



สารนิพนธ์

เรื่อง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา ขนมในประเทศจีน

โดย

นางสาว อภัสนันท์ ลลิตเจริญวงศ์

รหัสนักศึกษา 05580641

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

คำนำ

สารนิพนธ์ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการศึกษาในรายวิชา 450109 การศึกษาเอกเทศ สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ เนื่องจากประเทศจีนเป็นประเทศที่ประสบความสำเร็จในด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และยังสามารถใช้ชนมในเทศจีนเป็นสื่อกลางในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก ผู้วิจัยจึงได้จัดทำสารนิพนธ์ฉบับนี้ขึ้น โดยศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ทัศนศึกษา ชนมในเทศจีน เพื่อศึกษาพัฒนาการของชนมในเทศจีน และศึกษาเกี่ยวกับชนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในเทศจีน ตลอดจนศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับชนมในเทศจีน เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่มีความสนใจศึกษา หากสารนิพนธ์ฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยต้องขออภัยไว้ ณ ที่นี้

อภิสนันท์ ลลิตเจริญวงศ์

ผู้วิจัย

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาวิจัยเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา ขนมนในประเทศจีน สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีด้วยความกรุณาของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยที่คอยชี้แนะแนวทางตลอดจนตรวจสอบแก้ไขและให้คำปรึกษาแก่ผู้ศึกษาตั้งแต่เริ่มดำเนินการศึกษาจนสำเร็จการศึกษา

ขอขอบพระคุณ สมาชิกในครอบครัวที่คอยให้คำแนะนำและกำลังใจแก่ผู้ศึกษาจนสามารถดำเนินการศึกษาให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณรุ่นพี่ สำหรับการแบ่งปันข้อมูลงานวิจัย และขอขอบคุณเพื่อนๆทุกคนที่คอยให้กำลังใจและให้คำแนะนำแก่ผู้ศึกษาจนผ่านพ้นสามารถทำวิจัยนี้ได้สำเร็จ

อภิสนันท์ ลลิตเจริญวงศ์

24 เมษายน 2562

ชื่อสารนิพนธ์	การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา ขนมในประเทศจีน
ผู้เขียน	นางสาวอภัสนันท์ ลลิตเจริญวงศ์
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2561

บทคัดย่อ

พัฒนาการของขนมในประเทศจีน รวมทั้งศึกษาขนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆในแต่ละท้องถิ่น ตลอดจนศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับขนมในประเทศจีนโดยมีวิธีการศึกษาจากเว็บไซต์ Specialfood และใช้เทคนิคการวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่า ขนมในประเทศจีนเริ่มปรากฏตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฉินมีวัตถุดิบหลักคือ แป้ง และถั่ว เนื่องจากชาวจีนในสมัยนี้ทำการเกษตรคือปลูกถั่วเหลือง ต่อมาในสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันออกมีการพัฒนาขนมโดยการนำงาและมันเทศมาใช้เป็นส่วนผสมของขนม และในสมัยราชวงศ์หมิงมีการเพิ่มไส้ขนมต่างๆให้มีรสชาติที่หลากหลายขึ้น ในขณะที่ในสมัยราชวงศ์ชิงได้มีการนำข้าวเหนียวมาเป็นวัตถุดิบในการทำขนมรวมถึงมีการนำวิธีการทำขนมแบบตะวันตกมาใช้ จนถึงปัจจุบันที่ขนมในประเทศจีนได้มีการใช้วัตถุดิบหลากหลายและยังเน้นในเรื่องของรูปลักษณ์เพื่อดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค นอกจากนี้ผลการศึกษายังพบว่า ขนมบางประเภทถูกนำมาใช้เป็นสื่อทางด้านวัฒนธรรม รวมถึงยังเป็นส่วนหนึ่งของเทศกาลในประเทศจีน ในขณะที่ขนมในประเทศจีนสามารถเป็นสื่อกลางในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว รวมถึงกิจกรรมที่ส่งเสริมการตลาดอีกด้วย

คำสำคัญ : ขนมในประเทศจีน, การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม, เทศกาลของจีน, ประเทศจีน

สารบัญ

หน้า

คำนำ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
บทคัดย่อ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพประกอบ.....	ซ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา.....	3
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	
2.1 แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับขนม.....	4
2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	13
2.2.1 ทฤษฎีวงจรผลิตภัณฑ์ (Product Life Cycle).....	13
2.2.2 แนวคิดด้านการท่องเที่ยว.....	14
2.3 ข้อมูลทั่วไปของประเทศจีน.....	16
2.3.1 ข้อมูลลักษณะทางภูมิศาสตร์.....	16

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3.2 ข้อมูลภูมิประเทศ.....	17
2.3.3 ข้อมูลภูมิอากาศ.....	18
2.3.4 ข้อมูลประชากร.....	19
2.3.5 ข้อมูลเขตการปกครองของประเทศจีน.....	19
2.3.6 ข้อมูลอาหารพื้นเมือง.....	20
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	21
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	24
3.1 วิธีการศึกษา.....	24
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา.....	24
3.3 เทคนิคการวิเคราะห์.....	24
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	25
4.1 พัฒนาการของขนมในประเทศจีน.....	25
4.2 ขนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน.....	30
4.3 กิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับขนมในประเทศจีน.....	37
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	41
5.1 สรุปผลการศึกษา.....	41
5.2 อภิปรายผลการศึกษา.....	43
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	44

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5.3.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย.....	44
5.3.2 ข้อเสนอแนะงานวิจัย.....	445.4
ข้อจำกัดทางการศึกษา.....	44
บรรณานุกรม.....	45
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	49
แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์.....	50

สารบัญตาราง

ตารางที่

หน้า

ตารางที่ 4.1 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมในแต่ละช่วงสมัยของประเทศไทย.....26

สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 2.1 เทศกาลตรุษจีน.....	8
ภาพที่ 2.2 เทศกาลเซ็งเม้ง.....	9
ภาพที่ 2.3 เทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง.....	10
ภาพที่ 2.4 ขนมไหว้พระจันทร์.....	10
ภาพที่ 2.5 ขนมบัวลอย.....	11
ภาพที่ 2.6 พิธีแต่งงาน.....	12
ภาพที่ 2.7 วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์.....	13
ภาพที่ 2.8 แผนที่ประเทศจีน.....	17
ภาพที่ 2.9 เขตการปกครองของประเทศจีน.....	19
ภาพที่ 4.1 ส่วนจื่อ ขนมร่วมสมัยราชวงศ์ฉิน.....	27
ภาพที่ 4.2 เซาปิง ขนมร่วมสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันออก.....	28
ภาพที่ 4.3 เปี้ยะ ขนมร่วมสมัยราชวงศ์หมิง.....	28
ภาพที่ 4.4 ขนมไข่ฟู ขนมร่วมสมัยราชวงศ์ชิง.....	29
ภาพที่ 4.5 หมั่นโถว ขนมร่วมสมัยปัจจุบัน.....	29
ภาพที่ 4.6 ซาลาเปา ขนมร่วมสมัยปัจจุบัน.....	30
ภาพที่ 4.7 แผนที่แสดงขนมที่มีชื่อเสียงในแต่ละท้องถิ่น.....	31
ภาพที่ 4.8 ใต้วเมียนเกา มณฑลปักกิ่ง.....	32
ภาพที่ 4.9 ขนมไหว้พระจันทร์ มณฑลกว่างตุง.....	33

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 4.10 เทศกาลไหว้พระจันทร์.....	34
ภาพที่ 4.11 ขนมจันอับ มณฑลฝูเจี้ยน.....	35
ภาพที่ 4.12 พิธีแต่งงานแบบจีน.....	35
ภาพที่ 4.13 บะจ่างเจียซิง มณฑลเจ้อเจียง.....	36
ภาพที่ 4.14 เทศกาลไหว้บะจ่าง.....	36
ภาพที่ 4.15 ซาลาเปา.....	38
ภาพที่ 4.16 คาราเมลเคลือบมันหวาน.....	38
ภาพที่ 4.17 กิจกรรมทำขนม.....	39

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในยุคปัจจุบันการแข่งขันในตลาดโลกได้ให้ความสำคัญในการนำเอาวัฒนธรรมมาเป็นส่วนหนึ่งในตัวผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ตนจำหน่ายเพื่อสร้างความแตกต่างจากคู่แข่ง การท่องเที่ยว นับเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่ได้นำเอาวัฒนธรรมมาเป็นจุดขายเพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวอเมริกันและยุโรปที่ต่างสนใจที่จะเรียนรู้วัฒนธรรม มรดกทางประวัติศาสตร์ เยี่ยมชมงานสถาปัตยกรรมและสัมผัสวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในประเทศนั้น ประเทศต่างๆได้เล็งเห็นความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในการสร้างรายได้ให้กับประเทศของตนอย่างมหาศาล จึงนำวัฒนธรรมมาเป็นส่วนหนึ่งในกลยุทธ์ของประเทศ (ไกรฤกษ์ ปิ่นแก้ว, 2556)

วัฒนธรรม มีความหมายครอบคลุมถึงทุกสิ่งทุกอย่างอันเป็นแบบแผนในความคิด และการกระทำที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือสังคมใดสังคมหนึ่ง มนุษย์ได้คิดสร้างระเบียบกฎเกณฑ์วิธีการในการปฏิบัติ การจัดระเบียบตลอดจนความเชื่อ ความรู้ และเทคโนโลยีต่างๆในการควบคุมและใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ (สุพัตรา สุภาพ, 2528)

ทุกชาติมีเทศกาลที่เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมประเพณีที่สัมพันธ์ใกล้ชิดผู้คนและธรรมชาติ จีนก็เป็นอีกประเทศหนึ่งที่มีเทศกาลเป็นจำนวนมาก ในแต่ละถิ่นของจีนก็มีทั้งความเหมือนและความแตกต่าง ทุกเทศกาล มีสาระสำคัญหลายประการ คือ ความเคารพในธรรมชาติ การทำมาหากิน ได้ผลดี อยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข การสร้างสำนึกผูกพันต่อบรรพชน และที่สำคัญคือมุ่งจรรโลงคุณธรรม (ถาวร สิกขโกศล, 2557) ชาวจีนให้ความสำคัญกับครอบครัวเป็นอย่างมาก ดังนั้นงานเทศกาลในจีนจึงไม่ใช่เพื่อเฉลิมฉลองเพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่ชาวจีนจะถือโอกาสวันหยุดในช่วงเทศกาลต่างๆกลับไปพบปะกับครอบครัวหลังจากที่ต้องเหินห่างเนื่องด้วยเหตุผลเรื่องงานหรือการแยก

ครอบครัวออกมา (อังสุธร ทันมา, 2561)

เทศกาล คือเหตุการณ์ชนิดหนึ่งซึ่งตามปกติธรรมดาจัดตั้งขึ้นโดยชุมชนท้องถิ่นที่มุ่งความสนใจและเฉลิมฉลองเอกลักษณ์บางอย่างของชุมชนนั้นและเทศกาลนั้น เทศกาลมักเกี่ยวข้องกับประเพณี ความเชื่อหรือศาสนาของชุมชน เป็นช่วงระยะเวลาในประเทศใดประเทศหนึ่งที่มีการกำหนดหมายกันเพื่อทำกิจอย่างใดอย่างหนึ่งร่วมกัน (ปิ่นทนต์ โตเทียบ, 2556) ตลอดทั้งปีตั้งแต่วันตรุษจีนไปจนถึงเทศกาลกลางฤดูใบไม้ร่วง ปฏิทินจีนจะเต็มไปด้วยเทศกาลและพิธีกรรมสำคัญมากมาย ได้แก่ เทศกาลตรุษจีน (เทศกาลฤดูใบไม้ผลิ) วันเซ็งเม้ง เทศกาลวันไหว้บ๊ะจ่าง เทศกาลสารทจีน เทศกาลไหว้พระจันทร์เทศกาลกินเจเทศกาลตั้งโง่ย (เทศกาลไหว้ขนมบัวลอยหรือขนมอี๊) พิธีไหว้เจ้า พิธีแต่งงาน เป็นต้น ซึ่งสิ่งที่ประกอบในเทศกาลสำคัญเหล่านี้คือ ขนมนมงคลของจีน (Fern, 2017) ขนมหวานที่นำมาไหว้ในเทศกาลต่างๆ ต่างก็มีความหมายดี เพื่อส่งเสริมให้ชีวิตดีขึ้นในปีต่อไป เช่น ขนมหง่ ขนมหเทียน ขนมหัก ขนมหุ่ยซ่าย ซาลาเปา อังถ่อก้วย และจันอับ เป็นต้น แต่ละอย่างก็มีความหมายมงคลต่างกันไป เมื่อนำมารวมกันจะทำให้ได้รับความเป็นสิริมงคลทุกอย่างในชีวิต (Openrice, 2014)

จากการที่ชาวจีนได้นำจุดเด่นของขนมนมงคลดังกล่าวมาเป็นจุดขายในรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าให้กับขนมนมงคลและเพื่อเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยว จากความน่าสนใจดังกล่าว ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาพัฒนาการของขนมนมงคลจีน รวมถึงการศึกษาขนมนมงคลที่ใช้ในเทศกาลของจีน ตลอดจนศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับขนมหวานมงคลของจีน ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวเป็นกิจกรรมที่จะช่วยเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนจีน และรวมไปถึงการเพิ่มมูลค่าให้กับขนมหวานมงคลของจีน และเพื่อที่จะนำมาปรับใช้กับประเทศไทยในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาพัฒนาการของชนมในประเทศไทย
- 1.2.2 เพื่อศึกษาชนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศไทย
- 1.2.3 เพื่อศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับชนมในประเทศไทย

1.3 ขอบเขตการศึกษา

1.3.1 การศึกษาพัฒนาการของชนมในประเทศไทยในครั้งนี้ เป็นการศึกษาเพื่ออธิบายประวัติความเป็นมาของชนมในงานพิธีกรรมและเทศกาลต่างๆ

1.3.2 การศึกษาชนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศไทยในครั้งนี้ เป็นการศึกษาชนิดของชนมที่ใช้ในพิธีมงคลต่างๆ รวมไปถึงความหมายของชนมแต่ละชนิด

1.3.3 การศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับชนมในประเทศไทยในครั้งนี้ เป็นการศึกษาถึงกิจกรรมที่ส่งเสริมการขายชนมโดยเป็นการอธิบายถึงกิจกรรมที่เพิ่มช่องทางการตลาด เช่น การจัดอบรมชนมต่างๆ (work shop)

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ทำให้ทราบถึงพัฒนาการของชนมในประเทศไทย
- 1.4.2 ทำให้ทราบถึงชนมที่ใช้ในเทศกาลในประเทศไทย
- 1.4.3 ทำให้ทราบถึงกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับชนมในประเทศไทย
- 1.4.4 สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นที่รู้จักของชนมไทยต่อไป

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศจีนผ่านขนมหวานมงคลของจีนในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยสามารถแบ่งได้ดังนี้

2.1 แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับขนม

1) ความหมายของขนม

คำว่า “ขนม” มาจากคำสองคำที่มาผสมกันคือ “ข้าวหนม” และ “ข้าวนม” เป็นข้าวผสม น้ำอ้อย น้ำตาล โดยอนุโลมคำว่า หนม แปลว่า หวาน ข้าวหนม แปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้นๆ เร็วๆ กลายเป็นคำว่า “ขนม” ส่วนข้าวนม (ข้าวเคล้านม) เป็นตำนานแขกโบราณ อย่างข้าวมธุปายาส (ที่นางสุชาดาทำถวายพระพุทธเจ้าเมื่อตอนตรัสรู้ก็ว่าเป็นข้าวหุงกับนม)

คำว่า “ขนม” มีใช้มาหลายร้อยปียากจะสันนิษฐานแน่นอนได้ เช่นเดียวกับไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่าขนมไทยเกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใดเป็นครั้งแรก แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยมีหลักฐานตอนหนึ่งว่ามีการจารึกชื่อขนมในแท่งศิลาจารึกเป็นการจารึกแบบลายแท่งสมัยโบราณ (คลังปัญญาไทย, 2553)

ขนมนอกจากจะมีความงดงามวิจิตร ละเอียดย่อน พิถีพิถันในทุกขั้นตอนการทำแล้ว ยังมีรสชาติที่อร่อย หอมกลิ่นพืชพรรณจากธรรมชาติ และกลิ่นอบร่ำควันเทียน อีกทั้งขนมแต่ละชนิดยังมีชื่อเรียกที่บ่งบอกถึงคุณค่า และแฝงไปด้วยความหมายอันเป็นสิริมงคล คำว่า "มงคล" หมายถึง สิ่งที่น่ามาซึ่งความดีงามและความเจริญรุ่งเรือง

ขนมมงคล หมายถึง ขนมที่นำไปใช้ประกอบเครื่องคาวหวาน ถวายพระ เลี้ยงแขก ในงานพิธี มงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส งานบวช หรืองานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น โดยจะต้องเลือกใช้เฉพาะขนมที่มีชื่อไพเราะและเป็นสิริมงคล ดังเช่น "ขนมมงคล 9 อย่าง" (Gotoknow, n.d.)

ขนมไทย คือ อาหารหวานของอาหารไทย ซึ่งลักษณะขนมไทยจะมีความหวานจากน้ำตาล ความมันจากกะทิเป็นหลัก โดยมีส่วนผสมของวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น แป้ง ไข่ไก่ ไข่เป็ด เนื้อผลไม้

เช่น ลูกตาล มะพร้าว ก๋วย โดยเทคนิคการทำขนมไทย ส่วนมากจะเป็นการนึ่ง การต้ม เป็นหลัก

2) ประเภทของขนมไทย

ขนมหวานไทยสามารถแบ่งได้ 7 ประเภท ประกอบด้วย ขนมกวน ขนมนึ่ง ขนมเชื่อม ขนมทอด ขนมอบ และขนมต้ม ซึ่งรายละเอียดของขนมชนิดต่างๆ ดังนี้ (Nlovecooking, n.d.)

1. **ขนมไทยประเภทกวน** ใช้กระทะกวนขนมจากน้ำเหลวๆจนงวด และใส่ลงพิมพ์ เช่น ตะโก้ ขนมลิ่มกลืน ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม เป็นต้น

2. **ขนมไทยประเภทนึ่ง** ใช้ความร้อนจากไอน้ำทำให้ขนมสุก เช่น ช่อม่วง ขนมชั้น ข้าวต้มผัด สาลี่อ่อน สังขยา ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมน้ำดอกไม้ เป็นต้น

3. **ขนมไทยประเภทเชื่อม** เป็นการนำวัตถุดิบมาต้มกับน้ำตาลให้ความหวาน เช่น ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม เป็นต้น

4. **ขนมไทยประเภททอด** นำวัตถุดิบลงกระทะน้ำมันทำให้สุก เช่น กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด เป็นต้น

5. **ขนมไทยจากการอบ** ใช้ความร้อนทำให้ขนมสุก ขนมจะมีลักษณะแห้งและกรอบ เช่น ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาลี่แข็ง ขนมครก ขนมเบื้อง เป็นต้น

6. **ขนมไทยประเภทต้ม** เป็นการนำวัตถุดิบมาต้มให้สุก เช่น ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร เป็นต้น

7. **ขนมไทยประเภทน้ำ** นิยมใช้น้ำตาลและน้ำกะทิ มาทำขนม เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด สาคุเปียก ลอดช่อง ชำหริ่ม เป็นต้น

3) วัตถุดิบในการปรุงขนมไทย

ขนมไทยส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวและจะใช้ส่วนประกอบอื่นๆ เช่น สี ภาชนะ กลิ่นหอมจากธรรมชาติ ข้าวที่ใช้ในขนมไทยมีทั้งใช้ในรูปข้าวทั้งเม็ดและข้าวที่อยู่ในรูปแป้ง นอกจากนั้นยังมีวัตถุดิบอื่นๆเช่น มะพร้าว ไข่ น้ำตาล ซึ่งจะกล่าวถึงรายละเอียดดังต่อไปนี้ (Suthida, 2011)

1. ข้าวและแป้ง

การนำข้าวมาทำขนมของคนไทยเริ่มตั้งแต่ข้าวไม่แก่จัด ข้าวอ่อนที่เป็นน้ำนมนำมาทำข้าวยาคุ พอแก่ขึ้นอีกแต่เปลือกยังเป็นสีเขียวนำมาทำข้าวเม่า ข้าวเม่าที่ได้นำไปทำขนมได้อีกหลายชนิด

เช่น ข้าวเม่าคลุก ข้าวเม่าบด ข้าวเม่าหมี กระจยาสารท ข้าวเจ้าที่เหลือจากการรับประทาน นำไปทำขนมไม่มด ขนมไข่จังหวัด ข้าวตุ๋นได้อีก

ส่วนแป้งที่ใช้ทำขนมไทยส่วนใหญ่ได้มาจากข้าวคือแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว ในสมัยก่อนใช้แป้งสดคือแป้งที่ได้จากการนำเม็ดข้าวแช่น้ำแล้วโม่ให้ละเอียด ในปัจจุบันใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากโรงงาน นอกจากนี้แป้งที่ใช้ได้แก่ แป้งถั่ว แป้งท้าวยายม่อม แป้งมันสำปะหลัง ส่วนแป้งสาลีมีใช้น้อย มักใช้ในขนมที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

2. มะพร้าวและกะทิ

มะพร้าวนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของขนมไทยได้ตั้งแต่มะพร้าวอ่อนจนถึงมะพร้าวแก่ดังนี้

- มะพร้าวอ่อน ใช้เนื้อผสมในขนม เช่น เปียกสาคุ วุ้นมะพร้าว สังขยามะพร้าวอ่อน
- มะพร้าวทึนทึก ใช้ชูดฝอยทำเป็นไส้กระฉีก ใช้คลุกกับข้าวต้มมัดเป็นข้าวต้มหัวหงอก และใช้เป็นมะพร้าวชุดโรยหน้าขนมหลายชนิด เช่น ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของขนมไทย

- มะพร้าวแก่ นำมาคั้นเป็นกะทีก่อนใสในขนม นำไปทำขนมได้หลายแบบ เช่น ต้มผสมกับส่วนผสม เช่นกล้วยบวชชี แกงบวดต่างๆ หรือตักหัวกะทิตราบนขนม เช่น สาคุเปียก ซ่าหริ่ม บัวลอย

3. น้ำตาล

แต่เดิมนั้นน้ำตาลที่นำมาใช้ทำขนมคือน้ำตาลจากตาลหรือมะพร้าว ในบางท้องที่ใช้น้ำตาลอ้อย น้ำตาลทรายถูกนำมาใช้ภายหลัง

4. ไข่

เริ่มเป็นส่วนผสมของขนมไทยตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชซึ่งได้รับอิทธิพลจากขนมของโปรตุเกส ไข่ที่ใช้ทำขนมนี้จะตีให้ขึ้นฟูก่อนนำไปผสม ขนมบางชนิด เช่น ต้มแยกไข่ขาวและไข่แดงออกจากกัน แล้วใช้แต่ไข่แดงไปทำขนม

5. ถั่วและงา

ถั่วและงาจัดเป็นส่วนผสมที่สำคัญในขนมไทย การใช้ถั่วเขียวหนึ่งละเอียดมาทำขนมพบได้ตั้งแต่สมัยอยุธยา เช่น ขนมถั้วทำด้วยถั่วเหลืองหรือถั่วเขียวกวนมาอัดใส่พิมพ์ ถั่วและงาที่นิยมใช้ในขนมไทยมีดังนี้

- ถั่วเขียวเราะเปลือก มีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น ถั่วทอง ถั่วซีก

- ถั่วดำ ใช้ใส่ในขนมไทยไม่กี่ชนิด และใส่ทั้งเม็ด เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ถั่วดำต้มน้ำตาล ขนมถั่วดำ
- ถั่วลิสงใช้น้อย ส่วนใหญ่ใช้โรยหน้าขนมผักกาดกวนใส่ในขนมจ่ามงกุฎ ใส่ในรูปที่คั่วสุกแล้ว งาขาว และงาดำ ใส่เป็นส่วนผสมสำคัญในขนมบางชนิดเช่น ขนมเทียนสลัดงา ขนมแดงงา

6. กล้วย

กล้วยมีส่วนเกี่ยวข้องกับขนมไทยหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ขนมกล้วย กล้วยกวน กล้วยเชื่อม กล้วยแขกทอด หรือใช้กล้วยเป็นไส้ เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวπίงใส่กล้วย ข้าวเม่า กล้วยที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นกล้วยน้ำว่า กล้วยแต่ละชนิดเมื่อนำมาทำขนมบางครั้งจะให้สีต่างกัน เช่น กล้วยน้ำว่าเมื่อนำไปเชื่อมให้สีแดง กล้วยไข่ให้สีเหลือง เป็นต้น

7. สี

สีที่ได้จากธรรมชาติและใช้ในขนมไทย มีดังนี้

- สีเขียว ได้จากใบเตยโพลกละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ
- สีน้ำเงิน จากดอกอัญชัน เด็ดกลีบดอกอัญชันแช่น้ำเดือด ถ้าบีบน้ำมะนาวลงไปเล็กน้อยจะได้สีม่วง
- สีเหลือง จากขมิ้นหรือหญ้าฝรั่น
- สีแดง จากครั่ง
- สีดำ จากกาบมะพร้าวเผาไฟ นำมาโพลผสมน้ำแล้วกรอง

8. กลิ่นหอม

กลิ่นหอมที่ใช้ในขนม ได้แก่

- **กลิ่นน้ำลอยดอกมะลิ** ใช้ดอกมะลิที่เก็บในตอนเช้า แช่ลงในน้ำต้มสุกที่เย็นแล้วให้ก้านจุ่มอยู่ในน้ำ ปิดฝาทิ้งไว้ 1 คืน รุ่งขึ้นจึงกรอง นำนำไปใช้ทำขนม
- **กลิ่นดอกกระดังงา** นิยมใช้อบขนมแห้ง โดยเด็ดกลีบกระดังงามาลนเทียนอบให้หอม ใส่ขวดโหลที่ใส่ขนมไว้ ปิดฝาให้สนิท
- **กลิ่นเทียนอบ** จุดไฟที่ปลายเทียนอบทั้งสองข้างให้ลุกสักครู่หนึ่งแล้วดับไฟ วางลงในถ้วยตะไล ใส่ในขวดโหลที่ใส่ขนม ปิดฝาให้สนิท
- **กลิ่นใบเตย** หั่นใบเตยที่ล้างสะอาดเป็นท่อนยาว ใส่ลงไปในขนม

4) วัฒนธรรมและความเชื่อของชาวจีน

4.1 เทศกาลตรุษจีน(ปีใหม่จีน)

ตรุษจีนนั้นเป็นที่รู้จักและจำได้ทั่วไปว่าเป็น การฉลองเทศกาลฤดูใบไม้ผลิ และการฉลองเป็นเวลานานถึง 15 วัน การเตรียมงานฉลองส่วนใหญ่จะเริ่มหนึ่งเดือนก่อนวัน การทำความสะอาดครั้งใหญ่ก็เริ่มขึ้นในวันก่อนตรุษจีน บ้านเรือนจะถูกทำความสะอาดตั้งแต่บนลงล่าง ซึ่งหมายถึงการกวาดเอาโชคร้ายออกไป ประตูหน้าต่างมีการขัดสีทาสีใหม่ซึ่งสีแดงเป็นสีนิยม ประตูหน้าต่างจะถูกประดับประดาด้วยกระดาษที่มีคำอวยพรอย่าง เช่น อยู่ดีมีสุข ร่ำรวย และอายุยืน เป็นต้น

ที่มาของวันตรุษจีนเกิดจากการจัดขึ้นเพื่อตั้งใจที่จะฉลองฤดูใบไม้ผลิ เนื่องจากช่วงก่อนเทศกาลตรุษจีนนั้น ประเทศจีนปกคลุมไปด้วยหิมะจึงไม่สามารถทำการเกษตรได้ เมื่อเข้าถึงฤดูใบไม้ผลิจึงจะสามารถเพาะปลูกพืชผักได้ตามปกติ ชาวจีนจึงกำหนดให้วันแรกของฤดูใบไม้ผลิในแต่ละปีเป็นวันสำคัญ ที่เรียกว่า "วันตรุษจีน"

อาหารไหว้เจ้าในวันฉลองตรุษจีน อาหารจะถูกรับประทานมากกว่าวันอื่นๆในปี อาหารชนิดต่างๆที่ปฏิบัติกันจนเป็นประเพณี จะถูกจัดเตรียมเพื่อญาติพี่น้องและเพื่อนฝูง รวมไปถึงคนรู้จักที่ได้เสียไปแล้ว ในวันตรุษจีนครอบครัวชาวจีนจะทานผักที่เรียกว่า ไซ่ ถึงแม้ผักชนิดต่างๆที่นำมาปรุงจะเป็นเพียงรากหรือผักที่มีลักษณะเป็นเส้นใยหลายคนก็เชื่อว่าผักต่างๆมีความหมายที่เป็นมงคลในตัวของมัน (Deawnaja, 2016)



ภาพที่ 2.1 เทศกาลตรุษจีน

ที่มา : [http://campus.sanook.com/\(2559\)](http://campus.sanook.com/(2559))

4.2 เทศกาลเซ็งเม้ง

เซ็งเม้ง เป็นภาษาจีนแต้จิ๋ว ซึ่งมาจากภาษาจีนกลางว่า ซิงหมิง มีความหมายว่าช่วงเวลาที่สุดซึ้ง ท้องฟ้าแจ่มใสอากาศดี วันเซ็งเม้งเป็นวันที่ลูกหลาน ญาติพี่น้องเชื้อสายจีนจะเดินทางไปไหว้บรรพบุรุษที่สุสาน เพื่อแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษและเป็นการพบปะพูดคุยกันในหมู่ญาติ

เทศกาลเซ็งเม้ง จะจัดขึ้นช่วงฤดูเก็บเกี่ยวของจีนหรือของไทยจะเริ่มเทศกาลประมาณกลางเดือนมีนาคมถึงวันที่ 5 เมษายนของทุกปี อาหารไหว้เซ็งเม้ง หรืออาหารที่ใช้ในพิธีไหว้บรรพบุรุษนั้นประกอบด้วย น้ำชา เหล้า ข้าวสวย อาหาร 8-10 อย่าง ซาแซหรือโหงวแซ ผลไม้ 5 อย่าง ซาลาเปา ฮวกก้วย ขนมอื่นๆ ขนมเปี๊ยะ จูซังเปี๊ยะ นอกจากนี้ยังมีกระดาษไหว้อื่นๆ เช่น เงินกระดาษ เสื้อผ้า อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์กระดาษ หรือของใช้จำเป็นในชีวิตประจำวัน ที่ทำจากกระดาษ เป็นต้น ซึ่งในแต่ละครอบครัวก็จะจัดของไหว้แตกต่างกันตามความสะดวก (Openrice, 2014)



ภาพที่ 2.2 เทศกาลเซ็งเม้ง

ที่มา : [www.venusbuzz.com\(2559\)](http://www.venusbuzz.com(2559))

4.3 เทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง (端午节 ตวนอู่เจี๋ยหรือ เทศกาลตวงโหงว)

เป็นเทศกาลที่สืบทอดกันมาแต่โบราณของประเทศจีน ตรงกับวันขึ้น 5 ค่ำเดือน 5 ของปฏิทินจีน เป็นอีก 1 เทศกาลที่มีความสำคัญกับคนจีน เพื่อเป็นการระลึกถึงวันที่ ซวีหยวน ขุนนางผู้รักชาติแห่งแคว้นฉู่ นอกจากนี้ ในประเทศจีน ยังมีการเล่นแข่งเรือมังกรที่เป็นการแข่งขันที่ยิ่งใหญ่ในเทศกาลไหว้บ๊ะจ่างหรือ “ขนมจ่าง”

การไหว้บ๊ะจ่างในปัจจุบัน คนจีนจะไหว้ในตอนเช้าโดยไหว้ด้วยรูป 3 ดอก หรือ 5 ดอก การไหว้ด้วยรูป 5 ดอก เพื่อระลึกถึงครูบาอาจารย์ พ่อแม่และสิ่งศักดิ์สิทธิ์จะเข้าหลัก 5 ธาตุหรือโหงวเฮ้ง

ของจีน ประกอบด้วย ธาตุดิน ทอง น้ำ ไม้และไฟ ซึ่งมีส่วนเกี่ยวกับวิถีชีวิตโดยตรงและถ้าเป็นการไหว้
ในไทยช่วงเช้าก็จะไหว้เจ้าและบรรพบุรุษ แต่พิเศษตรงที่มีบ๊ะจ่างเพิ่มเข้ามา (Natcha, 2014)



ภาพที่ 2.3 เทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง

ที่มา : <http://www.vcharkarn.com>(2557)

4.4 เทศกาลไหว้พระจันทร์

วันไหว้พระจันทร์ ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 8 ตามปฏิทินจันทรคติ เป็นประเพณีที่ชาวจีน
ถือปฏิบัติสืบทอดกันมานับพันปีวันไหว้พระจันทร์ เป็นวันที่พระจันทร์ส่องแสงงดงามที่สุดและเต็มดวง
ที่สุด ชาวจีนจึงให้พระจันทร์เป็นสัญลักษณ์ของความสวยงามเป็นสื่อกลางของการคิดถึงซึ่งกันและกัน
ชาวจีนยังถือว่าวันไหว้พระจันทร์เป็นวันที่คนในครอบครัวจะได้แสดงความสามัคคีกัน ซึ่งชาวจีนได้
นิยาม วันไหว้พระจันทร์ ว่า "วันแห่งการอยู่พร้อมหน้าของครอบครัว" (สาวิตรี ศรีจันทร์ ,2558)



ภาพที่ 2.4 ขนมไหว้พระจันทร์

ที่มา : <http://chinese10141.blogspot.com>(2558)

4.5 เทศกาลตั้งโจย

เทศกาลไหว้ขนมบัวลอยหรือเทศกาลตั้งโจย มีความหมายถึง วันเพ็ญขึ้น คือ วันที่พระอาทิตย์จะส่องแสงสั้นที่สุดหรือวันที่เป็นจุดสูงสุดในฤดูหนาว แต่ในยุคโบราณชาวจีนจะเรียกวันนี้ว่า ฉีเจียงจี้ (สุดยาว) หรือวันนี้ เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า น้ำจี้ (สุดใต้) ถือเป็นวันตายตัวของวันที่ 21 ธันวาคมตามปฏิทินทางสุริยคติสากล แต่สำหรับในปฏิทินจีนได้ใช้หลักตามจันทรคติ ดังนั้นเมื่อถือตามหลักของปฏิทินจีน วันตั้งโจยจึงไม่มีการตายตัวทุกๆปี แต่จะตรงกับเดือน 11 ตามปฏิทินจีน (เดือนธันวาคม) ซึ่งเรียกว่า เกี้ยวจ้วย

เอกลักษณ์ที่สำคัญในเทศกาลนี้ คือผู้คนจะปั้นและกินขนมที่มีลักษณะคล้ายขนมบัวลอยของไทย (ออกเสียงสำเนียงแต้จิ๋วว่า อี้) ซึ่งทำจากแป้งและต้มกับน้ำเชื่อม เพื่อเพิ่มความอบอุ่นให้แก่ร่างกายโดยมีความเชื่อว่า เมื่อรับประทานแล้วคนในครอบครัวจะรักผูกพันกันยิ่งขึ้นเพราะเมื่อถึงเทศกาลนี้แล้วญาติพี่น้องที่จากไปอยู่แต่ละที่จะหวนคืนกลับบ้านมาอยู่พร้อมหน้ากันอีกครั้ง อีกทั้งยังเชื่อว่าเป็นมงคลเพราะอายุเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งปี เทศกาลนี้ยังมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งแบบไทยว่า เทศกาลไหว้ขนมบัวลอย ซึ่งประเพณีการรับประทานขนมบัวลอยนี้ก็ยังคงปฏิบัติมาจนถึงปัจจุบัน (วรลักษณ์ อิงคมณี, 2559)



ภาพที่ 2.5 ขนมบัวลอย

ที่มา : [http://www.chinatownyaowarach.com\(2559\)](http://www.chinatownyaowarach.com(2559))

4.6 พิธีแต่งงาน

สิ่งสำคัญของการแต่งงานแบบจีนไม่ใช่เรื่องของการเตรียมสิ่งของให้พร้อม แต่อยู่ที่การให้เกียรติผู้ใหญ่ของทั้งสองฝ่าย มากกว่าควรถามญาติผู้ใหญ่ของทั้งสองฝ่ายว่าอยากเห็นอะไรในธรรมเนียมจีนสิ่งไหนที่อยากให้ทำเพื่อความสบายใจบ้าง ถ้าฝ่ายหญิงมีอำมาตย์มีธรรมเนียมค่าน้ำนมข้าวป้อนหรืออั่งเปาน้ำนม เพราะเคยช่วยเหลือหลานคนนี้มา หรือท่านอยากเห็นเอี่ยมแดงก็จัดให้ท่าน สิ่งที่มาเคยเห็นและพึงใจว่าดี ถ้าอีกฝ่ายไม่ทำตามนั้นอำมาตย์อาจเกิดความรู้สึกอคติกับอีกฝ่ายก็ได้ เพราะการที่คนสองคนแต่งงานกันไม่ได้แค่แค่สองคน แต่เป็นการรวมสองครอบครัวเข้าด้วยกันยิ่งถ้าวิถีชีวิตของจีนถูกสอนให้ผูกพันและกตัญญูกับผู้ใหญ่อะไรที่ท่านทำแล้วท่านไม่ชอบก็ควรเลี่ยง (พล ธนกิจเจริญ, 2555)

ในรุ่งเช้าเมื่อแขกเครือญาติทยอยมาที่บ้านกันพร้อมหน้า คู่สามีภรรยาใหม่ต้องทำการ “ซั่งเต้” หรือยกน้ำชาให้กับพ่อแม่และญาติผู้ใหญ่ฝ่ายเจ้าบ่าวโดยทั้งสองต้องคุกเข่าลงพร้อมกับรินน้ำชาใส่ถ้วยวางบนถาดส่งให้ ผู้ใหญ่จะดื่มแล้วให้ศีลให้พรและเงินทองเพื่อเป็นทุนตั้งตัว เสร็จพิธียกน้ำชา คู่บ่าวสาวจึงกินขนมอี๋สี่ชมพูอีกครั้ง



ภาพที่ 2.6 พิธีแต่งงาน

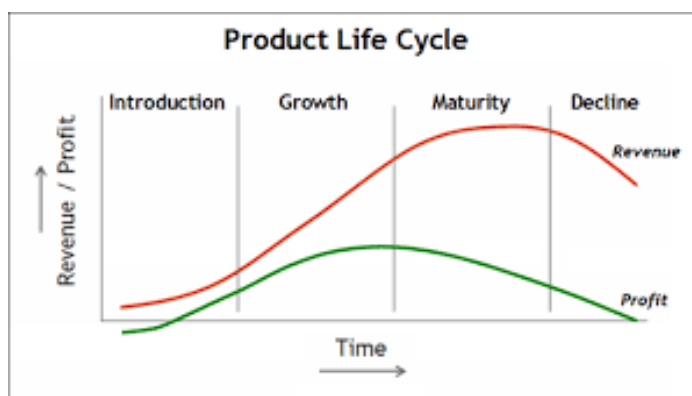
ที่มา : [https://sites.google.com\(2555\)](https://sites.google.com(2555))

2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.2.1 ทฤษฎีวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์

วิทยา พรพัชรพงศ์ (2555) กล่าวถึง วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ (Product Life Cycle) คือ การอธิบายให้เห็นว่าสินค้าโดยทั่วไปนั้น มีการเติบโตของยอดขายอย่างไรตั้งแต่ช่วงแรกของการเข้าสู่ตลาดจนถึงช่วงที่ยอดขายขึ้นสู่จุดสูงสุดและค่อยๆลดลง จนถึงจุดจบของสินค้าตัวนั้นๆ คือการออกไปจากตลาด จำแนกวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ออกได้เป็น 4 ระยะ ดังนี้

- 1) **ขั้นแนะนำตลาด (Introduction Stage)** เป็นช่วงเวลาผลิตภัณฑ์ใหม่ถูกนำเสนอสู่ตลาดเป็นครั้งแรกเพื่อให้ผู้บริโภคได้รู้จักและอยากทดลองบริโภคจึงเป็นระยะที่ผลิตภัณฑ์มียอดขายค่อยๆเพิ่มสูงขึ้น อย่างไรก็ตามกิจการยังอาจไม่มีกำไรเพียงแต่ขาดทุนน้อยลงจนกว่าจะมียอดขายมากพอที่จะครอบคลุมต้นทุนผลิตภัณฑ์ได้หมด กิจการจึงจะได้กำไรจากการขายผลิตภัณฑ์
- 2) **ขั้นเจริญเติบโต (Growth Stage)** เป็นระยะที่ผลิตภัณฑ์มียอดขายเพิ่มสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัดและ กิจการได้กำไรจากการขายเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว
- 3) **ขั้นอิ่มตัว (Maturity Stage)** เป็นระยะที่ผลิตภัณฑ์ยังคงมียอดขายเพิ่มสูงขึ้นจากระยะเจริญเติบโตแต่อัตราเพิ่มเริ่มลดลงจนเมื่อยอดขายสูงสุดแล้วก็จะค่อยๆมียอดขายลดต่ำลงเช่นเดียวกับกำไรที่ได้จากการขายผลิตภัณฑ์ก็ค่อยๆลดต่ำลง
- 4) **ระยะตกต่ำ (Decline Stage)** เป็นระยะที่ยอดขายของผลิตภัณฑ์ลดต่ำลงอย่างรวดเร็วจนอาจทำให้กิจการไม่ได้รับกำไรจากการผลิตผลิตภัณฑ์นั้นๆเลยและต้องตัดสินใจเลิกขายไปในที่สุด



ภาพที่ 2.7 วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์

ที่มา : [http://besterlife.com\(2561\)](http://besterlife.com(2561))

2.2.2 แนวคิดด้านการท่องเที่ยว

1) ความหมายของการท่องเที่ยว

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2546) การท่องเที่ยวหมายถึง การเดินทางเพื่อผ่อนคลาย ความเครียด แสวงหาประสบการณ์แปลกใหม่ โดยมีเงื่อนไขว่าการเดินทางนั้นเป็นการเดินทาง เพียงชั่วคราว ผู้เดินทางจะต้องไม่ถูกบังคับให้เดินทาง

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548) การท่องเที่ยวเป็นเรื่องของการเดินทางที่เป็นการชั่วคราวด้วยความสมัครใจ มิใช่ถูกบังคับหรือเพื่อสินจ้างแต่เพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ เช่น เพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ ความสนุกสนานเพลิดเพลิน การศึกษา ศาสนา กีฬา เยี่ยมญาติมิตร ติดต่อธุรกิจ การประชุมสัมมนา เป็นต้น มิฉะนั้นก็จะเป็นการเดินทางที่ไม่ใช่การท่องเที่ยว

ฐิรชญา มณีเนตร (2552) กล่าวว่า การท่องเที่ยวหมายถึง การเดินทางของมนุษย์จากสถานที่ใดสถานที่หนึ่งไปยังอีกสถานที่หนึ่งหรือการเดินทางจากถิ่นพำนักที่อาศัยไปยังสถานที่อื่นเป็นการชั่วคราวด้วยความสมัครใจไปและเป็นการเดินทางด้วยเหตุผลของการท่องเที่ยวมิใช่เพื่อประกอบอาชีพหรือหารายได้เช่น การเดินทางเพื่อการพักผ่อน การเดินทางเพื่อไปชมการแข่งขันกีฬา การเดินทางเพื่อการศึกษา การเดินทางเพื่อการประชุมสัมมนา การเดินทางเพื่อเยี่ยมญาติพี่น้องหรือเพื่อน การเดินทางเพื่อแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม เป็นต้น

จากข้อมูลข้างต้นสามารถสรุปได้ว่า การท่องเที่ยวหมายถึง การเดินทางจากที่อยู่อาศัยปกติไปยังสถานที่ต่างๆ เป็นการชั่วคราวด้วยความสมัครใจและพึงพอใจของผู้เดินทาง เช่น การเดินทางเพื่อการพักผ่อน การเดินทางเพื่อแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม การเดินทางเพื่อการศึกษา การเดินทางเพื่อเยี่ยมญาติพี่น้องหรือเพื่อน เป็นต้น มิใช่เพื่อการประกอบอาชีพหรือหารายได้

2) องค์ประกอบของการท่องเที่ยว

พยอม ธรรมบุตร (2549, หน้า 1-2) ได้แบ่งองค์ประกอบของการท่องเที่ยวออกเป็น 4 กลุ่มดังนี้

1. การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว มีความสำคัญอย่างยิ่ง ได้แก่ การขนส่ง การคมนาคมที่เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวกับสนามบิน ตัวเมือง สถานีขนส่ง สถานีรถไฟ รวมถึงคุณภาพของโครงสร้างพื้นฐานของพื้นที่ ได้แก่ ถนน ทางหลวง เครือข่ายคมนาคม

2. ที่พักแรมเป็นองค์ประกอบที่สำคัญเช่นกัน โดยเฉพาะสำหรับ Tourist ซึ่งต้องค้างคืนในแหล่งท่องเที่ยวอย่างน้อย 1 คืน ได้แก่ โรงแรม รีสอร์ท บริการอาหารและเครื่องดื่ม HomeStay ฯลฯ

3.แหล่งท่องเที่ยวเป็นหัวใจขององค์ประกอบการท่องเที่ยว เพราะเป็นสถานที่ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวอาจเป็นแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติหรือวัฒนธรรม หรืองานมหกรรม ประเพณีท้องถิ่น ตลอดจนวิถีชีวิตของชุมชนเจ้าของบ้าน

4.กิจกรรมมีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับนักท่องเที่ยว ซึ่งแสวงหาประสบการณ์จึงจำเป็นต้องมีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม ซึ่งอาจเป็นกิจกรรมส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต เช่นการดำนา การเกี่ยวข้าว การจับปลา การกรีดยาง การทำหัตถกรรมพื้นบ้าน เป็นต้น

3) ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

ไกรฤกษ์ ปิ่นแก้ว (2556) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมว่า เป็นการศึกษาหาความรู้ในพื้นที่หรือบริเวณที่มีคุณลักษณะที่สำคัญทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม มีการบอกเล่าเรื่องราวในการพัฒนาทางสังคมและมนุษย์ผ่านทางประวัติศาสตร์อันเป็นผลเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรมองค์ความรู้ และการให้คุณค่าของสังคม โดยสถาปัตยกรรมที่มีคุณค่าหรือสภาพแวดล้อมอย่างธรรมชาติ ที่สามารถแสดงออกให้เห็นถึงความสวยงามและประโยชน์ที่ได้รับจากธรรมชาติ สามารถสะท้อนให้เห็นถึงสภาพชีวิต ความเป็นอยู่ของคนในแต่ละยุคสมัยได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นสภาพทางเศรษฐกิจ สังคม หรือขนบธรรมเนียมประเพณี

4) องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548) ได้อธิบายว่าการท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรมมีองค์ประกอบดังนี้

- ประวัติศาสตร์และร่องรอยทางประวัติศาสตร์
- โบราณคดีและพิพิธภัณฑ
- งานสถาปัตยกรรมเก่าแก่ดั้งเดิม
- ศิลปะ หัตถกรรม ประติมากรรม ภาพวาด รูปปั้นและแกะสลัก
- ศาสนารวมถึงพิธีกรรมต่างๆทางศาสนา
- ดนตรี การแสดงละคร ภาพยนตร์
- ภาษาและวรรณกรรม
- วิถีชีวิต เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย อาหาร
- ประเพณี วัฒนธรรมพื้นบ้าน เทศกาลต่างๆ
- ลักษณะงานและเทคโนโลยี ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำมาใช้เฉพาะท้องถิ่น

2.3 ข้อมูลทั่วไปของประเทศจีน

2.3.1 ข้อมูลลักษณะทางภูมิศาสตร์

จีนมีเนื้อที่ทั้งหมด 9.6 ล้านตารางกิโลเมตร ใหญ่กว่าไทย 19 เท่า ตั้งอยู่ทางด้านตะวันออกของทวีปเอเชีย พรมแดนทางบกยาวกว่า 20,000 กิโลเมตร ติดกับประเทศเกาหลีเหนือ รัสเซีย มองโกเลีย คาซัคสถาน เคอร์กิสถาน ทาจิกิสถาน อัฟกานิสถาน ปากีสถาน อินเดีย เนปาล ลิกซิม ภูฐาน พม่า ลาว และเวียดนาม ทางน้ำล้อมรอบด้วยทะเลเหลือง ทะเลจีนตะวันออก และทะเลจีนใต้ ในเขตน่านน้ำของจีนมีเกาะมากกว่า 5,000 เกาะ เกาะใหญ่ที่สุดไม่นับได้หวัน คือไหหลำหรือไหหนาน

จีนได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งเทือกเขา พื้นที่ 2 ใน 3 ของประเทศเป็นภูเขาและที่ราบสูง ซึ่งค่อย ๆ ลดหลั่นเป็นลำดับ ทิศตะวันตกมีเทือกเขาเทียนชานอยู่ตอนเหนือ คั่นด้วยที่ราบต่ำตูพาน สูงเพียง 154 เมตร ซึ่งลาดมาบรรจบเทือกเขาคุนหลุน (Kunlun) ที่ทอดตัวเป็นแนวพรมแดนกั้นระหว่างที่ราบสูงทิเบต-ชิงไห่ (Tibet-Qinghai) และทะเลทรายทาคลามานฮัน (Taklamahan) ทางตอนกลางของประเทศ ถัดลงมาคือเทือกเขาหิมาลัยและที่ราบสูงทิเบต-ชิงไห่ สูง 4,000 เมตร เป็นแห่งกำเนิดแม่น้ำสายสำคัญของประเทศและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้แก่ ฮวงโหหรือแม่น้ำเหลือง แม่น้ำฉางเจียงหรือแยงซีที่ไหลไปทางทิศตะวันออก แม่น้ำฉางไปเจียงหรือพรหมบุตรแม่น้ำฉางเจียงหรือสาละวัน และแม่น้ำลานซางหรือแม่น้ำโขงที่ไหลไปทางทิศใต้และตะวันออกเฉียงใต้

ทิศตะวันออกมีเทือกเขาซินกันเป็นเส้นแบ่งเขตทุ่งหญ้าสเตปส์ของแมนจูเรียกับที่ราบลุ่มบริเวณนี้ เป็นพื้นที่ป่าที่ใหญ่ที่สุดและเป็นเขตดินน้ำสำคัญของจีน แผ่นดินชายฝั่งจากเหนือลงไปใต้ ลักษณะเป็นชั้นบันไดที่ราบต่ำและที่ราบลุ่มปลายแม่น้ำสายใหญ่ สูง 500 เมตรจากระดับน้ำทะเล บริเวณกว้างขวางแถบนี้เป็นศูนย์กลางการเกษตรและอุตสาหกรรมของประเทศ มีประชากรอาศัยอยู่จำนวนกว่า 2 ใน 3 ของทั้งประเทศ

ในจำนวนภูเขามากมาย จีนถือว่าภูเขา 5 แห่งเป็นภูเขาศักดิ์สิทธิ์ของลัทธิเต๋าที่จาริกแสวงบุญของนักบวช และเป็นทีประกอบพิธีของฮ่องเต้และเชื้อพระวงศ์ในอดีต ได้แก่ ไท่ซานในมณฑลซานตง หวงซานในมณฑลฮั่นฮุย หัวซานในมณฑลส่านซีชางซานในมณฑลเหอหนานและเหิงซานในมณฑลหูหนานนอกจากนี้ยังมีภูเขาศักดิ์สิทธิ์ทางพุทธศาสนานิกายมหายานอีก 4 แห่ง คืออ้อไบ๊หรือเอ๋อเหมยซานในมณฑลเสฉวน ผู้ท้าวซานในมณฑลเจ้อเจียง หวู่ไถซานในมณฑลซานซีและจิวหัวซานในมณฑลอันฮุย

จีนมีแม่น้ำลำธารมากที่สุดในโลก รวมความยาวของแม่น้ำทุกสายได้ 226,800 กิโลเมตร คิดเป็นเนื้อที่ร้อยละ 36 ของประเทศ แม่น้ำสายยาวที่สุดคือแยงซี ประมาณ 6,300 กิโลเมตร ส่วนทะเลสาบในจีนมีประมาณ 2,800 แห่ง ทะเลสาบที่ใหญ่ที่สุดคือโผหยางอยู่ในมณฑลเจียงซี แต่ทะเลสาบที่มีชื่อเสียงที่สุดคือทะเลสาบซีหูในเมืองหางโจว ความที่ประกอบด้วยพื้นน้ำมากกว่าพื้นดินนี้เอง บางครั้งชาวจีนใช้สรรพนามแทนประเทศตัวเองว่า “ห่อเตอเจียงเหอ” แปลว่า แม่น้ำของเรา แทนคำว่าแผ่นดินของเราเหมือนดังประเทศอื่น (Phawarun, 2009)



ภาพที่ 2.8 แผนที่ประเทศจีน

ที่มา: http://www.photoontour.com/outbound/guilin/data_zhuang.htm
(2561)

2.3.2 ข้อมูลภูมิประเทศ

พื้นที่ของประเทศจีนมีลักษณะลาดชัน โดยภาคตะวันตกมีพื้นที่ที่เป็นภูเขาและที่ราบสูง มีเทือกเขาหิมาลัยและเทือกเขาเทียนชานกั้นเป็นกลุ่มแดนกับประเทศอินเดีย และเนปาล ส่วนตะวันออกเป็นที่ราบลุ่ม มีประชากรอาศัยอยู่อย่างหนาแน่น สองในสามของพื้นที่ประเทศจีนเป็นภูเขาและที่ราบสูง จึงมีพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกอยู่ไม่มากเมื่อเทียบกับพื้นที่โดยรวมของประเทศ ที่ราบในแถบลุ่มแม่น้ำแยงซีเกียง และแม่น้ำจูเจียงที่อยู่ทางใต้เป็นพื้นที่ที่สามารถทำการเพาะปลูกและกั

เป็นเขตอุตสาหกรรมการค้าที่มีความเจริญมากกว่าภูมิภาคอื่นๆของประเทศซึ่งเป็นเขตที่ราบสูงและมีอากาศแห้งแล้ง (Somsaktam, 2017)

2.3.3 ข้อมูลภูมิอากาศ

1) สภาพภูมิอากาศ

ด้วยอาณาบริเวณที่กว้างใหญ่ ครอบคลุมสภาพภูมิประเทศแบบภูเขาร้อยละ 35 ที่ราบสูงร้อยละ 27 ที่ราบลุ่มร้อยละ 17 ที่ราบร้อยละ 13 และเนินสูงต่ำร้อยละ 8 จึงจึงมีสภาวะอากาศและอุณหภูมิที่ต่างกันมากในแต่ละท้องถิ่นที่จากเหนือจรดใต้ประกอบด้วยลักษณะพื้นที่ที่เป็นแบบขั้นบันไดลาดลงจากที่ราบสูงทางตะวันตกไปสู่ที่ราบลุ่มทางตะวันออกและตะวันออกเฉียงใต้ก็มีอิทธิพลสำคัญ แต่สาเหตุสำคัญที่สุดคือที่ตั้งของประเทศ ที่อยู่ชายขอบทวีปเอเชียบนฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิกอันกว้างใหญ่ ในฤดูหนาวความกดอากาศสูงที่ก่อตัวขึ้นจากตอนเหนือของทวีปเคลื่อนตัวลงมาทางใต้ พาเอาอากาศหนาวและแห้งแล้ง และฝุ่นจากทะเลทรายโกบีเข้ามาด้วย ในฤดูร้อนมีลมมรสุมพัดพาฝนจากมหาสมุทรเข้าสู่ฝั่ง

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและตอนเหนือของมองโกเลีย มีฤดูร้อนไม่นานนักและไม่ร้อนจัด ส่วนฤดูหนาวค่อนข้างยาวและหนาวจัด ทำการเพาะปลูกพืชผลได้เพียง 3-4 เดือน

ภาคตะวันตก เป็นเขตทะเลทรายมองโกเลียตอนในและมณฑลซินเจียงฤดูร้อนอากาศร้อนและแห้งแล้ง มีลมพัดแรงเป็นครั้งคราว ฤดูหนาวเย็นและแห้งแล้ง

ภาคกลาง ฤดูร้อนอากาศร้อนและมีฝนตกมาก โดยเฉพาะที่ราบดินเหลืองทางเหนือของแม่น้ำแยงซีระหว่างเดือนกรกฎาคม-กันยายน ทางตอนล่างของแม่น้ำมีอากาศรุนแรงน้อยกว่าสามารถทำการเพาะปลูกได้นานปีละ 8 เดือนขึ้นไป

ภาคใต้ มีลักษณะภูมิอากาศแบบชายฝั่งที่ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมฤดูร้อน พัดพาฝนจากทะเลเข้าสู่แผ่นดินระหว่างเดือนพฤษภาคม-กันยายน

2) ฤดูกาล

ฤดูกาลแบ่งออกเป็น 4 ฤดู ดังนี้

1. ฤดูใบไม้ผลิ ประมาณเดือนมีนาคม-พฤษภาคม อุณหภูมิ 10-22 องศาเซลเซียส
2. ฤดูร้อน ประมาณเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม อุณหภูมิ 22 องศาเซลเซียสและมากกว่า
3. ฤดูใบไม้ร่วง ประมาณเดือนกันยายน-ตุลาคม อุณหภูมิ 10-22 องศาเซลเซียส
4. ฤดูหนาว ประมาณเดือนพฤศจิกายน-กลางมีนาคม อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสและต่ำกว่า

2.3.4 ข้อมูลประชากร

จากผลการสำรวจสำมะโนประชากรของจีนครั้งล่าสุดในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2553 จีนเผยว่าประชากรของจีน อันเป็นที่รู้จักกันว่ามากสุดในโลกนั้น ขณะนี้เพิ่มขึ้นมาจากปีที่แล้วอีก 6.3 ล้านคน ทำให้ยอดรวมเมื่อสิ้นปี 2553 จีนมีประชากร 1,341 ล้านคน สำนักสถิติแห่งชาติจีน เผยตัวเลขประชากรจีนปี 2553 โดยกล่าวว่า “เป็นการประมาณในเบื้องต้น” ซึ่งนับเป็นการสำรวจเต็มรูปแบบครั้งแรกในรอบ 10 ปี (AFP, 2010)

2.3.5 ข้อมูลเขตการปกครองประเทศจีน

การปกครองส่วนกลางแบ่งออกเป็น 23 มณฑล รวมถึงไต้หวัน 5 เขตปกครองตนเอง ได้แก่ มองโกเลีย หนิงเซีย่ ซินเจียง กวางสี และทิเบต มี 4 มหานครที่ขึ้นต่อส่วนกลางได้แก่ ปักกิ่ง เซี่ยงไฮ้ เทียนจิน และฉงชิ่ง และ 2 เขตบริหารพิเศษ ได้แก่ ฮองกง และมาเก๊า สำหรับการปกครองในส่วนภูมิภาคยังแบ่งย่อยออกเป็นจังหวัด มี 159 จังหวัด อำเภอมี 2,017 อำเภอ เมืองมี 350 เมือง และเขตในเมืองต่างๆประมาณ 630 เขต



ภาพที่ 2.9 เขตการปกครองของประเทศจีน

ที่มา: [https://th.wikipedia.org/wiki/media/File:China_administrative.png\(2561\)](https://th.wikipedia.org/wiki/media/File:China_administrative.png(2561))

2.3.6 อาหารพื้นเมือง

จีนเป็นประเทศที่มีขนาดใหญ่ ซึ่งในแต่ละพื้นที่ถูกกำหนดด้วยสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ ภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม ประเพณี ประวัติศาสตร์ แหล่งวัตถุดิบ และธรรมเนียม เรื่องการกินตั้งแต่อดีตที่แตกต่างกันไป ปัจจัยต่างๆ ผ่านระยะเวลาอันยาวนานจนเกิดเป็นอาหารจีน 4 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ อาหารซานตง อาหารเสฉวน อาหารเจียงซู และอาหารกวางตุ้ง เมื่อถึงปลายราชวงศ์ชิงอาหารเจ้อเจียง อาหารฮกเกี้ยน อาหารหูหนาน และอาหารอันฮุย เริ่มมีชื่อเสียงโด่งดังขึ้น จึงถูกจัดให้เป็นอาหาร 8 กลุ่มใหญ่ ดังนี้ (Sthanyuban, 2015)

1. อาหารซานตง มีถิ่นกำเนิดใน แถบมณฑลซานตง มีประวัติความเป็นมายาวนานตั้งแต่ปลาย สมัยราชวงศ์ซาง จุดเด่นของอาหารซานตงคือการแฝงสรรพคุณในการรักษาโรค มักใช้เกลือปรุงรสเพื่อชูรสชาติเดิมของวัตถุดิบ ทำให้มีรสชาติเค็ม นอกจากนี้ยังใส่ต้นหอม ชิง และกระเทียมเพื่อเพิ่มความหอม
2. อาหารเสฉวน มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเสฉวน อาหารเสฉวนโดดเด่นขึ้นมาในสมัยราชวงศ์ฉินและราชวงศ์ฮั่นตะวันตก มีรสชาติที่เข้มข้นด้วยเครื่องปรุงรส ใช้น้ำมันปริมาณมาก นิยมทำให้มีกลิ่นหอมของปลา เผ็ดร้อน เผ็ดซ่าและเปรี้ยว
3. อาหารเจียงซู มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเจียงซู พื้นที่ในแถบนี้ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ วัตถุดิบ ประกอบอาหารจึงมีความหลากหลายโดยเฉพาะอาหารทะเล รสชาติอาหารเน้นไปทางหวาน
4. อาหารกวางตุ้ง มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลกวางตุ้ง กวางสี และไหหลำ อาหารกวางตุ้งใช้ วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสหลากหลายตามฤดูกาล เน้นรูป รส กลิ่น และสี อาหารบางชนิด คล้ายกับอาหารจีนในไทย เนื่องจากได้รับอิทธิพลโดยตรง
5. อาหารเจ้อเจียง มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเจ้อเจียงใช้วัตถุดิบที่สดใหม่โดยเฉพาะอาหารทะเล ปรุงรสเพียงเล็กน้อยเพื่อชูรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบเอาไว้ บางชนิดมีรสชาติเข้มข้น
6. อาหารฮกเกี้ยน มีถิ่นกำเนิดในแถบผู้โจว เนื่องจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ของผู้โจวตอนเหนือ เป็นภูเขา ตอนใต้ติดทะเล จึงมีวัตถุดิบจำพวกของป่า เช่น เห็ด หน่อไม้ และอาหารทะเล จำนวนมาก
7. อาหารหูหนาน มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลหูหนาน ใช้วัตถุดิบค่อนข้างหลากหลาย ส่วนใหญ่ รสชาติเผ็ดร้อน เค็ม และมีปริมาณน้ำมันมาก

8. อาหารอันสุขย มีถิ่นกำเนิดในแถบเมืองสุโขทัยตั้งแต่สมัยราชวงศ์ช่งเหนือ อาหารอันสุขยจะใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ เน้นเทคนิคเรื่องความแรงของไฟและกรรมวิธีที่หลากหลาย

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ธนัชชา จุลาคตุโพธิชัย (2559) ศึกษาเรื่อง “การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทยญี่ปุ่นกรณีศึกษา ขนมหวานญี่ปุ่น” โดยศึกษาพัฒนาการและประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมหวานญี่ปุ่น ศึกษาแหล่งขนมหวานญี่ปุ่นที่มีชื่อเสียงในประเทศไทยญี่ปุ่นและ ศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่ต่อเนื่องจากการผลิตขนมหวานญี่ปุ่น โดยศึกษาจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ ผลจากการศึกษาวิจัยพบว่า ขนมหวานญี่ปุ่นดั้งเดิมในสมัยนารายณ์อิทธิพลการใช้ข้าวและธัญพืชเป็นวัตถุดิบในการทำขนมจากประเทศจีน ต่อมาในสมัยมูโรจิได้นำเข้าน้ำตาลจากประเทศโปรตุเกสมาเป็นส่วนผสมเพื่อให้มีรสหวานมากขึ้น และในสมัยเมจิก็มีการใช้วัตถุดิบแบบตะวันตกเช่นแป้งเค้ก นม และไข่ จนถึงปัจจุบันที่ขนมหวานญี่ปุ่นได้มีการพัฒนาให้ทันสมัยโดยใช้วัตถุดิบหลากหลายและเน้นในเรื่องรูปลักษณ์ที่สวยงามเพื่อดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค นอกจากนี้ยังพบว่า ชาวญี่ปุ่นสามารถใช้ขนมหวานญี่ปุ่นเป็นสื่อกลางในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก

เอกรินทร์ จินดา (2559) ศึกษาเรื่อง “การพัฒนาขนมหวานเพื่อเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตเทศบาลตำบลบางตะบูน จังหวัดเพชรบุรี” โดยศึกษาสภาพขนมหวานของชุมชนเทศบาลตำบลบางตะบูน จังหวัดเพชรบุรี และเพื่อพัฒนาขนมหวานของชุมชนเทศบาลตำบลบางตะบูน จังหวัดเพชรบุรี ให้เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว กลุ่มตัวอย่างในการศึกษา คือ เจ้าของขนมหวานในชุมชนตำบลบางตะบูน จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 2 คน และ นักท่องเที่ยวและผู้ซื้อสินค้า จำนวน 30 คน โดยใช้การวิจัยและพัฒนา (Research and Development) มาใช้เป็นกระบวนการหลักในการทำวิจัยในครั้งนี้ผลการวิจัยพบว่า ผลิตภัณฑ์ขนมหวานของตำบลบางตะบูนที่สามารถนำมาพัฒนาให้เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวได้นั้น ได้แก่ ขนมไข่แมงดาเชื่อม ขนมลำแพนแก้ว ขนมลำแพนกวน และน้ำลำแพนจากการศึกษาสภาพของขนมหวานแต่ละประเภทนั้น ยังต้องได้รับการพัฒนาในด้านขนาดของเนื้อผลิตภัณฑ์ขนาดของบรรจุภัณฑ์ สี รูปทรง ลวดลาย ฉลากแสดงรายละเอียดสินค้าบนบรรจุภัณฑ์และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น หลังจากพัฒนาผลิตภัณฑ์แล้วจึงนำไปให้เจ้าของสินค้าประเมินความพึงพอใจ และได้รับข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไข จนเป็นที่

พอใจแก่เจ้าของผลิตภัณฑ์ จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ที่แก้ไขแล้วไปสำรวจความพึงพอใจกับนักท่องเที่ยวอีกครั้ง สรุปว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาเกินร้อยละ 80 จึงนับว่าเจ้าของสินค้าและนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา

ภัทรา แจ่มใจเจริญ (2558) ศึกษาเรื่อง “การจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมกรณีศึกษาชุมชนโอหังมาจิ หมู่บ้านชिरาคาวาโก จังหวัดกิฟุ ประเทศญี่ปุ่น” โดยศึกษาวิธีการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชนโอหังมาจิ หมู่บ้านชिरาคาวาโก จังหวัดกิฟุ ประเทศญี่ปุ่น การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงเอกสารและเก็บข้อมูลภาคสนามตั้งแต่มกราคม ค.ศ. 2013 - มกราคม ค.ศ. 2015 รวมทั้งสิ้น 4 ครั้ง โดยมุ่งศึกษาจากกลุ่มประชากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนโอหังมาจิ จากการศึกษาพบว่า การพัฒนาการจัดการการท่องเที่ยวในชุมชนโอหังมาจิ ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหลัก 3 ประการ 1) การขยายการรับรู้คุณค่ามรดกวัฒนธรรมในชุมชน 2) การสร้างระบบในการอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรมของชุมชน 3) การเปลี่ยนผ่านจากการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบมหาชน (Mass Tourism) สู่การจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนโอหังมาจิ มีประสิทธิผลที่ดีในการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมโดยพิจารณาจากความสามารถในการขยายขอบเขตการคุ้มครองมรดกวัฒนธรรมทั้งในด้านความเป็นของแท้ (Authenticity) และความสมบูรณ์ของลักษณะรวม (Integrity) อีกทั้งสามารถกระจายผลประโยชน์ให้กับชุมชนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว นอกจากนี้ ชุมชนมีการศึกษาและทบทวนการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจากผลกระทบที่เกิดขึ้นทุกปี เพื่อป้องกันปัญหาและเพิ่มประสิทธิภาพในการอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรมและการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน

เริงฤทธิ์ เอกวงศอนันต์ (2558) ศึกษาเรื่อง “การออกแบบเรขศิลป์บรรจุกุณธ์ชุดชนมโหว้เจ้าเพื่อสื่อสารเทศกาลต่าง ๆ สำหรับ กลุ่มเป้าหมายเจนเนอเรชั่นวาย” โดยศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์หาอารมณ์ (Emotions) สี (Colors) สัญลักษณ์มงคล (Auspicious Symbols) และโครงสร้างรูปหลายเหลี่ยม (Polygons) บนบรรจุกุณธ์ชุดชนมโหว้เจ้าแต่ละเทศกาลโหว้เพื่อหาแนวทางการออกแบบเรขศิลป์ที่สื่อสารถึงแต่ละเทศกาลที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มเป้าหมายเจนเนอเรชั่นวาย (Generation Y) วิธีที่ใช้ในงานวิจัยคือ การศึกษาและรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบเรขศิลป์บรรจุกุณธ์ชุดชนมโหว้และข้อมูล ในแต่ละเทศกาลโหว้โดยคัดเอา 6 ใน 8 เทศกาลโหว้ที่นิยมโหว้ในประเทศไทย จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านประเพณีจีนเพื่อใช้ เป็นเกณฑ์ในการหาอารมณ์ สี สัญลักษณ์มงคล และโครงสร้างรูปหลายเหลี่ยมที่มีต่อเทศกาลต่าง ๆ เป็นงานเชิงวิจัยคุณภาพ ที่ประกอบด้วย 3

ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 นำแบบสอบถามมาถามผู้เชี่ยวชาญด้านประเพณีจีนถึงอารมณ์แต่ละเทศกาลไหว้ ขั้นตอนที่ 2 นำคำตอบอารมณ์ที่ได้มาถามผู้เชี่ยวชาญด้านเรขศิลป์เพื่อหา สี สัญลักษณ์มงคลและโครงสร้างรูปหลายเหลี่ยม ขั้นตอนที่ 3 นำคำตอบที่ได้จากขั้นตอนที่ 2 มาถามกลุ่มเป้าหมายเพื่อคัดกรองข้อมูลอีกครั้ง สรุปผลงานวิจัยในส่วนของอารมณ์ที่สามารถสื่อสารถึงเทศกาลไหว้แต่ละเทศกาล ดังนี้ อารมณ์ที่ทุกเทศกาลได้ผลร่วมกันคือ ความดั้งเดิมและโบราณ (Classic and Traditional) และความเป็นชาติพันธุ์ตะวันออกในทวีปเอเชีย (Oriental and Ethnic) ซึ่งแต่ละเทศกาลผลลัพธ์ที่ได้มีความแตกต่างกันเพียงเล็กน้อย อีกทั้งยังมีเทศกาลที่ได้ผลลัพธ์ทางอารมณ์ที่เหมือนกันคือ เทศกาลไหว้ขนมจ่างและเทศกาลสารทจีน ซึ่งผลลัพธ์ที่ได้นั้นได้จัดกลุ่มตามเทศกาลและนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญเรขศิลป์โดยไม่ระบุว่าเป็นของเทศกาลใด เพื่อหา สี สัญลักษณ์มงคล และโครงสร้างรูปหลายเหลี่ยมที่สามารถสื่อสารถึงเทศกาลต่าง ๆ พบว่าแต่ละเทศกาลสามารถ ได้รับการออกแบบให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและแตกต่างกันได้ด้วยทางเลือกที่แตกต่างกันของสี สัญลักษณ์มงคลและโครงสร้าง รูปทรงหลายเหลี่ยม

ทิพากร เพียรประเสริฐ (2556) ศึกษาเรื่อง “วิวัฒนาการขนมหวานญี่ปุ่นและสาเหตุการเปลี่ยนแปลงของขนมหวานญี่ปุ่นตั้งแต่สมัยยุคหินเก่าจนถึงยุคปัจจุบัน” ผลการศึกษาพบว่าขนมหวานญี่ปุ่นในแต่ละยุคสมัยมีความแตกต่างกันในด้านรูปแบบ รสชาติ และวัตถุดิบที่ใช้ ส่วนสาเหตุที่ทำให้ขนมหวานญี่ปุ่นเปลี่ยนแปลงไปในแต่ละสมัยนั้นนอกจากสภาพภูมิศาสตร์ในแต่ละพื้นที่ที่ทำให้วัตถุดิบต่างกันแล้ว ยังมีสาเหตุทางด้านการเมืองการปกครอง ด้านศาสนา ด้านสังคมและวัฒนธรรม ความก้าวหน้าทางการเกษตร การติดต่อค้าขายกับต่างประเทศที่ทำให้เริ่มมีการใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำขนมหวานญี่ปุ่น การที่ชาวต่างชาติเข้ามาเผยแผ่ศาสนา ทั้งหมดนี้ล้วนทำให้ขนมหวานญี่ปุ่นเกิดการวิวัฒนาการตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และในยุคปัจจุบันที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับรูปร่างหน้าตาของขนมมาก ขนมหวานญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมจึงได้รับการประยุกต์รูปแบบให้ประณีตสวยงามมากขึ้นตามความต้องการของผู้บริโภค

บทที่ 3

วิธีการศึกษา

3.1 วิธีการศึกษา

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ทัศนศึกษา ขนมในประเทศจีน มีวิธีการศึกษาดังนี้

- 1) การศึกษาพัฒนาการของขนมที่ผลิตในประเทศจีน ทำการศึกษาโดยรวบรวมข้อมูลของพัฒนาการและกระบวนการผลิตขนมมงคลต่างๆ จากเว็บไซต์ Specialfood จากนั้นนำข้อมูลดังกล่าวมาศึกษาเพื่ออธิบายประวัติความเป็นมาของขนมในงานพิธีกรรมและเทศกาลต่างๆ
- 2) การศึกษาขนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน ทำการศึกษาโดยรวบรวมข้อมูลของขนมที่ใช้ในเทศกาลและพิธีกรรมต่างๆในแต่ละท้องถิ่นของจีน จากเว็บไซต์ Vcharkarnsistacafe และ Openrice จากนั้นนำข้อมูลดังกล่าวมาศึกษาชนิดของขนมที่ใช้ในพิธีมงคลต่างๆ รวมไปถึงความหมายของขนมแต่ละชนิด
- 3) การศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับขนมในประเทศจีน ทำการศึกษาโดย สืบค้นข้อมูลของสถานที่ที่นำขนมเป็นสื่อกลางในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว จากเว็บไซต์ Thespruceeats และ Chinahighlights จากนั้นนำข้อมูลของแต่ละสถานที่มาศึกษาถึงกิจกรรมที่ส่งเสริมการขายขนมโดยเป็นการอธิบายถึงกิจกรรมที่เพิ่มช่องทางการตลาด เช่น การจัดอบรมขนมต่างๆ(work shop)

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

โปรแกรม Google Maps

3.3 เทคนิคการวิเคราะห์

การวิเคราะห์โดยใช้แผนที่ (Cartographic Method)

บทที่ 4

ผลการศึกษา

จากการศึกษาเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา ขนมในประเทศจีน ผู้วิจัยได้ศึกษาถึงพัฒนาการของขนมในประเทศจีน และศึกษาเกี่ยวกับขนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน ตลอดจนศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับขนมในประเทศจีน ตามวัตถุประสงค์ทั้ง 3 ข้อ จึงได้ผลการศึกษาดังต่อไปนี้

4.1 พัฒนาการของขนมในประเทศจีน

จากการศึกษาพัฒนาการของขนมในประเทศจีนโดยเริ่มศึกษาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฉินจนถึงสมัยปัจจุบัน ผลการศึกษาพบว่าขนมในประเทศจีนดั้งเดิมในสมัยราชวงศ์ฉินนั้นมีวัตถุดิบหลักคือ ข้าวหรือแป้งสาลีและถั่ว เนื่องจากชาวจีนในสมัยนี้ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลส่านซีซึ่งเกษตรกรรมหลักที่สำคัญคือถั่วเหลือง ต่อมาในสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันออกมีการตั้งถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลเหอหนานซึ่งเป็นบริเวณที่ชาวจีนปลูกมันเทศเป็นจำนวนมาก และยังมีการนำงามาใช้โรยบนหน้าขนมเพื่อเพิ่มความหอมให้กับขนมมากขึ้น จึงทำให้ในสมัยนี้มีการนำมันเทศมาเป็นวัตถุดิบอีกอย่างหนึ่งในการทำขนม และในสมัยราชวงศ์หมิงได้ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลปักกิ่ง มีพืชผลทางการเกษตรที่หลากหลายทั้งมะพร้าว ข้าวโพด และถั่ว รวมถึงมีการเพิ่มไส้ขนมต่างๆให้มีรสชาติที่หลากหลายขึ้น ต่อมาสมัยราชวงศ์ชิงซึ่งตั้งถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลเฮย์หลงเจียงมีการปลูกมันฝรั่งและถั่วเหลือง และได้มีการนำข้าวเหนียวมาเป็นวัตถุดิบในการทำขนมรวมถึงมีการนำวิธีการทำขนมแบบตะวันตกมาใช้ เช่น แป้งหมี่ ไข่แดง และน้ำข้าวหมาก จนถึงปัจจุบันที่ขนมในประเทศจีนได้มีการใช้วัตถุดิบหลากหลายขึ้นและยังเน้นในเรื่องของรูปลักษณ์ที่ประณีตสวยงาม (ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 4.1)

ตารางที่ 4.1 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมในแต่ละช่วงสมัยของประเทศไทย

ช่วงสมัย	ผลิตภัณฑ์ ขนมใน ประเทศไทย	ลักษณะของขนม	ความเป็นมา
ราชวงศ์ฉิน (ก่อนคริสต์ศักราช)	-सानจือ	-ทำจากแป้งข้าวเจ้าเคล้าผสมน้ำผึ้ง นวดแล้ว ตั้งเป็นเส้น ก่อนบิดเป็นเกลียวแล้วจับสอง ปลายมาจับกัน เป็นเกลียววงหรือขดเป็น วงกลมแล้วทอด	ในสมัยนั้นชาวจีนทำ การเกษตรคือ ปลูกถั่ว จึงนำถั่วมาใช้เป็น วัตถุดิบในการทำขนม
ราชวงศ์ฮั่น ตะวันออก (ค.ศ.23-220)	-เซาปัง	-เป็นขนมแป้งอบทรงกลมแบนขนาดใหญ่ มาก มีงาโรยบนหน้าขนม	เพราะชาวจีนปลูก มันเทศเป็นจำนวนมาก จึงนำมาทำขนม
ราชวงศ์หมิง (ค.ศ.1368-1644)	-ขนมเปี๊ยะ	-ทำด้วยแป้งเป็นชั้นๆ มีไส้ ไปถึง 12 ชนิด	ในสมัยนั้นในวันเพ็ญ เดือนแปดชาวจีนมี ประเพณีสักการะเจ้า แม่กวนอิม โดยทำขนม เปี๊ยะแลกกันในหมู่ญาติ
ราชวงศ์ชิง (ค.ศ.1644- ปัจจุบัน)	-ขนมไข่ฟู	-ใช้แป้งหมี่ ไข่ไก่ น้ำตาล ตีให้เข้ากันจนฟู เอาตั้งบนเตาร้อนสักชั่วข้ามเดือด แล้วจึงนึ่ง จะกินแบบนึ่งหรือจะเอามาย่างไฟก็ได้	-เป็นขนมโบราณของ ชาวจีนแต่จิว โดยใช้ วิธีการทำขนมแบบ ชาวตะวันตก
ปัจจุบัน (ค.ศ.1913-2019)	-หมั่นโถว -ซาลาเปา	-ทำด้วยแป้งนึ่งอย่างซาลาเปา แต่มักไม่มีไส้ และทำผิวด้านบนให้เรียบเนียน -ทำมาจากแป้งสาลีและยีสต์ และนำมาผ่าน ขบวนการนึ่ง ซาลาเปาจะมีไส้อยู่ภายในโดย อาจจะเป็นเนื้อหรือผัก	-เป็นขนมโบราณของ มณฑลเจียงซู - มีต้นตำรับอยู่ที่ มณฑลยูนนาน

ที่มา: ผู้วิจัย (2562)

จากการที่ผู้วิจัยได้ศึกษาประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับขนมในประเทศจีน ผลการศึกษาพบว่า พัฒนาการของขนมในประเทศจีนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นดังนี้

- 1) สมัยราชวงศ์ฉิน ด้วยทักษะการปลูกถั่วเหลืองของชาวจีน จึงมีการใช้ข้าวหรือแป้งสาลีและถั่ว เป็นวัตถุดิบหลักในการทำขนม
- 2) สมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันออก วัตถุดิบยังไม่มีเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม แต่มีการนำยามาใช้โรยบนหน้าขนม เพื่อเพิ่มความหอมให้กับขนมมากขึ้น
- 3) สมัยราชวงศ์หมิง ชาวจีนเริ่มคิดค้นการทำไส้ขนมต่างๆ ทำให้ขนมมีรสชาติที่แตกต่างกัน รวมถึงยังทำให้ขนมในประเทศจีนเกิดความหลากหลายมากขึ้น
- 4) สมัยราชวงศ์ชิง ได้มีการนำข้าวเหนียวมาเป็นวัตถุดิบในการทำขนม รวมถึงมีการนำวิธีการทำขนมแบบตะวันตกมาใช้ เช่น แป้งหมี่ ไข่แดง น้ำข้าวหมาก เป็นต้น เนื่องจากมีการนำเข้าพืชใหม่ที่จีนได้รับจากอเมริการวมถึงถั่วลิสงมันฝรั่งหวานทำให้ขนมในยุคนี้เริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้นของชาวจีนและชาวต่างชาติ
- 5) สมัยปัจจุบัน ขนมในประเทศจีนมีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลายมากขึ้น รวมถึงมีการพัฒนา รุปลักษณะของขนมให้สวยงามมากขึ้น ชาวจีนนำขนมบางชนิดไปใช้เพื่อประกอบพิธีกรรมและเทศกาลต่างๆในประเทศจีน



ภาพที่ 4.1 ส่วนจื่อ ขนมร่วมสมัยราชวงศ์ฉิน

ที่มา: <https://bit.ly/2HrKZUY> (2562)



ภาพที่ 4.2 เซาปิ่ง ขนมร่วมสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันออก
ที่มา: <https://bit.ly/2F3xJ7x> (2562)



ภาพที่ 4.3 เปี้ยะ ขนมร่วมสมัยราชวงศ์หมิง
ที่มา: <https://bit.ly/2HdSjEj> (2562)



ภาพที่ 4.4 ขนมไข่ฟู ขนมร่วมสมัยราชวงศ์ชิง

ที่มา: <https://bit.ly/2NTGLXD> (2562)



ภาพที่ 4.5 หมั่นโถว ขนมร่วมสมัยปัจจุบัน

ที่มา: <https://bit.ly/2HqLwGH> (2562)



ภาพที่ 4.6 ซาลาเปา ขนมร่วมสมัยปัจจุบัน

ที่มา: <https://bit.ly/2F51cy1> (2562)

4.2 ขนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน

จากการศึกษาขนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน โดยศึกษาขนมในเทศกาลและพิธีกรรมต่างในประเทศจีนในแต่ละท้องถิ่น ทั้งขนมในประเทศจีนแบบดั้งเดิมและขนมในประเทศจีนที่ได้รับอิทธิพลต่างๆจากตะวันตก ผลการศึกษาพบว่า ขนมในประเทศจีนในแต่ละท้องถิ่นนั้นมีความคล้ายคลึงในด้านวัตถุดิบหลักที่ใช้ คือ แป้งที่ทำจากข้าว และมีความแตกต่างกันคือ ขนมพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมมากที่สุด ขนมของจีนมีหลากหลายประเภทตามท้องถิ่น และฤดูกาล มีเอกลักษณ์พื้นบ้าน ทำง่าย อร่อย เป็นที่นิยมอย่างกว้างขวางถือเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารการกินทั่วไป กล่าวได้ว่า ขนมของจีนถึงขึ้นเล็ก แต่มีความหมายยิ่งใหญ่เพราะมันสะท้อนวัฒนธรรมจีน ผู้วิจัยได้คัดเลือกตัวอย่างของขนมในประเทศจีนที่ใช้ในเทศกาลและพิธีกรรมต่างๆในแต่ละท้องถิ่น เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างพื้นที่ส่งผลต่อเอกลักษณ์ของขนม ดังแสดงรายละเอียดในแผนที่ต่อไปนี้

1



2



3



4



ภาพที่ 4.7 แผนที่แสดงขนมที่มีชื่อเสียงในแต่ละท้องถิ่น

มณฑลปักกิ่ง

ขนมในประเทศจีนที่เป็นขนมพื้นเมืองในมณฑลนี้คือ หลิวต้ากุน หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า โต้้วเมี่ยนเกา ซึ่งเป็นขนมพื้นเมืองของชาวปักกิ่งตั้งแต่สมัยราชวงศ์ชิง เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ขนมลากี้ง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจีนให้คำอธิบายถึงชื่อขนมชนิดนี้ไว้ว่า ชาวจีนภาคเหนือนิยมเลี้ยงม้าและลาไว้ใช้งาน ม้ากับลาเป็นสัตว์ที่ชอบบดสิ่งตัวกับดินทรายหรือดินเหลือง วิธีทำขนมชนิดนี้จึงต้องคลุกกับแป้ง ถั่วเหลืองคั่ว ขนมชนิดนี้นิยมรับประทานในทุกโอกาส

ขนมชนิดนี้ทำจากแป้งข้าวฟ่างหรือแป้งข้าวเหนียว ถั่วแดงและถั่วเหลือง วิธีการทำ รินน้ำใส่แป้งข้าวเหนียววดให้เข้ากันแล้วนำไปนึ่งให้สุก เตรียมไส้โดยการนำถั่วแดงมาต้มจนสุก แล้วตักออกมากวนกับน้ำตาล เตรียมแป้งคลุกโดยนำถั่วเหลืองไปคั่วแล้วโม่จนละเอียด เมื่อแป้งข้าวเหนียวสุกแล้วนำไปคลุกกับแป้งถั่วเหลืองคั่วให้เข้ากัน คลึงให้เป็นแผ่น ใส้ไส้ถั่วแดง (หรือน้ำตาลทรายแดง) แล้วม้วนให้เป็นแผ่นกลม หั่นให้เป็นชิ้น



ภาพที่ 4.8 โต้้วเมี่ยนเกา มณฑลปักกิ่ง

ที่มา: <https://bit.ly/2XSmiqP> (2562)

มณฑลกวางตุ้ง

ขนมในประเทศจีนที่เป็นขนมพื้นเมืองในมณฑลนี้คือ ขนมไหว้พระจันทร์ เรียกเป็นภาษาจีนกลางว่า เยวี่ยั้ง และมีชื่ออย่างภาษาฝรั่งว่า Mooncake ขนมไหว้พระจันทร์นี้มีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิง ในสมัยโบราณเป็นของกินที่ใช้เซ่นไหว้ในเทศกาลไหว้พระจันทร์ ที่เรียกว่า เทศกาลจงชิว ซึ่งตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 ตามปฏิทินจันทรคติจีน

ขนมไหว้พระจันทร์ เป็นของที่ใช้สำหรับเซ่นไหว้ดวงจันทร์ นับเป็นของสำคัญที่ใช้ในเทศกาลนี้ ลักษณะของขนมมีทรงกลม ทำจากแป้งนวด แล้วกดใส่แป้งพิมพ์ที่มีลวดลายต่าง ๆ จากนั้นนำไปอบ และเคลือบผิวหน้าด้วยน้ำเชื่อม ภายในบรรจุไส้ต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นธัญพืชต่างๆ อาทิ พุรีเยน เมล็ดบัว แมคคาเดเมีย พุทราจีน เป็นต้น แต่ปัจจุบันก็ได้มีดัดแปลงไส้เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เข้าไป เช่น กุนเชียง ไข่เค็ม หมูแดง หมูหยอง เป็นต้น

ขนมไหว้พระจันทร์ในแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกัน เช่น ขนมไหว้พระจันทร์ตำรับปักกิ่งไส้ทำจากผักผลไม้ ขนมไหว้พระจันทร์ตำรับเจียงซูไส้ทำจากถั่วบด และขนมไหว้พระจันทร์ตำรับกวางตุ้งไส้ทำจากเม็ดบัว แต่จุดเด่นของขนมไหว้พระจันทร์ตำรับกวางตุ้งคือ แป้งบางแต่ไส้เยอะ



ภาพที่ 4.9 ขนมไหว้พระจันทร์ มณฑลกวางตุ้ง

ที่มา: <https://bit.ly/2VJK7Ps> (2562)



ภาพที่ 4.10 เทศกาลไหว้พระจันทร์

ที่มา : <https://bit.ly/2uP71cH> (2562)

มณฑลฝูเจี้ยน

ขนมในประเทศจีนที่เป็นขนมพื้นเมืองในมณฑลนี้คือ ขนมแต่เหลี้ยว หรือขนมจันอับ เป็นขนมที่มาตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิง ซึ่งเป็นประเภทหนึ่งที่ยึดอยู่กับน้ำชาของจีน ใช้ในพิธีกรรมต่างๆ เช่น ไหว้เจ้า งานแต่งงาน งานมงคล เป็นต้น จันอับเป็นชื่อกล่องใส่ขนมชนิดหนึ่ง ไม่ใช่ชื่อขนม หมายถึงกล่องใส่ขนมแห่งของจีน เอาไว้ถวายหรือไหว้เจ้า ส่วนขนมเรียกว่า แต่เหลี้ยว หรือ แต่เหลี้ยว ซึ่งหมายถึง ขนมแก้มน้ำชา ขนมชนิดนี้นิยมรับประทานในพิธีแต่งงานและเทศกาลไหว้เจ้าของคนจีน

จันอับแบบฮกเกี้ยนจะมีเครื่องประกอบทั้งหมด 13 ชนิด คือ ขนมลูกกระเบิด ขนมข้าวพอง ขนมปังกรอบสีเหลือง ขนมปังกรอบสีแดง ขนมงาดัด ขนมถั่วตัด ขนมเม็ดงา ขนมลูกกวาด น้ำตาลกรวด ฟักเชื่อม พุทราแดงแห้ง ขนมโก๋อ่อน และขนมก้านบัว ซึ่งความหมายของขนมทั้งหมดนี้คือ ความเจริญงอกงามและความรุ่งเรืองในชีวิต



ภาพที่ 4.11 ขนมจันอับ มณฑลฝูเจี้ยน

ที่มา : <https://bit.ly/2VJoHCa> (2562)



ภาพที่ 4.12 พิธีแต่งงานแบบจีน

ที่มา : <https://bit.ly/2KfAtDv> (2562)

มณฑลเจ้อเจียง

ขนมในประเทศจีนที่เป็นขนมพื้นเมืองในมณฑลนี้คือ บะจ่างเจียซิง มาจากมณฑลเจ้อเจียง มีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฉิน บะจ่างสอดไส้ด้วยเนื้อ ถั่วบด และอื่นๆ ซึ่งชาวนั้นใช้ข้าวเหนียวขาวชั้นเลิศ เนื้อก็คัดสรรมาจากเนื้อหมูส่วนขาหลัง หลังจากนั้นบะจ่างเสร็จแล้ว น้ำมันของหมูก็จะซึมเข้าไปในข้าวเหนียว ขนมบะจ่าง ใช้ในเทศกาลตวนอู่เจียหรือเทศกาลไหว้บะจ่าง เพื่อระลึกถึงซีหยวน



ภาพที่ 4.13 บะจ่างเจียซิง มณฑลเจ้อเจียง

ที่มา: <https://bit.ly/2F3MKq2> (2562)



ภาพที่ 4.14 เทศกาลไหว้บะจ่าง

ที่มา : <https://bit.ly/2VvSZIQ> (2562)

จากการที่ผู้วิจัยได้ศึกษาขนมในประเทศจีนแต่ละท้องถิ่นพบว่ามีความคล้ายคลึงในด้านวัตถุดิบหลักที่ใช้ ได้แก่ แป้งที่ทำจากข้าว และมีความแตกต่างกันอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือ

- 1) วัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบจะถูกกำหนดโดยสภาพภูมิศาสตร์ รวมถึงสภาพภูมิอากาศในแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกันจะส่งผลให้วัตถุดิบต่างกัน เช่น การปลูกมันเทศเป็นจำนวนมากของชาวจีน จึงนำมันเทศมาเป็นวัตถุดิบในการทำขนม เป็นต้น
- 2) อิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างชาติ เช่น ขนมไข่ฟูของชาวจีนแต่จี๋ว ใช้วิธีการทำขนมแบบชาวตะวันตก เป็นต้น จึงจะเห็นได้ว่าวัฒนธรรมของชาวต่างชาติ ทั้งจากการที่ชาวต่างชาติเข้ามาอาศัยอยู่ในจีน และจากที่จีนติดต่อกับต่างประเทศ ล้วนส่งผลต่อวิธีการทำขนมในประเทศจีนทั้งสิ้น

4.3 กิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับขนมในประเทศจีน

จากการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่ต่อเนื่องจากการผลิตขนมในประเทศจีน โดยเลือกมณฑลปักกิ่งเป็นพื้นที่การศึกษา ผลการศึกษาพบว่ามณฑลปักกิ่งมีร้านขายขนม รวมถึงโรงเรียนสอนทำอาหารที่มีชื่อเสียง และเป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวสามารถเข้าร่วมทำอาหารและขนมในประเทศจีนด้วยตนเองได้ ดังเช่นสถานที่ที่ได้นำมาเป็นกรณีศึกษาต่อไปนี้

ร้าน Hutong cuisine Cooking School เป็นโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารจีนต่างๆ ในชั้นเรียนนี้จะสอนเทคนิควิธีการทำขนมและอาหาร รวมถึงการเลือกซื้อวัตถุดิบต่างๆ ขนมที่สอนในชั้นเรียนนี้ คือ ซาลาเปาและคาราเมลเคลือบมันหวาน ซึ่งเป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลทั้งทางด้านวัตถุดิบและวิธีการทำจากชาวตะวันตก



ภาพที่ 4.15 ซาลาเปา

ที่มา : <https://bit.ly/2JiluYS> (2562)



ภาพที่ 4.16 คาราเมลเคลือบมันหวาน

<https://bit.ly/2TIW0ZH> (2562)



ภาพที่ 4.17 กิจกรรมทำขนม

ที่มา: [https://bit.ly/2O4NldS\(2562\)](https://bit.ly/2O4NldS(2562))

สำหรับผู้ที่สนใจในชั้นเรียนนี้จะได้พบกับกิจกรรมมากมาย ตั้งแต่การไปเดินตลาดเพื่อเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนม และได้เรียนรู้ทักษะต่างๆในการทำขนม นักท่องเที่ยวจะได้ลงมือทำขนมด้วยตนเอง ซึ่งประกอบไปด้วยซาลาเปา เป็นขนมพื้นเมืองที่มีชื่อเสียงของชาวจีนและคาราเมลเคลือบมันหวาน เป็นขนมที่มีการใช้วิธีการทำขนมแบบตะวันตกมาประยุกต์ นอกจากนี้ยังสามารถนำขนมกลับไปรับประทานที่บ้านหรือนำไปเป็นของฝากได้อีกด้วย

รายละเอียดสำหรับผู้ที่มีความสนใจที่จะเข้าร่วมชั้นเรียนมีดังต่อไปนี้

ชื่อ : Hutong cuisine Cooking School

เวลาทำการ : 8:45 - 14:00 นาฬิกา

เวลาที่ใช้ในการเรียน 1 ครั้ง : 30 นาที

การจอง : เมื่อได้รับเงินฝากของคุณแล้วเราจะส่งการยืนยันของคุณที่อยู่ของเราทางอีเมล

ค่าธรรมเนียม : 500 หยวน

การชำระเงิน : ชำระเงินด้วย Paypal การโอนเงินผ่านธนาคารและเงินสด

การยกเลิก : สำหรับการคืนเงินเต็มยกเลิกลดอย่างน้อย 24 ชั่วโมงล่วงหน้าก่อนวันที่เริ่มประสบการณ์

เบอร์โทรศัพท์ : (8610) 8401 4788

เว็บไซต์ : <http://www.beijingcookingschool.com/>

ที่อยู่ : Dongsu South Street, Dengcao hutong No.35, Beijing, China

ครูที่สอนทำขนมในชั้นเรียนสามารถสื่อสารได้ 2 ภาษาคือ ภาษาจีนและภาษาอังกฤษ ดังนั้นผู้ที่สนใจที่จะเข้าร่วมชั้นเรียนจึงไม่จำเป็นต้องเป็นชาวจีนเท่านั้น ชาวต่างชาติก็สามารถเข้าร่วมชั้นเรียนนี้ได้

สำหรับผู้ที่ประสงค์จะร่วมชั้นเรียนทำขนมที่ Hutong cuisine Cooking School สามารถติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ [http://beijingcookingschool.com/booking the class &contact.html](http://beijingcookingschool.com/booking_the_class_contact.html)

บทที่ 5

สรุปและอภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาเกี่ยวกับ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การศึกษา ขนมในประเทศจีน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงพัฒนาการของขนมในประเทศจีน ขนมที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน และกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับขนมในประเทศจีน เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้สนใจที่จะเดินทางไปท่องเที่ยวเกี่ยวกับขนมในประเทศจีน ผู้วิจัยได้ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทำให้ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการศึกษาได้ ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

5.1.1 พัฒนาการของขนมในประเทศจีน

จากการศึกษาพัฒนาการของขนมในประเทศจีนโดยเริ่มศึกษาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฉินจนถึงสมัยปัจจุบัน พบว่าขนมในประเทศจีนดั้งเดิมในสมัยราชวงศ์ฉินนั้นมีวัตถุดิบหลักคือ ข้าวหรือแป้งสาลี และถั่ว เนื่องจากชาวจีนในสมัยนี้ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลส่านซีซึ่งเกษตรกรรมหลักที่สำคัญคือถั่วเหลือง ต่อมาในสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันออกมีการตั้งถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลเหอหนานซึ่งเป็นบริเวณที่ชาวจีนปลูกมันเทศเป็นจำนวนมาก และยังมีการนำมามาใช้โรยบนหน้าขนมเพื่อเพิ่มความหอมให้กับขนมมากขึ้น จึงทำให้ในสมัยนี้มีการนำมันเทศมาเป็นวัตถุดิบอีกอย่างหนึ่งในการทำขนม และในสมัยราชวงศ์หมิงได้ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลปักกิ่ง มีพืชผลทางการเกษตรที่หลากหลายทั้งมะพร้าว ข้าวโพดและถั่ว รวมถึงมีการเพิ่มไส้ขนมต่างๆให้มีรสชาติที่หลากหลายขึ้น ต่อมาสมัยราชวงศ์ชิงซึ่งตั้งถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลเฮย์หลงเจียงมีการปลูกมันฝรั่งและถั่วเหลือง และได้มีการนำข้าวเหนียวมาเป็นวัตถุดิบในการทำขนม รวมถึงมีการนำวิธีการทำขนมแบบตะวันตกมาใช้ เช่น แป้งหมี่ ไข่แดง และน้ำข้าวหมาก จนถึงปัจจุบันที่การเข้ามามีอิทธิพลของวัฒนธรรมตะวันตกนั้นทำให้ขนมในประเทศจีนเริ่มถูกลดบทบาทเป็นเพียงขนมที่ใช้ในพิธีกรรมและเทศกาลต่างๆจึงได้มีการพัฒนาขนมในประเทศจีนให้มีความน่าสนใจมากขึ้น โดยใช้วัตถุดิบหลากหลายขึ้นและเน้นในเรื่องของรูปลักษณ์ที่ประณีตสวยงามเพื่อดึงดูดผู้บริโภค

5.1.2 ขนมหุ่นที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน

จากการศึกษาขนมหุ่นที่ใช้ในเทศกาลต่างๆแต่ละท้องถิ่นในประเทศจีน โดยศึกษาขนมหุ่นในเทศกาลและพิธีกรรมต่างในประเทศจีนในแต่ละท้องถิ่น ทั้งขนมหุ่นในประเทศจีนแบบดั้งเดิมและขนมหุ่นในประเทศจีนที่ได้รับอิทธิพลต่างๆจากตะวันตก ผลการศึกษาพบว่า ขนมหุ่นในประเทศจีนในแต่ละท้องถิ่นนั้นมีความคล้ายคลึงในด้านวัตถุดิบหลักที่ใช้ คือ แป้งที่ทำจากข้าว และมีความแตกต่างกันอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวดังนี้

ขนมหุ่นต่างๆในแต่ละท้องถิ่น ล้วนได้รับอิทธิพลมาจากสภาพภูมิศาสตร์ ภูมิประเทศ รวมถึงสภาพภูมิอากาศ ซึ่งส่งผลให้ขนมหุ่นในแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกัน นอกจากนี้ขนมหุ่นในประเทศจีนยังเกี่ยวเนื่องกับเทศกาลและพิธีกรรมต่างๆของชาวจีน เช่น ขนมหุ่นไหว้พระจันทร์ ซึ่งเป็นขนมหุ่นที่ใช้นิยมรับประทานในเทศกาลไหว้พระจันทร์

5.1.3 กิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับขนมหุ่นในประเทศจีน

จากการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวที่ต่อเนื่องจากการผลิตขนมหุ่นในประเทศจีน โดยเลือกมณฑลปักกิ่งเป็นพื้นที่กรณีศึกษา พบว่าร้านนำเอกลักษณ์ของขนมหุ่นในประเทศจีนมาส่งเสริมเรื่องการท่องเที่ยว โดยให้นักท่องเที่ยวได้เข้าร่วมทำคือ ซาลาเปา คาราเมลเคลือบมันหวาน เนื่องจากกรรมวิธีการผลิตไม่ซับซ้อน และยังเป็นขนมหุ่นที่มีหลายรูปแบบ รวมถึงมีจุดเด่นคือ มีทั้งขนมหุ่นดั้งเดิมและขนมหุ่นที่ได้รับอิทธิพลจากตะวันตกของจีน เมื่อจบหลักสูตรนักท่องเที่ยวยังได้รับประทานขนมหุ่นที่ทำด้วยตนเอง และยังสามารถนำกลับไปเป็นของฝากได้ จึงนับว่าเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยว

5.2 อภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาในเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ทัศนศึกษา ขนมในประเทศจีน ทำให้ทราบว่า ขนมในประเทศจีนในแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกัน ส่วนหนึ่งเนื่องจากอิทธิพลจากสภาพภูมิศาสตร์คือ ลักษณะภูมิอากาศและลักษณะภูมิประเทศที่ทำให้พืชผลทางการเกษตรแตกต่างกัน ส่งผลให้วัตถุดิบแต่ละชนิดมีความโดดเด่นไม่เหมือนกัน จึงนำมาซึ่งการพัฒนาขนมที่เป็นเอกลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่นของประเทศจีน ในด้านพัฒนาการของขนมในประเทศจีนนั้นชี้ให้เห็นว่าอิทธิพลต่างๆ ทางด้านวัฒนธรรมจากตะวันตกนั้นส่งผลให้ขนมในประเทศจีนเกิดการเปลี่ยนแปลงในแต่ละยุคสมัย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ทิพากร เพียรประเสริฐ (2556) ในเรื่องวิวัฒนาการขนมหวานญี่ปุ่นและสาเหตุการเปลี่ยนแปลงของขนมหวานญี่ปุ่นที่ทำให้ขนมหวานญี่ปุ่นเปลี่ยนแปลงไปในแต่ละสมัยนั้น เกิดจากสภาพภูมิศาสตร์ในแต่ละพื้นที่ที่ทำให้วัตถุดิบต่างกัน และยังมีสาเหตุทางด้านการเมืองการปกครอง ด้านศาสนา การติดต่อค้าขายกับต่างประเทศที่ทำให้เริ่มมีการใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำขนมหวานญี่ปุ่น การที่ชาวต่างชาติเข้ามาเผยแผ่ศาสนา ทั้งหมดนี้ล้วนทำให้ขนมหวานญี่ปุ่นเกิดการวิวัฒนาการตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

นอกจากนี้ผลจากการศึกษายังพบว่า ในยุคปัจจุบันที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับรูปร่างหน้าตาของขนมมาก ขนมหวานญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมจึงได้รับการประยุกต์รูปแบบให้ประณีตสวยงามมากขึ้นตามความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ เรืองฤทธิ์ เอกวงค์อนันต์ (2558) ในเรื่องการออกแบบเรขศิลป์บรรจุภัณฑ์ชุดขนมไหว้เจ้าเพื่อสื่อสารเทศกาลต่างๆ แต่ละเทศกาลได้รับการออกแบบให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและแตกต่างกันได้ด้วยทางเลือกที่แตกต่างกันของสี สัญลักษณ์ มงคล และโครงสร้างรูปทรงหลายเหลี่ยม ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีวงจรผลิตภัณฑ์ (Product Life Cycle) ที่กล่าวว่า หากผลิตภัณฑ์อยู่ในรูปแบบเดิมเป็นเวลานานก็จะค่อยๆ เสื่อมลงในที่สุด ดังนั้นจึงต้องมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธนัชชา จุลาเกตุโพธิชัย (2559) ในเรื่องพัฒนาการและประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมหวานญี่ปุ่น ขนมหวานญี่ปุ่นดั้งเดิมในสมัยนารารับอิทธิพลการใช้ข้าวและธัญพืชเป็นวัตถุดิบในการทำขนมจากประเทศจีน ต่อมาในสมัยมูโรจิได้นำเข้าน้ำตาลจากประเทศโปรตุเกสมาเป็นส่วนผสมเพื่อให้มีรสหวานมากขึ้น และในสมัยเมจิก็มีการใช้วัตถุดิบแบบตะวันตกเช่นแป้งเค้ก นม และไข่ จนถึงปัจจุบันที่ขนมหวานญี่ปุ่นได้มีการพัฒนาให้ทันสมัยโดยใช้วัตถุดิบหลากหลายและเน้นในเรื่องรูปลักษณ์ที่สวยงามเพื่อดึงดูดความสนใจจาก

ผู้บริโภค นอกจากนี้ชาวญี่ปุ่นสามารถใช้ขนมหวานญี่ปุ่นเป็นสื่อกลางในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ เอกรินทร์ จินดา (2559) ในเรื่องการพัฒนาขนมหวานเพื่อเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว สภาพของขนมหวานแต่ละประเภทนั้น ต้องได้รับการพัฒนาในด้านขนาดของเนื้อผลิตภัณฑ์ขนาดของบรรจุภัณฑ์ สี รูปทรง ลวดลาย ฉลาก แสดงรายละเอียดสินค้าบนบรรจุภัณฑ์และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและความน่าสนใจ มากจนนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ภัทรา แจ่มใจเจริญ (2558) ในเรื่องการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมกรณีศึกษาชุมชนโอหังมาจิ การจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนโอหังมาจิมีประสิทธิผลที่ดีในการจัดการการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมโดยพิจารณาจากความสามารถในการขยายขอบเขตการคุ้มครองมรดกวัฒนธรรมทั้งในด้าน ความเป็นของแท้ (Authenticity) และความสมบูรณ์ของลักษณะรวม (Integrity) อีกทั้งสามารถ กระจายผลประโยชน์ให้กับชุมชนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวนอกจากนี้ชุมชนมีการศึกษาและทบทวน การจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจากผลกระทบที่เกิดขึ้นทุกปีเพื่อป้องกันปัญหาและเพิ่ม ประสิทธิภาพในการอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรมและการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากการศึกษาเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา ขนมในประเทศจีน ในงานวิจัย ครั้งนี้จะเห็นได้ว่า ประเทศจีนสามารถใช้คุณค่าของขนมเป็นสื่อกลางในการพัฒนาการท่องเที่ยวใน ประเทศได้ ผู้วิจัยจึงมีความเห็นว่า ประเทศไทยควรมีการนำขนมไทยมาจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาการ ท่องเที่ยวของไทย รวมถึงการสอนทำขนมเพื่อให้ขนมไทยเป็นที่รู้จักมากขึ้น

5.3.2 ข้อเสนอแนะงานวิจัย

ควรทำวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในกรณีของขนมกับเทศกาลหรือประเพณี

5.4 ข้อจำกัดทางการศึกษา

5.4.1 แหล่งข้อมูลทุติยภูมิค่อนข้างหาได้ยาก และข้อมูลในแต่ละแหล่งข้อมูลไม่ค่อยตรงกัน

5.4.2 ผู้วิจัยไม่สามารถเดินทางไปเก็บข้อมูลจากสถานที่จริงได้เนื่องจากเรื่องค่าใช้จ่าย

บรรณานุกรม

หนังสือและเอกสารตีพิมพ์

ถาวร ลิกขโกศล. (2557). **เทศกาลจีนและการเซ่นไหว้**. กรุงเทพฯ:มติชน. เข้าถึงเมื่อ 8 กรกฎาคม 2561.

ข้อมูลจากเว็บไซต์

ไกรฤกษ์ ปิ่นแก้ว. (2556ก). **แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม**. เข้าถึงเมื่อ 10 เมษายน 2561. เข้าถึงได้จาก <http://tourism-dan1.blogspot.com/>

_____. (2556ข). **ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม**. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2561. เข้าถึงได้จาก <http://tourism-dan1.blogspot.com/>

คลังปัญญาไทย. (2553). **ความหมายของขนม**. เข้าถึงเมื่อ 11 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก <https://www.dek-d.com/board/view/1765689/>

ฐิรัชญา มณีเนตร. (2552). **ความหมายของการท่องเที่ยว**. เข้าถึงเมื่อ 10 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก http://mslib.kku.ac.th/elib/multim/books/Tourism2556/KRIT%20TECHAPRASERT/05_ch2.pdf

ทิพากร เพียรประเสริฐ. (2556). **“วิวัฒนาการขนมหวานญี่ปุ่นและสาเหตุการเปลี่ยนแปลงของขนมหวานญี่ปุ่นตั้งแต่สมัยยุคหินเก่าจนถึงยุคปัจจุบัน”** ปรินูญานิพนธ์ สาขามนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ธันชชา จุลาเกตุโพธิชัย. (2559). **“การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศญี่ปุ่น กรณีศึกษา ขนมหวานญี่ปุ่น”** ปรินูญานิพนธ์ สาขาเอเชียศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. (2548ก). **ความหมายของการท่องเที่ยว**. เข้าถึงเมื่อ 10 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก

http://mslib.kku.ac.th/elib/multim/books/Tourism2556/KRIT%20TECHAPRASERT/05_ch2.pdf

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. (2548ข). **องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม**. เข้าถึงเมื่อ 13 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก

http://digital_collect.lib.buu.ac.th/dcms/files/52930216/chapter2.pdf

ปิ่นนัท โตเทียบ. (2556). **ความหมายของเทศกาล**. เข้าถึงเมื่อ 5 กรกฎาคม 2561. เข้าถึงได้จาก <https://panbacking.wordpress.com/>

พล ธนกิจเจริญ. (2555). **การแต่งงานแบบจีน**. เข้าถึงเมื่อ 15 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/ppon1123/>

พยอม ธรรมบุตร. (2549). **องค์ประกอบของการท่องเที่ยว**. เข้าถึงเมื่อ 10 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก

http://mslib.kku.ac.th/elib/multim/books/Tourism2556/KRIT%20TECHAPRASERT/05_ch2.pdf

ภัทรา แจ้งใจเจริญ. (2558). **“การจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมกรณีศึกษาชุมชนโอหิงมาจิ หมู่บ้านชิราคาวาโก จังหวัดกิฟุ ประเทศญี่ปุ่น”** วิทยานิพนธ์ สาขาศิลปศาสตรมหาวิทาลัยธรรมศาสตร์

เริงฤทธิ์ เอกวงค์อนันต์. (2558). **“การออกแบบเรขศิลป์บรรจุภัณฑ์ชุดขนมไหว้เจ้าเพื่อสื่อสารเทศกาลต่าง ๆ สำหรับ กลุ่มเป้าหมายเจนเนอเรชั่นวาย”** วิทยานิพนธ์สาขาศิลปกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วรลักษณ์ อิงคมนตรี. (2559). **เทศกาลตั้งใจ**. เข้าถึงเมื่อ 14 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก <https://www.tnews.co.th/contents/217730>

วิทยา พรพัชรพงศ์. (2555). **ทฤษฎีวงจรผลิตภัณฑ์**. เข้าถึงเมื่อ 15 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก <https://www.gotoknow.org/posts/137548>

- สาวิตรี ศรีจันทร์. (2558). **เทศกาลไหว้พระจันทร์**. เข้าถึงเมื่อ 14 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<http://chinese10141.blogspot.com/2015/09/blog-post.html>
- สุพัตรา สุภาพ. (2528). **วัฒนธรรม**. เข้าถึงเมื่อ 10 เมษายน 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://9a20237.wordpress.com/category/>
- สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว. (2546). **แนวคิดด้านการท่องเที่ยว**. เข้าถึงเมื่อ 10 สิงหาคม 2561.
 เข้าถึงได้จาก
http://mslib.kku.ac.th/elib/multim/books/Tourism2556/KRIT%20TECHAPRASERT/05_ch2.pdf
- อังสุธร ทันมา. (2561). **เทศกาลของประเทศจีน**. เข้าถึงเมื่อ 10 เมษายน 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://sites.google.com/site/angsutorntunma/theskal-cin>
- เอกรินทร์ จินดา. (2559). “**การพัฒนาขนมหวานเพื่อเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ในเขตเทศบาลตำบลบางตะบูน จังหวัดเพชรบุรี**” ปริญญานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาวิทยาการจัดการ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- AFP. (2010). **ข้อมูลประชากรจีน**. เข้าถึงเมื่อ 18 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://mgronline.com/china/detail/9540000026203>
- Deawnaja. (2016). **เทศกาลตรุษจีน**. เข้าถึงเมื่อ 11 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://www.iam-tour.com/>
- Fern. (2017). **เทศกาลสำคัญของจีน**. เข้าถึงเมื่อ 10 เมษายน 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://medium.com/@thanradee567/>
- Gotoknow. (n.d.). **ขนมมงคล**. เข้าถึงเมื่อ 10 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://www.gotoknow.org/posts/248581>
- Natcha. (2014). **เทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง**. เข้าถึงเมื่อ 14 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<http://www.vcharkarn.com/varticle/56298>

Nlovecooking. (n.d.). **ประเภทของขนมไทย**. เข้าถึงเมื่อ 11 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://nlovecooking.com/dessert/>

OpenRice. (2014). **7 ขนมหวานความหมายดีของไหว้มงคลในเทศกาลตรุษจีน**. เข้าถึงเมื่อ 10
เมษายน 2561. เข้าถึงได้จาก <https://th.openrice.com/th/bangkok/article/>

_____. (2016). **วันเซ็งเม้ง**. เข้าถึงเมื่อ 11 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://th.openrice.com/th/bangkok/article/>

Phawarun. (2009). **ข้อมูลภูมิศาสตร์จีน**. เข้าถึงเมื่อ 16 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<http://iam.hunsa.com/phawarun6638/article/4608>

Somsaktam. (2017). **ภูมิประเทศของจีน**. เข้าถึงเมื่อ 18 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://chineseculturalheritage.wordpress.com/>

Suthida. (2011). **วัตถุดิบในการปรุงขนมไทย**. เข้าถึงเมื่อ 11 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://sites.google.com/site/kanomthaipfm/wat>

Sthanyuban. (2017). **อาหารพื้นเมือง**. เข้าถึงเมื่อ 16 สิงหาคม 2561. เข้าถึงได้จาก
<https://1th.me/difO>

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นางสาว อภิสันันท์ ลลิตเจริญวงศ์
ที่อยู่	326/1 ถนนทิพาภกร ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000
หมายเลขโทรศัพท์	087-7566688
วันเกิด	24 สิงหาคม พ.ศ. 2539
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียน ราชินีบูรณะ จังหวัดนครปฐม สำเร็จการศึกษาหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต วิชาเอเชีย ศึกษา สาขาภาษาจีน มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวัง สนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์

เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้าพเจ้า	นางสาว อภัสนันท์ ลลิตเจริญวงศ์
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาษาจีน
ชื่อสารนิพนธ์	การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษา ชนมในประเทศจีน
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	326/1 ถนนทิพากร ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000
หมายเลขโทรศัพท์	087-7566688

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

ลงนามผู้โอน.....

(นางสาว อภัสนันท์ ลลิตเจริญวงศ์)

ลงนามผู้รับโอน.....

(.....)

24 เมษายน พ.ศ. 2562