



บทความวิจัย

เรื่อง การนำเสนอภาพของอาหารจีนผ่านการท่องเที่ยว

โดย

นางสาว ชลลดา อนั่งคุณกุล

รหัสนักศึกษา 05530645

เสนอ

อาจารย์ นาทยา อยู่คง

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษารายวิชา 450 460 การศึกษาเอกเทศ

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2556

ชื่อเรื่อง	การนำเสนอภาพของอาหารจีนผ่านการท่องเที่ยว
ชื่อผู้วิจัย	ชลลดา อนันต์คุณกุล รหัสนักศึกษา 05530645
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ นาดยา อยู่คง
ปีการศึกษา	2556
คำสำคัญ	อาหารจีน นักท่องเที่ยวไทย ทวีร์ประเทศจีน

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่อง การนำเสนอภาพของอาหารจีนผ่านการท่องเที่ยว มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะของอาหารที่ขึ้นชื่อในเมืองท่องเที่ยวสำคัญของจีนและศึกษาภาพนำเสนอของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารจีน ตั้งแต่ช่วงก่อนยุคสี่ทันสมัยถึงปัจจุบัน ซึ่งมีวิธีการศึกษาด้วยการรวบรวมข้อมูลจากสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ อาทิเช่น หนังสือ และข้อมูลออนไลน์ต่างๆ และได้นำกรอบแนวความคิดและทฤษฎีเรื่องภาพตัวแทน (Representation) ของ สจิวเวิร์ด ฮอลล์ (Stuart Hall) มาเป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการศึกษาพบว่า ลักษณะของอาหารจีนอาหารจีนในแต่ละพื้นที่ที่มีความแตกต่างกันไปตามบริบททางสังคม และมีการเปลี่ยนแปลงไปตามช่วงเวลา สามารถแบ่งออกเป็น 2 ยุค คือ ยุคก่อนนโยบายสี่ทันสมัย และยุคหลังนโยบายสี่ทันสมัย

และจากการศึกษาเรื่องภาพนำเสนอของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารจีนพบว่านักท่องเที่ยวจะมีการนำเสนอภาพที่แตกต่างกันไปตามบริบทของนักท่องเที่ยวแต่ละกลุ่ม โดยจะแบ่งนักท่องเที่ยวออกเป็น 3 กลุ่ม คือ เซลล์ชวนชิม ดารา และนักท่องเที่ยวทั่วไป

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศจีนเป็นอีกหนึ่งประเทศที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ และนักท่องเที่ยวชาวไทยด้วย ในปีหนึ่งจะมีชาวไทยเข้ามาเที่ยวในประเทศจีนค่อนข้างมาก เห็นได้จากสถิติจำนวนนักท่องเที่ยวไทยที่เดินทางมายังประเทศจีน 3 ปีซ้อนหลัง คือตั้งแต่พ.ศ.2553 – 2555 สถิติคือ 635,500คน 608,000คนและ647,600คน ตามลำดับ ซึ่งจะเห็นได้ว่ามีจำนวนชาวไทยเข้ามาเที่ยวในประเทศจีนมากมาอย่างต่อเนื่อง(“การท่องเที่ยวไทย-จีน” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 14 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก<http://www.thailand-china.com/getdoc/d5d4a2e0-40ff-42fc-9e96-61863cad1a4c/Thai-China-Tourism.aspx>)

จากที่ประเทศจีนมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน สถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ธรรมชาติที่สวยงาม ประเพณีวัฒนธรรมเก่าแก่ และหนึ่งในสิ่งที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวไทยได้เป็นอย่างดีก็คือ “อาหารจีน” จึงอาจกล่าวได้ว่าเรื่องของอาหารการกินกับการท่องเที่ยวขึ้นเป็นของคู่กัน ซึ่งแต่ละพื้นที่ก็จะมีลักษณะอาหารที่แตกต่างกันออกไปตามปัจจัยด้านต่างๆของพื้นที่นั้นๆ และสิ่งเหล่านี้เองที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวไทยให้เข้ามาสัมผัสวัฒนธรรมการกินของประเทศจีน เพราะคนไทยส่วนใหญ่ถือคติว่า เรื่องปากท้องเป็นเรื่องสำคัญ ดังนั้น คนไทยจึงให้ความสำคัญกับการกินมาก อาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญที่แฝงมากับการท่องเที่ยว

นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เข้ามายังประเทศจีนมีหลายรูปแบบ มีทั้งในรูปแบบของกรุ๊ปทัวร์ และแบบนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปเที่ยวเอง โดยเมืองท่องเที่ยวของจีนที่คนไทยนิยมเข้ามาท่องเที่ยวกันก็อย่างเช่น ปักกิ่ง เซี่ยงไฮ้ และคุนหมิง เป็นต้น

สำหรับบริษัททัวร์ของไทยที่จัดทริปท่องเที่ยวประเทศจีนจึงมีการนำอาหารจีนที่ขึ้นชื่อของเมืองนั้นๆมาเป็นส่วนหนึ่งของการโฆษณาเพื่อให้น่าสนใจมากขึ้น เช่น

ทัวร์ปักกิ่ง ปลายปี 2556 ปักกิ่ง ไบไม้เปลี่ยนสี กำแพงเมืองจีน พระราชวังกู้กง หอฟ้าเทียนถาน โรงละครแห่งชาติ (ด้านนอก) โบสถ์คริสต์เซนต์โจเซฟ ถนนหวังฟูจิง พระราชวังฤดูร้อน

ประตู่ชัย วัดหลังกวาง (นมัสการพระเขี้ยวแก้ว) วัดลามา ตลาดรัสเซีย พิพิธภัณฑน์หุ่นขี้ผึ้ง ชมสนามกีฬาโอลิมปิก 2008 (ด้านนอก) ชมโชว์พิเศษ...Beijing Acrobatics Show (กายกรรมชื่อเสียงบันลือโลก) อาหารพิเศษ : อาหารไทย / สุกี้มองโกเลีย / เป็ดปักกิ่งต้นตำรับ+ ซิมไวน์แดง (“ ทัวร์ปักกิ่งราคาถูก” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://www.namchatour.com/china-tour-trip/beijing-china-trip/613-beijing-china-tour.htm>)

ทัวร์เชียงใหม่-ปักกิ่ง 6 วัน 5 คืน (UL) : หอไข่มุก ตลาดเถาเป่า ถนนนานกิง พิพิธภัณฑน์เชียงใหม่ นั่งรถไฟเลเซอร์ / จัตุรัสเทียนอันเหมิน พระราชวังกู้กง กำแพงเมืองจีน พระราชวังอวิ๋เหอหยวน สนามกีฬาแห่งชาติ หวังฟูจิ่ง ตลาดรัสเซีย ชมโชว์ระดับโลก “กายกรรมปักกิ่ง” สัมผัสรถไฟความเร็วสูงใหม่ล่าสุด!! ลิ้มรสอาหารพิเศษมากมายหลากหลายเมนู อาทิ เสี่ยวหลงเป่า , เป็ดปักกิ่ง , ไวน์แดง , สุกี้หม้อไฟ+น้ำจิ้มรสเด็ด , บุฟเฟ่ต์หรูระดับ 6 ดาว GOLDEN JAGUAR (“ทัวร์เชียงใหม่-ปักกิ่ง 6 วัน 5 คืน (UL)” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://www.goldengoosegroup.com/tour/>)

ทัวร์สุดคุ้ม! บินสบายๆกับTG ทัวร์คุ้มหมิง อุทยานป่าหิน ถ้ำจิวเจียง ไปกับบี แสบปี ทราเวล จำกัดคุ้มหมิง อุทยานป่าหิน ถ้ำจิวเจียง 4 วัน 3 คืน เชาซีซาน ประตู่มังกร"หลงเหมิน" ดำหนักทองจิเตียนซื่อปั้งสุดมันส์ โชว์การแสดงของชนเผ่าน้อย เมนูพิเศษ เป็ดย่างอีเหลียง สุกี้เห็ดอาหารกว้างขวาง ขนมจีนข้ามสะพาน พักโรงแรม 4 ดาว เทียบสบายๆ สุดคุ้มโดยการบินไทย (“ทัวร์สุดคุ้ม! บินสบายๆกับTG ทัวร์คุ้มหมิง อุทยานป่าหิน ถ้ำจิวเจียง เทียบคุ้มทุกรายการ” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://market.mthai.com/product/1415141>)

จากที่กล่าวข้างต้นแสดงให้เห็นถึงอาหารจีนที่มีความเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว โดยผู้ศึกษา จะทำการศึกษาถึงลักษณะของอาหารที่ขึ้นชื่อในเมืองท่องเที่ยวที่สำคัญว่าเป็นอย่างไร และจะศึกษาภาพนำเสนอของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารจีนว่าเป็นอย่างไรบ้าง

จุดประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาลักษณะของอาหารที่ขึ้นชื่อในเมืองท่องเที่ยวสำคัญของจีน
2. เพื่อศึกษาภาพนำเสนอของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารจีน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษาโดยใช้กรอบความคิดเรื่องการจัดหมวดหมู่ของอาหารและแนวความคิดภาพตัวแทน (representation)
2. ศึกษาค้นคว้าหนังสือ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีนที่ขึ้นชื่อในเมืองท่องเที่ยวสำคัญของจีน
3. ศึกษาค้นคว้าหนังสือ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดภาพตัวแทน (representation)
4. เรียบเรียงผลการศึกษาในรูปแบบของบทความวิจัย

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์การศึกษา ผู้วิจัยจึงได้ศึกษาค้นคว้างานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เอกสาร และข้อมูลที่มีประโยชน์ต่อการศึกษา โดยสามารถแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มได้ ดังต่อไปนี้

1. แนวความคิดและทฤษฎี
2. บทความและงานวิจัยที่น่าทฤษฎีและแนวคิดมาประยุกต์ใช้
3. ข้อมูลทั่วไป

1. แนวความคิดและทฤษฎี

แนวความคิดเรื่อง “ภาพตัวแทน (Representation)” ของ สจวร์ต ฮอลล์ (Stuart Hall)

คำว่า “ภาพตัวแทน” ตรงกับคำในภาษาอังกฤษว่า representation นอกจากคำว่า ภาพตัวแทนแล้วยังมีผู้ใช้อื่นสื่อความหมายเดียวกันอีก ได้แก่ คำว่าภาพแทน และภาพเสนอ

สจวร์ต ฮอลล์ (Stuart Hall) กล่าวถึงแนวคิดภาพตัวแทน (representation) ว่าหมายถึงปฏิบัติการอันหนึ่งของการประกอบสร้างขึ้นมาใหม่มากกว่าการสะท้อน (act of reconstruction rather than reflection.) ในลักษณะของความเหมือน, ภาพ, แบบจำลองหรือการผลิตซ้ำ (a likeness, picture, model, or other reproduction) ภาพสะท้อนภายใต้สภาวะทางสังคมที่มีความก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยี ถูกสร้างขึ้นด้วยเหตุผลหนึ่ง โดยวัตถุประสงค์ที่ยิ่งใหญ่บางอย่างในใจ

อาจกล่าวได้ว่า แนวคิดคิดนี้เป็นการนำเสนอภาพตัวแทนเป็นการนำ “ความจริง” หรือภาพต้นแบบมานำเสนอซ้ำอีกครั้ง โดยที่การนำเสนอภาพตัวแทนนั้นไม่สามารถนำเสนอได้ตรงกับภาพต้นแบบ เพราะการนำเสนอภาพตัวแทนเป็นการนำภาพต้นแบบมานำเสนอครั้งใหม่ ภาพที่ถูกนำเสนอจึงมิได้มีคุณสมบัติเท่าเทียมกับความจริงดั้งเดิม แต่เป็นเพียง “ตัวแทน” ที่คล้ายคลึงกับความจริง หรือภาพต้นแบบเท่านั้น โดยนัยนี้ ปรัชญาปรากฏการณ์นิยม อธิบายว่า “...ภาพตัวแทนมิใช่สิ่งที่เคยเป็นหรือมีอยู่ แต่เป็นผลผลิตของการประสร้างขึ้นมาใหม่ตลอดเวลา ภาพตัวแทนจะมี

ลักษณะเป็นอย่างไรจึงขึ้นอยู่กับว่าภาพนั้นจะถูกนำเสนอออกมาอย่างไร หรือกล่าวในแง่ของภาษา คือ ภาพตัวแทนนั้นถูกนิยามหรือถูกเล่าเรื่องในลักษณะใด”

สรุปได้ว่า สาเหตุที่ภาพตัวแทนแปรเปลี่ยนไปจากภาพต้นแบบนั้นเพราะรูปลักษณะและคุณสมบัติบางประการถูก “สื่อกลาง” ที่ใช้นำเสนอบิดเบือนลักษณะของภาพต้นแบบไป ในชีวิตประจำวัน สื่อกลางที่เป็นเครื่องมือในการนำเสนอภาพตัวแทนนั้น มิได้มีเพียงรูปภาพตามความหมายนัยตรงของคำว่าภาพเท่านั้น แต่ยังหมายรวมถึงสื่อชนิดอื่นๆทุกชนิดที่มีความสามารถในการนำเสนอได้ ทั้งภาพวาด ภาพถ่าย โทรทัศน์ วิทยุ ภาพยนตร์ ภาษา รวมทั้งวัจนภาษา และอวัจนภาษา ล้วนแต่เป็นสื่อที่สามารถนำเสนอภาพตัวแทนได้ทั้งสิ้น

ดังนั้นผู้วิจัยจะนำแนวคิดเรื่องภาพตัวแทนนี้ไปใช้วิเคราะห์เพื่อให้บรรลุในวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ในเรื่องของการศึกษาภาพนำเสนอของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารจีน

2. บทความและงานวิจัยที่นำแนวคิดและทฤษฎีมาประยุกต์ใช้

บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีน

1. ฐานข้อมูลออนไลน์จากเว็บไซต์ https://www.facebook.com/permalink.php?id=208953369154475&story_fbid=439320786117731 ในบทความวิจัยเรื่อง “การกินสำคัญเท่าฟ้า’ทฤษฎีธาตุห้า: สัตยศาสตร์ในวัฒนธรรมอาหารจีน”

ความหมายในทางสังคม อาหารเป็นปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมที่สำคัญของมนุษย์ นับแต่อดีตอาหารการกินมีความสำคัญในฐานะที่บ่งชี้ถึงลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของแต่ละสังคม อาหารเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิต เป็นรากฐานให้กับอารยธรรมทั้งปวง และยังเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้เกิดการเปลี่ยนรูปทางสังคม เช่น มนุษย์พัฒนาอารยธรรมเลี้ยงสัตว์มาเป็นอารยธรรมเกษตรกรรม เป็นต้น ชาวจีนเห็นความสำคัญของการกิน

โดยมีคำกล่าวว่า “มนุษย์ถือการกินสำคัญเท่าฟ้า” อาหารเป็นเรื่องสำคัญอันดับแรกของมนุษย์ วัฒนธรรมอาหารจีนมีความหลากหลายและมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน พัฒนาการของอาหารจีนมีทั้งการเกิดสิ่งใหม่ สืบทอด สูญหาย หรือนำสิ่งใหม่เข้ามาจากภายนอก อาหารจีนทุกยุค

สมัยมีลักษณะร่วมคือ “อาหารคือยา” ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดลักษณะการปรุงและการรับประทาน ชาวจีนเชื่อว่าอาหารคือยา กฎพื้นฐานที่สำคัญคืออาหารต้องสามารถป้องกันรักษาโรคและส่งเสริมระบบการทำงานต่าง ๆ ของร่างกาย และต้องคำนึงถึงหลักความสมดุลของยิน-หยางและความกลมกลืนของธาตุทั้งห้าในอาหาร รวมทั้งมีการจับคู่ตรงข้ามของอาหารที่มีฤทธิ์ร้อนและฤทธิ์เย็น และเชื่อว่าคนที่เจ็บป่วยไม่ได้เกิดจากเชื้อโรคแต่เป็นเพราะอาหารกับธาตุไม่สมดุลกัน

“ข้าวและกับข้าว” ข้าวคืออาหารจำพวกธัญพืชและแป้ง เป็นอาหารหลักที่ขาดไม่ได้ในทุกมื้อ ส่วนกับข้าวคืออาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ผัก เป็นอาหารรองที่ขาดไปก็เพียงทำให้อาหารมื้อนั้นขาดรสชาติ ข้าวและกับข้าวต้องมีปริมาณที่สมดุลกัน จึงกล่าวได้ว่าข้าวและกับข้าวเป็นเครื่องแสดงอัตลักษณ์ของอาหารจีน โดยมี “วัตถุดิบในการปรุง” ทั้งวัตถุดิบในท้องถิ่นและวัตถุดิบจากต่างประเทศ อาหารจีนส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น พืชและสัตว์ในแต่ละท้องถิ่นแตกต่างกันทำให้วัตถุดิบแตกต่างกันไป

เมื่อมีการติดต่อสัมพันธ์กับต่างประเทศก็มีวัตถุดิบนำเข้ามาอย่างจีนด้วย แต่ข้อสังเกตคือผลิตภัณฑ์นมแม้จะเข้ามาเป็นระยะเวลาอันนานแต่มิได้เป็นส่วนประกอบหลักในอาหารจีนแต่อย่างใด ขณะที่ “วิธีการปรุง” ที่สำคัญคือ ต้ม นึ่ง ย่าง ดอง และตากแห้ง ผัดเป็นวิธีที่มาทีหลัง ส่วนใหญ่เป็นการผสมผสานหลายรสชาติและหลายวัตถุดิบเข้าด้วยกัน ศิลปะการประกอบอาหารจีนเน้นการเข้าใจเรื่องธาตุทั้งห้า พลังยิน-หยาง ฤทธิ์ร้อน-ฤทธิ์เย็น และคุณสมบัติของอาหารแต่ละชนิด ทั้งนี้วัตถุดิบแต่ละอย่างต้องรู้แหล่งที่ดี

จากการทบทวนวรรณกรรมในบทความวิจัยเรื่อง “ การกินสำคัญเท่าฟ้า’ทฤษฎีธาตุห้า: วิทยาศาสตร์ในวัฒนธรรมอาหารจีน” พบว่า คนจีนให้ความสำคัญกับการกินมาก เพราะเชื่อว่าอาหารนั้นเป็นสิ่งสำคัญอันดับแรกของมนุษย์ วัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหารของจีนก็จะมีความแตกต่างกันออกไปตามแต่ละพื้นที่ แต่สิ่งที่เป็นลักษณะร่วมกันคือความเชื่อที่ว่า “อาหารคือยา” และต้องคำนึงถึงหลักความสมดุลของยิน-หยางและความกลมกลืนของธาตุทั้งห้าในอาหาร ทั้งหมดนี้แสดงให้เห็นถึงการให้ความสำคัญในเรื่องของสุขภาพของคนจีน ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการใช้ข้อมูลดังกล่าว

มาประกอบการวิเคราะห์เกี่ยวกับลักษณะของอาหารจีนเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่ 1 ของงานวิจัยฉบับนี้

บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวกับการนำเสนออาหารจีนของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทย

1. ฐานข้อมูลออนไลน์จากเว็บไซต์ <http://www.an-antravel.com/tour-detail.php?tourid=2042>

ในบทความเรื่อง “ทัวร์จีน 2 มหานคร”

สัมผัสสองบรรยากาศในครั้งเดียว

เที่ยว 2 มหานครชื่อดังของจีน

เชียงใหม่ – ปักกิ่ง 7 วัน 5 คืน

..ลิ้มรสอาหารพิเศษมากมายหลายเมนู..

เปิดปักกิ่ง สุกี่หม้อไฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด

เสี้ยวหลงเป่า GOLDEN JAGUAR

รับประทานอาหารค่ำ ณ ภัตตาคาร ลิ้มรสอาหารพิเศษ...เสี้ยวหลงเป่า

เกร็ดน่ารู้ : เสี้ยวหลงเป่า ซาลาเปาลูกเล็กซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของเมืองเชียงใหม่ ซาลาเปาที่คุณสามารถดื่มน้ำซุปร้อน ๆ ก่อนลิ้มรสของ หมูหมัก และแป้งเสี้ยวหลงเป่านี้ๆ ยังมีเอกลักษณ์อีกอย่างคือ เสี้ยวหลงเป่าแต่ละลูกจะมีถึง 24 จีบแบบต้นตำรับเชียงใหม่แท้ๆ ส่วนเคล็ดลับการทำเสี้ยวหลงเป่า ให้อร่อยก็ไม่ยาก เพียงคุณทำตามขั้นตอนดังนี้

1. ทานซุปร้อน
2. ทิบเสี้ยวหลงเป่าวางบนซ้อน
3. กัดขอบแป้งเบาๆ เพื่อคุณลิ้มรสน้ำซุปร้อนภายใน
4. จิ้มซอสทานพร้อมจิงซอย

2. ฐานข้อมูลออนไลน์จากเว็บไซต์ http://aroisart.blogspot.com/2009/09/blog-post_87.html ในบทความเรื่อง “อร่อยศาสตร์เชียงใหม่: เสี่ยวหลงเปาที่ Nanxiang Steamed Bun Restaurant”

ถ้าพูดถึงอาหารที่อร่อยที่สุดในเชียงใหม่ต้องยกนิ้วให้เสี่ยวหลงเปา เสี่ยวหลงเปาที่นั่นมีแบบนี้กับแบบทอด ถ้าเป็นเสี่ยวหลงเปาทอดต้องร้าน Yang's Fried Dumpling แต่ถ้าเป็นเสี่ยวหลงเปาต้องร้าน Nanxiang Steamed Bun Restaurant โปสท์ก่อนแนะนำเสี่ยวหลงเปาแบบทอดไปแล้ว โปสท์นี้จึงขอแนะนำแบบนึ่งบ้าง ร้าน Nanxiang Steamed Bun Restaurant นี้มีสาขาอยู่ 2 แห่งในเชียงใหม่ สาขาแรกอยู่ที่แหล่งท่องเที่ยว Yuyuan Garden ซึ่งจะเน้นชนิดกิวาวเหี้ยนครอกันเป็นชั่วโมงตลอดทั้งวัน (เราไปแวะดูมาแล้วแต่ต้องถอยทัพ) สาขาที่สองนี้จะโล่งๆสบายๆเพราะมีแต่คนเชียงใหม่ที่รู้จักและที่สบายไปกว่านั้นก็เพราะว่าอยู่บนตึกข้างๆ โรงแรม JIA บนถนน West Nanjing (ในรูปข้างล่างนี้จะเห็นตึกสีเทาคือโรงแรม JIA)

ถามว่าเสี่ยวหลงเปาหนึ่งของร้าน Nanxiang นี้อร่อยมั๊ย ตอบได้เลยว่าอร่อยมาก วิธีการกินก็เหมือนกับเสี่ยวหลงเปาทอด คือต้องค่อยๆกัดแบ่งให้เป็นรูเล็กๆเสียก่อนแล้วค่อยๆดูดน้ำซุปรสที่อยูข้างในกิน จนแบ่งแพบแล้วจึงค่อยกินแบ่งกับไส้หมูสับที่ชุ่มด้วยน้ำซุปรสกลมกล่อมจนหมดลูก ที่หนึ่งมี 4 ชิ้น ราคาไม่ถูกเหมือนกับเสี่ยวหลงเปาทอดของร้าน Yang's Fried Dumpling แต่ว่าต้องยกให้บรรยากาศของร้าน ในขณะที่ Yang เป็นร้านเล็กๆมีโต๊ะไม่กี่ตัวให้นั่งทานอย่างรวดเร็วคือทานเสร็จแล้วต้องลุกออกไป แต่ Nanxiang (สาขาที่ติดกับโรงแรม JIA) จะสไตลด์ัดตาการ นั่งสบายๆเรื่อยๆไม่รีบร้อน

ถ้ามาที่ร้าน Nanxiang นอกจากต้องลองเสี่ยวหลงเปาแล้ว อีกเมนูหนึ่งที่ขอแนะนำคือข้าวผัดเชียงใหม่ (Shanghai Fried Rice) เขาผัดได้เม็ดสวยไม่แฉะ ปรุงรสได้อร่อย แต่ก็อย่างที่เห็นจากรูป คนจีนนิยมความรวดเร็ว จึงไม่มีการตกแต่งให้น่าทานเหมือนอาหารญี่ปุ่น เวลาทานก็ให้นึกถึงแต่ความอร่อยเอาอย่างเดียวก่อน

จากการทบทวนวรรณกรรมบทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนออาหารของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทย ได้แก่ บทความเรื่อง ทัวร์จีน 2 มหานคร ที่เป็นการนำเสนออาหารจีนโดยทัวร์ไทย ซึ่งจะมีการนำเสนออาหารให้น่ารับประทาน น่าสนใจ ส่วนบทความเรื่อง อร่อยศาสตร์เชียงใหม่: เสี่ยวหลงเปาที่ Nanxiang Steamed Bun Restaurant เป็นการนำเสนออาหารจีนโดย

นักท่องเที่ยวชาวไทย ซึ่งจะมีการนำเสนออาหารตามทัศนคติและความรู้สึกของนักท่องเที่ยวนั้นๆ จากบทความ 2 เรื่องนี้ พบว่า มีการนำเสนอที่แตกต่างกัน ด้วยเหตุนี้ในการศึกษาภาพนำเสนอของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารจีน ผู้ศึกษาจะใช้บทความทั้ง 2 เรื่องนี้มาประกอบการศึกษาเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2

3. ข้อมูลทั่วไป

1. บทความจากหนังสือเรื่อง “เชียงไฮ้ (ซ่างไห้)” โดย ปัญจักษ์ ปุญญเจริญสิน กล่าวถึง อาหารซ่างไห้ว่ามีรากเหง้ามาจากอาหารชาวบ้านที่เปี่ยมด้วยคุณค่า ซ่างไห้มีทะเลและแม่น้ำมีบทบาทสำคัญในประวัติศาสตร์ และยังมีอิทธิพลอย่างมากในเรื่องการครัวที่มีอาหารทะเลเป็นของขึ้นพื้น อาหารที่ขึ้นชื่อของซ่างไห้คือ “ปูชน” ที่มาจากทะเลสาบหยางเฉิงในมณฑลเจียงซู มีให้กินในช่วงฤดูใบไม้ร่วงเท่านั้น ที่เรียกว่าปูชนเพราะมันมีขนสีดำอยู่ตามขา วิธีปรุงให้คงรสอร่อยต้องนำไปนึ่งไฟอ่อนๆ กินกับน้ำจิ้มซีอิ้วขาวผสมจิ๊กโวกั๊บกับขิงสับละเอียด

เพราะซ่างไห้ถือกำเนิดขึ้น ณ ริมฝั่งแม่น้ำหวงผู่ ชาวเมืองจึงโปรดปรานกุ้งหอยปูปลาในแม่น้ำเป็นพิเศษ ปลาแม่น้ำอย่างปลาหวงอวี ปลาหลีฮื้อ ทั้งหลีฮื้อดำและหลากสี รวมถึงปลาจื่อวี จะปรุงแบบน้ำแดง ถ้าเป็นปลาไหลก็ต้องอบหม้อดิน หอยกาบต้องผัดกับขิงและต้นหอม หอยแมลงภู่ต้องผัดกับซีอิ้วและพริก ส่วนกุ้ง ซ่างไห้มีจานเด็ดคือ กุ้งแก้ว ที่หมักกุ้งในไข่ขาวและน้ำเกลือก่อนนำไปผัด ปัจจุบันอาหารที่หากินได้ยากคือ ปลาหลีฮื้อดำ ที่จะปรุงโดยไม่ขอดเกล็ด เพราะเคล็ดลับความหวานอยู่ที่เกล็ดของมัน หัวปลามีรสชาติหวานเป็นพิเศษ ถ้านำไปเกี่ยวข้องกับวุ้นเส้น ผี ซีอิ้ว และพริกแดงในหม้อดิน ก็จะได้เพิ่มรสชาติ

มาดูบนบกกันบ้าง ต้องถือว่าหมูมีบทบาทสำคัญในแวดวงอาหารมากกว่าเป็ดไก่ อย่าง “ทีฝ่าง” หรือขาหมูที่ใช้เนื้อสะโพกติดกระดูกชิ้นใหญ่ นำไปเคี่ยวจนเปื่อยนุ่มเหมือนจะละลายได้ในปาก และ “หงเซาโร่ว” หรือหมูแดงที่เคี่ยวในน้ำซอสจนนุ่มลิ้น ด้วยเหตุที่มีขนบที่เป็นรากเหง้าซ่างไห้จึงมีกรรมวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนเท่าอาหารกว่างตงกับเป่ย์จิง โดยแบ่งออกได้เป็นสามวิธีหลักๆ ได้แก่ หงเซา หรืออาหารประเภทน้ำแดง การต้มเคี่ยว และหารผัดกับขิงและต้นหอม ที่สำคัญอาหารซ่างไห้จะไม่ใช้กระเทียมโดยเด็ดขาด

และช่างไหยังมีอาหารว่างที่ดีที่สุดอยู่ที่สวนอวิ๋หวน ที่ซึ่งนักท่องเที่ยวชาวจีนจะมาเข้าแถว ยาวเหยียด รอคอยอย่างอดทนอยู่หน้าร้านชาลาเปาหนานเสียงที่โด่งดังไปทั่วประเทศ อาหารขึ้นชื่อของที่นี่คือ “เสี่ยวหลงเปา” ที่เป็นเกี้ยวหมูชิ้นเล็กๆ แป้งบางใสจนมองเห็นไส้ข้างในได้

2. บทความจากฐานข้อมูลออนไลน์จากเว็บไซต์ <http://www.manager.co.th/China/ViewNews.aspx?NewsID=948000073856> ในบทความ เรื่อง “เสกนหาถิ่นกินในคุนหมิง” กล่าวถึง คุนหมิงไซ่ (昆明菜) หรืออาหารคุนหมิง ที่มีเอกลักษณ์ตรงความสดใหม่ รสชาติไม่จัดจ้านและปรุงแต่งน้อยที่สุด กล่าวคือ ให้ความสำคัญกับการรักษาชาติดั้งเดิมที่เป็นธรรมชาติของวัตถุดิบที่นำมาปรุง จากที่กล่าวกันว่าคนจีนนิยมกินไก่ อาหารทุกถิ่นจึงต้องมีไก่เป็นเมนูเด่นสำหรับอาหารจานไก่ของคุนหมิงที่มีชื่อมาแต่ดั้งเดิม คือ ซี้กัวจี (汽锅鸡) หรือไก่ตุ๋นหม้อดิน ไก่แช่น้ำมันโหยวหลินจี (油淋鸡) และ ไป่จันจี (白斩鸡) ที่บางทีคนคุนหมิงเรียก ‘เหลียงจี’ (凉鸡) หรือแปลเป็นไทยว่า ไก่เย็น (คล้ายไก่ต้มบ้านเรา แต่มีเครื่องราดหน้า) นอกจากนี้ยังมีอาหารจานเห็ด (菌子) ซึ่งเห็ดที่คุนหมิงขึ้นชื่อว่าสะอาดมาก และอาหารว่างที่เป็นเอกลักษณ์ของหยุนหนัน คือ แป้งย่างหรือชีสย่างที่เรียกว่า หยู่ปิ่ง (乳饼) หรือหยู่ซัน (乳扇) เพราะมีหน้าตาคล้ายพัด (ซัน แปลว่า พัด) ทำจากนมวัวสดแท้ รับประทานได้หลายรูปแบบทั้งหวานและคาว มีวิธีทำที่หลากหลาย

3. บทความจากฐานข้อมูลออนไลน์จากเว็บไซต์ <http://www.meetaweetour.co.th/v1/beijing-information/717-tour-china-tour-beijing-information-beijing-roast-duck.html> ในบทความ เรื่อง “เป็ดปักกิ่ง” กล่าวถึง เป็ดปักกิ่ง 北京烤鸭 ว่าเป็นเมนูอันดับหนึ่งของปักกิ่ง ที่มีการเล่าขานกันว่ามีประวัติความเป็นมาว่า 1500 ปีในตำหรับยาหลวงของหมอหลวงในราชวงศ์หยวนของจีนนั้นก็ได้เขียนถึงวิธีการย่างเป็ด ซึ่งต่อมาก็ได้มีการวิวัฒนาการจนกลายเป็นเป็ดปักกิ่ง

ส่วนในการรับประทานเป็ดปักกิ่งนั้นต้องมีความพิถีพิถันพอสมควร โดยการนำเนื้อเป็ดที่หั่นเป็นชิ้นพอดีคำจิ้มกับซีอิ๊วหวาน คู่กับต้นหอมหรือขึ้นแตงกวาสดกรอบ และใช้แผ่นแป้งม้วนเอาเนื้อ

เปิดกับด้นหอมเข้าด้วยกันถึงจะทานได้รสชาติตามสูตร ร้านเป็ดปักกิ่งมีอยู่นับพันแห่งทั่วกรุงปักกิ่ง แต่ร้านที่ได้รับความนิยมมากที่สุดนั้นเป็นร้านเป็ดปักกิ่งเก่าแก่ เขียนชื่อ 全聚德

จากการทบทวนข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีนในเมืองท่องเที่ยวที่สำคัญ พบว่า อาหารแต่ละเมืองจะมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของรสชาติ วัตถุดิบ หรือวิธีการปรุงอาหาร แต่สิ่งที่คนจีนให้ความสำคัญเกี่ยวกับอาหารนั้นก็คือเรื่องของการรักษาความเป็นอาหารจีนดั้งเดิม ความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้อาหารจีนมีเอกลักษณ์และเป็นที่ยอมรับอย่างทั่วถึง ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการใช้ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีนในเมืองท่องเที่ยวสำคัญที่ได้จากหนังสือและฐานข้อมูลออนไลน์นี้มาใช้ประกอบการวิเคราะห์ลักษณะของอาหารจีนในเมืองท่องเที่ยวสำคัญเพื่อจะนำไปสู่การศึกษาภาพนำเสนอของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารจีน

จากการศึกษาบทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่ผู้วิจัยได้กล่าวมาทั้งหมด พบว่า มีประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีน เช่น บทความวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีนเรื่อง การกินสำคัญเท่าฟ้า' ทฤษฎีธาตุห้า:สัตตศาสตร์ในวัฒนธรรมอาหารจีน ส่วนประเด็นที่เกี่ยวข้องกับภาพนำเสนอของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารจีน เช่น บทความที่เกี่ยวกับการนำเสนออาหารจีนของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทย ได้แก่เรื่อง ทัวร์จีน 2 มหานคร และ อร่อยศาสตร์เชียงใหม่: เลี้ยวหลงเปา นึ่ง Nanxiang Steamed Bun Restaurant ดังนั้นผู้วิจัยจึงประสงค์ที่จะศึกษาลักษณะอาหารจีนชื่อในเมืองท่องเที่ยวสำคัญของจีนและศึกษาภาพนำเสนอของทัวร์และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารจีน โดยใช้กรอบความคิดเรื่องการจัดหมวดหมู่ของอาหาร และแนวความคิดภาพตัวแทน มาประกอบการวิเคราะห์

ผลการวิจัย

จากการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 1 ได้ผลการวิจัยดังนี้

ลักษณะอาหารขึ้นชื่อของจีน แบ่งเป็น 2 ยุค คือ

1. ยุคก่อนนโยบายสี่ทันสมัย
2. ยุคหลังนโยบายสี่ทันสมัย

1. ยุคก่อนนโยบายสี่ทันสมัย

ประเทศจีนมีความเป็นอยู่แบบสังคมเกษตรกรรม ผู้คนส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก และในยุคนี้มีการแบ่งชนชั้นศักดินาอย่างชัดเจน ทำให้เกิดความไม่เท่าเทียมกันในสังคม

ประเทศจีนมีอาณาเขตที่กว้างใหญ่ ทำให้แต่ละพื้นที่ที่มีความเจริญที่แตกต่างกัน โดยพื้นที่ที่มีความเจริญ จะเป็นศูนย์กลางการปกครอง นั่นก็คือ ปักกิ่ง ส่วนพื้นที่ที่มีความเจริญน้อยจะเป็นเมืองที่ห่างไกลจากศูนย์กลางการปกครอง เช่น เซียงไฮ้ ที่เป็นเพียงหมู่บ้านชาวประมง และคูนหมิงที่เป็นเพียงชนบทเล็กๆ ซึ่งพื้นที่ที่ต่างกันก็มีผลทำให้ลักษณะอาหารในแต่ละที่มีความแตกต่างกันไปตามบริบททางสังคม

ทั้งนี้ได้แบ่งบริบททางสังคม ออกเป็น 2 ประเภท คือ เมืองศูนย์กลางการปกครอง และเมืองที่ห่างไกลศูนย์กลางการปกครอง

1.) เมืองศูนย์กลางการปกครอง คือ ปักกิ่ง

ปักกิ่งเป็นเมืองศูนย์กลางการปกครอง เป็นศูนย์รวมอำนาจและความเจริญของประเทศจีน โดยอยู่ภายใต้การปกครองของกษัตริย์ ดังนั้นวัฒนธรรมอาหารของที่นี่จึงเกี่ยวข้องกับกษัตริย์และขุนนางในวังเป็นส่วนใหญ่ จึงทำให้อาหารมีลักษณะที่พิเศษและโดดเด่นกว่าพื้นที่อื่น อย่างเช่นเมนูเป็ดปักกิ่ง ที่เป็นอาหารเฉพาะที่มีไว้สำหรับกษัตริย์ในราชสำนักเท่านั้น

ในปักกิ่งได้มีการแบ่งลักษณะอาหารตามบริบททางสังคม ดังนี้

- **เมนู / ประเภทอาหาร**

กษัตริย์ ขุนนาง : จะมีเมนูอาหารที่หลากหลาย คือในแต่ละมื้อจะมีอาหารให้เลือกหลายเมนู ประกอบไปด้วยธัญพืช ผัก เนื้อสัตว์ต่างๆ อย่างครบถ้วน และอาหารทุกอย่างจะต้องมีประโยชน์ สามารถรักษาโรคร้ายไข้เจ็บ รวมถึงเสริมกำลังวังชาด้วย

ประชาชนทั่วไป : เป็นเมนูง่ายๆที่ได้จากวัตถุดิบในท้องถิ่น ในแต่ละมื้อมีอาหารไม่กี่อย่าง แค่ออกินในแต่ละมื้อ

- **วัตถุดิบในการประกอบอาหาร**

กษัตริย์ ขุนนาง : คัดสรรวัตถุดิบชั้นดีในการนำมาประกอบอาหารแต่ละชนิด และมีการนำวัตถุดิบจากที่อื่นมาทำด้วย เช่น พวกออาหารทะเล จากเซี่ยงไฮ้

ประชาชนทั่วไป : นำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นหรือวัตถุดิบหรือพืชผลทางการเกษตรของตนเองมาประกอบอาหาร เช่น พวกเนื้อสัตว์ พืชผักสวนครัว เป็นต้น

- **การตกแต่งอาหาร**

กษัตริย์ ขุนนาง : ให้ความสำคัญกับการตกแต่งอาหารให้ดูประณีต น่ารับประทาน และมีการใช้ภาชนะที่มีลวดลายสวยงามสำหรับใส่อาหารเพื่อถวายกษัตริย์และขุนนาง

ประชาชนทั่วไป : ไม่มีการจัดเรียงอาหารให้ดูสวยงามก่อนรับประทาน เพราะไม่ได้ให้ความสำคัญกับเรื่องความสวยงามหรือความหรูหราของอาหาร

2.) เมืองที่ห่างไกลศูนย์กลางการปกครอง ได้แก่ เซี่ยงไฮ้ และ กุหนิง

เซี่ยงไฮ้และกุหนิงเป็นเมืองที่ตั้งอยู่ห่างไกลปักกิ่งซึ่งเป็นเมืองศูนย์กลางการปกครอง ทำให้ยังไม่ได้ได้รับความเจริญในด้านต่างๆมากนัก ผู้คนมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่แบบชนบท พึ่งพาธรรมชาติ และสิ่งรอบตัว ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารเป็นไปในรูปแบบของการบริโภคผลผลิตในท้องถิ่นของตนเอง เช่น เนื้อสัตว์ ข้าว พืชผัก อย่างเช่นเมนู เสี่ยวหลงเปาของเซี่ยงไฮ้ ที่กินได้ง่ายและสะดวก หรือ ขนมจิ้นข้ามสะพานของกุหนิง ที่เป็นอาหารหลักของคนในท้องถิ่น เป็นต้น

ในเชิงไฮ้และคุณหมิงได้มีการแบ่งลักษณะอาหารตามบริบททางสังคม ดังนี้

- **เมนู / ประเภทอาหาร**

อาหารแต่ละมื้อมีกับข้าวแค่ 1-2 อย่าง หรืออาจจะเป็นอาหารจานเดียวที่ทำงานและสะดวกในการรับประทาน เช่น ก๋วยเตี๋ยว หรือ ซาลาเปา เป็นต้น

- **วัตถุดิบในการประกอบอาหาร**

ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นของตน เช่น เชิงไฮ้ วัตถุดิบหลัก คือ อาหารทะเล ส่วนคุณหมิง วัตถุดิบหลัก คือ พืชผลทางการเกษตร

- **การตกแต่งอาหาร**

ไม่ได้เน้นความสวยงามของการจัดวางอาหาร หน้าตาของอาหารไม่หรูหรา

2. ยุคหลังนโยบายสี่ทันสมัย

หลังจากเกิดนโยบายสี่ทันสมัย จีนก็เริ่มพัฒนาและเปลี่ยนแปลงไปเป็นประเทศสังคมนิยมที่มีความทันสมัย สังคมที่มีการแข่งขันก็เริ่มหายไป เกิดเป็นสังคมที่มีความเท่าเทียมกันมากขึ้น จีนในยุคนี้เกิดความเจริญก้าวหน้าในด้านต่างๆมากมาย เนื่องจากตะวันตกได้เข้ามาช่วยจีนมากขึ้น และได้นำเอาอิทธิพล ความเจริญ และความทันสมัยเข้ามาด้วย จนในที่สุดจีนก็ได้ก้าวขึ้นมาเป็นประเทศชั้นนำ และยังกลายเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ผู้คนต่างให้ความสนใจกันอย่างมาก

จากการที่สังคมจีนเกิดการเปลี่ยนแปลงแล้ว ในเรื่องของวัฒนธรรมอาหารก็ต้องเกิดการเปลี่ยนแปลงตามไปด้วยเช่นกัน โดยสาเหตุที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงนั้นก็คือ อิทธิพลตะวันตก และการท่องเที่ยว

1.) ลักษณะการเปลี่ยนแปลงของอาหารที่เกิดจากอิทธิพลตะวันตก

- **ความสะอาด สุขอนามัย**

มีการให้ความสำคัญในเรื่องของความสะอาดมากขึ้น ทั้งในเรื่องของการปรุงอาหาร อุปกรณ์ภาชนะ ไปจนถึงสถานที่ในการประกอบอาหาร ได้มีการทำให้ถูกสุขอนามัยมากกว่าในอดีต

- **สะดวกสบาย รวดเร็ว**

จากการที่ตะวันตกเข้ามา ทำให้เกิดอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารได้สะดวกมากขึ้น เช่น เตาแก๊ส เตาเตาถ่าน เป็นต้น

- **ความแปลกใหม่**

มีการนำมาปรับปรุงและประยุกต์ผสมผสานกับตะวันตก ให้เกิดเป็นอาหารที่มีความแปลกใหม่ น่าสนใจมากขึ้น

2.) ลักษณะการเปลี่ยนแปลงของอาหารที่เกิดจากการท่องเที่ยว

- **สร้างจุดเด่นให้กับอาหารในแต่ละเมือง**

มีการทำให้อาหารในแต่ละเมืองมีลักษณะเฉพาะเพื่อเป็นจุดขาย เช่น ในปักกิ่ง อาหารขึ้นชื่อ คือ เป็ดปักกิ่ง ซึ่งเป็นอาหารจากราชสำนัก ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน

- **มีธุรกิจอาหารสำหรับรองรับการท่องเที่ยว**

ได้มีการนำอาหารขึ้นชื่อต่างๆของจีนมาเป็นตัวดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาลิ้มลอง

- **อาหารมีความหลากหลายมากขึ้น**

มีการพัฒนาอาหารแต่ละชนิดให้มีรูปแบบที่หลากหลาย เพื่อเพิ่มทางเลือกและความแปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว

- **อาหารเน้นความวิจิตร หรูหรา**

มีการนิยมบริโภคความสวยงาม และศิลปะบนจานอาหารกันมากขึ้น อาหารจีนจึงไม่ได้คำนึงถึงรสชาติเพียงอย่างเดียว แต่ต้องให้ความสำคัญกับภาชนะที่มีลวดลายสวยงาม และการจัดวางอาหารอย่างประณีตประคองนำรับประทานด้วย

- **อาหารเป็นยา**

จากการที่ผู้คนให้ความสนใจในเรื่องของสุขภาพมากขึ้น จึงทำให้ในปัจจุบันมีอาหารเพื่อสุขภาพหลายชนิดวางจำหน่ายในท้องตลาด และมีภัตตาคารจีนจำนวนมากที่ใช้อาหารเครื่องยาจีนเป็นตัวโฆษณาเพื่อดึงดูดลูกค้า

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า ในการท่องเที่ยว สิ่งที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ นอกจากจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆแล้ว ก็ต้องเป็นในเรื่องของ “ อาหาร ” โดยแต่ละเมืองก็จะมีอาหารขึ้นชื่อที่แตกต่างกันไป เช่นปักกิ่งจะมีเป็ดปักกิ่ง เชียงไฮ้จะมีเสี่ยวหลงเปา ปูชน และคุนหมิงจะมีขนมจีนข้ามสะพาน ซึ่งการท่องเที่ยวนั้นก็ทำให้ อาหารขึ้นชื่อในแต่ละเมืองเกิดการเปลี่ยนแปลง เพื่อตอบสนองกับการท่องเที่ยวด้วย ดังนี้

ปักกิ่ง : เป็ดปักกิ่ง

เป็ดปักกิ่ง 北京烤鸭 เป็นเมนูอันดับหนึ่งของปักกิ่ง มีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวน แต่ได้รับความนิยมมากที่สุดในสมัยราชวงศ์หมิง และเมนูนี้ก็เป็นอาหารประจำโต๊ะเสวยในพระราชวัง

ปักกิ่งใช้ความเป็นเมืองทางประวัติศาสตร์มาเป็นจุดขาย โดยนำเอาเป็ดปักกิ่งที่เคยเป็นอาหารเฉพาะของฮ่องเต้ในอดีตมาทำให้เกิดความน่าสนใจ นอกจากจะมีรสชาติที่อร่อย และมีขั้นตอนการรับประทานที่น่าสนใจแล้ว ยังมีการนำเซฟมาขึ้นแล้วเปิดให้รับประทานกันตรงหน้า เพื่อให้ความรู้สึกลึกลับใหม่ น่ารับประทานยิ่งขึ้น



รูป 1 เป็ดปักกิ่งแบบเซิร์ฟทั้งตัว และเซิร์ฟแบบแล่แต่หน้าเป็นชิ้นๆ

ที่มา : 北京烤鸭 (2011 : online)



รูป 2 เชฟมาขึ้นแล้เปิดปีกกึ่งให้รับประทานถึงโต๊ะ

ที่มา : "เปิดปีกกึ่ง" ที่ร้าน "ฉวนจูเต๋อ" (2007 : online)

เซี่ยงไฮ้ : เสี่ยวหลงเปา

"เสี่ยวหลงเปา" อาหารสุดเด็ดที่มีชื่อเสียงอย่างหนึ่งของเซี่ยงไฮ้ ลักษณะเป็นของเสี่ยวหลงเปาอยู่ตรงที่ เป็นซาลาเปาที่มีน้ำซุปร้อนๆและหมูปรุงรสอยู่ข้างใน และจากเดิมที่เสี่ยวหลงเปาจะมีเพียงแป้งและไส้แบบเดิยว คือแป้งสีขาว ไส้หมู ก็มีการเพิ่มรูปแบบของแป้งและไส้ให้มีหลายรสชาติมากขึ้นในปัจจุบัน



รูป 3 เสี่ยวหลงเปาแบบดั้งเดิมและเสี่ยวหลงเปาแบบใหม่

ที่มา : xiao long bao (2012 : online)

อีกเมนูคือปวงน ปวงนจัดเป็นอาหารจีนที่มีชื่อเสียงอย่างมาก นับเป็นอาหารระดับฮ่องเต้ และจัดเป็นอาหารที่หายาก มีราคาแพง เนื่องจากมีจำหน่ายเฉพาะในช่วงฤดูหนาวเท่านั้น และต่อมาปวงนก็เป็นหนึ่งในอาหารจีนชื่อดังอย่างหนึ่งของเซี่ยงไฮ้ ที่นักท่องเที่ยวต่างก็ให้ความสนใจมาลิ้มลองเมนูที่นิยมคือ ปวงนึ่ง



รูป 4 เมนูปูขนึ่งที่ขึ้นชื่อของเชียงใหม่

ที่มา : Hairy Crab (2012 : online)

คุณหมิง : ขนมหุ้นข้ามสะพาน

ขนมหุ้นข้ามสะพานเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงของคุณหมิง เพราะมีส่วนประกอบที่สำคัญอย่าง น้ำซุป เนื้อสัตว์ ผัก และเส้นขนมหุ้น โดยมีวิธีการกินที่พิถีพิถันมาก จึงทำให้จากอาหารพื้นเมืองธรรมดา กลายเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อนักท่องเที่ยวให้ความสนใจ จนในปัจจุบันได้มีการปรับปรุงให้มีความหลากหลาย และมีหน้าตาสวยงาม น่ารับประทานยิ่งขึ้น



รูป 5 ขนมหุ้นข้ามสะพานที่มีการทำให้ดูสวยงามน่ารับประทาน

ที่มา : 过桥米线 (2012 : online)

จากการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 2 ได้ผลการวิจัยดังนี้

การนำเสนอภาพ แบ่งออกเป็น 1. การนำเสนอภาพของอาหารจีนโดยทัวร์ไทย

2. การนำเสนอภาพของอาหาร โดยนักท่องเที่ยวไทย

1. การนำเสนอภาพของอาหารจีนโดยทัวร์ไทย

อาหารจีนเป็นอาหารที่ความหลากหลาย ทำให้ในแต่ละเมืองมีลักษณะอาหารที่แตกต่างกัน ซึ่งอาหารของแต่ละเมืองนั้นก็มีความเป็นเอกลักษณ์จนกลายเป็นอาหารจีนชื่อ และเป็นที่น่าสนใจของนักท่องเที่ยวและทัวร์ต่างๆ ซึ่งทางด้านของทัวร์ไทยนั้นก็ได้มีการนำเสนอภาพของอาหารจีนไว้หลายลักษณะเพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าที่มีความต้องการแตกต่างกัน จึงทำให้เกิดการศึกษาถึงการนำเสนอภาพของอาหารจีนโดยทัวร์ไทย โดยนำเสนอผ่านอาหารของ 3 เมือง คือ ปักกิ่ง เชียงไฮ้ และคุนหมิง โดยแบ่งทัวร์ออกเป็น 2 ประเภท คือ ทัวร์ราคาแพง และ ทัวร์ราคาถูก

1.1) ทัวร์ราคาแพง

จะเป็นทัวร์ที่มีโปรแกรมท่องเที่ยวเยอะ และยังนำเสนอภาพอาหารจีนที่มีราคาสูง มีคุณภาพดี ทำจากวัตถุดิบชั้นดี เน้นบรรยากาศ ความหรูหรา ความสะดวกสบาย กลุ่มลูกค้าของทัวร์ประเภทนี้คือ ผู้มีฐานะดี และผู้สูงอายุ เป็นต้น เช่น



รูป 6 โปสเตอร์ทัวร์ปักกิ่ง ที่มา : แพคเกจทัวร์จีน (2013 : online)

ทัวร์ปักกิ่ง- กำแพงเมืองจีน 5 วัน 4 คืน (สงกรานต์) พิเศษ !! ชมเทศกาลดอกโบตั๋น ล่องเรือสู่พระราชวังฤดูร้อน

ทัวร์ปักกิ่ง ชมเทศกาลดอกโบตั๋น ล่องเรือสู่พระราชวังฤดูร้อน จัตุรัสเทียนอันเหมิน พระราชวังต้องห้าม “กู้กง” หอฟ้าเทียนถาน สวนพฤกษศาสตร์ปักกิ่ง ช้อปปิ้งถนนหวังฟูจิ่ง THE PLACE ช้อปปิ้งตลาดรัสเซีย ชมกายกรรมปักกิ่งอันลือชื่อ คู่มดสุดสุด!! อาหารมื้อพิเศษ GOLDEN JAGUAR ระดับ 6 ดาว เปิดปักกิ่งต้อนรับ สุกี่มอง โกล

ราคาทัวร์ปักกิ่ง มักไม่ระบุราคา

(“แพคเกจทัวร์จีน” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2557. เข้าถึงได้จาก

http://www.gustotour.com/tour_asia/china/)

1.2) ทัวร์ราคาถูก

จะเป็นทัวร์ที่มีโปรแกรมท่องเที่ยวน้อย และนำเสนออาหารที่ราคาไม่สูง วัตถุประสงค์หาได้ทั่วไป มีคุณภาพปานกลาง ไม่เน้นความหรูหราหรือความสะดวกสบาย กลุ่มลูกค้าของทัวร์ประเภทนี้ คือ คนทำงานทั่วไป นักเรียนนักศึกษา เป็นต้น เช่น



รูป 7 โปสเตอร์ทัวร์ปักกิ่ง ที่มา : ทัวร์ปักกิ่ง (2013 : online)

ทัวร์ปักกิ่ง กำแพงเมืองจีน ... SPECIAL BEIJING 5 วัน 4 คืน

จัดรัฐเทียนอันเหมิน - กู้กง - กำแพงเมืองจีน - กายกรรมปักกิ่ง - ซุปปิ้งจูใจ

คุ้มค่าที่สุด!! เล่นสกี และลิ้มรสเมนูอาหารพิเศษ ... อาหารกวางตุ้ง, เป็ดปักกิ่ง, บาร์บีคิว

ราคาทัวร์ปักกิ่ง 21,900 บาท

(“ทัวร์ปักกิ่ง กำแพงเมืองจีน ... SPECIAL BEIJING 5 วัน 4 คืน

” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2557. เข้าถึงได้จาก <http://www.doubleenjoy.com/>)

โดยทัวร์ทั้ง 2 ประเภทจะมีการนำเสนอภาพของอาหารจีนที่แตกต่างกัน ดังนี้

อาหาร	ทัวร์ราคาแพง	ทัวร์ราคาถูก
เป็ดปักกิ่ง	เป็ดมีขนาดใหญ่ คุณภาพดี ใช้เครื่องปรุง และสมุนไพรอย่างดีในการยัดไส้เป็ด เครื่องเคียงที่กินกับเป็ดมีให้เลือกเยอะ หลายชนิด มีการจัดวางอาหารที่หรูหรา สวยงาม และภัตตาคารที่มีราคาสูงส่วนใหญ่จะมีเซฟมาแต่เปิดเสิร์ฟให้ที่โต๊ะ	เป็ดมีขนาดเล็ก เครื่องเคียงที่กินกับเป็ดมีแค่แตงกวา ต้นหอมและพริก และมักจะไล่ใส่จานมาให้จากในครัวเลย ไม่มีเซฟมาบริการที่โต๊ะอาหาร
เสี่ยวหลงเปา, ปูชน	ลูกเสี่ยวหลงเปามีขนาดใหญ่ ข้างในมีเนื้อหมูและซุ่ยอยู่เยอะ ส่วนเมนูปูชน ส่วนมากอยู่ในภัตตาคารหรู เพราะมีราคาแพง เมนูที่ขึ้นชื่อคือ ปูชนึ่ง จิ้มกับซีอิ๊วอย่างดี	ลูกเสี่ยวหลงเปามีขนาดเล็ก ข้างในมีซุ่ยและหมูน้อย เสิร์ฟมาในเชิงธรรมดา และในทัวร์ประเภทนี้มักไม่มีเมนูปูชน เนื่องจากมีราคาแพง
ขนมจีนข้ามสะพาน	มีวัตถุดิบและเครื่องเคียงให้เลือกหลากหลาย เช่น เนื้อหมู ไก่ แพะ อาหารทะเล ผัก ธัญพืช เป็นต้น ภาชนะดูหรูหรา มีการจัดเรียงอาหารสวยงาม นำรับประทาน	ร้านทั่วไปจะมีวัตถุดิบและเครื่องเคียงให้เลือกน้อย ส่วนใหญ่ชุดหนึ่งจะมีแค่ เส้น เนื้อสัตว์ชนิดเดียว และผักสองถึงสามชนิดในปริมาณที่ไม่

2. การนำเสนอภาพของอาหารจีนโดยนักท่องเที่ยว

อาหารจีนเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้การท่องเที่ยวเกิดความน่าสนใจ โดยผู้คนที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศจีนนั้นก็ต่างให้ความสนใจกับอาหารจีน จนทำให้เกิดการนำเสนอภาพของอาหารจีนขึ้น และการนำเสนอภาพของอาหารจีนก็มีความแตกต่างกันออกไปตามบริบทของนักท่องเที่ยวแต่ละกลุ่ม จากที่กล่าวมาจึงทำให้เกิดการศึกษาถึงการนำเสนอภาพของอาหารจีนโดยนักท่องเที่ยวไทย โดยผ่านอาหารของ 3 เมือง คือ ปักกิ่ง เชียงไฮ้ และคุนหมิง และได้แบ่งนักท่องเที่ยวไทยออกเป็น 3 กลุ่ม คือ เซลล์ชวนชิม คารา และนักท่องเที่ยวทั่วไป

2.1) เซลล์ชวนชิม

เป็นผู้ที่เชี่ยวชาญและสนใจในเรื่องของอาหารโดยเฉพาะ มีการตระเวนรับประทานอาหารที่ขึ้นชื่อตามที่ต่างๆ โดยอาหารของนักท่องเที่ยวกุุ่มนี้จะต้องมีคุณภาพดี ทำจากวัตถุดิบชั้นดี รูปลักษณ์ภายนอกน่ารับประทาน เช่น

“หมักแดง”

หม่อมหลวงศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ หรือนามปากกาที่รู้จักกัน คือ หมักแดง เป็นผู้เชี่ยวชาญในการทำอาหาร โดยเฉพาะอาหารไทย ปัจจุบันเป็นเจ้าของภัตตาคาร กรรมการผู้จัดการ ผู้ดำเนินรายการทางโทรทัศน์ ที่ปรึกษาทางด้านอาหาร คอลัมนิสต์ และวิทยากร (“หม่อมหลวงภาสันต์ สวัสดิวัตน์” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 14 กุมภาพันธ์ 2557. เข้าถึงได้จาก <http://th.wikipedia.org/wiki/>)



รูป 8 ตัวอย่างภาพอาหารของหมักแดง ที่มา : หมักแดง อาหารจีน (2013 : online)

2.2) ดารา

เป็นบุคคลที่มีชื่อเสียงในสังคม ทำให้กลายเป็นคนของสาธารณะที่ถูกจับตามองอยู่ตลอดเวลา ดังนั้น ภาพลักษณ์ทุกอย่างจึงต้องออกมาดูดี ภาพการนำเสนอของอาหารจึงต้องดูหรูหรา มีระดับ และเน้นหน้าตาที่น่ารับประทานของอาหาร เช่น

“พลอย เหมอมาลัย”

ดารานักแสดงชื่อดัง ที่ได้รับความสนใจจากผู้คนในสังคมเป็นจำนวนมาก เธอได้รายงานความเคลื่อนไหวในชีวิตประจำวันผ่านสื่อออนไลน์เป็นประจำ และได้มีการโพสรูปอาหารของเธอให้ผู้ที่ชื่นชอบได้รับชมและติดตาม



รูป 8 ตัวอย่างภาพอาหารของดาราสาว ทีมา : Instagram (2013 : online)

2.3) นักท่องเที่ยวทั่วไป

เป็นบุคคลที่เข้ามาท่องเที่ยวชมธรรมชาติทั่วไป ไม่มีชื่อเสียง หรือถูกจับตามองจากคนในสังคม จึงไม่จำเป็นต้องคำนึงถึงภาพลักษณ์ของตน ดังนั้นภาพการนำเสนออาหารจึงเป็นไปในลักษณะที่ธรรมดา คือไม่ต้องมีความหรูหรามาก รสชาติอาหารพอรับประทานได้ ไม่ได้เน้นหน้าตาของอาหารเป็นสำคัญ เป็นต้น

โดยนักท่องเที่ยวทั้ง 3 กลุ่มจะมีการนำเสนอภาพอาหารจีนที่แตกต่างกัน ดังนี้

อาหาร	เซลล์ชวนชิม	คารา	นักท่องเที่ยวทั่วไป
เปิดปีกกึ่ง	เปิดตัวใหญ่จากฟาร์มชั้นดี ยัดไส้ด้วยสมุนไพรอย่างดี เครื่องเคียงมีหลากหลาย	เปิดตัวใหญ่ สีสวยงาม รับประทาน พร้อมด้วยเครื่องเคียงชนิดต่างๆอีกหลายหลาย	เปิดมีขนาดเล็กถึงปานกลาง มีเครื่องเคียงแค่ 2-3 อย่าง
เสี่ยวหลงเปา, ปูชน	เสี่ยวหลงเปามีหลากสี หลากรสชาติ ภายในมีซूपและหมูเต็มคำ ส่วนปูชนมีความสด เนื้อแน่น นำมานึ่งและจิ้มกับซีอิ๊วอย่างดี	เสี่ยวหลงเปามีหลากสี มาในภาชนะที่สวยงาม ส่วนปูชนมีขนาดใหญ่ จัดเรียงในงานอย่างเป็นระเบียบ	เสี่ยวหลงเปาอาจมีแบบเดียวคือสีขาวอ ใ้หมู ส่วนปูชน ส่วนใหญ่จะนิยมแค่ในกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีฐานะดี เพราะปูชนมีราคาแพง
ขนมจีนข้ามสะพาน	มีวัตถุดิบและเครื่องเคียงหลายอย่าง เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆทั้ง เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อแพะ และสัตว์ทะเล ผักธัญพืช รวมถึงเส้นขนมจีนที่มีความเหนียวนุ่ม ประกอบกับการจัดวางที่น่ารับประทาน	มีวัตถุดิบและเครื่องเคียงหลายชนิด เช่น เนื้อสัตว์ ผักต่างๆ มาในภาชนะที่สวยงาม หรรหระ มีการจัดวางที่ดูน่ารับประทาน	มีวัตถุดิบและเครื่องเคียงไม่หลากหลาย คือจะมีแค่เนื้อสัตว์ 2-3 ชนิด กับผัก ธัญพืชอีกชนิดน้อยเท่านั้น และมีการจัดวางที่ธรรมดา ไม่หรรหระ

สรุปและอภิปรายผล

อาหารจีนเป็นสิ่งที่ไม่หยุดนิ่งตายตัว แต่จะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามบริบททางสังคม ซึ่งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวก็มาจากอิทธิพลตะวันตกและจากการท่องเที่ยว นั่นก็ทำให้อาหารนั้นได้กลายเป็นจุดขายของการท่องเที่ยวที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

ในปัจจุบันการท่องเที่ยวนั้นจะมีเรื่องธุรกิจเข้ามาเกี่ยวข้องมากขึ้น อย่างเช่นพวกทัวร์ในรูปแบบต่างๆ มีทั้งทัวร์แบบหรูหรา ราคาแพง หรือจะเป็นทัวร์แบบราคาประหยัด ซึ่งสิ่งเหล่านี้เองที่เป็นตัวเลือกในการนำเสนออาหารเพื่อให้สอดคล้องกับบริบทหรือความต้องการของลูกค้าในแต่ละกลุ่ม

นอกจากทัวร์แล้ว ก็ยังมีนักท่องเที่ยวที่เป็นทั้งเซลล์ชวนชิม คาราคินดั่ง หรือแม้แต่นักท่องเที่ยวทั่วไป ซึ่งทั้งหมดนี้ก็ได้มีการนำเสนอภาพของอาหารผ่านสื่อต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นสื่อสิ่งตีพิมพ์หรือสื่อออนไลน์ จึงทำให้เกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารผ่านสื่อขึ้นที่นิยมกันเป็นอย่างมากในปัจจุบัน

บรรณานุกรม

สื่อสิ่งตีพิมพ์

ปัญญาภัก ปุณฺณเจริญสิน. เชียงไฮ้ (ช่างไห่) สำนักพิมพ์หน้าต่างสู่โลกกว้าง, 2551

ฐานข้อมูลออนไลน์

การกินสำคัญเท่าฟ้า'ทฤษฎีชาตู่ห่า:ศาสตร์ในวัฒนธรรมอาหารจีน [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก https://www.facebook.com/permalink.php?id=208953369154475&story_fbid=439320786117731

การท่องเที่ยวไทย-จีน [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 14 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://www.thailand-china.com/getdoc/d5d4a2e0-40ff-42fc-9e96-61863cad1a4c/Thai-China-Tourism.aspx>)

ทัวร์จีน 2 มหานคร [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://www.an-antravel.com/tour-detail.php?tourid=2042>

ทัวร์เชียงใหม่-ปักกิ่ง 6 วัน 5 คืน (UL) [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://www.goldengoosegroup.com/tour/>)

ทัวร์ปักกิ่ง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก http://xn--12cas5dua1c1a3fd6a7rpb.net/beijing_cuisine/)

ทัวร์ปักกิ่ง ราคาถูก [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://www.namchatour.com/china-tour-trip/beijing-china-trip/613-beijing-china-tour.html>)

ทัวร์สุดคุ้ม! บินสบายกับTG ทัวร์คุ้มหมิง อุทยานป่าหิน ถ้ำจิ่วเซียง เที่ยวคุ้มทุกรายการ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://market.mthai.com/product/1415141>)

เปิดปักกิ่ง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก

<http://www.meetaweetour.co.th/v1/beijing-information/717-tour-china-tour-beijing-information-beijing-roast-duck.html>

ร้านอาหารไทยในประเทศออสเตรเลีย : ภาพสะท้อน “ความเป็นไทย” และ “การปรับตัว”

[ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก <http://fs.libarts.psu.ac.th/research/journal/journal-5-1-2556/7-Thai%20restaurants%20in%20Australia.pdf>

แสกนหาถิ่นกินในคุณหมิง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก

<http://www.manager.co.th/China/ViewNews.aspx?NewsID=948000073856>

อร่อยศาสตร์เชียงใหม่: เสี่ยวหลงเปาหนึ่ง Nanxiang Steamed Bun Restaurant [ออนไลน์]. เข้าถึง

เมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึงได้จาก http://aroisart.blogspot.com/2009/09/blog-post_87.html

OREN ศูนย์แนะแนวศึกษาต่อประเทศจีนครบวงจร [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 4 สิงหาคม 2556. เข้าถึง

ได้จาก http://www.thai2china.com/town_shanghai.html)