

การปรับตัวทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีน  
ของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช

Cultural adaptation of Chinese food consumption  
among Thai-Chinese people in Yaowarat area

วรรษมน เสริมชิววิทย์กุล<sup>1</sup>, อรรฉรา ไชยอนันต์สิน<sup>2</sup> และ สิริวรรณพิชา ธนจิราวัฒน์<sup>3</sup>

Wassamon Sermchuvitkul<sup>1</sup>, Atchara Chaianansin<sup>2</sup> and Zirivarnphicha Thanajirawat<sup>3</sup>

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

Liberal Arts Faculty, Rajamangala University of Technology Rattanakosin, Thailand

Corresponding Author, E-mail: <sup>3</sup>zirivarnphicha.tha@rmutr.ac.th

Received September 14, 2023; Revised February 12, 2024; Accepted February 21, 2024

## บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้าน 的 อาหารจีน ย่านเยาวราช 2) เพื่อศึกษาการปรับตัวทางวัฒนธรรมการกินของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช รูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้แนวคิดวัฒนธรรมทางอาหารอาหารจีน ที่มุ่งเน้นศึกษาอาหารแต่จิว และกวางตุ้งเป็นกรอบการวิจัย โดยผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตด้านเนื้อหา คือ ร้านอาหาร 30 ร้าน ที่อยู่ใน 22 ชุมชนในพื้นที่เยาวราช ใช้วิธีคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยมี 2 ชนิด คือ 1) แบบสอบถาม 2) สัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์เนื้อหาแล้วเขียนบรรยายเชิงพรรณนา ผลการวิจัยพบว่า

1. ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้านอาหารจีนย่านเยาวราช พบว่า อาหารจีนที่เป็นที่นิยมและแพร่หลายในสังคมที่นำมาทั้งหมด 9 ชนิด คือ ข้าวมันไก่ โจ๊ก อาหารเจ ก๋วยเตี๋ยว ต้มยำ ขนมเปี๊ยะ อี๋ก้วย ปาท่องโก๋ และราดหน้า ยังคงความดั้งเดิมของสูตร และกระบวนการทำ

2. การปรับตัวทางวัฒนธรรมการกินของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช พบว่า อาหารที่เป็นที่นิยมทั้ง 9 ชนิด มีการปรับเปลี่ยน เดิมแต่ง หรือลดปริมาณของวัตถุดิบบางอย่าง เพื่อให้สามารถเข้ากับรสชาติและวัฒนธรรมอาหารไทย นอกจากนี้ยังมีการประยุกต์อาหารบางอย่างเพื่อให้สามารถรับประทานได้ในทุกช่วงเวลา ไม่ใช่เพียงการรับประทานเพื่อวาระ หรือเทศกาลใดเทศกาลหนึ่ง อาทิ ขนมอี๋ก้วย ที่ใช้ในงานพิธีเทศกาล หรือการไหว้เทพเจ้าของจีน มีการปรับให้กลายเป็นขนมทานเล่นและมีไส้ให้เลือกรับประทานได้หลากหลายมากขึ้น

องค์ความรู้จากงานวิจัยนี้สามารถนำมาประยุกต์ใช้และพัฒนาการเรียนการสอนเกี่ยวกับวัฒนธรรมจีนในประเทศไทย และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับกระบวนการดำรงรักษา สืบทอด ต่อยอดความเป็น “เยาวราช” วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศไทย ไปสร้างอัตลักษณ์เกี่ยวกับอาหารต่อไป

**คำสำคัญ:** วัฒนธรรมอาหารจีนในไทย; วัฒนธรรมจีน; อาหารจีน; อาหารจีนแท้จิ๋ว; เยาวราช

## Abstract

This Article aimed to study (1) the history and culture of Chinese food in Yaowarat and (2) the cultural adaptation of the consumption of Chinese Thai people in Yaowarat. The qualitative research used the concept of Chinese food culture that focuses on Teochew and Cantonese cuisine as a conceptual framework. The 30 restaurants in 22 communities of Yaowarat were collected through purposive sampling. The data were collected through in-depth interviews and questionnaires, and analyzed with Content Analysis. The research results were found as follows;

1. The history and culture of Chinese food in the Yaowarat area found that 9 types of Chinese food are popular and widespread in society, namely Hainanese Chicken Rice, Porridge, Vegetarian food, Noodles, Dim Sum, Chinese Bun, Chinese Samosa, deep-fried dough stick, and Stir-fried noodles in thick gravy sauce. They are still the original receipt and the making process.

2. Consumed cultural adaptation of Chinese Thai people in Yaowarat found that all 9 types of popular foods have been modified, added, or reduced some ingredients to be able to match the Thai food taste and culture. Moreover, some foods can be eaten at any time, and they are not consumed only in a particular festival, such as Chinese Samosa used in ceremonies, festivals, or worshipping Chinese Gods. They have been adapted to become a snack and have a variety of bun fillings.

The knowledge from this research can be applied and developed in education, especially in teaching and learning about the Chinese culture in Thailand, and can bring the knowledge about the process of maintaining, inheriting, and spreading the “Yaowarat”: Chinese food culture in Thailand, continue to create and their identities related to food.

**Keywords:** Chinese Food Culture in Thailand; Chinese Culture; Chinese Food; Teochew Chinese Food; Yaowarat

## บทนำ

ไทยและจีนมีความสัมพันธ์กันมาอย่างยาวนาน ความสัมพันธ์ทั้งสองประเทศเกิดขึ้นมามากกว่าหนึ่งพันปี ตามหลักฐานประวัติศาสตร์ ชาวจีนได้เริ่มอพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในพื้นแผ่นดินไทยตั้งแต่ยุคสุโขทัย โดยทางจีนได้มีการส่งคณะทูตมายังราชสำนักแห่งอาณาจักรสุโขทัย ในขณะที่ราชสำนักแห่งอาณาจักรสุโขทัยก็มีการส่งคณะทูตไปเยือนจีนเช่นกัน ดังเช่น Trisanawadee (2020) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่องทฤษฎีการย้ายถิ่นกับชาวจีนอพยพใหม่ พบว่า ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศที่มีจำนวนประชากรชาวจีนอาศัยอยู่มากที่สุด และเนื่องด้วยผลของการกลืนกลาย (assimilation) ที่เป็นไปอย่างราบรื่นในอดีต โดยเฉพาะอย่างยิ่งช่วงปลายรัชสมัยของราชวงศ์ชิง จึงเป็นเรื่องที่ไม่น่าแปลกใจเลยที่ประเทศจีนและไทยจะมีความสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้น โดยเฉพาะในเรื่องของวัฒนธรรม

การเข้ามาของชนชาติจีนทำให้สังคมไทยได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมจีนหลากหลายโดยเฉพาะวัฒนธรรมทางด้านอาหาร แต่ทว่าการบันทึกว่าอาหารจีนเข้ามายังประเทศไทยเมื่อไหร่ยังไม่พบหลักฐานที่ปรากฏอย่างแน่ชัด (Wongthes, 2018) อีกทั้งชาวจีนที่อพยพมายังไทยในยุคสมัยแรกส่วนมากเป็นชาวจีนจากมณฑล กวางตุ้ง ฮกเกี้ยนและไหหลำ เนื่องจากพื้นที่เหล่านี้เป็นพื้นที่ติดทะเล สามารถใช้การเดินทางด้วยเรือเดินสมุทร (Zhou, 1997) ดังนั้น อาหารที่เข้ามาแพร่หลายและเป็นที่ยอมรับในประเทศไทยส่วนมากจึงเป็นอาหารจากมณฑลกวางตุ้ง Rattanamankasem (2008) ได้กล่าวว่า อาหารจีนมีอิทธิพลต่อโลกอย่างมาก จนอาจจะพูดได้ว่าถ้าหากมีคนจีนอาศัยอยู่ ณ ที่แห่งใด ที่นั้นจักต้องมีอาหารจีน และถึงแม้จะไม่มีคนจีนอยู่ที่นั่น เราก็ยังพบเห็นอิทธิพลของอาหารจีนอยู่ดี ซึ่งในประเทศไทยมีคนจีนอพยพเข้ามาช้านาน ชาวจีนโพ้นทะเลที่ตั้งถิ่นฐานจึงมีอิทธิพลต่ออาหารไทยในภูมิภาคต่างๆ อีกทั้งยังมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองความต้องการของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ ไม่ว่าจะเป็นการกินถ้วยเดียว การใช้ซอสถ้วยเหลืองในการประกอบอาหาร การกินเต้าหู้ หรือแม้กระทั่งการใช้ตะเกียบ เป็นต้น และเมื่อกล่าวถึงประเทศไทย “เยาวราช” ถือเป็นชุมชนชาวจีนที่ใหญ่และสำคัญอย่างยิ่งของประเทศไทย ถูกก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2325 พร้อมกับการสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์ เรือสำเภาจากประเทศจีนมาถึงกรุงเทพฯ จุดจอดเรือที่ใกล้พระนครที่สุดคือ ย่านสำเพ็ง ซึ่งเป็นย่านที่ติดกับชุมชนเยาวราช และเมื่อเกิดการอพยพที่มากขึ้นชุมชนเกิดการขยายตัวออกมาในพื้นที่ใกล้เคียง ประกอบกับยังเกิดการตัดถนนใหม่ขึ้นถึงสามสาย ดังนั้นทิวบริเวณนั้นจึงกลายเป็นแหล่งรวมวัฒนธรรมของชาวจีนในทุกๆด้าน โดยเฉพาะด้านอาหารการกิน วัฒนธรรมอาหารจีนที่อยู่ในชุมชนย่านเยาวราชมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีการผสมผสานและเปลี่ยนแปลงเมื่อเข้ามาสู่สังคมไทย ด้วยเหตุผลดังกล่าวนี้ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารจีนเมื่อเข้าสู่ประเทศไทย เพราะฉะนั้นเพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้านอาหารจีนด้านย่านเยาวราช

บทความวิจัยนี้นำเสนอ ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรมทางด้านอาหาร และการเปลี่ยนแปลงของ วัฒนธรรมที่เป็นวิถีชีวิตที่เกี่ยวกับอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช ที่มีชื่อเสียงด้านแหล่งอาหาร ของประเทศไทย

## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้านอาหารจีนย่านเยาวราช
2. เพื่อศึกษาการปรับตัวทางวัฒนธรรมการกินของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช

## การทบทวนวรรณกรรม

ในการศึกษาเรื่อง “แนวคิดวัฒนธรรมทางอาหารอาหารจีน” เนื่องด้วยอาหารจีนที่อยู่แถบเยาวราช นั้น ส่วนมากเป็นอาหารแต้จิ๋วและกวางตุ้ง ดังนั้นจึงผู้วิจัยได้มุ่งเน้นศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนทฤษฎีที่ใช้ในกรอบแนวคิดวิจัย ด้านวัฒนธรรมอาหารจีนแต้จิ๋วและกวางตุ้งเป็นหลัก XiaoJiu (2023) กล่าวว่าอาหารกวางตุ้ง หรือเย่วไซ้ (粤菜) เป็นอาหารทางภาคใต้ ซึ่งรวมทั้ง เมืองซัวเถา (เป็นพื้นที่หนึ่งในเมืองแต้จิ๋ว มณฑลกวางตุ้ง ประเทศจีน) ส่วน Rattanamankasem (2008) ได้กล่าวถึง ลักษณะเด่นของอาหารจีนแบบทางภาคใต้เอาไว้ว่า เนื่องด้วยมีถิ่นฐานที่ตั้งติดอยู่ริมทะเล ดังนั้นวิถีชีวิตของ ผู้คนแถบนั้น จึงผูกพันกับทะเล จนกลายเป็นวัฒนธรรมการกินอาหารทะเล และแม้จะอพยพไปยังที่อื่นก็ ยังคงรักษา วัฒนธรรมทะเลของตนไว้อย่างเหนียวแน่น อาหารทะเลจึงเป็นอาหารหลักอย่างหนึ่งของคน แต้จิ๋ว ซึ่งตรงกับบันทึกชื่อ “เตี้ยเอียงจี” (潮阳市志) ที่ได้บันทึกไว้ว่า “อาหารที่ชาวเมืองกินกันกว่าครึ่ง ได้จากพวกสัตว์ทะเล เช่น ปลา กุ้ง หอย ซึ่งมีน้บพันชนิด พวกหอยสดกุ้งสด รสชาติอร่อยยิ่งนัก ชอบกินกัน ทั้งเด็กและคนแก่” จะเห็นได้ว่าบันทึกและบทความวิจัยสะท้อนวิถีชีวิตของคนแต้จิ๋วที่เหมือนกันออกมาว่า ชาวแต้จิ๋วนั้นผูกพันอยู่กับทะเลอย่างแนบแน่น ดังนั้นวัฒนธรรมการกินของชาวแต้จิ๋ว จึงเป็นวัฒนธรรม อาหารทะเลโดยแท้จริง และเมื่ออพยพมาที่ เอเชียอาคเนย์ โดยเฉพาะในประเทศไทย มาเลเซีย และสิงคโปร์ ที่มีชาวแต้จิ๋วโพ้นทะเลมาเกาะกลุ่มอยู่เป็นจำนวนมาก ได้นำมาประยุกต์ใช้กับวัฒนธรรมการ กินของชาวไทย จึงเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินที่เราทุกคนพบเห็นในประเทศไทย

นอกจากอาหารหลักของจีนที่มีอิทธิพลในสังคมไทยแล้ว อาหารว่างหรือขนมตามแบบฉบับแต้จิ๋ว ก็ยังเป็นที่แพร่หลายและเป็นที่ยอมรับในสังคมไทย คำว่าขนมและของว่างในภาษาจีนแต้จิ๋ว คือคำว่า “เตียนซิน” (點心) หรือที่คนไทยรู้จักกันดีว่า “ติ่มซำ” และ “เซี้ยวจี๊ยะ” (小食) มีทั้งที่เป็นอาหารคาวและหวาน ซึ่งในปัจจุบันยังปรากฏขนมว่างและขนมพวกนี้ในสังคมไทย เช่น ขนมเปี๊ยะ ขนมกุยช่าย ขนมบัวลอย เมื่อ

ขนมแบบฉบับแต่จิ๋วเข้ามาสู่สังคมไทยได้เกิดการเปลี่ยนแปลง และมีลักษณะพิเศษเป็นขนมแต่จิ๋วฉบับไทย (Ketkanjananut & Keawsuwan 2020)

สำหรับเรื่องบทบาทอาหารจีนในสังคมไทย Jun & Sukato (2016) ได้กล่าวว่ำนับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันที่มีชาวจีนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในไทย ได้นำวัฒนธรรมการกินอาหารของตนเองเข้ามาด้วย และเนื่องจากตั้งถิ่นฐานที่ไทยมาอย่างยาวนาน จึงได้เผยแพร่อาหารจีนในสังคมไทยอย่างดี ประกอบกับอาหารที่ชาวไทยรับประทานมาอย่างยาวนาน มีทั้งร่วมกับวัฒนธรรมการกินของชาติอื่นด้วย โดยมีการเปลี่ยนแปลงและผสมผสาน เพื่อให้เหมาะกับการบริโภคอาหารของคนไทย ดังนั้นจึงทำให้อาหารจีนแทรกซึมเข้ามาในชีวิตของชาวไทยและแพร่หลายในไทยอย่างมาก ซึ่งสอดคล้องกับที่ Photipan (2007) ได้กล่าวถึงความเป็นมาของอาหารจีนว่า ชาวจีนเป็นกลุ่มชาติอพยพจากประเทศจีนมาตั้งถิ่นฐานในไทย ซึ่งชาวจีนเหล่านี้ได้นำวัฒนธรรมของตนเข้ามาด้วย และสถานที่ตั้งที่เป็นชุมชนใหญ่ของชาวจีนอย่างเช่นเยาวราช จึงกลายเป็นแหล่งรวมไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี โดยเฉพาะเรื่องอาหารการกินนั้น ถูกสะท้อนออกมาให้เห็นด้วยการปรุงอาหาร เช่นการปรุงรสด้วยน้ำปลา ที่ภาษาแต่จิ๋วเรียกว่าหื้อไหลว คนแต่จิ๋วนิยมนำมาปรุงรสอาหารเป็นระยะเวลาานาน (Sikkahakosol, 2011)

จากข้อมูลข้างต้นสามารถสรุปได้ว่า อาหารแต่จิ๋ว ถือว่าหนึ่งอาหารที่อยู่ในตระกูลอาหารกวางตุ้ง ซึ่งอาหารแต่จิ๋วนี้จะโดดเด่นเรื่องอาหารทะเล เนื่องจากมีถิ่นฐานตั้งอยู่ติดชายทะเล และเมื่อชาวดแต่จิ๋วได้อพยพเข้ามาสู่ประเทศไทย ก็ได้นำวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้ามาด้วย โดยเฉพาะเรื่องวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งไม่ว่าจะเป็นอาหารจานหลัก ขนม หรือ อาหารว่าง ก็ได้ปรากฏอย่างแพร่หลายในสังคมไทย อีกทั้งยังแทรกซึมและถูกปรับเปลี่ยน ผสมผสานให้กลายเป็นอาหารจีนที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะประเทศไทยด้วย

## กรอบแนวคิดการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยคุณภาพ เพื่อการศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้านอาหารจีนย่านเยาวราช และศึกษาความเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมด้านอาหารจากอดีตถึงปัจจุบัน และมีการวิเคราะห์ความเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมด้านอาหารในมุมมองต่าง ๆ จากรุ่นสู่รุ่น โดยศึกษาจากเอกสารและเก็บข้อมูลภาคสนาม ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีวิธีการดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. เก็บรวบรวมข้อมูล ทางผู้วิจัยได้ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และการสัมภาษณ์เชิงลึกกับทางร้านอาหารจีนในย่านเยาวราช

## ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ พื้นที่วิจัย คือ ชุมชนเยาวราช โดยมีการแบ่งขั้นตอนการวิจัยออกเป็น 3 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาร้านอาหารจีนในย่านชุมชนเยาวราชจำนวน 30 ร้าน เอกสาร ตำรา บทความ จากหนังสือหรือวารสาร และผลงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกาวิจัยนี้

ขั้นตอนที่ 2 การลงพื้นที่เก็บข้อมูลศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้านอาหารจีนย่านเยาวราชกับร้านอาหารจำนวน 30 ร้าน โดยผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตด้านเนื้อหา ในพื้นที่ชุมชนเยาวราช ประกอบด้วย 22 ชุมชนย่อย ได้แก่ ชุมชนเจริญชัย ชุมชนวัดไตรมิตรวิทยาราม ชุมชนตลาดน้อย ชุมชนวานิชสัมพันธ์ ชุมชนผู้ค้าอะไหล่เก่า ชุมชนจวงสวัสดิ์ ชุมชนโชฎึก ชุมชนโปลิศสภา ชุมชนตรอกโพธิ์ ชุมชนพาดสาย ชุมชนพิพากษา ชุมชนตรอกมะขาม ชุมชนภิรมย์ ชุมชนเลื่อนฤทธิ์ ชุมชนอิศรานุกภาพ ชุมชนมิตรตลาดเก่า ชุมชนกรมภูธรเรศร์ ชุมชนเล่งบัวเยื้อะ ชุมชนกุศลสามัคคี ชุมชนสะพานหัน ชุมชนริมคลองโอง่าง

ส่วนในการเลือกกลุ่มศึกษาร้านอาหารจีนในย่านชุมชนเยาวราชจำนวน 30 ร้าน ทางผู้วิจัยได้กำหนดปัจจัยในการเลือกร้านอาหารไว้ดังนี้

1. เป็นร้านอาหารที่มีการสืบทอดธุรกิจจากครอบครัวมายาวนานกว่า 25 ปีขึ้นไป
2. เจ้าของกิจการเป็นชาวไทยเชื้อสายจีนรุ่นที่สองขึ้นไป
3. ร้านอาหารตั้งอยู่ในตำแหน่งในพื้นที่ศึกษาและได้รับความนิยมมาอย่างยาวนาน

ขั้นตอนที่ 3 การนำข้อมูลมาวิเคราะห์โดยสร้างองค์ความรู้ทางด้านประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้านอาหารจีนย่านเยาวราช และความเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมด้านอาหารจากอดีตถึงปัจจุบัน วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยใช้การวิจัยเอกสาร วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลแล้วนำมาเขียนบรรยายเชิงพรรณนา

## ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้านอาหารจีนย่านเยาวราช ทางผู้วิจัยจึงได้ผลการวิจัยมาจากการวิเคราะห์บทสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ดังนี้

### 1.1 ด้านลักษณะของผู้ประกอบการ

1.1.1 ผู้ดำเนินกิจการร้านอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสายจีนและส่วนใหญ่เป็นเชื้อสายทางภาคใต้ของประเทศจีน แบ่งเป็น จีนไหหลำ จีนฮกเกี้ยน จีนกวางตุ้ง จีนแต้จิ๋ว โคนส่วนใหญ่ของผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวไทยเชื้อสายจีนแต้จิ๋ว

1.1.2 ผู้ดำเนินกิจการอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ส่วนใหญ่เป็นการสืบทอดกิจการรุ่นที่ 3 ระยะเวลาโดยเฉลี่ยอยู่ในช่วงเวลา 40-70 ปี นับเป็นรุ่นหลานของตระกูล

## 1.2 ด้านสูตรและรสชาติของอาหาร

1.2.1 ผู้ดำเนินกิจการร้านอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ ส่วนใหญ่ยังคงสืบทอดสูตรอาหารดั้งเดิม ตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยมีส่วนน้อยที่ดัดแปลงสูตรอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น และเข้ากั้บรสปากของคนไทย เช่น การบริโภคปาต่องโก๋ในเมืองไทย ชาวจีนดั้งเดิมมีเพียงการกินปาต่องโก๋กับน้ำเต้าหู้ แต่ในปัจจุบันมีการเพิ่มเติมให้สามารถกินคู่กับท็อปปิ้งที่หลากหลายมากขึ้น เช่น สังขยา นมข้นหวาน แยมผลไม้ เป็นต้น

1.2.2 ผู้ดำเนินกิจการร้านอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ส่วนใหญ่มีการนำเสนอจุดเด่นของร้าน เพื่อให้ร้านมีชื่อเสียงอย่างยาวนาน คือ การสืบทอดสูตรอาหารดั้งเดิม ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ราคาเยียมเยา ไม่มุ่งเน้นที่ผลกำไร และคงรสชาติจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

วัตถุประสงค์ที่ 2. เพื่อศึกษาการปรับตัวทางวัฒนธรรมการกินของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช ซึ่งผลการวิจัยพบว่า การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารจีนสู่ประเทศไทยนั้น ปัจจุบันประเทศไทยได้รับวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ามาอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็น โจ๊ก ข้าวมันไก่ ปาต่องโก๋ บะหมี่เกี๊ยว และอีกมากมาย โดยทั้งนี้ทางด้านผู้วิจัยได้เลือกอาหารจีนที่เป็นที่นิยมและแพร่หลายในสังคมทั้งหมด 9 อย่าง ได้แก่ ข้าวมันไก่ โจ๊ก อาหารเจ ก๋วยเตี๋ยว ต้มยำ ขนมเปี๊ยะ อี๋วก๋วย ปาต่องโก๋ และราดหน้า เพื่อทำการศึกษารววิจัย โดยการลงพื้นที่สำรวจ และการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารจีนเหล่านั้น ซึ่งทางผู้วิจัยได้พบว่า ความเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนในประเทศไทยมีความเป็นมาอย่างหลากหลาย จึงนำเสนอเป็นการเปลี่ยนแปลงของอาหารทั้ง 9 ชนิด ดังนี้

### 2.1 ความเปลี่ยนแปลงของข้าวมันไก่จากอดีตสู่ปัจจุบัน

ข้าวมันไก่เดิมที่มีต้นกำเนิดจากมณฑลไหหลำ มีลักษณะทั่วไปคล้ายคลึงกันกับข้าวมันไก่ในปัจจุบัน โดยข้าวมันไก่อ้นตำรับนั้นจะต้องนำข้าวไปผัดคลุกกับน้ำมันของไก่อ่อนจากนั้นจึงนำไปหุง แต่ในปัจจุบัน ข้าวมันไก่ในประเทศไทยมีการปรับเปลี่ยนโดยการนำข้าวไปหุงกับน้ำมันไก่อ่โดยตรง จากการสัมภาษณ์เชิงลึกพบว่า วิธีนี้เป็นการประหยัดเวลาในการปรุงอาหาร ในส่วนของน้ำจิ้มข้าวมันไก่แบบต้นตำรับมีส่วนประกอบจากพริก น้ำส้มสายชู และซิงซอย แต่ในปัจจุบัน คนไทยมีการปรับโดยการเพิ่มส่วนผสมอย่าง เต้าเจี้ยว เข้าไป โดยผู้ประกอบการให้ความเห็นว่า เต้าเจี้ยวนั้นมีความเค็ม และแฝงความหวานเล็กน้อยจากกระบวนการหมัก มีความหอมเฉพาะตัว เต้าเจี้ยวมีรสชาติที่เข้มข้น ซึ่งถูกปากคนไทย อีกทั้งยังเหลือยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพอีกด้วย

## 2.2 โจ๊กกับความเปลี่ยนแปลงจากจีนสู่ประเทศไทย

โจ๊กเป็นอาหารเช้าของชาวจีนทางตอนใต้ โดยเฉพาะชาวจีนกวางตุ้งจะนิยมรับประทานโจ๊กเป็นมื้อเช้า โดยเริ่มแรกโจ๊กเป็นเพียงข้าวที่นำมาต้มกับน้ำเท่านั้น ต่อมาจึงได้มีการทำโจ๊กให้ข้นมากขึ้น โดยเน้นใส่ส่วนผสมข้าวมากกว่าน้ำ โดยเมื่อโจ๊กได้ถูกนำเข้ามาแพร่หลายในประเทศไทยแล้วก็ยังคงได้รับความนิยมและรับประทานโจ๊กเป็นอาหารเช้าอยู่ แต่ก็ยังมีคนบางกลุ่มรับประทานโจ๊กตอนค่ำอีกด้วย โดยการรับประทานโจ๊กในเมืองไทยจะมีการเพิ่มวัตถุดิบเข้าไป อาทิ หมู เครื่องในหมู และมีการเติมเครื่องปรุง เช่น พริกป่น พริกน้ำส้ม น้ำตาล

## 2.3 อาหารเจไทยจีน

อาหารเจ มีอยู่ทั้งในประเทศไทยและจีน ในประเทศจีนผู้ที่รับประทานเจมักเป็นกลุ่มผู้ที่นับถือศาสนาพุทธนิกายมหายาน ส่วนการรับประทานเจในประเทศไทยส่วนใหญ่จะเป็นการรับประทานเจตามเทศกาล และส่วนน้อยที่รับประทานเพื่อบำเพ็ญบุญ รักษาศีล ละเว้นการฆ่าสัตว์ โดยผลการศึกษาวิจัยพบว่า อาหารเจในประเทศจีน มีวัตถุดิบที่นำมาทำอาหารเจส่วนใหญ่ คือ ผัก เห็ด เต้าหู้ พืชตระกูลถั่ว เป็นต้น ในขณะที่อาหารเจของประเทศไทยนิยมรับประทานเป็นเทศกาล ที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี และได้รับความนิยมจากกลุ่มคนรุ่นใหม่มากขึ้นเรื่อย ๆ ทำให้รูปแบบและวัตถุดิบของอาหารมีการปรับเปลี่ยนเพิ่มความหลากหลายของวัตถุดิบมากขึ้น โดยใช้วัตถุดิบแปรรูปจากพืชให้มีลักษณะคล้ายกับอาหารโดยทั่วไป อาทิ หมูเจ ไก่เจ กุ้งเจ ปลาเค็มเจ ไส้กรอกเจ เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้ถูกนำมาปรุงแต่งเป็นอาหารเจพร้อมทาน จากการสัมภาษณ์เชิงลึกพบว่าร้านอาหารเจชื่อย่า ร้านอาหารเจสไตล์ญี่ปุ่น บนถนนทรงวาด มีการปรับอาหารเจให้มีรูปแบบที่ทันสมัย รับประทานง่าย ราคาขอมเยว่ และเข้าถึงทุกเพศทุกวัย ในปัจจุบันประเทศไทย มีร้านอาหารเจเกิดขึ้นมากมาย และมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง เช่นอาหารเจสไตล์ไทย อาหารเจสไตล์ญี่ปุ่น อาหารเจสไตล์เวียดนาม ทั้งนี้การรับประทานอาหารเจในประเทศไทยไม่ได้มีแค่สไตส์จีน นอกจากนี้ยังมีการปรับรสชาติเพื่อให้เข้ากับรสนิยมของคนไทยอีกด้วย

## 2.4 ก๋วยเตี๋ยวและบะหมี่ของประเทศไทย

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารประเภทเส้นของชาวจีนนั้นมีมาอย่างยาวนาน โดยถือเป็นอาหารหลักของคนจีนในทางตอนเหนือ อาหารประเภทเส้นในประเทศจีนมีหลากหลาย เช่น มณฑลยูนนานมีเส้นหมี่สะพานยูนนาน (过桥米线) ฮองกงมีบะหมี่ฮองกง เมืองหลานโจวมีบะหมี่เนื้อ และปักกิ่งมีจาจังเมียน ซึ่งมีรูปแบบและรสชาติที่แตกต่างกัน เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวประจำถิ่น ทั้งนี้ประเทศไทยได้รับอิทธิพลการรับประทานอาหารประเภทเส้นจากประเทศจีน โดยเฉพาะทางตอนใต้ เนื่องจากเป็นกลุ่มชนที่เดินทางอพยพย้ายถิ่นฐานเข้ามาอาศัยในประเทศไทย ทำให้เกิดชื่อ “ก๋วยเตี๋ยว” ซึ่งมีรากศัพท์มาจากชื่อเมนูอาหารประเภทเส้นของชาวจีนตอนใต้คำว่า “粿条” โดยผลการวิจัยพบว่าความเปลี่ยนแปลงของก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีความแตกต่างจากประเทศจีน ดังนี้

1. รูปแบบของเส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีรูปแบบที่หลากหลายมากขึ้น เช่น เส้นใหญ่ เส้นหมี่ เส้นเล็ก เส้นบะหมี่ บะหมี่หยก วุ้นเส้น เกี๊ยมอี๋ เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

2. รูปแบบของวัตถุดิบ มีความหลากหลายมากขึ้น นอกจากเนื้อสัตว์ ยังเพิ่มลูกชิ้นที่หลากหลาย เช่น ลูกชิ้นเนื้อ ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นกุ้ง ฮีตัก้วย และลูกชิ้นแคะ ก๋วยเตี๋ยวบางชนิดยังใส่ เผือกทอด เกี๊ยวทอด เกี๊ยวปลา ปลาหมึกกรอบ เลือดหมู เป็นต้น

3. คนไทยนิยมปรุงก๋วยเตี๋ยวก่อนรับประทาน โดยเครื่องปรุงที่ใช้ประกอบด้วย น้ำตาล น้ำปลา พริกป่น น้ำส้มสายชู น้ำพริกเผา ซึ่งเครื่องปรุงเหล่านี้ไม่เป็นที่นิยมสำหรับการรับประทานก๋วยเตี๋ยวในประเทศจีน

## 2.5 ต้มซ่าอาหารว่างของคนไทยจีน

ขนมจีบ นับเป็นของว่างที่นิยมเป็นอย่างมากของชาวจีน โดยเฉพาะชาวจีนกวางตุ้ง ฮองกง มีทั้งขนมจีบ ที่ทำมาจากข้าวเหนียวเป็นหลัก ผสมกับเนื้อสัตว์ ในบางพื้นที่ทำขนมจีบจากเนื้อสัตว์ล้วน โดยชาวจีนมักนิยมรับประทานขนมจีบกับน้ำชา ต่อมาขนมจีบได้แพร่จากประเทศจีนเข้าสู่ ทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อาทิ สิงคโปร์ มาเลเซีย จนกระทั่งขนมจีบเข้ามาแพร่หลายในประเทศไทยทางภาคใต้ บริเวณอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และได้รับความนิยมมากในแถบภาคใต้จนถึงปัจจุบัน ชาวไทยเชื้อสายจีนทางภาคใต้นิยมรับประทานขนมจีบ ต้มซ่าคู่กับน้ำชาในตอนเช้า ขนมจีบและต้มซ่ามีอิทธิพลมากในภาคใต้ของประเทศไทย เห็นได้จากการเปิดกิจการ ร้านต้มซ่ามากมาย ตามใจกลางเมือง นอกจากนี้ในภาคกลางของประเทศไทย ต้มซ่า ได้รับความนิยมจากผู้คนหลายช่วงวัย และมักรับประทานต้มซ่าเป็นอาหารว่าง ต้มซ่าในเมืองไทยแบ่งออกเป็น ซาลาเปา ขนมจีบ สะเก๋ ปอเปี๊ยะทอด เผือกทอด และอื่น ๆ จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ประกอบการร้านขนมจีบ ให้ข้อมูลว่า ปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานขนมจีบคู่กับน้ำส้มสายชู(จิ๊กโหลว) พริกน้ำส้ม กระเทียมเจียว เพื่อเพิ่มความหอม และนับเป็นสมุนไพรอีกด้วย ทั้งนี้ผลการวิจัยพบว่า ความแตกต่างของการรับประทานขนมจีบในประเทศจีนและไทยคือ การรับประทานขนมจีบคู่กับน้ำส้มสายชู (จิ๊กโหลว) เท่านั้น

## 2.6 อีวัก้วย ขนมมงคลไหว้เทพเจ้า

อีวัก้วย อาหารว่างอันเป็นที่นิยมของชาวจีนแต่จิว ถือเป็นหนึ่งในของไหว้ที่สำคัญในการไหว้เทพเจ้า และบรรพบุรุษของชาวจีนแต่จิว รวมถึงงานมงคล เช่น พิธีแต่งงาน อีวัก้วยในประเทศจีน เป็นการนำมันเทศมาทอดเข้ากับแป้ง และนำมาห่อไส้ต่าง ๆ เช่น ไส้ถั่วเหลือง ไส้เผือก ไส้งาดำ ไส้ถั่วลิสง นำไปทอดในน้ำมันจนเหลืองกรอบ ในประเทศไทย อีวัก้วยได้รับความนิยมจากกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีน จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ร้านเจ๊เกี้ยวอีวัก้วย ซึ่งเป็นร้านอีวัก้วยชื่อดัง พบว่า ทางร้านยังคงสูตรดั้งเดิมของบรรพบุรุษจากแต่จิวไว้กว่า 130 ปี ทั้งนี้ความเปลี่ยนแปลงจากอดีตจนถึงปัจจุบันของอีวัก้วยที่ร้านคือ การคิดค้นไส้อีวัก้วยให้มี

ความหลากหลาย เช่น ไส้กะหล่ำปลี ไส้หน่อไม้ และไส้มะพร้าว เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ให้มีตัวเลือกในการรับประทานมากยิ่งขึ้น

## 2.7 ปาท่องโก๋ อาหารว่างยอดนิยมของคนไทย

ปาท่องโก๋เป็นอาหารว่างของชาวจีนที่มีประวัติศาสตร์มาอย่างยาวนาน โดยปาท่องโก๋ในประเทศจีนในสมัยก่อน ทำจากแป้งข้าวเจ้าและน้ำตาลทรายขาว นึ่งแล้วตัดขายเป็นชิ้น เนื้อขนมมีลักษณะพรุน สีขาว ซึ่งในประเทศจีนคนที่ขายขนมมักจะขายรวม ๆ กันหลาย ๆ อย่าง เช่นปาท่องโก๋และอิวจาก้วย ซึ่งอิวจาก้วยก็คือขนมปาท่องโก๋ที่คนไทยรู้จักกันในปัจจุบัน คนขายอาจจะร้องขายปาท่องโก๋เป็นอย่างแรก และต่อด้วยขนมอย่างอื่น แต่คนไทยเกิดความเคยชินในการจำได้เฉพาะชื่อแรก จึงเรียกอาหารว่างชนิดนี้ว่าปาท่องโก๋ ปัจจุบันประเทศจีนนิยมรับประทานปาท่องโก๋กับน้ำเต้าหู้เช่นเดียวกับคนไทย จากการสังเกตสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการหลายร้านพบว่า วัฒนธรรมการรับประทานปาท่องโก๋ของคนไทยมีการเปลี่ยนแปลงไปให้เข้ากับยุคสมัย โดยมีการเพิ่มท็อปปิ้งต่าง ๆ ที่กินคู่กับปาท่องโก๋ เช่น นมข้นหวาน ซอสช็อกโกแลต แยมผลไม้ต่าง ๆ เป็นต้น ผู้วิจัยพบว่าการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้สืบเนื่องมาจาก วิถีชีวิตและสังคมที่เปลี่ยนไป คนรุ่นใหม่ยอมรับกับสิ่งแปลกใหม่ที่สามารถตอบสนองการดำรงชีวิต เช่น การรับประทานอาหารและถ่ายรูปเผยแพร่ลงสื่อสังคมออนไลน์ของตนเอง

## 2.8 ขนมเปี๊ยะสูตรจีนแต่ใจผู้ขนมเปี๊ยะคนไทย

ขนมเปี๊ยะเป็นอาหารประเภทแป้งของจีน โดยส่วนมากมีลักษณะเป็นแผ่นทรงกลม ความหนาบางแตกต่างกันตามแต่ละชนิด มีทั้งแบบที่เป็นอาหารคาวและหวาน นอกจากนี้ยังมีรับประทานในชีวิตประจำวันแล้ว ยังนิยมใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้ในเทศกาลสำคัญอีกด้วย ทั้งนี้ในประเทศจีน มีขนมเปี๊ยะหลากหลายชนิด แต่ละท้องถิ่นมีขนมเปี๊ยะขึ้นชื่อที่มีลักษณะแตกต่างกันไป เช่น ขนมเปี๊ยะต้นหอม ขนมเปี๊ยะไส้กุหลาบ ขนมเปี๊ยะไส้ชาหมุยุนนาน เป็นต้น โดยขนมเปี๊ยะที่พบเห็นมากในประเทศไทย เป็นขนมเปี๊ยะที่ได้รับอิทธิพลจากขนมเปี๊ยะทางใต้ของจีนเป็นหลัก เช่น ขนมเปี๊ยะในความนิยมของชาวแต้จิ๋ว ที่นิยมรับประทานขนมเปี๊ยะไส้ถั่ว ไส้ถั่วแดง ไส้ผักเชื่อม จากการสำรวจพื้นที่ย่านเยาวราช พบว่าร้านขนมเปี๊ยะในย่านนี้ ยังสืบทอดขนมเปี๊ยะและขนมพื้นบ้านแต้จิ๋วชนิด อื่น ๆ ไว้ด้วย เช่น ขนมคอบีต ขนมเม้งทึ่ง ขนมเต้าปัง เป็นต้น ผลการวิจัยพบว่า วิวัฒนาการสำคัญเมื่อขนมเปี๊ยะแบบแต้จิ๋วเข้าสู่ประเทศไทยคือ การปรับปรุงสูตรให้เข้ากับรสนิยมของคนไทยมากยิ่งขึ้นด้วยการนำขนมเปี๊ยะไปอบกับควันเทียนแบบขนมไทย

## 2.9 ราดหน้า

ราดหน้าเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน แรกเริ่มจะถูกทำขึ้นเพื่อขายในเฉพาะกลุ่มคนจีนแต้จิ๋ว ราดหน้าในยุคแรกนั้นจะห่อใบตองขาย ใส่ผักกวางตุ้งและหน่อไม้ ราดน้ำแต้จิ๋ว แต่ปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบ เพื่อให้เข้ากับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลง จากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ประกอบการร้านราดหน้าในเขตสัมพันธวงศ์ พบว่า วัฒนธรรมการเปลี่ยนแปลงราดหน้าในปัจจุบัน คือเป็นการนำต้นอ่อน

คะน้า ยอดคะน้า มาใส่แทนกวาดุ้ง และหมักหมูเนื้อนุ่มใส่เพิ่มรสชาติให้ถูกปากคนไทย และอีกประการที่เป็นข้อแตกต่างระหว่างการรับประทานราดหน้าในประเทศจีนและไทยคือ ผู้บริโภคจะนิยมปรุงรสชาติโดยเติมน้ำตาล พริกป่น พริกน้ำส้ม น้ำปลา ให้ถูกปากคนไทยมากขึ้น เนื่องจากคนไทยนิยมรับประทานรสจัด

จากผลการวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ที่ 1 สามารถสรุปได้ว่าผู้ดำเนินกิจการร้านอาหาร เป็นชาวไทยเชื้อสายจีน ซึ่งเป็นผู้สืบทอดกิจการในรุ่นที่ 3 และส่วนใหญ่เป็นผู้อพยพมาจากทางภาคใต้ของประเทศจีน ส่วนทางประเภทและรสชาติอาหาร ผู้ดำเนินกิจการส่วนใหญ่ยังคงสืบทอดสูตรอาหารมาจากบรรพบุรุษ อีกทั้งนี้ได้หยิบยกเรื่องการสืบทอดสูตรอาหารมาเป็นจุดเด่นในการนำเสนอร้าน

จากผลการวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ที่ 2 เรื่องการปรับตัวทางวัฒนธรรมการกินของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช จากอาหาร 9 อย่างที่ผู้วิจัยนำมาวิเคราะห์นั้น ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการปรับตัวทางวัฒนธรรมการกินของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช คือความต้องการที่จะปรับเปลี่ยนอาหารให้เป็นไปตามคนท้องถิ่นและยุคสมัยที่เปลี่ยนไป ไม่ว่าจะเป็นการปรับรสชาติของอาหาร หรือแม้กระทั่งยังมีการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ จนทำให้เกิดรูปแบบและรสชาติที่แตกต่าง กลายเป็นเอกลักษณ์อาหารจีนที่พบเจอในประเทศไทยเท่านั้น

## อภิปรายผลการวิจัย

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า อาหารจีนที่ประเทศไทยได้รับอิทธิพลเข้ามานั้น ส่วนใหญ่เป็นอาหารหรือของทานเล่นที่มาจากทางตอนใต้ เนื่องจากในอดีตมีการอพยพถิ่นฐานของชาวจีนเข้ามาอยู่ตั้งรกรากอาศัยในประเทศไทย ทำให้มีการทำวัฒนธรรมในด้านต่างเข้ามามากมาย รวมถึงวัฒนธรรมด้านการอาหารการกิน ซึ่งตรงตามแนวคิดเรื่อง “การแพร่กระจาย” ทางวัฒนธรรม (Cultural Diffusion) ที่อธิบายไว้ว่าการกระจายตัวของแบบแผนทางวัฒนธรรมจากพื้นที่หนึ่งไปยังพื้นที่อื่น ซึ่งการแพร่กระจายอาหารจีนที่มาในประเทศไทยนั้น ตรงตามลักษณะข้อที่สอง ที่ลีโอ โพรบีเนียส ได้อธิบายไว้ว่าเป็นการแพร่แบบเปลี่ยนพื้นที่ โดยกลุ่มคนในวัฒนธรรมหนึ่งย้ายถิ่นอาศัยไปอยู่ในที่ใหม่ (Duangwises, 2023) และเมื่อได้แพร่กระจายเข้ามาก็เกิดการรับและการแลกเปลี่ยนของสองวัฒนธรรมระหว่างไทย-จีน อีกทั้งยังนำวิถีประกอบอาหาร ภาชนะและวัตถุดิบ ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมใหม่ (Sangkapiattanakul, 2021)

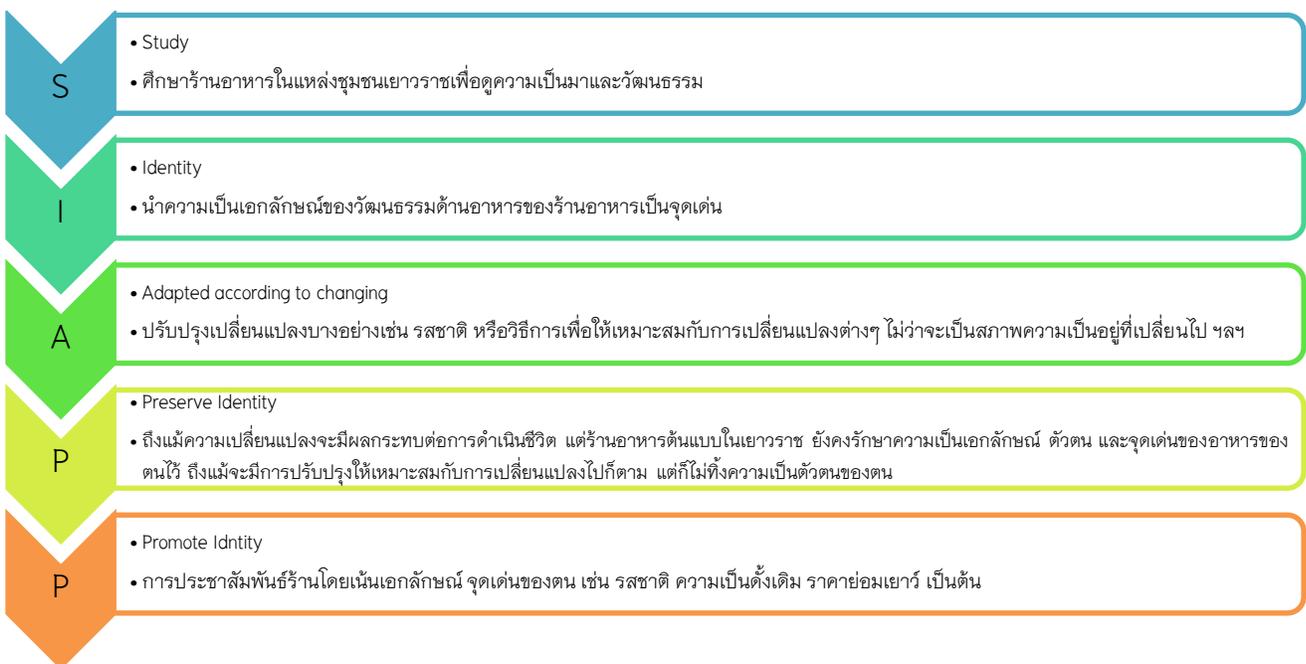
ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า พบว่าอาหารต่าง ๆ ได้ถูกปรับสูตรอาหารนั้น ๆ เพื่อให้สามารถเข้ากับวัฒนธรรมการกิน รสชาติ ของคนไทยเอง จึงได้มีการผสมผสานกับวิธีปรุงอาหารของไทย โดยให้เหมาะสมกับการบริโภคของคนไทย (zhao, 2021) อีกทั้งในยุคสมัยที่แตกต่างกัน จะต้องมีการปรับตัวและรสชาติ เฉกเช่นอาหารแคะ ถ้าหากเป็นจีนแคะแท้ ๆ เอกลักษณ์อาหารคือต้องมีรสชาติทั้งเค็มและมัน แต่เมื่อยุคสมัยเปลี่ยน จึงได้มีการลดมัน ลดเค็มลงมา (Kuha, 2018)

ดังนั้นความเป็นมาและความเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนที่เข้ามาแพร่หลายในประเทศไทย มีประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผลได้ ดังนี้

1. ผู้ดำเนินกิจการร้านอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสายจีนและส่วนใหญ่เป็นเชื้อสายทางภาคใต้ของประเทศจีน แบ่งเป็น จีนไหหลำ จีนฮกเกี้ยน จีนกวางตุ้ง จีนแต้จิ๋ว โดนส่วนใหญ่ของผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวไทยเชื้อสายจีนแต้จิ๋ว
2. ผู้ดำเนินกิจการอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ส่วนใหญ่เป็นการสืบทอดกิจการรุ่นที่ 3 ระยะเวลาโดยเฉลี่ยอยู่ในช่วงเวลา 40-70 ปี นับเป็นรุ่นหลานของตระกูล
3. ผู้ดำเนินกิจการร้านอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ ส่วนใหญ่ยังคงสืบทอดสูตรอาหารดั้งเดิมตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยมีส่วนน้อยที่ดัดแปลงสูตรอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น และเข้ากับรสชาติของคนไทย
4. ผู้ดำเนินกิจการร้านอาหารในเขตสัมพันธวงศ์ส่วนใหญ่มีการนำเสนอจุดเด่นของร้านเพื่อให้ร้านมีชื่อเสียงอย่างยาวนาน คือ การสืบทอดสูตรอาหารดั้งเดิม ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ราคาย่อมเยา ไม่มุ่งเน้นที่ผลกำไร และคงรสชาติจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

### องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

กระบวนการดำรงรักษา สืบทอด ต่อยอดความเป็น “เยาวราช” วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศไทย



ภาพที่ 1 แสดงขั้นตอนกระบวนการดำรงรักษา สืบทอด ต่อยอดความเป็น “เยาวราช” วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศไทย

- 1) Study the history and culture การศึกษาร้านอาหารในแหล่งชุมชนเยาวราชเพื่อดูความเป็นมา และวัฒนธรรมของชุมชนและร้านอาหารในแหล่งชุมชนนั้น
- 2) Identify their Identity การนำความเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมด้านอาหารของร้านอาหาร เป็นจุดเด่น และเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร
- 3) Adapted according to Changing การปรับปรุงเปลี่ยนแปลงบางอย่างเช่น รสชาติ หรือวิธีการ เพื่อให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสภาพความเป็นอยู่ที่เปลี่ยนไป ฯลฯ
- 4) Preserve Identity การดำรงความเป็นอัตลักษณ์ ซึ่งถึงแม้ความเปลี่ยนแปลงจะมีผลกระทบต่อ การดำเนินชีวิต แต่ร้านอาหารต้นแบบในเยาวราช ยังคงรักษาความเป็นเอกลักษณ์ ตัวตน และจุดเด่นของ อาหารของตนไว้ ถึงแม้จะมีการปรับปรุงให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงไปก็ตาม แต่ก็ไม่ทิ้งความเป็น ตัวตนของตน
- 5) Promote Identity การประชาสัมพันธ์ร้านโดยเน้นเอกลักษณ์ จุดเด่นของตน เช่น รสชาติ ความ เป็นดั้งเดิม ราคาเยี่ยมเยียว เป็นต้น

## สรุป

ปัจจุบันประเทศไทยได้รับวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ามาอย่างแพร่หลาย ทั้งนี้อาหารที่เข้ามามีทั้งที่ ยังคงเดิมตามแบบฉบับของพื้นที่นั้น ๆ และมีบางส่วนที่ได้เปลี่ยนแปลง หรือปรับให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหาร ของคนไทย จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ประกอบการร้านอาหารจีน ผลการวิจัยมีสรุป ดังนี้

1. อาหารบางชนิดมีการปรับให้มีรสจัดมากขึ้นเพื่อให้ถูกปากคนไทยที่มีวัฒนธรรมรับประทาน อาหารรสจัดเป็นส่วนใหญ่
2. อาหารบางชนิดมีการใส่วัตถุดิบเพิ่มขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติ รสสัมผัสในการรับประทาน อาทิ ข้าวต้ม ของประเทศจีนนิยมกินเปล่า ๆ หรือทานกับผักดอง ไข่ต้ม แต่เมื่อข้าวมาในประเทศไทย ถูกปรับให้ใส่ วัตถุดิบอย่างเนื้อสัตว์ อาทิ ข้าวต้มหมู ข้าวต้มไก่ ข้าวต้มปลา ซึ่งคนไทยจะเรียกว่า ข้าวต้มทรงเครื่อง หรือ รับประทานกับกับข้าว เช่น หมูหย็อง กุนเชียง ผัดผักบุ้ง เป็นต้น
3. อาหารบางชนิดเมื่อเข้ามาในประเทศไทยมีการปรับเวลา หรือโอกาสในการรับประทาน อาทิ ขนมเปี๊ยะ หรือขนมจันอับ ที่ชาวจีนนิยมรับประทานในเทศกาลไหว้เทพเจ้าหรือเทศกาลสำคัญ ถูกปรับให้ ทานได้ในทุกโอกาส และยังมีใช้เป็นที่ฝากอีกด้วย ทั้งนี้ขนมเปี๊ยะก็ยังคงเป็นขนมที่คนไทยและคนไทย เชื้อสายจีนนิยมใช้เป็นที่ฝากอยู่ตามวัฒนธรรมของคนจีน ขนมจีบ หรือติ่มซำ เดิมทีคนจีนนิยม รับประทานคู่กับน้ำชา เป็นอาหารเช้าหรืออาหารว่าง และเริ่มเข้ามามีอิทธิพลต่อคนไทยทางตอนใต้ ที่จะ

รับประทานในช่วงเช้า ต่อมาได้รับความนิยมมากขึ้นในหลายพื้นที่ ขนมจีบจึงกลายเป็นของว่างที่สามารถทานได้ทุกเวลา และไม่จำเป็นต้องทานคู่กับน้ำชา

4. อาหารบางชนิดมีความหลากหลายมากขึ้น อาทิ ก๋วยเตี๋ยวและบะหมี่ ที่มีการเพิ่มเส้นแบบต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น จากเดิมที่มีเป็นบะหมี่ของแต่ละมณฑล ปรับเพิ่ม เส้นตามแบบของคนไทย เช่น เส้นเล็ก เส้นใหญ่ วุ้นเส้น เส้นมามา เป็นต้น

5. อาหารมีรูปแบบการรับประทานที่ต่างกัน เช่น การรับประทานก๋วยเตี๋ยวของคนจีน จะไม่มีการปรุงรสเพิ่ม แต่เนื่องจากคนไทยทานรสจัดจึงมีการมีเครื่องปรุง อย่าง น้ำตาล น้ำปลา พริกน้ำส้ม เป็นต้น

6. อาหารบางชนิดมีการประยุกต์มาเป็นแบบของคนไทย อาทิ อาหารเจ โดยทั่วไปประเทศจีนไม่ได้มีการรับประทานอาหารเจเป็นเทศกาลในช่วงใดช่วงหนึ่งประจำปีอย่างคนไทย แต่ในบางพื้นที่มีการรับประทานแบบการเน้นรับประทานผัก แต่ในประเทศไทย มีการจัดเป็นเทศกาลประจำปี เพื่อรับประทานเจ ทั้งนี้อาหารเจยังมีหลากหลายในปัจจุบัน เช่น ร้านอาหารเจชิบูย่า ที่นำเอาอาหารเจมาประยุกต์เป็นอาหารสไตล์ญี่ปุ่น เพิ่มความน่าสนใจรับประทานมากยิ่งขึ้น

## ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

### 1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

ผลจากการวิจัย พบว่า การศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางด้านอาหารจีนย่านเยาวราช และการศึกษาความเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมด้านอาหารจากอดีตถึงปัจจุบัน เป็นการศึกษารากฐานการอนุรักษ์ รักษาวัฒนธรรมด้านอาหารจีนย่านเยาวราช ถึงแม้ว่าจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ผลกระทบทั้งจากภายนอกและภายในอันมีผลกระทบต่อชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชน แต่ความเปลี่ยนแปลงทางด้านวัฒนธรรมอาหารของชุมชนเยาวราช ยังคงมีการรักษา สืบทอดความเป็นตัวตนและดั้งเดิมของตน ทำให้เยาวราชจึงยังคงรักษาความมีชื่อเสียงย่านอาหารที่นักท่องเที่ยวทุกชาติต้องมาสัมผัสและลิ้มลอง ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการประชาสัมพันธ์โดยใช้จุดเด่นของวัฒนธรรมด้านอาหารมาเป็นจุดเด่น รวมถึงการดำเนินการช่วยอนุรักษ์ รักษาวัฒนธรรมของชุมชนเพื่อดำรงความเป็น “เยาวราช” ให้คงอยู่และเป็นพื้นที่ที่มีร้านอาหารและแหล่งท่องเที่ยวให้มีชื่อเสียงยิ่งขึ้นและยั่งยืนต่อไป

### 2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

งานวิจัยนี้ได้ข้อค้นพบองค์ความรู้กระบวนการดำรงรักษา สืบทอด ต่อทอดความเป็น “เยาวราช” วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศไทย ที่สำคัญ ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ หรือแหล่งท่องเที่ยวที่ให้ความสำคัญเรื่อง “อาหาร” นอกจาก “อาหาร” ที่เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนแล้ว ควรให้

ความสำคัญกับการดำรงรักษาวัฒนธรรมที่เป็นสตรลับของความดำรงอยู่ซึ่งหัวใจของแบบฉบับอาหารของแต่ละชุมชน ดังนั้นสำหรับประเด็นในการวิจัยครั้งต่อไปควรทำวิจัยในประเด็นเกี่ยวกับการศึกษารูปแบบหรือการขยายพื้นที่การศึกษาให้กว้างมากขึ้น หรือศึกษาพื้นที่ที่มีร้านอาหาร หรือสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจแต่มีคนรู้จักไม่มาก นำมาศึกษาเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวให้แก่พื้นที่นั้น ๆ

## References

- Duangwises, N. (2023). *Cultural Diffusion definition*. Retrieved 25 August 2022, from <https://anthropology-concepts.sac.or.th/glossary/35>
- Jun, L. L. & Sukato, N. (2016). The factors affect on Chinese food consumer behavior. *DPU Graduate Studies Journal*, 5(1), 1–15.
- Ketkanjananut, J & Keawsuwan, C. (2020). The Process of Becoming Teochew Confectioner for Chinese Festivals in Thailand. *Mekong–Salween Civilization Studies Journal* ,11(2), 100–132.
- Kuaha, T. (2018). *lao–hin Phochana*. Retrieved 25 August 2022, from <https://adaybulletin.com/life-spaceandtime–iao–hin–phochana/22496>
- Photipan, S. (2007). *The Study of belief and activities of Chinese Thai in Yaowarat* [Master’s Thesis, Ramkhamhaeng University].
- Rattanamankasem, A. (2008). *Eat with AMA*. Bangkok: Saengdao Press.
- Rattanamankasem, A. (2015). *Teochew Culture*. Bangkok: Saengdao Press.
- Sangkapipattanakul, T. (2021). “Teochew Chinese Cultures” Representations of Chinese Cultures in Thai Society. *Journal of Chinese Language and Culture Huachiew Chalermprakiet*, 8(1), 87–102.
- Sikkahakosol,T. (2011). *Teochew: Minority of Chinese having Powerful*. Bangkok: Silapawattanatham Press.
- Trisanawadee, S. (2020). The Immigrant Theory and New Chinese Immigrants. *Chinese Studies Journal Kasetsart University* ,13(2), 421–486.
- Wongted, S (2008). *Where did Thai food come from? ( Aharn thai ma jak nai?)* . Bangkok: Nadahak Press.
- XiaoJiu (pseud.). (2013). *Be called “Teochew”*. Bangkok: Matichon Press.
- Zhao, Y. (2021). Chinese Food Culture in Thai Society: A Case Study of Mueang District in Chon Buri Province. [Master’s Thesis, Burapha University].
- Zhou, M. (1997). *Chinatown: The Socioeconomic Potential of an Urban Enclave*. Philadelphia: Temple University Press.