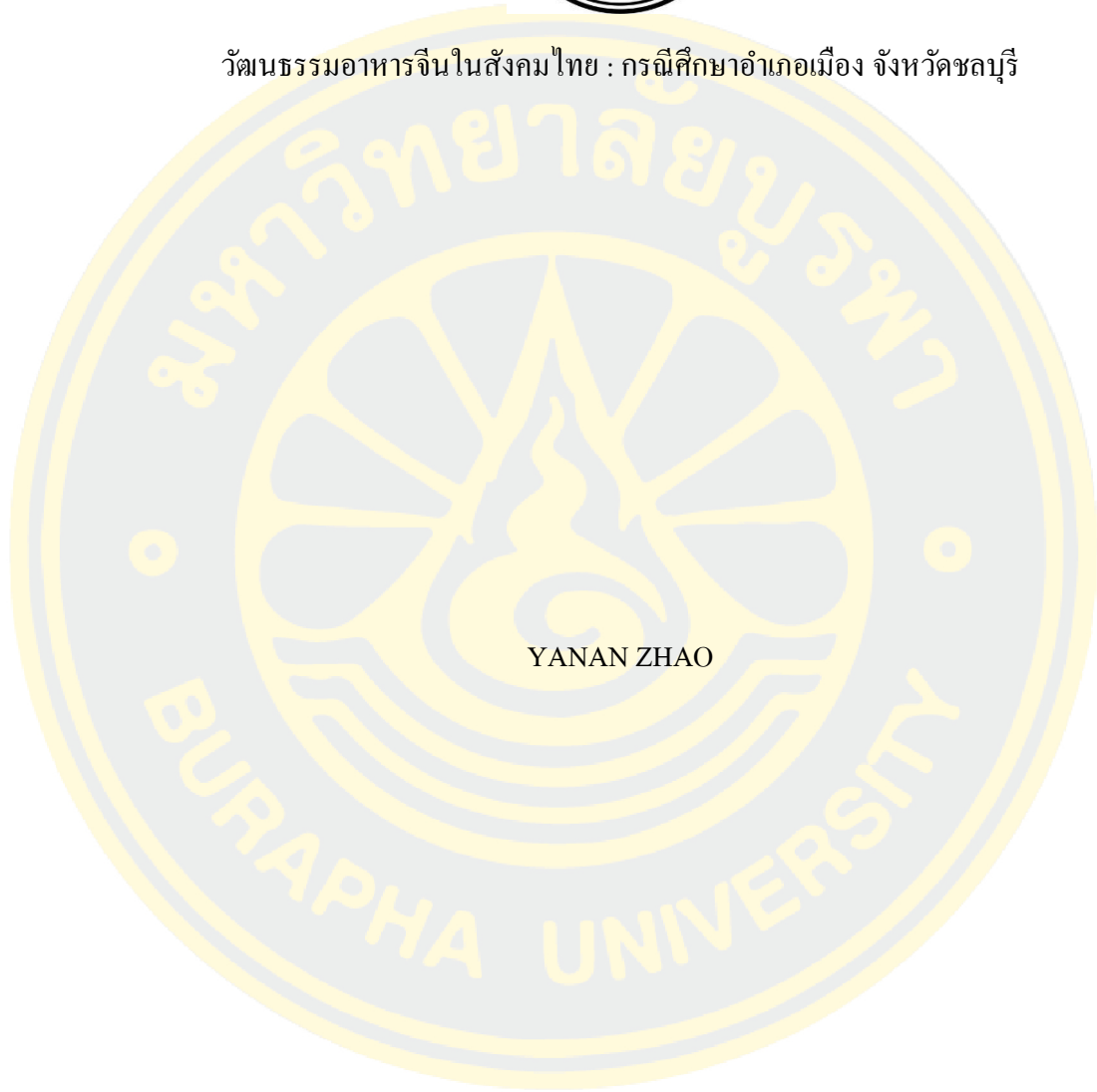




วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี



YANAN ZHAO

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาไทยศึกษา

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

2564

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี



YANAN ZHAO

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาไทยศึกษา

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

2564

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

Chinese Food Culture in Thai Society : A Case Study of Mueang District in Chon Buri Province



YANAN ZHAO

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF  
THE REQUIREMENTS FOR THE MASTER DEGREE OF ARTS

IN THAI STUDIES

FACULTY OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES

BURAPHA UNIVERSITY

2021

COPYRIGHT OF BURAPHA UNIVERSITY

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์และคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้พิจารณา  
วิทยานิพนธ์ของ YANAN ZHAO ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม  
หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษา ของมหาวิทยาลัยบูรพาได้

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เทพพร มั่งธานี)

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรี วิวาท์สุข)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธาน

(รองศาสตราจารย์ ดร.ฐิติวรรณ ศรีเจริญ)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เทพพร มั่งธานี)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรี วิวาท์สุข)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนิต โตอดิเทพย์)

.....

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

(ดร. สุชาติ รัตนวาณิชพันธ์)

วันที่ ๑๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของ  
การศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษา ของมหาวิทยาลัยบูรพา

.....

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.นุจรีย์ ไชยมงคล)

วันที่ 23 เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

61910030: สาขาวิชา: ไทยศึกษา; ศศ.ม. (ไทยศึกษา)

คำสำคัญ: วัฒนธรรมการกิน, อุดมการณ์ของอาหารจีน, อิทธิพลของอาหารจีนในจังหวัด  
ชลบุรี

YANAN ZHAO : วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัด  
ชลบุรี. (Chinese Food Culture in Thai Society : A Case Study of Mueang District in Chon Buri  
Province) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์: เทพพร มังธานี, มนตรี วิวิหส์สุข ปี พ.ศ. 2564.

การวิจัยนี้ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยสร้างเครื่องมือใช้ในการ  
การวิจัยเป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง และได้เลือกกลุ่มเป้าหมายจำนวน 35 คน โดยแบ่งแยกเป็น  
5 กลุ่ม มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี ศึกษา  
อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อคนไทยในอำเภอเมืองชลบุรี และศึกษาพฤติกรรมการบริโภค  
อาหารจีนของผู้บริโภคชาวไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี โดยผ่านวิธีการพรรณนาวิเคราะห์

ผลการศึกษาพบว่า 1) อาหารจีนบริโภคโดยกลุ่มชาวจีนที่อพยพหรือเดินทางจาก  
ประเทศจีนแล้วนำรูปแบบการปรุงตามวัฒนธรรมที่สังกัด แต่ปัจจุบันนี้ รสชาติอาหารจีนใน  
สังคมไทยมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อเหมาะสมกับผู้บริโภคชาวไทย หรือชาวไทยเชื้อสายจีน 2)  
วัฒนธรรมอาหารจีนส่งอิทธิพลต่อคนไทยในอำเภอเมืองชลบุรีอย่างชัดเจน และมีหลายด้าน 3) การ  
บริโภคอาหารจีนของผู้บริโภคมีปัจจัยด้านรสชาติ ด้านราคา ด้านคติความเชื่อ ด้านสุขภาพ ด้าน  
วาระโอกาสมาเกี่ยวข้อง

61910030: MAJOR: THAI STUDIES; M.A. (THAI STUDIES)

KEYWORDS: Eating Culture , Identify of Chinese Food , The Influence of Chinese Food in Chon Buri Province

YANAN ZHAO : CHINESE FOOD CULTURE IN THAI SOCIETY : A CASE STUDY OF MUEANG DISTRICT IN CHON BURI PROVINCE. ADVISORY COMMITTEE: THEPPORN MUNGTHANEE, , MONTREE WIWASUKH 2021.

This research uses research method as a qualitative research. A research tool which's a semi-structured interview is created, and select target groups of 35 people and divided them into 5 groups. The purposes of this research are to study the history and identity of Chinese Food in Chon Buri Province, to study the influence of Chinese Food Culture to Thai people at Mueang District in Chon Buri Province, and to study consumer behavior of eating Chinese Food of Thai people at Mueang District in Chon Buri Province. The study was done through descriptive and analytical methods.

The results show that 1) Chinese Food is consumed by Chinese groups who emigrate or travel from China and adopt a style of cooking according to their respective cultures. But nowadays, the taste in Thai society has changed to suit Thai consumers or Thai people of Chinese descent. 2) Chinese Food Culture has clearly influenced Thai people at Mueang District in Chon Buri Province and has many aspects. 3) Consumer's consumption of Chinese Food is subject to taste, price, belief, health, and opportunity to be involved.

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงได้ด้วยพระคุณจาก ผศ. ดร. เทพพร มังธานี ท่านอาจารย์ที่ปรึกษาหลักวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษาและข้อคิดเห็นต่างๆ ตลอดจนตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์นี้เสร็จอย่างสมบูรณ์ และด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งจาก ผศ. ดร. มนต์รี วิวาห์สุข ท่านอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม รวมถึง รศ. ดร. ฐิติวรรณ ศรีเจริญ ท่านประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำแนะนำในการปรับปรุงวิทยานิพนธ์ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณอาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาไทยศึกษาทุกท่านที่ได้สอนความรู้ให้ผู้วิจัยสามารถทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้อย่างสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณผู้ที่เสนอข้อมูลทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการช่วยเหลือให้ข้อมูลและความรู้ต่างๆ ที่มีประโยชน์อย่างยิ่งต่อการทำวิทยานิพนธ์นี้

ขอขอบพระคุณบิดา มารดา และเพื่อนๆ ทุกคนที่ได้สนับสนุนเป็นกำลังใจสำคัญอย่างยิ่งในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สำเร็จอย่างดี

YANAN ZHAO

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
กิตติกรรมประกาศ .....	ฉ
สารบัญ .....	ช
สารบัญตาราง .....	1
สารบัญภาพ .....	2
บทที่ 1 .....	3
บทนำ.....	3
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา .....	3
1.2 คำถามการวิจัย.....	5
1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	5
1.4 ขอบเขตของการวิจัย .....	5
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย.....	6
บทที่ 2 .....	7
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	7
2.1 ความเป็นมาของชาวจีนในสังคมไทย .....	7
2.2 ความเป็นมาของชาวจีนในจังหวัดชลบุรี.....	9
2.3 อาหารจีนกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนจีน .....	10
2.4 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย.....	12
2.5 บริบทของพื้นที่ศึกษา .....	14



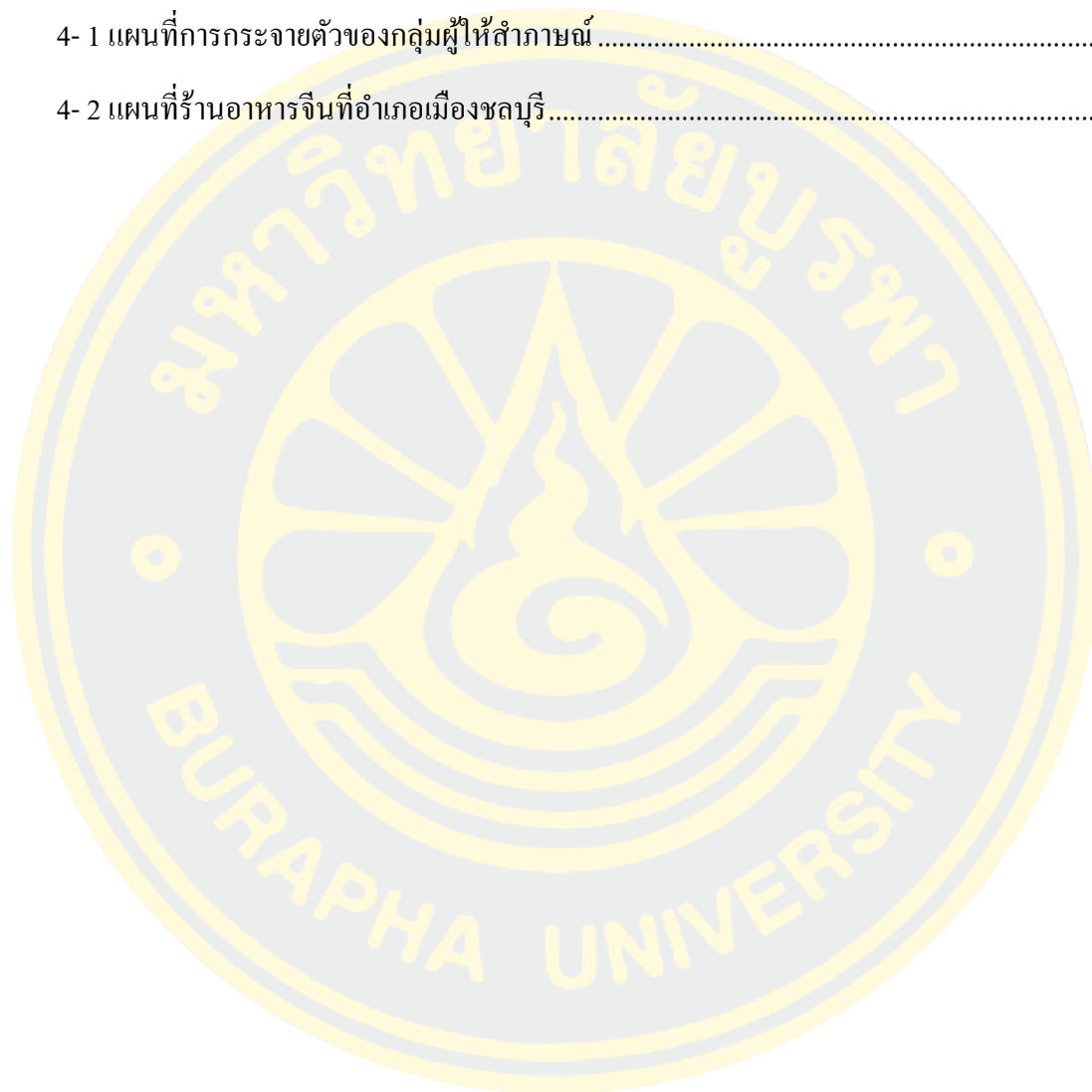
2.6 ทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา.....	18
2.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย .....	21
2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	22
บทที่ 3 .....	27
วิธีการดำเนินการวิจัย.....	27
บทที่ 4 .....	30
ผลการวิจัย .....	30
4.1 ความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี .....	32
4.2 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อสังคมไทย ในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี .....	36
4.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจีน .....	40
บทที่ 5 .....	44
สรุป อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ .....	44
ภาคผนวก ก.....	48
ภาคผนวก ข.....	55
ภาคผนวก ค.....	59
บรรณานุกรม .....	62
ประวัติย่อของผู้วิจัย .....	68

## สารบัญตาราง

3- 1 ข้อมูลจำแนกกลุ่มเป้าหมายตามวัตถุประสงค์.....	28
4- 1 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษา ของคนไทยเชื้อสายจีนอายุ 60 ปีขึ้นไป.....	33
4- 2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษา ของชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา .....	34
4- 3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารจีนใน พื้นที่ศึกษาของคนไทยเชื้อสายจีนอายุ 60 ปีขึ้นไป .....	35
4- 4 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารจีนใน พื้นที่ศึกษาของชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา.....	36
4- 5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการเลือกวิธีการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภคชาวไทยใน พื้นที่ศึกษา.....	37

## สารบัญภาพ

2- 1 แผนที่อำเภอเมืองชลบุรี.....	14
2- 2 กรอบแนวคิดในการวิจัย .....	21
4- 1 แผนที่การกระจายตัวของกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ .....	31
4- 2 แผนที่ร้านอาหารจีนที่อำเภอเมืองชลบุรี.....	32



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

วัฒนธรรมเป็นพฤติกรรมที่มนุษย์สร้างขึ้น โดยมีรูปแบบของกิจกรรมมนุษย์และโครงสร้างเชิงสัญลักษณ์ซึ่งทำให้กิจกรรมนั้นเด่นชัดและมีความสำคัญ จึงทำให้มีความเจริญงอกงามและสืบทอดได้ วัฒนธรรมแบ่งเป็น 4 ประเภท ได้แก่ 1) วัฒนธรรมทางวัตถุซึ่งเป็นวัฒนธรรมทางด้านวัตถุสิ่งของเครื่องใช้ ศิลปวัตถุ สิ่งก่อสร้าง ตลอดจนวัตถุที่ผลิตขึ้นภายในกลุ่มชนแต่ละกลุ่ม 2) วัฒนธรรมทางคตินิยมซึ่งเป็นวัฒนธรรมเกี่ยวกับคุณธรรม คตินิยม ตลอดจนสิ่งยึดเหนี่ยว จรรยา ใจจดใจให้คนในกลุ่มนั้น ๆ 3) วัฒนธรรมทางสหธรรมซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการอยู่ร่วมกัน หลักมนุษยสัมพันธ์ การเกี่ยวข้องกันในเรื่องชาติ ตลอดจนสันตนาการต่าง ๆ 4) วัฒนธรรมทางกฎหมายซึ่งบอกถึงกฎเกณฑ์การอยู่ร่วมกันของกลุ่ม (อุดม บัวศรี, 2540) ในอีกความหมายหนึ่ง วัฒนธรรมครอบคลุมทุกมิติของชีวิต ตั้งแต่เกิดจนตาย วัฒนธรรมการกินเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่มีความสำคัญต่อมนุษย์ โดยเฉพาะการกินอาหารมีผลกระทบต่อชีวิตประจำวันของทุก ๆ คน ทำให้เกิดวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการกินในสังคม ทุกวัยต้องการมีการบริโภคอาหารหลาย ๆ ชนิด เพื่อให้มีสุขภาพและอนามัยที่ดี (นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่, 2560)

วัฒนธรรมอาหารเป็นเรื่องหนึ่งที่ขับเคลื่อนวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ มาช้านาน ตั้งแต่สมัยสุโขทัยถึงปัจจุบัน สังคมไทยประกอบด้วยกลุ่มคนหลายชาติพันธุ์ มีหลายกลุ่มอพยพมาที่ไทยอยู่เรื่อย ๆ เช่น ชาติพันธุ์จีน ชาติพันธุ์ลาว ฯลฯ (สายชล สัตยานุรักษ์, 2558) การเข้ามาของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ทำให้สังคมไทยได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมหลากหลายอย่าง โดยเฉพาะวัฒนธรรมการกินอาหาร ซึ่งเห็นได้จากอาหารประจำวัน เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ซาลาเปา เกาเหลา เป็ดพะโล้ ฯลฯ อาหารจีนคือเครื่องมือที่แสดงออกถึงอัตลักษณ์ของชาวจีนและยังมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินในสังคมไทย

ชาวจีนที่อพยพมาที่สังคมไทยในยุคแรกเป็นชาวจีนจากมณฑลกว่างตุง ฮกเกี้ยน และไหหลำ เพราะว่าเป็นพื้นที่ใกล้ทะเลและสามารถใช้เรือในการเดินทาง ในยุคแรก ชาวจีนที่เข้าสู่ประเทศไทยเพื่อทำการค้าขายซึ่งพวกเขาเข้ามากับเรือสินค้าในแถบชายทะเล (Zhou Min, 2538) ในสมัยอยุธยา ชาวจีนฮกเกี้ยนและชาวจีนแต้จิ๋วตั้งถิ่นฐานในเขตชลบุรีได้เพิ่มขึ้น ซึ่งพวกเขาได้นำเทคนิคการทำน้ำตาลอ้อยและการต่อเรือสำเภามา พวกนี้ส่วนใหญ่เป็นผู้ชายและหลังจากเข้ามาแล้วได้แต่งงานกับหญิงไทย ซึ่งทำให้มีลูกหลานเป็นชาวไทยเชื้อสายจีนจำนวนมาก (สายชล สัตยานุรักษ์,

2558) ในยุคแรก ชาวจีนเริ่มตั้งหลักแหล่งที่เมืองท่าต่าง ๆ ที่ไทย ในสมัยพระเจ้าตากสิน ชาวจีนที่อพยพมาจากจีนแต่จีวเป็นหลัก เพราะพระเจ้าตากสินทรงมีเชื้อสายแต่จีว สำหรับชาวจีนที่อพยพมาที่ไทย ได้แบ่งเป็นเงินเก่าและเงินใหม่ (เกียรติศักดิ์ มั่นศรี, 2519) เงินเก่าหมายถึงพวกชาวจีนที่อพยพเข้ามาตั้งแต่โบราณถึงปลายรัชกาลที่ 5 ส่วนเงินใหม่ หมายถึงชาวจีนที่อพยพมาตั้งแต่เมื่อประเทศจีนเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี ค.ศ. 1912 ถึงปัจจุบัน (พรพรรณ จันทโรนานนท์, 2550)

ในพื้นที่จังหวัดชลบุรี มีความหลากหลายของชาติพันธุ์ ในส่วนของชาติพันธุ์จีน ในยุคประวัติศาสตร์ก่อนสมัยราชอาณาจักรไทย คนจีนได้เข้ามาทำการค้าขายจากเส้นทางเรือจากกวางโจว ในเขตจังหวัดชลบุรีซึ่งได้พบโบราณวัตถุเป็นเครื่องถ้วยสมัยราชวงศ์ถัง ในสมัยกรุงธนบุรี การค้าระหว่างไทยจีน ได้ฟื้นตัวขึ้นอีก จังหวัดชลบุรีได้มีคนแต่จีวเข้ามาทำการค้าขายกับคนไทย และตั้งถิ่นฐานเพิ่มขึ้น (การดี มหาจันทร์, 2555) ในปัจจุบัน ชาวจีนในจังหวัดชลบุรีไม่แค่มาจากตอนใต้ของจีน ยังมีชาวจีนจากทั่วประเทศจีนมาตั้งถิ่นฐาน เนื่องจากความสะดวกของการจราจรขนส่ง ส่วนอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี พวกชาวจีนกวางตุ้งและชาวจีนแต่จีวได้นำอาหารกวางตุ้งและอาหารแต่จีวหลายประเภทมาด้วย เช่น ต้มซ่า โจ๊ก ข้าวต้ม เป็ดพะโล้ เต้าหู้ ฯลฯ ต้มซ่าที่หาซื้อได้ง่ายจะมีสะเก๋า เปาะเปี๊ยะทอด ซาลาเปา หมั่นโถว เป็นต้น นอกจากนี้ พวกเขาก็ได้นำเครื่องปรุงต่าง ๆ มาสู่พื้นที่จังหวัดชลบุรีด้วย เช่น ซิวขาว เต้าเจี้ยว และน้ำมันหอย ซึ่งทำให้วิธีปรุงอาหารของคนไทยได้เพิ่มขึ้น สำหรับชาวจีนไหหลำ อาหารไหหลำที่เราเจอบ่อยในชลบุรีก็คือข้าวมันไก่ (ประสิทธิ์ เงินชัย, 2557)

มีงานศึกษาวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีน เช่น เรื่องความพึงพอใจของผู้รับบริการโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม, วัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนของคนไทยในจังหวัดชลบุรี, กระบวนการสืบทอดประเพณีทางสังคมของชาวไทยเชื้อสายจีน ชุมชนตลาดบ้านใหม่ จังหวัดฉะเชิงเทรา, ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร “ประชาธิปไตย”, อัตลักษณ์จีนแต่จีว เป็นต้น พบว่า การศึกษาอิทธิพลของอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรีซึ่งเป็นพื้นที่ภาคตะวันออกยังไม่มีการศึกษาอิทธิพลของอาหารจีนในพื้นที่ดังกล่าว และยังไม่มีการศึกษาถึงบทบาทของวัฒนธรรมการกิน ตลอดจนการสืบทอดวัฒนธรรมการกินอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทยในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี เพื่อให้ได้ทราบว่า การบริโภคอาหารจีนมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมด้านการกินในสังคมไทย ซึ่งการศึกษาดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อการอนุรักษ์ สืบทอด และสร้างสรรค์ รวมทั้งการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทยต่อไป

## 1.2 คำถามการวิจัย

1. ความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในสังคมไทยเป็นอย่างไร
2. คติและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทยเป็นอย่างไร
3. กลุ่มชาวจีนสืบทอดอาหารจีนในสังคมไทยอย่างไร
4. อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทยเป็นอย่างไร
5. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนเป็นอย่างไร

## 1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี
2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อคนไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี
3. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภคชาวไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี

## 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษานี้ ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการศึกษาไว้ดังนี้

### 1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารจีน อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนและพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนของคนไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี

### 2. ขอบเขตด้านพื้นที่

การศึกษานี้จะศึกษาวัฒนธรรมอาหารจีนในวัฒนธรรมการกินของคนไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี โดยจะเน้นศึกษาที่ร้านอาหารจีน ซึ่งเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป เช่น ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านข้าวมันไก่ ร้านเป็ดพะโล้ เป็นต้น

## 1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

วัฒนธรรมการกิน หมายถึง การดำเนินชีวิตผ่านการรับประทานอาหารประกอบด้วยรูปแบบ วิธีการ คติความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารที่ถ่ายทอดสืบทอดกันมา

อาหารจีน หมายถึง อาหารที่ประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมของชาวจีน รวมทั้งจีนแผ่นดินใหญ่ ไต้หวันและฮ่องกง ซึ่งมีหลากหลายชนิดตามแต่ละท้องถิ่น โดยแบ่งเป็น 8 ภาค ได้แก่ อาหารชานตง อาหารเจียงซู อาหารกวางตุ้ง อาหารเสฉวน อาหารอันฮุย อาหารฮกเกี้ยน อาหารหูหนาน และอาหารเจ้อเจียง



ชาวจีนแต้จิ๋ว หมายถึง ชาวจีนที่เป็นคนท้องถิ่นในเขตเจาซานในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย และพูดภาษาถิ่นแต้จิ๋ว เป็นกลุ่มชาติพันธุ์จีนที่มีจำนวนมากที่สุดในประเทศไทย

ชาวไทยเชื้อสายจีน หมายถึง ชาวจีนที่เกิดในประเทศไทยและเป็นเชื้อสายของผู้อพยพชาวจีนหรือชาวจีนโพ้นทะเล ชาวไทยเชื้อสายจีนส่วนมากบรรพบุรุษจะมาจากจังหวัดแต้จิ๋ว

อัตลักษณ์ของอาหารจีน หมายถึง ลักษณะเฉพาะตัวของอาหาร 8 ภาคที่สืบทอดกันมาตามวัฒนธรรมของชาวจีนตั้งแต่โบราณถึงปัจจุบัน

#### 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

ข้อมูลจากงานวิจัยครั้งนี้

1. ทำให้ทราบและเข้าใจถึงความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี
2. ทำให้ทราบและเข้าใจอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อคนไทยในจังหวัดชลบุรีในมิติต่าง ๆ เช่น ด้านวัฒนธรรมประเพณีและเศรษฐกิจ เป็นต้น
3. ทำให้เข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารจีนของผู้บริโภคชาวไทยในจังหวัดชลบุรี

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่องวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี  
ครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตลอดจนทฤษฎีที่ใช้เป็นกรอบแนวคิดในการ  
วิจัย จากการศึกษาดังกล่าว โดยมีหัวข้อดังต่อไปนี้

- 2.1 ความเป็นมาของชาวจีนในสังคมไทย
- 2.2 ความเป็นมาของชาวจีนในจังหวัดชลบุรี
- 2.3 อาหารจีนกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนจีน
- 2.4 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย
- 2.5 บริบทของพื้นที่ศึกษา
- 2.6 แนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา
- 2.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย
- 2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ความเป็นมาของชาวจีนในสังคมไทย

สังคมไทยประกอบด้วยหลายกลุ่มชาติพันธุ์ซึ่งรวมชาติพันธุ์จีนด้วย การเข้ามาของชาว  
จีนย้อนหลังไปถึงสมัยราชวงศ์หยวนของจีนซึ่งตรงกับสมัยสุโขทัยของไทย สำหรับชาวจีนใน  
สังคมไทย นักวิชาการได้กล่าวถึงความเป็นมาของชาวจีนในสังคมไทยว่า

ในสมัยกรุงสุโขทัย ทางการเงินได้ส่งคณะทูตมายังกรุงสุโขทัยหลายครั้ง ในสมัยกรุงศรี  
อยุธยา การค้าขายระหว่างจีนไทยมีมากยิ่งขึ้น พ่อค้าจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในไทยมากขึ้น  
โดยเฉพาะในเขตบริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาและหัวเมืองชายทะเล ในตอนนั้น ชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่น  
ฐานส่วนมากเป็นพ่อค้าที่ตั้งหลักแหล่งทำการค้าเป็นการชั่วคราว ในสมัยกรุงธนบุรี ชาวแต้จิ๋วอพยพ  
เข้ามาตั้งถิ่นฐานถาวรในไทยได้เพิ่มขึ้น เพราะได้รับการอุปถัมภ์ค้ำจุนจากราชสำนักธนบุรี ใน  
สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ชาวจีนที่มาจากมณฑลฮกเกี้ยน มณฑลกว๋างตุ้ง มณฑลไหหลำ มณฑล  
ยูนนาน อพยพมาที่ไทยได้เพิ่มขึ้น เพราะว่่าสมัยนั้นไทยมีนโยบายที่จะต้อนรับชาวจีนเข้ามาเป็น  
ส่วนหนึ่งของการเพิ่มจำนวนประชากรและสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจ เพื่อให้ชาวจีนที่อพยพมา  
ตั้งถิ่นฐานอย่างถาวร (การดี มหาจันทร์ และนันทชูญ มหาจันทร์, 2553)

ก่อนสมัยอยุธยา มีชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานรอบอ่าวไทย พวกเขาเดินเรือสำเภามา โดยส่วน  
ใหญ่เป็นพ่อค้ามาทำการค้าขาย ในสมัยอยุธยา ชาวจีนที่เข้ามาส่วนใหญ่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยนและ



มักจะตั้งถิ่นฐานในกรุงศรีอยุธยาและคาบสมุทร ในพุทธศตวรรษที่ 22-23 ชาวจีนเริ่มไปตั้งถิ่นฐานในเมืองอื่นมากขึ้น เช่น บางปลาสร้อย แปรดิว่ ทำจิ้น ฯลฯ การมาของชาวจีนได้นำเทคโนโลยีหลายอย่างมาสู่สังคมไทยด้วย เช่น ชาวจีนฮกเกี้ยนนำอ้อยและเทคโนโลยีการทำน้ำตาลทราย ในสมัยอยุธยาตอนปลาย ชาวจีนแต่จิวเข้ามามากขึ้น พวกชาวจีนแต่จิวเป็นผู้ขายที่เข้ามาไม่ได้นำครอบครัวมาด้วย แต่มาแต่งงานกับหญิงไทย ซึ่งทำให้มีลูกหลานคนไทยเชื้อสายจีนเป็นจำนวนมาก ในปัจจุบัน การเปลี่ยนแปลงทางสังคมทำให้ความพยายามของการรักษาวัฒนธรรมจีนเกิดการ “กลายเป็นไทย” เนื่องจากว่าชาวจีนและลูกหลานของพวกเขาที่ตั้งถิ่นฐานที่ไทย บางส่วนเลือกถือสัญชาติไทยและเรียนหนังสือไทย (สายชล สัตยานุรักษ์, 2558)

วรพร ภู่งศ์พันธ์ (2542) ได้กล่าวถึงความเป็นมาของชาวจีนในสังคมไทยว่า ในสมัยสุโขทัย ราชวงศ์หยวนได้ส่งคณะทูตจีนมาติดต่อกับไทยเพื่อให้อาณาจักรสุโขทัยอ่อนน้อมต่อราชวงศ์หยวนในฐานะที่จีนเป็นอาณาจักรศูนย์กลางอารยธรรมของโลก ตลอดจนถึงสมัยอยุธยา การติดต่อระหว่างไทยจีนเป็นระบบบรรณาการ แต่การติดต่อแบบนี้ไม่ได้หมายความว่าไทยเป็นเมืองขึ้นของจีน การที่ไทยยอมส่งเครื่องราชบรรณาการ เพื่อได้สิทธิพิเศษในการค้าสำเภากับจีน ทั้งนี้ได้ส่งผลให้การค้าระหว่างไทยจีนมีความเจริญรุ่งเรืองซึ่งทำให้ชาวจีนได้วัฒนธรรมจีนมายังไทย ชาวจีนที่เข้ามาทำการค้าขายมักตั้งถิ่นฐานนอกพระนคร เช่น บ้านเขาหลวง บ้านในคลองสวนพลู บริเวณแถวท้ายปากครอง ตลอดจนถึงหน้าพระราชวังหลัง หน้าวัดไชยวัฒนาราม ส่วนในพระนครชุมชนจีนที่ใหญ่ที่สุดจะอยู่ในบริเวณย่านในไก่ เนื่องจากว่าเป็นแหล่งรวมสรรพเครื่องใช้ อาหาร และผลไม้จากเมืองจีน ในสมัยอยุธยา จำนวนของชาวจีนที่ไทยเท่ากับ 1 เปอร์เซ็นต์ของประชากร ในสมัยนั้นทั้งหมด ชาวจีนที่อพยพมา ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพ่อค้า นอกจากนี้จะเป็นช่างฝีมือ นักแสดงจิว ชาวสวน ฯลฯ อีกทั้งยังมีชาวจีนเข้ามาเป็นข้าราชการในส่วนที่เกี่ยวกับการค้าสำเภา ในสมัยธนบุรี เนื่องจากว่าพระเจ้าตากสินทรงมีเชื้อสายจีนแต่จิว ทำให้ชาวจีนแต่จิวอพยพมาเป็นจำนวนมากเนื่องจากว่ามีกษัตริย์ชาวจีนแต่จิวเป็นพิเศษ

วีรวลัย งามสันติกุล (2543) ได้กล่าวเหตุผลที่ชาวจีนเข้าสู่สังคมไทยว่า ในด้านเศรษฐกิจ สังคมไทยในสมัยรัตนโกสินทร์เป็นระบบศักดินาและระบบไพร่ ทำให้ไม่มีแรงงานเสรีซึ่งขาดแคลนแรงงาน เพื่อแก้ไขปัญหานี้ ทางรัฐบาลจึงนำเข้าแรงงานต่างชาติมาต่อความต้องการทางด้านเศรษฐกิจ กลุ่มชาวจีนมีลักษณะขยัน อดทน ค่าแรงถูก และมีจำนวนมากพอ จึงถือเป็นแรงงานที่เหมาะสมซึ่งทำให้ชาวจีนมีโอกาสเข้ามาที่ไทย การเข้ามาของชาวจีนทำให้รัฐบาลได้รายได้จากการเก็บภาษีอากรจากการค้า ในด้านการเมือง รัตนโกสินทร์ซึ่งตรงกับตอนปลายของราชวงศ์ชิงของจีน ประเทศไทยเป็นบ้านเมืองที่มีความสงบสุขและไม่ค่อยเกิดสงคราม จึงทำให้ชาวจีนจำนวนไม่น้อยอพยพมาที่ไทย

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า ชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานที่ไทยอย่างต่อเนื่องตั้งแต่สมัยสุโขทัย ซึ่งแบ่งได้เป็นสองประเภท ได้แก่ พ่อค้าจีนที่เข้ามาเพื่อทำการค้าขายเป็นการชั่วคราว และชาวจีนที่ทำมาหากินที่ไทยเป็นการถาวร

## 2.2 ความเป็นมาของชาวจีนในจังหวัดชลบุรี

การเข้ามาในสังคมไทยของชาวจีนส่วนมากจะเป็นการเดินทางด้วยเรือสำเภาซึ่งทำให้หัวเมืองชายทะเลในภาคตะวันออกและภาคใต้มีชาวจีนเข้ามาเป็นจำนวนมาก สำหรับชาวจีนในเขตจังหวัดชลบุรี นักวิชาการได้กล่าวถึงความเป็นมาของชาวจีนในจังหวัดชลบุรีว่า

ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ในจังหวัดชลบุรีมีชุมชนเมืองชายทะเล ได้แก่ เมืองศรีพะโร และเมืองบางปลาสร้อยมีชาวจีนตั้งถิ่นฐาน ที่ใดเป็นท่าเรือ ที่จอดพักเรือสินค้าจะมีชาวจีนตั้งถิ่นฐาน นอกจากนี้ ชาวจีนในจังหวัดชลบุรียังทำการเกษตรและทำโรงสีข้าว โรงงานผลิตน้ำตาล โรงเลื่อยต่อเรือ ฯลฯ ในสมัยกรุงธนบุรี จำนวนของชาวจีนในจังหวัดชลบุรีเพิ่มขึ้นมาก (ภารดี มหาจันทร์, 2555)

ชุมชนชาวจีนเป็นกลุ่มชุมชนที่ใหญ่ที่สุดในภาคตะวันออกของไทยโดยมีชาวจีนแต้จิ๋วเป็นหลัก ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ชาวจีนที่เข้ามาโดยทั่วไปจะตั้งถิ่นฐานที่แถวชายทะเลเพื่อทำการค้าขาย การประมง พวกเขาออกไปที่อื่น โดยใช้เรือสำเภาอย่างสะดวก ชาวจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในเขตจังหวัดชลบุรีได้นำวัฒนธรรมต่าง ๆ ของจีนมาเผยแพร่ด้วย (นภัสวรรณ สุภาทิพย์, 2557)

ชาวจีนแต้จิ๋วเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีจำนวนมากที่สุดในภาคตะวันออกของไทยซึ่งตั้งถิ่นฐานที่ชายทะเลเป็นหลัก ในสมัยรัชกาลที่ 3 ชาวจีนที่เข้ามาในเขตจังหวัดชลบุรีส่วนมากเป็นการรับจ้างเป็นแรงงาน รongมาเป็นพ่อค้าทำการค้าขาย ซึ่งทำให้มีตลาดเกิดขึ้นในพื้นที่ต่าง ๆ ตลาดเป็นที่อยู่อาศัยของชาวจีนที่เข้ามาในสังคมไทย และเป็นชุมชนของคนจีนเนื่องจากว่าพวกเขาจีนนิยมซื้อของจากคนที่ใช้ภาษาและมีวัฒนธรรมเดียวกัน ซึ่งทำให้อยู่รวมกันได้ (ประสิทธิ์ เงินชัย, 2557)

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า จังหวัดชลบุรีเป็นเมืองชายทะเล และเป็นเขตที่ชาวจีนเข้ามาทางเรือได้ จึงทำให้มีชาวจีนตั้งถิ่นฐานและทำมาหากินได้ ในขณะที่ชาวจีนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่จังหวัดชลบุรี พวกเขาก็ได้นำวัฒนธรรมต่าง ๆ มาด้วย เช่น ภาษา อาหารจีนที่พวกเขาบริโภค การไหว้เจ้า เป็นต้น การเกิดขึ้นของตลาดทำให้ชาวจีนอยู่รวมกันได้และทำให้ชุมชนชาวจีนเป็นชุมชนที่ใหญ่ที่สุดในพื้นที่จังหวัดชลบุรี

### 2.3 อาหารจีนกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนจีน

ชาวจีนที่อพยพมาที่ไทยมีชาวแต้จิ๋วกับชาวกวางตุ้งเป็นหลัก จึงทำให้อาหารจีนในสังคมไทยส่วนใหญ่จะเป็นอาหารแต้จิ๋วและอาหารกวางตุ้งโดยถาวร ลิกขโกศล (2552) ได้กล่าวถึงอัตลักษณ์ของอาหารจีนว่า อาหารแต้จิ๋วซึ่งเป็นอาหารโดดเด่นชนิดหนึ่งของอาหารจีนในสังคมไทย อัตลักษณ์ของอาหารแต้จิ๋วคือ อาหารทะเลมาก อาหารผักมาก น้ำจิ้มมาก และของหวานมาก เนื่องจากว่าพื้นที่แต้จิ๋วเป็นที่ใกล้ทะเล จึงทำให้มีกับข้าวทำจากอาหารทะเลมีจำนวนมาก ส่วนน้ำจิ้มในอาหารแต้จิ๋วเป็นการปรุงรสตามรสปากของแต่ละคน เพราะอาหารแต้จิ๋วนิยมรสแท้ ๆ ของอาหาร เพื่อลดความเลี่ยนจากของคาว จึงทำให้อาหารแต้จิ๋วมีของหวานหลายชนิด ส่วนวิธีปรุงอาหารที่พวกชาวแต้จิ๋วนำมาเผยแพร่ที่ไทยจะมีทั้ง คั่ว ผัด ทอด นึ่ง ตุ่น อบ เป็นต้น และลักษณะของแต่ละวิธีก็มีหลายชนิด เช่น การทอดมีทอดไฟแรง ทอดไฟอ่อน การอบมีอบแห้ง อบไอน้ำ ฯลฯ

ในทุกวันนี้ อาหารแต้จิ๋วกลายเป็นอาหารจีนที่หากินได้ง่ายในสังคมไทย แม้ว่าเป็นร้านอาหารที่ริมถนนหรือร้านอาหารที่อยู่ในห้าง ก็สั่งอาหารแต้จิ๋วได้ เช่น ผัดผักบุ้งไฟแดง เต้าหู้ทอด ห่านพะโล้ กระเพาะปลาผัดผัก เป็นต้น ส่วนวิธีทำกับข้าวต่าง ๆ ของอาหารแต้จิ๋วก็ได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินอาหารในสังคมไทยและมีการผสมผสานกับวิธีปรุงอาหารของไทยด้วย

วัฒนธรรมการกินของไทยประกอบด้วยหลายอย่างรวมบางส่วนที่สืบทอดจากต่างประเทศด้วย ในนี้มีนักวิชาการได้กล่าวถึงวัฒนธรรมเกี่ยวกับการกินดังต่อไปนี้

การดี มหาจันทร์ และ นันทชญา มหาจันทร์ (2553) ได้กล่าวว่า ชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานได้นำภูมิปัญญาด้านอาหารเข้ามาด้วย ภูมิปัญญาในการปรุงอาหารที่โดดเด่นอย่างหนึ่งที่นำมาก็คือ การนำถั่วเหลืองมาทำเป็นอาหารหวาน คาว และเครื่องดื่ม ได้แก่ เต้าฮวย เต้าหู้ น้ำเต้าหู้ เป็นต้น

ประสิทธิ์ เงินชาย (2557) ได้กล่าวถึงอาหารจีนในสังคมไทยว่า พวกชาวจีนกวางตุ้งและชาวจีนแต้จิ๋วได้นำอาหารกวางตุ้งและอาหารแต้จิ๋วหลายประเภทมาด้วย เช่น ต้มยำ โจ๊ก ข้าวต้ม เป็ดพะโล้ เต้าหู้ ฯลฯ ต้มยำที่หาซื้อได้ง่ายจะมีสะเก๋า เปาะเปี๊ยะทอด ซาลาเปา หมั่นโถว เป็นต้น นอกจากนี้ พวกเขาก็ได้นำเครื่องปรุงต่าง ๆ มาสู่สังคมไทยด้วย เช่น ซีอิ๊วขาว เต้าเจี้ยว และน้ำมันหอยซึ่งทำให้วิธีปรุงอาหารของคนไทยได้เพิ่มขึ้น สำหรับชาวจีนไหหลำ อาหารไหหลำที่เราเจอบ่อยที่ไทยก็คือข้าวมันไก่

รจรินทร์ สิมธราแก้ว (2550) ได้กล่าวถึงอาหารจีนว่า อาหารจีนเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่กำลังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมากขึ้น เพราะอาหารจีนเป็นอาหารที่เน้นใช้วัตถุดิบสดใหม่ในการประกอบอาหาร จึงเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายซึ่งตรงกับเรื่องที่คุณบริโภคสุขภาพของตนมากขึ้นในปัจจุบัน

เสาวรัตน์ โปธิพันธ์ (2550) ได้กล่าวถึงอาหารจีนที่เป็นสัญลักษณ์ที่ใช้ในการไหว้เทพเจ้า ในช่วงตรุษจีนที่ย่านเยาวราชว่า อาหารจีนเป็นองค์ประกอบสำคัญในการประกอบพิธีต่าง ๆ เช่น ในเทศกาลตรุษจีน ต้องใช้อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ที่มีความหมายที่เป็นมงคล ส่วนอาหารที่ใช้ในการเซ่นไหว้จะมีความหมายแฝงอยู่ในตัว เช่น หมูในภาษาจีนมีความหมายว่าความมั่งคั่ง เพราะว่ามีลักษณะอ้วนท้วนสมบูรณ์ สะท้อนให้เห็นความกินคืออยู่ดี ไส้หมูมีความหมายเปลี่ยนให้ดีขึ้น ตับหมูมีความหมายมงคลเช่นเดียวกับหงอนไก่ ไก่ในวัฒนธรรมจีนเป็นสัญลักษณ์ของความดีงาม โดยมีสัญลักษณ์ 2 อย่าง คือ ความก้าวหน้าในการทำงานและการรู้งาน ปลาตามภาษาแต่จิ๋วมีความหมายว่าให้เหลือกินเหลือใช้ ส่วนลูกชิ้นปลาในภาษาแต่จิ๋วมีความหมายว่าความราบรื่น นอกจากนี้ ยังมีอาหารคาวอื่น ๆ หลายอย่างใช้ในการเซ่นไหว้ ส่วนอาหารหวานจะใช้ขนมขง และขนมเทียนซึ่งเป็นอาหารหวานที่ชาวจีนเชื่อว่า ความหวานของขนมจะทำให้เทพเจ้ารายงานแต่สิ่งดี ๆ ของมนุษย์ให้เง็กเซียนฮ่องเต้ โดยความเหนียวของขนมจะทำให้เทพเจ้าไม่พุดมาก และไม่สามารถรายงานความชั่วของมนุษย์ด้วย สำหรับผลไม้ที่ใช้จะมี ส้ม ซึ่งหมายความว่ามงคลอันใหญ่ หลวง ก๊วยโดยมีความหมายว่าการมีลูกหลานสืบสกุล องุ่นมีความหมายว่าความเจริญงอกงาม และผลไม้อื่น ๆ ที่มีความหมายที่ดีงาม เช่น สับปะรด แอปเปิล ทับทิม ลูกท้อ เป็นต้น การรับประทานอาหารคาว อาหารหวานและผลไม้มีบทบาทต่อชีวิตประจำวันและมีอิทธิพลต่อการประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ ด้วย

พรพิมล บุญพามี (2560) ได้กล่าวถึงอาหารจีนว่า อุปกรณ์สำคัญที่ใช้ในการทำอาหารจีนมี 4 อย่าง ได้แก่ เียง มีด กระทะก้นกลม และตะหลิว อาหารจีนส่วนมากเป็นประกอบด้วยการผัดในกระทะไฟแรง เนื่องจากว่าเป็นวิธีทำกับข้าวที่ช่วยประหยัดเชื้อเพลิงและทำให้อาหารมีความสดกรอบ เช่น ผัดผักบุ้งไฟแดง นอกจากนี้ ทอด นึ่ง อบ ก็เป็นวิธีทำอาหารจีนที่นิยมใช้ ในประเทศไทย อาหารจีนที่เห็นบ่อยจะมีอาหารกวางตุ้ง อาหารแต่จิ๋ว และอาหารแคะ ลักษณะเฉพาะตัวของอาหารกวางตุ้งคือเน้นใช้เทคนิคการปรุงเพื่อความสดใหม่ของอาหารให้มากที่สุด ใช้น้ำมันหอยและผักมาก เน้นปรุงอาหารให้สด ปรุงรสพอดี และมีอาหารประเภทต้มยำ ลักษณะเฉพาะตัวของอาหารแต่จิ๋วคือมีลักษณะคล้ายอาหารกวางตุ้ง แต่เน้นอาหารทะเลมาก ส่วนอาหารแคะ เป็นอาหารที่เน้นข้าว เนื้อสัตว์ ผักดองและผักตากแห้ง

จากข้อมูลข้างต้นจะสรุปได้ว่า ชาวจีนที่อพยพเข้ามาที่ไทย ได้นำวิธีปรุงอาหารมาด้วยซึ่งทำให้ประเภทของอาหารในสังคมไทยได้เพิ่มขึ้น โดยมีอาหารแต่จิ๋วเป็นหลัก

สำหรับอัตลักษณ์ของอาหารจีนในสังคมไทย จะสรุปได้ว่า อาหารจีนในสังคมไทยมีอาหารแต่จิ๋วเป็นอาหารโดดเด่นของอาหารจีนที่เน้นรสแท้ๆ ของอาหารเป็นหลัก รองลงมาเป็นอาหารกวางตุ้งและอาหารแคะ



## 2.4 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย

วัฒนธรรมการกินในสังคมไทย ตามรูปแบบของอาหารไทยซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวไทยที่แสดงออกถึงความคิด และการดำรงชีวิตของคนไทย อาหารไทยเป็นอาหารที่ชาวไทยรับประทานมานานซึ่งรวมวัฒนธรรมการกินของชาติอื่นด้วยโดยมีการเปลี่ยนแปลงและผสมผสานเพื่อให้เหมาะกับการบริโภคอาหารของคนไทย อาหารไทยเป็นอาหารที่เกิดขึ้นที่ไทยมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยโดยแบ่งได้เป็น 5 ประเภท ได้แก่ ประเภทผัดซึ่งเป็นวิธีทำกับข้าวสืบทอดจากจีน ประเภทแกงและต้มซึ่งแยกโดยเครื่องเทศที่ใช้ ประเภทยำและปล่าซึ่งแยกโดยวิธีเตรียมอาหาร ลักษณะการปรุง และรสชาติของอาหาร ประเภทเครื่องจิ้มโดยออกเป็นน้ำพริกและหลน และประเภทเครื่องเคียง สำหรับบทบาทของวัฒนธรรมการกินอาหารจีนในสังคมไทย นักวิชาการได้กล่าวถึงบทบาทของอาหารจีนในสังคมไทยดังนี้

ชนาภา เมธีเกรียงไกร (2559) ได้กล่าวถึงบทบาทของอาหารจีนทางด้านเศรษฐกิจว่า ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ชาวจีนอพยพมาที่สังคมไทยอยู่เรื่อย ๆ เพื่อเข้ามาตั้งถิ่นฐานและทำมาหากิน เมื่อช่วงต้นศตวรรษที่ 18 ชาวจีนแต่จิวเริ่มอพยพมายังสังคมไทยเนื่องจากอยากหนีความยากจนภัยสงคราม และภัยธรรมชาติในประเทศของตนเอง การอพยพของชาวจีนพวกนี้ ได้นำวัฒนธรรมต่าง ๆ มาด้วย ซึ่งรวมอาหารจีน ชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐาน มักจะตั้งถิ่นฐานที่ลุ่มแม่น้ำ และหัวเมืองชายทะเล ซึ่งรวมเขตจังหวัดฉะเชิงเทราด้วย ในปัจจุบัน ในชุมชนตลาดบ้านใหม่มีชาวไทยเชื้อสายจีนรุ่นที่ 2 เป็นจำนวนมากที่สุดของผู้ที่อยู่อาศัยในบริเวณนี้ พวกเขาส่วนใหญ่ประกอบอาชีพขายกล้วยเดี่ยว ขายขนมหวาน ขายข้าวสาร ฯลฯ ที่สืบทอดจากพ่อแม่ของตน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวพัฒนาเศรษฐกิจในพื้นที่ และให้คนแต่ละรุ่นปรับตัวเข้ากับสังคมสมัยนี้ ที่ตลาดบ้านใหม่ เทศบาลเมืองฉะเชิงเทราจึงมีงบประมาณแก่ชุมชนตลาดบ้านใหม่ โดยเสริมให้เกิดความเข้มแข็งในด้านศิลปะแบบจีน เช่น ให้ครอบครัวในชุมชนทำอาหารจีนและขนมโบราณของจีนขายให้นักท่องเที่ยวพานักท่องเที่ยวไปชมบ้านของตัวที่มีลักษณะแบบจีน

ธเนศ วงศ์ยานนาวา (2546) ได้กล่าวถึงบทบาทของอาหารจีนทางด้านสังคมว่า โดยทั่วไปอาหารจีนในโลกโดยเฉพาะในประเทศตะวันตกจะถือเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการแบ่งชนชั้น เนื่องจากว่ามารยาทในการรับประทานอาหารจีนไม่ตรงกับประเพณีที่พวกเขานิยม จึงถือว่าอาหารจีนเป็นอาหารของชนชั้นต่ำ แต่ส่วนในสังคมไทย ระดับการบริโภคอาหารจีนจะถือเป็นปรากฏการณ์ใหม่สำหรับแยกชนชั้นในสังคมซึ่งทำให้อาหารจีนกลายเป็นอาหารที่สัมพันธ์กับสถานะทางเศรษฐกิจและสังคม

สายชล แก้วบริสุทธิ์ (2556) ได้กล่าวถึงเทศกาลกินเจว่า เทศกาลกินเจเป็นประเพณีที่ชาวจีนที่ตั้งถิ่นฐานที่ไทยสืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันซึ่งเป็นเทศกาลทางด้านพุทธศาสนาโดยจัด

งานในเดือน 9 ของทุกปี เป็นระยะเวลา 9 วัน เป็นเทศกาลเพื่อให้ทั้งร่างกายและจิตใจของคนที่น่าเบื่อศาสนาพุทธบริสุทธิ์โดยครบถ้วนเหนือสัตว์ แต่บริโภคผักและผลไม้ ในปัจจุบัน เทศกาลกินเจเป็นแบบการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอย่างใหม่ที่ส่งเสริมเศรษฐกิจ เนื่องจากว่าอาหารเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงกับบรรยากาศความเป็นอดีตและพัฒนาเศรษฐกิจได้

ระดม พบประเสริฐ (2549) ได้กล่าวถึงอาหารจีนว่า ในช่วงที่การปกครองโดยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม เพื่อสร้างชาตินิยมทางเศรษฐกิจและส่งเสริมวัฒนธรรมการกินของไทย มีการส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคถ้วยเดียววันละหนึ่งชาม เนื่องจากว่าถ้าคนไทยทุกคนบริโภคถ้วยเดียววันละหนึ่งชาม ชามละ 5 สตางค์ วันหนึ่งมีคนบริโภค 18 ล้านชาม ก็จะมีเงินเก้าแสนบาทเข้าไปที่ตลาดเป็นเงินหมุนเวียนและกระตุ้นเศรษฐกิจได้

พรพิมล บุญพามี (2560) ได้กล่าวถึงธุรกิจอาหารจีนว่า ภัตตาคารอาหารจีนเป็นธุรกิจที่มีการเจริญเติบโตคู่กับการท่องเที่ยวและธุรกิจโรงแรมซึ่งเป็นธุรกิจที่มีอยู่ในทั่วประเทศไทย ในสมัยก่อน ภัตตาคารอาหารจีนได้รับความนิยมจากชนชั้นสูงและผู้ที่มีฐานะทางสังคมเป็นอย่างมาก เนื่องจากว่า ภัตตาคารอาหารจีนจะมีอาหารที่มีคุณภาพดีและราคาค่อนข้างสูง และมีบริการดี

Lan Long Jun (2559) ได้กล่าวถึงอาหารจีนในสังคมไทยว่า ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน มีชาวจีนจำนวนมากอพยพมาตั้งถิ่นฐานทั่วทุกภาคของประเทศไทย ในขณะที่พวกเขาอพยพมา ก็นำวัฒนธรรมการกินอาหารของตนเข้ามาด้วย เพราะว่าอาหารเป็นสิ่งพื้นฐานในชีวิตประจำวันของมนุษย์ การรับประทานอาหารถือเป็นเรื่องที่สำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากชาวจีนตั้งถิ่นฐานที่ไทยอย่างยาวนานแล้ว พวกเขาเผยแพร่และรักษาวัฒนธรรมอาหารจีนอย่างดี อาหารจีนในสังคมไทยเป็นอาหารที่เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารซึ่งเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ทำให้อาหารจีนได้แทรกซึมในวิถีชีวิตของชาวไทยและแพร่หลายในไทยเป็นอย่างมาก

เสาวรัตน์ โภธิพันธ์ (2550) ได้กล่าวถึงความเป็นมาของอาหารจีนว่า ชาวจีนเป็นกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งที่อพยพจากแผ่นดินใหญ่มาตั้งถิ่นฐานที่ไทย ซึ่งพร้อมนำวัฒนธรรมของตนมาด้วย ชาวจีนที่อยู่ที่ไทยจะทำมาหากินในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด ในกรุงเทพมหานคร ย่านที่มีกลุ่มชาวจีนอยู่เป็นจำนวนมากก็คือย่านเยาวราช ย่านเยาวราชเป็นแหล่งที่รวมวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณีที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตและความเชื่อของชาวจีน เช่น อาหารการกิน การประกอบอาชีพ และพิธีต่าง ๆ วัฒนธรรมการกินอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของชาวจีน โดยดูจากการปรุงอาหาร

จากข้อมูลข้างต้นจะสรุปได้ว่า อาหารจีนเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพและเป็นสิ่งที่พัฒนาเศรษฐกิจได้ บางที การรับประทานอาหารจีนอาจจะเป็นเครื่องมือแสดงออกถึงฐานะทางเศรษฐกิจ



คลองบางปลาสร้อย คลองห้วยใหญ่ คลองบางแสน เป็นต้น ในด้านทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญของพื้นที่ศึกษา มีป่าสงวน ๑ ป่าเขาพรุ เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาเขียว – เขาชมพู่ และป่าชายเลน (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชลบุรี สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2563)

### 2.5.2 บริบทด้านกลุ่มชาติพันธุ์ในจังหวัดชลบุรี

จังหวัดชลบุรีเป็นประตูของภาคตะวันออกและเป็นพื้นที่ที่ติดกับทะเลจึงทำให้มีหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์เข้ามาตั้งถิ่นฐาน ส่วนกลุ่มชาติพันธุ์ที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานเป็นจำนวนมากในจังหวัดชลบุรี ได้แก่

ชาติพันธุ์จีน ในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรีปัจจุบัน มีประชากรชาวไทยเชื้อสายจีนกว่าร้อยละ 50 โดยมีบรรพบุรุษเป็นชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานเป็นการถาวร (ภารดี มหาขันธ์ และนันท์ชญา มหาขันธ์, 2561) ชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดชลบุรีส่วนใหญ่มาจากแถวชายทะเลของจีน สำหรับวัฒนธรรมที่ชาวจีนนำและสืบทอดมาจะมีการใช้เครื่องถ้วยชามมาวางอาหาร การใช้เครื่องมือในการรับประทานอาหาร เช่น ตะเกียบ ช้อนจีน วิธีทำกับข้าวของชาวจีน เช่น ตุ่น นึ่ง ผัดไฟแรง อีกทั้งอาหารจีนก็ถูกกำหนดความหมายสำหรับการใช้งานพิธีและเทศกาลต่าง ๆ ด้วย

ชาติพันธุ์ลาว ชาติพันธุ์มอญ พวกเขามีวัฒนธรรมความเชื่อและทักษะภูมิปัญญาในการประกอบอาชีพคล้ายกับคนไทย ได้แก่ ทำไร่ ทำนา ทำสวน และงานหัตถกรรมทอผ้า จักสาน ส่วนชาติพันธุ์มอญชำนาญในการทำเครื่องปั้นดินเผา และอิฐดินเผาที่ใช้ในการก่อสร้าง (ภารดี มหาขันธ์ และนันท์ชญา มหาขันธ์, 2561) ชาวลาวที่เข้ามาในพื้นที่จังหวัดชลบุรีส่วนใหญ่เป็นลาวเวียงและลาวพวนซึ่งมักจะตั้งถิ่นฐานในเขตอำเภอพนัสนิคมมาตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี ลักษณะเฉพาะตัวของวัฒนธรรมการกินอาหารของลาวที่ได้นำมาที่ชลบุรีได้แก่ 1) เน้นกินผัก กินปลา 2) อาหารประเภทแกงไม้ใส่กะทิ 3) เครื่องปรุงรสสำคัญคือปลาร้า 4) การปรุงอาหารส่วนใหญ่ใช้วิธีต้ม นึ่ง คั่ว ปิ้ง 5) เวลารับประทานอาหารจะคู่กับข้าวเหนียวนี้

การเข้ามาตั้งถิ่นฐานของกลุ่มชาติพันธุ์จีนและกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ พวกเขาได้นำวัฒนธรรมของตนมาด้วย ทำให้วัฒนธรรมการกินอาหารในสังคมจังหวัดชลบุรีได้รับพัฒนาการ

### 2.5.3 บริบททางเศรษฐกิจ

เศรษฐกิจของอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ประกอบด้วยอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว การเกษตร เป็นหลัก

ในด้านอุตสาหกรรม อำเภอเมืองชลบุรีเป็นหนึ่งในสามอำเภอของจังหวัดชลบุรีที่มีคนงานประกอบการอุตสาหกรรมมากที่สุด เนื่องจากว่ามีนิคมอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ในปี พ.ศ.



2560 จำนวนคนงานประกอบการอุตสาหกรรมของอำเภอเมืองชลบุรี จำนวนทั้งหมด 27,387 คน เป็นเพศชาย 16,135 คน และเพศหญิง 11,252 คน

ในด้านการท่องเที่ยว พื้นที่อำเภอเมืองชลบุรีมีแหล่งท่องเที่ยวหลายแห่ง เช่น หาดบางแสน เขาสามมุก แหลมแท่น ศาลเจ้าหน้าเขา ไร่จิว วังแสนสุข สนามกอล์ฟ เป็นต้น ซึ่งได้ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาท่องเที่ยวในพื้นที่นี้ เนื่องจากจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นทุกปี จึงทำให้รายได้ที่ได้จากการท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรีเพิ่มขึ้นทุกปีด้วย

ในด้านการเกษตร ปี พ.ศ. 2562 อำเภอเมืองมีจำนวนครัวเรือนเกษตร 3,200 ครัวเรือน ซึ่งเป็นร้อยละ 1.37 ของครัวเรือนทั้งหมด พื้นที่ทำการเกษตรที่อำเภอเมืองชลบุรีในปี พ.ศ. 2560 – 2561 มีที่นา 899 ไร่ พืชไร่ 1,084 ไร่ สวนผลไม้ 990 ไร่ ไม้ดอกไม้ประดับ 14 ไร่ พืชผัก 2,071 ไร่ ไม้ยืนต้น 3,420 ไร่ โดยเน้นการปลูกพืชเศรษฐกิจ และสัตว์น้ำ 1,335.16 ไร่ โดยได้แบ่งแยกเป็นการประมงน้ำจืด และการประมงน้ำกร่อย (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชลบุรี สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2563)

#### 2.5.4 บริบททางสังคม

ในปี พ.ศ. 2562 จำนวนประชากรของอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี มี 339,600 คน เป็นเพศชาย 164,384 คน และเพศหญิง 175,216 คน มีครัวเรือนจำนวน 232,732 ครัวเรือน ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความหนาแน่นประชากรมากที่สุดของจังหวัดชลบุรี (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชลบุรี สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2563)

อำเภอเมืองชลบุรีมีเขตพื้นที่การศึกษาจำนวน 112 แห่ง ได้แก่

สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน 44 แห่ง

สังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น 10 แห่ง

สังกัดสำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา 10 แห่ง

สังกัดกรมการศาสนา 1 แห่ง

สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน 36 แห่ง

สังกัดสำนักปลัดกระทรวงศึกษาธิการ 1 แห่ง

สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ 3 แห่ง

สังกัดกระทรวงสาธารณสุข 2 แห่ง

สังกัดสำนักบริหารงานการศึกษาพิเศษ 1 แห่ง

สังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย 1 แห่ง

สังกัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา 2 แห่ง

สังกัดสำนักงานตำรวจแห่งชาติ 1 แห่ง (วิกิพีเดีย, 2563)

ประชากรในสังคมอำเภอเมืองชลบุรี นับถือศาสนาพุทธเป็นหลัก รองลงมานับถือศาสนาคริสต์ และศาสนาอิสลาม (จังหวัดชลบุรี, 2560)

#### 2.5.4 บริบททางวัฒนธรรม

เนื่องจากว่าจังหวัดชลบุรีเป็นที่อยู่อาศัยของหลายเชื้อชาติ จึงทำให้ประเพณีวัฒนธรรมในจังหวัดชลบุรีมีอย่างหลากหลาย ประเพณีที่ชาวจีนนำมา ได้แก่ ตรุษจีน สารทจีน ในช่วงเทศกาลตรุษจีนที่ชลบุรีจะจัดพิธีพิธีบวงสรวงถวายเครื่องราชสักการะตั้งศักดิ์สิทธิ์และบรรพบุรุษ 3 แห่งพร้อมโชว์การแสดงมังกรและสิงโต เพื่อความเป็นสิริมงคล

ประเพณีที่ชาวลาวนำมา ได้แก่ ตรุษสงกรานต์ สารทลาว ในช่วงสงกรานต์ ที่อำเภอเมืองชลบุรี จะมีวันไหลบางแสนที่หาดบางแสนและแหลมแท่นซึ่งเป็นสถานที่ที่เพลิดเพลินน้ำอย่างสนุกสนานและมีกิจกรรมให้ร่วมสนุกมากมาย เช่น งานประเพณีก่อพระทราย วันไหลบางแสน การแข่งขันมวยทะเล การละเล่นพื้นบ้าน (ธงชัย สุริยา)

นอกจากนี้ อำเภอเมืองชลบุรียังมีเทศกาลและวัฒนธรรมหลายอย่าง เช่น รำวงย้อนยุค ประเพณีไหว้พระจันทร์ ประเพณีวิ่งควาย ประเพณีทำบุญพระทรายน้ำไหล เป็นต้น ส่วนประเพณีวิ่งควาย เป็นหนึ่งในประเพณีอันเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดชลบุรี เป็นประเพณีที่จัดขึ้นในวันขึ้น 14 ค่ำ เดือน 11 หรือก่อนออกพรรษา 1 วันของทุกปี ซึ่งเป็นการทำขวัญควายและให้ควายได้พักผ่อนหลังจากตรากตรำกับการงานในท้องนามายาวนาน นอกจากนี้ ประเพณีวิ่งควายยังสอดคล้องกับความเชื่อที่ว่า หากปีใดไม่มีการวิ่งควาย ปีนั้นควายจะเป็น โรคระบาดกันมาก (ห้องสมุดประชาชนจังหวัดชลบุรี, 2560)

#### 2.5.5 บริบทด้านอาหารการกินในสังคมชลบุรี

อาหารการกินในเขตจังหวัดชลบุรีประกอบด้วยหลากหลายรสชาติ ซึ่งทำให้ชาวชลบุรีมีทางเลือกหลายอย่างในการรับประทานอาหารตั้งแต่ร้านริมถนนจนถึงภัตตาคารหรู ๆ ในบริเวณท่าเกวียนและย่านศูนย์การค้าในแถวชายหาด เหตุผลที่ทำให้อาหารการกินในจังหวัดชลบุรีอย่างอุดมสมบูรณ์ ได้แก่

ประการที่หนึ่ง เนื่องจากว่าจังหวัดชลบุรีเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดกับทะเลและมีพื้นที่เป็นป่า เขา จึงทำให้อาหารของชาวประมงมีอาหารทะเลเป็นหลักซึ่งรวมทั้งอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแห้ง ส่วนพื้นที่อื่น ๆ ในจังหวัดชลบุรีจะเหมาะกับการทำการเกษตรและการเลี้ยงสัตว์ ทำให้อาหารการกินมีเนื้อสัตว์และผักเป็นหลัก

ประการที่สอง สังคมจังหวัดชลบุรีประกอบด้วยหลากหลายชาติพันธุ์ เช่น ชาติพันธุ์จีน ชาติพันธุ์ลาว เวลาพวกเขาเข้ามาตั้งถิ่นฐานที่จังหวัดชลบุรี ก็ได้นำอาหารการกินของตนมาด้วย

ประการที่สาม จังหวัดชลบุรีเป็นประตูของภาคตะวันออก แม้ว่าเป็นคนมาจากที่ใดก็ตาม ถ้าประสงค์เข้าภาคตะวันออก ต้องผ่านชลบุรีก่อน จึงทำให้ผู้คนจากหลายที่รวมอยู่ที่นี้ ซึ่งทำให้อาหารการกินนานาชนิดเผยแพร่มาถึงที่ชลบุรีด้วย

อาหารการกินในจังหวัดชลบุรีประกอบด้วยอาหารจีน อาหารไทย อาหารลาว และอาหารทะเล อาหารจีนเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีรสชาติอร่อยโดยมีรสจัด ซึ่งปรุงด้วยซีอิ๊ว น้ำซอส เต้าเจี้ยว โดยใช้วิธีผัด ต้ม ตุ่น ฯลฯ ในการประกอบอาหาร นอกจากนี้ อาหารจีนยังเป็นส่วนสำคัญในการไหว้ของเทศกาล ตรุษ และสารท ในด้านอาหารคาว จะใช้หุฉลาม กระจ่างปลา ไส้กรอก ห้อยจ้อ หมู เป็ด ไก่ต้ม ผลไม้ เป็นต้น ส่วนขนมที่ใช้ในการไหว้ตรุษจีนจะใช้ขนมแข่ง ขนมเทียน เทศกาลเซ็งเม้งจะใช้ขนมถ้วยฟู ซาลาเปา ส่วนสารท จะใช้ขนมจ่าง บ๊ะจ่าง ขนมแข่ง ขนมเทียน ขนมโก๋ ขนมเปี๊ยะ ขนมอี๋ เป็นต้น ในช่วงเทศกาลกินเจ ชาวไทยเชื้อสายจีนในชลบุรีจะงดรับประทานเนื้อสัตว์ กลับไปรับประทานพวกถั่ว เต้าหู้ และผักต่าง ๆ อาหารจีนที่เจอบ่อยในจังหวัดชลบุรี คือ หุฉลามที่ปรุงด้วยซีอิ๊ว น้ำซอส แป้งมัน ต้นหอม ขึ้นฉ่ายและพริกไทย กระจ่างปลาที่ปรุงด้วยซีอิ๊ว น้ำซอส น้ำปลา แป้งมัน ต้นหอม ผักชี พริกไทย โดยใส่น้ำซุบ เห็ดหอม เนื้อไก่ ห้อยจ้อที่ทำจากเนื้อปู มันหมูแข็ง แห้ว หอมใหญ่ ฟองเต้าหู้ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีปลิงทะเล หมูสามชั้นต้มเผือก หมูเย็น ก้วยบะ เผือกทอด ขนมเทียน ขนมแข่ง ฯลฯ อาหารไทยในจังหวัดชลบุรีมีรสกลมกล่อมเป็นหลัก และใช้กะทิในการทำของคาว - หวาน ส่วนอาหารลาวในเขตจังหวัดชลบุรีที่เป็นสัญลักษณ์คือ แกงลาว ส้มตำ ลาบ ซุบหน่อไม้ ปั้น ฯลฯ ขนมพิเศษของอาหารไทย อาหารลาวในสังคมจังหวัดชลบุรีมีกะละแม และข้าวเหนียวแดงในวันตรุษสงกรานต์ วันออกพรรษาจะเป็นข้าวต้มหาง ในวันสารทไทย สารทลาว ขนมพิเศษคือขนมกระยาสารท (วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดชลบุรี, 2562)

## 2.6 ทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา

### 2.6.1 ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (Diffusion Theory)

การแพร่กระจายทางวัฒนธรรมเป็นการกระจายตัวของวัฒนธรรมจากสังคมเดิม ไปที่สังคมอื่น ๆ เช่น ภาษา ขนบธรรมเนียมประเพณี ศาสนา เทคโนโลยี การกินอาหาร ซึ่งเป็นทฤษฎีที่ถูกเสนอในปี ค.ศ.1897 โดยมี 5 ลักษณะ ได้แก่ 1) วัฒนธรรมในที่เดิมยังมีพลังและสามารถแพร่จากที่เดิมไปที่อื่น 2) เป็นการแพร่แบบเปลี่ยนพื้นที่โดยคนจากวัฒนธรรมเดิมไปอยู่ที่ใหม่ 3) การแพร่มีลำดับชั้นโดยเป็นการนำวัฒนธรรมของชนชั้นสูงแพร่ไปให้ชนชั้นต่ำ 4) มีการแพร่ต้องผ่านบุคคล

โดยเป็นมนุษย์นำวัฒนธรรมของตนไปเผยแพร่ให้คนอื่น 5) มีตัวกระตุ้นในการแพร่เพื่อให้การเผยแพร่วัฒนธรรมผ่านบางสิ่งบางอย่างที่ถูกถือเป็นเครื่องมือในการแพร่ (นฤพนธ์ คิ้วงวิเศษ) แนวทฤษฎีนี้ ได้แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) สำนักอังกฤษ 2) สำนักเยอรมัน และ 3) สำนักอเมริกัน สำนักอังกฤษ (British School) นำโดยสมิท เพอร์รี่ และริเวอร์ส์ พวกเขาไม่ยอมรับว่าวัฒนธรรมเกิดขึ้นด้วยตัวเอง พวกเขาคิดว่าคนมีลักษณะทางชีวภาพพื้นฐานเหมือนกัน ดังนั้น วัฒนธรรมที่มนุษย์สร้างในแต่ละที่ที่ต้องเหมือนกัน แต่เนื่องจากความแตกต่างกันของสิ่งแวดล้อม พวกสำนักอังกฤษจึงเสนอว่า อารยธรรมชั้นสูงมีจุดกำเนิดในประเทศอียิปต์ และแพร่กระจายไปทั่วโลก กลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่ติดต่อกับชาวอียิปต์ได้นำความรู้ต่าง ๆ แพร่กระจายไปที่ทั่วโลก สำนักเยอรมัน (German School) นำโดยฟริตซ์ เกรบ และวิลเฮล์ม ชมิดท์ นักมานุษยวิทยาในกลุ่มนี้คิดว่า มนุษย์ไม่ชอบสร้างวัฒนธรรมขึ้นมาเอง แต่ชอบยืมวัฒนธรรมจากเพื่อนบ้าน เมื่อวัฒนธรรมนั้นแพร่กระจายไป วัฒนธรรมที่ปลายทางต้องคล้ายกับวัฒนธรรมต้นกำเนิด พวกสำนักเยอรมันคิดว่า การแพร่กระจายทางวัฒนธรรมแบบนี้อาจเกิดจากการอพยพของมนุษย์ และเป็นแนวคิดเน้นการหยิบยืมทางวัฒนธรรมมากกว่าการสร้างวัฒนธรรมใหม่ พวกเขาเสนอว่า จุดศูนย์กลางของวัฒนธรรมไม่ใช่มีแต่จุดเดียว หากมีหลายจุด แต่ละจุดก็แพร่กระจายวัฒนธรรมของคนออกไปรอบ ๆ เป็นวงกลม เรียกว่า Culture Circle หรือ Kulturkreis สำนักอเมริกัน (American School) นำโดย Clark Wissler และ Alfred Kroeber ซึ่งพวกเขาเชื่อว่าวัฒนธรรมจะแพร่กระจายจากจุดศูนย์กลางไปในพื้นที่ที่มันจะไปได้ในเขตภูมิศาสตร์เดียวกัน และยุคสมัยใกล้เคียงกัน จึงทำให้รูปแบบของการกระจายไม่ใช่เป็นแบบวงกลม วิธีการศึกษาการแพร่กระจายของสำนักนี้มี ใช้หลักภูมิศาสตร์ ใช้ประวัติศาสตร์สืบย้อน และการขุดค้นทางโบราณคดี (sucheep.kar, 2552)

จากข้อมูลข้างต้นจะสรุปได้ว่า นักมานุษยวิทยาของสำนักอังกฤษและสำนักเยอรมันคิดว่า มนุษย์ส่วนใหญ่ไม่ค่อยมีความคิดการสร้างสรรค์สิ่งใหม่จึงทำให้รูปแบบการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมเป็นแบบวงกลมซึ่งต่างจากที่สำนักอเมริกันคิดว่า รูปแบบของการแพร่กระจายของวัฒนธรรมไม่เป็นแบบวงกลม

## 2.6.2 การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา การย้ายถิ่นฐานจากสังคมเดิมไปสู่สังคมหนึ่ง จะทำให้วัฒนธรรมของสังคมเดิมเข้ามามีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมในอีกสังคมหนึ่ง จึงทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม ราชบัณฑิตยสถาน ได้กำหนดความหมายของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมว่า เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในวัฒนธรรมซึ่งรวมทั้งวัฒนธรรมที่



เกี่ยวข้องกับวัตถุและวัฒนธรรมที่ไม่ใช่วัตถุ แต่ในสองประเภทนี้ วัฒนธรรมที่ไม่ใช่วัตถุจะมีการเปลี่ยนแปลงช้ากว่า (ณัฐวุฒิ ทรัพย์อุปลัมภ์, 2558)

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเป็นการเปลี่ยนแปลงที่มนุษย์สร้างขึ้นเพื่อเป็นองค์ประกอบในการดำเนินชีวิตในสังคม (ณรงค์ เส็งประชา, 2541)

สุรชัย หวันแก้ว (2540) ได้กล่าวถึงการเปลี่ยนทางวัฒนธรรมว่า การเปลี่ยนทางวัฒนธรรมมีความสำคัญในด้านการเปลี่ยนแปลงของค่านิยม

จากข้อมูลเหล่านี้สรุปได้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเกิดจากการผสมผสานของวัฒนธรรม วัฒนธรรมทางวัตถุและไม่ใช่วัตถุส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงซึ่งมีผลต่อสังคมด้วย ทำให้สังคมและวัฒนธรรมได้รับการพัฒนาด้วยกัน

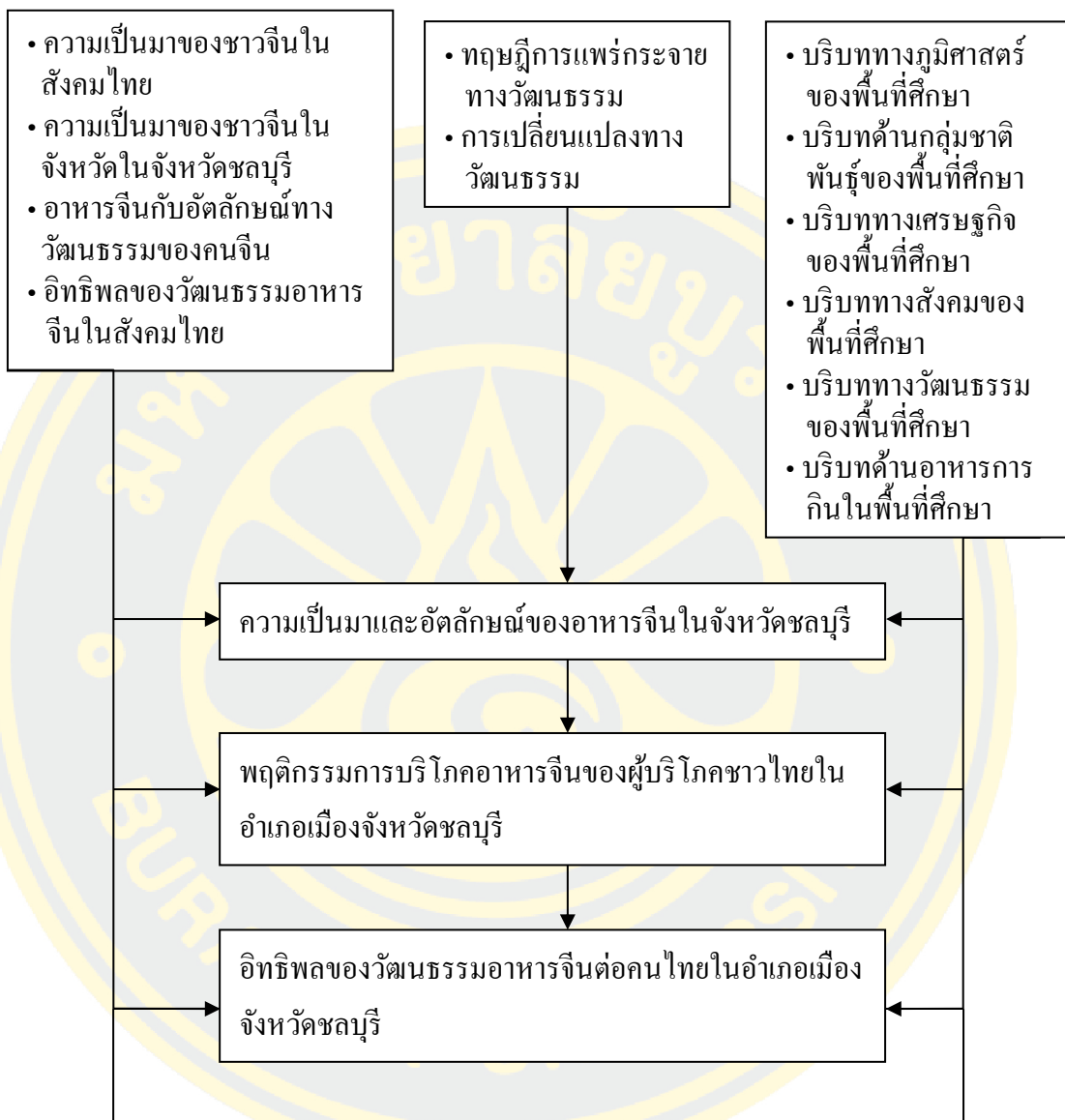
สำหรับปัจจัยที่ผลักดันการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรม แบ่งแยกได้เป็น 2 ส่วน คือปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอก ปัจจัยภายในประกอบด้วยปัจจัยทางด้านธรรมชาติ ด้านสังคม ด้านวัฒนธรรม ด้านเศรษฐกิจ และด้านการเมือง ปัจจัยภายนอกประกอบด้วย การเชื่อมโยงระหว่างมนุษย์ ปัจจัยเหล่านี้จึงทำให้มีการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมตลอดเวลา และทำให้เกิดพัฒนาการทางวัฒนธรรม (ณัฐวุฒิ ทรัพย์อุปลัมภ์, 2558)

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม มีลักษณะเป็นแบบการเปลี่ยนแปลงในเรื่องเล็กน้อยทั่วไป มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา หรือต้องใช้เวลาานาน ๆ (BBC 07, 2551)

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมมีลักษณะเป็นแบบสะท้อนให้เห็นได้ในทุกด้านของสังคม (สุพิศวง ธรรมพันธ, 2538)

จากข้อมูลดังกล่าวนี้สรุปได้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเกิดจากการติดต่อระหว่างของวัฒนธรรมที่ต่างกัน โดยมีทั้งวัฒนธรรมทางวัตถุและไม่ใช่วัตถุ และมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาและทุกด้านของวิถีชีวิต

2.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 2- 2 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## 2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้แบ่งงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

### 1) งานวิจัยเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจีน

หิรัญญา กลางนุรักษ์ สงกรานต์ กลมสุข และฉัตรพัชร ตั้งศรีวงษ์ ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการโต๊ะจีนของสมาคมโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม การศึกษาใช้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือผู้ที่เคยใช้บริการโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสอบถาม วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ พื้นที่ศึกษาคือจังหวัดนครปฐม ผลการวิจัยพบว่าคนส่วนใหญ่ที่เลือกใช้บริการจะตัดสินใจจากคุณสมบัติของโต๊ะจีน เช่น สะอาด รสชาติอร่อย ส่วนในงานต่าง ๆ ที่ได้ใช้โต๊ะจีนมากที่สุด คือ งานฉลองมงคลสมรส งานอุปสมบท และงานขึ้นปีใหม่ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกใช้บริการโต๊ะจีนคือการตลาด บริการ ราคา และคุณภาพผลิตภัณฑ์ (หิรัญญา กลางนุรักษ์ สงกรานต์ กลมสุข และฉัตรพัชร ตั้งศรีวงษ์, 2562)

นารีรัตน์ วัฒนเวฬุ ได้ศึกษาเรื่องวัฒนธรรมอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือคนไทยเชื้อสายจีน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือเครื่องมือมนุษย์และแบบสัมภาษณ์ วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การพรรณนาวิเคราะห์ พื้นที่ศึกษาคืออำเภอเบตง จังหวัดยะลา ผลการศึกษพบว่าชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ยังคงรักษาชนิดอาหารและวัฒนธรรมที่สะท้อนผ่านอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสไว้ได้ดีซึ่งเป็นเอกลักษณ์หนึ่งที่พวกเขาจีนนำเข้าสู่สังคมไทยและสืบทอดกันมาอย่างต่อเนื่อง อาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสยังมีการปรับตัวและผสมผสานตามสภาพของสังคมเพื่อความทันสมัย (นารีรัตน์ วัฒนเวฬุ, 2561)

ธัญญ์ธิดา รักษาติ ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในศูนย์การค้าอูซุซายาซึตี้พาร์ค จังหวัดพระนครศรีอยุธยา การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือผู้บริโภคที่มาเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่น เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสอบถาม วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์และแปลผล พื้นที่ศึกษาคือศูนย์การค้าอูซุซายาซึตี้พาร์ค จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการศึกษพบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านบุคลากร ด้านกระบวนการให้บริการ และด้านลักษณะทางกายภาพ (ธัญญ์ธิดา รักษาติ, 2559)

สว่างพงษ์ แซ่จิ่ง ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจแฟรนไชส์ร้านอาหารไทยประเภทร้านก๋วยเตี๋ยวในเขตจังหวัดชลบุรี การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและภาคสนาม กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือเจ้าของธุรกิจแฟรนไชส์ประเภทธุรกิจแฟรนไชส์ร้านอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและผู้ซื้อธุรกิจแฟรนไชส์ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสัมภาษณ์ วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การตรวจสอบข้อมูลและคัดเลือกที่ถูกต้องสมบูรณ์ พื้นที่ศึกษาคือจังหวัดชลบุรี ผลการศึกษาพบว่า ในด้านคุณลักษณะผู้ประกอบการ ปัจจัยสำคัญคือประสบการณ์ในการบริหารธุรกิจ ความเสี่ยงในการทำธุรกิจ ทักษะกับความรู้เกี่ยวกับธุรกิจ และการเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการ ในด้านคุณลักษณะของธุรกิจ ปัจจัยสำคัญคือระยะเวลา ขนาดองค์กร แหล่งที่มาของเงินทุน ผลประกอบการ เอกลักษณะของธุรกิจ ในด้านการตลาด ปัจจัยสำคัญคือคุณภาพสินค้า การมีส่วนร่วมของชุมชน ประชาสัมพันธ์และโฆษณา (สว่างพงษ์ แซ่จิ่ง, 2559)

จุไรพร สุธรรมโกศล ได้ศึกษางานวิจัยเรื่องความพึงพอใจของผู้รับบริการโต๊ะจีนต่อผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและข้อมูลภาคสนาม กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือประชากรผู้ใช้บริการธุรกิจโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วยแบบสอบถามและแบบประเมินรูปแบบ วิธีการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ อธิบาย พื้นที่ศึกษาคือจังหวัดนครปฐม ผลการศึกษาพบว่า ในด้านอาหาร ผู้รับบริการธุรกิจโต๊ะจีนมีความพึงพอใจในความสะอาดของอาหาร ในด้านราคา ผู้รับบริการโต๊ะจีนพึงพอใจราคามีความเหมาะสมกับคุณภาพของอาหาร ในด้านการบริการ ผู้รับบริการธุรกิจโต๊ะจีนพึงพอใจมีการบริการมีมาตรฐานที่ดีและมีความเป็นเลิศ (จุไรพร สุธรรมโกศล, 2558)

ชัยวัฒน์ อาภาสกุลเดช ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมกรบริโภคอาหารและรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ส่งผลต่อความภักดีในการใช้บริการร้านอาหารประเภทตามสั่งของผู้บริโภคในเขตทุ่งครุ การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือประชากรกรุงเทพมหานครในเขตทุ่งครุ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสอบถาม วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ พื้นที่ศึกษาคือ บริเวณเขตทุ่งครุ กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า เหตุผลที่ส่งผลต่อพฤติกรรมกรบริโภคอาหาร ได้แก่ การเลือกที่จะรับประทานอาหารมื้อหลักเป็นอาหารไทย การคาดหวังจากการรับประทานอาหารนอกบ้านกับความหวังที่ได้รับความสุขหลังรับประทานอาหาร ความคาดหวังของราคาอาหารไม่แพงเกินไป การเลือกร้านค้าที่มีเมนูหลากหลาย และการชอบรับประทานอาหาร (ชัยวัฒน์ อาภาสกุลเดช, 2557)

ไพรัตน์ สุระศิริรานนท์ ได้ศึกษาเรื่องการศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีนแบบแบ็คแพ็คเกอร์ต่อการเลือกร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือนักท่องเที่ยวชาวจีนแบบแบ็คแพ็คเกอร์ หรือแบบ



เดินทางมาด้วยตนเอง เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสอบถาม วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ พื้นที่ศึกษาคือกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยหลักที่ส่งผลการเลือกร้านอาหารได้แก่ 1) เวลาที่ใช้ในการเดินทาง เพราะว่ามีนักท่องเที่ยวชาวจีนส่วนใหญ่มีชีวิตประจำวันที่เร่งรีบในเมืองใหญ่ที่พวกเขาอาศัยอยู่ เวลามาเที่ยว ก็จะนึกถึงเวลาในการเดินทาง 2) ความคุ้มค่าของราคาอาหาร เพราะว่ามีนักท่องเที่ยวมีการระมัดระวังในการใช้จ่ายต่าง ๆ 3) ร้านอาหารมีน้ำซุปรหรือไม่ เพราะว่ามีวิธีการรับประทานอาหารของชาวจีนคือทุกมื้อต้องมีซूप (ไพร์ตัน สุระศิริานนท์, 2556)

Cheng Gaolei ได้ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนของคนไทยในจังหวัดชลบุรี การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือผู้ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีและอาศัยในเขตจังหวัดชลบุรีไม่ต่ำกว่า 1 ปีซึ่งเคยบริโภคอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสอบถามกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสปกติและโอกาสพิเศษ วิธีการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์สถิติที่ได้จากการสัมภาษณ์ พื้นที่ศึกษาคือจังหวัดชลบุรี ผลการศึกษาพบว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนของคนไทยในจังหวัดชลบุรี สามารถแบ่งเป็น 2 ลักษณะใหญ่ ๆ ได้แก่ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนในโอกาสปกติ และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนในโอกาสพิเศษ โอกาสพิเศษในที่นี้ ได้แก่ โอกาสเจ็บป่วย โอกาสต้อนรับแขก โอกาสประเพณีต่าง ๆ และโอกาสฉลองความสำเร็จ อาหารจีนที่คนไทยในจังหวัดชลบุรีนิยมบริโภคมีอาหารปักกิ่งเป็นหลัก รองลงมาคืออาหารกวางตุ้ง โดยเลือกจากรสชาติของอาหาร (Cheng Gaolei, 2552)

## 2) งานวิจัยเกี่ยวกับบทบาทของอาหารจีน

ชนาภา เมธิ์เกรียงไกร ได้ศึกษาเรื่องกระบวนการสืบทอดประเพณีทางสังคมของชาวไทยเชื้อสายจีน ชุมชนตลาดบ้านใหม่ จังหวัดฉะเชิงเทรา การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือคนไทยเชื้อสายจีนอาศัยอยู่ที่ชุมชนตลาดบ้านใหม่ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสอบถาม วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์และการสังเกต พื้นที่ศึกษาคืออำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ผลการศึกษาพบว่า ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ตลาดบ้านใหม่ เทศบาลเมืองฉะเชิงเทรา มีงบประมาณแก่ชุมชนตลาดบ้านใหม่โดยให้ความเข้มแข็งในด้านศิลปะแบบจีน เช่น ทำอาหารจีน ขนมโบราณของจีน เพื่อส่งเสริมพัฒนาการของเศรษฐกิจในชุมชนตลาดบ้านใหม่ (ชนาภา เมธิ์เกรียงไกร, 2559)

เสาวรัตน์ โปธิพันธ์ ได้ศึกษาเรื่องศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวกับความเชื่อ และพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อจีน ย่านเยาวราช การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ใน

การศึกษาคือคนไทยเชื้อสายจีน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือการสัมภาษณ์ วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ พื้นที่ศึกษาคือชุมชนย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ จังหวัด กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่าอาหารจีนมีบทบาทต่อวัฒนธรรมการบริโภค เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบพิธีกรรมในเทศกาลต่าง ๆ แต่การเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคม ทำให้อาหารจีนที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ มีการเปลี่ยนแปลงด้วย (เสาวรัตน์ โพธิพันธ์, 2550)

ธนศ วงศ์ยานนาวาได้ศึกษาเรื่องความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร “ประชาธิปไตย” การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสาร วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ พื้นที่ศึกษาคือกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ระดับการบริโภคอาหารจีนถือเป็นปรากฏการณ์ใหม่สำหรับแยกชนชั้นในสังคมไทย ทำให้อาหารจีนเป็นอาหารที่สัมพันธ์กับสถานะทางเศรษฐกิจ (ธนศ วงศ์ยานนาวา, 2546)

### 3) งานวิจัยเกี่ยวกับอัตลักษณ์และความเป็นมาของอาหารจีน

ศิริเพ็ญ อึ้งสิทธิพูนพรได้ศึกษาเรื่องการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจีนและ(ฮากกา)ห้วยกระบอก: สิ่งท้าทายในภาวะการณ์ที่สวนกระแส การศึกษาใช้ข้อมูลจากภาคสนามและเอกสาร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือชาวไทยเชื้อสายฮากกา เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสอบถาม วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ พื้นที่ศึกษาคือชุมชนห้วยกระบอก จังหวัดราชบุรี ผลการศึกษาพบว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์ของทุกกลุ่มชาติพันธุ์ซึ่งแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์มีอาหารประจำกลุ่มของตนเอง ส่วนการฟื้นฟูอาหารจีนและห้วยกระบอก มีโอกาสเป็นไปได้สูง เนื่องจากมีต้นทุนหลายประการ มีพื้นที่สำหรับปลูกผักกาด และยังมีผู้ที่มีความรู้ในด้านอาหารจีนและ (ศิริเพ็ญ อึ้งสิทธิพูนพร, 2557)

ถาวร สิกขโกศลได้ศึกษาเรื่องอัตลักษณ์จีนแต้จิ๋ว การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสาร วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ ผลการศึกษาพบว่า อาหารแต้จิ๋วเป็นอาหารที่มีรากฐานจากอาหารฮกเกี้ยน โดยรวมเอาข้อดีเด่นจากอาหารกวางตุ้งและอาหารถิ่นอื่น เมื่อจีนแต้จิ๋วเข้ามา ก็นำอาหารเข้ามาด้วย อัตลักษณ์ของอาหารแต้จิ๋วได้แก่ อาหารทะเลมาก อาหารผักมาก น้ำจิ้มมากและของหวานมาก (ถาวร สิกขโกศล, 2552)

เกตมาตุ ดวงมณีได้ศึกษาเรื่องเต้าหู้ : อาหารสุขภาพของคนจีน การศึกษาใช้ข้อมูลจากเอกสาร วิธีการศึกษาคือการศึกษาโดยใช้การวิเคราะห์ ผลการศึกษาพบว่าความเป็นมาของเต้าหู้ในสังคมไทยคือชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยได้นำวิธีการทำเต้าหู้มาด้วยและแพร่หลายที่ไทย เต้าหู้เป็นอาหารจีนชนิดหนึ่งที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นอาหารที่สามารถแทนเนื้อสัตว์ได้ (เกตมาตุ ดวงมณี, 2548)

หลังจากศึกษาจากงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารจีนแล้วจะเห็นได้ว่ามีงานวิจัยเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจีนเป็นหลัก รองลงมาคืองานวิจัยด้านบทบาทของอาหารจีน และอัตลักษณ์ของอาหารจีนซึ่งแสดงว่าการศึกษอาหารจีนจะศึกษาได้หลายแง่มุม ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยจะเน้นศึกษาอิทธิพลของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทยโดยกำหนดขอบเขตพื้นที่ที่ศึกษาเป็นอำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี



### บทที่ 3

#### วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรีครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยศึกษาจากเอกสารและเก็บข้อมูลภาคสนาม การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีวิธีดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อได้ชุดความรู้พื้นฐานในการกำหนดขอบเขตแนวคิดในงานวิจัย
2. การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลดังต่อไปนี้
  - 2.1 การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและแบบไม่มีส่วนร่วม
  - 2.2 การสัมภาษณ์เชิงลึก
  - 2.3 การเก็บข้อมูลและสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย อาจขยายจำนวนและอาจทำหลายครั้งจนกว่าจะได้ข้อมูลที่เต็มตัวสามารถนำมาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยได้
3. สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง
4. เลือกกลุ่มเป้าหมายในการเก็บข้อมูลสัมภาษณ์โดยแบ่งกลุ่มเป้าหมายไว้ดังนี้
  - 4.1 คนไทยเชื้อสายจีนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปที่พักอยู่ในพื้นที่ศึกษามาตลอด และมีความรู้ความทรงจำในด้านอาหารจีน
  - 4.2 ชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนในชีวิตประจำวันและพิธีกรรม
  - 4.3 เจ้าของกิจการชาวไทยที่มีธุรกิจเกี่ยวกับอาหารจีนไม่น้อยกว่า 5 ปี มีความรู้ในด้านการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีน
  - 4.4 คนปรุงอาหารจีนที่เป็นชาวไทยที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 5 ปี เคยมีประสบการณ์ในการปรับปรุงรสชาติของอาหารจีนเพื่อเหมาะกับรสปากของผู้บริโภค
  - 4.5 กลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาในด้านการประเมินอัตลักษณ์ของอาหารจีน อิทธิพลของอาหารจีนต่อพวกเขา คุณภาพของอาหารจีน การใช้บริการ เป็นต้น
5. การเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย

กำหนดกลุ่มเป้าหมายจำนวน 35 คน ด้วยการสุ่มแบบเจาะจง โดยจำแนกกลุ่มเป้าหมายตามวัตถุประสงค์ ข้อมูลที่ต้องการหรือประเด็นคำถามและวิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

ตารางที่ 3- 1 ข้อมูลจำแนกกลุ่มเป้าหมายตามวัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์การวิจัย	ข้อมูลที่ต้องการ/ประเด็นคำถาม	กลุ่มเป้าหมาย/เหตุผล	วิธีการเก็บข้อมูล
1. เพื่อศึกษาความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนจังหวัดชลบุรี	- ความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี - คติและความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีน - วิธีการสืบทอดอาหารจีนที่ไทย	- คนไทยเชื้อสายจีนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปที่พักอาศัยอยู่ในพื้นที่ศึกษามาตลอด และมีความรู้ความทรงจำในด้านอาหารจีน จำนวน 5 คน - ชาวไทยเชื้อสายจีนที่พักอาศัยอยู่ในพื้นที่ศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนในชีวิตประจำวันและพิธีกรรม จำนวน 5 คน	สัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง
2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อคนไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี	- อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทย	- กลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี จำนวน 10 คน	สัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง
3. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภคชาวไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี	- ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีน	- เจ้าของกิจการชาวไทยที่มีธุรกิจเกี่ยวกับอาหารจีนไม่น้อยกว่า 5 ปี มีความรู้ในด้านการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีน จำนวน 5 คน	สัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง



ตาราง 3 - 1 ข้อมูลจำแนกกลุ่มเป้าหมายตามวัตถุประสงค์ (ต่อ)

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่มคนไทยที่เคยบริโภคอาหารจีนในพื้นที่ศึกษา จำนวน 5 คน</li> <li>- คนปรุงอาหารจีนที่เป็นชาวไทยที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 5 คน</li> </ul>	
--	--	--	--

6. การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการดังต่อไปนี้

6.1 นำข้อมูลที่ได้จากเอกสารต่าง ๆ มาศึกษาและสรุปสาระสำคัญตามขอบเขตเนื้อหาและวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่กำหนดไว้

6.2 นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์เนื้อหาเป็นข้อมูลหลักและใช้สถิติเบื้องต้นในการจำแนกข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง

6.3 นำข้อมูล 6.1 และ 6.2 มาตรวจสอบความสมบูรณ์ของการเก็บรวบรวมข้อมูล และเก็บข้อมูลเพิ่มเติมในด้านที่ยังไม่สมบูรณ์ตามขอบเขตเนื้อหาและวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่กำหนดไว้

6.4 ในการตรวจสอบข้อมูลข้างต้น ผู้วิจัยนำมาตรวจสอบด้วยวิธีสามเส้า ได้แก่ จากเอกสาร การสังเกต และการสัมภาษณ์

6.5 นำข้อมูลที่ได้จากเอกสาร การสัมภาษณ์ และการสังเกตมาจัดเรียงเรียงและศึกษาวิเคราะห์ตามขอบเขตเนื้อหาและวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่กำหนดไว้

7. การนำเสนอผลการศึกษา ผู้วิจัยจะนำเสนอผลการศึกษาใช้วิธีการพรรณนาวิเคราะห์

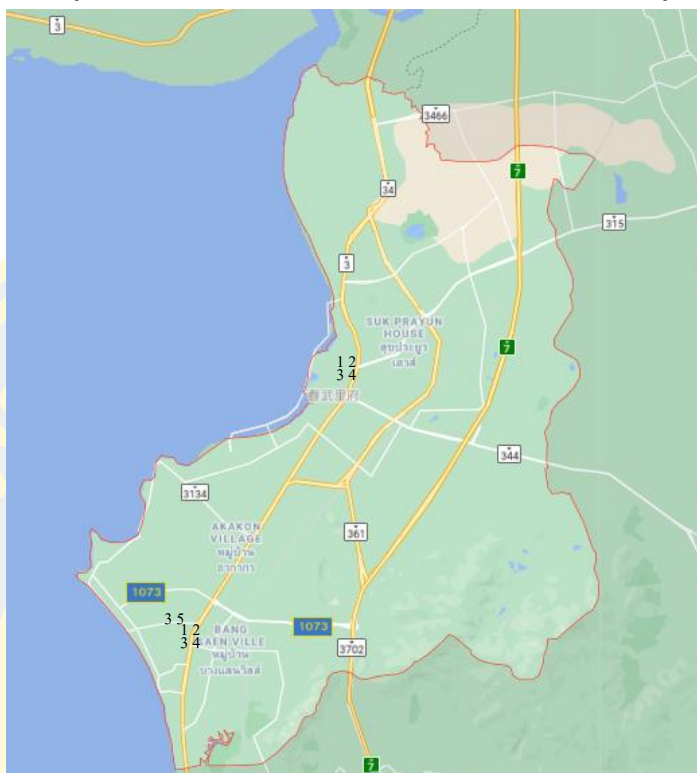
## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี” ครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลโดยใช้วิธีการสำรวจเอกสาร การสังเกต แบบมีส่วนร่วมและแบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายจำนวน 35 คน โดยแบ่งแยกเป็น คนไทยเชื้อสายจีนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปที่พักอยู่ในพื้นที่ศึกษามาตลอด และมีความรู้ความทรงจำ ในด้านอาหารจีน ชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนใน ชีวิตประจำวันและพิธีกรรม เจ้าของกิจการชาวไทยที่มีธุรกิจเกี่ยวกับอาหารจีนไม่น้อยกว่า 5 ปี มีความรู้ในด้านการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีน คนปรุงอาหารจีนที่เป็นชาวไทยที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 5 ปี เคยมีประสบการณ์ในการปรับปรุงรสชาติของอาหารจีนเพื่อเหมาะกับรสปากของผู้บริโภค และกลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารจีนในพื้นที่ศึกษา ในด้านการประเมินอัตลักษณ์ของอาหารจีน อิทธิพลของอาหารจีนต่อพวกเขา คุณภาพของอาหารจีน การใช้บริการ เป็นต้น หลังจากผู้วิจัยได้ข้อมูลครบแล้ว ผู้วิจัยได้นำผลที่ได้มาอธิบายการวิจัยโดยจะนำเสนอด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ ในบทนี้จะนำเสนอผลการศึกษาในประเด็นดังต่อไปนี้

- 4.1 ความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี
  - 4.1.1 ความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี
  - 4.1.2 อัตลักษณ์ของอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี
- 4.2 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อสังคมไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี
  - 4.2.1 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการบริโภคของผู้บริโภคชาวไทยในสังคมอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี
  - 4.2.2 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี
- 4.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจีน
  - 4.3.1 ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ
  - 4.3.2 ปัจจัยทางด้านสังคม
  - 4.3.3 ปัจจัยทางด้านคติและความเชื่อ

ในการเก็บข้อมูลด้านการสัมภาษณ์ครั้งนี้ มีการกระจายตัวของกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ดังนี้



ภาพที่ 4- 1 แผนที่การกระจายตัวของกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ (google map, 2564)

#### หมายเหตุ

- 1 = การกระจายตัวของกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปที่พักอยู่ในพื้นที่ศึกษามาตลอด และมีความรู้ความทรงจำในด้านอาหารจีน
- 2 = การกระจายตัวของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนในชีวิตประจำวันและพิธีกรรม
- 3 = การกระจายตัวของกลุ่มเจ้าของกิจการชาวไทยที่มีธุรกิจเกี่ยวกับอาหารจีน ไม่น้อยกว่า 5 ปี มีความรู้ในด้านการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีน
- 4 = การกระจายตัวของกลุ่มคนปรุงอาหารจีนที่เป็นชาวไทยที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 5 ปี เคยมีประสบการณ์ในการปรับปรุงรสชาติของอาหารจีนเพื่อเหมาะกับรสปากของผู้บริโภค
- 5 = การกระจายตัวของกลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาในด้านการประเมินอัตลักษณ์ของอาหารจีน อิทธิพลของอาหารจีนต่อพวกเขา คุณภาพของอาหารจีน การใช้บริการ เป็นต้น



ในเรื่องความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรีนี้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์คนไทยเชื้อสายจีนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปที่พักอยู่ในพื้นที่ศึกษามาตลอดและชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา โดยมีข้อมูลส่วนบุคคลดังนี้

กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปที่พักอยู่ในพื้นที่ศึกษามาตลอด ได้แก่ คุณอิม -นามสมมุติ, คุณแมว -นามสมมุติ, คุณป้อม -นามสมมุติ, คุณชนะ -นามสมมุติ และคุณนุช -นามสมมุติ ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีความรู้ความทรงจำในด้านอาหารจีน

กลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนที่ พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา ได้แก่ คุณนา -นามสมมุติ, คุณเม -นามสมมุติ, คุณขวัญ -นามสมมุติ, คุณธรา -นามสมมุติ และคุณไม้ -นามสมมุติ ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนในชีวิตประจำวันและพิธีกรรม

จากการสัมภาษณ์ ได้ข้อมูลดังนี้

ตารางที่ 4- 1 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาของคนไทยเชื้อสายจีนอายุ 60 ปีขึ้นไป

ระดับความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีน	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	อันดับ
ความรู้เรื่องอาหารจีน	3.4	0.55	ปานกลาง	2
คติและความเชื่อ	3.4	0.55	ปานกลาง	2
การสืบทอดอาหารจีน	3.2	0.84	ปานกลาง	3
อาหารจีนที่ใช้ในพิธีกรรม	3.8	0.84	มาก	1
รวม	3.45	0.17	ปานกลาง	

หมายเหตุ

0.00 - 1.50 = น้อยที่สุด 1.51 - 2.50 = น้อย 2.51 - 3.50 = ปานกลาง 3.51 - 4.50 = มาก 4.51 - 5.00 = มากที่สุด

จากตารางที่ 4- 1 พบว่ากลุ่มเป้าหมายกลุ่มนี้มีความรู้ปานกลางในด้านเรื่องอาหารจีน คติและความเชื่อ และการสืบทอดอาหารจีน ส่วนความรู้ในด้านอาหารจีนที่ใช้ในพิธีกรรม กลุ่มนี้มีความรู้มาก ซึ่งสรุปได้ว่ากลุ่มนี้มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาเป็นระดับปานกลาง



ตารางที่ 4- 2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาของชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา

ระดับความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีน	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	อันดับ
ความรู้เรื่องอาหารจีน	3.6	0.55	มาก	2
คติและความเชื่อ	3.6	0.55	มาก	2
การสืบทอดอาหารจีน	3.2	0.84	ปานกลาง	3
อาหารจีนที่ใช้ในพิธีกรรม	3.8	0.84	มาก	1
รวม	3.55	0.17	มาก	

จากตารางที่ 4- 2 กลุ่มเป้าหมายกลุ่มนี้มีความรู้มากในด้านเรื่องอาหารจีน คติและความเชื่อ และอาหารจีนที่ใช้ในพิธีกรรม ส่วนความรู้ในด้านการสืบทอดอาหารจีน กลุ่มนี้มีความรู้ปานกลาง ซึ่งสรุปได้ว่ากลุ่มนี้มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาเป็นระดับมาก

จากผลการสัมภาษณ์ของ 2 กลุ่มนี้ พบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์ ทั้ง 2 กลุ่มนี้ มีระดับความรู้เกี่ยวกับความรู้เรื่องอาหารจีนและคติและความเชื่อเท่ากัน แต่มีระดับความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนที่ใช้ในพิธีกรรมมากกว่าความรู้เกี่ยวกับการสืบทอดอาหารจีน ตามผลที่ได้มา กลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษามีระดับความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีนมากกว่ากลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนอายุ 60 ปีขึ้นไป

#### 4.1.2 อัตลักษณ์ของอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี

อาหารจีนมีอัตลักษณ์ (identity) ปลีกย่อยออกไปตามวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวท้องถิ่นจีนที่อพยพเข้ามา กล่าวคือ

อาหารจีนกวางตุ้งซึ่งในแง่แคบหมายถึงอาหารกวางโจวของมณฑลกวางตุ้ง มีอัตลักษณ์คือ เน้นความสดของอาหาร เน้นสี ความหอม รสชาติ และรูปแบบของอาหาร เวลาปรุงจะมีส่วนผสมและเครื่องปรุงเป็นจำนวนมากเพื่อให้รสชาติเด่นชัดของอาหารออก เมนูตัวอย่าง เช่น ต้มซำ หมูหัน หมูเป็รียวหวาน หมูแดง กุนเชียง เป็ดย่าง เป็นต้น

อาหารจีนแต้จิ๋วซึ่งเป็นอาหารจีนพื้นถิ่นชนิดหนึ่งของมณฑลกวางตุ้ง แต่มีความแตกต่างจากอาหารจีนกวางตุ้ง มีอัตลักษณ์คือ เชี่ยวชาญในการปรุงอาหารทะเล และเน้นรสชาติแท้ของอาหาร โดยมีน้ำจิ้มหลายประเภทเสริมรสปาก เมนูตัวอย่าง เช่น ก๋วยเตี๋ยว ฮ่อยจ๊อ ห่านพะโล้ เป็ดพะโล้ หอยทอด ผัดพริกไทยดำ เป็นต้น

อาหารจีนไหหลำ มีอัตลักษณ์คือ เน้นความสดของวัตถุดิบ เน้นรสชาติความสดของอาหาร มีอาหารทะเลหลายประเภท และมีการปรุงอาหารโดยใช้ผลไม้ต่าง ๆ เป็นส่วนผสมด้วย เมนูตัวอย่าง เช่น ข้าวมันไก่ ขนมหุ้นไหหลำ ซึ่งโครงหมอบถั่วลันเตา เป็นต้น

อย่างไรก็ดี เมื่อสังคมเกิดการเปลี่ยนแปลง ประกอบกับชาวไทยเชื้อสายจีนที่ดำรงชีวิตอยู่ในสังคมไทยได้ซึมซับเอาวัฒนธรรมอาหารไทยปะปนเข้าไปด้วย ทำให้รสชาติของอาหารจีนจากวิธีการดั้งเดิมก็แปรเปลี่ยนไปด้วยเช่นกัน เช่น รสชาติของขาหมูพะโล้ค่อนข้างหวานกว่าขาหมูพะโล้ของจีน รสชาติของขนมต่าง ๆ ค่อนข้างหวานกว่าที่จีน รสชาติของหม่าล่าค่อนข้างไม่ค่อยซ่าเท่าหม่าล่าที่จีน

โดยความจริงนั้น หม่าล่า ไม่ใช่อาหาร แต่เป็นเครื่องปรุงอย่างหนึ่งที่มีรสชาติเผ็ด ซ่า และชาลิ้นชาปากโดยมีกลิ่นหอม ความนิยมนบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบกับหม่าล่า จึงนับว่าเป็นอีกลักษณะหนึ่งของอาหารจีนที่เกิดการแปรเปลี่ยนและปรับตัวเข้ากับยุคสมัย

ปรากฏการณ์บริโภคเครื่องเทศ หม่าล่า ก็เป็นอัตลักษณ์ใหม่อีกอย่างหนึ่งของอาหารจีนที่แพร่เข้ามาซึ่งสังคมอำเภอเมืองชลบุรี และพื้นที่อื่น ๆ ในสังคมไทย มีการกำหนดชื่อเรียกผสมกับวัฒนธรรมอาหารอื่น เช่น ชาบูและสุกี้ที่เป็นวัฒนธรรมการเรียกชื่อของอาหารญี่ปุ่น จิ้มจุ่มที่เป็นวัฒนธรรมการเรียกชื่อการปรุงอาหารแบบลาวหรือไทยอีสาน บ้างที่เป็นวัฒนธรรมการเรียกชื่อการปรุงอาหารแบบไทย เมื่อนำเครื่องเทศหม่าล่าของจีนไปรวมกับวัฒนธรรมอาหารดังกล่าว จึงกลายเป็นอัตลักษณ์ใหม่ของอาหารจีนในสังคมอำเภอเมืองชลบุรี

ในส่วนนี้ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปที่พักอาศัยในพื้นที่ศึกษามาตลอด ได้แก่ คุณยิ้ม -นามสมมุติ, คุณแมว -นามสมมุติ, คุณป๋ม -นามสมมุติ, คุณธนะ -นามสมมุติ และคุณนุช -นามสมมุติ ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีความรู้ความทรงจำในด้านอาหารจีน และชาวไทยเชื้อสายจีนที่พักอาศัยในพื้นที่ศึกษา ได้แก่ คุณนา -นามสมมุติ, คุณเม -นามสมมุติ, คุณขวัญ -นามสมมุติ, คุณธรา -นามสมมุติ และคุณไม้ -นามสมมุติ ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนในชีวิตประจำวันและพิธีกรรม จากการสัมภาษณ์ ได้ข้อมูลดังนี้

ตารางที่ 4- 3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาของคนไทยเชื้อสายจีนอายุ 60 ปีขึ้นไป

ระดับความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารจีน	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	อันดับ
อาหารจีนแต่ใจ	3.2	0.84	ปานกลาง	2
อาหารจีนกวางตุ้ง	2.8	0.84	ปานกลาง	3

อาหารจีนอื่น ๆ	3.4	0.55	ปานกลาง	1
รวม	3.13	0.17	ปานกลาง	

จากตารางที่ 4- 3 กลุ่มเป้าหมายกลุ่มนี้มีความรู้ปานกลางในด้านเรื่องอาหารจีนแต่จิว อาหารจีนกวางตุ้ง และอาหารจีนอื่น ๆ ซึ่งสรุปได้ว่ากลุ่มนี้มีความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาเป็นระดับปานกลาง

ตารางที่ 4- 4 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาของชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา

ระดับความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารจีน	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	อันดับ
อาหารจีนแต่จิว	3.4	1.14	ปานกลาง	2
อาหารจีนกวางตุ้ง	2.8	0.84	ปานกลาง	3
อาหารจีนอื่น ๆ	3.8	0.84	มาก	1
รวม	3.33	0.18	ปานกลาง	

จากตารางที่ 4- 4 กลุ่มเป้าหมายกลุ่มนี้มีความรู้ปานกลางในด้านเรื่องอาหารจีนแต่จิว และอาหารจีนกวางตุ้ง ส่วนอาหารจีนอื่น ๆ เป็นมีความรู้ในระดับมาก ซึ่งสรุปได้ว่ากลุ่มนี้มีความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาเป็นระดับปานกลาง

จากผลการสัมภาษณ์ของ 2 กลุ่มนี้ พบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์ทั้ง 2 กลุ่มนี้ มีระดับความรู้เกี่ยวกับเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารจีนกวางตุ้งเท่ากัน และมีระดับความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนอื่น ๆ มากกว่าความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนแต่จิว ตามผลที่ได้มา กลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษามีระดับความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ของอาหารจีนมากกว่ากลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนอายุ 60 ปีขึ้นไป

#### 4.2 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อสังคมไทย ในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี

##### 4.2.1 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการบริโภคของผู้บริโภคชาวไทยในสังคมอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี

ในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรี มีแหล่งท่องเที่ยวหลายแห่ง ประกอบกับประชากรส่วนใหญ่ซึ่งเป็นชาวไทยเชื้อสายจีน จึงทำให้มีการคาดหวังว่า หากมาเที่ยวเมืองชลบุรีจะได้รับประทานอาหารจีน เช่นเดียวกับคนไทยที่คาดหวังว่าจะได้รับประทานอาหารจีนย่านเยาวราช

ในการศึกษาครั้งนี้ จากการสังเกตของผู้วิจัย พบเพิ่มเติมว่า วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรีได้เพิ่มทางเลือกในการรับประทานอาหารของผู้บริโภค และได้เพิ่ม

ประเภทของอุปกรณ์ในการบริโภคอาหาร ในช่วงเทศกาลต่าง ๆ ผู้บริโภคบางคนจะรับประทาน อาหารจีนเพื่อเข้าร่วมบรรยากาศในเทศกาลนั้น นอกจากนี้ ถ้าเป็นอาหารจีนประเภทอาหารจานเดียว พวกคนรับจ้างคนงานจะนิยมรับประทาน เพราะราคาเหมาะสม รสชาติอร่อย และมีทั้งเนื้อสัตว์ ผัก และอาหารหลักอยู่ในจานเดียว อีกประการหนึ่งคือไม่ต้องรอนานก็รับประทานได้แล้ว ดังที่คำตอบ ของผู้ให้สัมภาษณ์ที่ว่า “ชอบกินข้าวมันไก่ หรือบางทีก็เป็นก๋วยเตี๋ยว เพราะสะดวกดี ไม่ต้องรอนาน ” (คุณราตรี-นามสมมุติ, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2563) สำหรับร้านขนมหวานจีน เช่น ร้านบัวลอย ในช่วงเย็น จะมีหนุ่มสาวเยาวชน เข้าไปนั่งรับประทานขนมหวานและคุยกัน ซึ่งร้าน เหล่านี้ได้เพิ่มความสุขของชีวิตสำหรับบางคน ถ้าเป็นอาหารจีนแบบกับข้าว ผู้บริโภคจะเป็นแบบ ครอบครัเป็นหลัก เนื่องจากว่ามีที่นั่งพอสมควรและเหมาะสำหรับรสปากของสมาชิกในครอบครัว โดยมีทางเลือกรสชาติของอาหารได้หลายอย่าง

ในเรื่องอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการบริโภคของผู้บริโภคชาวไทย ในสังคมอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรีนี้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ กลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารจีนในพื้นที่ อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ได้แก่ คุณราตรี -นามสมมุติ, คุณดอกไม้ -นามสมมุติ, คุณตรี -นามสมมุติ, คุณเจ็ด -นามสมมุติ, คุณเหมย -นามสมมุติ, คุณน้อย -นามสมมุติ, คุณชาย -นามสมมุติ, คุณมุก -นาม สมมุติ, คุณเงิน -นามสมมุติ และคุณแค -นามสมมุติ ซึ่งได้ผลการสัมภาษณ์ดังนี้

ตารางที่ 4- 5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการเลือกวิธีการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภค ชาวไทยในพื้นที่ศึกษา

วิธีการบริโภค	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย	อันดับ
รับประทานที่ร้าน	2.9	0.88	ปานกลาง	2
ซื้ออาหารจีนสำเร็จรูป	2.8	0.42	ปานกลาง	3
ปรุงอาหารจีนด้วยตนเอง	3.7	1.42	มาก	1
รวม	3.13	0.50	ปานกลาง	

จากตารางที่ 4- 5 กลุ่มเป้าหมายกลุ่มนี้มีโอกาสปานกลางในการรับประทานอาหารจีนด้วยวิธี รับประทานที่ร้าน และซื้ออาหารสำเร็จรูป นอกจากนี้ มีโอกาสมากในการปรุงอาหารจีนด้วยตนเอง ซึ่งสรุปได้ว่ากลุ่มนี้มีโอกาสบริโภคอาหารจีนเป็นระดับปานกลาง

จากผลการสัมภาษณ์ของกลุ่มนี้ พบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์นิยมปรุงอาหารจีนด้วยตนเองมากกว่า รับประทานที่ร้านและซื้ออาหารจีนสำเร็จรูป นอกจากนี้ หลังจากได้สัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายแล้ว พบเพิ่มเติมว่า ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากมีค่าใช้จ่ายเป็น 100 – 500 บาทต่อครั้งในการบริโภคอาหาร



จีน ส่วนปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคโดยมีความประสงค์ใ้รับประทานอาหารจีน อยู่ในช่วงเทศกาลจีน กลิ่นและรสชาติเป็นหลัก สำหรับประเภทของอาหารจีนที่เป็นที่นิยม กลุ่มผู้บริโภคชาวไทยในพื้นที่ศึกษานิยมประเภทอาหารจีนที่เป็นประเภทไก่ หมู เป็ด เนื้อมากกว่าประเภทผัก และผู้บริโภคส่วนมากคิดว่าวัฒนธรรมอาหารจีนได้ทำให้เกิดทางเลือกในการบริโภคอาหารในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรี และวัฒนธรรมอาหารจีนมีอิทธิพลทำให้วัฒนธรรมอาหารการกินในพื้นที่ศึกษาเกิดความสมบูรณ์ นอกจากนี้ ผู้บริโภคบางคนคิดว่าการเข้ามาของวัฒนธรรมอาหารจีนได้ทำให้วัฒนธรรมการกินในพื้นที่ศึกษาได้มีพัฒนาการ นอกจากนี้ ในด้านความรู้ความสามารถการแยกอาหารจีนออกหรือไม่ ผู้ตอบสัมภาษณ์ 10 คนนี้ ทุกคนแยกอาหารจีนออกได้เนื่องจากว่าอาหารจีนมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว

#### 4.2.2 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี

อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารในอำเภอเมืองชลบุรี ยังแบ่งแยกได้เป็น 3 ลักษณะคือ การเปลี่ยนแปลงจำนวนเมนูอาหาร การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคอาหาร และการเปลี่ยนแปลงทางด้านรสชาติ

##### (1) การเปลี่ยนแปลงจำนวนเมนูอาหาร

จากแต่เดิมที่ชาวไทยรับประทานข้าวกับกับข้าว มีน้ำพริก ผักต้ม ผักลวก บึง ย่าง อาหารประเภทน้ำ เช่น ต้ม ซึ่งมีเครื่องเทศแบบไทย ได้แก่ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด อาหารซึ่งเป็นแกงไทยจำเป็นต้องใช้พริกแกงตามสูตรเมนูแกงของไทย

เมื่ออาหารจีนได้เข้ามาสู่สังคมอำเภอเมืองชลบุรี ทำให้เกิดความหลากหลายของอาหารเพิ่มขึ้น ซึ่งอาหารจีนที่ปรุงขึ้นนี้มีทั้งที่เป็นกับข้าว และอาหารจานเดียว คนไทยและคนไทยเชื้อสายจีนรับประทานจนเกิดความคุ้นเคยจนอาจเข้าใจว่าเป็นอาหารไทยแต่ดั้งเดิม แต่แท้ที่จริงแล้ว มีอิทธิพลจากอาหารจีนมาเกี่ยวข้อง ทั้งการปรุง และเครื่องปรุงเข้ามามีส่วนร่วม

ตัวอย่างอาหารจีนที่ส่งอิทธิพลต่ออาหารไทย

**ผัดไทย** เป็นการเลียนแบบอาหารจีน โดยการนำเส้นก๋วยเตี๋ยวมาผัด แต่เดิมเรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวผัด ต่อมาได้ปรับปรุงรสชาติและมีเครื่องปรุงอีกหลายอย่าง แล้วกำหนดชื่อเรียกว่า ผัดไทย ซึ่งอดีตนายกรัฐมนตรีของไทยชื่อ จอมพล ป.พิบูลสงคราม สนับสนุนให้คนไทยรับประทานก๋วยเตี๋ยว และผัดก๋วยเตี๋ยว เพื่อลดการบริโภคข้าวโดยตรง เนื่องจากเศรษฐกิจตกต่ำ ต่อมาเมนูผัดก๋วยเตี๋ยวได้มีการคิดสร้างสรรค์ขึ้นเพิ่มเติม แล้วเรียกว่า ผัดไทย



**ผัดเปรี้ยวหวาน** เป็นอาหารของชาวจีนฮ่องกง มีต้นกำเนิดที่เมืองกวางโจว จัดว่าเป็นอาหารจีนกวางตุ้ง มีชื่อเรียกว่า 菠萝咕咾肉 (bō luó gū lǎo ròu) ซึ่งส่วนประกอบของผัดเปรี้ยวหวาน จะนำ सबปะรดหั่นเป็นชิ้นร่วมปรุงอยู่ในผัดนี้ การนำ सबปะรดมาปรุงร่วมเช่นนี้ ไม่มีในอาหารไทยมาแต่ก่อน

**ราดหน้า** เป็นอาหารจีนแต้จิ๋ว แต่เดิมนั้นราดหน้าจะใส่ผักกวางตุ้งและหน่อไม้ ราดน้ำเพียงเล็กน้อย ปัจจุบันมีการปรับปรุงเพิ่มเติม ใส่ผักได้หลากหลายชนิดมากขึ้น เช่น ข้าวโพดอ่อน แครอท ผักคะน้า ฯลฯ และมีการทำน้ำราดหน้านี้โดยการผสมแป้งมัน

**เนื้อสัตว์ทอดกระเทียม** กระเทียมเป็นเครื่องเทศที่นิยมบริโภคโดยทั่วไป คนไทยนำกระเทียมมาปรุงอาหารร่วมกับพริกและเครื่องเทศอื่น ๆ โดยเฉพาะทำพริกแกง แต่การนำกระเทียมมาทอดหรือเจียวร่วมกับเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ เนื้อ เป็นวิธีการปรุงอาหารแบบจีน

**หอยทอด** เป็นอาหารจากวัฒนธรรมจีนแต้จิ๋ว มีชื่อเรียกว่า ออส่วน (蚝烙) โดยใช้หอยแมงภู่หรือหอยนางรมคลุกกับแป้งกรอบ

อาหารจีน เมื่อนำมาเผยแพร่ในสังคมอำเภอเมืองชลบุรี อาจมีการลดหรือเพิ่มเครื่องปรุงซึ่งมีผลต่อรสชาติ จากระชาติดั้งเดิมก็มีการปรับเปลี่ยนให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในท้องถิ่นเมืองชลบุรีด้วย

ด้านการบริโภคอาหารของผู้คนในอำเภอเมืองชลบุรี วัฒนธรรมอาหารจีนทำให้มีทางเลือกในการบริโภคมากขึ้น ถ้าเป็นคนไทยพื้นถิ่น จากเคยกินข้าวทุกมื้อก็เปลี่ยนมากินก๋วยเตี๋ยว บ้าง โจ๊กบ้าง น้ำเต้าหู้ป่าทองโก๋บ้าง และถ้าเข้าไปรับประทานอาหารในร้าน ก็มีเมนูอาหารให้เลือกอีกหลายชนิด และอาหารซึ่งเรียกว่าอาหารไทยซึ่งขายโดยวิธีบรรจุถุงพลาสติก ก็มีชนิดของอาหารให้เลือกหลายชนิดเพิ่มขึ้นเช่นกัน โดยส่วนหนึ่งเป็นอิทธิพลจากการปรุงอาหารจีนดังที่กล่าวมาข้างต้น

## (2) การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคอาหาร

**การใช้ตะเกียบ ช้อน ส้อม** การกินอาหารไทยแบบดั้งเดิมคือการเปิบด้วยมือ แล้วปรับเปลี่ยนมาเป็นการใช้ช้อนและส้อม เมื่อชาวจีนนำอาหารมาเผยแพร่ และวิธีการบริโภคของชาวจีนคือการใช้ตะเกียบ ชาวไทยในพื้นที่ที่บริโภคอาหารจีนบางประเภท จึงมีการใช้ตะเกียบตามแบบวัฒนธรรมจีน เช่น การรับประทานก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ แต่บางร้านค้าที่เสิร์ฟอาหารจีน ก็บริการลูกค้าด้วยช้อนและส้อม ซึ่งเป็นอุปกรณ์นำอาหารเข้าปากที่คนไทยนิยม

### (3) การเปลี่ยนแปลงทางด้านรสชาติ

รสชาติของอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรี มีการเปลี่ยนแปลงไปจากอาหารจีนต้นแบบในประเทศจีน ซึ่งสอดคล้องกับคำตอบของผู้ให้สัมภาษณ์ที่กล่าวว่า “ บางทีมีลูกค้ามาแนะนำเรื่องรสชาติ เราเห็นว่าเป็นคำแนะนำที่ดี เราก็ปรับไปตามที่ลูกค้าแนะนำ ” (คุณนา-นามสมมุติ, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 6 มกราคม 2564)

ในเรื่องอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรีนี้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มเจ้าของกิจการชาวไทยที่มีธุรกิจเกี่ยวกับอาหารจีน ได้แก่ คุณเกี้ยว -นามสมมุติ, คุณกล้วย -นามสมมุติ, คุณทับทิม -นามสมมุติ, คุณตะวัน -นามสมมุติ และคุณแสง -นามสมมุติ ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีความรู้ในด้านการเปลี่ยนแปลงของอาหารจีน

จากข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์ดังกล่าว พบว่า การเข้ามาและพัฒนาการของอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ได้ทำให้มีร้านอาหารจีนเป็นจำนวนมาก ซึ่งทำให้ผู้คนในพื้นที่นิยมรับประทานและกลมกลืนไปกับวิถีชีวิตชาวอำเภอเมืองชลบุรี นอกจากนี้ การเข้ามาของวัฒนธรรมอาหารจีนได้นำวิธีต่าง ๆ ในการปรุงอาหารด้วย ทำให้มีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่มาก่อน โดยเป็นแบบที่ชาวไทยรับประทานง่าย การเข้ามาของวัฒนธรรมอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรี ทำให้ผู้บริโภคและคนค้าขายมีแนวทางในการเพิ่มทางเลือกมากยิ่งขึ้น วัฒนธรรมอาหารจีนที่นำมาสู่สังคมอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ได้เพิ่มการใช้อุปกรณ์ประกอบการรับประทานอาหารด้วย เช่น การรับประทานอาหารโดยใช้ตะเกียบ การใช้เครื่องเซรามิกมาใส่อาหาร ในด้านครอบครัว อาหารจีนได้ทำให้สมาชิกในครอบครัวมีโอกาสรับประทานอาหารด้วยกันในร้านอาหารมากขึ้น อย่างไรก็ตาม การคงอยู่ของอาหารจีนในสังคมอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ทำให้ผู้บริโภคมีตัวเลือกในการบริโภคมาก

### 4.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจีน

ผู้วิจัยได้พิจารณาถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจีนไว้ 3 ประการ คือ ทางด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านจิตวิทยาเชื่อ ผลการศึกษาเป็นดังนี้

#### 4.3.1 ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ

ในการศึกษาครั้งนี้ จากการสังเกตของผู้วิจัย พบว่า ราคาของอาหารจีนเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีน รองมาคือความสะดวกสบายในการบริโภคหรือสั่งซื้ออาหารจีน เช่น ร้านอาหารจีนที่เป็นประเภทถ้วยเดียว ข้าวมันไก่ และอาหารจานเดียวที่อยู่ใกล้วินรถตู้ มักจะมีผู้โดยสารเป็นผู้บริโภคหลัก เนื่องจากว่าร้านเหล่านี้ราคาของอาหารไม่แพงโดย

เฉลี่ยแล้วจานละ 45 บาทซึ่งเป็นราคาที่เหมาะสมสำหรับคนเดินทางและมีน้ำฟรีโดยไม่ต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมในเครื่องดื่มด้วย ร้านอาหารจีนที่อยู่ในตลาดหรือริมทาง ผู้บริโภคมักจะมีคนงานเป็นหลัก เพราะว่าราคาเหมาะสม หากเป็นร้านอาหารจีนที่อยู่ละแวกเขตมหาวิทยาลัย จะมีนักศึกษาเป็นผู้บริโภคหลัก รายได้ของส่วนตัวเป็นปัจจัยอีกด้านหนึ่งที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีน เช่น บางคนจะเลือกบริโภคอาหารจีนในภัตตาคารที่ราคาค่อนข้างสูง บางคนจะเลือกสั่งซื้ออาหารจีนในร้านที่ราคาเหมาะสมโดยไม่จำกัดที่ขายอาหารจีน

ในเรื่องปัจจัยด้านเศรษฐกิจที่ส่งผลต่อผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจีนนี้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มคนไทยที่เคยบริโภคอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ได้แก่ คุณปิ่น -นามสมมุติ, คุณน้ำ -นามสมมุติ, คุณวี -นามสมมุติ, คุณทอง -นามสมมุติ และคุณม้วน -นามสมมุติ มีอาชีพเป็นทั้งทำงานรับจ้างทั่วไป นักศึกษา และไม่ได้ประกอบอาชีพ

จากผลการสัมภาษณ์ของกลุ่มนี้ พบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนหนึ่งคิดว่ารายได้ไม่ค่อยส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารจีน แต่ก็มีผู้ให้สัมภาษณ์บางคนระบุว่า ไม่แน่ใจว่ารายได้มีผลต่อการเลือกรับประทานหรือไม่

#### 4.3.2 ปัจจัยทางด้านสังคม

ในการศึกษาครั้งนี้ จากการสังเกตของผู้วิจัยพบว่า ที่ตั้งของร้านที่ขายอาหารจีนเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีน ยกตัวอย่างเช่น ร้านก๊วยเตี๋ยวร้านข้าวมันไก่ที่ใกล้วินรถตู้ นอกจากว่าผู้โดยสารจะนั่งรถตู้อย่างสะดวกแล้ว ยังเป็นที่พักผ่อนชั่วคราวได้ และการเสิร์ฟอาหารของร้านเหล่านี้ก็พอใช้ได้ด้วย อาหารพวกนี้ไม่ต้องรอนานและไม่ต้องใช้เวลาในการบริโภคอาหารมากซึ่งเหมาะกับผู้โดยสารที่ต้องการเดินทางต่อ นอกจากนี้ ร้านเหล่านี้ยังมีผู้บริโภคนานไม่น้อยเป็นประชากรที่พักอยู่ใกล้ ๆ ด้วย เนื่องจากว่าเป็นร้านที่อยู่ใกล้บ้านโดยไม่ต้องใช้เวลาในการไปที่ร้านมาก วัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นปัจจัยอีกหนึ่งที่มีผลต่อการบริโภคอาหารจีน ในพื้นที่ที่มีชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนมาก ที่นั่นจะมีอาหารจีนจำนวนมาก เช่น ร้านชาลาเปา ร้านก๊วยเตี๋ยวร้านข้าวต้ม ร้านโจ๊ก ร้านบัวลอย ทั้งนี้เป็นเพราะว่าเวลาชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐาน ได้นำอาหารของตนมาด้วย และอาหารเหล่านี้ได้สืบทอดกันมาอย่างดีจนถึงปัจจุบัน ซึ่งทำให้อาหารจีนเป็นส่วนหนึ่งที่อยู่ในวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในพื้นที่ศึกษาด้วย การที่เลือกลองชิมอาหารที่ไม่เคยรับประทานเป็นเหตุผลอีกหนึ่งในการเลือกบริโภคอาหารจีน ในบางช่วง ร้านสุกี้ในพื้นที่ศึกษาจะมีน้ำซุปร่มมาล่าจากจีนซึ่งได้ดึงดูดผู้บริโภคเป็นจำนวนมากไม่น้อย เพราะสำหรับผู้บริโภคบางคนแล้ว หม่าล่าเป็นสิ่งที่ไม่เคยเจอ เวลาเห็นมี ก็อยากลองบริโภคดู นอกจากนี้ ความชอบหรือรสนิยมในการรับประทานอาหารของแต่ละคนก็ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคเช่นกัน เช่น เมื่อจะรับประทาน

ถ้วยเดียว ผู้บริโภคบางคนไม่ได้ชิมรสชาติก่อน แต่ตักเครื่องปรุงตามที่ตนชอบลงไปในชาม ด้วยความเคยชิน

ในเรื่องปัจจัยด้านสังคมที่ส่งผลต่อผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจีนนี้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้ตอบสัมภาษณ์ 3 กลุ่ม ประกอบด้วย กลุ่มที่ 1 กลุ่มคนไทยที่เคยบริโภคอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี กลุ่มที่ 2 กลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี และกลุ่มที่ 3 คือกลุ่มคนปรุงอาหารจีนที่เป็นชาวไทย ได้แก่ คุณอรพิน -นามสมมุติ, คุณอนงค์ -นามสมมุติ, คุณกึ่ง -นามสมมุติ, คุณอาณัติ -นามสมมุติ และคุณหวาน -นามสมมุติ ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีประสบการณ์ในการปรับปรุงรสชาติของอาหารจีนเพื่อเหมาะกับรสนิยมของผู้บริโภค

จากผลการสัมภาษณ์ของกลุ่มที่ 1 พบว่า ความอยากรับประทานอาหารจีน อยู่ในช่วงเทศกาล และการรับประทานอาหารจีนกับครอบครัวเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดที่ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารจีน ปัจจัยอื่นที่มีผลในการเลือกรับประทานอาหารจีนคืองานฉลองในโอกาสพิเศษต่าง ๆ และอาหารจีนเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ นอกจากนี้ กลิ่นและรสชาติ และความปลอดภัยของอาหารจีนเป็นปัจจัยอีกด้านหนึ่งที่ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารจีนตามลำดับ ในอีกด้านหนึ่ง ช่วงเทศกาลต่าง ๆ พวกเขาจะมีการเน้นรับประทานอาหารจีนของเทศกาลนั้นด้วย จากกลุ่มที่ 2 พบว่า ความอยากรับประทานอาหารจีน อยู่ในช่วงเทศกาล และการรับประทานอาหารจีนกับครอบครัวเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดที่ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารจีน รองลงมาจะเป็นปัจจัยที่งานฉลองใน โอกาสพิเศษต่าง ๆ งานแต่งงาน เวลาเลี้ยงแขก และเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ส่วนข้อมูลกลุ่มที่ 3 พบว่า การที่พวกเขาได้ปรุงอาหารจีนมาหลายปี ถ้าอยากมีลูกค้ามาซื้อตลอด ต้องมีการปรับปรุงสูตร วิธีในการปรับปรุงสูตรมีการปรับปรุงจากคำแนะนำของลูกค้า และการเปลี่ยนแปลงของสังคม และการปรุงตามวัตถุดิบที่หาได้

#### 4.3.3 ปัจจัยทางด้านคติและความเชื่อ

ในการศึกษาครั้งนี้ จากการสังเกตของผู้วิจัยพบว่า เนื่องจากสังคมอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี มีชาวไทยเชื้อสายจีนเป็นจำนวนมาก ประเพณีต่าง ๆ ของชาวจีนยังมีการรักษาอย่างดี ก่อนเทศกาลต่าง ๆ เช่น ตรุษจีน สารทจีน วันไหว้พระจันทร์ แม้ว่าเป็นร้านขนาดเล็กหรือเป็นซูเปอร์มาร์เก็ตขนาดใหญ่ ต่างก็มีการขายของเกี่ยวกับเทศกาลนี้ เช่น เห็ดหอมแห้ง ฟองเต้าหู้แห้ง เห็ดหูหนูขาวแห้ง เป็ดพะโล้ ขนมหวานจีน ของไหว้ ฯลฯ ของเหล่านี้ส่วนมากนำไปไหว้เจ้าเพราะว่าวันเหล่านี้เป็นวันที่สำคัญสำหรับชาวจีนซึ่งรวมถึงชาวไทยเชื้อสายจีนด้วย เวลาที่ใกล้จะถึงวันบ๊ะจ่าง พวกแม่ค้าพ่อค้าก็นำบ๊ะจ่างมาทำการค้าขาย ก่อนวันไหว้พระจันทร์ประมาณเดือนหนึ่ง ร้านที่ขายขนมหรือซูเปอร์มาร์เก็ตบางแห่ง เริ่มมีการขายขนมไหว้พระจันทร์จนกว่าหลังวันนั้นจึงจะไม่มีขาย



เพราะว่าคนจีนนิยมชมพระจันทร์ในวันไหว้พระจันทร์ด้วยขนมไหว้พระจันทร์ อาหารต่าง ๆ ที่ใช้ในเทศกาลดังกล่าว ไม่ใช่เฉพาะเพื่อการบริโภคเท่านั้น มันยังเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมจีนด้วย ดังที่ประชากรกลุ่มเป้าหมายได้กล่าวว่า “ อาหารจีนเป็นอาหารที่นำมาใช้กับวันสำคัญของคนไทย ” (คุณยิ้ม -นามสมมติ, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 5 มกราคม 2564)

ในเรื่องปัจจัยด้านคติและความเชื่อที่ส่งผลต่อผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจีนนี้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มคนไทยที่เคยบริโภคอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี พบว่าในช่วงเทศกาลจีน ต่างก็มีการประกอบประเพณี พิธีกรรม และมีการบริโภคอาหารจีน อาหารจีนที่จะบริโภคในเทศกาลดังกล่าวมี ผัดหมี่ซั่ว เป็ดพะโล้ ไก่ต้ม เป็นหลัก โดยมีการเตรียมอาหารเหล่านี้เองและบางส่วนก็ซื้อรับประทาน จากข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์ของกลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี พบว่า ผู้บริโภคทั้งกลุ่มนี้ ทุกคนมีการประกอบประเพณี พิธีกรรม และมีการบริโภคอาหารจีน อาหารจีนที่จะบริโภคในเทศกาลดังกล่าวมี ผัดหมี่ซั่ว เป็ดต้ม ไก่ต้ม ขาหมูพะโล้ กระเพาะปลา ผัดผัก 9 อย่าง เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ให้ความคิดเห็นว่า “ มีความเชื่อว่าอาหารจีนส่วนใหญ่มีส่วนประกอบจากสมุนไพรที่มีสรรพคุณบำรุงร่างกาย ทำให้บริโภคแล้วร่างกายแข็งแรง ” (คุณปิ่น-นามสมมติ, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2564) และ “ ในเทศกาลจีน จะมีการประกอบประเพณี พิธีกรรม อาหารจีนที่ใช้ประกอบในพิธี เรานำมากินเอง มีเป็ด ไก่ หัวหมู ขนมนตามเทศกาล ถ้าเป็นตรุษจีนเราจะมีขนมแข่งแล้วก็มีขนมเทียน แต่ตอนนี้เราไม่ทำเองแล้ว ยุ่งยาก ซื้อมาง่ายกว่า ” (คุณน้ำ-นามสมมติ, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2564)

จากผลการสัมภาษณ์ จะเห็นได้ว่า ผู้บริโภคต่างก็มีการบริโภคอาหารจีนในช่วงเทศกาลจีน อาหารจีนที่จะบริโภคมีหมี่ซั่ว เป็ด ไก่ หมูเป็นหลัก



## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี, เพื่อศึกษาอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อคนไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี และเพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภคชาวไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ผู้วิจัยได้ทำการเลือกกลุ่มเป้าหมาย 5 กลุ่ม เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

#### สรุปผลการวิจัย

จากการวิจัยครั้งนี้ ตามประเด็นเรื่องความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี พบว่า อาหารจีนที่มีอยู่ในสังคมอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรีสามารถแบ่งแยกเป็นอาหารจีนเก่าที่มีมาก่อน และอาหารจีนใหม่ที่มีมาก่อนไม่ค่อยมี หรือเจอน้อย แต่หาซื้อได้ง่ายในทุกวันนี้ อัตลักษณ์ของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาได้ปลีกแยกออกไปตามอาหารจีน 3 ประเภท คือ อาหารจีนกวางตุ้ง อาหารจีนแต้จิ๋ว และอาหารจีนไหหลำ นอกจากนี้ หม่าล่าที่เป็นเครื่องปรุงชนิดหนึ่งของอาหารจีน ก็เป็นอีกลักษณะหนึ่งของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาด้วย

จากการตอบแบบสัมภาษณ์ของชาวไทยเชื้อสายจีนที่ดำรงชีวิตอยู่ในพื้นที่ศึกษา กลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษามีความรู้ในด้านความเป็นมาของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษามากกว่ากลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีน 60 ปีขึ้นไป โดยมีค่าเฉลี่ยเป็น 3.55 และ 3.45 ตามลำดับ ส่วนในด้านความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษา กลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษามีความรู้มากกว่าซึ่งมีค่าเฉลี่ยเป็น 3.33

ประเด็นเรื่องอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อคนไทยในอำเภอเมืองชลบุรี พบว่า การเข้ามาของอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี มีอิทธิพลต่อการเกิดทางเลือกในการบริโภคอาหารมากที่สุด และได้นำวิธีปรุงกับอุปกรณ์ประกอบการรับประทานอาหารด้วย จากการตอบแบบสัมภาษณ์ของผู้บริโภคชาวไทยในพื้นที่ศึกษา พบว่า ผู้บริโภคนิยมปรุงอาหารจีนด้วยตนเองมากกว่าวิธีอื่นซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.7 นอกจากนี้ ร้อยละ 60 ของกลุ่มเป้าหมายที่ให้สัมภาษณ์นี้คิดว่าการเข้ามาของวัฒนธรรมอาหารจีนในพื้นที่ศึกษาได้เกิดอิทธิพลในด้านเพิ่มทางเลือกในการบริโภคอาหารรองลงมาเป็นวัฒนธรรมอาหารจีนทำให้วัฒนธรรมอาหารการกินในพื้นที่ศึกษาเกิดความสมบูรณ์และทำให้วัฒนธรรมการกินในพื้นที่ศึกษาได้มีพัฒนาการ อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อการ

เปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่ศึกษา พบว่ามี 3 ลักษณะ ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงจำนวนเมนูอาหาร การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคอาหาร และการเปลี่ยนแปลงทางด้านรสชาติ จากข้อมูลการตอบแบบสัมภาษณ์ของกลุ่มเจ้าของกิจการ พบว่า การเข้ามาและพัฒนาการของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษา ทำให้มีร้านอาหารจีนเป็นจำนวนมาก และได้นำวิธีปรุงต่าง ๆ เข้ามาด้วยซึ่งเกิดการผสมผสานกับวัฒนธรรมการกินที่มีอยู่ นอกจากนี้ ยังมีการเพิ่มใช้อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การคงอยู่ของอาหารจีนในพื้นที่ศึกษา ได้เกิดทางเลือกในการบริโภคอาหารมากยิ่งขึ้น

สำหรับประเด็นเรื่องพฤติกรรมกรบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภคชาวไทยในอำเภอเมืองจังหวัดชลบุรี ผู้วิจัยได้ศึกษาทางด้านปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารจีนสำหรับผู้บริโภคชาวไทยในพื้นที่ศึกษา พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนมีความประสงค์ใคร่รับประทานอาหารจีน อยู่ในช่วงเทศกาลจีน กลิ่นและรสชาติเป็นหลัก นอกจากนี้ ยังมีปัจจัยทางด้านราคา ที่ตั้งของร้าน ความสะดวกในการสั่งซื้อ การที่อยากชิมอาหารจีน และรสนิยมเป็นปัจจัยสำคัญต่อการเลือกบริโภคอาหารจีน

### อภิปรายผล

อาหารจีนบริโภคโดยกลุ่มชาวจีนที่อพยพหรือเดินทางจากประเทศจีน แล้วนำรูปแบบการปรุงตามวัฒนธรรมที่ตนสังกัด เช่น ชาวจีนกวางตุ้ง ชาวจีนแต้จิ๋ว ชาวจีนไหหลำ โดยยึดถือรูปแบบทั้งการปรุงและรสชาติ สอดคล้องกับผลงานของถาวร ลิกขโกศลที่กล่าวว่า ความเป็นมาของอาหารจีนแต้จิ๋วในสังคมไทยได้นำวิธีปรุงหลายอย่างมาเผยแพร่ที่ไทย (ถาวร ลิกขโกศล, 2552) ภารดี มหาจันทร์ และนันท์ชญา มหาจันทร์ ได้กล่าวว่า ชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐาน ได้นำภูมิปัญญาด้านอาหารเข้ามาด้วย (ภารดี มหาจันทร์ และนันท์ชญา มหาจันทร์, 2553) และสอดคล้องกับทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมที่เป็นการกระจายตัวของวัฒนธรรมจากสังคมเดิมไปที่สังคมอื่น ๆ โดยมีลักษณะเป็นการแพร่แบบเปลี่ยนพื้นที่โดยคนจากวัฒนธรรมเดิมไปยังที่ใหม่ (นฤพนธ์ ด้วงวิเศษ) แต่ปัจจุบันนี้รสชาติอาหารจีนในสังคมไทยมีการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้เนื่องจากการปรับเปลี่ยนหรือปรุงแต่งรสชาติให้เหมาะสมกับผู้บริโภคซึ่งเป็นชาวไทย หรือเป็นชาวไทยเชื้อสายจีน ตัวอย่างเช่น รสชาติของขาหมูพะโล้ค่อนข้างหวานกว่าของจีน รสชาติของหม่าล่าค่อนข้างไม่ค่อยซาเท่าที่หม่าล่าของจีน รสชาติของก๋วยเตี๋ยวค่อนข้างหวานกว่าของจีน นอกจากนี้ วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการคิดค้น พัฒนา หรือเกิดแนวคิดใหม่ ๆ นำมาใช้กับอาหารจีน เช่น ขนมไหว้พระจันทร์ใส่ทุเรียน ขนมไหว้พระจันทร์ใส่อินทผลัมหรือใส่ธัญพืช ในขณะที่ใส่ขนมไหว้พระจันทร์ของจีนทั่วไปที่นิยมเป็นไส้บัวฉนวน ไส้โหงวยิง (五仁ไส้เมล็ด 5 อย่างที่เป็นธัญพืช ได้แก่ เมล็ดทานตะวัน วอลนัท งา อัลมอนต์ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์) ไส้ถั่วแดงล้วน ฯลฯ ปลาหมึกผัดไข่เค็มที่เป็นการดัดแปลง

จากปลาหมึกผัดผงกะหรี่ของอาหารจีน เป็นต้น ดังจะพบเห็นได้จากสื่อโฆษณาหรือประชาสัมพันธ์ ถึงเมนูอาหารจีนที่แปลกใหม่จากที่เคยมีมาแต่ดั้งเดิม ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมมีการย้ายถิ่นฐานจากสังคมเดิมไปสู่อีกสังคมหนึ่ง ทำให้เกิดเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม (ณัฐวุฒิ ทรัพย์อุบลวัฒน์, 2558)

วัฒนธรรมอาหารจีนส่งอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทยในพื้นที่ศึกษาอย่างเห็นได้ชัด และมีหลายด้าน เช่น ด้านเศรษฐกิจ อาหารจีนเป็นส่วนหนึ่งของเศรษฐกิจในพื้นที่อำเภอเมืองชลบุรี ดังจะพบมีร้านอาหารจีนเป็นจำนวนมาก ตั้งแต่ร้านค้าริมทาง ร้านอาหาร ภัตตาคาร และในห้างสรรพสินค้า ล้วนแต่มีอาหารจีนให้ผู้บริโภคได้ใช้บริการโดยง่าย สอดคล้องกับสายชล สัตยานุรักษ์ที่กล่าวว่า “ซึ่งเห็นได้จากอาหารประจำวัน เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ซาลาเปา เกาเหลา เป็ดพะโล้ ฯลฯ อาหารจีนคือเครื่องมือที่แสดงออกถึงอัตลักษณ์ของชาวจีนและยังมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินในสังคม” (สายชล สัตยานุรักษ์, 2558) ด้านความหลากหลาย ส่งผลให้เกิดมีความหลากหลายของเมนูอาหารการบริโภคเพิ่มมากขึ้นในสังคมอำเภอเมืองชลบุรี ดังที่ประสิทธิ์ เงินชัยได้กล่าวว่า พวกชาวจีนได้นำอาหารหลายประเภทมาด้วย (ประสิทธิ์ เงินชัย, 2557) ด้านอุปกรณ์การบริโภค แต่เดิมคนไทยบริโภคข้าวและกับข้าวด้วยมือ หรือการเปิบด้วยมือ ต่อมามีการใช้อุปกรณ์คือช้อนและส้อม เมื่อชาวจีนนำวัฒนธรรมอาหารจีนมาใช้ การใช้ตะเกียบก็ได้รับการเผยแพร่และมีผู้ใช้ตามเป็นจำนวนมาก แต่เป็นไปอย่างจำกัดตามลักษณะของเมนูอาหาร เช่น ก๋วยเตี๋ยว บ๊ะหมี่ ก๋วยจั๊บ เป็นต้น ในขณะที่วัฒนธรรมของชาวจีนจะใช้ทั้งกบข้าวสวย ใช้พู่ข้าวต้ม

ในด้านปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารจีน กลุ่มประชากรที่ตอบแบบสัมภาษณ์มีทัศนคติต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนแตกต่างกันออกไป กล่าวคือ มีทั้งเรื่องปัจจัยด้านเศรษฐกิจ ด้าน สังคม และด้านคติและความเชื่อ สอดคล้องกับชนเส วงศ์ยานนาวาที่กล่าวว่า อาหารจีนกลายเป็นอาหารที่สัมพันธ์กับสถานะทางเศรษฐกิจและสังคม (ชนเส วงศ์ยานนาวา, 2546)

อาหารจีนกับคติความเชื่อยังมีปรากฏอยู่ในกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ทั้งนี้เป็นเพราะพื้นฐานของประชากรในอำเภอเมืองชลบุรีมีกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนอยู่เป็นจำนวนมาก กลุ่มชาวจีนเหล่านี้ยังมีความทรงจำทางความเชื่อและประเพณีที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ซึ่งสอดคล้องกับสายชล แก้วบริสุทธิที่กล่าวว่า เทศกาลกินเจเป็นประเพณีที่ชาวจีนสืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน (สายชล แก้วบริสุทธิ, 2556) และเสาวรัตน์ โภธิพันธ์กล่าวว่า อาหารจีนที่ใช้ประกอบในการไหว้เทพเจ้าในช่วงเทศกาล ต่างก็มีความหมายที่เป็นมงคลของตน (เสาวรัตน์ โภธิพันธ์, 2550) ดังที่ได้พบเห็นว่า เมื่อถึงเทศกาลที่เนื่องด้วย สารทจีน วันไหว้พระจันทร์ วันตรุษจีน บรรดาผู้ประกอบการร้านค้าทั้งเล็กและใหญ่ ต่างตั้งโต๊ะไว้ที่หน้าร้านแล้วนำอาหารที่สอดคล้องกับเทศกาลมาประกอบในพิธี นอกจากนี้ อาหารจีนที่รับประทานในแต่ละเทศกาลก็

แตกต่างกัน เช่น เทศกาลวันไหว้พระจันทร์ รับประทานขนมไหว้พระจันทร์ ส้มโอ ทับทิม เทศกาลสารทจีน รับประทานขนมแข่ง ขนมเทียน เป็ด ไก่ หมู เทศกาลตรุษจีน รับประทานปลา ผัดหมี่ขนมแข่ง เป็นต้น

### ข้อเสนอแนะ

#### ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษารั้งต่อไป

ผลจากการศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทย : กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ครั้งนี้ ทำให้ทราบเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีนในแง่ต่าง ๆ ในการนี้มีข้อเสนอแนะเพื่อให้เกิดการศึกษาที่ต่อเนื่องรวมถึงเนื้อหาที่มีความเกี่ยวข้องในประเด็นอื่นอีก ดังนี้

1. ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีนในสังคมไทยอย่างหลากหลาย เพื่อเป็นการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารจีนอย่างสมบูรณ์
2. ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับชาวจีนรุ่นใหม่กับวัฒนธรรมอาหารจีนแนวใหม่ เพื่อเป็นหลักฐานถึงพัฒนาการของอาหารจีนในสังคมไทย
3. ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับทัศนคติและการปรับตัวในเรื่องวัฒนธรรมอาหารไทยของชาวจีนรุ่นใหม่ที่เข้ามาประเทศไทย

#### ข้อเสนอแนะสำหรับการนำไปใช้ประโยชน์

การทำอาหารจีนให้มีรสชาติถูกรสนิยมกับผู้บริโภคมีความสำคัญเป็นอย่างมาก ขณะเดียวกัน เมนูอาหารประเภทจานเดียว หรืออาหารที่สะดวกทั้งในการสั่ง การปรุง การรับประทาน ยังเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคส่วนใหญ่ ดังนั้น หากประสงค์จะเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารจีน จึงควรตระหนักทั้งสองประเด็นนี้เป็นข้อหลัก

#### ข้อจำกัดของการศึกษา

การศึกษานี้ อาจมีข้อจำกัดของการเข้าใจคำว่า “อาหารจีน” ได้หลายแบบ แม้ว่าจะมีนิยามความหมายไว้แล้วก็ตาม เนื่องจากวัฒนธรรมอาหารจีนได้เข้าสู่สังคมไทยเป็นเวลายาวนาน ทำให้คนไทยในพื้นที่ศึกษา ตลอดจนคนไทยในภาพรวมไม่รู้สึถึงความเป็นอาหารจีน หมายความว่า เมื่อประสงค์จะรับประทานอาหารให้อิ่ม 1 มื้อ อาจคิดถึงเมนูอาหารหลาย ๆ อย่าง เช่น ส้มตำ ผัดกะเพรา ข้าวมันไก่ ก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย ผัดซีอิ๊ว ฯลฯ โดยไม่ได้คิดแยกว่า “ฉันจะกินอาหารจีน” หรือ “ฉันจะทำอาหารจีน” เมื่อนำคำนี้ไปถามประชากรวิจัย ทำให้เกิดการตีความว่า “อาหารจีน” ได้หลายเมนู เช่น เป็ดปักกิ่ง หูหลาม ข้าวมันไก่ ฯลฯ เมนูอาหารดังกล่าวมีราคาที่แตกต่างกัน ซึ่งส่งผลถึงคำตอบสัมภาษณ์ด้วย



ภาคผนวก ก



แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview)

ชื่อเรื่อง อิทธิพลของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนในสังคมไทย:กรณีศึกษาอำเภอเมือง  
จังหวัดชลบุรี

หลักสูตรปริญญาโท สาขาไทยศึกษา

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

วัตถุประสงค์ : 1.เพื่อศึกษาความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี  
2.เพื่อศึกษาอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อคนไทยในจังหวัดชลบุรี  
3.เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภคชาวไทยในอำเภอเมือง  
จังหวัดชลบุรี

ประเด็นคำถามหลักประกอบด้วย

1. ความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในสังคมไทยเป็นอย่างไร
2. คติและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทยเป็นอย่างไร
3. กลุ่มชาวจีนสืบทอดอาหารจีนในสังคมไทยอย่างไร
4. อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทยเป็นอย่างไร
5. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนเป็นอย่างไร

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้แบ่งเป็น 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 วันเวลาและพื้นที่ในการสัมภาษณ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 3 ประเด็นเรื่องความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในสังคมไทย

ส่วนที่ 4 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อผู้บริโภคในจังหวัดชลบุรี

ส่วนที่ 5 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทยใน  
จังหวัดชลบุรี

ส่วนที่ 1 วันเวลาและพื้นที่ในการสัมภาษณ์

วันที่\_\_\_\_\_ เดือน\_\_\_\_\_ พ.ศ.\_\_\_\_\_ เริ่มเวลา\_\_\_\_\_ สิ้นสุดเวลา\_\_\_\_\_.

รหัสผู้ให้สัมภาษณ์\_\_\_\_\_.

สถานที่สัมภาษณ์\_\_\_\_\_.

ส่วนที่ 2 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

โปรดทำเครื่องหมาย x ลงในช่อง ( ) หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

1. เพศ

( ) หญิง ( ) ชาย

2. อายุ

( ) ต่ำกว่า 20 ปี ( ) 21 – 30 ปี

( ) 31 – 40 ปี ( ) 41 – 50 ปี

( ) 51 – 60 ปี ( ) 61 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

( ) ต่ำกว่าประถมศึกษา ( ) ประถมศึกษา

( ) มัธยมศึกษา ( ) ปวช.ปวส.อนุปริญญา

( )ปริญญาตรี ( ) สูงกว่าปริญญาตรี

4. อาชีพ

( ) เกษตรกร ( ) ค้าขาย

( ) รับจ้างทั่วไป ( ) รับราชการ/รัฐสาหกิจ

( ) นักศึกษา/นักเรียน ( ) ค้าขาย

( ) ธุรกิจส่วนตัว ( ) ไม่ได้ประกอบอาชีพ

( ) อื่น ๆ \_\_\_\_\_

5. สถานภาพสมรส

( ) โสด ( ) สมรส ( ) หย่าร้าง,หม้าย,แยกกันอยู่

6. สถานภาพในครอบครัว \_\_\_\_\_.

7. ประมาณการรายได้ต่อปี \_\_\_\_\_.

8. สถานภาพ/ตำแหน่งในชุมชน \_\_\_\_\_.

### ส่วนที่ 3 ประเด็นเรื่องความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในสังคมไทย

กลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์: คนไทยเชื้อสายจีนอายุ 60 ปีขึ้นไป

ชาวไทยเชื้อสายจีนที่พำนักอยู่ในพื้นที่ศึกษา

คำถามหลัก: ความเป็นมาของอาหารจีนในสังคมไทย

อัตลักษณ์ของอาหารจีนในสังคมไทย

คติและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทย

กลุ่มชาวจีนสืบทอดอาหารจีนในสังคมไทย

โปรดทำเครื่องหมาย x ลงในช่องหรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารจีนในสังคมไทย	ระดับความรู้ส่วนตัว				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความเป็นมาของอาหารจีนในจังหวัดชลบุรี					
2. คติและความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารจีน					
3. การสืบทอดอาหารจีนที่ไทย					
4. อัตลักษณ์อาหารจีนแต่จิว					
5. อัตลักษณ์อาหารจีนกวางตุ้ง					
6. อัตลักษณ์อาหารจีนอื่น ๆ					
7. อาหารจีนที่ใช้ในพิธีต่าง ๆ					

1. อิทธิพลของอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของกลุ่มคนไทยที่เชื้อสายจีนเป็นอย่างไร ?

.....

.....

.....

.....

2. คติและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารจีนในสังคมไทยเป็นอย่างไร ?

.....

.....

3. กลุ่มชาวจีนสืบทอดอาหารจีนในสังคมไทยอย่างไร ?

.....

.....

.....

.....

#### ส่วนที่ 4 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อผู้บริโภคในจังหวัดชลบุรี

กลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ กลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารจีน

คำถามหลัก อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อสังคมไทย

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีน

โปรดทำเครื่องหมาย x ลงในช่อง ( ) หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

- ในการบริโภคอาหารจีน ท่านรับประทานโดย
 

( ) ไปทานที่ร้าน	( ) ซื้ออาหารสำเร็จรูป
( ) ปรงอาหารจีนด้วยตนเอง	
- สถานที่ที่ท่านเลือกไปรับประทานอาหารจีนเป็นประจำ
 

( ) ร้านอาหาร	( ) กภัตตาคาร
( ) ร้านอาหารริมถนน	( ) บ้านที่พัก
- ค่าใช้จ่ายของท่านที่ใช้ในการบริโภคอาหารจีนเมื่อหนึ่งประมาณเท่าไร
 

( ) ต่ำกว่า 100 บาท	( ) 100 – 500 บาท
( ) 500 – 1,000 บาท	( ) 1,000 บาทขึ้นไป
- ท่านคิดว่ารายได้เป็นเหตุผลหนึ่งที่จะเลือกบริโภคอาหารจีนไหม
 

( ) ใช่	( ) ไม่ใช่
( ) อื่น ๆ _____	
- เหตุผลที่ท่านเลือกรับประทานอาหารจีน
 

( ) ป่วย	( ) อยากทานอาหารจีน
( ) อยู่ในช่วงเทศกาล	( ) เลี้ยงแขก

- ( ) รับประทานอาหารกับครอบครัว ( ) ดีต่อสุขภาพ  
 ( ) งานพิเศษ ( ) งานแต่งงาน  
 ( ) งานฉลองความสำเร็จในโอกาสต่าง ๆ ( ) อื่น ๆ \_\_\_\_\_
6. ท่านนิยมบริโภคอาหารจีนประเภทใด  
 ( ) อาหารประเภทไก่ หมู เป็ด เนื้อ  
 ( ) อาหารประเภทผัก  
 ( ) ของหวาน  
 ( ) อื่น ๆ \_\_\_\_\_
7. ก่อนที่ท่านจะบริโภคอาหารจีน ท่านสนใจคุณภาพอาหารชนิดใด  
 ( ) ปริมาณสารอาหาร ( ) ความปลอดภัยของอาหาร  
 ( ) กลิ่นรส ( ) รับประทานอาหารกับครอบครัว  
 ( ) อื่น ๆ \_\_\_\_\_
8. ท่านคิดว่าวัฒนธรรมอาหารจีนมีอิทธิพลอะไรบ้างต่อสังคมชลบุรี  
 ( ) ทำให้วัฒนธรรมอาหารการกินในสังคมชลบุรีอย่างสมบูรณ์  
 ( ) ทำให้ทางเลือกหนึ่งในการบริโภคอาหาร  
 ( ) ทำให้วัฒนธรรมการกินในชลบุรีได้มีพัฒนาการ  
 ( ) อื่น ๆ \_\_\_\_\_
9. เวลารับประทานอาหาร ท่านแยกอาหารจีนออกไหม  
 ( ) แยกออก อาหารจีนมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว  
 ( ) แยกไม่ออก ไม่เห็นพิเศษอย่างไร  
 ( ) อื่น ๆ \_\_\_\_\_

ส่วนที่ 5 อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทย

ในจังหวัดชลบุรี

กลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ เจ้าของกิจการชาวไทย

คนปรุงอาหารที่เป็นชาวไทย

คำถามหลัก การเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนในสังคมไทย

อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทย



โปรดทำเครื่องหมาย x ลงในช่อง ( ) หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

1. กลุ่มใดบ้างบริโภคอาหารจีน

( ) นักศึกษา/นักเรียน ( ) รัฐบาล/รัฐสาหกิจ

( ) คนรับจ้างทั่วไป ( ) ธุรกิจส่วนตัว

( ) อื่น ๆ \_\_\_\_\_

2. เหตุผลที่ทำให้มีการปรับปรุงอาหารจีนเพื่อเหมาะกับผู้บริโภค

( ) การเปลี่ยนแปลงของสังคม ( ) การพัฒนาของเศรษฐกิจ

( ) อื่น ๆ \_\_\_\_\_

3. อิทธิพลของอาหารจีนต่อวัฒนธรรมการกินของกลุ่มคนไทยในพื้นที่ดั้งเดิมของจังหวัดชลบุรี เป็นอย่างไร ?

.....

.....

.....

.....

4. อาหารจีนมีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกินในจังหวัดชลบุรีด้านใดบ้าง ?

.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ข

## อาหารจีน 8 ตระกูลใหญ่

**อาหารซานตง** อาหารจีนตระกูลหนึ่งที่มีรากฐานจากการทำอาหารพื้นบ้านของมณฑลซานตง เป็นประเภทอาหารจีนที่มีอัตลักษณ์ เน้นรสชาติ สด และความเค็ม เมนูหลายอย่างจะต้องปรุงด้วย ต้นหอมใบใหญ่มาแต่งรสชาติ เนื่องจากว่าต้นหอมใบใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์พิเศษของมณฑลซานตง นอกจากนี้ ยังมีเมนูอาหารประเภทอาหารทะเลเป็นจำนวนมาก เพราะว่าเป็นพื้นที่ใกล้ทะเล

เมนูตัวอย่าง



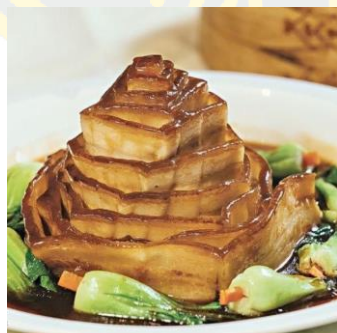
ปลิงทะเลตุ๋นต้นหอม

เอ็นเนื้อตุ๋นต้นหอม

(SKETCHINESE, 2563)

**อาหารเจียงซู** อาหารจีนตระกูลหนึ่งที่ประกอบด้วยอาหารพื้นถิ่นต่าง ๆ ของมณฑลเจียงซู ได้แก่ อาหารหวยหยาง อาหารจิงหลิง อาหารซูซี และอาหารซูไห่ เป็นประเภทอาหารที่มีอัตลักษณ์เน้นรสชาติเค็มปนหวานของอาหาร เน้นความสดของอาหารและการตกแต่งอาหาร

เมนูตัวอย่าง



เจดีย์ต่งโปพันชั้น

เต้าหู้แห้งเส้นและไข่เส้น

(SKETCHINESE, 2564)

**อาหารกวางตุ้ง** อาหารของมณฑลกวางตุ้ง เป็นอาหารจีนตระกูลหนึ่งที่มีความหมายเป็นอาหาร กวางโจวสำหรับผู้บริโภค เน้นสีส้ม ความหอม และรสชาติดั้งเดิมของอาหาร ในอีกมุมหนึ่ง อาหาร จีนกวางตุ้งรวมอาหารจีนแต่จิวที่เน้นปรุงอาหารทะเล และมีน้ำจิ้มหลายชนิดด้วย เนื่องจากว่าเป็น มณฑลที่ติดกับทะเล และออกเรือไปประเทศอื่น ๆ โดยง่าย ซึ่งรวมประเทศไทยด้วย ทำให้อาหาร กวางตุ้งเป็นอาหารจีนที่แพร่หลายในสังคมไทย

เมนูตัวอย่าง



เป็ดย่างกวางตุ้ง



ไก่ต้ม



ติ่มซำ (Baidu, 2564b)

**อาหารจีนเสฉวน** อาหารจีนตระกูลหนึ่งที่มีต้นกำเนิดที่มณฑลเสฉวน เป็นอาหารที่เน้นรสเผ็ดและ ซ้ำของอาหาร เครื่องปรุงสำคัญมีพริกและฮวาเจียว พริกทำให้อาหารมีรสเผ็ด ฮวาเจียวทำให้อาหาร ซ้ำ รับประทานแล้วจะชาลิ้นชาปาก

เมนูตัวอย่าง



หม่าล่าปิ้งย่าง



ชาบูหม่าล่า

(ปลดปล่อยสวรรค์, 2561)

**อาหารอันฮุย** อาหารจีนตระกูลหนึ่งที่มีต้นกำเนิดที่มณฑลอันฮุย เน้นสีส้มของอาหาร ใช้น้ำมัน เยอะ และการควบคุมความร้อนในการปรุงอาหารตามวัตถุดิบ เน้นการปรุงรสโดยแฮมพื้นถิ่น

เมนูตัวอย่าง



ซุปรนอไม้แฮม



เป็ตรมควันหวูเหวย (Baidu, 2564d)



**อาหารฮกเกี้ยน** อาหารจีนพื้นเมืองของมณฑลฮกเกี้ยน โดยมีรากฐานเป็นอาหารฝูโจว เน้นปรุงทั้งอาหารทะเลและอาหารป่า เน้นจัด ความหอม ความสดของอาหาร น้ำซุปรเป็นส่วนประกอบสำคัญมากของอาหารฮกเกี้ยน

เมนูตัวอย่าง



พระกระโดดกำแพง



ผักหอยหลอด (Baidu, 2564e)

**อาหารหูหนาน** อาหารจีนตระกูลหนึ่งที่ประกอบโดยอาหารบริเวณแม่น้ำเซียง ทะเลสาบตั้งฉิง และภาคตะวันตกของมณฑลหูหนาน เน้นการปรุงด้วยน้ำมันเยอะ เน้นรสชาติเผ็ดและหอม สีสันที่เข้มขึ้น

เมนูตัวอย่าง



หัวปลานึ่งพริกคอง



เนื้อสัตว์รมควันนิ่งรวม(Baidu, 2564c)

**อาหารเจ้อเจียง** อาหารจีนตระกูลหนึ่งที่มีต้นกำเนิดที่มณฑลเจ้อเจียง เป็นอาหารประเภทที่จัดไม่เลี่ยน เน้นรสชาติสดของวัตถุดิบ และความหอมของอาหาร เน้นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล

เมนูตัวอย่าง



หมูตงโป



ปลาเบี่ยวซีหู(Baidu, 2564a)

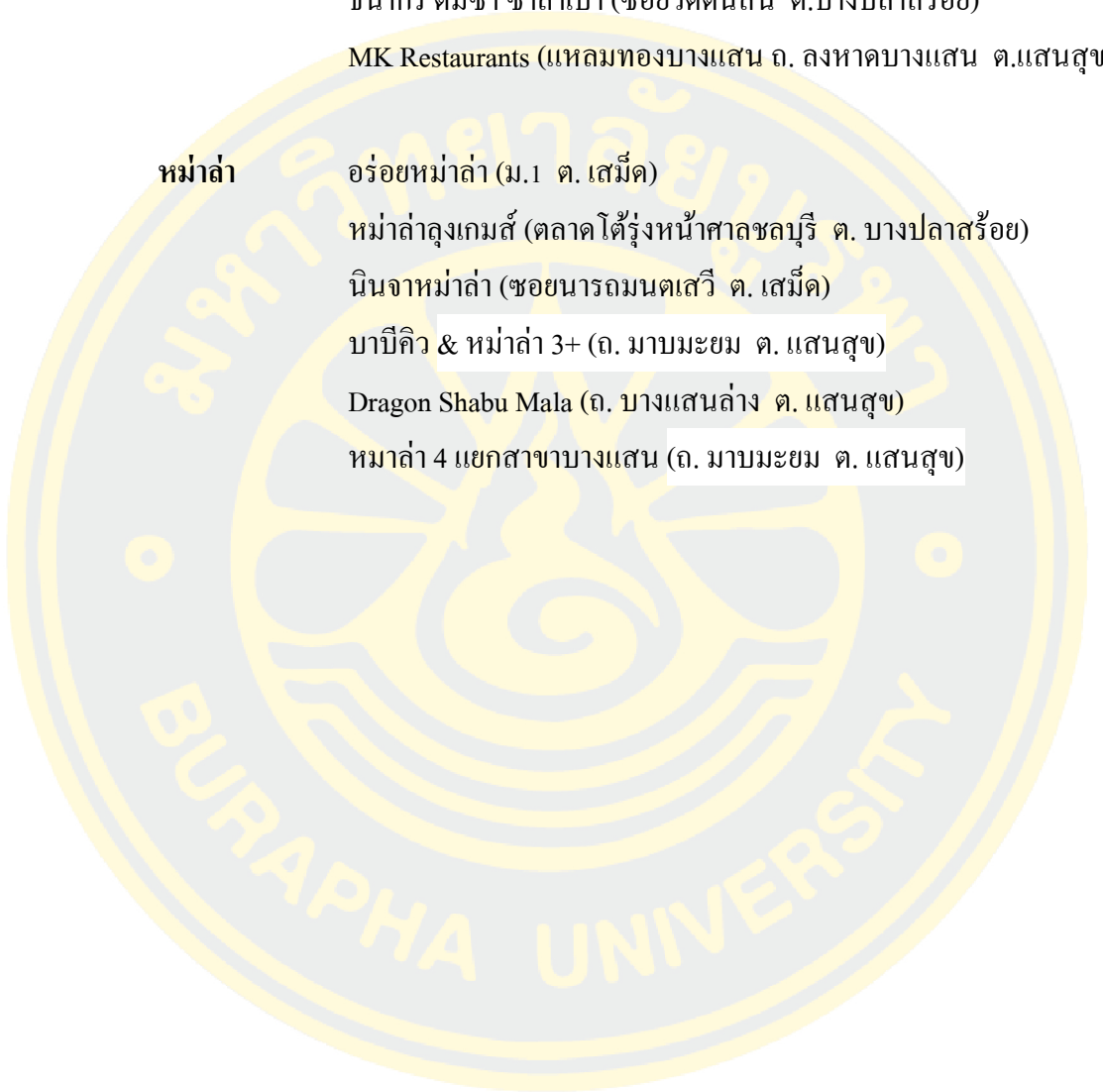




### ตัวอย่างอาหารจีนในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี

ในส่วนนี้ จะแนะนำอาหารจีนที่โดดเด่นของร้านอาหารต่าง ๆ จากมุมมองของผู้วิจัย โดยมีข้อมูลดังนี้

<b>ข้าวมันไก่</b>	ข้าวมันไก่ตงฉิม (ม. 3 ต. เสม็ด)
	ข้าวมันไก่จ๋าโจ (ถ. มิตรสัมพันธ์ ต. เสม็ด)
	ข้าวมันไก่ลุงกู (ถ. เปรมใจราษฎร์ ต. เหมือง)
	ข้าวมันไก่หน้ำมอ (ถ. ลงหาดบางแสน ต. แสนสุข)
	ข้าวมันไก่หน้าสิมิตัน แมนชั่น (ถ. ลงหาดบางแสน ต. แสนสุข)
<b>ก๋วยเตี๋ยว</b>	ก๋วยเตี๋ยวคู้ตี้เจ้อ (ชอย 9 ต. บ้านสวน)
	ก๋วยเตี๋ยวเจ๊กตั้ง (ชอยกลป้อมค่าย ต. มะขามหย่ง)
	ก๋วยเตี๋ยวเป็ดนครปฐม (ถ. ข้าวหลาม ต. ห้วยกะปิ)
	ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระปุกะเอ (วงเวียนชอย 7 ต. บ้านสวน)
	โวยวายเตี่ยวเรือ (แหลมทองบางแสน ถ. ลงหาดบางแสน ต. แสนสุข)
<b>เป็ดอย่าง</b>	เอียงฮ้าเป็ดอย่าง (ถ. พระยาจักรี ต. เสม็ด)
	อั้งเปา เป็ดอย่าง (ถ. เจตน์จ้านง ต. มะขามหย่ง)
	กิตติเป็ดอย่าง (มิตรสัมพันธ์ ชอย 1 ต. แสนสุข)
	นายตันเป็ดอย่างฮ่องกง (ถ. ข้าวหลาม ต. ห้วยกะปิ)
	MK Restaurants (แหลมทองบางแสน ถ. ลงหาดบางแสน ต. แสนสุข)
<b>พะโล้</b>	หัวหมูพะโล้เจ็ดตัว (ม. 9 ต. นาป่า)
	แจ้หม่มเป็ดพะโล้ (เลขที่ 49 ต. มะขามหย่ง)
	เฮงเป็ดพะโล้ (ถ. เลียบชายทะเล ต. บางทราย)
	Duck Rice Now (ศูนย์อาหาร โลตัส ต. บ้านสวน)
	เป็ดพะโล้ตลาดหนองมน ตรงข้าม 7 - 11 (ตลาดหนองมน ต. แสนสุข)
	ข้าวขาหมูตลาดนัดหาดวอนนภา (ตลาดนัดหาดวอนนภา ต. แสนสุข)



ต้มยำ	รัตนชลต้มยำ (ถ. สุขุมวิท ต. มะขามหย่ง) ซาลาเปาซีฟู้ด โกตัญญู (139/1 ม. 1 ต.เหมือง) ขนมจีบ ซาลาเปา เจ็๋ม (ถ.วชิรปราการ ต.มะขามหย่ง) ชนากร ต้มยำ ซาลาเปา (ซอยวัดต้นสน ต.บางปลาสร้อย) MK Restaurants (แหลมทองบางแสน ถ. ลงหาดบางแสน ต.แสนสุข)
หม่าล่า	อร่อยหม่าล่า (ม.1 ต.เสม็ด) หม่าล่าลูกเกมส์ (ตลาดโต้รุ่งหน้าศาลชลบุรี ต. บางปลาสร้อย) นินจาหม่าล่า (ซอยนารทมณฑลเสวี ต. เสม็ด) بابี้คิว & หม่าล่า 3+ (ถ. มาบมะยม ต. แสนสุข) Dragon Shabu Mala (ถ. บางแสนล่าง ต. แสนสุข) หม่าล่า 4 แยกสาขาบางแสน (ถ. มาบมะยม ต. แสนสุข)

## บรรณานุกรม

- กึ่ง (นามสมมติ). (2563, 20 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- เกตมาตุ ดวงมณี. (2548). *เต้าหู้ : อาหารสุขภาพของคนจีน. วารสารสำนักหอสมุดมหาวิทยาลัยทักษิณ*, ปีที่ 3 ฉบับที่ 2 เดือนกรกฎาคม-ธันวาคม 2548.
- เกียรติศักดิ์ มั่นศรี. (2519). *สังคมของชาวจีนในประเทศไทย*. (วิทยานิพนธ์), วิทยาลัยการแพทย์,
- เกี้ยว (นามสมมติ). (2563, 20 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- กล้วย (นามสมมติ). (2564, 6 มกราคม). สัมภาษณ์.
- ขวัญ (นามสมมติ). (2563, 23 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- แค (นามสมมติ). (2563, 25 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- เงิน (นามสมมติ). (2563, 25 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- จังหวัดชลบุรี. (2560). *วิถีชีวิตและเศรษฐกิจ*. Retrieved from [http://www.chonburi.go.th/website/about\\_chonburi/about4](http://www.chonburi.go.th/website/about_chonburi/about4)
- จุไรพร สุธรรมโกศล. (2558). *ความพึงพอใจของผู้รับบริการ โต๊ะจีนต่อผู้ประกอบการ โต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม*. (วิทยานิพนธ์พัฒนาชุมชนมหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เจ็ด (นามสมมติ). (2564, 5 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.
- ชนากา เมธีเจริญไกร. (2559). *กระบวนการสืบทอดประเพณีทางสังคมชาวไทยเชื้อสายจีน ชุมชนตลาดบ้านใหม่ จังหวัดฉะเชิงเทรา*. (วิทยานิพนธ์สาขาวิชาไทยศึกษา), คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ชัยพัฒน์ อากาศกุลเดช. (2557). *พฤติกรรมกรรบริ โภคอาหารและรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ส่งผลต่อความภักดีในการใช้บริการร้านอาหารประเภทตามสั่งของผู้บริโภคในเขตทุ่งครุ*. (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ชาย (นามสมมติ). (2563, 25 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- ณรงค์ เส็งประชา. (2541). *มนุษย์กับสังคม*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ณัฐวุฒิ ทรัพย์อุปถัมภ์. (2558). *ทฤษฎีและหลักการพัฒนาชุมชน*.
- ดอกไม้ (นามสมมติ). (2564, 5 มกราคม). สัมภาษณ์.
- ตะวัน (นามสมมติ). (2563, 28 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- ตรี (นามสมมติ). (2564, 5 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.
- ถาวร สิกขโกศล. (2552). *อัตลักษณ์จีนแต่จีว. ศิลปวัฒนธรรม*, ปีที่ 30 ฉบับที่ 4 (ก.พ. 2552) หน้า 162-169.
- ทอง (นามสมมติ). (2564, 12 มกราคม). สัมภาษณ์.
- ทับทิม (นามสมมติ). (2564, 20 มกราคม). สัมภาษณ์.
- ชนะ (นามสมมติ). (2564, 5 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.
- ชนศ วงศ์ยานนาวา. (2546). *ความเป็นอนิจจัง ของ อาหารจีนชั้นสูง ในกรุงเทพฯ : การเดินทางสู่เส้นทางของ อาหาร*

- "ประชาธิปไตย". วารสารไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, ปีที่ 19 ฉบับที่ 2, หน้า 42-51.
- ธงชัย สุริยา. ประเพณีวัฒนธรรมจังหวัดชลบุรี.
- ชัยฤทธิ์ รักชาติ. (2559). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในศูนย์การค้าอูซุชยาซึตีพาร์ค จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต), สาขาวิชาบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
- ชารา (นามสมมติ). (2564, 5 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.
- น้อย (นามสมมติ). (2563, 25 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- นา (นามสมมติ). (2564, 6 มกราคม). สัมภาษณ์.
- นภัศวรณ สุภาทิพย์. (2557). พิธีกรรมศพของคนไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดชลบุรี. (วิทยานิพนธ์สาขาวิชาไทยศึกษา), คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- นฤพนธ์ คิววิเศษ. *Diffusion*. Retrieved from <https://www.sac.or.th/databases/anthropology-concepts/glossary/35>
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. (2560). อาหารและโภชนาการ. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- นาริรัตน์ วัฒนเวฬุ. (2561). วัฒนธรรมอาหารโต๊ะจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา. วารสารวิเทศศึกษา, ปีที่ 8 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม 2561.
- น้ำ (นามสมมติ). (2564, 5 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.
- นุช (นามสมมติ). (2564, 6 มกราคม). สัมภาษณ์.
- ประสิทธิ์ เงินชัย. (2557). การดำรงอยู่และบทบาทของวัฒนธรรมจีนในภาคตะวันออก. วารสารการเมือง การบริหาร และกฎหมาย, ปีที่ 6 ฉบับที่ 2, หน้า 63-75.
- ปลดปล่อยสวัสดิ์ตะ. (2561). ทำไม "หม่าล่า" ถึงฮิตขึ้นมาครับ. Retrieved from <https://m.pantip.com/topic/37307089>
- ปิ่น (นามสมมติ). (2564, 5 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.
- ป๋ม (นามสมมติ). (2564, 8 มกราคม). สัมภาษณ์.
- พรพรรณ จันทโรนานนท์. (2550). ชาวจีนในไทย. ศิลปวัฒนธรรม, ปีที่ 29 ฉบับที่ 2, หน้า 158-169.
- พรพิมล บุญพามี. (2560). ความพึงพอใจของลูกค้าที่มาใช้บริการภัตตาคารอาหารจีนฮอมมิน สาขาแพชั่น ใกล้เคียงแลนด์. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยดุสิตธานี.
- พัชรินทร์ บุญนิยม. (2514). ระบบความเชื่อของคนจีนในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต), คณะโบราณคดี, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ไพรัตน์ สุระศิริานนท์. (2556). การศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีนแบบเบ็คแพ็คเกอร์ต่อการเลือกร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร. ภาควิชาภูมิศาสตร์, คณะอักษรศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ภาณุพงศ์ อนันต์ชัยพัชานา. (2563). แหล่งเรียนรู้เชิงประวัติศาสตร์ตามคำขวัญของอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี. Retrieved from <http://www.panupong.org/11muang.html>
- ภารดี มหาขันธ์. (2555). การตั้งถิ่นฐานและพัฒนาการของภาคตะวันออกยุคปรับปรุงประเทศตามแบบสมัยใหม่ถึงปัจจุบัน. ชลบุรี : สาขาวิชาไทยศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ภารดี มหาขันธ์ และนันท์ชญา มหาขันธ์. (2553). ตระกูลแซ่ในจังหวัดชลบุรี: วิถีและพลัง. ชลบุรี: สาขาวิชาไทยศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.



- ภารดี มหาจันทร์ และนันท์ชญา มหาจันทร์. (2561). ความหลากหลายทางนิเวศวัฒนธรรมบางปลาสร้อย:ฐานรากและ  
ภูมิพลังของจังหวัดชลบุรี. วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, ปีที่ 26 ฉบับที่ 50.
- ม้วน (นามสมมติ). (2564, 12 มกราคม). สัมภาษณ์.
- มุก (นามสมมติ). (2563, 25 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- เม (นามสมมติ). (2564, 6 มกราคม). สัมภาษณ์.
- แมว (นามสมมติ). (2564, 11 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.
- ไม้ (นามสมมติ). (2564, 5 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.
- ยิ้ม (นามสมมติ). (2564, 5 มกราคม). สัมภาษณ์.
- จรินทร์ สิมธราแก้ว. (2550). *ทัศนคติและแนวโน้มพฤติกรรมกรบริโภคอาหารจีนในห้างสรรพสินค้าในเขต  
กรุงเทพมหานครของผู้บริโภค*. (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.  
ระดม พบประเสริฐ. (2549). *ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทย*. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต),  
คณะเศรษฐศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ราตรี (นามสมมติ). (2563, 25 ธันวาคม). สัมภาษณ์.
- วรพร ภู่งศ์พันธุ์. (2542). *ความเป็นสังคมนานาชาติของพระนครศรีอยุธยาตั้งแต่ศตวรรษที่ 16 ถึง ค.ศ.1767*.  
(วิทยานิพนธ์สาขาวิชาประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้), มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกถักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดชลบุรี. (2562).
- วิกิพีเดีย. (2563). *อำเภอเมืองชลบุรี*. Retrieved from <https://th.wikipedia.org/wiki/อำเภอเมืองชลบุรี>
- วี (นามสมมติ). (2564, 12 มกราคม). สัมภาษณ์.
- วีรวลัย งามสันติกุล. (2543). *ชาวจีนกับกิจกรรมสังคมสงเคราะห์ในประเทศไทย พ.ศ. 2420-2513*. (วิทยานิพนธ์  
สาขาวิชาประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้), มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศิริเพ็ญ อังสิทธิพูนพร. (2557). การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจีนและ (ฮากกา) ห้วยกระบอก : สิ่งทำทายในภาวะการณ์ที่  
สวนกระแส. วารสารมหาวิทยาลัยศิลปากร ฉบับภาษาไทย, ปีที่ 34 (3) : 43-64, 2557.
- สว่างพงษ์ แซ่จิ่ง. (2559). *ปัจจัยแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจแฟรนไชส์ร้านอาหารไทยประเภทร้าน  
ก๋วยเตี๋ยวในเขตจังหวัดชลบุรี* (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต), สาขาวิชาบริหารธุรกิจ สำหรับ  
ผู้บริหาร, วิทยาลัยพาณิชยศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- สายชล แก้วบริสุทธิ์. (2556). *เทศกาลกินเจหาดใหญ่:พื้นที่ประดิษฐ์เพื่อการท่องเที่ยว*. (วิทยานิพนธ์ภาคศึกษารัตน  
ศึกษา), คณะศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สายชล สัตยานุรักษ์. (2558). *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการ การวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ : ประวัติศาสตร์  
สังคมไทย*.
- สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชลบุรี สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2563). *แผนพัฒนา  
การเกษตรและสหกรณ์ของจังหวัดชลบุรี (พ.ศ.2563 - 2565) ฉบับทบทวน* ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓.
- สำนักงานจังหวัดชลบุรี. (2555). *ข้อมูลพื้นฐานแผนการพัฒนาจังหวัด/กลุ่มจังหวัดและการดำเนินงานตามนโยบาย  
สำคัญ*.
- เสาวรัตน์ โปธิพันธ์. (2550). *ศึกษาอาหารจีนที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ และพิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนย่าน*

- เยาวราช. (วิทยานิพนธ์สาขาวิชาไทยศึกษา), มหาวิทยาลัยรามคำแหง.  
 แสง (นามสมมติ). (2564, 31 มกราคม). สัมภาษณ์.  
 สุพิศวง ธรรมพันธ์. (2538). *มนุษย์กับสังคม*. กรุงเทพฯ : ดิฉันบุ๊คส์โตร์  
 สุรัชย์ หวันแก้ว. (2540). *การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.  
 หวาน (นามสมมติ). (2564, 28 มกราคม). สัมภาษณ์.  
 ห้องสมุดประชาชนจังหวัดชลบุรี. (2560). *หนึ่งเดียวในไทย หนึ่งเดียวในโลก*.  
 หิรัญญา กลางนุรักษ์ สงกรานต์ กลมสุข และฉัตรพัชร ตั้งศรีวงษ์. (2562). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกใช้  
 บริการโตะเงินของสมาคมโตะเงินจังหวัดนครปฐม. *วารสารมหาวิทยาลัยคริสเตียน*, ปีที่ 25 ฉบับที่ 1  
 มกราคม - มีนาคม 2562.  
 เหมย (นามสมมติ). (2564, 5 กุมภาพันธ์). สัมภาษณ์.  
 องค์กร (นามสมมติ). (2564, 6 มกราคม). สัมภาษณ์.  
 อรพิน (นามสมมติ). (2564, 27 มกราคม). สัมภาษณ์.  
 อาณัติ (นามสมมติ). (2564, 31 มกราคม). สัมภาษณ์.  
 อุดม บัวศรี. (2540). *วัฒนธรรมอีสาน*. ขอนแก่น: ภาควิชาปรัชญาและศาสนา. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.  
 Baidu. (2564a). *อาหารเจอเจียง*. Retrieved from  
<https://baike.baidu.com/item/%E6%B5%99%E6%B1%9F%E8%8F%9C/762656>  
 Baidu. (2564b). *อาหารจีนกวางตุ้ง*. Retrieved from  
[https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%A4%E8%8F%9C/306654?fromtitle=%E5%B9%BF%E4%B8%9C%E8%8F%9C&fromid=755131&fr=aladdin&ivk\\_sa=1022817p](https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%A4%E8%8F%9C/306654?fromtitle=%E5%B9%BF%E4%B8%9C%E8%8F%9C&fromid=755131&fr=aladdin&ivk_sa=1022817p)  
 Baidu. (2564c). *อาหารหูหนาน*. Retrieved from  
<https://baike.baidu.com/item/%E5%BE%BD%E8%8F%9C/1139026>  
 Baidu. (2564d). *อาหารอันฮุย*. Retrieved from <https://baike.baidu.com/item/%E5%BE%BD%E8%8F%9C/1139026>  
 Baidu. (2564e). *อาหารฮกเกี้ยน*. Retrieved from  
<https://baike.baidu.com/item/%E5%BE%BD%E8%8F%9C/1139026>  
 BBC 07. (2551). *การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมไทย*. Retrieved from Ref :  
[http://www.tippawan.com/main/index.php?option=com\\_content&task=view&id=13&Itemid=1](http://www.tippawan.com/main/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=1)  
 Cheng Gaolei. (2552). *การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนของคนไทยในจังหวัดชลบุรี*. มหาวิทยาลัยบูรพา.  
 Lan Long Jun. (2559). ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารจีน. *วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์*,  
 ส.ค. - พ.ย. 2559, 1-15.  
 SKETCHINESE. (2563). *เอกลักษณ์ของอาหารชานตง*. Retrieved from  
<https://www.blockdit.com/posts/5e81cfa085add0bd85f6047>  
 SKETCHINESE. (2564). *อาหารเจียงซู*. Retrieved from  
<https://www.blockdit.com/posts/6023be83731dd40bb28c7382>  
 sucheep.kar. (2552). *ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม*. Retrieved from

[http://sucheepost.blogspot.com/2009/05/blog-post\\_29.html](http://sucheepost.blogspot.com/2009/05/blog-post_29.html)

Zhou Min. (2538). *SHIJE DITUCE*.

