

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง

The Cultural Heritage of Typical Chinese Ethnic Food in Trang Province

เกตมาตุ ดวงมณี

Katematu Duangmanee

สำนักวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

School of Liberal Arts, Walailak University

katematu.du@mail.wu.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาประเภทอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง และมรดกภูมิปัญญาที่ปรากฏในอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น โดยใช้แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูล กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ที่มีความรู้ด้านอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น และผู้ผลิตอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นที่โดดเด่นเป็นที่ยอมรับ การนำเสนอผลการวิจัยใช้ลักษณะพรรณนาวิเคราะห์ ซึ่งผลจากการศึกษาอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นพบว่าอาหารควมมีจำนวน 82 ชนิด อาหารหวานมีจำนวน 71 ชนิด และอาหารขบเคี้ยวมีจำนวน 4 ชนิด ภูมิปัญญาของอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นประกอบด้วยภูมิปัญญาด้านอุปกรณ์ประกอบอาหาร ภูมิปัญญาด้านกระบวนการ และภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ โดยภูมิปัญญาอาหารของแต่ละชาติพันธุ์จีนเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชุมชน นอกจากนี้เป็นอาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวันแล้ว ยังเป็นอาหารที่ใช้ในประเพณีชีวิต และพิธีกรรมในศาลเจ้าจีน วัฒนธรรมอาหารจีนปรากฏภูมิปัญญาแฝงด้านความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับส่วนผสมและลักษณะพิเศษของอาหาร ซึ่งกลายเป็นวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

คำสำคัญ: มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม, อาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น, ชาติพันธุ์จีน, จังหวัดตรัง

Abstract

The aim of the research was to classify typical Chinese ethnic food in Trang Province by studying the associated cultural heritage through questionnaires and interviews. The research sample consisted of village sages, individuals with a knowledge of Chinese ethnic specialities and cooks highly skilled in preparing these delicacies. In this investigation drawing on descriptive analysis, the results regarding Chinese ethnic specialities cover 82 meat dishes, 71 desserts and 4 snacks. Chinese ethnic food is bound up with all kinds of wisdom regarding culinary equipment; cooking techniques; and nutrition. The culinary wisdom of each ethnic Chinese is linked to the community's cultural life. In addition to everyday consumption, food is used for traditional life events and for the rituals of Chinese shrines. Chinese gastronomic culture is steeped in wisdom and beliefs related to the ingredients and special characteristics of food, which are becoming part and parcel of local people's way of life.

Keywords: Cultural Heritage, Typical Chinese Ethnic Food, Chinese Ethnicity, Trang Province

บทนำ

ชาวจีนเป็นชาติพันธุ์หนึ่งที่เข้ามาติดต่อสัมพันธ์ไมตรีกับไทยมาเป็นเวลานาน และได้เพิ่มจำนวนมากขึ้นจึงทำให้วัฒนธรรมและประเพณีหลายอย่างของจีนได้เข้ามามีอิทธิพลต่อสังคมและวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างมาก (Ma, T., 2015) ได้ให้ข้อมูลว่าชาวจีนเป็นส่วนประกอบสำคัญของสังคมไทยมาช้านาน ไม่ใช่จากจำนวนคนจีนที่มีมากแต่เพราะมีอิทธิพลและบทบาทต่อสังคมไทยในหลายด้าน ซึ่ง (อัศราชัย เสมมณี, 2558) ก็ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า ชาวจีนล้วนต้องอาศัยอยู่ในพื้นที่ใหม่ท่ามกลางความหลากหลายทางเชื้อชาติ ก่อให้เกิดการผสมกลมกลืน และการแลกเปลี่ยนอันเนื่องมาจากการเคลื่อนไหวของวัฒนธรรม

จังหวัดตรังเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีชาวจีนเข้ามาอาศัยอยู่เป็นเวลานาน และได้เปลี่ยนสัญชาติเป็นสัญชาติไทย ชาวจีนในจังหวัดตรังประกอบด้วย “จีนฮกเกี้ยน” “จีนกวางตุ้ง” “จีนแต้จิ๋ว” “จีนแคะ” และ “จีนไหหลำ” ซึ่งตามภูมิศาสตร์ของประเทศจีน เมื่อฟูเจี้ยน (ฮกเกี้ยน) กับเมืองกวางตุ้งจะอยู่ติดกัน โดยมีคนแต้จิ๋วเป็นคนกลุ่มน้อยที่อยู่คั่นกลางระหว่างฟูเจี้ยนกับกวางตุ้งตามแนวภูเขา โดยจีนฮกเกี้ยนกับจีนกวางตุ้งจะเป็นคนเมืองกลุ่มใหญ่ ทำให้วัฒนธรรมด้านอาหารของจีนฮกเกี้ยนกับกวางตุ้งมีขนาดใหญ่ ซึ่งได้ถ่ายทอดวัฒนธรรมจากรุ่นสู่รุ่น สอดคล้องกับ (Tang, Y., Chen, Z., & Deng, Y., 2020) ที่ได้กล่าวเกี่ยวกับอาหารจีนว่า อาหารจีนเป็นที่นิยมมากในโลก อาหารจีนต้นตำรับในต่างประเทศที่ปรุงโดยผู้ประกอบการจีนดั้งเดิมนั้นเป็นสิ่งที่พบเห็นได้ยาก เว้นแต่จะมีการถ่ายทอดให้บุตรหลาน

นอกจากนี้ (สุภาวดี นาคบรรพ์, 2558) กล่าวเกี่ยวกับอาหารการกินในจังหวัดตรังว่า “ถ้าจะมองเสน่ห์ของอาหารตรัง อันดับแรกคือ ต้องมากิน มาลิ้มรส มาสัมผัสบรรยากาศที่ตรัง เช่น หมูย่างเมืองตรัง ซื่อไปกินกรุงเทพฯ ก็ไม่เหมือนกับกินที่ตรัง...” จากประเด็นนี้จึงเป็นที่มาของการถูกขนานนามว่า “ตรัง เมืองคนกิน” และเนื่องจากชาวจีนมีการขายอาหารตั้งแต่เช้าตรู่เพื่อรองรับเกษตรกรที่กลับจากการกรีดยาง และมีการขายอาหารเรื่อยมาตลอดทั้งวัน จนกลายเป็นอัตลักษณ์ในวัฒนธรรมการกิน 9 มื้อของชาวจีน

อาหารในจังหวัดตรังมีความหลากหลาย เป็นที่รู้จักและนิยมทั่วไป เนื่องจากตรังเป็นจังหวัดที่มีชาวจีนเข้ามาพำนักอาศัย ทำให้อาหารจีนปรากฏในท้องถิ่น แต่อาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรังยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง การศึกษาในประเด็นดังกล่าวยังปรากฏน้อย กอปรกับปัจจุบันวัฒนธรรมอาหารและการบริโภคอาหารในท้องถิ่นมีการเปลี่ยนแปลง ขาดการสืบทอดสู่ลูกหลาน ทำให้การบริโภคอาหารจีนที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นซึ่งเป็นวิถีชีวิตดั้งเดิม และภูมิปัญญาของอาหารชาติพันธุ์จีนถิ่นกำลังสูญหายไป ด้วยเหตุนี้การศึกษาตรรกภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์จีนจึงเป็นประเด็นสำคัญที่สามารถรักษาอัตลักษณ์อาหารในท้องถิ่นให้ยังปรากฏต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง
2. เพื่อศึกษามรดกภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participation Research) รวมทั้งการสังเกตและการมีส่วนร่วมในกระบวนการผลิตอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น โดยใช้แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวคิดวัฒนธรรมชุมชน ซึ่งจะนำวิถีชีวิตภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของสังคมท้องถิ่นนั้น ๆ การนำแนวคิดวัฒนธรรมชุมชนมาเป็นแนวคิดในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น และองค์ประกอบของภูมิปัญญา โดยเน้นความสอดคล้องกับบริบทของชุมชน ตลอดจนการเชื่อมโยงถึงโครงสร้างทางสังคมและการใช้ประโยชน์ของวัฒนธรรมอาหารชาติพันธุ์ ซึ่งการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารจีนมีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ที่ยังมีปรากฏให้เห็นในเทศกาล ประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ โดยมีวิธีการวิจัยปรากฏรายละเอียดตามลำดับดังนี้

กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย

กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยผู้ให้ข้อมูลหลัก และผู้ให้ข้อมูลเสริม โดยผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ประชาชนชาวบ้านผู้ได้รับการ

ยอมรับว่ามีความรู้ความเชี่ยวชาญอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่อำเภอเมืองตรัง และอำเภอห้วยยอด จำนวน 30 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

ผู้ให้ข้อมูลเสริม ได้แก่ กลุ่มบุคคลซึ่งเป็นคนในท้องถิ่น ที่มีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรม และการบริโภคอาหารจีนในครัวเรือน โดยคัดเลือกจากบุคคลที่มีภูมิฐานะเป็นคนท้องถิ่นในจังหวัดตรังโดยกำเนิด และอยู่ในยุคสมัย (generation) ที่ต่างกันเพื่อเปรียบเทียบข้อมูลที่ได้จากกลุ่มคนที่มีอายุ และช่วงเวลาในการดำรงชีวิตในช่วงที่แตกต่างกัน จำนวน 20 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ ซึ่งสร้างขึ้นจากเอกสารรายงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการสัมภาษณ์จากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจเบื้องต้น โดยผ่านการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. รวบรวมข้อมูลบริบทชุมชน โดยการศึกษาเอกสาร (Documentary Study) และลงพื้นที่ทำแผนที่ชุมชน สำรวจข้อมูลเบื้องต้นโดยใช้แบบสอบถามเพื่อสำรวจหาอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นเบื้องต้น จากนั้นร่วมคัดเลือกอาหารเพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจีนของแต่ละจีนชาติพันธุ์

2. ลงภาคสนามในการเก็บรวบรวมองค์ความรู้และภูมิปัญญาของอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น โดยการสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม

3. จัดกลุ่มสนทนาประเด็นเฉพาะ (Focus Group) ตามสถานการณ์หรือสถานที่ที่เหมาะสม โดยการสร้างบรรยากาศในการสนทนาที่เกี่ยวกับข้อมูลที่ต้องการจะศึกษา เพื่อตรวจสอบข้อมูล และเปิดโอกาสให้ประชาคมซักถามหรือเสนอแนะความคิดเห็นเพิ่มเติม นำมาซึ่งการรวบรวมข้อมูลให้เข้าประเด็นเนื้อหาที่ต้องการวิจัย

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยมีวิธีการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปจากการเก็บรวบรวมจากข้อมูลเอกสารประกอบการสัมภาษณ์ การสังเกต และ ภาพถ่าย โดยผู้วิจัยนำข้อมูลสัมภาษณ์จากผู้ถูกสัมภาษณ์มาจัดทำเป็นรายชื่ออาหารและภูมิปัญญาอาหาร และจัดลำดับความสำคัญและคุณลักษณะของข้อมูล ผ่านการวิเคราะห์กับผู้ผลิตและผู้ให้ข้อมูลหลักที่เป็นปราชญ์เกี่ยวกับอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรังมาประมวลเป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญา

2. นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และการศึกษาต่าง ๆ มาทำการวิเคราะห์ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารจีนอย่างเป็นระบบและนำไปสู่การเชื่อมโยงข้อมูลเข้าด้วยกัน แสดงความสำคัญของข้อมูลได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการตอบประเด็นสัมภาษณ์ (Interview Research) และข้อมูลจากเอกสารต่าง ๆ (Document Research) ถูกนำมาวิเคราะห์และประมวลผลโดยเชื่อมโยงความสัมพันธ์ในแง่ต่าง ๆ ทั้งในเชิงเหตุและผล โดยใช้รูปแบบการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

ผลการวิจัย

ชาวจีนในจังหวัดตรังโดยส่วนใหญ่เป็นกลุ่มชาวจีนฮกเกี้ยน ซึ่งเป็นกลุ่มจีนที่มีความชำนาญในการทำเหมืองแร่และทำสวนยางพารา ชาวจีนฮกเกี้ยนได้รับการจัดลำดับในบรรดากลุ่มจีนต่าง ๆ ว่าเป็นพี่ใหญ่ ด้วยเหตุนี้อาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นที่พบในจังหวัดตรังส่วนใหญ่จึงเป็นของชาวจีนฮกเกี้ยน โดยมีคำเรียกชื่ออาหารที่มีการใช้เฉพาะถิ่น และยังปรากฏคำเรียกชื่ออาหารที่เป็นภาษาจีนแต้จิ๋ว โดย (เจริญ เพ็ชรรัตน์, 2555) ได้อธิบายเกี่ยวกับประเด็นดังกล่าวว่า “ภาษาแต้จิ๋ว” เป็นภาษาที่ชาวจีนแต้จิ๋วใช้อยู่ในประเทศจีน หรือเรียกอีกอย่างว่า “ภาษาแต้จิ๋ว” จัดอยู่ในกลุ่มภาษาหมิ่น ซึ่งเป็นภาษาท้องถิ่นของจีนใช้กันอย่างแพร่หลายในพื้นที่ของมณฑลฮกเกี้ยน มณฑลกวางตุ้ง และมณฑลไหหลำ ซึ่ง (สุนีย์ วัฒนายน, 2557) กล่าวไว้ว่าอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่

ประชาชนในชุมชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ

อาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง จำแนกตามประเภทของอาหาร ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวานและอาหารขบเคี้ยว อาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นประเภทอาหารคาวของกลุ่มจีนฮกเกี้ยนมีจำนวน 17 ชนิด กลุ่มจีนกวางตุ้งมีจำนวน 8 ชนิด กลุ่มจีนแคะมีจำนวน 25 ชนิด กลุ่มจีนแต้จิ๋วมีจำนวน 22 ชนิด และกลุ่มจีนไหหลำมีจำนวน 10 ชนิด ประเภทอาหารหวานของกลุ่มจีนฮกเกี้ยนมีจำนวน 35 ชนิด กลุ่มจีนกวางตุ้งมีจำนวน 3 ชนิด กลุ่มจีนแคะมีจำนวน 7 ชนิด กลุ่มจีนแต้จิ๋วมีจำนวน 14 ชนิด และกลุ่มจีนไหหลำมีจำนวน 12 ชนิด และประเภทอาหารขบเคี้ยวปรากฏเฉพาะ 2 กลุ่ม คือ กลุ่มจีนฮกเกี้ยนมีจำนวน 3 ชนิด และกลุ่มจีนไหหลำมีจำนวน 1 ชนิด

ข้อค้นพบอาหารประเภทต่าง ๆ ในที่นี้นำเสนอเพียงบางส่วนเพื่อให้เป็นไปตามกรอบจำแนก และเพื่อให้เห็นรายละเอียดอาหารแต่ละชาติพันธุ์ชัดเจน ดังนั้นผู้วิจัยจำแนกอาหารตามชาติพันธุ์จีนเป็นหลัก โดยได้คัดเลือกตัวอย่างอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นที่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ดั้งเดิม และปรากฏให้เห็นในเทศกาล ประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ เพียงบางส่วนดังปรากฏในตารางข้างล่าง

ตารางที่ 1 ตัวอย่างอาหารชาติพันธุ์จีนฮกเกี้ยน

ลำดับ	ชื่ออาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น	ประเภทอาหาร	ตัวอักษรจีน	คำอ่านตัวอักษรจีน
1	หมูย้อ่ง	คาว	熏肉	xūnròu
2	หมี่หน้าหล่อ	คาว	卤面	lǔmiàn
3	ขนมบันเจียนโก้ย	หวาน	拌煎糕	bànjǐāngāo
4	ขนมหู้จี้ป่าน	หวาน	糊集拌	hújìbàn
5	ขนมหมี่ผ่าง	ขบเคี้ยว	牛皮糖	niúpítáng
6	ขนมไม้ไถ่	ขบเคี้ยว	稞条	kētiáo

ตารางที่ 2 ตัวอย่างอาหารชาติพันธุ์จีนกวางตุ้ง

ลำดับ	ชื่ออาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น	ประเภทอาหาร	ตัวอักษรจีน	คำอ่านตัวอักษรจีน
1	เกาหยุก	คาว	豆腐芋头扣肉	dòufuyùtóu kòuròu
2	หมูย่าง	คาว	烤猪肉	kǎozhūròu
3	เต้าฮวยแปะก๊วย	หวาน	白果豆花	Báiguǒ dòuhuā
4	ปะถ่องโก	หวาน	白糖糕	báitánggāo

ตารางที่ 3 ตัวอย่างอาหารชาติพันธุ์จีนแคะ

ลำดับ	ชื่ออาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น	ประเภทอาหาร	ตัวอักษรจีน	คำอ่านตัวอักษรจีน
1	ขนมยี่ตัมเค็ม	คาว	排骨汤圆	páigǔ tāngyuán
2	คั้บปะ	คาว	三成猪肉放咸菜	sānchéng zhūròu fàng xiáncài
3	ขนมโก๋สุย	หวาน	面粉蒸	miànfěnzhēng
4	สาหร่ายทะเลฮ้อยท่ายต้มถั่วเขียว	หวาน	海带煮绿豆	hǎidài zhǔ lǚdòu

ตารางที่ 4 ตัวอย่างอาหารชาติพันธุ์จีนแต้จิ๋ว

ลำดับ	ชื่ออาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น	ประเภทอาหาร	ตัวอักษรจีน	คำอ่านตัวอักษรจีน
1	เต้ากั้วฮือเต้า	คาว	黃豆腐煮魚頭	huàngdòufu zhǔ yútóu
2	เหล่งจู้ตัง	คาว	龙珠蛋	lóngzhūdàn
3	ขนมทือหยี	หวาน	胡椒味耳朵餅	hújiāowèi ěrduo bǐng
4	ตือคาโค	หวาน	潮州豬腳圈	cháozhōu zhūjiǎoquān

ตารางที่ 5 ตัวอย่างอาหารชาติพันธุ์จีนไหหลำ

ลำดับ	ชื่ออาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น	ประเภทอาหาร	ตัวอักษรจีน	คำอ่านตัวอักษรจีน
1	แพะตุ๋นยาจีน	คาว	羊肉炖中药	yáng ròu dùn zhōngyào
2	หมูสามชั้นนึ่งปลาเค็ม	คาว	五花肉蒸咸鱼	wǔhuāròu zhēng xiányú
3	ขนมอับวก	หวาน	豆沙椰丝糖	dòushā yē sī táng
4	โป้ยเกียะ	หวาน	生姜汁蒸面	shēngjiāngzhī zhēng miàn
5	ขนมถั่วลิสงทอด	ขบเคี้ยว	炸花生	zhà huāshēng

ภูมิปัญญาที่ปรากฏในอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่น

บรรพบุรุษชาวจีนได้นำสูตรการทำอาหารติดตัวมาจากประเทศจีน อาหารของแต่ละจีนชาติพันธุ์มีการแสดงออกในด้านภูมิปัญญาอาหารที่ยังคงรักษาอัตลักษณ์ของตนเองหรือมีการดัดแปลงไปตามสถานที่ที่อาศัย จากการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภค ซึ่งยังคงรักษาเอกลักษณ์ดั้งเดิม ตลอดทั้งมีปรากฏให้เห็นในวิถีชีวิตและพิธีกรรมบางอย่าง ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยได้คัดเลือกตัวอย่างอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นเพียงบางส่วนในการนำเสนอ ดังนี้

1. อาหารชาติพันธุ์จีนฮกเกี้ยน

หมี่หน้าหล่อ (𩚑面)

หมี่หน้าหล่อ มีส่วนผสมหลัก คือ เส้นบะหมี่เหลือง เนื้อปู ไข่ และเห็ดหอม ปัจจุบันนายขาว (นามสมมุติ) เจ้าของร้านอาหารจีนฮกเกี้ยนได้ปรับเปลี่ยนส่วนผสม โดยเพิ่มกะหล่ำปลีเพื่อให้มีความหวานในน้ำซุ๊ป อีกทั้งผู้บริโภคได้สารอาหารเพิ่มเติม

ภูมิปัญญาด้านกระบวนการประกอบอาหาร สมัยก่อนมีการทำเส้นหมี่ด้วยตนเอง ไม่มีการใส่น้ำต่างและสีผสมอาหาร จึงทำให้ลักษณะของเส้นหมี่เป็นสีขาว และเส้นมีลักษณะใหญ่กว่าเส้นหมี่เหลืองทั่วไป แต่ปัจจุบันเพื่อความสะดวกจึงมีการซื้อเส้นหมี่เหลืองจากร้านทำให้มีการเปลี่ยนแปลงของเส้นที่แตกต่างจากอดีต ภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการกะหล่ำปลี เป็นผักที่ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน ซึ่งกะหล่ำปลีดิบอุดมไปด้วยแคลเซียมและฟอสฟอรัส ซึ่งเป็นผลดีต่อการเสริมสร้างและบำรุงกระดูก

หมี่หน้าหล่อเป็นอาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน และอาหารที่ใช้ในพิธีกรรม ๆ อาทิ ประเพณีแต่งงาน ประเพณีงานศพ งานแฮยิด เทศกาลถือศีลกินเจ และงานวันเกิดของเทพเจ้าในศาลเจ้า เป็นต้น การรับประทานหมี่หน้าหล่อในงานแต่งงานมีความหมายทางวัฒนธรรมสื่อถึงความยั่งยืนยาวนานของความรักคู่บ่าวสาว จากการบอกเล่าของนายขาว (นามสมมุติ) เกี่ยวกับการรับประทานหมี่หน้าหล่อในประเพณีงานศพ คือ เพื่อให้คนที่ยังมีชีวิตอยู่ใช้ชีวิตด้วยความไม่ประมาท เพื่อจะได้มีชีวิตที่ยาวนาน ซึ่งแตกต่างจากงานแฮยิดที่สื่อถึงให้เจ้าของงานวันเกิดมีอายุยืนยาว การนำบะหมี่เป็นของไหว้ในวันเกิดเทพเจ้า เพื่อต้องการให้ผู้ที่มากราบไหว้ดูแลตนเองให้สุขภาพแข็งแรง มีอายุยืน จะได้มีเวลาทำความดี สะสมบุญต่อไป สำหรับการรับประทานหมี่หน้าหล่อในเทศกาลถือศีลกินเจ มีการจัดพิธีกรรมโขนควา (พิธีเลี้ยงทหารฟ้าด้วยอาหารคาว) จัดขึ้นหลังวันขึ้น 9 ค่ำ เดือน 9 หลังเสร็จสิ้นพิธีกรรมดังกล่าวทางศาลเจ้าจะเสิร์ฟหมี่หน้าหล่อ เพื่อเลี้ยงขอบคุณผู้ปฏิบัติงานในศาลเจ้า ในการช่วยให้เทศกาลถือศีลกินเจสำเร็จลุล่วงด้วยดี ดังนั้นบะหมี่จึงมักปรากฏในประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ของคนในท้องถิ่น

ขนมหมี่ฝาง (牛皮糖)

ขนมหมี่ฝาง หรือเรียกอีกอย่างว่าขนมพองโบราณ เป็นขนมพองสูตรดั้งเดิมของ นายลุง ซึ่งเป็นชาวจีนฮกเกี้ยน ได้เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเมื่ออายุ 18 ปี และมาปักหลักที่อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง เริ่มแรกเป็นผู้ช่วยทำขนมในโรงงานขนม จากนั้นได้เปิดโรงงานทำขนมแห่งของตนเอง ประกอบด้วยขนมหมี่ฝาง เปลือกส้มโออบแห้ง และขนมถั่วตอย โดย (นายไก่อ (นามสมมุติ). สัมภาษณ์. 2562) ซึ่งเป็นหลานได้ทำการรื้อฟื้นทำขนมหมี่ฝางและขายในท้องถิ่น ได้ให้ข้อมูลว่า

“ช่วยก่งทำขนม (ขนม) ตั้งแต่เล็ก ๆ (เด็ก) ก่งให้ทำอะไรก็ทำทั้งเพ (ทั้งหมด) ทำไปด้วยสอนไปด้วย จำได้จากที่ทำเอง และก็เห็นก่งทำนั้นแหละ สมัยก่อนไม่ต้องมาซั้งส่วนปรง (ส่วนผสม) อะไรหรอก เค้กะ (ประมาณ) เอาอย่างเดียว หากไม่ทำขนมที่ก่งสอนมาก็ไม่รู้ว่าจะทำมาหากินอะไร ดินะที่ได้เอาชีพมาจากก่ง”

ข้อความข้างต้นสอดคล้องกับ (ปัญญารัตน์ วันทอง และพัชนี เขยจรรยา, 2558) ที่ได้กล่าวไว้ว่าวิธีการถ่ายทอดโดยการอาศัยบุคคลเป็นแหล่งความรู้ในการสืบทอด เน้นการลงมือทำ ซึ่งบ้านถือเป็นแหล่งถ่ายทอดที่สำคัญในการถ่ายทอดใช้การเรียนรู้แบบมุขปาฐะ คือ การเรียนรู้จากบรรพบุรุษถ่ายทอดกันมาอย่างต่อเนื่อง

หมี่ฝางมีลักษณะภายนอกสีเหลืองนวล หน้าขนมโรยด้วยหอมเจียว รสชาติหวาน มีความกรอบ การทำขนมหมี่ฝางมีส่วนผสม คือ ข้าวตาก น้ำตาลทรายแดง แปะแซหรือน้ำผึ้งข้าว และหอมแดงเจียว โดยยังคงยึดส่วนผสมแบบดั้งเดิม

ภูมิปัญญาจากขนมหมี่ฝางด้านอุปกรณ์ประกอบอาหาร คือ การใช้ตาข่ายข้าวตากในการทอดข้าวตาก แต่เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวชำรุดไปตามกาลเวลา นายไก่อ (นามสมมุติ) จึงได้ประดิษฐ์ตาข่ายข้าวตากด้วยตนเอง มีการเปลี่ยนอุปกรณ์ให้มีความแข็งแรงและทนความร้อนมากขึ้น ภูมิปัญญาด้านกระบวนการประกอบอาหารขนมหมี่ฝางยังปรากฏการใช้แปะแซแบบโบราณแทนการใช้น้ำตาลทรายขาวเพื่อให้ขนมเกาะตัว สำหรับภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ คือ ข้าวตากมีคาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามินและแร่ธาตุ หอมมี เส้นใย โปรตีน แคลเซียม ธาตุเหล็ก ช่วยแก้หวัดช่วยในการย่อยอาหาร และช่วยขับลมในลำไส้ เป็นต้น

สำหรับชาวจีนในท้องถิ่นนิยมรับประทานหมี่ฝางร่วมกับชา กาแฟในช่วงบ่าย นอกจากนี้หมี่ฝางใช้เป็นขนมสำหรับไหว้เทพเจ้าในศาลเจ้า ไหว้บรรพบุรุษในเทศกาลตรุษจีนและเทศกาลเซ็งเม้ง หมี่ฝางมีข้าวตากเป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งข้าวแสดงถึงความเจริญเติบโตงอกงาม สื่อถึงลูกหลานมีความรุ่งโรจน์ ความก้าวหน้าในชีวิตและหน้าที่การงาน ดังนั้นหมี่ฝางจึงเป็นขนมมงคลอย่างหนึ่ง



ภาพที่ 1 ตาข่ายข้าวตาก
ที่มา (เกตมาตุ ดวงมณี, 2562)



ภาพที่ 2 ขนมหมี่ฝ่าง
ที่มา (เกตมาตุ ดวงมณี, 2562)

2. อาหารชาติพันธุ์จีนกวางตุ้ง

เกาหยุก (豆腐芋头扣肉)

เกาหยุกเป็นอาหารของชาวจีนกวางตุ้ง ลักษณะพิเศษของเกาหยุกจะมีสีแดงน้ำตาล รสชาติเค็มนำรสชาติหวาน และมีกลิ่นหอมจากเผือกและเครื่องเทศ การทำเกาหยุกสูตรโบราณมีส่วนผสมที่เป็นสมุนไพรและเครื่องยาจีนเป็นหลัก อาทิ ผงหอมโป๊ยกั๊ก ไม้หอม และเต้าหู้ยี้ เป็นต้น

ภูมิปัญญาที่ปรากฏในด้านอุปกรณ์ประกอบอาหาร คือ การใช้ไม้ที่มีตะปูมาสีกที่หนังหมู เพื่อให้หนังหมูมีลักษณะนุ่มฟู ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของการเตรียมวัตถุดิบในการทำเกาหยุก ภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหาร คือ การเลือกเต้าหู้ยี้ ซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญในการทำเกาหยุก นิยมเลือกเต้าหู้ยี้ที่มีเนื้อนุ่ม สำหรับภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ คือ เต้าหู้ยี้ทำมาจากถั่วเหลืองหมัก จึงมีคุณประโยชน์จากถั่วเหลืองที่อุดมไปด้วยพลังงาน โปรตีน รวมทั้งมีแคลเซียม ซึ่งสามารถช่วยในการเจริญเติบโตของกระดูกป้องกันการขาดแคลเซียมในกระดูก มีธาตุเหล็กช่วยบำรุงโลหิต โป๊ยกั๊กเป็นพืชสมุนไพรจีน โดยคุณค่าทางโภชนาการของโป๊ยกั๊ก ประกอบด้วยโปรตีน ช่วยเสริมด้านการหมุนเวียนของเลือด

นอกจากนี้พบว่าส่วนผสมการทำเกาหยุกมีการปรับเปลี่ยนไปจากเดิม คือ มีการใช้ซอสก่าเจียงที่ทำจากมันเทศ และถั่วลิสงต้มสุก ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เฉพาะท้องถิ่นตรงเป็นเครื่องปรุง เนื่องจากช่วยทำให้สีของอาหารน่ารับประทาน และช่วยให้รสชาติกลมกล่อม ปัจจุบันมีการนำซอสก่าเจียงเป็นส่วนผสมของน้ำจิ้มต้มซ่า น้ำจิ้มขนมปากหม้อ และเย็นตาโฟ เป็นต้น

เกาหยุกเป็นอาหารที่ชาวจีนกวางตุ้งนิยมจัดเลี้ยงในประเพณีแต่งงานและงานศพ ในงานศพนิยมเสิร์ฟเกาหยุกคืนวันสุดท้ายของวันเช้างาน/วันเช้าทัพ (วันเริ่มงาน) ก่อนวันเผาศพ ดังนั้นกลางคืนดังกล่าวจึงเต็มไปด้วยแขกเหรื่อ หากงานใดเสิร์ฟอาหารด้วยเกาหยุก แสดงว่าเจ้าภาพเป็นผู้มีฐานะดี เกาหยุกใช้วัตถุดิบในการปรุงค่อนข้างมาก ทั้งประเภทเนื้อสัตว์ ประเภทผัก และเครื่องเทศต่าง ๆ ขั้นตอนการทำมีความยุ่งยากและใช้เวลาในการประกอบอาหารเป็นระยะเวลานาน ด้วยเหตุนี้เกาหยุกจึงมีความหมายแฝงถึงความอุดมสมบูรณ์ มีกินมีใช้ และจากเหตุผลข้างต้นทำให้เกาหยุกได้รับฉายาว่าเป็น “ราชินีแห่งอาหารจีนของเมืองตรัง”



ภาพที่ 3 ตัวอย่างส่วนผสมของการทำเกาหยุก
ที่มา (เกตมาตุ ดวงมณี, 2562)



ภาพที่ 4 เกาหยุก
ที่มา (เกตมาตุ ดวงมณี, 2562)

3. อาหารชาติพันธุ์จีนแคะ

ขนมยี้ต้มเค็ม (排骨汤圆)

ขนมยี้ต้มเค็มเป็นอาหารที่ได้มีการดัดแปลงมาจากขนมยี้หรือขนมอี๋น้ำขิง (บัวลอยน้ำขิง) จากการบอกเล่าของ (นางพิม (นามสมมุติ). สัมภาษณ์. 2562) พบว่าชาวจีนแคะในตำบลทับเที่ยงประกอบอาชีพขายแรงงาน ต้องรับประทานอาหารที่ให้พลังงาน กอปรกับช่วงเที่ยงมีเวลาในการรับประทานอาหารน้อย ฝ่ายภรรยาจึงมีการนำซूपกระดุกหมูหัวไชเท้าใส่ขนมยี้ (บัวลอย) ลงในซूप เพื่อให้เนื้อแป้งมีความกลมกล่อมและมีความหวานจากหัวไชเท้า

ภูมิปัญญาของขนมยี้ต้มเค็ม คือ การเตรียมแป้งที่ต้องปั้นขนาดใหญ่วกและแช่ในน้ำเย็นเพื่อไม่ให้แป้งติดกัน การใส่เนื้อมะละกอดิบในการต้มกระดุกหมูเพื่อให้มีความนุ่มและสุกเร็วขึ้น การต้มด้วยไฟอ่อนถึงไฟปานกลาง ทำให้น้ำซूपใส และสีทอง ซึ่งเป็นสีมงคลของจีน ภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ คือ กระดุกหมูมีกรดอะมิโนไกลซีน ที่สามารถช่วยให้ผ่อนคลายจากการทำงาน และมีกรดอะมิโนโพรลีนช่วยรักษาความยืดหยุ่นของผิวหนัง หัวไชเท้าช่วยสร้างเม็ดเลือดขาว ซ่อมแซมเซลล์และเนื้อเยื่อ และช่วยสร้างเสริมกระดูก เห็นได้ว่าขนมยี้ต้มเค็มเป็นอาหารที่ได้สารอาหารทั้ง คาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน และพลังงาน เป็นต้น

ขนมยี้ต้มเค็มเป็นอาหารคาวของชาวจีนแคะที่นิยมรับประทานในเทศกาลไหว้ขนมบัวลอย และเป็นอาหารไหว้บรรพบุรุษในเทศกาลเซ็งเม้ง ขนมยี้มีการรับประทานทั้งอาหารคาว คือ ขนมยี้ต้มเค็ม และอาหารหวาน คือ ขนมยี้บัวขิง ชาวจีนแคะในท้องถิ่นเชื่อว่าหากรับประทานคาวแล้วต้องรับประทานหวานตาม ความเชื่อดังกล่าวเปรียบเสมือนการใช้ชีวิตที่ต้องพบกับความลำบากก่อนจึงจะประสบความสำเร็จภายหลัง ลักษณะภายนอกของขนมยี้ทรงกลมสื่อถึงความสมัครสมานสามัคคี รักใคร่กลมเกลียว การอยู่พร้อมหน้าของคนในครอบครัวและญาติพี่น้อง เห็นได้ว่าวัฒนธรรมความเชื่อที่แฝงในอาหารจีนของชาวจีนแคะมีความลึกซึ้ง

4. อาหารชาติพันธุ์จีนแต้จิ๋ว

ขนมทือหยี (胡椒味耳朵饼)

ขนมทือหยี เป็นขนมของชาวจีนแต้จิ๋วที่มีรสชาติเผ็ด ชาวจีนนิยมกินของเผ็ดร้อน เพราะเชื่อว่าสามารถช่วยบำรุงร่างกายให้อบอุ่น ดังนั้นขนมทือหยีเป็นขนมที่ช่วยขับลม และเป็นขนมที่สตรีหลังคลอดนิยมรับประทาน เพราะช่วยขับของเสียหลังการคลอดออกจากร่างกาย และช่วยเพิ่มปริมาณน้ำนม ขนมทือหยีบางพื้นที่เรียกว่าขนมพริก เพราะใช้พริกไทยดำป่นเป็นส่วนผสมของอาหาร ในพื้นที่จังหวัดตรังเรียกว่า ขนมทือหยี หรือขนมหวี เพราะลักษณะภายนอกคล้ายรูปหวีของชาวจีนในสมัยโบราณ ภูมิปัญญาที่ปรากฏในด้านอุปกรณ์ประกอบอาหาร คือ การใช้ “ซ้อยโต” ซึ่งเป็นไม้กลึงกลมขนาดใหญ่สำหรับค้ำแป้งและรีดแป้ง ภูมิปัญญาการทำขนมทือหยีที่สำคัญ คือ การทำให้แป้ง 2 ส่วนเข้ากับไส้พริกไทยดำป่น โดยที่แป้งไม่แตกเป็น 2 ส่วน กระบวนการดังกล่าวเป็นเทคนิคเฉพาะ ต้องอาศัยการดูลักษณะแป้ง และระยะเวลาในการนวดแป้งให้เหมาะสม สำหรับภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ คือ พริกไทยป่น พริกไทยถือเป็นราชาแห่งเครื่องเทศ โดยพื้นที่ที่นิยมปลูกพริกไทยมากในจังหวัดตรัง คือ ตำบลนาตาล่วงและอำเภอย่านตาขาว พริกไทยเป็นพืชเศรษฐกิจพื้นเมืองของชาวดัง และเป็นสมุนไพรที่มีคุณประโยชน์มากมาย ประกอบด้วยโปรตีน เหล็ก ซึ่งมีสรรพคุณช่วยบรรเทาอาการ ท้องอืด แน่นท้อง ไอ และลดความอ้วน เป็นต้น

ขนมทือหยีเป็นขนมไหว้เทพเจ้าในเทศกาลตรุษจีน และนิยมรับประทานกับชาจากแพในร้านกาแฟย่านยุคภายในตัวจังหวัด ปัจจุบันพบว่ามีโรงงานผลิตขนมทือหยีที่เก่าแก่และมีกระบวนการผลิตที่ใช้แรงงานคนอยู่ มรดกภูมิปัญญาการทำขนมดังกล่าวอยู่ในกระบวนการเข้ามาเรียนรู้ของรุ่นลูก เพื่อสืบทอดกิจการโรงงานผลิตขนมต่อไป

5. อาหารชาติพันธุ์จีนไหหลำ

หมูสามชั้นนึ่งปลาเค็ม (五花肉蒸咸鱼)

ส่วนผสมของหมูสามชั้นนึ่งปลาเค็ม คือ หมูสามชั้น ปลาเค็ม กระเทียม ชิง และพริกสด ภูมิปัญญาที่ปรากฏ ได้แก่ การใช้กระเทียมและชิง ซึ่งเป็นสมุนไพรไทยในการช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อปลาและเนื้อหมู ส่วนภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ คือ ปลาเค็มเป็นอาหารที่มีไนอะซินปริมาณค่อนข้างสูง มีกรดไลโนเลอิกซึ่งควบคุมไตรกลีเซอไรด์ในเลือด ช่วยเร่งการเผาผลาญคอเลสเตอรอล ทำให้คอเลสเตอรอลลดลง นอกจากนี้ปลาทะเลยังมีธาตุไอโอดีน ช่วยป้องกันโรคคอพอก ชิงเป็นพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา โดยมีฤทธิ์ร้อนหรือมีฤทธิ์อุ่น ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น และช่วยในการขับเหงื่อ ช่วยรักษาอาการปวดศีรษะและไมเกรน เป็นต้น

ชาวจีนไหหลำเป็นชาติพันธุ์จีนที่อาศัยอยู่ในเกาะไหหลำ ปลาเป็นอาหารที่ชาวจีนไหหลำนำมาแปรสภาพผ่านการหมักเกลือและตากแดดให้แห้ง เพื่อให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ด้วยเหตุนี้ชาวจีนไหหลำที่อาศัยในจังหวัดตรังจึงใช้ปลาเค็มเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารโดยทำเป็นซุ๊ป เพิ่มพริกสดและชิงเพื่อให้มีรสชาติเผ็ดร้อน อาหารดังกล่าวเป็นอาหารบำรุงสำหรับสตรีเพื่งคลอดบุตร เพราะจะช่วยขับสิ่งสกปรกและฟื้นฟูร่างกาย นอกจากนี้หมูสามชั้นนึ่งปลาเค็มยังเป็นของเล่นไหว้บรรพบุรุษในเทศกาลตรุษจีน และเทศกาลเซ็งเม้ง โดย (นายวิทย์ (นามสมมุติ). สัมภาษณ์. 2563) ให้ข้อมูลว่าเหตุผลที่ใช้หมูสามชั้นเพราะเนื้อหมูที่เป็นชั้น ๆ สื่อถึงการงานของลูกหลานที่เจริญเป็นลำดับขั้น ทำสิ่งใดมีแต่ความราบรื่นประสบผลสำเร็จ

ขนมอ๊อบก (豆沙椰丝糖)

ขนมอ๊อบกเป็นขนมของชาวจีนไหหลำ หากสังเกตลักษณะภายนอกอาจจะคล้ายกับขนมหัวล้านของชาวไทย แต่มีไส้และกระบวนการทำที่ต่างกัน รสชาติหวานเล็กน้อย มีกลิ่นหอมจากถั่วลิสงคั่วและงาขาวคั่ว เนื่องจากไส้ของขนมประกอบด้วยส่วนผสมหลากหลาย ดังนั้นจึงเป็นขนมที่ให้สารอาหารแก่ร่างกาย ประชาชนชาวบ้านด้านการทำขนมอ๊อบก (นางเอ (นามสมมุติ). สัมภาษณ์. 2562) ให้ข้อมูลเกี่ยวกับที่มาและการทำขนมอ๊อบกว่า

“ตนเองได้แต่งงานมาอยู่ในครอบครัวจีนไหหลำ และเรียนรู้การประกอบขนมนี้มาจากครอบครัวของพ่อแม่สามี ซึ่งทั้งคู่ได้มาปักหลักที่ทับเที่ยง จังหวัดตรัง ขนมอ๊อบกจะทำขายทุกวันพระเท่านั้น นอกจากนี้จะทำเฉพาะพิธีกรรมของชาวจีนไหหลำ เช่น วันเกิดเทพ ซึ่งต้องสังฆ์หน้า”

การทำขนมอ๊อบกประกอบด้วยแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า มะพร้าวขูด ถั่วลิสงบด ถั่วตอย งาคั่ว น้ำตาลทราย และฟักเชื่อม โดยยังคงมีการใช้วัตถุดิบเหมือนสมัยก่อน เพราะวัตถุดิบแต่ละชนิดสามารถหาซื้อได้ในท้องตลาด จึงไม่มีส่วนผสมใดสูญหายในกระบวนการผลิต

ภูมิปัญญาที่พบจากการทำขนมอ๊อบก ในด้านกระบวนการประกอบอาหาร แป้งที่ผสมต้องมีการเตรียมแป้งให้สุกส่วนหนึ่ง เพื่อเป็นหัวแป้งช่วยให้แป้งเกาะจับตัวกัน สำหรับภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ คือ ฟักเชื่อมมีแคลเซียม ธาตุเหล็ก และวิตามินซี มีสรรพคุณช่วยลดไข้ และช่วยป้องกันโรคหลอดเลือด งาคั่วเป็นพืชที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยพบว่าในงาขาวมีคุณค่าทางโภชนาการที่สำคัญ ได้แก่ ฟอสฟอรัส แมกนีเซียมและแคลเซียม สามารถช่วยบำรุงกระดูกและฟัน ป้องกันโรคกระดูกพรุน เป็นต้น

ขนมอ๊อบกมีสีขาว รูปร่างทรงกลม การทำขนมอ๊อบกอาศัยการช่วยกันปั้นไส้และแป้งของคนหลายคน จึงเป็นการสร้างความสามัคคีในครอบครัว นอกจากนี้ขนมอ๊อบกยังใช้ในพิธีกรรมไหว้เทพเจ้าของชาวจีนไหหลำโดยเฉพาะเจ้าแม่ทับทิม ชาวไหหลำในท้องถิ่นเชื่อว่าการทำขนมไหว้เทพเจ้าด้วยตนเองจะได้รับบุญกุศลมาก ดังนั้นอาหารที่ทำจึงต้องสะอาด ผู้ผลิตต้องมีใจสะอาด เสมือนกับสีขาวของขนม



ภาพที่ 5 ขนมอ๊วกเตรียมหนึ่ง
ที่มา (เกตมาตุ ดวงมณี, 2562)

สรุปผล

อาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นที่ปรากฏในพื้นที่จังหวัดตรัง ประเภทอาหารคาวมีจำนวน 82 ชนิด ประเภทอาหารหวานมีจำนวน 71 ชนิด และประเภทอาหารขบเคี้ยวมีจำนวน 4 ชนิด อาหารชาติพันธุ์จีนนอกถิ่นพบอาหารคาว 17 ชนิด อาหารหวานจำนวน 35 ชนิด และอาหารขบเคี้ยวจำนวน 3 ชนิด อาหารชาติพันธุ์จีนกวางตุ้งพบอาหารคาว 8 ชนิด และอาหารหวานจำนวน 3 ชนิด อาหารชาติพันธุ์จีนแคะพบอาหารคาว 25 ชนิด และอาหารหวานจำนวน 7 ชนิด อาหารชาติพันธุ์จีนแต้จิ๋วพบอาหารคาว 22 ชนิด และอาหารหวานจำนวน 14 ชนิด อาหารชาติพันธุ์จีนไหหลำพบอาหารคาว 10 ชนิด และอาหารหวานจำนวน 12 ชนิด อาหารชาติพันธุ์จีนส่วนใหญ่ที่พบในท้องถิ่นล้วนใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น อาทิ มะพร้าว พริกไทย กำเจ็อง แปะแซ และหมูย่าง เป็นต้น

ภูมิปัญญาที่พบจากอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นได้แก่ ภูมิปัญญาด้านอุปกรณ์ประกอบอาหาร มีการคิดค้นอุปกรณ์ โดยบางอย่างได้ดัดแปลงจากบรรพบุรุษ เช่น ตาข่ายข้าวตาก ซึ่ง (ณัฐธินิชา พรธรรตน์, 2559) ได้กล่าวไว้ว่า ความรู้ที่มีอยู่ของท้องถิ่นที่เกิดจากการเรียนรู้สั่งสมจากบรรพบุรุษเกิดเป็นภูมิปัญญาในด้านต่าง ๆ ที่ใช้ในการดำรงวิถีชีวิตและเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้น ๆ ภูมิปัญญาด้านกระบวนการประกอบอาหาร มีเทคนิคต่าง ๆ ในกระบวนการทำ ซึ่งวัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้น ๆ อาทิ กำเจ็อง ที่ใช้ทำเกาหยุก และหมูย่าง ถือเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น นอกจากนี้มีการใช้สมุนไพรจีนผสมในอาหาร เช่น ผงหอมซึ่งมีส่วนผสมของเป็ยกัก และไม้หอม ผงถึงการรักษาสุขภาพด้วยการรับประทานอาหาร ชาวจีนเน้นกินอาหารเป็นยา เนื่องจากชาวจีนให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพ ดังนั้นการประกอบอาหารของชาวจีนจึงมีความละเอียดอ่อนปราณีต มีความเกี่ยวข้องกับเรื่องธาตุร่างกายที่ต้องรับประทานอาหาร อาทิ การรับประทานขนมที่อหิของสตรีหลังคลอด นอกจากนี้ยังปรากฏการเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารให้สอดคล้องกัน ซึ่งสอดคล้องกับ (กนกวรรณ สาโรจน์วงศ์, 2560) ที่ได้กล่าวว่า ชาวได้มีการจัดการอาหารและทรัพยากรอาหารโดยใช้ความรู้ ปัญญาและทักษะในการจัดการทรัพยากรอาหารมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน โดยใช้เป็นแหล่งวัตถุดิบในการนำมาเป็นอาหารและยา นอกจากนี้ (จิราพร เกียรติคุณผล, อัสพร อีซอ, และอุษณีย์ พรหมศรียา, 2561) ก็ได้กล่าวในประเด็นดังกล่าวไว้ว่า อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญต่อมนุษย์ ซึ่งนอกเหนือมีความสำคัญต่อร่างกายในการดำรงชีวิตของมนุษย์แล้ว อาหารบางอย่างยังมีสรรพคุณเป็นยาช่วยในการป้องกัน บำบัดรักษาโรค โดยสามารถสะท้อนถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในสังคมนั้น ๆ โดย (Rocky G., Mary A.L., Llya R., 2010) ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่าชาวจีนโบราณมีประวัติศาสตร์มา 4,000 กว่าปี โดยเริ่มค้นพบครั้งแรกในสมัยจักรพรรดิเหียน และมีการถ่ายทอดเรื่อยมา โดยใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร ปัจจุบันพบว่าอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรังมีการคงอยู่บางส่วน และมีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ กระบวนการประกอบอาหารตามวิถีการใช้ชีวิตและสภาพสังคม โดยปรากฏให้เห็นจากการประกอบอาหารกินในครัวเรือนหรือการประกอบกิจการร้านอาหาร

อาหารของแต่ละชาติพันธุ์จีนเกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตของบรรพบุรุษที่ประเทศจีนและมีการสืบทอดมาถึงชาวไทยเชื้อสายจีน อาทิ อาหารแต้จิ๋วถือเป็นอาหารในตระกูลอาหารกวางตุ้ง มีลักษณะพิเศษที่แตกต่างจากจีนอื่น คือ นิยมใช้แป้งข้าวเจ้าในการประกอบอาหาร ชาวจีนแคะสันทัดกับการปรุงอาหาร และแปรรูปอาหารจากผลิตภัณฑ์เกษตร เช่น เมล็ดเค็มแบบต่าง ๆ ซึ่ง

เน้นทานกับข้าวสวย จึงมักมีเนื้อสัตว์ ผักคอง และผักตากแห้งเป็นเครื่องปรุง ชาวจีนไหหลำอาศัยอยู่บนเกาะ มีอาหารทะเลและต้นมะพร้าวมาก ดังนั้นปลาและมะพร้าวจึงเป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น หมูสามชั้นนึ่งปลาเค็ม และขนมอ๊อบก

อาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นนอกจากเป็นอาหารที่บริโภคในครัวเรือนแล้ว ยังเป็นอาหารที่ใช้ในเทศกาล ประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ ในชีวิต อาทิ ประเพณีแต่งงาน ประเพณีงานศพ เทศกาลแข่งม้ง เทศกาลตรุษจีน เทศกาลถือศีลกินเจ วันเกิดของเทพเจ้าในศาลเจ้า และวันแซยิด เป็นต้น โดยอาหารแต่ละประเภทที่ใช้ในเทศกาลต่าง ๆ ปรากฏภูมิปัญญาแฝงด้านความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับลักษณะพิเศษของอาหาร กระบวนการประกอบอาหารหรือวัตถุดิบส่วนผสมที่ใช้ประกอบอาหาร เช่น ความเชื่อเรื่องการใช้ขมิ้นเป็นอาหารที่รับประทานในประเพณีแต่งงาน ประเพณีงานศพ งานแซยิด เทศกาลถือศีลกินเจ และงานวันเกิดของเทพเจ้าในศาลเจ้า เนื่องจากเส้นขมิ้นมีลักษณะยาว บ่งบอกถึงการมีอายุยืนยาว การใช้ขมิ้นผงเป็นของไหว้ในเทศกาลตรุษจีนและเทศกาลแข่งม้ง ขมิ้นผงมีข้าวตากเป็นส่วนประกอบของอาหาร สื่อถึงความเจริญเติบโตของลูกหลาน การใช้เกาหยุกในประเพณีแต่งงานและงานศพ เนื่องจากเกาหยุกมีส่วนประกอบที่หลากหลาย ขั้นตอนการทำยุ่งยาก จึงสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ และได้รับการขนานนามเป็น “ราชินีแห่งอาหารจีนของเมืองตรัง” การใช้ขมิ้นที่มีลักษณะทรงกลมเป็นอาหารในเทศกาลไหว้ขนมบัวลอยและเทศกาลแข่งม้ง โดยสื่อถึงความสมัคสมานสามัคคี รักใคร่กลมเกลียวของคนในครอบครัวและญาติพี่น้อง ตัวอย่างข้างต้นสอดคล้องกับ (Cheung C.H., 2002) ที่ได้กล่าวไว้ว่าภูมิหลังทางชาติพันธุ์ของผู้ปรุงอาหาร แสดงให้เห็นถึงการคงอยู่ของประเพณีวัฒนธรรมผ่านอาหารจีน โดยสะท้อนวิถีชีวิต ด้วยเหตุนี้การประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ นัยความหมายของส่วนผสมมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิต ความเชื่อ และสภาพความเป็นอยู่ของคนในสังคม ภูมิปัญญาอาหารจีนจึงเกี่ยวข้องกับประเพณีวัฒนธรรมชุมชน โดยใช้เป็นอาหารไหว้ และอาหารประกอบประเพณีพิธีกรรม อาทิ พิธีแต่งงาน พิธีงานศพ พิธีไหว้เทพเจ้า พิธีแข่งม้ง และพิธีตรุษจีน ด้วยเหตุนี้อาหารจึงกลายเป็นเครื่องมือที่สามารถสะท้อนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของกลุ่มชนต่าง ๆ จนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นนั้น ๆ

ข้อเสนอแนะ

1. จากผลการวิจัยเป็นการเก็บข้อมูลเฉพาะพื้นที่ ควรมีการศึกษาภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดอื่น เพื่อจะได้ข้อมูลด้านความเหมือนและต่างของพื้นที่
2. ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนให้มีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์จีนที่กำลังสูญหายจากการสืบทอดสู่คนรุ่นใหม่ และควรใช้อัตลักษณ์ที่ปรากฏจากอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นเป็นจุดขายเพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจท้องถิ่นต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจากมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ตามสัญญารับทุนเลขที่ WU 62113 ผู้วิจัยขอขอบคุณปราชญ์ชาวบ้านและผู้ให้ข้อมูลทุกท่าน

เอกสารอ้างอิง

- กนกวรรณ สารโง้งวงศ์. (2560). *ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด*. รัฐประศาสนศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- เกตมาตุ ดวงมณี. (2562). เกาหยุก. [ภาพที่ 4].
- _____. (2562). ขนมอ๊อบกเตรียมนึ่ง. [ภาพที่ 5].
- _____. (2562). ตัวอย่างส่วนผสมของการทำเกาหยุก. [ภาพที่ 3].
- _____. (2562). ขมิ้นผง. [ภาพที่ 2].

- _____ . (2562). ตาข่ายข้าวตาก. [ภาพที่ 1].
- เกตมาตุ ดวงมณี. (2564, พฤษภาคม-สิงหาคม). มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี*. 15(2).
- ไก่อ (นามสมมุติ). เจ้าของกิจการร้านขนมหมี่ฝ่าง อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง. (12 มีนาคม 2562). สัมภาษณ์.
- จิราพร เกียรติดินถมุล, อัปสร อีซอ; และ อุษณีย์ พรหมศรียา. (2561). *การสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ (รายงานผลการวิจัย)*. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- เจริญ เพ็ชรรัตน์. (2555). ข้อสังเกตของคำยืมภาษาแต่จิวในสังคมไทย. *วารสารมนุษยศาสตร์สาร*. 13 (1): 64.
- ณัฐธัญญา พรรณรัตน์. (2559). การสร้างความหมายเกี่ยวกับ“แม่ย่านางเรือ”ของชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดสงขลา. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี*. 10(23): 32-40.
- ปัญญารัตน์ วันทอง; และ พชณี เขยจรรยา. (2558). กลยุทธ์การสื่อสารเพื่อการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทอผ้าไหมกรณีศึกษา ชุมชนบ้านประทุน หมู่ที่ 4 ตำบลแดล อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์. *วารสารการสื่อสารและการจัดการนิต้า*. 1(3): 1-16.
- พิม (นามสมมุติ). อำเภอเมือง จังหวัดตรัง. (26 มกราคม 2562). สัมภาษณ์.
- วิทย์ (นามสมมุติ). อำเภอเมือง จังหวัดตรัง. (10 เมษายน 2563). สัมภาษณ์.
- สุนีย์ วัฒนายน. (2557). 6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน, *วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 1(1): 34-44.
- สุภาวดี นาคบรรพ์. (2558). *ตรัง...เมืองคนช่างกิน*. สืบค้นเมื่อ 28 กันยายน 2560, จาก <http://www.manager.co.th/South/ViewNews.aspx?NewsID=958000068895>
- หมา เทา. (2558). คนจีนโพ้นทะเลรุ่นใหม่: กรณีศึกษาผู้อพยพคนจีนในประเทศไทย. *วารสารการวิจัยภาษาและคำ*. 9(2): 149.
- อัคราชัย เสมมณี. (2558). คนจีนยูนนานมุสลิมในเชียงใหม่. *วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 2(2): 39-49.
- เอ (นามสมมุติ). อำเภอเมือง จังหวัดตรัง. (20 กุมภาพันธ์ 2562). สัมภาษณ์.
- Cheung C.H. (2002). *Food and Cuisine in a Changing Society*. North America: University of Hawai'i Press.
- Rocky, G. , Mary, A.L. & Llya, R. (2010). Merging Traditional Chinese Medicine with Modern Drug Discovery Technologies to Find Novel Drugs and Functional Foods. *Current Drug Discovery Technologies*. 7(1): 2-12.
- Tang, Y., Chen, Z., & Deng, Y. (2020). Research on the Business Strategy of Chinese Brand in Thailand: A Case of Sichuan Cuisine. *Open Journal of Business and Management*. 8(2): 532-541.

Translated Thai References

- Ae. (fictitious name). Muang district, Trang province. (February 20, 2019). Interview. (in Thai)
- Duangmanee, K. (2019). Bald dessert prepares to steam. [image 5]. (in Thai)
- _____ . (2019). Dried cooked rice cracker. [image 2]. (in Thai)
- _____ . (2019). Dried cooked rice nets. [image 1]. (in Thai)
- _____ . (2019). Examples of Gao Yuk ingredients. [image 3]. (in Thai)
- _____ . (2019). Gao Yuk. [image 4]. (in Thai)

- _____. (2021, May - August). The Cultural Heritage of Typical Chinese Ethnic Food in Trang Province. *Journal of Humanities and Social Sciences Thonburi University*. 15(2). (in Thai)
- Kai. (fictitious name). The owner of Mee Phang dessert shop in Huaiyot district, Trang province. (March 12, 2019). Interview. (in Thai)
- Keatnaremon, J., E-sor, A. & Promsriya, U. (2018). *Communicate Indigenous Knowledge of Three Cultural Foods in Southern Border Provinces (Research report)*: Faculty of Humanities and Social Sciences University: Yala Rajabhat University. (in Thai)
- Ma, T. (2015). New Generation of Overseas Chinese: The Case Study of Chinese Immigrant in Thailand. *Kasalongkham Research*. 9(2): 147-159. (in Thai)
- Nakban, S. (2558). *Trang... A city of artisan people*. Retrieved September 28, 2017, from <http://www.manager.co.th/South/ViewNews.aspx?NewsID=9580000068895/> (in Thai)
- Petcharat Ch. (2012). Observations of loan words in Chaozhou language in Thai society. *Journal of Human science*. 13(1): 64. (in Thai)
- Phannarat, N. (2016). The Meaning of the Boat Nymph of Local Fishermen, Songkhla Province. *Journal of Thonburi University*. 10 (23): 32-40. (in Thai)
- Pim. (fictitious name). Muang district, Trang province. (January 26, 2019). Interview. (in Thai)
- Sarajwong, K. (2017). *Factors Affecting Local Food Preferences of Residents of Trat Province*. (M.P.A. Independent Study, Rambha Barni Rajabhat University). (in Thai)
- Semmanee, A. (2015). Chinese Muslim in Chiang Mai province of Thailand. *Princess of Naradhiwas University Journal of Humanities and Social Sciences*. 2(2): 39-49. (in Thai)
- Wanthong, P. & Cheyjunya, P. (2558). Communication strategy for convey wisdom of silk weaving: A Case Study of Pratum village moo 4 Tan sub-distirtSrikoraphum District Surin Province. *Journal of Communication and Management NIDA*. 1(3): 1-16. (in Thai)
- Wattanayon, S. (2014). Six Local Foods Local Eating to Asian. *Princess of Naradhiwas University Journal of Humanities and Social Sciences*. 1(1): 34-44. (in Thai)
- Wit. (fictitious name). Muang district, Trang province. (April 10, 2020). Interview. (in Thai)