



บทความวิจัย

เรื่อง การวิเคราะห์การกระจายตัวของร้านอาหารจีนในเยาวราช

โดย

นางสาวหฤทัย วิชัยธรรมคุณ

รหัสนักศึกษา 05520702

เสนอ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมชาติ อุ่ออัน

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษารายวิชา 450 460 การศึกษาเอกเทศ

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2555

ชื่อเรื่อง : การวิเคราะห์การกระจายตัวของร้านอาหารจีนในเยาวราช

ชื่อผู้วิจัย : นางสาวหฤทัย วิชัยธรรมคุณ

รหัสนักศึกษา : 05520702

อาจารย์ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมชาติ อุ๋อัน

ปีการศึกษา : 2555

คำสำคัญ : การวิเคราะห์, การกระจายตัว, ร้านอาหารจีน, เยาวราช

บทคัดย่อ

การวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในเยาวราชมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) เพื่อศึกษากิจกรรมทางเศรษฐกิจหลักของเยาวราช (2) เพื่อศึกษาร้านอาหารจีนในเยาวราช โดยการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากหนังสือเอกสาร ผลงานวิจัย เกี่ยวกับเยาวราช และร้านอาหารจีนในเยาวราช มาวิเคราะห์และศึกษาสำรวจข้อมูล เพื่อจัดทำเนื้อหา ตาราง และแผนที่ภาพประกอบ ทำให้ทราบถึงกิจกรรมทางเศรษฐกิจหลักของเยาวราชและร้านอาหารจีนในเยาวราช

จากการศึกษาและวิเคราะห์พบว่ากิจกรรมทางเศรษฐกิจหลักของเยาวราชนั้น แบ่งเป็น 3 ประเภทใหญ่ๆคือ 1. ร้านขายทอง 2. ตลาดเยาวราช 3. ธุรกิจร้านอาหารจีน ทั้ง 3 ประเภทนี้ล้วนแต่เป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่มีชื่อเสียงของเยาวราช

การกระจายตัวของร้านอาหารจีนในเยาวราช พบว่า ร้านอาหารจีนที่กระจายตัวอยู่ในเยาวราช มีอยู่ 3 ประเภท คือ 1. กัดตาการ 2. ร้านอาหาร 3. ร้านอาหารประเภทรถเข็น

บทนำ

ถนนเยาวราช ที่ชาวต่างชาติเรียกว่า ไชน่าทาวน์ (China Town) มีความยาวประมาณ 1 กิโลเมตร เป็นย่านการค้าที่สำคัญแห่งหนึ่งของกรุงเทพมหานคร สร้างขึ้นในสมัย รัชกาลของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 อันเนื่องมาจากนโยบายการสร้างถนนที่เจริญแล้วเพื่อส่งเสริมการค้าขาย ทำให้มีพระราชดำริที่จะสร้างถนนให้มากขึ้น แรกเริ่มถนนนี้ชื่อ ถนนยุพราช ต่อมาโปรดเกล้าพระราชทานชื่อใหม่ ว่าถนนเยาวราชและเนื่องจากบริเวณที่จะทำการสร้างถนนมีบ้านเรือนของประชาชน ปลูกอยู่หนาแน่น ด้วยพระมหากรุณาธิคุณของรัชกาลที่ 5 จึงให้ตัดแนวถนนเลียบหลังบ้านเรือนของประชาชน เพื่อบรรเทาความเดือดร้อน ด้วยเหตุนี้ ถนนเยาวราช จึงโค้งไปมา และถนนที่โค้งไปมานี้เอง ทำให้พิจารณาตามหลักฮวงจุ้ยได้ว่า เข้าลักษณะถูกต้องตามหลักของ ทำเลมังกรทอง (หลังดีหรือแหล่งดี) (ประวิทย์ พันธุ์วิโรจน์, 2545: 46) เมื่อถนนเยาวราชเปรียบได้กับตัวมังกร ทำให้มีผู้คนมาอยู่กันอย่างหนาแน่น เพราะเชื่อกันว่า จะทำมาค้าขึ้น ทำให้เยาวราชเป็นย่านธุรกิจการค้าที่สำคัญ

หากกล่าวถึงธุรกิจการค้าที่สำคัญของเยาวราชนั้นก็หนีไม่พ้นเรื่องอาหารการกิน เพราะคนจีนเป็นคนชอบกินอาหารเป็นชีวิตจิตใจ เมื่อคนชอบกินอาหารอร่อย คนที่มีฝีมือในการทำอาหารก็ย่อมมีขึ้นรสชาติและความหลากหลายของอาหารก็พัฒนาขึ้น จึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่เมื่อมีคนจีนอพยพ เกิดย่านคนจีนในที่ใด เกิดchina townในเมืองใด อาชีพที่คนจีนที่สามารถเริ่มได้ไม่ยากนั้นก็คือทำอาหารขาย ดังนั้นจึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่เยาวราชจะเป็นแหล่งของภัตตาคารร้านอาหารจีน (ยอดแก้ว อักษรา, 2542: 22-23)

เมื่อนึกถึงเยาวราชทุกคนก็พากันนึกถึงอาหารจีนที่เลิศรส เพราะเยาวราชเป็นแหล่งขายฝีมือผู้ทำอาหารขาย ที่มาจากต้นตำรับเมืองจีน เนื่องจากว่าเยาวราชเป็นแหล่งของชาวจีนที่อาศัยอย่างหนาแน่นอยู่ในประเทศไทยมาอย่างช้านาน ทำให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแน่นอนว่าร้านอาหารจีนที่ตั้งอยู่ในบริเวณเยาวราชนั้น มาจากต้นตำรับเหมือนได้ไปทานเองที่เมืองจีน จึงไม่แปลกที่เยาวราชจึงเป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงในเรื่องของอาหารจีน

จากที่กล่าวมาข้างต้นผู้ศึกษาเห็นว่าธุรกิจการค้าที่สำคัญในเยาวราชซึ่งก็คือภัตตาคารร้านอาหารจีน นั้นมีความสำคัญและเป็นที่น่าสนใจ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ผู้ศึกษาสนใจที่จะศึกษาร้านอาหารจีนในเยาวราช

กำเนิดชุมชนจีนในประเทศไทย

จากบันทึกทางประวัติศาสตร์ไทยกล่าวว่า ชาวจีนที่เดินทางมาไทยในสมัยอยุธยาส่วนใหญ่เป็นจีนฮกเกี้ยน มักมีอาชีพรับราชการ แต่หลังสมัยอยุธยาแล้ว จะมีชาวจีนแต่จิวอพยพเข้ามาเป็นจำนวนมาก จีนฮกเกี้ยนมีเป็นจำนวนมากแถบภาคใต้ของจังหวัดภูเก็ต บัตตานี สงขลา และระนอง สำหรับจีนแต่จิว อาศัยอยู่

ในกรุงเทพฯ ฉะเชิงเทรา และชลบุรี เป็นส่วนใหญ่ ชาวจีนแต่จิวอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยเป็นจำนวนมาก ในระยะหลังปี พ.ศ.2310 (ค.ศ.1767) เนื่องจากได้รับการสนับสนุนและได้รับสิทธิพิเศษบางประการเพราะพระเจ้าตากสินทรงมีพระบิดาเป็นชาวจีน และชาวจีนได้มีบทบาทในการสู้รบเพื่อกอบกู้เอกราช พวกจีนส่วนใหญ่จะอพยพมาทางเรือ และตั้งถิ่นฐานอยู่ในบริเวณทิศตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศไทย ได้แก่เมืองต่าง ๆ ในอ่าวไทยฝั่งตะวันออก ได้แก่ ตราด จันทบุรี บางปลาสร้อย (ชลบุรี) แปรริ้ว และในกรุงเทพฯ ต่อมาภายหลังในคริสต์ศตวรรษที่ 19 พวกชาวจีนจึงขยับขยายออกไปตั้งถิ่นฐานใหม่นอกเขตดังกล่าว ได้แก่ อุดรดิตถ์ ปากน้ำโพ (นครสวรรค์) ตลอดจนพิจิตร พิษณุโลก สุวรรณโลก เด่นชัย เมื่อมีการสร้างทางรถไฟไปถึงแก่งคอยและขึ้นไปทางเหนือ ในปี 2451 (1908) เป็นการยากที่จะเสนอข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนของชาวแต่จิวในประเทศไทยในคริสต์ศตวรรษที่ 18 และต้นคริสต์ศตวรรษที่ 19 เพราะยังไม่มีการทำสำมะโนประชากร ข้อมูลจากเอกสารชั้นต้นที่จะพึงหาได้เกี่ยวกับจำนวนชาวแต่จิว เป็นข้อมูลในระยะหลังจากนั้น คือในช่วงต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 จากการสำรวจสำมะโนครัว ร.ศ.128 (ค.ศ. 1909) นั้น (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.angelfire.com/mi4/hainan thai/taijuy.html>) ได้ระบุจำนวนชาวจีนแยกตามถิ่นฐานและภาษาพูด ดังนี้

กลุ่มภาษาพูด	จำนวน		
	ชาย	หญิง	รวม
แต่จิว	78,091	8,207	86,298
ฮกเกี้ยน	19,823	2,367	22,190
กวางตุ้ง	25,978	4,151	30,192
ไหหลำ	12,165	903	13,068
แคะ	9,411	1,409	10,820

ล่วงมาถึงสมัยกรุงธนบุรี การค้าขายของชาวจีนก็มีความโดดเด่นมากเช่นเดียวกัน จนถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช (รัชกาลที่ 1) ก็ทรงสนับสนุนการทำธุรกิจเหล่านี้ และทรงต้อนรับชาวจีนอพยพซึ่งมีส่วนสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) ทรงสืบทอดในการสนับสนุนกิจกรรมการค้าของชาวจีนอย่างต่อเนื่อง ซึ่งได้ช่วยพัฒนาความสัมพันธ์ด้านการค้า ของไทย-จีนให้ยิ่งมั่นคงและยั่งยืนขึ้น โดยเฉพาะในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 3) เป็นยุคที่คนจีน เดินทางหลังไหลเข้ามาสู่ราชอาณาจักรของไทยเป็นจำนวนมาก

ในสมัยกรุงสุโขทัย พ่อค้าชาวจีนเดินทางเข้ามาค้าขายในแผ่นดินสยามมากมาย แต่มีจำนวนไม่มากนักที่ตั้งหลักแหล่งอาศัยอยู่เป็นการถาวร อย่างไรก็ตาม ในสมัยกรุงศรีอยุธยา จำนวนชาวจีนอพยพได้เพิ่มจำนวนขึ้น ช่วยให้ธุรกิจการค้าในราชอาณาจักร เพิ่มขึ้นเป็นเงาตามตัว การสนับสนุนพ่อค้าและนักธุรกิจชาวจีนใน สยาม ได้กลายเป็นนโยบายที่สำคัญยิ่งในสมัยกรุงธนบุรี ทั้งนี้รวมถึงการให้สิทธิพิเศษแก่ชาวญวโจวด้วย

เมื่อมีการเปลี่ยนเมืองหลวงจากกรุงธนบุรีมาเป็นกรุงเทพมหานครนั้น ชาวจีนอพยพทวีจำนวนเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากประเทศไทยต้องการทักษะเชิงพาณิชย์ที่ชาวจีนมีอยู่ จึงได้รับอนุญาตให้ทำธุรกิจอย่างเสรีและที่สำคัญ ยังได้รับการยกเว้นการจ่ายภาษีค่าแรงงานด้วย ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ชาวจีนจึงต้องจ่ายภาษีค่าแรง จนกระทั่ง ถูกยกเลิกไปในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5)

พ่อค้าชาวจีนที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย ได้นำมาซึ่งความคิด วิถีชีวิต ศิลปะและความรู้ด้านต่างๆ ที่ช่วยเพิ่มสีสันและพลังความตื่นตัวให้กับสังคมไทย ชาวจีน โพนทะเลเหล่านี้เป็นคนขยันและมีความตั้งใจในการเริ่มต้นและพัฒนาธุรกิจของตนเองให้เฟื่องฟูเสมอ ในช่วงรัชสมัยของพระมหากษัตริย์ลำดับ ตั้งแต่กลางแห่งราชวงศ์จักรีนั่น ได้พระราชทานประโยชน์ พร้อมนโยบายพิเศษที่เอื้อแก่พ่อค้าชาวจีนเป็นอย่างมาก คนไทยเองก็มีได้ต่อต้านชาวจีน กลับให้สิทธิซึ่งเท่าเทียมกับคนไทยในการทำอาชีพค้าขาย เกษตรกรรม ต่อเรือและการเดินเรือด้วยซ้ำ เหนือสิ่งอื่นใดคือ พ่อค้าชาวจีนได้รับสิทธิพิเศษในการเดินทางเข้าออกประเทศสยามอย่างเสรี (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.thaicc.org/th/culture/culture/417-2010-09-20-06-31-43.html>)

ประวัติของเยาวราช

กว่าหนึ่งศตวรรษที่แม่น้ำเจ้าพระยาคือเส้นทางคมนาคมหลัก ถนนเจริญกรุงที่สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 4 คือเส้นทางคมนาคมทางบกสายแรกที่เชื่อมต่อตัวเมืองพระนคร ผ่านชุมชนคนจีนในเขตสัมพันธวงศ์ถึงบริเวณพื้นที่ของชาวตะวันตก ในรัชกาลต่อมาได้มีการตัดถนนเพิ่มขึ้นอีกหลายสายในเขตสัมพันธวงศ์ ตามบันทึกประวัติศาสตร์ระบุไว้ว่า จะมีการตัดถนนใหม่ ทุกครั้งหลังเกิดไฟไหม้ในชุมชนสามเพ็ง ซึ่งประกอบด้วย ถนนสามเพ็ง (ถนนวานิช 1) ถนนราชวงศ์ ถนนอนุวงศ์ ถนนทรงวาด ได้ชื่อมาจากเมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ ได้เสด็จมาทอดพระเนตรบ้านเมืองหลังไฟไหม้ครั้งสำคัญ และได้ทรงวาดแนวถนนบนแผนที่ด้วยพระองค์เอง

ปี พ.ศ. 2434 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ ได้โปรดให้สร้างถนนเยาวราช จากสี่แยกราชวงศ์ไปจรดถนนเจริญกรุง บริเวณใกล้ชุมชนตลาดน้อย และด้วยพระเมตตาของพระองค์ท่าน ที่ทรงทราบว่าแนวถนนมีบ้านเรือนของประชาชนปลูกอยู่อย่างหนาแน่น แนวถนนจึงตัดเลี้ยวหลบเพื่อบรรเทาความเดือดร้อนของชุมชน ด้วยเหตุนี้ ถนนเยาวราชจึงโค้งไปมาดังที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบัน (ประวิทย์ พันธุ์โรจน์, 2545: 42-43)

เยาวราช นอกจากจะเป็นแหล่งแออัดในด้านที่อยู่อาศัยของชาวจีนแล้ว ยังเป็นแหล่งรวมวิวัฒนาการ

ทุกด้านของชาวจีน ในขณะที่เดียวกันก็เป็นย่านชาวจีนที่เราเรียกว่า China Town ในที่นี้เราจะเห็นประเพณี วัฒนธรรม การกิน อาชีพ ธุรกิจของชาวจีนล้วนรวมอยู่ใน China Town ทั้งสิ้น

เขาวราชในยุคเก่ามีผู้คนแออัดอีกทั้งสถานที่ก็แคบ สิ่งก่อสร้างก็แออัด และเนื่องจากในสมัยนั้นบ้าน มักปลูกด้วยไม้ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เขาวราชเกิดไฟไหม้บ่อยครั้ง เนื่องจากถนนคับแคบ พนักงานดับเพลิงจึง ไม่สามารถเข้าไปดับไฟได้ จึงทำให้เกิดความเสียหายมาก

ชาวจีนแม้จะอยู่ห่างไกลจากถิ่นฐานเดิม ก็ยังคงยึดมั่นในประเพณีเก่า โดยปฏิบัติกันต่อๆมา เช่น มีการแห่เจ้าประจำปี และงานฉลองตรุษสารทต่างๆเช่นเดียวกับที่เคยปฏิบัติในประเทศจีน

พอถึงสมัยรัชกาลที่ 6 และที่ 7 ถนนเขาวราชก็ไม่แตกต่างจากศูนย์การค้าในปัจจุบัน ผู้คนสามารถหา ซื้อสินค้าได้ทุกชนิดจากศูนย์การค้าแห่งนี้ การค้าทุกชนิดได้ทำเงินให้กับเจ้าของกิจการในย่านนี้มาก จนทำให้เจ้าของกิจการกลายเป็นขุนนาง คุณหลวง คุณพระก็มากมายเช่นกัน ร้านทองและร้านอาหารอีกหลายๆ แห่งก็ตั้งมาในช่วงนี้

สิ่งที่คู่มากับถนนเขาวราชก็คือ โรงงิ้ว ซึ่งมีอยู่เป็นแถวติดต่อกันเกือบทั้งถนน นอกจากนั้นยังมี โรงภาพยนตร์อีกสองโรง โรงหนึ่งตั้งอยู่ระหว่างถนนเจริญกรุงและเขาวราช คือ โรงหนังสิงคโปร์ (ปัจจุบันคือ โรงหนังเฉลิมบุรี) ส่วนอีกโรงหนึ่งตั้งอยู่เชิงสะพานกษัตริย์ศึก เขาวราชเป็นศูนย์รวมของอาหารจีนทุก ประเภท ซึ่งเดิมคนกวางตุ้งเป็นผู้ขาย นอกจากนั้นก็ยังมีของแห้งจากเมืองจินนานาชนิดที่เราจะหาได้จาก ร้านค้าสองข้างถนนเขาวราช และร้านค้าในตลาดเก่า

เนื่องจากเขาวราชเป็นแหล่งชุมชนชาวจีนมาตั้งแต่โบราณ จึงมีชาวต่างประเทศและชาวจีนใน ประเทศไทยเรียกกันจนติดปากว่า “ตี่นั้งโกย” หรือถนนชาวจีน (พรพรรณ จันทโรนานนท์, 2546: 17-19)

อาหารจีน

เป็นอาหารที่มีองค์ประกอบตามวัฒนธรรมของคนจีน ทั้งจีนแผ่นดินใหญ่ ไต้หวัน ฮองกง ที่มี อาหารหลากหลายชนิดตามแต่ละท้องถิ่น ปกติจะนิยมรับประทานอาหารประเภทผักและธัญพืชเป็นส่วนใหญ่ อาหารที่เป็นที่รู้จักมาก คือ ก๋วยเตี๋ยว ต้มยำ กระเพาะปลา หูฉลาม วัฒนธรรมการกินใช้อุปกรณ์กิน หลัก คือ ตะเกียบ

อาหารจีนมีอุปกรณ์ทำอาหารหลัก ๆ เพียง 4 อย่าง ก็คือ กระทะก้นกลม เจียง มีด และตะหลิว ใน สมัยขุนซิว-จิ้นกั้ว ได้เริ่มแบ่งประเภทอาหารจีนออกเป็น 2 ตระกูลใหญ่ ได้แก่ อาหารเมืองเหนือ แลเมืองใต้ จนกระทั่งราชวงศ์ชิง ได้ทำการแบ่งอาหารออกเป็น 4 ตระกูลใหญ่ คือ อาหารกวางตุ้ง อาหารเสฉวน อาหารซันตง อาหารเจียงซู

ปัจจุบันมีอาหารที่เป็นที่นิยมเพิ่มเป็น 8 ตระกูลใหญ่ ได้แก่ อาหารอันฮุย อาหารฮกเกี้ยน อาหาร หูหนันอาหารเจ้อเจียง

และบางแห่งก็แบ่งเป็นกลุ่มย่อยตามมณฑลต่างๆอีก ได้แก่

1. อาหารสก็๊ยก จะใช้ข้าวหมักสีแดงโดยนำน้ำซุปลีที่เก่าที่สุดนำมาหมักเต้าหู้สีสีแดงมี
2. อาหารไหหลำ ส่วนใหญ่มีเต้าเจี้ยว ถั่วเหลือง ถั่วดำ เป็นเอกลักษณ์ และใช้น้ำส้มปรุงรส
3. อาหารปักกิ่ง เน้นการทอดแบบกรอบ นุ่ม มีอาหารไขมันค่อนข้างสูง เพราะ อากาศหนาวเย็น
4. อาหารซัวเถา เน้นการตุ๋นและเคี้ยวเปื่อย รสชาติอาหารเปื่อยนุ่มจนแทบละลายเมื่อเคี้ยว
5. อาหารเสฉวน เป็นรสจัด ทั้งรสเผ็ดร้อน ใช้เต้าหู้เป็นเครื่องปรุง ใช้เครื่องเทศมาก
6. อาหารกวางตุ้ง ใช้น้ำมันหอยและผักเยอะ เน้นการปรุงอาหารให้สด รสนุ่มนวล และมีติ่มซำที่เป็นที่นิยม
7. อาหารชานตง เป็นอาหารจีนที่มีความโดดเด่นในด้านเป็นอาหารในราชสำนัก และได้รับอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากชาวแมนจูและชาวมองโกลเข้าไว้ด้วย เช่น เป็ดปักกิ่งและหม้อไฟมองโกลเลีย
8. อาหารเซี่ยงไฮ้ เป็นอาหารจีนที่ได้รับอิทธิพลอาหารตะวันตกมาก เพราะเป็นเมืองท่าเมืองเดียวของจีนในสมัยที่เริ่มติดต่อกับชาติตะวันตก อาหารที่มีชื่อเสียงเช่น เป็ดอัดแห้ง และอาหารที่ปรุงจากปูชน
9. อาหารจีนแต้จิ๋ว มีลักษณะคล้ายอาหารจีนกวางตุ้ง แต่เน้นอาหารทะเลมากกว่า
10. อาหารจินแคะ หรือจินฮากกา เป็นอาหารที่เน้นข้าว เนื้อสัตว์ ผักดองและผักตากแห้ง อาหารที่มีชื่อเสียงคือลูกชิ้นหมูแคะและผักค้ำดัมหมูสามชั้น

อาหารเพื่อสุขภาพของจีน เริ่มต้นมีตั้งแต่ยุคดึกดำบรรพ์พร้อมกับใช้ยารักษาโรค และได้พัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ ในสมัยราชวงศ์ซางและโจว จนรุ่งเรืองมากยิ่งขึ้นในราชวงศ์ถัง ที่ได้มีการรวบรวมตำราตั้งแต่ราชวงศ์โจว ฉิน ฮั่น และจิ้นไว้ เมื่อถึงสมัยซ่ง หยวน หมิง และชิง ก็พัฒนาต่อเนื่อง และมีทฤษฎีว่าอาหารเพื่อสุขภาพอย่างเป็นระบบ ต่อมาสมัยสาธารณรัฐจีน

อาหารเพื่อสุขภาพได้พัฒนาพร้อม ๆ กับการรักษาโรครูปแบบแพทย์จีนแผนโบราณ ยังมีตำราที่เกี่ยวข้องออกเป็นจำนวนมาก เช่น ประมวลความรู้ว่าด้วยการใช้อาหารเพื่อบำบัดโรคของจีน คู่มือการใช้อาหารเพื่อบำบัดโรค การใช้อาหารเพื่อบำบัดโรคในครอบครัว

ปัจจุบันมีอาหาร สุขภาพหลากหลายชนิดวางขายในท้องตลาด มีก๊าดตาคารจำนวนมากที่ใช้เครื่องยาจีน เป็นสื่อโฆษณาเพื่อเรียกความสนใจลูกค้า เพื่อแสดงให้เห็นว่าอาหารสุขภาพของจีน ได้รับความนิยมนอกจากคนโดยทั่วไป (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.2hunter.com/?p=6>)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากิจกรรมทางเศรษฐกิจหลักของเขาวราช
2. เพื่อศึกษาการกระจายตัวของร้านอาหารจีนในเขาวราช

วิธีการศึกษา

1. ศึกษาโดยการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากหนังสือทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เอกสาร งานวิจัย และวิทยานิพนธ์

2. แหล่งข้อมูลจาก

2.1 หอสมุดมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

2.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์

ขอบเขตการศึกษา

ศึกษาเกี่ยวกับกิจกรรมทางเศรษฐกิจหลักของเยาวราชเฉพาะภัตตาคารและร้านอาหารจีนในเยาวราช และที่ตั้งของภัตตาคารและร้านอาหารจีนในเยาวราช

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

1. กิจกรรมทางเศรษฐกิจหลักของเยาวราช

“ถนนเยาวราช” กำเนิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 และยังคงเป็นชุมชนคนจีน ย่านธุรกิจการค้า การเงิน การธนาคาร ร้านทอง ภัตตาคาร ร้านอาหาร ร้านค้า ฯลฯ เหมือนดังในอดีต ยามค่ำคืนเยาวราชจะแปรสภาพจากถนนเศรษฐกิจเป็นถนน อาหารที่มีความยาวที่สุดแห่งหนึ่ง สองฟากถนนเต็มไปด้วยอาหารหลากหลาย ชนิดวางขายเรียงรายเป็นแนวยาวมีทั้งหูลลาม ซุปปรุงนึ่ง ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้ บะหมี่ ก๋วยจั๊บ แพะตุ๋น ยาจิน เกาเหลาเครื่องในหมู ข้าวขาหมู อาหารทะเล เกาต์คั่ว ของหวานและผลไม้หลากหลายชนิด เลือกนั่งได้ทั้งแบบ ภัตตาคาร ร้านริมถนนหรือจะซื้อจากรถเข็นและแผงลอย นานาชนิดก็ได้ ท่ามกลางบรรยากาศแสงสีไฟจากป้ายชื่อร้านที่ต่างก็มีเอกลักษณ์ไม่ซ้ำแบบกัน โดยเศรษฐกิจสำคัญหลักของเยาวราชจะแบ่งด้วยกันเป็น 4 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่

1) ร้านทองย่านเยาวราช ในอดีตชาวจีนมีค่านิยมในการสะสมทรัพย์สินเงินทอง เมื่อเข้ามาทำงานในเมืองไทยมีรายได้ นอกจากจะส่งกลับไปให้ครอบครัวที่เมืองจีนแล้ว ก็จะเก็บออมเงินส่วนหนึ่งซื้อทรัพย์สินสะสมไว้เป็นการสร้างฐานะ โดยในยุคที่คนจีนจำนวนมากยังมีสถานภาพเป็นคนต่างด้าว ไม่สามารถซื้อที่ดินเป็นกรรมสิทธิ์ก็นิยมซื้อทองรูปพรรณเก็บไว้ ทำให้มีร้านทองเกิดขึ้นหลายร้านในย่านคนจีนที่เยาวราช ซึ่งพัฒนาเป็นร้านใหญ่โตตามเศรษฐกิจที่เฟื่องฟูในย่านนี้ และกลายเป็นร้านทองชั้นแนวหน้าที่ถือกันว่าเป็นแหล่งจำหน่ายทองคำคุณภาพสูงสุดของประเทศ ด้วยเหตุนี้ถนนเยาวราชยังมีอีกชื่อคือ “ถนนสายทองคำ” เพราะเป็นที่ชุมนุมร้านทองนับร้อย และมีชื่อเสียงเป็นอย่างมาก ร้านทองในต่างจังหวัดหลายร้านยังต้องขึ้นป้ายว่ามาจากเยาวราช เพราะเป็นที่รู้กันว่าทองเยาวราชมีคุณภาพสูง และสาเหตุที่คนนิยมมาซื้อทองที่

เขาวราชนั้น เพราะว่าบางคนอาจรู้มาว่า ทองคำบริสุทธิ์ คือทอง 99.99% แล้วทองเขาวราชมีค่าความบริสุทธิ์ 96.5% ทำไมจึงถือเป็นทองที่ดีมีมาตรฐาน คำตอบก็คือ ทอง 99.99% นั้นมีความอ่อนตัว ไม่เหมาะที่จะนำมาทำเป็นทองรูปพรรณ เพราะจะขาดหรือบิดงอเสียรูปได้ง่าย ตลาดซื้อขายทองคำ 99.99% จึงมักเป็นเหรียญหรือทองคำแท่ง ดังนั้นช่างทองในเขาวราชจึงนำทองคำบริสุทธิ์มาผสมโลหะอื่น เช่น เงิน หรือทองเหลืองตามสูตรของแต่ละร้าน จนได้ค่าของทองคงที่ที่ 96.5% ไม่ขาดไม่เกิน ซึ่งมีความแข็งแกร่งในเนื้อทองที่เพียงพอ และสามารถรักษาสีสนและความแวววับของทองคำบริสุทธิ์ไว้ได้ ความลับข้อนี้เองที่ทองเขาวราชเป็นที่นิยมของผู้ซื้อ นอกจากนี้ การผลิตทองรูปพรรณนั้นต้องมีส่วนประกอบสองส่วน คือทองคำที่เป็นโครงสร้างหลัก ซึ่งใช้ทอง 96.5% และทองประสานหรือเนื้อทองที่ใช้ต่อเชื่อมซึ่งมีค่าความบริสุทธิ์ที่ 70-85% แล้วแต่ลักษณะงาน ความชำนาญของช่าง และเจตนาของร้านทองแต่ละร้าน บางร้านที่ต้องการกำไรมาก ๆ ก็จะใช้ทองประสานที่มีค่าความบริสุทธิ์ต่ำ แต่ทองเขาวราชมีความพิเศษที่ฝีมือของช่างที่ใช้ทองประสานให้น้อยที่สุด เพื่อให้ค่าความบริสุทธิ์ของชิ้นงานเบี่ยงเบนจาก 96.5% น้อยที่สุด ด้วยเหตุนี้ทองรูปพรรณของร้านทองชั้นนำในเขาวราช จึงมีค่ากำหนดที่สูงกว่าร้านทองทั่วไปเล็กน้อย และมักไม่ค่อยยอมลดค่ากำหนดให้แก่ลูกค้า

ร้านทองเขาวราชแต่ละร้านจะมีระบบตรวจสอบคุณภาพ (Q.C. - quality control) ที่เคร่งครัด ทองที่ผ่านการ Q.C. แล้วทางร้านจะตอกรอยสัญลักษณ์ของร้านไว้ ซึ่งเป็นตราที่เป็นที่ยอมรับของบรรดาร้านทองด้วยกัน เป็นการรับรองมาตรฐานและประกันราคาซื้อขายไปในตัว ว่ากันว่าทองจากเขาวราช เมื่อนำไปขายคืนที่ไหนก็ได้ราคา หลักประกันข้อหนึ่งสำหรับลูกค้าร้านทองในเขาวราชก็คือ แต่ละร้านต่างแข่งขันกันในเรื่องคุณภาพเพื่อดึงลูกค้า เพราะ ตระหนักว่า ชื่อเสียงที่สั่งสมกันมานานนี้ต้องรักษาไว้อย่างสุดชีวิต ด้วยเหตุนี้ความพิเศษของทองเขาวราชจึงเป็นที่นิยมกันมาก ในเวลาที่คนต้องการจะซื้อทองคำ ด้วยสาเหตุที่กล่าวมาทั้งหมดนี้เอง ทำให้ร้านทองในเขาวราชกลายเป็นเศรษฐกิจที่สำคัญในเขาวราช

ภาพที่ 1 แสดงป้ายร้านทองย่านเขาวราช



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก<http://news.mthai.com/general-news/3285.html>)

2) ตลาดในเยาวราช เป็นตลาดที่รวมทุกสิ่ง สำหรับอาหารจีน และของไหว้เจ้า ในบรรยากาศแบบชุมชนชาวจีน ที่เก่าแก่ดั้งเดิม เริ่มเปิดกันตั้งแต่เช้ามืด ทั้งตลาดเก่าและตลาดใหม่ ซึ่งแต่ละแห่งล้วนเป็นแหล่งรวมของสินค้าทุกชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าจากเมืองจีน สามารถหาซื้อได้ที่ตลาดแห่งนี้

ตลาดเก่าเยาวราช ตั้งอยู่ในซอยอิศราณูปภาพฝั่งถนนเยาวราชกับถนนทรงวาด ในทุกๆเทศกาลหรือวันสำคัญทางศาสนาที่นี่ก็จะเป็นที่จับจ่ายใช้สอยของชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีน มาหลายสิบปีแล้ว หรือแม้แต่คนจากถิ่นที่อื่นก็มักมาเยาวราชเพื่อซื้อหาของใช้ในพิธีตามเทศกาลที่นี่เหมือนกัน เพราะนอกจากราคาไม่แพงแล้ว ที่นี่ยังมีครบถ้วนทุกอย่างที่ต้องการอีกด้วยนอกจาก ของเช่น ไหว้ ข้าวของเครื่องใช้ในพิธีแล้ว ที่นี่ยังเป็นแหล่งของอาหาร ผัก ผลไม้ ที่จำเป็นต้องใช้ตามกาลเทศะในพิธีมงคลและอวมงคลต่างๆหรือแม้กระทั่งจะเป็นข้าวปลาอาหารแห้ง ผักผลไม้ ที่เราต้องกินใช้ในชีวิตประจำวันก็มีมากมาย รวมไปถึง สินค้าสารพัด ที่มาจากจีนแผ่นดินใหญ่ ทั้ง ข้าวของเครื่องใช้ และของกินเล่นจุกจิก ขนมปังเค้กเกอร์ ผลไม้อบแห้ง ชา กาแฟ และอีกมากมาย

ภาพที่2 แสดงตลาดเก่าเยาวราช

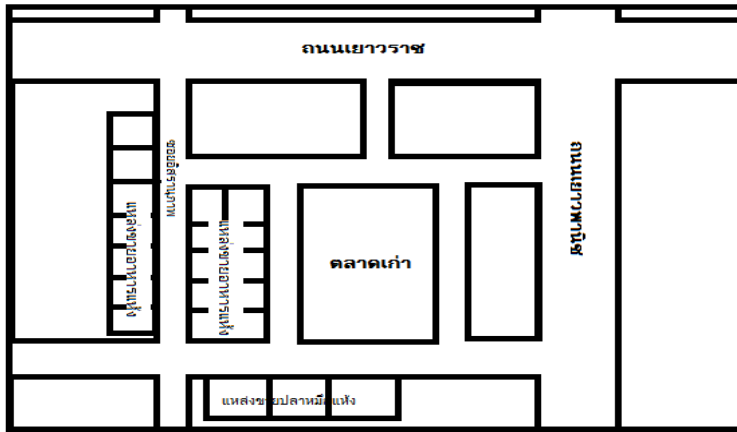


ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.marketinthailand.com/talad.php?id=699>)

ตลาดเก่าเยาวราช เป็นซอยที่ตัดจากถนนด้านเยาวราชไปทะลุด้านถนนเจริญกรุง ทุกวันจะมีผู้คนมากมาย จับจ่ายใช้สอย ซื้อของเช่น ของไหว้ และ ข้าวของ ข้าวปลาอาหารในชีวิตประจำวัน ซื้อหากันตลอดทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็น อาหารแห้ง อาหารสด ผลไม้แห้ง ผลไม้สด ดอกไม้แห้ง ดอกไม้สด ถั่วงา สารพัดเครื่องปรุง เครื่องเทศ ภาชนะของใช้ อาหารสำเร็จรูป ทั้งสด แห้ง หมักดอง อาหารทะเล หมูเห็ด เป็ดไก่ ไม่ว่าจะอะไร ก็ซื้อหาได้ที่นี้ทั้งหมด แต่สิ่งที่จูงใจมากๆ อีกอย่าง ก็เห็นจะเป็น อาหารสำเร็จรูป ที่นี้มีทั้งต้มยำ มีทั้ง

ซาลาเปา ขนมจีบหมู กุ้ง รวมไปถึงของหวานอีกมากมาย อีกทั้งของกินคุณภาพราคาแพงอย่าง เกาลัดแปะก๊วย ถึงราคาจะสูง แต่ที่นี้ก็ถือว่าราคาถูกกว่าที่อื่น

แผนที่ 1 แสดงที่ตั้งตลาดเก่าเยาวราช



ที่มา (ยอดแก้ว อักษรา, 2542: 80)

ตลาดใหม่เยาวราช อยู่ในซอยอิสรานุภาพ หรือที่คนย่านเยาวราชเรียกว่า ตรอกอิสรานุภาพ ซึ่งแบ่งออกเป็นสามตอน โดยเฉพาะตอนที่อยู่ระหว่าง ถนนเยาวราช กับถนนเจริญกรุง สองฝั่งถนนในซอยจะหนาแน่นไปด้วยร้านค้า ซึ่งเปิดขายเกือบทั้งวันทั้งคืน คนจีนเรียกตลาดในตรอกนี้ว่า “เล่งบ้วยเอี้ย” ตามชื่อศาลเจ้าเก่าแก่ของชาวแต้จิ๋วที่ตั้งอยู่ในซอยแห่งนี้ ขณะที่คนไทยมักเรียก “ตลาดใหม่” ตลาดใหม่เป็นศูนย์กลางจำหน่ายสินค้าอาหารการกินของชาวจีนที่คึกคักที่สุดในย่านนี้ ว่ากันว่ามาตลาดแห่งนี้ ก็ได้สินค้าอาหารจีนครบตามต้องการ เพราะมีสินค้าจำหน่ายหลากหลาย และเกือบทุกประเภท ทั้งอาหารสดและอาหารแห้ง ในหน้าเทศกาลสำคัญของชาวจีน ตลาดใหม่นี้จะแออัดไปด้วยผู้คน que เข้ามาจับจ่ายซื้อของสำหรับไหว้เจ้า

ภาพที่ 3 แสดงตลาดใหม่เยาวราช

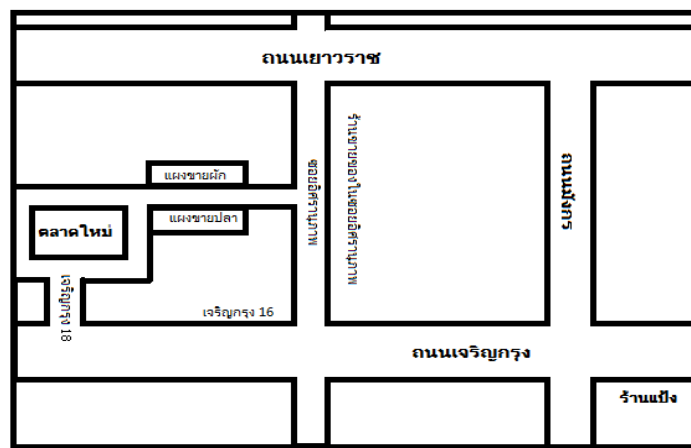


ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://travel.sanook.com/942358/>)

ร้านส่วนใหญ่จะนำสินค้าออกมาวางโชว์กันหน้าร้าน โดยมีวิธีการจัดแสดงสินค้าให้เป็นที่ดึงดูด ไม่นำเสนอให้เห็นถึงความสดใหม่ เช่น ร้านขายหอยจืด ต้มยำ ก็แสดงวิธีการทำให้ผู้ซื้อได้เห็น หรือพวกร้านอาหารทะเล ก็นำสินค้า ไม่ว่าจะเป็นปู กุ้งมังกร กุ้งแม่น้ำ หรือกุ้งขนาดใหญ่ จัดวางเรียงอยู่บนก้อนน้ำแข็งในกระเบสแตนเลสเพื่อคงความสด

การซื้อขายมีทั้งราคาปลีกและราคาส่ง ซึ่งสามารถต่อรองกันได้ทุกร้าน ร้านค้าในตลาดแห่งนี้จะปิดร้านประมาณ 19.00 น. และเริ่มเปิดอีกครั้งเมื่อเวลา 02.00 น. ตลาดนี้ไม่เคยจะเงียบ เพราะกว่าทุกร้านจะทยอยปิดหมดก็ใกล้เวลาที่บางร้านจะเปิดขายใหม่อีกรอบแล้ว

แผนที่ 2 แสดงที่ตั้งตลาดใหม่



ที่มา (ยอดแก้ว อักษรา, 2542: 83)

3) ธุรกิจร้านอาหาร เมื่อกล่าวถึงการปรุงอาหารชาวจีนนับได้ว่าเป็นหนึ่งไม่เป็นรองชนชาติใด เพราะฉะนั้นไม่ว่าจะเป็นโรงแรมชั้นนำหรือสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญๆ ทุกหนแห่งในโลก ล้วนแต่ต้องมีภัตตาคารอาหารจีนมิฉะนั้นจะขาดความสมบูรณ์ไป ด้วยความที่อาหารจีนเป็นอาหารยอดนิยมอันดับหนึ่งของโลก จึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่ไชน่าทาวน์แห่งนี้จะเป็นแหล่งรวมความสุดยอดที่หลากหลายครบถ้วนและยังเป็นต้นตำรับอาหารจีนในเมืองไทยความอร่อยของอาหารจีนในย่านนี้ บางครั้งก็มีเสียงชมเชยว่าอร่อยกว่าประเทศจีนที่เป็นต้นตำรับเสียด้วยซ้ำ สืบเนื่องจากความอุดมสมบูรณ์ของไทย ทำให้มีวัตถุดิบในการปรุงอาหารชั้นเลิศ ทั้งข้าวหอมมะลิ พืชผักผลไม้ ตลอดจนเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ โดยเฉพาะอาหารทะเล ประเทศไทยผลิตอาหารทะเลติดอันดับ 1 ใน 10 ของโลก เพราะฉะนั้นวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารของไทยจึงได้เปรียบทั้งเรื่องคุณภาพและราคาถึงแม้ประเทศจีนแผ่นดินใหญ่จะมีวัตถุดิบมากแต่พลเมืองก็มากด้วย ประกอบกับช่วงเวลาที่ปกครองแบบคอมมิวนิสต์ เมนูอาหารที่หรูหราถือเป็นความฟุ่มเฟือย ด้วยเหตุนี้การสืบทอดฝีมือครัวและการพัฒนาด้านการปรุงอาหารจึงขาดตอนไป ขณะเดียวกัน แม้ชาวจีนเมืองอื่นๆ เช่น ฮองกง สิงคโปร์ ได้หวั่น ฯลฯ จะยังมีการสืบทอดมรดกการปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง แต่ก็ได้ค่าครองชีพที่สูง ราคา

อาหารจีนค่อนข้างแพง เป็นเหตุให้อาหารจีนในถิ่นไชน่าทาวน์เป็นอาหารจีนที่มีคุณภาพและราคาข่อมเยาที่สุดเป็นที่หมายปองของชาวจีนจากทั่วโลกที่ต้องการมาลิ้มลอง ทำให้เกิดธุรกิจร้านอาหารจีนมากมาย นับตั้งแต่ระดับภัตตาคารไปจนถึงอาหารริมบาทวิถี โดยเฉพาะอาหารริมบาทวิถีในยามค่ำคีนบนถนนเยาวราชนั้นเป็นที่รู้จักและยอมรับในระดับนานาชาติไปแล้ว ด้วยสาเหตุดังกล่าวนี้ ทำให้ธุรกิจร้านอาหารจีนในเยาวราชกลายเป็นเศรษฐกิจที่สำคัญของเยาวราชอีกด้วย

ภาพที่4 แสดงแหล่งร้านอาหารย่านเยาวราช



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก http://th.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g293916-d447272-i53773776-Chinatown_Bangkok-Bangkok.html)

2. ร้านอาหารจีนในเยาวราช ร้านอาหารจีนในเยาวราชสามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1) กั๊ตตาคาร กั๊ตตาคารจีนที่มีชื่อเสียงในเยาวราช มีดังต่อไปนี้

- กั๊ตตาคารจีนเซียงการีล่า เป็นกั๊ตตาคารจีนเก่าแก่ที่มีชื่อเสียงมากกว่า 40 ปี ถือว่าเป็น 1 ใน 5 ของกั๊ตตาคารจีนชั้นเลิศในประเทศไทยที่เลื่องชื่อในด้านรสชาติอาหาร และบริการที่ได้รับการยอมรับ จากลูกค้าทั้งชาวไทย และต่างประเทศ กั๊ตตาคารเซียงการีล่า มีเมนูให้เลือกรับประทานมากมาย เช่น เนื้อปลา มังกรเจียน พระกระโดดกำแพง หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์โอ เป็ดย่าง เป็ดปักกิ่ง หมูหัน และยังมีดื่มชาให้ รับประทาน กว่า 50 อย่าง ซึ่งเมนูเด็ด ได้แก่ กุ้งมังกร หอยเป๋าฮื้อ หูฉลาม และอาหารประเภทซีฟู้ด และยังมี อาหาร พิเศษตามเทศกาลอีกด้วย

ภาพที่ 5 แสดงกั๊ตตาคารเซียงการีล่าและอาหาร



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com>)

แผนที่ 3 แสดงแผนที่กั๊ตตาคารเซียงการีล่า



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42000895/>)

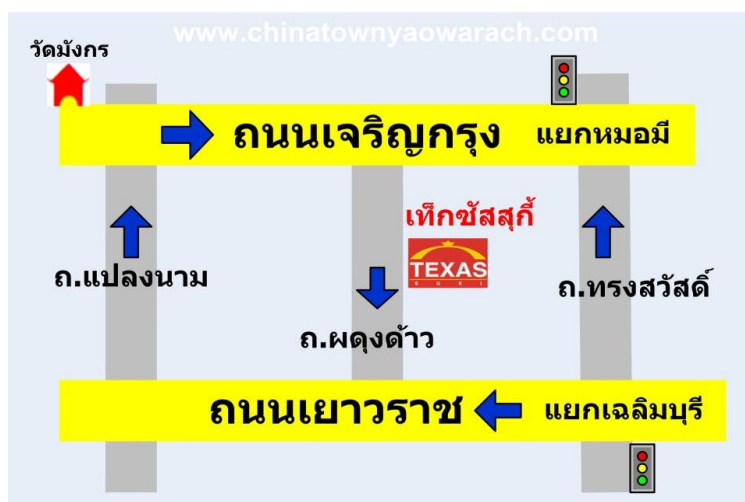
- เท็กซัสสูกี้ ที่มีตำนานความอร่อยมาอย่างยาวนาน โด่งดังมากกว่า 30 ปี ที่นี่เป็นภัตตาคารแบบจีนกวางตุ้ง ปรับเปลี่ยนรสชาติให้ถูกปากคนไทย โดยมีสโลแกนว่า "กินอย่างราชา ราคามีตรภาพ" มีอาหารให้เลือกทานกว่า 100 ชนิด ปัจจุบันมี 5 สาขา ได้แก่สาขาเยาวราช สาขาเจริญนคร สาขาโลตัสบางแค สาขาโลตัสแจ้งวัฒนะ และสาขาโลตัสสุพรรณบุรี ที่เด็ดของร้านอยู่ที่น้ำจิ้มสูกี้ รสชาติกลมกล่อม กำลังดี และเครื่องสูกี้มีมากมายหลากหลาย อาทิ ลูกชิ้นกุ้งทำจากเนื้อกุ้งสด ๆ ผสมมันหมู ปลาสุวรรค์ เป็นไส้หมูสับห่อด้วยเนื้อปลาสดใบผักชี อร่อยสุด ๆ เป็ดย่าง ลูกชิ้นเท็กซัส จะเป็นหมูสับนำมาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ และอาหารที่ลูกค้านิยมสั่ง ได้แก่ บะหมี่ฮ่องกง ข้าวอบเผือก และข้าวผัดปู ทอดมันกุ้ง ต้มซ่าต่างๆ เช่นขนมจีบกึ่งเผือกทอด ฯลฯ

ภาพที่ 6 แสดงภัตตาคารเท็กซัสสูกี้



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com>)

แผนที่ 4 แสดงแผนที่ภัตตาคารเชิงกาวีล่า



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42012148/>)

- ภัตตาคารตั้งใจอยู่ (มาจากคำว่า จื้อหยู ซึ่งแปลว่า ยิ่งรวย) เปิดมากกว่า 70 ปี ปัจจุบันเป็นรุ่นที่ 3 แล้ว มี 2 สาขา 1. สาขาเยาวราช และ 2. สาขาโอลด์สตรีท ทาวเวอร์ ถนนสุรวงศ์ เมนูที่เด็ดของที่นี่คือ ปลาดิบจีน เนื้อปลาจะสดตลอด และแร่เนื้อเอง ปูนึ่งหมูสับหน้าเลียบ ปูคัด Size พิเศษ สดใหม่ ตัวใหญ่ หวานอร่อย หมูสับหน้าเลียบ รสชาติ หวาน เค็ม มัน กำลั้งดี เนื้อปลาเก่าทองหม้อไฟ ปลาเก่าคัดพิเศษใส่ ลวกในหม้อไฟที่มีน้ำซุปร้อน ๆ รสชาติเข้มข้น หวานกลมกล่อม และยังมีเมนูอื่น ๆ ที่น่าลิ้มลองอีกมากมาย ได้แก่ ออส่วน ขาห่านอบหม้อดิน ปลิงทะเลน้ำแดง

ภาพที่7 แสดงภัตตาคารตั้งใจอยู่



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com>)

แผนที่5 แสดงแผนที่ภัตตาคารตั้งใจอยู่



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42013272/>)

2) ร้านอาหาร ร้านอาหารจีนที่มีชื่อเสียงในเยาวราช มีดังต่อไปนี้

- ร้านเงินดืมซ่า สินค้าแนะนำ คือ ขนมจีบกุ้ง ปู หอยเชลล์ สะเก๋า สาหร่ายห่อกุ้ง หอยจ๊อ แฮ่กิ้น ลูกชิ้นกุ้ง ฯลฯ สินค้าขายดี ได้แก่ ขนมจีบกุ้ง หอยจ๊อ แฮ่กิ้น ที่ได้คของร้านนี้ คือ ใช้น้ำมัน ๑ เป็นตัว ๆ ทำให้ดืมซ่าเป็นที่ถูกปากของลูกค้า ร้านเงินดืมซ่ามีทั้งหมด 5 สาขา ได้แก่ สาขาเยาวราช สาขา ตลาดสามย่าน สาขาตลาดทรัพย์สิน สาขาตลาด ออก. และสาขาห้างสรรพสินค้าเอ็มโพเรียม

ภาพที่8 แสดงร้านเงินดืมซ่า



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42042240/>)

แผนที่6 แสดงแผนที่ร้านเงินดืมซ่า



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42042240/>)

- ร้าน โอเดียน เกี้ยวหมี่ปูทะเล ร้านนี้เปิดมาเกือบ 10 ปี โดยคุณพ่อ สืบทอดมาถึงรุ่นลูก ปัจจุบันมีทั้งหมด 2 สาขา ได้แก่ สาขาเยาวราช และ สาขารัตนาธิเบศร์ เคล็ดลับความอร่อยของร้านอยู่ที่วัตถุดิบ (เส้นบะหมี่ ไบเกี้ยว) ทำเองทั้งหมด ปู เป็นปูทะเลส่งตรงมาจากสุราษฎร์ธานี ร้านนี้มีเมนูให้เลือกรับประทานมากมาย เช่น บะหมี่เกี้ยวกุ้ง ปู หมูแดง กระจ่างปลา หูจลาม ข้าวผัด ข้าวหน้าไก่ บะหมี่เกี้ยวน้ำไก่ และติ่มซำ อาทิ เกี้ยวกุ้งกรอบ ขนมหีบกุ้ง

ภาพที่ 9 แสดงร้าน โอเดียน เกี้ยวหมี่ปูทะเล



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42012126/>)

แผนที่ 7 แสดงแผนที่ร้าน โอเดียน เกี้ยวหมี่ปูทะเล



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42012126/>)

- ร้านราดหน้าอยู่" ตั้งอยู่ด้านซ้ายมือของถนนเจริญกรุง ใกล้สามแยกหมอมี่ เปิดมาเกือบ 100 ปี เดิมไม่มีชื่อแต่ลูกค้าเรียกว่า ร้านแป๊ะม้อ เพราะเจ้าของร้านมีผมขาว (แป๊ะม้อ แปลว่า ผมขาว) ที่เด็ดของร้านอยู่ที่การเลือกใช้วัตถุดิบมีคุณภาพดี เส้นก๋วยเตี๋ยวนั้น สั่งตรงมาจากโรงงานสดใหม่ และผักคะน้ากรอบนุ่ม สด และเลือกใช้แต่ยอดอ่อน ๆ เท่านั้น น้ำราดรสชาติกลมกล่อม และเจ้าของร้านเป็นคนทำการปรุงรสชาติให้อร่อยเองทุกงาน ในช่วงเทศกาลเจ ทางร้านจะขายราดหน้าเจ (ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ และผัก)

ภาพที่10 แสดงร้านราดหน้าอยู่



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42012501/>)

แผนที่8 แสดงแผนที่ร้านราดหน้าอยู่



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42012501/>)

3) ร้านอาหารประเภทรถเข็น ร้านอาหารประเภทรถเข็นที่มีชื่อเสียงในเยาวราช มีดังต่อไปนี้

- ร้านกระเพาะปลาเจี๊ว กระเพาะปลา ร้อนๆ ราคาข่อมเยา จานละ 35 บาทเท่านั้น รสชาติ อร่อย กลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมไข่นกกระทา เห็ดหอม และไก่ ราคาประหยัด ชื่อร้านกระเพาะปลาเจี๊ว ร้านนี้ เปิดมาเกือบ 30 ปี แต่ก่อนขายอยู่หน้าร้านขนมเปี๊ยะเล่าจิ้นเส็ง ขายเป็นรุ่นแรก เนื่องจากเป็นสูตรเก่าแก่ รสชาติดั้งเดิม ทำให้ร้านกระเพาะปลาเจี๊วมีลูกค้าประจำอย่างมากมาย ร้านนี้ตั้งขายอยู่ที่ อยู่เยาวราช ซอย 11 (ตลาดเก่า) เดินเข้ามาอยู่ทางขวามือตั้งอยู่หน้า 7-11

ภาพที่11 แสดงร้านกระเพาะปลาเจี๊ว



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42052638/>)

- ข้าวหมูแดง หมูกรอบ ย่านเยาวราช (ช.ไพบูลย์สมบัติ) ข้าวหมูแดง หมูกรอบ ย่านเยาวราช ช.ไพบูลย์สมบัติ เป็นน้ำราดสูตรโบราณ ใส่หมูกรอบ หมูแดง และกุนเชียง พร้อมไข่มะตูม อร่อยรสชาติดี ร้านนี้ขายมากกว่า 60 ปี ร้านนี้เปิดขายตั้งแต่เยาวราชเป็นบ้านไม้ คนสมัยก่อนเรียกร้านนี้ว่า "ข้าวหมูแดง โด๊ะ กังเก่า" ปัจจุบันเรียก ข้าวหมูแดงร้านซอยไพบูลย์สมบัติ ขายตั้งแต่สมัยก่อนยังใช้เชือกฟางห่อใบตอง

ภาพที่12 แสดงร้านข้าวหมูแดง หมูกรอบ ย่านเยาวราช (ช.ไพบูลย์สมบัติ)



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42055859/>)

- ร้านเซี่ยหูลาม ร้านนี้ เปิดมา 20 กว่าปี แต่เดิมขายอยู่ที่เว้จันครเขมม แล้วย้ายมาเยาวราช เปิดขายมาตั้งแต่รุ่นคุณพ่อ ปัจจุบันเป็นรุ่นที่ 2 แล้ว ร้านนี้เป็นร้านที่ทำบะหมี่ฮ่องกงเจ้าแรกในเมืองไทย และเป็นสูตรต้นตำรับมาจากฮ่องกง นำมาคิดแปลงปรับเปลี่ยนให้เข้ากับคนไทย เมนูแนะนำของร้านนี้คือ หูลามน้ำแดง หูลามน้ำแดงผัดแห้ง โขยซี่หมี ผัดหมีฮ่องกง กระเพาะปลาน้ำแดง และเมนูพิเศษที่มีเป็นบางวัน ได้แก่ กระจุกอ่อนหูลามน้ำแดง และที่เด็ดของร้านนี้ก็คือ ความใส่ใจในการทำทุกกระบวนการ ควบคุมเองทั้งหมด และเน้นอย่างมาก คือ เรื่องความสะอาด (ล้างครีวและอุปกรณ์ทุกวัน) รวมทั้งสรรหาวัตถุดิบชั้นดี ที่สดและปลอดภัยให้กับลูกค้า ร้านนี้ตั้งอยู่ด้านซ้ายมือของถนนเยาวราช เลขถนนผดุงด้าวมานิดเดียวก็จะเจอร้านเซี่ยหูลามจะป้ายร้านสีเหลืองเป็นจุดเด่นของร้าน

ภาพที่13 แสดงร้านเซี่ยหูลาม



ที่มา (ออนไลน์, เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/articles/42042960/>)

สรุปผลการศึกษา

ถนนเยาวราชนั้นแรกเริ่มเป็นแหล่งชุมชนที่มีชาวไทยเชื้อสายจีนรวมตัวอยู่กันเป็นจำนวนมากจึงเกิดชื่อเรียกว่า china town เยาวราช เนื่องมาจากมีชาวจีนอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก เมื่อชาวจีนอาศัยตัวอยู่รวมกันก็ได้นำขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวจีนมาด้วย ไม่ว่าจะเป็น วัฒนธรรมการกินอาหาร ประเพณี เทศกาล ของชาวจีน ความเชื่อดั้งเดิม ทำให้ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมของชาวจีนได้เผยแพร่มาสู่ชาวไทย ด้วยที่ว่าคนจีนนั้นเริ่มแรกเดิมทียึดอาชีพค้าขายเป็นหลัก เมื่อมาอาศัยอยู่ที่ประเทศไทย ก็ยังคงใช้ความถนัดในอาชีพค้าขายนั้นเพื่อเลี้ยงชีพ จึงเกิดเป็นแหล่งตลาดสินค้าของประเทศจีนให้ผู้คนได้จับจ่ายใช้สอย จึงกลายเป็นเศรษฐกิจที่สำคัญของเยาวราช เพราะเมื่อคนมีความต้องการที่จะซื้อสินค้าของจีนนั้น ก็ต้องนึกถึงเยาวราชมาเป็นอันดับแรก

แต่ก่อนชาวจีนนั้นมีวัฒนธรรมในการเก็บออมเงินส่วนหนึ่งซื้อทรัพย์สินสะสมไว้เป็นการสร้างฐานะ โดยในยุคที่คนจีนจำนวนมากยังมีสถานภาพเป็นคนต่างด้าว ไม่สามารถซื้อที่ดินเป็นกรรมสิทธิ์ก็นิยมซื้อทองรูปพรรณเก็บไว้ ทำให้มีร้านทองเกิดขึ้นหลายร้านในย่านคนจีน ที่เยาวราช ซึ่งพัฒนาเป็นร้านใหญ่โตตามเศรษฐกิจที่เฟื่องฟูในย่านนี้ และกลายเป็นแหล่งทองคำที่มีชื่อเสียง ทำให้เมื่อคนต้องการที่จะซื้อทองก็จึงนึกถึงร้านทองที่เยาวราชเป็นลำดับแรก เพราะทองเยาวราชมีชื่อเสียงเรื่องคุณภาพ ธุรกิจร้านทองเยาวราชจึงเป็นเศรษฐกิจที่สำคัญอย่างหนึ่งของเยาวราช

ชาวจีนที่เข้ามาอาศัยในประเทศไทยนั้น ย่อมที่จะคิดถึงรสอาหารที่ประเทศบ้านเกิดของตน จึงมีการเสาะแสวงหาวัตถุดิบเพื่อนำมาทำอาหารจีน ชาวจีนนั้นเป็นพวกชอบรับประทานอาหาร จึงทำให้ฝีมือนั้นมีความเป็นเลิศ เมื่อชาวจีนมีความถนัดเรื่องอาหารจึงใช้ความถนัดของตนนั้นพัฒนากลายเป็นอาชีพ ทำให้เกิดร้านอาหารจีนมากมายในชุมชนชาวจีนที่เยาวราช ผู้คนที่ต้องการรับประทานอาหารจีนส่วนใหญ่จึงพากันมาที่เยาวราช เพราะนอกจากจะได้รับประทานอาหารที่รสเลิศแล้ว ยังได้ความรู้สึกรู้สึกที่เหมือนได้ไปรับประทานอาหารจีนที่ประเทศจีน ธุรกิจร้านอาหารจีนจึงมีอย่างแพร่หลาย และมีหลายประเภท ตั้งแต่ร้านอาหารรถเข็น ไปจนถึงร้านอาหารภัตตาคารเลิศหรู คนที่นิยมทานอาหารจีนจึงเลือกที่จะมาเยาวราช เพราะนอกจากจะได้รับประทานอาหารจากต้นตำรับแล้ว ก็ยังสามารถเลือกรับประทานได้หลากหลาย จึงทำให้ธุรกิจร้านอาหารนั้นมีกระจายไปทั่วเยาวราช และก็ยังเป็นเศรษฐกิจที่สำคัญของเยาวราชด้วย

การอ้างอิง

หนังสือ

ประวิทย์ พันธุ์วิโรจน์. คู่มือท่องเที่ยวชวนาทาวน์ เสน่ห์เมืองจิว ทำเลม้งกรทอง. กรุงเทพฯ : คณะกรรมการ

จัดทำหนังสือฯ, 2545

พรพรรณ จันทโรนานนท์. วิถีจีน. กรุงเทพฯ : ประพันธ์สาส์น, 2546

ยอดแก้ว อักษรา. กินอร่อยย่านเยาวราช. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2542

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

กำเนิดทำเลม้งกร เยาวราช [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 กันยายน 2555. เข้าถึงจาก

http://www.travelprothai.com/board/index.php?f=19&t=10023&rb_v=viewtopic#.UEjoQMGTsXJ

ชุมชนชาวจีนในประเทศไทย [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 กันยายน 2555. เข้าถึงจาก

<http://www.thaicc.org/th/culture/culture/417-2010-09-20-06-31-43.html>

ถิ่นกำเนิดของชาวจีนแต้จิ๋วในประเทศไทย [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 กันยายน 2555. เข้าถึงจาก

<http://www.angelfire.com/mi4/hainan thai/taijuy.html>

ประวัติอาหารจีน [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 22 ธันวาคม 2555. เข้าถึงจาก <http://www.2hunter.com/?p=6>

ร้านอาหารจีน [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 22 ธันวาคม 2555. เข้าถึงจาก <http://www.chinatownyaowarach.com/>