



สารนิพนธ์

เรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน

โดย

นางสาว ญัฐรดา นามสว่าง

รหัสนักศึกษา 05600619

เสนอ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 450112 การศึกษาเอกเทศ

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2563

ลิขสิทธิ์ของอักษรศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร

## กิตติกรรมประกาศ

ในการศึกษาสารนิพนธ์เรื่องวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีเพราะความกรุณาของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั้นสุวรรณ ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ ที่คอยให้ความช่วยเหลือ ให้คำปรึกษาและแนะนำขั้นตอนการทำงานเป็นอย่างดี เพื่อให้เนื้อหาของสารนิพนธ์เล่มนี้ครบถ้วน และถูกต้องและสำเร็จไปได้ด้วยดี ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณในความกรุณาของท่านเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณคุณพ่อและคุณแม่ รวมไปถึงทุกคนในครอบครัวที่คอยให้กำลังใจ สนับสนุนและรับฟังปัญหาในการทำสารนิพนธ์เล่มนี้เป็นอย่างดี จนส่งผลให้ผู้วิจัยสามารถทำสารนิพนธ์เล่มนี้สำเร็จและขอขอบคุณเพื่อนสนิทในมหาวิทยาลัยที่คอยช่วยเหลือในขั้นตอนการทำสารนิพนธ์ รวมไปถึงช่วยตรวจเช็คจุดบกพร่องของงานก่อนนำเสนอแก่อาจารย์ และคอยให้กำลังใจในยามที่รู้สึกท้อในการรวบรวมข้อมูล และขอขอบคุณเพื่อนสนิทต่างมหาวิทยาลัยที่ช่วยตรวจเช็คความละเอียดของงานและคอยตักเตือนในจุดบกพร่องต่าง ๆ ให้กับผู้วิจัย

ชื่อเรื่องสารนิพนธ์	การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน
ผู้เขียน	นางสาวณัฐรดา นามสว่าง
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2563

### บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนานมีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์สภาพภูมิศาสตร์ที่ส่งผลให้เกิดวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหาร ศึกษาประเภทอาหารในมณฑลยูนนาน และเพื่อวิเคราะห์โอกาสในการนำอาหารยูนนานมาเผยแพร่ในประเทศไทย โดยมีวิธีการศึกษาคือการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิจากข้อมูลในสื่ออิเล็กทรอนิกส์และเอกสารงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และทำแบบสอบถามประชากรชาวไทยช่วงอายุระหว่าง 18-30 ปี เกี่ยวกับการบริโภคอาหารจีนและโอกาสในการนำอาหารจีนยูนนานเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทย หลังจากนั้นนำข้อมูลเข้ามาวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา จากการศึกษาพบว่าวัฒนธรรมอาหารในมณฑลยูนนาน เกิดขึ้นจากความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในมณฑลยูนนาน และสภาพภูมิศาสตร์ภายในมณฑลยูนนานนั้น มีความแตกต่างกันอย่างมาก ส่งผลให้การเพาะปลูกวัตถุดิบในแต่ละพื้นที่ได้ผลผลิตที่แตกต่างกัน โดยพื้นที่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือถูกจำกัดพื้นที่ในการเพาะปลูกเนื่องจากพื้นที่แห้งแล้ง ในขณะที่บริเวณตอนกลางมีแม่น้ำไหลผ่าน จึงมีระบบชลประทานที่ดี และพื้นที่บริเวณตะวันออกเฉียงใต้เป็นพื้นที่แห้งแล้งมีความแตกต่างระหว่างหุบเขาเป็นอย่างมาก ผลผลิตที่ได้จากแต่ละพื้นที่ส่งผลให้เกิดประเภทอาหารในยูนนานที่นิยมในการบริโภค 5 ประเภท ได้แก่ ประเภทต้ม ประเภทหนึ่ง ประเภทย่าง ประเภทหลน และประเภทหมักหรือป่ม ซึ่งอาหารยูนนานใช้กรรมวิธีในการปรุงตามธรรมชาติในการสร้างสรรค์รสชาติอาหาร ในส่วนของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารจีนยูนนาน พบว่า โดยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีช่วงอายุระหว่าง 21-25 ปี และมีประสบการณ์ในการบริโภคอาหารจีนยูนนานในไทยน้อย ทั้งนี้หากมีร้านอาหารจีนยูนนานในไทยขึ้น กลุ่มตัวอย่างมีความเห็นว่าราคาและทำเลที่ตั้งมีผลต่อการเลือกใช้บริการอาหารรวมไปถึงการจัดทำโปรโมชั่นสำหรับลูกค้าเช่นกัน

**คำสำคัญ:** วัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารจีนยูนนาน มณฑลยูนนาน

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญตาราง.....	ง
สารบัญรูปภาพ.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
1.4 ขอบเขตการศึกษา.....	2
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรม.....	3
2.1 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร.....	3
2.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	4
2.3 นโยบายที่เกี่ยวข้อง.....	5
2.4 ลักษณะทางกายภาพภูมิศาสตร์มณฑลยูนนาน.....	5
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	20
บทที่ 3 วิธีการศึกษา.....	22
3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล.....	22
3.2 วิธีการดำเนินงาน.....	22
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์.....	23
3.4 เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูล.....	23
บทที่ 4 ผลการศึกษา.....	24
4.1 ปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์ที่ส่งผลต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในมณฑลยูนนาน.....	24
4.2 ประเภทของอาหารในมณฑลยูนนาน.....	37
4.3 เพื่อวิเคราะห์โอกาสในการนำอาหารยูนนานมาเผยแพร่ในประเทศไทย.....	46
บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผลการศึกษา.....	59
5.1 สรุปผลการศึกษา.....	59

	หน้า
5.2 อภิปรายผลการศึกษา.....	60
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	62
5.4 ข้อจำกัดทางการศึกษา.....	62
บรรณานุกรม.....	63
ภาคผนวก.....	71
ประวัติผู้วิจัย.....	77
แบบโอนลิชสิทธิ์สารนิพนธ์.....	78

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ตารางเปรียบเทียบอาหารขึ้นชื่อจากเว็บไซต์ 3 เว็บไซต์.....	45
ตารางที่ 2 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามเพศ.....	46
ตารางที่ 3 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามอายุ.....	47
ตารางที่ 4 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามอาชีพ.....	47
ตารางที่ 5 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน.....	48
ตารางที่ 6 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามการบริโภคอาหารจีน.....	48
ตารางที่ 7 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างความถี่ในการบริโภคอาหารจีนในแต่ละสัปดาห์.....	49
ตารางที่ 8 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในการเลือกบริโภคประเภทอาหารจีน.....	49
ตารางที่ 9 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในการเลือกลักษณะของร้านอาหารจีนในการใช้บริการ.....	50
ตารางที่ 10 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารจีนในแต่ละครั้ง.....	50
ตารางที่ 11 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อประสบการณ์การบริโภคอาหารจีนยาวนาน.....	51
ตารางที่ 12 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อประสบการณ์การบริโภคอาหารจีนยาวนานในประเทศไทย.....	51
ตารางที่ 13 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อรสชาติอาหารและรูปลักษณะที่มีผลต่อการ บริโภคอาหารยาวนานในประเทศไทย.....	52
ตารางที่ 14 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อทำเลที่ตั้งของร้านอาหารมีผลต่อการบริโภคอาหารยาวนาน.....	52
ตารางที่ 15 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อสถานที่ตั้งของร้านอาหารยาวนานในประเทศไทย.....	53
ตารางที่ 16 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อวิธีการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารยาวนาน.....	53
ตารางที่ 17 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อราคาในการบริโภคอาหารยาวนานในแต่ละครั้ง.....	54
ตารางที่ 18 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในการตกแต่งร้านอาหารที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารยาวนาน.....	54
ตารางที่ 19 ตารางร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในเรื่องการทำโปรโมชั่นหรือส่วนลดต่อ การเลือกบริโภคอาหารยาวนาน.....	55

## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 พื้นที่และที่ตั้งของมณฑลยูนนาน.....	6
ภาพที่ 2 ภาพชาวฮั่น.....	8
ภาพที่ 3 ภาพชาวฮั่น.....	8
ภาพที่ 4 ข้าว อาหารหลักของชาวฮั่น.....	9
ภาพที่ 5 หมั่นโถว อาหารที่แปรรูปจากข้าวสาลีของชาวฮั่น.....	9
ภาพที่ 6 ภาพชาวอี.....	10
ภาพที่ 7 หมูถัวโถว (坨坨肉).....	10
ภาพที่ 8 หมูย่าง (烤小猪).....	11
ภาพที่ 9 ภาพชาวไป๋.....	11
ภาพที่ 10 หมูตุ๋นจ้วนตี (弥渡卷蹄).....	12
ภาพที่ 11 ตับหมูทอดเหอชิง.....	13
ภาพที่ 12 ภาพชาวฮานี.....	13
ภาพที่ 13 เนื้อรมควันสมุนไพร.....	14
ภาพที่ 14 Baiwang (百旺).....	14
ภาพที่ 15 พื้นที่ในเขตปกครองตนเองชนชาติไทลีสองปันนา.....	15
ภาพที่ 16 พื้นที่ในเขตปกครองตนเองชนชาติไทลีสองปันนา.....	15
ภาพที่ 17 ข้าวเหนียวสัปปะรดจากวัตถุดิบในพื้นที่.....	16
ภาพที่ 18 ภูเขาหิมะเยีหลงในเมืองลี่เจียง.....	16
ภาพที่ 19 ภาพทิวเขาเมืองเต๋อชิง.....	17
ภาพที่ 20 ภาพสลัดเห็ดจากวัตถุดิบในพื้นที่.....	17
ภาพที่ 21 พื้นที่ในเมืองคุนหมิง.....	18
ภาพที่ 22 ภาพพื้นที่ในเมือง Qujing.....	18
ภาพที่ 23 ภาพถ้วยเตี่ยวอาหารจากวัตถุดิบในพื้นที่.....	18
ภาพที่ 24 ภาพพื้นที่ในเมืองเถิงชงติดประเทศพม่า.....	19
ภาพที่ 25 ภาพพื้นที่ในเมืองเถิงชงติดประเทศพม่า.....	19
ภาพที่ 26 ภาพอาหาร Dairy Fan จากวัตถุดิบในพื้นที่.....	20
ภาพที่ 27 ภาพแผนที่แสดงลักษณะภูมิประเทศของมณฑลยูนนาน.....	25
ภาพที่ 28 ภาพแผนที่แสดงการปลูกข้าวในพื้นที่ต่าง ๆ ของมณฑลยูนนาน.....	25

ภาพที่ 29	ภาพแผนที่แสดงการกระจายตัวของข้าวแต่ละชนิดภายในมณฑลยูนนาน.....	26
ภาพที่ 30	ภาพภูเขา Wushan บริเวณทางตะวันออกเฉียงของมณฑลยูนนาน.....	27
ภาพที่ 31	ภาพเมือง Yisa ในเขตหงเหอ.....	27
ภาพที่ 32	ภาพพื้นที่การทำเกษตรเมืองคุนหมิง.....	28
ภาพที่ 33	ภาพตารางแสดงสภาพภูมิอากาศและปริมาณน้ำฝนรายเดือนของมณฑลยูนนาน.....	30
ภาพที่ 34	ภาพสุกร Luquan Saba Pig 禄劝撒坝猪.....	33
ภาพที่ 35	ภาพสุกร Baoshan Pig 保山猪.....	34
ภาพที่ 36	ภาพสุกร Fuyuan Dahe Black Pig 富源大河乌猪.....	34
ภาพที่ 37	ภาพสุกร Yunnan land Pig 滇陆猪.....	35
ภาพที่ 38	ภาพสุกร Southern Yunnan small ear Pig 滇南小耳猪.....	36
ภาพที่ 39	ภาพสุกร Dian scatter pig 滇撒猪.....	36
ภาพที่ 40	ภาพก๋วยเตี๋ยวเรือข้ามสะพาน Yunnan Bridge Noodle.....	38
ภาพที่ 41	ภาพไก่หนึ่งหม้อดิน Steam Pot Chicken.....	40
ภาพที่ 42	ภาพเปิดอบน้ำผึ้งอีเหลียง.....	41
ภาพที่ 43	ภาพแฮมชวนเหวย.....	43
ภาพที่ 44	ภาพหลนเห็ดป่า.....	44
ภาพที่ 45	ภาพร้านอาหาร ตื่น ไท่ ฟง บริเวณห้างสรรพสินค้าเทอมินอล 21 อโศก.....	56
ภาพที่ 46	ภาพร้านอาหารยู่ฉาง บริเวณอารีย์สัมพันธ์ ซอย 6 .....	56



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1. ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ตลอดระยะเวลาประมาณ 2-5 ล้านปีที่มนุษย์หรือบรรพบุรุษของมนุษย์ได้ใช้ชีวิตอยู่บนผืนพิภพนี้ มนุษย์ใช้เวลาส่วนใหญ่ไปในเรื่องของ การเก็บหาอาหาร การล่าสัตว์ การหาปลา และการกสิกรรม นับได้ว่าเป็นวิธีการผลิตซึ่งมนุษย์เพิ่งคิดค้นในช่วงเวลาเพียง 10,000 ปีที่ผ่านมานี้เอง การเก็บหาอาหารจึงมีความสำคัญเป็นอันดับแรกสำหรับความอยู่รอดของมนุษย์ และระบบการผลิตอาหารหรือวิธีการที่สังคมแห่งหนึ่งใช้ในการเก็บหาอาหารและผลิตอาหารเพื่อการบริโภค จึงมีผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อการพัฒนาการทางวัฒนธรรม (ยศ สันตสมบัติ , 2556 : 61) การพัฒนาเทคนิควิธีในการหาอาหารของมนุษย์ถูกกำหนดโดยเงื่อนไขของการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมหรือระบบนิเวศที่มนุษย์กลุ่มต่าง ๆ อาศัยอยู่ ดังนั้น ปัจจัยสำคัญที่นักมนุษยวิทยาให้ความสนใจในการอธิบายความหลากหลายของระบบการผลิตอาหารของมนุษย์ คือ ความแตกต่างทางด้านสภาพแวดล้อม (ยศ สันตสมบัติ , 2556 : 77)

วัฒนธรรมการกินอาหารจีนมีประวัติความเป็นมามากกว่า 5,000 ปี โดยเอกลักษณ์ของอาหารจีน คือ การที่ประเทศจีนมีพื้นที่กว้างขวางและมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ในแต่ละภูมิภาคที่ไม่เหมือนกัน จึงทำให้การสร้างสรรค์รสชาติอาหารจีนในแต่ละภูมิภาคนั้นแตกต่างกัน ยกตัวอย่างเช่น ทางภาคใต้ของประเทศจีนประชาชนนิยมรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก ส่วนทางภาคเหนือของประเทศจีนประชาชนนิยมรับประทานอาหารประเภทเส้นที่ทำจากแป้งหรือซาลาเปาเป็นอาหารหลัก เป็นต้น และนอกจากนี้อาหารจีนจะเปลี่ยนแปลงรสชาติและวัตถุดิบไปตามฤดูกาล เช่น ในหน้าหนาวรสชาติอาหารจะมีความเข้มข้นและส่วนผสมที่เยอะตามความเหมาะสมในแต่ละเมนู ส่วนในฤดูร้อนรสชาติอาหารจะค่อนข้างทานง่ายและเน้นให้ความสดชื่นแก่ร่างกาย นอกจากนี้อาหารจีนยังมีความพิถีพิถันในการสร้างความกลมกลืนให้กับรสชาติอาหาร กลิ่น และการตกแต่งภาชนะที่นำมาใส่อาหารอีกด้วย (China Discovery , 2020)

ชาวจีนเชื่อว่าอาหารเป็นยารักษาโรค กฎพื้นฐานสำคัญคือ อาหารต้องสามารถป้องกันรักษาโรค และส่งเสริมระบบการทำงานต่าง ๆ ของร่างกาย คดีจินโบราณเชื่อว่า ความเจ็บป่วยไม่อาจโทษเชื้อโรคดังเช่นแพทย์แผนปัจจุบัน เนื่องจากเชื้อโรคเป็นสาเหตุเล็ก ๆ เท่านั้น สาเหตุที่แท้จริงจึงมาจาก ความกลมกลืนของธาตุทั้งห้าในอาหารเป็นหลัก (MGR Online , 2013) และความพิเศษของอาหารจีนคือการเลือกสรรวัตถุดิบให้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร มีกรรมวิธีการทำที่ละเอียดอ่อนในทุกขั้นตอนเพื่อให้อาหารออกมาดีทั้งด้านรสชาติ และภาพลักษณ์ของอาหาร โดยความพิถีพิถันของการเลือกสรรวัตถุดิบและขั้นตอนการทำอาหารจีน นั้นมีมาอย่างยาวนาน (สิ่วสื่อเทา , 2553 : 4) และเนื่องจากจีนเป็นประเทศที่มีพื้นที่กว้างใหญ่ทำให้สภาพภูมิศาสตร์ในบางพื้นที่ มีอากาศร้อนจัด หนาวจัด หรืออบชื้น ผลผลิตทางการเกษตรย่อมต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ นอกจากสภาพภูมิศาสตร์แล้วยังมีปัจจัยด้านวัฒนธรรมเป็นตัวกำหนด และเมื่อเกิดความแตกต่างทางด้านวัตถุดิบ ประเภทอาหารของจีนในแต่ละภูมิภาคจึงมีเอกลักษณ์ที่เฉพาะตัว ทั้งชนิดอาหาร รสชาติ การปรุง ที่สามารถบ่งบอกได้ถึงความเป็นภูมิกษณภูมิภาคนั้น ๆ

มณฑลยูนนานตั้งอยู่ทางภาคตะวันตกเฉียงใต้ของจีน เป็นมณฑลเขตชั้นในที่ไม่มีทางออกทะเล โดยมีขนาดพื้นที่ทั้งหมด 394,000 ตารางกิโลเมตร (ใหญ่เป็นอันดับ 8 ของจีน) พื้นที่ส่วนใหญ่รกร้างร้อยละ 90 เป็นภูเขาและที่ราบสูง มีพื้นที่เพาะปลูกเพียงร้อยละ 7 ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญได้แก่ ยาสูบ ชา กาแฟ ดอกไม้ วอลนัท ยางพารา อ้อย สบู่ดำ สมุนไพรและเห็ดป่า และจำนวนประชากรที่มีเฉลี่ยอยู่ที่ 48.58 ล้านคน (ปี 2562) ประชากรส่วนใหญ่ของมณฑลเป็นชาวฮั่น และมีชนกลุ่มน้อยอีก 25 ชนชาติ เช่น จ้วง (Zhuang) ฮุย (Hui) แม้ว (Miao) ทิเบต (Zang) เย้า (Yao) ไป่ (Bai) ว้า (Wa) นำซี (Naxi) ตูหลง (Dulong) ลีซู (Lisu) บูลาง (Bulang) จัดเป็นมณฑลที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์มากที่สุดของจีน ดังนั้นมณฑลยูนนานจึงเป็นมณฑลที่มีความหลากหลายทางภูมิศาสตร์และความหลากหลายทางชาติพันธุ์ จึงนำไปสู่ความหลากหลายทางอาหารและการผสมผสานที่ลงตัวของรสชาติอาหาร มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง (HONEST COOKING , 2018) ยกตัวอย่าง อาหารดั้งเดิมที่สามารถพบได้ในมณฑลยูนนาน ได้แก่ ซุปถั่วซีไตว์เผิน ซึ่งทำมาจากถั่วขาวบดละเอียดและมีการปรุงแต่งลักษณะคล้ายกับข้าวต้ม ซึ่งถั่วขาวมีฤทธิ์ช่วยดับร้อน เหมาะกับการทานในช่วงหน้าร้อน เป็นต้น

เมื่อผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลของอาหารจีนยูนนานและได้ทราบถึงปัจจัยที่ทำให้เกิดเอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหาร ซึ่งได้แก่ปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์และปัจจัยด้านวัฒนธรรมประจำท้องถิ่นที่เป็นตัวกำหนดความแตกต่างของวัตถุดิบที่จะใช้ในการสรรสร้างรสชาติอาหารและภาพลักษณ์อาหาร ให้ออกมาโดดเด่นและอาหารยังสามารถบ่งบอกถึงสภาพภูมิศาสตร์ของภูมิภาคนั้นว่าสามารถเพาะปลูกพืชชนิดใดได้บ้าง ผู้วิจัยจึงได้เลือกศึกษาสภาพภูมิศาสตร์ซึ่งก่อให้เกิดวัฒนธรรมของมณฑลยูนนาน ว่ามีลักษณะอย่างไรและส่งผลกระทบต่ออาหารภายในมณฑลเช่นไร เพราะการที่เราสามารถเข้าถึงแหล่งเพาะปลูกวัตถุดิบสำคัญของมณฑล จะยิ่งทำให้เราเข้าใจความเป็นมาของอาหารชนิดนั้น ๆ ได้ดียิ่งขึ้น

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1.2.1 เพื่อวิเคราะห์สภาพภูมิศาสตร์ที่ส่งผลให้เกิดวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหาร
- 1.2.2 เพื่อศึกษาประเภทอาหารในมณฑลยูนนาน
- 1.2.3 เพื่อวิเคราะห์โอกาสในการนำอาหารยูนนานมาเผยแพร่ในประเทศไทย

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 เพื่อให้ทราบถึงสภาพภูมิศาสตร์ที่ส่งผลให้เกิดวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหาร
- 1.3.2 เพื่อให้ทราบถึงประเภทอาหารในมณฑลยูนนาน
- 1.3.3 เพื่อให้ทราบถึงความโดดเด่นและรสชาติของอาหารยูนนานและนำมาเผยแพร่ในประเทศไทย

## 1.4 ขอบเขตการศึกษา

ศึกษาอาหารที่นิยมในมณฑลยูนนาน 5 ชนิดจาก 3 เว็บไซต์แนะนำอาหารยูนนาน ได้แก่ Way of China ,Travel China Guide, Travel.sina

## บทที่ 2

### การทบทวนวรรณกรรม

งานวิจัยในบทนี้จะกล่าวถึง ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ลักษณะกายภาพ ภูมิศาสตร์ของมณฑลยูนนาน รวมไปถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

#### 2.1 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

วัฒนธรรมอาหารหมายถึงข้อปฏิบัติ ทักษะคติ หรือ ความเชื่อ ผู้คนเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมหรือกลุ่มชาติพันธุ์ผ่านรูปแบบอาหารที่คล้ายคลึงกัน ผู้อพยพมักใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ผู้คนจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกันจึงกินอาหารที่แตกต่างกัน รวมไปถึงส่วนผสม วิธีการเตรียมอาหาร เทคนิคการเก็บรักษา และประเภทของอาหารที่รับประทานในมื้ออาหารจะแตกต่างกันไป พื้นที่อยู่อาศัยและถิ่นฐานเดิมของบรรพบุรุษมีอิทธิพลต่อความชอบหรือไม่ชอบในรสชาติอาหาร แต่วัฒนธรรมการกินอาหารในแต่ละภูมิภาคมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา โดยมีปัจจัยที่หลากหลาย อาทิเช่น การอพยพย้ายถิ่นฐาน เมื่อเกิดการย้ายถิ่นฐานขึ้นการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบก็เกิดขึ้น เช่น การทำอาหารประเภทเดิมแต่มีวัตถุดิบและการปรุงที่เปลี่ยนไป หรือพัฒนารูปแบบอาหารจากวัตถุดิบที่ท้องถิ่นนั้น ๆ เพาะปลูกได้ เป็นต้น รูปแบบการรับประทานอาหารของมนุษย์จึงเป็นสิ่งที่ไม่ตายตัวมีการปรับเปลี่ยนอยู่ตลอดเวลา และหากต้องการกำหนดลักษณะของมนุษย์กลุ่มต่าง ๆ ผ่านวิธีการรับประทานอาหารนั้นจึงเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก

การรับรู้รสชาติอาหารของมนุษย์นั้นเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวัน ในทุก ๆ วันมนุษย์ต้องรับประทานอาหาร โดยจะสามารถรับรู้รสชาติอาหารได้อย่างน้อย 4 รส ได้แก่ เปรี้ยว หวาน เค็ม และขม เนื่องจากบริเวณลิ้นรับรสจะมีปุ่มเล็ก ๆ จำนวนนับล้านซึ่งเป็นปุ่มที่ใช้ในการรับรส และบริเวณลิ้นยังมีเส้นประสาทที่ซับซ้อนกันหลายเส้น ซึ่งเส้นประสาทเหล่านี้จะสามารถแยกรสชาติต่าง ๆ ได้อย่างละเอียด

ทัศนคติของมนุษย์ที่มีต่อการบริโภคอาหาร โดยทั่วไปแล้วการเลือกบริโภคอาหารของมนุษย์มีปัจจัยหลายปัจจัย เช่น พื้นฐานของวิธีการเลี้ยงดูและสภาพแวดล้อมในการเจริญเติบโตของแต่ละบุคคลนั้นแตกต่างกัน จึงทำให้ทัศนคติในการเลือกบริโภคอาหารแตกต่างกันออกไป โดยอาหารที่เป็นที่ชื่นชอบของบางคนอาจเป็นอาหารที่บางคนไม่ชื่นชอบ เป็นต้น นอกจากนี้ รสชาติอาหาร กลวิธีการตกแต่งจาน ราคา และความสะดวกสบายในการบริโภค ก็เป็นส่วนที่ทำให้เกิดความแตกต่างทางทัศนคติเช่นกัน

นอกจากนี้วัฒนธรรมและความเชื่อทางศาสนายังเป็นตัวกำหนดค่านิยมในการเลือกบริโภคอาหารของมนุษย์ เช่น ถั่วเหลือง เนื้อวัว เนื้อม้า และเนื้อสุนัข เป็นอาหารที่ให้โปรตีนที่จำเป็นในชีวิตประจำวันสูง แต่ด้วยความเชื่อดั้งเดิมของแต่ละพื้นที่ไม่เหมือนกัน จึงทำให้อาหารประเภทนี้ไม่สามารถที่จะรับประทานได้ในบางพื้นที่ และสำหรับในบางพื้นที่ การรับประทานเนื้อสัตว์ถือเป็นเรื่องอ่อนไหวทางศาสนาจึงทำให้ไม่สามารถทานได้ สืบเนื่องจากความเชื่อและวัฒนธรรมที่มี ทำให้ในแต่ละพื้นที่จึงมีวิธีการรับประทานที่แตกต่าง เช่น หากเป็นชาวยุโรปจะใช้ช้อนหรือช้อมในการรับประทาน แต่ถ้าเป็นแถบเอเชียจะเพิ่มการใช้ตะเกียบเข้ามา หรือในบาง

พื้นที่ใช้มือในการรับประทานอาหาร ความแตกต่างดังกล่าวล้วนเป็นวัฒนธรรมที่แต่ละสังคมยอมรับและปฏิบัติ สืบต่อกันมาเป็นเวลานาน ถึงแม้การรับประทานอาหารของในแต่ละพื้นที่จะแตกต่างกัน แต่อาหารในบางพื้นที่ ยังเปรียบเสมือนตัวแทนของการต้อนรับและการสร้างมิตรภาพที่ดี สิ่งเหล่านี้จึงเรียกได้ว่า วัฒนธรรมอาหาร (family.jrank, 2562 online)

## 2.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

### 2.2.1 ทฤษฎีการตั้งถิ่นฐาน

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

### 2.2.2 ทฤษฎีวิวัฒนาการอาหาร

พัทธา สายหู(2532:89) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม ประเพณี วิธีการต่าง ๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอนตั้งแต่การกำหนดรู้ และเลือกสรรว่าสิ่งใดในธรรมชาติจะเอามาบริโภคเป็นอาหารได้ จะเก็บหาปลูกพืช หรือเลี้ยงสัตว์ ควบคุมและขยายปริมาณวัตถุดิบอาหารด้วยอุปกรณ์ และวิธีการอย่างไร เมื่อนำมาใช้เป็นอาหารจะมีการปรุงแต่งให้สำเร็จรูปในลักษณะใด การบริโภคอาหารต่าง ๆ มีกฎเกณฑ์ข้อบังคับของสังคมไว้อย่างไร มีการกำหนดค่าและความหมายของอาหารต่าง ๆ กันอย่างไร มีความเชื่อหรือเงื่อนไขข้อห้ามอะไร หรือไม่เกี่ยวกับอาหาร ฯลฯ ทั้งหมดนี้รวมเรียกเป็นวัฒนธรรมอาหารของแต่ละชุมชน

สุทธาทิพย์ ชายผา (2541: 118) กล่าวถึง วัฒนธรรมอาหารไว้ว่า วัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชนแต่ละกลุ่มเป็นภาพสะท้อนถึงวิถีชีวิตและเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงระดับจิตใจ อารมณ์สภาพทางเศรษฐกิจ วิธีการจัดการ และภูมิธรรมของสังคม มีทั้งส่วนที่พ้องกันและแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ทั้งนี้บางอย่างเกิดจากทรัพยากรในท้องถิ่นที่สืบเนื่องมาจากสภาพภูมิศาสตร์ คติทางศาสนา อิทธิพลของความสัมพันธ์กับต่างชาติ และอีกหลาย

### 2.2.3 ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม

จูเลียน สจ๊วต (Julian Steward) นักมานุษยวิทยาอเมริกัน ได้อธิบายแนวความคิดแบบนิเวศวิทยาวัฒนธรรมว่า เป็นการศึกษากระบวนการปรับตัวของสังคมภายใต้อิทธิพลของสิ่งแวดล้อม โดยเน้นการศึกษาวิวัฒนาการหรือการเปลี่ยนแปลงอันเกิดจากการปรับตัว (adaptation) ของสังคม แนวความคิดนี้มองสังคมในลักษณะเป็นพลวัตหรือเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การเปลี่ยนแปลงเป็นผลมาจากการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม สจ๊วต มองว่า "วัฒนธรรม" ว่าเป็นเครื่องมือช่วยให้มนุษย์ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม

และวิวัฒนาการทางวัฒนธรรมวางอยู่บนรากฐานของเหตุผล แต่เป็นเพราะว่าสภาพการณ์และสภาวะแวดล้อมมีความแตกต่างกันออกไป วัฒนธรรมสองวัฒนธรรมจึงมีพื้นฐานของการปรับตัว การแก้ปัญหาและมีวิวัฒนาการแตกต่างกัน เช่น วัฒนธรรมของกลุ่มที่ตั้งรกรากอยู่ใกล้ทะเล ย่อมมีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือยังชีพประเภทเบ็ด แห อวน ฉมวก เรือ และมีการพัฒนาสั่งสมความรู้เกี่ยวกับการเดินทะเลและการจับปลา ในขณะเดียวกัน ชนกลุ่มอื่นที่ตั้งรกรากอยู่ในเขตป่าดงดิบ อาจมีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเพื่อใช้ในการยังชีพแตกต่างกันออกไป เช่น หอก ธนู เพื่อใช้ในการล่าสัตว์และหาอาหาร

### 2.3 นโยบายที่เกี่ยวข้อง

จากการประชุมประจำปีของสภาประชาชนมณฑลยูนนานเมื่อต้นปี 2561 ที่ผ่านมา นายหรวน ฉิงฟา ผู้ว่าการมณฑลยูนนานได้ประกาศเดินหน้าใช้ยุทธศาสตร์ “เศรษฐกิจสีเขียว” นำทางสู่การพัฒนา ยูนนานยุคใหม่ โดยมุ่งเน้นที่อาหารสีเขียว (Green Food) พลังงานสีเขียว (Green Energy) และจุดหมายปลายทางรักษ์สุขภาพ (Healthy Lifestyle Destination) ซึ่งเป็นการนำจุดแข็งบน “เส้นทางสีเขียว” ที่มีอยู่ของยูนนานมายกระดับภาคเกษตรและอุตสาหกรรมของมณฑลให้แข็งแกร่งยิ่งขึ้น เพื่อช่วยส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างมีคุณภาพและยั่งยืน

จุดเด่นด้านอาหารสีเขียวของมณฑลยูนนาน คือ การมีสินค้าที่ได้รับการรับรองเป็นสินค้าเกษตรปลอดภัย สินค้าเกษตรสีเขียว สินค้าเกษตรออร์แกนิก และสินค้าเกษตรขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) รวมจำนวนกว่า 2,000 รายการ เช่น ดอกไม้ ชาผู้เอ่อ กาแฟ โสมซานซี สมุนไพรจีน ผักและผลไม้ อีกทั้งยังมีสินค้าเกษตรที่ได้รับเครื่องหมายการค้าที่มีชื่อเสียงระดับประเทศ (China Famous Trade Mark) รวม 21 รายการ นอกจากนี้ยูนนานยังเป็นแหล่งส่งออกสินค้าเกษตรมากเป็นอันดับ 1 ในภาคตะวันตกของจีนมานานหลายปี

### 2.4 ลักษณะทางกายภาพภูมิศาสตร์มณฑลยูนนาน

#### 1) ที่ตั้งและขนาดพื้นที่

ตั้งอยู่ทางภาคตะวันตกเฉียงใต้ของจีน ยูนนานเป็นมณฑลตอนในที่ไม่มีทางออกทะเล โดยมีอาณาเขตติดต่อกับ 2 มณฑล และ 2 เขตปกครองตนเอง (มีฐานะเทียบเท่ามณฑล) คือ ทิศเหนือติดมณฑลเสฉวน ทิศตะวันออกติดมณฑลกุ้ยโจวและเขตปกครองตนเองกว่างซี ทิศตะวันตกเฉียงเหนือติดกับเขตปกครองตนเองทิเบต มีพรมแดนติดต่อกับ 3 ประเทศ คือ ทิศตะวันตกเฉียงใต้ และทิศตะวันตกมีพรมแดนติดกับประเทศพม่า (1,997 กม.) ทิศตะวันออกเฉียงใต้ และทิศใต้ติดกับเวียดนาม (1,353 กม.) และลาว (710 กม.) รวมระยะทางพรมแดนที่ติดต่อกับต่างประเทศ 4,060 กม. หรือเท่ากับ 1 ใน 5 ของพรมแดนทางบกทั้งประเทศ

มีพื้นที่ 394,000 ตร.กม. ใหญ่เป็นอันดับ 8 ของจีน ร้อยละ 93 เป็นภูเขาและที่ราบสูง มีพื้นที่เพาะปลูกเพียงร้อยละ 7.3 ของพื้นที่ทั้งหมด จากทิศตะวันออกไปยังทิศตะวันตกมีระยะทาง 864.9 กม. และจากทิศเหนือไปยังทิศใต้มีระยะทาง 990 กม. ภาคเหนือและภาคตะวันตกเฉียงเหนือเป็นที่ราบสูงและลาด

ต่ำลงมาทางภาคใต้และ ตะวันออกเฉียงใต้ ยูนนานมีความสูงเหนือระดับน้ำทะเลในพื้นที่แตกต่างกันอย่างมาก กล่าวคือ ความสูงเหนือระดับน้ำทะเลสูงที่สุด 6,740 เมตร ที่อำเภอเต๋อซิ่น (เขตตี้ซิ่ง) และต่ำสุด 76.4 เมตร อยู่ที่อำเภอเหอโข่ว (เขตหงเหอ) ส่วนคุนหมิงมีความสูงเหนือระดับน้ำทะเลเฉลี่ย 1,891 เมตร



ภาพที่ 1 :พื้นที่และที่ตั้งของมณฑลยูนนาน

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

## 2) สภาพภูมิอากาศ

อากาศของมณฑลนี้จากใต้สู่เหนือแบ่งเป็นแถบอากาศ 3 แถบ คือ แถบร้อน แถบค่อนข้างร้อนและ แถบอบอุ่น จากภูมิประเทศต่ำสู่ภูมิประเทศสูงแบ่งเป็นอากาศเป็น 4 เขตคือ เขตลุ่มแม่น้ำระหว่างภูเขาอันเป็นที่ต่ำและอากาศร้อน เขตที่ราบผืนเล็ก ๆ เขตเขาและเขตเขาสูงที่มีอากาศหนาว ประกอบเป็น “อากาศแบบสามมิติ” ลักษณะพิเศษของอากาศในมณฑลนี้คือระหว่างฤดูกาลต่าง ๆ อุณหภูมิต่างกันไม่มาก แต่อุณหภูมิประจำวันต่างกันมาก และความแห้งกับความชื้นของแต่ละฤดูมีความแตกต่างกันอย่างเด่นชัด

อุณหภูมิเฉลี่ยประจำปีจากตะวันตกเฉียงเหนือไปสู่ลุ่มน้ำหยวนเจียงค่อยๆ สูงขึ้นจาก 7 องศาเซลเซียส ถึง 22 องศาเซลเซียสขึ้นไป ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยประจำปี 750 – 1750 มิลลิเมตร เดือนพฤษภาคม - เดือนตุลาคมเป็นฤดูฝน ฝนตกได้รายร้อยละ 83 ของปริมาณน้ำฝนตลอดปี (สิ่วกว้าง, 2530)

## 3) เกษตรกรรม

มณฑลยูนนานมีเนื้อที่เพาะปลูก 41.71 ล้านโหม่ว (17.37 ไร่) ธัญพืชที่สำคัญมีข้าวเจ้า ซึ่งเป็นพืชที่สำคัญที่สุดของมณฑลยูนนาน โดยการปลูกข้าวส่วนใหญ่ของยูนนานจะมีลักษณะเป็น นาขั้นบันได โดยรูปแบบการปลูกแบบขั้นบันไดจะเหมาะสมกับพื้นที่ลาดเอียง โดยจะช่วยลดการกัดเซาะและการไหลลงของน้ำดิน เหมาะกับการใช้ปลูกพืชที่ต้องการน้ำมากเป็นต้น รองลงมาคือ ข้าวโพดใน มันหวาน ผักและชา พืชทั้งสองชนิดนี้นิยมปลูกในช่วงฤดูร้อน ถัดมาในช่วงฤดูหนาวจะนิยมปลูก ข้าวสาลี ถั่วลิสง เต้าฝักกาดก้านขาว และยังมีการเพาะปลูก ลูกพีช ลูกพลับ และเกาลัด ในทางตอนใต้ของมณฑลมีการเพาะปลูก กัญชง มะพร้าว และกาแฟ พืชเศรษฐกิจ ได้แก่ พืชน้ำมัน ถั่วลิสง ใบบายูบ ใบบายูบ ฝ้าย อ้อยและผลไม้ ทรัพยากรพืชก็มิอย่างสมบูรณ์ พืชชั้นสูง

มีทั้งหมด 15,000 ชนิด อยู่ในอันดับแรกของประเทศและยังได้สมญาว่า“สวนพฤกษชาติ”และเนื่องจากสภาพภูมิอากาศและสภาพภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมของภูมิภาคจึงทำให้มีผลไม้มากมายหลายชนิด โดยผลไม้ที่สำคัญ ได้แก่ ก๊วย แอปเปิ้ล ส้ม ลูกแพร์ องุ่น สับปะรด มะม่วง และลูกพีช เป็นต้น และยังมีการปลูกเครื่องเทศเช่น พริก อบเชย โดยพริกของยูนนานนั้นชื่อเสียงในด้านของรสชาติและมีคุณภาพดี มีหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็น พริกแห้งสดแบบมีก้าน พริกแห้งสดแบบไม่มีก้าน และพริกแห้งสดแบบหั่นเป็นวงแหวน เป็นต้น ป่าไม่มีเนื้อที่ 150 ล้านกว่าไร่ (62.5 ล้านไร่) เป็นเขตป่าไม้ใหญ่ 1 ใน 3 เขตของประเทศจีน มีไม้ที่มีค่ามากมายหลายชนิด และมณฑลนี้มีสัตว์ที่มีค่าและหายากในแถบร้อน แถบค่อนข้างร้อนและแถบหนาวที่สามารถพบในมณฑลนี้มีไม่น้อย (สัตว์กว้าง, 2530) และปศุสัตว์ที่ค้นพบในมณฑลยูนนาน ได้แก่ กระบือ ม้า ล่อ(ลูกผสมระหว่างลากับม้า) วัว แกะ แพะ และสุกร นอกจากนี้ยังพบว่า ในมณฑลยูนนานชาวพื้นเมืองบางพื้นที่รับประทานแมลงทอด เช่น หนอนไหม หนอนไม้ไผ่ ตั๊กแตน ไช้เม็ด และตัวอ่อนของผึ้ง เป็นต้น

#### 4) ประชากร

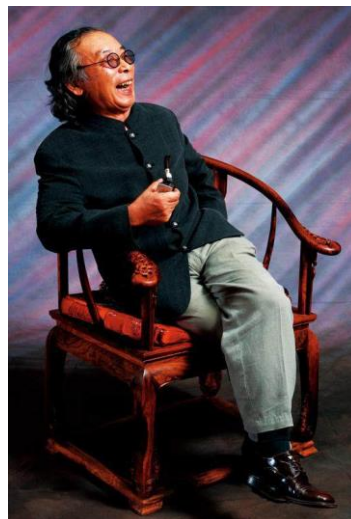
มณฑลยูนนานมีจำนวนประชากรทั้งหมด 48.58 ล้านคน (ปี 2562) โดยมีจำนวนประชากรอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นทางภาคตะวันออก และเบาบางในภาคตะวันตกเนื่องจากเป็นเขตภูเขาสูง ยูนนานเป็นมณฑลที่มีจำนวนของชนกลุ่มน้อยมากที่สุดในประเทศจีน (ประเทศจีนมีชนกลุ่มน้อยทั้งสิ้น 55 ชนชาติ) ประชากรส่วนใหญ่ในยูนนานเป็นชาวฮั่น และชนกลุ่มน้อย 25 ชนชาติ อาทิเช่น ชาวอี (Yi) ชาวไป๋ (Bai) ชาวฮานี (Hani) ชาวไต (Dai) ชาวจ้วง (Zhuang) ชาวแม้ว (Miao) ชาวหุย (Hui) ชาวลีซู (Lisu) ชาวลาหู่ (Lahu) ชาวว่า (Wa) ชาวนาซี (Naxi) ชาวเย้า (Yao) ชาวจิงโป (Jingpo) ชาวทิเบต (Tibetan) ชาวบูหล่าง (Bulang) ชาวบูยี้ (Buyi) ชาวองซัง (Archang) ชาวพูมี (Pumi) ชาวมองโกเลีย (Mongolia) ชาวนู (Nu) ชาวจिनโน (Jino) ชาวเตออัง (De'ang) ชาวสุย (Sui) ชาวหม่าน (Manchu) ชาวตรุง (Drung) โดยเรียงลำดับจากมากไปน้อย ยกตัวอย่าง 4 กลุ่มชาติพันธุ์ที่มีประชากรจำนวนมากในมณฑลยูนนาน ได้แก่

#### กลุ่มชาติพันธุ์ฮั่น

ชาวฮั่น เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่ใหญ่ที่สุดในโลกและมีประวัติศาสตร์ความเป็นมาที่ยาวนาน และยังเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่สร้างความสำเร็จในหลากหลายด้าน โดยในประเทศจีนมีประชากรอยู่ประมาณ 1.3 พันล้านคนอาศัยอยู่ทั่วประเทศ ทว่าไปแล้วชาวฮั่นไม่นิยมตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ภูเขาสูงและทะเลทรายแห้งแล้ง ดังนั้นประชากรจึงนิยมตั้งถิ่นฐานบริเวณตะวันตกเฉียงใต้และตะวันตกของประเทศ มีชาวฮั่นเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่อาศัยอยู่ในพื้นที่สูง



ภาพที่ 2: ชาวฮั่น



ภาพที่ 3: ชาวฮั่น

ที่มา: <http://www.dili365.com/cng/article/p5350c3d6c6eff11.htm> (2010)

### วัฒนธรรม

ประเพณีและวัฒนธรรมของชาวฮั่นได้รับการสืบทอดมาอย่างยาวนาน ขนบธรรมเนียมและประเพณีหลายอย่างเชื่อมโยงกับศาสนาและสภาพทางการเมือง โดยสิ่งเหล่านี้ได้รับการสืบทอดมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์โจวและราชวงศ์ฮั่น ตัวอย่างเช่น วัฒนธรรมการกินของชาวฮั่น คือ ขนชั้นสูงหรือเจ้าภาพของมื้ออาหาร จะต้องนั่งหันหน้าไปทิศตะวันออกหรือประตูทางเข้าเสมอ หรือ วัฒนธรรมการใช้ตะเกียบของชาวฮั่น คือ ห้ามวางตะเกียบไว้บนถ้วยชามเด็ดขาด เพราะสื่อถึงการเสียชีวิตหรือต้องการให้คนรอบข้างเสียชีวิต

### อาหาร

อาหารการกินของชาวฮั่นจะใช้ธัญพืชเป็นอาหารที่ทำให้อยู่ท้อง และใช้เนื้อสัตว์กับผักผลไม้เป็นอาหารเสริมรสชาติ เนื่องจากชาวฮั่นเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีอยู่มากที่สุดในประเทศ โดยจะกระจายอยู่ตามมณฑลต่าง ๆ ทำให้มีความแตกต่างทางสภาพแวดล้อมและสภาพภูมิอากาศ โดยจะมีข้าวและแป้งหมี่เป็นอาหารหลักสองประเภทใหญ่ของชาวฮั่น ในแถบพื้นที่ที่ปลูกข้าวเจ้าก็จะทานข้าวเป็นหลัก ส่วนพื้นที่ที่ปลูกข้าวสาลีก็จะแปรรูปข้าวสาลีเป็นแป้งก่อนแล้วจึงนำไปทำให้สุก ส่วนธัญพืชชนิดอื่น ๆ เช่น ข้าวโพด ข้าวเกาเหลียง ถั่ว หรือ มัน ก็เป็นอาหารหลักอยู่ในบางพื้นที่เช่นกัน นอกจากนี้เหล้าและชา ถือเป็นเครื่องดื่มหลักสองประเภท เนื่องจากจีนคือประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดของใบชา และเป็นหนึ่งในประเทศที่คิดค้นเทคนิคในการหมักเหล้าที่เก่าแก่ที่สุดในโลก วัฒนธรรมเหล้าและวัฒนธรรมชาที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานมากในประเทศจีน และกลายเป็นส่วนที่ขาดไม่ได้เลยในวัฒนธรรมการกินของชนชาติฮั่น





ภาพที่ 4 : ข้าว อาหารหลักของชาวจีน

ที่มา: <https://www.sohu.com/> (2018)



ภาพที่ 5: หมั่นโถว อาหารที่แปรรูปจากข้าวสาลีของชาวจีน

ที่มา: <https://medium.com/@pandacheffy/mantou> (2018)

### กลุ่มชาติพันธุ์อี

ชาวอีนับเป็นชนเผ่าที่มีประวัติศาสตร์วัฒนธรรมยาวนานที่สุดเผ่าหนึ่งของจีน มีถิ่นฐานอยู่ที่มณฑลยูนนาน เสฉวน กุ้ยโจว กว่างซี ชาวอีอาศัยอยู่อย่างกระจัดกระจายเป็นบริเวณกว้าง และแต่ละที่ก็มีอยู่ไม่มากนัก นอกจากนี้ชาวจีนมีความเชื่อตามบันทึกโบราณว่า ชาวยีมีความสัมพันธ์ที่สอดคล้องกับชาวเซียงโบราณในพื้นที่จีนตะวันตก พวกเขาได้อพยพจากทิเบตไปสู่ทางตอนล่างของมณฑลยูนนานและภูมิภาคโดยรอบ และเศรษฐกิจหลักของชาวอีคือการทำการเกษตร พืชเศรษฐกิจที่ปลูกเป็นหลักได้แก่ ข้าวโพด ข้าวสาลี มันฝรั่ง ข้าวเจ้า ข้าวโอ๊ต เป็นต้น ชาวอีในพื้นที่ราบสูงบนหุบเขา ประกอบอาชีพเลี้ยงสัตว์ทุ่งหญ้าเป็นหลัก สัตว์ที่เลี้ยงได้แก่ วัว ม้า หมู แกะ เป็นต้น ชาวอีที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก



ภาพที่ 6: ชาวอู๋

ที่มา: <http://www.absolutechinatours.com/> (2020)

### วัฒนธรรม

ชาวอู๋ในพื้นที่ของมณฑลยูนนาน มีประเพณี “ลักลอบเจ้าสาว” ซึ่งเป็นประเพณีที่ดำเนินไปอย่างสนุกสนาน ถึงแม้ว่าชื่อของประเพณีจะเป็นการลักลอบเจ้าสาว แต่ที่จริงแล้วทั้งเจ้าบ่าวและเจ้าสาวได้ตกลงที่จะแต่งงานจริง ๆ โดยฝ่ายเจ้าบ่าวและครอบครัวจะส่งของขวัญไปให้ฝ่ายเจ้าสาวที่บ้านก่อน และหลังจากนั้นจะมีตัวแทนของฝ่ายเจ้าบ่าว ไปที่บ้านเจ้าสาวเพื่อลักพาตัว และเจ้าสาวจะร้องขอความช่วยเหลือ และญาติของฝ่ายเจ้าสาวก็จะตามไปทำร้ายผู้ที่มาลักพาตัว โดยการใช้น้ำและขี้เถาในการขับไล่

### อาหาร

อาหารของชาวยู๋จะโดดเด่นด้วยรสชาติเปรี้ยวและเผ็ด และนิยมบริโภคข้าว ข้าวโพดและข้าวสาลีเป็นอาหารหลัก และจะบริโภคเนื้อแกะ เนื้อหมู และเนื้อวัว เข้ามาเสริมในแต่ละมื้อ โดยชาวยู๋ได้พัฒนาการบริโภคเนื้อสัตว์ที่แตกต่างและโดดเด่นมาก และส่วนใหญ่มีพื้นฐานมาจากความเชื่อเรื่องโชคลางและการดูแลเด็ก ๆ นอกจากนี้ เมื่อมีงานสังสรรค์ชาคั่วและไวน์ที่ทำการหมักจากข้าวจะได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 7: หมูถั่วโถว (坨坨肉) อาหารขึ้นชื่อของชาวยู๋

ที่มา: [http://www.absolutechinatours.com](http://www.absolutechinatours.com/) (2020)



ภาพที่ 8: หมูย่าง (烤小猪)

ที่มา : <http://www.absolutechinatours.com> (2020)

### กลุ่มชาติพันธุ์ไป๋

ชาวไป๋เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีประวัติศาสตร์และประเพณีอันยาวนาน ซึ่งส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในมณฑลยูนนาน โดยชาวไป๋จะแตกต่างจากกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ชาวไป๋จะมีความซับซ้อนในด้านธุรกิจ การศึกษา และการค้ามาอย่างยาวนานและสร้างเมืองโบราณขนาดใหญ่ที่มีความซับซ้อนเป็นอย่างมากในยุคนั้น ชาวไป๋มีจำนวนประชากรประมาณ 2 ล้านคน โดยจะอาศัยอยู่รอบ ๆ ในพื้นที่เมือง ตาหลี่(Dali)ของมณฑลยูนนานเป็นหลักและยังมีบางกลุ่มกระจายออกไปตามพื้นที่เมือง ลี้เจียง ปี้เจียง หยวนเจียง เปาซาน หนานฮั่ว และมีบางส่วนอาศัยอยู่ในมณฑลกุ้ยโจว เสฉวน และมณฑลหูหนาน



ภาพที่ 9: ชาวไป๋

ที่มา: <https://www.easytourchina.com> (2020)

## วัฒนธรรม

การดื่มชา นั้นเป็นวิถีชีวิตดั้งเดิมที่สำคัญของชาวไป โดยจะมีพิธีชงชา Sandao Cha (三道茶) โดยชื่อของพิธีชงชา นี้ มีความหมายว่า “ชาที่รินสามครั้ง” ขั้นตอนคือเจ้าภาพจะรินชาให้แขกสามครั้ง ครั้งแรกจะมีรสชาติดม ครั้งที่สองจะมีรสชาติดหวาน และครั้งที่สามจะเป็นรสชาติดที่เผ็ดร้อนขึ้นเพราะมีการใส่พริกไทยและขิง รวมไปถึงพริกของเสฉวนลงไปด้วย นอกจากนี้ยังมีวัฒนธรรมการต้อนรับแขกที่มาเยือนอันน่าสนใจ เมื่อมีแขกมาบ้าน ชาวไปจะต้อนรับอย่างอบอุ่น ด้วยการรินไวน์เต็มแก้วแต่ไม่บังคับให้แขกดื่มจนหมด แต่แขกสามารถที่จะเลือกดื่มได้ตามปริมาณที่ต้องการ

## อาหาร

หมู เป็นสัตว์ที่ชาวไปนิยมนำมาประกอบอาหารเป็นอย่างมาก โดยจะนำมาผ่านกรรมวิธีการแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น แฮม ไส้กรอก ตับหมูรมควัน เป็นต้น ในช่วงฤดูหนาวของชาวไป ผู้คนจะนิยมนทานซูปเนื้อซึ่งมีหัวไชเท้า หอมแดง และผักกาดช่วยทำให้ร่างกายอบอุ่น ส่วนชาวไปที่อาศัยอยู่ใกล้ทะเลสาบหรือแม่น้ำก็จะนำปลาหลากหลายชนิดมาประกอบอาหาร นอกจากนี้ยังนิยมนทานผักและผักดองเป็นอย่างมาก สตรีชาวไปมีความสามารถในการปรุงซอสหลากหลายชนิด ได้แก่ ซอสถั่ว ซอสกุ้งมังกร และซอสแป้ง ส่วนชาวไปมีอาศัยบริเวณเมืองเหอชิงและเจียงเฉวียนมักนิยมปรุงอาหารโดยใช้สาหร่ายทะเลดองเป็นส่วนประกอบ



ภาพที่ 10: หมูตุ๋นจ้วนที (弥渡卷蹄)

ที่มา: <http://108.179.196.218/china-travel/Yunnan/Bai-People-Cuisine.html> (2020)



ภาพที่ 11: ตับหมูทอดเหอชิง

ที่มา: <http://108.179.196.218/china-travel/Yunnan/Bai-People-Cuisine.html> (2020)

### กลุ่มชาติพันธุ์ฮานี

ชาวฮานีอาศัยที่ทางขอบชายแดนประเทศเวียดนามทางตอนใต้ของมณฑลยูนนานเป็นชนกลุ่มน้อยที่ยังคงไว้ซึ่งวัฒนธรรมดั้งเดิมและวิถีชีวิต โดยมีประชากรอยู่ที่ประมาณ 2 ล้านคนในประเทศจีน โดยจะมีการรวมตัวมากที่สุดในบริเวณตะวันตกเฉียงใต้ของมณฑลยูนนานและตามเขตต่าง ๆ ทางตอนล่างของแม่น้ำหวงเหอ ชาวฮานีโด่งดังในเรื่องของการทำนาขั้นบันไดและยังมีชื่อเสียงในเรื่องของการตีหม่า ชาวฮานีปลูกชาที่ได้รับความนิยมสูง ที่ดีต่อสุขภาพและมีราคาแพงเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายคือ “ชาผู้เอ้อ”



ภาพที่ 12: ชาวฮานี

ที่มา: [http://www.yunnanadventure.com/minorities/Hani-Ethnic-Minority\\_11.html](http://www.yunnanadventure.com/minorities/Hani-Ethnic-Minority_11.html) (2020)

## วัฒนธรรม

ชาวฮานีมีวัฒนธรรมการต้อนรับแขกที่มาเยือนอย่างเป็นมิตรและอบอุ่น ด้วยพื้นเพเป็นชนเผ่าที่ อพยพย้ายถิ่น โดยเมื่อมีแขกมาเยี่ยมบ้านจะต้อนรับด้วยการให้บุหรืที่ทำขึ้นเองแก่แขก แต่ถ้าหากแขกที่มาไม่สูบบุหรืก็สามารถที่จะปฏิเสธได้ และนอกจากนี้ชาวฮานีมีความเชื่อว่า ลุง พี่ชายของแม่นั้นเป็นคนที่อาวุโสมากที่สุดและหากเด็กทารกหรือเด็กเล็กไม่สามารถจำหน้าลุงได้ จะไม่สามารถเติบโตไปในทางที่ดีได้ จึงได้จัดพิธีที่เรียกว่า ระลึกถึงลุง ขึ้นมาโดยในวันนั้น ผู้เป็นแม่จะต้องตื่นแต่เช้าเพื่อมา ล้างหน้า แต่งตัวให้กับเด็กและสร้างสัญลักษณ์สีดำไว้บริเวณหน้าผากของเด็ก รวมไปถึงห้อยกระเทียมไว้ที่คอเพื่อไล่สิ่งชั่วร้าย

## อาหาร

อาหารของชาวฮานีมีข้าวและข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ทางด้านรสชาติอาหารนั้น จะเน้นไปที่รสชาติเปรี้ยวและเผ็ดและชาวฮานียังนิยมใช้ผักเป็นส่วนประกอบของซุปรและน้ำสมุนไพรมาเป็นเครื่องปรุงและที่ขาดไม่ได้เลยคือการดื่มชาและไวน์



ภาพที่ 13: เนื้อรมควันจากสมุนไพร

ที่มา:<http://www.absolutechinatours.com/china-travel>, (2020)



ภาพที่ 14: Baiwang(白旺)

ที่มา:<http://www.absolutechinatours.com/china-travel>, (2020)

## สภาพภูมิอากาศแบ่งตามทิศในมณฑล

ทางทิศใต้ของมณฑล ติดกับประเทศเวียดนามและพม่า ได้แก่ เขตปกครองตนเองชนชาติไทสิบสองปันนา โดยมีสภาพภูมิอากาศ ตั้งอยู่ตรงกลางที่ลุ่มหุบเขาริมแม่น้ำโขง อากาศแบบป่าฝนเขตร้อน มีฝนตกชุก ไม่มีหิมะตก อากาศไม่หนาวเย็นจนเกินไป ผืนดินจึงอุดมไปด้วยป่าไม้เขตร้อน มีความหลากหลายทางชีวภาพ มีความเขียวขจีตลอดทั้งปี ในผืนป่าก็อุดมสมบูรณ์ด้วยสัตว์ป่าอย่างช้างและนกยูง ที่เป็นเสมือนสัตว์สัญลักษณ์ของสิบสองปันนา ซึ่งดินแดนอื่นในประเทศจีนอันกว้างใหญ่ไพศาลไม่มีสภาพความอุดมสมบูรณ์เช่นนี้ สิบสองปันนาจึงเป็นแหล่งปลูกข้าว อ้อย ยางพารา กาแฟ ปาล์มน้ำมัน มะพร้าว ส่งขายไปยังเมืองอื่น ๆ ในประเทศจีน สิบสองปันนาได้รับสมญานามว่า “เป็นอาณาจักรแห่งต้นไม้” เป็นเสมือนอู่ข้าวอู่น้ำของมณฑลยูนนาน มีอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 21 องศาต่อปี



ภาพที่ 15 : พื้นที่ในเขตปกครองตนเองชนชาติไทสิบสองปันนา  
ที่มา: <https://www.china-travel-guide.net/city/xishuangbanna> (2019)



ภาพที่ 16: พื้นที่ในเขตปกครองตนเองชนชาติไทสิบสองปันนา  
ที่มา: <https://www.china-travel-guide.net/city/xishuangbanna> (2019)



ภาพที่ 17 : ข้าวเหนียวสัปรดจากวัตถุดิบในพื้นที่

ที่มา: <https://honestcooking.com/foods-from-chinas-yunnan-province> (2019)

ทิศเหนือของมณฑล ติดกับมณฑลเสฉวนและเขตปกครองตนเองทิเบต ได้แก่ ตีซิงและลี่เจียง โดยทางตอนเหนือของมณฑลยูนนานจะตั้งอยู่ที่เทือกเขาหิมาลัย ลักษณะของภูเขาในบริเวณนี้จะมีจำนวนมากและใหญ่กว่าทางตอนใต้ของมณฑล มีภูมิทัศน์ที่ค่อนข้างแห้งแล้ง โดยในพื้นที่นี้มีผลผลิตทางการเกษตรที่เด่นชัดคือ เห็ด ที่นำมาประกอบอาหารอย่างหลากหลาย



ภาพที่ 18: ภูเขาหิมะยี่หลงในเมืองลี่เจียง

ที่มา: <https://aichineseschool.wordpress.com> (2019)





ภาพที่ 19: ภาพทิวเขาเมืองเต๋อชิง

ที่มา: <https://sites.google.com/site/patchbuachoo/meuxng-te-xching> (ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์)



ภาพที่ 20: ภาพสลัดเห็ดจากวัดตุดิบในพื้นที่

ที่มา: <https://honestcooking.com/foods-from-chinas-yunnan-province> (2019)

ทิศตะวันออกของมณฑล ติดกับมณฑลกุ้ยโจว ได้แก่เมืองหลวงคุนหมิง โดยพื้นที่ในบริเวณนี้จะเป็นที่ราบและมีหิมะ มีสภาพอากาศเย็นสบายตลอดปี บริเวณที่ราบสูงตะวันออกเฉียงเหนือมีอุณหภูมิปานกลาง เนื่องจากความสูงที่สูงในช่วงฤดูร้อนอากาศเย็นสบายและฤดูหนาวจะไม่รุนแรง มิถุนายน - กรกฎาคมอุณหภูมิเฉลี่ย 22 ° C ธันวาคม - มกราคมอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 9 ° C พืชอุตสาหกรรมหลักในพื้นที่บริเวณนี้ ได้แก่ ยาสูบ และด้วยสภาพอากาศที่ดี มีความชื้นสูง มีอุณหภูมิที่อบอุ่นตลอดทั้งปีทำให้พื้นที่ในบริเวณนี้เป็นพื้นที่ที่มีความสมบูรณ์เหมาะแก่การทำเกษตรกรรม มีผักและผลไม้ตลอดทั้งปี



ภาพที่ 21 : พื้นที่ในเมืองคุนหมิง

ที่มา : <http://www.cits.net/china-travel-guide/Kunming> (2017)



ภาพที่ 22 : ภาพพื้นที่ในเมือง Qujing

ที่มา : <https://alchetron.com/Qujing> (2018)



ภาพที่ 23 : ภาพก๋วยเตี๋ยวอาหารจากวัดฤดูบิในพื้นที่

ที่มา : <https://honestcooking.com/foods-from-chinas-yunnan-province> (2019)

ทิศตะวันตกของมณฑล มีพื้นที่ติดกับชายแดนประเทศพม่า ได้แก่เมืองเถิงชง โดยมีสภาพภูมิอากาศ ร้อนและชื้นบริเวณหุบเขาแต่มีลมหนาวที่ภูเขา ยูนนานตะวันตกและตะวันตกเฉียงใต้มีชื่อเสียงด้านอาหารชน กลุ่มน้อยเนื่องจากอยู่ใกล้กับพม่าและลาว ได้แก่ ชาวฮุย ชาวโป และชาวไต ซึ่งจะมีรสชาติเผ็ด และรสชาติ เปรี้ยว และจะใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ในการทำ



ภาพที่ 24 : ภาพพื้นที่ในเมืองเถิงชงติดประเทศพม่า

ที่มา : <http://wondersofyunnan.com/destinations/yunnan/top-places/tengchong>  
(ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์)



ภาพที่ 25: ภาพพื้นที่ในเมืองเถิงชงติดประเทศพม่า

ที่มา : <http://wondersofyunnan.com/destinations/yunnan/top-places/tengchong>  
(ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์)



ภาพที่ 26 : ภาพอาหาร Dairy Fan จากวัตถุดิบในพื้นที่

ที่มา: [http://gd.ifeng.com/a/20200519/14222626\\_0.shtml](http://gd.ifeng.com/a/20200519/14222626_0.shtml) (2020)

## 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ประภาดา สุวรรณผัน (2559) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวชาวจีน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิหลังทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวจีนในแต่ละภูมิภาค ทศ และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวจีนที่มีต่ออาหารไทยและการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวจีน โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ของประเทศจีน ประเภทของอาหารไทยที่ปรากฏในรายการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวชาวจีนและการทำแบบสอบถามจากกลุ่มประชากรตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 30 คน ผลการวิจัยพบว่าชาวจีนในแต่ละภูมิภาคนิยมบริโภคอาหารคล้ายคลึงกัน อาจแตกต่างกันไปตามลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศ ส่วนมากนิยมบริโภคอาหารประเภทผัด นึ่งและตุ๋นเป็นหลัก ส่วนด้านรสชาติจะนิยมรสชาติที่ไม่จัดเกินไป โดยสำรวจจากกลุ่มประชากร Generation X , Baby Boomer , Generation Y และ Generation Z ซึ่งแต่ละกลุ่มจะนิยมอาหารที่แตกต่างกัน และนอกจากความแตกต่างในการเลือกบริโภคอาหารจะแตกต่างกัน ปัจจัยอีกหนึ่งอย่างคือทำเลที่ตั้งมีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารเช่นกัน

ฐิตารีย์ ตะโกเนียม (2561) ได้ทำการวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารทางใต้ของประเทศจีน กรณีศึกษามณฑลกว่างตุง โดยมีวัตถุประสงค์คือ เพื่อศึกษาพัฒนาการของอาหารกว่างตุง ศึกษาประเภทและวัฒนธรรมอาหารถิ่นมณฑลกว่างตุง และศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารกว่างตุง โดยมีผลสรุปดังนี้ อาหารกว่างตุงเป็นหนึ่งใน 8 กลุ่มอาหารที่มีชื่อเสียงของประเทศจีน เริ่มมีพัฒนาการมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่น มีชนเผ่าดั้งเดิมอาศัยอยู่เรียกว่า ชาวไป๋เยว่ ซึ่งนิยมกินอาหารสด ไม่นิยมปรุงสุก ต่อมาได้รับการอพยพของประชากรมาจากภาคกลาง จึงทำให้มณฑลกว่างตุงได้รับการปรุงจากชาวภาคกลาง คือการปรุงสุกด้วยวิธี ต้ม

นี้ และอย่าง รวมไปถึงการทำเส้นก๋วยเตี๋ยตามแบบฉบับของ ชาวภาคกลางและได้รับอิทธิพลจากตะวันตกในเวลาต่อมา เช่นการอบในกระทะ การใช้ไวน์เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหาร เป็นต้น

Dianjianyi Sun<sup>1</sup>, Jun Lv<sup>1</sup>, และคณะ (2014) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การรับประทานอาหารรสเผ็ดมีส่วนเกี่ยวข้องกับความสุขุมสมบูรณ์ของคนจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาผลกระทบของการรับประทานอาหารเผ็ดของคนจีน ผลการวิจัยพบว่า อาหารจีนที่ปรุงให้มีรสเผ็ดจะมีส่วนประกอบของเนื้อมากกว่าผักและมีการใช้น้ำมันเพื่อแต่งกลิ่นหรือถนอมอาหาร ยกตัวอย่างจากหม้อไฟของมณฑลเสฉวนและมณฑลหูหนาน ซึ่งทั้งสองมณฑลนั้นนิยมรับประทานอาหารรสจัด ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคอ้วนจากการบริโภคไขมันที่มากเกินไป และนอกจากนี้การรับประทานพริกชี้หนูทำให้เกิดความอยากอาหารหวานเพื่อดับความเผ็ด นำไปสู่การเสี่ยงของโรคอ้วน

Fangfang Song and Mi Sook Cho (2017) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ลักษณะภูมิศาสตร์และรูปแบบการบริโภคอาหารของชาวจีนภาคใต้และชาวจีนภาคเหนือ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปัจจัยด้านวัฒนธรรมอาหารและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวจีนภาคใต้และภาคเหนือ เพื่อนำไปพัฒนาโภชนาการอาหารให้กับชาวจีนในภาคอื่น ๆ ผลการวิจัยพบว่า อาหารทางภาคเหนือจะเป็นอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตสูง เช่น ข้าวสาลี อาหารสะดวกซื้อ อาหารตะวันตก ทำให้เสี่ยงต่อการเกิดไขมันไตรกลีเซอไรด์สูงและขาดไขมันดีที่ช่วยป้องกันการเกิดโคเรสเตอรอลต่ำ ในส่วนของภาคใต้จะเป็นอาหารประเภท ข้าวสาลี ผักและผลไม้ อาหารดั้งเดิมของจีน ทำให้ทางภาคใต้ไม่ส่งผลกระทบต่อระบบการเผาผลาญและยังช่วยลดความเสี่ยงของโคเรอรั้ง

Jingwei Zhu , Yang Xu , Zhixiang Fang , Shih-Lung Shaw , Xingjian Liu (2018 ) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ความแพร่หลายทางภูมิศาสตร์และการปรุงอาหารในแต่ละภูมิภาคของประเทศจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาวัฒนธรรมอาหารว่ามีการปรุงแต่งอย่างไรผ่านการปรุงอาหารดั้งเดิมหลากหลายชนิดและศึกษาความเห็นของประชากรเกี่ยวกับรูปแบบการปรุงอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละเมือง โดยใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลผ่านการวิจารณ์ออนไลน์จากเว็บไซต์วิจารณ์ออนไลน์ของประเทศจีน ผลวิจัยพบว่าขอบเขตของอาหารและความหลากหลายของอาหารในเมืองต่าง ๆ มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับการพัฒนาเศรษฐกิจและพื้นฐานทางสังคม และพื้นฐานทางภูมิศาสตร์เป็นส่วนสำคัญของการแพร่กระจายความนิยมของรสชาติอาหาร ยกตัวอย่างอาหารกวางตุ้งและอาหารหูหนาน โดดเด่นด้านรสชาติเผ็ดร้อนและเป็นเมืองที่มีพื้นที่ทางภูมิศาสตร์กว้างขวางจึงแพร่อิทธิพลอาหารรสจัดไปยังภูมิภาคอื่น ๆ และกลายเป็นส่วนหนึ่งของมื้ออาหารส่วนใหญ่ของประเทศจีน

## บทที่ 3

### วิธีการศึกษา

การศึกษาวัฒนธรรมการกินอาหารภายในมณฑลยูนนาน ศึกษาจากเครื่องมือ อุปกรณ์และวิธีการศึกษาโดยมีขั้นตอนดังนี้

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

#### 3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล

การศึกษาค้างนี้ใช้ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) โดยรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

3.1.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับต้นตำหรับอาหารจีนและประเภทของอาหารจีน จากการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ จากหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์และแหล่งข้อมูลจากเว็บไซต์อินเทอร์เน็ต ([www.honestcooking.com](http://www.honestcooking.com) [www.wondersofyunnan.com](http://www.wondersofyunnan.com) [www.chinadiscovery.com](http://www.chinadiscovery.com) เป็นต้น)

3.1.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับภูมิศาสตร์ประเทศจีนและมณฑลต่าง ๆ จากการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ จากหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์และแหล่งข้อมูลจากเว็บไซต์อินเทอร์เน็ต ([www.thaibizchina.com](http://www.thaibizchina.com) [www.yunnanadventure.com](http://www.yunnanadventure.com) [www.britannica.com](http://www.britannica.com) เป็นต้น)

#### 3.2 วิธีการดำเนินงาน

3.2.1 ดำเนินการศึกษาลักษณะภูมิศาสตร์ของพื้นที่ในมณฑล โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิจากเว็บไซต์อินเทอร์เน็ต ([www.thaibizchina.com](http://www.thaibizchina.com) [www.yunnanadventure.com](http://www.yunnanadventure.com) [www.britannica.com](http://www.britannica.com) เป็นต้น) มาวิเคราะห์โดยใช้วิธีการบรรยาย (Cartographic Method) เพื่อให้ทราบถึงแหล่งผลิตวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

3.2.2 ดำเนินการศึกษาวัฒนธรรมการกินอาหารในมณฑลยูนนาน โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิรูปแบบการทานอาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารจากข้อมูลอินเทอร์เน็ตยกตัวอย่างเช่น ( [www.britannica.com](http://www.britannica.com) [www.honestcooking.com](http://www.honestcooking.com) [www.chinadiscovery.com](http://www.chinadiscovery.com) [www.wondersofyunnan.com](http://www.wondersofyunnan.com) )

มาวิเคราะห์โดยใช้วิธีการบรรยาย (Narrative analysis) เพื่อเป็นพื้นฐานการวิเคราะห์รูปแบบการกินของคน  
ในมณฑลยูนนาน

3.2.3 ดำเนินการศึกษาลักษณะอาหารของชาติพันธุ์ในมณฑลยูนนาน 4 ชาติพันธุ์ จำนวนทั้งสิ้น 10  
โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิจากข้อมูลอินเทอร์เน็ต([www.chinahighlights.com](http://www.chinahighlights.com) [www.absolutechinatours.com](http://www.absolutechinatours.com)  
[www.easytourchina.com](http://www.easytourchina.com) เป็นต้น) มาวิเคราะห์โดยใช้วิธีการบรรยาย (Narrative analysis) เพื่อให้ทราบ  
ถึงประเภทอาหารและวัตถุดิบที่ใช้ของแต่ละท้องถิ่น

3.2.4 ศึกษาโอกาสของการนำอาหารยูนนานเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยโดยการเก็บข้อมูลจาก  
ผู้ประกอบการชาวไทยและนำมาวิเคราะห์เนื้อหา นำไปประกอบการบรรยาย (Content Analysis)

### 3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์

3.3.1 แผนที่ประเทศจีน

3.3.2 แบบสอบถาม

### 3.4 เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูล

3.4.1 Narrative Analysis

3.4.2 Carthographic Method

3.4.3 Content Analysis

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

ในการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์สภาพภูมิศาสตร์ที่ส่งผลให้เกิดวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหาร ศึกษาประเภทอาหารในมณฑลยูนนาน และเพื่อวิเคราะห์โอกาสในการนำอาหารยูนนานมาเผยแพร่ในประเทศไทย โดยมีผลการศึกษาดังนี้

#### 4.1 ปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์ที่ส่งผลต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในมณฑลยูนนาน

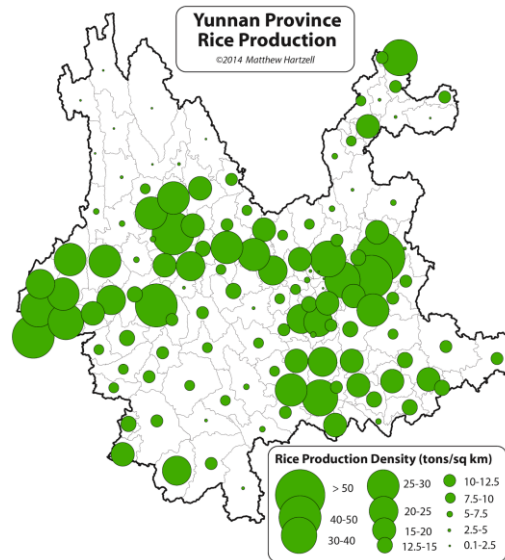
มณฑลยูนนานมีความอุดมสมบูรณ์ของป่าไม้และทรัพยากรธรรมชาติเป็นอันดับสองของผืนป่าในประเทศจีน มีพืชหลากหลายชนิดและสัตว์หลากหลายพันธุ์ ที่สามารถเพาะปลูกและเจริญเติบโตเป็นอย่างดีในพื้นที่บริเวณนี้

##### 4.1.1 การเกษตรด้านการเพาะปลูก

มณฑลยูนนาน มีลักษณะพื้นที่ทางภูมิศาสตร์เป็นพื้นที่ราบสูง โดยบริเวณทิศตะวันตกเฉียงเหนือเป็นพื้นที่ที่มีความสูงมากกว่าบริเวณอื่น ๆ สังเกตได้จากภูเขาหิมะเหมยลี่ ที่มีความสูงอยู่ที่ 6,740 เมตรจากพื้นดิน เมื่อเทียบกับหุบเขาทางตะวันออกเฉียงใต้ของแม่น้ำหงเหอมีความสูงอยู่ที่ 76 เมตรจากพื้นดิน ระดับความสูงของพื้นที่จึง ส่งผลแก่การเพาะปลูกและการเกษตรในพื้นที่มณฑลยูนนานเป็นอย่างมาก ในบริเวณหุบเขากึ่งเขตร้อนที่มีความสูงของพื้นที่ต่ำกว่า 1,000 เมตร จะใช้การเพาะปลูกแบบนาข้าวหลายชนิด นาข้าวชนิดนี้คือการปลูกข้าวหลายชนิดในพื้นที่เดียวกัน ภายในปีเดียวกันเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มากกว่า 1 ครั้งต่อปี แต่หากจะทำการเพาะปลูกข้าวในรูปแบบดังกล่าว จะต้องมีการชลประทานที่เอื้ออำนวยเช่นกัน ส่วนพื้นที่ที่มีความสูงอยู่ระหว่าง 1,000 ถึง 2,400 เมตร จะใช้ระบบการเพาะปลูกข้าวเจ้าและข้าวสาลีโดยใช้พื้นที่เดียวกันในการปลูก ส่วนพื้นที่ที่มีความสูงมากกว่า 2,400 เมตรจะใช้ระบบการทำเกษตรบนพื้นที่แห้ง โดยเป็นการทำการเกษตรที่ไม่ได้รับการชลประทานและมีความชื้นจำกัด เนื่องจากมีปริมาณน้ำฝนน้อยกว่า 20 นิ้วหรือ 50 เซนติเมตร การทำการเกษตรชนิดนี้จะอาศัยประสิทธิภาพของดินในการเก็บความชื้นที่เพียงพอต่อการเพาะปลูกพืชบางชนิดเท่านั้น

ข้าวเป็นพืชที่สำคัญของประเทศจีนและภายในมณฑลยูนนานพบว่าการเพาะปลูกข้าวในหลากหลายพื้นที่ แต่ในบริเวณตะวันตกเฉียงใต้ของมณฑลซึ่งมีเขตชายแดนติดกับประเทศพม่า มีการเพาะปลูกข้าวเยอะที่สุด เนื่องจากในบริเวณนี้มีฝนตกชุกและเป็นพื้นที่ราบจึงเหมาะการทำนาข้าวเป็นอย่างมาก





ภาพที่ 27 : ภาพแผนที่แสดงลักษณะภูมิประเทศของมณฑลยูนนาน

ที่มา: <https://escholarship.org/content/qt6hc2s8c5/qt6hc2s8c5.pdf?t=p3d4hm> (2017)

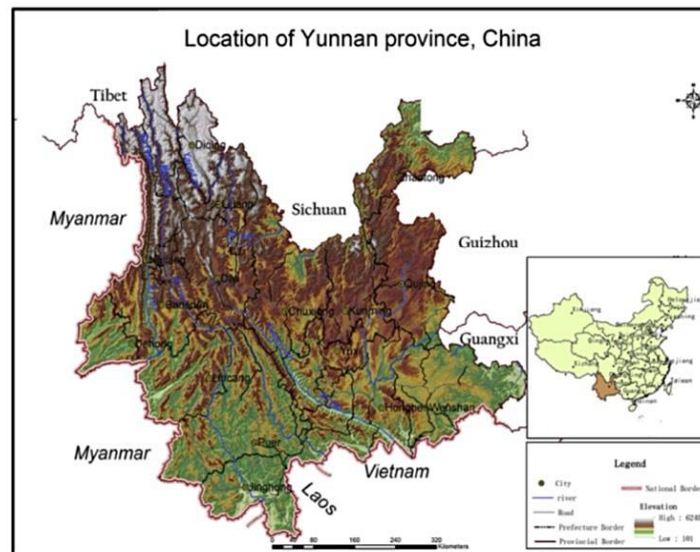
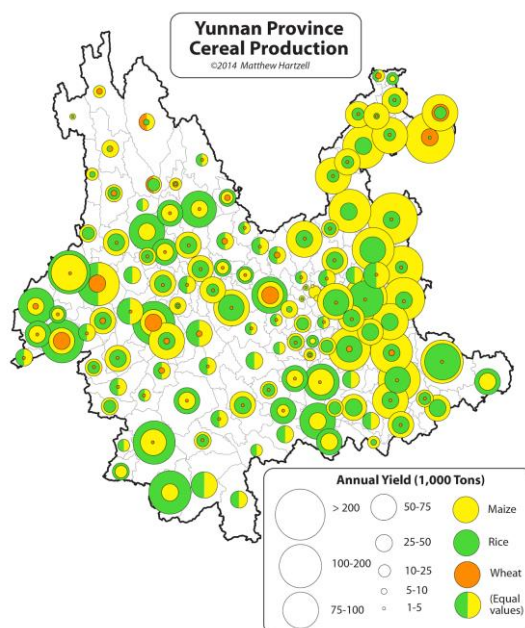


Fig. 1. Location of the study area.

ภาพที่ 28 : ภาพแผนที่แสดงการปลูกข้าวในพื้นที่ต่าง ๆ ของมณฑลยูนนาน

ที่มา : <http://4.bp.blogspot.com/> (2013)

นอกจากนี้ มณฑลยูนนานยังเป็นมณฑลที่สามารถปลูกข้าวได้หลายชนิด ได้แก่ ข้าวเจ้า ข้าวสาลี และข้าวโพด ซึ่งความแตกต่างของพื้นที่เป็นตัวกำหนดชนิดของข้าวที่เหมาะสมกับการปลูกในแต่ละพื้นที่ โดยทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือจะเหมาะกับการปลูกข้าวโพด ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้จะนิยมปลูกข้าวเจ้า และทางตอนเหนือของมณฑลจะมีการเพาะปลูกข้าวสาลีในบางพื้นที่



ภาพที่ 29: ภาพแผนที่แสดงการกระจายตัวของข้าวแต่ละชนิดภายในมณฑลยูนนาน

ที่มา : <http://4.bp.blogspot.com/-u2KZzdyVkY/VUJ9Oa28lvI/AAAAAAAAQXA/pwS5qzaDr-A/s1600/rice.png> (2013)

#### 4.1.2 ลักษณะของดินที่ส่งผลต่อการเพาะปลูก

ประสิทธิภาพและลักษณะของดิน เป็นส่วนสำคัญในการเพาะปลูกพืชทุกชนิด ในแต่ละส่วนของพื้นที่ในมณฑลยูนนานจะมีดินที่มีคุณสมบัติในการเพาะปลูกแตกต่างกัน โดยมณฑลยูนนานสามารถแบ่งออกเป็น 3 พื้นที่ย่อยและในแต่ละพื้นที่จะมีดินแตกต่างกัน ดังนี้

##### 1. ที่ราบสูงยูนนานตะวันออก The Eastern Yunnan Karst plateau

พื้นที่ในบริเวณนี้ปกคลุมไปด้วยหินคาร์บอนเนตมากกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่ทั้งหมด และในบริเวณนี้สามารถเพาะปลูกพืชชนิดใบกว้าง เช่น Chinkapin oak ซึ่งเป็นพันธุ์ไม้ผลัดใบตระกูลโอ๊กสีขา และ Lithocarpus Bl ซึ่งเป็นที่รู้จักกันทั่วไปว่าต้นโอ๊กหิน ลักษณะของดินในบริเวณนี้สามารถใช้ในการเพาะปลูกหรือผลิตพืชได้สามครั้งต่อปีและสามารถปลูกพืชทางเศรษฐกิจกึ่งเขตร้อนได้หลายชนิด ตัวอย่างเช่น ยาสูบ อ้อย กัญชง และชา เป็นต้น และยังสามารถปลูกพืชอาหารบางชนิดได้เช่นกัน แต่เนื่องจากที่ราบสูงตะวันออกมีปริมาณน้ำที่กระจายไม่สม่ำเสมอจึงทำให้ผิวดินนั้นขาดน้ำส่งผลให้การเกษตรในพื้นที่นี้ถูกจำกัดและต้องทำการเกษตรรูปแบบการเกษตรบนพื้นที่แห้ง



ภาพที่: 30 ภาพภูเขา Wushan บริเวณทางตะวันออกของมณฑลยูนนาน

ที่มา: <https://image.baidu.com/search/detail?ct> (2021)

## 2. บริเวณที่แคบของแม่น้ำหงเหอ Narrow dissections of the Honghe River

พื้นที่บริเวณนี้มีความสูงที่แตกต่างกันอย่างมากระหว่างภูเขาและหุบเขา จึงทำให้เกิดมรสุมที่แห้งแล้ง และร้อนจัด ส่งผลให้ในฤดูแล้งมีความร้อนยาวนานถึง 7 เดือน โดยมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 24-25 องศาและ อุณหภูมิต่ำสุดอาจถึง 4 องศา ด้วยสภาพอากาศดังกล่าว จึงส่งผลให้ดินบริเวณนี้มีพืชปกคลุมลักษณะคล้าย กับทุ่งหญ้าสะวันนาหรือป่าเขตร้อนชื้น ทำให้เกิดพืชที่มีลักษณะเป็นพุ่ม เช่น ตะขบป่า เป็นต้น และยังมีพืชที่สามารถเติบโตในที่แห้งแล้งได้ เช่น กระจับปี่ เป็นต้น ลักษณะดินในพื้นที่นี้หากไม่มีระบบชลประทานจะสามารถปลูกพืชได้เฉพาะชนิดที่อยู่ในที่แห้งได้ เช่น ป่านครนารายณ์ ซึ่งสามารถปลูกได้ในพื้นที่ที่มีอากาศอบอุ่น ทำให้การเพาะปลูกพืชแบบดั้งเดิมสามารถทำได้น้อยลง และหากมีระบบชลประทานดินในบริเวณนี้จะสามารถใช้เพาะปลูก ข้าว อ้อย แตงโม และถั่วลิสงได้



ภาพที่ 31 : ภาพเมือง Yisa ในเขตหงเหอ

ที่มา: <https://www.yunnanexploration.com/yisa-the-fortress-on-horseback.html> (2019)

### 3. ที่ราบสูงยูนนานตอนกลางและแอ่งทะเลสาบ Central Yunnan Plateau and Lake Basins

พื้นที่ในบริเวณนี้เป็นพื้นที่ ที่มีแม่น้ำไหลผ่านเป็นอย่างดี ที่ราบสูงซึ่งอยู่ติดกับแม่น้ำจะแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ในส่วนของด้านสภาพภูมิอากาศ พื้นที่บริเวณนี้ถือว่าเป็นดินแดนแห่งฤดูใบไม้ผลิ โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยเดือนมกราคมอยู่ที่ 8-10 องศา แต่ปัญหาในเรื่องของภัยแล้งส่งผลกระทบต่อผลผลิตทางการเกษตรในพื้นที่บริเวณนี้ เนื่องจากบริเวณนี้มีปริมาณน้ำฝนต่อปีน้อยกว่า 1,000 มิลลิเมตร พืชที่ปกคลุมหน้าดิน ได้แก่ พืชที่มีใบกว้าง ไอล์ก เป็นต้น การเพาะปลูกข้าวเจ้า ข้าวโพด ข้าวสาลี ในบริเวณนี้นั้นสามารถเก็บเกี่ยวได้สองครั้งต่อปี แต่พืชที่เหมาะสมกับการปลูกบริเวณนี้คือ ยาสูบ และผิวดินบริเวณแม่น้ำและหุบเขามิที่ระบบชลประทานที่เอื้ออำนวยสามารถปลูกข้าวได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 32: ภาพพื้นที่การทำเกษตรเมืองคุนหมิง

ที่มา: <http://www.yunnantravelguide.com/Line/show.asp?id=1790> (2021)

#### 4.1.3 ลักษณะภูมิอากาศที่ส่งผลต่อการเกิดวัตฤติบ

มณฑลยูนนานเป็นมณฑลที่มีอากาศอบอุ่นและสบายตลอดทั้งปีไม่ร้อนหรือหนาวมากเกินไป เนื่องจากที่ตั้งของมณฑลยูนนาน ตั้งอยู่บนเนินเขาหันหน้าไปทางทิศใต้ จึงได้รับอิทธิพลของมหาสมุทรแปซิฟิกและมหาสมุทรอินเดีย และในแต่ละเมืองภายในมณฑล มีลักษณะภูมิประเทศที่แตกต่างกันทำให้สภาพอากาศมีความหลากหลายเป็นอย่างมาก บริเวณทิศตะวันตกเฉียงเหนือมีลักษณะเป็นภูเขาสูง จึงทำให้มีอากาศแบบหนาว ฤดูหนาวยาวนาน ไม่มีฤดูร้อน ทางทิศตะวันออกเป็นที่ราบสูงมีอากาศอบอุ่นเหมือนฤดูใบไม้ผลิตลอดทั้งฤดู แต่เมื่อเข้าสู่ฤดูหนาวจะมีฝนตก และทางตอนใต้ของมณฑลเป็นเขตร้อน โดยจะมีอุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 33 องศาในช่วงเดือนกรกฎาคม และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 18 องศาในช่วงเดือนมกราคม ฤดูร้อนจะมีฝนตกหนัก

ส่วนหน้าหนาวอากาศจะกลับมาแห้งอีกครั้ง มีปริมาณน้ำฝนต่อปีเฉลี่ยอยู่ที่ 192 มิลลิเมตรต่อปี โดยสามารถอธิบายสภาพอากาศรายเดือน ได้ดังนี้

### 1) เดือนมกราคม

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 18 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 12 องศา ในเดือนมกราคมจะมีฝนตกโดยประมาณ 11 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 28 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 20 วัน

### 2) เดือนกุมภาพันธ์

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 21 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 17 องศา ในเดือนกุมภาพันธ์จะมีฝนตกโดยประมาณ 12 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 38 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 16 วัน

### 3) เดือนมีนาคม

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 24 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 17 องศา ในเดือนมีนาคมจะมีฝนตกโดยประมาณ 19 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 51 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 12 วัน

### 4) เดือนเมษายน

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 27 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 21 องศา ในเดือนเมษายนจะมีฝนตกโดยประมาณ 19 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 79 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 11 วัน

### 5) เดือนพฤษภาคม

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 30 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 24 องศา ในเดือนพฤษภาคมจะมีฝนตกโดยประมาณ 23 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 161 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 8 วัน

### 6) เดือนมิถุนายน

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 32 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 25 องศา ในเดือนมิถุนายนจะมีฝนตกโดยประมาณ 24 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 158 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 6 วัน

### 7) เดือนกรกฎาคม

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 33 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 26 องศา ในเดือนกรกฎาคมจะมีฝนตกโดยประมาณ 26 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 122 มิลลิเมตรและอากาศจะแห้งประมาณ 5 วัน

### 8) เดือนสิงหาคม

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 33 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 26 องศา ในเดือนสิงหาคมจะมีฝนตก โดยประมาณ 24 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 128 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 7 วัน

### 9) เดือนกันยายน

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 32 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 25 องศา ในเดือนกันยายนจะมีฝนตก โดยประมาณ 23 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 125 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 7 วัน

### 10) เดือนตุลาคม

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 29 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 21 องศา ในเดือนตุลาคมจะมีฝนตก โดยประมาณ 11 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 47 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 20 วัน

### 11) เดือนพฤศจิกายน

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 25 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 18 องศา ในเดือนพฤศจิกายนจะมีฝนตก โดยประมาณ 11 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 33 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 19 วัน

### 12) เดือนธันวาคม

อุณหภูมิสูงสุดอยู่ที่ 19 องศา และอุณหภูมิต่ำสุดอยู่ที่ 13 องศา ในเดือนธันวาคมจะมีฝนตก โดยประมาณ 9 วัน ดังนั้นจึงทำให้มีปริมาณน้ำฝนต่อเดือนอยู่ 29 มิลลิเมตร และอากาศจะแห้งประมาณ 22 วัน

### Climate Yunnan per month

Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
18 °C	21 °C	24 °C	27 °C	30 °C	32 °C	33 °C	33 °C	32 °C	29 °C	25 °C	19 °C
28 mm	38 mm	51 mm	79 mm	161 mm	158 mm	122 mm	128 mm	125 mm	47 mm	33 mm	29 mm

ภาพที่ 33: ภาพตารางแสดงสภาพภูมิอากาศและปริมาณน้ำฝนรายเดือนของมณฑลยูนนาน

ที่มา: <https://www.besttimetovisit.co.in/china/yunnan-661547/> (2021)

#### 4.1.4 การปศุสัตว์

มณฑลยูนนาน มีลักษณะทางภูมิประเทศและสภาพอากาศที่เอื้อต่อการเพาะเลี้ยงปศุสัตว์ และสัตว์ที่พบในเกือบทุกรายการอาหาร ได้แก่ เนื้อไก่และเนื้อสุกร และทั้งเนื้อไก่และเนื้อสุกรนั้นมีชนิดและสถานที่เพาะเลี้ยงที่แตกต่างกัน ดังนี้

##### 1) ไก่

สืบเนื่องจากสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศที่หลากหลายเป็นอย่างมากภายในมณฑลยูนนาน จึงทำให้ยูนนานมีสายพันธุ์ไก่พื้นเมืองหลากหลายชนิด ดังนี้

##### 1.1 ไก่สายพันธุ์อู่ต้ง 武定鸡

ส่วนใหญ่ไก่สายพันธุ์นี้จะเพาะเลี้ยงในเมืองอู่ต้งและเมืองลู่เซวี่ยน โดยมีลำตัวขนาดใหญ่ กล้ามเนื้อแข็งแรง ขนฟูสวย รูปร่างคล้ายกับสีเหลี่ยมจัตุรัสและส่วนใหญ่มีสีแดงเข้ม มีหัวสูง บริเวณหลังกว้างและแบน สมองลึกและปีกเอียงลงพื้น ลักษณะของแม่ไก่สามารถแบ่งได้ตามสีขน มีทั้งหมด 3 สี ได้แก่ สีดำ สีน้ำตาลฟาง และสีน้ำตาลเข้ม ไก่ชนิดนี้เป็นไก่ที่อร่อยที่สุด และเป็นสายพันธุ์แรกที่เพาะเลี้ยงภายในมณฑลยูนนาน

##### 1.2 ไก่สายพันธุ์หยานจิน 盐津乌骨鸡

ไก่สายพันธุ์นี้เพาะเลี้ยงในเมือง หยานจินและเมืองเจาทง มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มและอร่อยผู้คนในอดีตส่วนมากนิยมนำกันชนิดนี้มารับประทานเป็นยารักษาโรค จึงเรียกไก่ชนิดนี้อีกชื่อว่า “ไก่ปรุงยา” โดยมีขนาดลำตัวที่ใหญ่จนเกือบจะเป็นสี่เหลี่ยม หัวและหางยกขึ้น ขาวยาว ลำตัวแข็งแรงโครงร่างสมส่วนส่วน กล้ามเนื้อเต่งตึง ส่วนใหญ่มีขนสีดำ และบริเวณขา ผิวหนัง หงอนไก่ จะงอยปาก นิ้วเท้า ล้วนเป็นสีดำทั้งหมด

##### 1.3 ไก่สายพันธุ์คาเมเลีย

ไก่สายพันธุ์นี้ส่วนใหญ่เพาะเลี้ยงบริเวณทางตะวันตก ตะวันตกเฉียงใต้ และทางตอนใต้ของมณฑลยูนนาน เปรียบเสมือนดอกคามิเลียสองดอก เสียงของไก่ชนิดนี้ไพเราะเสนาะหู มีขนาดลำตัวที่เล็ก สวยงาม สามารถบินได้และวิ่งได้รวดเร็วเช่นกัน ด้วยขนที่แน่นเรียงตัวสวยงาม สีสนสดใส เงางาม มีปีกที่ยาวกว่าไก่บ้านเล็กน้อย มีสีแดงระเรื่อ หางสูง และมีอายุเพียง 5 เดือน ก็สามารถผลิตไข่ได้ 100 ฟองต่อปี

##### 1.4 ไก่สายพันธุ์หนีซี 尼西鸡

ไก่สายพันธุ์นี้เป็นสายพันธุ์ที่เพาะเลี้ยงบริเวณที่ราบสูงบริเวณนครเซงกรี-ลา ลักษณะของไก่พันธุ์นี้มีร่างกายที่แข็งแรง ยืดหยุ่น มีขนบริเวณหางที่เล็ก ส่วนใหญ่มีสีแดงและสีขาวบริสุทธิ์สามารถให้ผลผลิตได้ตั้งแต่ 5-6 เดือนหรือปีละ 150-180 ฟองและความพิเศษของไก่ชนิดนี้คือสามารถปรับตัวกับสภาพอากาศที่หนาวเย็นของพื้นที่ที่สูงจากพื้นดินกว่า 3300 เมตรได้

### 1.5 ไก่สายพันธุ์หม่ากวน 马关鸡

ไก่สายพันธุ์นี้ส่วนใหญ่เพาะเลี้ยงในนครเหวินชานและเมืองหม่ากวน มีขนาดลำตัวกว้างและลึก คล้ายกับสีเหลี่ยมผืนผ้า มีหัวขนาดใหญ่และเหลี่ยม มีจงอยปาก เท้า สีชมพู สีเทาและสีสีดำ ส่วนใหญ่ไก่ชนิดนี้มีขนสีน้ำตาลแดงและสีดำ สามารถผลิตไข่ได้ 40-100 ฟองต่อปี

### 1.6 ไก่สายพันธุ์เถิงชง 腾冲雪鸡

ไก่สายพันธุ์นี้มีพื้นที่เพาะเลี้ยงอยู่ที่ภูเขา Gaoligong และพื้นที่เมืองเถิงชงและบริเวณขอบชายแดนยูนนาน-พม่า ไก่สายพันธุ์นี้ถือเป็นไก่สายพันธุ์ท้องถิ่นที่ยอดเยี่ยมเพราะมีสีขาวทั้งตัวราวกับหิมะ ส่วนบริเวณผิวหนัง เท้า และหงอนไก่ มีสีดำ สีแดง สีแทน นอกจากนี้ยังเป็นไก่ที่สามารถปรับตัวเข้ากับการผสมพันธุ์กับไก่ต่างสายพันธุ์ได้เป็นอย่างดี

### 1.7 ไก่สายพันธุ์ไก่ชนสิงสองปันนา 西双版纳斗鸡

ไก่สายพันธุ์นี้เลี้ยงเพื่อสร้างความบันเทิง และมีส่วนสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่อีกด้วย การชนไก่ส่วนใหญ่นิยมกันในพื้นที่ทางตอนใต้และทางตะวันตกของมณฑลยูนนานและยังกระจายตามพื้นที่อื่นๆ ในมณฑลอีกด้วย โดยมีลักษณะรูปร่างสูงและกระดูกแข็งแรง กล้ามเนื้อแข็งแรง ขนาดกระทัดรัดและเก่งในเรื่องการชนไก่เป็นอย่างมาก ด้วยขนาดหัวที่เล็กและใกล้กับหน้าผาก คอยาว ขาสูง หางสั้นและโค้งเล็กน้อย มีขนสีขาวบริสุทธิ์ สีเทา สีน้ำตาลอมเทา และสีดำ ผิวหนังสีแดง เท้าสีเหลือง ไก่สายพันธุ์นี้โตเต็มวัยที่ 5 เดือน และสามารถผลิตไข่ได้ 80-150 ฟองต่อปี การเลี้ยงไก่ชน เป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจภายในมณฑลยูนนาน

### 1.8 ไก่แจ้สายพันธุ์หยุนหลง 云龙矮脚鸡

ไก่สายพันธุ์นี้เพาะเลี้ยงที่ หยุนหลง จังหวัดปกครองตนเองต้าหลี่ เป็นไก่ที่เลี้ยงไว้เพื่อออกไข่และใช้บริโภค มีขนาดลำตัวขนาดกลาง ร่างกายแข็งแรงและมีขนหลากหลายสี ส่วนใหญ่เป็นสีขาวนวลและสีเทา มีขนสีดำ หงอนไก่และคอสีชมพู ไก่ระยะแรกเกิด 180 วันสามารถผลิตไข่ได้ถึง 213 ฟองต่อปี นอกจากนี้ไก่ชนิดนี้ยังเป็นไก่พื้นเมืองที่ดีมาของมณฑลยูนนานอีกด้วย

## 2) สุกร

มณฑลยูนนานมีพื้นที่ที่ใช้เพาะเลี้ยงหมูอยู่หลายพื้นที่ทั่วมณฑล ด้วยความแตกต่างของพื้นที่และสภาพทางภูมิศาสตร์รวมถึงสภาพภูมิอากาศจึงทำให้ชนิดของหมูต่างกัน โดยสุกรที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในมณฑลยูนนานมี 6 ชนิด ได้แก่



## 2.1) Luquan Saba Pig 禄劝撒坝猪

สุกรชนิดนี้มีการเพาะเลี้ยงอยู่บริเวณเมืองลูเชวียน นครคุนหมิง สุกรชนิดนี้สามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก โดยขึ้นอยู่กับขนาดของลำตัว ขนาดหัวและเพศของสุกร โดยขนาดใหญ่ เรียกว่า “Bagua Head” ซึ่งมีรูปร่างใหญ่ทั้งหัว หู และลำตัวยาว ทางหนา หน้าท้องใหญ่แขน และขาแข็งแรง และหมู ขนาดกลางเรียกว่า “Sheep Head” หรือ “Two tiger head” ซึ่งมีความหมายว่า อยู่กึ่งกลางระหว่างขนาดใหญ่และขนาดเล็ก ส่วนหมูขนาดเล็กเรียกว่า “Dog Head” หรือ “Oil Gourd” ซึ่งสุกรขนาดเล็กมีปากที่เรียวบาง หางและหูเล็ก ลำตัวสั้นไม่ใหญ่ ซึ่งสุกรพันธุ์นี้ส่วนมากจะมีขนสีดำปกคลุมอยู่ 22.7 เปอร์เซ็นต์ และมีสีขาวปนอยู่เพียง 11.4 เปอร์เซ็นต์ ทางด้านของคุณภาพเนื้อสุกรชนิดนี้นั้นทนต่อการให้อาหารหยาบ มีความต้านทานความเครียดสูง มีไขมันในกล้ามเนื้อสูง จึงทำให้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์



ภาพที่ 34: ภาพสุกร Luquan Saba Pig 禄劝撒坝猪

ที่มา: <http://shop.bytravel.cn/tc/yunnanliudamingzhu.html> (2021)

## 2.2 Baoshan pig 保山猪

สุกรชนิดนี้มีการเพาะเลี้ยงอยู่ที่นครเป่าซาน เขตหลงหยาง ,เมืองShidian ,Changning , Tengchong , Long Ling โดยสุกรชนิดนี้ได้รับการจัดให้อยู่ในรายการทรัพยากรพันธุกรรมปศุสัตว์และสัตว์ปีก แห่งชาติเป็นหมูที่มีทั้งเนื้อและไขมัน นอกจากนี้ยังมีความสามารถในการต้านทานโรคต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี และยังสามารถกินอาหารหยาบได้ มีรูปร่างที่ค่อนข้างใหญ่ แขนขาแข็งแรงและมีประสิทธิภาพในการคลอดลูก สูง สุกรเบาซานมีลักษณะหัวโต หน้าผากกว้าง มีรอย่นมาก และมีปากหนายาวเว้าขึ้นมาเพียงเล็กน้อย หรือที่เรียกกันว่า “ปากกระบวย” หมูมีขนาดใหญ่ ช่วงเอวมีความเว้าโค้งเล็กน้อย



ภาพที่ 35: ภาพสุกร Baoshan pig 保山猪

ที่มา: <http://shop.bytravel.cn/tc/yunnanliudamingzhu.html> (2021)

### 2.3 Fuyuan Dahe Black Pig 富源大河乌猪

สุกรชนิดนี้เพาะเลี้ยงในพื้นที่เมืองฝูหยวนและเมืองฟู่จิ่ง เป็นหนึ่งในสายพันธุ์สุกรชั้นดีในสามจังหวัดทางตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศของมณฑลยูนนาน สุกรสายพันธุ์นี้เป็นสายพันธุ์ใหม่ระดับประเทศที่มีพื้นฐานมาจากหมู Wujin และยังเป็นพันธุ์สุกรชั้นดีในท้องถิ่นในมณฑลยูนนาน ซึ่งตั้งชื่อตามพื้นที่ดำเหอในเขตฝูหยวน มีข้อดีคือทนต่อการให้อาหารหยาบและทนต่อความเครียดได้ดี มีเนื้อนุ่มและรสชาติอร่อยใช้สำหรับการผลิตและการแปรรูป



ภาพที่ 36: ภาพสุกร Fuyuan Dahe Black Pig 富源大河乌猪

ที่มา: <http://www.ynpigs.com> (2015)

## 2.4 Yunnan land pig 滇陆猪

สุกรชนิดนี้มีการเพาะเลี้ยงในเขตภูเขาสูง นครฉวี่จิ้ง และเป็นสายพันธุ์แรก que ประสบความสำเร็จในการเพาะเลี้ยงอย่างอิสระภายใต้พื้นที่มณฑลยูนนาน มีคุณภาพเนื้อที่ดี เจริญเติบโตไว คลอดลูกง่าย มีความแข็งแรง และมีความอดทนต่อสภาพอากาศได้เป็นอย่างดี มีเนื้อไม่ติดมันสูง ได้รับการระบุให้เป็นพันธุ์สุกรวัตถุประสงค์หลักสำหรับ "การผลิตอุตสาหกรรมแปรรูป Xuanwei Ham" ในมณฑลยูนนาน สุกรสายพันธุ์นี้มีลักษณะลำตัวสีขาว หัวมีขนาดใหญ่ปานกลาง บริเวณช่วงใบหน้ามีส่วนเว้าเล็กน้อย ปากตรงและเล็ก มีใบหูขนาดกลาง แผ่นหลังตรงและยาว แขนและขาแข็งแรง โครงสร้างสมส่วนเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 37: ภาพสุกร Yunnan land pig 滇陆猪

ที่มา: <http://shop.bytravel.cn/tc/yunnanliudamingzhu.html> (2021)

## 2.5 Southern Yunnan small ear pigs 滇南小耳猪

สุกรชนิดนี้มีการเพาะเลี้ยงอยู่ที่เขตเหมิงล่า จังหวัดปกครองตนเองสิบสองปันนาหรือทางตอนใต้ของมณฑลยูนนาน โดยมีลักษณะลำตัวสั้น หูตั้งขึ้นและยื่นเบี่ยงไปข้างหลังเล็กน้อย ตัวใหญ่ ผิวบาง เส้นขนบาง มีขนที่ปกคลุมสีดำบริสุทธิ์มีสีขาวและสีน้ำตาลปนจำนวนเล็กน้อย พื้นที่ผลิตสุกรหุ่เล็กทางตอนใต้ของยูนนานมีลักษณะภูมิประเทศที่ซับซ้อน เป็นภูเขา เนินเขา หุบเขาและแอ่ง กระจายสลับกันไป มีแม่น้ำหลายสายและแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ พื้นที่ส่วนใหญ่อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 800-1300 เมตรและอยู่ในประเภทอากาศชื้นกึ่งเขตร้อน สุกรหุ่เล็กทางใต้ของยูนนานมีจำนวนมากและกระจายอยู่ทั่วไป โดยสามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาพอากาศและสภาพการเลี้ยงสัตว์ที่ร้อนชื้น และมีลักษณะของการเจริญเติบโตที่เร็ว มีคุณภาพเนื้อที่ดี แต่อารมณ์ค่อนข้างแปรปรวน



ภาพที่ 38: ภาพสุกร Southern Yunnan small ear pigs 滇南小耳猪  
ที่มา: <http://shop.bytravel.cn/tc/yunnanliudamingzhu.html> (2021)

## 2.6 Dian scatter pig 滇撒猪

สุกรชนิดเพาะเลี้ยงในพื้นที่เขตต้าเหยา นครอู่สยง สุกรสายพันธุ์นี้ประวัติความเป็นมาที่ยาวนานในมณฑลยูนนาน เนื่องจากมีคุณภาพเนื้อที่ดี มีอัตราการผสมที่ดี มีภูมิต้านทานโรคและสามารถทนต่อสภาพแวดล้อมและอาหารได้



ภาพที่ 39: ภาพสุกร Dian scatter pig 滇撒猪  
ที่มา: <http://shop.bytravel.cn/tc/yunnanliudamingzhu.html> (2021)

## 4.2 ประเภทของอาหารในมณฑลยูนนาน

จากการศึกษาประเภทอาหารในมณฑลยูนนาน จากเว็บไซต์ต่างประเทศที่ได้แนะนำอาหารนิยมของมณฑลยูนนานจำนวน 3 เว็บไซต์ จึงพบว่าทั้ง 3 เว็บไซต์แนะนำอาหารชนิดเดียวกันที่นิยมนำมาทำอาหารในมณฑลยูนนานจำนวน 5 ชนิด โดยแต่ละชนิดนั้นมีกรรมวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน ซึ่งได้แก่ การต้ม การนึ่ง การย่าง การทอด และ การหมักหรือป่น นอกจากนี้ยังทำให้พบว่าอาหารยูนนานแต่ละชนิดนั้นมีประวัติความเป็นมาของการก่อให้เกิดอาหารประเภทนั้น ๆ ที่น่าสนใจและบางชนิดล้วนอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพอีกด้วย โดยจะกล่าวถึง อาหารทั้ง 5 ชนิด ที่ได้ทำการศึกษามา ดังนี้

### อาหารประเภทต้ม

1) Yunnan Bridge Noodles หรือในภาษาไทย เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน” โดยมีตำนานเล่าขานถึง ประวัติและที่มาของก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพานไว้ ดังนี้ บริเวณทะเลสาบแห่งหนึ่ง มีเกาะเล็ก ๆ ที่ปกคลุมไปด้วยต้นไม้ใหญ่และต้นไผ่เขียวขจี มีความเงียบสงบ จึงเป็นสถานที่ที่นักวิชาการเลือกใช้เป็นที่สำหรับการอ่านหนังสือเพื่อเตรียมตัวสอบเข้ารับราชการและในกลุ่มนักวิชาการเหล่านี้ มีนักวิชาการท่านหนึ่ง ที่ใช้เวลาอยู่ในเกาะแห่งนี้เป็นเวลาานเพื่ออ่านหนังสือ ในทุก ๆ วัน ภรรยาของเขาจะทำอาหารข้ามสะพานมาให้อย่างสม่ำเสมอ แต่กว่าอาหารจะมาถึงก็เย็นหมดเสียแล้ว ภรรยาของเขาจึงได้ค้นพบวิธี ที่จะช่วยรักษาความร้อนของอาหารไว้ได้ คือการนำไก่ มาต้มให้เป็นน้ำซุปลไก่และแยกส่วนประกอบอื่น ๆ ออกจากน้ำซุปล โดยน้ำมันจากไก่จะลอยอยู่ข้างบนน้ำซุปลและช่วยรักษาความร้อนเอาไว้ได้เป็นอย่างดี เมื่อถึงเวลารับประทานจึงค่อยนำส่วนผสมที่เหลือมาใส่ลงในน้ำซุปล จะทำให้เส้นและเนื้อสัตว์เข้ากันได้และกลมกล่อม ดังนั้นชาวบ้านจึง เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน ในเวลาถัดมา”

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน ได้แก่

- 1) ออกไก่ หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
- 2) ฟองเต้าหู้
- 3) แสม (สามารถใช้แสม Xuanwei ได้)
- 4) ปลาหมึก
- 5) ฟองเต้าหู้
- 6) ถั่ว 20 กรัม
- 7) ไช่หนักระทาก 2 ฟอง
- 8) ผักกวางตุ้งจำนวนเล็กน้อย
- 9) ต้นหอม 2 ต้น
- 10) ผักชีก้านเล็กจำนวนเล็กน้อย

11) เห็ดหอม 50 กรัม

12) เส้นขนมจีน 200 กรัม

กรรมวิธีในการปรุง “ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน” มีดังนี้

- 1) นำผักกวาดตุงมาล้างและหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้นหั่นเห็ดหอมให้เป็นชิ้นบางพอดีคำ ตามมาด้วยการหั่นต้นหอมเป็นชิ้นเล็ก ๆ และหั่นผักชีเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตอกไข่นกกระทาลงในถ้วย นำวัตถุดิบที่เตรียมไว้แยกใส่ในถ้วยใบเล็ก ๆ อย่างละถ้วย
- 2) นำน้ำสต็อกไก่ใส่ลงในชาม (น้ำสต็อกไก่ คือ การที่เอาชิ้นส่วนของไก่มาต้มกับผัก) จะพบว่าน้ำสต็อกไก่จะมีน้ำมันลอยในส่วนบนของน้ำ หากน้ำมันไม่มากพอสามารถเติมน้ำมันเพิ่มเข้าไปนิดหน่อย
- 3) หลังจากนั้นนำไปจัดวางบนโต๊ะอาหาร เมื่อพร้อมทาน จึงใส่แฮมหรือเนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ลงไปก่อนตามด้วยเส้นและผักลงในน้ำสต็อกไก่ ตัวน้ำจะคงความอุ่นไว้และทำให้ทุกอย่างสุกอย่างพอดี



ภาพที่ 40 : ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน Yunnan Bridge Noodle

ที่มา: [https://www.chinadaily.com.cn/m/yunnan/cultureindustry/2016-11/15/content\\_27378297.htm](https://www.chinadaily.com.cn/m/yunnan/cultureindustry/2016-11/15/content_27378297.htm) (2016)

## อาหารประเภทหนึ่ง

2) Steam Pot Chicken หรือในภาษาไทย เรียกว่า “ไก่หนึ่งหม้อดิน” โดยเริ่มเป็นที่นิยมในพื้นที่ทางตอนใต้ของมณฑลยูนนาน ในสมัยราชวงศ์ชิง ค.ศ. 1711-1799 ขณะที่จักรพรรดิเฉียนหลง เสด็จไปเยี่ยมเยียนประชาชน โดยผู้คิดค้นการนึ่งไก่หม้อดินชนิดนี้นั้นคือ หยาง ลี พ่อครัวจากร้านอาหาร Fudeju Restaurant ได้เข้าร่วมการแข่งขันพร้อมกับพ่อครัวคนอื่น ๆ อีกมากมายเพื่อสร้างอาหารอันโอชะให้แก่จักรพรรดิผู้มาเยือนมณฑลยูนนาน ดังนั้น หยาง ลี จึงได้คิดค้นการทำไก่หนึ่งหม้อดิน โดยมีการผสมผสานระหว่างหม้อไฟเข้ากับการนึ่ง โดยตัวหม้อที่ใช้ในการนึ่งไก่อ้นั้น ทำมาจากดินเผาสีแดงคล้ายกับหม้อดินเผาที่มีฝาเปิด-ปิด โดยจะมีรูที่ใช้ระบายไอน้ำอยู่ตรงกลางหม้อและจะใส่เนื้อสัตว์ สมุนไพร รวมไปถึงส่วนผสมต่าง ๆ ลง

ไปในหม้อและนำไปนึ่งด้วยความร้อน แต่การนึ่งโดยใช้หม้อนี้นั้นมีลักษณะที่แตกต่างจากการนึ่งทั่วไปคือ ไม่ต้องใส่น้ำลงไปนึ่งในหม้อ โดยน้ำจะไหลออกมาจากเนื้อสัตว์และส่วนผสมที่ใส่ลงไปเอง และการที่มีรูตรงกลางหม้อยิ่งทำให้ไอน้ำจากการนึ่งเข้ามาในหม้อได้ดีมากยิ่งขึ้น และกลายเป็นน้ำซุปร ดังนั้นการทานไก่หนึ่งหม้อดินจึงจะได้รับคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำไก่ตุ๋นหม้อดิน ได้แก่

- 1) น่องไก่ 2 กรัม
- 2) ชিং 2 แฉ่งหั่นเป็นแว่นบาง ๆ
- 3) เกลือ 1 ช้อนชาครึ่ง
- 4) พริกไทยป่นครึ่งช้อนชา
- 5) ต้นหอมจำนวนเล็กน้อย
- 6) ถั่วงอก 1 กำมือ
- 7) เห็ดหอม

กรรมวิธีในการปรุง “ไก่นึ่งหม้อดิน” มีดังนี้

- 1) นำน่องไก่ไปล้างด้วยน้ำสะอาด หลังจากนั้นนำไปหมักด้วยเกลือและพริกไทย โดยไม่ควรใส่พริกไทยมากเกินไป ใช้เวลาในการหมักประมาณ 30 นาที
- 2) เมื่อหมักเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำน่องไก่ใส่ลงไปในหม้อก่อน หลังจากนั้นตามด้วยชিংและต้นหอม และนำเห็ดหอมใส่ลงไปเป็นลำดับสุดท้าย
- 3) หลังจากนั้นนำหม้อไปนึ่งในหม้อต้มน้ำเดือด โดยให้ตัวหม้อนึ่งและหม้อต้มน้ำเดือดมีขนาดที่พอดีกัน หากไม่พอดี ให้ใช้ผ้ามาปิดบริเวณที่เหลือ เพื่อกันไม่ให้ไอน้ำไหลออกจากหม้อนึ่ง ใช้เวลาในการนึ่งเป็นเวลาประมาณ 3 ชั่วโมงและควรมันเติมน้ำลงในหม้อต้มน้ำเสมอ
- 4) เมื่อครบ 3 ชั่วโมงแล้วจึงเปิดฝา และพร้อมรับประทานได้ จะพบว่าในหม้อนึ่งนั้นจะมีน้ำซุปรที่มาจากน่องไก่และส่วนผสมที่ใส่ลงไป



ภาพที่ 41 : ไก่หนึ่งหม้อดิน Steam Pot Chicken

ที่มา : <https://zhuanlan.zhihu.com/p/32988427> (2018)

### อาหารประเภทต่าง

3) **Yiliang Roast Duck** หรือในภาษาไทยเรียกว่า “เป็ดอบน้ำผึ้งอิ๋เหลียง” เป็ดอบน้ำผึ้งอิ๋เหลียงมีประวัติความเป็นนามากกว่า 600 ปีมาแล้ว มีลักษณะคล้ายกับเป็ดปักกิ่งซึ่งมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนานเริ่มตั้งแต่ ปี ค.ศ. 1330 แต่มีความพิเศษในเรื่องของกรรมวิธีการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้ปรุง โดยต้นกำเนิดของเป็ดอบน้ำผึ้งอิ๋เหลียงเกิดขึ้นเมื่อ นายจาง เหวิน เจ้าของภัตตาคารอาหารยูนนาน ได้เดินทางไปปักกิ่งในปี ค.ศ. 1901 เพื่อศึกษากรรมวิธีการทำเป็ดปักกิ่ง และเมื่อเขาเดินทางกลับมาอิ๋เหลียงซึ่งเป็นบ้านเกิดของเขา เขาจึงเปิดร้านอาหารแห่งหนึ่ง ชื่อว่า “Zhibin Garden” และเขาได้นำรูปแบบการทำเป็ดปักกิ่งมาสู่บ้านเกิดของเขา แต่ในขณะเดียวกันเขาต้องการสร้างเอกลักษณ์ให้กับเป็ดอิ๋เหลียง รวมไปถึงรสชาติที่สามารถบ่งบอกความเป็นอิ๋เหลียงได้เป็นอย่างดี กรรมวิธีการทำเป็ดอิ๋เหลียงจึงแตกต่างจากเป็ดปักกิ่ง โดยจาง เหวิน ใช้เตาดินในการอบไก่แทนที่ใช้เตาอบอิฐ ในส่วนของความหวานเดิมที่เป็ดปักกิ่งจะใช้น้ำเชื่อมมอลต์ แต่เพื่อสร้างความโดดเด่นเฉพาะตัว เขาจึงเลือกใช้น้ำผึ้งแทนสำหรับเป็ดอิ๋เหลียง และในที่สุดท้ายเป็ดอบน้ำผึ้งอิ๋เหลียงใช้ใบสนในการจุดไฟเพื่ออบเป็ด แต่ในส่วนของเป็ดปักกิ่งจะใช้ลำต้นของข้าวฟ่างแทน

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ “เป็ดอบน้ำผึ้งอิ๋เหลียง” ได้แก่

- 1) เป็ด 1.75 กิโลกรัม
- 2) ต้นหอม 5 กรัม
- 3) ซอสหวาน “เถียนเมี่ยนเจียง” (มีลักษณะคล้ายเต้าเจี้ยวบดสีดำ รสชาติหวาน) 50 กรัม
- 4) น้ำผึ้ง 5 กรัม
- 5) พริกเกลือ 5 กรัม
- 6) น้ำขิง 5 กรัม

กรรมวิธีในการปรุง “เป็ดอบน้ำผึ้งอิ๋เหลียง” ได้แก่

- 1) นำเป็ดที่ตายแล้ว ไปโกนขนออกให้เกลี้ยง และกรีดให้หนังเปิดออกเพียงเล็กน้อยที่บริเวณใต้ปีกซ้ายหลังจากนำเอาเครื่องในและลิ้นเป็ดออก ตัดบริเวณปลายแหลมที่ปีกและเท้าทั้งสองข้าง



หลังจากนั้นนำไปล้างด้วยน้ำสะอาด เมื่อล้างสะอาดแล้วจึง นำต้นอ้อมาเหลาให้แหลม โดยมี ความยาวอยู่ประมาณ 7 เซนติเมตร มาเสียบเข้าบริเวณทวารของเป็ด เป่าลมที่ได้ปักซ้ายของเป็ด เพื่อให้ผิวดึงและนำไปลวกในน้ำร้อน

- 2) ล้างต้นหอมให้สะอาดและซอยต้นหอมโดยจะใช้เฉพาะในส่วนสีเขียวเท่านั้น
- 3) นำน้ำผึ้งมาวัดที่บริเวณฝ่ามือก่อน หลังจากนั้นจึงนำไปทาให้ทั่วตัวเป็ดแ่ ทุกส่วนของร่างกาย เมื่อเสร็จแล้วจึงนำตะขอมามากี่บริเวณคอของเป็ดเพื่อนำไปแขวน และตึงปีกของเป็ดด้วยไม้ เล็กๆ นำไปแขวนไว้ในบริเวณที่อากาศถ่ายเทประมาณ 2-3 ชั่วโมง เมื่อครบแล้ว จึงนำน้ำขิงและ ต้นหอมที่ซอยไว้ใส่เข้าไปบริเวณรูทวารเพื่อให้เข้าสู่ช่องท้องของเป็ด
- 4) ในส่วนของการเตรียมเตา จะใช้โอบสนแห้งนำมาผรมให้มีลักษณะเหมือนเชือกหนา ๆ โดยแต่ละ เตาจะใช้โอบสนแห้งประมาณ 10 กิโลกรัมต่อเตา เมื่อผรมโอบสนแห้งเรียบร้อยแล้วจึงนำไปใส่ในเตา อบจุดไฟทิ้งไว้ประมาณ 30 นาทีเตาอบก็จะร้อนขึ้นและเปลวไฟของโอบสนก็จะดับลง หลังจากนั้น นำเป็ดที่เตรียมไว้ มาแขวนลงในเตาอบปิดฝาเตาให้สนิทและอบประมาณ 10 นาที หลังจากนั้นมา พลิกตัวเป็ด หน้า-หลัง เพื่อให้เป็ดสุกเท่ากัน และอบต่ออีกประมาณ 30 นาที
- 5) เมื่อครบเวลาแล้ว นำเป็ดออกจากเตา แล้วเอาไม้ต้นอ้อที่บริเวณทวารของเป็ดออก นำไปหันตาคา นาวยาว และวางบนजारพร้อมทานได้ทันที



ภาพที่ 42 : เป็ดอบน้ำผึ้งอ้อเหลียง

ที่มา : [https://m.baik.com/wikibaik\\_source=innerlink](https://m.baik.com/wikibaik_source=innerlink) (2020)

## อาหารประเภทบ่ม

4) Xuanwei Ham หรือในภาษาไทย เรียกว่า “แฮมชวนเหวย” มีประวัติความเป็นมาที่ยาวนานและเป็น 1 ใน 3 ของแฮมที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศจีน สืบเนื่องจากการทำสงครามในอดีตจึงทำให้ไม่มีการจดบันทึกที่แน่นอนเกี่ยวกับชวนเหวยอย่างเป็นทางการ แต่โดยในบริเวณพื้นที่เดิมที่มีชนเผ่าชาวอ้ออาศัยอยู่ และเป็นชนเผ่าที่ทำพิธีบูชาไฟ พิธีบูชาไฟคือการใส่อาหารและเนยลงในกองไฟ เดิมทีการล่าสัตว์เป็นแหล่งโปรตีนและไขมันที่สำคัญมากสำหรับชาวอ้อ การบ่มเนื้อหมูและเนื้อแห้งรมควันถือเป็นทักษะชีวิตของบรรพบุรุษชาวอ้อที่มีมาอย่างยาวนาน ในช่วงต้นราชวงศ์หมิง มีผู้อพยพเข้ามายังชวนเหวยจากหลายทิศทาง ไม่ว่าจะมาจากทางตะวันตกเฉียงเหนือตอนกลาง และทางตอนใต้ของประเทศจีน รวมไปถึงจากทางทิศตะวันออกของประเทศจีน จึงทำให้ประชากรจากมณฑลเจียงซูและมณฑลอานฮุย ค่อย ๆ ทยอยมาเป็นประชากรพื้นเมืองของเมืองชวนเหวยมากขึ้น ซึ่งประชากรทั้งสองมณฑลนี้ได้ นำเทคนิคการทำฟาร์มและเทคนิคการผสมพันธุ์มาเผยแพร่สู่เมืองชวนเหวย การผสมผสานวัฒนธรรมท้องถิ่นกับวัฒนธรรมที่ถูกนำเข้ามาจึงเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดแฮมชวนเหวย ส่งผลให้จนถึงทุกวันนี้ เมืองชวนเหวยจึงไม่ได้เป็นเพียงเมืองสำคัญสำหรับการผลิตพืชของมณฑลยูนนานแต่ยังเป็นเมืองสำคัญสำหรับการเพาะพันธุ์สุกรและการผลิตเนื้ออีกด้วย นอกจากนี้สาเหตุที่ทำให้แฮมชวนเหวยแตกต่างกับแฮมชนิดอื่น ๆ ก็คือ เมืองชวนเหวยเป็นเมืองที่มีพื้นที่กว้างขวางและเป็นเมืองหลักในการเลี้ยงสุกร ด้วยสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสม มีดินน้ำ และสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ ที่ดี จึงเหมาะกับการบ่มเนื้อสุกร แฮมชวนเหวยจะมีรสชาติและกลิ่นอโรมาเป็นของตนเอง ถึงแม้ว่าจะนำสุกรมาจากพื้นที่อื่น ๆ มาบ่มในเมืองชวนเหวย รสชาติแฮมที่ได้ก็จะแตกต่างออกไป ดังนั้นการที่จะทำแฮมชวนเหวยได้นั้น ต้องใช้สุกรสายพันธุ์ที่เติบโตจากการเพาะเลี้ยงตามแบบท้องถิ่นในเมืองชวนเหวย และนำมาบ่มเป็นแฮมด้วยวิธีการบ่มแบบเฉพาะของท้องถิ่น จึงจะสามารถ เรียกว่า “แฮมชวนเหวย” ได้

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ “แฮมชวนเหวย” ได้แก่

- 1) ขาหมู 1 ขา (ต้องเป็นหมูที่มีการเพาะเลี้ยงในพื้นที่เมืองชวนเหวย)
- 2) เกลือ

กรรมวิธีในการปรุง “แฮมชวนเหวย” ได้แก่

- 1) นำขาหมูมัดตัดแต่งรูปให้มีรูปร่างเหมือน ผีผา เครื่องดนตรีจีนชนิดหนึ่ง
- 2) หลังจากนั้นนำเกลือมาโรยและใช้มีอนวดเกลือให้เข้าเนื้อหมูอย่างประณีตและเกลี่ยให้ทั่วกัน หลังจากนั้นทิ้งไว้ 1 สัปดาห์
- 3) เมื่อครบ 1 สัปดาห์แล้ว โรยเกลือรอบที่สองและนวดให้เข้าเนื้อตามเดิม โดยจะต้องโรยเกลือทั้งหมด 3 รอบ

- 4) เมื่อโรยเกลือครบ 3 รอบแล้ว ให้พักทิ้งไว้เป็นเวลา 1 เดือน
- 5) เมื่อครบระยะเวลา 1 เดือนแล้ว จึงสามารถนำขามูลาล้างเกลือออกได้
- 6) และนำไปเก็บไว้ในห้องสำหรับการบ่ม เป็นเวลาอย่างน้อย 8-12 เดือน



ภาพที่ 43 : แฮมชวนเหวย

ที่มา : <https://www.yoycart.com/Product/562344505566/> (2020)

#### อาหารประเภทหลน

6) **Braised Termite Mushroom** หรือในภาษาไทยเรียกว่า “หลนเห็ดป่า” โดยความเป็นเอกลักษณ์อันแสนโดดเด่นของอาหารจานนี้ก็คือ การใช้เห็ดป่า มาประกอบอาหาร ซึ่งปกติแล้วเห็ดป่าจะไม่สามารถทานได้ในทันทีและต้องนำมาปรุงให้สุกก่อนจึงจะสามารถทานได้ เพราะหากทานโดยไม่ปรุงให้สุกก่อน อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ แต่เห็ดป่า 鸡枞 (Ji Cong) เป็นเห็ดป่าชนิดพิเศษที่พบในมณฑลยูนนาน สามารถทานโดยไม่ปรุงได้ โดยจะให้รสชาติที่หวาน ละมุนในลิ้น และมีกลิ่นที่หอม ให้ความรู้สึกเหมือนทานเนื้อไก่แต่มีคุณประโยชน์ที่มากกว่า เพราะสามารถช่วยบำรุงกระเพาะอาหารและช่วยทำให้รู้สึกสดชื่นอีกด้วย เห็ดป่าชนิดนี้จะมีลักษณะหนาและคูวอ้วน สีขาวเนียนละเอียด อุดมไปด้วยกรดอะมิโน โปรตีน วิตามิน แคลเซียม ฟอสฟอรัส และไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย โดยตุ๋นเห็ดป่านี้สามารถใส่เนื้อสัตว์ลงไปได้ ไม่ว่าจะเป็น เนื้อไก่ อาหารทะเล และเต้าหู้ แต่ไม่เหมาะสำหรับเนื้อหมูเพราะจะมีความเหนียวมากกว่า

วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง “หลนเห็ดป่า” ได้แก่

- 1) เห็ดป่า 鸡枞 (Ji Cong) 200 กรัม
- 2) โป๊ยกั๊ก หรือ จันทร์แปดกลีบ (เป็นเครื่องเทศมีผลเป็นรูปดาว) 4 ดอก
- 3) พริกแห้ง 6 เม็ด
- 4) พริกหยวกเขียว 3 กรัม

- 5) พริกแดงสด 1 เม็ด
- 6) ขิงสไลด์ 3 แผ่น
- 7) เมล็ดเจ๊ก้วย 2 เมล็ด
- 8) ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
- 9) น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
- 10) ต้นหอม 1 ต้น
- 11) เกลือ

กรรมวิธีที่ใช้ในการปรุง “หลนเห็ดป่า” ได้แก่

- 1) นำเห็ดป่าสดมาล้างให้สะอาดและหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- 2) หั่นพริกหยวกเป็นชิ้นเล็ก ๆ และหั่นต้นหอมเป็นส่วนย่อย ๆ
- 3) ตั้งหม้อให้ร้อน และตามด้วยการใส่พริกแห้ง เมล็ดเจ๊ก้วย พริกหยวก ขิงสไลด์ คนไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะได้กลิ่นของของเครื่องเทศ
- 4) ใส่น้ำตาลลงไป 3 ช้อนโต๊ะ โดยผัดไปในระหว่างที่ใส่น้ำตาลด้วยตะเกียบ เพื่อไม่ให้น้ำตาลติดกันหม้อ และเมื่อน้ำตาลเหนียวจนจับตัวกัน จะกลายเป็นน้ำสีน้ำตาลคล้ายกับน้ำเชื่อม
- 5) ใส่เห็ดป่าลงไปและผัดไปเรื่อย ๆ จนกว่าเห็ดจะเปลี่ยนสีเป็นสีเหลือง หลังจากนั้นจึงใส่ต้นหอมและพริกแดงสดลงไป ตามด้วยการใส่ซอสถั่วเหลืองและน้ำเปล่าลงไปในปริมาณที่เหมาะสมไม่มากหรือน้อยจนเกินไป
- 6) ผัดไปเรื่อย ๆ จนกว่าตัวน้ำเชื่อมจะแห้งเข้าเนื้อ จากนั้นเติมเกลือลงไปนิดหน่อย และนำออกจากหม้อ พร้อมรับประทานทันที



ภาพที่ 44 : หลนเห็ดป่า

ที่มา : <https://wayofchina.com/cities-and-travel/15-famous-yunnan-dishes/> 2018

### ตารางเปรียบเทียบอาหารขึ้นชื่อจากเว็บไซต์ 3 เว็บไซต์

ชื่อ	รายชื่อเว็บไซต์		
	Way of China	Travel China Guide	Travel.sina
Yunnan Bridge Noodles	✓	✓	✓
Steam Pot Chicken	✓	✓	✓
Yiliang Roast Duck	✓	✓	✓
Fried pea cake slices	✓	-	✓
Stir-fried Yunnan Rice Cake slices	✓	✓	-
Xuanwei Ham	✓	✓	✓
Green Pepper Matsutake	✓	-	✓
Yunnan Rice Cake slices in beef soup	✓	-	✓
Braised Termite Mushroom	✓	✓	✓
Kunming Sour Pickles	✓	-	✓

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

จากการศึกษาประเภทอาหารของอาหารยูนนาน จึงพบว่าประเภทอาหารที่นิยมทาน ได้แก่ อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทหนึ่ง อาหารประเภทย่าง อาหารประเภทหมักหรืออบ และอาหารประเภทหลน โดยในแต่ละประเภทใช้วัตถุดิบในการปรุงแตกต่างกัน โดยวัตถุดิบที่พบในอาหารแต่ละประเภท จึงมีดังนี้

- 1) เนื้อสัตว์ ได้แก่
  - เนื้อไก่
  - เนื้อหมู
  - เนื้อเป็ด
- 2) แป้ง ได้แก่
  - แป้งข้าวเจ้า
- 3) พืชและผักต่าง ๆ ได้แก่
  - เห็ด Jīcōng
  - เห็ดหอม
  - ต้นหอม
  - ถั่วเหลือง

- ผักกวางตุ้ง
  - ชিং
- 4) เครื่องเทศ ได้แก่
- พริกหยวก
  - พริกแดงสด
  - พริกแห้ง
  - โป๊ยกั๊ก (จันทร์แปดกลีบ)
  - พริกไทย
  - เกลือ

จากการศึกษาอาหารทั้ง 5 ประเภท พบว่าอาหารทุกจานนั้นมีวัตถุดิบร่วม ดังนี้ ผัก ได้แก่ ต้นหอม ผักชีและเห็ดหอม เนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อไก่ เครื่องเทศ ได้แก่ ชিং พริกแดงสด พริกหยวก และพริกไทย

#### 4.3 เพื่อวิเคราะห์โอกาสในการนำอาหารยูนนานมาเผยแพร่ในประเทศไทย

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างประชากรชาวไทย ที่มีอายุระหว่าง 18 ถึง 30 ปี จำนวน 110 คน ผ่านการทำแบบสอบถามวิจัยในหัวข้อ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนของคนไทย และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

คุณลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

เพศ

ในกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 110 คน เพศหญิงมีสัดส่วนที่สูงที่สุด ต่อมาเป็นเพศชาย และเพศทางเลือก ตามลำดับ โดยมีเพศหญิงร้อยละ 65.46 เพศชายร้อยละ 28.18 และเพศทางเลือก 6.36 (ตารางที่ 2)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามเพศ

เพศ	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
ชาย	31	28.18
หญิง	72	65.45
ทางเลือก	7	6.36
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

อายุ

ตัวอย่างกลุ่มนี้ ส่วนใหญ่อายุระหว่าง 21 ถึง 25 ปี คือ ร้อยละ 73.64 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุ 18 ถึง 20 ปีคือ ร้อยละ 15.45 และสุดท้ายอายุระหว่าง 26 ถึง 30 ปีคือ ร้อยละ 10.91 (ตารางที่ 3)

**ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามอายุ**

อายุ	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
18-20 ปี	17	15.45
21-25 ปี	81	73.64
26-30 ปี	12	10.91
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

อาชีพ

ตัวอย่างกลุ่มนี้ เป็นนักเรียนและนักศึกษา คือ ร้อยละ 80.95 ถัดมาเป็นพนักงานบริษัท คือ ร้อยละ 12.38 ธุรกิจส่วนตัวคือ ร้อยละ 2.86 และอาชีพอื่น ๆ คือ ร้อยละ 3.81 (ตารางที่ 4)

**ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามอาชีพ**

อาชีพ	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
นักเรียน/นักศึกษา	85	80.95
พนักงานบริษัท	13	12.38
รับราชการ	0	0
ธุรกิจส่วนตัว	3	2.86
อื่น ๆ	4	3.81
รวม	105	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด มีอัตรารายได้เฉลี่ยไม่เกิน 10,000 บาท/เดือน คือ ร้อยละ 59.09 รองลงมาเฉลี่ยอยู่ที่ 10,001-20,000 บาท/เดือน คือ ร้อยละ 30 และเฉลี่ยอยู่ที่ 20,001-30,000 บาท/เดือน

คือ ร้อยละ 6.36 และจากกลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน มากกว่า 30,000 บาท/เดือน คือ ร้อยละ 4.55 (ตารางที่ 5)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
ต่ำกว่า 10,000บาท/เดือน	65	59.09
10,001-20,000 บาท/เดือน	33	30
20,001-30,000 บาท/เดือน	7	6.36
มากกว่า 30,000บาท/เดือน	5	4.55
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

#### คุณลักษณะในการบริโภคอาหารเงินของกลุ่มตัวอย่าง

##### การบริโภคอาหารเงินของกลุ่มตัวอย่าง

จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด เคยบริโภคอาหารเงินคือ ร้อยละ 91.82 และไม่เคยบริโภคอาหารเงิน คือ ร้อยละ 8.18 (ตารางที่ 6)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามการบริโภคอาหารเงิน

การบริโภคอาหารเงิน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
เคย	101	91.82
ไม่เคย	9	8.18
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

#### ความถี่ในการบริโภคอาหารเงินต่อสัปดาห์

จากกลุ่มตัวอย่างมีความถี่ในการบริโภคอาหารเงินต่อสัปดาห์ เฉลี่ยมากที่สุดอยู่ที่ 2-3 ครั้งต่อเดือน คือ ร้อยละ 40.4 ถัดมาคือ 1 ครั้งต่อเดือน คือ ร้อยละ 29.3 และจากกลุ่มตัวอย่างมีตัวเลือกในการบริโภคนอกเหนือจากที่กำหนด คือ ร้อยละ 21.21 สุดท้ายมีกลุ่มตัวอย่างที่บริโภคทุกวัน คือ ร้อยละ 9.09 (ตารางที่ 7)



### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างความถี่ในการบริโภคอาหารจีนในแต่ละสัปดาห์

ความถี่ในการบริโภคอาหารจีนในแต่ละสัปดาห์	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
ทุกสัปดาห์	9	9.09
1 ครั้งต่อเดือน	29	29.3
2-3 ครั้งต่อเดือน	40	40.4
อื่น ๆ	21	21.21
รวม	99	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### ประเภทของอาหารจีนที่กลุ่มตัวอย่างเลือกบริโภค

จำนวนและร้อยละจากกลุ่มตัวอย่างที่เลือกประเภทของอาหารจีนในการบริโภค (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) พบว่า อาหารประเภทผัด คือกลุ่มอาหารที่กลุ่มตัวอย่างเลือกรับประทานมากที่สุด คือ ร้อยละ 19.41 และอาหารประเภทอบเป็นประเภทอาหารที่กลุ่มตัวอย่างเลือกบริโภคน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 3.66 (ตารางที่ 8)

### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในการเลือกบริโภคประเภทของอาหารจีน

ประเภทของอาหารจีน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
อาหารประเภทต้ม	52	19.05
อาหารประเภทตุ๋น	45	16.48
อาหารประเภทผัด	53	19.41
อาหารประเภทชวาน	27	9.89
อาหารประเภทนึ่ง	42	15.39
อาหารประเภททอด	44	16.42
อาหารประเภทอบ	10	3.66
รวม	273	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### ลักษณะของร้านอาหารจีนที่กลุ่มตัวอย่างประสงค์จะเข้าใช้บริการ

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างในเรื่องของลักษณะของร้านอาหารจีนที่ประสงค์จะเข้าใช้บริการพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความประสงค์เข้าใช้บริการในร้านอาหารจีนที่เปิดให้บริการในห้างสรรพสินค้า คือ ร้อยละ 49.09 ถัดมามีความประสงค์เข้าใช้บริการในร้านอาหารจีนที่เปิดให้บริการบริเวณถนนใหญ่ คือ ร้อยละ 38.18 และสุดท้ายคือประสงค์เข้าใช้บริการในภัตตาคารอาหารจีน คือ ร้อยละ 12.74 (ตารางที่ 9)

#### **ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในการเลือกลักษณะของร้านอาหารจีนในการใช้บริการ**

ลักษณะของร้านอาหารจีน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
เป็นร้านอาหารที่เปิดให้บริการในห้างสรรพสินค้า	54	49.09
เป็นร้านอาหารที่เปิดให้บริการติดถนนใหญ่	42	38.18
ภัตตาคารอาหารจีน	14	12.73
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารต่อครั้ง

การสำรวจกลุ่มตัวอย่างในเรื่องของค่าใช้จ่ายของการบริโภคอาหารจีนในแต่ละครั้ง พบว่า โดยส่วนใหญ่แล้วกลุ่มตัวอย่างประสงค์ให้แต่ละมื้อมีค่าใช้จ่ายไม่เกินครั้งละ 500บาท/ครั้ง คือ ร้อยละ 51.81 และจากกลุ่มตัวอย่างมีส่วนน้อยประสงค์ให้มีค่าใช้จ่ายอยู่ที่ 1,600-2,000 บาท/ครั้ง คือ ร้อยละ 4.55 (ตาราง 10)

#### **ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารจีนในแต่ละครั้ง**

ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารจีนต่อครั้ง	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
ไม่เกิน 500 บาท/ครั้ง	57	51.81
600-1,000 บาท/ครั้ง	38	34.55
1,100-1,500 บาท/ครั้ง	10	9.09
1,600-2,000 บาท/ครั้ง	5	4.55
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### ประสบการณ์เกี่ยวกับการบริโภคอาหารจีนยูนนาน

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างพบว่า โดยส่วนมากประสบการณ์ในการบริโภคอาหารจีนยูนนานนั้น เคยได้ยินชื่อมาบ้าง คือ ร้อยละ 46.36 ถัดมาไม่เคยรู้จักมาก่อน คือ ร้อยละ 45.45 มีบางส่วนรู้จักเป็นอย่างดี คือ ร้อยละ 7.28 และสุดท้ายส่วนน้อยที่สุด ไม่รู้จักมาก่อน คือร้อยละ 0.91 (ตารางที่ 11)

#### **ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อประสบการณ์การบริโภคอาหารจีนยูนนาน**

ประสบการณ์ในการบริโภคอาหารจีนยูนนาน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
ไม่เคยรู้จักมาก่อน	50	45.45
เคยได้ยินชื่อมาบ้าง	51	46.36
รู้จักเป็นอย่างดี	8	7.28
ไม่รู้จักมาก่อน	1	0.91
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### ประสบการณ์การบริโภคอาหารจีนยูนนานในประเทศไทย

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างในด้านประสบการณ์การบริโภคอาหารจีนยูนนานในประเทศไทย (สำหรับผู้ที่ไม่เคยรู้จักอาหารยูนนานมาก่อน สามารถข้ามการตอบได้) พบว่าโดยส่วนใหญ่ไม่เคยบริโภคอาหารจีนยูนนานในประเทศไทยมาก่อน คือ ร้อยละ 86.87 และมีส่วนน้อยที่เคยบริโภคอาหารจีนยูนนานในประเทศไทย คือ ร้อยละ 13.13 (ตารางที่ 12)

#### **ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อประสบการณ์การบริโภคอาหารจีนยูนนานในประเทศไทย**

ประสบการณ์ในการบริโภคอาหารจีนยูนนานใน ประเทศไทย	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
ไม่เคยบริโภคมาก่อน	86	86.87
เคยบริโภค	13	13.13
รวม	99	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### คุณลักษณะที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนยูนนาน

#### ความน่าสนใจของร้านอาหารยูนนานในประเทศไทยจากรสชาติและภาพลักษณ์แบบดั้งเดิมของจีน

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างพบว่า โดยส่วนมากมีความเห็นว่า รสชาติอาหารและรูปลักษณ์แบบอาหารยูนนานดั้งเดิมส่งผลความน่าสนใจของอาหารยูนนาน คือ ร้อยละ 49.09 ถัดมามีความเห็นว่า อาจจะขึ้นอยู่กับความรู้สึกของแต่ละบุคคลที่มีต่อรสชาติอาหาร คือ ร้อยละ 49.09 และมีเพียงส่วนน้อยที่มีความเห็นว่ามัน่าสนใจ คือ ร้อยละ 1.82 (ตารางที่ 13)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อรสชาติอาหารและรูปลักษณ์ที่มีผลต่อการบริโภคอาหารยูนนานในประเทศไทย

ความน่าสนใจของอาหารยูนนานในประเทศไทยจากรสชาติและภาพลักษณ์แบบดั้งเดิม	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
น่าสนใจ	54	49.09
อาจจะน่าสนใจขึ้นอยู่กับความรู้สึกของแต่ละบุคคลที่มีต่อรสชาติอาหาร	54	49.09
ไม่น่าสนใจ	2	1.82
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

#### ทำเลที่ตั้งของร้านอาหารส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารยูนนานในประเทศไทย

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างพบว่า โดยส่วนใหญ่มีความเห็นว่าทำเลที่ตั้งของร้านอาหารมีผลต่อการบริโภคอาหารยูนนานในประเทศไทย คือ ร้อยละ 94.55 และบางส่วนมีความเห็นว่ามัน่ามีผลต่อการบริโภค คือ ร้อยละ 5.45 (ตารางที่ 14)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อทำเลที่ตั้งของร้านอาหารมีผลต่อการบริโภคอาหารยูนนาน

ทำเลที่ตั้งของร้านอาหารมีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารยูนนาน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
มีผล	104	94.55
ไม่มีผล	6	5.45
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### หากต้องการรับประทานอาหารยูนนานทำเลที่ตั้งบริเวณใดจึงจะเหมาะสม

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง พบว่าโดยมีประสงค์จะเข้าใช้บริการร้านอาหารยูนนานบริเวณห้างสรรพสินค้า คือ ร้อยละ 52.73 และใช้บริการร้านอาหารยูนนานบริเวณพื้นที่ติดถนนใหญ่ที่มีจอดรถสะดวก คือ ร้อยละ 58.18 (ตารางที่ 15)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อสถานที่ตั้งของร้านอาหารยูนนานในประเทศไทย

ทำเลที่ตั้งในการเลือกใช้บริการร้านอาหารยูนนาน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
บริเวณห้างสรรพสินค้า	58	39.19
บริเวณพื้นที่ติดถนนใหญ่ที่มีจอดรถที่สะดวก	64	43.24
ภัตตาคารอาหารยูนนาน	26	17.57
รวม	148	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### ช่องทางที่เหมาะสมแก่การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารยูนนาน

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง พบว่าทางเลือกในการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารยูนนานนิยมใช้ Social Media ในการประชาสัมพันธ์ คือ ร้อยละ 91.82 ถัดมาคือโปสเตอร์โปรโมตบริเวณข้างทาง คือ ร้อยละ 4.55 และน้อยที่สุดคือ ใบปลิวของร้านอาหาร คือ ร้อยละ 3.63 (ตารางที่ 16)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อวิธีการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารยูนนาน

ช่องทางในการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารยูนนาน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
โปสเตอร์โปรโมตบริเวณข้างทาง	5	4.55
ใบปลิวของร้านอาหาร	4	3.63
Social Media	101	91.82
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### ราคาที่เหมาะสมต่อการบริโภคอาหารยูนนานต่อครั้ง

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง พบว่าโดยส่วนใหญ่เห็นว่าราคาที่เหมาะสมในการบริโภคอาหารยูนนานต่อครั้งอยู่ที่ 600-1,000 บาท/ครั้ง คือ ร้อยละ 43.64 รองลงมาเห็นว่า ควรไม่เกิน 500 บาท/ครั้ง คือ ร้อยละ 41.81 (ตารางที่ 17)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างต่อราคาในการบริโภคอาหารยูนนานในแต่ละครั้ง

ราคาที่เหมาะสมในการบริโภคอาหารยูนนานต่อครั้ง	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
ไม่เกิน 500 บาท/ครั้ง	46	41.81
600-1,000 บาท/ครั้ง	48	43.64
1,100-1,500 บาท/ครั้ง	13	11.82
1.600-2,000 บาท/ครั้ง	3	2.73
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### การตกแต่งร้านมีผลต่อการบริโภคอาหารยูนนาน

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง พบว่าโดยส่วนมากมีความเห็นว่าการตกแต่งร้านมีผลต่อการบริโภคอาหารยูนนาน คือ ร้อยละ 93.64 และมีส่วนน้อยมีความเห็นว่า ไม่มีผลต่อการบริโภคอาหารยูนนาน คือ ร้อยละ 6.36 (ตารางที่ 18)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในการตกแต่งร้านอาหารที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารยูนนาน

การตกแต่งส่งผลต่อการบริโภคอาหารยูนนาน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
มีผล	103	93.64
ไม่มีผล	7	6.36
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

### การทำโปรโมชั่นหรือส่วนลดภายในร้านอาหารมีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารยูนนาน

จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง พบว่าโดยส่วนใหญ่มีความเห็นว่า การทำโปรโมชั่นหรือส่วนลดมีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารยูนนาน คือ ร้อยละ 98.18 และมีบางส่วนมีความเห็นว่า ไม่มีผลต่อการบริโภคอาหารยูนนาน คือ ร้อยละ 1.82 (ตารางที่ 19)

#### ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างในเรื่องการทำโปรโมชั่นหรือส่วนลดต่อการเลือกบริโภคอาหารยูนนาน

การทำโปรโมชั่นและส่วนลดส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารยูนนาน	ความถี่	ร้อยละ (จำนวน)
มีผล	108	98.18
ไม่มีผล	2	1.82
รวม	110	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

กล่าวโดยสรุปได้ว่า แบบสอบถามกลุ่มตัวอย่างกลุ่มนี้ เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชายและเพศทางเลือก (ร้อยละ 65.45 ร้อยละ 28.18 และร้อยละ 6.36 ตามลำดับ) โดยส่วนใหญ่จะเป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 21-25 ปี (ร้อยละ 73.64) อยู่ในช่วงวัยนักเรียนและนักศึกษา (ร้อยละ 80.95) ส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ต่ำกว่า 10,000 บาท/เดือน (ร้อยละ 59.09) และจากกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 91.82 เคยบริโภคและรู้จักกับอาหารจีน ซึ่งความถี่ในการบริโภคอาหารจีนของกลุ่มตัวอย่างนั้น จะบริโภค 2-3 ครั้งต่อเดือน (ร้อยละ 40.4) หรือ 1 ครั้งต่อเดือนและมีบางกลุ่มบริโภคทุกสัปดาห์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์การตอบแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่าง ทำให้ทราบว่า โดยส่วนใหญ่เพศหญิงซึ่งเป็นนักเรียนหรือนักศึกษามีความประสงค์ที่จะบริโภคอาหารจีนมากกว่าเพศชายและเพศทางเลือก โดยอัตราการบริโภคเฉลี่ยอยู่ที่ 2-3 ครั้งต่อเดือน และเมื่อวิเคราะห์ถึงประเภทอาหารจีนที่กลุ่มตัวอย่างนิยมบริโภคมากที่สุดคือ อาหารจีนประเภทผัด (ร้อยละ 48.18) เมื่อมีการเลือกประเภทของอาหารจีนที่กลุ่มตัวอย่างประสงค์บริโภคแล้ว นอกเหนือจากนี้ยังมีลักษณะของร้านอาหารจีนที่กลุ่มตัวอย่างประสงค์จะเข้าไปใช้บริการ โดยส่วนใหญ่มีความเห็นว่า ร้านอาหารจีนที่เปิดให้บริการในพื้นที่ห้างสรรพสินค้า (ร้อยละ 49.09) เนื่องจากการเข้าไปใช้บริการร้านอาหารจีนที่เปิดให้บริการในพื้นที่ห้างสรรพสินค้านั้น นอกเหนือจากการรับประทานอาหารแล้ว ยังสามารถเลือกซื้อสินค้าหรือทำกิจกรรมอื่น ๆ ได้ และบริเวณห้างสรรพสินค้ายังมีที่จอดรถที่สะดวก หรือในบ้างที่อาจจะมีการเก็บค่าบริการที่จอดรถแต่ก็สามารถใช้ใบเสร็จจากการรับประทานหรือซื้อสินค้าภายในห้างมาแทนการจ่ายเงินสดได้



ภาพที่ 45 : ภาพร้านอาหาร ดิน ไท่ ฟง บริเวณห้างสรรพสินค้าเทอมินอล 21 อโศก

ที่มา: <https://talk.mthai.com/index.php/journey/475276.html> 2019

และถัดมาจากการเลือกรับประทานอาหารจีนในบริเวณพื้นที่ห้างสรรพสินค้า กลุ่มตัวอย่างยังคงมีความประสงค์ในการบริโภคอาหารจีน ที่เปิดให้บริการบริเวณถนนใหญ่ (ร้อยละ 38.18) เนื่องจากการเข้าไปใช้บริการร้านอาหารที่ให้บริการบริเวณถนนใหญ่นั้น มีความสะดวกในการเดินทางมีบริการที่จอดรถ และร้านอาหารบริเวณนี้อาจจะมีราคาที่ถูกกว่าการเข้าไปใช้บริการร้านอาหารในห้างสรรพสินค้า และมีการตกแต่งที่สวยงามให้ความรู้สึกที่ดีต่อการเข้ามาใช้บริการ



ภาพที่ 46 : ภาพร้านอาหารยังฉาง บริเวณอารีย์สัมพันธ์ ซอย 6

ที่มา: <https://www.bkkmenu.com/eat/stories/stories-10.html> 2019

และเนื่องจากกลุ่มตัวอย่าง ส่วนมากมีอายุระหว่าง 21-25 ปี มีรายได้ต่อเดือนจึงไม่เกิน 10,000บาท/เดือน ทำให้มีความประสงค์ให้มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคร้านอาหารจีนในแต่ละมื้อ อยู่ที่ ไม่เกิน 500 บาท/ครั้ง (ร้อยละ 51.81) ถัดมาคือ 600-1,000 บาท/ครั้ง (ร้อยละ 34.55) เนื่องจากในช่วงวัยนี้เป็นช่วงที่เพิ่งเรียนจบหรือเพิ่งได้เข้าทำงาน จึงทำให้ยังมีข้อจำกัดในเรื่องของค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน ซึ่งนอกเหนือจะค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารแล้วยังมีค่าใช้จ่ายในส่วนอื่น ๆ อีกด้วย และเมื่อถามถึงอาหารจีนของมณฑลยูนนานหรือเรียกอีกชื่อว่า



อาหารยูนิทาน กลุ่มผู้ตัวอย่างเคยได้ยินชื่อหรือรู้จักมาก่อนอยู่ที่ (ร้อยละ 46.36) และไม่เคยรู้จักอาหารยูนิทานมาก่อนอยู่ที่ (ร้อยละ 45.45) และสำหรับกลุ่มตัวอย่างที่รู้จักอาหารยูนิทาน แต่มีโดยส่วนใหญ่ยังไม่เคยบริโภคอาหารยูนิทานในประเทศไทยมาก่อน (ร้อยละ 86.87) เนื่องจากร้านอาหารยูนิทานในประเทศไทยนั้นยังมีจำนวนน้อย หรืออยู่ในพื้นที่ที่กลุ่มตัวอย่างไม่สะดวกในการเดินทางไปใช้บริการ โดยสามารถเป็นต่างจังหวัดจากที่พักอาศัยของกลุ่มตัวอย่าง และมีการประชาสัมพันธ์ถึงความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารยูนิทานไม่มากนัก นอกเหนือจากกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยบริโภคอาหารยูนิทานในประเทศไทยมาก่อนแล้ว ยังมีบางส่วนที่เคยบริโภคอาหารยูนิทานในประเทศไทย (ร้อยละ 13.13) ซึ่งเป็นส่วนน้อยมาก

เมื่อวิเคราะห์ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ถึงโอกาสในการเปิดร้านอาหารยูนิทานในประเทศไทย โดยคำนึงถึงรสชาติและรูปลักษณะของอาหาร ที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของอาหารยูนิทานได้เป็นอย่างดี ทำให้ทราบว่ากลุ่มตัวอย่างมองว่า รสชาติและรูปลักษณะที่แสดงถึงเอกลักษณ์ดั้งเดิมของอาหารมีผลต่อการเลือกเข้าไปใช้บริการและสร้างความน่าสนใจดึงดูดกลุ่มลูกค้า (ร้อยละ 49.09) และกลุ่มตัวอย่างส่วนถัดมามีความเห็นว่ารสชาติอาหารและรูปลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ไม่มีผลต่อการเลือกเข้าไปใช้บริการและไม่มีผลต่อการสร้างความน่าสนใจดึงดูดกลุ่มลูกค้า เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างในกลุ่มนี้มองว่า รสชาติอาหารที่แต่ละบุคคลชื่นชอบนั้นแตกต่างกัน ถึงแม้จะมีรูปลักษณะหรือรสชาติความดั้งเดิมของอาหารยูนิทานคงไว้ แต่หากกลุ่มตัวอย่างที่เข้าไปใช้บริการไม่มีความชื่นชอบในรสชาตินั้น ๆ ก็จะไม่สามารถดึงดูดใจได้ และหากประเทศไทยมีร้านอาหารยูนิทานเกิดขึ้น กลุ่มตัวอย่าง (ร้อยละ 94.55) เห็นว่าทำเลที่ตั้งในการสร้างร้านอาหารยูนิทานนั้นมีผลต่อการเข้าไปเลือกใช้บริการเป็นอย่างมาก ยกตัวอย่างเช่น หากร้านอาหารยูนิทานเปิดในพื้นที่ซึ่งไม่สะดวกในการเดินทาง ห่างจากขนส่งสาธารณะอาจจะส่งผลให้ กลุ่มตัวอย่างไม่เลือกเข้ามาใช้บริการ เป็นต้น โดยทำเลที่ตั้งที่กลุ่มตัวอย่างเลือกที่จะเข้าไปใช้บริการ (ร้อยละ 58.18) เลือกใช้บริการร้านอาหารยูนิทานที่ตั้งบริเวณถนนใหญ่และมีที่จอดรถที่สะดวก โดยพื้นที่ติดถนนนั้นส่งผลให้กลุ่มตัวอย่างสามารถเดินทางมาใช้บริการได้ง่าย ไม่ว่าจะเป็นการเดินทางโดยรถยนต์ส่วนบุคคลหรือรถโดยสารประจำทาง เป็นต้น และมีกลุ่มตัวอย่าง (ร้อยละ 52.73) เลือกใช้บริการร้านอาหารยูนิทานในพื้นที่ห้างสรรพสินค้า เนื่องจาก นอกจากการเดินทางมารับประทานอาหารแล้วยังสามารถทำกิจกรรมอื่น ๆ ได้อีก เช่น การเลือกซื้อสินค้าต่าง ๆ การรับชมภาพยนตร์ การเข้าไปใช้บริการร้านอาหารประเภทอื่นนอกเหนือจากร้านอาหารจีน เป็นต้น นอกเหนือจากนี้ การประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารของร้านอาหารยูนิทาน ให้ลูกค้าได้ทราบนั้น กลุ่มตัวอย่าง (ร้อยละ 91.82) มีความเห็นว่าควรเลือกใช้ Social Media ในการประชาสัมพันธ์ เนื่องจากในปัจจุบันใน Social Media เป็นสื่อที่ได้รับความนิยมมากที่สุด ไม่ว่าจะเป็น Facebook Twitter Instagram เป็นต้น การใช้สื่อต่าง ๆ เหล่านี้ในการประชาสัมพันธ์ข้อมูลต่าง ๆ แก่ลูกค้า จึงเป็นวิธีที่ง่าย สะดวก และรวดเร็ว ทำให้ลูกค้าสามารถเข้าถึงข้อมูลของร้านอาหารได้โดยตรงอีกด้วย เมื่อพูดถึงราคาในการบริโภคอาหารยูนิทานของกลุ่มตัวอย่างนี้ พบว่า (ร้อยละ 43.64) มีความเห็นว่าค่าใช้จ่ายในการบริโภคในแต่ละครั้ง ควรอยู่ที่ 600-1,000 บาท/ครั้ง ซึ่งราคานี้เป็นราคาที่นักเรียน นักศึกษา

และวัยทำงานในช่วงแรกสามารถมีทุนศัพท์ที่เพียงพอในการบริโภคได้ เมื่อพูดถึงการตกแต่งร้านอาหารจีนยูนนานกลุ่มตัวอย่าง (ร้อยละ 93.64) เห็นว่าการตกแต่งร้านอาหารให้สวยงาม และมีมุมในการถ่ายรูป หรือแสดงถึงความเป็นร้านอาหารจีนยูนนานนั้น มีผลต่อการเข้าไปเลือกใช้บริการเป็นอย่างมาก นอกเหนือจากการตกแต่งร้านแล้ว ในเรื่องของการจัดทำโปรโมชั่นหรือส่วนลดให้กับลูกค้าทุกครั้งที่มีการเข้ามาใช้บริการ กลุ่มตัวอย่าง (ร้อยละ 98.18 ) ให้ความเห็นว่ามีผลต่อการเข้าไปใช้บริการเป็นอย่างมาก การทำส่วนลดเพียงเล็กน้อย ยิ่งเพิ่มความน่าสนใจให้กับทางด้านของร้านอาหาร เช่น การถ่ายรูปคู่กับอาหารแล้วนำไปเผยแพร่ ลง Social Media รับส่วนลด 10% จากราคาอาหารทั้งหมด

ปัจจัยต่าง ๆ ข้างต้น ที่ได้ทำการวิเคราะห์จากการทำแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่างล้วนส่งผลต่อโอกาสในการนำอาหารจีนยูนนานเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยเป็นอย่างมาก

## บทที่ 5

### สรุปและอภิปรายผลการศึกษา

ในการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพภูมิศาสตร์ที่ส่งผลให้เกิดวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหาร ประเภทของอาหารในมณฑลยูนนานและวิเคราะห์โอกาสในการนำอาหารยูนนานมาเผยแพร่ในประเทศไทย โดยผู้วิจัยได้ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิจากข้อมูลในสื่ออิเล็กทรอนิกส์และเอกสารงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ผู้วิจัยได้ทำแบบสอบถามประชากรชาวไทยช่วงอายุระหว่าง 18-30 ปีเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจีนและโอกาสในการนำอาหารจีนยูนนานเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทย ทำให้ผู้วิจัยได้ข้อสรุปและอภิปรายผลการศึกษา ดังนี้

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา

##### 5.1.1 สภาพภูมิศาสตร์ที่ส่งผลให้เกิดวัตถุดิบในการปรุงอาหาร

จากการศึกษาสภาพภูมิศาสตร์ของมณฑลยูนนานผู้วิจัยพบว่า ความแตกต่างอย่างมากของลักษณะพื้นที่ส่งผลต่อการเกิดวัตถุดิบ โดยผู้วิจัยจะแบ่งพื้นที่ในมณฑลยูนนานออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้ ส่วนแรกพื้นที่บริเวณทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ความสูงจากพื้นดินอยู่ที่ 6,740 เมตรจากพื้นดินจะใช้ระบบชลประทานแบบแห้ง เนื่องจากในบริเวณนี้การกระจายน้ำในดินไม่ค่อยสม่ำเสมอจึงทำให้พื้นที่แห้งแล้ง และยังเป็นพื้นที่ที่มีอากาศหนาวยาวนาน การเพาะปลูกจึงถูกจำกัด ดังนั้นพื้นที่นี้จึงเหมาะกับการเพาะปลูกข้าวโพด และข้าวสาลีได้เพียงจำนวนหนึ่ง ปศุสัตว์ในพื้นที่ได้แก่ ไก่สายพันธุ์หนีซี (尼西鸡) และพื้นที่บริเวณตอนกลางของมณฑลมีความสูงจากพื้นดิน 1,000-2,400 เมตร ในบริเวณพื้นที่นี้มีแม่น้ำไหลผ่าน ส่งผลให้ผิวดินบริเวณแม่น้ำและหุบเขามีการพัฒนา ระบบชลประทานที่เอื้ออำนวยต่อการเพาะปลูกข้าว ข้าวที่เหมาะสมในการเพาะปลูกในบริเวณคือ ข้าวเจ้าและข้าวสาลีรวมไปถึงยาสูบ นอกจากนี้ปศุสัตว์ได้แก่ สุกรสายพันธุ์ Luquan Saba Pig และสุดท้ายพื้นที่บริเวณตะวันออกเฉียงใต้มีความสูงจากพื้นดินอยู่ที่ 76 เมตร ซึ่งเป็นหุบเขากึ่งเขตร้อน เนื่องจากมีความแตกต่างกันเป็นอย่างมากระหว่างหุบเขาและภูเขา จึงทำให้แห้งแล้งและร้อนจัดเหมาะกับการเพาะปลูกข้าวเจ้า และข้าวโพดและปศุสัตว์บริเวณนี้ ได้แก่ ไก่สายพันธุ์หม่ากวน (马关鸡)

##### 5.1.2 ประเภทของอาหารในมณฑลยูนนาน

จากการศึกษาและรวบรวมอาหารยอดนิยมของมณฑลยูนนาน สามารถแบ่งประเภทอาหารเป็น 5 ประเภทได้แก่ ประเภทต้ม ประเภทนึ่ง ประเภทย่าง ประเภททอด และประเภทหมักหรือบ่ม จากการศึกษาพบว่าอาหารที่ได้รับความนิยมภายในมณฑล จะมีประวัติและความเป็นมาของตนเองที่น่าสนใจและบ่งบอกถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชากรชาวยูนนาน โดยจะอาศัยวัตถุดิบในพื้นที่ในการปรุงอาหาร และการมีประวัติความเป็นมานั้น ส่งผลต่อกรรมวิธีการปรุงอาหาร ทำให้อาหารแต่ละชนิดมีกรรมวิธีในการปรุงที่แตกต่างและ

เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะใช้กรรมวิธีการปรุงตามธรรมชาติในการสร้างสรรค์รสชาติอาหาร เช่น การใช้ไขมันจากเนื้อสัตว์เพื่อรักษาความร้อนของอาหารเอาไว้ เป็นต้น จึงทำให้อาหารยูนนานมีความน่าสนใจเป็นอย่างมากและแตกต่างจากอาหารของมณฑลอื่น ๆ

### 5.1.3 โอกาสในการนำอาหารจีนยูนนานเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทย

จากการศึกษาทัศนคติของประชากรชาวไทยต่ออาหารจีนและการนำอาหารจีนยูนนานเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทย โดยเก็บข้อมูลจากกลุ่มประชากรตัวอย่างทั้งสิ้น 110 คน ในช่วงเดือนมีนาคม 2564 พบว่ากลุ่มประชากรตัวอย่าง โดยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงและมีอายุระหว่าง 21-25 ปี รายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท ส่งผลให้การเลือกบริโภคอาหารจีนในแต่ละครั้งต้องการให้มีค่าใช้จ่ายไม่เกิน 500 บาทหรืออยู่ในช่วงระหว่าง 600-1,000 บาทและส่วนใหญ่รู้จักกรรมไปถึงเคยบริโภคอาหารจีน และนิยมบริโภคอาหารจีนประเภทผัด แต่สำหรับอาหารจีนยูนนานนั้น มีกลุ่มตัวอย่างที่รู้จักเป็นอย่างดีและที่เคยได้กินซื้อมาบ้าง แต่ส่วนใหญ่ไม่เคยบริโภคอาหารยูนนานในประเทศไทย และเมื่อสอบถามถึงโอกาสในการนำอาหารยูนนานเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยให้มากขึ้นนั้น กลุ่มตัวอย่างให้ความเห็นว่า รสชาติและรูปลักษณ์ของอาหารเป็นสิ่งสำคัญ และทำเลที่ตั้งที่เหมาะสมในการเปิดให้บริการร้านอาหารจีนยูนนานนั้น ควรเป็นพื้นที่ที่ติดกับถนนใหญ่ และมีที่จอดรถสะดวก เดินทางง่าย รวมไปถึงควรมีการจัดทำโปรโมชั่นหรือส่วนลดให้กับลูกค้า และการโปรโมตเชิญชวนนั้น ทำผ่าน Social Media จะสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้เป็นอย่างดีและรวดเร็ว

### 5.2 อภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนานพบว่า การรับรู้รสชาติอาหารของมนุษย์นั้นเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวัน โดยในทุก ๆ วัน มนุษย์เราต้องมีการบริโภคอาหารและสามารถรับรสชาติได้อย่างน้อย 4 รส ได้แก่ เปรี้ยว หวาน เค็ม และขม ส่งผลให้การบริโภคอาหารนั้นกลายเป็นวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พัทยา สายหู (2532) พบว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม ประเพณี วิธีการต่าง ๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหาร และเลือกสรรว่าสิ่งใดในธรรมชาติจะสามารถนำมาบริโภคเป็นอาหารได้ จะปลูกพืช หรือเลี้ยงสัตว์ ควบคุมและขยายปริมาณวัตถุดิบของอาหารด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมไปถึงกฎเกณฑ์และข้อบังคับของสังคมและการกำหนดค่า ความเชื่อ เงื่อนไข ข้อห้ามและความหมายของอาหารต่าง ๆ

วัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนานนั้น จึงเกิดขึ้นจากกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลายภายในพื้นที่ของมณฑล ผู้คนเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมหรือกลุ่มชาติพันธุ์ผ่านรูปแบบอาหารที่คล้ายคลึงกัน ดังนั้นความหลากหลายของชาติพันธุ์ทำให้ผู้คนจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกันกินอาหารที่ต่างกัน รวมไปถึงส่วนผสม วิธีการเตรียมอาหาร เทคนิคการเก็บรักษาต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุทธาทิพย์ ชายผา (2541) พบว่าวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชนแต่ละกลุ่ม เป็นภาพสะท้อนถึงวิถีชีวิตและเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงระดับจิตใจ มีทั้งส่วน

ที่พ้องกันและต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ทั้งนี้บางอย่างเกิดจากทรัพยากรในท้องถิ่นที่สืบเนื่องมาจากสภาพภูมิศาสตร์และอิทธิพลกับต่างชาติเป็นต้น ซึ่งมณฑลยูนนานมีสภาพภูมิศาสตร์ที่หลากหลายและแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่เป็นอย่างมาก ความแตกต่างในที่นี้คือ ได้แก่ สภาพภูมิอากาศ ปริมาณน้ำฝนและลักษณะของผิวดิน ซึ่งมีความจำเป็นต่อการเพาะปลูก เช่น ในพื้นที่ความสูงจากพื้นดินอยู่ที่ 6,740 เมตร ส่งผลให้การกระจายน้ำในผิวดินไม่เอื้ออำนวยมากนัก และทำให้การเกษตรในบริเวณนี้ถูกจำกัด ส่งผลให้พื้นที่บริเวณนี้เหมาะกับการปลูกข้าวสาลีและข้าวโพด แต่ในบริเวณพื้นที่ความสูงจากพื้นดิน 1,000-2,400 เมตร มีแม่น้ำไหลผ่านเป็นอย่างดี ทำให้ผิวดินบริเวณแม่น้ำและหุบเขามีระบบชลประทานที่เอื้ออำนวยต่อการเพาะปลูกข้าว ข้าวที่เหมาะสมในการเพาะปลูกในบริเวณนี้คือ ข้าวเจ้าและข้าวสาลีรวมไปถึงยาสูบ เป็นต้น ดังนั้นสภาพภูมิศาสตร์จึงส่งผลต่อการเกิดวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารในมณฑลยูนนาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ประภาดา สุวรรณพันธ์ (2559) พบว่าชาวจีนในแต่ละภูมิภาคนิยมบริโภคอาหารคล้ายคลึงกัน อาจแตกต่างกันไปตามลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศและปัจจัยอีกหนึ่งอย่างคือทำเลที่ตั้งมีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารเช่นกัน

ลักษณะของอาหารจีนในมณฑลยูนนานที่ได้รับความนิยมบริโภค สามารถแบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่ ประเภทต้ม ประเภทหนึ่ง ประเภทย่าง ประเภทหลน และประเภทหมักหรือบ่ม และอาหารในแต่ละประเภทนั้นจะใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ในพื้นที่ นำมาสู่ขั้นตอนการปรุงที่ใช้กรรมวิธีธรรมชาติในการทำให้รสชาติของอาหารโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น การใช้เนื้อสัตว์ใส่ลงไปแช่ในน้ำซุ๊ปเพื่อให้ไขมันจากเนื้อสัตว์ลอยปกคลุมน้ำซุ๊ป ส่งผลให้สามารถรักษาความร้อนไว้ได้นานมากยิ่งขึ้น เป็นต้น และด้วยกรรมวิธีการปรุงที่เน้นรสชาติจากธรรมชาตินั้น ส่งผลให้สอดคล้องกับ นโยบาย “เศรษฐกิจสีเขียว” โดยมุ่งเน้นที่อาหารสีเขียว (Green Food) พลังงานสีเขียว (Green Energy) และจุดหมายปลายทางการรักสุขภาพ (Healthy Lifestyle Destination) ซึ่งเป็นการนำจุดแข็งที่มีอยู่ของยูนนานมายกระดับภาคเกษตรและอุตสาหกรรมของมณฑลให้แข็งแกร่งขึ้น นอกจากนี้ความเป็นเอกลักษณ์ของกรรมวิธีการปรุงอาหารยูนนานแล้ว อาหารยูนนานโดยส่วนใหญ่ ยังมีส่วนผสมของสมุนไพรซึ่งดีต่อสุขภาพ เนื่องจากเป็นมณฑลที่มีพื้นที่ในการเพาะปลูกหลากหลาย สามารถปลูกพืชและปศุสัตว์ได้มากมาย จึงสอดคล้องกับงานวิจัยของ Fangfang Song และ Mi Sook Cho (2017) ได้ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะภูมิศาสตร์และรูปแบบการบริโภคของชาวจีนภาคใต้และชาวจีนภาคเหนือ พบว่าอาหารของชาวจีนทางตอนใต้จะเป็นอาหารประเภทข้าวสาลี ผักและผลไม้ อาหารดั้งเดิมของจีน ทำให้อาหารทางภาคใต้ของจีนไม่ส่งผลร้ายต่อระบบเผาผลาญและยังช่วยลดความเสี่ยงของโรคเรื้อรังอีกด้วย

นอกจากนี้การศึกษายังพบว่าประเภทของอาหารยูนนานที่ประชากรชาวไทยประสงค์จะบริโภคนั้น โดยส่วนใหญ่จะเป็นอาหารประเภทผัด และส่วนมากเป็นเพศหญิงอายุระหว่าง 21-25 ปี ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของประภาดา สุวรรณพันธ์ (2559) พบว่าประชากร Generation X, Baby Boomer, Generation Y,

และ Generation Z จะนิยมบริโภคอาหารแตกต่างกันตามลักษณะภูมิประเทศแต่ส่วนมากจะนิยมบริโภคอาหารประเภทผัด ประเภทหนึ่งและประเภทตุ๋น เป็นหลัก

### 5.3 ข้อเสนอแนะ

#### 5.3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

จากการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน พบว่าอาหารยูนนานมีเอกลักษณ์ทั้งด้านกรรมวิธีการปรุงและการสร้างเรื่องราวให้กับตัวอาหาร ผู้วิจัยจึงคิดว่างานวิจัยในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจจะเปิดร้านอาหารจีนในประเทศไทย เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีพื้นที่ในการเพาะปลูกที่สมบูรณ์มากและทำการปศุสัตว์ได้หลายชนิด ผู้ที่สนใจเปิดร้านอาหารจีนจึง สามารถนำวัตถุดิบภายในประเทศไทยมาปรับใช้ในการปรุงอาหารจีน และสามารถทำให้เกิดการผสมผสานรูปแบบของอาหารจีนและไทยได้ รวมไปถึงการสร้างเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับตัวอาหาร ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะงานของอาหารแต่ละชนิดด้วย

#### 5.3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในอนาคต

จากการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน ผู้วิจัยมีความเห็นว่าควรมีการเลือกศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ใดชาติพันธุ์หนึ่งในมณฑลยูนนาน เนื่องจากแต่ละชาติพันธุ์มีวัฒนธรรมและวิถีการดำรงชีวิต รวมไปถึงความเชื่อแตกต่างกัน ส่งผลให้รูปแบบในการบริโภคอาหารไม่เหมือนกัน หากเลือกศึกษาชาติพันธุ์ใดชาติพันธุ์หนึ่งอาจจะเป็นประโยชน์ในการนำอาหารและกรรมวิธีการปรุงของชาติพันธุ์นั้น ๆ มาปรับให้เข้ากับการบริโภคของคนไทยได้ ทำให้เกิดการสร้างรายได้จากร้านอาหารจีนซึ่งมีพัฒนาการมาจากชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในพื้นที่มณฑลยูนนาน

### 5.4 ข้อจำกัดทางการศึกษา

5.4.1 ผู้วิจัยมีอุปสรรคด้านระยะเวลาในการทำวิจัยซึ่งค่อนข้างจำกัด

5.4.2 ผู้วิจัยมีอุปสรรคในด้านระยะเวลาที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งค่อนข้างสั้นทำให้ยังมีข้อมูลบางส่วนที่ได้ไม่ละเอียดพอ

## บรรณานุกรม

### เอกสารภาษาไทย

- สิ่วสี่เทา. (2553). **ต้นกำเนิดอาหารจีน**. กรุงเทพฯ : 2553
- สิ่วกวาง. (2530). **ภูมิศาสตร์ประเทศจีน**. เป่ย์จิง: 2530
- สมนึก องค์รัตน์คณา. (2547). **เปิดตำรับตำรับจีน**. กรุงเทพฯ : 2547
- นำพวัลย์ กิจรักษ์กุล. (2528). **ภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน**. กรุงเทพฯ : 2528
- ยศ สันตสมบัติ. (2556). **มนุษย์กับวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ : 2556

### ข้อมูลจากเว็บไซต์

#### เว็บไซต์ภาษาไทย

- กองบรรณาธิการ HD. (2562). **การรัฐส**. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2563.  
เข้าถึงได้จาก <https://hd.co.th/taste-recognition-2>
- ฐิตารีย์ ตะโกเรียม. (2561). **วัฒนธรรมอาหารทางตอนใต้ของประเทศจีน กรณีศึกษามณฑลกว่างตุง**.  
เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.  
เข้าถึงได้จาก <http://isas.arts.su.ac.th/wpcontent/uploads/2561/geography/05580586.pdf>
- ประภาดา สุวรรณพันธ์. (2559). **การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวชาวจีน**.  
เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.  
เข้าถึงได้จาก <http://isas.arts.su.ac.th/wpcontent/uploads/2559/geography/05560564.pdf>
- สถานกงสุลใหญ่ ณ นครคุนหมิง.(2559). **นครคุนหมิง** . เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.  
เข้าถึงได้จาก <http://www.thaiembassy.org/kunming/th/thai-people>
- เมฆม สอดส่องกฤษ. (2554). **ภาษาและวัฒนธรรมจีน**. เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.  
เข้าถึงได้จาก <https://metchs.blogspot.com/2011/11/52.html>
- A Year of Slow. (2563). **อาหารยูนนาน**. เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.  
เข้าถึงได้จาก <https://ayearofslow.wordpress.com/tag/>
- BKK. (2019). **เทรนด์จีนกำลังมา! เช็คอินที่ 6 ร้านสไตล์จีนเปิดใหม่ก่อนใครได้แล้ววันนี้**.  
เข้าถึงเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2564.  
เข้าถึงได้จาก <https://www.bkkmenu.com/eat/stories/stories-10.html>
- Globthailand. (2561). **มณฑลยูนนานปรับยุทธศาสตร์ใหม่ มุ่งเน้น “เศรษฐกิจสีเขียว”**.  
เข้าถึงเมื่อ 28 ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก [https://globthailand.com/china\\_0239/](https://globthailand.com/china_0239/)
- IT Meetawee. (2551). **ข้อมูลทั่วไปสิบสองปันนา**. เข้าถึงเมื่อ 4 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก <http://www.meetawee.com/home1/index.php/jinghong-guide/628-jinghong.html/>

Kittichart. (2556). **อาหารของชาวยุ่่น**. เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก [https://kitichat.blogspot.com/2013/01/blog-post\\_7109.html](https://kitichat.blogspot.com/2013/01/blog-post_7109.html)

MGR Online. (2020). **กินอร่อยกับอาหารยูนนาน 2-3 อย่าง**. เข้าถึงเมื่อ 7 มกราคม 2564.

เข้าถึงจาก <https://mgronline.com/china/detail/9630000000480>

Mthai. (2019). **รีวิวร้านอาหารติ่มซำ DIN TAI FUNG เลี้ยวหลงเปา รสเด็ด โด่งดังทั่วโลก**.

เข้าถึงเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://talk.mthai.com/index.php/journey/475276.html>

Sucheep.kar. (2552). **ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม**. เข้าถึงเมื่อ 5 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <http://sucheepost.blogspot.com/2009/05/cultutal-ecology.html>

Thaibizchina.com. (2556). **มณฑลยูนนาน**. เข้าถึงเมื่อ 28 ตุลาคม 2562.

เข้าถึงได้จาก <http://www.thaiembbeij.org/thaibizchina/th/about-china/>

### เว็บไซต์ภาษาต่างประเทศ

Absolute China tours. (2020). **Bai People Cuisine**. เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <http://108.179.196.218/china-travel/Yunnan/Bai-People-Cuisine.html>

Absolute China tours. (2020). **Representative Dishes of Hani People**.

เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <http://www.absoltechinatours.com/china-travel/representative-dishes-hani-people.html>

Absolute China tours. (2020). **Yi Nationality Cuisine**. เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <http://www.absoltechinatours.com/china-travel/yi-nationality-cuisine.html>

Araon Mao. (2016). **Insects As Crispy Snacks**. เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <http://wondersofyunnan.com/blog/posts/insects-crispy-snacks>

A.W. Vogel, Wang Mingzhu และ Huang Xiaqing. (1995). **Red reference soils of the subtropical Yunnan Province**. เข้าถึงเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://edepot.wur.nl/297426>



Best time to visit.co.in. (2021). **Best time to visit, weather and climate Yunnan.**

เข้าถึงเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://www.besttimetovisit.co.in/china/yunnan-661547/>

China Culture.org. (2015). **Yunnan Steam Pot Chicken.** เข้าถึงเมื่อ 7 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก [http://en.chinaculture.org/2015-10/13/content\\_625494\\_2.htm](http://en.chinaculture.org/2015-10/13/content_625494_2.htm)

China Discovery. (2020). **Chinese Food Culture.** เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <https://www.chinadiscovery.com/chinese-food/food-culture.html>

China Discovery. (2020). **Yunnan Ethnic Minorities.** เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <https://www.chinadiscovery.com/ethnic-minority-culture-tour/yunnan-minorities.html>

China Highlights. (2020). **Bai Minority of China.** เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <https://www.chinahighlights.com/travelguide/nationality/bai.htm>

China Highlights. (2020). **The Chinese Yi Ethnic Minority, History and Customs.**

เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <https://www.chinahighlights.com/travelguide/nationality/yi.htm>

China Highlights. (2020). **The Han — China's Majority Ethnic Group.**

เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <https://www.chinahighlights.com/travelguide/nationality/han.htm>

Cici Li. (2017). **Yunnan Food Not To Be Missed .** เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก <http://wondersofyunnan.com/blog/posts/yunnan-food-not-to-be-missed>

CITS. (2020). **Dali Food.** เข้าถึงเมื่อ 5 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <http://www.cits.net/china-travel-guide/dali/dinning.html>

Daniela Buzzelli. (2018). **YUNNAN PROVINCE – Chinese Provinces.**

เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก <https://ltl-school.com/learn-about-yunnan-province/>

Dianjianyi Sun1, Jun Lv1 และคณะ. (2014). **Spicy food consumption is associated with adiposity measures among half a million Chinese people: the China Kadoorie Biobank study.** เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก <https://bmcpublikealth.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/1471-2458-14-1293.pdf>

Dumpling Connection. (2020). **Cross Bridge Noodle Recipe.**

เข้าถึงได้เมื่อ 7 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://www.dumplingconnection.com/recipes/cross-bridge-noodle-recipe>

Eben van Tonder. (2020). **Yunnan Xuanwei Ham (宣威火腿/xuān wēi huó tuǐ)**

เข้าถึงเมื่อ 14 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก [https://earthwormexpress.com/artisan-curing/yunnan-xuanwei-](https://earthwormexpress.com/artisan-curing/yunnan-xuanwei-ham-%E5%AE%A3%E5%A8%81%E7%81%AB%E8%85%BF-xuan-wei-huo-tui/)

[ham-%E5%AE%A3%E5%A8%81%E7%81%AB%E8%85%BF-xuan-wei-huo-tui/](https://earthwormexpress.com/artisan-curing/yunnan-xuanwei-ham-%E5%AE%A3%E5%A8%81%E7%81%AB%E8%85%BF-xuan-wei-huo-tui/)

Edamam. (2021). **Steam Clay pot Chicken Soup.** เข้าถึงเมื่อ 8 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก [https://www.edamam.com/results/recipe/?recipe=steam-clay-pot-](https://www.edamam.com/results/recipe/?recipe=steam-clay-pot-chicken-soup-e89d5399b179b17e32e32f7e79569303/?search=)

[chicken-soup-e89d5399b179b17e32e32f7e79569303/?search=](https://www.edamam.com/results/recipe/?recipe=steam-clay-pot-chicken-soup-e89d5399b179b17e32e32f7e79569303/?search=)

Facts and Details. (2009). **Nothern Yunnan.** เข้าถึงเมื่อ 28 ตุลาคม 2562.

เข้าถึงได้จาก <http://factsanddetails.com/china/cat15/sub101/item454.html/>

Fangfang Song, Mi Sook Cho. (2017). **Geography of Food Consumption Patterns between South and North China.** เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5447910/>

Food. (2020). **Food And Culture** เข้าถึงเมื่อ 5 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <https://family.jrank.org/pages/639/Food-Food-Culture.html>

Guo Duomi. (2009). **Recipe: Across the bridge noodles.**

เข้าถึงเมื่อ 7 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก [https://www.gokunming.com/en/blog/item/798/recipe-across-the-bridge-noodles.](https://www.gokunming.com/en/blog/item/798/recipe-across-the-bridge-noodles)

Holland in China. (2020). **Vegetable and fruit industry in Yunnan.**

เข้าถึงเมื่อ 20 ตุลาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://edepot.wur.nl/118588>

HONEST COOKING. (2013). **Foods from China's Yunnan Province.**

เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก <https://honestcooking.com/foods-from-chinas-yunnan-province/>

Into China Travel. (2020). **Top 6 Must-try Food When Travel to Yunnan.**

เข้าถึงเมื่อ 5 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://www.intochinatravel.com/top-6-must-try-food-when-travel-to-yunnan>

Jiangxia Ye, Mingshan Wu, Zhongjian Deng, Shengji Xu, Ruliang Zhou และ Keith C. Clarke. (2017). **Modeling the spatial patterns of human wildfire ignition in Yunnan province, China.** เข้าถึงเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2564 .เข้าถึงได้จาก

<https://escholarship.org/content/qt6hc2s8c5/qt6hc2s8c5.pdf?t=p3d4hm>

Jingwei Zhu, Yang Xu, Zhixiang Fang, Shih-Lung Shaw และ Xingjian Liu. (2018). **Geographic Prevalence and Mix of Regional Cuisines in Chinese Cities.** เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก <https://www.mdpi.com/2220-9964/7/5/183/htm>

Judy. (2020). **YUNNAN RICE NOODLE SOUP (云南小锅米线).**

เข้าถึงเมื่อ 6 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://thewoksoflife.com/yunnan-rice-noodle-soup/>

Linda T. Drake, M.S. (2020). **FOOD ATTITUDES.** เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <http://www.cag.uconn.edu/ahs/snaped/images/PDFs/foodattitudes.pdf>

Lota Yunnan Travel Guide.com. (2021). **Kunming Jianshui Yuanyang Tour - 7 Days.**

เข้าถึงเมื่อ 19 กุมภาพันธ์ 2564.

เข้าถึงได้จาก <http://www.yunnantravelguide.com/Line/show.asp?id=1790>

Madame Huang's Kitchen 黃媽媽的食談. (2011). **Yunnan's steampot chicken.**

เข้าถึงเมื่อ 8 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <http://carolynjphillips.blogspot.com/2011/05/yunnans-steampot-chicken.html>

Matthew Hartzell. (2013). **Yunnan Commodity Maps.** เข้าถึงเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2564.

เข้าถึงได้จาก <http://matthartzell.blogspot.com/2013/07/yunnan-commodity-maps.html?view=snapshot>

Mekong responsible tourism. (2019). **GEOGRAPHY AND CLIMATE IN YUNNAN.**

เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก <https://www.mekongresponsibletourism.org/china/>

Nature Product. (2020). **Chilli from Yunnan.** เข้าถึงเมื่อ 20 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก <https://edepot.wur.nl/118588>

- Qiu Guizhen. (2016). **Crossing-the-bridge rice noodles**. เข้าถึงเมื่อ 7 มกราคม 2564.  
เข้าถึงได้จาก [https://www.chinadaily.com.cn/m/yunnan/cultureindustry/2016-11/15/content\\_27378297.htm](https://www.chinadaily.com.cn/m/yunnan/cultureindustry/2016-11/15/content_27378297.htm)
- Robert Lee Suettinger. (2019). **Yunnan**. เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.  
เข้าถึงได้จาก <https://www.britannica.com/place/Yunnan>
- Shop.bytravel.cn. (2021) **各地名产特产推荐-云南六大名猪篇**. เข้าถึงเมื่อ 19 กุมภาพันธ์ 2564.  
เข้าถึงได้จาก <http://shop.bytravel.cn/tc/yunnanliudamingzhu.html>
- The Editors of Encyclopaedia Britannica. (2021). **Dry farming**. เข้าถึงเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2564.  
เข้าถึงได้จาก <https://www.britannica.com/topic/dry-farming>
- The Generalissimo. (2018). **THE HIRSHON YUNNAN YILIANG ROAST DUCK – 宜良烤鸭**.  
เข้าถึงเมื่อ 8 มกราคม 2564.  
เข้าถึงได้จาก <https://www.thefooddictator.com/the-hirshon-yunnan-yiliang-roast-duck-%E5%AE%9C%E8%89%AF%E7%83%A4%E9%B4%A8/>
- Trans-Asia Discover. (2019). **Yisa: the fortress on horseback**. เข้าถึงเมื่อ 19 กุมภาพันธ์ 2564.  
เข้าถึงได้จาก <https://www.yunnanexploration.com/yisa-the-fortress-on-horseback.html>
- Travel. (2018). **Hani Ethnic Minority**. เข้าถึงเมื่อ 19 ตุลาคม 2563.  
เข้าถึงได้จาก [http://www.yunnanadventure.com/minorities/Hani-Ethnic-Minority\\_11.html](http://www.yunnanadventure.com/minorities/Hani-Ethnic-Minority_11.html)
- Travel China guide. (2020). **Yunnan Cuisine / Dian Cuisine – Cooking Style of Southwest China**. เข้าถึงเมื่อ 20 ตุลาคม 2563.  
เข้าถึงได้จาก <https://www.travelchinaguide.com/yunnan-cuisine.htm>
- Travel China Guide. (2020). **10 Special Yunnan Foods You Need to Try**.  
เข้าถึงเมื่อ 5 มกราคม 2564.  
เข้าถึงได้จาก <https://www.travelchinaguide.com/yunnan-food.htm>
- Travel China Guide. (2021). **Lijiang Weather**. เข้าถึงเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2564.  
เข้าถึงได้จาก <https://www.travelchinaguide.com/climate/lijiang.htm> Yunnan Adventure

Wildchina. (2013). **The Legend Behind Yunnan’s Famous “Crossing the Bridge Noodles”.**

เข้าถึงเมื่อ 6 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://wildchina.com/2013/08/story-yunnans-bridge-cross-noodles>

Yanlin. (2018). **The 15 most famous Yunnan dishes you must have a try!.**

เข้าถึงเมื่อ 6 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://wayofchina.com/cities-and-travel/15-famous-yunnan-dishes>

Yunnan Adventure Travel. (2018). **The main output products of Yunnan Agriculture.**

เข้าถึงเมื่อ 5 ตุลาคม 2563.

เข้าถึงได้จาก [http://www.yunnanadventure.com/show/The-main-output-products-of-Yunnan-Agriculture\\_970.html](http://www.yunnanadventure.com/show/The-main-output-products-of-Yunnan-Agriculture_970.html)

Yunnan Adventure Travel. (2018). **Yunnan Geography.** เข้าถึงเมื่อ 6 พฤศจิกายน 2562.

เข้าถึงได้จาก [http://www.yunnanadventure.com/lists/Yunnan-Geography\\_179.html](http://www.yunnanadventure.com/lists/Yunnan-Geography_179.html)

Yunnan Adventure Travel. (2021). **Crossing the Bridge Noodles in Kunming.**

เข้าถึงเมื่อ 7 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก [http://www.yunnanadventure.com/show/Crossing-the-Bridge-Noodles-in-Kunming\\_546.html](http://www.yunnanadventure.com/show/Crossing-the-Bridge-Noodles-in-Kunming_546.html)

Yunnan Adventure Travel. (2021). **Yunnan Climate.** เข้าถึงเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2564.

เข้าถึงได้จาก [http://www.yunnanadventure.com/lists/Yunnan-Climature\\_174.html](http://www.yunnanadventure.com/lists/Yunnan-Climature_174.html)

百科. (2021). **宜良烤鸭.** เข้าถึงเมื่อ 11 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก

[https://www.baike.com/wikiid/1129793253201694101?prd=mobile&view\\_id=1uelovmp3rq80](https://www.baike.com/wikiid/1129793253201694101?prd=mobile&view_id=1uelovmp3rq80)

每日头条. (2019). **云南省土种鸡品种详解\_云南孵化机\_云南孵化设备原文網址.**

เข้าถึงเมื่อ 19 กุมภาพันธ์ 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://kknews.cc/news/pyzbxpj.html>

丽江美食. (2020). **【红烧鸡枞】临沧红烧鸡枞美食推荐.** เข้าถึงเมื่อ 14 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <http://www.lijiangcn.com/lijiangmeishi/9190.html>

老号营. (2021). **云南独有的美食风味汽锅鸡，最原汁原味的鸡肉味道.**

เข้าถึงเมื่อ 8 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://zhuanlan.zhihu.com/p/32988427>

孤单小厨娘. (2019). **不在云南很难吃到这道菜，关于野生菌，这道红烧鸡枞真是能称王.** เข้าถึงเมื่อ 14 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก

[http://k.sina.com.cn/article\\_6822296175\\_196a3fa6f00100h9k8.html?cre=tianyi&mod=pcpager\\_fin&loc=34&r=9&rfunc=100&tj=none&tr=9](http://k.sina.com.cn/article_6822296175_196a3fa6f00100h9k8.html?cre=tianyi&mod=pcpager_fin&loc=34&r=9&rfunc=100&tj=none&tr=9)

火力上校. (2021). **云南汽锅鸡.** เข้าถึงเมื่อ 8 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://home.meishichina.com/recipe-95718.html>

新浪旅游. (2015). **云南十大特色美食.** เข้าถึงเมื่อ 5 มกราคม 2564

เข้าถึงได้จาก [http://travel.sina.com.cn/china/2015-02-10/1640298973\\_2.shtml](http://travel.sina.com.cn/china/2015-02-10/1640298973_2.shtml)

宣威市人民政府门户网. (2016). **宣威火腿历史文化及现状.** เข้าถึงเมื่อ 11 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <http://www.xw.gov.cn/index.php?a=shows&catid=160&id=319>

中国江西网络广播电视台 China Jiangxi Radio and Television Network. (2019). **美食精选：宣威火腿 [Video File]** . เข้าถึงเมื่อ 14 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://www.youtube.com/watch?v=xvsc5mXRVXk>

山味山珍. (2016). **红烧鸡枞.** เข้าถึงเมื่อ 14 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <http://www.swsz88.com/jizong/zuofa/20160706-455.html>

收藏. (2021). **宜良烤鸭.** เข้าถึงเมื่อ 9 มกราคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://www.meishij.net/zuofa/yiliangkaoya.html>

杨璐. (2021). **宣威火腿.** เข้าถึงเมื่อ 14 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก

<http://ny.zdline.cn/h5/article/detailAuth.do?artId=24497&code=sdon&vcode=d8890637f0b6302783d5cd59f1bbd109>

ภาคผนวก



### แบบสอบถาม

เรื่อง “ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนของคนไทย อายุระหว่าง 18-30 ปี

#### คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้ เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 450112-59 การศึกษาเอกเทศ เพื่อประกอบการทำวิจัยเรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน เพียงเท่านั้น ผู้วิจัยขอรับรองว่าจะไม่มีการเปิดเผยข้อมูล ส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถามตามมาตรฐานจรรยาบรรณของการวิจัย

#### แบบสอบถาม 1 ชุด แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลของผู้บริโภค

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมของผู้บริโภค

ส่วนที่ 3 แรงจูงใจของผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหารจีนยูนนาน

เก็บข้อมูล ณ

วันที่ 6 มีนาคม 2564

บันทึกข้อมูล ณ วันที่ 12 มีนาคม 2564

นางสาวณัฐรดา นามสว่าง  
 นักศึกษาปริญญาตรี อักษรศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์



**ส่วนที่ 1: ข้อมูลผู้บริโภค**

1. เพศ
  - ชาย
  - หญิง
  - เพศทางเลือก
2. อายุ
  - 18-20 ปี
  - 21-25 ปี
  - 26-30 ปี
3. อาชีพ
  - นักเรียน/นักศึกษา
  - พนักงานบริษัท
  - รับราชการ
  - ธุรกิจส่วนตัว
  - อื่น ๆ
4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน
  - ต่ำกว่า 10,000 บาท/เดือน
  - 10,001 –20,000 บาท/เดือน
  - 20,001 –30,000 บาท/เดือน
  - มากกว่า 30,000 บาท/เดือน
  - อื่น ๆ

**ส่วนที่ 2 : ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค**

1. ท่านเคยบริโภคอาหารจีนหรือไม่
  - เคย
  - ไม่เคย

2. ความถี่ในการบริโภคอาหารจีนของท่านเฉลี่ยในแต่ละสัปดาห์ (สำหรับท่านที่ไม่เคยบริโภค สามารถข้ามได้)
- ทุกสัปดาห์
  - 1 ครั้งต่อเดือน
  - 2-3 ครั้งต่อเดือน
  - อื่น ๆ
3. หากท่านมีโอกาสได้รับประทานอาหารจีน ท่านจะเลือกรับประทานอาหารจีนประเภทใด (ท่านสามารถเลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)
- อาหารประเภทต้ม
  - อาหารประเภทตุ๋น
  - อาหารประเภทผัด
  - อาหารประเภทชวาน (กรรมวิธีซึ่งใส่อาหารลงไปในพื้นที่เดือดอยู่แล้ว มีลักษณะคล้ายกรรมวิธีในการทำสุกี้)
  - อาหารประเภทนึ่ง
  - อาหารประเภททอด
  - อาหารประเภทอบ
4. ลักษณะของร้านอาหารจีน ที่ท่านประสงค์จะเข้าไปใช้บริการ มีลักษณะอย่างไร
- เป็นร้านที่เปิดให้บริการในพื้นที่ห้างสรรพสินค้า
  - เป็นร้านที่เปิดให้บริการติดถนนใหญ่
  - ภัตตาคารอาหารจีน
5. หากท่านต้องการเลือกรับประทานอาหารจีน ท่านประสงค์ให้มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคต่อครั้ง โดยเฉลี่ยครั้งละเท่าไร
- ไม่เกิน 500 บาท/ครั้ง
  - 600-1,000 บาท/ครั้ง
  - 1,100-1,500 บาท/ครั้ง
  - 1,600-2,000 บาท/ครั้ง
  - อื่น ๆ

6. ท่านเคยมีประสบการณ์ หรือรู้จัก อาหารยูนนานซึ่งเป็นหนึ่งในอาหารที่ขึ้นชื่อของมณฑลยูนนาน ประเทศจีนหรือไม่
- ไม่เคยรู้จักมาก่อน
- เคยได้ยินชื่อมาบ้าง
- รู้จักเป็นอย่างดี
7. ท่านเคยบริโภคอาหารยูนนานในประเทศไทยหรือไม่ (หากท่านไม่รู้จักกับอาหารยูนนาน สามารถข้ามได้)
- ไม่เคยบริโภคมาก่อน
- เคยบริโภค

### ส่วนที่ 3 : แรงจูงใจของผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหารจีนยูนนาน

1. หากในประเทศไทยมีร้านอาหารยูนนาน ที่มีรสชาติและรูปลักษณ์เหมือนท่านกำลังนั่งทานอยู่ที่ยูนนาน ท่านคิดว่าอาหารยูนนานจะมีความน่าสนใจหรือไม่
- น่าสนใจ
- อาจจะน่าสนใจ ขึ้นอยู่กับความรู้สึกของแต่ละบุคคลที่มีต่อรสชาติอาหาร
- ไม่น่าสนใจ
2. ท่านคิดว่าทำเลที่ตั้งของร้านอาหารยูนนานมีผลต่อผู้บริโภคในการเลือกมารับประทานอาหารหรือไม่
- มีผล
- ไม่มีผล
3. หากท่านต้องการเดินทางไปรับประทานอาหารยูนนาน ท่านจะเลือกร้านอาหารที่ตั้งอยู่บริเวณใด (ท่านสามารถเลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)
- บริเวณห้างสรรพสินค้า
- บริเวณพื้นที่ติดถนนใหญ่ และมีที่จอดรถสะดวก
- ภัตตาคารอาหารยูนนาน โดยเฉพาะ

4. หากท่านต้องการทราบข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารยูนิคอนที่ท่านประสงค์จะเดินทางไปรับประทาน ท่านจะเลือกช่องทางใดในการรับรู้ข้อมูลของร้านอาหาร
- โปสเตอร์โปรโมทบริเวณข้างทาง
  - ใบปลิวของร้านอาหาร
  - Social Media (เช่น เฟซบุ๊ก)
  - อื่น ๆ
5. ท่านคิดว่าราคาในการเลือกบริโภคอาหารยูนิคอนที่เหมาะสมในแต่ละครั้ง ควรเฉลี่ยต่อครั้งละเท่าไร
- ไม่เกิน 500 บาท/ครั้ง
  - 600-1,000 บาท/ครั้ง
  - 1,100-1,500 บาท/ครั้ง
  - 1,600-2,000 บาท/ครั้ง
6. ท่านคิดว่า การตกแต่งร้าน หรือการเลือกใช้วัสดุภายในร้านอาหารยูนิคอน มีผลต่อการเลือกใช้บริการของผู้บริโภคหรือไม่
- มีผล
  - ไม่มีผล
7. ท่านคิดว่า การทำโปรโมชั่น หรือ มีส่วนลดแก่ผู้บริโภคตามกติกาต่าง ๆ มีผลต่อการเลือกมาใช้บริการหรือไม่
- มีผล
  - ไม่มีผล

**ประวัติผู้วิจัย**

ชื่อ	นางสาวณัฐรดา นามสว่าง
วันเกิด	13 มกราคม 2542
ที่อยู่	199/157 ม. 5 ตำบลปรุใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000
หมายเลขโทรศัพท์	084-9841277
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาหลักสูตรมัธยมต้นจาก โรงเรียนสุรธรรมพิทักษ์ สำเร็จการศึกษาหลักสูตรมัธยมปลายจาก โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า นครราชสีมา สำเร็จการศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีอักษรศาสตรบัณฑิต วิชาเอกเอเชียศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

## แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์

สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้าพเจ้า	นางสาวณัฐรดา นามสว่าง
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาษาจีน
ชื่อสารนิพนธ์	การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารในมณฑลยูนนาน
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	199/157 ม.5 ตำบลปู้ใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000
หมายเลขโทรศัพท์	084-9841277

ลิขสิทธิ์ของบทความวิจัยอันเป็นผลมาจากการศึกษาเล่าเรียน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรระดับปริญญาบัณฑิต ข้าพเจ้ายินดีโอนลิขสิทธิ์ตามมาตรา 17 วรรค 2 แห่งพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537 เป็นของคณะอักษรศาสตร์มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมีกำหนดตลอดอายุการคุ้มครองลิขสิทธิ์

ลงนามผู้โอน.....

(นางสาวณัฐรดา นามสว่าง)

ลงนามผู้รับโอน.....

(.....)

วันที่.....เดือน.....ปี.....