



สารนิพนธ์

เรื่อง การวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์

โดย

นางสาวกัลยรัตน์ ถมยา

รหัสนักศึกษา 05580579

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

กิตติกรรมประกาศ

ในการศึกษาวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เพราะความกรุณายิ่งของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปันสุวรรณ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยนี้ ที่ได้ สละเวลาอันมีค่ามาดูแลเอาใจใส่และให้คำแนะนำที่ดีมากมายตั้งแต่เริ่มดำเนินงานวิจัยจนจบเพื่อให้ งานวิจัยนี้มีเนื้อหาถูกต้อง สมบูรณ์และสำเร็จได้ด้วยดี ผู้วิจัยขอขอบพระคุณในความกรุณาของท่าน เป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณครอบครัวที่เป็นกำลังใจให้แก่ผู้วิจัย และให้คำแนะนำในการแก้ไขปัญหาที่ เกิดขึ้นจนงานวิจัยสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอบคุณเพื่อน ๆ สำหรับความช่วยเหลือ ไม่ว่าจะเป็นการให้ยืมบัตรนักศึกษาในการยืม หนังสือ การให้คำแนะนำต่าง ๆ และกำลังใจที่ทำให้ผู้วิจัยผ่านพ้นอุปสรรคมาได้จนงานวิจัยสำเร็จ ลุล่วงไปด้วยดี

ขอบคุณคิม แจฮวาน จอง เซฮุน อด ชองอู และโอ เซฮุน สำหรับการเป็นกำลังใจในการทำ วิจัยจนผู้วิจัยสามารถดำเนินการวิจัยจนสำเร็จไปได้ด้วยดี

กัลยรัตน์ ถมยา

ชื่อสารนิพนธ์	การวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์
ผู้เขียน	นางสาวกัลยรัตน์ ถมยา
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2561

บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่องการวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประเภทของอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ ที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุนนนท์ และเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ โดยมีวิธีการศึกษาโดยการสำรวจตลาดบางขุนนนท์ ในเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562 จากนั้นนำมาวิเคราะห์เนื้อหาและวิธีการทางแผนที่

ผลการศึกษาพบว่า จากการที่ชุมชนชาวจีนแต่จิวที่ย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐานตั้งแต่ช่วง พ.ศ. 2484 มีการประกอบอาชีพต่าง ๆ รวมทั้งขายอาหาร เช่น ก๋วยเตี๋ยว และกาแฟ ซึ่งเป็นการนำวัฒนธรรมอาหารการกินเข้ามาด้วย ต่อมามีการเปิดร้านจำหน่ายอาหารต่าง ๆ อาทิ ร้านก๋วยเตี๋ยวเครื่องในหมู-ใบตำลึง ร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายเพ็ง และร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายอ้วน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาหารจีนแต่จิว โดยประเภทอาหารที่พบ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ซาลาเปา ข้าวมันไก่ ข้าวต้ม ราดหน้า และก๋วยจั๊บ ผลการศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านบางขุนนนท์พบว่า ในช่วงเวลาที่เหมาะสมอยู่ในช่วงกลางวัน ได้แก่ การชวนชิมร้านตั้งเลียกเส็งบะหมี่ปู ร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายเพ็ง ร้านก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลานายเจี๊ยะ และร้านฮกซวงข้าวมันไก่ จากนั้นเข้าไปเยี่ยมชมศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ และวัดศรีสุดารามวรวิหาร โดยมีของฝากคือ กุยช่ายและซาลาเปาเซียงไฮ้

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, อาหารจีน, ชุมชนจีนแต่จิว, ตลาดบางขุนนนท์

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ.....	ข
บทคัดย่อ.....	ค
สารบัญ	ง
สารบัญภาพประกอบ.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 ขอบเขตของการวิจัย	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 นิยามความหมาย	4
2.1.1 ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร.....	4
2.1.2 ความหมายของหาบเร่ แผงลอย	4
2.1.3 วัฒนธรรม	5
2.1.4 วัฒนธรรมการกิน.....	5
2.2 ทฤษฎีการตั้งถิ่นฐาน.....	5
2.3 วัฒนธรรมด้านอาหารจีนในแต่ละภูมิภาค	6
2.4 อาหารจีนในไทย.....	29
2.5 นโยบาย.....	35
2.6 ข้อมูลทางภูมิศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร	36
2.6.1 ภูมิประเทศ	36
2.6.2 ลักษณะอากาศทั่วไป	37
2.6.3 ฤดูกาล	37
2.6.4 อุณหภูมิ.....	38
2.6.5 เขตบางกอกน้อย.....	38
2.6.6 บางขุนนนท์	39
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	40

2.7.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องของประเทศไทย	40
2.7.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องของต่างประเทศ	41
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	43
3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล.....	43
3.2 วิธีการดำเนินการศึกษา.....	43
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา.....	44
3.4 เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูล	44
3.5 กรอบแนวความคิดการศึกษาและวิเคราะห์.....	45
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	46
4.1 ประเภทของอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์.....	46
4.2 ที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในบางขุนนนท์.....	56
4.3 กิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์	61
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	75
5.1 สรุปผลการศึกษา.....	75
5.2 อภิปรายผลการศึกษา.....	76
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	78
5.4 ข้อจำกัดทางการศึกษา.....	78
บรรณานุกรม	79
ประวัติผู้วิจัย	81
แบบโอนลิชสิทธิ์สารนิพนธ์	82

สารบัญภาพประกอบ

	หน้า
ภาพที่ 2.1 แผนที่ประเทศจีน	6
ภาพที่ 2.2 แผนที่ภูมิอากาศของประเทศจีน.....	7
ภาพที่ 2.3 ลักษณะภูมิประเทศจีน.....	8
ภาพที่ 2.4 แผนที่บันไดสามชั้น.....	8
ภาพที่ 2.5 บันไดชั้นที่หนึ่ง.....	9
ภาพที่ 2.6 บันไดชั้นที่สอง	10
ภาพที่ 2.7 บันไดชั้นที่สาม.....	11
ภาพที่ 2.8 มณฑลเสฉวน.....	13
ภาพที่ 2.9 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลเสฉวน	13
ภาพที่ 2.10 หมามอไต้หวัน.....	14
ภาพที่ 2.11 กงเป่าจีตึง.....	14
ภาพที่ 2.12 มณฑลซานตง.....	15
ภาพที่ 2.13 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลซานตง.....	15
ภาพที่ 2.14 ถังชู่เหลื่อวีว (ปลาหลิ่วราดซอสเปรี้ยวหวาน)	16
ภาพที่ 2.15 แกงใสเฉียวเจียนเจียผู่.....	16
ภาพที่ 2.16 มณฑลเจียงซู.....	17
ภาพที่ 2.17 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลเจียงซู.....	18
ภาพที่ 2.18 ปูนี้ง	18
ภาพที่ 2.19 ปลาร่างกระรอก.....	19
ภาพที่ 2.20 มณฑลกวางตุ้ง.....	19
ภาพที่ 2.21 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลกวางตุ้ง	20
ภาพที่ 2.22 หมูหัน.....	20
ภาพที่ 2.23 ต้มซ่า.....	21
ภาพที่ 2.24 มณฑลฮกเกี้ยน.....	21
ภาพที่ 2.25 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลฮกเกี้ยน	22
ภาพที่ 2.26 พระกระโดดกำแพง.....	22
ภาพที่ 2.27 หมี่ฮกเกี้ยน.....	23
ภาพที่ 2.28 มณฑลเจ้อเจียง.....	23
ภาพที่ 2.29 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลเจ้อเจียง	24

ภาพที่ 2.30 ปลาเปรี้ยวซีหู.....	24
ภาพที่ 2.31 ไก่ช้อทาน	25
ภาพที่ 2.32 มณฑลอานฮุย.....	25
ภาพที่ 2.33 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลอานฮุย	26
ภาพที่ 2.34 ต้นเต่ากระดองอ่อน.....	26
ภาพที่ 2.35 ซุปหน่อไม้เห็นหอม.....	27
ภาพที่ 2.36 มณฑลหูหนาน.....	27
ภาพที่ 2.37 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลหูหนาน	28
ภาพที่ 2.38 ไก่ผัดตงอัน	28
ภาพที่ 2.39 หุ้ดลามต้่นน้ำแดง	29
ภาพที่ 2.40 เป็ดย่าง.....	30
ภาพที่ 2.41 แต้จิว.....	30
ภาพที่ 2.42 ขนมกุยช่าย	31
ภาพที่ 2.43 กั้งดอง	31
ภาพที่ 2.44 จิ้นแคะหรือฮากกา	32
ภาพที่ 2.45 เคาหยกหรือหมูสามชั้นอบแห้ง	32
ภาพที่ 2.46 ไก่อบเกลือ.....	33
ภาพที่ 2.47 เกาะไหหลำ	33
ภาพที่ 2.48 ข้าวมันไก่.....	34
ภาพที่ 2.49 ขนมจิ้นไหหลำ.....	34
ภาพที่ 2.50 บะกึ่งเต้.....	35
ภาพที่ 2.51 แผนที่กรุงเทพมหานคร	37
ภาพที่ 2.52 แผนที่แขวงบางซุนนงท์	39
ภาพที่ 2.53 บางซุนนงท์.....	40
ภาพที่ 4.1 แผนที่ร้านอาหารที่ปรากฏบริเวณแขวงบางซุนนงท์	46
ภาพที่ 4.2 ถนนบางซุนนงท์.....	47
ภาพที่ 4.3 ก้วยเตี่ยวประเทศจิ้น	47
ภาพที่ 4.4 ก้วยเตี่ยวเป็ด ร้านก้วยเตี่ยวเป็ดกระทะทองเหลือง	48
ภาพที่ 4.5 บะหมี่เปี๊ยะในประเทศจิ้น	48
ภาพที่ 4.6 บะหมี่ปล้องไผ่ของประเทศจิ้น.....	49

ภาพที่ 4.7	บะหมี่จากบางขุนนนท์.....	49
ภาพที่ 4.8	กวยช่ายที่ประเทศจีน	50
ภาพที่ 4.9	กวยช่ายที่ตลาดบางขุนนนท์.....	50
ภาพที่ 4.10	ขนมจีบซาลาเปาในประเทศจีน	51
ภาพที่ 4.11	ซาลาเปา หมั่นโถว และขนมจีบที่บางขุนนนท์	51
ภาพที่ 4.12	ข้าวต้มก๊วยและกับข้าว.....	52
ภาพที่ 4.13	ย็องแท้วฟู (醃豆腐)	53
ภาพที่ 4.14	เย็นตาโฟที่บางขุนนนท์	53
ภาพที่ 4.15	ข้าวมันไก่ประเทศจีน.....	54
ภาพที่ 4.16	ข้าวมันไก่บางขุนนนท์.....	54
ภาพที่ 4.17	ราตหน้ายอดผักบางขุนนนท์	55
ภาพที่ 4.18	แผนที่แสดงที่ตั้งร้านและที่ตั้งชุมชน	56
ภาพที่ 4.19	บางขุนนนท์.....	57
ภาพที่ 4.20	ร้านราตหน้ายอดผัก	57
ภาพที่ 4.21	ร้านข้าวต้มแค่อี๋อม	58
ภาพที่ 4.22	แผนที่แสดงที่ตั้งร้านและที่ตั้งชุมชน	58
ภาพที่ 4.23	บางขุนนนท์.....	59
ภาพที่ 4.24	ศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ	59
ภาพที่ 4.25	ร้านก๊วยเตี๋ยวลำไ้ยงนายอ้วน	59
ภาพที่ 4.26	ช่วงเวลาในการอพยพเข้ามาที่บางขุนนนท์.....	60
ภาพที่ 4.27	ร้านนายฮอกซ่วง ข้าวมันไก่.....	62
ภาพที่ 4.28	ข้าวมันไก่ ร้านนายฮอกซ่วง ข้าวมันไก่	62
ภาพที่ 4.29	ข้าวหน้าเป็ด ร้านนายฮอกซ่วง ข้าวมันไก่.....	63
ภาพที่ 4.30	ร้านตั้งเลียกเส็ง บะหมี่ปู.....	63
ภาพที่ 4.31	ร้านตั้งเลียกเส็ง บะหมี่ปู.....	64
ภาพที่ 4.32	ร้านตั้งเลียกเส็ง บะหมี่ปู.....	64
ภาพที่ 4.33	บะหมี่ปู	64
ภาพที่ 4.34	ศาลาพระสังกัจจายน์	65
ภาพที่ 4.35	พระโพธิสัตว์กวนอิม	65

ภาพที่ 4.36 อนุสาวรีย์สุนทรภู่	66
ภาพที่ 4.37 ศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ	66
ภาพที่ 4.38 ร้านลูกชิ้นปลานายเจียบ	67
ภาพที่ 4.39 ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลานายเจียบ.....	67
ภาพที่ 4.40 ร้านก๋วยเตี๋ยวดำลิ่งนายเพ็ง	68
ภาพที่ 4.41 ก๋วยเตี๋ยวดำลิ่งนายเพ็ง.....	68
ภาพที่ 4.42 กุยข่าย.....	69
ภาพที่ 4.43 ร้านก๋วยเตี๋ยวเปิดกระทะทองเหลือง.....	69
ภาพที่ 4.44 ก๋วยเตี๋ยวเปิด	70
ภาพที่ 4.45 ร้านซาลาเปาเชียงใหม่	70
ภาพที่ 4.46 ซาลาเปา ร้านซาลาเปาเชียงใหม่.....	71
ภาพที่ 4.47 เมนูร้านซาลาเปาเชียงใหม่	71
ภาพที่ 4.48 ร้านราดหน้ายอดผัก	72
ภาพที่ 4.49 ราดหน้า ร้านราดหน้ายอดผัก	72
ภาพที่ 4.50 ร้านข้าวต้มแค้เอี่ยม	73
ภาพที่ 4.51 อาหารร้านข้าวต้มแค้เอี่ยม	73
ภาพที่ 4.52 แผนที่เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่บางขุนนนท์	74

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

วัฒนธรรมการกิน เกิดขึ้นประมาณช่วง 2-5 ล้านปีตั้งแต่ที่มีมนุษย์อาศัยอยู่ กิจกรรมที่มีความสำคัญอันดับแรกสำหรับความอยู่รอดของมนุษย์คือ การเก็บหาอาหาร โดยปัจจัยที่ส่งผลให้แต่ละชาติพันธุ์มีวัฒนธรรมการกินที่ต่างกัน เนื่องจากสภาพแวดล้อมที่หลากหลาย วิธีการผลิต ระดับของเทคโนโลยีการผลิต และวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน (ยศ สันตสมบัติ, 2556) และหากกล่าวถึงวัฒนธรรมที่มาพร้อมกับคนย้ายถิ่นที่สำคัญ คือ อาหาร ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่ว่าผู้คนจะย้ายถิ่นไปที่ใดก็จะมีติดตัวไปตลอด เห็นได้จากการที่มีร้านอาหารหลากหลายชาติเกิดขึ้นในต่างถิ่น อีกทั้งอาหารที่เข้ามานั้นยังมีการผสมผสานเข้ากับวัตถุดิบของท้องถิ่นจึงทำให้อาหารมีความหลากหลายมากขึ้น

วัฒนธรรมการกินนั้นเป็นวัฒนธรรมส่วนหนึ่งของแต่ละเชื้อชาติ ชาวจีนเป็นชนชาติอีกชนชาติหนึ่งที่มีความร่ำรวยเรื่องวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมการกิน เมื่อชาวจีนอพยพมาอยู่ในต่างประเทศ ชาวจีนจึงนำเอาวัฒนธรรมดังกล่าวติดตัวมาด้วย ประเทศไทยเป็นอีกประเทศหนึ่งที่มีชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานและนำวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้ามาใช้ โดยกลุ่มชาวจีนที่อพยพเข้ามาในประเทศไทย ได้แก่ กลุ่มจีนไหหลำ มาจากตะวันออกเฉียงเหนือของเกาะไหหลำ กลุ่มจีนแต้จิ๋ว มาจากตะวันออกเฉียงเหนือของมณฑลกวางตุ้ง กลุ่มจีนฮกเกี้ยน มาจากตอนใต้ของมณฑลฮกเกี้ยน(ฝูเจี้ยน) กลุ่มจีนกวางตุ้ง มาจากตอนกลางของมณฑลกวางตุ้ง และกลุ่มจีนแคะ มาจากตอนเหนือของมณฑลกวางตุ้ง ชาวจีนเหล่านี้ได้อพยพเข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัย และในสมัยอยุธยาชาวจีนที่อพยพเข้ามาส่วนใหญ่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยน จากนั้นในหลังสมัยอยุธยามีชาวจีนแต้จิ๋วเข้ามาเป็นจำนวนมาก ชาวแต้จิ๋วส่วนใหญ่จะอพยพมาทางเรือ และตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณทิศตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศไทย และในกรุงเทพมหานคร (สุภางค์ จันทวานิช, 2534)

ชาวจีนกลุ่มต่าง ๆ ในประเทศไทยจะประกอบอาชีพต่างกันตามความถนัด โดยมักจะประกอบอาชีพที่เคยดำเนินมาแต่เดิม กลุ่มชาวจีนแต้จิ๋วมีความชำนาญด้านการค้าและการเกษตร ดังนั้นชาวจีนแต้จิ๋วส่วนใหญ่จึงตั้งถิ่นฐานอยู่ตามแม่น้ำสายสำคัญของไทย เพราะต้องอาศัยการคมนาคมทางน้ำในการค้าขายและพื้นที่เพาะปลูกแถบริมฝั่งแม่น้ำ กลุ่มชาวจีนแคะส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้างเป็นแรงงานกิจการก่อสร้าง กลุ่มชาวจีนกวางตุ้งมีความชำนาญในงานช่าง จึงอาศัยอยู่แถบภาคกลางที่มีโรงสีข้าว โรงเลื่อย และเหมืองแร่ กลุ่มชาวจีนฮกเกี้ยนมีความรู้ในงานเหมืองแร่ จึง

ตั้งถิ่นฐานอยู่ทางตอนใต้ของประเทศไทย กลุ่มชาวจีนไหหลำ มีความสามารถในการเป็นช่างฝีมือทำงานประณีต มีความชำนาญในงานประมง ทำให้ชาวจีนไหหลำตั้งถิ่นฐานที่ภาคเหนือ และดำเนินกิจการที่ปากน้ำโพด้วย (บำรุง สุขพรรณ, 2524)

หนึ่งในสถานที่ที่มีชื่อเสียงด้านอาหารจีนคือ ตลาดบางขุนนนท์ ซึ่งได้รับวัฒนธรรมดังกล่าว นับตั้งแต่สงครามโลกครั้งที่สอง เนื่องจากมีชาวจีนจำนวนมากอพยพจากฝั่งพระนครมาเช่าอาศัยในสวนย่านฝั่งธนบุรี เมื่อจบสงครามชาวจีนบางส่วนอพยพกลับไปยังฝั่งพระนคร ในขณะที่บางส่วนเช่าพื้นที่ทำสวน เช่าบ้าน เพื่อทำกิจการต่าง ๆ อาทิ โรงไม้ โรงสี ขายของจิปาละ ขายก้วยเตี๋ย และกาแฟ โดยส่วนใหญ่ชาวจีนนิยมขายเรือขายก้วยเตี๋ยที่คลองชักพระ จากนั้นจึงย้ายขึ้นมาขายบนบก ซึ่งทำให้สองข้างทางมีร้านก้วยเตี๋ยจำนวนมาก จนสามารถขนานนามได้ว่าเป็น “ถนนเส้นก้วยเตี๋ย” (ยุวดี ศิริ, 2558) ทำให้เป็นที่สนใจว่าอาหารของชาวจีนที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบันได้รับการสืบทอดทางวัฒนธรรมจากทางด้านชาวจีนแต่เดิมอย่างไรบ้าง เป็นชนชาติจีนหรือเชื้อชาติจีนในภูมิภาคใด

ในปัจจุบันตลาดบางขุนนนท์เป็นอีกแหล่งท่องเที่ยวหนึ่งที่ได้รับการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยเหตุผลนี้ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาประวัติความเป็นมาของชุมชนตลาดบางขุนนนท์ ในด้านวัฒนธรรมเชิงอาหาร และดูว่ามีกระบวนการสอดคล้องในการจัดเส้นทางการท่องเที่ยวได้อย่างไร

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.2.1 เพื่อศึกษาประเภทของอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์
- 1.2.2 เพื่อศึกษาที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุนนนท์
- 1.2.3 เพื่อเสนอแนะกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

- 1.3.1 แขวงบางขุนนนท์ ตั้งแต่ทางแยกจากถนนจรัญสนิทวงศ์ตรงบริเวณก่อนถึงเชิงสะพานข้ามคลองบางกอกน้อยและถนนเลียบบางรถไฟตลิ่งชัน จนถึงเชิงสะพานข้ามคลองชักพระ โดยทิศเหนือติดแขวงคลองชักพระ เขตตลิ่งชัน ทิศใต้ติดแขวงศิริราช เขตบางกอกน้อย ทิศตะวันออกติดแขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย ทิศตะวันตกติดแขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย
- 1.3.2 ศึกษาร้านอาหารประเภทถาวรและหาบเร่แผงลอยที่ประกอบกิจการเป็นเวลา5ปีขึ้นไป
- 1.3.3 ในการศึกษาครั้งนี้อาหารจีน หมายถึง อาหารจีนแท้ดั้งเดิม และอาหารจีนประยุกต์

1.4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ทำให้ทราบถึงประเภทของอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์
- 1.4.2 ทำให้ทราบถึงที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุนนนท์
- 1.4.3 ทำให้นักท่องเที่ยวทราบถึงเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์

บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 นิยามความหมาย

2.1.1 ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism)

พิมพะระวี โรจนรุ่งสัจย์ (พิมพะระวี โรจนรุ่งสัจย์, 2556 อ้างถึงใน Hall&Mitchell, 2005) ได้ให้คำจำกัดความการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) ไว้ว่าเป็นการเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหารหรือเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหารร้านอาหารหรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร

พิมพะระวี โรจนรุ่งสัจย์ (พิมพะระวี โรจนรุ่งสัจย์, 2556 อ้างถึงใน Boy du Rand & Health, 2006) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) เป็นการท่องเที่ยวที่สมควรได้รับการส่งเสริมสนับสนุนเนื่องจาก “อาหาร” ของแต่ละท้องถิ่นที่รวมเป็นภาพรวมของประเทศนั้นมีศักยภาพสูงที่จะทำให้เกิดกระบวนการแข่งขันทางการตลาดอย่างยั่งยืนได้

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (2559) ได้ให้ความหมายการท่องเที่ยวเชิงอาหารไว้ว่าเป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม วิถีชีวิต การบริการ การเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิถีทำและลงมือทำอาหารด้วยตัวเอง

2.1.2 ความหมายของหาบเร่ แผงลอย

ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครเรื่องควบคุมผู้เร่ขาย พ.ศ.2519 ได้ให้ความหมายไว้ดังนี้ “ผู้เร่ขาย” หมายความว่า ผู้นำอาหาร น้ำแข็ง เร่ขายในที่ต่างๆ ไม่ว่าจะทางบกหรือทางน้ำ “แผงลอย” หมายความว่า ที่ซึ่งนำจัดไว้ในถนนสาธารณะหรือที่สาธารณะ รวมตลอดถึงแคร่ แท่น โต๊ะ แผง เสื่อ ผืนดิน เรือหรือแพ สำหรับขายอาหาร น้ำแข็งหรือสิ่งของอย่างอื่น

นฤมล นิราทร (2557) ได้ให้ความหมาย “หาบเร่ แผงลอย” ว่าเป็นการค้าซึ่งใช้พื้นที่ข้างทาง เช่น ริมนถนน ตรอก ซอย ทางเท้า เป็นที่ประกอบการค้า คำว่า “หาบเร่แผงลอย” รวมการค้าสองลักษณะเข้าไว้ด้วยกันคือ การค้าแบบเร่ขาย คือ เคลื่อนที่ได้ และการค้าบนแผงซึ่งอยู่กับที่ แม้การค้าทั้งสองประเภทจะแตกต่างกันแต่ก็ถูกเรียกรวมกันว่า “หาบเร่แผงลอย”

2.1.3 วัฒนธรรม

ยศ สันตสมบัติ (2556) ได้ให้ความหมายลักษณะพื้นฐานของวัฒนธรรม ดังนี้ วัฒนธรรมเป็นระบบความคิดและค่านิยมที่สมาชิกสังคมมีร่วมกัน เป็นสิ่งที่มนุษย์เรียนรู้ มีพื้นฐานมาจากการใช้สัญลักษณ์ เป็นองค์รวมของความรู้และภูมิปัญญา เป็นกระบวนการในการกำหนดนิยามความหมายของชีวิตและสิ่งที่อยู่รอบตัวมนุษย์ และเป็นสิ่งที่ไม่หยุดนิ่งแต่เปลี่ยนแปลงปรับตัวอยู่ตลอดเวลา

2.1.4 วัฒนธรรมการกิน

ยศ สันตสมบัติ (2556) มนุษย์กับอาหารมีความเกี่ยวข้องกันมาอย่างยาวนาน การล่าสัตว์และเก็บหาอาหารเป็นรูปแบบแรกของเทคโนโลยีการผลิตเพื่อยังชีพ ในช่วง 10,000 ปีที่ผ่านมา มนุษย์เริ่มปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตจากการเก็บหาอาหารจากธรรมชาติ มาเป็นการผลิตอาหารโดยการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์สำหรับเป็นอาหาร ทำให้สามารถควบคุมปริมาณอาหารได้ สาเหตุที่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการของระบบผลิตอาหารคือ สภาพแวดล้อม เทคโนโลยีการผลิต และการเพิ่มขึ้นของประชากร

2.2 ทฤษฎีการตั้งถิ่นฐาน

นำพวัลย์ กิจรัชกุล (2528) เขียนหนังสือเรื่อง “ภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน” เสนอเนื้อหาเกี่ยวกับการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ โดยกล่าวว่าปัจจัยที่มีผลต่อการตั้งถิ่นฐาน ได้แก่ 1) อิทธิพลทางด้านสภาพธรรมชาติ คือ แหล่งน้ำ ดิน สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ แหล่งทรัพยากรธรรมชาติ ระดับความสูง บริเวณที่กำบัง 2) อิทธิพลด้านกิจกรรมทางเศรษฐกิจ คือ การเกษตร การอุตสาหกรรม การค้า การคมนาคมขนส่ง 3) อิทธิพลด้านสังคมและวัฒนธรรม คือ เหตุการณ์ทางการเมืองและประวัติศาสตร์มีผลต่อการตั้งถิ่นฐาน

ฉัตรชัย พงศ์ประยูร (2536) เขียนหนังสือเรื่อง “การตั้งถิ่นฐานมนุษย์ ทฤษฎีและแนวปฏิบัติ” เสนอเนื้อหาเกี่ยวกับการตั้งถิ่นฐานมนุษย์ในประเทศไทย โดยกล่าวว่าสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติมีผลต่อการตั้งถิ่นฐาน ได้แก่ สภาพภูมิประเทศ และสภาพภูมิอากาศ ปัจจัยต่อมาคือปัจจัยทางด้านวัฒนธรรม ได้แก่ ระบบเศรษฐกิจและสังคม การถือครองที่ดิน และวิวัฒนาการทางด้านขนส่ง ปัจจัยสุดท้ายคือนโยบายทางการเมืองของรัฐ ได้แก่ การวางแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สหกรณ์ที่ดิน การจัดรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม นิคมเกษตรกรรมทหารผ่านศึก หมู่บ้านสวนป่า หมู่บ้านป่าไม้ และส.ท.ก.(สิทธิทำกิน)

จากการทบทวนวรรณกรรมดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยทราบแนวทางการวิเคราะห์การตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ว่าต้องพิจารณาจากปัจจัยด้านต่าง ๆ เช่น ปัจจัยด้านสภาพธรรมชาติ กิจกรรมด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และปัจจัยทางการเมือง เช่น แนวคิดของนำพวัลย์ กิจรัชกุล (2528) ฉัตรชัย พงศ์ประยูร (2536)

2.3 วัฒนธรรมด้านอาหารจีนในแต่ละภูมิภาค

สี่กวาง (2530) และ วิทยาลัยภาษาจีนปักกิ่ง, มหาวิทยาลัยครุหนานจิง, มหาวิทยาลัยครูอันฮุย (2550) ประเทศจีนตั้งอยู่ในภาคตะวันออกของแผ่นดินใหญ่ยุโรป-เอเชีย อยู่บนฝั่งตะวันตกของมหาสมุทรแปซิฟิก

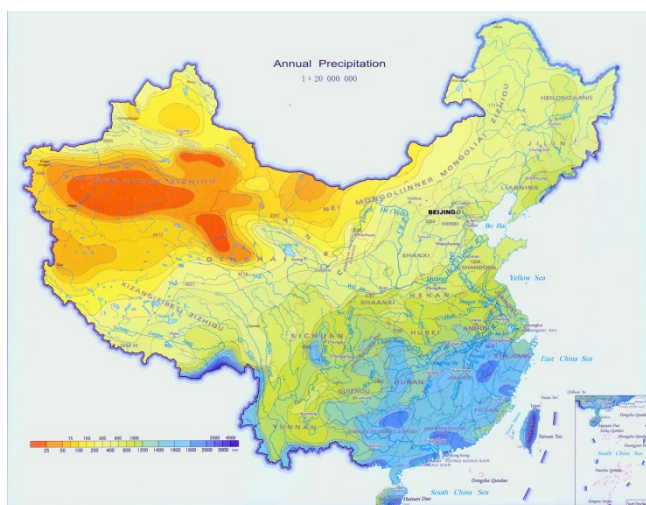
ประเทศจีนมีพรมแดนบนบกยาว 2 หมื่น กว่ากิโลเมตร มีประเทศข้างเคียง 14 ประเทศ ด้านตะวันออกเป็นประเทศเกาหลีเหนือ ด้านตะวันออกเฉียงเหนือ ด้านเหนือและด้านตะวันตกเฉียงเหนือ ติดกับประเทศรัสเซีย ประเทศมองโกเลีย คาซัคสถาน คีร์กีซสถาน ทาจิกิสถาน ด้านตะวันตกและตะวันตกเฉียงใต้ติดกับประเทศอัฟกานิสถาน ปากีสถาน อินเดีย เนปาล และภูฏาน พรมแดนด้านใต้ติดกับเวียดนาม ลาว และพม่า ประเทศจีนมีมณฑล 23 มณฑล เขตปกครองตนเอง 5 เขต นครที่ขึ้นตรงต่อส่วนกลาง 4 นครและเขตบริหารพิเศษ 2 เขต โดยมีนครปักกิ่งเป็นเมืองหลวง

จีนมีลักษณะภูมิประเทศหลากหลาย คือ มีที่ราบลุ่มกว้างใหญ่ มีเนินเขาที่ชัน ๆ ลง ๆ ติดต่อกัน และมีเทือกเขาสูง มีที่ราบสูงกว้างใหญ่ที่อยู่เหนือระดับน้ำทะเลค่อนข้างสูง และยังมีแอ่งแผ่นดิน ซึ่งถูกล้อมรอบไปด้วยพื้นที่สูง โดยทั่วไปลักษณะภูมิประเทศของจีน มีภูเขามาก ที่ราบน้อย เนื้อที่ภูเขาคิดเป็นประมาณ 2 ใน 3 ขึ้นไปของเนื้อที่แผ่นดินทั้งหมดของจีน เขตที่ราบมีไม่ถึง 1 ใน 3



ภาพที่ 2.1 แผนที่ประเทศจีน

ที่มา: <http://campus.sanook.com> (2561)

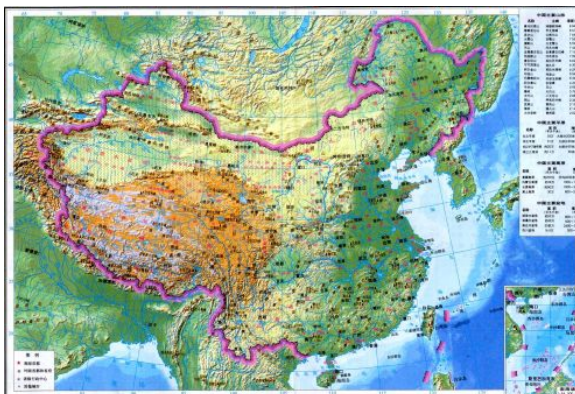


ภาพที่ 2.2 แผนที่ภูมิอากาศของประเทศจีน

ที่มา: <http://www.chinamaps.org/china/china-map-of-precipitation-annual.html> (2561)

ภูมิอากาศของจีนโดยส่วนใหญ่จะแตกต่างกัน ในฤดูหนาว อุณหภูมิของภาคใต้และภาคเหนือ มีความแตกต่างกัน ในภาคเหนือมักอากาศหนาวและแห้ง มีหิมะ แต่ในภาคใต้เป็นช่วงที่ดอกไม้ต่าง ๆ กำลังบาน ในฤดูร้อน อากาศร้อนและฝนตกชุกซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการทำการเกษตร แต่การกระจายน้ำฝนในเขตต่าง ๆ ทั่วประเทศก็ไม่เท่ากันจากชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกเฉียงใต้ไปแผ่นดินส่วนในของภาคตะวันตกเฉียงเหนือปริมาณน้ำฝนค่อยๆ ลดน้อยลง

ถึงแม้ว่าจะจะเป็นลักษณะภูมิประเทศแบบเดียวกัน แต่อากาศจะแตกต่างกัน เช่น ในเขตที่ราบตอนบนจะผลิตข้าวสาลีเนื่องจากมีอากาศที่อบอุ่น ปลูกข้าวเจ้าไม่ได้ แต่ทางตอนใต้ของแม่น้ำแยงซีเป็นเขตร้อน อุณหภูมิสูงกว่าสามารถปลูกข้าวเจ้าได้ บริเวณที่ราบสูงตอนบน ลักษณะของพืชพรรณส่วนใหญ่เป็นหญ้า เป็นเขตทุ่งหญ้าสเตปป์ ทางด้านมองโกเลียในเป็นทุ่งหญ้า การประกอบอาชีพส่วนใหญ่เป็นการทำปศุสัตว์ พืชที่ปลูกได้ส่วนใหญ่จะเป็นพืชที่ทนแล้ง เช่น ข้าวโพด บริเวณที่ราบสูงตอนล่าง เป็นเขตร้อน ฝนชุก มีการเพาะปลูกแบบขั้นบันได ส่วนบริเวณที่เทือกเขาสูง อากาศหนาวเย็นตลอดทั้งปี ส่วนใหญ่จะเป็นการทำปศุสัตว์ เลี้ยงสัตว์ขนยาว เช่น จามรี แหล่งน้ำส่วนใหญ่มาจากการละลายของหิมะ ไม่ค่อยมีการปลูกพืช เนื่องจากพื้นที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปลูกพืช อีกทั้งยังมีเขตทะเลทรายอยู่ในบริเวณนี้อีกด้วย



ภาพที่ 2.3 ลักษณะภูมิประเทศจีน

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

ลักษณะทางภูมิประเทศของจีนทางตะวันตกสูง ทางตะวันออกต่ำ ประกอบกันขึ้นเป็นรูปบันได 3 ชั้น บันไดชั้นแรกคือ ที่ราบสูงชิงไห่-ทิเบต อยู่เหนือระดับน้ำทะเล 3,000-5,000 เมตร บันไดชั้นที่ 2 คือ ที่ราบสูงมองโกเลียใน ที่ราบสูงแผ่นดินเหลือง ที่ราบสูงหยุนหนานกุ่มโจว อยู่เหนือระดับน้ำทะเล 1,000-2,000 เมตร แอ่งแผ่นดินทาริม แอ่งแผ่นดินจุงการ์ และแอ่งแผ่นดินเสฉวนอยู่ระหว่างที่ราบสูงเหล่านี้ บันไดชั้นที่ 3 คือที่ราบ 3 แห่งที่อยู่ด้านตะวันออกของแนวเทือกเขาฮิงกันใหญ่ ภูเขาไท่หังซาน ภูเขาอูซาน ภูเขาเสวี่ยเฟิงซาน และเนินเขาเตี้ย ๆ ที่อยู่ทางใต้ของแม่น้ำแยงซี-เกียง และภาคตะวันออกเฉียงใต้ ที่ราบ 3 แห่ง อยู่เหนือระดับน้ำทะเลไม่ถึง 200 เมตร และเนินเขาเตี้ย ๆ อยู่เหนือระดับน้ำทะเลไม่ถึง 500 เมตร

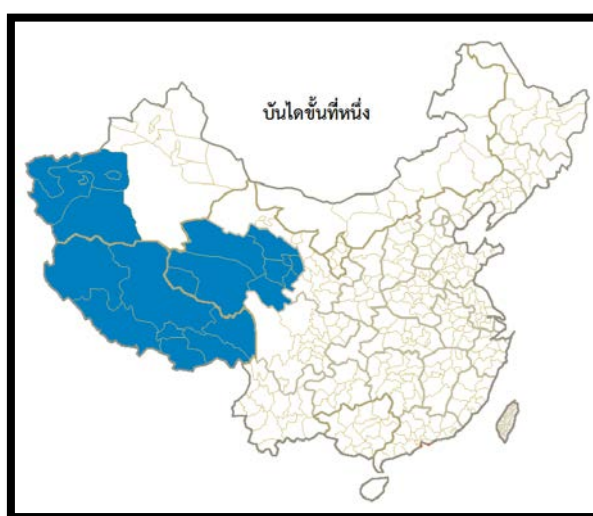


ภาพที่ 2.4 แผนที่บันไดสามชั้น

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

2.3.1 บันไดขั้นที่หนึ่ง ที่ราบสูงชิงไห่-ทิเบต

ที่ราบสูงชิงไห่-ทิเบต อยู่ในภาคตะวันตกเฉียงใต้ของจีน มีเนื้อที่ประมาณ 2.3 ล้านตารางกิโลเมตร อยู่เหนือระดับน้ำทะเล 4,000 เมตรขึ้นไปโดยเฉลี่ย ได้สมญาว่า “หลังคาโลก” เป็นที่ราบสูงอันดับที่หนึ่งของจีน เป็นที่ราบสูงลักษณะภูเขา มีเทือกเขาสูงมากมายและเป็นเขตเลี้ยงปศุสัตว์ที่สำคัญของจีน ถึงแม้ว่าหญ้าของที่นี่ไม่ค่อยสูง แต่มีสารบำรุงมาก เนื่องจากมีแสงแดดเพียงพอ การสังเคราะห์แสงจึงมาก เป็นประโยชน์แก่การเลี้ยงสัตว์ สัตว์สำคัญในบริเวณนี้ได้แก่ จามรี แพะทิเบต แกะทิเบต ละมั่งเหลือง ละมั่ง วัวป่า และลาป่า



ภาพที่ 2.5 บันไดขั้นที่หนึ่ง

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

อุณหภูมิในบริเวณที่ราบสูงชิงไห่-ทิเบตต่ำมาก เป็นภูเขาที่ปกคลุมด้วยหิมะตลอดทั้งปี ติดต่อกันเป็นธารน้ำแข็งบนภูเขาสูงมีเนื้อที่กว้าง ตอนเหนือกับตอนใต้ของที่ราบสูงอากาศแตกต่างกันมาก บริเวณที่ราบทางตอนใต้ได้รับลมมรสุมจากทะเลทำให้อากาศชุ่มชื้น เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญ ส่วนที่ราบสูงในตอนกลางและตอนเหนืออากาศหนาวจัดและแห้ง

2.3.2 บันไดขั้นที่สอง

อยู่เหนือระดับน้ำทะเล 1,000-2,000 เมตร บริเวณนี้มีที่ราบสูงมองโกเลียใน ที่ราบสูงดินเหลือง ที่ราบสูงหยุนหนานกุ้ยโจว แอ่งแผ่นดินทาร์ิม แอ่งแผ่นดินจุงการ์ และแอ่งแผ่นดินเสฉวนตั้งอยู่ในบันไดขั้นที่สอง



ภาพที่ 2.6 บันไดขั้นที่สอง

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

1) ที่ราบสูงมองโกเลีย

ที่ราบสูงมองโกเลียในอยู่ทางภาคเหนือของจีน มีเนื้อที่ประมาณ 1 ล้านตารางกิโลเมตร ที่ราบสูงแห่งนี้อยู่เหนือระดับน้ำทะเล 1,000 เมตรขึ้นไป เป็นที่ราบสูงที่ใหญ่เป็นอันดับสองของจีน ที่ราบสูงกว้างใหญ่และราบเรียบ ภูมิประเทศมีความลุ่ม ๆ ดอน ๆ บนที่ราบสูงมีทุ่งหญ้าที่กว้างใหญ่ และมีทะเลทรายที่เป็นคลื่นตามกระแสลม เป็นเขตปศุสัตว์ธรรมชาติและเขตทะเลทรายกว้างใหญ่แห่งหนึ่งของจีน

ที่ราบสูงแห่งนี้ฤดูหนาวอากาศหนาวจัด ลมแรง ฤดูร้อนลมมรสุมจากมหาสมุทรแปซิฟิก เข้าไม่ถึง ทำให้มีฝนค่อนข้างน้อย ทางตะวันออกของที่ราบสูงมองโกเลียในอากาศค่อนข้างชุ่มชื้น หญ้าเลี้ยงสัตว์อุดมสมบูรณ์ ทางตะวันตก เป็นทะเลทรายบนที่ราบสูง อากาศแห้งแล้งและลมแรง ดินไม่ดี และทางตอนใต้เป็นที่ราบคั้งแม่น้ำหวงเหอและเป็นแหล่งเกษตรกรรมของที่ราบสูงมองโกเลียใน

2) ที่ราบสูงหยุนหนาน-ก๊วยโจว

ที่ราบสูงหยุนหนาน-ก๊วยโจวส่วนใหญ่อยู่ในมณฑลหยุนหนานและก๊วยโจว มีเนื้อที่ประมาณ 4 แสนตารางกิโลเมตร เป็นที่ราบสูงที่ใหญ่เป็นอันดับ 4 ของจีน อยู่เหนือระดับน้ำทะเล 1,000-2,000 เมตร ลักษณะภูมิประเทศของที่ราบแห่งนี้ คือ ทางตะวันตกสูง ตะวันออกต่ำ และมีลักษณะภูมิประเทศค่อนข้างสมบูรณ์ ส่วนใหญ่เป็นแอ่งแผ่นดินเล็กระหว่างภูเขา ส่วนที่ราบในมณฑลก๊วยโจวตัดขาดจากกันเป็นขั้นเล็กขึ้นน้อยและลุ่ม ๆ ดอน ๆ บริเวณแอ่งแผ่นดินมีชั้นดินที่หนาและอุดมสมบูรณ์ การเกษตรพัฒนาได้ดี เมืองต่างๆบนที่ราบสูงส่วนใหญ่ตั้งอยู่ที่นี้ ลักษณะภูมิประเทศ

แบบคาร์สท์กระจายอยู่ทั่วไปในที่ราบสูงหยุนหนาน-กุ้ยโจว เดิมเป็นแบบชั้นหินปูนภายใต้ปัจจัยของ ความร้อนมากและฝนตกชุก ภูมิภาคประเทศคาร์สท์ในบริเวณนี้มีถ้ำหิน หนองหิน หินงอก หินย้อย ธารน้ำ ไต่ดิน ป่าหินกำเนิดขึ้นกระจายอยู่บนดินและใต้ดิน ถือได้ว่าที่ราบแห่งนี้เป็นเขตที่มีลักษณะภูมิ ประเทศแบบคาร์สท์ที่สมบูรณ์แบบและเป็นแบบฉบับที่สุดของโลก

2.3.3 บันไดขั้นที่สาม

คือ ที่ราบที่อยู่ด้านตะวันออกของแนวเทือกเขาอิงกันใหญ่ ภูเขาไท่หังซาน ภูเขาอูซซาน ภูเขา เสวี่ยเฟิงซาน และเนินเขาเตี้ย ๆ ที่อยู่ทางใต้ของแม่น้ำแยงซีเกียงและภาคตะวันออกเฉียงใต้ ที่ราบอยู่ เหนือระดับน้ำทะเลไม่ถึง 200 เมตร และเนินเขาเตี้ย ๆ อยู่เหนือระดับน้ำทะเลไม่ถึง 500 เมตร เป็น แหล่งเกษตรกรรมและอุตสาหกรรมที่สำคัญเนื่องจากดินมีแร่ธาตุที่สำคัญ ในที่ราบแห่งนี้เมืองหลวง และเมืองสำคัญมากมายตั้งอยู่ในที่ราบนี้ทำให้ประชากรส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้



ภาพที่ 2.7 บันไดขั้นที่สาม

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

1) ที่ราบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

เป็นที่ราบที่ใหญ่ที่สุดของจีน ตั้งอยู่ภาคกลางของตะวันออกเฉียงเหนือ มีเนื้อที่ประมาณ 3500,000 ตารางกิโลเมตร ที่ราบแห่งนี้ตั้งอยู่ระหว่างเทือกเขาฉางไปซานที่อยู่ทางตะวันออกและ เทือกเขาอิงกันใหญ่ในทางตะวันตก ทางเหนือคือ เทือกเขาอิงกันเล็กทางใต้จดอ่าวเหลียวตง

ที่ราบแห่งนี้ตั้งอยู่ในแถบอบอุ่น ลักษณะพิเศษของดินฟ้าอากาศเป็นแบบแผ่นดินใหญ่ และแบบมรสุม ฤดูร้อนสั้น อากาศอบอุ่นและฝนตกชุก ส่วนฤดูหนาวเวลายาวนาน อากาศหนาวและ

หิมะตกน้อย ระหว่างฤดูหนาวกับฤดูร้อนมีลมมรสุมสลับกัน ที่ราบแห่งนี้เป็นที่ดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้เป็นฐานผลิตธัญญาหาร ถั่วเหลืองที่สำคัญและเป็นเขตเลี้ยงสัตว์ที่สำคัญ นอกจากนี้ยังมีทรัพยากรแร่ธาตุที่อุดมสมบูรณ์อยู่ใต้ดินด้วย และยังเป็นฐานอุตสาหกรรมที่สำคัญอีกด้วย

2) ที่ราบภาคจีนเหนือ

ที่ราบภาคจีนเหนือมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ที่ราบหวงหวายไห่ มีเนื้อที่ประมาณ 3.1 แสนตารางกิโลเมตร เป็นที่ราบใหญ่อันดับที่ 2 ของจีน ลักษณะภูมิประเทศราบเรียบ มีแม่น้ำและทะเลสาบมากมาย แม่น้ำหวงเหอ แม่น้ำหวายเหอและแม่น้ำไห่เหอเป็นแม่น้ำที่สำคัญที่สุด ในบริเวณนี้ บริเวณนี้มีการคมนาคมสะดวก เศรษฐกิจเจริญรุ่งเรือง เมืองหลวงของจีนหรือปักกิ่งก็ตั้งอยู่ในบริเวณนี้ และเมืองสำคัญมากมายก็ตั้งอยู่ที่บริเวณนี้ด้วย ปัจจุบัน ที่ราบแห่งนี้ได้กลายเป็นแหล่งผลิตธัญญาหาร และฝ้ายที่สำคัญของจีนที่ราบภาคจีนเหนือภูมิประเทศราบเรียบ ดินดี ในฤดูร้อนอากาศร้อนจัดและฝนมากเหมาะสำหรับการผลิตทางการเกษตร เป็นเขตเกษตรกรรมของจีนที่มีเนื้อที่เพาะปลูกขนาดใหญ่ บริเวณนี้เพาะปลูกข้าวสาลี ฝ้าย ข้าวโพด ถั่วลิสง และใบยาสูบเป็นสำคัญ

3) ที่ราบลุ่มน้ำแยงซีเกียงตอนกลางและตอนปลาย

ที่ราบลุ่มน้ำแยงซีเกียงตอนกลางและตอนปลายอยู่ในริมฝั่งแม่น้ำแยงซีเกียงตอนกลางและตอนปลาย มีเนื้อที่ประมาณ 2 แสนตารางกิโลเมตร เป็นที่ราบที่ใหญ่เป็นอันดับ 3 ของจีน ที่ราบแห่งนี้มีระบบแม่น้ำแยงซีเกียงกับคลองขุดหลายสายไหลตัดกัน เป็นที่ราบที่มีหนองบึงและทะเลสาบน้ำจืดมาก ในบริเวณหนองบึงทะเลสาบมีทรัพยากรสัตว์น้ำและพืชที่อุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งผลิตผลพืชน้ำมากและสัตว์น้ำจืดก็มีมากที่สุดในจีน ที่ราบแห่งนี้ค่อนข้างร้อน ฤดูร้อนอุณหภูมิสูง เป็นแหล่งที่ทำการเพาะปลูกอย่างดี ผลิตข้าวเจ้า ฝ้าย ข้าวสาลี ถือได้ว่าเป็นแหล่งผลิตธัญญาหารที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของจีน ที่ราบแห่งนี้มีเมืองสำคัญตั้งอยู่หลายเมือง เช่น ฉางซา เซียงไฮ้ และหนานจิง มีเมืองใหญ่และเล็กตั้งอยู่ติด ๆ กัน การคมนาคมสะดวก อีกทั้งในบริเวณนี้ยังมีประชากรอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นอีกด้วย

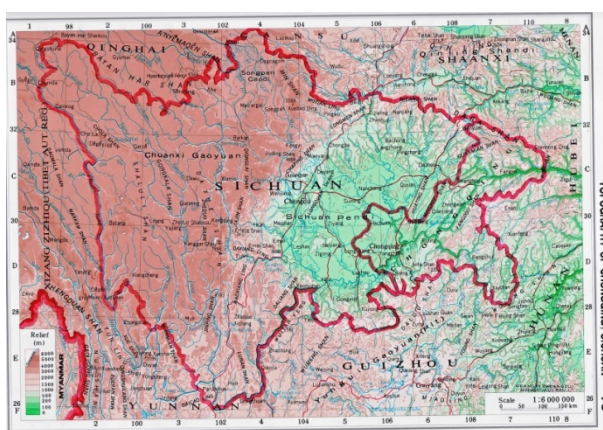
สี่รสือเทา (2553) จากการทบทวนวรรณกรรมโดยใช้เกณฑ์การแบ่งอาหารจีนของสี่รสือเทา ซึ่งแบ่งอาหารจีนออกเป็น 8 กลุ่มใหญ่ๆ ตามท้องถิ่นที่แตกต่างกันของจีน ดังนี้

อาหารเสฉวน



ภาพที่ 2.8 มณฑลเสฉวน

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)



ภาพที่ 2.9 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลเสฉวน

ที่มา: <http://www.chinatouristmaps.com/china-maps/topography-of-china/topography-of-chongqing-sichuan.html> (2561)

มณฑลเสฉวนอยู่ในบริเวณบันไดขั้นที่สองหรือบริเวณที่ราบสูงทางตอนใต้ของจีน ภูมิอากาศทางตะวันออก ตะวันตก ทางใต้ และทางเหนือของมณฑลเสฉวนมีความแตกต่างกัน บางบริเวณฤดูหนาวอากาศอบอุ่น ฤดูร้อนอากาศร้อน ปริมาณน้ำฝนเยอะ ความชื้นสูงและแสงแดดน้อย บางบริเวณมีอากาศในแถบที่ราบสูงและฝนน้อย มณฑลนี้เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญของจีน ผลผลิตที่สำคัญได้แก่ ข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด มันชนิดต่าง ๆ ฝ้าย พืชน้ำมัน และอ้อย เลี้ยงหมูและวัวค่อนข้างมาก

อาหารเสฉวน มีรสชาติเด่นในด้านเผ็ดชาลิ้นและรสชาติที่เข้มข้น โดยให้อาหารเมืองเฉิงตู เมืองฉงชิ่ง เป็นตัวแทนของอาหารเสฉวน เช่น กงเป่าจี้ติง (ไก่ผัดถั่วลิสง) หมาผอ໋໋໋໋໋ (เต้าหู้ผัดพริกเสฉวน) และหม้อไฟหมาตู่ (เครื่องในส่วนกระเพาะของวัว)



ภาพที่ 2.10 หมาผอ໋໋໋໋໋

ที่มา: <http://thai.cri.cn/learnchinese/lesson13/6.html> (2561)



ภาพที่ 2.11 กงเป่าจี้ติง

ที่มา: <http://thai.cri.cn/learnchinese/lesson13/6.html> (2561)

อาหารซานตง



ภาพที่ 2.12 มณฑลซานตง

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

มณฑลซานตงอยู่ในบริเวณบันไดขั้นที่สามหรือบริเวณที่ราบภาคจีนเหนือ มีภูมิอากาศแบบมรสุมแถบอบอุ่น ฤดูร้อนอากาศร้อนฝนมาก ฤดูหนาวอากาศปลอดโปร่งและแห้งแล้ง ตามชายฝั่งกับส่วนในอากาศมีความแตกต่างกัน พืชเกษตรที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวโพด ฝ้าย ถั่วลิสง ต้นหอม ปลูกไผ่ยาสูบ อีกทั้งยังเป็นเขตผลิตผลไม้ในแถบอบอุ่นที่มีชื่อของจีน แอปเปิ้ล สาลี่ พุทราพันธุ์เล็ก แดงโม ผลผลิตทางทะเลมี ปลา กุ้ง ปลิงทะเล และสาหร่ายทะเล



ภาพที่ 2.13 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลซานตง

ที่มา: <http://www.chinatouristmaps.com/china-maps/topography-of-china/topography-of-shandong-henan.html> (2561)

อาหารชานตง ขึ้นชื่อเรื่องความสด หอม เน้นรสเค็ม มักใช้เกลือในการปรุงอาหาร มีการใส่ ต้นหอม ขิง กระเทียมเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม อีกทั้งยังพิถีพิถันในเรื่องการทำซูบน้ำใสและซุปนม (ซุปนน้ำข้น ที่เคี่ยวด้วยเครื่องปรุงหลายชนิด มีสีคล้ายน้ำมัน) เมืองที่อาหารชานตงขึ้นชื่อ ได้แก่ จี้หนานและเจียวตง โดยมี ถังซูหลี่อู๋ (ปลาหลีราดซอสเปรี้ยวหวาน) ซุปรังนก และซุปนน้ำมันใสอกไก่



ภาพที่ 2.14 ถังซูหลี่อู๋ (ปลาหลีราดซอสเปรี้ยวหวาน)

ที่มา: www.เกษตรสยาม-จีนวิทยา.com (2560)



ภาพที่ 2.15 แกงใสเฉียวเจียว

ที่มา: <http://thai.china.com/china/dialogue/1124/20160912/756169.html> (2559)

อาหารเจียงซู

มณฑลเจียงซูอยู่ในบริเวณบันไดขั้นที่สามและอยู่ในบริเวณที่ค่อย ๆ เปลี่ยนจากแถบอบอุ่นไปสู่แถบค่อนข้างร้อน อากาศอบอุ่น ปริมาณฝนปานกลาง ตอนใต้กับตอนเหนืออากาศแตกต่างกัน มีฤดูกาล 4 ฤดู ระหว่างฤดูใบไม้ผลิกับฤดูร้อนฝนตกปรอย ๆ และระหว่างปลายฤดูร้อนกับต้นฤดูใบไม้ร่วงมีฝนที่มากับพายุไต้ฝุ่นมาก มณฑลนี้ทำการเพาะปลูกกันอย่างละเอียด ปลูกข้าวเจ้าและข้าวสาลีกันเป็นจำนวนมาก มณฑลนี้ยังเป็นเขตที่ผลิตฝ้ายที่สำคัญแห่งหนึ่งของจีน ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวโพด ถั่วเหลือง ถั่วลิสง ใบชา ผลไม้ และรังไหม การประมงทางทะเลพัฒนามาก และยังเป็นเขตผลิตปลาน้ำจืดที่สำคัญของจีน



ภาพที่ 2.16 มณฑลเจียงซู

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)



ภาพที่ 2.17 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลเจียงซู

ที่มา: <http://www.chinatouristmaps.com/china-maps>

[/topography-of-china/topography-of-shanghai-jiangsu-zhejiang-anhui.html](http://www.chinatouristmaps.com/china-maps/topography-of-china/topography-of-shanghai-jiangsu-zhejiang-anhui.html) (2561)

อาหารเจียงซู มีความโดดเด่นที่รสชาติไม่จัดจ้าน หอมเนย มีกลิ่นที่เข้ายวน และพิถีพิถันเรื่องการประดิษฐ์ประดอย ตกแต่งสีกลิ่นสวยงาม การปรุงมีทั้งการอบ ผัด ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ศูนย์กลางของอาหารเจียงซูอยู่ที่เมืองซูโจว หางโจว หนานจิง หยางโจว อาหารที่ขึ้นชื่อ เช่น ปลาหนึ่ง ปูหนึ่ง ปลาร่าง กระรอก และเป็ดหนานจิง



ภาพที่ 2.18 ปูหนึ่ง

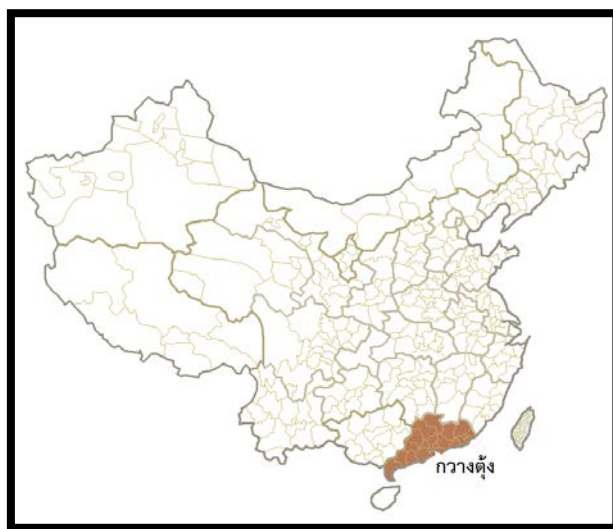
ที่มา: <https://sites.google.com/site/ppon1123/ma-rucak-prathes-cin-kan/xahar-cin/xahar-phun-meuxng-khxng-taela-phakh/xahar-ceiyng-su-jiangsu-cuisine> (2561)



ภาพที่ 2.19 ปลาแรดกระรอก

ที่มา: <https://www.asiaculturaltravel.co.uk/jiangsu-cuisine/> (2561)

อาหารกวางตุ้ง



ภาพที่ 2.20 มณฑลกวางตุ้ง

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

มณฑลกวางตุ้งอยู่ในบริเวณบันไดขั้นที่สาม ริมทะเลจีนใต้ เป็นมณฑลหนึ่งที่เป็นบ้านเกิดของชาวจีนโพ้นทะเลจำนวนมาก มณฑลนี้อยู่ในแถบร้อนและแถบค่อนข้างร้อน อากาศร้อนและฝนมาก พืชเขียวชุ่มอยู่ตลอดปี เนื่องจากได้รับลมทะเล สามารถปลูกพืชเมืองร้อนได้ ข้าวเจ้าเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ นอกจากนี้ยังมี มันเทศ มันสำปะหลัง ข้าวสาลี ข้าวโพด ข้าวเกาเหลียง อ้อย

ถั่วลิสง ผลไม้เขตร้อนและค่อนข้างร้อน เช่น กล้วยหอม สับปะรด ส้ม และลิ้นจี่ พืชเมืองร้อน ได้แก่ มะพร้าวและตะไคร้หอม การปศุสัตว์พัฒนาค่อนข้างมาก มีการเลี้ยงหมู สัตว์ปีก การประมงทะเล การเลี้ยงปลาน้ำจืดและปลาน้ำเค็ม



ภาพที่ 2.21 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลกว่างต้ง

ที่มา: <http://www.chinatouristmaps.com/china-maps/topography>

-of-china/topography-of-guangdong-guangxi-hainan-hongkong-macao.html (2561)

อาหารกว่างต้ง เป็นอาหารที่รสชาติไม่จัด เน้นความกรอบและรสชาติที่หวาน คัดสรรวัตถุดิบที่สดใหม่ การปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ทั้งอบ ย่าง ผัด อีกทั้งยังมีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย อาหารกว่างต้งพัฒนามาจากอาหารเมืองกว่างโจว เฉาโจว ตงเจียง โดยอาหารที่มีชื่อเสียงได้แก่ หมูหัน ต้มซ่า เป็ดย่าง หมูแดง และไก่อบเกลือ



ภาพที่ 2.22 หมูหัน

ที่มา: <https://www.chinatours.com/culture/chinese-food/cantonese-cuisine.html> (2561)



ภาพที่ 2.23 ตีมซ่า

ที่มา: <http://www.dimsumcentral.com/what-is-dim-sum/> (2561)

อาหารฮกเกี้ยน



ภาพที่ 2.24 มณฑลฮกเกี้ยน

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

มณฑลฮกเกี้ยนอยู่ในบริเวณที่ราบบันไดขั้นที่สาม ตั้งอยู่ชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกเฉียงใต้ของจีน มณฑลนี้มีชาวจีนโพ้นทะเลค่อนข้างมาก มณฑลฮกเกี้ยนอยู่ในแถบค่อนข้างร้อน อากาศอบอุ่นและชุ่มชื้น ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวเจ้า มันเทศ ข้าวสาลี อ้อย ถั่วลิสง มณฑลนี้เป็นมณฑลที่สำคัญในการผลิตใบชา โดยชาที่มีชื่อเสียง คือ ชาอู๋อี ผลไม้ที่มีชื่อเสียงของมณฑลฮกเกี้ยน คือ ส้ม ลำไย ลิ้นจี่ กัลฉวยหอม และสับปะรด ในมณฑลนี้ยังมีทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์อีกด้วย การประมงตามชายฝั่งทะเลพัฒนาได้ดี



ภาพที่ 2.25 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลฮกเกี้ยน

ที่มา: <http://www.chinatouristmaps.com/china-maps>

/topography-of-china/topography-of-jiangxi-fujian-taiwan.html (2561)

อาหารฮกเกี้ยน มีรสเค็ม หวาน สีสันน่ากิน ใช้วิธีผัด ผัดน้ำแดง (การผัดแบบใส่น้ำแป้งเพื่อให้
อาหารเข้มข้นและมีสีส้มน่ารักับประทาน) ทอด เคี้ยว และเครื่องปรุงอันเป็นส่วนสำคัญ อาทิ น้ำตาล
น้ำส้มสายชูหมัก และซอสที่ผลิตจากกุ้ง ซึ่งมีในเมืองฝูโจว เฉียวจินโจว เซี่ยเหมิน อาหารที่ขึ้นชื่อ ได้แก่
พระกระโดดกำแพง พะโล้ หมี่ฮกเกี้ยน และหมี่ซั่ว



ภาพที่ 2.26 พระกระโดดกำแพง

ที่มา: <http://thai.cri.cn/learnchinese/lesson13/6.html> (2561)



ภาพที่ 2.27 หมี่ฮกเกี้ยน

ที่มา: http://foodphuketwewe.blogspot.com/p/blog-page_8200.html (2561)

อาหารเจ้อเจียง

มณฑลเจ้อเจียงอยู่ในบริเวณที่ราบบันไดขั้นที่สาม ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงใต้ของจีน ภูมิอากาศของเขตนี้นี้เป็นแบบมรสุมแถบค่อนข้างร้อน อบอุ่น ชุ่มชื้น และมีฝนมาก ปลูกข้าวเจ้าเป็นสำคัญ รองลงมาคือ ข้าวสาลี ข้าวโพดและมันเทศ ยังมีฝ้าย อ้อย และส้ม บริเวณนี้เป็นแหล่งผลิตรังไหม ไบชา และแหล่งประมงที่สำคัญของจีน



ภาพที่ 2.28 มณฑลเจ้อเจียง

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)



ภาพที่ 2.29 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลเจ้อเจียง

ที่มา: <http://www.chinatouristmaps.com/china-maps>

[/topography-of-china/topography-of-shanghai-jiangsu-zhejiang-anhui.html](http://www.chinatouristmaps.com/china-maps/topography-of-china/topography-of-shanghai-jiangsu-zhejiang-anhui.html) (2561)

อาหารเจ้อเจียง มีจุดเด่นคือ การปรุงรสปริมาณด้านความสด กรอบ อ่อนนุ่ม มัน รักษารสชาติดั้งเดิม เชี่ยวชาญด้านอาหารทะเล ปลาแม่น้ำ สัตว์ปีก เมืองที่เป็นตัวแทนของอาหารเจ้อเจียง ได้แก่ หางโจว อาหารที่มีชื่อเสียง เช่น ปลาเปรี้ยวซีหู และไก่ขอทาน



ภาพที่ 2.30 ปลาเปรี้ยวซีหู

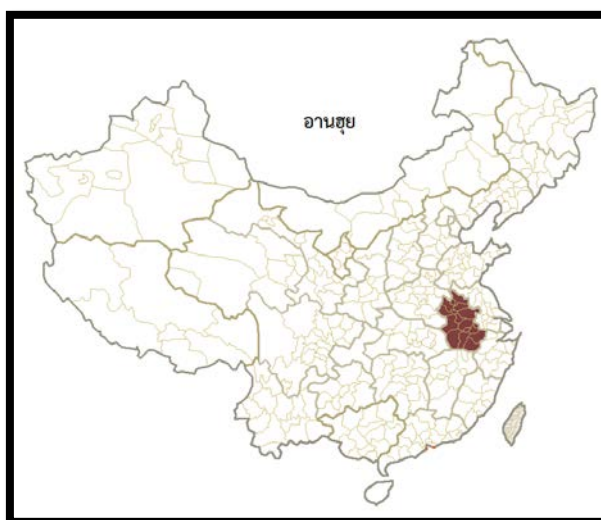
ที่มา: <https://sites.google.com/site/ppon1123/ma-rucak-prathes-cin-kan/xahar-cin/xahar-phun-meuxng-khxng-taela-phakh/xa-har-cex-ceiyng-zhejiang-cuisine> (2561)



ภาพที่ 2.31 ไก่ช้อทาน

ที่มา: http://lekkathaifood.blogspot.com/2011/10/blog-post_14.html (2554)

อาหารอานฮุย



ภาพที่ 2.32 มณฑลอานฮุย

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

มณฑลอานฮุยอยู่ในบริเวณที่ราบบันไดขั้นที่สาม ตั้งอยู่ในภาคจีนตะวันออก ภูมิอากาศทางเหนือมีภูมิอากาศมรสุมกึ่งชุ่มชื้นแถบอบอุ่น ทางใต้มีภูมิอากาศมรสุมชุ่มชื้นแถบค่อนข้างร้อน ปริมาณน้ำฝนในทางตอนใต้มากกว่าตอนเหนือ การเกษตรส่วนใหญ่ปลูกข้าวเจ้าและข้าวสาลี

รองลงมาคือ ถั่วชนิดต่าง ๆ และข้าวโพด พืชเศรษฐกิจมีฝ้าย ไบยาสูบ ถั่วลิสง และใบชา สัตว์น้ำและป่าไม้เป็นสำคัญ

อาหารอานฮุย เน้นความมัน สีส้ม และรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม มีทั้งสัตว์บก สัตว์น้ำ และสัตว์ป่าหายากในการประกอบอาหาร พิถีพิถันด้านการใช้ไฟทั้งย่าง ต้ม นึ่ง อบเป็นหลัก ให้ความสำคัญเรื่องการใช้น้ำมัน การใช้ไฟที่แรง เมืองที่เป็นตัวแทนของอาหารประเภทนี้ คือ เอียนเจียง เอียนไฮว่ ฮุยโจว อาหารที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ ตุ่นเต่ากระดองอ่อน ซุปหน่อไม้เห็ดหอม และเป็ดรมควัน



ภาพที่ 2.33 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลอานฮุย

ที่มา: <http://www.chinatouristmaps.com/china-maps>

/topography-of-china/topography-of-shanghai-jiangsu-zhejiang-anhui.html (2561)



ภาพที่ 2.34 ตุ่นเต่ากระดองอ่อน

ที่มา: <https://clek111.wordpress.com> (2561)



ภาพที่ 2.35 ซุปหน่อไม้เห็ดหอม

ที่มา: <https://clek111.wordpress.com> (2561)

อาหารหุหนาน

มณฑลหุหนานอยู่ในที่ราบสูงบันไดขั้นที่สอง มณฑลนี้ภูมิอากาศอยู่ในแถบค่อนข้างร้อน อากาศอบอุ่น ฤดูหนาวสั้น ฤดูร้อนยาว ปริมาณฝนเยอะ ผลผลิตทางการเกษตรส่วนใหญ่ปลูกข้าวเจ้า รองลงมาเป็นข้าวสาลี พืชเศรษฐกิจมีฝ้าย พืชน้ำมัน ปอ และใบชา เป็นสำคัญ มณฑลนี้ผลิตน้ำมันชา และน้ำมันตัง น้ำมันชาเป็นน้ำมันบริโภคที่สำคัญของชาวหุหนาน มณฑลนี้ยังเป็นเขตการเลี้ยงหมู จำนวนมาก และส่งออกจำหน่ายไปยังต่างประเทศเป็นจำนวนมาก ปลา เมล็ดบัว และส้ม เป็นสินค้าที่ขายภายในมณฑลและมณฑลอื่น ๆ



ภาพที่ 2.36 มณฑลหุหนาน

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png

(2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

อาหารหูหนาน เน้นสีส้มและน้ำมัน ใช้วิธีการอบและตุ๋นเป็นหลัก รสชาติเปรี้ยว เผ็ด อ่อนนุ่ม
อาหารที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ ไก่ผัดตงอัน และหูลลามตุ๋นน้าแดง



ภาพที่ 2.37 ลักษณะภูมิประเทศมณฑลหูหนาน

ที่มา: <http://www.chinatouristmaps.com/china-maps/topography-of-china/topography-of-hubei-hunan.html> (2561)



ภาพที่ 2.38 ไก่ผัดตงอัน

ที่มา: <https://sites.google.com/site/ppon1123/ma-rucak-prathes-cin-kan/xahar-cin/xahar-phun-meuxng-khxng-taela-phakh/xahar-hu-hnan-hunan-cuisine> (2561)



ภาพที่ 2.39 หูฉลามตุ๋นน้ำแดง

ที่มา: <https://sites.google.com/site/homecooking199/huchlam-na-daeng> (2561)

2.4 อาหารจีนในไทย

ศุภวุฒิ จันทสาโร (2560) ได้เสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารจีนในไทยไว้ว่า ชาวจีนได้คัดเลือกมณฑลที่มีอาหารที่รสชาติเป็นเอกลักษณ์ เรียกกันว่า แปดถิ่นเลิศรส ได้แก่ อาหารกวางตุ้ง อาหารฮกเกี้ยน อาหารเสฉวน อาหารหูหนาน อาหารเจียงซู อาหารเจ้อเจียง อาหารชานตง และอาหารอานฮุย

ในยุคต้นรัตนโกสินทร์ ชาวจีนโพ้นทะเลเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยเป็นจำนวนมาก ได้แก่ จีนกวางตุ้ง จีนแต้จิ๋ว จีนแคะ จีนไหหลำ และฮกเกี้ยน ถึงแม้ว่าจะอาศัยในประเทศไทยมานาน แต่ชาวจีนล้วนรักษาเอกลักษณ์ของตนไว้ได้ดี โดยนอกจากภาษาแล้วสิ่งที่จำแนกความเป็นจีนแต่ละกลุ่มได้ คือ อาหาร

อาหารจีนกวางตุ้ง

เป็นหนึ่งในแปดถิ่นเลิศรสของจีน โดดเด่นมากด้านการผัดทอด เช่น หมูแดง เป็ดย่าง และติ่มซำ



ภาพที่ 2.40 เป็ดย่าง

ที่มา: <https://www.thairath.co.th/content/569520> (2561)

อาหารจีนแต้จิ๋ว



ภาพที่ 2.41 แต้จิ๋ว

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

อาหารแต้จิ๋วมีรากฐานมาจากอาหารเยว้และอาหารฮกเกี้ยน แต่รวมเอาข้อดีของอาหาร กวางตุ้งและจีนถิ่นอื่นมารวมไว้ด้วยกันจนกลายเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น อาหารแต้จิ๋วนิยมรสแท้ ๆ ของ อาหาร อัดลักษณะของอาหารแต้จิ๋วที่เห็นได้ง่าย คือ อาหารทะเลและสัตว์น้ำจืดมาก อาหารผักมาก น้ำจิ้มมาก และของหวานมาก อีกทั้งวิธีการปรุงอาหารยังมีวิธีการปรุงที่หลากหลาย และพิถีพิถัน อาหารที่มีชื่อเสียง ได้แก่ ข้าวต้ม กังตอง ไชโป๊ เกี่ยมฉะ (ผักกาดดองเค็ม) กังฉะ (ผักกาดดองหวาน) ของหวาน เช่น ขนมกุยช่าย ขนมผักกาด ขนมไส้ถั่วเค็ม ขนมจิบ บัวลอยน้ำขิง ขนมเปี๊ยะ (ขนมไหว้ พระจันทร์) เกี่ยมซิงตี (ของดองเปรี้ยวเค็มหวาน) อัดลักษณะที่โดดเด่นอีกหนึ่งอย่างของจีนแต้จิ๋ว คือ ชากังฮูเต้ (ถาวร สิกขโกศล, 2554)



ภาพที่ 2.42 ขนมกุยช่าย

ที่มา: <https://www.sanook.com/travel/1394561/gallery/529317/> (2558)

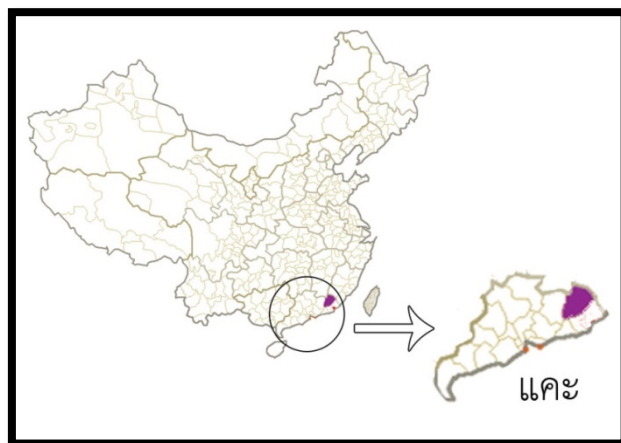


ภาพที่ 2.43 กังตอง

ที่มา: <https://www.royiireview.com/article/gung-dong-puu-dong/> (2561)

อาหารจีนแคะ

แคะเป็นคำเรียกแต่จิ๋ว แปลว่า แยก อาหารแคะมักเป็นของอบ หมักด้วยเหล้า ข้าวหมากของกินที่คุ้นเคย เช่น ลูกชิ้นแคะ ไก่อบต่าง ๆ เคาหยกหรือหมูสามชั้นอบแห้ง และทำโถยหรือหมูสามชั้นนึ่งผักแห้ง



ภาพที่ 2.44 จีนแคะหรือฮากกา

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)



ภาพที่ 2.45 เคาหยกหรือหมูสามชั้นอบแห้ง

ที่มา: https://www.khaosod.co.th/lifestyle/news_84040 (2559)

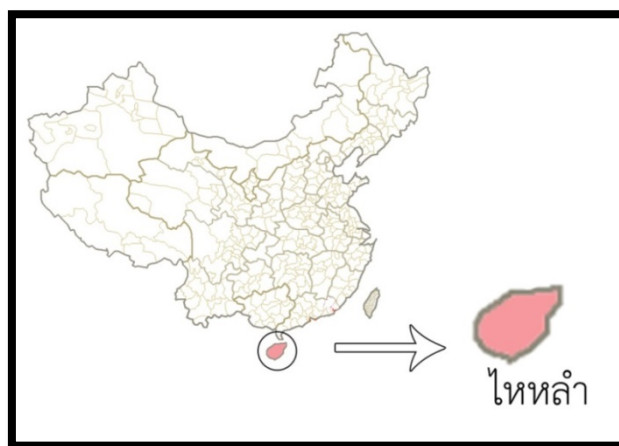


ภาพที่ 2.46 ไก่อบเกลือ

ที่มา: https://www.khaosod.co.th/lifestyle/news_84040 (2559)

อาหารจีนไหหลำ

เกาะไหหลำอยู่ทางภาคใต้ของประเทศจีน ลักษณะภูมิประเทศของเกาะไหหลำ คือ ภาคกลางสูง บริเวณรอบ ๆ ต่ำ เกาะไหหลำอยู่ในแถบร้อน พืชพันธุ์เขียวยาวชุ่มตลอดปี อีกทั้งเกาะไหหลำยังเป็นแหล่งผลิตพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ มียางพารา มะพร้าว ต้นปาล์ม น้ำมัน ปอซีลเฮมพ์ และพริกไทย



ภาพที่ 2.47 เกาะไหหลำ

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:China_Prefecture_level_division_map.png (2552) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

อาหารจีนไหหลำที่มีชื่อเสียงได้แก่ ข้าวมันไก่ และตุ๋น อีกทั้งยังมีอาหารที่คล้ายกับคนไทย เช่น ขนมจากมะพร้าว หรือกินกะปิเป็นน้ำจิ้มอย่างขนมจีนไหหลำ



ภาพที่ 2.48 ข้าวมันไก่

ที่มา: <https://food.mthai.com/food-recipe/109066.html> (2560)



ภาพที่ 2.49 ขนมจีนไหหลำ

ที่มา: <https://www.thaipost.net/main/detail/3826> (2561)

อาหารจีนฮกเกี้ยน

เป็นหนึ่งในแปดถิ่นเลิศรสของจีน อาหารมีจุดเด่นที่การตุ๋นเคี้ยว ผัดน้ำแดงต่าง ๆ ของกินที่มีชื่อเสียง เช่น บ๊ะกุ๊ดเต๋ พะโล้ และพระกระโดดกำแพง



ภาพที่ 2.50 บ๊ะกุ๊ดเต๋

ที่มา: <https://www.ryoiireview.com/article/bah-kut-teh-bkk/#> (2561)

2.5 นโยบาย

การส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย

รัฐบาลปัจจุบันมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง โดยได้ดำเนินการขับเคลื่อนตามยุทธศาสตร์การยกระดับการท่องเที่ยวไทยให้มีคุณภาพ ส่งเสริมภาพลักษณ์และพัฒนามาตรฐานอาหารไทยให้ก้าวไกลสู่ระดับสากล สร้างประเทศไทยให้เป็นแหล่งรวมอาหารและวัตถุดิบที่มีคุณภาพในระดับโลก โดยได้มีการจัดกิจกรรมเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วโลก เช่น การจัดโครงการ Amazing Thai Taste เพื่อส่งเสริมและกระตุ้นการท่องเที่ยวภายใต้โครงการประสานพลังประชารัฐ ร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ (Brand) ของอาหารและผลไม้ไทยให้เป็นสินค้าเกรดดี (Premium Product) โครงการ “อาหารถิ่นต้องห้าม...พลาด” (I like Local) การจัดงานประกาศรางวัล 50ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี (Asia’ 50 Best Restaurants) ซึ่งมีร้านอาหารของไทยติดอันดับหลายร้าน โดยหนึ่งในนั้นได้รับรางวัลชนะเลิศเป็นปีที่ 2 ติดต่อกันด้วย การเชิญเชฟชั้นนำระดับโลกร่วมทัศนศึกษาโครงการหลวงเพื่อสนับสนุนให้มีการผสมผสานและดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยเฉพาะจากพื้นที่ของโครงการหลวงและโครงการในพระราชดำริมาใช้ในการประกอบอาหารเพื่อกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนท้องถิ่น การสร้างการรับรู้ผ่านทางสื่อสาธารณะต่าง ๆ เช่น การนำเสนอสื่อโฆษณา ประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวไทย เรื่อง “ผัดไทย” (PAD THAI) ภายใต้กรอบแนวคิด “Discover Your Amazing Story in Amazing Thailand” โดยร้อยเรียงเป็นเรื่องราว (Story) รายการกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวในมุมมองของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การจัดระเบียบอาหารริมทาง (Street Food) โดย

ล่าสุด กรุงเทพมหานครได้รับเลือกให้เป็นเมืองอันดับหนึ่งที่มีร้านอาหารริมทางที่ดีที่สุดในโลก จาก 23 เมืองทั่วโลก (World's 23 best Cities for Street Food) สอดคล้องกับนโยบายด้านการตลาดของไทยที่เน้นประสบการณ์การท่องเที่ยวแบบท้องถิ่น (local experience) (สำนักการค้ำบริการและการลงทุน, 2560)

2.6 ข้อมูลทางภูมิศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร

2.6.1 ภูมิประเทศ

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย ตั้งอยู่ในภาคกลางประมาณ ละติจูด 13 องศา 44 ลิปดาเหนือ ลองจิจูด 100 องศา 34 ลิปดาตะวันออก อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 2 เมตร ตั้งอยู่เหนือปากอ่าวไทยประมาณ 25 กิโลเมตร มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่านกลาง แบ่งกรุงเทพมหานครออกเป็น 2 ฝั่ง คือ ฝั่งพระนครและฝั่งธนบุรี รวมแล้วมีเนื้อที่ทั้งสิ้น 1,568.74 ตารางกิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อบริเวณใกล้เคียงดังนี้ คือ

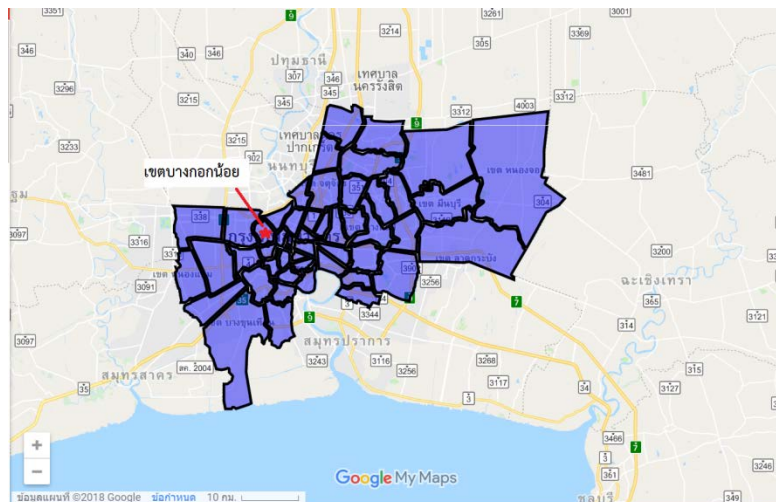
ทิศเหนือ ติดต่อกับ จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดปทุมธานี

ทิศใต้ ติดต่อกับ จังหวัดสมุทรปราการ และอ่าวไทย

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ จังหวัดฉะเชิงเทรา

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ จังหวัดนครปฐม และจังหวัดสมุทรสาคร

ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่ เป็นที่ราบลุ่มเหมาะกับการเพาะปลูก สภาพพื้นที่ในกรุงเทพมหานครมีลักษณะเป็นอ่างอยู่ทั่วไป มีอัตราการทรุดตัวของผิวดินสูง จึงทำให้มีน้ำท่วมเสมอในฤดูฝนของแต่ละปี บางปีครอบคลุมอาณาบริเวณกว้างขวางเกือบทุกส่วนของกรุงเทพมหานคร และท่วมเป็นระยะเวลายาวนาน มีแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเป็นแม่น้ำที่สำคัญสายหนึ่งของประเทศไทยไหลผ่านกลางตัวเมืองสู่อ่าวไทย และมีลำคลองใหญ่น้อยหลายสายกระจายอยู่ในส่วนต่าง ๆ ของกรุงเทพมหานคร



ภาพที่ 2.51 แผนที่กรุงเทพมหานคร

ที่มา: [https://www.google.co.th/maps/\(2561\)](https://www.google.co.th/maps/(2561)) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2561)

2.6.2 ลักษณะอากาศทั่วไป

อยู่ภายใต้อิทธิพลของมรสุม 2 ชนิด คือ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือปกคลุมในช่วงฤดูหนาว ทำให้กรุงเทพมหานครมีอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้งกับมรสุมอีกชนิดหนึ่งคือ มรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดจากทิศตะวันตกเฉียงใต้ปกคลุมในช่วงฤดูฝน ทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกทั่วไป

2.6.3 ฤดูกาล

จากลักษณะลมฟ้าอากาศของประเทศไทย แบ่งฤดูกาลของกรุงเทพมหานคร ออกเป็น 3 ฤดู ดังนี้

ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่กลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นฤดูมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือบริเวณความกดอากาศสูงจากประเทศจีนที่มีคุณสมบัติเย็นและแห้งจะแผ่ลงมาปกคลุมประเทศไทยในช่วงนี้แต่เนื่องจากกรุงเทพมหานครตั้งอยู่ทางตอนล่างของภาคกลางอิทธิพลของบริเวณความกดอากาศสูงจากประเทศจีนที่แผ่ลงมาปกคลุมในช่วงฤดูหนาวจะช้ากว่าภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้มีอากาศหนาวเย็นช้ากว่าสองภาคดังกล่าว โดยเริ่มมีอากาศหนาวประมาณกลางเดือนพฤศจิกายน

ฤดูร้อน เริ่มเมื่อมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือสิ้นสุดลงคือ ประมาณกลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคม ในระยะนี้เป็นช่วงว่างของฤดูมรสุม จะมีหย่อมความกดอากาศต่ำ เนื่องจากความร้อนปกคลุมประเทศไทยตอนบน และลมที่พัดปกคลุมบริเวณดังกล่าวเป็นลมใต้และตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้มีอากาศร้อนอบอ้าวทั่วไป โดยมีอากาศร้อนที่สุดในเดือนเมษายน

ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม เป็นช่วงที่ฤดูมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นลมที่พัดจากมหาสมุทรอินเดียนำฝนและความชุ่มชื้นเข้ามายังประเทศไทย ประกอบกับร่องความกดอากาศต่ำที่พัดผ่านบริเวณภาคใต้ของประเทศไทยจะเลื่อนขึ้นมาพัดผ่านบริเวณภาคกลางและภาคเหนือเป็นลำดับ ทำให้มีฝนตกชุกขึ้นตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมเป็นต้นไป โดยเดือนที่มีฝนตกชุกมากที่สุดในรอบปีคือเดือนกันยายน และเป็นช่วงที่มีความชื้นสูง

2.6.4 อุณหภูมิ

กรุงเทพมหานคร อยู่บริเวณภาคกลางตอนล่าง มีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง พืชพรรณปกคลุมดินมีไม่มากนัก เนื่องจากปัจจุบันการใช้ประโยชน์ที่ดินส่วนใหญ่เปลี่ยนไปเป็นสิ่งก่อสร้างขนาดใหญ่แทนพื้นที่เกษตรกรรม จึงมีอุณหภูมิค่อนข้างสูงและอากาศร้อนอบอ้าวมากในฤดูร้อน ส่วนในฤดูหนาวไม่หนาวจัดมากนัก มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28-30 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 32-34 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 24-26 องศาเซลเซียส โดยมีอากาศร้อนจัดอยู่ในเดือนเมษายนและพฤษภาคม วัดอุณหภูมิสูงที่สุดได้ 40.8 องศาเซลเซียส เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2526 ที่ สถานีอุตุนิยมวิทยากรุงเทพฯ (ดอนเมือง)และมีอากาศหนาวอยู่ในเดือนธันวาคมและมกราคม เคยตรวจอุณหภูมิต่ำที่สุดได้ 9.9 องศาเซลเซียส เมื่อวันที่ 12 มกราคม 2498 ที่สถานีอุตุนิยมวิทยากรุงเทพฯ (เฉลิมพระเกียรติ) (กรมอุตุนิยมวิทยา, 2560)

2.6.5 เขตบางกอกน้อย

เขตบางกอกน้อย เดิมมีชื่อเรียกว่า "อำเภอมรินทร์" เป็นชื่อเรียกตามประกาศกระทรวงนครบาล ซึ่งประกาศเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2458 ลงนามประกาศโดยมหาอำมาตย์เอก เจ้าพระยายมราช เสนาบดีกระทรวงนครบาลใต้ ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6

อำเภอมรินทร์ เป็นอำเภอที่ 21 ในจำนวน 25 อำเภอ ตามประกาศดังกล่าวระบุอาณาเขตไว้ว่า "ทิศเหนือต่ออำเภอดลิ่งชันและบางพลัด แต่สามแยกหน้าวัดสุวรรณคีรีไปตามลำคลองบางกอกน้อยฝั่งเหนือ ออกลำนน้ำเจ้าพระยา ตัดข้ามปากไปถึงปากคลองโรงไหม ทิศตะวันออกต่ออำเภอพระราชวังแต่ปากคลองโรงไหมฝั่งใต้ไปตามลำแม่น้ำเจ้าพระยา ฝั่งตะวันออกถึงตรงข้ามปากคลองมอญ ทิศใต้อำเภองษาราม แต่ตรงข้ามปากคลองมอญ ข้ามลำนน้ำเจ้าพระยาเข้าไปตามลำคลองมอญ ฝั่งเหนือถึงสี่แยกบางเสาธง ทิศตะวันตกต่ออำเภอดลิ่งชัน แต่สี่แยกบางเสาธงไปตามลำคลองบางขุนศรี และคลองอ้อมซึกพระฝั่งตะวันออกถึงสามแยกหน้าวัดสุวรรณคีรี

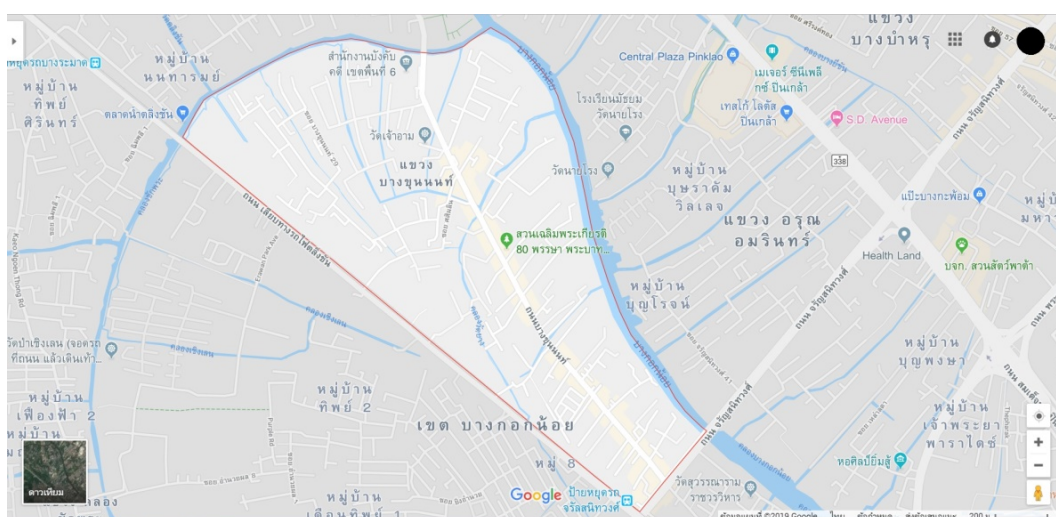
ด้วยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระราชดำริว่า นามอำเภอบางแห่งยังไม่เหมาะสมแก่นามตำบลอันเป็นหลักฐานมาแต่โบราณ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ มีประกาศให้เปลี่ยนนามอำเภอมรินทร์เรียกว่าอำเภอบางกอกน้อย อำเภองษารามเรียกว่าอำเภอบางกอกใหญ่ อำเภอราชคฤห์เรียกว่าอำเภอบางยี่เรือ อำเภอบุบผารามเรียกว่าอำเภอคลองสาน ประกาศ ณ วันที่ 11 กรกฎาคม 2459 เป็นวันที่ 2070 ในรัชกาลปัจจุบัน อำเภอบางกอกน้อย เมื่อ พ.ศ. 2459 แบ่งเขตการ

ปกครองออกเป็น 8 ตำบลคือ 1. ตำบลบางอ้อ 2. ตำบลบางพลัด 3. ตำบลบางบำหรุ 4. ตำบลบางยี่-
 ชั้น 5. ตำบลบางขุนนนท์ 6. ตำบลบางขุนศรี 7. ตำบลศิริราช 8. ตำบลบ้านช่างหล่อ

ต่อมาเมื่อ พ.ศ. 2515 ได้มีประกาศคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 335 ลงวันที่ 13 ธันวาคม 2515 ได้
 ยกเลิกหน่วยการปกครองเดิม คือ จังหวัด เทศบาล สุขาภิบาล ในเขตจังหวัดกรุงเทพมหานคร และ
 เขตจังหวัดธนบุรี เป็นหน่วยการปกครองเดียว เรียกว่า "กรุงเทพมหานคร" และได้เปลี่ยนจากอำเภอ
 บางกอกน้อยมาเป็น "เขตบางกอกน้อย" ตั้งแต่วันที่ 14 ธันวาคม 2515 เขตบางกอกน้อยได้มีการ
 เปลี่ยนแปลงพื้นที่อีกโดยกระทรวงมหาดไทยได้มีประกาศเปลี่ยนแปลงพื้นที่เขตบางกอกน้อย จาก
 แขวงบางพลัดเป็น "เขตบางพลัด" โดยได้ตัดพื้นที่แขวงบางอ้อ แขวงบางพลัด แขวงบางบำหรุ และ
 แขวงบางยี่ชั้น ไปขึ้นกับเขตบางพลัด ตั้งแต่วันที่ 9 พฤศจิกายน 2532 พื้นที่เขตบางกอกน้อยจึงเหลือ
 เพียง 4 แขวง คือ แขวงศิริราช แขวงบ้านช่างหล่อ แขวงบางขุนศรี และแขวงบางขุนนนท์ สาเหตุที่
 แบ่งพื้นที่เขตบางกอกน้อยออกเป็น 2 เขต ก็เพื่ออำนวยความสะดวกและรวดเร็วให้กับประชาชนใน
 พื้นที่เขตบางพลัดซึ่งมีประชากรมาก ไม่ต้องเสียเวลาเดินทางมาถึงบางกอกน้อย

ต่อมาได้มีประกาศของกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ 12 ธันวาคม 2534 เปลี่ยนแปลงพื้นที่เขต
 บางกอกน้อยอีก โดยได้ตัดพื้นที่ของเขตบางพลัด คือ พื้นที่แขวงบางยี่ชั้นและแขวงบางบำหรุบางส่วน
 ไปเป็นพื้นที่เขตบางกอกน้อย และได้กำหนดพื้นที่ที่ตัดโอนมาใหม่ เป็นแขวงอรุณอมรินทร์ เขต
 บางกอกน้อย จึงมีพื้นที่การปกครองเป็น 5 แขวงคือ 1. แขวงศิริราช 2. แขวงบ้านช่างหล่อ 3. แขวง
 บางขุนนนท์ 4. แขวงบางขุนศรี 5. แขวงอรุณอมรินทร์ (สำนักงานเขตบางกอกน้อย, 2561)

2.6.6 บางขุนนนท์



ภาพที่ 2.52 แผนที่แขวงบางขุนนนท์

ที่มา: <https://www.google.co.th/maps/> (2562)



ภาพที่ 2.53 บางขุนนนท์
ที่มา: ผู้วิจัย (2561)

ยุวดี ศิริ (2558) บางขุนนนท์ หรือ ถนนบางขุนนนท์ เดิมเรียกว่า ถนนบางกอกน้อย-ตลิ่งชัน โดยเริ่มตั้งแต่ทางแยกจากถนนจรูญสนิทวงศ์ตรงบริเวณก่อนถึงเชิงสะพานข้ามคลองบางกอกน้อยและถนนเลียบบทางรถไฟตลิ่งชัน จนถึงเชิงสะพานข้ามคลองชักพระ โดยตั้งแต่สงครามโลกครั้งที่สอง มีชาวจีนจำนวนมากอพยพจากฝั่งพระนครมาเช่าอาศัยในย่านฝั่งธนบุรี เมื่อสงครามจบชาวจีนบางส่วนอพยพกลับไปยังฝั่งพระนคร ในขณะที่บางส่วนหันมาเช่าพื้นที่ทำสวน เช่าบ้านเพื่อทำกิจการต่าง ๆ เช่น โรงไม้ โรงสี ขายของจิปาละ ขายกล้วยเดี่ยว และขายกาแฟ โดยส่วนใหญ่ชาวจีนนิยมขายเรือขายกล้วยเดี่ยวที่คลองชักพระ จากนั้นจึงย้ายขึ้นมาขายบนบก ทำให้สองข้างทางมีร้านกล้วยเดี่ยวจำนวนมาก จนสามารถขนานนามได้ว่าเป็น “ถนนเส้นกล้วยเดี่ยว”

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.7.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องของประเทศไทย

กฤษฎา ชโลธร (2555) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในตลาดเก่าห้อง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า รูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในตลาดเก่าห้องนั้นที่ได้สืบทอดมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวจีน ที่รู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละพื้นที่นั้น ๆ ปัจจัยประการสำคัญที่มีผลต่อการเลือกที่ตั้งถิ่นฐาน คือ อยู่ติดริมแม่น้ำ ก็จะทำให้การคมนาคมขนส่งสะดวกมากยิ่งขึ้น แต่ในปัจจุบัน การคมนาคมขนส่งจะเน้นไปเป็นทางบก เพราะด้วยถนนหนทางที่สะดวกและยานพาหนะที่รวดเร็วกว่า จึงทำให้ตลาดเก่าห้องในปัจจุบันนี้ค่อนข้างซบเซาลงจากแต่ก่อนมาก

วรารณณ์ อำภา (2559) ศึกษาเรื่อง เส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่เทศบาล ตำบลบางตะบูน อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า เส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลบางตะบูน สามารถกำหนดเส้นทางอาหารได้ 2 เส้นทาง คือ เส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยอ้างอิงจากเส้นทางหลวงและเส้นทางที่อิงจากวัตถุดิบหลักของอาหาร โดยเริ่มจากร้านอาหารครัวทศพล ร้านอาหารทะเล ร้านอาหารครัวลุงฮก บางตะบูน ร้านอาหารบางตะบูนเบย์ ร้านอาหารบ้านชาวเล บางตะบูน ร้านอาหารครัวบางตะบูนลุงญา ร้านอาหารเรือแลเล ร้านอาหารครัวริมอ่าว และร้านอาหาร อ.อาร์ต&เจ๊อ้วนครัวทะเล ประโยชน์ของการวิจัยนี้เพื่อเป็นแนวทางในการเลือกรับประทานอาหารตามความสะดวกของนักท่องเที่ยว และเป็นแนวทางในการรับประทานอาหารตามพฤติกรรมผู้บริโภคหรือตามความชอบที่แตกต่างกัน

สริตา พันธุ์เทียน ทรงคุณ จันทจร และมาริสสา โทเศยะโยธิน (2560) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง พบว่าการท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นจุดดึงดูดในการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวอย่างมาก และสามารถพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ได้ เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยสามารถแบ่งออกเป็น กลุ่มเด็กและครอบครัว กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเพื่อการศึกษาเรียนรู้ และกลุ่มอื่น อีกทั้งในส่วนสนับสนุนการท่องเที่ยว เช่น ที่พัก ร้านอาหารและร้านขายของฝาก สามารถพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกับแหล่งท่องเที่ยว โดยให้การสนับสนุนการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยกิจกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆนี้ สามารถใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการขับเคลื่อนทรัพยากร และแหล่งท่องเที่ยวเดิมที่มีอยู่ให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวแบบใหม่ที่สามารถกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน และสร้างเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมของชุมชน และประเทศต่อไปได้

2.7.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องของต่างประเทศ

Gheorghe G., Tudorache P., and Nistoreanu P. (2014) ศึกษาเรื่อง GASTRONOMIC TOURISM, A NEW TREND FOR CONTEMPORARY TOURISM? โดยทำการศึกษา วัตถุประสงค์ของบทความนี้คือ เพื่อให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในยุโรป แนวคิดที่สองที่พัฒนาขึ้นในบทความนี้หมายถึง คุณค่าของการทำอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่ง ค่านิยมทางจริยธรรมและความยั่งยืนซึ่งเป็นที่ยอมรับในผลิตภัณฑ์วัฒนธรรมการดำเนินชีวิตและภูมิทัศน์ท้องถิ่น การทำอาหารมีลักษณะเหมือนองค์ประกอบที่ขาดไม่ได้ในการทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมและวิถีการดำเนินชีวิตของจุดหมายปลายทางและเพื่อส่งเสริมคุณค่าทางการค้าทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มใหม่ ๆ ในการท่องเที่ยว เช่น การเคารพวัฒนธรรมและประเพณีการดำเนินชีวิตที่ถูกต้องความยั่งยืน การพัฒนาประสบการณ์ ฯลฯ สิ่งนี้นำไปสู่บทบาทด้านการทำอาหาร เมื่อการท่องเที่ยวได้ส่งผลให้เกิดการเติบโตของข้อเสนอด้านอาหารโดยอาศัยผลิตภัณฑ์จากท้องถิ่นที่มีคุณภาพสูงและการรวมตลาด

แตกต่างกันสำหรับการท่องเที่ยวด้านอาหาร โดยมีเงื่อนไขว่าทุกอย่างที่กล่าวมาข้างต้นถือเป็นเหตุผลหลักหรือแรงจูงใจในการเดินทางสำหรับผู้มาเยือนไปยังปลายทางที่เฉพาะเจาะจงหรืออย่างน้อยในการสร้างแรงจูงใจอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อนักท่องเที่ยวมีประสบการณ์มากขึ้น ได้รับข้อมูลมากขึ้น มีรายได้มากขึ้น และมีเวลาว่างมากขึ้นในการเดินทาง และการท่องเที่ยวทำให้พวกเขาหนีจากกิจวัตรประจำวันของการทำงานปกติของพวกเขา นักท่องเที่ยวกำลังมองหาที่มาของอาหารการกิน ตำนาน และเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร ประวัติศาสตร์ ทำให้เป็นการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม

Sormaz U., Akmeşe H., Gunes E., and Aras S. (2015) ศึกษาเรื่อง Gastronomy in Tourism โดยทำการศึกษา วัฒนธรรมการทำอาหารเป็นเรื่องที่ไม่เป็นที่นิยมจนกระทั่งเมื่อไม่นานมานี้ อย่างไรก็ตามวัฒนธรรมการทำอาหารถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและประเพณีที่ยาวนานที่สุดเพื่อให้เป็นไปในลักษณะที่แตกต่างกัน อาหารมีการรวมตัวของสังคมหลายแห่งเข้าด้วยกันและสะท้อนถึงวิถีชีวิตประจำวัน ความเชื่อทางศาสนา นิสัย ขนบธรรมเนียม และประเพณี การเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการกินในสังคมและการเพิ่มคุณค่าของการรับประทานอาหารในสังคมเป็นเหตุผลหนึ่งของการเคลื่อนไหวในกิจกรรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวด้านการทำอาหารกลายเป็นเรื่องสำคัญและกลายเป็นองค์ประกอบที่น่าสนใจอย่างรวดเร็วของการท่องเที่ยวในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา โอกาสทางการตลาดเพื่อการท่องเที่ยวด้านการทำอาหารมีการพัฒนาโดยประเทศที่ให้ความสำคัญกับประเด็นดังกล่าว ความปรารถนาของนักท่องเที่ยวที่จะสัมผัสกับรสนิยมในท้องถิ่นในจุดหมายปลายทางและสิ่งอำนวยความสะดวกที่พวกเขาสามารถเตรียมพื้นดินสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านการทำอาหาร ธุรกิจท่องเที่ยวที่ตระหนักถึงความสำคัญต่อการท่องเที่ยวด้านการทำอาหารที่กำหนดโดยนักท่องเที่ยวในประเทศและต่างประเทศได้ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านอาหารในสถานที่ของพวกเขา ดังนั้นจึงควรให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารควรได้รับการจัดการร่วมกับมูลนิธิและองค์การประชาสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวและได้รับการสนับสนุนจากกระทรวงต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้กิจกรรมส่งเสริมการขายจะต้องดำเนินการในรูปแบบที่วัดได้โดยนักพัฒนาการท่องเที่ยว

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

ในการดำเนินการศึกษาวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์ มีขั้นตอนในการดำเนินการศึกษา ดังขั้นตอนต่อไปนี้

- 3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล
- 3.2 วิธีการดำเนินการศึกษา
- 3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.4 เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.5 กรอบแนวความคิดการศึกษาและวิเคราะห์

3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล

3.1.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) โดยการจัดเก็บข้อมูลประเภทของอาหารจีนและที่ตั้งของร้านอาหารจีนในรูปแบบการสำรวจร้านอาหารจีนในแขวงบางขุนนนท์

3.1.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) โดยการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนบริเวณบางขุนนนท์จากหนังสือถนนเส้นก๊วยเตี๋ยว หนังสือภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน และหนังสือการตั้งถิ่นฐานมนุษย์ ทฤษฎีและแนวปฏิบัติ

3.2 วิธีการดำเนินการศึกษา

3.2.1 ศึกษาประเภทอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ โดยดำเนินการเก็บข้อมูลอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์จากร้านอาหารจีนในบริเวณแขวงบางขุนนนท์ โดยใช้การสำรวจ จากนั้นนำมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และนำเสนอในรูปแบบรูปภาพประกอบการบรรยาย

3.2.2 ศึกษาที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุนนนท์ โดยดำเนินการเก็บข้อมูลที่ตั้งของร้านอาหารจีน โดยใช้การสำรวจ เก็บรวบรวมข้อมูลเรื่องการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุนนนท์ จากหนังสือถนนเส้นก๊วยเตี๋ยว หนังสือภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน และหนังสือการตั้งถิ่นฐานมนุษย์ ทฤษฎีและแนวปฏิบัติ จากนั้นนำมาวิเคราะห์โดยวิธีการทางแผนที่ และนำเสนอในรูปแบบแผนที่ประกอบการบรรยาย

3.3.3 เสนอแนะกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ โดยเก็บข้อมูลจากการสำรวจร้านอาหาร ร้านขนม รวมถึงแหล่งท่องเที่ยว และนำเสนอกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ในรูปแบบแผนที่ รูปภาพ และการบรรยาย

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

3.3.1 แผนที่ (Map)

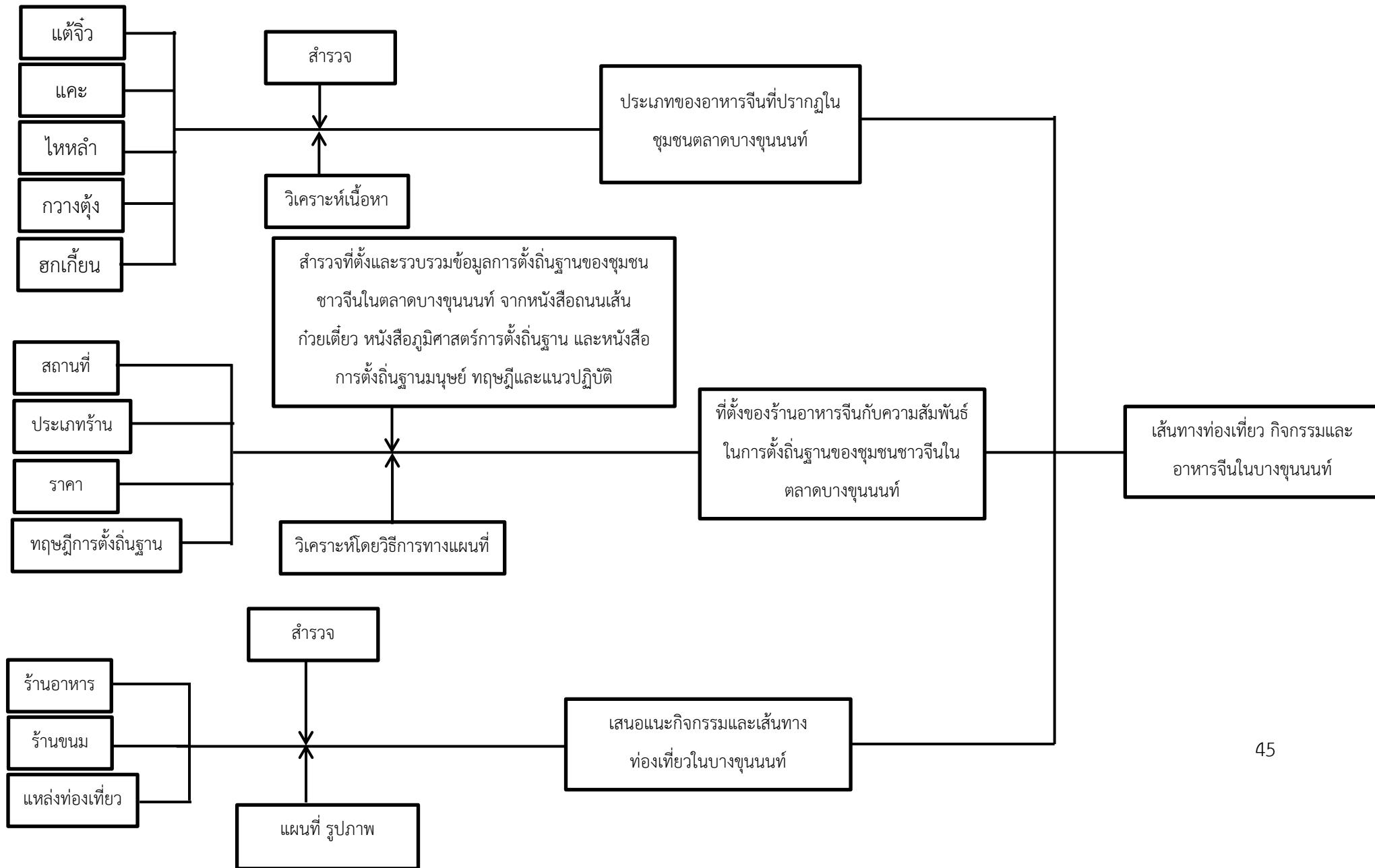
3.3.2 แบบสำรวจ (Checklist)

3.4 เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูล

3.4.1 การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

3.4.2 วิธีการทางแผนที่

3.5 กรอบแนวความคิดการศึกษาและวิเคราะห์





ภาพที่ 4.2 ถนนบางขุนนนท์
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.1.1 ก๋วยเตี๋ยว

ก๋วยเตี๋ยวเป็นประเพณีของชาวแต้จิ๋วมาเป็นเวลานาน เกิดจากการที่แม่บ้านชาวแต้จิ๋วไม่ข้าวจ้าวมาทำเป็นแผ่นแป้งนึ่งสุก แล้วนำมาตัดเป็นเส้น เพื่อใช้ในเทศกาลงานตรุษต่าง ๆ ก๋วยเตี๋ยวเป็นคำเรียกตามเสียงแต้จิ๋ว (粿条) จัดอยู่ในของกินประเภท ก๋วย (粿/餛) มีลักษณะเป็นแผ่นแล้วตัดเป็นเส้น อีกทั้งยังมีเส้นก๋วยจับหรือกวยจับ (粿汁) และเส้นเกี่ยมอีหรือเจียมปี้อี (尖米丸) ลักษณะคล้ายเส้นลอดช่อง



ภาพที่ 4.3 ก๋วยเตี๋ยวประเทศจีน

ที่มา: http://mangodelights99.blogspot.com/2012/12/blog-post_7255.html (2555)

ในประเทศไทยก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม บางขุนนนท์เป็นอีกสถานที่หนึ่งที่มีร้านก๋วยเตี๋ยวเป็นจำนวนมาก ซึ่งก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีเส้นที่ทั้งเหมือนและแตกต่างจากของจีน แต่

ในด้านการใช้วัตถุดิบมีการเปลี่ยนแปลงไปบ้างตามความเหมาะสม เช่น การไม่ใส่สมุนไพรบางส่วนลงไปในน้ำซุบ เป็นต้น



ภาพที่ 4.4 ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ร้านก๋วยเตี๋ยวเป็ดกระทะทองเหลือง
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.1.2 บะหมี่

บะหมี่แบ่งออกเป็นบะหมี่ธรรมดา กับบะหมี่เปาะ บะหมี่เปาะหรือหมี่เปาะ (เหมือนเปาะ: 面薄) เป็นอาหารจีนแท้ๆ มีลักษณะเป็นเส้นบะหมี่เส้นบาง ใหญ่และหนากว่าบะหมี่ทั่วไปเล็กน้อย



ภาพที่ 4.5 บะหมี่เปาะในประเทศจีน
ที่มา: <http://news.seehua.com/?p=2064> (2557)

บะหมี่ในประเทศไทยเป็นบะหมี่แบบจีนใต้ที่ใช้แป้งหมี่ผสมไข่ โดยมีบะหมี่สดกับบะหมี่ตากหรือบะหมี่สุก ส่วนใหญ่เป็นบะหมี่แบบกวางตุ้ง โดยบะหมี่ชนิดที่พบมากที่สุดในประเทศไทยคือบะหมี่ปล้องไผ่ (จุกซิ่งหมิ่น - 竹升麵)



ภาพที่ 4.6 บะหมี่ปล้องไผ่ของประเทศจีน

ที่มา: <https://tokowijzer.nl/2011/01/24/wonton-noedels/> (2554)



ภาพที่ 4.7 บะหมี่จากบางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.1.3 กุยช่าย

ขนมกุยช่ายหรือกุ่มช่ายก้วย (韭菜粿) เป็นขนมที่คนแต้จิ๋วใช้ไหว้บรรพบุรุษในวันตรุษจีน และเทศกาลตั้งโจย (สารทไหว้บัวลอย) ในคำแต้จิ๋วออกเสียงว่า กุ่มช่าย (韭菜) คาดว่าคำว่ากุยช่าย อาจมาจากที่คนไทยเพี้ยนเสียงมา



ภาพที่ 4.8 กุยช่ายที่ประเทศจีน

ที่มา: <https://www.openrice.com/zh/hongkong/> (2557)

ในประเทศไทยขนมกุยช่ายมีลักษณะเหมือนกับประเทศจีนโดยใช้ผักกุยช่ายเป็นไส้และข้างนอกเป็นแป้งนึ่ง หรืออาจจะเป็นกุยช่ายแบบทอดและราดด้วยน้ำจิ้ม



ภาพที่ 4.9 กุยช่ายที่ตลาดบางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.1.4 ซาลาเปา หมั่นโถว และขนมจีบ

ซาลาเปา มาจากคำกว้างตั้งคำว่า ซาซิวเปา (叉燒包) แปลว่า แป้งห่อไส้หมูแดง หมั่นโถว (饅頭) วิธีการทำคือ การนึ่ง ส่วนขนมจีบจัดเป็นติ่มซำประเภทหนึ่ง ภาษาแต้จิ๋วเรียกว่า เซียวปี้ (宵米) ทำจากแป้งหมี่ผสมไข่ไก่มาทำเป็นแป้งห่อไส้ และห่อโดยจากจับจีบ



ภาพที่ 4.10 ขนมจีบซาลาเปาในประเทศจีน

ที่มา: <https://edition.cnn.com/travel/article/how-to-eat-dim-sum/index.html> (2560)

ซาลาเปา หมั่นโถว และขนมจีบของประเทศจีนและประเทศไทยมีความแตกต่างกันไม่มากนัก การใช้วัตถุดิบอาจจะมีส่วนผสมบางอย่างเปลี่ยนไปไม่เหมือนกับของประเทศจีน อีกทั้งวิธีการกินบางพื้นที่ในประเทศไทยรับประทานซาลาเปา หมั่นโถว และขนมจีบกันในช่วงเช้า บางพื้นที่รับประทานได้ทุกช่วงเวลา



ภาพที่ 4.11 ซาลาเปา หมั่นโถว และขนมจีบที่บางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.1.5 ข้าวต้ม

ข้าวต้มคือ ข้าวต้มกับน้ำ มีคำเรียกเฉพาะว่าม้วย ชาวจีนแต่จิวนิยมกินข้าวต้มเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีพื้นที่เล็กแต่คนมีจำนวนมาก จึงต้องทำข้าวต้มแทนข้าวสวย โดยข้าวต้มที่ชาวจีนนิยมกินคือ ข้าวต้มเปล่า รสชาติจืด กินกับข้าวรสเค็มคู่กับข้าวต้ม เรียกว่า จับเกี่ยม เช่น ผักดองหรือเกี่ยมฉ่าย กงฉ่ายหรือผักดองสับละเอียดหมักเกลือ ซีเส็กฉ่ายหรือผักสี่สี่ ได้แก่ ก้านคะน้า ชิง ไชเท้า ผักกาด จับฉ่ายหรือสารพัดคละผัก เป็นการต้มผักหลายชนิดกับเนื้อสัตว์ เช่น หมูสามชั้น และไชโป้วหรือผักดองทำจากไชเท้า

ร้านข้าวต้มที่ขายอาหารประเภทนี้ในประเทศไทยมักเปิดในช่วงเวลากลางคืน อาหารโดยส่วนใหญ่ไม่ต่างจากประเทศจีนมากนัก อาหารที่เป็นที่นิยมได้แก่ ข้าวต้ม ผัดผักบุ้งไฟแดง ต้มจับฉ่าย และแกงจืดมะระ



ภาพที่ 4.12 ข้าวต้มกุ๊ยและกับข้าว

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.1.6 เย็นตาโฟ

เย็นตาโฟเป็นคำจีนแคะ เรียกว่า ย็องแท้วฟู (醃豆腐) ต่อมาคนไทยเรียกเพี้ยนกลายเป็น เย็นตาโฟ คำว่า เย็นหรือย็อง (醃) หมายถึง อาหารยัดไส้ เมื่อรวมกับคำว่า แท้วฟู (豆腐) ที่แปลว่า เต้าหู้ เย็นตาโฟจึงแปลว่า เต้าหู้ยัดไส้ จากคำเรียกดังกล่าว เย็นตาโฟคือ อาหารที่คนไทยเรียกกันว่า ลูกชิ้นแคะหรือเต้าหู้แคะที่ยัดไส้หมูสับ สมัยก่อนบะหมี่ราดเต้าหู้ยัดไส้ลูกชิ้นแคะ ทำให้คนไทยเรียกกลายเป็น ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ



ภาพที่ 4.13 ย็องแท้วฟู (醃豆腐)

ที่มา: <https://www.xiachufang.com/recipe/100054342/> (2557)

เย็นตาโฟในประเทศไทยเป็นก๋วยเตี๋ยวอีกประเภทหนึ่ง สามารถใช้เส้นได้ทุกเส้น วัตถุดิบประกอบไปด้วย ผักบุ้ง ปลาหมึก เต้าหู้แผ่น และน้ำสีแดงที่ทำจากเต้าหู้ยัดไส้แดง ซึ่งต่างจากของประเทศไทยที่เย็นตาโฟคือ เต้าหู้ยัดไส้หมูสับ



ภาพที่ 4.14 เย็นตาโฟที่บางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.1.7 ข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่เป็นอาหารไต้หวัน เรียกว่า โกยบุย (奚住飯) ข้าวมันไก่ประกอบด้วย ข้าว เนื้อไก่ และน้ำจิ้ม ข้าวมันทำจากการใส่มันไก่ลงไปทอดจนแห้ง ข้าวจิ้มทำจากขิงสด กระเทียมสับ น้ำตาล เกลือ และน้ำส้ม ร้านข้าวมันไก่ในประเทศไทยมักขายคู่กับข้าวหมูแดงและข้าวหน้าเป็ด ทั้งหมูและเป็ดใช้เครื่องคล้ายกัน จึงนิยมขายทั้งหมู เป็ด และไก่



ภาพที่ 4.15 ข้าวมันไก่ประเทศจีน

ที่มา: <https://www.ntdtv.com/b5/2018/04/14/a1371605.html> (2561)

ข้าวมันไก่ในประเทศไทยมีลักษณะเหมือนกับในประเทศจีนที่ประกอบไปด้วยข้าว เนื้อไก่ และน้ำจิ้ม อีกทั้งยังมีน้ำซุปรามาให้รับประทานคู่กับข้าว และในด้านวัตถุดิบและการรับประทานนั้นไม่ต่างจากประเทศจีน



ภาพที่ 4.16 ข้าวมันไก่บางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.1.8 ราดหน้า

ราดหน้า (浇汁米粉) เป็นก๋วยเตี๋ยวของคนจีน เริ่มแรกเป็นขายเฉพาะในภัตตาคาร ต่อมาได้รับความนิยมมากจึงมีคนจีนแต่จีวทำขายทั่วไป น้ำเหนียวข้นที่ใช้ราดเส้นเป็นภาษาจีนเรียกว่า เกิง ราดหน้าสมัยก่อนจะใช้ผักกวางตุ้ง น้ำราดมีเล็กน้อย เพราะจะต้องห่อด้วยใบตอง เส้นที่ใช้ คือ เส้นใหญ่ ส่วนน้ำราดหน้ามีเครื่องปรุงหลักคือ เต้าเจี้ยวดำ เดิมราดหน้าใช้ผักกวางตุ้ง จากนั้นเปลี่ยนมาใช้ผักคะน้า เพราะผักกวางตุ้งเหี่ยวง่าย ลำต้นไม่กรอบเท่าคะน้า จากเส้นใหญ่ก็ได้มีการเปลี่ยนเป็น เส้นหมี่ บะหมี่กรอบ เกี้ยวกรอบ และอื่น ๆ



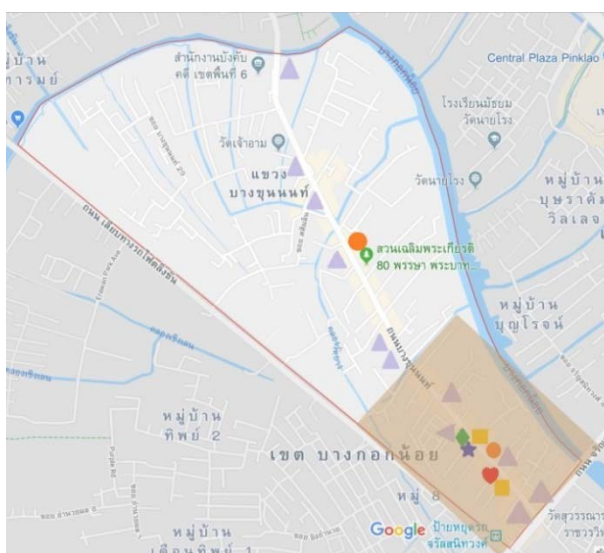
ภาพที่ 4.17 ราดหน้ายอดผักบางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

4.2 ที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุน- นนท์

จากการศึกษาพบว่า ร้านอาหารที่พบโดยส่วนใหญ่เป็นอาหารจีนแต่จิว ดังนั้นผู้วิจัยทำการ สืบค้นข้อมูลของชาวจีนที่เข้ามาอยู่ในพื้นที่ดังกล่าวพบว่ามีกรกล่าวไว้ใน หนังสือถนนเส้นก้วยเตี้ยว พบว่า “การที่คนจีนประกอบอาชีพขายเรือ เนื่องจากมีความสามารถที่ติดตัวมา ในสมัยสงครามโลก ครั้งที่สอง เนื่องจากมีชาวจีนจำนวนมากอพยพจากฝั่งพระนครมาเช่าอาศัยอยู่ในสวนย่านฝั่งธนบุรี เมื่อจบสงครามชาวจีนบางส่วนอพยพกลับไปยังฝั่งพระนคร ในขณะที่บางส่วนเช่าพื้นที่ทำสวน เช่า บ้าน เพื่อทำกิจการต่าง ๆ อาทิ โรงไม้ โรงสี ขายของจิปาถะ ขายก้วยเตี้ยว และกาแฟ โดยส่วนใหญ่ ชาวจีนนิยมขายเรือขายก้วยเตี้ยวที่คลองชักพระ จากนั้นจึงย้ายขึ้นมาขายบนบก ทำให้สองข้างทางมี ร้านก้วยเตี้ยวจำนวนมาก”

นอกจากนี้ จากการสัมภาษณ์ผู้ดูแลศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ เมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562 พบว่า “ศาลเจ้าแห่งนี้เป็นของคนจีนแต่จิว สร้างขึ้นเมื่อประมาณ 40 กว่าปีแล้ว ปัจจุบันเป็นรุ่นลูก เป็นผู้ดูแลศาลเจ้า โดยส่วนใหญ่ในบางขุนนนท์มีคนจีนอาศัยอยู่ประมาณร้อยละ 40 ตั้งเดิมแล้วคุณ พ่อของผู้ดูแลศาลเจ้าไม่ใช่คนที่นี่ เหตุผลของการย้ายมาบางขุนนนท์เนื่องจากการแต่งงานและแยก ย้ายกันไปหาที่อยู่ใหม่ อีกทั้งยังมีคนจีนบางส่วนย้ายที่อยู่มาบางขุนนนท์เนื่องจากเหตุผลทางกิจการ”



ภาพที่ 4.18 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านและที่ตั้งชุมชน

ที่มา: <https://www.google.co.th/maps/> (2562) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2562)

จากแผนที่แสดงถึงที่ตั้งชุมชนของชาวจีน ซึ่งในบริเวณนี้มีทั้งคนจีนแต่จิวและคนจีนแคะ คนจีนแต่จิวมีการเข้ามาตั้งถิ่นฐานในบริเวณบางขุนนนท์ตั้งแต่เมื่อ 40 ปีเป็นต้นมา และเพิ่งเข้ามาตั้งถิ่น-

ฐานได้เป็นเวลา 5 ปี เมื่อเข้ามาตั้งถิ่นฐานแล้วได้มีการทำกิจการค้าขายอาหารจีน ซึ่งร้านอาหารที่ปรากฏในบริเวณนี้ ได้แก่ ร้านก๋วยเตี๋ยวเจ๊อี่ ก๋วยเตี๋ยวเปิดกระทะทองเหลือง ร้านกวยซ่าย ร้านเย็นตาโฟนายก ร้านราตหน้ายอดผัก ร้านข้าวต้มแค่อ้อม ร้านซาลาเปาเซียงไฮ้ ร้านฮกซวงข้าวมันไก่ ร้านก๋วยจั๊บ-กระเพาะปลา เจ้าเก่าบางขุนนนท์ ร้านตั้งเล็กเส็ง บะหมี่ปู และร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อรสเด็ด ป่าศิริ



ภาพที่ 4.19 บางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



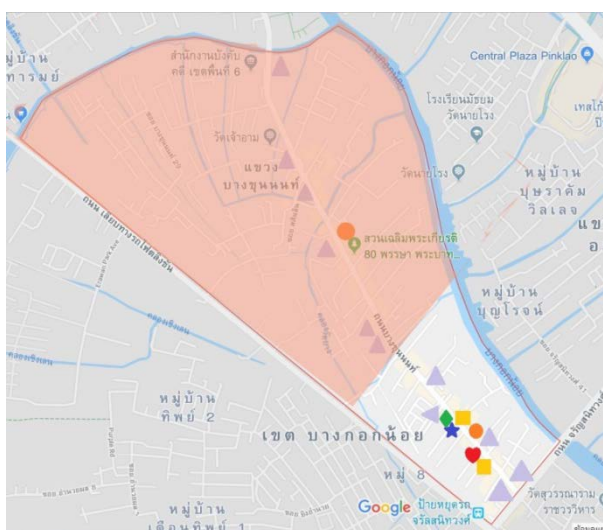
ภาพที่ 4.20 ร้านราตหน้ายอดผัก

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.21 ร้านข้าวต้มแค่อ้อม

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.22 แผนที่แสดงที่ตั้งร้านและที่ตั้งชุมชน

ที่มา: <https://www.google.co.th/maps/> (2562) ดัดแปลงโดย: ผู้วิจัย (2562)

จากแผนที่แสดงถึงที่ตั้งชุมชนของชาวจีน ซึ่งในบริเวณนี้มีทั้งคนจีนแต้จิ๋วและคนจีนแคะ ซึ่งในบริเวณนี้มีการแสดงถึงชุมชนเดิมที่ตั้งมาเป็นเวลามากกว่า 40 ปี และยังมีร้านที่เกิดขึ้นใหม่เนื่องจากเกิดการขยายถนนของบางขุนนนท์ เมื่อเข้ามาตั้งถิ่นฐานแล้วได้มีการทำกิจการค้าขายอาหารจีน ซึ่งร้านอาหารที่ปรากฏในบริเวณนี้ได้แก่ ร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายอ้วน ร้านก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา นายเจียบ ร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายเพ็ง ร้านอร่อยไอชารส ร้านนายอัยยะก๋วยเตี๋ยวแคะ ร้านก๋วยเตี๋ยเป็ดนายเพ็ง และร้านก๋วยเตี๋ยเครื่องในหมูใบตำลึง ขณะเดียวกันในบริเวณนี้ยังพบศาลเจ้าพ่อสี่ทิศซึ่งเป็นศาลเจ้าของคนจีนแต้จิ๋วที่ตั้งมาเป็นเวลากว่า 40 ปีอีกด้วย



ภาพที่ 4.23 บางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.24 ศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.25 ร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายอ้วน

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



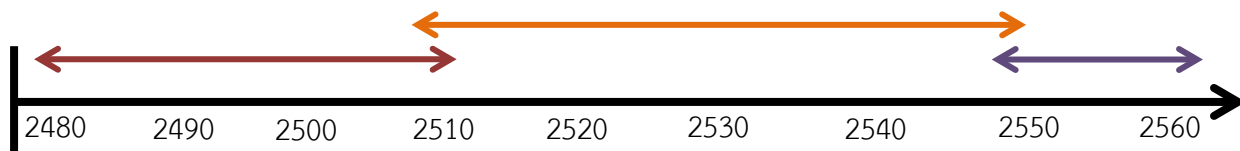
ภาพที่ 1 ชาวจีนพายเรือขายของในคลองซักพระ



ภาพที่ 2 ชาวจีนย้ายขึ้นมาขายของบนบก



ภาพที่ 3 บางขุนนนท์ในปัจจุบัน



ภาพที่ 4.26 ช่วงเวลาในการอพยพเข้ามาที่บางขุนนนท์

ที่มา: ภาพที่ 1 ยุวดี ศิริ (2558) ภาพที่ 2 ยุวดี ศิริ (2558) ภาพที่ 3 ผู้วิจัย (2562)

ตั้งแต่ปี 2484 เกิดน้ำท่วมทำให้คนจีนรุ่นแรกย้ายมาอยู่ที่ฝั่งธน และย้ายมาทำอาชีพทำสวน โรงสี โรงไม้ โรงก๋วยเตี๋ยว ขายของจิปาถะ ขายก๋วยเตี๋ยว และขายกาแฟ โดยมีคนจีนบางส่วนได้พายเรือขายก๋วยเตี๋ยวในคลองซักพระ

ปี 2510 มีการสร้างถนนบางขุนนนท์ ทำให้มีร้านก๋วยเตี๋ยวที่เคยพายเรือขายอยู่ในคลองซักพระขึ้นมาตั้งร้านขายบนบก และยังมีคนจีนจากพื้นที่อื่นย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐานตามแนวถนนบางขุนนนท์ด้วย ซึ่งสาเหตุจากการย้ายมีหลายสาเหตุ เช่น ต้องการขยายกิจการ แต่งานและต้องการหาที่อยู่ใหม่

ปี 2550 เป็นคนจีนที่ย้ายถิ่นฐานเข้ามาเพื่อประกอบธุรกิจต่างๆ โดยย้ายมาจากพื้นที่อื่น เนื่องจากเหตุผลทางธุรกิจ และส่วนใหญ่เป็นธุรกิจที่มีอายุ 5-10 ปี

4.3 กิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์

ผู้วิจัยได้จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบ One Day Trip ใช้ค่าใช้จ่ายประมาณ 500 บาท โดยนักท่องเที่ยวจะได้รับประทานอาหารขึ้นชื่อที่บางขุนนนท์ สถานที่สำคัญ และของฝากที่ไม่ควรพลาด ดังนี้

ตารางที่ 4.1 แผนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์

ช่วงเวลา	สถานที่	กิจกรรม	ค่าใช้จ่าย
12.00 - 13.00	ร้านฮกซึ้งข้าวมันไก่ หรือ ร้านตั้งเล็กเส็ง บะหมี่ปู	นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหาร ตามอัธยาศัย	ค่าอาหาร 80 บาท
13.15 - 14.00	วัดศรีสุदारามวรวิหาร	นักท่องเที่ยวเข้าเยี่ยมชม สถาปัตยกรรมภายในวัด	ทำบุญบริจาคตาม กำลังศรัทธา
14.15 - 15.00	ศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ	นักท่องเที่ยวเข้าเยี่ยมชมศาลเจ้า	ทำบุญบริจาคตาม กำลังศรัทธา
15.15 - 16.00	ร้านก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา นายเจี๊ยบ หรือ ร้าน ก๋วยเตี่ยวตำลึงนายเพ็ง	นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหาร ตามอัธยาศัย	ค่าอาหาร 80 บาท
16.15 - 16.30	ร้านกวยช่าย	นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกวยช่ายกลับ เป็นของฝากได้ตามอัธยาศัย	ค่าใช้จ่ายส่วน บุคคล
16.45 - 17.30	ร้านก๋วยเตี่ยวเป็ดกระทะ ทองเหลือง	นักท่องเที่ยวรับประทานอาหารตาม อัธยาศัย	ค่าอาหาร 80 บาท
17.45 - 18.00	ร้านซาลาเปาเซียงไฮ้	นักท่องเที่ยวสามารถซื้อซาลาเปากลับ เป็นของฝากได้ตามอัธยาศัย	ค่าใช้จ่ายส่วน บุคคล
18.30 - 19.30	ร้านราดหน้ายอดผัก หรือ ร้านข้าวต้มแค่อิ่ม	นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหาร ตามอัธยาศัย	ค่าอาหาร 40 - 200 บาท

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

ค่าใช้จ่ายจากแผนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ (ไม่รวมค่าใช้จ่ายส่วนบุคคล) ขั้นต่ำประมาณ 500 บาทต่อท่าน มีรายละเอียด ดังนี้

เวลา 12.00 น. นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหารตามอัธยาศัย ที่ร้านฮกซึ้งข้าวมันไก่ เป็นร้านข้าวมันไก่สูตรจีนแท้จิว ราคาจานละ 40 บาท ข้าวมันไก่ของร้านนี้ข้าวมันไม่มันมากจนเกินไป เนื้อไก่อนุ่ม พร้อมกับน้ำจิ้มสูตรเด็ด ร้านนี้เปิดมาเป็นเวลามากกว่า 40 ปี นอกจากข้าวมันไก่แล้ว ยังมี

ข้าวหน้าเป็ด ข้าวหมูแดง และข้าวหมูกรอบอีกด้วย ร้านนี้ตั้งอยู่บริเวณหน้าปากซอยบางขุนนนท์ซอย 9 ตรงข้ามวัดศรีสุदारามวรวิหาร เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 8.30 - 19.00 น.



ภาพที่ 4.27 ร้านนายฮกซวง ข้าวมันไก่
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.28 ข้าวมันไก่ ร้านนายฮกซวง ข้าวมันไก่
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.29 ข้าวหน้าเป็ด ร้านนายฮกซ่วง ข้าวมันไก่
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

ร้านตั้งเลิกเสียง บะหมี่ปู เป็นร้านขายบะหมี่ปู ราคาเริ่มต้น 40 บาท จุดเด่นของร้านนี้อยู่ที่บะหมี่ที่เหนียวนุ่ม ซึ่งเป็นบะหมี่ที่ทางร้านทำเอง เนื้อปูสด และน้ำซุปรสชาติกลมกล่อม ร้านนี้เปิดมาเป็นระยะเวลามากกว่า 30 ปี ตั้งอยู่บริเวณก่อนถึงซอยบางขุนนนท์ 11 เปิดทุกวันตั้งแต่ 8.00 - 16.00 น.



ภาพที่ 4.30 ร้านตั้งเลิกเสียง บะหมี่ปู
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.31 ร้านตั้งเลียงเส็ง บะหมี่ปู
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.32 ร้านตั้งเลียงเส็ง บะหมี่ปู
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.33 บะหมี่ปู
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

เวลา 13.15 น. นักท่องเที่ยวเข้าเยี่ยมชมสถาปัตยกรรมภายในวัดศรีสุदारามวรวิหาร เป็นพระอารามหลวงชั้นตรี ชนิดวรวิหาร เป็นวัดโบราณสร้างมานานก่อนกรุงรัตนโกสินทร์ เดิมมีชื่อว่า วัดชีปะขาว วัดนี้เคยเป็นสถานที่ศึกษาของ สุนทรภู่ ภายในวัดมีศาลาการเปรียญที่สร้างตั้งแต่สมัยอยุธยา มีรูปหล่อสมเด็จพระพุฒาจารย์โต อีกทั้งยังมีศาลาพระสังกัจจายน์ และพระโพธิสัตว์กวนอิม



ภาพที่ 4.34 ศาลาพระสังกัจจายน์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.35 พระโพธิสัตว์กวนอิม

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.36 อนุสาวรีย์สุนทรภู่

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

เวลา 14.15 น. นักท่องเที่ยวเข้าเยี่ยมชมศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ เป็นศาลเจ้าของชาวจีนแต้จิ๋ว สร้างมาเป็นเวลากว่า 40 ปี ตั้งอยู่ในซอยบางขุนนนท์ 29 เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 08.00 – 17.00 น. ซึ่งเจ้าพ่อสี่ทิศหรือท้าวจตุโลกบาลจะปกครองประจำทิศทั้ง 4 คอยปกป้องประเทศ ปกป้องประชาชน และเรื่องความร่ำรวย



ภาพที่ 4.37 ศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

เวลา 15.15 น. นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหารตามอัธยาศัย ที่ร้านก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา นายเจี๊ยบ จุดเด่นอยู่ที่ลูกชิ้นปลาที่สด หวานนุ่ม และสะอาด ราคาเริ่มต้นจานละ 55 บาท ร้านนี้เปิดมาเป็นเวลามากกว่า 40 ปี ร้านตั้งอยู่บริเวณหน้าปากซอยบางขุนนนท์ซอย 21 เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00 – 18.00 น.



ภาพที่ 4.38 ร้านลูกชิ้นปลานายเจี๊ยบ

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.39 ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลานายเจี๊ยบ

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

ร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายแพ่ง เป็นร้านแรก ๆ ที่เริ่มขายก๋วยเตี๋ยวตำลึงในบางขุนนนท์ ราคาเริ่มต้น 30 บาท ร้านนี้เปิดมาเป็นระยะเวลามากกว่า 40 ปี ตั้งอยู่ริมถนนบางขุนนนท์ ซ้างธนาคารกสิกรไทย เปิดวันจันทร์ - อังคาร พุธ สบตี - อาทิตย์ ตั้งแต่ 8.00 - 15.00 น. หยุดทุกวันพุธ



ภาพที่ 4.40 ร้านก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายแพ่ง

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.41 ก๋วยเตี๋ยวตำลึงนายแพ่ง

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

เวลา 16.15 น. นักท่องเที่ยวสามารถซื้อก๋วยซ่ากลับเป็นของฝากได้ตามอัธยาศัย ซึ่งก๋วยซ่าร้านนี้เปิดมานานกว่า 30 ปี ราคาเริ่มต้นที่ 7 บาท ก๋วยซ่าร้านนี้มีความเหนียวนุ่มทานคู่กับน้ำจิ้มรสชาตือร่อย ร้านนี้ตั้งอยู่หน้าปากซอยบางขุนนนท์ซอย 5 เปิดวันอังคาร – พุธ สบตี



ภาพที่ 4.42 ก๋วยซ่า

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

เวลา 16.45 น. นักท่องเที่ยวรับประทานอาหารที่ร้านก๋วยเตี๋ยวเปิดกระทะทองเหลือง ซึ่งเปิดมานานกว่า 20 ปี จุดเด่นของร้านนี้คือ เปิดไม่มีกลิ่นสาบ น้ำซุปรสชาติกลมกล่อม ราคา ก๋วยเตี๋ยว เริ่มต้นที่ 40 บาท ร้านก๋วยเตี๋ยวเปิดกระทะทองเหลืองตั้งอยู่บริเวณปากซอยถนนบางขุนนนท์ ตรงข้ามร้านแว่นท็อปเจริญ เปิดเวลา 16.30 – 01.30 น. หยุดทุกวันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 2 และ 4 ของทุกเดือน



ภาพที่ 4.43 ร้านก๋วยเตี๋ยวเปิดกระทะทองเหลือง

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.44 ก๋วยเตี๋ยวเป็ด

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

เวลา 17.45 น. นักท่องเที่ยวสามารถซื้อซาลาเปากลับเป็นของฝากได้ตามอรัญชัย ที่ร้านซาลาเปาเชียงใหม่ ราคาเริ่มต้นที่ 15 บาท ร้านนี้ตั้งอยู่ตรงข้ามคลังยา ข้างร้านบางขุนนนท์โพโต้ เปิดทุกวัน 07.00 – 19.00 น.



ภาพที่ 4.45 ร้านซาลาเปาเชียงใหม่

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.46 ซาลาเปา ร้านซาลาเปาเชียงใหม่
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.47 เมนูร้านซาลาเปาเชียงใหม่
ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

เวลา 18.30 น. นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหารตามอัธยาศัยที่ร้านราดหน้ายอดผัก ซึ่งเปิดเป็นเวลามานานกว่า 30 ปี ราคาเริ่มต้นที่ 40 บาท จุดเด่นของร้านนี้คือ ผัดเส้นจันหนียวนุ่ม หมูนุ่ม และผักคะน้ากรอบ นอกจากราดหน้าแล้วยังมีผัดซีอิ๊วด้วย ร้านตั้งอยู่บริเวณหน้าปากซอยบางขุนนนท์ซอย 7 เปิดวันอังคาร - พุธสัปดาห์ ตั้งแต่เวลา 18.00 - 01.30 น.



ภาพที่ 4.48 ร้านราตหน้ายอดผัก

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.49 ราตหน้า ร้านราตหน้ายอดผัก

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

ร้านข้าวต้มแค่อ๋อม เปิดมาเป็นเวลานานกว่า 20 ปี ราคาไม่แพง เริ่มต้นที่ 50 บาท มีเมนูอาหารที่หลากหลาย ร้านตั้งอยู่ฝั่งตรงข้ามคดียา เปิดทุกวัน ตั้งแต่ 16.30 – 01.00 น.



ภาพที่ 4.50 ร้านข้าวต้มแค่อ๋อม

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.51 อาหารร้านข้าวต้มแค่อ๋อม

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)



ภาพที่ 4.52 แผนที่เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่บางขุนนนท์

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประเภทของอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ ที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุนนนท์ เสนอแนะกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ ผู้วิจัยได้ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลโดยการลงพื้นที่สำรวจร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์ด้วยตนเอง และจากการค้นคว้าข้อมูลจากหนังสือ โดยทำการสำรวจในเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562 และนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา วิเคราะห์โดยวิธีการทางแผนที่และนำเสนอในรูปแบบรูปภาพประกอบการบรรยาย ทำให้ผู้วิจัยได้ข้อสรุปและอภิปรายผลการศึกษา ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

5.1.1 ประเภทของอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์

จากการศึกษาประเภทอาหารจีนที่ปรากฏในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ มีร้านอาหารทั้งหมด 18 ร้าน แบ่งเป็นร้านอาหารคาวหรืออาหารหลัก 16 ร้าน และร้านอาหารว่าง 2 ร้าน โดยส่วนใหญ่เป็นอาหารของชาวจีนแต้จิ๋ว ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ซึ่งมีทั้งก๋วยเตี๋ยวเป็ด ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น เย็นตาโฟ ก๋วยเตี๋ยวตำลึง บะหมี่ปู ราดหน้า ข้าวมันไก่ ข้าวต้ม ก๋วยจั๊บ กุยช่าย ซาลาเปา หมั่นโถว และขนมจีบ

5.1.2 ที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุนนนท์

จากการศึกษาที่ตั้งของร้านอาหารจีนกับความสัมพันธ์ในการตั้งถิ่นฐานของชุมชนชาวจีนในตลาดบางขุนนนท์ พบว่า ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เกิดน้ำท่วมทำให้ชาวจีนบางส่วนย้ายมาตั้งถิ่นฐานที่ฝั่งธนบุรี และย้ายมาทำอาชีพทำสวน โรงสี โรงไม้ โรงก๋วยเตี๋ยว ขายของจิปาถะ ขายก๋วยเตี๋ยว และขายกาแฟ โดยมีชาวจีนบางส่วนได้พายเรือขายก๋วยเตี๋ยวในคลองชักพระ หลังจากที่มีการสร้างถนนบางขุนนนท์ ทำให้มีร้านก๋วยเตี๋ยวที่เคยพายเรือขายอยู่ในคลองชักพระขึ้นมาตั้งร้านขายบนถนนบางขุนนนท์ อีกทั้งยังมีชาวจีนจากพื้นที่อื่นย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐานตามแนวถนนบางขุนนนท์ด้วย ซึ่งสาเหตุจากการย้ายมีหลายสาเหตุ เช่น ต้องการขยายกิจการ แต่งงานและต้องการหาที่อยู่ใหม่ อีกทั้งยังมีชาวจีนที่ย้ายถิ่นฐานเข้ามาเป็นเวลา 5 – 10 ปี ที่ย้ายมาจากพื้นที่อื่นเนื่องจากเหตุผลทางธุรกิจ

นอกจากนี้ บริเวณถนนบางขุนนนท์มีชาวจีนแต่จีวอาศัยอยู่หลายจุดซึ่งเข้ามาตั้งถิ่นฐานเป็นเวลา 5 - 40 ปีขึ้นไป ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขายอาหารจีน โดยร้านอาหารจีนที่พบมีดังนี้ ร้านก้วยเตี่ยวเจี้ย ก้วยเตี่ยวเป็ดกระทะทองเหลือง ร้านกวยซ่าย ร้านเย็นตาโฟนายก ร้านราดหน้ายอดผัก ร้านข้าวต้มแค่อ้อม ร้านซาลาเปาเซียงไฮ้ ร้านฮกซ่างข้าวมันไก่ ร้านก้วยจ๊ับ-กระเพาะปลา เจ้าเก่าบางขุนนนท์ ร้านตั้งเสียดเสียด บะหมี่ปู ร้านก้วยเตี่ยวเนื้อรสเด็ดป่าศิริ ร้านก้วยเตี่ยวตำลึงนายอ้วน ร้านก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลานายเจียบ ร้านก้วยเตี่ยวตำลึงนายเพ็ง ร้านอร่อยโอซารส ร้านนายอัยยะ ก้วยเตี่ยวแคะ ร้านก้วยเตี่ยวเป็ดนายเพ็ง และร้านก้วยเตี่ยวเครื่องในหมูใบตำลึง ขณะเดียวกันยังพบศาลเจ้าพ่อสี่ทิศซึ่งเป็นศาลเจ้าของคนจีนแต่จีวที่ตั้งมาเป็นเวลากว่า 40 ปี ซึ่งเจ้าพ่อสี่ทิศหรือท้าวจตุโลกบาลจะปกครองประจำทิศทั้ง 4 คอยปกป้องประเทศ ปกป้องประชาชน และเรื่องความร่ำรวย

5.1.3 เสนอแนะกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนตลาดบางขุนนนท์

จากการศึกษาประเภทอาหาร ของฝากและสถานที่สำคัญในชุมชนตลาดบางขุนนนท์ ผู้วิจัยสามารถจัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในรูปแบบ One Day Trip นักท่องเที่ยวจะใช้ค่าใช้จ่ายประมาณ 500 บาท โดยนักท่องเที่ยวจะได้ทานร้านอาหารที่แนะนำในช่วงเวลากลางวัน ได้แก่ ร้านฮกซ่างข้าวมันไก่ ร้านตั้งเสียดเสียด บะหมี่ปู ร้านก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลานายเจียบ และร้านก้วยเตี่ยวตำลึงนายเพ็ง และเยี่ยมชมสถานที่สำคัญ ได้แก่ วัดศรีสุदारามวรวิหาร และศาลเจ้าพ่อสี่ทิศ จากนั้นเลือกรับประทานอาหารเย็นได้จากร้านก้วยเตี่ยวเป็ดกระทะทองเหลือง ร้านราดหน้ายอดผัก และร้านข้าวต้มแค่อ้อม ของฝากที่ไม่ควรพลาด คือ กวยซ่ายและซาลาเปาเซียงไฮ้ ทั้งหมดนี้ล้วนเป็นสถานที่ที่มีเอกลักษณ์ หากมีโอกาสมาเยี่ยมเยือนบางขุนนนท์ไม่ควรพลาดที่จะมาชิมอาหารขึ้นชื่อของบางขุนนนท์และเข้าเยี่ยมชมสถานที่สำคัญในบางขุนนนท์

5.2 อภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์พบว่าร้านอาหารจีนในบางขุนนนท์มีทั้งหมด 18 ร้าน ประเภทของอาหารที่พบในบางขุนนนท์ ได้แก่ ก้วยเตี่ยว ราดหน้า ข้าวมันไก่ ข้าวต้ม ก้วยจ๊ับ กวยซ่าย ซาลาเปา หมั่นโถว และขนมจีบ โดยส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารจีนแต่จีวสาเหตุที่บางขุนนนท์มีร้านอาหารจีน เนื่องจากมีชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานในบางขุนนนท์ ตั้งแต่ช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เมื่อเข้ามาตั้งถิ่นฐานในบางขุนนนท์แล้ว ได้ประกอบอาชีพต่าง ๆ ซึ่งการที่ชาวจีนเลือกตั้งถิ่นฐานบริเวณบางขุนนนท์นั้นสอดคล้องกับทฤษฎีการตั้งถิ่นฐานที่กล่าวว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการตั้งถิ่นฐาน ได้แก่ อิทธิพลทางด้านสภาพธรรมชาติ คือ แหล่งน้ำ ดิน สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ อิทธิพลด้านกิจกรรมทางเศรษฐกิจ คือ การเกษตร การค้า การคมนาคมขนส่ง ซึ่งบางขุนนนท์เป็นที่ราบริมฝั่งแม่น้ำ มีดินตะกอนที่อุดมสมบูรณ์ ภูมิอากาศเหมาะสม ไม่แห้งแล้ง ทำให้ปลูกพืชผักผลไม้ได้ดี เหมาะกับการทำสวน และจากการที่บางขุนนนท์มีพื้นที่ทำสวน ทำให้ชาวจีนส่วนหนึ่งเมื่ออพยพมา

ที่บางขุนนนท์แล้วได้ตัดสินใจประกอบอาชีพทำสวน นอกจากนี้ บางขุนนนท์ยังมีคลองซึ่งในอดีตใช้เป็นเส้นทางหลักสำหรับการซื้อขาย แลกเปลี่ยนสินค้าระหว่างกัน ได้แก่ คลองซึกพระ แต่ในปัจจุบันการค้าขายและการคมนาคมจะอยู่บนบก ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ กฤษณา ชโลธร (2555) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในตลาดเก่าห้อง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าปัจจัยประการสำคัญที่มีผลต่อการเลือกที่ตั้งถิ่นฐาน คือ อยู่ติดริมแม่น้ำ ก็จะทำให้การคมนาคมขนส่งสะดวกมากยิ่งขึ้น แต่ในปัจจุบัน การคมนาคมขนส่งจะเน้นไปเป็นทางบก เพราะด้วยถนนหนทางที่สะดวกและยานพาหนะที่รวดเร็วกว่า

ในด้านวัฒนธรรมอาหาร บางขุนนนท์มีวัฒนธรรมในด้านอาหารจีนมาเป็นเวลานาน เนื่องจากการได้รับการผสมผสานวัฒนธรรมด้านอาหารจากการที่ชาวจีนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Sormaz U., Akmeşe H., Gunes E., and Aras S. (2015) ศึกษาเรื่อง Gastronomy in Tourism พบว่า วัฒนธรรมการทำอาหารถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและประเพณีที่ยาวนานที่สุดเพื่อให้เป็นไปในลักษณะที่แตกต่างกัน อาหารมีการรวมตัวของสังคมหลายแห่งเข้าด้วยกันและสะท้อนถึงวิถีชีวิตประจำวัน ความเชื่อทางศาสนา นิยาย ขนบธรรมเนียมและประเพณี การเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการกินในสังคมและการเพิ่มคุณค่าของการรับประทานอาหารในสังคมเป็นเหตุผลหนึ่งของการเคลื่อนไหวในกิจกรรมการท่องเที่ยว และในปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นอีกการท่องเที่ยวอีกรูปแบบหนึ่งที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Gheorghe G., Tudorache P., and Nistoreanu P. (2014) ศึกษาเรื่อง GASTRONOMIC TOURISM, A NEW TREND FOR CONTEMPORARY TOURISM? พบว่า นักท่องเที่ยวกำลังมองหาที่มาของอาหารการกิน ตำนาน และเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร ประวัติศาสตร์ ทำให้เป็นการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม

นอกจากนี้ ผลจากการศึกษาพบว่า ร้านอาหารจีนและสถานที่สำคัญในบางขุนนนท์สามารถนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารในบางขุนนนท์ได้นำอาหารพื้นถิ่นมาทำแนวทางการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วราภรณ์ อัมภา (2559) ศึกษาเรื่อง เส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลบางตะบูน อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่า เส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลบางตะบูนสามารถกำหนดเส้นทางอาหารได้ 2 เส้นทาง คือ เส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยอ้างอิงจากเส้นทางหลวงและเส้นทางที่อิงจากวัตถุดิบหลักของอาหาร ทั้งนี้ การจัดเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในบางขุนนนท์ไม่ได้มีเพียงแค่อำเภอ แต่ยังมีร้านของฝากและสถานที่สำคัญในบางขุนนนท์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สิริตา พันธุ์เทียน ทรงคุณ จันทจร และมาริสสา โกเศษะโยธิน (2560) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง พบว่า การท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นจุดดึงดูดในการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวอย่างมาก และสามารถพัฒนาเป็นการท่องเที่ยว

รูปแบบใหม่ได้ อีกทั้งในส่วนสนับสนุนการท่องเที่ยว เช่น ที่พัก ร้านอาหารและร้านขายของฝาก สามารถพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกับแหล่งท่องเที่ยวได้อีกด้วย

ในปัจจุบัน ร้านอาหารจีนในบางชุมชนยังคงดำเนินการอยู่ พร้อมทั้งยังคงสูตรที่ดั้งเดิมเอาไว้ ทำให้รสชาติอาหารยังคงอร่อยไม่เปลี่ยนแปลง อีกทั้งยังมีร้านอาหารเปิดใหม่เรื่อย ๆ ทำให้บางชุมชนหนึ่งเป็นอีกสถานที่หนึ่งที่ถือได้ว่าเป็นถนนที่เต็มไปด้วยร้านอาหาร และในอนาคตมีแนวโน้มว่าบางชุมชนจะยังคงมีร้านอาหารเพิ่มขึ้นและมีนักท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมเยือนบางชุมชนมากขึ้น

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะด้านเส้นทางการท่องเที่ยว

จากการศึกษาข้อมูลเรื่องการวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางชุมชนที่ผู้วิจัยมีความคิดเห็นดังนี้ เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารนี้เหมาะกับผู้ที่ชอบรับประทานอาหารจีนดั้งเดิมและอาหารจีนประยุกต์ อีกทั้งควรทำการส่งเสริมเรื่องการโฆษณาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในบางชุมชน เพราะชุมชนบางชุมชนยังไม่เป็นที่รู้จักมากนัก นอกจากนี้ ทางเขตบางกอกน้อยควรจัดสรรที่จอดรถสำหรับผู้ที่ต้องการมารับประทานอาหารที่บางชุมชน เนื่องจากบางชุมชนที่ไม่มีพื้นที่รองรับที่จอดรถสำหรับนักท่องเที่ยว

5.3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในอนาคต

จากการศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางชุมชนที่ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่าการควรมีการศึกษาชุมชนชาวจีนอื่น ๆ ที่มีความโดดเด่นในด้านอาหารจีนและสามารถส่งเสริมเรื่องเส้นทางการท่องเที่ยวได้ หรือ เปรียบเทียบกับชุมชนชาวจีนในประเทศอื่นในด้านการรักษาวัฒนธรรม หลังจากชาวจีนอพยพมาว่ามีวัฒนธรรมใดบ้างที่เหมือนกัน ต่างกัน หรือผสมผสานกัน ซึ่งอาจเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาชุมชนให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นและกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่ในอนาคต

5.4 ข้อจำกัดทางการศึกษา

5.4.1 มีข้อจำกัดด้านเวลาในการรวบรวมข้อมูลซึ่งทำให้ข้อมูลบางส่วนถูกจำกัดในการวิเคราะห์

5.4.2 มีอุปสรรคด้านการเข้าถึงข้อมูล ผู้ประกอบการบางส่วนไม่ยินดีที่จะให้สัมภาษณ์

5.4.3 พื้นที่การศึกษามีข้อมูลทางด้านประวัติศาสตร์ของชุมชนไม่เพียงพอ ทำให้มีข้อจำกัดเรื่องข้อมูลในการวิเคราะห์

บรรณานุกรม

หนังสือและเอกสารตีพิมพ์

- กฤษณา ชโลธร. (2555). “รูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนในตลาดเก่าห้อง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี.” บทควมวิจัยสาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ฉัตรชัย พงศ์ประยูร. (2536). **การตั้งถิ่นฐานมนุษย์ทฤษฎีและแนวปฏิบัติ**. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ถาวร สิกขโกศล. (2554). **แต่จิว: จีนกลุ่มน้อยที่ยิ่งใหญ่**. กรุงเทพฯ: มติชน.
- นฤมล นิราทร. (2557). “การจัดการการค้าหาบเร่แผงลอย ในกรุงเทพมหานคร: ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ.” **วารสารสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา** 33, 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม): 48-72.
- นำพวัลย์ กิจรัชกุล. (2528). **ภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- บำรุง สุขพรรณ. (2524). **บทบาทของชาวจีนในประเทศไทย**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจ. (2556). “ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย.” **วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย** 8, 1 (มกราคม-มิถุนายน): 61-72.
- ยศ สันตสมบัติ. (2556). **มนุษย์กับวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ยุวดี ศิริ. (2558). **ถนนเส้นก๋วยเตี๋ยว**. กรุงเทพฯ: มติชน.
- วราภรณ์ อัมภา. (2559). “เส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลบางตะบูน อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี.” **จุลนิพนธ์บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร**.
- วิทยาลัยภาษาจีนปักกิ่ง, มหาวิทยาลัยครุหนานจิง, มหาวิทยาลัยครุอันฮุย. (2550). **ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภูมิศาสตร์จีน**. กรุงเทพฯ: สุขภาพใจ.
- สรिता พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทจร และมารีสา โกเศยะโยธิน. (2560). “รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง.” **งานวิจัยสาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม**.
- สิ่วกวาง. (2530). **ภูมิศาสตร์ประเทศจีน**. เป่ย์จิง: สำนักพิมพ์ภาษาต่างประเทศ.
- สิ่วสือเทา. (2553). **ต้นกำเนิดอาหารจีน**. กรุงเทพฯ: สุขภาพใจ.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2534). **ชาวจีนแต่จิวในประเทศไทยและในภูมิภาคเดมที่เฉาซ่าน**. กรุงเทพฯ: สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อดุลย์ รัตนมันเกษม. (2551). **กินข้าวกับอาม่า วัฒนธรรมอาหารการกินของลูกจีนในเมืองไทย**. กรุงเทพฯ: แสงแดด.

ฮ. ศุภวุฒิ จันทสาโร. (2560). **หอยเจ็ยะตั้ง: ตำนานอาหารจีน**. กรุงเทพฯ: ยิปซี กรู๊ป.

ข้อมูลจากเว็บไซต์

กรมอุตุนิยมวิทยา. (2560). **ภูมิอากาศกรุงเทพมหานคร**. เข้าถึงเมื่อ 29 เมษายน. เข้าถึงได้จาก
<http://climate.tmd.go.th/data/province>

ธรรมนุญ เทียนเงิน. (2519). **ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ควบคุมผู้เร่ขาย พ.ศ. 2519**.
 เข้าถึงเมื่อ 29 เมษายน. เข้าถึงได้จาก <http://law.longdo.com/law/490/sub34792>

พชร ธนภัทรกุล. (2560). **มารู้จักก๋วยเตี๋ยวจีนกัน**. เข้าถึงเมื่อ 16 มิถุนายน. เข้าถึงได้จาก
<https://mgronline.com/china/detail/9600000060949>

สำนักงานค้าบริการและการลงทุน. (2560). **การส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ของไทย**. เข้าถึงเมื่อ 29 เมษายน. เข้าถึงได้จาก
<http://www.dtn.go.th/index.php/services>

สำนักงานเขตบางกอกน้อย. (2561). **ประวัติสำนักงานเขตบางกอกน้อย**. เข้าถึงเมื่อ 25 ตุลาคม.
 เข้าถึงได้จาก <http://www.bangkok.go.th/bangkoknoi/page/sub/1314/>

โหระพา. (2549). **ที่มาของก๋วยเตี๋ยวลดหน้า**. เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน. เข้าถึงได้จาก
<http://www.horapa.com/content.php?No=689>

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. (2559). **Gastronomy Tourism: การท่องเที่ยวเชิงอาหาร**. เข้าถึงเมื่อ 29 เมษายน. เข้าถึงได้จาก
<http://www.dastaor.th/th/aboutus/item/3013-gastronomy>

ข้อมูลจากเว็บไซต์ต่างประเทศ

Gheorghe G., Tudorache P., and Nistoreanu P. (2014). **GASTRONOMIC TOURISM, A NEW TREND FOR CONTEMPORARY TOURISM?**. Accessed October 25. Available from https://www.researchgate.net/publication/269517304_GASTRONOMIC_TOURISM_A_NEW_TREND_FOR_CONTEMPORARY_TOURISM

Sormaz U., Akmeshe H., Gunes E., and Aras S. (2015). **Gastronomy in Tourism**. Accessed October 25. Available from <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866>

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวกัลยรัตน์ ฌมยา
วันเกิด	22 มิถุนายน พ.ศ. 2540
ที่อยู่	9/45 ถนนบางขุนนนท์ แขวงบางขุนนนท์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมจากโรงเรียนสุวรรณารามวิทยาคม สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจาก คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์

เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้าพเจ้า	นางสาวกัลยรัตน์ ฌมยา
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาษาจีน
ชื่อสารนิพนธ์	การวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	9/45 ถนนบางขุนนนท์ แขวงบางขุนนนท์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700
หมายเลขโทรศัพท์	085-1305600

ลิขสิทธิ์ของสารนิพนธ์อันเป็นผลจากการศึกษาเล่าเรียน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรระดับปริญญาบัณฑิต ข้าพเจ้ายินดีโอนลิขสิทธิ์ตามมาตรา 17 วรรค 2 แห่งพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537 เป็นของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมีกำหนดตลอดอายุการคุ้มครองสิทธิ์

ลงนามผู้โอน.....

(นางสาวกัลยรัตน์ ฌมยา)

ลงนามผู้รับโอน.....

(.....)