



**วัฒนธรรมชาชน้ำมันงเจียงหย๋อฉา (恭城油茶) ในเมืองกุ้ยหลิน: มรดกทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์
เหยา ของเมืองกุ้ยหลิน เขตปกครองตนเองกว่างซีจ้วง**

**Gongcheng Youcha Oil Tea Culture in Guilin: Cultural Heritage of Yao Ethnic Group of
Guilin City, Guangxi Zhuang Autonomous Region**

ปราการ บุตรแก้ว¹ มนตรี ดีโนนโพธิ์² และราชนที ศรีรอด³

Prakan Butkaew¹, Montree Denonpho² and Ratnathee Srirod³

สาขาภาษาและนิรุกติศาสตร์จีน คณะวรรณกรรมและวารสารศาสตร์และการสื่อสาร มหาวิทยาลัยครูกว่างซี มหาวิทยาลัยครูกว่างซี¹ สาขาวิชาภาษาจีน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม^{2,3}

Department of Chinese Language and Philology, Faculty of Literature, Journalism and Communication, Guangxi Normal University,

Guangxi Normal University¹

Chinese Language Program, Faculty of Humanities and Social Sciences, Phetchabun Rajabhat University^{2,3}

Corresponding author, E-mail: pksungjunho@gmail.com¹

สาระสังเขป

บทความนี้มุ่งศึกษาวัฒนธรรมชาชน้ำมันงเจียงหย๋อฉา (恭城油茶) ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์เหยา ในเมืองกุ้ยหลิน เขตปกครองตนเองกว่างซีจ้วงของประเทศจีน โดยใช้วิธีการศึกษาเอกสารผ่านการวิเคราะห์วรรณกรรมทางวิชาการ หนังสือ บทความ และแหล่งข้อมูลภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่างานศึกษาที่มีอยู่ส่วนใหญ่มุ่งเน้นด้านอาหารพื้นถิ่น หรือการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเป็นรายกรณี ขณะที่การวิเคราะห์โหย่วฉาในฐานะมรดกวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงมิติประวัติศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม และสุขภาพเข้าด้วยกันอย่างเป็นระบบยังมีอยู่อย่างจำกัด จากการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่าโหย่วฉามีบทบาทสำคัญทั้งในมิติทางประวัติศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม และสุขภาพ อาทิ การเป็นสัญลักษณ์ของการต้อนรับในครัวเรือนชาวเหยา การสะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ และการมีสรรพคุณทางยาในฐานะเครื่องดื่มสมุนไพรพื้นบ้าน สูตรดั้งเดิมของโหย่วฉาผสมผสานสมุนไพรพื้นถิ่น เช่น ใบชา ชิง และกระเทียม ที่ช่วยปรับสมดุลร่างกายตามภูมิปัญญาการแพทย์แผนจีน อีกทั้งยังพบว่าการดื่มโหย่วฉาแฝงปรัชญาการดำรงชีวิตของชาวเหยา เช่น ความอดทนและการอยู่ร่วมกับธรรมชาติ บทความนี้สรุปว่าโหย่วฉาไม่เพียงเป็นอาหาร หากแต่เป็นสื่อกลางของการถ่ายทอดอัตลักษณ์ชาติพันธุ์และศักยภาพทางเศรษฐกิจในยุคสมัยใหม่ ซึ่งการทำความเข้าใจในมิติดังกล่าวมีความสำคัญต่อการพัฒนาแนวทางอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับบริบทสังคมร่วมสมัย โดยเสนอแนวทางส่งเสริมและอนุรักษ์วัฒนธรรมโหย่วฉาผ่านกลไกภาครัฐ สื่อสารมวลชน และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: วัฒนธรรมชา, โหย่วฉา, ชาติพันธุ์เหยา, มรดกทางวัฒนธรรม



SUMAMARY

This article explores Gongcheng Youcha (恭城油茶), a traditional oil tea unique to the Yao ethnic group in Guilin, Guangxi Zhuang Autonomous Region, China. The study employs a document-based research approach through the analysis of academic literature, books, scholarly articles, and relevant government reports. A review of existing studies reveals that prior research has predominantly focused on local cuisine or cultural tourism in isolated contexts, while comprehensive analyses of Youcha as an integrated form of cultural heritage encompassing historical, social, cultural, and health dimensions remain limited.

The results of the analysis showed that Youcha holds significant value across multiple dimensions. It functions as a symbol of hospitality in Yao households, reflects the close relationship between humans and nature, and is regarded for its medicinal properties as a traditional herbal beverage. The original Youcha recipe incorporates local ingredients such as tea leaves, ginger, and garlic, which align with traditional Chinese medicine principles for maintaining bodily balance. Furthermore, the practice of consuming Youcha embodies the Yao philosophy of resilience and harmonious coexistence with nature.

This article concludes that Youcha is not merely a form of nourishment, but a cultural medium through which ethnic identity is expressed and sustained, while also possessing potential for contemporary economic development. Understanding these multifaceted roles is essential for formulating effective cultural preservation strategies that respond to modern societal contexts. Accordingly, the study recommends promoting and safeguarding Youcha cultural heritage through state mechanisms, mass media, and sustainable cultural tourism initiatives that align with broader heritage conservation and community development goals.

Keywords: Tea Culture, Youcha Yao, Ethnic Group, Cultural Heritage



บทนำ

วัฒนธรรมการดื่มชาในประเทศจีนมีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 4,000 ปี โดยมีหลักฐานทางโบราณคดีชี้ว่าชาวจีนเริ่มบริโภคชาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซาง (ประมาณ 1600-1046 ปีก่อนคริสตกาล) (Lu, 2019) วัฒนธรรมชาของจีนมีพัฒนาการที่สำคัญ แบ่งออกเป็น 3 ยุคหลัก โดยในยุคโบราณก่อนสมัยราชวงศ์ถัง (ก่อน ค.ศ. 618) ชาถูกใช้เป็นยาสมุนไพรในตำราการแพทย์แผนจีนโบราณและเป็นเครื่องใช้ในพิธีกรรมทางศาสนา ดังปรากฏในบันทึกทางประวัติศาสตร์ว่า "ชามีสรรพคุณดับกระหายและบำรุงกำลัง" (Wang, 2018) ต่อมาในยุคราชวงศ์ถังถึงซ่ง (ค.ศ. 618-1279) วัฒนธรรมชาเริ่มเป็นที่นิยมในหมู่ชนชั้นสูงและนักบวช โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสมัยราชวงศ์ถังที่มีการประพันธ์ "คัมภีร์ชา" ดังปรากฏใน The Classic of Tea (茶经) ของลู่วู่ (Lu Yu) ซึ่งเป็นตำราชาเล่มแรกของโลกที่บันทึกวิธีการชงและคุณค่าทางปรัชญาของชาอย่างเป็นระบบ การดื่มชาได้พัฒนาจากกิจกรรมในชีวิตประจำวันไปสู่พิธีกรรมทางวัฒนธรรม (Benn, 2015) ความหลากหลายของวัฒนธรรมชาในจีนสะท้อนให้เห็นผ่านวิธีการชงและบริโภคที่แตกต่างกันตามแต่ละภูมิภาค (Zhang & Chen, 2020) ได้แก่ กังฟูชา (工夫茶) ของแถบแต้จิ๋ว ที่เน้นการชงชาด้วยเครื่องสือพิเศษและขั้นตอนอันซับซ้อน, ผู้เอ๋อร์ชา (普洱茶) จากยูนนานที่เป็นชาหมักอายุยาวนาน, เลย์ฉา (擂茶) หรือชาตำของชาวฮากกาในแถบหูหนาน และโหย่วฉา (油茶) หรือชาน้ำมันของกลุ่มชาติพันธุ์ในกวางซี และกวางตุ้ง ความหลากหลายนี้ไม่เพียงสะท้อนถึงสภาพภูมิศาสตร์และภูมิอากาศที่แตกต่างกัน แต่ยังแสดงถึงการปรับตัวของวัฒนธรรมชาให้เข้ากับวิถีชีวิตและความเชื่อของแต่ละท้องถิ่นอีกด้วย เมื่อเข้าสู่ยุคราชวงศ์หมิงถึงชิง (ค.ศ. 1368-1912) วัฒนธรรมการดื่มชาได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันของประชาชนทั่วไป โดยมีการพัฒนาชนิดต่าง ๆ เช่น ผู้เอ๋อร์ชาจากยูนนานที่เป็นชาหมักอายุยาวนาน และมีการบริโภคชาในรูปแบบที่หลากหลายมากขึ้น ความหลากหลายของวัฒนธรรมชาในจีนสะท้อนให้เห็นผ่านวิธีการชงและบริโภคที่แตกต่างกันตามแต่ละภูมิภาค

วัฒนธรรมชาน้ำมันงฉิงโหย่วฉา (恭城油茶) ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์เหย้าในเมืองกู่ยี่หลิน เขตปกครองตนเองกวางซีจ้วง มีความสำคัญทั้งในมิติทางประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม สังคม และเศรษฐกิจ โดยมีรากฐานทางประวัติศาสตร์ย้อนกลับไปกว่า 1,000 ปี ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง (ค.ศ. 618-907) (Liang & Chen, 2021) กระบวนการผลิตชาน้ำมันแบบดั้งเดิมประกอบด้วย 3 ขั้นตอนหลัก ได้แก่ การคั่วด้วยความร้อนปานกลางเพื่อกระตุ้นสารออกฤทธิ์ การตีด้วยเครื่องมือไม้ไผ่เพื่อสกัดสารสำคัญ และการต้มผสมกับน้ำร้อน (Wang et al., 2020) ซึ่งใช้วัตถุดิบหลัก ได้แก่ ชาแดงใบเก่า (Camellia sinensis var. assamica) ชิงสด (Zingiber officinale) กระเทียม (Allium sativum) ถั่วลิสง (Arachis hypogaea) และน้ำมันพืช (ส่วนใหญ่ใช้น้ำมันถั่วลิสง) ในมิติทางสุขภาพ ชาน้ำมันถูกใช้เป็นยาสมุนไพรตามหลักแพทย์แผนจีนเพื่อขับความชื้นและปรับสมดุลร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสภาพภูมิอากาศชื้นของเมืองกู่ยี่หลิน (Zhang, 2022) ทางสังคม วัฒนธรรมการดื่มชาน้ำมันได้กลายเป็นกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ในชุมชนและพิธีการต้อนรับที่สำคัญ ในขณะที่ทางความเชื่อก็สัมพันธ์กับระบบความเชื่อและพิธีกรรมของกลุ่มชาติพันธุ์เหย้า (Huang, 2019) ตั้งแต่ทศวรรษ 1990 เป็นต้นมา ชาน้ำมันงฉิงโหย่วฉาได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่สำคัญ โดยมีร้านค้าเฉพาะทางกว่า 200 แห่งในเขตเมืองกู่ยี่หลิน และสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจปีละกว่า 50 ล้านหยวน (Guangxi Tourism Bureau, 2023) วัฒนธรรมการดื่มชาน้ำมันได้กลายเป็นสัญลักษณ์ของความอบอุ่นและเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของเมืองกู่ยี่หลิน โดยไม่เพียงเป็นกิจกรรมประจำวันของคนท้องถิ่น แต่ยังเป็นวิธีการต้อนรับแขกที่สำคัญ การแพร่หลายของร้านชาน้ำมันทั้งขนาดใหญ่และเล็กทั่วเขตปกครองตนเองกวางซีจ้วงสะท้อนถึงการยอมรับและการพัฒนาของวัฒนธรรมนี้ในยุคสมัยใหม่ ในขณะที่ยังคงรักษาคุณค่าดั้งเดิมและเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์เหย้าไว้ได้อย่างเหนียวแน่น

จากที่กล่าวมาข้างต้น จะเห็นได้ว่าการศึกษาวรรณกรรมการดื่มชาน้ำมันงฉิงโหย่วฉามีความสำคัญทั้งในแง่ของการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์เหย้า และการทำความเข้าใจพลวัตทางสังคมและเศรษฐกิจของชุมชนในเขตปกครองตนเองกวางซีจ้วง การวิจัยนี้จึงมุ่งหมายที่จะศึกษาวิวัฒนาการและความสำคัญของวัฒนธรรมการดื่มชาน้ำมันงฉิงโหย่วฉาในบริบทต่างๆ อย่างรอบด้าน



หัวข้อเนื้อหา

ตำนานและเรื่องเล่าของกิงโหย่วฉา

ในวัฒนธรรมท้องถิ่นของชาวเหยา กิงโหย่วฉามีความเกี่ยวข้องกับความเชื่อและตำนานพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน หลักฐานทางมานุษยวิทยาและประวัติศาสตร์ชี้ให้เห็นว่าเรื่องเล่าเหล่านี้สะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติและศาสนาของกลุ่มชาติพันธุ์เหยา (Zhang, 2021)

ตำนานเทพเจ้าและงานเลี้ยงสวรรค์

ตามบันทึกทางชาติพันธุ์วรรณา (Ethnographic Records) ของ Guangxi Ethnic Affairs Commission (2019) ชาวเหยาเชื่อว่าในอดีตกาล บริเวณกิงเฉิงเคยเป็นสถานที่จัดงานเลี้ยงถวายเทพเจ้า เรื่องเล่าพื้นบ้านระบุว่า "เหล่าเซียนได้เลือกพื้นที่อันอุดมสมบูรณ์ของกิงเฉิงเป็นสถานที่จัดพิธีกรรมเพื่อถวายแด่พระมารดาแห่งสวรรค์ (天后娘娘) โดยใช้เครื่องดื่มศักดิ์สิทธิ์ที่ทำจากพืชสมุนไพรท้องถิ่นซึ่งเชื่อว่าเป็นต้นแบบของโหย่วฉาในปัจจุบัน"

เรื่องเล่าจากประวัติศาสตร์

นักวิชาการด้านวัฒนธรรมอาหารจีน (Li, 2020) ได้บันทึกเรื่องเล่า 2 ทฤษฎีหลักที่เกี่ยวกับกำเนิดของโหย่วฉา

- 1) เรื่องเล่าสมัยราชวงศ์ซิง (ค.ศ. 1735-1796)

มีการบันทึกในเอกสารท้องถิ่นว่าจักรพรรดิเฉียนหลงทรงรู้สึกไม่สบายพระองค์ระหว่างการเดินทางตรวจราชการทางใต้ พ่อครัวจากกิงเฉิงได้นำเสนอเครื่องดื่มสมุนไพรที่ช่วยฟื้นฟูพระสุขภาพ ซึ่งต่อมาทรงพระราชทานชื่อว่า "กิงเฉิงโหย่วฉา"

- 2) เรื่องเล่าสมัยราชวงศ์ซ่งเหนือ (ค.ศ. 960-1127)

บันทึกประวัติศาสตร์ท้องถิ่นกล่าวถึงข้าราชการนามโจว เหว่ย ของราชวงศ์ซ่งเหนือกลับมาที่กิงเฉิงเพื่อเยี่ยมญาติ เขาพบว่ามีคนจำนวนมากป่วยเนื่องจากอากาศไม่สบาย จึงได้นำความรู้ด้านสมุนไพรมาปรึกษาชาวบ้าน โดยใช้สูตรเครื่องดื่มที่พัฒนาเป็นโหย่วฉาให้ผู้ป่วยดื่ม จากนั้นผู้ป่วยฟื้นตัวอย่างรวดเร็วหลังจากดื่มชาอย่างน่าประหลาดใจ ดังนั้นความมหัศจรรย์ของโหย่วฉาและประโยชน์ของชาที่มันจึงแพร่หลายและทำให้ชาวกิงเฉิงนิยมดื่มโหย่วฉามาตั้งแต่นั้น

โดยอำเภอกิงเฉิงชาติพันธุ์เหยาตั้งอยู่ที่เมืองกุ้ยหลิน อยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือของปกครองตนเองกว่างซีจ้วง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาและเป็นเนินเขา โดยมีประชากรทั้งหมด 300,000 คน โดยประชากรส่วนใหญ่เป็นคนชาติพันธุ์เหยา โดยคนส่วนใหญ่จะรู้จักพื้นที่นี้ผ่านโหย่วฉา โดยมีเรียกเรียกชาน้ำมันตามชื่อที่ตั้งของอำเภอ "กิงเฉิงโหย่วฉา" (恭城油茶)

ความหมายแฝงทางวัฒนธรรมของกิงโหย่วฉา

1. สะท้อนความกลมกลืนระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ

การศึกษาของ Zhang & Chen (2022) ชี้ให้เห็นว่ากิงโหย่วฉาเป็นตัวอย่างที่สมบูรณ์แบบของปรัชญา "靠山吃山" (การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่น) ของชาวเหยา เนื่องจากสภาพภูมิประเทศที่เป็นภูเขาสูงและอากาศชื้นของกิงเฉิง (เฉลี่ยความสูง 500-800 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล) ส่งผลให้เกิดระบบนิเวศเฉพาะที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของพืชสมุนไพร เช่น ต้นชาป่า (Camellia taliensis) ซิง และกระเทียม (Li et al., 2021) ด้วยเหตุผลทางประวัติศาสตร์ ชาวกิงเฉิงกลุ่มชาติพันธุ์เหยาส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในพื้นที่ภูเขาซึ่งมีฤดูร้อนที่ฝนตกมาก ฤดูหนาวที่แห้งและหนาวเย็น ตามบันทึกทางประวัติศาสตร์ในกิงเฉิง "มีแดดตลอดเวลาแต่ฤดูหนาวก็หนาวมาก หากไม่ดูแล ก็อาจเกิดการเจ็บป่วยได้ง่าย" สภาพแวดล้อมทางสภาพอากาศที่เป็นเอกลักษณ์นี้ต้องการรับประทานอาหารที่เหมาะสม โดยการรับประทานอาหารอื่น ๆ เท่านั้น ไม่รับประทานอาหารที่เย็นแล้ว



เนื่องจากได้รับผลกระทบจากสภาพแวดล้อม กลุ่มชาติพันธุ์เหยาจึงได้ก่อตั้งวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมที่เรียกว่า “การใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อมหรือทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่นั้น ๆ เพื่อหารายได้หรือทำมาหากิน โดยเฉพาะในกรณีของคนอยู่ในภูมิภาคที่มีทรัพยากรเฉพาะ เช่น คนที่อาศัยอยู่ในภูเขาอาจใช้ประโยชน์จากป่าไม้หรือทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่นั้น ๆ เพื่อหาอาหารหรือสินค้าในการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังถือถึงการปรับตัวและการใช้ความสามารถหรือทรัพยากรที่มีอยู่เพื่อให้มีชีวิตที่ดีขึ้นในสภาพแวดล้อมที่ตนเองอาศัยอยู่” (靠山吃山) สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติที่เป็นภูเขาสูงและมีเมฆมากของงวงเจิงเหมาะมากสำหรับการเจริญเติบโตของต้นชาป่าชิ่ง กระเทียม และถั่วลิสงล้วนพืชเหล่านี้ล้วนแล้วสามารถเจริญเติบโตได้เองตามธรรมชาติ วิธีการดื่มชาแบบโบราณยังคงแพร่หลายและผู้คนในพื้นที่หลังหนานยังรู้จักและยอมรับชูปชาและโจ๊กชาอย่างกว้างขวาง การปลูกต้นชามีการขยายตัวเนื่องจากความต้องการชาที่เพิ่มขึ้นเมื่อประกอบกับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม การผลิตชาไม่เพียงแต่อุดมสมบูรณ์เท่านั้น แต่ยังมีคุณภาพที่สูงขึ้นเรื่อย ๆ อีกด้วยในสภาพแวดล้อมแบบภูเขาแบบปิด ผู้คนและชาต่างพึ่งพาอาศัยกัน โจ๊กชาและชูปชาช่วยบำรุงร่างกายมนุษย์ด้วยคุณสมบัติของยาและอาหาร บรรพบุรุษจะ “ตอบแทนบุญคุณ” ธรรมชาติโดยใช้ใบชาเป็นสัญลักษณ์และทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี

นอกจากจะช่วยทำให้ภูมิคุ้มกันยังสุขภาพทำให้ดับกระหาย งวงเจิงโหยวฉายังมีคุณค่าทางยาอีกมากมายนำมาเป็นยาที่ใช้ในการแพทย์ส่วนใหญ่ได้มาจากวัสดุในท้องถิ่น และพื้นที่ภูเขาที่กลุ่มชาติพันธุ์เหยาอาศัยอยู่เป็นแหล่งกำเนิดของยาธรรมชาติ นอกจากนี้ทุกครัวเรือนของกลุ่มชาติพันธุ์เหยายังมีประเพณีการปลูกสมุนไพรบางชนิดที่คนนอกไม่รู้จักบนเนินเขาและพื้นที่ที่กว้างเหล่านี้ว่าเป็นที่ปลูกสมุนไพรที่พวกเขาสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นและถือเป็นสมบัติ ในยุคที่การรักษาพยาบาลมีน้อย ยาสมุนไพรมีความสำคัญต่อสุขภาพของกลุ่มชาติพันธุ์เหยา และยังคงใช้กันอย่างแพร่หลายในปัจจุบันแม้จะเข้าถึงการรักษาที่ใช้เทคโนโลยีทางการแพทย์ขั้นสูงแล้วก็ตาม บรรพบุรุษของกลุ่มชาติพันธุ์เหยาอาจไม่สามารถหาข้อสรุปที่ซับซ้อนเช่นนั้นได้ พวกเขายังคงก้าวหน้าในอาศัยอยู่ร่วมกัน พึ่งพาอาศัยกัน และต่อสู้กับธรรมชาติ พวกเขายังคงปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม การได้รับทรัพยากรจากธรรมชาติ และสร้างยาและอาหารจากโหยวฉาที่มีลักษณะเฉพาะชนชาติ ในทางกลับกันพวกเขายังคงอนุรักษ์ธรรมชาติ อยู่ร่วมกับธรรมชาติ เคารพธรรมชาติ ปฏิบัติตามกฎหมายของธรรมชาติ และปกป้องธรรมชาติ

นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยของ Guangxi Institute of Traditional Medicine (2020) ระบุว่าสูตรดั้งเดิมของโหยวฉาประกอบด้วยสมุนไพร 7 ชนิดหลักที่มีสรรพคุณทางยา ดังนี้

- 1) ใบชา (ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนโลหิต)
- 2) ชิ่ง (ขับความชื้น)
- 3) กระเทียม (ต้านเชื้อแบคทีเรีย)
- 4) ถั่วลิสง (บำรุงกำลัง)
- 5) น้ำมันพืช (ให้พลังงาน)
- 6) เกลือ (ปรับสมดุลอิเล็กโทรไลต์)
- 7) พริกไทย (กระตุ้นการย่อยอาหาร)

2. สะท้อนภูมิปัญญาของบรรพบุรุษกลุ่มชาติพันธุ์เหยา

งวงเจิงโหยวฉาได้แก้ปัญหารั้วพิชที่กลืนยากและย่อยยาก บรรพบุรุษของกลุ่มชาติพันธุ์เหยา อาศัยอยู่ใกล้ภูเขา มีภูเขามากมายและมีที่ดินไม่มาก พวกเขากินข้าวโพด มันเทศ มันสำปะหลัง เผือก และธัญพืชอื่นๆ แม้ว่าธัญพืชจะดีต่อสุขภาพ แต่ก็มรสชาติที่ไม่ค่อยดีนักและกลืนได้ยาก กลิ่นของโหยวฉาและรสเผ็ดของชิ่งทำให้เมล็ดธัญพืชกลืนง่ายและมีรสชาติดีขึ้นมาก ในเวลาเดียวกัน โหยวฉามีต้นกำเนิดเดียวกับยาและอาหาร ใบชาชิ่งก็มีหน้าที่ในการย่อยอาหาร บรรพบุรุษของกลุ่มชาติพันธุ์เหยาใช้วัสดุในท้องถิ่นและใช้โหยวฉาเพื่อเพิ่มรสชาติในสภาพแวดล้อมความเป็นอยู่ที่ยากลำบาก พวกเขาพัฒนาคุณภาพชีวิต ซึ่งเป็นการแสดงในเห็นถึงภูมิปัญญาอันยิ่งใหญ่ของพวกเขา



จากการศึกษาของ Wang (2019) พบว่าการนำธัญพืชท้องถิ่นเช่นข้าวโพดและมันสำปะหลังมาผสมกับโหย่วฉาเกิดจากความจำเป็นทางโภชนาการ โดยมีข้อดี 3 ประการ 1) เพิ่มคุณค่าทางอาหาร (โปรตีนจากถั่วลิสง + คาร์โบไฮเดรตจากธัญพืช) 2) ช่วยในการย่อย (เอนไซม์จากขิงและกระเทียม) และ 3) ยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร (สารต้านอนุมูลอิสระในใบชา)

สุภาวิตชาวเหยาที่ว่า "一杯苦，二杯呷，三杯四杯好油茶" (ถ้วยแรกขม ถ้วยที่สองฝาด ถ้วยที่สามสี่จืด) สะท้อนปรัชญาการใช้ชีวิตที่เน้นความอดทน (Yao & Liang, 2021) โดยงานวิจัยพบว่าเด็กชาวเหยา 78% ได้รับการสอนคตินี้ผ่านกิจกรรมการดื่มชาด้วยกันในครอบครัว ความขมของโหย่วฉาทำให้ผู้คนนึกถึงความขมและความหวาน เกี่ยวกับรสชาติของโหย่วฉามีสุภาวิตพื้นบ้าน "หนึ่งถ้วยมีรสขม สองถ้วยมีฝาด สามถ้วยและสี่ถ้วยเป็นโหย่วฉาที่ดี" แม้ว่าส่วนผสมของโหย่วฉาจะไม่แพง แต่เวลาทำโหย่วฉากลุ่มชาติพันธุ์เหยา ก็จะตั้งใจและพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการทำ หม้อชาน้ำมันจะต้องต้มสามหรือสี่ครั้งก่อนที่จะทิ้งกากชา โหย่วฉาหรือชาน้ำมันถ้วยแรกจะมีรสขมและดื่มยากสำหรับผู้ที่ไม่คุ้นเคยชาน้ำมันถ้วยที่สองยังคงฝาดอยู่และบุคคลภายนอกอาจต้องหลับตาเพื่อดื่ม เมื่อดื่มถ้วยที่สามและสี่ความหวานของโหย่วฉาก็ชัดเจนมากขึ้นเรื่อยๆ กลุ่มชาติพันธุ์เหยาเมื่อต้มโหย่วฉาไม่ว่าจะเป็นแก้วแรกหรือแก้วที่สองก็จะไม่เหม็นทั้งโหย่วฉาทั้งและจะนำข้อคิดจากตรงนี้ไปสอนเด็กๆ เมื่อไม่สามารถอดทนต่อความยากลำบากของชีวิตได้ กลุ่มชาติพันธุ์เหยามักจะชอบใช้การดื่มโหย่วฉาเพื่อนำมาเปรียบเทียบกับให้ความรู้แก่พวกเขา หากพวกเขา "หากไม่อาจทนความลำบากในวันนี้ ก็จะไม่มีความสุขในวันหน้าได้" (吃不了先前的苦，就享不了后来的福)

ชีวิตที่ยากลำบากถือว่าเป็นโทษหลักของชีวิต ความหวานเป็นเพียงการเติมแต่ง เป็นเพราะบรรพบุรุษของกลุ่มชาติพันธุ์เหยาสามารถอดทนต่อความยากลำบากและวางรากฐานที่มั่นคงให้ลูกหลาน จนสามารถมีชีวิตที่ดีและมีความสุขได้จนถึงปัจจุบันนี้ โหย่วฉาไม่เพียงแต่เป็นอาหารเท่านั้น แต่ยังเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นและยั่งยืนอีกด้วย ได้เห็นการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นได้เห็นการเปลี่ยนแปลงในประวัติศาสตร์ ได้เห็นวิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่ที่ดีขึ้น สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่เรียบง่าย อบอุ่นและเป็นมิตร และกล้าหาญของบรรพบุรุษกลุ่มชาติพันธุ์เหยา

3. กงเจิงโหย่วฉาเป็นเสมือนสะพานเชื่อมความสัมพันธ์

การศึกษาของ Chen et al. (2023) ในชุมชนชาวเหยา 20 แห่ง ซึ่งให้เน้นบทบาทสำคัญของโหย่วฉาในฐานะสื่อกลางทางสังคม โดยพบว่า 92% ของครัวเรือนยังคงปฏิบัติประเพณี "油茶会友" (การใช้โหย่วฉาต้อนรับแขก) อย่างเคร่งครัด ในพิธีการสำคัญต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน จะมีการเสิร์ฟโหย่วฉาอย่างน้อย 3 รอบ ซึ่ง 象征着天地人三才 (สัญลักษณ์แห่งสวรรค์ โลก และมนุษย์) สะท้อนถึงความเชื่อในความสมดุลของจักรวาล (Guangxi Ethnic Affairs Commission, 2021)

การขยายตัวของวัฒนธรรมโหย่วฉาในสังคมสมัยใหม่เห็นได้ชัดจากสถิติที่ว่าร้านชาโหย่วฉาในเมืองกุ้ยหลินเพิ่มขึ้นถึง 300% ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา (Chen et al., 2023) ข้อมูลจาก Guangxi Tourism Bureau (2022) ยังระบุว่ากิจกรรม "油茶体验" (ประสบการณ์โหย่วฉา) เป็นหนึ่งในห้าประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ได้รับความนิยมสูงสุดในกว่างซี โดยมีนักท่องเที่ยวเข้าร่วมกว่า 500,000 คนต่อปี

ในชีวิตประจำวัน โหย่วฉามีบทบาทหลากหลายทั้งในครัวเรือนและที่สาธารณะ (Zhang, 2022)

- 1) ในครัวเรือน: แม่บ้านใช้เป็น "น้ำชายามบ่าย" และเครื่องดื่มต้อนรับแขก
- 2) ในงานพิธี: เป็นองค์ประกอบสำคัญในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานครบหนึ่งเดือน ทานข้าวใหม่ งานหมั้น และงานวันเกิด
- 3) ในที่สาธารณะ: ร้านโหย่วฉากลายเป็นพื้นที่สังสรรค์ที่ผ่อนคลาย โดยมักเสิร์ฟพร้อมของว่างท้องถิ่น เช่น งาและข้าวปั้น

วิวัฒนาการของวัฒนธรรมโหย่วฉาส่งเสริมการปรับตัวทางสังคม จากเดิมที่เป็นวัฒนธรรมเฉพาะกลุ่มชาติพันธุ์เหยาในพื้นที่ภูเขา ปัจจุบันได้กลายเป็นวัฒนธรรมกระแสหลักในเมืองกุ้ยหลิน (Wang & Li, 2023) ร้านโหย่วฉาสมัยใหม่ตอบโจทยวิถีชีวิตคนเมืองด้วยบริการ



ที่รวดเร็ว แต่ยังคงรักษาจิตวิญญาณของการผ่อนคลายและสร้างสัมพันธ์ โดยอนุญาตให้ลูกค้านั่งดื่มได้ไม่จำกัดเวลา โดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาวที่ไหย่วฉากลายเป็นตัวเลือกหลักสำหรับการสังสรรค์ในครอบครัว

การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและทางยาของไหย่วฉา

กงเจิงไหย่วฉา (Gongcheng Youcha) เป็นชาสมุนไพรพื้นบ้านของกลุ่มชาติพันธุ์เหยา ในประเทศจีนที่มีคุณค่าทางยาโดดเด่นจากการผสมผสานวัตถุดิบอย่างเป็นระบบ ได้แก่ ใบชา ชิง กระเทียม และน้ำมันชา ซึ่งแต่ละชนิดมีสรรพคุณทางยาที่แตกต่างกัน โดยใบชา มีรสขม เย็น ช่วยขับความร้อน ล้างพิษ ขับปัสสาวะ และช่วยย่อยอาหาร (Li, 2021; Zhao & Zhang, 2017) ส่วนชิงและกระเทียมมีฤทธิ์ร้อน ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต ต้านจุลชีพ และลดการอักเสบ (Gupta & Kumar, 2021) เมื่อนำมาผสมกันจึงเกิดการเสริมฤทธิ์กันในเชิงเภสัช และลดผลข้างเคียงที่อาจเกิดจากการดื่มชาล้วน เช่น ความเย็นเกินไปที่อาจกระทบม้ามและกระเพาะอาหารตามคำเตือนของหนังสือเงินในตำรา Compendium of Materia Medica (Li, 2021) ในเชิงโภชนเภสัชสารสำคัญในชาอย่างโพลีฟีนอลมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ชะลอความแก่ (Wang & Ho, 2009) ขณะที่โพลีแซ็กคาไรด์ในชาช่วยลดระดับไขมันและน้ำตาลในเลือด (Zhao & Zhang, 2017) จึงเหมาะอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่มีปัญหาโรคเรื้อรัง เช่น ความดันโลหิตสูง เบาหวาน และไขมันในเลือดสูง ซึ่งเป็นปัญหาสุขภาพสำคัญในจีนที่มีผู้ป่วยกว่า 350 ล้านคน (Chen, 2020) จากองค์ประกอบที่สมดุลและคุณค่าทางสุขภาพทั้งในมุมมองดั้งเดิมและวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ กงเจิงไหย่วฉาจึงถือเป็นชาสมุนไพรที่เหมาะสมสำหรับคนทุกวัย และสามารถบริโภคได้ตลอดปีเพื่อเสริมสุขภาพและป้องกันโรค

1. กระบวนการผลิตและคุณค่าทางโภชนาการ

เทคนิคการผลิตไหย่วฉามีความซับซ้อนกว่าการชงชาทั่วไป โดยประกอบด้วยขั้นตอนหลัก 4 ขั้นตอน (Li et al., 2021)

- 1) การแช่ (Soaking)
- 2) การตีและผัด (Pounding and Stir-frying) ด้วยน้ำมันพืช 120-150°C
- 3) การต้ม (Boiling)
- 4) การกรอง (Filtering)

กระบวนการนี้ช่วยเพิ่มการสกัดสารอาหารสำคัญได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการศึกษาของ Chen และ Wang (2022) พบว่าวิธีการผลิตไหย่วฉาสามารถสกัดสารอาหารได้มากกว่าการชงชาธรรมดาถึง 40%

องค์ประกอบทางโภชนาการหลัก

- 1) ใบชา (*Camellia sinensis* var. *assamica*)
 - โพรตีน 22-25% ของน้ำหนักแห้ง
 - สารอาหารที่ละลายในไขมัน (วิตามิน A, D, E) และน้ำ (วิตามิน B, C)
 - สารประกอบโพลีฟีนอลสูง (150-200 mg/g)
- 2) ชิงสด (*Zingiber officinale*)
 - Gingerols และ shogaols ที่ละลายได้ทั้งในน้ำและไขมัน
 - มีฤทธิ์ต้านการอักเสบ
- 3) กระเทียม (*Allium sativum*)
 - อัลลิซินและสารประกอบกำมะถัน
 - มีฤทธิ์ลดไขมันในเลือด



2. คุณค่าทางยาและการออกฤทธิ์

โหย่วฉางมีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ในการออกแบบสูตร (Traditional Medicine Journal, 2023)

- ใบชา: ฤทธิ์เย็น ขับความร้อน ขับปัสสาวะ
- ชิงและกระเทียม: ฤทธิ์ร้อน ช่วยย่อยอาหาร
- น้ำมันพืช: ช่วยดูดซึมสารอาหารที่ละลายในไขมัน

“การศึกษาสุขภาพเหยา (Yao Health Study) ผลกระทบต่อสุขภาพจากการบริโภคชาน้ำมัน” อ้างอิงงานวิจัย ของ Cai, Jiansheng et al. (2021) ซึ่งพบว่า การบริโภคชาน้ำมันเป็นประจำในเขตกว่างซี ประเทศจีน สัมพันธ์กับความเสี่ยงโรคอ้วนลงพุงที่ลดลงและระดับคอเลสเตอรอล HDL ต่ำ การศึกษานี้ยังระบุถึงความเชื่อมโยงระหว่างการบริโภคชาน้ำมันกับความเสี่ยงที่สูงขึ้นของระดับคอเลสเตอรอล LDL ผิดปกติในผู้หญิง แต่เรื่องนี้ยังต้องมีการศึกษาเพิ่มเติม

3. การประยุกต์ใช้ในปัจจุบัน

ในยุคที่โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในประเทศจีนพบว่ามีภาระโรค NCDs สูงถึง 349.3 ล้าน DALYs ตามรายงาน Global Burden of Disease (Liu et al., 2024) โหย่วฉางกลายเป็นหนึ่งในตัวเลือกด้านสุขภาพที่ได้รับความนิยมมากขึ้น เนื่องจากมีคุณสมบัติช่วยลดความเสี่ยงของโรคเมตาบอลิก เหมาะสำหรับการบริโภคได้ทุกเพศทุกวัยและทุกฤดูกาล อีกทั้งยังมีสารต้านอนุมูลอิสระในระดับสูง ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการส่งเสริมสุขภาพโดยรวม

ขั้นตอนการทำงานเชิงโหย่วฉาง

กงเจิงโหย่วฉาง (Gongcheng Youcha) เป็นเครื่องดื่มสมุนไพรพื้นบ้านที่มีต้นกำเนิดจากชนกลุ่มน้อยเหยาในมณฑลกว่างซี ประเทศจีน โดยนิยมดื่มเป็นอาหารเช้าเพื่อให้พลังงานและช่วยบรรเทาความเหนื่อยล้า การทำโหย่วฉางมีขั้นตอนที่ซับซ้อน เริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบ ได้แก่ ใบชาเขียว (ทั้งสดหรือแห้ง) ข้าว ถั่วลิสง งา ชิง กระเทียม พริก และเครื่องเทศต่าง ๆ โดยใช้ไขมันสัตว์ เช่น น้ำมันหมู หรือใช้น้ำมันพืชแทนก็ได้ (Guangxi China Daily, 2024)

ขั้นตอนแรกคือ การคั่ว ใบชาพร้อมกับข้าว ถั่วลิสง และงาในกระทะด้วยไฟอ่อน เพื่อเพิ่มความหอม ซึ่งต้องควบคุมอุณหภูมิไม่ให้ไหม้ เมื่อได้ส่วนผสมแล้วจึงเข้าสู่ขั้นตอน การบดหรือโขลก เพื่อให้เนื้อหยาบ ๆ เข้ากันดี จากนั้นจึง นำไปต้มในกระทะกับน้ำมัน โดยผัดให้หอม แล้วเติมน้ำต้มให้เดือด ส่วนผสมจะคลุกเคล้ากับน้ำมันและน้ำชาอย่างกลมกล่อม (KPL News, 2024) ขั้นตอนต่อไปคือ การปรุงรส โดยเติม ชิง กระเทียม พริก และเครื่องเทศต่าง ๆ บางสูตรอาจเติมเกลือหรือซีอิ๊วเพื่อเสริมรสชาติให้ออกเผ็ดร้อนและกลมกล่อม (Guangxi China Daily, 2024) โหย่วฉางมักเสิร์ฟร้อน พร้อมเครื่องเคียงอย่างหมูทอด ข้าวทอด ถั่วลิสง หรือแป้งทอด เพื่อเพิ่มความอึดท้องและเสริมรสสัมผัส จึงกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารที่สื่อถึงความอบอุ่นและการต้อนรับแขกในท้องถิ่น (China Highlights, 2024)

การถ่ายทอดและการพัฒนาวัฒนธรรมการดื่มกงเจิงโหย่วฉาง

วัฒนธรรมจีนมีประวัติศาสตร์ความเป็นมายาวนานและมีรากฐานที่ลึกซึ้ง โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารซึ่งถือเป็นส่วนสำคัญของวิถีชีวิตจีนที่ผสมผสานความเป็นอยู่และสุขภาพเข้าไว้ด้วยกัน ในบริบทนี้ กงเจิงโหย่วฉาง (Gongcheng Youcha) ซึ่งเป็นชาเพื่อสุขภาพของชนกลุ่มชาติพันธุ์เหยา ของเมืองกู่ยี่หลิน เขตปกครองตนเองกว่างซีจ้วง ได้กลายมาเป็นทั้งจิตวิญญาณ เสาหลักทางวัฒนธรรม และทรัพยากรทางเศรษฐกิจที่ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของชาวไร่ชา อองค์กร และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รัฐบาลและภาคเอกชนจึงควรร่วมมือกันอย่างจริงจังในการถ่ายทอดและพัฒนาธุรกิจวัฒนธรรมนี้ให้ยั่งยืน (Yang, 2024; China Daily HK, 2024)



1. รัฐบาลกับการวางแผนเชิงยุทธศาสตร์

รัฐบาลท้องถิ่นโดยเฉพาะในอำเภอองเจิง ได้แสดงบทบาทเชิงรุกโดยจัดทำ “แผนพัฒนาอุตสาหกรรมเขตปกครองตนเององเจิงเหยา (2020-2030)” พร้อมทั้งกำหนด “ข้อกำหนดทางเทคนิคการทำองเจียวานา” และ “มาตรฐานคุณภาพการบริการ” เพื่อรักษาคุณภาพและเสริมสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ เมืองกุ้ยหลินยังได้กำหนดให้อำเภอองเจิงเป็นพื้นที่สำคัญสำหรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและวางรากฐานในการสร้างเมืองสุขภาพเชิงนิเวศ (Guangxi China Daily, 2023)

2. การสื่อสารวัฒนธรรมผ่านสื่อบูรณาการ

การผสมผสานแบบดั้งเดิมและดิจิทัล เช่น วิทยุ โทรทัศน์ สื่อออนไลน์ และวิดีโอสั้น ช่วยให้เรื่องราวของโหย่วฉาเข้าถึงผู้ชมหลากหลายกลุ่ม รัฐบาลควรส่งเสริมการสื่อสารจากมุมมองของผู้บริโภค และถ่ายทอดวัฒนธรรม “สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี” ผ่านช่องทางสมัยใหม่ เช่น การเชิญ net idol หรือ influencer มาร่วมถ่ายทอดเรื่องราวของโหย่วฉา เพื่อเพิ่มอิทธิพลและขยายวงการสื่อสารวัฒนธรรม (Yang, 2024)

3. การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและกิจกรรมเทศกาล

การจัดกิจกรรมประจำปี เช่น การสาธิตการชงชา การแสดงเพลงพื้นบ้าน และกิจกรรมเก็บชาในทุ่งนาชั้นบันไดที่หลงจี๋ในกุ้ยหลิน ช่วยให้ผู้เข้าชมได้สัมผัสวิถีชีวิตของชาไร่ชาโดยตรง นักท่องเที่ยวสามารถมีส่วนร่วมในการร้องเพลง แสดงบทบาทของ “สาวเก็บชา” และถ่ายทำเรื่องราวในรูปแบบละครหรือวิดีโอท่องเที่ยว ซึ่งไม่เพียงเพิ่มเสน่ห์ของโหย่วฉา แต่ยังทำให้เกิดประสบการณ์ร่วมทางวัฒนธรรมอย่างแท้จริง (Trip.com, 2025; China Daily HK, 2024)

ด้วยการสนับสนุนนโยบายจากรัฐ การใช้สื่ออย่างมีประสิทธิภาพ และการผนวกการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โหย่วฉาจึงมีศักยภาพในการเผยแพร่วัฒนธรรมจีนสู่สากล พร้อมทั้งส่งเสริมเศรษฐกิจในระดับชุมชนและประเทศอย่างยั่งยืน

สรุป

จากการศึกษาพบว่า องเจียวานา (恭城油茶) เป็นชาออยล์ดั้งเดิมของชนกลุ่มน้อยเหยาในอำเภอองเจิง มณฑลกว่างซี ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 1,000 ปี ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง (Liang & Chen, 2021) โหย่วฉาถือเป็นตัวแทนของภูมิปัญญาท้องถิ่นในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมของเมืองกุ้ยหลินที่มีความชื้นสูง ด้วยการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีฤทธิ์ขับความชื้น เช่น ชิง กระเทียม และใบชา ซึ่งสอดคล้องกับหลักการแพทย์แผนจีนและได้รับการยืนยันทางวิทยาศาสตร์ในด้านคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระและการส่งเสริมสุขภาพ (Zhang et al., 2020; Wu et al., 2024) ทั้งยังได้รับการยอมรับว่าเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ช่วยปรับสมดุลร่างกาย โดยเฉพาะในการขับความชื้นและความเย็น เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศชื้นของเมืองกุ้ยหลิน (China Daily HK, 2024; Guangxi China Daily, 2024) ส่วนประกอบสำคัญของโหย่วฉา ได้แก่ ใบชา ชิง กระเทียม และถั่วลิสง ซึ่งมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น โพลีฟีนอล, gingerols และ allicin ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ลดการอักเสบ และช่วยควบคุมไขมันในเลือด (Zhang et al., 2020) อีกทั้งยังมีการผสมสมุนไพรอย่างสมดุลตามหลักแพทย์แผนจีนที่ช่วยลดผลข้างเคียงจากการดื่มชา (Wu et al., 2024) ในมิติทางสังคมและวัฒนธรรม โหย่วฉาทำหน้าที่เป็นเครื่องมือเชื่อมความสัมพันธ์ในชุมชน โดยกว่า 92% ของครัวเรือนในท้องถิ่นยังคงใช้โหย่วฉาในพิธีกรรมสำคัญ (Chen et al., 2023) และมีความเกี่ยวข้องกับประเพณีอันโดดเด่น เช่น เทศกาลดอกกุ้ยฮวาขององเจิง ซึ่งสะท้อนอัตลักษณ์ชาติพันธุ์เหยาอย่างชัดเจน (China Daily HK, 2024) นอกจากนี้ โหย่วฉายังได้รับการพัฒนาเป็นทุนทางวัฒนธรรม (cultural capital) ที่ช่วยสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน โดยมีมูลค่าทางเศรษฐกิจมากกว่า 50 ล้านหยวนต่อปี (Guangxi Tourism Bureau, 2023) รัฐบาลท้องถิ่นได้วางแผนพัฒนาอุตสาหกรรมชา พ.ศ. 2563-2573 เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด “กุ้ยหลินเพื่อสุขภาพ” ที่บูรณาการวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นเข้ากับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (Guangxi China Daily, 2023; China Daily HK, 2024) วัฒนธรรม



โห่ยวฉาของกลุ่มชาติพันธุ์เย้าจึงมิได้เป็นเพียงมรดกทางวัตถุหรือสูตรอาหาร แต่เป็นวัฒนธรรมมีชีวิต (living culture) ที่ยังคงดำรงอยู่ในชีวิตประจำวันของผู้คนและสามารถปรับตัวเข้ากับบริบทสมัยใหม่ได้อย่างกลมกลืน โดยสะท้อนให้เห็นทั้งภูมิปัญญาด้านสุขภาพที่มีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ความเป็นเอกภาพในชุมชน และพลังทางเศรษฐกิจจากทุนวัฒนธรรม ซึ่งสามารถต่อยอดสู่การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สุขภาพ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และการพัฒนาเมืองเชิงอัตลักษณ์ ทั้งยังมีบทบาทเป็นสะพานทางวัฒนธรรมที่ส่งเสริมความเข้าใจและความสามัคคีในสังคมพหุวัฒนธรรม การอนุรักษ์และถ่ายทอดองค์ความรู้เหล่านี้เป็นระบบ การสนับสนุนงานวิจัยทางสุขภาพ การออกแบบผลิตภัณฑ์ร่วมสมัย การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์โดยชุมชน และการบูรณาการวัฒนธรรมโห่ยวฉาเข้ากับนโยบายการพัฒนาเมือง ล้วนเป็นแนวทางสำคัญที่จะทำให้วัฒนธรรมโห่ยวฉายังคงมีชีวิตและคุณค่าทางสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมได้อย่างยั่งยืน

รายการอ้างอิง

- Benn, J. A. (2015). *Tea in China: A religious and cultural history*. University of Hawaii Press.
- Cai, J., Liu, S., Li, Y., Liu, Q., Xu, M., Mo, C., Mai, T., Xu, X., Tang, X., Chen, Q., Nong, C., Lu, H., He, H., Tang, J., Zhang, J., Wei, C., Tan, D., Qin, J., & Zhang, Z. (2021). Effects of Oil Tea on Obesity and Dyslipidemia: A Cross-Sectional Study in China. *Diabetes, metabolic syndrome and obesity: targets and therapy*, 14, 3173-3185. <https://doi.org/10.2147/DMSO.S312280>
- Chen, L., et al. (2023). Social functions of Yao ethnic tea culture. *Journal of Ethnic Relations*, 15(2), 45-67 .
- Chen, X. (2020). Health promotion function of Gongcheng Youcha and its modern value. *Journal of Ethnic Medicine*, 12(3), 25-28.
- Chen, & Wang. (2022). Nutrient extraction in oil tea processing. *Journal of Food Science and Technology*.
- China Daily HK. (2024, August 23). *Brewing up a flavorsome tale: Gongcheng oil tea depends on tradition and technique to produce a tasty and aromatic treat*. China Daily Global Edition. <https://www.chinadailyhk.com/hk/article/591335>
- China Highlights. (2024). *Guilin Youcha (Oil Tea)*. <https://www.chinahighlights.com/guilin/food/oil-tea.htm>
- Guangxi China Daily. (2023, December 25). *Guilin succeeds in ecological governance, civilized tourism*. <https://govt.chinadaily.com.cn/s/202312/25/WS66b18e4d498ed2d7b7eb5f58/guilin-succeeds-in-ecological-governance-civilized-tourism.html>
- Guangxi China Daily. (2024, August 21). *Oil tea: A popular breakfast of the Yao people in Gongcheng*. https://guangxi.chinadaily.com.cn/guilin/2024-08/21/c_1014620.htm
- Guangxi Ethnic Affairs Commission. (2019). *Yao ethnic folklore and legends*. Guangxi People's Publishing House.
- Guangxi Ethnic Affairs Commission. (2021). *Yao ethnic rituals and customs*. Guangxi People's Publishing House.
- Guangxi Institute of Traditional Medicine. (2020). *Medicinal components of Yao ethnic oil tea*. Guangxi Science Press.
- Guangxi Tourism Bureau. (2022). *Cultural tourism development report*. Official Publication.
- Guangxi Tourism Bureau. (2023). *Annual report on cultural tourism development in Guangxi*. Guangxi People's Press.

- Gupta, V. K., & Kumar, A. (2021). Therapeutic uses of ginger and garlic: A review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 10(2), 400-405.
- Huang, Y. (2019). *Ethnic tea culture in southern China*. Yunnan Ethnic Publishing House.
- KPL News. (2024, May 5). *Gongcheng oil tea-Cultural heritage and health benefits*.
<https://kpl.gov.la/en/detail.aspx?id=87280>
- Li, S. Z. (2021). *The grand compendium of materia medica (本草纲目)* (Hu Chenglong [胡承龙], Block-printed ed., originally published 1596). Traditional Chinese Medicine Press.
- Li, W. (2020). Historical narratives of Chinese ethnic cuisine. *Journal of Asian Food Studies*, 5(2), 112-128.
- Li, W., et al. (2021). Ecological adaptation of Yao ethnic group. *Mountain Research*, 39(3), 112-125.
- Li, X., Wang, Y., Zhang, Q., & Liu, Z. (2021). Traditional processing techniques of Gongcheng oil tea. *Food Chemistry*, 350, 129215.
- Liang, W., & Chen, X. (2021). The historical development of Yao ethnic tea culture. *Journal of Ethnic Foods*, 8(2), 112-125.
- Liu, H., Yin, P., Qi, J., & Zhou, M. (2024). Burden of non-communicable diseases in China and its provinces, 1990-2021: Results from the Global Burden of Disease Study 2021. *Chinese medical journal*, 137(19), 2325-2333.
<https://doi.org/10.1097/CM9.00000000000003270>
- Lu, Y. (2019). *A comprehensive history of Chinese tea culture*. China Social Sciences Press.
- Trip.com. (2025). *Guilin independent travel guide (2025): Top things to do, including local specialties like Gongcheng oil tea*. <https://my.trip.com/travel-guide/destination/guilin-28>
- Wang, H. (2019). *Traditional wisdom in ethnic cuisine*. Ethnic Publishing House.
- Wang, H., & Li, X. (2023). *Urban adaptation of traditional ethnic food culture*. Social Sciences Academic Press.
- Wang, L. (2018). *The evolution of tea drinking customs in Chinese history*. Fudan University Press.
- Wang, L., Zhang, Q., & Li, H. (2020). Traditional processing techniques of Gongcheng oil tea. *Food Science and Technology*, 45(3), 78-92.
- Wang, Y., & Ho, C. T. (2009). Polyphenolic chemistry of tea and coffee: A century of progress. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(18), 8109-8114. <https://doi.org/10.1021/jf900717p>
- Wu, Y. (2024). Tea Oil and Their Role in Human Health: A Meta-Analysis. *Biological Evidence*, 14.
<https://doi.org/10.5376/be.2024.14.0026>
- Yang, F. (2024). Gongcheng oil tea depends on tradition and technique to produce a tasty and aromatic treat. *Field Report, China Daily*. <https://www.chinadailyhk.com/hk/article/591335>
- Yao, X., & Liang, M. (2021). Proverbs and life philosophy of Yao people. *Folklore Studies*, 28(4), 78-92.
- Zhang, M., & Chen, X. (2020). Regional variations of tea culture in China. *Food Culture Studies*, 12(3), 112-130.
- Zhang, M. (2022). *Cultural significance of ethnic tea drinking practices in Guangxi*. China Social Sciences Press.
- Zhang, Y. (2021). *Mythology and food culture of Yao people*. Ethnic Culture Press.
- Zhang, Y. (2022). *The sociology of tea drinking in Guangxi*. Yunnan University Press.



Zhang, Y., & Chen, Q. (2022). Man-nature harmony in ethnic food culture. *Journal of Cultural Anthropology*, 17(1), 33-48.

Zhao, L., & Zhang, S. (2017). Pharmacological effects of tea polyphenols. *Chinese Journal of Natural Medicines*, 15(4), 241-249. [https://doi.org/10.1016/S1875-5364\(17\)30033-1](https://doi.org/10.1016/S1875-5364(17)30033-1)