

# การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจีนแคะ (ฮากกา) ห้วยกระบอก : สิ่งที่ท้าทายในภาวะการณ์ที่สวนกระแส<sup>1</sup>

## Revitalization of Indigenous Hakka food: Challenges in adversity

ศิริเพ็ญ อั้งสิทธิพูนพร<sup>2</sup>

Siripen Ungsitipoonporn

### บทคัดย่อ

จากการประเมินความพร้อมเบื้องต้นของกลุ่มจีนแคะชุมชนห้วยกระบอก พบว่ามีต้นทุนความพร้อมในหลายๆ ด้านที่สามารถฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านได้ เช่น มีร้านขายอาหารจีนแคะในชุมชน คนส่วนใหญ่ในชุมชนเป็นคนไทยเชื้อสายจีนแคะ คนรุ่นผู้ใหญ่บางคนมีความตระหนักในคุณค่าของอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวจีนแคะ คือ ผักกาดดองเค็มตากแห้ง (ช้อยก๊อ) ซึ่งนับวันจะมีความผลิตน้อยลง คนกลุ่มนี้ยังมีความตระหนักในอัตลักษณ์ของตน โดยเฉพาะเรื่องอาหารที่ทำให้แตกต่างจากกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ จึงรวมตัวกันเป็นที่วิจัยเพื่อนำร่องในการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารแก่คนรุ่นเด็กในการฟื้นฟูและสืบสานอาหารจีนแคะต่อไป บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการส่งเสริมการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านเพื่อถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไปของชาวจีนแคะที่ชุมชนห้วยกระบอก ตำบลกรับใหญ่ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการร่วมกับชุมชน เพื่อศึกษาข้อจำกัดและปัจจัยเกื้อหนุนที่จะก่อให้เกิดการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของคนจีนแคะไปสู่รุ่นเด็ก (young generation) หรือจากรุ่นสู่รุ่น ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาสำคัญของการสืบทอดความรู้เรื่องอาหารจีนแคะที่สำคัญคือ คนรุ่นใหม่ในชุมชนไม่ทราบว่าตนเองมีเชื้อสายจีนแคะเนื่องจาก

---

<sup>1</sup> ภายใต้โครงการวิจัย “การฟื้นฟูของกินพื้นบ้านเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารและสืบสานวัฒนธรรมในกลุ่มชาติพันธุ์” ซึ่งเป็นหนึ่งในชุดโครงการ “ภาษาและวัฒนธรรม : หลักระกันของสังคมสุขภาวะ” ได้รับทุนสนับสนุนจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส) บทความนี้ได้นำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ “ภาษาและวัฒนธรรม 2556” เรื่อง “อาเซียนในมิติวัฒนธรรม” เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2556 ณ สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม

<sup>2</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำสถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม

พ่อแม่ไม่เคยบอก ซึ่งทำให้คนเหล่านั้นไม่มีความซาบซึ้งกับอาหารที่เป็นภูมิปัญญา และเกี่ยวข้องกับเชิงประวัติศาสตร์ของบรรพชนของตน ในขณะที่สภาพการณปัจจุบันสามารถหาซื้ออาหารพร้อมรับประทานได้สะดวกทั้งในตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ต ความท้าทายกับภาวะการณที่สวนกระแสะกับความจริงที่ว่า อาหารสำเร็จรูปสมัยใหม่กำลังจะมาแทนที่อาหารท้องถิ่นที่มีคุณค่าและต้นทุนต่ำ ถึงแม้ว่าจะมีโครงการวิจัยสนับสนุนการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านเพื่อการถ่ายทอดสู่รุ่นต่อไป แต่หากไม่มีผู้รับสืบทอด วงจรการผลิตซ้ำจะไม่เกิด ผลที่ตามมาคือ วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านที่บ่งบอกความเป็นจินแคะอาจจะหายไปในอนาคตอันใกล้

**คำสำคัญ :** 1. การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน. 2. จินแคะ (ฮากกา) ห้วยกระบอก.  
3. กระบวนการถ่ายทอดความรู้. 4. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม.

**Abstract**

From a preliminary assessment of the Hakka community at Huai Kraboak, the researchers found that there were several advantages that enabled them to maintain their local food culture. For example, there are a number of restaurants catering to the Hakka community and some adult Hakkas have come to realize the value of local food as a part of Hakka identity, such as the use of dried salted cabbage which is becoming less common. This Hakka community appreciates traditional food culture as an aspect of the identity which distinguishes them from other ethnic groups. Thus, they have established a pilot research team for Hakka food revitalization by transferring local Hakka food wisdom to the next generation. The objective of this article is to present the results of the indigenous food revitalization process in order to pass on the knowledge to the next generation of Hakka at Huai Kraboak village, Tambol Krap Yai, Amphoe Ban Pong, Ratchaburi Province. The researchers used a Participatory Action Research (PAR) approach for research in this community to determine the limitations and contributory factors which enable the transmission of Hakka food knowledge from one generation to another. The results indicated that the most important problem for intergenerational transmission of traditional wisdom was the failure of the young generation to recognize their Hakka descent, usually because their parents have never told them. Thus, they do not appreciate the food wisdom which is related to the history of their ancestors. Meanwhile, prepared foods are more convenient to buy at the fresh market or supermarket. This is a serious challenge as prepared food has become a substitute for local food which is cheaper and more nutritious. Although the research project will promote a revitalization of local food knowledge transmission to the next generation, if there is no successor from the transfer group, the on-going use of traditional food will not continue. The result is that the local food culture, which identifies the Hakka group, is at risk of disappearing in the near future.

**Keywords:** 1. Indigenous food revitalization. 2. Ciin khae (Hakka) at Huai Kraboak. 3. Knowledge transfer process. 4. participatory action research.

## เกริ่นนำ

ท่ามกลางสถานการณ์ในปัจจุบันที่มีการแข่งขันด้านเศรษฐกิจในทุก ๆ ด้าน ซึ่งปฏิเสธไม่ได้ว่าอาหารสำเร็จที่พร้อมรับประทานในตลาดสด หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป ที่ใช้เวลาอุ่นเพียงไม่กี่นาทีในซูปเปอร์มาร์เก็ต เป็นสิ่งที่คนวัยทำงานมีความต้องการมาก เพราะหาซื้อได้สะดวกรวดเร็ว เป็นการประหยัดเวลาในการปรุงเอง ทำให้วิถีชีวิตเปลี่ยนไป จากการที่พึ่งพาตนเองในการทำอาหารกลายเป็นการพึ่งพาคนนอก ซึ่งมีความเสี่ยงในหลาย ๆ ด้าน เช่น สิ่งปรุงแต่งในอาหาร รสชาติ ความสะอาด เป็นต้น ผลที่ตามมาคือ โรคภัยไข้เจ็บที่ไม่ได้รับเชิญ เช่น โรคอ้วน ไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง จากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม หากคนกลุ่มหนึ่งมีความตระหนักในการปรุงอาหารเอง โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นจะช่วยให้สามารถควบคุมปริมาณอาหารที่ร่างกายต้องการในแต่ละวันอย่างเหมาะสม ทั้งยังเป็นการพึ่งพาตนเอง ได้ทำอาหารที่ตนเองคุ้นเคยซึ่งเป็นความรู้ที่ได้รับถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และก่อให้เกิดความอบอุ่นในครอบครัวอีกด้วย ปัญหาในการสืบสานวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่ง ๆ คงไม่แตกต่างกันมากนัก จากเหตุผลที่กล่าวมาข้างต้น ในเรื่องความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ และการเพิ่มขึ้นของร้านสะดวกซื้อที่มีจำนวนมากมาย ซึ่งสามารถเข้าถึงแม้ในชนบทที่ไม่ใช่เมืองใหญ่ ๆ กลุ่มจีนแคะ<sup>3</sup>ที่ห้วยกระบองประสบปัญหาดังกล่าวเช่นเดียวกับกลุ่มอื่นๆเช่นกัน หากไม่มีการสืบสานและถ่ายทอดสู่รุ่นเยาวชน ในเวลาอันใกล้นี้วัฒนธรรมอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวจีนแคะคงสูญหายอย่างแน่นอน

ชาวจีนแคะได้อพยพมาตั้งหลักแหล่งที่ห้วยกระบองตั้งแต่ปี พ.ศ. 2410 โดยประมาณ (จากบันทึกของหลิวชิงซัน อ้างจาก มะไฟ (นามแฝง), 2556) ชุมชนห้วยกระบองปัจจุบันอยู่บริเวณรอยต่อของ 3 จังหวัด ได้แก่ อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี และอำเภอกำแพงแสน จังหวัดกาญจนบุรี ชุมชนห้วยกระบองได้มีการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยจอมพล ป.พิบูลสงครามได้มีคำสั่งให้คนต่างด้าวย้ายออกจากพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรีภายใน 24 ชั่วโมง ทำให้คนจีนแคะที่อยู่บริเวณนั้นต้องอพยพไปยังภูมิภาคต่างๆของประเทศไทย เช่นที่ จังหวัด เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน พิชณุโลก กำแพงเพชร นครสวรรค์ จันทบุรี นนทบุรี เพชรบุรี

---

3 คำว่า “จีนแคะ” มีความหมายเดียวกับคำว่า “ฮากกา” แต่เนื่องจากชุมชนห้วยกระบองมักจะนิยมเรียกตนเองว่า “จีนแคะ” ดังนั้นบทความนี้จึงใช้คำว่า “จีนแคะ” เพื่อไม่ให้เกิดความขัดเคืองหรือเข้าใจผิดสำหรับคนทั่วไป

ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช พัทลุง สงขลา อุดรธานี ขอนแก่น เป็นต้น แต่หลังจากสงครามสงบคนจีนและบางส่วนได้ย้ายกลับมาอยู่ที่เดิม ปัจจุบันคนจีนและที่อยู่ในเขตเทศบาลห้วยกระบोक อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี มีจำนวน 500 กว่าหลังคาเรือน ซึ่งยังคงรักษาประเพณีวัฒนธรรมของตนไว้ได้อย่างเข้มแข็ง แต่ในเรื่องภาษานั้น ถดถอยลงมาก รุ่นผู้ใหญ่ยังคงพูดภาษาจีนและได้ดี รุ่นวัยกลางคนมีบางคนยังพูดได้ดี แต่บางคนก็พูดไม่ค่อยได้แล้ว ส่วนรุ่นเด็กหรือเยาวชนนั้นไม่สามารถพูดภาษาจีนและได้เลย บางครอบครัวไม่ทราบด้วยซ้ำว่าตนเองมีเชื้อสายจีนและเนื่องจาก พ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ไม่ได้คำนึงถึงความสำคัญจึงไม่ได้บอกกล่าวว่ามีบรรพชนเป็นคนจีนและ เมื่อถึงรุ่นลูกจึงไม่ทราบว่าตนเองมีเชื้อสายจีนและ แต่ครอบครัวที่อยู่ข้างเคียงรู้จักรุ่นปู่ย่า ตายายจึงทราบว่าครอบครัวไหนบ้างที่มีเชื้อสายจีนและ ถึงแม้ว่าคนจีนและในชุมชนห้วยกระบोकยังมีมั่นใจว่ายังรักษาวัฒนธรรมของตนได้อย่างเข้มแข็ง แต่ก็ไม่สามารถใช้ภาษาจีนและในการอธิบายวัฒนธรรมเหล่านั้นได้อย่างคล่องแคล่ว ประกอบกับการที่ภาษาพูด ถดถอย จึงมีโอกาที่วัฒนธรรมจะสูญหายไปอย่างรวดเร็ว หากยังไม่มีการทำการฟื้นฟูหรือสร้างความตระหนักให้แก่คนในชุมชนได้

ภาษาจีนและหรือฮากกาเป็นภาษากลุ่มหนึ่งในตระกูลจีน ซึ่งมีภาษาถิ่นย่อยๆ จำนวนมาก หากแบ่งตามพื้นที่ที่อพยพมาจากประเทศจีนแล้ว ภาษาฮากกาที่มีพูดในประเทศไทย เป็นคนฮากกาที่อพยพมาจากมณฑลกวางตุ้ง ประเทศจีน เป็นส่วนใหญ่ (Ungsitipoonporn, 2007: 4; วรศักดิ์ มหัทธโนบล, 2551: 63) ได้แก่ ฮากกาถิ่นเหมยโจว (梅州) ต้าปู (大埔) ซิงหนิง (兴宁) เจียวหลิง (蕉岭) ผิงหย่วน (平远) หู้อัว (五华) ฮุยโจว (惠州) สำเนียงถิ่นเฟิงซุ่น (丰顺) เจียหยาง (揭阳) และเจียซี (揭西) ซึ่งอยู่กระจัดกระจายรวมกับจีนถิ่นกลุ่มอื่นๆ ทั่วทุกจังหวัด มากน้อยต่างกันไป ส่วนชาวจีนและที่ห้วยกระบोकพูดภาษาฮากกาถิ่นเฟิงซุ่นเป็นส่วนใหญ่ มีบ้างที่มาจากถิ่นเจียหยาง

### แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดที่ใช้วิเคราะห์การฟื้นฟูอาหารจีนและที่ห้วยกระบोकนี้ มีความเกี่ยวข้อง 3 ประเด็น คือ (1) การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน (2) การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม และ (3) การจัดการความรู้ทางวัฒนธรรม โดยใช้แนวคิดเรื่องกระบวนการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม

การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน มีความจำเป็นเนื่องจากมีองค์ประกอบหลายประการได้แก่

- (1) สุขภาพ อาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพที่จำเป็นอย่างยิ่งคือเรื่องคุณค่าทาง

โภชนาการ หรือสารอาหาร อาหารที่เกี่ยวกับการบำรุงร่างกาย อาหารเพื่อการดำรงชีวิต และอาหารที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อม ซึ่งหมายถึงสามารถหาได้หรือปลูกได้ในบริเวณที่ แต่ละกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่

(2) เศรษฐกิจ อาหารพื้นบ้านนั้นสามารถสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจสังคมได้หรือไม่ หากสามารถเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนนั้นก็ควรอนุรักษ์และส่งเสริมให้มีการทำอาหารพื้นบ้านนั้นต่อไป

(3) ความยั่งยืน อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ มีความเสี่ยงต่อการสูญหายจากการที่มีความเจริญเข้ามาแทนที่ และความสะดวกสบายของอาหารสะดวกซื้อทำให้วัฒนธรรมทางอาหารของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งต้องหายไป จะมีการป้องกันส่งเสริมให้คงอยู่อย่างไร

(4) การถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารจากรุ่นสู่รุ่น อาหารพื้นบ้านเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ดังนั้นหากไม่มีการสืบสานต่อจากรุ่นผู้ใหญ่สู่รุ่นเด็ก การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน จะไม่สามารถทำได้

(5) พื้นที่ เพื่อให้เกิดความยั่งยืนในการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน ต้องรู้จักจัดการที่ดินด้วย ส่วนประกอบของอาหารทุกชนิดได้มาจากพืชและสัตว์ เนื้อสัตว์นั้นสามารถซื้อหาได้ตามท้องตลาด แต่พืชผัก หากมีการปลูกเองบนพื้นที่ที่จำกัดของแต่ละคน ก็สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ เป็นการจัดการพื้นที่ให้มีมูลค่าเพิ่ม หรือลดต้นทุนในการซื้อหาพืชผัก

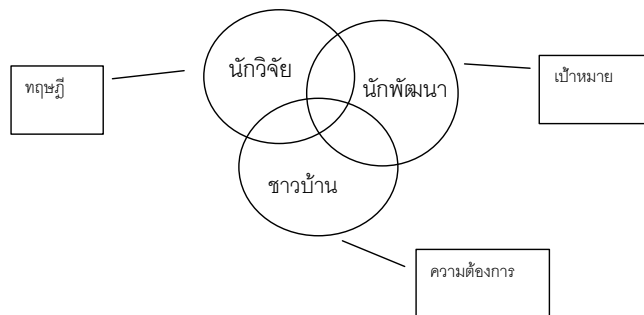
จากองค์ประกอบทั้ง 5 ประการดังกล่าว สามารถเขียนความสัมพันธ์ได้ดังนี้



**แผนภาพที่ 1** แสดงความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบทั้ง 5 เพื่อการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน (ปรับปรุงจาก Indigenous Food Systems Network เว็บไซต์ <http://www.indigenousfoodsystems.org>)

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research หรือ PAR) การวิจัยแบบมีส่วนร่วม มีกรอบคิดจากการพัฒนาแบบมีส่วนร่วมที่เชื่อมโยงเข้ากับ การวิจัยเชิงปฏิบัติการ Mikkelsen (อ้างจากสิทธิธัญ ประพูนธินิติสาร, 2547: 22)

กล่าวว่า แนวคิดการมีส่วนร่วมเกิดจากการตั้งข้อสงสัยในการพัฒนา ว่ามีใครเกี่ยวข้องบ้าง คือ ทำโดยใคร เพื่อใคร อย่างไร รวมถึงคำถามจริยธรรมในการวิจัยในการเข้าร่วมพัฒนาไปสู่ความเท่าเทียม นักวิชาการบางกลุ่มมีความเชื่อว่าการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ชาวบ้านในชุมชนเป็นผู้ที่อยู่กับข้อมูล มีความรู้เกี่ยวกับข้อมูลนั้นดีกว่านักวิจัย เพราะอยู่กับความจริง ดังนั้น การพัฒนาคุณภาพชีวิต ปัญหาการวิจัยจึงต้องเริ่มจากชาวบ้านคิด ไม่ใช่เกิดจากสมมติฐานของนักวิจัยหรือนักพัฒนาฝ่ายเดียว การวิจัยลักษณะนี้จึงเป็นการเรียนรู้ผสมผสานระหว่างความรู้เชิงทฤษฎี ระเบียบวิธีวิจัย เป้าหมาย และจุดประสงค์ของนักพัฒนา รวมทั้งความต้องการและความรอบรู้ของชาวบ้าน ดังภาพความสัมพันธ์



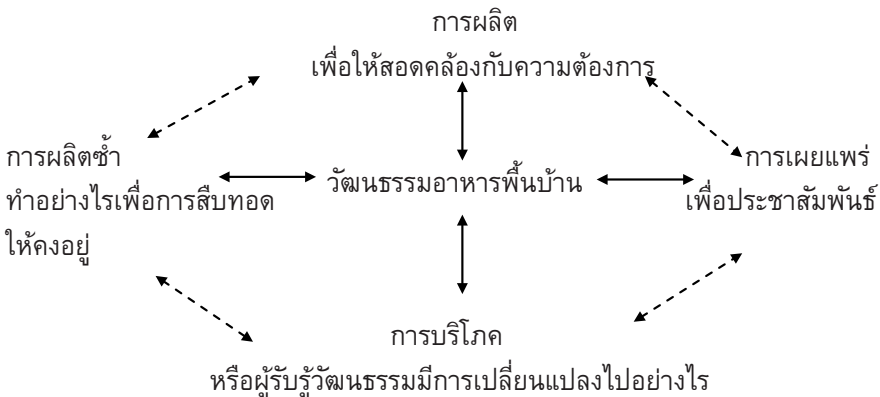
**แผนภาพที่ 2** แสดงความสัมพันธ์ของผู้ที่มีความเกี่ยวข้องกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (ปรับปรุงจาก สิทธิรัฐ ประพุทธนิตสาร, 2547: 23)

วิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมไม่มีรูปแบบที่ตายตัว จุดสำคัญคือ ร่วมกันออกแบบกิจกรรมให้มีความยืดหยุ่น ปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ซึ่งเกิดจากการผสมผสานที่ลงตัวระหว่างผู้รู้ทฤษฎีและผู้มีทักษะในการปฏิบัติให้สอดคล้องกับเงื่อนไขที่เป็นไปได้ เพื่อให้เกิดผลสำเร็จในการพัฒนา

แนวคิดเรื่องกระบวนการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม เพื่อการถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่น มีนักวิชาการหลายท่าน เช่น Marx, Bourdieu และ Williams (อ้างใน ดวงพร คงพิกุล, 2555: 32-35) ศึกษาและให้ความหมายที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมหมายถึง การปกป้อง ดำรงรักษา หรือเพิ่มพูนวัฒนธรรมที่มีการผลิตขึ้นในกลุ่มสังคมหรือชุมชน เมื่อเกิดการผลิตและสร้างความหมายทางวัฒนธรรมใหม่ขึ้นมา สมาชิกในกลุ่มจะทำการคัดเลือกความคิด ความเชื่อ ค่านิยมหรือการปฏิบัติที่เหมาะสม และทำการผลิตซ้ำด้วยวิธีการต่าง ๆ จนเกิดการยอมรับเป็นบรรทัดฐานเพื่อการอยู่ร่วมกัน แสดงให้เห็นถึงความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน หากความแตกต่างระหว่างกลุ่มวัฒนธรรมใดที่มีการผลิตขึ้นแล้วไม่ได้รับการยอมรับ วัฒนธรรมนั้นก็สูญหายหรือตายไปเองในที่สุด ทั้งนี้บุคคลที่มีอำนาจจะมีความสำคัญ

ในการเป็นผู้ชี้ขาดความยั่งยืนของวัฒนธรรมของกลุ่มนั้น ทำให้แต่ละกลุ่มสังคมมี  
แนวทางปฏิบัติด้านวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน

การวิเคราะห์การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม เป็นการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ซึ่ง  
ประกอบไปด้วยวัฒนธรรม เนื้อหาสาระ สถานที่ สื่อหรือวิธีการที่ใช้ในการสืบทอด และ  
ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมจึงเกิดการสื่อสารขึ้นเพื่อ  
สืบทอดหรือเพิ่มจำนวนผู้เผยแพร่วัฒนธรรม เพื่อเพิ่มช่องทางในการสื่อสารทาง  
วัฒนธรรมและเพื่อเพิ่มสมาชิกใหม่ในองค์กร การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมจะมีความหมาย  
สมบูรณ์ก็ต่อเมื่อเป็นการผลิตซ้ำที่มีรหัสความหมายหรือความเชื่อบางประการแฝงอยู่  
ดังนั้น Williams จึงเสนอแนวทางการศึกษากระบวนการผลิตและผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม  
ซึ่งมีองค์ประกอบ 4 ด้าน ได้แก่การผลิต การเผยแพร่ การบริโภค และการผลิตซ้ำ ซึ่ง  
สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการศึกษาการฟื้นฟูอาหารจีนแคะที่ห้วยกระบอง ว่าใครเป็น  
ผู้ผลิตวัฒนธรรม ใครเป็นผู้รับการถ่ายทอด ใช้อะไรเป็นสื่อหรือวิธีในการถ่ายทอดและ  
ถ่ายทอดอย่างไร ดังความสัมพันธ์ในแผนภาพ



**แผนภาพที่ 3** แสดงความสัมพันธ์ของกระบวนการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม

(ปรับปรุงจากกาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน: 2551: 675)

ดังนั้นการฟื้นฟูอาหารจีนแคะ และถ่ายทอดไปสู่รุ่นลูกหลานจะต้องมีผู้ถ่ายทอด  
ผู้รับการถ่ายทอด เนื้อหาที่จะถ่ายทอด (การทำอาหาร) และวิธีการถ่ายทอด กระบวนการ  
ดังกล่าวเกิดขึ้นจากการที่นักวิจัยไปร่วมคิดวิธีการให้กับชาวบ้านในชุมชน สิ่งที่สำคัญคือ  
ผู้รับการถ่ายทอดในปัจจุบันเป็นอย่างไร ซึ่งในสภาพความเป็นจริง เยาวชนเชื้อสายจีน  
แคะยังรู้จักวัฒนธรรมอาหารของตนหรือไม่ ผนวกกับสภาพการณที่มีร้านสะดวกซื้อ และ  
อาหารสำเร็จรูป รวมทั้งอาหารนอกวัฒนธรรมที่ชวนให้หลงใหลมากกว่าวัฒนธรรมอาหาร  
ของตน จากคำบอกเล่าของทีมนักวิจัยในพื้นที่ บอกเป็นเสียงเดียวกันว่า เด็กสมัยใหม่ชอบ  
รับประทานอาหารขบเคี้ยว และประเภทนมเด็ก เบเกอรี่ และ อาหารขยะ (Junk food)



มากกว่าอาหารท้องถิ่นที่เคยรับประทาน

### กิจกรรมที่เกี่ยวกับการฟื้นฟูอาหารจีนแคะ (ฮากกา) ที่ผ่านมา

กลุ่มจีนฮากกาหรือจีนแคะในประเทศไทย ได้มีการรวมตัวทำกิจกรรมฟื้นฟูภาษาและวัฒนธรรมอย่างไม่เป็นทางการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2551 เห็นได้จากมีการจัดงานเทศกาลอาหารฮากกาครั้งที่ 1 (ฮากกาสระบุรี (นามแฝง), 2551) จัดที่สระบุรี โดยชมรมฮากกาสระบุรี เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2551 เพื่อเป็นการส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้คนทั่วไปและคนฮากการู้จักอาหาร ฮากกา ซึ่งได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก และในปี พ.ศ. 2554 โดยนายวิวัฒน์ โรจนาวรรณ อุปนายกสมาคมฮากกาบุรีรัมย์ ได้จัดทำวีซีดีชุด “อาหารจีนแคะ ไม่สืบทอดอาจสาบสูญ” (Wiwat (นามแฝง), 2554) ผลิตโดย ศูนย์เทคโนโลยีการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ สนับสนุนการผลิตโดย สมาคมเหยียนประเทศไทย เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในงานฉลองครบรอบ 5 ปี ของการก่อตั้งสมาคมเหยียนประเทศไทย เนื้อหาในวีซีดีเป็นการอธิบายพร้อมสาธิตการทำอาหารฮากกา 6 ชนิดด้วยกัน และเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2556 สมาคมฮากกาบุรีรัมย์ นำโดยนายวิวัฒน์ โรจนาวรรณ ได้จัดกิจกรรมทำอาหารฮากกาเพื่อการเผยแพร่ขึ้นอีกครั้ง นับว่าเป็นการเริ่มต้นการฟื้นฟูอาหารฮากกาที่ดีอีกแบบหนึ่ง

นอกจากนี้ชาวไทยเชื้อสายฮากกาที่ได้รวมตัวกันจัดกิจกรรมเสวนาเกี่ยวกับการอนุรักษ์ฟื้นฟูภาษาวัฒนธรรมฮากกาที่ผ่านมา ไม่ว่าจะเป็นสมาคมฮากกาแห่งประเทศไทย สมาคมเหยียนประเทศไทย ศูนย์ฮากกาศึกษากรุงเทพ การพบปะสังสรรค์ของสมาชิกจากเว็บไซต์ [hakkapeople.com](http://hakkapeople.com) จะต้องมีการนำอาหารฮากกามาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในที่ประชุมทุกครั้ง เพื่อไม่ให้ลูกหลานชาวฮากกาลืมเลือนอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง เช่น เต้าหู้ยัดไส้ หมูสามชั้นอบกับผักกาดทองแห้ง ลูกชิ้นหัวไชเท้า เป็นต้น



ภาพที่ 1 หมูสามชั้นอบกับผักกาดทองแห้ง  
ภาษาฮากกาเรียกว่า ห้มซ้อยก๊อนเต๋วหงุก  
(ภาพจากเว็บไซต์ <http://hakkapeople.com/node/818>)



ภาพที่ 2 เต้าหู้ยัดไส้ ภาษาฮากกาเรียกว่า ย่องเท่วฟู่  
(ภาพโดยผู้เขียน)



ภาพที่ 3 ลูกชิ้นหัวไชเท้า ภาษาฮากกาเรียกว่า หล่อเพ็ดแหยน  
(ภาพจากเว็บไซต์ <http://hakkapeople.com/node/1036>)

จะเห็นได้ว่าวัฒนธรรมอาหาร เป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์ของทุกกลุ่มชาติพันธุ์ หากมีการฟื้นฟูภาษา วัฒนธรรม สิ่งที่ขาดไม่ได้คือเรื่องอาหาร ซึ่งแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ก็มีอาหารประจำกลุ่มของตนเอง

### วัตถุประสงค์

บทความนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการส่งเสริมการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน เพื่อถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไปของชาวจีนแคะที่ชุมชนห้วยกระบोक ตำบลกรับใหญ่ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี โดยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการร่วมกับชุมชน โดยศึกษาข้อจำกัดและปัจจัยเกื้อหนุนที่จะก่อให้เกิดการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของคนจีนแคะไปสู่รุ่นเด็ก (young generation) หรือจากรุ่นสู่รุ่น รวมทั้งข้อจำกัดหรืออุปสรรคในการดำเนินกิจกรรม เพื่อเป็นกรณีศึกษาแก่กลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ต่อไป

### วิธีดำเนินงาน

การหาพื้นที่และกลุ่มชาติพันธุ์ในการทำวิจัยเรื่อง การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน เพื่อถ่ายทอดสู่ลูกหลานนั้น ขั้นแรกต้องศึกษาถึงอัตลักษณ์ และความโดดเด่น หรืออาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม หากเป็นกลุ่มวิจัยเดิมที่มีการทำวิจัยก่อนแล้วจะได้เปรียบ เนื่องจากผู้วิจัยทราบข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มชาติพันธุ์นั้นแล้ว และเป็นการต่อยอดงานวิจัยทั้งในส่วนของนักวิจัยวิชาการกับนักวิจัยท้องถิ่นอีกด้วย

ที่ผ่านมากลุ่มจีนแคะที่ห้วยกระบोकหรือที่ใดก็ตาม ยังไม่เคยได้ทำงานวิจัยด้วยคนในพื้นที่เอง จึงยังขาดประสบการณ์ การหาพื้นที่เริ่มจากการสอบถามผู้ที่สามารถเป็นผู้ประสานงานในพื้นที่ได้ ในที่สุดได้พื้นที่ห้วยกระบोकจากคนที่ผู้วิจัยรู้จักที่มีเชื้อสายจีนแคะที่เคยอยู่ในพื้นที่นั้นมาก่อน และจากการที่ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ เพื่อประเมินความพร้อมในการทำวิจัยในชุมชน มีเหตุผลสนับสนุนหลายประการที่จะทำการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน

ในชุมชนห้วยกระบอกได้ ดังนี้

- คนในชุมชนส่วนใหญ่มีเชื้อสายจีนและ ซึ่งรู้จักกันดี เพราะส่วนใหญ่เป็นญาติพี่น้องกัน

- คนที่เป็นผู้ประกอบการ เคยอาศัยอยู่ที่ห้วยกระบอก และมีญาติพี่น้องจำนวนมากอาศัยอยู่ในชุมชนนั้น ทั้งยังมีมั่นใจว่าชุมชนห้วยกระบอกยังมีวิถีวัฒนธรรมของชาวจีนและอยู่อย่างเข้มข้น ไม่ว่าจะเป็นเรื่องอาหาร โดยเฉพาะผักกาดตองตากแห้ง ที่ยังคงมีให้เห็นในชุมชนแห่งนี้ รวมทั้งร้านอาหารที่ขายอาหารจีนและสูตรดั้งเดิม หรือจะเป็นประเพณีสำคัญๆ เช่นท่องเที่ยวโลก ที่ผู้ประกอบการซึ่งเป็นสมาชิกที่มีวิสัยในพื้นที่ยืนยันว่า ไม่มีที่อื่นทำแล้ว (จากการสอบถามกับคนจีนและที่เป็นสมาชิกของเว็บไซต์ฮากกาพีเพิลดอทคอม ต่างก็ไม่เคยได้ยินการทำพิธีนี้มาก่อน)

- ในชุมชนห้วยกระบอก มีโรงเรียนมัธยมขนาดใหญ่ ซึ่งเยาวชนมีเชื้อสายจีนและ เหมาะที่จะสร้างความตระหนักเพื่อรับการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหาร

โครงการวิจัยเริ่มต้นจากการชี้แจงโครงการวิจัยที่ได้รับการสนับสนุนจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (เขียนย่อว่า สสส.) พร้อมทั้งได้ร่วมพูดคุยกับทีมวิจัย ถึงความสำคัญในการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน เพื่อทำความเข้าใจและวางแผนการทำงานในพื้นที่ร่วมกัน โดยมุ่งเป้าหมายไปที่กลุ่มเยาวชนในการรับถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหาร และได้เปิดโอกาสให้หาทีมวิจัย รวมทั้งเลือกอาหารที่จะถ่ายทอดความรู้ ทีมวิจัยในพื้นที่ได้วางแผนดำเนินการทำกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้ในการทำอาหารจีนและในรูปแบบต่างๆ เช่น การเชิญผู้รู้มาสอนการทำอาหาร และให้เยาวชนได้ทดลองทำ และยังมีกิจกรรมร่วมกับงานของชุมชน คืองานเฉลิมฉลองศาลเจ้าของชุมชนอีกด้วย ทั้งนี้ได้วางแผนการติดตามประเมินผลการดำเนินกิจกรรม วิเคราะห์ปัญหา อุปสรรค หรือข้อดีข้อเสียจากการจัดกิจกรรมแต่ละครั้ง เพื่อถอดบทเรียน และแก้ไขปรับปรุงให้เหมาะสมกับสภาพการณ์

#### ผลจากการจัดกระบวนการ

ในการประชุมชี้แจงโครงการวิจัย เพื่อทำความเข้าใจกับคนในพื้นที่ ได้ใช้โอกาสการพบปะของชาวจีนและทั้งในและนอกชุมชน จากการที่มีญาติพี่น้องต่างพื้นที่ และมีเครือข่ายที่รู้จักกันทางเว็บไซต์ [hakkapeople.com](http://hakkapeople.com) นับว่าเป็นการเริ่มต้นที่ดี เนื่องจากได้รับความสนใจโดยมีผู้เข้าร่วมงานครั้งนี้เป็นจำนวนมาก ดังภาพ



**ภาพที่ 4** กิจกรรมการชี้แจงโครงการวิจัยฟื้นฟูอาหารฮากกา (14 กรกฎาคม พ.ศ. 2555 ภาพถ่ายโดยผู้เขียน)  
หลังจากนั้นได้มีการพบปะพูดคุยกับทีมวิจัยในพื้นที่ซึ่งยังไม่เข้าใจ หรือไม่ได้  
มาในครั้งแรก โดยในครั้งนี้มีตัวแทนครูพร้อมนักเรียนจากโรงเรียนกรับใหญ่วอังกุศลกิจ  
พิทยาคม มาร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน วางแผนการทำกิจกรรมฟื้นฟูอาหารก่อนเริ่มดำเนิน  
การจริงอีกด้วย

กิจกรรมการทำอาหารจีนแคะครั้งที่ 1 ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี จากเยาวชน  
และคนรุ่นกลางที่อยู่นอกชุมชน แต่มีเชื้อสายจีนแคะ ซึ่งเป็นการทำอาหารหวานคือ  
“หว่องฟ้ามูปุ้น<sup>4</sup>” และอาหารคาวคือ “กิวชอยปุ้น<sup>5</sup>” ดังภาพ



**ภาพที่ 5-8** กิจกรรมฟื้นฟูและถ่ายทอดการทำอาหารจีนแคะครั้งที่ 1 (14 ตุลาคม พ.ศ. 2555 ภาพถ่ายโดยผู้เขียน)

<sup>4</sup> ภาษาจีนแคะ ลักษณะขนมทำจากแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวใส่ไส้ถั่วเขียว โดยปั้นเป็นลูกและ  
ใช้แม่พิมพ์ที่มีลายพิมพ์ให้สวยงาม

<sup>5</sup> ออกเสียงเป็นภาษาจีนแคะ หมายถึงขนมกุยช่ายที่ขายอย่างแพร่หลายนั่นเอง

กิจกรรมการทำอาหารจีนแคะครั้งที่ 2 ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี โดยเป็นการสาธิตของเจ้าของร้านอาหารจีนแคะสูตรดั้งเดิมของห้วยกระบอก (เจ้าของร้านย้ำว่าไม่มีขายที่อื่น) อาหารที่ต้องการถ่ายทอดคือ “ก้วยเตี่ยวผัดจีน<sup>6</sup>” และ “ปุ้นໂคว໊ເຂົ້າ” นอกจากนี้ยังมีรายการอาหารแถมคือ ผัดหมี่ซั่ว และผัดกระเพราหมูด้วย

ในกิจกรรมครั้งนี้ มีปัจจัยเงื่อนไขพิเศษ คือมีการถ่ายทำรายการสปิริตออฟเอเชีย เนื่องจากทางรายการได้ติดต่อกับผู้ประสานงานของทีมวิจัยในพื้นที่ เพื่อบันทึกเรื่องราวของชาวจีนแคะที่อพยพมาจากประเทศจีน ซึ่งปัจจุบันยังมีชีวิตอยู่ คือ นายถู่ถั่ว เชียงอึ้ง อายุ 98 ปี



ภาพที่ 9-12 กิจกรรมฟื้นฟูและถ่ายทอดการทำอาหารจีนแคะครั้งที่ 2 (11 พฤศจิกายน พ.ศ. 2555  
ภาพถ่ายโดยผู้เขียน)

<sup>6</sup> มีลักษณะเด่นคือใช้ก้วยเตี่ยวเส้นสด ซึ่งทำให้รสชาติไม่เหมือนกับการผัดก้วยเตี่ยวทั่วไป

<sup>7</sup> ภาษาจีนแคะ มีลักษณะเป็นแกงจืดน้ำขุ่น



กิจกรรมการทำอาหารจีนแคะครั้งที่ 3 มีความผิดพลาดในการสื่อสารกับนักเรียน จึงทำให้มีเยาวชนมาน้อย แต่ก็ยังคงมีการทำอาหารได้แก่ ขาหมูต้มเค็มสูตรจีนแคะ ต้มช้อยก๊อง และการทำช้อยก๊อง (ผักกาดดองเค็มตากแห้ง) ซึ่งได้เดินทางไปยังบ้านปราชญ์ผู้สอน และได้เห็นสวนผักกาดของผู้สอนด้วย



ภาพที่ 13-14 กิจกรรมฟื้นฟูและถ่ายทอดการทำอาหารจีนแคะครั้งที่ 3 การต้มขาหมูสูตรจีนแคะ (16 ธันวาคม พ.ศ. 2555 ภาพถ่ายโดยผู้เขียน)



ภาพที่ 15-16 กิจกรรมฟื้นฟูและถ่ายทอดการทำอาหารจีนแคะครั้งที่ 3 การทำผักกาดดองเค็มตากแห้ง (16 ธันวาคม พ.ศ. 2555 ภาพถ่ายโดยผู้เขียน)

กิจกรรมที่จัดร่วมกับงานเปิดศาลเจ้าของชุมชนห้วยกระบอก ได้รับความร่วมมือจากเยาวชนเป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นงานของชุมชนด้วยส่วนหนึ่ง ทางโรงเรียนจึงพานักเรียนมาช่วยงาน ซึ่งถือว่าเป็นการจัดกิจกรรมของโครงการวิจัยร่วมกับงานสำคัญของชุมชน

กิจกรรมครั้งนี้ถือว่าเป็นการทบทวนการทำอาหารที่เรียนมาแล้วทั้งสองวัน คือ ก๋วยเตี๋ยวผัดจีน ปั่นโถ้วซ่า หว่องฟ้ามู๋ปุ้น และขนมกุยช่าย

การดำเนินงานกิจกรรมที่ผ่านมาเป็นเพียงแค่ส่วนหนึ่งของโครงการ ยังไม่เสร็จสิ้นโครงการ ซึ่งยังจัดกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารไม่ครบ และยังไม่ได้ทำกิจกรรมถอดบทเรียน รวมทั้งคืนความรู้สู่ชุมชน ดังนั้นผู้วิจัยจึงวิเคราะห์กระบวนการฟื้นฟูอาหารจีนแคะเท่าที่ผ่านมา เพื่อให้เห็นข้อดี ข้อเสีย ปัญหา อุปสรรคต่างๆ เพื่อการปรับปรุงในช่วงหลังของโครงการต่อไป



ภาพที่ 17-21 กิจกรรมทบทวนการทำอาหารจีนแคะครั้งที่ 4 โดยจัดร่วมกับงานเปิดศาลเจ้าของชุมชน (30-31 มกราคม พ.ศ. 2556 ภาพถ่ายโดยผู้เขียน)

**การวิเคราะห์สาเหตุ อุปสรรค และปัจจัยที่มีผลต่อการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านของชาวจีนแคะ**

ปัจจัยที่ส่งเสริมคนจีนแคะห้วยกระบอกต้องการฟื้นฟูอาหารจีนแคะ เนื่องจากรุ่นผู้ใหญ่เห็นคุณค่าของอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มตน และสังเกตว่ามีการผลิตลดลง เช่น การทำผักกาดดองเค็มตากแห้ง (ปัจจุบันมีผู้ทำเพียง 1-2 ราย) ในขณะที่ความต้องการซื้อเพื่อนำไปปรุงอาหารยังมีมากอยู่ หรือขนม “หว่องฟ้ามู่ป๋น” มีคนทำขายน้อยลง จึงเกรงว่าอาหารเหล่านี้จะหายไปจากชุมชนในอีกไม่ช้า ซึ่งปราชญ์ชาวบ้านก็เต็มใจที่จะถ่ายทอดความรู้นั้นสู่รุ่นต่อไป หากมีผู้สนใจที่จะเรียนรู้เพื่อสืบสานต่อ หากจะวิเคราะห์ตามเหตุและผล พร้อมทั้งตัวแปรที่สังเกตได้จากกิจกรรมที่ผ่านมาของโครงการวิจัย สรุปได้ดังนี้

(1) ผู้สืบสานอาหารจีนแคะที่แท้จริง ต้องมาด้วยความสมัครใจ และมีความสนใจที่จะเรียนรู้ เป็นตัวแปรสำคัญคือกลุ่มเป้าหมายที่จะเป็นผู้รับการสืบทอด ถ้าผู้รับการถ่ายทอดไม่สนใจที่จะเรียนรู้ การผลิตซ้ำจะไม่เกิดขึ้น หมายความว่าวงจรการฟื้นฟู

วัฒนธรรมอาหารก็ลึกลง สาเหตุที่คนรับการสืบทอดไม่สนใจได้แก่ ไม่รู้จักรากเหง้าของตัวเอง ไม่ตระหนักถึงคุณค่าของวัฒนธรรมจีนและที่เป็นมรดกของบรรพบุรุษ ความเป็นจีนและจางหายไปถูกกลืนกลายเป็นคนไทยโดยสิ้นเชิง กิจกรรมที่ผ่านมามุ่งเป้าไปที่โรงเรียน เนื่องจากเป็นเยาวชนที่อยู่ในชุมชน ข้อยเสียคือไม่ใช่ลูกหลานของผู้ที่จะถ่ายทอด ทำให้ขาดความใกล้ชิดสนิทสนมกัน และขาดความสนใจ เห็นได้จากอยู่ในวัยเรียนระดับมัธยมปลายและเรียนในสายวิทยาศาสตร์ จึงมีความสนใจเรื่องการทำอาหารน้อยมาก มุ่งที่จะเรียนเพื่อต่อในระดับมหาวิทยาลัย สาเหตุสำคัญอีกประการหนึ่งคือ นักเรียนเหล่านี้ไม่ได้มารับความรู้ด้วยความสมัครใจ แต่เป็นเพราะอาจารย์ที่โรงเรียนบอกให้มา ดังนั้นหากไม่มีการเน้นย้ำนักเรียนก็ไม่มา ดังเช่นกิจกรรมทำอาหารครั้งที่ 3 หรือกิจกรรมที่จัดร่วมกับงานเปิดศาลเจ้า มีนักเรียนมาจำนวนมากเนื่องจากครูที่โรงเรียนกำหนดให้มา

(2) กระบวนการจัดกิจกรรมการทำอาหาร จัดได้ไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากนักวิจัยวิชาการกับนักวิจัยท้องถิ่นยังไม่สนิทสนมกันมาก ประกอบกับนักวิจัยท้องถิ่นยังไม่มีประสบการณ์ในการทำวิจัย หากวิเคราะห์ตามการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ในกรณีนี้ยังขาดนักพัฒนาที่อยู่ในพื้นที่ จึงเป็นการทำงานระหว่างนักวิชาการกับชุมชน ซึ่งต้องมีการสื่อสารกัน ทำความคุ้นเคยกันให้มากกว่านี้ แต่มีตัวแปรที่ทำให้ได้รับความสนใจจากกลุ่มผู้เรียนคือ สื่อมวลชนที่เข้าไปทำรายการโทรทัศน์ นับว่าเป็นจังหวะที่ดี จากกิจกรรมที่ผ่านมามีถึง 2 รายการที่ไปถ่ายทำเกี่ยวกับชาวจีนแคะที่ห้วยกระบอก รายการแรกเป็นการถ่ายทำสารคดีเกี่ยวกับวิถีชีวิตของคนจีนแคะที่เชื่อมโยงไปถึงถิ่นกำเนิดที่ประเทศจีน อีกรายการหนึ่งเป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยของนักศึกษาปริญญาโท จากมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ ซึ่งเป็นลูกหลานของชาวจีนแคะที่ห้วยกระบอก

สื่อมวลชนนับว่ามีอิทธิพลในการประชาสัมพันธ์ที่ดีที่สุด ซึ่งอยู่ในวงจรของกระบวนการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม คือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ทำให้คนในชุมชนเกิดความภูมิใจ และเป็นที่ยู๊จิกของคนทั่วไป อาจจะเป็นสิ่งกระตุ้นให้ลูกหลานจีนแคะที่ห้วยกระบอกรู้จักตนเองมากขึ้น และต้องการอนุรักษ์วัฒนธรรมของตนได้ส่วนหนึ่ง

(3) วิธีการถ่ายทอดความรู้ไม่ครบกระบวนการ มีการสาธิตจากปราชญ์ชาวบ้าน และให้ผู้เรียนทดลองทำทันที แต่ยังไม่สามารถทำได้ครบตามขั้นตอนทุกกระบวนการ เนื่องจากมีเวลาน้อย และการทำอาหารบางอย่างต้องใช้เวลามาก เช่นการทำขนม “ห้วงฟ้ามูปั้น” ต้องมีการทำให้ตัวไว้ก่อน ผู้เรียนจึงไม่ได้เห็นขั้นตอนการทำไส้ เพียงแต่ฟังคำบอกเล่าวิธีการทำเท่านั้น ยิ่งไปกว่านั้น หลังการเรียนรู้อาจไม่มีการผลิต และการบริโภค (หมายถึง ผู้เรียนไม่ได้ไปฝึกทำเองต่อที่บ้าน ซึ่งมีหลายสาเหตุ เช่น ผู้เรียนยังไม่มั่นใจ ผู้เรียนไม่มีเวลาทำ ที่บ้านผู้เรียนไม่มีอุปกรณ์ที่พร้อมจะทำ เป็นต้น) เป็นการตัดวงจร



การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมอีกเช่นกัน

(4) ขาดความร่วมมือ และการประสานงานที่ดีจากสมาชิกในทีมนักวิจัยท้องถิ่น เห็นได้จาก สมาชิกในทีมวิจัยมาร่วมกิจกรรมน้อย สาเหตุอาจเนื่องมาจาก ยังไม่รู้สึกรู้ว่าเป็นเจ้าของงานวิจัย ยังไม่เข้าใจจุดประสงค์ของงานวิจัย ตัวแปรที่สำคัญคือ การยึดติดกับความคิดเดิม ๆ ของชาวบ้านว่า งานวิจัยเป็นหน้าที่ของนักวิชาการ ไม่ใช่หน้าที่ของคนในชุมชน สังเกตได้จากคนในชุมชนพร้อมที่จะให้ข้อมูล ถ่ายทอดความรู้ แต่ไม่รู้จักการจดบันทึก เนื่องจากขาดประสบการณ์ การแก้ไขคือ นักวิชาการต้องพูดทำความเข้าใจกับชาวบ้านให้มากกว่านี้ และต้องคอยกระตุ้นให้นักวิจัยท้องถิ่น เป็นผู้ลงมือทำการวิจัยเอง เช่น การสืบค้นข้อมูลของชุมชน การจดบันทึกข้อมูลเรื่องอาหาร เป็นต้น

(5) ด้านเนื้อหาวัฒนธรรม นักวิจัยท้องถิ่นควรวิเคราะห์เนื้อหาที่จะถ่ายทอด เช่น อาหารใดที่อดีตเคยมีแต่ปัจจุบันไม่มีแล้ว หรืออาหารที่ใช้ในพิธีกรรมที่หายไปแล้ว มีความสำคัญหรือไม่อย่างไร ถ้าหายไปแล้วจะกลับมาหรือไม่ อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจีนและในโครงการที่มีการสอนเกี่ยวข้องกับพิธีกรรมหรือไม่ หากต้องการให้กลับมาควรทำอย่างไร ในอดีตมีการถ่ายทอดอย่างไร อาจจะนำวิธีการในอดีตมาปรับใช้ จากรายการอาหารที่ต้องการฟื้นฟูในโครงการวิจัย อาจจะไม่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรมมากนัก แต่เกี่ยวกับการรับประทานในชีวิตประจำวันมากกว่า หรือเกี่ยวข้องกับด้านเศรษฐกิจ คือ สามารถทำขายได้ ซึ่งผู้ที่สนใจก็คงเป็นลูกหลานของผู้ที่ทำขายอยู่แล้ว ส่วนลูกหลานคนนอกก็ไม่เห็นความจำเป็นที่จะเรียนรู้ แต่ถ้าเมื่อใดที่ลูกหลานของผู้ขายอาหารไม่สามารถทำต่อได้ ไม่ว่าจะด้วยสาเหตุใดก็ตาม จะเป็นการตัดวงจรการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมเช่นกัน

### สรุปและข้อเสนอแนะ

การฟื้นฟูอาหารจีนและห้วยกระบोक มีโอกาสเป็นไปได้สูง เนื่องจากมีต้นทุนหลายประการ เช่น วัฒนธรรมอาหารจีนและที่ได้รับความนิยมมาจากบรรพบุรุษ เป็นอาหารที่ยังปรุงรับประทานในชีวิตประจำวัน ซึ่งวัตถุดิบหลักที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ ซอยก๊อ (ผักกาดดองเค็มตากแห้ง) ยังมีพื้นที่สำหรับปลูกผักกาดอยู่ ยังมีผู้รู้ที่จะถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารจีนและ ยังมีร้านขายอาหารจีนและอยู่ในชุมชน ซึ่งได้รับการตอบรับจากคนภายนอกชุมชนจากการบอกเล่าปากต่อปาก อย่างน้อยก็คนจีนและด้วยตัวเอง เป็นการประชาสัมพันธ์ให้รู้จักกันกว้างขวาง

กระบวนการส่งเสริมการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านเพื่อถ่ายทอดสู่รุ่นลูกหลานของชาวจีนและห้วยกระบोक แต่เดิมเป็นการถ่ายทอดโดยธรรมชาติพ่อแม่สู่ลูกหลาน เนื่องจากเป็นครอบครัวขยาย และปรุงอาหารบริโภคในบ้านเอง แต่ปัจจุบันความเปลี่ยนแปลง

สู่ความทันสมัยและสะดวกสบาย ทำให้ลูกหลานไม่สนใจเรียนรู้อาหารพื้นบ้าน ซึ่งมีทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

(1) ปัจจัยภายนอกที่มีส่วนสนับสนุนให้เกิดการฟื้นฟูอาหารจีนและห้วยกระบอก คือมีโครงการวิจัย โดยมีทุนจำนวนหนึ่ง สนับสนุนให้เกิดกิจกรรมการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหาร และมีนักวิจัยวิชาการทำหน้าที่กระตุ้นให้มีการดำเนินงาน แต่เนื่องจากกลุ่มจีนและห้วยกระบอกยังไม่เคยทำงานวิจัยโดยคนท้องถิ่นเอง จึงยังไม่เข้าใจ ซึ่งเป็นสิ่งท้าทายที่นักวิชาการต้องตระหนักให้มาก และใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบ ควรมีการพูดคุยกันให้มากกว่ากลุ่มที่เคยทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นมาแล้ว เพื่อให้เกิดความสนิทสนมและไว้วางใจกันมากขึ้น ซึ่งจะทำให้เกิดการประสานงานความร่วมมือจากนักวิจัยท้องถิ่นมากขึ้นด้วย

(2) การโฆษณาประชาสัมพันธ์อาหารสมัยใหม่ อาหารที่มีรสชาติดี และรูปปลั๊กชนิดดึงดูดลูกค้า ทำให้คนหันไปรับประทานอาหารที่มีความแปลกใหม่ ทำให้อาหารพื้นบ้านดั้งเดิมหมดความสำคัญ ไม่เป็นที่สนใจของเจ้าของวัฒนธรรมเอง การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านให้เป็นที่สนใจอาจจะต้องปรับปรุงเมนูอาหาร หรือปรับเปลี่ยนรูปปลั๊กชนิดให้แปลกใหม่อยู่เสมอ จึงจะสามารถแข่งขันกับตลาดการค้าขายอาหารได้

(3) ปัจจัยภายในที่เป็นตัวแปรสำคัญในการฟื้นฟูอาหารจีนและห้วยกระบอก คือ กลุ่มผู้รับถ่ายทอดความรู้ วงจรการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมจะเกิดขึ้นไม่ได้ หากไม่มีผู้รับสืบทอดต่อ ผู้ที่จะรับการถ่ายทอดวัฒนธรรมที่ดีที่สุดควรเริ่มจากคนใกล้ชิด ซึ่งลูกหลานของปราชญ์ผู้รู้สมควรเป็นกลุ่มเป้าหมายสำคัญ ต้องมีการปลูกฝังให้เขาเหล่านั้นตระหนักถึงคุณค่าของวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ เพราะถ้าเขาเหล่านั้นไม่รู้จักรากเหง้าของตนเอง ไม่รู้อัตลักษณ์ของวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ของตน การรับสืบทอดสิ่งเหล่านั้นคงเป็นไปได้ยาก ยิ่งในภาวะการณที่สวนกระแสเช่นปัจจุบันที่มีความสะดวกสบายในการซื้ออาหารมารับประทานเพื่อดำรงชีวิต หากไม่มีสิ่งดึงดูดให้เยาวชนมาใส่ใจ วัฒนธรรมที่ดั้งเดิมเหล่านั้นก็คงจะสูญหายไปไม่ช้า

(4) ปัญหาที่ลูกหลานไม่รับสืบทอดการทำอาหารจีนและต่ออีกประการหนึ่งคือเยาวชนในวัยเรียนไม่ได้อยู่ในชุมชน เพราะต้องเดินทางไปเรียนนอกชุมชน โดยเฉพาะในกรุงเทพฯ หรือต่างจังหวัดไกลๆ ทำให้ไม่มีโอกาสที่จะเรียนรู้การทำอาหารเหล่านั้น เมื่อจบการศึกษาก็หางานทำนอกชุมชน จากการสอบถามจากที่วิจัยหลายครอบครัวเป็นเช่นนั้น เพราะพ่อแม่ต้องการให้ลูกเรียนหนังสือระดับสูง ได้งานทำดีๆ ไม่ต้องลำบากเหมือนรุ่นพ่อแม่ จากสภาพพื้นที่ชุมชนห้วยกระบอกที่อยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ มากนัก การเดินทางสะดวกสบาย และฐานะทางเศรษฐกิจของคนจีนและห้วยกระบอกค่อนข้างดี จึงไม่ค่อยมีปัญหาส่งเสียลูกหลานให้มีการศึกษาสูง พ่อแม่ก็เต็มใจให้ลูกไปเรียนนอก

### ชุมชนเพื่ออนาคตที่ดีของลูกหลาน

ตั้งนั้นถึงแม้จะมีโครงการวิจัยไปสนับสนุนให้มีกิจกรรมถ่ายทอดการทำอาหารก็ตาม สิ่งที่สำคัญคือผู้ที่รับการถ่ายทอด วงจรการผลิตซ้ำจะไม่เกิดหากไม่มีผู้รับการสืบทอด และหากไม่มีการปรับปรุงให้ดึงดูดความสนใจกับเด็กรุ่นใหม่ได้ กระบวนการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านคงจะบรรลุเป้าหมายได้ยาก สิ่งสำคัญที่อาจจะทำได้คือพืชผักพื้นบ้านที่สามารถปลูกเองได้ แล้วนำมาปรุงเป็นอาหารรับประทานไม่ว่าจะเป็นรายการอาหารพื้นบ้านของชาวจีนแคะหรือไม่ก็ตาม จะเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนตระหนักถึงคุณค่าอาหารจากผักพื้นบ้าน และเป็นการพึ่งพาตนเองได้เป็นอย่างดีด้วย

### ข้อเสนอแนะ

1. การจัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารอาหารจีนแคะ ควรให้เจ้าของวัฒนธรรมได้ตกลงเห็นพ้องต้องกัน ให้ทุกคนมีโอกาสแสดงความคิดเห็น ทุกคนต้องรับผิดชอบร่วมกัน

2. ควรสร้างมูลค่าทางวัฒนธรรม เช่น เพิ่มบทบาทหน้าที่ สร้างความเป็นเจ้าของวัฒนธรรมให้แก่นักวิจัยท้องถิ่น นักวิชาการต้องเปลี่ยนความคิดชาวบ้านให้มาเป็นนักวิจัยให้ได้ โดยใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

3. ควรพาทีมวิจัยท้องถิ่นไปดูงานกลุ่มอื่นที่เคยทำงานวิจัยโดยคนในชุมชนมาแล้ว เพื่อให้เกิดกำลังใจ และเป็นตัวอย่างในการทำงานวิจัยด้วยตัวเอง

4. ควรมีการวางแผนที่ดีก่อนทำกิจกรรมทุกครั้ง และต้องประเมินผลหลังทำกิจกรรมทุกครั้ง เพื่อการปรับปรุงในครั้งต่อไป ควรวิเคราะห์ข้อดีข้อเสียในการจัดกิจกรรมแต่ละครั้ง แล้วนำไปปรับใช้ในครั้งต่อไป

5. การเพิ่มกลุ่มเป้าหมายของการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไปสู่รุ่นเด็ก อาจไม่ได้ผลเท่าที่ควร トラบใดที่เด็กไม่ตระหนักในคุณค่าของความเป็นชาติพันธุ์ของตัวเอง อาจต้องให้รุ่นวัยกลางคนมารู้ก่อน เช่นรุ่น พ่อแม่เด็ก จะเป็นตัวเชื่อมต่อไปยังเด็กได้

6. เจ้าของวัฒนธรรมควรพิจารณาว่า สิ่งใดคือส่วนสำคัญของอาหารจีนแคะที่ต้องรักษาไว้ สิ่งใดที่ควรปรับเปลี่ยนไปตามความทันสมัย มิฉะนั้นอาจจะไม่สามารถรักษาสิ่งใดไว้ได้เลย เช่นการปลูกผักกาดเพื่อทำผักกาดดองเค็มตากแห้ง สาเหตุที่ทำให้คนปลูกน้อยลง เนื่องจากผลตอบแทนไม่คุ้มค่ากับการลงทุนลงแรง ปัจจุบันผู้ปลูกจึงขายให้กับนายทุน หรือรับจ้างนายทุนปลูก การแก้ไข อาจจะหาวิธีลดต้นทุนการผลิต หากทำไม่ได้ในอนาคตการปลูกผักกาดเพื่อการทำผักกาดดองตากแห้งก็จะหมดไป เนื่องจากมีวัตถุดิบอื่นมาทดแทน

7. คนในชุมชนควรส่งเสริมให้มีการปรุงอาหารรับประทานเองในครอบครัว เพื่อ

ให้เกิดความรักสามัคคีในครอบครัว และเพื่อการถ่ายทอดความรู้ด้านการทำอาหารโดย  
อัตโนมัติ ต้องให้เห็นข้อดีของการปรุงอาหารเอง ไม่ใช่เพียงแค่ความสะดวกในการหา  
ซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาด หรือจากร้านสะดวกซื้อ ซึ่งให้คุณค่าต่างกันมาก

8. การทำงานวิจัยควรได้ทั้งรูปแบบและคุณค่า เช่นในการทำอาหาร หลังจาก  
การสาธิตและปฏิบัติแล้ว รับประทานอาหารด้วยกัน แล้วยังไม่ควรรีบแยกย้ายกลับ ควร  
มานั่งสนทนากันถึงความหมาย ความเป็นมา ความเกี่ยวพันของคณกับอาหาร

9. ประวัติศาสตร์ชุมชนมีความสำคัญ การเปลี่ยนแปลงจากอดีตถึงปัจจุบันมี  
ผลต่ออาหารพื้นบ้านอย่างไร เจ้าของวัฒนธรรมจัดการกับการเปลี่ยนแปลงอย่างไร ควร  
ให้ทีมวิจัยท้องถิ่น ได้สืบค้นพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็น หรือถ่ายทอดความรู้จากคน  
รุ่นสูงอายุ สู่รุ่นเยาวชน จะทำให้เห็นคุณค่าทางประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมของตนมาก  
ยิ่งขึ้น



## บรรณานุกรม

### ภาษาไทย

- กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน. (2551). **สายธารหนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ การเมืองกับสื่อการศึกษา**. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัดภาพพิมพ์.
- ดวงพร คงพิกุล. (2555). **การผลิตซ้ำทุนทางวัฒนธรรม: กรณีศึกษาโรงเรียน พระฤทัยคอนแวนต์**. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยี การบริหาร) คณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อ 30 มีนาคม 2556 จาก <http://libdcms.nida.ac.th/thesis6/2555/b175445.pdf>
- มะไฟ (นามแฝง). (2554). **ประวัติห้วยกระบอก**. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2556 จาก <http://hakkapeople.com/node/2512>.
- วรศักดิ์ มหัทธโนบล. (2551). **คือ “ฮากกา” คือ “จีนแคะ”**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน.
- ศิริเพ็ญ อึ้งสิทธิพูนพร. (2556). **ความหมายและอัตลักษณ์ของจีนฮากกา**. *วารสาร มหาวิทยาลัยศิลปากร ฉบับภาษาไทย*, 33 (1) : 213-230.
- สิทธิณัฐ ประพุทธนิตสาร. (2547). **การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม: แนวคิด และแนวปฏิบัติ**. โครงการวิชาการเพื่อเด็กและชุมชน คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
- อดุลย์ ดวงดีวีรัตน์. (2548). **การจัดการความรู้ทางวัฒนธรรม: กรณีศึกษาแนวทางการสร้างเสริมและพัฒนาสื่อพื้นบ้านเพื่อการพัฒนาชุมชน บทเรียนจากห้องจัดร ใน ยุทธศาสตร์การปฏิบัติงานวัฒนธรรมร่วมกับชุมชน รวมบทความ และเนื้อหาจากการประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง ยุทธศาสตร์การปฏิบัติงาน วัฒนธรรมร่วมกับชุมชน**. จัดโดยกระทรวงวัฒนธรรมร่วมกับสถาบันวิจัย ภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ: เอกพิมพ์ไท.
- อาคม (นามแฝง). (2553). **ฮากกาจ้อย**. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2556 จาก <http://hakkapeople.com/node/818>.
- ฮากกาสระบุรี (นามแฝง). (2551). **สระบุรีจัดงานเทศกาลอาหารฮากกา**. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2556 จาก <http://hakkapeople.com/node/180>.
- Swin (นามแฝง). (2554). **ลูกชิ้นหัวไชเท้ากึ่งสด อาหารจีนฮากกา (จีนแคะ)**. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2556 จาก <http://hakkapeople.com/node/1036>
- Wiwat (นามแฝง). (2554). **CD วัฒนธรรมฮากกา อ.วิวัฒน์**. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2556 จาก <http://hakkapeople.com/node/2390#comment-6794>.

## ภาษาอังกฤษ

Ungsitipoonporn, S. (2007). **Phonological and acoustic analyses of the tone system of Hakka as Spoken in Bangkok, Thailand**. Ph.D. dissertation in Linguistics, Faculty of Graduate Studies, Mahidol University.

Ungsitipoonporn, S. (2011). Language revitalization awareness in the Hakka group in Thailand. **Jati**, 16 (December) : 167-176.

**Indigenous Food Systems Network**. (n.d.). [online]. Retrived 15 January 2013 from <http://www.indigenousfoodsystems.org/>.