Received: June 22, 2024
Revised: August 19, 2024
Accepted: August 22, 2024

องค์ประกอบและโครงสร้างการตั้งชื่ออาหารภาษาไทยและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

มัสวิณี สาและ[2] วรนาถ แซ่เซ่น[3] อาทิตยา สมโลก[4]
กฤษตี พ่วงรอด[5] และ ศุภาวิณี กิติวินิต[6]
[2,3] คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
[6] คณะวิทยาการจัดการ
[2,3,6] มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
[4,5] คณะวิทยาการสื่อสาร
[4,5] มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาองค์ประกอบและโครงสร้างการตั้งชื่ออาหารจีนฮากกาของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลาที่เป็นภาษาไทย 2) เพื่อสังเคราะห์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพโดยวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงเนื้อหา (content analysis)ที่ใช้การสนทนากลุ่ม และสัมภาษณ์เชิงลึก โดยใช้กระบวนการงานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม งานวิจัยนี้ได้ดำเนินการในพื้นที่ศึกษาหลัก 2 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1 บ้านจาเราะปะไต และ หมู่ที่2 บ้านบ่อน้ำร้อน

[1] บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง การขับเคลื่อนซอฟพาวเวอร์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาในสังคมพหุวัฒนธรรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ซึ่งได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ 2566 โครงการดังกล่าวได้รับการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา รหัส SOC-1-2566-022 โดยได้มีการเปลี่ยนชื่อเล็กน้อยจาก การขับเคลื่อนซอฟพาวเวอร์ทางวัฒนธรรมของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา สู่การสร้างอัตลักษณ์ภายใต้พหุสังคมจังหวัดชายแดนภาคใต้

ตำบลตาเนาะแมเราะ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยเก็บข้อมูลจากประชากรหลักจำนวน 20 คนที่คัดเลือกมาจากกลุ่มตัวอย่างหลัก 2 กลุ่มใหญ่ คือ 1) กลุ่มตัวแทนภาคีเครือข่าย และ 2) กลุ่มตัวแทนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา

ผลการวิจัยพบว่า 1) องค์ประกอบและโครงสร้างการตั้งชื่ออาหารจีนฮากกาของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลาในพื้นที่ศึกษาที่เป็นภาษาไทย พบว่า มี 6 องค์ประกอบ คือ 1 ส่วนประกอบของอาหาร 2 วิธีการประกอบอาหาร 3 ลักษณะของอาหาร 4 ประเภทอาหาร 5 ชาติพันธุ์ 6 ภาชนะ และมี 27 โครงสร้าง ซึ่งโครงสร้างที่มีการใช้มากที่สุด คือ ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร 2) อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ 1) อัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่น พบว่า อาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ความเป็นจีนฮากกาเบตง ได้แก่ ลูกชิ้นฮากกา ไก่ต้มเหล้า หมูน้ำแดง ลูกชิ้นมะละกอ เคาหยกหม่อยซ้อย เต้าหู้ยัดไส้ นอกจากนี้ยังพบว่ามีการกล่าวถึงเมนูอาหารหวาน คือ เฉาก๊วย และขนมด่าง และ 2) อัตลักษณ์ด้านอาหารที่ใช้ประกอบพิธีกรรม การทำพิธีประเพณีไหว้เจ้าที่สวน การไหว้บรรพบุรุษ อัตลักษณ์ที่สำคัญด้านอาหารที่จะต้องมีในวันไหว้บรรพบุรุษทุก ๆปี ต้องมีของเซ่นไหว้ คือ หมู แพะทั้งตัว ผลไม้ห้าชนิด ขนม โดยมีความเชื่อว่า พวกหมูย่างเมื่อย่างเสร็จแล้วเป็นสีทอง แทนสัญลักษณ์ของ ทอง และแพะเป็นสีขาว แทนสัญลักษณ์ของ เงินที่เอาไว้ไหว้บรรพบุรุษ ผลไม้จะ ต้องมีห้าชนิด เนื่องจากเชื่อว่าห้าจะเป็นสิริมงคล โครงการนี้ทำให้คนไทยเชื้อสายฮากกามีความภูมิใจ เห็นคุณค่า รักและหวงแหนภูมิปัญญาของตนเอง และประชาชนทั่วไปมีความรู้และเข้าใจอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาสามารถเข้าถึงวัฒนธรรมอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ได้มากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ ; อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม ฮากกา เบตง อาหารฮากกา

Components and Structures of Thai Food Naming and Cultural Identity of Thai-Chinese Hakka People in Betong District, Yala Province

Masvinee Saleh[1] Woranat Saesen[2] Athitaya Somlok[3]
Kritsadee Phuangrod[4] and Suphawini Kitiwinit[5]
[1,2] Faculty of Humanities and Social Sciences.
[5] Faculty of Management Sciences
[2,3,6] Yala Rajabhat University, Thailand
[3,4] Faculty of Communication Sciences
[3,4] Prince of Songkla University, Thailand

Abstract

This research aimed 1) to study components and structures of Thai food naming for Hakka Chinese food in Thai among Thais of Hakka Chinese descent in Betong District, Yala Province, and 2) to synthesize the cultural identity of food of Thai-Hakka descent in Betong District, Yala Province. The qualitative research method was used in this study in analyzing data in terms of content analysis used in focus group discussions and in-depth interviews.This research was conducted in the main study area of 2 villages, namely Village No. 1, Ban Jaropatai, and Village No. 2, Ban Nam Ron in Tanoh Maeroh Subdistrict, Betong District, Yala Province. The data was collected from the main population of 20 people selected from two main sample groups: 1) a group of representatives of network partners, and 2) a group of representatives of Thai Chinese Hakka people.

The results of the research showed that 1) the composition and structure of the naming of Hakka Chinese food among Thais of Hakka Chinese descent, Betong District, Yala Province, consists of six components: 1 food ingredient, 2 cooking methods, 3 food characteristics, 4 types of food, 5 ethnicities, 6 containers. In addition, there are 27 different naming structures and the most used structure is food ingredients + cooking methods + food ingredients. 2) The food cultural identity of Thai Chinese Hakka people in Betong District, Yala Province, could be divided into 2 types: 1) Local food identity. It was found that food displayed the identity of Hakka-Betong Chinese including Hakka meatballs, liquor-boiled chicken, pork in red soup, papaya meatballs, Kao Yok Moi Choi (steamed pork belly), and stuffed tofu. In addition, it was found that there was mention of sweet food menus such as grass jelly and Chinese steamed dumplings, and 2) the identity of food used in rituals such as performing a traditional ceremony to worship the gods of the garden, and worshiping ancestors. Important food identity must be presented on ancestor worship day every year. There must be an offering, namely a pig, a whole goat, five types of fruit, and sweets, with the belief that the cooked grilled pork must be golden to represent the symbol of gold. The goat must be white to represent the symbol of money used to pay homage to ancestors. There must be five types of fruit because it was believed that the number five would be auspicious. This project fosters pride in Thai-Hakka Chinese people, helps them recognize and cherish their own local wisdom. The public in Betong District, Yala Province, can also gain much more knowledge and understand cultural and culinary identities of this Chinese group of people.

Keywords; Cultural identity, Betong Hakka, Hakka food.

บทนำ

คำว่า “ฮากกา” เป็นสำเนียงจีนฮากกาโดยตรง จีนกลางออกเสียงว่า “เค่อเจีย” คำว่า “ฮาก” หรือ “เค่อ” ในที่นี้แปลตรง ๆ ว่า “แขก” หรือ อาคันตุกะ ส่วนคำว่า “กา” หรือ “เจีย” คำแปลโดยทั่วไปจะหมายถึง บ้าน หรือ สำนัก แต่ในกรณีที่นำมาใช้รวมกับคำว่า “ฮาก” นี้ ความหมายจะเปลี่ยนไปในอีกบริบทหนึ่ง ซึ่งจะทำให้ กา หรือ เจีย หมายถึง พวก กลุ่มหรือครอบครัว เป็นต้น ฮากกา ในบริบทนี้จึงหมายถึง กลุ่มฮากกาหรือพวกฮากกา หรือที่ใช้กันจริง ๆ คือ คนจีนฮากา ซึ่งคนจีนฮากกาในสยามไม่ได้หมายถึง “ฮากกา” ที่เป็นอีกสายหนึ่งของ “จีนฮั่น” ตรง ๆ แต่เพียงด้านเดียวหากแต่ลึกลงไปแล้วยังหมายถึงเฉพาะ “จีนฮากกา” ที่อยู่ในไทยด้วย (วรศักดิ์ มหัทธโนบล, 2555 : 12, 13) ด้วยนัยนี้การใช้คำว่า “จีนฮากกา” ในบทความนี้จะหมายถึง “คนไทยเชื้อสายจีนฮากกา”

ในปลายสมัยรัชกาลที่ 5 แห่งสยาม (ก่อนเปลี่ยนชื่อเป็น “ไทย”) มีการสำรวจประชากรชาวจีนอย่างจริง ๆ จัง ๆ เฉพาะในมณฑลกรุงเทพฯพบว่าจีนแต้จิ๋วเป็นกลุ่มคนจีนที่มากที่สุด จีนฮากกาเป็นอันดับสุดท้ายที่มีอยู่ไม่มากไม่น้อยไปกว่าหลักหมื่น งานศึกษาบางชิ้นได้ระบุว่าจีนฮากกาได้อพยพเข้ามายังสยามพร้อมกับจีนแต้จิ๋วมาตั้งแต่กลางคริสต์ศตวรรษที่ 18 ทั้งนี้ไม่นับรวมจีนฮากกาภาคใต้ ภาคกลางตอนบนและตอนกลาง ก็คือที่แรก ๆ ที่จีนแต้จิ๋วกับจีนฮากการวมตัวกันอยู่โดยมีกรุงเทพฯเป็นเมืองท่าที่สำคัญ และมีศาลเจ้าเปิ่นโถวกง (จีนกลาง) ที่นับถือร่วมกัน (วรศักดิ์ มหัทธโนบล, 2555 : 141–144)

เกี่ยวกับที่มาของคนจีนฮากกา ในเบตงนั้นมีการเล่าว่าส่วนใหญ่อพยพมาจากอำเภอเหมยเสี้ยน มณฑลกวางตุ้ง และอำเภอหยงเสี้ยน มณฑลกวางสี ประเทศจีน ชุมชนจีน ฮากกากลุ่มใหญ่ที่สุดในเบตงมีอายุนานมากกว่า 100 ปี (ประมาณ 130 –150 ปี) คือชุมชนตำบลตาเนาะแมเราะ ในหมู่ที่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน และรองลงมาคือ หมู่ที่ 1 บ้านจาเราะปะไต อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ชุมชนจีนฮากกา ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา นับว่าเป็นชุมชนจีนที่ใหญ่เป็นอันดับสองของประเทศไทย รองจากชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาที่อยู่ในเขตเทศบาลห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี (Ma guitong, 2564) สุริยะ วัลลภาภิรมธ์ (2553 : 13–14) มีข้อมูลว่า ในช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 ต่อช่วงต้นของคริสต์ศตวรรษที่ 20 (ค.ศ.1880–1930 /

พ.ศ. 2423-2473) คือ ประมาณ 130 ปีที่ผ่านมา มีกลุ่มชาวจีนได้อพยพออกจากประเทศจีนเดินทางมายังตอนเหนือของประเทศมาเลเซีย และทยอยเข้ามาตั้งรกรากในพื้นที่เบตงร่วมกับคนมลายู จนมีสัดส่วนใกล้เคียงกับคนมลายูดั้งเดิม อีกสายหนึ่งมีการเล่าว่าคนฮากกา กลุ่มแรกที่เข้ามาอยู่ในพื้นที่เบตงเป็นคนหนุ่มสาวมีประมาณ 10-20 คน เดินทางมาจากมณฑลกวางตุ้ง ประเทศจีน โดยทางเรือมาขึ้นฝั่งในพื้นที่ตอนเหนือของมาลายา(ประเทศมาเลเซีย) คือบริเวณรัฐเปรัคปัจจุบัน แล้วเดินเท้า หรือนั่งเกวียนเข้ามาในพื้นที่เบตง ถ้าเทียบปรากฏการณ์นี้กับการดำรงอยู่ของบ้านโบราณหรือบ้านฮากกาที่มีอายุประมาณ 130-150 ปี ที่ตั้งอยู่ในหมู่ที่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ก็น่าตั้งสมมติฐานว่าการเข้ามาของคนจีนฮากกาในพื้นที่เบตงดังกล่าวเกิดขึ้นประมาณ 150 ปีที่แล้ว คือนับตั้งแต่พื้นที่เบตงอยู่ในสภาพเป็นผืนป่าทึบที่อุดมไปด้วยสัตว์ป่านานาชนิดคนจีนฮากกาที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ข้อมูลจากผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่1ผู้เล่า) สภาพของพื้นที่เบตงดังกล่าวไม่ใช่อุปสรรคที่สำคัญสำหรับการเข้าไปตั้งหลักแหล่งที่อยู่อาศัยของชนชาวฮากกา เพราะเป็นที่รู้กันแล้วว่าบริเวณที่ฮากกาไปตั้งรกรากอาศัยอยู่นั้นหากไม่ตั้งอยู่ตามหุบเขาหรือเนินเขา ก็จะเป็นที่ราบสูงที่ห่างไกลจากผู้คนหรือเจ้าของพื้นที่เดิมที่เป็นคนละพวกกับตน ในข้อหลังนี้ย่อมหมายความว่า ฮากกาในฐานะ “อาคันตุกะ” นี้จะต้องลงแรงในการบุกเบิกพื้นที่ใหม่ไปด้วยในตัว (วรศักดิ์ มหัทธโนบลม, 2555 : 66) ฐานะความเป็นอาคันตุกะของคนจีนฮากกาเบตงด้วยเงื่อนไขดังกล่าวชัดเจนมาก เพราะคนจีนฮากกาเบตงเป็นอาคันตุกะของ “คนมลายู” ซึ่งเป็นชนพื้นเมืองในพื้นที่เบตง แม้แต่คำว่า “เบตง”(Betong) ก็เป็นคำที่เพี้ยนเสียงมาจากคำภาษามลายูว่า <บือตง> ที่เป็นคำเรียกชื่อพันธุ์ไม้ไผ่ชนิดหนึ่ง คือ ไผ่ตง หรือ buluh betong

ปัจจุบันเบตงมีฐานะเป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดยะลา ตั้งอยู่สุดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย เบตงอุดมด้วยทรัพยากรธรรมชาติที่ไม่เพียงแต่เอื้อประโยชน์แก่ภาคการเกษตรเท่านั้นหากแต่ยังเป็นทุนทางธรรมชาติที่สำคัญสำหรับการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ที่สามารถสร้างฐานะทางเศรฐกิจของเบตงให้ดีขึ้นได้ กล่าวได้ว่าปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจของเบตงขึ้นอยู่กับภาคการเกษตรและการท่องเที่ยวเป็นหลัก (นุรซีตา เพอแสละ และคณะ, 2558; สำนักงานสถิติจังหวัดยะลา, 2563; สำนักงานอุตสาหกรรม

จังหวัดยะลา, 2564) เบตงประกอบด้วยประชากร 3 กลุ่ม คือ 1) คนไทย(พุทธ) 2) คนไทยเชื้อสายมลายูนับถือศาสนาอิสลาม และ 3) คนไทยเชื้อสายจีนซึ่งมีหลายกลุ่ม อาทิ กวางตุ้ง ฮากกา ฮกเกี้ยน และแต้จิ๋ว กวางไส ความหลากหลายทางชาติพันธุ์ของประชากรดังกล่าว ทำให้สังคมเบตงปัจจุบันมีลักษณะเป็นพหุสังคมที่มีวัฒนธรรมและภาษาหลากหลาย ชาวไทยเชื้อสายจีนดั้งเดิมในเบตงส่วนใหญ่มีฐานะทางเศรษฐกิจดี

ข้อมูลทั่วไปจากการลงพื้นที่ในชุมชนบ้านบ่อน้ำร้อน และบ้านจาเราะปะไต พบว่า 1) คนไทยเชื้อสายจีนฮากกาในพื้นที่ศึกษายังคงให้ความสำคัญกับการรวมกลุ่มด้วยความเชื่อที่ว่าการรวมกลุ่มเป็นวิธีการสร้างสังคมให้มีความเหนียวแน่นกลมเกลียว 2) ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาในพื้นที่ศึกษาเลือกประกอบอาชีพแบบดั้งเดิม เช่น ทำไร่ ทำสวนผลไม้ ปลูกผักชนิดต่าง ๆ ทำสวนยางพารา กรีดยาง เป็นต้น โดยมีแนวคิดที่ให้ความสำคัญกับเกษตรกรรมมากกว่าการทำธุรกิจการค้าตามหลักขงจื๊อ คนจีนกลุ่มนี้ไม่ค่อยถนัดในเรื่องการทำการค้าขายเท่ากับคนจีนแต้จิ๋วและฮกเกี้ยน ปัจจุบันคนจีนเหล่านี้โดยส่วนใหญ่ได้เป็นเจ้าของสวนยางพารา 3) ชุมชนจีนฮากกาในพื้นที่ศึกษาไม่ละทิ้งเรื่องการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น มีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมหลายด้านให้เห็นเป็นรูปธรรม ได้แก่ 3.1) วัฒนธรรมด้านอาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวานให้เห็นหลากหลายรูปแบบ เช่น เฉาก๊วย ลูกชิ้นมะละกอ ลูกชิ้นหัวไชเท้า และผักกาดดองเค็มตากแห้ง (ซ่อยก็อน) เป็นต้น 3.2) วัฒนธรรมด้านการแต่งกาย เช่น มีการสวมเสื้อกี่เพ้าคู่กับกางเกงหรือกระโปรง 3.3) วัฒนธรรมเกี่ยวกับประเพณีการแต่งงาน ประเพณีการไหว้บรรพบุรุษ และ 3.4) วัฒนธรรมการละเล่น ประเภทการเชิดสิงโตสไตล์จีนฮากกา เป็นต้น (ตัวแทนผู้นำชุมชน, สัมภาษณ์เชิงลึก, 15 มกราคม 2566; ตัวแทนชาวบ้านในชุมชน, สัมภาษณ์เชิงลึก, 16 มกราคม 2566) เส้นทางการอนุรักษ์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาเบตงด้านประเพณี ความเชื่อ ศาสนา ถึงแม้ว่ามีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอื่น ๆ บ้างแต่ก็ถือว่าเป็นต้นแบบแห่งวัฒนธรรมชาวจีนฮากกาในประเทศไทย (Huang. 2014 : 96-105; ศูนย์ประสานการปฏิบัติที่ 5 กองอำนวยการรักษาความมั่นคงภายในราชอาณาจักร, 2564) การศึกษาเรื่องของอาหารมีผู้ที่ศึกษาอยู่หลายท่าน นารีรัตน์ วัฒนเวฬุ (2561) วิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ผลการศึกษา

พบว่า วัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหาร ได้แก่ 1) วัฒนธรรมด้านความเชื่อที่สะท้อนความเป็นสิริมงคลมากที่สุด 2) วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ พบว่าอาหารและสุราเป็นเครื่องมือวัดฐานะทางเศรษฐกิจของเจ้าภาพ 3) วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์เห็นถึงความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติ 4) วัฒนธรรมด้านการบริโภค สะท้อนให้เห็นถึงอาหารที่มีประโยชน์ รสชาติที่เน้นจืดแต่กลมกล่อม ศิลปะในการจัดลำดับอาหารต่างชนิดเพื่อลดความเลี่ยน รวมถึงมารยาทในการรับประทานอาหารที่แสดงถึงการให้ความเคารพผู้อาวุโส และ 5) วัฒนธรรมด้านภาษา ส่งผลต่อการใช้คำทั้งภาษาพูดและภาษาเขียนโดยสะท้อนจากชื่ออาหาร ชนกพร อังศุวิริยะ (2557) ได้ศึกษาเรื่องการวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ของกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผลการศึกษาพบว่าโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารจำแนกเป็นคำหลักได้ 4 กลุ่ม ได้แก่ ประเภทของอาหาร เช่น แกง ข้าว ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้นวิธีการประกอบอาหาร เช่น ต้ม ตุ๋น นึ่ง ผัด เป็นต้น วัตถุดิบในการประกอบอาหาร เช่น ปลาหมึกกุ้ง เนื้อ ขาหมู ไข่ เป็นต้น และลักษณะของอาหาร เช่น ฝอยทอง เปียกปูน เป็นต้น ซึ่งในแต่ละกลุ่มยังจำแนกเป็นกลุ่มย่อย ๆ ตามการประกอบร่วมกับคำหลัก เช่น คำหลักประเภทของอาหารคำว่า แกง ประกอบร่วมกับวิธีการประกอบอาหารเป็น แกงคั่ว และคำว่า แกง ประกอบร่วมกับส่วนประกอบอาหารเป็น แกงไก่ เป็นต้น คณิน แสงสุวรรณ (2564) ที่พบว่าวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารอาหารเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันของคนไทยและคนเวียดนามพบว่าในชื่ออาหารของทั้ง 2 ประเทศ พบองค์ประกอบของส่วนประกอบของอาหารในชื่ออาหารมากที่สุด การดำรงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่แสดงตัวตนความเป็นอาหารจีนฮากกาด้วยชื่ออาหารภาษาจีนที่มีการตั้งชื่อเป็นภาษาไทยให้คงอยู่ในพหุสังคมไทยเบตงอย่างโดดเด่นอย่างที่ปรากฏในปัจจุบันนั้นก็เป็นปรากฏการณ์การผสมผสานทางวัฒนธรรมเชิงอัตลักษณ์ในระดับหนึ่งซึ่งเป็นเรื่องที่ผู้วิจัยสนใจซึ่งยังเป็นประเด็นที่ไม่มีมีผู้ใดทำในการวิเคราะห์โครงสร้างอาหารที่มาจากภาษาจีนแล้วแปลมาเป็นภาษาไทย และได้นำคำเรียกชื่ออาหารที่เป็นภาษาไทยเหล่านั้นเป็นข้อมูลหลักในการศึกษาดังปรากฏต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ประกอบและโครงสร้างการตั้งชื่ออาหารจีนฮากกาของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลาที่เป็นภาษาไทย

2. เพื่อสังเคราะห์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วิธีดำเนินการ

การศึกษาเรื่อง “องค์ประกอบและโครงสร้างการตั้งชื่ออาหารภาษาไทยและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา” นี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพที่ใช้การสนทนากลุ่ม และสัมภาษณ์เชิงลึก ผลที่ได้จากการวิจัยดังกล่าวจะนำไปสู่การสร้างสรรค์โดยใช้กระบวนการซอฟต์พาวเวอร์ พัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เชื่อมต่อเศรษฐกิจระดับพื้นที่ พร้อมส่งเสริมการอนุรักษ์ฟื้นฟูและรักษาอัตลักษณ์วัฒนธรรมท้องถิ่นที่หลากหลาย และสร้างความเข้าใจและการยอมรับในการอยู่ร่วมกันของสังคมพหุวัฒนธรรมเพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุข

งานวิจัยนี้ได้ดำเนินการในพื้นที่ศึกษาหลัก 2 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1 บ้านจาเราะปะไต และหมู่ที่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน ตำบลตาเนาะแมเราะ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ข้อมูลทั้งหมดถูกนำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ตามจุดประสงค์ที่ตั้งไว้ดังนี้

1. กลุ่มเป้าหมายและผู้ให้ข้อมูล

การเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูล จำนวน 28 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีแบ่งผู้ให้ข้อมูลออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ 1. กลุ่มตัวแทนภาคีเครือข่าย คือหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนที่มีเป้าหมายในการร่วมกันขับเคลื่อนซอฟพาวเวอร์ของคนไทยเชื้อสายจีนฮากา อ.เบตง จังหวัดยะลา และ 2. กลุ่มตัวแทนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา

กลุ่มตัวแทนภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกตัวแทนแบบเจาะจงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ในชุมชน จำนวน 8 หน่วยงาน หน่วยงานภาครัฐเกี่ยวข้องในด้านที่จะสามารถขับเคลื่อนนโยบายซึ่งด้านนี้จะทำให้สามารถดึงศักยภาพนำทุนทางวัฒนธรรมเสน่ห์วิถีชีวิต อัตลักษณ์ วัฒนธรรมประเพณี ของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาเพื่อส่งเสริม

การท่องเที่ยว เป็นการขยายเส้นทางท่องเที่ยว กระจายรายได้ให้กับชุมชนและจัดกิจกรรมต่าง ๆ ร่วมทั้งให้ข้อมูลของจีนฮากกาได้ ผู้นำท้องถิ่นและประธานชุมชนท่องเที่ยวฮากกาสามารถดำเนินการสืบค้นข้อมูลรวบรวมอัตลักษณ์ที่สำคัญทางวัฒนธรรมของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง ร่วมกับนักวิจัย ได้แก่ 1) ตัวแทนสมาคมจีนฮากกาเบตง 2) ตัวแทนการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนราธิวาส 3) ตัวแทนผู้นำท้องถิ่น ได้แก่ นายอำเภอเบตง จังหวัดยะลา 4) ตัวแทนเจ้าหน้าที่สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดยะลา 5) ตัวแทนสำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดยะลา 6) ตัวแทนเจ้าหน้าที่ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ 7) ผู้นำท้องถิ่น ได้แก่ นายกองค์การบริหารส่วนตำบล และ 8) องค์การบริหารส่วนจังหวัดยะลา

กลุ่มตัวแทนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ที่อาศัยในหมู่ที่ 1 บ้านจาเราะปะไต และหมู่ที่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน ตำบลตาเนาะแมเราะ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา จำนวน 20 คน ประกอบด้วย 1) ผู้นำชุมชน ได้แก่ ผู้ใหญ่บ้าน คณะกรรมการกลุ่มหมู่บ้านท่องเที่ยวนวัตวิถี ชุมชนฮากกา 2) ปราชญ์หรือผู้รู้ในชุมชนที่คนทั่วไปให้ความเคารพนับถือ 3) ผู้ประกอบการในชุมชน และ 4) คนไทยเชื้อสายจีนฮากกาในชุมชนของทั้งสองหมู่บ้านในพื้นที่ศึกษาหลัก

2. การสำรวจเบื้องต้น (Basic Survey)

ก่อนลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับประชากรและกลุ่มตัวอย่างในพื้นที่ศึกษาหลักของทั้งสองหมู่บ้านนั้น ผู้วิจัยได้เตรียมเครื่องมือวิจัยเชิงคุณภาพเป็นกรอบคำถามสำหรับใช้ประโยชน์ในการเก็บข้อมูล 3 ประเภท ได้แก่ 1) ชุดคำถามอย่างกว้าง (Broad theme of question) เช่น หากจะเผยแพร่วัฒนธรรมของจีนฮากกาให้เป็นที่รู้จัก จะนำเสนอด้านใด เพราะเหตุใด 2) ชุดคำถามสัมภาษณ์เฉพาะ (Interview question) เช่น จุดอ่อนของวัฒนธรรมฮากกาในชุมชนนี้มีอะไรบ้าง และ 3) แบบสอบถามสำหรับใช้ประโยชน์ในขั้นการวิเคราะห์ต่อไป พร้อมกันนั้นผู้วิจัยได้ใช้วิธีศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารต่าง ๆ ทั้งที่เป็นเอกสารภาษาจีน ภาษาไทย และภาษาอังกฤษที่กล่าวถึงเรื่องราวของชาวจีนฮากกาทั่วไป ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา และข้อมูลอื่น ๆ ที่เป็นความรู้เกี่ยวกับชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาเบตงตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา

3. การรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยใช้วิธีเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาองค์ประกอบของชื่ออาหารจีนฮากกาของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลาที่เป็นภาษาไทย และการสังเคราะห์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ดังนี้

การเก็บข้อมูลเชิงลึก โดยวิธีแรกใช้การสัมภาษณ์ ด้วยวิธีการสนทนากลุ่มและการสอบถามบุคคลสำคัญ วิธีต่อมาใช้วิธีการจัดประชุมกลุ่มย่อยที่ประกอบด้วยประชากรกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มแรกคือตัวแทนภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา รวมจำนวน 8 คน และ กลุ่มที่สองคือ ผู้นำชุมชน และกลุ่มตัวแทนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาที่อาศัยในหมู่ที่ 1 บ้านจาเราะปะไต และหมู่ที่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน ตำบลตาเนาะแมเราะ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา จำนวน 20 คน ผู้วิจัยได้ประชากรเหล่านี้มาจากการแนะนำของผู้นำชุมชนและตัวแทนประชาชนในพื้นที่ ลักษณะเด่นเกี่ยวกับประชากรทั้งสองหมู่บ้านของพื้นที่ศึกษาหลักนี้ พบว่าคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาในกลุ่มนี้บางครอบครัวมีบรรพบุรุษที่เป็นผู้อพยพมาจากเมืองจีนเป็นสมาชิกอยู่ร่วมกันในครอบครัวด้วย ทำให้คนไทยเชื้อสายจีนฮากกาเหล่านี้ได้โอกาสใช้ภาษา วัฒนธรรม และวิถีชีวิตแบบจีนฮากกาดั้งเดิมสืบมา

ในระหว่างที่ดำเนินการสัมภาษณ์โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลนั้น ผู้วิจัยได้มีการปรับแนวทางสัมภาษณ์ให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและกาลเทศะ ได้ขออนุญาตบันทึกเสียงและภาพเพื่อจะได้ไม่มีปัญหาในการนำไปเผยแพร่ต่อไป ผู้วิจัยได้ถอดเทปสัมภาษณ์ แบบคำต่อคำและขัดเกลาภาษาเพื่อเป็นหลักฐานสำหรับนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมและวิเคราะห์เชิงคุณภาพ โดยวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงเนื้อหา (content analysis) มาจัดรวมเป็นหมวดหมู่และแยกประเด็นของข้อมูลที่ต้องการเพื่อสร้างกรอบการวิจัยที่ชัดเจนและถูกต้องดังนี้ 1) นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์มาถอดบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ 2) ทวนซ้ำข้อมูลเหล่านั้นโดยการอ่านบทสัมภาษณ์ดังกล่าว เพื่อวิเคราะห์และร่วมกันวิพากษ์ 3) ใช้วิธีการจำแนกประเภทข้อมูล

ให้เป็นหมวดหมู่โดยการวิเคราะห์คำหลัก 4) นำข้อมูลที่ได้นั้นมาสร้างข้อสรุป เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาใช้ในการตีความตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย และวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ในเชิงเหตุผล เพื่อเชื่อมโยงไปสู่แนวคิดและทฤษฎีที่ทำการศึกษา 5) สรุปผลข้อมูลแบบการบรรยายเชิงพรรณนา

ผลการดำเนินงาน

วัตถุประสงค์ที่ 1 องค์ประกอบและโครงสร้างตั้งชื่ออาหารจีนฮากกาของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลาที่เป็นภาษาไทย

ข้อมูลที่ได้มาจากการบอกเล่าพื้นที่ศึกษา พบว่าผู้ให้ข้อมูลได้กล่าวถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาที่มีให้สืบทอดมาจนถึงปัจจุบันนั้นเป็นเรื่องหลัก และน่าสนใจแต่ยังมีอีกมิติหนึ่งที่น่าสนใจไม่น้อยไปกว่านั้นคือมิติทางภาษาโดยเฉพาะภาษาไทยที่ถูกกำหนดให้เป็นคำเรียกชื่ออาหารจีนเหล่านั้น สามารถนำมาแยกศึกษาวิเคราะห์ องค์ประกอบและโครงสร้างตั้งชื่ออาหารได้ดังนี้

1. องค์ประกอบ

1.1 ส่วนประกอบของอาหาร คือ วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร

1.2 วิธีการประกอบอาหาร คือ วิธีการนำเอาส่วนประกอบของอาหารมาผ่านกรรมวิธีในการประกอบอาหาร

1.3 ชาติพันธุ์ คือ คำที่บ่งบอกถึงเชื้อชาติ

1.4 ลักษณะของอาหาร คือ รูปร่างภายนอกของอาหารที่สามารถมองเห็นดมกลิ่น หรือสัมผัสเนื้ออาหารได้และสามารถนิยามได้ว่าอาหารชนิดนั้นมีลักษณะอย่างไร

1.5 ประเภทอาหาร คือ คำที่ใช้ในการเรียกอาหารที่มีส่วนประกอบลักษณะของอาหาร

1.6 ภาชนะ คือ คำที่ใช้เรียก เครื่องมือที่ใช้ในการช่วยทำอาหาร

2. โครงสร้าง

โครงสร้าง 1 : ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ26)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย			
ไก่+ต้ม+เหล้า	ฮากกาจูเกจิว 客家黄酒鸡	ฮากกา (ฮากกา)	จู (ต้ม)	เก (ไก่)	จิว (เหล้า)
ขาหมู+ตุ๋น+น้ำส้มดำ	จูกิยอกปิดซอน 煸猪脚酸	จูกิยอก (ขาหมู)	ปิด (ตุ๋น/อบแห้ง)	ซอน (เปรี้ยว)	
เคาหยกปลา+อบ+เผือก	วู้เถ่วเค้วอื่อหยุก 芋头扣鱼肉	วู้เถ่ว (เผือก)	เค้ว (คลุกเคล้า/รวมกัน)	อื่อหยุก (เนื้อปลา)	
เคาหยก+อบ+ผักดองเค็ม	หม่อยซ้อยเค้วหยุก 梅菜扣肉	หม่อยซ้อย (ผักแห้ง/ผักกาดดองเค็ม)	เค้ว (คลุกเคล้า/รวมกัน)	หยุก (เนื้อสัตว์)	
ซี่โครงหมู+ตุ๋น+ข้าวยีสต์แดง	ฝุ่งมุนผ่ายกูด 红焖排骨	ฝุ่ง (แดง)	มุน (อบ/ผัดกึ่งอบ)	ผ่ายกูด (ซี่โครงหมู)	
ซี่โครงหมู+ตุ๋น+เต้าซี่	ผ่ายกูดมุนเท่วซี่ 豆豉焖排骨	ผ่ายกูด (ซี่โครงหมู)	มุน (อบ/ผัดกึ่งอบ)	เท่วซี่ (เต้าซี่)	
เต้าหู้+ยัด+ไส้	ย้องแท้วฟู้ 酿豆腐	ย้อง (ยัดไส้)	แท้วฟู้ (เต้าหู้)		
ผักโขมเบตง หมัก+ผัด+ปลาอินทรี	ฟูหมักชาวมาก่าวอื่อ 马鲛鱼炒苦麦菜	ฟูหมัก (ผักโขมเบตง)	ชาว (ผัด)	มาก่าวอื่อ (ปลาอินทรีย์)	
หน่อไม้+ผัด+กุ้ง	เปาสุ่นเซาฮ่ากุง 虾仁炒茭白笋	เปาสุ่น (หน่อไม้)	ชาว (ผัด)	ฮ่ากุง (กุ้ง)	
หัวปลา+ต้ม+เผือก	วู้แถ่วจู่อื่อแถ่ว 芋头煮鱼头	วู้เถ่ว (เผือก)	จู่ (ต้ม)	อื่อแถ่ว (หัวปลา)	
หมูสามชั้น+ตุ๋น+มะเขือม่วง	ซัมเฉ่นหยุกตุนอัยกวา 五花肉炖茄子	ซัมเฉ่นหยุก (หมูสามชั้น)	ตุน (ตุ๋น)	อัยกวา (มะเขือยาว)	
หมูสามชั้น+นึ่ง+ผักแห้ง	หม่อยซ้อย จืนสัมเฉ่นหยุก 梅菜蒸五花肉	หม่อยซ้อย (ผักแห้ง/ผักกาดดองเค็ม)	จืน (นึ่ง)	ซัมเฉ่นหยุก (หมูสามชั้น)	

โครงสร้างที่ 2 : ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ชาติพันธุ์ (ร้อยละ6.66)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย		
เผือก+ทอด+ฮากกา	ฮากกาวู้หยั่น 客家芋圓	ฮากกา (ฮากกา)	วู้ (เผือก)	หยั่น (กลม/ลูกกลม ๆ/ ลูกชิ้น)
หมู+ตุ๋น+ฮากกา	ฮากกาตุนจูหยุก 客家炖猪肉	ฮากกา (ฮากกา)	ตุน (ตุ๋น)	จูหยุก (เนื้อหมู)
หมู+ทอด+ฮากกา	ฮากกาจ้าหยุก 客家炸肉	ฮากกา (ฮากกา)	จ้า (ทอด)	หยุก (เนื้อสัตว์)

โครงสร้างที่ 3 : ลักษณะของอาหาร +ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ6.66)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย	
ขนม+ดอกหญ้านางนวล	หว่องฟามุ้งปัน 黄花梦粄	หว่องฟามุ้ง (ดอกหญ้านางนวล)	ปัน (ขนม)
ลูกชิ้น+มะละกอ	มุกกวาหยั่น 木瓜丸	มุกกวา (มะละกอ)	หยั่น (กลม/ลูกกลม ๆ/ลูกชิ้น)
เหล้า+ข้าวเหนียว	น้อมีจิว 糯米酒	น้อมี (ข้าวเหนียว)	จิว (เหล้า)

โครงสร้างที่4 : ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร+ลักษณะอาหาร (ร้อยละ 4.44)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย		
ไก่+อบ+น้ำแดง	ฝุ่งมุนไก 红焖全鸡	ฝุ่ง (แดง)	มุน (อบ/ผัดกึ่งอบ)	ไก (ไก่)
เต้าหู้+ยัดไส้+น้ำแดง	ฝุ่งเซาย้องแท่วฟู้ 红烧酿豆腐	ฝุ่งเซา (น้ำแดง)	ย้อง (ยัดไส้)	แท้วฟู้ (เต้าหู้)

โครงสร้างที่ 5 : ลักษณะของอาหาร + ชาติพันธุ์ (ร้อยละ4.44)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย		
ก๋วยเตี๋ยว+ฮากกา	ฮากกาจูมี่ฟุน 客家煮米粉	ฮากกา (ฮากกา)	จู (ต้ม)	มี่ฟุน (เส้นหมี่ขาว)
ลูกชิ้น+ฮากกา	ฮากกาหยุก หยั่น 客家肉丸	ฮากกา 客家 (ฮากกา)	หยุก 肉 (เนื้อสัตว์)	หยั่น 丸 (กลม/ลูกกลม ๆ/ลูกชิ้น)

โครงสร้างที่ 6 : วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ชาติพันธุ์ (ร้อยละ4.44)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย		
ผัด+หมี่+ฮากกา	ฮากกาเซามีฟุน 客家炒米粉	ฮากกา (ฮากกา)	ชาว (ผัด)	มี่ฟุน (เส้นหมี่ขาว)
มุน+เผือก+ฮากกา	วู้เถ่วมุนอื่อหยุก 芋头焖鱼肉	วู้เถ่ว (เผือก)	มุน (อบ/ผัดกึ่งอบ)	อื่อหยุก (เนื้อปลา)

โครงสร้างที่ 7 : ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย)			
โกศจุฬาลัมพา+ ผักโขม+ห่อ+ไข่	แน้ยัพ ฮ้านซ้อยปาวชุน 艾叶汗菜包蛋	แน้ยัพ (โกจุฬาลัมพา)	ฮ้านซ้อย (ผักโขม)	ปาว (ห่อ)	ชุน (ไข่)

โครงสร้างที่ 8 : ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร +เชื่อมคำ +ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย			
ไก่+ตุ๋น+ยาจีน+ใน +ลูกมะพร้าว	ยกฉ่อยตุนเกไหย่จัย 药材燉椰子鸡	ยกฉ่อย (ยาจีน)	ตุน (ตุ๋น)	เก (ไก่)	ไหย่จัย (มะพร้าว)

โครงสร้างที่ 9 : ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ชาติพันธุ์ (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย		
หมู+สับ+นึ่ง+ฮากกา	หยุกเปียงไท้เท่วซ้อย 大頭菜肉饼	หยุก (เนื้อสัตว์)	เปียง (ก้อน/ชิ้น)	ไท้เท่วซ้อย (ผักหัวโต)

โครงสร้างที่ 10 : ส่วนประกอบของอาหาร +วิธีการประกอบอาหาร + ลักษณะของอาหาร+ชาติพันธุ์ (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย	
ปลิงทะเล+ตุ๋น+น้ำแดง+ฮากกา	ฮากกาฮอยแซม 客家红烧海参	ฮากกา (ฮากกา)	ฮอยแซม (ปลิงทะเล)

โครงสร้างที่ 11 : ส่วนประกอบของอาหาร+ลักษณะของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย			
ปลา+ทอด+นึ่ง+ข้าวหมาก	จ้าอึ่จินจิ่วเจา 炸鱼蒸酒糟	จ้า (ทอด)	อึ่อ (ปลา)	จิน (นึ่ง)	จิ่วเจา (ข้าวหมาก)

โครงสร้างที่ 12 : ส่วนประกอบของอาหาร +วิธีการประกอบอาหาร (ร้อยละ 2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย)		
ปลา+เจี๋ยน	ปั้นเจียนจู 半煎煮鲈鱼	ปั้น (ครึ่ง)	เจียน (ทอด)	จู (ต้ม)

โครงสร้างที่ 13 : ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ชาติพันธุ์ (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย		
ไก่+อบ+เกลือ+ฮากกา	หย่ำกุกไก 客家蒸盐鸡	หย่ำ (เกลือ)	กุก (อบ/นึ่ง)	ไก (ไก่)

โครงสร้างที่ 14 : ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร+ลักษณะอาหาร+ ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย	
ข้าวเหนียว+นึ่ง+หน้าไก่	น้อมีไก 糯米鸡	น้อมี (ข้าวเ หนียว)	ไก (ไก่)

โครงสร้างที่ 15 : ส่วนประกอบของอาหาร+ลักษณะอาหาร+ ส่วนประกอบของอาหาร+ วิธีการประกอบอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย	
ฟองเต้าหู้+ห่อ+ไส้+ทอด	จ๊าฝู่แก็น 酿腐皮	จ๊า (ทอด)	ฝู่แก็น (ฟองเต้าหู้)

โครงสร้างที่ 16 : ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร (ร้อยละ 2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย		
หมู+น้ำแดง	ฝุ่งมุนจูหยุก 红焖猪肉	ฝุ่ง (แดง)	มุน (อบ/ผัดกึ่งอบ)	จูหยุก (เนื้อหมู)

โครงสร้างที่ 17 : ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ชาติพันธุ์ (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย		
ลูกชิ้น+หัวผักกาด +ฮากกา	ฮากกาโหล่วเพ็ดหยั่น 客家萝卜丸	ฮากกา (ฮากกา)	โหล่วเพ็ด (หัวผักกาด)	หยั่น (กลม/ลูกกลม ๆ /ลูกชิ้น)

โครงสร้างที่ 18 : ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สถานที่ (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย	
ข้าวต้ม+ผักโขม +เบตง	ฟูหมักจุก 苦麦菜粥	ฟูหมัก (ผักโขมเบตง)	จุก (ข้าวต้ม)

โครงสร้างที่ 19 : วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + จำนวน (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย	
ผัด+ลูกคิด+สองสี	ซ่อนผั่นจือ 算盘子	ซ่อนผั่น (ลูกคิด)	จือ (ลูก)

โครงสร้างที่ 20 : ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + เชื่อมคำ + ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย		
ขนม+กำปั้น+ใน+น้ำขิง	ฮากกาเข่นเถ่วปัน 客家拳头粄	ฮากกา (ฮากกา)	เข่นเถ่ว (กำปั้น)	ปัน (ขนม)

โครงสร้างที่ 21 : ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ 2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย	
ขนม+โกฐจุฬาลัมพา	แน้ปัน 艾叶粄	แน้ (โกศจุฬาลัมพา)	ปัน (ขนม)

โครงสร้างที่ 22 : ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย		
ขนม+เต่าแดง	ฝุ่งกุยปัน 红龟粄	ฝุ่ง (แดง)	กุย (เต่า)	ปัน (ขนม)

โครงสร้างที่ 23 : ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร+ลักษณะอาหาร+ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย		
ขนม+ฟักทอง+ห่อ+ไส้	กิมกวางิยองปัน 南瓜酿粄	กิมกวางิ (ฟักทอง)	ยอง (ยัดไส้)	ปัน (ขนม)

โครงสร้างที่ 24 : ประเภทของอาหาร + ภาชนะ+ชาติพันธุ์ (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน /คำแปลเป็นภาษาไทย		
ขนม+ถ้วย+จีน	มุ้ยเก๊าปัน 味窖粄	มุ้ย (รสชาติ)	เก๊า (ก้อน)	ปัน (ขนม)

ที่ 25 : ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย		
ขนม+มันเทศ+ถั่วแดง	ฝันสู่ฝุ่งแท้วกาว 红薯红豆糕	ฝันสู่ (มันเทศ)	ฝุ่งแท้ว (ถั่วแดง)	กาว (ขนม)

โครงสร้างที่ 26 : วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + คำเชื่อม + ส่วนประกอบของอาหาร(ร้อยละ2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย		
ผัด+ถั่วฝักยาว+ใส่+กุ้งแห้ง	เถ่ากิยอกเซาฮ่ามี 虾米炒豆角	เถ่ากิยอก (ถั่วฟักยาว)	เซา (ผัด)	ฮ่ามี (กุ้งแห้ง)

โครงสร้างที่ 27 : ประเภทของอาหาร +ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร +วิธีการประกอบอาหาร +ส่วนประกอบของอาหาร (ร้อยละ 2.22)

ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาจีน	หน่วยคำภาษาจีน / คำแปลเป็นภาษาไทย			
ซุป+รากบัว+ถั่วลิสงตุ๋น+ขาหมู	ฟางซางเหลี่ยนแงวปอจูกิยอก 花生米莲藕煮猪脚	ฟางซาง (ถั่วลิสง)	เหลี่ยนแง (รากบัว)	ปอ (ต้ม)	จูกิยอก (ขาหมู)

จากตารางวิเคราะห์โครงสร้างอาหารพบว่าองค์ประกอบที่พบมีดังนี้ 1) ส่วนประกอบของอาหารหรือวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร จะเป็นพืชพันธุ์ต่าง ๆ ที่สามารถเพาะปลูกเองได้นำมาประกอบอาหารซึ่งตรงตามที่กล่าวมาแล้วว่าชาวฮากกามีอาชีพเป็นเกษตรกรมักปลูกพืชผักไว้รับประทานและจำหน่าย ซึ่งพืชบางประเภทจะไม่สามารถพบได้ในพื้นที่อื่นนอกจากพื้นที่เบตงคือ ผักโขมเบตง (ฟูหมัก) นอกจากทานสดแล้วชาวฮากกายังนำพืชไปถนอมอาหารเป็นหม่อยซ้อย หรือ ผักแห้ง/ผักกาดดองเค็มนั่นเอง ส่วนเนื้อสัตว์นั้นมีจำนวนน้อยมากส่วนใหญ่จะเป็นหมูและไก่ ที่นำมาประกอบอาหาร 2) วิธีการประกอบอาหาร คือ วิธีการนำเอาส่วนประกอบของอาหารมาผ่านกรรมวิธีในการประกอบอาหาร มีวิธีการนึ่งเป็นส่วนใหญ่รองลงมาคือการต้ม ตุ๋น ทอด และผัด วิธีการดังกล่าวเป็นวิธีการทำอาหารที่เหมาะกับกลุ่มชาวฮากกาที่อยู่ในพื้นที่แถบอากาศหนาว การต้มและตุ๋นจึงพบมาเพราะเหมาะกับสภาพภูมิอากาศ 3) ด้านชาติพันธุ์ คือ คำที่บ่งบอกถึงเชื้อชาติฮากกาเป็นจำนวนหลายเมนูทั้งของคาวและของหวาน ซึ่งเป็นการเน้นย้ำอาหารว่าเป็นอาหารของชาวฮากกาอย่างชัดเจน 4) ลักษณะของอาหารที่มีมาก

คือลูกชิ้น บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว และน้ำแดง เป็นลักษณะที่พบในเมนูของฮากกา 5) ประเภทอาหาร ที่พบมากคือการขึ้นต้นด้วยคำว่า ขนม และ 6) สำหรับด้านภาชนะที่เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการช่วยทำอาหาร คือ ถ้วย ซึ่งจะพบเห็นได้โดยทั่วไปว่าชาวจีนจะนิยมทำอาหารและรับประทานอาหารในถ้วยเป็นอัตลักษณ์ที่พบเห็นของชาวจีนฮากกา และโครงสร้างโดยรวมจะประกอบด้วย ประเภทของอาหาร+ ส่วนประกอบของอาหาร +วิธีการประกอบอาหาร +ส่วนประกอบของอาหาร+ ชาติพันธุ์ ที่พบมากที่สุดจะขึ้นต้นด้วย ส่วนประกอบของอาหาร รองลงมาจะขึ้นต้นด้วย ประเภทของอาหาร หากมีการแยกโครงสร้างที่เด่นมักจะมีคำที่เกี่ยวกับชาติพันธ์เพื่อสร้างอัตลักษณ์ชัดเจนจะลงลงท้าย จำนวน 8 โครงสร้างดังนี้

1. ส่วนประกอบของอาหาร+ วิธีการประกอบอาหาร+ ชาติพันธุ์
2. ส่วนประกอบของอาหาร +วิธีการประกอบอาหาร + ลักษณะของอาหาร+ชาติพันธุ์
3. ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร+ ส่วนประกอบของอาหาร +ชาติพันธุ์
4. ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ชาติพันธุ์
5. ประเภทของอาหาร + ภาชนะ+ชาติพันธุ์
6. ลักษณะของอาหาร + ชาติพันธุ์
7. ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ชาติพันธุ์
8. วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร +ชาติพันธุ์

วัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อสังเคราะห์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีผลการวิจัยดังนี้

การวิเคราะห์อัตลักษณ์ หมายถึง คุณลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่น ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ของลักษณะเฉพาะของ อาหารพื้นถิ่นในทัศนคติของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา อ.เบตง จ.ยะลา เช่น รสชาติ คุณภาพ รูปลักษณ์ เป็นต้น อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ที่ได้มาจาก

การรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลในพื้นที่ พบว่าอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารโดดเด่นที่สุดมากกว่าวัฒนธรรมด้านอื่น ความเชื่อมโยงสัมพันธ์ของอาหารกับอัตลักษณ์หรือความโดดเด่น มีความเชื่อมโยงตั้งแต่ ธรรมเนียม ประเพณี เชื้อชาติ สัญชาติ ความจริงแท้ อัตลักษณ์ ภูมิภาค เพศ ระดับ ระดับชนชั้น การเมือง และเศรษฐกิจ จนสร้างความโดดเด่นให้กับอาหารเหล่านั้นได้ ซึ่งมีการสืบทอดให้สัมผัสได้จนถึงปัจจุบัน เมื่อนำรายชื่ออาหารเหล่านั้นมาจัดเป็นหมวดตามที่ปรากฏในสังคมในพื้นที่ศึกษาสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1) อัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่น 2) อัตลักษณ์ด้านอาหารที่ใช้ประกอบพิธีกรรม

1. อัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่น พบว่า ชุมชนจีนฮากกา เบตง เมื่อพูดถึงอัตลักษณ์หรือความโดดเด่นของชุมชน สิ่งที่ทุกคนตอบหรือให้คำตอบไปในทิศทางเดียวกัน คือ อาหาร

เมื่อกล่าวถึงอาหารคาวของจีนฮากกาเบตง พบว่าจะมีอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ความเป็นจีน ฮากกาเบตง ได้แก่ ลูกชิ้นฮากกา ไก่ต้มเหล้า หมูน้ำแดง ลูกชิ้นมะละกอ เคาหยกหม่อยช้อย เต้าหู้ยัดไส้ นอกจากนี้ยังพบว่ามีการกล่าวถึงเมนูอาหารหวาน คือ เฉาก๊วย และขนมด่าง ที่ถือว่าเป็นเมนูเฉพาะของคนจีนฮากกาเช่นเดียวกัน

> *"...คือลูกชิ้น ฮากกาเป็นเมนูหลักของครอบครัวทุกวันนี้ทุกคนส่วนใหญ่จะเข้าใจว่าเป็นหมูสับกับมะละกอ หรือหมูสับกับหัวไชเท้าแต่จริง ๆ แล้วมีส่วนผสมที่ประกอบด้วย ปลาหมึกแห้ง กุ้ง ปลา หมู ทุกอย่างหากใส่มากเกินไปเนื้อจะแข็ง ทานไม่อร่อย บางบ้านก็จะใช้ปลาหมึกแห้งมาย่างด้วยถ่าน บางบ้านก็ไม่ทำแบบนี้แต่ละครอบครัวก็จะมีสูตรเดียวกันแต่ต่างกันที่สัดส่วน ..."* (สัมภาษณ์เชิงลึก, กรรมการสมาคมฮากกาเบตง)

> *"...เต้าหู้ยัดไส้ ต่างกันที่เนื้อยัด ของฮากกาจะมี ก็คือ หมู ปลาหมึกแห้ง ปลาอินทรีย์ ในก้อนเดียวกัน ต้นตำรับเต้าหู้ยัดไส้จะเป็นของฮากกา..."* (สัมภาษณ์เชิงลึกชาวบ้านหมู่ที่ 1 ตำบลตาเนาะแมเราะ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา)

"...ลูกชิ้นมะละกอคือลูกชิ้นสามัคคีอ่ะ เพราะเมื่อก่อน ชุมชนหาอยู่กันแบบนี้แหละว่าง ๆ ก็นัดกันทำ คือส่วนมากถ้าทำกินเองไม่ค่อยมีหรอก ส่วนมากนัดกัน อ่ะคุณมีกากหมู ก็เอามา คุณมีมะละกอก็เก็บมาแล้วก็มาร่วมกันทำ นั่งกินกัน..." (สนทนากลุ่ม, ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 1 ตำบลตาเนาะแมเราะ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา)

"...เคาหยก ถ้าจะให้อร่อยจริง ๆ หั่มซ้อย(ผักหั่มซ้อยกอน) หรือผักดำ ต้องมาจากประเทศจีน แล้วก็ต้องล้างให้สะอาด เพราะเกลือเยอะมันไม่ใช่ง่าย ๆ ต้องล้างให้สะอาด ไม่ใช่มาถึงก็กิน กินได้ที่ไหน เค็ม มันต้องต้มน้ำให้มันจืดก่อน หลังจากนั้นค่อยเอาเครื่องใส่เข้าไป ผัดให้นิ่มถึงจะอร่อย ไม่ใช้ต้มแป๊บเดียวกินได้ที่ไหน อาหารของจีนฮากกา ฟูหมัก มี 2 ชนิด เป็นเขา ๆ (แฉก ๆ) จะไม่ขม คนกินในสมัยก่อนเวลากินฟูหมัก จะไม่ใช้มีดสับ เขาจะบิดแทนฟูหมักต้องต้มโจ๊กถึงจะอร่อย ใส่ไข่เข้าไปซักสองฟอง คนแก่บอกว่าต้องบิดอย่างนี้..." (สัมภาษณ์เชิงลึก, รองประธานสมาคมฮากกาเบตง)

"...เฉาก๊วยก็มีของฮากกาเป็นอาหารดั้งเดิมของฮากกาเลย ต้นเฉาก๊วยนี่มาจากเมืองจีน คนที่ทำเฉาก๊วย กม. 4 บอกไว้ เอาใบหญ้าจากจีนมาตั้งไว้ยิ่งนานยิ่งดี ความเหนียวของเฉาก๊วยออกมาได้พอดี คือถ้าปลูกเองที่เบตงได้ก็จะปลูกแล้วแต่ทำไม่ได้มันไม่ขึ้นอย่างน้อย ๆ ต้องมี 3 ปีที่ต้องปลูกและตากตรงนี้..." (สัมภาษณ์เชิงลึก, รองประธานสมาคมฮากกาเบตง)

"...อาหารของฮากกาจริง ๆ ที่ต้องพูดถึงคือต้มไก่ ไก่มีราคาสูง ไก่ต้มเหล้าสะใภ้ฮากกา ตอนคลอดลูก เขาจะเอาไก่ ใส่ขิงแล้วผัด ๆ และเอาเหล้าที่ทำเองลงไป แต่ดีกรีมันไม่สูงไป เอาขิง เหล้าใส่เข้าไป แล้วก็เอามาให้คนที่คลอดลูกกิน กินเป็นเดือนเลย เอาขิงไปผัดให้มันร้อน ๆ ถ้าไก่ดำ

ก็ได้ เอาแค่ปีก เอาแค่น่อง ซี่โครงเอาได้ และใช้เหล้าที่หมักจากข้าวเหนียวดีกรีต่ำ" (สัมภาษณ์เชิงลึก, กรรมการสมาคมฮากกาเบตง)

เมนูที่เป็นอัตลักษณ์อาหารของคนจีนฮากกาในพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ลูกชิ้นฮากกา คนในชุมชนมองว่า ลูกชิ้นมีความกลม ฉะนั้นการทานลูกชิ้นฮากกาหรือทำเมนูลูกชิ้นฮากกาบนโต๊ะอาหารแสดงถึงความกลมเกลียว สามัคคี มักใช้ในงานมงคล โดยเฉพาะงานแต่งงาน อัตลักษณ์ของเมนูลูกชิ้นฮากกาเบตงใช้ปลาหมึกแห้งแทนปลาอินทรีย์ เดิมลูกชิ้นฮากกาใช้ปลาอินทรีย์เป็นส่วนผสม แต่เนื่องจากเบตงเป็นพื้นที่ห่างไกลจากทะเลจึงปรับเปลี่ยนมาเป็นปลาหมึกแห้งแทน

ไก่ต้มเหล้า คนในชุมชนให้ความเห็นว่า เป็นเมนูที่เหมาะกับผู้หญิงหลังคลอดที่ต้องการบำรุงร่างกาย เพราะเมื่อทานเข้าไปจะทำให้มดลูกเข้าอู่เร็ว สร้างความอบอุ่นให้กับร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรง ในปัจจุบัน ถือเป็นเมนูที่คนทั่วไปสามารถทานได้เพื่อบำรุงร่างกาย อัตลักษณ์ของเมนูไก่ต้มเหล้าจีนฮากกาเบตง ใช้เหล้าที่หมักจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นสำคัญคือ ข้าวเหนียวกลางปี ลูกแป้งข้าวหมาก และข้าวแดง ซึ่งข้าวซึ่งผ่านการหมักด้วยเชื้อราสายพันธุ์ Monascus ที่ให้สารสร้างสี ทำให้ข้าวเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม ชาวฮากกา ได้ใช้ ฝุ่งคยุก มานานแล้วเพราะสรรพคุณ เช่น ลดโคเลสตรอรอล บำรุงตับ ลดเบาหวาน ซึ่งคนจีนฮากกาส่วนใหญ่ได้รับการสืบทอดการหมักเหล้าจากบรรพบุรุษ โดยเหล้ามี 2 สี คือ 1) เหล้าสีแดง เกิดจากข้าวแดง 2) เหล้าสีเหลือง เกิดจากยีสต์ ระยะเวลาในการหมัก ประมาณ 45 วัน ซึ่งส่วนผสมของเหล้ามีความแตกต่างกันตามสูตรเฉพาะบ้าน



รูปที่ 1 ลูกชิ้นฮากกา และ ไก่ต้มเหล้า (ถ่ายภาพโดยนักวิจัย)

หมูน้ำแดง คนในชุมชนให้ความเห็นว่า เป็นเมนูมงคล เพราะคนจีนชอบสีแดง และสีแดงคือความสิริมงคล โดยเมนูหมูน้ำแดง มีความพิเศษคือ สีแดงจากสีธรรมชาติของข้าวแดง สามารถซื้อได้ตามร้านยาจีนโบราณในท้องถิ่น **อัตลักษณ์ของเมนูหมูน้ำแดงของคนจีนฮากกาเบตงอยู่ที่การใช้หมูสามชั้น หั่นเป็นชิ้นท่อน ๆ** แล้วผัดกับข้าวแดง จากนั้นตุ๋นให้นิ่ม โดยคนจีนฮากกาส่วนใหญ่จะทำเมนูนี้จากการนำหมูสามชั้นที่ใช้ในการทำพิธีไหว้เจ้าที่คุ้มครองสวน ซึ่งแตกต่างจากหมูน้ำแดงในพื้นที่อื่น ๆ ที่หั่นเป็นแผ่น

ลูกชิ้นมะละกอ คนในชุมชนให้ความเห็นว่า **อัตลักษณ์ของเมนูลูกชิ้นมะละกอคือเป็นอาหารที่ทำมาจากมะละกอดิบค่อนสุก** ซึ่งเป็นผลไม้ที่คนจีนฮากกาในพื้นที่มีการปลูกในบริเวณบ้านค่อนข้างมาก ทั้งนี้ คนจีนฮากกาในพื้นที่อื่นจะเป็นลูกชิ้นหัวไชเท้า อาหารเมนูนี้เป็นอาหารว่างสำหรับรับประทานทานเล่น พื้นที่เบตงเป็นพื้นที่ตั้งอยู่ในภูเขาล้อมรอบไปด้วยป่า เมื่อเกิดฝนตกหนักอาหารการกินหายาก คนในหมู่บ้านในอดีตมักจะรวมตัวกันเพราะว่างงานไม่ได้ทำการเกษตร จึงนำมะละกอมาปรุงเป็นเมนูลูกชิ้นมะละกอเพื่อรับประทานในบ้านกันเนื่องจากทำง่ายและวัตถุดิบหาไม่ยาก และถือว่าเป็นเมนูสร้างความสามัคคีให้กับคนในชุมชน



รูปที่ 2 หมูน้ำแดง และ ลูกชิ้นมะละกอ (ถ่ายภาพโดยนักวิจัย)

เคาหยกหม่อยซ้อย คนในชุมชนให้ความเห็นว่า เป็นเมนูที่สืบทอดมาจากประเทศจีน ซึ่งในสมัยก่อน เมนูนี้รับประทานในช่วงฤดูหนาว โดยใช้หมูสามชั้นและผักดองจากการถนอมอาหาร ปรุงผสมผสานกันเพื่อสร้างความอบอุ่นให้กับร่างกายในช่วงอากาศหนาว อัตลักษณ์ของเมนูเคาหยกหม่อยซ้อยจีน ฮากกาเบตง คือ ใช้ซีอิ๊วโบราณสูตรเบตง ไม่ใส่เต้าหู้ยี้ ส่วนพื้นที่อื่นจะใส่เผือกแทนหม่อยซ้อย

เต้าหู้ยัดไส้ คำว่า “ย้องแท้วฟู้” หรือ “ย่งเต้าฟู่” นั้น หมายถึง “เต้าหู้ยัดไส้” ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ทำไส้มักจะเป็นหมูสับ และเต้าหู้ที่ใช้ ก็อาจเป็นเต้าหู้ขาว หรือ เต้าหู้ปัอก ซึ่งเป็นเต้าหู้ที่ทำโดยคนในพื้นที่ ที่สืบทอดวิธีการ วัตถุดิบที่ทำไส้ใช้ส่วนผสมเดียวกันกับลูกชิ้นฮากกานำมายัดไส้ โดยมีวิธีการปรุงหลากหลายวิธี เช่น นึ่ง ทอด ต้ม ตุ๋น ตามแต่ความต้องการผู้บริโภค



รูปที่ 3 เคาหยกหม่อยซ้อย และ เต้าหู้ยัดไส้ (ถ่ายภาพโดยนักวิจัย)

เฉาก๊วย เป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมอย่างมากในพื้นที่อำเภอเบตง ซึ่งเป็นขนมที่ทำมาจากหญ้าเฉาก๊วย ผสมกับน้ำด่างและแป้งมัน ผ่านกระบวนการทำอย่างพิถีพิถัน อัตลักษณ์ของเฉาก๊วยเบตงคือการใช้น้ำเย็นจากภูเขาในการผลิต ซึ่งเป็นน้ำบริสุทธิ์ ลักษณะเฉาก๊วยมีกลิ่นหอม มีสรรพคุณด้านการแก้ร้อนใน เนื้อเหนียวนุ่ม ซึ่งมีการนำมาหั่นเป็นรูปลูกเต๋าราดด้วยน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาลอ้อย และใส่น้ำแข็งบดเพิ่มความสดชื่น

ขนมด่าง เป็นขนมหวานที่ชาวจีนฮากกานิยมรับประทาน อัตลักษณ์ของขนมด่างจีนฮากกาเบตง คือ การแช่ข้าวสารและโม่แป้งเอง ทำให้ได้แป้งที่สดและใหม่ เนื้อขนมมีความเหนียวนุ่ม และมีกลิ่นหอมมากกว่าแป้งสำเร็จรูป วิธีการรับประทานขนมด่างจะรับประทานทานคู่กับน้ำตาลอ้อยเคี่ยวและกระเทียมเจียว



รูปที่ 4 ขนมเฉาก๊วย และ ขนมด่าง(ถ่ายภาพโดยนักวิจัย)

2. อัตลักษณ์ด้านอาหารที่ใช้ประกอบพิธีกรรม พบว่า ผู้ให้ข้อมูลมีการกล่าวถึงประเพณีที่ได้ปฏิบัติกันอยู่ในพื้นที่แต่ละประเพณีดังกล่าวผู้ให้ข้อมูลต่างมองว่าเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาเบตงอย่างแท้จริงคือ ประเพณีไหว้เจ้าที่สวน ประเพณีการไหว้บรรพบุรุษ โดยการทำพิธีประเพณีไหว้เจ้าที่สวน การไหว้บรรพบุรุษนั้น อัตลักษณ์ที่สำคัญของอาหารที่ต้องมีการนำแพะเข้ามาร่วมเป็นส่วนประกอบของไหว้ร่วมด้วย เนื่องจากพื้นที่ดังกล่าวในอดีตเป็นพื้นที่ประวัติศาสตร์ที่อาจมีชาวมุสลิมหรือชุมชนมุสลิมอาศัยอยู่มาก่อนที่คนจีนฮากกาจะอพยพมาอาศัยอยู่ จึงเป็นความเชื่อของคนในชุมชนที่หากมีพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับชาวมุสลิมก็จะนิยมนำแพะมาไหว้ร่วมด้วย ดังคำกล่าวที่ว่า

"...จะมีวันสำคัญของคนฮากกา คือวันไหว้บรรพบุรุษที่หอสุคติ ปีนึงมันจะมีสองครั้ง สมมุติว่าบางคนที่เสียชีวิตที่บ้านไม่สะดวกตั้งป้ายวิญญาณที่บ้านก็ตั้งที่หอสุคติได้ อยู่ตรงข้ามหน้าวัด เขาเรียกว่าหอสุคติฮากกา ในวันไหว้บรรพบุรุษทุก ๆ ปี ต้องมีของเซ่นไหว้เซ่นหมู แพะทั้งตัว แล้วก็ผลไม้ห้าชนิด ขนม พวกหมูย่าง พอย่างเสร็จแล้วเป็นสีทอง ก็มีมันจะมีทอง และแพะเป็นสีขาวก็คือมีเงินที่เอาไว้ไหว้บรรพบุรุษ ผลไม้ก็จะเป็นพวก ส้ม แอปเปิ้ล องุ่น มีอะไรที่หาได้ก็ใส่ ยังไงต้องมีห้าชนิด ห้าสิริมงคล เป็นห้านะไม่มีสี่..." (สัมภาษณ์เชิงลึก, รองประธานสมาคมฮากกาเบตง)

"...ที่ว่าเขาไหว้บรรพบุรุษ เขาบอกว่าจะต้องมี หมูกับแพะ ส้ม แอปเปิ้ลพวกนี้ ชื่อของเขาเป็นชื่อที่มงคล ในการไหว้บรรพบุรุษ ก็ต้องมีการไหว้โต๊ะนิ เจ้าที่สวน นี่ตรงนี้ก็มีอยู่ เขาเรียกแป๊ะกง มีโต๊ะนิอยู่ส่วนใหญ่ในพื้นที่เบตงก็จะเป็นโต๊ะนิ ใช้แพะไหว้เวลาซื้อก็ไม่ใช่ง่าย ๆ นะต้องคนที่เคยซื้อเพราะโดยทั่วไปต้องเป็นอิสลามไปซื้อ ถ้าเราไปซื้อเขาไม่ขายหรอก เขาต้องมีสูตรมีอะไรของเขาก่อนเขาไม่ใช่ขายให้หรอก ส่วนใหญ่จะเป็นเจ้าที่อิสลามเขาจะไม่ไหว้หมู..." (สนทนากลุ่ม, ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 1)



รูปที่ 5 เครื่องไหว้แป๊ะกงที่จะต้องมีทั้งหมูและแพะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการทำพิธี (ถ่ายภาพโดยนักวิจัย)

วัตถุดิบและสภาพแวดล้อมที่มีผลต่อการปรุงอาหาร

ลักษณะการพักอาศัยตามภูเขาหรือเนินเขาจึงสอดรับกับวิถีชีวิตของชาวจีนฮากกาในเบตงซึ่งเป็นพื้นที่ท่ามกลางหุบเขาเนินเขาและป่าไม้อันอุดมสมบูรณ์ รวมถึงสภาพอากาศที่มีฝนตกอย่างสม่ำเสมอในรอบปี ส่งผลต่อรูปแบบการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นสำคัญและส่งผลต่อวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตจากการเกษตรที่ปลูกอยู่ทั่วไป เช่น การทำลูกชิ้นมะละกอ ซึ่งเป็นหนึ่งในอาหารยอดนิยมที่มักทำกินกันในครัวเรือน ข้อมูลจากการสัมภาษณ์กล่าวถึงอาหารชนิดนี้ว่า

"*เวลาฝนตกเราจะไม่มีอะไรกิน มีแต่ต้นมะละกอที่ปลูกอยู่หน้าบ้าน...บางทีเราไม่ได้ไปตลาดก็ใช้มะละกอนี้ล่ะ*"

ไม่เพียงสภาพภูมิประเทศที่มีส่วนต่อการผลิตวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหาร เนื่องจากทางภาคใต้เป็นพื้นที่ฝนตกเป็นเวลาหลายวันจนบางครั้งยาวเป็นเดือนส่งผลต่อผลผลิตทางการเกษตรที่ชาวฮากกาปลูกไว้เพื่อบริโภคส่งผลทำให้ขาดแคลนอาหารที่จะนำมาปรุงเพื่อบริโภคในทางตรงกันข้ามยังสร้างข้อจำกัดต่อการแสวงหาวัตถุดิบมาประกอบอาหารซึ่งอาหารจีนฮากกาส่วนหนึ่งมีการใช้ส่วนประกอบเป็นของทะเลหากเป็นของแห้งอย่างปลาหมึกแห้งอาจไม่ประสบปัญหามากนักแต่ถ้าเป็นอาหารทะเลสดอย่างการทำลูกชิ้น ฮากกาซึ่งต้องใช้ปลาอินทรีย์เป็นส่วนประกอบสำคัญก็ไม่สามารถทำได้จึงมีการดัดแปลงด้วยการใช้เนื้อหมูกับปลาหมึกแห้งแทน

ข้อจำกัดในการแสวงหาวัตถุดิบประกอบกับชาวจีนฮากกาส่วนมากผูกพันกับวิถีการเกษตรยังส่งผลต่อการแพร่หลายของอาหารจีนฮากกาซึ่งมีไม่กี่อย่างที่มีการทำขายโดยเป็นส่วนประกอบหรือรวมเป็นเมนูหนึ่งในภัตตาคารเช่นลูกชิ้นฮากกา ยังพบเห็นในรายการอาหารของภัตตาคารชื่อดังในตัวเมืองเบตง

สภาพแวดล้อมที่ส่งผลต่อรูปแบบการประกอบสัมมาอาชีพของชาวจีนฮากกาในเบตงจึงส่งผลต่อการประกอบอาหารที่ใช้ผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น ขณะเดียวกันก็สร้างข้อจำกัดในการแสวงหาวัตถุดิบจากแดนไกลจนทำให้ต้องมีการดัดแปลงอาหารบางอย่างให้เหมาะกับสภาพการณ์ที่เกิดขึ้น รวมทั้งข้อจำกัดดังกล่าวยังส่งผลต่อการแพร่หลายของอาหารอีกหลายอย่างที่มิได้มีจำหน่ายทั่วไปเหลือเพียงการสืบทอดกันในครัวเรือนเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งเป็นสิ่งทำให้อาหารจีนฮากกาในเบตงเป็นสิ่งที่น่าค้นหา

รวมถึงพัฒนาขึ้นมาให้เป็นที่แพร่หลายหากมีแผนการดำเนินงานที่ดีจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งจากภาครัฐและเอกชนและองค์กรในท้องถิ่น



รูปที่ 6 ผักโขมเบตง หรือ ผักฟูหมัก ผักอัตลักษณ์ของชาวฮากาที่ปลูกเกือบทุกบ้านในชุมชนฮากกาเบตง (ถ่ายภาพโดยนักวิจัย)

สรุปและอภิปรายผล

ประการที่ 1 องค์ประกอบและโครงสร้างการตั้งชื่ออาหารจีนฮากกาของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลาในพื้นที่ศึกษาที่เป็นภาษาไทย ผู้วิจัยได้จำแนกโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารโดยปรับจากงานของชนกพร อังศุวิริยะ (2557) ที่วิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารแบ่งเป็น 4 กลุ่มหลักได้แก่ 1ประเภทของอาหาร 2 วิธีการประกอบอาหาร 3ส่วนประกอบของอาหารและ 4ลักษณะของอาหาร เนื่องจากข้อมูลจะมีลักษณะคล้ายในส่วนของคำที่มาประกอบ สำหรับผลการวิจัยองค์ประกอบการตั้งชื่ออาหารจีนฮากกาของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลาในพื้นที่ศึกษาที่เป็นภาษาไทย พบว่ามี 6 องค์ประกอบ คือ 1ส่วนประกอบของอาหาร 2 วิธีการประกอบอาหาร 3 ลักษณะของอาหาร 4 ประเภทอาหาร 5 ชาติพันธุ์ 6 ภาชนะ ซึ่งมีองค์ประกอบเพิ่มจากของ ชนกพร อังศุวิริยะ (2557) จำนวน 2 องค์ประกอบ

การศึกษาโครงสร้างการตั้งชื่ออาหารจีนฮากกาของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลาในพื้นที่ศึกษาที่เป็นภาษาไทยพบว่ามีโครงสร้างการตั้งชื่ออาหาร 27 โครงสร้าง ซึ่งโครงสร้างที่มีการใช้มากที่สุดคือ ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ คณิน แสงสุวรรณ (2564) พบว่ากลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน มีโครงสร้างส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

ชื่ออาหารต่าง ๆ ของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาที่เป็นภาษาไทยที่ปรากฏในเมนูอาหารจีนฮากกาในพื้นที่ศึกษามีหลายรายการ พบว่าองค์ประกอบที่พบมากที่สุดคือส่วนประกอบของอาหาร ที่ใช้บ่งบอกวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารเช่น หมู ปลา ไก่ เต้าหู้ เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับ ชนกพร อังศุวิริยะ (2557) ที่พบว่า ส่วนประกอบของอาหาร คือ วัตถุดิบหลักที่นำมาใช้เพื่อประกอบการทำอาหารจนนำมาเป็นคำเรียกชื่ออาหาร ซึ่งจะปรากฏในตำแหน่งของคำหลักที่เป็นส่วนประกอบหรือวัตถุดิบของอาหาร เช่นเดียวกับงานวิจัยของคณิน แสงสุวรรณ (2564) ที่พบว่าวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารอาหารเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันของคนไทยและคนเวียดนามพบว่าในชื่ออาหารของทั้ง 2 ประเทศ พบ องค์ประกอบของส่วนประกอบของอาหารในชื่ออาหารมากที่สุด ผู้วิจัยมีความเห็นว่าการที่มีองค์ประกอบการนำส่วนประกอบของอาหารมาตั้งชื่ออาหารทำให้ผู้บริโภคอาหารสามารถทราบถึงส่วนประกอบพื้นฐานของอาหารว่า อาหารชนิดดังกล่าวมีส่วนประกอบอาหารอะไรบ้าง ซึ่งอาจจะเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคสามารถเลือกตัดสินใจในการที่จะรับประทานอาหารชนิดดังกล่าวหรือไม่ ด้วยอาจติดเงื่อนไขบางอย่างของผู้บริโภคที่ไม่สามารถรับประทานทีทีส่วนประกอบเหล่านั้นได้ เช่น ผู้บริโภคไม่สามารถรับประทานเต้าหู้ได้เนื่องจากเป็นคนแพ้ถั่ว ก็จะไม่เลือกทานอาหารชนิดนั้น สำหรับโครงสร้างชื่ออาหารก็เช่นเดียวกันเมื่อผู้บริโภคทราบลักษณะโครงสร้างของอาหาร ยิ่งผู้บริโภคเห็นวิธีการประกอบอาหารในชื่อของอาหารว่าเป็นการ ต้ม ผัด ทอด ตุ๋น ก็จะเป็นตัวเลือกในการตัดสินใจที่จะรับประทานอาหารนั้นหรือไม่เช่นกัน เช่น ผู้บริโภคมีภาวะไขมันในเลือดสูงก็อาจจะหลีกเลี่ยงไม่ทานอาหารที่มีคำว่า ทอดในชื่ออาหาร

อาหารตามที่กล่าวมาในการวิเคราห์โครงสร้างจะเป็นอาหารสำหรับบริโภคในครัวเรือนเนื่องจากชาวจีนฮากกาเป็นครอบครัวขนาดใหญ่จึงทำอาหารบริโภคกันเองเพื่อเป็นการประหยัดแต่ทั้งนี้ก็ยังมีบางเมนูที่ทำบริโภคในครัวเรือนแล้วยังทำเพื่อ

การจำหน่ายอีกด้วย อาทิ ลูกชิ้นฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ขนมถ้วยจีน ก๋วยเตี๋ยวฮากกา เคาหยกอบผักดองเค็ม นอกจากนี้ยังมีเมนู ไก่ต้มเหล้า ที่เป็นเมนูเฉพาะสำหรับเป็นเมนูที่เหมาะกับผู้หญิงหลังคลอดที่ต้องการบำรุงร่างกาย เพราะเมื่อทานเข้าไปจะทำให้มดลูกเข้าอู่เร็ว สร้างความอบอุ่นให้กับร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรง สำหรับเมนูที่ใช้ประกอบในพิธีกรรม คือ หมูน้ำแดง เป็นเมนูมงคล เพราะคนจีนชอบสีแดง และสีแดงคือความสิริมงคล โดยเมนูหมูน้ำแดง มีความพิเศษคือ สีแดงจากสีธรรมชาติของข้าวแดง อัตลักษณ์ของเมนูหมูน้ำแดงของคนจีนฮากกาเบตงอยู่ที่การใช้หมูสามชั้น หั่นเป็นชิ้นท่อน ๆ แล้วผัดกับข้าวแดง จากนั้นตุ๋นให้นิ่ม โดยคนจีนฮากกาส่วนใหญ่จะทำเมนูนี้จากการนำหมูสามชั้นที่ใช้ในการทำพิธีไหว้เจ้าที่คุ้มครองสวน ซึ่งแตกต่างจากหมูน้ำแดงในพื้นที่อื่น ๆ ที่หั่นเป็นแผ่น และ เมนูขนมเต่าแดง ที่จะทำในวันมงคลเพราะเชื่อว่าจะได้มีอายุยืนเหมือนเต่า

ประการที่ 2 การสังเคราะห์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลานั้นมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมี เพราะว่าอาหารจีนฮากกาเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันภายในครอบครัว มีความเสี่ยงที่อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมนี้จะสูญหายหากไม่มีการสืบทอด การส่งเสริมอัตลักษณ์วัฒนธรรมนี้สามารถกระทำได้โดยการสร้างการรับรู้แก่คนจากรุ่นสู่รุ่น ผ่านวิธีการถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์จากผู้เชี่ยวชาญสู่กลุ่มเยาวชนที่สนใจอาหารจีนฮากกา กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมการอนุรักษ์และฟื้นฟูที่เหมาะสม เพราะเยาวชนคือซอฟต์พาวเวอร์ของประเทศที่สำคัญ การสังเคราะห์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยงานวิจัยในครั้งนี้เป็นการขับเคลื่อนวัฒนธรรมอาหารผ่านการสังเคราะห์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

กล่าวโดยสรุปว่าอาหารจีนฮากกามีเสน่ห์อยู่ที่เครื่องปรุงหรือวัตถุดิบอันมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทำให้แม้จะหารับประทานได้ไม่ง่ายนักแต่กลับเพิ่มความน่าสนใจและชวนลิ้มลองได้อย่างมาก รายการอาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาแบ่งกลุ่มได้เป็น 2 ประเภท คือ อัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่นและอัตลักษณ์ด้านอาหารที่ปรากฏในพิธีกรรมตามประเพณี

1) อัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่น พบว่า อาหารคาวที่โดดเด่นและเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่น่าสนใจ ได้แก่ 1) ลูกชิ้นฮากกา 2) ลูกชิ้นมะละกอ 3) เคาหยกฮากกา 4) ไก่ต้มเหล้า 5)หมูแดง และ 6) เต้าหู้ยัดไส้ สำหรับเมนูอาหารหวาน คือ เฉาก๊วย และขนมถ้วยโบราณ ที่ก็ถือว่าเป็นเมนูเฉพาะของคนจีนฮากกา

2) อัตลักษณ์อาหารที่ปรากฏในพิธีกรรมประเพณี พบว่า เครื่องไหว้ที่ปรากฏในพิธีกรรมต่าง ๆ ของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกา เช่น ประเพณีการไหว้บรรพบุรุษ จะต้องมีหมูทั้งตัว โดยเชื่อว่าหมู แทนสัญลักษณ์ของทอง แพะทั้งตัว แทนสัญลักษ์ของเงิน ปลาหมึกแห้งขนาดใหญ่ และหนวดยาว แทนสัญลักษณ์ของความคล่องตัวในการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพ และอายุที่ยืนยาวผลไม้อย่างน้อยต้องมี 3 ชนิด เช่น ส้ม แอปเปิ้ล องุ่น เป็นต้น

สำหรับวัตถุดิบและสภาพแวดล้อมที่มีผลต่อการปรุงอาหารการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นสำคัญและส่งผลต่อวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตจากการเกษตรที่ปลูกอยู่ทั่วไปไม่เพียงเรื่องของสภาพภูมิประเทศจะมีส่วนต่อการผลิตวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหาร ในทางตรงกันข้ามยังสร้างข้อจำกัดต่อการแสวงหาวัตถุดิบมาประกอบอาหารซึ่งอาหารจีนฮากกาส่วนหนึ่งมีการใช้ส่วนประกอบเป็นของทะเลหากเป็นของแห้งอย่างปลาหมึกแห้ง โดยทั่วไปนั้น อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเกิดจากสภาพแวดล้อม (ภูมิประเทศ และอากาศ) และวัฒนธรรม (ประวัติศาสตร์ และชาติพันธุ์) ของพื้นที่ทำให้มีผลต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร รสสัมผัส และรสชาติของอาหาร (Harrington, 2005) สอดคล้องกับความคิดเห็นของ Danhi (2003) ที่อธิบายถึงปัจจัยที่ส่งผลต่ออัตลักษณ์ของอาหาร 6 ด้าน ได้แก่ ภูมิประเทศ ประวัติศาสตร์ ความหลากหลายของชาติพันธุ์ วัฒนธรรมการกิน รสชาติ และสูตรอาหาร จากปัจจัยดังกล่าวทำให้อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีลักษณะและรสชาติที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ยังสอดคล้องของกับคำอธิบายสุนี ศักดาเดช (2549)ที่มีว่า

ปัจจัยของอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ได้แก่

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติหรือผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบ บางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้น ซึ่งชาวฮากกาเบตง

มักปรุงอาหารด้วยผักท้องถิ่น คือผักโขมเบตง, ฟูหมักผัก, หมั๊กฉ่อย ผักอัตลักษณ์ของชาวฮากาที่ปลูกเกือบทุกบ้านในชุมชนฮากกาเบตง

2. วิธีการปรุงและการประกอบอาหารมีวิธีทำง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน ซึ่งอาหารแต่ละชนิดของของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา มีวิธีการปรุงและการประกอบอาหารมีวิธีทำง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน จะเป็นการนึ่งกับทอด

3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือน ๆ กันในทุกท้องถิ่น

4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อ แหล่งอาหารธรรมชาติ ทั้งนี้เนื่องจากสภาพความเป็นอยู่ของชาวจีนฮากกาในเบตงผูกพันกับการเกษตรเป็นหลักทั้งนี้อาจสัมพันธ์กับลักษณะภูมิหลังการตั้งถิ่นฐานที่อาศัยอยู่ตามเนินเขาหรือหุบเขาของชาวจีนฮากกาลักษณะการพักอาศัยตามภูเขาหรือเนินเขาจึงสอดรับกับวิถีชีวิตของชาวจีนฮากกาในเบตงซึ่งเป็นพื้นที่ท่ามกลางหุบเขาเนินเขาและป่าไม้อันอุดมสมบูรณ์

5. ลักษณะภูมิอากาศ พื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลามมีสภาพอากาศที่มีฝนตกอย่างสม่ำเสมอในรอบปี ส่งผลต่อรูปแบบการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นสำคัญและส่งผลต่อวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตจากการเกษตรที่ปลูกอยู่ทั่วไปของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา

6. การย้ายถิ่น ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลาเป็นกลุ่มที่อพยพมาจากประเทศจีน จึงนำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองไปใช้ในแหล่งที่อยู่ใหม่ และเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องอำนวยความ สะดวกมากมาย ในประเด็นนี้มีบางผู้ประกอบการสร้างนวัตกรรมเพื่อลดแรงในการผลิต เช่น ร้านเฉาก๊วยบ้านไม้

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จากเดิมสังคมของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาอำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นครอบครัวขนาดใหญ่อยู่ร่วมกัน แต่ในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงโดยส่วนใหญ่เป็นผู้ใหญ่และคนชราที่ยังอยู่ในพื้นที่ ส่วนคนรุ่นใหม่ออกไปทำงานต่างจังหวัด

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ถือเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออัตลักษณ์อาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาน้อยมาก

อัตลักษณ์อาหารของชาวจีนฮากกามีความเชื่อมโยงกับพื้นที่ โดยมีการใช้วัตถุดิบหลักเป็นผักท้องถิ่นและผักที่นำเข้ามาปลูกเอง เช่น ผักโขมเบตง หรือ ผักฟูหมัก โกศจุฬาลัมพี มะละกอ เผือก หัวไชเท้า ส่วนเนื้อจะเป็นเนื้อหมูและไก่ สำหรับอาหารทะเลจะเน้นเป็นอาหารทะเลแห้ง เช่น ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง ไม่ค่อยเป็นอาหารทะเลสด เนื่องจากพื้นที่เบตงไม่มีทะเล การรับประทานอาหารโดยส่วนใหญ่จะนิยมอาหารเมนูของชาวฮากกา เนื่องจากอาหารใต้เป็นอาหารที่มีความเผ็ด รสชาติเข้มข้นจึงไม่ถูกปากของชาวฮากกามากนักเพราะชาวฮากาจะนิยมทานเมนูที่เป็น ซุป ต้ม หรือ นึ่ง

ความเชื่อมโยงสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับอัตลักษณ์ ธรรมเนียม ประเพณีของอาหารถูกโยงยึดกับอัตลักษณ์ตั้งแต่เชื้อชาติ สัญชาติ ความจริงแท้ อัตลักษณ์ ภูมิภาค เพศ ระดับ ระดับชนชั้น การเมือง และเศรษฐกิจหรือที่เรียกว่าวิถีอาหาร (Foodways) วิถีอาหารคือรูปแบบสังคม พฤติกรรมด้านอาหารที่มีลักษณะร่วมกันของกลุ่มชุมชน วัฒนธรรมเดียวกันวัฒนธรรมอาหารเป็นแหล่งกำเนิด หลักของอัตลักษณ์ ส่วนประกอบหลักและอาหารจานหลักที่สามารถเปลี่ยนมาเป็นสัญลักษณ์อันมีความหมายสำหรับคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวได้อาหารมีความสอดคล้องสัมพันธ์กับกลุ่มคนและภูมิศาสตร์ รูปแบบอาหาร ถูกเชื่อมโยงถึงคนพื้นเมืองและภูมิภาคซึ่งอาหารบางประเภทเอาชื่อของสถานที่มาตั้งเป็นชื่ออาหาร รสชาติ ภาพลักษณ์ รูปแบบอาหาร และสถานที่แหล่งกำเนิดของอาหารเป็นสิ่งที่ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ กลุ่มคน จากสถานที่นั้น ๆ

กิตติกรรมประกาศ

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง การขับเคลื่อนซอฟต์พาวเวอร์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาในสังคมพหุวัฒนธรรม อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ซึ่งได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ 2566 ขอขอบคุณคณะกรรมการสำนักงานการวิจัยแห่งชาติที่ให้โอกาสสนับสนุนทุนในการดำเนินงานวิจัยนี้ ขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาที่สนับสนุนและส่งเสริมการทำวิจัย อำนวยความสะดวกด้านสถานที่และอุปกรณ์

ในการทำวิจัย ขอขอบคุณภาคีเครือข่ายทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชน รวมทั้งกลุ่มตัวแทนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาที่อาศัยในหมู่ที่ 1 บ้านจาเราะปะไต และหมู่ที่ 2 บ้านบ่อน้ำร้อน ตำบลตาเนาะแมเราะ อำเภอเบตง จังหวัดยะลาที่ให้ความร่วมมือตั้งแต่ต้นจนสิ้นสุดโครงการวิจัยเป็นอย่างดี

References

Chonakorn Angsuwiriya. (2557). "Analysis of the Structure of Local Southern Thai Food Names in Hat Yai District, Songkhla Province." *Journal of Arts, Prince of Songkla University*, 7(1), 17 – 30. [in Thai]

Danhi. (2003). *What is your country's culinary identity? Culinology Currents*, Winter 2003, 4-5.

Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 129-152.

Huang, Y.X (2014). *The Hakka People in Betong and the Development of Rubber Plantation in Thailand*. Taiwan : National Central University. 96-105

Kanin Saengsuwan. (2564). "*Naming Vietnamese Food in Thailand [Unpublished Bachelor's Thesis].*" Silpakorn University. [in Thai]

Ma Guitong. (2021). The Development of the Hakka Chinese Network in the Southern Region of Thailand. *Rusamilae Journal*, 42(2), 6-36. [in Thai]

Nursita Persala, Niwat Sawatkaew and Weerasak Persala. (2015). Betong: The Path to Strength. *Journal of the King Prajadhipok's Institute*, 13(2), 41-61. [in Thai]

Office of Statistical. Yala Province. (2020). *Population from Registration, Rate of Change and Population Density by District, 2016 – 2020*. Retrieved January 11, 2024 from https://yala.nso.go.th/images/report/social/1/1.pdf[in Thai]

Office of Industrial Economics, Yala Province. (2021). *The Operational Plan for Industrial Development in Yala Province for the Year 2021*. Retrieved November 15, 2023 from https://yala.industry.go.th/th/cms-of-88 [in Thai]

Operations Coordination Center 5, Internal Security Operations Command. (2021). *OTOP Tourism Village and the Hakka Betong Way of Life*. Retrieved June 16, 2023, from https://isoc5.net/articles/view/314 [in Thai]

Suriya Wanlapaphirom (2010). *The Identity of Thai-Chinese People in Betong District*. Master of Public Administration Thesis. Chonburi: Burapha University. [in Thai]

Worasak Mahatthanobol. (2012). "*Hakka*" *Means* "*Chinese Teochew*". 4th edition. Bangkok: Department of International Relations, Faculty of Political Science, Chulalongkorn University. Pages 66, 141-144. [in Thai]