



ภาคินิพนธ์

เรื่อง การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรใน
สาธารณรัฐประชาชนจีน

โดย

นางสาวมุกขรินทร์ เกศศรี

รหัสนักศึกษา 05550708

เสนอ

อาจารย์ ดร. กัลยา เทียนวงศ์

ภาคินิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษารายวิชา 450109 การศึกษาเอกเทศ

สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2558

หัวข้อสารนิพนธ์	การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน
ชื่อนักศึกษา	นางสาวมุกขรินทร์ เกศศรี
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ ดร.กัลยา เทียนวงศ์
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร พระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2558

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ได้ทำการศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) รูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน 2) ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรที่นำมาใช้ในการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวัน และ3) การพัฒนารูปแบบของอาหารปัจจุบันในประเทศจีน โดยเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากหนังสือ เอกสาร บทความ และงานวิจัยต่าง ๆ รวมถึงข้อมูลจากสื่ออินเทอร์เน็ตที่เกี่ยวข้องในการศึกษาครั้งนี้ โดยนำเสนอข้อมูลในรูปแบบของการอธิบายเนื้อหาใช้การเชื่อมโยงการกระจาย และสรุปเป็นตารางแสดงส่วนประกอบ

จากการศึกษาพบว่า จากความกว้างใหญ่ของประเทศไทยส่งผลให้เกิดอาหารที่หลากหลาย โดยสามารถจำแนกอาหารออกเป็น 4 กลุ่มตามวัตถุดิบ คือ กลุ่มอาหารจากแป้ง อาหารจากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และพืชผัก จากกลุ่มอาหารดังกล่าวสามารถจำแนกรูปแบบอาหารได้เป็น 8 รูปแบบคือ อาหารชานตง อาหารปักกิ่ง อาหารกวางตุ้ง อาหารหยวนหยาง อาหารกวางตง อาหารยูนนาน อาหารหูหนาน และอาหารไห่หนาน โดยมีปัจจัยภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพสังคม และวัฒนธรรม ซึ่งเป็นตัวกำหนดความสัมพันธ์ของวัตถุดิบ และวิธีการแปรรูปอาหารในการประกอบอาหาร จากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงจากอดีต อีกทั้งเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าในปัจจุบันส่งผลให้มีการพัฒนารูปแบบอาหารไปเป็นรูปแบบอาหารแปรรูปที่คนจีนนิยมรับประทานแพร่หลายในปัจจุบัน

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณา และเสียสละของอาจารย์ ดร. กัลยา เทียนวงศ์ ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา ตรวจสอบแก้ไข ช่วยเหลือสนับสนุนมาโดยตลอด ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอขอบคุณเพื่อน ๆ นักศึกษาสำหรับความช่วยเหลือ คำแนะนำตลอดจนแรงใจในการทำบทความวิจัยในครั้งนี้

สุดท้ายผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณครอบครัวที่ให้การสนับสนุน และความช่วยเหลือรวมทั้งให้กำลังใจโดยตลอด

มุกขรินทร์ เกศศรี

พฤษภาคม 255

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญภาพ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ช

บทที่ 1 บทนำ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์.....	2
ขอบเขตของการศึกษา.....	3
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
ประโยชน์ของการศึกษา.....	4
กรอบแนวคิดทางการศึกษา.....	5

บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร.....	6
ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารจีน.....	7
ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจีน.....	14
ข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจีน.....	19
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	21
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	25
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเทศจีน.....	30

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 3 วิธีการศึกษาและการดำเนินงานวิจัย

แหล่งที่มาของข้อมูล.....	34
อุปกรณ์และเครื่องมือที่นำมาใช้ในการศึกษา.....	34
วิธีการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล.....	35

บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษารูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน.....	37
การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารใน ชีวิตประจำวัน.....	46
การศึกษาการพัฒนาารูปแบบอาหารจีนในปัจจุบันในประเทศจีน.....	68

บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา

สรุปผลการศึกษา.....	73
ปัญหา และอุปสรรค.....	75
ข้อเสนอแนะ.....	75

เอกสารอ้างอิง

หนังสือและเอกสารตีพิมพ์ภาษาไทย.....	76
สื่ออิเล็กทรอนิกส์.....	77

ประวัติผู้ศึกษา.....	81
----------------------	----

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1	ขอบเขตพื้นที่ 22 มณฑลของจีน..... 3
2	กรอบแนวคิดทางการศึกษา..... 5
3	ลักษณะพื้นที่การเพาะปลูกของประเทศจีน..... 13
4	การใช้พื้นที่ของประเทศจีน..... 16
5	พื้นที่ทำการประมงของจีน..... 19
6	สรุปเปรียบเทียบแนวคิดด้วยเรื่องอาหารที่นำมาสู่พฤติกรรมในการบริโภคอาหาร... 25
7	ที่ตั้ง 22 มณฑลของประเทศจีน..... 31
8	รูปแบบการกระจายของประเภทอาหารในสาธารณรัฐประชาชนจีน..... 39
9	ตัวอย่างอาหารทางตอนเหนือของประเทศจีน..... 40
10	ตัวอย่างอาหารทางตอนใต้ของประเทศจีน..... 42
11	ตัวอย่างอาหารทางตะวันออกของจีน..... 43
12	ตัวอย่างอาหารภาคตะวันตกของประเทศจีน..... 43
13	เทือกเขาในประเทศจีน..... 47
14	ที่ราบสูงที่สำคัญของประเทศจีน..... 47
15	การกระจายของแม่น้ำสายหลักในประเทศจีน..... 49
16	พื้นที่ชายฝั่งทะเลของประเทศจีน..... 50
17	馍 ลักษณะเป็นแป้ง คล้ายกับหมั่นโถว..... 53
18	ตัวอย่างอาหารของมณฑลจี๋หลิน..... 55
19	ตัวอย่างเกาลัดแปรรูปมณฑลอานฮุย..... 56
20	น้ำแกงชนิดต่าง ๆ ของอาหารกวางตุ้ง..... 58
21	เรพซีด (Rapeseed) เมล็ดพืชให้น้ำมัน..... 62
22	ตัวอย่างวัตถุดิบการทำอาหารพระกระโดดกำแพง..... 64
23	สมุนไพรวัตถุดิบหลักในมณฑลกุ้ยโจว..... 65

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
24 ตัวอย่างวัตถุดิบแปรรูปของมณฑลชิงไห่.....	67
25 รูปแบบหมั่น โถวในอดีต.....	68
26 หมั่น โถวจากฟักทอง และธัญพืช.....	69
27 ตัวอย่างหมั่น โถวยัดไส้.....	69
28 ตัวอย่างหมั่น โถวสำเร็จรูป.....	70
29 ตัวอย่างการทำเส้นบะหมี่ในอดีต.....	70
30 ตัวอย่างวัตถุดิบการทำบะหมี่ในอดีต.....	71
31 ตัวอย่างการทำเส้นบะหมี่ในปัจจุบัน.....	71
32 ตัวอย่างวัตถุดิบ และรูปแบบบะหมี่น้ำในปัจจุบัน.....	72
33 ตัวอย่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป.....	72

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	กลุ่มอาหารในประเทศจีน.....	44
2	เขตอากาศในประเทศจีน.....	52

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหาร เป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันของมนุษย์ จะมีรูปแบบที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับลักษณะของแต่ละพื้นที่ แต่ละสังคม ประชาชนจีนเห็นความสำคัญของการกิน โดยมีคำกล่าวที่ว่า “มนุษย์ถือการกินสำคัญเท่าฟ้า” (สถานีวิทยุCRIปักกิ่ง ภาคภาษาไทย, 2550) ซึ่งอาหารจีนจะประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมของชาวจีนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และยังเป็นเป็นเครื่องแสดงถึงความมั่นคงของผู้คนในด้านวิถีชีวิตความเป็นอยู่

พื้นที่ของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนมีทั้งหมด 9,600,000 ล้านตารางกิโลเมตร ซึ่งมีขนาดใหญ่ที่สุดในทวีปเอเชีย มีภูมิประเทศหลากหลายทั้งเทือกเขาสูง ร้อยละ 30 ตารางกิโลเมตร ที่ราบสูงร้อยละ 27 ตารางกิโลเมตร เป็นแอ่งและทะเลทราย ร้อยละ 17 ตารางกิโลเมตร พื้นที่ป่าไม้ ร้อยละ 13.0 ตารางกิโลเมตร ทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์ 33.2 ตารางกิโลเมตร และพื้นที่ทางการเกษตรร้อยละ 10.0 ล้านตารางกิโลเมตร (ชุติมา ศิริสมรรถการ, 2540) นอกจากนี้ยังมีสภาพภูมิอากาศที่หลากหลาย จึงเป็นปัจจัยที่ทำให้ประเทศจีนมีความสามารถในการประกอบกิจการการเกษตร

จากความหลากหลายของกิจการการเกษตรได้ทำให้จีนเป็นผู้ผลิตสินค้าอาหารอันดับต้น ๆ ของโลก โดยเฉพาะผลผลิตที่ได้จากภาคปศุสัตว์ ภาคเกษตรกรรม เช่น เนื้อหมู โดยมีปริมาณการผลิตอยู่ระหว่าง ร้อยละ 50 ของปริมาณการผลิตเนื้อสุกรโลก (กลุ่มวิจัยเศรษฐกิจการปศุสัตว์, 2556) ไข่ไก่ และข้าว มีสัดส่วนภาคการเกษตรอยู่ที่ร้อยละ 11 ของ GDP ทั้งประเทศ (ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย, 2556) ประเทศจีนสามารถเลือกนำเอาวัตถุดิบมาใช้ในการประกอบอาหารได้หลายอย่าง ดังนั้นอาหารจีนแต่ละชนิดจึงมีความโดดเด่นในเรื่องวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปตามการกระจายของแหล่งวัตถุดิบ เมื่อสังเกตจากแต่ละภูมิภาคของประเทศจีนแล้วจะเห็นได้ว่า ในหมู่เกาะทางด้านตะวันออกเฉียงใต้ มีสภาพอากาศอบอุ่นสามารถปลูกพืชเมืองร้อนได้ดี จึงมีพืชเมืองร้อนเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ส่วนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีอากาศหนาวจัดเป็นแหล่งปลูกข้าวสาลี วัตถุดิบในการประกอบอาหารจะใช้ข้าวสาลีเป็นหลัก และทางด้านตะวันออกเฉียงใต้

เป็นพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเล ความยาวกว่า 18,000 กิโลเมตร ส่งผลให้พื้นที่บริเวณนี้มีการนำวัตถุดิบทางทะเลมาใช้ในการประกอบอาหารได้มาก (พวงนิล คำปิงส์, 2548) ซึ่งประชากรจีนส่วนใหญ่จะเลือกที่ตั้งอยู่ในเขตที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรอาหาร และเนื่องจากประเทศจีนมีประชากรจำนวนมากหลากหลายชาติพันธุ์ ดังนั้น จึงก่อให้เกิดรูปแบบของการประกอบอาหารเพื่อใช้บริโภคในชีวิตประจำวันที่แตกต่างกัน สามารถจำแนกอาหารจีนได้ 4 กลุ่มตามวัตถุดิบ และแบ่งตามรูปแบบอาหารได้ 8 รูปแบบที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ตามสภาพภูมิประเทศ (พวงนิล คำปิงส์, 2548)

นอกจากนี้ในปัจจุบันประเทศจีนเป็นประเทศที่มีการเจริญเติบโตของจำนวนประชากรอย่างรวดเร็ว จึงส่งผลกระทบต่อการผลิตสินค้าบริโภคหรืออาหารมากขึ้น พฤติกรรมการบริโภคของประชากรจีนมีความต้องการที่ซับซ้อนยิ่งขึ้น โดยมีความต้องการสินค้าอาหารที่หลากหลายและมีคุณภาพสูงขึ้น (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2556) นอกจากนี้ยังมีวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลง กลายเป็นสังคมแบบรีบเร่ง และถือว่าเวลาเป็นตัวกำหนดในการทำสิ่งต่าง ๆ จึงเป็นปัจจัยที่ทำให้ประชากรจีนนิยมเลือกบริโภคอาหารสำเร็จรูป อาหารจานด่วน และมีวัฒนธรรมการกินอาหารนอกบ้าน เพื่อความสะดวกและประหยัดเวลาในการทำอาหารรับประทานเอง ประกอบกับวัฒนธรรมอาหารจากต่างประเทศเข้ามามีบทบาทมากขึ้น จึงทำให้รูปแบบอาหารที่รับประทานมีการพัฒนาเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม อีกทั้งจากความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่ทันสมัย ส่งผลทำให้กรรมวิธีการผลิตง่ายขึ้น ได้ผลผลิตจำนวนมากในเวลาอันสั้น และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างเพียงพอ จึงทำให้อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปในประเทศจีนขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว

จากที่กล่าวมาข้างต้นด้วยความหลากหลายของภูมิประเทศ ประชากร และวัตถุดิบทางการเกษตร ทำให้เกิดความสนใจที่จะศึกษาถึง “ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน” เพื่อให้ทราบถึงรูปแบบการกระจาย และพัฒนาการของอาหารในแต่ละพื้นที่จากแหล่งผลิตวัตถุดิบของประเทศจีน

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษารูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน

1.2.2 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวัน

1.2.3 เพื่อศึกษาการพัฒนาารูปแบบของอาหารปัจจุบันในประเทศจีน

1.3 ขอบเขตการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

1. ศึกษาารูปแบบการกระจายของอาหารในแต่ละภูมิภาคของจีน
2. ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวันโดยพิจารณาจากอาหาร 4 ประเภทคือ แป้ง เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักและผลไม้
3. ศึกษาการพัฒนาารูปแบบของอาหารปัจจุบันจะพิจารณาจากปัจจัยการบริโภคอาหารของคนจีนในแต่ละภูมิภาคของประจีน

1.3.2 ขอบเขตด้านพื้นที่



ภาพที่ 1.1 ขอบเขตพื้นที่ 22 มณฑลของจีน

ที่มา: ChinaTour Guide, 2558

1. ศึกษา 4 ภูมิภาคในประเทศจีน คือ ตอนเหนือ ตอนใต้ ตะวันออก และตะวันตก ประกอบไปด้วย 22 มณฑล ได้แก่ มณฑลกวางตุ้ง มณฑลกุ้ยโจว มณฑลการชู มณฑลจี๋หลิน มณฑลเจียงซู มณฑลเจียงซี มณฑลเจ้อเจียง มณฑลส่านซี มณฑลซานซี มณฑลซานตง มณฑลชิงไห่ มณฑลชื้อชวน มณฑลฝูเจี้ยน มณฑลหยุนหนาน มณฑลเหอเป่ย์ มณฑลเหอหนาน มณฑลเหลียวหนิง มณฑลไห่หนาน มณฑลอานฮุย มณฑลเฮย์หลงเจียง โดยเลือกศึกษาเฉพาะกลุ่มอาหาร 4 กลุ่มคือ กลุ่มอาหารจากแป้ง กลุ่มอาหารจากเนื้อสัตว์ กลุ่มอาหารจากทะเล และกลุ่มอาหารจากพืชผัก

1.4 นิยามที่ใช้ในการศึกษา

1.4.1) สาธารณรัฐประชาชนจีน (People's Republic of China) หรือ ประเทศจีน (China) คือ ประเทศที่มีประชากรมากที่สุดในโลก และเป็นประเทศที่มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียและใหญ่เป็นอันดับ 3 ของโลก

1.4.2) อาหาร เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่หลากหลายทางการเกษตร ปศุสัตว์ และประมง คือ พืชผัก ผลไม้ เนื้อหมู ไก่ เป็ด วัว และปลาชนิดต่าง ๆ

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

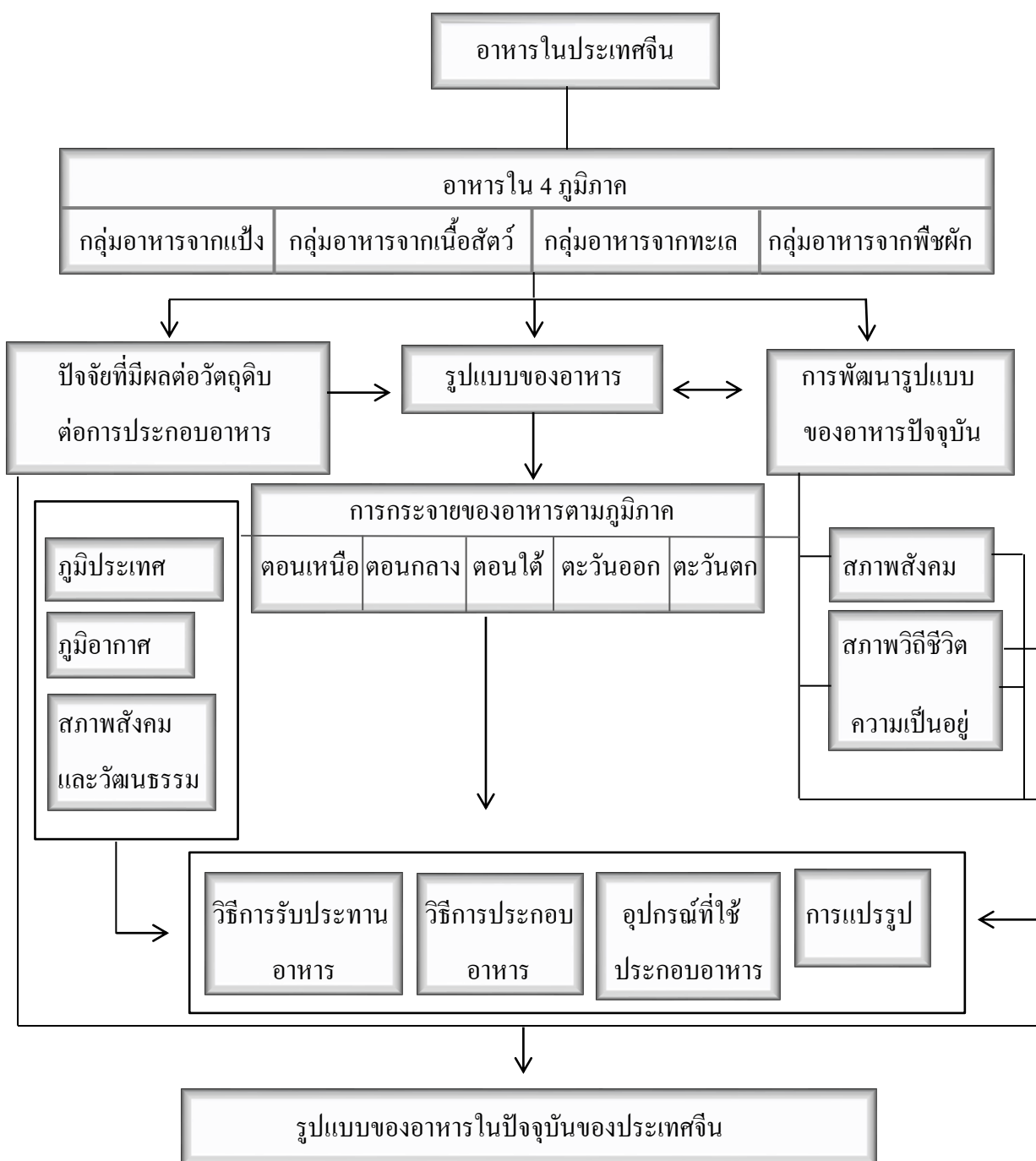
1.5.1) ทำให้ทราบถึงรูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน

1.5.2) ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวัน

1.5.3) ทำให้ทราบถึงการพัฒนา รูปแบบของอาหารปัจจุบันในประเทศจีน

1.6 กรอบแนวคิดทางการศึกษา

กรอบแนวคิดทางการศึกษาเรื่อง การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตอาหารจาก วัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน



ภาพที่ 1.2 กรอบแนวคิดทางการศึกษา

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษางานวิจัยเรื่อง การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจาก วัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยแบ่งเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องออกเป็น 7 หัวข้อคือ 1) ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร 2) ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารจีน 3) ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ ในการประกอบอาหาร 4) ข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจีน 5) ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง 6) งานวิจัยที่ เกี่ยวข้อง และ 7) ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

2.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร

2.1.1 ความหมายของอาหาร

สำหรับความหมายของอาหารได้มีผู้ให้ความหมายหลากหลายดังเช่น

ความหมายอาหารในทางสังคม หมายถึง ปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมที่สำคัญของมนุษย์ นับแต่อดีตอาหารการกินมีความสำคัญในฐานะที่บ่งชี้ถึงลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของแต่ละ สังคม นอกจากนี้ยังเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิต เป็นรากฐานให้กับอารยธรรมทั้งปวง และยังเป็นเครื่องมือที่ช่วยทำให้เกิดการเปลี่ยนรูปทางสังคม เช่น มนุษย์พัฒนาอารยธรรมเลี้ยงสัตว์มา เป็นอารยธรรมเกษตรกรรม เป็นต้น (พัชนี ตั้งยืนยง, 2552)

อาหาร คือ ปัจจัยสำคัญในชีวิตประจำวันถือเป็นพื้นฐานการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพราะ มนุษย์ต้องรับประทานอาหารตั้งแต่แรกเกิดไปจนตลอดชีวิต เพื่อให้ได้มาซึ่งพลังงานและ สารอาหารที่จำเป็นในการดำรงชีวิต ซึ่งอาหารมีมากมายหลายรูปแบบเช่น อาหารจีน อาหารไทย อาหารญี่ปุ่น อาหารอเมริกัน อาหารฝรั่งเศส เป็นต้น โดยอาหารเหล่านี้จะมีลักษณะขึ้นอยู่กับ ภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ โดยจะแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศหรือเชื้อชาติ (คณะกรรมการวิจัยอาหารแห่งชาติ, 2525)

อาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิต อาหารที่ถูกสุขลักษณะ จำนวนเพียงพอต่อ ร่างกาย ไม่มีสารปนเปื้อนสารปลอมปนที่อาจก่อให้เกิดอันตรายและทำให้ร่างกายเจริญเติบโตมี สุขภาพอนามัยที่แข็งแรงสมบูรณ์ (สุวิมล ตันท์ศุกศิริ, 2548)

จากที่กล่าวมาสามารถสรุปความหมายของอาหารว่า อาหารเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันของมนุษย์ ซึ่งมีรูปแบบที่แตกต่างกันไปจะขึ้นอยู่กับลักษณะของพื้นที่ สังคมความเป็นอยู่ในแต่ละสถานที่นั้น ซึ่งล้วนแต่มีความหลากหลาย นอกจากนี้อาหารยังมีความสำคัญต่อความเจริญของประเทศ ซึ่งกล่าวได้ว่า ประเทศที่ขาดแคลนย่อมเจริญต่างกับประเทศที่มีอาหารอุดมสมบูรณ์

2.2 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารจีน

2.2.1 ความหมายของอาหารจีน

สำหรับความหมายของอาหารจีนได้มีผู้ให้ความหมายหลากหลายดังเช่น

อาหารจีน หมายถึง อาหารที่ประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมของชาวจีนมีความสำคัญคือ เป็นสิ่งที่หล่อเลี้ยงชีวิตของชาวจีน และมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนานมากกว่า 4,000 ปี ซึ่งมีหลากหลายชนิดตามแต่ละท้องถิ่น โดยทั่วไปนิยมรับประทานอาหารประเภทผักและธัญพืชเป็นหลัก โดยมีวัฒนธรรมการกินร่วมกันและมีอุปกรณ์การกินหลัก คือ ตะเกียบ (อุบล ดีสวัสดิ์, 2547)

อาหารจีน หมายถึง อาหารที่อยู่ควบคู่กับประเทศจีนมานาน เป็นเรื่องแสดงถึงความมั่นคงของผู้คนในด้านวิถีชีวิตความเป็นอยู่ และชาวจีนเห็นความสำคัญของการกิน โดยมีคำกล่าวที่ว่า “มนุษย์ถือการกินสำคัญเท่าฟ้า” เพราะอาหารถือเป็นเรื่องสำคัญอันดับแรกของมนุษย์ นอกจากนี้ชาวจีนยังถือว่า อาหารคือยา เพราะในอาหารจีนจะให้ความสำคัญถึงประโยชน์สามารถบำรุงร่างกายให้แข็งแรง และสามารถรักษาอาการเจ็บป่วยได้ (สถานีวิทยุCRIปักกิ่งภาคภาษาไทย, 2550)

จากที่กล่าวถึงความหมายของอาหารจีนสามารถสรุปได้ว่า อาหารจีนคือ อาหารที่ประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมของชาวจีนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่น ความแตกจะขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมความเชื่อ โดยชาวจีนจะให้ความสำคัญเกี่ยวกับอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดลักษณะการปรุงและการรับประทาน ซึ่งมีกฎพื้นฐานที่สำคัญของอาหารคือ ต้องสามารถป้องกันรักษาโรค และส่งเสริมระบบการทำงานต่าง ๆ ของร่างกาย

2.2.2 ประวัติความเป็นมาของอาหารจีน

อาหารจีนมีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ เมื่อย้อนไปในยุคสมัยที่ประเทศจีนเกิดสงคราม คือในช่วงต้นราชวงศ์โจวตะวันตก อาหารเป็นสิ่งจำเป็นมากที่สุดในยุคสมัยนั้น เพราะต้องใช้เป็นเสบียงในการประทังชีวิตสำหรับเหล่าทหาร ขุนนาง จักรพรรดิ และกองกำลังต่าง ๆ โดยในช่วงยุคสมัยนั้นได้มีการแบ่งอาหารออกเป็น 4 กลุ่ม ตามชนชั้นคือ อาหารจักรพรรดิ อาหารขุนนาง อาหารชนกลุ่มน้อย และอาหารคนธรรมดา (Yu Derson, 2546)

ต่อเนื่องมาถึงในสมัยขุนขิว สงครามภายในประเทศเริ่มน้อยลงส่งผลให้จีนมีความเป็น ปึกแผ่นมากขึ้น และได้เริ่มมีการแบ่งอาหารจีนออกเป็น 2 ตระกูลใหญ่ คือ อาหารเมืองเหนือ และ อาหารเมืองใต้ จนกระทั่งในสมัยราชวงศ์ชิงตอนต้น เริ่มมีการติดต่อค้าขายและเข้ามาของชาติ ตะวันตก ทำให้วิถีชีวิตของชาวจีนเปลี่ยนไปจากในอดีต โดยมีการแบ่งแยกพื้นที่อย่างชัดเจนคือ แบ่งเป็นมณฑลต่าง ๆ อาหารจีนจึงเกิดความหลากหลายมากขึ้น และได้มีการแบ่งอาหารเป็น 4 ตระกูลใหญ่ได้แก่ อาหารซันตง อาหารเจียงซู อาหารกวางตุ้ง และอาหารเสฉวน (ไพศาล ทอง สัมฤทธิ์, 2553)

2.2.3 การแบ่งรูปแบบของอาหารจีน

รูปแบบของอาหารจีนในปัจจุบัน เป็นอาหารที่รับประทานกันอย่างแพร่หลายใน ชีวิตประจำวัน มีลักษณะที่โดดเด่น และมีชื่อเสียงทั้งในประเทศและต่างประเทศ จากลักษณะทาง กายภาพของจีนที่เป็นประเทศกว้างใหญ่สามารถจำแนกอาหารออกเป็น 8 กลุ่ม ตามแต่ละท้องถิ่น ของประเทศจีน (ไพศาล ทองสัมฤทธิ์, 2553) ได้แก่ อาหารเสฉวน อาหารเจียงซู อาหารซันตง อาหารกวางตุ้ง อาหารสกุเกี้ยน อาหารอานฮุย อาหารเจ้อเจียง และอาหารหูหนาน

นอกจากนี้ยังสามารถแบ่งรูปแบบอาหารจีนตามภูมิภาค ได้เป็น 4 ภูมิภาคคือ อาหาร ภาคเหนือ อาหารภาคตะวันออก อาหารภาคตะวันตก และอาหารภาคใต้ (อุบล ดิสวัสดิ์, 2547) แต่ถ้า ดูจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารแล้ว จะสามารถแบ่งอาหารจีนได้เป็น 4 กลุ่มตาม แหล่งวัตถุดิบคือ กลุ่มอาหารจีนจากแป้ง กลุ่มอาหารจีนจากเนื้อสัตว์ กลุ่มอาหารจีนจากทะเล และ กลุ่มอาหารจีนจากพืชผัก

2.2.4 วัฒนธรรมที่เกี่ยวกับอาหารจีน

วัฒนธรรมอาหารจีนมีความหลากหลายและมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน พัฒนาการของ อาหารจีนมีทั้งการเกิดสิ่งใหม่ สืบทอด สูญหาย หรือนำสิ่งใหม่เข้ามาจากภายนอก สำหรับ วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารจีน ได้แก่

1) วัฒนธรรมประกอบอาหาร

ชนชาติจีนเป็นชนชาติแรกที่ใช้ไฟทำให้อาหารสุก รู้จักการเลี้ยงสัตว์ การปลูกผัก เพื่อนำมาเป็นอาหาร และการนำโลหะมาประดิษฐ์ขึ้นเป็นภาชนะใช้ในการหุงต้ม โดยการประกอบ อาหารถือเป็นกรรมวิธีที่สำคัญเพราะรสชาติอาหารจะขึ้นอยู่กับความชำนาญและความถูกต้องตาม

หลักการที่กำหนดขึ้น ซึ่งชาวจีนจะใช้วิธีการประกอบอาหารเพื่อให้ได้อาหารหลายชนิดในเวลาเดียวกัน เพราะถือว่าเป็นการประหยัดเวลาและเชื้อเพลิง ซึ่งยากที่จะพบในการประกอบอาหารของชาติอื่น ๆ (อุบล ศิวสวัสดิ์, 2547)

สำหรับข้อมูลของอาหารจีนนั้นมีมากกว่า 10,000 ชนิดและมีวิธีการปรุงอาหารมีมากกว่า 40 วิธี แต่วิธีการที่ใช้กันอย่างแพร่หลายคือ คนจีนจะเน้นการต้ม นึ่ง ย่าง และผัด กรรมวิธีการประกอบอาหารของชาวจีนจะใช้เวลาน้อยกว่าในการทำ ระยะเวลาในการประกอบอาหารจะสั้นประมาณ 10 – 15 นาทีและอาหารทุกชนิดจะถูกตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ สืบเนื่องมาจากจีนเป็นประเทศที่ถูกจำกัดเรื่องเชื้อเพลิงเพราะเป็นประเทศที่ขาดแคลนเชื้อเพลิงจึงมีความจำเป็นที่ต้องใช้เวลารวดเร็วในการประกอบอาหารเพื่อประหยัดเชื้อเพลิง (พวงนิล คำปึงสุ, 2548)

2) วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร

ในอดีตนั้นชาวจีนเคยเผชิญกับภาวะขาดแคลนอย่างมาก อาหารจึงมิใช่เพียงสิ่งดำรงชีวิตเพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่ยังเป็นสัญลักษณ์แสดงความมั่งคั่ง วัฒนธรรมการรับประทานอาหารถือเป็นประเพณีที่ใช้ต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน และยังใช้เป็นสื่อในการพบปะพูดคุยเพื่อทำความรู้จักกัน (สภาธุรกิจไทยจีน, 2554) ในปัจจุบันวัฒนธรรมเกี่ยวกับการรับประทานอาหารของจีนได้ขยายออกไปในด้านต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน ได้แก่

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารตามมารยาททางสังคม ซึ่งแสดงออกในด้านการไปมาหาสู่กันระหว่างผู้คน คือเมื่อเป็นวันสำคัญของญาติพี่น้อง เพื่อนสนิท เช่น คลอดบุตร หรือย้ายบ้าน มักจะต้องมีการฝากของขวัญไปให้ และสิ่งแรกที่ต้องคิดถึง คือ อาหารเพื่อสำหรับใช้เลี้ยงผู้ที่มาร่วมงาน (จิตรา กอนันทเกียรติ, 2539) และสังคมจีนในปัจจุบันมีการติดต่อทางด้านการทำธุรกิจ จึงมีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารร่วมกันระหว่างผู้ทำธุรกิจ โดยก่อนการเริ่มตกลงทำสัญญากันจะมีการรับประทานอาหารร่วมกันก่อน เพื่อสร้างความเชื่อมั่น และความเข้าใจของทั้งสองฝ่าย ถือเป็นตัวช่วยในการทำข้อตกลงต่าง ๆ ให้ง่ายขึ้นอีกด้วย

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารตามเทศกาล ในช่วงเทศกาลต่าง ๆ ของจีน ขนบธรรมเนียมประเพณีด้านอาหารการกินของจีนจะมีลักษณะพิเศษแตกต่างจากอาหารทั่วไป เพราะจะทำขึ้นมา

โดยเฉพาะช่วงเทศกาลเท่านั้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดล้วนแล้วแต่มาจากความเชื่อกล่าวคือ วัตถุประสงค์ที่นำมาใช้ในการประกอบจะต้องมีรูปร่างและความหมายสื่อไปในทางที่ดี เป็นสิริมงคล โดยมีอาหารที่ถูกเรียกว่าเป็น “อาหารเทศกาลสำคัญ 3 อย่าง” (ประยงค์ อนันตวงศ์, 2526) ประกอบไปด้วย ขนมอี๋ บ๊ะจ่าง และ ขนมไหว้พระจันทร์ โดยจะอยู่ในเทศกาลที่สำคัญ 2 เทศกาลคือ เทศกาลตรุษจีน และเทศกาลไหว้พระจันทร์

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารตามความเชื่อ ซึ่งความเชื่อถือเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดลักษณะการประกอบอาหารและการรับประทานอาหาร เช่นในความเชื่อทางตอนเหนือของจีนในวันเกิดจะนิยมรับประทานเส้นหมี่และเกี๊ยว เพราะมีความเชื่อว่า จะทำให้อายุยืนยาว แต่ในความเป็นจริงแล้วด้วยปัจจัยทางภูมิประเทศของภาคเหนือ มีอากาศหนาวเย็น จึงนิยมบริโภคอาหารที่ทำจากแป้ง เพื่อให้ร่างกายอบอุ่น

2.2.5 ปัจจัยที่มีผลต่อความหลากหลายของอาหาร

ประเทศจีนมีที่ตั้งในเขตละติจูด 18 องศา และ 45 องศาเหนือ ลองจิจูด 75 และ 135 องศาตะวันออก (สิ่ว กวาง, 2530) สภาพภูมิประเทศมีพื้นที่กว้างใหญ่ ส่งผลให้มีภูมิประเทศที่หลากหลาย มีประชากรมากเป็นอันดับ 3 ของโลก ซึ่งประกอบไปด้วยหลายเชื้อชาติ ยังมีผลต่อการเกิดอาหาร ดังนั้นปัจจัยที่มีผลต่อความหลากหลายของอาหาร มีปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้

1) ปัจจัยทางลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศของจีน ได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งหุบเขา เพราะพื้นที่ 2 ใน 3 ของประเทศเป็นทิวเขาและที่ราบสูง เมื่อพิจารณาจากระดับความสูงต่ำของพื้นที่ประมาณร้อยละ 34 เป็นที่ราบสูง ร้อยละ 9 เป็นเขตเนินเขา ร้อยละ 11 เป็นที่ราบ และร้อยละ 16 เป็นพื้นที่ต่ำ โดยแบ่งภูมิประเทศของจีนแบบกว้าง ๆ ได้ 4 เขต ตามระดับความสูงและต่ำของพื้นที่ (พวงนิล คำปิงสุ, 2552) ดังนี้

ที่ราบ ประกอบด้วย ที่ราบแมนจูเรีย ที่ราบลุ่มแม่น้ำฮวงเหอ และที่ราบลุ่มแม่น้ำแยงซี ซึ่งเป็นเขตเพาะปลูกที่อุดมสมบูรณ์

แอ่งที่ราบ ประกอบด้วย แอ่งจุงกาเรียน แอ่งทาริม แอ่งไซตาม และแอ่งที่ราบเสฉวน ในเขตนี้มีลักษณะอากาศค่อนข้างร้อน เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญ

ที่ราบสูง ประกอบด้วย ที่ราบสูงทิเบต ที่ราบสูงมองโกเลียใน ที่ราบสูงดินตะกอนลมหอบ (Loess) และเขตที่ราบสูงยูนนาน-ก๊วยโจว ในพื้นที่นี้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ และสามารถทำการเพาะปลูกได้ดี

ที่ราบชายฝั่งทะเล ทางด้านตะวันออกและตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศจีน ซึ่งอยู่ติดกับทะเลและมหาสมุทร โดยทางด้านตะวันออกของจีนจากทางเหนือไปสู่ทางใต้ประกอบไปด้วยทะเลป้อไห่ ทะเลหวงไห่ ทะเลจีนตะวันออก และทะเลจีนใต้โอบล้อมอยู่ ซึ่งเป็นแหล่งทรัพยากรทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์

จากการแบ่งเขตตามระดับความสูงต่ำของพื้นที่ จะเห็นได้ว่า ในเขตที่ราบต่าง ๆ เป็นแหล่งเพาะปลูกพืชที่อุดมสมบูรณ์ เพราะเนื่องจากเป็นเขตที่อยู่ติดกับแม่น้ำจึงเหมาะสมกับการทำการเกษตรของประเทศ

2) ปัจจัยทางสภาพภูมิอากาศ

จากการตั้งอยู่ในเขตละติจูดกลาง จึงส่งผลให้มีสภาพภูมิอากาศเกิดความหลากหลายในแต่ละท้องถิ่น ปัจจัยที่มีผลต่อการกำหนดสภาพภูมิอากาศของจีน คือ พื้นดินที่มีระดับความสูงแตกต่างกัน ซึ่งเป็นสิ่งขวางกั้นทิศทางลม จากเทือกเขาทางตะวันตกไล่มาถึงที่ราบทางตะวันออก การศึกษาสภาพภูมิอากาศของประเทศจีนแล้วมีความแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ โดยแบ่งเป็นเขตตามภูมิภาค (ชุนติมา ศิริสมรรถการ, 2537) ดังนี้

เขตทางตอนเหนือ และ ตะวันออกเฉียงเหนือ หรือแมนจูเรีย ประกอบไปด้วยมณฑลเหอเป่ย์ มณฑลซานซี มณฑลเหอหนาน มณฑลจี๋หลิน และมณฑลเฮยหลงเจียง ซึ่งเป็นเขตอากาศหนาวเย็น มีอากาศแห้งแล้งในฤดูหนาว เป็นผลมาจากการได้รับอิทธิพลจากลมมรสุม และบริเวณเทือกเขาอากาศจะหนาวเย็นในฤดูร้อน ส่งผลทำให้มีฤดูเพาะปลูกเพียง 5 เดือนเท่านั้น

เขตตะวันออก และตะวันตกเฉียงใต้ ประกอบไปด้วยมณฑลเสฉวน มณฑลกุ้ยโจว มณฑลหูหนาน มณฑลชานตง มณฑลเจียงซู มณฑลอานฮุย มณฑลเจ้อเจียง มณฑลเจียงซี และมณฑลเจี้ยน เป็นเขตลมมรสุมส่วนใหญ่ในฤดูหนาวจะมีอากาศหนาวและแห้ง ในฤดูร้อนจะมีอากาศร้อน และมีฝนชุก นอกจากนี้ยังมีพื้นที่เป็นชายฝั่งทะเล ความยาว 18,000 กิโลเมตร ส่งผลให้พื้นที่บริเวณนี้เป็นแหล่งสัตว์น้ำที่อุดมสมบูรณ์

เขตตอนกลาง มีเขตพื้นที่พื้นที่บริเวณลุ่มแม่น้ำแยงซี ตั้งแต่มณฑลเสฉวนจรดชายฝั่งทะเลทางตะวันออก เป็นเขตอบอุ่น ฤดูหนาวค่อนข้างแห้งแล้ง มีอากาศร้อนยาวนานมากถึง 5 เดือน และมีฤดูเพาะปลูกยาวนาน 9 – 10 เดือน จากความเหมาะสมของสภาพอากาศเป็นปัจจัยทำให้ในเขตตอนกลางของประเทศจีนสามารถปลูกข้าวได้ผลผลิตที่ดีและถือได้ว่าเป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญ ซึ่งประกอบไปด้วยมณฑลเหอหนาน มณฑลหูเป่ย์ และมณฑลหูหนาน

เขตทางตอนใต้ ประกอบไปด้วยมณฑลกว่างตง และมณฑลไห่หนาน ซึ่งได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ที่พัดจากมหาสมุทรแปซิฟิกส่งผลให้ทางชายฝั่งตะวันออกของจีนมีฝนตกเป็นผลทำให้ทางชายฝั่งตะวันออกมีลักษณะอากาศแบบกึ่งร้อนชื้น และมีปริมาณน้ำฝนที่พอเหมาะส่งผลให้บริเวณนี้สามารถทำการเพาะปลูกได้ตลอดทั้งปี ภูมิอากาศทางตอนใต้เหมาะสมกับการปลูกพืชเมืองร้อนจึงถือได้ว่าเป็นบริเวณเพาะปลูกพืชเมืองร้อนที่สำคัญของประเทศจีน

เขตตะวันตกเฉียงเหนือ มีอากาศแห้งแล้ง และมีอุณหภูมิต่ำกว่าจุดเยือกแข็งยาวนานกว่า 4 เดือน มีพืชพันธุ์ธรรมชาติเป็นทุ่งหญ้าในเขตอบอุ่นเรียกว่า ทุ่งหญ้าสเตปป์ และเนื่องจากเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่ บริเวณนี้จึงเป็นแหล่งเลี้ยงสัตว์เร็วร้อน มีเขตพื้นที่อยู่ในมณฑลส่านซี มณฑลชิงไห่ และมณฑลกานซู



ภาพที่ 2.1 ลักษณะพื้นที่การเพาะปลูกของประเทศจีน

ที่มา : Thai good view, 2549

จากข้อมูลสามารถกล่าวได้ว่า สภาพภูมิอากาศถือเป็นปัจจัยสำคัญที่เป็นตัวกำหนดความหลากหลายของวัตถุดิบ โดยเฉพาะทางการเกษตร การทำการเพาะปลูกจะได้ผลผลิตมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศของแต่ละพื้นที่เป็นตัวกำหนด ซึ่งพื้นที่ที่มีความเหมาะสมกับการเพาะปลูกมากที่สุด คือ ดอนกลางของประเทศสามารถทำการเพาะปลูกได้ยาวนาน 9 – 10 เดือน

3) วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของแต่ละพื้นที่ของประเทศจีน

เนื่องจากความเป็นประเทศที่มีอาณาเขตกว้างใหญ่ ทำให้จีนประกอบด้วยหลายชาติพันธุ์ซึ่งอาศัยตามพื้นที่ต่าง ๆ และคนเหล่านี้ต่างมีวัฒนธรรมการกินที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะแต่ละท้องถิ่นของตน ส่งผลให้วัฒนธรรมการกินของจีนมีความหลากหลายอย่างที่เป็นอย่างในปัจจุบัน นอกจากนี้ชาวจีนยังมีความเชื่อในเรื่องการบริโภคอาหารให้เหมาะกับฤดูกาล เพื่อเสริมสร้างความแข็งแรงให้กับสุขภาพ สิ่งเหล่านี้จึงกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารของชนชาติจีน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของแต่ละท้องถิ่น โดยแบ่งอาหารจีนอย่างกว้าง ๆ ได้เป็นอาหารของชาวจีนทางตอนเหนือ และ

อาหารของชาวจีนตอนใต้ ซึ่งใช้เกณฑ์ที่ตั้งทางภูมิศาสตร์แบ่งแยกภาคเหนือและภาคใต้ของจีนด้วยแม่น้ำแยงซีเกียง (พวงนิล คำปิงสุ๋, 2552) ดังนี้

ทางตอนเหนือ วิถีชีวิตของชาวจีนทางตอนเหนือเนื่องด้วยปัจจัยทางสภาพภูมิอากาศของจีนตอนเหนือมีอากาศที่หนาวเย็น ไม่เหมาะสมกับการเพาะปลูก จึงมีการเลือกรับประทานอาหารที่ทำให้ร่างกายอบอุ่นเหมาะสมกับสภาพอากาศที่หนาวเย็น ส่วนมากจะรับประทานอาหารจากธัญพืชและอาหารประเภทแป้งเป็นหลักและมักจะนำไปแปรรูปเป็นอาหารรูปแบบต่าง ๆ

ทางตอนใต้ วิถีชีวิตชาวจีนทางตอนใต้มีเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว คือ มีความหลากหลายทั้งในแง่ชาติพันธุ์ ภาษา และวัฒนธรรม และเมืองท่าใหญ่ ๆ ในทางตอนใต้อยู่ใกล้กับทะเล จึงมีการรับวัฒนธรรมจากตะวันออกเข้ามา และเนื่องด้วยทางตอนใต้มีลักษณะอากาศแบบกึ่งร้อนทำให้มีฤดูกาลเพาะปลูกที่ยาวนาน ส่วนมากจะมีวัฒนธรรมการกินข้าว อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเป็นหลัก

2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจีน

จากความหลากหลายของอาหารจีน ปัจจัยที่สำคัญนั้นมาจากวัตถุดิบภายในประเทศที่สามารถทำการผลิตได้หลากหลาย และสามารถเลือกใช้ได้ตามความเหมาะสมจากแหล่งผลิตในแต่ละพื้นที่ จึงทำให้อาหารจีนนอกจากมีความหลากหลายแล้วยังมีจุดเด่นที่แตกต่างกันซึ่งขึ้นอยู่กับวัตถุดิบเป็นสำคัญ ทั้งนี้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารของจีน ได้แก่

2.3.1 การทำการเกษตร

เนื่องจากประเทศจีนเป็นประเทศที่มีประชากรจำนวนมาก ดังนั้นการทำการเกษตรจึงมีความสำคัญ โดยจีนมีพื้นที่ทำการเกษตรประมาณ 122 ล้านเฮกตาร์ (762.5 ล้านไร่) และมีประชากรที่ยึดอาชีพทำการเกษตรเป็นหลักประมาณ 200 ล้านครัวเรือน ผลผลิตทางการเกษตรของจีนที่เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารของจีนที่สำคัญมีดังนี้ (จารุบุตร เรื่องสุวรรณ, 2525)

1) ข้าว

ข้าวเป็นอาหารสำคัญในการดำรงชีวิตของชาวจีน ซึ่งในประเทศจีนสามารถผลิตข้าวได้ร้อยละ 40 ของรัฐพืชที่ผลิตได้ทั้งหมดถือได้ว่าข้าวเป็นผลผลิตมากที่สุดของจีน และจีนสามารถผลิตข้าวได้มากที่สุดในโลก และชาวจีนบริโภคข้าวถึงร้อยละ 32 ของผลผลิตข้าวโลก หรือในแต่ละปีจะบริโภคเฉลี่ยถึง 200 ล้านตัน (สภาธุรกิจไทยจีน, 2554) ข้าวที่เป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการนำมาประกอบอาหาร ได้แก่

ข้าวเจ้า เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจีนและเป็นอาหารหลักของชาวจีน ซึ่งจีนมีพื้นที่ปลูกข้าวเจ้า ร้อยละ 1.5 ของพื้นที่เพาะปลูกในประเทศ เพราะเนื่องจากมีอุณหภูมิความชื้นสูง แหล่งปลูกข้าวที่สำคัญจะกระจายอยู่ในบริเวณตอนใต้ของแม่น้ำแยงซี แอ่งเสฉวน คือมณฑลหูหนาน มณฑลกว่างตง มณฑลเจียงซี มณฑลชื้อชวน และมณฑลหูหนาน

ข้าวสาลี เป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่พบมากในทางตอนเหนือของจีน ซึ่งมีลักษณะอากาศที่อบอุ่น และอุณหภูมิความชื้นต่ำจึงเหมาะแก่การเพาะปลูก แหล่งเพาะปลูกที่สำคัญกระจายอยู่ทางที่ราบตอนเหนือของจีน ได้แก่ มณฑลเหอหนาน มณฑลซานตง มณฑลเหอเป่ย์ และมณฑลเฮยหลงเจียง

ข้าวโพด จีนเป็นประเทศที่สามารถผลิตข้าวโพดได้มากเป็นอันดับ 2 ของโลก ซึ่งเป็นพืชที่กระจายอยู่มากทั้งในบริเวณและภาคใต้ของจีน แหล่งเพาะปลูกข้าวโพดที่สำคัญได้แก่ มณฑลเหอเป่ย์ มณฑลเหอหนาน มณฑลหูหนาน มณฑลซานซี มณฑลเสฉวน และมณฑลยูนนาน

ข้าวเกาหลียง คือ ข้าวที่นำมาผลิตเป็นเหล้าที่มีคุณภาพสูงของจีน เป็นพืชที่กระจายอยู่ในบริเวณตอนเหนือของประเทศ เป็นพืชที่ทนแล้งทนลม ปลูกมากในมณฑลซานตง และมณฑลอานฮุย

2) พืชผัก

พืชผักเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบอาหาร เพราะในทุกมื้ออาหารของชาวจีนจะต้องมีผักเป็นส่วนประกอบ ซึ่งจะกระจายอยู่ในเกือบทุกมณฑลของจีน แหล่งที่สามารถปลูกได้มากที่สุด

คือ มณฑลอานฮุย มณฑลเหอหนาน และมณฑลเจ้อเจียง ผลผลิตที่สำคัญคือ มันเทศ มันฝรั่ง กระเทียม และมะเขือเทศ

3) ผลไม้

ประเทศจีนมีผลไม้ที่หลากหลาย และเป็นพืชเศรษฐกิจที่กระจายอยู่ทั่วทั้งบริเวณตอนเหนือ เป็นแหล่งผลิตผลไม้เขตอบอุ่น เช่น แอปเปิล พืช แพร์ ส่วนบริเวณที่มีอากาศกึ่งร้อนจะปลูกส้มแมนดาริน ส้มโอ ทับทิม เป็นต้น และบริเวณเขตร้อนทางตอนใต้ของจีน คือในมณฑลไห่หนาน มณฑลหูหนาน มณฑลกุ้ยโจว และมณฑลกว่างตง ถือเป็นแหล่งปลูกผลไม้เมืองร้อนที่สำคัญที่สุดของจีน



ภาพที่ 2.2 การใช้พื้นที่ของประเทศจีน

ที่มา : Wikipedia Encyclopedia, ม.ป.ป

จากข้อมูลข้างต้นสามารถกล่าวได้ว่า จีนเป็นที่สามารถทำการเพาะปลูกได้อย่างหลากหลาย และผลผลิตทางการเกษตรจะเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการนำมาประกอบอาหารของประชากรจีน ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะมีวัตถุดิบที่ต่างกันไป จากความหลากหลายของวัตถุดิบดังกล่าวสามารถทำให้อาหารแต่ละพื้นที่มีจุดเด่นที่ต่างกันออกไป และกระจายอยู่ในพื้นที่ต่าง ๆ ของประเทศ

2.3.2 การทำปศุสัตว์

สำหรับการทำปศุสัตว์เป็นกิจการที่สำคัญอย่างหนึ่งในเขตชนกลุ่มน้อยของจีน หลังทศวรรษ 1980 จีนได้ใช้ระบบรับเหมาทำการผลิตทั้งทุ่งหญ้า และสัตว์เลี้ยง ในปัจจุบันการทำปศุสัตว์ได้กระจายอยู่ในมณฑลต่าง ๆ โดยเฉพาะพื้นที่ทางตอนใต้และตะวันออกของประเทศ มีการทำปศุสัตว์มาก ประกอบกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทำให้จำเป็นต้องเพิ่มผลผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของประชาชน การทำปศุสัตว์ที่สำคัญของจีนได้แก่

1) การเลี้ยงสุกร

จีนถือเป็นชาติแรกที่มีการเลี้ยงสุกร ในปัจจุบันจีนเป็นประเทศที่มีการเลี้ยงสุกรมากที่สุดในโลกคิดเป็น ร้อยละ 53 ของปริมาณการผลิตทั้งหมดของโลก แต่ส่วนมากใช้บริโภคภายในประเทศมากกว่าการส่งออก และชาวจีนมีการบริโภคเนื้อสุกรมากเป็นอันดับหนึ่งของโลก และอัตราการบริโภคเพิ่มขึ้นเฉลี่ยที่ร้อยละ 6 ต่อปี ชาวจีนบริโภคเฉลี่ยอยู่ที่ 42 กิโลกรัม ต่อปีต่อคน (กลุ่มวิจัยเศรษฐกิจการปศุสัตว์, 2556) แหล่งเลี้ยงสุกรที่สำคัญจะกระจายอยู่ตามมณฑลต่าง ๆ ในประเทศจีน ได้แก่ มณฑลเสฉวน มณฑลกวางตุ้ง มณฑลเหอเป่ย์ มณฑลหูหนาน มณฑลกวางซี มณฑลอานฮุย และมณฑลยูนนาน

2) การเลี้ยงสัตว์ปีก

สัตว์ปีกที่เลี้ยงมากที่สุดในจีนคือไก่ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อบริโภคเป็นอาหารรองจากสุกร ซึ่งจากการเลี้ยงไก่ของจีนทำให้ปริมาณการผลิตเนื้อไก่ของจีนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยปี 2556 เฉลี่ย ร้อยละ 4.87 โดยการผลิตส่วนใหญ่จะเน้นเพื่อการบริโภคภายในประเทศ (กองบริหารการค้าสินค้าทั่วไป, 2557) ซึ่งประเทศจีนนับเป็นผู้ผลิตเนื้อไก่มากเป็นอันดับที่ 4 ของโลกรองจากประเทศสหรัฐอเมริกา โดยข้อมูลจากกระทรวงเกษตรของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งสาเหตุที่ทำให้การผลิตไก่ของจีนเพิ่มขึ้นเนื่องจาก ประเทศจีนมีการพัฒนาอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ค่อนข้างรวดเร็วทั้งในด้านสายพันธุ์ อาหารไก่ และการเลี้ยง จนสามารถก้าวขึ้นมาเป็นผู้ผลิตเนื้อไก่หลักในตลาดโลกได้ (กระทรวงเกษตรของประเทศสหรัฐอเมริกา, ม.ป.ป)

3) การเลี้ยงแพะแกะ และวัว

ในประเทศจีนมีการเลี้ยงแพะและแกะแบบเร่ร่อน เพราะลักษณะของภูมิประเทศทางตะวันตกเป็นพื้นที่กว้าง มีทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์ขนาดใหญ่ และมีลักษณะภูมิอากาศค่อนข้างแห้งแล้ง ซึ่งเหมาะกับการเลี้ยงสัตว์แบบเร่ร่อน โดยจะกระจายอยู่ในมณฑลต่าง ๆ ได้แก่ มณฑลกานซู มณฑลซินเจียง มณฑลชานซี และมณฑลเหอหนาน (กองส่งเสริมพัฒนาการปศุสัตว์, 2556)

จากที่กล่าวมาสามารถสรุปได้ถึงการทำปศุสัตว์ของจีนทำให้เกิดวัตถุดิบที่สามารถนำมาใช้ในการประกอบอาหารได้หลากหลาย โดยวัตถุดิบสำคัญที่ได้จากการทำปศุสัตว์ คือ สุนัข และ ไก่

2.3.3 การทำประมง

จากที่ตั้งของประเทศจีนทางตะวันออกของประเทศ มีพื้นที่ติดกับมหาสมุทรแปซิฟิก ทำให้มีผลจากการจับสัตว์น้ำปริมาณมาก และเนื่องจากในประเทศมีแม่น้ำหลายสาย เช่น ทะเลเหอเป่ย์ ทะเลหวงไห่ ทะเลตงไห่ และทะเลหนานไห่ ซึ่งสามารถแบ่งลักษณะการทำประมงได้ 2 ชนิด (เพ็ญศรี กาญจนมัย, 2527) ดังนี้

1) ประมงน้ำตื้น

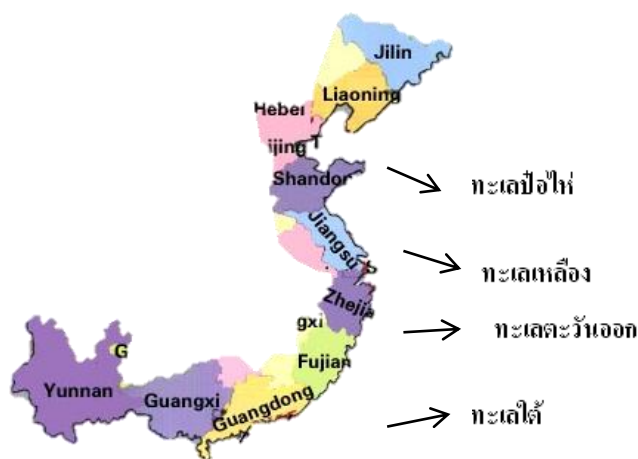
บริเวณทะเลเหอเป่ย์อยู่ทางตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศ พื้นที่บริเวณนี้มีทรัพยากรทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์ และถือเป็นแหล่งทำประมงหลักของจีน สามารถจับสัตว์น้ำได้มากเป็นอันดับ 1 ของประเทศ

บริเวณทะเลหวงไห่อยู่ทางตะวันออกของประเทศ เป็นทะเลน้ำตื้นในเขตอบอุ่น ด้วยลักษณะของพื้นที่เป็นเขตชายฝั่งที่กว้างขวางจึงได้รับการพัฒนาให้เป็นเขตเพาะเลี้ยงหอยแครง ปูทะเล และสาหร่าย ในบริเวณนี้ยังถือได้ว่าเป็นแหล่งประมงอันดับ 2 ของประเทศ

2) ประมงน้ำลึก

บริเวณทะเลตงไห่หรือทะเลตะวันออก มีลักษณะพื้นที่เป็นไหล่ทวีปกว้างประกอบไปด้วยเกาะจำนวนมาก และมีเมืองทำประมงหลายแห่ง ปริมาณสัตว์ที่จับได้ประมาณ 2 ใน 5 ส่วนเป็นปลา

บริเวณทะเลหนานไห่หรือทะเลใต้ เป็นแหล่งเพาะเลี้ยงปลาที่สำคัญ และเป็นบริเวณที่สามารถทำการประมงตลอดทั้งปี มีเส้นทางเดินเรือระหว่างประเทศที่สำคัญจึงทำให้บริเวณนี้มีเมืองท่าประมงที่สำคัญ ได้แก่ มณฑลกวางโจว เมืองซัวเถา และเมืองเปย์ไห่



ภาพที่ 2.3 พื้นที่ทำการประมงของจีน

ที่มา: ChinaTourGuide, 2558

โดยสรุปแล้วพื้นที่การทำประมงส่วนใหญ่ของจีนจะอยู่ทางด้านตะวันออก และทอดยาวไปถึงทางตอนใต้ของประเทศ จึงเป็นแหล่งวัตถุดิบทางทะเลที่สำคัญและหลากหลาย ประกอบไปด้วย 4 แห่ง คือ ทะเลเหอเป่ย์ ทะเลหวงไห่ ทะเลตงไห่ และทะเลหนานไห่

2.4 ข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจีน

การแปรรูปอาหาร (food processing) เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบ ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะดวก และปลอดภัยต่อการบริโภค ถือเป็นการถนอมอาหารเพื่อยืดหยุ่นการเก็บรักษาและทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่มีความหลากหลาย เพื่อเพิ่มทางเลือกและเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, 2554)

ประโยชน์ที่ได้จากการแปรรูปคือ ช่วยถนอมอาหารทำให้กิ่นและรสชาติดีขึ้น สามารถจำหน่ายได้สะดวกขึ้น และสามารถเพิ่มความเข้มข้นให้กับอาหาร แต่ในทางกลับกันมีผลเสียตามมา

คือ การแปรรูปอาหารมักจะทำให้คุณค่าทางโภชนาการลดลง บางครั้งอาจมีสารเคมีปะปนเข้าไปกับอาหารในระหว่างกรรมวิธีการแปรรูป

2.4.1 ปัจจัยที่ทำให้เกิดการแปรรูป

ประเทศจีนเป็นประเทศที่มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว จึงส่งผลกระทบต่อการผลิตสินค้าบริโภคหรืออาหารมากขึ้น พฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคในประเทศจีนจะพบว่าประชาชนในประเทศส่วนใหญ่ใช้จ่ายไปกับสินค้าอาหารเป็นสำคัญ โดยค่าใช้จ่ายต่อสินค้าประเภทอาหารคิดเป็นร้อยละ 40 ของรายจ่ายทั้งหมด ในปัจจุบันผู้บริโภคในประเทศจีนยังคงนิยมบริโภคอาหารสดมากกว่าโดยเฉพาะประเภทเนื้อสัตว์ แต่สินค้าแช่แข็งก็ได้มีการเติบโตอย่างรวดเร็วโดยเฉพาะในเชิงไส้ และต่อมาในภายหลังมีการกระจายไปทั่วทั้งประเทศ จึงทำให้อาหารแปรรูปเกิดการขยายตัวมากขึ้น (ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร, 2554) ซึ่งปัจจัยที่ทำให้เกิดการแปรรูปอาหารจีนได้แก่

1) วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งส่งผลไปสู่พฤติกรรมการบริโภคในปัจจุบัน ที่เปลี่ยนแปลงไปมาก ในอดีตชาวจีนจะมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ประกอบขึ้นเอง แต่ในปัจจุบันประชาชนหันมาเลือกรับประทานอาหารที่แปลกใหม่เปลี่ยนไปจากเดิม รวมไปถึงวัฒนธรรมต่างชาติที่ค่อย ๆ เข้ามาทำให้ประชาชนจีนมีการเลือกบริโภคอาหารสะดวกซื้อ เพราะสังคมจีนในปัจจุบันที่เปลี่ยนไปมีวิถีชีวิตที่รีบเร่งและถือว่าเวลาเป็นตัวกำหนดในการทำสิ่งต่าง ๆ ส่งผลให้ผู้บริโภคมีความต้องการที่ซับซ้อนมากขึ้น โดยมีความต้องการสินค้าอาหารที่หลากหลายและมีคุณภาพสูงขึ้น มีบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย จึงทำให้เกิดอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารขึ้นในประเทศ เพื่อความสะดวกและประหยัดเวลาในการทำอาหารตนเอง

2) การกลายเป็นเมือง ในอดีตจีนเป็นประเทศที่ขึ้นอยู่กับเกษตรกรรมเป็นหลัก แต่เมื่อไม่กี่ปีมานี้จีนได้พัฒนากลายเป็นเมืองอย่างรวดเร็ว โดยในปี 2555 อัตราความเป็นเมืองของจีนเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 52.6 เมื่อเทียบกับในปี 2521 อัตราความเป็นเมืองของจีนอยู่ที่ร้อยละ 17.9 ซึ่งโดยเฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ 1 ต่อปี (ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน, 2557) และเนื่องจากการก้าวหน้าของเทคโนโลยีที่ทันสมัยจึงทำให้จีนกลายเป็นประเทศอุตสาหกรรม มีเครื่องมือที่ทันสมัยและสามารถ

ผลิตสินค้าได้อย่างรวดเร็วได้ปริมาณมากและใช้เวลาน้อย เพียงพอต่อความต้องการของประชาชน จึงเป็นปัจจัยทำให้อุตสาหกรรมแปรรูปในจีนขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว

3) ส่งเสริมการท่องเที่ยว เนื่องจากจีนได้ออกนโยบายในการเร่งพัฒนาของอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวของจีน ในปัจจุบันอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจีนมีบทบาทสำคัญอย่างมากในการพัฒนาของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวโลก (ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน ณ กรุงปักกิ่ง, 2552) จึงเป็นช่องทางในการแปรรูปสินค้าต่าง ๆ ของจีนให้ผลิตออกในรูปแบบของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในประเทศของตน นอกจากนี้ยังสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์ของจีนกระจายตัวออกสู่ตลาดโลกได้อีกด้วย

ด้วยปัจจัยที่กล่าวถึง แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการแปรรูปที่เข้ามามีบทบาทต่อชีวิตประจำวันของชาวจีนมากขึ้น และอาจส่งผลทำให้วัฒนธรรมอาหารจีนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ทั้งนี้ก็เพื่อความสะดวกในการใช้ชีวิตของชาวจีนในปัจจุบันที่มีความรีบเร่ง และเพื่อตอบสนองความต้องการสิ่งใหม่ของผู้บริโภค ทำให้อาหารมีวิวัฒนาการเปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน

2.5 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษางานวิจัย เรื่อง การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหาร จากวัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาค้นคว้าแนวคิดและทฤษฎีอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ดังนี้

2.5.1 ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม

จากการศึกษาถึงทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมพบว่า มีนักมานุษยวิทยา 3 กลุ่มที่ เป็นผู้เสนอแนวคิดทฤษฎีที่น่าสนใจดังกล่าวดังนี้

ฟรีตซ์ เกรบ (Fritz Graeb) ได้เสนอแนวคิดทฤษฎีเรื่องการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมว่า จุดศูนย์กลางของวัฒนธรรมนั้นมิได้มีเพียงจุดจุดเดียวแต่หากมีหลายจุด และแต่ละจุดก็แพร่กระจายวัฒนธรรมออกไปรอบ ๆ เป็นวงกลมเรียกว่า “culture circle”

ฟรานซ์ โบแอส (Franz Boas) ได้ศึกษาทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม โดยเน้นว่าการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมเป็นกระบวนการที่มีลักษณะสำคัญของวัฒนธรรมหนึ่งไปสู่อีก

วัฒนธรรมหนึ่ง โดยปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมใหม่ และยังใช้แนวคิดที่เชื่อว่า “วัฒนธรรมนั้นไม่มีวัฒนธรรมใดที่ดีกว่าหรือเลวกว่ากัน” โดยได้ศึกษาถึงลักษณะการแพร่กระจาย ได้ 3 ลักษณะดังนี้

- 1) ลักษณะการแพร่กระจายทุกทิศทางจาก ศูนย์กลาง
- 2) ลักษณะการแพร่กระจายที่มีอิทธิพลจากลักษณะภูมิศาสตร์
- 3) ลักษณะการแพร่กระจายของอาณาเขตวัฒนธรรมจากจุดกำเนิดวัฒนธรรม

คลาร์ก วิสเลอร์ (Clark Wissler) ได้ศึกษาถึงการกระจายตัวทางวัฒนธรรมในช่วง ค.ศ. 1940 – 1950 ซึ่งมีความน่าเชื่อถือในแง่ที่ว่า วัฒนธรรมจะแพร่กระจายจากจุดศูนย์กลางหรือจุดกำเนิดไปตามพื้นที่เท่าที่มันจะไปได้ในเขตภูมิศาสตร์เดียวกัน และยุคสมัยใกล้เคียงกัน ทำให้สามารถเห็นภาพวัฒนธรรมเป็นกลุ่มๆ และแพร่กระจายไปทุกที่ ที่ไม่มีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขวางกั้นตามสภาพทางภูมิประเทศที่มนุษย์สามารถเดินทางไปถึงได้ ดังนั้นรูปแบบของการกระจายตัวจึงไม่ใช่วงกลม

จากการศึกษาทฤษฎีการแพร่กระจายของวัฒนธรรมของ Clark Wissler จะยึดหลักที่ว่า “วัฒนธรรม คือความคิดและพฤติกรรมที่ติดตัวบุคคล บุคคล ไปถึงที่ใดวัฒนธรรมก็จะไปถึงที่นั่น ดังนั้น” การแพร่กระจายของวัฒนธรรมจะขึ้นอยู่กับปัจจัยต่อไปนี้

- 1) หลักภูมิศาสตร์ คือ ต้องไม่มีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขวางกั้น เช่น ไม่มีภูเขาสูง ทะเลกว้าง ทะเลทราย หิมะ ป่าทึบ เป็นต้น เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นอุปสรรคต่อการเดินทางของคนที่มีวัฒนธรรมติดตัว
- 2) ปัจจัยทางเศรษฐกิจการที่ผู้คนต้องเดินทางติดต่อไปมาหาสู่กัน ส่วนมากเนื่องมาจากปัญหาทางเศรษฐกิจคือ เมื่อต้องการไปต่างถิ่นเพื่อคู่สิ่งแปลกใหม่แต่ก็ต้องมีปัจจัยในเรื่องของค่าใช้จ่ายจึงจะสามารถไปถิ่นอื่นได้ ดังนั้นคนที่มีเศรษฐกิจดีจึงมีโอกาสนำวัฒนธรรมติดตัวไปสังสรรค์กับวัฒนธรรมอื่นได้มากกว่า

3) ปัจจัยทางสังคม ได้แก่ การตั้งใจไปแลกเปลี่ยนวิธีการ พฤติกรรมใหม่ และความรู้ การไปศึกษายังถิ่นอื่นจึงถือว่าการไปแพร่กระจายวัฒนธรรมโดยตรงการรู้จักใคร และการแต่งงานกับคนต่างวัฒนธรรม การไปร่วมปฏิบัติตามพิธีกรรมทางศาสนา และการอพยพโยกย้ายถิ่น เพราะเกิดภัยทางสังคม เช่น เกิดสงครามและความขัดแย้ง การประสพภัยธรรมชาติ เช่น ขาดแคลนอาหาร แห้งแล้ง และการยึดครองโดยผู้รุกราน เหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยให้เกิดการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมทั้งสิ้น

4) การคมนาคม เป็นปัจจัยเอื้อต่อการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม เช่น ถนน พาหนะสำหรับการโดยสารและการเดินทางในระยะทางไม่ไกลเกินไปนัก ล้วนแล้วแต่เป็นการเร่งการแพร่กระจายที่สื่ออีกด้วย

สรุปได้ว่า ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมนี้ จะช่วยอธิบายถึงวิธีการขั้นตอน ของการเผยแพร่วัฒนธรรมหนึ่ง ไปสู่อีกวัฒนธรรมหนึ่ง ซึ่งจึงต้องคำนึงถึงข้อเหมือนและต่างของแต่ละวัฒนธรรมนั้น ซึ่งต้องมีปัจจัยต่าง ๆ เข้ามาเกี่ยวข้อง โดยปัจจัยที่สำคัญคือ ปัจจัยลักษณะภูมิศาสตร์ และปัจจัยทางสังคม

2.5.2 ทฤษฎีความก้าวหน้าทางวัฒนธรรมของ เลสลีย์ เอ. ไวท์ (Leslie A. White)

จากการศึกษาทฤษฎีความก้าวหน้าทางวัฒนธรรมของ Leslie A. White ตามแนวคิดแบบ “วิวัฒนาการสากล” (Universal Evolution) ได้เสนอว่าความก้าวหน้าทางวัฒนธรรมมีองค์ประกอบอยู่ 3 ประการด้วยกัน ได้แก่

1) ระบบเทคโนโลยี ซึ่งรวมถึงทรัพยากรธรรมชาติและเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่มนุษย์ประดิษฐ์คิดค้นขึ้น

2) ระบบสังคม ซึ่งเป็นการรวมตัวกันทางสังคม (social organization) และพฤติกรรมต่าง ๆ ของมนุษย์

3) ระบบความคิด (ideology) ซึ่งรวมถึงความรู้ ความเชื่อ ทศนคติ และค่านิยมต่างๆ ตามแนวคิดแบบวิวัฒนาการสากลของ Leslie A. White วัฒนธรรมจะพัฒนาสูงขึ้นเมื่อมนุษย์สามารถใช้เทคโนโลยีควบคุม และนำเอาพลังงานมาใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น มนุษย์ยังสามารถประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องใช้ที่ก้าวหน้าขึ้น กล่าวได้ว่า วัฒนธรรมที่มีความก้าวหน้าระดับต่ำ ก็คือวัฒนธรรมที่มีวิธีการผลิต (mode of production) ที่ใช้กำลังคน และในส่วนของวัฒนธรรมที่มีระบุมความก้าวหน้าสูง

ก็คือวัฒนธรรมที่มีการใช้พลังงานธรรมชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการใช้เครื่องมือเครื่องจักรช่วยในการผลิต หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือ สังคมอุตสาหกรรมนั่นเอง (White.L., 1943)

2.5.3 ทฤษฎีพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของ เคิร์ต เลวิน (Kurt Lewin)

จากการศึกษาทฤษฎีพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของ Kurt Lewin นักจิตวิทยาชาวอเมริกัน ซึ่งได้พยายามสร้างทฤษฎีช่องทางและการมีวัฒนธรรมด้านพฤติกรรมกรรมการรับประทานในสังคมที่เขาเรียกว่า “Gate-Keepers” คือ การที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงบริโภคนิสัยนั้นจะต้องรู้ถึงวัฒนธรรมในการบริโภคและช่องทางบริโภคของชุมชนนั้นก่อน

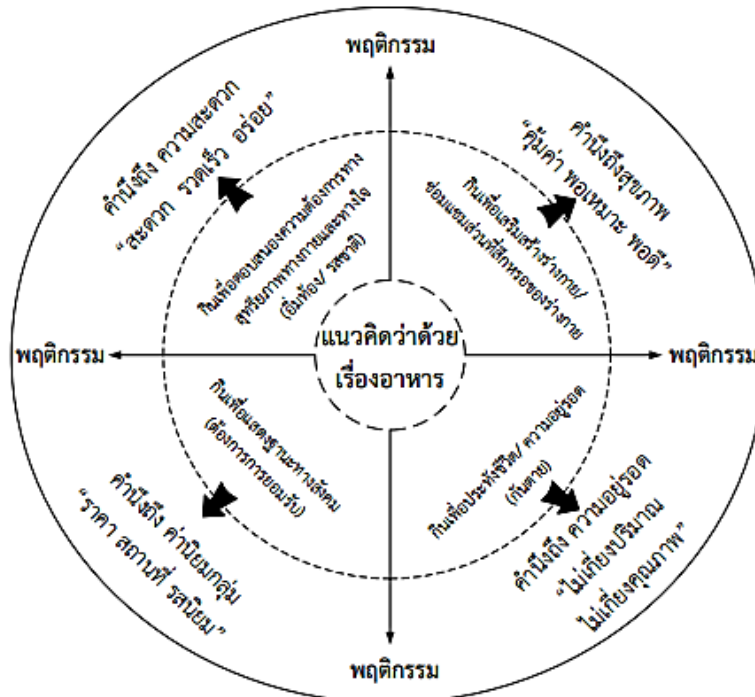
Kurt Lewin ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับเหตุผลที่มากำหนดการบริโภคอาหารว่า “การมีอาหารมา บริโภคหรือไม่อย่างไรนั้น ขึ้นอยู่กับระบบการผลิตอาหาร การกระจายอาหาร โดยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพของพื้นที่ ระบบเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองเข้ามาเกี่ยวข้อง” โดยการเลือกอาหารมาบริโภคจะถูกกำหนดด้วยเหตุผลหลัก 4 ประการ ดังนี้

1) รสชาติของอาหาร (Taste) คือ ค่านิยมในรสชาติอาหารมักถูกกำหนดโดยวัฒนธรรมของแต่ละสังคม

2) สถานภาพทางสังคม (Social Status) อาหารแต่ละชนิดจะมีคุณค่าหรือศักดิ์ศรีตามค่านิยมของสังคมกำหนด นอกจากนี้คนในสังคมมักใช้อาหารแสดงออกถึงสถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของตน สถานภาพทางสังคมมักเกี่ยวข้องกับราคาแพงหรือถูก หายากหรือหาง่าย แหล่งที่มา นอกจากนี้ สถานภาพทางสังคมของอาหารยังขึ้นอยู่กับวิธีการที่ได้มา เช่น วิธีการปรุง สถานที่ปรุง สถานที่รับประทาน ตลอดจนลำดับเวลาที่รับประทาน

3) ภาวะทางด้านร่างกาย (Physical Status) การบริโภคอาหารบางครั้งก็เป็นไปตามสภาวะร่างกาย เช่น เพศ วัย ภาวะตั้งครรภ์ ภาวะให้นมบุตร ภาวะเจ็บป่วย เกือบทุกสังคมมักมีข้อกำหนดในการรับประทานอาหารของกลุ่มคนว่า อาหารชนิดใดควรรับประทานหรือไม่ควรรับประทาน

4) ราคาของอาหาร บางครั้งก็เป็นตัวกำหนดการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารว่า ควรซื้อหรือไม่ และมีการเปรียบเทียบความคุ้มค่าในการเลือกซื้ออาหารแต่ละชนิด ดังที่ Kurt Lewin ได้กล่าวไว้ว่า “สิ่งไหนจะมีค่านิยมทาง อาหารของครอบครัว และสิ่งไหนมีความสามารถในการตอบสนองทางโภชนาการของครอบครัว” เป็นต้น



ภาพที่ 2.4 สรุปเปรียบเทียบแนวคิดว่าด้วยเรื่องอาหารที่นำมาสู่พฤติกรรมในการบริโภคอาหาร
ที่มา : สุพรรณิ ไชยอำพร, 2557

ทฤษฎีของ Kurt Lewin สามารถสรุปถึงพฤติกรรมการบริโภคของมนุษย์ได้ว่า มีความเกี่ยวพันกันอย่างลึกซึ้งกับบริบทและปัจจัยทางวัฒนธรรม ซึ่งสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์เกี่ยวกับเรื่องนิเวศวิทยา ระบบตลาด การจำแนกอาหารในทางสังคมและวัฒนธรรม หลักการกระจายอาหาร รูปแบบการแบ่งปัน ความสัมพันธ์ทางด้านสังคม การแบ่งแรงงาน รวมไปถึงความเชื่อเกี่ยวกับอาหารชนิดต่าง ๆ และข้อห้ามบางประการตามบรรทัดฐานของสังคมนั้น ๆ

จากทฤษฎีดังกล่าว สามารถนำมาอธิบายได้ว่า การแพร่กระจายของอาหารนั้นขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางกายภาพของพื้นที่ ระบบเศรษฐกิจ และสังคม เข้ามาเกี่ยวข้อง และเหตุผลดังกล่าวยังเป็นปัจจัยทำให้อาหารนั้นเกิดความหลากหลายในแต่ละพื้นที่ เพราะขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ความเชื่อของคนในท้องถิ่นนั้น

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากศึกษางานวิจัยเรื่อง การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

ชยุตน์นันท์ บุญสิงห์ (2551) ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการทำประมงทะเลของสาธารณรัฐประชาชนจีนพบว่า ปัจจัยในการทำประมงแบ่งเป็น 2 องค์ประกอบคือ

- 1) องค์ประกอบทางกายภาพ ลักษณะภูมิประเทศของจีนมีพื้นที่ติดกับมหาสมุทรแปซิฟิก จึงเป็นปัจจัยหลักที่ส่งผลให้เกิดการทำประมงในประเทศ ซึ่งจีนเป็นประเทศที่จับสัตว์น้ำได้มากที่สุดในโลก เพราะมีแม่น้ำลำคลองทะเลสาบจำนวนมาก ส่วนประมงน้ำเค็มสามารถจับสัตว์น้ำได้มากเป็นอันดับ 4 ของโลกรองจากเปรู ญี่ปุ่น และรัสเซีย โดยมีแหล่งประมงที่สำคัญ 5 แหล่ง ได้แก่ แหล่งประมงบริเวณทะเลโปไห่ แหล่งประมงบริเวณทะเลเหลือง แหล่งประมงในทะเลจีนด้านตะวันออก แหล่งประมงในทะเลจีนด้านใต้ และแหล่งประมงในมหาสมุทรแปซิฟิก
- 2) องค์ประกอบทางวัฒนธรรม คือ ความหนาแน่นของประชากร และความนิยมบริโภคสัตว์น้ำของประชาชน

สามารถกล่าวได้ว่า ปัจจัยการทำประมงของจีน ขึ้นอยู่กับลักษณะภูมิประเทศ และความต้องการของประชาชนภายในประเทศที่ต้องการบริโภคอาหารทะเลเพื่อได้สารอาหารจากสัตว์ทะเล

ไพรัตน์ สุระศิรินันท์ (2556) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่องการศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีนแบบเบ็คแพ็คเกอร์ต่อการเลือกร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครพบว่า นักท่องเที่ยวชาวจีนที่มีลักษณะทางเศรษฐกิจและสังคมที่ต่างกัน จะส่งผลต่อองค์ประกอบของการเลือกร้านอาหารที่ต่างกัน และนักท่องเที่ยวชาวจีนส่วนมากจะเดินทางไปยังร้านอาหารที่ไม่ใช่ร้านอาหารจีน เนื่องจากต้องการทดลองร้านอาหารที่มีความแปลกใหม่ และอยู่ติดกับเส้นทางรถไฟฟ้าเนื่องจากเดินทางสะดวก และเข้าถึงได้ง่าย เหตุผลที่ชาวจีนให้ความสำคัญกับเวลาในการเดินทางมากที่สุดนั้น ผู้วิจัยได้ศึกษาวัฒนธรรมของชาวจีนในด้านการค้าแล้วนั้นคนจีนมีมุมมองที่ว่า “เวลาเป็นเงินเป็นทอง” ฉะนั้นการเดินทางไปยังร้านอาหารที่ใช้เวลาน้อยที่สุด จะทำให้ชาวจีนได้รับอรรถประโยชน์ในการได้มีเวลาไปกระทำอย่างอื่นต่อได้อีกนั่นเอง นอกจากนี้เรื่องของเวลาแล้วยังมีปัจจัยในส่วนของคำแนะนำจากเพื่อน และคำแนะนำจาก Website ซึ่งเป็นสาเหตุจากโลกโลกาภิวัตน์ที่ทำให้ผู้คนสามารถติดต่อสื่อสารแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และเข้าถึงกันได้อย่างง่ายดาย ซึ่งส่งผลทำให้นักท่องเที่ยวชาวจีนได้ให้ความสำคัญกับปัจจัยนี้ขึ้นมาเป็นอันดับ 2 และปัจจัยสุดท้ายคือ ความใกล้กับสถานที่พัก ซึ่งสอดคล้องกับปัจจัยทางการใช้เวลาเดินทางนั่นเอง

จากการศึกษาพบว่า ปัจจัยสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารตามร้านอาหารของชาวจีนนั้นจะขึ้นอยู่กับเวลาเป็นหลัก เนื่องจากคนจีนมีวิถีชีวิตที่ขึ้นอยู่กับเวลาเป็นหลักให้ความสำคัญกับเวลา และด้วยพฤติกรรมของชาวจีนเดิมมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบ ซึ่งสามารถดูได้จากลักษณะทั่วไป เช่น การเดิน การพูด การทำอาหาร เป็นต้น

รจรินทร์ สิมธราแก้ว (2550) ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับทัศนคติและแนวโน้มพฤติกรรม การบริโภคอาหารจีนในห้างสรรพสินค้า ในเขตกรุงเทพมหานครของผู้บริโภคพบว่า แนวโน้มพฤติกรรมบริโภคอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าจะมีเพิ่มขึ้น ซึ่งคนไทยมีทัศนคติหันไปเลือกรับประทานอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าตามสถานที่ต่าง ๆ ในเขตกรุงเทพมหานครเพราะอาหารจีนเป็นอาหารที่เน้นในเรื่องความสดใหม่ของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และยังมีสรรพคุณที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเพื่ออาหารที่ออกมาจะได้มีรสชาติดี ซึ่งสอดคล้องกับปัจจุบันที่ผู้บริโภคหันมาดูแลใส่ใจในเรื่องของสุขภาพกันมากขึ้น ปัจจุบันกิจการร้านอาหารจีนมีการปรับปรุงเมนูอาหารให้หลากหลายและมีรสชาติที่ผู้บริโภคชาวไทยชื่นชอบ รวมถึงมีการใช้กลยุทธ์ทางการตลาดเข้ามาช่วยในการประกอบธุรกิจร้านอาหารจีน เพื่อตอบสนองให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคให้มากที่สุด ด้วยเหตุผลเหล่านี้อาหารจีนจึงได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อย ๆ

จากการศึกษาสามารถสรุปได้ว่า อาหารจีนได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบัน และแพร่กระจายไปในที่ต่าง ๆ ทั้งในประเทศและนอกประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศไทยจะพบเห็นร้านอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ ซึ่งได้รับความนิยมอย่างมากจากคนไทย จนทำให้อาหารจีนกลายเป็นที่นิยมมากขึ้น

เรือนแก้ว ภัทธนาประวัตติ (2554) ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการศึกษาสืบทอดความเป็นจีนผ่านการทำความเข้าใจในความหมายและสัญลักษณ์ทางศาสนา ของชาวจีนสู่ลูกหลานในสังคมไทยพบว่า ชาวจีนในปัจจุบันส่วนใหญ่ได้รับการผสมผสานกลมกลืนกลายเป็นไทยไปเกือบหมด นอกจากนี้ยังพบว่าชนบทรรมนิยมประเพณีบางอย่างเทศกาลสำคัญที่ชาวจีนสืบทอดประเพณีปฏิบัติมาครั้งบรรพบุรุษก็ถูกลดทอนความสำคัญ จนทำให้บางอย่างหายสาบสูญ อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าปรากฏการกลืนกลายทางสังคมและวัฒนธรรมจะเกิดขึ้นจริง และเห็นถึงการเปลี่ยนแปลงบางอย่างบางด้านในกลุ่มชาวจีน แต่สิ่งหนึ่งที่ปฏิเสธไม่ได้ คือ ลักษณะบางประการ

ของการดำรงอยู่ของความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์จีน ซึ่งสืบเชื้อสายมาจากบรรพบุรุษที่อพยพมาจากประเทศจีน ที่ยังอนุรักษ์ไว้ซึ่งความคิด ความเชื่อทางศาสนา ขนบธรรมเนียม ประเพณีดั้งเดิมครั้งบรรพบุรุษเคยประพฤติปฏิบัติ ถึงแม้จะมีความแตกต่างในขั้นตอนหรือรายละเอียดปลีกย่อย ซึ่งสิ่งนี้อาจเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นตัวตนที่แท้จริงของความเป็นชาวจีนที่ส่วนใหญ่ถูกมองว่าเป็นผู้ยึดมั่นในขนบธรรมเนียมดั้งเดิมอย่างแน่นแฟ้น ถึงแม้จะอพยพไปสู่อินแดนอื่น ๆ ชาวจีนจะมีความภาคภูมิใจในความเป็นจีนเสมอไม่ว่าจะอยู่ในประเทศใด

จากการศึกษาแสดงถึงวัฒนธรรมของชาวจีนที่ยังคงปฏิบัติต่อ และสืบทอดมาจนถึงในปัจจุบัน ถึงแม้จะเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาแต่ก็ยังคงหลงเหลือสิ่งเดิมเอาไว้ ในทางคานของความคิด ความเชื่อทางศาสนา และการปฏิบัติในประเพณีและงานเทศกาล ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นแนวคิดในการศึกษาถึงวิวัฒนาการอาหารของชาวจีนที่เปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน

วารารณ์ บุญมี (2550) ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารจีนในประเทศจีน ได้มีการวิเคราะห์การกระจายตัวของอาหารจีนตามภูมิภาค โดยมีปัจจัยที่สำคัญได้แก่ ปัจจัยทางลักษณะภูมิประเทศของจีน ปัจจัยทางภูมิอากาศ และปัจจัยทางสังคมวัฒนธรรม จากปัจจัยดังกล่าวที่มีอิทธิพลส่งผลต่ออาหารจีนให้เกิดความหลากหลาย ทำให้อาหารจีนมีการกระจายตัวอยู่ตามภูมิภาคต่าง ๆ 4 ภูมิภาค ได้แก่

- 1) อาหารภาคเหนือ โดยอาหารหลักของคนภาคเหนือคือ ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง และข้าวโพด เนื่องจากภาคเหนือมีอากาศหนาวเย็นจึงทำให้อาหารในตอนเหนือมีไม่มากนัก คนจีนทางตอนเหนือจึงต้องทำอาหาร โดยมีเครื่องปรุงไม่มากนัก โดยเน้นรสชาติอ่อน และ นุ่ม นวล
- 2) อาหารภาคตะวันออก อาหารประเภทนี้เป็นอาหารที่มีรสชาติความนิยมของคนในแม่น้ำแยงซีตอนใต้ เช่นมณฑลเจ้อเจียง และมณฑลเจียงซู ซึ่งนิยมใช้ซอสถั่วเหลืองเป็นเครื่องปรุง
- 3) อาหารภาคตะวันตก วัตถุดิบส่วนมากมาจากภูเขา เนื่องจากทางตะวันตกของจีนมีลักษณะเป็นหุบเขาสูงต่ำ จึงทำนิยมบริโภคอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่หาได้จากภูเขา เช่น เห็ดหอม
- 4) อาหารภาคใต้ เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศติดกับทะเลจึงใช้วัตถุดิบทางทะเลมาประกอบอาหาร ทางภาคใต้จะมีอาหารและผักหลากหลายชนิดมากกว่า เพราะปัจจัยของดินมีความอุดมสมบูรณ์ อาหารเหมาะกับการเพาะปลูกพืช ผัก และผลไม้

ด้วยเหตุนี้ลักษณะของอาหารจีนจะขึ้นอยู่กับอิทธิพลของภูมิประเทศ และภูมิอากาศ เป็นตัวกำหนดรูปแบบอาหารให้มีความหลากหลาย และมีจุดเด่นในแต่ละพื้นที่แตกต่างกันไปในประเทศจีน

สุพรรณิ ไชยอำพร (2557) ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับแนวความคิดด้วยเรื่องอาหาร ความท้าทายต่อนโยบายด้านอาหารมนุษย์ของรัฐ พบว่าแนวความคิดที่นำมาใช้ในการวิจัยคือแนวคิดของเคิร์ท เลวิน นักจิตวิทยาชาวอเมริกัน ซึ่งได้พยายามสร้างทฤษฎีช่องทางและการมีวัฒนธรรมด้านพฤติกรรมการรับประทานอาหารในสังคม และได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับเหตุผลที่มากำหนดการบริโภคอาหารว่า “การมีอาหารมา บริโภคหรือไม่อย่างไรนั้น ขึ้นอยู่กับระบบการผลิตอาหาร การกระจายอาหาร โดยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพของพื้นที่ ระบบเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองเข้ามาเกี่ยวข้อง” โดยการเลือกอาหารมาบริโภคจะถูกกำหนดด้วยเหตุผลหลัก 4 ประการ คือ 1) รสชาติของอาหาร (Taste) 2) สถานภาพทางสังคม (Social Status) 3) ภาวะทางด้านร่างกาย (Physical Status) 4) ราคาของอาหาร

สามารถสรุปได้ถึงพฤติกรรมการบริโภคของมนุษย์ได้ว่า มีความเกี่ยวพันกันอย่างลึกซึ้งกับบริบทและปัจจัยทางวัฒนธรรม ซึ่งสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์เกี่ยวพันกับเรื่องนิเวศวิทยา ระบบตลาด การจำแนกอาหารในทางสังคมและวัฒนธรรม หลักการกระจายอาหาร รูปแบบการแบ่งปันความสัมพันธ์ทางด้านสังคม การแบ่งแรงงาน รวมไปถึงความเชื่อเกี่ยวกับอาหารชนิดต่าง ๆ และข้อห้ามบางประการตามบรรทัดฐานของสังคมนั้น ๆ

หมิงเหล่ เฟิง (2548) ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารจีนให้บริการนักศึกษาจีนของมหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต พบว่านักศึกษาชาวจีนมีพฤติกรรมการใช้บริการอาหารจีนของคนจีนส่วนใหญ่ชอบรับประทานอาหารที่บ้าน และต้องมีเครื่องดื่มในระหว่างรับประทานอาหาร ในเรื่องของรสชาติอาหารรสเผ็ด ยังชอบรับประทานผักมากกว่าเนื้อสัตว์ ซึ่งโดยเฉลี่ยแล้วมีการรับประทานอาหารที่ร้านอาหารน้อยกว่าสัปดาห์ละ 3 ครั้ง ซึ่งจากภาพรวมพบว่า นักศึกษาจากประเทศจีนที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านต่าง ๆ ดังนี้

- 1) ด้านผลิตภัณฑ์ ในเรื่องของรสชาติอาหาร ความสะอาดของอาหาร ความสดใหม่ของอาหาร

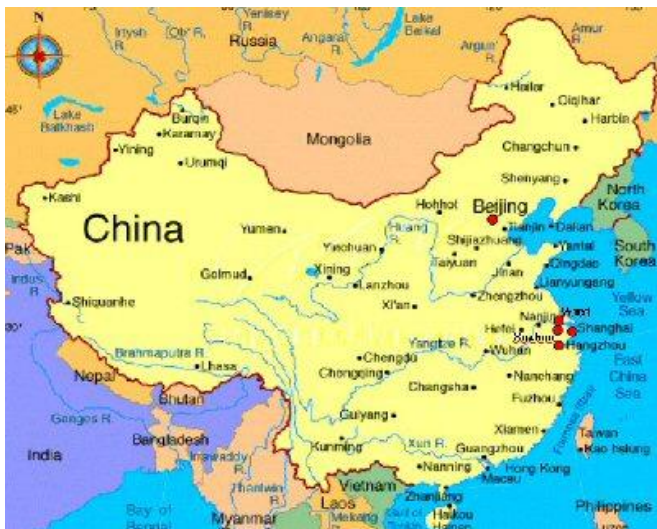
- 2) ด้านราคา คือ ต้องมีราคาที่เหมาะสมเมื่อเทียบกับคุณภาพ และมีราคาเหมาะสมเมื่อเทียบกับปริมาณ
- 3) ด้านการจัดจำหน่าย ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดของร้านอาหาร ความสะดวกในการเดินทาง
- 4) ด้านส่งเสริมการตลาด เกี่ยวกับส่วนลดสำหรับรายการอาหารใหม่หรืออาหารแนะนำ
- 5) ด้านการใช้บริการ คือ ต้องมีการบริการที่รวดเร็ว การเอาใจใส่และความกระตือรือร้นของพนักงาน การบริการเป็นไปในมาตรฐานที่เหมาะสม

จากการศึกษาจึงสามารถสรุปถึงวิถีชีวิตของคนจีนในเรื่องวัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร ถึงแม้คนจีนจะไม่อยู่ในประเทศของตัวเองต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารก็ยังคงปฏิบัติเหมือนเดิมตามวิถีชีวิตที่ได้ปฏิบัติมา ดังเช่นพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่บ้านมากกว่าการรับประทานอาหารตามร้านอาหาร และให้ความสำคัญกับอาหารที่ปรุงสุกและสดใหม่เสมอ ตามแบบฉบับของอาหารจีน

2.7 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเทศจีน

ประเทศจีนตั้งอยู่ด้านตะวันออกของทวีปเอเชีย มีพื้นที่ 9,600,000 ตารางกิโลเมตร นับว่าใหญ่ที่สุดของทวีปเอเชียและใหญ่เป็นอันดับ 3 ของโลก โดยมีพรมแดนติดต่อกับประเทศอื่นมากถึง 22,800 กิโลเมตร คือทางทิศตะวันตกติดกับประเทศเกาหลี ทางทิศเหนือติดกับประเทศมองโกเลีย และทางทิศใต้ติดกับประเทศพม่า ลาว และเวียดนาม พื้นที่ประเทศจีนจะประกอบด้วยเทือกเขาสูง ร้อยละ 30 ตารางกิโลเมตร ที่ราบสูง ร้อยละ 27 ตารางกิโลเมตร เป็นแอ่งและทะเลทราย ร้อยละ 17 ตารางกิโลเมตร พื้นที่ป่าไม้ ร้อยละ 13.0 ตารางกิโลเมตร ทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์ 33.2 ตารางกิโลเมตร และพื้นที่ทางการเกษตร ร้อยละ 10.0 ล้านตารางกิโลเมตร

มีการแบ่งเขตการปกครองเป็น 22 มณฑล ประกอบด้วย มณฑลกว๋างตุ้ง มณฑลกุ้ยโจว มณฑลการชู่ มณฑลจี๋หลิน มณฑลเจียงซู มณฑลเจียงซี มณฑลเจ้อเจียง มณฑลส่านซี มณฑลชานซี มณฑลชานตง มณฑลชิงไห่ มณฑลชื้อชวน มณฑลฝูเจี้ยน มณฑลหยุนหนาน มณฑลเหอเป่ย์ มณฑลเหอหนาน มณฑลเหลียวหนิง มณฑลไห่หนาน มณฑลอานฮุย และมณฑลเฮย์หลงเจียง



ภาพที่ 2.4 ที่ตั้ง 22 มณฑลของประเทศจีน

ที่มา : Thai Chinese, 2553

2.7.1 สภาพภูมิศาสตร์

1) สภาพภูมิประเทศ ประเทศจีนได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งเทือกเขา ซึ่งพื้นที่ 2 ใน 3 ของประเทศมีลักษณะเป็นเขาและที่ราบสูงจึงมีลักษณะเด่นคือเป็นขั้นบันไดลดหลั่นกันไปจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือ สูทิศตะวันตกและตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งทางทิศตะวันตกมีเทือกเขาเทียนชานอยู่ตอนเหนือ ในทางตอนกลางของประเทศ คือเทือกเขาหิมาลัยและที่ราบสูงทิเบต-ชิงไห่ สูง 4,000 เมตร เป็นแห่งกำเนิดแม่น้ำสายสำคัญของประเทศและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้แก่ ฮวงโห หรือแม่น้ำเหลือง แม่น้ำแยงซี แม่น้ำพรหมบุตร แม่น้ำสาละวัน และแม่น้ำแม่น้ำโขง ส่วนในทางทิศตะวันออกมีเทือกเขาซิงกันเป็นเส้นแบ่งเขตทุ่งหญ้าสเตปส์ของแมนจูเรียกับที่ราบลุ่ม บริเวณนี้เป็นพื้นที่ป่าที่ใหญ่ที่สุดและเป็นเขตดินน้ำสำคัญของจีน และแผ่นดินชายฝั่งจากทางเหนือลงไปทางใต้มีลักษณะเป็นขั้นบันไดที่ราบต่ำและที่ราบลุ่มปลายแม่น้ำสายใหญ่ สูง 500 เมตรจากระดับทะเล ซึ่งถือได้ว่าบริเวณกว้างขวางแถบนี้เป็นศูนย์กลางการเกษตรและอุตสาหกรรมของประเทศ มีประชากรอาศัยอยู่จำนวนกว่า 2 ใน 3 ของทั้งประเทศ

2) สภาพภูมิอากาศ ด้วยพื้นที่ที่กว้างใหญ่ประเทศจีนจึงมีภูมิอากาศและอุณหภูมิที่แตกต่างกันมากในแต่ละพื้นที่ และมีฤดูกาลแยกอย่างชัดเจนซึ่งเป็นผลมาจากอิทธิพลของลมมรสุม โดยแบ่งเป็น 4 ฤดู คือ ฤดูร้อน (เดือนมิถุนายน - สิงหาคม) ฤดูใบไม้ร่วง (เดือนกันยายน - พฤศจิกายน)

ฤดูหนาว (เดือนธันวาคม - กุมภาพันธ์) และฤดูใบไม้ผลิ (เดือนมีนาคม - พฤษภาคม)

ปัจจัยที่มีผลต่อสภาพภูมิอากาศมากที่สุด คือ ที่ตั้งของประเทศ ที่อยู่ชายขอบของทวีปเอเชีย และอยู่บนชายฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิก ในฤดูหนาวมวลอากาศเย็นจะก่อตัวขึ้นบริเวณที่มีความกดอากาศสูงของทวีปเอเชียและเคลื่อนตัวลงทางตอนใต้ ซึ่งก่อให้เกิดสภาพอากาศที่หนาวและแห้งแล้ง ในฤดูหนาวของจีน ในด้านตะวันออกเฉียงเหนือของจีนมีฤดูร้อนที่ไม่ร้อนจัด และกินเวลาเพียงแค่วันสั้น ๆ แต่มีฤดูหนาวที่ยาวนาน ในช่วงเวลานี้จะทำการเพาะปลูกได้เพียงสามถึงสี่เดือนเท่านั้น ถัดออกไปทางด้านตะวันตกคือเขตทะเลทรายมองโกเลีย ในฤดูร้อนจะร้อนและแห้งแล้ง ในฤดูหนาวจะหนาวจัดจึงไม่เหมาะกับการทำการเกษตร ส่วนทางตอนกลางของประเทศ ฤดูร้อนจะมีอากาศร้อนและมีปริมาณน้ำฝนมาก ซึ่งเป็นปัจจัยให้สามารถทำการเพาะปลูกได้มากถึงปีละ 8-9 เดือน นอกจากนี้ในบริเวณมณฑลเสฉวนมีฤดูการเพาะปลูกยาวนานถึง 11 เดือนต่อปี (ชุนติมา ศรีสมรรถกาล, 2540)

2.7.2 สภาพสังคม

จำนวนประชากรในปัจจุบันจีนเป็นประเทศที่มีประชากรมากที่สุดในโลก ในปี 2550 จีนมีประชากร 1,318 ล้านคน จีนมีประชากรมากกว่าประเทศไทยประมาณ 21 เท่า ในช่วงปี พ.ศ.2493 จีนมีประชากรประมาณ 563 ล้านคนและอีก 30 ปีต่อมาประชากรจีนเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วถึง 1,000 ล้านคน ประชาชนจีนมีทั้งสิ้น 56 ชนเผ่า ส่วนใหญ่นับถือ พระพุทธศาสนา โดยนับถือนิกายเถรวาท 300 กว่าล้านคน นอกนั้นนับถือนิกายมหายาน และวัชรญาณ โดยนับถือปนไปกับลัทธิขงจื้อและเต๋า มีนับถือศาสนาอิสลาม 11 กว่าล้าน นับถือศาสนาคริสต์ 9 ล้าน

2.7.3 สภาพเศรษฐกิจ

สภาพเศรษฐกิจของประเทศหลังจากจีนได้ดำเนินการการปฏิรูปและเปิดประเทศเมื่อปี 1978 เศรษฐกิจจีนก็ได้พัฒนาก้าวหน้าไปอย่างต่อเนื่อง ในปัจจุบันประเทศจีนเป็นประเทศที่มีเศรษฐกิจใหญ่เป็นอันดับที่ 3 ของโลก รัฐบาลจีนมีเป้าหมายที่จะเน้นผลผลิตทางการเกษตรให้เพียงพอสำหรับการบริโภคภายในประเทศ เพราะจีนเป็นประเทศใหญ่ด้านการเกษตร และประชากรในเขตชนบทส่วนใหญ่เป็นเกษตรกร ในปี 2008 รัฐบาลจีนได้พัฒนาการเกษตรจนกลายเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารของโลก และสามารถเพิ่มผลผลิต ผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ได้

เพียงพอกับความต้องการของประชาชน นอกจากนี้จีนยังเป็นประเทศผู้นำในการส่งออกสินค้าเกษตร หลายชนิด เช่น กระเทียม แอปเปิล ส้ม กุ้งและปลาที่เพาะเลี้ยง เป็นต้น และปัจจุบันจีนเป็นประเทศผู้ผลิตและผู้บริโภคสินค้าเกษตรที่ใหญ่ที่สุดของโลก โดยมีพื้นที่เกษตรและมีทรัพยากรน้ำร้อยละ 10 และร้อยละ 6 ของของโลก แต่สามารถผลิตข้าวได้ร้อยละ 30 ของผลผลิตข้าวของโลก ในขณะที่เดียวกันยังสามารถผลิต ข้าวโพดได้ร้อยละ 20 รวมทั้งผลิตผักและผลไม้ได้ร้อยละ 37 ของผลผลิตโลก ตลอดจนผลิตสุกรได้เกินกว่าครึ่งหนึ่งของผลผลิตสุกรของโลก (ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน ณ กรุงปักกิ่ง, 2552)

ต่อมาในปี 2557 เศรษฐกิจจีนได้ขยายตัวอย่างต่อเนื่องและมีเสถียรภาพ โดยมีผลผลิตมวลรวมภายในประเทศมูลค่า 63,646.3 พันล้านหยวน จากภาคอุตสาหกรรมมีมูลค่า 27,139.2 พันล้านหยวน และจากภาคการเกษตรมีมูลค่า 5,833.2 พันล้านหยวน ซึ่งสามารถคิดได้เป็นสัดส่วนได้ร้อยละ 48.2 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ โดยมีปริมาณการผลิตธัญพืชจำนวนทั้งสิ้น 607.10 ล้านตัน เนื้อสุกรจำนวน 56.71 ล้านตัน ไข่เป็ดและไข่ไก่จำนวน 28.94 ล้านตัน จากข้อมูลสามารถกล่าวได้ว่า เศรษฐกิจของจีนมีอัตราการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้เป็นเพราะรัฐบาลจีนได้ดำเนินนโยบายต่าง ๆ เพื่อพัฒนาโครงสร้างเศรษฐกิจให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชากรให้ดีขึ้น (ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย, 2557)

บทที่ 3

วิธีการศึกษาและการดำเนินงานวิจัย

ในการศึกษางานวิจัย เรื่อง การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหาร จากวัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยแบ่งออกเป็น 3 ประเด็น คือ 1) แหล่งที่มาของข้อมูล 2) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย และ 3) วิธีการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ใช้ข้อมูลทุติยภูมิจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ มาใช้ในการวิเคราะห์ ซึ่งประกอบด้วย

1) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลอาหารจีน การทำการเกษตรในประเทศจีน และการแปรรูปอาหาร โดยศึกษาจาก

1.1 ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน (Business Information Center) เว็บไซต์

www.thaibizchina.com

1.2 สำนักงานสถิติแห่งชาติของจีน (National Bureau of Statistics of China) เว็บไซต์

www.china.com.cn

1.3 ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหาร (Food Network Solution) เว็บไซต์

www.foodnetworksolution.com

2) เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารในประเทศจีน ได้มาจาก

2.1 ห้องสมุดเอเชียศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร

2.2 หอสมุดมหาวิทาลัยศิลปากร พระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

3.2 อุปกรณ์และเครื่องมือที่นำมาใช้ในการศึกษา

ในการทำการศึกษางานวิจัยในครั้งนี้โดยมีอุปกรณ์และเครื่องมือที่นำมาใช้ในการศึกษา ได้แก่

1) เครื่องคอมพิวเตอร์พกพา Notebook

2) โปรแกรม Microsoft Word

3) โปรแกรม Microsoft Exce

4) เครื่องพริ้นเตอร์

3.3 วิธีการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับหัวข้อนี้จะทำการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.3.1 การศึกษารูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน

1) ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเอกสารเกี่ยวกับอาหารจีนในแต่ละเขตการปกครองของประเทศจีน

2) นำข้อมูลมาจัดทำกระทำ โดยทำการจำแนกอาหารตามมณฑลจำนวน 22 มณฑล

ออกเป็น 4 กลุ่มคือ แป้ง เนื้อสัตว์ อาหารทะเล

3) จำแนกแผนที่แสดงการกระจายของอาหารในประเทศจีน เพื่อให้เห็นประเภทของอาหารในแต่ละมณฑล

4) เขียนอธิบายเนื้อหา และใช้การเชื่อมโยงข้อมูลกับแสดงแผนที่แสดงการกระจายอาหารทั้ง 22 มณฑล

5) สรุปผลการศึกษา

3.3.2 การศึกษาปัจจัยที่มีความสำคัญของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวัน

1) ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบทางการเกษตรคือ พืชและสัตว์นำมาใช้ประกอบอาหาร

2) จำแนกปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับวัตถุดิบของอาหาร เช่น ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และดิน

3) ทำการจำแนกอาหารจากวัตถุดิบเป็น 4 กลุ่ม คือ เนื้อสัตว์ แป้ง อาหารทะเล และพืชผัก

4) สรุปเป็นตารางแสดงส่วนประกอบของวัตถุดิบทั้ง 4 กลุ่ม ที่นำไปใช้ในการประกอบอาหารจีน

5) ทำการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของแหล่งวัตถุดิบทางการเกษตรกับอาหารในปัจจุบันของจีน

3.3.3 ทำการศึกษารูปแบบของอาหารจีนในปัจจุบัน จากการศึกษาข้อมูลจากหนังสือ สื่อวีดิทัศน์ และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

1) ศึกษาพัฒนาการของการพัฒนารูปแบบวิเคราะห์ให้เห็นแนวทางการพัฒนาอาหาร

ปัจจุบันของประเทศไทย

2) นำข้อมูลมาจำแนกถึงปัจจัยการพัฒนารูปแบบอาหารจีน

3) นำปัจจัยการพัฒนารูปแบบอาหารจีนมาเชื่อมโยงไปสู่การแปรรูปอาหารจีนในปัจจุบัน

4) อธิบายและสรุปผลการศึกษา

บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในบทนี้เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้คือ 1) การศึกษารูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน 2) การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวัน และ 3) การศึกษาพัฒนารูปแบบของอาหารปัจจุบันในประเทศจีน โดยผลการวิเคราะห์มีรายละเอียดดังนี้

4.1 การศึกษารูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน

ในประเด็นนี้จะอธิบายถึงกลุ่มอาหารในประเทศจีน และรูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน

4.1.1 กลุ่มอาหารในประเทศจีน

จากการศึกษาข้อมูลของอาหารในประเทศจีน เมื่อพิจารณาจากวัตถุดิบในการประกอบอาหารแล้วสามารถจำแนกอาหารออกเป็น 4 กลุ่ม คือ กลุ่มอาหารจากแป้ง อาหารจากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และพืชผัก โดยพบว่า

1) กลุ่มอาหารจากแป้ง เป็นอาหารที่ได้จากการนำส่วนต่าง ๆ ของธัญพืช และข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น เมล็ด ราก หัว มาผ่านกรรมวิธีการผลิตออกมาในลักษณะเป็นผงละเอียด ประกอบด้วย ข้าว ข้าวสาลี ข้าวโพด ข้าวฟ่าง และถั่ว แล้วนำไปประกอบอาหารตามลักษณะเฉพาะของแต่ละสถานที่ โดยส่วนมากจะนำมาแปรรูปเป็น บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว ซาลาเปา หมั่นโถว ข้าว กลุ่มอาหารดังกล่าวพบว่าการกระจายอยู่มากในทางตอนเหนือของประเทศจีน คือ มณฑลเฮยหลงเจียง มณฑลจี๋หลิน มณฑลเหอหนาน มณฑลเหอเป่ย์ มณฑลชานตง มณฑลชานซี มณฑลเหอหนาน มณฑลหูเป่ย์ มณฑลส่านซี และมณฑลกานซู

2) กลุ่มอาหารจากเนื้อสัตว์ ซึ่งเนื้อสัตว์เป็นอาหารที่สำคัญสำหรับชาวจีน ประกอบไปด้วย เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้อแพะ พบว่าสัตว์ดังกล่าวมีการเลี้ยงซึ่งปรากฏการกระจายอยู่มากในทางตอนใต้ และทางตะวันตกของประเทศจีน คือ มณฑลอานฮุย มณฑลเหอเป่ย์


มณฑลกว๋างตุ๋ง มณฑลยูนนาน มณฑลเสฉวน มณฑลกานซู และมณฑลชิงไห่


3) กลุ่มอาหารทะเล เป็นกลุ่มอาหารที่ได้จากการทำประมง ซึ่งประเทศจีนเป็นประเทศที่มีการผลิต และเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทะเลเป็นจำนวนมาก อาหารทะเลที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารคือ ปลาชนิดต่าง ๆ กุ้งมังกร ปู หอย สาหร่าย และปลิง กลุ่มอาหารดังกล่าวมีกระจายอยู่มากทางตะวันออกของประเทศจีน คือ มณฑลเหอเป่ย์ มณฑลซานตง มณฑลเจียงซู มณฑลเจ้อเจียง มณฑลฝูเจี้ยน มณฑลกว๋างตุ๋ง และมณฑลไห่หนาน


4) กลุ่มอาหารจากพืชผัก ในประเทศจีนมีพืชผักหลายชนิด และคนจีนนิยมกินผักที่ผ่านกรรมวิธีการประกอบอาหารทำให้สุกแล้ว มากกว่าการรับประทานสด โดยพบว่ามีกระจายอยู่ทางตอนใต้ของประเทศจีน คือ มณฑลชื้อฉวน มณฑลยูนนาน มณฑลกานซู มณฑลกุ้ยโจว มณฑลหูหนาน มณฑลเจียงซี แสดงในภาพที่ 4.1 และตารางที่ 4.1





- Province
- Autonomous Region
- Municipality
- Special Administrative Region


- 

กลุ่มอาหารจากแป้ง
- 

ข้าว
- 

ธัญพืช
- 

กลุ่มอาหารจากพืชผัก
- 

กลุ่มอาหารจากเนื้อสัตว์
- 

กลุ่มอาหารทะเล

ภาพที่ 4.1 รูปแบบการกระจายของประเภทอาหารในสาธารณรัฐประชาชนจีน

4.1.2 การศึกษารูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน

จากการศึกษารูปแบบอาหารในประเทศจีน พบว่ามีการกระจายรูปแบบของอาหารในแต่ละพื้นที่โดยแบ่งตามภูมิภาคของประเทศจีนได้ 4 ภูมิภาคคือ ภูมิภาคทางตอนเหนือ ตอนใต้ ตะวันออก และตะวันตก มีรายละเอียดดังนี้

1) ภูมิภาคทางตอนเหนือ

เนื่องจากประเทศจีนทางตอนเหนือติดกับประเทศมองโกเลีย และไซบีเรีย ซึ่งประชากรส่วนใหญ่มีเชื้อสายของชาวแมนจู และชาวมองโก จึงส่งผลให้รูปแบบอาหารของทางเหนือเป็นอาหารพื้นเมือง ที่มีรูปแบบของอาหารเดียวกัน คือ อาหารชานตง และอาหารปักกิ่ง เป็นอาหารที่มีความโดดเด่นในด้านการเป็นอาหารในราชสำนัก นิยมใช้หัวหอม และกระเทียมในการประกอบอาหารเป็นจำนวนมาก แต่ประเภทของผักที่นำมาแปรรูปมีจำนวนไม่มาก และที่สำคัญจะนำเนื้อสัตว์มาใช้ในการประกอบอาหาร

สำหรับรสชาติอาหารของภูมิภาคนี้จะมีรสชาติที่อ่อนนุ่ม มีความโดดเด่นในด้านการทอดที่กรอบ และมีแป้งเป็นส่วนประกอบหลักของอาหาร เพราะเนื่องจากสภาพอากาศค่อนข้างแห้งและหนาว จึงไม่สามารถปลูกข้าวได้ ผู้คนส่วนใหญ่จึงนิยมบริโภคอาหารที่ทำจากแป้งสาลีเป็นหลัก เช่น หมี่ หมั่นโถว ซาลาเปา และปาท่องโก๋ นอกจากนี้ยังมีอาหารอีกหลายชนิดคือ ผัดเปรี้ยวหวาน หม้อไฟมองโกเลีย ซุนปิ้ง เกี้ยวเหลาเปี้ย บะหมี่เหอหนาน เป็ดปักกิ่ง และถั่วงูหลิ่วจี พบอาหารดังกล่าวในมณฑลเฮยหลงเจียง มณฑลจี๋หลิน มณฑลเหลียวหนิง มณฑลซานซี มณฑลเหอหนาน และมณฑลเหอเป่ย์ ดังภาพที่ 4.2



ภาพที่ 4.2 ตัวอย่างอาหารทางตอนเหนือของประเทศจีน

2) ภูมิภาคทางตอนใต้

ทางตอนใต้ของจีนมีลักษณะพื้นที่เป็นหุบเขา และแนวเทือกเขาระดับต่ำ มีความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ และความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งอาศัยอยู่บริเวณหุบเขาทางตอนใต้ เช่น เผ่าอาซาง เผ่าปลั่ง เผ่าปู้ เผ่าไต และเผ่าจ้วง จึงส่งผลให้รูปแบบอาหารทางตอนใต้มีความหลากหลาย ซึ่งประกอบไปด้วย อาหารกว้างตง อาหารหูหนาน อาหารยูนนาน และอาหารไห่หนาน

2.1) อาหารกว้างตง เป็นอาหารที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในทั่วโลก มีความโดดเด่นในด้านการใช้เทคนิคการปรุงเพื่อคงความสดใหม่ของอาหาร มีส่วนประกอบของน้ำมันหอย และผักเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบ เพราะเนื่องจากสภาพภูมิประเทศเหมาะสมกับการเพาะปลูก จึงสามารถปลูกพืชได้ และได้วัตถุดิบที่หลากหลาย อาหารที่นิยมรับประทานคือ ประเภทต้มซ่า บะหมี่เกี๊ยว หมูหัน และเป็ดย่าง ซึ่งพบอาหารดังกล่าวในมณฑลกวางตุ้ง

2.2) อาหารหูหนาน อยู่ในแถบชายฝั่งทะเลทางตอนใต้ของจีนมีลักษณะ ซึ่งเป็นแหล่งเครื่องเทศที่หลากหลาย ส่งผลให้ลักษณะอาหารมีรสชาติเผ็ดร้อน และกลิ่นฉุน ซึ่งมีผักเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร และอาหารที่นิยมรับประทานคือ หูฉลามตุ๋นน้ำแดง ไก่ผัดเผ็ด ผัดผักแสมหูหนาน เต้าหู้ทรงเครื่อง ไก่ตุ๋นเก๋าลัด และบะหมี่หูเป่ย์ ซึ่งพบอาหารดังกล่าวในมณฑลหูหนาน มณฑลหูเป่ย์ มณฑลเจียงซี และมณฑลกุ้ยโจว

2.3) อาหารยูนนาน เป็นอาหารของมณฑลยูนนาน เนื่องจากบริเวณนี้มีชนเผ่าไต และชนเผ่าเหมียวอาศัยอยู่ จึงมีการผสมของอาหารระหว่าง 2 ชนเผ่ามาเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมในเมืองใหญ่ ๆ ของจีน มีรสชาติที่โดดเด่นคือ เปรี้ยวปนเผ็ดร้อน นิยมใช้กระทิ สับประสม และตะไคร้ ซึ่งมีอาหารที่นิยมรับประทานคือ บะหมี่ข้ามสะพาน ไก่ผัดพริกแห้ง และขาหมูน้ำแดง

2.4) อาหารไห่หนาน เนื่องจากลักษณะพื้นที่บริเวณนี้เป็นเกาะในเขตร้อน จึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารทะเล นิยมใช้มะพร้าวมาทำอาหาร คนไห่หนานนิยมรับประทานเนื้อไก่ เนื้อพะ และเนื้อแกะ ลักษณะของอาหารโดยทั่วไปไม่เผ็ด โดยมีอาหารขึ้นชื่อคือ ไก่เหวินซาง หรือข้าวมันไก่ไห่หนาน ซึ่งพบอาหารดังกล่าวในมณฑลไห่หนาน ดังภาพที่ 4.3



ภาพที่ 4.3 ตัวอย่างอาหารทางตอนใต้ของประเทศไทย

3) ภูมิภาคทางตะวันออก

ทางภาคตะวันออกของจีน มีลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มตะกอนแม่น้ำ และที่ราบชายฝั่งทะเล จึงมีความอุดมสมบูรณ์ ส่งผลให้มีประชากรอาศัยอยู่อย่างหนาแน่น มีความหลากหลายของผลผลิตทางการเกษตร และผลผลิตจากทะเล เช่น ปลา กุ้ง ปู หอย และสาหร่าย

รูปแบบของอาหารบริเวณนี้ คือ อาหารหวานหยาง เป็นอาหารแถบชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของจีนในเขตแม่น้ำฉางเจียง มีลักษณะเด่นอยู่ที่อาหารทะเล โดยมีการปรุงอาหารด้วยวิธีเคี้ยว หรือตุ๋นมากกว่าการใช้ไฟแรงเหมือนภูมิภาคอื่น ๆ

ลักษณะเด่นของอาหารหวานหยาง คือ น้ำแกง ซึ่งจำเป็นต้องมีในมื้ออาหารแต่ละมื้อ มีอาหารที่นิยมรับประทานคือ ลูกชิ้นหัวสิงห์ ปูนี้้ง ไก่ขอทาน หมูตงโป หอยเป่าฮือตุนน้ำแดง ปลาผัดเปรี้ยวหวาน หม้อร้อนหลี่จาง พระกระโดดกำแพง และลูกชิ้นปลาหยวงเหอ พบอาหารดังกล่าวในมณฑลเจียงซู มณฑลเจ้อเจียง มณฑลซานตง มณฑลอานฮุย และมณฑลฝูเจียง ดังภาพที่ 4.4



ภาพที่ 4.4 ตัวอย่างอาหารทางตะวันตกของจีน

4) ภูมิภาคตะวันตก

ทางตะวันตกของจีนมีลักษณะพื้นที่เป็นแนวเทือกเขาสูงชัน และพื้นที่ราบกว้างใหญ่ มีความหลากหลายทางเชื้อชาติ เช่น ชาวมองโกล และชาวทิเบตที่อาศัยอยู่มากในบริเวณนี้ จากลักษณะดังกล่าวส่งผลให้ในบริเวณนี้มีวัตถุดิบพืชผักตามเทือกเขาสูง และวัตถุดิบจากสัตว์ เช่น เนยแข็งที่ผลิตจากนมแพะ

รูปแบบอาหารในภูมิภาคนี้ คือ อาหารเสฉวน เป็นต้นกำเนิดของอาหารจีนที่แพร่กระจายไปยังพื้นที่ต่าง ๆ ทั้งใน และภายนอกประเทศ โดยลักษณะของอาหารต้องมีรสชาติรวมทั้งเผ็ดร้อนที่สุดในประเทศจีน มีเครื่องปรุงที่สำคัญ คือ เครื่องเทศ และพริกซึ่งมีหลายชนิดเช่น พริกแห้ง พริกทอด พริกผสมกับเครื่องปรุงชนิดอื่น ๆ เช่น พริกบดผสมน้ำมัน พริกเผา และพริกป่น ซึ่งมีอาหารที่นิยมรับประทานคือ บะหมี่เนื้อวัวหลานโจว หยางโร่วเผ่าหมั่ว เต้าหู้หมาโผ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง วุ้นเส้นผัดหมูเผ็ด และไท่ไป่เจิงยา พบอาหารดังกล่าวในมณฑลกานซู มณฑลซานซี และมณฑลชื้อชวน ดังภาพที่ 4.5



ภาพที่ 4.5 ตัวอย่างอาหารภาคตะวันตกของประเทศไทย

ตารางที่ 4.1 กลุ่มอาหารในประเทศจีน

เขตพื้นที่	กลุ่มอาหาร	รูปแบบของอาหาร	ชนิดของอาหาร	อาหารสำเร็จรูป
ทางตอนเหนือ	กลุ่มอาหารจากแป้ง - บะหมี่ - เกี๊ยว - ซาลาเปา - ข้าว	อาหารซานตง อาหารปักกิ่ง	- บะหมี่เกี๊ยว - บะหมี่เนื้อ หลานโจว - บะหมี่เหอหนาน - เกี๊ยวเหล่าเปียน - ชุนปิ้ง - ผัดเปรี้ยวหวาน - หม้อไฟ มองโกเลีย	- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป - ขนมน้ำแข็ง - เต้าหู้ยี้
ทางตะวันตก	กลุ่มอาหารจากเนื้อสัตว์ - เนื้อหมู - เนื้อไก่ - เนื้อเป็ด - เนื้อวัว	อาหารกวางตุ้ง	- หยางโร้วเฟ่าหม้อ - ถังซู่หลี่จี้ - เป็ดน้ำเกลือ - เป็ดปักกิ่ง - ไต่ไปเจิงยา - หยังโร้วเฟ่าหม้อ	- หมูแฮมแห้ง - ใส้กลอก - พุทราแห้ง - ควอนัส
ทางตะวันออก	กลุ่มอาหารทะเล - ปลา - กุ้ง - ปลิง - หอย	อาหารหยวนหยาง	- ลูกชินปลา หยวงเหอ - ปลาเปรี้ยวหวาน - กัวปาเซียเหริน - พระกระโดดกำแพง - หม้อร้อนหลิ่วจาง	- ปลากระบอกแห้ง - ปลิงทะเลแห้ง

ตารางที่ 4.1 กลุ่มอาหารในประเทศจีน (ต่อ)

เขตพื้นที่	กลุ่มอาหาร	รูปแบบของอาหาร	ชนิดของอาหาร	อาหารสำเร็จรูป
ทางตอนใต้	กลุ่มพืชผัก กลุ่มเนื้อสัตว์ - เนื้อหมู - เนื้อไก่ - เนื้อวัว	อาหารกว้างตง อาหารหูหนาน อาหารยูนนาน อาหารไห่หนาน	- แสมหูหนานผัดผัก - หมูตงโพ - บะหมี่หูเป่ย์ - บะหมี่ข้ามสะพาน - ไก่ตุ๋นแก๊สแดง - ไก่ขอทาน - ไก่ผัดเม็ดมะม่วง - หมาผอโตวฟู - ต้มซ่า - ข้าวมันไก่ - หูฉลามตุ๋นน้ำแดง - ชาหมู่น้ำแดง - หมูหัน	- เห็ดหอมอบแห้ง - เยื่อไผ่อบแห้ง - แสมหูหนาน - เนื้อหุบ - ซีกโครงหมูน้ำ - หมูแผ่น

4.2 การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวัน

ในประเด็นนี้จะอธิบายถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดอาหาร และวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปอาหาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

4.2.1 ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดอาหาร

จากการศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดอาหารในประเทศจีน โดยมีปัจจัยหลัก คือ ปัจจัยภูมิประเทศ และภูมิอากาศเป็นปัจจัยสำคัญต่อการเกิดอาหารมีรายละเอียดดังนี้

1) ปัจจัยภูมิประเทศ (Topography)

เนื่องจากความกว้างใหญ่ และลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่างกันของประเทศจีน จึงทำให้มีกลุ่มชาติพันธุ์ตั้งรกรากอยู่ และส่งผลให้มีความหลากหลายของอาหาร เมื่อพิจารณาจากลักษณะภูมิประเทศสามารถจำแนกภูมิประเทศได้ 4 เขตพื้นที่คือ เทือกเขาสูง ที่ราบสูง ที่ราบลุ่มแม่น้ำ และที่ราบชายฝั่ง โดยมีความสัมพันธ์ต่อวัตถุดิบอาหารในแต่ละพื้นที่ดังนี้

1.1) เทือกเขาสูง ในประเทศจีนมีเขตเทือกเขาสูงเริ่มจากทางตะวันตกของประเทศ และค่อย ๆ ลาดต่ำลงไปสู่ทางตะวันออก ในลักษณะขั้นบันได โดยมีเทือกเขาที่มียอดเขาสูงจากระดับทะเลปานกลางมากกว่า 8,000 เมตร ดังภาพที่ 4.6

สำหรับในเขตเทือกเขาสูงพื้นที่กว้างมีการตั้งของชนกลุ่มน้อย หรือกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ เช่น เผ่าปาย เผ่าปาวอาน เผ่าตัง ปรากฏในมณฑลทางตะวันตก ตะวันตกเฉียงใต้ และตอนกลางของประเทศ ดังนั้นอาหารจะมีเอกลักษณ์เป็นอาหารเฉพาะกลุ่ม หรืออาหารพื้นบ้าน โดยใช้วัตถุดิบสำคัญเป็นของป่าจากเทือกเขา คือ พืชหัว เช่น เผือก มัน หน่อไม้ เห็ดชนิดต่าง ๆ และพืชสมุนไพร



ภาพที่ 4.6 เทือกเขาในประเทศจีน

ที่มา : <http://a1.att.hudong.com>, 2550

1.2) เขตที่ราบสูง (Plateau) มีความสูงในระดับ 1,000 เมตรขึ้นไปจากระดับน้ำทะเล ประกอบด้วยที่ราบสูงที่สำคัญ 4 แห่งคือ ที่ราบสูงชิงไห่ - ทิเบต ที่ราบสูงมองโกเลียใน ที่ราบสูงดินเหลือง และที่ราบสูงยูนนาน - กุ้ยโจว ดังภาพที่ 4.7



ภาพที่ 4.7 ที่ราบสูงที่สำคัญของประเทศจีน

ที่มา: <http://www.jiewfudao.com>. 2556

บริเวณเขตที่ราบสูงชิงไห่ – ทิเบต มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ ประกอบไปด้วยทุ่งหญ้ากว้าง ทำให้พื้นที่บริเวณนี้เหมาะกับการทำปศุสัตว์เป็นจำนวนมากคือ การเลี้ยงแกะม้า แพะ อูฐ จามรี และสุกร ส่งผลทำให้มีวัตถุดิบส่วนมากคือ เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์

เป็นจำนวนมาก เช่น นม จึงมีการนำไปแปรรูปเป็นเนย ชีส และโยเกิร์ต ปรากฏในพื้นที่ทางตะวันตกของประเทศจีน

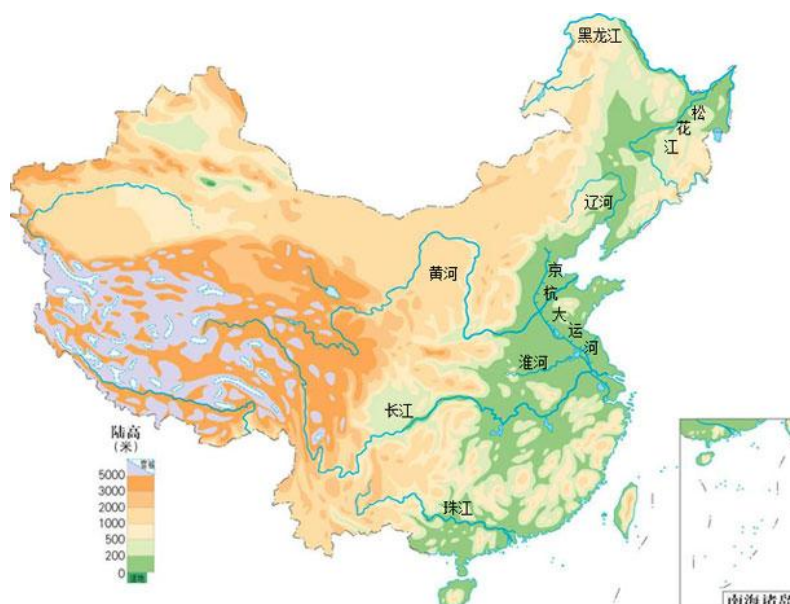
ที่ราบสูงมองโกเลียใน อยู่ทางตอนเหนือของจีนมีทุ่งหญ้ากว้างใหญ่ ซึ่งมีพื้นที่ทั้งหมด 86,667,000 เฮกเตอร์ (ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน, 2556) จึงมีความเหมาะสมในการทำปศุสัตว์ และเนื่องจากมีลักษณะอากาศค่อนข้างชุ่มชื้นส่งผลในบริเวณนี้จึงเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ม้า วัว และแกะ ปรากฏอยู่ทางตะวันออกของที่ราบสูงมองโกเลียใน นอกจากนี้ทางตอนใต้ของที่ราบสูงมองโกเลียในเป็นพื้นที่การเกษตรเนื่องจากเป็นพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ โดยมีผลผลิตส่วนมากคือ ข้าว สาลี ข้าวโอ๊ต ข้าวฟ่าง ข้าวเหนียว ข้าวโพด ถั่วเหลือง มันฝรั่ง และผักกาดหวาน ส่งผลให้อาหารบริเวณนี้มีการนำธัญพืชมาแปรรูปเป็นแป้งชนิดต่าง ๆ ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร ทำให้เกิดอาหารจากแป้งในรูปแบบต่าง ๆ เช่น เส้นบะหมี่ เกี๊ยว หมั่นโถว และเต้าหู้

บริเวณที่ราบสูงยูนาน – กุ้ยโจว อยู่ทางภาคตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศจีน เป็นพื้นที่ที่มีการทับถมของตะกอนดินทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์สามารถทำการเกษตรได้ ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายคือ ผัก และผลไม้เป็นจำนวนมากเช่น พริก มะเขือเทศ แครอท ส้ม อ้อย ชา และกาแฟ ยังเป็นพื้นที่เลี้ยงสัตว์ประเภทหมู และไก่จำนวนมาก (สิ่วกว้าง, 2537: 50 – 52) ส่งผลให้บริเวณนี้เกิดอาหารที่ประกอบขึ้นจากวัตถุดิบที่หลากหลายนิยมการใส่ นิยมการนำผัก และเนื้อสัตว์มาประกอบอาหารเข้าด้วยกันพร้อมรับประทานกับข้าว

ที่ราบสูงดินเหลือง หรือ ดินเลิสส์ (Loess) ตั้งอยู่ในตอนกลางของประเทศ เป็นพื้นที่ที่ปกคลุมด้วยชั้นดินเหลือง มีความหนา 100 เมตรขึ้นไป ลักษณะของดินบริเวณนี้ประกอบด้วยทราย เม็ดเล็ก ๆ ซึ่งเหมาะสำหรับการเพาะปลูก ธัญพืช ผัก และผลไม้ เช่น ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง ข้าวโอ๊ต ถั่ว งา ชะเอม และแตงโม อีกทั้งบริเวณนี้ยังมีทุ่งหญ้าปกคลุมส่งผลให้มีการเลี้ยงแกะเป็นจำนวนมาก ปรากฏอยู่ในบริเวณมณฑลกานซู มณฑลส่านซี และมณฑลเหอหนาน (สิ่วกว้าง, 2537: 48 – 50) ส่งผลให้อาหารบริเวณนี้มาจากธัญพืชต่าง ๆ ซึ่งนิยมรับประทานซาลาเปา และขนมปังที่ประกอบมาจากข้าวสาลี

1.3) ที่ราบลุ่มแม่น้ำ จีนเป็นจุดกำเนิด และแหล่งรวมของแม่น้ำหลายสาย ทำให้มีบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำมากกว่า 100 ตารางกิโลเมตร ส่วนใหญ่ปรากฏทางภูมิภาคตะวันออก และภาคใต้

ของจีน โดยมีแม่น้ำสายสำคัญคือ แม่น้ำแยงซี แม่น้ำเหลือง แม่น้ำเฮยหลงเจียง แม่น้ำจูเจียง และ แม่น้ำหวายเหอ ในภาพที่ 4.8



ภาพที่ 4.8 การกระจายของแม่น้ำสายหลักในประเทศจีน

ที่มา: <http://www.jiewfudao.com>, 2556

โดยพื้นที่บริเวณนี้มีความอุดมสมบูรณ์มาก เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่เกิดจากการทับถมของ ดินตะกอนลุ่มแม่น้ำจึงเหมาะกับการทำการเกษตรทุกชนิด ทำให้พื้นที่บริเวณนี้เป็นแหล่งผลิต วัตถุดิบทางการเกษตร โดยเฉพาะพืชผัก ผลไม้ และเป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของจีน ทำให้มี วัตถุดิบที่หลากหลาย เช่น ข้าวโพด ถั่ว มัน ส้ม แดงโม พุทรา และกีวี จากความหลากหลายของ วัตถุดิบส่งผลให้บริเวณนี้มีกลุ่มอาหารจากพืชผัก และผลไม้เป็นจำนวนมาก ปรากฏในพื้นที่ทาง ตอนกลาง และตอนใต้ของประเทศ

1.4) เขตที่ราบชายฝั่ง กระจายอยู่ทางทิศตะวันออก และทางตอนใต้ของประเทศมีแนว ชายฝั่งยาว 14,500 กิโลเมตร ประกอบไปด้วยทะเลป้อไห่ ทะเลหวงไห่ ทะเลจีนตะวันออก และ ทะเลจีนใต้ ซึ่งพบที่ราบชายฝั่งอยู่ในมณฑลเหลียวหนิง มณฑลเหอเป่ย์ มณฑลซานตง มณฑลเจียงซู มณฑลเจ้อเจียง ซึ่งอยู่ทางตะวันออก มณฑลกวางตุ้ง และมณฑลไห่หนานในทางตอนใต้ ดังภาพที่ 4.9



ภาพที่ 4.9 พื้นที่ชายฝั่งทะเลของประเทศจีน

ที่มา: ChinaTourGuide, 2556

พื้นที่ชายฝั่งทะเลดังกล่าวมีลักษณะอยู่ในเขตไหล่ทวีปของมหาสมุทรแปซิฟิก โดยเขตนํ้าตื้นจึงเป็นแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำ และอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรทางทะเล เหมาะสำหรับการทำประมง ส่งผลให้เป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารทะเลที่สำคัญของประเทศ โดยมีวัตถุดิบคือ สัตว์ทะเลชนิดต่าง ๆ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก และพืชน้ำชนิดต่าง ๆ เช่น สาหร่ายทะเล ส่งผลให้เป็นวัตถุดิบอาหารทะเล เพราะเนื่องจากมีปริมาณมากจึงมีการนำวัตถุดิบไปแปรรูปเป็นของแห้งในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง และสาหร่ายทะเลอบแห้ง

2) ปัจจัยสภาพภูมิอากาศ (Climate)

ประเทศจีนมีลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบมรสุมภาคพื้นทวีปหลากหลายรูปแบบ ส่งผลให้มี 4 ฤดู ที่แตกต่างกันอย่างเด่นชัดของประเทศจีน คือ ฤดูหนาว ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ผลิ และฤดูใบไม้ร่วง ความแตกต่างของสภาพอากาศขึ้นอยู่กับความสูงต่ำของสภาพพื้นที่ ซึ่งมีแนวเขาเป็นแนวกั้นทิศทางลม จากการศึกษาสภาพภูมิอากาศในแต่ละภูมิภาคของจีน มีรายละเอียดดังนี้

ภูมิภาคทางตอนเหนือ มีลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นเขตภูเขาสูง และที่ราบ ซึ่งส่งผลทำให้ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุม จากไซบีเรียและที่ราบสูงมองโกเลียพัดเข้าสู่ประเทศจีน ทำให้บริเวณนี้เป็นเขตพื้นที่อากาศหนาวเย็น อุณหภูมิสะสมน้อยกว่า 1,600 องศา มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย

800 มิลลิเมตรต่อปี ส่งผลทำให้มีฤดูการเพาะปลูกเพียงแค่ 5 เดือนเท่านั้น จากสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นจึงไม่สามารถทำการเกษตรได้หลากหลาย (สถานีวิทยุซีอาร์ไอ ปักกิ่ง, 2556) โดยมีผลผลิตทางการเกษตรคือ ข้าวสาลี ข้าวโพด ข้าวฟ่าง และถั่วลิสงเป็นหลัก ส่งผลให้อาหารบริเวณนี้เป็นอาหารพื้นเมืองเรียบง่าย เนื่องจากอากาศที่หนาวเย็นจึงนิยมประกอบอาหารประเภทแป้ง และประกอบอาหารโดยการทอดกรอบซึ่งเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันมากทางภาคเหนือของประเทศไทย

ภูมิภาคตะวันออก และตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นเขตลมมรสุมมีสภาพอากาศแบบร้อนชื้น มีอุณหภูมิสะสม 4,500 -8,000 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,600 มิลลิเมตรต่อปี (สถานีวิทยุซีอาร์ไอ ปักกิ่ง, 2556) จึงเหมาะกับการทำการเกษตรคือ ข้าวนาข้าว ไร่เขียว แอปเปิล และพืชตระกูลส้ม จากลักษณะอากาศร้อนชื้นส่งผลให้บริเวณนี้ยมนำพืชผลทางการเกษตรมาตากแห้งเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

ตอนกลาง เป็นเขตพื้นที่บริเวณลุ่มแม่น้ำแยงซี ตั้งแต่มณฑลเสฉวนถึงชายฝั่งทะเลตะวันออก เป็นเขตอบอุ่น ฤดูหนาวค่อนข้างแห้งแล้ง ส่งผลให้มีฤดูร้อนยาวนานถึง 5 เดือน มีอุณหภูมิสะสม 1,600 -2,400 องศาเซลเซียส เนื่องจากสภาพอากาศที่เหมาะสมจึงสามารถทำการเกษตรได้นาน 9-10 เดือน (สถานีวิทยุซีอาร์ไอ ปักกิ่ง, 2556) ส่งผลให้มีผลผลิตทางการเกษตรมากในแต่ละปี และเป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของจีน มีผลผลิตที่สำคัญคือ ผลไม้ เช่น พลับ กีวี แดงโม และพุทราแดง

ภูมิภาคตอนใต้ มีลักษณะอากาศแบบกึ่งร้อนชื้น เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้พัดจากมหาสมุทรแปซิฟิกทำให้บริเวณนี้มีฝนตกตลอดทั้งปี อุณหภูมิสะสมมากกว่า 8,000 องศา มีปริมาณน้ำฝน 1,500 มิลลิเมตรต่อปี (สถานีวิทยุซีอาร์ไอ ปักกิ่ง, 2556) ส่งผลให้สามารถทำการเกษตรได้ตลอดทั้งปี ผลผลิตที่สำคัญคือ พืชผักผลไม้เมืองร้อน เช่น มะพร้าว สับปะรด ถั่วลิสง อ้อย ข้าว และพืชผักใบเขียว เช่น หน่อไม้ กวางตุ้ง เนื่องจากมีลักษณะอากาศแบบร้อนชื้นส่งผลให้อาหารมีรสชาติเผ็ดร้อน เพื่อขับความชื้นออกจากตัว และร่างกาย

ภูมิภาคตะวันตก ส่วนมากเป็นพื้นที่ราบสูงกว้างใหญ่ มีทุ่งหญ้ากว้าง ด้วยลักษณะอากาศที่แห้งแล้ง มีฤดูหนาวที่ค่อนข้างอบอุ่น และฤดูร้อนค่อนข้างเย็น มีอุณหภูมิต่ำยาวนานกว่า 4 เดือน เนื่องจากมีฝนตกน้อยจึงมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยไม่เกิน 200 มิลลิเมตรต่อปี มีอุณหภูมิสะสม 3,400 - 4,500 องศา (สถานีวิทยุซีอาร์ไอ ปักกิ่ง, 2556) ส่งผลให้บริเวณนี้ไม่สามารถทำการเกษตรได้ แต่เหมาะกับการเลี้ยงสัตว์เร่ร่อนคือ จามลี แพะ วัว อูฐ แกะ ม้า เพราะสัตว์จำพวกนี้สามารถทนต่อสภาพอากาศแห้งแล้ง และหนาวเย็นได้ดี ในตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 เขตอากาศในประเทศไทย

ลักษณะอากาศ	เขตพื้นที่	อุณหภูมิสะสม
แถบเส้นศูนย์สูตร	ทางตอนใต้ - มณฑลไต้หวัน - มณฑลยูนหนาน - มณฑลกว่างตุง	> 8,000 องศา
อากาศร้อนชื้น	ทางภาคตะวันออก - มณฑลเหอเป่ย์ - มณฑลชานตง - มณฑลเจียงซู - มณฑลอานฮุย	4,500-8,000 องศา
อากาศแห้งแล้ง	ทางภาคตะวันตก - มณฑลกานซู - มณฑลชิงไห่	3,400-4,500 องศา
อากาศอบอุ่น	ทางภาคกลาง - มณฑลเหอหนาน - มณฑลหูเป่ย์	1,600-3,400 องศา
อากาศหนาวเย็น	ทางทางตอนเหนือ - มณฑลเสยหลงเจียง - มณฑลจี๋หลิน - มณฑลเหอหลยวหนิง	<1,600 องศา

4.2.2 การศึกษาวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปอาหาร

จากการศึกษาถึงข้อมูลวัตถุดิบในการประกอบอาหารของประเทศจีน โดยจำแนกเป็นภูมิภาค คือ ภูมิภาคทางตอนเหนือ ตอนใต้ ตอนกลาง ตะวันตก และตะวันออก

1) ภูมิภาคทางตอนเหนือ ประกอบด้วย มณฑลซานซี มณฑลเหอเป่ย์ มณฑลเหอหนาน มณฑลจี๋หลิน มณฑลอานฮุย และมณฑลเสฉวน โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1) มณฑลซานซี มีภูมิประเทศที่หลากหลายประกอบด้วยภูเขา เนินเขา ที่ราบสูง และที่ราบลุ่ม โดยส่วนใหญ่แล้วมีความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,000 – 2,000 เมตร เนื่องด้วยลักษณะภูมิประเทศค่อนข้างสูง ส่งผลให้มีอุณหภูมิต่ำ และแห้ง ในฤดูหนาวหนาวจัด แต่ในฤดูร้อนไม่ร้อนจัด มีอุณหภูมิเฉลี่ยประจำปี 5 – 15 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 400 – 650 มิลลิเมตรต่อปี (สิ่ว กวาง, 2537: 267 – 270)

จากลักษณะภูมิประเทศของมณฑลซานซี บริเวณตอนกลางของมณฑลเป็นแอ่งแผ่นดิน ส่งผลให้บริเวณนี้เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญของมณฑล โดยมีวัตถุดิบที่สำคัญคือ ข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าวเกาเหลียง สาลี และพุทรา บริเวณตะวันตกของมณฑลเนื่องจากเป็นที่ราบสูง ส่งผลให้บริเวณนี้เป็นพื้นที่ทำปศุสัตว์ของมณฑลคือ การเลี้ยงสุกร

จากวัตถุดิบดังกล่าวส่งผลให้ส่งผลให้อาหารหลักของมณฑลซานซี คือ 馍 ลักษณะเป็นแป้ง คล้ายกับหมั่น โถว ในภาพที่ 4.10 มีอาหารที่นิยมรับประทานคือ หยัง โห่ เฝ่า หมอ (หลิน หยาง, 2556)



ภาพที่ 4.10 馍 ลักษณะเป็นแป้ง คล้ายกับหมั่น โถว

ที่มา: <http://eat.cnwest.com> , 2553

1.2) มณฑลเหอเป่ย์ มีลักษณะภูมิประเทศในพื้นที่ด้านตะวันตกเฉียงเหนือเป็นที่ราบสูง ส่วนด้านตะวันออกเฉียงใต้เป็นพื้นที่ราบต่ำ มีลักษณะเด่นคือ เป็นมณฑลที่เชื่อมต่อระหว่างมณฑลในประเทศจีน และเป็นเขตศูนย์กลางของเขตป้อไห่ มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ $-0.5 - 14.2$ องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 300 - 800 มิลลิเมตรต่อปี

จากลักษณะพื้นที่ทำให้มณฑลเหอเป่ย์มีวัตถุดิบที่หลากหลายคือ ทางด้านตะวันออกเฉียงใต้เป็นพื้นที่ทำการเกษตร และเลี้ยงสัตว์ที่สำคัญ เพราะเนื่องจากเป็นพื้นที่ราบต่ำ มีแม่น้ำไหลผ่าน ส่งผลให้พื้นที่ทำการเกษตรที่สำคัญ โดยมีวัตถุดิบ ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง ข้าวโพด ข้าวเกาเหลียง ถั่วลิสง ถั่วเหลือง งา ผลไม้ชนิดต่าง ๆ เช่น สาลี่ เกาลัด องุ่น ลูกพลับ พุทรา และแอปเปิล ทางด้านปศุสัตว์พบว่าการเลี้ยงสุกร และไก่ เป็นส่วนมาก (ลีว่กวาง, 2537: 162 – 165)

นอกจากนี้ลักษณะที่ตั้งของมณฑล เนื่องจากเป็นเขตศูนย์กลางของเขตทะเลป้อไห่จึงส่งผลให้มีวัตถุดิบจากทะเลเป็นสัตว์น้ำกว่า 200 ชนิด และเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบจากทะเลที่สำคัญของประเทศจีนตอนเหนือ ผลผลิตที่สำคัญคือ ปลาดาบ ปลาทูน่า กุ้งทะเล และปูทะเล ส่งผลให้บริเวณนี้มีอาหารที่หลากหลาย แต่โดยส่วนมากนิยมนำไก่อมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เพราะเนื่องจากมีกลุ่มที่นับถือศาสนาอิสลามเป็นจำนวนมาก

1.3) มณฑลเหลียวหนิง มีลักษณะพื้นที่ถูกโอบล้อมด้วยภูเขา และทะเล มีลักษณะภูมิอากาศแบบลมมรสุมภาคพื้นทวีปแบบอบอุ่นแถบเหนือ ฤดูร้อนอบอุ่น ฤดูหนาวยาวนาน พื้นที่ทางทิศตะวันออกชุ่มชื้น ส่วนทางทิศตะวันตกแห้งแล้ง อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 7-11 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 400 มิลลิเมตรต่อปี (ลีว่กวาง, 2537: 177 – 180)

จากปัจจัยดังกล่าวส่งผลให้มณฑลเหลียวหนิงสามารถทำการเกษตรได้เพียงเวลาสั้น ๆ โดยมีผลผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรที่สำคัญคือ ข้าวสาลี ข้าวโพด มันฝรั่ง ัญพืช พืชผัก และผลไม้เมืองหนาว เช่น แอปเปิล ส่วนการทำปศุสัตว์พบว่าการเลี้ยงแกะ และวัว อีกทั้งยังมีการทำประมง โดยวัตถุดิบคือ ปลาทะเลชนิดต่าง ๆ

เนื่องจากมณฑลเหลียวหนิงไม่สามารถผลิตวัตถุดิบจากกลุ่มพืชผักได้มาก จึงส่งผลให้บริเวณนี้นิยมการดองผักไว้ในฤดูที่ไม่สามารถทำการเพาะปลูกได้ ทำให้นิยมใช้ผักดองมาเป็นวัตถุดิบอาหารมากกว่าการใช้ผักสดในการประกอบอาหาร

1.4) มณฑลจี๋หลิน มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูง ทิศตะวันออกเฉียงใต้พื้นที่สูงบริเวณเทือกเขาฉางไป๋ชัน มีความสูงเหนือระดับน้ำทะเลมากกว่า 1,000 เมตร ทิศตะวันตกบริเวณที่ราบขงเหลียวเป็นพื้นที่ต่ำ มีลักษณะอากาศแบบมรสุมแถบอบอุ่น ฤดูหนาวยาวนาน มีอุณหภูมิเฉลี่ยประจำปี 5.5 องศาเซลเซียส และปริมาณน้ำฝน 400 – 1,000 มิลลิเมตร (สิ่วกวาง, 2537: 182 – 184)

จากลักษณะพื้นจี๋หลินมีทรัพยากรดินที่อุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุ เหมาะสำหรับการเพาะปลูก โดยเฉพาะในบริเวณที่ราบ และที่ลุ่มชายฝั่งแม่น้ำ แต่จากสภาพอากาศส่งผลให้สามารถทำการเพาะปลูกได้ปีละ 1 ครั้ง โดยมีผลผลิตที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวโพด ข้าวเจ้า ถั่วเหลือง และหัวผักกาด นอกจากนี้ในบริเวณตะวันตกของมณฑลเป็นพื้นที่ลาด และมีทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์ จึงเหมาะเป็นเขตทำปศุสัตว์ที่สำคัญของมณฑลคือ มีการเลี้ยงแกะเป็นจำนวนมาก

ประชากรในมณฑลประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์เป็นชนชาติเกาหลี เจาเสียน แมนจู และหุย ส่งผลให้เกิดอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากกลุ่มชาติพันธุ์ดังกล่าวคือ นิยมรับประทานข้าว และผักดอง (京渍 jīngzì) มีอาหารประจำคือ บะหมี่เย็น และต้มเต้าเจี้ยว (เมซม สอดส่องกฤษ, 2554) ในภาพที่ 4.11



ภาพที่ 4.11 ตัวอย่างอาหารของมณฑลจี๋หลิน

1.5) มณฑลอานฮุย มีลักษณะเป็นที่ราบ และเนินเขาเตี้ย อยู่ในเขตมรสุมร้อนเอเชียเหนือ มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปี 14-17 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 800 - 1800 มิลลิเมตร

เนื่องจากทางตอนเหนือ และตอนกลางของมณฑลเป็นที่ราบ ที่เกิดจากดินทรายทับถมกันจาก 2 ฝั่งแม่น้ำ ทำให้ดินบริเวณนี้อุดมสมบูรณ์ สามารถทำการเพาะปลูกข้าว ข้าวสาลี ข้าวโพด ถั่วลิสง เกาลัด และมันฝรั่ง ได้เป็นจำนวนมาก (สิ่วกวาง, 2537: 209 – 212)

จากวัตถุดิบอาหารในมณฑลอานฮุยพบว่า จะนิยมนำเกาลัดมาเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร เพราะเนื่องจากเป็นแหล่งเพาะปลูกได้เป็นจำนวนมาก เช่น ไก่ตุ๋นเกาลัด และยังนำไปแปรรูปใส่บรรจุภัณฑ์ขายทั่วประเทศ ในภาพที่ 4.12



ภาพที่ 4.12 ตัวอย่างเกาลัดแปรรูปมณฑลอานฮุย

ที่มา: <http://www.tanhyong.com>, 2555

1.6) มณฑลเฮยหลงเจียง ตั้งอยู่ตอนเหนือสุดของประเทศจีน มีลักษณะภูมิประเทศในทางตอนเหนือเป็นพื้นที่สูง และในทางตอนใต้เป็นพื้นที่ต่ำ มีลักษณะอากาศแถบอบอุ่นหนาว ซึ่งมีฤดูหนาวยาวนานที่สุดมีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี - 5 องศาเซลเซียส และปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 400 - 700 มิลลิเมตรต่อปี (สิ่วกว้าง, 2537: 187 - 190)

ทางตอนเหนือของมณฑลเป็นเขตการเกษตรที่สำคัญ เนื่องจากดินเป็นปัจจัยสำคัญคือ ดินบริเวณนี้เป็นดินดำที่อุดมสมบูรณ์ เกิดจากการพัดพาของโคลนตะกอนแม่น้ำมาทับถมทำให้ดินมีเนื้อดินที่ตีเหมาะสำหรับการปลูกธัญพืช เช่น ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง ข้าวเกาเหลียง ข้าวโพด ถั่วเหลือง และหัวผักกาดหวาน

จากลักษณะพื้นที่ภายในมณฑลมีทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์จึงส่งผลทำให้มณฑลเฮยหลงเจียงเป็นแหล่งเลี้ยงสัตว์ที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศจีนจีน โดยมีการทำปศุสัตว์ที่สำคัญคือ เลี้ยงวัวแพะ และแกะ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ที่ได้จากการทำปศุสัตว์คือ ผลิตภัณฑ์จากนม

เนื่องจากบริเวณนี้มีกลุ่มชาติพันธุ์กระจายอยู่มาก คือ เผ่าเกาหลี่ ส่งผลให้อาหารบริเวณนี้ได้รับอิทธิพลจากชนเผ่าเกาหลี่ ซึ่งมีอาหารในรูปแบบที่เรียกว่า อาหารหยานเปียน โดยลักษณะอาหารจะเลือกใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติในภูมิภาคมาใช้ เช่น ถั่ว ข้าวสาลี เห็ด และผักกาดขาว ซึ่งอาหารที่นิยมรับประทานคือ หมี่เย็น ข้าวสารห่วย และผักดอง (เมซม สอดส่องกฤษ, 2554)

2) ภูมิภาคทางตอนใต้ ประกอบไปด้วย มณฑลกวางตุ้ง มณฑลชื้อชวณ มณฑลหยุนนาน และมณฑลไห่หนาน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้

2.1) มณฑลกวางตุ้ง ตั้งอยู่ตอนใต้สุดของประเทศ พื้นที่มีเทือกเขา ภูเขาขนาดเล็กสลับกับที่ราบ และในทางตอนใต้ของมณฑลมีชายฝั่งทะเลยาว 4,310 กิโลเมตร ติดกับทะเลจีนใต้ อยู่ในเขตอากาศร้อนชื้น ซึ่งพื้นที่เกือบทั้งหมดมีสภาพภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน ดังนั้นจึงมีฤดูร้อนที่ยาวนาน และฤดูหนาวที่อบอุ่น มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,366 มิลลิเมตรต่อปี (สิ่วกวาง, 2537: 246 – 251)

ด้วยเหตุนี้ทำให้มณฑลกวางตุ้งสามารถทำการเกษตรได้หลากหลาย และยาวนานตลอดทั้งปี โดยมีผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญคือ ข้าวเจ้า พืชผัก มันเทศ มันสำปะหลัง ถั่วลิสง อ้อย ชา และผลไม้ ซึ่งผลไม้ที่ผลิตได้มากคือ สับปะรด กล้วยหอม ลำไย ลิ้นจี่ และส้ม นอกจากนี้ยังมีการเลี้ยงปศุสัตว์คือ สุกร และสัตว์ปีก เป็นวัตถุประสงค์ที่สำคัญในการประกอบอาหาร อีกทั้งมณฑลกวางตุ้งมีลักษณะพื้นที่ที่ติดกับทะเล จึงทำให้มีทรัพยากรทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์ สามารถผลิตสินค้าทางการประมงได้ถึง 4 ล้านตันต่อปี โดยมีวัตถุประสงค์ที่ได้จากประมงคือ สัตว์ทะเลจำพวกปลา ซึ่งปลาที่พบมาก คือปลากะบอก กุ้ง เป๋าฮื้อ ปลาหมึก ปู และสาหร่ายทะเล

จากวัตถุประสงค์ และปัจจัยดังกล่าวทำให้มณฑลกวางตุ้งมีลักษณะอาหารที่โดดเด่นคือ อาหารกวางตุ้ง เป็นพื้นเมืองของมณฑลกวางตุ้ง ซึ่งนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ มีการดื่มน้ำแกงเป็นสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารกวางตุ้ง เนื่องจากการดื่มน้ำแกงของชาวกวางตุ้งเกี่ยวข้องกับอากาศที่ชุ่มชื้น และร้อนของพื้นที่ ก่อนทานข้าว ชาวกวางตุ้งมักดื่มน้ำแกงก่อน ซึ่งสามารถช่วยให้ลำไส้และกระเพาะชุ่มชื้น ช่วยการย่อยอาหาร ในขณะเดียวกัน น้ำแกงที่ปรุงก็เปลี่ยนตามการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาล ฤดูร้อน และฤดูใบไม้ร่วงเน้นความสดชื่น ฤดูหนาวและฤดูใบไม้ผลินิยมน้ำแกงรสเข้มข้น ในภาพที่ 4.13



ภาพที่ 4.13 น้ำแกงชนิดต่าง ๆ ของอาหารกวางตุ้ง

ที่มา : <http://thai.cri.cn>, 2554

2.2) มณฑลชื้อชวาน มีภูมิประเทศมีลักษณะหลากหลาย และซับซ้อน ด้านตะวันตกเป็นพื้นที่สูง ด้านตะวันออกลาดลงต่ำ ซึ่งจำแนกออกเป็น 2 เขตได้แก่

2.1.1) แอ่งชื้อชวาน มีความสูงกว่าระดับน้ำทะเล 1,000 – 3,000 เมตร มีลักษณะอากาศแบบมรสุมในแถบค่อนข้างร้อนที่ชุ่มชื้น มีความร้อนสูง และแสงแดดน้อย มีปริมาณน้ำฝนมากถึง 1,000 มิลลิเมตรต่อปี จากปัจจัยดังกล่าวบริเวณนี้จึงเป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญของมณฑล โดยมีวัตถุดิบคือ ข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด มันชนิดต่าง ๆ พริก อ้อย และส้ม เนื่องจากดินในบริเวณนี้เกิดจากแม่น้ำพัดพาโคลนมาทับถมกันส่งผลให้ดินดีเหมาะสำหรับการปลูกข้าว จึงเป็นปัจจัยทำให้มณฑลชื้อชวานเป็นแหล่งปลูกข้าวเจ้าที่สำคัญอันดับ 1 ของประเทศ และทางตอนใต้แอ่งชื้อชวานมีการทำปศุสัตว์ที่สำคัญคือ เลี้ยงหมู ซึ่งมีปริมาณมากเป็นอันดับ 1 ของประเทศ ส่งผลให้เนื้อหมูเป็นวัตถุดิบหลักของมณฑลชื้อชวาน

2.2.2) เขตที่ราบสูงตะวันตกชื้อชวาน สูงกว่าระดับน้ำทะเล 3,000 เมตรขึ้นไป มีลักษณะอากาศในแถบที่ราบสูงอุณหภูมิต่ำ และปริมาณฝนน้อย มีลักษณะอากาศเป็นหุบเขา และภูเขา ซึ่งบริเวณนี้เป็นที่อยู่ของกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลายกลุ่ม เช่น ชนชาติทิเบต ม้ง หุย ปูอี นำซี และลีซู่ จากลักษณะดังกล่าวส่งผลให้บริเวณนี้เป็นพื้นที่ทำปศุสัตว์คือ การเลี้ยง จมรี ม้า และแพะ อีกทั้งมีวัตถุดิบที่หาได้จากหุบเขาคือ เห็ด และหน่อไม้ (สิ่วกวาง, 2537: 261 – 266)

2.3) มณฑลหยุนนาน มีพื้นที่ส่วนใหญ่ทางตะวันตกของมณฑลเป็นภูเขา และทางตะวันออกเป็นที่ราบสูง มีลักษณะอากาศคือ ฤดูหนาวอากาศไม่หนาวจัด และฤดูร้อนอากาศไม่ร้อนจัด อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีอยู่ระหว่าง 15 - 18 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนมากถึง 750 – 1,750 มิลลิเมตรต่อปี (สิ่วกวาง, 2537: 273 – 275)

เนื่องจากมณฑลยูนนานมีปริมาณน้ำฝนมาก เพียงพอต่อการทำการเกษตรของมณฑล เป็นปัจจัยทำให้สามารถผลิตวัตถุดิบได้มากส่งผลให้เป็นฐานการผลิต และส่งวัตถุดิบออกไปสู่มณฑลใกล้เคียง โดยมีวัตถุดิบที่สำคัญคือ ข้าวเจ้า ข้าวโพด ข้าวสาลี มันและถั่วชนิดต่าง ๆ อ้อย กาแฟ วอลนัท ผลไม้จำพวกกล้วย และพืชตระกูลส้ม นอกจากนี้มีการทำปศุสัตว์ โดยวัตถุดิบหลักได้จากการเลี้ยงสุกร และไก่ อีกทั้งมีการเลี้ยงวัวในพื้นที่ทางตะวันตกของมณฑล

เนื่องจากประชากรมณฑลยูนนานประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลาย เช่น เผ่าไต เผ่าเหมียว และเผ่าปลั่ง ส่งผลให้อาหารบริเวณนี้มีการผสมผสานของอาหารเผ่า คือ ใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น ผักตามเขาสูง เห็ดพื้นบ้าน สับปะรด และมีเนยแข็งที่ผลิตจากนมแพะ และ คัสตาร์ด มาใช้ประกอบอาหาร (พวงนิล คำปิงสุ, 2548: 75)

2.4) มณฑลไห่หนาน เป็นมณฑลที่มีขนาดเล็กที่สุด ตั้งอยู่ทางใต้สุดของประเทศ ล้อมรอบด้วยทะเลจีนใต้ มีลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบลมมรสุมเขตร้อนมีอากาศอบอุ่นตลอดปี มีฝนตกเพียงพอ ตอนกลาง และชายฝั่งตะวันออกอากาศชื้น ทางฝั่งตะวันตกเฉียงใต้อากาศค่อนข้างแห้ง โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ย 22.8-25.8 องศาเซลเซียส (ศูนย์ธุรกิจไทยในจีน, 2556)

เนื่องจากพื้นที่ของมณฑลไห่หนานมีลักษณะเป็นเกาะ จึงเหมาะแก่การทำประมงสามารถเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และสามารถผลิตผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทะเลได้มาก นอกจากนี้ไห่หนานยังเป็นแหล่งผลิตผลไม้เขตร้อนที่ใหญ่ที่สุดของจีนอีกด้วย ซึ่งผลผลิตที่สำคัญ ได้แก่ มะพร้าว น้ำตาล สับปะรด มะม่วง มะเฟือง ขนุน น้อยหน่า อ้อย และเป็นแหล่งเพาะปลูกมันสำปะหลังที่สำคัญของประเทศ

จากการมีผลไม้เป็นจำนวนมากจึงส่งผลให้มณฑลไห่หนานนิยมนำผลไม้มาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เช่น ข้าวผัดสับปะรด เป็นอาหารไห่หนานที่ได้รับความนิยมมาก

3) ภูมิภาคกลาง ประกอบไปด้วย มณฑลหูหนาน มณฑลหูเป่ย์ และมณฑลเหอหนาน โดยมีวัตถุดิบดังนี้

3.1) มณฑลหูหนาน มีพื้นที่ 2 ใน 3 เป็นภูเขาที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลไม่เกิน 500 เมตร อยู่ในภาคตะวันตก และภาคใต้ของมณฑล ส่วนทางตอนกลางเป็นพื้นที่ราบสลับกับเขต

ภูเขา มีสภาพอากาศแบบมรสุมเขตร้อนภาคพื้นทวีปเอเชียกลาง อากาศอบอุ่น มีหน้าหนาวสั้น และหน้าร้อนยาว อุณหภูมิเฉลี่ยประจำปี 16 – 18 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,200 – 1,700 มิลลิเมตรต่อปี (สิ่วกว้าง, 2537: 241 – 244)

จากความเป็นพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ ส่งผลทำให้เป็นมณฑลสำคัญที่สามารถผลิตวัตถุดิบต่าง ๆ ได้มากพอที่จะเลี้ยงประชากรภายในประเทศได้เพียงพอ วัตถุดิบที่สำคัญได้ทั้งจากการเกษตร ปศุสัตว์ และประมง โดยวัตถุดิบทางการเกษตรที่สำคัญอันดับต้น ๆ ของจีน ได้แก่ เม็ดบัว เม็ดเกาลัด ชา น้ำมัน พริก ส้ม และผงพริกไทย อีกทั้งยังเป็นแหล่งผลิตข้าวได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศจีน นอกจากนี้การทำปศุสัตว์ที่สำคัญ คือ การเลี้ยงสุกร และไก่ ซึ่งหุหนานเป็นมณฑลที่เลี้ยงสุกรมากเป็นอันดับ 2 ของประเทศ รวมถึงเป็นแหล่งที่มีวัตถุดิบจากการทำประมงคือ ปลาน้ำจืดมากเป็นอันดับ 2 ของประเทศจีน (ศูนย์ธุรกิจเพื่อไทยในจีน, 2556)

จากวัตถุดิบดังกล่าวส่งผลให้ลักษณะอาหารของมณฑลหุหนานมีกลิ่นฉุนด้วยพริกไทยและเครื่องเทศต่าง ๆ และนิยมนำเนื้อสัตว์ไปแปรรูปเป็นแฮมชนิดต่าง ๆ

3.2) มณฑลหูเป่ย์ มีลักษณะภูมิประเทศมีภูเขาล้อมอยู่ 3 ด้านคือ ทางตะวันตก ตะวันออก และทางเหนือ อยู่ในเขตมรสุมเขตร้อน โดยฤดูร้อนมีช่วงเวลานานที่สุด และฤดูหนาวมีเวลาสั้นที่สุด มีแสงแดดและปริมาณน้ำฝนเพียงพอตลอดปีอุณหภูมิเฉลี่ยต่อปี 15 - 17 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยต่อปี 800 -1,600 มิลลิเมตร (สิ่วกว้าง, 2537: 235 – 238)

จากปัจจัยดังกล่าวส่งผลให้มณฑลหูเป่ย์ เหมาะแก่การทำเกษตรกรรม โดยมีวัตถุดิบทางการเกษตรที่สำคัญ ได้แก่ ข้าว พืชน้ำมัน ใบชา ผักและผลไม้ อีกทั้งมีการทำปศุสัตว์ในหลายพื้นที่ของมณฑลคือ การเลี้ยงสุกร วัว และแพะ นอกจากนี้ยังมีการทำประมงโดยมีวัตถุดิบที่สำคัญคือ ปลาน้ำจืด และเป็นฐานการผลิตปลาน้ำจืดของประเทศจีน

3.3) มณฑลเหอหนาน มีพื้นที่ 2 ใน 3 เป็นภูเขาที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลไม่เกิน 500 เมตร ส่วนใหญ่อยู่ในภาคตะวันออก ตะวันตก และภาคใต้ของมณฑล ส่วนทางตอนกลางเป็นพื้นที่ราบสลับกับเขตภูเขา และที่ราบขนาดเล็ก มีภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อนกึ่งอบอุ่น อุณหภูมิเฉลี่ยต่อปี 9.5 – 15.5 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 526.0 – 1,380.6 มิลลิเมตร (สิ่วกว้าง, 2537: 229 – 232)

เนื่องจากสภาพภูมิอากาศของมณฑลเหอหนานเหมาะสมกับการเพาะปลูก จึงส่งผลให้มีการประกอบการเกษตรเป็นสำคัญ สามารถทำการเพาะปลูกได้ 2 ปี 3 ครั้ง ซึ่งเป็นฐานการผลิตผลิตผลทางการเกษตรหลักของประเทศ โดยมีผลิตผล ได้แก่ ข้าวสาลี งา ถั่วลิสง ฝ้าย ข้าวโพด ถั่วเหลือง ส่วนผลิตผลประเภทผลไม้ที่ผลิตได้มาก ได้แก่ ท้อ พลัม วอลนัท กีวี แดงโม และพุทราแดง

จากการผลิตผลไม้ได้เป็นจำนวนมากจึงเกิดการแปรรูปผลไม้ชนิดต่าง ๆ เป็นผลไม้อบแห้งส่งขายทั้งภายในประเทศ และต่างประเทศ

4) ภูมิภาคตะวันออก ประกอบไปด้วย มณฑลเจียงซู มณฑลเจียงซี มณฑลเจ้อเจียง มณฑลชานตง และมณฑลฟูเจี้ยน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้

4.1) มณฑลเจียงซู ตั้งอยู่ติดทางชายฝั่งทะเล มีลักษณะเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่ อยู่ในเขตภูมิอากาศแบบอบอุ่นต่อเนื่องกับเขตภูมิอากาศร้อนชื้น ทำให้อากาศในภาคเหนือและภาคใต้ของมณฑลมีความแตกต่างกันคือ ตอนเหนือมีภูมิอากาศร้อน และฤดูหนาวอากาศหนาวจัดฝนตกน้อย แต่ทางใต้มีอากาศร้อนชื้น และฝนชุก ส่งผลให้มีปริมาณน้ำฝนประจำปีจากทางตะวันตกเฉียงเหนือสู่ตะวันออกเฉียงใต้ค่อย ๆ เพิ่มจาก 800 มิลลิเมตรเป็น 1,200 มิลลิเมตร (สิ่วกวาง, 2537: 198 – 201)

จากลักษณะอากาศที่แตกต่างของมณฑลเจียงซูส่งผลให้ทางตอนเหนือของมณฑลสามารถทำการเพาะปลูกได้ 2 ปี 3 ครั้ง แต่ทางตอนใต้ของมณฑลสามารถทำการเพาะปลูกได้ปีละ 2 ครั้ง ทำให้เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ โดยทางตอนใต้เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของมณฑล และเนื่องจากลักษณะภูมิประเทศกับทะเลหลายแห่ง เช่น ทะเลสาบไท่หู ทะเลสาบหงเจ้อ ส่งผลให้มีพื้นที่สำหรับทำการประมง 154,000 ตารางกิโลเมตร ซึ่งมีวัตถุประสงค์ที่ได้จากการทำประมงคือ ปลาหูน้ำครีบเหลือง ปลาซาง กุ้ง สาหร่าย หอย และปู อาหารบริเวณนี้ส่วนมากประกอบด้วยวัตถุดิบจากทะเลคือ ปูน้ำจืด ลูกชิ้นหัวสิงห์ และปลาร่างกระรอก

4.2) มณฑลเจียงซี มีภูมิประเทศเป็นภูเขาร้อยละ 36 และทิวเขาเล็ก ๆ ทอดยาวติดต่อกันร้อยละ 42 ที่เหลือเป็นที่ราบ และแม่น้ำ มีลักษณะอากาศอบอุ่นค่อนข้างชื้นอุณหภูมิเฉลี่ย

ประจำปี 16 – 20 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,300 – 2,000 มิลลิเมตรต่อปี (สี่ว์กวาง, 2537: 219 – 222)

จากลักษณะทางภูมิประเทศ และภูมิอากาศเป็นปัจจัยให้มณฑลเจียงซีได้รับการขนานนามว่าเป็นอู่ข้าวอู่น้ำของประเทศจีน เพราะมีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากร และเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับการเพาะปลูกเป็นอย่างมาก มีวัตถุดิบทางการเกษตรคือ เป็นแหล่งผลิตธัญพืชที่สำคัญของประเทศ และเป็นแหล่งผลิตข้าวมากเป็นอันดับ 2 ของประเทศจีน โดยมีผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญได้แก่ เรพซิด (เมล็ดให้น้ำมันจำพวกมัสตาร์ด) ในภาพที่ 14 อ้อยฝ้าย ใบชา ธัญพืช ข้าว และผลไม้ ซึ่งผลไม้ที่มีชื่อเสียง คือ ส้มจินผลเล็กไร้เมล็ด และส้มชันควิส สำหรับการปลูกสัตว์ของมณฑลเจียงซีพบว่า ส่วนมากคือการเลี้ยงสุกร รองลงมาคือการเลี้ยงเป็ด และไก่ นอกจากนี้ยังมีการทำประมง ซึ่งวัตถุดิบที่ได้คือ ปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ จำนวนมาก



ภาพที่ 14 เรพซิด (Rapeseed) เมล็ดพืชให้น้ำมัน

ที่มา : <http://travel.thaiza.com>, 2554

4.3) มณฑลเจ้อเจียง ตั้งอยู่ทางชายฝั่งทะเลทางตะวันออกเฉียงใต้ของจีน และทางใต้ของสามเหลี่ยมแม่น้ำฉางเจียง ภูมิประเทศร้อยละ 70.5 เป็นเทือกเขาขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ประมาณร้อยละ 70.4 พื้นที่ราบร้อยละ 23.2 และทะเลสาบและแม่น้ำร้อยละ 6.4 ลักษณะอากาศอบอุ่นชุ่มชื้น และมีฝนมาก โดยมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,200 – 1,800 มิลลิเมตรต่อปี (สี่ว์กวาง, 2537: 203 – 206)

เนื่องจากมณฑลเจ้อเจียงมีปริมาณน้ำฝนมาก จึงเป็นปัจจัยที่ส่งผลให้สามารถทำการเกษตรซึ่งมีผลผลิตที่สำคัญคือ ข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด และมันเทศ ส่วนการทำปศุสัตว์ในมณฑลเจ้อเจียงพบว่า มีการเลี้ยงสุกร และไก่ เป็นส่วนมาก นอกจากนี้ยังมีการทำประมงชายฝั่ง โดย

พื้นที่สามารถเพาะพันธุ์สัตว์ทะเลน้ำเค็มได้กว่า 400 ตารางกิโลเมตร ซึ่งพบวัตถุดิบจำพวกปลาทะเลเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีการทำฟาร์มเพาะพันธุ์ปลาเพื่อส่งออกเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้อาหารบริเวณนี้มีความโดดเด่นในด้านเมนูอาหารทะเล สัตว์น้ำจืด และสัตว์ปีก อาหารที่มีชื่อเสียงได้แก่ หมูตงพอ ไก่ชอทาน (ไทยซีอาไอ, 2554)

4.4) มณฑลซานตง เป็นมณฑลชายฝั่งทะเลทางภาคตะวันออกของประเทศจีน มีลักษณะภูมิประเทศเป็นคาบสมุทร ซึ่งสภาพภูมิอากาศในมณฑลซานตงได้รับอิทธิพลของลมมรสุมเขตอบอุ่น ในฤดูหนาว อากาศหนาวห่มชื้นมากกว่าประเทศจีนทางตอนเหนือ ส่งผลให้ภูมิอากาศบริเวณชายฝั่งแตกต่างจากบริเวณพื้นที่ตอนใน โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 11 – 14 องศา และมีปริมาณน้ำฝน 500 – 900 มิลลิเมตรต่อปี (สิ่วกวาง, 2537: 224 – 227)

จากสภาพภูมิอากาศเป็นปัจจัยทำให้สามารถทำการเพาะปลูกได้ 2 ปี 3 ครั้ง โดยมีวัตถุดิบที่สำคัญคือ ข้าวสาลี ข้าวโพด ถั่วลิสง และเป็นเขตผลิตผลไม้เขตอบอุ่นที่มีชื่อเสียงของจีน เช่น แอปเปิล สาลี่ พุทรา และแตงโม อีกทั้งยังมีลักษณะภูมิประเทศเป็นชายฝั่งทะเล จึงส่งผลให้มณฑลซานตงมีทรัพยากรทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งผลิตสัตว์น้ำกว่า 40 ชนิด และเป็นแหล่งประมงขนาดใหญ่ ซึ่งมีผลผลิตที่สำคัญคือ กุ้ง ปู ปลา และเป๋าฮื้อ นอกจากนี้มณฑลซานตงยังเป็นแหล่งผลิตเกลือที่สำคัญของประเทศจีน

จากวัตถุดิบดังกล่าวส่งให้ซานตงมีอาหารทะเลรับประทานเป็นปริมาณมาก จึงส่งผลให้เกิดการนำวัตถุดิบจากทะเลมาแปรรูปเป็นอาหารทะเลแห้ง เช่น ปลา ปลาหมึก และสาหร่ายทะเลตากแห้ง

4.5) มณฑลฝูเจี้ยน เป็นมณฑลติดชายฝั่งทะเลที่อยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงใต้ของจีน มีลักษณะภูมิประเทศเป็นทิวเขา และเนินเขาที่ต่ำลงเป็นขั้นบันได จากตะวันตกเฉียงเหนือสู่ชายฝั่งทะเลตะวันออกเฉียงใต้ มีลักษณะอากาศอยู่ในแถบค่อนข้างร้อนอยู่ในเขตอบอุ่น และค่อนข้างชื้น มีภูมิอากาศอบอุ่น อุณหภูมิเฉลี่ยต่อปี 17 – 21 องศา มีปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ย 1,200 – 2,000 มิลลิเมตรต่อปี (สิ่วกวาง, 2537: 214 – 217)

เนื่องจากมณฑลฝูเจี้ยนอยู่กึ่งกลางระหว่างทะเลจีนตะวันออก และทะเลจีนใต้ ตั้งอยู่ในเขตโซนร้อน ส่งผลให้บริเวณนี้เป็นแหล่งประมงที่อุดมบูรณ์ และเป็นฟาร์มปลานขนาดใหญ่ 5 แห่งในมณฑล ทำให้มีอาหารทะเลเป็นวัตถุดิบหลักของมณฑล เช่น ปลาเหวินซาง สาห่่านทะเล

ในทางตะวันตกของมณฑลฝูเจี้ยนมีการทำการเกษตรแบบขั้นบันได ซึ่งมีผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ คือ ผลผลิตจำพวกธัญพืช เช่น ข้าว ซีเรียล รองลงมาคือ พืชตระกูลส้ม และ พืชตระกูลมัน

จากวัตถุดิบที่หลากหลายดังกล่าวส่งผลให้มณฑลฝูเจี้ยนนิยมนำวัตถุดิบหลายอย่างมาประกอบในอาหาร 1 อย่าง เช่น พระกระโดดกำแพง มีวัตถุดิบประกอบด้วย กระดุกหมู เป้าอ้อ ปลิงทะเล หูฉลาม เห็ดหูหนู และหน่อไม้ ในภาพที่ 4.15



ภาพที่ 4.15 ตัวอย่างวัตถุดิบการทำอาหารพระกระโดดกำแพง

5) ภูมิภาคตะวันตก ประกอบด้วย มณฑลกุ้ยโจว มณฑลกานซู มณฑลส่านซี มณฑลชิงไห่ โดยมีวัตถุดิบดังนี้

5.1) มณฑลกุ้ยโจว มีภูมิประเทศส่วนมากเป็นแบบเทือกเขาสูง ซึ่งมีความสูงจากระดับน้ำทะเลเฉลี่ย 1,000 เมตร อยู่ในเขตร้อนชื้น สภาพอากาศจึงอบอุ่นและชุ่มชื้น ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยระหว่าง 1,100 - 1,300 มิลลิเมตรต่อปี (สิ่วกวาง, 2537: 269 - 271)

จากลักษณะพื้นที่ มณฑลกุ้ยโจวมีศักยภาพในการผลิตถ่านหิน และการทำสินแร่เป็นจำนวนมาก ส่งผลให้มีสภาพพื้นที่ และสภาพภูมิอากาศไม่เหมาะกับการทำการเพาะปลูก แต่ในปัจจุบันเนื่องจากการพัฒนาระบบชลประทาน และการทำเกษตรกรรมแบบขั้นบันไดจึงสามารถ

ทำการเกษตร โดยมีผลผลิตที่สำคัญ ได้แก่ข้าวเจ้า ข้าวโพด ข้าวสาลี พืชน้ำมัน ถั่วลิสง อ้อย และเห็ดหูหนู (ศูนย์ธุรกิจไทยในจีน, 2556)เนื่องจากทรัพยากรดินมีแร่ธาตุมากส่งผลให้กุ้ยโจวเป็นแหล่งผลิตยาจีนที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ และมีผลผลิตพืชสมุนไพร มากกว่า 3,700 ชนิด เช่น ไม้ก๊อกคั่งจั่ง และอู๋เปี้ยจื่อ ในภาพที่ 4.16 อีกทั้งกุ้ยโจวยังมีการทำฟาร์มสุนัขมากที่สุดในจีน เพื่อสนองความต้องการของชาวกุ้ยโจวที่นิยมบริโภคเนื้อสุนัข

ลักษณะอาหารของมณฑลกุ้ยโจว เนื่องจากประชากรประกอบไปด้วยหลายกลุ่มชาติพันธุ์คือ เผ่ามิ่ง เผ่าปู้อี้ เผ่าตั่ง เผ่าอี้ เผ่าซู่ เผ่าจ้วง และเผ่าเย้า ส่งผลให้มีอาหารเผ่าที่หลากหลาย โดยมีการนำวัตถุดิบที่หาได้จากธรรมชาติมาใช้ในการประกอบอาหาร และอาหารที่นิยมรับประทานกันโดยทั่วไปคือ อาหารกุ้ยโจวมีลักษณะเด่นคือ มีรสชาติเผ็ด เปรี้ยว และมีสมุนไพรเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบอาหาร



ภาพที่ 4.16 สมุนไพรวัตถุดิบหลักในมณฑลกุ้ยโจว

5.2) มณฑลกานซู มีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง ทุ่งหญ้า และทะเลทราย สภาพภูมิอากาศส่วนใหญ่ค่อนข้างแห้งแล้ง และฝนตกน้อย โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยประจำปี 0 – 15 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยประจำปี 30 – 869 มิลลิเมตร (สิ่วกวาง, 2537: 290 - 293)

ในด้านการเกษตร มณฑลกานซู ถือเป็นแหล่งผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ โดยเฉพาะสมุนไพรจีน เช่น ตังกุย หลินจื่อ เม็ดก้วยกี ควอนัส ผลไม้คือ แอปเปิ้ล ลูกท้อ และลูกแพร์ จากลักษณะพื้นที่เป็นทุ่งหญ้ากว้างส่งผลให้กานซูเป็น 1 ในเขตเลี้ยงสัตว์ที่ใหญ่ที่สุดในจีน มีการทำปศุสัตว์ที่สำคัญได้แก่ การเลี้ยงหมู แกะ วัว และม้า จึงมีผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์เป็นจำนวนมาก

เนื่องจากมีวัตถุดิบที่ได้จากการทำปศุสัตว์เป็นจำนวนมาก และมีสภาพอากาศที่ร้อนชื้น ส่งผลให้มีการนำเนื้อสัตว์ไปตากแห้ง และลมควัน เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

5.3) มณฑลส่านซี มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่างกันอย่างเด่นชัดคือ ทางตอนเหนือเป็นที่ราบสูง ตอนกลางเป็นที่ราบ และตอนใต้เป็นเขาสูง ส่งผลให้ภูมิอากาศในทางตอนเหนือ และทางตอนใต้ของมณฑลต่างกันอย่างเด่นชัดคือ ทางตอนเหนือมีพรมแดนติดกับทะเลทรายของเขตปกครองตนเองมองโกเลียในทำให้อากาศค่อนข้างแห้งแล้ง และมีฤดูหนาวยาวนาน ส่วนทางใต้ของมณฑล อากาศชื้นไม่หนาวจัด มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 800 – 1,210 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีอยู่ระหว่าง 9-16 องศา เนื่องจากความแตกต่างของลักษณะภูมิประเทศ และภูมิอากาศของมณฑลส่งผลให้ทางตอนเหนือ และตอนใต้ของมณฑลมีวัตถุดิบที่ต่างกันคือ

ตอนเหนือของมณฑล เนื่องจากมีสภาพพื้นที่เป็นที่ราบสูง มีทุ่งหญ้ากว้าง และสภาพอากาศที่แห้งแล้ง เป็นปัจจัยทำให้บริเวณนี้มีทั้งการทำกรเกษตร และการปศุสัตว์ โดยมีผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญคือ ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง และการปศุสัตว์คือ เลี้ยงแพะ แกะ และวัว

ตอนใต้ของมณฑล จากสภาพภูมิอากาศเป็นปัจจัยทำให้บริเวณนี้เป็นเขตเกษตรกรรมแบบค่อนข้างร้อน ส่งผลให้มีวัตถุดิบที่สำคัญคือ ข้าวเจ้า ข้าวโพด ถั่วชนิดต่าง ๆ สมุนไพร และสั้ม (สิ่วกว่าง, 2537: 284 – 288)

จากวัตถุดิบดังกล่าวส่งผลต่ออาหารของมณฑลคือ นิยมรับประทานขนมปัง และมิชนมปังเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เช่น การนำขนมปังต้มลงไปนึ่งในซุปรักษาการใช้เส้น

5.4) มณฑลชิงไห่ มีภูมิประเทศเป็นเขาสูง อยู่เหนือระดับน้ำทะเล 1,650 - 6,860 เมตร โดยทางตอนเหนือ และตะวันตกเฉียงเหนือเป็นที่อกเขา ทางตอนใต้ของมณฑลเป็นที่ราบสูงทางตะวันออกเป็นหุบเขาเหอหวาง และตอนกลางเป็นแอ่งกระทะ และที่ราบ มีลักษณะอากาศแห้งแล้ง และหนาวฤดูหนาวยาว ฤดูร้อนสั้น อุณหภูมิค่อนข้างต่ำ โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ -5.7 - 8.5 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนน้อยโดยเฉลี่ยน้อยกว่า 400 มิลลิเมตรต่อปี จากปัจจัยดังกล่าวทำให้ภายในมณฑลมีทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์กว้างใหญ่ที่สุด 1 ใน 4 ของประเทศจีน ส่งผลทำให้ลักษณะพื้นที่เหมาะสำหรับการเลี้ยงปศุสัตว์ คือ แกะ วัว ม้า อูฐ และจามรี เพราะเป็นสัตว์ทนต่อความหนาวได้ดี นอกจากนี้ทางด้านตะวันออกของมณฑลเนื่องจากเป็นที่ราบต่ำที่สุด จึงเป็นเขตเกษตรกรรมของมณฑล โดยมีผลผลิตที่สำคัญคือ ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ และถั่วปากอ้า

เนื่องจากประชากรในมณฑลประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ทิเบต ทองโกล หุยถู่ ซาลาร์ และคาซัค (สิ่วกว่าง, 2537: 294 – 297) ส่งผลให้อาหารเป็นอาหารในรูปแบบชนเผ่า นิยมนำวัตถุดิบจากการทำปศุสัตว์ไปแปรรูปเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบ

อาหาร เช่น ชีส เต้าหู้ และนมเปรี้ยว ในรูปที่ 4.17 เพราะเนื่องจากอากาศหนาวเย็นจึงมีอาหารที่นิยมรับประทานคือ หม้อไฟมองโกล



ภาพที่ 4.17 ตัวอย่างวัตถุดิบแปรรูปของมณฑลชิงไห่

ที่มา : <http://www.oknation.net> , 2556

4.3 การศึกษาการพัฒนาารูปแบบของอาหารปัจจุบันในประเทศจีน

ในประเด็นนี้จะอธิบายถึงการพัฒนารูปแบบอาหารจีนในปัจจุบัน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันรูปแบบอาหารได้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมาก เพราะเนื่องจากสังคมวัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เปลี่ยนแปลงไป ในอดีตชาวจีนประกอบอาหารขึ้นโดยใช้กรรมวิธีการทำในแต่ละขั้นตอนด้วยมือ และใช้เวลานานในการประกอบอาหาร ต่างไปจากปัจจุบันที่มีความรีบเร่ง ทำให้ไม่มีเวลาในการประกอบอาหารรับประทานเอง จึงเปลี่ยนไปเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูป และการเลือกรับประทานอาหารในร้านอาหาร เพื่อความสะดวกรวดเร็ว และประหยัดเวลา

จากลักษณะดังกล่าวจึงส่งผลให้เกิดการพัฒนารูปแบบอาหาร และเปลี่ยนแปลงไป ทั้งทางด้านรูปแบบ วัตถุดิบ และส่วนผสม ด้วยความก้าวหน้าของเทคโนโลยีในปัจจุบัน ส่งผลให้อาหารมีการพัฒนารูปแบบอาหารจีน โดยมีอาหารที่คนจีนนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายได้แก่

4.3.1 หมั่นโถว เป็นอาหารประเภทแป้งที่คนจีนทั่วทั้งประเทศนิยมรับประทาน โดยเฉพาะทางตอนเหนือของจีน ในอดีตหมั่นโถวเป็นเพียงแป้งที่มีลักษณะเป็นก้อนกลม ในภาพที่ 4.18 ที่นำไปนี้ให้สุกเพื่อรับประทานแทนข้าว ซึ่งทำให้อิ่มท้องเท่านั้น



ภาพที่ 4.18 รูปแบบหมั่นโถวในอดีต

ที่มา : <https://www.wongnai.com>, 2554

เมื่อเวลาผ่านไปเกิดการพัฒนารูปแบบโดยมีการทำหมั่นโถวออกมาในรูปแบบใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไป คือ มีสี กลิ่น และรสชาติที่หลากหลายมากกว่าเดิม เพราะนอกจากมีแป้งเป็นวัตถุดิบหลักแล้ว ยังนำพืชผักที่ให้สี และกลิ่นต่าง ๆ เช่น ฟักทอง และข้าวโอ๊ตมาใช้เป็นส่วนผสม ในภาพที่ 4.19



ภาพที่ 4.19 หมั่นโถวจากฟักทอง และธัญพืช

ที่มา : <https://www.wongnai.com>, 2554

ในปัจจุบันมีการพัฒนา คือ การนำหมั่นโถวมาเป็นเครื่องเคียงกับอาหารประเภทหมูพะโล้ และเนื่องจากวิถีชีวิตที่เร่งรีบในปัจจุบันจึงทำให้เกิดการพัฒนารูปแบบออกมาเป็นหมั่นโถวยัดไส้ คือ การนำหมั่นโถวมายัดไส้ต่าง ๆ เช่น หมูพะโล้ และไส้กรอก ที่รับประทานอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ในภาพที่ 4.20



ภาพที่ 4.20 ตัวอย่างหมั่นโถวยัดไส้

ที่มา : <https://www.wongnai.com>, 2554

นอกจากนี้จากความสำเร็จของเทคโนโลยีในปัจจุบันส่งผลให้มีการพัฒนารูปแบบของหมั่นโถวกลายเป็นอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ในภาพที่ 21



ภาพที่ 21 ตัวอย่างหมั่นโถวสำเร็จรูป

4.3.2 เส้นบะหมี่ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเส้นที่ทำมาจากแป้งชนิดต่าง ๆ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี และแป้งข้าวโพด ซึ่งคนจีนนิยมนำมารับประทานเป็นอาหารจานหลัก

ในอดีตเส้นบะหมี่ทำจากแป้ง และน้ำโดยมีกรรมวิธีการทำโดยการนำแป้งที่ลักษณะเป็นน้ำข้น นำไปร่อนใส่ภาชนะเพื่อนำไปนึ่งให้สุก และนำมาหั่นด้วยมือ ออกมาในลักษณะเส้นสีขาวนุ่ม ในภาพที่ 22



ภาพที่ 22 ตัวอย่างการทำเส้นบะหมี่ในอดีต

ที่มา: <https://www.youtube.com, 2554>

ในอดีตนิยมนำบะหมี่มาประกอบอาหารโดยการนำเส้นที่ได้ไปใส่ลงในน้ำซุปลที่มีวัตถุดิบ แต่ไม่ก่อย่าง เช่น เห็ดหูหนู เต้าหู้ ไข่ไก่ แครอท และกระเทียม เรียกว่าบะหมี่น้ำ ในภาพที่ 23



ภาพที่ 23 ตัวอย่างวัตถุดิบการทำบะหมี่ในอดีต

ที่มา: <https://www.youtube.com, 2554>

ในเวลาต่อมาเส้นบะหมี่มีรูปแบบที่เปลี่ยนแปลงไปคือ มีลักษณะเป็นเส้นกลมยาวสี และสี เหลือง ประกอบไปด้วยวัตถุดิบคือ แป้งสาลี ไข่ และน้ำ มีกรรมวิธีการทำโดยนำวัตถุดิบมาผสมกัน ออกมาในรูปแบบเป็นก้อน และนำมายืดเป็นเส้นยาว ในภาพที่ 24



ภาพที่ 24 ตัวอย่างการทำเส้นบะหมี่ในปัจจุบัน

ที่มา: <https://www.youtube.com, 2554>

ซึ่งในปัจจุบันมีการนำเส้นบะหมี่ไปประกอบอาหารในรูปแบบที่หลากหลาย เช่น บะหมี่น้ำ บะหมี่แห้ง และบะหมี่ผัด โดยมีการเติมวัตถุดิบที่หลากหลายลงไป โดยเฉพาะวัตถุดิบประเภท เนื้อสัตว์ และผัก อีกทั้งส่วนผสมของน้ำซุปลมีความพิถีพิถัน และพัฒนาออกมาในรูปแบบที่แตกต่าง จากในอดีตต่าง เช่น บะหมี่ซุปลสมุนไพร และบะหมี่ซีโครงมะเขือเทศ โดยมีวัตถุดิบคือ มะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศ พริกไทย โป๊ยกั๊ก กระเทียม ขิง ผักสด และเนื้อสัตว์ ในภาพที่ 25



ภาพที่ 25 ตัวอย่างวัตถุดิบ และรูปแบบบะหมี่น้ำในปัจจุบัน

และด้วยเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าจึงมีการพัฒนารูปแบบ โดยการนำมาแปรรูปเป็นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสชาติต่าง ๆ เช่น รสเนื้อตุ๋น รสมะเขือเทศ รสไก่ตุ๋น และรสเป็ดปักกิ่งพร้อมรับประทาน ในภาพที่ 26



ภาพที่ 26 ตัวอย่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษารูปแบบ และปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยมีวัตถุประสงค์ในการวิจัยคือ 1) การศึกษารูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน 2) การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวัน และ 3) การศึกษาพัฒนารูปแบบของอาหารปัจจุบันในประเทศจีน

5.1 รูปแบบการกระจายของอาหารในประเทศจีน

จากการศึกษาพบว่า มีการแบ่งกลุ่มอาหารออกเป็น 4 กลุ่มตามวัตถุดิบ คือ กลุ่มอาหารจากแป้ง อาหารจากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และพืชผัก จากกลุ่มอาหารดังกล่าวสามารถแบ่งรูปแบบของอาหารจีนได้ 8 รูปแบบ ได้แก่ อาหารชานตง อาหารปักกิ่ง อาหารกวางตุ้ง อาหารหยวนหยาง อาหารกวางตง อาหารหูหนาน อาหารยูนนาน และอาหารไห่หนาน ซึ่งมีการกระจายอยู่ในภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศจีนประเทศ ดังนี้

ภูมิภาคทางตอนเหนือ พบว่ามีกลุ่มอาหารจากแป้งกระจายอยู่มาก โดยมีรูปแบบอาหารคืออาหารชานตง และอาหารปักกิ่ง เป็นรูปแบบอาหารที่นิยมนำแป้งมาประกอบอาหาร เช่น เกี้ยวเหลาเป็ย บะหมี่เหอหนาน ซุนปิ่ง และถั่วงูหาลี้ ซึ่งอาหารดังกล่าวพบมากในมณฑลเฮล่งเจียง มณฑลจีหลิน มณฑลเหลียวหนิง มณฑลซานซี มณฑลเหอหนาน และมณฑลเหอเป่ย

ภูมิภาคทางตอนใต้ มีการกระจายอยู่มากของกลุ่มอาหารจากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และพืชผัก ส่งผลให้อาหารทางตอนใต้มีความหลากหลาย ซึ่งสามารถแบ่งรูปแบบอาหารออกเป็นอาหารกวางตง อาหารหูหนาน อาหารยูนนาน และอาหารไห่หนาน เป็นรูปแบบอาหารที่นิยมนำวัตถุดิบจากเนื้อสัตว์ และพืชผักมาใช้ในการประกอบอาหาร เช่น ไก่ผัดเผ็ด ผัดผักแฮมหูหนาน ขาหมูน้ำแดง ไก่ตุ๋นเก๋าลัด ไก่เหวินซาง และบะหมี่ข้ามสะพาน พบในมณฑลกวางตุ้ง มณฑลหูหนาน มณฑลหูเป่ย มณฑลเจียงซี มณฑลกุ้ยโจว มณฑลยูนนาน และมณฑลไห่หนาน

ภูมิภาคตะวันออก พบว่ามีการกระจายอยู่มากของกลุ่มอาหารทะเล ส่งผลให้มีอาหารรูปแบบหอยนอยาง เป็นอาหารที่มีวัตถุดิบส่วนมากจากทะเลเป็นหลัก เช่น หอยเป่าฮือตุนน้ำแดง ปลาผัดเปรี้ยวหวาน และลูกชิ้นปลาหยวงเหอ พบในมณฑลเจ้อเจียง มณฑลซานตง มณฑลอานฮุย และมณฑลฟูเจี้ยน

ภูมิภาคตะวันตก มีการกระจายของกลุ่มอาหารจากเนื้อสัตว์ โดยมีรูปแบบอาหารคือ อาหารเสฉวน นิยมนำวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ และสมุนไพรมาประกอบอาหาร เช่น บะหมี่เนื้อวัวหลานโจว เต้าหู้หมาโผ หยางโร่วเผ่าหมั่ว และไท่ไปเจิงยา พบในมณฑลกานซู มณฑลส่านซี และมณฑลชื้อชาน

5.2 ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารในชีวิตประจำวัน

จากการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของวัตถุดิบทางการเกษตรกับการแปรรูปอาหารคือ ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ

ปัจจัยด้านภูมิประเทศ จากความกว้างใหญ่ของจีนส่งผลให้ภูมิภาคมีความหลากหลาย ซึ่งเป็นตัวกำหนดวัตถุดิบที่แตกต่างคือ บริเวณเทือกเขาสูงเป็นแหล่งทรัพยากรที่อุดมไปด้วยพืชสมุนไพร และผักป่าที่สำคัญ บริเวณที่ราบสูงเป็นพื้นที่กว้าง ประกอบไปด้วยทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์เป็นจำนวนมาก ส่งผลให้บริเวณนี้เป็นแหล่งปศุสัตว์ที่สำคัญ มีวัตถุดิบที่ได้จากสัตว์เป็นจำนวนมากจึงนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น เนย ชีส และโยเกิร์ต อีกทั้งยังเป็นแหล่งผลิตธัญพืชที่สำคัญ เช่น ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง ข้าวโอ๊ต และถั่ว บริเวณที่ราบลุ่ม เนื่องจากเป็นพื้นที่ทับถมของดินตะกอนลุ่มแม่น้ำ ส่งผลให้มีความอุดมสมบูรณ์จึงเป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวที่สำคัญ และบริเวณเขตที่ราบชายฝั่งเป็นแหล่งประมงที่สำคัญ มีวัตถุดิบทางทะเลจำนวนมาก เช่น ปลา ปู กุ้ง และสาหร่ายทะเล

ปัจจัยด้านภูมิอากาศ ในบริเวณตอนเหนือของจีนมีลักษณะอากาศที่หนาวเย็น เหมาะสำหรับการปลูกข้าวสาลี ข้าวโพด และผักกาดขาว ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักโดยมีการนำมาแปรรูปโดยกรรมวิธีการหมัก และดอง เช่น กาดดองผักกาด เพื่อรับประทานได้ตลอดทั้งปี ในบริเวณตะวันออกมีสภาพอากาศแบบร้อนชื้น ส่งผลให้สามารถทำการเกษตรได้มากทั้งพืชผัก และผลไม้ ทำให้มีการนำวัตถุดิบมาแปรรูปโดยใช้กรรมวิธีการตากแห้ง เช่น พุทราตากแห้ง ปลา และสาหร่ายทะเลตากแห้ง บริเวณตอนใต้ มีลักษณะอากาศกึ่งร้อนชื้น ส่งผลให้มีวัตถุดิบทางการเกษตรเป็นผลไม้เมืองร้อนเป็นจำนวนมาก เช่น มะพร้าว สับปะรส และกล้วย โดยมีการนำผลไม้ไปแปรรูปอยู่ใน

รูปแบบน้ำผลไม้ และบริเวณตะวันตก มีลักษณะอากาศที่แห้งแล้ง จึงไม่เหมาะสมกับการเพาะปลูก แต่มีทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์เป็นจำนวนมาก ส่งผลให้มีวัตถุดิบที่ได้จากการทำปศุสัตว์ คือ เนื้อวัว เนื้อแพะ และเนื้อแกะ มีการนำเนื้อไปแปรรูปโดยกรรมวิธีตากแห้งกลายเป็นเนื้อตากแห้ง

5.3 การพัฒนารูปแบบของอาหารปัจจุบันในประเทศจีน

อาหารจีนในอดีตถึงปัจจุบันมีการพัฒนารูปแบบ และเปลี่ยนแปลงไปตามช่วงเวลา เนื่องจากสังคมวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ที่ต่างไปจากในอดีตคือ มีความรีบเร่ง ใช้เวลาส่วนมากกับการทำงาน คนจีนในปัจจุบันจึงไม่นิยมประกอบอาหารรับประทานเองเหมือนในอดีต นิยมเลือกรับประทานที่ร้านอาหาร และเลือกรับประทานอาหารสำเร็จรูป ซึ่งส่งผลให้รูปแบบอาหารมีการพัฒนาเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านรูปแบบ และวัตถุดิบ กรรมวิธีในการประกอบอาหารคือ ในอดีตมีกรรมวิธีในการประกอบอาหารด้วยมือ มีวัตถุดิบเพียงไม่มาก และใช้เวลานานในการประกอบอาหาร แต่ในปัจจุบันมีเทคโนโลยีเข้ามามีส่วนร่วมในการประกอบอาหาร มีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย มีการปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติ จึงสามารถผลิตอาหารได้โดยใช้เวลาน้อย แต่ได้ผลผลิตจำนวนมากมีความสะดวกรวดเร็ว และเป็นที่ยอมรับกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน

ปัญหาและอุปสรรค

1. ข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบของอาหารปัจจุบันในประเทศจีน มีค่อนข้างน้อยไม่มีช่วงเวลากำหนดที่แน่ชัด
2. ข้อมูลที่นำมาศึกษาวิเคราะห์บางส่วนเป็นภาษาต่างประเทศผู้วิจัยจึงต้องใช้เวลาในการแปลข้อมูลเอกสารเพื่อความถูกต้อง

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการศึกษารูปแบบกระจายของอาหารจีนในประเทศอื่น ๆ

เอกสารอ้างอิง

หนังสือและเอกสารตีพิมพ์ภาษาไทย

คณะกรรมการวิจัยอาหารแห่งชาติ. (2525). รวมบทความวิจัยยาใหญ่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย - เทศ. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ: คณะอักษรศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จิตรรา ก่อนันทเกียรติ. (2539). ตั่งหนั่งเกี้ย. พิมพ์ครั้งที่3. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์กรุงเทพ.

ชญาณ์นันท์ บุญสิงห์. (2551). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการทำประมงทะเลของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน. สารนิพนธ์ตามหลักสูตรปริญญาบัณฑิตเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ชุกติมา ศิริสมรรถการ. (2540). ประเทศจีน. กรุงเทพฯ: หน้าต่างสู่โลกกว้างจำกัด.

ประยงค์ อนันทวงศ์. (2539). หลนบนโต๊ะจีน. พิมพ์ครั้งที่2. กรุงเทพฯ: มติชน.

พรณี ไชยอำพร. (2557) แนวความคิดด้วยเรื่องอาหาร ความท้าทายต่อนโยบายด้านอาหารมนุษย์ของรัฐ. คณะพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

พวงนิล คำปิงส์. (2548). จีน. พิมพ์ครั้งที่2. กรุงเทพฯ: หน้าต่างสู่โลกกว้างจำกัด.

_____ (2552). จีนตอนใต้. กรุงเทพฯ: หน้าต่างสู่โลกกว้างจำกัด.

พัชนี ตั้งยืนยง. (2552). รวมบทความวิจัยยาใหญ่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย - เทศ. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ: คณะอักษรศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เพ็ญศรี กาญจโนมัย. (2527). สาธารณรัฐประชาชนจีน. กรุงเทพฯ: ภาต่างประเทศของสาธารณรัฐประชาชนจีน.

ไพรัตน์ สุระศิริานนท์. (2556). การศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีนแบบแกแก็คเกอร์ต่อการเลือกร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร. รายงานการวิจัย คณะอักษรศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ไพศาล ทองสัมฤทธิ์. (2553). ต้นกำเนิดอาหารจีน. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ: สุขใจ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- รจรินทร์ สิมชาราแก้ว. (2550). ทักษะคิดและแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารจีนใน
ห้างสรรพสินค้า ในเขตกรุงเทพมหานครของผู้บริโภค. รายงานการวิจัยตามหลักสูตร
ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- เรือนแก้ว ภัทธนาประวัตติ. (2554). การศึกษาสืบทอดความเป็นจีนผ่านการทำความเข้าใจใน
ความหมายและสัญลักษณ์ทางศาสนา ของชาวจีนสู่ลูกหลานในสังคมไทย. รายงานการวิจัย
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- วราภรณ์ บุญมี. (2550). การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารจีนในประเทศไทย. สารนิพนธ์ตาม
หลักสูตรปริญญาบัณฑิตเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ลีว กวาง. (2530). ภูมิศาสตร์ประเทศจีน. พิมพ์ครั้งที่ 1. เปียงจิง: ภาษาต่างประเทศ.
- สุวิมล ตันท์สุภศิริ. (2548). รวบรวมบทความวิจัยยาใหญ่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไท-เทศ. พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพฯ: คณะอักษรศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- หมิง เหล่ย เฟิง. (2548). การจำหน่ายอาหารจีนให้บริการนักศึกษาจีนของมหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต.
รายงานการวิจัยหลักสูตรมหาธุรกิจบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต.
- อุบล ดีสวัสดิ์. (2547). อาหารจีนยอดนิยม. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.
- Yu derson. (2546). ประวัติศาสตร์จีน. เปียงจิง. ภาษาต่างประเทศ
- สื่ออิเล็กทรอนิกส์**
- กระทรวงเกษตรของประเทศสหรัฐอเมริกา. (ม.ป.ป). อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป. (ออนไลน์).
สืบค้นได้จาก [http://United States Department of Agriculture \(USDA\)](http://United States Department of Agriculture (USDA)). เข้าถึงเมื่อ 8
กันยายน 2558.
- กลุ่มวิจัยเศรษฐกิจการปศุสัตว์. (2556). ภาวะตลาด สินค้าปศุสัตว์ และสัตว์ปีกของโลก. (ออนไลน์).
สืบค้นได้จาก <http://extension.dld.go.th/th1/index>. เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.
- กองบริหารการสินค้าทั่วไป. (2557). สินค้าไก่ และผลิตภัณฑ์. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก
<http://www.dft.go.th/Portals/0/ContentManagement/Document>. เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน
2559.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

เมฆม สอดส่องกฤษ. (2554). ภาษาศาสตร์และวัฒนธรรมจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก

<http://metchs.blogspot.com/2011/11/21.html>. เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.

สถานีวิทยุCRIปักกิ่งภาคภาษาไทย. (2550). อาหารจีนแดนมังกร. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:

<http://thai.cri.cn/chinaabc/chapter18/chapter180305.htm>. เข้าถึงเมื่อ 8 กันยายน 2558.

_____. (2554). พาไปชิมอาหารจีนหลากมณฑล. (ออนไลน์). สืบค้นได้

จาก: <http://thai.cri.cn/247/2011/10/03/242s190624.htm>. เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.

_____. (2556). ภูมิอากาศประเทศจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:

<http://thai.cri.cn/401/2013/02/03/21s169623.htm>.

สภาธุรกิจไทยจีน. (2554). ประเพณีด้านอาหารการกินของจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:

<http://thai.cri.cn/chinaabc>. เข้าถึงเมื่อ 27 กันยายน 2558. เข้าถึงเมื่อ 9 เมษายน 2559.

สำนักงานสถิติแห่งชาติของจีน. (ม.ป.ป). การทำการเกษตรในประเทศจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้

จาก: <http://www.thaibizchina.com/thaibizchina/th/interesting>. เข้าถึงเมื่อ 27 กันยายน 2558.

ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน. (2556). มณฑลกุ้ยโจว. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:

<http://www.thaibizchina.com/thaibizchina/th/about-china/country/guizhou/>. เข้าถึงเมื่อ 9 เมษายน 2559.

_____. (2556). เขตปกครองมองโกเลียใน. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:

<http://www.thaibizchina.com/thaibizchina/th/about-china/country/inner-mongolia/>. เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.

_____. (2557). พฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวจีนในปัจจุบัน.

(ออนไลน์). สืบค้นได้จาก: <http://www.thaibizchina.com/thaibizchina/th/interesting>. เข้าถึงเมื่อ 8 กันยายน 2558.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. (2554). การแปรรูปอาหาร. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1149/food-processing>. เข้าถึงเมื่อ 2
 เมษายน 2559.

ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. (2556). โอกาสสินค้าไทยในจีนยังเจริญเติบโต. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:
<http://www.positioningmag.com>. เข้าถึงเมื่อ 8 กันยายน 2558.

_____. (2557). ระบบเศรษฐกิจ. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:
<http://www.kasikornbank.com/ChinaTrade>. เข้าถึงเมื่อ 23 พฤศจิกายน 2558.

ศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะด้านโรงงานต้นแบบแปรรูปอาหาร. (2556). จากอาหารสู่การแปรรูป.
 (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/>. เข้าถึงเมื่อ
 27 กันยายน 2558.

China Radio International. (2553). อาหารเลิศรส. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก: <http://thai.cri.cn>.
 เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.

China Tour Guide. (2558). ภาพพื้นที่ 22 มณฑลของจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:
<http://chinatour.net>. เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.

Hudong. (2550). ภาพเทือกเขาในประเทศจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก: <http://a1.att.hudong.com>.
 เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.

jiewfudao. (2556). ภาพที่ราบสูงที่สำคัญของประเทศจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:
<http://www.jiewfudao.com>. เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.

_____. (2556). การกระจายของแม่น้ำสายหลักในประเทศจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:
<http://www.jiewfudao.com>. เข้าถึงเมื่อ 2 เมษายน 2559.

Thai good view. (2549). แผนที่แสดงลักษณะพื้นที่การเพาะปลูกของประเทศจีน. (ออนไลน์). สืบค้น
 ได้จาก: <http://www.thaigoodview.com/node/2956>. เข้าถึงเมื่อ 17 ตุลาคม 2558.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

Wikipedia Encyclopedia. (ม.ป.ป). ภาพแสดงการใช้พื้นที่ของประเทศจีน. (ออนไลน์). สืบค้นได้

จาก: http://www.snipview.com/q/Land_use_in_China. เข้าถึงเมื่อ 17 ตุลาคม 2558.

Youtube. (2554). อาหารจีนโอชารส. (ออนไลน์). สืบค้นได้จาก:

https://www.youtube.com/results?search_query. เข้าถึงเมื่อ 1 มกราคม 2559

ประวัติผู้ศึกษา

ชื่อ	นางสาวมุกขรินทร์ เกศศรี
ที่อยู่	116/616 ถนนพหลโยธิน แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพมหานคร 10220
เบอร์โทรศัพท์	083-118-1222
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นจากโรงเรียนพระแม่มารีย์สาทร สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนสตรีศรีสุริโยทัย สำเร็จการศึกษาหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต วิชาเอเชียศึกษา สาขาภาษาจีน มหาวิทยาลัยศิลปากร พระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

