



ที่มา : ภาพถ่ายโดย นายจักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช

กระบวนการกลายของขนมแบบฉบับแต่จิวประจำเทศกาลจีน ในสังคมไทย¹

11-12-2564 The Process of Becoming Teochew Confectionery อายุวันที่
for Chinese Festivals in Thailand

จักรกฤษณ์ เกษกาญจนานุช^๒

Jakkrid Ketkanjananut

E-mail : james_25717@hotmail.com

จตุวิทย์ แก้วสุวรรณ^๓

Chatuwit Keawsuwan

Received: April 16, 2020

Revised: June 9, 2020

Accepted: June 12, 2020

¹ บทความฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์เรื่อง กระบวนการกลายของขนมแบบฉบับแต่จิวประจำเทศกาลจีนในสังคมไทย หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาตะวันออก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

This article is a part of the thesis, “The Process of Becoming Teochew Confectionery for Chinese Festivals in Thailand” in Master of Arts Program in Eastern Languages, Faculty of Humanities Kasetsart University.

² นิสิตหลักสูตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาตะวันออก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ Graduate Student in Eastern Languages Program, Faculty of Humanities Kasetsart University.

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำภาควิชาภาษาตะวันออก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ Assistant Professor, Dr., Department of Eastern Languages, Faculty of Humanities Kasetsart University.

บทคัดย่อ

งานวิจัยฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการกลายของขนมแบบฉบับแต่้จิวประจำเทศกาลจันในประเทศไทย ขนมแบบฉบับแต่้จิวเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของชาวจีนแต่้จิวที่แพร่หลายและเป็นที่ยอมรับในสังคมไทยมาช้านาน คำว่าขนมของว่างในภาษาจีนแต่้จิวคือคำว่า “เตี้ยมชิม” (点心) และ “เซี้ยเวี้ยะ” (小食) มีทั้งที่เป็นอาหารคาวและหวาน ปัจจุบันยังสามารถพบเห็นขนมเหล่านี้ได้ทั่วไปในสังคมไทย ทั้งในฐานะอาหารจันที่เป็นของว่างประจำวัน และในฐานะขนมประจำเทศกาลจันในไทย เช่น ขนมเปี๊ยะ ขนมกุยช่าย ขนมบัวลอย ขนมถ้วยฟู เมื่อขนมแบบฉบับแต่้จิวเข้ามาสู่สังคมไทยก็ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงในรายละเอียดของขนมหลายประการ จนกลายสภาพเป็นขนมแบบฉบับแต่้จิวในไทยที่มีลักษณะพิเศษต่างไปจากเดิม ผู้วิจัยได้สำรวจและเก็บข้อมูลของขนมประจำเทศกาลจันในไทยจากชาวไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยที่อาศัยในย่านชุมชนจันในย่านเยาวราช ย่านสะพานใหม่ ย่านบางเขน ย่านวรจักร ย่านฝั่งธน ในเขตกรุงเทพฯ จำนวนรวม 30 ครอบครั้ว แล้วนำมาวิเคราะห์หาสาเหตุการกลาย ผลการศึกษาขนมแบบฉบับแต่้จิวประจำเทศกาลจันในไทยจันรวม 22 รายการ พบว่า ในแต่ละชนิดขนม มีการกลายในมิติต่าง ๆ แยกเป็น 7 ด้าน ประกอบไปด้วย 1) ชื่อเรียก 2) วัตถุดิบหลัก 3) กรรมวิธีการทำ 4) รูปทรงและสีส่น 5) รสชาติ 6) ความหมายแฝง และ 7) โอกาสในการใช้ (เทศกาล) ซึ่งลักษณะของการกลายในแต่ละมิติมีทั้งเพิ่มเติม ลดลง และเปลี่ยนรูปแบบไปจากเดิม โดยปัจจัยที่ก่อให้เกิดการกลายของขนมในแต่ละมิตินั้นมีหลายประการ อาทิ ปัจจัยด้านทรัพยากร สภาพแวดล้อม ภาษา ค่านิยม ความเชื่อ และวัฒนธรรมประเพณีที่มีความแตกต่างกันและมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย ด้วยเหตุปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้จึงส่งผลให้มีขนมแบบฉบับแต่้จิวรูปแบบใหม่เกิดขึ้นในสังคมไทย

คำสำคัญ: ขนมแบบฉบับแต่้จิว วัฒนธรรมจันแต่้จิวในประเทศไทย อาหารจันแต่้จิว กระบวนการกลาย

Abstract

The purpose of this research was to study the process of becoming the Teochew traditional confectionery for Chinese festivals in Thailand. The Teochew traditional confectionery is a part of the Chinese Teochew cuisines culture that has been widely and prevalent in Thai society for a long time. The word "confectionery" in Teochew is "Diam-sim" (點心) and "Xiao-ziah" (小食), which means dumpling-style snack and dessert. Nowadays, we usually see Teochew traditional confectionery in Thailand that is both a prevalent Chinese food in Thailand and confectionery for Chinese festivals such as Mooncake, Gu Cai Cake, Bua Loy and Yeast cake. When Teochew traditional confectionery came into the Thai society, there were many changes in the details of confectionery and became the Thai-style Teochew confectionery that has its characteristics. The researchers surveyed and collected data of Chinese festival desserts in Thailand from Thai-Chinese and Thai people living in the Chinese community in Yaowarat, Saphan Mai, Bang Khen, Worachak, Thonburi Bangkok totaling 30 families. The data, then, were analyzed to find the causes of becoming. The results of 22 Teochew confectionery for Chinese festivals in Thailand showed that there were seven topics, including 1) the names, 2) the main ingredients, 3) the process, 4) the shapes and the colours, 5) the taste, 6) the connotation, and 7) the opportunity to use (the festivals). The differences between China and Thailand in terms of resources, environment, language, values, beliefs, culture and traditions were the reasons why all of these issues were added, eliminated and changed. As a result, a new type of Teochew style was created in Thai society.

Keywords: Teochew confectionery, Teochew culture in Thailand, Teochew cuisine, the process of becoming

บทนำ

ในสังคมไทยมีวัฒนธรรมจีนสอดแทรกอยู่ในเกือบทุกมิติ ทั้งด้านภาษา ศิลปะ ธรรมเนียมปฏิบัติ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ทั่ว ๆ ไป โดยเฉพาะกับวัฒนธรรมด้านอาหาร การกิน ซึ่งล้วนเป็นผลอันเกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมที่มาจากการอพยพของ ชาวจีนไปยังดินแดนโพ้นทะเล ชาวจีนอพยพในไทยมีอยู่ 5 กลุ่มใหญ่ คือ แต่จิว ฮกเกี้ยน และ ไหหลำและกวางตุ้ง โดยในบรรดาชาวจีนอพยพในไทย จีนแต่จิวมีมากที่สุด ชาวจีนอพยพโดยเฉพาะชาวจีนแต่จิวที่มีจำนวนมากที่สุดได้นำเอาวัฒนธรรมจีนท้องถิ่น หลายด้านติดตัวมายังดินแดนไทยด้วย ไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรมด้านศาสนาและความเชื่อ ที่แสดงออกมาในลักษณะต่าง ๆ อาทิ การก่อตั้งวัดจีน ศาลเจ้าจีน ศาลบรรพชน ตระกูลแซ่ รวมไปถึงประเพณีการเซ่นไหว้ในเทศกาลจีน วัฒนธรรมด้านศิลปะแขนง ต่าง ๆ ทั้งงานสถาปัตยกรรมจีนตามวังเจ้านายและวัดหลวง การแสดงมหรสพต่าง ๆ จำพวกคณะจิวและวงดนตรีจีนแต่จิว รวมไปถึงงานศิลปะหัตถกรรมต่าง ๆ จำพวก เครื่องเรือน เครื่องใช้ ของประดับตกแต่งต่าง ๆ วัฒนธรรมด้านภาษาอย่างเช่น การใช้ คำยืมภาษาจีนแต่จิวจำนวนมากในภาษาไทย และวัฒนธรรมด้านอาหารการกิน ที่ในปัจจุบันยังสามารถพบได้โดยทั่วไปในวิถีชีวิตของผู้คนในสังคมไทย ขนมแบบฉบับ แต่จิวเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวจีนแต่จิวที่โดดเด่นและแพร่หลาย อย่างมากในสังคมไทย Xiao (2011, p. 42) ได้อธิบายถึงขนมแบบฉบับแต่จิว ไว้ว่า “คำว่าขนมของว่างในภาษาจีนแต่จิวใช้คำว่า “เตียมซิม” (点心) หรือ “เซี้ยวเจี้ยะ” (小食) ซึ่งหมายถึง ของว่าง ของกินเล่น ของรองท้อง มีทั้งที่เป็นขนม กินเล่นในชีวิตประจำวันแบบบ้าน ๆ และเป็นขนมประจำเทศกาล โดยอาจแบ่งได้เป็น ของคาว ของหวานและของเจ ขนมกินเล่นของจีนแต่จิวได้ปรากฏอยู่ทั่วไปในสังคมไทย ที่คนไทยรู้จักกันก็อย่างเช่น ขนมเปี้ยะ ขนมโก๋ ขนมกุยช่าย ขนมจันอับ ขนมบัวลอย ขนมถ้วยฟู เป็นต้น หรือแม้กระทั่งก้วยเตี่ยว ก้วยเตี่ยวหลอด ก้วยจ๊ับ เกี้ยวน้ำ กระจเพาะปลา ซึ่งฟังดูเหมือนจะเป็นอาหารจานหลักเสียมากกว่า แต่อันที่จริงแล้วเดิมที อาหารเหล่านี้ล้วนใส่ถัวยขนมขยทั้งสิ้นและถือเป็นของกินเล่นไม่ใช่อาหารจานหลัก แต่อย่างใด”

ขนมแบบฉบับแต่จิวเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของจีนแต่จิว ที่มีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง ในสมัยโบราณชาวจีนแต่จิวอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่ค่อนข้าง แห้งแล้งกันดารและเกิดภัยพิบัต้อยู่บ่อยครั้ง คุณภาพชีวิตและทรัพยากรทางด้านอาหาร

การกินไม่ได้ดีพร้อมอย่างในปัจจุบัน ขนมหึ่งสมัยนั้นถือเป็นของหรูหราฟุ่มเฟือยก็มักจะปรากฏออกมาให้เห็นเฉพาะในโอกาสพิเศษของชาวจีนแต่จิว อาทิ ช่วงเทศกาลประจำสารทต่าง ๆ หรือพิธีกรรมที่สำคัญ และเนื่องด้วยโอกาสพิเศษนั้นมีไม่มากนัก อีกทั้งเป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเซ่นไหว้สังเวทสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งสามารถส่งผลต่อชะตาชีวิตได้ ชาวจีนแต่จิวในสมัยก่อนจึงค่อนข้างพิถีพิถันและใส่ใจกับการทำขนมแต่ละชนิดมากเป็นพิเศษ เพื่อให้ขนมออกมาดีและเหมาะสมแก่การใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ในโอกาสสำคัญต่าง ๆ ขนมหึ่งที่ใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้มีวิวัฒนาการมาจากพืชพรรณธัญญาหารที่เป็นผลผลิตในครัวเรือนทั่ว ๆ ไป โดยนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปเพื่อเพิ่มคุณค่า เอกลักษณะของขนมแบบฉบับแต่จิวที่ใช้ในวาระพิเศษคือขนมแต่ละชนิดมักมีความหมายต่าง ๆ ที่ลึกซึ้งและมีเรื่องราวที่น่าสนใจแฝงอยู่ อีกทั้งวัตถุดิบ รสชาติ กรรมวิธีการทำ รูปลักษณ์ ความหมาย โอกาสการใช้ และประวัติความเป็นมาของตัวขนมแต่ละชนิดก็มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นและมีความน่าสนใจอยู่ไม่น้อย

11-12-2564 ขนมหึ่งแบบฉบับแต่จิวได้เข้าสู่สังคมไทยพร้อมกับวัฒนธรรมจีนแต่จิวด้านอื่น ๆ และได้ดำรงอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยทุกยุคทุกสมัยมาโดยตลอด จนเกิดเป็นวัฒนธรรมจีนแต่จิวแบบใหม่ในต่างแดน ที่มีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม และลดทอนในรายละเอียดต่าง ๆ ของขนมไปจากเดิม บ้างก็เกิดการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรมไทย - จีน จนได้กลายเป็นขนมแบบฉบับแต่จิวในสังคมไทย ที่มีลักษณะแตกต่างไปจากเดิม ทั้งในมิติของการเรียกขานชื่อขนม วัตถุดิบ รสชาติ กรรมวิธีการทำ รูปลักษณ์ ความหมายแฝงและโอกาสการใช้งาน ซึ่งปัจจัยที่ก่อให้เกิดการกลายของขนมในแต่ละมิตินั้นมีหลายประการ อาทิ ปัจจัยด้านทรัพยากรท้องถิ่น สภาพแวดล้อมของถิ่นที่อยู่อาศัย ภาษา ค่านิยม ความเชื่อและวัฒนธรรมประเพณีที่มีความแตกต่างและมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยอยู่เสมอ ด้วยเหตุปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้จึงส่งผลให้มีขนมแบบฉบับแต่จิวรูปแบบใหม่เกิดขึ้นในสังคมไทย ซึ่งรวมไปถึงขนมแบบฉบับแต่จิวที่ใช้เซ่นไหว้และใช้ประกอบพิธีในวาระสำคัญต่าง ๆ ของทั้งชาวจีนและชาวไทยในประเทศไทยที่มีการกลายไปจากเดิมในหลากหลายมิติ

จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลทำให้ผู้วิจัยได้ทราบว่า ในปัจจุบันยังไม่มีการทำวิจัยในหัวข้อกระบวนการกลายของขนมแบบฉบับแต่จิวในสังคมไทยมาก่อน ผู้วิจัยจึงได้หยิบยกเอาขนมแบบฉบับแต่จิวที่ใช้เซ่นไหว้ในเทศกาลสำคัญของชาวจีนแต่จิว

ในไทยซึ่งค่อนข้างมีความโดดเด่นในแง่ของวัฒนธรรมประเพณีและความเชื่อมาเป็นกรณีศึกษา เพื่อหากระบวนการการกลายจากจีนสู่ไทย โดยพิจารณาจากลักษณะพิเศษต่าง ๆ ของขนมแบบฉบับแต่จิวสูตรดั้งเดิมเปรียบเทียบกับขนมแบบฉบับแต่จิวในประเทศไทย วิเคราะห์ให้เห็นการกลายและวิเคราะห์ถึงเหตุปัจจัยที่ทำให้เกิดการกลายนั้น ๆ และสรุปผลออกมาให้เห็นเป็นภาพรวม

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

ศึกษากระบวนการการกลายของขนมแบบฉบับแต่จิวประจำเทศกาลจีนในไทยจากจีนสู่ไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

เพื่อให้การวิจัยดำเนินไปอย่างเป็นระบบ ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

11-12-2564 1. ระเบียบวิธีวิจัย

หมดอายุวันที่

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เพื่อการศึกษากระบวนการการกลายของขนมแบบฉบับแต่จิวจากจีนสู่ไทย

2. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1) สัมภาษณ์วิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2) ค้นคว้าเรียบเรียงรายชื่อและข้อมูลของขนมแบบฉบับแต่จิวที่มีการปรากฏใช้ในเทศกาลสำคัญของชาวจีนแต่จิวในสังคมไทย อันประกอบไปด้วยประวัติของขนมแต่ละชนิด วัตถุประสงค์ ความหมายที่เป็นมงคลจากชื่อเรียกและรูปลักษณะของขนมตามความเชื่อของชาวจีนแต่จิว รวมไปถึงโอกาสการใช้ขนมแต่ละชนิดในพิธีกรรมและเทศกาลต่าง ๆ โดยสืบค้นข้อมูลจากทั้งเอกสารของจีนและไทยเพื่อใช้วิเคราะห์เปรียบเทียบ

3) ค้นคว้าเรียบเรียงรายชื่อและข้อมูลของเทศกาลจีนที่สำคัญของชาวจีนแต่จิวในไทย โดยนำประวัติและรายละเอียดของแต่ละเทศกาลมาวิเคราะห์หาความเชื่อมโยงกับขนมแบบฉบับแต่จิวที่ปรากฏในเทศกาลนั้น ๆ

4) ลงพื้นที่สำรวจขนมชนิดต่าง ๆ ที่ทำการศึกษาในพื้นที่ที่มีชาวไทยเชื้อสายจีนอาศัยอยู่ อาทิ ย่านเยาวราช ย่านสะพานใหม่ ย่านบางเขน ย่านวรจักร

ย่านฝั่งธน เขตกรุงเทพฯ ซึ่งในพื้นที่ดังกล่าวยังมีการผลิตเพื่อบริโภคเองหรือเพื่อจำหน่าย โดยสัมภาษณ์จากชาวไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยที่เคยทำ เคยกิน เคยซื้อ เคยพบเห็น หรือมีประสบการณ์ตรงกับขนมแบบฉบับแต่จิวที่ทำการศึกษาจำนวนรวม 30 ครอบครัว พร้อมทั้งเก็บข้อมูลในส่วนที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม

5) ค้นคว้าข้อมูลขนมของจีนถิ่นอื่น ๆ ที่ปรากฏในไทยเพิ่มเติม เพื่อให้ผลการวิจัยมีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น

3. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

1) วิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างขนมชนิดต่าง ๆ กับเทศกาลสำคัญของชาวจีนแต่จิวในไทยที่จะสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าและความหมายมงคลของขนมชนิดนั้น ๆ ตามความเชื่อของชาวจีนแต่จิวในไทย

2) วิเคราะห์ศึกษากระบวนการการกลายของขนมแบบฉบับแต่จิวจากจีนสู่ไทย

3) สรุปและรายงานผลการวิจัย

11-12-2564

หมดอายุวันที่

ผลการวิจัย

เพื่อให้ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ผู้วิจัยได้แบ่งเนื้อหาในส่วนของสรุปผลการวิจัยออกเป็น 2 ส่วน โดยส่วนที่หนึ่งคือรายละเอียดโดยสังเขปของขนมแบบฉบับแต่จิวประจำเทศกาลจีนในสังคมไทยรวม 18 ชนิด 22 รายการขนม และในส่วนที่สองคือการกลายของขนมแบบฉบับแต่จิวประจำเทศกาลจีนในสังคมไทยโดยแยกเป็นการกลาย 7 ประการตามลักษณะพิเศษอันประกอบไปด้วย การกลายของชื่อเรียก วัตถุประสงค์หลัก กรรมวิธีการทำ รูปทรง - สี สัน รสชาติ ความหมายแฝงและโอกาสในการใช้ (เทศกาล)

1. ความเป็นมาและรายละเอียดของขนมแต่ละชนิด

จากการศึกษาขนมที่ใช้ในพิธีเช่นไหว้ประจำเทศกาลสำคัญต่าง ๆ ของชาวไทยเชื้อสายจีนจำนวน 18 ชนิด 22 รายการ ผู้วิจัยได้ค้นพบข้อมูลรายละเอียดของขนมชนิดต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1.1 ขนมกุยช่าย/อั่งก้วย

ขนมกุยช่ายมีชื่อเรียกเป็นภาษาจีนแต่จิวคือ อั่งก้วย (红粿) ไ้ก้วย (菜粿) กุ้ไ้ก้วย (韭菜粿) ถ่วงก้วย (团粿) ถ่วงอี่ก้วย (团圆粿)

อีถ่วงก้วย (圆团粿) และสุงก้วย (笋粿) ตั้งชื่อตามวัตถุดิบ รูปทรง และความหมายมงคลของตัวขนม มีวัตถุดิบหลักคือ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว ข้าวแดงป่น (ผงอั้งคัก) และวัตถุดิบรองที่นำมาทำให้ขนมได้ต่าง ๆ เช่น ข้าวเหนียว ถั่วลิสง กุ้งแห้ง กุยช่าย หน่อไม้ ถั่วกวน มันแกวชูด ผือก ขนมมีทรงกลม ขนาดประมาณ 8 - 10 เซนติเมตร ถ้าใช้ไหว้เจ้าหรือใช้ในพิธีมงคลจะผสมสีชมพูลงในแป้ง หากใช้ในพิธีอวมงคลจะไม่ผสมสีใด ๆ ที่จีนอาจมีการกดขนมลงพิมพ์ให้มีลวดลายสวยงาม แต่ที่ไทยไม่นิยมกดลงพิมพ์ ขนมกุยช่ายเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นสิริมงคลและความสามัคคีกลมเกลียวกันในครอบครัว เทศกาลที่ใช้ไหว้ประกอบไปด้วย ตรุษจีน หง่วงเซียว สารทจีน พิธีไหว้ขอบคุณเทพเจ้าปลายปี

1.2 ขนมโก๋ขาว/แปะกอ

ขนมโก๋ขาวมีชื่อเรียกเป็นภาษาจีนแต่จิวว่า แปะกอ (白糕) หรือ หวังยะกอ (月糕) ที่เรียกแปะกอก็เพราะเนื้อขนมมีสีขาวบริสุทธิ์ และที่เรียกหวังยะกอก็เพราะเป็นขนมที่ใช้ไหว้ในเทศกาลไหว้พระจันทร์โดยเฉพาะ วัตถุดิบหลักคือแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาลไอซิ่ง มีทรงกลมแบน มีขนาดตั้งแต่เหรียญสิบขึ้นไปจนถึงจานข้าวใบใหญ่ สีขาวบริสุทธิ์ โดยทรงกลมของขนมเป็นตัวแทนของพระจันทร์สื่อถึงความสามัคคีกลมเกลียวกันในครอบครัว ลวดลายอันเป็นมงคลบนขนมสื่อถึงความหมายมงคลแตกต่างกันออกไป มีทั้งที่ทำเป็นภาพมงคลและทำเป็นอักษรคำอวยพร เทศกาลที่ใช้คือเทศกาลไหว้พระจันทร์

1.3 ขนมโก๋ถั่ว/เหล็กเต่ากอ

เหล็กเต่ากอ (绿豆糕) แปลตรงตัวว่าขนมโก๋ถั่วเขียว วัตถุดิบหลักคือถั่วเขียวและน้ำตาลทราย ขนมโก๋ถั่วส่วนใหญ่มีทรงกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 เซนติเมตร หนาประมาณ 1.5 - 2 เซนติเมตร สีเหลืองอมเขียว บนหน้าขนมกดพิมพ์เป็นลวดลายมงคลต่าง ๆ แต่มีบ้างที่ทำเป็นทรงพัดจีน ทรงลูกท้อ และทรงรี ทรงกลมของขนมเป็นตัวแทนของพระจันทร์สื่อถึงความสามัคคีกลมเกลียวกันในครอบครัว ลวดลายอันเป็นมงคลบนขนมสื่อถึงความหมายมงคลแตกต่างกันออกไป เทศกาลที่ใช้คือเทศกาลไหว้พระจันทร์ ปัจจุบันขนมประเภทนี้ไม่ได้มีขายทั่วไป แต่จะหารับประทานได้แค่ช่วงเทศกาลไหว้พระจันทร์เท่านั้น

1.4 ขนมโก๋แผ่น/จือแซะกอ

ขนมโก๋แผ่นหรือขนมโก๋โฝมีชื่อเรียกในภาษาจีนแต่จิวว่า จือแซะกอ

(书册糕) และหุงเพี้ยงกอ (云片糕) จือแซกอแปลว่าขนมโก๋หนังสือ ส่วนหุงเพี้ยงกอแปลว่าขนมโก๋แผ่นเมฆ เพราะตัวขนมเป็นแผ่นสีขาวซ้อนกันหลายชั้น คล้ายเมฆ วัตถุดิบหลักคือแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาลไอซิ่ง ขนมเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมยาว ประมาณ 20 เซนติเมตร กว้างประมาณ 9 เซนติเมตร ผิวด้านบนของขนมมีรอยบั้งถี่ ๆ ด้วยรูปทรงของขนมที่คล้ายตำราเรียนจึงเป็นการอวยพรให้ลูกหลานมีสติปัญญา เฉลียวฉลาด ประสบความสำเร็จในการเล่าเรียน เทศกาลที่ใช้คือเทศกาลไหว้พระจันทร์ ปัจจุบันขนมประเภทนี้ไม่ได้มีขายทั่วไป แต่จะหารับประทานได้แค่ช่วงเทศกาลไหว้พระจันทร์เท่านั้น

1.5 ขนมเซ่ง/ตัก้วย

ตัก้วยหรือเตี้ยมก้วย (甜粿) คือชื่อเรียกขนมเซ่งของคนจีนแต้จิ๋ว (ตีเป็นเสียงจีนฮกเกี้ยน) เหตุที่คนไทยเรียกว่าขนมเซ่งเนื่องจากเวลานึ่งขนมต้องนำเซ่งไม้ไผ่สานใบเล็กมารองกระทงใบตองไว้ วัตถุดิบหลักคือแป้งข้าวเหนียว น้ำ และน้ำตาล ขนมเป็นทรงตามกระทงใบตองที่นำมาใส่ สีขนมขึ้นอยู่กับประเภทของแป้งและน้ำตาลที่ใช้ ในประเทศไทยนิยมทำขนมเป็นสีขาวแต่มีจุดสีแดงเล็ก ๆ ตรงกลางขนม นอกจากนี้ ยังมีการประยุกต์ทำเป็นขนมเซ่งไส้มะพร้าว แป๊ะก้วย ถั่วเค็ม และทำแป้งขนมเซ่งเป็นสีต่าง ๆ อาทิ สีฟ้าจากอัญชัน สีเขียวจากใบเตย สีส้มจากซาไทย เป็นต้น ขนมเซ่งสื่อถึงความหวานชื่นและความเป็นสิริมงคล เทศกาลที่ใช้คือ ตรุษจีนและสารทจีน

1.6 ขนมจันอับ/โหงวเซ็กทัง

ขนมจันอับในภาษาจีนแต้จิ๋วมีชื่อเรียกสามอย่างคือ 1. แต่เหลี้ยว (茶料) มีความหมายว่าเครื่องเคียงทานคู่กับน้ำชา 2. โหงวเซ็กทัง (五色糖) มีความหมายว่าขนมห้าสี และ 3. จับกิม (什锦) มีความหมายว่าขนมที่คละกันหลายชนิด ส่วนคำว่า “จันอับ” เป็นการเลียนเสียงภาษาชนชาติหนึ่งที่ใช้บรรจุขนมประเภทนี้ในพิธีเช่นไหว้ ในอดีตจันอับประกอบไปด้วยขนมหลายชนิด ปัจจุบันจันอับ หมายถึง ขนมหวานกรูบรอบ 5 อย่าง อันประกอบไปด้วย ข้าวพองตัดหรือบีบั้ง (米方) ฟักเชื่อมหรือกววยแฉะ (瓜册) งาตัดหรือหมั่วปัง (麻方) ถั่วตัดหรือเต่าปัง (豆方) และถั่วเคลือบหรือชกซา (束砂) นิยมนำมาไหว้เจ้า มีความหมายมงคลสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ธัญญาหาร วัตถุดิบหลักคือ ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว น้ำตาล ถั่วลิสง งา แป๊ะแซ และผลฟัก ข้าวพองตัดมีลักษณะ

เป็นแท่งสี่เหลี่ยมหนา มีสามสี่สามชั้น (ขาว ชมพู และงา) ขนาดประมาณ 2 x 5 x 2 เซนติเมตร งามัดมีทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดประมาณ 2 x 5 เซนติเมตร หนาประมาณ 0.5 - 1 เซนติเมตร ชั้นเล็กพอดีคำ มีสีขาวหรือดำจากงา ถั่วตัดมีทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดประมาณ 2 x 5 เซนติเมตร หนาประมาณ 0.5 - 1 เซนติเมตร มีสีน้ำตาลจากน้ำตาลที่เคลือบระหว่างเม็ดถั่วกับชั้นขนม ถั่วเคลือบคือถั่วลิสงที่เคลือบด้วยน้ำตาล บาง ๆ มีสีชมพูและสีขาว พักเชื่อมมีรูปทรงเป็นแท่งยาว ขนาดเล็กใหญ่ต่างกันออกไป แต่ปกติจะมีขนาดประมาณ 3 x 8 เซนติเมตร หนาประมาณ 1.5 - 2 เซนติเมตร สีเขียวอ่อนโปร่งแสง มักมีผงน้ำตาลเคลือบอยู่บาง ๆ ทั้งเมล็ดถั่ว ข้าว และงา จัดเป็นธัญพืชรวมเข้ากับพักและน้ำตาลซึ่งล้วนเป็นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในครัวเรือน สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ อวยพรให้การทำเพาะปลูกและการเก็บเกี่ยวบริบูรณ์ดี เทศกาลที่ใช้คือตรุษจีน สารทจีน ห่วงเสียว เสี่ยงซิ่ง (ไหว้ขอบคุณเทพเจ้าปลายปี) และวันพระจีน

1.7 ขนมจ้ำง/กัจง

กัจง (糍粑) มีชื่อเรียกเป็นภาษาไทยว่าขนมจ้ำง ขนมจ้ำงน้ำค้าง 11-1 บ๊ะจ้ำงน้ำค้าง และคนท้องถิ่นทางภาคใต้ของไทยเรียกว่า ขนมซั้ง คำว่าขนมจ้ำงเป็นการเลียนเสียงมาจากคำว่าจั้ง (糍) ในภาษาจีนแต่จั้งที่มีความหมายว่า ข้าวเหนียวห่อด้วยใบไม้ ส่วนที่มีคำว่าน้ำค้างด้วยก็เพราะในกรรมวิธีการทำขนมประเภทนี้มีน้ำค้างเป็นส่วนประกอบสำคัญ ขนมกัจงที่ไม่ได้ห่อมัดด้วยใบไม้แต่นั่งลงพิมพ์เรียกว่า กิก้วย (糕) วัตถุดิบหลักของขนมจ้ำงประกอบไปด้วย ข้าวเหนียว น้ำต่างจากผลพุทราจีนเผา/น้ำต่างจากต้นนุ่น/น้ำต่างจากเปลือกทุเรียนเผา และใบไผ่สด รูปทรงของขนมจ้ำงเป็นทรงพีระมิดฐานสามเหลี่ยม ขนาดใกล้เคียงขนมข้าวต้มน้ำวุ้นของไทยเปลือกนอกห่อด้วยใบไผ่สด เนื้อขนมสีเหลืองทอง ใสโปร่งแสง ขนมจ้ำงแฝงคำอวยพรให้ร่างกายแข็งแรง นิยมใช้เป็นขนมไหว้เจประจำเทศกาลบ๊ะจ้ำง

1.8 ขนมถั่วฟู/ฮวกก้วย

ฮวกก้วย (发糕) หรือก้าก้วย (酵糕) แปลว่าขนมฟูหรือขนมแป้งหมัก เมื่อใช้เช่นไหว้เรียกฮวกก้วย อันมีความหมายมงคลตามชื่อ ซึ่งคำว่าฮวก (发) ในสำเนียงแต้จิ๋วแปลว่าเจริญรุ่งเรืองเฟื่องฟูแผ่ขยายเติบโต เมื่อใช้กินเล่นเรียกก้าก้วยที่แปลว่าขนมแป้งหมักเชื้อยีสต์ ขนมฮวกก้วยขนาดเล็กเรียกว่า “ฮวกเปา” (发包) หรือ “ก้าเปา” (酵包) ขนมฮวกก้วยมีวัตถุดิบหลักคือแป้งข้าวเจ้า เชื้อยีสต์ ผงฟู น้ำตาลทราย ขนมเป็นทรงกลมมีขนาดตั้งแต่จานข้าวขึ้นไป

จนถึงกระดิ่งใบเล็ก แต้มจุดแดงหรือประทับสัญลักษณ์และอักษรคำมงคลสีแดงลงบนหน้าขนม เทศกาลที่ใช้มี ตรุษจีน หงวงเซียว เซ็งเม้ง สารทจีน เสีเยซัง (ไหว้ขอบคุณเทพเจ้าปลายปี)

1.9 ขนมบัวลอย/อี

คำว่า “บัวลอย” ในภาษาไทย หมายถึง ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เล็ก ๆ ต้มในน้ำเดือด แล้วใส่กะทิผสมน้ำเชื่อม ในปัจจุบันมีทั้งที่ใส่ไส้และไม่ใส่ไส้ ชาวไทยเชื้อสายจีนนิยมทำขนมบัวลอยใส่น้ำเชื่อมใส่น้ำไม่ใส่กะทิเพื่อใช้เซ่นไหว้และรับประทานในพิธีมงคล ในภาษาไทยมีชื่อเรียกเฉพาะว่า “ขนมอี” มีที่มาจากคำว่า “อี” (丸) ในภาษาจีนแต้จิ๋ว อังอี (紅丸) หมายถึง ขนมบัวลอยสีแดง ตังโจ้เยออี (冬节丸) หมายถึง ขนมบัวลอยที่ใช้ไหว้ในเทศกาลตังโจ้เยอ (วันหม้ายัน) ส่วนจีนถิ่นอื่นนิยมใช้คำว่า “圆” มากกว่า ขนมบัวลอยที่มีไส้ชาวจีนแต้จิ๋วเรียกว่า “อ๊ะบ่อหนีม” (鴨母糰) ทรงกลมของขนมสื่อถึงความรักใคร่กลมเกลียวกันในครอบครัว ขนาดที่เล็กใหญ่ต่างกันสื่อถึง การให้ความเคารพผู้ใหญ่ สีแดงสื่อถึงความเป็นสิริมงคล น้ำเชื่อมอวยพรให้ชีวิตหวานชื่นราบรื่น บัวลอยเป็นขนมไหว้ประจำเทศกาลตังโจ้เยอ (วันหม้ายัน)

1.10 ขนมเปี๊ยะ/หล่าเปี๊ยะ

ขนมเปี๊ยะชั้นชื่อของแต้จิ๋วมีชื่อเรียกว่า “หล่าเปี๊ยะ” (勝餅) ถ้าเป็นช่วงเทศกาลไหว้พระจันทร์เรียกว่า “หังว่เยเปี๊ยะ” (月餅) คำว่าล่า (勝) แปลว่า ไช้มนจากสัตว์ ส่วนคำว่า “เปี๊ยะ” แปลว่า ขนมเปี๊ยะ ได้ชื่อเช่นนี้เพราะใช้ไขมันจากหมูเป็นส่วนประกอบในการทำขนม วัตถุดิบหลักคือ แป้งสาลี น้ำมัน น้ำตาล ฟักเชื่อม มันหมูแข็ง มันเปลว ถ้าทำเป็นไส้ถั่วและฟักผสมกันเรียกว่าซังเพ็ง (双烹) ขนมเปี๊ยะมีลักษณะกลมแบน เปลือกขนมกรอบมีหลายชั้น มีสีเหลือง-ขาว ด้านบนประทับตราสีแดงเป็นอักษรมงคลหรือชื่อยี่ห้อขนม มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 4 เซนติเมตร ไปจนถึงขนาดเท่าถาดใบใหญ่ สื่อถึงความสามัคคีกลมเกลียวกันในตระกูล ใช้ในเทศกาลไหว้พระจันทร์

1.11 ขนมเปี๊ยะต้นหอม/จือซังเปี๊ยะ

ขนมเปี๊ยะต้นหอมมีชื่อเรียกในภาษาจีนแต้จิ๋วว่า “จือซังเปี๊ยะ” (芝葱餅) จือในสำเนียงแต้จิ๋ว แปลว่า งา ซัง แปลว่า ต้นหอม จือซังเปี๊ยะจึงหมายถึงขนมที่มีส่วนผสมของงาและต้นหอม วัตถุดิบหลักคือ แป้งสาลี มันเทศ ต้นหอม งาขาว

และมันหมู ขนมนึ่งปั้นห่อมมีทั้งทรงกลมและเหลี่ยม ขนาดกว้างประมาณ 4 - 5 เซนติเมตร หน้าโรยงา มีสีเขียวแดงเข้มวางตรงกลาง คำว่า ต้นหอม (青葱) ในภาษาจีนแต่จิวไปพ้องเสียงกับคำว่าเฉลียวฉลาดมีไหวพริบ (聪明) การไหว้บรรพบุรุษด้วยขนมจื่อซังเปี้ยจึงเป็นการอวยพรให้ลูกหลานมีความเฉลียวฉลาด ขนมนึ่งปั้นห่อมเป็นขนมประจำเฉพาะเทศกาลเซ็งเม้ง หากซื้อได้เฉพาะช่วงเดือนมีนาคมถึงเมษายนเท่านั้น นอกจากนี้ ยังมีจื่อซังเปี้ยแบบกรอบลักษณะคล้ายขนมคุกกี้ผลิตออกมาจำหน่ายพร้อม ๆ กันในช่วงเวลาดังกล่าวอีกด้วย

1.12 ขนมนึ่งหน้างา/หังวะเปี้ย

คนจีนแต่จิวถือว่าขนมนึ่งหน้างาเป็นขนมไหว้พระจันทร์ที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งเช่นเดียวกับขนมห่อเปี้ยและขนมโก๋ขาว เหตุนี้คนจีนในประเทศไทยจึงเรียกขนมนึ่งหน้างาว่า “หังวะเปี้ย” (月饼) ซึ่งแปลว่า ขนมนึ่งไหว้พระจันทร์ วัตถุดิบหลักประกอบไปด้วยแป้งสาลี น้ำตาลทราย น้ำมันหมู งาคั่ว น้ำมันต้นหอม ส้มแขกอัดตากแห้ง แป้งโก๋ ขนมนึ่งหน้างามีลักษณะ กลมแบน ผิวขนมมีทั้งสีขาวอมน้ำตาลและสีน้ำตาลทอง หน้าขนมนิยมประทับตราสีแดง (อาจเป็นชื่อยี่ห้อร้าน) และรอยด้วยงาขาวจนทั่ว มีขนาดตั้งแต่ 12 เซนติเมตรขึ้นไป ทรงกลมของขนมสื่อถึงความสามัคคีกลมเกลียวกันในครอบครัว ใช้ในเทศกาลไหว้พระจันทร์เท่านั้น

1.13 ขนมผักกาด/ไช่เถ่าก้วย

ขนมผักกาดในภาษาจีนแต่จิวเรียกว่า ไช่เถ่าก้วย (菜头粿) แปลว่า ขนมที่ทำจากแป้งและหัวผักกาด หากปั้นเป็นลูกกลม ๆ คล้ายลูกชิ้นเรียกว่า ไช่เถ่าอี (菜头丸) คำว่า ไช่เถ่า (菜头) ที่แปลว่า หัวผักกาดพ้องเสียงกับคำว่า “ไช่เถ่า” (彩头) ที่หมายถึง การเริ่มต้นที่เพร่าพราวมีสิ่สัน เจริญรุ่งเรือง นิยมทำเป็นมงคล วัตถุดิบหลักของขนมคือ หัวไช่เถ่า แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน ขนมนึ่งหลายรูปทรง ทรงสี่เหลี่ยม หน้าประมาณ 1 นิ้วขึ้นไป มักบรรจุในถาดขนาดต่าง ๆ ทรงกลมแบน หน้าประมาณ 1 - 2 เซนติเมตร ขนาดกว้างประมาณ 3 นิ้ว และทรงลูกชิ้น ปั่นกลมคล้ายลูกชิ้นลูกใหญ่

1.14 เจตียน้ำตาล/ถึงละ

ถึงละ (糖塔) ถึงซิม (糖心) ฮวยซิม (花心) ล้วนเป็นชื่อเรียกของเจตียน้ำตาลทั้งสิ้น ทั้ง แปลว่า น้ำตาล ละ แปลว่า เจตีย วัตถุดิบหลักคือน้ำตาลทราย น้ำและน้ำมะนาว เจตียมีสีขาว ขึ้นรูปเป็นทรงสูงชะลูดคล้ายเจตียเก้งจีน

7 ชั้น มีทั้งทรง 6 เหลี่ยม 8 เหลี่ยม และทรงกลม มีหลายขนาด สูงตั้งแต่ 25 เซนติเมตร ไปจนถึง 1 เมตร น้ำตาลสื่อถึงความหอมหวาน อวยพรให้ชีวิตราบรื่น มีความสุข เจริญสื่อถึงเครื่องสักการบูชาสวรรค์ ด้วยมีฐานเป็นทรงกลมและยอดแหลมสูงชี้ขึ้นฟ้า ในทางพระพุทธศาสนาถือเป็นสัญลักษณ์แห่งความเป็นสิริมงคล นิยมใช้ไหว้ฟ้าดิน ในวันทักขณ (วันประสูติเจ้ากษัตริย์องค์แรก) หง่วงเสียว และเสีเยซิ่ง (ไหว้ขอขอบคุณเทพเจ้า ปลายปี)

1.15 บี๊ะจ่าง

บี๊ะจ่าง คือ ข้าวเหนียวใส่เครื่อง ห่อด้วยใบไม้เป็นทรงพีระมิดแล้วนำไปต้ม เป็นขนมไหว้ประจำเทศกาลตวนอู๋ (端午节) คนไทยแต่เดิมเรียกว่า “ขนมจ่าง” ปัจจุบันนิยมเรียกว่า “บี๊ะจ่าง” (肉粽) ซึ่งหมายถึง ขนมจ่างไส้เค็มที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ วัตถุดิบหลักคือ ข้าวเหนียว เนื้อหมู และเครื่องอื่น ๆ เช่น ไข่โป้วสับ เห็ดหอม ไข่แดงเค็ม หากใส่เผือกกวนหรือถั่วกวนที่มีรสหวานด้วยจะถือเป็น บี๊ะจ่างคาว - หวานสองรสชาติเรียกว่า ซังเพ็ง (双烹) การกินขนมบี๊ะจ่างในเทศกาล 1 ตวนอู๋นอกจากจะทำเพื่อรำลึกถึงชีวีหฺยวน (屈原) ขุนนางผู้เป็นที่รักของประชาชนแล้ว ชาวจีนแต่จิวยังมีความเชื่อว่าการนำขนมบี๊ะจ่างไปไหว้เจ้าและบรรพบุรุษในเทศกาล ตวนอู๋ถือเป็นการขอพรให้ร่างกายแข็งแรง เนื่องจากคำว่า “จ้ง” (粽) หรือขนมบี๊ะจ่างในสำเนียงจีนแต่จิวไปพ้องเสียงกับคำว่า “จ้ง” (壮) ที่แปลว่า แข็งแรง

1.16 สิงโตน้ำตาล/ถึงไซ

สิงโตน้ำตาลในภาษาจีนแต่จิว เรียกว่า ถึงไซ (糖獅) วัตถุดิบหลักคือ น้ำตาลทราย น้ำและน้ำมะนาว สิงโตน้ำตาลมีสีขาวบริสุทธิ์ สิงโตเพศเมียหล่อเป็นรูปสิงโตเหยียบลูกสิงโต สิงโตเพศผู้หล่อเป็นรูปสิงโตเหยียบลูกแก้ว มีหลายขนาด มักตั้งไหว้เป็นคู่ น้ำตาลสื่อถึงความหอมหวาน อวยพรให้ชีวิตราบรื่น มีความสุข หากทำจากถั่วและธัญพืชจะสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ สิงโตเป็นสัญลักษณ์แห่งความ โชคดี ความเป็นสิริมงคล ขจัดภัยร้าย อวยพรให้เจริญรุ่งเรือง ร่ำรวยและมีลูกชาย สืบสกุล คนจีนในไทยนิยมใช้สิงโตน้ำตาลไหว้ขอบุตรต่อเทพเจ้าในคืนวันหง่วงเสียว โดยเฉพาะกับองค์เจ้าพ่อเสื่อ ที่ศาลเจ้าพ่อเสื่อ เสาชิงช้า นอกจากนี้ ยังนิยมใช้ไหว้ ในวันทักขณ หง่วงเสียวและเสีเยซิ่งด้วย

1.17 ขนมอั่งถ้อก้วย

อั่งถ้อก้วย (红桃粿) อั่งก้วยท้อ (红糰桃) คักถ้อก้วย (曲桃粿)

อั่งคักท้อ (红曲桃) ถ่อก้วย (桃粿) และอั่งก้วย (红粿) ล้วนเป็นชื่อเรียกของขนมอั่งถ่อก้วยทั้งสิ้น เรียกเช่นนี้ก็เนื่องจากขนมทำรูปทรงเลียนแบบลูกท้อและแป้งมีการผสมสีแดงจากข้าวแดงบด (红曲粉) ลงไปด้วย วัตถุดิบหลักคือ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว ข้าวแดงป่น (ผงอั่งคัก) ส่วนไส้มีทั้งข้าวเหนียว กุยช่าย หน่อไม้ ถั่วกวน มันแกวขูด เผือกและกะหล่ำ วิธีการทำเหมือนขนมกุยช่ายแต่นำไปทอดลงพิมพ์รูปลูกท้อ ขนมที่ได้มีทรงคล้ายลูกท้อหรือโปโพธิ์ พิมพ์ลายมงคล อาทิ ตัวอักษร 寿 ที่แปลว่าอายุยืน เนื้อแป้งสีชมพูอ่อน ขนาดประมาณ 10 x 15 เซนติเมตรทรงลูกท้อ สวรรค์คือสัญลักษณ์มงคลอวยพรให้อายุยืนยาว สีแดงเป็นสัญลักษณ์แห่งความเป็นสิริมงคล เทศกาลที่ใช้คือ ตรุษจีน หง่วงเซียว สารทจีนและวันประสูติเทพเจ้าต่าง ๆ

1.18 อิวก้วย

อิวก้วย (油粿) เป็นขนมแบบฉบับแต่จีวอีกชนิดที่จัดเป็นของเซ่นไหว้ ในเทศกาลของชาวจีนแต่จีวบางครอบครัว เพราะไม่แพร่หลายในไทยมากนักจึงไม่มีชื่อเรียกเป็นภาษาไทย อิวก้วยแปลได้ว่าขนมทอดน้ำมัน มีลักษณะมันและแป้งนุ่ม วัตถุดิบหลักคือ แป้งข้าวเหนียว ถั่วกวน แป้งข้าวเจ้า น้ำมัน นอกจากนี้ยังมีไส้มะพร้าว ถั่วลิสง ไส้เผือกกวน ไส้ฟักทองและไส้ผักกระหล่ำ ขนมมีขนาดเท่าซาลาเปาใบเล็ก เมื่อทอดจะมีสีเหลืองอ่อน ๆ ทรงกลมเป็นสัญลักษณ์แทนความสามัคคีกลมเกลียวกัน จุดสีแดงบนขนมสื่อถึงความเป็นสิริมงคล เทศกาลที่ใช้คือวันส่งเสด็จเจ้าเตาไฟและเทศกาลไหว้พระจันทร์

2. การกลายของขนมแบบฉบับแต่จีวประจำเทศกาลจีนในสังคมไทย

จากการศึกษาขนมที่ใช้ในพิธีเซ่นไหว้ประจำเทศกาลสำคัญต่าง ๆ ของชาวไทยเชื้อสายจีนจำนวน 18 ชนิด 22 รายการ ผู้วิจัยได้ค้นพบการกลายของขนมชนิดต่าง ๆ จากถิ่นจีนแต่จีวซึ่งเป็นต้นทางสู่สังคมไทย โดยสรุปลักษณะกระบวนการกลายได้ 7 หัวข้อดังต่อไปนี้

2.1 การกลายของชื่อเรียก

เมื่อขนมแบบฉบับแต่จีวแพร่หลายในสังคมไทย ชื่อเรียกของขนมจึงเริ่มเป็นที่รู้จักในหมู่คนไทย สำหรับวิธีการเรียกชื่อขนมแบบฉบับแต่จีวของคนไทยประกอบไปด้วย การเรียกทับศัพท์ด้วยภาษาจีนแต่จีวแบบเดิม หากแพร่หลายมากก็มักจะมีการตั้งชื่อภาษาไทยให้กับขนมชนิดนั้น ๆ โดยแปลจากชื่อเดิมในภาษาจีนหรืออาจ

จะตั้งขึ้นมาใหม่ ขนมอบางชนิดมีการเรียกชื่อสลับกันได้ทั้งสองภาษาและในแต่ละภาษาอาจมีหลายชื่อเรียก

ชื่อขนมแบบฉบับแต่จิวในเทศกาลไหว้ต่าง ๆ ที่พบว่าคนไทยเรียกด้วยชื่อภาษาไทยที่ตั้งขึ้นมาใหม่ โดยแปลจากชื่อเดิมในภาษาจีนหรืออาจจะตั้งขึ้นมาใหม่ตามวัตถุดิบ รูปร่าง สี สัน ประกอบไปด้วย 1) แปะกอก เรียกเป็นขนมโก๋ขาว (คำว่า “โก๋” คือเสียงจีนกวางตุ้ง) 2) จี้อะเซกอก เรียกเป็นขนมโก๋ไฟหรือขนมโก๋แห้ง 3) หล่าเปี้ย เรียกเป็นขนมเปี๊ยะ (ขนมเปี๊ยะแต่จิวที่มีส่วนผสมของมันหมู) 4) เหล็กเต่ากอก เรียกเป็นขนมโก๋ถั่ว ขนมจำพวก “กอก” ชนิดต่าง ๆ เหล่านี้มักเรียกเป็นขนมโก๋แล้วตามด้วยลักษณะของขนมหรือวัตถุดิบที่นำมาทำ (คำว่าโก๋เลียนเสียงจีนกวางตุ้ง) 5) กี้จ่าง เรียกเป็นขนมจ่าง ขนมจ่างน้ำต่าง บ๊ะจ่างน้ำต่าง ขนมซัง 6) ขนมอี๊ เรียกเป็นขนมบัวลอยหรือขนมอี๊ 7) จี้อั้งเปี้ย เรียกเป็นขนมเปี๊ยะต้นหอม 8) ไ้เถ่าก้วย เรียกเป็นขนมผักกาด ขนมหัวผักกาดและขนมหัวไชเท้า 9) เตี่ยมก้วย คนจีนแต่จิวในไทยเรียกว่า ตี๋ก้วย (คำว่า “ตี” คือเสียงจีนฮกเกี้ยน) คนไทยเรียกเป็นขนมเซ่ง 10) ถิ่งไซ เรียกเป็นสิงโตน้ำตาล 11) ถิ่งละ 1) ถิ่งชิม ฮวยชิม เรียกเป็น เจดีย์น้ำตาล 12) บ๊ะจ่าง เรียกเป็นขนมจ่าง 13) หงั๊ยะเปี๊ยะ เรียกเป็นขนมเปี๊ยะหน้างา ส่วนชุดขนมโหงวเซ็กทั้งหรือจับกิมหรือแต่เหลี้ยว เรียกเป็นขนมจันอับ ซึ่งปัจจุบันหมายถึง ขนมแห่งกรอบ 5 ประเภท ประกอบไปด้วย 14) เต่าหยิ่งปัง เรียกเป็นถั่วตัด 15) หม่วปัง เรียกเป็นงาตัด 16) บีปัง เรียกเป็นข้าวพองตัด 17) ซกซา เรียกเป็นถั่วเคลือบ และ 18) กวยแฉะ เรียกเป็นฟักเชื่อม 19) อั้งก้วยหรือไ้ก้วยไ้ต่าง ๆ เรียกเป็น ขนมกุยช่าย ไ้ไ้อื่นนอกจากไ้ไ้ใบกุยช่ายก็เรียกเป็นขนมกุยช่ายเหมือนกัน แต่มักเรียกไ้ต่าง ๆ ต่อท้ายด้วย เช่น ขนมกุยช่ายไ้ข้าวเหนียว ขนมกุยช่ายไ้หน่อไม้ 20) อั้งถ่อก้วย เรียกเป็น ขนมกุยช่ายใบโพธิ์หรือขนมกุยช่ายรูปท้อ และ 21) ฮวกก้วย คนไทยเรียกเป็นขนมถั่วฝู แต่ในขณะที่เดียวกันก็ยังมีขนมบางชนิดที่มีการเรียกชื่อสองแบบ คืออาจเรียกชื่อที่ตั้งใหม่เป็นภาษาไทยหรือเรียกชื่อเดิมในภาษาจีนแต่จิวก็ได้ อันประกอบไปด้วย 1) กี้จ่าง 2) ขนมไ้เท้า 3) ขนมเปี๊ยะ 4) ขนมอี๊ 5) ขนมอั้งถ่อก้วย 6) ขนมฮวกก้วย และ 7) บ๊ะจ่าง

ส่วนขนมอิวก้วย ไม่พบการเรียกชื่ออย่างอื่นในภาษาไทยเนื่องจากไม่เป็นที่แพร่หลายในหมู่คนไทย

กล่าวโดยสรุปคือ จากขนม 22 รายการ ผู้วิจัยพบว่า มีขนมจำนวน 21 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 95.45) ปรากฏว่ามีการกลายของชื่อเรียก โดยมักแปลจาก

ชื่อเดิมในภาษาจีนหรืออาจจะต้องขึ้นมาใหม่ตามวัตถุประสงค์ รูปร่าง สี สัน ส่วนสาเหตุของการกลายเป็นเพราะแพร่หลายมากในสังคมไทยจึงต้องตั้งชื่อใหม่ให้สอดคล้องต่อการเรียกขาน และมีเพียง 1 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 4.55) ที่ไม่มีการเปลี่ยนวิธีการเรียกชื่อเนื่องจากไม่เป็นที่แพร่หลายในหมู่คนไทย นอกจากนี้ เมื่อพิจารณาจากการประกอบสร้างของคำเรียกชื่อในภาษาจีนแต่จิวแบบเดิมแล้ว ผู้วิจัยยังพบว่า คนจีนแต่จิวนิยมตั้งชื่อขนมด้วยคำบอกรูปทรงมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่ง ตามมาด้วย วัตถุประสงค์ สี สัน เทศกาล กรรมวิธี และรสชาติ ตามลำดับ

ตารางที่ 1 ตารางแสดงลักษณะการกลายของชื่อเรียกขนมแบบฉบับแต่จิวในเทศกาลไหว้ที่เกิดขึ้นในสังคมไทย

ลำดับที่	รายชื่อนม	ลักษณะการกลายมาเป็นชื่อเรียกภาษาไทย						หมายเหตุ
		เพี้ยนเสียงจากภาษาจีนแต่จิว	เพี้ยนเสียงจากภาษาจีนอื่น	ตั้งชื่อตามวัตถุประสงค์	ตั้งชื่อตามกรรมวิธี	ตั้งชื่อตามรูปทรง-ภาษา	ตั้งชื่อตามสี สัน	
1	ขนมกุยช่าย			กุยช่าย				
2	ขนมโก๋ขาว		โก๋ (เสียงกวางตุ้ง)				ขาว	แปลตามชื่อเดิม โดยทั่วไปเรียกขนมโก๋ห้าแต่ในร้านขนมที่มีขนมโก๋หลายประเภทจะเรียกขนมโก๋ขาว
3	ขนมโก๋ถั่ว		โก๋ (เสียงกวางตุ้ง)	ถั่ว				แปลตามชื่อเดิม
4	ขนมโก๋แผ่น / ขนมโก๋ไฟ / ขนมโก๋ชั้น		โก๋ (เสียงกวางตุ้ง)			แผ่น ไฟ ชั้น		
5	ขนมแข่ง					แข่ง		
6	ขนมจันอับ	จันอับ				จันอับ		เพี้ยนเสียงมาจาก “จันอับ” ภาษาชนโล่ขนมเมื่อไหว้
6.1	ข้าวพอง			ข้าว		พอง		
6.2	ถั่วเคลือบ			ถั่ว	เคลือบ			
6.3	ถั่วตัด			ถั่ว	ตัด			
6.4	ฟักเชื่อม			ฟัก	เชื่อม			
6.5	งาตัด			งา	ตัด			
7	ขนมจ้ำงต่าง	จ้ำง	จ้ำง	ต่าง				สันนิษฐานว่า “จ้ำง” เพี้ยนมาจากคำว่า “จั้ง” ในเสียงจีนแต่จิวหรือจีนฮกเกี้ยน
8	ขนมถัวยฟู					ถัวยและฟู		
9	ขนมบัวลอย					บัวลอย		ขนมแป้งปั้นสีแดงเมื่อต้มสุกจะลอยขึ้นมาคล้ายดอกบัวลอยเหนือน้ำ
10	ขนมเปียะ	เปียะ						
11	ขนมเปียะต้นหอม	เปียะ		ต้นหอม				คล้ายชื่อเดิม

12	ขนมเบี๊ยะหน้า งา			งา		หน้างา	
13	ขนมผักกาด			ผักกาด			แปลตามชื่อเดิม
14	เจดีย์น้ำตาล			น้ำตาล		เจดีย์	แปลตามชื่อเดิม
15	ขนมจ้าง	จ้าง					สันนิษฐานว่า “จ้าง” เพี้ยนมาจากคำว่า “จิ้ง” ในเสียงจีนแต้จิ๋วหรือจีนฮกเกี้ยน
16	สิงโตน้ำตาล			น้ำตาล		สิงโต	แปลตามชื่อเดิม
17	กวยช่ายโบโพธิ์ / กวยช่ายรูปห่อ			กวยช่าย		โบโพธิ์ ห่อ	คล้ายชื่อเดิม
18	อีวัก้วย						ไม่มีชื่อเรียกภาษาไทย

2.2 การกลายของวัตถุดิบหลัก

สำหรับขนมของไหว้ในเทศกาลต่าง ๆ ของชาวจีนแต้จิ๋วในไทย โดยทั่วไปแล้ววัตถุดิบหลักที่นำมาทำขนมไม่ได้ต่างไปจากของต้นทางแถบแต้จิ๋วในประเทศจีนมากนัก สิ่งที่เพิ่มเข้ามาหรือมีการเปลี่ยนแปลงไปบ้าง ส่วนมากจะเป็นวัตถุดิบรอง โดยมีหลายเหตุปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและเพิ่มเติมเข้ามาของวัตถุดิบ บางชนิดจนกลายเป็นขนมแบบฉบับแต้จิ๋วในสังคมไทย ไม่ว่าจะเป็นการแทนที่วัตถุดิบบางอย่างที่มีราคาสูงเนื่องจากหายากและไม่มีในไทย การเปลี่ยนมาใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่หาได้ง่าย การเพิ่มเติมวัตถุดิบท้องถิ่นของไทยบางชนิดเพื่อให้ถูกปากถูกใจคนไทยมากยิ่งขึ้นอย่างเช่น ทูเรียน กะทิ ใบเตย

จากการรวบรวมข้อมูลด้านวัตถุดิบของขนมแบบฉบับแต้จิ๋วที่ใช้ไหว้ในเทศกาลจีนในสังคมไทย พบว่า มีขนมจำนวน 11 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 50) ปรากฏการกลายของวัตถุดิบที่นำมาใช้ ประกอบไปด้วย 1) ขนมกวยช่าย ใช้สัสมอาหารแทนสีจากผงอังกัก ปรับสูตรแป้งโดยเพิ่มแป้งมันหรือแป้งท้าวเข้าไป และมีการทำไส้ฟักทอง ไส้ข้าวโพด ไส้มะละกอและไส้กระหล่ำม่วงเพิ่มเข้ามา 2) ขนมโก๋ขาวแบบมีไส้ มีการทำไส้ทุเรียนกวน ไส้ปลาและไส้หมูเพิ่มเข้ามา 3) ขนมโก๋ถั่ว มีการดัดแปลงทำไส้ทุเรียนกวนและดัดแปลงผสมงาคำลงในแป้งถั่วเขียว 4) ขนมเซ่ง เปลี่ยนมาใช้ในกระทงใบตองดัดแปลงใช้แป้งข้าวเหนียวดำและเพิ่มส่วนผสมอื่นลงในขนมเช่น เก็กฮวย อัญชัน กะทิ ใบเตย มะพร้าวขูด แป๊ะก้วย ถั่วเค็มปั้น 5) ขนมจ้างต่าง ดัดแปลงใช้ต่างจากต้นนุ่น เปลือกทุเรียนเผาหรือด่างวิทยาศาสตร์แทน และหากไม่แช่ข้าวเหนียวในน้ำต่างและใช้ใบตองห่อแทนใบไม้สดจะกลายเป็นข้าวต้มน้ำวันแบบไทย 6) ขนมถั่วยพุด ดัดแปลงใส่ผงฟู เอสพี และไข่ขาวลงไปในแป้งแทนผงยีสต์หรือเชื้อแป้งหมัก ใส่ น้ำลอยดอกมะลิหรือกลิ่นสังเคราะห์อื่น ๆ เพิ่มเข้าไป และใส่วัตถุดิบอื่นเพิ่มเข้าไปเช่น มันม่วง ฟักทอง

7) ขนมบัวลอย มีการใส่น้ำกะทิเพิ่มเข้าไป ดัดแปลงผสมแป้งมัน สีสผสมอาหารหลากสี เพื่อกบดและพักของบดลงในแป้ง เพิ่มไข่หวาน ข้าวโพด เผือกหั่น ฯลฯ ลงในขนม
8) ขนมเปียะ มีการดัดแปลงทำไส้ต่าง ๆ เพิ่ม อาทิ ไส้ช็อคโกแลต ชาเขียว มันม่วง หมูแดง และอาจผสมสีลงในแป้งขนมเปียะด้วย 9) ขนมเปียะต้นหอม ดัดแปลงทำไส้เพิ่มคือไส้กุ้งแห้งและผงพะโล้ ไส้โหงวยิ่งและไส้ทุเรียนหอมทอง 10) บ๊ะจ่าง นิยมใส่เครื่องหลายชนิดรวมกันในบ๊ะจ่างลูกเดียวจนมีรสชาติที่หลากหลายกว่าที่จีน มีการดัดแปลงใช้ข้าวเหนียวดำหรือข้าวเหนียวไรซ์เบอร์รี่แทนข้าวเหนียวขาว มีการปรุงรสด้วยผงปลุกรสเข้มข้นรสลาบ และ 11) อังถ่อกล้วย มีการกลายของวัตถุดิบเช่นเดียวกับกับขนมกล้วยทุกประการ

ส่วนที่เหลืออีกจำนวน 11 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 50) ไม่พบการกลายของวัตถุดิบที่นำมาใช้

จึงสรุปได้ว่า การกลายของวัตถุดิบมีสามลักษณะคือ เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม เพิ่มเติมและลดทอนลง เมื่อพิจารณาจากวัตถุดิบที่นำมาดัดแปลงใช้ทำ 11-ขนมแล้ว พบว่า มักเป็นวัตถุดิบพื้นบ้านที่หาได้ง่ายในประเทศไทยซึ่งมีราคาถูกกว่าและมีลักษณะเหมือนหรือคล้ายกับวัตถุดิบดั้งเดิมจนสามารถใช้แทนกันได้ โดยมีเหตุผลที่เลือกใช้เพราะสะดวกและหาได้ง่ายกว่าวัตถุดิบแบบเดิม ซึ่งจะทำให้ช่วยลดต้นทุนการผลิตได้ อาทิ ต่างวิทยาศาสตร์ ผงฟู เอสพี สีผสมอาหาร แต่การเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบก็อาจทำให้คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเปลี่ยนไปด้วย ส่วนวัตถุดิบที่เพิ่มเข้ามาก็เป็นสิ่งที่คนไทยคุ้นเคยและมักจะนำมาประกอบอาหารแบบไทย ๆ อาทิ ทุเรียน กะทิ ใบเตย ใบตอง ซึ่งล้วนเป็นวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารและขนมไทย วัตถุดิบบางชนิดเพิ่มเข้าไปเพื่อให้ได้รูปปลักษณ์ สีสัมผัสและรสชาติที่ถูกต้องกว่าแบบเดิม เช่น มะพร้าว ทุเรียน กะทิ อัญชัน วัตถุดิบบางชนิดก็ถูกตัดออกเพราะหาได้ยากและอาจไม่เป็นที่ถูกปากคนไทย เช่น การทำข้าวต้มน้ำวุ้นที่ไม่เอาข้าวเหนียวไปแช่น้ำต่างเหมือนอย่างก็จ่าง นอกจากนี้ การกลายของวัตถุดิบยังส่งผลให้เกิดการกลายของกรรมวิธีการทำ รูปทรง สีสัมผัสและรสชาติตามมาอีกด้วย

ตารางที่ 2 แสดงลักษณะกลายของวัตถุดิบในขนมแบบฉบับแต่จิวในเทศกาลไหว้ที่เกิดขึ้นในสังคมไทย

ลำดับที่	รายชื่อขนม	เปรียบเทียบวัตถุดิบแบบดั้งเดิมกับแบบไทยในปัจจุบัน				หมายเหตุ
		แบบดั้งเดิม	แบบไทยในปัจจุบัน			
			ที่เปลี่ยนแปลงไป	ที่เพิ่มเข้ามา	ที่ลดทอนลง	
1	ขนมกุยช่าย	สีจากผงอังกัก (ข้าวแดงค)	สีผสมอาหารสำเร็จรูป			
		แป้งข้าวเจ้า		แป้งมันและแป้งข้าว		
2	ขนมโก๋ขาวแบบมีไส้	ใช้ตัวกวน ใส่น้ำตาล ใส่น้ำเกลือกล่อม		ใส่ทุเรียนกวน ใส่น้ำปลา ใส่นม		
		ใช้ตัวกวน ใส่น้ำตาล ทำจากแป้งถั่วเขียว		ใส่ทุเรียน		
3	ขนมโก๋ตัว	ใช้ภาชนะทรงกลม ขนาดต่าง ๆ ใส่น้ำขมิ้น	ใช้กระทงใบตองรองด้วยขมิ้นชัน			
		ใช้ตัวกวน ใส่น้ำตาล ทำจากแป้งถั่วเขียว		เพิ่มน้ำตาลลงในแป้งถั่วเขียว		
4	ขนมขี้ผึ้ง	ใช้ภาชนะทรงกลม ขนาดต่าง ๆ ใส่น้ำขมิ้น	ใช้กระทงใบตองรองด้วยขมิ้นชัน			
		ใช้ตัวกวน ใส่น้ำตาล ทำจากแป้งถั่วเขียว		บางสูตรตัดแปลงใช้แป้งข้าวเหนียวคั่ว		
5	ขนมจ้างต่าง	แต้มจุดสีแดงหรือโรยหน้าด้วยงาขาว งาดำ		บางสูตรเติมเกี๋ยวยว น้ำอัญชัน กะทิ น้ำใบเตย มะพร้าวขูด แป้งกล้วย ตัวเค็มบั้งลงในขนม		ไม่มีนิยมโรยหน้าด้วยงา
		น้ำต่างจากผลของต้นทุตและต้นหมากเล็กมากน้อย	น้ำต่างจากต้นนุ่น เปลือกทุเรียนเผาหรือต่างวิทยาศาสตร์			
6	ขนมถ้วยฟู	ผงยีสต์หรือเชื้อแป้งหมัก	บางสูตรตัดแปลงใส่ผงฟู เอสพี และโซดาแทนยีสต์			
7	บัวลอย	ใส่น้ำเชื่อมใส	ใส่น้ำกะทิ			
		แป้งข้าวเหนียว		บางสูตรใส่แป้งมันด้วย บางสูตรผสมเนื้อมะพร้าวหรือฟักทองบดด้วย		
		สีแดงจากผงอังกัก	สีแดงผสมอาหาร	สีอื่น ๆ จากทั้งธรรมชาติและการสังเคราะห์		
8	ขนมเปียะ	บางท้องถิ่นนิยมใส่ไข่ไก่ต้มหรือไข่ดาวด้วย		ใช้หวาน ไข่เค็ม ข้าวโพด เนื้อมะพร้าว เผือกหั่นเต๋า		
		ใช้ตัวกวนและใส่ฟัก		ใส่ช็อคโกแลต ใส่น้ำเชื่อม ใส่นมข้น ใส่นมผง ใส่นมสด		
9	ขนมเปียะต้นหอม			บางสูตรตัดแปลงใส่ส่วนผสมอาหารเพิ่มลงในแป้ง		เดิมไม่มีการใส่สีเพิ่มลงในเนื้อแป้ง
		ใช้มันเทศ		ตัดแปลงทำไข่เพิ่มคือใส่กุ้งแห้ง ผงพะโล้ ไข่แดงขี้ผึ้งและใส่ทุเรียนหมอนทอง		
10	บ๊ะจ่าง	ข้าวเหนียว	บางสูตรตัดแปลงใช้ข้าวเหนียวคั่วหรือข้าวเหนียวโรซเบอริวีแทนข้าวเหนียวขาว			
		นิยมใส่เครื่อง 2-3 อย่าง ตามสูตรแต่ละบ้าน	นิยมใส่เครื่องหลากหลายในลูกเดียว เช่น แป้งกล้วย หมูสามชั้น หมูชิ้น ไข่ไข่ ไข่ไก่ กวนเห็ดหอม ถั่วลิสง เม็ดบัว กุ้งแห้ง			

		ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสทั่วไปในครัวเรือน เช่น ซีอิ๊ว น้ำตาล เกลือ พริกไทย		ข้างสูตรดั้งเดิมได้ผสมบางสูตรทำเป็นน้ำจิ้มกึ่งพิซซ่าได้ตัวแดง ลูกเค็ย		
11	ซิ่ง ถั่วก๊วย	สีจากผงขี้คัก (ข้าวแดงบด)	สีผสมอาหารสำเร็จรูป			
		แป้งข้าวเจ้า		แป้งมันและแป้งข้าว		
		ใส่ข้าวเหนียว ใส่อยุ่ย ใส่นมไม่ ใส		ใส่ฟักทอง ใส้กระหล่ำม่วง ใส้ข้าวโพด ใส้มะละกอ ใส้แครอท		

2.3 การกลายของกรรมวิธีการทำ

เมื่อเข้าสู่ไทย ขนมแบบฉบับแต่จีวหลายชนิดยังคงใช้กรรมวิธีการทำเหมือนเดิม แต่ก็มีบางชนิดที่ถูกดัดแปลง เพิ่มเติมและลดทอนขั้นตอนการทำ ซึ่งการดัดแปลง เพิ่มเติมและลดทอนขั้นตอนดังกล่าวเกิดจากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นกรรมวิธีแบบที่คนไทยคุ้นชินเข้าไป เพื่อให้ง่ายต่อการทำและเพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกปากคนไทยมากยิ่งขึ้น

จากการสำรวจและรวบรวมข้อมูล พบว่า มีขนมจำนวน 3 รายการ จาก 22 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 13.63) ปรากฏการกลายของกรรมวิธีการทำขนมเป็นสามลักษณะดังกล่าวข้างต้น และเมื่อพิจารณาการกลายนั้น ๆ แล้ว พบว่า มีบางส่วนเป็นผลที่เกิดตามมาจากกลายของวัตถุดิบ ประกอบไปด้วย 1) การเพิ่มขึ้นขั้นตอนการอบวันเทียนในขนมเปียะ เกิดจากการเพิ่มเข้ามาของวัตถุดิบท้องถิ่นคือเทียนอบรำของไทยโบราณ ซึ่งอบเพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทย 2) การตัดขั้นตอนการห่อและผูกของบ๊ะจ่าง ในกรณีที่เปลี่ยนวัตถุดิบซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์จากใบไม้มาเป็นถ้วยใส่บ๊ะจ่าง ซึ่งกรณีการเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ของบ๊ะจ่างนี้ทำให้ขั้นตอนการปรุงให้สุกเปลี่ยนไปด้วย จากเดิมที่จะต้มหรือึ่งให้สุกกก็กลายเป็นจะต้องใช้วิธีการึ่งให้สุกเพียงอย่างเดียว เพราะบรรจุภัณฑ์ใหม่ไม่เหมาะต่อการใช้วิธีการต้ม และ 3) กรณีของการทำขนมจี๋จ่างที่ตามสูตรต้องแช่ข้าวเหนียวในน้ำค้าง แต่คนไทยดัดแปลงข้ามขั้นตอนการแช่น้ำค้างจนได้เป็นขนมแบบใหม่ซึ่งก็คือข้าวต้มน้ำวุ้นแบบไทยนั่นเอง

จึงสรุปได้ว่า การกลายของกรรมวิธีการทำมีสามลักษณะคือการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมและลดทอน ซึ่งในกรณีศึกษานี้การกลายของกรรมวิธีเป็นผลที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมและลดทอนของวัตถุดิบจนส่งผลต่อขั้นตอนการทำของขนมที่จะต้องเปลี่ยนตามไป นอกจากนี้ การกลายของกรรมวิธีการทำยังส่งผลให้เกิดการกลายของรูปร่าง สีสัมผัสและรสชาติตามมาอีกด้วย

ตารางที่ 3 ตารางแสดงลักษณะกลายของกรรมวิธีการทำในขนมแบบฉบับแต่จิวใน
 เทศกาลไหว้ที่เกิดขึ้นในสังคมไทย

ลำดับ ที่	รายชื่อขนม	เปรียบเทียบกรรมวิธีการทำแบบดั้งเดิมกับแบบไทยในปัจจุบัน		หมายเหตุ
		แบบดั้งเดิม	แบบไทยในปัจจุบัน	
1	ขนมข้างต่าง	แช่น้ำต่าง ห่อใบไม้แล้วผูกด้วยเชือก	ไม่ผ่านการแช่น้ำต่าง ห่อใบตองแล้วกลัดด้วยไม้กลัด	กลายเป็นขนมไทย แบบใหม่ "ข้าวต้ม น้ำร้อน"
2	ขนมเปียะ	ไม่มีการอบควันเทียนกลิ่นหอม	เพิ่มขั้นตอนการอบควันเทียน	
3	บ๊ะจ่าง	ห่อใบไม้แล้วผูกด้วยเชือก หนึ่งหรือต้ม	มีการจัดใส่ภาชนะอื่น เช่น จาน ถ้วย หากไม่ได้ห่อด้วยใบไม้ ต้องนำไปนึ่ง จะต้มไม่ได้	

2.4 การกลายของรูปทรงและสีสันทัน

เมื่อขนมแบบฉบับแต่จิวเข้าสู่ไทย นานวันเข้าขนมบางชนิดก็ได้เกิด
 การเปลี่ยนแปลงทั้งในส่วนของรูปทรงและสีสันทัน เนื่องด้วยเหตุปัจจัยหลายประการ
 ทั้งในเรื่องของข้อจำกัดทางด้านวัตถุดิบและความนิยมที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย
 รวมไปถึงการใส่ความคิดสร้างสรรค์ลงไปในขนมของคนไทยที่ทำให้เกิดความแปลกใหม่
 ในขนมแบบฉบับแต่จิว

จากการสำรวจและรวบรวมข้อมูล พบว่า มีขนมจำนวน 6 รายการ
 (คิดเป็นร้อยละ 27.27) ที่ปรากฏว่ามีการกลายของรูปทรง ประกอบไปด้วย 1) ขนมโก๋
 ตำรับไทยนิยมทำเป็นชิ้นเล็กพอดีคำ ขนาดประมาณ 1 - 2 เซนติเมตร หากเป็นขนมโก๋
 ที่ทำเป็นของหมั้นในพิธีมงคลสมรสจะนิยมทำเป็นรูปปลาคู่ 2) ขนมขงในไทยมีขนาด
 เล็กกว่าแบบดั้งเดิมของจีน เพราะมีการกลายของบรรจุภัณฑ์ 3) ขนมข้าวต้มน้ำร้อน
 ของไทยมีลักษณะเป็นก้อนข้าวเหนียวสามเหลี่ยมทรงแบนห่อด้วยใบตองสดกลัดไม้กลัด
 ซึ่งกลายมาจากก๊างที่มีรูปทรงเป็นพีระมิดฐานสามเหลี่ยมห่อด้วยใบไม้สดผูกเชือก
 4) ขนมถ้วยฟูอย่างของไทยมีขนาดเล็กกว่าฮวกก้วยของจีน โดยมีขนาดตั้งแต่ถ้วยตะไล
 ขึ้นไป 5) ขนมเปียะตำรับไทยนิยมทำเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอดีคำ และปัจจุบันได้มีผู้ผลิต
 ดัดแปลงรูปทรงขนมเปียะให้มีความพิเศษยิ่งขึ้น อาทิ บั๊นขนมเปียะเป็นรูปการ์ตูนแฟนซี
 บั๊นเป็นรูปดอกไม้ บั๊นเป็นรูปผลไม้แต่งด้วยใบแก้ว และ 6) บ๊ะจ่างที่ไม่ได้ห่อและมัดด้วย
 ใบไม้แบบดั้งเดิมก็จะมีรูปทรงตามภาชนะอื่น ๆ ที่นำมาบรรจุ

จึงสรุปได้ว่า การกลายของรูปทรงมักเป็นผลที่เกิดต่อจากการกลาย
 ของวัตถุดิบที่เป็นบรรจุภัณฑ์และการกลายของกรรมวิธีในขั้นตอนการขึ้นรูปหรือบรรจุ
 ลงบรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 4 ตารางแสดงลักษณะกลายของรูปทรงในขนมแบบฉบับแต่จิวในเทศกาลไหว้
ที่เกิดขึ้นในสังคมไทย

ลำดับ ที่	รายชื่อขนม	เปรียบเทียบรูปทรงแบบดั้งเดิมกับแบบไทยในปัจจุบัน		หมายเหตุ
		แบบดั้งเดิม	แบบไทยในปัจจุบัน	
1	ขนมโก๋ขาว	ทรงกลม โดยทั่วไปมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 10 เซนติเมตรขึ้นไป	ขนมโก๋ดำรับโอนนิยมทำขึ้นเล็ก มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1-2 เซนติเมตร ขนาดพอดีคำ ในพิธีมงคลสมรสของไทยนิยมทำเป็นรูปปลาคู่	
2	ขนมเซ่ง	เป็นทรงกลม มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 8 เซนติเมตรขึ้นไปจนถึงขนาดเท่าถาดนึ่งใบใหญ่ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 50 เซนติเมตร	เป็นทรงตามทรงใส่ขนม มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กสุด 3 เซนติเมตรขึ้นไปทั่วไปมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 6 เซนติเมตร	
3	ขนมจ้างต่างกับข้าวต้มน้ำวัน	ทรงพีระมิดฐานสามเหลี่ยม (มีมุมแหลมสี่มุม)	หากเป็นขนมข้าวต้มน้ำวัน จะเป็นทรงสามเหลี่ยม (มีมุมแหลมสามมุม)	
4	ขนมถ้วยฟู	เป็นทรงกลม มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 8 เซนติเมตรขึ้นไปจนถึงขนาดเท่าถาดนึ่งใบใหญ่ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 50 เซนติเมตร	เป็นทรงกลม นิยมนึ่งใส่ถ้วยตะไลขนาดเล็ก	
5	ขนมเปียะ	ทรงกลม ส่วนมากมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 10 เซนติเมตรขึ้นไป	ขนมเปียะดำรับโอนนิยมทำเป็นชิ้นเล็กพอดีคำ บ้างก็ปั้นเป็นรูปทรงต่าง ๆ เช่น รูปดอกไม้ การ์ตูน	
6	บ๊ะจ่าง	ทรงพีระมิดฐานสามเหลี่ยม (มีมุมแหลมสี่มุม)	บ๊ะจ่างที่มีได้ต่อและมัดด้วยไผ่แบบดั้งเดิมก็จะมีรูปทรงตามภาษาชนอื่น ๆ ที่นำมาบรรจุ	

11-12-2564

และจากการรวบรวมข้อมูลด้านสีสันทนของขนมแบบฉบับแต่จิวที่ไหว้
ไหว้ในเทศกาลในสังคมไทย พบว่า มีขนมจำนวน 7 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 31.81)
ที่ปรากฏว่ามีการกลายของสีสันทน 1) ขนมเซ่งบางสูตรในไทยมีสีสันทนที่เปลี่ยนแปลงไปจาก
ของดั้งเดิม เนื่องจากการดัดแปลงส่วนผสมอื่น ๆ ใส่เพิ่มเติมลงไปเช่นขนม เช่น
น้ำอัญชัน น้ำใบเตย หรือการโรยด้วยมะพร้าวขูด แป้งกล้วย ลูกชิต เป็นต้น 2) ข้าวต้ม
น้ำวันเนื้อขนมเป็นก้อนข้าวเหนียวขุ่น มีสีเขียวจากใบตอง 3) ขนมถ้วยฟูของไทยมีสีสันทน
หลากหลาย ทั้งฟ้า ชมพู เขียว เหลือง ฯลฯ ในขณะที่ฮวงก้วยของจีนที่มีแต่สีขาว
(ปื้มตราสีแดง) เพียงอย่างเดียว 4) ขนมบัวลอยบางสูตรมีการใส่สีจากธรรมชาติหรือสี
สังเคราะห์ เช่น สีเขียว สีฟ้า สีเหลือง สีม่วง ฯลฯ ทำเป็นบัวลอยเบญจรงค์ (5 สี)
ไปจนถึงบัวลอยสายรุ้ง (7 สี) บ้างก็ใส่เนื้อฟักทอง เนื้อเผือกบด เนื้อมันม่วงผสมลงในแป้ง
ทำให้ตัวขนมมีสีสันทนสดใสต่างไปจากแบบเดิม 5) ขนมเปียะในไทยบางเจ้ามีการผสมสีสันทน
ทั้งจากธรรมชาติและสีสังเคราะห์ 6) เจดีย์น้ำตาลในไทย หากเป็นต้นใหญ่นิยมประดับ
ตกแต่งด้วยดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษย่น หลากหลายสีสันทน ซึ่งที่จีนไม่มี และ
7) บ๊ะจ่างของไทยมีสีสันทนเข้มขึ้นและหลากหลายกว่าของที่จีน บางสูตรใช้ข้าวเหนียวดำ
หรือผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่ลงไปด้วย

จึงสรุปได้ว่า การกลายของสีสันในขนมเป็นผลที่เกิดจากการกลายของวัตถุดิบ แต่กรรมวิธีการทำและขั้นตอนการแปรรูปที่แตกต่างก็อาจทำให้สีสันของขนมแตกต่างกันไปด้วยเช่นกัน อาทิ การนำขนมอั่งถ่อก้วยไปทอดน้ำมันท่วมก่อนรับประทานทำให้ขนมเปลี่ยนจากสีชมพูเป็นสีส้ม

ตารางที่ 5 ตารางแสดงลักษณะกลายของสีสันในขนมแบบฉบับแต่จิวในเทศกาลไหว้ที่ เกิดขึ้นในสังคมไทย

ลำดับที่	รายชื่อขนม	เปรียบเทียบสีสันของขนมแบบดั้งเดิมกับแบบไทยในปัจจุบัน	
		แบบดั้งเดิม	แบบไทยในปัจจุบัน
1	ขนมเซ่ง	สีแสดเข้มสูง	บางสูตรมีสีสันเพิ่มเติมตามส่วนผสมอื่น ๆ ที่ใส่เพิ่มลงไป ขนม เช่น น้ำอัญชันให้สีม่วง น้ำใบเตยให้สีเขียว
2	ขนมจ้างต่างกับข้าวต้มน้ำวัน	ก็จ้างมีเนื้อขนมสีเหลืองทอง ใสโปร่งแสงไม่เห็นเป็นเม็ดข้าว	ข้าวต้มน้ำวันมีเนื้อขนมเป็นก้อนข้าวเหนียวฟู มีสีเขียวจากใบเตย
3	ขนมถั่วยพู่	สีขาว ประทับตราสีแดง	มีหลากหลายสีสัน เช่น ฟ้าขาว ชมพู เขียว
4	ขนมบัวลอย	สีขาวและสีชมพูหรือแดง	มีหลากหลายสีสัน เช่น ม่วง ขาว ชมพู เขียว เหลือง
5	ขนมเปียะ	เปลือกสีน้ำตาล ประทับตราสีแดง	มีสีสันหลากหลาย แต่ดั้งเดิมตามรูปทรงที่จินตนาการได้
6	เจดีย์น้ำตาล	สีขาวล้วน	ต้นเจดีย์สีขาว มีการประดับตกแต่งด้วยกระดาษสีสันต่าง ๆ และดอกไม้กระดาษสีสันสดใส
7	บ๊ะจ่าง	สีขาวเหนียวขาว	สีขาวเหนียวเข้มกว่า เพราะใส่เครื่องปรุงมากกว่า บางสูตรดัดแปลงใช้ข้าวเหนียวดำหรือผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่ลงไปด้วย ทำให้เนื้อข้าวเหนียวมีสีเข้ม

2.5 การกลายของรสชาติ

ขนมแบบฉบับแต่จิวในเทศกาลไหว้ของชาวไทยเชื้อสายจีนมีทั้งประเภทคาวและหวาน ขนมบางชนิดเมื่อเข้าสู่สังคมไทยก็ได้มีการดัดแปลงสูตรทั้งวัตถุดิบและวิธีการทำเพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกปากคนไทยมากยิ่งขึ้น แต่ขนมบางชนิดก็ยังคงรสชาติแบบดั้งเดิมเหมือนต้นทางอยู่ คำว่ารสชาติของขนมในที่นี้นอกจากจะหมายถึงสิ่งที่รู้สึกจากการสัมผัสด้วยลิ้นแล้ว ยังหมายถึงกลิ่นซึ่งเป็นสิ่งที่ได้จากการสัมผัสด้วยจมูกอีกด้วย ทั้งนี้ รสชาติของขนมขึ้นอยู่กับสูตรของผู้ผลิตแต่ละเจ้า หากเป็นร้านขนมเก่าแก่ที่ยังคงยึดกรรมวิธีการทำตามสูตรแบบเดิมก็จะได้รับรสชาติใกล้เคียงกับแบบดั้งเดิม หากเป็นร้านขนมสมัยใหม่หรือร้านขนมไทยก็อาจจะมีการดัดแปลงสูตรซึ่งอาจทำให้รสชาติและรูปลักษณ์ของขนมเปลี่ยนไปจากเดิมได้

จากการสำรวจและรวบรวมข้อมูล พบว่า มีขนมจำนวน 11 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 50) มีการกลายของรสชาติขนม ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องมาจากกรกลายของวัตถุดิบที่นำมาใช้โดยตรง ประกอบไปด้วย 1) ขนมกุยช่ายที่ใส่แป้งมันหรือแป้งท้าวมะพร้าวจะทำให้รสสัมผัสของเนื้อแป้งมีความเหนียวนุ่มและโปร่งใสนั้น เหมาะแก่การทำให้เป็นขนมกุยช่ายแป้งบาง แต่ไม่เหมาะนำมาขึ้นรูป 2) ขนมโก๋แบบมีไส้ของไทยมีรสชาติหลากหลายกว่าของจีน 3) ขนมโก๋ถ้วยที่ใส่ไส้ทุเรียนจะมีรสชาติและกลิ่นหอมของทุเรียนกว่า 4) ขนมแข่งในไทยที่ดัดแปลงสูตรจะมีรสชาติเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมตามวัตถุดิบที่เพิ่มเติมเข้ามาในแต่ละสูตร หากใส่กะทิเนื้อขนมจะนุ่มและหอมมันขึ้น 5) ข้าวต้มน้ำวุ้นเนื้อสัมผัสหยาบกว่าก็จาง เนื้อแป้งยังปรากฏเป็นลักษณะเม็ดข้าว 6) ขนมถ้วยฟูของไทยโบราณจะเติมน้ำลอยดอกมะลิเพิ่มลงไป (ปัจจุบันนิยมใช้กลิ่นสังเคราะห์) ขนมที่ได้จึงมีรสชาติและลักษณะคล้ายฮวกก้วยของจีนที่มีกลิ่นหอม และสูตรที่เปลี่ยนมาใช้ผงฟูแทนยีสต์เนื้อแป้งจะไม่มีกลิ่นหอมของแป้งหมัก 7) บัวลอยที่ใส่กะทิจะมีความหอม มัน บัวลอยที่ใส่ฟักทอง เผือก มันม่วง ลงไปในแป้ง ตัวเนื้อแป้งจะมีรสสัมผัสที่ต่างไปจากเดิมตามวัตถุดิบที่ใส่เพิ่มไปนั้น ๆ 8) ขนมเปี๊ยะที่ดัดแปลงไส้ขนมจะมีไส้รสชาติต่าง ๆ ตามไส้ที่ได้ดัดแปลง ขนมเปี๊ยะแบบไทยนิยมทำเป็นขนมเปี๊ยะเปลือกบางนิ่ม หากเป็นสูตรชาววังจะมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ จากการอบควันเทียน 9) ขนมเปี๊ยะต้นหอมในไทยมีรสชาติพิเศษทั้งรสกุ้งแห้งพะโล้และทุเรียนกว่า 10) บ๊ะจ่างมีรสชาติเข้มข้นกว่าดั้งเดิม เพราะใส่เครื่องปรุงรสมากกว่าตามความคุ้นชินของคนไทยที่นิยมกินอาหารรสจืด ทั้งยังมีการคิดค้นบ๊ะจ่างรสแปลกใหม่ เช่น รสลาบ 11) ฮ่องกงที่ใส่แป้งมันหรือแป้งท้าวมะพร้าวผสมลงไปจะมีผลลัพธ์เช่นเดียวกับกรณีขนมกุยช่าย

จากการพิจารณาชุดข้อมูลที่ได้ทำการสำรวจจึงสรุปได้ว่า หากมีการกลายของวัตถุดิบก็จะปรากฏว่ามีการกลายของรสชาติด้วยเสมอ สาเหตุเพราะวัตถุดิบเป็นองค์ประกอบสำคัญในการกำหนดรสชาติของอาหาร ฉะนั้นเมื่อวัตถุดิบเปลี่ยนแปลงไปรสชาติจึงเปลี่ยนไปตามวัตถุดิบ นอกจากนี้ กรรมวิธีการทำขนมที่แตกต่างกันก็อาจทำให้รสสัมผัสและรสชาติของขนมแตกต่างกันได้ด้วย เช่น การนำบ๊ะจ่างไปต้มกับการนำไปนึ่ง ทำให้ได้บ๊ะจ่างที่มีกลิ่นของใบไม้ต่างกัน รสสัมผัสของข้าวเหนียวก็ต่างกันด้วย

ตารางที่ 6 ตารางแสดงลักษณะกลายของรสชาติในขนมแบบฉบับแต่จิวในเทศกาลไหว้ที่ เกิดขึ้นในสังคมไทย

ลำดับที่	รายชื่อขนม	เปรียบเทียบรสชาติของขนมแบบดั้งเดิมกับแบบไทยในปัจจุบัน	
		แบบดั้งเดิม	แบบไทยในปัจจุบัน
1	ขนมกุยช่าย	เนื้อนุ่ม	หากใส่แป้งมันหรือแป้งท้าวมะลงไปด้วยจะทำให้รสสัมผัสของเนื้อแป้งมีความเหนียวและโปร่งใสงยิ่งขึ้น
2	ขนมโก๋	หวาน	มีหลายรสชาติมากกว่า เพราะมีไส้มากขึ้น
3	ขนมโก๋แก้ว	หวาน	มีหลายรสชาติมากกว่า เพราะมีไส้มากขึ้น
4	ขนมเจง	หวาน	มีหลายกลิ่นหลายรสชาติมากกว่า เพราะมีส่วนผสมอื่นใส่เพิ่มเข้าไปด้วย
5	ขนมที่จ่างกับขนมข้าวต้มน้ำวัน	นุ่ม เนื้อสัมผัสละเอียด มีรสและกลิ่นต่างกันไป	เนื้อสัมผัสหยาบกว่าที่จ่าง เนื้อแป้งยังปรากฏเป็นลักษณะเม็ดข้าว ไม่ได้กลืนตัวและกลิ่นไม่
6	ขนมถ้วยฟู	หอมกลิ่นแป้งหมัก	หอมกลิ่นมะลิ
7	บัวลอย	หวาน เหนียว	หวาน มัน เหนียว หากใส่เผือกคุด ฟักทองคุดด้วย จะได้รับสัมผัสของเนื้อเผือกและฟักทองด้วย
8	ขนมเปียะ	แป้งกรอบ หวาน มีหลายชั้น	ขนมเปียะตำรับไทย แป้งบางนุ่ม หอมกลิ่นอบควันเทียน มีหลายรสชาติมากกว่า เพราะมีไส้มากขึ้น
9	ขนมเปียะต้นหอม	ใส่รสมันเทศ หอมกลิ่นต้นหอม	ในไทยมีรสชาติพิเศษที่รสกุ้งแห้งพะไลและทุเรียนหวาน
10	บ๊ะจ่าง	มีรสชาติอ่อน มีกลิ่นหอมของใบไม้	มีรสชาติเข้มข้นกว่าดั้งเดิม เพราะใส่เครื่องปรุงรสมากกว่าตามความคุ้นชินของคนไทยที่นิยมกินอาหารรสจัด ทั้งยังมีการคิดค้นบ๊ะจ่างรสแปลกใหม่เช่น รสลาบ หากไม่ห่อใบไม้ก็จะไม่ได้กลิ่นหอมใบไม้
11	อึ่งถ่อก้วย	เนื้อนุ่ม	หากใส่แป้งมันหรือแป้งท้าวมะลงไปด้วยจะทำให้รสสัมผัสของเนื้อแป้งมีความเหนียวและโปร่งใสงยิ่งขึ้น

11-12-2564

หมดอายุวันที่

2.6 ความหมายแฝง

ขนมแบบฉบับแต่จิวทุกชนิดที่ใช้เช่นไหว้ในเทศกาลต่าง ๆ ล้วนแต่มีความหมายมงคลแฝงอยู่ทั้งสิ้น ชาวจีนแต่จิวใช้ขนมเหล่านี้ในการเซ่นไหว้เพื่อเป็นการขอพรต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ให้ปกป้องรักษาตนเอง ครอบครัวและชุมชน ทั้งยังใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้เพื่อตอบแทนต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ช่วยบันดาลให้คำอธิษฐานสำเร็จผลอีกด้วย วัตถุประสงค์ที่นำมาแปรรูปเป็นขนมที่ใช้เซ่นไหว้ได้ผ่านการคัดสรรคมาเป็นอย่างที่ว่าจะต้องเป็นผลผลิตจากการเก็บเกี่ยวที่ดีที่สุดในทุกฤดูกาลนั้น ๆ ซึ่งถือเป็นมงคลอีกประการที่เกิดขึ้นจากความศรัทธาและความตั้งใจของผู้ไหว้

เมื่อขนมแบบฉบับแต่จิวในเทศกาลสำคัญเข้ามาสู่สังคมไทย ความเชื่อเรื่องความหมายแฝงในขนมที่เป็นมงคลก็ได้มีการเปลี่ยนแปลงไป ด้วยเหตุปัจจัยทั้งในด้านความเชื่อท้องถิ่น ภาษา และวัฒนธรรมการดำรงชีวิตที่แตกต่างกันจึงส่งผลให้เกิดการกลายของความหมายมงคลในขนมแบบฉบับแต่จิวในประเทศไทย

จากการสำรวจและรวบรวมข้อมูล พบว่า มีขนมจำนวน 3 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 13.63) ที่ปรากฏว่ามีกรกลายของความหมายแฝง โดยแยกเป็นการกลายในลักษณะต่าง ๆ ได้คือ การหายไปของความหมายมงคล การเปลี่ยนแปลงของ

ความหมายมงคล และการเกิดขึ้นใหม่ของความหมายมงคลตามความเชื่อในไทย อันประกอบไปด้วยกรณีศึกษาต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ 1) กรณีของขนมก๊วยจ่างและขนมข้าวต้ม น้ำจุ่นในไทยที่เกิดการกลายในหลายมิติ รวมไปถึงด้านความหมายแฝงที่แต่เดิมขนม ก๊วยจ่างหรือขนมจ่างต่างมีความหมายมงคลอวยพรให้สุขภาพแข็งแรงและใช้เป็นขนมไหว้ ในเทศกาลตรุษจีนเพื่อรำลึกถึงบุคคลในประวัติศาสตร์จีน แต่เมื่อได้กลายเป็นขนม ข้าวต้มน้ำจุ่นแบบไทยแล้ว ทั้งความหมายมงคลและความเป็นขนมประจำเทศกาลก็หายไป โดยสิ้นเชิง สถานะของขนมข้าวต้มน้ำจุ่นถือเป็นเพียงแค่นมกินเล่นเท่านั้น 2) กรณีของ ขนมเป็ยะตันหอมที่เสียงอ่านในภาษาจีนแต่จิวให้ความหมายมงคลอวยพรให้ลูกหลาน เจริญผลาดี แต่ในภาษาไทยคำว่า ต้นหอม กลับให้ความหมายมงคลคือ การมีชีวิตที่ราบรื่น หอมหวาน และ 3) กรณีของสิงโตน้ำตาลในประเทศไทย มีธรรมเนียมการขโมยสิงโต น้ำตาลเพื่อขอบุตรต่อองค์เทพเจ้า ซึ่งเป็นธรรมเนียมความเชื่อที่เกิดขึ้นใหม่ในท้องถิ่น (เฉพาะที่ศาลเจ้าพ่อเสือ ถ.ตะนาว กรุงเทพฯ) และไม่ปรากฏว่ามีธรรมเนียมการใช้สิงโต น้ำตาลเช่นนี้มาก่อน นับเป็นธรรมเนียมความเชื่อเรื่องความหมายมงคลในการขอ 11-1 ประทานบุตร (ด้วยวิธีการขโมยของไหว้) ที่เกิดขึ้นใหม่ในประเทศไทยเป็นที่แรก

เมื่อพิจารณาจากกรณีศึกษาทั้ง 3 กรณีดังกล่าวแล้วพบว่า การกลาย ของความหมายแฝงในขนมเกิดขึ้นเพราะที่จีนและไทยมีภาษารวมไปถึงความเชื่อท้องถิ่น ที่แตกต่างกัน เมื่อขนมแบบฉบับแต่จิวเข้ามาสู่สังคมไทยก็ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรม ท้องถิ่นในไทยจนกลายเป็นวัฒนธรรมจีนแต่จิวแบบใหม่ในต่างแดน

ตารางที่ 7 ตารางแสดงลักษณะกลายของความหมายแฝงในขนมแบบฉบับแต่จิวใน เทศกาลไหว้ที่เกิดขึ้นในสังคมไทย

ลำดับ ที่	รายชื่อขนม	เปรียบเทียบความหมายแฝงในขนมแบบดั้งเดิมกับแบบไทยในปัจจุบัน	
		แบบดั้งเดิม	แบบไทยในปัจจุบัน
1	ขนมจ่างต่าง กับขนม ข้าวต้มน้ำจุ่น	ขนมจ่างต่างมีความหมายมงคลอวยพรให้สุขภาพแข็งแรงและใช้เป็นขนมไหว้ในเทศกาลตรุษจีนเพื่อรำลึกถึงบุคคลในประวัติศาสตร์จีน	ทั้งความหมายมงคลและความเป็นขนมประจำเทศกาลหายไป โดยสิ้นเชิง สถานะของขนมข้าวต้มน้ำจุ่นถือเป็นเพียงแค่นมกินเล่นเท่านั้น
2	ขนมเป็ยะ ตันหอม	ในเสียงอ่านภาษาจีนแต่จิวให้ความหมายมงคลอวยพรให้ลูกหลาน เจริญผลาดี	ในภาษาไทยคำว่าต้นหอมให้ความหมายมงคลคือการมีชีวิตที่ราบรื่นหอมหวาน
3	สิงโตน้ำตาล	น้ำตาลสื่อถึงความหอมหวาน อวยพรให้ชีวิตราบรื่น มีความสุข ตัว และธัญพืชสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ สิงโตเป็นสัญลักษณ์แห่งความ โชคดี ความเป็นสิริมงคล ขจัดภัยร้าย อวยพรให้เจริญรุ่งเรือง ร่ำรวยเงินทอง และมีลูกชายสืบสกุล	ในไทยมีธรรมเนียมการขโมยสิงโตน้ำตาลเพื่อขอบุตรต่อองค์เทพเจ้าซึ่งเป็นธรรมเนียมความเชื่อที่เกิดขึ้นใหม่ในท้องถิ่น (เฉพาะที่ ศาลเจ้าพ่อเสือ ถ.ตะนาว กรุงเทพฯ) และไม่ปรากฏว่ามีธรรมเนียมการใช้สิงโตน้ำตาลเช่นนี้มาก่อน

2.7 โอกาสในการใช้ (เทศกาล)

ชนมในเทศกาลของชาวจีนแต่จิวชนิดต่าง ๆ ล้วนมีความหมายอันเป็นมงคล มีแบบแผนการใช้ชนมในวาระโอกาสต่าง ๆ ที่แตกต่างกันออกไป ชนมบางชนิดเป็นชนมประจำเทศกาลที่ทำขึ้นจากวัตถุประสงค์พิเศษตามฤดูกาล ชนมบางชนิดทำขึ้นโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้รับประทานควรจะได้รับในช่วงเวลานั้น ๆ ของปี ในแง่ของความเชื่อ ชนมบางชนิดมีความเกี่ยวข้องกับตำนานเทศกาล ชนมบางชนิดทำขึ้นมาเพื่อใช้ไหว้เทพเจ้าบางองค์โดยเฉพาะ ชนมชนิดเดียวกันในบางครั้งก็มีการทำให้เกิดความแตกต่างในรายละเอียดเพื่อให้เหมาะสมกับโอกาสที่ใช้ นอกจากนี้พฤติกรรมการใช้ชนมในเทศกาลต่าง ๆ ของแต่ละบุคคลอาจขึ้นอยู่กับเหตุผลส่วนตัวอื่น ๆ ของแต่ละบุคคลที่อาจจะเกี่ยวเนื่องกับความเชื่อหรือไม่ก็ได้ และเมื่อชนมแบบฉบับแต่จิวเข้าสู่ประเทศไทย พฤติกรรมการใช้ชนมในพิธีกรรมของคนไทยเชื้อสายจีนก็เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาอันเนื่องด้วยเหตุผลหลายอย่าง ทั้งเรื่องความเชื่อ ค่านิยมการเลือกรับประทานตามยุคสมัย ความสะดวกในหาซื้อหา ฯลฯ นอกจากนี้ คนไทยท้องถิ่นยังมีการรับเอาวัฒนธรรมการใช้ชนมในพิธีกรรมของชาวจีนมาปรับใช้กับพิธีกรรมแบบไทยด้วย ปรากฏเป็นธรรมเนียมประเพณีที่เป็นรูปธรรมมากมาย

จากการสำรวจและรวบรวมข้อมูล พบว่า มีชนมจำนวน 7 รายการ (คิดเป็นร้อยละ 36.36) ที่ปรากฏว่ามีการกลายของโอกาสการใช้ โดยแยกเป็นการกลายในลักษณะต่าง ๆ คือ มีโอกาสการใช้งานที่เพิ่มขึ้น ลดลง และเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมอันประกอบไปด้วย 1) ชนมโก๋ ซึ่งปกติไม่ใช่ชนมของหมั่นในธรรมเนียมการแต่งงานแบบจีน แต่ชนมโก๋ได้กลายเป็นชนมมงคลในชุดขันหมากของหมั่นในพิธีมงคลสมรสแบบไทย 2) ชนมเซ่ง ในไทยถูกนำไปใช้เช่นไหว้ในเทศกาลตรุษจีนและสารทจีน ซึ่งที่จีนชนมเซ่งไม่ได้เป็นชนมไหว้ประจำเทศกาลสารทจีน แต่เป็นชนมไหว้ประจำเทศกาลตรุษจีนและห้วงเซียว 3) ชนมจันอับ ถูกจัดเป็นเครื่องขันหมากในพิธีมงคลสมรสตามประเพณีของชาวไทยท้องถิ่นเช่นเดียวกับเครื่องขันหมากในพิธีมงคลสมรสของชาวจีนแต่จิว ทั้งยังใช้เช่นไหว้ได้ไม่จำกัดเทศกาลอีกด้วย 4) ชนมข้าวต้มน้ำจืด ที่กลายมาจากก๊วยจั๊ตเป็นชนมกินเล่น ไม่ได้ใช้ในงานพิธีใดเป็นพิเศษ 5) ชนมถ้วยฟูกคนไทยนำไปใช้ในพิธีมงคลต่าง ๆ เช่น พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ พิธีมงคลสมรส เนื่องจากมีชื่อเรียกภาษาไทยและรูปลักษณะที่เป็นสิริมงคล 6) ชนมเปี้ยะ ก็ถูกคนไทยนำไปใช้ในพิธีมงคลต่าง ๆ อาทิ พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ พิธีมงคลสมรส ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าทำตามอย่าง

คนจีนในไทย และ 7) ในประเทศไทยมีความเชื่อพิเศษเรื่องการใช้สิ่งโตน้ำตาลขอบุตร ต่อองค์เจ้าพ่อเสือ ณ ศาลเจ้าพ่อเสือ ถ.ตะนาว กรุงเทพฯ ซึ่งธรรมเนียมและความเชื่อ เช่นนี้เพิ่งมีปรากฏเพิ่มเติมเข้ามาเป็นพิเศษในภายหลัง และเป็นธรรมเนียมเฉพาะที่ศาลเจ้าพ่อเสือแห่งนี้เท่านั้น

จึงสรุปได้ว่า การกลายของโอกาสการใช้งานของขนมมีทั้งที่โอกาส การใช้งานที่เพิ่มขึ้น ลดลง และเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ทั้งนี้เกิดจากการที่วัฒนธรรม ด้านขนมของจีนแต่จิวเมื่อได้เข้ามาเผยแพร่ที่ไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงโอกาสการใช้งาน ไปจากเดิม และชาวไทยมีการรับเอาวัฒนธรรมด้านขนมในพิธีกรรมของจีนไปใช้ในพิธีกรรมของชาวไทยด้วย เกิดเป็นการผสมผสานแลกเปลี่ยนกันทางวัฒนธรรม

ตารางที่ 8 ตารางแสดงลักษณะกลายของโอกาสในการใช้ในขนมแบบฉบับแต่จิวใน เทศกาลไหว้ที่เกิดขึ้นในสังคมไทย

ลำดับที่	รายชื่อขนม	เปรียบเทียบโอกาสในการใช้ (เทศกาล) ในขนมแบบดั้งเดิมกับแบบไทยในปัจจุบัน	
		แบบดั้งเดิม	แบบไทยในปัจจุบัน
1	ขนมโก๋	เทศกาลไหว้พระจันทร์	ใช้เป็นขนมมงคลในชุดขันหมากของหมั้นในพิธีมงคลสมรสแบบไทย
2	ขนมเข่ง	เทศกาลตรุษจีนและเทศกาลห้วงเซียว	เทศกาลตรุษจีนและเทศกาลสารทจีน
3	ขนมจันอับ	เทศกาลตรุษจีน วันส่งเสด็จเจ้าขึ้นสวรรค์ เทศกาลไหว้ขอขอบคุณเจ้าปลายปี วันทักขง วันพระจีน	เหมือนของที่จีน แต่ใช้ในเทศกาลสารทจีนด้วย
4	ขนมจ้างต่างกับขนมข้าวต้มน้ำวัน	เทศกาลไหว้ขนมจ้าง (ตวนอู)	ใช้เป็นขนมกินเล่น ไม่เป็นขนมไหว้ประจำเทศกาลใด
5	ขนมถ้วยฟู	เทศกาลตรุษจีน เทศกาลห้วงเซียว เทศกาลเซ็งเม้ง เทศกาลสารทจีน และเทศกาลไหว้ขอบคุณเทพเจ้าปลายปี	คนจีนในไทยใช้เหมือนกับจีนดั้งเดิม คนไทยนำไปใช้ในพิธีมงคลต่าง ๆ เช่น พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ พิธีมงคลสมรส เนื่องจากมีชื่อเรียกภาษาไทยและรูปลักษณะที่เป็นสิริมงคล
6	ขนมเปี๊ยะ	เทศกาลไหว้พระจันทร์	คนไทยนำไปใช้ในพิธีมงคลต่าง ๆ อาทิ พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ พิธีมงคลสมรส
7	สิ่งโตน้ำตาล	วันทักขง เทศกาลห้วงเซียว และเทศกาลไหว้ขอบคุณเทพเจ้าปลายปี	ในประเทศไทยมีความเชื่อพิเศษเรื่องการใช้สิ่งโตน้ำตาล ขอบุตรต่อองค์เจ้าพ่อเสือ ณ ศาลเจ้าพ่อเสือ ถ.ตะนาว กรุงเทพฯ ซึ่งธรรมเนียมและความเชื่อเช่นนี้เพิ่งมีปรากฏเพิ่มเติมเข้ามาเป็นพิเศษในภายหลัง และเป็นธรรมเนียมเฉพาะที่ศาลเจ้าพ่อเสือแห่งนี้เท่านั้น

สรุปผลการวิจัย

จากการสำรวจและรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับขนมที่ใช้ในพิธีเช่นไหว้ประจำเทศกาลสำคัญต่าง ๆ ของชาวไทยเชื้อสายจีนจำนวน 18 ชนิด 22 รายการ ผู้วิจัยได้ค้นพบการกลายของขนมชนิดต่าง ๆ จากถิ่นจีนแต่จีวซึ่งเป็นต้นทางสู่สังคมไทย และได้วิเคราะห์การกลายในแต่ละมิติเป็น 7 ประเด็นหัวข้อหลักตามลักษณะพิเศษที่มีในขนมทุก ๆ ชนิดขนม อันประกอบไปด้วย

1. การกลายของชื่อเรียก
2. การกลายของวัตถุดิบหลัก
3. การกลายของกรรมวิธีการทำ
4. การกลายของรูปร่างและสีสันทัน
5. การกลายของการกลายของรสชาติ
6. การกลายของความหมายแฝง
7. การกลายของโอกาสในการใช้ (เทศกาล)

11-12-25 ได้ข้อสรุปผลการวิจัยคือ ชื่อเรียกของขนมเกือบทุกชนิดที่แพร่หลายในไทย มักมีการกลายเปลี่ยนชื่อเรียกภาษาไทยเพื่อให้ง่ายต่อการเรียกขาน วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมแบบฉบับแต่จีวในไทยมักใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น มีการดัดแปลงเอาวัตถุดิบท้องถิ่นหลายชนิดที่สูตรดั้งเดิมไม่เคยใช้มาก่อนมาใช้แทนวัตถุดิบแบบเดิมหรือเพิ่มเข้าไปจากเดิม ทำให้รูปแบบของขนมมีความหลากหลายขึ้น ทั้งนี้ การกลายของวัตถุดิบยังส่งผลให้เกิดการกลายของรสชาติ กรรมวิธี รูปร่างและสีสันทันตามมาอีกด้วย การกลายของกรรมวิธีการทำขนมเกิดจากการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมและลดทอนของวัตถุดิบจนส่งผลต่อขั้นตอนการทำขนมที่จะต้องเปลี่ยนตามไป บ้างก็เกิดจากการดัดแปลงที่ตัววิธีการทำให้ต่างไปจากสูตรเดิม การกลายของกรรมวิธีส่งผลให้เกิดการกลายของรูปร่าง สีสันทันและรสชาติตามมาเช่นกัน การกลายของรูปร่างขนมซึ่งรวมไปถึงขนาดของขนมเกิดจากการกลายของวัตถุดิบที่เป็นบรรจุภัณฑ์และเกิดจากการกลายของกรรมวิธีการขึ้นรูปขนมเป็นทรงและขนาดต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้ผลิตขนม การกลายของสีสันทันในขนมมักเป็นผลที่เกิดจากการกลายของวัตถุดิบเป็นหลัก แต่กรรมวิธีการทำที่แตกต่างก็ทำให้สีสันทันของขนมแตกต่างกันได้ด้วยเช่นกัน การกลายของรสชาติมักเกิดจากการกลายของวัตถุดิบโดยตรง แต่ในบางครั้งการกลายของกรรมวิธีก็ทำให้รสชาติและรสสัมผัสของขนมเปลี่ยนไปได้ด้วยเช่นกัน การกลายของความหมายแฝงในขนม

เกิดขึ้นเพราะที่จีนและไทยมีภาษารวมไปถึงความเชื่อท้องถิ่นที่แตกต่างกัน เมื่อชนมแบบฉบับแต่จีวเข้ามาสู่สังคมไทยและได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมท้องถิ่นในไทย ก็ได้กลายสภาพเป็นวัฒนธรรมจีนแต่จีวแบบใหม่ในต่างแดน ความเชื่อเรื่องความหมายมงคลในชนมบางชนิดจึงเกิดเป็นความเชื่อแบบใหม่ขึ้น การกลายของโอกาสการใช้งานของชนมมีทั้งที่โอกาสการใช้งานที่เพิ่มขึ้น ลดลง และเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ทั้งนี้ เกิดจากการที่วัฒนธรรมด้านชนมของจีนแต่จีวเมื่อได้เข้ามาเผยแพร่ที่ไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงโอกาสการใช้งานไปจากเดิม และชาวไทยมีการรับเอาวัฒนธรรมด้านชนมในพิธีกรรมของจีนไปใช้ในพิธีกรรมของชาวไทยด้วย เกิดเป็นการผสมผสานแลกเปลี่ยนกันทางวัฒนธรรม นอกจากวัฒนธรรมท้องถิ่นของไทยแล้ว วัฒนธรรมของจีนโพ้นทะเลอื่น ๆ ที่มีอยู่ในสังคมไทยก็เป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการกลายเป็นชนมแบบฉบับแต่จีวอย่างในปัจจุบันด้วยเช่นกัน อาจกล่าวได้ว่าการกลายในลักษณะต่าง ๆ ดังที่กล่าวมา อันที่จริงก็คือการปรับตัวให้เข้ากับสภาพสังคมที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ และเพื่อให้คนทุก ๆ เชื้อชาติสามารถดำรงชีวิตอยู่ร่วมกันได้อย่างลงตัว ไม่ขัดแย้งกันและ

11-1 ยอมรับซึ่งกันและกัน

หมุดอายุวันที่

อภิปรายผลการวิจัย

จากการนำข้อมูลเกี่ยวกับชนมแบบฉบับแต่จีวประจำเทศกาลจีนในไทยมาวิเคราะห์หาลักษณะพิเศษ ผู้วิจัยพบว่า ชนมแบบฉบับแต่จีวเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ปรากฏใช้เป็นของเซ่นไหว้ในทุก ๆ เทศกาลสำคัญของชาวไทยเชื้อสายจีนแต่จีวอย่างขาดไม่ได้ โดยแต่ละเทศกาลก็จะใช้ชนมแต่ละชนิดแตกต่างกันไป ซึ่งสอดคล้องกับที่ Ye & Lin (2010, p. 68) ได้กล่าวไว้ว่า ชนมแบบฉบับแต่จีวมีประวัติศาสตร์มาอย่างยาวนาน ในวัฒนธรรมแต่จีวมีสำนวนพื้นบ้านเป็นที่ติดปากที่ว่า “ทุกเทศกาลล้วนมีชนมประจำเทศกาลนั้น ๆ ซึ่งล้วนป้องกันโรคร้ายประจำฤดูกาลนั้น ๆ ได้” ความหมายก็คือเมื่อถึงเทศกาลใดเทศกาลหนึ่งก็ต้องทำชนมไหว้ประจำเทศกาลนั้น ๆ อย่างเช่น เทศกาลหยวนเซียวต้องทำชนมเซ่ง ชนมถั่วพูและชนมฝักกาด เพื่อจัดเป็นของไหว้สำคัญเรียกรวมกันว่า “ชนมสามสหายในกระจาด” สื่อความหมายมงคลครบถ้วน ทั้งหวานชื่นเฟื่องฟูและประเดมิชัย และยังได้กล่าวอีกว่าชนมเป็นสิ่งสำคัญที่ขาดไม่ได้ในพิธีเซ่นไหว้ประจำเทศกาลต่าง ๆ รวมไปถึงงานมงคลและงานอวมงคลทั้งหมดอีกด้วย โดยชนมถือเป็นของไหว้ที่มีความสำคัญเป็นรองเพียงแค่ซาแซ (เนื้อสัตว์สามประเภท) เท่านั้น

ขนมแบบฉบับแต่จีวได้เข้าสู่สังคมไทยพร้อมกับวัฒนธรรมจีนแต่จีวด้านอื่น ๆ และได้ดำรงอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยสืบมาจนถึงปัจจุบัน จนเกิดเป็นวัฒนธรรมจีนแต่จีวแบบใหม่ในต่างแดนที่มีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม และลดทอน ในรายละเอียดต่าง ๆ ของขนมไปจากเดิม บ้างก็เกิดขึ้นมาจากการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมจีนแต่จีวและวัฒนธรรมจีนโพ้นทะเลอื่น จนกลายเป็นขนมแบบฉบับแต่จีวในสังคมไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีจีน และภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมของบรรพบุรุษไว้ได้ อีกทั้งยังเกิดการดัดแปลงขนมให้มีรสชาติที่เรียกว่าทันสมัยถูกปากคนในยุคปัจจุบันอีกด้วย สอดคล้องกับที่ Xiao (2011, pp. 47 - 49) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารคือมรดกทางชาติพันธุ์ที่แบ่งปันและผสมผสานกันได้อย่างขนมกินเล่นแบบฉบับแต่จีวหลายชนิดที่ปัจจุบันได้กลายเป็นอาหารหลักของคนไทยไปเป็นที่เรียบร้อยแล้ว อันได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวลอด เที้ยว กระจ่างปลา ก๋วยจั๊บ ฯลฯ ขนมถ้วยฟูของไทยก็ได้กรรมวิธีการทำมาจากฮวกก๋วยของจีน โดยการผสมก๋วยหรือลูกแป้งข้าวหมักลงในแป้ง เพื่อให้เกิดปฏิกิริยาขึ้นฟู ในสมัยที่ยังไม่มีผงฟู แต่ขึ้นรูปในภาชนะที่ต่างกัน ซึ่งก็ไม่แน่ว่าอาจมีขนมชนิดอื่นของจีนที่รับอิทธิพลไปจากขนมไทยเช่นกัน นั่นเป็นเพราะรสชาติความอร่อยของชาติพันธุ์เป็นความรู้ที่แบ่งปันกันได้ ผ่านอาหารคาวหวานจานแล้วจานเล่าที่แม้ว่าผู้ปรุงมีความตั้งใจจะทำเพื่อรักษาวัฒนธรรมเดิมของตนเอง แต่รสชาติความอร่อยถูกปากก็เป็นอีกหนึ่งสิ่งที่ดึงดูดให้คนได้มาลิ้มลองของกินแปลกหน้าที่มาจากดินแดนอีกฟากหนึ่งของทะเล

การกลายของขนมแบบฉบับแต่จีวในไทยเกิดขึ้นในหลายมิติ ทั้งการเรียกขานชื่อขนม วัตถุดิบ รสชาติ กรรมวิธีการทำ รูปลักษณ์ ความหมายแฝง และโอกาสการใช้งาน ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการกลายของขนมในแต่ละมิตินั้นมีหลายประการ อันประกอบไปด้วย การที่สังคมไทยและสังคมจีนมีความแตกต่างกันในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านทรัพยากร (วัตถุดิบ) ในท้องถิ่น ภาษา ค่านิยม ความเชื่อและวัฒนธรรมประเพณี การที่กระแสนิยมในวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของแต่ละชนชาติบนโลกใบนี้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยอยู่เสมอ รวมไปถึงการที่สังคมไทยเป็นสังคมที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ด้วยเหตุปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้จึงส่งผลให้ขนมแบบฉบับแต่จีวรูปแบบใหม่ที่เกิดขึ้นมาในสังคมไทยมีการดัดแปลงรายละเอียดด้านต่าง ๆ ของขนม โดยรับเอาทั้งวัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมจีนโพ้นทะเลอื่นและวัฒนธรรมชาติอื่นเข้ามาผสมผสานจนเกิดความลงตัวและเป็นที่ยอมรับ เป็นที่นิยมชมชอบของคนในสังคมโดยทั่วไป

Thawon Sikkhakosol (2014, p. 49) ได้กล่าวไว้ว่า ไทยมีสภาพภูมิศาสตร์ ดินฟ้าอากาศต่างจากจีนมาก ภูมิหลังทางสังคมและวัฒนธรรมก็ต่างกัน เมื่อย้ายถิ่นมา อยู่โพ้นทะเลเลี้ยงผูกพันรักษาประเพณีของบรรพชน แต่ก็ควรปรับปรุงให้สมสมัยเหมาะสม กับเทศะของไทย วิธีการหรือประเพณีบางอย่างอาจเปลี่ยนไปแต่ยังคงได้คุณค่าสาระ แม้คุณค่าสาระเดิมบางประการที่ไม่เหมาะสมก็อาจต้องสร้างคุณค่าสาระใหม่ให้เหมาะสม สอดคล้องกับผลการวิจัยที่พบว่าหลายมิติของการกลายในชนมเกิดจากการปรับปรุง เพื่อให้เหมาะกับสภาพสังคมของประเทศไทย เช่น การสร้างคำภาษาไทยที่ใช้เป็นชื่อ เรียกชนมเพื่อให้ง่ายต่อการเข้าใจและการออกเสียงของคนไทย หรือการดัดแปลง รายละเอียดของชนมหลายชนิดให้มีรูปแบบอย่างที่คนไทยคุ้นชิน เช่น เพิ่มขั้นตอน การอบควันเทียนในชนมเปี้ยะ ลดขนาดของชนมโก๋ขาวและชนมเปี้ยะให้มีขนาดพอดี คำอย่างชนมไทยส่วนใหญ่

นอกจากนี้ Thawon Sikkhakosol (2014, p. 58) ยังได้กล่าวอีกว่า หลักการสำคัญในการเลือกใช้ของไหว้ในสมัยโบราณคือ คัดเลือกของดีที่ได้จาก 11-1 การเกษตรที่ตนทำมาเช่น ไร่ ของบางอย่างอาจต่างไปตามฤดูกาล แต่ก็ไม่พ้นจาก อาหารที่คนกิน เพียงแต่ต้องเป็นของดี แสดงถึงความเคารพ ต้องมีรูปลักษณะสมบูรณ์ และมีหลายอย่างเพื่อแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ ทั้งนี้ โดยหลักการแล้วของไหว้นั้นนิยม ใช้ของที่ทำสะดวกไม่ยุ่งยากและเหมาะสมตามศักดิ์ของผู้รับการเช่น ไร่ สอดคล้องกับ ผลการวิจัยที่พบว่า คนไทยมักดัดแปลงนำวัตถุดิบใกล้ตัวที่หาได้ง่ายมาใช้แทนหรือ เพิ่มเติมเข้าไปในชนมแบบดั้งเดิม ตัวอย่างเช่น ในกรณีของชนมข้าวต้มน้ำวุ้นของไทยที่ ดัดแปลงมาจากกิจ้าง มีการใช้ใบตองห่อข้าวเหนียวแทนการใช้ใบไม้ห่อ ในกรณีของ กิจ้างที่ทำในไทยนิยมใช้น้ำต่างจากต้นนุ่นหรือเปลือกทุเรียนเผาหรือต่างวิทยาศาสตร์ ที่หาง่ายกว่าน้ำต่างจากผลพุทจีนเผาอย่างที่ทำกันในจีน และในกรณีของชนมบัวลอย ที่คนไทยดัดแปลงเอากะทิซึ่งเป็นวัตถุดิบใกล้ตัวและเป็นที่คุ้นเคยมาใส่เพิ่มลงไป เพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกต้องยิ่งขึ้น รวมไปถึงในปัจจุบันที่หลายครอบครัวนิยมนำชนมที่ตน ชื่นชอบมาใช้ไหว้แทนชนมแบบฉบับแต่จัดตั้งเดิมที่อาจจะไม่ถูกปากและหาซื้อได้ยาก เข้ากับหลักการเลือกของไหว้ที่ว่านิยมใช้ของที่ทำสะดวกไม่ยุ่งยากและเป็นของ ที่คนกิน

ข้อเสนอแนะการวิจัย

หลังจากผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้วยวิธีการต่าง ๆ จนรวบรวมและสรุปผลออกมาดังที่อภิปรายไปข้างต้นแล้ว สำหรับผู้ที่สนใจจะทำวิจัยในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยชิ้นนี้ ผู้วิจัยมองเห็นการต่อยอดงานวิจัยในหลายหัวข้อ เช่น ขนมหัตถ์ที่ใช้ในงานพิธีมงคลและอวมงคลของชาวจีนแต้จิ๋ว เครื่องขันหมากในงานพิธีมงคลสมรสแบบจีนในไทย การกลายของขนมแบบฉบับแต้จิ๋ว (ทุกชนิด) สู่อสังคัมไทย ขนมของชาวจีนโพ้นทะเลในสังคัมไทย ค่านิยมในการเลือกใช้ของไหว้ในเทศกาลต่าง ๆ ของลูกหลานชาวจีนในไทย การรับมาซึ่งวัฒนธรรมการกินของชาวจีนโพ้นทะเลในสังคัมไทย ที่มาของชื่ออาหารจีนในสังคัมไทย

References

- Sikkhakosol, T. (2014). *Chinese festivals and offerings*. Bangkok: Matichon Publishing House.
- 1 Xiaò, C. (2011). *The Teochew identity*. Bangkok: Matichon Publishing House.
- Ye, C. and Lin, L. (2010). *Chaoshan folk customs*. Guangzhou: Guangdong People's Publishing House.