The Culinary Assimilation of Hakka Cuisine among Thai-Hakka Descendants in Betong District, Yala Province

Phatcharaporn Saelee
Master's Degree Student, Chinese Language for Careers
University of the Thai Chamber of Commerce
First Author: 2310431302006@live4.utcc.ac.th
Burin Srisomthawin
Associate Professor, Ph.D., Chinese Language Department, School of Humanities
University of the Thai Chamber of Commerce
Corresponding Author: burin_sri@utcc.ac.th

Received: January 10, 2026 **Revised:** February 13, 2026 **Accepted:** February 20, 2026

Abstract

This study aims to examine the acculturation of Hakka cuisine among Thai Hakka Chinese communities in Betong District, Yala Province. Data were collected from 13 Chinese restaurants using a qualitative research approach, including participant observation, food tasting, in-depth interviews, menu surveys, and documentary research.

The findings reveal that the acculturation of Hakka cuisine in the area can be classified into three categories: 1. acculturation of ingredients, 2. acculturation of cooking methods, and 3. acculturation of both ingredients and cooking methods. The primary influencing factors include social, economic, and cultural elements, which contribute to the transformation of traditional culinary practices while maintaining a balanced preservation of cultural identity. Based on the findings, the study recommends promoting and preserving Hakka cuisine through educational and cultural initiatives such as food festivals, traditional cooking demonstrations, and the development of a local food database. These efforts aim to enhance cultural awareness and pride and can further support cultural development and sustainable gastronomic tourism in Thailand's southern border provinces.

Keywords: Hakka Cuisine, Assimilation, Betong District, Thai People of Hakka Chinese Descent

การกลืนกลายอาหารฮากกาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

พัชรพร แซ่หลี
นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาภาษาจีนเพื่ออาชีพ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
First Author: 2310431302006@live4.utcc.ac.th
บุรินทร์ ศรีสมถวิล
รองศาสตราจารย์ ดร. ประจำสาขาวิชาภาษาจีน คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
Corresponding Author: burin_sri@utcc.ac.th

ได้รับบทความ: 10 มกราคม 2569 **ปรับปรุงแก้ไข:** 13 กุมภาพันธ์ 2569 **ตอบรับตีพิมพ์:** 20 กุมภาพันธ์ 2569

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการกลืนกลายของอาหารฮากกาของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยเก็บข้อมูลจากร้านอาหารจีน จำนวน 13 ร้าน ด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การชิมอาหาร การสัมภาษณ์เชิงลึก การสำรวจเมนูอาหาร และการศึกษาข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้อง

ผลการวิจัยพบว่า กระบวนการการกลืนกลายของอาหารฮากกาในพื้นที่สามารถจำแนกออกเป็น 3 ลักษณะ ได้แก่ 1. การกลืนกลายของวัตถุดิบ 2. การกลืนกลายของกรรมวิธีการทำ และ 3. การกลืนกลายทั้งในด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ โดยมีปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมเป็นตัวแปรสำคัญที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว กระบวนการนี้สะท้อนให้เห็นถึงความสามารถในการปรับตัวของชุมชนชาวจีนฮากกา โดยยังคงรักษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมดั้งเดิมไว้อย่างสมดุล ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย ได้แก่ การส่งเสริมและอนุรักษ์อาหารฮากกาในพื้นที่ผ่านกิจกรรมที่ส่งเสริมการเรียนรู้และสร้างความตระหนักรู้ในคุณค่าทางวัฒนธรรม เช่น การจัดเทศกาลอาหาร การสาธิตการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม และการจัดทำฐานข้อมูลอาหารท้องถิ่น ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาเชิงวัฒนธรรมและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืนในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้

คำสำคัญ: อาหารฮากกา, การกลืนกลาย, อำเภอเบตง, ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา

บทนำ

คำว่า “ฮากกา” หรือ “ฮักกา” ในภาษากวางตุ้ง หมายถึง “อาคันตุกะ” หรือ “แขกผู้มาเยือน” (Norman, 1988) ซึ่งตรงกับภาษาจีนกลางว่า “เค่อเจีย” (客家) โดยชาวฮากกาเรียกตนเองว่า “ฮากกาหงิน” หรือ “ฮากหงิน” (Hashimoto, 1973) “คนไทยเชื้อสายจีนในประเทศไทยมีหลากหลาย เช่น จีนแต้จิ๋ว จีนฮกเกี้ยน จีนไหหลำ จีนแคะ จีนกวางตุ้ง เป็นต้น ชาวจีนกลุ่มแรกที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในประเทศไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นชาวจีนฮกเกี้ยนและจีนกวางตุ้ง ส่วนจีนแต้จิ๋ว จีนไหหลำและจีนแคะนั้นเข้ามาภายหลัง” (ภูวดล ทรงประเสริฐ, 2547) ซึ่งชาวจีนส่วนมากที่อพยพเข้ามาในประเทศไทยส่วนมากมาจากภาคใต้และภาคตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศจีน พวกนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อทำงานหาเลี้ยงชีพและสะสมเงินทองส่งกลับไปให้ครอบครัวที่อยู่ในประเทศจีน (ไสว วิศวานันท์, 2539)

ในประเทศไทย ชาวฮากกากระจายอยู่ทั่วไป โดยเฉพาะในภาคใต้ เช่น อำเภอหาดใหญ่ สะเดา และเบตง ซึ่งยังคงรักษาภาษาและวัฒนธรรมดั้งเดิมไว้ โดยส่วนใหญ่สืบเชื้อสายจากฮากกาถิ่นเหมยเซี่ยนและสำเนียงฮุ่ยโจว (Ungsitipoonporn, 2007) อาหารฮากกาจึงถือเป็นวัฒนธรรมสำคัญที่ยังคงปรากฏอยู่ในวิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายจีนในพื้นที่ แม้จะยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายนัก เช่น ก๋วยเตี๋ยวแคะ ซึ่งมีส่วนประกอบเด่น คือ เต้าหู้ยัดไส้ (Ceng, 2011) รวมถึงอาหารสำคัญอื่น ๆ เช่น ฟองเต้าหู้ทอด และ เคาหยก (ห่ามช้อยกอน) ซึ่งมักปรากฏในงานเลี้ยงฮากกา (วรศักดิ์ มหัทธโนบล, 2566)

บริบทพหุวัฒนธรรมในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ โดยเฉพาะอำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีชาวไทยเชื้อสายจีนจากหลายกลุ่มภาษา เช่น กวางไส แคะ กวางตุ้ง แต้จิ๋ว และฮกเกี้ยน โดยเฉพาะชาวแคะและกวางไสมีประชากรหนาแน่นในพื้นที่บางชุมชน เช่น หมู่บ้านบ่อน้ำร้อน และหมู่บ้าน กม.4 (วีระพันธ์ ไชยคีรี, 2542) การอยู่ร่วมกันของประชากรหลากหลายเชื้อชาติทำให้เกิดการถ่ายโอนวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหาร เช่น คนจีนรับประทานข้าวยำ ไก่ฆอและของมุสลิม รวมถึงแกงส้มและส้มตำของชาวไทยพุทธ ซึ่งสะท้อนถึงการกลืนกลายของวัฒนธรรมในชีวิตประจำวัน

อาหารจีนในไทยส่วนใหญ่มาจากมณฑลทางใต้ของจีน เช่น กวางตุ้ง ฮกเกี้ยน และไหหลำ เนื่องจากชาวจีนอพยพจากภาคใต้ของจีนโดยตรง อาหารจีนกลุ่มนี้จึงมีอิทธิพลสูงต่ออาหารไทยในแง่ของเทคนิคการผัด ทอด และนึ่ง (พลศรี คชาชีวะ และ ยศพิชา คชาชีวะ, 2553) สำหรับอาหารจีนแผ่นดินใหญ่โดยรวมสามารถจัดแบ่งได้เป็น 8 ประเภทเรียกว่า แปดตระกูลอาหารของประเทศจีน (八大菜系) ได้แก่ ซานตง (鲁菜), เสฉวน (川菜), กวางตุ้ง (粤菜), เจียงซู (苏菜), เจ้อเจียง (浙菜), ฮูหนาน (湘菜), อานฮุย (徽菜) และฝูเจี้ยน (闽菜) โดย ฝูเจี้ยน (闽菜) หรือฮกเกี้ยน เป็นอาหารที่มีอิทธิพลอย่างมากในหมู่ชาวจีนโพ้นทะเล รวมถึงในประเทศไทยด้วย (Liu, 2006)

สำหรับอาหารฮากกานั้น แม้จะไม่ได้จัดอยู่ในแปดกลุ่มอาหารที่โดดเด่นของจีน แต่ถือว่าเป็นอาหารจีนกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีลักษณะเฉพาะ เช่น การใช้วัตถุดิบอย่างประหยัด รสเค็ม มัน และเน้นโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือหมู ซึ่งเหมาะกับวิถีชีวิตของชาวฮากกาที่เคยเป็นกลุ่มชนอพยพมาก่อน

ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา วัฒนธรรมอาหารฮากกาได้เผยแพร่ควบคู่มากับวิถีชีวิตของผู้คน และเกิดการปรับเปลี่ยนในด้านวัตถุดิบ กรรมวิธีการทำ และรสชาติ เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทท้องถิ่น ทั้งจากข้อจำกัดของทรัพยากร ภาษา ค่านิยม และศาสนา อาหารฮากกาจึงเกิดการกลืนกลายกับวัฒนธรรมอาหารไทยและของกลุ่มชาติพันธุ์อื่นในพื้นที่ ส่งผลให้เกิด อาหารฮากกาท้องถิ่น ที่มีลักษณะแตกต่างจากต้นตำรับในประเทศจีนอย่างชัดเจน แต่ยังคงแก่นแท้ของวัฒนธรรมดั้งเดิมไว้ได้อย่างมีเอกลักษณ์

จากการศึกษาเบื้องต้นนั้น พบว่า เมนูอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา การกลืนกลายอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีกระบวนการการกลืนกลายทั้งหมด 3 กระบวนการ มีทั้งกระบวนการการกลืนกลายของวัตถุดิบหลัก กระบวนการการกลืนกลายของกรรมวิธีการทำและกระบวนการการกลืนกลายทั้งทางด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ ดังตัวอย่างอาหารฮากกาที่ผ่านกระบวนการการกลืนกลายต่อไปนี้

1. ตัวอย่างอาหารฮากกาผ่านกระบวนการการกลืนกลายทางด้านวัตถุดิบ

อาหารฮากกา เคาหยกอบเผือก ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วัตถุดิบหลัก: หมูสามชั้น เผือกหอม เต้าหู้ยี้ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลกรวด ผงห้าหอม ขิงสับ กระเทียมสับ เหล้าจีน น้ำเปล่าหรือน้ำซุป

กรรมวิธีการทำ: ล้างชิ้นหมูสามชั้นให้สะอาด ซับน้ำให้แห้ง นำด้านหนังลงจี่ในกระทะร้อนเพื่อขจัดขน ขูดหนังหมูล้างให้สะอาด นำชิ้นหมูลงต้ม ใส่ขิงและเหล้า ต้มหมูให้หนังหมูใส (ประมาณ 30 นาที) นำขึ้นซับให้แห้ง ใช้ส้อมแทงหนังหมูให้ทั่ว ซับน้ำมันออก ทาน้ำส้มสายชูให้ทั่วหนังหมู ทาเกลือเล็กน้อยให้ทั่วหนังหมู นำลงทอดในน้ำมันร้อนไฟกลาง (ระวังต้องปิดฝากันน้ำมันกระเด็น) ทอดให้หนังหมูและเนื้อหมูมีสีสวย นำขึ้นแช่ในน้ำเย็นทันที เพื่อให้หนังหมูพองฟูนุ่ม (แช่อย่างน้อย 20 นาที) นำหมูขึ้นซับน้ำให้แห้งหั่นชิ้นหนาบางตามชอบเตรียมไว้ ล้างเผือกให้สะอาด หั่นเผือกเป็นชิ้น อย่าให้บางจะแตกหักง่าย นำลงทอดให้พอสุกผิวตึง ตักขึ้น พักไว้ ทำน้ำปรุงรส ด้วยการเจียว ขิงสับ กระเทียมสับ ให้หอม ใส่น้ำสะอาด หรือ น้ำซุป ใส่เครื่องปรุงเต้าหู้ยี้, ซีอิ๊วขาว, ซีอิ๊ดำ, น้ำตาลกรวด, ผงห้าหอม ชิมให้ได้รสชาติที่ต้องการ ขั้นตอนนี้จะใส่หมูที่หั่นไว้ ต้มกับน้ำปรุงรสให้หมูนุ่มก่อนโดยการปิดฝาตุ๋นด้วยไฟกลางค่อนอ่อน (ประมาณ 1 ชั่วโมง) เติมน้ำเมื่อน้ำซอสงวดลง หรือ ถ้าไม่มีเวลา นำหมูสามชั้นที่หั่นแล้ว นำมาคลุกน้ำปรุงรสพร้อมเผือก แล้วนำชิ้นหมูเรียงใส่ถ้วยนึ่ง สลับกับเผือกทอด ราดน้ำปรุงรส นำขึ้นนึ่งในน้ำเดือดไฟกลาง 45 - 60 นาที

2. ตัวอย่างอาหารฮากกาที่ผ่านกระบวนการการกลืนกลายด้านกรรมวิธีการทำ

อาหารฮากกา ไก่ผัดเกลือ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วัตถุดิบหลัก: ไก่ กระเทียม ต้นหอมผักชี น้ำมันพืช น้ำตาลทราย ผงปรุงรส ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย

กรรมวิธีการทำ: นำกระเทียมไปปอกเปลือก จากนั้นสับพอหยาบ แล้วนำไปพักไว้ นำไก่ ล้างให้สะอาด แล้วสับชิ้นพอคำและพักไว้ ตั้งกระทะไฟกลางใส่น้ำมันพืชลงไป รอจนน้ำร้อนดีแล้วจึงใส่กระเทียมสับหยาบที่เตรียมไว้ลงไปเจียว เจียวจนกระทั่งกระเทียมจนมีสีเหลืองทอง แล้วจึงตักออกมาพักไว้ นำไก่ที่หั่นไว้ใส่ลงไปในกระทะแล้วทำการคั่วไปเรื่อย ๆ จนไก่สุกและมีความแห้งดี ก่อนทำการปรุงรสให้เทน้ำมันออกก่อนเนื่องจากอาจมีน้ำมันออกมาจากไก่ที่เราคั่ว จากนั้นทำการปรุงรสด้วย น้ำตาลทราย ผงปรุงรส น้ำมันหอยและซีอิ๊วขาวเลย ตักใส่จาน จากนั้นโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวที่พักไว้ และต้นหอมผักชีซอย

3. ตัวอย่างอาหารฮากกาที่ผ่านกระบวนการการกลืนกลายทั้งทางด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ

อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วัตถุดิบหลัก: รากผักชี กระเทียมสับ พริกไทยป่น ไก่บด กุ้งสับ เนื้อบด เกลือ แป้งข้าวโพด เต้าหู้ทอด

กรรมวิธีการทำ: ใส่สามเกลอ ไก่บด กุ้งสับ เนื้อบด เกลือ และแป้ง ลงในเครื่องปั่น หรือเอาไปโขลกจนละเอียด พักไว้ทำเต้าหู้แคะสีขาว โดยหั่นเต้าหู้แผ่นเป็นทรงสามเหลี่ยม 4 ส่วน หรือ 8 ส่วน

ตามชอบ ผ่าเต้าหู้แผ่นตรงกลางแต่อย่าให้ขาด ยัดไส้ไก่สับปรุงรสลงไป ทำเต้าหู้แคะทอด โดยผ่าครึ่งแล้วควักเอาเนื้อออกพอให้ยัดไส้ไก่ปรุงรสลงไปได้ ยัดไส้ให้สวยงาม เอาเต้าหู้แคะไปนึ่งจนสุก ประมาณ 10 นาที หรือจนไส้สุก

ทั้งนี้จากการทบทวนวรรณกรรม พบงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการกลาย ได้แก่ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการกลายของขนมแบบฉบับแต้จิ๋วประจำเทศกาลในสังคมไทย วิทยานิพนธ์ของจักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช แต่ยังไม่พบงานวิจัยหรือบทความที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการกลายอาหารฮากกา ดังนั้น การศึกษาวิเคราะห์กระบวนการการกลืนกลายของอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา เพื่อศึกษากระบวนการการกลืนกลายจากจีนสู่ไทย โดยยึด “กระบวนการกลาย” ของ Glazer (1993) ผนวกแนวคิดของ จักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช (2563) เป็นกรอบในการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของอาหารฮากกาในแต่ละมิติ ทั้งในด้านวัตถุดิบ และวิธีการทำ ซึ่งจะช่วยให้เข้าใจถึงพลวัตทางวัฒนธรรมที่ดำเนินอยู่ในอาหาร และยังเป็นการบันทึกองค์ความรู้ท้องถิ่นที่อาจสูญหายไปในอนาคตอีกด้วย โดยพิจารณาจากอาหารจีนฮากกาแบบดั้งเดิมเปรียบเทียบกับอาหารจีนฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา วิเคราะห์ให้เห็นการกลืนกลายและวิเคราะห์ถึงสาเหตุปัจจัยที่ทำให้เกิดการกลืนกลายนั้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

ศึกษาการกลืนกลายของอาหารฮากกาของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ขอบเขตการวิจัย

งานวิจัยฉบับนี้ศึกษากระบวนการการกลืนกลายของอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัด ยะลา โดยเน้นไปที่การเปลี่ยนแปลงในมิติต่าง ๆ ของอาหารฮากกาเมื่อเข้ามาสู่พื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยเน้นการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงในเชิงวัฒนธรรมของอาหารฮากกาเมื่อเข้ามาอยู่ในบริบทสังคมไทยที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ชายแดนภาคใต้ที่ชาว ไทยเชื้อสายจีนฮากกามีบทบาทสำคัญในการดำรงและถ่ายทอดวัฒนธรรมของตน อีกทั้ง ศึกษาจากเอกสารวิชาการเกี่ยวกับอาหารฮากกาและวัฒนธรรมจีน จำนวน 2 เล่ม หนังสือเล่มแรกคือ《客家人与客家文化》ซึ่งเขียนโดย 丘桓兴 ตีพิมพ์เมื่อ 2541 โดยสำนักพิมพ์ 商务印书馆 และหนังสือ เล่มที่สอง คือ《客家菜好味道》ซึ่งเขียนโดย 曾远波 ตีพิมพ์เมื่อ 2554 โดยสำนักพิมพ์ 成都时代出版社 ซึ่งหนังสือทั้งสองเล่มนั้นได้อธิบายถึงอาหารฮากกา วัตถุดิบ เครื่องปรุง กรรมวิธีการทำรวมถึง เทศกาลประเพณีของชาวจีนฮากกาในสังคมจีน ควบคู่ไปกับการลงพื้นที่สำรวจร้านอาหารในเขตอำเภอเบตง ซึ่งจำนวนร้านอาหารที่ไปสำรวจมีทั้งหมด 13 ร้าน ได้แก่ 1) ร้านอาหารต้าเหยิน (กิตติ) 2) ร้านอาหารใบหยก 3) ภัตตาคารเชียงการีล่าเบตง 4) ร้านอาหารบ้านคุณชายอำเภอเบตง 5) ร้านอาหารครัวต่วน 6) ร้านอาหารฮงกี่เบตง 7) ร้านครัวสมุยเบตง 8) ร้านอาหารจงซิน 9) ร้านวิวโภชนา 10) ร้านอาหารก้งถง 11) ร้านอาหารโกหงิ่วปลานิลสายน้ำไหล 12) อู้ต้ง ข้าว มันไก่เบตงฮาลาล และ 13) ร้านอาฟะ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะเบตง โดยใช้การสังเกตและรับประทานอาหารด้วยตนเอง รวมถึงการสัมภาษณ์เจ้าของร้านและพ่อครัวในร้าน เพื่อสอบถามเชิงลึกถึงการใช้วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร วิเคราะห์ลักษณะของอาหารที่มีการปรับเปลี่ยนในเชิงกลืนกลายกับวัฒนธรรมไทยหรือวัฒนธรรมอื่นในพื้นที่

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยพัฒนางานวิจัยจากพื้นฐานแนวคิด “การกลาย” ของ Glazer (1993) มาพัฒนาเป็นกรอบวิเคราะห์ โดยมองว่าการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม อัตลักษณ์ และพฤติกรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ในบริบทใหม่เป็นกระบวนการปรับตัวเชิงรุก ที่เปิดโอกาสให้กลุ่มชาติพันธุ์เลือก ปรับ หรือสร้างสิ่งใหม่เพื่อดำรงอยู่ ไม่ใช่การกลืนกลายหรือสูญสลาย แนวคิดนี้สอดคล้องกับ จักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช (2563) ที่เห็นว่าการกลายของขนมแต้จิ๋วในไทยสะท้อนการเจรจาทางวัฒนธรรมผ่านปัจจัยท้องถิ่น เช่น ภาษา ค่านิยม และทรัพยากร ซึ่งแสดงให้เห็นว่า วัฒนธรรมยังคงมีอยู่ผ่านการเปลี่ยนแปลง ไม่ใช่การหายไปในทางเดียวกัน งานวิจัยของ ศิริเพ็ญ อึ้งสิทธิพูนพร (2550) เน้นการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจีนแคะในชุมชนห้วยกระบอก โดยชี้ว่าอาหารไม่ใช่เพียงสิ่งบริโภค แต่เป็นพื้นที่ของความทรงจำ ความภาคภูมิใจ และช่องทางการสื่อสารข้ามรุ่น แม้จะเผชิญแรงต้านจากโลกาภิวัตน์และการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต แต่การฟื้นฟูยังคงเป็นไปได้ผ่านกลยุทธ์ทางวัฒนธรรม เช่น เทศกาล การสื่อสารข้ามรุ่น และกิจกรรมร่วมในชุมชน อาหารจึงเปรียบเสมือน “พื้นที่ต่อรอง” ที่สำคัญของอัตลักษณ์ในยุคเปลี่ยนผ่าน

ในขณะเดียวกันได้ยึดทฤษฎีทางมานุษยวิทยาที่เกี่ยวข้องกับการลงพื้นที่ภาคสนามจากหนังสือ “Symbolic Interactionism: Perspective and Method” ของ Blumer (1986) ซึ่งเน้นการวิจัยภาคสนามเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีธรรมชาตินิยม เช่น การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ เพื่อเข้าใจความหมายและปฏิสัมพันธ์ในชีวิตประจำวันของกลุ่มชาติพันธุ์จีนฮากกา นอกจากนี้ยังนำแนวคิดการกลืนกลายทางวัฒนธรรมจากหนังสือ “Assimilation in American Life: The Role of Race, Religion, and National Origins” ของ Gordon (1964) มาใช้เป็นกรอบวิเคราะห์กระบวนการกลายของวัฒนธรรมอาหารฮากกาในบริบทไทย เพื่ออธิบายว่าการผสมผสานวัฒนธรรมเกิดขึ้นในหลายระดับ ตั้งแต่การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมจนถึงการรวมตัวทางสังคม ซึ่งช่วยขยายความเข้าใจถึงอัตลักษณ์และความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ในสังคมพหุวัฒนธรรม

นิยามศัพท์เฉพาะ

อาหารจีนในประเทศไทย หมายถึง อาหารที่มีต้นแบบมาจากจีนและมีการดัดแปลงปรับเปลี่ยนหรือหลอมรวมกับวัฒนธรรมไทยหรือวัฒนธรรมท้องถิ่นจนกลายเป็นอาหารที่มีรูปแบบเฉพาะในสังคมไทย เช่น อาหารจีนในงานเทศกาล หรือในร้านอาหารท้องถิ่น

กระบวนการการกลืนกลาย (Assimilation Process) หมายถึง กระบวนการที่บุคคลหรือกลุ่มหนึ่งยอมรับและปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต ความเชื่อ วัฒนธรรม หรือพฤติกรรมบางอย่างของอีกกลุ่มหนึ่ง จนในที่สุดกลายเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มนั้น โดยกระบวนการนี้มักเกิดขึ้นในสังคมที่มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มชนต่างวัฒนธรรม เช่น การย้ายถิ่นฐาน การแต่งงานระหว่างวัฒนธรรม หรือการรวมตัวของชุมชนหลากหลายเชื้อชาติ

จีนฮากกา (Hakka) ซึ่งคนทั่วไปหรือในประเทศอื่นจะเรียกว่า “ฮากกา” คนไทยเรียกคนกลุ่มนี้ว่า “จีนแคะ” มีความหมายว่า แขกหรืออาคันตุกะ มีความหมายว่าชาวฮากกามีการอพยพจากพื้นที่ต่าง ๆ เพื่อหาที่อยู่อาศัยใหม่ เช่น จากทางตอนใต้ของจีนมาทางตอนกลางหรือภาคอื่น ๆ เนื่องจากมีการเผชิญกับภัยธรรมชาติ หรือการรุกรานจากภายนอก

ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา หมายถึง ประชาชนที่มีสัญชาติไทย แต่มีบรรพบุรุษเป็นชาวจีนฮากกาที่เกิดและมีภูมิลำเนาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการการกลืนกลายอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยโดยใช้วิธีวิจัยเอกสาร ดังขั้นตอนต่อไปนี้

1. ศึกษางานวิจัย เอกสารวิชาการ และข้อมูลท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับ “อาหารฮากกาที่ปรากฏในสังคมจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา เพื่อนำมาร่วมอภิปรายในผลการวิจัยและบทอภิปรายผล

2. รวบรวมงานวิจัย เอกสารวิชาการ และข้อมูลท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับ "อาหารฮากกาที่ปรากฏอยู่ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา" เพื่อทำความเข้าใจบริบทของการอพยพ การตั้งถิ่นฐาน และการดำรงวัฒนธรรมฮากกาในพื้นที่ชายแดนภาคใต้ของไทย

3. เก็บข้อมูลภาคสนามจากร้านอาหารจีน จำนวน 13 แห่ง ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา คัดเลือกร้านที่ได้รับความนิยมในกลุ่มผู้บริโภคอาหารจีน โดยอ้างอิงจากคำแนะนำในชุมชน และการสัมภาษณ์เชิงลึกซึ่งทุกร้านมีเจ้าของเชื้อสายฮากกาและสืบทอดสูตรอาหารจากรุ่นสู่รุ่น โดยพิจารณาความหลากหลายของกรรมวิธีและการปรากฏรายการซ้ำในหลายร้าน เพื่อนำมาวิเคราะห์กระบวนการการกลืนกลายทางวัฒนธรรม

4. รวบรวมและจัดหมวดหมู่รายการอาหารฮากกาที่พบในอำเภอเบตง พร้อมทั้งวิเคราะห์ข้อมูลประกอบ ได้แก่ วัตถุดิบและกระบวนการทำ โดยเปรียบเทียบกับข้อมูลต้นทางจากประเทศจีนที่ได้จากเอกสารภาษาจีน

5. วิเคราะห์กระบวนการการกลืนกลายของอาหารฮากกาในอำเภอเบตง โดยใช้แนวคิด "การกลาย" ของ Glazer (1993) เป็นแนวคิดหลัก เพื่อจำแนกการเปลี่ยนแปลงในแต่ละมิติ และวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อการปรับเปลี่ยนของอาหารฮากกาในบริบทชายแดนภาคใต้

6. สรุปผลการศึกษาพร้อมอภิปรายลักษณะการกลืนกลายของอาหารฮากกา ปัจจัยที่ส่งผล และสะท้อนบทบาทของวัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์

ข้อตกลงเบื้องต้น

คำวิสามานยนามในบทความนี้ใช้เกณฑ์การถ่ายทอดเสียงภาษาจีนแมนดารินด้วยอักขรวิธีไทย ซึ่งเผยแพร่โดยคณะกรรมการการสืบค้นประวัติศาสตร์ไทยในเอกสารจีน สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี พุทธศักราช 2540 กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. โดยยกเว้นตัวอักษรจีนที่ขึ้นต้นพยัญชนะ “zh” “ch” “sh” “r” จะไม่ขีดเส้นใต้กำกับไว้ตามเกณฑ์ เช่น “梅菜扣肉” จะไม่เขียนเป็น “**เหมยไช่โค่วโร่ว**” แต่จะเขียนเป็น “**เหมยไช่โค่วโร่ว**” และยกเว้น 1) เนื้อความที่อ้างอิงมาจากแหล่งข้อมูลภาษาไทย ก็จะคงเนื้อความการถอดเสียงคำวิสามานยนามของต้นฉบับเอาไว้ 2) การถ่ายถอดเสียงภาษาจีนตามเสียงภาษาถิ่นที่แพร่หลายในสังคมไทยมาอย่างยาวนาน เช่น แต้จิ๋ว กวางตุ้ง ฮกเกี้ยน เป็นต้น

ผลการวิจัย

จากการศึกษากระบวนการการกลืนกลายของอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา พบว่า เมื่อชาวจีนฮากกาอพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทย โดยเฉพาะในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา อาหารฮากกาหลายเมนูได้เกิดกระบวนการการกลืนกลายขึ้น ทั้งในด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุงอาหาร ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการปรับตัวของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนที่เข้ามาอาศัยอยู่ร่วมกันกับบริบทวัฒนธรรมใหม่อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อสำรวจการกลืนกลายของอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ผู้วิจัยได้ทำการสำรวจร้านอาหาร จำนวน 13 ร้าน ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ผู้วิจัยพบว่า มีการกลืนกลายทั้งในด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ ซึ่งหลายร้านมีการปรับเปลี่ยนสูตรดั้งเดิมให้เข้ากับสภาพแวดล้อมและความต้องการของคนในพื้นที่ เนื่องจากความหลากหลายทางด้านวัฒนธรรมและศาสนา เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมกับคนในพื้นที่ รวมทั้งการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีการทำเพื่อให้สะดวกและเหมาะสมกับวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ ซึ่งตาราง 1 แสดงผลการสำรวจเมนูอาหารกระบวนการการกลืนกลายของร้านอาหารในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา เพื่อวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของเมนูในด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ โดยแยกเป็นการเปลี่ยนแปลงในแต่ละด้าน

ตาราง 1 การสำรวจเมนูอาหารกระบวนการการกลืนกลายของร้านอาหารในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ลำดับ	ร้านอาหาร	รายการอาหารผ่านกระบวนการการกลืนกลาย		
		วัตถุดิบ	กรรมวิธีการทำ	วัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ
1	ร้านอาหารต้าเหยิน (กิตติ)	เคาหยก	ไก่ผัดเกลือ	ไก่สับ
2	ร้านอาหารใบหยก	เคาหยก		ผัดผักน้ำ
3	ภัตตาคารเชียงการีล่าเบตง	ปลาทอด		แกงจืดลูกชิ้นแคะ
4	ร้านอาหารบ้านคุณชาย อำเภอเบตง	เคาหยก		ไก่สับ
5	ร้านอาหารครัวต่วน	ปลาทอด	ยำผักน้ำ	แฮ่กึ๊น
6	ร้านอาหารฮงกี่เบตง	เคาหยก		ไก่สับ
7	ร้านครัวสมุย เบตง	เต้าหู้ยัดไส้	ยำผักกูด	ปลานึ่งซีอิ๊ว
8	ร้านอาหารจงซิน	ผักกูดกะปิ		ปลานึ่งซีอิ๊ว
9	ร้านวิวโภชนา	เคาหยก		ไก่สับ
10	ร้านอาหารก้งถง	เต้าหู้ยัดไส้	ยำผักกูด	แกงจืดลูกชิ้นแคะ
11	ร้านอาหารโกหงิ่วปลานิลสายน้ำไหล	ผัดผักกูด	ลูกชิ้นแคะทอด	ปลานิลนึ่งซีอิ๊ว
12	อู้ต้ง ข้าวมันไก่เบตงฮาลาล	ลูกชิ้นแคะ		ไก่สับ
13	ร้านอาฟะ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะ เบตง		ลูกชิ้นแคะทอด	

จากตารางร้านอาหาร จำนวน 13 ร้าน ในอำเภอเบตง พบว่า ร้านอาหารเหล่านี้มีการนำเสนออาหารที่ผ่านกระบวนการการกลืนกลายทั้งในด้านวัตถุดิบ กรรมวิธีการทำและทั้งสองด้านร่วมกัน ซึ่งแสดง

ให้เห็นถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมในระดับต่าง ๆ ผ่านเมนูอาหารที่หลากหลายรายการอาหารบางรายการมีความซ้ำกันระหว่างร้าน เช่น เคาหยก ไก่สับ ลูกชิ้นแคะทอด หรือปลานึ่งซีอิ๊ว สะท้อนให้เห็นถึงลักษณะพื้นที่ที่ร้านอาหารตั้งอยู่ใกล้กัน ทำให้วัฒนธรรมการกินมีความคล้ายคลึงและมีอิทธิพลต่อกันสูง การที่อาหารหลายเมนูถูกนำเสนอซ้ำในร้านต่าง ๆ ยังสะท้อนให้เห็นว่า อาหารบางประเภทกลายเป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์ท้องถิ่นไปแล้ว แม้จะมีรากทางวัฒนธรรมจากต่างถิ่น เช่น จีนฮากกา (แคะ) หรือวัฒนธรรมไทยพื้นถิ่น

1. กระบวนการการกลืนกลายทางด้านวัตถุดิบหลัก

การกลืนกลายของวัตถุดิบหลักเกิดจากการปรับใช้วัตถุดิบทดแทนที่หาได้ในท้องถิ่น เนื่องจากวัตถุดิบดั้งเดิมบางชนิดหายากหรือมีราคาแพง การปรับเปลี่ยนนี้สะท้อนการผสมผสานวัฒนธรรมของชาวจีนกับท้องถิ่น ผ่านการเปลี่ยนแปลงวิธีการทำอาหาร เครื่องปรุง และรสชาติ เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและความต้องการในยุคปัจจุบัน

ตัวอย่างที่ 1

อาหารฮากกา 梅菜扣肉 (เหมยไช่โค่วโร่ว) ในสังคมจีน

วัตถุดิบหลัก: หมูสามชั้น ผักกาดดองเค็ม เต้าหู้ยี้ น้ำตาลทราย กระเทียม ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว ไวน์ข้าว ผงโป๊ยกั๊ก เกลือ

กรรมวิธีการทำ: ล้างหมูสามชั้น ใส่ในหม้อเติมน้ำแล้วนำไปต้มจนสุกจึงนำออกมาใช้ส้อมเจาะรูเล็ก ๆ บนหนังหมู และทาซีอิ๊วดำในขณะที่ยังร้อน ตั้งหม้อ เติมน้ำมัน รอน้ำมันร้อน ใส่หมูทั้งชิ้นลงในหม้อแล้วทอดด้วยไฟแรง ๆ จากนั้นจึงทอดด้วยไฟอ่อน จนเป็นสีเหลือง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน หั่นหมูที่สะเด็ดน้ำมันแล้วพักไว้ หันเป็นชิ้นยาว โดยคว่ำด้านหนังลง แล้วจัดเรียงลงในหม้อ ล้างและสับผักกาดดอง หลังจากนั้นตั้งกระทะให้ร้อน ผัดผักกาดดอง ผสมเต้าหู้ยี้ น้ำตาล ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว ไวน์ข้าว ผงโป๊ยกั๊ก เกลือ ฯลฯ แล้วผสมให้เข้ากันกับน้ำเล็กน้อยตั้งน้ำมันให้ร้อน ผัดกระเทียม ใส่ผักดอง แล้วใส่ซาม หลังจากนั้นเทส่วนผสมที่เตรียมไว้ แล้วนำไปต้ม หลังจานั้น เทลงในชามพร้อมหมู และนำไปนึ่ง (Ceng, 2011)

อาหารฮากกา เคาหยกอบเผือก ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วัตถุดิบหลัก: หมูสามชั้น เผือกหอม เต้าหู้ยี้ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลกรวด ผงห้าหอม ขิงสับ กระเทียมสับ เหล้าจีน น้ำเปล่าหรือน้ำซุป

กรรมวิธีการทำ: ล้างชิ้นหมูสามชั้นให้สะอาด ซับน้ำให้แห้ง นำด้านหนังลงจี่ในกระทะร้อนเพื่อขจัดขน ขูดหนังหมูล้างให้สะอาด นำชิ้นหมูลงต้ม ใส่ขิงและเหล้า ต้มหมูให้หนังหมูใส (ประมาณ 30 นาที) นำขึ้นซับให้แห้ง ใช้ส้อมแทงหนังหมูให้ทั่ว ซับน้ำมันออก ทาน้ำส้มสายชูให้ทั่วหนังหมู ทาเกลือเล็กน้อยให้ทั่วหนังหมู นำลงทอดในน้ำมันร้อนไฟกลาง (ระวังต้องปิดฝากันน้ำมันกระเด็น) ทอดให้หนังหมูและเนื้อหมูมีสีสวย นำขึ้นแช่ในน้ำเย็นทันที เพื่อให้หนังหมูพองฟูนุ่ม (แช่อย่างน้อย 20 นาที) นำหมูขึ้นซับน้ำให้แห้งหั่นชิ้นหนาบางตามชอบเตรียมไว้ ล้างเผือกให้สะอาด หั่นเผือกเป็นชิ้น อย่าให้บางจะแตกหักง่าย นำลงทอดให้พอสุกผิวตึง ตักขึ้น พักไว้ ทำน้ำปรุงรส ด้วยการเจียว ขิงสับ กระเทียมสับ ให้หอม ใส่น้ำสะอาด หรือ น้ำซุป ใส่เครื่องปรุงเต้าหู้ยี้, ซีอิ๊วขาว, ซีอิ๊วดำ, น้ำตาลกรวด, ผงห้าหอม ชิมให้ได้รสชาติที่ต้องการ ขั้นตอนนี้จะใส่หมูที่หั่นไว้ ต้มกับน้ำปรุงรสให้หมูนุ่มก่อนโดยการปิดฝาตุ๋นด้วยไฟกลางค่อนอ่อน (ประมาณ 1 ชั่วโมง) เติมน้ำเมื่อน้ำซอสงวดลง หรือ ถ้าไม่มีเวลา นำหมูสามชั้นที่หั่นแล้ว นำมาคลุกน้ำปรุงรสพร้อมเผือก แล้วนำชิ้นหมูเรียงใส่ถ้วยนึ่ง สลับกับเผือกทอด ราดน้ำปรุงรส นำขึ้นนึ่งในน้ำเดือดไฟกลาง

45 - 60 นาที ก็ได้เคาหยกเผือก หอม ๆ หมูนุ่ม ๆ เผือกเปื่อยนุ่มเป็นชิ้นสวยงาม จากข้อความข้างต้นสามารถเป็นตาราง 2 ได้ดังต่อไปนี้

ตาราง 2 เปรียบเทียบด้านวัตถุดิบหลักอาหารฮากกา 梅菜扣肉 (เหมยไช่โค่วโร่ว)

รายการเปรียบเทียบ	**อาหารฮากกา 梅菜扣肉 (เหมยไช่โค่วโร่ว) ในสังคมจีน**	**อาหารฮากกา เคาหยกอบเผือก ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา**
หมูสามชั้น	√	√
เผือกหอม		√
ผักกาดดองเค็ม	√	
เต้าหู้ยี้	√	√
ซีอิ๊วขาว	√	√
ซีอิ๊วดำ	√	√
น้ำตาลกรวด	√	√
ผงห้าหอม	√	√
น้ำเปล่าหรือน้ำซุป		√
กระเทียมสับ	√	√
เหล้าจีน	√	√
ขิงสับ		√
เกลือ	√	

จากการวิเคราะห์ข้อมูลรายละเอียดของอาหารฮากกา 梅菜扣肉 (เหมยไช่โค่วโร่ว) ในสังคมจีน จากร้านอาหารใบหยก เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 ผู้วิจัยพบว่า อาหารฮากกาดั้งเดิมมีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบให้สอดคล้องกับบริบทท้องถิ่น เช่น การใช้เผือกหอม ขิง และน้ำซุป แทนผักกาดดองเค็ม และเครื่องหมักสูตรจีนดั้งเดิม การเปลี่ยนแปลงนี้สะท้อนอิทธิพลของความหลากหลายทางชาติพันธุ์ในเบตง ซึ่งเป็นสังคมพหุวัฒนธรรมที่รวมชาวจีนหลายกลุ่ม เช่น ฮากกา กวางไส แต้จิ๋ว รวมถึงไทยพุทธและมุสลิม การเลือกเผือกแทนผักดองช่วยลดขั้นตอนเตรียมอาหาร ขิงช่วยลดกลิ่นคาวแทนกลิ่นแรงของผักดอง และน้ำซุปช่วยให้หมูนุ่มชุ่มฉ่ำ กลมกล่อมขึ้น จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารใบหยก เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 ระบุว่า “เราใช้เผือกแทนผักดองเพราะคนเบตงไม่ค่อยชอบกลิ่นแรงของผักกาดดอง และเผือกก็หาง่ายในตลาดสด แถมทำให้หมูมีรสหวานมันขึ้นด้วย” คำให้สัมภาษณ์นี้สะท้อนถึงการเลือกวัตถุดิบที่ตอบสนองรสนิยมของผู้บริโภคในพื้นที่ ขณะเดียวกันก็ยังรักษารูปแบบของอาหารฮากกาเอาไว้ สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นว่า การสืบทอดอาหารฮากกาในไทยมีความยืดหยุ่นสูง มีการปรับเปลี่ยนตามสภาพแวดล้อม ทรัพยากร และรสนิยมของผู้บริโภคในพื้นที่ จึงทำให้เมนูเหมยไช่โค่วโร่วในเบตงสะท้อนถึงการปรับตัวทางวัฒนธรรมในสังคมพหุวัฒนธรรมได้อย่างชัดเจน

2. กระบวนการการกลืนกลายทางด้านกรรมวิธีการทำ

การกลืนกลายด้านกรรมวิธีการทำอาหาร หมายถึง กระบวนการที่วิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมถูกเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาไปภายใต้อิทธิพลของวัฒนธรรมและปัจจัยแวดล้อมใหม่ ๆ ทำให้เกิดกรรมวิธีการทำที่แตกต่างไปจากรูปแบบดั้งเดิม อาจเกิดจากการปรับตัวให้เข้ากับทรัพยากรท้องถิ่น ความสะดวกในการปรุงอาหาร รสนิยมของผู้บริโภคในพื้นที่ หรือการรับอิทธิพลจากกลุ่มชนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในชุมชนนั้น

ตัวอย่างที่ 2

อาหารฮากกา 客家盐焗鸡 (เค่อจยาเหยียนจี๋ว์จี) ในสังคมจีน

วัตถุดิบหลัก: ไก่ กระดาษกอซ แผ่นฟอยล์ดีบุก เกลือ

กรรมวิธีการทำ: ฆ่าไก่แล้วเอาเครื่องในออกทั้งหมด ล้างทำความสะอาด แขวนไว้บริเวณที่มีอากาศถ่ายเท นำตีนไก่ทั้งสองข้างเข้าไปในภายในตัวไก่ ห่อด้วยกระดาษกอซ แล้วใช้ไม้จิ้มฟันยึดไว้บริเวณคอและตูดไก่เพื่อป้องกันไม่ให้กระดาษกอซหลุดออกจากกัน ตัดแผ่นฟอยล์ดีบุกให้มีขนาดเท่าหม้อ แล้ววางไว้ที่ก้นหม้อ ตั้งหม้อให้ร้อน ใส่เกลือแล้วรอจนเป็นสีเหลืองทอง เกลี่ยเกลือให้ทั่วหม้อ จากนั้นใส่ไก่ลงในหม้อและปิดด้วยเกลือที่เหลือ ปิดฝาแล้วอบด้วยไฟอ่อน ๆ หลังจากนั้น กลับด้านไก่ (Ceng, 2011)

อาหารฮากกา ไก่ผัดเกลือ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วัตถุดิบหลัก: ไก่ กระเทียม ต้นหอมผักชี น้ำมันพืช น้ำตาลทราย ผงปรุงรส ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย

กรรมวิธีการทำ: นำกระเทียม ไปปอกเปลือก จากนั้นสับพอหยาบ แล้วนำไปพักไว้ นำไก่ ล้างให้สะอาด แล้วสับชิ้นพอคำและพักไว้ ตั้งกระทะไฟกลางใส่น้ำมันพืช ลงไป รอจนน้ำร้อนดีแล้วจึงใส่กระเทียมสับหยาบที่เตรียมไว้ลงไปเจียว เจียวจนกระทั่งกระเทียมจนมีสีเหลืองทอง แล้วจึงตักออกมาพักไว้ นำไก่ที่หั่นไว้ใส่ลงไปในกระทะแล้วทำการคั่วไปเรื่อย ๆ จนไก่สุกและมีความแห้งดี ก่อนทำการปรุงรสให้เทน้ำมันออกก่อนเนื่องจากอาจมีน้ำมันออกมาจากไก่ที่เราคั่ว จากนั้นทำการปรุงรสด้วย น้ำตาลทราย ผงปรุงรส น้ำมันหอยและซีอิ๊วขาวเลย ตักใส่จาน จากนั้นโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวที่พักไว้ และต้นหอมผักชีซอย จากข้อความข้างต้นสามารถเป็นตาราง 3 ได้ดังต่อไปนี้

ตาราง 3 เปรียบเทียบกรรมวิธีการทำอาหารฮากกา 客家盐焗鸡 (เค่อจยาเหยียนจี๋ว์จี)

รายการเปรียบเทียบ	อาหารฮากกา 客家盐焗鸡 (เค่อจยาเหยียนจี๋ว์จี) ในสังคมจีน	อาหารฮากกา ไก่ผัดเกลือ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
ลักษณะการปรุงหลัก	ใช้การ “กรรมวิธีการอบด้วยเกลือ” ในหม้อ ปิดฝาให้ไอน้ำวนภายในหม้อ	ใช้การ “กรรมวิธีการคั่วในกระทะ” ด้วยน้ำมันจนไก่แห้ง
วิธีการเตรียมไก่	ฆ่าไก่ เอาเครื่องในออก ล้างแล้วแขวนให้แห้ง และยัดตีนไก่เข้าตัวไก่	ล้างไก่แล้วหั่นเป็นชิ้นพอคำ
เทคนิคการห่อ/อบ	ห่อไก่ด้วยกระดาษกอซ ปิดปลายด้วยไม้จิ้มฟัน แล้วห่ออีกชั้นด้วยแผ่นฟอยล์ดีบุก	ไม่มีการห่อไก่ ใช้วิธีผัดคั่วโดยตรงในกระทะ
เครื่องมือในการทำ	ใช้หม้อฟอยล์และกระดาษกอซเป็นเครื่องมือเฉพาะในการอบ	ใช้เพียงกระทะและเตาไฟกลาง

ตาราง 3 เปรียบเทียบกรรมวิธีการทำอาหารฮากกา 客家盐焗鸡 (เค่อจยาเหยียนจี๋ว์จี) (ต่อ)

รายการเปรียบเทียบ	อาหารฮากกา 客家盐焗鸡 (เค่อจยาเหยียนจี๋ว์จี) ในสังคมจีน	อาหารฮากกา ไก่ผัดเกลือ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
การใช้เกลือ	ใช้เกลือจำนวนมาก ปูรองก้นหม้อและกลบตัวไก่ทั้งหมด ทำหน้าที่ทั้งถนอมอาหารและให้รสชาติ	ใช้เกลือ (ผ่านผงปรุงรส) เพียงเล็กน้อย เพื่อแต่งรส
การกลับไก่ระหว่างทำ	มีการกลับด้านไก่ระหว่างอบ เพื่อให้สุกทั่วกัน	คั่วไก่ไปเรื่อย ๆ จนแห้ง ไม่ต้องกลับด้านชัดเจน
การปรุงรสภายหลัง	ไม่ปรุงรสเพิ่มหลังอบ เสิร์ฟพร้อมกลิ่นหอมของเกลือและไก่	ปรุงรสภายหลังด้วยน้ำตาล ผงปรุงรส ซีอิ๊วขาว และน้ำมันหอย
การตกแต่งก่อนเสิร์ฟ	ไม่แต่งหน้าหรือโรยเครื่องเพิ่มเติม	โรยด้วยกระเทียมเจียวและต้นหอมผักชี

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลาจากร้านอาหารต้าเหยิน (กิตติ) เมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2568 ผู้วิจัยพบว่า การดัดแปลงจากอาหารฮากกาแบบดั้งเดิม 客家盐焗鸡 (เค่อจยาเหยียนจี๋ว์จี) หรือ “ไก่อบเกลือ” ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่นิยมในจีนตอนใต้ โดยใช้เทคนิคอบด้วยเกลือร้อนเพื่อรักษาความหอมและความฉ่ำของเนื้อไก่ไว้ เมื่อเข้าสู่บริบทของเบตง เมนูดังกล่าวถูกปรับเปลี่ยนทั้งกรรมวิธีและรสชาติ กลายเป็น “ไก่ผัดเกลือ” ที่ใช้วิธีการผัดแทนการอบ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว เหมาะสมกับวิถีชีวิตของร้านอาหารท้องถิ่น จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านต้าเหยิน (กิตติ) เมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2568 ให้ข้อมูลว่า “ตอนแรกเราก็ลองทำไก่อบเกลือตามสูตรจีน แต่ใช้เวลานาน ลูกค้ารอไม่ไหว เลยเปลี่ยนเป็นผัดเกลือแทน ทำง่าย เสิร์ฟเร็ว คนก็ชอบเพราะมันเค็มนิด ๆ หอมพริกไทยดี” คำสัมภาษณ์นี้แสดงให้เห็นถึงการปรับตัวของผู้ประกอบการให้เข้ากับรูปแบบการบริโภคและข้อจำกัดด้านเวลาในร้านอาหารท้องถิ่น อีกทั้งยังมีการเติมเครื่องปรุงแบบไทยเพื่อให้เข้ากับรสนิยมของผู้บริโภคในพื้นที่ การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงการกลืนกลายทางวัฒนธรรมในด้านอาหาร ที่แม้จะยังคงโครงสร้างเดิมไว้บางส่วน เช่น การใช้ไก่และรสเค็ม แต่มีการปรับวิธีการปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับบริบททางสังคม เศรษฐกิจ และรสนิยมของคนในชุมชนเบตงในปัจจุบัน

3. กระบวนการการกลืนกลายทั้งทางด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ

กระบวนการการกลืนกลายของอาหารฮากกาในเบตงปรากฏชัดทั้งในด้านวัตถุดิบและวิธีทำ โดยผสมผสานวัตถุดิบดั้งเดิม เช่น หมู ไก่ เต้าหู้ กับวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ไก่เบตง ผักน้ำ และปรับกรรมวิธีจากตุ๋น นึ่ง เป็นผัด พร้อมปรับรสชาติเผ็ด เปรี้ยว ให้เหมาะกับความนิยมในพื้นที่ แสดงถึงความยืดหยุ่นในการปรับตัวของชาวฮากกา พร้อมรักษาเอกลักษณ์อาหารอย่างมั่นคง

ตัวอย่างที่ 3

อาหารฮากกา 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่) ในสังคมจีน

วัตถุดิบหลัก : เต้าหู้ขาว หมูไม่ติดมัน กระเทียม กุ้งแห้ง ขิง น้ำมันงา พริกไทย แป้งข้าวโพด เกลือ ต้นหอม

กรรมวิธีการทำ: ล้างเนื้อหมูให้สะอาดแล้วสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ในชาม ใส่เกลือและแป้งข้าวโพด ผสมให้เข้ากันจนกลายเป็นเนื้อเดียวกันพักไว้ แช่กุ้งแห้งแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก แล้วพักไว้ ล้างเต้าหู้แล้วสะเด็ดน้ำ หั่นเต้าหู้ 1 ชิ้นออกเป็น 4 ชิ้นเล็ก ๆ ใช้ช้อนตักเต้าหู้เล็กน้อย ใส่เนื้อไม่ติดมัน และกุ้งแห้งแล้วทอดในกระทะน้ำมันจนสีเหลืองเล็กน้อย ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย ผัดขิงให้หอม ใส่ซุป ต้มให้เดือด ใส่ต้นหอม และเต้าหู้ ต้มเสร็จแล้วใส่น้ำเกรวี่ และนำไปต้มก่อนเสิร์ฟ (Ceng, 2011)

อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอู้ตง)

วัตถุดิบหลัก: รากผักชี กระเทียมสับ พริกไทยป่น ไก่บด กุ้งสับ เนื้อบด เกลือ แป้งข้าวโพด เต้าหู้ทอด

กรรมวิธีการทำ: ใส่สามเกลอ ไก่บด กุ้งสับ เนื้อบด เกลือ และแป้ง ลงในเครื่องปั่น หรือเอาไปโขลกจนละเอียด พักไว้ทำเต้าหู้แคะสีขาว โดยหั่นเต้าหู้แผ่นเป็นทรงสามเหลี่ยม 4 ส่วน หรือ 8 ส่วน ตามชอบ ผ่าเต้าหู้แผ่นตรงกลางแต่อย่าให้ขาด ยัดไส้ไก่สับปรุงรสลงไป ทำเต้าหู้แคะทอด โดยผ่าครึ่งแล้วควักเอาเนื้อออกพอให้ยัดไส้ไก่ปรุงรสลงไปได้ ยัดไส้ให้สวยงาม เอาเต้าหู้แคะไปนึ่งจนสุก ประมาณ 10 นาที หรือจนไส้สุก

อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอาฟะ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะ)

วัตถุดิบหลัก: สันคอหมูสับหยาบ เนื้อปลากราย รากผักชี พริกไทยป่น แป้งข้าวโพด กระเทียม เกลือป่น เต้าหู้ทอดและเต้าหู้ขาวแบบแข็งหรือแบบนิ่ม

กรรมวิธีการทำ: นำหมูสันคอไปปั่นกับเนื้อปลากรายให้ละเอียด เพิ่มกลิ่นหอมด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทย ปรุงรสด้วยเกลือป่นเล็กน้อย และตามด้วยแป้งข้าวโพด เต้าหู้ขาวแบบแข็งหรือแบบนิ่ม โดยหั่นเต้าหู้แผ่นเป็นทรงสามเหลี่ยม 4 ส่วน หรือ 8 ส่วน ตามชอบ แล้วนำเนื้อสัตว์ที่ปั่นไว้มายัดไว้ตรงกลาง แล้วนำไปนึ่งไฟแรง ประมาณ 10-15 นาที หรือจนกว่าจะสุก ซึ่งมีทั้งแบบนึ่งและแบบทอด หลังจากนำไปนึ่งจนสุก พักไว้เย็น แล้วนำไปทอดให้สีเหลืองทอง จากข้อความข้างต้นสามารถแสดงเป็นตาราง 4 และ 5 ได้ดังต่อไปนี้

ตาราง 4 เปรียบเทียบวัตถุดิบการทำ 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่)

รายการเปรียบเทียบด้านวัตถุดิบ	**อาหารฮากกา 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่) ในสังคมจีน**	**อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอู้ตง)**	**อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอาฟะ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะ)**
เต้าหู้ขาว	√		√
เต้าหู้ทอด		√	
หมูไม่ติดมัน	√		√
ไก่บด		√	
กุ้งสับ		√	
ปลากราย			√
กระเทียม	√	√	√

ตาราง 4 เปรียบเทียบวัตถุดิบการทำ 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่) (ต่อ)

รายการเปรียบเทียบด้านวัตถุดิบ	**อาหารฮากกา 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่) ในสังคมจีน**	**อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอู้ตง)**	**อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอาฟะ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะ)**
กุ้งแห้ง	√		
ขิง	√		
น้ำมันงา	√		
พริกไทย	√	√	√
แป้งข้าวโพด	√	√	√
เกลือ	√	√	√
ต้นหอม	√		
รากผักชี		√	√

ตาราง 5 เปรียบเทียบกรรมวิธีการทำ 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่)

รายการเปรียบเทียบกรรมวิธีการทำ	**อาหารฮากกา 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่) ในสังคมจีน**	**อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอู้ตง)**	**อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอาฟะ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะ)**
เตรียมเนื้อสัตว์	สับหมูไม่ติดมันผสมเกลือและแป้งข้าวโพด	ปั่นหรือโขลกไก่บด กุ้งสับ เนื้อบด กับเครื่องปรุง	ปั่นหมูสับกับเนื้อปลากรายให้เนียน แล้วปรุงรส
การใช้สมุนไพร/เครื่องเทศ	ใช้ขิงและต้นหอม	ใช้สามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย)	ใช้รากผักชี กระเทียม พริกไทย
การเตรียมเต้าหู้	หั่นเต้าหู้ขาวเป็นชิ้น ใช้ช้อนตักเนื้อออกเล็กน้อยเพื่อยัดไส้	เต้าหู้แผ่นหั่นสามเหลี่ยม ผ่าเพื่อยัดไส้	เต้าหู้ขาวหั่นสามเหลี่ยม/เต้าหู้ทอด คว้านเพื่อยัดไส้
วิธียัดไส้	ยัดหมูและกุ้งแห้งลงไปในเต้าหู้	ยัดไก่สับปรุงรสลงในเต้าหู้	ยัดเนื้อหมูผสมปลากรายลงในเต้าหู้

ตาราง 5 เปรียบเทียบกรรมวิธีการทำ 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่) (ต่อ)

รายการเปรียบเทียบกรรมวิธีการทำ	**อาหารฮากกา 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่) ในสังคมจีน**	**อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอู้ตง)**	**อาหารฮากกา เต้าหู้ยัดไส้ ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้านอาฟะ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะ)**
วิธีการปรุงหลังยัดไส้	ทอดเต้าหู้ให้เหลือง แล้วตุ๋นในน้ำซุปหรือผัดกับน้ำเกรวี่	นำไปนึ่งจนสุก	นำไปนึ่งก่อน แล้วนำไปทอด (มีทั้งแบบนึ่งและแบบทอด)
ลักษณะเด่นของเทคนิคการปรุง	เน้นตุ๋น - ผัดในน้ำซุป เพื่อดึงรสจากวัตถุดิบธรรมชาติ	ใช้วิธีนึ่งแบบสะดวก ตอบโจทย์อาหารขายเร็ว	ใช้เทคนิคผสมปลากรายเพื่อให้ไส้เด้ง แน่น ไม่แตกง่าย และมีทั้งการนึ่งและทอด
ลักษณะการประยุกต์ทางเทคนิค	เทคนิคดั้งเดิมแบบฮากกา	ปรับวิธีให้เหมาะกับร้านอาหารร่วมสมัย เช่น ใช้เครื่องปั่นยัดไส้สะดวก	ประยุกต์ให้ไส้คงรูปและเหมาะกับเมนูต่อเนื่อง เช่น ลูกชิ้นแคะเย็นตาโฟ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลาจากร้านอาฟะก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะ และร้านอู้ตง ข้าวมันไก่เบตงฮาลาล เมื่อวันที่ 9 มีนาคม พ.ศ. 2568 จากเมนูเต้าหู้แคะที่นำมาประกอบในเมนูก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะของทั้งสองร้าน ผู้วิจัยพบว่า อาหารฮากกาแบบดั้งเดิม 客家酿豆腐 (เค่อจยาเนี่ยงโต้วฝู่) กับอาหารฮากกาที่ปรากฏในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา พบว่า มีการกลืนกลายอย่างชัดเจนทั้งด้านวัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุง ร้านอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านอู้ตงและร้านอาฟะ ได้ปรับสูตรจากหมูเป็นไก่ กุ้ง หรือปลากราย เพื่อตอบรับกับความหลากหลายทางศาสนาและวัฒนธรรม โดยเฉพาะกลุ่มมุสลิมในท้องถิ่น อีกทั้งยังละเว้นการใช้วัตถุดิบกลิ่นแรง เช่น กุ้งแห้งและน้ำมันงา ซึ่งไม่เป็นที่นิยมในพื้นที่ นอกจากวัตถุดิบแล้ว กระบวนการปรุงอาหารก็มีการปรับเปลี่ยนเช่นกัน จากเดิมที่ใช้วิธีทอดแล้วตุ๋นในน้ำซุปแบบฮากกาดั้งเดิม กลับกลายเป็นการนึ่งที่สะดวกและรวดเร็วมากกว่าในบริบทของร้านอาหารท้องถิ่น อีกทั้งยังสามารถนำไปใช้ต่อในเมนูอื่น เช่น ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ซึ่งเป็นที่นิยมในพื้นที่ การปรับเปลี่ยนเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความยืดหยุ่นและการปรับตัวของอาหารฮากกาในการดำรงอยู่ภายใต้บริบทวัฒนธรรมที่หลากหลายในอำเภอเบตงได้อย่างกลมกลืน จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาฟะ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นแคะ เมื่อวันที่ 9 มีนาคม พ.ศ. 2568 กล่าวว่า “เต้าหู้แคะของเรายังใช้หมูอยู่ เพราะมีลูกค้าชาวไทยและชาวจีนยังเยอะ แต่ที่ร้านมีทั้งลูกชิ้นแคะแบบนึ่งและแบบทอด จะได้กินง่าย สามารถใส่ในก๋วยเตี๋ยวได้เลย ลูกค้าชอบแบบนี้” ในขณะที่เจ้าของร้านอู้ตง ข้าวมันไก่เบตงฮาลาล ให้ข้อมูลว่า “เราใช้เนื้อไก่ กุ้งแทนหมูทั้งหมด เพราะต้องฮาลาล ซึ่งทางร้านมีลูกชิ้นแคะแบบนึ่ง ซึ่งสามารถนำไปใส่ในเมนูอื่นได้ เช่น เย็นตาโฟ” ข้อมูลจากคำสัมภาษณ์ทั้งสองร้านแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีการปรับสูตร

อาหารฮากกาเพื่อให้สอดคล้องกับกลุ่มผู้บริโภคที่แตกต่างกัน ทั้งในแง่ศาสนา ความสะดวกในการปรุงและการบริโภคในชีวิตประจำวัน



ภาพ 1 เคาหยกอบเผือก ร้านอาหารใบหยก
(ที่มา: ผู้แต่ง, 2568)



ภาพ 2 ไก่ผัดเกลือ ร้านอาหารต้าเหยิน
(ที่มา: ผู้แต่ง, 2568)



ภาพ 3 ก๋วยเตี๋ยวแคะ ร้านอู้ตง
(ที่มา: ผู้แต่ง, 2568)



ภาพ 4 ก๋วยเตี๋ยวแคะ ร้านอาฟะ
(ที่มา: ผู้แต่ง, 2568)

อภิปรายผล

จากการศึกษาข้อมูลรายละเอียดของอาหารฮากกาของชาวไทยเชื้อสายจีนที่อาศัยอยู่ในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ผู้วิจัยได้ค้นพบกระบวนการการกลืนกลายของอาหารฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ซึ่งมีทั้งหมด 3 ลักษณะ ดังต่อไปนี้

1. การกลืนกลายของวัตถุดิบหลัก เกิดจากการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้ในอาหารฮากกาให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่น การใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในพื้นที่แทนของดั้งเดิมที่อาจขาดแคลนหรือมีราคาแพง เช่น ใช้เนื้อไก่หรือปลาแทนเนื้อหมูเพื่อตอบสนองความเชื่อทางศาสนาและวัฒนธรรมของผู้บริโภค การเปลี่ยนแปลงนี้สะท้อนถึงการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างชาวฮากกากับชุมชนท้องถิ่น และช่วยให้อาหารฮากกายังคงเอกลักษณ์ด้านรสชาติและวัฒนธรรมได้อย่างสมดุล **2. การกลืนกลายของกรรมวิธีการทำอาหาร** หมายถึง การเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาวิธีปรุงอาหารดั้งเดิมให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและอิทธิพลจากวัฒนธรรมอื่น ๆ ในพื้นที่ เช่น การปรับวิธีทำอาหารจากการตุ๋นหรือการนึ่งมาใช้การผัด เพิ่มรสชาติให้เผ็ดหรือเปรี้ยวขึ้น เพื่อตอบรับรสนิยมของคนในท้องถิ่น รวมถึงการได้รับอิทธิพลจากกลุ่มชาติพันธุ์จีนเชื้อสายอื่น ๆ ที่อาศัยร่วมในอำเภอเบตง การกลืนกลายในกรรมวิธีนี้สะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรมและการปรับตัวของชาวฮากกา และ

3. การกลืนกลายของวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำร่วมกัน เกิดขึ้นในบริบทสังคมพหุวัฒนธรรมที่ชาวฮากกาปรับเปลี่ยนทั้งวัตถุดิบและวิธีปรุงอาหารให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม ข้อจำกัดทางวัฒนธรรม เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมกับความเชื่อของชาวมุสลิมในพื้นที่ รวมถึงการปรับลดระยะเวลาปรุงในเชิงพาณิชย์เพื่อความสะดวก โดยยังคงรักษาเทคนิคสำคัญบางประการ เช่น การตุ๋นหรือการนึ่งไว้อย่างครบถ้วน การกลืนกลายนี้จึงเป็นการผสมผสานและปรับตัวของวัฒนธรรมอาหารฮากกาเพื่อความอยู่รอดและสืบสานอัตลักษณ์ในสังคมใหม่อย่างยั่งยืน ซึ่งทั้งหมดสะท้อนถึงการปรับตัวของชาวฮากกาภายใต้บริบทของสังคมพหุวัฒนธรรมในพื้นที่ชายแดนไทย – มาเลเซีย โดยเฉพาะเมื่อชุมชนจำเป็นต้องปรับสูตรอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับข้อจำกัดของศาสนาอิสลามในพื้นที่และรสนิยมของชุมชนท้องถิ่น เช่น ชาวไทยมุสลิมหรือชาวไทยเชื้อสายจีนกลุ่มอื่นที่อาศัยอยู่ร่วมกันในอำเภอเบตง

เมื่อเปรียบเทียบกับงานของ จักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช (2563) ที่ศึกษาการกลายของขนมแต้จิ๋วในบริบทเมืองหลวง จะเห็นได้ว่าทั้งสองงานให้ความสำคัญกับมิติของการปรับตัวทางวัฒนธรรม แต่มีจุดเน้นที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน โดยงานของจักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช มุ่งอธิบายการกลายผ่านพิธีกรรมและสัญลักษณ์ของอาหารในเทศกาล ในขณะที่งานวิจัยฉบับนี้เน้นการปรับตัวของอาหารในชีวิตประจำวันและการดำรงอยู่ในระบบนิเวศน์ทางวัฒนธรรมที่หลากหลายมากกว่า

ประสบการณ์ภาคสนามของผู้วิจัยยังแสดงให้เห็นว่า กระบวนการการกลืนกลายในเบตงไม่ได้หมายถึง การละทิ้งวัฒนธรรมดั้งเดิม หากแต่เป็นการประสานกันระหว่าง “การรักษา” และ “การปรับเปลี่ยน” อย่างมีดุลยภาพ ชาวฮากกาในเบตงยังคงเคารพสูตรอาหารดั้งเดิมและเทคนิคพื้นถิ่น เช่น การตุ๋น การนึ่งหรือการหมัก แต่เลือกปรับรสชาติ วัตถุดิบ และกระบวนการบางอย่างเพื่อให้สามารถดำรงอยู่ในบริบทท้องถิ่นได้ เช่นเดียวกับที่ ถาวร สิกขโกศล (2557) ได้เสนอไว้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางอาหารควรคงคุณค่าสาระเดิมแต่พัฒนาให้เหมาะสมกับบริบทใหม่ ซึ่งสอดคล้องกับข้อค้นพบจากภาคสนามอย่างมาก

ยิ่งไปกว่านั้น ทฤษฎีการกลืนกลายของ Gordon (1964) ซึ่งเสนอว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นในหลายระดับ ตั้งแต่ระดับพฤติกรรมจนถึงระดับโครงสร้างสังคม ยังสามารถนำมาใช้สนับสนุนผลวิจัยครั้งนี้ได้อย่างดี เพราะการเปลี่ยนแปลงอาหารฮากกาในเบตงมิได้เป็นเพียงการเปลี่ยนรูปแบบภายนอก แต่ยังสะท้อนถึงการปรับบทบาทของอาหารในโครงสร้างทางสังคมและเศรษฐกิจ เช่น การเปลี่ยนอาหารบางชนิดให้สามารถจำหน่ายในร้านอาหารฮาลาลเพื่อขยายฐานผู้บริโภค ซึ่งถือเป็นการเปลี่ยนแปลงในระดับ “การมีส่วนร่วมทางโครงสร้าง” ตามกรอบแนวคิดของ Gordon (1964)

อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยเห็นว่าทฤษฎีของ Gordon (1964) ยังมีข้อจำกัดในการอธิบายพลวัตเฉพาะของอาหารที่เกี่ยวพันกับอารมณ์ ความทรงจำ และการต่อรองเชิงอัตลักษณ์ในระดับจุลภาค จึงเห็นด้วยกับแนวทางของ Blumer (1986) ที่เน้นการวิจัยผ่านความหมายและการปฏิสัมพันธ์ของผู้คนในชีวิตประจำวัน ซึ่งช่วยให้การตีความกระบวนการการกลืนกลายทางอาหารมีความลึกซึ้งยิ่งขึ้น โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีพลวัตทางวัฒนธรรมสูงเช่นอำเภอเบตง

องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัย

จากการศึกษากระบวนการการกลืนกลายอาหารฮากกาของชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา พบว่า อาหารฮากกาในบริบทของสังคมไทยโดยเฉพาะในอำเภอเบตงนั้น ไม่ได้เพียงแค่ถูกรักษาในรูปแบบดั้งเดิม แต่มีการเปลี่ยนแปลงผ่าน “กระบวนการการกลืนกลาย” ซึ่งแบ่ง

ออกเป็นสองมิติหลัก ได้แก่ การกลืนกลายทางวัตถุดิบ และ การกลืนกลายทางกรรมวิธีการทำ ทั้งนี้ พบว่า อาหารฮากกา เช่น เคาหยกอบเผือก และเต้าหู้ยัดไส้ ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่น การเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่ในพื้นที่ที่มีชาวมุสลิมที่มีหลักความเชื่ออาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก หรือการเปลี่ยนจากการต้มเป็นการนึ่ง ซึ่งได้รับอิทธิพลจากกลุ่มจีนแต้จิ๋วที่นิยมการนึ่งมากกว่า ผลการวิจัยยังแสดงให้เห็นถึงการปรับตัวอย่างยืดหยุ่นของชาวฮากกา ในการรักษาอัตลักษณ์ของตนไว้ในขณะที่เปิดรับวัฒนธรรมใหม่อย่างกลมกลืน อีกทั้งยังชี้ให้เห็นว่า “อาหาร” ไม่ใช่แค่สิ่งบริโภค แต่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในพื้นที่พหุวัฒนธรรม เช่น อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ข้อเสนอแนะ

หลังจากผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลจนสามารถสรุปผลได้ดังที่กล่าวมาแล้ว เห็นได้ว่ามีโอกาสต่อยอดงานวิจัยในหัวข้อต่าง ๆ เช่น การศึกษาขนมฮากกาที่ใช้ในงานพิธีมงคลและอวมงคล การวิเคราะห์อาหารของชาวจีนโพ้นทะเลในแต่ละภูมิภาคของไทย การเปรียบเทียบกระบวนการการกลืนกลายรสชาติอาหารฮากกากับอาหารจีนภูมิภาคอื่น ๆ รวมถึงการประยุกต์แนวคิดอาหารสุขภาพและการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการระหว่างสูตรดั้งเดิมและสูตรปรับปรุง นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังขอเสนอแนะแนวทางเชิงนโยบายเพื่อการอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารฮากกา ได้แก่ การจดทะเบียนและส่งเสริมอาหารฮากกาเป็นมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น การสนับสนุนกิจกรรมถ่ายทอดความรู้ระหว่างรุ่น รวมทั้งการพัฒนาเมนูอาหารฮากกาให้ทันสมัยตอบโจทย์นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคยุคใหม่ พร้อมกับส่งเสริมการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารฮากกาในอำเภอเบตง เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืนและส่งเสริมการศึกษาองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง

เอกสารอ้างอิง

จักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช (2563). *กระบวนการกลายของขนมแบบฉบับแต้จิ๋วประจำเทศกาลจีนในสังคมไทย*. [วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พลศรี คชาชีวะ และ ยศพิชา คชาชีวะ. (2553). *อาหารจีนยอดนิยม*. แม่บ้านทันสมัย.

ภูวดล ทรงประเสริฐ. (2547). *จีนโพ้นทะเลสมัยใหม่.* แบรนด์เอจ.

วรศักดิ์ มหัธโนบล. (2566). *คือ “ฮักกา” คือ “จีนแคะ”* (พิมพ์ครั้งที่ 5). สำนักพิมพ์สยามปริทัศน์.

วีระพันธ์ ไชยคีรี. (2542). *เบตง: ใต้สุดสยามเมืองงามชายแดน.* ปรับโฟกัส.

ศิริเพ็ญ อึ้งสิทธิพูนพร. (2550). *การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจีนแคะ (ฮากกา) ห้วยกระบอก: สิ่งท้าทายในภาวการณ์ที่สวนกระแส.* มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ไสว วิศวานันท์. (2539). *บทบาทของชาวจีนช่วงหลังทำสนธิสัญญาเบาว์ริ่ง ในชาวจีนแต้จิ๋วในประเทศไทย และในภูมิลำเนาเดิมที่เฉาวัน: สมัยที่สอง ท่าเรือซ่านโถว (2403 - 2492 หรือ 1860 - 1949).* ศูนย์จีนศึกษา สถาบันเอเชียศึกษาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ถาวร สิกขโกศล. (2557). *เทศกาลจีนและการเซ่นไหว้*. มติชน.

Blumer, H. (1986). *Symbolic Interactionism: Perspective and Method.* University of California Press.

Ceng, Y. (2011). *The Delicious Taste of Hakka Cuisine.* Chengdu Times Press.

Hashimoto, Mantaro J. (1973). *The Hakka Dialect (A Linguistic Study of it Phonology Syntax and Lexicon.* Cambridge University Press.

Glazer, N. (1993). *Is Assimilation Dead?. The Annals of The American Academy of Political and Social Science.* SAGE Publications.

Gordon, M. M. (1964)**.** *Assimilation in American Life: The Role of Race, Religion, and National Origins.* Oxford University Press.

Liu, Z. (2006). *General Knowledge of Chinese Culture*. Higher Education Press.

Norman, J. (1988). *Chinese.* Cambridge University Press.

Ungsitipoonporn, S. (2007). *Phonological and Acoustic Analyses of The Tone System of Hakka As Spoken in Bangkok, Thailand***.** (Dissertation in Linguistics, Unpublished doctoral dissertation). Faculty of Graduate Studies. Mahidol University.