

วัฒนธรรมอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของ ชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

นารีรัตน์ วัฒนเวฬุ

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
nareerat.s@psu.ac.th

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มุ่งศึกษาเรื่องอาหารและวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาวิจัยคือ ชาวไทยเชื้อสายจีนที่มีถิ่นกำเนิดในอำเภอเบตง เป็นผู้รู้เกี่ยวกับอาหารโต๊ะจีนและวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีน โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์ และการสังเกต ผลการศึกษาพบว่า ด้านอาหารประกอบด้วย อาหารคาว อาหารหวาน หรือผลไม้ และเครื่องดื่ม สำหรับวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหาร ได้แก่ (1) วัฒนธรรมด้านความเชื่อที่สะท้อนความเป็นสิริมงคลมากที่สุด (2) วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ พบว่าอาหารและสุราเป็นเครื่องมือวัดฐานะทางเศรษฐกิจของเจ้าภาพได้เป็นอย่างดี (3) วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ เห็นถึงความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติ และความสัมพันธ์กับบุคคลอื่นภายในชุมชนที่มีการช่วยเหลือและมีกิจกรรมสร้างความสามัคคี (4) วัฒนธรรมด้านการบริโภค สะท้อนให้เห็นถึงอาหารที่มีประโยชน์ รสชาติที่เน้นจัด แต่กลมกล่อม ศิลปะในการจัดลำดับอาหารต่างชนิดเพื่อ

ลดความเลี่ยน รวมถึงมารยาทในการรับประทานอาหารที่แสดงถึงการให้ความเคารพผู้อาวุโส และ (5) วัฒนธรรมด้านภาษา ส่งผลต่อการใช้คำทั้งภาษาพูดและภาษาเขียนโดยสะท้อนจากชื่ออาหาร ทั้งนี้อาหารและวัฒนธรรมเหล่านี้ให้คุณค่าและประโยชน์ต่อผู้ปฏิบัติทั้งในด้านจิตใจ ร่างกาย ครอบครัวและเครือญาติ สังคม เศรษฐกิจ และการท่องเที่ยว ส่วนปัจจัยที่ทำให้อาหารและวัฒนธรรมเหล่านี้ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของตนไว้ได้เกิดจากปัจจัยด้านภูมิศาสตร์ชาติพันธุ์ ทรัพยากร และจำนวนประชากร

คำสำคัญ: อาหารไต้หวัน; วัฒนธรรมจีน; งานฉลองมงคลสมรส; ชาวไทยเชื้อสายจีน

Chinese food culture in wedding party of the Thai Chinese in Betong District, Yala Province, Thailand

Nareerat Watthanawelu

Faculty of Humanities and Social Sciences
Prince of Songkla University
nareerat.s@psu.ac.th

Abstract

This research is emphasis on a study of Chinese food and culture which reflected through Chinese foods in wedding party of the Thai Chinese in Betong District, Yala Province. The data used in this research were collected from article, interview, and observation. In this study, five Thai-Chinese people which born and lived in Betong District were selected as the interviewees. All interviewees also have a good knowledge about Chinese foods and cultures. In this research, it can be observed that Chinese foods in wedding party consists of appetizer, main dishes, sweet and fruits, and drinks.

From this study, five Chinese cultures reflected from foods in wedding party are considered and the result has shown as following: (1) Culture in beliefs reflecting the most fortune, (2) Culture in economics, it can be found that foods and drinks

(spirits) are used to judge the economics status of the party host, (3) The culture in social relations aspect has reflected in two levels of social relations, both are family and kin relations and relations with other members in the community for helping each other and having unity, (4) Culture of consumption, it reflecting the beneficial foods, usually with a mild taste, art of arranging different foods to reduce the greasy, and including dining courtesy representing a respect for elders, and (5) Culture in language, it can be observed that the use of both spoken and written languages reflected through the name of foods.

Finally, it can be concluded that these foods and cultures are valuable and useful for participants in term of mental, physical, family and relatives, social, economic and travel. The factors that make these foods and cultures still retain its identity in this study area are geography, ethnicity, resources and population.

Keywords: Chinese food; Chinese culture; wedding party; Thai Chinese

บทนำ

จีนเป็นชนชาติที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 5,000 ปี ชาวจีนเข้ามาติดต่อสัมพันธ์และตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยมานาน “เข้าใจกันว่าเริ่มเข้ามาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซ้องใต้ คือ เมื่อ พ.ศ. 1822”¹ (ดร.ณัฏฐ์ แก้วมั่ง และคณะ, 2529, น.816 อ้างถึงใน โสภารวรรณ รัตนดิกล ฌ ภูเก็ต, 2538, น.5) แต่จูเจียฉิน² (Zhu Jieqin, 2008, น.85) กล่าวว่า ไทยติดต่อสัมพันธ์กับจีนตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่น (ก่อนปี ค.ศ. 206-ค.ศ. 220) โดยชาวจีนที่เข้ามาในไทยช่วงแรกมักเดินเรือมาค้าขาย ต่อมาเห็นว่าไทยค่อนข้างเปิดเสรีสำหรับชาวจีน อีกทั้งมีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้เข้ามาตั้งรกรากและมีภรรยาเป็นหญิงไทยไม่น้อย ชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานส่วนใหญ่มาจากเขตตะวันออกเฉียงใต้ของจีนเนื่องจากเป็นพื้นที่ติดต่อกับทะเล ได้แก่ มณฑลกลวงต้ง มณฑลยูนนาน และเกาะไหหลำ พวกเขาหนีภัยสงครามและสภาพความยากจนในประเทศมาอย่างเลื้อยพันหมอนใบ แต่ด้วยความมานะอดทน ประหยัดอดออม อ่อนน้อมถ่อมตน ทำให้กลายเป็นคนคบดีหรือเป็นขุนนางรับใช้ชาติไทยจำนวนไม่น้อย นอกจากนี้พวกเขายังสามารถเข้ากับคนไทย วิถีชีวิตของคนไทย มีการหลอมรวมทางเชื้อชาติและวัฒนธรรม จนปัจจุบันต้องยอมรับว่าชาวจีนอพยพและลูกหลานของพวกเขาที่เป็นคนไทยเชื้อสายจีนเป็นกลุ่มคนที่คุ้มครองธุรกิจไทย นำพาเศรษฐกิจไทยให้ก้าวสู่ยุคโลกาภิวัตน์

ในอดีตชาวจีนได้อพยพเข้ามาอาศัยทั่วทุกภูมิภาคของไทยโดยเฉพาะแถบภาคกลางและภาคใต้ เนื่องจากการคมนาคมสะดวกกว่าภูมิภาคอื่น โดยเฉพาะการคมนาคมทางน้ำ ดังที่สืบแสง พรหมบุญ (2525, น. 119) กล่าวถึงการอพยพเข้ามาของชาวจีนบริเวณภาคใต้ของไทยว่า

¹ ราชวงศ์ซ้องใต้ (南宋) ปกครองจีนตั้งแต่ปี ค.ศ. 1127-1279 (พ.ศ. 1670-1822) ตรงกับสมัยอาณาจักรสุโขทัย (พ.ศ. 1792-2126) ของไทย

² บทความนี้ใช้รูปแบบการถอดเสียงภาษาจีนกลางของคณะกรรมการสืบค้นประวัติศาสตร์ไทย ในเอกสารภาษาจีน สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี. (2543). เกณฑ์การถ่ายทอดเสียงภาษาจีนแมนดารินด้วยอักษรวิไทย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

“พ่อค้าชาวจีนซึ่งดำเนินธุรกิจการค้าอยู่ระหว่างไทยกับจีนนับตั้งแต่สมัยสุโขทัย และก่อนการสถาปนาอยุธยาขึ้น ได้ค่อย ๆ เข้ามาตั้งถิ่นฐานในไทยอย่างช้า ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางตอนใต้และแถบอ่าวไทย”

อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นอีกพื้นที่หนึ่งของภาคใต้ที่มีชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานจำนวนมาก การบุกเบิกตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในเบตง ยังไม่พบเอกสารหรือหลักฐานอื่น ๆ ที่ชัดเจนถึงปีที่เข้ามา แต่จากคำบอกเล่าของบรรพบุรุษ บันทึกส่วนตัวจดหมายที่ส่งถึงกันระหว่างคนที่อยู่ประเทศจีนและผู้ที่เข้ามาอยู่ในเบตง กองทะเบียนคนต่างด้าว และสำนักงานด่านตรวจคนเข้าเมือง คาดว่าชาวจีนเดินทางเข้ามาเบตงช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ถึงต้นศตวรรษที่ 20 หรือระหว่างปี พ.ศ. 2423-2473 หรือกว่า 130 ปีมาแล้ว โดยเส้นทางแรกเดินทางด้วยเรือจากจีนขึ้นฝั่งที่มาเลเซียและเดินทางขึ้นทางเหนือของมาเลเซียจนถึงเบตง เส้นทางที่สองคือเดินทางมาจากตอนเหนือของเบตง (สุริยะ วัลลภาภิรมย์, 2553, น. 13-14)

เป็นที่ทราบกันดีว่าชาวจีนมีประเพณีวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน แม้ในดินแดนโพ้นทะเลยังเห็นสิ่งต่าง ๆ ที่สะท้อนความเป็นจีน อาทิ เทศกาลในรอบปี ประเพณีแต่งงาน ประเพณีงานศพ รวมถึงอาหารจีน สิ่งเหล่านี้รวมถึงวัฒนธรรมที่สะท้อนออกมาทำให้เราเข้าใจวิถีชีวิต ทศนคติ และค่านิยมของพวกเขາได้อย่างถูกต้อง ดังที่ พระยาอนุমানราชชน (2514, น.10 อ้างถึงใน โสภารรรณ รัตนดิลก ณ ภูเก็ต, 2538, น. 1) กล่าวไว้ว่า

“การมองชนชาติใดมีความเป็นอยู่หรือวัฒนธรรมเป็นอย่างไรก็ขึ้นอยู่สิ่งต่าง ๆ ที่ชนชาตินั้นปรับปรุงแต่งสร้างขึ้นหรือทำขึ้น อันมีลักษณะออกมาให้เห็นได้ในของชนชาตินั้น”

ในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตง สิ่งสำคัญที่ขาดไม่ได้คืออาหารแบบโต๊ะจีน ซึ่งถือเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่สืบทอดเรื่อยมา ทั้งยังสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าด้านความคิด ความเชื่อ และวิถีชีวิตของพวกเขาได้เป็นอย่างดี อีกทั้งเบตงมีชาวไทยเชื้อสายจีนจำนวนมาก ประมาณร้อยละ 37.5 ของจำนวนประชากรทั้งหมด โดยแบ่งตามภาษาจีนถิ่นได้ 5 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ ชาวจีนกวางไส ชาวจีนแคะ ชาวจีนกวางตุ้ง ชาวจีนแต้จิ๋ว และชาวจีนฮกเกี้ยน (วีระพันธ์ ไชยศิริ,

2542, น. 29) ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจจะศึกษาอาหารที่ใช้ในการจัดโต๊ะจีนและวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา เพื่ออนุรักษ์ ส่งเสริมและเผยแพร่สืบไป โดยเฉพาะเพื่อเป็นแนวทางในการปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อท้องถิ่นทั้งภาครัฐและภาคเอกชน เช่น การส่งเสริมด้านอาชีพ การท่องเที่ยว การต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองที่เป็นชาวจีนเพื่อจัดอาหารให้สอดคล้องกับความคิดความเชื่อของชาวจีน

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
2. เพื่อศึกษาอาหารที่ใช้จัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
3. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบสภาพทั่วไปของการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
2. ทำให้ทราบอาหารที่ใช้จัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
3. ทำให้ทราบวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
4. เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อท้องถิ่น เช่น การส่งเสริมด้านอาชีพ การท่องเที่ยว

ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการวิจัย ดังนี้

1. ขอบเขตด้านพื้นที่

ผู้วิจัยศึกษางานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ที่จัดขึ้นในโรงแรม ร้านอาหาร ภัตตาคาร สมาคมจีน หอประชุม โรงเรียนหรือศาลาประชาคม ในเขตเทศบาลตำบลเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

2. ขอบเขตด้านเวลา

ผู้วิจัยศึกษางานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ในรอบ 1 ปี คือ ตั้งแต่เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2558 ถึงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2559

3. ขอบเขตด้านเนื้อหา

สภาพทั่วไปของการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน อาหารที่ใช้จัดเลี้ยงโต๊ะจีน และวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

นิยามศัพท์

อาหารโต๊ะจีน หมายถึง วัฒนธรรมการทานอาหารของชาวจีนอย่างหนึ่ง โดยนั่งเก้าอี้ล้อมโต๊ะทรงกลม มักนั่งโต๊ะละ 10 คน อาหารส่วนใหญ่ปรุงแต่งตามวัฒนธรรมจีน จัดเป็นชุดประมาณ 9-10 รายการ มักจัดในมื้อเย็น ตั้งแต่เวลาประมาณ 17.00-20.00 น.

ชาวไทยเชื้อสายจีน หมายถึง คนไทยที่มีบรรพบุรุษเป็นชาวจีนและอาศัยอยู่ในพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วิธีดำเนินการวิจัย

1. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย ประกอบด้วย ผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์แบบเป็นทางการ กำหนดให้เป็นคนไทยเชื้อสายจีนที่มีถิ่นกำเนิดในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา และเป็นผู้รู้เกี่ยวกับอาหารโต๊ะจีนและวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีน ได้แก่ ผู้ประกอบการอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรส ผู้ที่เคยเป็นเจ้าภาพในงานฉลองมงคลสมรสแบบโต๊ะจีน จำนวน 5 คน รวมถึงผู้วิจัยเข้าไปสังเกตการณ์และสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการผู้เข้าร่วมงานมงคลสมรสคนอื่น ๆ ที่กำหนดให้เป็น

คนไทยเชื้อสายจีนตามโอกาสที่เหมาะสม

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย นอกจากเครื่องมือมนุษย์ (Human Instruments) หมายถึงผู้วิจัยที่ต้องเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการต่าง ๆ วิเคราะห์ สรุปและอธิบายผลจากการวิจัย ยังมีอุปกรณ์ช่วยเก็บบันทึกข้อมูล ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ สมุดบันทึก โทรศัพท์มือถือที่เป็นทั้งเครื่องมือสื่อสาร เครื่องบันทึกเสียง และเครื่องบันทึกภาพ ทั้งนี้ในการสัมภาษณ์ผู้วิจัยไม่ได้สัมภาษณ์ตามโครงสร้างของแบบสัมภาษณ์อย่างเคร่งครัด เนื่องจากต้องการให้ผู้ให้ข้อมูลรู้สึกผ่อนคลายและเล่าเรื่องราวอย่างเป็นกันเอง

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

วิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยดำเนินการดังนี้

3.1 ข้อมูลเอกสาร ศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการวิจัยและนำมาประกอบการเขียนรายงานการวิจัย

3.2 ข้อมูลภาคสนาม เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธีการต่าง ๆ ได้แก่ การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์แบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการและการถ่ายภาพประกอบ การสัมภาษณ์ใช้วิธีการหลากหลาย อันดับแรกเข้าไปสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลโดยตรง และหากต้องการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลหรือข้อมูลที่ไต่ถามความสมบูรณ์นอกจากเข้าไปสัมภาษณ์อีกครั้ง ยังมีการสัมภาษณ์โดยผ่านเครื่องมือสื่อสารหรือสื่อออนไลน์ เช่น โทรศัพท์ โลก

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ถอดความข้อมูลจากเครื่องบันทึกเสียงหรือจากการจดบันทึก นำข้อมูลมาตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ตามขอบเขตด้านเนื้อหา จากนั้นนำมาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ โดยใช้วิธีพรรณนาวิเคราะห์ผ่านการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและข้อมูลภาคสนาม อีกทั้งมีภาพประกอบตามความเหมาะสม

สรุปผลการวิจัย

1. สภาพทั่วไปของการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

1.1 สภาพทั่วไปของการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสในอดีตของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

งานเลี้ยงโต๊ะจีนฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตง เริ่มต้นเมื่อได้ยังไม่พบหลักฐานแน่ชัด แต่จากการสัมภาษณ์พอสืบได้ว่าประวัติหรือจุดเริ่มต้นมีมากกว่า 60 ปีแล้ว โดยระยะแรกมักจัดขึ้นที่บ้านของฝ่ายเจ้าบ่าวและ/หรือเจ้าสาว บัตรเชิญเขียนด้วยพู่กันจีนหรือใช้ขนม ผลไม้แทนบัตรเชิญ การจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจัดขึ้นภายในบ้านและบริเวณบ้าน ส่วนโต๊ะ เก้าอี้ จานชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ มักได้จากการหยิบยืมญาติมิตร ผู้ประกอบอาหารจะขอความช่วยเหลือจากผู้มีฝีมือในการทำอาหารของชุมชนนั้น ๆ ส่วนฝ่ายต้อนรับ ล้างจาน และเก็บกวาดเป็นญาติหรือเพื่อนบ้าน ต่อมาประมาณ 40 ปีก่อนมีโรงแรม ภัตตาคาร และสมาคมจีนเกิดขึ้น ซึ่งเมื่อมีสถานที่จัดงาน กิจกรรมรับเหมาทำอาหารโต๊ะจีนจึงได้เริ่มต้นขึ้นเช่นกัน แต่โดยมากมักเป็นคนที่มีฐานะดีใช้บริการ ขณะนั้นโต๊ะจีนมีราคาโต๊ะละประมาณ 900 บาท ส่วนจำนวนเงินในซองที่ผู้เข้าร่วมงานใส่อยู่ที่ประมาณ 20-40 บาท ช่วงเวลาที่นิยมจัดเลี้ยงคือ 11.00-13.00 น. เนื่องจากเป็นช่วงกลางวันที่ยังสะดวกในการเดินทางกลับที่พัก หากจัดช่วงเย็นหรือค่ำผู้มาร่วมงานอาจกลับที่พักอาศัยไม่สะดวก เนื่องจากหนทางค่อนข้างลำบาก ขาดแคลนยานพาหนะ อีกทั้งไฟฟ้ายังมีไม่ทั่วถึง ในงานฉลองมงคลสมรสทั่วไปมีเพียงอาหารและเครื่องดื่มให้บริการ อาหารเน้นใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีจำนวนอาหารประมาณ 8-10 รายการ เช่น ไก่สับ เคาหยก และแกงจืดลูกชิ้นแคะ ส่วนเครื่องดื่มทำขึ้นเองเช่น โอเลี้ยง เก๊กฮวย

1.2 สภาพทั่วไปของการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสในปัจจุบันของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ปัจจุบันชาวไทยเชื้อสายจีนในพื้นที่ดังกล่าวนิยมจัดเลี้ยงฉลองมงคลสมรสแบบโต๊ะจีนในโรงแรม ภัตตาคาร หอประชุม ศาลาประชาคมหรือสมาคมจีน เนื่องจากสะดวกกว่าจัดที่บ้านเหมือนอดีต ช่วงเวลาที่นิยมจัดเลี้ยงคือ 17.00-20.00 น. ซึ่งเป็นเวลาพักผ่อนหลังจากกรีดยางที่เป็นอาชีพส่วนใหญ่ของคนในพื้นที่ และเป็นเวลาปิดร้านหรือเลิกงานสำหรับผู้มาร่วมงานที่มีอาชีพค้าขายหรือรับราชการ กอปรกับในช่วงหลายปีมานี้มีเหตุการณ์ไม่สงบเกิดขึ้นบ่อยครั้ง

ในปัจจุบันบัตรเชิญมีหลากหลายรูปแบบ ส่วนใหญ่เน้นสิ่งมงคลตามความเชื่อของชาวจีน เช่น สีแดง สีเหลืองทอง ข้อความในบัตรเชิญมีภาษาจีนพิมพ์ร่วมกับภาษาไทย งานจิตรกรรมอาทิ ฉากบนเวทียังมีการตกแต่งเป็นรูปมังกรกับหงส์ นอกจากเพื่อความสวยงามแล้ว ยังแฝงไปด้วยความหมายที่เป็นมงคล ส่วนอักษรจีนที่มักปรากฏให้เห็นเสมอในงานมงคลสมรสไม่ว่าจะเป็นฉากบนเวทีหรือบัตรเชิญ คืออักษร 喜 (ลี่) จำนวน 2 ตัว เรียกว่า 双喜 (ซวงลี่) หมายถึง งานมงคลที่เกิดขึ้นทั้งของฝ่ายชายและฝ่ายหญิง งานพิมพ์และจิตรกรรมเหล่านี้ถือเป็นงานศิลปกรรมที่เป็นผลผลิตที่ล้วนแล้วแต่แฝงอยู่ในวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์ตั้งแต่สมัยโบราณที่ประสงค์ให้ประสบพบเจอแต่สิ่งที่ดีเป็นมงคลทั้งสิ้น เพียงแต่ได้ปรับเปลี่ยนไปตามสภาพการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน

จำนวนคนที่จัดให้นั่งโต๊ะจีนส่วนใหญ่จัดโต๊ะละ 10 คน และจัดโต๊ะสำรองไว้ประมาณร้อยละ 5 ด้านอาหารยังคงเน้นใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและยังคงมีอาหารที่มีชื่อเสียงเหมือนในอดีต เช่น ไก่สับ เคาหยก และแกงจืดลูกชิ้นแคะ ขณะเดียวกันได้เพิ่มความพิถีพิถันมากขึ้น เช่น ไก่สับ จะเอากะดุกไก่ออกเพื่อให้ทานง่าย สำหรับจำนวนเงินที่ใส่ในซองสามารถพิจารณาจากความสนิทสนมกับเจ้าภาพ มาร่วมงานกันกี่คน รวมถึงครอบครัวเจ้าภาพเคยมาร่วมงานเลี้ยงของฝ่ายตนหรือไม่ และใส่ซองจำนวนเท่าใด ซึ่งเมื่อใส่เงินไม่ควรน้อยกว่าที่อีกฝ่ายให้มา ส่วนราคาอาหารโต๊ะจีนในปัจจุบัน (รวมเครื่องดื่ม เช่น น้ำอัดลม น้ำเปล่า โซดา แต่ไม่รวมสุรา) โดยทั่วไปราคาประมาณ 4,000 - 5,000 บาทต่อโต๊ะ และราคาจะสูงขึ้นหากมีอาหารที่ประกอบด้วยวัตถุดิบราคาแพง เช่น ปลิงทะเล เป๋าฮื้อ นอกจากนี้ ในงานยังประกอบด้วยสีสันบนเวที ทั้งฉาก พิธีกร การอวยพรของผู้อาวโส การร้องเพลง การแสดง และการร่วมบริจาคทรัพย์เพื่อสมทบหรือช่วยเหลือองค์กรการกุศลต่าง ๆ เช่น สมาคมจีน มูลนิธิ ตระกูลแซ่ พิธีกรและการอวยพรของผู้อาวโสใช้ภาษาจีนและภาษาไทยร่วมกัน สำหรับภาษาจีนใช้ภาษาจีนกลางเนื่องจากชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตงส่วนใหญ่พูดภาษาจีนถิ่นของตนเอง ดังนั้น จึงเลือกใช้ภาษาจีนกลางซึ่งถือเป็นภาษากลางที่ใช้สื่อสารกันทั่วไปในกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตง

กล่าวได้ว่า สภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนไปส่งผลทำให้การจัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตง มีการเปลี่ยนแปลงไปจาก

อดีตที่นิยมจัดเลี้ยงโต๊ะจีนที่บ้านเป็นจัดในโรงแรม กัฏดาการ และสมาคมจีน เป็นต้น เนื่องจากได้รับความสะดวกและมีความพร้อม เครื่องดื่มในอดีตจากทำเองได้เปลี่ยนเป็นน้ำอัดลม โซดา มีพิธิกร การร้องเพลง การแสดงบนเวที และซุ้มดอกไม้เพื่อสร้างบรรยากาศ

2. อาหารที่ใช้จัดเลี้ยงโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีน ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา สามารถแบ่งได้ 4 ประเภท ดังนี้

2.1 อาหารคาว แบ่งได้ 2 ประเภท ได้แก่ อาหารที่รู้จักกันทั่วไป เช่น ผัดผักรวม ปลาเปรี้ยวหวาน ปอเปี๊ยะทอด และอาหารที่มีชื่อเสียงของเบตง เป็นอาหารจีนที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เช่น ไก่สับ เคาหยก และแกงจืดลูกชิ้นแคะ โดยอาหารคาวมีวัตถุดิบหลัก คือ หมู ไก่ และปลา ส่วนวิธีการปรุงมีหลากหลาย โดยสังเกตได้จากชื่ออาหารที่เป็นคำกริยา เช่น ผัด ทอด นึ่ง ตุ่น หรือค่านาม เช่น ซุป แกงจืด ดังนี้

(1) อาหารคาวที่ปรุงด้วยวิธีการต้มหรือนึ่ง เช่น ปลานึ่งซีอิ๊ว ไก่สับ

(2) อาหารคาวที่ปรุงด้วยวิธีการต้มจัดหรือแกงจืด และตุ๋น เช่น ซุปหูฉลาม ซุปกระเพาะปลา แกงจืดลูกชิ้นแคะ เป็ดตุ๋นหัวผักกาดแห้ง

(3) อาหารคาวที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น ปลาเก๋าทอดราดสมุนไพร ปอเปี๊ยะทอด

(4) อาหารคาวที่ปรุงด้วยวิธีการผัด เช่น ผัดกระเพาะหมูเห็ดหอม ผัดเป้าฮื้อเห็ดหอม ผัดผักรวม

(5) อาหารคาวที่ปรุงด้วยวิธีพิเศษ หมายถึงอาหารที่มีวิธีและขั้นตอนการปรุงค่อนข้างซับซ้อน เช่น เคาหยก

2.2 อาหารหวานหรือผลไม้ เป็นอาหารลำดับสุดท้าย ส่วนใหญ่ค่อนข้างเรียบง่าย เน้นความสะดวกในการจัดหาจัดซื้อและราคาไม่สูงนัก เช่น เงาะกระป๋อง ลำไยกระป๋อง ลิ้นจี่กระป๋อง หรือผลไม้รวมตามฤดูกาล เช่น ฝรั่ง สับปะรด มะละกอ แตงโม และองุ่น

2.3 เครื่องดื่ม เป็นส่วนประกอบสำคัญที่ทำให้อาหารโต๊ะจีนมีความสมบูรณ์ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ เครื่องดื่มที่ขอเพิ่มได้ ได้แก่ น้ำเปล่า น้ำแข็ง โซดา น้ำอัดลม และเครื่องดื่มที่ไม่สามารถขอเพิ่มได้เนื่องจากมีราคาแพง คือ สุรา

โดยวางโต๊ะละ 1 ขวด

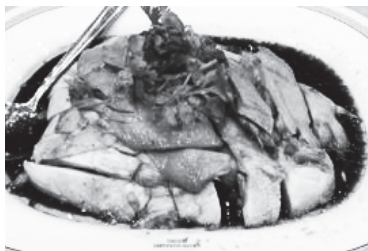
2.4 อุปกรณ์อื่น ๆ แบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) โต๊ะและเก้าอี้ โดยทั่วไปแต่ละโต๊ะจัดที่นั่งสำหรับ 10 คน ประกอบไปด้วยโต๊ะทรงกลม 1 ตัวและเก้าอี้ 10 ตัว

(2) อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ประกอบด้วย

- อุปกรณ์เฉพาะบุคคล ได้แก่ จาน ตะเกียบ ถ้วยแบ่ง ช้อนส้อม และแก้วน้ำ
- อุปกรณ์ส่วนกลางบนโต๊ะ เช่น ถ้วยใส่น้ำจิ้ม กระดาษเช็ดปาก ไม้จิ้มฟัน
- อุปกรณ์ใส่อาหารที่เป็นจานกลม จานเปล จานช่อง ขาม ช้อนกลาง หรือทัพพีที่จัดตามรายการอาหาร ถังหรือกระป๋องใส่น้ำแข็ง และที่คั้นน้ำแข็ง
- อุปกรณ์สำหรับจัดแต่งโต๊ะ เช่น ผ้าปูโต๊ะ ผ้าคลุมเก้าอี้ และโบว์สวมเก้าอี้

จากผลการวิจัยพบว่า อาหารคาวหวานและเครื่องดื่มในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตง มีทั้งที่เหมือนหรือคล้ายคลึงกับงานฉลองมงคลสมรสชาวไทยเชื้อสายจีนในพื้นที่อื่น ๆ และที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งนี้พบว่าการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนฉลองมงคลสมรสมีการนำอาหารที่มีชื่อเสียงของท้องถิ่นขึ้นโต๊ะจีนอย่างน้อย 1 รายการ ได้แก่ ไก่สับ เคาหยก และแกงจืดลูกชิ้นแคะ



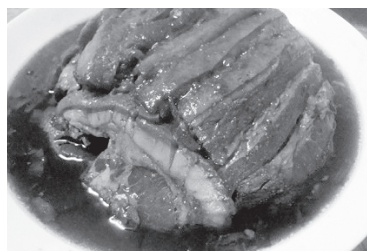
ภาพที่ 1 ไก่สับ



ภาพที่ 2 แกงจืดลูกชิ้นแคะ



ภาพที่ 3 เคาฮกเหือก

ภาพที่ 4 เคาฮกเหือกไช้
(ผักหมักเค็มแห้งชนิดหนึ่ง)

3. วัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

3.1 วัฒนธรรมด้านความเชื่อ จากผลการวิจัยพบว่า อาหารที่วางจานจัดบนโต๊ะจีนสะท้อนความเชื่อเรื่องความเป็นสิริมงคลมากที่สุด ดังรายละเอียดต่อไปนี้

(1) การใช้วัตถุดิบและอาหารที่เชื่อว่าเป็นมงคล ซึ่งสื่อความหมายที่ดีกับคู่สมรส ครอบครัว และผู้ร่วมงาน เช่น อาหารประเภทปลา คำว่า ปลา ในภาษาจีนคือ 鱼 (อู่) แปลว่า เหลือ มีเหลือ เป็นการอวยพรให้มีทรัพย์สินเงินทอง อาหารการกินเหลือกินเหลือใช้ อาหารประเภทหมู หมูมีลักษณะเป็นมงคล คือ รูปร่างอ้วน ตัวสีขาวชมพู เนื้อหมูมีสีชมพู หมายถึง ความอุดมสมบูรณ์ ทั้งข้าวปลาอาหารและทรัพย์สินเงินทอง อาหารโต๊ะจีนหลายอย่างใช้อวัยวะของหมูเป็นวัตถุดิบสำคัญ เช่น ขาหมู ภาษาจีนคือ 猪蹄 (จูถี้) ฟ้องเสียงกับคำว่า 题名 (ถิหมิง) หมายถึง ได้รับการเสนอชื่อให้รับราชการหรือตำแหน่งหน้าที่ที่สูงขึ้น กล่าวคือ มีความหมายอวยพรให้ประสบความสำเร็จในอาชีพการงาน มีเกียรติยศชื่อเสียง ทั้งนี้พบว่า วัตถุดิบและอาหารที่เชื่อว่าเป็นมงคลมักเป็นประเภทเนื้อสัตว์ เนื่องจากนำมาปรุงอาหารได้หลากหลายกว่าผักผลไม้

(2) ชื่ออาหารที่เชื่อว่าเป็นมงคล เช่น รายการอาหารออเดิร์ฟ ใช้ชื่อภาษาจีนว่า 五福喜临门 (อู่ฝูสี่หลินเหมิน) หมายความว่า ความสุขหรือโชคมงคลทั้ง 5 จะเกิดขึ้นกับครอบครัว ได้แก่ อายุมั่นขวัญเย็น อุดมไปด้วยทรัพย์สินเงินทอง

และมากด้วยสถาปนาที่ดี การมีสุขภาพแข็งแรงและอยู่เย็นเป็นสุข การได้อยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดีและพบเจอแต่คนดีส่งผลทำให้ตนเองพลอยเป็นคนดีไปด้วย และการตายอย่างสงบ

(3) ตัวเลขที่เชื่อว่าเป็นมงคล จะเห็นได้ชัดเจนในเรื่องของจำนวนชนิดอาหาร อาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสส่วนใหญ่มี 9-10 รายการ เลข 9 เป็นเลขมงคล เนื่องจากพ้องเสียงกับคำว่า 久 (จิ่ว) มีความหมายว่า ยาวนาน เป็นการอวยพรให้คู่บ่าวสาวครองคู่กันยาวนานมั่นคงตลอดไป ส่วนเลข 10 มีความหมายตรงกับสำนวนจีนว่า 十全十美 (สิ่วเฉวียนสิ่วเหมย์) มีความหมายว่า ครบถ้วนและสมบูรณ์พร้อม จากความเชื่อเกี่ยวกับความเป็นสิริมงคล จะเห็นว่าชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตงยังผูกพันกับรากเหง้าของตน จึงยังคงความเชื่อเหล่านี้ไว้ ทั้งวัตถุดิบอาหาร การตั้งชื่ออาหาร หรือแม้กระทั่งตัวเลขที่บอกถึงจำนวนรายการอาหาร จากผลการวิจัยพบว่า ความเชื่อในเรื่องความเป็นสิริมงคลสัมพันธ์กับคำพ้องเสียงรูปร่างลักษณะ สีกลิ่น และรสชาติของวัตถุดิบหรืออาหาร โดยพบว่าสัมพันธ์กับคำพ้องเสียงมากที่สุด สิ่งเหล่านี้ต่างสะท้อนความคิดและความต้องการของมนุษย์ปุถุชนทั่วไปทั้งสิ้น เช่น การอยู่ดีกินดี มีสุขภาพแข็งแรง เจริญก้าวหน้า มีเกียรติยศชื่อเสียง มั่นคงร่ำรวย และมีอายุยืนยาว

3.2 วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจของชาวไทยเชื้อสายจีนที่เป็นเจ้าภาพงานเลี้ยงโต๊ะจีนฉลองมงคลสมรสและวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจของผู้ประกอบการ สำหรับเจ้าภาพสะท้อนให้เห็นในเรื่องของวัตถุดิบรายการอาหารและสุรา โดยงานฉลองมงคลสมรสจัดขนาดใหญ่หรือเล็ก ประกอบด้วยอาหารชนิดใดและสุราชนิดใด ขึ้นอยู่กับฐานะทางเศรษฐกิจและหน้าตาทางสังคมของเจ้าภาพ หากเจ้าภาพมีฐานะทางเศรษฐกิจดีหรือมีหน้ามิตาในสังคม มักมีอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่มีราคาแพงร่วมด้วย เช่น เป็ดฮื้อ ปลิงทะเล โดยประกอบเป็นอาหาร เช่น เป็ดฮื้อผัดเห็ดหอม ปลิงทะเลต้มขาหมู และใช้สุราขวดหลักพันบาท กล่าวได้ว่า อาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตงนั้น รายการอาหาร วัตถุดิบหลัก รวมถึงสุรา เป็นเครื่องมือวัดฐานะทางเศรษฐกิจและหน้าตาทางสังคมของเจ้าภาพได้เป็นอย่างดี ส่วนวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจของผู้ประกอบการในระดับต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการให้เข้าสถานที่จัดงาน ผู้ประกอบ

อาชีพค้าขาย ที่จะมีรายได้จากการขายวัตถุดิบในการประกอบอาหารโต๊ะจีน การจำหน่ายซื้อหาวัตถุดิบเหล่านี้เป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจของเบงกอลทางหนึ่ง

3.3 วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ ส่งผลต่อความสัมพันธ์ของกลุ่มชน 2 ระดับ ได้แก่ ความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติ และความสัมพันธ์กับบุคคลอื่นภายในชุมชน โดยความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติมีการปรึกษาหารือเพื่อตัดสินใจร่วมกัน เช่น จำนวนชนิดอาหาร รายการอาหาร เมื่อถึงวันงานมักจะร่วมโต๊ะเดียวกัน ซึ่งเป็นการช่วยเหลือและสร้างความสามัคคีทางหนึ่ง ส่วนความสัมพันธ์กับบุคคลอื่นภายในชุมชน เห็นได้จาก

(1) การนั่งโต๊ะทรงกลม สามารถนั่งได้จำนวนมากคนกว่าโต๊ะทรงอื่น พุดคุยเห็นหน้ากันทั่วถึง แสดงถึงความเท่าเทียม อีกทั้งลักษณะทรงกลมของโต๊ะยังสะท้อนถึงความกลมเกลียวสามัคคี

(2) การเล่นเกมชิงเหล้าที่เป็นการชิงไหวชิงพริบในการได้เหล้าไปครอง อันเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ติดบนโต๊ะอาหาร ไม่ว่าผู้ร่วมงานรู้จักกันหรือไม่

(3) การรับรองหรือหาที่นั่งให้ผู้มาร่วมงาน นอกจากเป็นหน้าที่ของครอบครัวและเครือญาติแล้ว หากเจ้าภาพเป็นสมาชิกของสมาคมจีนมักมีเพื่อนฝูงมาดูแล ให้ความช่วยเหลือเป็นอย่างดี

3.4 วัฒนธรรมด้านการบริโภค มีรายละเอียดดังนี้

(1) ด้านอาหาร มีอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต (แป้ง น้ำตาล) โปรตีน (เนื้อสัตว์ ถั่ว) วิตามิน (ผัก ผลไม้) เกลือแร่ และไขมัน (พืชและสัตว์) มีครบทั้งอาหารคาว อาหารหวานหรือผลไม้ และเครื่องดื่ม มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่เน้นอาหารประเภทเนื้อสัตว์เป็นหลัก ผักผลไม้เป็นรอง เนื่องจากเนื้อสัตว์ปรุงอาหารได้หลากหลาย ทั้งยังเน้นทานอาหารที่ปรุงสุก

(2) ด้านรสชาติ เน้นอาหารรสจืดแต่กลมกล่อม นอกจากอาหารลำดับสุดท้ายที่เป็นอาหารหวานหรือผลไม้ที่มีรสหวานนำ ความนิยมรสชาติอาหารเช่นนี้ เนื่องจากบรรพบุรุษที่เป็นชาวจีนส่วนใหญ่อพยพมาจากแถบตะวันออกเฉียงใต้ของจีน อาหารประจักษ์มักมีรสไม่จัดจ้าน มีวิธีการปรุงที่เน้นต้ม ตุ่น นึ่ง และผัด

(3) ศิลปะในการจัดลำดับอาหาร เนื่องจากอาหารโต๊ะจีนเน้นประเภทเนื้อสัตว์ ฉะนั้นการจัดลำดับอาหารจะแสดงให้เห็นถึงศิลปะด้านอาหารอย่างหนึ่ง

คือ ลำดับของการเสิร์ฟอาหารเน้นเนื้อสัตว์ต่างชนิดกันหรือเนื้อผักสลับกันเพื่อลดความเลี่ยน นอกจากนี้สังเกตได้ว่าหากมีรายการอาหารแกงจืดลูกชิ้นแคะมักเป็นอาหารจานสุดท้ายก่อนเสิร์ฟอาหารหวานหรือผลไม้ เนื่องจากลูกชิ้นมีลักษณะเป็นก้อนกลม เป็นสัญลักษณ์แสดงถึงความสามัคคี เป็นการอวยพรให้ทุกคนกลมเกลียวกัน เป็นกุศโลบายในการเตือนสติให้ผู้ทานเห็นความสำคัญของความกลมเกลียวและเป็นการอวยพรให้มีความสามัคคีทั้งคู่สมรสและผู้ร่วมงานก่อนแยกย้ายกลับที่พักอาศัย แต่หากพิจารณาถึงนัยเรื่องอาหาร แกงจืดลูกชิ้นแคะมีส่วนประกอบของน้ำ เมื่อรับประทานอาหารชนิดอื่น ๆ แล้วได้ทานน้ำแกงจืดเพื่อความคล่องคอและเป็นการเตรียมก่อนรับประทานอาหารหวานหรือผลไม้ที่เป็นอาหารลำดับสุดท้าย เพื่อส่งท้ายอวยพรบ่าวสาวให้มีชีวิตคู่ที่หวานชื่นรื่นรมย์เหมือนความหวานของอาหารหวานหรือผลไม้

(4) มารยาทในการรับประทานอาหาร แสดงถึงการให้ความเคารพต่อผู้อาวุโส ถือเป็นวัฒนธรรมและมารยาทบนโต๊ะอาหารที่สำคัญที่ได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษ กล่าวคือ ให้ผู้อาวุโสหรือผู้มีตำแหน่งสูงสุดตักอาหารเป็นคนแรกหรือหากวัยไล่เลี่ยกันทั้งโต๊ะมักขอให้บุคคลอื่นตักอาหารเป็นเกียรติก่อน โดยทั่วไปจะปฏิบัติเช่นนี้เฉพาะอาหารจานแรกเสมือนเป็นการเปิดพิธี เป็นการปฏิบัติเหมือนกับการทานอาหารที่บ้านกับครอบครัว ถือเป็นมารยาทที่ปฏิบัติและยึดถือกันตั้งแต่ระดับครอบครัวจนถึงระดับสังคม

3.5 วัฒนธรรมด้านภาษา ส่งผลต่อการใช้คำหรือถ้อยคำ 2 ลักษณะ ได้แก่ การใช้คำหรือถ้อยคำในภาษาพูดและภาษาเขียนซึ่งสะท้อนในเรื่องของอาหาร โดยในภาษาพูดใช้ภาษาไทยเป็นชื่ออาหาร เช่น ไก่สับ หม่อนไม้ผัดกระเพราหมู ส่วนภาษาจีนพบทั้งรายชื่ออาหารทั้งหมดและบางส่วนของชื่ออาหาร เช่น เคาหยก (扣肉ไค่ว์โร่) แกงจืดลูกชิ้นแคะ (客家名丸汤เค่อจียาหมิงหั่นทัง) นอกจากนี้ชื่ออาหารส่วนใหญ่ใช้คำหรือถ้อยคำที่ฟังเข้าใจง่าย ทำให้ทราบว่าอาหารชนิดนั้นประกอบด้วยวัตถุดิบหลักอะไรหรือมีวิธีปรุงอย่างไร เช่น ปลิงทะเลต้มขาหมู ไก่สับ ส่วนด้านภาษาเขียน งานเลี้ยงบางงานมีเมนูอาหารวางไว้ให้ผู้ร่วมงานทราบรายการอาหาร โดยมีทั้งภาษาไทยและภาษาจีน ซึ่งภาษาจีนพบว่า ยังใช้อักษรจีนระบบตัวเต็มและระบบตัวย่อร่วมกัน แต่ส่วนใหญ่ใช้อักษรจีนระบบตัวย่อ เช่น

ตัวย่อคำว่า 佳肴 (จยาเหยา แปลว่า อาหารรสเลิศ) ใช้เป็นตัวเต็มว่า 佳餚 ตัวย่อคำว่า 五福喜临门 อักษรจีนตัวท้ายใช้เป็นตัวเต็มว่า 五福喜临门 วิธีการปรุงอาหารยังพบคำศัพท์เฉพาะการปรุงอาหารของภาษาจีนถิ่น คือ เยว้อวี่ (粤语) หรือภาษาจีนกวางตุ้ง (广东话) ที่ใช้กันในพื้นที่ส่วนใหญ่ของมณฑลกวางตุ้ง ตะวันออกเฉียงใต้ของมณฑลกวางสี ฮ่องกง และมาเก๊า รวมถึงชาวจีนโพ้นทะเล บางส่วน เช่น คำว่า 焗 (จีวี่) เป็นการปรุงอาหารด้วยวิธีการนึ่งหรืออบ โดยใส่อาหารในภาชนะหนึ่งหรืออบและปิดให้มิดชิด จากนั้นใช้ความร้อนจากไอน้ำหนึ่งหรืออบจนสุก นอกจากนี้ ยังพบภาษาเขียนที่เป็นภาษาจีนกับภาษาไทยไม่ตรงกัน เช่น ภาษาไทยใช้ว่า ไก่สับ แต่ภาษาจีนใช้ว่า 勿洞式切鸡 (อู๋ต้งซื่อเซียจี้) แปลว่า ไก่สับสไตล์เบตงหรือไก่สับเบตง

อภิปรายผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลมีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายผล ดังนี้

ปัจจุบันการจัดงานเลี้ยงโต๊ะจีนฉลองมงคลสมรสในโรงแรม ภัตตาคาร เป็นต้นเป็นที่นิยมของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตง เนื่องจากสะดวก ไม่ต้องเหน็ดเหนื่อย เป็นธุระจัดการเอง เพราะปัจจุบันการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนทำให้ครบวงจร รายการอาหารมีให้เลือกตามแต่เงินทุนที่เจ้าภาพมี สถานที่พร้อม กล่าวคือ จ่ายเงินได้ทุกอย่าง สอดคล้องกับงานวิจัยของ จงจิต กล่อมสิงห์ (2546, น. 156) ที่กล่าวว่างานเลี้ยงฉลองมงคลสมรสส่วนใหญ่จัดในโรงแรมเพราะสะดวกเนื่องจากทางโรงแรมจัดให้ทุกอย่าง

ดังที่ทราบกันดีว่า วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น เมื่อได้รับการสืบทอด สืบสานรุ่นต่อรุ่นจึงกลายเป็นวัฒนธรรมในสังคมนั้น ซึ่งวัฒนธรรมหลายอย่างสามารถสะท้อนความรู้สึก ความต้องการของผู้คนในสังคมนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี เฉกเช่นเดียวกับอาหารคาวหวานที่วางจานจัดบนโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตง ที่แฝงไปด้วยวัฒนธรรมจีนที่แทรกซึมอยู่ทั่วไป เช่น วัฒนธรรมความเชื่อเกี่ยวกับความเป็นสิริมงคลทั้งในเรื่องของการใช้วัตถุดิบและอาหาร ชื่ออาหาร และตัวเลข วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรมด้านสังคมสัมพันธ์ วัฒนธรรมด้านการบริโภค และวัฒนธรรมด้านภาษา ซึ่งเป็นสิ่งที่ถูกปลูกฝัง

และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยสิ่งที่ศึกษาเหล่านี้ได้ให้คุณค่าและประโยชน์ต่อผู้ปฏิบัติ ดังนี้

1. ด้านจิตใจ อาหารคาวหวานในงานเลี้ยงโต๊ะจีนฉลองมงคลสมรสส่วนแฝงความหมายที่เป็นมงคล มีผลต่อจิตใจ รวมถึงวัฒนธรรมความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุดิบ อาหาร และตัวเลขที่เชื่อว่าเป็นมงคล ซึ่งต่างเป็นการสร้างความรู้สึกปลอดภัย อบอุ่นใจ และพร้อมปฏิบัติตามบรรพบุรุษ รวมถึงคาดหวังว่าหากปฏิบัติตามแล้วจะนำมาซึ่งความสงบสุข โชคลาภ ความปลอดภัยทั้งชีวิตและทรัพย์สิน ความเจริญรุ่งเรืองในหน้าที่การงาน และการครองคู่ไปตลอดรอดฝั่ง สำหรับหนุ่มสาวสมัยใหม่จำนวนไม่น้อยแม้ใจไม่ค่อยให้ความสำคัญหรือเชื่อถือมากนัก เนื่องจากไม่สามารถพิสูจน์ได้ว่าจริงเท็จอย่างไรหรือความเชื่อบางอย่างไม่ทราบเหตุผลว่าทำไมต้องปฏิบัติเช่นนั้น แต่กระนั้นต่างยังถือปฏิบัติตามความเชื่อที่มีมาตั้งแต่บรรพบุรุษเพื่อความเป็นสิริมงคล สอดคล้องกับงานวิจัยของ รพีพรรณ ลิ้มปิติ (2544, น. 91) ที่พบว่า ในด้านจิตใจ เมื่อมีความเชื่อและศรัทธาจึงเกิดความสุขสบายใจ ปลอดภัย เป็นสุข และเกิดความมั่นคง แข็งแรง มีหลักยึดเหนี่ยว

2. ด้านร่างกาย อาหารคาวหวานที่จัดวางบนโต๊ะทุกจานต่างอุดมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหาร รสอาหารไม่จัดจ้านที่เน้นกลมกล่อม มีประโยชน์ต่อร่างกาย และครบ 5 หมู่ สอดคล้องกับงานวิจัยของ เสาวรัตน์ โทธิพันธ์ (2550, น. 144) ที่พบว่าอาหารจีนมีบทบาทต่อวัฒนธรรมการบริโภคในสังคมจีนหรือชาวไทยเชื้อสายจีนที่ยังคงความเชื่อที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษในการให้ความสำคัญเรื่องการปรุงอาหารและการรับประทานอาหารที่มุ่งเน้นประโยชน์ คุณภาพ และสรรพคุณของอาหาร เพื่อเป็นยาบำรุงสุขภาพในระยะยาวและต่อเนื่อง ซึ่งจะช่วยให้มีสุขภาพแข็งแรง เกิดสมดุล และปราศจากโรคภัย และสอดคล้องกับงานวิจัยของ รจรินทร์ สิมธาราแก้ว (2550, น. 106) ที่พบว่าการบริโภคอาหารจีนในทางสรรพสินค้า ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับรสชาติอาหารกลมกล่อมไม่เผ็ดและเป็นอาหารที่บำรุงร่างกาย

3. ด้านครอบครัวและเครือญาติ มีการส่งเสริมความผูกพันในครอบครัวและเครือญาติ งานมงคลสมรสเป็นงานสำคัญที่สมาชิกในครอบครัวรวมทั้งเครือญาติ ปกป้องและช่วยเหลือกันทุกขั้นตอน ส่งผลให้เกิดความสามัคคีและผูกพันกัน เช่น

การกำหนดจำนวนและรายการอาหาร เป็นสิ่งที่ต้องหารือเพื่อตัดสินใจร่วมกัน ตั้งแต่ก่อนวันงาน จนกระทั่งถึงวันงานครอบครัวและเครือญาติมักนั่งร่วมโต๊ะเดียวกัน ช่วยกันต้อนรับผู้มาร่วมงาน ซึ่งเป็นการช่วยเหลือและสร้างความสามัคคีในหมู่เครือญาติทางหนึ่ง สอดคล้องกับงานวิจัยของ โสภารวรรณ รัตนดิลก ณ ภูเก็ต (2538, น.84) ที่พบว่า ครอบครัวและเครือญาติให้ความสำคัญและเข้าร่วมพิธีมงคลสมรสทุกขั้นตอน ทำให้ระบบเครือญาติมีความสัมพันธ์อันดีต่อกัน

4. ด้านสังคม มีการส่งเสริมการทำงานร่วมกันและความสามัคคีในชุมชน ทำให้ผู้คนในสังคมอยู่ร่วมกันอย่างสงบสุข เช่น การช่วยเหลือต้อนรับและการหาที่นั่งให้ผู้มาร่วมงาน มารยาทในการรับประทานอาหาร ต่างเป็นการช่วยเหลือพึ่งพา เกื้อกูล และแสดงการเคารพกันในสังคม รายการอาหารแกงจืดลูกชิ้นแคะที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมและโต๊ะที่เป็นทรงกลมต่างเป็นกุศโลบายที่ต้องการให้ผู้คนเห็นความสำคัญของความกลมเกลียว ส่วนเกมชิงเหล้าเป็นสืสันบนโต๊ะอาหารที่ส่งเสริมความสามัคคีและไม่ถือโกรธกัน สิ่งเหล่านี้ล้วนส่งผลทำให้สังคมหรือชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตงอยู่ด้วยกันอย่างถ้อยทีถ้อยอาศัย มีความเป็นพวกพ้อง เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน และทำให้สังคมสงบเรียบร้อย สอดคล้องกับงานวิจัยของ โสภารวรรณ รัตนดิลก ณ ภูเก็ต (2538, น. 85) ที่พบว่า เพื่อนฝูงและผู้คนในชุมชนได้รับเชิญให้มาร่วมเป็นสักขีพยานและรับประทานอาหารร่วมกันในงานมงคลสมรส อีกทั้งมีการพูดคุยทำความรู้จักและเปลี่ยนความคิดเห็นก่อให้เกิดสังคมสัมพันธ์ขึ้นอย่างกว้างขวาง

5. ด้านเศรษฐกิจ การประกอบธุรกิจค้าขายวัตถุดิบในการประกอบอาหารโต๊ะจีนมีผลทำให้สภาพเศรษฐกิจในเบตงมีความคล่องตัว มีเงินสะพัดในท้องถิ่น นับเป็นการสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง อีกทั้งส่งผลทำให้เกิดมีการประสานสัมพันธ์ กระชับไมตรีระหว่างกันเป็นอย่างดี สอดคล้องกับงานวิจัยของ นุจรี สงวนศักดิ์ (2539, น. 154) ที่พบว่า การซื้อวัตถุดิบหรืออาหารเพื่อนำมาใช้ประกอบพิธีกรรมในอำเภอเมืองปัตตานี ส่งผลต่อเศรษฐกิจของคนไทยเชื้อสายจีนและผู้ประกอบอาชีพค้าขายวัตถุดิบหรืออาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรม สำหรับคนไทยเชื้อสายจีนนั้นมีรายจ่ายในเรื่องของวัตถุดิบหรืออาหารที่ใช้ในพิธีกรรม ส่วนผู้ที่มิใช่อาชีพค้าขายจะมีรายได้จากการขายวัตถุดิบหรืออาหารที่นำมาใช้ในพิธีกรรม

6. ด้านการท่องเที่ยว อาหารบางชนิดที่นำขึ้นโต๊ะจีนในงานมงคลสมรส มีชื่อเสียงและถือได้ว่าเป็นอาหารประจำถิ่นของเบตง ดังนั้นร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหารต่าง ๆ ในพื้นที่ต่างมีอาหารเหล่านี้ไว้ดึงดูดและบริการนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ นับเป็นอาหารที่สร้างรายได้เป็นอย่างดีให้แก่ของกิจการหรือผู้ประกอบการระดับต่าง ๆ หากมองในมิติของเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว นับเป็นการส่งเสริมด้านความเป็นอยู่ เศรษฐกิจของกลุ่มคนที่ประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องที่จะได้ประโยชน์อย่างเป็นลูกโซ่

จะเห็นว่า อาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสสามารถตอบสนองทั้งด้านจิตใจ ครอบครัวยุคและเครือญาติ และสังคม ในแง่ของการเสริมความหวัง กำลังใจ ความปลอดภัย ความผูกพัน และความอบอุ่นใจที่ได้ปฏิบัติตามที่บรรพบุรุษได้กระทำสืบมา เพื่อการดำเนินชีวิตในสังคมอย่างราบรื่นและเจริญรุ่งเรือง นอกจากนี้ ในแง่ของการสร้าง ส่งเสริม และกระชับความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลในครอบครัว เครือญาติ และชุมชน ทำให้เกิดมิตรภาพ รู้รักสามัคคี และช่วยเหลือเกื้อกูลกัน โดยไม่แบ่งแยกกว่าเป็นคนไทยเชื้อสายจีนกลุ่มภาษาจีนถิ่นใด

สำหรับปัจจัยที่ทำให้อาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตง ยังคงรักษาเอกลักษณ์ความเป็นจีนไว้ได้ทั้งด้านอาหารและวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เกิดจากปัจจัยต่าง ๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ปัจจัยด้านภูมิศาสตร์ เนื่องจากที่ตั้งของอำเภอเบตงอยู่ห่างจากอำเภอเมืองยะลา เป็นพื้นที่ที่เรียกได้ว่าอยู่ในหุบเขา ทำให้ในอดีตการเดินทางไปมาไม่สะดวก ต้องใช้วิธีเดินเท้าหรือใช้เกวียนและต้องใช้เวลาเดินทางหลายวัน สาเหตุดังกล่าวทำให้การหลอมรวมกับวัฒนธรรมไทยพุทธไม่เด่นชัด ส่วนชาวไทยท้องถิ่นมีจำนวนน้อยกว่าจึงไม่อาจหลอมรวมหรือกลืนกลายวัฒนธรรมจีนได้มากนัก สำหรับชาวไทยมุสลิมแม้ดำรงอยู่ด้วยกันอย่างสันติภายใต้สังคมพหุวัฒนธรรม แต่ส่วนใหญ่ต่างคนต่างอยู่ ไม่ใคร่ได้ไปมาหาสู่กัน อีกทั้งวิถีชีวิตความเป็นอยู่ค่อนข้างแตกต่างกันและมักตั้งถิ่นฐานอยู่คนละชุมชน

2. ปัจจัยด้านชาติพันธุ์ ชาวจีนรุ่นอพยพที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในเบตง ส่วนใหญ่เข้ามาทางประเทศมาเลเซีย ซึ่งไม่ว่าเป็นชาวจีนกลุ่มภาษาจีนถิ่นใดต่างมีความเป็น

จีนค่อนข้างสูง รักในความเป็นจีน และระลึกเสมอว่าประเพณีวัฒนธรรมจีน รวมถึงภาษาจีนของบรรพบุรุษเป็นสิ่งที่ควรหวงแหนและสืบทอดต่อไป สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุริยะ วัลลภาภิรมย์ (2553, น.64) ที่พบว่า ชาวไทยเชื้อสายจีนรุ่นที่ 2 และ 3 ในเบตง ยังสามารถใช้ภาษาจีนกลางในการสื่อสารได้ นอกจากนี้พวกเขารวมถึงลูกหลานที่เป็นคนไทยเชื้อสายจีนปัจจุบันมักอาศัยอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่มก่อนเป็นชุมชน ทำให้มีการผสมผสานด้านวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยท้องถิ่นชาวไทยมุสลิม และอาหารฝรั่งค่อนข้างเบาบาง ดังนั้น ชาวไทยเชื้อสายจีนเหล่านี้จึงยังคงรักษาเอกลักษณ์ด้านอาหารและวัฒนธรรมอาหารของตนไว้ได้

3. ปัจจัยด้านทรัพยากร อำเภอเบตงมีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหารจึงได้รับความนิยม เนื่องจากสะดวก ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการขนส่งมากนัก อีกทั้งยังสดใหม่ คั้นเคี้ยว และถูกปากคนในพื้นที่ แม้ว่าในปัจจุบันการคมนาคมขนส่งสะดวก แต่ความเคยชินและเป็นประเพณีที่สืบทอดกันมาจึงไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก อีกทั้งชาวจีนอพยพที่ย้ายถิ่นมา ยึดถือปฏิบัติตามประเพณีวัฒนธรรมของตนสืบมา รวมไปถึงวัฒนธรรมด้านอาหาร ทำให้อาหารจีนของพวกเขายังได้รับการสืบทอดสืบสานอยู่บนโต๊ะจีนจวบจนถึงปัจจุบันจนสามารถเรียกได้เป็นอาหารประจำถิ่นที่มีชื่อเสียงของเบตง เช่น เคาหยก แกงจืดลูกชิ้นแคะ ซึ่งส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบที่เพาะเลี้ยงในท้องถิ่น เช่น หมู นอกจากนี้ผู้ประกอบการรับทำอาหารโต๊ะจีนยังมีความชำนาญในการประกอบอาหารเหล่านี้ อย่างไรก็ตาม มิใช่ว่าวัตถุดิบที่มีชื่อเสียงของเบตงจะนิยมนำมาประกอบอาหารขึ้นโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสเสมอไป อาทิ ผักน้ำ กบภูเขา หมี่เบตง สำหรับผักน้ำมักนำมาปรุงเป็นอาหารผัดผักน้ำน้ำมันหอย หากนำขึ้นโต๊ะจีนอาจดูธรรมดาเกินไป ส่วนกบภูเขาเป็นสัตว์ที่หายาก แม้ปัจจุบันมีผู้เลี้ยงเป็นอาชีพแต่เนื่องจากไม่มั่นใจว่าผู้มาร่วมงานสามารถทานได้ทุกคนจึงไม่นิยมนำมาประกอบอาหารขึ้นโต๊ะจีน สำหรับหมี่เบตงส่วนใหญ่นำมาประกอบอาหารเพื่อใช้ในงานฉลองวันเกิด เนื่องจากหมี่เป็นเส้นยาว เป็นการอวยพรให้อายุยืนขวัญยืน

4. ปัจจัยด้านจำนวนประชากร ชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตงมีจำนวนประมาณ 1 ใน 3 ของประชากรทั้งหมด แม้พวกเขาสื่อสารด้วยภาษาจีนถิ่นที่หลากหลาย แต่รักใคร่สามัคคีกัน นอกจากนี้มีกิจกรรมของครอบครัว เช่น ประเพณีตรุษจีน

เซ่งเม้ง ยังมีกิจกรรมของชุมชน เช่น งานฉลองเจ้าแม่กวนอิม เทศกาลกินเจ กิจกรรมของตระกูลแซ่และสมาคมจีน ส่งผลให้เกิดความสามัคคี มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมจีน ทั้งยังมีการดึงคนรุ่นใหม่เข้าไปมีบทบาท เช่น การให้ทุนการศึกษา เมื่อคนรุ่นใหม่ได้รับทุนและมีโอกาสกลับมาก่อตัวช่วยเหลืองานของตระกูลแซ่หรือสมาคมจีน นอกจากนี้ยังมีการจัดงานประจำปีที่มีการร้องเพลง การแสดง ซึ่งต่างเป็นกิจกรรมบันเทิงที่สร้างความกลมเกลียวได้เป็นอย่างดี ดังนั้น จะเห็นว่าด้วยจำนวนประชากรที่มีมาก คนรุ่นเก่ายังคงรักษาประเพณีวัฒนธรรมจีนและสืบทอดหรือชักชวนคนรุ่นใหม่ให้เข้ามามีส่วนร่วมในประเพณีวัฒนธรรมต่าง ๆ ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงส่งผลให้อาหารและวัฒนธรรมจีนที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนยังคงได้รับการสืบสานจนถึงปัจจุบัน

แม้ว่าอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสยังคงได้รับการรักษาและสืบทอดยังคงแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ความเป็นจีน การผสมผสาน การกลืนกลายทางสังคมและวัฒนธรรม ระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยท้องถิ่นหรือชาวไทยมุสลิมค่อนข้างเบาบาง แต่กระนั้นวิถีชีวิตหรือขนบธรรมเนียมประเพณีบางอย่างของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตงได้ถูกลดทอนความสำคัญหรือลดขั้นตอนลงตามสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน โดยมีการผสมผสานทางวัฒนธรรม (Cultural Acculturation) เกิดขึ้นในบางส่วนของอาหาร 9 อย่าง โดยเลข 9 พ้องเสียงกับคำว่า ฉั่งจิว (长久) ในภาษาจีน แปลว่า ยาวนาน เป็นการอวยพรให้คู่สมรสรักและครองคู่กันยั่งยืนและมีชีวิตยืนยาว สำหรับชาวไทยเชื้อสายจีน 9 เนื่องจากพ้องเสียงกับคำว่า ก้าวหน้า ซึ่งให้ความหมายที่ดีทั้ง 2 ภาษา และรายการอาหารที่รับวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามา เช่น สลัดกุ้งกรอบ สอดคล้องกับข้อเขียนของ เรือนแก้ว ภัทรานุประวัติ (2554, หน้า 2-3) ที่กล่าวว่า

“ถึงแม้ว่าปรากฏการณ์การกลืนกลายทางสังคมและวัฒนธรรมจะเกิดขึ้นจริง และเห็นถึงการเปลี่ยนแปลงบางอย่าง บางด้าน ในกลุ่มชาวจีนที่อพยพสู่สังคมไทยจากอดีตถึงปัจจุบัน แต่สิ่งหนึ่งที่ปฏิเสธไม่ได้ก็คือ ลักษณะบางประการของการดำรงอยู่ของความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์จีน ซึ่งสืบเชื้อสายมาจากบรรพบุรุษที่อพยพมาจากประเทศจีน ที่ยังมีการ

อนุรักษไว้ซึ่งความคิด ความเชื่อทางศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี
ดั้งเดิมเหมือนครั้งบรรพบุรุษเคยประพฤติปฏิบัติ ถึงแม้จะมีความแตกต่าง
กันในขั้นตอนหรือรายละเอียดปลีกย่อยก็ตาม ซึ่งสิ่งนี้อาจเป็นการ
สะท้อนให้เห็นถึงความเป็นตัวตนที่แท้จริงของความเป็นชาวจีนที่ส่วน
ใหญ่ถูกมองว่าเป็นผู้ที่ยึดมั่นในขนบธรรมเนียมดั้งเดิมอย่างแน่นแฟ้น
ถึงแม้จะอพยพไปสู่ดินแดนอื่น ๆ ชาวจีนจะมีความภาคภูมิใจในความเป็น
จีนไม่ว่าจะอยู่ในประเทศใด พวกเขาพร้อมที่จะยังคงรักษาวัฒนธรรม
ดั้งเดิมของตนไว้อย่างไม่เปลี่ยนแปลง”

ทั้งยังสอดคล้องกับ บุญยง ชื่นสุวิมล (2551, น. 86) ที่กล่าวว่า

“ลูกหลานชาวจีนที่เกิดในไทยได้ถูกผสมกลมกลืนเป็นไทยด้วย
สัญชาติและสภาพแวดล้อม แต่ก็ยังมีส่วนที่บ่งบอกถึงความเป็นจีน โดยดู
ได้จากการปฏิบัติประเพณีจีนที่ยังคงมีอยู่”

กล่าวคือ ชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตงยังคงอัตลักษณ์ของตนไว้ได้ภายใต้บริบท
สังคมไทยและสังคมลาอู ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงทั้งในระดับครอบครัวและ
ชุมชน อีกทั้งชาวจีนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในเบตงกว่า 130 ปีมาแล้ว (สุริยะ
วัลลาภิรณย์, 2553, น.13) และมีลูกหลานคือชาวไทยเชื้อสายจีน ด้วยประชากร
ที่มีจำนวนมากทำให้เกิดความรู้สึกอับอายใจ ปลอดภัยประการหนึ่ง ประการที่สอง
คือพวกเขาให้ความสำคัญและสามารถรวมตัวกันเพื่อปฏิบัติ รักษา และสืบสาน
ประเพณีวัฒนธรรมของบรรพบุรุษที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน แม้ในรายละเอียด
มีการปรับเปลี่ยนและผสมผสานกับวัฒนธรรมอื่นบ้าง หรือแม้ส่วนใหญ่ปฏิบัติตาม
สิ่งที่คนรุ่นก่อนปฏิบัติมา และบางครั้งไม่ทราบความหมายที่แท้จริง ซึ่งส่งผลทำให้
ระบบความคิด ความเชื่อ ไม่ได้รับการถ่ายทอดอย่างครบถ้วน ดังเช่นบางครั้ง
ไม่รู้ความหมายหรือสาเหตุแน่ชัดว่าทำไมถึงควรกระทำหรือไม่ควรกระทำ
รู้เพียงว่าบรรพบุรุษหรือเขากระทำหรือปฏิบัติกันมาเช่นนี้

ส่วนกลไกและวิธีการรักษาเอกลักษณ์อาหารและวัฒนธรรมอาหารโต๊ะจีน
ในงานฉลองมงคลสมรส พบว่าครอบครัวและเครือญาติเป็นกลไกสำคัญในการถ่ายทอด

สิ่งเหล่านี้สู่รุ่นลูกหลานเพื่อรักษา สืบทอด และสืบสานเอกลักษณ์ความเป็นจีน แม้มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย ทั้งนี้มีวิธีการถ่ายทอดทั้งทางตรงและทางอ้อม อาทิเช่น การเข้าร่วมงานเลี้ยง การได้รับคำแนะนำ และเล่าสู่กันฟังเพื่อให้เกิดความรักในวัฒนธรรมของบรรพบุรุษ

อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาเห็นได้ว่าชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ยังคงรักษาขนบอาหารและวัฒนธรรมที่สืบทอดผ่านอาหารโต๊ะจีน ในงานฉลองมงคลสมรสไว้ได้ดี ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ของชาวจีนทั่วไปที่ไม่ว่าอยู่แห่งหนใดจะนำเอาประเพณีวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาติตนติดตัวไปและปฏิบัติ สืบมาถึงรุ่นลูกหลาน แม้อยู่ท่ามกลางความเจริญของเทคโนโลยี ต้องปรับตัวให้ เข้ากับยุคสมัย และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมของชนชาติอื่นร่วมด้วย อีกทั้งชาวไทยเชื้อสายจีนรุ่นหลังลดความสัมพันธ์กับญาติพี่น้องในดินแดนบรรพบุรุษลง กล่าวได้ว่า แม้วิถีชีวิตในบางมิติของชาวไทยเชื้อสายจีนในเบตงมีการปรับเปลี่ยน กลืนกลายไปกับสังคมและวัฒนธรรมใหญ่ของประเทศ เช่น มีการทำบุญเลี้ยงพระ ทำบุญตักบาตร แต่อย่างไรก็ดี ยังคงรักษาวัฒนธรรมบางอย่างของตนไว้ ยังคงมองเห็น ภาพวัฒนธรรมความเป็นจีนได้ชัดเจน สามารถบ่งบอกถึงสภาพและความต่างของ วัฒนธรรมในท้องถิ่น สภาพเศรษฐกิจ รวมถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของพวกเขาได้

ข้อเสนอแนะทั่วไป

1. หน่วยงานภาครัฐควรเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการจัดเลี้ยงอาหาร โต๊ะจีนในท้องถิ่น เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีน เห็นคุณค่า และภาคภูมิใจ อีกทั้งเป็นแนวทางในการปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อท้องถิ่น เช่น การส่งเสริมด้านอาชีพ การท่องเที่ยว
2. หน่วยงานภาคเอกชน เช่น ผู้ประกอบการร้านอาหารจีนสามารถนำไปใช้วางแผนกลยุทธ์ให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภค

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากกองทุนวิจัยวิทยาเขตปัตตานี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

เอกสารอ้างอิง

- คณะกรรมการสืบค้นประวัติศาสตร์ไทยในเอกสารภาษาจีน สำนักเลขาธิการ
นายกรัฐมนตรี. (2543). *เกณฑ์การถ่ายถอดเสียงภาษาจีนแมนดาริน
ด้วยอักษรวิไทย*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- จงจิต กล่อมสิงห์. (2546). *การรักษาเอกลักษณ์ของคนไทยเชื้อสายจีน
ในเมืองเชียงใหม่*. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- นุจรี สงวนศักดิ์. (2539). *อาหารที่ใช้ในพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีน
อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต.
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒภาคใต้, สงขลา.
- บุญยง ชื่นสุวิมล. (2551). *โบบั๊วความเปลี่ยนแปลงของระบบครอบครัวชุมชน
ชาวไทยเชื้อสายจีนกับประวัติศาสตร์*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ:
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รจรินทร์ สิมธราแก้ว. (2550). *ทัศนคติและแนวโน้มพฤติกรรมการบริโภค
อาหารจีนในห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพมหานครของผู้บริโภค*.
วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ,
กรุงเทพฯ.
- รพีพรรณ ลิ้มปิติ. (2544). *การถ่ายถอดความเชื่อของคนไทยเชื้อสายจีน
ในชุมชนภาคใต้*. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- เรือนแก้ว ภัทรานุประวัติ. (2554). *การสืบทอดความเป็นจีนผ่านการทำ
ความเข้าใจในความหมายและสัญลักษณ์ทางศาสนา ของชาวจีนสู่ลูกหลาน
ในสังคมไทย*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- วีระพันธ์ ไชยศิริ. (2542). *เบตง: ได้สุดสยามเมืองงามชายแดน*. กรุงเทพฯ:
ปรีดีพ็อกเก็ต.
- สืบแสง พรหมบุญ. (2525). *ความสัมพันธ์ในระบบบรรณาการระหว่างจีนกับไทย
ค.ศ. 1282-1853*. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

- สุริยะ วัลลภาภิรมย์. (2553). *อัตลักษณ์ชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง*.
วิทยานิพนธ์รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี.
- เสาวรัตน์ โปธิพันธ์. (2550). *ศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและพิธีกรรม
ของชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต.
มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.
- โสภารวรรณ รัตนดิลก ณ ภูเก็ต. (2538). *ศึกษาประเพณีแต่งงานของชาวไทย
เชื้อสายจีนในอำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง*. วิทยานิพนธ์
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.
- Zhu Jieqin 朱杰勤. (2008). *东南亚华侨史*. 北京: 中华书局.