



การศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารจีนภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทย
ที่ผ่านการศึกษา ณ มณฑลเสฉวน มณฑลเจียงซู มณฑลฝูเจี้ยน
และเมืองปักกิ่ง ประเทศจีน

A Study of Chinese Food Culture under the Perception of Thai Students
Who Have Studied in Sichuan, Jiangsu, Fujian and Beijing in China

จุฑามาศ ทับลัง¹ อานนท์ ทีปรัักษ์พันธ์¹ และธิติวรรณ ชีววิภาส²

Juthamas Tublung³, Anon Teeprarakpan³, and Thitiwan Cheewawiphas⁴

(Received: 15 December 2022; Revised: 24 March 2023; Accepted: 29 April 2024)

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการ
การศึกษา ณ ประเทศจีน โดยวิเคราะห์ถึงประสบการณ์การรับรู้วัฒนธรรมด้านอาหารจีนของนักศึกษาไทยในด้านรสชาติ
วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และมารยาทบนโต๊ะอาหาร งานวิจัยฉบับนี้ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกเป็นเครื่องมือ
ในการเก็บข้อมูล โดยมีกลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษาไทยจำนวน 20 คน จาก 3 มณฑล และ 1 เมือง ได้แก่ มณฑลเสฉวน
มณฑลเจียงซู มณฑลฝูเจี้ยนและเมืองปักกิ่ง จากนั้น วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการศึกษาพบว่า ด้านรสชาติ รสเค็ม และรสจืดจะพบได้ในอาหารของทั้ง 3 มณฑลและ 1 เมือง และอาหาร
มณฑลเสฉวนมีรสเผ็ด เผ็ดข่าที่เป็นเอกลักษณ์ ด้านวัตถุดิบ มณฑลที่มีอาณาเขตที่ติดกับทะเลสามารถพบเห็นอาหารทะเล
ได้เยอะโดยเฉพาะมณฑลฝูเจี้ยน ด้านอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร การใช้ตะเกียบ ช้อนชุป ถ้วย จาน และภาชนะ
พบได้ในทั้ง 3 มณฑลและ 1 เมือง สำหรับช้อน-ส้อมสแตนเลส ช้อนพลาสติก จะพบได้เพียงบางพื้นที่ ด้านมารยาทบนโต๊ะ
อาหาร คนจีนให้ความสำคัญกับการใช้ตะเกียบและการจัดลำดับที่นั่งตามอายุ และผู้วิจัยพบปัญหาความตระหนกทาง
วัฒนธรรมด้านอาหารที่แตกต่างกันรวมทั้งหมด 7 ด้าน คือ ด้านรสชาติ วัตถุดิบ วิถีความเคียงชิน มารยาทบนโต๊ะอาหาร
อาหารการกินในการดำรงชีวิตประจำวัน การปรุงอาหาร และเครื่องดื่ม ซึ่งผลการศึกษาเป็นข้อมูลสำคัญในการเตรียมความ
พร้อมเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารสำหรับบุคคลที่กำลังเลือกสถานที่ในการศึกษาต่อ ณ ประเทศจีน

คำสำคัญ: วัฒนธรรมด้านอาหารจีน ประสบการณ์การรับรู้ นักศึกษาที่ไปเรียนต่อที่จีน

Abstract

This research aims to study food culture under the perception of Thai students who have studied in
China. It analyzes the perception of Thai students in Chinese food culture in terms of taste, ingredients, eating
utensils and table manners. This research used in-depth interviews as a tool for data collection. The samples
were 20 Thai students from 3 provinces and 1 city: Sichuan, Jiangsu, Fujian and Beijing. The data was then
analyzed using content analysis.

¹ นักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรภาษาจีน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

² อาจารย์ประจำหลักสูตรภาษาจีน สาขาวิชาภาษาต่างประเทศ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

³ Undergraduate student, Chinese major, Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkla University Hatyai Campus

⁴ Lecturer, Department of Foreign Languages, Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkla University Hatyai Campus

The result in term of taste shows that salty and mild food are found in the food of 3 provinces and 1 city, Sichuan food is numbing-spicy which is an iconic sensation of Sichuan; In term of ingredient, lots of seafood can be found in the provinces that border the sea, especially Fujian; In term of eating utensils, The use of chopsticks, soup spoons, bowls, plates and trays are found in all 3 counties and 1 city. Stainless steel and plastic spoons are only found in some areas; In term of table manners, Chinese people give precedence to chopsticks and the ranking of seats according to age.

The researcher found 7 food cultural shock, which are: tastes, ingredients, customary, table manners, daily food, cooking, and beverages. The results of the study are important information to prepare for students who are choosing a place to study in China.

Keywords: Chinese food cultural, Perception, Students who have studied in China

บทนำ

เมื่อกล่าวถึงวัฒนธรรมจีน วัฒนธรรมด้านอาหารถือเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมที่สำคัญที่สุดในชีวิตประจำวัน แต่ละประเทศมีความเคยชินที่แตกต่างกันออกไป ในขณะที่เดียวกันผู้คนที่อยู่ต่างถิ่นในประเทศเดียวกันต่างมีความเคยชินที่แตกต่างกัน อาหารจีนมีอยู่มากมายและมีประวัติศาสตร์ยาวนาน ไม่เพียงแต่มีหลากหลายประเภทเท่านั้น แต่ยังมีสี กลิ่น รส รูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเองด้วย เนื่องด้วยประเทศจีนมีพื้นที่กว้างใหญ่ ดังนั้น ผลผลิต สภาพภูมิอากาศและชีวิตความเป็นอยู่ของแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน ทำให้รสชาติของอาหารแต่ละพื้นที่ไม่เหมือนกัน ผู้คนที่อาศัยอยู่ทางภาคใต้มีการรับประทานอาหารรสจัด ผู้คนที่อาศัยอยู่ทางภาคเหนือมีการรับประทานอาหารรสจัด คนเสฉวนชอบรับประทานอาหารรสเผ็ดและคนชานซีชอบรับประทานอาหารรสเปรี้ยว (任启亮, 2019) ผู้ที่เดินทางไปศึกษา ณ ประเทศจีนส่วนใหญ่พบปัญหาความตระหนกทางวัฒนธรรม (文化冲突) โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมด้านอาหาร เช่น รสชาติอาหารจีนที่มันและเลี่ยน (ณัฐฎาภรณ์ เศรษฐราช, ปิยวรรณ เพ็ญทรัพย์ และภัคต์ ยอดระบำ, 2564) ซึ่งผู้วิจัยได้มองเห็นว่า วัฒนธรรมด้านอาหารเป็นสิ่งสำคัญในการดำรงชีวิตประจำวันและเป็นสิ่งที่ผู้ไปศึกษาต้องเผชิญปัญหาเกี่ยวกับเรื่องนี้อย่างเลี่ยงไม่ได้

จากวารสารมิตรไมตรีไทย-จีนมีข้อมูลว่าปัจจุบันมีนักศึกษาไทยไปศึกษาที่ประเทศจีนเป็นจำนวนมาก จากข้อมูลของกระทรวงศึกษาธิการของจีน ในปีพ.ศ. 2561 มีนักศึกษาจากไทย จำนวน 28,608 คน เดินทางไปศึกษาในประเทศจีน และในขณะเดียวกันทางประเทศจีนให้การสนับสนุนทุนการศึกษาแก่คนไทย ไม่ว่าจะเป็นทุนขงจื้อ สำหรับผู้สอนภาษาจีนนานาชาติ (国际中文教师奖学金) ทุนรัฐบาลจีน (中国政府奖学金) และทุนหนึ่งแถบหนึ่งเส้นทาง (一带一路奖学金) เป็นต้น ในจำนวนนี้มีนักเรียนไทยได้รับทุนรัฐบาลจีน จำนวน 1,932 คน เป็นการเปิดโอกาสให้คนไทยได้เรียนรู้ภาษาจีนจากเจ้าของภาษาและได้สัมผัสวิถีชีวิต วัฒนธรรมจีนอย่างแท้จริง โดยเฉพาะการศึกษาในระดับปริญญาตรีที่ประเทศจีน ซึ่งปัจจุบันเป็นที่นิยมและเป็นที่ต้องการกันอย่างแพร่หลาย (พสุภา ชินวรโสภาค, 2564)

จากที่กล่าวมาข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจในการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารจีนภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษาที่ประเทศจีน โดยประเด็นที่ทำการศึกษา ได้แก่ ด้านรสชาติ วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารที่ไม่เคยพบเจอในไทย อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร รวมถึงมารยาทบนโต๊ะอาหาร ซึ่งผลที่ได้จากการศึกษาจะช่วยให้ นักศึกษาที่มีความสนใจที่จะไปศึกษา ณ ประเทศจีนมีความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารจีน ซึ่งจะนำไปสู่การเตรียมความพร้อมก่อนไปศึกษา ณ ประเทศจีน



วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารภายใต้มุมมองและประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษาด้าน ประเทศจีน
2. เพื่อศึกษาปัญหาความตระหนักทางวัฒนธรรมด้านอาหาร และเป็นข้อมูลอีกมุมมองหนึ่งในการเตรียมความพร้อม สำหรับบุคคลที่กำลังเลือกสถานที่ในการศึกษาต่อ ณ ประเทศจีน

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ด้านรสชาติ

红厨网 (2020) ได้ศึกษาเรื่องอาหาร 8 หลักของจีน พบว่าชวนไช่ เรียกอีกอย่างว่า **อาหารเสฉวน** ซึ่งมีรสเผ็ด เผ็ดชา และกลมกล่อม โดยจุดเด่นอยู่ที่ความหลากหลายของรสชาติ เอกลักษณะของอาหารเสฉวน คือ พริก หลากหลาย ชนิด ได้แก่ พริกสด พริกไทย พริกเสฉวน มาเป็นเครื่องปรุงหลักในการทำอาหาร สำหรับ**อาหารซานตง** มีเอกลักษณ์ของอาหารซานตง กล่าวคือ มีรสชาติความกลมกล่อมและความเค็ม สำหรับ**อาหารเจียงซู** นั้น มีรสชาติหวานปนเค็ม และให้ความสำคัญกับการคัดเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่เนื่องด้วยมีสภาพอากาศที่ดีในฤดู และมีแม่น้ำและทะเลสาบที่เชื่อมต่อกัน จึงทำให้มีอาหารทะเลมีคุณภาพและสดใหม่ตลอดทั้งปี ส่วนมณฑลฝูเจี้ยนติดกับทะเล ทำให้มีวัตถุดิบจำพวกของป่า และอาหารทะเลจำนวนมาก ทำให้อาหารฮกเกี้ยนจึงมีรสชาติเค็ม หวาน เปรี้ยว เผ็ดและกลมกล่อม

อานาง ใจแน่น และ จาตุรงค์ แก้วสามดวง (2564, อ้างจาก คณะกรรมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม, ม.ป.ป.) ได้ศึกษาเรื่อง “อาหารจีนในประเทศไทย” กับความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร พบว่า **อาหารซานตง** มีการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาใช้ในการปรุงเพื่อประกอบอาหาร ทำให้กลิ่นและรสชาติของอาหารที่ได้มีความกลมกล่อมด้วยรสชาติของวัตถุดิบ ส่วน**อาหารเสฉวน** มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเสฉวน มีรสชาติเข้มข้นด้วยเครื่องปรุงรสที่มีรสเปรี้ยว หวาน มัน เนื่องจากมีการใช้น้ำมันปริมาณมากในการประกอบอาหาร ทำให้อาหารที่ได้มีความมัน และมีความเผ็ดจากการใช้พริก เช่น พริกหอมหรือพริกเสฉวน พริกแดงและพริกไทย ทำให้อาหารมีรสจัดรวมทั้งมีความเผ็ดร้อน เผ็ดชา สำหรับ**อาหารเจียงซู** นั้น มีความเข้มข้นแต่ไม่มีความมันเลี่ยน รสชาติที่ได้มีรสเค็มนำหวานตาม อีกทั้งได้กล่าวถึง**อาหารฮกเกี้ยน** ว่ามีรสชาติกลมกล่อม รสชาติไม่จัด มีความสด หอมและไม่เลี่ยน มีวัตถุดิบที่ใช้ในการทำที่หลากหลาย เนื่องจากตอนใต้ของมณฑลฝูเจี้ยนติดทะเล จึงทำให้มีวัตถุดิบของป่า เช่น เห็ด หน่อไม้และอาหารทะเล

ด้านวัตถุดิบ

刘军茹 (2014) ได้ศึกษาเรื่องอาหารจีน และ 李碧 (2017) ได้ศึกษาเรื่องความแตกต่างและความเชื่อมโยงของอาหารไทยและอาหารจีนจากภายใต้มุมมองของการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม พบว่า คนจีนมีการรับประทานเนื้อหมู เนื้อไก่ เป็ด ปลา เนื้อแกะและเนื้อวัว และนำสิ่งที่กล่าวมาข้างต้นมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารคาว ซึ่งมักพบเห็นได้บนโต๊ะอาหารของคนจีน

红厨网 (2020) ได้ศึกษาเรื่องอาหาร 8 หลักของจีน พบว่า เอกลักษณะของอาหารเสฉวน คือ พริกเสฉวน และลักษณะทางภูมิศาสตร์ของผู้ใจว ตอนเหนือเป็นภูเขา ตอนใต้ติดทะเลและมีอาหารทะเลจำนวนมาก ทั้งนี้อานาง ใจแน่น และ จาตุรงค์ แก้วสามดวง (2564) ได้ศึกษาเรื่อง “อาหารจีนในประเทศไทย” กับความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร ได้กล่าวว่า อาหารจีนมีการใช้น้ำมันปริมาณมากในการประกอบอาหาร ทำให้อาหารที่ได้มีความมัน และอาหารมีความเผ็ดจากการใช้พริก เช่น พริกหอมหรือพริกเสฉวน พริกแดงและพริกไทย ทำให้อาหารมีรสจัดรวมทั้งมีความเผ็ดร้อน เผ็ดชา และ

มณฑลเจียงซูตั้งอยู่ทิศตะวันออกของจีนที่อยู่ชายฝั่งทะเลมีทรัพยากรทางน้ำที่สมบูรณ์ มีความหลากหลาย ทำให้อาหารเจียงซูมีการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ในการปรุงประกอบอาหาร

ด้านอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร

刘军茹 (2014) ได้ศึกษาเรื่องอาหารจีน พบว่า อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร คนจีนใช้ตะเกียบในการรับประทานอาหาร และใช้ช้อนตักชุป แต่ต้องใช้เพียงแค่มือเดียวเท่านั้น ไม่ใช้ทั้งสองมือจับอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารเหมือนชาวตะวันตกที่ใช้มือขวาจับมีดและใช้มือซ้ายจับส้อม ทั้งนี้ 钟节节 (2018) ได้ศึกษาเรื่องการศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมด้านอาหารจีนและอาหารไทย พบว่า คนจีนได้เริ่มใช้ตะเกียบตั้งแต่ยุคชุนชิว-จ้านกั๋ว ตะเกียบมักทำจากไม้ไผ่ ไม้ กระดุก เครื่องเคลือบ และวัสดุอื่น ๆ และเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารจีน ในปัจจุบันคนจีนมักใช้งานเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหาร

ด้านมารยาทบนโต๊ะอาหาร

刘军茹 (2014) ได้ศึกษาเรื่องอาหารจีน พบว่า มารยาทบนโต๊ะอาหารนั้นห้ามปักตะเกียบบนถ้วยทานข้าว เพราะจีนสมัยก่อนมีประเพณีการเซ่นไหว้บรรพบุรุษด้วยอาหารและตะเกียบปักไว้บนอาหารที่เซ่นไหว้ ห้ามใช้ตะเกียบพลิกหรือคนอาหาร หรือใช้ตะเกียบเสียบสิ่งของ ห้ามคีบอาหารให้คนอื่นหรือคีบส่งให้ระหว่างชั้น ห้ามใช้ตะเกียบเคาะถ้วย และต้องให้ผู้อาวุโสหนึ่งและรับประทานก่อนเสมอ 李碧 (2017) ได้ศึกษาเรื่องความแตกต่างและความเชื่อมโยงของอาหารไทยและอาหารจีนจากภายใต้มุมมองของการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม พบว่า การจัดลำดับการนั่ง คนจีนจัดลำดับที่นั่งตามอายุ เพศ และอายุของแขก โดยปกติคนที่มีความอายุมากที่สุดนั่งก่อน

ความตระหนกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร

Kanisorn Chantasriviroj (2018) ได้ศึกษาเรื่องการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมจีน-ไทย โดยมีผลการวิจัยดังนี้ **ด้านรสชาติ** (1) อาหารจีนค่อนข้างเค็มและมีน้ำมันเยอะ **ด้านการปรุงอาหาร** (1) คนจีนกินผักสดน้อย ต้องผ่านการลวกหรือผัดให้สุกก่อน **ด้านเครื่องดื่ม** (1) คนจีนดื่มชาร้อน น้ำอุ่น และเหล้า สำหรับคนไทยแม้ว่าอากาศหนาวแต่เครื่องดื่มต้องใส่น้ำแข็ง **ด้านความเคยชิน** (1) คนจีนเคยชินกับการโยนสิ่งของ

จากงานวิจัยข้างต้น เป็นประโยชน์ต่อผู้วิจัยเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะ**เรื่องรสชาติของอาหารจีน** พบว่า แต่ละมณฑลมีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป อาหารเสฉวนมีรสชาติเผ็ด เผ็ดชาและกลมกล่อม อาหารชานตงมีรสชาติกลมกล่อมและเค็ม อาหารเจียงซูมีรสชาติหวานปนเค็ม และอาหารฮกเกี้ยนมีรสชาติเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน และกลมกล่อม **เรื่องวัตถุดิบในการประกอบอาหาร** คนจีนมีการรับประทานเนื้อหมู เนื้อไก่ เป็ด ปลา เนื้อแกะและเนื้อวัว และแต่ละพื้นที่จะมีวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น อาหารเสฉวนมีพริกเสฉวน พริกไทย และอาหารฮกเกี้ยนมีอาหารทะเลจำนวนมาก เป็นต้น **เรื่องอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร** พบว่า คนจีนใช้ตะเกียบในการรับประทานอาหาร และใช้ช้อนตักชุป และตะเกียบเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารจีน ในปัจจุบันคนจีนใช้งานเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหาร และ **เรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร** พบว่าคนจีนมีความเคร่งครัดในเรื่องการใช้ตะเกียบ เช่น ห้ามปักตะเกียบบนถ้วยทานข้าว ใช้ตะเกียบพลิกหรือคนอาหาร หรือใช้ตะเกียบเสียบสิ่งของ และให้ความสำคัญกับการเคารพผู้อาวุโส โดยจัดลำดับที่นั่งตามอายุ เพศ และอายุของแขก โดยปกติคนที่มีความอายุมากที่สุดนั่งก่อน **เรื่องความตระหนกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร** พบว่าอาหารจีนค่อนข้างเค็ม และมีน้ำมันเยอะ นิยมทานผักที่ผ่านการปรุงสุก นิยมดื่มชาร้อนหรือน้ำอุ่น รวมทั้งมีความเคยชินกับการโยนสิ่งของ เป็นต้น



วิธีการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารจีนภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษา ณ ประเทศจีน ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการศึกษาไว้ดังนี้

ขอบเขตด้านประชากร

นักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการไปศึกษา ณ ประเทศจีน จำนวน 20 คน ตามแนวคิดของ Creswell (2014) ที่ได้อธิบายว่า การสัมภาษณ์เชิงลึกควรมีขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ระหว่าง 6-25 คน ส่วนการเลือกผู้ให้ข้อมูลใช้ วิธีการเลือกโดยยึดจุดมุ่งหมายของการศึกษาเป็นหลัก โดยแบ่งเป็น 3 มณฑลและ 1 เมือง พื้นที่ละ 5 คน ดังนี้

- นักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษาในมหาวิทยาลัยที่อยู่ในมณฑลเสฉวน จำนวน 5 คน
- นักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษาในมหาวิทยาลัยที่อยู่ในมณฑลเจียงซู จำนวน 5 คน
- นักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษาในมหาวิทยาลัยที่อยู่ในมณฑลฝูเจี้ยน จำนวน 5 คน
- นักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษาในมหาวิทยาลัยที่อยู่ในเมืองปักกิ่ง จำนวน 5 คน

ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการไปศึกษา ณ ประเทศจีน จาก 3 มณฑลและ 1 เมือง

ตัวแปรอิสระ ได้แก่: มณฑลและเมือง

ตัวแปรตาม ได้แก่: ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหาร

ขอบเขตด้านพื้นที่

งานวิจัยนี้เป็นเชิงสำรวจ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการไปศึกษา ณ ประเทศจีน จาก 3 มณฑลและ 1 เมือง

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

โปรแกรม Zoom โทรศัพท์ คอมพิวเตอร์และคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์

วิธีการเก็บข้อมูล

งานวิจัยนี้ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) โดยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างจากนักศึกษาไทยที่มีประสบการณ์การรับรู้วัฒนธรรมด้านอาหาร ณ ประเทศจีน (ตั้งแต่ปีพ.ศ.2558-2562) เกี่ยวกับประสบการณ์การรับรู้วัฒนธรรมอาหารจีน จากนั้นนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาสรุปประเด็น)

1. ประสานงานกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูล: ติดต่อไปยังนักศึกษาไทยที่มีประสบการณ์การรับรู้วัฒนธรรมด้านอาหารผ่านทางโซเชียล เช่น Facebook Line และ Instagram พร้อมทั้งสอบถามเกี่ยวกับความสมัครใจและความสะดวกในการให้ข้อมูล

2. นัดหมายกลุ่มผู้ให้ข้อมูล: นัดหมายกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในช่วงเดือนเมษายน – กรกฎาคม พ.ศ.2565

3. ดำเนินการสัมภาษณ์ตามระยะเวลาที่สะดวก: เมื่อทำการนัดหมายกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จากนั้นเริ่มทำการสัมภาษณ์ผ่านโปรแกรม Zoom หรือ ผ่านการโทรทางโทรศัพท์ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวกของแต่ละผู้ให้ข้อมูล

4. บันทึกเสียงและสร้างข้อสรุปจากการสัมภาษณ์: ก่อนทำการสัมภาษณ์ต้องขออนุญาตบันทึกเสียงจากผู้ให้ข้อมูลก่อนแล้วจึงทำการบันทึกเสียง

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นที่ได้จากแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างที่ผ่านการสัมภาษณ์เชิงลึกและการจัดประชุมสนทนากลุ่มเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารจีนภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ผ่านการศึกษา ณ ประเทศจีน โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัย โดยการจัดกลุ่มข้อมูล (Categories) เนื้อหาที่ได้รับจากการสัมภาษณ์และการจัดประชุมสนทนากลุ่ม ทำการเชื่อมโยงเนื้อหาแต่ละส่วนเข้าด้วยกันเพื่อหาข้อสรุป (Proposition) ทั้งในภาพรวมและส่วนย่อยของข้อเท็จจริงที่เกิดขึ้น ซึ่งข้อคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ได้ผ่านการตรวจสอบจากผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน

ผลการศึกษา

จากการศึกษาเรื่องวัฒนธรรมด้านอาหารจีนภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ผ่านการศึกษา ณ ประเทศจีน โดยผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างนักศึกษาไทยที่ผ่านการศึกษา ณ ประเทศจีน ระหว่างปีพ.ศ. 2558 - 2562 จากประชากรกลุ่มตัวอย่าง 20 คน จาก 3 มณฑลและ 1 เมือง ได้แก่ มณฑลเสฉวน มณฑลเจียงซู มณฑลฝูเจี้ยน และเมืองปักกิ่ง ทั้งนี้จากการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูล ผลการศึกษา พบว่า

1. **ด้านรสชาติ มณฑลเสฉวน** ผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 3 ท่าน กล่าวว่าชอบอาหารเสฉวน โดยให้ความเห็นว่าอาหารเสฉวนมีรสเผ็ด เผ็ดซา แต่มีผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 2 ท่านกล่าวว่าไม่ชอบอาหารเสฉวน โดยให้ความเห็นว่า อาหารเสฉวนมีรสเผ็ดซา เค็มและมีความมัน ผู้ให้สัมภาษณ์ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติม กล่าวคือ อาหารมีรสชาติโดดเด่นไปทางรสเผ็ด เผ็ดซา จืด เค็มและมีความมัน **มณฑลเจียงซู** ผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 2 ท่าน กล่าวว่าชอบรสชาติของอาหารเจียงซู โดยให้ความเห็นว่า รสชาติอาหารคล้ายกับอาหารไทย ไม่จืดมากเกินไป ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 3 ท่าน กล่าวว่าไม่ชอบรสชาติอาหารเจียงซู โดยให้ความเห็นว่าอาหารเจียงซูมีรสชาติจืด มันและค่อนข้างหวาน **มณฑลฝูเจี้ยน** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับรสชาติอาหารว่ามีรสเค็ม จืด มันและค่อนข้างหวานผู้ให้สัมภาษณ์ทั้ง 5 ท่าน กล่าวว่าชอบรสชาติอาหารของฝูเจี้ยน โดยให้ความเห็นว่า อาหารบางอย่างมีรสชาติจัดจ้านคล้ายกับอาหารไทยและได้ให้ข้อมูลว่าอาหารฝูเจี้ยนมีรสชาติเค็ม หวาน จืดและมัน แต่อาหารบางอย่างมีรสเปรี้ยว **เมืองปักกิ่ง** ผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 3 ท่าน กล่าวว่าไม่ชอบรสชาติของอาหารปักกิ่ง โดยให้ความเห็นว่ารสชาติอาหารของเมืองปักกิ่งมีรสเค็ม จืดและมันเกินไป ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 2 ท่าน กล่าวว่าชอบรสชาติของอาหารเมืองปักกิ่ง โดยให้ความเห็นว่าอาหารปักกิ่งมีรสชาติอาหารกลาง ๆ รสชาติของอาหารมีการผสมผสานกันหลาย ๆ เมือง ผู้ให้สัมภาษณ์ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่ารสชาติอาหารที่โดดเด่นของเมืองปักกิ่งมีรสชาติเค็ม หวานเล็กน้อยและมัน

2. **ด้านวัตถุดิบหลัก มณฑลเสฉวน** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวว่าวัตถุดิบส่วนใหญ่มีเนื้อแกะ เนื้อแพะ เนื้อวัว เนื้อกระต่าย เนื้อจามรี เนื้อกบ ทั้งนี้เนื้อพบเห็นได้น้อยคือ สมอหมูและเนื้อหมู ยังมีกุ้งก้ามแดง (红龙虾) ที่เป็นอาหารทะเล ส่วนผักและผลไม้มีฮวาเจียว⁵ ใบกระวาน พริกเสฉวน รากบัว เห็ด **มณฑลเจียงซู** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงวัตถุดิบว่า เมืองที่ติดทะเลมีอาหารทะเล เช่น ปู กุ้ง ส่วนเมืองที่ไม่ได้ติดทะเลจะไม่ค่อยเห็นอาหารทะเล ผู้คนส่วนใหญ่รับประทานเนื้อเป็ด เนื้อไก่ เนื้อวัว ส่วนเนื้อหมูพบเห็นได้น้อยเพราะมีราคาค่อนข้างสูงกว่าเนื้อสัตว์อื่น ๆ และผลไม้หาทานได้ยาก เพราะที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ **มณฑลฝูเจี้ยน** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงวัตถุดิบหลักไว้ว่า ส่วนมากเป็นอาหารทะเล เนื่องจากฝู

⁵ ฮวาเจียว (花椒) เป็นพืชตระกูลเดียวกับส้ม ใช้เรียกเครื่องเทศชนิดหนึ่งของจีน มีสรรพคุณช่วยขับลมในลำไส้ แก้อืด แก้ท้องเสีย พบมากในแถบภาคตะวันออก ภาคตะวันตกเฉียงใต้ โดยเฉพาะมณฑลเสฉวน ไหล่ล่า และชิงไห่ ฮวาเจียวยังเป็นส่วนประกอบของยาบำรุงหัวใจ และบำรุงเลือดในตำรับยาสมุนไพรของจีน



เจียนเป็นมณฑลที่อยู่ติดทะเล นอกจากนี้ยังมีเนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อวัว เนื้อกระต่าย เนื้อห่านและเนื้อหมูซึ่งพบเห็นได้ค่อนข้างน้อย เพราะราคาค่อนข้างสูงกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ **เมืองปักกิ่ง** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงวัตถุดิบหลักว่ามีเนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อวัว เนื้อพะพะ เนื้อแกะ เนื้อกระต่าย เนื้อปลา เนื้อหมู เนื้อกบ ทั้งนี้อาหารทะเลพบเห็นได้น้อยในเมืองปักกิ่ง

3. ด้านอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร มณฑลเสฉวน ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารว่ามีตะเกียบ ช้อนชุป ถ้วยสำหรับใส่ข้าว ถ้วยน้ำชา หากเป็นร้านอาหารทั่วไปจะไม่มีช้อนและส้อมให้บริการ หากต้องการใช้ต้องมีการแจ้งพนักงานของร้าน ทั้งนี้ภายในโรงอาหารของมหาวิทยาลัยใช้ถาดหลุมในการรับประทานอาหาร **มณฑลเจียงซู** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารว่า การทานอาหารที่จีนใช้ตะเกียบ ช้อนชุปและถ้วยสำหรับใส่ข้าวเป็นหลัก ทั้งนี้ภายในโรงอาหารของมหาวิทยาลัยใช้ถาดหลุมในการรับประทานอาหาร ร้านอาหารบางแห่งมีช้อนและส้อมเสตนเลสไว้ให้บริการในการรับประทานเหมือนประเทศไทยเช่นกัน ทั้งนี้ยังคงต้องแจ้งพนักงานด้วยตนเอง **มณฑลฝูเจี้ยน** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารว่า การทานอาหารที่จีนใช้ตะเกียบ ช้อนชุป ถ้วยสำหรับใส่ข้าวเป็นหลัก ร้านอาหารบางแห่งไม่ได้มีช้อนและส้อมไว้ให้บริการ แต่บางร้านมีให้ ทั้งนี้ต้องแจ้งพนักงานด้วยตนเอง และภายในโรงอาหารของมหาวิทยาลัยใช้ถาดหลุมในการรับประทานอาหาร **เมืองปักกิ่ง** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารว่า การทานอาหารที่จีนใช้ตะเกียบ ช้อนชุปและถ้วยสำหรับใส่ข้าวเป็นหลัก แต่ภายในโรงอาหารของมหาวิทยาลัยใช้ถาดหลุมในการรับประทานอาหาร และมีช้อนพลาสติกให้บริการ ทั้งนี้ต้องแจ้งพนักงานด้วยตนเอง

4. ด้านมารยาทบนโต๊ะอาหาร มณฑลเสฉวน ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงมารยาทบนโต๊ะอาหารว่า เนื่องจากมหาวิทยาลัยมีนักศึกษาต่างชาติจำนวนมาก โรงอาหารจึงไม่เคร่งครัดเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร แต่หากเป็นร้านอาหารหรือภัตตาคาร คือห้ามนำตะเกียบปักบนข้าว ตะเกียบต้องวางไว้ข้างถ้วยข้าวหรือวางไว้บนถ้วยข้าวและห้ามนำตะเกียบพลิกอาหาร และเมื่อมีการรับประทานอาหารกับผู้อาวุโสกว่า บุคคลที่อายุน้อยกว่าต้องตักอาหารให้ผู้อาวุโสกว่าและต้องให้ผู้อาวุโสกว่ารับประทานก่อน เมื่อสั่งอาหารในภัตตาคารต้องมีการสั่งเมนูหลาย ๆ อย่างหรือสั่งให้ครบจำนวนคน เนื่องจากคนจีนเน้นทานกับข้าวมากกว่าข้าวสวยและคนจีนยังมีความคิดที่ว่า “กินให้อิ่มอย่าให้ขาด” ระหว่างที่รับประทานอาหารจะมีมารยาทการชนแก้วร่วมอยู่ด้วย เพราะคนจีนให้ความสำคัญกับการชนแก้ว วิธีการชนแก้วคือ แก้วของคนที่ยอายุน้อยกว่าต้องต่ำกว่าปากแก้วของคนที่ยอาวุโสกว่าเพื่อแสดงความเคารพ และในสถานบันเทิงจะยกแก้วชนกันก่อนทุกครั้งก่อนที่จะดื่ม ไม่ว่าจะดื่มเครื่องดื่มชนิดใดก็ตาม **มณฑลเจียงซู** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงมารยาทบนโต๊ะอาหารว่า เนื่องจากมหาวิทยาลัยมีนักศึกษาต่างชาติจำนวนมาก โรงอาหารจึงไม่เคร่งครัดในเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร ส่วนร้านอาหารหรือภัตตาคารนอกมหาวิทยาลัย หากเพื่อนคนจีนสั่งเมนูอะไรมาต้องรับประทานทุกอย่างไม่ว่าจะชอบหรือไม่ก็ตาม เมื่อไปทานอาหารกับผู้ใหญ่ต้องให้ผู้ใหญ่นั่งก่อนเสมอและจะมีเจ้าภาพพูดกล่าวนำก่อนจึงจะรับประทานอาหารได้ มารยาทในการชนแก้ว แก้วของผู้ที่ยอายุน้อยกว่าต้องชนอยู่ในระดับที่ต่ำกว่าแก้วของผู้ที่ยอาวุโสมากกว่า ห้ามอยู่ในระดับเดียวกัน มารยาทการใช้ตะเกียบคือห้ามนำเอาตะเกียบไปเสียบลงบนเนื้อสัตว์หรือเสียบลงบนข้าว และห้ามนำตะเกียบเคาะจาน **มณฑลฝูเจี้ยน** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงมารยาทบนโต๊ะอาหารว่า เนื่องจากมหาวิทยาลัยมีนักศึกษาต่างชาติจำนวนมาก โรงอาหารของมหาวิทยาลัยจึงไม่เคร่งครัดเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร แต่หากเป็นร้านอาหารหรือภัตตาคาร การทานแบบโต๊ะจีนห้ามหมุนโต๊ะในขณะที่คนอื่นกำลังตักอาหารอยู่ และต้องให้ผู้อาวุโสตักก่อน เมื่อรับประทานกับผู้ที่ยอาวุโสกว่าต้องให้ผู้อาวุโสนั่งและรับประทานก่อน สำหรับผู้ที่ยอายุน้อยกว่านั่งและรับประทานทีหลัง คนฝูเจี้ยนที่เป็นคนท้องถิ่นมีความละเอียดอ่อนในการรับประทานอาหารจำพวกปลา ดังนั้นคนไทยที่ไปรับประทานอาหารร่วมกับคนฝูเจี้ยนต้องระมัดระวังโดยห้ามพลิกตัวปลา เพราะคนฝูเจี้ยนมีความเชื่อว่าหากกลับหรือพลิกตัวปลาแล้วจะทำให้เรือคว่ำ สำหรับเรื่องการใช้

ตะเกียบคือห้ามปักตะเกียบลงบนข้าว ห้ามนำตะเกียบชี้ไปที่คนอื่น **เมืองปักกิ่ง** ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงมารยาทบนโต๊ะอาหารว่า เนื่องจากมหาวิทยาลัยมีนักศึกษาต่างชาติจำนวนมาก โรงอาหารจึงไม่เคร่งครัดเรื่องมารยาทบนโต๊ะอาหาร สำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคาร เมื่อรับประทานอาหารร่วมกับผู้ที่อาวุโสกว่าต้องตักอาหารให้กับผู้อาวุโสกว่า โดยตักอาหาร 80% ของถ้วยและหากรับประทานอิ่มแล้วต้องเหลืออาหารไว้ในจานโดยไม่ตักอาหารขึ้นสุดถ้วยเพื่อให้ผู้อาวุโสได้รู้ว่าทานอิ่ม เพราะหากทานหมดจานผู้อาวุโสจะเข้าใจว่ายังทานไม่อิ่มและตักอาหารเพิ่มให้อีก เมื่อไปรับประทานอาหารร่วมกับผู้ที่อาวุโสกว่าไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารทั่วไปหรือภัตตาคารต้องให้ผู้อาวุโสกว่ารับประทานก่อนและต้องชิมอาหารให้ครบตามที่สั่ง เนื่องจากการสั่งอาหารมาหลายอย่างแต่ทานเพียงไม่กี่อย่างจะถูกมองว่าไม่มีมารยาท มารยาทการดื่มเหล้า ห้ามรินเหล้าให้ตัวเองก่อน ต้องรินให้กับผู้ที่อาวุโสกว่า การรินเหล้าเต็มแก้วเพื่อเป็นการแสดงความเคารพแขก ในการชนแก้ว แก้วของผู้ที่อาวุโสน้อยกว่าต้องชนอยู่ในระดับที่ต่ำกว่าของแก้วผู้ที่อาวุโสมากกว่า ห้ามอยู่ในระดับเดียวกัน ในการรับประทานอาหารต้องตักอาหารให้กับผู้ที่อาวุโสก่อนจึงจะสามารถตักให้ตัวเองได้และมีการนั่งตามลำดับอายุอีกด้วย สำหรับมารยาทการดื่มชา ให้รินชาให้กับผู้ที่อาวุโสกว่า โดยรินประมาณ 70% ของแก้วหรือเกือบเต็มแก้วแต่ห้ามเต็มแก้ว มารยาทการใช้ตะเกียบห้ามนำตะเกียบชี้คนอื่น ห้ามนำตะเกียบเคาะถ้วย ห้ามนำตะเกียบปักบนถ้วยข้าว ห้ามคีบตะเกียบส่งให้กัน หากต้องการคีบอาหารให้ผู้อาวุโสกว่าต้องใช้ตะเกียบกลางในการคีบอาหาร

จากการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารจีนภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษา ณ ประเทศจีน โดยผู้วิจัยได้สรุปความเหมือนและความต่างในแต่ละด้านจากผู้ให้ข้อมูลในแต่ละมณฑล ดังสรุปในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ความเหมือนและความต่างเรื่องวัฒนธรรมด้านอาหารจีนภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษา ณ ประเทศจีน

ข้อมูลต่างๆ	พื้นที่	มณฑลเสฉวน	มณฑลเจียงซู	มณฑลฝูเจี้ยน	เมืองปักกิ่ง	ความสอดคล้องร้อยละ
1. ด้านรสชาติ						
1.1 รสเค็ม		/	/	/	/	100
1.2 รสจืด		/	/	/	/	100
1.3 รสหวาน		x	/	/	/	75
1.4 รสเผ็ด		/	x	x	x	25
1.5 รสเปรี้ยว		x	x	/	x	25
1.6 รสเผ็ดขม		/	x	x	x	25
2. ด้านวัตถุดิบ						
2.1 เนื้อหมู		/	/	/	/	100
2.2 เนื้อวัว		/	/	/	/	100
2.3 น้ำมัน		/	/	/	/	100
2.4 เนื้อไก่		x	/	/	/	75
2.5 เนื้อเป็ด		x	/	/	/	75
2.6 เนื้อกระท่าย		/	x	/	/	75
2.7 เนื้อกบ		/	x	x	/	50



พื้นที่ ข้อมูลต่างๆ	มณฑล เสฉวน	มณฑล เจียงซู	มณฑล ฝูเจี้ยน	เมือง ปักกิ่ง	ความสอดคล้อง ร้อยละ
2.8 เนื้อแกะ	/	x	X	/	50
2.9 เนื้อแพะ	/	x	x	/	50
2.10 อาหารทะเล					
2.10.1 กุ้งก้ามแดง	/	x	/	x	50
2.10.2 เนื้อปลา	x	x	/	/	50
2.10.3 กุ้ง	x	/	/	x	50
2.10.4 ปู	x	/	/	x	50
2.11 เนื้อห่าน	x	x	/	x	25
2.12 เนื้อจามรี	/	x	x	x	25
2.13 สมองหมู	/	x	x	x	25
2.14 ผัก					
2.14.1 ไบกระวาน	/	x	X	X	25
2.14.2 ฮวาเจียว	/	x	x	X	25
2.14.3 รากบัว	/	x	x	X	25
2.14.4 เห็ด	/	x	X	X	25
2.14.5 พริกเสฉวน	/	x	x	X	25
3. ด้านอุปกรณ์ในการ รับประทานอาหาร					
3.1 ตะเกียบ	/	/	/	/	100
3.2 ช้อนชุป	/	/	/	/	100
3.3 ถ้วย	/	/	/	/	100
3.4 จาน	/	/	/	/	100
3.5 ถาดหลุม	/	/	/	/	100
3.6 ช้อน-ส้อมสแตนเลส	/	/	/	x	75
3.7 ช้อนพลาสติก	x	x	x	/	25
3.8 ถ้วยน้ำชา	/	x	x	x	25
4. ด้านมารยาทบนโต๊ะ อาหาร					
4.1 ห้ามนำตะเกียบปักข้าวขึ้น หน้ากัน คีบต่อกัน เสียบอาหาร พลิกอาหาร และเคาะจาน	/	/	/	/	100

พื้นที่ ข้อมูลต่างๆ	มณฑล เสฉวน	มณฑล เจียงซู	มณฑล ฝูเจี้ยน	เมือง ปักกิ่ง	ความสอดคล้อง ร้อยละ
4.2 ตักอาหารให้ผู้อาวุโสกว่า และให้ผู้อาวุโสกว่านั่งก่อนและ รับประทานก่อน	/	/	/	/	100
4.3 รับประทานอาหารทุก อย่างตามที่สั่ง ไม่ว่าจะชอบ หรือไม่ก็ตาม	x	/	x	/	50
4.4 สั่งอาหารในภัตตาคารต้อง สั่งเมนูอาหารหลายอย่างหรือ สั่งให้ครบจำนวนคน	/	x	x	x	25
4.5 ห้ามหมุนโต๊ะในขณะที่คน อื่นตักอาหารอยู่	x	x	/	x	25
4.6 ตักข้าวให้พอดีถ้วย ไม่เต็ม ถ้วย (80%ของถ้วย)	x	x	x	/	25
4.7 ไม่ตักอาหารขึ้นสุดท้าย	x	x	x	/	25
4.8 ต้องรินเครื่องดื่มให้กับผู้ที่ อาวุโสกว่าก่อนเสมอ	x	x	x	/	25
4.10 มารยาทการชนแก้ว					
4.10.1 ระดับปากแก้วต้องอยู่ ต่ำกว่าแก้วของผู้ที่อาวุโสกว่า	/	/	x	/	75
4.10.2 ต้องรินชาให้กับผู้ อาวุโสกว่าประมาณ 70% ถ้วย ชา	x	x	x	/	25

จากตารางข้างต้นจะเห็นความเหมือนและความต่างในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

ด้านรสชาติ รสเค็มและรสจืด พบได้ในอาหารของทั้ง 3 มณฑลและ 1 เมือง **รสหวาน** พบได้ในอาหารของเมือง มณฑลเจียงซู มณฑลฝูเจี้ยนและเมืองปักกิ่ง **รสเผ็ด และรสเผ็ดชา** พบได้เฉพาะในอาหารของมณฑลเสฉวน **รสเปรี้ยว** พบได้เฉพาะในอาหารของมณฑลฝูเจี้ยน

ด้านวัตถุดิบ เนื้อหมู เนื้อวัว และการใช้น้ำมัน ในปริมาณที่เยอะพบได้ในทั้ง 3 มณฑลและ 1 เมือง **เนื้อไก่ เนื้อเป็ด** พบได้ในมณฑลเจียงซู มณฑลฝูเจี้ยน และเมืองปักกิ่ง **เนื้อกระท่าย** พบได้ในมณฑลเสฉวน มณฑลฝูเจี้ยน และเมืองปักกิ่ง **เนื้ออก เนื้อแกะ เนื้อแพะ** พบได้ในมณฑลเสฉวนและเมืองปักกิ่ง **กุ้งก้ามแดง** พบได้ในมณฑลเสฉวน และมณฑลฝูเจี้ยน **เนื้อปลา** พบได้ในมณฑลฝูเจี้ยนและเมืองปักกิ่ง **กุ้งและปู** พบได้ในมณฑลเจียงซู และมณฑลฝูเจี้ยน **เนื้อห่าน** พบได้เฉพาะในมณฑลฝูเจี้ยน **เนื้อจามรี สมอชมพู ไบกระวาน ฮวาเจียว พริกเสฉวน เห็ด และรากบัว** พบได้เฉพาะในมณฑลเสฉวน



ด้านอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ตะเกียบ ช้อนชุป ถ้วย จาน และถาดหลุม พบได้ในทั้ง 3 มณฑล และ 1 เมือง ช้อน-ส้อมสเตนเลส พบได้ในมณฑลเสฉวน มณฑลเจียงซู และมณฑลฝูเจี้ยน ช้อนพลาสติก พบได้เฉพาะในเมืองปักกิ่ง ถ้วยน้ำชา พบได้เฉพาะในมณฑลเสฉวน

ด้านมารยาทบนโต๊ะอาหารมี ห้ามนำตะเกียบปักข้าว ห้ามนำตะเกียบพลิกอาหาร ห้ามคีบตะเกียบส่งให้กัน การคีบอาหารให้ผู้อาวุโสกว่าต้องใช้ตะเกียบกลาง ห้ามนำตะเกียบเคาะจาน ห้ามนำตะเกียบชี้ไปที่คนอื่น และการตักอาหารให้ผู้อาวุโสกว่าและผู้อาวุโสกว่านั่งก่อนและรับประทานก่อน พบได้ในทั้ง 3 มณฑลและ 1 เมือง การรับประทานอาหารทุกอย่างที่สั่งไม่ว่าชอบหรือไม่ก็ตาม พบได้ในมณฑลเจียงซูและเมืองปักกิ่ง การสั่งอาหารในภัตตาคารต้องสั่งหลายอย่างหรือสั่งให้ครบจำนวนคน พบได้เฉพาะในมณฑลเสฉวน ห้ามหมุนโต๊ะในขณะที่คนอื่นตักอาหารอยู่ พบได้เฉพาะในมณฑลฝูเจี้ยน การตักข้าวให้พอดีถ้วย ไม่เต็มถ้วย (80% ของถ้วย) ไม่ตักอาหารขึ้นสุดท้าย ต้องรินเครื่องดื่มให้กับผู้ที่อาวุโสกว่าก่อนเสมอ รินเหล้าให้เต็มแก้วเพื่อแสดงความเคารพ และต้องรินชาให้กับผู้อาวุโสกว่าประมาณ 70% ของถ้วยชา พบได้เฉพาะในเมืองปักกิ่ง ในขณะที่ชนแก้วระดับปากแก้วต้องอยู่ต่ำกว่าแก้วของผู้ที่อาวุโสกว่าซึ่งพบได้ในมณฑลเสฉวน มณฑลเจียงซู และเมืองปักกิ่ง

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังพบประเด็นปัญหาความตระหนักทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่แตกต่างกัน ซึ่งสามารถสรุปรวมได้ 7 ด้าน ดังนี้ **ด้านรสชาติ** (1) อาหารของเสฉวนมีน้ำมันเยอะและเลี่ยน จึงทำให้ไม่ค่อยคุ้นชินและถูกปากเท่าที่ควร และอาหารมีการผสมผสานรสชาติเฉพาะของเมืองนั้น ๆ เช่น โก่ทอดของ KFC กับ McDonald's มีรสชาติเผ็ดซ่าแทรกซึมในตัวโก่ทอด **ด้านวัตถุดิบ** (1) คนจีนส่วนใหญ่เน้นรับประทานเนื้อวัว เนื้อแกะและเนื้อแพะ คนเสฉวนบางคนมีการรับประทานเนื้อกระต่าย และยังมีการรับประทานเนื้อจามรี คนเจียงซูบางคนรับประทานปากเปิด ปากห่าน เนื้อลา เป็นต้น (2) มีการนำเนื้อสัตว์ที่ไม่ค่อยพบเห็นในไทยมาประกอบอาหาร เช่น ตะพาน้ำ (3) ในมณฑลเจียงซูมีเมนูสตรีฟู้ดแปลก ๆ ที่ไม่ค่อยพบเห็นในไทย เช่น ไข่ข้าว (4) ในมณฑลฝูเจี้ยน เมนูน้ำแข็งไสบางร้านมีการนำหัตถ์หนูมาทำเป็นส่วนประกอบ และมีอาหารที่แปลกคือการนำหอนทะเลมาทำเป็นเยลลี่ที่เรียกว่า 土笋冻⁶ (ถูล์นตั้ง) **ด้านวิถีความเคยชิน** (1) เมนูอาหารที่มีกระดูกหรือก้าง คนจีนจะนำเศษกระดูกต่างๆ วางไว้บนโต๊ะโดยนำกระดาษวางซ้อนอีกชั้น **ด้านมารยาทบนโต๊ะอาหาร** (1) คนจีนมีการเคี้ยวอาหารเสียงดัง เพราะคนจีนมีความคิดที่ว่า หากเคี้ยวเสียงเบาจะแสดงให้เห็นว่ากับข้าวไม่อร่อย เมื่อมีการรับประทานอาหารร่วมกับคนจีน หากมีการแบ่งจ่ายค่าอาหารกัน ต้องมีคนใดคนหนึ่งจ่ายค่าอาหารออกไปก่อนและค่อยมาแบ่งจ่ายกันหลังจากออกจากร้านไปแล้ว แต่คนจีนบางคนไม่ค่อยมีการแบ่งจ่ายค่าอาหาร โดยมีคนใดคนหนึ่งจ่ายไปก่อนและครั้งหน้าจะเป็นคนอื่น ๆ ที่จ่ายหมุนเวียนกันไป **ด้านอาหารการกินในการดำรงชีวิตประจำวัน** (1) อาหารเข้าส่วนใหญ่คนจีนนิยมรับประทานปาตองโก่ โจ๊ก เกี้ยว ปอเปี๊ยะและน้ำเต้าหู้ แต่ไม่นิยมทานข้าวสวยเป็นอาหารเช้า (2) ตามร้านอาหารทั่วไปคนจีนถึงแม้ว่าไม่ได้รู้จักกันมีการแบ่งใช้โต๊ะร่วมกันได้ **ด้านการปรุงอาหาร** (1) คนจีนไม่นิยมทานผักสด หากจะทานผักต้องผ่านกรรมวิธีปรุงให้สุกก่อน ส่วนใหญ่นำผักไปผัดกับน้ำมัน **ด้านเครื่องดื่ม** (1) เนื่องจากผู้สูงอายุในเสฉวนชอบดื่มชาร้อนและทานอาหารรสเผ็ด ทำให้เกิดอาการระคายคอและมีเสมหะ จึงทำให้ต้องมีการถ่มน้ำลายออกมา ทั้งนี้ในปัจจุบันคนจีนรุ่นใหม่ไม่มีพฤติกรรมเหล่านี้แล้ว (2) คนจีนไม่นิยมทานน้ำแข็ง จึงทำให้เมื่อสั่งเครื่องดื่มเย็นจะได้น้ำแข็งในปริมาณที่น้อย

สรุปผลและอภิปรายผล

จากการศึกษาเรื่องวัฒนธรรมด้านอาหารจีนภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษาดูประเทศจีน โดยผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างนักศึกษาไทยที่ผ่านการศึกษาดู ประเทศจีน ระหว่างปีพ.ศ. 2558 –

⁶ ถูล์นตั้ง (土笋冻) เป็นของกินพื้นเมืองในมณฑลฝูเจี้ยน ทางตะวันออกของจีน

2562 เป็นการศึกษาแบบการสัมภาษณ์โดยผ่านทางโปรแกรม Zoom ในการเก็บข้อมูล โดยผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารภายใต้ประสบการณ์การรับรู้ของนักศึกษาไทยที่ได้ผ่านการศึกษา ณ ประเทศจีน ผู้วิจัยจึงสามารถสรุปและอภิปรายผลการวิจัยได้ว่า วัฒนธรรมทางด้านอาหารมีข้อค้นพบที่น่าสนใจอยู่ 4 ด้าน กล่าวคือ ด้านรสชาติ ด้านวัตถุดิบ ด้านอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารและด้านมารยาทบนโต๊ะอาหาร ด้านรสชาติและด้านวัตถุดิบ อาหารแต่ละที่มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งรสชาติที่พบเจอได้คือ รสจืด รสเค็ม รสเปรี้ยว รสหวาน รสเผ็ด และรสเผ็ดซ่า สำหรับด้านวัตถุดิบขึ้นอยู่กับที่ตั้งตามภูมิศาสตร์ของแต่ละพื้นที่ ทำให้แต่ละพื้นที่มีวัตถุดิบที่มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งสอดคล้องกับ 红厨网 (2020) และอานง ใจแน่น และ จาตุรงค์ แก้วสามดวง (2564) ในด้านรสชาติและด้านวัตถุดิบ ซึ่งได้กล่าวว่า **อาหารเสฉวน**มีรสชาติเผ็ด เผ็ดซ่า รสเค็มและรสจืด เอกลักษณ์ของ อาหารเสฉวนคือ พริกเสฉวน พริกแดงและพริกไทย **อาหารซานตง** มีรสชาติเค็มและรสจืด ทั้งยังมีการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาใช้ในการปรุงอาหาร **อาหารเจียงซู**มีรสชาติหวานปนเค็มและรสจืด เนื่องจากมณฑลเจียงซูตั้งอยู่ที่ทิศตะวันออกเฉียงของจีนที่อยู่ชายฝั่งทะเลมีทรัพยากรทางน้ำที่สมบูรณ์ มีความหลากหลาย ทำให้อาหารเจียงซูมีการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ในการปรุงประกอบอาหาร **อาหารฮกเกี้ยน** มีรสชาติกลมกล่อม รสไม่จัด มีรสชาติเค็ม หวาน เปรี้ยวและรสจืด วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเป็นของป่า เช่น เห็ดหน่อไม้ และอาหารทะเล นอกจากวัตถุดิบที่เป็นเครื่องปรุงอาหาร ผู้วิจัยยังพบว่า วัตถุดิบที่คนจีนนิยมใช้ในการประกอบอาหารคือเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ เนื้อเป็ด และเนื้อกระต่าย ทั้งยังพบว่า มีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารในปริมาณที่มากอีกด้วย ซึ่งสอดคล้องกับ 刘军茹 (2014) และ 李碧 (2017) ที่ได้กล่าวว่า คนจีนมีการรับประทานเนื้อหมู เนื้อไก่ เป็ด ปลา เนื้อแกะ เนื้อวัว และนำสิ่งที่กล่าวมาข้างต้นมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารคาวซึ่งมักพบเห็นได้บนโต๊ะอาหารของคนจีน และสอดคล้องกับ Kanisorn Chantasriroj (2018) ที่กล่าวว่า อาหารจีนค่อนข้างเค็มและมีน้ำมันเยอะ และยังสอดคล้องกับ 红厨网(2020) ที่ได้กล่าวว่า อาหารจีนมีการใช้น้ำมันปริมาณมากในการประกอบอาหาร ทำให้อาหารที่ได้มีความมัน สำหรับด้านอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร พบว่าคนจีนนิยมใช้ตะเกียบ ถ้วย จาน ช้อนชุปในการรับประทานอาหารที่ร้านอาหารหรือภัตตาคาร ซึ่งสอดคล้องกับ 钟节节 (2018) ได้กล่าวไว้ว่า คนจีนใช้ตะเกียบ ช้อน และชามในการรับประทานอาหาร ได้เริ่มใช้ตะเกียบตั้งแต่ยุคชุนชิว-จ้านกั๋ว ตะเกียบมักทำจากไม้ไผ่ ไม้ กระดุก เครื่องเคลือบ และวัสดุอื่น ๆ และเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารจีน ในปัจจุบันคนจีนมักใช้จานเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหาร และด้านมารยาทบนโต๊ะอาหาร คนจีนเคร่งครัดเรื่องมารยาทการใช้ตะเกียบ เช่น ห้ามปักตะเกียบบนถ้วยข้าว ห้ามนำตะเกียบพลิกอาหาร ห้ามคีบตะเกียบส่งให้กัน ห้ามนำตะเกียบเคาะจาน และเคร่งครัดเรื่องการจัดลำดับที่นั่งตามอายุ เพศ และอายุของแขก โดยปกติคนที่อายุมากที่สุดนั่งก่อนซึ่งสอดคล้องกับ 刘军茹 (2014) ที่ได้กล่าวถึงด้านมารยาทบนโต๊ะอาหารไว้ว่า ห้ามปักตะเกียบบนถ้วยทานข้าว เนื่องจากประเทศจีนมีประเพณีการเซ่นไหว้บรรพบุรุษด้วยอาหารและตะเกียบปักไว้บนอาหารที่เซ่นไหว้ ห้ามใช้ตะเกียบพลิกหรือคนอาหาร หรือใช้ตะเกียบเสียบสิ่งของ ห้ามคีบอาหารให้คนอื่นหรือคีบส่งให้ระหว่างช้อน ห้ามใช้ตะเกียบเคาะถ้วย และต้องให้ผู้อาวุโสนั่งและรับประทานก่อนเสมอ และปัญหาความตระหนกทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่พบเจอ ผู้วิจัยได้รวบรวมไว้ทั้งหมด 4 ด้าน ดังนี้ **ด้านรสชาติ** (1) อาหารของเสฉวนมีน้ำมันปริมาณมากและเลี่ยน และอาหารมีการผสมผสานรสชาติเฉพาะของเมืองนั้น ๆ เช่น ไก่ทอดของ KFC กับ McDonald's มีรสชาติเผ็ดซ่าแทรกซึมนในตัวไก่ทอด ซึ่งสอดคล้องกับ 红厨网 (2020) และอานง ใจแน่น และ จาตุรงค์ แก้วสามดวง (2564) ในด้านรสชาติและด้านวัตถุดิบ ซึ่งได้กล่าวว่า อาหารเสฉวนมีรสชาติเผ็ด เผ็ดซ่า รสเค็มและรสจืด และยังสอดคล้องกับ Kanisorn Chantasriroj (2018) ที่ได้กล่าวว่า อาหารจีนค่อนข้างเค็มและมีน้ำมันเยอะ **ด้านการปรุงอาหาร** (1) คนจีนไม่ทานผักสด หากทานผักต้องนำไปผ่านการทำให้สุกก่อนส่วนมากนำไปผัดกับน้ำมัน ซึ่งสอดคล้องกับ Kanisorn Chantasriroj (2018) ที่ได้กล่าวว่า คนจีนกินผักสดน้อย ต้องผ่านการลวกหรือผัดให้สุกก่อน **ด้านเครื่องดื่ม**



(1) เนื่องจากผู้สูงอายุในเสฉวนชอบดื่มชาร้อนและทานอาหารรสเผ็ด ทำให้เกิดอาการระคายคอและมีเสมหะจึงทำให้ต้องมีการดื่มน้ำลายออกมา ทั้งนี้ในปัจจุบันคนรุ่นใหม่ไม่มีพฤติกรรมเหล่านี้แล้ว และคนจีนไม่นิยมทานน้ำแข็งจึงทำให้เมื่อสั่งเครื่องดื่มเย็นได้น้ำแข็งในปริมาณที่น้อย ซึ่งสอดคล้องกับ Kanisorn Chantasriviroj (2018) ที่ได้กล่าวว่า คนจีนดื่มชาร้อน น้ำอุ่น และเหล้า สำหรับคนไทยแม้ว่าอากาศหนาวแต่เครื่องดื่มต้องใส่น้ำแข็ง และยังสอดคล้องกับ 红厨网 (2020) และ อานง ใจแน่น และ จาตุรงค์ แก้วสามดวง (2564) ในด้านรสชาติและด้านวัตถุดิบ ซึ่งได้กล่าวว่า อาหารเสฉวนมีรสชาติเผ็ด เผ็ดชา รสเค็มและรสจัด

และจากการศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ**ด้านรสชาติอาหาร** กล่าวคือ ทั้ง 3 มณฑล และ 1 เมือง มีรสชาติที่เหมือนกัน แต่มณฑลเสฉวน อาหารมีรสเค็ม เมืองปักกิ่ง มีรสหวาน **ด้านวัตถุดิบ** กล่าวคือ เนื้อกระต่าย เนื้อแพะ เนื้อกบ เนื้อห่าน เนื้อจามรี หมูสองหู กุ้งก้ามแดง กุ้ง ปู สำหรับมณฑลเสฉวนมีวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์คือ ใบกระวาน เห็ด รากบัว **ด้านอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร** กล่าวคือ ถาดหลุม ช้อนพลาสติก ช้อน-ส้อมสแตนเลส และ ถ้วยน้ำชา **ด้านมารยาทบนโต๊ะอาหาร** กล่าวคือ การรับประทานอาหารทุกอย่างตามที่สั่ง ไม่ว่าจะชอบหรือไม่ก็ตาม การสั่งอาหารในภัตตาคารต้องสั่งเมนูอาหารหลายอย่าง หรือสั่งให้ครบจำนวนคน ห้ามหมั่นโต๊ะในขณะที่คนอื่นตักอาหารอยู่ ตักข้าวให้พอดีถ้วย ไม่เต็มถ้วย (80% ของถ้วย) ไม่ตักอาหารขึ้นสุดท้าย ต้องรินเครื่องดื่มให้กับผู้ที่อาวุโสกว่าก่อนเสมอ ในการชนแก้วระดับปากแก้วต้องอยู่ต่ำกว่าแก้วของผู้ที่อาวุโสกว่า และต้องรินชาให้กับผู้ที่อาวุโสกว่าประมาณ 70% ถ้วยชา ทั้งนี้จากการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยพบประเด็นปัญหาความตระหนักทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่แตกต่างกัน รวม 4 ด้าน ดังนี้ **ด้านวัตถุดิบ** (1) คนจีนส่วนใหญ่เน้นรับประทานเนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้อแพะ ทั้งนี้คนเสฉวนบางคนมีการรับประทานเนื้อกระต่าย และเนื้อจามรีอีกด้วย คนเจียงซูบางคนรับประทานปากเปิด ปากห่าน เนื้อลา เป็นต้น (2) มีการนำเนื้อสัตว์ที่ไม่ค่อยพบเห็นในประเทศไทยมาประกอบอาหาร เช่น ตะพาบน้ำ (3) ในมณฑลเจียงซูมีเมนูสตรีทฟู้ดแปลก ๆ ที่ไม่ค่อยพบเห็นในประเทศไทย เช่น ไช่ข้าว (4) ในมณฑลฝูเจี้ยน เมนูน้ำแข็งใสบางร้านมีการนำเห็ดหูหนูขาวมาเป็นส่วนประกอบ และมีอาหารที่แปลกคือการนำหนอนทะเลมาทำเป็นเยลลี่ที่เรียกว่า 土笋冻 (ถูซุนตัง) **ด้านวิถีความเคยชิน** (1) ในมณฑลเสฉวน คนจีนยกถ้วยและทานได้โดยโดยไม่ใช้ช้อน (2) เมนูอาหารที่มีกระดูกหรือก้าง คนจีนนำเศษกระดูกต่าง ๆ วางไว้บนโต๊ะโดยนำกระดาษวางซ้อนอีกชั้น **ด้านมารยาทบนโต๊ะอาหาร** (1) คนจีนมีการเคี้ยวอาหารเสียงดัง เพราะคนจีนมีความคิดว่าถ้าหากเคี้ยวเสียงเบาจะแสดงให้เห็นว่ากับข้าวไม่อร่อย เมื่อมีการรับประทานอาหารร่วมกับคนจีน หากมีการแบ่งจ่ายค่าอาหารกัน ต้องมีคนใดคนหนึ่งจ่ายค่าอาหารออกไปก่อนและค่อยมาแบ่งจ่ายกันหลังจากออกจากร้านไปแล้ว และยังมีคนจีนบางคนไม่ค่อยมีการแบ่งจ่ายค่าอาหาร โดยมีคนใดคนหนึ่งจ่ายไปก่อนและครั้งถัดไปจะเป็นคนอื่น ๆ ที่จ่ายหมุนเวียนกันไป **ด้านอาหารการกินในการดำรงชีวิตประจำวัน** (1) อาหารเข้าส่วนใหญ่คนจีนนิยมรับประทานปาฟองโก่ โจ๊ก เกี้ยว ปอเปี๊ยะและน้ำเต้าหู้ แต่ไม่นิยมทานข้าวสวยเป็นอาหารเช้า (2) ตามร้านอาหารทั่วไปคนจีนถึงแม้ว่าไม่ได้รู้จักกันมีการแบ่งใช้โต๊ะร่วมกันได้

ข้อเสนอแนะ

สำหรับการศึกษาในครั้งต่อไป

1. สามารถขยายขอบเขตการศึกษาให้มีจำนวนมากขึ้น เช่น เพิ่มจำนวนประชากรที่ต้องการศึกษาในมณฑลหรือเมืองนั้น ๆ การกำหนดมณฑลหรือเมืองของประเทศจีน เนื่องจากแต่ละพื้นที่มีวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่แตกต่างกันออกไป ไม่ว่าจะเป็นด้านรสชาติ ด้านวัตถุดิบ ด้านอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และด้านมารยาทบนโต๊ะอาหาร
2. สามารถศึกษาด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมด้านอาหารได้ เช่น ด้านวิธีการรับประทานอาหาร ด้านอาหารการกินในการดำรงชีวิตประจำวัน ด้านวิธีการปรุงอาหาร และด้านเครื่องดื่ม เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

- ณัฐธามภรณ์ เดชราช, ปิยวรรณ เพ็ญนรพัฒน์, และปภัต์ ยอดระบำ. (2564, มกราคม-มิถุนายน). การปรับตัวข้ามวัฒนธรรมของนักศึกษาโครงการศึกษาต่อเนื่อง 2 + 2 และ 3+ 1 ภาควิชาภาษาจีน มหาวิทยาลัยรังสิต. *วารสารรามคำแหง ฉบับมนุษยศาสตร์*, 40(1), 5.
- พสุภา ชินวรโสภาค. (2564, กุมภาพันธ์). ทูเรียนต้อจีนและชีวิตนักเรียนไทยในจีน. *วิทยุไมตรีไทย-จีน*, 5-6. สืบค้นจาก <https://shorturl.asia/gkKmM>
- อานง ใจแน่น, และจาดุงค์ แก้วสามดวง. (2564). อาหารจีนในไทย. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 3(2), 49-51. สืบค้นจาก <https://shorturl.asia/yXHez>
- Chantasriroj, K. (2018). Illustration of the Thai-Chinese cultural differences on cross-cultural communication in tourism Chinese course. *Ramkhamhaeng University Journal Humanities Edition*, 37(2), 175-190.
- Hong chu wang [红厨网]. (2020). Bada caixi geyouqianqiu [八大菜系各有千秋]. *Wenhua Qu*, (4), 122-129.
- Li, B. [李碧]. (2017). Kua wenhua jiaoji shijiao xia zhong tai liang guo yinshi wenhua de chayi yu lianxi [跨文化交际视角下中泰两国饮食文化的差异与联系]. *Journal of Baise University*, (6), 129-132.
- Liu, J. R. [刘军茹]. (2014). *Zhongguo Yinshi* [中国饮食]. Beijing: China Intercontinental Press.
- Ren, Q. L. [任启亮]. (2019). *Zhongguo Wenhua Changshi* [中国文化常识] (C. Suttaveekul, P. Phiromlertamom, & S. Sittivised, Trans.) (2nd ed.). Beijing: Higher Education Press.
- Zhong, J. J. [钟节节]. (2018). Zhong tai yinshi wenhua duibi yanjiu [中泰饮食文化对比研究]. *Wenhua Shidian*, (21), 40-62.