

มอง“เกาเหลา”จากแง่มุมวัฒนธรรมอาหารการกินของคนแคะ¹

从客家饮食文化看泰语汉借词 kao33 lao24 词义的发展

On Chinese-loan word kao33 lao24: A Hakka food culture perspective

吴圣杨²

อนันต์ เหล่าเลิศวรกุล³

บทคัดย่อ : คนแคะในแผ่นดินใหญ่จีนมีอาหาร“เกาเหลา” แต่“เกาเหลา”ของคนแคะ MEI XIAN (梅县) ต่างกับ“เกาเหลา”ของคนแคะ JIE XI (揭西) ในภาษาแคะ MEI XIAN หมายถึง 膏脿(gāoliáo ความหมายดั้งเดิม คือ ไขมันในกระดูก) ส่วนในภาษาแคะ JIE XI หมายถึง 淆糲(xiáoróu แกงจืดรวมมิตร) แต่ทั้ง 膏脿 และ 肴糲 สะท้อนให้เห็นถึงลักษณะที่สำคัญที่สุดของอาหารแคะ ซึ่งก็คือเน้น “มัน”และ“รวมมิตร” ทั้งสองความหมายรวมอยู่ในคำจีนโบราณ “糲 (róu)” หรือคำจีนที่ใช้กันโดยทั่วไปในปัจจุบันคือ “杂(zá)” ในการศึกษาภาษาไทยคำว่า “เกาเหลา” ซึ่งเป็นคำยืมจากภาษาจีน การมองจากแง่มุมลักษณะอาหารการกินของคนแคะ สามารถช่วยให้เราเข้าใจความหมายเชิงอุปมาของคำไทย “เกาเหลา”ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

¹基金项目: 本成果得到“广东外语外贸大学‘211 工程’项目”资助(项目编号 GDUFS211-1-076)。

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจากโครงการ 211 แห่งมหาวิทยาลัยภาษาและการค้าต่างประเทศกว่างตง (GDUFS211-1-076)

² รองศาสตราจารย์อู๋ เซิงหยาง ภาควิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยภาษาและการค้าต่างประเทศกว่างตง

吴圣杨, 中国广东外语外贸大学泰语系副教授

Associate professor Wu Shengyang, Department of Thai Language, Guangdong University of Foreign Studies

³ อาจารย์ ดร.อนันต์ เหล่าเลิศวรกุล ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

阿南·刘叻沃拉根, 博士, 泰国朱拉隆功大学文学院泰语系教师

Anant Laulertvorakul, Ph.D., Department of Thai, Faculty of Arts, Chulalongkorn University

คำสำคัญ: เกาเหลา ความหมายของคำ คำยืม อาหารการกิน คนแคะ

内容摘要: 中国客家人语言中有 kao33 lao24 一词，指膏膂或淆糅，即肉类、油脂高的食物或多种食物合在一起的状态。客家人在中国饮食文化的发展和传播过程中有着重要的作用，从客家饮食文化发展的角度审视，可以深刻理解泰语汉借词 kao33 lao24 词义的发展。

关键词: kao33 lao24; 客家人; 饮食文化; 泰语; 借词; 词义

Abstract: In Chinese Hakka language, kao33 lao24 refers to the food with much meat or oil, or a mixture of such things. Since Hakka played an important role in the development and spread of Chinese food culture, we can better understand the evolvement of acceptance of kao33 lao24, the Chinese-loan word, from a Hakka perspective.

Key words: kao33 lao24, Hakka, Food culture, Thai, Loan words, Acceptation.

บทนำ

“เกาเหลา” พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 ว่า แกงมีลักษณะอย่างแกงจืดจ. (คำยืมภาษาจีน) ศัพท์านุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช โดย จีรพันธ์ ล. ทองคำ และ ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญกิจ ว่า เกาเหลา 高楼 อาหารที่มีเครื่องปรุงเหมือนกับก้วยเตี่ยว แต่ไม่ใช่เส้น มีทั้งน้ำและแห้ง

อาหาร“เกาเหลา”ใกล้ชิดกับคนไทยมาก แกงจืดที่เป็นกับรวมมิตรสั่งได้ตามร้านก้วยเตี่ยวหรือก้วยจ๊ับที่อยู่ทุกตรอกซอกซอย คนไทยคงไม่มีปัญหาในการสื่อความหมายแม้กระทั่งความหมายเชิงอุปมาของ“เกาเหลา” ในประโยคที่ปรากฏในหน้าหนังสือพิมพ์เช่น “กินเกลาเหลา/กินเหลา” “...และ...เป็นเกาเหลากัน” “.....เกาเหลาขามใหญ่” เป็นต้น ก็สามารถเข้าใจได้ดี แต่สำหรับคนจีนที่เพิ่งมาประเทศไทยใหม่ ๆ เชื่อว่าส่วนมากต้องรู้สึกสับสนเหมือนผู้เขียนเมื่อเห็นคำจีน “高楼” ในประเทศไทยไม่ใช่หมายถึงตึกสูง หากแต่หมายถึงอาหารชนิดหนึ่ง ซ้ำยังมีความหมายกลายหมายถึงอาหารชั้นสูง และเมื่อใช้ในวงการการเมือง “เกาเหลา” ยังหมายถึง “ผู้ใหญ่ของบ้านเมืองที่มีความขัดแย้งกัน” ด้วย

คนไทยโดยทั่วไป เห็นว่า“เกาเหลา” นั้นมาจากภาษาแต้จิ๋วคำว่า “高楼” แต่ที่เขต
ซัวเถาในประเทศจีน คนแต้จิ๋วแทบจะไม่มีใครรู้จักอาหารเกาเหลาเลย¹ เนื่องจากในวงวิชาการ
ภาษาไทยยังไม่เห็นมีการศึกษาเกี่ยวกับประวัติที่มาของคำว่า “เกาเหลา” จากการสอบถาม
ผู้เขียนทราบว่าในภาษาแคะ คำว่า “kao33 lao24” เกี่ยวข้องกับอาหาร และมีความหมาย
เชื่อมโยงกับความหมายของคำว่า “เกาเหลา” ในภาษาไทยด้วย เพราะฉะนั้นผู้เขียนจึงทดลอง
ศึกษาคำว่า“เกาเหลา” จากแง่มุมวัฒนธรรมอาหารการกินของคนแคะ เพื่อที่จะเสนอความ
คิดเห็นอย่างหนึ่งในการอธิบายความหมายลึกซึ้งของคำนี้ให้แก่คนที่สนใจ โดยเฉพาะสำหรับ
คนจีนผู้เป็นเจ้าของคำยืมคำนี้

1.“kao33 lao24”ในภาษาจีน

คำว่า “高楼” พจนานุกรมภาษาจีนทั้ง *CI YUAN* (辞源) และ *XIAN DAI HAN
YU CI DIAN* (现代汉语词典) ต่างอธิบายว่า ตึกสูง และไม่ได้ระบุว่ามีความหมายแฝง
หมายถึงอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง อาจเป็นเพราะว่า “高楼” เป็นคำที่คนไทยที่รู้ภาษาจีนก็
สงสัยเหมือนกันว่า คงไม่เกี่ยวกับชื่ออาหาร จึงมีเรื่องเล่าเกี่ยวกับการตั้งชื่ออาหารดังใน
บทความ อิทธิพลของภาษาจีน โดย ศ.ชยานันต์ ศุภกลวณิช กล่าวว่า

...แต่ในประเทศไทย ภาษาจีนแต้จิ๋ว มีอิทธิพลมากที่สุดโดยใช้ผสมกับ
ภาษาไทย และใช้กันเต็มตลาด ผมเป็นห่วงภาษาไทยจะกลายเป็น ผักต้มขนมยำ ความจริง
ภาษาไทยไม่อดคัดถึงขั้นจะต้องเอาภาษาจีนมาใช้แทน เช่น คำว่า น้ำแกงไปเรียกว่า เกาเหลา
ซึ่งมาจากคำว่า เกา แปลว่า สูง เหลาที่ถูกต้องอ่านว่าเล้า รวมเรียกว่า เกาเล้า แปลว่าตึกสูงๆ

สมัยก่อนอาหารจีนส่วนใหญ่จะเปิดขายอยู่บนตึกสูงๆ คนจีนพิถีพิถันเรื่อง น้ำ
แกง จะประเมินผลงานของพ่อครัวแม่ครัวจากรสชาติของน้ำแกง ดังนั้น เรื่องน้ำแกงของคน
จีนจึงเป็นที่ขึ้นชื่อลือชาและมีคนไปอุดหนุนกันมาก แต่คนที่ไปบริโภคน้ำแกงกันในสมัยนั้น ไม่
ทราบว่าน้ำแกงนั้นเรียกว่าอะไร และทำจากอะไร เมื่อเล่ากันต่อๆ ก็ได้แต่บอกว่าไปกินน้ำแกง
บนตึกสูงๆที่เรียกว่า เกาเล้า ต่อมาคำว่าน้ำแกงก็หายไป คงเหลือไว้ซึ่งคำว่าเกาเล้า สุดท้าย

¹ 李泰盛 2004 泰语中潮州话借词及其词义嬗变说略[J]. 汕头大学学报, 第 75 页。

เพี้ยนไปเป็นเกาเหลา และใช้กันจนทุกวันนี้...

เมื่ออ่านข้อความข้างต้นแล้ว ผู้เขียนอดที่จะตั้งข้อสงสัยไม่ได้ว่า ในสมัยที่ประเทศไทยเริ่มมีอาหารเกาเหลา คนไทยคงเรียกชื่ออาหารนี้ไม่ถูก แต่สำหรับคนจีนไม่น่าจะเกิดปัญหานี้ขึ้นมา ต้องมีชื่อเฉพาะสำหรับอาหารแบบนี้สักอย่าง

เนื่องจากสมัยก่อนคนไทยเชื้อสายจีนส่วนมากมาจากฮกเกี้ยน กวางตุ้งและไหหลำ ถ้า “เกาเหลา” เป็นคำยืมจากภาษาจีน คนจีนที่เผยแพร่อาหารชนิดนี้ในประเทศไทยน่าจะเป็นคนที่พูดภาษาฮกเกี้ยน แต่จี้ว กวางตุ้ง (บริเวณกวางโจว) ไหหลำ หรือคะ เพราะฉะนั้น ผู้เขียนจึงจะทดสอบถามคนจีน 5 กลุ่มที่พูดภาษาดังกล่าวในประเทศจีน กลุ่มละ 12 คน ทั้งหมด 60 คน แบ่งตามระดับอายุ ดังต่อไปนี้

กลุ่มอายุต่ำกว่า 20 ปี (กลุ่มละ 4 คน)

20-40 ปี (กลุ่มละ 4 คน)

60 ปีขึ้นไป (กลุ่มละ 4 คน)

อาชีพผู้ให้สัมภาษณ์มีแม่บ้าน 15 คน พ่อครัวในภัตตาคาร 8 คน ครู 5 คน พนักงานบริษัท 10 คน นักเรียน 10 คน และชาวนา 12 คน

ผลการสอบถามปรากฏว่า เมื่อได้ยินการออกเสียงเป็น “เกาเล่า” หรือ “เกาเหลา” คนฮกเกี้ยน กวางตุ้งไหหลำและแต้จิ๋วต่างเข้าใจว่าเป็นคำจีน “高楼” (หมายถึงตึกสูง) หรือ “交流” (หมายถึงแลกเปลี่ยน) ก่อน ต่อมา มีแม่บ้าน 5 คนและ พ่อครัวในภัตตาคาร 4 คนจากฮกเกี้ยนและแต้จิ๋วตอบว่า “เกาเหลา” ยังหมายถึงวิธีปรุงอาหารชนิดหนึ่ง คือใส่น้ำแบ่งในน้ำแกงหรือใส่ในกับข้าวผัดแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน ทำให้น้ำข้นเพื่อให้สอชุ่มชื้นขึ้นซึ่งก็คือ 勾芡 (gōuqiàn) ในภาษาจีนกลางปัจจุบัน แต่ไม่มีชื่ออาหารที่ออกเสียง “เกาเล่า” หรือ “เกาเหลา”

ส่วนคำตอบของคนคะออกมาไม่เหมือนกัน สรุปแล้ว “kao33 lao24” (ออกเสียงตรงกับ “เกาเหลา” ในภาษาไทย) ของคนคะมีความหมายสองความหมายดังต่อไปนี้

1. คนคะที่อยู่บริเวณ MEI XIAN (梅县) ของกวางตุ้งตอบว่า ไขมันในกระดูกเช่นไขมันคางหมู เรียกว่า “kao33 lao24”

2. คนแคะที่อยู่บริเวณ JIE XI (揭西) ของกวางตุ้งตอบว่า มีคำว่า “kao33 lao24 t̚hi 35” (การออกเสียงตรงกับ“เกาเหลาฉี”ในภาษาไทย) หมายถึงอาหารที่เป็นแกงผักรวมมิตรที่ใส่แป้ง น้ำแกงมีลักษณะคล้ายราดหน้าของไทย t̚hi 35 เป็นของกินที่ทำจากแป้งข้าว มีทั้งแบบแห้งและแบบเหลว

ศาสตราจารย์ Xie Dongyuan ผู้ให้สัมภาษณ์ในกลุ่มคนแคะ MEI XIAN กล่าวว่า “kao33 lao24” ในภาษาแคะ MEI XIAN นั้น เขียนเป็นภาษาจีนคือ 膏脰 (gāoliáo)

膏脰 (gāoliáo) เป็นคำโบราณ SHUO WEN JIE ZI (说文解字) โดย Xu Shen สมัยตงฮั่น (25AD-220 AD) ว่า 膏(gāo) มันนั่นเอง Duan Yucai นักภาษาศาสตร์จีนสมัยชิงกล่าวว่า 膏(gāo) คือไขมันนั่นเอง ไขมันมีความสำคัญมากในสายตาของคนจีนโบราณ เช่น แพทย์แผนจีนโบราณเรียกไขมันบนหัวใจว่า 膏(gāo) สำนวนจีน 病入膏肓(bìng rù gāo huāng) หมายความว่าโรคเข้าถึงไขมันหัวใจ เปรียบเปรยว่า อาการโรคหนักถึงขั้นที่รักษาไม่ได้

ส่วน 脰(liáo)คือ มันเปลวนั่นเอง เป็นไขมันในลำไส้วัว 脰(liáo)เป็นสิ่งที่ของล้ำค่า เช่น 肝脰(gān liáo ไขมันตับ) เป็นของกินล้ำค่าที่สุดหนึ่งในแปดอย่างตามที่หนังสือโบราณ Li Ji (礼记) บันทึก 脰(liáo)ใช้ประสมกับคำจีน 血(xiě เลือด) มีความหมายแฝงหมายถึงชีวิต เช่นในบทกวี Shi Jing (诗经) ว่า 取其血脰(qǔ qí xiě liáo) แปลว่า เอาเลือดและไขมันของมัน หมายถึงฆ่ามัน

คำอธิบายข้างต้นนี้แสดงว่า 膏脰(gāoliáo) เดิมหมายถึง “มันและมันเปลวของเนื้อสัตว์”เป็นสิ่งที่ของล้ำค่า มีคุณค่าสูงในสายตาคนจีนโบราณ ปัจจุบัน 膏脰ใช้ในภาษาพูดของคนแคะ MEI XIAN เท่านั้นหมายถึงไขมันในกระดูก แต่ภาษาเขียนจีนกลางปัจจุบันคือ 骨髓(gǔ suí) ในนั้น 骨(gǔ) หมายถึงกระดูก 髓(suí)หมายถึงไขมันในกระดูก

ส่วน“kao33 lao24t̚hi 35”ของคนแคะ JIE XI เป็นอาหารธรรมดา วิธีทำง่ายมาก เอาผักหลายอย่างรวมกันในน้ำซุ๊ปเดือด ก่อนยกขึ้น ใส่แป้งคลุกเคล้าให้เข้ากัน ถ้าใส่แป้งมาก หนอยน้ำแกงจะมีลักษณะข้นมากกลายเป็นอาหาร 糊(hú) ทานเป็นอาหารมือหนึ่งได้ ถ้าใส่แป้งน้อยหนอย น้ำแกงเหลว เป็นกับข้าวอย่างหนึ่งได้ซึ่งก็คือ 羹(gēng) ตามที่คนจีนปัจจุบันเรียก คำว่า“kao33 lao24t̚hi 35”นั้น “kao33 lao24” เป็นคำวิเศษพรรณา

สิ่งของหลายๆอย่างปะปนกัน มีน้ำหรือไม่มีน้ำก็ได้ หรือเข้าใจว่าเป็นคำกริยาใส่โน่นใส่นี้ก็ได้ พู่ว่า“เกาๆเหล่าๆ”หรือ “เหล่าๆเกาๆ”ก็ได้ ผู้ให้สัมภาษณ์ไม่สามารถเขียนตัวหนังสือจีนออกมาตามการออกเสียงของคำ แต่กล่าวว่าความหมาย“kao33 lao24” นั้นตรงกับภาษาจีนกลางปัจจุบันคือ 混杂 (hùnzá) หรือ 混淆 (hùnxiao) ส่วน“tchi 35” หมายถึงของกินที่มีน้ำเหลว หรือเข้มข้นเนื่องจากใส่แป้งข้าวโพดหรือแป้งมันลงไป (คนแคะกลุ่มนี้เรียกภาษาของตนเองว่า ภาษาแคะเชิงเขา 半山客 BAN SHAN KE) โดยในภาษาไทยเรียกว่าแคะตัน

เนื่องจาก *Ke Jia Hua Bei Fang Hua Dui Zhao* (พจนานุกรมภาษาแคะ---ภาษาจีนกลาง 客家话北方话对照) โดย Xie Dongyuan ไม่ได้ระบุว่า “高楼” หมายถึง 膏粱 (gāoliáo) อนึ่ง“kao33 lao24 tchi 35” ก็ไม่ได้รวบรวมไว้ในพจนานุกรมเล่มนี้ เพราะฉะนั้น ผู้เขียนจึงยังสรุปไม่ได้ว่า“เกาเหล่า”ของไทยมาจากภาษาแคะ แต่อย่างน้อยข้อมูลข้างต้นนี้แสดงว่า อาหาร “kao33 lao24” ของคนแคะ และ “เกาเหล่า”ของไทยมีลักษณะบางอย่างคล้ายกัน กล่าวคือ “kao33 lao24” ของคนแคะ MEI XIAN มีลักษณะ “มัน เป็นของดี ๆ” ส่วน kao33 lao24” ของคนแคะ JIE XI เป็นแกงจืดที่มีลักษณะ “รวมมิตร”

2.มอง“เกาเหล่า”จาก แง่มุมวัฒนธรรมอาหารการกินของคนแคะ

2.1 วิวัฒนาการของวัฒนธรรมอาหารการกินของคนจีน

ในบทความ ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ : การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร “ประชาธิปไตย” โดย ธเนศ วงศ์ยานนาวา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กล่าวว่า

...ในช่วงการเปลี่ยนศตวรรษจากสิบเก้ามาเป็นยี่สิบ อาหารจีนระดับสูงในกรุงเทพฯ นั้นมิได้เรียกกันในนามอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ นั่นก็คือไม่ใช่การกินอาหารจีน แต่การกินอาหารจีนรู้จักกันในนามการกิน“เกาเหล่า”

การกินเกาเหล่าไม่ใช่เป็นเพียงการกินแกงจืดจีนที่ไม่ได้ใส่เส้น (หรือเป็นการไม่ถูกกันทางการเมืองแบบที่ใช้กันอยู่ในหน้าหนังสือพิมพ์) แต่เป็นการกินอาหารจีนชุดหนึ่งที่ประกอบด้วยหลายๆ จาน...

ข้อมูลข้างต้นนี้แสดงให้เห็นว่า “เกาเหล่า”ยังมีความหมายกลายหมายถึง อาหารมื้อหนึ่งที่มีกับข้าวหลายอย่างและเป็นอาหารชั้นดี ซึ่งก็คือลักษณะที่สำคัญที่สุดอย่างหนึ่งของอาหาร

จีนระดับสูงในสายตาของคนไทยโดยทั่วไป

ทุกวันนี้อาหารจีนได้พัฒนารุดหน้ามาก และคนจีนก็เป็นที่รู้จักกันทั่วโลกกว่า เป็นกลุ่มคนที่สนใจเรื่องกิน แต่แรกๆ ในสมัยโบราณ อาหารการกินของคนจีนง่ายมาก เนื่องจากเกาหลีของไทยกำเนิดจากวัฒนธรรมอาหารจีน เพราะฉะนั้น การเข้าใจประวัติการพัฒนาวัฒนธรรมอาหารการกินของจีนอย่างคร่าวๆ น่าจะมีประโยชน์ในการศึกษาความหมายของเกาหลีในภาษาไทย

อาหารหลักของคนจีนโบราณเป็นอาหาร 羹 (gēng) คนจีนปัจจุบันมักเข้าใจคำว่า 羹(gēng) ตามที่ *Xian Dai Han Yu Ci Dian* (现代汉语词典) อธิบาย กล่าวคือ 羹(gēng) เป็นกับข้าวที่ทำด้วยวิธีต้มหรือนึ่ง น้ำมีลักษณะข้น ถ้าทำ 羹 (gēng) ตามคำแนะนำของตำราสอนทำกับข้าวทุกฉบับ ผลงานออกมามักจะเป็น กับข้าวรวมมิตรที่มีน้ำข้น เช่น *Qiao Zhi Tang Geng Cai 135* (巧制汤羹菜 135)โดย Zhan Naihua และ Yu Bingzhong แนะนำวิธีทำ 牛肉羹 (niúròugēng) ว่า ก่อนทำต้องเตรียมแป้งน้ำ 2-3 ช้อน ใช้น้ำที่ได้จากการเคี่ยวต้มกระดูกหมู(ถ้าไม่พิถีพิถัน เอน้ำเปล่าแทนก็ได้) ต้มให้เดือดแล้วใส่เนื้อวุ้นชิ้นเล็กๆ และผัก ใสเครื่องปรุง สุดท้ายใส่แป้งน้ำที่เตรียมไว้ คลุกเคล้าให้เข้ากัน ก็เป็นอันเสร็จสิ้น

แต่เดิมนั้น 羹(gēng) ของบรรพบุรุษจีนจะแตกต่างกับ 羹(gēng) ปัจจุบันมาก *Shuo Wen Jie Zi* กล่าวว่า 羹(gēng) คำเดิมเป็น 鬻(gēng) คำนี้ปรากฏในหนังสือสมัย ขาง (ศ.ว.ที่16 BC -ศ.ว.ที่11BC) หมายถึง 羹 ที่รวมรส 5 อย่างนั่นเอง ในนั้น “รส5อย่าง” หมายถึงเค็ม เปรี้ยว ขม หวาน เผ็ด โดยใช้วัตถุดิบเช่น เกลือ บัวย น้ำผึ้ง จิง หอมกระเทียม และใส่ 糝 (shēn แป้งข้าวเช่นข้าวโพด ภายหลังหมายถึงข้าว¹) ด้วย 鬻ทุกอย่างต้องใส่ผัก 羹(gēng) แบ่งเป็นสามประเภทดังต่อไปนี้²

ประเภท 1 大羹 (tàigēng) เป็น 羹 แบบเนื้อต้มของทุกวันนี้ เลียนแบบ 羹 ดึกดำบรรพ์ ไม่ปรุงรส ซึ่งไม่ใช่ 羹 แท้ ๆ 大羹 ใช้สำหรับเซ่นไหว้บรรพบุรุษ

ประเภท 2 肉羹 (ròugēng) บรรพบุรุษจีนรู้จักนำเนื้อสัตว์ต่างๆ มาทำ 羹 ก่อนสมัย

¹说文解字曰：羹，五味盂鬻也。内则注曰凡羹齐宜五味之和米屑之糝。糝，秦以后引申可作米饭、米粮泛称。

²黄金贵 1995 古代文化词义集类辨考 [M] 上海教育出版社，第 866 页。

ฮั่น (206BC-220 AD) ได้แก่ 羹 แพะ 羹 หมู 羹 กระต่าย 羹 ตะพาบเป็นต้น 羹 แต่ละชนิด ใส่ผักไม่เหมือนกัน เช่น 羹 เนื้อวัวต้องใส่ผักใบกล้วย 羹 เนื้อแพะใส่ผักขม เป็นต้น

ประเภท 3 菜羹 (càigēng) หมายถึง 羹 ผักไม่มีเนื้อสัตว์

肉羹 (ròugēng หมายถึง 羹 เนื้อสัตว์) ใช้เนื้อสัตว์เป็นวัสดุหลัก อาหาร 肉羹 เป็นอาหารหลักของชนชั้นสูงหรือเรียกว่า “ผู้กินเนื้อ” ส่วน 菜羹 (càigēng หมายถึง 羹 ผัก) ใช้ผักเป็นวัสดุหลัก อาหาร 菜羹 เป็นอาหารหลักของคนยากจน

ทั้ง 羹 เนื้อและ 羹 ผัก เป็นกับข้าวที่สำคัญของคนโบราณ จนมีคำกล่าวในหนังสือ เมิ่งจื่อ สมัยจ้านกั๋ว (475-221BC) ว่า ข้าวจานหนึ่ง 羹 หม้อหนึ่ง ชีวิตอยู่รอดได้¹

ไม่ว่า 肉羹 (ròugēng) หรือ 菜羹 (càigēng) ต่างเรียกว่า 和羹 (héngēng) ซึ่งต้องมีลักษณะ 3 อย่างดังต่อไปนี้²

1. รวบรวม 5 อย่าง โดยเฉพาะเผ็ด เค็ม เปรี้ยว
2. ต้องใส่แป้ง
3. น้ำข้น (浓汤薄糊)

ที่กล่าวมาข้างต้นนี้แสดงว่า 和羹 (héngēng) สำคัญตรงที่มีลักษณะ “调和 ประสมเหมาะสมดี” คนจีนโบราณเลยใช้คำว่า 和羹 เปรียบเปรยความสามัคคีปรองดองระหว่างขุนนางชั้นผู้ใหญ่ LING BIAO LU YI (岭表录异) โดย LIU XUN สมัยถัง (618-907) บันทึกไว้ว่า ในสมัยก่อน จินภาคใต้มีประเพณีกิน “不乃羹 (bùndǎigēng)” กล่าวคือ ในงานเลี้ยงบุคคลสำคัญ รายการแรกคือทานน้ำแกงเข้มข้นที่ต้มจากเนื้อและกระดูกสัตว์ซึ่งได้ปรุงรสเรียบร้อยแล้ว จากนั้นจึงเป็นกับข้าวดี ๆ หลาย ๆ อย่าง งานเลี้ยงแบบนี้เรียกว่า สมาคมบู๊หน่วยฮุย “不乃会 (bùndǎihuì)” จัดขึ้นเพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ไมตรีระหว่างบุคคลสำคัญที่เข้าร่วมงาน ประเพณีนี้ไม่ได้สืบทอดลงมา แต่การทำน้ำซุอย่างพิถีพิถันและทานซูป ก่อนทานข้าวทุกมื้อยังเป็นประเพณีในชีวิตประจำวันของคนจินภาคใต้ โดยเฉพาะคนกวางตุ้ง

ภาษาจีนคำว่า 羹 จึงมีความหมายมากกว่าชื่ออาหาร เมื่อ 羹 ขาดลักษณะดังกล่าวอย่างใดอย่างหนึ่ง ก็จะไม่ใช่ 羹 ปกติ ในหนังสือเรื่อง จวงจื่อ มีตอนหนึ่งกล่าวว่า ขงจื่อ

¹ «孟子.告子上»一箪食，一豆羹，得之则生，弗得则死。

²黄金贵 1995 年古代文化词义集类辨考[M] 上海教育出版社，第 867 页。

ทาน 羹 ผักหั่นซึ่งไม่ได้ใส่ 粢 (shēn แป้งข้าวเช่นข้าวโพด) ตลอด7วัน ดูอ่อนเพลีย ต่อมา มีปัญญานเปลี่ยนแบบไปตามๆกัน ทาน 羹 ที่ไม่มี 粢 (shēn) ซึ่งก็คือไม่ทาน 和羹 เพื่อแสดง ความไม่เหมือนกับคนทั่วไป¹ สำนักวจินที่ยังใช้อยู่ ปัจจุบัน เช่น “闭门羹 (bì mén gēng)” แปลตามตัวหนังสือคือ gēng ปิดประตู หมายความว่า เจ้าบ้านไม่ยินยอมต้อนรับผู้ ที่มาเยือน จึงปิดประตู ทำให้ผู้มาเยือนเข้าบ้านไม่ได้ เปรียบเปรยว่า สองฝ่ายมีความขัดแย้ง กัน ไม่เข้ากัน ส่วนการทาน 和羹 มีความหมายแฝงหมายถึงทำตามประเพณี เข้ากับคนทั่วไป

สภาพอาหารการกินของคนจีนโบราณที่ ถือเอาอาหาร 羹 (gēng) เป็นอาหารหลัก นั้นค่อย ๆ พัฒนา จนทุกวันนี้กลายเป็นมือหนึ่งมีกับข้าวหลาย ๆ อย่าง หลังจากสมัยชาง(ศ.ว. ที่16BC- ศ.ว.ที่11 BC) และสมัยโจว (ศ.ว.ที่11BC-221 BC) อันเป็นสมัยแห่ง 鬻 5 รส² อาหารการกินของจีนได้รับการพัฒนาเรื่อย ๆ โดยเฉพาะหลังสมัยถัง (618-907) อาหารจีน ได้รับการพัฒนาอย่างรวดเร็ว จนถึงปัจจุบัน เทคนิคปรุงอาหารของคนจีนจัดอยู่ในระดับนำ ของทั่วโลก ดังจะเห็นได้จากสภาพโต๊ะอาหารในบ้านคนจีนโดยทั่วไป แต่ละมือมีกับข้าว หลายชนิด ต่างกับสภาพโบราณที่เป็น “ข้าวจานหนึ่ง 羹 gēng) หม้อหนึ่ง” มาก บทบาท ของ 羹 จึงลดลงไปมากในชีวิตประจำวันของคนจีน ค่อย ๆ พัฒนามาเป็นแกงจืดซึ่งเป็น กับข้าวอย่างหนึ่งเท่านั้น และความหมายปริยายของ 和羹 (hé gēng) ก็ไม่ค่อยใช้แล้วใน ปัจจุบัน

2.2 คนแคะกับการพัฒนาและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารจีน

คนแคะเป็นคนชนชาติฮั่นกลุ่มหนึ่ง แต่เดิมนั้น คนแคะอาศัยอยู่ในบริเวณภาคกลาง ของแผ่นดินใหญ่จีน (中原 zhōngyuán) แต่ตั้งแต่สมัยซีจิ้น (265-316) บรรพบุรุษของคน แคะต้องพลัดพราจากบ้านเกิดเมืองนอน อพยพลงมาทางใต้อย่างใหญ่หลวงถึง 5 ครั้งใน ประวัติศาสตร์จีน เพื่อหลีกเลี่ยงสงครามและภัยธรรมชาติ ปัจจุบันคนแคะกระจายไปตามที่ ต่างๆ ในประเทศจีนภาคใต้ เช่น กวางไส กวางสี เสฉวน ไต้หวัน ฮกเกี้ยนและกวางตุ้ง เป็นต้น คนกลุ่มนี้ยังคงพูดภาษาจีนภาคกลางโบราณ เมื่อปี 1994 การประชุมคนแคะทั่วโลกครั้งที่ 12 จัดขึ้นที่ MEI XIAN ในการประชุมครั้งนี้ มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ทำการสำรวจเกี่ยวกับ

¹«庄子. 让王»记孔子穷于陈蔡之间，七日不火食，藜羹不粢，颜色甚惫。

²黄金贵 1995 年古代文化词义集类辨考[M] 上海教育出版社，第 866 页。

จำนวนคนแคะทั่วโลก ผลปรากฏว่ามีประมาณ 65 ล้านคน ในนั้นคนแคะที่อาศัยอยู่ใน
กวางตุ้งมีมากที่สุด ประมาณ 16 ล้านคน เนื่องจากแหล่งที่อยู่อาศัยของคนแคะส่วนใหญ่อยู่ใน
เขตภูเขา ที่ดินเขตเขาแร้นแค้น สภาพแวดล้อมไม่เอื้อประโยชน์ต่อการใช้ชีวิต จึงทำให้คนแคะ
มีนิสัยทนทุกข์ทรมานและทำงานหนักได้ อาหารการกินสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงของ
พวกเขา เพื่อมีกำลังทำงาน คนแคะชอบทานอาหารรสชาติเข้มข้นและมีไขมันและแคลอรีสูง
อาหารแคะจึงมีลักษณะ“油 (yóu มั่น)” และ“杂 (zá รวมมิตร)”

อาหารมันๆ ที่คนแคะชอบทานมีมากมาย นอกจากเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ ยังมีเครื่องใน
สัตว์ด้วย จนคนแคะมีชื่อเสียงในการทำกับข้าวหมูสามชั้นและเครื่องในสัตว์ กับข้าวที่ขึ้นชื่อ
ของอาหารแคะ “อบ 4 อย่างและผัด 4 อย่าง” ได้แก่ แกงก๊วยฉ่ายกระเพาะหมู แกงหน่อไม้
หมูสามชั้น เส้นซิงผัดใส่ใหญ่ ปอดหมูผัดเห็ดหูหนูดำ กุ้ยฉ่ายผัดกระเพาะหมูเป็นต้น ส่วน“涮
酒 shuànjiǔ”กับข้าวที่ขึ้นชื่อมากอย่างหนึ่งของคนแคะ ทำด้วยเครื่องใน ของหมูหรือวัว 9
อย่าง ซึ่งถือเป็นส่วนที่มีค่าที่สุดในตัวสัตว์ โดยลวกเครื่องใน 9 อย่างในน้ำเดือดที่ใส่เหล้าข้าว
เหนียว แล้วใส่จานใส่เครื่องเทศ ทั้งหมดนี้สะท้อนให้เห็นว่า คนแคะชอบอาหารที่มีไขมันสูง
ชอบรับประทานเครื่องในสัตว์ เช่น 猪杂 (zhūzá เครื่องในหมู)、牛杂(niúzá เครื่องใน
วัว)、羊杂 (yángzá เครื่องในแพะ) เป็นต้น

แต่แท้จริงแล้ว ลักษณะอาหารที่มีรสชาติดมัน เข้มข้น มีไขมันและแคลอรีสูงของคน
แคะนั้น จะมีโอกาสแสดงให้เห็นก็ต่อเมื่อถึงวันเทศกาลหรือเมื่อมีงานเลี้ยงเท่านั้น ใน
ชีวิตประจำวัน คนแคะจะไม่พิถีพิถันในด้านอาหารการกิน มักทานของที่ทำได้ตามป่า อาหาร
ง่ายๆ ไม่เลือกทาน จนถึงขนาดที่ทานอาหารได้อิ่มท้องก็เป็นที่พอใจแล้ว เพราะฉะนั้น อาหาร
“kao33 lao24 t̚çi 35”ซึ่งก็คือ 菜羹 (càigēng) นั้นจึงเป็นอาหารที่สำคัญมากสำหรับ
คนแคะในวันธรรมดา เพราะเป็นอาหารเรียบง่าย เพียงแค่นำผักหลายอย่างรวมกันทำเป็นแกง
จืด ใส่แป้งคลุกเคล้าให้เข้ากัน ก็สามารถอิ่มได้มื้อหนึ่ง

ถึงแม้ “kao33 lao24 t̚çi 35” เป็นอาหาร 羹 ผัก ไม่มีเนื้อ แต่เป็นอาหารที่มีคุณค่า
ทางโภชนาการครบ 5 หมู่ เป็นประโยชน์หล่อเลี้ยงร่างกาย ทำให้ร่างกายมีกำลังทำงาน
เหมือนกัน และยังมีรสโอชะด้วย เหตุผลก็คือ ใส่น้ำมันสัตว์ใน “kao33 lao24 t̚çi 35”
นั่นเอง เพราะฉะนั้นคนแคะจึงให้ความสำคัญแก่ “มัน” มาก เนื้อขาวและมันเปลวในลำไส้สัตว์
ถือเป็นของมีค่า มักเอาไปทอดเพื่อเก็บมันไว้ใช้ สำหรับทำอาหาร “kao33 lao24 t̚çi 35”

ในเวลาธรรมดา

ปัจจุบันชีวิตของคนแคะดีขึ้นเรื่อยๆ อาหารการกินของคนแคะก็มีการพัฒนา “kao33 lao24 t̃chi 35” ค่อยๆ ห่างไปจากชีวิตประจำวันของคนแคะ วิธีทำอาหารแคะก็ปรับเปลี่ยนไปบ้างเช่น ใช้น้ำมันพืชแทนน้ำมันสัตว์เพื่อสุขภาพอนามัย แต่อย่างไรก็ตามคนแคะยังติดนิสัยชอบอาหารแบบ“มัน” และ “รวมมิตร”อยู่ ซึ่งเป็นนิสัยการกินของคนจีนที่มีมาแต่สมัยโบราณ

ลักษณะอาหารการกินของจีนที่นิยม “มัน” และ “รวมมิตร”มีมาตั้งแต่สมัยจั้นกั๋ว (475-221 BC) เพราะคำว่า 糅 (róu) มีการปรากฏในหนังสือโบราณมาก คำว่า 糅 (róu) หมายความว่า รวมมิตร หนังสือ TONG SU WEN ว่า 肴杂 (yáo zá) เรียกว่า 糅 (róu)¹ 肴 (yáo) คือ 骹 (xiáo) หมายถึงเนื้อสุก โดยทั่วไปหมายถึงเนื้อหมู เนื้อวัวและเนื้อแพะ 肴 ความหมายในวงแคบหมายถึง 骹 (xiáo) คือเนื้อสุกที่ปนกับกระดูก ความหมายกว้างๆ หมายถึง กับข้าว SHUO WEN JIE ZI ว่า 骹 (xiáo) ปนเปกันนั่นเอง² XIAN DAI HAN YU CI DIAN กล่าวว่า 骹 (xiáo) คือ 淆 (xiáo) หมายถึง “ปนกัน” กล่าวโดยสรุปก็คือ 肴(yáo) มีความหมายรวมทั้ง 骹 (xiáo เนื้อสุกที่ปนกับกระดูก) และ 淆 (xiáo ปนกัน) ซึ่งมีความหมายพื้นฐานคือ“糅 róu” (ปนกัน) หรือ“杂 zá”ที่ใช้กันแพร่หลายในปัจจุบัน คำว่า“杂 zá”XIAN DAI HAN YU CI DIAN อธิบายว่า 1. มากมายหลายอย่าง 2.ปะปนกัน“杂 zá” เมื่อใช้ประสมกับชื่อสัตว์จะหมายถึงเครื่องในสัตว์ เช่น 猪杂 (zhūzá เครื่องในหมู)、牛杂 (niúzá เครื่องในวัว)、羊杂 (yángzá เครื่องในแพะ)เป็นต้น แสดงว่า “杂 zá” ทั้งหมายถึงเครื่องในสัตว์และกับข้าวหลายๆ อย่างรวมกันด้วย ในบทความ Chuci :Li Sao (楚辞·离骚) โดย QU YUAN สมัยจั้นกั๋ว กล่าวว่า 芳与泽其杂糅兮。แปลว่า ทั้งหอมและมันเป็น 杂糅 (záróu) นั่นเอง ในบทความ QI FA (七发) โดย MEI CHENG สมัยฮั่น(206 BC -220AD) กล่าวว่า 滋味杂陈, 肴糅错该。แปลว่า 肴糅 (yáoróu) หลายอย่างรวมกัน รสชาติต่างกัน ทั้ง 杂糅 (záróu) หรือ 肴糅 (yáoróu) ที่คนจีนโบราณทานกันนั้นก็คือ“糅 róu” (กับข้าวหลาย

¹ 《通俗文》 汉服虔曰：肴杂曰糅。

² 《说文解字》 骹，相杂错也。

อย่าง) หรือ“菜 zǎ” (รวมมิตร)ในภาษาจีนปัจจุบันนั่นเอง ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษที่สำคัญของอาหารแคะ

เมื่อคนแคะอพยพลงมาถึงได้ แนนอนต้องนำเอาวัฒนธรรมอาหารการกินของคนจีนภาคกลางติดตัวมาด้วย และมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารการกินของคนจีนโบราณ ปัจจุบันอาหารแคะได้รับการพัฒนามากโดยผสมผสานกับลักษณะอาหารถิ่นอื่น กลายเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อจนสามารถขึ้นโต๊ะภัตตาคารทั่วประเทศได้ และเป็นเนื้อหาลำดับหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารจีนซึ่งมีเอกลักษณ์คือ กับข้าวมีมากมายหลายอย่าง แม้กับข้าวมีหลายจาน แต่นิสัยทานกับข้าวรวมมิตรซึ่งก็คือ 肴糴 (yáoróu) ของคนจีนโบราณ (ถ้าออกเสียงตามเสียงภาษาโบราณจะคล้ายกับ kao33 lao24¹) นั้นยังเห็นได้จากภัตตาคารอาหารแคะทุกแห่ง ซึ่งต้องมี“客家盆菜 (กับรวมมิตรทะเลมังคนแคะ)” เป็นอาหารที่อยู่ในรายชื่อแนะนำ ในทะเลมังจะมีทั้งเนื้อสัตว์และผัก นิสัยคนโบราณที่ชอบกินของมันและรสชาติเข้มข้นยังรักษาอยู่ ทุกวันนี้ไขมันในกระดูกแสดงบทบาทแทน “มันเปลง” กลายเป็นของบริโภคชั้นยอดสมัยใหม่ เช่นน้ำซุจจากการเคี้ยวคางหมู ภาษาจีนปัจจุบันเรียกว่า“高汤 (gāotāng)” แปลว่าแกงจืดชั้นสูง เตรียมไว้สำหรับทำแกงจืดผักก็ได้ ผัดกับข้าวก็ได้ หรือใช้ทำก๋วยเตี๋ยวก็ได้

ที่กล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นว่า อาหาร 羹 ของคนจีนโบราณนั้นยังมีเงาปรากฏอยู่ในอาหารการกินของคนแคะปัจจุบันอย่างเห็นได้ชัด การพัฒนาของอาหารแคะเป็นแง่มุมหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงวิวัฒนาการของอาหารจีนซึ่งก็ออกจาก 羹 (gēng) ถึง 糴 (róu) แต่ไม่ว่าเทคนิคปรุงอาหารของคนจีนจะก้าวหน้าถึงขนาดไหน กับข้าวจะมีมากมายแค่ไหน อาหารหลักของคนจีนก็ยังเป็น “ข้าว” ประเพณีทานข้าวเป็นหลักนั้นสืบทอดมาแต่สมัยโบราณ เป็นการทานอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ ถ้าทานแต่กับ ไม่ทานข้าว คุณค่าอาหารทางด้านโภชนาการก็จะไม่ครบ 5 หมู่ ร่างกายก็จะขาดธาตุอาหารที่สำคัญ “ดูอ่อนเพลีย” และเกิดโรคภัยไข้เจ็บง่าย เพราะฉะนั้น 糲 (shēn แป้งหรือข้าว) เป็นส่วนที่ขาดเสียไม่ได้ในอาหารการกินของคนจีนตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน เหตุผล “kao33 lao24 tchi35” อาหารธรรมดาแต่เคยเป็นอาหารหลักของคนแคะมาเป็นเวลาช้านานได้ เพราะในอาหาร “kao33

¹郭锡良 1986 汉字古音手册[Z], 北京: 北京大学出版社。

lao24 ” มี “t̚chi35” คือแบ่งข้าวนั่นเอง “杂” ซึ่งเป็นลักษณะสำคัญอย่างหนึ่งของอาหารคนแคะซึ่งมีความหมายรวมทั้ง “มัน” และ “รวมมิตร” นั้น เป็นคำที่มีความหมายในทางลบมักมีความหมาย 舌 (luàn ไม่เข้ากัน) ผ่งอยู่ แต่คนแคะมีวิธีแก้ไขได้โดยใส่ 糝 (shēn) ทำให้ของ “เกาๆ เหลาๆ” หรือ “เลาๆ เก๋าๆ” ตามที่ผู้ให้สอบถามกล่าวนั้น กลายเป็น “kao33 lao24 t̚chi35” (เกาเหลาดี) มีน้ำเข้มข้นขึ้น กลายเป็นอาหาร 和羹 ชีวิตก็อยู่รอดได้เช่นกัน ถ้าไม่มี 糝 (shēn) ปัญหา ก็จะตามมา

สรุป

แม้ผู้เขียนยังไม่สามารถพิสูจน์ว่าอาหาร “เกาเหลา” ในประเทศไทยนั้น คนแคะเป็นคนเผยแพร่ และเผยแพร่ในเวลาใด แต่ถ้าหากเรามองจากแง่มุมวัฒนธรรมอาหารการกินของคนแคะและสืบประวัติการพัฒนาด้านอาหารการกินของจีนจนถึงสมัยแรก ๆ นั้น เราจะไม่แปลกใจที่ “เกาเหลา” ในภาษาไทยมีความหมายมากกว่าที่เป็นชื่ออาหาร ชื่ออาหารธรรมดา มีความหมายกลายหมายถึงอาหารชั้นสูงบนตักสูง และยังหมายถึงไม่ถูกกัน (หรือไม่กินเส้นกัน) ทางการเมืองแบบที่ใช้กันในหน้าหนังสือพิมพ์ ซ้ำยังมีเรื่องเล่าเกี่ยวกับการตั้งชื่ออาหาร ถ้ามองจากวัฒนธรรมอาหารการกินของคนแคะ แล้ว เราจะเข้าใจได้ว่า ที่จริงแล้ว ความหมายทุกความหมายของ “เกาเหลา” แม้กระทั่งคำว่า “ไม่กินเส้น” ต่างเชื่อมโยงถึงกัน เพราะมีเชื้อสายเดียวกัน ซึ่งก็คือพัฒนามาจากอาหาร 羹 ซึ่งเป็นอาหารหลักของคนจีนโบราณที่มีลักษณะเน้น “调和 ประสมเหมาะสมดี” แต่ “เกาเหลา” ของไทยไม่ใช่อาหาร 羹 เพราะไม่ใช่เส้น เท่ากับ 羹 ไม่ใช่ 糝 (shēn) จึงไม่ใช่ 和羹

บรรณานุกรมคัดสรร

黄金贵。 1995。《古代文化词义集类辨考》。上海：上海教育出版社。

许慎（汉）。1996。《说文解字》。北京：中华书局影印。

徐嘉璐。1988。《中国古代衣食住行》。北京：北京出版社。

ธีรพันธ์ ล. ทองคำ และก่อศักดิ์ ธรรมเจริญกิจ. 2542. ศัพท์านุกรมอาหารริมทางย่าน

เยาวราช. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ราชบัณฑิตยสถาน. 2547. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานฉบับ พ.ศ.2542. กรุงเทพฯ:

ราชบัณฑิตยสถาน.

ทัศนะวิจารณ์

ตอบบทความเรื่อง มอง “เกาเหลา” จากแง่มุมวัฒนธรรมอาหารการกินของจีนแคะ

ผู้เขียนเรื่อง “มอง“เกาเหลา”จากแง่มุมวัฒนธรรมอาหารการกินของคนแคะ” ไม่รู้ที่มาของแกงจืดน้ำใสที่คนไทยเรียก เกาเหลา จึงตั้งสมมุติฐานผิดว่า เกาเหลาน่าจะมาจาก 肴糍 ของคนจีนแคะ ซึ่งมีลักษณะเป็น 羹 และเข้าใจว่าเป็นศัพท์สแลงว่า “เกาเหลา” หรือ “ไม่กินเส้น” กันนั้น มีความสัมพันธ์กับของจีน ซึ่งมีความหมายว่าความกลมเกลียวกัน

ที่คนไทยเรียกแกงจืดน้ำใสว่า เกาเหลา 高楼 ซึ่งในภาษาจีนหมายถึง หอสูง เพราะเรียกตามสถานที่ขายอาหารชนิดนี้ ชื่อสถานที่จึงกลายเป็นชื่ออาหาร ซึ่งก็ไม่ใช่เรื่องแปลกอะไร

เดิมคนจีนกวางตุ้งเปิดร้านอาหารบนตึกสูงแถวเยาวราช มีอาหารขายหลายอย่าง แต่ที่รสชาติดีเป็นพิเศษคือ แกงจืดน้ำใส หรือ ต้มจืดกวางตุ้ง คนจึงเรียกว่า 高楼清汤 เสียงแต่จื๊วว่า เกาเล้าเซ็งทิง เรียกสั้นๆ ว่า เซ็งทิง หรือ เกาเล้า การไปกินอาหารที่ภัตตาคารหรือเกาเหลา ไม่ได้กินเฉพาะต้มจืด มีอาหารหลายอย่าง แต่ที่เป็นพิเศษเจาะจงว่าต้องกินให้ได้คือ ต้มจืด ถ้ากินอย่างเดียวก็สั่งแต่ต้มจืด มักพูดกันว่าไปกินต้มจืดที่เกาเหลา (去高楼食清汤) พูดสั้นๆ ว่า ไปกินที่เกาเหลา (去高楼食) คนไทยหรือลูกครึ่งจีนไทย มักพูดเรียงคำอย่างภาษาไทยว่า “ไปกิน (ที่) เกาเหลา” โดยละคำว่า “ที่” นานเข้าเกาเหลาจึงกลายเป็นชื่ออาหารไปโดยปริยาย คือ หมายถึง ต้มจืดน้ำใสอย่างของจีนกวางตุ้ง จะเป็นจีนแต่จื๊วหรือใครทำก็เรียกเกาเหลาเหมือนกัน

เรื่องที่มาของชื่อเกาเหลาว่ามาจากภัตตาคารจีนกวางตุ้งนี้ ลูกจีนแถวเยาวราชอายุรุ่น 70 ปีขึ้นไป ยังยืนยันที่มาของชื่อดังกล่าวได้

ที่สำคัญเกาเหลาในเมืองไทยต้องน้ำใสไม่เหมือนกับ 羹 ของจีน ซึ่งน้ำข้นหรือขุ่น เกาเหลาร่อยที่ความ “เซ็ง” คือ โลง จืด กลมกล่อม

ส่วนความหมายที่ว่า ไม่กินเส้น หรือ ไม่ค่อยลงรอยกันนั้น เป็นสแลง เพิ่งเกิดขึ้นเมื่อราว 30 ปีนี้เอง ในภาษาไทยมีสำนวนว่า “ไม่กินเส้น” หมายถึง “ไม่ลงรอย” ไม่ค่อยถูกกัน กว๋ยเตี้ยวที่ไม่ใส่เส้น มีแต่ผักลักษณะเป็นต้มจืดคล้ายต้มจืดบนเกาเหลา จึงเรียกว่าเกาเหลาไป ด้วย คำว่าเกาเหลาที่หมายถึง ไม่ค่อยถูกกันนั้น มาจากความหมายว่า ไม่กินเส้น (กว๋ยเตี้ยว

หรือหมี่) อีกทีหนึ่ง เป็นการขยายความหมายของคำในภาษาในเชิงอุปมา และมีลักษณะเป็นภาษาแสลงที่เกิดขึ้นใหม่ ไม่ใช่คำเก่าอย่าง 和羹 ของจีน ไม่มีอะไรเกี่ยวข้องกันเลย

เพราะตั้งสมมุติฐานผิด ผู้เขียนจึงใช้วิธีวิจัยผิด ไปถามหาความหมายของเกาเหลาในแง่อาหารจากคนจีนในประเทศจีน ซึ่งไม่มีใครรู้แน่นอน แต่ไปเจออาหารจินแคะ ซึ่งมีลักษณะและเสียงของคำพอจะลากเข้ามาเชื่อมโยงกับเกาเหลาของไทยได้ เลยพยายามเชื่อมโยงกันความจริงแล้วจินแคะเป็นจีนกลุ่มน้อย อาหารจินแคะก็มันมาก ไม่ถูกปากคนไทย จึงมีอิทธิพลต่อคนไทยน้อย ที่เห็นได้ชัดทั่วไปคือ ก๋วยเตี๋ยวแคะกับเย็นตาโฟ ซึ่งมาจากภาษาจินแคะแน่นอน เกาเหลาเป็นคำแต้จิ๋ว ใช้เรียกต้มจืดรสดีของจีนกวางตุ้ง ซึ่งขายอยู่บนภัตตาคารหรือตึก 3-4 ชั้น

อาหารที่คนไทยรับมาแล้วเรียกชื่อผิดอีกอย่างหนึ่งคือ ปาท่องโก๋ ซึ่งมาจากชื่อ “ปากถ่องโก้ว” (白糖糕) คือ ขนมถั่วพุด สมัยก่อนจีนกวางตุ้งหาขนมถั่วพุดขายรวมกับ เหยาะจาไคว่ (油炸粿) คนไทยชอบกินเหยาะจาไคว่ แต่ไปลืมนำชื่อปากถ่องโก้วมาเรียก แล้วกลายเป็นเสียงปาท่องโก๋สืบมาจนถึงทุกวันนี้ ถ้าไปถามคนจีนในเมืองจีนก็จะสับสนไม่ได้เรื่องอีกเหมือนกัน จะได้ข้อสรุปว่า คนไทยเรียกชื่อผิด เช่นเดียวกับเรื่องเกาเหลา ซึ่งเก็บข้อมูลศึกษาวิจัยผิดวิธี

อย่างไรก็ตามผู้เขียนเสนอวิธีวิเคราะห์วิจัยอย่างเป็นระบบ ที่น่าสนใจมากคือเรื่อง 羹 gēng คำนี้แต้จิ๋วอ่าน แก+ (มีเสียงนาสิก) แคะอ่าน geng กาง เป็นคำร่วมเชื้อสาย (cognate) กับคำว่าแกงของไทยแน่นอน ลักษณะก็คล้ายกัน แกงของไทยนอกจากจะเป็นแกงจืดแล้ว น้ำซุญแทบทุกชนิด ที่สำคัญต้องเอาของหลายๆ อย่างมารวมกัน เหมือน geng ของจีน ผู้เขียนอธิบายเรื่องที่มาและ geng ประเภทต่างๆ ของจีนได้ดีมาก นำนำไปขยายความศึกษาเปรียบเทียบกับแกงของไทย ทั้งในแง่ที่มาของคำและลักษณะของอาหาร ชาวเยว่บรรพชนคนไทยทั้งหลายคงจะรับอาหารชนิดนี้มาจากชาวจีน แล้วพัฒนาต่อไปจนเป็นแกงของไทย

ในแง่วิธีการศึกษาและนำเสนอแล้ว บทความนี้พอจะตีพิมพ์เผยแพร่ได้ แต่ก็มีส่วนเสียอาจทำให้เข้าใจผิด เมื่อตีพิมพ์แล้วควรมีคำวิจารณ์ของผู้วิจารณ์บทความนี้กำกับไว้ด้วย

อนึ่ง คำว่า 淆 xiáo นี้ 客家音字典 ของ 广东人民出版社 บอกเสียงอ่านว่า ngao2 วรรณยุกต์ 2 ในที่นี้ คือ เสียง 阳平 ค่าของเสียงเป็น 11 เทียบเสียงภาษาไทย คำนี้ อ่านว่า เหง่า บางถิ่นอาจเป็น เกา แต่จิวอ่าน เจ้า คำนี้น่าจะร่วมเชื้อสาย (cognate) กับคำ เคล้ำ ของไทย อุ้งเชิงหยางน่าจะเขียนเรื่องคำพวกนี้มาลงในฉบับต่อไป

ถาวร สิกขโกศล