



ฤมากรณ์ ชูแฉ่น

Master of Southeast Asian Studies
University of Malaya, Malaysia.

ร้านกาแฟโบราณภาคใต้ในปัจจุบัน: เรื่องราว ลมหายใจ และความท้าทายจากมุมมองของภาคใต้

ร้านกาแฟโบราณ คือ สถานที่สำหรับขายกาแฟและอาหารที่กินคู่กันกับกาแฟนานาชนิด ร้านกาแฟโบราณเป็นมรดกของชาวจีนที่มีมายาวนานในช่วงเวลาเช้าจะคึกคักเป็นพิเศษ จะพบเห็นผู้คนพากันชักชวนเพื่อนฝูงเดินเข้าร้านกาแฟเพื่อดื่มกาแฟและพูดคุยกันอย่างเนืองแน่น นอกจากร้านกาแฟโบราณจะมีหน้าที่ขายกาแฟและอาหารนานาชนิดแล้ว ร้านกาแฟโบราณยังเปรียบเสมือนพื้นที่ที่สำคัญทางสังคม กล่าวคือ มีหน้าที่ที่มากกว่าการเข้าไปกินกาแฟ นอกจากนี้ ยังเป็นพื้นที่ของการรวมกลุ่มของกลุ่มคนที่รู้จักมักคุ้นกันเป็นอย่างดี ผู้คนมักจะพกเอาเรื่องราวความเป็นมาเป็นไปต่างๆ เข้ามาพูด มาคุย มาแลกเปลี่ยนกัน ในร้านกาแฟโบราณราวกับทุกๆ วัน ต้องพกเงินใส่กระเป่าเงินอยู่เป็นกิจวัตร ลักษณะวิถีชีวิตเหล่านี้ได้ดำเนินและสืบเนื่องยาวนานมาจนถึงปัจจุบัน

ร้านกาแฟโบราณในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณคาบสมุทรมลายู ส่วนมากจะเป็นของคนจีนที่อพยพมาในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง มีร้านกาแฟโบราณปรากฏให้เห็นอยู่ตามชุมชนสำคัญของพื้นที่หลักต่างๆ ภายในร้านกาแฟโบราณมีการตกแต่งอย่างธรรมดาและเรียบง่าย เป็นร้านห้องแถว มีโต๊ะไม้กลมและเก้าอี้ไม้กลมเข้าคู่กันตั้งเรียงรายรอบร้าน มีเตาอั้งโล่ที่คอยเติมถ่านให้น้ำเดือดอยู่ตลอดเวลา สำหรับไว้ชงกาแฟคั่วสด ชงจากถั่วกาแฟรสชาติเข้มข้นเรียกกันสืบมาว่า “โกปี” เสิร์ฟในแก้วทรงกลมกันแก้วมีลักษณะแคบกว่าปากแก้ว กาแฟที่ใช้ชงเป็นกาแฟที่คั่วเคลือบด้วยน้ำตาลผสมงา นับเป็นกาแฟเกรดดี และกาแฟคั่วในเกรดที่ต่ำลงมา ซึ่งจะผสมข้าวโพดคั่วและข้าวเคลือบน้ำตาลลงไปด้วย¹ กินคู่กับไข่วลวก ปาท่องโก๋ ขนมปังปิ้ง เรียกได้ว่าเพียงแค่มิพื้นที่ มีโต๊ะ มีเก้าอี้ มีเตา และถั่วกาแฟไว้สำหรับชงกาแฟแล้ว ก็สามารถเปิดเป็นร้านกาแฟโบราณได้แล้ว โดยไม่จำเป็นต้องคำนึงถึงรูปแบบการตกแต่งร้านที่สวยงามมากนัก

การเปิดร้านกาแฟโบราณของคนจีนจะขยับขยายเข้ามาในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มากขึ้นในช่วงอาณานิคม เพราะช่วงอาณานิคม ในบริเวณเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มีผู้คนจากหลายเชื้อชาติเข้ามาปฏิสัมพันธ์กันในบริเวณคาบสมุทรมลายู รวมไปถึงมีการการอพยพเข้ามาจากจีนโพ้นทะเลและจีนมาเลย์ ได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานบริเวณภาคใต้ของไทย ต่อมามีการค้าขายแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน เกิดการปฏิสัมพันธ์กันภายในวิถีของชุมชน สังคม มานัดพบ พูดคุยกันที่ร้านกาแฟโบราณ

ความคล้ายคลึงกับร้านกาแฟในภาคใต้ของไทย ยกตัวอย่างเช่น ประเทศมาเลเซียที่มีร้านในลักษณะแบบร้าน “Kopitiam” หรือ โกปีเตียม คำว่า kopi มาจากภาษามลายู แปลว่า กาแฟ ส่วนคำว่า tiam มาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนที่เรียกโรงเตี๊ยมนั่นเอง โกปีเตียมนี้มีมาตั้งแต่ก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง² เป็นร้านกาแฟโบราณที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไปในตามถนนหนทางผู้คนมากมายก็นิยมมากินกาแฟและพบปะพูดคุยกัน ซึ่งเมนูที่เสิร์ฟในร้านกาแฟก็จะมีกาแฟโบราณหน้าตาเหมือนกับภาคใต้ของไทย คือ กาแฟใส่นม ขนมปังปิ้ง ไข่วลวก ข้าวเหนียวย่าง แต่จะมีที่ต่างกันบ้างคือ โรตีสานนาซีเลอมัก(ข้าวแกงมาเลย์) เพราะเป็นอาหารในท้องถิ่นของมาเลเซีย



¹ ร้อยตะวัน(นามแฝง). กาแฟโบราณ....ทางนี้ครับ. สืบค้นเมื่อ 17 ตุลาคม 2554, สืบค้นจาก <http://www.roytawan.com/cafe/view.php?id=1561>.

² Robyn Eckhardt. (November 2009). Asia's Best Coffee-Malaysia. สืบค้นเมื่อ 30 กันยายน 2554, สืบค้นจาก <http://online.wsj.com/article/SB125739812826230321.html>

ร้านกาแฟในภาคใต้อยู่คู่กับวิถีชีวิตของคนใต้มายาวนาน ในหลายๆ พื้นที่
มีผู้นิยมเข้าร้านกาแฟโบราณกันมากและมีความเด่นชัดในหลายจังหวัด เช่น
จังหวัดตรัง, อำเภอนาทมใหญ่ จังหวัดสงขลา, จังหวัดภูเก็ต เป็นต้น ในชีวิตประจำวัน
ทุกๆ เข้าเมื่อเดินทางออกจากบ้าน ถ้ามีการพบเจอกันก็มักจะชักชวนกันไปพูดคุย
กันที่ร้านกาแฟ โดยเรื่องราวที่ถูกหยิบยกมาพูดคุยกันบนโต๊ะกาแฟก็จะไม่พ้น
เรื่องราวของการนิทาผู้คน (ที่รู้จักกันเป็นอย่างดี) รวมไปถึงการพูดคุยแลกเปลี่ยน
ทัศนคติกันในเรื่องการเมือง ซึ่งภาคใต้จะเด่นชัดมากกว่าภาคอื่นๆ เพราะเหตุนี้
เราจะพบเห็นผู้คนมากมาย ไปนั่งชุมนุมกันที่ร้านขายกาแฟเนื่องแน่นทุกร้านและ
ทุกหนแห่งไม่ว่าในเมืองหรือนอกเมืองเริ่มตั้งแต่เช้าตรู่ ร้านกาแฟโบราณจึงมี
ความสำคัญในลักษณะของการมีหน้าที่แฝงถึงลักษณะความเคลื่อนไหวของ
เรื่องราวต่างๆ ที่มากกว่าการเข้ามานั่งกินกาแฟ

อย่างไรก็ตาม ท่ามกลางการพัฒนาอย่างรวดเร็วของสังคมโลกและพากัน
หลังไหลไปยังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ดูเหมือนว่าทุกสิ่งทุกอย่างในโลกจะถูก
หลอมรวมให้กลายเป็นกระแสเดียวกัน ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา ได้เกิดรูปแบบ
ของร้านกาแฟที่มีลักษณะเป็นกาแฟสมัยใหม่จากชาติตะวันตกและกาแฟสมัยใหม่
ของไทยที่ได้รับอิทธิพลจากตะวันตก ผู้บริโภคได้หลังไหลกันไปบริโภคกาแฟ
สมัยใหม่อย่างมากมาย กาแฟสมัยใหม่ซึ่งเป็นร้านกาแฟที่มีลักษณะการตกแต่ง
ร้านสวยงามและมีความทันสมัย สะดวกสบาย กลุ่มลูกค้าที่มาอุดหนุนก็จะมี
รูปแบบการบริโภคที่แตกต่างไปจากร้านกาแฟโบราณ กล่าวคือ จะเป็นกลุ่มที่มี
ความเป็นปัจเจกสูง หรือไม่ก็มาที่ร้านกาแฟเพื่อมาพูดคุยกันในเรื่องงานมากกว่า
เรื่องส่วนตัว โดยกาแฟสมัยใหม่จะมีวิธีการชงกาแฟในแบบเอสเปรสโซ่ (ชงกาแฟ
จากเครื่อง) หรือที่เรียกกันติดปากว่า “กาแฟสด” จนเรียกได้ว่า เป็นการพลิกโฉมหน้า
รูปแบบของการกินกาแฟและร้านกาแฟไปอย่างสิ้นเชิง เพราะลักษณะของวิถีชีวิต
ที่เกิดขึ้นภายในร้านกาแฟในแบบโบราณนั้น จะมีรูปแบบการชงกาแฟจากถุงกาแฟ
และกลุ่มคนที่มาพบปะกันที่ร้านกาแฟโบราณ จะรู้จักมักคุ้นกันเป็นอย่างดีและ
มีความเป็นพวกพ้องกลุ่มก้อนจนเกิดเป็นชุมชนและสังคมเดียวกัน

ในกระแสนิยมนี้ พบว่ายังมีผู้บริโภคบางกลุ่มที่ยังคงเลือกที่จะไปร้านกาแฟ
โบราณมากกว่าร้านกาแฟสมัยใหม่ ด้วยเหตุเพราะร้านกาแฟในแบบโบราณนั้น
มีเรื่องราวที่น่าสนใจ ร้านกาแฟโบราณเปรียบเหมือนชุมชน วิถีชีวิต และพื้นที่
ที่ผู้คนในท้องถิ่นได้มีส่วนร่วมและเป็นส่วนหนึ่งในพื้นที่นั้น โดยจะต่างจากการเป็น
ปัจเจกของสังคมที่เกิดในร้านกาแฟสมัยใหม่ รวมถึงมีลักษณะของความสืบเนื่อง
ของเรื่องราวจากอดีตมาจนถึงปัจจุบันที่น่าสนใจ



“หาดใหญ่” และ “ร้านกาแปบโบราณ”

“หาดใหญ่” ได้ชื่อมาจากหาดทรายซึ่งอยู่ชายคลองอู่ตะเภา ซึ่งคลองอู่ตะเภาเป็นคลองที่สำคัญของอำเภอหาดใหญ่ไหลผ่านเข้าที่ว่าการอำเภอไปออกทะเลสาบสงขลา หาดทรายนี้อยู่ไม่ห่างจากที่ว่าการอำเภอเท่าใดนักและเป็นหาดทรายที่ค่อนข้างใหญ่ เกิดจากการพัดพาของธารน้ำลึก 3 สายที่ไหลมารวมกัน เวลาผ่านไปปีแล้วปีเล่า ทรายที่ถูกน้ำพัดมารวมกันเป็นหาดทรายขนาดใหญ่ ประชาชนนิยมชุกทรายไปก่อสร้างบ้านเรือน... และบริเวณนี้เป็นแหล่งตลาดนัดที่ชาวบ้านมาซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้ากัน ดังนั้นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ริมหาดทรายแห่งนี้จึงเรียกว่า “หาดใหญ่” ตามหาดทรายใหญ่ริมคลองอู่ตะเภานั่นเอง”³

ก่อนที่จะมีการสร้างทางรถไฟและพัฒนาไปเป็นเมืองแห่งเศรษฐกิจนั้น หาดใหญ่ก็มีลักษณะทั่วไปเหมือนกับอำเภอต่างๆ ในภาคใต้ กล่าวคือ เป็นกลุ่มหมู่บ้านขนาดเล็ก ตั้งห่างกันไม่มากนัก และมีการดำเนินวิถีชีวิตเหมือนกับชุมชนท้องถิ่นทั่วไป

ลักษณะทางเศรษฐกิจอำเภอหาดใหญ่ในช่วงแรกเริ่มจะเป็นไปในรูปแบบการผลิตในแบบยังชีพเพื่อใช้กันภายในครัวเรือน อาชีพหลักของคนพื้นเมืองหาดใหญ่ก็คือ เกษตรกรรม มีการทำนาเป็นหลัก และปลูกพืชผักต่างๆ รวมไปถึงการเลี้ยงสัตว์ไว้เพื่อบริโภคและไว้ใช้งาน นอกจากนี้ ยังมีการออกไปจับปลาเพราะจับค่อนข้างง่าย เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่มีสภาพเป็นพรุหนองน้ำ ลำคลอง โดยเฉพาะคลองอู่ตะเภา เป็นคลองที่มีความสำคัญทางด้านเศรษฐกิจมาก เพราะเป็นคลองเพียงเส้นเดียวที่จะสัญจรไปมาระหว่างชุมชนได้และสามารถสัญจรออกไปถึงเมืองไทรบุรี การค้าพรมแดน ส่วนมากจะเป็น

การค้าสัตว์โดยพ่อค้าหมูจะเป็นชาวจีน พ่อค้าโค กระบือจะเป็นชาวมลายู ซึ่งแต่เดิมการค้าสัตว์ข้ามพรมแดนจะทำการเป็นกองคาราวาน เส้นทางที่ใช้คือ เส้นทางสงขลา ไทรบุรี ปีนัง⁴

ข้างต้นเป็นลักษณะรูปแบบเศรษฐกิจและรูปแบบการคมนาคมที่ค่อยๆ เริ่มพัฒนาขึ้นมาจากชุมชนเล็กไม่ก็ครอบครัว และขยายขึ้นมาตามลำดับ การคมนาคมก็จะอาศัยทางน้ำเป็นหลัก อันจะสังเกตได้จากการเกิดตลาดนัดบริเวณคลองอู่ตะเภา ตลาดการค้าขายและขนส่งสินค้าออกไปต่างประเทศ แต่เมื่อสยามเริ่มมีการติดต่อกับต่างประเทศบวกกับปัญหาทางด้านสงครามที่เริ่มรุกเข้ามาในประเทศ จึงนำไปสู่มีการปฏิรูปการปกครองแผ่นดินในสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นผลให้เกิดการสร้างทางรถไฟสายใต้ขึ้นเพื่อเชื่อมต่อสู่ประเทศมาเลเซีย และเพื่อพัฒนาในเรื่องเศรษฐกิจและการคมนาคมที่มีความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น โดยทำการสร้างตั้งแต่กรุงเทพมหานครไปจนถึงปาดังเบซาร์ โดยแบ่งการสร้างเป็นช่วงๆ หลายช่วง การสร้างเส้นทางรถไฟสายใต้เพื่อเชื่อมต่อไปยังประเทศมาเลเซีย

เหตุผลที่สร้างทางรถไฟสายนี้เป็นเรื่องความมั่นคงทางการเมือง กล่าวคือ เพื่อเป็นการสกัดกั้นการขยายอิทธิพลของมหาอำนาจตะวันตก โดยเฉพาะประเทศอังกฤษ เพื่อไม่ให้เข้ามาแทรกแซงหัวเมืองมลายู และเพื่อเป็นการกระชับการปกครองหัวเมืองภาคใต้ ให้ความใกล้ชิดกับส่วนกลางมากขึ้น รัฐบาลจึงต้องรีบปรับปรุงการคมนาคมในภาคใต้โดยเฉพาะการสร้างทางรถไฟ ทำให้รถไฟเป็นการคมนาคมทางเดียวที่ช่วยกระชับระยะทาง ระยะเวลา และสามารถเชื่อมหัวเมืองทางภาคใต้ซึ่งอยู่ห่างไกลจากการปกครองของส่วนกลาง

³ สำนักผังเมืองกระทรวงมหาดไทย. (2513). ผังเมืองหาดใหญ่ 2533 จังหวัดสงขลา. พระนคร: ม.ป.ท. น. 13.

⁴ มลิวรรณ รักช่วงศ์. (2543). กำเนิดและพัฒนาการของเมืองหาดใหญ่ พ.ศ. 2458-2484. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิตคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. น. 68.

เข้ากับกรุงเทพมหานครได้สะดวกและง่ายขึ้น โดยแรงงานหลักในการสร้างทางรถไฟสายใต้ คือ กลุ่มชาวจีนที่อพยพและพาชักชวนกันมาปักหลักสร้างเนื้อสร้างตัวกันในหลายหลากอาชีพในบริเวณภาคใต้ด้วยเหตุนี้ กลุ่มคนที่มีความสำคัญและมีบทบาทอย่างเด่นชัดต่อการค่อยๆ เริ่มต้นและพัฒนาไปสู่การเป็นเมืองสำคัญก็คือกลุ่มชาวจีนนั่นเอง เมื่อเกิดทางรถไฟขึ้นนั้น ได้นำไปสู่ความเจริญทางบกมากยิ่งขึ้น จากแต่ก่อนการตั้งบ้านเรือนจะอยู่บริเวณริมแม่น้ำและการคมนาคมจะใช้ทางน้ำเป็นหลัก ก็จะเริ่มมาใช้ทางถนนและรถไฟ โดยตั้งบ้านเรือนอยู่บริเวณริมถนนมากขึ้น

ชุมทางรถไฟแห่งแรกคือ ชุมทางรถไฟอุตะพานันว่ามีความเจริญมาก ทำให้หาดใหญ่เป็นที่รู้จักของผู้คนทั่วไป ไม่ใช่ในฐานะอำเภอเล็กๆ เหมือนก่อนอีกต่อไป แต่รู้จักกันในศูนย์กลางการค้า ชุมทางรถไฟอุตะพานันก่อสร้างขึ้นในปี พ.ศ.2458 แต่ใช้งานได้เพียง 2 ปี ก็ต้องทำการย้ายชุมทางรถไฟไปตั้งในที่ใหม่ คือ ชุมทางรถไฟที่บ้านโคกเสม็ดชุนในปี พ.ศ.2460 เนื่องจากชุมทางอุตะพานันตั้งอยู่ในพื้นที่ลุ่มและมีน้ำท่วมขังอยู่เป็นประจำ จึงจำเป็นต้องหาพื้นที่ใหม่ที่มีลักษณะเหมาะสมกรรมรถไฟในขณะนั้นได้ซื้อที่ดินบริเวณบ้าน โคกเสม็ดชุนที่เป็นพื้นที่สูงมาสร้างทางรถไฟใหม่แทน ส่งผลให้หาดใหญ่เป็น จุดรับส่งสินค้าเข้า-ออก ที่สำคัญ และยังมีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญ ดึงดูดให้นักลงทุนชาวต่างชาติและพ่อค้าชาวจีนจากรัฐมลายูเข้ามาทำการค้าและเข้ามาตั้งบริษัทในเวลาต่อมา

ร้านกาแฟโบราณอาจจะเริ่มต้นขึ้นในช่วงเวลาแห่งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว และช่วงเวลาเดียวกันนี้ **เจียกซี** ผู้ซึ่งเป็นกำลังสำคัญทั้งทางแรงงานและ



ขุนนิพัทธ์จินนคร (เจียกซี)

ความคิดที่พัฒนาอำเภหาดใหญ่ให้เป็นที่รู้จักต่อภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในด้านศูนย์กลางทางเศรษฐกิจภาคใต้ของไทย เจียกซีเป็นชาวจีนที่เกิดที่มณฑลกวางตุ้ง ประเทศจีน เมื่อเขาอายุได้ 19 ปี เขาได้อพยพเข้ามาทำมาหากินบนแผ่นดินสยาม โดยการโดยสารเรือมาขึ้นฝั่งที่กรุงเทพมหานคร ต่อมาจึงได้มาเป็นแรงงานในการสร้างทางรถไฟสายใต้ หลังจากเข้าทำงานได้ไม่นาน เขาก็ได้รับความไว้วางใจจากบริษัทสร้างทางให้เป็นหัวหน้างาน ผู้ตรวจการและผู้จัดการทั่วไป⁵ ต่อมาเขามีบทบาทมากในการมองหาทำเลอันเหมาะสมในการสร้างชุมทางรถไฟ

นอกจากนั้น เจียกซี ยังเป็นผู้บุกเบิกการสร้างห้องแถวสำหรับอยู่อาศัยให้กับครอบครัว โดยสร้างห้องแถว 5 ห้องหลังคามุงจาก ห้องแถวหลังแรกเปิดเป็นโรงเตี๊ยมและร้านขายของทั่วไป ซึ่งลักษณะของโรงเตี๊ยมก็จะมีลักษณะเป็นห้องแถวที่พื้นที่ชั้นล่างขายน้ำชาเป็นหลัก เป็นที่ที่ผู้คนในชุมชนได้มาพบปะกัน พูดคุยกัน บอกเล่าเรื่องราวที่เกิดขึ้นในชุมชน ทั้งเรื่องลับเรื่องแจ้ง

⁵ ศุภิมา นฤมณ วงศ์สุภาพ. ขุนนิพัทธ์จินนคร พ่อค้าคนจีนผู้สร้างประวัติศาสตร์เมืองหาดใหญ่ในหัวเมืองภาคใต้. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์, คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. ม.ป.ป. หน้า 90-91. (อัดสำเนา)

การเกิดโรงเตี๊ยมขึ้นนับเป็นจุดเริ่มต้นของร้านน้ำชา ร้านน้ำชาหรือโรงเตี๊ยมบริเวณชุมชนขนาดใหญ่เกิดขึ้น และมีการพัฒนาขึ้นมาเป็นร้านน้ำชากาแฟ ต่อมา โดยกลุ่มคนที่มีบทบาทการเกิดร้านกาแฟขึ้นมา นั่นคือ กลุ่มคนชาวจีนที่พลัดพรกจากแผ่นดินใหญ่และเข้ามาทางคาบสมุทรมลายู โดยอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐาน มีการประกอบอาชีพต่างๆ มีชาวจีนหลากหลายชาติพันธุ์ต่างพากันประกอบอาชีพตามความสามารถและความถนัดของตนเองจากที่เคยอยู่ในแผ่นดินแม่ ทักษะเหล่านั้นจะติดตัวมาและจะนำมาประกอบอาชีพ โดยกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีบทบาทในการนำร้านน้ำชากาแฟเข้ามา นั่นคือ ชาวจีนไหหลำ

ตารางแสดงการสรุปประเด็นความแตกต่างของชาวจีน
กลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ จากงานวิจัยของสกินเนอร์⁶

แต้จิ๋ว	ฮกเกี้ยน	ไหหลำ	คะ	กวางตุ้ง
*ฐานะดีที่สุด	*ฐานะดีที่สุด	*คนงานเลื่อยไม้	*พ่อค้าย่อย	เจ้าของโรงเลื่อย
*เจ้าภานายอากร	*คุมการค้าใบชา	*คนทำสวนผัก	* ค้าขายเบ็ดเตล็ด	โรงสีวิศวกรและ
*เจ้าของโรงสี	*กรรมกรเหมือง	*ชาวประมง	*ช่างฝีมือชั้นสอง	ช่างกลเปิดร้าน
*คุมกิจการที่มีกำไรสูง อาทิ การค้าข้าว	ดีบุกภาคใต้	*คนใช้/คนเดินโต๊ะ	*ช่างเงิน	เครื่องโลหะและ
ผลผลิตท้องถิ่น	*นับถือเทพเจ้า	*เจ้าของร้านน้ำชา	*ช่างตัดเย็บหนัง	โรงกลึง คุมกิจการ
สิ่งทอที่มาจาก	เทียน โฮ้ว เซ็ง	*คนงานเหมืองแร่	*ช่างตัดเย็บเสื้อผ้า	ก่อสร้าง คุมกิจการ
ต่างประเทศและ	หมู่	*พ่อค้าหาบเร่	*นับถือเทพเจ้า	ค้าผ้าไหม ดำเนิน
ผลิตภัณฑ์อาหาร		*ยากจนที่สุด	เป็น โถว กง	กิจการโรงแรมและ
ที่มาจากตะวันตก		*นับถือเทพเจ้า	*บทบาทสำคัญใน	ภัตตาคาร คนงาน
*กรรมกรท่าเรือ		สุย-เหว่ย เหนียง	การสร้างวัดนิกาย	และกิจการก่อสร้าง
*คนงานขุดคลอง			มหายานแบบจีน	นับถือเรื่องโชคลาง
และสร้างทางรถไฟ			ขึ้นในประเทศไทย	น้อยที่สุด
*นับถือเทพเจ้า				
เป็น โถว กง				

⁶ สกินเนอร์ จี.วิลเลียม. (2529). *สังคมจีนในประเทศไทย:ประวัติศาสตร์เชิงวิเคราะหฺ์*. พรรณี ฉัตรพลรักษ์ และคณะ (แปล) มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ กรุงเทพฯ.

ชาวจีนไหหลำส่วนมากที่เข้ามาอยู่ในอำเภอหาดใหญ่ มักจะมีอาชีพเปิดร้านขายกาแฟและทำธุรกิจโรงแรม ซึ่งชั้นบนจะเปิดเป็นโรงแรม ลักษณะของกิจการนั้นจะตามแบบชาวจีนโพ้นทะเลดั้งเดิม โดยเป็นกิจการที่ทำกันภายในครอบครัว ภูมิหลังของชาวจีนไหหลำมักอาศัยอยู่ตามที่ราบและบริเวณชายฝั่งทะเลของเกาะไหหลำ ผู้อพยพชาวไหหลำซึ่งเข้ามาอยู่บนเกาะแห่งนี้ ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่น เมื่ออพยพเข้ามาในอำเภอหาดใหญ่ การขายกาแฟจึงเปรียบเสมือนช่องทางการอยู่รอดของพวกเขา เพราะคนจีนไหหลำจะมีความเชี่ยวชาญพิเศษในเรื่องของการชงกาแฟ เมื่อกำเนิดร้านน้ำชากาแฟขึ้น ผู้คนที่อื่นที่อพยพเข้ามาและผู้คนที่ท้องถิ่นที่มีความถ้อยทีถ้อยอาศัยกันในแง่ของการทำมาหากิน เช่น การเกษตร การค้า งานราชการ ได้ใช้ช่วงเวลาก่อนทำงานหรือพักจากการทำงาน มักจะไปรวมตัวเพื่อพบปะพูดคุยกันตามร้านน้ำชากาแฟอยู่เสมอ ซึ่งในช่วงเริ่มแรกนั้น ร้านกาแฟโบราณมักจะตั้งอยู่ในบริเวณที่มีความสำคัญ เช่น หลังสถานีรถไฟ บริเวณใจกลางตลาด ในปัจจุบันเรายังสามารถพบเห็นร้านกาแฟโบราณปรากฏให้เห็นตามชุมชนหลัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณหาดใหญ่ใน ซึ่งตั้งอยู่คนละฟากกับศูนย์กลางของความเจริญธุรกิจในปัจจุบัน

ย่านชุมชนหาดใหญ่ใน บริเวณคลองอู่ตะเภา เป็นชุมชนเก่าแก่ในอำเภอหาดใหญ่ ซึ่งชุมชนหาดใหญ่ไม่ใช่บริเวณที่มีความเจริญทางเศรษฐกิจ ลักษณะของชุมชนหาดใหญ่ในในปัจจุบันเป็นชุมชนค่อนข้างใหญ่ และการใช้ชีวิตของผู้คนจะค่อนข้างคล้ายกับอำเภอหาดใหญ่ ในช่วงแรกเริ่ม กล่าวคือ ใจกลางชุมชนจะมีตลาดสดสำหรับซื้อขายกัน ผู้คนในชุมชนมักจะรู้จักหน้าตากันเป็นอย่างดี มีทั้งชุมชนพุทธและชุมชนอิสลาม บริเวณหาดใหญ่ในไม่มีโรงงานอุตสาหกรรม จะมีแต่ร้านรวงที่อยู่คู่กับชุมชนมายาวนานให้พบเห็นอยู่มากมาย ไม่ว่าจะเป็น ร้านขายของชำ ร้านน้ำชากาแฟ มีทั้งร้านของชาวอิสลามและของชาวจีน และแต่ละร้านก็มีอายุไม่น้อยเลย *ร้านสภากาแฟ* ก็เป็นหนึ่งในนั้น

ร้านสภากาแฟ อดีตและปัจจุบัน

ร้านสภากาแฟ เป็นร้านกาแฟโบราณที่มีความเก่าแก่และมีประวัติความเป็นมายาวนาน อยู่คู่กับคนหาดใหญ่ในมาเกือบ 50 ปี *ร้านสภากาแฟ* แห่งนี้ตั้งอยู่บริเวณสี่แยกสะพานดำ ถนนราษฎร์อุทิศ ไม่ไกลจากที่ว่าการอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และยังคงเปิดต้อนรับลูกค้าทั้งขาประจำและขาจรอยู่เสมอ





ร้านสมากาแฟเปิดเมื่อปี พ.ศ.2506 โกฮวดหรือ นายสรศักดิ์ เอกพันธ์ ผู้เป็นเจ้าของร้าน ทายาทรุ่นที่สอง ได้เล่าให้ฟังว่า นายจิ้งคุ่น แซ่จั้ง เตี่ยของโกฮวด เป็น ชาวจีนที่อพยพมาจากจีนแผ่นดินใหญ่ มาแต่งงานกับแม่ หรือนางห้อง จิตตเสโน ซึ่งเป็นชาวสงขลา แต่งงานกัน และมาเปิดร้านน้ำชากาแฟ โดยเริ่มแรกของร้านกาแฟ แห่งนี้เมื่อครั้งที่เปิดเป็นร้านกาแฟยังไม่มีชื่อร้าน แต่ต่อมาไม่นาน มีลูกค้าที่เป็นเกสซักรตั้งชื่อร้านนี้ให้ว่า “ร้านสมากาแฟ” เพราะเห็นว่ามีลูกค้าต่างพากันมา อุดหนุนกันอย่างคึกคัก เมื่อมาอุดหนุนกันแล้วก็ มักจะมีการตั้งวงพูดคุยถึงเรื่องราวต่างๆ ในละแวกนั้น จนกลายเป็นความเคยชิน บ้างก็มาพบปะกันเพื่อพูดคุย กันในเรื่องราวทั่วไป บ้างก็มาพบปะพูดคุยกันในเรื่อง การเมือง ที่แน่นอนว่า คนใต้ ร้านน้ำชากาแฟ และ การเมืองนั้นเป็นของคู่กัน

ร้านสมากาแฟในอดีต อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ชง กาแฟนั้นจะใช้เตาถ่านในการชง เพราะการต้มน้ำร้อน ทำให้น้ำร้อนนาน แม่ของโกฮวดจะใช้หลักการชงกาแฟ ที่สืบทอดมาจากสามีซึ่งเป็นชาวจีน ทำให้น้ำชากาแฟ ที่ร้านสมากาแฟแห่งนี้นับเป็นอีกต้นตำรับหนึ่งของ ชาวจีนโดยแท้ ในอดีต ร้านสมากาแฟจะขายน้ำชา กาแฟเป็นหลัก มีเมนูทั้งชาร้อน ชาเย็น ชาดำเย็น กาแฟ ร้อน กาแฟเย็น

กาแฟที่ร้านจะสั่งจากโรงงานแบบพิเศษ และชาจะ ใช้ชาที่มาจากประเทศมาเลเซีย เพราะประเทศมาเลเซีย มีชื่อเสียงในเรื่องกาแฟและชาอยู่ไม่น้อย โดยชาของที่ ร้านจะแตกต่างกับชาที่กรุงเทพมหานคร สังเกตได้ว่า สีชาที่กรุงเทพมหานครจะออกเป็นสีส้ม เพราะจะนำชา ส่วนหนึ่งที่เป็นสีอ่อนไปผสมกับสีส้ม ส่วนชาจาก ประเทศมาเลเซียจะเป็นสีอ่อน ไม่ผสมสีใดอีก ซึ่งร้าน ขายชาที่ร้านสมากาแฟสั่งเป็นประจำนั้นจะนำชาจาก ประเทศมาเลเซียมาผสมใหม่อีกครั้งหนึ่ง เป็นสูตรของ เขาเอง แต่สีของชายังคงเหมือนเดิม

นอกจากนี้ การเอาใจใส่ลูกค้าทุกคนนั้นเป็นเรื่อง สำคัญสำหรับเจ้าของร้าน ครั้งช่วงที่แม่ของโกฮวด ทำหน้าที่ขายกาแฟนั้น โกฮวดได้เล่าถึงลักษณะพิเศษ ของแม่ว่า

“แม่ชั้นหนึ่งเลย พอลูกค้ามานั่ง แม่จะรู้ใจ ลูกค้าทุกคน คนนั้นกินอย่างนั้น กินหวาน ไม่หวานเป็นอย่างไร แม่จะรู้หมด เมื่อมีลูกค้า เข้ามาในร้าน จะชงรอเลย ผมก็ได้รับนิสัยสังเกต ลูกค้ามาจากแม่ ลูกค้าบางคนมาครั้งแรกกิน ไม่หมด ผมจะถามเลยว่า ทำไมจึงกินเหลือ ลูกค้าก็บอกว่าหวานไป ถ้ามาครั้งต่อไปโกฮวด จะชงให้ไม่หวาน จะจำได้”⁷

⁷ สรศักดิ์ เอกพันธ์, (วันที่ 14 มกราคม 2555). เจ้าของร้านกาแฟโบราณ ร้านสมากาแฟ. สัมภาษณ์.



ร้านสกากาแฟในช่วงแรกเริ่ม



โกฮวด เจ้าของร้านสกากาแฟในปัจจุบัน

ร้านสภากาแฟในอดีตนั้นมีความคึกคักเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเวลาเช้า เพราะจะมีกลุ่มเพื่อนฝูงต่างเลือกร้านสภากาแฟซึ่งมีทำเลที่ตั้งเหมาะสมคือ อยู่บริเวณปากซอย และอยู่ตรงแยกสำคัญพอติดพอดี โดยจะนั่งพูดคุยเรื่องราวต่างๆ ไปจนถึงช่วงเวลาสาย

ปัจจุบันร้านพยายามที่จะคงรูปแบบเดิมของร้านไว้ให้มากที่สุด โดยรูปแบบทั่วไปของตัวร้านสภากาแฟ อยู่บริเวณมุมของสี่แยกสะพานดำ ตัวร้านเป็นห้องแถวไม้สองห้อง ภายนอกร้านดูเก่าแก่ไปตามกาลและเวลาของไม้ ภายในร้านมีโต๊ะไม้สี่เหลี่ยมและเก้าอี้ตั้งเรียงรายอยู่รอบร้าน ด้านในเป็นหม้อต้มน้ำของร้านสำหรับชงกาแฟ สำหรับแก้วที่ใช้ใส่ชาหรือกาแฟร้อนยังคงเป็นแก้วลักษณะดั้งเดิมคือ เป็นแก้วทรงเตี้ย ใส ปากแก้วกว้างและก้นแก้วแคบ

ส่วนการชงชากาแฟนั้น โกฮวดเล่าให้ฟังว่า การชงกาแฟหรือชา อย่างแรกแก้วต้องร้อน ต้องลวกให้ร้อน น้ำต้องร้อน อุณหภูมิจะมีผลมากสำหรับการชงชากาแฟ ความเข้มข้น หรือแม้กระทั่งความฝาดขึ้นอยู่กับความร้อนที่ชง นอกจากนี้ชาชากาแฟจะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ซึ่งลูกค้าประจำจะติดใจในรสชาติกันทุกคนแล้ว ยังมีขนมมเนยไว้รับประทานคู่กันกับน้ำชากาแฟอยู่หลากหลายชนิด มีทั้งอาหารจีนอย่างปาตองโก ซาลาเปา นอกจากนี้ ยังมีขนมพื้นบ้านทางภาคใต้ที่เรียกติดปากกันว่า “ต้ม” และข้าวเหนียวหน้าต่างๆ เช่น สังขยา ปลา กุ้ง แต่คนใต้จะนิยมกินข้าวเหนียวดำมากกว่าข้าวเหนียวขาว อีกทั้งยังมีข้าวเหนียวปิ้งใส่ต่างๆ อีกมากมายไว้คอยต้อนรับลูกค้า นอกจากนั้นในปัจจุบันที่ร้านสภากาแฟยังเพิ่มการขายโจ๊กและต้มเลือดหมูไว้เป็นทางเลือกของลูกค้าอีกทางหนึ่งด้วย โดยภรรยาของโกฮวดลงมือปรุงเองกับมือเลยทีเดียว

สำหรับกลุ่มลูกค้าที่มาอุดหนุนกันที่ร้านสภากาแฟในปัจจุบันจะมีอยู่ 2 กลุ่มด้วยกันคือ 1. กลุ่มลูกค้าทั่วไปและข้าราชการ 2. กลุ่มลูกค้าวัยเกษียณราชการ

ความแตกต่างของลูกค้าสองกลุ่มนี้คือ กลุ่มลูกค้าทั่วไปที่เป็นวัยทำงานและข้าราชการจะมาอุดหนุนกันในช่วงเวลาก่อน 9 โมงเช้า เพราะเป็นเวลาก่อนเริ่มงาน เรียกได้ว่า ร้านน้ำชากาแฟคือที่สำหรับมาฝากท้องกันก่อนไปทำงาน ส่วนลูกค้ากลุ่มที่สองคือ กลุ่มเกษียณราชการ ซึ่งมีจำนวนมากกว่า กลุ่มนี้จะมาที่ร้านตั้งแต่เช้า มาพบปะพูดคุยกับเพื่อนฝูงรุ่นราวคราวเดียวกันที่ร้านสภากาแฟ และจะใช้เวลายาวนานในการนั่งพูดคุยกัน บางครั้งพูดคุยกันเพลินอาจยาวไปจนถึงเที่ยงก็มี

ลูกค้าที่ร้านสภากาแฟจะเป็นลูกค้าประจำทุกคน คนละไม่ต่ำกว่าสิบปี อาจจะมีลูกค้าขาจรบ้าง แต่ก็มีประปรายไม่เท่ากับลูกค้าประจำที่มาอุดหนุนกันไม่ขาดสาย รุ่นพ่อเคยเป็นลูกค้าประจำ มาวันนี้รุ่นลูกก็ยังแวะเวียนเข้ามาอุดหนุนกันตลอด เหมือนเป็นหนึ่งในวิถีชีวิตไปแล้วว่า ตื่นเช้าไปจะต้องไปที่ร้านน้ำชากาแฟ จะไปเพื่อจุดประสงค์อะไรก็แล้วแต่บุคคลและอาชีพ

ร้านสภากาแฟเป็นร้านที่เป็นร้านตัวอย่างหนึ่งของการรักษาไว้ซึ่งความโบราณของร้าน โกฮวดพยายามจะรักษาความดั้งเดิมของร้านไว้ให้ได้มากที่สุด เพราะเขาเชื่อว่าเตี้ยและแม่อยากจะทำให้ร้านนี้อยู่ให้ยาวนาน เพราะเตี้ยและแม่สร้างร้านนี้มาเองกับมือ

รายการอ้างอิง

- ชวนนิต้า บราวน์ และเดวิด ไอแซคส์. (2552). **เดอะเวิลด์คาเฟ่ สภากาแฟ สนทนาก่อพลังปัญญา สร้างอนาคต.** แปลโดย เจริญเกียรติ ธนสุขถาวร และกฤตศรี สามะพุทธิ. กรุงเทพฯ: บริษัทแปลนปรีนท์ ดิ่ง จากัด.
- คนขอพบ (นามแฝง) (พฤษภาคม 2553). **แนวคิดวัฒนธรรมชุมชนกับการพัฒนาที่ยั่งยืน.** สืบค้นเมื่อ 27 มีนาคม 2555, สืบค้นจาก <http://www.oknation.net/blog/print.php?id=595135>.
- ประทุม ชุ่มเพ็งพันธุ์. (2548). **ภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคใต้.** สืบค้นเมื่อ 25 สิงหาคม 2554, สืบค้นจาก http://poompanyapaktai.freevar.com/About_Knowledge/knowledge_food.html.
- มลิวรรณ รักษ์วงศ์. (2543). **กำเนิดและพัฒนารองของเมืองหาดใหญ่ พ.ศ.2458-2484.** วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิตคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักผังเมืองกระทรวงมหาดไทย. (2513). **ผังเมืองหาดใหญ่ 2533 จังหวัดสงขลา.** พระนคร: ม.ป.ท. น.80.
- สุชาดา จักรพิสุทธิ์. (2544). “เรื่องนินทา ร้านกาแฟกับการสื่อสารภาคประชาชน”. **ศิลปวัฒนธรรม.** ปีที่ 12, 22-23.
- ร้อยตะวัน(นามแฝง). **กาแฟโบราณ...ทางนี้ครับ.** สืบค้นเมื่อ 17 ตุลาคม 2554, สืบค้นจาก <http://www.roytawan.com/cafe/view.php?id=1561>.
- Marketeer. (2554). **Feature : How To : Third Place : Coffee, Culture and Community.** สืบค้นเมื่อ 20 เมษายน 2555, สืบค้นจาก http://www.marketeer.co.th/inside_detail.php?inside_id=4996.
- Robyn Eckhardt. (November 2009). **Asia's Best Coffee-Malaysia.** สืบค้นเมื่อ 30 กันยายน 2554, สืบค้นจาก <http://online.wsj.com/article/SB125739812826230321.html>

สัมภาษณ์

- จรรยา หยูทอง. (15 มกราคม 2555). รองผู้อำนวยการสถาบันทักษิณคดีศึกษา.
- ประมวล มณีโรจน์. (20 มีนาคม 2555). นักเขียนอิสระ.
- วิมล รอดเนียม. (12 มีนาคม 2555). เจ้าหน้าที่ข้อมูลสถิติการขอลงทะเบียนประกอบกิจการร้านค้าในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ ประเภทน้ำชากาแฟ.
- สรศักดิ์ เอกพันธ์. (14 มกราคม 2555). เจ้าของร้านกาแฟโบราณ ร้านสภากาแฟ. สัมภาษณ์.

