

(1 หน่วยบริโภค) ให้พลังงานรวม 240 กิโลแคลอรี ไขมัน 9 ก. ไม่พบกรดไขมันชนิดทรานส์ โปรตีน 4 ก. คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 35 ก. ปริมาณจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ พบว่าเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขนมไทย (มผช.1/2552)

ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นสามารถใช้เป็นต้นแบบสำหรับการผลิตขนมที่มีแป้งสาลีเป็นส่วนผสมให้สามารถใช้แป้งข้าวไทยสายพันธุ์ต่าง ๆ ทดแทนได้ โดยสามารถประยุกต์ต่อยอดเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้ทั้งในระดับครัวเรือน และระดับอุตสาหกรรม

Reference

- ชิน อยู่ดี. (2531) *ข้าว: จากหลักฐานโบราณคดีในไทย ข้าวไพร่-ข้าวเจ้า ของชาวสยาม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ ศิลปวัฒนธรรม.
- ณัชชชี ฌัชชภาสัณณ, สันทณีย์ ปัญจอนนท และ ดุษฎี อุตภาพ. (2559). ผลของการดัดแปรแป้งด้วยวิธีการใช้ความร้อนขึ้นต่อสมบัติและโครงสร้างของแป้งที่มีโครงสร้างผลึกแบบ A และ B. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*. 39(2). 257-270.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, สำนักงาน. (2552). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขนมไทย*. มผช.1/2552.
- ยั้งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์. (2543). *ขนมสาเล่*. นิตยสารฟู้ดนิวส์. นิตยสารรายสองเดือน ฉบับเดือนกันยายน – ตุลาคม. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟู้ดส์ แอนด์ คอนแพคชั่นเนอรี่.
- รัตนพร เหมะธูลิน และจินตวิร์ อดทน. (2557). *การใช้แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลีในขนมสาเล่ที่พาย*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. (2551). *ข้าวในมิติของอาหารต้านโรค*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: ธนาเพลส.
- สุนทร สีหะเนิน. (2556). *สุดยอดข้าวไทย*. กรุงเทพฯ: บริษัทข้าว ซี. พี. จำกัด.
- AOAC. (2019). *Official Methods of Analysis*. 21st ed., The Association of Official Analytical Chemists Arlington, Washington, DC.
- Chaichaw, C., Naivikul, O, and Thongngam, M. (2011). Effect of heat-moisture treatment on qualities of gluten free alkaline rice noodles from various rice flour varieties. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)* 45: 490–499.
- Poonnakasem, N., Chaiwanichsiri, S., and Laohasongkram, K. (2015). Influence of Hydrocolloids on Batter Properties and Textural Kinetics of Sponge Cake during Storage. *Journal of Food Quality*. 38(6), 441–449.
- Sullivan, D. and Carpenter, D. (1993) *Method of Analysis for Nutrition Labeling*. AOAC International, Arlington.

ผู้เขียน

สิรินดา คักดีศรี

สวนดุสิต โทมเบเกอร์

295 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต 10300 กรุงเทพฯ

e-mail: sirindasak2534@gmail.com

“อาหารจีนในประเทศไทย” กับความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร “Chinese Food in Thai : Food Cultural Diversity”

อานง ใจแน่น*¹ จาตุรงค์ แก้วสามดวง² และฐิติวรดา ไยสำลี¹

¹ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง

² มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง

Anong Jainan*¹ and Jaturong Kaewsamdoung² Thitiworada Yaisumlee¹

¹ School of Culinary Arts, Suan Dusit University, Lampang Center

² Suan Dusit University, Lampang Center

รับบทความ: 7 เมษายน 2564

แก้ไขบทความ: 18 พฤศจิกายน 2564

ตอบรับบทความ: 17 ธันวาคม 2564

บทคัดย่อ

อาหารจีนในประเทศไทยเกิดจากความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่ได้รับอิทธิพลจากการเปลี่ยนแปลงไปตามบริบท จึงได้มีการศึกษาเรื่องวัฒนธรรมของอาหารจีน เพื่อให้เกิดความเข้าใจในบริบทความหลากหลายของการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารการกิน วัตถุประสงค์ การวิจัยการปรุงประกอบ การเลือกใช้อุปกรณ์ มาปรับเปลี่ยนเกิดการผสมผสานให้มีความเหมาะสม มีรสชาติที่ตรงความชอบของการรับประทานอาหารของคนไทยมากขึ้น ทั้งในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ทำให้อาหารจีนในไทยที่เรารับประทานนั้นมีหลายกระบวนการประกอบ คือ การต้ม การตุ๋น การนึ่ง และการทอด เนื่องจากการอพยพย้ายถิ่นฐาน อาหารจีนจึงมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมอย่างมาก โดยเฉพาะมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองความต้องการของคนในประเทศไทย มีหลักฐานเชิงประจักษ์ในด้านอาหารจีนที่ทำการสร้างสรรค์ อันเป็นองค์ความรู้ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นเครื่องมือที่มีเอกลักษณ์ มีเสน่ห์ แสดงให้เห็นคุณค่าภูมิปัญญา วิถีชีวิต และมรดกทางวัฒนธรรมของไทยเป็นอย่างดีด้วย

คำสำคัญ: วัฒนธรรมอาหาร, อาหารจีน, ความหลากหลายทางวัฒนธรรม

* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)

e-mail: anong_jai@dusit.ac.th

โทร. 062-1946293

Abstract

Chinese food in Thailand varies among cultural diversity that is influenced by the changes of cultural background and its context. Therefore, the culture of Chinese food has been studied to understand the diversity of food culture changes, raw materials, cooking methods as well as the selection of equipment to balance the combination that meets the preferences of Thai people in taste, color, smell, and its appearance. Chinese food in Thailand has so many processes, namely boiling, stewing, steaming, and frying due to immigration. Chinese food has a huge influence on culture. In particular, there are modifications to meet the needs of people in Thailand. There is empirical evidence of the origins of Chinese cuisine, which is a body of knowledge that is passed on from generation to generation. Chinese food in Thailand is unique and full of charming which shows the value of wisdom, way of life, and cultural heritage of Thailand as well.

Keywords: Food Culture, Chinese Food, Cultural Diversity

บทนำ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เป็นวัฒนธรรมที่พัฒนามาจากการกินของมนุษย์นับตั้งแต่ยุคโบราณ ตั้งแต่มีการตั้งถิ่นฐานที่มั่นคงของมนุษย์ ส่งผลให้อาหารมีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละภูมิภาคของสังคม ขึ้นอยู่กับบริบททางภูมิศาสตร์ และประวัติศาสตร์ กล่าวได้ว่าอาหารกำเนิดมาจากวัฒนธรรมการกินในแต่ละชาติพันธุ์ อาหารจึงเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่มีความสลับซับซ้อน มีกรรมวิธีการปรุงประกอบ การคัดสรรวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์ การประดิษฐ์บรรจุภัณฑ์ที่ประณีตในการจัดเสิร์ฟ มีมนตร์เสน่ห์ที่แตกต่างกัน มีเอกลักษณ์ และรสชาติเฉพาะถิ่นแสดงให้เห็นถึงองค์ความรู้ที่สั่งสมและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นกลายเป็น “รสมือ” ที่มีกลิ่นอายของวัฒนธรรมและเสน่ห์ของการรังสรรค์วัตถุดิบ เพื่อให้ได้อาหารที่ถูกปากด้วยรสชาติที่ถูกใจ นอกจากนี้อาหารไทยที่มีความโดดเด่นมาจากการรับวัฒนธรรมมาจากจีน ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเป็นอาหารจีนของไทยซึ่งมีความกลมกลืนของรสชาติที่ถูกปากคนไทย มาจากวัตถุดิบที่มีในไทยพร้อมทั้งมีความรังสรรค์ของอาหารที่จัดเสิร์ฟแบบน่ารับประทานเป็นอย่างนัก อาหารจีนที่คนไทยส่วนใหญ่คุ้นเคยเป็นอย่างดี เนื่องจากชาวจีนในประเทศไทยเปิดร้านขายอาหารอยู่ทั่วไป ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารข้างทางหรือระดับภัตตาคารล้วนมีอาหารจีนที่ทำโดยชาวจีน หรือทำโดยคนไทยแต่ใช้ตำรับดั้งเดิมของชาวจีนปะปนอยู่ไม่น้อย อาหารที่ขึ้นชื่อและเป็นที่รู้จักกันคืออย่างเกาเหลาที่ทำขายกันทั่วไป แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับใส่เห็ดหูหนูกับหน่อไม้จีน ที่คนไทยสมัยก่อนนิยมทำถวายพระ หรือที่เรียกว่าแกงร้อน เพราะต้องทำและรับประทานในขณะที่ยังคั้งร้อนอยู่ก็มีที่มาจากตำรับจีน และพัฒนาปรับปรุงให้เหมาะกับคนไทย ปรับเปลี่ยนไปตามรสนิยมความชอบ แหล่งวัตถุดิบ จนกลายเป็นอาหารจีนแบบไทยในที่สุด อาหารของจีนอีกอย่างหนึ่งซึ่งกลายเป็นอาหารประจำวันของคนไทยอย่างกว้างขวาง ที่แต่ก่อนมีแต่ชาวจีนขาย ครั้นถึงสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 จอมพล ป. พิบูลสงคราม จึงได้แนะนำชักชวนให้คนไทยทำขายบ้าง จนกลายเป็นอาหารหลักและอาชีพที่สำคัญที่สุดของ

คนไทยสืบต่อมา (ฮ. ศุภวุฒิ จันทสาโร. 2560)

ชาวจีนอพยพเข้ามาอาศัยในประเทศไทยมาตั้งแต่ยุคโบราณ ตรุณี แก้วม่วง (อ้างถึงใน นารินทร์ วัฒนเวฬุ. 2561) ให้ความคิดเห็นไว้ว่า ชาวจีนเข้ามาติดต่อดำเนินชีวิต และตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยมานาน เริ่มเข้ามาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซ่งได้ราว พ.ศ.1822 ขณะที่จูเจียฉิน ได้ให้ความเห็นแตกต่างออกไป กล่าวว่าไทยติดต่อดำเนินชีวิตกับจีนตั้งแต่ช่วงสมัยราชวงศ์ฮั่น (ก่อนปี ค.ศ.206-ค.ศ.200) โดยชาวจีนที่เข้ามาไทยในช่วงแรกมักเดินทางมาค้าขาย ต่อมาเห็นว่าประเทศไทยค่อนข้างเปิดเสรีให้กับชาวจีน อีกทั้งยังมีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้เข้ามาตั้งรกราก และมีภรรยาเป็นหญิงชาวไทยอยู่ไม่น้อย รวมไปถึงการอพยพหนีภัยสงคราม และสภาพความยากจนในประเทศ ใช้ความมานะอดทน ประหยัดอดออม มีความอ่อนน้อมถ่อมตน ทำให้มีชาวจีนหลายคนกลายเป็นคนที่ดี บางส่วนกลายเป็นขุนนางที่มีบทบาททั้งในราชสำนัก และในพื้นที่ ทั้งยังปรับตัวให้เข้ากับวิถีชีวิต มีการหลอมรวมทางเชื้อชาติและวัฒนธรรม กลายเป็นกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่เป็นส่วนสำคัญในการผลักดันเศรษฐกิจของประเทศในปัจจุบัน

บทความนี้จึงได้เน้นถึงการศึกษาวัฒนธรรมของอาหารจีน โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมด้านอาหารจีนที่ฝังตัวอยู่กับคนไทยมาอย่างยาวนานทั้งรูปแบบอาหารและวัฒนธรรมการกิน คุณค่าที่เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ จนกลายเป็นอาหารจีนที่มีในไทย ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความเข้าใจในบริบทความหลากหลายของการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารการกิน วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงประกอบ การเลือกใช้อุปกรณ์ มาปรับเปลี่ยนที่เกิดการผสมผสานให้มีความเหมาะสม เป็นอาหารจีนในไทย สะท้อนภาพมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศด้านอาหารที่มีความหลากหลาย มีเอกลักษณ์ มีความโดดเด่นเฉพาะตัว เกิดการเรียนรู้และพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหาร

เนื้อหา

อาหารเป็นปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมที่สำคัญของมนุษย์ นับตั้งแต่อดีต อาหารการกินมีความสำคัญในฐานะที่บ่งชี้ถึงลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมแต่ละสังคมหรือชนชั้นรวมไปถึงอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต เป็นรากฐานของอารยธรรม อีกทั้งยังคงเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมชัดเจน ซึ่งมีคำกล่าวที่ว่า “มนุษย์ถือการกินสำคัญเท่าฟ้า” อาหารจึงเป็นเรื่องสำคัญอันดับแรกของมนุษย์ ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารจีนที่มีการแพร่มายังประเทศไทยก็มีการผสมผสานทำให้เกิดอาหารจีนในไทยขึ้นมากมายหลากหลายชนิด เนื่องมาจากวัฒนธรรมจีนที่มีความหลากหลายและมีประวัติศาสตร์มายาวนานพัฒนาการของอาหารจีนมีทั้งการเกิดสิ่งใหม่ สืบทอด สูญหายหรือการทดแทน อาหารจีนทุกยุคถือว่ามีลักษณะร่วมมือ คืออาหารเป็นยา ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนด ลักษณะการปรุงประกอบ การรับประทาน กฎพื้นฐานที่สำคัญคือ อาหารต้องสามารถป้องกันโรคและส่งเสริมระบบการทำงานต่าง ๆ ของร่างกาย คำนึงถึงความสมดุลของยิน หยาง ความกลมกลืนของธาตุทั้งห้าในอาหาร รวมไปถึงการคำนึงถึงอาหารที่มีฤทธิ์ร้อน ฤทธิ์เย็นเพราะเชื่อว่าคนที่เจ็บป่วยไม่ได้เกิดจากเชื้อโรคแต่เป็นเพราะอาหารกับธาตุไม่สมดุลกัน ดังนั้นข้าวและกับข้าวต้องมีปริมาณที่สมดุลกัน ข้าวเป็นพวงธัญพืช และแบ่งเป็นมือหลัก ส่วนกับข้าวเป็นอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ผัก ข้าวและกับข้าวเป็นเครื่องแสดงอัตลักษณ์ของอาหารจีน โดยมีวัตถุดิบในการปรุงที่ส่วนใหญ่มาจากธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น พืชและสัตว์ในแต่ละท้องถิ่นแตกต่างกันทำให้วัตถุดิบแตกต่างกันเกิดเป็นอาหารจีนที่มีการแบ่งตามพื้นที่ต่าง ๆ สามารถแบ่งตามพื้นที่มณฑล ได้ดังนี้ อาหารซานตง อาหารกวางตุ้ง อาหาร

เสฉวน อาหารเจียงซู อาหารเจ้อเจียง อาหารอันฮุย อาหารหูหนาน และอาหารฮกเกี้ยน

1. อาหารซานตง มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลซานตง ที่ได้จากการรวมอาหาร รับอิทธิพลจากชาวแมนจูและชาวมองโกล จุดเด่นของอาหารซานตง คือ การแผ่สรรพคุณในการรักษาโรครวมถึงการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาใช้ในการปรุงประกอบอาหาร ทำให้กลิ่นรสของอาหารที่ได้มีความกลมกล่อมด้วยรสชาติของวัตถุดิบเช่น การใช้ต้นหอม ขิง และกระเทียม เพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติของอาหาร

2. อาหารกวางตุ้ง มีถิ่นกำเนิดในมณฑลกวางตุ้ง กวางสี และไหหลำ ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงหลากหลายตามฤดูกาล เน้นรูป รส กลิ่น และสี อาหารบางชนิดคล้ายกับอาหารจีนในไทย โดดเด่นด้านการใช้เทคนิคการปรุงเพื่อคงความสดใหม่ของอาหารมากที่สุด มักใช้น้ำมันหอยและผักมาก

3. อาหารเสฉวน มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเสฉวน มีรสชาติเข้มข้นด้วยเครื่องปรุงรส มีรสเปรี้ยว หวาน มันเนื่องจากมีการใช้น้ำมันปริมาณมากในการประกอบอาหาร ทำให้อาหารที่ได้มีความมัน และมีความเผ็ดจากการใช้พริก เช่น พริกหอมหรือพริกเสฉวน พริกแดง และพริกไทย ทำให้อาหารได้มีรสจัดรวมทั้งมีความเผ็ดร้อนเผ็ดซ่า อาหารที่มีชื่อเสียงคือ ซุปเสฉวน

4. อาหารเจียงซู มีถิ่นกำเนิดในมณฑลเจียงซูตั้งอยู่ทิศตะวันออกของจีนที่อยู่ชายฝั่งทะเลมีทรัพยากรทางน้ำที่สมบูรณ์ มีความหลากหลาย ทำให้อาหารเจียงซูมีการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ในการปรุงประกอบอาหาร โดยเฉพาะอาหารทะเลที่เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหาร เช่น การตุ๋น การนึ่ง และการผัด โดยให้ความสำคัญกับน้ำซุป มีความเข้มข้นแต่ไม่มีความมันเลี่ยน รสชาติที่ได้มีรสเค็มนำหวานตาม มีวิธีการหั่นที่ละเอียดประณีต

5. อาหารเจ้อเจียง มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเจ้อเจียง ใช้วัตถุดิบสดใหม่ โดยเฉพาะอาหารทะเล ปรุงรสเพียงเล็กน้อยเพื่อคงรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบเอาไว้บางชนิดมีรสชาติเข้มข้น อาหารเจ้อเจียงที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ กุ้งผัดชาหลงจิ่ง ปลาเนื้อขาวทอดรสเปรี้ยวหวานทะเลสาบซีหู ไก่ยัดไส้ห่อใบบัวอบ หมูตงพอ

6. อาหารอันฮุย มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย เน้นการใช้ไฟหรือระดับความแรงของไฟในการปรุงประกอบอาหาร รวมถึงการใช้น้ำมันในการปรุงประกอบอาหาร รสชาติของอาหารกลมกล่อม เช่น ไก่ย่างฟูหลีจี ผีอกแดงอบน้ำผึ้ง ตะพาบน้ำตุ๋นหมูเค็ม ชะมดผัดน้ำแดง

7. อาหารหูหนาน จุดเด่น มีความหลากหลายของวัตถุดิบ สีสันของอาหารได้จากการนำมันที่ใช้ส่วนใหญ่ใช้พริกแดงและการรมควัน เน้น รสชาติ เผ็ด เปรี้ยว มีความนุ่มละมุนลิ้นของเนื้อสัมผัส เช่น ไก่ควัพริก ล่าเว่ยเหอเจิง (การนำเนื้อรมควันมาตุ๋นรวมกัน)

8. อาหารฮกเกี้ยน มีถิ่นกำเนิดในฝูโจว เนื่องจากทางตอนเหนือของฝูโจวเป็นภูเขา ตอนใต้ติดทะเลมีวัตถุดิบของป่า เช่น เห็ด หน่อไม้ และอาหารทะเล มีรสชาติกลมกล่อม ไม่รสจัด มีความสด หอม และไม่เลี่ยน มีวัตถุดิบที่ใช้ในการทำที่หลากหลาย อาหารมีสีสันสดใส มีความโดดเด่นในการทำน้ำซุป ตัวอย่างอาหารฮกเกี้ยน พระกระโดดกำแพง (ปลิงทะเล เป้าหื้อ หูฉลาม ปากปลา ตุนรวมกัน)

เห็นได้ว่าทั้ง 8 มณฑล อาหารจีนมีจุดเด่น และมีความเฉพาะทั้งด้านวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติของแต่ละพื้นที่ รสชาติ สีสรร จนกระทั่งกระบวนการปรุงประกอบ การเรียกชื่ออาหารที่สอดคล้องเข้ากับสถานที่สำคัญของมณฑลนั้นด้วย ดังนั้นอาหารจีน จึงหมายถึง อาหารที่ประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมของชาวจีน ทั้งนี้รวมทั้งจีนแผ่นดินใหญ่ ไต้หวัน และฮ่องกง ซึ่งมีหลากหลายชนิดตามแต่ละมณฑล โดยทั่วไปนิยมรับประทานอาหารประเภทผักและธัญพืชเป็นหลัก นอกจากในราชสำนักที่จะมีอาหารประเภทเนื้อ อาหารที่รู้จักกัน เช่น

กล้วยเตี่ยว ต้มซ่า หูลาม กะเพาะปลา วัฒนธรรมการกินเป็นการกินร่วมกันโดยใช้อุปกรณ์การกินหลัก คือ ตะเกียบ (คณะกรรมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม, ม.ป.ป.) อาหารจีนจะมีอุปกรณ์การทำหลัก ๆ เพียงสี่อย่าง คือ มีด เขียง กะทะก้นกลม และ ตะหลิว

พลวัตทางวัฒนธรรมกับการย้ายถิ่นฐานของคนจีนในประเทศไทย

ชาวจีนอพยพเข้ามาอาศัยในประเทศไทยมาตั้งแต่ยุคโบราณ ดร.ณิ แก้วม่วง (อ้างถึงใน นาริรัตน์ วัฒนเวฬุ, 2561) ให้ความคิดเห็นไว้ว่า ชาวจีนเข้ามาติดต่อสัมพันธ์ และตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยมานาน เริ่มเข้ามาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซ่งใต้ราว พ.ศ.1822 ขณะที่จูเจียฉิน ได้ให้ความเห็นแตกต่างออกไป กล่าวว่าไทยติดต่อสัมพันธ์กับจีนตั้งแต่ช่วงสมัยราชวงศ์ฮั่น (ก่อนปี ค.ศ.206-ค.ศ.200) โดยชาวจีนที่เข้ามาไทยในช่วงแรกมักเดินทางมาค้าขาย ต่อมาเห็นว่าประเทศไทยค่อนข้างเปิดเสรีให้กับชาวจีน อีกทั้งยังมีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้เข้ามาตั้งรกราก และมีภรรยาเป็นหญิงชาวไทยอยู่ไม่น้อย รวมไปถึงการอพยพหนีภัยสงคราม และสภาพความยากจนในประเทศ ใช้ความมานะอดทน ประหยัดอดออม มีความอ่อนน้อมถ่อมตน ทำให้มีชาวจีนหลายคนกลายเป็นคนที่ดี บางส่วนกลายเป็นขุนนางที่มีบทบาททั้งในราชสำนัก และในพื้นที่ ทั้งยังปรับตัวให้เข้ากับวิถีชีวิต มีการหลอมรวมทางเชื้อชาติและวัฒนธรรม กลายเป็นกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่เป็นส่วนสำคัญในการผลักดันเศรษฐกิจของประเทศในปัจจุบัน

ในช่วงการเปิดเกาะหมาก (ปีนัง) การเปิดช่องแคบมะละกา หรือ การเปิดประเทศของฟิลิปปินส์ ชาวจีนต่างเข้าไปยึดครองที่ทำกิน บุกรเบิก และประเทศที่พวกเขาเข้ามาอาศัยมากที่สุดแห่งหนึ่งก็คือประเทศสยาม กล่าวได้ว่าในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 15 (พุทธศตวรรษที่ 21) นั้น ชาวจีนใน 3 เขต มีบทบาทมาก คือ เขตที่ 1 สยาม จามปา และปัตตานี เขตที่ 2 คือ มะละกา อินโดนีเซีย และชวา รวมทั้งเมืองท่าต่าง ๆ ในแถบชายทะเล เขตที่ 3 คือ หมู่เกาะต่าง ๆ ของฟิลิปปินส์ โดยเขตที่ 1 และเขตที่ 2 ได้กลายเป็นการยึดครองพื้นที่ของชาวจีนฮกเกี้ยนและแต้จิ๋ว ส่วนเขตที่ 3 เป็นเขตยึดครองของชาวฮากกาโดยเฉพาะ สำหรับช่วงเวลาในการอพยพของชาวจีนเข้าสู่ไทยแบ่งได้เป็นหลายกลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1 คือ กลุ่มที่อพยพเข้ามาตั้งแต่ก่อนสมัยอยุธยา ซึ่งมักจะเป็นพวกกะลาสีเรือ พ่อค้า พวกโจรสลัด (สิง อุ้ยหยู, 2000) พวกนี้เริ่มเข้ามาอยู่ที่เมืองท่าต่าง ๆ เช่น สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ปัตตานี ชาวจีนเหล่านี้อาจเข้ามาตั้งหลักแหล่งตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถังแล้ว (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, 2539)

กลุ่มที่ 2 คือ พวกที่เข้าไทยในสมัยอยุธยา (พ.ศ. 1967-2310) การผลิตเปลี่ยนราชวงศ์ ทำให้เกิดการหยุดชะงัก ชาวจีนอพยพช่วงนี้จะเป็นพวกพ่อค้า และเป็นพวกที่ประสบความสำเร็จในทางการค้าที่ศาสตราจารย์ นิธิ เอียวศรีวงศ์ เรียกว่าจีนเก่า

กลุ่มที่ 3 คือ พวกที่เข้ามาในสมัยพระเจ้าตากสิน (พ.ศ. 2310-25) จนถึงรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2393-2411) ชาวจีนอพยพในช่วงนี้จะเป็นชาวจีนแต้จิ๋วเป็นส่วนใหญ่ เพราะพระเจ้าตากสินทรงมีเชื้อสายจีนแต้จิ๋ว

กลุ่มที่ 4 คือ กลุ่มที่อพยพเข้ามาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จนถึงปลายรัชกาล (พ.ศ. 2411-53)

กลุ่มที่ 5 คือ ในช่วงที่กระแสโลกเกิดการเปลี่ยนแปลงในสมัยรัชกาลที่ 6 จนถึงปี พ.ศ. 2493 ซึ่งเป็น

ปีสุดท้ายที่รัฐบาลกำหนดให้มีชาวจีนอพยพเข้ามาน้อยที่สุด (ประพจน์ สุภรัตน์เมธิ, 2515)

ชาวจีนอพยพเข้ามาในไทย อาจแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ พวกจีนเก่าและจีนใหม่ (เกียรติศักดิ์ มั่นศรี, 2519) พวกจีนแท้ หมายถึงพวกที่อพยพเข้าสู่ไทยตั้งแต่โบราณกาลมา คือ ชาวจีนอพยพกลุ่มที่ 1, 2, 3, 4 ดังได้กล่าวมาแล้ว และชาวจีนกลุ่มที่ 5 คือ พวกจีนใหม่ที่ได้อพยพเข้ามาตั้งแต่จีนมีการเปลี่ยนแปลงการปกครองในช่วงปี ค.ศ. 1912 ซึ่งนับมาถึงปัจจุบันนี้ก็ประมาณ 90 กว่าปีแล้ว

ชาวจีนดำเนินกิจการค้าขายระหว่างไทย-จีน เริ่มเข้ามาตั้งถิ่นฐานในไทยอย่างช้า ๆ เรื่อยมา โดยส่วนใหญ่อพยพมาจากดินแดนทางตอนใต้ของประเทศจีน คือ มณฑลกว่างตุง ฮกเกี้ยน และไหหลำ ชาวจีนเหล่านี้ได้แก่ ชาวจีนกว่างตุง ชาวจีนแคะ (ฮากกา) ชาวจีนแต้จิ๋ว ชาวจีนฮกเกี้ยน และชาวจีนไหหลำรวม 5 กลุ่มภาษาใหญ่ หลักฐานที่ชี้ให้เห็นถึงการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานของชาวจีนทั้ง 5 กลุ่มในประเทศไทย สังเกตได้จากศาลเจ้าสมาคมตระกูลแซ่ วัฒนธรรมทางภาษา อาหาร และโรงเรียนสอนภาษาจีนที่จัดตั้งโดยชาวจีน ซึ่งเป็นหลักฐานและประจักษ์พยานชั้นปฐมภูมิที่จะสามารถสืบหาที่มา และข้อเท็จจริงของชาวจีนโพ้นทะเลในประเทศไทยได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้จะมีกลุ่มชาวจีนที่ข้ามน้ำข้ามทะเลมาแล้วนั้น ยังมีอีกกลุ่มที่เดินทางผ่านคาราวานค้าขายตามเขตแนวชายแดนไทย-พม่า โดยเฉพาะในช่วงยุคอาณานิคมอังกฤษ เรียกชาวจีนกลุ่มนี้ว่า จีนฮ่อ คำว่า “ฮ่อ” แปลว่า คนนอกกำแพง เป็นคำมาจากสำเนียงฮกเกี้ยน เนื่องจากชาวจีนยุคก่อนนั้นโดยส่วนใหญ่มาจากมณฑลที่อยู่ใกล้เคียงกัน และเป็นมณฑลที่มีอาณาเขตติดกับทะเล เช่น ชาวจีนฮกเกี้ยน และชาวจีนมณฑลกว่างตุง ทำให้มีวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกัน ไม่แตกต่างกันมากนัก ส่วนจีนฮ่อนั้นเป็นชาวจีนที่มาจากมณฑลยูนนาน จึงเป็นชาวจีนอีกกลุ่มหนึ่ง ฮ่อ จึงหมายถึงชาวจีนที่อยู่นอกกลุ่มชาวจีนที่มาจากปากของมณฑลที่ติดชายทะเลนั่นเอง

แม้จะข้ามจากถิ่นฐานเดิมของตน และมาตั้งรกรากอยู่ในประเทศไทยมาอย่างยาวนาน แต่ชาวจีนก็ยังสามารถดำรงรักษาวัฒนธรรมของตนเองได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมด้านภาษา และอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นในแต่ละกลุ่ม เนื่องจากชาวจีนถือว่าเรื่องอาหารการกินเป็นเรื่องที่มีความสำคัญ ดังนั้นอาหารต่าง ๆ ที่ทำรับประทานจึงมีความสำคัญตามไปด้วย ต้องกินอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย บำรุงกำลัง ไม่เพียงแต่เรื่องของการปรุงประกอบเท่านั้น ชาวจีนยังมีความคิดสร้างสรรค์ในการประดิษฐ์อาหารให้มีความแปลกใหม่อยู่เสมอ ส่งผลให้อาหารจีนมีความหลากหลาย รับประทานได้ไม่ซ้ำกันในแต่ละวัน ทั้งยังปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมในพื้นที่อย่างแนบเนียน และแพร่หลายในวงกว้าง ส่งผลให้ไทยเองรับเอาวัฒนธรรมและองค์ความรู้ด้านการปรุงประกอบอาหารของชาวจีนมาปรับเป็นอาหารที่ถูกจริตของตน เกิดเป็นรสชาติที่มีความอร่อย กลมกล่อม และมีเสน่ห์มาจนถึงปัจจุบัน โดยส่วนใหญ่แล้วอาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากจีนแม้จะมีอยู่หลายชนิด แต่มีลักษณะที่สำคัญอยู่ที่เป็นตัวต้มแกงน้ำใส เช่น แกงจืด ต้มจืด ประเภทต่าง ๆ และอาหารที่ต้องผัดด้วยกระทะเหล็ก ที่เข้ามาในไทยตั้งแต่ยุคต้นกรุงศรีอยุธยา เป็นเทคโนโลยีในการทำอาหารที่ทันสมัยของชาวจีน มีความก้าวหน้า และมีอายุเก่าแก่ที่สุด ไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจหากเราจะเห็นการทำอาหารไทยด้วยกระทะเหล็กซึ่งเป็นอุปกรณ์ทำอาหารที่มีจุดเริ่มต้นมาจากจีน ทั้งยังมีการชุดพบหลักฐานกระทะเหล็กแบบจีนบริเวณแหล่งเรือสำเภาจมในบริเวณเกาะคราม อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี ตั้งแต่ พ.ศ. 2518 กำหนดอายุของหลักฐานที่พบอยู่ในช่วงราวต้นพุทธศตวรรษที่ 20 เป็นสินค้าที่อยู่หรือนำเข้ามาจากจีน เพื่อกระจายสินค้าไปยังแหล่งรับซื้ออื่น ๆ และแสดงให้เห็นเส้นทางการค้าทางทะเลระหว่างไทย-จีนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นถึงอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหาร และการทำครัวแบบจีน ที่อาจเป็นต้นเค้าในการปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำครัว

ของดินแดนในเขตอุษาคเนย์ และเป็นโลกาภิวัตน์ด้านอาหารในช่วงแรก ๆ อีกด้วย หากไม่มีกระทะก็ไม่สามารถ ผัดหรือทอดอาหารได้ สิ่งเหล่านี้ล้วนแสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรม องค์ความรู้ และภูมิปัญญาด้านอาหารของชาวจีนแฝงตัวอยู่ในอาหารไทยมาจนถึงปัจจุบัน

วัฒนธรรมอาหารจีน : ความกลมกลืนทางวัฒนธรรมและการยอมรับเชิงการบริโภคของคนไทย

ประเทศไทยได้รับวัฒนธรรมจากจีนมาอย่างยาวนานผสมกับความคุ้นเคยโดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมด้านภาษา และอาหาร ที่นำมาใช้จนเคยชินนั้น ส่งผลให้เกิดการนำศัพท์ที่เป็นคำจีนมาใช้กันอย่างแพร่หลาย จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของคำไทยเป็นจำนวนมาก ยืนยันถึงอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนที่แพร่หลายเข้ามาในเขตอุษาคเนย์ได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะในประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของอุปกรณ์ วิธีการทำ วัตถุดิบ หรือแม้กระทั่งตำรับในการประกอบอาหารต่าง ๆ ก็ล้วนได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารจีนอยู่ไม่น้อย ตัวอย่างเช่น คำว่า “เจียว” พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน ได้ให้ความหมายไว้ว่า (ก.) ทอดมันสัตว์เพื่อเอาน้ำมัน เช่น เจียวน้ำมันหมู ทอดของบางอย่างด้วยน้ำมัน เช่น เจียวไข่ เจียวหอม เจียมกระเทียม (ถิ่น-พายัพ) แกง (ว.) ที่ทอดด้วยน้ำมัน เช่น ไข่เจียว หอมเจียว กระเทียมเจียว แต่ไม่ได้มีการเชื่อมโยงถึงรากศัพท์หรือที่มาของว่า “เจียว” ว่ามีต้นกำเนิดของคำมาจากที่ใดจากข้อมูลของ อาศรมสยาม-จีนวิทยา (อ้างถึงใน กฤษ เหลือสมัย. 2560) ได้อธิบายคำว่า เจียว เป็นคำคุณศัพท์จีนแต้จิ๋ว หมายถึง ความกรอบไหม้ของอาหาร หรือสิ่งของทั่วไป ในกรณีอาหาร จะทำโดยใช้น้ำมันร้อนที่มีปริมาณไม่มาก ดังนั้นอาจอนุมานได้ว่า “เจียว” จึงน่าจะเป็นคำยืมที่มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว ถึงการทอดอาหารให้สุกในน้ำมันร้อน ๆ นั้นเอง และการจะทำอาหารให้มีลักษณะที่เรียกว่าเจียวได้นั้น จำเป็นที่จะต้องใช้กระทะเหล็กแบบจีน ที่สามารถนำความร้อนจากเตาไฟมาใช้น้ำมันเพื่อเป็นตัวพาความร้อนไปยังวัตถุดิบได้อย่างทั่วถึง ซึ่งแต่เดิมในเขตอุษาคเนย์มีการใช้กระทะดินเผาเป็นอุปกรณ์ในการปรุงประกอบอาหารในครัว ซึ่งไม่สามารถนำความร้อนได้ดีเท่ากระทะเหล็กของชาวจีน อาหารจีนเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทยจึงเกิดอาหารจีนของไทย ปัจจุบันที่ส่งผลต่ออาหารจีนในไทยนั้นมาจาก วัตถุดิบ กระบวนการปรุงประกอบ อุปกรณ์ในการใช้ประกอบอาหาร สีสรรของอาหารที่มาจากวัตถุดิบ ตลอดจนรสชาติที่ถูกจริตของคนไทย เห็นได้ว่าอาหารต่างชาติอยู่ในสังคมไทยมายาวนาน หลักฐานมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา บันทึกว่าสังคมไทยเป็นสังคมนานาชาติ (วินัย พงศ์ศรีเพียร, 2551) และอาหารที่มาจากวัฒนธรรมต่างชาติที่อยู่ในไทยมีมากมายเช่นกัน คนไทยให้การยอมรับอาหารจีนตั้งแต่สมัยอยุธยา ลาลูแบร์ (2548) บันทึกว่า มีอาหารจีนถึง 30 รายการ ในงานเลี้ยงต้อนรับคณะทูต จึงเป็นสาเหตุการยอมรับวัฒนธรรมอาหารจีนในไทยมาจากการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจและสังคม การทูต ตลอดจนจากการอพยพเข้ามาค้าขายในไทย การมีปฏิสัมพันธ์ที่เป็นองค์ประกอบพื้นฐานของการแลกเปลี่ยนและยอมรับวัฒนธรรม รวมไปถึงพฤติกรรมของผู้บริโภคที่จะกำหนดให้ผู้คนในสังคมมีการยอมรับวัฒนธรรมอาหารของชาติอื่น

การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมของคนไทยมีโอกาสนปฏิสัมพันธ์กับคนชาติโดยตรง จากการปฏิสัมพันธ์ถือเป็นองค์ประกอบพื้นฐานของการแลกเปลี่ยนและยอมรับวัฒนธรรม ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 มีภาวะขาดแคลนอาหาร อาหารที่ไทยเคยนำเข้าจากยุโรป เช่น แป้ง นม นมข้น โกโก้ โอวัลติน น้ำตาลทราย ไม่สามารถนำเข้าได้ ภาวะนี้มีอัตราสูงขึ้น การลดค่าเงินบาททำให้เกิดภาวะเงินเฟ้อ ข้าวของมีราคาแพงและขาดแคลน ราคาข้าวสารสูงขึ้นถึง 1,200 เปรอร์เซ็นต์จากก่อนสงคราม สินค้าส่งออกของไทยได้รับความเสียหาย

ไปด้วย ทำให้คนไทยเดือดร้อนมากในช่วงสงคราม จอมพลแปลก พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรี พยายามแก้ปัญหาโดยเน้นเรื่องปากท้องเป็นหลัก เพราะต้องการให้ประชาชนกินดีอยู่ดีมีอาชีพ ต้องการให้ขยันทำมาหากิน รู้จักค้าขาย และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ นอกจากนี้ จอมพล.ต้องการสร้างเอกลักษณ์ไทย โดยกำหนดว่า ผู้รักชาติต้องกินอาหารไทย (แถมสุข นุ่มนนท์, 2544) รัฐบาลมีการสนับสนุนให้ชาวบ้านที่ยากจนปลูกพืชผักสวนครัว เลี้ยงหมู เป็ด ไก่เพื่อกินเนื้อและไข่จะได้แข็งแรง ชุดบ่อเลี้ยงปลา ปลูกผลไม้ มีการแจกจ่ายพันธุ์สัตว์ และเมล็ดพืช ไม่ต้องการให้คนไทยกินแต่ ข้าวกับน้ำพริก ไม่อยากให้กินไข่ม้วน สัตว์เลื้อยคลาน ต้องการให้คนไทยค้าขาย เพราะไม่ต้องการให้การค้า ตกอยู่ในมือคนต่างชาติเพียงอย่างเดียว และมีการสนับสนุนให้ขายอาหาร เช่น กวยเตี๋ยว จะได้มีรายได้ มากขึ้น สามารถพึ่งตนเอง มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น (อุบล จิระสวัสดิ์, 2517) บุตรของจอมพล. กล่าวว่า พ่อต้องการสนับสนุนให้บริโภคอาหารที่มีประโยชน์ในช่วงสงคราม “ผัดไทย” จึงเป็นอาหารที่ถูกเลือกสรรมา ขึ้นมาจากครัวของที่บ้าน เนื่องจากมีคุณค่าทางอาหารครบถ้วน (Greeley, 2009) ผัดไทยเป็นหลักฐานที่ดีของอาหารข้ามวัฒนธรรมไทย-จีนที่มีประโยชน์ต่อผู้บริโภค มีแบ่งจากเส้น โปรตีนจากไข่ และเนื้อสัตว์ วิตามินและเกลือแร่จากผักและเครื่องปรุง เป็นกวยเตี๋ยวที่มีชื่อว่า “ผัดไทย” จากการปรับชื่อให้เหมาะสมกับกระแสชาตินิยมในช่วงนั้น

พฤติกรรมผู้บริโภคที่แสดงออกมาจะถูกกำหนด ด้วยสภาพแวดล้อมและผู้คนในสังคม บรรพบุรุษมีการดำรงรักษาสิ่งที่มีคุณค่าและถ่ายทอดต่อมายังคนรุ่นหลัง โดยการถ่ายทอดส่วนใหญ่ผ่านความสัมพันธ์ส่วนบุคคล การสังเกตบุคคลที่อยู่ใกล้ชิด การบอกปากต่อปาก และการลิ้มลองรสชาติ แสดงให้เห็นชัดเจนถึงการยอมรับวัฒนธรรมชาติอื่น แต่จะเลือกรับเฉพาะบางอย่าง และมีการปรับแต่งให้ตรงกับความต้องการและสถานการณ์ บางครั้งเป็นการผสมผสานหลายวัฒนธรรมพร้อม ๆ กัน พฤติกรรมการบริโภค เกิดมาจากปัจจัยที่มีส่วนในการตัดสินใจประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ พื้นหลังทางสังคมวัฒนธรรม (Sociocultural Background) ซึ่งปัจจัยดังกล่าว เป็นองค์ประกอบเบื้องต้นที่จะส่งอิทธิพลต่อปัจจัยทางจิตวิทยา คืออิทธิพลทางวัฒนธรรม (Culture and Cross Culture) วัฒนธรรมย่อยของผู้บริโภค (Consumer Subculture) และชนชั้นทางสังคม ของผู้บริโภค (Consumer Social Class) ปัจจัยทางจิตวิทยา (Consumer Psychology) เป็นปัจจัยที่ส่งอิทธิพลภายในที่ ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจ ได้แก่ แรงจูงใจ การรับรู้ ทัศนคติและบุคลิกภาพ และการตัดสินใจของผู้บริโภค (Consumer Decision – Making) (กฤตินี, 2554)

อาหารข้ามวัฒนธรรมเกิดขึ้นมานานแล้ว โดยวัฒนธรรมของจีนมีอิทธิพลอย่างสูงต่อชาติอื่น ๆ ในทวีปเอเชีย ซึ่งถ่ายทอดไปทั้งการอพยพ การค้า และการยึดครอง แต่ในปัจจุบันนี้อาหารจีนในไทยเป็นที่นิยมมาก เนื่องจากทางประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมที่สามารถปลูกพืชผักได้หลากหลายจึงทำให้มีวัตถุดิบที่มีหลากหลาย และมีการเน้นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อาหารจีนมีกระบวนการทำที่ไม่ซับซ้อน เช่น การนึ่ง การตุ๋น ทำให้ได้รสชาติธรรมชาติของอาหาร รวมไปถึงการใช้อุปกรณ์ในการทำนั้นใช้เพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้น อาหารจีนมีความสมดุลของธาตุทำให้เกิดผลดีต่อสุขภาพดังคำกล่าวที่ว่า อาหารเป็นยา ได้อย่างชัดเจน โดยวัฒนธรรมอาหารสามารถบ่งชี้อัตลักษณ์ทางสังคม ทั้งนี้วัฒนธรรมอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลา ยิ่งเมื่อโครงสร้างทางสังคมเปลี่ยนแปลงไป สาเหตุที่ทำให้พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป (Kittler & Sucher, 2001) เพราะการบริโภคหรือการยอมรับอาหารต่างชาติเกิดขึ้นได้ไม่ยากนัก การบริโภคอาหารเป็นพฤติกรรมที่เป็นสุข สามารถบริโภค โดยไม่ต้องยอมรับวัฒนธรรมส่วนอื่นจนทำให้เสียอัตลักษณ์ของสังคมตนเอง

และธุรกิจอาหารสามารถสร้างรายได้ ผลประโยชน์สูงมาก จึงกระตุ้นให้มีการส่งออกสินค้าอาหารไปยังท้องถิ่นอื่น (Gabaccia, 1998) โดยเฉพาะอาหารจีนในไทย เมื่อมีการเจริญเติบโตของการท่องเที่ยว การค้าระหว่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่ (รติวัลย์ วัฒนสิน, 2559) จึงทำให้เกิดความแพร่หลายของอาหารจีน ซึ่งปรุงประกอบจากวัตถุดิบของไทย แต่วิธีการปรุงประกอบยังคงเป็นแบบจีน ยังคงคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติตามธรรมชาติของวัตถุดิบ

ดังนั้น อาหารจีนของไทยที่เกิดจากความหลากหลายของวัฒนธรรมซึ่งเป็นอาหารต่างชาติที่เข้ามาในไทยพร้อมกับการอพยพเคลื่อนย้ายของกลุ่มชาวจีนที่เข้ามาค้าขาย และตั้งถิ่นฐานอยู่ในไทย เกิดการเปลี่ยนแปลงทางมิติสังคมในด้านเศรษฐกิจ มีการปฏิสัมพันธ์กับคนในชาติ ทำให้เกิดความกลมกลืนทางวัฒนธรรมและการยอมรับเชิงการบริโภคของคนไทยในด้านวัฒนธรรมอาหาร ตั้งแต่ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการปรุงประกอบ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ ที่มีการปรับเปลี่ยนวิธีการ รสชาติ ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคพร้อมทั้งถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ส่งผลทำให้เกิดการยอมรับของวัฒนธรรมอาหารจีนในไทย

สรุป

วัฒนธรรมจีนส่งผลต่ออาหารจีนในไทยที่คนไทยนิยมรับประทานได้รับอิทธิพลมาจากการอพยพโยกย้ายถิ่นฐานของชาวจีนในช่วงเวลาหลายศตวรรษที่ผ่านมา ส่งผลให้คนจีนและไทยเกิดการผสมผสานและแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอย่างกลมกลืนโดยเฉพาะ ทั้งด้านภาษาและวัฒนธรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านอาหาร อาหารจีนแบ่งตามมณฑลได้ 8 มณฑล คือ อาหารชานตง อาหารกวางตุ้ง อาหารเสฉวน อาหารเจียงซู อาหารเจ้อเจียง อาหารอันฮุย อาหารหูหนาน และอาหารฮกเกี้ยน มีความโดดเด่นของวัตถุดิบ กระบวนการปรุงประกอบ รสชาติ สีกลิ่น ตลอดจนการเรียกชื่ออาหารที่บ่งบอกถึงความสำคัญของแต่ละมณฑลได้อย่างชัดเจน อุปกรณ์การทำหลัก ๆ มีเพียง 4 ชนิดคือ มีด เขียง กระทะก้นกลม และตะหลิวเท่านั้น ส่วนอาหารจีนที่เกิดขึ้นในไทยนั้นมีการบันทึกการเข้ามาของอาหารจีนในประเทศไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เนื่องจากพบจดหมายเหตุของชุมชนตลาดจีน มีการค้าขายแลกเปลี่ยนกับคนไทยทำให้เห็นชัดเจนว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหารจีนในไทย คือ การค้าขาย การอพยพย้ายถิ่นฐาน และความสัมพันธ์ทางการทูต จวบจนกระทั่งปัจจุบันที่ความนิยมอาหารจีนในประเทศไทยได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายเป็นอาหารที่คุ้นชิน และอยู่คู่กับสังคมไทยมาอย่างยาวนาน อาหารจีนในไทยมาจากจีนหลายกลุ่มที่มาอยู่อาศัยร่วมกัน ทำให้อาหารบางชนิดเปลี่ยนผันตัวเองจากชื่อจีนเป็นชื่อไทย หรือสำหรับอาหารไทยในบางรายการได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหาร และการทำครัวแบบจีน เช่น แกงจืด ต้มจืด ที่เป็นอาหารประเภทแกงใส ล้วนต่างผสมผสานวัฒนธรรมอาหารเข้าด้วยกันอย่างแนบเนียน เป็นหลักฐานที่ประจักษ์ให้เห็นถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่ลงตัวโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านอาหารซึ่งมาจากการสร้างสรรค์ อันเป็นองค์ความรู้ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นรสมือที่มีเอกลักษณ์ มีเสน่ห์และแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญา วิถีชีวิต และมรดกทางวัฒนธรรมของไทยได้เป็นอย่างดี