ข้าวมันไก่บ่นเซียว: ภูมิปัญญาอาหารคนไหหลำหาดใหญ่
Bun Xiao Chicken Rice: Hat Yai Hainanese Food wisdom

ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ[1*] (Chayathat Aiewruengsurat)[1*]
พรพันธุ์ เขมคุณาศัย[2] (Pornpan Khemakhunasai)[2]

บทคัดย่อ

บทความนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารข้าวมันไก่บ่นเซียวของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพรวบรวมข้อมูลด้วยการสังเกตและการสัมภาษณ์จากผู้สืบทอด ผู้รู้ และผู้บริโภคข้าวมันไก่ไหหลำ รวม 11 คน และศึกษาข้อมูลจากเอกสารแนวคิดในการศึกษา ได้แก่ แนวคิดภูมิปัญญา และแนวคิดอัตลักษณ์ ผลการศึกษาพบว่า ข้าวมันไก่บ่นเซียวเป็นชื่อดั้งเดิม มีที่มาจากไก่พันธุ์พื้นเมืองของตำบลบ่นเซียวเมืองไหหลำประเทศจีน ไก่จากตำบลบ่นเซียวมีตำนานเล่าว่ามีชื่อเสียงมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิงราว 500 ปีมาแล้วเมื่อขุนนางราชวงศ์หมิงเชื้อสายไหหลำนำไก่บ่นเซียวต้มถวายจักรพรรดิ การสืบสานตำนานจากโต๊ะเสวยของจักรพรรดิสู่ร้านข้าวมันไก่คนไหหลำเมืองหาดใหญ่เป็นภูมิปัญญาของคนไหหลำที่รักษาความดั้งเดิมของคนไหหลำที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ผู้บริโภคสามารถรับรู้ได้ถึงรสชาติดั้งเดิมที่ส่งต่อมาจากโต๊ะเสวยของจักรพรรดิ การสืบสานภูมิปัญญาการทำข้าวมันไก่ของคนไหหลำ มี 2 แบบ คือ 1) การสืบทอด

[1] นักศึกษาระดับปริญญาเอก , สาขาวิชาวัฒนธรรมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณสงขลา 90000, อีเมล: Litec.liw@gmail.com
[2] รองศาสตราจารย์ ดร., สาขาวัฒนธรรมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณสงขลา 90000, อีเมล: K.Khemakhunasai@gmail.com
[1] Doctoral Student, Doctor of Philosophy Program in Cultural Studies, Faculty Humanities and Social Sciences, Thaksin University, Songkhla, 90000. Thailand, E-Mail: Litec.liw@gmail.com
[2] Assoc. Prof. Dr., Cultural Studies Section, Faculty Humanities and Social Sciences, Thaksin University, Songkhla, 90000. Thailand, E- Mail : K.Khemakhunasai@gmail.com
*Corresponding author : E-mail address : Litec.liw@gmail.com
Recevied: September 27, 2023 Revised: December 20, 2023 Accepted: December 27, 2023

โดยทายาทจากรุ่นสู่รุ่น และแบบข้ามรุ่น 2) การสืบทอดผ่านบุคคลที่ไม่ใช่ทายาท แต่ต้องเป็นคนไหหลำเช่นเดียวกัน

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาอาหาร, ข้าวมันไก่บ่นเซียว, คนไหหลำเมืองหาดใหญ่

Abstracts

This article aims to study the food wisdom of Hainanese chicken rice in Hat Yai. Using qualitative research methods, data was collected through observation and interviews with descendants, experts, and consumers of Hainan chicken rice, a total of 11 people, and studied information from documents of concepts in the study include wisdom and identity concepts. The results found that Bun Xiao Chicken Rice comes from the native chicken breed of Bun Xiao subdistrict, Hainan city, China. Legend has it that chicken from Bun Xiao district has been famous since the Ming dynasty, about 500 years ago, when Ming dynasty nobles of Hainanese consumers can feel the original taste passed down from the emperor's table. There are two types of inheritance of the Hainanese wisdom of making chicken rice 1) Inheritance by heirs from generation to generation and across generations 2) Inheritance through persons who are not heirs but must also be Hainanese.

Keywords: Food wisdom, Bun Xiao Chicken Rice, Hainan people, Hat Yai

บทนำ

หาดใหญ่เป็นเมืองที่ชาวจีนโพ้นทะเลเดินทางอพยพย้ายถิ่นฐานเข้ามาตั้งรกราก นับตั้งแต่ ขุนนิพัทธ์จีนนคร (เจียซีเกีย) ชาวจีนแคะเป็นผู้รับเหมาสร้างทางรถไฟสายใต้ (ลักษมี จิระนคร, 2565: 1) หลังจากทางรถไฟสายใต้เสร็จในปี พ.ศ. 2455 ชาวจีนโพ้นทะเลได้อพยพมาสู่เมืองหาดใหญ่มากขึ้น เนื่องจากในพ.ศ. 2492 ประเทศจีนได้มีการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากระบอบประชาธิปไตย

เป็นระบอบคอมมิวนิสต์ทำให้ชาวจีนในมณฑลต่าง ๆ โยกย้ายถิ่นที่อยู่เพื่อความอยู่รอด เมืองหาดใหญ่เป็นเมืองหนึ่งที่มีชาวจีนเข้ามาอาศัยอยู่จำนวนมาก เช่น ชาวจีนฮกเกี้ยน ชาวจีนแต้จิ๋ว ชาวจีนแคะ และชาวจีนไหหลำ การเดินทางเข้ามาณ ถิ่นที่อยู่ใหม่และอาศัยอยู่ในบริเวณโดยรอบสถานีรถไฟหาดใหญ่และทำการค้าประกอบธุรกิจเลี้ยงชีพจากภูมิปัญญาที่ได้มาจากบรรพบุรุษของตน ชาวจีนสามารถปรับตัวเพื่อเรียนรู้ขนบธรรมเนียมประเพณีของคนไทย แต่ก็ไม่ลืมที่จะอนุรักษ์วัฒนธรรม ในชนชาติของตนที่มีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ดังคำให้สัมภาษณ์ของคุณกานดา ยุ่นกำ ที่กล่าวว่า

> “เราเป็นลูกหลานคนจีน เรารู้ดีว่าเราไม่ใช่คนไทยแท้ มีเชื้อสายจีนมาตั้งแต่บรรพบุรุษแต่เมื่ออยู่เมืองไทย ลูกหลานจีนทุกคนก็ต้องปรับตัว เรียนรู้และใช้วิธีการใช้ชีวิตแบบคนไทย ขณะเดียวกันเราก็ยังยึดบางอย่างที่พอจะทำได้ในแบบของเรา อย่างประเพณีของเรา ภาษาของเรา หรืออาหารของเรา” (กานดา ยุ่นกำ (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 18 ถนนกิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2565)

ชาวไหหลำเมืองหาดใหญ่ อพยพมาจากมณฑลไห่หนาน (ในภาษาจีนกลาง) หรือ ไหหน่ำ (ในภาษาจีนไหหลำ) เมื่ออพยพมาอยู่ในประเทศไทย ชาวไทยออกเสียงกลายเป็น ไหหลำอย่างปัจจุบัน เมื่อตั้งถิ่นฐานในเมืองหาดใหญ่ จนกลายเป็นกลุ่มคนกลุ่มหนึ่งในเมืองซึ่งได้มีการรวมตัวจัดตั้งสมาคมไหหลำแห่งภาคใต้ จดทะเบียนถูกต้องเมื่อวันที่ 18 ตุลาคม พ.ศ. 2506 หากนับจนถึงปัจจุบัน (พ.ศ. 2566) ดังคำสัมภาษณ์ของเริงชัย วิริยะกุลว่า

> “สมาคมแห่งนี้ก่อตั้งมายาวนานถึง 6 ทศวรรษ มีผู้ก่อตั้งสมาคมแรกเริ่มจำนวน 5 คน คือ นายหยุนฟุงเซียน (นายกสมาคมคนแรก) นายหลิงเทียนเฝอ นายฟู่ยี่ฉี นายฉ่ายปิ่งตง และนายฟุผิงเต้า แต่เดิมใช้ชื่อว่า สมาคมชาวจีนไหหลำแห่งอำเภอหาดใหญ่ ต่อมาเปลี่ยนเป็นสมาคมไหหลำแห่งภาคใต้เมื่อก่อตั้งสมาคมจนเกิดความเข้มแข็งเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันแล้ว สิ่งหนึ่งที่ชาวจีนไหหลำ

> ไม่เคยลืม คือ แผ่นดินเกิด แผ่นดินที่อาศัย รากเหง้า ประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษเคยมี สิ่งหนึ่งที่บ่งบอกความเป็นคนไหหลำได้ชัดเจนเมื่อมาอยู่ในไทย คือ ข้าวมันไก่เพราะหากจะเลือกลิ้มชิมรสอาหารไหหลำ ข้าวมันไก่ไหหลำจะเป็นอาหารที่ชาวไทยรู้จักดีและชื่นชอบ" (เริงชัย วิริยะกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 19 ถนนธรรมนูญวิถี ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565)

ข้าวมันไก่ไหหลำเป็นอาหารที่คนไทยและคนจีนนิยมชมชอบ ซึ่งจากการสัมภาษณ์ผู้บริโภค ข้าวมันไก่ต่างบอกเป็นเสียงเดียวกันว่า

> "ข้าวมันไก่ไหหลำมีความอร่อยที่รสชาติของไก่มีความหวานฉ่ำ เนื้อเด้งไม่เปื่อยยุ่ย เมื่อรับประทานคู่กับข้าวมันและน้ำจิ้มทำให้รสชาติไก่มีความโดดเด่นและแตกต่างจากข้าวมันไก่อื่น ๆ ถ้าคิดจะทานข้าวมันไก่ ต้องมากินที่ร้านของคนไหหลำเท่านั้น" (อรวรรณ สุวรรณหงส์ (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 18 ถนนกิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2565)

เช่นเดียวกับข้อมูลในหนังสือ หล่ายกงไฮ้หน่ำอวยของสมาคมสหกิจไทย-จีนแห่งประเทศไทย (2565 : 443) ที่กล่าวไว้ว่า ชาวจีนไหหลำที่อพยพมาจากตำบลเหวินชาง (ในภาษาจีนกลาง) หรือบ่นเซียว (ในภาษาจีนไหหลำ) ตำบลนี้มีไก่พันธุ์พิเศษของไหหลำ เรียกบ่นเซียวโกยหรือพันธุ์ไก่บ่นเซียว ผู้บริโภคยกให้เป็นไก่ที่อร่อยที่สุดในโลกสำหรับการทาน ข้าวมันไก่ หากเป็นไก่พันธุ์อื่นต้องนำมาขุนพิเศษ หรือถ้าตัวผู้ก็ต้องนำมาตอน เรียกว่าไก่ตอนไหหลำ เพราะคนไหหลำมีความเชี่ยวชาญเรื่องไก่ การเลี้ยงไก่ การตอนไก่จะทำให้ได้รสที่พิเศษ เป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งของคนไหหลำ และเมื่ออพยพมาตั้งรกรากในหาดใหญ่ก็ได้นำความรู้นี้มาถ่ายทอดกัน

การศึกษาภูมิปัญญาอาหาร “ข้าวมันไก่บ่นเซียว” ของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่ ไม่เพียงสืบทอดประวัติศาสตร์การกินแต่ดั้งเดิมจนมาสู่สามัญชนรุ่นลูกหลานของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่เท่านั้น หากยังสะท้อนถึงอาหารที่โดดเด่น นอกจากนี้ คนไหหลำยังมีความเชื่อว่าการดำรงรักษาภูมิปัญญาข้าวมันไก่บ่นเซียวไม่ให้สูญหายเป็นเสมือนการแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษของตน อีกด้วย

การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดทฤษฎีที่นำมาใช้เป็นเครื่องมือในการศึกษาครั้งนี้มี 2 แนวคิดได้แก่ แนวคิดภูมิปัญญาและแนวคิดอัตลักษณ์ ร่วมกับการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

แนวคิดภูมิปัญญา

นักวิชาการได้มีการให้ความหมายของแนวคิดภูมิปัญญาไว้หลายความหมาย ในที่นี้ยกมา 3 ความหมายเช่น เอกวิทย์ ณ ถลาง (2544 : 42) ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญา คือทุนทางวัฒนธรรม การศึกษาปัญญาที่อยู่เบื้องหลังการเรียนรู้ความรู้และการปรับตัว เป็นตัวปัญญาที่สั่งสมมาสู่เราและถ่ายทอดเป็นเราจะทำให้เราเข้าใจถึงภูมิปัญญาที่แท้จริง นอกจากนี้ ภูมิปัญญายังหมายถึง ความรู้ ความคิด ความสามารถ ความจัดเจน และสติปัญญาที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมมาเพื่อใช้ในการปรับตัวให้เข้าสู่สภาวะต่าง ๆ ในขณะที่สุธิวงศ์ พงไพบูลย์ (2542 : 12) ให้ความหมายว่าภูมิปัญญาเป็นวิธีการจัดการ วิธีชี้นำและการริเริ่มเสริมต่อของปราชญ์ในท้องถิ่นหรือในกลุ่มชน ภูมิปัญญาชาวบ้านล้วนสั่งสมงอกงานขึ้นจากความรู้รอบตัว ประสบการณ์ ผนวกด้วยญาณทัศนะความเฉียบคมในการหยั่งเห็นหยั่งรู้ที่ลุ่มลึกกว่าวิสัยทัศน์เป็นรากฐาน ทั้งนี้ภูมิปัญญาชาวบ้านถือเป็นมรดกของกลุ่มคนที่ผ่านการเปลี่ยนแปลงพัฒนา ทั้งกับการปรับตัวจากสิ่งรอบตัว การอพยพย้ายถิ่น และการหล่อหลอมรวมกันของคนในกลุ่มและอนันต์ กาญจนพันธุ์ (2544 : 170-171) ที่กล่าวว่าภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นกระบวนการเรียนรู้ตลอดเวลา และในภูมิปัญญาชาวบ้านมีกระบวนการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงอาจเรียกได้ว่าภูมิปัญญาชาวบ้านเป็น Situated Knowledge หมายความว่าเป็นความรู้ที่

ขึ้นอยู่กับการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ หากสังคมต่าง ๆ ปราศจากการเรียนรู้ ถึงแม้จะมีปัญญาก็ไม่ได้ใช้กับการพัฒนา หมายถึงสถานการณ์ที่ไม่คงที่ สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลาหากความรู้ไม่ผ่านกระบวนการเรียนรู้และ ไม่สามารถที่จะเท่าทันการเปลี่ยนแปลง กระนั้นแล้วภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงต้องมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา เพราะภูมิปัญญามีระบบความรู้ที่ผสมผสานอยู่

ลักษณะของภูมิปัญญาเป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมจากประสบการณ์ โดยผ่านการปรับเปลี่ยนและ สืบทอดกันมาจนกลายเป็นแบบแผนที่ได้รับการยอมรับ เช่น ที่สุพจน์ แสงเงินและคณะ (2550 : 108-109) กล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาโดยรวมไว้ว่า ภูมิปัญญามีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตแบบเกษตรกรรม ศาสนา มีการเรียนรู้จากชีวิตจริง ใช้ของจริงรวมถึงความต้องการใช้เพื่อแก้ปัญหาในชีวิตที่เกิดขึ้น เช่น ความต้องการปัจจัย 4 อันเป็นพื้นฐานสำคัญของการดำเนินชีวิต และมีการเก็บรวบรวมไว้ในลักษณะของครูภูมิปัญญา ถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่ง ในลักษณะ การเป็นเครือญาติ การเป็นศิษย์หรือครูพัก ลักจำ สอดคล้องกับ ณัฏฐวุฒิ ทรัพย์อุปถัมภ์ (2558 : 8) กล่าวถึง ภูมิปัญญาว่า เป็นเรื่องราวของการใช้ความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรมที่แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน สิ่งแวดล้อม คนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ เป็นองค์รวมที่หมายรวมถึงกิจกรรมทุกอย่างในชีวิต สามารถใช้แก้ไขปัญหาชีวิต บริหารจัดการ เรียนรู้เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชน และสังคมโดยมีเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง สามารถปรับปรุงเปลี่ยนแปลงและมีการพัฒนาทางสังคมได้

แนวคิดอัตลักษณ์

นักวิชาการได้มีการให้คำนิยามคำว่า “อัตลักษณ์”ไว้หลายความหมาย ในที่นี้ยกมา 3 ความหมาย ดังที่ประสิทธิ์ ลีปรีชา (2546 : 32-33) อธิบายว่า คำว่า อัตลักษณ์ หรือ (Identity) มีรากศัพท์จากภาษาลาติน เดิมใช้คำว่า Idem ซึ่งหมายถึง เหมือนกัน (the same) โดยพื้นฐานภาษาอังกฤษมีความหมาย 2 นัยคือ ความเหมือนและความเป็นลักษณะเฉพาะที่แตกต่างออกไป คือการตีความหมาย

เหมือนกันบนพื้นฐานของความสัมพันธ์และการเปรียบเทียบกันระหว่างคนหรือสิ่งของในสองแง่มุมคือความคล้ายคลึงและความต่าง ในขณะเดียวกันมีการให้ความหมายของคำว่าอัตลักษณ์ของอภิญญา เฟื่องฟูสกุล (2546 : 125) ว่าเป็นลักษณะเด่นที่กลุ่มชนตระหนักเองไว้แล้วสามารถสร้างใหม่ก็สามารถปรับเปลี่ยนได้ ตามแต่บริบทมีความสัมพันธ์กันกับกลุ่มชน เช่น ประเพณี อาหาร ความเชื่อ อาคารบ้านเรือนหรือพิธีกรรม อัตลักษณ์เป็นคำที่เกิดขึ้นใหม่ในหมู่นักวิชาการด้านมานุษยวิทยาที่เน้นการศึกษาเกี่ยวกับชาติพันธุ์ คำว่าอัตลักษณ์เป็นคำประสมระหว่าง อัต มาจากภาษาบาลี และ ลักษณ์ มาจากภาษาสันสกฤต คือบาลี [อตฺต+ลกฺษณ] (อัตลักษณ์) สันสกฤต [อาตฺมน์+ลกฺษณ] (อาตมันลักษณ์) อตฺต แปลว่า ตนหรือตัวตน จะมีคำว่าด้วยตัวเองหรือของตัวเอง ลกฺษณ แปลว่า เครื่องแสดงสิ่งหนึ่งให้เห็นต่างกับอีกสิ่งหนึ่ง ดังนั้นถ้าแปลตามรูปศัพท์จะได้คำว่า สิ่งที่แสดงความเป็นตัวเอง หรือลักษณะที่แสดงความเป็นตัวเอง ซึ่งนัยของคำว่าตัวเองในที่นี้ก็คือกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ นั่นเอง และความหมายของอัตลักษณ์ในนิยามของ Woodward (2002) ในอุมารินทร์ ตุลารักษ์, 2550 : 19-20) ให้ความหมายว่าอัตลักณ์เป็นสิ่งสร้างความเข้าใจความสัมพันธ์ทางสังคมและการเปลี่ยนแปลงทางสังคม อัตลักษณ์เสนอหนทางในความคิดเชื่อมโยงระหว่างบุคคลและสังคมเป็นการก่อรูปและเป็นที่ตั้งของจิตใจและสังคม (Phycho-social) อัตลักษณ์ในโลกสมัยใหม่มีการกำเนิดสืบทอดมาจากหลายแหล่ง ทั้งสัญชาติ ชาติพันธุ์ ชนชั้นทางสังคม ชุมชน เพศภาวะ เพศวิถี แต่ละแหล่งแสดงให้เห็นความขัดแย้งระหว่างกระบวนการสร้างตำแหน่งหน้าที่ของ อัตลักษณ์

ฝนวันจันทร์ ศรีจันทร์ (2543) อ้างถึงใน กุ้ยทง หม่า (2554 : 21-22) ว่าอัตลักษณ์แบ่งออกเป็น 2 ระดับคือ อัตลักษณ์ระดับปัจเจก (Individual Identity) และอัตลักษณ์ร่วม (Collective Identity) อัตลักษณ์ร่วมเกิดการมีความทรงจำร่วมของอันเป็นความทรงจำที่เกิดขึ้นบนพื้นฐานของความทรงจำและประวัติศาสตร์ ซึ่งเป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นผ่านการ ตีกรอบเพราะประวัติศาสตร์เกิดขึ้นโดยการรวบรวมตามคนชั้นสูง ผ่านการวิเคราะห์และวิพากษ์เพื่อนำเสนอประวัติศาสตร์ผ่านภาษาเพื่อให้ก่อเป็นภาพตัวแทนของอดีตที่ทุกคนในกลุ่มชนมีอยู่ร่วมกันและก่อให้เกิดการพัฒนาไปเป็นอัตลักษณ์ร่วม ซึ่งจะทำให้เกิดความสงบสุขในการอยู่ร่วมกัน

ของกลุ่มชนและไม่สามารถแยกออกจากสถานภาพของปัจเจกในสังคมได้ และได้แบ่งประเภทของอัตลักษณ์ไว้ 3 ประการ คือ อัตลักษณ์ที่ชนชั้นปกครองหรือชนชั้นนำยัดเยียดและปลูกฝังให้แก่ประชาชนเพื่อสร้างความชอบธรรมให้แก่ระบบที่นักปกครองหรือครอบงำอยู่ อัตลักษณ์ประเภทนี้ส่วนใหญ่มักจะเกี่ยวข้องกับตวามเป็นชาติ อัตลักษณ์ที่ยืนยันความเป็นตัวตนด้วยการออกมาประท้วงหรือต่อต้านซึ่งไม่จำเป็นต้องจำเพาะว่าเป็นพฤติกรรมของคนชายขอบเสมอไป และอัตลักษณ์ที่พุ่งเป้าไปที่สิ่งใดสิ่งหนึ่ง ที่ตัวตนของตนต้องการจะเป็นหรือต้องการสังกัด

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหาร “ข้าวมันไก่บ่นเซียว” ของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่ผู้วิจัยนำเสนอไว้ 2 ประเด็น ประเด็นที่หนึ่ง คือ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารจีนในภาคใต้ของประเทศไทย และประเด็นที่สอง คือ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับข้าวมันไก่ไหหลำ

1. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารจีนในภาคใต้ของประเทศไทย

ในงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารจีนในภาคใต้ของประเทศไทย พบงานที่ศึกษาความหมายของอาหารในประเพณีพิธีกรรมในงานของนารีรัตน์ วัฒนเวพุ (2556) งานชิ้นนี้นำเสนอวัฒนธรรมอาหารโต๊ะจีนในงานมงคลสมรสของชาวไทย เชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลาว่าการแบ่งอาหารในพิธีมงคลออกเป็น 4 ประเภท คือ อาหารคาว อาหารหวานหรือผลไม้ เครื่องดื่มและวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้จัดแต่งในงานพิธี มีการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาอาหารดั้งเดิมควบคู่ไปกับการใช้วัตถุดิบที่มีในท้องที่อำเภอเบตงเพื่อแสดงให้เห็นอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวจีนเบตงได้ชัดเจน โดยอาหารที่ใช้ในพิธีมงคลสมรสของชาวเบตงจะเน้นเรื่องของอาหารจีนที่มีความหมายเป็นมงคลเพื่อความเป็นสิริมงคลของคู่บ่าวสาวและผู้เข้าร่วมงาน อาหารประเภทต่าง ๆ จะคำนึงถึงความเป็นดั้งเดิมผสมผสานกับวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเบตงเพื่อสื่อถึงอัตลักษณ์ชาวจีนเบตงได้อย่างชัดเจน การศึกษาความหมายของอาหารในแง่ความเป็นสิริมงคลยังปรากฏให้เห็นในงานของศิริพร เรือนสุวรรณและนิธิอร พรอำไพสกุล (2565) ได้ศึกษางานวิจัย

เรื่องการศึกษาความหมายเชิงวัฒนธรรมจากอาหาร ในเทศกาลตรุษจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน ว่าอาหารในพิธีกรรมเชิงการให้ความหมายกับอาหารในด้านความเป็นสิริมงคลเนื่องจากเทศกาลตรุษจีนคือการเฉลิมฉลองจากปีเก่าเข้าสู่ปีใหม่ เน้นอาหารที่สื่อถึงอายุยืน ความอุดมสมบูรณ์ ความเจริญพูนสุข เหลือกินเหลือใช้ โดยในวันตรุษจีนห้ามรับประทานโจ๊กเนื่องจากจะเป็นตัวขัดขวางความร่ำรวย วัฒนธรรมความเชื่อที่ปรากฏในเชิงความหมายนำมาซึ่งการนำมาใช้เป็นวิถีปฏิบัติและสืบทอดตาม ๆ กันมา นอกจากการศึกษาอาหาร โดยภาพรวมของประเพณีแล้วยังพบว่า งานส่วนหนึ่งเป็นการศึกษาความหมายของอาหารจีนแบบเฉพาะเจาะจง เช่นในงานวิจัยของเกตมาตุ ดวงมณี (2562) ที่ศึกษา ได้ศึกษาความหมายของโอตาวในเชิงรูปลักษณ์ สัญญะและความหมายแฝงที่มากับประเพณีกินเจว่าเป็นขนมที่สื่อถึงความเหนียวแน่นกลมเกลียวปรองดอง

นอกจากนี้ ยังพบงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีนในภาคใต้ของประเทศไทยเกี่ยวกับการสืบทอด จากบรรพบุรุษเพื่อการบริโภคและนำไปสู่การผลิตเพื่อขายเป็นสินค้าประจำถิ่นที่พบเป็นที่พบเป็นอาหารขึ้นชื่อประจำท้องถิ่น จนกลายเป็นที่รู้จักของคนหมู่มากพัฒนาไปเป็นสินค้าเพื่อขาย เช่น หมูย่างเมืองตรัง อาหารประจำถิ่นเมืองตรังที่มีการสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษชาวจีนสู่การขายในท้องถิ่นเพื่อรับประทานคู่กับอาหารเช้าหรือในร้านอาหารดังที่ปรากฏในงานวิจัยของสุภาวดี นาคบรรพ์ (2562) ศึกษา“หมูย่างเมืองตรัง” เส้นทางภูมิปัญญาอาหารจีนสู่เมนูไทยท้องถิ่น หรือในงานของ เกตุมาตุ ดวงมณี (2564) ศึกษา มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารชาติพันธ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง กล่าวถึงอาหารจีนในท้องถิ่นจังหวัดตรัง กล่าวว่า ภูมิปัญญาของอาหารจีนเมื่ออยู่ในท้องถิ่นมีภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาคือภูมิปัญญาด้านอุปกรณ์ประกอบอาหาร ภูมิปัญญาด้านกระบวนการ และภูมิปัญญาด้านคุณค่าทางโภชนาการ อาหารจีนมีความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชุมชน เป็นอาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน ใช้ในประเพณีชีวิตและความเชื่อ จนกลายเป็นวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น และงานที่เด่นชัดในแง่ของการสืบสานภูมิปัญญาเพื่อขายเป็นสินค้าประจำถิ่นคือ งานของจรีพร เชื้อเจ็ดตนและเกียรติศักดิ์ สร้อยสุวรรณ (2562) เสนอการแปรรูปอาหารจีนท้องถิ่นในเชิงพานิชย์ กรณีศึกษาอาหารจีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง

แบ่งกลุ่มอาหารจีนที่ได้รับความนิยมในการบริโภคเป็น อาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องปรุงรส เพื่อพัฒนาให้อาหารเหล่านี้อยู่ในรูปแบบที่พร้อมบริโภคและเก็บรักษาได้ยาวนาน

2. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับข้าวมันไก่ไหหลำ

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับข้าวมันไก่ไหหลำเป็นงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปไก่เพื่อใช้ทำข้าวมันไก่สูตรไหหลำ การศึกษาประวัติของครอบครัวและการพัฒนาต่อยอดทางธุรกิจ เช่น ในงานของวิรัตน์ สุมน (2556) ศึกษาเรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ "ข้าวมันไก่" สูตรไหหลำ โดยศึกษาประวัติความเป็นมาของครอบครัว การตั้งถิ่นฐานที่ จ.นครศรีธรรมราชและมีครอบครัวจนได้ถ่ายทอดสูตรข้าวมันไก่ไหหลำ เพื่อไว้ทำกินในครอบครัวและการกราบไหว้บรรพบุรุษในเทศกาลตรุษจีนและใช้ทำมาหาเลี้ยงชีพ 3 ชั่วคน ในงานชิ้นนี้ได้ให้รายละเอียดเกี่ยวกับขั้นตอนต่าง ๆ ในการต้มไก่หุงข้าวตามสูตรของชาวไหหลำ และ งานวิจัยในแง่ของการพัฒนาร้านข้าวมันไก่ในเชิงธุรกิจด้วยการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณจากผู้บริโภคเพื่อสอบถามความพึงพอใจและแนวทาง การพัฒนาต่อยอดธุรกิจในอนาคตในงานของพัชฎาภรณ์ แสงทามาตย์ และคณะ (2562) เรื่อง การวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจขนาดย่อม: กรณีศึกษาร้านเป็นหนึ่งข้าวมันไก่

วิธีการดำเนินการวิจัย

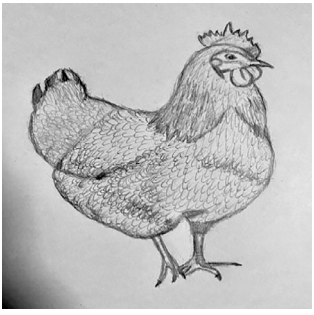
บทความนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพเป็นหลักและมีการใช้ข้อมูลเอกสารประกอบ การเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์แบบรายบุคคล ใช้แบบสัมภาษณ์ คำถามแบบมีโครงสร้าง ลักษณะคำถามปลายเปิด จากผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 3 กลุ่ม รวม 11 คน ได้แก่ กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้สืบทอดจำนวน 4 คน (ร้านข้าวมันไก่โกหย่ง สาขาถนนกิมประดิษฐ์, ร้านข้าวมันไก่โกหย่ง สาขาถนนสนามบินหาดใหญ่และร้านข้าวมันไก่มุ่ยกี่โอชา ถนนประชารักษ์) กลุ่มที่ 2 กลุ่มผู้รู้เรื่องคนไหหลำเมืองหาดใหญ่จำนวน 2 คน และและกลุ่มที่ 3 กลุ่มผู้บริโภคข้าวมันไก่ไหหลำจำนวน 5 คน ในพื้นที่เขตเทศบาลนครหาดใหญ่ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผล

ภูมิปัญญาอาหาร “ข้าวมันไก่บ่นเซียว” ของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่

ภูมิปัญญาอาหาร คือ องค์ความรู้ที่นำใช้ในการทำอาหารกันแต่โบราณ อาหารแต่ละชนิดมีความเป็นมา ที่ต่างกัน ขั้นตอน กระบวนการหรือวิธีการในการสืบทอดแตกต่างกันออกไป ทำให้อาหารแต่ละชนิดมีความเป็นมา ความสำคัญในรูปแบบของการแสดงออกถึงตัวตน ความเป็นกลุ่มชน เช่นเดียวกันกับ ข้าวมันไก่บ่นเซียว ของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่ ที่สะท้อนประวัติความเป็นมาอันยาวนานของภูมิปัญญาอาหาร สะท้อนความเป็นคนไหหลำ ผ่านเรื่องราวของอาหาร “ข้าวมันไก่”

ที่มาของภูมิปัญญาอาหาร

ข้าวมันไก่ไหหลำเป็นอาหารสัญชาติไหหลำ มีคำกล่าวว่า “ที่ใดมีคนไหหลำที่นั่นมีข้าวมันไก่ หรือเรียกเป็นภาษาจีนไหหลำว่า “โกยบุ๊ย”โกย หรือไก่ และบุ๊ย คือข้าว คนไหหลำเก่งเรื่องไก่เป็นทุนเดิมอยู่แล้วจากอาหารพื้นเมืองเดิมของเกาะไหหลำทางฝั่งตะวันตกของเกาะ ที่ตำบลบ่นเซียว มีไก่พันธุ์หนึ่ง ซึ่งขึ้นชื่อว่าอร่อยอยู่เป็นจำนวนมาก ชื่อ บ่นเซียวโกย (鸡文昌) หรือ ไก่ของเมืองบ่นเซียว ต้นตำรับข้าวมันไก่ เป็นไก่ที่เลี้ยงในระบบปิด มีพื้นที่ให้วิ่งเพื่อออกกำลังกาย และกินอาหารเฉพาะ ผนวกกับวิธีการต้มที่เป็นสูตรเฉพาะ ทำให้ไก่ของคนไหหลำเมื่อต้มแล้วจะมีความมันกำลังดีและมีความหวานฉ่ำของเนื้อโดยธรรมชาติ สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า ไก่ต้มของคนไหหลำถือว่าเป็นไก่ชั้นยอดเมื่อก่อนเราใช้ไก่พันธุ์พื้นเมืองของเรา “ไก่บ่นเซียว”



ภาพที่ 1 *ภาพจำลองไก่บ่นเซียวไก่พันธุ์พื้นเมืองชาวไหหลำ*
ที่มา : *ดวงกมล เอี่ยวเรืองสุรัติ (2565)*

> “มีตำนานเล่าต่อกันมาว่า ไก่บ่นเซียวโด่งดังมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิง ราว 500 ปีมาแล้ว มีขุนนางราชวงศ์ หมิงเชื้อสายไหหลำนำขึ้นถวายแก่จักรพรรดิ ทรงยกย่องและต่อมาทรงพระราชทานชื่อหมู่บ้านที่เลี้ยงไก่นี้ว่าหมู่บ้านฟ้าประทาน (**天思孙**) หรือ เทียนเสซุย (ภาษาไหหลำ) หรือเทียนซื่อซุนในภาษาจีนกลาง ในตำบลถั่มหงู่ อำเภอบ่นเซียว” (ศศิษา ภูชัชวนิชกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ(ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 18 ถนนกิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2565)

คำสัมภาษณ์ดังกล่าว สอดคล้องกับข้อมูลในหล่ายกงไฮ้หน่ำอวยของสมาคมสหกิจไทย-จีนแห่งประเทศไทย (2565: 443) ที่กล่าวไว้ว่า ข้าวมันไก่ไหหลำเป็นของคนไหหลำเพราะเป็นต้นตำรับข้าวมันไก่มีประวัติมายาวนานตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิง ความโด่งดังนั้นมาจากการที่มีขุนนางที่มีเชื้อสายไหหลำนำถวายจักรพรรดิเมื่อเสวยแล้วมีความชื่นชอบและยกย่องให้เป็นไก่ต้มที่ดีที่สุดและเป็นอาหารที่สืบทอดมาจนปัจจุบัน ชาวไหหลำอพยพไปที่ใด อาหารชนิดนี้จะเป็นอาหารเลื่องชื่อของที่นั้นด้วย

การตั้งถิ่นฐานในเมืองหาดใหญ่ของชาวจีนไหหลำได้นำความโดดเด่นของชาติพันธุ์มาใช้ในการดำรงชีพ ประกอบธุรกิจเพื่อสร้างรายได้ นั่นก็คือการต้มไก่และการทำข้าวมันไก่ ครั้งแรกที่พบว่ามีการทำข้าวมันไก่ในเมืองหาดใหญ่คือสมัยหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ชื่อร้านข้าวมันไก่มุ่ยกี่โอซา ซึ่งปัจจุบันข้าวมันไก่ร้านนี้ยังคงเปิดขายและมีผู้สืบทอดอยู่จนปัจจุบัน ร้านนี้มีอายุเก่าแก่โบราณกว่า 80 ปี และยังคงวิธีการและรสชาติแบบไหหลำดั้งเดิมเอาไว้ นอกจากนี้ ยังมีร้านที่เป็นทายาทของร้านข้าวมันไก่เจ้าแรกเปิดร้านข้าวมันไก่เพื่อดำรงชีพและรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไว้รวมแล้ว 3 รุ่น จนกล่าวได้ว่าตำนานข้าวมันไก่ไหหลำเมืองหาดใหญ่มีประวัติมายาวนานและยังคงความโดดเด่นเป็นอัตลักษณ์ของชาวจีนไหหลำให้คงอยู่สืบไป

จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้บริโภคข้าวมันไก่ไหหลำเมืองหาดใหญ่ พบว่าผู้บริโภคสนใจในรสชาติของไก่ของร้านข้าวมันไก่ไหหลำ จำนวนหนึ่งเป็นผู้บริโภคประเภท

มากินซ้ำ และบอกต่อคนอื่น ๆ จำนวนหนึ่งเป็นผู้บริโภคประเภทตามมาจากการรีวิวอาหารในช่องทางต่าง ๆ และบอกว่าถ้าเป็นร้านข้าวมันไก่ต้องรับประทานเจ้าต้นตำรับไหหลำเท่านั้น ดังคำบอกกล่าวเกี่ยวกับความชอบข้าวมันไก่ไหหลำของผู้บริโภคดังนี้

> “ข้าวมันไก่ของไหหลำ ไก่จะมีความกรุบกรอบ เนื้อไก่ไม่เปื่อย อีกอย่างหนึ่งคือไม่ตบเนื้อไก่ให้แบนจนเหลือนิดนึงแล้วสับให้เราทาน คือสับมาทั้งชิ้นเลยใหญ่พอดีคำ ยิ่งร้านที่ใช้เตาถ่านในการหุงข้าวมันหอมมาก ส่วนตัวชอบทานข้าวมันไก่ ทานง่ายดี แต่ถ้าจะทานให้อร่อยต้องข้าวมันไก่ไหหลำต้นตำรับเท่านั้น” (ฐิติพร จงรักษ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์) ที่บ้านเลขที่ 130 ถนนธรรมนูญวิถี ตำบลคอหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2565)

> “วันนี้อยากทานข้าวมันไก่ ดูมาจากรีวิวในแอพพลิเคชั่น ร้านนี้ได้รับการรีวิวเยอะ เลยมาลองชิม อร่อยดีครับไก่นุ่มมาก ได้ส่วนหน้าอกมายังนุ่มเลยข้าวก็แห้งดีไม่มันเกินไป รวม ๆ แล้ววัตถุดิบที่เอามาทำคงคัดมาอย่างดี ไม่งั้นคงไม่อร่อยแบบนี้” (ธีระ เรืองวิริยะ (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์) ที่บ้านเลขที่ 130 ถนนธรรมนูญวิถี ตำบลคอหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2565)

> “มาหาดใหญ่ทุกครั้งก่อนขึ้นสนามบินกลับต้องแวะร้านนี้ ไม่แวะเหมือนยังมาไม่ถึง ตอนมาครั้งแรกเห็นรีวิวบอกเป็นลูกหลานตำนานข้าวมันไก่ไหหลำเจ้าแรกในหาดใหญ่ จึงแวะชิม สรุปรสชาติดีจริง ไก่ทานคู่กับน้ำจิ้มเข้ากันดีมากค่ะ” (เบญจวรรณ ธรรมชัยกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์) ที่บ้านเลขที่ 1101/4135 ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565)

> “ข้าวมันไก่ของไหหลำ อร่อยที่ไก่ หน้าอกไม่จืด หนังไก่ต้มมีความกรุบ เนื้อนุ่ม ไม่ต้องตบไก่จนชิ้นเล็กสับมาให้เห็นเป็นชิ้น ๆ เลย ครอบครัวเราชอบทานข้าวมันไก่ก็เลยมากันบ่อยมาก” (อรอนงค์ เอี้ยวฉาย (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์) ที่บ้านเลขที่ 18 ถนนกิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2565)

ประวัติศาสตร์อันยาวนานจากโต๊ะเสวยในราชวงศ์หมิง สู่ข้าวมันไก่ในเมืองหาดใหญ่ ณ ปัจจุบัน คำยืนยันจากผู้บริโภคที่กล่าวเป็นเสียงเดียวกันเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของคนไหหลำ สามารถกล่าวได้ว่า การเลือกบริโภคข้าวมันไก่ไหหลำของผู้บริโภคส่วนให้ให้ความสำคัญกับรสชาติของไก่ การรับรู้ และกลับมาบริโภคซ้ำด้วยความพึงพอใจ ทำให้ข้าวมันไก่ยังคงสืบสานตำนานได้ต่อไปไม่มีสิ้นสุด

เมื่อตั้งถิ่นฐานในหาดใหญ่แล้ว ร้านข้าวมันไก่ในหาดใหญ่ ได้ปรับเปลี่ยนมาใช้ไก่ตอนแทนไก่ บ่นเซียว เพราะตัวอ้วนใหญ่ เนื้อจะมีความนุ่มฉ่ำเป็นพิเศษ สิ่งสำคัญที่ยังคงทำให้ข้าวมันไก่ไหหลำได้รับการยอมรับคือเรื่องของความสด ทายาทเจ้าของตำนานข้าวไหหลำในหาดใหญ่ กล่าวว่า

> “สมัยที่คุณพ่อเปิดร้านทำเองทุกขั้นตอนตั้งแต่เลี้ยงไก่ที่แต่แรกเริ่มเลี้ยงไก่เองด้วยอาหารสำหรับการขุนไก่ให้มีน้ำหนักและให้ไก่ได้รสชาติคล้าย ๆ ที่ตำบลบ่นเซียว ของเกาะไหหลำ โดยจะเลี้ยงไก่ให้ได้น้ำหนักประมาณ 3.5 – 4.5 กิโลกรัมจึงนำมาต้มขาย การตอนไก่เป็นการลดพฤติกรรมของไก่ ทั้งเรื่องการผสมพันธ์และการทำให้ไก่ขี้เกียจ เมื่อไก่ไม่ขยับตัวมากก็จะได้ เนื้อไก่ที่นุ่มมีไขมันแทรกตามกล้ามเนื้อเอ็นไก่ไม่เหนียวเมื่อนำมาต้มจะทำให้ไก่มีความฉ่ำ นุ่ม เนื้อไก่ไม่เป็นฟาง การเชือดคอไก่ที่จะต้องมีความแม่นยำ เชือดให้มีเพียงแค่แผลเดียวเพื่อความสวยงามเมื่อนำไก่มาต้ม” (ประภารัตน์ ฉายศิริพันธ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 1101/4135 ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565)

กระบวนการของการองการต้มไก่เพื่อแสดงความเป็น “ไหหลำ”เน้นความสดสะอาด แม้ไก่ที่นำมาใช้ในการทำข้าวมันไก่ของคนไหหลำในหาดใหญ่ปัจจุบันไม่ใช่ไก่บ่นเซียวที่เป็นไก่พื้นเมืองเหมือนเช่นอดีตในสมัยราชวงศ์หมิง แต่การเลือกขุนไก่เอง หรือการตอนไก่ร่วมกับการรักษากรรมวิธีในการต้มไก่ตามคำที่บรรพบุษสอนไว้เป็นสิ่งที่ทำให้รสชาติของไก่ยังคงฉ่ำ หวาน

ตำรับความอร่อยจากภูมิปัญญาของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่

ข้าวมันไก่ไหหลำในปัจจุบันยังคงรักษาวิธีการหุงข้าวและต้มไก่ตามวิธีการของคนไหหลำดั้งเดิม มีเพียงการปรับเรื่องของรสชาติให้เข้มข้นขึ้นตามความนิยมของคนไทยโดยเฉพาะทางภาคใต้ ดังนั้นเมื่อขายข้าวมันไก่อยู่ในหาดใหญ่จึงจำเป็นต้องเพิ่มสีสันและรสชาติให้ถูกใจผู้บริโภค ในที่นี้ข้าวมันไก่ไหหลำมีองค์ประกอบที่สำคัญ 4 ส่วนคือ ข้าวมันไก่ ไก่ต้ม น้ำจิ้มข้าวมัน และน้ำซุป

1. ข้าวมันไก่ ดั้งเดิมคนไหหลำจะหุงข้าวมันด้วยเตาถ่าน โดยเจียวกระเทียมให้เหลืองหอมใส่ข้าวลงไปผัดให้เม็ดข้าวรัดตัวและมีกลิ่นหอม ใส่น้ำต้มไก่คนจนข้าวเริ่มเป็นตากบและน้ำแห้ง ปิดฝา คีบถ่านไฟวางไว้บนฝาหม้อ ความร้อนจากถ่านจะทำให้ข้าวสุกระอุและมีกลิ่นหอม การหุงด้วยเตาถ่านต้องอาศัยความชำนาญกะน้ำเป็น รู้ระดับการใส่น้ำ รู้ความแรงของไฟ เพื่อไม่ให้ข้าวติดก้นหม้อหรือแฉะจนเกินไป ปัจจุบันหันมาทำข้าวมันไก่จากหม้อหุงแก๊สหรือหม้อไฟฟ้าแบบไม่เช็ดน้ำเนื่องจากสะดวกและง่ายกว่า ข้าวมันที่ดีต้องไม่เละไม่มันมากหรือไม่แห้งจนเกินไป ข้าวหอมมะลิกลางปีและหอมมะลิเก่าเหมาะสำหรับนำมาหุงเพราะจะได้เมลดข้าวที่สวย

2. ไก่ต้ม ดั้งเดิมคนไหหลำจะใช้ไก่บ่นเซียวที่เป็นพื้นเมืองชื่อดังประจำถิ่นมาต้มเพื่อกินกับข้าวมันไก่ ที่ใช้จะต้องเป็นไก่ตอนเพราะตัวจะอ้วนใหญ่ เนื้อมีความนุ่มฉ่ำเป็นพิเศษ รองลงมาคือไก่เนื้อ ไก่บ้านและไก่พันธุ์ผสมระหว่างไก่เนื้อและไก่บ้าน ประเด็นของไก่คือความสดของไก่ เดิมนิยมเลี้ยงเองและเชือดกันเอง สดๆ เมื่อเวลาผ่านไปไก่จะเป็นไก่ที่รับมาจากบริษัทผลิตไก่ บ้างก็เอามาเชือดเอง บ้างก็ให้เชือดมาสำเร็จพร้อมต้ม วิธีการต้มจะขาพับ เข้าในท้อง ปีกพับเข้าในลำตัว

มีเชือกบริเวณปีกทั้ง 2 ข้างไว้สำหรับยกไก่ออกจากหม้อเมื่อต้มผ่านไก่สักระยะ จนกระทั่งไก่เริ่มสุก การยกไก่ขึ้นจากหม้อครั้งนี้ เพื่อเทน้ำที่ร้อนออกจากตัวไก่ 1-2 ครั้งระหว่างนั้นเพื่อให้อุณหภูมิในตัวไก่เท่ากันทั้งด้านนอกและในตัวไก่ ส่งผลให้ไก่สุกเท่ากันทั้งตัว และเมื่อไก่สุกก็ยกขึ้นมาทำให้ไก่เย็นเพื่อให้หนังกรอบเด้ง และทำให้ไก่ไม่สุกไปกว่าเวลา ที่ตั้งไว้ ส่วนวิธีสังเกตว่าเป็นร้านของชาวจีนไหหลำหรือไม่ให้ดูที่รูปลักษณ์ของไก่ในตู้แขวนไก่ต้มจะแขวนโดยการเอาเชือกหรือเหล็กคล้องไว้หลังต้มเสร็จเพื่อแสดงให้เห็นไก่ทั้งตัวและให้น้ำที่ค้างอยู่ในตัวไก่หยดลงในภาชนะที่รองไว้ในตู้ เมื่อนำไก่มาสับ วิธีการสับไก่ของคนไหหลำจะไม่มีการตบเนื้อไก่ แต่จะสับให้ขาดเป็นชิ้น ๆ ในครั้งเดียว จัดจานให้เห็นเป็นชิ้นเรียงสวยงาม ดังภาพ

3. น้ำจิ้มข้าวมันไก่ ดั้งเดิมคนไหหลำจะรับประทานไก่ต้มคู่กับน้ำจิ้มรสชาติออกเค็มจากซีอิ๊วหรือเต้าเจี้ยว ไม่มีรสเผ็ด แต่เมื่อมาอยู่ในเมืองไทยและหาดใหญ่ก็จะมีการเพิ่มความเผ็ดร้อนจากขิง พริกขี้หนู กระเทียมสับและขิงแก่สับลงไปปรุงรสด้วยมะนาว น้ำตาล เกลือตามสัดส่วนที่ต้องการ

4. น้ำซุป ได้จากน้ำต้มไก่กับซี่โครงไก่ปรุงรสด้วยเกลือเล็กน้อย บางร้านจะต้มซุปเฉพาะไก่บางร้านจะใส่ฟักเขียวไปด้วย

ข้าวมันไก่ ภูมิปัญญาอาหารคนไหหลำหาดใหญ่มีองค์ประกอบสำคัญ 4 ส่วน นอกจากนี้ ศศิษา ภูชัชวนิชกุล ผู้รู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาข้าวมันไก่ ได้แสดงทรรศนะเกี่ยวกับการทำข้าวมันไก่ของคนไหหลำหาดใหญ่ไว้ว่า

> “ในบางขั้นตอนที่เป็นรายละเอียดปลีกย่อยอื่น ๆ อาจให้ละเอียดได้ไม่หมด เนื่องจากเป็นสูตรเด็ดเคล็ดลับของครอบครัว แต่ข้าวมันไก่จะรสชาติดีหรือไม่ ขึ้นอยู่กับกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การปรุง และการจัดเสิร์ฟให้กับลูกค้า เมื่อลูกค้ารับประทานข้าวมันไก่ของเราด้วยสีหน้ายิ้มแย้มเราคนไหหลำก็มีความสุข” (ศศิษา ภูชัชวนิชกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 18 ถนนกิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2565)

จากการสัมภาษณ์เจ้าของภูมิปัญญา ทำให้ทราบว่า ข้าวมันไก่ของคนไหหลำมีกระบวนการ และเคล็ดลับเฉพาะในทุก ๆ องค์ประกอบที่รวมเข้ากันเป็นข้าวมันไก่ไหหลำ ไม่ว่าจะเป็นการคัดสรรวัตถุดิบ และการปรุงการจัดเสิร์ฟ กระบวนการต่าง ๆ กว่าจะได้มาเป็นข้าวมันไก่ไหหลำบ่งบอกได้ถึงความใส่ใจที่เจ้าของภูมิปัญญามีต่อผู้ซื้อ

การสืบทอดภูมิปัญญาอาหาร “ข้าวมันไก่”

การสืบทอดภูมิปัญญา คือการนำความรู้ความสามารถ วิธีการ ผลงานที่ผู้คนได้ศึกษาค้นคว้ารวบรวมและจัดเป็นองค์ความรู้ ถ่ายทอด ปรับปรุงพัฒนาจากคนสู่รุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งจนทำให้เกิดความดีงาม มีคุณค่าสามารถนำไปปัญหาและพัฒนาชีวิตของคนรุ่นหลังไปอย่างไม่มีที่สิ้นสุด ถ่ายทอดเป็นความรู้ ความสัมพันธ์ แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตและการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เข้ากับวิถีของสังคม ปัจจัย 4 หมายถึง ปัจจัยที่ทำให้มนุษย์สามารถดำรงชีพอยู่ได้ คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค จะเห็นได้ว่าอาหารคือสิ่งสำคัญลำดับที่ 1 ดังนั้นไม่ว่าผู้คนจะตั้งถิ่นฐานหรืออพยพไปที่ใด อาหารท้องถิ่นที่ผู้คนกลุ่มนั้นใช้เพื่อการบริโภคจะถูกนำไปด้วยเสมอ เป็นการแสดงถึงความเป็นกลุ่มชนของตนอย่างหนึ่ง เมื่อเป็นเช่นนั้นคนรุ่นก่อนจึงมักจะให้คนรุ่นหลังได้เรียนรู้และส่งต่อความรู้เพื่อสืบสานภูมิปัญญาเหล่านั้นไม่ให้สูญหายไป เช่นเดียวกับชาวจีนไหหลำที่ยังคงสืบสานภูมิปัญญาของตนจวบจนปัจจุบัน

ข้าวมันไก่ไหหลำ เป็นภูมิปัญญาของชาวไหหลำอย่างหนึ่งที่เห็นได้ชัดเจนจากคำบอกเลาของชาวไหหลำด้วยกันเอง และจากบุคคลอื่น ๆ ที่ชื่นชอบข้าวมันไก่ การศึกษาข้อมูลและสัมภาษณ์เจ้าของภูมิปัญญาข้าวมันไก่ไหหลำ สามารถแบ่งลักษณะของการสืบสานภูมิปัญญาข้าวมันไก่ไหหลำได้ 2 ลักษณะ คือการสืบสานภูมิปัญญาโดยทายาท ผู้สืบทอดภูมิปัญญาที่ไม่ใช่ทายาท มีรายละเอียด ดังนี้

1. การสืบทอดภูมิปัญญาโดยทายาท

ทายาท หมายถึง ผู้สืบสันดาน ผู้สืบสกุล โดยปริยายหมายถึงผู้รับหรือผู้อยู่ในฐานะที่จะได้รับตำแหน่งหน้าที่ต่อจากบุคคลอื่น (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2554: 539) ดังนั้นการสืบสานภูมิปัญญาโดยทายาทจึงหมายถึง การนำความรู้ที่ได้จากการจัดการองค์ความรู้มาถ่ายทอดให้กับผู้สืบสกุล

การสืบทอดภูมิปัญญาข้าวมันไก่ของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่ จากการศึกษาต้นตำรับข้าวมันไก่เจ้าแรกในหาดใหญ่ ด้วยวิธีการค้นคว้าข้อมูล สอบทานและสัมภาษณ์บุตรสาวเจ้าของภูมิปัญญาข้าวมันไก่ไหหลำเจ้าแรกในหาดใหญ่ ชื่อร้านข้าวมันไก่มุ่ยกี่ ได้ความว่า เดิมที คุณฮงตัด แซ่พู่ และนางพู่ตี แซ่พัวเดินทางมากเกาะไหหลำเพื่อมาอาศัยอยู่ในเมืองหาดใหญ่ในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 เนื่องจากเห็นว่าหากอยู่เมืองจีน ช่องทางการทำมาหากินคงลำบาก เมื่อมาอยู่หาดใหญ่ก็ได้เปิดร้านข้าวมันไก่เพื่อเลี้ยงชีพ เนื่องจากเห็นว่าเป็นสิ่งที่บรรพบุรุษให้มาและเป็นความรู้ที่ติดตัวชาวไหหลำอยู่แล้ว โดยเริ่มแรกคุณฮงตัดและนางพู่ตีเปิดร้านในแถบถนนธรรมนูญวิถี หน้าสถานีรถไฟชุมทางหาดใหญ่ที่โรงแรมอันเกียว เปิดได้ระยะหนึ่งจึงย้ายมาเปิดที่บ้านพักอาศัยของตนเองในถนนเส้นเดิมบริเวณใกล้ๆ กัน เนื่องจากมีชาวจีนอาศัยรวมกลุ่มอยู่มาก ทำให้กิจการดี ทำมาค้าขายขึ้น ทั้งสองคนขยันมากจนกระทั่งส่งให้ลูกเรียนหนังสือดี ๆ ได้ ร้านข้าวมันไก่มุ่ยกี่เปิดเป็นเจ้าแรกของอำเภอหาดใหญ่ ขั้นตอนการทำทุกอย่างนายฮงตัดและนางพู่ตีเป็นผู้ทำเองทั้งหมด ตั้งแต่การขุนไก่จนเป็นไก่ตอน การเชือดไก่ การทำความสะอาด ถอนขนจนเกลี้ยงเกลา หุงข้าวจากเตาถ่านใช้กระทะใบบัว ยืนขาย และจัดเก็บอุปกรณ์เพื่อปิดร้าน ทำความสะอาดร้านเพื่อเปิดใหม่ในวันถัดไป ท่านตรากตรำทำงานวนอยู่แบบนั้นเป็นหลายสิบปีไม่จ้างลูกน้อง บอกว่าทุกอย่างต้องพิถีพิถันและทำตามแบบฉบับคนไหหลำ โดยไม่ยอมให้ใครมาช่วยเนื่องจากเกรงว่ารสชาติข้าวมันไก่ไหหลำจะผิดเพี้ยน กระทั่งวันหนึ่งทั้งสองท่านเริ่มชรา ในปี พ.ศ. 2528 อายุราว 75 ปี ก็เริ่มทำงานไม่ไหว ปี พ.ศ. 2529 ท่านทั้งสองจึงคิดยกกิจการให้บุตรชาย ท่านมีบุตรทั้งหมด 7 คน บุตรชาย 3 คน บุตสาว 4 คน โดยช่วงเวลานั้นบุตรชายทุกคนของตระกูลไม่มีใครพร้อมจะสืบทอด และตระกูลไม่อนุญาตให้บุตรสาวเป็นผู้สืบทอดเนื่องจากเห็นว่าเป็นงานหนักและเหนื่อย อีกสาเหตุหลัก

ที่สำคัญคือ หากยกกิจการให้บุตรสาวเมื่อบุตรสาวออกเรือนไป กิจการจะตกเป็นของฝ่ายชายของอีกตระกูลหนึ่งซึ่งอาจจะไม่ใช่คนไหหลำ ทำให้ข้าวมันไก่ที่เป็นอาหารของคนไหหลำมีรสชาติต่างไปจากดั้งเดิมที่บรรพบุรุษสืบทอดกันมา จึงได้ยกกิจการให้กับเพื่อนบ้านที่เป็นชาวไหหลำด้วยกัน หลังจากนั้นไม่นานนายฮงตัดเสียชีวิต ลงหากนับถึงปีนี้ (2566) เรื่องราวของนายฮงตัดและข้าวมันไก่ไหหลำของท่านรวมแล้ว 111 ปี

จากปี พ.ศ. 2529 ถึงปีพ.ศ. 2547 รวมระยะเวลา 18 ปี บุตรชายคนที่ 5 ของนายฮงตัดและนางพู่ตีชื่อโกหย่ง มีความพร้อมและเริ่มคิดจะสานต่อกิจการของตระกูล อีกทั้งร้านเดิมที่เคยทำไว้มีคนรับช่วงต่อไปแล้ว จึงใช้ชื่อใหม่เปิดร้านขายข้าวมันไก่สูตรต้นตำรับของนายฮงตัดให้คงความอร่อยและรสชาติไม่เปลี่ยนไปจากตอนที่นายฮงตัดเปิดร้าน โดยใช้ชื่อร้านว่า ข้าวมันไก่โกหย่ง ตั้งอยู่ที่ถนนกิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ประภารัตน์ ฉายศิริพันธ์ บุตรสาวของนายฮงตัด แซ่พู่ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการสานต่อกิจการของครอบครัวว่า

> “ตอนที่โกหย่ง คิดเปิดร้านข้าวมันไก่ไหหลำก็ให้ความเห็นกันไว้ว่า เราไม่อยากให้สูตรที่เป็นของตระกูลเราหายไปโดยไม่มีใครสานต่อและเป็นกิจการที่เราภูมิใจ เพราะถ้าเราไม่มีร้านข้าวมันไก่ไหหลำของพ่อกับแม่ ก็ไม่รู้ว่าลูกๆ ทุกคนจะมีชีวิตที่ดีได้อย่างวันนี้หรือไม่” (ประภารัตน์ ฉายศิริพันธ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์) 1101/4135 ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565)

ธนิก ภูชัชวนิชกุล เจ้าของร้านข้าวมันไก่โกหย่งสาขา 2 ผู้เป็นหลานชายนายฮงตัด แซ่พู่ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการสืบทอดกิจการไว้ว่า

> “เมื่อร้านข้าวมันไก่โกหย่งเปิดกิจการไปได้ประมาณ 10 ปี ในปี 2557 ได้เปิดกิจการอีกสาขาหนึ่งของตระกูล ในชื่อร้านข้าวมันไก่โกหย่งสาขา2 (ถนนสายสนามบินหาดใหญ่) ตั้งอยู่ที่ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ทางไปสนามบินหาดใหญ่ เจ้าของร้าน

> เป็นหลานชายแท้ๆ ของนายฮงตัด ผู้เป็น (แหน่ะ) ในภาษาไหหลำ หมายถึงคุณปู่ เพื่อไม่ให้กิจการของครอบครัวสูญหาย การเปิดสาขาบริเวณสนามบินหาดใหญ่ เพื่อเพิ่มการรับรู้ให้กับคนที่เดินทางขึ้น - ลงเครื่องมาจากสนามบิน ในบริเวณโดยรอบมีหมู่บ้านอยู่มาก จะสามารถเพิ่มยอดขายได้ดี และความคิดที่จะสานต่อภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในรุ่นหลานก็คือ สมบัติที่ (แหน่ะ) ให้มาอยู่ในครอบครัวเรา เราก็นำสิ่งที่ให้มาเพิ่มพูนเข้าไป เพื่อเพิ่มมูลค่าและให้คนยังคงพูดถึงตำนานข้าวมันไก่ไหหลำเจ้าแรกของนายฮงตัด เป็นสิ่งที่ทำให้ครอบครัวภาคภูมิใจ อาชีพขายข้าวมันไก่เป็นอาชีพอิสระ เราทำเราก็ได้ ทุกวันนี้ภูมิใจที่เป็นพ่อค้าข้าวมันไก่ไหหลำ" (ธนิก ภูชัชวนิชกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์) ที่บ้านเลขที่ 1101/4135 ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565)

จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ทายาทเจ้าของภูมิปัญญาทั้ง 3 ท่าน พบว่า การสืบทอดภูมิปัญญาโดยทายาทเป็นไปตามลำดับการสืบทอด ตามลำดับจากรุ่นสู่รุ่น โดยภูมิปัญญาข้าวมันไก่ของตระกูล "แซ่พู่" มีการสืบทอดมาแล้ว 3 รุ่น แสดงให้เห็นว่า ข้าวมันไก่ไหหลำเป็นภูมิปัญญาที่ผู้สืบทอดมีความภาคภูมิใจในทรัพย์สินที่เป็นมรดกของครอบครัวในแง่ขององค์ความรู้ที่ใช้ในการดำรงชีพ และยังทำให้คนทั่วไปได้รับรู้ถึงอัตลักษณ์ "ความเป็นจีนไหหลำ" ของครอบครัวอีกด้วย

2. การสืบสานภูมิปัญญาที่ไม่ใช่ทายาท

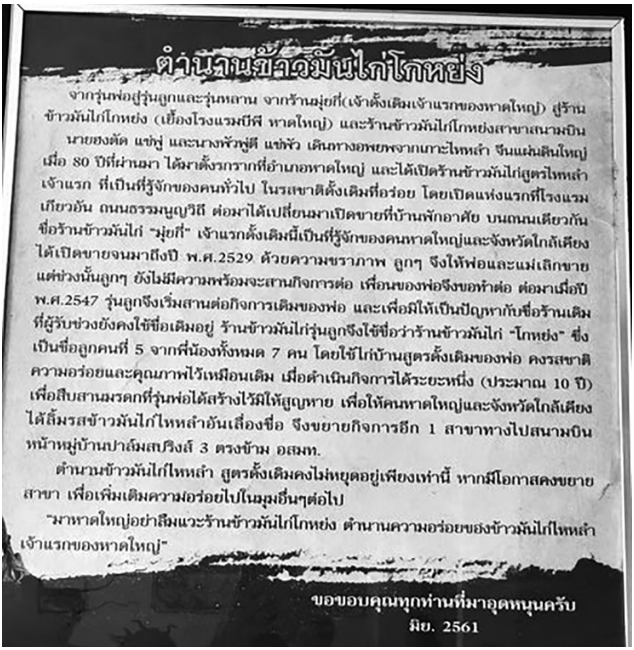
จากการสืบทอดโดยทายาทข้างต้น เมื่อมีช่วงจังหวะเวลาที่บุคคลในครอบครัวไม่มีความพร้อมด้วยเหตุและปัจจัยใดก็ตาม รวมถึงเจ้าของภูมิปัญญาเห็นว่าคนในครอบครัวไม่มีคุณสมบัติที่จะสานต่อได้ ก็จะมีการคัดเลือกบุคคลที่เหมาะสมเพื่อสืบสานภูมิปัญญาของตนต่อไป กรณีร้านข้าวมันมุ่ยกี่ มีเรื่องราวดังนี้

ในปี พ.ศ.2529 เมื่อนายฮงตัดและภรรยา อายุมากขึ้นและในครอบครัวไม่มีใครมาสานต่อกิจการ เพื่อนบ้านชาวไหหลำจึงได้ขอให้ลูกเขยของตนเรียนรู้การทำข้าวมันไก่ไหหลำเพื่อสานต่อกิจการให้ และคุณฮงตัดก็ยินยอมที่จะสอนให้ทุกขั้นตอนด้วยความเต็มใจโดยให้ใช้ชีวิตเพื่อเรียนรู้ทุกขั้นตอนการทำข้าวมันไก่ไหหลำที่บ้านของเรา อยู่กับคุณพ่อเลย เขาเป็นผู้ชาย คุณพ่อคงเห็นว่ากำลังวังชาความสามารถเพียงพอจนสามารถเรียนรู้งานและเปิดขายได้เอง กิจการที่รับช่วงต่อไปนั้นยังคงชื่อเดิมคือ ร้านข้าวมันไก่มุ่ยกี่ สูตรเหมือนต้นตำหรับทุกอย่าง

ในฐานะที่เป็นผู้สืบทอดกิจการต้องเรียนรู้ทุกอย่างและทำให้ดี ให้อร่อยเหมือนเดิม คุณภาพคงเดิม สมัยนั้นยังหนุ่ม ตอนนี้อายุเพิ่มขึ้นแต่ก็ยังคงรักษาความเป็นต้นตำรับไว้ ไม่เช่นนั้นครูเราจะเสียใจที่มอบหมายให้เราสืบทอด (นพดล นิติเรืองจรัส (ผู้ให้สัมภาษณ์) ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์) ที่บ้านเลขที่ 130 ถนนธรรมนูญวิถี ตำบลคอหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2565)

จากข้อมูลข้างต้น พบว่า การสืบสานภูมิปัญญาที่ไม่ใช่ทายาท ผู้สืบสานจะต้องมีคุณสมบัติเฉพาะ ในกรณี นี้เช่น เป็นคนที่มีเชื้อสายไหหลำ เพศชาย ร่างกายกำยำ พร้อมที่จะเรียนรู้และสามารถทำอาหารได้ออกมาไม่ต่างจากเจ้าของภูมิปัญญา คุณสมบัติพิเศษเหล่านี้เจ้าของภูมิปัญญาจะเป็นผู้คัดเลือกว่าผู้ที่มาสานต่อภูมิปัญญามีครบตามที่กำหนดไว้หรือไม่ หากคุณสมบัติครบถ้วนก็รับเป็นศิษย์ดูแลกันเหมือนเป็นลูกหลาน และสอนวิชาความรู้ให้อย่างเต็มใจ

การสืบสานภูมิปัญญาข้าวมันไก่ไหหลำนอกจากจะสัมภาษณ์เจ้าของภูมิปัญญาแล้ว ยังพบหลักฐานยืนยันเรื่องราวอันยาวนานของข้าวมันไก่ไหหลำเมืองหาดใหญ่ (ร้านข้าวมันไกโกหย่ง) ดังภาพ



ภาพที่ 2 *ภาพตำนานเจ้าของภูมิปัญญาข้าวมันไก่ไหหลำเจ้าแรกของอำเภอหาดใหญ่*
ที่มา: *ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ถ่ายเมื่อ 2 มีนาคม 2566)*

จากภาพตำนานข้าวมันไก่โกหย่งเจ้าของภูมิปัญญาข้าวมันไก่ไหหลำเจ้าแรกของอำเภอหาดใหญ่ ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับประวัติการเดินทางย้ายถิ่นฐานเข้ามาในเมืองหาดใหญ่ การนำภูมิปัญญาที่มีมาจากบรรพบุรุษต่อยอดในการประกอบอาชีพ กระทั่งการสืบทอดภูมิปัญญาเพื่อรักษาไม่ให้สิ่งล้ำค่าที่ได้จากบรรพบุรุษสูญหายไปจึงได้มีการสืบทอดต่อกันเรื่อยมา ทั้งที่เป็นทายาทรุ่นต่อรุ่นและการร่ำเรียนวิชาด้วยการขอเป็นศิษย์ อย่างไรก็ดีไม่ว่าจะเป็นการสืบทอดรูปแบบใดต่างยังคงทำให้ภูมิปัญญาข้าวมันไก่ของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่ยังคงอยู่และเป็นที่กล่าวขาน ทั้งเรื่องตำนานของบรรพบุรุษ รสชาติข้าวมันไก่ที่โดดเด่นมีความเป็นลักษณะเฉพาะของคนไหหลำ และเหนือสิ่งอื่นใด ภูมิปัญญานี้แสดงให้เห็นถึงความรักและเคารพในบรรพบุรุษและครูภูมิปัญญารวมถึงการตั้งมั่นในเจตนารมณ์ที่จะรักษาภูมิปัญญานี้สืบไป

บทสรุปและอภิปรายผล

ภูมิปัญญาอาหาร “ข้าวมันไก่บ่นเซียว”ของคนไหหลำเมืองหาดใหญ่ เป็นสูตรลับเฉพาะประจำตระกูลมีวิธีการพิเศษตั้งแต่การคัดเลือกไก่ การต้มไก่ มีความหวาน ฉ่ำ เนื้อเด้งหนังกรุบกรอบ การสับไก่ นอกจากนี้ยังมีวิธีการหุงข้าวมันไก่ น้ำจิ้มข้าวมันไก่ และน้ำซุปที่ต่างก็เป็นสิ่งสำคัญทำให้ข้าวมันไก่ไหหลำมีลักษณะเฉพาะและเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค ในอดีตใช้ไก่พันธุ์เฉพาะที่ตำบลบุ่นเซียวเซียวที่เป็นไก่พันธุ์พื้นเมืองของชาวจีนไหหลำ มีเรื่องเล่าสืบทอดมาว่าไก่บ่นเซียวเป็นสำรับอาหารของในราชวงศ์หมิง จนจักรพรรดิยกให้หมู่บ้านที่เลี้ยงไก่พันธุ์นี้เป็นหมูบ้านฟ้าประทาน ตำนานหรือเรื่องเล่าดังกล่าวส่งผลให้ไก่และการประกอบอาหารด้วยการใช้ไก่ของชาวจีนไหหลำมีคุณค่า สอดคล้องกับงานของรณภพ นพสุวรรณและคณะ (2566) ในการศึกษาเรื่องการสืบสานภูมิปัญญามรดกวัฒนธรรมอาหารถิ่นลังกาสุกะบนแผ่นดินปลายด้ามขวานของไทย กล่าวว่า การส่งเสริม 1การท่องเที่ยวเชิงอาหารดินแดนลังกาสุกะที่มีตำนานเล่าขานมานาน สามารถนำเรื่องเล่ามาผสมผสานกับการให้ความรู้ ความเข้าใจให้ประชาชนเห็นความสำคัญของการรักษามรดกภูมิปัญญาอาหาร แสดงอัตลักษณ์อาหารลังกาสุกะและควรรักษาสิ่งที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ

ข้อเสนอแนะ

ข้าวมันไก่บ่นเซียว: ภูมิปัญญาอาหารคนไหหลำหาดใหญ่ เป็นงานที่มุ่งศึกษาอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารของชาวจีนไหหลำ ที่ย้ายถิ่นฐานเข้ามาในอำเภอหาดใหญ่จังหวัดสงขลาซึ่งมีความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมที่มาจากภายนอกภูมิภาคโดยเฉพาะชนชาติจีน ตัวแทนวัฒนธรรมตะวันออกซึ่งเป็นชาติมหาอำนาจทางเศรษฐกิจในเวทีโลกปัจจุบัน จากผลการศึกษาสะท้อนให้เห็นถึงเรื่องเล่าท้องถิ่นของคนไหหลำ ตำนานและเรื่องเล่าเกี่ยวกับไก่บ่นเซียวสามารถสร้างมูลค่าในฐานะเรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ท้องถิ่นหลากหลายด้าน เช่น ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม เศรษฐกิจและการท่องเที่ยว ด้วยเหตุดังกล่าวจึงเหมาะสมและควรค่าแก่การศึกษาเพื่อให้เกิดองค์ความรู้และมีส่วนร่วมในการสืบสานภูมิปัญญาให้คงอยู่

บรรณานุกรม

กุ้ยทง หม่า. (2554). **ศึกษาอัตลักษณ์ชาวไทยเชื้อสายจีนฮากกา ในเขตเทศบาลจังหวัดสงขลา.**(วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.

เกตุมาตุ ดวงมณี. (2562). "โอตาว" อาหารในประเพณีกินเจกับความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนจังหวัดตรัง, **วารสารอาศรมวัฒนธรรมวลัยลักษณ์.** 19(1), 46-60.

เกตุมาตุ ดวงมณี.(2564). มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารชาติพันธุ์จีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี.** 15(2), 150-162.

จรีพร เชื้อเจ็ดตนและเกียรติศักดิ์ สร้อยสุวรรณ. (2562). **การแปรรูปอาหารจีนท้องถิ่นในเชิงพานิชย์ กรณีศึกษาอาหารจีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง.** สงขลา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ณัฏฐวุฒิ ทรัพย์อุปถัมภ์. (2558). **ทฤษฎีและหลักการพัฒนาชุมชน.** กรุงเทพฯ: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ราชภัฏรำไพพรรณี.

นารีรัตน์ วัฒนเวฬุ. (2556). วัฒนธรรมอาหารโต๊ะจีนในงานมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง. **วารสารวิเทศศึกษา.** 8(2), 145-171.

ประสิทธิ์ ลีปรีชา. (2546). **การสร้างและสืบทอดอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ม้งในวาทกรรมอัตลักษณ์.** กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.

พัชฎาภรณ์ แสงทามาตย์ และคณะ. (2562). **การวิจัยและพัฒนาวิสาหกิจขนาดย่อม : กรณีศึกษาร้านเป็นหนึ่งข้าวมันไก่.** อุดรธานี: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2557). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554.** (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.

รณภพ นพสุวรรณและคณะ. (2566). การสืบสานมรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นลังกาลุกะบนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทย. **วารสารปราชญ์ประชาคม.** 1(1), 72-82.

ลักษมี จิระนคร. (2565). **ขุนนิพัทธ์จีนนคร ผู้บุกเบิกหาดใหญ่ยุคแรกสุด อุทิศที่ดินพัฒนาจากป่าสู่เมืองใหญ่.** สืบค้นเมื่อ 26 กันยายน 2566, จาก https://www.silpa-mag.com/history/ article_ 42351.

วิรัตน์ สุมน. (2556). "ข้าวมันไก่ สูตรไหหลำ สูตรดั้งเดิมกว่า 3 ชั่วอายุคนร่วม 120 ปี: การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์". **วารสารปศุสัตว์เกษตรศาสตร์.** 40(158), 72-74.

ศิริพร เรือนสุวรรณและนิธิอร พรอำไพสกุล. (2565). การศึกษาความหมายเชิงวัฒนธรรมจากอาหารในเทศกาลตรุษจีนของคนไทยเชื้อสายจีน. **วารสารพิกุล.** 1(20), 365-380.

สมาคมสหกิจไทย-จีนแห่งประเทศไทย. (2565). **หล่ายกงไฮ้หน่ำอวย.** กรุงเทพ: ชมรมอนุรักษ์วัฒนธรรมและภาษาไฮ้หน่ำแห่งประเทศไทย.

สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. (2542). **ความเชื่อของชาวภาคใต้ สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้ เล่ม 2.** กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมไทย ธนาคารไทยพานิชย์.

สุพจน์ แสงเงิน และคณะ. (2550). **วิถีไทย** (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.

สุภาวดี นาคบรรพ์. (2562). "หมูย่างเมืองตรัง" เส้นทางภูมิปัญญาอาหารจีนสู่เมนูไทยท้องถิ่น. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย.** 1(1), 50-62.

อนันต์ กาญจนพันธุ์. (2544). **วิธีคิดเชิงซ้อนในการวิจัยชุมชน: พลวัตและศักยภาพของชุมชนในการพัฒนา.** กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

อภิญญา เฟื่องฟูสกุล. (2546). **อัตลักษณ์.** กรุงเทพฯ คณะกรรมการสภาวิจัยแห่งชาติ.

อุมารินทร์ ตุลารักษ์. (2550). **แม่หญิงในวรรณกรรมลาว วรรณกรรมร่วมสมัยหลังการปฏิวัติชาติประชาธิปไตย ค.ศ1975.** (วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีนิพนธ์). มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

เอกวิทย์ ณ ถลาง. (2544). **ภูมิปัญญาทักษิณ.** กรุงเทพฯ: อมรินทร์.

สัมภาษณ์

กานดา ยุ่นกำ (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 18 ถนนกิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2565.

ฐิติพร จงรักษ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่ 130 ถนนธรรมนูญวิถี ตำบลคอหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2565.

ธนิก ภูชัชวิชกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 1101/4135 ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565

ธีระ เรืองวิริยะ (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 130 ถนนธรรมนูญวิถีตำบลคอหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2565.

นพดล นิติเรืองจรัส (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 130 ถนนธรรมนูญวิถี ตำบลคอหงส์อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2565.

เบญจวรรณ ธรรมชัยกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 1101/4135 ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565.

ประภารัตน์ ฉายศิริพันธ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). 1101/4135 ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565.

เริงชัย วิริยะกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 19 ถนนธรรมนูญวิถี ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2565.

ศศิษา ภูชัชวนิชกุล (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 18 ถนน

กิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2565.

อรวรรณ สุวรรณหงส์ (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 18 ถนน

กิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2565.

อรอนงค์ เอี้ยวฉาย (ผู้ให้สัมภาษณ์). ชญาน์ทัต เอี่ยวเรืองสุรัติ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่18 ถนน

กิมประดิษฐ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2565.