

ภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย

Food wisdom in the Mu Ngoi ceremony

อดิศร ธนนิมภรณ์^{1*} และ จุฑามาศ พีรพัชระ¹

Adisorn Thanimporn^{1*} and Chutamas Peeraphatchara¹

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่ออธิบายความเป็นมาและศึกษาภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย ผู้ให้ข้อมูล คือ ผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ยที่อาศัยอยู่ในอำเภอเมือง อำเภอกระทุ่ม และอำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต อำเภอละ 5 คน รวม 15 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้างและผู้วิจัย รวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ ตรวจสอบความน่าเชื่อถือโดยใช้วิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูลที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลที่ต่างกัน

ผลการวิจัยพบว่า 1) พิธีมั่วโง้ย เป็นพิธีกรรมเกี่ยวกับการเฉลิมฉลองทายาทในครอบครัวที่มีอายุครบ 1 เดือน ได้รับอิทธิพลความเชื่อจากคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ตและปฏิบัติต่อมาถึงปัจจุบัน ในอดีตนิยมปฏิบัติเฉพาะครอบครัวที่มีลูกชาย ต่อมาได้รวมถึงลูกสาวด้วย 2) อาหารในพิธีมั่วโง้ย มี 4 ชนิด ได้แก่ อู๋ปั้ง (Ue pung) ทำจากข้าวเหนียวผัดกับน้ำมันและกุ้งแห้ง อังกุ (Ang ku) เป็นขนมสีแดงในพิมพ์รูปเต่า อังตัน (Ang tan) คือ ไข่ต้มสุกย้อมสีผสมอาหารสีแดง ขนมฮวดไก่อ้ย (Huat koi) คือ ขนมถ้วยฟูสีชมพู ในการเตรียมอาหารและเครื่องเซ่นไหว้ เป็นความรับผิดชอบของคนในครอบครัว นำอาหารจัดเรียงในตะกร้าสานจากไม้ไผ่เรียกว่าเสี้ยนหา พร้อมกระดาษแดงมอบให้เครือญาติ และรับมอบของที่ระลึกตอบแทน การสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย เป็นการสืบทอดในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น แต่ปัจจุบันลดน้อยลง ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยนี้ คือ ควรสืบสานภูมิปัญญาดังกล่าวนี้นี้และควรประยุกต์ใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ยเป็นสินค้าเพื่อการท่องเที่ยว

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาอาหาร พิธีมั่วโง้ย พิธีกรรม จังหวัดภูเก็ต

Abstract

This research is phenomenological qualitative research. The objective is to explain the history and study the wisdom of food in the Mu Ngoi ceremony. The information provider is people with knowledge and experience about food in the Muang Ngoi ceremony who live in Mueang District, Kathu District, and Thalang District, Phuket Province. Five people were interviewed per district, totaling fifteen people, using a specific selection method. The research tools used were unstructured in-depth interview, and data were collected through in-depth interviews and non-participant observation. Data were

¹ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

¹ Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

* Corresponding author. E-mail: ADISORN-T@rmutp.ac.th

analyzed using essence analysis. Reliability was checked using triangulation of information obtained from different informants.

The results of the research found that: 1) Ma Ngoi Ceremony is a ritual celebrating the first month of the family heir's birthday. It was influenced by beliefs from Chinese people who immigrated to settle in Phuket and has been practiced until the present. In the past, it was only practiced by families with sons. Later, it included the daughters as well. 2) There are 4 types of food in the Mu Ngoi ceremony namely; Ue pung, is made from glutinous rice stir-fried with oil and dried shrimp; Ang Ku, is a red dessert in a turtle shape; Ang tan, is a hard-boiled egg dyed red food coloring; and Huat koi, is a fluffy pink cake. Preparing food and offerings is the responsibility of family members. Food is arranged in woven bamboo baskets called Sia Na along with red paper which is given to relatives, where they receive souvenirs in return. The passing of wisdom of the Ma Ngoi ceremony is passed down in the family from generation to generation, but now this practice has decreased. Suggestions for this research are that this wisdom should be continued, and food in the Mu Ngoi ceremony should be applied as a product for tourism.

Keywords: food wisdom, Mu Ngoi ceremony, rituals, Phuket Province

บทนำ

อาหาร เป็นวัฒนธรรมภูมิปัญญาที่เกิดจากการแสวงหาให้ได้มาซึ่งอาหารการกินของมนุษย์ มีความแตกต่างกันในแต่ละภูมิภาคของสังคม ขึ้นอยู่กับบริบททางภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ กล่าวได้ว่า อาหารกำเนิดจากวัฒนธรรมการกินของแต่ละชาติพันธุ์ (Nitiworakarn, 2014) จึงเป็นวิวัฒนาการที่ผูกโยงกับวัฒนธรรมของมนุษย์ในแต่ละเชื้อชาติจนกลายเป็นเอกลักษณ์ของชนชาตินั้น ๆ ภูมิปัญญาทางด้านอาหาร จึงถือเป็นวิวัฒนาการอย่างหนึ่งของมนุษย์ที่ผ่านการพัฒนามาโดยตลอด ตกผลึกเป็นองค์ความรู้ ความสามารถ เพื่อใช้เป็นแนวทางแก้ไขปัญหาการดำรงชีวิต และการส่งสมประสบการณ์ที่คนรุ่นก่อนได้เรียนรู้ ปรับตัวให้สอดคล้องกับถิ่นที่อยู่อาศัย และส่งต่อองค์ความรู้เหล่านั้นสืบทอดไปสู่คนรุ่นหลังเพื่อการคงอยู่ของเอกลักษณ์ ชาติพันธุ์ของตน ด้วยสภาพนิเวศที่หลากหลาย ภูมิปัญญาท้องถิ่นต่าง ๆ จึงเกิดขึ้นในเงื่อนไขที่แตกต่างกันตามบริบทของนิเวศสังคมและวัฒนธรรม (Phamorn, & Tantiwipawin, 2020) อาหารไทยแต่ละท้องถิ่น จึงมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันตามวัฒนธรรมและวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น (Na Songkhla, 1989) แสดงถึงความเป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น นับเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของท้องถิ่นนั้น ๆ ด้วยสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย ประกอบด้วยคนหลายเชื้อชาติ และมรดกสืบทอดของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ทำให้อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีความโดดเด่นที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน (Sirisunthon, 2013; Sunthornpaesat, Kittibut, & Arkkasinsakul, 2018) สะท้อนให้เห็นถึงแนวคิดวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณี พิธีกรรม ความเชื่อของผู้คนในอดีตสู่ปัจจุบันได้อย่างสมบูรณ์ ในมุมมองด้านวิชาการ คำว่า อาหาร หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต (Brahmadattavedi, 2012) ซึ่งตรงกับคำว่า food ในภาษาอังกฤษ มีความหมายว่า บางสิ่ง บางอย่างที่มนุษย์และสัตว์สามารถกินเพื่อรักษาชีวิต (Cambridge University Press, 2001) มีส่วนสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตและการดำรงชีวิตของมนุษย์ (Sahatsapho, &

Thongkam, 2017) การรับประทานอาหารจึงเป็นหนึ่งในกระบวนการเรียนรู้และปรับตัวเพื่อการอยู่รอดของมนุษย์ เช่นกัน กล่าวคือ อาหาร เป็น 1 ในปัจจัย 4 ที่มีความจำเป็นยิ่งต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ (Chai-amporn, & Rungmuangthong, 2014) มนุษย์จำเป็นต้องมีความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับอาหารที่รับเข้าสู่ร่างกาย เป็นวิถีการดำเนินชีวิตที่ผ่านการสร้างสมประสบการณ์ลองผิดลองถูก กลั่นกรองและถ่ายทอดเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารที่ส่งต่อกันมาอย่างยาวนาน เป็นสิ่งสะท้อนว่า อาหารมีความสัมพันธ์ต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ (Suwannapa, Wuwong, & Supametheesakul, 2017) กลายเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละพื้นที่ที่เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม (Thongupakarn, 2018) ในมุมมองด้านสังคม อาหารมีความเกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตของคนไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากวัฒนธรรมของสังคมไทยอาหารถูกนำมาใช้เป็นเครื่องประกอบในพิธีกรรม หรือกิจกรรมในเทศกาลต่าง ๆ ตามความเชื่อ ความนิยม ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน ซึ่งสะท้อนให้เห็นภาพชีวิตในอดีตของคนไทย โดยอาหารตามเทศกาล เป็นอาหารคาวหวานที่นิยมทำในช่วงประเพณี หรือเทศกาลนั้น ๆ เช่น ช่วงสงกรานต์ จะมีการทวงกะละแม ข้าวเหนียวแดง ส่วนวันสารท นิยมทำขนมกระยาสารท และสารทเดือนสิบ ทำข้าวต้มลูกโยน ส่วนอาหารในพิธี เช่น พิธีแต่งงาน จะจัดอาหารคาวหวานที่มีชื่อหรือลักษณะอาหารที่มีความหมายเป็นมงคล อาหารคาว ได้แก่ ขนมจีน วุ้นเส้น อาหารหวาน ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองเอก ขนมชั้น ขนมถ้วยฟู และขนมกง เป็นต้น (Keyuranon, 2009) การเลือกรับประทานอาหารหรือการเลือกใช้อาหารในประเพณีและพิธีกรรมของคนไทยตั้งแต่อดีต มีความสัมพันธ์กับชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญา มีองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์รวมถึงความเชื่อเกี่ยวกับสิ่งเหนือธรรมชาติแฝงอยู่ด้วย (Thipayakasorn, 2022) นอกจากนี้ จากการศึกษาของ Unakornsawat, Kingkham, & Wiwan (2022) พบว่า ชื่ออาหารไทย 4 ภาค สะท้อนให้เห็นความเชื่อที่เป็นส่วนหนึ่งของระบบศาสนาใหญ่หรือศาสนาประจำชาติ ได้แก่ ความเชื่อด้านพุทธศาสนาแบบชาวบ้าน และความเชื่อพื้นบ้าน ได้แก่ ความเป็นมงคล และความอัปมงคล ประกอบด้วยความเชื่อ 7 เรื่องราว ได้แก่ ค่านิยมและความเชื่อเรื่องความยั่งยืนและยาวนาน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่งร่ำรวย ความสวยงามและความสง่างาม ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ และความศรัทธาในศาสนา (Sinthawornkul, 2004)

ความสำคัญของการอนุรักษ์และรักษามรดกทางวัฒนธรรมนำมาสู่การจัดการตั้งองค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ องค์การยูเนสโก (United Nation Educational, Scientific and Cultural Organization: UNESCO) ในปี ค.ศ. 2003 ได้ตราอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมโดยมีสาระสำคัญในการสงวนรักษาและส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศเกี่ยวกับการปกป้อง คุ้มครองมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ทั้งในระดับภูมิภาค ระดับชาติ และระดับโลก (UNESCO, 2003) สำหรับประเทศไทยได้เข้าร่วมเป็นภาคีสมาชิกลำดับที่ 171 ในปี พ.ศ. 2559 โดยมีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินงานตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ซึ่งหมายถึง ความรู้ การแสดงออก การประพฤติปฏิบัติ หรือทักษะทางวัฒนธรรมที่แสดงออกผ่านบุคคล เครื่องมือ

หรือวัตถุ ซึ่งบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชนยอมรับและรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน และมีการสืบทอดกันมาจากคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่งโดยมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน (Act on the Promotion and Preservation of Cultural Intellectual Heritage, 2016) กำหนดหมวดหมู่ของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็น 7 สาขา และอาหารจัดอยู่ในภูมิปัญญาข้อที่ 6 ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล (Ministry of Culture, 2017)

พิธีมั่วโง้ย หรือพิธีครบเดือน คือพิธีกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับให้กำเนิดทายาทสืบวงศ์ตระกูล เป็นขนบธรรมเนียมปฏิบัติของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ต (Ministry of Culture, 2017) เป็นแนวปฏิบัติทางสังคมที่แสดงถึงเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำท้องถิ่น และเป็นอัตลักษณ์ที่บ่งบอกถึงรูปแบบวิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ต ที่แตกต่างจากวัฒนธรรมประจำท้องถิ่นอื่นที่ยึดถือปฏิบัติสืบทอดมานานมากกว่า 100 ปี เป็นภูมิปัญญาที่เป็นสิริมงคลเกี่ยวกับการเจริญเติบโตของเด็กทารกที่ผสมผสานศาสตร์ความรู้เรื่องสุขภาพ วัฒนธรรม สังคม และอาหาร ที่เชื่อมโยงกับความเชื่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ไว้ด้วยกัน ในปี 2560 กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ประกาศให้พิธีมั่วโง้ยเป็นรายการเบื้องต้นมรดกทางวัฒนธรรม แต่ปัจจุบันพบว่า ผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านพิธีกรรมและอาหารที่ใช้มีจำนวนลดน้อยลง หลายท่านกลายเป็นผู้สูงอายุ ทำให้มีปัญหาด้านสุขภาพและความพร้อมของร่างกาย ไม่สามารถประกอบอาหารที่ใช้ในพิธีมั่วโง้ยได้ นอกจากนี้ ยังพบว่า ไม่มีผู้สนใจสานต่อธุรกิจรับจ้างทำขนมหรืออาหารเหล่านี้ ทำให้ต้องปิดกิจการลง ปัญหาเหล่านี้ นับเป็นอุปสรรคอย่างหนึ่งของผู้ที่สนใจ หรือมีความต้องการประกอบพิธีมั่วโง้ย เป็นผลให้จำนวนผู้ถือปฏิบัติลดลง และมีแนวโน้มกลายเป็นวัฒนธรรมที่สูญหาย ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อเชิงสังคม ทำให้ทัศนคติและค่านิยมของผู้คนเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยขององค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่ ซึ่งหากความเชื่อและความศรัทธาต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เกิดจากความเข้าใจผิดไม่สามารถนำเหตุผลด้านข้อมูลมารองรับ อาจถูกมองว่าเป็นความเชื่อที่งมงาย (Ngamchitcharoen, 2023) การศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย จากแหล่งข้อมูลที่มีความเกี่ยวข้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้เชี่ยวชาญสูงอายุที่ยังสามารถถ่ายทอด ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ กลั่นกรอง วิพากษ์และจัดทำเป็นข้อมูล จะเป็นประโยชน์ทั้งด้านสังคมที่มีการอนุรักษ์ สืบทอด ส่งต่อภูมิปัญญา และประโยชน์ด้านเศรษฐกิจในการส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารในพิธีมั่วโง้ยที่ช่วยสร้างและธำรงรักษาอาชีพ โดยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาข้อมูลความเป็นมาของพิธีมั่วโง้ย และการศึกษาภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย

วิธีการศึกษา

การวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) ในรูปแบบปรากฏการณ์วิทยา (phenomenology) เพื่อมุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdridge, 2007) และความหมายของปรากฏการณ์หรือเหตุการณ์ในชีวิตที่ได้ประสบ (life word) ซึ่งพิธีมั่วโง้ย เป็นเรื่องราวที่เกิดขึ้นในวิถีชีวิตของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนที่อาศัยในจังหวัดภูเก็ต โดยใช้การสัมภาษณ์

เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมเป็นวิธีการหลักในการรวบรวมข้อมูล ด้วยการตีความปรากฏการณ์ภายในกรอบบริบทของพิธีมั่วโง้ย และภูมิปัญญาอาหารที่ใช้ประกอบในพิธี มีวิธีการศึกษา ประกอบด้วย

1) ผู้ให้ข้อมูล คือ ผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ยที่อาศัยอยู่ในอำเภอเมือง อำเภอกระทุ่ม และอำเภอกลาง จังหวัดภูเก็ต อำเภอละ 5 คน รวม 15 คน โดยใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจงแบบก้อนหิมะหรือแบบลูกโซ่ (snowball or chain sampling) คือ วิธีการสัมภาษณ์ตัวอย่างแรก เมื่อได้ข้อมูลแล้ว ผู้วิจัยจึงสอบถามถึงตัวอย่างถัดไปเกี่ยวกับประเด็นการวิจัย ทำให้ได้ตัวอย่างที่ 2 และใช้วิธีเดียวกันนี้จนครบ (Miles, & Huberman, 1994)

2) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้าง (unstructured in - depth interview) กำหนดแนวคำถามตามประเด็นที่ศึกษา แบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล จำนวน 4 ข้อ ตอนที่ 2 แนวคำถามเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านสารอาหารในพิธีมั่วโง้ย จำนวน 5 ข้อ และตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอนุรักษ์สืบทอดพิธีมั่วโง้ย โดยแบบสัมภาษณ์ผ่านการตรวจสอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญด้านพิธีมั่วโง้ยในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต เพื่อให้มั่นใจว่า แนวคำถามดังกล่าวมีความเหมาะสมเป็นไปตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้

3) การรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการร่วมกับการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (non-participant observation) คือ การสังเกตที่ผู้สังเกตไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมหรือไม่ได้เป็นสมาชิกของกลุ่มที่ศึกษา และผู้ถูกสังเกตไม่รู้ตัวว่าถูกสังเกต (Danica, & Anneliese, 2012)

4) การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการวิเคราะห์แก่นสาระ (thematic analysis) 6 ขั้นตอน คือ การทำความเข้าใจกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ การรายงาน (Thompson, 2022) และตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยวิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Cheawjindakarn, 2018) สำหรับงานวิจัยนี้ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (quotation) ในขั้นตอนการนำเสนอผลการวิจัย

5) การตรวจสอบสามเส้า (triangulation) ใช้วิธีการตรวจสอบด้านข้อมูล (data triangulation) จากผู้ให้ข้อมูลที่ต่างกัน เกี่ยวกับข้อค้นพบที่เหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งหากข้อค้นพบที่ได้เหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลที่ได้มามีความถูกต้อง (Lincharearn, 2015; Cheawjindakarn, 2018)

6) สถานที่และช่วงเวลาการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ พื้นที่ 3 อำเภอของจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอกระทุ่ม และอำเภอกลาง ที่ผู้ให้ข้อมูลอาศัยอยู่และเป็นพื้นที่ที่มีการปฏิบัติตามพิธีมั่วโง้ย ได้แก่ บ้านพักของผู้ให้ข้อมูลศาลเจ้า และสมาคมของคนไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน ซึ่งดำเนินการวิจัยระหว่างเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2566

7) กรอบการศึกษา ภูมิปัญญาอาหาร เกิดจากการเสาะแสวงหาให้ได้มาซึ่งอาหารการกินของมนุษย์มีความแตกต่างกันในแต่ละภูมิภาค ขึ้นอยู่กับบริบททางภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ ถือเป็นวิวัฒนาการอย่างหนึ่งของมนุษย์ที่ผ่านการพัฒนา ตกผลึกเป็นองค์ความรู้ เพื่อใช้เป็นแนวทางแก้ไขปัญหา การดำรงชีวิต และการสังสรรค์

ประสบการณ์ที่คนรุ่นก่อนได้เรียนรู้ ปรับตัว ให้สอดคล้องกับถิ่นที่อยู่อาศัย และส่งต่อองค์ความรู้เหล่านั้นสืบทอดไปสู่คนรุ่นหลังเพื่อการคงอยู่ของเอกลักษณ์ชาติพันธุ์ของตน การเลือกรับประทานอาหารหรือการเลือกใช้อาหารในประเพณีและพิธีกรรมของคนไทยในอดีตมีความสัมพันธ์กับชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และความเชื่อเกี่ยวกับสิ่งเหนือธรรมชาติแฝงอยู่ด้วย สำหรับพิธีมั่วโง้ย คือพิธีกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับให้กำเนิดทายาทสืบวงศ์ตระกูล เป็นขนบธรรมเนียมปฏิบัติตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนสกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ต ซึ่งในปี 2560 กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ประกาศให้พิธีมั่วโง้ยเป็นรายการเบื้องต้นของมรดกทางวัฒนธรรม แต่ปัจจุบันพบว่า ผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านพิธีกรรมและอาหารที่ใช้การสานต่อธุรกิจรับจ้างทำอาหารในพิธีลดน้อยลง ส่งผลให้การประกอบพิธีมั่วโง้ยลดน้อยลงด้วย มีแนวโน้มกลายเป็นวัฒนธรรมที่สูญหาย ซึ่งปัจจุบันยังขาดการรวบรวมองค์ความรู้ดังกล่าวอย่างเป็นระบบ การนำเสนอประเด็นภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย มีเป้าหมายในการเก็บรวบรวมข้อมูลชุดความรู้ที่ใช้ประโยชน์ในการศึกษาต่อยอดและประยุกต์ใช้ในกิจกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 1 ความเป็นมาของพิธีมั่วโง้ย

พิธีมั่วโง้ย เป็นพิธีกรรมตามความเชื่อเกี่ยวกับการเฉลิมฉลองการเกิดทายาทในครอบครัว ได้รับอิทธิพลมาจากคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ต และนำความเชื่อเหล่านี้ติดมาด้วยมาและปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน เป็นการบอกกล่าวเชิงสัญลักษณ์ว่ามีทายาทแล้ว และมีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรงทั้งทารกแรกเกิด และมารดาผู้ให้กำเนิด เนื่องจากในอดีต การวิวัฒนาการด้านการแพทย์ยังไม่ก้าวหน้า เด็กที่เกิดใหม่มีโอกาสเสียชีวิตมากกว่ารอดชีวิต จำเป็นต้องได้รับการดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี รวมถึงมารดาผู้ให้กำเนิดก็เช่นกัน จึงไม่สามารถออกไปไหน หรือพบปะกับใครได้จนกว่าทารกจะมีอายุครบ 1 เดือน ซึ่งอดีตนิยมปฏิบัติเฉพาะครอบครัวที่มีลูกชาย ต่อมาปฏิบัติให้กับลูกสาวด้วยเช่นกัน ซึ่งประสบการณ์ของผู้มีความรู้ด้านพิธีมั่วโง้ยเกิดขึ้นจากการถ่ายทอดความเชื่อวิธีการและขั้นตอนโดยตรงจากคนในครอบครัว ซึ่งเป็นความเชื่อของคนในอดีตว่า ให้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพนับถือในตระกูลได้ช่วยคุ้มครอง ปกป้องสิ่งที่ไม่ดี โรคภัยไข้เจ็บ รวมทั้งอวยพรให้ทารกที่เป็นสมาชิกใหม่ของครอบครัวมีสุขภาพแข็งแรง เป็นทายาทที่สืบวงศ์ตระกูลต่อไปในอนาคต

P 1 “...พิธีมั่วโง้ยส่วนใหญ่จะเป็นของชาวเชื้อสายจีนโดยเฉพาะชาวจีนสกเกี้ยนซึ่งได้รับอิทธิพลประเพณีวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการแต่งงาน การตายอะไรพวกนี้ แต่ว่าพื้นฐานหลักเกี่ยวกับเรื่องของการเกิด ปัจจุบันไม่ค่อยได้รับการสืบทอดเท่าไร มันทึกละเลยกลายเป็นสิ่งที่เลือนหายไปบ้าง...”

P 2 “...พอเด็กครบเดือน ทำไม่ต้องให้เด็กครบเดือน เพราะเด็กคลอดใหม่ ๆ ตายเยอะ ป่วย สมัยก่อนมันไม่ได้มีวิวัฒนาการ พอครบเดือนเขาจะพาเด็กไปโกนหัวเพราะว่าผมจะได้ดก แล้วก็พาไปไหว้อามปุดจ้อ (เทพเจ้ากวนอิมที่คนภูเก็ตเคารพนับถือ) เป็นสิริมงคล ที่เขาใช้ 1 เดือนเพราะว่าแม่จะไม่สามารถออกไปไหนได้จนครบเดือน ผมก็สระ

‘ไม่ได้ อยู่’ไฟ มันเป็นช่องทางที่จะกลับไปเจอญาติด้วย ทั้งฝ่ายหญิงและฝ่ายชาย เป็นตัวแทนการสื่อสารว่ามีลูกแล้ว...”

ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 2 ภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วไ้ย ประกอบด้วยข้อมูล อาหารในพิธีมั่วไ้ย วิธีการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วไ้ย และการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วไ้ย

1. อาหารในพิธีมั่วไ้ย พบว่า รายการอาหารที่จัดอยู่ในพิธี เป็นอาหารที่เชื่อว่าเป็นสิริมงคล ทั้งชื่อเรียก ส่วนผสม ลักษณะของอาหาร สีส้น โดยได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ประกอบด้วย 1) อี๋บั้ง ลักษณะคล้ายขนมบั้งจ่าง ทำจากข้าวเหนียวผัดกับน้ำมันและกุ้งแห้ง ปูรสด้วยซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำหวาน น้ำตาล เกลือ โรยหน้าด้วยหมูแดงหรือไก่ต้มฉีกฝอยและหอมเจียว 2) อังกุ เป็นขนมชนิดหนึ่งทำให้สุกโดยการนึ่ง มีส่วนประกอบ 2 ส่วน คือ ส่วนแป้ง และส่วนไส้ ส่วนผสมแป้งประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำ และสีผสมอาหารสีแดง ส่วนผสมไส้ประกอบด้วย ถั่วเขียวเลาะเปลือก กวนกับน้ำตาล น้ำมัน หรือกะทิ ห่อแล้วกดลงในพิมพ์รูปเต๋า 3) อังตัน คือ ไข่ต้มสุกที่ย้อมด้วยสีผสมอาหารสีแดงตามความเชื่อของคนจีนว่า สีแดงคือ สีแห่งความเป็นสิริมงคล 4) ขนมฮวดไ้ย คือ ขนมถ้วยฟู สีแดง มีลักษณะเนื้อฟูเบา และนุ่ม หน้าขนมจะแตกเป็นแฉก 3-4 กลีบ หอม รสชาติหวาน นิยมใช้เป็นขนมมงคล เนื่องจากลักษณะของขนมฮวดไ้ยมีลักษณะฟู จึงมีความเชื่อหากใช้ไหว้เทพเจ้าก็จะรุ่งเรืองเฟื่องฟูตามไปด้วย นอกจากนี้ยังมีรายการอื่น ๆ ประกอบ เช่น ผลไม้ ขนมมงคลที่นิยม หรือตามความสะดวกของผู้ประกอบพิธี สำหรับวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหาร ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในพื้นที่ตามสภาพภูมิอากาศและฤดูกาลของอาหารซึ่งแต่ละพื้นที่ของ 3 อำเภอมีความคล้ายคลึงกัน และเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ ซึ่งมีที่มาในการเลือกใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน ตัวอย่างอี๋บั้ง ซึ่งมีส่วนผสมหลักคือข้าวเหนียว มีความเชื่อว่าครอบครัวยุติพันธุ์จะได้มีความสามัคคี รักใคร่ กลมเกลียวเหนียวแน่นเหมือนเนื้อสัมผัสของข้าวเหนียว อังตัน หรือไข่ต้มย้อมสีผสมอาหารสีแดงเพื่อความมงคล เปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของเด็กชาย เมื่อนำมาประกอบในสำรับ มีความเชื่อว่า จะมีลูกชายสืบต่อวงศ์ตระกูลไม่ขาดสาย

P 4 “...ขนมเต้านี้อายุยืนแน่นอน ฮวดไ้ยก็จะมีโชคลาภ อี๋บั้งก็คือกลมเกลียวเหนียวแน่น ไข่สีแดงก็เป็นการแทนเด็กผู้ชาย แต่ที่ต้องทาสีแดงก็เพื่อความมงคลของคนจีน...”

P 5 “...อี๋บั้ง ลักษณะก็คือผัดข้าวเหนียว จะใส่กุ้งแห้ง ลักษณะเหมือนกับบั้งจ่างแต่จะใช้หมูแดง แล้วก็จะมิใช่ เราก็ต้องเอาไปทาสีแดงเป็นมงคล...”

อาหารในพิธีมั่วไ้ย ปรากฏตาม (Figure 1)

2. การเตรียม การจัดและใช้อาหารในพิธีมั่วไ้ย 1) การเตรียม เริ่มต้นจากพ่อแม่ของเด็กเป็นผู้เตรียมอาหาร และขนมที่ใช้ในการประกอบพิธี หรือหากครอบครัวใดที่เป็นครอบครัวขยาย มีคุณย่า คุณยายอาศัยอยู่ในครอบครัว ก็จะรับหน้าที่เป็นฝ่ายจัดเตรียม มีการนำอาหารบางส่วนไปเป็นเครื่องเซ่นไหว้เทพเจ้าที่เคารพบูชาอยู่ในบ้านพร้อมด้วยเครื่องเซ่นไหว้ อย่างอื่น เช่น ผลไม้ ประกอบด้วย กล้วย ส้ม สับปะรด แอปเปิ้ล และสาลี่ เป็นต้น รวมถึงน้ำชา

เพื่อบอกกล่าวเทพเจ้าให้รับรู้ถึงการกำเนิดของทายาท และให้ช่วยปกป้อง คุ่มครองเด็กที่เกิดมาในตระกูล หรือบางครอบครัวที่ไม่มีโอรสธิดาเทพเจ้าในบ้าน จะนำเด็กไปไหว้ที่ศาลเจ้าที่ตระกูลเคารพนับถือ 2) การจัดและใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย เป็นขั้นตอนการนำมารับอาหารที่ใช้ในพิธีมั่วโง้ย จัดเรียงในภาชนะไม้ไผ่เรียกว่า เสี้ยนนา ไปแจกจ่ายให้กับผู้ใหญ่ที่ตระกูลเคารพนับถือ รวมถึงเครือญาติในวงศ์ตระกูล เมื่อญาติ ๆ ได้รับสำหรับอาหารที่จัดเตรียมมาแล้วก็สามารถรับรู้ได้ว่า ครอบครัวนี้มีทายาทสืบต่อวงศ์ตระกูลและมีสุขภาพแข็งแรงดี มีอายุครบ 1 เดือน ญาติ ๆ ก็จะช่วยพรให้เด็กมีสุขภาพแข็งแรง เลี้ยงง่าย ไม่เจ็บป่วย เป็นที่รักเอ็นดูของคนในครอบครัว และมอบของที่ระลึกตอบแทนสำหรับการนำมารับอาหารในพิธีมั่วโง้ยมามอบให้ ซึ่งอาจจะเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่จำเป็นสำหรับการเลี้ยงเด็กและแม่ เช่น ข้าวสาร เส้นหมี่ข้าว ไข่ไก่ หรือเป็นสิ่งของเครื่องใช้ เช่น เสื้อผ้าสำหรับเด็ก หรือเครื่องประดับประจำตัวเด็ก ขึ้นอยู่กับฐานะของญาติ ๆ และที่นิยมกันในปัจจุบัน คือ มอบอั่งเปา (เงินใส่ซองสีแดง) เพื่อให้พ่อแม่เก็บไว้เป็นทรัพย์สินของเด็กและใช้จ่ายเมื่อโตขึ้น

P 5 “...เตรียมขนมนะจะไปไหว้พระที่ศาลเจ้า เวลาไปให้ขนมเขามีกระดาษแดงแปะไปด้วยแจกตามบ้านญาติ เขาจะเอาแบ่งมาทำให้เด็กแล้วก็ให้พรกับอั่งเปา...”

P 7 “...หลังจากกลับมาจากไหว้ปู่จ้อเสร็จถึงเวลาที่จะต้องทำพิธีฉลองกันคือเอาสิ่งนี้ไปแจกกับญาติสนิท มิตรสหายผู้หลักผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ คนใกล้บ้านเรือนเคียง ญาติสนิทมิตรสหายที่เขานับถือ...”



Ue pung



Ang ku



Ang tan



Huat koi

Figure 1 Food in the Mu Ngoi ceremony.

3. การสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย การสืบทอดภูมิปัญญาเกิดขึ้นจากคนในครอบครัวต่อมาจากรุ่นสู่รุ่น แต่ปัจจุบันลดน้อยลงเมื่อเทียบกับอดีตที่ผ่านมา ซึ่งขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายด้าน ได้แก่ 1) คนรุ่นใหม่เห็นคุณค่าของภูมิปัญญาลดน้อยลง 2) ลักษณะของครอบครัวที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมหรือความเชื่ออื่น ๆ ตัวอย่าง เมื่อสมาชิกสร้างครอบครัวกับคนไทยที่ไม่มีเชื้อสายจีน หรือคนไทยในภูมิภาคอื่น ทำให้ความใกล้ชิดในวงศ์ตระกูลลดน้อยลง การถือปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรม ประเพณี ลดน้อยลง ไม่เคร่งครัดเช่นในอดีต 3) ไม่มีการจัดทำสำรับเอง เนื่องจากวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น มีเวลาน้อย หรือมีความรู้ความเข้าใจในการทำน้อยลง ปรับเปลี่ยนเป็นการสั่งทำจากผู้ที่ทำเป็นอาชีพ สำหรับการสืบทอดในรูปแบบอื่นคือ การประยุกต์ให้เป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจากการส่งเสริมของหน่วยงานต่าง ๆ เช่น เทศบาลนครภูเก็ต ได้เลือกใช้อาหารและขนมที่อยู่ในสำรับพิธีมั่วโง้ย ประยุกต์เป็นอาหารสำหรับต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมชมย่านเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต หรือมี อีวบั้ง ให้ชิม ซึ่งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาด้านนี้ได้อีกแนวทางหนึ่ง

P 5 “...ถ้าเดี๋ยวนี้พฤติกรรมเหล่านี้รุ่นใหม่ ๆ เขาก็จะไม่ค่อยทำแล้ว ที่เห็นชัดก็จะเป็นของเทศบาลนครเอาสิ่งนี้มารับแขกเวลาเขาเยี่ยมชมของอารยธรรมย่านเมืองเก่า ย่านเมืองเก่าก็จะมีอีวบั้งให้ชิม สำหรับรับแขกเอามาประยุกต์ก็คือเอามาเป็นขนมพื้นถิ่น...”

P 7 “...คือเมื่อก่อนเขาจะทำในบ้านตัวเอง แต่ปัจจุบันสั่งซื้อเป็นกิโลพร้อมกับเพจเฟซบุ๊กเพื่อความสะดวกสบาย พยายามถ่ายทอดให้กับรุ่นต่อไปหรือว่าใครก็ได้ที่อยากเรียนรู้ ที่เกี่ยวกับการทำอาหารด้วย แล้วก็ประเพณีแบบนี้เป็นอีวบั้งแต่ประเพณีถ้าไม่ได้ลงมือทำ เราต้องลงมือสัมผัส คนทำก็ทำ มันก็ต้อง present ได้ คนที่ present มันก็ต้องรู้ การทำงานมันต้องประสานกัน คือต้องสัมพันธ์กัน 2 คน คือ อยากให้ถ่ายทอด วัฒนธรรมจังหวัดบางครั้งก็เพี้ยนนะ...”

อภิปรายผล

การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ที่ 1 พิธีมั่วโง้ย เป็นพิธีกรรมที่เกิดขึ้นตามความเชื่อซึ่งเกี่ยวข้องกับการเฉลิมฉลองการเกิดทายาทในครอบครัว ได้รับอิทธิพลมาจากคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ต สอดคล้องกับ Phuangphet, & Khamjing, (2019) ที่ระบุข้อมูลว่า จังหวัดภูเก็ตมีชาวจีนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 ส่วนใหญ่รักษารูปแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมไว้จนถึงปัจจุบัน ซึ่งนำความเชื่อเหล่านี้ติดมาตัวมาและปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน สอดคล้องกับ Wang, & Chaiprasert (2023) ที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับศาลเจ้าจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ตว่ามีประวัติยาวนานมากกว่า 100 ปี ตรงกับ Atttharam (2017) ที่กล่าวว่า วัณ พิธีมั่วโง้ย หรือพิธีครบเดือน เป็นพิธีประจำท้องถิ่นที่มีการปฏิบัติสืบทอดกันจนถึงปัจจุบันตามความเชื่อของคนไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน ซึ่งเป็นการบอกกล่าวเชิงสัญลักษณ์ว่ามีทายาทแล้ว และมีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรงทั้งทารกแรกเกิด และมารดาผู้ให้กำเนิด ซึ่งอดีตนิยมปฏิบัติเฉพาะครอบครัวที่มีลูกชาย ต่อมามีการปรับเปลี่ยนปฏิบัติให้กับลูกสาวด้วยเช่นกัน ซึ่งประสบการณ์ของผู้มีความรู้ด้านพิธีมั่วโง้ยเกิดขึ้นจากการถ่ายทอด

ความเชื่อ วิธีการและขั้นตอนโดยตรงจากคนในครอบครัว สอดคล้องกับ Makhamb (2021) ที่กล่าวว่า การอนุรักษ์และสืบทอดปัญญาด้านอาหารจากบรรพบุรุษและผ่านสมาชิกในครอบครัวและ เรียนรู้ผ่านพิธีกรรมประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเป็นความเชื่อของคนในอดีตว่า ให้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพนับถือในตระกูลได้ช่วยคุ้มครอง ปกป้องสิ่งที่ไม่ดี โรคภัยไข้เจ็บ รวมทั้งอวยพรให้ทารกแรกที่เป็นสมาชิกใหม่ของครอบครัวมีสุขภาพแข็งแรง เป็นทายาทที่สืบวงศ์ตระกูลต่อไปในอนาคต สำหรับการประกอบกิจกรรมในพิธีมั่วโง้ยในปัจจุบันที่รวมลูกสาวหรือหลานสาวด้วย อาจเป็นเพราะในอดีตตามวัฒนธรรมของคนจีนจะให้ความสำคัญกับเพศชายหรือลูกชายมากกว่า เนื่องจากลูกชายจะสืบสกุลของวงศ์ตระกูลต่อไป สำหรับผู้หญิงเมื่อแต่งงานต้องออกเรือนไปอยู่บ้านฝ่ายชาย อาจไม่ได้อยู่ดูแลปรนนิบัติพ่อแม่ยามแก่เฒ่า จึงเป็นเหตุผลที่นำมาใช้กับความเชื่อในการประกอบพิธีมั่วโง้ย แต่เมื่อเวลาผ่านไป สภาพเศรษฐกิจ สังคม ชีวิตความเป็นอยู่มีการเปลี่ยนแปลง คนไทยเชื้อสายจีนมีการรับรู้และมีค่านิยมเปลี่ยนไป โดยเฉพาะการให้ความสำคัญกับเพศหญิงที่เท่าเทียมกับเพศชาย ในปัจจุบัน จึงมีการประกอบพิธีมั่วโง้ยให้กับลูกสาวหรือหลานสาวด้วย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่นด้วย เช่น ความพร้อมด้านเศรษฐกิจ ความเชื่อที่ถ่ายทอดกันมาของแต่ละครอบครัว และการสืบเชื้อสายของวงศ์ตระกูลซึ่งอาจไม่ได้มีเชื้อสายจีนสืบทอดกัน สอดคล้องกับ Phamorn, & Tantiwipawin (2020) ที่กล่าวไว้ว่า คนในครอบครัวมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมให้แก่สมาชิกในครอบครัวของตนเอง

การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ที่ 2 ภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย ประกอบด้วย 1) อาหารในพิธีมั่วโง้ยเป็นอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดภูเก็ตมีความหมายอันเป็นมงคลสื่อถึงความสุข ความร่ำรวย สอดคล้องกับ Yan (2020) ที่กล่าวว่า อาหารที่ใช้ในพิธีกรรม หรือเทศกาลของชาวจีน นิยมใช้อาหารที่สื่อถึงความเป็นมงคล สอดคล้องกับ Unakornsawat, Kingkham, & Wiwan (2022) ที่ให้ข้อมูลว่า คำเรียกชื่ออาหารสะท้อนให้เห็นความเชื่อเรื่องความมงคล และการปรารถนาให้มีชีวิตที่ยืนยาว อาหารในพิธีมั่วโง้ยที่สำคัญจำนวน 4 ชนิด ส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารของชาวจีนฮกเกี้ยน ได้แก่ อี๋ปิ้ง อังกุ อังตัน และขนมฮวดเกีย นอกจากนี้ยังมีรายการอื่น ๆ ประกอบ เช่น ผลไม้ ขนมมงคลที่นิยม หรือตามความสะดวกของผู้ประกอบพิธี สอดคล้องกับ Xiang et al. (2022) ที่กล่าวว่าอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมมีความแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมอาหารแต่ยังคงยึดถือธรรมเนียมปฏิบัติในการประกอบพิธีกรรมเช่นเดิม และก่อให้เกิดความหมายทางวัฒนธรรมของตนเอง พร้อมทั้งยังคงแสดงบทบาททางวัฒนธรรมดั้งเดิมทั้งในทางทฤษฎีและทางปฏิบัติ สำหรับวัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นส่วนผลในการทำอาหารเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดความเชื่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ใช้วัตถุประสงค์ที่หาได้ง่ายในพื้นที่ตามสภาพภูมิอากาศและฤดูกาลของอาหารซึ่งแต่ละพื้นที่ของ 3 อำเภอมีความคล้ายคลึงกัน สอดคล้องกับ Sanon, Suantong, & Kongprem (2020) กล่าวว่า ในชุมชนจะมีบริบทอาหารท้องถิ่นที่มีความคล้ายคลึงกัน เนื่องจากมีสภาพภูมิประเทศที่เอื้อต่อการนำทรัพยากรอาหารมาใช้ประโยชน์ สำหรับงานวิจัยนี้ พบว่า การใช้วัตถุดิบมีความสัมพันธ์กับความเชื่อ ตัวอย่าง อี๋ปิ้ง ซึ่งมีส่วนผสมหลักคือ ข้าวเหนียว โดยมีความเชื่อว่าครอบครัว ญาติพี่น้องจะได้มีความสามัคคี รักใคร่กลมเกลียวเหนียวแน่นเหมือนเนื้อสัมผัสของข้าวเหนียว อังตัน หรือไข่ต้มย้อมสีผสมอาหารสีแดงเพื่อความมงคลเปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของเด็กชาย เมื่อนำมาประกอบในส่วรับ มีความเชื่อว่า จะมีลูกชายสืบต่อวงศ์ตระกูลไม่

ขาดสาย ประเด็นของวัตถุดิบในการทำ พบว่า อาหารในพิธีมั่วโง้ย ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในพื้นที่ เช่น ข้าวเหนียว แป้ง เมล็ดถั่ว น้ำตาล ไข่ เนื้อหมู เป็นต้น สอดคล้องกับปัจจุบันมีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอื่นตามความนิยมและความสะดวก เช่น อีวี่บั้ง ปัจจุบัน อาจโรยหน้าด้วยไก่สุกฉีกเป็นเส้น แทนหมูแดง ด้วยเหตุผลที่ต้องการให้ผู้ที่ไม่รับประทานหมูสามารถรับประทานได้ หรือ อังกุ๊ ปรับใช้สีจากธรรมชาติ เช่น บีทรูท หรือเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีเขียวจากใบเตยหอม สีม่วงหรือน้ำเงินจากดอกอัญชัน ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายมากขึ้น 2) การเตรียม การจัด และใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยการเตรียมอาหารสำหรับใช้ประกอบในพิธีมั่วโง้ยโดยพ่อแม่ของเด็กเป็นผู้เตรียม หรือบุคคลอื่นที่อาศัยอยู่ในครอบครัวเดียวกัน เช่น คุณย่า คุณยาย เป็นต้น อาหารบางส่วนใช้เป็นเครื่องเช่น ไหว้เทพเจ้าที่เคารพบูชาในบ้านพร้อมด้วยเครื่องเช่น ไหว้อย่างอื่น เช่น ผลไม้ ประกอบด้วยกล้วย ส้ม สับปะรด เป็นต้น รวมถึงน้ำชา เพื่อบอกกล่าวเทพเจ้าให้ช่วยปกป้องคุ้มครองลูกหลานในตระกูล หรือบางครั้งครอบครัวอาจนำเด็กไปไหว้ที่ศาลเจ้าที่ตระกูลเคารพนับถือ ส่วนการจัดและใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย คือการนำอาหารที่ใช้ในพิธีมั่วโง้ย จัดเรียงในภาชนะเพื่อเตรียมไปแจกจ่ายให้กับผู้ใหญ่และเครือญาติ ในวงศ์ตระกูล เป็นสัญลักษณ์ในการบอกกล่าวให้ทุกคนรับรู้เกี่ยวกับการกำเนิดทายาทใหม่ในวงศ์ตระกูล เมื่อได้รับแล้วก็จะอวยพรต่อเด็กให้มีสุขภาพแข็งแรง ตรงกับ Phra Athichitto (Tauprong), Namanee, & Phra Kru Samuthanachoti Jiratham (2021) เกี่ยวกับการทำกับข้าวเพื่อแจกจ่ายให้กับผู้อื่นเป็นการสร้างความสิริมงคลให้เกิดขึ้น เมื่อญาติได้รับสำหรับเรียบร้อยแล้ว จะมอบของที่ระลึกตอบแทน อาจจะเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่จำเป็นสำหรับการเลี้ยงเด็กและแม่ เช่น ข้าวสาร เส้นหมี่ข้าว ไข่ไก่ หรือเป็นสิ่งของเครื่องใช้ เช่น เสื้อผ้าเด็ก หรือเครื่องประดับ เงิน ทอง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับฐานะของญาติ ๆ และที่นิยมกันในปัจจุบัน คือการมอบอั่งเปา (เงินใส่ซองสีแดง) เพื่อให้พ่อแม่เก็บไว้เป็นทรัพย์สินของเด็กและใช้จ่ายในอนาคต

สรุป

พิธีมั่วโง้ย เป็นพิธีกรรมตามความเชื่อเกี่ยวกับการเฉลิมฉลองทายาทเกิดใหม่ในครอบครัว โดยจัดเมื่อทารกมีอายุครบ 1 เดือน ได้รับอิทธิพลจากความเชื่อคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ต ในอดีตนิยมปฏิบัติเฉพาะครอบครัวที่มีลูกหรือหลานชายคนแรก ต่อมารวมถึงลูกสาวหรือหลานคนแรกด้วย ซึ่งประสบการณ์ของผู้มีความรู้ด้านพิธีมั่วโง้ยเกิดขึ้นจากการถ่ายทอดความเชื่อ วิธีการและขั้นตอนโดยตรงจากคนในครอบครัว อาหารในพิธีมั่วโง้ย ประกอบด้วย อีวี่บั้ง อังกุ๊ อังต๋าน และขนมสวดเกี้ยว การเตรียม การจัดและใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย เริ่มต้นด้วยการเตรียมอาหาร ขนม อาจมีผลไม้เพิ่มด้วย และจัดใส่ตะกร้าที่เตรียมไว้ มอบให้ญาติผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือและได้รับมอบของที่ระลึกประเภท วัตถุดิบ ข้าวของเครื่องใช้ หรืออั่งเปาตอบแทน สำหรับการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย เป็นการสืบทอดในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งปัจจุบันลดน้อยลงเนื่องจาก 1) คนรุ่นใหม่เห็นคุณค่าของภูมิปัญญาน้อยลง 2) ลักษณะของครอบครัวที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมหรือความเชื่ออื่น ๆ 3) ไม่มีการจัดทำสำรับเองปรับเปลี่ยนเป็นการสั่งทำจากผู้ที่ทำเป็นอาชีพเนื่องจากวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น มีเวลาน้อย หรือมีความรู้ความเข้าใจใน

การทำน้อยลง สำหรับการสืบทอดในรูปแบบอื่นคือ การประยุกต์ให้เป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจากการส่งเสริมของหน่วยงานต่าง ๆ เช่น เทศบาลนครภูเก็ต ได้เลือกใช้อาหารและขนมที่อยู่ในสำหรับพิธีมั่วไ้ย ประยุกต์เป็นอาหารสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมย่านเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาด้านนี้ได้อีกแนวทางหนึ่ง สรุปได้ตาม (Figure 2)

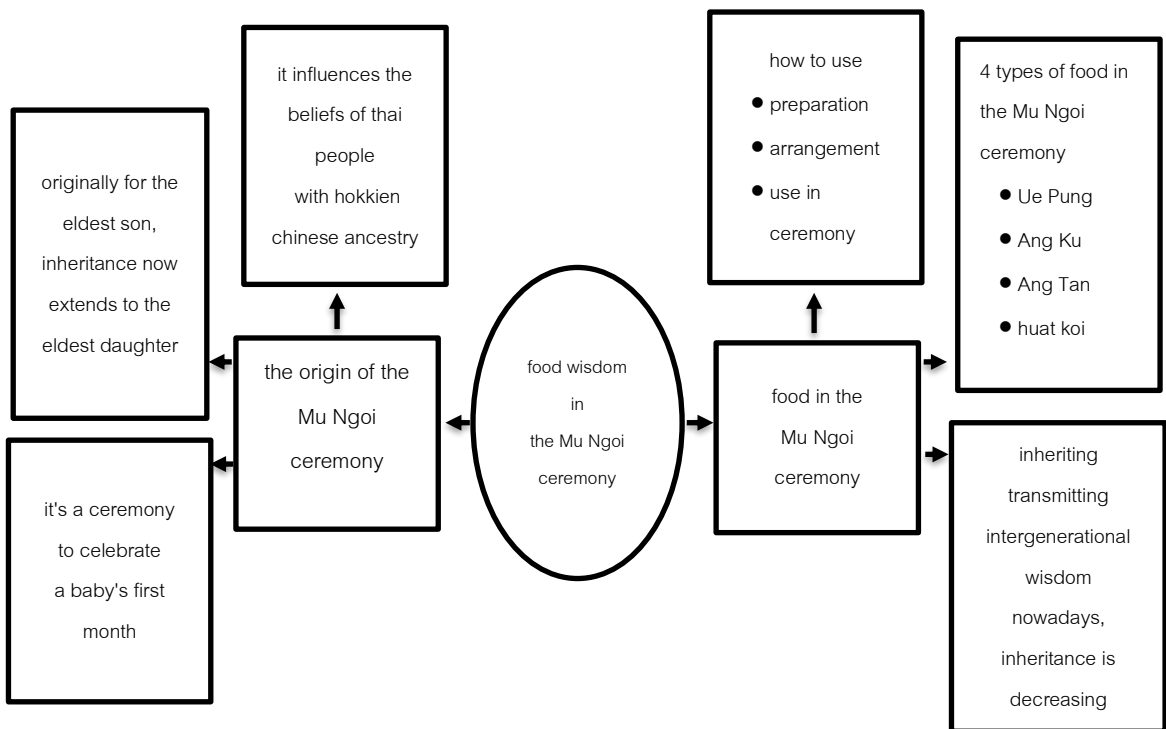


Figure 2 Summary of food wisdom in the Mu Ngoi ceremony.

ข้อเสนอแนะ

1. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์เชิงการบริหารจัดการ

ผลการวิจัยแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในพิธีมั่วไ้ย และอาหารที่ประกอบในพิธีมั่วไ้ย ที่เป็นมรดกสืบทอดจากบรรพบุรุษอย่างยาวนาน องค์การที่มีส่วนในการขับเคลื่อนด้านวัฒนธรรมสามารถผลักดันภูมิปัญญาเหล่านี้ควบคู่ไปกับยุทธศาสตร์ในการขับเคลื่อนประเทศได้หลายมิติ คือ

1) มิติด้านการพัฒนาเศรษฐกิจ ธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีการเปลี่ยนแปลงและหลากหลายมากขึ้นในปัจจุบัน เช่น จัดชุดอาหารมั่วไ้ยพร้อมเครื่องตั้งสำหรับต้อนรับผู้เข้าพัก เป็นต้น

2) มิติด้านการอนุรักษ์และสืบทอด โดยจัดกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย ให้กับเยาวชน และจัดทำชุดความรู้ หนังสืออ่านเพิ่มเติม ให้กับเยาวชนในจังหวัด

3) มิติด้านการบริหารประเทศ โดยจัดทำโครงการเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาในแผนพัฒนาประจำปีของหน่วยงานระดับจังหวัด เพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าให้กับประชาชนในจังหวัดและอื่นๆ ที่สนใจ และใช้ประโยชน์เป็นแนวทางในการจัดทำแผนการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาอื่นๆ

2. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์เชิงวิชาการ

ควรประยุกต์ใช้ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยพัฒนาเป็นหลักสูตรระยะสั้น ให้สถานศึกษาที่มีบทบาทหน้าที่ในถ่ายทอดความรู้ให้กับประชาชนทั่วไป เช่น วิทยาลัยในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต เพื่อให้องค์ความรู้ด้านอาหารในพิธีมั่วโง้ยได้มีการสืบทอดต่อไปอย่างเป็นระบบ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพที่มุ่งศึกษาภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย ยังไม่อาจสามารถอ้างอิงครอบคลุมถึงภูมิปัญญาอาหารในพิธีอื่น เช่น พิธีไหว้กับข้าว พิธีไหว้เทวดา และอื่นๆ จึงควรมีการศึกษาข้อมูลประวัติความเป็นมา ภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารในพิธีกรรมอื่นๆ ของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ต เพื่อให้สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาประยุกต์ใช้ในมิติต่าง ๆ ได้อย่างมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- Act on the Promotion and Preservation of Cultural Intellectual Heritage, B.E. 2016. *Government Gazette*, 133, 19 A (10 February 2016), 1-9. (in Thai)
- Attharam, A. (2017). *Preliminary list of cultural heritage*, CP. 2. Phuket: Phuket Provincial Cultural Office. (in Thai)
- Brahmadattavedi, M. (2012). Vocabulary related to food and eating. *Royal Institute Journal*, 37(4), 162 -163. (in Thai)
- Cambridge University Press. (2001). *Cambridge learner's dictionary*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Chai-amporn, S., & Rungmaungthong, V. (2014). Food concepts: Challenges to government's policy on human food. *Journal of Social Development*, 16(2), 103-117. (in Thai)
- Cheawjindakarn, B. (2018). Qualitative case study research techniques. *Liberal Arts Review*, 13(25), 103-118. (in Thai)
- Danica, G., & Anneliese, A. (2012). Qualitative inquiry in clinical and educational settings. *International Statistical Review*, 81(1), 167-168.
- Keyuranon, P. (2009). *Thai food offers more than you think*. Retrieved 10 July 2023, from <https://nearbun.wordpress.com/อาหารไทยให้อะไรมากกว่า/> (in Thai)
- Langdridge, D. (2007). *Phenomenological psychology: Theory, research and method*. Harlow, UK: Pearson Education.
- Lincharearn, A. (2015). Qualitative data analysis techniques. *Journal of Educational Measurement Mahasarakham University: JEM-MSU*, 17(1), 17-29. (in Thai)

- Makham, J. (2021). *Preserving and inheriting local wisdom in Lawa food, Ban La-ub community, Huai Hom Subdistrict, Mae La Noi District. Mae Hong Son Province* (Master's thesis). Maejo University, Chiang Mai. (in Thai)
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. California: SAGE.
- Ministry of Culture, Department of Cultural Promotion. (2017). *Mu Ngoi ceremony (month anniversary ceremony)*. Retrieved 10 July 2023, from <https://ich-thailand.org/heritage/detail/629d76f11472e28a00d0ba8bb>. (in Thai)
- Na Songkhla, W. (1989). Thai food. Retrieved 10 July 2023, from <https://www.saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=13&chap=8&page=chap8.html> (in Thai)
- Ngamchitcharoen, N. (2023). *Worship sacred things*. Retrieved 10 July 2023, from <https://www.thaipost.net/main/detail/97549> (in Thai)
- Nitiworakam, S. (2014). Thai food: national cultural heritage. *Academic Journal Phranakhon Rajabhat University*, 5(1), 171-179. (in Thai)
- Phamorn, N., & Tantiwipawin, P. (2020). Knowledge management of local wisdom regarding local food culture in the upper northern region of Thailand. *Rang sit Graduate Journal of Business and Social Sciences Group*, 6(2), 28-44. (in Thai)
- Phra Athichitto (Tauprong), S., Namane, P., & Phra Kru Samuthanachoti Jiratham. (2021). An analytical study of the tradition of eating rice bowls of Lanna Thai people, Si Phum Subdistrict, Mueang District, Chiang Mai Province. *Panya Journal*, 28(3), 68-83. (in Thai)
- Phuangphet, K., & Khamjing, P. (2019). Settlement pattern of the Hokkien Chinese community Phuket Province, a case study of sub-communities in the municipality from the establishment of community committees during the period 1988-2002. *A Proceedings of a National Academic Conference "Walailak Research" No. 11* (pp. 1-9). Nakhon Si Thammarat: Walailak University. (in Thai)
- Sahatsapho, S., & Thongkam, C. (2017). *Basic nutrition*. Bangkok: Chulalongkorn University Press. (in Thai)
- Sanon, W., Suantong, K., & Kongprem, N. (2020). The study of local healthy food from identity-based tourism for healthy food tourism destinations in western Thailand. *RMUTSB Academic Journal (Human and Social Science)*, 5(2), 175-195. (in Thai)
- Sinthawornkul, S. (2004). *The way of eating and beliefs of Thai people reflected in the names of Thai food used in festivals* (Master's thesis). Chulalongkorn University, Bangkok. (in Thai)
- Sirisunthon, S. (2013). *Thai food culture...from the past to the present*. Bangkok: Office of the Secretary to the National Food and Drug Administration, Food and Drug Administration. (in Thai)
- Sunthornpaesat, P., Kittibut, K., & Arkkasinsakul, K. (2018). The use of local food storytelling to promote cultural tourism: A case study of Jaehom's Crab Chili Paste. *Journal of Modern Management Science*, 11(1), 192-213. (in Thai)
- Suwannapa, C., Wuwong, O., & Supameteesakul, S. (2017). *Local food: Management process for improving quality of life and social ethics in northern communities* (research report). Phrae: Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Phrae Campus. (in Thai)
- Thipayakasorn, S. (2022). Local food in Suthep subdistrict: relationships between humans, nature, and supernatural things. *Panya Journal*, 29(1), 123-133. (in Thai)

- Thompson, J. (2022). A guide to abductive thematic analysis. *The Qualitative Report*, 27(5), 1410-1421.
- Thongupakarn, B. (2018). Local food security in the cultural dimension case study Ban Taling Daeng Community Kanchanaburi Province. *Narathiwat Rajanagarindra University Journal Department of Humanities and Social Sciences*, 5, 107-119. (in Thai)
- Unakornsawat, N., Kingkham, W., & Wiwan, B. (2022). Relationship of food names with beliefs and values of Thai people in 4 regions. *Journal of MCU Buddhapanya Review*, 7(2), 59-68. (in Thai)
- UNESCO. (2003). *The convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. Retrieved 9 July 2023, from <https://ich.unesco.org/doc/src/01852-EN.pdf>.
- Wang, Y., & Chaiyaprasert, C. (2023). Beliefs and rituals of the Hokkien Shrine: A case study of Talad Neua Sub-district, Mueang District, Phuket Province. *A Proceedings of 5th National Academic Conference and Presentation of Research Results* (pp. 345-353). Bangkok: Suan Sunandha Rajabhat University. (in Thai)
- Xiang, Z., Liu, S., Ma, F., Huang, X., Noyjarern N., Thiensawangchai, S., & Sriarun, P. (2022). Food preparations for Chinese New Year. Research study of Thai-Chinese people and meat in China. *Journal of Nakhon Lampang Sangha College*, 11(1), 168-180. (in Thai)
- Yan, L. (2020). *Culture and the role of traditional Chinese food in the way of life of Chinese people in the Yaowarat area* (Master's thesis). Huachiew Chalermprakiet University, Bangkok. (in Thai)