



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 ■ โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 ■ โทรสาร 0-259-6172

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรศัพท์/โทรสาร 02-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ ฉบับวันที่ 9 เดือนมิถุนายน พ.ศ.2562 หน้า 9,12,11 มูลค่าข่าว 2,020,704.-

หลงโถว
กินดื่มซ่าบน เหล้าเต็ง
@taste > 12



หลงโถว

กินดื่มซ่าบน

เหล้าเต็ง

กรุงเทพธุรกิจ
cover[®]
เรื่อง : ปิ่นอนงค์ ปานชื่น
ภาพ : วันชัย ไกรศรีจิต



หลงโถว คาเฟ่
สาขาเดอะมาร์เก็ต

(ซ้าย)
อิทธิ-นิธิ วรรณเศรษฐ
และวรรณยศ บุญเพิ่ม



ความสำเร็จเกิดจากการทำการบ้านอย่างรอบด้าน เริ่มตั้งแต่การสร้างเหล้าเต็งหรือที่นั่งสองชั้นเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่แคบ คอนเซ็ปต์ของร้านรวมไปถึงอาหารเป็นการเล่าเรื่องเยาวราชในมุมมองของคนรุ่นใหม่ พร้อมตอบโจทย์คาเฟ่สำหรับนั่งพักในห้องแอร์เย็นสบาย มุมสบายที่ขาดหาย

หลงโถว คาเฟ่เล็กๆ ที่มีเหล้าเต็งให้เป็นป้ายกลายเป็นอีกหนึ่งจุดหมายที่นักท่องเที่ยวต่างชาติรวมทั้งคนไทย “ไม่ไปไม่ได้” เมื่อไปเยาวราช ล่าสุดเปิดสาขาที่ 2 แล้วที่เดอะ มาร์เก็ต ราชดำริ หลังจากสาขาแรกเปิดได้เพียงปีเดียว ฮ็อตเหลือเกิน

จุดเด่นที่เกิดจากจุดด้อย

เหล้าเต็ง หรือ ที่นั่งสองชั้นกลายเป็นฮิกเนเจอร์ของหลงโถวไปแล้ว จุดเริ่มต้นของเหล้าเต็งมีความเป็นมาอย่างไร **วรรณยศ บุญเพิ่ม** และสองพี่น้อง **นิธิ-อิทธิ วรรณเศรษฐ** ผู้อยู่เบื้องหลังความสำเร็จของหลงโถว คาเฟ่ กล่าวสาเหตุเกิดจากสถานที่ “เราได้ที่เป็นตึกแถวโบราณที่มีหน้ากว้างแคบมากแค่ 3.5 เมตร เรามันนั่งดูจะทำไมยัง ลองคิดหลายรูปแบบ ลองนั่งซ้อนดูดีมั๊ย? ก็ชั่งกันว่าการนั่งซ้อนกัน หรือที่นั่งสองชั้นมีความเป็นไปได้หรือเปล่า เราพยายามหารูปแบบปรับปรุงให้เข้ากับพื้นที่ที่มีอยู่” **วรรณยศ ดีไซน์เนอร์ และอาจารย์ประจำวิทยาลัยนวัตกรรมการสื่อสารสังคม มหาวิทยาลัย**

ซาลาเปาทุเรียนลาว
ไส้คัสตาร์ดทุเรียน
(59 บาท)



ข้าวอบหมูกรอบพริกเกลือ และไข่แดงซีอิ๊ว (139-169 บาท)



ชาแอนโทไซจิง ชาไทยหลงโกว (75 บาท)
(160 บาท) ชาไทยก๊อปปังด้วย
ชาหอมเบ๊นลี่ โฟมนมอัญชัน โรยผง
ผสมอัญชัน วนมดคุบต๊ับ

ครีนครินทร์วิโรฒ เล่าถึงความพยายามในการแก้จุดด้อยจนกลายเป็นจุดเด่นของร้านในที่สุด

“การออกแบบร้านแรกๆ

เยาวราชเป็นการแก้ไข้ปัญหา จะเห็นกระจกเงาบานใหญ่ เพราะว่ามันแคบ นั่งสองชั้นก็เช่นกัน ทุกอย่างไม่ว่าจะเป็น

อาหารหรือการออกแบบเราผูกกับบริบทความเป็นจีน การนั่งสองชั้นในอดีตของจีนก็มีที่เรียกว่าเหล้าเต็ง มีความเป็นชั้นลอย มีความเป็นโรงเตี๊ยมวัสดุที่ใช้เราใช้วัสดุที่สื่อความเป็นจีน เราใช้ท่อเหล็กแผ่นไม้ สร้างขึ้นมาไม่ให้ไปแตะต้องอาคารเดิม สายไฟเดินอยู่ในท่อ ส่วนภาพวาดบนฝาผนังเรานำเสนอความเป็นจีน ผ่านรูปดอกไม้ สัตว์มงคล เช่นดอกเหมย สามารถเติบโตได้ในอากาศที่หนาวที่สุด นกยูงคู่กับถ้วยรางวัลจีน สัญลักษณ์ของที่อยู่ด้วยกันแล้วเจริญรุ่งเรือง

คนจีนในเยาวราชดูแล้วเข้าใจ คนรุ่นใหม่ชอบถ่ายรูปกันมากมันมีความหมายในทุกๆ ภาพ” นิธิ สถาปณิก เล่าถึงงานออกแบบในเชิงสถาปัตย์



ชุดอาหารเช้าไผ่เซียน (125 บาท) ข้าวต้มพร้อมกับ 8 อย่าง ได้แก่
ถั่วปรงรส หนุ่ยหอม กุนเชียง เห็ดหอมปรงรส ใบปอ กานาฉ่าย
ไม้แดงเค็ม และผักดอง



ซาลาเปาเห็ด
โรยผงโกโก้ (59 บาท)



เกล็ดหิมะรสบัว (95 บาท) โรยด้วยกลีบกุหลาบ มีเนื้อลิ้นจี่
และพีช

เล่าเรื่องจีนในแบบของเรา

ในขณะที่งานออกร้านเป็นหน้าที่ของ **วรรณยศ** กับ **นิธิ, อธิธิ** ฟู้ดสไตล์ลิสต์และที่ปรึกษาทางด้านอาหาร ผู้อยู่เบื้องหลังร้านอาหารหลายแห่ง รับหน้าที่ออกแบบอาหาร

“เรา 3 คน เคยทำงานออกแบบร้านอาหารให้กับคนอื่นมามาก พอมาเปิดร้านด้วยกัน 3 คน เลยมานั่งคุยกันว่าเราควรทำอะไรในย่านเก่าแก่ที่มีความเป็นจีนเข้มข้น คิดว่าควรอยู่ในทางนี้แหละ แต่จะเป็นจีนแบบไหน ต้องเป็นจีนในแบบที่เรา 3 คนชอบ คงไม่ใช่จีนโบราณ ที่มีอยู่แล้ว เป็นพวกเราเล่าเรื่องจีนๆ ประชุมกันได้ความว่า เป็นคาเฟ่สไตล์จีน

ก่อนออกแบบเมนูผมทำการบ้าน สังเกตพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มาเยาวราช พบว่าเขาคงไม่นั่งที่ไหนนานๆ เขาจะมาแวะเวียนโน่นนี่นิดร้านนี้หน่อย เราพยายามเอาตัวเองเข้าไปแทรกในเส้นทางเขา”

นิธิ บอกถึงคำตอบที่พบว่า “สิ่งที่ต้องการคือ ร้านสำหรับนั่งพัก วางของ มาพักหายร้อนมีแอร์เย็น มีอะไรกินนิดๆ หน่อยๆ ไม่ถึงกับอิ่มมาก ใจหายชัดเจน คือ คาเฟ่



กุ้งพันปี (79 บาท) เกี้ยวกุ้งสับทอด (69 บาท)

ที่มีเครื่องดื่ม ชา กาแฟ ของทานเล่น เช่น หมวดยอดชิม เราชุดเล็กลงไปในตัวทำอะไรที่เข้ากับเมนูเครื่องดื่ม อาหารของเราจึงเป็นของทานง่าย ไม่อึดมากมาย แต่อร่อยมาก ถ้าต้องการอึดก็มี จึงกลายเป็น all day breakfast ทำความเข้าใจความต้องการ และที่สำคัญ ราคาไม่แพง เยว่ราชมีความหลากหลายมาก คนที่มา มีทั้งรวยมาก ไม่รวยมาก ราคาจึงต้องจับต้องได้"

สี่ส้นหัวมังกร

เพราะตั้งอยู่ใกล้กับวงเวียนโอเดียน บริเวณที่เรียกขานกันว่าเป็นส่วนหัวของถนนมังกร (เยว่ราช) คาเฟ่สไตล์จีนของ 3 หนุ่ม จึงได้ชื่อว่า **หลงโถว** ซึ่งแปลว่า **หัวมังกร**

จากหัวถนนที่ผู้คนบางตา หลงโถว คาเฟ่ สร้างสีสัน ด้วยการเปิดร้านตั้งแต่ แปดโมงเช้าไปจนถึงสี่ทุ่ม แม้



จวนดอกไม้ (95)
ลายดอกไม้ กัดจาก
การฉีกโดยเกิร์ต



โก๋ทอดคลุกเคล้าพริกหมอลำ (79) กินกับข้าวต้มเจ้าถิ่นมาก

อ่านต่อหน้า 11

ต่อจากหน้า 12

เกี้ยวน้ำใสกุ้งใสเก๋ากี้
(59 บาท)
ขนมจีบกุ้งสับ
หมูสับกุ้งช่วย
กินกับน้ำจิ้ม
พริกเผา
เจ้าถิ่นมาก
(69 บาท)



ช่วงเวลาเปิดบริการจะค่อนข้างยาวกว่า
แถวของลูกค้าที่ยืนรอคิวเข้าร้านก็ยาว
ไม่แพ้กัน ที่น่าสนใจคือ แทบทุกคนอยากที่
จะเข้ามานั่งบนเหล่าเตียง แม้ว่าจะมีที่นั่งให้
บริการเพียง 9 โต๊ะ ก็ยอมอดทนรอ

"ร้านเราเป็นร้านกาแฟร้านหนึ่งที่
คนแถวนั้นแวะมาทาน มีทั้งอาภรณ์ อาภา
ผู้สูงอายุไม่น้อยนะครับ ถามว่าเป็น
เหล่าเตียงมัย ป็นครับสนุกสนานกันมาก ต่อ
จากนั้นนักท่องเที่ยวยเริ่มมาเห็นบรรยากาศ
ความเป็นคาเฟ่ของเราที่คนสูงวัยบ้านข้างๆ
มากินข้าวต้มร้านเรากับลูกหลาน

ลูกค้าเริ่มรู้จัก วัยรุ่นเริ่มมา การสื่อสาร
ในโซเชียลมีเดียทำให้ไปถึงกลุ่มลูกค้าที่
เราหมายปอง คือ ชาวต่างชาติรู้จักเอง

แบบค่อยๆ รู้ ตอหนึ่งเลยเป็นต่างชาติ 70 เปอร์เซนต์ ความแปลกคือ เด็กชอบ คนชรา ชอบมาก อันนี้เง่าที่คุยกับเพื่อนบ้าน คือ เขาได้มาทานข้าวกับอากง มากิน ข้าวต้มก๊วยกัน” นิธิ เล่าถึงบรรยากาศ ของร้านในช่วงเริ่มแรก

ในขณะที่อิทธิยอมรับว่าเบื้องต้นมีความเป็นห่วงในเรื่องของอาหารอยู่บ้าง เพราะลูกค้าส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยว ชาวจีน และคนไทยเชื้อสายจีนที่มีความคุ้นเคยกับอาหารจีนเป็นอย่างดี

“เราพยายามทำความเข้าใจกับอาหารจีนที่เยาวราช พบว่าไม่ได้เหมือนกับอาหารจีนที่แผ่นดินใหญ่ทานกัน เท่าที่ลองถามลูกค้า ชาวจีนที่เข้ามา เขาบอกว่าชุดข้าวต้ม ต้มยำแบบที่เราทำที่บ้านเขาไม่มี

ในความรู้สึกรสอาหารจีนที่เยาวราช เป็นอาหารจีนที่ได้พัฒนามาแล้วเป็นความไทย-จีน ออกมาเป็นอาหารสไตล์เยาวราช กลายเป็นว่าเรานำเสนออาหารสไตล์เยาวราช

เรามั่นใจเราจึงเล่าเรื่องอาหารแบบนี้แบบเดียวกันกับที่คนเยาวราชทาน อาหารเข้าทานกันแบบนี้ สแน็คระหว่างวัน

ชาลาเปา ซา กาแฟ ซาแบบเราก็จะไม่เหมือนกินที่แผ่นดินใหญ่ เรามีนมข้นหวาน มีเส้นที่แบบไทย เชื้อสายจีนบนอยู่ในอาหาร ขนมจีบ

ชาลาเปา เราไม่เหมือนบ้านเขา

เรานำเสนอเมนูที่ทำให้อร่อยที่สุดเท่าที่เรามั่นใจ สุดท้ายเราไม่ได้

วางตัวเป็นร้านอาหาร หลงใหลมอมบไลฟสไตล์ มอบประสบการณ์อื่นๆ เราไม่ได้หวังที่จะได้มิชลิน สตาร์ ทำนองนั้น

ผมไม่คิดว่าคนมาหลงใหลเพราะเมนูไหน แต่มาเพราะเป็นก้อนกลมๆ ที่เรียกว่า หลงใหล ไม่ว่าจะเป็นการดีไซน์ของร้าน การมีเหล่าเต็ง อาหาร เครื่องดื่ม มองเป็นภาพรวม หนึ่งในนั้นคือความอร่อยที่เราพยายามดันให้มาอร่อยให้ได้”

ปีกสองเปิดสาขาสอง

หลงใหล คาเฟ่ สาขาสอง ขยับเข้ามาหาลูกค้ามากขึ้นพร้อมแก้ไขข้อบกพร่องของร้านเดิมจากที่รับลูกค้าได้ประมาณ 35

คน ขยับขึ้นมาเป็น 60 คน โดยคงคอนเซปต์เหล่าเต็งและดื่มชาเหมือนเดิม เพิ่มเติมตรงที่อยู่ในห้างเดอะ มาร์เก็ต ราชดำริ เดินทางสะดวกและมีที่จอดรถ ส่วนราคายังคงเดิม

“ร้านแรกประสบความสำเร็จสูง สิ่งที่เราเห็นคือ เราเสียลูกค้าวันหนึ่งไม่ต่ำกว่า 70 เปอร์เซนต์ เพราะที่

เยาวราชมีแค่ 9 โต๊ะ เราไม่ได้อยากได้เงินมากขึ้น เราอยากให้นักท่องเที่ยวได้มีทางเลือกมากขึ้น เราอยากขยับเข้ามาในเมือง ให้ลูกค้าได้มาเจอเราได้ง่าย ไม่ต้องเข้าคิว

ส่วนอาหารเราเพิ่มเมนูข้าวอบหม้อดิน ต่อยอดข้าวต้มเดิมที่มีอยู่ สำหรับคนทำงานออฟฟิศที่ต้องการมื้ออาหารที่อิ่มมากขึ้น รวมทั้งเพิ่มเมนูขนมเป็น **เกล็ดหิมะรสบัว** และเครื่องดื่มใหม่ที่เกิดจากความต้องการของลูกค้าที่อยากมีตัวเลือกใหม่ที่ไม่ใช่ชาหรือกาแฟ” หุ่นส่วนทั้งสามช่วยกันเล่า

“เราประชุมกันทุกอาทิตย์ฟังทุกคอมเม้นท์ เราเป็นน้องใหม่ในอาหารจีน เรารู้สึกเสมอว่าอะไรพัฒนาปรับปรุงได้ เราก็จะทำ โดยลูกค้าจะเป็นคนบอก ความเห็นคัดดีลิสต์มาจากลูกค้า เราเก็บหมด” เหล่านี้คือสิ่งที่พวกเขาให้ความสำคัญ

“ผมกับบรรณยศอยากทำร้านให้สวย อิทธิอยากทำอาหารให้สวยงามกินตามสไตล์ของเขา คือทำให้ดีที่สุด เราฟังความคิดเห็นผู้บริโภค เราทำอาหารให้คนกินในราคาที่จับต้องได้ เราเชื่อว่าน่าจะมีคนชอบแบบนี้บ้าง สุดท้ายมีคนชอบมากกว่าที่เราคิด” นิธิ ทิ้งท้าย



หลงใหล คาเฟ่ เยาวราช

เปิด 08.00-22.00 น.

โทร.08 5824 6934

สาขาคะ มารีเก็ต

ราชดำริ

(ตรงข้ามเซ็นทรัลเวิลด์

เปิด 10.00-22.00 น.

โทร. 06 4935 6588,

FB :Lhong Tou Cafe