



สารนิพนธ์

เรื่อง การศึกษารูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน

โดย

นางสาวชนิษฐา สมวงษ์

รหัสนักศึกษา 05590594

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2562

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

|                           |  |
|---------------------------|--|
| ชื่อสารนิพนธ์             | การศึกษารูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน                             |
| ผู้เขียน                  | นางสาวชนิษฐา สมวงษ์  |
| อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ | อาจารย์อริศา จิระศิริโชติ  |
| สาขาวิชา                  | เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร<br>วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ |
| ปีการศึกษา                | 2562   |

### บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่อง “ การศึกษารูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน ” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารในมณฑลเสฉวน รูปแบบอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวน และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน โดยมีวิธีการศึกษาจากข้อมูลในเว็บไซต์ หนังสือ บทความ หรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน

ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน มีปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้ ลักษณะภูมิประเทศ และลักษณะภูมิอากาศ เนื่องจากทั้ง 2 ลักษณะนี้เป็นปัจจัยทางภูมิศาสตร์ที่ส่งผลต่อรูปแบบลักษณะอาหารเสฉวน เช่น คนเสฉวนนิยมกินอาหารที่มีรสชาติเผ็ด เนื่องจากด้วยภูมิอากาศที่มีความชื้นสูง ทำให้คนเสฉวนต้องการกินของที่ช่วยขับความชื้นออกจากตัว ประกอบกับพริกฮวาเจียว ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารเสฉวน พื้นที่เหมาะสมในการปลูกพริกฮวาเจียวคือพื้นที่ราบสูง เนินเขา และมีภูมิอากาศร้อนชื้นที่สุด

รูปแบบอาหารเสฉวนมีหลากหลายทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เช่น หม้อไฟเสฉวนหรือฮั่วกั้ว ข้าวหนึ่งทอด เป็นต้น ในด้านรสชาติอาหารเสฉวนนั้น มีความหลากหลายมาก ได้แก่ ความซ่า เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว ขม และหอม

ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีน ได้แก่ ลักษณะสังคม และวัฒนธรรมของคนจีน ที่ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารประเภทต่าง ๆ รวมทั้งรสนิยม นิสัยของคนจีนในมณฑลอื่น ๆ กับคนจีนมณฑลเสฉวน เช่น โดยส่วนใหญ่คนเสฉวน จะมีนิสัยที่เปิดกว้าง และเป็นมิตร

**คำสำคัญ :** วัฒนธรรมการกิน, ชาวจีน, มณฑลเสฉวน

### กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์เรื่องการศึกษาารูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน เป็นส่วนหนึ่งของ  
รายวิชา 450112 การศึกษาเอกเทศ (INDEPENDENT STUDY)

สารนิพนธ์ชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจาก อาจารย์อริศา จิระศิริ  
โชติ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง  
ต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างดียิ่ง จนทำให้งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอาจารย์  
อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ และขอขอบคุณครอบครัว และเพื่อน ๆ ที่คอยให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ ตลอดจนให้  
กำลังใจ ซึ่งเป็นแรงผลักดันให้การศึกษาวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดประการ  
ใด ผู้วิจัยขออภัยไว้ ณ ที่นี้

นางสาวชนิษฐา สมวงษ์

สารบัญ

|  |    |
|--|----|
| บทคัดย่อ.....  | ก  |
| กิตติกรรมประกาศ .....  | ข  |
| สารบัญ .....   | ค  |
| สารบัญรูปภาพ.....  | ฉ  |
| สารบัญตาราง .....  | ช  |
| บทที่ 1 บทนำ.....  | 1  |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา .....                       | 1  |
| 1.2 คำถามการวิจัย.....   | 2  |
| 1.3 วัตถุประสงค์.....  | 2  |
| 1.4 ขอบเขตการวิจัย.....  | 2  |
| 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ .....                            | 2  |
| บทที่ 2 แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....                    | 3  |
| 2.1 ประวัติของอาหารจีนองค์รวมและลักษณะเด่นของแต่ละประเภท ..... | 3  |
| 2.2 ประวัติและที่มาอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวน.....                  | 5  |
| 2.3 ลักษณะของอาหารเสฉวน .....                                  | 6  |
| 2.4 แนวคิดปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารเสฉวน.....                 | 8  |
| 2.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน.....             | 10 |
| บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย .....                               | 13 |
| 3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล.....                                   | 13 |
| 3.2 วิธีการเก็บข้อมูล.....                                     | 13 |
| 3.3 กรอบการศึกษา.....  | 14 |
| 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล.....                                    | 15 |

|   |    |
|---|----|
| บทที่ 4 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารในมณฑลเสฉวน.....      | 16 |
| 4.1 ลักษณะภูมิประเทศ.....                               | 16 |
| 4.2 ลักษณะภูมิอากาศ.....                                | 18 |
| 4.3 การใช้ประโยชน์ที่ดินในมณฑลเสฉวน .....               | 20 |
| 4.4 ข้อมูลด้านประชากร.....                              | 23 |
| บทที่ 5 รูปแบบอาหารเสฉวน .....                          | 25 |
| 5.1 รสชาติ.....   | 25 |
| 5.2 เมนูอาหาร .....                                     | 25 |
| บทที่ 6 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน ..... | 37 |
| 6.1 ปัจจัยทางด้านสังคมและวัฒนธรรม .....                 | 37 |
| 6.2 ร้านอาหารจีนยอดนิยมในมณฑลเสฉวน.....                 | 43 |
| บทที่ 7 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ .....              | 48 |
| 7.1 สรุปผลการศึกษา .....                                | 48 |
| 7.2 อภิปรายผล .....                                     | 49 |
| 7.3 ข้อเสนอแนะ .....                                    | 50 |
| 7.4 ข้อจำกัดในการศึกษา .....                            | 50 |
| บรรณานุกรม .....  | 51 |
| ประวัติย่อผู้วิจัย.....                                 | 54 |
| แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์ .....                          | 55 |

## สารบัญรูปภาพ

|   |    |
|---|----|
| ภาพที่ 2.1 ฮั่วกั้ว.....  | 7  |
| ภาพที่ 2.2 แผนที่ประเทศจีน .....  | 8  |
| ภาพที่ 2.3 พริกฮวาเจียว.....  | 10 |
| ภาพที่ 3.1 กรอบแนวคิดในการศึกษา .....                                   | 14 |
| ภาพที่ 4.1 แผนที่ประเทศจีน .....  | 16 |
| ภาพที่ 4.2 แผนที่ลักษณะภูมิประเทศของมณฑลเสฉวน (Topography Sichuan)..... | 17 |
| ภาพที่ 4.3 แผนที่ประเทศจีน.....   | 18 |
| ภาพที่ 4.4 ปริมาณน้ำฝนเชิงตุ (มณฑลเสฉวน) ปี ค.ศ. 2019.....              | 19 |
| ภาพที่ 4.5 อุณหภูมิเชิงตุ (มณฑลเสฉวน) ปี ค.ศ. 2019.....                 | 19 |
| ภาพที่ 4.6 การใช้ประโยชน์ที่ดินในมณฑลเสฉวน.....                         | 20 |
| ภาพที่ 4.7 พริกฮวาเจียว.....  | 21 |
| ภาพที่ 4.8 ต้นสบูดำ.....  | 24 |
| ภาพที่ 4.9 ต้นสบูดำ.....  | 24 |
| ภาพที่ 5.1 เต้าหู้มาโพ (麻辣豆腐).....                                      | 25 |
| ภาพที่ 5.2 หม้อไฟเสฉวน หรือฮั่วกั้ว (火锅).....                           | 26 |
| ภาพที่ 5.3 ไก่กงเป่า (宫保鸡丁).....  | 27 |
| ภาพที่ 5.4 ไก่ผัดเผ็ด (辣子鸡).....  | 28 |
| ภาพที่ 5.5 ชวนชวน (串串).....   | 29 |
| ภาพที่ 5.6 ผัดไข่มะเขือเทศ (西红柿炒鸡蛋).....                                | 30 |
| ภาพที่ 5.7 ก๋วยเตี๋ยวงซิ่ง (重庆小面).....                                  | 31 |
| ภาพที่ 5.8 บาร์บีคิวของมณฑลเสฉวน (烧烤).....                              | 32 |
| ภาพที่ 5.9 มันฝรั่งทอดกรอบ (干偏土豆丝).....                                 | 33 |
| ภาพที่ 5.10 เนื้อสัตว์ตุ๋น (水煮肉片).....                                  | 34 |
| ภาพที่ 5.11 ข้าวเหนียวทอด (糍粑).....                                     | 35 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| ภาพที่ 5.12 เครปที่ฉงชิ่ง (煎饼) | 36 |
| ภาพที่ 6.1 พริกฮวาเจียว        | 38 |
| ภาพที่ 6.2 全聚德烤鸭               | 43 |
| ภาพที่ 6.3 火锅 (หม้อไฟ)         | 44 |
| ภาพที่ 6.4 少水粉                 | 45 |
| ภาพที่ 6.5 李记糖醋烧烤              | 46 |
| ภาพที่ 6.6 串串                  | 47 |

สารบัญตาราง

ตารางที่ 6.1 กราฟแสดงเมืองที่มีการสร้างห้างสรรพสินค้ามากที่สุด.....42



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

วัฒนธรรมเป็นวิถีชีวิตหนึ่งของมนุษย์ โดยมนุษย์ได้สร้างวัฒนธรรมขึ้นมาหลากหลายรูปแบบประกอบกับวัฒนธรรมนั้นจะมีความแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ด้วยปัจจัยหลายด้านที่หล่อหลอมวัฒนธรรมนั้นขึ้นมา เช่น ลักษณะทางภูมิศาสตร์ ประชากร ศาสนา ความเชื่อและประเพณีที่คนแต่ละกลุ่มกำหนดร่วมกันขึ้นมา (สิวี สือเทา, 2553)

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเป็นวัฒนธรรมประเภทหนึ่งที่ดำรงอยู่คู่กับวิถีชีวิตของมนุษย์มาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน เนื่องจากอาหารสามารถแสดงถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ สภาพแวดล้อมและลักษณะของบุคคลนั้นได้ เช่น ประชากรในทวีปยุโรปและอเมริกาจะนิยมรับประทานอาหารจำพวกแป้งเป็นหลัก เช่น แยมเบอร์เกอร์ ขนมปัง และแยม เป็นต้น เพื่อเพิ่มความอบอุ่นให้กับร่างกาย เนื่องจากลักษณะภูมิอากาศที่มีความหนาวเย็น ในขณะที่อาหารในทวีปเอเชียจะมีความหลากหลายมากกว่า เนื่องจากมีลักษณะอากาศร้อนชื้น ที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกมากกว่าภูมิอากาศหนาวเย็น เช่น มะเขือเทศยาวไทย ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงรสอาหารที่ขึ้นชื่อของไทย ได้แก่ แกงเขียวหวาน ซึ่งจะมีลักษณะและรสชาติที่ต่างจากมะเขือฝรั่งอย่างสิ้นเชิง ด้วยเหตุนี้จึงไม่สามารถใช้วัตถุดิบอื่นมาทดแทนได้ หรือแม้กระทั่งผลไม้ในเขตร้อน เช่น ทูเรียน พุทรา ลำไย เป็นต้น ซึ่งเป็นผลไม้ที่ต่างประเทศมีความต้องการอย่างมาก เพราะด้วยภูมิอากาศของทวีปยุโรปไม่สามารถปลูกผลไม้เหล่านี้ได้เอง สังเกตได้จากผลไม้เหล่านี้ในประเทศทวีปยุโรปจะมีราคาแพง (honestdocs, 2562)

ประเทศจีนเป็นประเทศที่มีจำนวนประชากรมากที่สุดในโลก ประมาณ 1.390 พันล้านคน (ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยจีน, 2560) ส่งผลให้วัฒนธรรมจีนดำรงอยู่ทุกสถานที่ทั่วโลก โดยแพร่กระจายผ่านผู้คนที่เดินทางตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ประเทศจีนประกอบไปด้วยหลายภูมิภาค แต่ละภูมิภาคจะมีประเภทอาหารที่แตกต่างกันออกไปเช่น ทางภาคเหนือจะนิยมปลูกแป้งสาลีเป็นหลัก อาหารที่พบในภาคเหนือ เช่น หมั่นโถว ซาลาเปา เป็นต้น ส่วนประเภทอาหารที่เด่นก็จะเรียกว่า อาหารชานตง ที่จะมีรสชาติเค็ม ส่วนทางภาคใต้จะนิยมบริโภคข้าวเจ้าเป็นหลัก ซึ่งจะพบได้ในเส้นหมี่ข้ามสะพานของมณฑลยูนนาน เป็นต้น นอกจากนี้อาหารจีนนับเป็นอาหารที่มีประวัติศาสตร์มายาวนานทำให้วัฒนธรรมการกินของประเทศจีนมีเสน่ห์และน่าหลงใหล

วัฒนธรรมอาหารจีนมีจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์มากกว่าวัฒนธรรมอื่นโดยเฉพาะอาหารเสฉวนของคนจีน จะมีรสชาติเผ็ดซ่าลิ้นที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งความเผ็ดนี้จะไม่เหมือนกับความเผ็ดของวัฒนธรรมอาหารไทยเนื่องจากอาหารไทยส่วนใหญ่จะเผ็ดจากพริก ซึ่งมีลักษณะเป็นความเผ็ดร้อน แต่รสชาติที่เผ็ดของอาหารเสฉวนจะมีลักษณะซาปลายลิ้น ไม่ใช่เผ็ดร้อน เป็นต้น ซึ่งจากสถิติการสำรวจประเภทอาหารที่คนจีนยกให้เป็นที่สุดแห่งรสชาติความอร่อย ในปี 2558 อันดับหนึ่งคือ อาหารเสฉวน ด้วยรสชาติอาหารที่ร้อนแรง เผ็ดซ่าและหอมอบอวนไปด้วยเครื่องเทศนานาชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง พริกเสฉวน (thaibizchina, 2562) ลักษณะดังกล่าว

ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารเสฉวนมีความน่าสนใจและเป็นเอกลักษณ์มากกว่าที่อื่น

ทั้งนี้วัฒนธรรมการกินถือเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญของทุกประเทศ อีกทั้งวัฒนธรรมการกินยังสามารถบอกถึงความเป็นอยู่ของประชาชน ประเพณี หรือแม้กระทั่งความเชื่อความคิดของผู้คนในแต่ละสถานที่ ดังนั้นผู้วิจัยจึงให้ความสนใจที่จะศึกษาในเรื่อง รูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน เพื่อที่จะได้เข้าใจปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวนและเอกลักษณ์ที่ทำให้รสชาติอาหารเสฉวนมีความน่าสนใจกว่าประเภทอื่น ๆ รวมถึงศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการศึกษานี้หวังว่าจะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่มีความสนใจในการศึกษาอาหารเสฉวนต่อไป

## 1.2 คำถามวิจัย

- 1.2.1 อะไรคือปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารในมณฑลเสฉวน
- 1.2.2 รูปแบบอาหารเสฉวนมีความแตกต่างจากรูปแบบอาหารจีนประเภทอื่นหรือไม่
- 1.2.3 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวนมีลักษณะเป็นอย่างไร

## 1.3 วัตถุประสงค์

- 1.3.1 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารในมณฑลเสฉวน
- 1.3.2 เพื่อศึกษารูปแบบอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวน
- 1.3.3 เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน

## 1.4 ขอบเขตการวิจัย

- 1.4.1 พื้นที่ศึกษา คือ มณฑลเสฉวน
- 1.4.2 เวลา เนื่องจากข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยมาจากข้อมูลทุติยภูมิ ศึกษาอาหารเสฉวนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในช่วง 3,000 ปี ก่อนจนถึงปัจจุบัน
- 1.4.3 เนื้อหา ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารในเสฉวน ได้แก่ ลักษณะภูมิอากาศ ลักษณะภูมิประเทศ รูปแบบอาหารเสฉวน ได้แก่ รสชาติและรายการอาหาร พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน ได้แก่ ลักษณะสังคมและวัฒนธรรม

## 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.5.1 ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะของอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวน
- 1.5.2 ทำให้ทราบถึงรูปแบบอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวน
- 1.5.3 ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน

## บทที่ 2

### แนวความคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ประวัติของอาหารจีนองค์รวมและลักษณะเด่นของแต่ละประเภท

อดุลย์ รัตนมันเกษม (2551) เขียนหนังสือเรื่อง “กินข้าวกับอาม่า วัฒนธรรมอาหารการกินของลูกจีนในเมืองไทย” ได้ให้ความสำคัญของวัฒนธรรมการกินจีนว่า หนังสือเก่าแก่เรื่อง “หลี่จี้” บอกให้เราทราบว่า วัฒนธรรมการกินของจีนเริ่มก่อรูปก่อร่างขึ้นอย่างสมบูรณ์มาตั้งแต่เมื่อสมัยราชวงศ์โจว หรือกว่า 2000 ปีมาแล้ว เช่นที่บันทึกไว้ว่า การให้ความเคารพนับถือ เริ่มที่เรื่องกิน เป็นต้น ต่อมางานเลี้ยงจึงถูกสร้างสายสัมพันธ์ระหว่างคนด้วยกันที่พัฒนาซับซ้อนมากขึ้น เกิดเป็นธรรมเนียมการจัดงานเลี้ยงขึ้นตั้งแต่ก่อนที่พระเจ้าฉินสื่อหวงหรือจีนซีฮ่องเต้จะรวมแผ่นดินเข้าเป็นปึกแผ่น งานเลี้ยงในสมัยนั้นมักจัดขึ้นเพื่อประโยชน์แก่การปกครองบ้านเมือง การสร้างความสงบสุขในสังคม การจัดระเบียบในหมู่ประชาชนและเพื่อประโยชน์แก่ลูกหลาน โจวกงเป็นผู้กำหนดรายละเอียดของหลักปฏิบัติสำหรับงานเลี้ยงในราชสำนักขงจื้อสานต่อ โดยกำหนดขอบข่ายและเนื้อหาของงานเลี้ยงให้สอดคล้องกับคำสอนเรื่องน้ำใจ หน้าที่ และจริยธรรมของคนซึ่งเท่ากับทำให้งานเลี้ยงกลายเป็นเครื่องมือกำหนดฐานะสายสัมพันธ์ทางสังคมของคนให้ชัดเจนขึ้น วัฒนธรรมการกินจึงกลายเป็นกรอบคุณธรรมของสังคมจีนไปด้วย

สิ่วสื่อเทา (2553) เขียนหนังสือเรื่อง “ต้นกำเนิดวัฒนธรรมจีน” ไว้ว่า คนจีนให้ความสำคัญกับการกินมากที่สุด สมัยโบราณได้ปลูกจิตสำนึกในเรื่องนี้ให้กับผู้คน สังเกตได้จาก เนื้อหาภาษาจีนในคัมภีร์หลี่จี้บทลือวินที่กล่าวว่าอาหารถือเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตมนุษย์ที่ขาดไม่ได้ และชาวจีนมองว่าการกินเป็นตัววัดความสำเร็จของการปกครอง ดังคำพูดที่ว่า “นักการเมืองก็มีการนำการกินมาเป็นกลยุทธ์วิธีในการปกครองด้วยเช่นกัน เชื่อกันว่า ผู้ปกครองคนใดที่สามารถแก้ไขปัญหาการกินของประชาชนได้ เขาก็จะได้ใจปวงประชา” นอกจากนี้ได้จำแนกอาหารจีนเป็น 8 กลุ่ม ได้แก่ 1) อาหารเสฉวน เน้นรสชาติเผ็ด ได้แก่ เต้าหู้หม่าฝั่ว ไก่ผัดถั้วลิสง เป็นต้น 2) อาหารซานตง อาหารที่ขึ้นชื่อเรื่องความสด หอม ได้แก่ ซุปใสรั้งนก ผัดเปรี้ยวหวานปลาหลีฮื้อ เป็นต้น 3) อาหารเจียงซู เน้นรสชาติจืดและหอมเนย ได้แก่ ปลาฟูหนึ่ง เป็นหั่นนานกิง เป็นต้น 4) อาหารกวางตุ้ง เชี่ยวชาญการปรุง 6) อาหารเจ้อเจียง ถนัดทำอาหารเมนูทะเล ได้แก่ ปลาซูอูวีราดซอส เป็นต้น 7) อาหารอันฮุย เน้นความมัน ได้แก่ แมวป่าผัดน้ำแดง เป็นต้น 8) อาหารหูหนาน เน้นสีส้มและน้ำมัน ได้แก่ ทูฉลาม ไก่ผัดเผ็ด เป็นต้น อีกทั้งคนจีนยังเชื่อว่าสุขภาพที่ดีมาจากอาหารที่ดี เท่ากับว่าอาหารไม่ได้มีไว้แค่กินให้อิ่มท้องเท่านั้น แต่ในขณะเดียวกันอาหารมีคุณสมบัติต่อร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรง และช่วยรักษาโรคภัยไข้เจ็บได้ด้วย

สิ่วสื่อเทา (2553) เขียนหนังสือเรื่อง “ต้นกำเนิดอาหารจีน ” ได้จำแนกอาหารจีนออกเป็น 8 กลุ่ม ได้แก่ 1) อาหารเสฉวน จะมีรสชาติเผ็ดชาลิ้นที่เป็นเอกลักษณ์ โดยให้เมืองเฉิงตูและเมืองฉงชิ่งเป็นตัวแทนของอาหารเสฉวน เช่น หม้อไฟเหมาตู้ เป็นต้น 2) อาหารซานตง จะมีความพิถีพิถันเรื่องการทำน้ำซุปใสและซุปนมเมืองที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ จี้หนานและเจียวตง เป็นต้น 3) อาหารฮกเกี้ยน มีรสเค็ม หวาน สีสน่านกิง ใช้วิธีการผัดน้ำ

แดงเป็นเอกลักษณ์ เมืองขึ้นชื่อได้แก่ เฉียวจินโจว เซี่ยเหมิน เป็นต้น 4) อาหารเจ้อเจียง จุดเด่นคือการปรุงรสที่มีความสด กรอบ รักษารสดั้งเดิม เชี่ยวชาญอาหารทะเล เมืองขึ้นชื่อ ได้แก่ หางโจว หนิงปอ เป็นต้น 5) อาหารเจียงซู มีความโดดเด่นที่รสชาติไม่จัดจ้าน พิถีพิถันเรื่องประดิดประดอย การตกแต่งสีสันทให้สวยงาม เมืองขึ้นชื่อ ได้แก่ หนานจิง หยางโจว เป็นต้น 6) อาหารกวางตุ้ง รสชาติเน้นไปทางหวานและมีความโดดเด่นเรื่องอาหารที่ปรุงจากสัตว์ป่า 7) อาหารอานฮุย ปรุงจากอาหารทะเลและสัตว์ป่าหายาก เน้นการอบเป็นหลัก เมืองขึ้นชื่อ ได้แก่ เอียนเจียง ฮุยโจว เป็นต้น 8) อาหารหูหนาน เน้นรสชาติเปรี้ยว นิยมอบและตุ๋นเป็นหลัก เมืองขึ้นชื่อ ได้แก่ เขตเจ้อเจียง และตงฉิงหู เป็นต้น

ศศรัภี เพชรเชิดชู (2560) แปลบทความเรื่อง “อาหารจีน” ว่าภาคเหนือของประเทศจีนนิยมปลูกข้าวสาลีเป็นหลัก ผู้คนรับประทานอาหารที่ทำจากแป้งสาลี เช่น หมั่นโถว ซาลาเปา เป็นต้น คนภาคใต้บริโภคข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก เช่น เส้นหมี่ข้ามสะพานของมณฑลยูนนาน เป็นต้น อาหารชานตงมีรสชาติค่อนข้างเค็ม พิถีพิถันในเรื่องรสชาติอ่อนละมุนและความสดใหม่ ไก่ย่างของเมืองเต๋อโจวและอาหารทะเลที่เกาะชิงเต่าล้วนเป็นที่ชื่นชอบของผู้คนทั่วไป เอกลักษณ์ของอาหารเสฉวนก็คือ รสชาติที่ทำให้ลิ้นชา รสเผ็ดและร้อนแรง เนื่องจากมณฑลเสฉวนมีอากาศชื้น ดังนั้นพริก พริกหอม และขิงที่สามารถจัดความชื้นได้จึงเป็นเครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้ในการทำอาหาร อาหารเสฉวนที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลก ได้แก่ เต้าหู้ผัดพริก เนื้อเส้นผัดพริก หม้อไฟ ไก่ผัดพริก ปลาต้มผักดอง เป็นต้น อาหารเจ้อเจียงที่มณฑลเจียงซูส่วนใหญ่ใช้วิธีต้ม ตุ่นและอบ ใช้เครื่องปรุงค่อนข้างน้อย เน้นการทำอาหารให้มีรสชาติความสดใหม่จากวัตถุดิบ รสชาติค่อนข้างหวาน อาหารที่มีชื่อเสียงได้แก่ ปลาเปรี้ยวหวานทะเลสาบซีหู หมูฉุนเยี่ยน หัวสิงโตน้ำแดง ปลากระพงนึ่ง เป็นต้น อาหารกวางตุ้งนอกจากจะใช้วัตถุดิบธรรมดาทั่วไปแล้วยังใช้อาหารป่าและอาหารทะเลอีกด้วย วิธีการทำก็มีเอกลักษณ์พิเศษ รสชาติสดอร่อยจนได้รับคำยกย่องว่า “อาหารการกินต้องเมืองกวางเจา” นอกจากอาหาร 8 ตระกูลใหญ่แล้ว พวกเรายังต้องกล่าวถึงอาหารปักกิ่ง กรุงปักกิ่งเป็นเมืองหลวงโบราณมานาน 700 กว่าปี มีอาหารรสเลิศมากมาย เช่น เป็ดปักกิ่งร้านเฉียวจินจวีเต๋อ แพะหม้อไฟร้านตงไหลซุ่น อาหารชาววัง “ภัตตาคารฝั่งซัน” ที่สวนสาธารณะเป่ย์ไห่

พัชนี ตั้งยีนยง (2555) เขียนบทความเรื่อง “การกินสำคัญเท่าฟ้า ทฤษฎีธาตุห้า: สัตวศาสตร์ในวัฒนธรรมอาหารจีน” ว่า ชาวจีนเห็นความสำคัญของการกินโดยมีคำกล่าวว่า “มนุษย์ถือการกินสำคัญเท่าฟ้า” อาหารเป็นเรื่องสำคัญอันดับแรกของมนุษย์ วัฒนธรรมอาหารจีนมีความหลากหลายและมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน พัฒนาการของอาหารจีนมีทั้งการเกิดสิ่งใหม่ สืบทอด สูญหาย หรือนำสิ่งใหม่เข้ามาจากภายนอก อาหารจีนทุกยุคสมัยมีลักษณะร่วมคือ “อาหารคือยา” ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดลักษณะการปรุงและการรับประทาน ชาวจีนเชื่อว่าอาหารคือยา กฎพื้นฐานที่สำคัญคืออาหารต้องสามารถป้องกันรักษาโรคและส่งเสริมระบบการทำงานต่างๆ ของร่างกาย และต้องคำนึงถึงหลักความสมดุลของอิน-หยางและความกลมกลืนของธาตุทั้งห้าในอาหาร รวมทั้งมีการจับคู่ตรงข้ามของอาหารที่มีฤทธิ์ร้อนและฤทธิ์เย็น และเชื่อว่าคนที่เจ็บป่วยไม่ได้เกิดจากเชื้อโรคแต่เป็นเพราะอาหารกับธาตุไม่สมดุลกัน นอกจากนี้ชาวจีนได้กำหนดอาหารไว้ 4 ประเภท แต่ละประเภทยมี 5 ชนิด และแสดงหน้าที่ของอาหารต่อร่างกายว่า “ธัญพืชสร้าง

ผลไม้บำรุง เนื้อสัตว์ให้ประโยชน์ ผักซ่อมแซม” ชาวจีนเชื่อว่าอาหารและยามาจากแหล่งเดียวกัน อาหารจึงช่วยสร้าง เติม เสริม ซ่อมร่างกาย ขณะเดียวกันก็มีข้อห้ามทั้งห้า คือสิ่งที่ไม่ควรรับประทานเพราะจะเป็นอันตรายต่อชีวิต เพราะชาวจีนให้ความสำคัญกับการป้องกันมากกว่าการรักษา ข้อห้ามทั้งห้าคือ โรคตับห้ามกินเผ็ด โรคหัวใจห้ามกินเค็ม โรคม้ามห้ามกินเปรี้ยว โรคไตห้ามกินหวาน และโรคปอดห้ามกินขม นอกจากนี้ยังมีข้อควรระวังทั้งห้า คือกินได้แต่ต้องรู้จักใช้ดุลยพินิจ ห้ามกินมากเกินไป ได้แก่ โรคอยู่ที่เอ็นระว่างกินเปรี้ยว โรคอยู่ที่ลมปราณระว่างกินเผ็ด โรคอยู่ที่กระดูกระว่างกินเค็ม โรคอยู่ที่เลือดระว่างกินขม และโรคอยู่ที่เนื้อหนังระว่างกินหวาน อาหารจีนยังบอกได้ถึงฐานะทางสังคมเนื่องจากสังคมจีนไม่มีวรรณะแต่มีชนชั้นซึ่งสะท้อนให้เห็นจากความแตกต่างด้านรูปแบบการดำรงชีวิต อาหารเป็นสัญลักษณ์ของความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจและสถานะทางสังคมที่ผู้เป็นเจ้าของครอบครองอยู่ อาหารแสดงออกถึงตัวตนของปัจเจกบุคคล และที่สำคัญยังใช้จัดลำดับและการแบ่งกลุ่มทางสังคมด้วย ชนชั้นในวัฒนธรรมอาหารจีนแบ่งเป็น 5 ชนชั้น ได้แก่ 1. ชนชั้นชาวนาและกรรมกรผู้ยากไร้ กินเพียงเพื่อประทังชีวิต 2. ชนชั้นเจ้าของที่ดินน้อย ชนชั้นกลางระดับล่างในเมือง กินบนความเป็นจริง มีประโยชน์ ท้องอืด 3. ชนชั้นคหบดีและข้าราชการ คำนึงถึงรสชาติ ประุงอาหารอย่างประณีต 4. ชนชั้นกระฎุมพี (ปัญญาชน ขุนนาง) กินเพื่อแสดงมาดหรืออัตลักษณ์ของตน และ 5. ราชสำนัก กินอย่างทรงเกียรติ สูงศักดิ์ เพื่อแสดงฐานะอำนาจ

## 2.2 ประวัติและที่มาอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวน

อาหารเสฉวนเป็นอาหารที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน พัฒนาก่อรูปขึ้นเมื่อ 3,000 ปีก่อน เป็นอาหารกลุ่มใหญ่ๆ ทางเขตตะวันตกเฉียงใต้ของมณฑลเสฉวนรวมถึงนครฉงชิ่ง การพัฒนาของวัฒนธรรมอาหารเสฉวนมีสาเหตุ 3 ประการ ประการแรกคือ มีภูมิอากาศที่ได้เปรียบ เนื่องจากมณฑลเสฉวนตั้งอยู่ช่วงตอนบนของแม่น้ำแยงซี จัดอยู่ในโซนอบอุ่น มีฝนเพียงพอ พื้นดินอุดมสมบูรณ์ มีป่าไม้กว้างใหญ่ จึงมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ มีปลามีกุ้ง มีผลไม้และผักสด ให้วัตถุดิบที่อุดมสมบูรณ์ในการทำกับข้าว ประการที่สองคือ มณฑลเสฉวนตั้งแต่สมัยโบราณก็มีการให้ความสำคัญต่อเรื่องอาหารการกินเป็นพิเศษ เนื่องจากมีชีวิตเป็นอยู่ท่ามกลางความอุดมสมบูรณ์ ชาวเสฉวนจึงนิยมทำกับข้าวทานเอง และชอบจัดงานเลี้ยง ไชว์ฝีมือการทำกับข้าว บุคคลที่มีชื่อเสียงในสมัยโบราณของจีนเป็นชาวเสฉวนจำนวนมากและเก่งในการทำกับข้าวด้วย จึงทำให้การทำกับข้าวในเสฉวนกลายเป็นรสนิยม และปัจจัยสำคัญที่กระตุ้นให้อาหารเสฉวนพัฒนาไปอย่างต่อเนื่องด้วยดี ประการที่สามคือในประวัติศาสตร์มณฑลเสฉวนมีการโยกย้ายถิ่นฐานของประชากรค่อนข้างใหญ่หลายครั้ง ได้นำเอาวัฒนธรรมและประเพณีอาหารการกินจากพื้นที่อื่น ๆ มาด้วยกลายเป็นปัจจัยสนับสนุนให้กับอาหารเสฉวนในการรวบรวมความได้เปรียบของอาหารพื้นที่อื่น ซึ่งทำให้อาหารเสฉวนไม่เพียงแต่มีเอกลักษณ์พิเศษของตนเองเท่านั้น หากได้รวบรวมเอกลักษณ์พิเศษจากอาหารประเภทอื่นด้วย จึงได้รับความนิยมจากชาวมณฑลอื่น ๆ กระทั่งชาวต่างชาติ

## 2.3 ลักษณะของอาหารเสฉวน

อาหารเสฉวนจะเน้นสี กลิ่น รสชาติ และรูปร่าง ซึ่งได้ให้ความสำคัญต่อรสชาติมากที่สุด รสชาติอาหารเสฉวนประกอบด้วยซ่า เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว ขมและหอม ลักษณะพิเศษของอาหารเสฉวนก็คือผสมผสานรสชาติ 7 อย่างนี้ด้วยวิธีการปรุงแบบพิเศษ ได้เป็นรสชาติใหม่หลายสิบอย่าง เช่น เผ็ดซ่า เผ็ดเปรี้ยว เค็มสด และรสเปรี้ยวหวาน เป็นต้น นับว่าเป็นวัฒนธรรมการปรุงอาหารที่มีรสชาติหลากหลายที่สุด จึงมีคำพูดที่ว่า "อาหารที่อร่อยอยู่ที่ประเทศจีน รสชาติที่มากมายสุดรวมอยู่ในอาหารเสฉวน และเครื่องปรุงที่สำคัญที่สุดในการทำอาหารเสฉวนก็คือ พริกสด พริกไทย และขิงสด รสชาติที่เผ็ด เปรี้ยวและซ่าที่ได้ออกมานั้นจึงมีเอกลักษณ์พิเศษของตน แตกต่างกับรสชาติของอาหารประเภทอื่น การทำอาหารเสฉวนเน้นควบคุมระดับไฟในเตาและเวลาการใช้ไฟเป็นพิเศษ หน้าที่ในการใช้รสผสมที่ได้จากการนำรสซ่า เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว ขมและหอมมาปรุงด้วยกัน จึงสร้างความแปลกใหม่ประทับใจอย่างยิ่งให้กับคนที่รับประทานอาหารเสฉวน ซึ่งความอร่อยของอาหารเสฉวนขึ้นอยู่กับปัจจัยสำคัญ 4 ประการหนึ่งคือ การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างเอาใจจริงเอาใจตั้งแต่สมัยโบราณ พ่อครัวจะต้องพิถีพิถันในการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำอาหาร มีหลักการว่า การเลือกใช้วัตถุดิบตามความเหมาะสม คือไม่เพียงแต่คำนึงถึงด้านคุณภาพเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญต่อการประหยัดด้วย และเครื่องปรุงที่ใช้ก็ต้องถูกต้องอย่างเหมาะสม เช่น อาหารประเภทนี้จำเป็นต้องใช้เครื่องปรุงประเภทนี้เท่านั้น ใช้ออย่างอื่นไม่ได้ ประการที่สอง คือเตรียมวัตถุดิบอย่างละเอียดถี่ถ้วน การใช้มีดเป็นขั้นตอนสำคัญที่สุดของการทำอาหารเสฉวน ผู้ทำอาหารเสฉวนต้องหั่นวัตถุดิบให้มีความเล็กใหญ่เท่ากัน มีความยาวสั้นเท่ากัน มีความกว้างใหญ่เท่ากัน การหั่นวัตถุดิบให้เท่ากันไม่เพียงแต่ทำให้อาหารดูดีรสของเครื่องปรุงเข้าไปได้ง่ายเท่านั้น หากยังสามารถหลีกเลี่ยงการสุกไม่ทั่วกันได้ด้วย อย่างเช่น ผัดเนื้อวัวแบบเสฉวน ถ้าหั่นเนื้อวัวขนาดชิ้นไม่เท่ากัน การผัดก็จะมีบางส่วนสุกบางส่วนดิบ แม้มีฝีมือการทำอาหารเก่งแค่ไหน แต่ถ้าวัตถุดิบเตรียมไม่ดีก็ไม่สามารถทำกับข้าวที่อร่อยออกมาได้ ประการที่สาม คือ ถือความสมดุลเป็นหลัก การทำอาหารเสฉวน เน้นการใช้วัตถุดิบประกอบเข้ากันอย่างเหมาะสม เช่น เน้นวัตถุดิบรสจัดประกอบกับรสเข้มข้น เนื้อสัตว์ประกอบกับผัก นอกจากตัดสรรวัตถุดิบหลักอย่างพิถีพิถันแล้ว เครื่องปรุงก็ต้องเลือกอย่างเหมาะสม ไม่ควรให้รสชาติเครื่องปรุงกลบรสชาติของอาหารหลัก การปรุงให้ประกอบเข้ากันอย่างเหมาะสมทำให้อาหารเสฉวนมีรสชาติที่อร่อยพอเหมาะ และกลายเป็นอาหารยอดนิยมของชาวจีนทั่วประเทศ ประการที่สี่ คือ การปรุงอาหารอย่างตั้งอกตั้งใจเป็นพิเศษ วิธีปรุงอาหารเสฉวนมีมากกว่าสิบวิธี การใช้วิธีปรุงแบบไหนจึงจะทำให้อาหารอร่อยก็มาจากประสบการณ์ที่สั่งสมมากกว่า 3,000 ปี การปรุงอาหารเสฉวนมีความเข้มงวดในการกำหนดระดับความแรงของไฟในเตาและเวลาการใช้ไฟ ปริมาณเครื่องปรุง และลำดับการใส่ลงหม้อก่อนกลาง ซึ่งทั้งหมดเหล่านี้จะเป็นปัจจัยที่ส่งผลให้อาหารที่ปรุงอร่อยมากน้อยแค่ไหน (CRI Online, 2559)

เหตุผลที่อาหารเสฉวนมีรสชาติเผ็ดกว่าประเภทอื่น เพราะภูมิอากาศของมณฑลเสฉวนมีลักษณะชื้น ทำให้ผู้คนในมณฑลนี้ชื่นชอบอาหารรสเผ็ดมาตั้งแต่อดีตและมีความเชื่อที่ว่าทานเผ็ดเป็นการรักษาสุขภาพอย่างหนึ่ง เพราะเป็นการขับเหงื่อออกจากร่างกายและทำให้ร่างกายผ่อนคลาย เช่น ฮัวกั๋ว เป็นหม้อไฟที่โด่งดังที่สุดในประเทศจีนและยังเป็นอาหารประจำถิ่นของมณฑลเสฉวน ซึ่งมีที่มาจากมณฑลเสฉวน เป็นต้น จุดนี้ทำ

ให้คนในมณฑลนี้สามารถกินเผ็ดได้มาก นอกจากนี้ในหลายเมืองของมณฑลนี้ก็ได้ใช้จุดเด่นของรสชาติอาหารเสฉวนและวัตถุดิบนี้มาเป็นกลยุทธ์ในการขาย เช่น ร้านฮั่วกั้วในเมืองฉงชิ่ง ได้ทำการตลาดที่ว่าลูกค้าสามารถมากินฟรีได้ แต่มีข้อแม้ว่าต้องสามารถกินอาหารรสเผ็ดสลับลิ้นทั้ง 5 ชนิดของทางร้านให้หมด ซึ่งเป็นอาหารที่ใช้พริกถึง 5 ชนิดมาผสมรวมกับเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ซึ่งเปอร์เซ็นต์ที่คนทำสำเร็จมีแค่ 1 ใน 5 เท่านั้น ส่วนวัตถุดิบที่มีชื่อเสียงที่สุดคือ พริกฉงชิ่งและพริกไทย ซึ่งมีความเผ็ดกว่าพริกเขียวของเกาหลีถึง 10 เท่า และพริกในมณฑลนี้ไม่ต่ำกว่า 30 ชนิด จุดนี้ทำให้อาหารเสฉวนมีความหลากหลายของรสเผ็ดมากกว่าที่อื่น หนึ่งในอาหารที่คนเสฉวนเชื่อว่ากินแล้วจะผิวสวย สุขภาพดี คือ เท้าจระเข้ ในตำราแผนโบราณของจีนได้กล่าวไว้ว่า การกินเท้าจระเข้จะช่วยให้เลือดอุ่น กล้ามเนื้อและกระดูกแข็งแรง และเป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับคนลดน้ำหนักเพราะมันให้ไขมันที่น้อยกว่าอาหารปกติ (Amarin, 2562)



ภาพที่ 2.1 ฮั่วกั้ว

ที่มา : SICHUAN TRAVEL GUIDE (2019)

ปัจจุบันโลกมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาอย่างรวดเร็ว ทั้งสภาพแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม เช่นเดียวกับอาหารเสฉวนที่ย่อมมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสังคมปัจจุบัน อาหารเสฉวนได้ดึงจุดเด่นของแต่ละวัฒนธรรมมาประยุกต์ให้เข้ากับตำราอาหารจีนของตนเอง โดยไม่ได้เปลี่ยนรสชาติอาหารแต่อย่างใด แต่ไปเน้นตรงจุดอื่นแทน เช่น ความสวยงาม เป็นต้น (Thai PBS, 2562) ซึ่งจุดนี้เลยทำให้อาหารเสฉวนยังมีเอกลักษณ์ของตนเองมากยิ่งขึ้นและเป็นจุดที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้วัฒนธรรมโบราณผ่านทางอาหารได้ดีที่สุด

## 2.4 แนวคิดปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารเสฉวน

2.4.1 ปัจจัยทางด้านภูมิประเทศ มณฑลเสฉวนตั้งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของจีน ระหว่างลองจิจูดที่  $102^{\circ}21'$  -  $110^{\circ}21'$  ตะวันออก และละติจูดที่  $26^{\circ}03'$  -  $34^{\circ}19'$  เหนือ มีพื้นที่ทั้งสิ้น 485,000 ตารางกิโลเมตร (พื้นที่ใหญ่เป็นอันดับ 5 ของจีน) คิดเป็น 5.1% ของพื้นที่ประเทศจีนทั้งหมด ลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบสูงและภูเขาสูงทางตะวันตกของมณฑล มีความสูงเฉลี่ย 4,000 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล และลาดลงในทางตะวันออก ซึ่งมีลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มและเนินเขา มีความสูงประมาณ 1,000-3,000 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล มีพื้นที่ติดกับมณฑลหูเป่ย์ มณฑลหูหนาน มณฑลกุ้ยโจว มณฑลยูนนาน เขตปกครองตนเองทิเบต มณฑลชิงไห่ มณฑลส่านซี และมณฑลกานซูเป็นมณฑลที่ไม่มีทางออกทะเล (land lock) คำว่า “เสฉวน” มีความหมายว่า แม่น้ำ 4 สาย เพราะมณฑลเสฉวนตั้งอยู่บนพื้นที่ของแม่น้ำ 3 สายที่มาบรรจบกัน ได้แก่ แม่น้ำแยงซีเกียง แม่น้ำหลินเจียง และแม่น้ำจินชางเจียง



ภาพที่ 2.2 แผนที่ประเทศจีน

ที่มา : THAIBIZCHINA (2013)

2.4.2 ปัจจัยทางด้านภูมิอากาศ ลักษณะอากาศในพื้นที่ทางด้านตะวันออกเป็นแบบเขตกึ่งร้อนชื้น ความชื้นและปริมาณน้ำฝนสูงในฤดูร้อนอากาศร้อน อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ  $29^{\circ}$  เซลเซียสและในฤดูหนาว อุณหภูมิประมาณ  $3^{\circ}$ - $6^{\circ}$  เซลเซียส ซึ่งช่วยให้พื้นที่ราบของมณฑลเสฉวนเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์เป็นหนึ่งในพื้นที่เกษตรกรรมที่สำคัญของจีนในด้านตะวันตกของมณฑล ซึ่งเป็นที่สูงมีลักษณะอากาศเป็นแบบที่ราบสูง (plateau climate) ความชื้นและปริมาณน้ำฝนต่ำและอากาศเย็นในฤดูหนาว นอกจากนี้ยังถือเป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่อุดมสมบูรณ์ที่สุดแห่งหนึ่งของจีน เป็นอยู่ข้าวอู่น้ำของจีนมาตั้งแต่อดีต (ข้อมูลพื้นฐานของมณฑลเสฉวน, 2561)



2.4.3 ปัจจัยทางด้านประชากร มณฑลเสฉวนมีจำนวนประชากรราว 90,000,000 คน เป็นจำนวนประชากรตามสำมะโนครัว 80,418,200 คน ประชากรมีรายได้เฉลี่ยต่อหัว 20,307 หยวน (เพิ่มขึ้นจากปี 2554 ประมาณ 13.5%) และมณฑลเฉิงตูเป็นเมืองเอกของมณฑลมีจำนวนประชากรราว 14 ล้านคน สำหรับประชากรเฉิงตูนั้น มีรายได้เฉลี่ยต่อหัว 27,194 หยวน (เพิ่มขึ้นจากปี 2554 ประมาณ 13.6%) ประชากรประกอบด้วยชนชาติหลักจำนวน 15 ชนชาติ ประกอบด้วยชาวฮั่น หยี่ ทิเบต เย้า ฉียง ฮุย มองโกล ลีซอ แมนจู นาสี ไป่ ไต ปูยี แม้ว และอุเจีย โดยชาวฮั่นเป็นประชากรส่วนใหญ่ (ชาวฮั่น 93.90% และชนกลุ่มน้อยอีก 6.10%)

2.4.4 ปัจจัยทางด้านสังคมและวัฒนธรรม การเติบโตของเมืองในมณฑลเสฉวน มักจะเกิดขึ้นทางฝั่งตะวันออกที่ติดชายทะเล ทำให้วัฒนธรรมเมืองนี้ได้รับอิทธิพลมาจากโลกภายนอก แต่ถึงอย่างนั้นมณฑลเสฉวนก็ยังคงอนุรักษ์ความเก่าแก่ของบ้านเมืองตนเองไว้ เช่น ถนนคนเดินในนครเฉิงตู ซึ่งนครเฉิงตูถือเป็นเมืองเอกในมณฑลเสฉวนอีกด้วย ชนกลุ่มน้อยที่อยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของจีนก็ยังคงอนุรักษ์เครื่องดนตรีเก่าแก่ไว้ ได้แก่ ขลุ่ยน้ำเต้า เป็นต้น การละเล่นพื้นเมืองที่โด่งดังในมณฑลนี้คือ หนังกา ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการเล่านิทานพื้นบ้าน หรือแม้กระทั่งการแสดงจิว ในมณฑลเสฉวนก็ยังคงมีการแสดงอยู่เรื่อย ๆ มีชื่อเรียกว่า จิวเสฉวน เนื้อเรื่องส่วนใหญ่ที่ทำการแสดงจะเกี่ยวกับนิทานอิงประวัติศาสตร์ เช่น สามก๊ก เป็นต้น ต่อมาได้มีการปรับเปลี่ยนให้มีความทันสมัยมากยิ่งขึ้น โดยใช้เป็น หน้ากากเปลี่ยนหน้า (Spirit of asia, 2557) แทน จะเห็นได้ว่ามณฑลนี้มีความเป็นเอกลักษณ์มาตั้งแต่อดีตจนปัจจุบัน เช่นเดียวกับอาหารหรือเครื่องเทศต่าง ๆ ที่ไม่เหมือนกับเมืองอื่น เช่น พริกฮวาเจียวหรือพริกหอม ซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากเมืองเสฉวน ประเทศจีนเท่านั้น เครื่องเทศนี้เป็นส่วนประกอบหลักในเมนูอาหารหลายประเภทหรือแม้กระทั่งเมนูที่โด่งดังที่สุดของประเทศจีน คือ หม่าล่า เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีประเพณีของจีนที่นำเอาวัตถุดิบแต่ละชนิดหรืออาหารแต่ละประเภทมาเป็นตัวหลักอีกด้วย เช่น ประเพณีไหว้เจ้า เป็นประเพณีที่คนจีนประพฤติปฏิบัติสืบต่อกันมามากกว่า 3,000 ปี (ราชวงศ์โจว) เพื่อให้เกิดความสิริมงคล และนำมาซึ่งความสุขความเจริญรุ่งเรืองแก่ตนเองและครอบครัว คนจีนเชื่อว่าในแต่ละปีนั้น ก็จะมีเรื่องไม่ดีเกิดขึ้น การงานและการเงินไม่ราบรื่นบ้าง จึงต้องมีการมีการขวนขวายหาที่พึ่ง จึงก่อให้เกิดประเพณีการไหว้เจ้า ไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และไหว้บรรพบุรุษขึ้น อาหารที่นิยมนำมาถวายก็จะเป็นจำพวก หมู เป็ด ไก่ต้ม และผลไม้ที่นิยม ได้แก่ ส้ม (เรียกว่า “ไต้กิก” แปลว่า โชคดี) องุ่น (เรียกว่า “ฟู่ท้อ” แปลว่า งอกงาม) สับปะรด (เรียกว่า “อั้งไล้” แปลว่า มีโชคมาหา) และกล้วย (มีความหมายถึงการมีลูกหลานสืบสกุล) เป็นต้น เทศกาลตรุษจีน ถือเป็นวันขึ้นปีใหม่ของจีน อาหารที่ขาดไม่ได้ในค่ำคืนวันปีใหม่ของคนจีนคือ เกี้ยว ในภาษาจีนเรียกว่า “เจี้ยวจือ” คำว่า “เจี้ยว” มีความหมายถึงสิ่งใหม่แทนที่สิ่งเก่า “จือ” หมายถึง “ยามจือ” ซึ่งเป็นช่วงเวลากลางคืน 23.00-01.00 น. มีความหมายถึงการเริ่มต้นสิ่งใหม่ของจีน และเกี้ยวยังมีรูปลักษณะคล้ายก้อนเงินจีนโบราณ จึงมีความหมายถึงการกวักทรัพย์สิน เงินทองไหลมาเทมา คนจีนยังพิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ทำไส้ของเกี้ยวด้วย โดยทั่วไปจะใช้ผักกวยช่าย ผักกาดขาวตลอดจนเห็ดหอม

คำว่า กุยไช่ ภาษาจีนคือ “จิวไช่” เสียงพ้องกับคำว่า “มีทรัพย์สินยาวนาน” ผักกาดขาว ภาษาจีนคือ “ไปไช่” เสียงพ้องกับคำว่า “มีทรัพย์สินนับร้อย” ทั้งสองอย่างจึงเปรียบได้กับ “เครื่องสื่อถึงความร่ำรวย มั่งมีมั่งคั่ง” ส่วนเห็ดหอม ภาษาจีนคือ “เซียงกุ” เสียงพ้องกับคำว่า “กลอง” ให้คนรู้สึกถึงความอึมอึม ทรัพย์สินกองเป็นพูน จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า อาหารจีน แทรกซึมอยู่ในทุก ๆ สังคม ทุก ๆ ประเพณีของคนจีนและถือเป็นสิ่งที่คนจีนให้ความสำคัญมากที่สุด (ชาวจีนนิยมกินอะไรในช่วงตรุษจีน, 2562)



ภาพที่ 2.3 พริกฮวาเจียว

ที่มา : OPENRICE (2019)

## 2.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน

Lan Long Jun (2559) ศึกษาเรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีน” โดยทำแบบสำรวจปัจจัยลักษณะของผู้บริโภคทั้ง 4 ปัจจัย ที่คาดว่าจะมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีน ประกอบด้วย 1) ปัจจัยส่วนบุคคล 2) ปัจจัยทางด้านรูปแบบการใช้ชีวิต 3) ปัจจัยทางด้านบทบาทและสถานะทางสังคม และ 4) ปัจจัยทาง 5 จิตวิทยา ได้แก่ การรับรู้ต่ออาหารจีน และทัศนคติต่ออาหารจีน เป็นต้น ผลวิจัยพบว่า รายได้ที่แตกต่างกันผู้บริโภคจะมีความพึงพอใจในการเลือกใช้บริการร้านอาหารไม่แตกต่างกัน อายุ อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนล้วนไม่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีน ซึ่งยังบ่งบอกได้ว่า อาหารจีนได้รับความนิยมจากทุกเพศทุกวัย และทุกระดับรายได้ เหมือนอาหารประจำบ้านประเภทหนึ่งของคนไทย ซึ่งเป็นผลดีต่อผู้ประกอบการภัตตาคารจีน การรับรู้ต่ออาหารจีน ส่งผลดังนี้ 1) การรับรู้ต่ออาหารจีน เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายสูง ส่งผลต่อบุคคลที่ร่วมรับประทานอาหารจีน โดยส่วนใหญ่แล้วผู้บริโภค จะอยู่ในทุกระดับที่รับรู้ ว่า อาหารจีน มีประโยชน์ต่อร่างกายสูงรับประทานอาหารจีนร่วมกับครอบครัว ญาติ พี่น้อง

การรับรู้ ต่ออาหารจีน เรื่องอาหารจีนเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายสูงส่งผลต่อมืออาหารจีน โดยส่วนใหญ่แล้วผู้บริโภค อยู่ในทุกระดับที่รับรู้ ว่า อาหารจีนมีประโยชน์ต่อร่างกายสูงรับประทาน อาหารจีนในมือเย็น และการรับรู้ต่ออาหารจีน เรื่องอาหารจีน เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายสูงส่งผลต่อวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารจีน โดยส่วนใหญ่แล้วผู้บริโภค จะอยู่ในทุกระดับที่รับรู้ ว่าอาหารจีน มีประโยชน์ต่อร่างกายสูงรับประทานอาหารจีน เพื่อเลี้ยงสังสรรค์ และส่วนน้อยรับประทานอาหารจีนเพื่อคหุธุรกิจและงานพิเศษต่าง ๆ

2) การรับรู้ต่ออาหารจีนที่มีผัก เป็นส่วนประกอบหลัก ส่งผลต่อมืออาหารจีน โดยส่วนใหญ่แล้วผู้บริโภคอยู่ในทุกระดับที่รับรู้ ว่า อาหารจีนมีผัก เป็นส่วนประกอบหลัก จะรับประทานอาหารจีนในมือเย็น 3) การรับรู้ต่ออาหารจีน เป็นอาหารที่ส่งผลต่อวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารจีน โดยส่วนใหญ่แล้วผู้บริโภคอยู่ในทุกระดับที่รับรู้ต่ออาหารจีน เป็นอาหารที่จะมีวัตถุประสงค์ในการรับประทานอาหารจีนเพื่อสังสรรค์ และส่วนน้อยรับประทานอาหารจีนเพื่อคหุธุรกิจและงานพิเศษต่าง ๆ 4) การรับรู้ต่ออาหารจีน ได้รับความนิยมสูงในประเทศไทยส่งผลต่อความถี่ในการบริโภคอาหารจีน โดยส่วนใหญ่แล้วผู้บริโภคอยู่ในทุกระดับ การรับรู้ต่ออาหารจีน ได้รับความนิยมสูงในประเทศไทย จะมีความถี่ในการรับประทานอาหารจีนไม่เกิน 1 ครั้งต่อเดือน และ 5) การรับรู้ต่ออาหารจีนครบทั้ง 5 หมู่ส่งผลต่อมืออาหารจีน โดยส่วนใหญ่ ผู้บริโภคอยู่ในระดับที่รับรู้ต่ออาหารจีนครบ 5 หมู่ในระดับมากถึงระดับมากที่สุด รับประทานอาหารจีนในมือเย็น และการรับรู้ต่ออาหารจีนครบ 5 หมู่ส่งผลต่อวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารจีน และน้อยที่สุด คือ รับประทานอาหารจีนเพื่อคหุธุรกิจ และงานพิเศษต่าง ๆ ทักษะคิดต่ออาหารจีน ส่งผลให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนแตกต่างกัน ทักษะคิดต่อการรับประทานอาหารจีนช่วยกระชับความสัมพันธ์กันให้ใกล้ชิด ส่งผลต่อบุคคลที่ร่วมรับประทานอาหารจีน โดยส่วนใหญ่แล้วทุกระดับทักษะคิดต่ออาหารจีน จะรับประทานอาหารจีนกับครอบครัว ญาติ พี่น้อง และทักษะคิดต่อการรับประทานอาหารจีนจะช่วยกระชับความสัมพันธ์กันให้ใกล้ชิดส่งผลต่อมืออาหารจีน โดยส่วนใหญ่แล้วทุกระดับทักษะคิดต่ออาหารจีนรับประทานอาหารจีนในมือเย็น

วรารณณ์ บุญมี (2550) ศึกษาเรื่อง “การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารจีนในประเทศไทยจีน” อาหารจีนถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างมากในตอนนี้ รสชาติที่หลากหลาย สีสนที่นำรับประทาน แฉมอาหารบางอย่างยังมีสรรพคุณในการรักษาโรคอีกด้วย อาหารหลักของคนจีนที่บริโภค ไม่ได้มีแต่ข้าวเพียงอย่างเดียว เนื่องจากข้าวไม่ได้ปลูกได้ทุกภาค ดังนั้นต้องบริโภคเป็นผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีในรูปแบบ เช่น บะหมี่ หมั่นโถว แป้งขนมจีบ ซาลาเปา และอาหารอบมากกว่าที่จะนำข้าวสาลีมาต้มโดยตรง และแป้งสาลีที่นิยมใช้จะมีสีน้ำตาล ถ้าแป้งสาลีที่มีสีขาวจะเก็บเอาไว้ทำในโอกาสพิเศษ คนจีนส่วนมากจะชอบบริโภคผัก ได้แก่ ผักสีเขียวทั้งหลาย ถั่วเขียว ถั่วงอก กะหล่ำปลี ผักกาด หน่อไม้ เป็นต้น ถั่วเหลืองหรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง ซึ่งเป็นแหล่งสำคัญของสารอาหารโปรตีน ยังเป็นที่นิยมกันมากในหมู่คนจีน มีการนำเอาไปทำในรูปแบบอื่นมากมาย เช่น ฟองเต้าหู้ เต้าหู้สด เต้าหู้ยี้ เป็นต้น นอกจากนี้เมล็ดเสฉวนยังถือว่าเป็นอยู่ข้าวอัน้ำของจีนเลยก็ได้มีชื่อว่าเป็นเมืองแห่งอาหารการกิน อาหารเสฉวนขนานแท้ต้องมีรสซ่า เผ็ด สด หอม ไม่เลี่ยน ซึ่งเหตุผลที่ชาวเสฉวนนิยมทานเผ็ดกัน สาเหตุอยู่มณฑลเสฉวนมีอากาศชื้น คนทั่วไปจึงนิยมทานเผ็ดเพื่อขับความชื้นออกจากร่างกาย เวลานั้นเข้า คนท้องถิ่นก็นิยมทานเผ็ด ชาวเสฉวนเกือบทุกคนล้วนเป็นคนทานเผ็ดเก่ง แม้เด็ก ๆ 8-9ขวบก็สามารถทานเผ็ด ถ้าย้อนกลับไปสมัยก่อน อาหารเสฉวนนั้นมีประวัติศาสตร์มากกว่า 2000ปีแล้ว จน

ปัจจุบันมีอาหารมากกว่า 4,000 ชนิด ลักษณะพิเศษของอาหารเสฉวนคือ การใช้วัตถุดิบมากมาย วิธีทำละเอียดประณีต และมีรสชาติหลายแบบ เช่น รสชาติแบบคนทั่วไป มีรสเค็ม สดและเผ็ดนิด ๆ รสชาติแบบรสปลา จะมีรสเค็ม หวาน เปรี้ยว เผ็ด หอมและสด ยังมีรสชาติแบบน้ำมันพริก รสเผ็ดแบบไหม้เกรียม รสซ่าแบบเครื่องเทศ เป็นต้น อาหารเสฉวนไม่ได้มีแต่รสชาติเผ็ดอย่างเดียว ยังมีการผสมผสานรสชาติอื่นอีกด้วย เช่น ขมหวาน ผาต เปรี้ยว เป็นต้น คนเสฉวนมีคำกล่าวถึงลักษณะพิเศษที่เป็นแบบฉบับของอาหารเสฉวนว่าประกอบไปด้วยสามกลิ่น สามเผ็ด สามวัตถุดิบ เจ็ดรส แปดสูตร แก่ความหลากหลาย อันว่าหลักการปรุงอาหารสามกลิ่น หมายถึง กลิ่นต้นหอม กลิ่นขิง กลิ่นกระเทียม สามเผ็ด ประกอบด้วยเผ็ดจาก พริกชี้ฟ้า พริกไทย และฮวาเจียว คนจีนในไทยเรียกว่า พริกไทยเสฉวน แปดสูตร หมายถึง ตำรับการปรุงอาหาร 8 สูตร ได้แก่ สูตรหมอล่าใส่พริกไทยและฮวาเจียวลงไปก็จะได้รสชาติเผ็ดซาลีน สูตรอี๋วเซียง เป็นอาหารผัดน้ำข้น อาหารมีกลิ่นคล้ายปลา เป็นต้น ด้วยต้นตำรับการปรุงอาหารเฉพาะตัวของบรรดาห้องครัวในเสฉวน ทำให้อาหารท้องถิ่นนี้กลายเป็น เมนูนานาชาติ ที่ไม่ได้มีขายเฉพาะแค่ในมณฑลเสฉวนเท่านั้น ภัตตาคารหลายแห่งในเมืองต่าง ๆ ทั่วประเทศจีน ทั้งปักกิ่ง เซียงไฮ้ หรือแม้กระทั่งต่างประเทศ ญี่ปุ่น ไทย ก็ได้นำเอาสูตรอาหารพิเศษของเสฉวนไปประยุกต์เข้ากับอาหารของตนเอง เช่น เต้าหู้ผัดพริก เมนูนี้ถือเป็นหนึ่งในตัวแทนลักษณะอาหารเสฉวนของมณฑลเสฉวนเลย ชาหมุดงโป และผัดไก่เผ็ด เป็นต้น

มุกขรินทร์ เกศศรี (2558) ศึกษาเรื่อง “การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในประเทศจีน” รูปแบบอาหารจีนถ้าแบ่งตามภูมิภาค จะได้เป็น 4 ภูมิภาค คือ อาหารภาคเหนือ อาหารภาคตะวันออก อาหารภาคตะวันตก และอาหารภาคใต้ แต่ถ้าดูจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหารแล้ว จะแบ่งได้เป็น 4 กลุ่ม คือ กลุ่มอาหารจีนจากแป้ง กลุ่มอาหารจีนจากทะเล กลุ่มอาหารจีนจากเนื้อสัตว์ และกลุ่มอาหารจีนจากพืชผัก นอกจากนี้ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความหลากหลายของอาหารแบ่งได้เป็น 4 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยทางลักษณะภูมิประเทศ แบ่งตามระดับความสูงต่ำของพื้นที่ จะเห็นได้ว่าเขตที่ราบ ถือเป็นแหล่งเพาะปลูกพืชที่อุดมสมบูรณ์ที่สุด เพราะเป็นเขตที่อยู่ติดกับแม่น้ำ เป็นต้น ปัจจัยทางสภาพภูมิอากาศ ประเทศจีนตั้งอยู่ในเขตละติจูดกลาง จึงส่งผลให้มีสภาพภูมิอากาศที่หลากหลายในแต่ละท้องถิ่น เช่น เขตทางเหนือ ประกอบไปด้วยมณฑลเหอเป่ย์ มณฑลชานซี เป็นต้น ซึ่งเป็นเขตอากาศหนาวเย็น มีอากาศแห้งแล้งในฤดูหนาว เป็นผลมาจากการได้รับอิทธิพลจากมรสุม ส่งผลให้ฤดูเพาะปลูกมีเพียง 5 เดือนเท่านั้น เขตตะวันออกและตะวันตกเฉียงใต้ ประกอบไปด้วย มณฑลเสฉวน มณฑลกุ้ยโจว เป็นต้น เป็นเขตลมมรสุม ส่วนใหญ่ในฤดูหนาวจะมีอากาศหนาวและแห้ง ในฤดูร้อนจะมีอากาศร้อนชื้นและมีฝนตก นอกจากนี้ยังมีพื้นที่เป็นชายฝั่งทะเล ความยาว 18,000 กิโลเมตร ส่งผลให้พื้นที่บริเวณนี้เป็นแหล่งสัตว์น้ำที่อุดมสมบูรณ์

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

#### 3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล

ข้อมูลทุติยภูมิ ได้แก่ เว็บไซต์บทแปลอาหารจีน เว็บไซต์คมชัดลึก เว็บไซต์ Thai Radio International เว็บไซต์สถานกงสุลใหญ่ ณ เมืองเฉิงตู หนังสือต้นกำเนิดอาหารจีน หนังสือต้นกำเนิดวัฒนธรรมจีน หนังสือกินข้าวกับอาม่า วัฒนธรรมอาหารการกินของลูกจีนในเมืองไทย คลิปวิดีโอ และรายงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 3.2 วิธีการเก็บข้อมูล

3.2.1 ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารในมณฑลเสฉวน โดยพิจารณาปัจจัยทางด้านลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะภูมิศาสตร์ และประชากร

3.2.2 ศึกษารูปแบบอาหารเสฉวนในมณฑลเสฉวน โดยศึกษาลักษณะเด่นของอาหารเสฉวนว่า มีลักษณะอย่างไร รสชาติ เครื่องเทศ เป็นต้น

3.2.3 พฤติกรรมการบริโภคของคนจีนในมณฑลเสฉวน จะศึกษาลักษณะพฤติกรรมการบริโภคของคนจีนในมณฑลเสฉวน โดยพิจารณาปัจจัยทางด้านสังคมและวัฒนธรรม

### 3.3 กรอบการศึกษา



ภาพที่ 3.1 กรอบแนวคิดในการศึกษา

ที่มา : ผู้วิจัย (2562)

### 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารเสฉวน จะวิเคราะห์โดยใช้ลักษณะภูมิอากาศ และลักษณะภูมิประเทศ เป็นตัวกำหนด นำเสนอข้อมูลโดยการบรรยาย รูปแบบอาหารเสฉวน จะวิเคราะห์โดยใช้รสชาติ และเมนูอาหารเป็นตัวกำหนด นำเสนอข้อมูลโดยการบรรยาย และพฤติกรรมบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน จะวิเคราะห์โดยใช้ลักษณะสังคมและวัฒนธรรมเป็นตัวกำหนด นำเสนอข้อมูลโดยการบรรยาย

## บทที่ 4

### ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารในมณฑลเสฉวน

#### 4.1 ลักษณะภูมิประเทศ

มณฑลเสฉวนตั้งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของจีน ระหว่างลองจิจูดที่ 91°21' - 110°21' ตะวันออก และละติจูดที่ 26°03' - 34°19' เหนือ มีพื้นที่ทั้งสิ้น 485,000 ตารางกิโลเมตร (พื้นที่ใหญ่เป็นอันดับ 5 ของจีน) คิดเป็น 5.1% ของพื้นที่ประเทศจีนทั้งหมด ลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบสูงและภูเขาสูงทางตะวันตกของมณฑล มีความสูงเฉลี่ย 4,000 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล และลาดลงในทางตะวันออก ซึ่งมีลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มและเนินเขา มีความสูงประมาณ 1,000-3,000 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล นอกจากนี้ยังเป็นเป็นที่ราบลุ่มแอ่งกระทะที่ล้อมรอบไปด้วยภูเขาและที่ราบสูง มีแม่น้ำแยงซี หมินเจียง หย่าหลงเจียง และเจียงหลิงเจียง รวมเป็น 4 สายไหลผ่าน จึงเรียกว่า "เสฉวน" นับเป็นพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์เป็นอู่ข้าวอู่น้ำของจีน (Eastern Pearl, 2562) ในด้านอาณาเขต มีพื้นที่ติดกับมณฑลหูเป่ย์ มณฑลหูหนาน มณฑลกุ้ยโจว และมณฑลยูนนาน เขตปกครองตนเองทิเบต มณฑลชิงไห่ มณฑลส่านซี และมณฑลกานซูเป็นมณฑลที่ไม่มีทางออกทะเล (land lock)



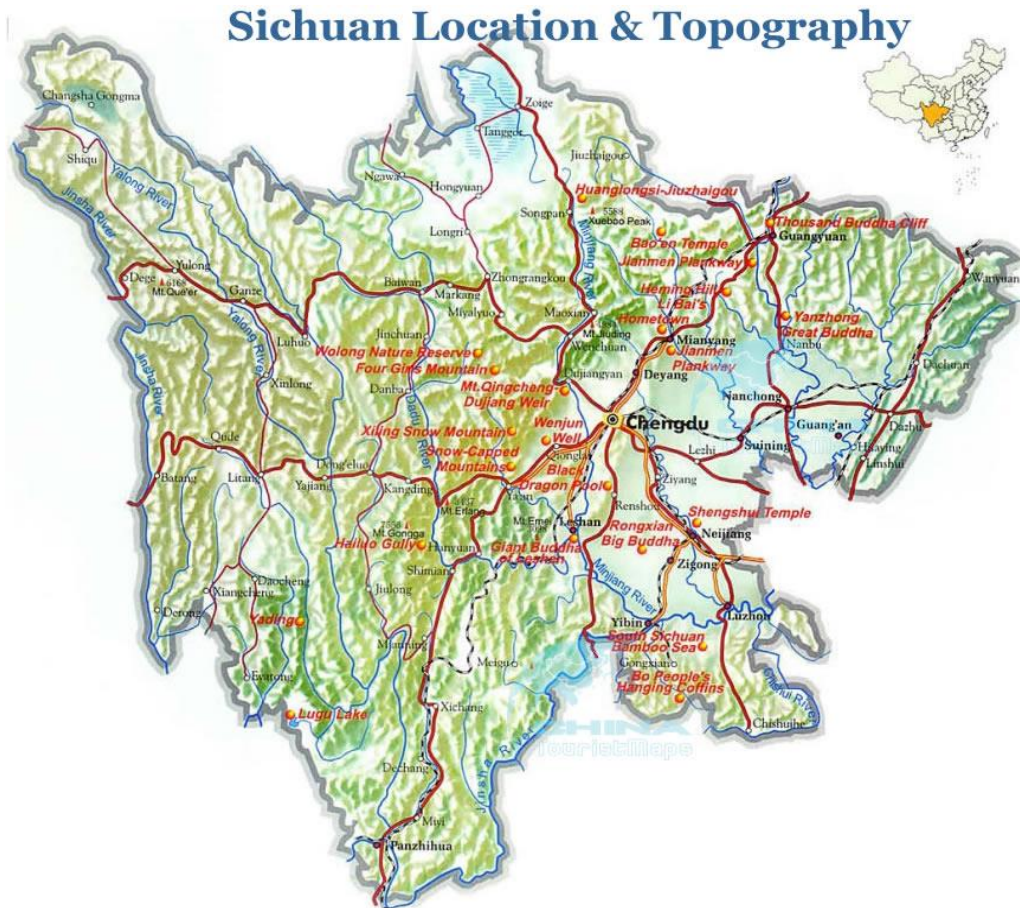
ภาพที่ 4.1 แผนที่ประเทศจีน

ที่มา : THAIBIZCHINA (2013)

เสฉวนตั้งอยู่ทางตอนกลาง ๆ ค่อนมาทางตะวันตก ถ้าไม่มีเขตปกครองตนเองทิเบต-ชิงไห่ และซินเกียงมาแทนที่ เสฉวนก็จะกลายเป็นมณฑลที่อยู่ตะวันตกสุดของจีน เพราะเหตุนี้พื้นที่ส่วนใหญ่ในมณฑลเสฉวน จึง



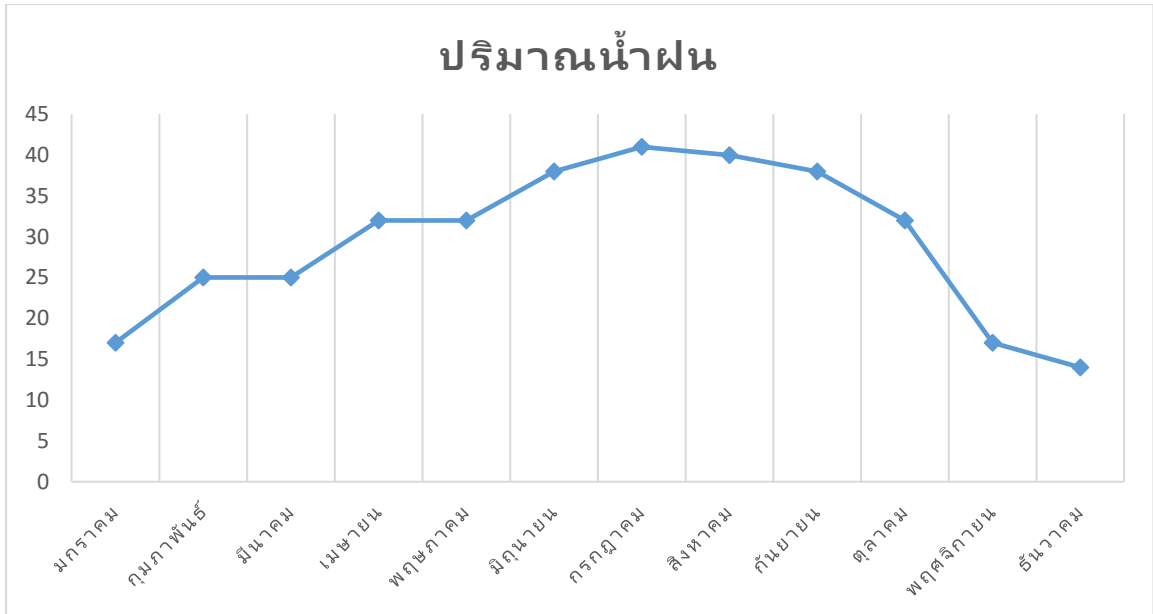
เป็นภูเขา ซึ่งแต่ละเมืองในมณฑลเสฉวน จะตั้งอยู่ท่ามกลางที่ราบริมแม่น้ำ และท่ามกลางหุบเขาสูง ทำให้ลักษณะเมืองต่าง ๆ ในเสฉวน มีลักษณะเรียวยาวไปตามที่ราบระหว่างภูเขา (ตะวันยิ้มแฉ่ง, 2554)



ภาพที่ 4.2 แผนที่ลักษณะภูมิประเทศของมณฑลเสฉวน (Topography Sichuan)

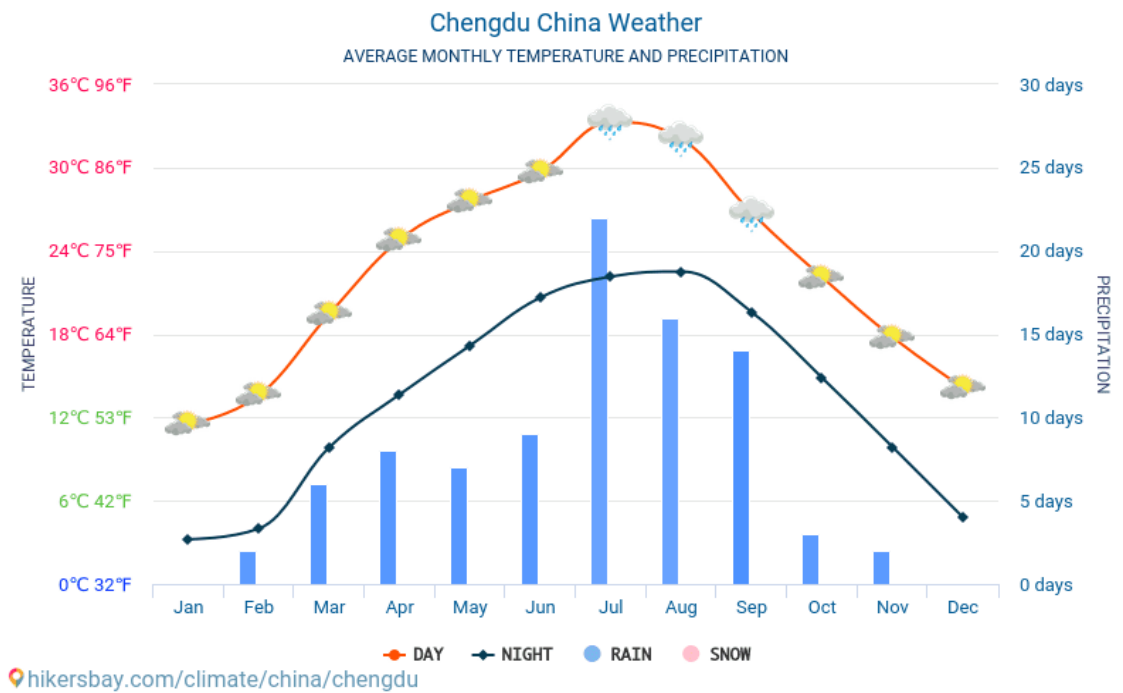
ที่มา : CHINATOURISTMAPS (2013)





ภาพที่ 4.4 ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย (มณฑลเสฉวน) ปี ค.ศ. 2019

ที่มา : ZHONGGUOTIANQI (2019)



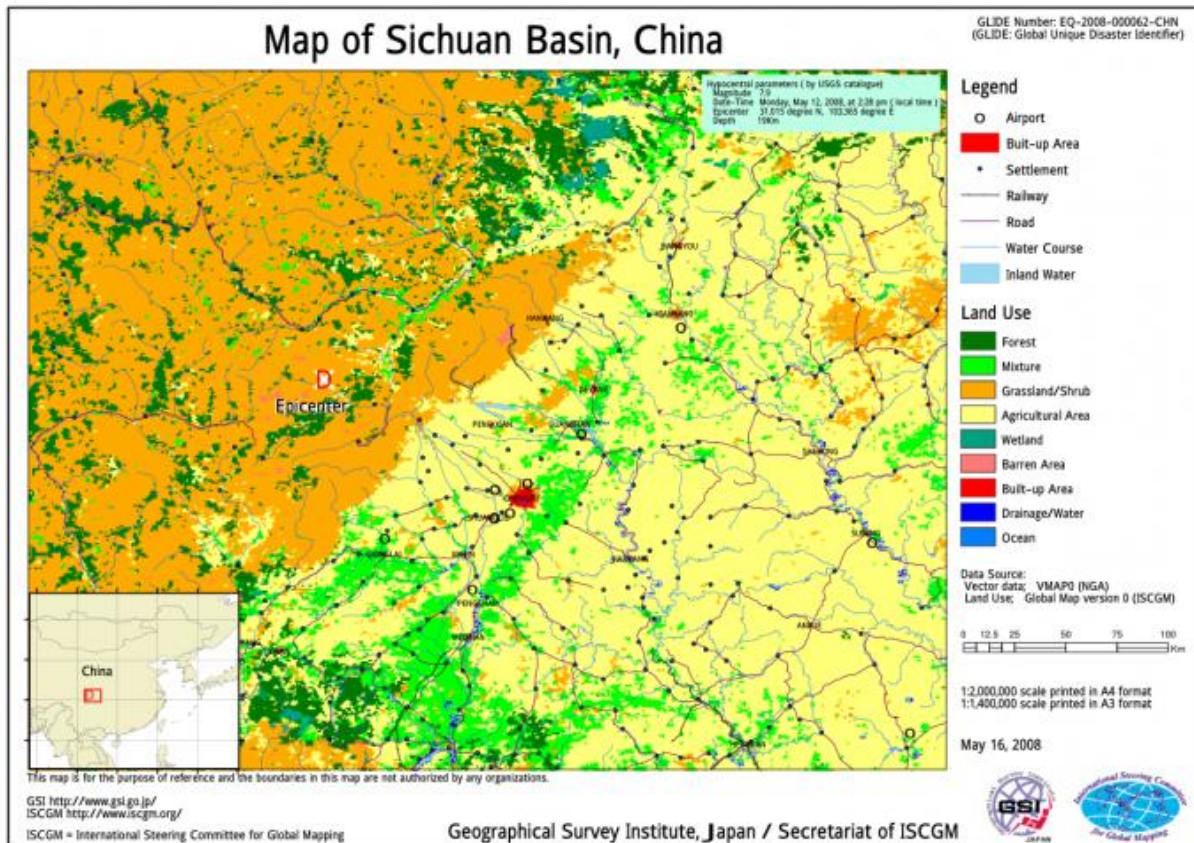
ภาพที่ 4.5 อุณหภูมิเฉลี่ย (มณฑลเสฉวน) ปี ค.ศ. 2019

ที่มา : HIKERBAY (2019)



### 4.3 การใช้ประโยชน์ที่ดินในมณฑลเสฉวน

การใช้ประโยชน์ที่ดินของมณฑลเสฉวนประกอบด้วย พื้นที่เกษตรกรรม พื้นที่ป่าไม้ พื้นที่ทุ่งหญ้า พื้นที่ชุ่มชื้น พื้นที่แห้งแล้ง พื้นที่ชุมชน สิ่งปลูกสร้าง และพื้นที่ระบายน้ำ เสฉวนมีที่ดิน เพื่อการเพาะปลูกมากกว่า 5.9 เซกเตอร์ และพื้นที่ป่าไม้ประมาณ 35.3 % ของพื้นที่มณฑลเสฉวน พื้นที่ส่วนใหญ่ของมณฑล เป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ การเพาะปลูกในพื้นที่ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด มันฝรั่ง ถั่ว พืชผัก และผลไม้ต่างๆ (SICHUAN PROVINCIAL AGRICULTURAL DEPARTMENT, 2013)

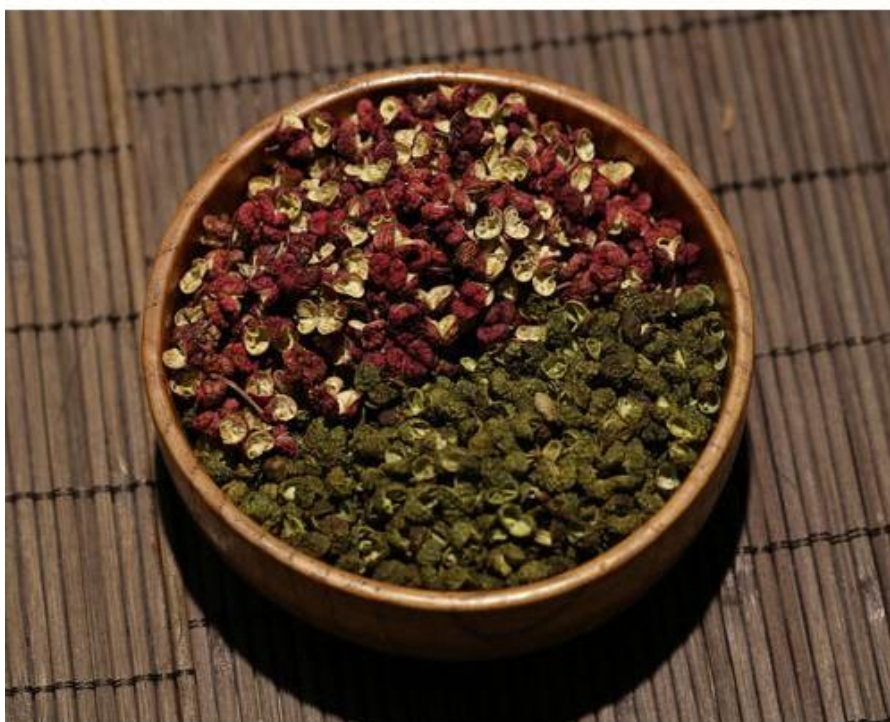


ภาพที่ 4.6 การใช้ประโยชน์ที่ดินในมณฑลเสฉวน

ที่มา : GEOSPATIAL INFORMATION AUTHORITY OF JAPAN (2013)

พริกฮวาเจียว จะปลูกกันที่เมืองเจียงจินในฉงชิ่ง ซึ่งเป็นเมืองที่ผลิตพริกฮวาเจียวมากกว่า 200000 ไร่ ในทุกปีจะขายได้มากกว่า 3000 ล้านหยวน ฮวาเจียวจะปลูกกันทั้งหมด 11 เมือง ได้แก่ ฉงชิ่ง กังซู ส่วนซี เหอหนาน ซานตง เป็นต้น และที่ฉงชิ่ง เป็นที่เดียวที่ปลูกฮวาเจียวสายพันธุ์สีเขียว ที่อื่นจะสายพันธุ์สีแดง ในอดีตคนจีนใช้ฮวาเจียวมากกว่า 2000 ปีแล้ว ไม่ว่าจะใช้ในการทำอาหาร หรือเป็นยารักษาโรคต่าง ๆ เช่น น้ำมันฮวาเจียว เครื่องปรุง ฮวาเจียวแบบแห้ง และแบบผง เป็นต้น พริกฮวาเจียว จะนิยมปลูกบนเนินเขา ขอบอากาศร้อน ชอบแดด และจะปลูกได้ดีในที่สูง แต่ถ้าอุณหภูมิไม่เกิน 30 องศา ก็ไม่ต้องรดน้ำ เป็นพืช

ตระกูลเดียวกับส้ม มะกรูด มะนาว นอกจากนี้พริกฮวาเจียว จะสามารถเก็บได้แค่ปีละครั้งเท่านั้น ในช่วงเดือน พฤษภาคม - มิถุนายน และ 1 ต้นจะใช้เวลาปลูกถึง 3 ปี ซึ่งที่ประเทศไทยก็มีพืชที่คล้าย ๆ กับพริกฮวาเจียว คือมะแขว่น แต่จะมีขนาดลูกที่เล็กกว่าฮวาเจียว สีน้ำตาลเข้ม และรสชาติจะไม่เผ็ดเท่าพริกฮวาเจียวของจีน (กบนอกกะลา, 2561)



ภาพที่ 4.7 พริกฮวาเจียว

ที่มา : SHOPEE (2020)

ปัจจุบันรัฐบาลมณฑลเสฉวน มีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนา และยกระดับความเจริญเติบโตในพื้นที่พร้อมกันทุก ๆ ด้าน โดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจ โดยพยายามดึงดูดการลงทุนจากทั้งใน และต่างประเทศ เร่งส่งเสริมเขตนิคมอุตสาหกรรมในเมืองที่มีศักยภาพหลายแห่ง ซึ่งประกอบด้วยอุตสาหกรรมหลากหลาย เช่น อุตสาหกรรมการผลิตอุปกรณ์ ปีโตรเลียม ก๊าซธรรมชาติ อุตสาหกรรมเหมืองแร่ ไอทีการบิน และรถยนต์ เป็นต้น ทั้งนี้ มณฑลเสฉวนมีเขตอุตสาหกรรมกว่า 200 แห่ง และแบ่งเป็นเขตเศรษฐกิจ 3 กลุ่ม ได้แก่

1) เขตเศรษฐกิจกลุ่มเฉิงตู-ฉงชิ่ง (成渝经济区) ก่อตั้งขึ้นในปี 2009 โดยมีนครเฉิงตู มณฑลเสฉวน และนครฉงชิ่ง เป็นจุดศูนย์กลางของการพัฒนา ครอบคลุมพื้นที่ประมาณ 206,100 ตารางกิโลเมตร แบ่งออกเป็น 15 เมือง (117 เขต) ในมณฑลเสฉวน และ 31 เขตในนครฉงชิ่ง และมีประชากรอาศัยอยู่จำนวน 91.402 ล้านคน เขตเศรษฐกิจกลุ่มดังกล่าว ครอบคลุมเมืองเศรษฐกิจสำคัญในมณฑลเสฉวน รวมไปถึงนครฉงชิ่ง อันประกอบด้วย 1) เขตพัฒนาเศรษฐกิจเฉิงตู-เหมียนหยาง-เล่อซาน 2) เขตพัฒนาเศรษฐกิจเฉิงตู-ชู่หนิง-ฉงชิ่ง 3) เขตพัฒนาเศรษฐกิจเฉิงตู-เหน่ยเจียง-ฉงชิ่ง 4) เขตพัฒนาเศรษฐกิจฉงชิ่ง-กวางอัน-ต้าโจว 5) เขตพัฒนาเศรษฐกิจตามเส้นทางแม่น้ำ โดยเขตเศรษฐกิจกลุ่มเฉิงตู-ฉงชิ่ง เป็นเขตเศรษฐกิจกลุ่มหลักที่สำคัญแห่งที่ 4 ในจีน ต่อจาก เขตเศรษฐกิจกลุ่มสามเหลี่ยมปากแม่น้ำแยงซีเกียง, เขตเศรษฐกิจกลุ่มสามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขง และเขตเศรษฐกิจกลุ่มมหานครปักกิ่ง-เทียนสิน-มณฑลเหอเป่ย์ (รวม 8 เมืองของมณฑลเหอเป่ย์) ในปี 2011 มูลค่ารวม GDP ของเขตเศรษฐกิจกลุ่มเฉิงตู-ฉงชิ่งอยู่ที่ 2.75 ล้านล้านหยวน เพิ่มขึ้นจากปี 2010 ถึง 16.2 % ครองสัดส่วน 7% ของค่า GDP ทั่วประเทศจีน เขตเศรษฐกิจดังกล่าว ถือว่าเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจที่สำคัญ และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องในเขตพื้นที่จีนตะวันตก เนื่องด้วยเป็นแหล่งรวบรวมทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ระดับแนวหน้าของจีน เป็นฐานอุตสาหกรรมการผลิตที่ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย ประชากรในพื้นที่มีคุณภาพมีความรู้ความสามารถในระดับสูง ตามแผนพัฒนาเขตเศรษฐกิจกลุ่มเฉิงตู-ฉงชิ่ง ระบุว่า จะผลักดันให้นครเฉิงตู และนครฉงชิ่ง เป็นศูนย์กลางที่มีศักยภาพสูงสามารถรองรับการพัฒนาในอนาคต เป็นตัวเร่งจักรชักนำความเจริญเติบโตมาสู่พื้นที่จีนตอนในภาคตะวันตก โดยเริ่มจากการเสริมสร้างสาธารณูปโภคพื้นฐาน และยกระดับการบริการสาธารณะในเขตชนบท รวมถึงวางแผนการบริหารจัดการเพื่อลดความเหลื่อมล้ำทางสังคมและลดช่องว่างรายได้ของประชาชนเมืองกับชนบท นอกจากนี้ยังมุ่งมั่นที่จะสร้างระบบอุตสาหกรรมหลักของเขตเศรษฐกิจกลุ่มเฉิงตู-ฉงชิ่งให้มีความทันสมัยเพิ่มมากขึ้น คาดการณ์ไว้ว่าปี 2015 เขตเศรษฐกิจกลุ่มเฉิงตู-ฉงชิ่งจะเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจที่สำคัญในจีนตะวันตก และในปี 2020 เขตเศรษฐกิจกลุ่มเฉิงตู-ฉงชิ่ง จะกลายเป็นเขตเศรษฐกิจที่มีความแข็งแกร่งมากที่สุดแห่งหนึ่งในจีน

2) เขตเศรษฐกิจระดับชาติของมณฑลเสฉวน แบ่งออกเป็น 5 เขตตามลักษณะภูมิภาค โดยในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 12 ได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาเศรษฐกิจไว้ ดังนี้ 2.1) เขตเศรษฐกิจเฉิงตู เร่งผลักดันและเพิ่มฐานของอุตสาหกรรมการผลิตที่ทันสมัยและฐานของนวัตกรรมใหม่ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตลอดจนฐานของการแปรรูปสินค้าเกษตรกรรม 2.2) เขตเศรษฐกิจเสฉวนตอนใต้ เร่งสร้างและพัฒนาให้เขตนี้ กลายเป็นเขตเศรษฐกิจคลื่นลูกใหม่ที่มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว และน่าจับตามองมากที่สุดในมณฑลเสฉวน และอาศัย “เส้นทางขนส่งทางน้ำ” เป็นตัวกลางขับเคลื่อนเศรษฐกิจ โดยเน้นพัฒนาและปรับปรุงระบบการขนถ่ายระบายสินค้าของท่าเรือหลู่โจว ท่าเรืออี่ปิ่น ให้มีความทันสมัย และมีความสามารถในการขนส่ง และรองรับสินค้าในปริมาณที่มากขึ้น 2.3) เขตเศรษฐกิจเสฉวนตะวันออกเฉียงเหนือ มีเป้าหมายที่จะพัฒนาให้เป็นฐานการผลิตพลังงาน สารเคมี และฐานการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประสิทธิภาพการ

ผลิตก๊าซธรรมชาติ น้ำมัน และเกษตรที่สำคัญในจีนตะวันตก 2.4) เขตเศรษฐกิจเสฉวนตะวันตก มีการจัดการทรัพยากรท้องถิ่นอย่างชาญฉลาด และใช้สอยให้เกิดผลลัพธ์สูงสุด เพื่อบรรลุเป้าหมายการเป็นฐานอุตสาหกรรมแร่ธาตุวานาเดียม และไทเทเนียมที่สำคัญในจีน ตลอดจนพัฒนา และปรับปรุงแหล่งท่องเที่ยวเดิม ให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศและเชิงวัฒนธรรม เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวมากขึ้น 2.5) เขตเศรษฐกิจเสฉวนตะวันตกเฉียงเหนือ เร่งผลักดันอุตสาหกรรมเหมืองแร่ และปรับปรุงภาคเกษตรกรรมแบบดั้งเดิม ตลอดจนส่งเสริมภาคการบริการสาธารณะให้มากขึ้น เพื่อยกระดับชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในท้องถิ่น

3) เขตเศรษฐกิจใหม่เทียนฝู นครเฉิงตู ก่อตั้งขึ้นในปี 2010 โดยเป็นเขตเศรษฐกิจลำดับที่ 4 ในจีนต่อจากเขตเศรษฐกิจผู้ตง นครเซี่ยงไฮ้ เขตเศรษฐกิจปินไห่ นครเทียนสิน และเขตเศรษฐกิจเหลียงเจียง นครฉงชิ่ง ยุทธศาสตร์การพัฒนาเขตเศรษฐกิจใหม่เทียนฝู เน้นพัฒนาด้านอุตสาหกรรมการผลิตที่ทันสมัยเป็นสำคัญ เป็นศูนย์รวมของภาคการบริการระดับไฮเอนด์ และเป็นเขตชุมชนที่มีความทันสมัยในแบบสากลเหมาะสำหรับการประกอบธุรกิจ การลงทุน และพักอยู่อาศัย (สถานกงสุลใหญ่ ณ เฉิงตู, 2559)

#### 4.4 ข้อมูลด้านประชากร

มณฑลเสฉวนมีจำนวนประชากรราว 90,000,000 คน เป็นจำนวนประชากรตามสำมะโนครัว 80,418,200 คน ประชากรมีรายได้เฉลี่ยต่อหัว 20,307 หยวน (เพิ่มขึ้นจากปี 2554 ประมาณ 13.5%) และมีนครเฉิงตูเป็นเมืองเอกของมณฑลมีจำนวนประชากรราว 14 ล้านคน สำหรับประชากรเฉิงตูนั้น มีรายได้เฉลี่ยต่อหัว 27,194 หยวน (เพิ่มขึ้นจากปี 2554 ประมาณ 13.6%) ประชากรประกอบด้วย ชนชาติหลักจำนวน 15 ชนชาติ ประกอบด้วยชาวฮั่น หยี่ ทิเบต เย้า ฉียง ฮุย มองโกล ลีซอ แมนจู น่าซี ไป่ ไต ปูยี แม้ว และถู่เจีย โดยชาวฮั่นเป็นประชากรส่วนใหญ่ (ชาวฮั่น 93.90% และชนกลุ่มน้อยอีก 6.10%) โดยส่วนใหญ่การประกอบอาชีพของคนในมณฑลเสฉวนจะเป็นเกษตรกรรม เนื่องจากพื้นที่มณฑลนี้ ตั้งอยู่ช่วงตอนบนของแม่น้ำแยงซี จัดอยู่ในโซนอบอุ่น มีฝนเพียงพอ พื้นดินอุดมสมบูรณ์ และมีป่าไม้กว้างใหญ่ จึงมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ และถือเป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่อุดมสมบูรณ์ที่สุดแห่งหนึ่งของจีน เป็นอยู่ชาวฮั่นน้ำของจีนมาตั้งแต่อดีต สินค้าหลักประกอบด้วยข้าว ข้าวเจ้า ข้าวฟ่าง ผลไม้รสเปรี้ยว พืช เป็นต้น นอกจากนี้มณฑลเสฉวน ยังอยู่ในระหว่างการทดลองนำน้ำมันที่สกัดได้จากเมล็ดสบู่ดำมาผสมกับน้ำมันดีเซล แอลกอฮอล์ และสารลดการปล่อยควันเสีย เพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิง สำหรับรถบรรทุก และรถใหญ่ หรือทดแทนการใช้ น้ำมันหมายเลข 0 ของจีน เนื่องจากบริเวณตะวันตกของมณฑล เช่น เมืองพานจื่อฮัว และเขตปกครองตนเองชนชาติหยี่เหลียงชานเป็นพื้นที่ที่มีต้นสบู่ดำมาก มณฑลนี้จึงใช้แหล่งพลังงานหรือวัตถุดิบนี้ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด (สถานกงสุลใหญ่ ณ เฉิงตู, 2561)





ภาพที่ 4.8 ต้นสบู่ดำ

ที่มา : MEDTHAI (2019)



ภาพที่ 4.9 ต้นสบู่ดำ

ที่มา : DISTHAI (2017)



## บทที่ 5

### รูปแบบอาหารเสฉวน

#### 5.1 รสชาติ

ในปัจจุบันอาหารเสฉวน นับเป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคยกันดี เนื่องจากเป็นหนึ่งในรูปแบบของอาหารจีนที่มีชื่อเสียง นอกจากนี้อาหารเสฉวนยังมีความหลากหลายในด้านรสชาติอาหาร และเอกลักษณ์รสชาติของอาหารเสฉวนคือ จะมีความซ่า เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว ขม และหอม นอกจากนี้ลักษณะพิเศษของอาหารเสฉวนก็คือการผสมผสานรสชาติทั้ง 7 อย่างนี้ด้วย วิธีการปรุงแบบพิเศษ ได้เป็นรสชาติใหม่หลายสิบอย่าง เช่น เผ็ดซ่า เผ็ดเปรี้ยว เค็มสด และรสเปรี้ยวหวาน เป็นต้น นับว่าเป็นวัฒนธรรมการปรุงอาหารที่มีรสชาติหลากหลายที่สุด จึงมีคำพูดที่ว่า "อาหารที่อร่อยอยู่ที่ประเทศจีน รสชาติที่มากมายสุดอยู่ในอาหารเสฉวน" ซึ่งจุดนี้ก็เป็นสิ่งยืนยันว่าอาหารเสฉวนนั้น มีความหลากหลายด้านรสชาติมาก และเพราะเอกลักษณ์ความหลากหลายนี้ ก็ทำให้คนไทยสามารถเข้าถึงอาหารเสฉวนได้ง่ายกว่าอาหารรูปแบบอื่น

#### 5.2 เมนูอาหาร

##### 5.2.1 เต้าหู้มาโป หรือมาโปเต้าฝู (麻辣豆腐)

เป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของอาหารเสฉวน เพราะเชื่อกันว่าอาหารชนิดนี้มีประวัติมายาวนานอย่างน้อย 150 ปี ส่วนประกอบนั้นจะประกอบไปด้วย เต้าหู้ผัด และซอสพริกแบบเสฉวนเท่านั้น อาจจะมีเพิ่มหมูสับลงไปด้วย ซึ่งรสชาติเด่น ๆ จะมีรสชาติเผ็ดจากซอสหม่าล่าของเสฉวน และพริกเสฉวนที่จะช่วยเพิ่มความเผ็ดแบบชาลิ้น



ภาพที่ 5.2.1 เต้าหู้มาโป (麻辣豆腐)

ที่มา : IZHUFUNET (2015)

## 5.2.2 หม้อไฟเสฉวน หรือฮั่วกั๋ว (火锅)

เป็นหนึ่งในเมนูยอดฮิตสำหรับคนที่ต้องเดินทางไปเที่ยวที่มณฑลเสฉวนว่า “จะต้องกิน ถ้าไม่ได้กิน ถือว่าไปไม่ถึงมณฑลเสฉวน” เพราะเดิมที่มณฑลนี้ก็มีชื่อเสียงในเรื่องหม้อไฟอยู่แล้ว แต่ฮั่วกั๋วเป็นหม้อไฟเสฉวนที่มีเอกลักษณ์ตรงที่ คนเสฉวนจะใส่พริกฮวาเจียวลงไปน้ำซุป เพื่อเพิ่มรสชาติความเผ็ดให้เผ็ดยิ่งขึ้นไปอีก เนื่องจากสภาพอากาศที่เสฉวนมีอากาศที่หนาวเย็น คนเสฉวนจึงนิยมกินเผ็ดเพื่อเพิ่มความอบอุ่นแก่ร่างกาย



ภาพที่ 5.2.2 หม้อไฟเสฉวน หรือฮั่วกั๋ว (火锅)

ที่มา : 中华餐饮网 (2019)

### 5.2.3 ไก่กึ่งเป่า (宫保鸡丁)

ไก่ผัดกับซอส ถั่วลิสง พริกแห้งเสฉวน ต้นหอม และกระเทียม ถ้าตามสูตรจีนแบบดั้งเดิมจะใส่เหล้าจีนลงไป เพื่อเพิ่มความหอม เมนูนี้เป็นเมนูที่ไม่ค่อยเผ็ดมากนักถ้าเทียบกับเมนูอื่น แต่นับว่าเป็นเมนูที่ทุกร้านในเสฉวนจะต้องมี



ภาพที่ 5.2.3 ไก่กึ่งเป่า (宫保鸡丁)

ที่มา : WUJIANGTONG (2019)



#### 5.2.4 ไก่ผัดเผ็ด (辣子鸡)

เมนูนี้จะคล้าย ๆ กับไก่กึ่งเป่า แต่จะเพิ่มความเผ็ดเข้าไป เนื่องจากจะนำไก่ที่หมักไว้มาผัดกับซอสพริกแบบเสฉวน ใส่พริกแห้ง กระเทียม และขิงลงไป เพื่อเพิ่มความเผ็ดและความหอมให้กับเมนูนี้



ภาพที่ 5.2.4 ไก่ผัดเผ็ด (辣子鸡)

ที่มา : PINGGUOLV (2019)

### 5.2.5 ชวนชวน (串串)

เป็นหนึ่งในหม้อไฟของเสฉวน จะมีลักษณะคล้ายๆ จิ้มจุ่มของไทย แต่จะมีความเผ็ดของพริกเสฉวนที่อยู่ในน้ำซุ๊ป วิธีการกินก็คือ ไปหยิบเนื้อสัตว์ต่างๆ และผักต่าง ๆ จากตู้ที่ทางร้านเตรียมไว้ให้ ละมาต้มในหม้อที่มีน้ำซุ๊ปเดือดอยู่ จะกินเดี่ยว ๆ หรือกินคู่กับข้าวสวยก็ได้



ภาพที่ 5.2.5 ชวนชวน (串串)

ที่มา : ZRLXCYCOM (2018)

### 5.2.6 ผัดไข่มะเขือเทศ (西红柿炒鸡蛋)

เป็นเมนูที่สามารถทำกินได้ง่ายมาก และพบเห็นได้ทุกที่ แต่เมนูผัดไข่มะเขือเทศที่มณฑลเสฉวนจะมีจุดเด่นที่ไม่เหมือนกับที่อื่นตรงที่ เมนูนี้จะมีความมัน ๆ หวาน ๆ ของมะเขือเทศ และเป็นเมนูที่ทุกร้านอาหารในมณฑลเสฉวนต้องมี



ภาพที่ 5.2.6 ผัดไข่มะเขือเทศ (西红柿炒鸡蛋)

ที่มา : DOUGUO (2014)



### 5.2.7 ก๋วยเตี๋ยวงซิ่ง (重庆小面)

ฉงชิ่งนับเป็นหนึ่งในเมืองของมณฑลเสฉวน และยังคงจัดอยู่ในเขตเศรษฐกิจที่รัฐบาลกำลังพัฒนาให้กลายเป็นเมืองที่โดดเด่นในด้านวัฒนธรรมของมณฑลเสฉวนอีกด้วย ก๋วยเตี๋ยวงซิ่งจะมีเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนกับที่อื่น



ภาพที่ 5.2.7 ก๋วยเตี๋ยวงซิ่ง (重庆小面)

ที่มา : PIAOWEIYUAN (2019)

### 5.2.8 บาร์บีคิวของมณฑลเสฉวน (烧烤)

จะมีลักษณะคล้ายๆ กับบาร์บีคิวที่ไทย โดยจะนำเนื้อสัตว์ต่างๆ หรือผักต่าง ๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เป็นต้น ไปปิ้งย่างบนเตาร้อน ๆ แต่ที่ทำให้บาร์บีคิวของมณฑลเสฉวนโดดเด่นกว่าที่อื่น เพราะที่เสฉวน หลังจากปิ้งแล้ว จะนำหมาล่ามาทาบนเนื้อสัตว์ หรือผักที่ลูกค้าได้เลือก เช่น เนื้อแพะ เนื้อแกะ เป็นต้น ซึ่งสามารถเพิ่มความเผ็ดได้ และในปัจจุบันร้านหมาล่าที่ไทยได้รับความนิยมจำนวนมากจากลูกค้า ซึ่งต้นกำเนิดหมาล่านี้ก็มาจากที่มณฑลเสฉวนนั่นเอง



ภาพที่ 5.2.8 บาร์บีคิวของมณฑลเสฉวน (烧烤)

ที่มา : SINA (2019)



### 5.2.9 มันฝรั่งทอดกรอบ (干偏土豆丝)

มันฝรั่งทอดกรอบที่มณฑลเสฉวน จะมีเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนกับมันฝรั่งทอดกรอบทั่วไป ตรงที่ของเสฉวนจะไม่ได้มีความมันจนเกินไป และจะใส่เครื่องเทศเสฉวนลงไป เพื่อเพิ่มความเผ็ด เช่น พริกเสฉวน เป็นต้น คนเสฉวนจะนิยมทานคู่กับข้าวสวย หรือจะทานเดี่ยว ๆ ก็ได้



ภาพที่ 5.2.9 มันฝรั่งทอดกรอบ (干偏土豆丝)

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย (2018)

### 5.2.10 เนื้อสัตว์ตุ๋น (水煮肉片)

เป็นเมนูที่ทำกินได้ง่ายมาก โดยการนำเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว หรือปลา เป็นต้น มาตุ๋นแล้วราดด้วยพริกเสฉวน กระเทียม และเครื่องเทศอื่น ๆ



ภาพที่ 5.2.10 เนื้อสัตว์ตุ๋น (水煮肉片)

ที่มา : MEISHI (2013)

ในส่วนของการหวานที่มณฑลเสฉวน จะเป็นของหวานดั้งเดิมของมณฑลนี้ ได้แก่

#### 5.2.11 ข้าวเหนียวทอด (糍粑)

เป็นการนำข้าวมาปั้นเป็นก้อนๆ หรือรูปทรงต่าง ๆ และนำมาคลุกเคล้ากับน้ำตาล หรือเครื่องปรุงของเสฉวน



ภาพที่ 5.2.11 ข้าวเหนียวทอด (糍粑)

ที่มา : DANDANZAN (2017)

### 5.2.12 แครปที่ฉงชิ่ง (煎饼)

เป็นแครปที่ฉงชิ่ง (มณฑลเสฉวน) ตัวแป้งจะมีความเหนียวนุ่มกว่าเนื้อแป้งแครปที่ไทย ที่ฉงชิ่งจะมีไส้ให้เลือกเยอะมาก เช่น ไส้เบคอน หรือไส้แฮม เป็นต้น แต่จุดเด่นของเมนูนี้จะอยู่ที่ หลังจากทีใส่ไส้แล้ว จะใส่แผ่นแป้งกรอบๆ และราดซอสหวาน กับใส่หมูหยองบนตัวแครป นับเป็นของหวานที่ไปฉงชิ่งต้องไปกิน



ภาพที่ 5.2.12 แครปที่ฉงชิ่ง (煎饼)

ที่มา : DANDANZAN (2018)



## บทที่ 6

### พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน

#### 6.1 ปัจจัยทางด้านสังคมและวัฒนธรรม

การเติบโตของเมืองในมณฑลเสฉวน มักจะเกิดขึ้นทางฝั่งตะวันออกที่ติดชายทะเล ทำให้วัฒนธรรมเมืองนี้ได้รับอิทธิพลมาจากโลกภายนอก แต่ถึงอย่างนั้นมณฑลเสฉวนก็ยังคงอนุรักษ์ความเก่าแก่ของบ้านเมืองตนเองไว้ เช่น ถนนคนเดินในนครเฉิงตู ซึ่งนครเฉิงตูถือเป็นเมืองเอกในมณฑลเสฉวนอีกด้วย ชนกลุ่มน้อยที่อยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของจีนก็ยังคงอนุรักษ์เครื่องดนตรีเก่าแก่ไว้ ได้แก่ ขลุ่ยน้ำเต้า เป็นต้น การละเล่นพื้นเมืองที่โด่งดังในมณฑลนี้คือ หนังกา ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการเล่านิทานพื้นบ้าน หรือแม้กระทั่งการแสดงจิวในมณฑลเสฉวนก็ยังมีการแสดงอยู่เรื่อยๆ มีชื่อเรียกว่า จิวเสฉวน เนื้อเรื่องส่วนใหญ่ที่ทำการแสดงจะเกี่ยวกับนิทานอิงประวัติศาสตร์ เช่น สามก๊ก เป็นต้น ต่อมาได้มีการปรับเปลี่ยนให้มีความทันสมัยมากยิ่งขึ้น โดยใช้เป็นหน้าฉากเปลี่ยนหน้า (Spirit of asia, 2557) แทน

มณฑลนี้มีความเป็นเอกลักษณ์มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เช่นเดียวกับอาหารหรือเครื่องเทศต่าง ๆ ที่ไม่เหมือนกับเมืองอื่น เช่น พริกฮวาเจียวหรือพริกหอม ซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากเมืองเสฉวน ประเทศจีนเท่านั้น เครื่องเทศนี้เป็นส่วนประกอบหลักในเมนูอาหารหลายประเภทหรือแม้กระทั่งเมนูที่โด่งดังที่สุดของประเทศจีนคือ หมอล่า เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีประเพณีของจีนที่นำเอาวัตถุดิบแต่ละชนิดหรืออาหารแต่ละประเภทมาเป็นตัวหลักอีกด้วย เช่น ประเพณีไหว้เจ้า เป็นประเพณีที่คนจีนประพฤติปฏิบัติสืบต่อกันมากกว่า 3000 ปี (ราชวงศ์โจว) เพื่อให้เกิดความสิริมงคล และนำมาซึ่งความสุขความเจริญรุ่งเรืองแก่ตนเองและครอบครัว คนจีนเชื่อว่าในแต่ละปีนั้น ก็จะมีเรื่องไม่ดีเกิดขึ้น การงานและการเงินไม่ราบรื่นบ้าง จึงต้องมีการมีการขวนขวายหาที่พึ่ง จึงก่อให้เกิดประเพณีการไหว้เจ้า ไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และไหว้บรรพบุรุษขึ้น อาหารที่นิยมนำมาถวายก็จะ เป็นจำพวกหมู เป็ด ไก่ต้ม และผลไม้ที่นิยม ได้แก่ ส้ม (เรียกว่า “ไต้กิก” แปลว่า โชคดี) องุ่น (เรียกว่า “พูท้อ” แปลว่า งอกงาม) สับปะรด (เรียกว่า “อั้งไล้” แปลว่า มีโชคมาหา) และกล้วย (มีความหมายถึงการมีลูกหลานสืบสกุล) เป็นต้น เทศกาลตรุษจีน ถือเป็นวันขึ้นปีใหม่ของคนจีน อาหารที่ขาดไม่ได้ในค่ำคืนวันปีใหม่ของคนจีนคือ เกี้ยว ในภาษาจีนเรียกว่า “เจี้ยวจือ” คำว่า “เจี้ยว” มีความหมายถึงสิ่งใหม่แทนที่สิ่งเก่า “จือ” หมายถึง “ยามจือ” ซึ่งเป็นช่วงเวลากลางคืน 23.00-01.00 น. มีความหมายถึงการเริ่มต้นสิ่งใหม่ของจีน และเกี้ยวยังมีรูปลักษณะคล้ายก้อนเงินเงินโบราณ จึงมีความหมายถึงการกวักทรัพย์สิน เงินทองไหลมาเทมา คนจีนยังพิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ทำไส้ของเกี้ยวด้วย โดยทั่วไปจะใช้ผักกวยไช้ ผักกาดขาวตลอดจนเห็ดหอม คำว่า กวยไช้ ภาษาจีนคือ “จิวไช้” เสียงพ้องกับคำว่า “มีทรัพย์ยาวนาน” ผักกาดขาว ภาษาจีนคือ “ไปไช้” เสียงพ้องกับคำว่า “มีทรัพย์นับร้อย” ทั้งสองอย่างจึงเปรียบได้กับ “เครื่องสื่อถึงความร่ำรวย มั่งมีมั่งคั่ง” ส่วนเห็ดหอม ภาษาจีนคือ “เซียงกุก” เสียงพ้องกับคำว่า “กลอง” ให้คนรู้สึกถึงความอุ่มอวม ทรัพย์สินกองเป็นพูน จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า อาหารจีน แทรกซึมอยู่ในทุก ๆ สังคมทุก ๆ ประเพณีของคนจีนและถือเป็นสิ่งที่คนจีนให้ความสำคัญมากที่สุด (CRI Online, 2562)



ภาพที่ 6.1 พริกฮวาเจียว

ที่มา : OPENRICE (2016)

ลักษณะสังคม หรือรูปแบบการใช้ชีวิตของคนมณฑลเสฉวน จะมีลักษณะนิสัย หรือรูปแบบการใช้ชีวิตที่ต่างจากคนที่อยู่เมืองหลวงโดยสิ้นเชิง เช่น ปักกิ่ง เป็นต้น ซึ่งได้ทำการสอบถามมาจากนักศึกษาที่เรียนอยู่ 重庆大学 (มหาวิทยาลัยฉงชิ่ง) มาดังนี้

1) ลักษณะสังคม หรือรูปแบบการใช้ชีวิตของคนฉงชิ่ง (มณฑลเสฉวน) เป็นอย่างไร

นักศึกษาคนดังกล่าวตอบว่า “นิสัยโดยรวมของคนฉงชิ่ง (มณฑลเสฉวน) จะมีลักษณะนิสัยคล้ายๆ กับคนจีนโดยทั่วไปอยู่บ้าง เช่น การพูดคุยเสียงดัง เป็นต้น แต่จะมีนิสัยที่เป็นมิตร และเปิดกว้างให้กับคนต่างชาติมากกว่าคนจีนเมืองอื่น เช่น หากเราเป็นชาวต่างชาติที่ไปท่องเที่ยวหรือไปเรียน ก็จะไม่มีการโดนเอาเปรียบค่าแท็กซี่ หรือค่าอาหารต่าง ๆ ส่วนรูปแบบการใช้ชีวิตคนฉงชิ่ง (มณฑลเสฉวน) จะเป็นลักษณะสังคมเมือง มีรูปแบบการใช้ชีวิตที่เร่งรีบ แข่งกับเวลาตลอดเวลา และขับรถเร็วมาก ”

## 2) วัฒนธรรม และประเพณีของคนฉงชิ่ง (มณฑลเสฉวน) เป็นอย่างไร

นักศึกษาคนดังกล่าวตอบว่า “โดยรวมวัฒนธรรม และประเพณีของคนที่นี่จะมีลักษณะคล้ายกับวัฒนธรรม และประเพณีดั้งเดิมของจีน แต่สิ่งที่ทำให้ฉงชิ่ง (มณฑลเสฉวน) ถูกขนานนามว่าเป็น เมืองแห่งวัฒนธรรม เพราะมณฑลนี้ ถึงแม้จะได้รับวัฒนธรรมจากชาวตะวันตกมาเยอะ แต่ก็ยังคงอนุรักษ์ และรักษาความเป็นชาวเสฉวนอยู่ เช่น โดยส่วนใหญ่ผู้คนที่นี่ก็ยังสามารถพูดภาษาจีนกลางได้ แต่โดยปกติผู้คนที่ที่นี่จะนิยมพูดภาษาท้องถิ่นของมณฑลตนเองเป็นหลัก รวมไปถึงยังคงรักษาหมู่บ้านดั้งเดิมที่เคยมีหลาย ๆ คนเผ่าอยู่ร่วมกัน ซึ่งปัจจุบันหมู่บ้านแห่งนี้ ได้กลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวหลักของฉงชิ่งที่ชื่อว่า หมู่บ้านฉือซีโซ่ว และยังคงได้ขึ้นชื่อว่าเป็น เมืองท่าแห่งเครื่องเคลือบในสมัยราชวงศ์หมิง อีกด้วย นอกจากนี้ก็ยังมี ตลาดหงหยาดัง ซึ่งถือเป็น ซุปเปอร์มอลล์ขนาดใหญ่ของฉงชิ่ง เพราะเป็นตลาดที่นอกจากจะมี ร้านค้า ร้านอาหารแล้ว ก็ยังมี ประติมากรรมแบบจีนโบราณให้ได้ชมอยู่ทุกซอก ทุกมุม ของตลาดแห่งนี้”

## 3) ค่านิยมของคนฉงชิ่ง (มณฑลเสฉวน) เป็นอย่างไร

นักศึกษาคนดังกล่าวตอบว่า “ค่านิยมคนที่นี่ฉงชิ่ง (มณฑลเสฉวน) จะนิยมพาคนไปเลี้ยงหม้อไฟเสฉวน (火锅) เป็นหลัก เนื่องจากหม้อไฟเสฉวน ถูกจัดว่าเป็น หนึ่งในอาหารที่ขึ้นชื่อของมณฑลนี้ และยังมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของคนเสฉวน เช่น ความเผ็ดชาลิ้นแบบเสฉวน เป็นต้น นอกจากนี้ในปัจจุบันได้มีเทคโนโลยีเกิดขึ้นเยอะมาก ซึ่งฉงชิ่ง เป็นอีกเมืองของมณฑลนี้ที่รองลงมาจากเฉิงตู ที่เป็นเมืองที่มีความทันสมัย ทำให้ในปัจจุบันโดยส่วนใหญ่คนที่นี่จะไม่พกเงินสด เพราะสามารถจ่ายเงินผ่านแอปพลิเคชันได้ เช่น Alipay และ We chat pay เป็นต้น ”

จุดนี้แสดงให้เห็นว่า มณฑลเสฉวน มีความเป็นเอกลักษณ์ตรงที่เป็นเมืองแห่งวัฒนธรรมแห่งหนึ่งของประเทศจีนเลยทีเดียว ซึ่งเมื่อปี 2561 เมืองเฉิงตู ซึ่งถือเป็นเมืองเอกของมณฑลเสฉวน ได้ถูกเลือกให้เป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในจีน โดยกระทรวงการท่องเที่ยวแห่งชาติจีน (CNTA) ร่วมกันกับองค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) อีกทั้งยังถูกขนานนามว่าเป็น นครอาหารเลิศรสของโลก โดยองค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ นอกจากนี้ในปีเดียวกันนั้นยังมีงาน “สัปดาห์ความร่วมมือไทย – เฉิงตู ประจำปี 2561” ที่จัดขึ้น ณ ร้านอาหารจีนเสฉวน เดอะสตรีท รัชดา ภายใต้แนวคิด “Kitchen of the world, taste of Chengdu” ว่า เมืองเฉิงตู มีมรดกทางวัฒนธรรมที่ยาวนานลึกซึ้งกว่า 4,500 ปี มีประวัติศาสตร์การก่อสร้างถึง 2,300 ปี และมีการใช้ชีวิตในเมืองที่ทันสมัย (ชาวสด, 2561)

ส่วนในด้านของเศรษฐกิจประเทศจีน มีการเติบโตอย่างก้าวกระโดด ทำให้รายได้ของประชาชนพุ่งสูงขึ้นและมีกำลังในการจับจ่ายเพิ่มมากขึ้นตามไปด้วย ผู้บริโภคเอาใจใส่และพิถีพิถันในการบริโภคสินค้า เพื่อต้องการยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดียิ่งขึ้น จึงทำให้พฤติกรรมการบริโภคของชาวจีนเริ่มเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้

ชัด นครเฉิงตูเป็นศูนย์รวมของผู้บริโภคที่มีศักยภาพจำนวนกว่า 14 ล้านคน การบริโภคภายในพื้นที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว ชาวเฉิงตูมีกำลังซื้อสูงและมีรสนิยมการเลือกซื้อสินค้าที่ทันสมัย มีคุณภาพและมีความแปลกใหม่ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภควัยรุ่นที่ยึดติดความหรูหราเพื่อต้องการแสดงถึงสถานะทางสังคม จากการสำรวจและรวบรวมข้อมูลสามารถจัดแบ่งพฤติกรรมผู้บริโภคของชาวเฉิงตูได้ดังนี้

### 1. มีอุปสงค์ในการบริโภคอย่างแรงกล้า รักการจับจ่ายเป็นชีวิตจิตใจ

ชาวเฉิงตูต่างมีความเห็นเป็นเสียงเดียวกันว่า “เงินมีไว้ใช้ ไม่ได้มีไว้เก็บ” ทำให้มูลค่าการบริโภคในพื้นที่มียอดตัวเลขที่สูงกว่าเมืองในระดับเดียวกัน ซึ่งพฤติกรรมชอบจับจ่าย ชอบดื่มด่ำกับธรรมชาติ สนุกสนาน และผ่อนคลายในการดำเนินชีวิต เป็นวิถีชีวิตอันดั้งเดิมที่ฝังรากลึกลงไปในสายเลือดของชาวเฉิงตูมาอย่างยาวนาน

### 2. ใช้อารมณ์เป็นตัวกำหนดการบริโภค

ชาวเฉิงตูโดยส่วนใหญ่ จะมีพฤติกรรมบริโภคที่ค่อนข้างบุ่มบ่าม และตัดสินใจเลือกบริโภคสินค้าอย่างรวดเร็ว โดยมีตัวแปรสำคัญ อาทิ สี สัน ลักษณะ และโปรโมชั่นราคาพิเศษ ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นตัวกระตุ้นเร่งเร้าให้ผู้บริโภคมีความต้องการซื้อสินค้านั้น ๆ มากขึ้น โดยปราศจากการยับยั้งชั่งใจและใช้อารมณ์เข้ามาเป็นตัวกำหนดการเลือกซื้อสินค้า แม้ว่าสินค้านั้นจะไม่ใช่จำเป็นหรือไม่เหมาะสมกับตนเอง

### 3. เปี่ยมด้วยความอยากรู้อยากเห็นในผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่

ความอยากรู้อยากเห็นต้องการทดลองในผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ สามารถเกิดขึ้นได้กับผู้บริโภคทุกราย สำหรับผู้บริโภคชาวเฉิงตูจะแสดงออกในด้านนี้ได้อย่างชัดเจน กล่าวคือ สถานที่ใดเปิดห้างใหม่ แปรนต์ใดมีผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ หรือมีสินค้าแปรนต์ใหม่ออกมาวางจำหน่าย ชาวเฉิงตูจะแจ้งข่าวสารต่อ ๆ กัน และจะยกขบวนกันไปบุกสถานที่ดังกล่าวในทันที

### 4. สินค้าราคาถูกโดนใจผู้บริโภคชาวเฉิงตู

แม้ว่าชาวเฉิงตูจะตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าอย่างรวดเร็ว แต่ไม่ได้เหมือนกับชาวฉงชิ่งที่ใช้จ่ายฟุ่มเฟือย ผู้บริโภคชาวเฉิงตูจะชั่งใจ พิจารณาเปรียบเทียบราคาสินค้าว่าถูก และมีคุณภาพที่เหมาะสมกับราคาหรือไม่ ก่อนที่จะตัดสินใจเลือกซื้อสินค้านั้น

### 5. ฐานะทางเศรษฐกิจและสังคมไม่มีผลต่อการเลือกบริโภคสินค้า

ภาพของชาวเฉิงตูที่ขับรถยนต์ราคาแพงแวะจอดข้างทาง เพื่อรับประทานอาหารมีให้เห็นอยู่ทั่วไป ซึ่งผู้บริโภคเหล่านี้จะไม่ยึดติดกับภาพลักษณ์ของตน แม้ว่าจะต้องนั่งรับประทานข้างถนนหรือนั่งร่วมโต๊ะกับผู้ที่มี



ฐานะทางเศรษฐกิจ และสังคมด้อยกว่าตน โดยชาวเฉิงตูทั้งรวยและจน ต่างเคารพ และให้เกียรติซึ่งกันและกัน พอใจกับรายได้ของตน และดำเนินชีวิตของตนอย่างเพลิดเพลิน สิทธิของการบริโภคก็จะขึ้นอยู่กับกำลังซื้อและความต้องการของผู้บริโภคแต่ละราย

#### 6. ชาวเฉิงตูรักการออกเที่ยวกันเป็นครอบครัว

เมื่อถึงช่วงเทศกาลวันหยุดประจำปีหรือวันหยุดพิเศษสำหรับคนในครอบครัว ชาวเฉิงตูมักจะเฮฮาสังสรรค์กันทั้งครอบครัว เดินทางท่องเที่ยว และจับจ่ายเลือกซื้อสินค้าตามสถานที่ต่าง ๆ ร่วมกัน ดังนั้น เมื่อเข้าใจถึงพฤติกรรมผู้บริโภคในข้อนี้ ห้างสรรพสินค้า รวมทั้ง สถานที่ท่องเที่ยว จึงได้จัดโปรโมชั่นจำหน่ายสินค้าและบริการในลักษณะครอบครัว เพื่อสอดคล้องกับความต้องการและสร้างความพอใจให้เกิดขึ้นแก่กลุ่มผู้บริโภค

พฤติกรรมของผู้บริโภคชาวเฉิงตูในปัจจุบันที่เรียกได้ว่า มีรสนิยม มีกำลังซื้อสูง และให้ความสำคัญกับแบรนด์และคุณภาพของสินค้า ทำให้นครเฉิงตูกลายเป็นตลาดศักยภาพขนาดใหญ่และเป็นเป้าหมายการเข้ามาลงทุนขยายกิจการของสินค้าแบรนด์เนมชื่อดังทั้งในและต่างประเทศ นิตยสารฟอร์บส์ (Forbes) ภาควิชาจีนเคยจัดอันดับ นครเฉิงตูเป็นเมืองที่มีมูลค่าการจับจ่ายสินค้าหรูหรา มากที่สุดเป็นอันดับ 7 ของประเทศ และเป็นอันดับ 1 ของภาคตะวันตก ในปี พ.ศ. 2557 ตลอดจนเป็นเมืองที่มี “บิ๊กแบรนด์เนม” อย่าง PRADA, GUCCI, FENDI และ LOUIS VUITTON มากสุดเป็นลำดับที่ 4 ในจีน โดยสามอันดับแรกคือ นครเซี่ยงไฮ้ กรุงปักกิ่งและนครเสิ่นหยาง

ขณะเดียวกัน สินค้าแฟชั่น “แบรนด์อินเทรนด์” ที่ติดตลาดโลกในทุกวันนี้ อย่างเช่น H&M, ZARA, GAP และ UNIQLO ได้ทยอยตบเท้าก้าวเข้ามาขยายตลาดในนครเฉิงตูอย่างต่อเนื่อง โดยปี พ.ศ. 2558 “แบรนด์อินเทรนด์” ชื่อดังได้เข้ามาเปิดสาขาในนครเฉิงตูเป็นจำนวนมากถึง 63 แห่ง จัดอยู่ในอันดับที่ 3 ของจีน โดยอันดับหนึ่งเป็นของนครเซี่ยงไฮ้ จำนวน 151 แห่ง และอันดับที่สองคือกรุงปักกิ่ง ที่จำนวน 135 แห่ง กระแสการเข้ามาขยายสาขาของสินค้าแบรนด์เนมในนครเฉิงตู สะท้อนให้เห็นว่า ผู้บริโภคชาวเฉิงตูกล้าใช้เงิน เพื่อเลือกซื้อสินค้าที่ตนเองต้องการ “ร้านค้าเปิดที่ไหน ลูกค้าเต็มทีนั่น” มีตลาดกลุ่มผู้บริโภคคุณภาพขนาดใหญ่ จึงทำให้ธุรกิจสินค้าแบรนด์เนมต่าง ๆ มองเห็นถึงโอกาสในการเพิ่มการลงทุนขยายสาขาอย่างต่อเนื่อง

นอกจากนี้ นครเฉิงตูยังเป็นเมืองเป้าหมายสำคัญในการรองรับโครงการกระจายการลงทุนสร้างห้างสรรพสินค้าตามเมืองใหญ่ทั่วโลก มีการคำนวณกันว่า นครเฉิงตู เมืองเศรษฐกิจที่ใหญ่ที่สุดในจีนตะวันตกมีพื้นที่พร้อมรองรับโครงการดังกล่าวทั้งสิ้น 3,200,000 ตารางเมตรหรือกว่า 100 โครงการ มากเป็นอันดับ 2 ของจีนและอันดับที่ 2 ของโลก โดยอันดับหนึ่งของโลกเป็นของนครเซี่ยงไฮ้ที่มีพื้นที่รองรับโครงการก่อสร้างทั้งสิ้น 3,300,000 ตารางเมตร และอันดับที่ 3 คือ นครเสิ่นเจิ้น มีพื้นที่รองรับโครงการก่อสร้างทั้งสิ้น 2,700,000 ตารางเมตร (EASTASIAWATCH ,2016)

ตารางที่ 6.1 กราฟแสดงเมืองที่มีการสร้างห้างสรรพสินค้ามากสุด



ที่มา : EASTASIAWATCH (2016)

ซึ่งในส่วนของอาหารจีนนั้น ก็ได้มีการขยายตัว และเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วเช่นกัน จากการศึกษาโดยกระทรวงเกษตรและอาหารในประเทศแคนาดาในปี 2555 ชี้ให้เห็นว่าในปี 2553 ธุรกิจบริการอาหารในจีนมีมูลค่า 333,000 ดอลลาร์สหรัฐ ในช่วงปี 2548 – 2553 กลุ่มธุรกิจบริการอาหารจีนมีอัตราการเติบโตต่อปีร้อยละ 9.2 และมีแนวโน้มที่จะขยายตัวอีก ด้วยอัตราร้อยละ 8.2 จนถึงปี 2558 และจากการสำรวจร้านอาหารเต็มรูปแบบในจีนที่เป็นที่นิยมมากที่สุดคือ ร้านอาหารประเภทหม้อไฟ (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2015)

## 6.2 ร้านอาหารจีนยอดนิยมในมณฑลเสฉวน

ร้านอาหารในประเทศจีน มีหลายร้าน หลายแบบมาก เนื่องจากจำนวนประชากรชาวจีนที่มีจำนวนมาก ทำให้จำนวนร้านอาหารย่อมต้องมีมากเช่นเดียวกัน เพื่อตอบสนองความต้องการของคนจีน ซึ่งในประเทศไทย จะมีเว็บไซต์ Wongnai ซึ่งเป็นเว็บสำหรับดูรีวิวร้านอาหารว่าแต่ละร้านเป็นอย่างไร และก็จะมีการให้คะแนนสำหรับผู้ที่เคยไปกินในร้านนั้นๆ มาแล้ว เพื่อช่วยต่อการตัดสินใจเลือกร้านอาหาร ซึ่งในประเทศจีนก็มีเว็บไซต์ที่คล้ายๆกับ Wongnai เหมือนกัน นั่นก็คือ 大众点评 ซึ่งคนจีนจะนิยมใช้ เพื่อดูรีวิวร้านอาหาร และในเว็บนี้ยังสามารถสั่งอาหารได้อีกด้วย และร้านอาหารเสฉวนยอดนิยมสำหรับคนจีน ได้แก่

### 6.2.1 全聚德烤鸭 (ภัตตาคารเฉียนจี้เต๋อ)

เป็นร้านอาหารเปิดปักกิ่งที่คนมองจีนนิยมรับประทานกัน เนื่องจากเปิดปักกิ่งเป็นเมนูอาหารที่โด่งดังในประเทศจีนอยู่แล้ว ในร้านอาหารแห่งนี้ก็จะมีเมนูอื่นๆ ที่เพิ่มเข้ามา ซึ่งเป็นเมนูสไตล์เสฉวน เช่น ซุปร้อนๆ ไข่กินแก้เลี่ยน ตอนที่กินเปิดปักกิ่ง เป็นต้น ซึ่งเปิดปักกิ่ง คนจีนเวลากิน จะนิยมกินคู่กับแผ่นแป้ง ห่อเปิดละก็ใส่เครื่องเคียงผักต่างๆ ลงไป



ภาพที่ 6.2 全聚德烤鸭

ที่มา : FASHIONGUIDE (2019)

## 6.2 周师兄大刀腰片火锅 (解放碑店 หรือ Zhou shi xiong)

เป็นร้านหม้อไฟที่โด่งดังในมณฑลเสฉวน ตั้งอยู่ที่ฉงชิ่ง ซึ่งหม้อไฟ ถือเป็นเมนูอาหารที่ขึ้นชื่อของมณฑลเสฉวนอยู่แล้ว และในเว็บไซต์ 大众点评 ร้านแห่งนี้ยังได้ Popular ratings จำนวน 5 ดาวเต็ม และยังมีจำนวนคนที่มารีวิว 5000+ พร้อมทั้งการให้คะแนนการบริการ สภาพแวดล้อมของร้านอาหาร 9.0+ ซึ่งเรทเต็มคือ 10



ภาพที่ 6.3 火锅 (หม้อไฟ)

ที่มา : CANCHUW (2019)



### 6.2.3 少水粉 (Shao shui fen)

เป็นร้านอาหารขายบะหมี่ของคนจีนที่โด่งดัง ไม่ว่าจะเป็เมนูบะหมี่เย็น หรือเมนูปกติก็ตาม และในเว็บไซต์ 大众点评 ร้านแห่งนี้ยังได้ Popular rating จำนวน 4 ดาว และยังมีจำนวนคนที่มารีวิว 1000+ พร้อมทั้งการให้คะแนนการบริการ สภาพแวดล้อมของร้านอาหาร 8.0+ ซึ่งเรทเต็มคือ 10



ภาพที่ 6.4 少水粉

ที่มา : CQMMGO (2019)

#### 6.2.4 李记糖醋烧烤 (Li ji BBQ)

เป็นร้านอาหารปิ้งย่างสไตล์คนจีน ตั้งอยู่ที่เฉิงตู ซึ่งภายในร้านก็จะมีลูกชิ้น ไส้กรอก และผักสมุนไพรมากต่าง ๆ คนจีนจะนำมาปิ้งละทานเดี่ยว ๆ หรือทานคู่กับข้าวก็ได้ ซึ่งตอนสั่งเราสามารถเลือกได้ว่าจะเอาเผ็ดมากแค่ไหน และในเว็บไซต์ 大众点评 ร้านแห่งนี้ยังได้ Popular ratings จำนวน 3 ดาวครึ่ง และยังมีจำนวนคนที่มารีวิว 1000+ พร้อมทั้งการให้คะแนนการบริการ สภาพแวดล้อมของร้านอาหาร 7.0+ ซึ่งเรทเต็มคือ 10



ภาพที่ 6.5 李记糖醋烧烤

ที่มา : XIANCHENG (2016)

### 6.2.5 马路边边麻辣烫 (339 直营店)

เป็นร้านอาหาร 串串 ซึ่งเป็นเมนูอาหารที่เป็นที่นิยมอยู่แล้วในมณฑลเสฉวน ซึ่งร้านนี้ตั้งอยู่เฉิงตู และในเว็บไซต์ 大众点评 ร้านแห่งนี้ยังได้ Popular rating จำนวน 4 ดาวครึ่ง และยังมีจำนวนคนที่มา รีวิว 1000+ พร้อมทั้งการให้คะแนนการบริการ สภาพแวดล้อมของร้านอาหาร 8.0+ ซึ่งเรทเต็มคือ 10



ภาพที่ 6.6 串串

ที่มา : SAVINGKAKI (2019)



## บทที่ 7

### สรุปผลการวิจัย อภิปราย และข้อเสนอแนะ

#### 7.1 สรุปผลการศึกษา

จากงานวิจัยนี้ พบว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะอาหารเสฉวน ได้แก่ ลักษณะภูมิประเทศ เป็นที่ราบสูง มีภูเขาล้อมรอบ และยังอยู่ท่ามกลางแม่น้ำทั้ง 4 สายของจีนที่ไหลผ่าน นับเป็นพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์มาก ซึ่งส่งผลให้มีการเพาะปลูกพืชชนิดต่าง ๆ ได้หลากหลายมากขึ้น ประกอบกับลักษณะภูมิอากาศ มณฑลเสฉวนเป็นเขตกึ่งร้อนชื้น ซึ่งมีความชื้น และปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยอยู่ที่ 29 องศา ส่วนในฤดูหนาวจะเฉลี่ยอยู่ที่ 3 – 6 องศา ด้วยปัจจัยภูมิประเทศ และภูมิอากาศเช่นนี้ ทำให้มณฑลนี้เหมาะที่จะเป็นแหล่งเพาะปลูกพริกฮวาเจียวที่ดีที่สุดของประเทศจีน การใช้ประโยชน์ที่ดินในมณฑลเสฉวน พื้นที่ส่วนใหญ่ของมณฑลนี้เป็นป่าไม้ และมีดินที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก นอกจากนี้ด้านรัฐบาลจีนยังเร่งส่งเสริมเขตอุตสาหกรรมต่าง ๆ และได้แบ่งเป็นเขตเศรษฐกิจ 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่ เขตเศรษฐกิจกลุ่มเฉิงตู - ฉงชิ่ง เขตเศรษฐกิจระดับชาติของมณฑลเสฉวน และเขตเศรษฐกิจใหม่เทียนฝู นครเฉิงตู จุดนี้ทำให้เห็นว่าถึงแม้ว่ามณฑลนี้ จะสามารถปลูกพืชเกษตรกรรมที่หลากหลายได้ แต่รัฐบาลจีนก็ยังส่งเสริมเศรษฐกิจทั้งในประเทศ และต่างประเทศอยู่ตลอด ข้อมูลด้านประชากร ประชากรส่วนใหญ่จะนิยมประกอบอาชีพเกษตรกรรม เนื่องจากพื้นที่มณฑลนี้ตั้งอยู่บนช่วงตอนบนของแม่น้ำแยงซี จัดอยู่ในโซนอบอุ่น มีฝนเพียงพอ พื้นดินอุดมสมบูรณ์ และมีป่าไม้ที่กว้างใหญ่

รูปแบบอาหารและรสชาติอาหารเสฉวน ในด้านรสชาติอาหารเสฉวนนั้น มีความหลากหลายมาก ได้แก่ ความซ่า เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว ขม และหอม นอกจากนี้อาหารเสฉวนยังมีขั้นตอนในการทำอาหารหรือปรุงรสอาหารต่าง ๆ ที่พิถีพิถันอย่างมาก ทำให้อาหารเสฉวนถือว่าเป็น อาหารที่มีรสชาติหลากหลายที่สุดของประเทศจีน

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจีนในมณฑลเสฉวน จะเกิดขึ้นทางฝั่งตะวันออกที่ติดชายทะเล ทำให้วัฒนธรรมเมืองนี้ ได้รับอิทธิพลมาจากฝั่งตะวันตกอยู่บ้างเล็กน้อย ส่งผลให้เมืองนี้มีความทันสมัยอยู่เสมอ ส่วนในด้านอาหารหรือเครื่องเทศต่าง ๆ ของเมืองนี้ก็มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนที่อื่น ได้แก่ พริกฮวาเจียว ซึ่งมีต้นกำเนิดมาจาก มณฑลเสฉวนเท่านั้น และยังเป็นเครื่องเทศที่ใช้ในการประกอบอาหารหลัก ๆ ของประเทศจีนอีกด้วย ด้านเศรษฐกิจของประเทศจีนนั้น มีการเติบโต และก้าวกระโดดอย่างรวดเร็ว ทำให้รายได้ของประชาชนพุ่งสูงขึ้น ส่งผลให้มีการจับจ่ายที่เพิ่มมากขึ้นตามไปด้วย เช่นเดียวกับร้านอาหารจีน ก็ได้มีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว ซึ่งจุดนี้ทำให้อาหารเสฉวน ก็ยังได้รับการพัฒนาและส่งออกมากยิ่งขึ้น



## 7.2 อภิปรายผลการศึกษา

งานวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ มุกชรินทร์ เกศศรี (2558) ที่ศึกษาเรื่อง การศึกษารูปแบบ และปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในประเทศจีน ซึ่งจากงานศึกษาดังกล่าวพบว่า มีปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อวัตถุดิบอาหารเสฉวน ดังนี้ ปัจจัยทางลักษณะภูมิประเทศ และปัจจัยทางสภาพภูมิอากาศ ซึ่งมีผลต่อวัตถุดิบอาหารทั้ง 4 ภูมิภาค สอดคล้องกับการศึกษาครั้งนี้ ที่พบว่า วัตถุดิบที่สำคัญในอาหารเสฉวนคือ พริกฮวาเจียว ซึ่งมีรสชาติเผ็ด และพริกชนิดนี้จะสามารถปลูกได้ดีในพื้นที่ที่เป็นที่ราบสูง อากาศร้อน มีความชื้นเล็กน้อย และพื้นที่ดินต้องอุดมสมบูรณ์เพียงพอ

งานวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับหนังสือของ อุดุลย์ รัตนมันเกษม (2551) ที่ชื่อเรื่องว่า กินข้าวกับอามา วัฒนธรรมอาหารการกินของลูกจีนในเมืองไทย ซึ่งจากงานศึกษาดังกล่าวพบว่า วัฒนธรรมการกินของจีน เริ่มก่อรูปก่อร่างขึ้นอย่างสมบูรณ์มาตั้งแต่เมื่อสมัยราชวงศ์โจว หรือกว่า 2000 ปีมาแล้ว นอกจากนี้วัฒนธรรมการกินนี้ ได้ถูกใช้เป็นเหมือนสายเชื่อมสัมพันธ์ไมตรีกับคนจีนด้วยกัน หรือคนต่างถิ่นอีกด้วย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยครั้งนี้ พบว่า วัฒนธรรมการกินนั้นมีความสำคัญอย่างมาก และอยู่คู่กับคนจีนมาตั้งแต่สมัยอดีตแล้ว เพราะเหตุนี้คนจีนจึงให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมการกินมากเป็นพิเศษ

งานวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับหนังสือของ สิวส์ือเทา (2553) ที่ชื่อเรื่องว่า ต้นกำเนิดวัฒนธรรมจีน ซึ่งจากงานศึกษาดังกล่าวพบว่า คนจีนให้ความสำคัญกับการกินมากที่สุด นอกจากนี้คนจีนยังใช้การกินเป็นเครื่องในการวัดความสำเร็จของผู้นำของเขาในตอนนั้นอีกด้วย อีกทั้งคนจีนยังเชื่อว่าสุขภาพที่ดีมาจากอาหารที่ดี เท่ากับว่าอาหารไม่ได้มีไว้แค่กินให้อิ่มท้องเท่านั้น แต่ในขณะที่กินอาหารต้องมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรง และช่วยรักษาโรคร้ายไข้เจ็บได้ด้วย ซึ่งงานวิจัยครั้งนี้ก็พบว่า อาหารเสฉวน ซึ่งเป็นหนึ่งในลักษณะของอาหารจีนนั้น ไม่ได้มีเพียงแต่น้ำเตา และรสชาติที่สวย น่ารักประทาน แต่ยังอุดมไปด้วยคุณประโยชน์ของเครื่องเทศต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

งานวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับบทความแปลของ ศศรัักษ์ เพชรเชิดชู ที่ชื่อว่า อาหารจีน ซึ่งจากงานศึกษาดังกล่าวพบว่า คนจีนที่อยู่ในมณฑลเสฉวน นิยมรับประทานอาหารที่มีรสชาติเผ็ด เนื่องจากมณฑลนี้มีอากาศชื้น ดังนั้น พริก พริกหอม และขิงที่สามารถขจัดความชื้นได้จึงเป็นเครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้ในการทำอาหารเสฉวน ซึ่งงานวิจัยครั้งนี้ก็พบว่า ด้วยภูมิอากาศมณฑลเสฉวนเป็นแบบเขตกึ่งร้อนชื้น มีความชื้นและปริมาณน้ำฝนที่สูง ทำให้คนเสฉวนนิยมกินอาหารที่มีรสชาติเผ็ดมากเป็นพิเศษ และความเผ็ดนี้ก็ได้อาจมาจากพริกฮวาเจียว ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการประกอบอาหารของคนในมณฑลนี้

งานวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ วราภรณ์ บุญมี ที่ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารจีนในประเทศจีน ซึ่งจากงานวิจัยดังกล่าวพบว่า อาหารเสฉวนขนานแท้ต้องมีรสซ่า เผ็ด สด หอม ไม่เลี่ยน และเหตุผลที่ชาวเสฉวนนิยมนานเผ็ดกัน สาเหตุอยู่ที่มณฑลเสฉวนนั้นมีอากาศชื้น คนทั่วไปจึงนิยมนานเผ็ดเพื่อขับความชื้นออกจากร่างกาย เวลานานเข้า คนท้องถิ่นก็นิยมทานเผ็ด ชาวเสฉวนเกือบทุกคนล้วนเป็น

คนทานเผ็ดเก่ง แม่เด็ก ๆ 8 - 9 ขวบก็สามารถทานเผ็ดได้ นอกจากนี้คนเสฉวนยังมีการนำวัตถุดิบหลักก็คือ พริกฮวาเจียว มาประยุกต์เข้ากับอาหารจีนในปัจจุบันมากมาย และบางอาหารก็ได้กลายเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของมณฑลนี้ไปแล้ว ได้แก่ ฮัวกั๋ว เป็นต้น ซึ่งงานวิจัยครั้งนี้ก็พบว่า คนจีนในมณฑลเสฉวนนั้นเมื่อเทียบกับคนจีนในมณฑลอื่น สามารถกินอาหารที่มีรสชาติที่เผ็ดได้มากกว่า เพราะคนเสฉวนจะคุ้นชินกับอาหารที่มีรสชาติเผ็ดมาตั้งแต่เด็ก ๆ แล้ว

### 7.3 ข้อเสนอแนะ

7.3.1 ในการเก็บข้อมูลวิจัยนี้มา ผลการศึกษาที่เป็นตัวเลข หรือค่าเฉลี่ยต่าง ๆ ณ ตอนที่ศึกษา หรือปีที่ศึกษา ตัวเลข หรือค่าเฉลี่ยดังกล่าวอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ทุกปี

7.3.2 ในการเก็บข้อมูลวิจัยนี้เป็นเพียงการเก็บจากข้อมูลในเว็บไซต์ หนังสือ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งในหัวข้อวิจัยนี้ยังสามารถเก็บและรวบรวมข้อมูลได้จากการทำแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ได้อีก เพื่อที่จะได้ข้อมูลที่ชัดเจนมากกว่านี้

### 7.4 ข้อจำกัด

เนื่องจากข้อมูลในงานวิจัยนี้ส่วนใหญ่เป็นข้อมูลทุติยภูมิ จึงทำให้ข้อมูลไม่สมบูรณ์เท่าไร

## บรรณานุกรม

### 1. สื่อสิ่งพิมพ์

#### หนังสือ

สิ่วสี่อเถา. (2553). ต้นกำเนิดอาหารจีน. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์สุภาพใจ.

สิ่วสี่อเถา. (2553). ต้นกำเนิดวัฒนธรรมจีน. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์สุภาพใจ.

อดุลย์ รัตนมันเฑษม. (2551). กินข้าวกับอาม่า วัฒนธรรมอาหารการกินของลูกจีนในเมืองไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.

#### เอกสารทางวิชาการ

Lan Long Jun. (2559). รายงานการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีน. มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาเซียน คณะบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต.

วรภรณ์ บุญมี. (2550). รายงานการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารจีนในประเทศไทย. มหาวิทยาลัยศิลปากร สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์.

มุกขรินทร์ เกศศรี.(2558). รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษารูปแบบและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรในประเทศไทย. มหาวิทยาลัยศิลปากร สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์.

### 2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

#### ภาษาจีน

ZHONGGUOTIANQI. (2561). YUBAO. เรียกใช้เมื่อ 4 มีนาคม 2563 จาก

<http://www.weather.com.cn/weather40d/101270101.shtml>

#### ภาษาไทย

พัชนี ตั้งยืนยง. (2555). “การกินสำคัญเท่าฟ้า’ทฤษฎีธาตุห้า:สัตวศาสตร์ในวัฒนธรรมอาหารจีน. ” เอกสาร

ประกอบการประชุมวิชาการระดับชาติ เวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทยครั้งที่ 6 เสนอที่มหาวิทยาลัยหอการค้า. เรียกใช้เมื่อ 24 พฤศจิกายน 2561. จาก

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

สถานกงสุลใหญ่ ณ เมืองเฉิงตู. (2561). ข้อมูลพื้นฐานมณฑลเสฉวน. เรียกใช้เมื่อ 29 สิงหาคม 2562 จาก

<http://www.thaiembassy.org/chengdu/th/articles>

ศศรัรักษ์ เพชรเชิดชู. (2560). บทแปลอาหารจีน. เรียกใช้เมื่อ 24 พฤศจิกายน 2561. จาก

<http://www.krukaychinese.com>

Amarin. (2562). ทิ้งทั่วโลก อาหารเสฉวน ประเทศจีน. เรียกใช้เมื่อ 31 สิงหาคม 2562 จาก

<https://www.youtube.com/watch?v=Cc3lFZu3XVE>

Thai PBS. (2562). อาหารเสฉวน รสเสน่ห์ที่มีมากกว่าความอร่อย. เรียกใช้เมื่อ 31 สิงหาคม 2562 จาก

<https://www.youtube.com/watch?v=lU7GDB0J0E0>

Thai PBS. (2557). ถนนคนเดินทางเฉิงตู. เรียกใช้เมื่อ 31 สิงหาคม 2562 จาก

<https://www.youtube.com/watch?v=WSatH2aYQIM>

CRI Online. (2559). อาหารเสฉวน1. เรียกใช้เมื่อ 29 สิงหาคม 2562 จาก

<http://thai.cri.cn/247/2016/06/23/102s243422.htm>

CRI Online. (2559). อาหารเสฉวน2. เรียกใช้เมื่อ 29 สิงหาคม 2562 จาก

<http://thai.cri.cn/247/2016/06/23/102s243422.htm>

CRI Online. (2562). ชาวจีนนิยมกินอะไรในช่วงตรุษจีน. . เรียกใช้เมื่อ 29 สิงหาคม 2562 จาก

<http://thai.cri.cn/20190207/c28646e6-9e81-7384-5d44-82c8d9db1792.html>

Honestdocs. (2562). 8 อาหารที่มีวิตามินซีมากกว่าส้ม. เรียกใช้เมื่อ 29 สิงหาคม 2562 จาก

<https://www.honestdocs.co/foods-with-vitamin-c-over-citrus>

ศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยจีน. (2560). ประเทศจีน. เรียกใช้เมื่อ 29 สิงหาคม 2562 จาก

<http://www.thaibiz.net/th/market/People-Republic-of-China>

Thaibizchina. (2562). ฮวาเจียว. จีน. เรียกใช้เมื่อ 29 สิงหาคม 2562 จาก

<https://www.thaibizchina.com/article/>

Eastern Pearl. (2562). มณฑลเสฉวน. เรียกใช้เมื่อ 6 มกราคม 2563 จาก

[http://eastern-pearl.com/travel\\_sichuan.html](http://eastern-pearl.com/travel_sichuan.html)

ตะวันยิ้มแฉ่ง. (2554). เสฉวนเมืองแห่งเขาสูงและทุ่งหญ้า. เรียกใช้เมื่อ 6 มกราคม 2563 จาก

<https://blog.tawanyimchang.com/?p=40>

สถานกงสุลใหญ่ ณ เฉิงตู. (2559). เขตเศรษฐกิจมณฑลเสฉวน. เรียกใช้เมื่อ 9 มกราคม 2563 จาก

<http://thaiembassy.org/chengdu/th/articles/4008/>

สถานกงสุลใหญ่ ณ เฉิงตู. (2561). ข้อมูลพื้นฐานมณฑลเสฉวน. เรียกใช้เมื่อ 10 มกราคม 2563 จาก

<http://www.thaiembassy.org/chengdu/th/articles/4008>

ข่าวสด. (2561). “เฉิงตู” สวรรค์บนแผ่นดินจีน ศูนย์กลางการท่องเที่ยว-อาหารเลิศรส ติด1ใน10เมืองที่ต้องเยือน. เรียกใช้เมื่อ 13 มกราคม 2563 จาก

[https://www.khaosod.co.th/pr-news/news\\_1987694](https://www.khaosod.co.th/pr-news/news_1987694)

EASTASIAWATCH. (2559). พฤติกรรมการบริโภคของชาวเฉิงตูที่ผู้ประกอบการไทยควรรู้. เรียกใช้เมื่อ 14

กุมภาพันธ์ 2563 จาก

<http://www.eastasiawatch.in.th/th/articles/politics-and-economy/521/>

สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. (2558). ธุรกิจบริการอาหารในจีน และการโอภาสร้านอาหารไทย. เรียกใช้เมื่อ

14 กุมภาพันธ์ 2563 จาก

<http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewWorldDetail.php?id=6#>

เที่ยวเมืองจีน. (2561). ข้อมูลทั่วไปเมืองเฉิงตู. เรียกใช้เมื่อ 4 มีนาคม 2563 จาก

<http://www.meetawee.com/home1/mjupgrade/index.php/travel-info/china-info/chengdu.html>

กบนอกกะลา.(2561). หมอลำ ผัดซ่า ชาลิ้น. เรียกใช้เมื่อ 4 มีนาคม 2563 จาก

[https://www.youtube.com/watch?v=v6my8\\_4KOe4](https://www.youtube.com/watch?v=v6my8_4KOe4)

## ประวัติย่อผู้วิจัย

|                  |  |
|------------------|--|
| ชื่อ - นามสกุล   | นางสาวชนิษฐา สมวงษ์  |
| วัน เดือน ปีเกิด | 8 พฤษภาคม 2541   |
| ที่อยู่ปัจจุบัน  | 16 ซอย 73 ส่วน 5 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน ถนนพระราม 2 จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10150                               |
| ประวัติการศึกษา  |  |
| 2560 – ปัจจุบัน  | ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา ภาษาเลือกจีน      |
| 2557 – 2559      | ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นถึงมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสารสาสน์วิเทศบางบอน จังหวัดกรุงเทพมหานคร สายภาษาอังกฤษ - จีน |



## แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์

สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| ข้าพเจ้า                              | นางสาวชนิษฐา สมวงษ์   |
| นักศึกษาชั้นปีที่ 4                   | วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาาษาเลือกภาษาจีน  |
| สารนิพนธ์                             | การศึกษารูปแบบวัฒนธรรมการกินของชาวจีนในมณฑลเสฉวน                                    |
| ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา                  | อาจารย์อริศา จิระศิริโชติ   |
| ที่อยู่ติดต่อได้ภายหลังสำเร็จการศึกษา | 16 ซอย 73 ส่วน 5 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน<br>ถนนพระราม 2 จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10150 |
| หมายเลขโทรศัพท์                       | 080 - 2304185   |

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

ลงนามผู้โอน.....

(นางสาวชนิษฐา สมวงษ์)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงนามผู้รับโอน.....

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....