

## “ก้วย” (粿) กับวิถีชีวิตชาวแต้จิ๋วในประเทศไทย

Kueh and the Lifestyle of Chaozhou People in Thailand

รัตนา จันทรสารโสภณ

### บทคัดย่อ

“ก้วย” (粿) เป็นอาหารรับประทานเล่นมีประวัติยาวนาน และมีความสำคัญทางด้านวัฒนธรรมการกินอย่างหนึ่งของชาวแต้จิ๋ว อีกทั้งยังมีความผูกพันใกล้ชิดกับวิถีชีวิตของชาวจีนแต้จิ๋ว ชาวจีนแต้จิ๋วได้รู้จักวิธีนำธัญพืชในท้องถิ่นมาทำเป็นแป้งเพื่อทำอาหาร ได้รับความนิยมนักอย่างมากในสมัยราชวงศ์ถัง เนื่องจากมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีมากมายหลากหลายชนิด และมีชื่อเสียงอย่างแพร่หลาย ของทานเล่นของชาวแต้จิ๋วล้วนแต่ทำด้วยมือ อุปกรณ์ที่เป็นของธรรมดาทั่วไป แต่ขั้นตอนในการทำล้วนประณีต ละเอียดอ่อน เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่ร่วมกันสร้างสรรค์ขึ้นมา ชาวจีนแต้จิ๋วในประเทศไทยให้ความสำคัญกับการนำ “ก้วย” มาเป็นของเซ่นไหว้บรรพบุรุษตามเทศกาลและประเพณี เพื่อเป็นการแสดงออกถึงการขอพรให้ตนเองและครอบครัวให้ประสบแต่สิ่งที่ดีงามตลอดทั้งปี ทุกเทศกาลของการเซ่นไหว้ “ก้วย” จะเป็นของเซ่นไหว้สำคัญที่จะขาดไม่ได้เลยทีเดียว คนไทยเชื้อสายจีนแต้จิ๋วในประเทศไทยก็ยังคงสืบทอดพิธีการการใช้ “ก้วย” เซ่นไหว้มาจนถึงปัจจุบัน

**คำสำคัญ:** ก้วย ชาวแต้จิ๋วในประเทศไทย วิถีชีวิต

### Abstract

“Kueh”, is one of Chaozhou’s refreshments for long history, is also an important part of Chaozhou’s catering culture, it is stated a lifestyle of Chaozhou’s main contents. Long ago, Chaozhou people found a way to use local cereals to make flour. It was very popular in the Tang Dynasty, with outstanding features, diverse varieties and great fame. Chaozhou’s refreshments are basically handmade, the tools used are very simple, or, skillful and delicate in each process, it fully reflects the Chaozhou people’s wisdom. “Kueh” owns an important position in Thailand, because the Oversea-Chinese of Thailand from Chaozhou, China, think of it is as an auspicious object, so every traditional festival and worship ceremony, it is an indispensable and important sacrifice. So

far, ethnic-Chinese generation by generation of Thailand still use the “Kueh” to offer sacrifices to gods or ancestors.

**Keywords:** Kueh; Chaozhou people in Thailand; lifestyle

ทุกประเทศล้วนมีวัฒนธรรมด้านอาหารและขนบเป็นของตนเอง ประเทศจีนเป็นประเทศที่ยิ่งใหญ่มีวัฒนธรรมเก่าแก่และยาวนานมากกว่า 5000 ปี ประกอบกับชาวจีนให้ความสำคัญเป็นอย่างมากกับการรับประทาน ดังนั้น อาหารและของทานเล่นของจีนจึงถือว่าเป็นวัฒนธรรมที่เก่าแก่อย่างหนึ่งที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาหารหรือของทานเล่นของจีนมีความประณีต พิถีพิถัน และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งอาหารและของทานเล่นที่ทำขึ้นส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบที่หาได้ภายในท้องถิ่นที่มีราคาไม่แพง จึงทำให้ทุกบ้านสามารถนำมาประกอบอาหารหรือของทานเล่นได้ ชาวจีนมีนิสัยรักการกินและให้ความสำคัญกับการกินมากที่สุด ดังจะเห็นได้จากคำทักทายของชาวแต้จิ๋ว เมื่อคนจีนแต้จิ๋วพบหน้ากัน คำทักทายคำแรกที่มีก ได้ยินเสมอสำหรับคนคุ้นเคยกัน คือประโยคที่ว่า “เจี้ยะบ้วย” (食未) (กินข้าวแล้วหรือยัง)

เมืองแต้จิ๋ว ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกของมณฑลกว่างตุ้ง ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องจากพื้นที่เหล่านี้เคยประสบปัญหาทางด้านการเมือง ที่ดินทำกินไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่หนาแน่น ประกอบกับในพื้นที่มักเกิดภัยธรรมชาติทำให้เกิดความแร้นแค้นในการดำรงชีวิต จึงทำให้คนแต้จิ๋วจำนวนมากจำใจละทิ้งถิ่นฐานบ้านเกิดและครอบครัวอันเป็นที่รักอพยพสู่ต่างประเทศ หาแหล่งทำมาหากินใหม่เพื่อความอยู่รอด เมื่อพวกเขาอพยพไปที่ใดก็ได้้นำประเพณีวัฒนธรรมของตนไปด้วย วัฒนธรรมด้านอาหารและของทานเล่นของจีนก็เป็นสิ่งหนึ่งที่เข้ามายังต่างถิ่นพร้อมชาวจีนแต้จิ๋วอพยพมาด้วย

ชาวจีนอพยพออกสู่ต่างถิ่นมานานหลายศตวรรษแล้วในสมัยราชวงศ์ชิงหลังสมัยพระเจ้าเจียนหลง (พ.ศ.2279-2338) ประเทศจีนตกต่ำด้วยความอ่อนแอของราชสำนัก อีกทั้งภัยคุกคามจากประเทศตะวันตก ทำให้ช่วงปี พ.ศ.2454 เป็นช่วงที่มีชาวจีนหนีภัยการเมือง ภัยสงคราม และความอดอยากยากจนอพยพออกสู่ต่างถิ่นมาก เรือสำเภาซึ่งเคยเป็นเรือบรรทุกสินค้ากลับกลายเป็นเรือโดยสารบรรทุกผู้อพยพชาวจีนออกสู่ต่างแดน เมื่อความวุ่นวายของบ้านเมืองและความอดอยากลงมาถึงดินแดนตอนใต้ของจีน ผู้คนจึงต่างทิ้งถิ่นเดิมออกหาที่ตั้งถิ่นฐานแห่งใหม่ (สุทธวิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์, ดิลก วุฒิพาณิชย์, ประสิทธิ์ ชินการณ. 2544 : หน้า 5)

ชาวจีนอพยพในสมัยรัชกาลที่ 3-5 ต่างมีจุดประสงค์ของการอพยพที่แตกต่างกันไป กล่าวคือ พวกที่มีความต้องการเข้ามาใช้แรงงาน ก็อาจอยู่รับจ้างขนส่งสิ่งของเป็นกสิกรในพื้นที่ต่างๆ ที่ตนเข้าไปตั้งหลักแหล่งอยู่ หรือบ้างก็อพยพต่อไปยังภาคใต้ของไทยเพื่อทำงานในเมืองแร่

กลุ่มชาวจีนอพยพที่เข้ามาก่อนตั้งหลักฐานได้ก่อน ก็พยายามหาทางผูกมัดให้ผู้เข้ามาใหม่มีใจสมัครทำงานอยู่กับตน โดยใช้การผูกมัดหรือล่อด้วยโรงสุรา โรงฝิ่นและโรงบ่อนเบี้ย (สุทธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์และอื่นๆ. 2544: หน้า 6)

ชาวจีนแต่จิวที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากในประเทศไทย ผู้ที่มีญาติอยู่ในประเทศไทยแล้วก็จะไปตั้งรกรากอยู่กับญาติ สำหรับผู้ที่เดินทางเพื่อมาเลี้ยงชีพก็ตั้งที่ทำกินตามที่สิ่งแวดล้อมที่เอื้ออำนวย กระจายกันอยู่ทั้งในชุมชน และที่ห่างไกลออกไป จึงทำให้ชาวจีนแต่จิวมีถิ่นฐานทั้งในเมืองและต่างจังหวัด เนื่องจากชาวจีนแต่จิวชอบการค้าขายจึงทำให้มีจำนวนส่วนใหญ่อยู่ในกรุงเทพฯ และมีบางส่วนกระจายออกไปตั้งถิ่นฐานตามภาคต่างๆ ของประเทศไทย

ชาวจีนที่อพยพมายังประเทศไทยในยุคเก่า มีชาวจีน 5 กลุ่มภาษา ได้แก่ ชาวจีนแคะ ชาวจีนไหหลำ ชาวจีนกวางตุ้ง ชาวจีนฮกเกี้ยน และชาวจีนแต่จิวหลักฐานเชิงประจักษ์ที่เห็นอยู่ทั่วไป ทั้งที่กรุงเทพฯ และเมืองใหญ่ในภาคต่างๆ ของไทยคือเช่น สมาคมของ 5 กลุ่มภาษาที่กระจายตั้งอยู่ในที่ต่างๆ ของกรุงเทพฯ ตัวอย่างสมาคมแบบต่างๆ ของชาวจีนแต่จิว เช่น สมาคมภาษา เช่น สมาคมแต่จิว (潮州会馆) สมาคมตามภูมิภาค เช่น สมาคมจีนเตี้ยอันในประเทศไทย (泰国潮安同乡会) สมาคมสูงแห่งประเทศไทย (泰国丰顺会馆) สมาคมตระกูลแซ่ เช่น มูลนิธิตระกูลเล่าแห่งประเทศไทย (泰国刘氏宗亲总会) สมาคมตระกูลแซ่แห่งประเทศไทย (泰国郑氏宗亲总会) สมาคมของ 5 กลุ่มภาษาที่กระจายตั้งอยู่ในที่ต่างๆ ของกรุงเทพฯ

ในปี พ.ศ. 2453 เมื่อมีการสำรวจสำมะโนครัว ร.ศ.129 ซึ่งตรงกับรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 มีจำนวนชาวจีนแต่จิวมากถึง 47.96 ของชาวจีนอพยพทั้งหมด ระลอกของการอพยพของชาวจีนแต่จิวอาจแบ่งโดยสังเขปเป็นสองระลอก กล่าวคือระลอกแรกคือ การอพยพของชาวจีนแต่จิวในปลายคริสต์ศตวรรษที่ 18 จนถึงกลางศตวรรษที่ 19 ซึ่งเป็นช่วงที่อพยพโดยเรือสำเภาคั่วแดง จากท่าเรือจันทน์เดินทางระหว่างกรุงเทพฯ ชั่วเถา ในสมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี ต่อลงมาจนถึงกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ระลอกที่สองคือ การอพยพช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 ถึงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 20 เป็นการอพยพโดยเรือกลไฟจากท่าเรือชั่วเถา โดยใช้เวลาเดินเรือสั้นลงและผู้โดยสารเผชิญความยากลำบากน้อยลง ชาวจีนแต่จิวที่อพยพมาระลอกที่สองนี้ คือ เป็นกลุ่มที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 จนถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 (สุภางค์ จันทวานิชและคณะ, สวีเส้าหลินและคณะ. 2539 : บทนำ)

สกินเนอร์กล่าวถึงการขยายตัวในการตั้งหลักแหล่งของชาวจีนแต่จิวและชาวจีนอีก 4 กลุ่มภาษาในที่ต่างๆ ของเมืองไทยว่า ในต้นคริสต์ศตวรรษที่ 19 ชาวจีนอพยพในไทยมักตั้งถิ่นฐานอยู่กับกัน ในเขตชายฝั่งทะเลและบริเวณที่ลุ่มแถบแม่น้ำสายใหญ่ๆ ทุกๆ เมืองตลอดชายฝั่งทะเลด้านอ่าว

ไทย ตั้งแต่ตราด (ในขณะนั้นเรียกว่า หุ่งใหญ่) ทางฝั่งตะวันออกเฉียงใต้ สุดมาจนถึงไทรบุรี หลักแหล่งของชาวจีนตั้งอยู่บริเวณแม่น้ำบางปะกงเรื่อยมาจนถึงปราจีนบุรี ตั้งแต่แม่น้ำเจ้าพระยามาจนถึงแม่น้ำท่าจีนมาจนถึงปากน้ำโพ และตั้งแต่แม่น้ำแม่กลองลงมาจนถึงกาญจนบุรี (จี วิลเลียม สกินเนอร์ เขียน พรรณี ฉัตรพลรักษ์ และอื่นๆ แปล. 2529 : หน้า 80) และรายงานในช่วงทศวรรษ 1830 (พ.ศ.2373) เห็นพ้องต้องกันว่าพวกจีนแต้จิ๋วเป็นจีนกลุ่มใหญ่สุดในบรรดากลุ่มภาษาพูดจีนในกรุงเทพฯ จึงทำให้มีผู้เรียกชาวจีนแต้จิ๋วในช่วงนั้นว่า “เป็นพวกที่มีจำนวนมากที่สุด” และก็ยังมีการเขียนบางแห่งเขียนว่า “ชาวจีนที่อาศัยในกรุงเทพฯ ส่วนใหญ่มาจากแต้จิ๋ว” (จี วิลเลียม สกินเนอร์ เขียน พรรณี ฉัตรพลรักษ์ และอื่นๆ แปล ; 2529 : หน้า 82) การ์นี่เอ ได้เขียนถึงชาวจีนในกรุงเทพฯ ปี ค.ศ.1911(พ.ศ.2454) เป็นเชิงขบขันว่า เมื่อมาถึงกรุงเทพฯ “สิ่งที่ต้องการประการแรกก็คือ อยากจะพบชาวสยาม และสิ่งที่ผิดหวังประการสุดท้ายเมื่อจากไปก็คือ ไม่พบชาวสยามเลย” กรุงเทพฯ ก็คือเมืองจีน (อ้างใน จี วิลเลียม สกินเนอร์ เขียน พรรณี ฉัตรพลรักษ์ และอื่นๆ แปล ; 2529 : หน้า 86) ในปี ค.ศ.1850-1900 เมื่อเศรษฐกิจการแลกเปลี่ยนกระจายไปในต่างจังหวัด หัวเมืองเล็กๆ ก็เจริญกลายเป็นเมืองการค้า ราแควซกล่าวไว้เมื่อ ค.ศ. 1903 (พ.ศ. 2546) ว่า “เมื่อชาวเขาโจวปักหลักมั่นคงในกรุงเทพฯ เป็นแห่งแรกแล้ว ได้ขยายตัวออกไปทีละเล็กละน้อยตามสภาพแวดล้อม โดยเลือกอยู่แถวสี่แยกถนนและลำคลองตามความพอใจ มาจนกระทั่งไม่นานต่อมา พวกเขาแม้จะย้ายถิ่นฐานออกไปแต่ไม่ไกลเกินกว่ารัศมี 100 กิโลเมตรจากกรุงเทพฯ ทางตอนเหนือ อุดรดิตถ์และปากน้ำโพก็เป็นจุดสำคัญ” (จี วิลเลียม สกินเนอร์ เขียน พรรณี ฉัตรพลรักษ์ และอื่นๆ แปล. 2529 : หน้า 87) จากที่กล่าวมานี้ จึงเห็นได้ว่าจำนวนชาวจีนแต้จิ๋วในเมืองหลวงของประเทศไทยมีจำนวนมากกว่าชาวจีนกลุ่มภาษาพูดอื่น ชาวจีนอพยพไปอยู่ยังที่ใด ย่อมส่งต่อวัฒนธรรมของคนสู่รุ่นลูกหลาน อีกทั้งสนับสนุนการสืบต่อมาจนถึงปัจจุบันนี้และได้เผยแพร่ไปยังต่างประเทศด้วย ในประเทศไทย วัฒนธรรมทางด้านอาหารของชาวแต้จิ๋วมีบทบาทมากต่อวิถีชีวิตของคนไทยเชื้อสายจีนมาจนถึงปัจจุบัน ที่ใดมีร้านค้าเราก็จะสามารถหาอาหารหรือของทานเล่นของชาวจีนแต้จิ๋วได้ เช่น ตามตลาดสดทั่วไปของชุมชน หรือแม้กระทั่งตามตรอก ซอย ห้างสรรพสินค้า หรือแม้แต่ตามภัตตาคารจีนใหญ่ๆ

### ความเป็นมาของของทานเล่นชาวจีนแต้จิ๋ว<sup>+</sup>

ของทานเล่นชาวจีนแต้จิ๋ว หมายถึงศิลปะการทำอาหารอันเป็นฝีมือของชาวบ้านที่ใช้ผลผลิตภายในท้องถิ่น และมีลักษณะโดดเด่นตามแบบรสชาติของชาวบ้านในท้องถิ่นนั้นๆ กล่าวคือของทานเล่นที่ทำขึ้นแถบเมืองซัวเถา รสชาติก็จะขึ้นไปตามรสนิยมของคนจีนซัวเถา เนื่องจากของทานเล่นทำจากผลิตผลที่มีในท้องถิ่น ทุกครอบครัวสามารถทำขึ้นเพื่อรับประทานในครัวเรือนได้ ต่อมา เมื่อถึงยุคปัจจุบันของทานเล่นชาวจีนแต้จิ๋วกลายเป็นของที่นำมาขายเป็นของบริโภคสำหรับ

ผู้คนทั่วไป ทั้งยังมีราคาถูกทุกคนหาซื้อได้ง่าย ชาวจีนแต่จิวนิยมรับประทานของทานเล่นหลังอาหารมื้อหลัก หรือรับประทานกับน้ำชา โดยไม่มีกำหนดช่วงเวลาอย่างชัดเจนว่าต้องเป็นช่วงเวลาใด ซึ่งผิดจากอาหารหลักที่ต้องเป็นวันละ 3 มื้อของช่วงเวลานั้นๆ

ของทานเล่นชาวแต่จิวมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน ชาวจีนแต่จิวได้ค้นพบวิธีนำธัญพืชในท้องถิ่นมาทำเป็นแป้งเพื่อทำอาหารและของทานเล่นมานานแล้ว และเป็นที่ยอมรับกันอย่างมากในสมัยราชวงศ์ถัง (《潮州菜》(online) (11/03/2019)) มาถึงสมัยกลางและปลายราชวงศ์หมิง เศรษฐกิจของเมืองแต่จิวเจริญรุ่งเรืองมากขึ้นเรื่อยๆ อีกทั้งชาวจีนแต่จิวให้ความสำคัญกับการจัดงานเทศกาลเฉลิมฉลองประจำปี และการเช่นไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษในเทศกาลต่างๆ ดังกล่าว จึงเป็นปัจจัยแห่งการสืบสานวัฒนธรรมที่สืบทอดมาแต่สมัยโบราณให้คงอยู่จนทุกวันนี้ สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นเป็นแรงผลักดันให้อาหารมื้อหลักและของทานเล่นของชาวจีนแต่จิวมีพัฒนาการมากขึ้น ประกอบกับปี ค.ศ.1858 (พ.ศ. 2401) ชั่วเถาได้ถูกบังคับให้เปิดเป็นเมืองท่าแถบชายฝั่งทะเลใต้ เพื่อการทำธุรกิจการค้าของชาวยุโรปกับประเทศจีน จึงส่งผลให้เมืองแต่จิวเจริญรุ่งเรืองขึ้นตามลำดับ การนำผลผลิตทางการเกษตรมาประกอบอาหารมื้อหลักและอาหารว่างก็มีพัฒนาการมากยิ่งขึ้น เช่นกันและเป็นที่ยอมรับกันแพร่หลายมากยิ่งขึ้น

ของทานเล่นชาวจีนแต่จิวเรียกว่า “ก้วย”(粿) ในพจนานุกรม “คังซีจื่อเตียน” (康熙字典 – ภาษาจีนกลาง) ซึ่งจัดพิมพ์ขึ้นในรัชสมัยพระเจ้าคังซีพระจักรพรรดิแห่งราชวงศ์ชิง ประมาณเมื่อ 300 กว่าปีที่แล้ว มีคำอธิบายสั้นๆ เพียงว่า หมายถึง “อาหารที่ทำจากข้าวเจ้า” แต่ในความเป็นจริงแล้วก้วยอาจจะไม่ได้ทำจากข้าวเจ้าเพียงอย่างเดียวเสมอไป มี “ก้วย” บางชนิดก็ทำจากข้าวเหนียวหรือแป้งสาลี ในปัจจุบันนี้ “ก้วย” เป็นที่ยอมรับประทานของคนทั่วไป โดยไม่เฉพาะชาวจีนแต่จิวเท่านั้น

“ก้วย”(粿) เป็นอาหารว่างที่มีความผูกพันใกล้ชิดกับวิถีชีวิตของชาวจีนแต่จิวมาช้านาน 郭艳红《潮州米食小吃的来源》(online) (11/03/2019) เนื่องจาก “ก้วย” เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่ร่วมกันสร้างสรรค์ขึ้นมา และได้รับความนิยมจากชาวบ้านอย่างแพร่หลาย ประกอบกับชาวจีนแต่จิวให้ความสำคัญกับการนำ “ก้วย” มาเป็นของไหว้เทพเจ้าและบรรพชนผู้ล่วงลับทั้งหลายตามเทศกาลและประเพณี เพื่อเป็นการแสดงออกถึงการขอพรให้ตนเองและครอบครัวประสบแต่สิ่งที่ดีงามตลอดทั้งปี ในเทศกาลและงานประเพณีที่ต่างกัน “ก้วย” ที่นำมาเช่นไหว้และใช้ในเทศกาลและประเพณีนั้นๆ ก็จะแตกต่างกันออกไป เช่นในงานฉลองวันเกิดของเทพเจ้า ก็นิยมนำ “อั่งถ้อก้วย”(红桃粿) ซึ่งมีความหมายว่า “ขนมลูกท้อสีแดง” มาเช่นไหว้เพราะก้วยที่ทำขึ้นนั้นเป็นขนมสีแดงที่มีรูปร่างคล้ายลูกท้อ คนจีนเชื่อกันว่าลูกท้อเป็นผลไม้มงคลอันเป็นสัญลักษณ์ของการมีอายุยืนยาว และในปัจจุบันเชื่อกันว่าหญิงที่แต่งงานแล้ว เมื่อรับประทานก้วยชนิดนี้ที่ผ่านการเช่นไหว้

เทพเจ้าแล้ว จะได้นุตรชายสมความปรารถนา 《潮汕拜神专用红桃粿》 (online) (09/01/2019) ดังนั้นแม่เทพเจ้าจะกลับสู่สวรรค์แล้ว การเซ่นไหว้ด้วยผลไม้มงคลก็ยังเป็นสิ่งจำเป็นอย่างมาก เราจึงได้เห็นของเซ่นไหว้ดังกล่าวตามศาลเจ้าที่เมื่อจัดงานฉลองวันเกิดให้เทพเจ้าองค์นั้นๆ นอกจากนี้จะมี “อั่งถ่อก้วย” แล้ว ยังมีซาลาเปาที่ทำเป็นผลท้อเรียกว่า “สิ่วท้อ” (寿桃) หรือผลท้อแห่งอายุยืนวางซ้อนกันขึ้นไปเป็นชั้นๆ ซึ่งก็มีความหมายเช่นเดียวกับอั่งถ่อก้วยนั่นเอง

ชนิดของทานเล่นของชาวจีนแต้จิ๋วที่สร้างสรรค์ออกมาอย่างหลากหลายนั้น มีผู้ประมาณไว้ อย่างคร่าวๆ ว่า มีกว่าร้อยชนิด คำว่า “ของทานเล่น” ของชาวจีนแต้จิ๋วหากออกเสียงเป็นภาษาแต้จิ๋ว ก็จะได้เสียงว่า “แต้จิ๋วเสี่ยวเจี๊ยะ” (潮州小食) แต่ก็มีผู้ใช้คำเรียกขานของคำว่า “ของทานเล่น” ที่แตกต่างกันไปตามภาษาพูดของตน เช่น ชาวจีนกวางตุ้งเรียกของทานเล่นว่า “ติ่มซำ” (点心-แต้จิ๋ว) การเกิดขึ้นของของทานเล่นของชาวจีนแต้จิ๋วก็คือการนำวัฒนธรรมการทำอาหารมือหลักและการทำของทานเล่นของชาวจีนทางภาคกลางและชาวจีนไหหลำมาผสมผสานกับการทำแบบท้องถิ่นของตนจนกลายเป็นวัฒนธรรมของตนเองไปในที่สุด

“ก้วย” เป็นอาหารว่างที่ทำจากข้าวเจ้า ข้าวสาลีหรือข้าวเหนียวที่นำมาแช่น้ำแล้วนำไปโม่หรือผ่านเครื่องบดจนละเอียด หลังจากนั้นก็ต้องหาของหนักมาทับเพื่อให้ น้ำออกจากแป้งจนแห้ง จากนั้นก็จะได้แป้งสดที่เป็นแป้งข้าวเจ้า หรือแป้งข้าวเหนียวที่นำมาทำ “ก้วย” ได้ “ก้วย” มีมากมายกว่าร้อยชนิด สรุปง่ายๆ ว่าของกินที่ทำจากแป้ง คนแต้จิ๋วจะเรียกว่า “ก้วย” เหมือนกันหมด หากจะแบ่งตามประเภทจะแบ่งก้วยออกได้ 4 ชนิด คือ

### 1. ก้วยแบบห่อไส้

ก้วยที่ใช้แผ่นแป้งชนิดต่างๆ มาห่อไส้ โดยการปั้นไส้ให้เป็นลูกกลมหรือแบนไว้ก่อนจะห่อ วัตถุดิบในการปรุงไส้ขนมนี้ ส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น ซึ่งถือว่าเป็นลักษณะเด่นของการทำก้วยของชาวจีนแต้จิ๋ว และยังแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารอีกด้วย เช่น การนำ ผักกูดไช่ (韭菜) หน่อไม้ (竹笋) เผือก (芋头) มันแกว (地瓜/凉瓜) หรือไส้ข้าวเหนียว (糯米馅儿) ที่ปรุงรสแล้วนำมาห่อด้วยแป้ง โดยทั่วไปเปลือกของก้วยจะไม่ใส่สีคือมีสีขาวตามสีธรรมชาติของข้าว แต่ชาวจีนแต้จิ๋วนิยมใส่สีชมพู ซึ่งชาวจีนถือว่าเป็นสีที่มีความหมายเป็นสิริมงคลเหมือนสีแดง ก้วยที่คนไทยรู้จักดีคือ ขนมก้วยไช่ที่ชาวจีนแต้จิ๋วเรียกว่า “ก้วยไช่ก้วย” (韭菜粿) ซึ่งเป็นชนิดขนมที่มีไส้ทำจากใบก้วยไช่นั่นเอง แต่ในความหมายที่ชาวไทยเข้าใจกัน เมื่อเรียกว่าขนมก้วยไช่ ก็จะหมายถึงชนิดขนมที่ทำจากแป้งแบบเดียวกันที่มีไส้แตกต่างกันออกไป ได้แก่ ไส้เผือก (芋头粿) ไส้หน่อไม้ (竹笋粿) ไส้มันแกว (凉瓜粿) ไส้ข้าวเหนียว (糯米粿) คนไทยมักจะเรียกขนมไส้ต่างๆ เหล่านี้โดยรวมๆ ว่า “ขนมก้วยไช่” เหมือนกันหมด

### 2. ก้วยแบบไม่ห่อไส้

ก้วยประเภทนี้มักจะนำแป้งที่ได้จากข้าวไปผสมกับส่วนผสมอื่น เช่น แป้งข้าวเหนียวนำไปนวดกับน้ำตาล แล้วใส่น้ำให้เหลวพอประมาณ ตักไปหยอดใส่ข่งเล็กหรือกระทงใบตองแห้งแล้วนำไปนึ่งก็ได้ “ดีก้วย” หรือ “เตี้ยมก้วย” (甜粿) หรือ ขนมข่ง หรือการนำแป้งข้าวเจ้าไปผสมกับน้ำตาล ใส่ผงฟูเล็กน้อย แล้วปั้นเป็นก้อนใหญ่กลมแบน นำไปนึ่งจะได้ขนมเนื้อหนาและฟู เรียกว่า “ก้าก้วย” หรือ “ฮวกก้วย” (发糕) คือขนมด้วยฟูแบบจีน ที่ให้ความหมายว่าเจริญรุ่งเรือง ด้วยคำว่า “ฮวก” (发) หรือภาษาจีนกลางว่า “ฟา” (发) ที่แปลว่าเจริญรุ่งเรืองนั่นเอง ในการเฉลิมฉลองตามเทศกาลประจำปีหรือการเช่นไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษ ขนมเช่นไหว้ที่ขาดไม่ได้ก็คือ “ฮวกก้วย”

### 3. ก้วยที่มีลักษณะเป็นเส้นหรือเป็นแผ่น

ของกินที่มีลักษณะเป็นเส้นหรือเป็นแผ่นก็จะถูกจัดให้อยู่ในกลุ่ม “ก้วย” ด้วยเช่นกัน ได้แก่ของกิน เช่นก้วยเตี้ยว ที่ชาวไทยทุกคนรู้จักและคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี ของกินชนิดนี้ชาวจีนแต่จิ๋วเรียกว่า ขนมที่เป็นเส้น “ก้วยเตี้ยว” (粿条) ซึ่งเป็นของทานเล่นที่มีถิ่นกำเนิดมาจากแถบมณฑลฮกเกี้ยน มณฑลไหหลำ และมณฑลกว่างตุงเมืองซัวเถา และประเทศไต้หวัน ขนมชนิดนี้ทำเป็นแผ่นบางใหญ่ซ้อนทับกันหลายๆ แผ่นแล้วหั่นออกเป็นเส้นกว้างไม่เกิน 2 เซนติเมตร เรียกว่า “ตัวเตี้ยว” (大条) หรือที่คนไทยเรียกกันทั่วไปว่าก้วยเตี้ยวเส้นใหญ่ และชนิดที่หั่นเป็นเส้นมีความกว้างเล็กกว่าก้วยเตี้ยวเส้นใหญ่สักสี่ห้าเท่า เมื่อนำไปตากแห้งจะยึดอายุการเก็บไว้ได้นาน เรียกว่า “โซ้ยเตี้ยว” (小条) หรือก้วยเตี้ยวเส้นเล็ก เนื้อแป้งที่ทำก้วยเตี้ยวเส้นใหญ่จะมีความนุ่มมากกว่าก้วยเตี้ยวเส้นเล็ก นอกจากนี้ยังมี “หมีเตี้ยว” (米条) หรือเส้นหมีขาว และยังมีชนิดที่ทำเป็นแผ่นตากแห้ง ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมหรือสามเหลี่ยม เรียกว่า “แผ่นก้วยจ๊ับ” (粿汁皮) วัตถุดิบสำคัญในการผลิต ก็คือ แป้งข้าวเจ้า แป้งมันที่นำมาผสมให้เข้ากันแล้วนำไปนึ่งให้สุกร่อนแป้งเย็นก็จะนำมาตัดเป็นเส้นให้ได้ขนาดตามที่ต้องการเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการทำอาหารต่อไป กล่าวกันว่าก้วยเตี้ยวของชาวแต่จิ๋วถือว่าเป็นของทานเล่นที่มีชื่อเสียงมาก และสามารถทานเป็นอาหารมื้อหลักได้

### 4. ก้วยที่ไม่ใช่ก้วย แต่มีชื่อเรียกว่าก้วยเหมือนกัน

ก้วยที่ไม่ใช่ก้วยนี้ก็คือ เฉาก้วย (草粿-แต่จิ๋ว) หรือเฉาก้วย เฉาก้วยขนมหวานมีสีดำเป็นที่รู้จักของคนไทยมาช้านาน โดยคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยได้นำเฉาก้วยเข้ามาและทำจำหน่ายจนเป็นที่แพร่หลาย วิธีการทำเฉาก้วยก็ไม่ได้ยุ่งยากมากนัก เพียงแต่นำหญ้าสมุนไพรจีนชนิดหนึ่งชื่อว่า “เอียงเฉ่า” (香草) ที่ตากแห้งมาต้มกับน้ำเปล่าจนเดือด จากนั้นก็ใส่แป้งมันลงไปในส่วนที่เหมาะสม ร่อนน้ำมีลักษณะเหนียวหนืด แล้วกรองเอากากออกให้เหลือแต่น้ำที่เป็นสีดำ ทิ้งไว้จนเย็นและจับตัวจนมีลักษณะคล้ายวุ้น ก็ใช้รับประทานได้ ในสังคมชาวนิยมรับประทานเฉาก้วยสองแบบ คือ แบบที่ใส่น้ำตาลแดงบนแผ่นเฉาก้วย และแบบที่ใส่น้ำหวานและน้ำแข็ง ในสมัยก่อนเมื่อต้มเฉาก้วยเสร็จมักเทลงถังไม้ ร่อนเย็นและแข็งตัว เวลาขายก็จะขาย

เป็นถั่วโดยใช้แผ่นสังกะสีมาตัดแจก้วยให้เป็นแผ่นบาง ตักใส่ถั่วลละประมาณสี่ห้าชิ้น แล้วโรยน้ำตาลทรายแดงหรือโอวทึ้ง (黑糖) หรือบางท่านจะใส่น้ำผึ้งแทนก็ได้ การรับประทานดังกล่าวเป็นไปตามแบบชาวจีนแต้จิ๋วแต่ดั้งเดิม เพราะชาวจีนไม่รับประทานน้ำแข็ง ปัจจุบันชาวไทยนิยมนั่นแจก้วยเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า แล้วใส่น้ำเชื่อมแทนน้ำตาลทรายแดงและต้องใส่น้ำแข็ง แจก้วยเป็นขนมหวานที่เป็นอาหารว่างราคาถูก อีกทั้งยังมีสรรพคุณแก้ร้อนในเจ็บคอ และคลายร้อนได้อีกด้วย ซึ่งเหมือนกับ“กวยหลิงเกา” (龟苓膏-จีนกลาง) ขนมหวานแก้ร้อนในที่มีชื่อเสียงของเมืองกว่างซี จึงนับว่าขนมหวานที่เป็นอาหารว่างชนิดนี้มีประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นอย่างยิ่ง ปัจจุบันเพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ชีวิตของคนในยุคนี้จึงมีผู้ขายพัฒนารูปแบบแจก้วยชนิดนี้เป็นหลอดเรียก่า “แจก้วยหลอด” ซึ่งนอกจากจะสะดวกสบายในการรับประทานแล้วยังสามารถเก็บไว้ได้เป็นระยะเวลายาวนานอีกด้วย

### ก้วยเป็นขนมมงคลที่ใช้เช่นไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษในเทศกาลสำคัญของจีน

ชาวแต้จิ๋วมีวิถีชีวิตที่อยู่ในกรอบของประเพณีและวัฒนธรรมจีนที่มีมาแต่โบราณ ความเชื่อเรื่องศาสนาและเทพเจ้าของชาวจีนแต้จิ๋วมิได้แตกต่างจากชาวจีนกลุ่มภาษาถิ่นอื่นๆ กล่าวคือมีทั้งศาสนาเต๋าซึ่งเป็นศาสนาดั้งเดิมของจีน ศาสนาพุทธมหายานที่แพร่กระจายมาจากประเทศอินเดีย และเทพเจ้าพื้นถิ่นที่แตกต่างไปตามวิถีชีวิตภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อม เราจึงได้เห็นชาวจีนแต้จิ๋ว นอกจากจะเข้าวัดบูชากราบไหว้พระพุทธรูปเจ้าและพระโพธิสัตว์แล้ว ยังนิยมเช่นไหว้เทพเจ้าทางศาสนาเต๋า หรือเทพเจ้าประจำท้องถิ่นของตนซึ่งมีจำนวนมากมาย ดังนั้นในปีหนึ่งๆ ที่วิถีชีวิตของชาวจีนแต้จิ๋วต้องเกี่ยวข้องกับสิ่งที่พวกเขาเชื่อจึงมีมากมายเช่นกัน สำหรับเรื่องกรอบของประเพณีวัฒนธรรมที่วนเวียนมาทุกปี ก็คืองานเฉลิมฉลองเทศกาลประจำปีที่ต้องมีการจัดเรื่องเช่นไหว้อยู่มากมายเช่นกัน เทศกาลประจำปีที่ชาวจีนจัดกันในกรุงเทพฯ นั้น กล่าวได้ว่าเริ่มตั้งแต่เดือนหนึ่ง ที่ชาวจีนเรียกว่า “เจียง่วย” (正月) ตั้งแต่ชิวอิกถึงชิวสี่ (初一至初四) ก็เป็นช่วงตรุษจีน (春节) เมื่อมาถึงกลางเดือนหนึ่ง คือ “เจียง่วยจับโหงว” (正月十五) ก็เป็นเทศกาลวงเซียว (元宵节) ต่อมาตั้งแต่กลางเดือนสามถึงกลางเดือนสี่ เป็นช่วงเทศกาลชิงเม้ง (清明节) เมื่อถึงกลางเดือนห้า ก็เป็นวันเทศกาลขนมจ้าง (端午节) จากนั้นก็ถึงกลางเดือนเจ็ด ที่เป็นเดือนปล่อยผีเรียกกันทั่วไปว่า “ซิโกว”(施孤节) หรือที่ชาวไทยเรียกกันว่าวัน“สารททิงกระจาด” เมื่อมาถึงกลางเดือนแปด ก็เป็นเทศกาลวันไหว้พระจันทร์ (中秋节) ต่อจากนั้นก็ถึงช่วงที่เข้าใกล้ตรุษจีน ในกลางเดือนสิบเอ็ดก็จะเป็นเทศกาลกินขนมบัวลอย (冬至) และจากนั้นก็เข้าสู่บรรยากาศของการรอรับปีใหม่ที่จะมาถึง (พรพรรณ จันทโรนานนท์. 2546: 164) นอกจากวันเทศกาลที่กล่าวมาแล้ว ชาวจีนยังนิยมจัดงานอื่นๆ ซึ่งเป็นงานมงคล และงานเช่นไหว้บรรพบุรุษ งานเช่นไหว้วันเกิดเทพเจ้า วันออกแสวงกรรม



วันเห็นธรรม และวันกลับสู่สวรรค์ของเทพเจ้า วันต่างๆ ดังกล่าวต้องมีการจัดของเช่นไหว้ทั้งอาหาร คาวหวาน ผลไม้สิริมงคล ซึ่ง“ก้วย”ก็จะเป็นของเช่นไหว้ที่ขาดไม่ได้เช่นกัน

ในทุกเทศกาลของการเช่นไหว้“ก้วย”เป็นของเช่นไหว้สำคัญที่จะขาดไม่ได้เลยทีเดียว ทั้งนี้เพราะชาวจีนแต่จิวเชื่อว่า การเช่นไหว้ด้วยของมงคล ก็นับว่าเป็นการขอพรให้ตนเองและครอบครัวประสบแต่สิ่งที่ดีงามตลอดทั้งปี“ก้วย”ที่ชาวจีนแต่จิวนิยมนำมาใช้ในงานมงคล งานเช่นไหว้เทพเจ้า รวมถึงการเช่นไหว้บรรพชนมีหลากหลายชนิด ยกตัวอย่างเช่น

### อั่งถ้อก้วย (红桃粿)

จากหนังสือ วัฒนธรรมการกินเตี้ยชัว ของศูนย์วิจัยวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ แต่จิว ตอนหนึ่งได้เล่าถึงเรื่องราวที่เกี่ยวกับ“อั่งถ้อก้วย”ไว้ว่าพระนางซีหวังหมู่ (西王母-จินกลาง) เทพมารดรแห่งทิศตะวันตก ผู้ซึ่งมีตำแหน่งสูงสุดของศาสนาเต๋า ได้ประทานผลท้อพิเศษให้แก่พระเจ้าอันอู่ตี้ (汉武帝-จินกลาง) พระปฐมบรมกษัตริย์แห่งราชวงศ์ฮั่น เป็นจำนวน 4 ผล และแจ้งว่าผลท้อพิเศษนี้ต้องปลูกบนสวรรค์เท่านั้น และ 3000 ปีจึงออกผลหนึ่งครั้ง แผ่นดินจงหยวน (中原-ภาษาจินกลาง) (หมายถึงแผ่นดินจีนทางภาคกลาง) ไม่สมควรปลูก หากปลูกก็ไม่มีผล พระนางจึงแจ้งกับพระเจ้าอันอู่ตี้ว่า ให้ชาวเมืองทำเป็นขนมเลียนแบบรูปผลท้อ (ที่ชาวจีนแต่จิวเรียกว่าอั่งถ้อก้วย) สำหรับใช้เป็นขนมเช่นไหว้เทพเจ้าและเช่นไหว้บรรพบุรุษ เพื่อผู้เช่นไหว้และครอบครัวจะได้มีอายุยืนยาว มีความสุข และมีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ผลท้อพิเศษที่กล่าวมานี้ คงเกี่ยวข้องกับต้นท้อพิเศษในเรื่อง “ไซอิ๋ว” ก็ได้ เพราะเป็นสวนต้นท้อของพระนางซีหวังหมู่เช่นกัน และปลูกนานถึง 3000 ปีจึงออกผลเช่นกัน อีกทั้งคุณสมบัติของผลท้อก็คือช่วยเรื่องอายุยืนเช่นกัน (เสี่ยวจิ. นามแฝง. 2554: หน้า. 32) ชื่อที่ใช้เรียกขนมชนิดนี้ว่า“อั่งถ้อก้วย”นั้น เมื่อพิจารณาจากเรื่องเล่าในตำนานขนมชนิดนี้ ก็คือการจำลองผลท้อมาเป็นขนมนั่นเอง ชื่อเรียกว่า “อั่งถ้อก้วย” นั้นคำว่า “อั่ง” (红-แต่จิว) (เมื่อเสียงอ่านวรรณยุกต์เสียงไม้โทสองตัว เสียงตัวแรกจะลดเป็นเสียงไม้เอก เช่น อั่งท้อ เสียงแท้จริงคือ อั่งท้อ และ ท้อก้วย เสียงเดิมคือ ท้อก้วย และเมื่อตัวอักษรสามตัวมีเสียงไม้โททั้งหมด เช่น อั่งท้อก้วย ต้องออกเสียงตัวที่หนึ่งและตัวที่สองเป็นเสียงไม้เอก ส่วนตัวที่สามเป็นเสียงไม้โท เช่น อั่งถ้อก้วย -ผู้เขียน) มีความหมายว่าแดง คำว่า“ท้อ”(桃-แต่จิว) มีความหมายว่าผลท้อ และ“ก้วย”(粿) มีความหมายว่าขนม รวมคำอ่านว่า “อั่งถ้อก้วย” แล้ว มีความหมายว่า ขนมผลท้อสีแดง ซึ่งนำมาจากเลียนแบบรูปลักษณะของผลท้อที่สุกเป็นสีแดงชวนรับประทาน ชาวจีนแต่จิวนิยมนำ “อั่งถ้อก้วย”มาเช่นไหว้เทพเจ้าและบรรพชนในเกือบทุกเทศกาลสำคัญ จนกลายเป็นของไหว้ประจำเทศกาล

### ก้วยไช่ก้วย (韭菜粿)

“ขนมก้วยไช้” นับว่าเป็นของว่างจีนที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายและยาวนาน ในจำนวนก้วยทั้งหลายที่กล่าวมาข้างต้น “ขนมก้วยไช้” เป็นขนมแบบจีนที่หาซื้อได้ง่ายกว่าก้วยชนิดอื่นๆ ดังที่ทราบกันดีแล้วว่าชาวจีนมักนำสิ่งที่เป็นมงคลหรือสิ่งที่มีชื่อเรียกที่เป็นมงคลมาเช่นไหว้เทพเจ้าหรือบรรพบุรุษในเทศกาลสำคัญเพื่อความเป็นสิริมงคลของตนและครอบครัว ดังนั้น ขนมก้วยไช้ที่คำว่า “ก้วยไช้” อ่านออกเสียงเป็นภาษาแต้จิ๋วคือ “ก้วยไฉ่” (韭菜) เป็นชื่อเรียกขานชื่อผักชนิดหนึ่งที่ชาวไทยคุ้นเคยกันว่า “ผักก้วยไช้” เสียงอ่านว่า “ก้วย” (韭) มีความหมายว่า “นาน” เช่นคำว่า “ก้วยก้วย” (久久) มีความหมายว่านานมาก อีกประการหนึ่งเสียงอ่านว่า “ก้วย” นี้ยังพ้องเสียงกับคำว่า “อู่” (有) ที่มีความหมายว่า “มี” อีกด้วย ดังนั้นคำว่า “ก้วย” จึงเป็นคำมงคล ส่วนคำว่า “ไฉ่” (菜) มีความหมายว่า “ผัก” แต่เสียงอ่านคำว่า “ไฉ่” ไปพ้องเสียงกับคำว่า “ไฉ่” (財) ซึ่งมีความหมายว่าทรัพย์ศฤงคารเงินทอง รวมความหมายจากเสียงอ่านคำว่า “ก้วยไฉ่” ซึ่งเป็นคำเรียกขานชื่อขนมชนิดนี้ จึงมีความหมายว่า “มีเงินทองทรัพย์ศฤงคารตลอดกาล” นอกจากนี้ยังมีอีกความหมายว่า “มีเงินทองทรัพย์ศฤงคารมากมาย” ด้วย

ก้วยชนิดนี้จึงเป็นก้วยที่ชาวจีนแต้จิ๋วใช้เช่นไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษในเกือบทุกเทศกาลของปีเช่นกัน ขนมชนิดนี้ทำจากแป้งที่เป็นแป้งข้าวเหนียวบ้าง แป้งข้าวเจ้าบ้าง หรือนำแป้งสองชนิดมาผสมกันเช่นเดียวกับการทำเปลือกขนมอั่งถ้อก้วย เพียงแต่ส่วนที่เป็นไส้ของขนมจะแตกต่างกันออกไป ขนมก้วยไช้เรียกโดยรวมๆ ว่าขนม “อั่งถ้อก้วย” ก็ได้เช่นกัน แต่เป็นอั่งถ้อก้วยที่มีไส้เป็นผักก้วยไช้ ด้วยวิธีการทำดังกล่าวยังมีชนิดไส้เผือก ไส้มันแกว ไส้หน่อไม้ และไส้ข้าวเหนียวที่ปรุงรสด้วยถั่วลิสงและกุ้งแห้ง ทั้งหมดรวมเรียกว่าอั่งถ้อก้วยด้วย

### ชื่อคักก้วย (鼠麴曲粿/鼠糲粿/茨壳粿)

ขนมชื่อคัก เป็นของทานเล่นที่มีลักษณะโดดเด่นอีกชนิดหนึ่งของชาวจีนแต้จิ๋ว ที่มีประวัติความเป็นมายาวนานและเป็นขนมที่มีคนรู้จักกันทั่วไป ดังนั้นเมื่อกล่าวถึง “ก้วย” แล้วจึงต้องเอ่ยถึงชื่อคักก้วย คำว่า “ชื่อคัก” เป็นชื่อหญ้าชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นหอมเป็นสมุนไพรเรียกว่า หญ้าชื่อคัก (鼠麴草/鼠耳草) มีคุณสมบัติในการบำรุงร่างกาย มีกลิ่นหอม มีสรรพคุณในการแก้ไอเสบ แก้ไอและหอบหืด เป็นก้วยที่ทำกันมาตั้งแต่โบราณ ใช้เป็นอาหารว่างของชาวจีนในมณฑลกวางตุ้ง ดังนั้น เมืองชัวเถานิยมทำก้วยชนิดนี้มากในแถบอำเภอเตี้ยอั้ง (潮安县) เขตเซียงเกี้ยว (湘桥区) อำเภอท่งไฮ้ (澄海县) อำเภอเหยี่ยวเพ้ง (饶平县) ขนมชนิดนี้นิยมทำขึ้นเพื่อเช่นไหว้เทพเจ้าหรือบรรพบุรุษในเทศกาลต่างๆ ของจีนเช่นกัน ในช่วงวันที่ 24 เดือน 12 ตามปฏิทินจีน จนกระทั่งถึงเดือน 1 วันที่ 15 ที่เป็นเทศกาลหยวนเสียว (เทศกาลโคมไฟ) ซึ่งชาวจีนถือเป็นเทศกาลสำคัญ 1 ใน 8 ของจีนและยังถือว่าวันนี้เป็นวันพระแรกของปี ทุกครอบครัวต้องทำชื่อคักก้วยมาเช่นไหว้เทพเจ้าในสมัยก่อนบางแห่งจะทำก้วยชนิดนี้หลังตรุษจีนสามหรือสี่วัน สีของชื่อคักก้วยจะมีสีเขียวเข้มออก

คำ ปัจจุบันชาวจีนในไทยมีกรรมวิธีในการนำซ้อคัก (คนไทยรู้จักกันในชื่อ หนุ่ยนางนวล) ซึ่งก็คือ หนุ่ยซ้อคักที่นำมาจะได้จากต้นแก่ที่ออกดอกแล้ว และนำมาตากแห้ง แล้วนำไปแช่น้ำจนนิ่ม จากนั้นก็นำมาลั้บให้ละเอียดแล้วนำไปต้มจนและใส่น้ำตาล แล้วนำไปผสมกับแป้งข้าวเจ้า เพื่อทำเป็นซ้อคักก้วยหรือขนมซ้อคัก ใส้ซ้อคักก้วยส่วนใหญ่นิยมทำเป็นไส้หวาน เช่น ไส้เผือกกวนหรือไส้ถั่วบด ปัจจุบันในตลาดเก่าเยาวราชยังมีร้านจำหน่ายซ้อคักก้วยอยู่หลายเจ้า ซ้อคักยังสามารถนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำอาหารว่างชนิดอื่นได้อีก เช่นนำซ้อคักมาผสมแป้งข้าวเหนียวทำเป็นเปลือกขนมเทียน เพื่อทำให้ขนมหอมนุ่มอร่อย เรียกว่าขนมเทียนใส้ซ้อคัก ใช้สำหรับไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษในวันตรุษสารท

### ตี้ก้วย หรือเตียมก้วย หรือขนมแข่ง (甜粿 หรือ 年糕)

“ตี้ก้วย”(甜粿) เป็นคำเรียกขาน“ขนมแข่ง” ของชาวแต้จิ๋ว ในขณะที่เมืองอื่นๆ ในประเทศจีนหรือที่ได้หวันจะเรียกขนมแข่งว่า“หนึ่กอ” (年糕) มีความหมายว่าขนมที่ทำขึ้นประจำปี ซึ่งในการออกเสียงเรียกขานนี้มีเสียงพ้องเสียงกับคำว่า “หนึ่เกา” (年高) ที่มีความหมายเป็นมงคลว่า “สูงส่งยิ่งยิ่งขึ้นในทุกๆปี” ชาวจีนแต้จิ๋วถือเป็นเคล็ดพาโชคของปีใหม่ที่ จะมาถึง ด้วยการให้ “ขนมแข่ง” มาเช่นไหว้ไหว้เจ้าและบรรพบุรุษในเทศกาลวันสารทจีนและวันตรุษจีน นอกจากนั้นความหวานและความเหนียวของขนมจะเป็นสิ่งสร้างความรักใคร่ปรองดองของคนในครอบครัวด้วย ดังชื่อเรียกขนมชนิดนี้ว่า “ตี้ก้วย” (เตียมก้วย) (甜粿) ที่มีความหมายว่าขนมหวาน ในยุคที่เกิดข้าวยากหมากแพงในเขตแต้จิ๋ว ขนม “ตี้ก้วย” ได้กลายเป็นเสบียงสำคัญสำหรับผู้คนที่ต้องเดินทางเสี่ยงภัยลงทะเลใต้ (南洋) (คือหน้าเอี้ย ซึ่งก็คือแถบเอเชียอาคเนย์-ผู้เขียน) ซึ่งชาวจีนเรียกกันว่า “ก้วยฮวง” (过番) ซึ่งหมายถึงการเดินทางมาประเทศฮวน ซึ่งจีนถือว่าเป็นประเทศป่าเถื่อน หรืออนารยประเทศ เพื่อแสวงหาแหล่งที่ทำกินแห่งใหม่ คนจนที่ไม่มีเงินจำต้องทิ้งถิ่นเกิดเดินทางไปแสวงโชค ทุกคนต้องพกของสำคัญสามอย่างติดตัวด้วย ได้แก่เสื้อผ้า ขวดน้ำ (น้ำเต้าแห่งสำหรับใส่น้ำดื่ม) และขนมแข่งจำนวนหนึ่ง แม้จะยากจนเพียงใดก็ต้องมีขนมแข่งพกติดตัวไปด้วย แสดงให้เห็นถึงความยากจนข้นแค้นของคนจีนในยุคนั้นได้เป็นอย่างดี จนมีคำพูดติดปากว่า “บ่อไ่ฮ้อฮวนตี้ก้วยก้วยเซียมล้อ” (无可奈何炊甜粿过暹罗) หมายความว่าไม่ว่าจะยากลำบากข้นแค้นเพียงใดก็ต้องมีขนมแข่งมาเมืองไทยให้ได้ สมัยก่อนนั้นการเดินทางต้องอาศัยทางน้ำ ชาวจีนแต้จิ๋วในสมัยนั้นได้โดยสารเรือสำเภาหัวแดงเดินทางมายังประเทศไทย ที่ต้องใช้แรงงานมนุษย์และแรงลมในขับเคลื่อน บางครั้งเมื่อทัศนวิสัยทางอากาศไม่ดี เป็นเหตุให้ต้องใช้ชีวิตนอนแรมอยู่บนทะเลเป็นระยะเวลาอันนับเดือน ซึ่งไม่มีใครสามารถรับประกันความปลอดภัยได้ การถึงจุดหมายจึงไม่แน่นอน ในสภาวะการณ์เช่นนี้ การนำขนมแข่งพกติดตัวจึงเสมือนมีเสบียงไว้รับประทานในยามยาก และรักษาชีวิตให้อยู่รอดต่อไปได้ ดังนั้น วัตถุประสงค์ของการทำขนมแข่งในอดีตกับปัจจุบันจึงแตกต่างกัน

มาก สมัยก่อนการทำงานแข่งนอกจากไว้ใช้เช่นไหว้เทพเจ้าแล้ว ยังใช้เป็นเสบียงเพื่อประทังชีวิต แต่ปัจจุบันวัตถุประสงค์ของการทำขนมแข่งในประเทศจีนทางตอนใต้ รวมถึงไต้หวัน หรือแม้แต่ชาวไทยเชื้อสายจีนในประเทศไทย ต่างทำขึ้นเพื่อใช้เป็นของเซ่นไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษในเทศกาลสำคัญของจีนคือ ตรุษจีนและสารทจีน อันจะนำพาความเป็นสิริมงคลมาให้ตนเองและครอบครัว

ขั้นตอนการทำงานแข่งนั้นง่ายไม่มีอะไรยุ่งยาก วัตถุดิบก็มีเพียงแป้งข้าวเหนียว น้ำตาล น้ำมันพืชและน้ำสะอาด จากนั้นก็นำเครื่องปรุงทั้งหมดมาผสมให้เข้ากัน จากนั้นก็ตักใส่กระถงใบตองแห้งที่ทาน้ำมัน หนึ่งด้วยไฟอ่อน หากหนึ่งด้วยไฟแรงหน้าของขนมแข่งจะแตกและไม่เรียบสวย

### ฮวกก้วย (发粿) หรือขนมฟูจีน

เป็นของเซ่นไหว้เทพเจ้าหรือบรรพบุรุษอีกชนิดหนึ่งที่สำคัญที่สุดและขาดไม่ได้ ทั้งนี้เพราะชื่อเรียกขนมดังกล่าวว่า “ฟา” (发-จีนกลาง) ซึ่งในสำเนียงแต้จิ๋วอ่านว่า “ฮวก” มีนัยมงคลเหมือนกันทั้งสองเสียงอ่านกล่าวคือมีความเจริญรุ่งเรือง เพิ่มพูน หรือออกงาม ดังนั้นชาวจีนจึงใช้เป็นขนมสำหรับเซ่นไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษในทุกเทศกาลสำคัญของปี

ส่วนผสมของการทำก้วยชนิดนี้ คือแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า ยีสต์ และน้ำตาลทรายขาว นวดให้เข้ากัน แล้วใส่น้ำกวนให้ขึ้น จากนั้นหมักไว้ให้ขึ้นฟู ฮวกก้วยมักทำเป็นอันใหญ่ๆ เมื่อนึ่งต้องใช้ไฟแรงจัด หน้าขนมฮวกก้วยจึงจะแตกสวยคล้ายดอกไม้ บางคนจะเรียกขนมชนิดนี้ว่า “ขนมหน้ายิ้ม” เป็นที่สังเกตว่า “ฮวกก้วย” ไม่ค่อยเป็นที่นิยมของเด็กๆ รุ่นใหม่สักเท่าไหร่มีแต่แป้งล้วนๆ ไม่มีไส้ขนมชนิดใดๆ ทั้งสิ้น

### ไช่เถ่าก้วย หรือขนมผักกาด (菜头粿)

ในเทศกาลโคมไฟซึ่งตรงกับวันพระแรกของจีน คือวัน ขึ้น 15 ค่ำเดือน 1 ตามปฏิทินจีน ชาวจีนมักจะนำไช่เถ่าก้วยไปเซ่นไหว้เทพเจ้า ทั้งนี้เพราะคำเรียกขนมมีคำว่า “เถ่า” (头) ที่หมายความว่าแรกหรือต้น เช่นคำว่าต้นปี ภาษาแต้จิ๋วพูดว่า “หนี่เถ่า” (年头-แต่้จิ๋ว) “ไช่เถ่าก้วย” จึงมีความหมายว่า “ขนมที่รับประทานในต้นปี” ที่จะนำพาทรัพย์สมบัติมาให้ เพราะ “ไช่” (菜) มีเสียงพ้องกับคำว่า “ไช้” (财) ที่แปลว่าทรัพย์สินเงินทอง เมื่อรับประทานก้วยชนิดนี้แล้วจะมีทรัพย์สินเงินทองมั่งมีตั้งแต่ต้นปีทีเดียว ดังนั้นไช่เถ่าก้วยนอกจากชาวจีนแต้จิ๋วนิยมนำมาเซ่นไหว้เทพเจ้าเพื่อสิริมงคลแล้ว ยังได้รับความนิยมมารับประทานเป็นของทานเล่นอีกด้วย

วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมก็มี แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน หัวผักกาดขูดฝอย ถั่วลิสง กุ้งแห้ง เห็ดหอม บางแห่งก็นิยมใส่หมูสามชั้นหั่นชิ้นบางๆ ลงไปด้วย เพราะจะทำให้เนื้อแป้งนุ่มขึ้น หลังจากนั้นก็นำวัตถุดิบทั้งหมดลงไปผัดและปรุงรสก่อนที่จะนำไปนึ่ง บางคนชอบแบบนึ่งเสร็จแล้วทานร้อนๆ

ส่วนบางคนนิยมนำไปทอดก่อนรับประทาน แต่ก็ยังมีบางแห่งนิยมนำขนมผักกาดไปผัดใส่ไข่ใส่ถั่วอกกับใบกุ๊ยไช่ เรียกกันว่า “ผัดขนมผักกาด”

### หนึ่งก้วย (卵糕) หรือขนมไข่

ชาวจีนเรียกว่า “หนึ่งก้วย” คำว่า “หนึ่ง”(卵) มีความหมายว่า “ไข่” เช่น ไข่ไก่คือ “โกยหนึ่ง” ดังนั้นคำว่า “หนึ่งก้วย” จึงหมายความว่าขนมที่ทำจากไข่ ขนมชนิดนี้คล้ายกับขนมสาเล่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งสาเล่ น้ำตาลและไข่ไก่ ชาวจีนเชื่อว่าไข่คือบ่อเกิดแห่งการเกิดและการเจริญเติบโต ด้วยเหตุนี้หนึ่งก้วยจึงเป็นขนมที่ทำขึ้นจากความเชื่อที่ว่า เมื่อเช่นไหว้เทพเจ้าด้วยขนมชนิดนี้แล้ว จะทำให้ผู้เช่นไหว้มีแต่สิ่งดีงามเกิดขึ้นตลอดเวลาและเจริญเติบโตในทุกๆ เรื่อง ดังนั้นในวันตรุษจีนที่ถือกันว่าเป็นปีใหม่ที่มาถึงได้นำพาให้เกิดสิ่งใหม่ๆ ที่ดีในอนาคตด้วยจึงนิยมไหว้เทพเจ้าด้วยหนึ่งก้วย และในงานมงคลที่จัดขึ้นในช่วงต่างๆ ของชีวิตของชาวจีน เราจึงเห็นว่ามีหลายงานที่มีไข่เข้ามาเกี่ยวข้อง เช่น งานครบเดือนของเด็กแรกเกิด หรืองานแซ่ดของผู้ใหญ่

### อ้วก้วย (油糕)

อ้วก้วยเป็นขนมของว่างจีนอีกชนิดหนึ่งที่นิยมนำไปเช่นไหว้เทพเจ้า ทำด้วยแป้งข้าวเหนียวผสมกับมันเทศบด มีทั้งชนิดไส้เค็มและไส้หวาน ไส้เค็มที่ทำกันทั่วไปคือ ไส้ผักกระหล่ำ ที่หั่นแบบหยาบและเป็นเส้นยาวๆ แล้วนำมาผัดใส่กึ่งแห้งและเห็ดหอม หากทำไส้เค็มแบบเจี๊ยะไม่ใส่กึ่งแห้งจะมีเพียงผักกระหล่ำที่หั่นแล้วผัดกับเห็ดหอมที่หั่นเป็นฝอยเท่านั้น สำหรับไส้หวานก็จะมีทั้งไส้เผือกกวน และไส้ถั่วบด เปลือกขนมนิยมนั้นเป็นรูปครึ่งวงกลมบ้าง สามเหลี่ยมบ้าง แล้วนำไปทอดจนเหลืองกรอบ จึงเรียกกันว่า “อ้วก้วย” เพราะคำว่า “อ้ว”(油) มีความหมายว่า “น้ำมัน” ดังนั้นขนมอ้วก้วย จึงให้ความหมายว่า ขนมที่ได้จากการทอดน้ำมัน

ยังมีขนมอ้วก้วยที่ทำแปลกออกไปอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งบางคนจะเรียกขนมชนิดนี้ว่า “ขนมแป้งทอดน้ำมัน” เนื้อแป้งทำจากแป้งข้าวเหนียวและไม่ได้ผสมมันเทศบด ก่อนจะนำมาปั้นเป็นลูกกลมๆ แบนๆ โดยทั่วไปขนมชนิดนี้มักทำแต่ไส้หวาน คือไส้ถั่วบด หรือถั่วลิสงบดใส่งาดำใส่น้ำตาลทราย

ปัจจุบันร้านที่ทำอ้วก้วยที่อร่อยได้รสชาติหวานได้ค่อนข้างยาก เพราะคนขายรุ่นเก่าๆ ต่างลาโลกไปกันมากแล้ว แต่ที่ตลาดพลูยังมีร้านขายอ้วก้วยที่มีชื่อเสียงเหลืออยู่ เปิดขายมานานเกือบร้อยปีตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่สอง นับมาถึงปัจจุบันเป็นทายาทรุ่นที่ 3 แล้ว

“ก้วย” ของทานเล่น ของชาวแต้จิ๋วทำขึ้นด้วยความละเอียดและปราณีต อีกทั้งทำจากวัตถุดิบราคาสูงที่หาได้ในท้องถิ่น เป็นการแสดงให้เห็นถึงการดำรงชีวิตที่สัมพันธ์กันธรรมชาติอย่างแท้จริง การที่ชาวจีนแต้จิ๋วมีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่เจริญรุ่งเรืองมายาวนาน ความ

ผูกพันกับประเพณีวัฒนธรรมที่ปฏิบัติกันมาตั้งแต่โบราณย่อมถูกหล่อหลอมเข้าไปในสายเลือดจนทำให้สืบทอดเป็นอัตลักษณ์ของชาวแต้จิ๋วมารุ่นสู่รุ่น

เมื่อชาวจีนอพยพมาอยู่ในถิ่นใหม่ พวกเขาจะช่วยกันสร้างเมืองจินขนาดย่อมที่เรียกว่า China Town ซึ่งปัจจุบันเมืองจินขนาดย่อมดังกล่าวบางแห่งได้รับการพัฒนามาเป็นตลาดโบราณเพื่อการท่องเที่ยว ดังปรากฏเป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ที่เห็นได้ในชุมชนชาวจีนโบราณทั้งในกรุงเทพฯ และเขตปริมณฑล เช่นตลาดเก่าห้อง อำเภอบางปลาหม้อ จังหวัดสุพรรณบุรี ตลาดสามชุกที่อำเภอสามชุกของจังหวัดสุพรรณบุรี ตลาดเก่าโบราณ ตำบลสาขา อำเภอลำลูกกา จังหวัดพระสมุทรเจดีย์ ตลาดคลองสวน 100 ปี อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา และอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ (พรพรรณ จันทโรนานนท์ และไพศาล ทองสัมฤทธิ์, 2556 : 2) ในตลาดที่กล่าวมานี้ ในสมัยก่อนล้วนเป็นที่อยู่อาศัยของชาวจีนแต้จิ๋วและชาวจีนกลุ่มภาษาอื่นๆ ทั้งหมดที่กล่าวมานี้เป็นตลาดซื้อขายของชาวจีนมาแต่โบราณ และในสมัยก่อนนั้นเชื่อว่าจะเป็นแหล่งที่มีก๊วยชนิดต่างๆ ขายอย่างมากมายที่เราจะหาซื้อ “ก๊วย” ชนิดต่างๆ ได้อย่างง่ายดาย เนื่องจากวันเวลาเปลี่ยนไป สังคมชาวจีนได้รวมเข้ากับสังคมไทยมากขึ้น ประกอบกับนโยบายผสมกลมกลืนที่รัฐบาลไทยที่ปฏิบัติมาตลอดเวลา ลูกหลานชาวจีนจึงกลายเป็นไทยไปบ้าง ความนิยมสิ่งต่างๆ แบบจีน แม้กระทั่งในด้านความเชื่อก็เปลี่ยนแปลงไป ลูกหลานชาวจีนรุ่นใหม่จึงไม่ได้ให้ความสำคัญกับประเพณีวัฒนธรรมจีน รวมถึงการกินอยู่แบบจีนด้วย แม้ว่า “ก๊วย” คือของทานเล่นที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นมา ซึ่งนับว่าเป็นมรดกทางภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าที่ควรค่าแก่อนุชนคนรุ่นหลังจะอนุรักษ์ไว้ ก็มิได้รับความนิยมจากลูกหลานชาวจีนยุคใหม่มากเท่าที่ควร จึงมีความเสี่ยงที่จะสูญหายไปตามกาลเวลา

## บรรณานุกรม

- กิตติ โฉมเพชรรัตน์. (2554). ต้นตำบ่านลูกหลานจีนในสยาม. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ ก้าวแรก.
- จี วิลเลียม สกินเนอร์ (G. William Skinner) เขียน (พรณี ฉัตรพลรักษ์ ภรณ์ กาญจนันท์ ธีรจิตต์ อ่ำไพพรรณ ปรีชา บุญญะศิริ ม.ร.ว.ประกายทอง สิริสุข ศรีสุข ทวีชาประสิทธิ์ แปล) (2548). พิมพ์ครั้งที่ 2. สังคมจีนในไทย (Chinese Society in Thailand). กรุงเทพฯ : มูลนิธิโตโยต้า และ มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์จัดพิมพ์.
- เฉาซัน สมัยที่สอง. ทำเรือซัน โถว ค.ศ.1860 – 1949 (พ.ศ. 2403 - 2492). กรุงเทพฯ : สถาบันเอเชียศึกษา
- พรพรรณ จันทโรนานนท์ และ ไพศาล ทองสัมฤทธิ์. (2556). ปากน้ำเมืองท่าโบราณ : ความเชื่อและวิถีชีวิตของชาวจีน งานวิจัยของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสมุทรปราการ.

- พรพรรณ จันทโรนานนท์. (2546). วิถีจีน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ประพันธ์สาส์น.
- สุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธี. (2556). สืบสานตำนานอาหารแต้จิ๋ว. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์บริษัท อิงค์  
 ออน เปเปอร์จำกัด.
- สุธีวงศ์ พงษ์ไพบูลย์ ดิลก วุฒิพาณิชย์ ประสิทธิ์ ชินการณ. (2544). จีนทักษิณ : วิถีและพลัง.  
 กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
- สุรางค์ จันทวานิช และ คณะ สวีเส้าหลิน และ คณะ. (2539). ชาวจีนแต้จิ๋วในประเทศไทยและใน  
 ภูมิภาคเนเดิมที่ซัน.
- เสี่ยวจิ่ว. นามแฝง. (2554). ตัวตน คน “แต้จิ๋ว”. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มติชน.
- Baidu.(ม.ป.ป.).潮州菜.สืบค้นเมื่อ 11 มีนาคม 2562, จาก Baidu เว็บไซต์:http://baike.  
 baidu.com/item/潮州菜#1
- Google. (ม.ป.ป.). 潮州拜神专用红桃果 《中国报》 2561 年 2 月 28 日. สืบค้นเมื่อ 9 มกราคม  
 2562,จาก Google เว็บไซต์:https://books.google.co.th=潮州拜神专用红桃果
- 郭艳红. (ม.ป.ป.).潮州米食.สืบค้นเมื่อ 11 มีนาคม 2562,จากเว็บไซต์:https://books.google.co.th/  
 books?id=eyILDgAAQBAJ&pg=pt109&dg=潮州米食小吃的来源&source=bl&ots---

**ผู้รับผิดชอบบทความ**

รัตนา จันทรสารโสภณ อาจารย์ประจำคณะภาษาและวัฒนธรรมจีน มหาวิทยาลัยหัวเฉียว  
 เฉลิมพระเกียรติ