



## วัฒนธรรมอาหารไทยในสังคมจีน: กรณีศึกษานครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน

### Thai Food Culture in Chinese Society: A Case Study of Nanning City in Guangxi Zhuang Autonomous Region, People's Republic of China

เหลียง จุ้นผิง<sup>1\*</sup>, และธีรโชติ เกิดแก้ว<sup>2</sup>

Liang Junping<sup>1\*</sup>, and Teerachoot Kerdkaew<sup>2</sup>

<sup>1</sup> นักศึกษาระดับปริญญาเอก, หลักสูตรศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิชาการสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง, มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

<sup>1</sup> Graduate student, Doctor of Arts, Program in Communicative Thai as a Second Language, Huachiew Chalermprakiet University

<sup>2</sup> รองศาสตราจารย์ ดร.สาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

<sup>2</sup> Associate Professor Dr., Department of Humanities and Social Sciences, Faculty of Liberal Arts, Huachiew Chalermprakiet University. e-mail: tongin2000@gmail.com.

\*Corresponding author, E-mail: 2374138984@qq.com

#### บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นมา อัตลักษณ์ อิทธิพลของอาหารไทย และการเปลี่ยนแปลงของอาหารไทยในนครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสานทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ผลการวิจัยพบว่า (1) ด้านความเป็นมาของอาหารไทยในนครหนานหนิงเกิดขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของนักเรียนไทยที่ศึกษาอยู่ในพื้นที่นั้น และอัตลักษณ์ของอาหารไทยที่ทำให้ชาวจีนจดจำและประทับใจคือ วิธีการปรุงแบบดั้งเดิมรสชาติที่เผ็ด เปรี้ยว หวาน วัตถุดิบที่สดใหม่ รูปแบบหรือสีสันทที่สวยงาม สรรพคุณด้านสุขภาพ วิธีการรับประทานที่เรียบง่าย และการตกแต่งร้านและบรรยากาศภายในร้านแบบไทย (2) ด้านอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีต่อผู้บริโภคชาวจีนคือ ทำให้เกิดทางเลือกในการบริโภคอาหาร ทำให้ได้รับรู้วัฒนธรรมอาหารและวัฒนธรรมด้านอื่น ๆ ของไทย กระตุ้นให้ชาวจีนอยากไปท่องเที่ยวหรือใช้ชีวิตที่ไทย (3) ด้านการเปลี่ยนแปลงพบ 5 ด้าน คือ การตั้งชื่อร้านที่ต้องมีคำว่า“泰” (ไทย) ใช้คำที่คุ้นหูหรือคำที่แสดงเอกลักษณ์ไทย ประเภทของร้านที่มีทั้งร้านที่ชาวไทยเป็นเจ้าของและเชฟเป็นชาวไทย ร้านที่ชาวไทยกับชาวจีนร่วมธุรกิจกัน และร้านที่ชาวจีนเป็นเจ้าของและเป็นผู้ทำอาหารไทยเอง วัตถุดิบที่มีการนำวัตถุดิบในพื้นที่มาใช้แทนวัตถุดิบที่นำเข้าจากไทย รสชาติอาหารที่ปรับให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าและบรรยากาศภายในร้านที่ตกแต่งแบบไทยเพื่อให้แตกต่างจากร้านอาหารอื่น ๆ และให้ลูกค้าจดจำ

**คำสำคัญ:** วัฒนธรรม, อาหารไทย, อัตลักษณ์, นครหนานหนิง



## Abstract

This qualitative research aims to 1) study the background and identities of Thai food from the perspective of Chinese people in Nanning City of Guangxi Zhuang Autonomous Region; 2) observe influences of Thai food culture toward Chinese people in Nanning City; and 3) note the transformations of Thai food in Nanning City. Documentary study and data collection from field trips are research methodologies.

Research findings include 1) Thai food has been demanded by Asian students studying in Nanning City; Chinese people regard the sour and spicy tastes as identity of Thai original recipes which include varieties of seafood added rich seasonings that good for health. 2) Influences of Thai food culture toward Chinese consumers, Thai food is an alternative food in Nanning City; Chinese people are aware of Thai food culture and interested in visiting or living in Thailand. 3) Transformations of Thai food in Nanning City, including Thai food shops are always named with the word 'Thai' (泰) and could be sorted into three types, running by Thai owners; Thai-Chinese cooperation; and/or Chinese entrepreneurs. For food ingredients, some substitutions are used, and tastes are adjusted to Chinese tongues, while shop atmosphere is usually based on Thai style.

**Keyword:** culture, Thai food, Chinese society, identity

## บทนำ

เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีนมีการติดต่อกับอาเซียนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2507 เป็นต้นมา ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในหลายด้าน เช่น การศึกษา มหาวิทยาลัยชนชาติกว่างซี นครหนานหนิงได้เปิดสอนสาขาวิชาภาษาไทย ปัจจุบัน กว่างซีมีมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาภาษาไทยมากกว่า 20 แห่ง ถ้านับเฉพาะนครหนานหนิงมีมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนภาษาไทย 12 แห่ง ทำให้นักศึกษาจีนได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทยอย่างรอบด้าน ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2523 เป็นต้นมา กว่างซีได้รับนักศึกษาชาวต่างชาติมาเรียนที่กว่างซี และแต่ละปีจะมีนักศึกษาไทยจำนวนมากมาเรียนที่กว่างซี โดยเฉพาะนครหนานหนิง ซึ่งทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนกันระหว่างวัฒนธรรมไทย-จีนมากขึ้น ที่สำคัญเขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซีถือว่าเป็นประตูแห่งอาเซียน ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2547 ได้มีการจัดงาน China-ASEAN Expo ขึ้นในนครหนานหนิงทุกปี ทำให้ชาวกว่างซีได้เข้าใจวัฒนธรรมของประเทศอาเซียนมากขึ้น โดยเฉพาะประเทศไทย เนื่องด้วยไทยเป็นประเทศที่มีเสน่ห์ มีอาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลก และตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 เป็นต้นมา จีนได้ดำเนินนโยบาย “หนึ่งแถบหนึ่งเส้นทาง” และนโยบายนี้ได้สนับสนุนการค้าขายระหว่างจีน-อาเซียนอย่างมาก ซึ่งทำให้ชาวจีนจำนวนมากสนใจที่จะไปลงทุนทำธุรกิจในกลุ่มประเทศอาเซียน ขณะเดียวกันนักธุรกิจในกลุ่มประเทศอาเซียนโดยเฉพาะชาวไทยก็สนใจมาลงทุนและทำธุรกิจที่สาธารณรัฐประชาชนจีนมากขึ้นด้วย โดยเฉพาะนครหนานหนิง ซึ่งเป็นเจ้าภาพจัดงาน China-ASEAN Expo ที่มีชาวไทยอาศัยอยู่จำนวนมาก ในบรรดาธุรกิจของชาวต่างชาติในนครหนานหนิง การเปิดร้านอาหารไทยเป็นธุรกิจที่ดึงดูดความสนใจของนักลงทุนไทยมากที่สุด เนื่องจากชาวไทยที่อาศัยอยู่ที่นครหนานหนิงไม่ค่อยชินกับรสชาติอาหารจีน โดยเฉพาะนักศึกษาไทยที่เพิ่งมาเรียนที่นี่ เนื่องจากอาหารไทยที่นี่มีรสชาติดีมาก ทำให้นักศึกษาจีนหรือชาวต่างชาติในนครหนานหนิงชื่นชอบอย่างมาก ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารไทยในนคร



หนานหนิงขยายตัวอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ชาวไทยที่อาศัยอยู่ในนครหนานหนิงมีอาหารไทยรับประทาน และยังทำให้ชาวจีนหรือชาวต่างชาติที่ได้มีโอกาสชิมอาหารไทยที่แสนอร่อยอีกด้วย

ก่อนการระบาดของโรค COVID-19 ภาพยนตร์ เรื่อง แก๊งม่วนป่วนไทยแลนด์ (Lost in Thailand 2555) และแก๊งม่วนป่วนเยาวราช (Detective Chinatown 2558) ซึ่งเป็นภาพยนตร์ที่มีชื่อเสียงและฉายในสาธารณรัฐประชาชนจีนได้ทำให้ชาวจีนได้รู้จักวัฒนธรรมและอาหารไทยอย่างมากมากขึ้น และดึงดูดชาวจีนให้เดินทางมาท่องเที่ยวที่ประเทศไทยเพื่อได้สัมผัสกับเสน่ห์ของเมืองไทย หรืออย่างน้อยก็ขอให้ได้รับประทานอาหารไทยสักมื้อ ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารไทยในสาธารณรัฐประชาชนจีนการขยายตัวมากขึ้น เห็นได้จากลูกค้าของร้านอาหารไทยในสาธารณรัฐประชาชนจีนเพิ่มขึ้นมากถึง 120 ล้านคนต่อปี มีมูลค่าทางการตลาดมากถึง 600 พันล้านหยวน และมีอัตราการเติบโตถึง 120% ต่อปี (Liang Pan, 2565) นอกจากนี้ เมธินี ดาดี (2564) สาวไทยผู้เปิดกิจการร้านอาหารไทยในนครหนานหนิงยังได้กล่าวอีกว่า กว่างซีมีร้านอาหารไทยเพิ่มขึ้นหลายแห่ง แสดงถึงความนิยมชมชอบอาหารไทยของชาวจีนและการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมอาหารที่เพิ่มขึ้นระหว่างคนทั้งสองชาติ ซึ่งจากการสังเกตพบว่า อาหารไทยได้รับความนิยมจากชาวกว่างซีมาก ปัจจุบันมีร้านอาหารไทยมากกว่า 91 ร้านในนครหนานหนิง เมืองเอกของเขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี และในจำนวน 91 ร้านนี้มี 6 ร้านที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT (ไทย ซีเล็คท์) ภาษาจีนเรียกว่า “泰精选” ซึ่งเป็นเครื่องหมายที่ได้การรับรองจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศว่าเป็นอาหารไทยรสต้นตำรับ มีรายการอาหารไทยในร้านไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีกรรมวิธีการปรุงตามมาตรฐานของไทย ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงจากไทย มีรสชาติและคุณภาพอาหารยอดเยี่ยม ตกแต่งร้านสวยงาม และมีบริการเป็นเลิศ

อาหารไทยเป็นหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติไทย อาหารไทยมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีการตกแต่งที่งดงามดึงดูดความสนใจต่อผู้ที่พบเห็น ปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย อาหารไทยยังเป็นเครื่องมือที่แสดงออกถึงอัตลักษณ์ของชาวไทยและมีอิทธิพลต่อชาวจีน และวัฒนธรรมการกินในสังคมจีนด้วย ซึ่งจากการทบทวนเอกสารและงานวิจัยพบว่า มีงานวิจัยเกี่ยวกับอาหารไทยในสังคมจีนไม่มากนัก เช่น งานวิจัยของ เนตรน้ำทิพย์ บุคดาวงศ์, ศรีณธร สุระหาร (2564) เรื่อง การศึกษาพฤติกรรมการเปลี่ยนชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน: กรณีศึกษาร้านอาหารไทยในนครเฉิงตู สาธารณรัฐประชาชนจีน งานวิจัยของ Arphon Thiragun (2562) เรื่อง Distance between Thai Cuisine and Chongqing Cuisine นอกเหนือจะเป็นงานวิจัยเกี่ยวกับการบุกเบิกตลาดจีนของอาหารไทย ยังไม่พบงานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยในสังคมจีน โดยเฉพาะที่นครหนานหนิง ดังนั้น ผู้วิจัยในฐานะที่เป็นคนจีนที่ศึกษาการสื่อสารภาษาไทยเป็นภาษาที่สองเห็นว่าการศึกษาวัฒนธรรมอาหารไทยในสังคมจีน ในพื้นที่นครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นเรื่องที่น่าสนใจเนื่องจากยังไม่มีผู้ทำวิจัยเรื่องนี้ และผลการวิจัยจะทำให้ทราบถึงความเป็นมา อัตลักษณ์ของอาหารไทย อิทธิพลของวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีต่อชาวจีน และการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมด้านอาหารไทยในสังคมจีน ซึ่งสามารถนำผลการวิจัยไปเป็นข้อเสนอแนะให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไทยในสังคมจีนนำไปใช้ประโยชน์ได้

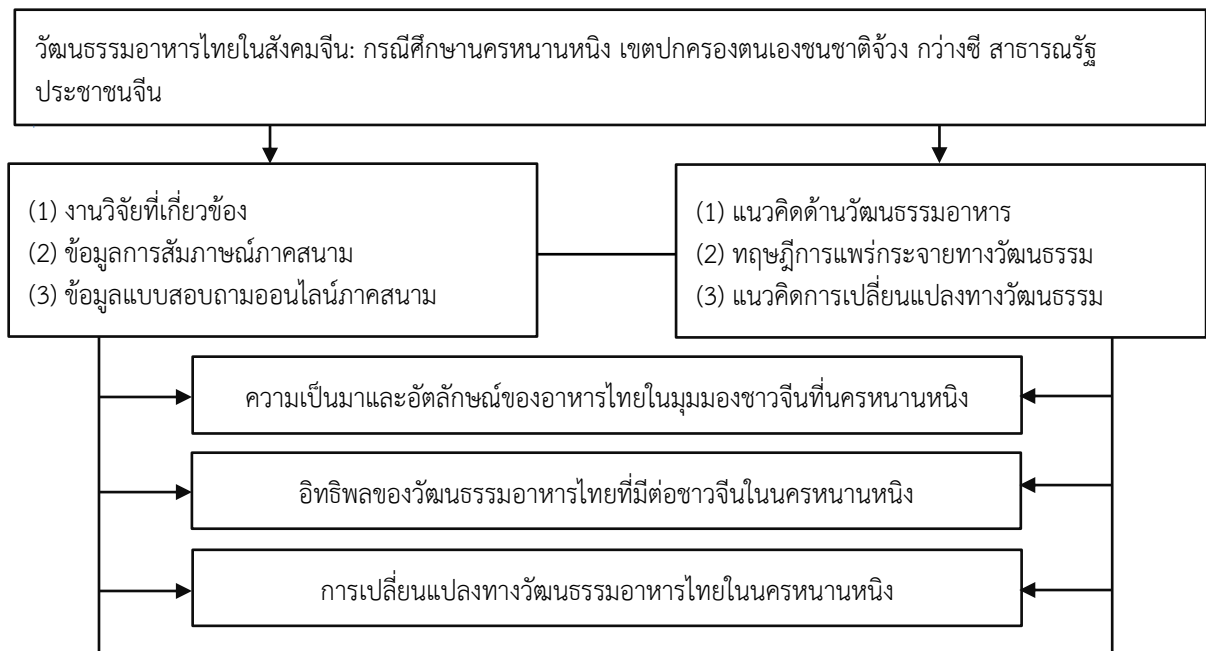


### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารไทยในมุมมองชาวจีนที่นครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน
2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีต่อชาวจีนในนครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน
3. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหารไทยในนครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน

### แนวคิด ทฤษฎี กรอบแนวคิด

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง 3 ประการ ได้แก่ (1) แนวคิดด้านวัฒนธรรมอาหาร (2) ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (3) แนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม เพื่อมาใช้กำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ดังภาพ



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Methods Research) ทั้งเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยศึกษาจากเอกสาร เก็บข้อมูลภาคสนามด้วยการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) เพื่อเก็บข้อมูลทั่วไปแบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และแบบสัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยได้ดำเนินการตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

1. ศึกษาแนวคิด เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้ชุดความรู้พื้นฐานในการกำหนดกรอบแนวคิดในงานวิจัยตามวัตถุประสงค์



2. เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม โดยใช้วิธีการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมเพื่อเก็บข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเรื่องวิจัย แบบสอบถามออนไลน์เพื่อทราบถึงทัศนคติต่ออาหารไทย และการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้เพื่อให้ได้รายละเอียดตามประเด็นที่ศึกษา ซึ่งอาจขยายจำนวนและอาจทำหลายครั้งจนกว่าจะได้ข้อมูลที่อิ่มตัว สามารถนำมาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยได้

3. สร้างเครื่องมือวิจัย แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ ด้วยการตั้งคำถามที่จะไปสอบถามและสัมภาษณ์ให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย แล้วนำไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ

4. ปรับแก้ไขเครื่องมือแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ตามข้อเสนอแนะ และนำไปเก็บข้อมูลภาคสนามกับกลุ่มตัวอย่างในเขตพื้นที่นครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี โดยผู้วิจัยเป็นผู้บันทึกเสียงและจดบันทึกข้อมูลด้วยตัวเอง

5. คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างจากประชากรในพื้นที่วิจัย จำแนกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

5.1 กลุ่มตัวอย่าง เพื่อตอบแบบสอบถามออนไลน์ ทำการสุ่มแบบเจาะจงจากร้านอาหารไทยที่ได้การรับรองจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ 7 ร้าน ๆ ละ 5 คน จำนวน 35 คน

5.2 กลุ่มตัวอย่าง ผู้ให้สัมภาษณ์เชิงลึก คัดเลือกโดยวิธีการเจาะจง จำนวน 6 คน ดังนี้

5.2.1 อาจารย์ที่สอนภาษาไทยที่นครหนานหนิง อายุไม่ต่ำกว่า 50 ปี จำนวน 2 คน

5.2.2 เจ้าของธุรกิจอาหารไทยที่เปิดร้านอาหารไทยไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 2 คน (ชาวจีน 1 คน ชาวไทย 1 คน)

5.2.3 เชฟอาหารไทยที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 2 คน (ชาวจีน 1 คน ชาวไทย 1 คน)

6. วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสังเกต แบบสอบถามออนไลน์ และการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญเพื่อจัดระเบียบ แยกแยะข้อมูลที่ได้เป็นหมวดหมู่เพื่อหาคำตอบตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

7. นำเสนอผลการวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

## ผลการวิจัย

การวิจัย เรื่อง วัฒนธรรมอาหารไทยในสังคมจีน: กรณีศึกษานครหนานหนิงเขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน มีผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ ดังต่อไปนี้

1. ความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารไทยในมุมมองชาวจีนที่นครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วง กว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน

### 1.1 ความเป็นมาของอาหารไทยในนครหนานหนิง

นครหนานหนิงเป็นสถานที่จัดงาน China-ASEAN Expo ตั้งแต่งาน China-ASEAN Expo ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2547 ส่งผลให้ชาวต่างชาติจากประเทศอาเซียนได้เข้ามาทำธุรกิจหรือมาศึกษาที่นครหนานหนิงจำนวนมาก ขณะเดียวกันวัฒนธรรมของประเทศต่าง ๆ ในอาเซียนก็ได้หลอมรวมเข้ากับวัฒนธรรมของนครหนานหนิงด้วยเช่นกัน โดยเฉพาะวัฒนธรรมด้านอาหาร ส่งผลให้นครหนานหนิงมีวัฒนธรรมอาหารที่หลากหลาย นอกจากจะทำให้ชาวต่างชาติได้รับประทานอาหารจากประเทศตนแล้ว ยังทำให้ผู้ที่ไม่เคยไปต่างประเทศได้มีโอกาสชิมรสชาติอาหารของประเทศต่าง ๆ ด้วยเช่นกัน

ในบรรดาร้านอาหารต่างประเทศที่มีอยู่อย่างหลากหลาย อาหารไทยได้รับความนิยมจากชาวจีนมากที่สุด ปัจจุบันมีร้านอาหารไทยที่เปิดในนครหนานหนิงมากถึง 91 ร้าน จากการค้นหาข้อมูลและ





สัมภาษณ์อาจารย์สอนภาษาไทยในนครหนานหนิงพบว่า ร้านอาหารไทยร้านแรกที่จ้างเชฟชาวไทยมาปรุงอาหาร คือ ร้านสบายสบาย ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ร้านสบายสบายตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2549 บริเวณ Nanning Overseas Chinese Experimental High School เจ้าของร้านเป็นญาติของอาจารย์สอนภาษาไทยคนหนึ่ง (Zhao Huan) ที่มหาวิทยาลัยชนชาติกว่างซี ท่านอาจารย์เป็นคนที่ช่วยเจ้าของร้านจ้างเชฟชาวไทย ทำให้อาหารไทยในร้านมีรสชาติแบบดั้งเดิม วัตถุประสงค์เริ่มแรกในการก่อตั้งร้าน คือ เพื่อให้บริการแก่นักเรียนอาเซียนในกว่างซี และเป็นร้านอาหารที่มีรสชาติเหมือนรสชาติมือแม่ของนักเรียนต่างชาติ”

(Wu Jingming, สัมภาษณ์, 28 พฤศจิกายน 2565)

หลังจากนั้น “ร้านสบายสบาย” ได้ขยายสาขาเพิ่มในนครหนานหนิงอีก 4 แห่งภายใน 3 ปีต่อมา เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้นักธุรกิจคนอื่น ๆ มองเห็นโอกาสทางธุรกิจอาหารไทย เนื่องจากร้านสบายสบายได้รับความนิยมจากทั้งชาวจีนและชาวต่างชาติอย่างมาก ร้านอาหารไทยจึงได้เพิ่มจำนวนขึ้นเรื่อย ๆ จนถึงปัจจุบันนี้ร้านอาหารไทยมากกว่า 91 ร้าน เจ้าของร้านมีทั้งชาวจีนและชาวไทย และเชฟก็มีทั้งชาวไทยและชาวจีน เชฟชาวจีนส่วนใหญ่จะได้รับประสบการณ์การทำอาหารไทยจากประเทศไทย หรือไม่ก็ได้เรียนรู้จากเชฟที่มาจากประเทศไทย ปัจจุบัน มีร้านอาหารไทยถึง 6 ร้านที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai Select (ไทย ซีเล็คท์) ได้แก่ ร้าน Yinxiang xianluo (ความทรงจำแห่งสยาม) ร้าน Taixiangmi (ร้านข้าวหอมไทย) ร้าน Palan 9 ร้านอาหารไก่ Quan Ge Shuimen ร้านอาหารไทย Jie-Fei และร้านอาหาร Thai-Thai

จากข้อมูลเอกสารและสัมภาษณ์ข้างต้นสรุปได้ว่า ธุรกิจร้านอาหารไทยได้เข้ามาเปิดตัวและขยายกิจการในนครหนานหนิงหลังจากที่พื้นที่แห่งนี้ได้เปิดประตูต้อนรับนักธุรกิจต่างชาติด้วยการจัดงาน China-ASEAN Expo ส่งผลให้ในพื้นที่แห่งนี้มีธุรกิจของชาวต่างชาติมาลงทุนมากขึ้น โดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหารไทยที่เดิมที่เปิดขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่เป็นคนไทย ซึ่งทำให้ชาวจีนและชาวต่างชาติได้มีโอกาสสัมผัสกับรสชาติของอาหารไทยแล้วเกิดความประทับใจ และทำให้ธุรกิจร้านอาหารไทยเปิดเพิ่มจำนวนมากขึ้น ทั้งนี้มาจากกรรมวิธีในการปรุงและวัตถุดิบของไทยโดยเชฟคนไทยที่มีฝีมือการปรุงอาหารไทยแบบดั้งเดิมนั่นเอง สอดคล้องกับข้อมูลจากแบบสอบถามออนไลน์ที่ชาวจีนส่วนใหญ่จดจำอัตลักษณ์ของอาหารไทยได้จากรสชาติที่เผ็ด เปรี้ยวที่ใช้การปรุงแบบดั้งเดิม

## 1.2 อัตลักษณ์ของอาหารไทยในมุมมองชาวจีนที่นครหนานหนิง

อาหารไทยมีอัตลักษณ์ปลื้มย่อยไปตามวัฒนธรรมเดิมของชาวไทยแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้ อาหารไทยบางอย่างก็ผสมผสานกับวัฒนธรรมด้านอาหารของต่างชาติ ดังที่ ยศพิชา คชชาติ (2562) ได้กล่าวถึงเชฟชาวไทยคนหนึ่งที่ให้สัมภาษณ์กับนักข่าวจีนถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทยปัจจุบันว่า ทั้งเผ็ดทั้งเปรี้ยว เช่น ต้มยำ นอกจากนี้ อาหารไทยยังครบทุกรสชาติ ทั้งเผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว มัน ขม เป็นอาหารมีเครื่องเคียง และใส่สมุนไพรหลากหลายชนิด อีกทั้งยังมีการผสมผสานจากอาหารนานาชาติลงไป เช่น น้ำพริกแกงเผ็ดจากอินเดียมาเป็นวัตถุดิบอยู่ในแกงเผ็ด เส้นก๋วยเตี๋ยวจีนมาเป็นวัตถุดิบอยู่ในผัดไทย และเอกลักษณ์อาหารไทยคือ เป็นอาหารที่ครบรสใน 1 จาน เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีสมุนไพรต่าง ๆ เป็นส่วนประกอบ และเมื่ออาหารไทยแพร่เข้ามาในสังคมจีนก็ได้มีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารของจีน



ทำให้รสชาติอาหารไทยเปลี่ยนไปจากเดิม เช่น รสเผ็ด เปรี้ยว และหวานจะลดลงเพื่อให้ถูกปากของชาวจีน โดยเฉพาะขนมหวาน จะไม่หวานเท่าที่ประเทศไทย แต่วัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหารยังคงเหมือนเดิม ซึ่งจากการทบทวนวรรณกรรมและวิเคราะห์ข้อเสนอแนะในแอปพลิเคชัน “Dazhongdianping” (大众点评) ได้พบข้อคิดเห็นที่แสดงถึง อุดมลักษณ์ของอาหารไทยจากชาวจีนดังต่อไปนี้

Luo Dingmin (2565) ผู้ก่อตั้งบริษัท Jiaoye กวางโจวได้กล่าวถึงอรรถลักษณะของอาหารไทยในสังคมจีนสรุปได้ 3 ด้าน ได้แก่ (1) ด้านรสชาติ อาหารไทยมักนำด้วยรสเผ็ด เปรี้ยว และเค็มเป็นหลัก กลิ่นหอมแรง ซึ่งตรงกับอุปนิสัยของชาวจีนที่นิยมอาหารรสจัด อีกทั้งอาหารไทยมีสีสันน่ารับประทาน รสชาติที่เผ็ด เปรี้ยวรับได้ไม่ยาก เมื่อเทียบกับอาหารฝรั่งแล้ว อาหารไทยจะเข้ากับรสนิยมของชาวจีนมากกว่า แต่อาหารไทยต้องลดรสเผ็ด เปรี้ยว และหวานลงบ้าง (2) ด้านวัตถุดิบ อาหารไทยยังใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ซึ่งมีผลดีต่อสุขภาพ เช่น พริก มะนาว ตะไคร้ ข่า ขิง ใบสะระแหน่ ใบโหระพา อันเป็นการตอบสนองความต้องการด้านสุขภาพของผู้บริโภคในปัจจุบัน เห็นได้จากการแสดงความคิดเห็นต่ออาหารไทยของ Red Meal ใน Dazhongdianping ที่มีระบุถึงอาหารไทยเพื่อสุขภาพมากกว่า 10,000 รายการ (3) ด้านรูปแบบ ทั้งรูปแบบของอาหารและร้านอาหารไทยมักจะตกแต่งอย่างพิถีพิถัน เพิ่มบรรยากาศชวนรับประทาน โทนสีของอาหารที่มีความอึมครึมสูง และองค์ประกอบเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยด้วย เช่น ต้นไม้หวาย ต้นมะพร้าว ศาสนาพุทธ รวมถึงการตกแต่งด้วยประติมากรรมต่าง ๆ ระหว่างการเปิดให้บริการ ทางร้านยังเปิดเพลงไทยที่ไพเราะ ทำให้ให้ผู้บริโภครู้สึกผ่อนคลาย มีความสุข

เมธินี นันทาคี (2564) สาวไทยที่เปิดร้านอาหารไทยที่นครหนานหนิงกล่าวว่า หลายปีที่ผ่านมา เขาตั้งใจจะทำอาหารรสชาติแบบไทยแท้ด้วยวัตถุดิบสดใหม่จากประเทศไทย ซึ่งช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจการค้าและการขนส่งระหว่างจีน-ไทย “เหมือนเรายกครัวไทยมาไว้ที่จีน ใบชาวัตถุดิบต่าง ๆ สั่งมาจากไทย แต่มีหลายอย่างหาซื้อได้จากนครหนานหนิง” นอกจากนี้ เมธินี ยังกล่าวถึงอาหารไทยในสังคมจีนอีกว่า “ร้านมีลูกค้าประจำเยอะมาก เพราะทำอาหารตำรับไทยแท้ เช่น ต้มยำกุ้ง เล้งแซ่บภูเขาไฟ ไก่ย่างตะไคร้” สะท้อนให้เห็นถึงการธำรงอรรถลักษณะของอาหารไทยทั้งด้านรูปแบบ รสชาติ และวัตถุดิบที่ใช้ประกอบให้คงเดิมเพื่อเผยแพร่อรรถลักษณะของอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักและชื่นชอบของชาวต่างชาติมากยิ่งขึ้น

The Bangkok Insight Editorial Team (2564) ได้กล่าวว่า หลิวรุ่ย ชาวจีนผู้ชอบรับประทานอาหารไทยในหนานหนิง กล่าวว่า เขาชอบรับประทานอาหารไทยครั้งแรกที่เชียงใหม่ และหลงรักรสเปรี้ยว เผ็ด หวาน และความสดใหม่ของอาหารไทย แม้ว่าปัจจุบัน การเดินทางระหว่างประเทศจะยังไม่ราบรื่นเพราะการระบาดของโรค Covid 19 แต่การได้รับประทานอาหารรสชาติไทยแท้ในจีนก็เหมือนได้รับประทานอาหารไทยที่ประเทศไทยเช่นกัน ร้านอาหารไทยที่ชอบไปรับประทานที่นครหนานหนิงส่วนใหญ่ยังคงรสชาติดั้งเดิมของอาหารไทยอยู่ ราคาก็ไม่แพง นอกจากรสชาติแล้ว เธอยังประทับใจกับกลิ่นหอมจากสมุนไพรในอาหารไทย เช่น ต้มยำกุ้งมีกลิ่นตะไคร้ ปลาหมึกมะนาวมีกลิ่นใบเตย และระหว่างการรับประทานอาหาร สิ่งที่จะช่วยสร้างความประทับใจมากยิ่งขึ้น ก็คือ บรรยากาศในร้านกับวิธีการรับประทานที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตไทย ทำให้รู้สึกสดชื่นและผ่อนคลาย แสดงให้เห็นถึงอรรถลักษณะในอาหารไทยที่สร้างความประทับใจให้กับชาวจีน คือ รสชาติ กลิ่นหอม กรรมวิธีในการปรุงแบบดั้งเดิม วัตถุดิบ สรรพคุณด้านสุขภาพ และบรรยากาศภายในร้านแบบไทย ๆ



Ma Yifei (2564) ได้กล่าวถึงอัตลักษณ์ของอาหารไทยในประเทศจีนสรุปได้ 4 ด้าน ได้แก่ (1) ด้านวัตถุดิบ อาหารไทยส่วนใหญ่มีวัตถุดิบเป็นสัตว์ทะเล เช่น ต้มยำกุ้ง แกงปู ปลาทอด กุ้งเผา ปลาเผา เป็นต้น (2) ด้านวัฒนธรรมกับศาสนา อาหารไทยบางอย่างจะเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมทางศาสนาพุทธและศาสนาอิสลาม เช่น อาหารเจไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ และอาหารของชาวมุสลิมที่ไม่มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม (3) ด้านการตกแต่งร้าน ร้านอาหารไทยในจีนส่วนใหญ่จะตกแต่งด้วยสิ่งที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมทางศาสนาพุทธ ซึ่งสร้างความประทับใจให้กับชาวจีนอย่างมาก (4) ด้านวัตถุดิบ โดยเฉพาะเครื่องเทศและเครื่องปรุงอื่น ๆ เช่น ตะไคร้ มะนาวไทย ใบโหระพา ใบมะกรูด ใบกระเพรา ข่า น้ำปลา กะทิล้วนต้องนำเข้าจากประเทศไทย ซึ่งทั้ง 5 ด้านนี้ได้สร้างประทับใจและทำให้ชาวจีนจดจำอัตลักษณ์ในอาหารไทยได้

Liuxingse (2559) ได้กล่าวถึงอัตลักษณ์ของอาหารไทยในจีนไว้ว่า นอกจากรสชาติแล้ว สีสัมผัสที่หลากหลายก็เป็นอัตลักษณ์โดดเด่นเช่นกัน เช่น ต้มยำกุ้ง มีสีแดงจากพริก สีขาวจากเห็ดฟาง สีส้มจากกุ้ง สีเขียวจากใบมะกรูด ทำให้อาหารไทยชนิดนี้มีสีสันที่สดใส และคนอยากรับประทาน อาหารไทยมักจะนำวัตถุดิบที่มีสีต่างกันปรุง ทำให้อาหารทั้งสวย และกระตุ้นความอยากประทานให้แก่ผู้พบเห็น ชาวจีนจะถูกดึงดูดด้วยสีสันที่สดใสของภาพอาหารไทยจากป้ายโฆษณาจนต้องไปลองชิมอาหารไทยที่ร้านอาหารไทย

Xu Haiqiu (2555) ได้กล่าวถึงอัตลักษณ์ของอาหารไทยในสังคมจีนสรุปได้ ด้าน ได้แก่ (1) ด้านรสชาติ อาหารไทยมีเสน่ห์ด้านรสชาติที่ชวนให้หลงใหลทั้งรสเผ็ด เปรี้ยว หวาน และกลิ่นหอม (2) ด้านสรรพคุณ อาหารไทยตอบโจทย์ความต้องการด้านสุขภาพของคนยุคใหม่ เนื่องจากอาหารไทยนำอาหารทะเล ผัก ผลไม้ และพืชสมุนไพรมาเป็นวัตถุดิบหลัก วัตถุดิบพวกนี้มีน้ำมันน้อย ไขมันต่ำ โปรตีนสูง โดยเฉพาะผู้หญิงจีนนิยมรับประทานอาหารไทยมาก (3) ด้านวิธีการรับประทาน เป็นวิธีการที่เรียบง่ายสบาย ๆ คล้ายกับวิธีการรับประทานอาหารของชาวจีนจึงดึงดูดใจชาวจีนให้มารับประทานอาหารไทย (4) ด้านการตกแต่งร้าน ร้านอาหารไทยนิยมตกแต่งภายในร้านแบบไทยเพื่อสร้างเอกลักษณ์และความโดดเด่นให้กับร้านอาหาร ช่วยดึงดูดใจลูกค้าชาวจีนให้เข้ามารับประทานอาหารที่ร้านได้ประการหนึ่ง

จากข้อมูลที่กล่าวข้างต้นสรุปได้ว่า อัตลักษณ์อาหารไทยในสังคมจีนในมุมมองของชาวจีนจะแตกต่างกันไปตามทัศนคติของแต่ละคน แต่ถ้ากล่าวสรุปถึงอัตลักษณ์ที่ทำให้ชาวจีนรู้จักอาหารไทยจะมี 7 ด้าน สำคัญ ได้แก่ (1) ด้านวิธีการปรุงที่ใช้กรรมวิธีแบบเดิม (2) ด้านรสชาติที่เผ็ด เปรี้ยว หวาน (3) ด้านวัตถุดิบที่สดใหม่ นำเข้าจากประเทศไทย (4) ด้านรูปแบบหรือสีสัมผัสที่สวยงามสะดุดตา (5) ด้านสรรพคุณที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพจากส่วนผสมของสมุนไพร (6) ด้านวิธีการรับประทานที่เรียบง่ายเข้ากับอุปนิสัยของชาวจีน และ (7) ด้านการตกแต่งร้านและบรรยากาศในร้านที่สวยงามและคงความเป็นไทย สามารถดึงดูดใจให้ลูกค้าเข้ามารับประทานอาหารไทยในร้าน ซึ่งจะไปสัมพันธ์กับทัศนคติที่ผู้บริโภคชาวจีนได้ตอบแบบสอบถามดังตารางที่จะกล่าวต่อไป

สำหรับอัตลักษณ์อาหารไทยในเขตพื้นที่นครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วง กว่างซี ผู้วิจัยได้วิเคราะห์จากการประเมินอาหารไทยของกลุ่มชาวจีนในพื้นที่จากแอปพลิเคชัน DaZhong DianPing (大众点评) ซึ่งเป็นข้อเสนอแนะหลังการบริโภคอาหารไทย และสุ่มตัวอย่างจากร้านสบายสบาย ซึ่งเป็นร้านอาหารไทยร้านแรกที่จ้างเชฟชาวไทย และร้านที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai Select (ไทย ซี เล็คท์) ในนครหนานหนิงอีก 6 ร้าน ได้แก่ ร้าน Yinxiang xianluo (ความทรงจำแห่งสยาม) ร้าน Taixiangmi (ร้านข้าวหอมไทย) ร้าน Palan 9 ร้านอาหารไก่ Quan Ge Shuimen ร้านอาหารไทย Jie-Fei และร้านอาหาร Thai-Thai แต่ละร้านตรวจสอบข้อคิดเห็นที่ใหม่ล่าสุด จำนวน 30 ข้อคิดเห็น



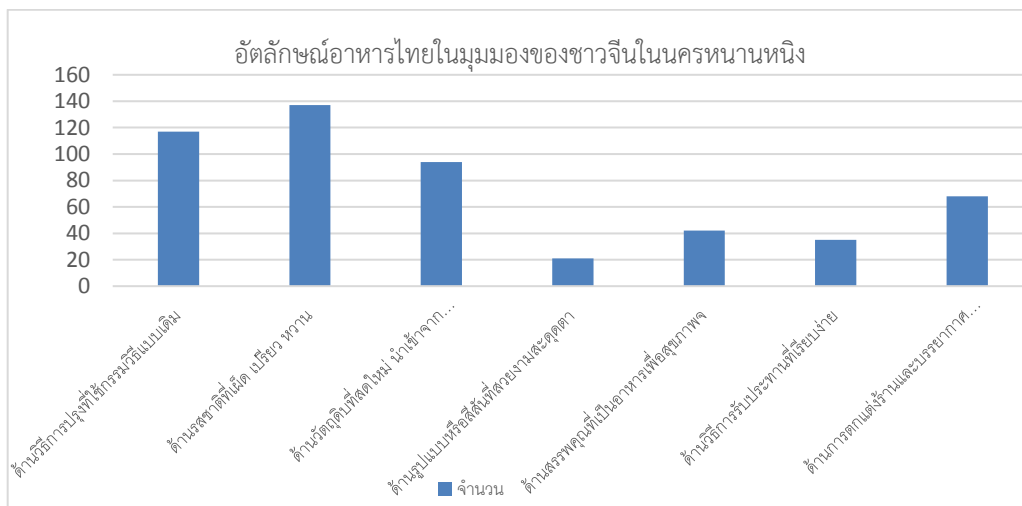


(ข้อมูล ณ วันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2566) รวมทั้งหมดจำนวน 210 ข้อคิดเห็น ดังผลในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 อັตลัษณ์อาหารไทยในมุมมองชาวจีนที่นครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี

จำนวนชื่ออาหารไทยที่ระบุ	ร้านสบายสบาย	ร้าน Yinxiang xianluo	ร้าน Taixiangmi	ร้านอาหารไทย Jie-Fei	ร้านอาหาร Thai-Thai	Palan 9	ร้านอาหารไถ่ Quan Ge Shuimen	ข้อคิดเห็นแต่ละประเภทรวม	ร้อยละ
ข้อคิดเห็นแต่ละร้านรวม	30	30	30	30	30	30	30	210	100
ด้านวิธีการปรุงที่ใช้กรรมวิธีแบบเดิม	16	19	15	13	13	17	24	117	55.71
ด้านรสชาติที่เผ็ดเปรี้ยว หวาน	22	25	20	19	21	17	13	137	65.24
ด้านวัตถุดิบที่สดใหม่ นำเข้าจากประเทศไทย	9	13	18	17	10	16	11	94	44.76
ด้านรูปแบบหรือสีสันทที่สวยงามสะดุดตา	3	7	6	7	3	2	3	21	10.00
ด้านสรรพคุณที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ	6	2	7	6	5	6	10	42	20.00
ด้านวิธีการรับประทานที่เรียบง่าย	9	3	3	7	2	2	15	35	19.52
ด้านการตกแต่งร้านและบรรยากาศแบบไทย	6	8	11	16	9	11	7	68	32.38

จากข้อคิดเห็นในตารางที่ 1 สรุปถึงอັตลัษณ์ของอาหารไทยในแต่ละด้าน ดังภาพ



ภาพที่ 2 แผนภูมิแสดงอັตลัษณ์อาหารไทยในมุมมองของชาวจีนในนครหนานหนิง

จากตารางที่ 1 และแผนภูมิข้างต้นได้บ่งชี้ถึงจำนวนจากข้อเสนอแนะทั้ง 210 ข้อ ที่แสดงให้เห็นถึงอັตลัษณ์อาหารไทยในสังคมจีนที่ถูกระบุมากที่สุดคือ รสชาติทั้งเผ็ดทั้งเปรี้ยว ร้อยละ 65.24 รองลงมาคือ อาหารไทยด้านวิธีการปรุงที่ใช้กรรมวิธีแบบเดิม ด้านวัตถุดิบที่สดใหม่และนำเข้าจากประเทศไทย ด้านการตกแต่งร้านและบรรยากาศแบบไทย มีค่าร้อยละ 55.71 ร้อยละ 44.76 ร้อยละ 32.38



ตามลำดับ ส่วนอัตลักษณ์ที่มีผู้ระบุถึงไม่มาก คือ ด้านสรรพคุณที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ด้านรูปแบบหรือสีสันทที่สวยงามสะดุดตา มีค่าร้อยละ 20.00 ร้อยละ 19.52 ร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

## 2. อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีต่อชาวจีนในนครหนานหนิง

จากการสังเกต พบว่า อาหารไทยในนครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี ได้เพิ่มทางเลือกด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค ทำให้ชาวจีนรับรู้วัฒนธรรมอาหารของไทย และเกิดความรู้สึกอยากจะไปใช้ชีวิตที่ประเทศไทย ผู้บริโภคอาหารไทยจะเป็นแบบกลุ่มเพื่อนหรือครอบครัวเป็นหลัก มักจะรับประทานอาหารไทยในโอกาสนัดพบเพื่อนส่วนตัว หรือครอบครัวรับประทานอาหารร่วมกัน เนื่องจากร้านอาหารไทยมีบรรยากาศแบบสบาย ๆ มีพื้นที่ให้บริการพอสมควร ลูกค้าสามารถนั่งรับประทานอาหารไปคุยไปอย่างสบาย และมีความสุข ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ชอบนัดเพื่อนมาทานอาหารไทย เพราะตั๋มยำกุ้งทั้งเผ็ดและเปรี้ยว เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยได้ดี ข้าวผัดสับประคินได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ และเป็นที่ยอมรับกันของคนหมู่มาก ส่วนอาหารอื่น ๆ ก็แปลกใหม่สำหรับชาวจีน สิ่งที่สำคัญกว่า คือ บรรยากาศร้านอาหารไทยแปลกใหม่สำหรับชาวจีน เพลงไทยฟังแล้วรู้สึกผ่อนคลาย บางร้านมีรำไทยให้ชมด้วย ได้ดูการแสดงวัฒนธรรมไทย ทำให้ได้เปิดหูเปิดตา อีกทั้งยังทำให้อยากไปเที่ยวที่เมืองไทย ไปสัมผัสวัฒนธรรมของคนไทยสักครั้งหนึ่งในชีวิต”

(Xu Jinlong, สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของกลุ่มตัวอย่างอีกคนหนึ่งว่า

“เคยพาครอบครัวมาทานอาหารไทยหลายครั้ง พอทราบว่า มีร้านอาหารไทยเปิดใหม่ก็อยากไปชิม ดิฉันเคยเป็นนักศึกษาแลกเปลี่ยนไปเรียนที่ไทยหนึ่งปี ชอบอาหารไทยมาก แต่เสียดาย ครอบครัวดิฉันยังไม่เคยไปประเทศไทย ดิฉันก็พาครอบครัวไปกินที่ร้านอาหารไทยบ่อย เพื่อที่จะให้ครอบครัวได้ชิมอาหารไทยที่อร่อย ๆ บ้าง และแนะนำวัฒนธรรมไทยให้กับครอบครัวได้รู้จัก ปัจจุบัน ครอบครัวให้ความสนใจกับข่าวของประเทศไทยมากขึ้น เนื่องจากประเทศไทยมีอาหารที่พวกเขาชอบกิน บางทีดิฉันซื้อเครื่องปรุงอาหารไทยกลับมาทำอาหารไทยที่บ้านด้วย”

(Li Fang, สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

นอกจากนี้ยังพบว่า อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว พวกพนักงานออฟฟิศจะนิยมรับประทาน เพราะราคาเหมาะสม รสชาติอร่อย มีทั้งกับข้าวและอาหารหลักอยู่ในจานเดียวกัน และไม่ต้องรอนาน ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ชอบมาร้านอาหารไก่ Quan Ge Shuimen กินข้าวมันไก่ แกงกะหรี่ปู เพราะสะดวกดี ไม่ต้องรอนาน บรรยากาศสบาย ๆ เหมาะกับการให้พนักงานออฟฟิศมารับประทานอาหารกลางวัน และพักผ่อนสักหน่อยแล้วไปทำงานต่อ”

(Mo Mo, สัมภาษณ์, 24 พฤศจิกายน 2565)



จากตัวอย่างคำให้สัมภาษณ์ข้างต้นสรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารไทยในนครหนานหนิงมีอิทธิพลต่อผู้บริโภคชาวจีนในฐานะวัฒนธรรมใหม่หรือสิ่งแปลกใหม่ในพื้นที่ ดึงดูดใจให้อยากเข้าไปสัมผัสกับรสชาติและบรรยากาศในร้านอาหารไทย และเมื่อเข้าไปสัมผัสแล้วก็ทำให้ชาวจีนบางส่วนหลงใหลในรสชาติ รูปแบบสีสันทัน วิธีการรับประทาน บรรยากาศ และมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมไทยด้านอื่น ๆ เช่น เพลงไทย การแสดงพื้นบ้านไทย สิ่งตกแต่งภายในร้านแบบไทย ๆ ภูมิปัญญาด้านสุขภาพในอาหารไทยที่เกิดจากสมุนไพร จนบางคนมีความรู้สึกอยากไปเที่ยวเมืองไทย บางคนซื้อเครื่องปรุงอาหารไทยไปทำรับประทานเองที่บ้าน ส่งผลให้วัฒนธรรมด้านอาหารไทยเข้าไปอยู่ในวิถีชีวิตของชาวจีนบางส่วน

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังได้สอบถามความคิดเห็นแบบออนไลน์จากกลุ่มคนที่นิยมบริโภคอาหารจีนในพื้นที่นครหนานหนิงแบบ ซึ่งเป็นสมาชิกของร้านอาหารไทย 7 ร้านที่กล่าวข้างต้น ร้านละ 5 คน รวมเป็น 35 คน ดังผลการแสดงความคิดเห็นในตารางที่ 2

**ตารางที่ 2** แสดงความคิดเห็นด้านอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีต่อชาวจีนในนครหนานหนิง

อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีต่อชาวจีน	จำนวนคน	ร้อยละ
ผู้ตอบแบบสอบถาม	35	100.00
<b>อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีต่อผู้บริโภคชาวจีน</b>		
ทำให้อยากไปท่องเที่ยวที่ไทยสักครั้งหนึ่ง	33	94.29
ทำให้อยากทำอาหารไทยที่บ้าน	32	91.43
ทำให้อยากจะแนะนำอาหารไทยให้คนอื่น	30	85.71
ทำให้อยากรู้จักเห็นวัฒนธรรมไทย	28	71.43
ทำให้อยากจะไปใช้ชีวิตที่ไทย	16	45.71
ทำให้อยากจะไปทำงานที่ไทย	10	28.57
ทำให้อยากจะไปเรียนหรือส่งลูกไปเรียนที่ไทย	7	20
<b>อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีต่อสังคมจีน</b>		
ทำให้เกิดทางเลือกในการบริโภคอาหารในพื้นที่นครหนานหนิง	31	88.57
ทำให้วัฒนธรรมอาหารการกินในนครหนานหนิงเกิดความสมบูรณ์	26	74.29
ทำให้วัฒนธรรมการกินในนครหนานหนิงได้มีพัฒนาการ	10	28.57
<b>ความรู้ความสามารถในการบอกชื่อเมนูอาหารไทยของผู้ตอบแบบสอบถาม</b>		
สามารถบอกชื่ออาหารไทยมากกว่า 30 เมนู	8	22.86
สามารถบอกชื่ออาหารไทยมากกว่า 20 เมนู	21	60.00
สามารถบอกชื่ออาหารไทยมากกว่า 10 เมนู	35	100.00

จากตารางที่ 2 แสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคอาหารไทยส่วนใหญ่รู้สึกที่วัฒนธรรมอาหารไทยทำให้นอนอยากไปท่องเที่ยวที่ไทยสักครั้งหนึ่ง อยากทำอาหารไทยรับประทานที่บ้าน อยากแนะนำอาหารไทยให้คนอื่น อยากรู้หรือเห็นวัฒนธรรมไทย อีกทั้งยังมีบางคนอยากจะไปใช้ชีวิตที่ไทย หรืออยากไปทำงานที่ไทย อยากจะไปเรียนหรือส่งลูกไปเรียนที่ไทยอีกด้วย และหลังจากได้กินอาหารไทยแล้วตั้งใจสมัครเป็นสมาชิกของร้านอาหารไทย นอกจากนี้ อาหารไทยได้ทำให้เกิดทางเลือกในการบริโภคอาหาร ทำให้อาหารการกินมีความหลากหลายมาก ส่วนในด้านความรู้เกี่ยวกับชื่อของอาหารไทย ผู้ตอบแบบสอบถามทั้ง 35 คนสามารถบอกชื่ออาหารไทยได้มากกว่า 10 ชื่อ บางส่วนสามารถบอกชื่ออาหารไทยได้มากกว่า 20 ชื่อ



บางสามารถบอกเมนูอาหารไทยได้มากกว่า 30 ชื่อ และผู้ตอบแบบสอบถามบางคนสามารถบอกถึงกรรมวิธีในการปรุงอาหารไทยบางอย่างได้อีกด้วย แสดงให้เห็นว่า มีชาวจีนกลุ่มหนึ่งที่ชื่นชอบวัฒนธรรมอาหารไทยระดับความรู้ทางด้านอาหารไทยของกลุ่มนี้ค่อนข้างสูง และพวกเขามีความชื่นชอบในรสชาติของอาหารไทย ดังจำนวนคนและคำร้อยละตามที่ปรากฏในตารางที่ 2 ของแต่ละประเด็น

จากข้อสรุปที่ได้จากทัศนคติของชาวจีนที่ตอบแบบสอบถามออนไลน์แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ในประเด็นที่ว่า ชาวจีนที่นิยมมารับอาหารไทยในร้านอาหารไทยก็เนื่องจากพวกเขาชอบใจในรสชาติ รูปแบบ สีสันทของอาหารไทย รวมถึงบรรยากาศแบบไทยในร้านอาหารไทยที่ทำให้พวกเขาได้เรียนรู้วัฒนธรรมด้านอื่น ๆ ที่นอกเหนือไปจากวัฒนธรรมด้านอาหาร เช่น การแสดงพื้นบ้านไทย เพลงไทย เป็นต้น ผลวิจัยที่กล่าวมาทั้งหมดยืนยันได้ว่า วัฒนธรรมด้านอาหารไทยมีอิทธิพลต่อชาวจีนทั้งในเชิงทัศนคติและพฤติกรรมได้อย่างดี

### 3. การเปลี่ยนแปลงของอาหารไทยในนครหนานหนิง

ผู้วิจัยได้ค้นหาชื่อร้านอาหารไทยในนครหนานหนิงจากแอปพลิเคชันแผนที่ Baidu และสัมภาษณ์เจ้าของทำกิจการร้านอาหารไทย จำนวน 2 คน ได้แก่ ชาวไทย 1 คน และชาวจีน 1 คน เซฟชาวไทย 1 คน และชาวจีน 1 คน ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำอาหารไทยไม่น้อยกว่า 5 ปี จากการศึกษาพบว่า นครหนานหนิงมีร้านอาหารไทยจำนวน 91 ร้าน และมีชื่อร้าน 73 ชื่อ ที่เหลือ 18 ร้าน เป็นสาขาของร้านใหญ่ ชื่อร้านทั้ง 73 ชื่อนั้นเขียนเป็นภาษาจีนทั้งหมด และมี 27 ร้าน ระบุชื่อเป็นภาษาไทยด้วย ขณะเดียวกันมี 61 ชื่อ ที่ประกอบด้วยคำว่า “泰” (ไทย) ที่เหลือ 12 ชื่อนั้น มีบางชื่อระบุชื่อเมืองของไทย เช่น “芭提雅” (พัทยา) “暖武里” (นนทบุรี) หรือเป็นชื่อเก่าของประเทศไทย คือ “暹罗” (สยาม) ผู้วิจัยยังสังเกตพบอีกว่า ร้านอาหารไทยนิยมตั้งชื่อทับศัพท์ภาษาไทยหรือเอกลักษณ์ของประเทศไทย เช่น 沙拜 (สบาย) 萨瓦迪 (สวัสดี) 跳 (เที่ยว) 嘟嘟 (ตุ๊ก ๆ) 帕蓝9 (พระราม 9) 芭提雅 (พัทยา) 暖武里 (นนทบุรี) และมี 4 ร้าน ใช้คำว่า “象” (ช้าง) 7 ร้าน ใช้คำว่า “椰” (มะพร้าว) 1 ร้าน ซึ่งชื่อทั้งสองนี้ก็เป็เอกลักษณ์อย่างหนึ่งของประเทศไทย แสดงให้เห็นว่า การตั้งชื่อร้านของร้านอาหารไทยในนครหนานหนิงต่างจากการตั้งชื่อร้านอาหารไทยในประเทศไทย โดยนิยมใช้คำว่า “泰” (ไทย) คำไทยที่คุ้นหู หรือคำที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของประเทศไทยมาเป็นชื่อร้าน เพื่อให้ชาวจีนได้ทราบอย่างชัดเจนว่าเป็นร้านอาหารไทย แตกต่างจากร้านอาหารไทยในประเทศไทยที่ไม่นิยมใช้คำที่ประกอบด้วยคำว่า “ไทย” คำทับศัพท์หรือคำที่แสดงเอกลักษณ์ไทยมาตั้งชื่อร้าน เนื่องจากร้านตั้งอยู่ในสิ่งแวดล้อมของสังคมไทยอยู่แล้ว

ผลจากการสัมภาษณ์ยังพบว่า ถ้าเจ้าของร้านเป็นชาวไทย เซฟก็มักจะเป็นชาวไทย ร้านประเภทนี้จะพยายามรักษาอัตลักษณ์ของอาหารไทยแบบดั้งเดิมไว้ ทั้งวัตถุดิบ สูตรการทำอาหารแบบดั้งเดิมเกือบทั้งหมด เครื่องเทศหรือเครื่องปรุงรสมักจะนำเข้ามาจากไทย เช่น มะกรูด ใบมะกรูด ชะอม กะทิ น้ำปลา ปลา ร้า และรายการอาหารในร้านจะมีครบทั้ง 4 ภาคของไทย รสชาติอาหารไทย การตกแต่งร้านก็จะทำเหมือนกับร้านอาหารไทยที่อยู่ในประเทศไทยเกือบทั้งหมด เนื่องจากกลุ่มลูกค้าเป็นชาวไทยเป็นหลัก ให้ลูกค้าชาวไทยมารับประทานเพื่อให้หายคิดถึงบ้าน และร้านอาหารไทยประเภทนี้ส่วนใหญ่จะเป็นร้านลับหรือเรียกว่าร้านอาหารสูตรพิเศษ เช่น ร้านบ้านอาจารย์ ร้าน Thai Shenjing ร้าน La Demo และร้านไทย-สวัสดี ตั้งคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ลูกค้าร้านดิฉันส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาไทยเรียนที่หนานหนิง แต่ก่อนจะรู้จักกันแคในหมู่คนไทย นักศึกษามาทานข้าวที่นี่เพื่อให้หายคิดถึง



### บ้าน ดิฉินเลยตั้งชื่อร้านว่า “บ้านอาจารย์”

(ลู่อู, เจ้าของร้านบ้านอาจารย์, สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

ในกรณีเจ้าของร้านเป็นชาวจีนหรือชาวอินและชาวไทยร่วมหุ้นกัน ร้านมักจะเป็นร้านใหญ่ และมีสาขาหลายแห่ง เช่น ร้านสบายสบาย ร้านอาหารไทย Fei ร้าน Yinxiang xianluo (ความทรงจำแห่งสยาม) ร้าน Taixiangmi (ร้านข้าวหอมไทย) และร้าน Palan 9 ส่วนเซฟในร้านประเภทนี้ มักจะมีทั้งชาวจีนและชาวไทย หรือไม่ก็เป็นเซฟชาวจีนที่เคยไปทำงานที่ไทย มีประสบการณ์การทำอาหารไทยอย่างน้อย 3 ปี สำหรับอาหารไทยและวัตถุดิบในการทำอาหารมักจะใช้ทั้งของจีนและไทย บางสิ่งถ้าหาสิ่งทดแทนได้ที่ประเทศจีน จะไม่นำเข้าจากไทยเพื่อลดต้นทุนทางธุรกิจ รสชาติอาหารไทยมักจะถูกปรับให้ถูกรสนิยมของคนจีนในนครหนานหนิง เนื่องจากกลุ่มลูกค้าเป็นชาวจีนเป็นหลัก ทั้งรสเปรี้ยว เผ็ด และหวานก็ถูกปรับให้ลดลง และขนมไทยก็ลดรสหวานลงนิดหน่อย ส่วนรายการอาหารในร้านประเภทนี้ มักจะเป็นอาหารภาคกลางหรือภาคอีสานของไทย เช่น ต้มยำกุ้ง ไก่ย่างตะไคร้ ข้าวผัดสับปะรด ส้มตำ ข้าวเหนียวมะม่วงซึ่งเป็นอาหารไทยที่มีชื่อเสียงในหมู่คนจีน รายการอาหารไทยภาคใต้มีไม่มากนัก ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ร้านอาหารไทยที่อยู่ในนครหนานหนิง ถ้าจะทำเป็นร้านใหญ่ จะต้องเป็นชาวจีนร่วมหุ้นกับชาวไทย ฝ่ายไทยรับผิดชอบห้วงโซ่อุปทาน วัตถุดิบอาหารและเทคนิคการปรุงอาหาร และฝ่ายจีนจะรับผิดชอบการตลาด และธรรมเนียมการเปิดร้านต่าง ๆ เช่น ร้าน Palan9 เจ้าของร้านคือคนจีน ชื่อ Li Junji เจ้าของร้าน Taixiang mi ก็เป็นคนจีนเหมือนกัน ชื่อ He Yuzhen สองร้านนี้เป็นบริษัทร่วมทุนจีน-ไทย และมีสาขาหลายแห่งในเมืองใหญ่หลายเมืองของประเทศจีน ร้านประเภทนี้ต้องปรับปรุงรสชาติอาหารไทย ทำให้อัตลักษณ์รสชาติอาหารไทยไม่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมาก และยังถูกรสนิยมชาวจีนอีกด้วย”

(Wei Na เจ้าของร้านอาหารไทย Fei, สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

นอกจากนี้ยังพบว่า เจ้าของร้านค้ายังต้องคำนึงถึงลูกค้าและเอาใจใส่ต่อความต้องการของลูกค้า ด้วย ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ระหว่างการปรุงอาหาร ถ้าลูกค้าเป็นคนไทย หรือคนจีนแต่ต้องการรสชาติแบบไทย ๆ เราก็พยายามปรุงอาหารแบบไทยดั้งเดิม”

(สมชัย เซฟร้านอาหารไทย Fei, สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

นอกจากร้านสองประเภทดังกล่าวแล้วยังพบว่า มีร้านอาหารไทยอีกประเภทหนึ่งที่เจ้าของเป็นชาวจีนและเป็นเซฟด้วย มักจะเป็นร้านอาหารไทยเล็ก ๆ ดังคำให้สัมภาษณ์ของเจ้าของร้านอาหาร Thai Du ที่ว่า

“ผมชอบอาหารไทย ก็เลยเรียนทำอาหารไทยที่ประเทศไทย 2 ปี ปัจจุบันกลับมาที่นครหนานหนิง มีร้านอาหารไทยเล็ก ๆ ของตัวเอง เป็นทั้งเจ้าของร้านและเซฟ ผมรู้ว่าเพราะคนจีนต้องการรสชาติแบบไหน ก็นำเมนูอาหารไทยภาคกลางและภาคเหนือ ภาคอีสานบางอย่างมาเป็นเมนูที่ร้าน เช่น ต้มยำกุ้ง แกงกะหรี่ปู ไก่ย่าง คอหมูย่าง ข้าวผัดสับปะรด เป็นต้น ซึ่งเป็น





## อาหารที่คนจีนนิยมทาน ส่วนอาหารไทยภาคใต้ รสจัดสำหรับคนจีน คนจีน อาจไม่ชิน”

(Wei Wenbin เจ้าของร้านอาหาร Thai Du, สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

จากข้อมูลเอกสารและการสัมภาษณ์แสดงให้เห็นว่า รูปแบบร้านอาหารไทยจะมี 3 ประเภท แบบที่ 1 คือเจ้าของและเชฟเป็นชาวไทย ร้านประเภทนี้มักเป็นร้านเฉพาะกลุ่มชาวไทย วัตถุดิบและรสชาติจะเป็นแบบดั้งเดิม ประเภทที่ 2 เป็นร้านของชาวจีนและชาวไทยร่วมธุรกิจกัน เจ้าของร้านและเชฟจะมีทั้งชาวจีนและชาวไทย ฝ่ายจีนรับผิดชอบตลาดและการบริหารร้าน ส่วนฝ่ายไทยจะรับผิดชอบห้วงโซ่อุปทาน วัตถุดิบอาหารและเทคนิคการปรุงอาหาร ร้านประเภทนี้มักจะเป็นร้านใหญ่และมีหลายสาขา ลูกค้ำมีทั้งชาวจีนและชาวไทย และเชฟสามารถปรับรสชาติตามความต้องการของลูกค้า วัตถุดิบอาหาร โดยเฉพาะเครื่องเทศเครื่องปรุงรส ส่วนมากนำเข้าจากประเทศไทย และประเภทที่ 3 เจ้าของร้านเป็นชาวจีนและปรุงอาหารไทยด้วยตนเอง อาหารไทยในร้านประเภทนี้มักจะเป็นรสชาติให้ถูกรสนิยมของคนในพื้นที่ ลดรสเผ็ด เปรี้ยว หวานลง และวัตถุดิบปรุงอาหารส่วนมากจะหาซื้อในพื้นที่ มักเป็นร้านเล็ก ๆ ที่ชาวจีนในพื้นที่นิยมมารับประทาน แต่ชาวไทยอาจไม่ชินชอบ เนื่องจากรสชาติต่างจากอาหารที่ประเทศไทย

สรุปได้ว่า อาหารไทยในนครหนานหนิง เขตปกครองตนเองชนชาติจ้วงกว่างซี มีการเปลี่ยนแปลงใน 5 ด้าน ได้แก่ (1) การตั้งชื่อร้าน ที่นิยมใช้คำว่า “泰” (ไทย) คำภาษาไทยที่คั่นหู หรือคำที่แสดงเอกลักษณ์ของประเทศไทย เพื่อให้ชาวจีนได้รู้จักหรือสังเกตได้ง่ายว่าเป็นร้านอาหารไทย (2) รูปแบบร้านอาหารไทยที่นครหนานหนิงมี 3 รูปแบบ โดยแบ่งตามเจ้าของและเชฟของร้าน ประเภทที่หนึ่งคือร้านที่ชาวไทยเป็นเจ้าของ ทั้งเจ้าของร้านและเชฟล้วนเป็นชาวไทย ประเภทที่สอง ร้านที่ชาวไทยกับชาวจีนร่วมธุรกิจกัน เจ้าของร้านกับเชฟมีทั้งชาวจีนและชาวไทย ประเภทที่สาม ร้านที่ชาวจีนเป็นผู้ประกอบการและเป็นผู้ทำอาหารไทยเอง (3) วัตถุดิบอาหาร ร้านสูตรพิเศษหรือร้านใหญ่ ๆ จะนำเข้าวัตถุดิบจากประเทศไทย โดยเฉพาะเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส แต่บางร้านอาจหาวัตถุดิบอื่นมาทดแทนเพื่อลดต้นทุนทางธุรกิจ (4) รสชาติอาหารไทย ที่มักจะลดรสเผ็ด เปรี้ยว และหวานลง เพื่อให้เข้ากับรสนิยมของชาวจีน แต่บางร้านมีกลุ่มลูกค้าเป็นชาวไทยจะคงรสชาติดั้งเดิมของอาหารไทยไว้ (5) บรรยากาศในร้าน ที่มักจะสร้างบรรยากาศแบบไทย ๆ เช่น ใช้ต้นมะพร้าว ช้าง รูปวัด พระพุทธรูป หรือหลังคาทรงไทยที่เป็นเอกลักษณ์ไทยมาตกแต่งร้าน เปิดเพลงไทย จัดการแสดงรำไทย บริการใส่ชุดไทย ใช้จานชามลายไทย ซึ่งต่างจากร้านอาหารไทยในประเทศไทยที่ส่วนใหญ่ไม่จำเป็นต้องสร้างบรรยากาศแบบไทย เนื่องจากอยู่ภายใต้สิ่งแวดล้อมแบบไทย ๆ อยู่แล้ว

### สรุปและอภิปรายผล

#### สรุปผลการวิจัย

ด้านความเป็นมาของอาหารไทยในนครหนานหนิงเดิมที่เกิดขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของนักเรียนไทยที่ศึกษาอยู่ในพื้นที่แห่งนี้ แต่หลังจากที่พื้นที่แห่งนี้ได้จัดงาน China-ASEAN Expo ส่งผลให้ชาวต่างชาติมาลงทุนมากขึ้น โดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหารไทย ทำให้ชาวจีนได้มีโอกาสสัมผัสกับรสชาติของอาหารไทยแล้วเกิดความประทับใจ และจดจำอัตลักษณ์ของอาหารไทยได้จาก 7 ด้าน คือ วิธีการปรุงที่ใช้กรรมวิธีแบบเดิม รสชาติที่เผ็ด เปรี้ยว หวาน วัตถุดิบที่สดใหม่และนำเข้าจากประเทศไทย รูปแบบหรือสีสันทันที่สวยงามสะอาดตา สรรพคุณเพื่อสุขภาพจากส่วนผสมของสมุนไพร วิธีการรับประทานที่เข้ากับ



อุปนิสัยของชาวจีน และการตกแต่งร้านที่สวยงามและคงความเป็นไทย

ด้านอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีต่อชาวจีนในนครหนานหนิงพบว่า มีผลทั้งทางด้านทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคชาวจีนในฐานะสิ่งแปลกใหม่ในพื้นที่ที่ดึงดูดใจให้อยากเข้าไปสัมผัสกับรสชาติและบรรยากาศในร้านอาหารไทย และเมื่อเข้าไปสัมผัสแล้วก็ทำให้ชาวจีนบางส่วนหลงใหลในรสชาติ รูปแบบ สี สัน วิธีการรับประทาน บรรยากาศ และมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมไทย เช่น เพลงไทยและการแสดงพื้นบ้านไทย สิ่งตกแต่งภายในร้านแบบไทย จนบางคนมีความรู้สึกอยากไปเที่ยวเมืองไทย บางคนซื้อเครื่องปรุงอาหารไทยไปทำรับประทานที่บ้าน ส่งผลให้วัฒนธรรมด้านอาหารไทยเข้าไปอยู่ในวิถีชีวิตของชาวจีนบางส่วน

ด้านการเปลี่ยนแปลงของอาหารไทยในนครหนานหนิงที่ต่างไปจากอาหารไทยตามร้านอาหารในประเทศไทยพบ 5 ด้าน คือ การตั้งชื่อร้านที่นิยมใช้คำว่า“泰” (ไทย) คำที่คั่นหู หรือคำที่แสดงเอกลักษณ์ของไทย รูปแบบของร้านที่เจ้าของและเชฟเป็นคนไทยและคนจีน วัตถุดิบที่นำเข้ามาจากประเทศไทยและการใช้วัตถุดิบในพื้นที่ทดแทนเพื่อลดต้นทุนทางธุรกิจ รสชาติอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปตามความต้องการของลูกค้า และบรรยากาศในร้านที่มักจะทำบรรยากาศแบบไทย ซึ่งต่างจากร้านอาหารไทยในประเทศไทยที่ส่วนใหญ่ไม่ได้สร้างบรรยากาศแบบไทย เนื่องจากอยู่ภายใต้บริบทของสังคมไทยอยู่แล้ว

### การอภิปรายผล

จากข้อสรุปของผลการวิจัยข้างต้นมีประเด็นที่จะนำมาอภิปราย คือ อาหารไทยในนครหนานหนิงยังคงอัตลักษณ์ที่ทำให้ชาวจีนรู้จักด้วยวิธีการปรุงแบบดั้งเดิม รสชาติ วัตถุดิบ รูปแบบหรือสี สันที่สวยงาม สรรพคุณด้านอาหารเพื่อสุขภาพ วิธีการรับประทานที่เรียบง่าย และการตกแต่งร้านและบรรยากาศภายในร้านที่สวยงาม คงความเป็นไทย สามารถดึงดูดใจให้ลูกค้า ปัจจุบันธุรกิจอาหารไทยได้รับความนิยมจากชาวจีนมาก มีอิทธิพลต่อชาวจีนและสังคมจีนไม่น้อย อาหารไทยนอกจากเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่างหนึ่งแล้ว ยังสร้างรายได้ให้กับคนไทยและประเทศไทย อีกทั้งยังเป็นสะพานแห่งมิตรภาพระหว่างไทย-จีน เป็นสื่อทางวัฒนธรรมที่ทำให้ชาวจีนได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทยผ่านอาหารไทย และยอมรับวัฒนธรรมไทยเข้ามาในวิถีชีวิต สอดคล้องกับทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมที่เป็นการกระจายตัวของวัฒนธรรมจากสังคมเดิมไปยังสังคมอื่น ๆ โดยมีลักษณะเป็นการแพร่แบบเปลี่ยนพื้นที่จากวัฒนธรรมเดิมไปยังพื้นที่ใหม่ (นฤพนธ์ ตัววิเศษ, 2565) แต่ถึงกระนั้น อาหารไทยในสังคมจีนก็มีการเปลี่ยนแปลงไปบ้างตามปัจจัยแวดล้อม เช่น รสชาติที่ปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับความชื่นชอบของผู้บริโภคชาวจีน อาทิ ต้มยำกุ้ง จะไม่เปรี้ยวมากนัก ส้มตำจะปรุงให้เผ็ดน้อยลง และขนมไทยก็จะลดรสความหวานลง นอกจากนี้ยังพบว่า วัตถุดิบในการปรุงอาหารไทยที่ใช้วัตถุดิบบางอย่างในพื้นที่แทน ตลอดจนมีการคิดค้น พัฒนา หรือเกิดแนวคิดใหม่ ๆ นำมาใช้กับอาหารไทย เช่น ข้าวผัดสับปะรด บางร้านนำไส้กรอกสเต็กวางตั้งแบบรสหวานมาแทนกุ้งแห้งและอาหารทะเล ถั่วลิสงทอดแทนเม็ดมะม่วงหิมพานต์ไทย ข้าวผัดสับปะรดแบบนี้จะพบเห็นได้จากร้านที่ชาวจีนเป็นผู้ประกอบการและปรุงอาหารเอง ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมมีการย้ายถิ่นฐานจากสังคมเดิมไปสู่อีกสังคมหนึ่ง ทำให้เกิดเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม (ณัฐรุณี ทรัพย์อุปลัมภ์, 2558)

วัฒนธรรมอาหารไทยมีอิทธิพลต่อสังคมจีนในพื้นที่ศึกษาอย่างเห็นได้ชัด เช่น ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยได้เปิดช่องทางให้ชาวจีนเรียนรู้วัฒนธรรมไทย เมื่อชาวจีนนั่งรับประทานอาหารไทยที่ร้านก็จะได้เห็นการตกแต่งร้านแบบไทย ได้ฟังเพลงหรือการแสดงพื้นบ้านไทย จนได้ดมกลิ่นหอมจากอาหารไทย



พร้อมกับได้ลิ้มรสชาติของอาหารไทยอย่างอร่อย ทำให้ลูกค้ารู้สึกเสมือนว่าตัวเองอยู่ที่เมืองไทย ขณะเดียวกัน ชื่อร้านอาหารไทยมักจะประกอบด้วยคำว่า 泰 (ไทย) หรือตกแต่งด้วยสิ่งที่เป็นเอกลักษณ์ไทย เท่ากับเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมไทยอย่างหนึ่งด้วย เห็นได้จากผู้ตอบแบบสอบถามออกไปเที่ยวเมืองไทยมากถึง 94.29% สอดคล้องกับผลการวิจัยของ Ma Yifei (2564) ที่พบว่า ชื่อร้านอาหารไทย การแสดงพื้นบ้านไทย การตกแต่งภายในร้านเป็นการนิเทศศิลปวัฒนธรรมไทย และอาหารไทยเป็นการถ่ายทอดรสชาติของวัฒนธรรมไทย นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวอีกด้วย กล่าวคือ ระหว่างลูกค้ารับประทานอาหารไทยก็ได้สัมผัสกับวัฒนธรรมไทยและเกิดความต้องการที่จะเดินทางไปท่องเที่ยวที่ประเทศไทย ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ Liang Pan (2565) ที่พบว่า อาหารไทยขับเคลื่อนการท่องเที่ยวไทย ชาวจีนมักจะไปร้านอาหารไทยด้วยเหตุผลอยากลองชิมอาหารแปลกใหม่ และหลังจากนั้นก็เกิดความอยากไปท่องเที่ยวที่เมืองไทย

### ข้อเสนอแนะ

#### 1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

ผู้วิจัยพบว่า ร้านอาหารไทยที่นครหนานหนิงมีร้านอาหารจานด่วนไม่มาก ผู้สนใจลงทุนสามารถทำธุรกิจร้านข้าวเหนียวมะม่วง/ทุเรียน ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ ร้านข้าวผัดสับปะรด ร้านไก่ย่างไทย ร้านข้าวมันไก่ไทย ร้านข้าวขาหมูไทย เป็นต้น ซึ่งอาหารจำพวกนี้ถูกปากชาวจีนอย่างมาก และเหมาะกับชีวิตสมัยใหม่ที่เร่งรีบ ร้านขนมไทย เช่น ร้านลูกชุบ ร้านไส้กรอกปลาอย่าง เป็นต้น หรืออาจเปิดร้านขนมไทย ร้านกาแฟไทยที่กำลังขยายตัวที่สาธารณรัฐประชาชนจีนอยู่ในขณะนี้

#### 2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ศึกษาปัจจัยแห่งการคงอยู่และการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์อาหารไทยในพื้นที่อื่นของสาธารณรัฐประชาชนจีนอันจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการร้านอาหารไทยทั้งในสาธารณรัฐประชาชนจีนเองและประเทศอื่น ๆ ที่สามารถนำผลการวิจัยไปใช้แก้ไข ปรับปรุง พัฒนาธุรกิจอาหารไทยให้ประสบความสำเร็จ รวมถึงป้องกันปัญหาและความเสื่อมถอยทางธุรกิจที่จะเกิดขึ้นกับร้านอาหารของตนในอนาคตได้

### เอกสารอ้างอิง

- ณัฐวุฒิ ทรัพย์อุปลัมภ์. (2558). ทฤษฎีและหลักการพัฒนาชุมชน Theory and principle of community development. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2565 จาก <http://www.epub.rbru.ac.th/showepub.php?theid=158&group=21>.
- นฤพนธ์ ดั่งวิเศษ. (2565). Diffusion (การแพร่กระจายทางวัฒนธรรม). สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2565 จาก <https://www.sac.or.th/databases/anthropology-concepts/glossary/35>.
- เนตรนันทิพย์ บุตดาวงค์,ศรีณธร สุระหาร. (2564). การศึกษากลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน: กรณีศึกษาร้านอาหารไทยในนครเฉิงตู สาธารณรัฐประชาชนจีน.มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี (วิทยานิพนธ์ ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, อุบลราชธานี.
- เมธินี ดาดี. (2564). “สาวไทยในจีน” ต่อยอดร้านอาหารไทยสู่ธุรกิจ “คอสดูม”. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2565 จาก [https://www.xinhuaithai.com/china/215010\\_20210713](https://www.xinhuaithai.com/china/215010_20210713).



- ยศพิชา คชาชีวะ. (2562). “เอกลักษณ์อาหารไทย คืออะไรกันแน่”. สืบค้นเมื่อ 4 ตุลาคม 2565 จาก <https://bit.ly/32mw4oG>
- Arphon Thiragun.(2562). Distance between Thai Cuisine and Chongqing Cuisine. วารสารวิจัย Chong Qing Insight. 9(06), 90-95.
- Liang Pan. (2565). Thai food is quietly becoming popular, we need to continue to make efforts in four aspects in the future. China Food Semi Monthly Magazine. 4(7), 37-38.
- Liuxingse. (2559). The beautiful color in Thai Food. วารสารศิลปะ. 59(05), 16-17.
- Luo Dingmin. (2565). Quietly becoming popular, is Thai food a good business? สืบค้นเมื่อ วันที่ 20 ธันวาคม 2565 จาก <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1738951508789404187&wfr=spider&for=pc>.
- Ma Yifei. (2564). Cultural identity and localization-discussion base on the investigation of Thai restaurant in Kunming. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยยูนนาน. มณฑลยูนนานประเทศจีน.
- The Bangkok Insight Editorial Team. (2564). “อาหารไทย” กำลังกลายเป็น “ขาประจำ” บนโต๊ะอาหารชาวจีน. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2565 จาก <https://www.thebangkokinsight.com/news/world-news/753203/>.
- Xu Haiqiu. (2555). The spread and influence of Thai cuisine in Kunming. วารสาร Nanning Polytechnic. 55(17-1), 16-19.