุมชนมาซื้อสินค้าในตลาด และรวมถึงการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต้จิ๋วที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย เช่น สื่อโทรทัศน์ นิตยสาร เฟซบุ๊ก (Facebook) ทวิตเตอร์ (Twitter) ยูทูบ (YouTube) เป็นต้น ทั้งนี้จึงถือได้ว่าเป็นวิธีที่สำคัญต่อการสืบทอดและการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วให้คงอยู่

บทที่ 5

สรุปผล การวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมของอาหารจีนแต่จิวที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช และเพื่อวิเคราะห์ถึงบทบาทของอาหารจีนแต่จิวในชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช ซึ่งเป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีเก็บข้อมูลภาคสนามจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากคนไทยเชื้อสายจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง จำนวน 40 คน ซึ่งรวมถึงชาวบ้านคนไทยเชื้อสายแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง จำนวน 20 คน เจ้าของร้านค้าหรือร้านอาหารจีนแต่จิว จำนวน 5 คน ผู้ที่ดูแลวัดหรือศาลเจ้าและผู้ประกอบพิธีกรรมงานประเพณีของคนไทยเชื้อสายจีนแต่จิวในย่านเยาวราช จำนวน 10 คน และลูกค้าที่ไปซื้อของหรือรับประทานอาหารในร้านอาหารแต่จิว จำนวน 5 คน ทั้งได้ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร การสังเกตการณ์ และนำเสนอผลการวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์

5.1 สรุปผลการวิจัย

การศึกษาวัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช สรุปผลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยดังต่อไปนี้

5.1.1 วัฒนธรรมของอาหารจีนแต่จิวที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช

วัฒนธรรมของอาหารจีนแต่จิวที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช ประกอบด้วย 4 ประการ ได้แก่ อาหารแต่จิวในชุมชนเยาวราช วัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวในประเพณีและพิธีกรรมอาหารจีนแต่จิวกับวันสำคัญของครอบครัว และปัจจัยที่ทำให้อาหารจีนแต่จิวเปลี่ยนแปลง โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

1. ด้านอาหารแต่จิวในชุมชนเยาวราช จะประกอบด้วยอาหารแต่จิวที่ทำกินในครอบครัว อาหารแต่จิวริมทาง และอาหารแต่จิวในร้านนั่งรับประทาน ซึ่งผลการศึกษาพบว่า อาหารที่ทำกินในบ้านถือว่าการสืบทอดและเป็นการบอกให้ลูกหลานอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารแต่จิวไว้ที่สำคัญ คือ อาหารที่ทำกินในบ้านนั้นมีความเรียบง่ายในด้านการใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการปรุง วัตถุดิบหลัก ๆ ไม่ว่าจะเป็นผักสดหรือเนื้อสัตว์มาจากตลาดเก่าเยาวราชเป็นส่วนใหญ่ เช่น ผักบุ้ง ปวยเล้ง ผักคะน้า ผักกะหล่ำปลี ผักกาดหัว แครอท ปลา กุ้ง ปู หอยนางรม และหอยแมลงภู่ เป็นต้น และจะใช้วิธีปรุงแบบง่าย ๆ หลีกเลียงอาหารที่มีกลิ่นแรง ดังนั้น อาหารที่ทำกินในบ้านจึงสามารถถือเป็นอาหารที่เชิงสุขภาพได้ และสามารถสร้างความสุขกับตนเองและคนในครอบครัวได้ สำหรับอาหารริมทางและอาหารนั่งรับประทาน มีความหลากหลายของชนิดอาหารและมีการให้ความสำคัญ

กับรสชาติและการจัดเสิร์ฟ เมนูส่วนใหญ่เป็นสูตรโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ มีเอกลักษณ์ ความเป็นแต่จิว เป็นเมนูสูตรแต่จิวที่มีวิธีการปรุงเรียบง่ายและมีบริการในการขายที่เป็นกันเอง เป็นอาหารที่บริโภคได้ง่าย มีลูกค้าจำนวนมาก สามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวให้กับลูกค้า และชุมชนได้โดยตรง จึงทำให้อาหารแต่จิวยังคงอยู่ได้ในสังคมปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลง

2. ด้านวัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวในประเพณีและพิธีกรรม พบว่า ประเพณีและพิธีกรรมที่คนจีนแต่จิวยังปฏิบัติอยู่มีทั้งหมด 6 ประเพณีและพิธีกรรม ได้แก่ วันตรุษจีน วันไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ เทศกาลกินเจ และวันสารทจีน จากการสัมภาษณ์พบว่า ชาวจีนในชุมชนตลาดเก่าเยาวราชยังคงรักษาความเป็นอาหารจีนแต่จิวโดยผ่านวัฒนธรรมประเพณี จะเห็นได้จากในประเพณีต่าง ๆ มีการใช้อาหารแต่จิวเป็นส่วนประกอบ และแสดงบทบาทในด้านความเป็นอาหารมงคล คนจีนแต่จิวยังคงยึดถือปฏิบัติสืบทอดประเพณีดังกล่าวจากบรรพบุรุษเป็นอย่างดี นิยมใช้อาหารที่สื่อถึงความหมายมงคล ทั้งในด้านความอุดมสมบูรณ์ ความเจริญก้าวหน้า ความร่ำรวย และอายุยืนยาว เป็นต้น เพื่อให้สอดคล้องกับความเชื่อในการใช้อาหารที่เป็นมงคลของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราช เช่น เนื้อหมู หมายถึงอุดมสมบูรณ์และความร่ำรวย ไก่ หมายถึง ความโชคดี อาหารทรงลูกท้อ หมายถึง อายุยืนยาว เป็นต้น นอกจากนี้ คนจีนแต่จิวจะจัดงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ ย่อมดึงดูผู้บริโภคนักท่องเที่ยวมาเข้าร่วมงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ ซึ่งเป็นวิธีที่ดีในการสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในสังคมไทย และสามารถช่วยให้วัฒนธรรมอาหารแต่จิวยังคงอยู่ได้

3. ด้านอาหารจีนแต่จิวกับวันสำคัญของครอบครัว พบว่า วันสำคัญของครอบครัวของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชและบริเวณใกล้เคียง หลัก ๆ จะมีวันเกิด วันแซ่ยิด และวันแต่งงาน ในวันสำคัญเหล่านี้ คนจีนแต่จิวนิยมทำอาหารเป็นทรงลูกท้อเพื่อให้มีอายุยืนยาว และนิยมรับประทานอาหารที่สามารถสื่อถึงความสุขและความราบรื่น ถึงแม้ว่าอาหารบางอย่างจะได้รับอิทธิพลจากกระแสสังคมและวัฒนธรรมต่างประเทศ จึงทำให้เกิดการผสมกลมกลืน เช่น รับประทานสปาเก็ตตี้แทนหมี่ซั่ว นิยมทานขนมเค้กช็อกโกแลตมากกว่าเค้กทรงลูกท้อ เป็นต้น แต่ที่สำคัญ คือ ลูกหลานคนจีนแต่จิวได้อนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในการใช้อาหารมงคลประกอบในวันสำคัญเป็นอย่างดี เช่น นิยมนำเนื้อหมู เนื้อวัว ปลา เป็ด และไก่มาปรุงเป็นอาหารอร่อย ๆ ซึ่งอาหารเหล่านี้ล้วนสามารถสื่อถึงความราบรื่นและความอุดมสมบูรณ์

4. ด้านปัจจัยที่ทำให้อาหารจีนแต่จิวเปลี่ยนแปลง พบว่า ในสังคมปัจจุบันนี้ มีการพัฒนาเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็วในด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยี พวกเราสามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ด้วยอิสระ เช่น สามารถเรียนทำอาหารจากทีวีหรืออินเทอร์เน็ต จะทำให้วิธีการปรุงอาหารและการใช้วัตถุดิบเกิดการเปลี่ยนแปลง อีกอย่าง สังคมไทยเป็นสังคมที่ยอมรับวัฒนธรรมต่างประเทศเข้ามาในไทย จึงทำให้มีอาหารต่างประเทศเข้ามาในสังคมไทยเป็นจำนวนมาก มีทั้งอาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น

อาหารจีน และอาหารฝรั่งเศส เป็นต้น เมื่อบุคคลเกิดความอยากรู้อยากเห็นกับอาหารต่างประเทศ ย่อมจะไปลองชิม ถ้าเกิดความชอบกับอาหารที่ลองชิมนั้น ผู้บริโภคอาจนำไปปรับใช้กับวิธีการปรุงอาหารของตนเอง จึงเป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารแต่จิวมีความกลมกลืนกับอาหารอื่น ๆ ดังนั้น อาหารที่มีอยู่ในสังคมไทยปัจจุบันนี้ ได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคแบบไทย จนทำให้คนรุ่นหลังแยกไม่ออกกว่าอะไรคืออาหารแต่จิวที่แท้ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น สำหรับอาหารแต่จิวในตลาดเก่าเยาวราชนั้น ถึงแม้ว่าได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างประเทศบ้าง แต่ยังคงมีเอกลักษณ์อาหารแต่จิวอยู่ เช่น การสืบทอดและเผยแพร่อาหารแต่จิวสูตรโบราณกับความเชื่อในด้านการใช้อาหารมงคลประกอบในงานประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ เป็นอย่างดี นอกจากนี้ วิถีชีวิตของกลุ่มคนแต่จิวเกิดการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากเทคโนโลยี จากเมื่อก่อน คนส่วนใหญ่จะใช้วิธีการบอกต่อเพื่อแนะนำร้านที่อร่อย ๆ ให้กับคนรอบตัว แต่ตอนนี้ สื่อมวลชนต่าง ๆ มีการพัฒนาเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว บุคคลสามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวให้คงอยู่ โดยผ่านลูกหลาน พ่อค้าแม่ค้า ชุมชน และคนนอกชุมชนมาซื้อ และการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) ต่าง ๆ ทั้งนี้เพื่อเป็นการศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนแต่จิว สำหรับผู้ที่สนใจ เช่น สื่อโทรทัศน์ นิตยสาร หรือเพื่อการประกอบธุรกิจ เช่น เฟซบุ๊ก (FACEBOOK) วงใน (WONGNAI) ไลน์แมน (LINEMAN) และฟู้ดแพนด้า (FOODPANDA) เป็นต้น เนื่องจากจากสังคมปัจจุบันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไปจากแต่ก่อน ซึ่งแต่ก่อนจะต้องเดินทางไปซื้อกลับไปรับประทานที่บ้าน แต่ในปัจจุบันนี้สามารถใช้เทคโนโลยีในการสั่งอาหารได้ ถือเป็นบริการที่สร้างความสะดวกสบายให้กับผู้บริโภคในยุคสมัยใหม่ ดังนั้น อิทธิพลของต่างประเทศและอิทธิพลของเทคโนโลยีเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้วิถีชีวิตและอาหารการกินของคนแต่จิวเกิดการเปลี่ยนแปลงตามกระแสสังคม ซึ่งรวมไปถึงการใช้วัตถุดิบแบบดั้งเดิม แต่ปรุงด้วยวิธีอาหารต่างประเทศ การจัดเสิร์ฟก็ประณีตมากขึ้น เป็นต้น อิทธิพลที่ได้รับจากวัฒนธรรมต่างประเทศและอิทธิพลที่ได้รับจากเทคโนโลยีทำให้ชีวิตของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าได้สะดวกสบายมากขึ้น

5.1.2 บทบาทของอาหารจีนแต่จิวในชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช

บทบาทของอาหารจีนแต่จิวในชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช ประกอบด้วย 3 ประการ ได้แก่ บทบาทด้านการดำรงชีวิต บทบาทด้านเศรษฐกิจ และบทบาทด้านวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในสังคมไทย โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

1. บทบาทด้านการดำรงชีวิต พบว่า อาหารเป็นสิ่งที่สามารถทำให้ร่างกายเจริญเติบโต และสามารถสร้างความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดกับคนในครอบครัวได้ เพราะอาหารไม่เพียงแต่สามารถให้สารอาหารต่าง ๆ ที่ร่างกายต้องการ ทำให้ร่างกายมีความสมดุล และการทำอาหารกินในครอบครัว

เป็นการสื่อความรักและความเอาใจใส่ให้กับคนในครอบครัว คนที่ทำอาหารมักจะเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับความชอบของคนในครอบครัว เมื่อได้นั่งรับประทานพร้อมหน้าพร้อมตากับคนในครอบครัว จะทำให้เกิดความสุขและความอบอุ่นให้กับตนเอง นอกจากนี้ อาหารจีนแต่จิวนิยมปรุงด้วยยาสมุนไพร สามารถถือเป็นอาหารเชิงสุขภาพได้ ดังนั้น คนจีนแต่จิวจึงปรุงอาหารด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี และวัตถุดิบที่เป็นยาสมุนไพร เช่น โสมซานชี (三七 san qi) เก๋ากี้ ตังกุย และรังนกแห้ง เป็นต้น ปรุงด้วยวิธีต้มหรือหนึ่งเป็นหลัก มีความสดใหม่ของอาหาร อีกประการหนึ่ง คนจีนแต่จิวมีการให้ความสำคัญกับเรื่องหยินหยางของอาหาร เพื่อบำรุงร่างกายเป็นอย่างดีโดยผ่านอาหารการกิน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารการกินที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ เพื่อรักษาความสมดุลของร่างกาย ดังนั้น อาหารแต่จิวจึงมีบทบาทในด้านการดำรงชีวิต

2. บทบาทด้านเศรษฐกิจ พบว่า อาหารแต่จิวสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและสามารถทำให้ตลาดเก่ากลายเป็นแหล่งขายอาหารแต่จิวกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ อาหารสามารถส่งเสริมอาชีพอื่น ๆ เช่น ผู้รับสั่งซื้ออาหาร ผู้รับส่งอาหาร เป็นต้น ทำให้โอกาสทำมาหากินของคนจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชเพิ่มมากขึ้น สามารถเลี้ยงดูตนเองหรือครอบครัวได้ ดังนั้น อาหารจีนแต่จิวจึงมีบทบาทในด้านการสร้างรายได้ให้กับครอบครัว อาหารจีนแต่จิวของชุมชนชาวจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราช มีบทบาทที่จะทำให้ตลาดเก่ากลายเป็นแหล่งขายอาหารแต่จิวในกรุงเทพมหานคร เนื่องจาก ตลาดเก่ามีวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากประเทศจีนเป็นจำนวนมาก ประเภทวัตถุดิบมีความหลากหลาย สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าอยู่เสมอ นอกจากนี้ ด้วยสาเหตุที่การพัฒนาของการท่องเที่ยวและเทคโนโลยี ทำให้คนที่รู้จักอาหารแต่จิวของตลาดเก่าเยาวราชเพิ่มมากขึ้นเป็นเรื่อย ๆ สามารถเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมโดยวิธีการนำอาหารแต่จิวไปขายที่ต่างจังหวัดหรือต่างประเทศ นอกจากนี้ ความอร่อยและความหลากหลายของอาหารแต่จิวเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ดึงดูดลูกค้าเดินทางไปรับประทานอาหารแต่จิวที่ตลาดเก่าเยาวราช เมฆสูตรโบราณต่าง ๆ เป็นจุดเด่น ทำให้อาหารจีนแต่จิวได้รับความนิยมจากลูกค้าและบุคคลต่าง ๆ เนื่องจากคนจีนแต่จิวได้ยึดตามปฏิบัติประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ จากบรรพบุรุษเป็นอย่างดี และมีงานประเพณีวันตรุษจีน วันไหว้พระจันทร์ เทศกาลกินเจ และวันอื่น ๆ จัดขึ้นในทุก ๆ ปี สามารถดึงดูดทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเข้ามาร่วมงานและชิมอาหารแต่จิว ดังนั้น อาหารแต่จิวจึงมีบทบาทในด้านทำให้ตลาดเก่าเยาวราชกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในกรุงเทพมหานครได้

3. บทบาทด้านวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในสังคมไทย พบว่า อาหารแต่จิวของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราชเป็นสูตรโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ จำเป็นต้องอนุรักษ์และสืบทอดรุ่นต่อรุ่น บุคคลสามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนแต่จิวให้คงอยู่โดยผ่านกระบวนการสั่งสอนของคุณพ่อคุณแม่ กระบวนการเรียนรู้ของลูกหลาน และพ่อค้าแม่ค้า นักท่องเที่ยว ชุมชน คนนอกชุมชน

กับงานเทศกาลประเพณี เป็นต้น โดยสืบทอดทั้งในด้านการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร การทำความสะอาดของวัตถุดิบ จนถึงวิธีการการปรุง ถึงวิธีการรับประทานอาหารและความเชื่อในด้านการกินอาหารมงคล นอกจากนี้ยังสามารถสืบทอดความรู้ความเป็นมาของอาหารให้กับผู้บริโภคได้โดยตรง นอกจากนี้ พวกเราสามารถเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวโดยวิธีหลากหลาย เช่น การเผยแพร่โดยผ่านบุคคล สื่อโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) และเผยแพร่ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ เป็นต้น ซึ่งรวมไปถึงเฟซบุ๊ก (Facebook) ทวิตเตอร์ (Twitter) ยูทูบ (YouTube) อินสตาแกรม (Instagram) ไลน์ (line) และ บล็อก (Blogger) หนังสือนำท่องเที่ยว นิตยสาร หนังสือพิมพ์ และโบซ์ัวร์ เป็นต้น ซึ่งแต่ละอย่างล้วนมีบทบาทหน้าที่ในเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช เพื่อให้วัฒนธรรมแต่จิวได้คงอยู่ในสังคมที่เปลี่ยนแปลง

5.2 อภิปรายผล

5.2.1 วัฒนธรรมของอาหารจีนแต่จิวที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช

การศึกษาวัฒนธรรมของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช ผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมอาหารจีนแต่จิวที่อยู่ในวิถีชีวิตมี 2 ประการ ประการที่หนึ่งอาหารจีนแต่จิวในชีวิตประจำวัน คือ 1) อาหารที่ทำกินในบ้าน ซึ่งเป็นอาหารที่มีลักษณะเรียบง่าย และเป็นเมนูอาหารที่ทอดจากบรรพบุรุษ สามารถสร้างความสุขให้กับคนในครอบครัว 2) อาหารแต่จิวร้านริมทาง เมนูสูตรโบราณที่มีวิธีการปรุงเรียบง่าย ส่วนใหญ่จะใช้วิธีนึ่ง ต้ม และผัด อีกทั้งอาหารแต่จิวยังมีบริการในการขายที่เป็นกันเอง ถือเป็น การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารให้กับผู้บริโภคโดยตรง 3) อาหารแต่จิวร้านนั่งรับประทาน เป็นสูตรแต่จิวโบราณมีราคาแพง การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงมีความหลากหลาย ให้ความสำคัญกับเรื่องหยินหยางในการปรุงอาหาร จึงสามารถถือเป็นอาหารสุขภาพได้ ประการที่สอง วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในเทศกาลงานประเพณีและโอกาสสำคัญ ซึ่งรวมถึงทั้งอาหารแต่จิวในวันตรุษจีน วันไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ เทศกาลกินเจ วันสารทจีน วันเกิด วันแซยิด และวันแต่งงาน จากการศึกษาพบว่า คนจีนแต่จิวนิยมใช้อาหารมงคลที่สื่อถึงความสุขความร่ำรวย และนิยมทำอาหารเป็นทรงลูกท้อเพื่อให้มีอายุยืนยาว ดังนั้น อาหารแต่จิวเป็นอาหารที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวิถีการดำรงชีวิตที่เรียบง่าย รู้จักความพอเพียง และให้ความสำคัญกับคนในครอบครัว นอกจากนี้ ยังสะท้อนให้เห็นถึงการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมอย่างรุ่งอรุณ วัฒนธรรมอาหารแต่จิวจึงได้ซึมซับเข้าสู่วิถีชีวิตของชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ วศินา จันทรศิริ (2555 : 30) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นทรัพยากรที่มีคุณค่าของประเทศ เนื่องจากเกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้เป็นวัตถุดิบ ในตำรับอาหารสำหรับใช้บริโภคในครัวเรือนและชุมชนวัฒนธรรมอาหาร ถูกหล่อหลอมมาจากประสบการณ์และทักษะของคนจาก

รุ่นสู่รุ่น แล้วถ่ายทอดมายังลูกหลานและซึมซับเข้าสู่วิถีชีวิตขนบธรรมเนียมประเพณีทางศาสนา นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของประสิทธิ์ เงินไทย (2558) ศึกษาวิจัยเรื่อง การดำรงอยู่และบทบาทของวัฒนธรรมจีนในภาคตะวันออก ผลการวิจัยพบว่า ชาวจีนแต่จิวอพยพมายังประเทศไทย ตั้งแต่อดีต คนส่วนใหญ่ยังรักษาประเพณีวัฒนธรรมของตนไว้อย่างเหนียวแน่น พื้นที่ภาคตะวันออกของไทยเป็นอีกภูมิภาคหนึ่งที่ชาวจีนอพยพเข้ามาตั้งหลักปักฐานเป็นจำนวนมาก และส่วนใหญ่เป็นชาวจีนแต่จิว ซึ่งส่วนใหญ่จะตั้งถิ่นฐานตามชายฝั่งทะเลและลุ่มแม่น้ำ และอยู่อาศัยรวมกันเป็นกลุ่มที่มักเรียกว่าตลาดหรือ “ตกลัก” นอกจากนี้ ชาวจีนแต่จิวได้ปฏิบัติงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ เป็นอย่างดี เช่น วันตรุษจีน วันไหว้พระจันทร์ และเทศกาลกินเจ เป็นต้น

5.2.2 บทบาทของอาหารจีนแต่จิวในชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช

จากการวิเคราะห์บทบาทของอาหารจีนแต่จิวในชุมชนชาวจีนย่านเยาวราช พบว่า บทบาทของอาหารแต่จิวรวมทั้งด้านการดำรงชีวิต ด้านเศรษฐกิจ และด้านวัฒนธรรม อาหารแต่จิวสามารถสร้างความสุขความอบอุ่นและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน ช่วยพัฒนาตลาดเก่าเป็นแหล่งขายอาหารจีนแต่จิวในกรุงเทพมหานคร ทำให้อาหารจีนแต่จิวได้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในสังคมภายนอก นอกจากนี้ ยังสามารถช่วยพัฒนาตลาดเก่าให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศไทย เพื่อสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิมอย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของสุทัศน์ ศุภรัตน์เมธี (2556 : 15) ได้กล่าวไว้ว่า สำหรับอาหารดั้งเดิมของแต่จิวนั้น ได้หยั่งรากลึกสามารถรักษาสูตรที่แน่นอนจนเป็นแบบฉบับอาหารแต่จิวแท้ ๆ โดยเฉพาะอาหารที่ใช้เช่นไหว้ เพราะเมื่อถึงเทศกาลสำคัญ เช่น วันตรุษจีนและจันทรสารทจีน คนรุ่นอาวุโสจะลงมือทำเองตั้งแต่การโม่แป้ง เชือดเปิดไก่ เป็นต้น เพื่อให้ลูกหลานและคนในชุมชนเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารแต่จิวแบบดั้งเดิม ดังนั้น จีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในตลาดเก่าเยาวราชมีการสืบทอดวัฒนธรรมการกินเป็นอย่างดีโดยใช้วิธีการบอกต่อและการสอนต่อหน้าให้กับลูกหลาน ถึงแม้จะมีการเปลี่ยนแปลงในด้านการใช้อาหารประกอบงานประเพณี และวิธีการไหว้กับการบูชาตามการพัฒนาเจริญก้าวหน้าของสังคม แต่ในด้านความเชื่อของอาหารยังถูกสืบทอดกันมาเป็นอย่างดี ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของเสาวรัตน์ โปธิพันธ์ (2550) ได้ศึกษาเรื่อง ศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช ผลการวิจัยพบว่า อาหารจีนมีบทบาทต่อวัฒนธรรมการบริโภค และเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบพิธีกรรมในงานเทศกาลต่าง ๆ โดยลักษณะของอาหาร และการประกอบพิธีกรรมเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของสังคมภายนอก ความเจริญด้านต่าง ๆ มีอิทธิพลต่ออาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมตามความเชื่อที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ได้ลดบทบาทลงจากเดิม ที่เคยให้ความสำคัญแก่การซื้อของเช่นไหว้ ส่วนต่างการคือ อาหารแต่จิวของตลาดเก่าเยาวราชยังถูกเผยแพร่โดยผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (SOCIAL MEDIA) และเผยแพร่ผ่าน

สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ โดยเฉพาะในด้านวิธีการปรุงอาหารและความเชื่อในด้านรับประทานอาหารมงคล ยังคงได้สืบทอดและเผยแพร่ต่อกันมาจนถึงปัจจุบันเป็นอย่างดี

5.3 ข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีน ย่านเยาวราช ยังมีประเด็นที่ควรศึกษาเพิ่มเติมดังนี้

1. ควรศึกษาความเหมือนและความต่างของรูปแบบอาหารจีนแต่จิวที่เยาวราชกับอาหารจีนแต่จิวในเมืองแต่จิวของประเทศจีน
2. ควรศึกษาความแตกต่างของอาหารแต่จิวเชิงสุขภาพระหว่างเยาวราชกรุงเทพมหานครกับเมืองแต่จิวของประเทศจีน

บรรณานุกรม

- กิตติพงษ์ ตันเจริญ. (2555) การใช้ความหมายและพฤติกรรมการซื้อของเซ่นไหว้สำหรับเทศกาล
ตรุษจีนของคนไทยเชื้อสายจีนบริเวณถนนเยาวราช. วิทยานิพนธ์ บช.บ. (สาขาวิชา
 การประกอบการ) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- เกรียงศักดิ์ อิชยานันท์. (มีนาคม 2531) “การศึกษาและส่งเสริมชนบทธรรมนิยมประเพณีและ
 วัฒนธรรมอันดีงาม” ใน “วารสารวัฒนธรรมไทย”. 2 (3) หน้า 37-47.
- จำนง ทองประเสริฐ. (2547) **วัฒนธรรมไทย-ภาษาไทย.** กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์
 มหาวิทยาลัย.
- ชาดา เจริญวิทยา. (2559) **โครงการการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนรุ่นใหม่ : กรณีศึกษาชุมชนจีน
 แห่งใหม่.** กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ชื่นกมล ปัญญาขง. (2558) **การศึกษาวัฒนธรรมอาหารและสร้างตำรับมาตรฐานอาหารอาเซียน
 เพื่อเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน.** วิทยานิพนธ์ วท.ม. (สาขาวิชาอาหารและ
 โภชนาการ) อุตรดิตถ์ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.
- ฐานมาศ หอมนาน. (2561) **การส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารไทยเพื่อรองรับการท่องเที่ยวโดยชุมชน
 บ้านธาตุสมแวน ตำบลห้วยวน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา.** วิทยานิพนธ์ ศศ.ม.
 (สาขาวิชาสังคมศาสตร์) เชียงราย : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.
- ณฤดี ศิริฐานนท์. (2556) **พฤติกรรมการรับประทานอาหารริมทางในย่านถนนเยาวราชของ
 ผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (สาขาวิชาการตลาด)
 กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ถาวร ลิกขโกศล. (2554) **แต่จิว : จีนกลุ่มน้อยที่ยิ่งใหญ่.** กรุงเทพมหานคร : มติชนปากเกร็ด.
- นงลักษณ์ หงษ์คา. (2557) **วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทยเชื้อสายจีน : ในอดีตและปัจจุบัน.**
 วิทยานิพนธ์ วท.ม. (สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา) เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิคม มุสิกคามะ. (2545) **วัฒนธรรม : บทบาทใหม่ในยุคโลกาภิวัตน์.** กรุงเทพมหานคร :
 กรมศิลปากร.
- บัญชา สุวรรณานนท์. (2550) **อาหารเครื่องยาจีน.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : ริดเดอร์
 สไตเจสท์ (ประเทศไทย).
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. (2548) **การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน.** กรุงเทพมหานคร : เพรสแอนด์
 ดีไซน์.
- ปนัดดา เลิศล้ำอำไพ. (2553) **60 ปีฟ้าทะเล.** กรุงเทพมหานคร : แผนงานพิมพ์พาณิชย์.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- ปิ้วว แพมีลี. (2556) กรุงเทพฯ. กรุงเทพมหานคร : ปิ้วว พ็อาร์ คอนซัลแตนท์.
- ปรอมสิรี คักดีสูง. (2550) การดำรงวัฒนธรรมการกินในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาวิชาวัฒนธรรมศึกษา) ปัตตานี : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ปริษา ช่างขวัญยืน. (2560) มโนทัศน์วัฒนธรรม. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประสิทธิ์ เงินไทย. (2558) การดำรงอยู่และบทบาทของวัฒนธรรมจีนในภาคตะวันออก. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาวิชาวัฒนธรรมจีน) ชลบุรี : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา.
- พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน. (2556) พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน. พ.ศ. 2554. กรุงเทพมหานคร : นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่น.
- พระยาอนุমানราชชน. (2531) ความหมายของวัฒนธรรม. กรุงเทพมหานคร : อักษรเจริญทัศน์.
- พรพรรณ จันทโรนานนท์. (2546) วิถีจีน. กรุงเทพมหานคร : ประพันธ์สาส์น.
- ภาณุ อัมพรบุชา. (2535) อาหารเป็นยา. กรุงเทพมหานคร : รวมทรรศน์.
- มาเรียม นะมิ. (2557) ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเพิ่มขีดความสามารถผู้ประกอบการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารฮาลาลเพื่อรองรับการเปิดเส้นทางโลจิสติกส์อาเซียน. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (สาขาวิชาบริหารธุรกิจ) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- รจรินทร์ ลิ้มธาราแก้ว. (2550) ทศนคติและแนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพมหานครของผู้บริโภค. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (สาขาวิชาการจัดการ) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- รัฐจวน ประวัติเมือง. (2556) รูปแบบการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร SMEs ยามราตรีในย่านเยาวราช. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- รุจิรัตน์ แสงสวัสดิ์. (2560) วิธีการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขของพ่อแม่ผู้สูงอายุชาวไทยเชื้อสายจีน กรณีศึกษานนเยาวราช : การศึกษาเชิงปรากฏการณ์วิทยา. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (สาขาวิชาการจัดการธุรกิจและภาษาอังกฤษ) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สรวิชญ์ สงวนคุณธรรม. (2553) ต้นกำเนิดอาหารจีน. กรุงเทพมหานคร : ตาตาพับลิเคชั่น.
- สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์. (2549) ตลาดในชีวิต ชีวิตในตลาด. กรุงเทพมหานคร : โอ.เอส. พรีนติ้งเฮ้าส์.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- สมศักดิ์ คล้ายสังข์. (2550) ยุทธศาสตร์การพัฒนากาท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมย่านเยาวราช ศึกษา
กรณี : เทศกาลกินเจ. งานวิจัย กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- สาโรจน์ มณีรัตน์. (2561) ศาลเจ้าในกรุงเทพฯ. กรุงเทพมหานคร : คติชน.
- สาโรช บัวศรี. (2531) วัฒนธรรมประจำชาติ. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป.
- สุดา ไทยเกิด. (2549) วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี.
วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- สุคนธ์ ชูแก้ว. (2545) ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารของ
นักศึกษาวิทยาลัยการสาธารณสุข จังหวัดยะลา. วิทยานิพนธ์ ส.บ. (สาขาวิชาสา
ธารณสุขชุมชน) วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดยะลา.
- สุทัศน์ ศุภรัตน์เมธี. (2556) สืบสานตำนาน อาหารแต่จิ๋ว. กรุงเทพมหานคร : ตู๊กซ์ข้าว.
- สุพัตรา สุภาพ. (2542) สังคมและวัฒนธรรมไทย ค่านิยม ครอบครัว ศาสนา ประเพณี.
กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2559) สำเพ็ง : ประวัติศาสตร์ชุมชนชาวจีนในกรุงเทพมหานคร. พิมพ์ครั้งที่ 2.
กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุวัฒน์ อารังศรีสกุล. (2554) 100 ร้านอาหารอร่อยเยาวราช. กรุงเทพมหานคร : มติชน.
- เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. (2541) หลักโภชนาการปัจจุบัน. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนา
พานิช.
- เสาวรัตน์ โปธิพันธ์. (2550) ศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ และพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อ
สายจีนย่านเยาวราช. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม (สาขาวิชาไทยศึกษา) กรุงเทพมหานคร :
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- แสงโสม สีนะวัฒน์. (2551) อาหารกับโรคเรื้อรัง. กรุงเทพมหานคร : โครงการสารานุกรมไทยสำหรับ
เยาวชน.
- วศินา จันทรศิริ (2555) หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร. นนทบุรี : มหาวิทยาลัย
สุโขทัยธรรมมาธิราช.
- วิทยา เมืองแก้ว. (2553) ความสำคัญของวัฒนธรรมต่อการพัฒนาองค์การบริหารส่วนตำบล
ดอนช้าง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ ร.ป.ม. (สาขาวิชาการปกครอง
ท้องถิ่น) ขอนแก่น : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- วีไล เล่าอย่าง. (2550) **วัฒนธรรมอาหารของชาวม้ง : อดีตและปัจจุบัน**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา) เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อชิรญา วิฑูรชาติรี. (2555) **การสื่อความหมายรสชาติอาหารของภาพประกอบในนิตยสารอาหาร**. วิทยานิพนธ์ นศ.ม. (สาขาวิชานิเทศศาสตร์) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อดุลย์ รัตนมันเกษม. (2551) **กินข้าวกับอาม่า วัฒนธรรมอาหารการกินของลูกจีนในเมืองไทย**. กรุงเทพมหานคร : แสงแดด.
- อดุลย์ รัตนมันเกษม. (2558) **วัฒนธรรมแต่จิว**. กรุงเทพมหานคร : แสงดาว.
- อมรา พงศาพิชญ์. (2533) **วัฒนธรรม ศาสนาและชาติพันธุ์ : วิเคราะห์สังคมไทยในแนวมานุษยวิทยา**. กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อภิญา ตันทวีวงศ์. (2556) **บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งหมด**. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก.
- เอื้องอริน สายจันทร์. (2553) **บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรม**. วิทยานิพนธ์ นศ.ม. (สาขาวิชาสื่อมวลชน) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- CHU LULU. (2561) **วิถีชีวิตของพ่อค้าแม่ค้าคนไทยเชื้อสายจีนในตลาดเก่าเยาวราช**. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาวิชาการสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง) สมุทรปราการ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.
- DENG JUNGE. (2558) **วัฒนธรรมการกินเจในย่านเยาวราช**. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาวิชาการสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง) สมุทรปราการ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.
- DUAN LIQING. (2530) **คนจีน 200 ปีภายใต้พระบรมโพธิสมภาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : เส้นทางเศรษฐกิจ.
- LAN LONGJUN. (2558) **ปัจจัยที่ส่งต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีน**. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (สาขาวิชาธุรกิจอาเซียน) กรุงเทพมหานคร : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- LIN YOUZHI. (2559) **บทบาทและการเผยแพร่ของวัฒนธรรมอาหารแต่จิวในประเทศไทย**. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (สาขาวิชาจีนศึกษา) มณฑลกุ้ยโจว : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกุ้ยโจว

บรรณานุกรม (ต่อ)

MA JIANYING. (2561) **ประวัติศาสตร์อาหารการกินจีน**. มณฑลเซียงไฮ้ : มหาวิทยาลัยผู้ตัน.

JIN KAICHENG. (2558) **อาหารจีน 8 ตระกูลใหญ่ๆ**. มณฑลจี๋หลิน : สำนักงานพิมพ์วัฒนธรรม.

การสัมภาษณ์

กฤษณะ เลิศแสง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านขายขนมแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

กี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

ไก่อ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่วัดมังกรตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

จำ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2562.

จางฮั่น เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

เจินตือทรง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

ชไมพร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2562.

ชัยเชษฐ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ศาลเจ้าเล่งปวยเอี้ยะตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 28 กันยายน 2562.

โชคชัย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

ดาว เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านอาหารแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

ทัศนีย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านข้าวต้มแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

นุ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ศาลเจ้ากวนอูตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

นุชนาถ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

เนย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ภัตตาคารแต่จิว ยี่ม ยี่ม ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

บอย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ภัตตาคารแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

บรรณานุกรม (ต่อ)

บอล เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

ปัง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ศาลเจ้าเล่งปวยเอี้ยะตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 29 กันยายน 2562.

แป๊ะเจี๊ยะ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านขนมจีบแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2562.

พลอย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ศาลเจ้าเล่งปวยเอี้ยะตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2562.

ฟ้า เป็นผู้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

พิมพ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ศาลเจ้าเล่งปวยเอี้ยะตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 28 กันยายน 2562.

แย้ม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านอาหารแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 28 กันยายน 2562.

รอน เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านขนมรังผึ้งตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

วงศ์ใหญ่ เป็นผู้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2562.

สมพงษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21
มิถุนายน 2562.

หนึ่ง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่วัดมังกรตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21
มิถุนายน 2562.

อ๋ม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ภัตตาคารแต่จิว อ๋ม อ๋ม ตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

อ๊อฟ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ตลาดเก่าเยาวราช เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

อุดม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านอาหารแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

อู๊ด เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ศาลเจ้าเล่งปวยเอี้ยะตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.

อำนวย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านขายเปิดพะโล้แต่จิวตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2562.

บรรณานุกรม (ต่อ)

seiko higshida เป็นผู้ให้สัมภาษณ์ LIU YAN เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่ร้านอาหารแต่จิวตลาดเก่าเยาวราช
เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2562.





ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

เอกสารรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย



เรียนรู้เพื่อรับใช้สังคม

เอกสารรับรอง

(Certificate of Exemption)

คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย
มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

วันที่ 18 ตุลาคม 2562

ชื่อเรื่อง วัฒนธรรมและบทบาทอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช
ชื่อนักวิจัย/หัวหน้าโครงการ MISS LIU YAN
คณะวิชา/หลักสูตร หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง

มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ขอรับรองว่า งานวิจัยดังกล่าวข้างต้นได้ผ่านการพิจารณาเห็นชอบโดยสอดคล้องกับ
ประกาศเสลซิงกิ จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ลงนาม

(รองศาสตราจารย์ ดร.จริยาวัตร คมพยัคฆ์)
ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย
มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

วันที่รับรอง

วันที่ 18 ตุลาคม 2562

เลขที่รับรอง

อ.873/2562

วันที่ให้การรับรอง: 18 ตุลาคม 2562

วันหมดอายุใบรับรอง: 17 ตุลาคม 2564

ภาคผนวก ข
คำถามสัมภาษณ์

1. ท่านชื่ออะไร ประกอบอาชีพอะไร และอายุเท่าไร
2. ท่านเป็นคนแต่จิวไหม
3. ท่านเป็นคนจีนแต่จิวรุ่นที่เท่าไร
4. บรรพบุรุษของท่านอพยพเข้ามาเมืองไทยตั้งแต่เมื่อไหร่
5. คนในครอบครัวท่านยังเป็นจีนแต่จิวทั้งหมดไหม หรือมีคนไทยหรือคนกลุ่มอื่นอยู่ด้วย
6. ปกติท่านจะเลือกรับประทานอาหารจีนอย่างเดียว หรือกินอาหารชาติอื่นด้วย
7. พูดถึงอาหารแต่จิว ท่านนึกถึงเมนูใดบ้าง
8. อาหารแต่จิวที่ท่านกินในบ้านมีเมนูใดบ้าง รสชาติเน้นรสอะไร คนแต่จิวชอบกินรสชาติใด
9. ท่านซื้อวัตถุดิบจากที่ไหน (ในตลาดหรือซื้อมาจากจีน)
10. อาหารแต่จิวที่ท่านซื้อกินริมทาง หรือร้านรถเข็น ท่านนิยมกินอะไรบ้าง มีร้านไหนแนะนำไหม
11. ถ้าท่านไม่ทำอาหารทานเอง ท่านไปนั่งกินร้านไหนบ้าง (เฉพาะร้านอาหารแต่จิว รสชาติเป็นอย่างไร ราคาสูงไหม)
12. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารแต่จิวคืออะไร
13. วิธีการปรุงอาหารแต่จิวต้องทำอะไร (เช่น ต้ม ผัด)
14. เครื่องปรุงอาหารแต่จิวที่เป็นลักษณะเฉพาะมีอะไรบ้าง ที่ทำให้ทราบเลยว่าเป็นอาหารแต่จิว
15. ลูกค้าส่วนใหญ่ที่มารับประทานอาหารเป็นคนประเทศอะไร ลูกค้าสนใจสั่งเมนูใดเป็นพิเศษ (คำถามสำหรับเจ้าของร้านอาหารแต่จิวและพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารแต่จิวริมทาง)
16. มีประเพณีและเทศกาลสำคัญอะไรบ้างสำหรับชาวจีนแต่จิว
17. เมื่อถึงประเพณีและเทศกาลสำคัญ ท่านปฏิบัติอย่างไร ไปไหว้เจ้า หรือไปวัดไหนบ้าง
18. งานประเพณีพิธีกรรมที่ท่านพูดถึงจะจัดที่ไหนบ้าง (เช่น บ้าน ศาลเจ้า วัด)
19. ขั้นตอนของการปฏิบัติงานประเพณีต่าง ๆ มีส่วนต่างกับประเทศจีนไหม
20. อาหารที่ใช้ในประเพณีและเทศกาลต่างๆ มีความแตกต่างกันกับอาหารที่ท่านกินในวันธรรมดาไหม
21. อาหารที่ใช้ในแต่ละประเพณีหรือเทศกาลมีอะไรบ้าง (ประเพณีวันตรุษจีน เทศกาลไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ เทศกาลการกินเจ วันสารทจีน เป็นต้น)
22. อาหารที่ใช้ประกอบพิธีมีความหมายสิริมงคลอะไรบ้าง สื่อถึงความหมายอะไรบ้าง ทำไมถึงใช้อาหารเหล่านี้ประกอบงานพิธีกรรม
23. อาหารเหล่านี้ท่านทำเองหรือซื้อจากข้างนอก (ถ้าซื้อจากข้างนอก ท่านมีร้านประจำไหม ร้านขายอะไร และอยู่ตรงไหน)

24. ปกติในครอบครัวของท่านมีฉลองวันสำคัญอะไรบ้าง (เช่น วันเกิด วันแซยิด วันแต่งงาน วันเสีชีวิตของญาติในครอบครัว)
25. เมื่อถึงวันสำคัญของครอบครัว นิยมทานอาหารอะไรบ้าง
26. อาหารที่ท่านในวันสำคัญสื่อถึงความหมายอะไรบ้าง
27. อาหารแต่จิวปัจจุบันต่างกันกับเมื่อก่อนไหม มีการเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้าง
28. ท่านคิดว่า อาหารจากต่างประเทศ (เช่น อาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น) ทำให้คนกินอาหารจีนน้อยลงไหม เพราะอะไร ท่านกินอาหารต่างประเทศไหม กินแล้วรู้สึกอย่างไรบ้าง)
29. สุกท้ายท่านก็กลับมาทานอาหารแต่จิวใหม่ เพราะอะไร
30. ท่านคิดว่า การมีเทคโนโลยี มีแอปพลิเคชันสั่งอาหาร สามารถทำให้อาหารจีนเปลี่ยนแปลงไหม
31. คนในครอบครัวของท่านมีการใช้เทคโนโลยีสั่งอาหาร หรือขายอาหารบ้างไหม
32. ท่านคิดว่า การกินอาหารจีนในบ้านหรือในครอบครัวดีอย่างไร ท่านรู้สึกอย่างไร
33. อาหารแต่จิวเป็นอาหารสุขภาพไหม กินแล้วดีต่อร่างกายอย่างไร
34. ท่านนิยมทานอาหารสุขภาพเมนูไหนบ้าง และต้องปรุงหรือเลือกวัตถุดิบอย่างไร
35. คนที่จะทำอาหารจีนแต่จิว ต้องมาซื้อวัตถุดิบที่นี้เลยใช่ไหม (คำถามสำหรับร้านค้า ร้านอาหาร)
36. ท่านคิดว่า ที่นี้สามารถถือเป็นแหล่งขายอาหารแต่จิวหรือวัตถุดิบอาหารแต่จิวใหม่ เพราะอะไร
37. ที่นี้ถือเป็นแหล่งเรียนรู้อาหารจีนได้ไหม ที่นี้ดีอย่างไร ให้ความรู้อะไรบ้าง
38. เมนูอาหารจีนที่ท่านทำเหล่านี้ เรียนรู้สูตรจากไหน ใครเป็นคนสอนท่าน และท่านสอนลูกหลานทำอาหารจีนไหม
39. การมีประเพณีต่างๆ และการไหว้โดยการใช้อาหาร ถือเป็น การสืบทอดให้คงอยู่ต่อไปไหม
40. ท่านคิดว่าจะทำให้คนอื่น ๆ รู้จักอาหารจีนแต่จิวมากขึ้นได้อย่างไร

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล MISS LIU YAN (นิวาริน)
วัน เดือน ปีเกิด 29 กันยายน 2534
ที่อยู่ปัจจุบัน คอนโดมีเนียม A Space Asoke – Ratchada
เลขที่ 610/31 ถนนอโศกดินแดง แขวงดินแดง
เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400
Email yanliuuu321@gmail.com
ประวัติการศึกษา
พ.ศ. 2554-2557 คณะภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยยุคนานนอร์มอล
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย

