



สารนิพนธ์

เรื่อง วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอนโซนาทาวน์

โดย

นางสาวเนตรนภา รวมสุข

รหัสนักศึกษา 620510866

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2565

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อสารนิพนธ์	วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอน ไชน่าทาวน์
ผู้เขียน	นางสาว เนตรนภา รวมสุข
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	อาจารย์อริศา จิระศิริโชติ
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2565

บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่อง “วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอนไชน่าทาวน์” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ ประเทศเกาหลีใต้ ศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ ประเทศเกาหลีใต้ และเพื่อศึกษาความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้ โดยมีวิธีการศึกษาจากข้อมูลบนเว็บไซต์ บทความออนไลน์ วารสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้

ผลการศึกษาพบว่า อาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้เข้ามาโดยชาวจีน มณฑลซานตงที่อพยพมายังอินซอน ประเทศเกาหลีใต้ในช่วงศตวรรษที่ 19 แรกเริ่มชาวจีนที่อพยพมายังประเทศเกาหลีใต้มาพร้อมกับการนำวัตถุดิบจากประเทศของตนมาประกอบอาหารทานกันเองซึ่งเมนูแรกที่น่าเข้ามา นั่นคือ จาจังมยอน ซึ่งในเวลาต่อมาจากการประกอบอาหารทานเองได้นำมาสู่อาชีพ พ่อครัวชาวจีนได้ริเริ่มเปิดร้านอาหารเพื่อจำหน่ายให้กับผู้คนในประเทศ จึงมีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบและรสชาติเพื่อให้ถูกปากคนเกาหลีและเพิ่มเมนูอื่น ๆ ตามเข้ามา ผลการศึกษาในเรื่องอัตลักษณ์ของอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์พบว่า เนื่องจากจะต้องประกอบอาหารให้สามารถขายได้รสชาติดั้งเดิมของอาหารจีนเขตมณฑลซานตงจึงถูกปรับเปลี่ยนไปทำให้ความเข้มข้นของรสชาติอาหารน้อยลง ลดความมันของเมนูต่าง ๆ แต่อิทธิพลที่ชาวเกาหลีใต้ได้รับจากอาหารจีนคือการนิยมรับประทานเมนูเส้นมากขึ้น เนื่องจากหลายเมนูของชาวจีนมณฑลซานตงประกอบด้วยเส้นเป็นหลัก ผลการศึกษาเรื่องความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้พบว่าแม้เมนูอาหารจีนจะเข้ามาตั้งแต่ช่วงศตวรรษที่ 19 แต่อาหารจีนยังคงเป็นที่นิยมอย่างมากในปัจจุบันเห็นได้จากการพบร้านอาหารจีนอยู่หลายแห่งทั่วประเทศ และอาหารจีนยังคงติดอันดับอาหารที่คนเกาหลีใต้นิยมรับประทานเป็นอันดับต้น ๆ และเมนูยอดนิยมอันดับหนึ่งในบรรดาอาหารจีนนั่นคือ จาจังมยอน

คำสำคัญ : ประเทศเกาหลีใต้, มณฑลซานตง, อินซอนไชน่าทาวน์, อาหารจีน

กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์ เรื่อง วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอนโซนาทาวน์ เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 450 112 การศึกษาเอกเทศ (Independent Study)

สารนิพนธ์ชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจากอาจารย์ อริศรา จิระศิริโชติ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างดียิ่ง จนทำให้งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบคุณ อาจารย์อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ และขอขอบคุณครอบครัวและเพื่อน ๆ ที่คอยให้ความช่วยเหลือให้คำแนะนำ ตลอดจนให้กำลังใจซึ่งเป็นแรงผลักดันให้การศึกษาวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่างานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจหากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดประการใด ข้าพเจ้าก็ขออภัยไว้ ณ ที่นี้

เนตรนภา รวมสุข

สารบัญ

บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญรูปภาพ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 คำถามวิจัย	2
1.3 วัตถุประสงค์	2
1.4 ขอบเขตการศึกษา	3
1.5 ข้อยกเว้นของการศึกษา	3
1.6 นิยามศัพท์	4
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 แนวความคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
2.1 แนวคิด	5
2.1.1 แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร	5
2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารจีนและอัตลักษณ์ของอาหารจีน	6
2.1.3 แนวความคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้าน วัฒนธรรมอาหาร	7
2.1.4 พฤติกรรมการบริโภค	9
2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้อง	10
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	12
3.1 แหล่งที่มาข้อมูล	12
3.2 วิธีการรวบรวมข้อมูล	12
3.3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	13
3.4 กรอบการศึกษาและการวิเคราะห์	13

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 4 ผลการศึกษา	14
4.1 ประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีนในอินชอนโซนาทาวน ประเทศเกาหลีใต้	14
4.1.1 การเข้ามาของวัฒนธรรมอาหารจีนในอินชอนโซนาทาวน	14
4.2 อุตลักษณ์ของอาหารจีนในอินชอนโซนาทาวนประเทศเกาหลีใต้	17
4.2.1 ปัจจัยการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีน	17
4.2.2 ลักษณะของอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้	18
4.3 ความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้	19
4.3.1 วิธีการเลือกรับประทานอาหารจีนของคนเกาหลีใต้	19
4.3.2 วิเคราะห์ข้อมูลการจัดอันดับความนิยมรับประทานอาหารจีน ของคนเกาหลีใต้	20
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	28
5.1 สรุปผลการศึกษา	28
5.2 อภิปรายผล	29
5.3 ข้อเสนอแนะ	30
บรรณานุกรม	31
ประวัติผู้วิจัย	38
แบบโอนลิชสิทธิ์สารนิพนธ์	39

สารบัญรูปภาพ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 1 อินซอนไชน่าทาวน์	3
ภาพที่ 2 พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจันทรเกษม	15
ภาพที่ 3 ตลาดเก่ารัตนโกสินทร์	18
ภาพที่ 4 จานางมยอน	21
ภาพที่ 5 จัมปง	21
ภาพที่ 6 ทังชุก	22
ภาพที่ 7 พัลโปแซ	23
ภาพที่ 8 ยังจั้งพี	23
ภาพที่ 9 กันพุงกี	24
ภาพที่ 10 ยูซานซีล	24
ภาพที่ 11 อูดังสไตส์จิ้น	25
ภาพที่ 12 ข้าวผัด	25
ภาพที่ 13 กวอบาโรอู	26

สารบัญตาราง

ตารางที่ 1	อาหารจีนที่คนเกาหลีได้นิยมรับประทาน	20
ตารางที่ 2	อันดับอาหารที่คนเกาหลีได้นิยมสั่งมารับประทาน	27

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

“วัฒนธรรม” ตามความหมายของสำนักงานราชบัณฑิตยสภา (2555) หมายถึง สิ่ง que แสดงถึงความเจริญของสังคมทั้งทางจิตใจและทางวัตถุ วัฒนธรรมเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้ชาติดำรงอยู่และไม่ถูกทำให้กลืนหายไปกับชาติอื่น ในความหมายทางสังคมวิทยา วัฒนธรรมเป็นวิถีชีวิตของมนุษย์ที่มนุษย์สร้างขึ้นและเกิดมาจากการเรียนรู้และการสั่งสอนของมนุษย์เอง (รุจน์ หาเรือนทรง, ม.ป.ป.) วัฒนธรรมสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ วัฒนธรรมนามธรรม ได้แก่ ภาษา จารีตประเพณี ขนบธรรมเนียม ประเพณี และความเชื่อต่าง ๆ ส่วนวัฒนธรรมรูปธรรม ได้แก่ สถาปัตยกรรม ศิลปกรรม ประติมากรรม อาหารและเครื่องแต่งกาย เป็นต้น (นงลักษณ์ หงส์คำ, 2557)

วัฒนธรรมอาหารเป็นแบบแผนการปฏิบัติด้านอาหาร ที่เกิดจากการเรียนรู้และปฏิบัติตามธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคม โดยวัฒนธรรมอาหาร คือ เครื่องกำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร ทั้งวิธีการปรุง วิธีการกิน ตลอดจนกฎระเบียบข้อปฏิบัติ และความเชื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร ที่คนในสังคมยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมา (นงลักษณ์ หงส์คำ, 2557)

อาหารจีนมีความหลากหลายและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้อาหารจีนได้รับความนิยมจนแผ่อิทธิพลไปยังหลายประเทศ ไม่ว่าจะเป็นญี่ปุ่น เกาหลี มองโกเลีย ไทย สิงคโปร์ มาเลเซีย เป็นต้น ซึ่งองค์ประกอบและเทคนิคสำคัญที่ทำให้อาหารจีนได้รับความนิยมก็คือ การคัดสรรวัตถุดิบชั้นยอด เทคนิคการใช้มีด ความแรงของไฟ ความหลากหลายของการประกอบอาหาร รสชาติทั้ง 5 ประสานกัน (รสหวาน รสเค็ม รสเปรี้ยว รสเผ็ด และรสขม) และให้ความรู้สีกตงาม อาหารจีนประกอบด้วย 8 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ อาหารจานตง อาหารเสฉวน อาหารเจียงซู อาหารกวางตุ้ง อาหารเจ้อเจียง อาหารฮกเกี้ยน อาหารหูหนาน และอาหารอันฮุย (อาศรมสยาม-จีนวิทยา, 2562)

“ไชน่าทาวน์” (Chinatown) เป็นชื่อซึ่งใช้เรียกสถานที่หรือพื้นที่ที่มีลักษณะความเป็นจีน ซึ่งเกิดจากการรวมตัวของชาวจีนที่อพยพหรือพลัดถิ่นมายังแผ่นดินใหม่ ปรากฏขึ้นทั่วโลก ทั้งในยุโรป สหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย ญี่ปุ่น และประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

อินซอนไชน่าทาวน์ เมืองอินซอน จังหวัดคยองกี ประเทศเกาหลีใต้ เป็นชุมชนของชาวจีน ซึ่งถือกำเนิดช่วงปีเดียวกับการเปิดท่าเรืออินซอน ในปี ค.ศ. 1883 เพื่อเป็นพื้นที่สำคัญในการขนส่ง และค้าขายสินค้าจากประเทศจีนในยุคราชวงศ์ชิง (Ching Dynasty) (นิตยสารเวคซ์นิสต์, 2565) ซึ่งปัจจุบัน ยังมีชาวจีนที่ยังคงอาศัยอยู่ เป็นรุ่นที่ 2 หรือรุ่นที่ 3 นับจากที่มีการบุกเบิก และร้านส่วนใหญ่จะเป็นร้านอาหารที่

มีกลิ่นอายความเป็นจีนดำรงไว้ ซึ่งย่านอินซอนไชน่าทาวน์ ยังเป็นไชน่าทาวน์แห่งแรกและแห่งเดียวของประเทศเกาหลีใต้

จากเหตุผลและความน่าสนใจดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาจุดเริ่มต้นของวัฒนธรรมอาหารจีนในย่านอินซอนไชน่าทาวน์ ประเทศเกาหลีใต้ อุตสาหกรรมของอาหารจีน และความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้ ซึ่งผลการวิจัยในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่ชื่นชอบอาหารจีนได้เข้าใจถึงวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ เป็นข้อมูลเบื้องต้นให้กับนักท่องเที่ยวทราบเกี่ยวกับอาหารจีนในย่านนี้ รวมทั้งจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจจะเปิดธุรกิจอาหารจีนในย่านอินซอนไชน่าทาวน์ในอนาคตด้วย

1.2 คำถามวิจัย

- 2.1 วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้เกิดขึ้นได้อย่างไร มีประวัติความเป็นมาอย่างไร
- 2.2 อุตสาหกรรมของอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ ประเทศเกาหลีใต้เป็นอย่างไร
- 2.3 อาหารจีนเป็นที่นิยมในประเทศเกาหลีใต้หรือไม่อย่างไร

1.3 วัตถุประสงค์

- 3.1 เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ ประเทศเกาหลีใต้
- 3.2 เพื่อศึกษาอุตสาหกรรมของอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ ประเทศเกาหลีใต้
- 3.3 เพื่อศึกษาความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้

1.4 ขอบเขตการศึกษา

1.4.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

ขอบเขตพื้นที่การศึกษาวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้คือ
อินซอนไชน่าทาวน์ เมืองอินซอน จังหวัดคยองกี ประเทศเกาหลีใต้



ภาพที่ 1 อินซอนไชน่าทาวน์

ที่มา : Joint travel (ม.ป.ป)

1.4.2 ขอบเขตด้านเวลา

ศึกษาวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ ย่านอินซอนไชน่าทาวน์ตั้งแต่
ปี ค.ศ. 1900 จนถึงปัจจุบัน

1.4.3 ขอบเขตด้านเนื้อหา

เนื้อหาในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วยประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีนและ
อัตลักษณ์ของอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ รวมทั้งข้อมูลความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้

1.5 ข้อจำกัดของการศึกษา

เนื่องจากเหตุการณ์โรคระบาดโควิด 19 จึงไม่สามารถเดินทางไปศึกษาหาข้อมูลและสัมภาษณ์คน
ในพื้นที่ศึกษา อินซอนไชน่าทาวน์ เมืองอินซอน ประเทศเกาหลีใต้ ได้โดยตรง จึงจะต้องศึกษาข้อมูลผ่านทาง
อินเทอร์เน็ตและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.6 นิยามศัพท์

อินซอน หมายถึง เมืองหนึ่งในจังหวัดคยองกี ประเทศเกาหลีใต้

ไชน่าทาวน์ หมายถึง พื้นที่ที่ชาวจีนที่อพยพเข้าไปในประเทศอาศัยกันเป็นชุมชน เกิดเป็นวิถีชีวิต และศูนย์รวมทางวัฒนธรรมของชาติจีน

วัฒนธรรม หมายถึง สิ่งที่เป็นนามธรรมและรูปธรรมที่มนุษย์สร้างขึ้น ปฏิบัติสืบต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น และอยู่ในชีวิตประจำวันของมนุษย์

อาหารจีน หมายถึง อาหารประจำชาติของประเทศจีน ประกอบอาหารตามวัฒนธรรมชาวจีน

1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

7.1 ทราบถึงประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้

7.2 ทราบถึงอัตลักษณ์ของอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ ประเทศเกาหลีใต้

7.3 ทราบความนิยมของประชากรชาวเกาหลีใต้ที่มีต่ออาหารจีน

7.4 เป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการที่ประสงค์จะเปิดธุรกิจอาหารจีน ในอินซอนไชน่าทาวน์

บทที่ 2

แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยเรื่อง “วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอนโซนาทาวน์” ผู้ศึกษาได้ค้นคว้าและศึกษาข้อมูลจากบทความจากเว็บไซต์ วารสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาดังนี้

2.1 แนวความคิด

2.1.1 แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์และเป็นสิ่งที่ป็นรูปธรรมสามารถจับต้องได้

นางลักษณ์ หงส์คำ (2557) ได้สรุปความหมายของวัฒนธรรมอาหารได้ว่า การเรียนรู้และการปฏิบัติสืบทอดธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคมทำให้เกิดเป็นแบบแผนการปฏิบัติด้านอาหาร และวัฒนธรรมอาหารยังเป็นตัวกำหนดแนวทางเกี่ยวกับอาหาร ตั้งแต่วิธีการประกอบอาหาร วิธีการรับประทาน ข้อปฏิบัติต่าง ๆ และความเชื่อด้านอาหารที่สืบทอดกันมารุ่นสู่รุ่น

ชื่นกมล ปัญญา (2559) กล่าวในงาน การศึกษาวัฒนธรรมอาหารเอเชียเพื่อประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียนไว้ว่า วัฒนธรรมอาหารมีการพัฒนาและสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น สืบทอดกันมาเป็นสังคมก่อให้เกิดเงื่อนไขต่าง ๆ ในการดำรงชีวิต ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนตั้งแต่สมัยก่อนจนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้อาหารยังเป็นตัวบ่งชี้และแสดงถึงความเป็นชาติ สะท้อนลักษณะที่แต่ละพื้นที่มีได้อย่างชัดเจน และการสืบทอดของมนุษย์ทำให้วัฒนธรรมอาหารกลายมาเป็นแบบแผนที่สามารถนำมาศึกษาและก่อให้เกิดนวัตกรรมและผลิตผลขึ้น

สุชญญา รักบำรุง (2563) ได้สรุปความหมายของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไว้ว่า วัฒนธรรมอาหารมีความเกี่ยวข้องกับวิธีการหาอาหาร การแปรรูป บรรจุภัณฑ์อาหาร อุปกรณ์ต่าง ๆ และได้กล่าวว่าวัฒนธรรมอาหารถือเป็นธรรมเนียม ประเพณี พฤติกรรมที่มนุษย์ทำสืบทอดกันมาและเป็นแบบอย่างในการดำเนินชีวิตทั้งในเรื่องของความรู้ ความเชื่อ และค่านิยม

ในงานวิจัยยังกล่าวถึงความเหมือนและแตกต่างของอาหารด้วยว่า อาหารของแต่ละสังคมจะมีความคล้ายคลึงกันหรือแตกต่างกันนั้นมีสาเหตุมาจากการกระทำที่ถือปฏิบัติกระทำสืบทอดกันมาเกิดเป็นวัฒนธรรมที่มีความคล้ายกันหรือเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละที่

จากการศึกษาจึงสรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารเกิดขึ้นจากการสืบต่อจากรุ่นสู่รุ่น สืบต่อกันมาเป็นสังคม วัฒนธรรมอาหารจึงเป็นสิ่งที่สะท้อนความเป็นสังคมของแต่ละพื้นที่และแสดงเอกลักษณ์ต่าง ๆ ของสังคม

2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารจีนและอัตลักษณ์ของอาหารจีน

ประเทศจีนเป็นประเทศที่มีขนาดพื้นที่ค่อนข้างใหญ่และแบ่งเขตพื้นที่เป็นหลายมณฑลทำให้ลักษณะอาหารของแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน เช่นเดียวกับประเทศไทยที่มีอาหารประจำท้องถิ่นที่แตกต่างกัน มีรสชาติแตกต่างเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่และมีวัตถุดิบในการนำมาปรุงอาหารแตกต่างกัน

ศูนย์อาชีพและธุรกิจมติชน (ม.ป.ป.) ได้กล่าวในบทความว่า วัฒนธรรมการกินและประเภทอาหารในประเทศจีนแตกต่างกันในแต่ละภูมิภาค เนื่องด้วยสภาพภูมิประเทศที่แตกต่างกันและความใหญ่โตของประเทศจีน

พชร ธนภัทรกุล (2562) ได้เสนอข้อมูลเกี่ยวกับอาหารจีนไว้ว่า อาหารจีนที่มีความแตกต่างกันเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นเป็นเพราะความแตกต่างทางภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ผลผลิตทางการเกษตรที่ได้ และรสชาติที่ถูกปากของคนแต่ละพื้นที่ ในบทความ “รู้จักอาหารจีนกันแคไหน ตอนแรก” ได้ยกตัวอย่างว่า ผู้คนที่อยู่อาศัยตามแนวชายฝั่งจะมีความคุ้นเคยกับการนำวัตถุดิบจากทะเลนำมาประกอบอาหาร ในด้านความแตกต่างด้านภูมิอากาศ พื้นที่ที่ฝนตกชุก อากาศชื้น อาหารท้องถิ่นบริเวณนี้จะมีฤทธิ์เผ็ดร้อนเพื่อช่วยขจัดความชื้น วิธีการประกอบอาหารจึงแตกต่างกัน ในบทความยังกล่าวอีกว่า วัตถุดิบและส่วนผสมที่มีรสพิเศษเฉพาะตัวของแต่ละภูมิภาคก็ทำให้อาหารมีลักษณะต่างกัน

อาศรมสยาม-จีนวิทยา (2562) ได้กล่าวว่าสิ่งที่สร้างความหลากหลายและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้อาหารจีนเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายไปยังต่างประเทศมีองค์ประกอบอยู่ 6 ประการ ประการแรกคือ การเลือกใช้วัตถุดิบอย่างดี มีคุณภาพ และมีการคัดสรรอย่างละเอียด ประการที่สอง การใช้มีดในการประกอบอาหารที่จะต้องใช้เทคนิคอย่างดี ประการต่อมา เรื่องการใช้ความแรงของไฟถือเป็นเคล็ดลับความอร่อยของผู้ประกอบอาหาร ประการที่สี่ คือการใช้เทคนิคการประกอบอาหารที่หลากหลาย ประการที่ห้า รสชาติของอาหารต้องมีหลากหลายแต่ผสมกันอย่างกลมกลืนและลงตัว ประการสุดท้ายคือ อาหารต้องมีความสวยงาม กล่าวคือ อาหารนับเป็นหนึ่งในศิลปะดั่งนั้นองค์ประกอบทั้งหมดเริ่มตั้งแต่ภาชนะที่บรรจุอาหารไปจนถึงหน้าต่อของอาหารที่เสิร์ฟจะต้องมีความสวยงาม

ในบทความกล่าวอีกว่า วัฒนธรรมการกินและประเภทอาหารของชาวจีนมีความแตกต่างกัน เนื่องจากความใหญ่ของประเทศจีน ทำให้สภาพภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ประวัติศาสตร์ วัตถุดิบที่ได้ และวิธีการกินของคนแต่ละพื้นที่ต่างกัน โดยในประเทศจีนสามารถแบ่งกลุ่มอาหารได้ 8 กลุ่ม

แต่ละกลุ่มจะมีรสชาติและวิธีการประกอบอาหารที่แตกต่างกัน ในแถบมณฑลชานตง รสชาติอาหารจะมีรสเค็ม เนื่องจากคนในแถบนี้นิยมใช้เกลือเพื่อตั้งรสชาติของวัตถุดิบ แถบเสฉวนอาหารจะมีรสชาติเข้มข้นจากเครื่องปรุงและการใช้น้ำมันเยอะ แถบมณฑลเจียงซู เมนูจะมีความหลากหลายเนื่องจากเนื้อที่บริเวณนี้มีความอุดมสมบูรณ์วัตถุดิบที่จะนำมาใช้ประกอบอาหารจึงมีความหลากหลาย รสชาติอาหารออกหวาน มณฑลกวางตุ้ง กวางสีและไหหลำ จะประกอบอาหารจากวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีตามฤดูกาล อาหารบางเมนูของไทยมีความคล้ายคลึงกับอาหารแถบนี้เนื่องจากได้รับอิทธิพลโดยตรงมา โดยอาหารแถบนี้จะมีชื่อเรียกโดยรวมว่า อาหารกวางตุ้ง กลุ่มถัดมาคือ อาหารเจ้อเจียง เน้นความคงเดิมของรสชาติวัตถุดิบ ใช้วัตถุดิบสดใหม่ โดยเฉพาะอาหารทะเล ถัดมาอาหารฮกเกี้ยนถิ่นกำเนิดมาจากแถบฝูโจว ใช้วัตถุดิบจำพวกของป่าเนื่องจากลักษณะพื้นที่ทางตอนเหนือของฝูโจวเป็นภูเขา อาหารหูหนาน มีวัตถุดิบหลากหลาย รสจัดเผ็ดร้อนและเค็ม กลุ่มสุดท้าย อาหารอันฮุยของแถบเมืองฮุยโจว เน้นเทคนิคของไฟและมีวิธีประกอบอาหารหลากหลายขั้นตอน ทั้งหมดนี้สะท้อนให้เห็นว่าความหลากหลายและความมั่งคั่งของวัฒนธรรมได้ส่งผลกระทบต่อประชากรในประเทศเอง และมีอิทธิพลไปยังหลายประเทศทั่วโลก

2.1.3 แนวความคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร

ในปัจจุบันบนโลกมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาเมื่อเวลาผ่านไปสิ่งต่าง ๆ บนโลกย่อมมีการเปลี่ยนแปลงไม่ว่าจะเปลี่ยนแปลงในด้านที่ดีหรือไม่ดีก็ตาม ไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงด้านสังคมหรือการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรม

สมชาย รัตนทองคำ (2550) ได้กล่าวว่า วัฒนธรรมจะเปลี่ยนแปลงไปช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับ การเข้าถึง วัฒนธรรมภายนอกของสังคมนั้น ๆ ว่าเข้าถึงได้สะดวกมากหรือน้อยเพียงใด ประเทศที่ติดต่อกับประเทศอื่น หรือเรียกว่าประเทศเปิด มีโอกาสที่วัฒนธรรมหรือองค์ความรู้ต่างชาติต่างดินแดนจะเข้ามามีบทบาทในประเทศและส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมของตนเอง ยิ่งในยุคปัจจุบันที่มีการเข้าถึงระบบของอินเทอร์เน็ตทำให้การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเป็นไปอย่างรวดเร็ว

ณัฐวุฒิ ทรัพย์อุปลัมภ์ (2558) ได้กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงของสิ่งใดสิ่งหนึ่งในชุมชนหรือสังคมใด สังคมหนึ่งจะส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อส่วนอื่นด้วย ซึ่งปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมีอยู่หลาย ประการและแต่ละปัจจัยล้วนมีความเกี่ยวเนื่องกัน ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงจึงเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา

สุรพงษ์ ลือทองจักร (2552) ได้กล่าวถึงสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมอยู่หลาย ประการ คือ การสังสมทางวัฒนธรรม ความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับวัฒนธรรมอื่น กล่าวคือสังคมที่มีความใกล้ชิดกัน มีโอกาสที่จะแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกันก็มีเพิ่มขึ้น การติดต่อกับวัฒนธรรมอื่นโดยตรง การที่มนุษย์ได้เข้าไปใน สังคมอีกสังคมหนึ่งแล้วได้เรียนรู้แนวคิดใหม่ สิ่งใหม่ นำมาสู่สังคมเดิมที่ตนอยู่

ปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะสิ่งแวดล้อมทางภูมิศาสตร์มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทั้งทางสังคมและวัฒนธรรม ปัจจัยทางประชากร ปัจจัยทางเศรษฐกิจ ปัจจัยทางการเมือง ปัจจัยศาสนาและอุดมการณ์ วิกฤติการณ์ในสังคม ช่วงที่สังคมมีเหตุการณ์ความวุ่นวาย ยุ่งยากเกิดขึ้นในสังคมก็ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงได้เช่นกัน ความเจริญก้าวหน้าด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปัจจัยทางจิตวิทยา เนื่องจากมนุษย์ในสังคมชื่นชอบการเปลี่ยนแปลง ชอบที่จะค้นคว้าสิ่งใหม่ๆ ทำให้วัฒนธรรมและสังคมเกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้น และสุดท้าย ความสนใจและความต้องการของคนส่วนใหญ่ในสังคม

นงลักษณ์ หงส์คำ (2557) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร 2 ประการ

ประการแรกคือ ปัจจัยภายนอก สรุปลอกมาได้ดังต่อไปนี้ 1. การสร้างวัฒนธรรมใหม่ เมื่อมีวัฒนธรรมใหม่และเกิดการยอมรับนำไปปรับใช้กันเป็นจำนวนมาก ก็ถือว่ามีเปลี่ยนแปลงในการดำรงชีวิตเกิดขึ้น 2. ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เมื่อธรรมชาติมีการเปลี่ยนแปลงมนุษย์จึงมีการปรับตัวให้ดำรงชีวิตอยู่ได้ 3. ระบบเศรษฐกิจ 4. การติดต่อสื่อสารที่ในปัจจุบันมีการดำเนินไปอย่างรวดเร็วทำให้มนุษย์ได้เห็นวัฒนธรรมอื่นที่ไม่เหมือนกับวัฒนธรรมของสังคมที่ตนอยู่ ทำให้เกิดการรับเอาวัฒนธรรมอื่นมาใช้ในสังคมของตนเอง 5. สาธารณูปโภค การพัฒนาของสาธารณูปโภคทำให้มนุษย์มีการติดต่อสื่อสารกับสังคมอื่น เปิดช่องทางให้การดำเนินชีวิตของมนุษย์เปลี่ยนแปลงไปตามกระแสของโลกภายนอก 6. การศึกษา ความรู้ทำให้มนุษย์ตระหนักถึงประโยชน์และโทษที่อาจจะได้รับจากการเลือกบริโภคอาหาร 7. สถาบันครอบครัว ผู้ปกครองย่อมสั่งสอนบุตรให้กระทำหรือไม่กระทำสิ่งใด ในด้านของอาหารผู้ปกครองก็ย่อมสอนบุตรเรื่องการรับประทานอาหาร เหมือนกับการสอนเรื่องอื่น ๆ นับเป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารเช่นเดียวกัน 8. ขนาดประชากร และ 9. ชาติพันธุ์ ความเชื่อ วิถีชีวิต หรือการปฏิบัติตนของแต่ละชาติพันธุ์ย่อมมีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

ประการที่สอง คือ ปัจจัยภายใน สรุปลอกมาได้ว่า 1. การเรียนรู้ ประสบการณ์ทางตรงและทางอ้อมของมนุษย์ทำให้พฤติกรรมการบริโภคของตนเองเปลี่ยนแปลงไป 2. การสื่อสาร การส่งสารหากันของผู้รับและผู้ส่งสาร ผู้รับสารมีการตีความจากสารที่ได้ทำให้อิทธิพลต่อความเชื่อและเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรม 3. ความทรงจำ การที่วัฒนธรรมจะสืบต่อกันมาได้จากรุ่นสู่รุ่นก็ต้องอาศัยความสามารถในการจดจำข้อมูลเพื่อการสืบทอดต่อไป 4. แรงจูงใจ 5. ความเชื่อความศรัทธาของมนุษย์หรือสังคมมีอิทธิพลต่อหลายสิ่งในสังคม 6. ทักษะคติ 7. ค่านิยม สิ่งที่ได้รับการยอมรับจากคนส่วนใหญ่ในสังคม 8. บรรทัดฐาน หมายถึงแนวปฏิบัติของคนในการดำเนินชีวิตในรูปแบบต่าง ๆ

จากข้อมูลที่กล่าวข้างต้นสรุปได้ว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหารมีหลากหลายประการและการเปลี่ยนแปลงด้านอื่นก็สามารถส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบต่อวัฒนธรรมอาหารได้ไม่มากนัก

2.1.4 พฤติกรรมการบริโภค

พฤติกรรม ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน หมายถึง การกระทำหรืออาการที่แสดงออกทางกล้ามเนื้อ ความคิด และความรู้สึกเพื่อตอบสนองต่อสิ่งเร้า (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2550)

กิตติพงษ์ พิศมร (2564) กล่าวถึง การบริโภคของมนุษย์ในเชิงเศรษฐศาสตร์ว่า มนุษย์ใช้ทรัพยากรเพื่อตอบสนองความจำเป็น ความยาก รสนิยมหรือค่านิยมในสังคม หรือปัจจัยอื่น และกล่าวว่าพฤติกรรมการบริโภคของมนุษย์ส่งผลต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ

ธนัชพร มุลิกะบุตร (2562: 12) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไว้ดังนี้ “การแสดงผลออกทั้งทางด้านการกระทำ ความคิด ความรู้สึก โดยเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้ออาหาร การปรุงอาหาร การรับประทานอาหาร รวมถึงระบบคิดเกี่ยวกับอาหาร ทั้งในส่วนของรูปธรรมและนามธรรม ซึ่งเกิดจากปัจจัยหลายประการด้วยกัน ซึ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารในแต่ละบุคคลอาจมีทั้งพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องตามหลักโภชนาการการ และยังสรุปแนวคิดความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหารอีกว่า เจื่อนไขทางสังคมและวัฒนธรรมเป็นตัวกำหนดให้มนุษย์แต่ละท้องถิ่นจะเลือกหรือไม่เลือกรับประทานอาหารต่าง ๆ และวัฒนธรรมก็เข้ามามีบทบาทเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารด้วย

ชัยพร ไคร้ทอง (2550: 6) ได้นิยามศัพท์เฉพาะคำว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง “ลักษณะความต้องการ การซื้อ การใช้ของผู้บริโภคโดยมีเหตุจูงใจหรือสิ่งกระตุ้นจากความรู้สึกภายในของผู้บริโภค จนทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อ”

การวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้บริโภค 6W1H Enable-survey (2565) ได้กล่าวว่า เพื่อที่จะทราบเหตุผลในการตัดสินใจบริโภคสินค้าสิ่งใดสิ่งหนึ่งจะต้องศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคจากทฤษฎีพฤติกรรมผู้บริโภค 6W1H ได้แก่ Who คือการกำหนดว่าใครเป็นผู้บริโภค What หาวว่าผู้บริโภคต้องการอะไรและวิเคราะห์ความต้องการของเหล่าผู้บริโภค Where หาข้อมูลว่าผู้บริโภคจะสามารถเข้าถึงสิ่งที่จะบริโภคได้ที่ไหนช่องทางใด When หาข้อมูลว่าผู้บริโภคเลือกบริโภคเวลาไหน เมื่อไหร่ Why ทำไมเขาจึงเลือกบริโภคสิ่งเหล่านี้ Whom คือการหาบทบาทในสังคมที่มีอิทธิพลต่อการเลือกบริโภค และ How หาวว่าผู้บริโภคตัดสินใจที่จะตัดสินใจเลือกบริโภคอย่างไร ทำให้ทราบถึงขั้นตอนและพฤติกรรมของผู้บริโภคโดยละเอียด ส่งผลให้สามารถวิเคราะห์พฤติกรรมเพื่อใช้ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ ได้ต่อไป

จากข้อมูลข้างต้นกล่าวได้ว่า พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การกระทำที่ตอบสนองความต้องการของตน โดยมีปัจจัยหลายอย่าง ทั้งปัจจัยที่เกิดจากตนเอง หรือปัจจัยรอบนอก

2.2 งานศึกษาที่เกี่ยวข้อง

Maidul Islam และ Shabnam A. Sheikh (2019) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการจัดส่งอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้พบว่าร้านอาหารจีนบริการจัดส่งมาตั้งแต่ต้นทศวรรษที่ 30 อีกทั้งราคาของอาหารจีนค่อนข้างถูกเมื่อเทียบกับอาหารประเภทอื่น ๆ คนเกาหลีใต้จึงนิยมสั่งอาหารจีนมารับประทานที่บ้านเป็นอย่างมาก อีกทั้งร้านอาหารจีนยังเป็นที่นิยมและติดอันดับของร้านอาหารพื้นเมืองในประเทศเกาหลีใต้ อีกทั้งยังติดอันดับสองของร้านอาหารที่คนเกาหลีเลือกเข้าไปรับประทานเมื่อออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านรองจากร้านอาหารเกาหลี และเนื่องจากรัฐบาลออกกฎหมายการควบคุมเรื่องสุขอนามัยอย่างเข้มงวดทำให้จากเดิมผู้ประกอบการร้านอาหารจีนที่นำเข้าวัตถุดิบจากประเทศจีนหันมาใช้วัตถุดิบในประเทศทำให้รสชาติอาหารเปลี่ยนไปและถูกปากคนในประเทศมากขึ้นยิ่งทำเป็นที่นิยมมากขึ้น ต้นทุนการผลิตก็ลดลง

Yang Young Kyun (2005) ได้ศึกษาเรื่อง “จาจางมยอนและจุงกุกจีป : การเปลี่ยนแปลงตำแหน่งและความหมายของอาหารจีนและร้านอาหารจีนในสังคมเกาหลี” จากการสำรวจพบว่ามีกลุ่มคนถกเถียงกันเรื่องจาจางมยอนว่าเป็นเมนูของสัญชาติไหน ชาวเกาหลีส่วนใหญ่กล่าวว่าเมนูนี้เป็นเมนูอาหารจีน เนื่องจากมีความรับรู้ว่ามีเมนูนี้ประกอบและจำหน่ายโดยชาวจีนที่อพยพมา แต่เมื่อผู้ศึกษาสำรวจหาข้อมูลกลับพบว่าเมนูจาจางมยอนไม่มีจำหน่ายในประเทศจีน แต่กลับพบว่ามีเมนูที่มีความคล้ายคลึงกับจาจางมยอน อีกประเด็นที่ผู้ศึกษาหยิบยกขึ้นมากล่าวถึงคืออาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ประสบความสำเร็จในการเผยแพร่วัฒนธรรมการกินอย่างมากเนื่องจากเมนูอาหารนี้มีต้นกำเนิดมาจากต่างประเทศแต่คนเกาหลีกลับนิยมรับประทานและมีคนเกาหลีเข้ามาเป็นเจ้าของธุรกิจอาหารจีนเองจนกำเนิดเป็นร้านอาหารจีนหลากหลายร้านทั่วประเทศ อีกทั้งคนเกาหลียังมีความผูกพันกับอาหารจีนเป็นอย่างมากด้วย

Yannan Zhao (2021) ได้ศึกษาวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย :กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี โดยผู้วิจัยมีวิธีดำเนินการเก็บข้อมูลโดยใช้วิธีการสำรวจ การสังเกต และการสัมภาษณ์ มีผลการศึกษาสรุปออกมาได้ว่า แรกเริ่มที่คนจีนมีการอพยพเข้ามาพำนักในประเทศไทยมาจากหลายเหตุผลทำให้อาหารจีนที่เข้ามาในประเทศไทยมีหลากหลายแบบ ที่นิยมของประเทศไทยคือ อาหารแต้จิ๋วและอาหารกวางตุ้ง โดยการอพยพเข้ามาของชาวจีนที่ให้มีการปรับเปลี่ยนรสชาติของอาหารและชิมชั้ววัฒนธรรมอาหารไทยเข้าไปด้วย ซึ่งอาหารจีนที่เข้ามาในประเทศไทยจึงมีการปรับเปลี่ยนรสชาติให้เหมาะสมและถูกปากกับคนในประเทศ บริเวณที่ศึกษาพบว่า เป็นจุดที่มีชาวไทยเชื้อสายจีนอยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้ผู้คนในบริเวณนี้นิยม

รับประทานอาหารจีนและมีร้านอาหารอยู่บริเวณพื้นที่นี้เป็นจำนวนมาก อีกทั้งเมนูอาหารจีนก็ได้มีการเปลี่ยนแปลงไป กล่าวคือ รสชาติของอาหารมีรสชาติต่างจากเดิม มีการผสมผสานวัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่ จึงกล่าวได้ว่าอาหารจีนมีการแปรเปลี่ยนไปให้เข้ากับยุคสมัยมากขึ้นกลายเป็นอัตลักษณ์ใหม่ของอาหารจีน แต่ด้วยวัฒนธรรมอาหารจีนที่เข้ามาในประเทศไทยเป็นเวลานานทำให้ทุกคนสามารถเลือกรับประทานอาหารจีนได้อย่างมากมายและมีความเข้าใจในอาหารจีนอย่างดี

อานง ใจแน่นและคณะ (2564) ได้กล่าวใน “อาหารจีนในประเทศไทย” กับความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร” ว่าบริบทต่าง ๆ ในสังคมมีอิทธิพลทำให้อาหารจีนที่นำเข้ามาโดยชาวจีนที่อพยพเข้ามาในประเทศไทยเกิดความหลากหลายและเปลี่ยนแปลงไป ทั้งนี้ก็เพื่อให้อาหารมีความเหมาะสมและรสชาติถูกปากและตอบสนองความต้องการของคนไทย ซึ่งการเปลี่ยนแปลงนี้ทำให้อาหารจีนในไทยมีหลากหลายและถูกสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นโดยรสชาติจะมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวทำให้เกิดเป็นสิ่งใหม่ไม่สูญหายไปแม้ว่าวัฒนธรรมอาหารจีนจะมีมาอย่างยาวนานแล้วก็ตาม และถึงแม้จะออกมาจากถิ่นฐานของตนแล้ว แต่ชาวจีนก็ยังคงวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนไว้ได้เนื่องจากชาวจีนให้ความสำคัญกับอาหารการกินเป็นอย่างมาก แม้ว่าจะย้ายถิ่นฐานมาอยู่ที่ประเทศอื่นแล้วแต่ก็ยังสามารถปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมพื้นที่ได้อย่างดี ซึ่งนั่นก็ส่งผลให้ประเทศไทยเองก็รับเอาวัฒนธรรมและความรู้ของชาวจีนมาปรับใช้เช่นกัน

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอนโซนาทาวน์ มี การกำหนดแนวทางและขั้นตอนการดำเนินการศึกษาค้นคว้าดังต่อไปนี้

- 3.1 แหล่งที่มาข้อมูล
- 3.2 วิธีการรวบรวมข้อมูล
- 3.3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.4 กรอบการศึกษาและการวิเคราะห์

3.1 แหล่งที่มาข้อมูล

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ใช้ข้อมูลทุติยภูมิ ประกอบด้วยข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตบนเว็บไซต์ที่เกี่ยวกับอาหารจีน ประเภทและลักษณะของอาหารจีน ประวัติความเป็นมาของอาหารจีน ใช้ข้อมูลที่กำลังถึงอินซอนโซนาทาวน์ ประเทศเกาหลีใต้ ประกอบไปด้วยประวัติของที่ตั้ง ข้อมูลของประชากรบริเวณดังกล่าว และข้อมูลเกี่ยวกับ ความนิยมที่มีต่ออาหารจีนของคนเชื้อชาติเกาหลีใต้ เช่น มีความนิยมรับประทานอาหารจีนอันเนื่องมาจาก ปัจจัยใด ใช้ข้อมูลเชิงสถิติเพื่อทราบถึงอัตราความนิยมของอาหารจีน

3.2 วิธีการรวบรวมข้อมูล

การศึกษาวรรณกรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอนโซนาทาวน์ครั้งนี้ ผู้ศึกษา ได้ศึกษาข้อมูลจากเว็บไซต์และเอกสารที่เกี่ยวข้องและเก็บรวบรวม โดยมีวิธีการดังนี้

3.2.1 ศึกษาประวัติความเป็นมาของอาหารจีนในอินซอนโซนาทาวน์ โดยศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับ วัฒนธรรมอาหาร และปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร ผ่านเว็บไซต์และงานศึกษาทาง วิชาการที่เกี่ยวข้อง

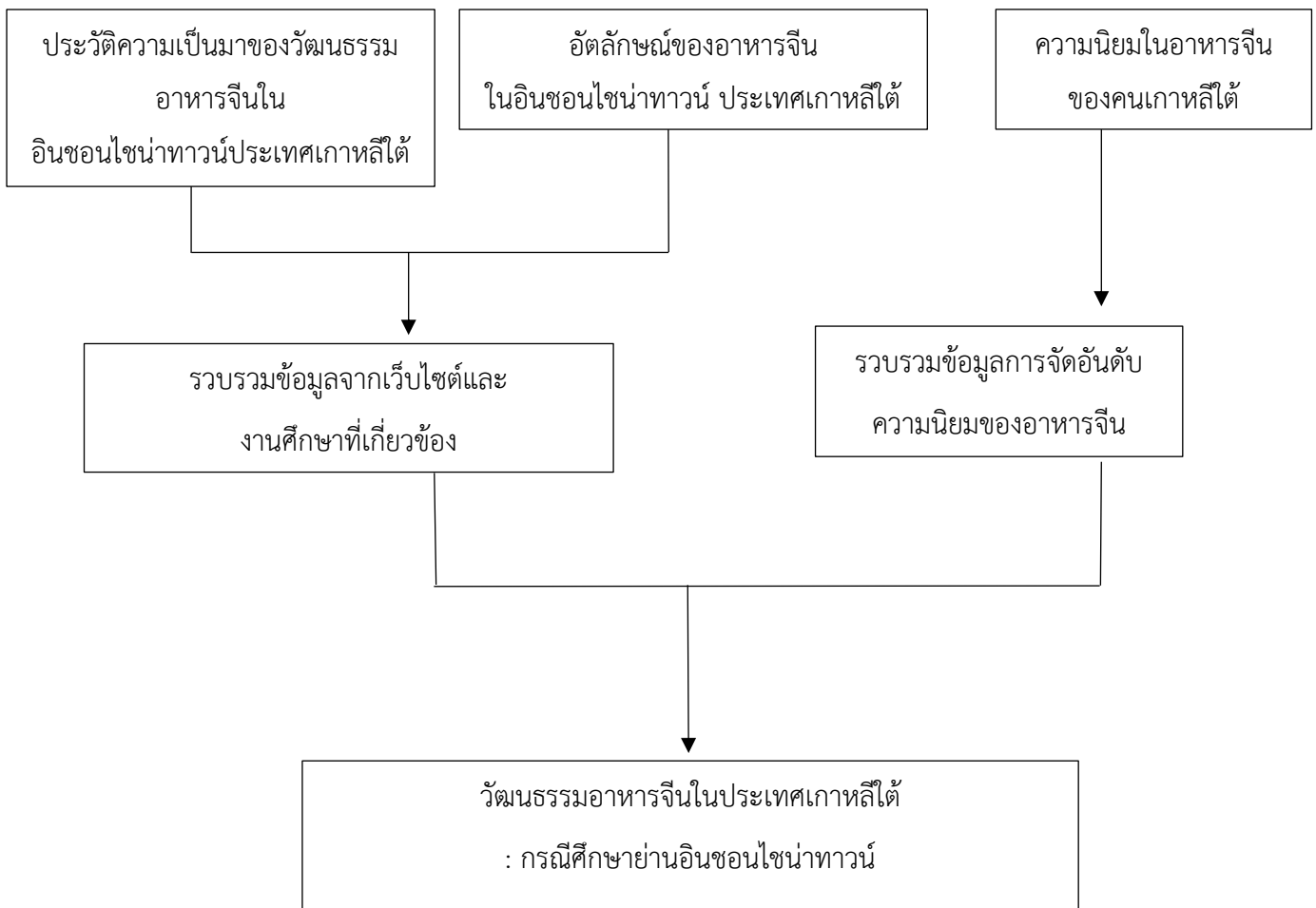
3.2.2 ศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารจีนใน อินซอนโซนาทาวน์ โดยศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับอาหารจีน และอัตลักษณ์ของอาหารจีน ทั้งอาหารจีนในประเทศจีน และประเทศเกาหลีนำมาเปรียบเทียบความเหมือน และความต่างของอาหารจีน

3.2.3 ศึกษาความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้ โดยศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคและศึกษาผ่าน งานวิจัยและบทความที่เกี่ยวข้อง รวบรวมอันดับรายชื่ออาหารที่เป็นที่นิยมของคนเกาหลีใต้ นำมาจัดอันดับ ความนิยมบนเว็บไซต์ออนไลน์

3.3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อรวบรวมข้อมูลประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีน อัตลักษณ์ของอาหารจีนในอินชอนโซนาทาวน ประเทศเกาหลีใต้ และรวบรวมข้อมูลความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้ได้วิเคราะห์ Content analysis นำเสนอข้อมูลโดยการบรรยายเชิงพรรณนา จุดเริ่มต้นของอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ที่มีแหล่งกำเนิดมาจาก อินชอนโซนาทาวน วิเคราะห์สาเหตุที่ทำให้อัตลักษณ์อาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม วิเคราะห์ความเป็นที่นิยมของอาหารจีนต่อคนเกาหลีใต้ วิเคราะห์แนวทางการบริโภคอาหารจีนของคนเกาหลีและนำมาบรรยายเชิงพรรณนา

3.4 กรอบการศึกษาและการวิเคราะห์



บทที่ 4

ผลการศึกษา

4.1 ประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ประเทศเกาหลีใต้

4.1.1 การเข้ามาของวัฒนธรรมอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์

ในยุคสมัยโซซอนประเทศเกาหลีใต้และประเทศจีนมีสัมพันธ์อันดีต่อกันเนื่องมาจากลักษณะภูมิประเทศที่ห่างกันไม่มากนัก ทำให้วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนทั้งสองประเทศถูกเผยแพร่มาอยู่ในชีวิตประจำวันของคนในปัจจุบัน สิ่งหนึ่งที่ประเทศจีนเผยแพร่และส่งผลกระทบต่อคนในประเทศเกาหลีใต้คือ การเผยแพร่ลัทธิขงจื้อ ซึ่งการนับถือลัทธิขงจื้อนั้น มีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตของคนเกาหลีใต้เป็นอย่างมาก อีกทั้งการประพุดติดตามหลักคำสอนขงจื้อยังมีผลเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนในประเทศ เนื่องจากการนับถือลัทธิขงจื้อมีทัศนะเรื่องอนามัยและมารยาทในการรับประทานอาหาร ในคัมภีร์รวมคำสอนขงจื้อฉบับนี้ เน้นเรื่องการปรุงและการทานอาหารที่ครบถ้วนพอดี และทำอย่างถูกวิธี ซึ่งนั่นส่งผลให้ประเทศเกาหลีใต้มีหลักการทานอาหารที่เรียกว่า **한정식** กล่าวคือ การรับประทานอาหารในหนึ่งมื้อต้องประกอบไปด้วยข้าว ซุป กิมจิ ปลาเครื่องเคียงต่าง ๆ ให้ภายในหนึ่งมื้อได้รับสารอาหารครบถ้วน 5 หมู่ อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ เนื่องจากคนเกาหลีใต้และคนจีน มีความเชื่อว่าอาหารคือยาตามธรรมชาติ

ต่อมาในช่วงศตวรรษที่ 19 ประเทศจีนต้องการปราบปรามการกบฏจึงได้ส่งกำลังทหาร พ่อครัว และแรงงานไปยังต่างประเทศหลายประเทศ หนึ่งในประเทศที่จีนส่งกำลังคนมาคือประเทศเกาหลีใต้ โดยเข้ามายังทิศตะวันตกเฉียงเหนือของอินซอน ในเวลาต่อมาสถานที่นี้ได้เปิดเป็นท่าเรืออย่างเป็นทางการ ส่งเสริมการค้าขายทางทะเล นั่นทำให้ประเทศจีนจึงผลักดันผู้คนโพ้นทะเลมายังประเทศแคว้นคาบสมุทรอย่างต่อเนื่อง โดยผู้คนที่อพยพมายังประเทศเกาหลีใต้ส่วนใหญ่แล้วเป็นคนจีนในมณฑลซานตง

ชาวจีนมณฑลซานตงต้องอพยพมายังประเทศเกาหลีใต้ในช่วงศตวรรษที่ 19 อันเนื่องมาจากช่วงเวลานั้นในประเทศจีนเป็นยุคที่อ่อนแออย่างมากผลกระทบเนื่องจากสงครามฝิ่นทำให้ประเทศจีนเสียหายอย่างหนัก ประเทศจีนตกอยู่ในภาวะข้าวยากหมากแพง คนหลายคนติดอยู่ในภาวะอดยากปากแห้งจึงต้องหาทางเอาตัวรอดโดยการย้ายถิ่นฐานไปยังส่วนอื่นในประเทศจีนเองและบางส่วนก็ได้ย้ายไปอยู่ต่างประเทศ และด้วยมณฑลซานตงมีอาณาบริเวณที่ติดกับทะเลทำให้ชาวจีนที่อพยพมายังประเทศเกาหลีใต้อยู่บริเวณท่าเรือของประเทศเป็นหลัก ซึ่งบริเวณท่าเรือดังกล่าวคือ ท่าเรืออินซอน

เมื่อมีการอพยพเข้ามาในบริเวณนี้จึงเป็นแหล่งชุมชนของชาวจีน ที่นี่จึงเป็นไชน่าทาวน์แห่งแรกและแห่งเดียวอย่างเป็นทางการของประเทศเกาหลีใต้ เรียกว่า อินซอนไชน่าทาวน์

ในเขตมณฑลซานตง ประเทศจีน นิยมรับประทานเมนูเส้น โดยมีหนึ่งเมนูที่ชาวจีนนิยมทำทานกันหรือเรียกได้ว่าเป็นเมนูคู่บ้าน (家常菜) ของชาวจีน หนึ่งเมนูของมณฑลซานตงคือเมนูบะหมี่ผัดซอสหรือภาษาจีนเรียกว่า จ๋าเจียงเมี่ยน (炸酱面) เมื่อชาวจีนอพยพเข้ามาซึ่งส่วนใหญ่เป็นชนชั้นแรงงานก็ได้ทำเมนูนี้ขึ้น อีกทั้งเมืองอินซอนเป็นเมืองท่าทำให้การนำเข้าวัตถุดิบเพื่อมาประกอบอาหารจึงง่ายและค่อนข้างประหยัด นอกจากนั้นในช่วงสงครามประเทศอเมริกาได้มีการบริจาคแบ่งให้ประเทศเกาหลีใต้ทำให้ต้นทุนในการประกอบอาหารที่มีเส้นเป็นส่วนประกอบมีราคาถูกลงอีกด้วย ต่อมาชาวจีนที่ประกอบอาชีพพ่อค้าก็ได้ทำเมนูนี้ขึ้นเพื่อจำหน่ายให้กับชาวเกาหลีใต้ได้รับประทาน เริ่มแรกเมนูนี้ไม่ถูกปากและไม่เป็นที่นิยมของชาวเกาหลีใต้ เนื่องจากในเมนูนี้มีเพียงเนื้อสัตว์ เส้น และซอส อีกทั้งรสชาติของอาหารค่อนข้างมัน จึงมีการปรับเปลี่ยนวิธีการปรุงอาหารและส่วนผสมเพื่อให้ถูกปากคนเกาหลีและทำให้คนเกาหลีรู้จักเมนูนี้และเรียกเมนูนี้ว่า จาจังมยอน ที่อินซอนไชน่าทาวน์จึงเป็นที่แรกที่มีร้านจาจังมยอนนอกจากนั้นที่แห่งนี้ยังมีพิพิธภัณฑ์จาจังมยอน (짜장박문관) เพื่อแสดงประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมอาหารจีนให้ผู้ที่สนใจเข้าไปเยี่ยมชมอีกด้วย



ภาพที่ 2 พิพิธภัณฑ์จาจังมยอน

ที่มา : 인천광역시 중구 문화관광 (2020)

เมื่ออาหารจีนที่เข้ามายังประเทศถูกปรับเปลี่ยนรสชาติและวัตถุดิบในการปรุงอาหารไปในหลายบทความจากต่างประเทศไม่ว่าจะเป็นบทความภาษาอังกฤษ หรือภาษาเกาหลีเองจะเรียกเมนูเหล่านี้ว่า Korean-style Chinese food, Korean-Chinese food, **중화요리**, **화교음식** ที่แปลว่าอาหารจีนแบบเกาหลี

ไม่ได้มีเพียงเมนูนี้เมนูเดียวที่คนเกาหลีรู้จัก แต่ยังมีเมนูอื่น ๆ ของประเทศจีนอีกมากมาย เช่น จัมปง (บะหมี่ทะเลรสเผ็ด) ทังชุกุก (หมูทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน) ที่คนเกาหลีนิยมรับประทานและมีจำหน่ายมากมายทั่วประเทศเกาหลีได้ไม่ใช่แค่ในบริเวณอินชอนโซนาทาวน อีกทั้งเมนูอาหารจีนยังเป็นเมนูแรกที่ได้มีบริการจัดส่งอีกด้วย แสดงให้เห็นถึงความนิยมของคนเกาหลีที่มีต่ออาหารจีนเป็นอย่างมาก ในปัจจุบันที่โลกมีการเปลี่ยนแปลงและอยู่ในยุคของโลกาภิวัตน์ที่ไม่ว่าอะไรก็สามารถพัฒนาเพื่อส่งออกหรือนำเข้าสู่ประเทศได้อย่างไร้ดินแดน ทำให้เมนูอาหารจีนที่เป็นกระแสในปัจจุบัณมีวางขายในประเทศเกาหลีได้มากมาย เช่น ซุปหมาล่า (**파라탕**) เมนูหม้อไฟ (**火鍋**)

การเข้ามาของวัฒนธรรมอาหารจีนไม่ได้เป็นเพียงเรื่องของปากท้องเพียงอย่างเดียว การอพยพเข้ามาจนเกิดเป็นชุมชนได้ มักมีวัฒนธรรมของคนเข้ามาติดตัวและเผยแพร่ให้กับพื้นที่ที่ได้เข้าไปอาศัยอยู่ได้เป็นเรื่องปกติ ซึ่งวัฒนธรรมอาหารเองก็ยิ่งผูกกับประเพณีหรือวัฒนธรรมอื่น ๆ ทำให้ในประเทศเกาหลีได้จึงมีเทศกาลหรือวัฒนธรรมของจีนให้เราได้พบเห็นกัน ยกตัวอย่างเพื่อให้เห็นภาพเช่น เทศกาลไหว้พระจันทร์ที่ชาวจีนนิยมใช้ขนมไหว้พระจันทร์ในการประกอบพิธีไหว้ ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับเทศกาลซุซอกที่มีการนำขนมมาประกอบพิธีเช่นเดียวกัน อีกหนึ่งวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นเป็นวัฒนธรรมที่ค่อนข้างใหม่และเป็นที่น่าสนใจของคนกลุ่มหนุ่มสาวจนทำให้เกิดบทความออนไลน์มากมายว่าเป็นวัฒนธรรมอะไร วัฒนธรรมนั้นคือ การรับประทานจางมยอนในวันที่ 14 เมษายน หรือที่เรียกว่าวัน Black Day เป็นวันเฉลิมฉลองของคนโสด เชื่อว่าเมนูนี้เปรียบเสมือนเมนูปลอบใจให้กับคนโสดที่ผิดหวังกับวันวาเลนไทน์ที่ผ่านมา เกิดเป็นประเพณีแบบใหม่ที่ผูกกับวัฒนธรรมอาหารได้อย่างน่าสนใจ มีการเลือกรับประทานจางมยอนในวันหรือโอกาสสำคัญต่าง ๆ อีกด้วย

ทั้งนี้ยังมีวัฒนธรรมอื่นของชาวจีนที่สามารถพบเจอได้โดยเฉพาะบริเวณอินชอนโซนาทาวนที่ จะเห็นตึกกรมบ้านช่องที่ตกแต่งสไตล์จีน ประวัติศาสตร์บนจิตรกรรมฝาผนัง และยังคงมีชาวจีนอาศัยอยู่จากรุ่นสู่รุ่นเมื่อเข้าไปเยี่ยมชมจะสามารถรับบรรยากาศความเป็นประเทศจีนได้อย่างดีราวกับการไปท่องเที่ยวในมณฑลหนึ่งของประเทศจีน เมื่อวัฒนธรรมอาหารยังคงสืบต่อตั้งแต่รุ่นแรกจนมาถึงปัจจุบันทำให้บริเวณอินชอน โซนาทาวนยังมีร้านอาหารจีนเปิดให้บริการอยู่จนถึงทุกวันนี้ แม้ในปัจจุบันเจ้าของร้านอาหารจีน (**중국집**) ส่วนใหญ่จะเป็นคนเกาหลีได้เอง แต่บางร้านยังคงมีการว่าจ้างพ่อครัวมาจากประเทศจีนเพื่อเพิ่มเสน่ห์ความเป็นร้านอาหารจีนอย่างแท้จริงเหมือนต้นตำรับส่งตรงสู่ประเทศ

ปัจจุบันวัฒนธรรมอาหารจีนได้สร้างค่านิยมการสั่งอาหารให้มาจัดส่งถึงที่ เนื่องจากบริการจัดส่งอาหารครั้งแรกในประเทศคือ บริการจัดส่งอาหารจีน แต่ในปัจจุบันไม่ว่าจะอาหารสัญชาติไหน เมนูของคาว ของหวาน แม้กระทั่งเครื่องดื่มก็สามารถจัดส่งได้ อีกทั้งรูปแบบการจัดส่งยังพัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ จากแต่ก่อนการสั่งอาหารจะส่งผ่านการโทรหาร้านที่ต้องการตามป้ายประกาศหรือใบปลิวการโปรโมทของร้าน แต่ในปัจจุบันสามารถเห็นการพัฒนาการบริการจัดส่งอาหารได้จากการสั่งอาหารผ่านแอปพลิเคชันที่ง่าย สะดวก และรวดเร็วมากยิ่งขึ้น

4.2 อัตลักษณ์ของอาหารจีนในอินซอนไชน่าทาวน์ประเทศเกาหลีใต้

4.2.1 ปัจจัยการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีน

อาหารจีนที่ประกอบขึ้นโดยคนจีน ในภาษาเกาหลีเรียกว่า **한국음식** ในอินซอนไชน่าทาวน์มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมทั้งในเรื่องรสชาติ ส่วนประกอบ และวิธีการประกอบอาหาร มีปัจจัยดังนี้

ปัจจัยด้านกฎหมาย

ในตอนแรกพ่อครัวชาวจีนที่อพยพมายังประเทศเกาหลีใต้และได้มีการประกอบอาหารขึ้นมีการนำเข้าวัตถุดิบมาจากประเทศจีนโดยตรงทางเรืออาศัยท่าเรืออินซอนในการขนส่ง แต่เมื่อปีค.ศ. 1960 รัฐบาลได้ออกกฎหมายควบคุมความสะอาดของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร พ่อครัวจึงเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในประเทศเกาหลีใต้มาใช้แทนการนำเข้าวัตถุดิบจากประเทศจีน จึงทำให้รสชาติและหน้าตาอาหารที่ได้เปลี่ยนไปจากเดิม มีความเป็นอาหารท้องถิ่นมากขึ้น อีกทั้งราคายังถูกลง (Maidul Islam และ Shabnam A. Sheikh, 2019) คนก็ยิ่งนิยมรับประทาน

ปัจจัยด้านค่านิยม

อาหารจีนที่ทำแบบดั้งเดิมไม่เป็นที่นิยมของคนเกาหลีซึ่งเป็นคนเชื้อชาติส่วนมากในประเทศ จึงทำให้อาหารจีนที่เข้ามาในประเทศมีการปรับเปลี่ยนเพื่อให้ถูกปากคนเกาหลีได้ทำให้ขายได้และเป็นที่นิยมอย่างมากในปัจจุบัน ยกตัวอย่างเช่น เมนูจางจิงมยอน ที่มีการเพิ่มผัก เต็มน้ำเพื่อลดความมันและความเข้มข้นของซอส เพิ่มสัมผัสความเหนียวให้กับเมนูทำให้ถูกปากคนเกาหลีมากขึ้น (Park Hyojin และ Lee Join, 2022)

4.2.2 ลักษณะของอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้

โดยปกติแล้วอาหารจีนของมณฑลซานตง ประเทศจีน มักนำสัตว์ทะเลขนาดเล็กมาประกอบอาหาร เนื่องจากมณฑลซานตงอยู่ติดกับชายฝั่งทะเล และด้วยพื้นที่ที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ทำให้วัตถุดิบในการประกอบอาหารค่อนข้างหลากหลาย ทำให้อาหารจีนในเขตซานตงจึงมีเมนูหลากหลายมากมายและเป็นที่นิยมของคนหมู่มากในประเทศจีน แต่เมื่ออาหารจีนเข้ามาในประเทศเกาหลีใต้ด้วยปัจจัยที่กล่าวข้างต้นทำให้อาหารจีนแบบดั้งเดิมเปลี่ยนแปลงไป โดยลักษณะของอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้จะมีความมันของอาหารน้อยกว่าอาหารจีนทั่วไป มีรสชาติที่เผ็ดและเข้มข้นน้อยลง มีการเปลี่ยนวัตถุดิบในการใช้ประกอบอาหารในบางเมนู เช่น เมนูทั้งซุกุกในประเทศเกาหลีใต้จะเป็นหมูทอดราดด้วยซอสเปรี้ยวหวาน แต่ในการค้นหาข้อมูลพบว่าเมนูผัดซอสเปรี้ยวหวานของมณฑลซานตงจะเป็นเมนูปลาทอด เรียกว่า 糖醋鲤鱼 (Táng cù lǐ yú) เป็นเมนูปลาทอดราดซอสที่มีรสชาติเปรี้ยวหวาน อีกทั้งชื่อยังมีความคล้ายกันอีกด้วย



ภาพที่ 3 ปลาทอดราดซอส

ที่มา : Travel China Guide (2022)

เช่นเดียวกันกับเมนู จัมปัง ที่คนเกาหลีใต้เข้าใจว่าเป็นเมนูจากประเทศจีน แท้จริงแล้วเป็นเมนูเส้นของประเทศญี่ปุ่นที่เรียกว่า จัมปัง เช่นเดียวกันแต่รสชาติและวัตถุดิบมีความแตกต่างกัน ของประเทศญี่ปุ่นจะทำจากซุบที่เคี้ยวจากกระดูกและเนื้อของไก่หรือหมู ใส่ผักและเส้น ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในร้านอยู่แล้ว ราคาจึงไม่สูง จำหน่ายให้กับนักเรียน นักศึกษา และผู้อพยพชาวจีนมณฑลฟูเจี้ยน ซึ่งดูจากแผนที่แล้วมณฑลฟูเจี้ยนและมณฑลซานตงไม่ได้ห่างกันมากจึงมีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารกันเมนูที่ได้รับมาจากประเทศญี่ปุ่นอย่าง จัมปัง ก็ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากเนื้อสัตว์ที่ชาวจีนมณฑลซานตงนำมาประกอบอาหารเป็นสัตว์ทะเล ในเมนูนี้จึงเป็น กว๋ยเตี่ยวทะเลแทน ชาวจีนเรียกเมนูนี้ว่า 炒碼麵

(chao mǎmiàn) เมื่อชาวจีนได้อพยพเข้ามายังประเทศเกาหลีใต้และได้เปิดร้านอาหารเมนูนี้จึงเป็นอีกหนึ่งเมนูที่นำมาขายเดิมชาวเกาหลีเรียกเมนูนี้ว่า 초마면 ซึ่งมีความใกล้เคียงกับภาษาจีนมาก แต่เมื่อเวลาผ่านไปกลุ่มคำนี้มีการเปลี่ยนแปลงและเพี้ยนมาเป็นคำว่า จัมปง เหมือนภาษาญี่ปุ่น แต่ถึงอย่างนั้นแล้วหน้าตาและรสชาติของอาหารกลับถูกเปลี่ยนไปอย่างมาก เดิมทีที่เป็นหมูหรือไก่กลับถูกแทนด้วยอาหารทะเล รสชาติถูกเปลี่ยนปรุงรสให้ถูกปากคนเกาหลีด้วยการเติมพริกป่นเพิ่มความเผ็ดร้อน ทำให้กลายมาเป็น จัมปง ที่มีขายอยู่ทั่วไปในประเทศเกาหลีใต้

ในประเทศจีน มณฑลซานตงมีเทคนิคการทำอาหารในการนำน้ำตาลมาเคี่ยวกับน้ำมันให้ละลายจนเป็นสีทองออกมาเป็นไซรัป แล้วจึงนำมาประกอบอาหารต่อ พบในเมนูหลายเมนูของแถบซานตง เช่นเดียวกับกับอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ที่จะมีรสชาติหวานนำเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหาร เช่น เมนู มัดทัง (맛탕)

4.3 ความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้

4.3.1 วิธีการเลือกรับประทานอาหารจีนของคนเกาหลีใต้

“ง่าย สะดวก รวดเร็ว มีบริการจัดส่ง เปรียบเสมือนอาหารจานด่วน และหารับประทานได้ง่าย” เนื่องจากประเทศเกาหลีใต้มีวิถีชีวิตที่ค่อนข้างเร่งรีบต้องการใช้บริการหรือทำทุกอย่างในเวลาอันรวดเร็วแม้กระทั่งตอนรับประทาน ที่ประเทศเกาหลีใต้มีบริการส่งอาหารที่บริการรวดเร็วเหมาะสมกับความต้องการของคนในประเทศ เมนูอาหารจีนยังตอบโจทย์แก่คนเกาหลีใต้เนื่องจากเมนูต่าง ๆ สามารถปรุงออกมาให้รับประทานอย่างรวดเร็ว ภายในเวลา 30 นาทีหรืออาจไววกว่านั้น และร้านอาหารจีนที่ให้บริการจัดส่งยังมีอยู่มากมายในประเทศ สามารถจัดส่งได้ทุกที่ทั้งบ้าน ที่ทำงาน แม้กระทั่งในสวนสาธารณะก็สามารถส่งไปนั่งรับประทานได้ การเลือกรับประทานโดยวิธีการสั่งเดลิเวอรี่จึงเป็นที่นิยมอย่างมาก อีกทั้งเมนูอาหารจีนอย่างจางจ้งมยอนเองก็เป็นเมนูแรกที่มีการจัดส่งตามบ้านเรือนอีกด้วย

เมื่อออกมารับประทานอาหารนอกบ้านคนเกาหลีใต้นิยมเลือกรับประทานอาหารจีน ในสมัยก่อนเมื่อมีการเฉลิมฉลองเนื่องในโอกาสพิเศษต่าง ๆ คนเกาหลีใต้นิยมเลือกรับประทานอาหารจีน เนื่องจากสมัยก่อนที่รัฐบาลจะมีกฎหมายควบคุมเรื่องคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ อาหารจีนจะขายแค่ในภัตตาคารหรือร้านอาหารที่มีคุณภาพสูง ด้วยเหตุผลนี้การเลือกรับประทานอาหารจีนในสมัยก่อนจึงแสดงถึงความหรูหรา เป็นม้อพิเศษของผู้ที่มารับประทานร่วมกัน แต่ในปัจจุบันนี้การรับประทานอาหารจีนถึงเป็นเรื่องปกติและมีขายอยู่ทั่วไป ทั้งยังราคาถูกอีกด้วย

4.3.2 วิเคราะห์ข้อมูลการจัดอันดับความนิยมรับประทานอาหารจีนของคนเกาหลีใต้

เพื่อแสดงให้เห็นถึงความนิยมของคนเกาหลีใต้ที่มีต่ออาหารจีนผู้วิจัยได้รวบรวมเว็บไซต์ที่จัดอันดับอาหารจีนที่คนเกาหลีใต้ชอบจำนวน 3 เว็บไซต์ ประกอบด้วยเว็บไซต์เกาหลีใต้ CaTalk.kr และ Gallup

ตารางที่ 1 อาหารจีนที่คนเกาหลีใต้นิยมรับประทาน

อันดับ	CaTalk.kr	Gallup
1	จาจังมยอน	จาจังมยอน
2	จัมปง	จัมปง
3	ทั้งชุก	ทั้งชุก
4	พัลโพแช่	พัลโพแช่
5	ยังจิงพี	ยังจิงพี
6	กันพุงกี	กันพุงกี
7	ยูซานซีล	ยูซานซีล
8	อูดังสไตล์จีน	อูดังสไตล์จีน
9	ข้าวผัด	ข้าวผัด
10	กวอบาโรอู	กวอบาโรอู

ในตารางที่ 1 แสดงข้อมูลการจัดอันดับความชอบเมนูอาหารจีนของคนเกาหลีใต้พบว่าเมนูแรกที่น่าสนใจในประเทศไทยคือจาจังมยอน ยังคงเป็นที่นิยมอันดับ 1 อีกทั้งยังมีเมนูอื่น ๆ ที่คนเกาหลีใต้ให้ความสนใจและชื่นชอบ

เมนูอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้

1. จาจังมยอน 짜장면



ภาพที่ 4 จาจังมยอน

ที่มา : The takeout (2021)

เมนูเส้นที่คนเกาหลีนิยมรับประทานเป็นอันดับต้น ๆ มีรสชาติเค็มและหวานซึ่งรสชาติที่ได้มาจากซอสถั่วดำที่มีความเข้มข้นคลุกกับเส้นที่ทำมาจากแป้งข้าวสาลี มีหมู และผักเป็นส่วนประกอบ เครื่องเคียงที่มักจะเห็นเสิร์ฟคู่กับเมนูนี้คือ ผักดอง ซึ่งมักจะเป็นไชเท้าดองทานคู่กันเพื่อตัดเลี่ยน

2. จัมปง 짬뽕



ภาพที่ 5 จัมปง

ที่มา : krua.co (2021)

เมนูเส้นเรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวทะเลรสเผ็ด ส่วนผสมหลักคือ เส้น อาหารทะเล ไม่ว่าจะเป็น หอย หมึก และอื่น ๆ ประุงรสด้วยพริกป่นของเกาหลี ทำให้รสชาติของเมนูนี้มีรสเผ็ด ตัวน้ำซุปรสเป็นสีแดง

3. ทังชูยุก 탕수육



ภาพที่ 6 ทังชูยุก

ที่มา : Namu.wiki (2023)

เมนูของทอดเรียกว่า หมูทอดราดซอสเปรี้ยวหวานรสชาติทานง่าย เปรี้ยว หวาน เค็ม สัมผัสของอาหารจะมีความกรอบ ได้ความชื้นจากซอสที่ใสแฉ่งผสมน้ำ เป็นเมนูที่คนเกาหลีมักสั่งมาทานควบคู่กับเมนูจางมยอนหรือจัมปง เนื่องจากเวลาสั่งมารับประทาน ร้านมักจะแยกตัวซอสและหมูที่ทอดแล้วให้ เมนูนี้จึงมีวิธีรับประทานทั้งแบบราดซอสกลงไปบนหมูหรือจิ้มซอสทานก็ได้ ส่วนประกอบหลักคือ หมูทอด ซอสรสหวานเปรี้ยวส่วนผสมหลักคือน้ำตาล น้ำส้มสายชู และผักต่าง ๆ ที่พบเห็นได้บ่อยจะเป็นพริกหยวก

4. พัลโพแช่ 팔보채



ภาพที่ 7 พัลโพแช่

ที่มา : Namu.wiki (2023)

เมนูผัดผักทะเล รสชาติเผ็ด เค็ม มีซอสที่เข้มข้น สัมผัสของอาหารจะมีความเหนียวนุ่มจากวัตถุดิบหลักอย่างของทะเลต่าง ๆ เช่น กุ้ง หมึก และอื่น ๆ ผัดกับผักกวางตุ้งและหน่อไม้

5. ยังจังพี 양장피



ภาพที่ 8 ยังจังพี

ที่มา : 10000 Recipe (2016)

เมนูเส้นผัดซอสและผัก ทานคู่กับเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และผักลวก หนึ่งในสิ่งที่ทำให้เมนูนี้มีรสชาติโดดเด่นจากเมนูอื่นคือ มัสตาร์ด ที่ผสมในซอสทำให้มีรสชาติเปรี้ยว นำเส้นผัดกับผักและซอส คลุกรับประทานพร้อมกับเนื้อสัตว์และผักต่าง ๆ ที่ลวกแล้ว ทำให้หนึ่งคำมีสัมผัสหลากหลายจากวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว

6. ก้นพุงกี **간풍기**

ภาพที่ 9 ก้นพุงกี

ที่มา : Jasmine's Food Style (2017)

เมนูไก่ทอดผัดซอสเผ็ด ความอร่อยของเมนูนี้มาจากซอสที่มีวัตถุดิบหลากหลายชนิด และความเผ็ดร้อนของพริกทั้ง พริกสด พริกแห้ง และพริกป่น สัมผัสของอาหารที่มีทั้งความกรอบของไก่ทอด ความฉ่ำและเผ็ดหวานของซอส

7. ยูซานซิล **유산슬**

ภาพที่ 10 ยูซานซิล

ที่มา : wtable (ม.ป.ป.)

เมนูอาหารทะเลผัดผัก อาหารทะเลที่ว่าจะสามารถใส่ได้ทั้ง กุ้ง ปลิงทะเล ผักที่ใส่คือหน่อไม้ และเห็ดหอม ใส่แป้งผสมน้ำทำให้ตัวน้ำที่ผัดมีความข้น

8. อุด้งสไตล์จีน 우동



ภาพที่ 11 อุด้งสไตล์จีน

ที่มา : 10000 Recipe (2015)

เมนูเส้นที่แม้จะเรียกว่าอุด้งแต่ลักษณะของเส้นแท้จริงแล้วคล้ายกับบะหมี่ ลวกเส้นและราดด้วยน้ำซุปรสอ่อน มีรสชาติอ่อน รสชาติไม่จัดเท่ากับเมนูอื่นก่อนหน้า ซุปใสเหมาะสำหรับคนที่ไม่ทานรสจัด

9. ข้าวผัด 볶음밥



ภาพที่ 12 ข้าวผัด

ที่มา : 10000 recipe (2021)

เมนูข้าวผัด ทั้งข้าวผัดไข่ หรือจะเป็นข้าวผัดทะเลก็ได้รับความนิยมอย่างมาก เสน่ห์ของจานนี้คือความหอมจากกระทะที่ใช้ผัด ใส่เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ เป็นเมนูง่าย ๆ ที่อร่อยถูกปากคนเกาหลี

10. กวอบาโรอู 꺾바로우



ภาพที่ 13 กวอบาโรอู

ที่มา : 백종원 (2020)

เมนูหมูชุบแป้งทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน เนื้อหมูเคลือบด้วยแป้งมันฝรั่งก่อนนำไปทอด ทำให้ข้างนอกกรอบข้างในนุ่ม จากนั้นนำหมูที่ทอดแล้วมาคลุกกับซอสที่มีรสหวานและเปรี้ยว ใส่แครอทและต้นหอม สัมผัสความกรอบของหมูทอดคู่กับความหวานเปรี้ยวของซอส ความแตกต่างระหว่างทั้งชูยกและกวอบาโรอูคือเมนูนี้ไม่ใส่แป้งผสมน้ำลงในซอส แต่จะได้ความชื้นจากการเคี้ยวน้ำตาลแทน

ผู้วิจัยได้รวบรวมเว็บไซต์การจัดอันดับเมนูที่คนเกาหลีได้สั่งเดลิเวอรี่เพื่อแสดงถึงความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีได้มา 2 เว็บไซต์ ได้แก่ เว็บไซต์เกาหลี AHN DOO-RI และ CaTalk.kr

ตารางที่ 2 อันดับอาหารที่คนเกาหลีได้นิยมสั่งมารับประทาน

อันดับ	AHN DOO-RI	CaTalk.kr
1	ไก่ทอด	ไก่ทอด
2	จางังมยอน	อาหารจีน*
3	จัมปง	พิซซ่า
4	ทังชุกุก	ขาหมูต้ม โปซัม
5	พิซซ่า	อาหารจำพวกแป้ง**
6	ข้าวผัด	แฮมเบอร์เกอร์
7	แกงกิมจิ	อาหารญี่ปุ่น
8	ต็อกปกกิ	อาหารเกาหลี
9	ซูชิ/ปลาดิบ	เมนูต้ม แกง
10	ขาหมูต้ม	กาแฟ เครื่องดื่ม

*อาหารจีน เช่น จางังมยอน จัมปง ทังชุกุก

**อาหารจำพวกแป้ง เช่น ต็อกปกกิ คิมบับ ซุนแด ของทอด

ในตารางที่ 2 แสดงถึงความนิยมของอาหารจีนได้แม้การบริการจัดส่งอาหารจะมีมานานแล้วแต่อาหารจีนเองยังคงอันดับ 2 ของคนเกาหลีได้ที่มีความชื่นชอบในอาหารจีน บทความของ Maidul Islam และ Shabnam A. Sheikh (2019) ได้กล่าวว่า ธุรกิจร้านอาหารจีนสามารถพบเจอได้ทั่วไปและมีความเสี่ยงน้อยในการที่จะลงทุนในประเทศเกาหลีใต้ เนื่องจากคนนิยมรับประทานอาหารจีนรองมาจากอาหารเกาหลีที่เป็นอาหารประจำชาติ ด้วยบริการจัดส่งที่สร้างความสะดวกสบายให้กับลูกค้า ราคาที่ถูกและรสชาติที่ถูกปาก ร้านอาหารจีนถูกจัดเป็นร้านที่คนนิยมเป็นอันดับสอง

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอนโซนาทาวน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีน ศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารจีนในอินซอนโซนาทาวน และศึกษาความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้ เพื่อจัดทำเป็นวิจัยเล่มนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาและรวบรวมข้อมูลจากบทความออนไลน์บนเว็บไซต์ งานวิจัย และข้อมูลเชิงสถิติของความนิยมในอาหารจีนของชาวเกาหลีใต้ ผู้วิจัยได้พบข้อสรุปผลการศึกษา และนำเสนอการอภิปรายผลได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

5.1.1 ประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีนในอินซอนโซนาทาวน ประเทศเกาหลีใต้

จากการศึกษาประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารจีนในอินซอนโซนาทาวน พบว่าจุดเริ่มต้นมาจากการอพยพเข้ามายังประเทศเกาหลีใต้ บริเวณท่าเรืออินซอนของชาวจีนมณฑลซานตงทั้งทหาร แรงงาน และเหล่าพ่อครัว ซึ่งบริเวณดังกล่าวที่อพยพเข้ามาถูกเรียกว่าเป็นอินซอนโซนาทาวนในเวลาต่อมา ชาวจีนที่อพยพมาทำหน้าที่ทำรับประทานกันเองในบ้านเรียกง่าย ๆ ว่าเป็นอาหารประจำถิ่นของชาวจีนซานตง อย่างจำเจียงเมี่ยน ซึ่งคนเกาหลีออกเสียงว่า จาจังมยอน ปุงและรับประทานกันเองในประเทศเกาหลีใต้ ต่อมาได้มีพ่อครัวชาวจีนเปิดเป็นธุรกิจร้านอาหารจำหน่ายเมนูนี้ แต่เมื่อชาวเกาหลีใต้ที่เป็นประชากรหลักของประเทศรับประทานแล้วไม่ถูกปาก จึงได้มีการปรับเปลี่ยนรสชาติและวัตถุดิบในการปรุง และต้องคัดสรรวัตถุดิบในพื้นที่ เนื่องจากกฎหมายของรัฐบาลที่มีกฎควบคุมความสะอาดของวัตถุดิบและต้องใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ อาหารจีนที่ออกมาจึงทานง่ายถูกปากคนเกาหลีใต้ ชายดี มีการเพิ่มเมนูอื่น ๆ เข้ามาจนอาหารจีนนั้นเป็นที่นิยมมาจนถึงปัจจุบัน

5.1.2 อัตลักษณ์ของอาหารจีนในอินซอนโซนาทาวน ประเทศเกาหลีใต้

จากการศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารจีน ผู้ศึกษาพบว่าปัจจัยด้านกฎหมายที่ควบคุมความสะอาดของวัตถุดิบ ทำให้พ่อค้าเลือกใช้วัตถุดิบในพื้นที่แทนการนำเข้า รสชาติของอาหารจึงเปลี่ยนไปจากเดิม เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้เป็นของในพื้นที่ ซึ่งนั่นจึงเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้รสชาติถูกปากคนเกาหลีใต้มากขึ้น และค่านิยมของคนเกาหลีใต้ที่รับประทานอาหารไม่ได้นิยมรับประทานของที่มีความมันและความเข้มข้นของรสชาติเหมือนชาวจีนมณฑลซานตง ทำให้อาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ถูกปรับเปลี่ยนไปจากเดิม มีความเข้มข้นน้อยลง ลดความมันของอาหาร เสริมหรือลดวัตถุดิบบางตัวให้ตรงกับค่านิยมด้านการรับประทานอาหารของชาวเกาหลีใต้ แต่หนึ่งในค่านิยมของชาวเกาหลีใต้ได้รับคือการรับประทานเส้น เมนูอาหารจีนที่คนเกาหลีใต้นิยม

รับประทานส่วนใหญ่มีเส้นเป็นส่วนประกอบ แสดงให้เห็นถึงค่านิยมการรับประทานเมนูเส้นได้อย่างชัดเจน แตกต่างจากเมื่อก่อนที่คนเกาหลีนิยมทานข้าวเป็นหลัก เนื่องจากประเทศเกาหลีได้สมัยก่อนเป็นประเทศที่ปลูกและทานข้าวเป็นหลัก (Journey Korea, ม.ป.ป.)

5.1.3 ความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้

จากการศึกษาความนิยมในอาหารจีนของคนเกาหลีใต้ ผู้ศึกษาพบว่าชาวเกาหลีใต้นิยมรับประทานอาหารจีนเป็นอันดับต้น ๆ ของอาหารทั้งหมดทราบได้จากข้อมูลอาหารที่คนเกาหลีใต้ใช้บริการส่งอาหารซึ่งเมนูอาหารจีนติดอันดับ 2 ของเว็บไซต์ CaTalk.kr และเมนูที่โด่งดังไปทั่วโลกอย่างจาจังมยอนก็ติดอันดับ 2 จากการสำรวจความนิยมในการสั่งอาหารของเว็บไซต์ AHN DOO-RI แสดงให้เห็นว่าแม้อาหารจีนที่เข้ามาตั้งแต่ช่วงศตวรรษที่ 19 แต่ยังคงได้รับความนิยมอย่างมากใน อีกทั้งเมนูแรกเริ่มอย่างจาจังมยอนที่อ้างอิงจากข้อมูลแล้วพบว่า เป็นเมนูแรกที่เข้ามา ก็ยังคงได้รับความนิยมอยู่ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และไม่ได้มีเพียงเมนูเดียวที่ได้รับความนิยม ในผลการสำรวจจากเว็บไซต์ AHN DOO-RI ยังพบว่ายังมีเมนูอื่นอย่าง จัมปัง ทั้งซูญุก ก็ยังคงติดอันดับความนิยมของคนเกาหลีใต้ด้วย

5.2 อภิปรายผลการศึกษา

งานวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Maidul Islam และ Shabnam A. Sheikh (2019) ที่ศึกษาเกี่ยวกับการจัดส่งอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ ซึ่งจากการศึกษาดังกล่าวพบว่าอาหารจีนมีราคาถูกและคนเกาหลีใต้นิยมรับประทาน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในครั้งนี้ที่พบว่า วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจีนที่เป็นเมนูยอดนิยมอย่างจาจังมยอนมีราคาถูกเนื่องจากจะแบ่งที่ใช้ทำเส้นในอดีตได้รับบริจาคมมาจากประเทศสหรัฐอเมริกา วัตถุดิบปรุงอื่น ๆ ก็สามารถหาได้ในพื้นที่โดยไม่ต้องนำเข้า ทำให้ราคาของอาหารจานนี้ถูกคนเกาหลีใต้จึงนิยมรับประทานเป็นอย่างมาก

งานวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับงานของ ชื่นกมล ปัญญา (2559) ที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารเอเชียเพื่อประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ซึ่งจากการศึกษาดังกล่าวพบว่า วัฒนธรรมอาหารมีการพัฒนาและสืบทอดต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้อาหารเกิดการปรับเปลี่ยนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในครั้งนี้ที่พบว่า แม้ร้านอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้จะเปิดมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 แต่ในปัจจุบันชาวจีนที่สืบทอดเชื้อสายมาตั้งแต่ยุคแรกจนถึงรุ่น 2 – 3 ที่อาศัยอยู่ในประเทศเกาหลีใต้ยังคงประกอบธุรกิจอาหารจีนอยู่ ร้านอาหารจีนในเกาหลีใต้จึงพบได้มากในประเทศเกาหลีใต้ อีกทั้งรสชาติอาหารก็เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านรสชาติ หน้าตา และวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงได้

งานวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับงานของ นางลักขณ์ หงส์คำ (2557) ที่กล่าวถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร 2 ประการคือปัจจัยภายนอก และปัจจัยภายใน ซึ่งในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ได้ผลออกมาสอดคล้องกับงานวิจัยว่าการพัฒนาของสาธารณูปโภคอย่างท่าเรืออินซอน ทำให้เกิดการติดต่อสื่อสารกันซึ่งนั่นก็ทำให้ประเทศจีนและประเทศเกาหลีได้มีการนำเข้าและส่งออกสินค้า การพัฒนาของสาธารณูปโภคนี้ทำให้วัฒนธรรมอาหารการกินมีการเปลี่ยนแปลง กล่าวคือ เมนูอาหารจีนได้เข้ามาในสังคมเกาหลีใต้โดยการนำเข้าวัตถุดิบมาประกอบอาหารโดยชาวจีนเอง อีกทั้งการเปลี่ยนแปลงนี้ยังมีอิทธิพลทำให้ชาวเกาหลีใต้นิยมรับประทานอาหารประเภทเส้นแตกต่างจากเดิมที่ทานข้าวเป็นหลัก แสดงให้เห็นว่าสังคมเกาหลีใต้มีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารมาอันเนื่องมาจากการพัฒนาสาธารณูปโภค

ประเด็นถัดมาคือ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารที่แรกเริ่มมีการนำเข้าวัตถุดิบมาจากประเทศจีน ทำให้รสชาติอาหารเป็นแบบจีนมณฑลซานตง การเปลี่ยนแปลงทางรสชาติและหน้าตาของอาหารส่วนหนึ่งเกิดจากการที่ต้องใช้วัตถุดิบในพื้นที่เนื่องมาจากกฎหมายที่รัฐบาลออกมาเพื่อควบคุมคุณภาพของอาหารและวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ชาวจีนจะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีและวัตถุดิบในการปรุงอาหาร

อีกหนึ่งข้อที่สอดคล้องกับงานวิจัยคือ ค่านิยม ค่านิยมของชาวเกาหลีใต้ที่ไม่นิยมรับประทานอาหารที่รสชาติชาติจัดและมัน ทำให้อาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้มีการเปลี่ยนแปลงให้เป็นที่ยอมรับจากสังคมส่วนใหญ่ของประเทศ

5.3 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเรื่องวัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษาย่านอินซอนโซนาทาวน์ ครั้งนี้ทำให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารจีนแบบเกาหลีไม่ว่าจะเป็นประวัติความเป็นมา รสชาติหน้าตาของอาหาร และข้อมูลความนิยมของคนเกาหลีใต้ที่มีต่ออาหารจีน ผู้ที่มีความประสงค์ที่จะทำธุรกิจร้านอาหารจีนสามารถนำข้อมูลไปศึกษาต่อยอดเพื่อเปิดธุรกิจได้ อีกทั้งนักท่องเที่ยวที่มีความประสงค์ที่จะเดินทางไปยังประเทศเกาหลีใต้สามารถใช้ข้อมูลในงานศึกษาค้นคว้านี้เพื่อประกอบการตัดสินใจรับประทานอาหารจีนแบบเกาหลีได้

บรรณานุกรม

ข้อมูลภาษาไทย

- กิตติพงษ์ พิศมร. (2564). **การบริโภค**. เข้าถึงเมื่อ 5 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <https://www.truelookpanya.com/learning/detail/34847>
- ชื่นกมล ปัญญาขง. (2559). “การศึกษาวัฒนธรรมอาหารอาเซียนเพื่อประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน.” **สถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ** 18, 1 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2559): 43-52.
- ชัยพร ไคร้ทอง. (2550). “พฤติกรรมผู้บริโภค และส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเห็ดในเขตอำเภอหล่มสัก และอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์.” **ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ**, 2550.
- ชินแสหลัว. (2562). **อนามัยการกินที่ขงจื้อสอน กับ ตะลอนมุกี้**. เข้าถึงเมื่อ 19 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก <https://www.chinese-horo.com/2019/2423/ขงจื้อสอนเรื่องกิน-กับ-ต/>
- ธนัชพร มุลิกะบุตร. (ม.ป.ป.). **บทที่ 2 ความเชื่อและพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร**. เข้าถึงเมื่อ 4 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก http://courseware.npru.ac.th/admin/files/20190108145714_b245294c9d7a65216ca88ceb13fabce8.pdf
- นงลักษณ์ หงษ์คำ. (2557). “วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อ : อดีตและปัจจุบัน.” **วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**, 2557.
- นิตยสารเวคเช่นนิสต์. (2565). **อินซอนไชน่าทาวน์ (Incheon Chinatown)**. เข้าถึงเมื่อ 14 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <https://www.vacationistmag.com/incheonchinatown/>
- เพชร ธนภัทรกุล. (2562). **รู้จักอาหารจีนกันแค่ไหน ตอนแรก**. เข้าถึงเมื่อ 23 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <https://mgronline.com/china/detail/9620000098339>
- พรพรรณ จันทโรนานนท์. (2565). **ชาวจีนในไทยมาจากไหน เปิดประวัติการอพยพยุคแรกเริ่มถึงการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม**. เข้าถึงเมื่อ 30 สิงหาคม 2565. เข้าถึงได้จาก https://www.silpa-mag.com/history/article_26173
- รุจน์ หาเรือนทรง. (ม.ป.ป.). **วัฒนธรรมไทย (Thai Culture)**. เข้าถึงเมื่อ 2 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <https://www.sw2.ac.th/images/user/root/soc31101/7soc.pdf>
- ลงทุนศาสตร์. (2564). **สงครามฝิ่นคืออะไร**. เข้าถึงเมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก <https://www.investertest.co/society/opium-war/>

- ศูนย์อาชีพและธุรกิจมติชน. (ม.ป.ป.). **รู้จัก 8 กลุ่ม “อาหารจีน” รสชาติและความอร่อย.** เข้าถึงเมื่อ 21 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก https://www.matichonacademy.com/content/article_41392
- สุชัญญา รักบำรุง. (2563). “วัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน กับความมั่นคงด้านสุขภาพของกลุ่มชาติพันธุ์อาข่า บ้านผาหมี่ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย.” ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2563.
- สถาบันภาษาจีนเลิร์นนิ่งอีสท์. (ม.ป.ป.). **เปิดตำนานเทศกาลไหว้พระจันทร์ (中秋节) พร้อมคำศัพท์ภาษาจีนน่ารู้.** เข้าถึงเมื่อ 3 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก <https://www.learningeast.com/17969470/เปิดตำนานเทศกาลไหว้พระจันทร์-中秋节-พร้อมคำศัพท์ภาษาจีนน่ารู้>
- สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (2550). **พฤติกรรม กับ พฤติการณ์ (๙ มิถุนายน ๒๕๕๐).** เข้าถึงเมื่อ 2 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <http://legacy.orst.go.th/?knowledges=พฤติกรรม-กับ-พฤติการณ์-๙>
- _____ . (2555). **วัฒนธรรม (๗ สิงหาคม ๒๕๕๕).** เข้าถึงเมื่อ 2 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <http://legacy.orst.go.th/?knowledges=วัฒนธรรม-๗-สิงหาคม-๒๕๕๕>
- สมชาย รัตนทองคำ. (2550). **สังคมและวัฒนธรรมเพื่อการศึกษา.** เข้าถึงเมื่อ 21 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <https://ams.kku.ac.th/aalearn/resource/edoc/tech/2social.pdf>
- สุรพงษ์ ลือทองจักร. (2552). **บทที่ 18 การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม (Social and Cultural Change).** เข้าถึงเมื่อ 15 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <https://www.udru.ac.th/oldsite/attachments/elearning/02/23.pdf>
- สุริวัสสา กล่อมเดช. (2563). **ความเชื่อในอาหารจีน เมื่ออาหารเป็นมากกว่าอาหาร.** เข้าถึงเมื่อ 19 กันยายน 2565 เข้าถึงได้จาก https://krua.co/food_story/chinese-culinary-beliefs/
- เสาวลักษณ์ เชื้อคำ. (2563). **ทำไมจึงมี ‘ไชน่าทาวน์’ อยู่ทั่วทุกมุมโลก?.** เข้าถึงเมื่อ 21 สิงหาคม 2565. เข้าถึงได้จาก https://krua.co/food_story/why-is-there-china-town-around-the-world/
- อาศรมสยามจีนวิทยา. (2562). **วัฒนธรรมการกินของจีน.** เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <https://www.arsomsiam.com/วัฒนธรรมการกินของจีน/>
- อานง ใจแน่น, จารุรงค์ แก้วสามดวง และฐิติวราภา ไยสำลี. (2564). ““อาหารจีนในประเทศไทย” กับความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร.” **วัฒนธรรมอาหารไทย** 3, 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2564): 47-57.
- BBC news. (2564). **ประวัติศาสตร์จีน ส่งผลต่อวิถีคิดและมุมมองของสี จิ้นผิง ต่อโลกอย่างไร.**

เข้าถึงเมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก

<https://www.bbc.com/thai/international-59034657>

Enable survey. (2565). **การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค 6W1H คืออะไร ทำอย่างไร มีอะไรบ้างสรุปครบ!**. เข้าถึงเมื่อ 18 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก

<https://www.enablesurvey.com/article-detail/3e521fbe-e382-42a3-b251-3358072c8a20/6w1h>

JangJiHoo. (2022). **ทั้งซูก Tangsuyuk หมูทอดราดซอสเปรี้ยวสไตล์เกาหลี**. เข้าถึงเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2565. เข้าถึงได้จาก <https://www.jangjihoo.com/korean-food-and-cafe/what-is-tangsuyuk/>

Joint Travel. (ม.ป.ป.). **อินชอนไชน่าทาวน์ (Incheon Chinatown)**. เข้าถึงเมื่อ 21 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก <https://www.jointtravel.com/south-korea-travel-information/incheon-china-town.html/>

Journey Korea. (ม.ป.ป.). **รู้จักและเข้าใจอาหารในประเทศเกาหลี**. เข้าถึงเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก http://www.journeykorea.com/wp/?page_id=6314

Monkey Thai. (2559). **เมนูเผ็ดร้อน จัมปง**. เข้าถึงเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก <https://www.bloggang.com/m/viewdiary.php?id=maximum7&month=06-2016&date=21&group=5&gblog=13>

Wonderful package. (ม.ป.ป.). **ประวัติศาสตร์เกาหลี เรื่องราวความเป็นมาในแต่ละยุคของเกาหลี**. เข้าถึงเมื่อ 19 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก <https://www.wonderfulpackage.com/article/v/109/>

ข้อมูลภาษาต่างประเทศ

- Ahn Doo-Ri. (2021). [중화요리] 한국사람이 선호하는 배달음식 1 위~10 위.
 Accessed February 4, 2023. Available from <https://blog.nachal.com/1677>
- CaTalk. (2019). 배달음식 인기순위 TOP 10. Accessed February 4, 2023. Available from <https://catalk.kr/food/popular-delivery-food.html>
- CaTalk. (2019). 한국인 가장 좋아하는 중식 TOP 12. Accessed February 4, 2023. Available from <https://catalk.kr/food/favorite-chinese-food.html>
- Chinatownology. (n.d.). Chinatown of the world. Accessed August 19, 2022. Available from https://www.chinatownology.com/chinatowns_of_the_world.html
- Chinese_cuisine. (2022). 집에서 중국집 우동 만들기 칼질부터 요리까지 맑은우동. Accessed February 15, 2023. Available from <https://www.youtube.com/watch?v=IrhlyBFgtEw>
- Gallup. (2019). 한국인이 좋아하는 40 가지 [음식편] - 한식/중식/과일주스/술/안주 (2004-2019). Accessed February 4, 2023. Available from <https://www.gallup.co.kr/gallupdb/reportContent.asp?seqNo=1048>
- Hannah Bae, and Adam Oelsner. (n.d.). The origins of 5 popular Korean Dishes, illustrated. Accessed February 19, 2023. Available from <https://www.goldthread2.com/food/illustrated-origins-5-beloved-korean-dishes/article/2162242>
- KBS Entertain. (2020). [스펀지 레전드 #10] 우리가 알던 짬뽕은 원래 짬뽕이 아니다!! 짬뽕의 시초는!? | KBS 031122 방송. Accessed February 16, 2023. Available from <https://www.youtube.com/watch?v=m7-nQqaYEBs>
- KBS 교양. (2019). 짬뽕의 유래와 역사는?. Accessed February 16, 2023. Available from <https://www.youtube.com/watch?v=6cJ6KglICX4>
- Korea Citation Index. (2020). A Study on the Social and Cultural Meaning of Jjajangmyeon. Accessed February 5, 2023. Available from <https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch.ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artild=ART002773543>

- Ko.wikipedia. (n.d.). **팔보채**. Accessed February 15, 2023. Available from <https://ko.wikipedia.org/wiki/%ED%8C%94%EB%B3%B4%EC%B1%84>
- Ko.wikipedia. (n.d.). **유산슬**. Accessed February 15, 2023. Available from <https://namu.wiki/w/%EC%9C%A0%EC%82%B0%EC%8A%AC>
- Langpl. **생활 속 한국 문화**. 3rd ed. Seoul: 랭기지플러스, 2013.
- Maidul Islam and Shabnam A. Sheikh. (2019). “Effect of Delivery Service on University Student’s Satisfaction & Reorder Intention on Chinese Restaurants in Korea.” **The International Journal of Business Management and Technology** 3, 2 (March-April 2019): 14-15.
- My China Roots. (n.d.). **The Chinese Community in Korea**. Accessed February 1, 2023. Available from <https://www.mychinaroots.com/places/651546/korea>
- Namuwiki. (n.d.). **우동 (중화 요리)**. Accessed February 15, 2023. Available from [https://namu.wiki/w/%EC%9A%B0%EB%8F%99\(%EC%A4%91%ED%99%94%20%EC%9A%94%EB%A6%AC\)](https://namu.wiki/w/%EC%9A%B0%EB%8F%99(%EC%A4%91%ED%99%94%20%EC%9A%94%EB%A6%AC))
- Olive. (2021). **중식 대가 이연복이 알려주는 후라이드 치킨으로 만드는 {홈메이드 깐풍기} 역시 이연복**. Accessed February 15, 2023. Available from <https://www.youtube.com/watch?v=SruptJRPF8>
- Park Hyojin, Lee Join. (2022). **Don't call it fusion: The story of Korean-Chinese cuisine Fork the System**. Accessed August 6, 2022. Available from https://youtu.be/_YSWFLH_keY
- SBS Entertainment. (2016). **백종원이 추천하는 유산슬 2 배로 맛있게 먹는 법! @백종원의 3 대 천왕 20160220**. Accessed February 15, 2023. Available from <https://www.youtube.com/watch?v=wqrlk76tkc8>
- Yang, Young Kyun. (n.d.). “Jajangmyeon and Junggukjip: The Changing Position and Meaning of Chinese Food and Chinese Restaurants in Korean Society.” Ph.D., The University of Pittsburgh, n.d..
- 90DAY Korean. (n.d.). **Black Day In Korea – Everything You Need To Know About This Unique Holiday**. Accessed February 3, 2023. Available from <https://www.90daykorean.com/black-day-in-korea/>

이연복. (2021). [이연복] 양장피. Accessed February 15, 2023. Available from
<https://www.youtube.com/watch?v=j1I3dKRR6Xw>

ข้อมูลรูปภาพ

- ภาพที่ 1 อินซอนไชน่าทาวน์. เข้าถึงเมื่อวันที่ 4 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก
<https://www.jointtravel.com/south-korea-travel-information/incheon-china-town.html/>
- ภาพที่ 2 พิพิธภัณฑ์จาจางมยอน. เข้าถึงเมื่อวันที่ 12 มกราคม 2566. เข้าถึงได้จาก
<https://www.icjg.go.kr/tour/cttu0102a08>
- ภาพที่ 3 ปลาเก๋าราดซอส. เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก
<https://www.travelchinaguide.com/shandong-cuisine.htm>
- ภาพที่ 4 จาจางมยอน. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก
<https://thetakeout.com/the-3-signature-dishes-of-korean-chinese-restaurant-men-1846357969>
- ภาพที่ 5 จัมปง. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก
<https://krua.co/recipe/%E0%B8%88%E0%B8%B1%E0%B8%A1%E0%B8%9B%E0%B8%87/>
- ภาพที่ 6 ทังซูยุก. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก
<https://namu.wiki/w/탕수육>
- ภาพที่ 7 พัลโพแซ. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก
<https://namu.wiki/w/팔보채>
- ภาพที่ 8 ย้งจ้งพี. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก
<https://www.10000recipe.com/recipe/4976180>
- ภาพที่ 9 กัณฟุกกี. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก
<https://blog.naver.com/iam2320/220997240348>

ภาพที่ 10 **ยูซานซิล**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก

<https://wtable.co.kr/recipes/s8qSYdh1MpYJAHoJsGFRHqsL>

ภาพที่ 11 **อูตังสไตส์จิน**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก

<https://www.10000recipe.com/recipe/6832474>

ภาพที่ 12 **ข้าวผัด**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก

<https://m.10000recipe.com/recipe/6951230>

ภาพที่ 13 **กอบาโรอู**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2566. เข้าถึงได้จาก

<https://youtu.be/3OwIXlvjyk>

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล นางสาวเนตรนภา รอมสุข
วันเกิด 6 มีนาคม 2544
ที่อยู่ 1351 เขตบางบอน แขวงบางบอน จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10150
เบอร์โทรศัพท์ 0844211972
ประวัติการศึกษา จบมัธยมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนศึกษานารีวิทยา
สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษาภาษาเกาหลี
จากมหาวิทยาลัยศิลปากร

แบบโอนสิทธิ์สารนิพนธ์
สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้าพเจ้า	นางสาวเนตรนภา รวมสุข
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาษาเกาหลี
ชื่อสารนิพนธ์	วัฒนธรรมอาหารจีนในประเทศเกาหลีใต้ : กรณีศึกษา ย่านอินซอนไชน่าทาวน์
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์อรिता จิระศิริโชติ
ที่อยู่	1351 เขตบางบอน แขวงบางบอน กรุงเทพมหานคร 10150
หมายเลขโทรศัพท์	0844211972

ลิขสิทธิ์ของสารนิพนธ์อันเป็นผลจากการศึกษาเล่าเรียน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรระดับปริญญาบัณฑิต
 ข้าพเจ้ายินดีโอนลิขสิทธิ์ตามมาตรา 17 วรรค 2 แห่ง พระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537 เป็นของคณะอักษร
 ศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมีกำหนดตลอดอายุคุ้มครองสิทธิ์

ลงนามผู้โอน.....

(นางสาวเนตรนภา รวมสุข)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงนามผู้รับโอน.....

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....