

“หมูย่างเมืองตรัง” เส้นทางภูมิปัญญาอาหารจีนสู่เมนูไทยท้องถิ่น**
“Trang Roasted Pork”: The Journey of Chinese Migrants’ Wisdom to Trang
Local Popular Dish **

สุภาวดี นาคบรรพ์*

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Supawadee Nakban*

School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

หมูย่างเมืองตรัง เป็นอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของจังหวัดตรัง มีเส้นทางสะท้อนวิถีชีวิตและการใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่นผสมผสานเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นทั้งเรื่องราวของที่มา และรสชาติ งานวิจัยฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา เรื่องราว ประวัติความเป็นมาของหมูย่างเมืองตรัง โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ทายาทของผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในอดีตและผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในปัจจุบัน จำนวน 5 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก เครื่องมือในงานวิจัยเป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) ผลการวิจัยพบว่า เส้นทางหมูย่างเมืองตรังเกิดจากการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานของคนจีนโพ้นทะเลเข้ามาในจังหวัดตรังอย่างมีจุดมุ่งหมาย เป็นการอพยพแบบลูกโซ่ คือคนจีนเชื้อสายใดก็ชักจูงญาติพี่น้องเข้ามาทำการเกษตร ใช้แรงงานและทำการค้า หมูเป็นสัตว์ส่งออกที่พ่อค้าชาวไทยเชื้อสายจีนขายส่งไปยังรัฐปีนัง ประเทศสหพันธรัฐมาเลเซีย และประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน และยังชักชวนคนจีนกวางตุ้งที่มีความรู้และภูมิปัญญาในการย่างหมูทั้งตัว อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดตรัง หมูที่นำมาใช้ย่างในอดีตเป็นหมูพันธุ์พื้นเมืองไหหลำ หมักกับเครื่องเทศที่มีสูตรเฉพาะตัว ประกอบด้วย ผงหอมอ่อนเชียงฝิ่น น้ำผึ้ง ซีอิ้วและซอสก่าเจี๊องที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง อย่างในเตาที่ก่อด้วยอิฐมีความลึกประมาณ 2.0-2.5 เมตร ใช้เชื้อเพลิงจากไม้ยางพาราที่มีอยู่ในท้องถิ่นแปรรูปหมูเป็นหมูย่างเมืองตรัง ซึ่งปัจจุบันหมูย่างเมืองตรังเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดตรังประเทศไทย และยังเป็นสินค้าที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและวัฒนธรรมให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของคน ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมไทย-จีนได้อย่างดี

คำสำคัญ: เส้นทาง หมูย่างเมืองตรัง

Abstract

Trang roasted pork is a signature delicacy of Trang Province in which its long history can portray local and Chinese migrants and depict the blended mixture of typical spices and unique in its taste. The objective of this research is to study the story and history of Trang roasted pork by using qualitative research methodology. The sample group is the key informants, whom are five descendants of former roasted pork producers and the present roasted pork producers in Trang . Data collection is made through in-depth interviews. The research tools are questionnaires and semi-structured interviews. Data Analysis is made by content analysis. The results of the research found that the journey of Trang roasted pork is due to Chinese people's migration and settlement in Trang. These migrants introduced there agriculture, labor and trading practices to Trang . Pigs were export animals that Chinese merchants sold and delivered to Penang and China. They also persuaded the Cantonese people who had the knowledge and wisdom of roasting pork, to settle in Trang. Hainan pigs where first used for roasting . They were marinated with spices that where found locally and roasted individually in brick ovens. Even the firewood that was used was locally produced making it a product truly native to Trang. At present, Trang roasted pork is a geographical indication product of Trang Province, Thailand, and it is also a product that promotes food and culture tourism and shows the link between Thai-Chinese cultures.

Keywords: The Journey, Trang Roasted Pork

บทนำ

“จีนไทยใช้เนื้อไก่อีกพันก้อน” วลีที่แสดงถึงความสัมพันธ์ของคนไทยและจีนมากกว่า 700 ปี ประวัติศาสตร์จารึกไว้ว่าราชทูตของจีนถูกส่งตัวมาที่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในระหว่างช่วงราชวงศ์ฮั่นและถัง แต่การแลกเปลี่ยนทางการทูตนั้นได้เริ่มต้นขึ้นในช่วงสมัยสุโขทัยของไทยและความสัมพันธ์ทางการค้าโดยเฉพาะการค้าทางทะเลรุ่งเรืองมากในสมัยอยุธยา (อรอนงค์ อรุณเอก, 2560) การเดินทางนั้นปรากฏหลักฐานว่าคนจีนเข้ามาในพื้นที่จังหวัดตรัง เนื่องจากตรังเป็นจังหวัดหนึ่งของทางภาคใต้ทางฝั่งทะเลด้านตะวันตก ด้วยที่ตั้งที่อยู่เกือบกึ่งกลางของคาบสมุทรมลายู มีภูมิประเทศที่เหมาะสมต่อการเป็นเมืองท่าปากประตูเปิดรับอารยธรรมและความสัมพันธ์ต่างแดน นักเดินเรือโบราณจึงเลือกใช้เป็นเส้นทางที่ข้ามไปสู่ฝั่งทะเลด้านตะวันออกซึ่งเป็นที่ตั้งอาณาจักรสำคัญของภาคใต้ เช่น อาณาจักรศรีวิชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช ปัจจุบันจังหวัดตรังยังคงเป็นเมืองท่าสำคัญ และเป็นจังหวัดเดียวของชายฝั่งทะเลตะวันตกที่มีทางรถไฟเชื่อมการคมนาคมขนส่ง ความเป็นเมืองท่าทำให้ตรังเป็นแหล่งรวมของผู้คนต่างเชื้อชาติ ศาสนา และความเชื่อ บวกกับธรรมชาติอันสมบูรณ์ครบถ้วน ทั้งทิวเขาสูง แม่น้ำ ชายฝั่งทะเลและเกาะน้อยใหญ่ ล้วนลอมวิถีชีวิตชาวตรังให้เกิดความหลากหลายทางประเพณีวัฒนธรรมที่สามารถอยู่รวมกันได้อย่างสันติ จากเอกสารรายงาน

สมัยรัชกาลที่ 5 กล่าวถึงประชากรจังหวัดตรังเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ ไทย แยก จีน โดย ไทยคือ กลุ่มพื้นเมืองดั้งเดิม อยู่ในบริเวณเขาควนและที่ราบลุ่มแม่น้ำ แยก ได้แก่ กลุ่มที่นับถือศาสนาอิสลามอยู่ตามชายฝั่งทะเลและเกาะ ส่วนจีน คือ คนจีนที่อพยพมาจากจีนโพ้นทะเลมาตั้งถิ่นฐานตามที่ราบริมฝั่งและท่าเรือเพื่อสะดวกต่อการค้าขาย (กรมศิลปากร, 2544)

คนจีนที่อพยพเข้ามาสู่จังหวัดตรังส่วนใหญ่เป็นชาวภาคใต้และชาวภาคตะวันออกของจีนซึ่งอยู่ใกล้ชายฝั่งหรือใกล้ทะเล เช่น จากมณฑลฝูเจี้ยน (ฮกเกี้ยน) มณฑลกว่างตง (กวางตุ้ง) มณฑลไห่หนาน (ไหหลำ) ฯลฯ และอพยพเข้ามามากในช่วงพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี (คอซิมบี๊) เป็นเจ้าเมืองตรัง และเจ้าเมืองภูเก็ต ในระหว่างปี พ.ศ. 2435-2444 (สุริวงค์ พงศ์ไพบุลย์ และคณะ, 2544) การเข้ามาตั้งถิ่นฐานของคนจีนส่งผลให้เกิดความหลากหลายทางชีวภาพ เช่น การปลูกยางพารา ปาล์มน้ำมัน กาแฟ ความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรม เช่น ภาษาถิ่น ประเพณีกินเจ และวัฒนธรรมด้านอาหารและการกิน อาหารในจังหวัดตรังจึงเป็นอาหารที่มีการผสมผสานระหว่างเชื้อชาติไทยและจีน ทำให้มีรสชาติและรูปลักษณ์เฉพาะตัว เป็นที่ถูกใจของนักท่องเที่ยวและมักมีชื่อเรียกเป็นภาษาจีน ได้แก่ อั่วจ่าก๊วย ปักทงโก๊ หมี่หน้าเหลี้ยว เคาหยก หมูฮ้อง ซิวจี้ (หมูย่างเมืองตรัง) และยังคงความนิยมจนถึงปัจจุบัน

หมูย่างเมืองตรัง เป็นหมูที่นำมาอย่างทั้งตัว มีลักษณะทางกายภาพคือ หนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อนุ่ม รสชาติกลมกล่อม (ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2558) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนตรังนิยมใช้ในงานพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น งานศพ งานแต่งงาน งานไหว้เจ้า เป็นต้น ผลิตตามภูมิปัญญาของคนจีนอพยพโดยใช้วัตถุดิบที่ทำได้จากท้องถิ่นจังหวัดตรัง เช่น หมูที่เลี้ยงในพื้นที่จังหวัดตรังและใกล้เคียง เครื่องเทศและวัตถุดิบพิเศษที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง ได้แก่ ลูกจันทน์เทศ ซิวตราแกะ ซอสกำเจือง น้ำผึ้งป่า ทำให้หมูย่างเมืองตรังมีลักษณะพิเศษ ได้รับการคุ้มครองเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications: GI) ในปี พ.ศ. 2548

หมูย่างเมืองตรังเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่คู่เมืองตรังมานานร่วมร้อยปี ระยะเวลาที่ล่วงเลยทำให้บุคคลต้นคิดในการผลิตหมูย่างเมืองตรังได้ล้มหายตายจาก จึงไม่ทราบจุดเริ่มต้นในการผลิตที่แน่ชัดว่าเป็นช่วงเวลาใด จึงทำให้ข้อมูลในส่วนเส้นทางหรือประวัติของหมูย่างเมืองตรังไม่แจ่มชัดมากนัก นอกเหนือจากรูปลักษณ์และรสชาติของอาหาร เรื่องราวและประวัติศาสตร์หมูย่างเมืองตรังเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งที่ทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าสูงขึ้น ทั้งยังสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ของคนในอดีตก่อให้เกิดคุณค่าทางวัฒนธรรม

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นถึงความสำคัญในการศึกษาเส้นทางและกรรมวิธีในการผลิตหมูย่าง การวิจัยครั้งนี้มีคำถามในการวิจัยที่สำคัญ คือ หมูย่างเมืองตรัง มีความเป็นมาอย่างไร

เนื้อหา

การวิเคราะห์ข้อมูลจากทฤษฎี เอกสาร ตำราและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบกับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เกี่ยวกับประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในจังหวัดตรัง การสัมภาษณ์ทายาทผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในอดีตและผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังในปัจจุบัน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นดังนี้

1. ประวัติการตั้งถิ่นฐานของคนจีนในจังหวัดตรัง

สุริวงค์ พงศ์ไพบุลย์, ดิลก วุฒิพานิชย์ และ ประสิทธิ์ ชินการณ, 2544 ได้อธิบายการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานของคนจีนในภาคใต้ของประเทศไทย ได้เป็น 4 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 เป็นคนจีนที่มุ่งแสวงหาชีวิตที่ดีกว่า มักอพยพมาด้วยเรือสำเภาจีน แบบไม่มีจุดหมายปลายทาง ขึ้นฝั่งที่ไหนก็พร้อมที่จะเผชิญและต่อสู้ชีวิต ณ ที่นั่น กลุ่มนี้มักเข้ามาตั้งหลักแหล่งทำกินในบริเวณภาคใต้ฝั่งตะวันออก บริเวณอำเภอไชยา รอบอ่าวบ้านดอน ลุ่มน้ำปากพนัง สงขลา ตลอดจนปัตตานี เป็นคนจีนประเภทที่เข้ามามุ่งมั่นประกอบอาชีพโดยสุจริตและพยายามปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมไทย คนจีนกลุ่มนี้เข้ามาสู่เมืองปัตตานีในสมัยอยุธยามากที่สุด เพราะเป็นช่วงที่ปัตตานีเจริญเป็นศูนย์กลางการค้าที่สำคัญและมีความมั่นคงด้านการปกครอง

กลุ่มที่ 2 เป็นกลุ่มจีนที่มุ่งอพยพเข้ามาตั้งหลักแหล่งในบริเวณปลายแหลมมลายูและบริเวณ 2 ฟากของช่องแคบมะละกา ได้แก่ ดินแดนของชวา มลายู รวมถึงสิงคโปร์และเกาะปีนัง ส่วนใหญ่เป็นคนจีนที่มุ่งแสวงหาโชคลาภ มีความทะเยอทะยานสูง รักการทำธุรกิจการค้า การจัดการ หมายจะได้เป็นเจ้าของ แล้วต่อมาจึงโยกย้ายถิ่นฐานมาสู่ภาคใต้ฝั่งตะวันตก และส่วนหนึ่งเคลื่อนย้ายมาสู่ภาคใต้ชายฝั่งทะเลตะวันออกตั้งแต่นครศรีธรรมราชลงมาทางใต้ คนจีนกลุ่มนี้อพยพมาในช่วงพุทธศตวรรษที่ 20 ซึ่งเป็นช่วงที่มะละกาเจริญเป็นศูนย์กลางการค้าทางเรือที่สำคัญ คนจีนกลุ่มนี้ส่วนหนึ่งเคยอยู่ในอำนาจของชาวตะวันตก และคุ้นเคยกับวัฒนธรรมตะวันตก ครั้นเคลื่อนย้ายมาอยู่ในภาคใต้ตอนล่างแล้ว ส่วนหนึ่งยังสมัครใจจะอยู่ในบังคับของชาวตะวันตกโดยยอมเป็นคนในปกครองของกงสุลชาติตะวันตกที่อยู่ในเมืองไทยเพื่ออภิสิทธิ์ทางการเมืองและเศรษฐกิจบางประการ เป็นคนจีนกลุ่มที่ส่วนใหญ่มีความสัมพันธ์และผูกพันกับคนจีนในเมืองปีนังและสิงคโปร์มากกว่าใกล้ชิดกับคนจีนและวัฒนธรรมไทยในภาคกลาง

กลุ่มที่ 3 เป็นคนจีนที่อพยพเข้ามาทางภาคกลางของประเทศไทยก่อน แล้วเคลื่อนย้ายไปตั้งหลักแหล่งในภาคใต้ภายหลัง โดยเคลื่อนย้ายเข้าตั้งหลักแหล่งในภาคใต้มากที่สุดในช่วงรัชกาลที่ 3-5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ แล้วค่อยทยอยเข้ามาเรื่อย ๆ ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 และระยะหลังจากนั้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงที่กำลังก่อสร้างทางรถไฟสายใต้ (พ.ศ. 2452-2467) ที่ส่วนใหญ่ต้องอาศัยแรงงานคนจีน ซึ่งมีทั้งจีนแคะ จีนแต้จิ๋ว จีนกวางตุ้ง เป็นต้น แรงงานจีนกลุ่มที่สร้างทางรถไฟสายใต้นี้ เมื่อสร้างเสร็จส่วนใหญ่จะตั้งหลักแหล่งกระจายอยู่บริเวณสถานีรถไฟและบริเวณใกล้เคียงเกือบทุกสถานี อนึ่งจากการที่อังกฤษแสดงท่าทีอย่างเปิดเผยที่จะขยายอิทธิพลทางการเมืองและเศรษฐกิจเข้ามาสู่ภาคใต้ของประเทศไทยในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 1 ทำให้รัฐบาลไทยใช้อุบายสกัดกั้นอิทธิพลของทุนอังกฤษไม่ให้ขยายตัวเข้ามาลงทุนบุกเบิกที่ดินสองข้างทางรถไฟสายใต้ โดยวิธีให้นายทุนชาวจีนแคะที่รับเหมาก่อสร้างทางรถไฟสายใต้ระดมทุนตั้งบริษัทสวนยางพาราขนาดใหญ่ขึ้น และจ้างแรงงานจีนที่เคยเป็นกสิกรสร้างทางรถไฟบุกเบิกทำสวนยางพารา ประมาณ 50,000 ไร่ ตรงบริเวณรอยต่อระหว่างอำเภอหาดใหญ่กับคลองแงะในอำเภอสะเดา และบริเวณรอยต่อระหว่างตำบลปาดังเบซาร์กับอำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา และให้คนจีนบุกเบิกสร้างสวนยางพารานอกบริเวณจับจองของบริษัท และอนุมัติให้มีการแบ่งสวนยางพาราให้แก่ลูกจ้างชาวจีนเข้าครอบครองเป็นเจ้าของได้ครั้งหนึ่ง ทั้งยังเปิดโอกาสให้ชาวจีนที่อยู่ในอาณานิคมของอังกฤษและฮอลันดาที่ไม่อ้าตัวเป็นคนในบังคับของชาวตะวันตกสามารถจับจองที่ดินทำสวนยางพาราได้คนละไม่เกิน 100 ไร่ หรือต้องการพื้นที่มากกว่า 500 ไร่ขึ้นไป ก็ให้เทศาภิบาลมณฑลต่าง ๆ ในภาคใต้อนุมัติให้ได้ ทำให้ชาวจีนกลุ่มที่ 2 ซึ่งเคยรับจ้างทำสวนยางอยู่ในหัวเมืองมลายู อพยพเข้ามาจับจองที่ดินเพื่อบุกเบิกสร้างสวนยางในปี พ.ศ. 2463 ตามสองฟากเส้นทางรถไฟ ในเขตจังหวัดยะลา นราธิวาส ปัตตานี สงขลา โดยเฉพาะพวกจีนฮกจิ๋ว ซึ่งเคยเป็นลูกจ้างทำสวนยางในรัฐเปรักของ

มลายู อพยพแรงงานและครอบครัวเข้ามาจับจองที่ดินบริเวณสองข้างทางรถไฟ ตั้งแต่สถานีนาบอนถึงสถานีจันดี ในเขตอำเภอทุ่งสง และอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวนมาก ลูกหลานชาวจีนแคะและคนจีนฮกจิวเหล่านี้กลายเป็นกำลังสำคัญในการบุกเบิกทำสวนยางพาราทั่วภาคใต้

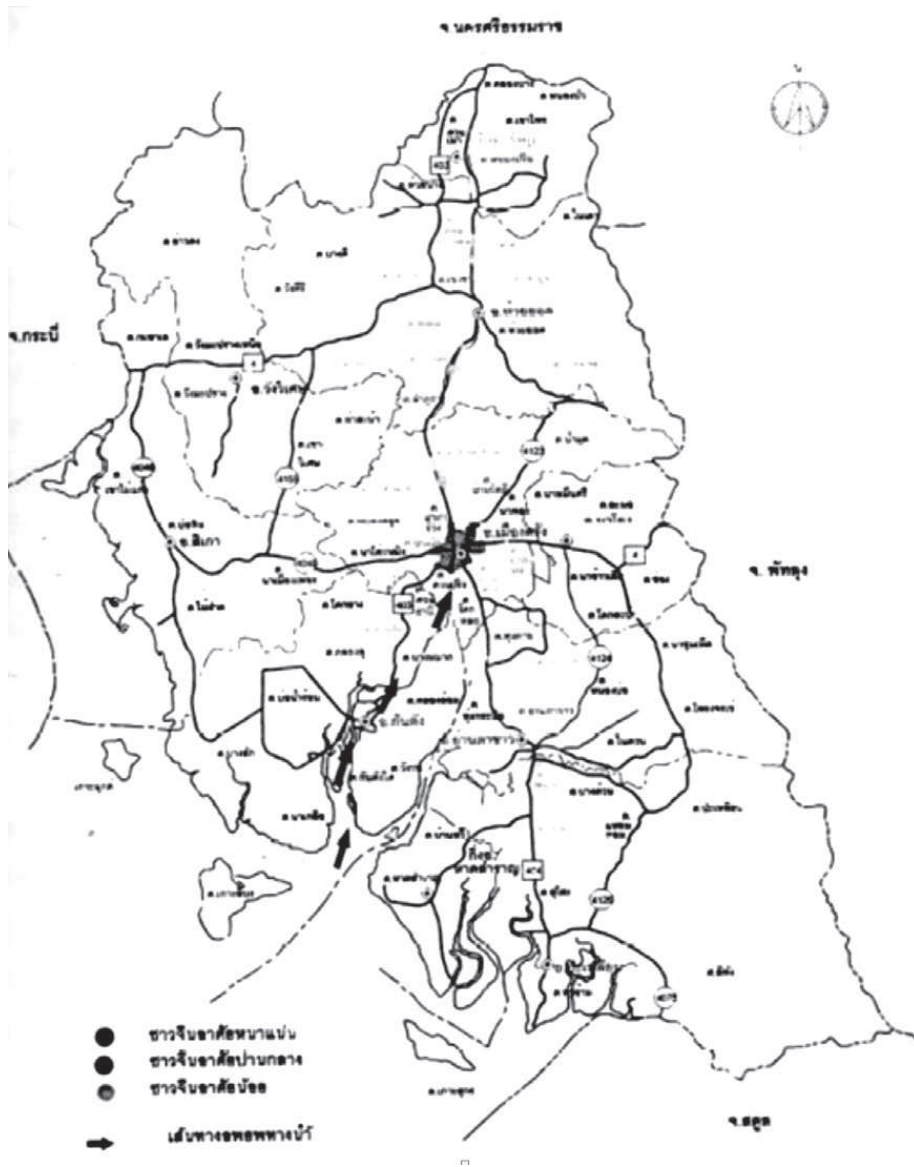
กลุ่มที่ 4 เป็นกลุ่มกรรมกรจีนที่อพยพเข้ามาเป็นกสิกรรมเหมือนแร่ดีบุกภาคใต้ฝั่งตะวันตกอันเนื่องจากภาวะการขาดแรงงาน ในระหว่าง พ.ศ. 2435-2464 ซึ่งมีทั้งพวกจีนอพยพที่โดยสารเรือเดินทางมาเองอย่างอิสระและที่มาตามข้อเสนอของพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี (คอซิมบี๊) และกรรมการเมืองภูเก็ตที่เสนอให้รัฐบาลสนับสนุนเรือที่รับกสิกรรมเดินทางตรงจากเมืองจีนมาเมืองภูเก็ตโดยได้รับตัวสินค้าซึ่งมีบริษัทจัดหาแรงงานและนายเหมือง ออกค่าโดยสารและค่าใช้จ่ายให้ก่อน และต้องทำงานชดใช้ค่าตัวสินค้าจนครบถ้วนตามสัญญา จึงจะเป็นอิสระ คนจีนกลุ่มนี้เข้ามาสู่เมืองภูเก็ตและบริเวณใกล้เคียงเป็นจำนวนมากในช่วง พ.ศ. 2449-2464 คนจีนกลุ่มนี้มีปะปนกัน ทั้งพวกที่มุ่งมั่นประกอบอาชีพสุจริต พวกหนักไม่เอาเบาไม่สู้ บ้างก็เป็นพวกประพฤติตัวเป็นปฏิปักษ์กับรัฐบาลแมนจูเลียของจีนจึงต้องเดือดร้อนหลบออกนอกประเทศ พวกที่ฝึกฝนปัญหาทางการเมืองและปฏิบัติตนเป็นเสมือนหนึ่งสายลับของรัฐบาลในขณะนั้น เพื่อความดีความชอบของตนเอง คนจีนกลุ่มนี้ส่วนหนึ่งก่อให้เกิดขบถอั้งยี่ บ้างก็ก่อให้เกิดปัญหาการเสกฝิ่น ติดการพนัน ปัญหาโสเภณี ก่อความไม่สงบเรียบร้อย รวมถึงการประกอบมิชฉาชีพ ก่อให้เกิดปัญหาทั้งทางด้านเศรษฐกิจ การปกครองและสังคม

สรุปว่าคนจีนทั้ง 4 กลุ่ม ต่างก็อพยพเข้าตั้งถิ่นฐานในภาคใต้มากในช่วงรัชกาลที่ 3-5 ในแต่ละกลุ่มไม่รู้จำนวนที่ชัดเจน เนื่องจากการควบคุมตรวจตราไม่เข้มงวด มีการอพยพเข้าสู่ภาคใต้โดยตรงและถ่ายเทระหว่างภาคอื่น ๆ ก็มาก จากมาเลเซีย สิงคโปร์ และอินโดนีเซียก็มาก หลักฐานการผูกบี่จีนก็ไม่แน่นอน และมีการหลบเลี่ยงทั้งโดยชาวจีนเองและจากการกระทำของเจ้าหน้าที่ของเจ้าเมืองและกรรมการเมืองเพื่อผลประโยชน์บางประการ แหล่งที่ชาวจีนตั้งถิ่นฐานอยู่มากคือ ภาคใต้ฝั่งตะวันตก ภาคใต้ฝั่งตะวันออกตอนกลาง และตอนล่างที่มีกิจการเหมืองแร่ และกิจการทำสวนยางพารา และมีการกระจายอยู่ทั่วไปในท้องที่ที่มีปัจจัยพื้นฐานในการทำการค้าการประกอบธุรกิจ

การอพยพของชาวจีนเข้ามาในจังหวัดตรังในช่วงหลังปี พ.ศ. 2458 เป็นการอพยพเข้ามาในรูปแบบของกลุ่มที่ 3 และ 4 แต่การเข้ามานั้นเป็นการเข้ามาแบบมีจุดมุ่งหมาย มาตามสายสัมพันธ์ทางเครือญาติ ชาวจีนกลุ่มภาษาใดก็ชักจูงญาติพี่น้องให้อพยพเข้ามาแบบลูกโซ่ มักเป็นชาวจีนฮกเกี้ยน จีนกวางตุ้ง จีนแคะ จากมณฑลฝูเจี้ยนและมณฑลกว่างตง (ลิลิตา เกิดเรื่อง, 2549 ถาวร เย่าตัก, 2560) ในระยะแรกจะตั้งถิ่นฐานตามเส้นทางคมนาคม เริ่มจากปากน้ำกันตังล่องเรือเข้ามาที่แม่น้ำตรัง (ท่าจีน) ชุมชนชาวจีนระยะแรกจึงเริ่มที่บริเวณสี่แยกท่าจีน ดังแสดงในภาพที่ 1

อาชีพที่ชาวจีนในจังหวัดตรังนิยมได้แก่ ทำเหมืองแร่ดีบุก การเกษตร เลี้ยงปศุสัตว์ และทำการค้าจากบันทึกที่รูกการเปิดใช้เส้นทางรถไฟสายใต้ พ.ศ. 2459 (กระทรวงคมนาคม, 2459) มีข้อมูลว่า สินค้าที่จังหวัดตรังจำหน่ายส่งออก ได้แก่ แร่ดีบุก ไม้ต่าง ๆ พริกไทย ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ โคน กระบือ สุกร เป็ด ไก่ เป็นต้น

ในปี พ.ศ. 2433 พระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดีได้รับการโปรดเกล้าจากพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเป็นเจ้าเมืองตรัง มุ่งให้ราษฎรมีความเป็นอยู่ที่ดี สนับสนุนให้ทำนา ปลูกผักสวนครัว เลี้ยงสัตว์ หมูเป็นเนื้อสัตว์ที่คนไทยและคนจีนนิยมบริโภค ได้รับการส่งเสริมให้เลี้ยงสุกร ส่วนใหญ่คนจีนเป็น



ภาพที่ 1 แสดงเส้นทางการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในจังหวัดต่าง ๆ
ที่มา: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2540

คนเลี้ยง ฆ่าและขายปลีก จนกระทั่งเป็นสัตว์เศรษฐกิจส่งออกไปยังป็นิ่ง จีนและบริเวณใกล้เคียง หมูที่จังหวัดตรังส่งออกไปยังป็นิ่งนั้น เป็นหมูพื้นเมืองพันธุ์ไหหลำ ชาวบ้านเรียกว่า หมูซี่พ้อ เป็นหมูที่มีรูปร่างอ้วน ท้องยาน หลังแอ่น ลำตัวมีสีดำกับขาว โดยเฉพาะส่วนท้องมักมีสีขาว หน้าสั้น จมูกสั้น ตรงหูมีสีดำ น้ำหนักโตเต็มวัย 110-120 กิโลกรัม ดังแสดงในภาพที่ 2 หมูซี่พ้อเป็นหมูพื้นเมืองที่เลี้ยงกันมาก ในทางตอนใต้ของจีน นำเข้ามาในประเทศไทยโดยชาวจีนอพยพ (นาม ศิริเสถียร และ สุชีพ รัตสาร, 2508) โดยทางเรือ เพื่อเป็นเสบียงอาหาร เมื่อขึ้นฝั่งที่ท่าเรือกันตัง จังหวัดตรัง ได้นำหมูเหล่านี้มาเลี้ยงเพื่อบริโภคและจำหน่าย หมูพื้นเมืองพันธุ์ไหหลำ เป็นหมูที่มีลูกตก พระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดีได้ส่งเสริมให้ชาวบ้าน

เลี้ยงหมู เลี้ยงไก่เพื่อยังชีพในครัวเรือน แต่เมื่อเลี้ยงกันทุกบ้าน จึงมีหมูมากมายในตลาด คนไทยไม่นิยมการฆ่าสัตว์ อาชีพค้าและฆ่าแหละหมูจึงเป็นอาชีพที่คนจีนทำ หมูที่ชาวบ้านนำมาขายพ่อค้าชาวจีน จะมาพักรอการขนส่งที่บริเวณแยกท่าจีนปัจจุบัน การส่งออกหมูในช่วงเวลาดังกล่าวใช้การขนส่งทางเรือ ซึ่งจะมีเรือสำเภาของพ่อค้าชาวจีนจอดที่ท่าจีน แล้วล่องแม่น้ำท่าจีนออกไปจากท่าเรือกันตั้งเพื่อไปขายยังปีนังหรือจีน พ่อค้าชาวจีนเหล่านั้นได้นำเข้าผ้าแพร เครื่องเทศ เครื่องใช้ต่าง ๆ จากปีนังและจีนเข้าสู่ไทย



ภาพที่ 2 หมูพื้นเมืองพันธุ์ไหหลำ

ที่มา : กลุ่มวิจัยความหลากหลายชีวภาพ สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์, 2557

จากบันทึกของ Gerini (1986) พบว่า ในปี พ.ศ. 2447 จังหวัดตรังได้ส่งออกหมูปีละกว่า 20,000 ตัว โดยพ่อค้าชาวจีนที่อพยพเข้ามาในจังหวัดตรัง ซึ่งเป็นหมูที่เลี้ยงเพื่อบริโภคและกว้านซื้อหมูจากจังหวัดใกล้เคียงนำมาขายส่งออก เช่น จังหวัดพัทลุง จังหวัดกระบี่ เป็นต้น เมื่อหมูมีจำนวนมากล้นตลาด ส่งออกไม่ทัน จึงคิดเพิ่มมูลค่าให้กับหมูโดยการทำหมูอย่างขาย พ่อค้าชาวจีนส่งออกหมูไปยังประเทศจีน แล้วรับคนจีนกวางตั้งกลุ่มหนึ่งซึ่งมีความรู้ในการย่างหมูทั้งตัวจากจีนเข้ามาจังหวัดตรัง ใช้องค์ความรู้ที่คนจีนกวางตั้งได้รับการถ่ายทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ก่อเตาย่างด้วยอิฐ ใช้ไม้พินเป็นเชื้อเพลิง จุดไฟให้ลูกโชนจนกระทั่งไม้มอดไหม้เป็นถ่าน ให้ความร้อนของถ่านระอุอยู่ในเตาย่าง แล้วค่อย ๆ หย่อนหมูทั้งตัวที่เลาะเอากระดูกออกแล้วตัดแต่งเนื้อแดงให้มีความหนาเสมอกัน กรีดเนื้อแดงเป็นริ้วให้พร้อมต่อการหมักกับผงเครื่องเทศและน้ำผึ้งรวง ได้เป็นหมูย่างที่มีสูตรเฉพาะตัว น้ำหนักของหมูหลังย่างจะลดลงเป็น 3 เท่าของน้ำหนักหมูเป็น หมูย่างทั้งตัวนั้นมีน้ำหนักไม่เกิน 15 กิโลกรัม รสชาติกลมกล่อม มีความฉ่ำของเนื้อแดงจากน้ำผึ้งรวง หนังบางกรอบ ในช่วงแรกของหมูย่างใช้รับประทานในช่วงเช้าคู่กับข้าวเหนียว ขา กาแฟ ต่อมาเมื่อเป็นที่รู้จักจึงนำมาใช้ในงานพิธีต่าง ๆ ที่คนจีนต้องมีหมูเป็นเครื่องเซ่นไหว้หรือเป็นสัตว์สัญลักษณ์ของความสมบูรณ์ ได้แก่ งานแต่งงาน งานศพ งานไหว้เจ้า งานเซ็งเม้ง งานตรุษจีน เป็นต้น จึงอนุมานได้ว่าจังหวัดตรังมีหมูย่างเมืองตรังใช้สำหรับการบริโภคและพิธีกรรมต่าง ๆ ไม่ต่ำกว่า 100 ปี

2. จุดเริ่มต้นของหมูย่างเมืองตรัง กรรมวิธีในการผลิตและการถ่ายทอดภูมิปัญญา

พ่อค้าชาวจีนเชื้อสายจีนผู้เป็นต้นตำรับของหมูย่างเมืองตรังนั้น คือ เจ้าแก่งฟอง ไทรงาม เดิมแซ่เหลียง มีอายุอยู่ในช่วงปี พ.ศ. 2423-2502 มีบิดาเป็นคนที่จีนมีบ้านเดิมอยู่ที่เมืองกวางโจว ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน และมารดาเป็นคนไทย เจ้าแก่งฟอง ไทรงาม จึงเป็นคนไทยเชื้อสายจีนกวางตุ้งที่เกิดในประเทศไทย และเดินทางไปศึกษาต่อที่เมืองกวางโจว ประเทศจีน เมื่อจบการศึกษาแล้วได้กลับมาอาศัยอยู่ในจังหวัดตรัง และยังเป็นผู้ใกล้ชิดกับพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี เจ้าเมืองตรังในสมัยนั้น (พ.ศ. 2433-2444) และเป็นสมุหเทศาภิบาลมณฑลภูเก็ต (พ.ศ. 2444-2456) ซึ่งดูแล ภูเก็ต พังงา ตะกั่วป่า ระนอง ตรัง และสตูล

คนตรังในช่วงปี พ.ศ. 2430-2500 ใช้ร้านกาแฟที่เปิดให้บริการตั้งแต่เช้าตรู่จนถึงเที่ยงวัน เป็นแหล่งข่าว โดยส่วนใหญ่มีวิทยุประจำร้าน โดยเฉพาะข่าวราคาขงพาราจากประเทศสิงคโปร์และเลขห่วยที่ออกในแต่ละงวด เหล่าเจ้าแก่งนัดพูดคุยพบปะเจรจาธุรกิจกัน และนัดพบแรงงาน ใครใคร่อยากทราบว่ามีใครต้องการแรงงาน ใครใคร่ฝากข้อความถึงใคร ใครเสียชีวิตก็นำป้ายประกาศมาติดที่ร้านกาแฟ เพื่อเป็นการแจ้งข่าวให้ผู้รู้จักไปเคารพศพให้ทราบอย่างทั่วถึงกัน ชาวบ้านที่ทำนา ทำสวน หาของป่า เดินทางจากบ้านตั้งแต่ฟ้ายังไม่สว่างเพื่อมาขายของในตลาดทับเที่ยง ใช้ร้านกาแฟให้บริการ เช่น น้ำชา กาแฟ (โกปี) ขนมจีบ ซาลาเปา ปักทองโก้ ปาท่องโก้ ฯลฯ เป็นแหล่งอาหารเช้า ร้านกาแฟนอกจากจะบริการอาหารเช้าและยังเป็นแหล่งพบปะของเหล่าพ่อค้า และคนทั่วไป ยังเป็นสภากาแฟ แหล่งกระจายข่าวบ้านเมืองกลาย ๆ นั้นเอง

เจ้าแก่งฟอง ไทรงาม คหบดีคนสำคัญของจังหวัดตรังมีธุรกิจเรือสำเภาส่งสินค้าออกไปขายยังประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เรือสำเภานั้นจอดที่ท่าจีน ล่องเรือออกจากแม่น้ำตรัง (ท่าจีน) ออกสู่ทะเลที่ปากแม่น้ำตรัง อำเภอกันตัง ทำการค้าสินค้าทางการเกษตรได้แก่ ข้าว พริกไทยและหมู ส่งขายไปยังเมืองกวางโจว มณฑลกวางตุ้ง สาธารณรัฐประชาชนจีน และนำผ้าแพร เครื่องเทศและสินค้าอื่น ๆ จากสาธารณรัฐประชาชนจีนมาขายในประเทศไทย (วงแห วิประภษิต, 2559) นอกจากเจ้าแก่งฟองจะค้าหมูส่งออกไปแล้ว ยังทำสวนยางพารา สวนพริกไทย กิจการโรงเลื่อย โรงสีข้าว โรงน้ำแข็ง บิมน้ำมัน การมีธุรกิจมากมาย ทำให้เจ้าแก่งฟองมีพันธมิตรทางการค้า จึงดำริเปิดร้านกาแฟขึ้นดี เพื่อเป็นแหล่งพบปะพูดคุยของเหล่านักธุรกิจ เรียกว่า “ภัตตาคารฟองจัน” ได้คิดหาเมนูพิเศษประจำภัตตาคาร ขณะที่นำหมูส่งออกไปยังประเทศจีน ได้เห็นพ่อครัวชาวจีน กวางตุ้งที่เมืองกวางโจว มีทักษะความรู้ในการย่างหมูทั้งตัว จึงได้รับพ่อครัวชาวจีนกวางตุ้งที่มีความรู้ในการประกอบอาหารจีน เช่น ต้มซำ การย่างหมู จากจีนมาทำงานในจังหวัดตรัง “ซุนซุก” ทำหน้าที่เป็นพ่อครัว ย่างหมูย่าง โดยใช้เตาย่างหมูย่างซึ่งจะก่อจากอิฐมีความลึกประมาณ 2 เมตร ใช้ลูกรอกสำหรับยกหมูขึ้นลงจากเตา ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Gordon (2018) ซึ่งได้ค้นพบการย่างหมูย่างทั้งตัวที่ใช้ภูมิปัญญาจากคนจีนอพยพ เนื่องจากค้นพบเตาย่างหมูแบบอิฐที่มีความลึกประมาณ 2 เมตร ใกล้กับแม่น้ำเฮด (river head) รัฐโอ๊คแลนด์ (Auckland) ประเทศนิวซีแลนด์ (New Zealand) ซึ่งคาดว่าน่าจะสร้างในกลางปี ค.ศ. 1900 ดังแสดงในภาพที่ 3 คนจีนอพยพทำการย่างหมูในประเทศนิวซีแลนด์มีกรรมวิธีในการผลิตหมูย่างที่คล้ายคลึงกับหมูย่างเมืองตรัง ใช้วัตถุดิบหมูเป็นที่มีขนาดมากกว่า 50 กิโลกรัม แต่ใช้ส่วนผสมในการหมักที่แตกต่างกันกับหมูย่างเมืองตรัง ใช้ระยะเวลาในการหมักนานถึง 24 ชั่วโมง ในขณะที่หมูย่างในรัฐปีนัง ประเทศสหพันธรัฐมาเลเซีย มีลักษณะเดียวกันคือ การนำหมูทั้งตัวไปย่างในเตาย่าง ผลิตภัณ์ท์หมูย่างลักษณะหนึ่งกรอบ มีรสชาติค่อนข้างเค็มซึ่งมีความแตกต่างกันกับหมูย่างเมืองตรังที่มีลักษณะหวาน เค็ม และกลมกล่อม แสดง

ให้เห็นว่าคนจีนมีภูมิปัญญาในการย่างหมูทั้งตัวมานานแล้ว ผลิตภัณฑ์หมูย่างของแต่ละที่มีความแตกต่างจากส่วนผสม และเทคนิคในการผลิตบางอย่างให้สอดคล้องกับความนิยมของคนในพื้นที่นั้น ๆ



ภาพที่ 3 แสดงการย่างหมูในเตาที่ก่อด้วยอิฐของประเทศนิวซีแลนด์ (Gordon, 2018) (ซ้ายมือ) และการย่างหมูย่างเมืองตรัง (ขวามือ)

หมูย่างเมืองตรังนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่เ้าแก่ฟองต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับหมูที่มีจำนวนมากเพื่อรอขายไปยังจีน พ่อครัวมีวิธีการเตรียมหมูย่างพิเศษ พ่อครัวจะทำการฆ่าหมูในช่วงบ่ายของวัน ผ่าท้องหมูแบบครึ่งตัว เอาเครื่องในออก ตัดแต่งเนื้อส่วนเกินและกรีดเนื้อเป็นลายหมากรุก หมักหมูด้วยส่วนผสมที่เตรียมไว้แล้วในระยะเวลาหนึ่ง จากนั้นเตรียมเตาย่าง กรรมวิธีในการย่างนั้นต้องใช้ความชำนาญของพ่อครัวเป็นหลัก ใช้ไม้พินจากยางพาราในท้องถื่นเป็นเชื้อเพลิง เมื่อเผาเตาให้มีความร้อนพอเหมาะอย่างที่ต้องการแล้ว เชื้อเอาเศษถ่านไปเก็บในร่องเตา ใช้ความร้อนจากผนังเตาย่างหมูให้สุก ในระยะเวลา 1 ก้านรูป จากนั้นยกหมูขึ้นมาจากเตาย่างในเวลาประมาณตี 4 เพื่อนำออกขายในภัตตาคารตอนเช้า ส่วนผสมของเครื่องเทศที่ใช้ในการหมักหมู ใช้เครื่องเทศที่นำเข้ามาจากจีน คือ ผงพะโล้ชนิดพิเศษ หรือ ผงหอมอู๋เซียงผืน ประกอบด้วย โปยกี้ก ออบเซย ลูกผักชี เม็ดกระวาน เทียนข้าวเปลือก (ยี่ห่าหวาน) นำมาผสมในปริมาณพอเหมาะ ผสมผสมกับวัตถุดิบในท้องถื่นจังหวัดตรัง เช่น ลูกจันทน์เทศ มีมากบริเวณสวนจันทน์ ตำบลทับเที่ยง จังหวัดตรัง น้ำผึ้งรวงได้จากผึ้งป่าของคนเดินทางมาขายของป่าจากเขาพับผ้า (ชายแดนตรัง-พัทลุง) ไม่ได้ใช้น้ำตาล รสชาติที่ได้จึงไม่หวาน เข้มอย่างในปัจจุบัน ใช้ซีอิ๊ว ตราแกะ เป็นซีอิ๊วที่ถูกหมักในโรงในสภาพอากาศของจังหวัดตรัง ให้รสชาติอูมามีที่พิเศษ ไม่เหมือนกับซีอิ๊วทั่ว ๆ ไป ซอสกำเจือง (ค่อมเจือง) เป็นซอสสีแดงได้จากการนำถั่วเหลืองผสมกับมันเทศนำไปต้มแล้วบดจนได้ซอสข้น ๆ ทำให้เนื้อของหมูย่างมีลักษณะสีส้มแดงเป็นเงาน่ารับประทาน พ่อครัวพัฒนาปรับเปลี่ยนส่วนผสมจนได้รสชาติหมูย่างที่มีรสชาติดกมกล่อม รับประทานโดยไม่จำเป็นต้องมีน้ำจิ้มใด ๆ เป็นที่ถูกใจของเ้าแก่ฟอง และนำออกมาขายในภัตตาคาร ซึ่งมีน้ำชา กาแฟ ข้าวเหนียว บริการในช่วงเช้า ภัตตาคารหรือร้านน้ำชานั้นเป็นสถานที่สำหรับการเจรจาค้าขายของพ่อค้าและเป็นจุดนัดพบของผู้คน ทำให้เกิดวัฒนธรรมการกินหมูย่างกับกาแฟ หมูย่างเมืองตรังเป็นผลิตภัณฑ์ที่เ้าแก่ฟองภูมิใจและนำเสนอขึ้นไปถวายบนจานเจ้าเมืองพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี (เจ้าเมืองตรัง) (ถาวร เย่าตัก, 2559) นอกจากนี้ทุกงานมงคลหรืองานอวมงคล

ของคนไทยเชื้อสายจีนจะใช้หมูเป็นเครื่องเช่นไห้ว เพื่อเป็นตัวแทนของความสมบูรณ์ มั่งมี และความราบรื่นในการทำงาน หากเจ้าภาพใดได้นำหมูย่างจากภัตตาคารฟองจั้นมาบริการ แสดงถึงความมั่งคั่งของเจ้าภาพงานนั้น ๆ ต่อมาเมื่อเจ้าภาพได้เสียชีวิตลง มรดกชิ้นนี้ก็ตกแก่ลูกชาย คือ นายหงษ์ ไทรงาม เมื่อ นายหงษ์ ไทรงามเสียชีวิตลง และลูก ๆ ของเจ้าภาพคนอื่น ๆ ได้ประกอบอาชีพอื่น จึงไม่ได้สานต่ออาชีพนี้จากบิดา (วงแหวนวิประกษิต, 2559) ในขณะที่ นายซุนซุก พ่อครัวของเจ้าภาพผู้ทำหน้าที่อย่างหมูเป็นแรงงานหลักได้แต่งงานกับหญิงไทยชาวดั้ง เมื่อมีอายุมากขึ้น อย่างหมูคนเดียวไม่ไหว มีแรงงานรุ่นใหม่เวียนเข้ามาทำงาน นายซุนซุกจึงได้ถ่ายทอดวิธีการทำหมูย่างให้แก่บุตรหลาน และคนงานเหล่านั้นด้วย ในระหว่างการย่างหมูนั้น นายซุนซุกถ่ายทอดสูตรการผสมเครื่องเทศให้กับลูกหลานและแรงงานที่มาช่วยทำหมูย่างเพื่อให้ ลูกหลานรุ่นหลังของนายซุนซุกได้ซื้อเครื่องเทศเหล่านี้จากร้านขายเครื่องเทศยี่ห้อซึ่งเป็นที่ร้านขายยาและเครื่องเทศในจังหวัดตรัง เจ้าภาพร้านยี่ห้อจัดวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมหอมอยู่เชียงฝืนให้กับคนอย่างหมูอยู่เป็นประจำจนกระทั่งจำได้เมื่อ นายหงษ์ ไทรงาม เริ่มป่วย และคิดว่า ไม่มีผู้ใดสืบทอดกิจการหมูย่าง นายหงส์ ไทรงาม เห็นว่าเทคนิคและกรรมวิธีการผลิตหมูย่างนั้นจะสูญหายไป จึงได้ทำการถ่ายทอดให้กับนายทวิศักดิ์ ไทรงาม ซึ่งเป็นผู้เลี้ยงหมูส่งขายให้กับภัตตาคารฟองจั้น (ทวิศักดิ์ ไทรงาม, 2559) และต่อมาได้ผันตัวเองเป็นผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง ในชื่อว่า หมูย่างโกแก่ เมื่อหมูย่างเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ อาชีพการผลิตหมูย่างจึงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการไม่น้อย จึงมีการสืบทอดการผลิตหมูย่างเมืองตรัง ในระยะแรกมีผู้ประกอบการไม่มากนักซึ่งเรียนรู้การย่างหมูจากการเป็นลูกจ้างในภัตตาคารฟองจั้น และยังใช้เครื่องเทศจากร้านยี่ห้อจัด เรียกว่า ผงหอมอยู่เชียงฝืน หรือผงเครื่องเทศสำหรับย่างหมูย่าง (รัตนา สนั่นชาติวินิช, 2559) ต่อมาผู้ประกอบการแต่ละรายได้ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ และกรรมวิธีบางอย่าง เพื่อให้ได้รสชาติเฉพาะตัวสร้างจุดขายให้ตัวเอง แต่ก็ยังคงความกรอบของหนังหมูย่าง รสชาติกลมกล่อม ระยะแรกหมูย่างเมืองตรังจึงใช้บริโภคในจังหวัดเท่านั้น ด้วยรสชาติที่โดดเด่น มีวิธีการผลิตที่พิถีพิถัน มีเรื่องราวที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรม หอการค้าจังหวัดตรัง จึงได้จัดงานเทศกาลหมูย่างเมืองตรังขึ้นในปี พ.ศ. 2533 เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวให้ผู้คนเข้ามาแวะเวียนชิมผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรัง (ทักษิณ วิประกษิต, 2559) (กรมศิลปากร, 2544) สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการและนักท่องเที่ยว ไม่น้อยกว่าปีละ 60 ล้านบาท ต่อมาจังหวัดตรังได้ขอขึ้นทะเบียนหมูย่างเมืองตรังเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศใช้ในวันที่ 27 มิถุนายน พ.ศ. 2548 โดยให้คำนิยามหมูย่างเมืองตรังว่า เป็นหมูย่างที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดตรัง ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนเมืองตรัง มีลักษณะทางกายภาพคือ หนังกรอบ สีเหลืองทอง เนื้อหอมนุ่ม รสชาติ กลมกล่อม (ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2559)

สรุป

จากการศึกษาเอกสาร หนังสือ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการอพยพของคนจีนเข้ามาในจังหวัดตรัง ประเทศไทย ประกอบการสัมภาษณ์ทายาทของผู้ประกอบการหมูย่างรุ่นแรกและผู้ประกอบการหมูย่างในปัจจุบัน สรุปได้ว่า เส้นทางวัฒนธรรมของหมูย่างเมืองตรังมาจาก 1. การอพยพของคนจีนเข้ามาตั้งรกรากในไทยด้วยกันเป็นกลุ่ม พร้อมนำวัตถุดิบ ความรู้และทักษะด้านการเกษตร การเพาะปลูก ปศุสัตว์ วิธีการกินอยู่ของวัฒนธรรมพื้นถิ่นบ้านเกิดของตนเองติดตัวมาด้วย 2. อาชีพหลักและการค้าของคนจีนที่ย้ายถิ่นฐานมาอยู่

ที่จังหวัดตรัง เป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญของ “หมูย่างเมืองตรัง” ซึ่งมีความสัมพันธ์กับเศรษฐกิจและกลยุทธ์ทางการค้าของคนจีนในถิ่นจังหวัดตรังยุคหนึ่ง 3. พ่อครัวชาวจีนกวางตุ้งที่มีความชำนาญในการย่างหมูทั้งตัว ถูกจ้างให้พัฒนาตำรับ “หมูย่างเมืองตรัง” โดยการปรับใช้วัตถุดิบท้องถิ่นทดแทนตำรับดั้งเดิม การนำเทคนิคการปรุงและกรรมวิธีการย่างที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของจีนกวางตุ้ง ทำให้หมูย่างเมืองตรังมีอัตลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างจากอาหารที่ชาวจีนคุ้นเคย จนกลายเป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดตรังที่มีชื่อเสียงมาจนถึงทุกวันนี้

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการนำไปใช้

จากผลการวิจัยพบว่า เส้นทางการประวัติของหมูย่างเมืองตรังเป็นสิ่งที่ทำให้หมูย่างเมืองตรังมีคุณค่าสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้คนในอดีต ความสัมพันธ์ของคนไทย และคนจีน สร้างมูลค่าให้กับประเทศไทยในแง่ของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หากรัฐให้การสนับสนุนในการเผยแพร่เรื่องราว ประวัติศาสตร์ของอาหารจะสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้กับท้องถิ่นได้อย่างดี

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยเพิ่มเติม

1. ควรศึกษาการสร้างและจัดการความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาล หลักการผลิตที่ดีให้แก่ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรัง เพื่อให้การพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่องและความยั่งยืน
2. ควรคิดค้นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีหมูย่างเมืองตรังเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อให้เกิดความหลากหลายและเป็นตัวเลือกให้กับผู้บริโภค
3. การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเอกสารและกลุ่มตัวอย่างในจังหวัดตรัง ประเทศไทยเท่านั้น ไม่ได้ศึกษาจากแหล่งกำเนิด ในประเทศจีน ในการวิจัยครั้งต่อไปจึงควรศึกษาจากแหล่งกำเนิด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

References

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, กองวางแผนโครงการ. รายงานการสรุปแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวในระดับจังหวัดภาคใต้. กรุงเทพมหานคร : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2540.
- กรมศิลปากร. (2544). วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดตรัง. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ครุสภาลาดพร้าว.
- กระทรวงคมนาคม. (2459). ที่รอกแห่งการเปิดรถไฟทางหลวงสายใต้ 2459. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงคมนาคม.
- กรมทรัพย์สินทางปัญญา. (2557). ความรู้เบื้องต้นเรื่องสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์. สืบค้นเมื่อ 17 กรกฎาคม 2559, สืบค้นจาก https://www.ipthailand.go.th/index.php?option=com_content&view=category&id=66&Itemid=259
- กรมทรัพย์สินทางปัญญา. (2558). สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยขึ้นทะเบียนแล้ว. สืบค้นเมื่อ 18 กรกฎาคม 2559, สืบค้นจาก https://www.ipthailand.go.th/images/Annual/GI_67_49.pdf.

- กลุ่มวิจัยความหลากหลายชีวภาพ สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์. (2557). **สุกรพันธุ์ไทยพื้นเมือง**. สืบค้นเมื่อ 12 กรกฎาคม 2559: สืบค้นจาก <http://breeding.dld.go.th/biodiversity/e-learning57/สุกรพันธุ์พื้นเมือง>.
- ดรุณี แก้วม่วง. (2526). ฐานะและความสำคัญของเมืองตรัง พ.ศ. 2352-2440. *วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*, 71-81
- นาม ศิริเสถียร, และ สุชีพ รัตตสาร. (2508). ศึกษาเปรียบเทียบการเจริญเติบโตของลูกสุกรพันธุ์พื้นเมืองและลูกผสม. *รายงานการประชุมทางวิชาการเกษตรศาสตร์และชีววิทยา ครั้งที่ 4 สาขาพืชและชีววิทยากับสาขาสัตว์ 27-29 มกราคม 2508*, หน้า 427-432.
- ลลิตา เกิดเรือง. (2549). บทบาทของชาวจีนต่อการพัฒนาการทางเศรษฐกิจและสังคมของเมืองตรัง พ.ศ. 2458-ทศวรรษที่ 2520. *วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยศิลปากร*.
- สกินเนอร์ จี วิลเลียม. (2529). **สังคมจีนในประเทศไทย แปลงโดย พรรณี ฉัตรพลรักษ์และชาญวิทย์ เกษตรศิริ**. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.
- สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์, ดิลก วุฒิปานิชย์ และ ประสิทธิ์ ชินการณ. (2544). **จีนทักษิณ : วิถีชีวิตและพลัง**. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- อรอนงค์ อรุณเอก.(2560). **จีน-ไทยพี่น้องกัน: เบื้องหลังมิตรภาพและความสัมพันธ์**. สืบค้นเมื่อ 2560, กรกฎาคม 2560, เข้าถึงได้จาก <http://thai.cri.cn/247/2016/01/26/242s239283.htm>.
- Gerini, G.E. (1986). *Old Phuket : Historical Restrospect of Junceylon Island*. Bangkok: The Siam Society.
- Gordon, G. (2018). Crispy Roast Pork : Using Chinese Australasian Pig Ovens. *Australasian Historical Archaeology*, Vol 26 : 21-28.

บุคลากรกรม

- ถาวร เย่าตัก. เลขที่ 17 ถนนเก่า ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง. (11 กรกฎาคม 2559). สัมภาษณ์ ทักษิณ วิประกษิต. อดีตประธานหอการค้าจังหวัดตรัง. เลขที่ 1 ถนนพิศาลภพ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่. (12 กรกฎาคม 2560). สัมภาษณ์.
- ทวีศักดิ์ ไทรงาม. เจ้าของร้านโกแก่หมูย่าง เลขที่ 462 ถนนเพชรเกษม อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง. (17 กรกฎาคม 2559). สัมภาษณ์.
- รัตนา สนั่นชาติวินิช. เจ้าของร้านยี่จี่ถ่อง เลขที่ 114 ถนนราชดำเนิน ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง. (10 กรกฎาคม 2559). สัมภาษณ์.
- วงแห วิประกษิต. เลขที่ 1 ถนนพิศาลภพ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่. (12 กรกฎาคม 2560). สัมภาษณ์.

คณะผู้เขียน/ผู้เขียน

อาจารย์สุภาวดี นาคบรรพ์

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. 10300

โทรศัพท์ : 08 9470 9134

email : supawadeenakban@gmail.com