



สารนิพนธ์

เรื่อง วัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศจีน กรณีศึกษามณฑลกว่างตุง

โดย

นางสาวฐิตารีย์ ตะโกเนียม

รหัสนักศึกษา 05580586

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอเชีย

ศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร



สารนิพนธ์

เรื่อง วัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศไทย กรณีศึกษามณฑลกว่างตุง

โดย

นางสาวฐิตารีย์ ตะโกเนียม

รหัสนักศึกษา 05580586

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอเชีย

ศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

คำนำ

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษารายวิชา 450109 การศึกษาเอกเทศ (INDEPENDENT STUDY) สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารทางใต้ของประเทศไทย กรณีศึกษามณฑลกว่างตุง โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับพัฒนาการอาหารกวางตุง ประเภทและวัฒนธรรมและวัฒนธรรมอาหารกวางตุง และปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกวางตุง ซึ่งเป็น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของชาวจีนมณฑลกว่างตุง

ผู้วิจัยหวังว่าสารนิพนธ์ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ศึกษาที่สนใจศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องนี้ หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยขอน้อมรับและขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

ฐิตารีย์ ตะโกเนียม

กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์เรื่อง วัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศจีน กรณีศึกษามณฑลกว่างตุง เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 450109 การศึกษาเอกเทศ (INDEPENDENT STUDY)

งานวิจัยเล่มนี้สำเร็จด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาอย่างสูงจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิเศก ปันสุวรรณ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาสละเวลาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา ตลอดจนการปรับปรุงการแก้ไข จนวิจัยเล่มนี้ลุล่วงสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบคุณไว้ ณ ที่นี้ และขอขอบคุณครอบครัวเพื่อนๆ คุณชน นานอื่นที่คอยให้กำลังใจและคำปรึกษา ซึ่งเป็นแรงผลักดันสำคัญที่ทำให้งานวิจัยเสร็จสมบูรณ์

ผู้วิจัยหวังว่า สารนิพนธ์เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจศึกษา หากมีข้อบกพร่องประการใด ข้าพเจ้าก็ขออภัยไว้ ณ ที่นี้

ฐิตารีย์ ตะโกเนียม

ชื่อเรื่องสารนิพนธ์	วัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศจีน กรณีศึกษามณฑล กวางตุ้ง
ผู้เขียน	นางสาวฐิติดารีย์ ตะโกเนียม
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิเศก ปั่นสุวรรณ
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2561

บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่อง วัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศจีน กรณีศึกษามณฑล กวางตุ้ง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา พัฒนาการของอาหาร ประเภทและวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร และ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกวางตุ้ง โดยมีวิธีการศึกษาคือ รวบรวมข้อมูลจากเว็บไซต์ องค์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัดกวางตุ้ง จากนั้นนำมาวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่า อาหารกวางตุ้งมีพัฒนาการมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่น โดยลักษณะ นิสัยเดิมของคนกวางตุ้งในยุคโบราณที่นิยมทานอาหารที่เป็นเนื้อสัตว์สด ๆ จนกระทั่งได้รับอิทธิพลการ ทานอาหารของผู้อพยพจากพื้นที่ภาคกลาง มีวัฒนธรรมการทำเส้นก๋วยเตี๋ยว และกรรมวิธีการปรุงอาหาร ด้วยวิธีต้มกับนึ่ง ต่อมาได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารจากชาติตะวันตก โดยการใช้กระทะไฟอ่อน และ การใช้ไวน์เป็นส่วนผสม ส่งผลให้อาหารกวางตุ้งมีการผสมผสานระหว่างสองวัฒนธรรม ก่อให้เกิดความ เป็นเอกลักษณ์ โดยคงความสดใหม่และรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบ นอกจากนี้ยังพบว่า อาหารกวางตุ้ง สามารถแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ อาหารแต้จิ๋ว อาหารกวางโจว และอาหารตงเจียงหรือฮากกา อาทิ ไก่อบเกลือตงเจียงจากกลุ่มอาหารตงเจียง ต้มซ่าจากกลุ่มอาหารแต้จิ๋ว และม้งกรสู้เสื่อจากกลุ่มอาหาร กวางโจว ในส่วนของปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอาหารกวางตุ้งส่วนใหญ่ เกิดขึ้นจากการรับ วัฒนธรรมจากภายนอก โดยเฉพาะวัฒนธรรมของชาวตะวันตก

คำสำคัญ : วัฒนธรรมอาหาร, อาหารถิ่นของประเทศจีน, อาหารกวางตุ้ง, มณฑลกวางตุ้ง

สารบัญ

	หน้า
คำนำ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
บทคัดย่อ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญภาพประกอบ.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	2
1.3 ขอบเขตการศึกษา.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้จากการวิจัย.....	2
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัฒนธรรม.....	3
2.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย.....	4
2.3 ข้อมูลทางภูมิศาสตร์.....	6
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	24
บทที่ 3 วิธีการศึกษา.....	28
3.1 แหล่งที่มาข้อมูล.....	29
3.2 วิธีการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล.....	29
3.3 เครื่องมือและอุปกรณ์.....	29
บทที่ 4 ผลการศึกษา.....	30
4.1 พัฒนาการอาหารกวางตุ้ง.....	30
4.2 ประเภทและวัฒนธรรมของอาหารกวางตุ้ง.....	35
4.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกวางตุ้ง.....	43

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ.....	48
5.1 สรุปผลการศึกษา.....	48
5.2 อภิปรายผล.....	50
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	51
5.4 ข้อจำกัดทางการวิจัย.....	51
บรรณานุกรม.....	52
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	57

สารบัญภาพประกอบ

	หน้า
ภาพที่ 1: ที่ตั้งและพื้นที่ของมณฑลทลกวางตั้ง.....	6
ภาพที่ 2 : พื้นที่ของมณฑลทลกวางตั้ง.....	7
ภาพที่ 3: กลุ่มชาติพันธุ์ฮั่น.....	8
ภาพที่ 4: อาหารของชนชาติฮั่น.....	9
ภาพที่ 5: อาหารของชนชาติฮั่น.....	10
ภาพที่ 6: อาหารของชนชาติฮั่น.....	10
ภาพที่ 7: อาหารของชนชาติฮั่น.....	10
ภาพที่ 8: การแต่งกายของชนชาติฮั่น.....	11
ภาพที่ 9: ที่อยู่อาศัยของชนชาติฮั่น.....	12
ภาพที่ 10: ที่อยู่อาศัยของชนชาติฮั่น.....	13
ภาพที่ 11: กลุ่มชาติพันธุ์จ้วง.....	13
ภาพที่ 12: อาหารของชนชาติจ้วง.....	14
ภาพที่ 13: อาหารของชนชาติจ้วง.....	15
ภาพที่ 14: อาหารของชนชาติจ้วง.....	15
ภาพที่ 15: การแต่งกายของชนชาติจ้วง.....	16
ภาพที่ 16: การแต่งกายของชนชาติจ้วง.....	16
ภาพที่ 17: ที่อยู่อาศัยของชนชาติจ้วง.....	17
ภาพที่ 18: กลุ่มชาติพันธุ์เยยา.....	18
ภาพที่ 19: อาหารของชนชาติเยยา.....	19
ภาพที่ 20: อาหารของชนชาติเยยา.....	19
ภาพที่ 21: การแต่งกายของชนชาติเยยา.....	20
ภาพที่ 22: การแต่งกายของชนชาติเยยา.....	20

สารบัญภาพประกอบ

	หน้า
ภาพที่ 23: การแต่งกายของชนชาติเหยา.....	21
ภาพที่ 24: ที่อยู่อาศัยของชนชาติเหยา.....	21
ภาพที่ 25: กลุ่มชาติพันธุ์เซ.....	22
ภาพที่ 26: พื้นที่เขตปกครองของมณฑลกวางตุ้ง.....	24
ภาพที่ 27: มังกรสู้เสื่อ.....	31
ภาพที่ 28: ไก่อบเกลือตงเจียง.....	32
ภาพที่ 29: เมฆนกพิราบอบซอสไวน์แดง.....	33
ภาพที่ 30: ไช่ตุ๋นกระทะเหล็ก.....	33
ภาพที่ 31: ไช่ผัดกระทะเหล็ก.....	34
ภาพที่ 32: นมสดทอด.....	34
ภาพที่ 33: มังกรสู้เสื่อ.....	36
ภาพที่ 34: กุ้งต้ม.....	36
ภาพที่ 35 : หมูสามชั้นอบเผือก.....	37
ภาพที่ 36: หมูหันกวางตุ้ง.....	37
ภาพที่ 37 : ไก่อบเกลือตงเจียง.....	38
ภาพที่ 38: เต้าหู้ยัดไส้หมูตุ๋น.....	39
ภาพที่ 39: ซุปเจี๊ยงไซ่.....	40
ภาพที่ 40: ต้มซ่า.....	40
ภาพที่ 41 : ขนมถั่วแดง.....	41
ภาพที่ 42: ขนมเม็ดบัวเชื่อมน้ำตาล.....	42
ภาพที่ 43: นมผสมน้ำจิง.....	42
ภาพที่ 44: งากวน.....	42
ภาพที่ 45: แผนที่มณฑลกวางตุ้ง.....	43

สารบัญภาพประกอบ

	หน้า
ภาพที่ 46: บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง.....	44
ภาพที่ 47: เนื้อวัวผัดน้ำมันหอย.....	45
ภาพที่ 48: ผัดคะน้าน้ำมันหอย.....	46
ภาพที่ 49: ผัดหมูเปรี้ยวหวาน.....	46
ภาพที่ 50: นกพิราบอบซอสไวน์แดง.....	47
ภาพที่ 51: ไก่อบเกลือตงเจียง.....	47

บทที่ 1

บทนำ

1.1. ที่มาและความสำคัญปัญหาของการวิจัย

มนุษย์มีความสัมพันธ์กับอาหารมาตั้งแต่ตอนกำเนิด อาหารมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้มนุษย์เจริญเติบโต ทั้งนี้คุณค่าทางโภชนาการจากอาหารยังเป็นส่วนสำคัญในการซ่อมแซมร่างกายมนุษย์ที่สึกหรอ นอกจากนี้เรื่องสุขภาพแล้วอาหารยังสื่อถึงวัฒนธรรม จารีต ประเพณี และวิถีการดำรงชีวิตของมนุษย์แต่ละพื้นที่ในโลก ปัจจุบันอาหารไม่ได้หมายถึงแค่สิ่งที่บริโภคเพื่อดำรงชีวิตแต่กลายเป็นเอกลักษณ์ของชาติ มีลักษณะเฉพาะตัว ทั้งรสชาติ กรรมวิธีการปรุง และกลิ่น มนุษย์ใช้ผลผลิตที่ได้จากธรรมชาติตามพื้นที่มาพัฒนาอาหารจากรุ่นสู่รุ่นจนกลายเป็นวัฒนธรรมและเรียกว่าวัฒนธรรมอาหาร

ในปัจจุบันวัฒนธรรมอาหารจากหลายประเทศมีบทบาทสำคัญต่อโลก โดยเฉพาะประเทศจีน เนื่องจากประเทศจีนมีประวัติศาสตร์ที่ยาวนานกว่า 5,000 ปี ทำให้ชาวจีนมีความผูกพันและความเข้าใจกับธรรมชาติมายาวนานเนื่องจากชาวจีนเป็นสังคมเกษตรกรรมมาแต่เริ่มบรรพกาล ชาวจีนเรียนรู้วิถีคัดสรรผลผลิตทางธรรมชาติที่เหมาะสมในการทำอาหาร ชาวจีนให้ความสำคัญกับอาหารมาก เพราะอาหารเป็นสิ่งหล่อเลี้ยงร่างกายให้มีกำลังใช้ชีวิตและทำงาน การกินอาหารของชาวจีนไม่เพียงแต่กินเพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อย แต่วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องมีความสดใหม่และให้คุณค่าทางโภชนาการสูง อีกทั้งอาหารทุกจานล้วนมีความหมายมงคลซ่อนอยู่ไม่ว่าจะเป็นอาหารของชนชั้นสูงหรือชนชั้นเกษตรกร อาหารจีนจึงมีความโดดเด่นทั้งในเรื่องกรรมวิธี และรสชาติของอาหาร รวมทั้งขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบมาใช้ประกอบอาหารที่มีความพิถีพิถันเนื่องจากประเทศจีนมีพื้นที่ขนาดใหญ่ ประเทศจีนจึงมีความหลากหลายทางภูมิศาสตร์และความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทำให้อาหารจีนแต่ละภูมิภาคมีเอกลักษณ์และความน่าสนใจที่แตกต่างกันโดยเฉพาะภูมิภาคทางใต้ของจีนที่มีรสชาติและรูปลักษณ์ของอาหารเป็นเอกลักษณ์และเป็นหนึ่งในอาหารขึ้นชื่อของจีน

จากปัจจัยดังกล่าว ผู้วิจัยจึงเลือกศึกษาประวัติศาสตร์ความเป็นมา วิถีชีวิต วัฒนธรรม ภายในประเทศ รวมถึงปัจจัยสภาพภูมิอากาศ ที่ส่งผลต่อการกำเนิดอาหารโดยเลือกศึกษาภูมิภาคทางตอนใต้ของจีนคือ มณฑลกว่างตุง

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.2.1 เพื่อศึกษาพัฒนาการอาหารกว่างตุง

1.2.2 เพื่อศึกษาประเภทและวัฒนธรรมของอาหารกว่างตุง

1.2.3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกว่างตุง

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 พื้นที่มณฑลกว่างตุง

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ทำให้ทราบถึงพัฒนาการอาหารกว่างตุง

1.4.2 ทำให้ทราบถึงประเภทและวัฒนธรรมของอาหารกว่างตุง

1.4.3 ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกว่างตุง

บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในบทนี้กล่าวถึง ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ลักษณะกายภาพภูมิศาสตร์ของมณฑลทกวางตุ้ง และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัฒนธรรม

2.1.1 ความหมายของวัฒนธรรม

คำว่า "วัฒนธรรม" ถอดศัพท์มาจากคำว่า "culture" ของภาษาอังกฤษ ซึ่งมีรากศัพท์มาจาก "cultura" ในภาษาละติน มีความหมายคือ การเพาะปลูกหรือการปลูกฝัง และอธิบายว่ามนุษย์เป็นผู้ปลูกฝังอบรมป้อนนิสัยให้เกิดความเจริญงอกงาม สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2535) ให้ความหมายไว้ว่า วัฒนธรรมหมายถึง ความเจริญงอกงาม อันเป็นผลจากระบบความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับสังคม และมนุษย์กับธรรมชาติ จำแนกออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านจิตใจ ด้านสังคมและด้านวัตถุ มีการสั่งสมสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง จากสังคมหนึ่งไปสู่อีกสังคมหนึ่งจนกลายเป็นแบบแผนที่สามารถเรียนรู้ ก่อให้เกิดพฤติกรรมและผลิตผล ทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรมควรรค่าแก่การวิจัย อนุรักษ์ ฟื้นฟู ถ่ายทอด เสริมสร้างเอตทัคคะแลกเปลี่ยนเพื่อสร้างดุลยภาพแห่งความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ ซึ่งช่วยให้มนุษย์สามารถดำรงชีวิตอย่างมีความสุขและอิสรภาพ อันเป็นพื้นฐานแห่งอารยธรรมของมนุษยชาติ

2.1.2 ความหมายของคำว่า วัฒนธรรมอาหาร

วัฒนธรรมอาหาร (Food culture) หมายถึง ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลง มีการแลกเปลี่ยนและรับจากวัฒนธรรมอื่น กล่าวว่าเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่มีการเรียนรู้แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความเข้าใจเรื่องราวของวัฒนธรรมต่างๆ ช่วยให้มนุษย์ชาติเข้าใจ ช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ง่าย (พัฒนา วิชวะ, 2549) นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิธีการกิน การปรุง ฤดูกาลหรือเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิดแต่ละอย่าง ล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษทั้งสิ้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคนที่อยู่อาศัยอยู่ในแต่ละเขตวัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะมีเรื่องความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่นั้นจะให้คุณค่ากับร่างกาย มีประโยชน์ในด้านยาไปพร้อมๆกับความเชื่อซึ่งแตกต่างกันไปแต่ละพื้นที่ ในขณะที่เดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคนต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนในสังคมนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

2.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.2.1 ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (cultural ecology)

นิเวศวิทยาวัฒนธรรม เป็นแนวคิดทางมนุษยวิทยาที่ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม โดยมีอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมมาเป็นตัวกำหนดกระบวนการวิวัฒนาการทางสังคมวัฒนธรรม

จูเลียน สตวอด (Julian Steward) นักมานุษยวิทยาชาวอเมริกัน อธิบายแนวคิดนิเวศวิทยาวัฒนธรรมว่า เป็นการศึกษาระบบการปรับตัวของสังคมภายใต้อิทธิพลของสิ่งแวดล้อม โดยเน้นการศึกษาวิวัฒนาการหรือการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการปรับตัว (adaptation) ของสังคม ที่มีลักษณะเป็นพลวัตหรือเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นผลมาจากการปรับตัวให้เข้ากับสภาพสิ่งแวดล้อม โดยมีปัจจัยพื้นฐานสำคัญคือ เทคโนโลยีการผลิต โครงสร้างสังคม และลักษณะของสภาพแวดล้อมธรรมชาติมาเป็นเงื่อนไขหลักกำหนดกระบวนการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวของสังคมวัฒนธรรม สตวอดมองว่า มนุษย์เป็นสัตว์มีเหตุผล ความมีเหตุผลทำให้มนุษย์มีวิวัฒนาการทางวัฒนธรรม

เนื่องจากสภาวะแวดล้อมมีความแตกต่างกัน วัฒนธรรมสองวัฒนธรรมจึงมีพื้นฐานการปรับตัว การแก้ไขปัญหา และวิวัฒนาการที่ต่างกัน เช่น วัฒนธรรมของกลุ่มที่ตั้งรกรากใกล้ทะเล จะประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือยังชีพประเภท เบ็ด แห อวน ฉมวก เรือ และพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการเดินเรือในทะเล และการจับปลา ในขณะที่ชนกลุ่มที่ตั้งรกรากในเขตป่าดงดิบ มีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือในการดำรงชีวิตแตกต่างกัน เช่น หอก ธนู เพื่อใช้ล่าสัตว์และหาอาหาร

2.2.2 ทฤษฎีวิวัฒนิยมวัฒนธรรม (cultural materialism)

มาร์วิน แฮร์ริส (Marvin Harris) เสนอแนวคิดวิวัฒนิยมวิทยาไว้ว่า วิวัฒนาการทางวัฒนธรรมเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีการผลิต และความพยายามของมนุษย์ในการรักษาความสมดุลระหว่างจำนวนประชากรกับสภาพแวดล้อมธรรมชาติ

แฮร์ริสเสนอว่า กระบวนการวิวัฒนาการ (evolutionary process) คือขั้นตอนการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเพื่อรักษาความสมดุลระหว่างจำนวนประชากรกับสภาพแวดล้อม โดยมีเทคโนโลยีทางการผลิตเป็นตัวกำหนดสำคัญ ความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรมต่างๆ เป็นเครื่องมือทางวัฒนธรรมที่ทำหน้าที่รักษาความสมดุลดังกล่าวเอาไว้

2.3 ลักษณะทางกายภาพภูมิศาสตร์ของมณฑลกว่างตุง

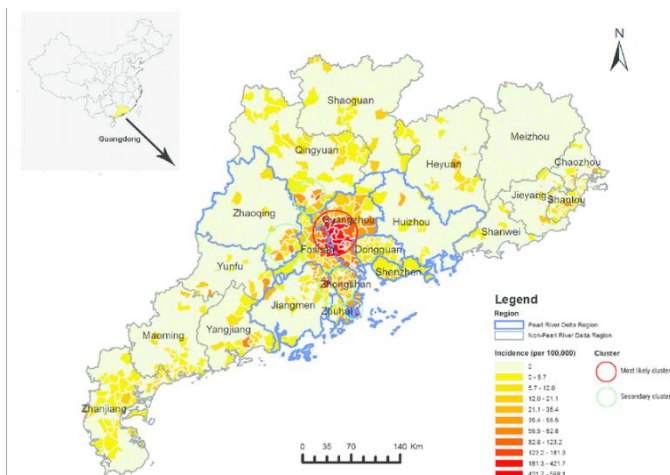
2.3.1 ที่ตั้ง / ขนาดพื้นที่

มณฑลกว่างตุงหรือมณฑลกว่างตง ตั้งอยู่แนวชายฝั่งทะเลตอนใต้ของจีน มีพื้นที่ 179,812.7 ตร.กม. มีขนาดใหญ่เป็นอันดับที่ 15 ของประเทศจีน มีพื้นที่ประมาณร้อยละ 35 ของพื้นที่ประเทศไทย ทิศเหนือติดกับมณฑลหูหนานและมณฑลเจียงซี ทิศตะวันออกเฉียงเหนือติดกับมณฑลฝูเจี้ยน ทิศตะวันตกติดกับเขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างสี และแนวชายฝั่งทะเลทิศใต้ติดกับทะเลจีนใต้ ใกล้กับเมืองฮ่องกงและเมืองมาเก๊าที่เป็นจุดยุทธศาสตร์ด้านเศรษฐกิจและการคมนาคมขนส่งที่สำคัญของประเทศจีน ลักษณะภูมิประเทศของมณฑลกว่างตุงมีพื้นที่ทางเหนือยกตัวสูงกว่าทางใต้ มีเทือกเขาและภูเขาขนาดเล็กตัดสลับกับที่ราบ มีที่ราบร้อยละ 23 ที่ราบสูงร้อยละ 19 และภูเขาร้อยละ 58 ของพื้นที่ทั้งหมด มีชายฝั่งทะเลยาว 4,114.3 กม.



ภาพที่ 1: ที่ตั้งและพื้นที่ของมณฑลกว่างตุง

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



ภาพที่ 2: พื้นที่ของมณฑลกว่างตุง

ที่มา: www.researchgate.net,(2014)

2.3.2 สภาพภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบมรสุมเขตร้อนชื้น ทำให้มีฤดูร้อนที่ยาวนานและฤดูหนาวที่อบอุ่น โดยฤดูฝนจะอยู่ในช่วงเดือนเมษายนถึงกันยายน อุณหภูมิต่ำสุดอยู่ระหว่าง 16-19 องศาเซลเซียสในเดือนมกราคม และสูงสุด 28-29 องศาเซลเซียสในเดือนกรกฎาคม มีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 22.3 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยต่อปีอยู่ที่ 1,500 ถึง 2,000 มิลลิเมตร

2.3.3 การเกษตร

เนื่องจากมีปริมาณน้ำฝนที่มากเกินไปทำให้สภาพดินของมณฑลกว่างตุงเป็นดินกร่อย เกษตรกรรมหลักคือการปลูกข้าว และพืชเมืองร้อน แม้ว่าข้าวจะเป็นสินค้าเกษตรกรรม แต่ยังมีสินค้าทางการเกษตรชนิดอื่นที่มีความสำคัญกับมณฑลกว่างตุงได้แก่ ยางพารา กาแฟ พริกไทยดำ และ ผลผลิตทางการเกษตรดั้งเดิมคือ มันฝรั่งหวาน ถั่วลิสง และชา นอกจากนี้ยังเพาะปลูกผลไม้มากกว่า 300 ชนิดเช่นส้ม ลิ้นจี่ สับปะรด ลำไยและกล้วย

2.3.4 การประมง

มณฑลกวางตุ้งเป็นเมืองติดชายฝั่งทะเล สามารถผลิตสินค้าทางทะเลได้สัดส่วนมากกว่าหนึ่งในห้าของประเทศจีน มีทรัพยากรทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์ สามารถเพาะพันธุ์ปลาในบ่อน้ำหรือริมชายฝั่งทะเลได้เป็นจำนวนมาก และมีปลาน้ำเค็มกว่า 400 ชนิด

2.3.5 ข้อมูลประชากร

ในปี 2012 มณฑลกวางตุ้งมีประชากร 105.94 ล้านคน เป็นมณฑลที่มีประชากรมากเป็นอันดับ 1 ของประเทศจีน มีสัดส่วนของผู้ชายมากกว่าผู้หญิง มีจำนวนผู้ชายร้อยละ 52 และจำนวนผู้หญิง ร้อยละ 48 มีความหนาแน่นประชากร 590 คน ต่อตร.กม. มี 4 กลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่ในมณฑล ได้แก่

กลุ่มชาติพันธุ์ฮั่น (汉族)

กลุ่มชาติพันธุ์ฮั่นถือว่าเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศจีน และในโลกประกอบด้วยประชากร 1,230,117,207 คนในจีนและในไต้หวัน ถือเป็นประชากรกลุ่มใหญ่ของหลายประเทศ ประกอบด้วย 92% ของประชากรจีน 98% ของประชากรไต้หวัน 72% ของประชากรสิงคโปร์ และ 20% ของประชากรโลก ชาวฮั่นสืบเชื้อสายมาจากชาวหัวเซี่ยในแถบกลุ่มแม่น้ำฮวงโห ถือเป็นต้นกำเนิดอารยธรรมจีน



ภาพที่ 3: กลุ่มชาติพันธุ์ฮั่น

ที่มา: <https://www.facebook.com> เส้นทางสายไหม,(2016)

ภาษา

ชนชาติฮั่นใช้ภาษาฮั่นในการสื่อสารเรียกว่า ฮั่นยวี่ (汉语) ซึ่งเป็นภาษาที่แพร่หลายเป็นต้นกำเนิดของภาษาจีนโบราณ และได้พัฒนาเป็นภาษาจีนกลางที่คนจีนใช้สื่อสารกันในปัจจุบัน

อาหาร

อาหารของชนชาติฮั่นจะใช้ธัญพืชเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร และใช้เนื้อสัตว์กับผักผลไม้เป็นอาหารเสริมรสชาติ การปรุงอาหารจะมีความแตกต่างทางวัตถุดิบ เนื่องจากสภาพแวดล้อมที่ต่างกันตามลักษณะภูมิประเทศ และสภาพภูมิอากาศอาหารหลักของชนชาติฮั่นประกอบไปด้วยข้าวและแป้งหมี่เป็นอาหารหลัก ขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ หากในแถบพื้นที่ที่ปลูกข้าวเจ้าจะกินข้าวเป็นหลัก ส่วนที่ที่ปลูกข้าวสาลีจะแปรรูปเป็นแป้งก่อนจะทำสุก ในบางท้องที่จะใช้ธัญพืชอื่นๆ เช่นข้าวโพด ข้าวเกาเหลียง ถั่ว หรือ มันสำปะหลังเป็นอาหารหลัก กรรมวิธีในการประกอบอาหารของชนชาติฮั่นมีอยู่ด้วยกันหลากหลายวิธี ที่ทำจากแป้งและข้าวมีกรรมวิธีหลายชนิด ในปัจจุบันทางภาคตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศจีน ยังคงใช้อาหารประเภทข้าวเป็นอาหารหลักเช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม โจ๊ก ข้าวตัง ขนมจ้าง เส้นก๋วยเตี๋ยว ส่วนในแถบภาคเหนืออาหารหลักจะทำจากแป้งสาลีเช่น หมั่นโถว ซาลาเปา บะหมี่ แป้งจี๋ เกี้ยว



ภาพที่ 4: อาหารของชนชาติฮั่น

ที่มา: <https://edition.cnn.com>,(2017)



ภาพที่ 5: อาหารของชนชาติฮั่น
ที่มา: <http://capl.washjeff.edu/>,(2018)



ภาพที่ 6: อาหารของชนชาติฮั่น
ที่มา: <https://www.saporedicina.com/>,(2012)



ภาพที่ 7: อาหารของชนชาติฮั่น
ที่มา: <https://chinese.pandarow.com/>,(2018)

เครื่องดื่มชนชาติอื่นมีเครื่องดื่มสองประเภทหลักได้แก่ เหล้า (酒) และชา (茶) เนื่องจากประเทศจีนเป็นแหล่งกำเนิดของใบชา และเป็นหนึ่งในประเทศที่คิดค้นเทคนิคการหมักเหล้าที่เก่าแก่ที่สุดของโลก วัฒนธรรมการดื่มเหล้า และวัฒนธรรมการดื่มชา มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนานมากในประเทศจีน และกลายเป็นส่วนที่ขาดไม่ได้ในวัฒนธรรมการกินของชาติอื่น

การแต่งกาย

การแต่งกายของชนชาติอื่นมีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 3,000 ปี เป็นต้นกำเนิดในการแต่งกายของชาวจีนโบราณส่วนใหญ่ ใช้ผ้าไหมในลักษณะเป็นเสื้อผ้า ลักษณะชุดจะมีความยาวคลุมหัวเข่า นิยมผูกผ้าที่เอว มักจะสวมใส่ สีเขียว หรือสีแดง



ภาพที่ 8: การแต่งกายของชนชาติอื่น

ที่มา: <http://wenhousecrafts.com>,(2007)

ที่อยู่อาศัย

วัสดุที่นำมาสร้างเป็นที่อยู่อาศัยของชนชาติอื่น จะมีความแตกต่างกัน โดยขึ้นอยู่กับสถานที่ ทางภาคเหนือจะนิยมใช้อิฐเป็นวัสดุหลักในการสร้างที่อยู่อาศัย ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีอากาศหนาวเย็น มักจะสร้างที่อยู่อาศัยที่มีผนังหนาทึบเพื่อป้องกันความหนาวและให้ความอบอุ่น ทางภาคใต้นิยมสร้างบ้านโดยใช้วัสดุจากไม้ นอกจากนี้ยังพบการสร้างที่อยู่อาศัยของชนชาติอื่นโดยใช้ดินในภูมิภาคอื่นๆ เนื่องจากชนชาติอื่นนิยมอาศัยอยู่รวมกันแบบครอบครัวใหญ่ ในการสร้างที่อยู่อาศัย โครงสร้างที่ใช้เป็นรูปแบบชื่อเหอหยวน (四合院) คือเป็นลักษณะการสร้างบ้านแบบครอบครัวใหญ่ จะมีทั้งหมด 4 ด้าน โดยทุกบ้านจะหันหน้าเข้าหากันทั้ง 4 ทิศ โดยมีลานตรงกลางเป็นพื้นที่พบปะสังสรรค์ หรือพื้นที่ส่วนรวมของทุกๆ ครอบครัว ในบ้านแต่ละหลังจะประกอบไปด้วย ห้องน้ำ ห้องนอน ห้องครัว และห้องรับแขก โดยห้องที่อยู่หน้าสุดทั้งฝั่งซ้าย และฝั่งขวาจะเป็นห้องของผู้อาวุโสที่สุดของบ้าน คือ ปู่ ย่า ตา ยาย ทิศตะวันออกเป็นห้องของลูกชายคนโต ส่วนทิศตะวันตกเป็นห้องของลูกชายคนรอง



ภาพที่ 9: ที่อยู่อาศัยของชนชาติอื่น
ที่มา: <http://blog.sina.com.c>,(2012)



ภาพที่ 10: ที่อยู่อาศัยของชนชาติฮั่น
ที่มา: <https://m.91ddcc.com/t/85231>,(2015)

กลุ่มชาติพันธุ์จ้วง (壮族)

เป็นชนกลุ่มน้อยที่ใหญ่ที่สุดในประเทศจีน มีประชากร 16,178,811 คน ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในดินแดนปกครองตนเองกว่างซีจ้วง และบางส่วนในมณฑลหูหนาน มณฑลกว่างตุง มณฑลกุ้ยโจว มณฑลหูหนาน และเวียดนามเหนือ เชื่อว่าชาวจ้วงสืบเชื้อสายมาจากชาว ไป๋เยว่ หรือชาวเยว่ร้อยเผ่าในอดีต



ภาพที่ 11: กลุ่มชาติพันธุ์จ้วง
ที่มา: <https://www.facebook.com> เส้นทางสายไหม,(2016)

ภาษา

ชนชาติจ้วงใช้ภาษาจ้วงไรการสื่อสาร ภาษาของชนชาติจ้วงจัดอยู่ในตระกูลจีน-ทิเบต สาขาจ้วง-ต้ง แบ่งออกเป็นสามภาษาได้แก่ ภาษาไต ภาษาปู้อี และภาษาจ้วง

อาหาร

ชนชาติจ้วงนิยมนำอาหารมาหมักดองเช่น ผักดอง นอกจากนี้ยังมีนิยมนทานปลาดิบเป็นอาหาร ส่วนอาหารหลักคือข้าวเจ้า เนื้อสัตว์ต่าง ๆ และข้าวโพด นิยมนำแป้งข้าวเจ้ามาบดละเอียดเพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารในเทศกาลสำคัญ



ภาพที่ 12: อาหารของชนชาติจ้วง

ที่มา: <http://www.chinadaily.com.cn>,(2016)



ภาพที่ 13: อาหารของชนชาติจ้วง
ที่มา: <http://www.chinadaily.com.cn>,(2016)



ภาพที่ 14: อาหารของชนชาติจ้วง
ที่มา: <http://www.chinadaily.com.cn>,(2016)

การแต่งกาย

เสื้อผ้าของชนชาติจ้วงมีความแตกต่างกันเล็กน้อยในแต่ละพื้นที่ ผู้ชายแต่งตัวเหมือนกับชนชาติฮั่น ผู้หญิงชนชาติจ้วงมีลักษณะการแต่งกายหลายรูปแบบเช่น ผู้หญิงชนชาติจ้วงฝั่งตะวันออกเฉียงเหนือสวมเสื้อไม่มีปก ผ่าอกเฉียงไปทางซ้าย ปีกลดลายตามชายขอบของแขนเสื้อ ชายเสื้อ คอเสื้อ สวมกางเกงขากว้าง มีผ้าคาดเอวปีกลดลายสวยงาม และนิยมใส่เครื่องประดับที่ทำจากเงิน ผู้หญิงชนชาติจ้วงจากฝั่งตะวันตกเฉียงใต้สวมชุดคลุมด้วยผ้าฝ้ายสีเหลืองสีดำ สวมกางเกงขายาวและกว้างสีดำ



ภาพที่ 15: การแต่งกายของชนชาติจ้วง
ที่มา: <http://www.etours.cn>, (2011)



ภาพที่ 16: การแต่งกายของชนชาติจ้วง
ที่มา: <http://www.chinadaily.com.cn>,(2016)

ที่อยู่อาศัย

ที่อยู่อาศัยของชาวจ้วงมีลักษณะการสร้างคล้ายคลึงกับชาวฮั่น คือสร้างบ้านในรั้วรอบ และสร้างเป็นบ้านสองชั้น ชั้นบนเป็นที่อยู่อาศัย ชั้นล่างเป็นคอกเลี้ยงสัตว์และเก็บข้าวของเครื่องใช้



ภาพที่ 17: ที่อยู่อาศัยของชนชาติจ้วง
ที่มา: <http://french.china.org.cn>, (2015)

กลุ่มชาติพันธุ์เหยา(瑶族)

กลุ่มชาติพันธุ์เหยาประกอบด้วยประชากร 2,637,421 คน อาศัยอยู่ในภาคใต้และตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศจีน



ภาพที่ 18: กลุ่มชาติพันธุ์เหยา

ที่มา: <https://www.facebook.com> เส้นทางสายไหม,(2016)

ภาษา

ใช้ภาษาเหยาในการสื่อสาร ภาษาชนชาติเหยาจัดอยู่ในกลุ่มเหมียว-เหยา ส่วนมากใช้ภาษาเหยา บางส่วนใช้ภาษาเหมียว และภาษาจ้วงตัง นอกจากนี้ชนชาติเหยายังสามารถเขียนและพูดภาษาฮั่นได้

อาหาร

อาหารหลักของชนชาติเหยาได้แก่ ข้าวโพด ข้าวเจ้าและมัน อาหารประเภทพืชผักได้แก่ ถั่วเหลือง ฟักทอง พริก อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ได้แก่ เป็ดไก่และหมูที่เลี้ยงเอง อาหารพิเศษของชนชาติเหยาที่อาศัยอยู่ในมณฑลกว๋างตุ้งใช้ต้อนรับแขกคือ “นกจานเต็ด” ส่วนอาหารจานพิเศษของชนชาติเหยาที่อำเภอเก๋ย

เป็ย (桂北) คือ “ซุบซาทอด” ชาวเหยาจะใช้น้ำมันร้อนทอดใบชาให้กรอบ แล้วเอาไปต้มเป็นซุบใส่วิงสดพริกสด เกลือปรุงรส มักทานคู่กับข้าวทอด ข้าวโพดคั่ว



ภาพที่ 19: อาหารของชนชาติเหยา

ที่มา: pixabay.com,(2016)



ภาพที่ 20: อาหารของชนชาติเหยา

ที่มา: <http://kehuda168.com>, (มปป)

การแต่งกาย

เครื่องแต่งกายของชนชาติเหยาทั้งชายและหญิงนิยมแต่งกายด้วยผ้าสีคราม และสีเขียว ผู้ชายนิยมสวมเสื้อผ่าอกแขนสั้น ไม่มีปก สวมกางเกงขายาว หรือขาสามส่วน ผู้ชายชนชาติเหยาที่อำเภอเหลียนหนาน มณฑลกว่างตุงนิยมไว้ผมมวย ปักด้วยขนไก่ฟ้า หรือพันศีรษะด้วยผ้าสีแดง ผู้หญิงชนชาติเหยานิยมสวมเสื้อผ่าอก ไม่มีปก สวมกางเกงขายาว กระโปรงสั้น หรือกระโปรงจีบรอบ นิยมปักลวดลายดอกไม้ด้วยสีสดที่คอเสื้อ เครื่องประดับศีรษะของชนชาติเหยามีหลายแบบ แตกต่างกันไปตามถิ่นที่อยู่อาศัย ส่วนมากนิยมประดับด้วยเครื่องเงิน เช่น ปิ่นปักผม แผ่นเงินรูปทรงต่างๆ หรือสร้อยลูกปัดเงิน และมีสร้อยไข่มุกพันรอบศีรษะ



ภาพที่ 21: การแต่งกายของชนชาติเหยา
ที่มา: <http://yaozu.baik.com>, (2012)



ภาพที่ 22: การแต่งกายของชนชาติเหยา
ที่มา: <http://yaozu.baik.com>,(2012)



ภาพที่ 23: การแต่งกายของชนชาติเหยา
ที่มา: <http://yaozu.baik.com>,(2012)

ที่อยู่อาศัย

ที่อยู่อาศัยของชนชาติเหยานิยมสร้างเป็นกระท่อมไม้ไผ่ หรือสร้างเป็นกระท่อมไม้หลังคามุงด้วยหญ้า บางห้องที่สร้างบ้านด้วยปูน หลังคากระเบื้อง ในการสร้างบ้านแบ่งเป็นสามห้อง ตรงกลางเป็นห้องโถง ด้านหน้าก่อเป็นเตาไฟ ด้านในเป็นห้องนอน ด้านข้างด้านหนึ่งสร้างเป็นห้องน้ำ อีกด้านหนึ่งสร้างเป็นคอกสัตว์เลี้ยง



ภาพที่ 24: ที่อยู่อาศัยของชนชาติเหยา

ที่มา: <http://www.newworldencyclopedia.org>,(2012)

กลุ่มชาติพันธุ์เซ (畲族)

กลุ่มชาติพันธุ์เซมิประชากรประมาณ 709,592 คน ชาวเซเป็นชนกลุ่มน้อย ที่ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในมณฑลฝูเจี้ยนของจีน นอกจากนี้ยังพบชุมชนชาวเซในมณฑลไถ่เคียงเช่น มณฑลเจ้อเจียง มณฑลเจียงซี มณฑลอันฮุย และมณฑลกวางตุ้ง ภาษาดั้งเดิมของชาวเซอยู่ในตระกูลภาษาม้ง เมี่ยน ส่วนมากชาวเซพูดภาษาจีนแคะ และนับถือพระพุทธศาสนานิกายเถรวาทและเต๋า



ภาพที่ 25: กลุ่มชาติพันธุ์เซ

ที่มา: <https://www.facebook.com> เส้นทางสายไหม,(2016)

2.3.6 ทรัพยากรที่สำคัญ

มณฑลกวางตุ้งมีแม่น้ำไหลผ่านหลายสาย และเป็นพื้นที่ลุ่มแม่น้ำ ซึ่งมีพื้นที่คิดเป็นร้อยละ 99.8 ของมณฑล มีแนวชายฝั่งทะเลที่ยาว และมีอาณาเขตทะเลที่กว้าง ทำให้มีทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์ สามารถผลิตสินค้าทางการประมงได้ถึง 4 ล้านตันต่อปี อีกทั้งมณฑลกวางตุ้งมีสภาพภูมิอากาศและดินที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูก ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญคือ อ้อย ข้าว ชา ลินจี ลำไย ถั่ว

2.3.7 ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม

มณฑลกวางตุ้งเป็นที่ตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ตั้งแต่ 1 แสนปี ถูกเรียกชื่อเป็นกวางตุ้ง ในสมัยราชวงศ์ซิงตั้งแต่ปี ค.ศ. 887 กวางตุ้งรับเทคโนโลยีการผลิตของตะวันตก มาใช้และพัฒนากลายเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลที่สำคัญหลังสงครามฝิ่น ในปี ค.ศ. 1842 นอกจากนี้ยังเป็นที่ตั้งโรงงานผลิตปิ่นในปี ค.ศ. 1866 และโรงงานปั่นด้ายแห่งชาติในปี ค.ศ. 1873 ทำให้มณฑลกวางตุ้งกลายเป็นฐานการผลิตที่ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในประเทศจีน ภายหลังการปฏิวัติประเทศ ทำให้กวางตุ้งมีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ ในปี ค.ศ. 1984 กวางตุ้งกลายเป็นมณฑลอันดับ 1 ของประเทศ ที่มีมวลรวมการบริโภคสินค้าปลีกในสังคม มวลรวมการส่งออกยอดรวมการลงทุนจากต่างชาติและตัวบ่งชี้การเติบโตทางเศรษฐกิจอื่น ๆ มากที่สุดของประเทศจีน

มณฑลกวางตุ้งเป็นศูนย์กลางของวัฒนธรรมหลิ่งหนาน (岭南) อันเป็นถิ่นกำเนิด และวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวจีนโพ้นทะเลส่วนใหญ่ ซึ่งมีลักษณะเฉพาะคือ นิสัยเปิดกว้าง เมตตาอารี และรักความสงบ วัฒนธรรมหลิ่งหนานเกิดจากการผสมผสานของอาหารกว้างโจว อาหารเฉาโจว อาหารเค่อเจีย และอาหารก้วยโจว ที่เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบ มีลักษณะรส 5 ประการ คือ เปรี้ยว หวาน ขม เผ็ด เค็มและสด นอกจากนี้ยังมีวัฒนธรรมการดื่มชา หรือ เรียกว่าหยัมฉา(饮茶) ในภาษาถิ่นมณฑลกวางตุ้ง คือการนิยมดื่มชา พร้อมรับประทานคู่กับติ่มซำในตอนเช้า อีกทั้งยังเป็นวัฒนธรรมทางธุรกิจที่สำคัญของคนกวางตุ้ง ทำให้วัฒนธรรมการดื่มชาของกวางตุ้งนั้นมีอัตลักษณ์ ที่บ่งบอกความเป็นกวางตุ้งอย่างชัดเจน

2.3.8 การแบ่งพื้นที่การปกครอง

มี 21 เมือง 23 เมืองระดับอำเภอ 41 อำเภอ 3 อำเภอปกครองตนเอง 54 เขตภายใต้การควบคุมของเมือง 7 หมู่บ้านของชนกลุ่มน้อย 1137 ตำบล และสำนักงานชุมชน 433 แห่ง



ภาพที่ 26: พื้นที่เขตปกครองของมณฑลกวางตุ้ง
ที่มา: <http://www.thaibizchina.com>,(2013)

2.4 งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและอาหารจีนดังนี้

เสาวรัตน์ โพรพิพันธ์ (2551) ได้ทำการวิจัยเรื่องอาหารจีนที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและพิธีกรรมซึ่งใช้ในงานเทศกาลของชาวไทยเชื้อสายจีนที่อาศัยอยู่ในย่านเยาวราช จากการวิจัยพบว่า อาหารจีนมีบทบาทต่อวัฒนธรรมบริโภค และเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบพิธีกรรมในงานเทศกาลต่างๆ โดยลักษณะอาหาร และการประกอบพิธีกรรมเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของสังคมภายนอก ความเจริญด้านต่างๆ มีอิทธิพลต่ออาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราช ซึ่งส่งผลให้การใช้อาหารในการประกอบพิธีกรรมตามความเชื่อที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษลดบทบาทลงจากเดิมที่เคยให้ความสำคัญแก่การซื้อของเซ่นไหว้ แต่เมื่อสภาพสังคมของสังคมเปลี่ยนไป การเลือกอาหารที่ใช้เซ่นไหว้ในพิธีกรรมต่าง ๆ มีข้อจำกัดเพิ่มมากขึ้น โดยอาหารที่ใช้ประกอบในพิธีกรรมต่าง ๆ มีการเปลี่ยนแปลง หรือลดความสำคัญลง ส่วนมากผู้ที่ประกอบพิธีเซ่นไหว้มักเป็นผู้สูงอายุชาวจีนที่ไม่ได้ออกไปทำงานนอกบ้าน

สำหรับการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายจีนย่านเยาวราชพบว่า อิทธิพลของอาหารจีนยังมีบทบาทอย่างมากในสังคมชาวไทยเชื้อสายจีน เนื่องมาจากความเชื่อที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษพบว่า อาหารจีนเป็นทั้งอาหาร และเป็นทั้งยาที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ความเชื่อดังกล่าวเป็นที่ยอมรับในสังคมชาวไทยเชื้อสายจีน และแผ่ขยายไปสู่สังคมรอบข้างอย่างสังคมไทยด้วย อาหารและเครื่องยาจีนจึงได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหาร และเครื่องยาที่ให้สรรพคุณแก่ร่างกายได้อย่างดี การรับประทานอาหาร และเครื่องยานั้นมีข้อจำกัดในการรับประทานอาหาร เนื่องจากอาหาร และเครื่องยาจีนนอกจากจะให้สรรพคุณแก่ร่างกายแล้ว ยังสามารถให้โทษต่อร่างกายได้อีกด้วย การรับประทานอาหารบางประเภท และเครื่องยาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนจึงต้องใช้วิธีรับประทานแบบค่อยเป็นค่อยไป เพื่อให้ตัวยาเข้าไปสะสมในร่างกาย และทำปฏิกิริยาต่อร่างกายในด้านบวกคือ เป็นการบำรุงรักษาไม่ทำให้เกิดโทษ

มนุษย์จำเป็นต้องได้รับสารอาหารจากอาหารเพื่อการอยู่รอด และมีสุขภาพที่ดี ความต้องการของพลังงานและสารอาหารจะแตกต่างกันเนื่องจากความแตกต่างในการแข่งขันเช่น อายุ เพศ และระดับกิจกรรมทางกายภาพ มนุษย์มีที่อยู่อาศัยในที่แตกต่าง ทำให้สารอาหารที่ได้รับย่อมแตกต่างกัน ดังนั้นโภชนาการจึงเป็นวัฒนธรรมกระบวนการทางชีวภาพมากกว่ากระบวนการทางสรีรวิทยา และ

ชีวกเคมี สามารถรับประทานอาหารโดยตรงอิทธิพลของฟังก์ชันทางชีวภาพตลอดชีวิต เป็นผลในทางชีวภาพระดับ เมื่อมนุษย์ได้รับสารอาหารกระบวนการสามารถมีอิทธิพลทางเศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม และปัจจัยอื่น ๆ

บุศรินทร์ เลิศวารลิตสกุล (2552) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติ: วิถีอาหารแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ ผลจากการวิจัยพบว่า ชาวไทใหญ่ได้สร้างวัฒนธรรมอาหารที่แสดงให้เห็นถึงการ “สร้างพื้นที่” ท่ามกลางบริบทข้ามชาติ โดยที่ยังคงรักษารสชาติของอาหารไทใหญ่เอาไว้ ขณะเดียวกันก็ปรับเปลี่ยนเพื่อที่จะรักษารสชาติของอาหารให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมใหม่ชาวไทใหญ่ส่วนใหญ่ทำอาหารกินเองทุกวันเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย และเพื่อเติมเต็มรสชาติที่หายากจากบ้านเกิด งานศึกษานี้ยังพบว่าผู้ชายไทใหญ่ต้องหัดทำอาหารกินเอง ทำให้พื้นที่เชิงเพศสภาพเปลี่ยนแปลงไปจากประเพณีไทใหญ่ดั้งเดิมที่ผู้หญิงมีหน้าที่หลักในการทำอาหาร นอกจากนี้ แรงงานไทใหญ่ยังเลือกซื้อสินค้าและวัตถุดิบจากคนค้าแร่ชาวไทใหญ่ในภาคนี้ (ตลาดนัด) และที่ซิมเมอร์ไฮค์หรือรถบรรทุกมากกว่าที่จะซื้อจากตลาดทั่วไป ปรากฏการณ์ทั้งหมดนี้แสดงให้เห็นถึงการเมืองเชิงวัฒนธรรมผ่านรสชาติอาหารในหลายสถานการณ์และหลายมิติ

Guansheng Ma (2015) ทำการวิจัยเรื่อง อาหาร, พฤติกรรมการกิน และวัฒนธรรมในสังคมจีน ผลการวิจัยพบว่า มนุษย์จำเป็นต้องได้รับสารอาหารที่ดีเพื่อความอยู่รอดและมีสุขภาพที่ดี ความต้องการของสารอาหารและพลังงานมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับ เพศ และอายุ คนที่อาศัยอยู่ต่างพื้นที่มักได้รับสารอาหารที่แตกต่างกัน ดังนั้นโภชนาการทางอาหาร จึงเป็นกระบวนการทางวัฒนธรรม มากกว่ากระบวนการทางชีวภาพ การบริโภคอาหารมีผลโดยตรงต่อชีวภาพของมนุษย์ เมื่อมนุษย์กิน กระบวนการดังกล่าวจึงรวมไปถึง สภาพทางเศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม และปัจจัยอื่น ๆ

Abha Chauhan (2016) ได้ศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ความเป็นตัวตน และกระแสโลกาภิวัตน์: กรณีศึกษาพิธังงานแต่งงาน Dogra ของรัฐชัมมูในประเทศอินเดียแถบตะวันตกเฉียงเหนือจากการศึกษาพบว่า รูปร่างหน้าตาของอาหารแสดงถึงตัวตนของมนุษย์ก่อให้เกิดความหมายทางวัฒนธรรม สังคมและนิเวศวิทยามีอิทธิพลต่อการพัฒนาของรสชาติอาหาร เช่น ประเทศอิตาลี กับ พิซซาและพาสต้า กิมจิกับประเทศเกาหลี หรือ รัฐชัมมูในประเทศอินเดีย อาหารในพิธังงานแต่งงาน เป็นเครื่องหมายที่สะท้อนตัวตนของประชาชนตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่ปรับตัวเข้าวัฒนธรรมอาหาร คือ งานแต่งงานจะไม่เกิดขึ้นหากอาหารไม่ถูกเสิร์ฟอย่างถูกต้อง และลักษณะของอาหารจะต้องใช้รสชาติ กลิ่น สี และวัตถุดิบเป็นตัวชูโรง อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่า อาหารจากพื้นที่อื่น ๆ เช่น ปัญจาบแคชเมียร์ ทางภาคใต้ของอินเดีย หรือต่างประเทศเช่น จีน อิตาลี ได้ถูกเพิ่มให้เสิร์ฟใน Dogra พิธังงานแต่งงานสำคัญของคน

อินเดียในรัฐซัมมู การเข้ามาของอาหารต่างชาติ เป็นผลกระทบของกระแสโลกาภิวัตน์ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหาร

บทที่ 3 วิธีการศึกษา

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารทางตอนใต้ของจีน กรณีศึกษามณฑลกวางตุ้ง ศึกษาจากเครื่องมือ อุปกรณ์ และวิธีการศึกษา โดยดำเนินการตามวัตถุประสงค์ 3 ข้อคือ 1) เพื่อศึกษาพัฒนาการอาหารทางตอนใต้ของประเทศไทย 2) เพื่อศึกษาประเภทและวัฒนธรรมของอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศไทย 3) เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนทางตอนใต้

3.1 แหล่งที่มาข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้ใช้ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) โดยรวบรวมจากเอกสารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

3.1.1 ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ วิถีชีวิตวัฒนธรรมของประเทศไทย ได้มาจากเอกสารบทความวิชาการภาษาอังกฤษของหน่วยงานต่างๆ และแหล่งข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต (ข้อมูลอย่างเป็นทางการเว็บไซต์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัดกวางตุ้ง 广东省旅游局资讯网)

3.1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารจีนกวางตุ้ง ได้มาจากเอกสารที่รวบรวมจากหอสมุดส่วนกลางมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ และแหล่งข้อมูลจากเว็บไซต์อินเทอร์เน็ต (ข้อมูลอย่างเป็นทางการเว็บไซต์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัดกวางตุ้ง)

3.1.3 ข้อมูลทางด้านเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวบรวมจากสำนักหอสมุดส่วนกลางมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ และฐานข้อมูลงานวิจัยทางอินเทอร์เน็ต (ข้อมูลอย่างเป็นทางการเว็บไซต์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัดกวางตุ้ง)

3.2 วิธีการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

3.2.1 ดำเนินการศึกษาด้านพัฒนาการอาหารทางตอนใต้ของประเทศไทย โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิจากเว็บไซต์อินเทอร์เน็ต (ข้อมูลอย่างเป็นทางการเว็บไซต์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัด) มาวิเคราะห์โดยวิธีการบรรยาย(descriptive analysis) เพื่อเป็นพื้นฐานการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงพัฒนาการ

3.2.2 ดำเนินการศึกษาประเภทและวัฒนธรรมของอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศไทยโดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสารภาษาไทย และเว็บไซต์อินเทอร์เน็ต (ข้อมูลอย่างเป็นทางการเว็บไซต์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัดกวางตุ้ง) มาใช้วิเคราะห์โดยวิธี descriptive analysis

3.2.3 ดำเนินการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนทางตอนใต้โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสารวิชาการ เว็บไซต์อินเทอร์เน็ต (ข้อมูลอย่างเป็นทางการเว็บไซต์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัดกวางตุ้ง) และเอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง มาใช้วิเคราะห์โดยวิธี descriptive analysis

3.3 เครื่องมือในการใช้วิเคราะห์

3.3.1 แผนที่แสดงลักษณะภูมิศาสตร์ของประเทศไทย และแผนที่ทางภูมิศาสตร์ของมณฑล กวางตุ้ง

3.4 เทคนิคที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

descriptive analysis

บทที่ 4 ผลการศึกษา

จากการศึกษาเรื่อง “วัฒนธรรมอาหารทางใต้ของประเทศไทย กรณีศึกษามณฑลกวางตุ้ง” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพัฒนาการอาหารทางตอนใต้ของประเทศไทย ศึกษาประเภทและวัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศไทย และศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนทางตอนใต้ มีผลการศึกษาดังนี้

4.1 พัฒนาการอาหารกวางตุ้ง

จากการศึกษาพัฒนาการอาหารกวางตุ้งพบว่า อาหารกวางตุ้งเป็นหนึ่งใน 8 กลุ่มอาหารที่มีชื่อเสียงของประเทศไทย มีพัฒนาการมาจากเมืองกวางโจว หุยโจว ฉะโจว ในมณฑลกวางตุ้ง และเกาะไหหลำ สูตรการปรุงอาหารกวางตุ้งปรากฏในวรรณกรรมของราชวงศ์ฮั่นในช่วง 206-220 ปีก่อนคริสตกาล และกลายเป็นที่รู้จักแพร่หลายในต้นศตวรรษที่ 20 จากการเดินเรือของชาวจีน ตลอดหลายศตวรรษที่ผ่านมาอาหารกวางตุ้งได้รับการยอมรับว่า เป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อย และมีเอกลักษณ์ทางด้านกรรมวิธีการปรุงที่เน้นความสดและกรอบของวัตถุดิบ

เนื่องจากมณฑลกวางตุ้งตั้งอยู่ในเขตตอนใต้ของประเทศไทย มีภูมิประเทศทางตอนเหนือล้อมรอบไปด้วยภูเขา และทางตอนใต้ติดกับทะเล ทำให้มณฑลกวางตุ้งมีวัตถุดิบที่หลากหลายและอุดมสมบูรณ์ คนกวางตุ้งนิยมบริโภคเนื้อสัตว์ทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นบนบก หรือในน้ำ ทำให้คนกวางตุ้งได้ชื่อว่า “กินได้ทุกอย่าง” อาหารที่มีชื่อเสียงที่สุดของมณฑลกวางตุ้งคือ “มังกรู้เสื่อ” ซึ่งเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงดั้งเดิมของมณฑลกวางตุ้ง มีวัตถุดิบหลักคือ เนื้องู และเนื้อเสื่อดาว อาหารชนิดนี้มักจะเสิร์ฟในงานเลี้ยงสำคัญ ในสมัยโบราณมณฑลกวางตุ้งถือเป็นเมืองที่อยู่ห่างไกลจากความเจริญรุ่งเรือง มีชาวไป๋เยว่ (ชาวกลุ่มหลากหลายชาติพันธุ์) เป็นประชากรกลุ่มแรกที่เข้ามาตั้งถิ่นฐาน ช่วงราชวงศ์ฉินและฮั่นเป็นต้นมาจึงเริ่มมีการอพยพประชากรในเมืองเข้ามาในพื้นที่

เริ่มแรกชาวกวางตุ้งนิยมทานอาหารสด ๆ ไม่นิยมการปรุงสุก เนื้อสัตว์ที่เป็นที่นิยมบริโภคคือเนื้องู เนื่องจากมีโปรตีนสูง นอกจากนี้ยังนิยมบริโภคเนื้อสัตว์อื่นที่หาได้จากธรรมชาติ ได้แก่ เนื้อหอยทาก เนื้อแมว เนื้อสุนัข และนกพิราบ ต่อมาเมื่อมีผู้อพยพเข้ามาในพื้นที่ มณฑลกวางตุ้งจึงได้รับวัฒนธรรมการกินใหม่ คือนิยมบริโภคเนื้อสัตว์อื่น ๆ เช่น เนื้อไก่ เนื้อหมูป่า เนื้อวัว และเนื้อสัตว์ทะเล นอกจากนี้มีมณฑลกวางตุ้งยังได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารจากผู้อพยพจากตอนเหนือ คือวิธีการปรุงอาหารโดยวิธีการปรุงสุก เช่น การต้ม ย่าง ตุ่น และการใช้เครื่องเทศเป็นส่วนผสมในการเพิ่มรสชาติอาหาร



ภาพที่ 27: มังกรสู้เสื่อ

ที่มา: <https://www.xiaochi7.com> (มปป)

ต่อมาในยุคราชวงศ์หมิง และราชวงศ์ชิง มณฑลกวางตุ้งเริ่มได้รับความเจริญรุ่งเรือง และมีการติดต่อกับชาติตะวันตก มณฑลกวางตุ้งจึงได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารแบบตะวันตกเข้ามาปรับรวมกับการปรุงอาหารดั้งเดิมแบบจีน การผสมผสานระหว่างสองวัฒนธรรมระหว่างตะวันตกกับจีน ทำให้มณฑลกวางตุ้งมีการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว คือ การใช้เกลือ ไวน์ การอบในกระทะ และการทอดโดยใช้ไฟอ่อน

การปรุงอาหารโดยใช้เกลือ หมายถึงการถนอมอาหาร เช่น เมนูไก่อบเกลือตงเจียง คือการนำไก่ทั้งตัวปรุงรสด้วยไวน์ แล้วนำมาอบเกลือที่มีความร้อนจนสุก



ภาพที่ 28: ไก่อบเกลือตงเจียง

ที่มา: <http://m.keecp.com/jxcp/38060.html> (2017)

การปรุงอาหารโดยใช้ไวน์ หมายถึงการนำวัตถุดิบหลักมานึ่งไอน้ำกับแอลกอฮอล์ เช่น เมนูนกพิราบอบซอสไวน์แดง คือการนำนกพิราบทั้งตัวมาทำความสะอาด นำมาวางในหม้อดิน และใช้ตะเกียบไม้เป็นฐานรอง เพื่อให้มีระยะห่างจากด้านล่างระหว่างนกพิราบกับหม้อดิน หลังจากนั้นใส่ไวน์แดงลงไปหนึ่งถ้วย และนึ่งจนสุก กรรมวิธีการปรุงนี้จะทำให้เนื้อนกพิราบ ซึมซับรสชาติและความหอมของไวน์แดง



ภาพที่ 29: เมื่อนกพิราบอบซอสไวน์แดง

ที่มา: <http://www.pengrenms.cn> (2015)

การปรุงโดยอบในกระทะ หมายถึงการปรุงโดยการนำวัตถุดิบมานึ่งในกระทะเหล็กด้วยความร้อนจนอาหารสุก เช่น เมนู ไช่ตุนกระทะเหล็ก



ภาพที่ 30: ไช่ตุนกระทะเหล็ก

ที่มา: <https://blog.ytower.com.tw> (2016)

การปรุงโดยใช้ไฟอ่อน เป็นอีกกรรมวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ของมณฑลกว่างตุง วัตถุดิบหลักคือวัตถุดิบที่เป็นของเหลวและกึ่งของเหลว เช่น นมสดและเนื้อไก่สับละเอียด วิธีการคือ ตั้งกระทะโดยใช้ไฟอ่อน เติมน้ำมันลงไปในกระทะ หลังจากนั้นใส่วัตถุดิบลงไป และปรุงโดยใช้ไฟอ่อน เช่น เมนูนมสดทอดและไข่ผัด



ภาพที่ 31: ไข่ผัดกระเทียมเหล็ก
ที่มา: <https://iheartumami.com> (2018)



ภาพที่ 32: นมสดทอด
ที่มา: <http://www.iaat.tech> (2017)

จะเห็นได้ว่าอาหารของมณฑลกวางตุ้ง มีการผสมผสานจากหลากหลายวัฒนธรรม เนื่องจากการเคลื่อนย้ายของประชากร วัฒนธรรมอาหารจึงมีการเปลี่ยนแปลง โดยเห็นได้จากวัฒนธรรมการปรุงจากทางเหนือและจากชาติตะวันตก ส่งผลให้อาหารกวางตุ้งมีลักษณะเด่นคือ มีสีสดใสในน้ำทาน กรรมวิธีการปรุงที่คงรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบ เพื่อรักษารสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงที่นิยมที่สุดของกวางตุ้งคือ การทอดโดยใช้ไฟแรง และการนึ่งซึ่งเป็นวิธีการปรุงที่รักษารสชาติดั้งเดิมได้ดีที่สุด ชาวกวางตุ้งเชื่อว่ารสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมีรสชาติที่ดีอยู่แล้ว จึงไม่นิยมปรุงรสจัด อย่างไรก็ตามรสชาติของอาหารกวางตุ้งจะไม่สมบูรณ์หากปราศจาก ซอสหอยนางรม ซอสหอยซิน และเครื่องเทศต่างๆ อาทิ ขิง กระเทียม พริกไทยดำ และโป๊ยกั๊ก ซึ่งเป็นเครื่องเทศหลักที่นิยมใช้ในการปรุงอาหารของมณฑลกวางตุ้ง

4.2 ประเภทและวัฒนธรรมอาหารของอาหารกวางตุ้ง

จากการศึกษาประเภทและวัฒนธรรมอาหารของอาหารกวางตุ้ง สามารถสรุปผลได้ดังนี้

4.2.1 ประเภทของอาหารกวางตุ้ง

ประเภทของอาหารกวางตุ้งแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ได้แก่ อาหารกวางโจว อาหารเฉาโจว(แต้จิ๋ว) และอาหารตงเจียง(ฮากกา)

อาหารกวางโจว (广州菜)

อาหารกวางโจวนับว่าเป็นอาหารตัวแทนของมณฑลกวางตุ้ง เป็นการผสมผสานจากรสชาติของอาหารถิ่นในแต่ละพื้นที่ได้แก่ พื้นที่แถบทะเลจีนใต้ เมืองพานยวี เมืองตงก่วน เมืองซุ่นเตอ และเมืองจางซาน ลักษณะรสชาติของอาหารกวางโจวเน้นรสชาติอ่อน เพื่อรักษารสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบ อาหารที่มีชื่อเสียงได้แก่

1. มังกรสู้เสื่อ (龙虎斗)

เมนูมังกรสู้เสื่อ คืออาหารดั้งเดิมที่มีชื่อเสียงของมณฑลกวางตุ้ง วัตถุประสงค์หลักที่นำมาใช้คือ เนื้อแมว และเนื้องู ต่อมาได้มีการพัฒนาโดยการเพิ่มเนื้อไก่เพื่อรสชาติที่ดียิ่งกว่า ทำให้รู้จักในอีกชื่อหนึ่งคือ มังกรเสื่อและฟินิกซ์ แต่ชื่อมังกรสู้เสื่อเป็นที่นิยมเรียกมากกว่า จึงใช้คำว่า มังกรสู้เสื่อมาจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 33: มังกรสู้เสื่อ

ที่มา: <http://www.hua168.com>, (2016)

2. กุ้งต้ม (白灼虾)

กุ้งต้มเป็นอาหารฮั่นแบบดั้งเดิมในมณฑลกวางโจว มีวิธีการทำคือนำกุ้งขาวมาต้มในซุบที่ปรุงรสด้วย เกลือ ต้นหอม เหล้าจีน ขิง พริกไทย เคลต์คลับที่สำคัญคือต้องใช้กุ้งขาวที่สด เพื่อให้ได้รสชาติที่ดี



ภาพที่ 34: กุ้งต้ม

ที่มา: www.jia.com, (2015)

3. หมูสามชั้นอบเผือก (香芋扣肉)

หมูสามชั้นอบเผือกเป็นเมนูอาหารธรรมดาของมณฑลกว่างตุ้ง แต่เป็นเมนูที่ขาดไม่ได้สำหรับการทานอาหารกับครอบครัว และเป็นเมนูที่นิยมใช้ประกอบประเพณีตรุษจีนของชาวกว่างตุ้ง ส่วนผสมหลักคือหมูสามชั้น เผือก และเครื่องปรุงต่างๆ ได้แก่ ซอสถั่วเหลือง ไวน์ ชิง โปยกี้กั ตันหอม และเกลือเล็กน้อย จากนั้นนำมาปรุงด้วยวิธีการนี้



ภาพที่ 35: หมูสามชั้นอบเผือก

ที่มา: <http://guilin.lovetour.com>, (มปป)

4. หมูหันกว่างตุ้ง (烤乳猪)

เมนูหมูหันมีต้นกำเนิดในเกาะไหหลำ เป็นเมนูพิเศษที่มักเสิร์ฟในงานเลี้ยงสำคัญ วิธีการคือนำลูกหมูมาย่างไฟร้อนจนได้สีเหลืองทอง และมีกลิ่นหอม



ภาพที่ 36: หมูหันกว่างตุ้ง

ที่มา: www.88kl.net, (มปป)

อาหารตงเจียง (ฮากกา)

อาหารตงเจียงหรือฮากกา มีต้นกำเนิดจากกลุ่มชาติพันธุ์ฮากกา ที่อพยพมาในมณฑลกวางตุ้ง และพื้นที่ทางตอนใต้อื่นๆของประเทศจีน นิยมการปรุงสุก เน้นรสชาติเค็ม วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่นำมาประกอบอาหารคือเนื้อสัตว์ เช่นหมู ไก่ เนื่องจากคนฮากกามักทำงานหนัก จึงต้องการพลังงานจากสารอาหารให้มากที่สุด อาหารขึ้นชื่อได้แก่

1. ไก่อบเกลือตงเจียง (东江盐焗鸡)

เป็นเมนูยอดนิยมนบนโต๊ะอาหาร ถือเป็นอาหารจานสำคัญของชาวกวางตุ้ง เพราะชาวกวางตุ้งถือว่า ถ้าบนโต๊ะอาหารไม่มีเนื้อไก่ ถือว่าเป็นมื้อที่ไม่สมบูรณ์ เมนูไก่อบเกลือตงเจียงมีเทคนิคการปรุงที่สำคัญคือ การนำไก่ทั้งตัวมาห่อกระดาษ และอบเกลือในกระทะก้นกลม เพื่อให้ไก่สุกและได้ซึมซับรสชาติของเกลือไว้



ภาพที่ 37: ไก่อบเกลือตงเจียง

ที่มา: <http://www.54hcz.com>, (2015)

2. เต้าหู้ยัดไส้หมูตุ๋น (酿豆腐和红烧肉)

เมนูเต้าหู้ยัดไส้หมูตุ๋น ถือเป็นเมนูที่อุดมไปด้วยสารอาหารที่เป็นประโยชน์ วัตถุดิบหลักคือ เนื้อหมู และเต้าหู้ วิธีการปรุงรสนำเนื้อหมูมาปรุงรสกับเต้าหู้มาทอดในกระทะไฟปานกลางจนมีสีเหลืองทอง นำทาน และมีกลิ่นหอม



ภาพที่ 38: เต้าหู้ยัดไส้หมูตุ๋น

ที่มา: www.douguo.com (2016)

อาหารเฉาโจว (แต้จิ๋ว)

อาหารเฉาโจวหรือแต้จิ๋ว มีต้นกำเนิดประมาณพันปี โดยเฉาโจวมีความหมายว่าพื้นที่ชายฝั่งทะเลในเขตซัวเถา ที่อยู่ทางฝั่งตะวันออกของมณฑลกวางตุ้ง อาหารเฉาโจวส่วนใหญ่จึงมีวัตถุดิบที่ได้จากทะเล ลักษณะเด่นของการปรุงอาหารเฉาโจวคือ นิยมใช้ซอสที่มีกลิ่นฉุนเช่น น้ำส้มสายชู ซอสถั่วเหลือง และเครื่องปรุงรสอื่นๆเช่น น้ำมันหอย น้ำปลามาปรุงรสกับอาหาร เทคนิคการปรุงคือนิยมใช้ไฟอ่อน ตุ่น และคอง อาหารที่มีชื่อเสียงได้แก่

1. ซุปเจี๋ยไซ่ (厚菇芥菜)

เป็นหนึ่งในอาหารแต้จิ๋วดั้งเดิม มีวัตถุดิบหลักคือ หัวเจี๋ยไซ่ เห็ดหอม และหอยนางรม วิธีการปรุงคือ นำวัตถุดิบมาต้มในซุปรสคอกหมูเพื่อให้ได้รสชาติกลมกล่อม



ภาพที่ 39: ซุปเจี๊ยงไซ่

ที่มา: <http://www.cztaole.com> , (2018)

2. ต้มซ่า (点心)

ประเพณีการทานต้มซ่าเกิดขึ้นเมื่อหลายพันปีก่อน มีจุดกำเนิดมาตั้งแต่สมัยการเดินทางเส้นทางสายไหมของจีนในสมัยโบราณ จุดประสงค์เพื่อต้องการต้อนรับแขกโดยการเสิร์ฟอาหารคู่กับน้ำชา โดยจะต้องเป็นอาหารที่ทานสะดวกและย่อยง่าย ต้มซ่าจึงมีชื่อเสียงและนิยมทานคู่กับน้ำชาตั้งแต่โบราณเป็นต้นมา วัตถุดิบหลักของต้มซ่าคือ นำวัตถุดิบที่ได้จากทะเลมาทำเป็นไส้ และห่อด้วยแป้งข้าวเจ้า มีกรรมวิธีการปรุงคือการนึ่งโดยใส่ไว้ใน籠ไม้ไผ่



ภาพที่ 40: ต้มซ่า

ที่มา: <http://www.sohu.com>, (2017)

4.2.2 วัฒนธรรมอาหารกวางตุ้ง

วัฒนธรรมการดื่มชา

ชาวกวางตุ้งนิยมการดื่มชาตอนเช้า คู่กับการทานต้มยำ ชาวกวางตุ้งเชื่อว่าการดื่มเป็นการเริ่มต้นเช้าวันใหม่ที่ดี อย่างไรก็ตามวัฒนธรรมการดื่มชา ได้กลายเป็นการสื่อสารทางสังคมที่สำคัญ เห็นได้จากคำทักทายของผู้คนในเมืองกวางโจวที่นิยมพูดว่า “จ้าวฉาเว่ย” แปลว่าน้ำชาในตอนเช้า มาเป็นการทักทายในช่วงเช้าของการเริ่มวันใหม่ นอกจากนี้การดื่มชา ยังหมายถึงการร่วมวงสังสรรค์ของชาวบ้านในพื้นที่ชนบท ที่มีกรรมตัวพูดคุยกัน อีกนัยยะหนึ่งคือการดื่มเพื่อสุขภาพ

ในเมืองกวางโจวการดื่มชาจะเรียกว่า “yumcha” และเป็นที่รู้จักในชื่อของเมืองแห่งการดื่มชา โดยในหนึ่งวันของการทาน 3 มื้ออาหาร มีน้ำชาประกอบอยู่ทุกมื้อ การดื่มชาแบ่งเป็น 3 ช่วงคือ ดื่มชาตอนเช้า ตอนบ่าย และตอนค่ำ ของว่างที่นำมาประกอบกับการดื่มชามีหลายประเภท แบ่งออกเป็น 7 ชนิด ได้แก่ของทอดน้ำมันจันเล็ก โจ๊ก ก๋วยเตี๋ยว เค้ก ของหวานต่างๆ บ๊ะจ่าง และต้มยำซึ่งเป็นอาหารที่มีราคาไม่แพง และหาทานง่าย นอกจากนี้ยังนิยมทานอาหารว่างที่เรียกว่า Tangshui แปลว่าขนมหวานประกอบไปด้วย ขนมถั่วแดง ขนมถั่วเขียว ขนมถั่วเขียว เม็ดบัวเชื่อมน้ำตาล งานกวน และนมผสมน้ำขิง



ภาพที่ 41 : ขนมถั่วแดง

ที่มา: <https://food-touring.com>, (2014)



ภาพที่ 42: ขนมเม็ดบัวเชื่อมน้ำตาล
ที่มา: <https://www.ebuy7.com>, (มปป)



ภาพที่ 43: นมผสมน้ำขิง
ที่มา: www.yumofchina.com, (2018)



ภาพที่ 44: งากวน
ที่มา: www.thespruceeats.com, (2018)

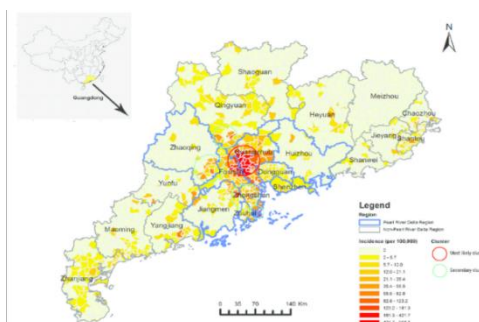
4.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารวางตู้

จากการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารวางตู้ พบว่ามีปัจจัยสำคัญที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารดังนี้

4.3.1 ปัจจัยทางภูมิศาสตร์

มณฑลกวางตั้งอยู่ทางตอนใต้ของประเทศไทย มีที่ราบสูงตัดสลับกับภูเขา มีพื้นที่ติดกับทะเล และมีสภาพภูมิอากาศเป็นแบบมรสุมเขตร้อน ส่งผลให้มีฝนตกชุก อากาศไม่ร้อนเกินไปและไม่หนาวเกินไป เหมาะสมกับการเพาะปลูก มีเมืองกวางโจวเป็นเมืองการเกษตรหลัก โดยมีพื้นที่เพาะปลูกคิดเป็นร้อยละ 10 ของมณฑลพืชหลักสำคัญที่เพาะปลูกในพื้นที่ ได้แก่ ข้าวสาลี อ้อย มันสำปะหลัง ถั่วเหลือง นอกจากการเกษตรแล้ว มณฑลกวางตั้งยังมีการทำประมงโดยมีเมืองหยางเจียงเป็นพื้นที่หลักของการทำประมง

จากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ของมณฑลกวางตั้ง ที่มีพื้นที่ส่วนใหญ่ครอบคลุมชายฝั่งทะเลทางตอนใต้ มณฑลกวางตั้งจึงได้สมญานามว่าเป็น “ประตูสู่ประเทศจีน” ทำให้ในอดีตได้รับการแต่งตั้งเป็น เมืองท่าสำคัญเส้นทางสายไหมทางทะเล และเป็นเมืองท่าสำคัญของการติดต่อค้าขายกับชาติตะวันตก มณฑลกวางตั้งจึงเป็นเมืองแรกของประเทศจีน ที่มีการติดต่อกับต่างชาติ ส่งผลให้มณฑลกวางตั้งได้รับความเจริญรุ่งเรืองทางด้านวัฒนธรรม และด้านเศรษฐกิจ



ภาพที่45: แผนที่มณฑลกวางตั้ง

ที่มา: www.researchgate.net (2014)

ด้วยสภาพภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยต่อการอยู่อาศัย ทำให้มณฑลกวางตุ้งมีการเคลื่อนย้ายของชาติพันธุ์ต่าง ๆ เข้ามายังพื้นที่ ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ที่สำคัญคือ วัฒนธรรมอาหาร มณฑลกวางตุ้งจึงมีการผสมผสานวัฒนธรรมการปรุงจากชาติพันธุ์อื่น มาผสมผสานกับวัฒนธรรมการปรุงดั้งเดิมของตนเอง อาหารกวางตุ้งจึงมีความหลากหลายทางด้านเทคนิคการปรุง และวัตถุดิบในพื้นที่ ที่สามารถนำมาแปรรูปอาหารได้หลากหลาย

4.3.2 วัฒนธรรมจากชาติพันธุ์อื่น

1. วัฒนธรรมจากชาติพันธุ์ท้องถิ่น

อาหารกวางตุ้งเริ่มมีพัฒนาการ การเปลี่ยนแปลงเมื่อสมัยจักรพรรดิฉินซีฮ่องเต้ผนวกดินแดนทางใต้ ส่งผล มณฑลกวางตุ้ง มีการอพยพจากชาติพันธุ์อื่น ๆ เข้ามายังพื้นที่ คือชาติพันธุ์ฮั่น ทำให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และอาหารการกิน นอกจากนี้ อาหารกวางตุ้งได้รับอิทธิพลการทานก๋วยเตี๋ยว จากผู้อพยพทางภาคเหนือ ทำให้มณฑลกวางตุ้งจากเดิมที่นิยมบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก เริ่มนำข้าวสาลีมาแปรรูปผลิตเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวทาน โดยนำมาประยุกต์ให้เข้ากับวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น เมนูบะหมี่เกี๊ยวกุ้ง ที่นำวิธีการทำเส้นบะหมี่จากทางภาคเหนือและการทำแผ่นเกี๊ยวมาห่อไส้โดยใช้เนื้อกุ้งทะเล และไส้ผักกวางตุ้งเป็นส่วนประกอบ



ภาพที่ 46: บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง

ที่มา: <http://seonkyounglongest.com> (2018)

2. วัฒนธรรมจากชาติตะวันตก

ในสมัยสงครามฝิ่น เมืองกวางโจวของมณฑลกวางตุ้ง ถูกแต่งตั้งให้เป็นเมืองท่า และเมืองสำคัญ หารับค้าขายระหว่างชาวจีนกับชาวตะวันตก เมืองกวางโจวจึงเป็นศูนย์กลางของการพบปะระหว่างชาวจีนกับชาวตะวันตก ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมมากมาย ที่สำคัญคือวัฒนธรรมการปรุงอาหาร โดยวิธีการปรุงอาหารดั้งเดิมของจีนมี 5 วิธีการหลักคือ ต้ม นึ่ง ดอง ย่าง และการตากแห้ง ต่อมาหลังจากการติดต่อกับชาติตะวันตก ชาวกวางตุ้งจึงได้รับวัฒนธรรมการปรุงอาหาร โดยวิธีการผัด ทอด และการใช้ไวน์แดงมาเป็นส่วนผสมในการปรุง

ชาวกวางตุ้งได้นำอิทธิพลการทอด มาเป็นวิธีการปรุงอาหาร โดยมีเทคนิคคือ การทอดโดยใช้ไฟแรง เพื่อให้วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารมีความกรอบ และคงสีสันทานอาหาร กวางตุ้งที่ใช้เทคนิคการทอดไฟแรงและมีชื่อเสียง ได้แก่ เนื้อวัวผัดน้ำมันหอย ผัดคน้าน้ำมันหอย ผัดหมูเปรี้ยวหวาน



ภาพที่ 47: เนื้อวัวผัดน้ำมันหอย

ที่มา: <https://www.thespruceeats.com>, (2019)



ภาพที่ 48: ผัดคะน้าน้ำมันหอย
ที่มา: <https://steamykitchen.com>, (มปป)



ภาพที่ 49: ผัดหมูเปรี้ยวหวาน
ที่มา: <https://www.virginmediatelevision.ie>, (2018)

นอกจากนี้ชาว Guangtung ยังนิยมนำไวน์แดง มาเป็นส่วนผสมในการปรุง เพื่อช่วยลดกลิ่นคาว เพิ่มสีส้มอาหารให้ดูน่าทาน เพิ่มรสชาติของอาหารให้มีความละมุนและมีกลิ่นหอม การปรุงวัตถุดิบด้วยไวน์ นิยมใช้กับวิธีการ ตุ่น ต้ม และย่าง เนื่องจากเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการให้วัตถุดิบ ซึมซับรสชาติของไวน์ อาหารขึ้นชื่อที่ใช้ไวน์เป็นส่วนผสมในการปรุงมีดังนี้

1. นกพิราบอบซอสไวน์แดง



ภาพที่ 50: นกพิราบอบซอสไวน์แดง

ที่มา: <http://www.szpfc.com/sh/2/3143.html>, (2015)

2. ไก่อบเกลือตงเจียง



ภาพที่ 51: ไก่อบเกลือตงเจียง

ที่มา: <http://meishi.izhufu.net/shipu/1494314852.shtml>, (201

บทที่ 5

สรุปผลและอภิปรายผล

สารนิพนธ์เล่มนี้ เป็นการศึกษาเกี่ยวกับ วัฒนธรรมอาหารทางใต้ของประเทศไทย กรณีศึกษามณฑลกวางตุ้ง โดยมีวัตถุประสงค์คือ เพื่อศึกษาพัฒนาการของอาหารกวางตุ้ง ศึกษาประเภทและวัฒนธรรมอาหารถิ่นของมณฑลกวางตุ้ง และศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกวางตุ้ง โดยงานวิจัยชิ้นนี้ รวบรวมข้อมูลจากเว็บไซต์องค์การบริหารการท่องเที่ยวจังหวัดกวางตุ้ง จากนั้นนำมาวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา จากการศึกษาสามารถสรุปผลได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

5.1.1 พัฒนาการของอาหารอาหารกวางตุ้ง

จากการศึกษาพัฒนาการอาหารทางตอนใต้ของประเทศไทยพบว่า กวางตุ้งเป็นหนึ่งใน 8 กลุ่มอาหารที่มีชื่อเสียงของประเทศไทย มีต้นกำเนิดมาจากเมืองกวางโจว หุยโจว ฉะโจว ในมณฑลกวางตุ้ง และเกาะไหหลำอาหารกวางตุ้งเริ่มมีพัฒนาการมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่น มีชนเผ่าดั้งเดิมอาศัยอยู่เรียกว่า ชาวไป๋เยว่ ซึ่งนิยมกินอาหารสด ๆ ไม่นิยมการปรุงสุก ต่อมาอาหารได้มีการอพยพของประชากรจากภาคกลางมายังพื้นที่ ทำให้มณฑลกวางตุ้งได้รับวัฒนธรรมการปรุงอาหารจากประชาชนทางภาคการ คือการปรุงสุกด้วยวิธี ต้ม นึ่ง และย่าง นอกจากนี้ ยังได้รับวัฒนธรรมการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวจากชาวภาคกลาง ทำให้ชาวกวางตุ้งเริ่มผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวทานมากขึ้น ซึ่งสูตรการปรุงอาหารกวางตุ้งปรากฏในวรรณกรรมของราชวงศ์ฮั่นในช่วง 206-220 ปีก่อนคริสตกาล

เนื่องจากมณฑลกวางตุ้งมีพื้นที่อยู่ทางใต้ของประเทศไทย มีลักษณะภูมิประเทศติดกับทะเล มีภูเขาสูงสลับกับที่ราบทำให้มณฑลกวางตุ้งมีทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์ และหลากหลาย วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจึงมีความหลากหลายไปด้วย ต่อมาในยุคราชวงศ์หมิง และราชวงศ์ชิง มณฑลกวางตุ้งได้ถูกแต่งตั้งให้เป็นเมืองท่าเรือ สำหรับขึ้นฝั่งของเรือชาวตะวันตก ทำให้มณฑลกวางตุ้งมีการติดต่อกับ

ตะวันตก และได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารแบบตะวันตกเข้ามาปรับรวมกับการปรุงอาหารดั้งเดิมแบบจีน เป็นการผสมผสานระหว่างสองวัฒนธรรมระหว่างตะวันตกกับจีน ทำให้มณฑลกวางตุ้งมีการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว คือ การใช้เกลือ ไวน์ การอบในกระทะ และการทอดโดยใช้ไฟอ่อน ซึ่งทำให้อาหารกวางตุ้งมีรสชาติที่โดดเด่น ต่างจากอาหารอื่น ๆ ของประเทศจีน และกลายเป็นที่รู้จักแพร่หลายในต้นศตวรรษที่ 20 จากการเดินเรือของชาวจีน ตลอดหลายศตวรรษที่ผ่านมาอาหารกวางตุ้งได้รับการยอมรับว่า เป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อย และมีเอกลักษณ์ทางด้านกรรมวิธีการปรุงที่เน้นความสดและกรอบของวัตถุดิบ

5.1.2 ประเภทและวัฒนธรรมอาหารถิ่นของมณฑลกวางตุ้ง

เนื่องจากอาหารกวางตุ้งมีต้นกำเนิดมาจาก จากเมืองกวางโจว หุยโจว ฉะโจว ในมณฑลกวางตุ้ง และเกาะไหหลำ อาหารกวางตุ้งจึงสามารถแบ่งออกได้เป็น 3กลุ่มใหญ่ ได้แก่ อาหารกวางโจว อาหารฉะโจว (แต้จิ๋ว) และอาหารตงเจียง(ฮากกา) ซึ่งในแต่ละกลุ่มมีความโดดเด่นต่างกันโดย อาหารกวางโจวจะเป็นอาหารที่เน้นรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบ โดยจะใช้วิธีการทอดกรอบด้วยไฟแรง เพื่อให้วัตถุดิบมีความกรอบและคงรสชาติดั้งเดิมไว้ ต่อมาคืออาหารตงเจียง หรือฮากกา มีรสชาติเค็ม และนิยมการปรุงสุก วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจะเป็นวัตถุดิบทั่วไป เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ และเนื้อปลา สุดท้ายคืออาหารแต้จิ๋ว หรือ ฉะโจวมีวัตถุดิบส่วนใหญ่คือสัตว์จากทะเล ลักษณะเด่นของการปรุงอาหารฉะโจวคือ นิยมใช้ซอสที่มีกลิ่นฉุนเช่น น้ำส้มสายชู ซอสถั่วเหลือง และเครื่องปรุงรสอื่น ๆเช่น น้ำมันหอย น้ำปลาปรุงรสกับอาหาร เทคนิคการปรุงคือนิยมใช้ไฟอ่อน ตุ่น และดอง มีอาหารขึ้นชื่อคือ ต้มซ่า

5.1.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกวางตุ้ง

จากข้างต้นที่กล่าวมา ทำให้ทราบถึงปัจจัยของการเปลี่ยนแปลงอาหารกวางตุ้งว่ามี 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ ปัจจัยทางภูมิศาสตร์ที่เป็นตัวกำหนดพืชผลที่นำมาประกอบวัตถุดิบ และปัจจัยจากกลุ่มผู้อพยพด้วยเหตุนี้ทำให้อาหารกวางตุ้ง มีความหลากหลายทางด้านกรรมวิธีการปรุง และเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงของประเทศจีน

5.2 อภิปรายผล

ชาวกวางตุ้งให้ความสำคัญกับอาหารการกิน เนื่องจากอาหารเป็นส่วนสำคัญในหล่อเลี้ยงร่างกาย ในแต่ละวันร่างกายต้องการพลังงานที่เพียงพอต่อการทำงาน ดังนั้นกรรมวิธีการปรุง และวัตถุดิบที่ได้มาจึงมีความสำคัญมาก ขั้นตอนการปรุงในแต่ละวิธีต้องมีความพิถีพิถันเช่น การทอด ต้องใช้ไฟแรง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่กรอบ และยังคงรักษารสชาติดั้งเดิม ในการใช้เครื่องปรุง ต้องไม่ปรุงมากจนเกินไป วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องมีความสดใหม่ และได้คุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น เนื้อไก่ เนื้อสัตว์ทะเล และเนื้อวัว เป็นต้น นอกจากคุณค่าทางโภชนาการแล้ว อาหารกวางตุ้งยังให้ความสำคัญกับภาพลักษณ์ของอาหาร ซึ่งอาหารในแต่ละจานที่นำมาเสิร์ฟ จะต้องมีส่วนที่สอดใส่มารับประทาน เพื่อเป็นการสื่อถึง ความใส่ใจพิถีพิถัน และการแสดงศิลปะผ่าน รูปลักษณ์ของอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับงานของ เสาวรัตน์ โปธิพันธ์ (2551) และ Guansheng Ma (2015) ที่กล่าวว่า มนุษย์จำเป็นต้องได้รับสารอาหารที่ดีเพื่อความอยู่รอด และมีสุขภาพที่ดี ความต้องการของสารอาหารและพลังงานมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับ เพศ และอายุ คนที่อาศัยอยู่ต่างพื้นที่มักได้รับสารอาหารที่แตกต่างกัน

ดังนั้นโภชนาการทางอาหาร จึงเป็นกระบวนการทางวัฒนธรรม มากกว่ากระบวนการทางชีวภาพ การบริโภคอาหารมีผลโดยตรงต่อชีวภาพของมนุษย์ เมื่อมนุษย์กิน กระบวนการดังกล่าวจึงรวมไปถึงสภาพทางเศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม ดังนั้นโภชนาการจึงเป็นวัฒนธรรมกระบวนการทางชีวภาพ มากกว่ากระบวนการทางสรีรวิทยา และชีวเคมี เมื่อมนุษย์ได้รับสารอาหารกระบวนการสามารถจึงมีอิทธิพลทางเศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม และปัจจัยอื่น ๆ

อาหารกวางตุ้งได้ผสมผสาน วัฒนธรรมการปรุงดั้งเดิมของจีน และของชาติตะวันตกไว้ด้วยกัน โดยนำวิธีการปรุง ต้ม นึ่ง ย่าง แบบจีน วิธีการทอดกรอบโดยใช้น้ำมัน และการใช้ไวน์เป็นส่วนผสมในการปรุงแบบชาติตะวันตก นอกจากนี้ยังมีการนำลักษณะเด่นของอาหารถิ่นในแต่ละพื้นที่ มาผสมผสานกันอย่างลงตัว เช่นการนำเส้นบะหมี่ และแผ่นแป้งเกี่ยวจากวัฒนธรรมทางเหนือ มาทำไส้ที่ทำจากเนื้อที่เป็นวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์กลายเป็น บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง ของอาหารแต้จิ๋ว อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าอาหารกวางตุ้งได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารจากชนชาติอื่น มาผสมผสานกับวิธีดั้งเดิมของตนเอง แต่อาหารหวางตุ้งยังคงรักษาวัฒนธรรมเดิมเป็นหลัก ทำให้อาหารกวางตุ้งมีความเป็นเอกลักษณ์ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Abha Chauhan (2016) ที่ศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ความเป็นตัวตน และกระแสโลกาภิวัตน์: กรณีศึกษา

พิธีงานแต่งงาน Dogra ของรัฐชัมมูในประเทศอินเดียแถบตะวันตกเฉียงเหนือ ว่ารูปร่างหน้าตาของอาหาร แสดงถึงตัวตนของมนุษย์ก่อให้เกิดความหมายทางวัฒนธรรม สังคมและนิเวศวิทยาที่มีอิทธิพล ต่อการพัฒนาของรสชาติอาหาร เช่น ประเทศอิตาลี กับพิซซ่าและพาสต้าก็มาจกประเทศเกาหลี หรือ รัฐชัมมูในประเทศอินเดีย อาหารในพิธีแต่งงาน เป็นเครื่องหมายที่สะท้อนตัวตนของประชาชนตลอดจนการ เปลี่ยนแปลงทางสังคมที่ปรับตัวเข้าวัฒนธรรมอาหาร

5.3 ข้อเสนอแนะ

จากการวิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารทางใต้ของประเทศไทย กรณีศึกษามณฑลกวางตุ้ง พบว่าอาหาร เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง และยังเป็นตัวแทนภาพลักษณ์ของอาหารจีน ทำให้วัฒนธรรมอาหารกวางตุ้งเป็นที่ รู้จัก แพร่หลายไปทั่วโลก ผู้วิจัยจึงมีความคิดเห็นว่า ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีทรัพยากรสมบูรณ์ ทรัพยากรทางอาหารมีความหลากหลายตามไปด้วย ทำให้อาหารไทยมีภาพลักษณ์ที่ดีต่อสากล นอกจากนี้ ผู้วิจัยมองว่าผลไม้ไทยเป็นสิ่งที่มียี่ชื่อเสียงของประเทศ ด้วยสภาพภูมิอากาศประเทศไทยเป็นเขตร้อนชื้น ทำให้สามารถปลูกพืชเมืองร้อนได้หลากหลาย ดังนั้นรัฐบาลควรให้การสนับสนุนภาคการเกษตร โดยการ ส่งเสริมทางด้านกรวิจัย และการเพาะปลูกเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการส่งออก

5.4 ข้อจำกัดในการวิจัย

ข้อจำกัดทางด้านข้อมูลพบว่า เนื่องจากข้อมูลเกี่ยวกับอาหารกวางตุ้ง มีจำนวนจำกัด ผู้วิจัยจึง ต้องทำการรวบรวมข้อมูลเป็นเวลานาน

บรรณานุกรม

เอกสารภาษาไทย

ประหยัด สายวิเชียร. 2547. **อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ**. พิมพ์ครั้งที่ 1. นพบุรีการพิมพ์. เชียงใหม่ :

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ยศ สันตสมบัติ. (2556). มนุษย์กับวัฒนธรรม. พิมพ์ครั้งที่4. กรุงเทพฯ: ธรรมศาสตร์

สิ่วสี่เทา. (2553). ต้นกำเนิดอาหารจีน. พิมพ์ครั้งที่1. ม.ป.ท

สุทัศน์ ศุภรัตน์เมธี. (2556). สืบสานตำนานอาหารไทยแท้. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ: ตู๋กับข้าว

ข้อมูลจากเว็บไซต์

คลังเอกสารกลางกระทรวงศึกษาธิการ. (ม.ป.ป). **ประวัติอาหารจีน**.เข้าถึงเมื่อ 1 พฤษภาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

http://www.moe.go.th/datacenter/index.php?mod=Courses&op=lesson_show&uid=&cid=79&eid=&sid=&lid=368

พัฒนา วิชวะ. 2549. **ความหมายของวัฒนธรรม**. สืบค้นเมื่อ 5 พฤษภาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก www.manageronline.com.

มหาวิทยาลัยขอนแก่น. (2560). “**ศูนย์อาหารวัฒนธรรมจีนแห่งแรกของโลก**”. เข้าถึงเมื่อ 1 พฤษภาคม

2561.เข้าถึงได้จาก

<https://www.kku.ac.th/news/v.php?l=th&q=0014529>

สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษากระทรวงศึกษาธิการ. (2008). **ความหมายของ "วัฒนธรรม"**.

เข้าถึงเมื่อ 30 เมษายน 2561. เข้าถึงได้จาก

<http://www.openbase.in.th/node/5954>

C-tec. (2018). **อาหารจีนต้นตำรับ**. เข้าถึงเมื่อ 3 พฤษภาคม 2561. เข้าถึงได้จาก <http://ctec.co.th->

[/%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%88%E0%B8%B5%E0%B8%99%E0%B8%95%E0%B9%89%E0%B8%99%E0%B8%95%E0%B8%B3%E0%B8%A3%E0%B8%B1%E0%B8%9A/](http://ctec.co.th-%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%88%E0%B8%B5%E0%B8%99%E0%B8%95%E0%B9%89%E0%B8%99%E0%B8%95%E0%B8%B3%E0%B8%A3%E0%B8%B1%E0%B8%9A/)

Crionline. (2016). **วัฒนธรรมอาหารการกินของจีน**. เข้าถึงเมื่อ 1 พฤษภาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก <http://thai.cri.cn/247/2016/05/03/233s241906.htm>

MGRonline. (2556). **พลังห้าธาตุ กับวัฒนธรรมอาหารจีน ตอน 2 "การกินสำคัญเท่าฟ้า"**.

เข้าถึงเมื่อ 28 เมษายน 2561. เข้าถึงได้จาก.

<https://mgronline.com/china/detail/9560000020161>

Organizertips. (2015). **เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย “อาหารจีนสไตล์กว้างต้ง”**. เข้าถึงเมื่อ 1 พฤษภาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<http://www.oceandragoncatering.com->

[/%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B9%87%E0%B8%94%E0%B9%80%E0%B8%A5%E0%B9%87%E0%B8%81%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B9%87%E0%B8%94%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%AD%E0%B8%A2%E0%B8%81%E0%B8%B1%E0%B8%9A/](http://www.oceandragoncatering.com-%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B9%87%E0%B8%94%E0%B9%80%E0%B8%A5%E0%B9%87%E0%B8%81%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B9%87%E0%B8%94%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%AD%E0%B8%A2%E0%B8%81%E0%B8%B1%E0%B8%9A/)

Organizertips. (2015). **อาหารจีนวัฒนธรรมแต่นมังกง**. เข้าถึงเมื่อ 1 พฤษภาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<http://www.oceandragoncatering.com/%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%88%E0%B8%B5%E0%B8%99%E0%B8%A7%E0%B8%B1%E0%B8%92%E0%B8%99%E0%B8%98%E0%B8%A3%E0%B8%A3%E0%B8%A1%E0%B9%81%E0%B8%94%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B8%B1%E0%B8%87/>

pingpo555. (ม.ป.ป). **อาหารจีน**. เข้าถึงเมื่อ 3 พฤษภาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<https://pingpo555.wordpress.com/%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%2%E0%B8%A3%E0%B8%88%E0%B8%B5%E0%B8%99/>

Thaibizchina. (ม.ป.ป). **มณฑลกวางตุ้ง**. เข้าถึงเมื่อ 1 พฤษภาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<https://www.thaibizchina.com/country/guangdong/>

discoverhongkong. (ม.ป.ป). **點心**. เข้าถึงเมื่อ 17 มกราคม 2562.

เข้าถึงได้จาก

<http://www.discoverhongkong.com/china/dine-drink/what-to-eat/must-eat/dim-sum.jsp>

SALLY GAO. (2017). **An Introduction to Traditional Hakka Cuisine**. เข้าถึงเมื่อ 17 มกราคม 2562. เข้าถึงได้จาก

<https://theculturetrip.com/asia/hong-kong/articles/an-introduction-to-traditional-hakka-cuisine/>

thespruceeats. (2019). **Chinese Recipes - Cantonese cooking**. เข้าถึงเมื่อ 17 มกราคม 2562. เข้าถึงได้จาก

<https://www.thespruceeats.com/chinese-cantonese-cooking-4084883>

Visitgd. (2017). **吃遍美食天堂**. เข้าถึงเมื่อ 2 ตุลาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<http://www.visitgd.com/project-desc-3.html>

梁贵源. (2016). **广州美食故事广州龙虎斗的由来**. เข้าถึงเมื่อ 28 สิงหาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<http://www.hua168.com/lingnanwenhua-316631.html>

豆果美食. (ม.ป.ป). **客家红烧肉酿豆腐**. เข้าถึงเมื่อ 28 สิงหาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<https://www.douguo.com/cookbook/1396780.html>

齐家.jiacom. (2015). **白灼虾**. เข้าถึงเมื่อ 28 สิงหาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<https://www.jia.com/baike/bdetail-2266/>

爱游. (ม.ป.ป). 荔浦芋扣肉桂林美食. เข้าถึงเมื่อ 2 ตุลาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<http://guilin.lovetour.com/meishi/9.html>

北京烧腊培训.(ม.ป.ป). 油炸鲜虾陪沙拉.. เข้าถึงเมื่อ 28 สิงหาคม 2561.

เข้าถึงได้จาก

<http://www.88kl.net/a/food/f1/14.html>

ประวัติผู้ศึกษา

ชื่อ-สกุล	นางสาวฐิติดารีย์ ตะโกเนียม
วันเกิด	19 พฤษภาคม 2539
ที่อยู่	325ถ.25มกรา ต.บ่อพลับ อ.เมือง จ.นครปฐม 73000
ประวัติการศึกษา	จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนเทศบาล4 (เขาวนปรีชาอุทิศ) จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนพระปฐมวิทยาลัยนครปฐม สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์
สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้าพเจ้า	นางสาวฐิตารีย์ ตะโกเนียม
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาษาจีน
ชื่อสารนิพนธ์	วัฒนธรรมอาหารถิ่นทางตอนใต้ของประเทศจีน กรณีศึกษามณฑลกว่างต้ง
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปันสุวรรณ
ที่อยู่ติดต่อได้ภายหลังสำเร็จการศึกษา	325ถ.25มกรา ต.บ่อพลับ อ.เมือง จ.นครปฐม 73000
หมายเลขโทรศัพท์	061-364-1959

ลิขสิทธิ์ของสารนิพนธ์อันเป็นผลมาจากการเล่าเรียนซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรระดับปริญญาบัณฑิต ข้าพเจ้ายินดีโอนลิขสิทธิ์ตามมาตรา 17 วรรค 2 แห่งพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537 เป็นขอ คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมีกำหนดอายุการคุ้มครองลิขสิทธิ์

ลงนามผู้โอน

(นางสาวฐิตารีย์ ตะโกเนียม)

ลงนามผู้รับโอน

(.....)

วันที่ เดือน พ.ศ.....