



บทความวิจัย

เรื่อง เปิดปากกึ่ง : มรดกจากยุคศักราช

โดย

นางสาวรินรดา บุตรมาตย์

รหัสนักศึกษา 05590641

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2562

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

บทความวิจัย	เปิดปักกิ่ง : มรดกจากยุคศักดินา
ผู้เขียน	นางสาวรินรดา บุตรมาตย์
อาจารย์ที่ปรึกษาบทความวิจัย	อาจารย์ ดร.เพชรดา ชุนอ่อน
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

บทความวิจัย เปิดปักกิ่ง : มรดกจากยุคศักดินามีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและความสำคัญของเปิดปักกิ่งในประวัติศาสตร์จีนตั้งแต่ยุคราชวงศ์ของจินจนถึงยุคปัจจุบันของจีน และศึกษาว่าทำไมเปิดปักกิ่งที่เป็นอาหารทางวัฒนธรรมจึงไม่ถูกกำจัดออกไปในช่วงปฏิวัติวัฒนธรรม ทั้งยังอยู่จนมาถึงปัจจุบัน

ผลการศึกษาพบว่า เปิดปักกิ่ง คือ อาหารประจำชาติของประเทศจีน โดยมีความสำคัญ 2 อย่าง คือ ความสำคัญทางตรงและความสำคัญทางอ้อม ความสำคัญทางตรง คือรสชาติความอร่อยของเปิดปักกิ่งและเป็นอาหารรสเลิศของทางราชวงศ์ รัฐบาล และประชาชนที่มีฐานะ ซึ่งถือว่าเป็นอาหารชนชั้นสูง ความสำคัญทางอ้อม คือ เป็นเครื่องมือที่รัฐบาลจีนใช้ในการเจรจาทางการทูตในฐานะสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมของจีน และความสำคัญทั้งสองอย่างนี้คือเหตุผลที่ทำให้ทราบว่าทำไมเปิดปักกิ่งถึงยังมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลกในยุคปัจจุบัน

คำสำคัญ : เปิดปักกิ่ง, การปฏิวัติวัฒนธรรม, History of Peking Duck, QuanJuDe

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัย เรื่องเปิดปีก : มรดกจากยุคศักดินา เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 450112 การศึกษาเอกเทศ (INDEPENDENT STUDY)

บทความวิจัยชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจากอาจารย์ ดร.เพชรดา ชุนอ่อน อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างดียิ่ง จนทำให้งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณอาจารย์อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ และขอขอบคุณครอบครัว เพื่อน ๆ ทุกคน และนาย ภูมินทร์ ไกรแสงศรี ที่คอยให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ ตลอดจนให้กำลังใจ ซึ่งเป็นแรงผลักดันให้การศึกษาวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดประการใด ข้าพเจ้าก็ขออภัยไว้ ณ ที่นี้

รินรดา บุตรมาตย์

สารบัญ

บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
เปิดปกกิ่ง : มรดกจากยุคศักดินา.....	1
บรรณานุกรม	10
ประวัติผู้วิจัย.....	12

เป็ดปักกิ่ง : มรดกจากยุคศักดินา

บทนำ

เมื่อพูดถึงอาหารจีนอาหารจานแรกที่น่าคิดถึงคงหนีไม่พ้น “เป็ดปักกิ่ง” เมนูขึ้นชื่อของภัตตาคารหลายแห่งทั้งในประเทศจีนและต่างประเทศ ดังคำกล่าว “ถ้ามาถึงปักกิ่ง ไม่กินเป็ดปักกิ่ง คุณจะเสียใจ” (Chen Hongyu. 2007: 85) แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของเป็ดปักกิ่งในฐานะอาหารประจำชาติของประเทศจีน เมื่อเดินทางมาถึงปักกิ่งก็ต้องลิ้มลองและไม่สามารถหาที่ไหนได้เหมือนปักกิ่ง เป็ดปักกิ่ง (อังกฤษ: Peking Duck, จีน: 北京烤鸭) คือ อาหารจีนรสเลิศที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอันยาวนานกว่าหลายร้อยปี โดยพัฒนามาจากเป็ดอย่างธรรมดาจนกลายมาเป็นตำนานเป็ดปักกิ่งอันเลื่องชื่อจนถึงปัจจุบัน และโด่งดังไปทั่วโลก

แต่แท้ที่จริงแล้วไม่มีใครรู้ว่า เป็ดปักกิ่งนั้นไม่ได้ถือกำเนิดที่เมืองปักกิ่ง แต่ถือกำเนิดจากเมืองหนานจิง มณฑลเจียงซู ก่อนจะถูกถ่ายทอดมายังเมืองปักกิ่ง ในช่วงราชวงศ์หมิงจึงได้จัดตั้งภัตตาคารชื่อดังแห่งหนึ่งขึ้น ต่อมาได้นำเมนูเป็ดปักกิ่งมาเป็นอาหารจานพิเศษ ทำให้เป็นที่ขึ้นชื่อและสร้างชื่อเสียงให้เมืองปักกิ่งจุดเด่นของเป็ดปักกิ่ง คือ มีรสชาติอร่อยเฉพาะตัวและหนังเป็ดกรอบ กรรมวิธีพิถีพิถันตั้งแต่ขั้นตอนในการเลือกเป็ด นำไปย่างจนได้เป็ดย่างที่มีหนังกรอบทั่วทั้งตัว กว่าจะได้หนังเป็ดที่สีสวยงามและกรอบนั้นไม่ใช่เรื่องง่าย กระบวนการแต่ละขั้นตอนต้องใช้เวลาเป็นวันกว่าจะได้หนังเป็ดที่สีสวย อร่อย นุ่มรับประทาน จึงทำให้เป็ดปักกิ่งมีราคาสูงมาก แต่เปี่ยมไปด้วยคุณภาพและคุณประโยชน์

เป็ดปักกิ่งนั้นไม่ได้มีเพียงรสชาติที่เป็นเลิศหรือมีความอร่อยที่ตราตรึงผู้คนเมื่อได้ลิ้มลอง แต่ยังมีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจและความสำคัญทางประวัติศาสตร์ เพราะว่าในยุคราชวงศ์เป็ดปักกิ่งจัดว่าเป็นอาหารอันโอชะของราชวงศ์ชนชั้นสูง และในปัจจุบันยังเป็นหน้าเป็นตาให้กับประเทศจีน ซึ่งใช้เป็นอาหารต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองในฐานะอาหารประจำชาติอีกด้วย

บทความนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและความสำคัญของเป็ดปักกิ่งในประวัติศาสตร์จีนตั้งแต่ยุคราชวงศ์ของจีนจนถึงยุคปัจจุบันของจีน และศึกษาว่าทำไมเป็ดปักกิ่งที่เป็นอาหารทางวัฒนธรรมจึงไม่ถูกกำจัดออกไปในช่วงปฏิวัติวัฒนธรรม ทั้งยังอยู่จนมาถึงปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมาของเป็ดปักกิ่ง

เป็ดปักกิ่งเป็นอาหารที่มีความเป็นมายาวนานหลายร้อยปี โดยพัฒนามาจากเป็ดอย่างธรรมดา ซึ่งเป็ดอย่างนั้นถูกบันทึกครั้งแรกในหนังสืออาหารรสเลิศของราชวงศ์เหนือใต้ในค.ศ. 479 ต่อมาในสมัยราชวงศ์ซ่ง (ค.ศ. 960-1279) เป็ดอย่างมีชื่อเรียกว่า เป็ดอย่างเปี่ยนจิง เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงโดยชื่อนั้นมาจากเมืองเปี่ยนจิงหรือไคเฟิงซึ่งเป็นเมืองหลวงทางเหนือของมณฑลเหอหนาน ในตอนนั้นเป็ดอย่างเป็นอาหารที่มักทำในโอกาสพิเศษ เพราะขั้นตอนการทำยุ่งยาก หนังสือ The Eastern Capital: A dream of Splendors ได้กล่าวถึงชีวิตในไคเฟิงของ เมืองหยวนหล่าว ผู้เขียนได้กล่าวว่า เป็ดอย่างถูกจัดให้เป็นอาหารฮ่องเต้ในช่วงที่ราชวงศ์หยวนถูกโค่นล้มโดยชาวมองโกล (Johnson, 2006) ในปี ค.ศ. 1279 ชาวมองโกลได้ย้ายเมืองหลวงไปตั้งที่ปักกิ่ง เนื่องจากปักกิ่งมีทำเลที่ตั้งที่ดี เมื่อย้ายเมืองหลวง ความเจริญรุ่งเรืองต่าง ๆ จึงได้ตามไปด้วย ซึ่งเป็ดอย่างเปี่ยนจิงก็เป็นหนึ่งในนั้น ใน ค.ศ. 1330 เป็ดอย่างถูกระบุในคู่มืออาหารและเครื่องดื่มที่สมบูรณ์แบบของฮูซื่อหู่ว่าเป็นอาหารอันโอชะ

หลังจากราชวงศ์หยวนถูกโค่นล้มโดยชาวยุ่ใน ค.ศ.1368 ราชวงศ์หมิงขึ้นมาปกครองแทนกรรมวิธีในการทำเป็ดอย่างก็ได้กลับคืนสู่ประชาชนในแถบเมืองหลวงอีกครั้ง เป็ดอย่างถูกเรียกว่า เป็ดนานกิง เพราะได้ย้ายเมืองหลวงมาอยู่ที่เมืองนานกิง เป็ดนานกิงเป็นอาหารที่ปรากฏในรายการอาหารของจักรพรรดิ เห็นได้ว่า แม้จะผ่านไปหลายปีแต่เป็ดอย่างยังคงเป็นหนึ่งในอาหารที่ถูกบรรจุไว้ในรายการอาหารของราชสำนัก ส่วนเป็ดปักกิ่งที่ปรากฏในปัจจุบันได้กำเนิดขึ้นเมื่อเมืองหลวงได้ย้ายจากนานกิงมาปักกิ่ง หลังจากนั้นมีการจัดประชันพ่อครัวของราชวงศ์หมิง เพื่อทำอาหารที่แปลกใหม่ถวายแก่ฮ่องเต้ โดยผู้ชนะจะได้รับคัดเลือกให้เป็นพ่อครัวในวังหลวง หากมีวาสนาดีอาจจะได้เป็นถึงเจ้ากรมอาหารอีกด้วย ซึ่งในการแข่งขันทำอาหารครั้งนี้มีพ่อครัวคนหนึ่งได้ทำเป็ดอย่างแบบพิเศษขึ้นมา เมื่อฮ่องเต้ได้เสวยก็ทรงชอบเป็นอย่างมาก และตั้งแต่นั้นมาเป็ดอย่างก็ถูกเรียกว่า เป็ดปักกิ่ง ตามชื่อเมืองหลวงในขณะนั้น

ในค.ศ. 1416 ได้มีภักตาคารเป็ดอย่างเปิดตัวขึ้น ซึ่งถือเป็นที่เก่าแก่ที่สุดในกรุงปักกิ่ง ชื่อว่า เปียนอ้อฟาง ผู้ก่อตั้งคือตระกูลหวางซึ่งเป็นพ่อครัวเก่าในวัง เปิดในสมัยจักรพรรดิหย่งเล่อ (ค.ศ. 1402–1424) วิธีการทำของร้าน คือ แบบเตาปิด โดยนำเป็ดแขวนจากเบ็ดในฝาเพดานของเตาอบและคั่วไม้ที่เผาไหม้ ย่างเป็ดด้วยความร้อนสูง กำแพงเตาอบอุ่นด้วยต้นข้าวฟ่าง เป็ดวางไว้ด้านใน และสุกด้วยความร้อนที่ออกจากผนัง เป็ดอย่างในลักษณะนี้หนังจะกรอบและสีทองน้ำตาล เนื้อของเป็ดจะทั้งนุ่ม มีกลิ่นหอม และอร่อย ทำให้เป็ดปักกิ่งได้รับความนิยมอย่างมากทั้งในและนอกราชวัง และได้มีกลุ่มปัญญาชนได้รับประทานเป็ดอย่างของร้านเปียนอ้อฟางจึงได้แรงบันดาลใจในการเขียนบทกวีเก่าแก่ของ

ปักกิ่ง (Duan Zhuzhici) หนึ่งในบทกวีมีประโยคกล่าวว่า "เติมจานของคุณด้วยเปิด่างและลูกหมู เมื่อมีงานจัดเลี้ยงจะให้แขกแต่ละท่านเลือกอาหารจานโปรดยกตัวอย่างเช่น เปิด่างของร้านเปียนอู่ฟาง”

จนมาถึงสมัยราชวงศ์ชิง (ค.ศ. 1644-1912) ในยุคของฮ่องเต้เฉียนหลง (ค.ศ. 1736 - 1796) เปิดปักกิ่งถูกจัดเป็นอาหารอันโอชะที่ชื่นชอบของชนชั้นสูง ตามตำรับอาหารจาก Suiyuan Garden ตำราที่มีชื่อเสียงซึ่งเขียนโดยนักกวีและนักชิมหยวนเหมยได้กล่าวว่า “เปิด่างเตรียมการโดยหมุนลูกเปิดลงบนพายในเตาอบพ่อครัวของครอบครัวเฟิง” (Zheng, 2017) และฮ่องเต้เฉียนหลงได้รับสั่งให้มีการตั้งกองงานพิเศษขึ้นมาเพื่อทำการย่างเปิดโดยเฉพาะ ในสมัยพระนางซูสีไทเฮา (ค.ศ. 1861-1908) ทรงโปรดให้ครัววังหลวงมีแผนกย่างเปิดเป็นการเฉพาะเรียกว่า เปาฮาฟิง เปาฮาเป็นภาษาแมนจูแปลว่า กบแก้มสุรา อีกทั้งทรงโปรดให้ชุดสระมรกตขึ้นในวังเพื่อเลี้ยงเปิด ความคลั่งไคล้ในเปิดปักกิ่งของเหล่าฮ่องเต้ ขุนนางและชนชั้นสูงในสมัยราชวงศ์ชิงทำให้กลายเป็นยุคทองของเปิดปักกิ่ง และร้านเปียนอู่ฟางในสมัยราชวงศ์ชิง มีเจ้าของบริษัทซุนจื่อจิว (Sun Zijiu) ได้เข้ามาขยายธุรกิจของร้านและสร้างร้านให้ใหญ่ขึ้น ในค.ศ. 1855 เขาได้เปิดร้านเปียนอู่ฟางสาขาเซียนหยูไค่ว (Xianyukou) และจ้างคนตระกูลหวางซึ่งเป็นพ่อครัวเก่าในวังมาเป็นพ่อครัวของร้าน เพื่อจะถ่ายทอดเปิดปักกิ่งจากราชวงศ์ชิงสู่ยุคสมัยใหม่ และยังคงเป็นร้านที่เปิดอยู่ในปัจจุบัน

ในค.ศ. 1864 ได้มีการก่อตั้งร้านเปิดปักกิ่งชื่อว่า ร้านอาหารฉวนจวีเตอ (Quanjue 全聚德) ในปักกิ่งโดยหยางเป็นผู้ก่อตั้งร้าน ก่อนจะมาเป็นร้านฉวนจวีเตอนั้นเขาได้ทำธุรกิจเกี่ยวกับการทำไก่และเปิดตามท้องถนนนอกเมืองเฉียนเหมิน ทำให้เขามีทักษะในการขายเปิด และธุรกิจของเขาเริ่มเติบโตขึ้น เขาได้ผ่านร้านผลไม้แห่งชื่อว่า "Dejuquan" เขาสงสัยว่าทำไมร้านนั้นดูดีแต่ทำไมถึงปิดตัวลง เมื่อร้านนั้นปิดตัวลงเขาจึงคว้าโอกาสเอาเงินที่ออมทั้งหมดมาซื้อร้านนี้ เขาได้เชิญผู้รู้เกี่ยวกับการตั้งชื่อร้านควรมีชื่ออย่างไร ผู้รู้ได้บอกว่าชื่อเก่าของร้านนี้เป็นชื่อที่นำความโชค ร้ายมาให้ร้าน จึงได้เปลี่ยนชื่อเป็น QJD มาจาก Q หมายถึง Quan อักษรในชื่อของเขา ทั้งยังแปลว่า สมบูรณ์แบบ J หมายถึง Ju แปลว่า รวมเป็นหนึ่ง และ D หมายถึง De แปลว่า คุณธรรมสูงสุด เมื่อรวมกันแล้วจึงสื่อถึงความสมบูรณ์ ความเป็นเอกภาพ และคุณธรรมสูงสุด นั่นคือ ความเมตตากรุณา (QJD Story, 2010) หลังจากที่ชื่อร้านได้รับการยืนยันแล้ว เขาได้ทำป้ายเขียนตัวอักษรเป็นกระดานสีทองแขวนเหนือประตู สีทองนั้นทำให้อักษรแต่ละตัวนั้นมีพลัง สะดุดตา และมีความเชื่อว่าทำให้ร้านมีชื่อเสียง เมื่อร้านฉวนจวีเตอได้เปิดก็เป็นร้านที่บรรดาขุนนางได้มาอุดหนุนมากมาย บรรดาทูตจากประเทศต่าง ๆ ล้วนประทับใจในรสชาติอันยอดเยี่ยม ทางร้านได้พัฒนาการย่างเปิดเป็นแบบฉวน

การเปลี่ยนแปลงทางการเมืองจากการล่มสลายของราชวงศ์ชิงสู่ยุคสังคมนิยม

เรื่องราวของร้านฉวนจี้เต๋อได้สะท้อนความผันผวนของเศรษฐกิจในหลายด้าน เพราะการล่มสลายของราชวงศ์ชิง และเหตุการณ์ที่ทำให้เกิดการล่มสลายของราชวงศ์ จนนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทางการเมือง ตั้งแต่ชนกลุ่มน้อยแมนจูเข้าปกครองชาวฮั่นและสถาปนาราชวงศ์ชิง การรุกรานโดยจักรวรรดินิยมตะวันตกสงครามฝิ่นที่อันส่งผลให้เกิดสนธิสัญญานานกิง ที่จีนต้องเสียค่าปฏิกรรมสงคราม และช่วงเวลาว่า 100 ปีที่จีนต้องกล้ำกลืนรับ “สนธิสัญญาที่ไม่เป็นธรรม” ถูกลดสถานะจากมหาอำนาจเป็น “คนป่วยแห่งเอเชีย” กบฏไท่ผิงที่ส่งผลให้เกิดสนธิสัญญาชิโมโนเซกิ อันมีข้อตกลงว่าจีนต้องอนุญาตให้ตั้งเขตอุตสาหกรรมตามเมืองท่า และที่สำคัญคือ จีนต้องยกดินแดนบางส่วนให้กับญี่ปุ่น แต่เนื่องจากว่าดินแดนตรงนั้นเป็นข้อพิพาทระหว่างเจ้ามหาอำนาจในยุคนั้น จึงจำเป็นต้องผิดสัญญาอันทำให้ต้องมีการขูดรีดภาษี การปฏิรูปร้อยวัน การปฏิวัติซินไฮ่แห่งปี 1911 ที่นำไปสู่การล่มสลายของระบอบจักรพรรดิ การสถาปนาสาธารณรัฐจีนภายใต้การนำของซุนยัตเซ็น จีนยังคงเผชิญศึกกวนวายนานัปการ จากการต่อสู้ระหว่างกลุ่มขุนศึก สงครามระหว่างจีนกับญี่ปุ่น การสู้รบระหว่างพรรคก๊กมินตั๋งและพรรคคอมมิวนิสต์จีน จนกระทั่งพรรคคอมมิวนิสต์ได้พิชิตชัยและสถาปนาสาธารณรัฐประชาชนจีนในปี ค.ศ.1949

การปฏิวัติวัฒนธรรม

การก่อตั้งสาธารณรัฐประชาชนจีน หรือเรียกได้ว่าเป็นการเริ่มต้นของพรรคคอมมิวนิสต์จีนจีนได้เริ่มเกิดความขัดแย้งกับประเทศรัสเซียหรือสหภาพโซเวียต จีนจึงได้ออกนโยบาย “การก้าวกระโดดครั้งยิ่งใหญ่” เป็นนโยบายสำคัญที่ถูกใช้เร่งพัฒนาประเทศให้ทันประเทศรัสเซียและชาติจักรวรรดิอื่น ๆ

โดยประธานาธิบดีเหมาเจ๋อตุงได้ประกาศนโยบายเน้น 3 ด้าน คือ ด้านที่หนึ่งเกษตรมีการทำนาแบบศูนย์รวมโดยการยึดที่ดินของเกษตรกรรายย่อยทั้งหมดมาเป็นของส่วนรวม ผลผลิตที่ได้ต้องส่งให้กองกลาง ด้านที่สองด้านอุตสาหกรรมจะเน้นไปที่เหล็กเพราะเหล็กมีความสำคัญมากในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สอง และด้านสุดท้ายคือ ด้านการพึ่งพาตนเองโดยการตัดความสัมพันธ์กับนานาชาติแรกเริ่มของนโยบายมีที่นำไปได้อย่างสวยงาม แต่ด้วยแนวความคิดที่เกินไปของเหมาเจ๋อตุงนั้นไม่สามารถนำมาปฏิบัติไม่ได้จริง จึงเกิดผลที่ตามมาคือ การยึดที่ดินทั้งหมดของเกษตรกรมา ทำให้เกษตรกรบางรายเล็กที่จะทำนา และขาดแรงงานเพราะถูกเกณฑ์เข้าไปทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม ทำให้ผลผลิตที่ได้มาไม่เพียงพอในการนำมาประกอบอาหารและแจกจ่ายให้ประชาชนได้ สินค้าของ

โรงงานอุตสาหกรรมที่ผลิตออกมาพบว่าไม่ได้มาตรฐานและไม่มีตลาดรองรับสินค้า ทั้งยังพบเจอกับภัยธรรมชาติ ปัญหาทั้งหมดนี้ส่งผลให้ประเทศจีนถดถอย ประชาชนอดอยากและล้มตายไปนับล้านคน (เก่ง เมืองชัย, 2560)

จากผลของความหายนะของการก้าวกระโดดครั้งยิ่งใหญ่ พรรคคอมมิวนิสต์จึงมีความจำเป็นต้องกอบกู้พลังและประสิทธิภาพขององค์การจัดตั้งในชนบทให้กลับมาฟื้นขึ้นมาอีกครั้งอย่างเร่งรีบ คณะผู้นำจึงตกลงทำการรณรงค์ทางการเมืองครั้งใหญ่เรียกว่า การเคลื่อนไหวเพื่อศึกษาสังคมนิยม ประกอบด้วยร่างญัตติว่าด้วยงานชนบทพิมพ์เผยแพร่ในเดือนพฤษภาคม ค.ศ.1963 เรียกภายหลังว่า “ข้อกำหนดก่อน 10 ประการ” ซึ่งได้แก่ การให้การศึกษาทางอุดมการณ์ โดยประณามทั้งแน่วโน้มไปสู่ทุนนิยม และการละเลยการต่อสู้ทางชนชั้น ทำให้เศรษฐกิจส่วนรวมมีความเข้มแข็งมากขึ้น ตามข้อกำหนดของเหมาเจ๋อตุงจะมีการเรียกเครื่องมือผลิตสินค้าจากชาวนา โดยบังคับให้ตกเป็นของคอมมิวนิสต์แสดงให้เห็นว่า หากไม่ปฏิบัติตามความยุ่งยากจะเกิดขึ้นอย่างแน่นอน ทางฝ่ายคณะผู้นำนำโดยตั้งเสี่ยวผิงกับหลิวเซ่าฉีจึงได้จัดพิมพ์ “ข้อกำหนดหลัง 10 ประการ” พิมพ์เผยแพร่ในเดือนกันยายน ปี ค.ศ. 1965 โดยพยายามจำกัดการปฏิบัติงาน เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายอย่างนโยบายก้าวกระโดดอย่างยิ่งใหญ่อีก (ทวิป วรดิถก, 2545: 440-441)

ความยุ่งยากของข้อกำหนดของเหมาเจ๋อตุงเป็นผลทำให้เกิดความขัดแย้งภายในพรรค สาเหตุมาจากปัญหาของการนำเคลื่อนไหวเพื่อการศึกษาสังคมนิยม และการต่อสู้ในปัญหาที่ว่าด้วยการเคลื่อนไหวที่มีอยู่ตลอดเวลา จนกระทั่งทำให้เกิดการปฏิวัติวัฒนธรรมขึ้น เพราะเหมาเจ๋อตุงไม่พอใจและไม่เชื่อในแนวทางของตั้งเสี่ยวผิงกับหลิวเซ่าฉี จึงเป็นสาเหตุสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้เหมาเจ๋อตุงกระทำการปฏิวัติวัฒนธรรม อีกหนึ่งสาเหตุเกิดจากความขัดแย้งภายในของพรรคคอมมิวนิสต์เอง

การปฏิวัติวัฒนธรรม คือ เหตุการณ์ความวุ่นวายที่เกิดจากการรณรงค์ทางการเมืองของเหมาเจ๋อตุง (Mao Zedong, 1893-1976) ในการต่อต้านและกวาดล้างศัตรูทางการเมือง ซึ่งเหมาเจ๋อตุงเห็นว่าเป็นพวกชนชั้นนายทุนและพวกลัทธิแก้ หมายถึง กลุ่มคนที่มีความคิดเห็นหรือแนวทางการปฏิบัติงานแตกต่างไปจากแนวความคิดของสังคมนิยมแบบมาร์ก-เลนิน จึงเรียกคนกลุ่มนี้ว่าเป็นพวกลัทธิแก้ ทั้งภายในพรรครัฐบาลและในแวดวงวัฒนธรรม ด้วยการใช้ขบวนการพิทักษ์แดง (ศรุตม์ เพชรสุกุลวงศ์, 2549: 1)

การปฏิวัติวัฒนธรรมของชนกรมาชีพ หรือ อุ๋นฮว่าเจียจี้ อุ๋นฮว่าต้าเก๋อมีง เริ่มตั้งแต่กลางปี ค.ศ. 1966 และสิ้นสุดลงในปีค.ศ. 1976 หลังจากการปฏิวัติวัฒนธรรมดำเนินมาเป็นระยะเวลา 10 ปี ก็ได้เกิดความเปลี่ยนแปลงอย่างร้ายแรงอันใหญ่หลวงในสาธารณรัฐประชาชนจีนในทุกด้าน ไม่ว่าจะ

เป็นด้านเศรษฐกิจ การเมืองหรือวัฒนธรรม ซึ่งตามถ้อยคำที่ด้วยประวัติศาสตร์ของพรรคคอมมิวนิสต์จีนปีค.ศ. 1981 ได้กล่าวชัดเจนว่า “เป็นการสูญเสียที่ร้ายแรงใหญ่หลวงที่สุดและถอยหลังอย่างที่สุดของพรรค รัฐและประชาชนนับตั้งแต่สถาปนาสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นต้นมา” (ทวีป วรดิกล, 2545, หน้า 450) โดยพยายามกำจัดสื่ออย่างหรือสื่อจิว (ของเก่าสี่ประการ) ได้แก่ นิสัยเก่า ความคิดเก่า ประเพณีเก่า และวัฒนธรรมเก่า ให้หมดสิ้นไป เช่น การเผาทำลายโบราณสถาน ลากคุณครูอาจารย์ พ่อแม่ คนรุ่นเก่ามาประจานให้คุกเข่า ต่ำทอ รวมไปถึงการทุบตีด้วยข้อหาว่า เป็นนายทุนพวกทุนนิยม ส่งผลให้เต็มไปด้วยความเกลียดชังและทำลายล้าง

แนวคิดเหมาที่นำไปสู่การปฏิวัติวัฒนธรรมส่งผลกระทบต่อสังคมจีนอย่างมาก เพราะเป็นเหตุการณ์ที่สร้างความสูญเสียแก่ประเทศจีนในหลายด้าน ทั้งการสูญเสียทรัพยากรบุคคลตั้งแต่ระดับผู้นำพรรค ผู้นำ รัฐบาล เจ้าหน้าที่พรรค ปัญญาชน รวมถึงเยาวชนเรดการ์ดที่ควรจะเป็นกำลังในการพัฒนาชาติบ้านเมือง การสูญเสียรากฐานทางศิลปวัฒนธรรมที่สั่งสมมาหลายพันปีจากการทำลายสี่เก่า และทำลายการศึกษาของจีนในระดับที่รุนแรงจากการปรับหลักสูตรที่เน้นการปฏิวัติการรับใช้มวลชน การต่อต้านปัญญาชนจนถึงการปิดโรงเรียนและมหาวิทยาลัย นอกจากนี้การใช้ความรุนแรงทำร้ายทรมานผู้อื่น การกล่าวหาใส่ความเพื่อโจมตีทางการเมืองหรือการเอาตัวรอดด้วยการกล่าวหาผู้อื่นล้วนแต่เป็นบาดแผลในใจของทั้งผู้กระทำและผู้ถูกกระทำ ซึ่งส่งผลต่อชีวิตของทั้งสองฝ่ายอย่างรุนแรง

แต่ทว่าทำไมอาหารจีนที่ถูกจัดว่าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมเก่าแก่ของจีนจึงไม่ถูกทำลายไป ทั้งที่เป็นสิ่งที่ควรจะโดนทำลายไปด้วย เพราะเป็นอาหารของราชวงศ์ชนชั้นสูง ทำไมบุคคลเหล่านี้ถึงไม่กล้าแตะต้องหรือทำลายมัน ทั้งยังยกย่องให้เป็นการทูตในการเชื่อมความสัมพันธ์กับประเทศต่าง ๆ และเล็ดหลุนให้เป็นหน้าเป็นตามีบทบาทในการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองที่เข้ามาเยี่ยมเยือนประเทศจีน อาหารชนิดนี้ก็คือ เป็ดปักกิ่ง (อังกฤษ: Peking duck, จีน: 北京烤鸭)

เป็ดปักกิ่งบนโต๊ะเจรจาทูต

เมื่อเริ่มเข้าสู่ยุคสาธารณรัฐจีนความเป็นไปของเป็ดปักกิ่งในร้านอาหารชื่อดังอย่างร้านฉวนจิวเต๋อ ในปี ค.ศ. 1940 เศรษฐกิจตกต่ำลงและธุรกิจหลายอย่างเริ่มหดหาย ทำให้การเปลี่ยนแปลงในยุคสาธารณรัฐจีนสั่นคลอน และนำไปสู่ยุคสงครามการเมือง พรรคคอมมิวนิสต์ได้เข้ายึดทุกอย่างแต่ไม่ได้ยึดร้านฉวนจิวเต๋อ เพราะถือว่าเป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียงมากที่สุดของจีน และเหมาเจ๋อตงกับรัฐบาลใหม่ของเขาได้ยกเลิกทรัพย์สินส่วนบุคคลทั้งหมด รวมถึงร้านอาหาร ซึ่งรัฐบาลเรียกร้านอาหารฉวนจิวเต๋อว่า เป็นกิจการร่วมค้าระหว่างรัฐและเอกชน ใน ค.ศ. 1954 โจวเอินไหลได้

ทานมือค้ำกับชาลี แชลลิน ในกรุงเจนีวา ชาลีได้บอกกับโจวเอินไหลเมื่อได้ลัทธิเปิดปักษ์ว่า “ผมมีความรู้สึกพิเศษกับเป็ด และเคยวางคาแรคเตอร์เพื่อให้ตกลงขั้นด้วยการเลียนแบบท่าทางของเป็ด ดังนั้นผมก็เลยไม่กินเป็ด แต่ผมได้หยุดกินของตัวเองแล้วตอนนี้” (Johnson, 2006) จากนั้นใน ค.ศ. 1960 โจวเอินไหลได้มอบอาหารพิเศษให้แก่ผู้นำเวียดนามที่ได้รับประทานขณะป่วย

ต่อมา ค.ศ. 1966 เศรษฐกิจขยายตัวขึ้นแต่มีการปฏิวัติทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นตามคำสั่งของรัฐบาล ร้านฉวนจวีเต๋อกลายเป็นเป้าหมายของการโจมตีของยุวชนแดงทำให้คนงานในร้านเสี่ยงชีวิตเพื่อปกป้องแผ่นหินสลักของชื่อร้านจนเสียชีวิต เหล่ายุวชนแดงได้เข้าไปในห้องโถงของร้านและได้นำป้ายประกาศของเหมาเจ๋อตุงไปติด แต่ด้วยความที่เป็นนักเจรจาที่มีความสามารถเก่งกาจของโจวเอินไหลได้พูดคุยกับยุวชนแดง จึงได้เปลี่ยนร้านอาหารเป็นห้องจัดเลี้ยงทางการของรัฐบาล ต่อมาประธานาธิบดีเหมาเจ๋อตุงได้ประกาศตั้งสาธารณรัฐประชาชนจีน และแต่งตั้งโจวเอินไหลให้เป็นนายกรัฐมนตรีคนแรกของสาธารณรัฐประชาชนจีน โจวเอินไหลได้ให้เปิดปักษ์เป็นอาหารต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง เพราะสมัยก่อนสาธารณรัฐประชาชนจีนขาดแคลนร้านอาหารที่เอาไว้รับรองความต้องการด้านอาหารของผู้นำคนใหม่ เขาจึงได้มองเห็นศักยภาพของเป็ดปักษ์ในฐานะสัญลักษณ์ของจีน เขากล่าวว่า “ปิงปอง เหมาไถ และเป็ดปักษ์ คือ 3 ตัวแทนทางการทูตที่จะทำให้นานาชาติได้รู้จักประเทศจีนได้เป็นอย่างดี” (Zheng, 2017)

เป็ดปักษ์ในฐานะสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมจีน

ใน ค.ศ. 1971 เฮนรี คิสซิงเจอร์ นักการทูตชาวอเมริกันเชื้อสายเยอรมันเดินทางมายังประเทศจีน เพื่อทำการหารือทางการทูตอย่างลับ ๆ กับรัฐบาล นำไปสู่ความรู้สึกที่ตึงเครียดระหว่างจีนและประเทศอเมริกา หลังจากหารือกันเสร็จจึงไปรับประทานอาหาร ซึ่งบนโต๊ะอาหารถูกจัดวางด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย 12 เมนูของจีน หนึ่งในนั้นเป็นเป็ดจากร้านฉวนจวีเต๋อ ทำให้คิสซิงเจอร์และผู้ติดตามรู้สึกผ่อนคลายเมื่อได้รับประทานอาหารที่อร่อย ระหว่างพูดคุยครั้งแรกกับผู้นำจีนในห้องโถงใหญ่ โจวเอินไหลได้สอนวิธีการรับประทานเป็ดปักษ์ให้คิสซิงเจอร์ดู ปีต่อมาคิสซิงเจอร์ได้เดินทางไปประเทศจีนอีกครั้งเพื่อสนทนาสัมพันธ์อย่างเป็นทางการ เขาเรียกเป็ดปักษ์ว่า “การทูตเป็ด (Duck Diplomacy)” เจ้าของร้านฉวนจวีเต๋อได้กล่าวว่า “ใคร ๆ ก็รู้ว่าร้านอาหารเปิดเล็ก ๆ ของเรามีความสามารถในบทบาทการเมืองระดับโลกได้” (Johnson, 2006)

ใน ค.ศ. 1979 เป็ดปักษ์ของโจวเอินไหลยังคงดำเนินการต่อในการเปิดสู่โลกภายนอกโดยร้านฉวนจวีเต๋อมีบทบาทในการเป็นห้องอาหารต้อนรับของจีน เป็นผลทำให้ทางร้านเก่านั้นมีขนาดไม่

พอสำหรับจัดงานเลี้ยงรับรอง รัฐบาลได้เปิดอาคารจัดเลี้ยง 6 ชั้น ที่ออกแบบมาเพื่อจัดงานเลี้ยงรับรองโดยเฉพาะ ตั้งอยู่ใกล้กับประตูเหอผิง (Hepingmen; Peace Gate) มีเนื้อที่ 15,000 ตารางเมตรแบ่งเป็นห้องอาหาร 41 แห่ง สามารถรองรับแขกได้ 2,000 คน และให้บริการได้มากถึง 5,000 มื้อต่อวัน

เมื่อเศรษฐกิจของจีนขยายตัวมากขึ้น ทำให้มีการเปิดสาขาเพิ่มอย่างต่อเนื่อง ความต้องการของชนชั้นกลางเพิ่มมากขึ้น ลูกค้านำมารับประทานเปิดปิ้งกั๊กกันมากขึ้น แต่ในช่วงค.ศ. 1987 เริ่มมีการเปิดตัวธุรกิจอย่าง KFC และ McDonald ได้มาเปิดใกล้กับร้านฉวนจิวีเต๋อ ผู้จัดการร้านทั่วไปของร้านฉวนจิวีเต๋อได้กล่าวว่า “การเข้าสู่อุตสาหกรรมของอาหารจีนมีความตื่นตัวอย่างมาก และเราได้เรียนรู้ว่าอาหารจานด่วนและแฟรนไชส์คืออะไร” (Johnson, 2006) ผู้จัดการประทับใจในแนวคิดเรื่องแฟรนไชส์เป็นอย่างมาก ในระหว่างที่เขาได้ไปเยือนลอสแอนเจลิส เขาชอบธุรกิจที่เป็นแฟรนไชส์และอยากลองทำในประเทศจีน ใน ค.ศ. 1993 ความคิดของผู้จัดการได้เป็นจริง ธุรกิจแฟรนไชส์ของจีนได้เริ่มต้นจากร้านฉวนจิวีเต๋อ โดยมี 51 สาขาและมีตราสัญลักษณ์ทองคำบนตัวคำว่า ฉวนจิวีเต๋อ พวกเขาใช้เปิดในการนำมาประกอบอาหาร 3 ล้านตัวต่อปี แต่การดำเนินธุรกิจก็ไม่ได้ราบรื่น บางสาขาขาดทุนเพราะว่าไม่สามารถรักษามาตรฐานอาหารเอาไว้ได้ นอกจากนี้คู่แข่งทางเอกชนได้พิสูจน์ความท้าทายสำหรับองค์กรของรัฐว่า แม้จะพยายามปรับปรุงร้านแต่ก็ยังคงแยและมีพนักงานไม่สุภาพและทำงานไม่ดี ดังนั้นทางร้านจึงได้ลงทุนในรายการทีวี 32 ตอนที่เกี่ยวข้องกับประวัติเปิดปิ้งกั๊กและร้านฉวนจิวีเต๋อทำให้ร้านกลับมามีชื่อเสียงอีกครั้ง (QJD Story, 2010)

ใน ค.ศ. 1995 เจ้าของร้านฉวนจิวีเต๋อได้เสียชีวิตลง ลูกสาวของเขาจึงได้เข้ามาแทนที่และเป็นที่ 5 ของตระกูลหยางที่ทำงานร้านอาหารฉวนจิวีเต๋อ ลูกสาวของเธอภูมิใจมากที่เธอได้ทำเพื่อบรรพบุรุษและประเทศ เธอกล่าวว่า “ฉันทำงานอย่างหนักเพราะฉันต้องการให้ร้านฉวนจิวีเต๋อเป็นธุรกิจที่ดีที่สุดและครอบครัวตระกูลหยางจะต้องรู้สึกภูมิใจที่ธุรกิจรุ่งเรืองขนาดนี้” เธอกล่าวต่อหน้าแขกของเธอในห้องจัดเลี้ยง เพราะตลอดระยะเวลาที่ทำมาร้านฉวนจิวีเต๋อได้เป็นหน้าเป็นตาให้กับประเทศจีนเป็นอย่างมาก (Ching, 2004)

ปัจจุบันร้านฉวนจิวีเต๋อได้เปิดตัวพิพิธภัณฑ์เปิดปิ้งกั๊กขึ้นเพื่อฉลองครบรอบ 150 ปีของร้านอาหาร ซึ่งมีสาขากว่า 100 แห่งทั่วโลก รวมถึงแฟรนไชส์ที่เพิ่งเปิดใหม่ในกรุงเมลเบิร์น ประเทศออสเตรเลีย พิพิธภัณฑ์เปิดปิ้งกั๊กอยู่ชั้น 7 ของร้านอาหารฉวนจิวีเต๋อ ซึ่งทางเข้ามีรูปปั้นเปิดทองคำขนาดยักษ์ตั้งอยู่ในพิพิธภัณฑ์มีภาพจัดแสดงให้เห็นขั้นตอนการทำอาหารทั้งหมดและรูปถ่ายของผู้นำระดับโลกที่มาลิ้มรสเปิดปิ้งกั๊ก บนผนังเป็นภาพของผู้นำจีนกับเปิดอย่าง ได้แก่ เหมาเจ๋อตง โจวเอนไห่

และตั้งเสี่ยวผิง นอกจากนี้ยังมีรูปถ่ายของบุคคลสำคัญระดับโลกมารับประทานเปิดปักกิ้งที่ร้านฉวนจวีเต๋อมากมาย เช่น ประธานาธิบดีบุชและภริยาบาร่า เลขาธิการสหประชาชาติ ประธานาธิบดีริชาร์ด นิกสันในระหว่างการเยือนกรุงปักกิ่ง และคิมจองอิล (Kim Jong Il) ผู้นำของเกาหลีเหนือ เป็นต้น

สรุป

จากบทความที่กล่าวมาทั้งหมดนั้นแสดงให้เห็นว่า เปิดปักกิ้ง คือ อาหารประจำชาติของประเทศจีน ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่าร้อยปี มีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์เหนือใต้ที่เริ่มต้นจากเปิดย่างธรรมดา จนถูกพัฒนามาเป็นเปิดย่างแบบแขวน จนกระทั่งได้มีการจัดการแข่งขันการทำอาหารจึงมีพ่อครัวได้ทำเปิดย่างถวายฮ่องเต้ และได้รับรางวัล เปิดย่างจึงปรากฏในอาหารรสเลิศและถูกบันทึกในรายการอาหารของจักรพรรดิ และเปลี่ยนชื่อตามเมืองหลวงที่ตั้งอยู่ตอนนั้น คือ ปักกิ้ง จนมีชื่อเรียกว่า เปิดปักกิ้ง หลังจากที่มีการสิ้นสุดทางราชวงศ์เปิดปักกิ้งเข้าสู่ช่วงยุคสาธารณรัฐจีน เกิดการปฏิวัติทางวัฒนธรรมขึ้นจึงมีการกวาดล้างทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่ทุกอย่างของจีนจนหมดสิ้น แต่ว่าอาหารจีนที่ถือว่าเป็นวัฒนธรรมของจีน เช่น เปิดปักกิ้ง ไม่ถูกกำจัดออกไป เพราะว่า เปิดปักกิ้งถือว่าเป็นอาหารซึ่งในช่วงนั้นเกิดภาวะขาดแคลนอาหาร และเป็นอาหารชั้นสูง มีรสชาติอร่อยโดดเด่นเฉพาะตัว โจวเอินไหลจึงมองเห็นศักยภาพของเปิดปักกิ้งจึงให้มีหน้าที่ในฐานะสัญลักษณ์ของจีน สื่อให้เห็นว่าเป็นตัวแทนทางการทูตที่จะทำให้นานาชาติได้รู้จักประเทศจีนมากขึ้น

ส่งผลให้เปิดปักกิ้งในยุคปัจจุบันเป็นหน้าเป็นตาในการต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยือนประเทศจีน ไม่ว่าจะเป็นประธานาธิบดี นายกรัฐมนตรี คณะรัฐบาล นักการทูต นักท่องเที่ยวต่างประเทศ หรือบุคคลต่าง ๆ ที่ได้เดินทางมายังเมืองปักกิ่ง และมีความต้องการจะมาลิ้มลองเปิดปักกิ้งที่มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก ด้วยความที่มีรสชาติความอร่อยเฉพาะตัว หนักรวมที่นุ่มกรอบ มีสีส้มสวยงาม เต็มไปด้วยกรรมวิธีที่ยาก ซับซ้อน มีความพิถีพิถัน ละเอียดละเอียดแม้กระทั่งวิธีการกินโดยเพิ่มรสชาติและคุณประโยชน์โดยการนำหนังเป็ดมาวางบนแผ่นแป้งห่อ เต็มเต็มรสชาติด้วยซอสและผักชนิดต่าง ๆ ห่อและรับประทาน นี่คือการรับประทานเปิดปักกิ้งที่ไม่ว่าใครมาถึงเมืองปักกิ่งของประเทศจีนก็ต้องเดินทางมาลิ้มลองเปิดปักกิ้งที่เป็นต้นตำรับดั้งเดิม ดังคำกล่าวที่ว่า “ถ้ามาถึงปักกิ่ง ไม่กินเปิดปักกิ้งคุณจะไม่สบายใจ” (Chen Hongyu. 2007: 85)

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

กฤษณ์ วรารุณ. (2524). *โจว เอิน ไหล นักปฏิวัติ-รัฐบุรุษ*. สำนักพิมพ์วลี.

ชาย ลาซาน [นามแฝง]. *ตำนานอาหารจีน ตอนเปิดปักกิ่ง เปิดอย่าง 4 ราชวงศ์*.

เข้าถึงเมื่อ 11 พฤศจิกายน 2561. เข้าถึงจาก

<http://oknation.nationtv.tv/blog/chailasalle/2014/04/26/entry-1>

นันทวิทย์ พรพิบูลย์. (2560). *ซูสีไทเฮา: หงส์เหนือบัลลังก์ ผู้สร้างจีนสมัยใหม่*.

เอสไอเดีย (Sidea).

บุญศักดิ์ แสงระวี. *ศิลปะการทูตของโจวเอินไหล*. สำนักพิมพ์สุภาพใจ.

ตำนานความอร่อย! เปิดปักกิ่ง อาหารฮ่องเต้ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานนับปี. เข้าถึงเมื่อ

11 พฤศจิกายน 2561. เข้าถึงจาก <http://spokedark.tv/posts/beijing-duck/>

ตำนานเปิดปักกิ่งเรื่องเล่าจากเอเชีย. เข้าถึงเมื่อ 11 พฤศจิกายน 2561. เข้าถึงจาก

<https://www.dailynews.co.th/article/261536/>.

ทวีป วรติลก. (2545). *เหมาเจ๋อตง ฮ่องเต้ นักปฏิวัติ*. สำนักพิมพ์มติชน.

ศิริพร ดาบเพชร. (2561). *การปฏิวัติวัฒนธรรมในจีน*. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ,
คณะสังคมศาสตร์.

วริษฐ์ ลิ้มทองกุล, *เส้นทางสายซุซเซ่ของเปิดปักกิ่ง*. เข้าถึงเมื่อ 11 พฤศจิกายน 2561.

เข้าถึงจาก <http://info.gotomanager.com/news/details.aspx?id=82130/>.

เก่ง เมืองชัย, *การปฏิวัติทางวัฒนธรรมจีน*. เข้าถึงเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2563. เข้าถึงจาก

<https://story.pptvhd36.com/>

ภาษาอังกฤษ

Beijing Duck. Accessed November 11, 2018, Available from

<http://www.silkroadcn.com/beijing/beijingduck.htm>

Chen Hong-yu, “I’d like a Roast Duck 来一只烤鸭。” ใน *Happy Beijing 实用日常汉语会话*), 85. Yuyanda, 2007.

Ching Ching-ni. **A Slice of History in China’s Most Famous Duck.**

Accessed November 11, 2018. Available from

<http://articles.latimes.com/2004/jul/07/world/fg-duck7/>

Davidson, Alan. *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press, 1999,

Hinsbergh, Gavin. **Beijing Roast Duck: History, Recipe, Menu, How to Eat It.**

Accessed November 11, 2018. Available from

<http://www.chinahighlights.com/beijing/food/beijing-duck.htm/>

Johnson, Caitlin. **The Evolution Of Peking Duck.** Accessed November 11, 2018, Available from <https://www.cbsnews.com/news/the-evolution-of-peking-duck/>

Jurries, Amy. **A Cultural Classic: Peking Duck.** Accessed November 11, 2018,

Available from <http://www.pilotguides.com/articles/a-cultural-classic-peking-duck/>

Peking Duck timeline. Accessed November 11, 2018, Available from

http://europe.chinadaily.com.cn/life/201207/31/content_1565378.htm

QJD Story. Accessed November 11, 2018, Available from

<http://qjd.ca/en/story/>

Williams, Ian. **Peking Duck Museum Hatches at Beijing's Quanjude Restaurant,**

Accessed November 11, 2018. Available from

<https://www.nbcnews.com/news/china/peking-duck-museum-hatches-beijings-quanjude-restaurant-n245101>

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ - นามสกุล	นางสาวรินรดา บุตรมาตย์
วัน เดือน ปีเกิด	22 มีนาคม พ.ศ. 2541
สถานที่เกิด	จังหวัด เลย
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	216 ม.6 ต.นาอาน อ.เมือง จ.เลย 42000

ประวัติการศึกษา

2559 – ปัจจุบัน	ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวัง สนามจันทร์ คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา ภาษาจีน
2554 – 2559	ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นถึงมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเลยพิทยาคม