



สารนิพนธ์

เรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ประเทศจีน

โดย

นางสาวจิตาภา โจรจนพิชญะ  
รหัสนักศึกษา 620510320

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ปีการศึกษา 2565  
ลิขสิทธิ์ของอักษรศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อสารนิพนธ์	การท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ประเทศจีน
ผู้เขียน	นางสาวจิตาภา โรจนพิชญะ
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	รองศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2565

### บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ประเทศจีน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประเภทของอาหารจีนที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารจีนในมหานครฉงชิ่งและเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง โดยวิธีการศึกษาใช้การวิเคราะห์เชิงคุณภาพ จากการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีนและนำข้อมูลมาวิเคราะห์เชิงพรรณนา ตลอดจนการจัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยการวิเคราะห์ด้วยเทคนิคทางแผนที่

ผลการศึกษาพบว่า รสชาติและประเภทของอาหารจีนที่ได้รับความนิยมในมหานครฉงชิ่งจากนักท่องเที่ยวคือรสชาติจัดจ้าน เปรี้ยว เผ็ดร้อน และเผ็ดซ่า ซึ่งรสชาติเผ็ดซามาจากวัตถุดิบสำคัญอย่างพริกฮวาเจียวที่เป็นส่วนประกอบหลักในการประกอบอาหารฉงชิ่งแทบทุกประเภท โดยอาหารที่ได้รับความนิยม ได้แก่ หม้อไฟฉงชิ่ง บะหมี่ฉงชิ่ง ซวนล่าเฟิน ไก่ทอดผัดพริก เคี้ยวไส้โต้งฉงชิ่ง ซึ่งเป็นอาหารที่มีพริกฮวาเจียวเป็นส่วนประกอบหลัก ผลการศึกษาในเรื่องของพฤติกรรมการท่องเที่ยวพบว่าส่วนใหญ่มีอายุ 21 – 30 ปี ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชนและนักเรียนนักศึกษา ส่วนใหญ่ใช้เวลาในการท่องเที่ยวมากกว่า 4 วัน อาหารที่ขอรับประทานคือ หม้อไฟฉงชิ่ง โดยจะเลือกบริโภคอาหารที่บริเวณเจียฟางเป่ย์และถนนสายอ๋ออี้มากที่สุด ค่าใช้จ่ายต่อมื้ออยู่ที่ 101 – 200 บาท ความพึงพอใจที่มีต่ออาหารจีนพบที่นักท่องเที่ยวประทับใจในเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความสดใหม่ และความคุ้มค่าของราคาอาหารที่มีราคาที่เหมาะสมกับปริมาณ และจากการศึกษาพบว่า ย่านอาหารที่ได้รับความนิยมมีจำนวน 4 แห่ง ได้แก่ เจียฟางเป่ย์และถนนสายอ๋ออี้ ตลาดเมืองโบราณสี่ซีโข่ว ถนนหมินฉวน และหงหยาดัง โดยสามารถจัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นเวลา 5 วัน 4 คืน

**คำสำคัญ :** อาหารจีน, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, มหานครฉงชิ่ง, ประเทศจีน

### กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์เรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ประเทศจีน เป็นส่วนหนึ่งของ รายวิชา 450112 การศึกษาเอกเทศ (Independent Study)

สารนิพนธ์ชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจาก รองศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปันสุวรรณ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้ คำปรึกษา ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างยิ่ง จนทำให้ งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณอาจารย์อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ และขอขอบคุณ ครอบครัว เพื่อน ๆ ที่คอยให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ ตลอดจนให้กำลังใจ สุดท้ายนี้ขอขอบคุณ เจค สมาชิกวงเอนไฮเพน (Enhyphen) ศิลปินที่มากความสามารถที่คอยปลอบประโลมจิตใจในยาม ท้อถอยและเป็นแรงผลักดันให้การศึกษาวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาด ประการใด ข้าพเจ้าก็ขออภัยไว้ ณ ที่นี้

จิตาภา โรจนพิชญะ

2566

## สารบัญ

บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญรูปภาพประกอบ	จ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหาวัตถุดิบประสงค์	1
1.2 วัตถุดิบประสงค์ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับนิยามคำศัพท์	3
1.4 ขอบเขตและความสำคัญของปัญหา	3
1.5 นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 นิยามความหมายและองค์ประกอบ	4
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยว	6
2.3 แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภค	8
2.4 นโยบายและกลยุทธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวของมณฑลนครราชสีมา	9
2.5 ข้อมูลทั่วไปของมณฑลนครราชสีมา	11
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 3 วิธีการศึกษา	22
3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล	22
3.2 วิธีการศึกษา	23
3.3 เครื่องมือในการศึกษา	23
3.4 เทคนิคการวิเคราะห์	23
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 ประเภทอาหารธงช้างที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว	24
4.2 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารธงช้าง	34

## สารบัญ(ต่อ)

4.3 เส้นทาง Thornton ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในมหานครฉงชิ่ง	40
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษาและอภิปรายผล	57
5.1 สรุปผลการวิจัย	57
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	58
5.3 ข้อเสนอแนะ	61
5.4 ข้อจำกัดทางการศึกษา	61
บรรณานุกรม	62
ประวัติผู้วิจัย	66
แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์	67

## สารบัญรูปภาพประกอบ

ภาพที่ 1 รูปแบบการเดินทางท่องเที่ยวจากโมเดลของ Campbell	7
ภาพที่ 2 แผนที่ฉงชิ่ง	11
ภาพที่ 3 หินแกะสลักเป่าตั้งซานในอำเภอต้าจู่	12
ภาพที่ 4 โรงเตี้ยมเก่าแก่ภายในอุทยานหลุมฟ้า	13
ภาพที่ 5 สถาปัตยกรรมโบราณในเมืองโบราณสี่ซีโซ่ว	13
ภาพที่ 6 ทิวทัศน์เขาจินโฝ	14
ภาพที่ 7 จุดชมวิวสามผาน้อยแห่งเขาอูซาน	14
ภาพที่ 8 ร่องเรือชมวิวในแม่น้ำแยงซีเกียง	14
ภาพที่ 9 หม้อไฟฉงชิ่ง	15
ภาพที่ 10 บะหมี่ฉงชิ่ง	16
ภาพที่ 11 ชวนล่าเฟิน	16
ภาพที่ 12 ไก่ทอดผัดพริก	17
ภาพที่ 13 เกี้ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่ง	17
ภาพที่ 14 ปลาพริกฉงชิ่ง	18
ภาพที่ 15 ปลาต้มผักดอง	18
ภาพที่ 16 ไต้หวาฟาน	19
ภาพที่ 17 ผ้าซีริ้วและเสื้อต้มเผ็ด	19
ภาพที่ 18 ไก่น้ำลาย	20
ภาพที่ 19 หม้อไฟฉงชิ่ง	26
ภาพที่ 20 บะหมี่ฉงชิ่ง	27
ภาพที่ 21 ชวนล่าเฟิน	28
ภาพที่ 22 ไก่ทอดผัดพริก	29
ภาพที่ 23 เกี้ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งน้ำซูปใส	30
ภาพที่ 24 เกี้ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งน้ำซูปหมาล่า	30
ภาพที่ 25 ถนนสายอรร่อยปาอี	31

## สารบัญรูปภาพประกอบ(ต่อ)

ภาพที่ 26	แผนที่ถนนสายอร่อยป่าอี	31
ภาพที่ 27	ย่านหงหยาดัง	32
ภาพที่ 28	แผนที่ย่านหงหยาดัง	32
ภาพที่ 29	ตลาดเมืองโบราณสี่ซีโซ่ว	33
ภาพที่ 30	แผนที่ตลาดเมืองโบราณสี่ซีโซ่ว	33
ภาพที่ 31	ถนนหนานปิน	33
ภาพที่ 32	แผนที่ถนนหนานปิน	33
ภาพที่ 33	ร้านอาหารแฉงลอยในมหานครฉงชิ่ง	40
ภาพที่ 34	ร้านอาหารแฉงลอยในมหานครฉงชิ่ง	40
ภาพที่ 35	สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่ง	41
ภาพที่ 36	แผนที่สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่ง	41
ภาพที่ 37	หอกูว่าง	42
ภาพที่ 38	แผนที่หอกูว่าง	42
ภาพที่ 39	ถนนสายอร่อยป่าอี	43
ภาพที่ 40	แผนที่ถนนสายอร่อยป่าอี	43
ภาพที่ 41	ร้านฮ่าวโย่วหลาย	43
ภาพที่ 42	ชวนล่าเฟินร้านฮ่าวโย่วหลาย	43
ภาพที่ 43	อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า	44
ภาพที่ 44	แผนที่อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า	44
ภาพที่ 45	วนอุทยานวัดหงเอน	44
ภาพที่ 46	แผนที่วนอุทยานวัดหงเอน	44
ภาพที่ 47	ศาลาประชาคม	45
ภาพที่ 48	แผนที่ศาลาประชาคม	45
ภาพที่ 49	พิพิธภัณฑ์ฉงชิ่ง	45
ภาพที่ 50	แผนที่พิพิธภัณฑ์ฉงชิ่ง	45

## สารบัญรูปภาพประกอบ(ต่อ)

ภาพที่ 51 เมืองโบราณสือซีโซ่ว	46
ภาพที่ 52 แผนที่เมืองโบราณสือซีโซ่ว	46
ภาพที่ 53 ร้านขนมหมาฮวาในเมืองโบราณสือซีโซ่ว	46
ภาพที่ 54 ขนมหมาฮวา	46
ภาพที่ 55 ผาหินแกะสลักเมืองต้าจู่	47
ภาพที่ 56 แผนที่ผาหินแกะสลักเมืองต้าจู่	47
ภาพที่ 57 สถานีรถไฟฟาสื่อซีปา	48
ภาพที่ 58 แผนที่สถานีรถไฟฟาสื่อซีปา	48
ภาพที่ 59 มุมมองเมืองฉงชิ่งจากสวนสาธารณะเอ๋อหลิง	48
ภาพที่ 60 แผนที่สวนสาธารณะเอ๋อหลิง	48
ภาพที่ 61 หงหยาดัง	49
ภาพที่ 62 แผนที่หงหยาดัง	49
ภาพที่ 63 เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง	50
ภาพที่ 64 บะหมี่ไส้หมูหรือขนมจีนไส้หมู	51
ภาพที่ 65 ฤดูไต้ปิ่ง	51
ภาพที่ 66 หม้อไฟฉงชิ่ง 9 ช่อง	52
ภาพที่ 67 ร้านหม้อไฟฉงชิ่งย่านเจี้ยวฉางโซ่ว	52
ภาพที่ 68 เกี้ยวน้ำและเกี้ยวทอดสไตล์ฉงชิ่ง	53
ภาพที่ 69 ร้านเกี้ยวฉงชิ่งย่านเจี้ยวฟางเป้ย	53
ภาพที่ 70 ชาวโร่วที่ตลาดเมืองโบราณสือซีโซ่ว	54
ภาพที่ 71 ขนมเยี่ยเอ๋อร์ปา	54
ภาพที่ 72 บะหมี่ฉงชิ่งและอาหารฉงชิ่งอื่น ๆ	55
ภาพที่ 73 ร้านบะหมี่ฉงชิ่งย่านเจี้ยวฟางเป้ย	55
ภาพที่ 74 เหมาจิ้งเฟิน	56
ภาพที่ 75 ร้านเหมาจิ้งเฟินที่หงหยาดัง	56



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้เจริญเติบโตและเป็นอุตสาหกรรมที่นำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนมาก ทำให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทที่สำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ต่อมาจากรายงานองค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) ในปี ค.ศ. 2019 พบว่าประเทศจีนเป็นประเทศปลายทางที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้าเป็นอันดับที่ 4 ของโลก โดยมีจำนวนนักท่องเที่ยวเข้าทั้งหมด 65.7 ล้านคน (UNWTO, 2019) มีรายได้จากการท่องเที่ยวระหว่างประเทศกว่า 35.8 พันล้านเหรียญสหรัฐ (UNWTO, 2020)

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวอย่างมากในปัจจุบัน และเป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว นอกจากกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เกิดขึ้น การเรียนรู้ประสบการณ์ทางด้านอาหารในการชิมอาหาร และเครื่องดื่มของแต่ละพื้นที่ทำให้อาหารกลายเป็นปัจจัยหลักที่สะท้อนให้เห็นสิ่งแวดล้อม สังคม วัฒนธรรมท้องถิ่น วัฒนธรรมอาหารจึงช่วยส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากการพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยว ที่สะท้อนเอกลักษณ์ที่แตกต่างของวัฒนธรรมอาหาร และการท่องเที่ยวในพื้นที่ (สาธิตา สกุรัตน์กุลชัย และ กรรณิกา สงวนสินธุกุล 2563)

ความน่าสนใจของการท่องเที่ยวเชิงอาหารทำให้มีการศึกษาเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากขึ้น มีงานวิจัยที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารหลายลักษณะ เช่น การจัดกิจกรรมท่องเที่ยว การมีส่วนร่วมในการพัฒนาสินค้าพื้นถิ่น เป็นต้น เนื่องจากแหล่งท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่มีความหลากหลายที่แตกต่างกัน โดยได้เลือกกรณีศึกษามหานครฉงชิ่งในสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งมีมหานครฉงชิ่งที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรการท่องเที่ยวและมีความหลากหลายทางด้านวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่ได้รับความนิยมหลายแห่ง เช่น วัฒนธรรมทางด้านศาสนาอย่างผาหินแกะสลักในเมืองต้าจู๋ วัฒนธรรมความเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร สัมผัสบรรยากาศและลิ้มลองอาหารริมทางในใจกลางมหานครฉงชิ่ง (สาธิตา สกุรัตน์กุลชัย และ กรรณิกา สงวนสินธุกุล 2563)

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สะท้อนเอกลักษณ์ และ วัฒนธรรมของมหานครฉงชิ่งส่งผลให้เกิดการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเชื่อมโยงกับ เอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรม และวิถีชีวิต ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในมหานครฉงชิ่ง เพื่อให้ทราบถึงแหล่งท่องเที่ยว ร้านอาหาร ร้านขายของที่ระลึก เพื่อเป็นประโยชน์ สำหรับผู้ที่สนใจในการเดินทางไปท่องเที่ยวที่มหานครฉงชิ่ง

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.2.1 เพื่อศึกษาประเภทของอาหารจีนที่ได้รับความนิยมในมหานครฉงชิ่ง
- 1.2.2 เพื่อศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารจีนในมหานครฉงชิ่ง
- 1.2.3 เพื่อนำเสนอแนวทางการจัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในมหานครฉงชิ่ง

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 สามารถทราบถึงประเภทของอาหารจีนที่ได้รับความนิยมในมหานครฉงชิ่ง
- 1.3.2 ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารจีนในมหานครฉงชิ่ง
- 1.3.3 ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยว และร้านอาหารต่าง ๆ ในมหานครฉงชิ่งได้
- 1.3.4 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปศึกษาหรือพัฒนาเพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ และสามารถจัดเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารให้กับพื้นที่ในประเทศไทยได้

## 1.4 ขอบเขตการศึกษา

ศึกษาเฉพาะอาหารในพื้นที่มหานครฉงชิ่ง ประเทศจีน

## 1.5 นิยามศัพท์

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หมายถึง การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีคุณค่ามากกว่าแค่การตีมกินอาหารเด็ดเมนูดังตามแหล่งท่องเที่ยว แต่ยังครอบคลุมไปถึงการเยี่ยมชมแหล่งผลิตเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เต็มเต็มประสบการณ์และสัมผัสกิจกรรมท่องเที่ยวอันหลากหลายที่เกี่ยวข้องเนื่องมาจากอาหาร (UNWTO, 2022)

## บทที่ 2

### ทบทวนวรรณกรรม

#### 2.1 การทบทวนแนวความคิดและงานศึกษาที่เกี่ยวข้อง

##### 2.1.1 ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

องค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ไว้ว่า เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวประเภทหนึ่งที่มีความโดดเด่นด้วยการได้รับประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องและกิจกรรมต่าง ๆ ในการเดินทาง นอกจากประสบการณ์การทำอาหารดั้งเดิม และรูปแบบใหม่แล้ว การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังเกี่ยวข้องกับกิจกรรมอื่น ๆ เช่น การเยี่ยมชมแหล่งผลิต เทศกาลอาหาร และการเข้าเรียนในชั้นเรียนทำอาหาร

พรณี สวนเพลง (2015) อ้างใน Duran CANKÜL (2017) ได้อธิบายไว้ว่า การท่องเที่ยวประเภทนี้มีชื่อว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การท่องเที่ยวด้านอาหาร หรือการท่องเที่ยวด้านการทำอาหาร นั้นมีความเกี่ยวข้องกับคำว่า "การทำอาหาร" ที่หมายถึง การนำวัฒนธรรมประยุกต์เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่หายากของภูมิภาค และอาหารหรือเครื่องดื่มท้องถิ่นมาจัดการท่องเที่ยวให้เป็นการพัฒนาเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

Colin Michael Hall และคณะ (2003) อ้างใน Yuan Su (2015) ได้อธิบายไว้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หมายถึง การท่องเที่ยวประเภทหนึ่งที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อเยี่ยมชมผู้ผลิตอาหาร เข้าร่วมเทศกาลอาหาร และรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร โดยทั้งหมดเน้นอาหารท้องถิ่นและประสบการณ์ด้านอาหารในฐานะศูนย์กลางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนแปลงชีวิตของเรา การใช้ชีวิตสมัยใหม่ด้วยความเร็วทำให้ผู้คนใช้เวลาทำอาหารน้อยลง ในระหว่างนี้การรับประทานอาหารนอกบ้านและการเข้าร่วมงานเทศกาลอาหารได้กลายเป็นกิจกรรมที่น่าสนใจ

Erik Cohen และ Nir Avieli (2004) อธิบายไว้ว่าอาหารท้องถิ่นที่จะกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวอดนียมนั้นต้องเน้นการท่องเที่ยวจากสถานประกอบการอาหารท้องถิ่นและงานฝีมือท้องถิ่น กระบวนการของการเปลี่ยนแปลงอาหารท้องถิ่นต้องมีการเปลี่ยนไปในมิติต่าง ๆ และหลากหลายรูปแบบให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องดัดแปลงให้เข้ากับรสนิยมของท้องถิ่น ในการเผชิญหน้าระหว่างนักท่องเที่ยวต่างชาติและอาหารท้องถิ่น รสชาติ และอาหารใหม่ ๆ สิ่งเหล่านี้ไม่สามารถลดลงเป็นเพียงการพิวซันหรือการผสมผสานขององค์ประกอบที่แปลกและความเป็นท้องถิ่น เท่านั้น แต่ต้องรวมถึงนวัตกรรมหรือองค์ประกอบสร้างสรรค์

เช่นเดียวกับศิลปะการท่องเที่ยว อาหารสำหรับนักท่องเที่ยวก็ต้องใหม่เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมทั่วไปมีลักษณะเฉพาะตัว

Shalini, D. และ Duggal, S. (2015) อ้างใน UNWTO (2012) ได้อธิบายไว้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นปรากฏการณ์ในขอบเขตของความเป็นสากลที่ระยะพัฒนาการมีผลกระทบต่อเศรษฐกิจของทุก ๆ ประเทศ ถึงแม้ว่าประเภทการท่องเที่ยวนี้ยังคงเป็นส่วนน้อย แต่นักท่องเที่ยวสามารถเลือกใช้จ่ายกับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ รวมไปถึงอาหารอีกด้วย ดังนั้นผู้ประกอบการและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารและเครื่องดื่มต้องได้รับการฝึกฝนมาอย่างดีเพื่อเพิ่มความพึงพอใจให้แก่ผู้มาเยือน

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารหมายถึง การท่องเที่ยวที่เน้นความโดดเด่นและมุ่งเน้นในการลิ้มลองรสชาติทางด้านอาหารและเครื่องดื่มของท้องถิ่นและภูมิภาค อีกทั้งทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์จากการทำกิจกรรมอื่น ๆ ร่วมไปด้วย นักท่องเที่ยวจะสัมผัสกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ผสมผสานทั้งการท่องเที่ยว อาหาร และวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่เข้าด้วยกัน กลายเป็นรูปแบบของการท่องเที่ยวที่ทำให้ได้รับประสบการณ์มากกว่าการท่องเที่ยวรูปแบบทั่วไป

### 2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารจีน

พีชนี่ ตั้งยีนยง (2555) กล่าวว่าสังคมจีนไม่มีการแบ่งวรรณะแต่มีชนชั้นที่สะท้อนให้เห็นจากความแตกต่างของรูปแบบการดำรงชีวิต อาหารจึงเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจและสถานะทางสังคม แสดงถึงตัวตนของแต่ละบุคคล โดยชนชั้นในวัฒนธรรมอาหารจีนแบ่งเป็น 5 ชนชั้นได้แก่ 1. ชนชั้นชวานาและกรรมกรผู้ยากไร้ ทานอาหารเพื่อประทังชีวิต 2. ชนชั้นเจ้าของที่ดินน้อย ชนชั้นกลางระดับล่างในเมือง ทานบนความเป็นจริง ทานของที่มีประโยชน์และอิมพ์ทอง 3. ชนชั้นคหบดีและข้าราชการ ทานโดยคำนึงถึงรสชาติและมีการปรุงอาหารอย่างประณีต 4. ชนชั้นปัญญาชน ขุนนาง ทานเพื่อแสดงอัตลักษณ์ของตน และ 5.ราชสำนัก ทานอย่างทรงเกียรติ สูงศักดิ์ เพื่อแสดงฐานะและอำนาจ

วัชรภรณ์ กรบงกช และ วิชุนา จันทนา (2551) ได้อธิบายไว้ว่า อาหารจีนประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมของชาวจีนมีความหลากหลายมาก นิยมรับประทานจำพวกผักและธัญพืชเป็นหลัก โดยจะมีอุปกรณ์การทำอาหารหลัก ๆ เพียงสี่อย่างคือ มีด เขียง กระทะก้นกลม และตะหลิว และในสมัยขุนชิว-จันกั๋ว ได้เริ่มมีการแบ่งอาหารออกเป็น 2 ตระกูลใหญ่ คือ อาหารเมืองเหนือ และอาหารเมืองใต้ และต่อมาในช่วงต้นราชวงศ์ซิงได้มีการแบ่งอาหารเป็น 4 ตระกูลใหญ่ ได้แก่ อาหารซันตง อาหารเจียงซู อาหารกวางตุ้ง และอาหารเสฉวน และได้มีการแบ่งประเภทของอาหารเพิ่มอีก 4 ตระกูลใหญ่ โดยเพิ่มอาหารอันฮุย อาหารฮกเกี้ยน อาหารหูหนัน และอาหารเจ้อเจียง โดย ประวิตร (2562) ให้รายละเอียดของการแบ่งตระกูลอาหารดังนี้

1. อาหารซันตง มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลซานตง ถือเป็นอาหารตัวแทนของภาคเหนือ จุดเด่นคือการปรุงอาหารให้แฝงสรรพคุณในการรักษาโรค มีรสชาติเค็มเพราะมักใช้เพียงเกลือในการชูรสชาติวัตถุดิบ จะขึ้นชื่อในเรื่องความสดของวัตถุดิบและความหอมของอาหาร อาหารที่ขึ้นชื่อ เช่น ปลาหลีฮื้อเปรี้ยวหวาน ปลิงทะเลเคี้ยวตันหอม เป็ดปักกิ่ง

2. อาหารเจียงซู มีถิ่นกำเนิดในมณฑลเจียงซู พื้นที่แถบนี้ค่อนข้างสมบูรณ์ จึงมีวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่หลากหลาย เน้นไปทางอาหารทะเล รสชาติจะเน้นไปทางหวาน อาหารขึ้นชื่อ เช่น ข้าวผัดหยางโจว ซุปลูกชิ้นหัวสิงโต

3. อาหารกวางตุ้ง มีถิ่นกำเนิดแถบมณฑลกวางตุ้ง กวางสี และไหหลำ มีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลายตามฤดูกาล เน้นรูป รส กลิ่น และสี บางชนิดคล้ายอาหารจีนในไทยเนื่องจากไทยได้รับอิทธิพลอาหารมาจากจากชาวจีนโพ้นทะเล อาหารขึ้นชื่อ เช่น ไก่ต้มสับ ต้มช้ำ หมูแดงอบน้ำผึ้ง

4. อาหารเสฉวน มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเสฉวน มีจุดเด่นที่รสชาติเข้มข้น มัน เผ็ดร้อน เผ็ดซ่า และเปรี้ยว ปรุงด้วยเครื่องปรุงรสและเครื่องเทศจำนวนมาก นิยมใช้อาหารจำพวกปลาและเนื้อสัตว์ อาหารขึ้นชื่อ เช่น ไก่น้ำลาย ไก่กบเป่า หม้อไฟเสฉวน

5. อาหารอันฮุย มีถิ่นกำเนิดในแถบเมืองฮุยโจว เด่นอาหารป่าเพราะมีทรัพยากรที่สมบูรณ์ เน้นเทคนิคการใช้ความแรงของไฟในการประกอบอาหาร อาหารขึ้นชื่อ เช่น ตะพาบตุ๋นแฮม แกงหน่อไม้เวินเจิ้ง

6. อาหารฮกเกี้ยน มีถิ่นกำเนิดในแถบฝูโจวในมณฑลฝูเจี้ยน มีวัตถุดิบจำพวกของป่าเยอะ เช่น หน่อไม้ เห็ด และอาหารทะเลจำนวนมาก เน้นความสดใหม่ เด่นในรสเปรี้ยวหวาน อาหารขึ้นชื่อ เช่น พระกระโดดกำแพง ผัดหมี่ฮกเกี้ยน

7. อาหารหูหนาน มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลหูหนาน เน้นสีส้มและรสชาติของอาหาร ส่วนใหญ่รสชาติเผ็ดร้อน เค็ม และมีปริมาณน้ำมันมาก อาหารขึ้นชื่อ เช่น หูฉลามตุ๋น หัวปลานึ่งพริกสับ เต้าหู้หมื่นฉางซา

8. อาหารเจ้อเจียง มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเจ้อเจียง มักใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ โดยเฉพาะอาหารทะเล ปรุงรสเพียงเล็กน้อยเพื่อคงรสชาติดั้งเดิมเอาไว้ แต่บางชนิดมีรสชาติเข้มข้น อาหารขึ้นชื่อ เช่น ปลาเปรี้ยวซีหู กุ้งผัดชาหลงจิ่ง

## 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยว

ประสิทธิ์ คุณรัตน์ และคณะ (2546) อ้างใน ธีรพร ธรรมรัตน์ (2564) ได้อธิบายความหมายของเส้นทางการท่องเที่ยว หรือ เส้นทางนักท่องเที่ยวไว้ว่า เป็นแนวทางการสัญจรที่กำหนดขึ้นสำหรับการเดินทางหรือการตัดสินใจเลือกเดินทางของนักท่องเที่ยว เพื่อให้สามารถพบเห็นหรือเข้าชมจุดที่น่าสนใจตามแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ได้ง่าย สะดวก ปลอดภัย ได้รับความรู้ และความเพลิดเพลินจาก

การใช้เส้นทางที่กำหนดขึ้นสำหรับการเดินทางท่องเที่ยว ทั้งเส้นทางที่เกิดขึ้นจากความนิยมของนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบการ โดยอัตโนมัติหรือเส้นทางสัญจรปกติที่เข้าถึงแหล่งเป้าหมายได้ตลอด ทั้งเส้นทางที่กำหนดขึ้นมาใหม่ตามศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวโดยเฉพาะ

เบญญทิพย์ ทองวิไล (2559) ได้ให้ความหมายของเส้นทางท่องเที่ยวไว้ว่า เส้นทางที่ผู้วิจัยกำหนดขึ้น โดยการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสำคัญ และนักท่องเที่ยวสนใจ เพื่อสร้างความสะดวกสบายในการเดินทางท่องเที่ยว และเห็นคุณค่าของทรัพยากรการท่องเที่ยวภายในแหล่งท่องเที่ยว

### 2.2.1 รูปแบบเส้นทางเดินทางท่องเที่ยว

Thor Flognfeldt jr. (1999) อ้างอิงใน CAMPBELL C. K. (1967) ได้อธิบายรูปแบบเส้นทางเดินทางท่องเที่ยวไว้ดังนี้

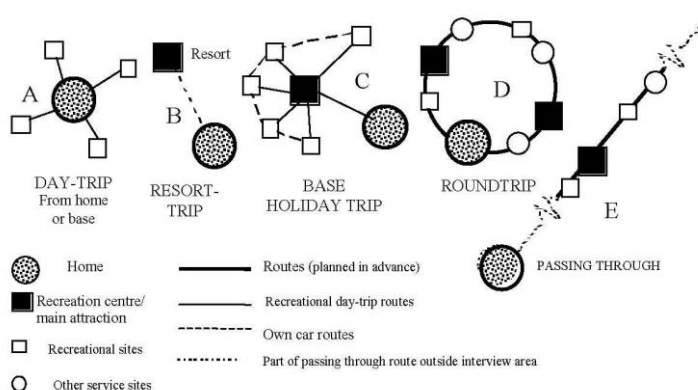
Day trips คือ การเดินทางแบบวันเดียว หรือการเดินทางแบบไปเช้าเย็นกลับ เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่มีเวลาน้อย

Resort trips คือ การเดินทางท่องเที่ยวที่ส่วนสำคัญคือการเข้าพักในที่พัก หรือ มีจุดหมายปลายทางคือที่พัก

Base holidays trips คือ การท่องเที่ยวช่วงวันหยุด โดยมีการพักรมมากกว่าหรือเท่ากับ 3 คืน อาจมีการไปท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวใกล้ที่พักแบบไปเช้าเย็นกลับ

Tour operated round trips คือ การท่องเที่ยวด้วยบริษัททัวร์เป็นหลัก ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้เยี่ยมชมสถานที่ใหม่ ๆ ที่ถูกจัดไว้แล้วในตอนกลางวัน และเข้าพักในที่พักในตอนกลางคืน

Round trips by private cars or recreation vehicles คือ การเดินทางไป-กลับโดยรถยนต์ส่วนตัวหรือรถบ้าน สามารถเลือกแหล่งท่องเที่ยวและที่พักได้อย่างอิสระ อาจพักรมหรือแค่ทางผ่านระหว่างจุดเริ่มต้นและจุดหมายปลายทาง



ภาพที่ 1 : รูปแบบการเดินทางท่องเที่ยวจากโมเดลของ CAMPBELL C. K. (1967)

ที่มา : <https://journals.openedition.org/> (2005)

## 2.3 แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภค

ซูซีย์ สมิทธิไกร (2561) อ้างอิงใน Solomon, M. (2003) กล่าวว่าพฤติกรรมผู้บริโภค (consumer behavior) หมายถึง การกระทำของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจเลือก (select) การซื้อ (purchase) การใช้ (use) และการกำจัดส่วนที่เหลือ (dispose) ของสินค้าหรือบริการต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการและความปรารถนาของตน พฤติกรรมเหล่านี้สามารถอธิบายโดยละเอียดได้ดังนี้

การตัดสินใจเลือก หมายถึง พฤติกรรมและกระบวนการทางจิตใจของผู้บริโภคในการตัดสินใจซื้อสินค้าหรือบริการ โดยครอบคลุมพฤติกรรมต่าง ๆ และการตัดสินใจซื้อ

การซื้อ หมายถึง การดำเนินการเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการที่ผู้บริโภคต้องการ ตั้งแต่เลือกแหล่งที่จะซื้อและวิธีการจ่ายเงินค่าสินค้าหรือบริการ

การใช้ หมายถึง การที่ผู้บริโภคนำสินค้ามาใช้ประโยชน์ตามที่มุ่งหวัง หรือการรับบริการจากองค์การธุรกิจ

การกำจัดส่วนที่เหลือ หมายถึง การนำส่วนที่เหลือของผลิตภัณฑ์ไปกำจัดทิ้งโดยอาจกระทำในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การทิ้งในถังขยะ การนำกลับมาใช้ใหม่ (reuse) การนำไปผลิตใหม่ (recycle)

### 2.3.1 แนวคิดปัจจัยดึงดูดและผลักดัน

แนวคิดปัจจัยดึงดูดและผลักดัน (Push and Pull Factors) ของ Dann, M. S. (1977) สามารถใช้อธิบายถึงแรงจูงใจด้านการท่องเที่ยวที่แบ่งออกเป็นปัจจัยผลักดันและดึงดูด ว่าปัจจัยผลักดันเป็นปัจจัยที่ทำให้ให้นักท่องเที่ยวออกจากบ้าน ในขณะที่ปัจจัยดึงดูดเป็นแรงจูงใจที่นำพานักท่องเที่ยวไปสู่จุดหมายปลายทาง

บุญญา ศิริเพชร (2561) อ้างอิง งานวิจัยของ Crompton, J. L., and S.L. McKay. (1997) ที่สามารถสรุปปัจจัยผลักดัน จำนวน 15 ปัจจัย และปัจจัยดึงดูด จำนวน 15 ปัจจัย ดังนี้

ปัจจัยผลักดัน (Push Factors) ได้แก่ ความมั่นคงทางการเงิน สุขภาพที่แข็งแรง มีเวลาว่าง การสนับสนุนจากครอบครัว ต้องการลองสิ่งแปลกใหม่ ต้องการเป็นนักผจญภัย ต้องการเรียนสิ่งใหม่ ๆ หลบหนีชีวิตประจำวัน พักผ่อนต่างแดน เรียนรู้วัฒนธรรมแปลกใหม่ ต้องการประสบการณ์ต่างแดน ความสนุกสนาน คำแนะนำจากผู้มีประสบการณ์ ต้องการลองอาหารแปลกใหม่ และขึ้นชื่อวัฒนธรรมแปลก ๆ

ปัจจัยดึงดูด (Pull Factors) ได้แก่ ความปลอดภัยในประเทศที่ท่องเที่ยว มีกิจกรรมเหมาะสมกับวัย ได้รับข้อมูลเรื่องประเทศที่ท่องเที่ยว การเดินทางสะดวก การบริการดูแลเอาใจใส่พิเศษ สินค้าและบริการราคาถูก ค่าใช้จ่ายโดยรวมถูก เทศกาลต่าง ๆ ของประเทศท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยวหลากหลาย มีสถานที่แหล่งวัฒนธรรม ท่องเที่ยวยามราตรี สภาพแวดล้อมทางสังคม ระยะทางของการเดินทาง มีระบบดูแลสุขภาพ และการเจรจาสื่อสาร



## 2.4 นโยบายและกลยุทธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวมหานครฉงชิ่ง

กระทรวงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวจีน (中华人民共和国文化和旅游部) จัดประชุมว่าด้วยการอนุมัติแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติระยะ 5 ปี ฉบับที่ 13 ในปี พ.ศ. 2559 (Thaibizchina, 2016) และฉบับที่ 14 ในปีพ.ศ. 2564 Thaibizchina (2021) ได้เห็นชอบให้มหานครฉงชิ่งเตรียมพร้อมส่งเสริมภาคการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมหลักในพื้นที่อย่างเต็มตัว และสานต่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวสำคัญในมหานครฉงชิ่งให้มีความโดดเด่นระดับโลก ดังคำกล่าวในที่ประชุมของนายเวิง เจียหมิง รองนายกรัฐมนตรีมหานครฉงชิ่งว่า

“พวกเราต้องยกระดับและรักษาการพัฒนาเศรษฐกิจการท่องเที่ยวให้มั่นคง สร้างนวัตกรรมทางธุรกิจและบริการ เน้นการบูรณาการระหว่างเงินทุน ปรับปรุงและยกระดับสาธารณูปโภคด้านการคมนาคม และกระตุ้นโครงการปรับปรุงแหล่งท่องเที่ยวให้แล้วเสร็จตามกำหนด ตลอดจนค้นหาความโดดเด่นของแหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่นเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาสัมผัส และส่งเสริมวิสาหกิจท่องเที่ยวรายใหม่ เพื่อช่วยกันรองรับการเติบโตการท่องเที่ยวของมหานครฉงชิ่งในอนาคต” (นายเวิง เจียหมิง, 2559)

### 2.4.1 ภารกิจสำคัญของนครฉงชิ่งในช่วง “แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติระยะ 5 ปี ฉบับที่ 14

เจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ข้อมูลเพื่อธุรกิจไทยในจีน ของ Thaibizchina (2021) ได้สรุปผลการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของนครฉงชิ่งในปี 2563 และเป้าหมายการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของนครฉงชิ่งในปี 2564 ต่อที่ประชุมสภาผู้แทนประชาชนนครฉงชิ่ง สมัยที่ 5 ครั้งที่ 4 ไว้ดังนี้

1. เร่งพัฒนาให้มหานครฉงชิ่งกลายเป็นศูนย์นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับชาติ
2. ผลักดันการพัฒนาเขตวงกลมเศรษฐกิจเฉิงตู-ฉงชิ่งในเชิงลึก
3. เสริมสร้างระบบอุตสาหกรรมแบบสมัยใหม่ มุ่งเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพและยกระดับระบบเศรษฐกิจ
4. ปรับรูปแบบการพัฒนาให้สอดคล้องกับรูปแบบการพัฒนารูปแบบใหม่ของประเทศ โดยอาศัยตลาดภายในประเทศที่แข็งแกร่ง
5. พัฒนาชนบท พร้อมทั้งยกระดับเมือง และส่งเสริมการบูรณาการระหว่างเมืองและชนบท
6. ส่งเสริมการปฏิรูปที่รอบด้าน สร้างระบบเศรษฐกิจการตลาดแบบสังคมนิยมสมัยใหม่
7. เปิดกว้างในการมีความร่วมมือกับต่างประเทศมากยิ่งขึ้น และเร่งสร้างให้ฉงชิ่งเป็นนครแห่งความร่วมมือระหว่างประเทศในระดับแนวหน้า
8. พัฒนาด้านวัฒนธรรมและอุตสาหกรรมทางวัฒนธรรม และเร่งการสร้างเมืองทางวัฒนธรรมที่แข็งแกร่ง

9. ให้ความสำคัญกับระบบนิเวศเพื่อการพัฒนาสีเขียว และสร้างนครลงซึ่งให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงามทางธรรมชาติ

10. ปรับปรุงชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ให้มีคุณภาพชีวิตสูงขึ้น และยกระดับการพัฒนาของโครงสร้างทางสังคม

11. เน้นการประสานงานระหว่างการพัฒนาและความมั่นคงปลอดภัย และรักษาความมั่นคงปลอดภัยในการพัฒนาเป็นสำคัญ

จะเห็นได้ว่า แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมการท่องเที่ยวข้างต้น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะส่งเสริมและกระตุ้นให้การท่องเที่ยวของมหานครลงซึ่งเดินหน้าและเกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ มหานครลงซึ่งจะพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมเป็นสำคัญ เมื่อมหานครลงซึ่งมีความแข็งแกร่งทางด้านเศรษฐกิจ ก็พร้อมที่จะส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่อย่างเต็มตัว

#### 2.4.2 การแบ่งและการประเมินเกรดคุณภาพของจุดชมวิว

##### (旅游景区质量等级的划分与评定)

การกำหนดมาตรฐานนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งในการจัดการสถานที่ท่องเที่ยว ปรับปรุงคุณภาพการบริการของสถานที่ท่องเที่ยว ปกป้องสิทธิที่ถูกต้องตามกฎหมายและผลประโยชน์ของสถานที่ท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยว และส่งเสริมการพัฒนา การใช้ประโยชน์ และการปกป้องสิ่งแวดล้อมของทรัพยากรการท่องเที่ยวในประเทศจีน (มาตรฐานระดับชาติ 项国家标准, 2003) โดยการแบ่งและการประเมินเกรดคุณภาพของจุดชมวิวสามารถแนะนำการจัดตั้งโครงการนำร่องที่ได้มาตรฐานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้สามารถปรับปรุงและปรับปรุงคุณภาพการบริการ และคุณภาพสิ่งแวดล้อมของจุดชมวิวนำร่องได้อย่างมีนัยสำคัญ และ ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมที่ดีที่สามารถทำได้ โดยมีการจำกัดความและข้อกำหนดของการแบ่งและประเมินเกรดดังนี้

##### 1. สถานที่ท่องเที่ยวและแหล่งดึงดูดนักท่องเที่ยว (tourist attraction)

สถานที่ท่องเที่ยว คือ พื้นที่หรือพื้นที่ที่การท่องเที่ยวและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องเป็นหน้าที่หลัก สถานที่ท่องเที่ยวในมาตรฐานนี้หมายถึงพื้นที่การจัดการอิสระที่มีหน้าที่ต่างๆ เช่น การเยี่ยมชม การพักผ่อน และนันทนาการ มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านบริการการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง และให้บริการด้านการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกัน พื้นที่การจัดการควรมีองค์การจัดการแบบครบวงจรและขอบเขตทางภูมิศาสตร์ที่ชัดเจน รวมถึงจุดชมวิว พิพิธภัณฑ์วัฒนธรรม วัด รีสอร์ท เขตอนุรักษ์ธรรมชาติ สวนสนุก อุทยานธรณี สวนสัตว์ สวนพฤกษศาสตร์และอุตสาหกรรม เกษตรกรรม เศรษฐกิจและการค้า วิทยาศาสตร์และการศึกษา การทหาร กีฬา วัฒนธรรมและศิลปะ และสถานที่ท่องเที่ยวอื่น ๆ

##### 2. ทรัพยากรการท่องเที่ยว (tourism resources)

ทุกสิ่งและปัจจัยที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวในธรรมชาติและสังคมมนุษย์ สามารถพัฒนาและใช้ประโยชน์เพื่อการท่องเที่ยวที่สามารถสร้างประโยชน์ทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

### 3. ศูนย์บริการนักท่องเที่ยว (tourist center)

สถานที่พิเศษที่จัดตั้งขึ้นในสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับข้อมูล ให้คำปรึกษา กำหนดการเดินทาง คำอธิบาย การศึกษา การพักผ่อน และสิ่งอำนวยความสะดวกด้านการท่องเที่ยวและบริการอื่น ๆ

กล่าวคือการแบ่งและการประเมินเกรดคุณภาพของจุดชมวิวให้มีความสำคัญในการประเมินด้านสถานที่ท่องเที่ยว ด้านความปลอดภัย สุขภาพ และการขนส่ง จึงสามารถแบ่งเกรดออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่ A (หรือ 1A ระดับต่ำสุด) AA (2A) AAA (3A) AAAA (4A) และ AAAAA (5A ซึ่งเป็นระดับสูงสุด) โดยในมณฑลฉงชิ่งมีแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับการแบ่งและการประเมินเกรดคุณภาพของจุดชมวิวทั้งสิ้น 75 แห่ง (สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู, 2559) แบ่งเป็น ระดับ AAAAA (5A) จำนวน 7 แห่ง เช่น ผาหินแกะสลักต้าจู๋ และระดับ AAAA (4A) จำนวน 68 แห่ง เช่น เมืองโบราณสี่ซื่อโซ่ว (Thaibizchina, 2015)

## 2.5 ข้อมูลทั่วไปของมณฑลฉงชิ่ง



ภาพที่ 2 : แผนที่ฉงชิ่ง

ที่มา : xinhuanet (2018)

### 2.5.1 ที่ตั้งและลักษณะภูมิประเทศของมณฑลฉงชิ่ง

ตั้งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศ ระหว่างลองจิจูดที่  $105^{\circ}17'$  –  $110^{\circ}11'$  ตะวันออก และละติจูดที่  $28^{\circ}10'$  –  $32^{\circ}13'$  เหนือ มณฑลฉงชิ่งตั้งอยู่ทางตอนบนของกลุ่มแม่น้ำแยงซี มีพื้นที่ 82,400 ตารางกิโลเมตร มีประชากรอาศัยอยู่ประมาณ 32.124 ล้านคน นครฉงชิ่งมีพื้นที่ติดกับมณฑลหูเป่ย์ มณฑลหูหนานทางด้านทิศตะวันออก มณฑลกุ้ยโจวทางด้านทิศใต้ มณฑลเสฉวนทางทิศตะวันตก และมณฑลส่านซีทางด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือ นครฉงชิ่งเป็น “เมืองแห่งภูเขาและ

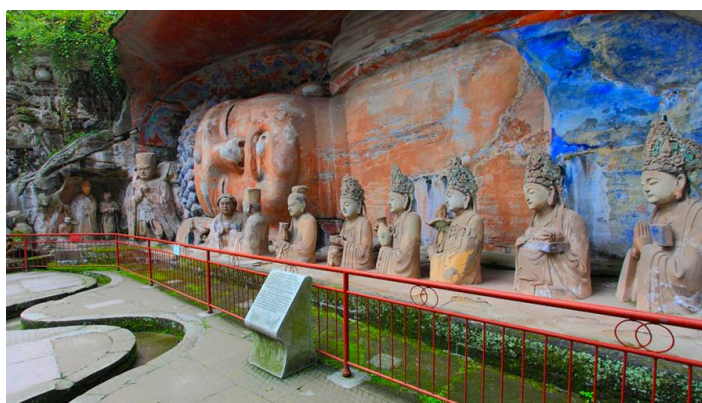
แม่น้ำ”ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ภูมิภาคประกอบด้วยเนินเขาและภูเขาถึง 76% มีภูมิประเทศที่สวยงาม เช่น สามผาน้อยแห่งเขาอูซาน ผาหินแกะสลักในอำเภอต้าจู๊ที่เป็นแหล่งมรดกทางวัฒนธรรมของโลก มรดกทางธรรมชาติของโลกเมืองอู่หลง และภูเขาจินโฝในเขตหนานชว่น

### 2.5.2 ลักษณะภูมิอากาศของมหานครฉงชิ่ง

ลักษณะอากาศเป็นแบบเขตกึ่งร้อนชื้น (Sub-tropical) อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 18 องศาเซลเซียส และในฤดูหนาวอุณหภูมิประมาณ 6-8 องศาเซลเซียส ในฤดูร้อนอุณหภูมิประมาณ 27-29 องศาเซลเซียส โดยที่ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ลาดชันระหว่างหุบเขาทำให้ลักษณะอากาศเป็นอากาศแบบปิด อากาศและควันระบายตัวออกได้ช้า จึงทำให้ลักษณะอากาศเหมือนมีหมอก

### 2.5.3 สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของนครฉงชิ่ง

มรดกทางวัฒนธรรมของโลกด้านศาสนาศาสนาอย่างผาหินแกะสลักในอำเภอต้าจู๊



ภาพที่ 3 : หินแกะสลักเป่าติงซานในอำเภอต้าจู๊

ที่มา : Chongqing Municipal People’s Government (2021)

ผาหินแกะสลักเมืองต้าจู๊เป็นคำทั่วไปสำหรับการแกะสลักหินทั้งหมด 75 ชิ้น และรูปปั้นมากกว่า 50,000 รูปที่องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ประกาศให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมในปี ค.ศ. 1999 จุดชมวิวด้านของผาหินแกะสลักในอำเภอต้าจู๊ ได้แก่ ถ้ำเป่ยซาน เป่าติงซาน หนานชาน ซื่อเหมินชาน และฉือจวนชาน ผาหินแกะสลักต้าจู๊สร้างขึ้นในสมัยราชวงศ์ถังตอนต้นซึ่งกินเวลายาวนานกว่าพันปี ถือเป็นศิลปะทางวัฒนธรรมที่วิจิตรงดงามที่สุดตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 13

### อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า 3 สะพานสวรรค์ (天生三橋)



ภาพที่ 4 : โรงเตี้ยมเก่าแก่ภายในอุทยานหลุมฟ้า

ที่มา : trip.com (2022)

อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า 3 สะพานสวรรค์ ตั้งอยู่ในอำเภออยู่หลง มรดกโลกทางธรรมชาติที่ถูกจัดให้อยู่ในระดับ AAAAA (5A) ทิวทัศน์ของธรรมชาติสุดอลังการและมรดกทางวัฒนธรรมอย่างโรงเตี้ยมเก่าแก่ที่สร้างขึ้นในสมัยราชวงศ์ถัง และเป็นที่ตั้งของสะพาน 3 แห่งที่เรียกว่า 3 สะพานสวรรค์ ได้แก่ สะพานมังกรสวรรค์ (天龙桥) สะพานมังกรเขียว (青龙桥) สะพานมังกรดำ (黑龙桥) ที่เมื่อเดินท่องเที่ยวยังจะทำให้เห็นทัศนียภาพภายในอุทยานในมุมที่แตกต่างกัน

### เมืองโบราณสี่ซื่อไ่ (磁器口古镇)



ภาพที่ 5 : สถาปัตยกรรมโบราณในเมืองโบราณสี่ซื่อไ่

ที่มา : chinadiscovery (2022)

เมืองโบราณที่เริ่มก่อสร้างราชวงศ์ซ่งจนถึงยุครุ่งเรืองด้านการเป็นเมืองท่าในราชวงศ์หมิง ถูกสร้างขึ้นบนภูเขาริมแม่น้ำเจียหลิงทางตะวันออกเฉียงเหนือของเขตซาผิงปาที่ได้รับการจัดอันดับให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับ AAAA (4A) และได้รับเลือกให้เป็นหนึ่งใน สถานที่สำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมสิบอันดับแรกในเฉิงตูและฉงชิ่ง และได้รับเลือกให้เป็นจุดท่องเที่ยวทาง

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหรือวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของประเทศ แหล่งรวมสินค้าพื้นเมือง  
ขนม และอาหารโบราณต่าง ๆ ให้ลองชิมและชมขั้นตอนการทำ

### เขาจินโฝ (金佛山)



ภาพที่ 6 : ทิวทัศน์เขาจินโฝ

ที่มา : Chongqing Municipal People's Government (2021)

ภูเขาจินโฝเป็นมรดกทางธรรมชาติของโลกและได้รับการจัดอันดับให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว  
ระดับ AAAAA (5A) พื้นที่ที่สวยงามครอบคลุมพื้นที่ 1,300 ตารางกิโลเมตรและยอดเขาสูงสุดคือ  
2,238 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล และเป็นที่ยู่อัจฉริยะในนาม "เทือกเขาแอลป์ตะวันออก" มีทรัพยากร  
สัตว์และพืชที่อุดมสมบูรณ์จนได้รับสมญานาม "ธนาคารยีนชีวภาพ" และ "ธนาคารยาจีน"

### สามผาน้อยแห่งเขาอูซาน (巫山 - 小三峡)



ภาพที่ 7 : จุดชมวิวสามผาน้อยแห่งเขาอูซาน

ภาพที่ 8 : ร่องเรือชมวิวในแม่น้ำแยงซีเกียง

ที่มา : Chongqing Municipal People's Government (2021)

ช่องเขาสามช่องบริเวณตอนล่างของแม่น้ำต้าหนิงที่บรรจบกับแม่น้ำแยงซี ตั้งอยู่ในอำเภอ  
อูซาน เป็นจุดชมวิวระดับ AAAAA (5A) ระดับชาติชุดแรก ที่ได้รับการจัดอันดับให้เป็น "สถานที่

ท่องเที่ยวยอดนิยม 40 แห่งในประเทศจีน" จุดชมวิวแห่งชาติของจีนและจุดชมวิวยอดนิยมของเมืองฉีเจียง นับเป็นเส้นทางน้ำท่องเที่ยววิถีของแม่น้ำแยงซีเกียง

#### 2.5.4 อาหารฉีเจียง

Top 10 Chongqing food (10 อันดับอาหารฉีเจียงที่ได้รับความนิยม)

重庆火锅 หม้อไฟฉีเจียง



ภาพที่ 9 : หม้อไฟฉีเจียง

ที่มา : xinhuanet (2020)

หม้อไฟที่เป็นที่นิยมและรู้จักกันดีมีที่มาจากพื้นที่แถบเสฉวนและฉีเจียง โดยจุดเด่นของหม้อไฟฉีเจียงคือการใส่เม็ล็ดฮวาเจียว และเครื่องเทศหลายชนิด อีกทั้งชาวฉีเจียงประดิษฐ์คิดค้นวิธีการกินหม้อไฟในรูปแบบต่าง ๆ เช่น หม้อไฟ 1 หม้อแบ่งเป็น 9 ช่อง เรียกว่า 九宫格 (จิวกงเก๋อ) ซึ่งในแต่ละช่องจะให้อุณหภูมิความร้อนและความเข้มข้นของน้ำซุ๊ปที่แตกต่างกันออกไป โดยวิธีการรับประทานก็นำวัตถุดิบแต่ละประเภทไปต้มหรือลวกในช่องที่ต่างกัน เพื่อได้รสชาติที่ดีที่สุด มีทั้งรสเผ็ด เค็ม มัน และซา จึงไม่เหมาะแก่การชดน้ำซุ๊ป ปัจจุบันมีร้านหม้อไฟขนาดใหญ่เล็กกว่า 3 หมื่นแห่ง ทำให้นครฉีเจียงกลายเป็น "เมืองแห่งหม้อไฟหมาล่า"

### 重庆小面 ะหมี่ฉงชิ่ง



ภาพที่ 10 : ะหมี่ฉงชิ่ง

ที่มา : baidu (2022)

ะหมี่ฉงชิ่งเป็นอาหารเช้าแบบดั้งเดิมที่บริโภคกันอย่างแพร่หลาย ราคาถูก และหาได้ทั่วไป โดยทั่วไปจะมีะหมี่ฉงชิ่งสองรูปแบบ คือะหมี่พร้อมซุปรวม และะหมี่ที่ไม่มีซุปรวม ะหมี่เส้นเล็กนุ่ม เติมด้วยผัก เนื้อสัตว์ โรยงาเพิ่มความหอม ประุงรสโดยใช้เครื่องเทศและซอสที่หลากหลาย เช่น น้ำมันพริก ซอสถั่ว ทำให้มีรสเผ็ด เข้มข้น ที่นับเป็นจิตวิญญาณเฉพาะตัวของฉงชิ่งโดยเฉพาะ

### 重庆酸辣粉 ชวนล่าเฟิน



ภาพที่ 11 : ชวนล่าเฟิน

ที่มา : baidu (2022)

หนึ่งในอาหารที่มีชื่อเสียงของฉงชิ่งที่ความพิเศษของเมนูอยู่ที่เส้นเหนียวนุ่มอร่อยทำจากมันเทศ และต้องมีการปรุงรสจัดเพราะเส้นที่ทำจากมันเทศไม่ซึมซับรสชาติของน้ำซุปรวมและเครื่องปรุงเข้าไป จึงนำเทคนิคที่มีพื้นฐานมาจากะหมี่ฉงชิ่งมาปรุงรส เช่น การใช้น้ำมันพริกและเครื่องเทศที่ให้ความเผ็ดซ่า รวมไปถึงรสเปรี้ยวของน้ำส้มสายชูดำหรือจ๊กโฉ่ว ทั้งหมดจึงเป็นที่มาของชื่อชวนล่าเฟินชวน (酸) หมายถึงเปรี้ยว และล่า (辣) หมายถึงเผ็ด และที่ขาดไม่ได้คือกระเทียมสับ ต้นหอม ผักชี และถั่วลิสงทอดที่ทำให้ชวนล่าเฟินมีความหอมน่าทานยิ่งขึ้น



### 重庆辣子鸡 ไก่ทอดผัดพริก



ภาพที่ 12 : ไก่ทอดผัดพริก

ที่มา : baidu (2022)

ไก่ทอดผัดพริกเป็นอาหารสุดคลาสสิกที่มีส่วนประกอบที่หาได้ง่าย เช่น พริกไทย พริกแห้ง เสนวน ต้นหอม ถั่วลิสง กระเทียมและขิง แม้ว่าไก่ทอดพริกจะหากินได้ง่ายในประเทศจีนแต่วิธีการทำและรสชาติจะมีลักษณะเฉพาะของแต่ละพื้นที่ ไก่ที่ผ่านการหมักแล้วนำไปทอด นำไปผัดกับพริกแห้ง ปะล่เครื่องเทศให้ได้รสเผ็ด กลมกล่อม จนกลายเป็นที่ชื่นชอบของผู้คนจากทั่วทุกมุมโลก

### 重庆抄手 เกี้ยวน้ำสโตล์ฉงชิ่ง



ภาพที่ 13 : เกี้ยวน้ำสโตล์ฉงชิ่ง

ที่มา : baidu (2022)

เกี้ยวน้ำสโตล์ หรือหมูผสมกุ้งที่ใช้แป้งเกี้ยวฉวนในการห่อ ส่วนไส้มีการหมักส่วนผสมไว้แล้ว เวลาห่อเกี้ยวจะใส่ไส้ให้แน่นและห่อให้มีรูปร่างคล้ายกับแท่งทองคำโบราณของจีน มักเสิร์ฟพร้อมกับน้ำซุปลี้น้ำหอมหรือน้ำซุปลี้น้ำมันพริกและผัก เช่น ผักกวางตุ้ง อาจมีน้ำจิ้มสูตรเฉพาะของแต่ละร้านที่เสิร์ฟคู่กันไปด้วย ทำให้เกี้ยวน้ำสโตล์ฉงชิ่งเป็นอาหารยอดนิยมอย่างหนึ่งที่ต้องได้ลิ้มลอง เพราะทั้งอร่อยและราคาถูก

### 重庆烤鱼 ปลาย่างฉงชิ่ง



ภาพที่ 14 : ปลาพริกฉงชิ่ง

ที่มา : baidu (2022)

ปลาย่างฉงชิ่งเป็นอาหารดั้งเดิมที่มีต้นกำเนิดในเขตฉวนโจว ซึ่งมีรากฐานมาจากอาหารเสฉวนที่มีเทคนิคและกระบวนการทำอาหารสามอย่าง ได้แก่ การหมัก การคั่ว และการตุ๋นในหม้อไฟสไตล์เสฉวน ทำให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยปกติผู้คนนิยมทานปลาย่างที่ราดด้วยน้ำมันพริกหม่าล่าที่ให้รสเผ็ดซาถูกปาก ส่วนปลาที่นิยมนำมาทำให้ทานคือปลาน้ำจืดที่มีตั้งแต่ราคาถูกจนราคาสูง

### 重庆酸菜鱼 ปลาต้มผักดอง



ภาพที่ 15 : ปลาต้มผักดอง

ที่มา : baidu (2022)

ปลาปรุงสุกที่มีรสชาติเปรี้ยวอร่อยเป็นเอกลักษณ์จากกะหล่ำปลีดองหรือผักกาดขาวดองเป็นวัตถุดิบ นิยมใช้ปลาจีนที่มีเนื้อเยื่อและก้างน้อย รสชาติเปรี้ยวจากผักดองเมื่อทานแล้วจะรู้สึกสดชื่นและนิยมทานกันเป็นอาหารหลักในครอบครัว เนื่องจากแทบทุกครัวเรือนมีผักใบเขียวที่ผ่านกรรมวิธีหมักดองเพื่อให้เก็บรักษาไว้ได้นาน จึงเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและเหมาะแก่การนำมาประกอบอาหาร

## 豆花饭 ไต้ฮวาฟาน



ภาพที่ 16 : ไต้ฮวาฟาน

ที่มา : baidu (2022)

ไต้ฮวาฟานเป็นอาหารว่างและอาหารจานด่วนทั่วไปในเสฉวน ฉงชิ่ง และกุ้ยโจว เต้าหู้ยี้สด นุ่ม และมีกลิ่นหอม เวลาทานมักจะเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย 1 ถ้วย นำเต้าหู้ยี้สดจุ่มน้ำมันพริกที่ปรุงรสด้วย ชิงสับ ต้นหอมซอย พริกไทย ซอสถั่ว ซีอิ๊ว ทำให้มีรสชาติเผ็ดร้อนควบคู่ไปกับความเย็นของเต้าหู้ยี้สด นอกจากนี้จะเป็นอาหารจานด่วนที่รวดเร็วแล้ว ยังราคาถูกและอร่อยอีกด้วย

## 重庆毛血旺 ผ้าขี้ริ้วและเลือดต้มเผ็ด



ภาพที่ 17 : ผ้าขี้ริ้วและเลือดต้มเผ็ด

ที่มา : baidu (2022)

ผ้าขี้ริ้วและเลือดต้มเผ็ดมีต้นกำเนิดมาจากเมืองโบราณสือซีไช่ เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงแบบดั้งเดิมในฉงชิ่ง มีรสชาติเผ็ดร้อนและซาเพราะเมล็ดฮวาเจียว เลือดที่ใช้อาจเป็นเลือดหมูหรือเลือดเป็ด เมฆนี้ช่วยในการป้องกันและบรรเทาภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก ทำให้ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาได้กลายเป็นที่นิยมไปทั่วประเทศ

## 重庆口水鸡 ไก่ น้ำลาย



ภาพที่ 18 : ไก่ น้ำลาย

ที่มา : baidu (2022)

ไก่ น้ำลายฉิ่งซึ่งเป็นอาหารเสฉวนแบบดั้งเดิม จัดเป็นอาหารประเภทเย็น เนื่องจากการนำไก่ต้มสุกมาแช่ในน้ำเย็น ก่อนราดด้วยซอสที่ผสมผสานระหว่างความเผ็ด อร่อย และนุ่มละมุนไว้ในจานเดียว ชื่อเมนู “ไก่ น้ำลาย” มีที่มาจากการนึกถึงอาหารชนิดนี้ที่เคยทานที่บ้านเกิด ทำให้อยากทานจน น้ำลายสอ หรือเรียกว่าไก่ น้ำลายไหล เพราะมีส่วนผสมของพริกไทย เมล็ดฮวาเจียว กระเทียมและขิง เยอะมาก ทำให้ได้รสชาติเผ็ดขามากเสียจนเปรียบเทียบกับว่าอาจทำให้ปากเป็นอัมพาตและน้ำลายไหล ไม่หยุดโดยไม่ตั้งใจ

### 3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ณัฐพร ธรรมรัตน์ (2564) ศึกษาเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหารในมณฑลเสฉวนประเทศจีน โดยการศึกษาที่มุ่งเน้นเพื่อศึกษารสชาติและประเภทของอาหารจีนที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว จากงานศึกษาดังกล่าวพบว่า อาหารของเสฉวนที่นักท่องเที่ยวนิยมมีรสชาติจัดจ้าน และเผ็ดซ่าซึ่งรสชาติเผ็ดขามาจากการใช้พริกฮวาเจียวเป็นส่วนประกอบหลักในการประกอบอาหารเสฉวนแทบทุกประเภท เช่น หม้อไฟเสฉวน ปลาต้มพริก ไก่ผัดเผ็ด อีกทั้งการศึกษาพฤติกรรมการท่องเที่ยวพบว่าส่วนใหญ่ใช้เวลาท่องเที่ยวมากกว่า 4 วัน โดยเลือกบริโภคอาหารเสฉวนจากสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม ทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเสฉวนได้รับความนิยมพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความได้มาตรฐาน และราคาที่อยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสม

รุ่งทิwa ฉายแสง (2563) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยพฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทย ในการบริโภคอาหารเสฉวน พบว่า ปัจจัยทางด้านส่วนประสมทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านพนักงานให้บริการ ด้าน

ลักษณะทางกายภาพ และด้านกระบวนการ ผู้บริโภคให้ความสำคัญอยู่ในระดับมากทุกด้าน โดยค่านิยมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเสฉวนของผู้บริโภคชาวไทย คือ การบริโภคอาหารเสฉวนเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง

Peter Björk และ Hannele Kauppinen-Räsänen (2016) ศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นในการเป็นจุดมุ่งหมายในการท่องเที่ยว มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารของนักท่องเที่ยวโดยเน้นที่ตลาดอาหารท้องถิ่น การศึกษาครั้งนี้มีส่วนช่วยในการวิจัยประสบการณ์ด้านอาหารและการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและภูมิภาคโดยใช้อาหารเป็นหลัก ซึ่งผลการศึกษาเผยให้เห็นพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร 3 ประเภท ได้แก่ ผู้ที่มองว่าอาหารเป็นสิ่งจำเป็นในการเลือกจุดหมายปลายทาง โดยการค้นหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารก่อนการเดินทาง ค้นหาความแปลกใหม่ และความเป็นท้องถิ่น ซึ่งส่งผลต่อความพึงพอใจในการเดินทาง โดยอาหารท้องถิ่นที่จุดหมายปลายทางนั้นช่วยตอบสนองความต้องการพื้นฐานทางด้านร่างกาย

Ekmarong Vorasiha (2018) ศึกษาเรื่อง เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านเกลือในภาคตะวันตกของประเทศไทย โดยเน้นย้ำถึงศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ 8 จังหวัดทางภาคตะวันตก ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร เพื่อออกแบบเส้นทางท่องเที่ยว จากงานศึกษาดังกล่าวพบว่า แต่ละจังหวัดมีเอกลักษณ์ของพื้นที่ในแง่ของอาหารโดยเฉพาะ โดยสามารถแบ่งเป็น 2 กลุ่มได้แก่ 1. กลุ่มจังหวัดชายฝั่ง ได้แก่ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ โดยเน้นที่ทรัพยากรอาหารทะเล และ 2. กลุ่มจังหวัดภายในประเทศ ได้แก่ ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี และนครปฐม ที่เน้นทรัพยากรอาหารจากแม่น้ำ เนินเขา และที่ดินทำกิน นำเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่มาโยงกับสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อให้ออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวที่มีอยู่ของแต่ละจังหวัด ผลที่ได้คือแผนการท่องเที่ยวใหม่แบบ 2 วัน 1 คืน ที่เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวเชิงอาหารและการเรียนรู้ด้านการทำอาหารของประเทศไทย

หม่าเจี้ยนหลิน, 马建林 (2019) ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์สถานะการพัฒนาและเส้นทางปรับปรุงของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมณฑลนครฉงชิ่ง จากการศึกษาพบว่า ในฐานะรูปแบบใหม่ของการท่องเที่ยวที่มีลักษณะระดับภูมิภาค วัฒนธรรม และประสบการณ์ การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถเพิ่มความน่าสนใจของสถานที่ท่องเที่ยว เพิ่มผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ และเสริมสร้างวัฒนธรรมการท่องเที่ยว การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมณฑลนครฉงชิ่งมีข้อดีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่ โดยการเพิ่มประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เน้นการออกแบบเส้นทางชิมและทานอาหาร การปรับปรุงของที่ระลึกด้านอาหาร เรียนรู้จากแบบจำลองสวนโลกวอท(ปีแป้) และให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารของมณฑลนครฉงชิ่งสามารถยกระดับได้ เพื่อขยายความนิยมและชื่อเสียงของเมืองต่าง ๆ ในมณฑลนครฉงชิ่ง

## บทที่ 3

### วิธีการศึกษา

การศึกษาเรื่องเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ประเทศจีน ผู้วิจัยได้แบ่งวิธีการดำเนินงานออกเป็นขั้นตอนดังนี้

1. แหล่งที่มาของข้อมูล
2. วิธีการศึกษา
3. เครื่องมือในการศึกษา
4. เทคนิคในการวิเคราะห์

#### 3.1 แหล่งที่มาของข้อมูล

##### 3.1.1 ข้อมูลปฐมภูมิ

ใช้การรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ โดยการจัดเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางไปท่องเที่ยวที่มหานครฉงชิ่ง จำนวน คน โดยการเก็บแบบสอบถามออนไลน์ผ่าน Google Forms และนำไปโพสต์ในโซเชียลมีเดียต่าง ๆ เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างเข้ามาตอบแบบสอบถาม โดยเก็บข้อมูลจากประเภทอาหาร แหล่งท่องเที่ยวในมหานครฉงชิ่ง พฤติกรรมการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว ความสนใจและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารฉงชิ่ง

##### 3.1.2 ข้อมูลทุติยภูมิ

ใช้การศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งข้อมูลภายนอก คือ ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต ได้แก่ เว็บไซต์แนะนำการท่องเที่ยว แนะนำอาหารและสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวในการเดินทางไปมหานครฉงชิ่ง รวมถึงข้อมูลจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในมหานครฉงชิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน เช่น กระทรวงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (<https://www.mct.gov.cn>) ข้อมูลเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากงานวิจัย สารนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ บทความวิชาการ และสื่อออนไลน์ เช่น <https://www.fodors.com/world/asia/china>, <https://m.maigoo.com>, <https://www.latimes.com>

### 3.2 วิธีการศึกษา

วิธีการศึกษาสามารถแบ่งได้ 3 ประเด็น ดังนี้

3.2.1 ดำเนินการศึกษาประเภทของอาหารผงซึ่งได้รับความนิยม โดยเก็บข้อมูล ทฤษฎีภูมิจากการสำรวจเว็บไซต์แนะนำอาหารผงซึ่งที่นักท่องเที่ยวชื่นชอบจำนวน 5 เว็บไซต์ โดยการ ทำการวิเคราะห์ (Content Analysis) และนำเสนอโดยการบรรยายเชิงพรรณนา

3.2.2 ดำเนินการศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารผงซึ่ง โดยการเก็บ ข้อมูลปฐมภูมิจากการเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางไปท่องเที่ยวที่มหานครผงซึ่ง จำนวน 30 คน โดยจะสอบถามประสบการณ์การท่องเที่ยวและความสนใจในการท่องเที่ยวมหานครผงซึ่ง เช่น แหล่งท่องเที่ยวที่ชื่นชอบ ประเภทอาหารและแหล่งอาหารที่ชื่นชอบ ความคาดหวังและความพึงพอใจ ที่มีต่ออาหารผงซึ่ง จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เชิงสถิติพรรณนา โดยวิเคราะห์ข้อมูลในรูปแบบ ของตารางเปรียบเทียบค่าความถี่และบอกค่าร้อยละ

3.2.3 ดำเนินการวิเคราะห์และพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในผงซึ่ง โดย เก็บข้อมูลปฐมภูมิและทฤษฎีภูมิ โดยใช้ข้อมูลจากประเภทอาหาร แหล่งท่องเที่ยว แหล่งอาหารที่ได้รับความสนใจและความนิยมจากนักท่องเที่ยวมาใช้วิเคราะห์ร่วมในการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิง อาหาร โดยใช้เทคนิควิเคราะห์ทางแผนที่ และนำเสนอการบรรยายเชิงพรรณนาประกอบแผนที่

### 3.3 เครื่องมือในการศึกษา

3.3.1 แบบสอบถาม (Google Forms)

3.3.2 แผนที่มหานครผงซึ่ง (Google Maps)

### 3.4 เทคนิคการวิเคราะห์

3.4.1 Content analysis

3.4.2 Cartographic Method

3.4.3 Descriptive Statistics

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

#### 4.1 ประเภทอาหารผิงซึ่งที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว

ผู้วิจัยจึงได้รวบรวมข้อมูลทางด้านอาหารและอาหารที่ได้รับการแนะนำจากนักท่องเที่ยวหรืออาหารที่ผู้คนนิยมรับประทานเมื่อเดินทางมาเที่ยวที่มหานครผิงซึ่ง จำนวน 5 เว็บไซต์ ประกอบด้วย เว็บไซต์จีน <https://m.maigoo.com> <https://chongqing.cncn.com> เว็บไซต์ไทย <http://thai.cri.cn> เว็บไซต์ต่างประเทศ <https://www.latimes.com> <https://www.fodors.com> เพื่อให้ได้ข้อมูลอาหารที่ได้รับความนิยมสูงสุด ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4.1 อาหารผิงซึ่งที่ได้รับความแนะนำจากเว็บไซต์ให้รับประทานเมื่อเดินทางไปท่องเที่ยวมหานครผิงซึ่ง

	Chongqing.cncn	maigoo	Thai.cri.cn	latimes	fodors
1	หม้อไฟผิงซึ่ง	หม้อไฟผิงซึ่ง	หม้อไฟผิงซึ่ง	หม้อไฟผิงซึ่ง	หม้อไฟผิงซึ่ง
2	ปลาผิงซึ่ง	บะหมี่ผิงซึ่ง	ปลาผิงซึ่ง	บะหมี่ผิงซึ่ง	บัวลอยหวาน
3	ซวนล่าเฟิน	เกี้ยวน้ำสไตล์ผิงซึ่ง	บะหมี่ผิงซึ่ง	ซวนล่าเฟิน	บะหมี่ผิงซึ่ง
4	บะหมี่ผิงซึ่ง	ซวนล่าเฟิน	ไก่ทอดผิงซึ่ง	ไก่ทอดผิงซึ่ง	ปลาต้มผิงซึ่ง
5	เกี้ยวน้ำสไตล์ผิงซึ่ง	โต้วฮวาฟาน	ปลาเผาผิงซึ่ง	ขนมหมาฮวา	ซวนล่าเฟิน
6	ปลาต้มผิงซึ่ง	บัวลอย	ขาหมูผิงซึ่ง	ผิงซึ่ง	เกี้ยวน้ำสไตล์ผิงซึ่ง
7	โต้วฮวาฟาน	ต้นต้นเมียน	กงเป่าผิงซึ่ง	เต้าหู้ผิงซึ่ง	ไก่ทอดผิงซึ่ง
8	ไก่ทอดผิงซึ่ง	ซาลาเปา	ไก่ผิงซึ่ง	ไก่ทอดผิงซึ่ง	กะหล่ำปลีผิงซึ่ง
9	ผิงซึ่งและผิงซึ่ง	หมาล่าผิงซึ่ง	ขนมหมาฮวา	เต้าหู้ผิงซึ่ง	หมาผิงซึ่ง
10	ไก่ผิงซึ่ง	ผิงซึ่งและผิงซึ่ง	บาร์ผิงซึ่ง	ผลไม้ผิงซึ่ง	ซวนล่าเฟิน

ที่มา : ผู้วิจัย (2565)



ตารางที่ 4.2 ความนิยมของอาหารฉงชิ่งทั้ง 10 ชนิด

	Chongqing.cncn	maigoo	Thai.cri.cn	latimes	fodors	รวม
หม้อไฟฉงชิ่ง	✓	✓	✓	✓	✓	5
ปลา่างฉงชิ่ง	✓		✓			2
ชวงล่าเฟิน	✓	✓		✓	✓	4
บะหมี่ฉงชิ่ง	✓	✓	✓	✓	✓	5
เกี้ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่ง	✓	✓			✓	3
ปลาต้มผักดองฉงชิ่ง	✓				✓	2
โต้วฮวาฟาน	✓	✓				2
ไก่ทอดผัดพริก	✓		✓	✓	✓	4
ผ้าชีริวและเลือดต้มเผ็ด	✓	✓				1
ไก่น้ำลาย	✓		✓			2

ที่มา : ผู้วิจัย (2565)

## 4.1.1 4 อันดับอาหารฉงชิ่งที่ได้รับความนิยมมากที่สุดจากตาราง 4.2 มีดังนี้

**หม้อไฟฉงชิ่ง Chongqing Hot Pot : 重庆火锅**

หม้อไฟฉงชิ่งถือเป็นเมนูอาหารขึ้นชื่อของมหานครฉงชิ่ง เมื่อนึกถึงอาหารจีนที่มีรสชาติเผ็ดร้อนเผ็ดซ่า และเปรี้ยว ต้องนึกถึงอาหารเสฉวนที่มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเสฉวน และมีความโดดเด่นขึ้นมาในสมัยราชวงศ์ฉินและราชวงศ์ฮั่นตะวันตก มีรสชาติเข้มข้นด้วยเครื่องปรุงรส ใส่น้ำมันปริมาณมาก อาหารฉงชิ่งที่จัดอยู่ในกลุ่มอาหารเสฉวนจึงมีความคล้ายเคียงกันอย่างมาก ชาวเมืองฉงชิ่งและนักท่องเที่ยวชื่นชอบการกินหม้อไฟเป็นอย่างมาก กิจการร้านหม้อไฟในมหานครฉงชิ่งจึงได้รับความนิยม มีการดำเนินธุรกิจร้านหม้อไฟขนาดใหญ่และขนาดเล็กที่เห็นได้ทุกมุมถนน ทำให้มหานครฉงชิ่งกลายเป็น “เมืองแห่งหม้อไฟหมาล่า” และในบางปี มหานครฉงชิ่งจะมีการจัด “เทศกาลหม้อไฟหมาล่า” ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวและชาวเมืองให้มาสัมผัสรสชาติเผ็ดร้อนและชาจากต้นตำรับหม้อไฟแท้ ๆ รวมไปถึงยังเปิดโอกาสให้นักธุรกิจร้านหม้อไฟหมาล่าและบริษัทวัตถุดิบได้เข้ามามีส่วนร่วมในตลาดการซื้อขายอีกด้วย

เมื่อเดินทางมาท่องเที่ยวมหานครฉงชิ่ง อาหารมื้อแรกที่ถูกพูดถึงมากที่สุดคงหนีไม่พ้นการลิ้มลองรสชาติของหม้อไฟหมาล่าของฉงชิ่งสักครั้ง ไม่ว่าจะเป็นร้านหม้อไฟชื่อดัง หรือธุรกิจร้านหม้อรายเล็กต่างได้รับความนิยมทั้งสิ้น โดยร้านหม้อไฟฉงชิ่งแต่ละร้านจะมีความแตกต่างกันไป ทั้งเรื่องของวัตถุดิบ ผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องเคียง การใช้บริการและการให้บริการของร้านหม้อไฟ รวมไปถึง

ราคาอาหาร โดยร้านที่ได้รับความนิยมจากชาวเมือง นักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและนักท่องเที่ยวต่างชาติ 5 อันดับได้แก่ 夜福火锅, 渣渣老火锅, 赵二火锅, 白乐天毛肚火锅馆, 储奇门鳝鱼火锅



ภาพที่ 19 : หม้อไฟฉงชิ่ง

ที่มา : <https://www.amarintv.com> (2022)

### บะหมี่ฉงชิ่ง Chongqing Noodles 重庆小面

เมื่อนึกถึงประเทศไทยก็นึกถึงต้มยำกุ้งและผัดไทย ทำให้เมื่อนึกถึงฉงชิ่งของที่ขาดไม่ได้เลยคือบะหมี่ฉงชิ่งหรือฉงชิ่งเสี่ยวเมี่ยน โดยคำว่าเสี่ยวเมี่ยนเป็นชื่อที่คนฉงชิ่งและเสฉวนเรียกเส้นบะหมี่ รสชาติของน้ำซุปรุ่งด้วยเครื่องปรุงที่มีความเผ็ดซ่า ใส่น้ำมันพริกเยอะแบบฉบับอาหารเสฉวน กลิ่นหอมของถั่วเวลาซดน้ำซุปร้อน ๆ ที่มีส่วนผสมของฉงชิ่งทำให้บะหมี่ฉงชิ่งมีความโดดเด่นมาก จึงจะไม่ใช่รสชาติบะหมี่แบบที่คนไทยคุ้นชินนัก บะหมี่ฉงชิ่งมีรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งแบบน้ำซุปรุ่ง และแบบแห้งที่คลุกเคล้าเครื่องปรุงอย่างทั่วถึงและกลมกล่อม รวมไปถึงสามารถเลือกวัตถุดิบเพิ่มเติมตามต้องการบะหมี่ฉงชิ่งแบบผักก็มีให้รับประทาน หรือสาวกทานเนื้อสัตว์ สามารถเพิ่ม หมู และเนื้อตุ๋นหอม ๆ เข้าไปในเมนูนี้ได้อย่างลงตัว โดยบะหมี่ฉงชิ่งเป็นที่รู้จักมากขึ้นจากการท่องเที่ยวและรีวิวอาหารในเว็บไซต์ ทำให้อาหารถิ่นกลายเป็นที่รู้จัก จนตอนนี้ไม่มีบริษัทในท้องถิ่นที่ขายบะหมี่ฉงชิ่งแบบสำเร็จรูปขายในรูปแบบอาหารสำเร็จรูป รวมไปถึงรายการท่องเที่ยวและรายการวาไรตี้ต่าง ๆ หากมาถ่ายทำที่มหานครฉงชิ่งแล้วจะต้องมีการไปลิ้มรสอย่างแน่นอน

บะหมี่ฉงชิ่งสามารถหารับประทานทั่วไปในมหานครฉงชิ่ง ตั้งแต่ร้านอาหารริมทางจนถึงภัตตาคาร โดยแต่ละร้านจะมีจุดเด่นของร้านคือรสชาติจัดจ้าน ที่ถูกปรุงด้วยน้ำมันพริก และผงเมล็ดธัญพืชเพิ่มความอร่อยอย่างแท้จริง ร้านบะหมี่ฉงชิ่งชื่อดังอย่าง 温馨缘面庄 จากการรีวิวของเซียวจ้าน (尚战) นักร้องและนักแสดงชาวจีนที่เกิดและเติบโตที่ฉงชิ่ง ทำให้ร้าน

บะหมี่ฉิ่งร้านนี้กลายเป็นร้านชื่อดังที่มีผู้คนต่อคิวยาวในทุก ๆ วันเพื่อลิ้มรสความเป็นฉิ่งผ่านบะหมี่และน้ำซุปล้วนกลมกล่อม รวมไปถึงร้านดังอย่าง 董小面 ที่นักท่องเที่ยวนิยมรับประทานและเป็นร้านบะหมี่ฉิ่งชื่อดังที่ได้ออกอากาศช่อง CCTV (สถานีวิทยุโทรทัศน์รายใหญ่ของสาธารณรัฐประชาชนจีน) อีกด้วย



ภาพที่ 20 : บะหมี่ฉิ่ง

ที่มา : <https://www.soundofhope.org> (2021)

### ชวนล่าเฟิน Chongqing Hot and Sour Glass Noodles 重庆酸辣粉

ต้นตำรับอาหารเผ็ดและเปรี้ยวคืออาหารแถบเสฉวน ทำให้มหานครฉิ่ง ต้นตำรับของหมอล่าอีกแห่งกลายเป็นอีกปลายทางหนึ่งสำหรับผู้ชื่นชอบอาหารรสจัดที่มีความเผ็ด ซา และเปรี้ยวเมนูที่ขาดไม่ได้คงหนีไม่พ้น “ชวนล่าเฟิน” โดยที่ความเผ็ดซาและเปรี้ยวจากชื่อของเมนูทำให้มีเอกลักษณ์ทางรสชาติอย่างมาก ประกอบกับการเลือกใช้เส้นวุ้นเส้นจีน หรือเส้นมันเทศมาเพิ่มความอร่อยให้กับน้ำซุปล้วนเปรี้ยวแล้ว คนไทยที่ได้ลิ้มลองก็บอกเป็นเสียงเดียวกันได้อีกว่าเป็นรสชาติที่ไม่เคยเจอในอาหารไทย ต้องเป็นรสชาติของชวนล่าเฟินของฉิ่งเท่านั้น ด้วยเสน่ห์ที่รสชาติทำให้ชวนล่าเฟินเป็นที่รู้จักในวงกว้าง นักธุรกิจจีนจึงเลือกที่จะทำชวนล่าเฟินแบบสำเร็จรูปขายเพื่อให้นักชิมต่างชาติได้ลิ้มลอง

เอียน หลิง (Ian Ling, 2020) นักรีวิวอาหารชาวสิงคโปร์ได้ลิ้มลองเมนูชวนล่าเฟินผ่านรูปแบบอาหารสำเร็จรูปยี่ห้อ Hai Chi Jia (嗨吃家) เขาได้รีวิวชวนล่าเฟินหลังทานจนหมดถ้วยว่า

*“The flavour that took Singapore by storm, Hai Chi Jia’s best-selling Suan La Fen (酸辣粉) might have been the product that shot the 2-year old company to fame. Suan La Fen roughly translates as “sour-spicy noodles”, but Hai Chi Jia’s rendition creates a distinct mala-like numbing sensation compared to traditional suan la fen. (Ian Ling, 2020)*

Spice level: 5/5. It's the spiciest and the most numbing of the 5, so even though most Singaporeans might be able to handle the heat, they might find it too numbing.

Worth the hype: 4/5. The real star of the show is the silky-smooth glass noodles, though tasting its clear and refreshing sour mala broth immediately explained the hype around it." (Ian Ling, 2020)

(รสชาติที่ทำให้ลิ้นคอโพรตะลึง ผลิตรสชาติที่ขยาดที่สุดของไฮโซเจีย ซวนล่าเฟิน ผลิตรสชาตินี้ทำให้บริษัทอายุ 2 ปีโด่งดัง ซวนล่าเฟินแปลคร่าว ๆ ได้ว่า วุ้นเส้นเผ็ดเปรี้ยว แต่ไฮโซเจียสร้างความรู้สึกเผ็ดซ่าแบบใหม่ให้ได้มากกว่าซวนล่าเฟินแบบดั้งเดิม ระดับความเผ็ดให้ 5 เต็ม 5 เป็นเมนูเส้นที่เผ็ดที่สุดและซ่าที่สุดลำดับ 5 เลย แม้ว่าคนลิ้นคอโพรจะสามารถรับมือกับอาหารเผ็ดร้อนได้ แต่พวกเขาอาจจะพบว่าสิ่งนี้เผ็ดและซ่าเกินไป ในเรื่องของความคุ้มค่าที่จะลิ้มลองให้ 4 เต็ม 5 ดาวเด่นของซวนล่าเฟินอยู่ที่วุ้นเส้นที่นุ่ม ทันที่ที่ซดน้ำซุปลือรสเผ็ด ซา และเปรี้ยวก็จะสามารถบรรยายสิ่งที่อยู่รอบ ๆ ได้เลยละ)



ภาพที่ 21 : ซวนล่าเฟิน

ที่มา : <http://nuselskakuchta.blogspot.com> (2020)

### ไก่ทอดผัดพริก Chongqing Spicy Chicken 重庆辣子鸡

ไก่ทอดเป็นเมนูอาหารที่ทุกวัยชื่นชอบ เหมาะทั้งทานเล่นและเป็นเมนูอาหารจานหลักที่มหานครฉงชิ่ง หากจะทานแต่ไก่ทอดคลุกแป้งธรรมดาอาจจะไม่ได้รสชาติของความเป็นอาหารฉงชิ่ง จึงมีการนำวัตถุดิบหลักอย่าง พริกฮวาเจียว ที่มีรสชาติเผ็ดร้อนมาปรุงกับไก่ทอดให้ได้ไก่ทอดผัดพริก อาหารขึ้นชื่อของฉงชิ่งที่มีขายในทุกร้านอาหาร และเป็นอาหารที่สามารถปรุงเองง่าย ๆ ได้ที่บ้าน ไก่ทอดผัดพริกถือเป็นอาหารจากหลักที่ทุกคนควรชอบทาน ไม่เว้นแม้แต่คนไทยที่อาศัยหรือไปท่องเที่ยวที่ฉงชิ่ง ต่างติดใจความเผ็ดและกรอบกรอบของไก่ทอดผัดพริกกันทั้งนั้น มองดูในจานมีแต่พริกแห้ง พริกฮวาเจียว และไก่ทอด แต่รสชาติเมื่อรับประทานจะรับรู้ถึงความกลมกล่อมที่ไม่ได้มีเพียง

ความเผ็ดอย่างเดียว ยังรวมไปถึงความขาลึก ๆ น้อย ๆ ที่ทำให้ไก่ทอดผัดพริกเป็นเมนูกับแกล้มยอดฮิตในวงต้มสุรา

ชื่อผู้ใช้ louannwong ในเว็บไซต์ <http://www.deetiles.com> แสดงความคิดเห็นในโพสต์แนะนำร้านอาหารผัดพริกในประเทศสิงคโปร์ชื่อร้าน Fat Bird (胖胖鸡) เกี่ยวกับเมนูไก่ทอดผัดพริกไว้ว่า

*“I've always had a thing for spicy food so when a friend introduced me to the La Zi Ji at Fat Bird, I fell in love with it immediately! Nothing beats a well-balanced La Zi Ji dish- crispy diced chicken, just the right amount of peppercorn and spiciness enough to make you sit up. I think Fat Bird got it all right. Definitely my fave one in town :D” (louannwong, 2015)*

(ฉันชอบทานอาหารเผ็ดเป็นปกติอยู่แล้ว เมื่อเพื่อนแนะนำไก่ทอดผัดพริกของร้าน Fat Bird ให้กับฉัน ฉันก็ตกหลุมรักมันโดยทันที ! ไม่มีอะไรมาล้มล้างไก่ทอดผัดพริกกรอบ ๆ ที่หั่นไก่เป็นชิ้นลูกเต๋าแล้วแสนจะสมดุลกันแบบนี้ และยังมีปริมาณของเครื่องเทศและความเผ็ดชาที่พอเหมาะจนทำให้คุณชอบและสนใจมัน ฉันคิดว่าร้าน Fat Bird ทำทุกอย่างได้ถูกต้อง จะเป็นร้านโปรดในเมืองของฉันอย่างแน่นอน)



ภาพที่ 22 : ไก่ทอดผัดพริก

ที่มา : <https://adaymagazine.com> (2023)

## เกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่ง Chongqing Wontons Soup 重庆抄手

อาหารทานง่ายเหมาะสำหรับทุกมื้ออาหาร เกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งเป็นอาหารยอดนิยมอย่างหนึ่งที่ต้องได้ลิ้มลอง เพราะทั้งอร่อย อิ่มท้อง และราคาถูก นอกจากข้าวและเมนูเส้นแล้ว เกี๊ยวถือเป็นอาหารหลักของฉงชิ่งด้วยเช่นกัน เมื่อเปรียบเทียบระหว่างเกี๊ยวทั่วไปกับเกี๊ยวสไตล์ฉงชิ่ง เกี๊ยวสไตล์ฉงชิ่งมีแป้งที่บางกว่าและใช้หมูเป็นส่วนผสมหลักของไส้เกี๊ยว มักถูกปรุงรสด้วยซอสและต้นหอมทำให้ได้รสชาติที่หอมอร่อย โดยปกติแล้วเกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งจะถูกเสิร์ฟในรูปแบบของเกี๊ยวน้ำซุปลี และเกี๊ยวน้ำซุพหมาล่า แต่ในบางร้านอาหารเลือกที่จะมีตัวเลือกเสริม เช่น เกี๊ยวสไตล์ฉงชิ่งแบบแห้ง รวมไปถึงบางร้านมีการลวกเส้นใส่เสริมเข้าไปด้วย

รสชาติของเกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งแบบดั้งเดิมน้ำซุปลี เมื่อทานแล้วจะได้รสชาติของเกี๊ยวที่มีไส้หมูเนื้อแน่น เหมาะสำหรับทุกวัยตั้งแต่เด็กจนถึงผู้ใหญ่ แต่เมื่อเพิ่มน้ำมันพริกหรือเปลี่ยนเป็นน้ำซุพหมาล่า เกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งแบบเผ็ดซาก็เป็นที่ชื่นชอบสำหรับคนที่ชอบอาหารรสจัดเช่นกัน ร้านเกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งมีจำหน่ายทั่วทั้งเมือง ทุกมุมถนน ในบางร้านที่ต้องการเพิ่มมูลค่าให้เกี๊ยวน้ำจึงเลือกที่จะเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง เช่น เส้นลวก ผักดอง และเครื่องเคียงอื่น ๆ ร้านที่ขายเกี๊ยวทั่วไปจะขายตามปริมาณน้ำหนักของเงิน เช่น ร้านติดป้ายว่า 二两 12 元 (หน่วยของเกี๊ยวคือเหลียง) มีความหมายว่าราคาเริ่มต้นของเกี๊ยวจะอยู่ที่ราคา 12 หยวนได้เกี๊ยวทั้งหมด 2 เหลียง โดยที่ 1 เหลียงจะเท่ากับน้ำหนัก 50 กรัม ดังนั้นราคาเริ่มต้นของเกี๊ยว 1 ที่ต้องสั่งอย่างน้อย 100 กรัม โดยเกี๊ยวจะไม่ได้ขึ้นอยู่กับจำนวนชิ้นแต่เป็นน้ำหนักรวมของเกี๊ยวนั่นเอง เมื่อไปทานคนเดียวสั่งเพียงราคาขั้นต่ำก็สามารถทำให้อิ่มท้องได้เพราะมีทั้งผักและเครื่องเคียงอื่น ๆ ให้เลือกสรร



ภาพที่ 23 : เกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งน้ำซุปลี

ที่มา : <https://www.dianping.com> (2023)



ภาพที่ 24 : เกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งน้ำซุพหมาล่า

ที่มา : <https://k.sina.com.cn> (2020)

#### 4.1.2 4 อันดับย่านอาหารที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว มีดังนี้

##### เจี๋ยฟางเป่ย์และถนนสายอ๋อयीปาอี Jiefangbei walking street 解放碑八一路好吃街

เจี๋ยฟางเป่ย์ อนุสาวรีย์ปลดแอกอันมีความหมายถึงชัยชนะต่อญี่ปุ่นในปี 1945 ปัจจุบันย่านนี้ถือเป็นแหล่งรวมสาย ชิม ซ้อป และเที่ยวไว้ที่เดียว เป็นอีกหนึ่งแลนด์มาร์คที่สำคัญสำหรับนักท่องเที่ยว มีทั้งห้างสรรพสินค้าที่ขายทั้งของฝากและของแบรนด์เนม ใกล้เคียง ๆ กันมีถนนสายอ๋อयीปาอี เป็นถนนคนเดินที่คึกคักมากทั้งในช่วงกลางวันและตอนกลางคืน สามารถเดินทางไปได้สะดวก นอกจากห้างสรรพสินค้าในย่านเจี๋ยฟางเป่ย์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวแล้ว ถนนสายอาหารปาอีถือเป็นศูนย์รวมอาหารฉิ่งไว้นี้ที่เดียว ทั้งอาหารคาว ของหวาน เครื่องดื่ม ร้านขนม ที่ทำให้ได้สัมผัสสตรีทฟู้ดฉบับคนฉิ่งอย่างแท้จริง

ในถนนสายอาหารปาอีมีอาหารฉิ่งซึ่งเป็นต้นตำรับ สามารถทานได้ง่าย ๆ ตามฉบับสตรีทฟู้ด อาหารที่ได้รับความนิยมในถนนสายนี้ เช่น หมอล่าเสียบไม้ 麻辣串, ซวนล่าเฟิน, เนื้อทอดกรอบ, และบัวลอยชานเฉิง



ภาพที่ 25 : ถนนสายอ๋อयीปาอี  
ที่มา : <https://www.cbg.cn> (2020)



ภาพที่ 26 : แผนที่ถนนสายอ๋อयीปาอี  
ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

##### ย่านหงหยาดัง Hongyadong street 洪崖洞异国美食街

ย่านหงหยาดังเป็นอีกหนึ่งย่านที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว สถาปัตยกรรมเรือนไม้จีนโบราณของห้างสรรพสินค้าหงหยาดังที่แบ่งเป็นโซนในหลาย ๆ ชั้น จุดเด่นคือพื้นที่ที่ใช้ชมวิทิวทัศน์ยามค่ำคืนของแม่น้ำเจียหลิงและแม่น้ำแยงซีเกียง แสงสีจากโคมไฟจีนโบราณที่ประดับตกแต่งที่เรือนไม้โบราณทำให้เพลินเพลินไปกับค่ำคืนในฉิ่งได้อย่างดี รวมไปถึงชั้นร้านอาหารฉิ่งข้างฝั่งถนนตามแนวยาวตลอดฝั่งของแม่น้ำเจียหลิง

ในย่านหงหยาดังมีการค้าขายทั้งอาหารคาว ขนมหวาน และเครื่องดื่ม เช่น หมาล่า ถั่วแห้ง และปิงเฟินเยลลี่น้ำแข็ง นอกจากนี้อาหารพร้อมทานแล้ว ของขึ้นชื่อของย่านหงหยาดังอีกสิ่งหนึ่งคือ การค้าขายเครื่องเทศของฉงชิ่ง เช่น เมล็ดฮวาเจียว พริกแห้งเสฉวน และอาหารแห้งนานาชนิด



ภาพที่ 27 : ย่านหงหยาดัง



ภาพที่ 28 : แผนที่ย่านหงหยาดัง

ที่มา : <https://www.sohu.com> (2019)

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

### ตลาดเมืองโบราณสี่ซีไซ่ Ciqikou Old town 磁器口美食街

เมืองโบราณที่สร้างขึ้นตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซ่งอย่างเมืองโบราณสี่ซีไซ่ หมู่บ้านอนุรักษ์ทางวัฒนธรรมและเป็นสถานที่ท่องเที่ยวชื่อดังของมหานครฉงชิ่ง ที่ยังคงรักษาความดั้งเดิมของสถาปัตยกรรมและวิถีชีวิตของชนกลุ่มน้อยภายในย่านได้เป็นอย่างดี ประวัติศาสตร์ที่ยาวนานของเมืองโบราณทำให้มีนักท่องเที่ยวนิยมแวะไปเที่ยวชมความงามของเมืองโบราณจนกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวห้ามพลาดหากมาเยือนฉงชิ่ง เมืองโบราณสี่ซีไซ่ในอดีตเคยเป็นตลาดการค้าที่สำคัญ เมืองตลาดขนส่งทั้งบกและทางน้ำจากท่าเลที่ตั้งเมืองริมแม่น้ำเจียหลิง อีกทั้งวัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อยที่อาศัยอยู่ที่เมืองโบราณทำให้กลายเป็นแหล่งผลิตสินค้าพื้นเมืองตลกทอกันมาถึงปัจจุบัน

ภายในเมืองโบราณสี่ซีไซ่ นอกจากนักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสเรื่องราวทางประวัติศาสตร์จากสถาปัตยกรรมและวัฒนธรรมแล้ว อาหารฉงชิ่งต้นตำรับก็มีความโดดเด่นไม่แพ้กัน อาหารคาว ของหวาน ของทานเล่น และของฝากของเมืองโบราณสี่ซีไซ่นั้นมักจะแฝงไปด้วยวัฒนธรรมของผู้คน เช่น บะหมี่ฉงชิ่ง ซวนล่าเฟิน ที่มีความพิเศษคือการใช้วิธีการทำเส้นบะหมี่สด ๆ ด้วยวิธีโบราณ ถือเป็นจุดเด่นที่เรียกลูกค้าอย่างนักท่องเที่ยวที่ต้องการลิ้มลองรสชาติอาหารจากฝีมือคนฉงชิ่งแท้ หรืออาหารแปลก ๆ ที่นักท่องเที่ยวไม่เคยลิ้มลองที่ไหน เช่น หัวหนูทอดคลุกหมาล่า เมืองโบราณสี่ซีไซ่ยังมีของฝากขึ้นชื่อ เช่น เครื่องเทศอันเผ็ดร้อนอย่าง พริกแห้ง เมล็ดฮวาเจียว รวมไปถึงเห็ดหลินที่มีลวดลายและเอกลักษณ์โดดเด่นไม่ซ้ำใคร





ภาพที่ 29 : ตลาดเมืองโบราณสื่อซีโข่ว

ภาพที่ 30 : แผนที่ตลาดเมืองโบราณสื่อซีโข่ว

ที่มา : <https://www.foodtigertw.com> (2021)

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

### ถนนหนานปิน Nanbin Road 南滨路美食街

ถนนหนานปิน ถนนที่เรียบไปตามริมฝั่งแม่น้ำแยงซีเกียง มีจุดเด่นคือการเพลิดเพลินไปกับทิวทัศน์ริมแม่น้ำแยงซีเกียง จุดพักผ่อนหย่อนใจสำหรับชาวเมืองและนักท่องเที่ยวที่ต้องการชมพระอาทิตย์ตกและเยี่ยมชมวิวตึกสูงและวิวแม่น้ำในยามค่ำคืน ตลอดฝั่งถนนมีร้านอาหารลงชิงจำนวนมากสามารถทานอาหารไปชมวิวทิวทัศน์สวยงามได้ในเวลาเดียวกัน บาร์ และโรงน้ำขานับเป็นสถานที่ยอดนิยมที่ผู้คนแวะมาสังสรรค์ ในบริเวณเดียวกันมีจุดชมวิวที่เป็นลานกว้างเปิด 24 ชั่วโมง ด้านหลังมีตึกแฝดสีทองสูงระฟ้าอย่าง Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers ประดับวิวของเมืองลงชิงอาหารอร่อย วิวดี จึงกลายเป็นอีกหนึ่งจุดแวะยอดนิยมของนักท่องเที่ยวไปเสียแล้ว



ภาพที่ 31 : ถนนหนานปิน

ภาพที่ 32 : แผนที่ถนนหนานปิน

ที่มา : <https://gs.ctrip.com> (2023)

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

## 4.2 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารผัดชิ่ง

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลของนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปท่องเที่ยวผัดชิ่ง จากการแจกแบบสอบถามในรูปแบบออนไลน์ ตั้งแต่วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2566 โดยใช้ Google Form เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน โดยใช้เทคนิคการสุ่มแบบบังเอิญและนำแบบสอบถามแจกจ่ายให้กลุ่มตัวอย่างได้ตอบแบบสอบถามผ่านสื่อโซเชียลมีเดียต่าง ๆ โดยแยกเป็นข้อมูลทั่วไป พฤติกรรมการบริโภคและความประทับใจในการบริโภคอาหารผัดชิ่งของนักท่องเที่ยวชาวไทย

### 4.2.1 ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปท่องเที่ยวผัดชิ่ง

จากการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวจำนวน 30 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงที่มีอายุระหว่าง 21-30 ปี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 93.4 และส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชนจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 30.0 รองลงมาคือ นักเรียน/นักศึกษา จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 26.7 โดยรายได้ต่อเดือนของนักท่องเที่ยว 30 คน ส่วนใหญ่มีรายได้ ต่ำกว่า 20,000 บาท จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.0 และจากการศึกษาไม่พบนักท่องเที่ยวที่มีรายได้ 40,001-60,000 บาทต่อเดือน

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปท่องเที่ยวผัดชิ่ง

ข้อมูลทั่วไป	อายุ 21-30 ปี		อายุ 31-40 ปี		Sum	
	f	%	f	%	F	%
<b>1. เพศ</b>						
1.1 เพศชาย	0	0	1	3.3	1	3.3
1.2 เพศหญิง	28	93.4	1	3.3	29	96.7
<b>2. อาชีพ</b>						
2.1 นักเรียน/นักศึกษา	8	26.7	0	0	8	26.7
2.2 ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	1	3.3	0	0	1	3.3
2.3 พนักงานบริษัทเอกชน	9	30.0	1	3.3	10	33.3
2.4 ธุรกิจส่วนตัว	1	3.3	0	0	1	3.3
2.5 อาชีพอิสระ	9	30.0	1	3.3	10	33.3
<b>3. รายได้ต่อเดือน</b>						
3.1 ต่ำกว่า 20,000 บาท	18	60.0	0	0	18	60.0
3.2 20,001-40,000 บาท	9	30.0	1	3.3	10	33.3
3.4 60,001-80,000 บาท	1	3.3	1	3.3	2	6.6

### 4.2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารผัดชิ่งของนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปท่องเที่ยวผัดชิ่ง

จากการศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวพบว่า ส่วนใหญ่รู้จักอาหารผัดชิ่งจากการเสฟสื่อสังคมออนไลน์ เช่น tiktok ฯ โดยที่เมื่อรู้จักอาหารผัดชิ่งแล้วนักท่องเที่ยวยังมีความสนใจในอาหารผัดชิ่ง

เพิ่มขึ้นจากระสชาติของอาหารผงซึ่ง นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เลือกรับประทานหม้อไฟผงซึ่ง โดยย่านที่นิยมมาที่สุดในการทำงานอาหารผงซึ่งคือ ในบริเวณเจียฟางเปยและถนนสายอรัยปาอี มีค่าใช้จ่ายต่อมื้อราคาสูงกว่า 100 บาทและต่ำกว่า 300 บาทต่อคน

ตารางที่ 4.4 พฤติกรรมการบริโภคอาหารผงซึ่งของนักท่องเที่ยวชาวไทย

พฤติกรรมกรบริโภคอาหารผงซึ่ง ของนักท่องเที่ยวชาวไทย	อายุ 21-30 ปี		อายุ 31-40 ปี		Sum	
	f	%	f	%	F	%
<b>1. แรงจูงใจในการรับประทานอาหารผงซึ่ง</b>						
1.1 ป้ายโฆษณา	4	8.1	1	20.0	5	9.3
1.2 สื่อสังคมออนไลน์ เช่น tiktok ฯ	17	34.7	1	20.0	18	33.3
1.3 แผ่นพับแนะนำอาหาร	1	2.0	0	0	1	1.9
1.4 blog รีวิวอาหาร	8	16.3	1	20.0	9	16.7
1.5 เพื่อนหรือคนรู้จักแนะนำ	14	28.6	1	20.0	15	27.8
1.6 อื่น ๆ	5	10.2	1	20.0	6	11.1
<b>2. ปัจจัยที่ทำให้สนใจอาหารผงซึ่ง</b>						
2.1 ชื่นชอบรสชาติ	23	40.4	2	50.0	25	41.0
2.2 มีราคาถูก	6	10.5	0	0	6	9.8
2.3 สามารถหาซื้อได้สะดวก	5	8.8	1	25.0	6	9.8
2.4 เพื่อนหรือคนรู้จักแนะนำ	6	10.5	0	0	6	9.8
2.5 อิทธิพลจากสื่อบันเทิงต่าง ๆ	17	29.8	1	25.0	18	30.0
<b>3. อาหารผงซึ่งที่เลือกทานมากที่สุด</b>						
3.1 หม้อไฟผงซึ่ง	12	42.9	2	100.0	14	46.7
3.2 เกี้ยวน้ำสไตล์ผงซึ่ง	6	21.4	0	0	6	20.0
3.3 บะหมี่ผงซึ่ง	4	14.3	0	0	4	13.3
3.4 ไก่ทอดผัดพริก	3	10.7	0	0	3	10.0
3.5 ปลาอย่างผงซึ่ง	2	7.1	0	0	2	6.7
3.6 ชวนล่าเฟิน	1	3.6	0	0	1	3.3
<b>4. สถานที่ที่ไปทานอาหารผงซึ่ง</b>						
4.1 เจียฟางเปยและถนนสายอรัยปาอี	22	78.6	1	50.0	23	76.7
4.2 ย่านหงหยาดัง	5	17.9	0	0	5	16.7
4.3 ตลาดเมืองโบราณสี่ซี้ไซว	1	3.6	1	50.0	2	6.6

5. รูปแบบในการเข้าถึงอาหารผงชั่ง						
5.1 รับประทานที่ร้าน	26	92.9	2	100.0	28	93.3
5.2 ซื้อแล้วเดินทาง	1	3.6	0	0	1	3.3
5.3 ซื้อแล้วนำกลับไปทานที่ที่พัก	1	3.6	0	0	1	3.3
6. ความถี่ในการรับประทานอาหารผงชั่ง						
6.1 1 มื้อต่อวัน	12	42.9	1	50.0	13	43.4
6.2 2 มื้อต่อวัน	10	35.7	1	50.0	11	36.7
6.3 ครบ 3 มื้อ	6	21.4	0	0	6	20.0
7. ค่าใช้จ่ายต่อมื้ออาหาร (ต่อคน)						
7.1 ต่ำกว่า 100 บาท	3	10.7	0	0	3	10.0
7.2 101-200 บาท	13	46.4	0	0	13	43.3
7.3 201-300 บาท	9	32.1	1	50.0	10	33.3
7.4 301-500 บาท	2	7.1	1	50.0	3	10.0
7.5 มากกว่า 700 บาท	1	3.6	0	0	1	3.3

จากการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีแรงจูงใจในการรับประทานอาหารผงชั่งจากการเสฟสื่อสังคมออนไลน์ เช่น tiktok ฯ จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 34.7 รองลงมาคือเพื่อนหรือคนรู้จักแนะนำ จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 28.6 อีกทั้งยังมีแรงจูงใจด้านอื่น ๆ เช่น เคยเดินทางไปศึกษาที่มหานครผงชั่ง

เมนูหม้อไฟผงชั่ง เกี้ยวน้ำสไตล์ผงชั่ง และบะหมี่ผงชั่ง เป็นเมนูอาหารที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมากที่สุดตามลำดับ โดยอาหารที่นักท่องเที่ยวเลือกทานมากที่สุดคือหม้อไฟผงชั่ง จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 46.7 อย่างไรก็ตามพบว่าหม้อไฟผงชั่งเป็นเมนูขึ้นชื่อเป็นเมนูที่ห้ามพลาดเมื่อเดินทางมาท่องเที่ยวมหานครผงชั่ง ด้วยเอกลักษณ์ตามสไตล์อาหารผงชั่งที่มีรสชาติเผ็ดซ่า กลมกล่อม จึงไม่แปลกที่หม้อไฟผงชั่งจะได้รับความนิยมมากที่สุดจากการเลือกทานอาหารของนักท่องเที่ยว รองลงมาคือเกี้ยวน้ำสไตล์ผงชั่ง ที่ถือเป็นอีกเมนูขึ้นชื่อของมหานครผงชั่ง จัดอยู่ในเมนูอาหารที่ทำทานได้ง่ายและราคาถูก และเมนูที่พลาดไม่ได้ของบะหมี่ผงชั่งก็ได้รับความนิยมเช่นกัน ด้วยรสชาติอันกลมกล่อม เส้นบะหมี่เหนียวนุ่มจากการทำเส้นสด โดยทั้งสามเมนูนี้เป็นอาหารที่มีขายแทบจะทุกพื้นที่ในมหานครผงชั่ง ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวแบบไหน ก็จะมีร้านหม้อไฟผงชั่ง ร้านเกี้ยวน้ำสไตล์ผงชั่ง ร้านบะหมี่ผงชั่งที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาลิ้มลอง

สถานที่ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในการรับประทานอาหารผงชั่งคือ เจียฟางเปยและถนนสายอร่อยปาลี โดยสถานที่นี้เป็นหนึ่งในย่านที่มีคนพลุกพล่าน เพราะตั้งอยู่ใจกลางเมือง ไม่ไกลจากสถานที่ที่มีชื่อเสียงอื่น ๆ เจียฟางเปยและถนนสายอร่อยปาลีเป็นสถานที่ที่รวบรวมทั้งแหล่งซื้อสินค้าและอาหารผงชั่งไว้ครบจบในที่เดียว ด้วยความครบครันนี้นักท่องเที่ยวจึงเลือกรับประทานอาหาร

ที่เจ็ยฟางเปยและถนนสายอร่อยปาอี่มากกว่าย่านอื่น ๆ และนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เลือกรับประทานอาหารผงซึ่งที่ร้านถึง 28 คน คิดเป็นร้อยละ 93.3

#### 4.2.3 ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารผงซึ่งของนักท่องเที่ยว

ตารางที่ 4.5 ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารผงซึ่งในด้านต่าง ๆ

ความพึงพอใจต่อการบริโภค อาหารผงซึ่ง	มากที่สุด (5)		มาก (4)		ปานกลาง (3)		น้อย (2)		Sum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	F	%
<b>1. ความพึงพอใจด้านอัตลักษณ์ของอาหารผงซึ่ง</b>										
1.1 มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์	20	66.7	8	26.7	2	6.7	0	0	30	100
1.2 มีความแปลกใหม่และน่าสนใจ	15	50.0	10	33.3	5	16.7	0	0	30	100
1.3 มีความหลากหลายของชนิดอาหาร	11	36.7	9	30.0	10	33.3	0	0	30	100
1.4 มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวมากกว่าอาหารชาติอื่น	16	53.3	8	26.7	6	20.0	0	0	30	100
<b>2. ความพึงพอใจด้านคุณภาพของอาหารผงซึ่ง</b>										
2.1 รสชาติของอาหาร	16	53.3	10	33.3	4	13.3	0	0	30	100
2.2 อาหารมีความสดใหม่	12	40.0	11	36.7	7	23.3	0	0	30	100
2.3 อาหารสะอาด	9	30.0	12	40.0	9	30.0	0	0	30	100
2.4 อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน	4	13.3	14	46.7	10	33.3	2	6.7	30	100
<b>3. ความพึงพอใจด้านความคุ้มค่าของราคาอาหารผงซึ่ง</b>										
3.1 ราคาเหมาะสมเมื่อเทียบกับคุณภาพ	11	36.7	13	43.3	6	20.0	0	0	30	100

3.2 ราคาเหมาะสมกับ คุณค่าทางโภชนาการที่ ได้รับ	10	33.3	12	40.0	8	26.7	0	0	30	100
3.3 ราคาเหมาะสมกับ ปริมาณอาหาร	15	50.0	12	40.0	3	10.0	0	0	30	100
<b>4. ความพึงพอใจด้านลักษณะของร้านอาหาร/ย่านอาหารในฉงชิ่ง</b>										
4.1 ร้านมีชื่อเสียงและ ความน่าเชื่อถือ	9	30.0	16	53.3	5	16.7	0	0	30	100
4.2 ความสะดวกในการ เดินทาง	14	46.7	11	36.7	5	16.7	0	0	30	100
4.3 สภาพแวดล้อมและ บรรยากาศ	14	46.7	13	43.3	3	10.0	0	0	30	100
4.4 สะอาดถูกสุขอนามัย	6	20.0	12	40.0	12	40.0	0	0	30	100

ความพึงพอใจสูงสุดของการบริโภคอาหารฉงชิ่งคือ มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวมากกว่าอาหารชาติอื่น รสชาติของอาหาร ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร สภาพแวดล้อมและบรรยากาศรวมถึงความสะดวกในการเดินทาง ส่วนด้านที่ได้คะแนนต่ำที่สุดคือ อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน และสะอาดถูกสุขอนามัย

จากการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจด้านอัตลักษณ์ของอาหารฉงชิ่งอยู่ในระดับมากที่สุดและมาก โดยส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดและมาก โดยมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 66.7 และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวมากกว่าอาหารชาติอื่น คิดเป็นร้อยละ 53.3 โดยที่ความพึงพอใจด้านคุณภาพของอาหารฉงชิ่งโดยส่วนใหญ่อยู่ในระดับมากที่สุดและมากตามลำดับ นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในรสชาติของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 53.3 และอาหารมีความสดใหม่คิดเป็นร้อยละ 40.0 และมีความพึงพอใจน้อยที่สุดในด้านของอาหารฉงชิ่งมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 13.3

ความพึงพอใจด้านความคุ้มค่าของราคาอาหารฉงชิ่ง นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดและมาก แบ่งออกเป็นราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร คิดเป็นร้อยละ 50.0 และราคาเหมาะสมเมื่อเทียบกับคุณภาพ 36.7 ตามลำดับ ในขณะที่ความพึงพอใจด้านลักษณะของร้านอาหารและย่านอาหารในฉงชิ่ง ส่วนใหญ่มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดและมาก ความสะดวกในการเดินทาง สภาพแวดล้อมและบรรยากาศ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.7

ในทั้งสองด้าน แต่ในด้านความสะอาดถูกสุขอนามัยมีคะแนนอยู่ในระดับต่ำที่สุด คิดเป็นร้อยละ 20.0 รายละเอียดดังตารางที่ 4.5

จากการศึกษาความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารผิงซิงของนักท่องเที่ยวผู้วิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารผิงซิงเป็นอย่างมาก จะเห็นได้จากความพึงพอใจในระดับมากที่สุดและมากในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านอัตลักษณ์ ด้านคุณภาพ ด้านความคุ้มค่า รวมไปถึงด้านลักษณะของร้านอาหาร/ย่านอาหารในผิงซิง โดยด้านอัตลักษณ์ของอาหารผิงซิงที่นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจสูงสุดคือ มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ ทั้งนี้ผู้วิจัยเห็นว่าอาหารผิงซิงมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เป็นอย่างมาก เช่น เมนูหม้อไฟผิงซิง ที่มีรสชาติเผ็ดซ่าจากเมล็ดฮวาเจียว วัตถุดิบที่อยู่แทบจะทุกเมนูในอาหารผิงซิง รวมไปถึงกลิ่นหอมของเครื่องเทศต่าง ๆ ในน้ำซุปร้อนไฟ ถือว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวไม่เหมือนหม้อไฟที่อื่น ทำให้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้ลองรับประทานได้เป็นอย่างดี อีกทั้งอาหารผิงซิงมีความแปลกใหม่และน่าสนใจอยู่หลายเมนู เช่น ไต้อวฟาาน เมนูเต้าหู้ยี้สด สัมผัสนุ่มละมุน กลายเป็นเมนูแปลกใหม่เพราะด้วยหน้าตาที่ไม่เหมือนอาหารที่ทานคู่กับข้าว มีลักษณะคล้ายกากเต้าหู้เหลืองทั้ง แต่เมื่อได้ลิ้มลองอาจจะติดใจเพราะเมื่อทานคู่กับเครื่องปรุงที่มีรสชาติจัดจ้านอย่างพริกฮวาเจียวและซิง จะได้รับรสชาติที่กลมกล่อมและเย็นสดชื่น เช่นเดียวกันกับ ผลการศึกษาความพึงพอใจด้านคุณภาพของอาหารผิงซิงว่านักท่องเที่ยวพึงพอใจในรสชาติของอาหารเป็นอย่างมาก รสชาติเผ็ดซ่า อาหารที่มีรสจัด มีความคล้ายเคียงกันและถูกปากนักท่องเที่ยวชาวไทยเป็นอย่างมาก เช่นในบางเมนูที่นักท่องเที่ยวไทยอาจคุ้นเคยจากภัตตาคารอาหารจีนในประเทศไทย เช่น เมนูไก่ต้มน้ำลาย และไก่ทอดผัดพริกที่สากขึ้นชอบอาหารจีนต้องได้เคยลิ้มลอง อีกทั้งเมนูอาหารยังมีความสดใหม่ ประชุม ทำให้นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในคุณภาพของอาหารผิงซิงเป็นอย่างมาก ในส่วนของอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนได้ความพึงพอใจน้อยที่สุดในด้านนี้ ทางผู้วิจัยมีความเห็นว่าเนื่องจากอาหารผิงซิงเน้นอาหารที่ทำจากแป้ง เช่น เกี้ยว เส้นบะหมี่ และข้าว ทำให้ในเมนูอาหารมักมีแป้งเป็นส่วนประกอบหลักในสัดส่วนที่มากเกินไป เนื้อสัตว์และผักมีน้อยจึงทำให้ไม่ได้รับโภชนาการทางอาหารถูกต้องครบถ้วน ทั้งนี้ในผิงซิงยังมีเมนูอาหารอื่น ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนให้นักท่องเที่ยวได้เลือกรับประทาน

นอกจากความพึงพอใจสูงสุดในด้านอัตลักษณ์และคุณภาพของอาหารผิงซิงแล้ว จากการศึกษา ยังพบว่าความคุ้มค่าของราคาอาหารในผิงซิงอยู่ในระดับสูงเช่นกัน ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร คุณภาพวัตถุดิบและปริมาณอาหารที่ได้รับมีความสมเหตุสมผล หลายเมนูที่มีราคาถูก จับต้องได้ในขณะเดียวกันก็ยังใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร ทำให้นักท่องเที่ยวมองว่าอาหารผิงซิงมีความคุ้มค่าในการเลือกรับประทาน และด้านลักษณะของร้านอาหาร/ย่านอาหารในผิงซิงที่มีความพึงพอใจสูงสุดคือความสะดวกในการเดินทาง เนื่องจากมหานครผิงซิงมีระบบขนส่งสาธารณะที่ครอบคลุมเกือบทุกพื้นที่ รถเมล์ แท็กซี่ โดยมีรถไฟใต้ดินและรถไฟระหว่างเมืองที่ถือเป็นรูปแบบขนส่งมวลชนหลักของเมืองทำให้เกิดสถานที่ท่องเที่ยวหลายแห่งที่อยู่ใกล้กับสถานีรถไฟใต้ดิน ตลาดกลางวันทั่วไป และตลาดกลางคืนหรือไนท์มาร์เก็ต ห้างสรรพสินค้าที่มีชื่อเสียงหลายแห่งถือเป็น

ย่านอาหารที่สำคัญของฉงชิ่ง เพราะแต่ละแหล่งได้รวบรวมอาหารและของฝากขึ้นชื่อของฉงชิ่งไว้ให้นักท่องเที่ยวเที่ยวได้เลือกสรร ส่วนในด้านของความสะอาดและสุขอนามัยที่นักท่องเที่ยวได้ให้คะแนนความพึงพอใจต่ำสุด โดยผู้วิจัยมีความเห็นว่าย่านที่นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหารเป็นย่านตลาดและถนนคนเดินโดยมีพื้นที่ในการตั้งร้านและจัดการได้น้อย รวมไปถึงร้านอาหารแผงลอยและร้านที่มีขนาดเล็กมีผู้ประกอบการเป็นคนท้องถิ่นที่ไม่ได้คำนึงและดูแลความสะอาดอย่างทั่วถึง ทำให้นักท่องเที่ยวมองไปแล้วอาจเห็นถึงความสะอาดที่ถูกละเลยและการจัดการที่ไม่เรียบร้อยเท่าที่ควร



ภาพที่ 33 : ร้านอาหารแผงลอยในมหานครฉงชิ่ง



ภาพที่ 34 : ร้านอาหารแผงลอยในมหานครฉงชิ่ง

ที่มา : <https://zhuanlan.zhihu.com> (2017)

ที่มา : <https://pantip.com> (2023)

### 4.3 เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง

จากการศึกษาประเภทอาหารและแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในฉงชิ่ง พบว่าอาหารฉงชิ่งมีความเป็นเอกลักษณ์ด้วยรสชาติที่โดดเด่น อาหารฉงชิ่งที่มีรสชาติเผ็ดซ่าเป็นเอกลักษณ์กลายเป็นจุดสนใจของคนทั่วโลก น่าดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาสัมผัสและลิ้มรสประสบการณ์การรับประทานอาหารที่มหานครฉงชิ่ง มหานครฉงชิ่งจึงกลายเป็นอีกเมืองหนึ่งที่สามารถให้ประสบการณ์ในการท่องเที่ยวได้อย่างสมบูรณ์ นอกจากเรื่องอาหารที่ขึ้นชื่อแล้ว มหานครฉงชิ่งยังมีสถานที่ท่องเที่ยวอื่น ๆ อีกมากมายที่เหมาะสมกับนักท่องเที่ยวทุกเพศทุกวัย ไม่ว่าจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ หรือแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ รวมไปถึงแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างย่านช้อปปิ้งที่มีการจำหน่ายสินค้ารวมถึงของที่ระลึกและของฝากให้นักท่องเที่ยวได้เลือกซื้ออย่างครบครัน

#### 4.3.1 สถานที่ท่องเที่ยวที่โด่งดังของมหานครฉงชิ่ง

##### 1. สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่ง Chongqing Planning Exhibition Hall

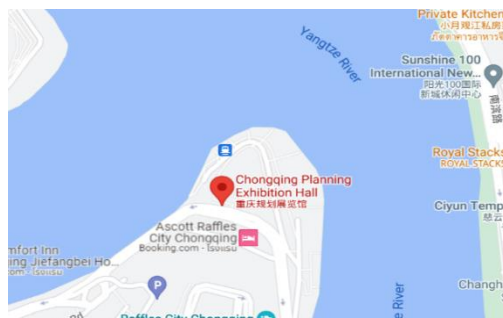
สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่งตั้งอยู่บริเวณแหลมอ่าวเฉาเทียนเหมิน (ลักษณะคล้ายสามเหลี่ยมยื่นไปยังแม่น้ำ) ซึ่งเป็นจุดบรรจบของแม่น้ำสองสายอย่างแม่น้ำเจียหลิงและแม่น้ำแยงซีเกียงซึ่งบริเวณนี้เรียกได้ว่าเป็นจุดกลางกรุงของเมืองที่มีตึกสูง ๆ อยู่เต็มไปหมด สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่งเป็น



สถานที่จัดแสดงผังเมืองมหานครฉงชิ่ง แบบจำลองทัศนียภาพ ผู้เข้าชมสามารถชมทัศนียภาพของมหานครฉงชิ่งขนาด 28,700 ตารางเมตรแบบพาโนรามาจากอ่าวเฉาเทียนเหมิน ผู้เข้าชมสามารถเข้าใจการพัฒนาทางประวัติศาสตร์ของมหานครฉงชิ่งและเหตุการณ์สำคัญทางประวัติศาสตร์ผ่านภาพสามมิติ สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่งจึงกลายเป็นจุดเน้นทางวัฒนธรรม ทางประวัติศาสตร์ และสถานที่สำหรับการมีส่วนร่วมของสาธารณชนในมหานครฉงชิ่ง เมื่อได้เข้าไปเยี่ยมชมจะได้เห็นถึงอดีต ปัจจุบัน และอนาคตที่มหานครฉงชิ่งและทางการเงินได้วางแบบแผนไว้ให้เป็นเมืองที่มีแต่ความทันสมัยที่สุดหลังจากได้รับการตั้งให้เป็นหนึ่งในสี่มหานครของประเทศจีน



ภาพที่ 35 : สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่ง



ภาพที่ 36 : แผนที่สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่ง

ที่มา : <https://www.topchinatravel.com> (2023) ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

## 2. หอหูกว่าง Huguang Assembly Hall

หอหูกว่างเป็นอาคารโบราณที่ตั้งตระหง่านริมฝั่งแม่น้ำแยงซีเกียง สร้างขึ้นในราชวงศ์ชิง ด้วยขนาดพื้นที่ 10,000 ตารางเมตรแห่งนี้ ภายในมีอาคารอันสวยงามที่ถูกใช้เป็นที่เก็บสะสมภาพและสิ่งประดิษฐ์ทางวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่บันทึกการอพยพของชาวฮูเป่ย์ หูหนานและกวางตุ้งไปยังเมืองเสฉวนในสมัยราชวงศ์หมิงและในสมัยราชวงศ์ชิง ในอดีตหอหูกว่างเคยเป็นสถานที่จัดกิจกรรมการแสดงงิ้วและพิธีกรรมทางศาสนา และยังได้ถูกใช้เป็นที่หลบภัยและให้ความปลอดภัยกับกลุ่มผู้รักชาติและกลุ่มแนวร่วมทางสังคมที่ไม่เปิดเผยผู้ที่อุทิศตน เพื่อปกป้องประเทศจีนจากการรุกรานของต่างชาติในอดีตอีกด้วย ในปัจจุบันได้เปิดให้เข้าชมโดยมีการเก็บค่าเข้าชม 30 หยวน (ประมาณ 150 บาท) อีกทั้งตามเทศกาลสำคัญทางหอหูกว่างจะมีการจัดแสดงโชว์วัฒนธรรมจีนโบราณต่าง ๆ เช่นงิ้วเปลี่ยนหน้าของเสฉวน งานปักผ้าสไต้ลัจฉิน ปั้นดินเหนียว ตัดกระดาษ เป็นต้น



ภาพที่ 37 : หอหูกว่าง

ที่มา : <https://th.trip.com> (2023)



ภาพที่ 38 : แผนที่หอหูกว่าง

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

### 3. เจียฟางเป่ย์และถนนสายอรรอยปาอี Jiefabgbei and Haochi Street

เจียฟางเป่ย์และถนนสายอรรอยปาอี ย่านนี้ถือเป็นแหล่งรวมสาย ชิม ซ้อป และเที่ยวไว้ที่เดียว เป็นอีกหนึ่งแลนด์มาร์คที่สำคัญสำหรับนักท่องเที่ยวทุกเพศและทุกวัย มีทั้งห้างสรรพสินค้าที่ขายทั้งของฝากและของแบรนด์เนม ไกล ๆ กันมีถนนสายอรรอยปาอี เป็นถนนคนเดินที่คึกคักมากทั้งในช่วงกลางวันและตอนกลางคืน สามารถเดินทางไปได้สะดวกด้วยขนส่งสาธารณะ นอกจากห้างสรรพสินค้า ในย่านเจียฟางเป่ย์ที่ตั้งคูดนักท่องเที่ยวลแล้ว ถนนสายอาหารปาอีถือเป็นศูนย์รวมอาหารฉงชิ่งไว้ที่เดียว ทั้งอาหารคาว ของหวาน เครื่องดื่ม ร้านขนม ที่ทำให้ได้สัมผัสสตรีทฟู้ดฉบับคนฉงชิ่งอย่างแท้จริง ไม่ว่าจะเป็หมาล่าเสียบไม้, ชวนล่าเฟิน, เนื้อทอดกรอบ, และบัวลอยชานเฉิง

ร้านอาหารที่ได้รับความนิยมในเจียฟางเป่ย์และถนนอรรอยสายปาอีคงหนีไม่พ้นอาหารฉงชิ่งแสนอร่อย ร้านฮ่าวโย่วหลาย (好又来) ที่มีเมนูแนะนำเป็นชวนล่าเฟินพร้อมทาน หอม อร่อย เสียดใจมีคณรอกิวมากกว่าหลักสิบลิวในแถวเดียว นอกจากอาหารคาวอย่างชวนล่าเฟินแล้ว ของหวานที่ร้านฮ่าวโย่วหลายอย่างน้ำแข็งใสฉงชิ่งก็เป็นที่นิยมเช่นกัน ได้รับประทานชวนล่าเฟินและตบท้ายด้วยของหวานขึ้นชื่อแสนอร่อยในมือเดียวก็เรียกได้ว่าคุ้มแล้วที่มาที่ถนนสายอรรอยปาอี



ภาพที่ 39 : ถนนสายอร่อยปาอี

ภาพที่ 40 : แผนที่ถนนสายอร่อยปาอี

ที่มา : <http://beautifulplaces4you.com> (2023) ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)



ภาพที่ 41 : ร้านฮ่าวโย่วหลาย (好又来) ภาพที่ 42 : ชวนล่าเฟินร้านฮ่าวโย่วหลาย (好又来)

ที่มา : <https://www.topchinatravel.com> (2023)

#### 4. อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า 3 สะพานสวรรค์ Wulong Karst

อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า 3 สะพานสวรรค์ ตั้งอยู่ในอำเภออยู่หลงที่ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของมหานครฉงชิ่ง เป็นเมืองที่อยู่ท่ามกลางหุบเขาโอบล้อมด้วยภูเขาสูง ทำให้มีป่าไม้และพื้นที่สีเขียวเยอะและอากาศดี โดยอุทยานแห่งชาติหลุมฟ้าเกิดจากการยุบตัวของเปลือกโลก ทำให้เกิดเป็นบ่อหลุมขนาดใหญ่ที่ลึกประมาณ 300-500 เมตร และมีบางส่วนเป็นโพลงทะเลลึกลับเหมือนกับสะพานทอดข้ามระหว่างภูเขา จึงมีชื่อเรียกโพลงทะเลลึกลับสะพานเหล่านี้ว่า 3 สะพานสวรรค์

ทางการจีนตั้งให้อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้าเป็นมรดกโลกทางธรรมชาติที่ถูกจัดให้อยู่ในระดับAAAAA (5A) เมื่อเดินท่องเที่ยวก็จะทำให้เห็นทัศนียภาพภายในอุทยานในมุมที่แตกต่างกัน ในปัจจุบันนี้ทางการจีนได้สนับสนุนการท่องเที่ยวในรูปแบบโฮมสเตย์เพิ่มเข้าไปอีกด้วย



ภาพที่ 43 : อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า



ภาพที่ 44 : แผนที่อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า

ที่มา : <http://beautifulplaces4you.com> (2023) ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

#### 5. วนอุทยานวัดหลงเอน Hong'ensi Forest Park

วนอุทยานวัดหลงเอนตั้งอยู่ในเขตเจียงเป่ย์ในมหานครฉงชิ่ง ความสูงของสวนสาธารณะอยู่ที่ 418 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล เมื่อขึ้นไปบนจุดชมวิวบนยอดเขา นักท่องเที่ยวสามารถเพลิดเพลินกับทัศนียภาพที่สวยงาม ตัวอาหารของวัดหลงเอน ตั้งอยู่บนภูเขาหลงจี เป็นอาคารโบราณเจ็ดชั้นและสูงประมาณ 468 เมตร จึงกลายเป็นจุดชมวิวที่สูงที่สุดในเมืองหลักของฉงชิ่ง วนอุทยานหงเอนเป็นโครงการสำคัญสำหรับการก่อสร้าง "Forest Chongqing" มีการวางแผนให้เป็นหนึ่งในสวนสาธารณะกลางเมืองหลักในมหานครฉงชิ่ง โดยสถานที่แห่งนี้ได้รับการระบุว่าเป็นสถานที่ท่องเที่ยวระดับชาติระดับ AAAA (4A)



ภาพที่ 45 : วนอุทยานวัดหลงเอน



ภาพที่ 46 : แผนที่วนอุทยานวัดหลงเอน

ที่มา : <https://www.sohu.com> (2019)

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

#### 6. ศาลาประชาคม Great Hall of People

ศาลาประชาคมของมหานครฉงชิ่งนั้นสร้างขึ้นตามแบบของหอสักการะฟ้าเทียนถัน (Temple of Heaven) ที่กรุงปักกิ่ง จึงเปรียบเสมือนเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของมหานครฉงชิ่ง บริเวณด้านหน้า

ของศาลาประชาชนจะเป็นจัตุรัสใหญ่ที่ช่วงเย็นจะมีผู้คนและนักท่องเที่ยวมากมายมาเดินเล่น นั่งชมวิว ออกกำลังกาย นักท่องเที่ยวสามารถแวะมาถ่ายรูปสถาปัตยกรรมและเยี่ยมชมจากเพียงด้านนอก เท่านั้น ปัจจุบันศาลาประชาชนใช้เป็นที่ประชุมสภาผู้แทน และเป็นโรงละครของประชาชนที่สามารถบรรจุคนได้กว่า 4,000 คน



ภาพที่ 47 : ศาลาประชาชน



ภาพที่ 48 : แผนที่ศาลาประชาชน

ที่มา : <https://www.bloggang.com> (2013)

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

#### 7. พิพิธภัณฑ์เขื่อนสามผา หรือ พิพิธภัณฑ์ฉงชิ่ง Chongqing museum

พิพิธภัณฑ์เขื่อนสามผา หรือ พิพิธภัณฑ์ฉงชิ่งตั้งอยู่ตรงข้ามกับศาลาประชาชน เป็นพิพิธภัณฑ์ระดับชาติชั้นหนึ่งและพิพิธภัณฑ์ระดับชาติชุดแรกซึ่งร่วมกันจัดตั้งขึ้นโดยรัฐบาลกลางและรัฐบาลท้องถิ่นโดยนักท่องเที่ยวไม่เสียค่าเข้าชม ในพิพิธภัณฑ์ได้รวบรวมและจัดแสดงประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม เครื่องปั้นดินเผาและงานประติมากรรมของมหานครฉงชิ่ง



ภาพที่ 49 : พิพิธภัณฑ์ฉงชิ่ง



ภาพที่ 50 : แผนที่พิพิธภัณฑ์ฉงชิ่ง

ที่มา : <https://www.westchinago.com> (2023)

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

#### 8. เมืองโบราณสี่ซื่อไซ่ Ciqikou Ancient Town

เมืองโบราณที่เริ่มก่อสร้างราชวงศ์ซ่ง ถูกสร้างขึ้นบนภูเขาริมแม่น้ำเจียวหลิง ทางตะวันออกเฉียงเหนือของเขตซาผิงปาที่ได้รับการจัดอันดับให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว

ระดับ AAAA (4A) และได้รับเลือกให้เป็นหนึ่งในสถานที่สำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมสืบทอดอันดับแรกในเฉิงตูและฉงชิ่ง และได้รับเลือกให้เป็นจุดท่องเที่ยวทางมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหรือวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของประเทศ แหล่งรวมสินค้าพื้นเมือง ขนม และอาหารโบราณต่าง ๆ ให้ลองชิมและชมขั้นตอนการทำ โดยที่นักท่องเที่ยวสามารถเดินไปตามเส้นทางถนนคนเดินของเมืองโบราณสื่อซีโข่วที่มีหลายสาย เลือกชิมอาหารและของว่างในท้องถิ่น และนั่งชิลล์ในโรงน้ำชาเพื่อสัมผัสบรรยากาศของเมืองฉงชิ่งในสมัยก่อนของชั้นชื้อในเมืองโบราณสื่อซีโข่ว คือขนมหมาฮวา ผ้าชีริ้วและเลือดต้มเผ็ด อีกทั้งยังมีร้านขายของฝากชั้นชื้อของมหานครฉงชิ่งอย่าง พริกฮวาเจียว เครื่องเทศ เครื่องปั้นดินเผาขนาดเล็ก ขนมอบแห้ง และเนื้อแห้ง



ภาพที่ 51 : เมืองโบราณสื่อซีโข่ว



ภาพที่ 52 : แผนที่เมืองโบราณสื่อซีโข่ว

ที่มา : <https://www.vogue.com.cn> (2023) ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)



ภาพที่ 53 : ร้านขนมหมาฮวาในเมืองโบราณสื่อซีโข่ว

ที่มา : <https://www.mafengwo.cn> (2023)



ภาพที่ 54 : ขนมหมาฮวา

ที่มา : <https://www.sohu.com> (2018)

## 9. ฝาหินแกะสลักเมืองต้าจู่ Dazu Rock Carvings

ฝาหินแกะสลักเมืองต้าจู่ตั้งอยู่ที่อำเภอต้าจู่ ทางด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือของมหานครฉงชิ่ง ฝาแกะสลักทางเรื่องราวทางพระพุทธศาสนา ลัทธิขงจื้อ ลัทธิเต๋า และวิถีชีวิตของผู้คน ฝาหินแกะสลักต้าจู่มีชื่อเสียงในด้านการแกะสลักที่มีความละเอียดอ่อน ประณีต แสดงออกถึงการพัฒนาในศิลปะ เอกลักษณ์ของศิลปะถ้ำหิน และความศรัทธาของชาวจีน ถือเป็นศิลปะทางวัฒนธรรมที่วิจิตรงดงามที่สุดตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 13 โดยองค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ประกาศให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมในปี ค.ศ. 1999 และในปัจจุบันงานแกะสลักจากฝาหินต้าจู่เป็นสถานที่ท่องเที่ยวระดับชาติระดับ AAAAA (5A)

ฝาหินแกะสลักต้าจู่ งานแกะสลักทั้งหมดเป็นหน้าผาของ "ภูเขาทั้งห้า" ได้แก่ ภูเขาเป่าติ่ง ภูเขาเป่ย์ ภูเขาหนาน ภูเขาฉือเหมินและภูเขาฉือจ้วนได้รับการตั้งให้เป็นแหล่งมรดกโลกจาก UNESCO และกลายเป็นแหล่งมรดกโลกทางวัฒนธรรมแห่งเดียวในมหานครฉงชิ่ง



ภาพที่ 55 : ฝาหินแกะสลักเมืองต้าจู่



ภาพที่ 56 : แผนที่ฝาหินแกะสลักเมืองต้าจู่

ที่มา : <https://vacation.eztravel.com> (2023)      ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

## 10. สถานีรถไฟฟ้าหลิ้อป่า Liziba Station

สถานีหลิ้อป่าตั้งอยู่บนชั้น 6 ของอาคารที่พักอาศัยที่สูงถึง 19 ชั้นที่ตั้งอยู่ในเขตหุยจงของมหานครฉงชิ่ง สถานีหลิ้อป่าเกิดขึ้นจากเทศบาลนครฉงชิ่งประกาศว่าจะสร้างเส้นทางขนส่งทางรถไฟจากย่านใจกลางเมืองไปยังหมู่บ้านซินชาน ในขณะที่เดียวกันก็มีแผนการก่อสร้างอาคารที่อยู่อาศัยในตำแหน่งเดียวกัน ทำให้บริษัทขนส่งทางรถไฟและบริษัทรับก่อสร้างตัดสินใจสร้างอาคารและสถานีรถไฟพร้อมกันจึงเกิดเป็นรางรถไฟฟ้าลอดในอาคารที่มีผู้อยู่อาศัย

เนื่องจากตัวสถานีที่อยู่ในอาคารทำให้รถไฟฟ้าต้องวิ่งผ่านเข้าและออกทุกครั้ง จึงกลายเป็นภาพที่น่าทึ่งเมื่อมีรถไฟฟ้าออกมาจากอาคาร จึงกลายเป็นสถานีรถไฟฟ้าหลิ้อป่าที่เป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเยี่ยมชมและได้รับความนิยมนอย่างมากเมื่อมามหานครฉงชิ่ง



ภาพที่ 57 : สถานีรถไฟฟ้าหลิ้อปา

ภาพที่ 58 : แผนที่สถานีรถไฟฟ้าหลิ้อปา

ที่มา : <https://www.westchinago.com> (2023)

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

### 11. สวนสาธารณะเอ๋อหลิง Eling Park

สวนสาธารณะเอ๋อหลิงตั้งอยู่ที่ถนนเอ๋อหลิงในเขตหุยงของมหานครฉงชิ่ง สวนสาธารณะบนเขาที่ห่างจากใจกลางเมืองฉงชิ่งเพียง 4.3 กิโลเมตร เดินทางได้ง่ายด้วยรถไฟฟ้าลงสถานีเอ๋อหลิงได้เลยโดยไม่ต้องต่อรถนักท่องเที่ยวนและประชาชนทั่วไปสามารถค้นพบพันธุ์พืชหลายร้อยชนิดในส่วนต่าง ๆ ของสวนที่ได้รับการดูแลอย่างดี นอกจากนี้ภายในสวนสาธารณะยังมีจุดที่ควรค่าแก่การเยี่ยมชม เช่น สะพานเชิง ระเบียบงเสื่อ สวนบอนไซ บางครั้งมีการจัดนิทรรศการในสวน โดยเฉพาะนิทรรศการดอกเบญจมาศที่มีชื่อเสียงโด่งดังในฤดูใบไม้ร่วง ซึ่งเป็นต้นแบบของศิลปะสวนฉงชิ่ง ด้วยทำเลที่ดีและทิวทัศน์ธรรมชาติที่สวยงามของสวนสาธารณะเอ๋อหลิงทำให้เป็นอีกหนึ่งจุดชมวิวและที่จุดท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมเช่นกัน



ภาพที่ 59 : มุมมองเมืองฉงชิ่งจากสวนสาธารณะเอ๋อหลิง

ภาพที่ 60 : แผนที่สวนสาธารณะเอ๋อหลิง

ที่มา : <https://www.trip.com> (2023)

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)



## 12. หงหยาดั่ง Hongyadong or Hongya Cave

หงหยาดั่งตั้งอยู่ที่เขตหยูจางของมหานครฉงชิ่ง หงหยาดั่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญที่ประกอบด้วยอาคารศิลปะสถาปัตยกรรมโบราณยกพื้นสูงทั้งหมด 11 ชั้น อาคารหงหยาดั่งภายในประกอบไปด้วยห้างสรรพสินค้า ร้านอาหาร ที่ขายของที่ระลึก รวมไปถึงโรงแรม ที่ตั้งของหงหยาดั่งทำให้นักท่องเที่ยวและประชาชนที่มาเยือนได้ชมการบรรจบกันของแม่น้ำสองสายในหม้อไฟในเมืองบนภูเขา แม่น้ำสองสายคือแม่น้ำเจียหลิงและแม่น้ำแยงซีเกียง และเปรียบหม้อไฟในเมืองแห่งภูเขาคืออาคารหงหยาดั่งที่เปิดไฟสีส้มอยู่ใจกลางเมืองฉงชิ่ง นอกจากทิวทัศน์ที่สวยงามแล้ว การได้ลิ้มรสอาหารอร่อยจนไปถึงชื้อของฝากในหงหยาดั่ง ทำให้หงหยาดั่งได้รับการจัดอันดับให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับ AAAA (4A) และสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นที่ต้องการของประชาชนและนักท่องเที่ยวมากที่สุดในฉงชิ่ง



ภาพที่ 61 : หงหยาดั่ง

ที่มา : <https://baike.baidu.com> (2023)



ภาพที่ 62 : แผนที่หงหยาดั่ง

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

### 4.3.2 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง

1. ตลาดเมืองโบราณสี่ซีโซ่ว
2. ถนนหมินฉวน
3. เจี้ยฟางเป่ย์และถนนสายอ๋อร้อยป้าอี
4. หงหยาดั่ง



ภาพที่ 63 : เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง

ที่มา : <https://www.google.co.th> (2023)

#### วันที่ 1 ทำอากาศยานนานาชาติฉงชิ่งเจียงเป่ย์ - สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่ง - หอหูกว่าง - เจี้ยฟางเป่ย์และถนนสายอ๋อร้อยป้าอี

เวลา 06:14 น. เดินทางออกจากท่าอากาศยานดอนเมือง ไปยังท่าอากาศยานนานาชาติฉงชิ่งเจียงเป่ย์ สาธารณรัฐประชาชนจีน ใช้เวลาเดินทางประมาณ 3.05 ชั่วโมง

เวลาประมาณ 10:20 น. ถึงท่าอากาศยานนานาชาติฉงชิ่งเจียงเป่ย์ จากนั้นเดินทางจากท่าอากาศยานฉงชิ่งเจียงเป่ย์เข้าสู่ใจกลางเมืองฉงชิ่งโดยรถไฟฟ้าฉงชิ่ง (CRT) ใช้เวลาประมาณ 30 – 45 นาทีที่จะถึงสถานีเจี้ยวฉางโข่ว (Jiaochangkou Station)

เวลาประมาณ 11:30 น. รับประทานอาหารที่ร้านอาหารจีนในร้านอาหารที่ตั้งอยู่ใกล้บริเวณสถานีรถไฟ Jiaochangkou Station ใช้เวลาเดินทาง 2 นาทีจาก Jiaochangkou Station

เวลาประมาณ 13:00 น. หลังรับประทานอาหารเสร็จ เข้าเช็คอิน ณ โรงแรม Chongqing Yunfei Holiday Apartment ที่ตั้งอยู่ใกล้บริเวณสถานีรถไฟ Jiaochangkou Station ใช้เวลาเดินทาง 5 นาทีจาก Jiaochangkou Station

หลังจากเช็คอินและเก็บสัมภาระเรียบร้อยแล้ว เดินทางออกจากโรงแรมเพื่อไปยัง Chongqing Planning Exhibition Gallery หรือ สำนักผังเมืองมหานครฉงชิ่ง ใช้เวลาประมาณ 15 นาทีด้วยรถแท็กซี่ เข้าชมนิทรรศการและห้องจัดแสดงเรื่องราวของในประวัติศาสตร์ของมหานครฉงชิ่ง

เวลาประมาณ 15:00 น. เดินทางต่อไปยังหอหูกวางที่อยู่ใกล้เคียงกัน โดยใช้เวลาเดินทางประมาณ 15 นาที ระหว่างการเดินทางเดินเลียบไปตามริมฝั่งแม่น้ำแยงซีเกียงจะได้เยี่ยมชมวิถีชีวิตของชาวจีนซึ่ง สถาปัตยกรรมที่น่าทึ่งของเมืองแห่งอนาคต

เข้าเยี่ยมชมและถ่ายภาพที่ระลึกที่หอหูกวาง อาคารโบราณที่ตั้งตระหง่านริมแม่น้ำแยงซีเกียงที่สร้างขึ้นในสมัยราชวงศ์ชิง ใช้เวลาประมาณ 30 – 40 นาที

เวลาประมาณ 16:00 เดินทางออกจากหอหูกวาง ไปยังเจียฟางเป่ย์และถนนสายอรร้อยป้าอี้ โดยใช้เวลาเดินทางประมาณ 10 นาทีโดยแท็กซี่ หรือ 25 นาทีโดยการเดินเท้าชมเมือง

หลังจากท่องเที่ยวถ่ายภาพที่ระลึกที่สำนักผังเมืองและหอหูกวางเสร็จแล้ว ก็ถึงเวลาของถนนคนเดินเจียฟางเป่ย์ที่มีทั้งอาหารเย็น ของทานเล่น และร้านขายสินค้าให้ได้เลือกสรร ยังสามารถเดินไปรับประทานอาหารเย็นที่ถนนสายอรร้อยป้าอี้ สตรีทฟู้ดอาหารฉิ่งที่เป็นที่นิยมสำหรับทุกเพศทุกวัย เมื่อมาถึงถนนสายอรร้อยป้าอี้เมนูที่ห้ามพลาดคือชวนล่าเฟิน หมอล่าเสียบไม้ น้ำแข็งไสฉิ่ง ปลาย่างฉิ่ง บะหมี่ไส้หมู ฤดูบัวปิง (มันฝรั่งซอยทอด) และอื่น ๆ ที่ภายในถนนสายอรร้อยป้าอี้มีร้านอาหารให้เลือกหลากหลาย จากนั้นเดินทางกลับที่พัก ใช้เวลาประมาณ 15 นาทีถึงโรงแรม Chongqing Yunfei Holiday Apartment



ภาพที่ 64 : บะหมี่ไส้หมูหรือขนมจีนไส้หมู

ที่มา : <https://you.ctrip.com> (2015)



ภาพที่ 65 : ฤดูบัวปิง

ที่มา : <https://new.qq.com> (2023)

วันที่ 2 อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า 3 สะพานสวรรค์ - วนอุทยานวัดหงเอิน - ตลาดกลางคืนเจี้ยวฉางโจว

เริ่มต้นวันด้วยเวลาประมาณ 8:00 น. ทานอาหารเช้าและออกเดินทางจากที่พักไปยังอุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า 3 สะพานสวรรค์ (เดินทางด้วยรถยนต์เช่าเหมาคันใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 2.30 ชั่วโมง หรือเดินทางด้วยรถบัสจากสถานีขนส่ง Chaotianmen ลงปลายทางที่สถานีขนส่ง

เมืองอู่หลง จากนั้นต่อรถมินิบัสหรือแท็กซี่ไปยังอุทยานหลุมฟ้า ใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 3 ชั่วโมง

เวลาประมาณ 11:00 น. เดินทางมายังอุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า 3 สะพานสวรรค์ รับประทานอาหารที่ร้านอาหารจีนบริเวณเขาเข้าอุทยาน หลังจากนั้นเข้าเยี่ยมชมและถ่ายภาพที่ระลึกภายในอุทยาน ใช้เวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง จากนั้นเดินทางกลับตัวเมืองฉงชิ่ง ใช้ระยะเวลาประมาณ 2.30 ชั่วโมง

เวลาประมาณ 15:30 น. เดินทางมาถึงตัวเมืองฉงชิ่ง และเดินทางต่อไปยังวนอุทยานวัดหงเอิน ใช้เวลาเดินทางประมาณ 20 นาทีจากสถานีรถไฟ Chaotianmen และใช้เวลาเยี่ยมชมถ่ายภาพที่ระลึกของตัววนอุทยานและทัศนียภาพของมหานครฉงชิ่ง ใช้ระยะเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง

เวลา 17:00 น. เดินทางออกจากวนอุทยานวัดหงเอินไปยังตลาดกลางคืนเจี้ยวฉางโจว ใช้เวลาเดินทางประมาณ 25 นาที เมื่อถึงตลาดกลางคืนเจี้ยวฉางโจวแวะซื้อป๊อปปิ้งและรับประทานอาหารเย็นที่ตลาดกลางคืน เมื่อมาถึงฉงชิ่ง เมนูที่พลาดไม่ได้คือหม้อไฟฉงชิ่ง ต้นตำรับความอร่อยที่หากินได้ทั่วมหานครฉงชิ่งเท่านั้น ภายในตลาดกลางคืนเจี้ยวฉางโจวมีร้านอาหารมากมาย รวมไปถึงร้านหม้อไฟฉงชิ่งก็มีให้เลือกหลากหลายร้านเช่นเดียวกัน จากนั้นเดินทางกลับที่พัก ใช้เวลาประมาณ 10 นาทีถึงที่พัก



ภาพที่ 66 : หม้อไฟฉงชิ่ง 9 ช่อง



ภาพที่ 67 : ร้านหม้อไฟฉงชิ่งย่านเจี้ยวฉางโจว

ที่มา : <https://cn.tripadvisor.com> (2019)

### วันที่ 3 ศาลาประชาคม – พิพิธภัณฑ์ฉงชิ่ง –เมืองโบราณสี่ซีโจว – สวนสาธารณะเอ๋อหลง

เริ่มต้นวันด้วยเวลาประมาณ 8:00 น. รับประทานอาหารเช้าบริเวณใกล้เคียงที่ปัก เนื่องจากมีตลาดเช้าและร้านอาหารเช้าที่เปิดบริการ เมนูอาหารเช้าที่ทานง่ายและทานได้ทุกวัยคือเกี้ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่ง ที่หาซื้อได้ง่าย เกี้ยวแป้งนุ่มและน้ำซุสใส หอม กลมกล่อม หากชอบความเผ็ดซา

สไตล์ฉงชิ่ง ใส่พริกฮวาเจียวและเครื่องเทศอื่น ๆ เพิ่มเติมได้ นอกจากเกี๊ยวน้ำสไตล์ฉงชิ่งแล้ว เกี๊ยวทอดและเกี๊ยวหนึ่งทางร้านก็มีให้บริการเช่นเดียวกันเพื่อเป็นตัวเลือกให้ลูกค้าได้ทานตามต้องการ



ภาพที่ 68 : เกี๊ยวน้ำและเกี๊ยวทอดสไตล์ฉงชิ่ง



ภาพที่ 69 : ร้านเกี๊ยวฉงชิ่งย่านเจี่ยฟางเป่ย์

ที่มา : <https://cn.tripadvisor.com> (2016)

หลังจากรับประทานอาหารเช้าเสร็จ เวลาประมาณ 10:00 น. เดินทางจากที่พักไปยังศาลาประชาคม เดินทางโดย CRT สาย 2 ลงสถานี Zengjuyan ใช้เวลาประมาณ 15 นาที และเดินเท้าต่อประมาณ 10 นาที เดินทางถึงศาลาประชาคม แวะชมสถาปัตยกรรมและบรรยากาศของจัตุรัสศาลาประชาคมที่เป็นไฮไลท์และแลนด์มาร์คของมหานครฉงชิ่ง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที

เวลาประมาณ 11:00 เดินทางไปยังพิพิธภัณฑ์ฉงชิ่งที่อยู่ตรงข้ามกับจัตุรัสศาลาประชาคม ใช้เวลาเดินทางเพียง 5 นาทีเท่านั้น เข้าเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์จัดแสดงและเก็บเรื่องราววัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของฉงชิ่ง ข้าวของเครื่องใช้ เหมาะแก่การเดินเล่นพักผ่อนหย่อนใจ โดยจะใช้ระยะเวลาประมาณ 1-1.30 ชั่วโมง

เวลาประมาณ 12:30 น. เดินทางไปยังตลาดเมืองโบราณสี่ซีโซ่ว โดยใช้เวลากการเดินทางจากพิพิธภัณฑ์ฉงชิ่งประมาณ 20 นาที (หากขึ้น CRT จะใช้ระยะเวลาประมาณ 40 นาทีเนื่องจากมีระยะทางที่อ้อมกว่าการเดินทางโดยรถยนต์) แวะเที่ยวชมสถาปัตยกรรมของเมืองโบราณ ซุปปิ้งของฝากและของที่ระลึกแฮนด์เมด และที่ขาดไม่ได้คือทานอาหารฉงชิ่งที่มีทั้งของคาวหวาน อาหารขึ้นชื่อที่ตลาดเมืองโบราณสี่ซีโซ่ว เช่น เลือดและผ้าชีวู้ดัมเผ็ด ขนมหมาฮวา ข้าวโร่ว (เนื้อสัตว์เสียบไม้ย่างโรยด้วยเครื่องเทศ) และขนมเยี้ยเออร์ปา (ขนมพื้นเมืองของชาวจีนมีลักษณะคล้ายขนมเทียน) ภายในตลาดเมืองโบราณสี่ซีโซ่วมีร้านอาหารและร้านขายของฝากที่หลากหลาย สามารถเดินเที่ยวและซ้อปิ้งได้ตามอัธยาศัย ใช้ระยะเวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง

เวลาประมาณ 16:00 น. ออกเดินทางจากเมืองโบราณสี่ซีโซ่วไปยังสวนสาธารณะเอ๋อหลิง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที เดินเล่นพักผ่อนหย่อนใจที่สวนสาธารณะเอ๋อหลิง สามารถเห็นวิวทิวทัศน์ของมหานครฉงชิ่งได้จากมุมสูงแบบ 180 องศา ใช้เวลาที่สวนสาธารณะเอ๋อหลิงประมาณ

1-1.30 ชั่วโมง และเดินทางกลับระแวกที่พัก รับประทานอาหารเย็นและเดินเที่ยวกับมหานครฉงชิ่ง ยามค่ำคืนตามอัธยาศัย



ภาพที่ 70 : ข้าวโร้วที่ตลาดเมืองโบราณซือซีโช่ว

ภาพที่ 71 : ขนมเยี่ยวเออร์ปา

ที่มา : <http://news.sina.com.cn> (2017)

ที่มา : <https://www.thecookinggirls.com> (2023)

#### วันที่ 4 ผาหินแกะสลักเมืองต้าจู๋ – ล่องเรือแม่น้ำเจียหลิง Night Cruise

เริ่มต้นวันด้วยเวลาประมาณ 8:00 รับประทานอาหารเช้าสัปดาห์หนึ่ง ก่อนออกเดินทางไปยังเมืองต้าจู๋ ที่ตั้งของผาหินแกะสลักมรดกโลกทางวัฒนธรรมแห่งเดียวของมหานครฉงชิ่ง ใช้เวลาเดินทางประมาณ 2.30-3 ชั่วโมง เมื่อถึงสามารถเข้าชมและถ่ายรูปเป็นที่ระลึก ศาสนสถานที่ถูกเปลี่ยนเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงาม ที่เหมาะแก่การเยี่ยมชม อีกทั้งยังมีวัด อาราม และวังที่เปิดให้สักการะเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ของภูเขาเป่าต้งเช่นกัน ใช้เวลาเข้าชมประมาณ 2 ชั่วโมง

เวลาประมาณ 14:30 เดินทางออกจากเมืองต้าจู๋กลับมาที่ตัวเมืองฉงชิ่ง ใช้ระยะเวลาประมาณ 2.30 ชั่วโมง และเมื่อถึงตัวเมืองฉงชิ่งเวลา 17:00 สามารถพักผ่อนตามอัธยาศัย

เวลาประมาณ 19:30 เดินทางออกจากที่พักเพื่อไปยังท่าเรือ Chaotianmen โดยใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 10 นาที เตรียมตัวขึ้นเรือ Night Cruise ล่องเรือบนแม่น้ำสองสายอย่างแม่น้ำแยงซีเกียวกวและแม่น้ำเจียหลิง รับประทานอาหารเย็นและดื่มด่ำกับบรรยากาศของมหานครฉงชิ่งที่ไม่เคยหลับใหล สองฝั่งแม่น้ำที่มีวิวทิวทัศน์สวยงาม ผสมผสานวัฒนธรรมจีนเข้ากับเทคโนโลยีได้อย่างลงตัว ใช้ระยะเวลาล่องเรือประมาณ 2 ชั่วโมง หลังจากนั้นเดินทางกลับที่พัก

## วันที่ 5 สถานีรถไฟฟ้ามหานคร – หงหยาดัง – ท่าอากาศยานดอนเมือง

เริ่มต้นวันด้วยเวลาประมาณ 9:00 น. รับประทานอาหารเช้า นอกจากหม้อไฟผัดซิ่ง ก็ยวนน้ำสโตล์ผัดซิ่งแล้ว เมนูที่พลาดไม่ได้เมื่อมาเยือนมหานครผัดซิ่งคือบะหมี่ผัดซิ่ง หากทานได้ง่ายทั้งร้านที่เป็นรถเข็นไปจนถึงภัตตาคาร



ภาพที่ 72 : บะหมี่ผัดซิ่งและอาหารผัดซิ่งอื่น ๆ      ภาพที่ 73 : ร้านบะหมี่ผัดซิ่งย่านเจียงฟางเป่ย์

ที่มา : <https://you.ctrip.com> (2017)

เวลาประมาณ 11:00 น. เช็กเอาท์ออกจากที่พัก (ฝากสัมภาระที่จุดฝากสัมภาระของทางที่พัก) จากนั้นเดินทางไปสถานีรถไฟ Jiaochangkou เพื่อไปลงที่สถานี Liziba สถานีที่เป็นเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมเมื่อมาถึงมหานครผัดซิ่ง เดินทางจากสถานี Jiaochangkou ไปถึงสถานี Liziba ใช้เวลาประมาณ 15 นาที แวะชมรถไฟฟ้ามหานครผ่านตึกที่อยู่อาศัย ถ่ายภาพเป็นที่ระลึกใช้เวลาประมาณ 20 – 30 นาที

หลังออกจากสถานี Liziba เดินทางไปยังสถานี Linjiangmen เพื่อไปหงหยาดัง ใช้เวลาเดินทางอีกประมาณ 5 - 10 นาที เดินทางไปช้อปปิ้ง ซื้อของฝากที่ระลึก ทานอาหารและพักผ่อนตามอัธยาศัยที่หงหยาดัง ใช้ระยะเวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง อาหารที่พลาดไม่ได้เมื่อมาหงหยาดังคือเหมาจิ้งเฟิน (毛凉粉) ตัวเส้นคล้ายวุ้นนำมาคลุกกับซีอิ๊ว พริกฉาบเจียว ต้นหอม ผักชี กลายเป็นเมนูเผ็ดซาอีกหนึ่งเมนูที่ควรลิ้มลอง



ภาพที่ 74 : เหมาจิ้งเฟิน



ภาพที่ 75 : ร้านเหมาจิ้งเฟินที่หงหยาดัง

ที่มา : <https://www.sohu.com> (2020)

เวลาประมาณ 16:00 น. กลับไปยังที่พักเพื่อเตรียมสัมภาระและเดินทางไปยังท่าอากาศยานนานาชาติฉงชิ่งเจียงเป๋ย์ ใช้เวลาเดินทางประมาณ 30 นาที และเช็คอิน ณ สายการบิน

เวลา 18:55 น. เดินทางออกจากท่าอากาศยานนานาชาติฉงชิ่งเจียงเป๋ย์ มายังท่าอากาศยานดอนเมือง ใช้ระยะเวลาในการเดินทางประมาณ 3 ชั่วโมง 10 นาที

เวลา 21:05 น. กลับมายังท่าอากาศยานดอนเมือง ประเทศไทย โดยสวัสดิภาพ



## บทที่ 5

### สรุปผลการศึกษาและอภิปรายผล

จากการศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประเภทของอาหารฉงชิ่งที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารฉงชิ่ง เพื่อจัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลปฐมภูมิ ที่ได้รวบรวมจากการทำแบบสอบถามจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปมหานครฉงชิ่ง และวิเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิจากหน่วยงานและเว็บไซต์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารและวิเคราะห์จากแผนที่ดาวเทียมทำให้ผู้วิจัยได้พบข้อสรุปการศึกษาและนำเสนอการอภิปรายผล ดังนี้

#### 5.1 สรุปผลการวิจัย

##### 5.1.1 ประเภทของอาหารฉงชิ่งที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว

จากการศึกษาผู้วิจัยได้ทำการศึกษาประเภทอาหารฉงชิ่งพบว่าอาหารฉงชิ่งได้รับความนิยมเป็นอย่างมากจากนักท่องเที่ยว อาหารฉงชิ่งที่มีความแปลกใหม่ที่ถือเป็นสิ่งท้าทายของนักท่องเที่ยวสายอาหารและเป็นสิ่งที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวอยากเดินทางมาลิ้มรสอาหาร อาหารฉงชิ่งเป็นหนึ่งในประเภทอาหารเสฉวนจากประเภทของอาหารจีนทั้งหมด 8 ประเภท โดยจุดเด่นของอาหารฉงชิ่งจะอยู่ที่รสชาติจัดจ้าน เผ็ดชา เปรี้ยว โดยรสชาติแบบนี้มีการใช้วัตถุดิบอย่างพริกฮวาเจียวเป็นส่วนประกอบหลักในการประกอบอาหาร ด้วยความเผ็ดชาทำให้รสชาติของอาหารฉงชิ่งเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมไปอย่างกว้างขวาง จากการค้นคว้าข้อมูลพบว่าเหตุผลที่อาหารฉงชิ่งมีส่วนประกอบของพริกฮวาเจียวและนิยมรับประทานพริกฮวาเจียวเพราะมหานครฉงชิ่งมีลักษณะอากาศแบบอบอุ่นและชื้น ดังนั้นคนในพื้นที่จึงนิยมทานพริกฮวาเจียวเพราะมีสรรพคุณขับความชื้นออกจากร่างกายและแก้หวัดได้ นอกจากพริกฮวาเจียวแล้ว เครื่องปรุงหลักของอาหารฉงชิ่งอื่น ๆ เช่น กระเทียม ขิง รวมไปถึงพริกในหลากหลายรูปแบบ เช่น พริกแห้ง พริกบดผสมน้ำมัน พริกป่น ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถหาซื้อพริกในรูปแบบต่าง ๆ ที่เป็นของขึ้นชื่อได้ตามถนนคนเดินในมหานครฉงชิ่ง และจากการศึกษาพบว่าอาหารที่ได้รับความนิยมลำดับแรก คือ หม้อไฟฉงชิ่ง ปลาอย่างฉงชิ่ง ชวนล่าเฟิน บะหมี่ฉงชิ่ง เกี้ยวไส้โต้งฉงชิ่ง ปลาต้มผักดองฉงชิ่ง ไต้วฮวาฟาน ไก่ทอดผัดพริก ผ่าซี่ริ้วและเลือดต้มเผ็ด ไก่น้ำลาย จะเห็นได้ว่าโดยส่วนใหญ่จะเป็นอาหารที่มีส่วนผสมของพริกฮวาเจียว โดยเมนูอาหารเหล่านี้ นักท่องเที่ยวสามารถทานได้ตามร้านอาหาร ภัตตาคารในมหานครฉงชิ่ง นอกจากนี้พบว่าอาหารริมทางตามถนนคนเดินมักมีส่วนผสมของพริกฮวาเจียวเช่นกัน

### 5.1.2 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารฉงชิ่ง

จากการศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารฉงชิ่ง จำนวน 30 คน พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 21 – 30 ปี ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน ซึ่งนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เลือกรับประทานหม้อไฟฉงชิ่ง เกี้ยว น้ำสไลด์ฉงชิ่งและบะหมี่ฉงชิ่ง บริเวณเจี๋ยฟางเป่ยและถนนสายอ๋อรอยป้าอี้ โดยมีค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหาร 101 – 200 บาทต่อมื้อ และจากการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารฉงชิ่งเป็นอย่างมาก ทั้งในด้านอัตลักษณ์ ด้านคุณภาพ ด้านความคุ้มค่าและด้านลักษณะของย่านอาหารของมหานครฉงชิ่ง โดยความพึงพอใจสูงสุดต่อการบริโภคอาหารฉงชิ่งคือ ด้านรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารฉงชิ่ง มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวมากกว่าอาหารชาติอื่น รสชาติของอาหาร ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร และความสะดวกในการเดินทางของย่านอาหารในมหานครฉงชิ่ง

### 5.1.3 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร

จากการศึกษาแหล่งท่องเที่ยวในมหานครฉงชิ่งที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว พบว่าแหล่งท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ที่สะท้อนให้เห็นคุณค่าทางประวัติศาสตร์ในด้านต่าง ๆ ของมหานครฉงชิ่ง เช่น หอหูกว่าง พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ศาลาประชาคม เมืองโบราณสี่ซีโซ่ว ผาหินแกะสลักเมืองต้าจู่ อุทยานแห่งชาติหลุมฟ้า 3 สะพานสวรรค์ นอกจากนี้ยังมีแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมากคือถนนคนเดินตลาดกลางคืนหรือไนท์มาร์เก็ต เช่น เจี๋ยฟางเป่ยและถนนสายอ๋อรอยป้าอี้ ตลาดเมืองโบราณสี่ซีโซ่ว ตลาดกลางคืนเจี๋ยฉางโซ่ว รวมไปถึงหงหยาดัง โดยสถานที่ท่องเที่ยวและแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารแต่ละที่อยู่ไม่ห่างกันมาก

นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางไปได้อย่างรวดเร็วและสะดวกสบายเพราะมหานครฉงชิ่งมีสถานีรถไฟ Chongqing Rail Transit และระบบขนส่งสาธารณะอื่น ๆ ทำให้สามารถเข้าถึงทุกพื้นที่ในมหานครฉงชิ่งได้อย่างรวดเร็ว โดยสามารถจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถรับประทานอาหารคาวหวานขนมและเครื่องดื่มขึ้นชื่อของมหานครฉงชิ่งและได้ชมสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญต่าง ๆ ของมหานครฉงชิ่ง โดยใช้เวลาประมาณ 5 วัน

## 5.2 อภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ประเทศจีน นอกจากการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติที่โด่งดังจากการพัฒนาและให้ความสำคัญกับระบบนิเวศของมหานครฉงชิ่ง นอกจากเพื่อสร้างให้มหานครฉงชิ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงามแล้ว ยังทำให้เราทราบได้ว่าสิ่งที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมาท่องเที่ยวยังมหานครฉงชิ่ง ไม่ได้มีเพียงแต่การท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติเท่านั้น วัฒนธรรมอาหารจีนที่มีความโดดเด่นระดับโลกทำให้การท่องเที่ยวในมหานครฉงชิ่งมีการเติบโตอย่างมาก โดยทางการมหานครฉงชิ่งได้มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการ

ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ เทศกาลอาหารฉิ่ง แดนดินถิ่นหม้อไฟ ที่ตั้งดูร้านหม้อไฟ บริษัทวัดอุทัย และนักท่องเที่ยวจำนวนมากให้มาร่วมงาน จากนโยบายและกลยุทธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยว มหานครฉิ่ง แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 ในปี พ.ศ. 2559 ที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวให้เป็นอุตสาหกรรมหลักในพื้นที่อย่างเต็มตัว มีการส่งเสริมและพัฒนาด้านวัฒนธรรมเพื่อให้เป็นเมืองทางวัฒนธรรมที่แข็งแกร่ง โดยในฉบับที่ 14 ทางกรมฉิ่งก็ยังคงต้องการพัฒนาการ เศรษฐกิจเป็นหลักเพื่อที่จะส่งเสริมและกระตุ้นการท่องเที่ยวของมหานครฉิ่งให้เดินหน้าและ กลายเป็นเมืองในภูมิภาคตะวันตกเฉียงใต้ของจีนที่มีทั้งความเจริญทางด้านเทคโนโลยี เศรษฐกิจและ การท่องเที่ยว

งานวิจัยครั้งนี้ในด้านการศึกษากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ ฉู่รุ่ย ธรรมรัตน์ (2564) ที่ศึกษาเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหารในมณฑลเสฉวนประเทศจีน ซึ่งจาก งานศึกษาดังกล่าวพบว่า อาหารของเสฉวนที่นักท่องเที่ยวนิยมมีรสชาติจัดจ้าน และเผ็ดซ่าซึ่งรสชาติ เผ็ดซามาจากการใช้พริกฮวาเจียวเป็นส่วนประกอบหลักในการประกอบอาหารเสฉวนแทบทุกประเภท เช่น หม้อไฟเสฉวน ปลาต้มพริก ไก่ผัดเผ็ด อีกทั้งการศึกษาพฤติกรรมกรท่องเที่ยวพบว่าส่วนใหญ่ใช้เวลาท่องเที่ยวมากกว่า 4 วันโดยเลือกบริโภคอาหารเสฉวนจากสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม ทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเสฉวนได้รับความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความได้มาตรฐาน และราคาที่อยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสม สอดคล้องกับการศึกษาครั้งนี้ที่พบว่ารสชาติของอาหารฉิ่งที่เป็น หนึ่งในประเภทอาหารเสฉวนจากประเภทอาหารจีนทั้งหมด 8 ประเภท รสชาติของอาหารฉิ่งที่ นักท่องเที่ยวนิยมคือรสเผ็ดซ่า ซึ่งรสชาติเผ็ดซามาจากการใช้พริกฮวาเจียวเป็นส่วนประกอบหลักใน การประกอบอาหาร ซึ่งพริกฮวาเจียวนอกจากจะมีรสชาติเผ็ดซายังเป็นรสชาติอาหารที่นิยมแล้ว พริกฮวาเจียวยังมีสรรพคุณช่วยความชื้นออกจากร่างกายและแก้หวัด ทำให้คนฉิ่งและนักท่องเที่ยว นิยมทานเพื่อประโยชน์ด้านสุขภาพร่างกาย

งานวิจัยครั้งนี้ในด้านการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉิ่งยัง สอดคล้องกับงานวิจัยของ หม่าเจี้ยนหลิน, 马建林 (2019) ที่ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์สถานะการ พัฒนาและเส้นทางการปรับปรุงของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉิ่ง ซึ่งจากการศึกษา ดังกล่าวพบว่า ในฐานะรูปแบบใหม่ของการท่องเที่ยวที่มีลักษณะระดับภูมิภาค วัฒนธรรม และ ประสบการณ์ การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถเพิ่มความน่าสนใจของสถานที่ท่องเที่ยว เพิ่ม ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ และเสริมสร้างวัฒนธรรมการท่องเที่ยว สอดคล้องกับการศึกษาครั้งนี้ที่ พบว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหาฉิ่งสามารถยกระดับและเพิ่มความนิยมในหมู่นักท่องเที่ยวให้ มากขึ้นได้ โดยการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวของมหานครฉิ่งมีสถานที่ท่องเที่ยวที่หลากหลาย ทั้ง ด้านประวัติศาสตร์และด้านธรรมชาติ รวมไปถึงการนำอาหารฉิ่งขึ้นชื่อมาเพิ่มความสนใจในสถานที่ ท่องเที่ยวนั้น ๆ ทำให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเพิ่มผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ และการท่องเที่ยวให้กับมหานครฉิ่งได้

งานวิจัยครั้งนี้ในประเด็นการนำอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาเป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ Erik Cohen และ Nir Avieli (2004) ที่อธิบายไว้ว่าอาหารท้องถิ่นที่จะกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมนั้นต้องเน้นการท่องเที่ยวจากสถานประกอบการอาหารท้องถิ่นและงานฝีมือท้องถิ่น กระบวนการของการเปลี่ยนแปลงอาหารท้องถิ่นต้องมีการเปลี่ยนไปในมิติต่าง ๆ และหลากหลายรูปแบบให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องดัดแปลงให้เข้ากับรสนิยมของท้องถิ่น ในการเผชิญหน้าระหว่างนักท่องเที่ยวต่างชาติและอาหารท้องถิ่น รสชาติ และอาหารใหม่ ๆ สิ่งเหล่านี้ไม่สามารถลดลงเป็นเพียงการพิชิตหรือการผสมผสานขององค์ประกอบที่แปลกและความเป็นท้องถิ่น เท่านั้น แต่ต้องรวมถึงนวัตกรรมหรือองค์ประกอบสร้างสรรค์ เช่นเดียวกับศิลปะการท่องเที่ยว อาหารสำหรับนักท่องเที่ยวก็ต้องใหม่เพื่อทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมทั่วไปที่มีลักษณะเฉพาะตัว สอดคล้องกับการศึกษาครั้งนี้ที่พบว่าย่านอาหารผิงซึ่งมีการนำเสนออาหารที่เป็นอาหารท้องถิ่นให้มีความน่าดึงดูด โดยมีการนำอาหารท้องถิ่นมาดัดแปลงให้สามารถเลือกทานได้หลากหลายสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น การเพิ่มเนื้อสัตว์ ผัก เส้น ให้มีความหลากหลายแต่ยังคงรสชาติความอร่อยดั้งเดิมไว้ และยังมี การนำอาหารท้องถิ่นมานำเสนอในรูปแบบของสตรีทฟู้ดที่ทำให้อาหารท้องถิ่นของผิงซึ่งหาทานได้ง่ายขึ้นในย่านอาหารชื่อดัง เช่น เจียฟางเป่ย์และถนนสายอร่อยปาอี ตลาดกลางคืนเจียวฉางโจว ตลาดเมืองโบราณสี่ซีโจว สถานที่ที่กล่าวมานี้ล้วนเป็นสถานที่ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวสายกินให้เดินทางไปทานอาหารท้องถิ่นของผิงซึ่งได้จำนวนมาก

นอกจากนี้งานวิจัยครั้งนี้ในด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถสร้างรายได้และมีผลกระทบเชิงบวกต่อเศรษฐกิจยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ Shalini, D. และ Duggal, S. (2015) ที่อธิบายว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นปรากฏการณ์ในขอบเขตของความเป็นสากลที่ระยะพัฒนาการมีผลกระทบเชิงบวกต่อเศรษฐกิจของทุก ๆ ประเทศ ถึงแม้ว่าประเภทการท่องเที่ยวนี้ยังคงเป็นส่วนน้อย แต่นักท่องเที่ยวสามารถเลือกใช้จ่ายกับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ รวมไปถึงอาหารอีกด้วย ดังนั้นผู้ประกอบการและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารและเครื่องดื่มต้องได้รับการฝึกฝนมาอย่างดีเพื่อเพิ่มความพึงพอใจให้แก่ผู้มาเยือน สอดคล้องกับการศึกษาครั้งนี้ที่พบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครผิงซึ่งกำลังได้รับความนิยม มีร้านอาหารและผู้ประกอบการที่สามารถนำวัตถุดิบขึ้นชื่ออย่างพริกฮวาเจียวมาประกอบอาหารท้องถิ่นจนกลายเป็นเมนูอาหารขึ้นชื่อ โดยนักท่องเที่ยวชาวไทยนิยมรับประทานอาหารผิงซึ่งและพบว่าสิ่งที่นักท่องเที่ยวชาวไทยพึงพอใจมากที่สุดคือรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวมากกว่าอาหารชาติอื่น ทำให้ย่านอาหารของมหานครผิงซึ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาลิ้มลองรสชาติอาหารท้องถิ่นของมหานครผิงอย่างไม่ขาดสาย จนกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถสร้างรายได้ให้ทางการเงินและกระจายรายได้สู่ประชาชน

### 5.3 ข้อเสนอแนะ

#### 5.3.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากการศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ในงานวิจัยนี้จะเห็นได้ว่าการจัดเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารเส้นทางนี้เหมาะกับนักท่องเที่ยวที่ต้องการเดินทางมาท่องเที่ยวมหานครฉงชิ่งด้วยตนเอง ต้องการประสบการณ์ที่แปลกใหม่ด้านอาหารและต้องการเยี่ยมชมสถานที่สำคัญที่ส่งผลให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารต่าง ๆ ของประเทศจีน และในฐานะผู้ประกอบการ ผู้ที่เยี่ยมชมสามารถนำข้อมูลวิจัยนี้ไปจัดสร้างโปรแกรมการท่องเที่ยวของตนเองได้ และสามารถนำข้อมูลวิจัยนี้ไปพัฒนาและสร้างสรรค์เมนูอาหารฉงชิ่งที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

#### 5.3.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยในอนาคต

ในการทำวิจัยครั้งต่อไปควรมีการจัดทำกรณีศึกษาปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวไทยในการบริโภคอาหารฉงชิ่ง โดยการศึกษาที่ตั้งของร้านอาหารฉงชิ่งในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เกิดประโยชน์นำมาประยุกต์และพัฒนาร้านอาหารฉงชิ่งในประเทศไทยให้มีคุณภาพมากขึ้น

### 5.4 ข้อจำกัดทางการศึกษา

#### 5.4.1 ข้อจำกัดในด้านระยะเวลาการทำวิจัย ทำให้ได้กลุ่มตัวอย่างในจำนวนที่จำกัด

5.4.2 ข้อจำกัดในการเดินทาง เนื่องจากผู้วิจัยไม่สามารถเดินทางไปเก็บข้อมูลเชิงลึกจากพื้นที่จริง แต่เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของ covid-19 และงบประมาณที่ใช้ในการวิจัยมีจำกัด ทำให้ผู้วิจัยไม่สามารถเก็บข้อมูลจากสถานที่จริงและไม่สามารถเก็บข้อมูลได้อย่างเต็มที่

## บรรณานุกรม

### หนังสือและเอกสารที่ตีพิมพ์

ชูชัย สมितिไกร. (2561). **พฤติกรรมผู้บริโภค**. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

### เอกสารทางวิชาการ

ณัฐพร ธรรมรัตน์. (2564). รายงานการวิจัยเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหารในมณฑลเสฉวน ประเทศจีน. สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ประสิทธิ์ คุณรัตน์ และคณะ. (2546). รายงานสรุปสำหรับผู้บริหาร แผนงานวิจัยย่อยเรื่องการศึกษาและสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ.

บุญญา ศิริเพชร. (2561). การวิเคราะห์องค์ประกอบของปัจจัยดึงดูดที่มีผลต่อนักท่องเที่ยวชาวจีนในการตัดสินใจเลือกมาท่องเที่ยวในเกาะสมุย. บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

พรณี สวนเพลง และคณะ. (2559). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร. รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว, 4(2): 38-45

รุ่งทิวา ฉายแสง. (2564). รายงานการวิจัยเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหารในไต้หวัน. สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

สาธิตา สกุรัตน์กุลชัย และ กรรณิกา สงวนสินธุกุล (2563). รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ที่มีบริบทต่างกัน: กรณีศึกษาจังหวัดนครปฐม. สาขาสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการผังเมือง มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เบญญทิพย์ ทองวิไล. (2559). รายงานการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวอำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย. สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

- CAMPBELL C. K. (1967), An approach to research in recreation geography, BC Occasional Papers No 7, 1967, Department of Geography, University of British Columbia, Vancouver, Canada.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 4, 755-778. <http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2010.03.007>
- Crompton, J. L., and S.L. McKay. (1997). "Motives of Visitors Attending Festival Events." *Annals of Tourism Research* 24(2): 425-439
- Dann, M. S. (1977). "Anomie, Ego-Enhancement and Tourism", *Annals of Tourism Research* IV(4):184-194.
- Duran Cankül. (2017). *Gastronomy Tourism and Destination Competitiveness*. Eskisehir Osmangazi University
- Eknarong Vorasiha. (2018). The travelling route for gastronomic tourism via salt in western region of Thailand. *African Journal of Hospitality Tourism and Leisure* 7(3):1-9
- Hall, C. M., et al. (2003). *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: ButterworthHeinemann.
- Peter Björk, Hannele Kauppinen-Räsänen. (2016). Local food: a source for destination Attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*
- Shalini, D. & Duggal, S. (2014). A review on Food Tourism quality and its associated forms around the world. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure* Vol. 4 (2) Special edition
- Yuan Su (2015). *Reflections on Local Specialties and Gastronomic Tourism*. Management School, Jinan University, Guangzhou, China

马建林 (2019). 重庆美食旅游发展现状及提升路径探析.

《南宁职业技术学院学报》2019 年 第 4 期,

重庆商务职业学院食学研究协同创新中心

### ข้อมูลจากเว็บไซต์

คมชัดลือก (2555). **ทฤษฎีธาตุห้า:วัฒนธรรมอาหารจีน**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 23 กันยายน 2565

เข้าถึงได้จาก <https://www.komchadluek.net/kom-lifestyle/146221>

ประจิตร ป้อมอรินทร์ (2562). **วัฒนธรรมการกินของจีน**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 19 กันยายน 2565

เข้าถึงได้จาก <https://www.arsomsiam.com/วัฒนธรรมการกินของจีน>

วัชรภรณ์ กรบงกช และ วิชุนา จันทนา (2551). **ประวัติอาหารจีน**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 15

กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก <http://www.thaigoodview.com/node/7933>

Laura Ratliff (2561). **12 Foods to Eat in Chongqing That Aren't Hot Pot**. [ออนไลน์].

เข้าถึงเมื่อ 24 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก

[https://www.fodors.com/world/asia/china/sichuan-and-](https://www.fodors.com/world/asia/china/sichuan-and-chongqing/experiences/news/12-foods-to-eat-in-chongqing-that-arent-hot-pot)

[chongqing/experiences/news/12-foods-to-eat-in-chongqing-that-arent-hot-pot](https://www.fodors.com/world/asia/china/sichuan-and-chongqing/experiences/news/12-foods-to-eat-in-chongqing-that-arent-hot-pot)

LYNN YU (2562). **Here's why China's Chongqing is the best food city you don't**

**know about**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก

[https://www.latimes.com/travel/la-tr-travel-china-chongqing-food-20190428-](https://www.latimes.com/travel/la-tr-travel-china-chongqing-food-20190428-story.html)

[story.html](https://www.latimes.com/travel/la-tr-travel-china-chongqing-food-20190428-story.html)

Thaibizchina (2564). **ผลการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของนครฉงชิ่งในปี 2563 และเป้าหมาย**

**การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมในปี 2564**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 3 ตุลาคม 2565 เข้าถึงได้

จาก <https://thaibizchina.com/ผลการพัฒนาเศรษฐกิจและส/>



- Thaibizchina (ม.ป.ป.). **MUNICIPALITY OF CHONGQING** **มหานครฉงชิ่ง**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 23 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก <https://thaibizchina.com/country/chongqing/>
- Thor Flognfeldt jr. (2005). **The tourist route system – models of travelling patterns**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 25 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก <https://journals.openedition.org/belgeo/12406>
- UNWTO (ม.ป.ป.). **GASTRONOMY AND WINE TOURISM**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>
- UNWTO (2020.). **UNWTO World Tourism Barometer and Statistical Annex**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/wtobarometereng.2020.18.1.7>
- 冰糖撞柠檬 (2564) **重庆美食排行榜前十名**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก [https://zhuanlan.zhihu.com/p/344038291?utm\\_id=0](https://zhuanlan.zhihu.com/p/344038291?utm_id=0)
- 重庆市人民政府 (ม.ป.ป.) **市情概况**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก <https://www.cq.gov.cn/zjqc/>
- 食味三刻 (ม.ป.ป.) **重庆十大名小吃排行榜 重庆特色小吃有哪些好吃的 你吃过几个**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 23 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก <https://m.maigoo.com/goomai/169973.html>

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	นางสาวจิตาภา โจรจนพิชญะ
วันเกิด	24 มีนาคม 2543
ที่อยู่	112 ซอยเพชรเกษม 92/3 ถนนเพชรเกษม แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนโพธิสารพิทยากร สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา ภาษาจีน มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

## แบบโอนลิขสิทธิ์สารนิพนธ์

### เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้าพเจ้า	นางสาวจิตาภา โจรนพิชญา
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาษาจีน
สารนิพนธ์	การท่องเที่ยวเชิงอาหารในมหานครฉงชิ่ง ประเทศจีน
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	รองศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	112 ซอยเพชรเกษม 92/3 ถนนเพชรเกษม แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพมหานคร 10160
หมายเลขโทรศัพท์	0983694744

ลิขสิทธิ์ของสารนิพนธ์อันเป็นผลจากการศึกษาเล่าเรียน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาบัณฑิต ข้าพเจ้ายินดีโอนลิขสิทธิ์ตามมาตรา 17 วรรค 2 แห่งพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537 เป็นของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมีกำหนดตลอดอายุคุ้มครองสิทธิ์

ลงนามผู้โอน.....

(นางสาวจิตาภา โจรนพิชญา)

ลงนามผู้รับโอน.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....