



ขนม “ปัน” มิติทางวัฒนธรรมจีนฮากกาที่คงอยู่และปรับเปลี่ยน กรณีศึกษาการเปลี่ยนแปลงและการดำรงอยู่ในสังคมไทย

“Ban”, Hakka Cultural Continuance and Dynamism

Case Study of Modification and Maintenance in Thai Society

พันแสง วีระประเสริฐ¹ และกนกพร นุ่มทอง²

Panseang Veraprasert and Kanokporn Numtong

¹วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยศิลปากร กรุงเทพฯ 10500 ประเทศไทย

Silapakorn University International College, Bangkok 10500, Thailand

e-mail: veraprasert_p2@su.ac.th

²คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ ฯ 10900 ประเทศไทย

Faculty of Humanities, Kasetsart University, Bangkok 10900 Thailand e-mail: kanokporn.n@ku.th

Received : March 28, 2024 Revised : October 14, 2024 Accepted : October 29, 2024

บทคัดย่อ

ขนม “ปัน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีสะท้อนถึงอัตลักษณ์และภูมิปัญญาอันโดดเด่นของชาวจีนฮากกาโบราณ บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงและการดำรงอยู่ของขนม “ปัน” ในสังคมไทย ด้วยวิธีการสืบค้นเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และเก็บข้อมูลภาคสนามโดยเน้นไปที่ชุมชนจีนฮากกาในภาคใต้ตอนล่างของประเทศไทย ผลการศึกษาพบว่า ปัจจุบันยังคงมีการผลิตและจำหน่ายขนม “ปัน” ดำรับจีนฮากกาโบราณรวม 18 ชนิด โดย 7 ชนิดเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและอีก 11 ชนิด มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับขนมในวัฒนธรรมอื่นๆ ส่วนการผันแปรนั้นพบว่า ขนม “ปัน” บางชนิด เกิดการเปลี่ยนแปลงชื่อเรียก วัตถุดิบที่เป็นส่วนผสม วิธีการผลิต สีส่นและรสชาติ ซึ่งปัจจัยที่ทำให้เกิดการผันแปรนั้น คือ ความแตกต่างทางภาษา สิ่งแวดล้อมและทรัพยากร การประหยัดเวลา การลดต้นทุนการผลิต และการสร้างทางเลือกใหม่เพื่อดึงดูดผู้บริโภค สำหรับการดำรงอยู่ในสังคมไทย ปัจจุบันขนม “ปัน” ไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายในชุมชนจีนฮากกาดังในอดีต เพราะความนิยมในการบริโภคน้อยลง เนื่องจากกระแสนิยมขนมร่วมสมัยที่แพร่หลายเข้ามาในชุมชน ส่งผลให้การผลิตและจำหน่ายลดลง และที่สำคัญคือ ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากการุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไม่ใส่ใจในประเพณีวัฒนธรรมตามขนบเดิม และไม่ตระหนักถึงคุณค่าของขนม “ปัน” เหมือนคนรุ่นก่อนๆ จึงทำให้ขาดการสืบทอดความรู้ จนน่าเป็นห่วงว่าจะสูญหาย

ไปในที่สุด อย่างไรก็ตาม เป็นที่น่ายินดีว่า ยังมีกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาที่มุ่งมั่นจะรักษาอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารตำรับจีนฮากกาดั้งเดิมไว้ โดยได้รวบรวมสูตรอาหารทั้งคาวและหวาน รวมถึงสูตรขนม “ปัน” ชนิดต่างๆ ออกเผยแพร่ทางสื่อออนไลน์ ด้วยมุ่งหวังว่าจะนำไปสู่การฟื้นฟูและสืบสานให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย และดำรงอยู่สืบไปในอนาคต

คำสำคัญ : ขนมปัน; อาหารจีนฮากกาโบราณ; การผันแปร; การดำรงอยู่ในสังคมไทย

Abstract

“Ban” is a type of light food that reflects the distinctive identity and ancient wisdom of the Hakka people. This research article aims to investigate how “Ban” has changed and continued to exist in Thai society. The methodology involved document research of relevant studies and field data collection, focusing on the Hakka communities in the deep south of Thailand. The study findings revealed that currently, 18 varieties of traditional Hakka “Ban” are still made and marketed today. Among these, 7 varieties were unique, while 11 varieties share similarity with equivalent from other cultures. Some varieties of “Ban” have changed in terms of name, ingredients, preparation methods, colors and flavors. Factors contributing to these variations included linguistic differences, environmental and resource constraints, time-saving and cost-reduction measures, and the creation of new options to attract consumers. Concerning its current standing in Thai society, “Ban” was not as widely recognized in Hakka communities as it once was. This decline in popularity was due to lower consumption, which was influenced by the influx of contemporary consumption trends into the community. Consequently, production and sales have declined. Crucially, it was obvious that Thai-Hakka younger generations showed little interest in traditional customs and did not recognize the value of “Ban” as their predecessors did. This lack of interest has led to a discontinuity in knowledge transmission, raising concerns about its potential disappearance. Nevertheless, it is encouraging that there are still groups of Thai-Hakka who dedicate to maintaining the cultural identity of traditional Hakka cuisine. They have compiled recipes for both savory and sweet dish, including a number of “Ban”



recipes, and disseminated them via online media. They expect that their efforts will lead to the revival, transmission, and promotion of these culinary customs, ensuring their widespread recognition and ongoing survival.

Keywords : Ban; Traditional Hakka Cuisine; Dynamism; Continuance in Thai Society

บทนำ

จีนฮากกา 客家 ซึ่งในภาษาจีนแต้จิ๋วเรียกว่า “จิ้นแฉะแก” หรือ “จิ้นแคะ” นั้น มีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต และจิตวิญญาณของการเป็นนักบุกเบิก ผู้ไม่หวั่นเกรงความยากลำบาก จากการอพยพเคลื่อนย้ายไปตั้งถิ่นฐานในดินแดนใหม่ เพื่อชีวิตที่ดีกว่า การตั้งถิ่นฐานของจีนฮากกาในดินแดนต่างๆ นั้น Huang Hui et al. (2016 : 1) ให้ข้อมูลว่าใน พ.ศ. 2555 มีชาวจีนฮากกาจำนวน 55 ล้านคนทั่วโลก โดย 45 ล้านคนอยู่ในประเทศจีน ที่เหลือส่วนใหญ่อยู่ในแถบอุษาคเนย์ ได้แก่ มาเลเซีย อินโดนีเซีย ไทย สิงคโปร์ และพม่า วัฒนธรรมจีนฮากกาโพ้นทะเลจึงเกิดขึ้นจากการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจีนฮากกากับวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่อพยพเคลื่อนย้ายเข้าไปตั้งถิ่นฐาน แต่ก็ยังคงเอกลักษณ์ของตนเองไว้

การแสวงหาถิ่นฐานใหม่แต่ครั้งโบราณ ช่วยหล่อหลอมให้ชาวจีนฮากกามีศักยภาพเฉพาะตน ดังที่ Linda Lau Anusasananan (2012 : 7-9) กล่าวว่า ตามประวัติศาสตร์แห่งความยากลำบากที่มีร่วมกัน ชาวจีนฮากกาตระหนักดีว่า พวกเขาพึ่งพาตนเองได้ ปรับตัวได้ ยืนหยัด ขยันหมั่นเพียร มัธยัสถ์ กล้าหาญ ค่อนข้างสันโดษ ขอบต่อสู้ และรักพวกพ้อง จิตวิญญาณและศักยภาพของชาวจีนฮากกาดังกล่าว ส่งเสริมให้พวกเขาเอาตัวรอดได้เมื่ออพยพไปยังดินแดนต่างถิ่น และด้วยวิถีชีวิตอันยากลำบากได้ก่อให้เกิดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร โดยมีข้าวเป็นอาหารประเภทแบ่งที่สำคัญ

ขนม “ปัน” (粄) อาหารจีนฮากกาที่ใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก และเป็นอาหารที่มีบทบาทสำคัญอยู่ในวิถีชีวิตของชาวจีนฮากกามาแต่โบราณจวบจนปัจจุบัน เหนี่ยวเหิง (Rao Yuansheng, 2020 : 83) กล่าวถึงความสำคัญของ “ปัน” ในเชิงอัตลักษณ์ทางภาษา และวัฒนธรรมว่า ตัวอักษร “粄” (ปัน) ไม่ปรากฏในพจนานุกรมภาษาจีนโดยทั่วไป และในภาษาจีนถิ่นอื่น เนื่องจากเป็นอักษรเฉพาะถิ่นจีนฮากกา คำว่า “ปัน” หมายถึงอาหารที่ทำจากแป้งโดยพื้นฐาน ส่วนใหญ่คือ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว และแป้งมันสำปะหลัง จากแป้งชนิดต่างๆ ดังกล่าวนำมาปรุงเป็นขนม “ปัน” ได้มากกว่า 200 ชนิด และในมุมมองของนักชิมอาหาร เมื่อเห็นคำถามว่า สิ่งประดิษฐ์ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดอันดับ 5 ของจีนคืออะไร ชาวจีนแต้จิ๋วจะตอบว่า อาหารประเภท “ก้วย” (粿) ส่วนชาวจีนฮากกา

จะตอบว่า อาหารประเภท “ปิ่น” นอกจากนั้น ไ่่ก่วงซัง (Lai Guangchang, 2013 : 43) กล่าวถึงความสำคัญของ “ปิ่น” ว่า ชาวจีนฮากกาชอบรับประทาน “ปิ่น” อาหารที่ปรุงแต่งขึ้นจากช่วงเวลาที่ยากลำบาก แต่แฝงไว้ด้วยภูมิปัญญา คือ ช่วยต้านทานโรคมัย บำรุงสุขภาพ และยืดอายุขัยให้แก่ผู้บริโภค แม้จะปรุงขึ้นอย่างง่าย ๆ จากธัญพืชในท้องถิ่นชนบทนานาชนิด แต่ “ปิ่น” ก็เป็นตัวแทนที่ดีที่สุดอย่างหนึ่งของวัฒนธรรม ประเพณี และอาหารเลิศรสของชาวจีนฮากกา ส่วน หลู่หนิง (Lu Ning, 2014 : 68) กล่าวว่า บรรดาอาหารพื้นเมืองของชาวจีนฮากกาในเกาะไต้หวัน “ปิ่น” มีความสำคัญ และมีพัฒนาการ อาหารตำรับจีนฮากกานิยมนำวัตถุดิบที่สดใหม่มาแปรรูป เพื่อแก้ไข ปัญหาเรื่องการเก็บรักษาอาหารสด การนำข้าวเหนียวมาแปรรูปให้เป็น “ปิ่น” ก็เป็น สิ่งหนึ่งที่นิยมกันแพร่หลาย จากกาลเวลาที่ผ่านมามีการพัฒนาวิธีการปรุงมาโดยตลอด จึงทำให้เกิด “ปิ่น” หลากหลายชนิด

ประเทศไทยเป็นดินแดนหนึ่งที่มีชาวจีนฮากกาอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานใน ทุกภูมิภาค โดยเฉพาะในภาคใต้ โดยน่าจะเริ่มเข้ามาตั้งแต่มก่อน พ.ศ. 2452 พร้อมกับ ชาวจีนถิ่นอื่นๆ และตั้งแต่ พ.ศ. 2452 เป็นต้นมา เมื่อรัฐบาลไทยเริ่มสร้างทางรถไฟ สายใต้ ชาวจีนฮากกาจำนวนมากได้อพยพเข้ามาในภาคใต้ และเริ่มทำการค้าในเมือง หาดใหญ่ หลังจากทางรถไฟสร้างเสร็จแล้ว เมืองหาดใหญ่ซึ่งมีชาวจีนฮากกาอาศัยอยู่ จำนวนมาก ก็ได้กลายเป็นศูนย์กลางการค้าแห่งใหม่ที่ใช้ภาษาจีนฮากกาเป็นภาษากลาง ในการค้าขาย และเป็นศูนย์กลางของชาวจีนฮากกาที่ใหญ่ที่สุดในภาคใต้ (Ma Guitong, 2564 : 8-12) แต่ในสังคมไทยปัจจุบันชนม “ปิ่น” ไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายและหารับ ประทานได้ยาก แม้ในภาคใต้ซึ่งมีชาวจีนฮากกาจำนวนมากเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่อาศัย สืบมาจนทุกวันนี้ และยังไม่มีการศึกษาเรื่องชนม “ปิ่น” ในสังคมไทยมาก่อน ดังนั้น ผู้วิจัยจึงศึกษา เรื่อง ชนม “ปิ่น” มิติทางวัฒนธรรมจีนฮากกาที่คงอยู่และผันแปร : กรณี ศึกษาการเปลี่ยนแปลงและการดำรงอยู่ในสังคมไทย

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานของชนม “ปิ่น” ชนิดต่างๆ ซึ่งประกอบด้วย ชื่อเรียก และลักษณะเฉพาะ วัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมหลัก และบทบาท (โอกาสใช้) ในพิธีกรรม รวมทั้งความสัมพันธ์สอดคล้องทางวัฒนธรรมกับชนมในวัฒนธรรมอื่น
2. เพื่อศึกษาถึงความผันแปรหรือการเปลี่ยนแปลงของชนม “ปิ่น” และการดำรง อยู่ในประเทศไทย



การทบทวนวรรณกรรมและแนวคิดที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้ทบทวนงานวิจัยและแนวคิดที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. แนวคิดเรื่อง ขนม “ปัน” เป็นอาหารประเภทหนึ่ง que แสดงถึงภูมิปัญญาของบรรพชนและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนฮากกาได้เป็นอย่างดี เมื่อชาวจีนฮากกาอพยพย้ายถิ่นฐานจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง อาหารจีนฮากกาจะได้รับการดัดแปลงสูตร ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่หาได้ในสภาพแวดล้อมใหม่ แต่ยังคงอัตลักษณ์ดั้งเดิมไว้อย่างชัดเจนเสมอมา (Linda Lau Anusasananan, 2012 : 9-10)

2. แนวคิดเรื่อง การผสมผสานทางวัฒนธรรม (Acculturation) ซึ่ง Shuang Liu, et al., (2011 : 247) อธิบายโดยอ้างอิงจาก Berry (1986) ว่า เมื่อบรรดาผู้อพยพได้ย้ายถิ่นฐานเข้ามาอยู่ร่วมกันในวัฒนธรรมใหม่ พวกเขาต้องเรียนรู้ที่จะปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมนั้น การผสมผสานทางวัฒนธรรมจึงหมายถึงการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกลุ่มวัฒนธรรมที่หลากหลาย ภายหลังจากที่ได้ติดต่อกันมาเป็นช่วงระยะเวลาหนึ่งแล้ว เป็นการเปลี่ยนแปลงทั้งทางกายภาพ และทางจิตวิทยา ซึ่งเกิดขึ้นจากการปรับตัวที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตตามบริบทของวัฒนธรรมใหม่ที่แตกต่าง

3. งานวิจัยเรื่อง กระบวนการกลายของขนมฉบับแต่จีวประจำเทศกาลจีนในสังคมไทย จักรกฤษณ์ เกษกาญจนานูช และจตุวิทย์ แก้วสุวรรณ (2563 : 100-132) อธิบายว่า มีการกลายของขนมฉบับแต่จีวประจำเทศกาลจีนในสังคมไทยในหลายมิติ ประกอบด้วย การกลายของชื่อเรียก การกลายของวัตถุดิบหลัก การกลายของกรรมวิธีการทำ การกลายของรูปร่างและสีสันทสชาติ การกลายของความหมายแฝง และการกลายโอกาสในการใช้ (เทศกาล) โดยผู้วิจัยนำมาปรับใช้เป็นกรอบแนวคิดในการวิเคราะห์ข้อมูลเรื่องการผันแปรของขนม “ปัน” ในสังคมไทย

4. แนวคิดเรื่อง การยืมภาษาด้านการยืมศัพท์ (Lexical Borrowing) คือ การที่ภาษาหนึ่งรับคำจากอีกภาษาหนึ่งมาใช้เป็นคำของตน และด้านการยืมความหมาย (Semantic Borrowing) คือ การที่ภาษาหนึ่งรับความหมายหรือโนทัศน์ของคำในภาษาอื่นเข้ามาใช้เป็นคำของตนโดยการยืมแบบแปล หรือโดยบัญญัติศัพท์ขึ้นเพื่อใช้เรียกความหมายหรือโนทัศน์ที่ได้รับเข้ามา (พจนานุกรมศัพท์ภาษาศาสตร์ : ภาษาศาสตร์ประยุกต์ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2553 : 259, 401) โดยนำมาใช้เป็นหลักในการวิเคราะห์ คำเรียกชื่อขนม “ปัน” ในสังคมไทย โดยการตั้งชื่อเรียกเป็นภาษาไทยคู่ไปกับชื่อเดิมในภาษาจีนฮากกา

วิธีการวิจัยและขอบเขตพื้นที่วิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งขอบเขตพื้นที่ศึกษา คือ ชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ในอำเภอหาดใหญ่ อำเภอบางกล่ำ จังหวัดสงขลา และอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ซึ่งยังคงผลิตและจำหน่ายขนม “ป็น” อยู่ในปัจจุบัน โดยมีวิธีการศึกษาตามขั้นตอน ดังนี้

1. สืบค้นข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อศึกษาถึงความเป็นมาและความสำคัญของ ขนม “ป็น” ในวัฒนธรรมจีนฮากกา รวมทั้งแนวคิดต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. ลงพื้นที่ภาคสนามที่ตลาดกิมหยง อำเภอหาดใหญ่ และที่บ้านดินลาน อำเภอบางกล่ำ จังหวัดสงขลา และตลาดเทศบาลเมืองเบตง จังหวัดยะลา เพื่อสำรวจและเก็บข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับขนม “ป็น” ในพื้นที่ดังกล่าว โดยการสัมภาษณ์ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ทั้งที่เป็นปราชญ์ชุมชน ผู้ผลิตและจำหน่าย และผู้มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนม “ป็น” โดยตรง จำนวน 8 ท่าน ตลอดจนผู้ผลิตและจำหน่ายขนม “ป็น” ไทยเชื้อสายจีนถิ่นอื่น จำนวน 2 ท่าน รวมทั้งสิ้น 10 ท่าน
3. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของขนม “ป็น” ชนิดต่างๆ ซึ่งประกอบด้วย ชื่อเรียกและลักษณะเฉพาะ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมหลัก และบทบาท (โอกาสใช้) ในพิธีกรรม รวมทั้งความสัมพันธ์สอดคล้องทางวัฒนธรรมกับขนมในวัฒนธรรมอื่นในสังคมไทย จากข้อมูลที่ได้จากเอกสารและการสำรวจภาคสนาม
4. วิเคราะห์ถึงความผันแปรหรือการเปลี่ยนแปลงของขนม “ป็น” และการดำรงอยู่ในสังคมไทย

ข้อตกลงเบื้องต้น

ข้อตกลงเบื้องต้นสำหรับบทความวิจัยเรื่องนี้ ประกอบด้วย

1. คำว่า “ขนม” ในภาษาไทย หมายถึง ของกินที่ไม่ใช่กับข้าว
2. ตัวอักษรของคำว่า “粿” ในภาษาจีนฮากกา เขียนสะกดคำภาษาไทยว่า “ป็น” ซึ่งมีเสียงวรรณยุกต์ ไกล่เคียงกับเสียงวรรณยุกต์อินผิง (阴平) ในภาษาจีนกลาง ตามการออกเสียงด้วยสำเนียงเหมยเซี่ยน หรือหม่อแย่น (梅县) ของคุณบงกช เมธาพานิชย์ (2565 ; 2567) และคุณธนสิทธิ์ รุจิประภากร (2565 ; 2567) ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาในพื้นที่ศึกษาซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูล ในขณะที่ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาในภูมิภาคอื่นจะออกเสียงของตัวอักษรของคำว่า “粿” ต่างออกไป เช่น ชาวไทย



เชื้อสายจีนฮากกาที่ชุมชนห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี จะออกเสียงว่า “ปุ้น” ตามสำเนียงเพ็งซุ่น หรือฟ่งซุ่น (凤顺)

3. ชื่อเรียกขนม “ปุ้น” ชนิดต่างๆ ในภาษาจีนฮากกา เขียนสะกดคำภาษาไทย ตามการออกเสียงด้วยสำเนียงเหมยเซียน หรือหม่อยแอ้นของคุนบงกช เมธาพาณิชย์ และคุณธนสิทธิ์ รุจิประภากร เช่นเดียวกัน

ผลการวิจัย

5

ข้อมูลพื้นฐานของขนม “ปุ้น”

ขนม “ปุ้น” เป็นทั้งขนมของว่างและขนมที่ใช้เซ่นไหว้ในเทศกาลต่างๆ ตามชนบทจีน ผลการสำรวจขนม “ปุ้น” ในพื้นที่ศึกษา พบว่ามีอยู่ 18 ชนิด ซึ่งมีรายละเอียดในมิติต่างๆ โดยสังเขป ดังนี้

1. ชื่อเรียกขนมและลักษณะเฉพาะของขนม “ปุ้น”

ขนม “ปุ้น” 18 ชนิด มีชื่อเรียกต่างๆ กัน ได้แก่ ขนมกิมกวापุ้น (金瓜板) ขนมกิมกวาย้งปุ้น (金瓜酿板) ขนมแฉ่นแถ้วปุ้น (拳头板) ขนมฉวี่ป๋าปุ้น (粢粢板) หรือขนมฟุ่นปุ้น (粉板) ขนมชอยปุ้น (菜板) ขนมซากก็อดปุ้น (沙葛板) ขนมชู่ปุ้น (水板) หรือขนมหว่องถ่องปุ้น (黄糖板) ขนมเซ้นหังปุ้น (仙人板) ขนมเถียมปุ้น (甜板) ขนมแท้วสาปุ้น (豆沙板) ขนมแน้ปุ้น (艾板) หรือขนมซันหมิ่นปุ้น (清明板) ขนมแน้บิจย้งปุ้น (艾叶酿板) ขนมผัดปุ้น (发板) หรือขนมเซี้ยวปุ้น (笑板) หรือขนมฮั้ปุ้น (喜板) ขนมฝุ่งกุยปุ้น (红龟板) ขนมมักปุ้น (麦板) ขนมมีเก้าปุ้น (味窖板/味酵板) ขนมโหล่วเพ็ดปุ้น (萝卜板) และขนมไหย่จำปุ้น (椰子板)

ขนม “ปุ้น” ทั้ง 18 ชนิดดังกล่าวข้างต้น มีลักษณะเฉพาะ ซึ่งจำแนกเป็น

1. ขนม “ปุ้น” แบบไม่มีไส้มี 9 ชนิด ได้แก่ ขนมกิมกวापุ้น ขนมแฉ่นแถ้วปุ้น ขนมชู่ปุ้น (หรือขนมหว่องถ่องปุ้น) ขนมเซ้นหังปุ้น ขนมเถียมปุ้น ขนมแน้ปุ้น ขนมผัดปุ้น (หรือขนมเซี้ยวปุ้นหรือขนมฮั้ปุ้น) ขนมมักปุ้น และขนมมีเก้าปุ้น

2. ขนม “ปุ้น” แบบยัดไส้มี 9 ชนิด ได้แก่ ขนมกิมกวาย้งปุ้น ขนมฉวี่ป๋าปุ้น (หรือขนมฟุ่นปุ้น) ขนมชอยปุ้น ขนมซากก็อดปุ้น ขนมแท้วสาปุ้น ขนมฮากกาย้งปุ้น ขนมฝุ่งกุยปุ้น ขนมโหล่วเพ็ดปุ้น และขนมไหย่จำปุ้น

2. วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมหลัก มีทั้งแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และแป้งข้าวสาลี

1. ขนม “ปิ่น” ที่ใช้แป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลัก 9 ชนิด ได้แก่ ขนมกิมกวาปิ่น ขนมกิมกวาย้อยปิ่น ขนมชวยปิ่น ขนมชาก้อดปิ่น ขนมเถียมปิ่น ขนมแท้วสาปิ่น ขนมฝุ่งกุกปิ่น ขนมโหล่วเพ็ดปิ่น และขนมไห่ย้งปิ่น

2. ขนม “ปิ่น” ที่ใช้แป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนผสมหลักร่วมกัน 2 ชนิด ได้แก่ ขนมช้วยปิ่น และขนมมีเก้าปิ่น

3. ขนม “ปิ่น” ที่ใช้แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวเป็นส่วนผสมหลักร่วมกัน 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฉวีปิ่น ขนมแน้ปิ่น และขนมแน้ย้งย้อยปิ่น

4. ขนม “ปิ่น” ที่ใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนผสมหลัก 1 ชนิด คือ ขนมเซ้นหึ่งปิ่น

5. ขนม “ปิ่น” ที่ใช้แป้งมันสำปะหลังและแป้งข้าวสาลีเป็นส่วนผสมหลักร่วมกัน 1 ชนิด คือ ขนมแซ่นแถ้วปิ่น

6. ขนม “ปิ่น” ที่ใช้แป้งสาลีเป็นส่วนผสมหลัก แต่ก็สามารถใช้แป้งข้าวเจ้าแทนแป้งสาลีได้ 2 ชนิด ได้แก่ ขนมผัดปิ่น และขนมมักปิ่น

3. บทบาท (โอกาสใช้) ในพิธีกรรม นอกจากเป็นอาหารว่างบริโภคในชีวิตประจำวันแล้ว ขนม “ปิ่น” ทุกชนิดใช้ไหว้เจ้าในวันพระจีน ขณะเดียวกัน ขนม “ปิ่น” บางชนิด ยังมีบทบาทในพิธีเซ่นไหว้ตามเทศกาลสำคัญต่างๆ คือ ขนมเถียมปิ่นใช้ในเทศกาลตรุษจีน ขนมแน้ปิ่น หรือขนมขึ้นหมื่นปิ่น ใช้ในเทศกาลขึ้นหมื่นหรือเซ็งเม้งหรือเทศกาลเซ่นไหว้บรรพชน

4. ความสัมพันธ์สอดคล้องของขนม “ปิ่น” กับขนมต่างวัฒนธรรม

ในบรรดาขนม “ปิ่น” 18 ชนิด ขนมที่มีลักษณะเฉพาะมี 7 ชนิด คือ ขนมกิมกวาปิ่น ขนมกิม กวาย้อยปิ่น ขนมแซ่นแถ้วปิ่น ขนมแน้ปิ่น ขนมแน้ย้งย้อยปิ่น ขนมมักปิ่น และขนมไห่ย้งปิ่น ส่วนอีก 11 ชนิด มีความสอดคล้องกับขนมต่างวัฒนธรรมในสังคมไทย คือ ขนม “ก้วย” (粿) ตำรับจีนแต้จิ๋ว ขนมตำรับไทย และขนมตำรับญีปุ่น ดังแสดงในตารางที่ 4-1 – 4-7



ตารางที่ 4-1 : รายชื่อขนม “ปัน” 3 ชนิด ที่มีชื่อเรียกตามวัตถุดิบสอดคล้องกับขนม “ก้วย” ดำรับจีนแต่จิว

ลำดับ	ชื่อขนม “ปัน”	ชื่อขนม “ก้วย”	วัตถุดิบที่สอดคล้องกัน
1	ขนมเซากือตป็น	ขนมหมิงกวงก้วย (芒光粿)	มันแกว
2	ขนมแฉั่วลาป็น	ขนมเต้าเซาก้วย (豆沙粿)	ถั่วเขียว
3	ขนมโหล่วเพ็ดป็น	ขนมไช่เต้าก้วย (菜头粿)	หัวผักกาด

ตารางที่ 4-2 : รายชื่อขนม “ปัน” 1 ชนิด ที่มีชื่อเรียกตามรสชาติสอดคล้องกับขนม “ก้วย” ดำรับจีนแต่จิว

ลำดับ	ชื่อขนม “ปัน”	ชื่อขนม “ก้วย”	รสชาติขนมที่สอดคล้องกัน
1	ขนมเตียมป็น	ขนมเตียมก้วย (甜粿)	หวาน

ตารางที่ 4-3 : รายชื่อขนม “ปัน” 1 ชนิด ที่มีชื่อเรียกตามรูปลักษณ์สอดคล้องกับขนม “ก้วย” ดำรับจีนแต่จิว

ลำดับ	ชื่อขนม “ปัน”	ชื่อขนม “ก้วย”	รูปลักษณ์ขนมซึ่งแฝงความหมายที่สอดคล้องกัน
1	ขนมฝู๋ก้วยป็น	ขนมอั้งก้วย (红龟粿)	รูปเต่าสีแดง เต่าเป็นสัญลักษณ์การมีอายุยืน

ตารางที่ 4-4 : รายชื่อขนม “ปัน” 2 ชนิด ที่มีชื่อเรียกตามวัตถุดิบและมีรูปลักษณ์สอดคล้องกับขนม “ก้วย” ดำรับจีนแต่จิว

ลำดับ	ชื่อขนม “ปัน”	ชื่อขนม “ก้วย”	วัตถุดิบส่วนผสมที่สอดคล้องกัน	รูปลักษณ์ขนมที่สอดคล้องกัน
1	ขนมชอยป็น	ขนมก๊วยก้วย (韭菜粿)	ก้วยช่าย (ผักที่ใช้ทำไส้ขนม)	ขนมมีรูปทรงกลมแบนขนาดใกล้เคียงกัน
2	ขนมเซ้งก๊วยป็น	ขนมเล้าก้วย (草粿)	หญ้าเอาก้วย	เนื้อขนมสีน้ำตาลและนุ่มเหนียวเหมือนกัน

ตารางที่ 4-5 : รายชื่อขนม “ปัน” 2 ชนิด ที่มีรูปลักษณ์สอดคล้องกับขนม “ก้วย” ดำรับจีนแต่จิว และขนมดำรับไทย

ลำดับ	ชื่อขนม “ปัน”	ชื่อขนม “ก้วย”	ชื่อขนมดำรับไทย	รูปลักษณ์ขนมที่สอดคล้องกัน
1	ขนมเพ็ดป็น	ขนมอวาก้วย (发粿)	ขนมถั่วพู	รูปทรงคล้ายถั่วพูใส่ขนมเวลาึ่ง และเนื้อขนมพองฟู
2	ขนมมีเก้าป็น	ขนมจู้ก้วย (水粿)	ขนมถั่ว	รูปทรงคล้ายถั่วใส่ขนมเวลาึ่ง

ตารางที่ 4-6 : รายชื่อขนม “ปัน” 1 ชนิด ที่มีสีสันและรูปลักษณ์สอดคล้องกับขนมตำรับไทย

ลำดับ	ชื่อขนม “ปัน”	ชื่อขนมตำรับไทย	สีสันและรูปลักษณ์ขนมที่สอดคล้องกัน
1	ขนมช่อปัน	ขนมหน้าดอกไม้	ขนมมีสีสันคล้ายกันและมีรูปทรงคล้ายถ้วยภาชนะใส่ขนม เวลาเียง

ตารางที่ 4-7 : รายชื่อขนม “ปัน” 1 ชนิด ที่มีรูปลักษณ์ และใช้วัตถุดิบทำตัวขนม สอดคล้องกับขนมตำรับญี่ปุ่น

ลำดับ	ชื่อขนม “ปัน”	ชื่อขนมตำรับญี่ปุ่น	รูปลักษณ์ของขนมและวัตถุดิบทำตัวขนมที่สอดคล้องกัน
1	ขนมฉวีป้าปัน	ขนมโมจิ (麻糬)	รูปทรงกลมขนาดใกล้เคียงกัน ใช้แป้งข้าวเหนียวทำตัวขนมเหมือนกัน (แต่ใส่ขนมฉวีป้าปันใช้ถั่วลิสงคั่วสุก ส่วนใส่ขนมโมจิใช้ ถั่วแดงคั่วสุก)

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ความหมายของชื่อเรียกขนม “ปัน”

1.1 ขนม “ปัน” จำนวน 18 ชนิด มีชื่อเรียกต่างๆ กัน เมื่อพิจารณาการสร้างคำชื่อเรียกขนมแล้ว พบว่าคนจีนฮากกานิยมตั้งชื่อขนมตามวัตถุดิบมากที่สุด รองลงมาเป็นชื่อเรียกตามวัตถุดิบและวิธีการผลิต รูปลักษณ์เฉพาะตัว รูปลักษณ์ที่มีความหมายแฝง และรสชาติ ดังแสดงในตารางที่ 1.1-1 – 1.1-4

ตารางที่ 1.1-1 : รายชื่อขนม “ปัน” 11 ชนิด ที่มีชื่อเรียกตามวัตถุดิบทำตัวขนม ใส่ขนม และองค์ประกอบอื่นๆ

ลำดับ	ชื่อขนม “ปัน”	ความหมาย	หมายเหตุ
1	ขนมกิมกวาปัน	ขนมฟักทอง	กิมกวา (金瓜) แปลว่า ฟักทอง
2	ขนมกิมกวาจีฮ้องปัน	ขนมฟักทองยัดไส้	กิมกวา (金瓜) แปลว่า ฟักทอง จีฮ้อง (釀) แปลว่า ยัดไส้
3	ขนมชอยปัน	ขนม (ไส้) ผัก	ชอย (菜) แปลว่า ผัก (ผักที่ทำเป็นไส้ขนม คือ กุยช่าย)
4	ขนมซาเกียดปัน	ขนม (ไส้) มันแกว	ซาเกียด (沙葛) แปลว่า มันแกว
5	ขนมเข้งหันปัน	ขนมเผือกขี้	หญ้าง้านหัน (仙人掌) คือ พืชสมุนไพรหญ้าง้านขี้
6	ขนมแฉ่ปัน	ขนมโสมสุญหาสมิพิ	แฉ่ (艾) คือ พืชสมุนไพรโสมสุญหาสมิพิ
7	ขนมแฉ่ขี้ฮ้องปัน	ขนมโสมสุญหาสมิพิ ยัดไส้	แฉ่ (艾) คือ พืชสมุนไพรโสมสุญหาสมิพิ จีฮ้อง (釀) แปลว่า ยัดไส้
8	ขนมเม็กปัน	ขนมข้าวสาลี	เม็ก (麦) แปลว่า ข้าวสาลี
9	ขนมผั้เก้าปัน	ขนมราดน้ำเชื่อม	ผั้ (味) มาจากคำว่า ผั้ผั้ (红味) แปลว่า น้ำเชื่อมน้ำตาลแดง
10	ขนมโหล่เห็ดปัน	ขนม (ไส้) หัวผักกาด	โหล่เห็ด (萝卜) แปลว่า หัวผักกาด
11	ขนมโหยจ่าปัน	ขนม (ไส้) มะพร้าว	โหยจ่า (椰子) แปลว่า มะพร้าว



ตารางที่ 1.1-2 : รายชื่อขนม “ปั้น” 2 ชนิด ที่มีชื่อเรียกตามวัตถุดิบทำตัวขนม
 ใส่ขนม และวิธีการผลิต

ลำดับ	ชื่อขนม “ปั้น”	ความหมาย	หมายเหตุ
1	ขนมฉวีปาปัน	ขนมข้าวเหนียวโม่ง	ฉวีปา (糍粑/粢粑) แปลว่า ข้าวเหนียวโม่ง
2	ขนมแั่วลาปัน	ขนม (ไส้) ถั่วเขียวบด	แั่วลา (豆沙) แปลว่า ถั่วเขียวบด

ตารางที่ 1.1-3 : รายชื่อขนม “ปั้น” 4 ชนิด ที่มีชื่อเรียกตามรูปลักษณ์เฉพาะตัว
 และตามรูปลักษณ์ที่มีความหมายแฝง

ลำดับ	ชื่อขนม “ปั้น”	ความหมาย	หมายเหตุ
1	ขนมแขนแั่ว ปั้น	ขนมกำปั้น (ขนมรูปคล้ายกำปั้น)	แขนแั่ว (拳头) แปลว่า กำปั้น
2	ขนมช่อปั้น	ขนมน้ำ (เนื้อขนมมีลักษณะใสเหมือนน้ำ)	ช่อ (水) แปลว่า น้ำ
3	ขนมผัดปั้น	ขนมฟู (เนื้อขนมพองฟู)	ผัด (发) แปลว่า ฟู หมายถึงความรุ่งเรืองเฟื่องฟู
4	ขนมล่งกุกปั้น	ขนมเต๋าแดง (ขนมสีแดงรูปเหมือนเต๋า)	ล่ง (红) แปลว่า แดง กุก (龟) แปลว่า เต่า หมายถึง อายุยืน

ตารางที่ 1.1-4 : รายชื่อขนม “ปั้น” 1 ชนิด ที่มีชื่อเรียกตามรสชาติ

ลำดับ	ชื่อขนม “ปั้น”	ความหมาย	หมายเหตุ
1	ขนมเลี่ยมปั้น	ขนมหวาน	เลี่ยม (甜) แปลว่า หวาน

1.2 ในบรรดาขนม “ปั้น” 18 ชนิด มี 3 ชนิด ที่มีชื่อเรียก 2 ชื่อ ซึ่งมีความ
 หมายต่างกัน และมี 1 ชนิด ที่มีชื่อเรียก 3 ชื่อ โดยชื่อที่หนึ่งมีความหมายต่างจากชื่อที่
 สองและชื่อที่สาม (ซึ่งมีความหมายสอดคล้องกัน) ดังแสดงในตารางที่ 1.2-1 – 1.2-2

ตารางที่ 1.2-1 : รายชื่อขนม “ปั้น” 3 ชนิด ที่มีชื่อเรียก 2 ชื่อ ซึ่งมีความหมายต่างกัน

ลำดับ	ชื่อที่หนึ่ง	ความหมาย	ชื่อที่สอง	ความหมาย	หมายเหตุ
1	ขนมฉวีปาปัน	ขนมข้าวเหนียวโม่ง	ขนมพูนปั้น	ขนมผงแป้ง	พูน (粉) แปลว่า ผงแป้ง (คลุกตัวขนม)
2	ขนมช่อปั้น	ขนมน้ำ (เนื้อขนมมีลักษณะ ใสเหมือนน้ำ)	ขนมหว่องต่องปั้น	ขนมน้ำตาลอ้อย (วัตถุดิบอย่าง หนึ่ง ที่เป็นส่วนผสม)	หว่องต่อง (黄糖) แปลว่า น้ำตาลอ้อย
3	ขนมเม่นปั้น	ขนมโกฐจุฬาลัมพา	ขนมขึ้นหมื่นปั้น	ขนมแข็งเม้ง	ขึ้นหมื่น (清明) คือ แข็งเม้ง

ตารางที่ 1.2-2 : รายชื่อขนม “ปัน” 1 ชนิด ที่มีชื่อเรียก 3 ชื่อ โดยชื่อที่หนึ่งมีความหมายต่างจากชื่อที่สองและชื่อที่สาม (ซึ่งมีความหมายสอดคล้องกัน)

ลำดับ	ชื่อที่หนึ่ง	ความหมาย	ชื่อที่สอง	ความหมาย	ชื่อที่สาม	ความหมาย	หมายเหตุ
1	ขนมฟัดปัน	ขนมฟู (เนื้อขนมมีลักษณะพองฟู)	ขนมเขี้ยวปัน	ขนมขี้ม (ผิวขนมแตกคล้ายรอยขี้ม สัญลักษณ์แห่งความสุข)	ขนมฮี้ปัน	ขนมเงินจริง	เขี้ยว (笑) แปลว่า ขี้ม หรือหัวเราะ ฮี้ (喜) แปลว่า เงินจริง

5

2. ความผันแปรทางวัฒนธรรมของขนม “ปัน”

2.1 การเปลี่ยนแปลงชื่อเรียก เพื่อให้ลูกคำที่เป็นคนไทยท้องถิ่นเข้าใจ และง่ายต่อการเรียกขาน รวมทั้งให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายในสังคมไทยมากขึ้น จึงมีการตั้งชื่อเรียกขนม “ปัน” 10 ชนิด ด้วยชื่อภาษาไทย และจากการวิเคราะห์ชื่อเรียกขนม “ปัน” ที่ตั้งขึ้นใหม่ตามแนวคิดเรื่องการยืมคำศัพท์และการยืมความหมาย ในพจนานุกรมศัพท์ภาษาศาสตร์ (ภาษาศาสตร์ประยุกต์) ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, (2553 : 259, 401) พบว่า มีการสร้างคำโดยการยืมคำศัพท์ในภาษาไทย และการยืมความหมายในภาษาไทยโดยการยืมแบบแปล ซึ่งชื่อใหม่ดังกล่าว มีทั้งชื่อที่มีความหมายตรงกับชื่อเดิม มีความหมายกว้างกว่าชื่อเดิม และมีความหมายต่างจากชื่อเดิม ดังแสดงในตารางที่ 2.1-1 – 2.1-3

ตารางที่ 2.1-1 : รายชื่อขนม “ปัน” 2 ชนิด ที่มีชื่อเรียกเป็นภาษาไทยซึ่งมีความหมายตรงกับชื่อเดิม โดยการยืมความหมายด้วยการแปล

ลำดับ	ชื่อเดิมในภาษาจีนฮากกา	ความหมาย	ชื่อใหม่ในภาษาไทย	ความหมาย
1	ขนมเขี้ยวเก่าปัน	ขนมรูปกำปั้น	ขนมกำปัน	ขนมรูปกำปัน
2	ขนมเผ่งกุยปัน	ขนมรูปเต๋าแดง	ขนมเต๋าแดง	ขนมรูปเต๋าแดง



ตารางที่ 2.1-2 : ขนม “ปัน” 6 ชนิด ที่มีชื่อเรียกเป็นภาษาไทยซึ่งมีความหมายกว้างกว่าชื่อเดิม โดยการยืมความหมายที่สอดคล้องกับชื่อเดิมในภาษาจีนฮากกาจากการแปล และมีการยืมคำศัพท์ภาษาไทยที่สื่อถึงรูปลักษณะขนมเพิ่มเติมด้วย

ลำดับ	ชื่อเดิมในภาษาจีนฮากกา	ความหมาย	ชื่อใหม่ในภาษาไทย	ความหมาย
1	ขนมซอยปัน	ขนม (ยัดไส้) ผัก	ขนมหัวล้านไส้ผัก	ขนมไส้ผักมีรูปทรงคล้ายหัวไม่มีผม
2	ขนมซากทอดปัน	ขนม (ยัดไส้) มันแกว	ขนมหัวล้านไส้มันแกว	ขนมไส้มันแกว มีรูปทรงคล้ายหัวไม่มีผม
3	ขนมแท้วสาปัน	ขนม (ยัดไส้) ตัวเขี้ยวบด	ขนมหัวล้านไส้ตัวเขี้ยวบด	ขนมไส้ตัวเขี้ยวบดมีรูปทรงคล้ายหัวไม่มีผม
4	ขนมโหล่พิตปัน	ขนม (ยัดไส้) หัวผักกาด	ขนมหัวล้านไส้หัวผักกาด	ขนมไส้หัวผักกาด มีรูปทรงคล้ายหัวไม่มีผม
5	ขนมโหล่จำปัน	ขนม (ยัดไส้) มะพร้าว	ขนมหัวล้านไส้มะพร้าว	ขนมไส้มะพร้าว มีรูปทรงคล้ายหัวไม่มีผม
6	ขนมผัดปัน	ขนมฟู	ขนมถ้วยฟู	ขนมมีเนื้อฟู และมีรูปทรงเหมือนถ้วยที่ใส่ขนมเวลานึ่ง

ตารางที่ 2.1-3 : รายชื่อขนม “ปัน” 2 ชนิด ที่มีชื่อเรียกเป็นภาษาไทยซึ่งมีความหมายต่างจากชื่อเดิม โดยการยืมคำศัพท์ภาษาไทยที่สื่อถึงภาชนะใส่ขนมเวลานึ่ง และสื่อถึงวัตถุดิบส่วนผสม

ลำดับ	ชื่อเดิมในภาษาจีนฮากกา	ความหมาย	ชื่อใหม่ในภาษาไทย	ความหมาย
1	ขนมเถียนปัน	ขนมหวาน	ขนมเซ่ง (เป็นชื่อที่คนไทยใช้เรียกขนมเตียมก้วยตำรับจีนแต่จิวด้วย)	คำว่า “เซ่ง” คือภาชนะขนาดเล็กๆ ที่ทำจากไม้ไผ่สาน ใช้ใส่ขนมเวลานึ่ง
2	ขนมมีเก้าปัน	ขนมรดน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาลแดงผสมสีข้าวขาว	ขนมถ้วยจีน	“ขนมถ้วย” คือ ขนมไทยทำจากแป้งข้าวเจ้า มีรูปทรงคล้ายถ้วยเล็กๆ ที่ใช้ใส่ขนมเวลานึ่ง คำว่า “จีน” สื่อว่าเป็นขนมถ้วยของจีน
			ขมน้ำค้าง	“น้ำค้าง” คือ วัตถุดิบส่วนผสมสำคัญอย่างหนึ่งของขนมชนิดนี้ มีคุณสมบัติช่วยให้ขนมมีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว รวมทั้งทำให้น้ำขนมมีสีออกนวลๆ และนุ่มเหนียวเหนียวด้วย

2.2 การเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม ปัจจุบันขนมปัน 8 ชนิด มีการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม ซึ่งจำแนกออกเป็น 3 กลุ่ม ดังแสดงในตารางที่ 2.2.2-1

ตารางที่ 2.2.2-1 : รายชื่อขนม “ปิ่น” 8 ชนิด ที่มีการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสม ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม

กลุ่ม	ชื่อขนม	วัตถุดิบต่างๆ ที่เป็นส่วนผสมตามสูตรเดิม	วัตถุดิบต่างๆ ที่เป็นส่วนผสมในปัจจุบัน
1	ขนมแช่น้ำแก้วปิ่น	น้ำตาลอ้อย	น้ำตาลกรวด
2	ขนมข่อยปิ่น ขนมชาทอดปิ่น ขนมหัวสำปิ่น ขนมโหล่วเพ็ดปิ่น และขนมโหล่วจำปิ่น	มันเทศหนึ่ง	มันฝรั่ง
3	ขนมผัดปิ่น และขนมมักปิ่น	แป้งสาสี	แป้งข้าวเจ้า
		เชื้อแป้งหมักสด	ผงฟู

5

2.3 การเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิต ปัจจุบันขนม “ปิ่น” ทุกชนิด ใช้แป้งแบบสำเร็จรูป หรือใช้เครื่องโม่แป้งไฟฟ้าแทนการโม่แป้งแบบโบราณ เพื่อเป็นการประหยัดเวลา ความสะดวกในการผลิต และความคุ้มค่าทางธุรกิจ

2.4 การเปลี่ยนแปลงสีสันทัน ปัจจุบันมีการพัฒนา ขนม “ปิ่น” 3 ชนิด ให้มีสีสันสวยงามและหลากหลายมากขึ้น เพื่อเป็นการดึงดูดใจผู้บริโภค โดย 2 ชนิดแรก ได้แก่ ขนมข่อยปิ่น และขนมมีเก้าปิ่น เดิมเนื้อขนมมีเพียงสีน้ำตาลจากน้ำตาลอ้อยและสีชาจากแป้งข้าวเจ้า มาเพิ่มสีเขียวจากใบเตยหรือสีผสมอาหาร และอีกชนิดหนึ่งคือขนมผัดปิ่น เดิมเนื้อขนมมีเพียงสีชาจากแป้งข้าวเจ้าและสีน้ำตาลจากน้ำตาลอ้อย มาเพิ่มสีชมพูจากสีผสมอาหาร

2.5 การเปลี่ยนแปลงรสชาติ เป็นการเปลี่ยนแปลงโดยการประยุกต์สูตรขนมเพื่อสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภครุ่นใหม่ ขนม “ปิ่น” 3 ชนิด โดย 2 ชนิดแรก คือ ขนมกิมกวางปิ่น และขนมแน้ปิ่น เดิมเป็นขนมแบบไม่มีไส้ ปัจจุบันมีแบบสอดไส้ด้วย โดยมีชื่อเรียกว่า ขนมกิมกวางย็องปิ่น ซึ่งแปลว่า ขนมฟักทองยัดไส้ และขนมแน้ยั๋งย็องปิ่น ซึ่ง แปลว่า ขนมโกฐจุฬาลัมพายัดไส้ อีกชนิดหนึ่งคือ ขนมแช่น้ำแก้วปิ่น จากเดิมรับประทานในน้ำขิงผสมน้ำตาลอ้อย ปัจจุบันประยุกต์สูตรโดยใช้น้ำตาลกรวดแทนน้ำตาลอ้อย นอกจากนี้ยังมีการใส่เครื่องเคียงต่างๆ เพิ่มด้วย เช่น เม็ดบัวต้มสุก เม็ดเก๋ากี้ และลำไยแห้ง เป็นต้น

3. การดำรงอยู่ของขนม “ปิ่น” ในสังคมไทย

จากการสำรวจเก็บข้อมูลภาคสนามและการสัมภาษณ์ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา และเชื้อสายจีนถิ่นอื่นหลายท่านในพื้นที่ศึกษา ผู้วิจัยได้พบประเด็นต่างๆ ที่น่าสนใจ ดังนี้



3.1 การผลิตและจำหน่ายขนม “ปัน” ในอดีตขนม “ปัน” เป็นที่นิยมแพร่หลายในจังหวัดสงขลา และจังหวัดยะลา มีทั้งที่ปรุงสดใหม่สำหรับรับประทานในครัวเรือน และซื้อหาได้ทั่วไปตามตลาดสดในชุมชน แต่ปัจจุบันไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลาย และหารับประทานได้ยาก เพราะการผลิตและจำหน่ายขนม “ปัน” ลดลงจากเดิมอย่างมาก เหลือผู้ผลิตและผู้จำหน่ายที่ตลาดสดในชุมชนน้อยราย เพราะไม่มีทายาทสนใจที่จะสืบทอดกิจการ คนรุ่นใหม่ไม่ใส่ใจในประเพณีวัฒนธรรมตามขนบเดิม ไม่ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของขนม “ปัน” เหมือนคนรุ่นก่อนๆ จึงทำให้ขาดการสืบทอดความรู้ นอกจากนั้น กระแสนิยมขนมร่วมสมัยที่แพร่หลายในท้องถิ่น ส่งผลให้ปริมาณการผลิตและจำหน่ายลดลงอย่างต่อเนื่องด้วย ทุกวันนี้ ขนม “ปัน” เป็นที่รู้จักกันในกลุ่มคนรุ่นเก่าโดยส่วนใหญ่ และใช้เป็นขนมสำหรับไหว้เจ้าในวันพระจีน ในเทศกาลตรุษจีน และเทศกาลเซ็งเม้ง ขนม “ปัน” จึงเป็นวัฒนธรรมอาหารจีนฮากกาที่ใกล้จะสูญหายไปจากสังคมไทย

3.2 การเผยแพร่องค์ความรู้เรื่อง ขนม “ปัน” ในอำเภอหาดใหญ่และอำเภอบางกล่ำ จังหวัดสงขลา เพื่อเป็นการฟื้นฟู รักษาและสืบสาน จึงมีการถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องขนม “ปัน” จากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่ ผ่านการช่วยเหลืองานในครัวระหว่างสมาชิกในครอบครัวคนไทยเชื้อสายจีนฮากกาด้วยกัน นอกจากนี้ยังมีการถ่ายทอดให้ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาถิ่นอื่น รวมทั้งคนไทยต่างถิ่นต่างเชื้อสายที่มีความสนใจอีกด้วย ส่วนที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าวระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกาด้วยกัน รวมทั้งชาวไทยเชื้อสายจีนถิ่นอื่นที่อยู่ภายในชุมชนเดียวกันด้วย นอกจากนี้ การระบาดของโรคโควิด -19 ในช่วงที่ผ่านมา ยังเป็นแรงผลักดันทำให้เกิดช่องยูทูบ (YouTube) ชื่อ “ครัวจีนฮากกา Style อาฟ่อ” เพื่อถ่ายทอดความรู้และสูตรอาหารตำรับจีนฮากกาดั้งเดิม (Classic Hakka Cuisine) ซึ่งมีขนม “ปัน” ชนิดต่างๆ รวมอยู่ด้วย รวมทั้งเกร็ดความรู้ต่างๆ ตลอดจนวิถีชีวิตชาวจีนฮากกาดั้งเดิมในท้องถิ่นหาดใหญ่ให้แพร่หลายออกไป ช่องยูทูบดังกล่าว สร้างสรรค์ขึ้นโดย สุธิญา เมธาพาณิชย์ (2565) ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ผู้มุ่งมั่นที่จะฟื้นฟูและสร้างจิตสำนึกของคนรุ่นใหม่ให้ตระหนักถึงคุณค่าทางวัฒนธรรมดั้งเดิมของบรรพชน เพื่อให้ช่วยกันธำรงรักษาและสืบสานไว้ อีกทั้งยังมุ่งหวังที่จะช่วยสร้างทางเลือกด้านอาชีพใหม่ให้กับคนทั่วไปด้วย ช่องยูทูบดังกล่าว ดำเนินรายการโดย บงกช เมธาพาณิชย์ (ปราชญ์ชุมชน) ในฐานะ “อาฟ่อ” ที่แปลว่า “คุณย่า” หรือ “คุณยาย” เปรียบเสมือนผู้อาวุโสของครอบครัวมา

ถ่ายทอดความรู้ให้แก่ลูกหลาน การถ่ายทอดความรู้ผ่านช่องทางออนไลน์ได้รับการสื่อบริการและตอบรับเชิงบวกจากชาวไทยและชาวต่างประเทศเชื้อสายจีนฮากกา

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยสรุปได้ว่า ขนม “ปิ่น” ที่ยังผลิตและจำหน่ายอยู่ในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ในอำเภอหาดใหญ่ และอำเภอบางกล่ำ จังหวัดสงขลา และอำเภอเบตง จังหวัดยะลานั้น ปัจจุบันมี 18 ชนิด เป็นขนมที่มีลักษณะเฉพาะ 7 ชนิด ส่วนอีก 11 ชนิดเป็นขนมที่มีความสอดคล้องในด้านชื่อเรียก วัตถุดิบส่วนผสม และรูปลักษณ์กับขนมต่างวัฒนธรรม คือ ขนม “ก้วย” ตำรับจีนแต้จิ๋ว ขนมตำรับไทย และขนมตำรับญีปุ่น ปัจจุบัน ขนม “ปิ่น” บางชนิดยังมีการผันแปรหรือการเปลี่ยนแปลงในมิติต่างๆ ได้แก่ 1) ชื่อเรียกขนม โดยการตั้งชื่อเรียก ขนม “ปิ่น” เป็นภาษาไทยคู่กับชื่อเดิมในภาษาจีนฮากกา 2) วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม 3) กรรมวิธีการผลิต 4) การเปลี่ยนแปลงสีสันท 5) การเปลี่ยนแปลงรสชาติด้วยการประยุกต์สูตรขนม

ส่วนสถานะการดำรงอยู่ของขนม “ปิ่น” ในสังคมไทย จากที่เคยได้รับความนิยมแพร่หลายในชุมชนในอดีต ทุกวันนี้เป็นที่รู้จักกันในกลุ่มคนรุ่นเก่าโดยส่วนใหญ่ และใช้เป็นขนมสำหรับไหว้เจ้าในวันพระจีนและเซ่นไหว้ในเทศกาลตรุษจีน และเทศกาลชิงเม้ง ผู้ผลิตและจำหน่ายที่ตลาดสดในชุมชนเหลืออยู่เพียงน้อยราย ขนม “ปิ่น” จึงเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมอาหารจีนฮากกาที่กำลังจะค่อยๆ สูญหายไปจากสังคมไทย

จะเห็นได้ว่า ความผันแปรทางวัฒนธรรมของ ขนม “ปิ่น” ในปัจจุบัน สอดคล้องกับกระบวนการกลายของขนมแบบฉบับแต้จิ๋วในสังคมไทย (จักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช และ จตุวิทย์ แก้วสุวรรณ, 2563 : 130) โดยเฉพาะด้านการเรียกชื่อขนม วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม กรรมวิธีการผลิต สีสันทและรสชาติ แต่ในความผันแปรนั้น ก็ยังคงรักษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนฮากกาไว้ ดังที่ Linda Lau Anusasananan (2012 : 9-10) กล่าวว่า เมื่อชาวจีนฮากกาอพยพย้ายถิ่นฐานจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง อาหารจีนฮากกาก็จะได้รับการดัดแปลงสูตร ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่หาได้ในสภาพแวดล้อมใหม่ แต่ก็ยังคงอัตลักษณ์ดั้งเดิมไว้อย่างชัดเจนเสมอมา

นอกจากนั้น การผันแปรในด้านชื่อเรียกของ ขนม “ปิ่น” 10 ชนิด เพื่อให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายในสังคมไทย จึงมีการตั้งชื่อเรียกใหม่เป็นภาษาไทยใช้คู่กับชื่อเดิมในภาษาจีนฮากกา โดยสร้างคำชื่อเรียกด้วยการยืมความหมายในภาษาไทยด้วยการแปล และ



การยืมคำศัพท์ในภาษาไทย รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม หรือการประยุกต์สูตรขนม โดยนำวัตถุดิบธรรมชาติที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ สะท้อนถึงปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรม ที่เรียกว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรม (Acculturation) ตามที่ Shuang Liu, Zala Volčič และ Cindy Gallois (2011 : 247) ได้อธิบายความหมายโดยอ้างมาจาก Berry (1986) ไว้ว่า หมายถึง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกลุ่มวัฒนธรรมที่หลากหลาย ภายหลังจากที่ได้ปะทะสังสรรค์กันมาเป็นช่วงระยะเวลาหนึ่งแล้ว ซึ่งเป็นปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงทั้งทางกายภาพ และทางจิตวิทยา อันเกิดขึ้นจากการปรับตัวที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตตามบริบทของวัฒนธรรมใหม่ที่แตกต่าง

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะต่อชุมชน

การฟื้นฟูให้ขนม “ปัน” กลับมาเป็นที่นิยมแพร่หลายในสังคมไทย กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ซึ่งเป็นองค์กรส่งเสริม สนับสนุนให้ประชาชนมีค่านิยมและพฤติกรรมที่เหมาะสม มีความภาคภูมิใจ และสืบทอดวัฒนธรรมอันเป็นอัตลักษณ์ของตนเองและชุมชน สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา และจังหวัดยะลา รวมทั้งเอกชนชาวจีนฮากกาหรือชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ต้องร่วมมือกันอย่างจริงจังและต่อเนื่อง ในการส่งเสริม สนับสนุนให้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ ขนม “ปัน” ตำรับจีนฮากกาดั้งเดิม จากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่เหมือนอย่างที่ทำมา เพื่อให้คนรุ่นใหม่ได้ตระหนักถึงคุณค่าและช่วยกันสืบสานไว้ นอกจากนั้น เพื่อส่งเสริมด้านการตลาด ควรมีการประยุกต์รูปลักษณ์ขนมให้น่ารับประทานมากขึ้น รวมทั้งการพัฒนาหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการจัดจำหน่ายให้เหมาะสมและสวยงาม

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 การศึกษาเปรียบเทียบขนม “ปัน” ขนมของว่างตำรับจีนฮากกากับขนมของว่างตำรับจีนโพ้นทะเลอื่นในสังคมไทย (เช่น จิ้นแต้จิ๋ว จิ้นฮกเกี้ยน จิ้นกวางตุ้ง จิ้นกวางสี จิ้นไหหลำ และจิ้นยูน-นาน เป็นต้น)

2.2 การวิจัยเชิงอนุรักษภูมิปัญญาด้านวัฒนธรรมอาหารตำรับจีนฮากกาโบราณ เช่น การวิจัยด้านการถนอมอาหารประเภทพืชผัก กรณีศึกษา “หัมซ้อยกอน” (咸菜干) เป็นต้น

กิตติกรรมประกาศ

ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณผู้ที่ให้ความอนุเคราะห์ทั้งเรื่องข้อมูลและการลงพื้นที่
สำรวจศึกษา ซึ่งเป็น ผู้ตระหนักถึงคุณค่าประเพณีวัฒนธรรมของบรรพชนอย่างมั่นคง
ดังรายนามที่กล่าวข้างต้น

เอกสารอ้างอิง

- จักรกฤษณ์ เกษกาลญานาษ และ จตุวิทย์ แก้วสุวรรณ. (2563). กระบวนการกลายของขนม
แบบฉบับแต่จีวประจำเทศกาลจีนในสังคมไทย. *วารสารอารยธรรมศึกษา*
โขง-สาละวิน, 11(2), 100-132.
- ธนสิทธิ์ รุจิประภากร หรือ หย่งวีชีว (熊伟秋). ผู้มีประสบการณ์ตรงเกี่ยวกับขนม "ปิ่น" เชื้อ
สายจีนฮากกา.(3 กันยายน 2565 และ 28 กันยายน 2567). สัมภาษณ์.
- บงกช เมธาพาณิชย์ หรือ ไฉ่ฉิวเหลียน (瀨秀蓮). ปราชญ์ชุมชนเชื้อสายจีนฮากกา.
(22 สิงหาคม 2565 และ 28 กันยายน 2567). สัมภาษณ์.
- พจนานุกรมศัพท์ภาษาศาสตร์ (ภาษาศาสตร์ประยุกต์). (2553). *ฉบับราชบัณฑิตยสถาน*
ราชบัณฑิตยสถาน.
- สุธีญา เมธาพาณิชย์. ผู้มีประสบการณ์ตรงเกี่ยวกับขนม "ปิ่น" เชื้อสายจีนฮากกา.(22 สิงหาคม
2565). สัมภาษณ์.
- Ma Guitong. (2564). พัฒนาการสร้างเครือข่ายของชาวจีนฮากกาในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง.
วารสารรัฐสมัย, 42(2), 6-32.
- Lai Guangchang. (2013). Delicious "Hakka Ban". *Shenzhou Folklore (Common*
Edition), 2013(13), 42-43.
- Lu Ning. (2014). Analysis of Taiwanese Hakka Culinary Folklore. *Jincheng Journal*
of Vocational and Technical College, 2014(7), 65-69. <http://doi.org/10.3969/j.issn.1674-5078.2014.01.018>
- Rao Yuansheng. (2020). Ban - "The Fifth Great Invention of China". *Tongzhou*
Gongjin, 2020(6), 83-86. <http://doi.org/10.19417/j.cnki.tzgi.2020.06.022>
- Hui Huang, Ruofei Gao and Xiaoyong Kang. (2016). Healthy Modern Landscape
inherited from Hakka Culture. *MATEC Web of Conferences*,
82(2016),030007.



- Linda Lau Anusasananan. (2012). *The Hakka Cookbook: Chinese Soul Food from around the World*. University of California Press.
- Shuang Liu, Zala Volčič and Cindy gallois (2011). *Introducing Intercultural Communication Global Cultures and Contexts*. SAGE Publications Inc.