

อาหารประเภทเส้นจากจีนในอาหารไทย

Chinese noodle dishes in Thai cuisine

ดาริกา เมธี^{1*} และ ปรัสรา นิตยโชติ²

Darika Mathee^{1*} and Pratsara Nitchot²

อาจารย์ผู้สอนสาขาภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ¹

Lecturer of Chinese for Communication, Faculty of Liberal Arts Rajamangala University of Technology Krungthep.¹

อาจารย์ผู้สอนสาขาภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ²

Lecturer of Chinese for Communication, Faculty of Liberal Arts Rajamangala University of Technology Krungthep.,²

E-mail: pratsara.n@mail.rmutk.ac.th

Corresponding author E-mail: darika.m@mail.rmutk.ac.th *

Received: 25 April 2025; Revised: 2 December 2025; Accepted: 12 December 2025

บทคัดย่อ

ประเทศไทยเป็นหนึ่งในเป้าหมายการอพยพเข้ามาของชาวจีนตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน เห็นได้จากชุมชนชาวจีนที่ตั้งรกรากอยู่ในแผ่นดินไทย ทั้งชาวจีนเก่าที่เข้ามาสู่แผ่นดินไทยตั้งแต่สมัยอยุธยา และชาวจีนใหม่ที่เข้ามาสู่ประเทศไทยเพื่อทำการค้าขายในปัจจุบัน สิ่งที่น่าสนใจให้เห็นถึงความสัมพันธ์ไทยจีนคือวัฒนธรรมที่ผสมรวมกันจนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว หนึ่งในวัฒนธรรมที่โดดเด่นและแสดงออกถึงอัตลักษณ์เฉพาะตัวคืออาหาร ชาวจีนเป็นชาติที่ริเริ่มการรับประทานอาหารประเภทเส้น แล้วเผยแพร่อาหารชนิดนี้ไปทั่วโลก

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของจีนที่มีต่ออาหารไทยในกลุ่มอาหารประเภทเส้น ประเทศไทยเองได้รับอิทธิพลอาหารชนิดเส้นมาจากจีนเช่นเดียวกัน ในบทความชิ้นนี้ได้แบ่งอาหารประเภทเส้นที่ได้รับอิทธิพลจากจีนเป็น 2 ประเภทหลัก อาหารคาวและอาหารหวาน โดยรวบรวมข้อมูลผ่านเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาศึกษาอาหารประเภทเส้นของจีนที่มีต่ออาหารไทย

คำสำคัญ :อาหารเส้น, อาหารไทย, จีน



Abstract

Thailand is one of the targets of Chinese immigration from the past to the present. This can be seen from the Chinese communities that have settled in Thailand, both the old Chinese who came to Thailand since the Ayutthaya period and the new Chinese who came to Thailand to do business today. What reflects the Thai-Chinese relationship is the culture that has blended together until it has become a unique identity. One of the prominent cultures that expresses a unique identity is food. The Chinese are the nation that initiated the consumption of noodles and spread this type of food around the world.

This article aims to study the influence of China on Thai food in the noodle group. Thailand itself has also been influenced by noodles from China. The article classified Chinese-influenced noodle dishes into two main categories: savory and sweet. Data was collected through documents and related research to study the influence of Chinese noodles on Thai food.

Keywords: Noodles, Thai food, China

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีที่ตั้งอยู่กึ่งกลางระหว่างสองวัฒนธรรมอันยิ่งใหญ่ของโลก คือวัฒนธรรมอินเดียและวัฒนธรรมจีน การเป็นจุดพักเรือของนักเดินทางจากทั้งสองวัฒนธรรมนั้นย่อมส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมของประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรมทางภาษา โดยภาษาไทยนั้นเป็นภาษาที่มีคำยืมจากภาษาอินเดีย ภาษาจีน หรือภาษาอื่น ๆ ที่คนไทยได้สัมผัสพูดคุยด้วย หรืออีกหนึ่งในวัฒนธรรมที่ส่งผลกระทบต่อชีวิตประจำวันของคนไทย คือ วัฒนธรรมทางอาหาร อาหารไทยเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก และเนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่ส่งออกสินค้าทางการเกษตรที่มีประสิทธิภาพ จนเกิดนโยบายที่ดำเนินการโดยหัวหน้ารัฐบาล คือโครงการ “ครัวของโลก” (สุพรรณิ ไชยอำพร และวิไลลักษณ์ รุ่งเมืองทอง, 2567) โดยอาหารไทยเป็นอาหารที่พัฒนามาจากผู้คนหลากหลายเชื้อชาติที่ตั้งถิ่นฐานปะปนอยู่ในพื้นที่ประเทศไทยปัจจุบัน ดังนั้นจึงไม่แปลกที่ในวัฒนธรรมอาหารไทยนั้นจะได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอื่น ๆ ด้วย

อาหารประเภทเส้นเป็นอาหารจำพวกแป้งชนิดหนึ่ง เป็นอาหารที่ให้พลังงานซึ่งไม่ได้มีความนิยมเฉพาะประชากรชาวเอเชียเท่านั้น แต่ยังรวมไปถึงประชาชนในภูมิภาคอื่น ๆ ของโลกอีกด้วย เช่น การรับประทานพาสต้าในประเทศอิตาลี เป็นต้น โดยวัตถุดิบหลักทำมาจากธัญพืชชนิดต่าง ๆ นำมาบด ตากให้แห้ง จากนั้นก็นำไปปรุงอาหาร ซึ่งธัญพืชที่ใช้นั้นขึ้นอยู่กับพื้นที่อยู่อาศัยของมนุษย์ โดยอาหารประเภทเส้นแบ่งออกเป็น 2 ชนิดใหญ่ ๆ

ตามวัตถุดิบ คือ 1. อาหารประเภทเส้นที่ทำจากข้าวสาลี 2. อาหารประเภทเส้นที่ทำจากข้าว โดยในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประชากรมักจะใช้ข้าวเจ้าเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารประเภทเส้น โดยอาหารประเภทเส้นที่ทำจากข้าว มีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฉินของจีน จากนั้นก็ขยายความนิยมไปทั่วโลก (อรอนงค์ นัยวิกุล, 2567) ในประเทศไทยมีการบริโภคอาหารประเภทเส้นอย่างหลากหลายกรรมวิธี เช่น นoodle ผัด ทอด รับประทานร่วมกับอาหารชนิดอื่น เป็นอาหารหลัก หรือเป็นอาหารแนม เป็นต้น โดยอาหารประเภทเส้นบางประเภทได้รับอิทธิพลจากอาหารต่างชาติ เช่น จากประเทศเพื่อนบ้านอย่างเวียดนามซึ่งนิยมทานกันมากในภาคอีสานของประเทศไทย หรืออิทธิพลจากประเทศจีน ซึ่งอาหารประเภทเส้นที่ได้รับอิทธิพลจากประเทศจีนนั้นได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย เช่น ก๋วยเตี๋ยว น้ำ บะหมี่น้ำ ผัดไทย เป็นต้น

เนื่องจากอาหารประเภทเส้นเป็นหนึ่งในลักษณะอาหารที่ชนชาติจีนมักจะรับประทาน แล้วยังส่งผลต่อลักษณะอาหารไทยบางชนิด บทความชิ้นนี้เสนออาหารประเภทเส้นที่ได้รับอิทธิพลจากจีน โดยจำแนกตามประเภทของอาหารไทย เพื่อเป็นความรู้ให้ผู้ที่ศึกษาหรือผู้ที่สนใจนำไปต่อยอดหรือพัฒนาองค์ความรู้ต่อไป

อาหารประเภทเส้นจากจีนในอาหารไทย

อาหารประเภทเส้นนั้นมีประวัติยาวนานนับตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฉินของจีน ในปี 2548 ได้มีการค้นพบขมก๋วยเตี๋ยวและเส้นก๋วยเตี๋ยวอายุกว่า 4,000 ปี ในแหล่งโบราณคดีทางตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศจีน ซึ่งเป็นหลักฐานทางโบราณคดีทางอาหารประเภทเส้นที่เก่าแก่ที่สุด (John Roach, 2005) โดยเส้นบะหมี่ที่ค้นพบนั้นเป็นเส้นบะหมี่ที่ทำจากข้าวสาลี ซึ่งข้าวสาลียังเป็นหนึ่งในส่วนผสมที่ใช้เพื่อทำบะหมี่ในปัจจุบัน ในประเทศจีนมีประโยศหนึ่งกล่าวว่า “จีนเหนือกินบะหมี่ จีนใต้กินข้าว” ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงลักษณะการใช้ชีวิตของชาวจีนในประเทศ คือทางภาคเหนือของจีนนั้นเป็นพื้นที่แห้งแล้ง อากาศหนาวจัดในฤดูหนาว จึงนิยมปลูกข้าวสาลีมากกว่า เนื่องจากเหมาะกับภูมิประเทศและภูมิอากาศของจีนทางภาคเหนือ ส่วนทางภาคใต้นั้นเป็นพื้นที่ราบและมีความอุดมสมบูรณ์มากกว่าทางเหนือ จึงทำให้สามารถปลูกข้าวเจ้าได้ จึงนิยมนำข้าวเป็นอาหารหลัก (ปติลดา บวรศักดิ์, 2568) แม้ว่าจะมีแนวคิดเช่นนี้ แต่ในปัจจุบันอาหารประเภทเส้นนั้นเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมทั่วประเทศจีน มีหลากหลายชนิด วัตถุดิบที่ใช้ปรุงแตกต่างกันไป และใช้วิธีการปรุงแตกต่างกัน

การอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในแผ่นดินไทยนั้นได้ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมของทั้งสองชาติเข้าด้วยกัน รวมไปถึงเรื่องอาหารการกินซึ่งเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญของมนุษย์ แต่การเข้ามาของอาหารจีนกลับยังไม่พบหลักฐานแน่ชัด (วรชมน เสริมชูวิทย์กุล, 2567) แต่สันนิษฐานว่าคนไทยรู้จักอาหารประเภทเส้นมาตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยดูจากการตั้งชื่อคลองสายหนึ่งว่า “คลองขนมจีน” ซึ่งเป็นอาหารประเภทเส้นอีกชนิดหนึ่ง (อรอนงค์ นัยวิกุล, 2567)

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมอาหารมาอย่างยาวนาน โดยมีอาหารหลักคือข้าว ซึ่งกรรมวิธีการปรุงอาหารหลักอย่างข้าวนั้นปรุงได้หลากหลาย เช่นการหุง การนึ่ง การต้ม การบดแล้วนำมาทำเป็นแป้ง หรือการบดแล้วนำมาทำเป็นเส้น แล้วจึงนำมาปรุงอาหารหลากหลายชนิด

ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศที่เป็นพหุวัฒนธรรม มีชนชาติต่าง ๆ อยู่ร่วมกันอย่างหลากหลาย ในสมัยโบราณดินแดนที่เป็นที่ตั้งของประเทศไทยในปัจจุบันเป็นจุดมุ่งหมายของนักเดินทางนานาชาติ มีการตั้งถิ่นฐานของผู้คนหลากหลายวัฒนธรรม โดยหนึ่งในวัฒนธรรมนานาชาติเหล่านั้น วัฒนธรรมจีนเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมที่ส่งผลกระทบต่อคนไทย พื้นที่ประเทศไทยมีชาวจีนอพยพเข้ามาตั้งรกรากอยู่อาศัยเป็นจำนวนมาก ปัจจุบันชาวจีนโพ้นทะเลที่อาศัยอยู่ในประเทศไทยนับเป็นร้อยละ 11 ของประชากรทั้งหมด (ศิริเพชร ทฤษฎาวดี, 2563) ชาวจีนโพ้นทะเลที่อาศัยอยู่ในไทยถูกเรียกว่า “หัวเฉียว” (“华侨”) ส่วนลูกหลานของหัวเฉยว้นั้นจะถูกเรียกว่า “หัวฮ้อ” (“华裔”) (ภูวดล ทรงประเสริฐ, 2547) ซึ่งทั้งหัวเฉียวและหัวฮ้อนี้เองเป็นผู้เผยแพร่วัฒนธรรมจีนสู่สังคมไทยอย่างวัฒนธรรมอาหาร เห็นได้จากการเรียกอาหารประเภทเส้นชนิดหนึ่งที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายในสังคมไทยว่า “ก๋วยเตี๋ยว” มาจากคำว่า “ก้วยเถียว” (“粿条”) ซึ่งเป็นอาหารประเภทเส้นที่นิยมทางตอนใต้ของจีน (วรชมน เสริมชูวิทย์กุล, 2567) โดยชาวจีนที่อพยพเข้ามาสู่ที่ตั้งประเทศไทยในปัจจุบันมีหลากหลายชาติพันธุ์ เช่น คนจีนจากมณฑลกลางตุง จากเกาะไหหลำ มณฑลฝูเจี้ยน(ฮกเกี้ยน) ซึ่งเป็นพื้นที่ติดทะเล (Zhao Yanan, 2564)

ในบทความวิชาการของศรุดา นิตวีรการ (2557) ได้กล่าวไว้ว่าในปัจจุบันอาหารไทยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คืออาหารคาว และอาหารหวาน ดังนั้นบทความชิ้นนี้จึงแยกอาหารประเภทเส้นจากจีนในวัฒนธรรมไทยเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1. อาหารคาวประเภทเส้น

อาหารประเภทเส้นที่เป็นอาหารคาวในอาหารไทย ได้รับอิทธิพลมาจากหลากหลายเชื้อชาติ ตัวอย่างอาหารประเภทเส้นที่รู้จักกันดีคือ ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยวชนิดต่าง ๆ บะหมี่หลากหลายชนิด อาหารเส้นประเภทผัด อาหารประเภทคาวประเภทเส้นในอาหารไทยสามารถแบ่งย่อยได้ตามกรรมวิธีการปรุง ดังนี้

1.1 อาหารคาวประเภทเส้นที่ใช้การผัด

อาสา คำภา (2564) ได้กล่าวไว้ในงานวิจัยว่าอาหารประเภทผัดด้วยกระทะเหล็กนั้นเป็นลักษณะการปรุงอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากจีน อาหารประเภทผัดคือการปรุงอาหารให้สุกโดยใช้น้ำมันใส่ลงไปในกระทะ จากนั้นค่อยใส่อาหารชนิดอื่น ๆ ลงไป มีลักษณะแห้ง อาหารไทยประเภทผัดมีหลายอย่าง อาหารประเภทผัดที่ใช้เส้นเป็นส่วนประกอบหลักบางชนิดเป็นอาหารที่พบได้ตามเทศกาลสำคัญของจีน คือ ผัดหมี่ซั่ว เป็นอาหารที่พบได้ในช่วงเทศกาลตรุษจีนในไทย ใช้เส้นหมี่ซั่วผัดกับผักและเครื่องเคียงอื่น ๆ จากนั้นปรุงรสด้วยซีอิ๊ว จากชื่ออาหารหมี่ซั่วในภาษาจีนคือ “长寿面” (ฉางโซ่วเมี่ยน) คำว่า “寿” มีความหมายว่ามีชีวิตยืนยาว ประเพณีของชาว

จีนและชาวจีนโพ้นทะเลทั่วทุกมุมโลกรวมไปถึงในประเทศไทยจึงนิยมนำผักชนิดนี้ในเทศกาลตรุษจีนเพื่ออวยพรให้ผู้รับประทานให้มีชีวิตยืนยาว ดังนั้นผักหิมะจึงไม่เพียงปรุงขึ้นเพื่อรับประทานในครัวเรือนเท่านั้น แต่ยังเป็นส่วนหนึ่งของเทศกาลที่แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของความเป็นจีนผ่านวัฒนธรรมอาหารอีกด้วย

อาหารประเภทผักที่เป็นที่นิยมอีกชนิดคือราดหน้า เป็นอาหารที่ปรุงจากเส้นที่ทำจากก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ นำไปผัดกับซีอิ๊ว จากนั้นราดน้ำราดเหี่ยวที่ผัดรวมกับเนื้อสัตว์และผัก โดยราดหน้าในประเทศไทยสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ลักษณะ คือราดหน้าฮ่องกง เป็นก๋วยเตี๋ยวลักษณะเหี่ยวขึ้น ปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ไม่ใส่เต้าเจี้ยว ใส่ผักคือคะน้าฮ่องกงเป็นหลัก ราดหน้ากวางตุ้งน้ำราดใส่เต้าเจี้ยวนำไปผัดกับกระเทียม และราดหน้าแต้จิ๋วใช้เต้าเจี้ยวเม็ดและซีอิ๊วในการปรุงรส (สำนักพิมพ์แสงแดด, 2552) เป็นอาหารที่นิยมรับประทานทั่วทั้งประเทศไทย นอกจากราดหน้าแล้ว จะมีอาหารชนิดเส้นอีกชนิดหนึ่งที่พัฒนามาจากราดหน้า คือผัดซีอิ๊ว เป็นก๋วยเตี๋ยวผัดกับซีอิ๊ว ใส่ผัก เนื้อสัตว์ ไข่ ทั้งราดหน้าและผัดซีอิ๊วต่างก็ต้องผัดในกระทะ ใช้ไฟแรงในการผัด

นอกจากอาหารข้างต้นแล้ว มีอาหารประเภทผัดอีกหลายอย่างที่ได้รับความนิยมจากจีน เช่นผัดไทย ซึ่งเป็นเส้นผัด ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก เป็นอาหารที่พัฒนามาจากอิทธิพลอาหารจีนที่ใช้เส้นในการปรุง แต่ในชื่อกลับมีคำว่า “ไทย” อยู่ด้วย เนื่องจากผัดไทยเป็นอาหารที่ผู้นำของไทยในสมัยก่อนใช้เพื่อผลประโยชน์ทางการเมือง พูนผล โควิบูลย์ชัย (2556) ได้กล่าวเอาไว้ในบทความว่าผัดไทยเป็นอาหารเส้นที่มีรากมาจากความเป็นจีน แต่เป็นอาหารที่สะท้อนความสัมพันธ์เชิงอำนาจของผู้ปกครองในการกำหนดความหมาย และเป็นหนึ่งในเครื่องมือในการสร้างภาวะการครองอำนาจของผู้นำ ซึ่งคือจอมพล ป. พิบูลสงคราม

1.2 อาหารคาวประเภทเส้นประเภทน้ำ

อาหารประเภทเส้นที่รับประทานในน้ำซุปรวมมีหลากหลายชนิดในประเทศไทย โดยทั่วไปจะมีส่วนประกอบคือ เส้นก๋วยเตี๋ยว ผัก เนื้อสัตว์หรือลูกชิ้น รับประทานพร้อมน้ำซุปรวมกลมกล่อมต้มจากกระดูกสัตว์เคี้ยว เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยว” เป็นภาษาแต้จิ๋ว หมายถึงเส้นที่ทำมาจากข้าวเจ้า โดยก๋วยเตี๋ยวไทยมักจะใช้เส้นหลายชนิด เช่น เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นหมี วุ้นเส้น เส้นเกี๊ยมอี เป็นต้น น้ำซุปรวมที่รับประทานร่วมกับก๋วยเตี๋ยวเป็นน้ำซุปรวม ปรุงรสอ่อนด้วยเกลือหรือซีอิ๊ว อีกชนิดที่เป็นที่นิยมมากเช่นกันคือก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ส่วนประกอบหลักของก๋วยเตี๋ยวชนิดนี้คือการใส่ซอสเย็นตาโฟสีแดงลงไปด้วย ซึ่งซอสเย็นตาโฟสีแดงนั้นมีส่วนประกอบสำคัญคือเต้าหู้ยี้ เป็นเต้าหู้หมักรสเค็ม รสชาติเป็นเอกลักษณ์

เนื้อสัตว์ที่รับประทานกับก๋วยเตี๋ยวสามารถเปลี่ยนได้หลากหลาย และเนื้อสัตว์ที่ใช้นี้เองจะเป็นที่มาของชนิดก๋วยเตี๋ยวน้ำ เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำที่มีลูกชิ้นปลาเป็นส่วนประกอบ ก็จะเรียกว่าก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาก๋วยเตี๋ยวน้ำกับเนื้อไก่กับมะระ จะเรียกว่าก๋วยเตี๋ยวกะมะระ ก๋วยเตี๋ยวที่รับประทานกับเนื้อวัวก็จะเรียกว่าก๋วยเตี๋ยวน้ำ หรือก๋วยเตี๋ยวที่ใช้เนื้อเป็ดในการปรุง จะเรียกว่าก๋วยเตี๋ยวน้ำเป็ด หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ที่เป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำขึ้นจาก

เลือดสัตว์ลวกรวมกับน้ำซุ๊ปเดือด เป็นต้น โดยก๋วยเตี๋ยวแต่ละชนิดจะมีส่วนผสมร่วมกันคือเส้นก๋วยเตี๋ยว ที่สามารถเปลี่ยนเส้นไปตามความต้องการของผู้รับประทาน

นอกจากก๋วยเตี๋ยวน้ำแล้ว ยังมีอาหารชนิดเส้นอีกประเภทที่เป็นที่นิยมไม่ต่างกัน เรียกว่า บะหมี่ แตกต่างจากก๋วยเตี๋ยวน้ำโดยทั่วไปซึ่งใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากข้าว เส้นบะหมี่ทำจากแป้งข้าวสาลี ส่วนมากผสมรวมกับไข่ เรียกว่าบะหมี่ไข่ รับประทานกับน้ำซุ๊ปกระดูก เนื้อสัตว์ ผัก มีเกี้ยวน้ำที่คล้ายกับอาหารจีนที่เรียกว่า “馄饨” เป็นเอกลักษณ์ของอาหารชนิดนี้

ก๋วยเตี๋ยวน้ำบางชนิดจะตั้งชื่อตามกลุ่มชาติพันธุ์ชาวจีน เช่นก๋วยเตี๋ยวแคะ เป็นอาหารประจำชาติพันธุ์จีนแคะหรือฮากกา (“客家”) หนึ่งในกลุ่มชาติพันธุ์จีนโพ้นทะเลที่เดินทางจากพื้นที่ทางตอนใต้ของประเทศจีนและเข้ามาตั้งรกรากในประเทศไทย ก๋วยเตี๋ยวแคะมีลักษณะพิเศษคือจะใช้เส้นหมี่ขาวเป็นส่วนประกอบหลัก รับประทานในน้ำซุ๊ป มีลูกชิ้นแคะ(ลูกชิ้นหมูสอดไส้เต้าหู้ขาว)เป็นอีกหนึ่งส่วนประกอบหลัก นอกจากก๋วยเตี๋ยวแคะแล้ว ยังมีก๋วยเตี๋ยวอีกชนิดที่ใช้ชื่อชาติพันธุ์จีนในการตั้งชื่ออาหาร คือก๋วยเตี๋ยวไหหลำ ซึ่งไหหลำ (“海南”) เป็นชื่อเกาะทางใต้ของพื้นที่ประเทศจีน ปัจจุบันคือมณฑลไห่หนาน ลักษณะพิเศษของก๋วยเตี๋ยวชนิดนี้คือเส้นที่ใช้ จะใช้เส้นลักษณะกลมยาวสีขาว คล้ายเส้นขนมจีน รับประทานกับเนื้อวัว โรยงาและถั่วลิสง รับประทานกับกะปิไปหาลำ ซึ่งเป็นของทะเลหมักดองชนิดหนึ่ง

นอกจากนี้ยังมีอาหารประเภทเส้นที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนอีกชนิดหนึ่งคือ ข้าวซอย เป็นอาหารขึ้นชื่อทางภาคเหนือของประเทศไทย แต่เดิมอาหารชนิดนี้ถูกเรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวฮ่อ” โดย “ฮ่อ” ในที่นี้หมายถึงชาวจีนยูนนานที่เป็นชาวมุสลิม คำว่าฮ่อสันนิษฐานว่ามาจากคำว่า “ชาวหุย” (“回族”) ในภาษาจีนกลางที่เอาไว้เรียกชาวจีนที่นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งชาวฮ่อเป็นชาวจีนมุสลิมจากยูนนานของประเทศจีน ได้อพยพลงใต้ในลักษณะของพ่อค้าวัวต่าง ม้าต่าง (พมิรา รัชชอร์ศิลป์, 2568) จุดมุ่งหมายคือจีนตอนใต้ เข้ามาในลาว เมียนมา รวมไปถึงทางตอนเหนือของประเทศไทย และได้ก่อตั้งมัสยิดเอาไว้เพื่อประกอบพิธีกรรมทางศาสนา แล้วยังนำเอาวัฒนธรรมอาหารเข้ามาสู่พื้นที่ทางภาคเหนือของไทยด้วย โดยข้าวซอยนั้นพัฒนามาจากก๋วยเตี๋ยวของชาวจีนฮ่อ จนกลายมาเป็นลักษณะเด่นในปัจจุบัน ข้าวซอยมีส่วนประกอบคือเส้นข้าวซอย เป็นเส้นสีเหลืองคล้ายเส้นบะหมี่ รับประทานกับน้ำแกงที่ผสมกะทิ ใส่พริกแกง เส้นทอดกรอบ ใส่เนื้อสัตว์คือเนื้อวัว หรือไก่ แต่เมื่อข้าวซอยได้รับความนิยมในหมู่คนไทยแล้วจึงมีการใช้เนื้อหมูในการปรุง รับประทานร่วมกับเครื่องเคียง เช่น ผักดอง หอมแดง พริกผัดน้ำมัน น้ำมะนาว เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีอาหารประเภทเส้นที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนแต่พัฒนาจนกลายเป็นอาหารชนิดใหม่ เช่น ก๋วยเตี๋ยวแกงหรือก๋วยเตี๋ยวแขก คือก๋วยเตี๋ยวชนิดหนึ่งของชาวมุสลิมในไทย ส่วนผสมหลักเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กที่ทำจากข้าว รับประทานกับน้ำแกงที่มีส่วนผสมของกะทิและเครื่องแกง ใส่เนื้อวัวหรือเนื้อไก่

ส่วนผสมอีกอย่างที่เป็นลักษณะเด่นของก้วยเตี่ยวแกงคือใส่เต้าหู้แข็งลงไปด้วย จากส่วนผสมสามารถบอกได้ว่าอาหารชนิดนี้เป็นส่วนผสมของความเป็นจีนและความเป็นมุสลิม ผสมรวมกันจนออกมาเป็นอาหารรสชาติเฉพาะตัว ก้วยเตี่ยวแกงหน้าตาลายกับลักซา ก้วยเตี่ยวขึ้นชื่อของสิงคโปร์ เป็นอาหารจานเส้นที่รับประทานร่วมกับน้ำแกงผสมกะทิ ใส่ผัก เต้าหู้ เนื้อสัตว์หลากหลาย สามารถใส่อาหารทะเล เช่น ลูกชิ้นปลา ลงไปเป็นส่วนผสม ลักซาเป็นอาหารประกลุ่มชนที่เรียกว่าบ๊ากา (“峇峇”) หรือในภาษาลายเรียกว่าชาวเปอรานากัน เป็นกลุ่มชนลูกครึ่งชาวมลายูท้องถิ่นและชาวจีนอพยพ เกิดเป็นกลุ่มชนชาติและวัฒนธรรมของตัวเอง พบได้มาที่ภาคใต้ของประเทศไทย เช่น ในจังหวัดภูเก็ต และประเทศเพื่อนบ้านอย่างมาเลเซีย สิงคโปร์ เป็นต้น

2. อาหารหวานประเภทเส้น

พจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2556) ให้คำนิยามคำว่าของหวาน ว่าหมายถึงขนม ของกินที่ไม่ใช่ข้าว ปรุงด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิหรือน้ำตาล มีรสหวาน ของหวานของไทยที่ขึ้นชื่อมีหลากหลาย มีทั้งชนิดแห้งและชนิดมีน้ำ เช่นลูกชุบ ของหวานทำจากถั่ววนกับกะทิและน้ำตาล ปั้นเป็นรูปต่าง ๆ จากนั้นนำไปชุบวุ้นหรือขนมไทยที่มีส่วนผสมของผลไม้ขึ้นชื่อของประเทศ เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง ทำจากข้าวเหนียวนึ่งสุกกับน้ำกะทิ จากนั้นรับประทานกับมะม่วงสุก รสชาติหวานมัน เป็นอาหารขึ้นชื่อของประเทศไทย

ของหวานที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนในประเทศไทยนั้นส่วนใหญ่ทำมาจากแป้ง ถั่ว น้ำตาล มักมีงาใส่ลงไปด้วย เช่น ขนมเปียะไส้ต่าง ๆ ใช้แป้งสาตินวดจนเข้ากันแล้วนำไปอบ ใส่ไส้หลากหลาย ทั้งถั่ววนหวาน ไข่เค็ม เป็นต้น

หนึ่งในของหวานประเภทเส้นที่ได้รับอิทธิพลจากจีน คือโบกี้เกี้ย เป็นชื่อของเส้นที่ทำมาจากข้าว มีลักษณะเป็นเส้นสั้น ๆ คล้าย ๆ เส้นเกี๊ยมอี บางครั้งรีดเป็นแผ่นแป้งกลมบาง เป็นหนึ่งในส่วนประกอบขนมหวานที่ชื่อว่าเต้าทึง คือขนมหวานที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบ ที่มักพบเจอได้บ่อยคือถั่วเขียว ถั่วแดง เม็ดบัว ลูกเดือย พุทราเชื่อม เม็ดแป๊ะก๊วย เป็นต้น ใส่รวมกันในถ้วย จากนั้นใส่น้ำเชื่อมหรือน้ำลำไย ใส่น้ำแข็ง รับประทานเย็น ๆ โบกี้เกี้ยเป็นหนึ่งในส่วนประกอบในของหวานแบบจีนนี้ นอกจากโบกี้เกี้ยแล้ว ยังมีเลียงอู้ง มีลักษณะเป็นเส้นสีเหลืองเหมือนบะหมี่ แต่นำมารับประทานเป็นของหวาน โดยเป็นหนึ่งในส่วนประกอบของเต้าทึงเช่นเดียวกัน

ของหวานประเภทเส้นของไทยยังมีหลายชนิด เช่น ลอดช่อง ทำจากแป้งนํามาปั้นเป็นเส้นแล้วรับประทานกับน้ำกะทิ และขนมที่ชื่อว่าชาห์ริม ที่ทำจากแป้งถั่วเขียวทำให้เป็นเส้น รับประทานกับน้ำกะทิ ใส่น้ำตาล น้ำแข็ง รับประทานแบบเย็น แต่ของหวานทั้งสองชนิดนั้นไม่ได้มีที่มาจากประเทศจีน แต่มาจากประเทศอินโดนีเซีย

สรุปผลการศึกษา

ชาติจีนเป็นชาติที่มีวัฒนธรรมเพราะมีประวัติศาสตร์ยาวนานหลายพันปี วัฒนธรรมอาหารของจีนเป็นวัฒนธรรมที่ส่งผลกระทบไปทั่วโลก และจีนยังเป็นชาติที่มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารประเภทเส้นมาอย่างยาวนาน เป็นชาติที่นำข้าวเจ้าหรือข้าวสาลีมาทำให้กลายเป็นเส้น จากนั้นนำมาปรุงอาหารรับประทานกันเองกับคนในชาติ และต่อมาอาหารชนิดนี้ก็ได้ออกไปทั่วโลกผ่านชาวจีนที่เดินทางไปเยี่ยมเยียนหรือตั้งถิ่นฐานในแผ่นดินอื่น รวมไปถึงพื้นที่ของประเทศไทยด้วย ในประเทศไทยมีชาวจีนโพ้นทะเลอาศัยอยู่มาก โดยอาศัยอยู่ร่วมกับชาวไทยท้องถิ่น ทั้งชาวไทยท้องถิ่นและชาวจีนอพยพต่างก็ถ่ายทอดวัฒนธรรมของตัวเองให้แก่อีกฝ่าย ไม่ว่าจะเป็นเรื่อง ภาษา การแต่งกาย หรืออาหาร

อาหารประเภทเส้นในอาหารไทยไม่น้อยที่ได้รับอิทธิพลจากจีน โดยในบทความฉบับนี้แบ่งออกเป็นสองประเภทคือ 1. อาหารคาว โดยแบ่งออกเป็นอาหารประเภทผัด เช่นอาหารจำพวกก๋วยเตี๋ยวผัดต่าง ๆ หรือการผัดเส้นแล้วจึงราดหน้าด้วยน้ำราดที่ผัดกับกระเทียม อีกจำพวกคืออาหารเส้นประเภทน้ำ มีทั้งก๋วยเตี๋ยวน้ำ ที่ใช้เส้นทำจากข้าว รับประทานกับน้ำซุสหรือน้ำซุสปูรรส บะหมี่น้ำ ที่ใช้เส้นทำจากแป้งข้าวสาลี รับประทานร่วมกับเกี๊ยวน้ำ หรืออิทธิพลจากอาหารจีนมุสลิมอย่างข้าวซอย อาหารเหนือประเภทเส้นที่ได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีนมุสลิมอย่างชาวจีนฮ่อ 2. อาหารหวาน อาหารหวานประเภทเส้นที่ได้อิทธิพลมาจากจีนนั้นถือว่าน้อย และเป็นส่วนประกอบหนึ่งของอาหารหวานชนิดอื่นอย่างเต้าหู้ คือแป้งริดเป็นเส้นอย่างโบกี้เกี้ยวและเลียงฮัง

ความสัมพันธ์ไทยจีนดำเนินมาอย่างยาวนาน ทั้งในระดับรัฐกับรัฐ และระดับบุคคลต่อบุคคล สิ่งที่สะท้อนออกมาคือสิ่งที่จะต้องไม่ได้ และจับต้องได้ อาหารเองก็เป็นเครื่องยืนยันความสัมพันธ์ไทยจีน ที่มีความสัมพันธ์กันอย่างแน่นแฟ้นมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

เอกสารอ้างอิง

ปติวลดดา บวรศักดิ์. (2568). “จีนเหนือกินบะหมี่ จีนใต้กินข้าว” วลีนี้มาจากอะไร ทำไมคนจีนกินต่างกัน?.

ศิลปวัฒนธรรม. สืบค้นจาก. https://www.silpa-mag.com/culture/article_149101#google_vignette.

พมิรา รักษ์อรศิลป์. (2568). จีนยูนนาน (จีนฮ่อ). ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร. สืบค้นจาก. <https://ethnicity.sac.or.th/database-ethnic/217>.

พูนผล โควิบูลย์ชัย.(2556). การต่อรองเชิงอำนาจและการเปลี่ยนแปลงความหมายของผัดไทย: จากเมนูชาตินิยมสู่อาหารยอดนิยม. วารสารภาษาและวัฒนธรรม. 32(2), 75 – 94. สืบค้นจาก. <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/JLC/article/view/20296/17633>.

ภูวดล ทรงประเสริฐ. (2547). จีนโพ้นทะเลสมัยใหม่. กรุงเทพฯ: บริษัทซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด.

- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554**. กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์.
วันจรรย์ เดชวิสัยและนางกานต์ ดิลกส์. **การมีปฏิสัมพันธ์กับการสร้างอัตลักษณ์ของคนไทยเชื้อสายจีนในภูเก็ต**.
วารสารวิชาการนอร์ทเทิร์น. 10(1), 83 – 99. สืบค้นจาก . <https://so09.tci-thaijo.org/index.php/AJntc/article/view/2078/1086>.
- วรรณชน เสริมชูวิทย์กุล, อรรณรา ไชยอนันต์สินและสิริวรรณพิชา ธนจิราวัฒน์. (2567). **การปรับตัวทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนของคนไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช**. วารสารนวัตกรรมการศึกษาและ
การวิจัย. 8(1), 263 – 277. สืบค้นจาก . <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/jeir/article/view/271721>.
- ศรดา นิตวีรการ. (2557). **อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ**. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระ
นคร. 5 (1) , 1 7 1 - 1 7 9 . สืบค้นจาก . <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/AJPU/article/view/42173>.
- ศิริเพ็ชร ทฤษณาวดี. (2563). **ทฤษฎีการย้ายถิ่นกับชาวจีนอพยพใหม่**. วารสารจีนศึกษา
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 13(2), 421-486. สืบค้นจาก . <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/CSJ/article/view/245251>.
- สำนักพิมพ์แสงแดด. (2552). **ราดหน้า-ผัดซีอิ้ว**. กรุงเทพฯ : บริษัท พิมพ์ดี จำกัด.
- สุพรรณิ ไชยอำพร และวิไลลักษณ์ รุ่งเมืองทอง. (2567). **แนวคิดว่าด้วยเรื่องอาหาร...ความท้าทายต่อนโยบายด้านอาหารมนุษย์ของรัฐ**. วารสารพัฒนาสังคมและยุทธศาสตร์การบริการ.16(2), 103 – 117. สืบค้น
จาก. <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/jsd/article/view/28919>.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2567). **อาหารเส้นที่ดีต่อสุขภาพ**. [จุลสาร]. กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสภา.
- อาสา คำภา. (2564). **การเมืองวัฒนธรรมของ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย”: ความเป็นไทยที่(เคย)กดทับ “อาหารเจ๊ก” “อาหารลาว”**. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 21(2) : 453 – 471. สืบค้น
จาก. <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/liberalarts/article/view/244046>.
- Zhao Y. (2564). **วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย: กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี**. [วิทยานิพนธ์ศิลป
ศาสตรมหาบัณฑิต ,สาขาวิชาไทยศึกษา, คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา].
- John Roach. (12 October 2005). **4,000-Year-Old Noodles Found in China**. National Geographic.
<https://www.nationalgeographic.com/history/article/4-000-year-old-noodles-found-in-china>.