

HAWKER CENTER การจัดระเบียบหาบเร่แผงลอยในสิงคโปร์

โดย ... มรกตวงศ์ ภูมิพลัม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ภาพทางเท้าในสิงคโปร์ที่เรียบและสะดวกสบาย ไม่มีรถเข็นขายของทุกวันนี้นั้นไม่ได้จู่ๆ ก็เกิดขึ้น หากเกิดจากความพยายามจัดระเบียบของรัฐบาล ควบคู่ไปกับโครงการพัฒนาอื่น เช่น ระบบขนส่งสาธารณะ แพลตฟอร์มอยู่อาศัยที่สนับสนุนโดยรัฐบาล (Housing Development Board-HDB)

ย้อนไปในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 19 หาบเร่ รถเข็น ปรากฏทั่วไปในสิงคโปร์เช่นเดียวกับที่อื่นในเอเชีย ผู้คนหลากหลายเชื้อชาติในเมืองท่าแห่งนี้ค้าขายทุกอย่างตั้งแต่อาหารปรุงสำเร็จ เครื่องดื่ม ผัก ผลไม้สดไปจนถึงของจิ๋วๆ ภาพแม่ค้าใช้ดาบตีเงินของไวบนีร์มะ การขนส่งสินค้าด้วยจักรยาน สามล้อถีบ พ่อค้าแม่ค้าคาเฟ่ไม้ ร้องเป็นจังหวะเพื่อขายของกลายเป็นเอกลักษณ์ของสังคมสิงคโปร์ กลุ่มลูกค้าหลักของสินค้าราคาถูกเช่นนี้คือคนชั้นล่าง แรงงานและผู้อพยพ ในทศวรรษที่ 1930 เมื่อเกิดวิกฤตเศรษฐกิจ (ที่จะนำไปสู่สงครามโลกครั้งที่ 2) ก็ยิ่งทำให้คนมาทำอาชีพหาบเร่แผงลอยจำนวนมาก กระทั่งเด็กก็ต้องมาประกอบอาชีพเพื่อหารายได้จุนเจือครอบครัว

ในทศวรรษที่ 1930 สิงคโปร์มีหาบเร่แผงลอยถึง 10,000 แผง ลงทะเบียน 6,000 แผง ผิดกฎหมาย 4,000 แผง ร้านขายอาหารและเครื่องดื่มที่ประกอบการโดยชาวจีน มาเลย์และอินเดียเป็นกลุ่มใหญ่ที่สุด แต่ละร้านจะพัฒนาสูตรอาหารของตนเอง ในหมู่พ่อค้าจีนก็แบ่งเป็นพ่อค้าที่ขายสินค้าเฉพาะสำหรับคนฮกเกี้ยน แต้จิ๋ว และกวางตุ้งแต่สินค้าอื่นทั้งของสด ของแห้ง เสื้อผ้า รองเท้าก็มีอยู่ทั่วไป อังกฤษเจ้าอาณานิคมอนุญาตหาบเร่แผงลอยเนื่องจากก็ไม่สามารถหาพื้นที่ทดแทนได้ อีกทั้งร้านแบบนี้ตอบสนองความต้องการของคนทำงานในย่านธุรกิจ

ลักษณะแบบนี้ยังปรากฏ เรื่อยมาจนกระทั่งทศวรรษที่ 1960 รัฐบาลสิงคโปร์พยายามหาแนวทางในการจัดระเบียบกลุ่มผู้ค้าหาบเร่แผงลอย จนทศวรรษที่ 1980 รัฐบาลสิงคโปร์ภายใต้การนำของลีควน

ยูก็เริ่มเข้ามาจัดระเบียบ ออกกฎหมาย โดยหาพื้นที่ค้าขายทดแทนให้เป็นการถาวร พร้อมกับการวางผังเมือง สร้างที่อยู่อาศัยราคาถูกให้ประชาชน โดยชุมชนที่มีแพลตฟอร์ม HDB จะมีร้านขายของชำ และมี Hawker Center ที่ขายของซึ่งรองรับพ่อค้าแม่ค้าที่เดิมเดินหาบเร่ไม่เป็นที่โดยมีลักษณะคล้ายกับฟาสต์ฟู้ดที่จัดเป็นสัดส่วนในชุมชนต่าง ๆ ในช่วงแรกรัฐบาลมีปัญหากับพ่อค้าแม่ขายเพราะต้องเปลี่ยนทำเลค้าขายซึ่งกระทบกับรายได้ แต่รัฐบาลก็เดินหน้ากระจายร้านเหล่านี้ไปไว้กับชุมชนต่าง ๆ ที่มีการสร้างขึ้นใหม่

ไม่เพียงแต่ Hawker Center ที่เป็นแหล่งรวมอาหารและเครื่องดื่ม ในสิงคโปร์ก็มีศูนย์อาหาร (food court) ที่อยู่ในห้างและติคเกอร์ ซึ่งต่างจาก Hawker Center ที่ไม่ติคเกอร์ แน่่อนว่าราคาอาหารในศูนย์อาหารย่อมสูงกว่า

สิงคโปร์ตั้ง The Hawker Centers Upgrading Programme (HUP) เพื่อดูแลพัฒนารูปแบบ Hawker Center ตั้งแต่การวางมาตรฐานโต๊ะ เก้าอี้ ท่อน้ำ ห้องน้ำ ยังมีหน่วยงานที่ดูแลความสะอาดร้านอาหาร โดยจะให้เกรดทุกปีตั้งแต่ A ถึง D (A คือคะแนนมากกว่า 85% B ระหว่าง 70-84% C ระหว่าง 50-69% และ D ระหว่าง 40-49%) เพื่อกระตุ้นให้ปรับปรุงคุณภาพอยู่เสมอ ปัจจุบันร้านอาหารส่วนมากจะอยู่ในระดับ A และ B สิงคโปร์ยังโฆษณาให้นักท่องเที่ยวไปรับประทานอาหารใน Hawker Center เพราะนี่คือสถานที่ที่สะท้อนวัฒนธรรมการกินของสิงคโปร์ จนทำให้ Hawker Center เป็นที่เลื่องชื่อสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องไปลิ้มลองอาหารพื้นถิ่นเหล่านี้

การจัดระเบียบหาบเร่แผงลอยของสิงคโปร์จึงไม่คิดแค่ “ห้ามขายบนทางเท้า” แล้วจบ หากยังมี “ทางออก” คือหาพื้นที่ใหม่ที่เหมาะสมและมีแผนจัดการในระยะยาวทั้งระบบเพื่อประโยชน์ร่วมกันทั้งของผู้ค้า ผู้บริโภค การใช้พื้นที่สาธารณะอีกด้วย ถึงแม้จะไม่สมบูรณ์แบบก็ตาม