

## เมื่อเงินบ้าน-บ้าน ..... ลูกขึ้นมาจัดการข้อมูล <sup>1</sup>

ศิราพร แป๊ะเส็ง <sup>2</sup>

### มโนสำนึกเกี่ยวกับคนจีน

ข้าพเจ้า เป็นคนปักขี้ไต้ มีเชื้อสายจีนปะปนในระดับที่พอจะสืบสาวได้ อันเนื่องมาจากนามสกุลที่ห้อยท้ายนั่นเอง เนื่องจากความใคร่รู้สมัยเด็ก พ่อและญาติฝั่งพ่อก็มักจะเล่าให้ฟังว่า “ปู่ทวดมาแต่เมือง” หมายถึงคนในรุ่นปู่ทวดอพยพมาจากเมืองจีน แต่งงานผสมผสานอยู่อาศัยร่วมกับชนพื้นเมืองแถบนครศรีธรรมราช จนสืบสายเทือกเถาเหล่ากอมาเป็นเราในปัจจุบัน

“จีน” ในมโนสำนึกของข้าพเจ้าสมัยเด็กมากับคำล้อเลียนจากบรรดาคนรอบข้าง อันเนื่องมาจากนามสกุลที่ฟังอย่างไรก็ออกจะจีน ขณะเดียวกันด้วยผัสสะทางสายตาก็มองเห็นเพียงผิวคล้ำๆ กร้าน ผมหยักศก ผิดแผกจากคนไทยเชื้อสายจีนในตัวเมืองมากโข

“จีน” ที่ได้ทำความเข้าใจอีกวาระ คือตอนช่วงเข้าเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นในโรงเรียนระดับอำเภอ เมื่อชาวสวนรุ่นใหม่ในละแวกบ้านต่างเคลื่อนย้ายออกไปทำงาน “รับจ้างกรีดยางพาราที่นาบอน” เมื่อพวกเขากลับมาต่างเล่าเรื่องราวการทำงานใน “กงสี” ของชาวจีนนาบอน สวนยางกว้างขวาง สุดลูกตา ทอดยาวเป็นเนิน ลูกกระนวดริมเทือกเขาเหมน พวกเขาต้องรีบนอนแต่หัวค่ำ ตื่นแต่ตีตีตีเที่ยงคืนเพื่อลงกรีดยางให้เสร็จในตอนเช้า และเก็บน้ำยางต่อในช่วงเช้า สำหรับนำมาทำยางแผ่นต่อให้เสร็จในช่วงบ่าย หลังจากนั้นจึงได้เวลาพักผ่อนเพื่อทำงานในวันถัดไป “ลูกจ้างสวนยาง” เหล่านั้น ต่างสะท้อนถึงความแตกต่างของนายจ้างแต่ละราย บางคนก็ใจดี ให้ข้าวสารมากินในแต่ละเดือน ช่วงเทศกาลตรุษจีน หรือเช่นไหว้บรรพบุรุษก็นำอาหารการกินมาให้ลูกจ้าง

นั่นคือมโนสำนึกถึงคนจีนในช่วงวัยเด็กของข้าพเจ้า เมื่อเติบโตใหญ่ ได้เรียนรู้ จึงเข้าใจว่าคนจีนมีหลายสาย หลายถิ่นที่ หลากภูมิภาค หลากเมือง อพยพเข้ามาหลายยุคสมัย หลายช่วงเวลาและหลายเหตุปัจจัย จนกระทั่งมาได้รู้จักกับลูกหลานชาวจีนจากนาบอน ที่สะท้อนภาพลักษณ์ตัวเองว่า เวลาไปไหนมาไหนมักถูกค่อนแคะเสมอว่าเธอนั้นเป็น “เงินบ้าน-บ้าน”

<sup>1</sup> เก็บความจากประสบการณ์การสัมพันธกับกลุ่มคนจีน ตั้งแต่เยาว์วัย จวบจนได้เข้ามาทำงานด้านชาติพันธุ์ และดูแลโครงการ วัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์จีนฮกจิ๋วชุมชนนาบอน ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช

<sup>2</sup> นักวิชาการ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร(องค์การมหาชน)

## จินนาบอน จินบ้าน-บ้าน

“จินนาบอน” สิริธร ถาวรวงศา<sup>3</sup> หรืออาจารย์เก้ ลูกหลานชาวจีนฮกจิวจากนาบอน บอกกล่าวกับข้าพเจ้าถึงความคับข้องใจของเธอในแวดวงคนจีนว่า คนจินนาบอนถูกเบียดขับว่าเป็นกลุ่มคนจีนชายขอบ เนื่องจากเป็นกลุ่มที่ทำสวนยางพาราอยู่ในระบบเกษตรมากกว่าระบบเศรษฐกิจค้าขาย ซึ่งเป็นระบบเศรษฐกิจหลักของเมือง แต่น้อยคนนักที่จะรู้ว่า เบื้องหลังธุรกิจยางพาราของภาคใต้นั้นคือการจับมือกันระหว่างสองตระกูลใหญ่ของ “จิน บ้าน-บ้าน” จากนาบอน และ “จินหาดใหญ่” ที่เชื่อมสัมพันธ์กับกลุ่มชาวจีนในประเทศมาเลเซีย จึงอาจกล่าวได้ว่า ธุรกิจยางพาราของภาคใต้นั้นอยู่ในเงื้อมมือของคนจีนในภูมิภาคทั้งสิ้น

“จิน บ้าน-บ้าน” ที่อาจารย์เก้ เล่าให้ข้าพเจ้าฟังด้วยความน้อยอกน้อยใจนั้นเป็นแรงผลักดันอย่างหนึ่งที่ทำให้เธอขยับมาทำงานศึกษาคน-ชุมชนบ้านเกิด เมื่อเธอเข้ารับการศึกษาและขยับไปสู่การเป็นอาจารย์สาขาสังคมศึกษา และเลือกเรียนต่อในสาขาวิชาประวัติศาสตร์ เธอเลือกที่จะศึกษารากเหง้าของตัวเอง นั่นคือ กลุ่มคนจินนาบอน ที่เรียกตัวเองว่า “จีนฮกจิว”

ชาวจีนฮกจิว หรือ ชาวจีนฝูโจว เป็นคนจีนอีกกลุ่มหนึ่งที่อพยพเข้ามาสู่ประเทศไทย หากแต่พวกเขาเดินทางเข้ามาจากรัฐประ ประเทศมาเลเซีย ซึ่งต่างจากชาวจีนกลุ่มอื่นที่เดินทางเข้ามาโดยเรือสำเภาเข้าสู่สยามโดยตรง โดยชาวจีนฮกจิวกลุ่มนี้มีต้นทางจากเมืองฝูโจว มณฑลฝูเจี้ยน ประเทศจีน เดิมทีนั้นอพยพเข้าไปตั้งถิ่นฐานในเมืองซีเทียววัน รัฐประ ประเทศมาเลเซีย เพื่อทำสวนยางพาราตามนโยบายของประเทศเจ้าอาณานิคมในยุคที่ประเทศมาเลเซียยังตกอยู่ภายใต้อาณานิคมของอังกฤษ

เมื่อรัฐสยามในขณะนั้นเปิดโอกาสให้ชาวจีนโพ้นทะเลสามารถจับจองที่รกร้างว่างเปล่าได้คนละประมาณ 50 ไร่ ราวปี พ.ศ. 2468 นายลิ่งจือลื้อ นายฮวาลิง นายฟ่างมิงอู๋ และนายก่งกว้างจิว ชาวจีนจากเมืองซีเทียววันกลุ่มแรกที่เดินทางเข้ามาสำรวจและจับจองพื้นที่ในชุมชนนาบอน หลังจากนั้นก็มีชาวจีนจากเมืองซีเทียววันทยอยเดินทางตามเข้ามาตั้งรกรากในพื้นที่นาบอนจำนวนมากขึ้น ๆ ทำให้เกิดการสร้างเครือข่ายชาวจีน ที่เข้ามาพัฒนาสวนยางพารา สร้างเศรษฐกิจชุมชนท้องถิ่นที่ยึดโยงกับระบบเกษตรกรรมสวนยางพารา

การเข้ามาพัฒนาพื้นที่จากป่าเขาเป็นสวนยางพาราของเครือข่ายชาวจีน ทำให้ชุมชนนาบอนเป็นเมืองที่มั่งคั่งขึ้น มีเงินตราสะพัด มีงาน มีอาชีพให้ชาวสวนไร่ที่เดินทางมาทำงานและตั้งรกรากจำนวนมาก กระทั่งราวช่วงปี 2500 เป็นต้นมา ฐานเศรษฐกิจได้เริ่มได้ย้ายจากนาบอนไปยังทุ่งสง เนื่องจากการสร้างถนนเชื่อมระหว่างทุ่งสงกับนครศรีธรรมราช ที่เป็นจังหวัดในฝั่งอ่าวไทย และจังหวัดตรัง ที่เป็นจังหวัดในฝั่งอันดามัน แม้วานาบอนกับทุ่งสงจะอยู่ห่างกันไม่มากนัก แต่ก็ส่งผลให้ชุมชนนาบอนค่อย ๆ เงียบเหงาลงจนกลายเป็นเมืองปิด หากแต่ชาวจีนในท้องถิ่นก็ยังคงขับเคลื่อนเศรษฐกิจยางพาราอยู่ตลอดเวลาไม่ได้ขาดหายไป

<sup>3</sup> อาจารย์ สาขาสังคมศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

อาจารย์เก๋เล่าว่า จากการเก็บข้อมูลร่วมกันคณะทำงานสะท้อนให้ฟังว่า คนจีน نابอนในยุคก่อร่างสร้างตัวนั้นกินอยู่อย่างประหยัด อาหารการกินส่วนใหญ่ผลิตเอง ปลูกผักหมักซีอิ๊ว แปรรูปผลผลิตไว้กิน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพืชผักที่สามารถปลูกได้ในสวนยาง ส่วนเนื้อสัตว์นั้นจะได้บริโภคเมื่อมีงานเทศกาล หรืองานมงคลเท่านั้น เมื่อเริ่มสร้างฐานะ มีรายได้ มีกำลังในการจับจ่าย คนจีน نابอนจึงเริ่มรื้อฟื้นอาหารตามวัฒนธรรมของตนเองขึ้นมา เกิดร้านอาหารในตลาด ที่มีเมนูอาหารจีนท้องถิ่นขาย มีร้านขายขนม ขายเส้นหมี่ ร้านน้ำชา และข้าวของเครื่องใช้ตามวัฒนธรรมอื่นๆตามมา



ภาพที่ 1 แสดง ภาพมุมสูงชุมชนนาบอน ตำบลนาบอน อำเภอนาบอนจังหวัดนครศรีธรรมราช มีเขาเหมนเป็นฉากหลัง มีสวนยางพารากว้างสุดตา ล้อมรอบพื้นที่ชุมชน  
วันที่ถ่ายภาพ 1 เมษายน 2562 ถ่ายภาพโดย นายอภิเชษฐ์ สุขแก้ว

### อาหารคนจีนนาบอน

ชุมชนนาบอน ได้เข้าร่วมโครงการคลังข้อมูลชุมชน ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร ในปีงบประมาณ 2563 โดยมีอาจารย์เก๋ ทำหน้าที่ในการจัดการจัดเก็บข้อมูล มีคุณลุงคุณป้า อาปะ อาโก้ และคนในชุมชนที่เห็นความสำคัญของการจัดทำข้อมูลของชุมชนเป็นคณะทำงานช่วยกันให้ข้อมูลและตรวจสอบความถูกต้องข้อมูลร่วมกัน โดยคณะทำงานเลือกที่จะทำการศึกษาชุมชนจีนฮกจิวในมิติของอาหารเป็นสำคัญ

เรื่องราวที่อาจารย์เก๋ และคณะทำงานได้จัดเก็บและบันทึกไว้ในการทำงานโครงการนี้ สะท้อนให้ข้าพเจ้าเห็นมิติใหม่ของคนจีนอีกกลุ่มหนึ่งที่มีโอกาสสัมผัสน้อยมาก เนื่องจากเป็นชาวจีนกลุ่มย่อยในระบบสังคมจีนใน

ประเทศไทย อย่างไรก็ตาม ชาวจีนกลุ่มนี้ยังมีเรื่องที่น่าสนใจอย่างเรื่องอาหาร ที่อาจารย์เก๋และคณะพยายามเข้าไปจัดเก็บ และจัดการข้อมูลไว้เพื่อเป็นมรดกทางวัฒนธรรมให้คนรุ่นหลัง

เธอสะท้อนว่า เมื่อเราทำข้อมูลเรื่องอาหาร หลายเมนู หลายชนิดของอาหาร เกิดการปรับตัว ปรับสูตรให้เข้ากับท้องถิ่นภาคใต้ มีหลายเมนูที่เจ้าของสูตรหวงแหนไม่ยินยอมเปิดเผย เนื่องจากเป็นข้อมูลทางการค้า แต่ก็มีบุคคลท่านหนึ่ง ที่ยินดีเปิดเผยข้อมูลทั้งหมด ตามที่ท่านมีทักษะและประสบการณ์ นั่นคือ คุณลุงสว่าง ตันติพิสิทธิ์ หรือ “โกหว่าง” พ่อครัวโต๊ะจีนของชุมชน



ภาพที่ 2 โกหว่าง หรือ นายสว่าง ตันติพิสิทธิ์ พ่อครัวโต๊ะจีนในชุมชน ผู้ยินดีถ่ายทอดความรู้ที่มีแก่ผู้สนใจอาหารโต๊ะจีน เป็นชาวจีนฮกจิวรุ่นที่สองที่เกิดและเติบโตในชุมชนนาบอน วันที่ถ่ายภาพ 1 เมษายน 2562 ถ่ายภาพโดย นายอภิเชษฐ์ สุขแก้ว

บันทึกจากรายงานความก้าวหน้าของโครงการวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์จีนฮกจิว ชุมชนนาบอน ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้แสดงให้เห็นถึงอาหารจีนฮกจิวในมิติวัฒนธรรมไว้สองด้าน ได้แก่ อาหารในชีวิตประจำวัน และอาหารในพิธีกรรม

จากรายงาน มีข้อมูลที่ได้ทำการสัมภาษณ์โกหว่าง รวมถึงบุคคลแวดล้อมอื่น ๆ ผนวกกับประสบการณ์ชีวิตของอาจารย์เก๋เอง ที่ดำรงตนอยู่ในสังคมชาวจีนฮกจิว สะท้อนว่า อาหารท้องถิ่นของชาวจีนฮกจิวนั้นยังคงมีการผลิตและบริโภคกันในชีวิตประจำวัน หากแต่เปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิตไปมากโข จากเดิมที่บางชนิดทำแต่บริโภคใน

ครัวเรือน เปลี่ยนมาทำทั้งเพื่อบริโภคในครัวเรือนและขายให้กับคนอื่น ๆ ในชุมชน การใช้เครื่องจักรเข้ามาทดแทนแรงงาน และการใช้วัตถุดิบสังเคราะห์ทดแทนวัตถุดิบธรรมชาติในบางประเภท หากแต่ยังคงไว้ซึ่งองค์ประกอบที่ครบถ้วนตามหลักการบริโภคตามที่สืบทอดกันมานับตั้งแต่บรรพบุรุษ

เมนูหลักของชุมชนจะไม่พ้นอาหารประเภทเส้น โดยเฉพาะเส้นหมี่เหลือง เป็นเส้นหมี่ที่เหลืองชื่อของนาบอน ผลิตมาจากแป้งสาลีตามกระบวนการของชาวจีนฮกจิว ได้เส้นหมี่เหลือง มีขนาดใหญ่ กลม อวบนุ่ม นิยมนำมาผัดเป็นหลัก ปัจจุบันในชุมชนยังมีผู้ผลิตเส้นหมี่เหลืองอยู่ สามารถหาซื้อได้จากร้านเงินซ่งไต้ ตั้งอยู่ตรงกันข้ามกับศาลเจ้าฮกเก้ง

นอกจากเส้นหมี่เหลืองแล้ว ชาวจีนฮกจิวยังผลิตเครื่องปรุงเฉพาะอย่างสำหรับการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน เช่น น้ำส้มสายชูหมักที่ทำมาจากข้าวเหนียวหมักกับยีสต์ เหล้าจีน กากเหล้าจีน อันเป็นเครื่องชูรสในหลากหลายเมนูทั้งการบริโภคในครัวเรือน การทำอาหารเหลาสำหรับโต๊ะจีน และการขายให้เพื่อนบ้านในชุมชน รวมถึงลูกหลานชาวจีนฮกจิวที่อพยพโยกย้ายไปตั้งรกรากในชุมชนอื่น

นอกจากนี้ยังมีขนมกินเล่นต่างๆ เช่น ขนมง่เปียว/จิวตุงเปียง ขนมอู๋ลิ่ง ขนมແ່ล่เปียง ขนมเหล่านั้แต่ละบ้านมีสูตรและเทคนิควิธีที่แตกต่างกันไปเล็กน้อย หากแต่วัตถุดิบหลักไม่ต่างกันมากนัก



ภาพที่ 3 เส้นหมี่เหลืองรอจำหน่าย ที่ร้านเงินซ่งไต้

วันที่ถ่ายภาพ 1 เมษายน 2562

ผู้ถ่ายภาพ นายอภิเชษฐ์ สุขแก้ว



ภาพที่ 4 ผัดหมี่นาบอน

ปรุงโดยพ่อครัวร้านบัวแก้ว ร้านอาหารในชุมชนที่ปรุง

อาหารจีนฮกจิวจำหน่าย

วันที่ถ่ายภาพ 1 เมษายน 2562

ผู้ถ่ายภาพ นายอภิเชษฐ์ สุขแก้ว

สำหรับข้าพเจ้านั้น เมื่อพูดถึงอาหารจีนนาบอน ผัดหมี่เหลือง หรือผัดหมี่นาบอนยังคงตราตรึงอยู่ในรสสัมผัส นับตั้งแต่วัยเด็กที่ได้เคยลิ้มรส สัมผัสถึงความนุ่ม อวบ เต็มปากเต็มคำนั้น นานวันกว่ายี่สิบปีจึงได้กลับมาลิ้มลองหมี่นาบอนอีกครั้ง เมื่อได้ลงพื้นที่ชุมชนนาบอนในโครงการนี้นั่นเอง ขณะเดียวกันข้าพเจ้าก็ได้เรียนรู้วิถี

วัฒนธรรมอาหารที่มีคุณค่าเหล่านี้ผ่าน เครื่องปรุงที่หลากหลาย รสชาติอาหารไม่คุ้นปาก เมนูอาหารที่แปลกตา และ วัฒนธรรมการบริโภคแบบคนจีน

อาหารในพิธีกรรมของชาวจีนฮกจิว ที่คณะทำงานได้บันทึกไว้นั้นเป็นอาหารในพิธีแต่งงานและอาหารในงานศพ โดยอาหารในพิธีแต่งงานนั้นเป็นเมนูโต๊ะจีนที่โกห้วงมีความเชี่ยวชาญ ในเอกสารได้บันทึกไว้ว่า อาหารโต๊ะจีนนั้นต้องมีจำนวนรายการที่ 7 หรือ 9 อย่างเพื่อความเป็นมงคล โดยเน้นที่อาหารทะเล เนื่องจากพื้นเพเดิมของชาวจีนฮกจิวมาจากภูมิภาคทะเลนั่นเอง

ขณะที่อาหารในงานศพนั้นมีสองส่วนคือ ส่วนของการจัดเลี้ยงที่เป็นอาหารทั่วไปตามท้องถิ่นนิยม และอาหารสำหรับการเซ่นไหว้ ที่เน้นไก่ หมู หมี่ ไช่ และผลไม้

ในส่วนนี้สำหรับข้าพเจ้าที่เคยไปงานของเพื่อนชาวจีนเห็นว่าไม่ได้มีความแตกต่างกันมากนักระหว่างชาวจีนกลุ่มอื่นกับชาวจีนฮกจิวที่นาบอน หากแต่ความต่างคือ การให้ความหมายของอาหารแต่ละชนิด การจัดเตรียม และจัดการอาหารสำหรับการทำพิธีกรรม และการประกอบพิธีกรรม ซึ่งแตกต่างกันบ้างในเชิงรายละเอียดปลีกย่อย

จากจีน บ้าน-บ้าน ตามที่อาจารย์เก้ เคยเปรยในเชิงน้อยอกน้อยใจในการถูกเบียดขับทางสังคมจากชาวจีนกลุ่มใหญ่ในประเทศนั้น เมื่อเข้าร่วมโครงการ และได้สืบค้นข้อมูลของชุมชน เรื่องเล่าจากคนเฒ่าคนแก่ เรื่องราวการต่อสู้ต่อรอง สร้างตัวตนของชาวจีนฮกจิวที่นาบอน ทำให้ข้าพเจ้าเกิดความเข้าใจชาวจีนนาบอนมากขึ้น และหวังใจว่า เมื่อข้อมูลของชุมชนได้รับการเผยแพร่ไปในวงกว้าง เรื่องราวทางสังคม ประวัติศาสตร์ อาหาร และจิตวิญญาณของจีนบ้าน-บ้าน ที่นาบอนจะสร้างความเข้าใจแก่คนในสังคมมากยิ่งขึ้น

ท้ายสุดแล้ว ข้าพเจ้าในฐานะที่มีสายเลือดความเป็น “จีน” เพียงเศษเสี้ยว อดอิจฉาอาจารย์เก้ คณะทำงาน และชาวจีนฮกจิวชุมชนนาบอนไม่ได้ ที่ได้มีโอกาสในการสืบสาวราวเรื่องของตนเอง เพื่อจัดทำ จัดเก็บข้อมูลไว้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมให้ลูกหลานสืบไป