



เรียนรู้เพื่อรับใช้สังคม

การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนในเขต
กรุงเทพมหานคร กรณีศึกษาชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช

ON THE INHERITANCE AND DEVELOPMENT OF
CHINESE FOOD CULTURE IN BANGKOK CHINESE

----A CASE STUDY ON THE BANGKOK'S CHINATOWN

论曼谷华人对中国饮食文化的继承与发展
----以曼谷唐人街为例

WANG SHIZHAO

(王世钊)

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การสอนภาษาจีน)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

พ.ศ. 2561

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนในเขตกรุงเทพมหานคร :

กรณีศึกษาชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช

ON THE INHERITANCE AND DEVELOPMENT OF CHINESE FOOD CULTURE

IN BANGKOK CHINESE : A CASE STUDY ON THE BANGKOK'S CHINATOWN

论曼谷华人对中国饮食文化的继承与发展

-----以曼谷唐人街为例

WANG SHIZHAO (王世钊)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ตรวจสอบและอนุมัติให้

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การสอนภาษาจีน)

เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2561

อาจารย์ ดร.หทัย แซ่เจี๋ย
ประธานกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

Prof. Dr. Tang Qiyuan
อาจารย์ที่ปรึกษา

Prof. Dr. Tang Qiyuan
กรรมการ

Assoc. Prof. Xiong Zhu
กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนเศ อิมสำราญ
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
(การสอนภาษาจีน)

รองศาสตราจารย์อิสยา จันทรวินยานุชิต
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

รองศาสตราจารย์ ดร.พรพรรณ จันทโรนานนท์
คณบดีคณะภาษาและวัฒนธรรมจีน

การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนในเขตกรุงเทพมหานคร
กรณีศึกษาชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช

WANG SHIZHAO 586045

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การสอนภาษาจีน)

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: TANG QIYUAN, Ph.D.

บทคัดย่อ

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนในเขตกรุงเทพมหานคร ได้มีการเปรียบเทียบสมัยก่อนและปัจจุบันของอาหารจีนในไชน่าทาวน์ในกรุงเทพมหานคร ได้มีการวิเคราะห์ถึงมรดกตกทอด จากการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงอาหารแบบดั้งเดิมของจีน โดยมีข้อมูลศึกษาดังนี้

บทที่ 1 ศึกษาประวัติความเป็นมาของไชน่าทาวน์ในประเทศไทยและอาหารในไชน่าทาวน์

บทที่ 2 ศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการสืบทอดและการพัฒนาวัฒนธรรมอาหารจีนในเขตไชน่าทาวน์ในกรุงเทพมหานคร จากการจำแนกวัฒนธรรมอาหารการรับประทานอาหาร ทั้งถึงเทศกาลของชาวจีนที่สืบทอดต่อกันมา

บทที่ 3 ศึกษาการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบันและการพัฒนาวัฒนธรรมอาหารจีนในไชน่าทาวน์ ผู้เขียนพบว่าวัฒนธรรมจีนเข้ากับสังคมไทยในรูปแบบต่างๆ ตัวอย่างเช่นหลังจากปีพ.ศ. 2553 กรุงเทพฯไชน่าทาวน์เป็นงานแสดงวัฒนธรรมอาหารจีนที่ทันสมัยซึ่งรัฐบาลไทยนำสถาบันการค้าเข้ามาทำงานร่วมกัน การแสดงนี้มีรูปเป็นเอกลักษณ์ใหม่ของชุมชนชาวจีน

สรุปได้ว่าการตรวจสอบวัฒนธรรมอาหารจีนในไชน่าทาวน์เราพบว่าอัตลักษณ์ของชาวจีนในถนน Tangren ได้กลายเป็นจุดเด่น คนรุ่นใหม่ของชาวไทยเชื้อสายจีนเป็นเหมือนวัฒนธรรมผสมผสานที่สร้างขึ้นโดยยุควัฒนธรรม

คำสำคัญ: ไชน่าทาวน์ วัฒนธรรมจีน การสืบทอดวัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลง

ON THE INHERITANCE AND DEVELOPMENT OF
CHINESE FOOD CULTURE IN BANGKOK CHINESE
-----A CASE STUDY ON THE BANGKOK'S CHINATOWN

WANG SHIZHAO 586045

MASTER OF ARTS (TEACHING CHINESE)

THESIS ADVISORY COMMITTEE: TANG QIYUAN, Ph.D.

ABSTRACT

This article attempts to use the theory of diet anthropology to examine the Chinese food culture in Bangkok's Chinatown. Through the analysis of the history and status of the diet in Chinatown in Bangkok, we try to describe its inheritance, development and changes in traditional Chinese food culture. Through the description and analysis of this process, we can observe, from a microscopic perspective, how contemporary Chinese-Thai have inherited Chinese traditions, developed new social and cultural identities, and constructed new identities in the process of integrating into Thai society.

The first chapter introduced the history of Thailand's Chinatown. At the same time, it also described the relationship between the Chaoshan culture of Chinatown and Bangkok's Chinatown, and also depict the current situation of Chinatown's food.

The second chapter further examines the inheritance and development of Chinese food culture in Bangkok's Chinatown.

The third chapter describes the contemporary changes and development of Chinese food culture in Chinatown.

In the conclusion, through the inspection of the Chinese food culture in Chinatown, we find that the identity of Chinese-Thai in Chinatown has become prominent. The new generation of Chinese-Thai is more like a cultural hybrid born in the era of multiculturalism.

Keywords: Chinatown in Bangkok, Chaoshan food culture, inheritance and change, Chinese-Thai identity

论曼谷华人对中国饮食文化的继承与发展 ——以曼谷唐人街为例

王世钊 586045

文学硕士学位（汉语教学）

指导教师：唐七元 博士副教授

摘要

本文试图运用饮食人类学的理论，对曼谷唐人街的中华饮食文化进行考察。通过对曼谷唐人街饮食历史和现状进行梳理，分析其对中国传统饮食文化的继承，发展与变化。通过这个过程描述与分析，从而从微观上观察当代泰国华人在融入泰国社会过程中，如何地继承华人传统，发展新的社会文化认同，建构新的身份。

第一章介绍了泰国唐人街的历史。同时也梳理了唐人街上的潮汕文化与曼谷唐人街的关系，更描述了唐人街饮食的现状。

第二章进一步考察了中国饮食文化在曼谷唐人街的继承与发展状况。从潮汕饮食文化的分类，饮食与医疗，饮食与节庆等方面的角度去考察了潮汕饮食在曼谷唐人街上是如何继承发展的。在调查之中发现，唐人街饮食非常好地继承了潮汕饮食的特点与文化精神，提倡口味清淡，注重食疗养生，讲究中医的阴阳调和。曼谷唐人街上华人最重要的节庆分别是春节，端午，清明，中秋，吃斋节。春节是曼谷唐人街上华人最热闹的时刻。他们准备团年饭，讲究寓意吉祥的菜肴，祭祀天地，先人，鬼神。清明时节，更是祭祀先祖，慎终追远。再者，在曼谷唐人街上潮汕公庙是重要的场所。这些公庙香火鼎盛。每到重大节庆之时，以表达对华人群体的认同与华人道德价值的认可。

第三章描述了唐人街上华人饮食文化的在当代变迁与发展。笔者发现华人文化在以不同的方式融入泰国社会。比如说，2010年后的曼谷唐人街吃斋节就是泰国政府牵头，带动商业机构一起运作的中国饮食文化现代展演。这场展演塑造了华人群体新的身份认同。

结论里面提出，通过唐人街华人饮食文化的考察，我们发现唐人街上泰国华人的身份变得凸显。新一代的泰国华人更像是多元文化时代产生的文化混血儿。

关键词：曼谷唐人街 潮汕饮食文化 继承与变迁 泰国华人身份认同

目录

| | |
|-------------------------------|-----|
| บทคัดย่อภาษาไทย | I |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ | II |
| 摘要 | III |
| 目录 | IV |
| 绪论 | 1 |
| 第一章 曼谷唐人街的中国饮食介绍 | 10 |
| 第一节 曼谷唐人街历史 | 10 |
| 第二节 曼谷唐人街的现状与潮汕文化 | 14 |
| 第三节 今天的曼谷唐人街饮食 | 16 |
| 第二章 中国饮食文化在曼谷唐人街的继承与发展 | 23 |
| 第一节 饮食的分类 | 23 |
| 第二节 饮食与医疗：食疗中的辩证法 | 28 |
| 第三节 饮食与节庆 | 31 |
| 第四节 潮汕人公庙与族群认同 | 34 |
| 第三章 中国饮食文化在曼谷唐人街的现代展演 | 38 |
| 第一节 唐人街吃斋节：中国饮食文化在泰华社会的现代展演 | 38 |
| 第二节 变化的口味与变迁的认同 | 42 |
| 结论 | 44 |
| 致谢 | 46 |
| 参考文献 | 47 |
| ประวัติผู้เขียน | 49 |

图表目录

| | | |
|---------|------------------------|----|
| 图 1.1 | 泰国曼谷大皇宫 | 13 |
| 图 1.2 | 曼谷唐人街 | 16 |
| 图 1.3 | 米线 | 17 |
| 图 1.4 | 细米粉 | 17 |
| 图 1.5 | 粗米粉 | 18 |
| 图 1.6 | 潮汕火锅 | 19 |
| 图 1.7 | 典型的粥 | 19 |
| 图 1.8 | 猪血汤 | 20 |
| 图 1.9 | 卤味 | 21 |
| 图 1.10 | 燕窝 | 21 |
| 图 1.11 | 鱼翅 | 22 |
| 图 2.1 | 正餐与辅餐 | 24 |
| 图 2.2 | Double Dog 茶馆 | 26 |
| 图 2.3 | 龙莲寺 | 35 |
| 图 2.4 | 帝古庙门 | 37 |
| 图 2.5 | 肃静 | 37 |
| 图 2.2.5 | 中国游客的月收入情况 | 28 |
| 图 2.2.6 | 中国游客每年出国情况 | 28 |
| 图 2.2.7 | 中国游客使用银行卡的情况 | 29 |
| 图 2.3.1 | 泰国餐厅提供支付宝服务 | 30 |
| 图 2.3.2 | 中国游客在泰国使用 ATM 的情况 | 31 |
| 图 2.3.3 | 中国游客在泰国银行 ATM 使用银联卡的情况 | 32 |
| 图 2.2.4 | 中国游客对使用 ATM 的满意情况 | 32 |
| 图 2.3.5 | 泰国银行 ATM 中文提示规范情况 | 33 |
| 图 2.3.6 | 对使用银联卡不满意的的主要原因 | 34 |

绪论

一、选题的背景和意义

民以食为天。中国文化里面，饮食文化是最源远流长的。从开初的解决人的生存问题，饮食就是华夏民族的一大基础。而从有文字社会开始，夏商周三代肇始，即用饮食作为重要的祭祀天地，鬼神之贡品，饮食之重要可见一斑。同时，西谚有言人是饮食的产物。在英语语境里面，这是表达了饮食对塑造人的重要意义。

饮食是一个民族的传统文化根深蒂固的所在，也是人群之中最难以改变，忘怀的基本的生活习惯。这种生活习惯如此植根于人群的身体，行为，乃至思想感情。以至于特定的人群总喜欢用饮食传统来区别本群体和他群体，以标志建构乃至维系一个群体的文化身份，族群身份。

华人进入泰国社会已经有 7 百多年的历史，根据施坚雅(William Skinner, 1925 -2008), 美国著名人类学家的研究，他指出了暹罗的华人按其地域来源形成潮州、福建、广东、客家、海南五大集团，，而因为职业区别，各集团的社会地位也有所差别。19 世纪末，随着泰国经济的发展，福建、广东人依然定居在大城市，潮州人和客家人沿着铁路线和公路线内地，使小市镇成为新兴的商业中心。而海南人在同胞的挤压下，只能不断向这些地区的小地方发展或开辟新的处女地。¹

从施坚雅的研究可以看出，华人进入到泰国社会，艰难的谋生、工作、安居、融入泰国社会的过程漫长而曲折。但是对于全世界的华人世界而言，泰国华人却是较为特别的一个群体。他们的特别之处在于，他们能够成功地融入到一个非华语文化的国度里，接受了新的人群身份的认同，却保留着很强的一种华人的认同感。这种现象并不仅仅地从泰国佛教国度宽容的文化氛围来单方面去解释的，相反的我们也可以更多地从泰国华人是如何保留华人的文化身份的方面去思考和探索。而饮食文化，恰恰是一个很好的窗口。通过这扇窗口，我们可以看到华人文化的基因如何通过日常的饮食、行为、习惯去潜移默化的保留，建构一代代华人的身份认同。在今天的世界上，随着全球化，人类迁徙，人群的交流，融合都是在整个人类历史上全所未有。而在同一个社会里面多元文化的碰撞，交汇，融合的过程也随之加剧。文化身份不再是静止不变的，而是处于不断的重新塑造，激烈的变化之中。在这样的背景下，泰国华人群体对中

转引自¹罗杨. 历史深度中的“华人问题”——以施坚雅《泰国华人社会:历史的分析》为例[J]. 海交史研究. 2014-06-15.

华传统文化的继承与发展已经不仅仅是中华传统文化的传播发展的话题了，更多时候它已经演变为在全球化多元文化背景下，如何建构新的文化身份的课题了。

在泰国首都曼谷市区西部的曼谷唐人街（China Town），是城区最繁华的商业区之一，也是最有名的老一辈华人的聚居地和闻名世界的旅游区，是名副其实的“中国城”。曼谷唐人街长约 2 公里，矗立在泰京城西，由三聘街、耀华力路、石龙军路三条大街以及许多小巷连接而成。它是老曼谷的街区之一，已有近 200 年历史。这里的房屋大都比较古旧，主要街道不宽，主干道之旁小巷子林立，巷子里面人家众多，民居建筑鳞次栉比，围绕大街而延伸拓展。

唐人街上商业异常繁荣。唐人街上有大量华人开设的金银首饰店，中药材店，中国餐饮饮食店，中国饮食材料店以及中国公司。同时，浓郁的潮汕风情，是曼谷唐人街最大的特色。曼谷唐人街上面中餐馆林立，是唐人街对外的重要的招牌，吸引着全世界的游客。曼谷唐人街，因为它的历史，它的地理位置，它林立的中国餐馆，都凝聚了几代泰国华人的记忆和传统。所以，曼谷唐人街也成为了笔者的研究较为理想的一个所在地，成为一个适合的研究对象。

正如 จิตราก่อนันทเกียรติ (2546, หน้า 162) 在他的研究里面所论述的，华人是一个带着祖先的文化、生活方式、信仰迁徙到泰国的民族。¹他们分别生活在曼谷和外府。尤其是唐人街区域，居住的华人是最多的。唐人街是一个具有自己特色的区域，是一个综合了文化、习俗和中国人各方面的信仰的地方，例如：饮食、住所、职业、宗教信仰、仪式等。在唐人街的华人，他们还保留着祖先遗传下来的习俗和生活方式。如：烹饪饮食文化，它是一个能反映民族智慧的重要因素。从烹饪饮食就可以看出来，中国人有很多种烹饪饮食的方法，主要注重于根据个人的身体状况来烹饪合理的饮食。所以，中国人将祖先的智慧—烹饪文化，沿传至今。

在笔者看来，饮食文化是一个包含了选择食物，规定饮食习惯与饮食风俗，约定饮食喜好与禁忌，规定祭祀与节庆时候的饮食行为在内的综合行为与此行为所表现出来的核心文化价值。以此而观之，饮食文化不仅仅是吃什么和怎么吃的问题，而是涉及到了一种文化的价值观与在此价值观指导下的一种综合行为或者一种生活的方式。比如说，众所周知，中华传统饮食一般可以分为八大菜系。它们分别是鲁菜、川菜、粤菜和苏菜，闽菜、浙菜、湘菜、徽菜。而这八大菜系代表了八种不同的饮食文化行为方式与价值观。

¹ จิตราก่อนันทเกียรติ .(2546). ดั่งหนึ่งเกี้ยว(พิมพ์ครั้งที่ 26). กรุงเทพมหานคร: แพรวสำนักพิมพ์.

除此之外，在现代人类学家看来，饮食文化是人群在生活中逐渐形成的一种行为模式，更涉及到了一个族群的整体文化记忆与族群认同。正如人类学学者所指出的那样：食物是阶级、等级、身份等的一种符号；食物还隐喻着一种文化的自我解释和族群认同特点 (Sidney Cheung: 2001)。因而食物和饮食的研究，运用人类学的民族志手法去理解、把握和解释，是有意义的。由此可见，饮食人类学是重要的研究饮食的方法。¹

本文试图运用饮食人类学的理论，对曼谷唐人街的中华饮食文化进行考察。通过对唐人街饮食历史和现状进行梳理，分析其对中国传统饮食文化的继承，发展与变化。通过这个过程的分析，从而从微观上观察泰当代国华人在融入泰国社会，继承自身传统，发展新的社会文化认同，建构新的身份的过程。

本文的写作试图对泰国华人社会对中国传统文化的继承和发展，分析泰国华人的文化心态，从而增加对泰国曼谷的华人社会的研究更多的认识。

二、研究的范围、目的、主要内容和方法和创新性

1. 研究范围

本论文研究的意义是分析研究泰国曼谷唐人街华人对中华饮食文化的继承与发展的情况，借助饮食人类学的理论来阐述中华饮食文化对泰国华人的身份认同的文化含义。进一步而言，通过饮食人类学的调查与理论，研究在泰国华人社会是如何处理自己的身份认同问题的，更好的建构和融入一个泰国华人社会。

2. 研究目的

2.1 对唐人街的中国饮食文化进行描述，对饮食分类，礼仪习惯，节庆风俗进行描述。

2.2 分析唐人街华人群体对中国饮食文化的继承。

2.3 分析唐人街华人群体对中国饮食文化的发展。

2.4. 分析唐人街华人群体通过饮食来建构新的文化认同

3. 研究主要内容和方法

本论文的研究的主要内容涉及是阐述泰国曼谷唐人街的背景，唐人街中国饮食文化的历史与现状。对泰国唐人街商业汉语的运用情况进行具体分析，阐明商业汉语使用所反映的商业现象和文化现象。

1、文献资料法。大量阅读和曼谷唐人街饮食相关的中文、英文、泰文史料及期刊文献。总结对前人研究成果，并提出自己新的看法。

¹陈运飘, 孙箫韵. 中国饮食人类学初论[J]. 广西民族研究. 2005-09-20.

2、田野调查法。笔者会运用人类学的田野调查研究法，到泰国曼谷唐人街中实地观察与调查中式餐馆与及唐人街上华人家庭的中式饮食。笔者并会对一些老一辈的唐人街华人、华侨进行访谈，进行质化研究(Qualitative Studies)。从2017年9月份开始，笔者开始了为期两个月的唐人街华人饮食调查。一开始，本人先熟悉了唐人街上华人居住的特点与华人文化，观察和了解唐人街上华人现状与华人群体的构成。接着，再了解了华人饮食文化。每周两次到唐人街上去了解华人餐馆的饮食，记录了唐人街上的中餐馆的主要经营的菜肴，代表性的中餐。同时也进一步了解在唐人街上最受中国游客欢迎的一些中国菜。这些菜肴的味道，品相和做法笔者都有一些深入的了解和观察。合成丰酒家（Ar Tang）是唐人街上享有盛名的华人餐馆。笔者也到合成丰酒家里面品尝过那里的有名的鱼翅与燕窝。唐人街上的小摊点众多，以其价廉物美，品种繁多的中餐小吃而闻名。这些不知名的小摊点上的中餐小吃，笔者也一一品尝过，并有着很多的观察和了解。另外，笔者在2017年农历八月十五中秋节的期间去到唐人街上到泰国华人朋友家里参与了他们的节日家庭聚会。在2018年2月份农历春节期间笔者连续三天参与到了唐人街上的一些活动，包括华人家庭的春节公庙祭祀活动。通过参与这些华人家庭的节庆时候的活动，笔者也增加了对唐人街上华人饮食传统的更多认知。

另外，在曼谷唐人街的调查过程之中，2017年10月，笔者有幸在了唐人街上的 Mr.Monowut Jiradilok 的家里与其家人共同生活8天。在这段时间里面，笔者近距离的接触了唐人街上潮汕华人家庭，参与了潮汕华人家庭的日常生活和家庭聚会。Mr.Monowut Jiradilok 是一个年龄和我相仿的泰国华人，他出生于一个普通的泰国潮汕华人的家庭。他们家庭的汉语姓氏是姓刘，他们家族在唐人街上定居已经有三代人了。从爷爷那一辈开始，他们家族定居耀华力唐人街。现在他们家在耀华力唐人街三聘街上一个小巷子里面。他的爷爷和爸爸在三聘街上经营了一家华人小餐馆。Mr.Monowut Jiradilok 虽然没有从事饮食行业，但是从小就受家庭的影响。他们家庭已经完全融入了泰国社会，不过平时家庭生活之中也还是会用到他们的中国家乡话——广东话。在和 Mr.Monowut Jiradilok 成为了朋友以后，笔者一直和他做一些交流。从他的讲述之中，笔者也得到了大量的信息。

3、采用人类学的深描法，对唐人街的中国饮食文化进行描述，对饮食分类，礼仪习惯，节庆风俗进行民族志的全面描述。

4. 研究的创新性

通过对与本课题相关的论文资料的查询，还比较少对泰国唐人街的华人的中华饮食文化运用饮食人类学方面的分析研究。对本论文研究的课题还没有人研究过。目前所查到的研究资料主要涉及对泰国唐人街发展方面的文章，唐人街上饮食的研究不多，比较集中在对唐人街华人饮食的现状的描述而未能深入。本文试图运用了饮食人类学的理论观点对泰国唐人街中华饮食文化与华人的互动进行了分析。通过对唐人街中华饮食文化描述从而透视了泰国华人是在融入泰国社会的过程之中，如何建构出新的身份认同。

运用饮食人类学对泰国华人饮食文化进行分析的研究很少，本文具有一定的理论运用的创新性。特别是透过曼谷唐人街的饮食研究来透视曼谷华人如何融入泰国社会这一理论视角，比较新颖。

三、与论文选题有关的国内外研究综述

汉语学界对中泰两国饮食的接触与交流的研究，主要集中在对潮汕饮食文化在泰国的传播。其中包括了潮汕饮食文化在泰国的传播以及影响与点心文化在泰国的传播的等方面的研究。

林猷智在其硕士论文《潮汕饮食文化在泰国的传播及影响》中主要研究了潮汕饮食文化在泰国传播及影响。¹论文描述了潮菜传入泰国进行基本分布情况。同时重点介绍了潮汕华人在春节、中秋、端午的节日饮食文化泰国的影响。这篇论文对潮汕菜的研究较为深入，特别是对潮汕菜在泰国的发展变化也做出了较为深入的描述。而在其研究之中也关注了中国的节日文化与饮食文化相结合的特点，并且这两者结合后在泰国华人社会得到了很好的继承。

李毅在《泰国饮食特色的“中国元素”分析》中指出，泰国的饮食文化中有着很深的中国饮食文化的印记，但同时也在其中保留着自己独特的文化，这样使得泰餐是如此的独树一帜。²由于中国饮食文化的引入，使得泰餐在烹饪手法上大大丰富了。泰国的华人主要来自于广东省。粤菜对泰国菜的影响很大了。

吴圣杨、马健瑜在《从“可浓津”到“点心”——中国点心在泰国传播的历史考察》一文主要介绍了中国的点心也在传入泰国的时候根据时间推移而呈现出不同的特点。³中国点心在泰民族中的传播呈现阶段性的不同。唐代以后，点心文化随着华人移民传播到东南亚，以闽南肉面和潮州米粉为代表，逐渐在

¹林猷智. 潮汕饮食文化在泰国的传播及影响[D]. 南宁: 广西大学. 2016.

²李毅. 泰国饮食特色的“中国元素”分析[J]. 黄山学院学报, 2007-12-20.

³吴圣杨, 马健瑜. 中国点心在泰国传播的历史考察[J]. 东南亚研究, 2010-10-20.

暹罗推广。粤语“点心”变成了泰语日常生活用语，为社会各个阶层各个群体所熟悉喜欢。同时点心也变成了华人食物的象征，维系了华人群体的独特认同。各阶段传播的中国点心均在 20 世纪 50 年代泰国社会经济繁荣发展之后才广泛推广。

吴圣杨在《饭稻羹鱼与粿条肴糍——泰人接触羹食文化的历史分析》一文中提到：从泰语中大量出现的汉语借词分析，自汉唐开始中国饮食文化影响了泰国饮食。¹汉唐时期以来，客家人在南迁中发展出了独特的以清淡口味为主的羹汤文化。随着福建广东的华人在下南洋的过程之中，这种羹汤文化也得以在东南亚广泛传播开来。

黎秋香（JIRAT UDOMBORIPHAN）在其硕士论文《中泰饮食对比和中国饮食文化教学》比较了中泰饮食的相似与差异。²研究者认为，这种相似与差异具体体现在：第一、思维与观念上。第二、调料的差异。中国有五味调和，而泰国有四味（辣、酸、咸、甜）。第三、餐具的差别。第四、烹饪方法的差异。这个比较研究相对较为简单，可惜未能深入。

在英语学术界里，对泰国华人社会的关注较多，但是对华人社会的饮食文化传统相对较少。

关于泰国华人社会与社会问题的研究较多，最著名的当属施坚雅(William Skinner, 1925-2008)，于 1956 年完成的著作《泰国华人社会：历史的分析》。

（《Chinese society in Thailand: an analytical history.》）他开创了泰华社会研究的先例，对华人融入泰国社会的过程进行了历史的考查。³他提到了在泰国前现代社会时期，现代社会时期，华人与泰国社会的不断接触和交流之中，然后慢慢融入了泰国社会，并且为泰国社会所认可。华人重商业，重视宗族观念，重视家族血脉延伸与提升的传统很好与泰国社会形成了互补。

柯林（J. Richard Coughlin）在《现代泰国华人的双重身份》一书中，指出中华文化具有强大的力量，认为华人保持着对泰国文化和对中国文化的双重认同。泰国华人强烈带着一种中国文化的认同感。⁴

¹吴圣杨. 饭稻羹鱼与粿条肴糍——泰人接触羹食文化的历史分析[J]. 东南亚研究, 2006,F03:78—82.

²黎秋香（JIRAT UDOMBORIPHAN）. 中泰饮食对比和中国饮食文化教学[D]. 广州：广东外语外贸大学. 2017-04-01.

³ Skinner, G. William (George William). 1957. Chinese society in Thailand: an analytical history. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.

[美] 施坚雅著、许华等译. 泰国华人社会：历史的分析[M]. 厦门：厦门大学出版社. 2010 年.

⁴ . Richard Coughlin: Double Identity: The Chinese in Modern Thailand, Hong Kong University Press,1960.

Narut Kupthanaroj 在他的博士论文 “The Chinese Vegetarian Festival in Bangkok’s Chinatown: A Space for Presenting Cultural Identity of Chinese in Contemporary Thai Society” (《曼谷唐人街的中国吃斋节：一个展示当代泰国社会的华人身份的文化认同的空间》)，是一个重要的研究。他关注了唐人街吃斋节，并提出了吃斋节是华人文化身份认同，建构，展示的重要场所和空间。他通过描述，梳理了吃斋节的组织过程以及两大主要组织者。他提出了包括了泰国政府和唐人街商会两大组织者共同策划和组织了吃斋节的重大活动，从而展示出中国文化的丰富性，构建了当代泰华社会里面新的文化身份认同。正如他在论文主旨里面提到：

In the present day context of Bangkok’s Chinatown, the Chinese vegetarian festival is a space where Chinese cultural identities are constructed and presented by several parties. This article aims to identify who are the festivals organizers and also to identify the diversity of Chinese cultural identities presented in this festival.

在泰语文献里面，对于泰国曼谷唐人街的研究较多。其研究主要集中在唐人街的汉语使用，华人的仪式与传统节庆，庙宇建筑方面。但是对于唐人街上饮食传统的研究也有一篇研究，为数不多。

เสาวรัตน์ โพรพิพันธ์. (佛历 2550). 在《研究唐人街的华裔在中国饮食方面的信仰和仪式》一文中，指出通过对曼谷唐人街上华裔在中餐饮食方面的仪式研究，认为饮食对消费文化有一定的影响，也是节日仪式里的一部分。饮食的性质和仪式会随着经济状况、社会、外在社会文化的变化而变化。国家的发达程度也会对唐人街的华裔在仪式中使用的饮食有一定的影响，同时也会影响到从祖先们流传下来一直很重视购买祭品的重要性。但当社会状况一发生改变，选择祭拜的饮食也会受到影响。大部分祭拜者是待在家里没有工作的年纪大的老人。中国饮食对华裔有很大的影响作用，中国饮食不仅是食物，也具有疗养的功用。这一点深受华裔圈的认可，很多泰国人也接受了中国饮食的具有食疗的功用这一想法。¹

พรพรรณ จันทร์โรمانนท์ (佛历 2546) 在他研究里面就关注了唐人街的历史与现状。²他提出在泰国曼谷的中国人一直保持着自己的文化、习俗，这与他们的住所、当地语言、职业有一定的联系。中国人是一个能吃苦耐劳、勤奋、有毅力的民族。华人在曼谷市中心有自己的一片区域，就是唐人街。唐人街现在变

¹เสาวรัตน์ โพรพิพันธ์. (2550). ศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสาย

จีนย่านเยาวราช. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

²พรพรรณ จันทร์โรมานนท์. (2546). วิถีจีน. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แปลนพรินทร์ตั้ง.

化很大，但还保留着中国文化的特色，因此吸引了大量的学术专家做论文专门研究华人的各个方面。同时，唐人街也是旅游景点，能让游客了解到华人身上带着厚重的发展史。

สันติ วิริยะรังสฤษดิ์ (佛历 2548) 在其研究里，对曼谷唐人街的现状进行了描述，认为曼谷唐人街以其中国美食，中国商品，中国文化而吸引各国游客。¹泰国唐人街不仅是一条美食街，他的历史也耐人寻味。唐人街不仅仅是华裔居住的地方，还包括了重要的几所古老的宗教祭拜场所。唐人街是泰国居住的华人最多的地方，如今的唐人街更是一条深具魅力的街，一直吸引着大量的游客和美食家的到来。这里不仅路边摊美食有名，连装饰豪华的餐馆饮食也很有名气。这条美食街除了有各种各样的美食以外，还有各种华人日用品、华人饮食原材料、华人饮食新鲜产品、优质干货。唐人街上的中国人很重视节日节庆时间的祭祀活动。华人们一般都是喜欢提前准备好祭拜的东西，如：纸钱、祭祀用品和祭拜点心等。通过祭祀祭拜仪式，唐人街上华人家庭集中在一起，共同度过关于他们家族的重大时刻。

สมบุญ สุขสำราญ (佛历 2529) 的研究关注到了曼谷唐人街上华人的宗教与祭祀。²在他的论文里面，他提到中国的年末，主要祭祀活动就是献祭。献祭仪式是先从自己信奉的神庙开始，然后再到自己家里的神灵。有的华人家里可能还有一些特殊的神圣之物需要特殊祭拜，如：狮子像、观音菩萨。至于狮子像，需要用生肉献祭。观音菩萨则是需要用斋食献祭。中国人的春节不仅是庆祝新的一年的开始，同时也是为了在新的一年里吉祥如意而祭神的好时机。

พัชรา กิจปฐมมงคล (佛历 2547)³的研究指出元宵节在泰国华人社会影响很大。在传统的中国社会，中国人大部分都是以务农为主，生活跟大自然的变化状况息息相关，所以才有献祭祖先、神仙等仪式。在佛统府的华裔，有向天神当季求雨的祭拜活动，为了让大家生活衣食无忧，主要祭品有：日常饮食、甜食、水果和饮料。这个祭拜仪式跟中国的礼佛日同一天，以家庭为单位举行。华人很喜欢在这个节日的时候祭拜，但随着时代的改变，中国人的生活也发生了改变，跟原始农业状况的联系也减弱了。

¹สันติ วิริยะรังสฤษดิ์ .(2548). ร้านเด็ดย่านเยาวราช. กรุงเทพมหานคร: สยามเอ็มแอนด์บีพับลิชชิง .

²สมบุญ สุขสำราญ .(2529). ความเชื่อทางศาสนาและพิธีกรรมของชุมชนชาวจีน. เอกสารอัดสำเนา, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

³พัชรา กิจปฐมมงคล .(2547). พิธีกรรมของคนไทยเชื้อสายจีนในเขตเทศบาลนครปฐม. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.

เพียงพลอยไพลิน (佛历 2530)对中国饮食在泰国的传播进行了研究。他指出中国饮食的出现，对泰国饮食文化和其他文化有着深远的影响。¹在古代，中国商人来到泰国经商。自那时候起中国人就带着自己的饮食文化进入到泰国了。在拉达那哥欣时期，尤其是拉马三世时期，大量中国人迁徙到泰国，中国饮食也随之而来，泰国人的生活和消费文化受到了很大的影响。在现代，中国文化和泰国文化已经融合在一起，甚至无法区分开来，大部分在泰国的中国人已经不是纯粹中国人，而是中泰混血的泰国人。

综上所述，本论文的写作具有一定的可行性，并且有一定的前人研究的基础。

¹เพียงพลอยไพลิน (2530). อาหารที่เข้ามามีบทบาทต่อวัฒนธรรมการกินของไทย. ในวิทยานิพนธ์อำนวยคุณ (บรรณานุกรม), เส้นทางเศรษฐกิจฉบับพิเศษคนจีน 200 ปีภายใต้พระบรมโพธิสมภารภาค 2.(หน้า158-162). กรุงเทพมหานคร: สหมิตรการพิมพ์.

第一章 曼谷唐人街的中国饮食介绍

第一节 曼谷唐人街历史

自大城皇朝开始，华人就大量从中国移民到暹罗。在吞武里时期，华人迁移追随国王 Taksin 到 Thonburi 的 Kudijeen 地区（现在在 Wat Kalayanamitr 地区）的新定居点。一些在 Wat Photaram 寺庙（Wat Phra Chetuphon Wimonmangklararam 或 Wat Pho）和 Wat Salak 寺庙（Wat Mahathat）之间的湄南河上定居。1782 年，曼谷王朝第一任国王拉玛一世建立了首都曼谷，并计划在 Wat Photaram 和 Wat Salak 之间的地区建造大皇宫。大皇宫附近的区域有着大量的泰国人和迁徙的中国人共同居住。当时的拉玛一世决定划分了一个区域给这些在泰国的华人居住，这个区域就定在了湄南河地区下部的土地。

Sam Pheng 三聘社区是一个古老的华人社区，其历史自郑王时期开始。一些移民到泰国的中国人成为泰国新首都曼谷的基础设施的劳动力。另一些中国人则是通过海上贸易，农业，建立了泰国和中国人民的贸易往来关系，为经济提供支撑。

中国人不断向泰国移民增加 Sam Pheng（三聘）社区的人口。结果，社区扩大并转变为一个重要的商业领域。

在耀华力路建成之前，建设 Charoen Krung 路是社区扩大的结果之一。拉玛五世国王担心华人社区人口的急剧增加，会导致华人所在的区域产生一系列的社会问题。比如华人商店过于拥挤，很可能危及此社区的居住安全与居民人群健康问题。因此，他命令修建四条道路：宋瓦道，宋沙瓦道，阿努昂路和垫西路，用以增强华人的社区建设。同时他也下令修建了供中国人居住的商店房屋。

随着经商人口的不断增加，商业贸易往来的增多，此区域的居民人口也随之不断增加。后来，这四条道路也开始堵塞，华人社区的社会问题依然存在。于是拉玛五世国王决定再次扩大该地区，并在 Charoen Krung 路和 Sam Pheng 路之间建造一条新路。由于公共工程部与大都会部之间的转移争议，新公路需要八年才能完成的土地所有权。唐人街道路的发展使这个社区成为泰国中国人的难民营和集中中心。当华人家庭扩大时，他们可能会移居到此区域之外的其它社区。由于种族同化政策，出生在泰国的中国后代可以获得泰国公民身份，享有泰国公民的权益，成为泰国人。这即是说，华人开始能够获得和享受泰国

公民的基本权益，也有助于华人融入泰国社会，获得新的认同。随之，华人社区也扩大并蔓延到曼谷和全国其他地区。

前面提到的曼谷唐人街（耀华力路）的历史是华人社区在泰国社会重要性演变的一个缩影。关注这个地区所发生的种种变化，也就关注了华人在融入泰国社会的艰辛历史。唐人街的历史包含了泰国主流社会和曼谷海外华人互动交流的历史以及当地人的故事。这些历史和文化资源也被泰国政府所认识，认可并决定加以利用，并以此营造修建出具有代表着泰国华人文化的唐人街。于是，泰国政府决定要修建开设一条新的围绕华人社区的道路。而当这一条道路修建成功以后，当时的泰国领导人拉玛五世国王将这条道路命名为“Yaowarat”（耀华力）。

ทวีทองหงส์วิวัฒน์ (2545) 的研究表明，中国人从素可泰时期开始迁徙到泰国的。直到曼谷王朝时期，中国人的迁入数量剧增。到了拉玛四世时期，中国人居住区密集。华人居住地密集地集中在三聘路两侧，甚至延伸到石能军路两侧。佛历 2404 年，国王下令修建公路。拉玛五世时期，五世皇重视华人在经济中的作用，下令增修了几条三聘路的分支公路。唐人街就是其中的一条，唐人街建于佛历 2434 年。公路两侧建有商业建筑。毫无疑问，泰皇国拉玛五世国王的政策对唐人街市场的买卖、中泰商务贸易以及社区迁入唐人街两侧起到了很大的影响作用。

耀华力路的建立和扩张也使得该地区成为当前重要市场。这个贸易市场是当时泰国社会曼谷地区泰国华人与泰国人之间进行贸易，日常商业往来的重要场所。随着名气的扩大，曼谷唐人街耀华力逐渐成为了泰国曼谷一个重要的文化旅游点。在这里，曼谷唐人街集中的展示了华人文化与华人在东南亚的厚重历史。因为曼谷唐人街上集中了大量的华人宗教地点，历史古迹，华人商店，华人文化博物馆，和世界著名的华人饮食食物。

从泰国的贸易区到世界旅游景点

曼谷唐人街的建立和扩张是过去交易的结果，导致该地区成为泰国目前重要的交易市场。此外，曼谷唐人街也是展示泰国华人现代文化的文化旅游景点。曼谷唐人街长期以来一直是一个受欢迎的旅游胜地，甚至远在旅游业繁荣之前唐人街已经名声在外了。因为在曼谷唐人街上有很多代表了华人文化 ทวีทองหงส์วิวัฒน์ (2545). ครั้วไทย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด 的娱乐场所，如华人电影院、京剧小剧院，中餐馆。

然而，直到三聘街地区办事处在 1997-1999 年这三年间举办了一个名为“惊奇的唐人街 Yaowarat”的活动来吸引迎接各国游客来参观游玩曼谷唐人街，这个地区才真正成为了一个众所周知的美食街。据曼谷都会管理局的策划和部署，第一条步行街项目称为“泰国小香港”。这个项目在 1997 年 10 月举行，集中展现了泰国唐人街的伟大。第二个项目名为“世界上最长的食品街”。项目策划和集中了 100 多个餐厅于 1997 年 11 月夜间举行盛大的系列活动，吸引大量的游客来游玩唐人街品尝华人美食。第三个项目于 1997 年 12 月举行。此次项目名为“耀华力黄金和礼品博览会”，并作为一年年终的庆典项目举行。此次项目以博览会和展销会的形式举行，吸引了大批公司与游客来参观唐人街上的华人礼品。从那时起，耀华力因食品街和华人礼品而闻名，并且每年举办多次美食节甚至举行产品展销会。

除了成为美食街之外，曼谷唐人街还扮演着一个文化舞台。在中国的传统节日如中国的新年、中国的清明节、中秋节和中国素食节等等，唐人街上都会定期举行一系列节庆活动甚至节庆庆典仪式。这些活动和仪式很好地展示华人的独特的传统节日文化与传统生活方式。

正如泰国研究者 สันติ วิริยะรังสฤษฏ์ (2548) 在其研究中指出，泰国唐人街不仅是一条美食街。唐人街的历史也耐人寻味，尤其是华人居住的所在地以及古老的宗教祭拜场所都内涵这丰富的历史文化信息。¹唐人街是泰国居住的华人最多的地方，如今的唐人街是一条有魅力的街，一直吸引着大量的游客和美食家的到来。这里不仅路边摊美食有名，连装饰豪华的餐馆饮食也很有名气。这条美食街除了有各种各样的美食以外，还有各种华人家庭日用品、华人饮食原材料、新鲜产品、中餐中优质干货。

在受到更多的欢迎后，三聘路区办事处及桑法坦通区文化委员会与一些公共非盈利机构甚至商业组织合作，决定每年将这些节日列入旅游活动日历。这些节日活动一年四季都在举行，形成了一个重要的吸引点。而同时，泰国王室成员参观曼谷唐人街也很大的提高了唐人街的知名度。这给唐人街做出了很好的宣传作用。由此，很多游客慕名而来，把唐人街作为文化旅游非常重要的一站目的地。

唐人街历史上另一个值得注意的事件是国王的生日庆典拱门（唐人街大门）的建立。曼谷大都会管理局和泰国华人在 1999 年 12 月 5 日为了庆祝泰皇国九世王普密蓬国王 60 岁生日，建立了生日庆典拱门。唐人街大门象征着一生

¹ สันติ วิริยะรังสฤษฏ์ .(2548). ร้านเค็ดย่านเยาวราช. กรุงเทพมหานคร: สยามเอ็มแอนด์บีพับลิชชิ่ง .

活在王室仁慈之下的泰国华人对国王和王室忠诚之心和感激之情。同时，这扇大门也成为了泰国曼谷大皇宫附近的一个重要的曼谷地标性建筑。



图 1.1 泰国曼谷大皇宫

唐人街大门著名的旅游景点——“圣寿无疆”大牌坊

这个庆典拱门又被称为“圣寿无疆”大牌坊。矗立在曼谷唐人街路口的“圣寿无疆”大牌坊，是由诗琳通公主亲笔题名的。这个拱门已成为曼谷“中国城”的标志性建筑物，见证了华人华侨在泰国的繁衍生息、安居乐业的历史。当地华侨华人每年就在大牌坊前举办活动，隆重欢庆春节。大牌坊的造型是典型的中国古代牌坊造型。牌坊上面是中国宫殿庙宇常见的琉璃瓦的顶层。顶层上还有龙和凤这些重要的中国文化的象征。牌坊的颜色则选择了华人文化重要的象征颜色：红色，黄色，灰色。红色象征了中国文化的喜庆，黄色则是华人炎黄子孙的身份象征。灰色则是象征了中国文化里面对苍天的敬畏。

很多游客慕名而来。特别是很多游客特意来到耀华力唐人街大门来拍照合影留念。据传说，很多游客相信他们可以在唐人街大牌坊拍照可以获得神圣的力量和祝福。当然这是一个神话，一个从导游书和一些宣传传单中创造出来的神话。这个神话确实吸引了很多东南亚的游客。更重要的是，唐人街的大门变成了一个仪式所在地。在这里举行文化活动，以体现泰国华人的身份。因此，唐人街大门是一个重要的景点。此外，耀华力博物馆和耀华力历史中心同样也展示了耀华力或者曼谷唐人街将成为一个充满中国特色的文化旅游胜地。

地铁的成功修建是唐人街发展的另一个契机。由 Hua Lampong 至 bang kae 的地铁沿线长 14 公里，它改变了这个地区的经济发展。地铁的成功建设对曼谷唐人街的发展有相当大的影响。

城市交通系统的改善使得曼谷唐人街的进一步发展成为了可能。地铁修建减少交通流量，缩短时间，并促进曼谷唐人街商业和旅游业的快速发展。除了建造捷运蓝线之外，泰国政府还计划在唐人街旁边的湄南河河上建造两座桥梁。

随着旅游业带动经济发展，基础交通设施建设也同时得到了发展。交通发展又更好地支持经济增长。这种良性的循环已经得到了泰国社会的认可。而伴随着这样的发展，曼谷唐人街也逐渐成为泰国社会集中展示中国文化的著名场所。

第二节 曼谷唐人街的现状与潮汕文化

华人在泰国历史上经历了很多波折，在近七百多年的历史过程之中，逐渐融入了泰国社会，成为泰国社会重要的一个群体。

罗杨在他的论文中，转引了美国人类学家施坚雅(William Skinner, 1925 -2008)的研究，分析了历史上暹罗华人形成了不同的五大集团，分布在泰国各大不同的区域。而各大集团也因为不同的机遇，在社会上取得不同的社会地位与成就。

暹罗的华人按其地域来源形成潮州、福建、广东、客家、海南五大集团，由于严密的职业划分，各语系集团的社会地位也有所差别，潮州人和福建人处在最高的地位，有很多大商人；广东人处在第二位，虽然也做生意，但以技艺、机械见长；客家人是小商人，而海南人多为底层劳动者。在地域分布上，前四个方言集团最初很少定居在大城市之外，海南人贫困卑微的社会地位使他们无力在城市中与其他四个语系的人竞争，他们成为开辟泰国新居留地的拓荒者。19世纪末，泰国经济的发展，福建、广东人依然定居在大城市，潮州人和客家人沿着铁路线和公路线到达此前只有海南人敢于深入的内地，使小市镇成为新兴的商业中心，而海南人在同胞的挤压下，只得向这些地区的小地方发展或开辟新的处女地。¹

因为种种的历史原因，在暹罗的华人五大集团分别形成不同的区域社区，相对独立的形成了自己的生意，商业，生活圈子。而现今在曼谷唐人街上，形成的是潮汕商人后代为主的泰国华人社区。现今的唐人街上，潮汕华人商铺林立，有经营首饰珠宝为主的金银店，有中医药材为主的中药店铺，有经营潮汕美食为主的中国餐馆酒楼，有经营燕窝鱼翅鲍鱼为主的海味杂货公司，有潮汕华人经营的当铺，等等不可胜数。除了有小本经营的小商铺和独立的铺面，还有一些大型的金银店铺，甚至有以经营商品外贸为主的海味杂货公司。这些潮

¹罗杨. 历史深度中的“华人问题”——以施坚雅《泰国华人社会：历史的分析》为例[J]. 海交史研究. 2014-06-15.

汕华人的商业生意网络联通泰国南北，联通泰国内外，通达东亚地区甚至远至中国北部，日本韩国。潮汕商人同时也开拓了南亚地区新加坡等地的市场。比较令人瞩目的是，唐人街上潮汕商人的精英们也形成了曼谷唐人街上的资本主义四大家族。在泰国政治经济发展的背景下这四大由潮汕商人组成的资本主义家族从 1945 年开始进行资本积累，在随后至今 80 多年时间里面扩大发展，至今屹立不倒。¹潮汕华人在曼谷唐人街上的影响力可见一斑。同时更为重要的是，在耀华力路上还建有潮汕商人团体去开设的华人善堂与华人医院。通过善堂和医院的方式来回馈社会，唐人街上潮汕商人团体由此得到了泰国政府和泰国社会的高度认可。泰国政府大力表彰了他们为泰国社会做出的巨大贡献。这些种种，可以说是曼谷唐人街上的潮汕商人的荣耀与成绩的表现。

在众多的华人善堂与医院之中，耀华里路上有一座全泰国著名的华人医院，天华医院。天华医院位于耀华力路的巷口之处，地理位置显赫，紧贴住唐人街的大门“圣寿无疆”大牌坊。走进唐人街大门，即可遇见天华医院。天华医院历史悠久，对曼谷唐人街中国城的影响重大。传说 107 年前，在泰国奋斗的第一批潮汕商人，在泰国曼谷的唐人街里创办了免费为病人诊治的“天华医院”，并在当时立下了医院的宗旨——“恻隐在抱”。直至今日，“不分地域，不分种族，一视同仁地施医赠药”依然是天华医院坚持宗旨。而且在各界华人和泰国人的捐赠下，天华医院不断扩大规模的同时，也在帮助更多的人。

传说当年在中国南部的广东省有许多人为了生计陆续来到了泰国。但在这里生病了，由于语言不通和没钱看病，很多人要忍受病痛甚至死去。于是，在 107 年前，在泰国生活，创业多年的六位潮汕商人决定集资创立一家华人医院，并定下宗旨，无论是华人还是泰人，无论是大病还是小恙，只要来到天华，就会得到免费的救治。

在曼谷耀华力路的起点，天华医院大门里面一座观音殿专门供奉这一尊观世音菩萨塑像。这里香火兴旺，每逢农历新年，华人和泰国人都会到此敬拜，祈求身体健康。这尊佛像就位于天华医院大院正门口，也被称作天华医院的“济世之宝”。今天的天华医院已经不仅仅是一个医院了，更是潮汕华人，或者华人文化的一种精神象征。天华医院对泰华社会的帮助和影响是巨大，华人医院使得泰国社会与政府更加认可华人对泰国社会的贡献与付出，进而更好的帮助华人融入泰国社会。

¹วิศิษฐ์ลิ้มประนง. (2549) “The growth of China Town capitalists under Thailand's political economic development : การเติบโตของกลุ่มทุนยิวราชในพัฒนาการเศรษฐกิจและการเมืองไทย” [ออนไลน์] แหล่งที่มา : <http://tdri.or.th/archives/download/quarterly/thesis/t03114.htm> (11 มีนาคม 2558)



图 1.2 曼谷唐人街

熊开万在研究文章《曼谷唐人街的空间生产与族群文化交流》就这样说：

在唐人街，有两座中式寺庙受到泰国王室的重视，一座为龙莲寺，一座为天华医院。从泰国王室从不扶持中式寺庙却对中式佛寺重点关注可以看出，唯有在佛寺的层面上，华社的空间生产才最终被纳入华泰文化交流的平台。龙莲寺与天华医院是常常有泰人光顾的地方（由于医药救助的功能，后者尤其受到泰人的青睐），而后者所供奉的观音，也很大程度上为泰人接受。¹

龙莲寺是一座带着典型潮汕文化色彩的，由潮汕人修建的一座潮汕人公庙。现在这座公庙已经不仅仅是潮汕人的公庙了，更演变成了唐人街上著名的华人公庙乃至泰华社会得到很多泰国人认可的寺庙。（有关于龙莲寺的介绍，笔者将在第三章的研究中继续提及）从医院善堂的修建到华人公庙的巨大影响力，可以看出泰国曼谷唐人街的华人文化带着浓郁的中国潮汕文化色彩。正是早期潮汕商人和后来的泰国华人群体用他们的辛勤努力和聪明才智，才在曼谷唐人街开拓出一片独特的带着潮汕色彩的海外中国城。

第三节 今天的曼谷唐人街饮食

根据泰语版的维基百科的记载，在唐人街大部分的餐馆都是中国餐馆，路边摊美食、饮料等世界闻名，有的店还被 CNN 报社选入曼谷“路边美食的天堂”的行列，主要食物有：炸豆腐汤 (เย็นตาโฟ)、猪脚饭 (ข้าวขาหมู)、豆浆 (น้ำเต้าหู้)、卤鸭肉 (เป็ดพะโล้)、卤鹅肉 (ห่านพะโล้)、燕窝 (รังนก)、鱼翅 (หูฉลาม)、鲍鱼 (เป๋าฮื้อ)、叉烧饭 (ข้าวหมูแดง)、粽子 (ข้าวจ้าง)、点心 (ติ่มซำ)、贝壳蛋饼 (หอยทอด)、小桥鸡饭 (ข้าวมันไก่สะพานเหล็ก)、烧麦 (ขนมจีบ)、酱汁盖饭 (ข้าวราดแกง)等等。

¹熊开万. 曼谷唐人街的空间生产与族群文化交流[J]. 昆明学院学报, 2011-10-31.

简单而言之，这些都是典型的潮汕菜。因为在曼谷唐人街上的人群群体是以潮汕人为主，他们日常生活之中饮食还带着很多传统的潮汕饮食文化的味道。以下，笔者就以唐人街上常见的潮汕饮食为例，讲述今天曼谷唐人街上的华人饮食。

潮汕米粉，泰语称谓是(ก๋วยเตี๋ยวแต้จิ๋ว)。

现在泰国的米粉(ก๋วยเตี๋ยว)大体上有一下三大类，分别是米线(泰语称谓เส้นหมี่)，细米粉(泰语称谓: เส้นใหญ่)和粗米粉(泰语称谓 เส้นเล็ก)：

1、米线(泰语称谓 เส้นหมี่)，这种米粉的原料是大米。其线细而长，在用作食材之前需要先放在水中浸泡,大多数情况用在猪肉和牛肉米线的制作。这种米线很类似于平时中国人食用的云南米线，米粉细如丝线，晶莹剔透，入口柔软，口感香甜。



图 1.3 米线

2、细米粉(泰语称谓: เส้นเล็ก)。这种米粉要比刚才的米线要粗一些,一般是制作泰式炒粉面味、及冬阴功米粉时的主要原料。米粉比较接近广西人日常生活食用的米粉，螺蛳粉，桂林米粉。



图 1.4 细米粉

3、粗米粉，（泰语称谓 เส้นใหญ่）。这种线要比刚才的“细线”扁平一些，但是宽度要远远超过“细米线”，这种线在煮过之后会变得十分嫩滑，容易食用。这种米粉条非常宽，更加类似于中国南方如广西，广东，食用的米粉条。这种线是制作酱油炒粉条，粉条汤，及鱼丸粉条的主要材料。



图 1.5 粗米粉

潮汕火锅，泰语称谓是 (สุกี้แต่จิว)

潮汕粥，泰语称谓是 (โจ๊กแต่จิว)

泰国最为流行的粥主要有两大种。第一种就是最为常见的稀饭粥，白粥在潮州语中称为“糜”。在泰语中称为 ข้าวต้ม，意指稀饭。ข้าว 是大米的意思，ต้ม 是一种烹饪的手法，相当于煮的意思。在唐人街的潮汕华人煮的稀饭是非常讲究而有技巧的。在准备原料的时候就要非常注意，大米一定要挑选米粒饱满的、或者最好是能够选用泰国的茉莉香米作为原料。只有这样煮出来的稀饭才会带着稀饭的自然的清香，要用炉火，火力要猛，水和米的比例要刚好合适。要经常搅拌，防止大米会粘在锅底，变焦。这种稀饭往往是要讲究水和米的分开，不能煮的过烂。而且稀饭往往是放在一个浅底锅里面煮，一粒粒晶莹剔透的大米在清水里面翻腾，却不会煮烂煮融化为米糊。这种稀饭出锅时候，会特意撒上几颗葱叶或者香菜，再加上吃稀饭时候的配菜，那就最理想不过了。同时，这些稀饭经过改良，还产生了新的品种，就是在稀饭里面加入了各种肉类，一般是加上猪肉，鸭肉，鱼片和海鲜。其中稀饭加猪肉称为“猪肉稀饭”泰语称为 “ข้าวต้มหมู”。加入了鸭肉称为“鸭肉稀饭”，泰语话称为 “ข้าวต้มเป็ด”。加入鱼片的稀饭则称为“鱼肉稀饭”，泰语称为 “ข้าวต้มปลา”。另外一种海鲜稀饭，泰语是 ข้าวต้มทะเล。在唐人街的饮食里面，海鲜稀饭是非常受欢迎的。如下图：



图 1.6 潮汕火锅

第二种，是典型的粥，泰语是 โจ๊ก. โจ๊ก 泰语发音和潮汕话的粥的发音一样，显然这个词是来源于潮汕的饮食文化。这种粥是放在锅里煮，有的是放在锅里焖，米煮的很烂，更加像是米糊。这种米粥因为熬制的时间较长，水和米融入一起。特别是讲究细火慢炖，煮出的白粥更浓稠绵密，入口绵软，味道悠长。粥比稀饭更加养生，因为熬制出来的粥，营养丰富，而且更容易为人体所吸收，更加滋养人。其实相比稀饭，在潮汕饮食文化里面，粥才是最重要的养生文化。同样的有海鲜粥，肉末粥等等。比如肉末粥泰语名字是 โจ๊กหมูสับ。



图 1.7 典型的粥

喝粥在泰国华人的生活中不仅仅是充饥的手段,更重要的是粥代表了泰国潮汕华人的一种文化,即一种被称为“自给自足”的生活文化。泰国唐人街的潮汕人对粥更是情有独钟。一方面从养生的角度而言,粥是有利于人体肠胃的消化吸收,营养丰富。再者,粥制作简单方便,尤其在泰国这样一个热带国家而

言。天气炎热，人容易在繁忙的工作生活中劳累，没有饮食的胃口。而喝粥却是一种很舒服便捷的饮食方式，所以在泰国华人圈子还保留着这一种饮食习惯。如果不喝粥，往往就会觉得浑身不舒服。尤其是对老一辈的唐人街上老年人，他们更愿意喝粥。在唐人街的华人家庭里面，特别是每天的早餐，第一选择总是吃上一碗粥。

猪血汤，泰语称谓是(ต้มเลือดหมู)

在早晨与晚餐的食物之中，猪血汤是泰国单碗食品中最受百姓欢迎的一种食品。一般猪血汤都会配上一碗香喷喷的热饭。《潮油传统简介》一文中提出，如果仔细注意的话，你会发现卖猪血汤的店遍布整个泰国的路边，除了曼谷的唐人街外，在芭堤雅出名的猪血汤就有 6 家分店。猪血汤泰语称之为“ต้มเลือดหมู”，意思是煮猪血。猪血汤的主要配料有猪血和猪内脏。用猪小肠、猪肚、猪肝，猪肺等等猪内脏和碎猪肉，加上真珠菜去做成一道美味佳肴。猪血汤的特色在于用的是清汤，其汤清香而美味，而猪内脏和猪血直接烫熟，新鲜没有腥臊味道。猪血汤的制作也很简单，把猪血切成小方块，香菜切碎。然后烧一大碗水，水开后加一勺猪油，放入切好的猪血煮开转小火再煮 5 分钟，最后调盐，撒胡椒粉、泰式的香菜。

在潮汕菜里面，动物内脏特别是猪的内脏是非常好的食材，可以说是佳肴美食。泰国曼谷华人街上的华人也非常喜欢这道菜，猪内脏也成为了泰国华人喜爱的食物。华人的餐馆里面还经常有一道菜，泰语叫做 เกาเหลา，其实做法和猪血汤非常相似。就是将多种新鲜的猪内脏放到清汤里面烫熟了，做成一个菜肴。这个菜也是深入人心的菜，泰国人也非常喜欢吃。



图 1.8 猪血汤

卤味，泰语称谓是(อาหารรสพะโล้)

卤味是指将初步加工和掉水处理后的原料放在配好的面汁中煮制而成的菜肴。卤味，是潮汕人经常用到的一种烹饪方式，很有特色。唐人街上的泰式卤味也非常有名，继承了潮汕卤味的传统。在唐人街上卤味很多，卤鸭，卤猪脚在各个角落随处可见，卤鹅较为少见。在泰国社会，泰国人不太喜欢吃鸭肉和鹅肉。唐人街上的卤味主要会配蒜泥酱，辣椒酱。这种酱中会用蒜泥、醋、盐、白糖、辣椒作为主要原料，味道醇厚，入口柔软。泰国当地人的口味比较重，唐人街上的很多卤味也增加了一些泰国的地方口味，比如说偏甜，加入的辣椒更多。



图 1.9 卤味

燕窝 (รังนก)、

燕窝是中国自明代以来开始被食用的传统名贵食品之一。但是只有东南亚，特别是中国人食用。唐人街上燕窝非常有名，大街小巷上随处可见，价格实惠。很多游客都到唐人街尝试燕窝。唐人街上的燕窝烹饪中保持了食材的原味。被很多中国食客评价为一种素面朝天的鲜美。唐人街上燕窝味道清淡鲜美，原汁原味。



图 1.10 燕窝

鱼翅 (หูฉลาม)

曼谷唐人街鱼翅的酒楼非常多，以鱼翅为主要的招牌菜式。大量的中国游客慕名而来，到唐人街上来品尝名贵的中国名菜——鱼翅。唐人街上的鱼翅以其价格实惠，味道纯正，货真价实而闻名。



图 1.11 鱼翅

点心 (ติ่มซำ)

吃点心是潮汕人的饮食习惯。点心的泰语是 ติ่มซำ，泰语发音和潮汕话的点心一样。由此可见，点心的饮食文化是潮汕饮食留给泰国饮食的一个礼物。潮汕点心饮食文化是潮汕人生活的一种方式，比如说早茶文化。潮汕人早餐时候喜欢到茶楼喝早茶，尝点心，配着一壶清茶，一碟点心，就能享受到很好的早上时光。唐人街上茶楼很多，喝早茶，吃点心依然是很多泰国华人的周末的家庭活动。酒楼里面配着菊花茶，点心有豆浆(น้ำเต้าหู้)、粽子(บัวจ่าง)、烧麦(ขนมจีบ)，饺子เกี๊ยว。点心种类众多，口味多样。

正如林猷智在其研究中指出，从郑信建立吞武里王朝开，至今已经有近二百五十多年的历史，泰国的潮汕人一直保持着独特的饮食习惯及特点。¹很多潮汕饮食在泰国依然保持着传统的集美味及养生与一体的特点。研究者指出三大特点：

第一，讲巧食物内在属性的阴阳调和，有益于食疗养生之道。

第二，潮汕饮食注重“鲜，淡”的口味特性

第三，潮汕菜中非常重视“汤”和调味酱汁的制作和搭配。

¹林猷智. 潮汕饮食文化在泰国的传播及影响[D]. 南宁：广西大学. 2016.

第二章 中国饮食文化在曼谷唐人街的继承与发展

第一节 饮食的分类

在以上第二章的描述之中，笔者大致对曼谷华人街的华人饮食文化进行了基本的勾画。而在此基础上，笔者试图根据潮汕饮食文化的传统对唐人街的饮食进行分类，从而进一步分析潮汕饮食文化在唐人街的变化与发展展现出来文化内涵与逻辑。任何一种饮食文化，都包含着一种内在的文化逻辑，包括食物的分类，烹饪的分类。而分类恰恰是每一种饮食文化的独特之处的体现，饮食文化的分类区分了食物的雅与俗，食物的正餐与小吃，主食与副食，喜好与禁忌等等。可以说，饮食与口味并不单单是个人的个性化选择的行为，而是一个群体在某种特定饮食文化驱动下的一种文化行为。潮汕饮食文化有着独特的传统与内涵，蕴藏着潮汕人的文化精神，这些种种都表现在潮汕饮食的分类上。

雅与俗的互动

饮食表现出来的是社会风俗的一种内在逻辑。从历史的发展演变看，“风俗”会随着社会变迁而易改。从历史上来看，传统社会中国社会的潮汕饮食文化“雅”、“俗”之分是明显，差异也比较大。雅展现的是潮汕饮食之中有一些贵重的，只能是某些贵族和大富人家才能享受的食物。俗则是展现了潮汕饮食之中大量的物美价廉，老百姓居家日常常吃的食物。总的趋势来说，食品从雅向俗的转变是一个大的趋势。唐人街展示出来的华人饮食文化现状，更是切合了这样的时代发展。

鱼翅，它不仅被人们称为海味“八珍”之一，还与燕窝、海参和鲍鱼合称为中国的四大“美味”，从古至今一直倍受中国乃至东南亚各国人的关注与青睐。鱼翅作菜，以其柔嫩腴滑且软糯的口感而著名。这种口感，滋润、舒适而爽口，对很多食客而言，实在是饮食中很高的享受。

在中国南方，食用鱼翅已经有 600 多年的历史。早在李时珍的《本草纲目》一书就有记载：“沙（鲨）鱼古称蛟……腹下有翅，味并肥美，南人珍之。”¹从种种的记载里面，可以说鱼翅在中国饮食文化里面早已经为人熟知。而在中国饮食文化里面，鱼翅的价值真正体现在它独特的身份地位的象征，它既是海味“八珍”之一，更位列中国四大美味。这无疑变成了鱼翅的代表了名贵和高

¹李时珍. 本草纲目(套装上下册[M]). 黑龙江: 黑龙江科技出版社. 2013.

雅标签。鱼翅更多是传统中国富贵人家的专有之奢侈品，不属于一般家庭所能企及之物。

而随着现代文明的发展，鱼翅慢慢的也走进了“寻常百姓之家”。于是在曼谷唐人街上，令人惊奇的是鱼翅酒楼与鱼翅路边饮食小店随处可见。据笔者的调查所见，曼谷唐人街上街边饮食小店卖出一碗鱼翅，大约是 200—500 泰铢（约合人民币 40—100 块钱）。在鱼翅酒楼里面，比如说比较为中国游客所熟悉的银都酒楼，一小碗鱼翅也是大概 500 泰铢。这个消费对于一般的游客而言，已经不是高不可及了，相对是价格亲民，为很多游客所接受。

燕窝是中国自明代以来开始被食用的传统名贵食品之一。燕窝产地是印度尼西亚、泰国、缅甸、日本等地。燕窝在中国饮食文化界的地位和鱼翅相仿，特别是燕窝一直被认为了滋补养生之珍品，功能堪比人参之大补药。燕窝又被认为是女性滋阴养颜之宝，深受女性之追捧。而燕窝和鱼翅一样，也大量的出现在曼谷唐人街上中餐馆酒楼与路边饮食小店。燕窝甚至成为了世界各国很多游客来曼谷唐人街所必须尝试的美味。同时唐人街上燕窝价格更是实惠而亲民，也吸引了更多游客前来。唐人街上的燕窝一碗从 100 泰铢到 500 泰铢，价格多样化，适合不同的消费群体。

今天在唐人街上，有着大量专属于传统潮汕饮食文化之中高高在上，只属于贵族人家享受的食物。这些美食都已经走进了老百姓和游客们的日常生活了。



图 2.1 正餐与辅餐

正餐与辅餐

在潮汕饮食文化里面，正餐与辅餐是泾渭分明的。正餐以米饭为主，中餐和晚餐都是正餐。传统的潮汕饮食，米饭是充饥之主食，正餐必备之物。同时在米饭之外，烹饪各种正餐配菜以佐正餐。正餐的菜肴以海鲜与卤味为主。首先是海鲜类菜肴，在潮州菜中占有很大比例。而在正餐之余，传统潮汕饮食还有喝茶与点心一说。喝茶，喝功夫茶是潮汕地区的特色，很多潮汕人是宁愿有茶而无饭。

工夫茶是潮汕地区极富地方色彩的茶道文化。它历史悠久，和潮州菜一起并称为两大潮汕饮食的招牌。这一“饮”一“食”让人难忘。在潮汕地区，泡茶喝茶品茶是饮食养生之大道。潮汕功夫茶是以泡制程序多而出名。在潮汕地区，饮功夫茶是花费很多时间的。泡茶从第一道开始，到第四第五道茶的泡制和饮用都需要耐心和耐性。功夫茶的本意，就是在饮茶之中培养人的内心修养，在饮茶之中平静人的心境。在潮汕地区，泡茶和饮茶就是一种学问，一种功夫。只有在耐心的泡茶与饮茶之中，才能让人在繁忙与劳碌的工作之中得到休憩，内心得以平静，精神世界得以充实。而在饮茶习俗之中，点心是与饮茶的相互搭配，浑然天成的一对组合。点心，在潮汕饮食里面又被称为茶点。

而潮汕小吃，几乎全都是民间独创，并一直在民间流传。它具有料简味特，秀色可餐

潮汕小吃，以美味精致，物美价廉而在潮汕地区享受大名。潮汕小吃既然是一种“好吃”，更加是讲究“好看”的美食。人们在讲究其美味的同时，更讲究其形态美。虾饺，小笼包，粽子，烧麦，水晶球，南瓜饼，绿豆糕，杏花糕，种类繁多，味道各异，同时也是雅致有趣。这些制作精美的小点心，就如艺术品一样吸引人的注意力。

传统潮汕饮食文化的正餐的分类，表现了潮汕人生活的丰富性与多元性。正餐往往是正式充饥或者正式场合聚会之时候所用餐。而茶与点心，则是潮汕人休闲生活时光，享受闲适舒适的生活的需要。品茶尝点心，不在饱食饥餐的作用，而是是在于品尝与享受。

曼谷唐人街上，也有着很多潮汕文化的餐馆茶楼。根据笔者的调查，这里的餐馆以潮汕风味为主，还有各式广式小吃，如猪脚、卤蛋、鱼丸，炒粉，烧麦，各式包子，饺子，甜品，年糕，沾糕等。唐人街上的华人家庭喜欢在周末，节假日全家到餐馆喝早茶，品尝潮汕小吃。除了传统的旧式的茶楼餐馆，唐人街上也有一些现代风格的茶楼，比如说位于耀华力路 406 号的 Double Dogs 茶

馆就是一家现代风格的华人茶馆。（如下图）。这些现代风格的华人茶馆更受一些喜爱中国文化的青年人青睐。



图 2.2 Double Dog 茶馆

Double Dog 茶馆的装修简单大气，布置明朗舒适，颇具现代风格。该茶馆针对不同种类的茶设有不同的品茶区，茶单信息很全，提供了中英文的服务。对于想要品尝清新饮品和精致点心的客人来说，这里的茶具可谓令人赏心悦目。客人只需 160 泰铢即可品尝大红袍。这是来自于中国福建的著名绿茶。此外，这里还提供六种精选的中式茶点。

在今天的曼谷唐人街上，潮汕的正餐文化与茶点文化并存，并且有混合一起的趋势。各国游客来到曼谷唐人街，更多是感受潮汕饮食文化的多元性和丰富。他们并不严格区分这些饮食的内在差别。但是值得关注的是，越来越多的游客追求向往的是一种更加轻松，多元，舒适，便捷而休闲的生活方式，这些唐人街上的新变化也与这些新的追求有着直接的关系。

喜好与禁忌

从以上的分析，潮汕人饮食菜式多样，喜好海鲜，但是有着独特的粥文化，功夫茶文化。这些独特的文化无疑使得潮汕饮食文化的崇尚清淡、保持原汁原味是中庸之道的特点展现出来了。以下，笔者进一步具体分析潮汕饮食的喜好与禁忌。

潮汕饮食重视在日常饮食之中的养生之道。这从潮汕人重视汤品程度可见一斑。潮汕汤品追求味道清淡鲜美，并且要营养丰富。在潮汕美食中，一般每餐都要配备几道独具特色的汤品。据说这样的干湿搭配，既增进食欲，又清肠洗胃，利于身体的保健。汤品之中尤其喜好药膳。著名的药膳有虫草水鸭、当归乌鸡、洋参珠鲍、薏米水鱼等等。

同样的，潮汕人饮食喜欢喝茶，认为茶能解乏消食，还能调理肠胃。泡喝功夫茶是一个程序多，时间长的享受茶道文化的行为。泡出来的功夫茶口味甘浓，有益身心。特别是泡喝功夫茶本身就是具有一种协调身心，平静内心，平复心境的行为。除了功夫茶文化，潮汕地区也有着特有的凉茶文化，在天气燥热，天气干燥，人体不适之时，潮汕人就要喝竹蔗、芦根、蛇舌草之类的药茶。这类药茶被潮汕人称为“凉水”或者“凉茶”，据说能够清热解毒，消暑解乏，调理身体。这些凉茶是潮汕人常年家居旅行必备之物，无论到何时何地都喜欢饮用。

潮汕人饮食之中讲究“忌口”“戒口”。“忌口”“戒口”意思是在某些时间段，身体在某种具体的状态之下，要克制自己的口舌之欲；同时讲究食物搭配与季节，时令，气候，身体状况都有着直接的联系，会相互影响。

比如说，潮汕人平时饮食避免吃食太浓太辣等等口味过重的食物，忌多吃酸辣。特别是春夏之季，忌吃辣，油腻食物，忌多吃荤腥之菜，忌多喝酒。秋冬忌吃油炸之物，认为不宜于身体健康。

有很多地方风俗，认为老年人忌食无鳞鱼，如龟、鳖、鳝鱼、鳗鱼等，因这些东西是佛祖保护的圣物。有化脓性外伤者不吃豆类、鱼、虾，不食肥腻食物，应食素餐。

潮汕饮食的这些喜好与禁忌同样也影响了泰国唐人街上的潮汕华人。潮汕华人通过他们的传播，也将这些文化分享到了泰国当地人之中。他们也开始接受了这些思想与文化。比如说，每年唐人街上都举行的中国吃斋节，为时 10 天到一个月，影响力很大。大量的泰国华人与泰国当地人都接受这样的文化。他们会在吃斋节期间与吃斋节前后一段时间，坚持吃斋，忌食荤腥。而且他们认为吃斋是非常好的一个行为，即是对佛教徒的慈悲心的坚持，也是对自己身体的一个自我清理和调养。简而言之，吃斋有益于吃斋人的身心健康，使得吃斋人受益匪浅。（吃斋节的内容会在后面的篇章提及）。另外，也有泰国研究者在对泰国曼谷华人街的潮汕人群的饮食习惯调查之中得出这样的观点。研究者认为中国饮食不仅是食物，也是对身体有益的药。潮汕饮食不仅仅是食物，也具有深刻的食疗功能，这点也深受华裔圈和泰国当地人的认可。¹有关于潮汕饮食的食疗功能在曼谷唐人街的发扬与继承，将在下一节继续讨论。

¹เสาวรัตน์โพธิ์พันธ์. (2550). 研究唐人街的中国华裔在中国饮食方面的信仰和仪式[J]. วิทยานพนธ์ ศิลปะศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

第二节 饮食与医疗：食疗中的辩证法

自古以来，中国人一向以饮食而著称，古语也有云，“民以食为天”。饮食是日常生活之大事，同时中国人讲究在日常生活之中展现人生的智慧。而中国哲学的天人合一，阴阳调和的文化内涵也体现在饮食行为的内核里面。食疗就是一个典型的例子。

中医认为，食物是为人体提供生长发育和健康生存所需的各种营养素的可食性物质。即是说，食物之中已经具有了人体健康的营养，只要通过中医的整体性协调的理论，经过一段时间的缓慢调理，身体能够达到无药自愈的效果。

而在潮汕饮食之中，向来注重饮食养生之说。饮食养生之说，源自于中医的理论，而随着潮汕饮食在泰国的传播，也将从文化理念在泰国发扬传播开来。曼谷唐人街上，最著名同时也最名贵的食物当属鱼翅与燕窝。鱼翅燕窝作为重要的华人美食，同时也是有名的中药，吸引了无数东南亚的游客。

鱼翅，在中医药的传统里面一直是中药材名，同时更加重要的是它作为一种名贵的食材。作为中药药材，一般而言，认为鱼翅认为它味甘咸性平，可以益气、开胃、补虚。综合中医籍的说法，鱼翅能渗湿行水，开胃进食，清痰消淤积，补五脏，长腰力，益虚癆。由此据说是食疗食材之中的大补之物。作为名贵的食材，鱼翅更是作为佳肴美味而让人念念不忘。

燕窝又称燕菜，为雨燕科动物金丝燕及多种同属燕类用唾液与绒羽等混合凝结所筑成的巢窝，形似元宝，是中国传统名贵食品之一。《本草纲目》：“燕窝甘淡平，大养肺阴，化痰止咳，补而能清，为调理虚劳之圣药。

特别是燕窝这一食物，以其滋阴养颜，延年益寿的功效而在泰国社会中名声鹊起，各个阶层的人都知道而非常喜欢燕窝这一营养滋补品。泰国社会喜欢互送礼物，用礼物来作为人际关系的一种润滑剂。同时泰国社会也是一个层级森严的社会。泰国社会里上级与下级，领导与下属，年长与年幼，长辈与晚辈，教师与学生之间也是有着比较森严的层级关系。在这样的一个社会氛围里面，每逢重要的节日，重大的庆典时刻，位于下级的晚辈给上级的长辈送礼就变得特别的重要。往往这个时候，很多晚辈都会选择燕窝作为名贵的礼物赠送给长辈或者领导，以燕窝之名贵和有益身体健康长寿而表示对上位者的尊重与祝福。

曼谷唐人街上就有华人开设了大量的燕窝店，甚至是燕窝的公司。各种燕窝早已经做成各式的礼物，有可以直接食用的成品，也有需要烹饪然后食用的未成品。在价格上燕窝有不同的定位，但是大都比较昂贵。特别是燕窝作为一

种得到泰国人所认可的送给贵客的礼物，它的名贵性又大大的增加了。大量的泰国人也常常慕名而来曼谷唐人街，选择购买燕窝作为礼物赠人。

这些中药食疗的文化，随着曼谷唐人街饮食商业的不断发展，逐渐以新的商业包装的形式向泰国社会传播，并且带来了许多商机。

粥与食疗

粥文化是潮汕饮食文化之中独特而充满魅力的存在。糜，即粥也，乃潮汕方言。潮汕人特别喜爱喝粥，而且历史悠久，据说已经有几百年乃至千年历史。每天清晨，几乎每家潮汕人的家里头等大事便是煮上一大锅白粥，以便全家人食用

潮汕粥绵软细腻，花色繁多，放着文火在砂锅里面慢慢熬制，粥香四溢，香飘四方。在潮汕等沿海地区，粥因海鲜之利，其丰富和鲜美是别处难以比拟的。潮汕人喜喝粥，善喝粥，一碗粥，可以变幻无穷美味。

在潮汕人看来，食粥可养胃气、生津液；既能充饥解渴，又能养生益胃。而在现代饮食科学看来，粥有利于减少对蛋白质、脂肪的分解破坏，减少维生素的流失，并使矿物质能够融入粥汤中，更具有营养价值。当然对于现代人而言，吃粥还有一大好处，它清爽可口，易于消化。可以说食粥既解口腹之欲，又无增肥之虞，显然更多地满足了现代人的养生之道。

潮汕的砂锅粥在曼谷唐人街上也是大行其道。唐人街上有很多卖潮汕粥的粥店，这些粥店往往早晚间生意异常火爆，客人络绎不绝，空位难求。曼谷地处热带，常年夏季，高温酷暑，气候炎热潮湿。现代生活的人们工作繁忙，流汗多而导致食欲不振。而食粥可养胃气、生津液，既充饥解渴，亦能养生益胃。

同时在泰国历史上，曾经因为人口多食物少，煮粥吃粥相对节俭，吃粥也很好地成为了泰华社会的重要饮食桥梁。比如说林猷智在他的研究中就提及过，潮汕华人经常有把粥和各种菜搭配着吃的饮食习惯。同时每次发生自然灾害，不管是旱灾还是水灾，又或是战争，粥都是救人性命的首选。《中泰文化》也记载了，“1946-1957 年战争期间，17000 中国人在移居泰国的海上遇到了暴风雨，(报德善堂)慈善基金会带来了粥、饮用水，提供帮助”。¹可以说粥文化在泰国社会发挥了特有的饮食食疗，甚至救人性命的社会功能，同时也为泰国华人以及泰国当地人所认可接受。

¹林猷智. 潮汕饮食文化在泰国的传播及影响[D]. 南宁: 广西大学. 2016

中医内外相辅，阴阳调和的辩证法

潮汕美食作为潮汕文化的一个部分，它的特点的形成，潮汕地区气候温和，适合居住。而传统的潮汕文化，崇尚“礼乐”和“仁义”，提倡中和之道，具有传统华夏儒家中正安舒温柔敦厚的精神。

潮汕传统文化中首推崇尚平和忠恕，人群讲究和睦相处。潮汕美食讲究清淡，讲究五味之和的特点也是在这样的潮汕文化之中孕育出来。

同时潮汕地区地处南方，位居湿热之地。因为亚热带的地区、潮汕气候表现出夏季长、气候暖热的特点。

中医里面一直有内外协调，阴阳调和的说法，对大部分中国人，特别是南方中国人影响很大。中医根据其阴阳调和的理论，很强调自然与人的相互协调。同时在食物方面，食物的凉热属性就特别重视。食物的不同属性对人身体的影响，也成为中医食疗的关注的核心。比如说，苦瓜，绿豆属寒性，体热之人可以多食，以维持身体之阴阳平衡。而随着中医传入了泰国，很多中医的概念和思想也为泰国人熟知和接受。比如说泰国人日常生活常用的词语是“ร้อนใน”。这词经常用来解释由于天气炎热，饮食不注意，所导致的身体产生一些小炎症的原因。“ร้อนใน”一词的意思是“内热”，可以视作为直接翻译自中医学说。

随着中医概论的引入，潮汕饮食中的很多文化内涵也在挑战着泰国人的饮食观。泰国同样地处炎热之地，曼谷更是四季如夏，酷暑难耐。而曼谷唐人街的潮汕饮食文化观念的传播，也在慢慢地改变泰国人的很多想法。比如说泰国中部与南部的口味偏重，喜欢以酸辣来开胃，更喜欢油炸与烧烤的美食。曼谷居民更加是偏爱这些油炸食物。而唐人街上的潮汕美食，仍然较多的保留了传统的潮汕美食的味道，在保持清淡，鲜美的基础上，才加入了一些其它味道元素。这些美食独有的清淡口味和背后的食疗文化也影响了很多泰国人，让他们逐渐接受中国饮食更加有益健康，适宜养生这些认识。很多泰国人也开始慢慢喜欢上潮汕饮食，而不是油炸食品。根据笔者调查，唐人街上的白粥或者海鲜粥等等粥类食品，依然是保留着鲜美，清淡的味道，并以其吸引了大量的游客和食客。

第三节 饮食与节庆

中国人的饮食，从原初开始就是与祭祀联系在一起的。正所谓食祀同源。在中国饮食文化里面，用食物来祭祀天地，鬼神，祖先是饮食之大道，乃是最重要之事。而在中国重大节庆时刻，饮食就扮演重要的角色了。这一节，笔者通过观察曼谷唐人街上的重大节庆时刻传统中国饮食与祭祀之间的联系来了解唐人街上华人的饮食文化继承。唐人街上最重要的节日分别是春节（วันตรุษจีน）、清明（วันเซ็งเม้ง）、端午（วันไหว้พระจันทร์），中秋节（วันไหว้พระจันทร์），斋节。

春节（泰语名字是：วันตรุษจีน）

潮汕饮食文化又是与特定的节庆联系在一起的。传统的节日中，最受人们重视的节日是春节。春节，是一年岁月更新的开始。每当年底临近，人们便开始筹办年货，准备过年了。因为这是一年中的第一大重要的节庆。潮汕地区有着许多既同于中原地区又异于中原地区的习俗活动，如，贴门神、春联，准备团年饭，迎财神，放鞭炮，送压岁钱，拜年，送“大吉”等等活动。

而在曼谷唐人街上的华人家庭里，春节也是一年的最重大的节庆时刻。对于唐人街上的潮汕家庭，春节除了是家庭聚会，最最重要的就是华人家族祭祀活动。中国农历的年末，主要祭祀活动就是献祭。献祭是先从自己信奉的神庙开始，然后再到自己家里的神灵。有的家里可能还有一些特殊的神圣之物需要特殊祭拜，如：狮子像、观音菩萨。如果家里供奉的是狮子像，需要用生肉献祭。而如果家里供奉的是观音菩萨，则需要用斋食献祭等。对于唐人街上华人而言，春节不仅是庆祝新的一年的开始，同时也是在新的一年里祈福祝愿吉祥如意而祭神的好时机。

พรพรรณ จันทโรมานนท์ (2537) 认为中国人相信吉利的说法。¹如：拜神用品全部都有吉利的寓意，他们认为祭拜神灵的物品或饮食有好的寓意，会给祭拜者带来好运。唐人街上的华人会购买与名字谐音吉利的水果、祭品。比如说潮汕华人特别喜欢新年供奉橘子，橘子在潮汕话里面和吉利的“吉”字谐音，同时橘子又名发财橘。但是每个地方的方言不一样，他们认为吉利的祭品也不一样。

对于曼谷唐人街上的华人家庭而言，饮食也是仪式活动里的重要部分。仪式中使用的中国饮食大都源自于祖先们的信仰。如：春节用来祭祀祖先的食物，

¹พรพรรณ จันทโรมานนท์ (2537). สดกลชีว: โขดลาภอายุยืน(พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มติชน.

必须是日常饮食、甜食和水果，而且还要有吉祥的寓意。中国人喜欢用肉类等，如：猪、鸡、鱼、龙虾、猪肝，鱼丸，炒蒜头，清汤。

这些用于祭祀的食物都有着丰富而深厚的内在寓意，寓意吉祥。比如说：猪，有富裕的含义。清汤，清译为：清透、甜。用清汤来祭拜意为：让子孙后代生活顺利。

根据 จิตรา ก่อฉันทเกียรติ (2546,หน้า 116-117)的调查研究，中国春节，在泰国曼谷唐人街的华人圈子里面，都有着准备甜食糕点的传统。¹甜食包括了年糕和糍粑等等，是必不可少的。这些甜食也可以说是春节祭拜神灵的标志，它们是又甜又粘的食物。传说，每年中国农历新年春节的时候，灶神都会上天庭向玉皇大帝汇报人间的罪恶功德。在这个古老的传说里面，据说甜食能让灶神嘴巴甜甜的，只汇报功德。而粘性的食物还能让灶神嘴巴粘住，并且在玉皇大帝面前说不出坏话。除此之外，用于春节祭拜的还有其它甜食，如：汤圆，汤圆又圆又细滑，比较容易咀嚼、下咽。汤圆还有一层吉祥的寓意，代表了对生活的美好祝福和心愿：祝愿新年的生活像汤圆一样顺心如意，团圆吉祥。

清明（泰语名字：วันเซ็งเม้ง）。

清明节的泰语名字是 วันเซ็งเม้ง，其泰语读音和潮汕话的“清明”两字相似，翻译成汉语的意思是清明日。从泰语 วันเซ็งเม้ง 的读音，就可以了解清明节是潮汕人传播到泰国的。清明节的祭品跟其他节日的一样有猪、鸡、鸭和祖先喜欢吃的食物。按照古代的习俗，中国人会带煮熟的田螺去祭拜。祭祀后大家就在墓地把田螺吃了，然后把贝壳放在土墩上面。在泰国的华人后代很少有人知道这个传统习俗了。(จิตรา ก่อฉันทเกียรติ, 2546,64 页)

清明节祭拜的食物有糕点，水果。糕点一般为芝麻饼或者发糕。

1. 芝葱饼 จูซังเปี้ย，ซัง是葱的意思，饼的表面有葱花和白芝麻，有脆的和软

的两种

2. 发糕 (ขนมถ้วยฟู)意思是繁荣昌盛。除此之外还有其他甜点，清明节祭拜一般要够三种或五种食物

清明节祭拜的最基本的水果有香蕉，橘子，苹果。香蕉，橘子寓意为幸运。而苹果寓意则是平安幸福，除了这三种水果以外，还有其他当季的水果。清明节用来祭拜的日常饮食、甜点、水果必须是祖先们喜欢吃的东西，但是刚去世不久的第一次祭拜需要用梨 (พัชรากิจปฐมมงคล,2547,89 页)

¹จิตรา ก่อฉันทเกียรติ .(2546). ดั้งหน้าก๊วย(พิมพ์ครั้งที่ 26). กรุงเทพมหานคร: แพรวสำนักพิมพ์.

这三种水果会按顺序来拜三个祭祀对象，分别是土地爷、土地神、祖先。祭拜的食物是 3-5 种日常饮食食物。

在笔者的访谈与观察之中，曼谷唐人街的华裔非常重视清明节。对于曼谷唐人街上的华人而言，清明节是中国传统的家族节日。在每年这个特定的节气里面，子孙后代悼念先人回忆家族历史，表达哀思，表达慎终追远的情怀。而且不管华人家族里面亲戚兄弟姐妹们生活工作居住多远都会回去祭奠，为先辈们清理墓地。这种中华传统家庭家族的节日也反映出家族的相亲相爱的家族情感，维系了家族的团结，得到很多华人家庭的继承。

但是，不得不提到，现在的清明节，曼谷唐人街上的华裔家庭的习俗也在不断变化之中。华裔家庭不会去很远的地方祭拜祖先了，他们会把祖先的牌位放在寺庙里，比如说下一节会讨论的到的潮汕人的公庙。比如最有名的潮汕人华人公庙就是龙莲寺。很多唐人街上华裔家庭都会把祖先排位放到龙莲寺。一方面出于经济的考虑，因为坟地价格比较贵，他们没有足够的钱去买地安葬祖先们的骨灰。更早之前，唐人街上的华人都会把灵牌放在家里方便供奉。这同时也为了安慰家人心灵，让家族后代们觉得先辈们一直都在身边，一直守护着保护着这个家庭与后辈子孙。后面受到泰国文化的影响，大家都把灵牌放到寺庙里。而且寺庙不一定是在中国的寺庙，也可能是在泰国的佛寺。

端午和中秋节是另外唐人街上的两个重要的节日。中秋节泰语是 วันไหว้พระจันทร์，中文意思就是拜月亮节。拜月亮节最重要的礼品和贡品当然是月饼了。月饼的泰语是 “ขนมไหว้พระจันทร์”，意思是拜月的点心。从泰语名字就可以知道，这些都是直接从中国文化翻译过来的。

祭拜仪式在中秋节晚上。仪式举行于月亮升上夜空，明月朗照中天，满照九州之时。此时唐人街上的华人会在自己家里的楼顶，或者外面的大厅可以望见月亮的地方摆上供桌。桌上摆满了祭拜月亮的贡品。这里面有月饼，水果。仪式最后还要供奉茶水，点上三柱香，一支蜡烛。

作为贡品的水果都会选择一些带有吉祥寓意名字的水果。比如说苹果代表宁静美好；橘子包含了吉祥如意，事事好彩头的含义，是泰国华人非常喜欢的；而柚子则表示生活将好运常来。一般是不会选择带刺的水果。因为带刺的水果寓意不好，带有生活艰辛，多刺多磨难的含义。

端午节的泰语名字是 วันไหว้บะจ่าง。วันไหว้บะจ่าง 翻译成汉语是拜粽子节。粽子的泰语就是 บะจ่าง。从泰语名字看，就非常有意思。端午节在中国是祭祀的节日。用粽子来代表这个特定的节日，可以看出是深受中国文化的影响。在唐人

街上的华人会拿着粽子去公庙祭拜神灵、在家里祭拜祖先，但是却几乎是没有举行划龙舟比赛。

从以上所述，唐人街上的重大中国传统节日都保留着祭祀的传统，而祭祀的贡品和节日饮食都带着浓郁的中国潮汕文化风情。唐人街上的华人在传统节日上祭祀，除了在家里祭祀，更重要的是到唐人街上的华人公庙去祭祀。唐人街上潮汕人公庙对唐人街上的华人继承传统的中国文化身份有着重要意义。

第四节 潮汕人公庙与族群认同

潮汕华人公庙是曼谷唐人街比较独特的文化现象。之所以说华人公庙的独特性，是因为华人寺庙在唐人街上非常多而普遍。潮汕华人公庙是一种重要的华人社区文化，精神文化的所在。第一代潮汕华人到曼谷来聚居，生活，工作，开始组建自己的家庭，建设自己新的家。公庙就是华人在建设自己家园，将自己的传统与文化继承下去，加强华人身份认同感的一个重要标志。在尽力融入泰国社会过程之中，华人也在维系自己的华人的身份与传统的文化。泰国是佛教的国家，信徒众多，占了全国人口的 95%。佛教的寺庙遍布全国，佛教信念是泰国文化的一个核心价值。而华人的公庙拜祭的有道教的神仙，还有中国历史人物关公，当然最重要的还有汉传佛教的一些佛陀。因为佛教的因素，第一代华人也和泰国人很好地相处。这些华人公庙的存在既表现了华人的身份与文化传统，也在一定程度上维系了潮汕华人融进泰国社会，与泰国文化结合的一种和谐。而唐人街上华人寺庙的重要性，以及华人公庙对唐人街文化社区的影响力已经有研究者提出来了。熊开万在研究文章《曼谷唐人街的空间生产与族群文化交流》就这样说：

（曼谷唐人街）公庙的修建在唐人街非常普遍，图 1 是本人田野考察中绘制的唐人街社区空间图。从图中可以看到，唐人街公庙之多，几可以与泰族社区泰寺之多相类。值得重视的是，几乎每一中式寺庙的旁边，都会耸立着一座泰族佛寺。……哪里有中式寺庙，哪里就有华人社群的聚居。¹

在唐人街上，根据祭拜的对象的不同，公庙大概可以分为三类。第一类是祭拜佛陀的寺庙，其中比较有名的寺庙有龙莲寺。

¹熊开万. 曼谷唐人街的空间生产与族群文化交流[J]. 昆明学院学报, 2011-10-31.



图 2.3 龙莲寺

龙莲寺坐落于泰国首都曼谷的唐人街，建造于 19 世纪 70 年代初期，是泰国潮汕华人在曼谷最早建立的佛寺，为泰国最大、最重要的中式寺庙。龙莲寺香火旺盛，整年不断，深受曼谷华人特别是当地潮汕华人的欢迎。唐人街上的潮汕华人经常光临寺庙礼佛祈求平安。关于龙莲寺由来还有一段故事。广东潮汕澄海县程洋岗的龙莲是远销泰国的物品之一，寺庙现在的位置就是曾经聚集售卖龙莲子的地方，因而寺庙建成后取名龙莲寺。

龙莲寺为经典的中国建筑风格，在瓦平铺的屋顶上雕饰有动物和花朵图案，包括代表中国的龙。大门上端悬着一竖匾：写着“龙莲寺”。门旁有一副对联：“龙势飞腾地，莲灯照耀天”。在寺庙的主殿内有三尊中国风格的金光闪闪的佛像，还有一些比较小的佛像。龙莲寺最热闹的时候就是中国传统节日到来的时候，每逢中国春节和九皇斋节来临，寺庙就会举办盛大的庆典活动，到时总是香客不断，朝拜民众川流不息，热闹非凡。

笔者曾经在 2017 年的中国中秋节来到唐人街香火鼎盛的龙莲寺进行观察。笔者见到很多有着华人面孔的当地人来到龙莲寺。当中既有拄杖结伴而行的老年夫妇，也有一家人集体出行。很多人还能够说着潮州话和粤语。寺庙佛像前摆放的贡品除平时常见的礼花花环外，还有大量的月饼。寺里的僧人向笔者介绍，每年中秋，唐人街上的各家寺庙都会举行相关仪式供当地华人寄托节日的祝愿。该寺通常每天接待的信众约为 200 名，但中秋这天，仅上午香客就已经超过了 400 余人，预计下午的来访者还会更多。

第二类是以祭拜道教的神仙为主。比如说中国人的民间传说里面的八仙。八仙是指铁拐李（李玄）、汉钟离（钟离权）、张果老（张果）、蓝采和（许

坚)、何仙姑(何琼)、吕洞宾(吕岩)、韩湘子、曹国舅(曹景休)这八位仙人。

第三类是以祭拜中国历史人物为主。比如说有名的关帝庙。关羽是中国一个重要的历史英雄人物。近代随着华侨的飘洋过海,信仰关公的习俗也被带到了全球各地,有华人的地方就有关公庙,就有对关公的信仰与传播。对关公的祭拜已经变成一种社会群体的信仰。华人祭祀和崇拜关公,认为他是忠义诚信的代表。

在曼谷唐人街上有两座关帝庙。分别为武圣祠和关帝古庙。笔者曾到关帝古庙上去参观。关帝庙里有供奉着中国历史上有名的关羽将军和另一位历史人物叫做马爷将军。华人在民间已经将关羽称为关帝或者关公。寺庙的外观有一副对联,写着:“千秋義勇莊山河,一點忠心垂万古”。上面则写着:“丹心貫日”。进去这个关帝古庙,古庙不大。入门的左边是关羽的塑像,他稳坐中间,他身前一左一右则是他的儿子关平和随从将军周仓的塑像。这个关帝庙和笔者在潮汕地区参观过的关帝庙相似。潮汕地区对关帝的崇拜是非常普遍的。潮汕地区,关帝庙遍布各个地区,很多关帝庙已经有两三百年的历史,平日更是香火鼎盛,来拜祭的潮汕人更是络绎不绝。有的研究者认为关帝庙是潮汕民间商人文化的一个重要代表,而且更多是对商人和商业社会带来“忠义”观念的肯定和认可。潮汕地区自古以来崇尚“礼乐”和“仁义”,儒家教化深入人心,民风淳朴。关公所代表的“忠义”在潮汕民间社会变成一种道德的精神。正如李亦园先生谈论台湾移民社会的商业化和市镇里“关公”崇拜的普遍之间的关系,这样说:

台湾早期的移民在定居建立田地并发展水利之后,移殖的社会逐渐稳定下来……在一个移殖而初定居下来的社会中,人际间关系网络的建立,特别是在商业性的相互交往之间。极需一种讲信用重义气的象征作为行为的准则,此时“关公”的崇拜就突显出来了。

这样,笔者认为,李先生的描述是很准确的,也同样适用于唐人街上的潮汕华人修建关帝古庙,并将其视为潮汕华人商人的公庙,公共社区精神的象征,维系整个唐人街潮汕华人的群体认同感。



图 2.4 帝古庙门

关帝古庙门前的“肃静”等招牌，早已被提供清香的桌面遮掩，进庙的人几乎都在桌上请了香（25 泰铢一小把），然后在庙前拖鞋，进庙、点香、磕头、作揖、许愿。关帝古庙，每逢春节，元宵，清明，端午，中秋，关帝诞辰，都是人满为患的，唐人街上的潮汕华人都会到这里献上礼花，果盘，礼品。

而第四类或者不能说是华人公庙，只是华人的一种祭祀的方式，就是祭祀土地，祭祀天地。这是在唐人街的很多小巷子里都有的。很多时候就是一块祭祀的石碑，上面写着“天地父母，合眾平安”。这也是华人的一种特殊的文化传统，中国人敬重天地君亲师，对天地父母特别的尊重。根据笔者的访谈，是每逢初一十五，就有华人家庭献上，礼花，果品来祭祀石碑祭拜祈福。重大的传统节日，春节、元宵、清明、端午、中秋都是不可或缺的。



图 2.5 肃静

第三章 中国饮食文化在曼谷唐人街的现代展演

第一节 唐人街吃斋节：中国饮食文化在泰华社会的现代展演

中国素食节是许多社区的重要节日，是泰国华人特别是潮汕华人的文化象征。

中国人在悠久的历史，传统和生活方式中所体现出来的华人的核心观念是非常强烈。相关论述可以参见美国著名人类学家，施坚雅 (William Skinner, 1925 -2008) 的研究。¹即使曼谷唐人街可能发生了巨大的变化，但它的中国身份仍然是它的商标。

虽然中国斋节不是中国农历八大节日之一，但它一直在华人圈子甚至在泰国人圈子里面有一些人群在生活中践行着的。然而，直到吃斋节日经过媒体的帮助而在普吉岛，董里和曼谷等主要城市推广之后，它才广受欢迎。

有报道说斋节比较早是在普吉岛上每年九、十月举行，一连庆祝九天。普吉岛是泰国南部的一府，市区居民大多是福建后裔。起源于十九世纪的福建闽南移民，一直流传至今。随着吃斋文化的传播，九皇斋节不再是专属泰国华人的节日。越来越多泰国人，也相信吃斋是有益身心，既可以调理身体，更可以纯洁精神，增强虔诚礼佛的向佛之心。甚至很多吃斋的佛教徒相信，吃斋是可以增强人的慈悲之心，行善积德，多造世间功德。在九皇斋节这段时间，原本属于中国南部道教信仰吃斋仪式，也普及了泰国全社会，为社会各个基层所接受。泰国全国各地很多地方民众也一起欢度九皇斋节。

从泰国政府的经济数据统计可以看出，泰国人在中国斋节的消费支出每年都在增加。很多政府公共部门也参与推广这个节日。随着在 Samut Sakorn (龙仔府)，Nakorn Sawan (那空沙旺府)，Chumporn (春鹏府) 和芭堤雅 (Pattaya) 等地的中国素食节举行了盛大的活动，中国斋节也被很多游客放在旅游日历上。此外，许多购物中心出售素食，并特别为这个节日举办特别活动。

虽然没有关于泰国素食节的起源的结论。但是近年来每年在泰国许多地方都举行了吃斋节活动。从接近马来西亚的南部宋卡府，到东部的碧湖里府，中部的曼谷及其诸府，以及东北的各府和北部的清莱清迈等府都有举行声势浩大的吃斋节活动。当然曼谷唐人街仍然是游客和朝圣者最重要的地点。无论是因

¹[美]施坚雅著,许华等译.泰国华人社会:历史的分析[M].厦门:厦门大学出版社.2010年

Skinner, G. William (George William). 1957. Chinese society in Thailand: an analytical history. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.

为众多的宗教场所，名声在外的中国食品，还是因为在旅游组织支持引导下，中国斋节都是排名在中国农历新年后的第二大的曼谷唐人街节日。同时吃斋节也是曼谷唐人街四大重要节日之一。

从 2011 年，曼谷唐人街的中国斋节举办了一个名为“中国素食节：清洁的食品和良好的心态（The Chinese Vegetarian Festival: Clean Food and Good Mind）”的吸引游客的营销活动。主要赞助商是三攀他旺县民政事务处，三攀他旺县文化委员会和三攀他旺县社区，大都会管理局和泰国旅游局。

节日的细节取决于某个特定地方的信仰。也就是说，节日的时间从农历 9 月的第一天到第九天的连续 9 日时间。根据中国农历的算法，斋节可能是公历 9 月或者公历 10 月。第一天，人们通过仪式来祈求佛祖请佛像来主持仪式，然后在最后一天送回。节日的第三天，第六天和第九天被认为是很多信徒必须参加的伟大圣日。与此同时，也有一些特殊的仪式，如诵经参拜佛陀与菩萨，以及放白色的灯笼，以邀请神灵与鬼神接受信徒们的祈福与供奉。许多吃斋的地点还会特意安排中国南方潮汕地区传统的舞龙和舞狮活动。而很多仪式的场合场所都有一些严格的规定，规定只有穿着白色服装的虔诚信徒者才可以进入礼拜佛祖。

政府部门举办的中国素食节中的文化认同。

2013 年耀华力中国素食节传单的宣传口号曾经打出这样的口号：“耀华力和三聘路地区的中国泰国人在中国素食节上实践了传统的中国素食主义，这是泰国华人社区的最杰出身份标签”。这个曼谷唐人街素食节标语也揭示了组织者如何将这一吃斋文化传统视为曼谷耀华力唐人街社区最杰出而独特的文化身份的想法。这种独特性被解释和发扬，在耀华力唐人街九天吃斋节的特别活动中呈现出来。

由三攀他旺县组织的 2013 年中国素食节被称为“2013 年的耀华力吃斋节：祝福最尊敬的陛下（Yaowarat's Vegetarian Festival 2013: the Merit Blessing in Reverence for the Majesties）”。三攀他旺县办公室和三攀他旺县文化委员会安排的主要活动和仪式都放在唐人街大门“圣寿无疆”的大牌坊之前，以此表达对泰王的热爱和尊敬，也凸显了曼谷唐人街的特殊地位与吃斋节的独特性。

主要活动分为两部分：娱乐活动和吃斋仪式。娱乐部分主要是营销和促销活动。仪式部分安排在唐人街门口的 Lokokokroh 寺庙。在这个寺庙设立了礼拜场所，并摆设了祭拜的佛像和九个祭祀的灯笼。三攀他旺县文化委员会和三攀他旺县地区办公室做出了一些活动的规定和安排好了一系列的仪式活动的场所。而三攀他旺县的企业在节日期间则是提供免费的素食。天华医院对面是主

会场，在耀华力道路两边都是由赞助商经营并组织的食品摊和商店。商店与食品摊点上都是各种斋物贡品和食品，食品上也挂着“斋”字的黄纸。选购斋品的人流络绎不绝。很多信徒换上白衣白裤，诚心斋沐，到佛庙进香，礼拜九皇礼佛，以祈求合家吉祥平安，诸事顺利。

正如政府部门所公开宣传的“吃斋是为了停止杀生。让身体、心灵等都能够变得更加健康。穿白衣服表示净化，让身体和心灵都更加干净和纯洁，让行为和思想都往好的方面发展。”

地方政府部门举办的节日，通常与一些商业团体一起合作。这些团体向公众游客，全世界的媒体展示了泰国曼谷唐人街社区独特的文化身份。他们与政府部门合作，通过商业包装的手段进一步去包装，美化和宣传耀华力唐人街的吃斋节。在这种具有商业属性的包装，宣传乃至营销的手段来展现呈现出来的唐人街的斋节已根据其营销理念进行了很多修改。这也是为了更好的让游客享受感受唐人街的吃斋节文化，并且能够让赞助方，组织方从活动方方面面中受益。对商业团体而言，组织这次活动的关键是尽可能吸引更多的人。组织的吃斋节活动的热度越高，社会关注度越高，社会影响力越大，就意味着组织方，赞助方的收益越大，这次活动就越为成功。

因此，大概可以得出这个结论，经过政府部门和商业机构在吃斋节日活动与仪式之中复制和呈现的泰国华人文化身份是一个类似于文化商品的东西。这就类似于以任何形式或风格的令人兴奋，令人着迷和华人文化身份的东西。在吃斋节活动中展示出来的最重要的是中国文化在海外的展演。这种文化展演是必须让游客和参与者容易理解和感受的，不需要深入的解释。

由此，笔者认为由政府部门和商业组织者举办的耀华力中国素食节包含着新的带着特殊时空下某种特别的中国文化认同。这种中国文化认同包括以下内容：

一. 神圣宗教场所的代表身份：中国素食节中的信仰遗产

曼谷唐人街是著名的文化地区，有许多神圣的地方，特别是中国的大乘寺庙，安南大乘寺庙和神社，它们是中国南方文化之中道教，佛教和地方民间信仰的复合体。这些寺庙就是中国南部地区例如潮汕地区文化的宗教展演。当中国素食节的时候，这些宗教场所将在寺庙里面组织一系列的仪式，同时也为参加者提供免费的素食。2013年，三攀他旺县地区办事处和参与安排中国素食节的机构将唐人街视为神圣的地方，并将其命名为“中华素食节礼拜之门”。

(Chinatown Gate as a sacred place named “Yaowarat Chinese Vegetarian Festival Site of Rite.”)

二. 皇家仁爱下的泰国华人身份

这个泰国皇家仁爱的泰国华人身份是一个集体身份，是由历史上积累的耀华力居民和泰国华人的全体或部分人的集体记忆形成。他们有机会表现出对泰王室的忠诚，并偶尔出现在活动或媒体中。特别是，在每年政府部门安排的中国素食节上唐人街华人的集体身份清晰地媒体上凸显出来。例如，多年来，每年的唐人街素食节日主题名字都表达了泰国华人对国王陛下的忠诚和感激之情。比如说：“耀华力的素食节 2013：为陛下而献上的荣耀祝福”，“耀华拉节素食节 2012：我们伟大国王王后的荣耀”，“在素食之感受中得到快乐与幸福”，以及“耀华力素食节 2011：荣耀庆祝国王 84 岁寿辰”。此外，在系列的吃斋节日中的活动中还展现了忠诚的泰国华人的身份。比如说签署声明作为一位为期九天的素食主义者，身体力行，内心虔诚的用吃斋，祈祷的行为祝福国王与皇室。信徒们签署一本敬礼书，集体吟诵国王和王后献给中国的经文。在宗教场所和节日的主会场，组织者和信徒们一起用国王和王后的图像装饰祭坛，并在一系列的活动中颂扬陛下的伟大高贵仁爱民众的形象。

三. 神奇美味充满魅力的华人食物标志

在吃斋节活动的转播之中展示出的耀华力或曼谷唐人街的另一个重要的文化身份是曼谷唐人街是美食和高品质食材的汇集之地。尽管曼谷唐人街上的很多旧业务已经消失或被新企业所接管，但新的华人美食之城的身份已经确定并且通过各种媒体重复呈现。例如华人美食之城通过电视节目，泰国和国际旅游项目，指南以及品牌为“Yaowarat”的食品广告活动，种种的媒体都在展示一种新的唐人街文化身份。

耀华力唐人街的中国素食节也通过介绍廉价餐馆，开展促销活动，举行烹饪比赛和素食烹饪示范等等活动进行营销宣传。唐人街上素食烹饪示范是一项很有特色的活动，比如说通过展示“金色”的面条和世界上最长的春卷来吸引媒体的关注。很显然，这个曼谷唐人街斋节的主要目的，和耀华力唐人街上的其他商业性节日活动一样，都是为了更好推广唐人街上的美食。这表明耀华力大餐的特征得到公众的认可，对游客很有吸引力。很显然，这个节日的主要目的，以及耀华力的其他节日，都是为了推广食物。这表明曼谷唐人街的中华传统美味食物的身份被公众所认可，并且对游客很有吸引力。

总的来说，唐人街上的由政府和商业组织合作的，在 2010 年后连续多年举行的泰国华人吃斋节活动，已经很好地成为了唐人街对外宣传的重要名片。这张名片展示出了唐人街华人的新的文化身份。这个新的文化身份之中包含了传统的中国文化的认同感，更包含了华人在泰国社会获得的泰王荣耀下泰国华人

的身份，也凸显了他们在现代多元文化社会的独特身份。当然不可否认，传统中国饮食文化也会持续不断影响着泰国华人的身份想象与认同，给予他们更多的文化之根。

第二节 变化的口味与变迁的认同

今天，随着经济的发展，华裔家庭逐渐融入泰国社会，传统的中国饮食的味道也是在不断的变化的之中。传统的华裔家庭的传统节庆文化也是不断在发生很多的变化。食物的味道与形式在变化。

中秋节的月饼，本是源自于华人。华人将中秋文化，吃月饼传播到了整个泰国。随着月饼产生了很多变化。传统的中秋月饼，主要是一种中秋文化的象征，也有着望月怀人，寄情明月，借月饼来思乡怀念故土文化的含义。现在的唐人街上月饼已经慢慢变成一种点心，一种有着中国风情的点心了。在商业利益和市场的开拓驱动下，唐人街上的月饼也产生许多新的品种，有巧克力味、抹茶味、奶油味、杏仁味，或者是特别的冰激凌月饼等。不得不说，这些不同馅的月饼和传统的中国月饼味道也有一定的差别。于是每年的中秋节，曼谷唐人街更多时候已经演变成一个月饼展销的一条街了，各国的游客与泰国本土游客都会来到这里，购买品尝这些“变了中国味道”的月饼点心。

祭祀的贡品与祭祀的形式也在变化着。

随着经济的发展，祭祀中用到的祭品也发生了改变，变得没有以前重视。传统的祭祀仪式中用的果品，食品，甜品都是必不可少的，缺一不可的。而且每一样都是有着约定俗成的要求的，每样祭品都有着不可取代的含义。祭品的摆放，参拜祭祀的时间都是有着传统的约定。现在在泰国曼谷唐人街上的华裔大都已经都是华人第四第五代子孙了，随着老一辈华裔的老去，唐人街上新一代华裔子弟也逐渐淡忘这些仪式了。

祭拜的人大多数是年纪大的老人。华裔青年一代大都忙于工作，对传统华裔家庭的祭祀仪式的要求，祭祀贡品的要求也都是一知半解。随着时代的变化和经济的发展，年轻一代华裔比较注重现代生活方式而非传统信仰文化。他们更多相信生活的好坏依靠的是经济的发展与物质生活的改善而不是信仰。只有很少部分人会按照旧习俗来祭拜，也就只有老一辈的人还保留着传统中国文化的信仰，会比较重视这些节日的祭拜仪式。

正如上文描述的，祭祀活动现在也在华裔家庭中悄然变化着。华裔家庭不会去很远的地方祭拜祖先了，他们会把祖先的牌位放在寺庙里。一般是选择有

名的潮汕人华人公庙例如龙莲寺等。基于经济的考虑，坟地价格比较贵，华裔家庭有些没有足够的钱去买地安葬祖先们的骨灰。更早之前，唐人街上的华人都会把灵牌放在家里方便供奉。这同时也为了安慰家人心灵，让家族后代们觉得先辈们一直都在身边，一直守护着保护着这个家庭与后辈子孙。后面受到泰国文化的影响，大家都把灵牌放到寺庙里。

或许正如 เพียงพลอยไพลิน (2530) 所论述说的，中国饮食的出现，对泰国饮食文化和其他文化有着深远的影响。¹在古代，中国商人来到泰国经商，可以说从那个时候起中国人就带着自己的饮食文化进入到泰国了。在拉达那哥欣时期，尤其是拉马三世时期，大量中国人迁徙到泰国，中国饮食也随之而来，泰国人的生活和消费文化受到了很大的影响。在现代，中国文化和泰国文化已经融合在一起，甚至无法区分开来，大部分在泰国的中国人已经不是纯粹的中国人，而是中泰混血的泰国人。

其实这种文化影响是相互作用的，泰国文化同样极大的影响了华人的生活。华人在融入泰国社会的同时，同样也将泰国文化融入到自身的华人文化之中。这样才早熟了中泰文化混血的新华裔。

今天的曼谷唐人街上，中国饮食文化的味道已经在悄然地发生某种变化。伴随着饮食文化味道改变的是新的文化身份与族群身份的出现。华人的身份更多的是包含在泰国人的身份里面，泰国华人的身份变得凸显。新一代的泰国华人更加像是在多元文化时代产生的文化混血儿。

¹เพียงพลอยไพลิน (2530). อาหารที่เข้ามามีบทบาทต่อวัฒนธรรมการกินของไทย. ในวิทยานิพนธ์อำนวยคุณ (บรรณานุกรม), เส้นทางเศรษฐกิจฉบับพิเศษคนจีน 200 ปีภายใต้พระบรมโพธิสมภารภาค 2.(หน้า158-162). กรุงเทพมหานคร: สหมิตรการพิมพ์.

结论

华人移居进入到泰国社会已经有 700 多年的历史。华人是世界上独特的群体，他们带着自身的文化记忆和家庭宗族记忆迁居到一个陌生的海外之地。在逐渐融入泰国社会的过程之中，华人群体之中根据家乡的地域观念，形成了五大社群，分别是潮州、福建、广东、客家、海南。这些不同社群分布在泰国的不同区域，也作出了不同的贡献与社会成就。

在人类的历史记忆和文化记忆里面，味道记忆是最难遗忘的。味道是一种文化塑造出来的身体和精神的双重需要。对于一种味道，从小接触亲近，已经成为味蕾的一种特殊记忆。对于这种记忆，已经在每个族群内部成员身上形成了一种认知与情感上紧密联系。所以，文化人类学家认为食物是群体社会阶层、等级、身份等的一种符号，更加重要的是食物还隐喻着一种群体的文化的自我解释和族群认同。食物是一种重要的群体的历史记忆，文化解释，族群认同的符号象征。

本论文从考察泰国曼谷唐人街的历史着手，勾画了曼谷唐人街的现状与潮汕文化的关系。

在调查之中发现，曼谷唐人街上的华人祖先大多来自广东潮州，占唐人街华人人口比例是 56%。其次是来自福建和海南说客家话的客家人，占华人人口比例 16%。海南人占曼谷唐人街华人人口比例约为 11%。广东人占华人人口比例是 7%，福建人占华人人口的 7%。其他地区的人口占 12%。而且更加重要的是，曼谷唐人街上占主流地位的文化也是潮汕文化，这从潮汕商人的成就地位与街上的华人食物的文化来源上可见一斑。而唐人街上散落在各大社区与泰国人寺庙紧靠一起的带着浓厚潮汕文化的公庙更加佐证了这一论断。唐人街上华人饮食文化也集中表现在潮汕饮食的主要菜肴与潮汕饮食风味。

笔者在此前基础上，进一步考察了中国饮食文化在曼谷唐人街的继承与发展状况。从潮汕饮食文化的分类，饮食与医疗，饮食与节庆等方面的角度去考察了潮汕饮食在曼谷唐人街上是如何继承发展的。在调查之中发现，唐人街饮食非常好地继承了潮汕饮食的特点与文化精神，提倡口味清淡，注重食疗养生，讲究中医的阴阳调和。这些潮汕饮食精神不仅在华人群体里面共享，也传播到了泰国人的群体里面。曼谷唐人街上华人最重要的节庆分别是春节，端午，清明，中秋，吃斋节。春节是曼谷唐人街上华人最热闹的时刻，他们准备团年饭，讲究十全十美寓意吉祥的菜肴，还准备了“三牲祭品”来祭祀天地、先人、鬼神。清明时节，更是祭祀先祖，慎终追远。中秋以月饼代表了中国文化的团圆

的寓意。再者，在曼谷唐人街上潮汕公庙林立。这些公庙香火鼎盛。每到重大节庆之时，华人集体到公庙上香，献上三色果盘，以表达对华人群体的认同与华人道德价值的认可。

唐人街上华人的文化并不是单纯继承和发展中国传统，它本身也是在以不同的方式融入泰国的主流文化。比如说，2010年后的曼谷唐人街吃斋节就是泰国政府牵头，带动商业机构一起运作的一次曼谷唐人街中国饮食文化现代展演。吃斋本是中国南方各省的民间习俗，随华人传入泰国后为泰国民间所接受认可为一种集宗教与世俗为一体的活动。吃斋节在泰国各地都流行。而唯独曼谷唐人街的吃斋节已经是一场中国饮食文化在泰华社会的现代展演。这场展演塑造了华人群体新的身份。这个新身份分别是包含了华人文化神圣宗教场所的代表身份，皇家仁爱下的泰国华人身份，与神奇的华人饮食文化代表的身份。这个新的文化身份之中包含了传统的中国文化的认同感，更包含了华人在泰国社会获得的泰王荣耀下泰国华人的身份，也凸显了他们在现代多元文化社会的独特身份。

在全球化，多媒体社会的今天。文化身份不再是静止不变的，而是不断的重新塑造，激烈的变化之中。在这样的背景下，泰国曼谷唐人街华人群体对中华传统文化的继承与发展已经不仅仅是中华传统文化的传播发展的话题了。更多时候它已经演变为在全球化多元文化背景下，泰国华人如何建构新的文化身份的课题了。

本研究试图通过泰国曼谷唐人街饮食探讨华人在泰国社会历史变迁的过程中，如何继承了和发展传播了传统中国饮食文化。通过此基础，笔者力图进一步探究在曼谷唐人街华人继承中华饮食文化的同时，是如何被传统饮食文化所塑造，建构出一种华人的族群文化认同。最后，曼谷唐人街华人又是如何在新时代里面，建构出新的文化身份，为这个全球多样文明的社会提供一种崭新的文化身份，创造出更多的价值。

而限于作者本身的才疏学浅，未能将此研究深入完成，实为遗憾。

致谢

时光荏苒，岁月如梭。转眼间我已经在华侨崇圣大学度过了第三个学年，三年很短，也很漫长。一个让我学习成长的过程，让我从青涩走向成熟，也让我的人生有了不同的轨迹。

一日为师、终生为父。这句话是我踏上异国求学之路的时候我父亲叮嘱我的，要我时时刻刻尊敬我的老师们，在这三年的学习生活中，我慢慢领会了这句话的涵义，所以在这里我要感谢三年来对我谆谆教诲的老师们和帮助我的同学们。首先我要感谢我的导师唐七元教授，本论文在唐老师的悉心指导下完成。去年的这个时候我因为身体原因住进医院，没能按时完成论文，参加答辩，打乱了唐老师的教学计划，但是唐老师并未责备我，而是亲切的关心我的病情，鼓励我。唐老师的关心让我学习到了仁爱，也让我深感愧疚，时刻提醒自己努力。在准备论文的时候经常会很晚休息，有时看到唐老师的 QQ 更新了工作状态，也便更加钦佩老师的工作态度，也更加自行惭愧。从论文的选题到完成，唐老师始终给予我细心的指导和支持，耐心的指出我的论文不足之处，提出宝贵的指导意见。老师渊博的学识，对待工作一丝不苟，言传身教的让我领悟到正确的学习方法和工作态度。本论文倾注了导师大量的心血。在此，向导师表示崇高的敬意和衷心的感谢！

我的论文作品不是很成熟，还有很多不足之处。但是这次通过做论文的经历将会使我受益终身，通过做论文我感受到做任何事情都要真真正正的用心去做，在研究的过程中不断的学习，充实自己。没有学习也就没有了研究的潜力，也不会意识到自己的渺小，没有自己的努力也不会有突破，也就不能称为论文了。通过这次经历我学会了谦虚、耐心和学习的方法，并将会在此后的学习中不断的进步。

王世钊

参考文献

- [1] 陈晓宏. 战后中泰关系视域下的泰国华人认同研究[D]. 南宁: 广西民族大学. 2013-05-01 .
- [2] 封丽金. 试论泰国华人族群对中国传统文化的认同[D]. 重庆: 重庆大学. 2011-05-01。
- [3] 黎秋香 (JIRAT UDOMBORIPHAN) . 中泰饮食对比和中国饮食文化教学[D]. 广州: 广东外语外贸大学[D]. 2017-04-01.
- [4] 林猷智. 潮汕饮食文化在泰国的传播及影响[D]. 南宁: 广西大学. 2016.
- [5] 吴惠莲 (Natjira Supatnantakul) . 泰国华人的传统观念变迁之研究[D]. 杭州: 浙江大学. 2016-06-01.
- [6] 杨静. 从泰国政府政策看当地华人社会发展[D]. 石家庄: 河北师范大学. 2010-03-28.
- [7] 陈运飘, 孙箫韵. 中国饮食人类学初论[J]. 广西民族研究. 2005-09-20.
- [8] 黄雪莹. 中泰饮食文化中的礼仪差异及成因探究[J]. 改革与开放. 2016-12-25.
- [9] 李毅. 泰国饮食特色的“中国元素”分析[J]. 黄山学院学报. 2007-12-20.
- [10] 罗杨. 历史深度中的“华人问题”——以施坚雅《泰国华人社会: 历史的分析》为例[J]. 海交史研究. 2014-06-15.
- [11] 彭兆荣. 人类学专题研究: 饮食人类学[J]. 百色学院学报. 2015-09-28.
- [12] 彭兆荣, 肖坤冰. 饮食人类学研究述评[J]. 世界民族. 2011-06-20.
- [13] 吴圣杨, 马健瑜. 中国点心在泰国传播的历史考察[J]. 东南亚研究. 2010-10-20.
- [14] 吴圣杨. 饭稻羹鱼与裸条肴糍——泰人接触羹食文化的历史分析[J]. 东南亚研究. 2006, F03: 78—82.
- [15] [美]施坚雅著、许华等译. 泰国华人社会: 历史的分析[M]. 厦门: 厦门大学出版社. 2010年.
- [16] 彭兆荣. 饮食人类学[M]. 北京: 北京大学出版社. 2013-09-01.
- [17] David Y. H. WU and Sidney C. H. Cheung. 2002. The Globalization of Chinese Food. University of HAWAI'I PRESS HONOLULU.
- [18] Richard Coughlin: Double Identity: The Chinese in Modern Thailand, Hong Kong University Press, 1960.

- [19] Skinner, G. William (George William). 1957. Chinese society in Thailand: an analytical history. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.
- [20] จิตรา ก่อนนทเกียรติ. (2546) ตั่งหนั่งเกี้ย (พิมพ์ครั้งที่26). กรุงเทพมหานคร : แพรวสำนักพิมพ์.
- [21] ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2545) คริวไทย. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด.
- [22] เพียงพลอย ไพลิน. (2530) อาหารที่เข้ามามีบทบาทต่อวัฒนธรรมการกินของไทย. ในวิทยานิพนธ์อำนวยคุณ.(บรรณาธิการ), เส้นทางเศรษฐกิจบับพิเศษคนจีน 200 ปี ภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2.(หน้า158-162). กรุงเทพมหานคร : สหมิตรการพิมพ์.
- [23] พรพรรณ จันทโรมานนท์. (2537) ฮก ลก ซิว : โชค ลาก อายุยืน(พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มติชน.
- [24] พรพรรณ จันทโรมานนท์. (2546) วิถีจีน. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์แปลนพริ้นท์ตั้ง.
- [25] พัชรา กิจปฐมมงคล. (2547) พิธีกรรมของคนไทยเชื้อสายจีนในเขตเทศบาลนครปฐม. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตร.มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- [26] สมบูรณ์ สุขสำราญ. (2529) ความเชื่อทางศาสนา และพิธีกรรมของชุมชนชาวจีน. เอกสารอัดสำเนา.จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [27] สวรรค์ โปธิพันธ์. (2550) ศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสาย
- [28] เส้นติ วิริยะรังสฤษฎ์. (2548) ร้านเตี้ย่านเยาวราช. กรุงเทพมหานคร : สยามเอ็มแอนด์บีพับลิชชิ่ง .จिनย่านเยาวราช. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล WANG SHIZHAO (王世钊)
วัน เดือน ปีเกิด 22 สิงหาคม 2532
ที่อยู่ปัจจุบัน 503/181 หมู่ที่ 5 ตำบลนาเกลือ อำเภอบางละมุง
จังหวัดชลบุรี 20000

ประวัติการศึกษา
พ.ศ. 2554 คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเจียวฟางจิน
ประเทศสาธารณประชาชนจีน
นิเทศศาสตรบัณฑิต (การสื่อสาร)

ประวัติการทำงาน
พ.ศ. 2557 - ปัจจุบัน ครูผู้สอนโรงเรียนเอกชน (โรงเรียนบางละมุง)