

อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการจัดเตรียมอาหารใน
สารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น”¹ (舌尖上的中国)

Cultural Identity in Chinese Philosophy of Food Preparation in the
Food Documentary “A Bite of China”

เทียนหลิง หวู*, จิราธร ชาตศิริ และ แก้วตา จันทรานุสรณ์

Tianling Wu*, Jirathorn Chartsiri and Kaeota Janthranusorn

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, Faculty of Humanities and Social sciences

มหาวิทยาลัยขอนแก่น, Khon Kaen University

*Corresponding author email: 2623842502@qq.com

Received: April 28, 2025 Revised: August 22, 2025 Accepted: September 16, 2025

บทคัดย่อ

สารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” ถือเป็นหนึ่งในสารคดีที่มีชื่อเสียงมากที่สุดเรื่องหนึ่งของประเทศจีน โดยมีทั้งหมด 3 ภาครวม 22 ตอน สารคดีชุดนี้จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมความตระหนักรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีน ในช่วงเวลาที่อาหารตะวันตกเริ่มเข้ามามีอิทธิพลจนทำให้ความนิยมในอาหารจีนลดลง เนื้อหาในแต่ละตอน สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งปรัชญาจีนที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหาร งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการผลิตวัตถุดิบอาหาร ที่ปรากฏในสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” และ 2) อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการเลือกวัตถุดิบอาหารที่ปรากฏในสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงเอกสารโดยใช้สารคดีเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” เป็นข้อมูลหลัก และใช้กรอบแนวคิดเรื่อง “อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม” ด้านปรัชญาจีน เป็นเครื่องมือในการศึกษาและการวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่า 1) อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของ การผลิตวัตถุดิบอาหารมีอยู่ 3 ประการ ได้แก่ ปรัชญาแห่งความกลมกลืนกับธรรมชาติ ปรัชญาว่าด้วยเวลา และปรัชญาว่าด้วยสรรพสิ่ง 2) อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการเลือกวัตถุดิบอาหาร มีอยู่ 3 ประการ ได้แก่ ปรัชญาว่าด้วยเวลา ปรัชญาว่าด้วยความหมาย และ ปรัชญาว่าด้วยความรู้ทางการแพทย์

คำสำคัญ: อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม, ปรัชญาจีน, การจัดเตรียมอาหาร, จีนบนปลายลิ้น

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษาเรื่อง “อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมจีนในสารคดีอาหาร ‘จีนบนปลายลิ้น’ (舌尖上的中国)” ของสาขานำ้ไข่งศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

Abstract

The food documentary “A Bite of China” is one of the most famous documentaries in China. With 22 episodes in three parts, the series was created to promote awareness of Chinese food culture at a time when Western food was beginning to influence and reduce the popularity of Chinese food. Each episode reflects the cultural identity, especially the Chinese philosophy related to food preparation. This study aims to explore 1) Chinese Philosophy Cultural Identity in the Production of Food Ingredients Appeared in the Food Documentary "A Bite of China" and 2) Chinese Philosophy Cultural Identity in the Selection of Food Ingredients Appeared in the Food Documentary "A Bite of China". This research is a documentary study using the documentary "A Bite of China" as primary data and employing the conceptual framework of "cultural identity" in Chinese philosophy as a tool for study and analysis. The research results found that 1) there are three cultural identities in the Chinese philosophy of food ingredient production: the philosophy of harmony with nature, the philosophy of time, and the philosophy of all things. 2) there are three cultural identities in the Chinese philosophy of food ingredient selection: the philosophy of time, the philosophy of meaning, and the philosophy of medical knowledge.

Keywords: Cultural Identity, Chinese Philosophy, Food preparation, A Bite of China

1. บทนำ

ประเทศจีนมีทำเลที่ตั้งทางภูมิศาสตร์อันโดดเด่น มีภูมิประเทศที่หลากหลาย มีประชากรจำนวนมาก และมีกลุ่มชาติพันธุ์มากถึง 56 กลุ่มชาติพันธุ์ซึ่งทำให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งยาวนานกว่า 8,000 ปี (郑战伟, 李道明, 付成程, 王恒超, & 郭行, 2011) ตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบันชาวจีนต่างให้ความสำคัญอย่างมากต่อวัฒนธรรมอาหาร

อย่างไรก็ตาม ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1978 เป็นต้นมารัฐบาลจีนได้ดำเนินนโยบายการปฏิรูปและการเปิดประเทศ (The policy of reform and opening up / 改革开放) อิทธิพลของกระแสโลกาภิวัตน์ทำให้วัฒนธรรมอันหลากหลายจากโลกตะวันตกหลั่งไหลเข้าสู่ประเทศจีนและแทรกซึมเข้าสู่สเนียมของผู้คนโดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารจานด่วนของตะวันตก ซึ่งไม่ว่าจะเป็นแมคโดนัลด์ (McDonald's) เคเอฟซี (KFC) และ โคคา - โคล่า (Coca-Cola) ถือเป็นสิ่งที่ได้รับความนิยมอย่างมากในสังคมจีน ปี ค.ศ. 1987 KFC ได้เปิดสาขาแรกทีนครปักกิ่ง ซึ่งเป็นเมืองหลวงของจีน ปี ค.ศ. 1990 McDonald's ได้เปิดสาขาแรกที่เซินเจิ้นซึ่งเป็นเขตเศรษฐกิจพิเศษของประเทศจีน (快乐生活, 2024) ถึงปี ค.ศ. 2012 Mc Donald's ได้เปิดทั้งหมดประมาณกว่า 1,000 สาขาที่ประเทศจีน (麦当劳, ม.ป.ป.) ถึงปี ค.ศ. 2010 KFC ได้เปิดทั้งหมด 3,000 สาขา (快乐生活, 2024) ความสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนจีนที่เปลี่ยนแปลงไปตามการพัฒนาของเศรษฐกิจและสังคมวัฒนธรรมอาหารจานด่วนจึงได้รับความนิยมอย่างสูงและส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารของประเทศจีนเสื่อมความนิยมและถูกมองข้ามในสายตาของคนรุ่นใหม่ เพื่อให้ชาวจีนทุกคนทั้งภายในและภายนอกประเทศตลอดจนชาวต่างชาติได้ตระหนักถึงคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารจีนอย่างลึกซึ้งและมีองค์ความรู้ด้านกระบวนการเตรียมการประกอบรวมถึงการบริโภคอาหารจีนซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนสะท้อนวิถีชีวิต ภูมิปัญญาที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นตลอดจนความเปลี่ยนแปลงทางสังคมจีนในแต่ละยุคสมัย รัฐบาลจีนและสถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งชาติจีน (CCTV) จึงประชาสัมพันธ์และเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารจีนผ่านการผลิตสื่อในรูปแบบต่าง ๆ เช่น สื่อสารคดี หนังสือ รายการโทรทัศน์ และ เพลง เป็นต้น

สารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” เป็นสื่อสารคดีเรื่องหนึ่งที่ถูกสร้างขึ้นและได้รับความนิยมอย่างมากทั้งภายในและภายนอกประเทศ สารคดีเรื่องนี้มีทั้งหมด 3 ภาค 22 ตอน ผู้กำกับหลักคือ เฉินเสี่ยวชิง (Chen Xiao Qing / 陈晓卿) โดยออกอากาศครั้งแรกในสถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งชาติจีน (CCTV) ภาคแรกถูกสร้างขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 2011 ออกอากาศที่จีนแผ่นดินใหญ่เมื่อเดือนพฤษภาคม ปี ค.ศ. 2012 และออกอากาศที่ประเทศสิงคโปร์เมื่อเดือนกันยายน ปี ค.ศ. 2012 และออกอากาศที่ฮ่องกงเมื่อเดือนตุลาคม ปี 2012 (文暄生活科普, 2023) ภาค 2 ถูกสร้างขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 2013 ออกอากาศที่จีนเมื่อปี ค.ศ. 2014 (张竞堃, 2013) ภาค 3 ถูกสร้างขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 2015 ออกอากาศที่จีนเมื่อปี ค.ศ. 2018 (陈文, 2015) สารคดีเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์ให้ผู้ชม

เกิดความเข้าใจถึงวัฒนธรรมอาหารและองค์ประกอบต่าง ๆ รวมถึงพิธีกรรม คุณธรรมอันดีงาม และ ประวัติศาสตร์อันยาวนานที่เป็นเอกลักษณ์ทางอาหารของจีน

สารคดีทั้ง 3 ภาคเล่าเรื่องราวของกระบวนการทำอาหารจีน (舌尖上的中国, n.d.) ซึ่งประกอบไปด้วย การจัดเตรียมอาหาร การปรุงอาหารและการบริโภคอาหาร ซึ่งในบทความวิจัยนี้มุ่งศึกษากระบวนการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหาร ดังที่ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์ (ม.ป.ป.) กล่าวไว้ว่า การเตรียมอาหาร หรือ Food preparation หมายถึง การจัดเตรียมวัตถุดิบก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูปอาหาร (Food processing) ซึ่งเป็นกระบวนการสำคัญเพื่อเตรียมวัตถุดิบให้พร้อม โดยรวมแล้วการเตรียมอาหารเป็นขั้นตอนแรกอันสำคัญก่อนเข้าสู่กระบวนการประกอบอาหาร

สารคดีในฐานะที่เป็นสื่อประเภทหนึ่งมีส่วนสำคัญอย่างมากในการสร้างอัตลักษณ์ (อกินันท์ ธรรมเสนา, 2553) และงานของ ศิรินาถ ปิ่นทองพันธ์ (2546) อัตลักษณ์ หมายถึง สิ่งที่ชี้แจงว่าตัวเองคือใคร เหมือนหรือแตกต่างจากคนอื่นอย่างไร และอัตลักษณ์สามารถแบ่งออกเป็น 5 ประเภท และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมก็เป็นหนึ่งในนั้น ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ที่มีลักษณะเป็นผลผลิตทางวัฒนธรรม (Cultural product) และยังเป็นเรื่อง “กระบวนการทางวัฒนธรรม” (Cultural process) สารคดีเรื่องนี้จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมความตระหนักรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีน ในช่วงเวลาที่อาหารตะวันตกเริ่มเข้ามามีอิทธิพล จนทำให้ความนิยมในอาหารจีนลดลง เนื้อหาในแต่ละตอนสะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งปรัชญาจีนที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารและการจัดเตรียมอาหาร ถือเป็นขั้นตอนแรกอันสำคัญสุดในกระบวนการทำอาหารที่ปรากฏในสารคดี ในอีกแง่มุมหนึ่งปรัชญามิซึบะทาในการทำความเข้าใจกับการก่อสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม (李景林, 2007) การให้ความสนใจกับปรัชญาจีนจึงมีความสำคัญในการเพิ่มความเข้าใจกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของชาวจีนด้วย ดังนั้นสารคดีเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” (舌尖上的中国) จึงแสดงให้เห็นถึงปรัชญาจีนของกระบวนการจัดเตรียมอาหารต่าง ๆ เช่น ปรัชญาการกลมกลืนกันกับธรรมชาติ ปรัชญารู้ทางแพทย์แผนจีน เป็นต้น

จากที่กล่าวมาข้างต้นทำให้ทราบว่า วัฒนธรรมอาหารถือเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของสังคมจีน การจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารเป็นกระบวนการสำคัญในการประกอบอาหารและศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม ในด้านปรัชญาจีนของการจัดเตรียมอาหารในสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” มีความสำคัญในการเข้าใจวัฒนธรรมและปรัชญาอาหารของประเทศจีน ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจทำการศึกษาเรื่อง **อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการจัดเตรียมอาหารในสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” (舌尖上的中国)** โดยมีคำถามการวิจัยว่า สารคดีเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” ได้สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนผ่านการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารอย่างไร

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการผลิตวัตถุดิบอาหารที่ปรากฏในสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น”

2.2 อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการเลือกวัตถุดิบอาหารที่ปรากฏในสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น”

3. การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการจัดเตรียมอาหารในสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” (舌尖上的中国) สามารถแบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 คือ งานวิจัยที่นิยามความหมายของอัตลักษณ์กับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและส่วนที่ 2 คือ งานวิจัยที่ศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญา

จากงานวิจัยที่นิยามความหมายของอัตลักษณ์กับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมแล้วพบว่า มีงานวิจัยหลายเรื่องที่เกี่ยวข้องถึงความหมายของอัตลักษณ์และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม เช่น งานวิจัยเรื่อง “อัตลักษณ์และการเล่าเรื่องในภาพยนตร์ร่วมสร้างไทย – เอเชีย” ของ สุวิมล วงศ์รัก (2547) มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์หาอัตลักษณ์และโครงสร้างการเล่าเรื่องในภาพยนตร์ร่วมสร้างไทย – เอเชียที่ออกฉายในประเทศไทยช่วงปี 2544 – 2546 จำนวน 6 เรื่อง ซึ่งงานชิ้นนี้ได้นิยามความหมายของอัตลักษณ์ว่าเป็นลักษณะเด่นของแต่ละวัฒนธรรมที่เป็นลักษณะเฉพาะของสังคมที่ทำให้แต่ละสังคมแตกต่างกันและงานวิจัยเรื่อง “การรับรู้และการสื่อสารในการแสดงอัตลักษณ์ความเป็นชาวนาได้ของนักศึกษาภาคใต้ในกรุงเทพมหานคร” ของ ศิรินาถ ปิ่นทองพันธ์ (2546) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้และการสื่อสารในการแสดงอัตลักษณ์ความเป็นชาวนาได้ของนักศึกษาภาคใต้ในกรุงเทพมหานครจากมุมมองของนักศึกษาภาคใต้และเพื่อนนักศึกษาร่วมสถาบันต่างภูมิภาคว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างกันหรือไม่อย่างไร ซึ่งงานชิ้นนี้ได้นิยามความหมายของอัตลักษณ์กับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมว่า อัตลักษณ์ของบุคคลหนึ่งคือการมองตนเองว่า “ฉันคือใคร” และ “ฉันเหมือนหรือแตกต่างจากคนอื่นอย่างไร” ส่วนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมเป็นเรื่องของตัวบ่งชี้ที่มีลักษณะเป็นผลผลิตทางวัฒนธรรม (Cultural product) และยังเป็นเรื่องของ “กระบวนการทาง วัฒนธรรม” (Cultural process) ด้วย

จากงานวิจัยที่ศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนแล้วพบว่า มีงานวิจัยหลายเรื่องที่เกี่ยวข้องถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีน เช่น บทความเรื่อง “ความหมายสามประการของ

“รู้ว่าเมื่อไรควรหยุด” กับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม” (The three meanings of “Knowing when to stop” and cultural identity / “知止”三义与文化认同) ของ หลี่จิงหลิน (Li JingLin / 李景林) (2007) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความหมายสามประการของ “รู้ว่าเมื่อไรควรหยุด” กับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและความสัมพันธ์ระหว่าง “เจ้อจื่อ” (Knowing when to stop / 知止) กับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและผลการศึกษาพบว่า การกลับคืนสู่ธรรมชาติหรือ “เต๋า” สามารถสร้างอัตลักษณ์ส่วนบุคคลและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมได้ หรือสามารถกล่าวได้ว่าปรัชญาจีนเป็นต้นกำเนิดของอัตลักษณ์ ส่วนงานเรื่อง “English language and cultural identity: A philosophical examination of multiculturalism and nationalism In contemporary writing” ของ Zhenyu Niu (2025) มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์พื้นฐานทางปรัชญาพหุวัฒนธรรมและอภิปรายความหมายของลัทธิชาตินิยมและแสดงออกทางรัฐศาสตร์เกี่ยวกับแนวคิดเรื่องชาติในอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอังกฤษ นิยามภาษาอังกฤษและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และให้มุมมองสองประการในการสร้างกรอบความคิดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และผลการวิจัยพบว่า แก่นแท้ทางปรัชญาที่อยู่เหนือการรับรู้คือแก่นแท้ของปรัชญา อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและภาษามีความสัมพันธ์กันอันใกล้ชิดเคียงกัน ซึ่งภายใต้มุมมองของปรัชญาพหุวัฒนธรรม ภาษาอังกฤษสะท้อนออกถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอังกฤษ

จากการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้ง 2 ส่วนแล้วสามารถสรุปได้ว่า อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมเป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์และเปลี่ยนแปลงไปโดยตลอดและในงานวิจัยนี้มีความหมายว่า “ความแตกต่างในด้านวัฒนธรรมการจัดเตรียมอาหารของจีนกับนานาประเทศ” ส่วนงานวิจัยที่ศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาเน้นศึกษาบทบาทของปรัชญาจีนในการสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมจีนและความสัมพันธ์ระหว่างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมกับปรัชญาเชิงพหุวัฒนธรรม แต่ในงานวิจัยนี้เน้นศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการจัดเตรียมอาหารอย่างชัดเจนที่ปรากฏในสื่อสารคดี

4. ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงเอกสารโดยใช้สารคดีเรื่อง “เงินบนปลายลิ้น” เป็นข้อมูลหลัก ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 ขั้นตอนดังนี้

4.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล: ผู้วิจัยใช้วิธีการรวบรวมข้อมูล ซึ่งผู้วิจัยได้รวบรวมเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมทั้ง 4 ส่วน ได้แก่ งานวิจัยที่ศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมผ่านสื่อ งานวิจัยที่ศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญา ข้อมูลเกี่ยวกับสารคดีอาหารเรื่อง “เงินบนปลายลิ้น” และเอกสารเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบอาหาร

4.2 การวิเคราะห์ข้อมูล: หลังจากเก็บข้อมูลทั้ง 4 ส่วนเสร็จแล้วผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งได้วิเคราะห์ความหมายของแนวคิดเรื่อง “อัตลักษณ์” กับ “อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม” ความสำคัญและ เนื้อหาของสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” ความหมายของการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารในสารคดีกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีน

5. ผลการศึกษาและอภิปรายผล

อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการจัดเตรียมอาหารในสารคดีอาหารเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” (舌尖上的中国) แบ่งการศึกษามาเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ปรัชญาจีนในด้านการผลิตวัตถุดิบอาหาร ปรัชญาจีนในด้านการเลือกวัตถุดิบอาหาร โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

5.1 ส่วนที่ 1 ปรัชญาจีนในด้านการผลิตวัตถุดิบอาหาร

ในสารคดีเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” ได้สะท้อนให้เห็นถึงปรัชญาจีนในด้านการผลิตวัตถุดิบอาหาร ทั้ง 3 ประเด็น ได้แก่ ปรัชญาการกลมกลืนกับธรรมชาติ ปรัชญาความคิดเรื่องเวลา และ ปรัชญาเรื่องสรรพสิ่ง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

5.1.1 ปรัชญาการกลมกลืนกับธรรมชาติ

ประเทศจีนมีประชากรจำนวนมากและภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์และหลากหลาย เช่น ที่ราบภูเขา ทะเล เป็นต้น และยังมีภูมิอากาศอันหลากหลาย ความหลากหลายของภูมิประเทศและภูมิอากาศทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายของวัตถุดิบอาหารรวมทั้งวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ และประเภทพืชผัก (ภาคแรก ตอนที่ 1 ของขวัญจากธรรมชาติ) ซึ่งวัตถุดิบอาหารที่ผลิตโดยธรรมชาติเหล่านี้ นอกจากเติบโตเองแล้วยังต้องการความช่วยเหลือจากชาวจีนอีกด้วย กล่าวคือ ชาวจีนในแคว้นทะเลสาบดาร์โนล (Dalinuoer Lake / 达里诺尔湖) เขตปกครองตนเองมองโกเลียใน (The nei monggol autonomous region / 内蒙古自治区) ภาคเหนือของจีนมักช่วยปลูกองหญ้าหางูเฉ่า (Yanghu grass / 羊胡草) เพื่อให้ไข่มปลาสสามารถติดกับองหญ้าหางูเฉ่าและมีโอกาสอยู่รอดได้ (ภาค 2 ตอนที่ 4 สถานที่ลึกลับ) การกระทำเช่นนี้คือวิธีการสร้างความสมดุลระหว่างคนกับธรรมชาติชนิดหนึ่งซึ่งถือว่าเป็นแนวคิดส่วนหนึ่งของปรัชญาลัทธิเต๋าที่ส่งผลอย่างมากต่อความคิดของชาวจีนตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน ดังหนังสือเรื่อง “เต๋าเต๋อจิง” (Tao Te Ching / 道德经) ซึ่งเป็นคัมภีร์เต๋ามีชื่อเสียงเขียนโดยเหลาจื้อ (Lao Zi / 老子) และเป็นแหล่งกำเนิดหลักของปรัชญาลัทธิเต๋า

(道德经, n.d.) ในหนังสือเล่มนี้ได้กล่าวถึงความหมายโดยนัยของ “เต๋า” (Tao / 道) คือ สรรพสิ่งในทั่วโลก หรือทั่วจักรวาลเท่าเทียมกัน (何占涛, 2020) เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากปรัชญาลัทธิเต๋าดังกล่าวจึงทำให้ชาวจีนทำตามหลักการธรรมชาติและพยายามอยู่กลมกลืนกันกับธรรมชาติและช่วยเหลือสัตว์และพืช

นอกจากปรัชญากลมกลืนกับธรรมชาติที่ลึกซึ้งแล้ว ชาวจีนยังมีปรัชญาที่เกี่ยวข้องกับการผลิตวัตถุดิบอาหารตามแต่ละช่วงเวลาด้วย ซึ่งก็คือ ปรัชญาหรือองค์ความรู้ 24 เทศกาลฤดูกาลนั่นเอง

5.1.2 ปรัชญาความคิดเรื่องเวลา

ชาวจีนมักหว่านเมล็ดในฤดูใบไม้ผลิ ไถพรวนดินในฤดูร้อน เก็บเกี่ยวในฤดูใบไม้ร่วง และการเก็บรักษาในฤดูหนาว เรื่องการเกษตรทั้งป็นี่ชาวจีนจะทำตาม 24 เทศกาลฤดูกาล (ภาค 2 ตอนที่ 1 ฤดูกาล) ในสารคดีเรื่องนี้ก็ทำให้เห็นถึงชาวนาจีนนิยมเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวตาม 24 เทศกาลฤดูกาล เช่น เดือนมีนาคม อากาศเริ่มอุ่นขึ้น หว่านเมล็ดพืชทองและบวบหอม วิธีการเพาะปลูกแบบดั้งเดิมของชาวจีนทำให้เห็นถึงปรัชญาของชาวจีนที่ผูกพันเพาะปลูกตามวัฏจักรของฤดูกาลตามธรรมชาติ (ภาค 3 ตอนที่ 7 ช่วงการเปลี่ยนแปลงของดินฟ้าอากาศ) ซึ่งดังที่กล่าวมาข้างต้นแล้วสามารถกล่าวได้ว่า องค์ความรู้ 24 เทศกาลฤดูกาลเป็นปรัชญาความคิดเรื่องเวลาที่มีเอกลักษณ์ของชาวจีน

24 เทศกาลฤดูกาล หรือ 24 Solar terms (二十四节气) เป็นระบบองค์ความรู้ที่บรรพบุรุษชาวจีนสร้างขึ้นมาโดยผ่านการสังเกตการเคลื่อนย้ายของกลุ่มดวงดาวรับรู้และสรุปเวลา ดินฟ้าอากาศและสรรพสิ่งต่าง ๆ ของประเทศจีนซึ่งเป็นระบบที่สะท้อนให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของจังหวะธรรมชาติอย่างแม่นยำและมีบทบาทสำคัญในชีวิตของชาวจีน และระบบนี้นอกจากเป็นระบบเวลาที่ชี้นำการผลิตทางการเกษตรแล้วยังเต็มไปด้วยวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์อันยาวนานของประชาชาติจีนด้วย (二十四节气, n.d.) ดังหนังสือเรื่อง “เกี้ยวฮวงไช่ ลูกหลานกตัญญูโชคดี” ของ จิตรา ก่อหนันทเกียรติ (2559) ที่กล่าวถึงต้นกำเนิดของ 24 เทศกาลฤดูกาลว่าคนจีนได้แบ่งช่วงเวลาหนึ่งเดือนเป็น 2 ช่วง 1 ปีมี 12 เดือน ดังนั้นจึงมี 24 เทศกาลฤดูกาล และคำพูดอีกประเภทหนึ่ง คือ 24 เทศกาลฤดูกาลเป็นผลผลิตของอารยธรรมการเกษตรในแควลุ่มแม่น้ำหวงเหอ (Yellow River basin / 黄河流域) จนถึงสมัยราชวงศ์ฉินและราชวงศ์ฮั่นได้กำหนดเป็น 24 เทศกาลฤดูกาล และตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่น (ปีก่อนคริสตกาล 104) 24 เทศกาลฤดูกาลถูกทำเป็นระบบตัวชี้้นำเรื่องการเกษตรของกลุ่มแม่น้ำหวงเหอของจีน โลกหมุนรอบดวงอาทิตย์เป็นเวลาหนึ่งปีโดยแบ่งวงโคจรนี้เป็น 360 องศา และสิบซุง ซึ่งเป็นเทศกาลฤดูกาลแรกของ 24 เทศกาลฤดูกาลเป็น 0 องศาและหลังจากนั้นทุก 15 องศาเป็นหนึ่งเทศกาลฤดูกาล (二十四节气, n.d.) และ 24 เทศกาลฤดูกาล ได้แก่ ลีซุน (立春) หยูสุย (雨水) จิงเจ้อ (惊蛰) ชุนเฟิน

(春分) จิงหมิง (清明) ฤดูหยา (谷雨) ซึ่งทั้ง 6 เทศกาลฤดูกาลเป็นฤดูใบไม้ผลิ ลีเสี่ย (立夏) เสี่ยวมัน (小满) หมั่งจ้ง (芒种) เสี่ยจื่อ (夏至) เสี่ยวสุ (小暑) ต้าสุ (大暑) ซึ่งทั้ง 6 เทศกาลฤดูกาลเป็นฤดูร้อน ลีชีว (立秋) ชู่สั่ว (处暑) ป้ายลู่ (白露) ชิวเฟิน (秋分) หังลู่ (寒露) ชวงเจี๋ยง (霜降) ซึ่งทั้ง 6 เทศกาลฤดูกาลเป็นฤดูใบไม้ร่วง ลีต้ง (立冬) เสี่ยวชวย (小雪) ต้าชวย (大雪) ตงจื่อ (冬至) เสี่ยวหัง (小寒) ต้าหัง (大寒) ซึ่งทั้ง 6 เทศกาลฤดูกาลเป็นฤดูหนาว (จิตรา ก่อฉันทเกียรติ, 2559)

ดังที่กล่าวไปข้างต้นแล้วทำให้เห็นว่า ปรัชญาความคิดเรื่องเวลาที่มีเอกลักษณ์และความซับซ้อนของชาวจีน นอกจากนี้ในสารคดีเรื่องนี้ยังทำให้เห็นถึงปรัชญาเรื่องสรรพสิ่งของชาวจีนที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานด้วย

5.1.3 ปรัชญาเรื่องสรรพสิ่ง

จางชานยวน (Zhang ShanYuan / 张善渊) เชื่อว่าไทจิ (Tai Ji / 太极) คือร่างของเต๋าและการเคลื่อนไหวและความอยู่นิ่งของไทจิก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและปฏิสัมพันธ์ของหยินและหยาง ก่อให้เกิดธาตุทั้งห้า (Five elements / 五行) และการสร้างสรรค์สรรพสิ่ง (蓬瀛仙馆道教文化中心, 2015) ธาตุทั้งห้าเป็นการจำแนกคุณสมบัติพื้นฐานของสรรพสิ่งทั้งหลายและความสัมพันธ์ระหว่างธาตุทั้งห้าแสดงให้เห็นถึงความเชื่อมโยงพื้นฐานของทุกสรรพสิ่งในโลก (蓬瀛仙馆道教文化中心, 2009) ซึ่งสามารถกล่าวได้ว่า ธาตุทั้งห้าเป็นตัวแทนของสรรพสิ่ง และดังงานวิจัยของหวานซีอาน (Wang XiAn / 王锡安, 1996) ธัญพืชทั้งห้า (Whole grains / 五谷) กับธาตุทั้งห้ามีความสัมพันธ์อันใกล้ชิดกัน ดังนั้นจึงสามารถกล่าวได้ว่า สรรพสิ่งกับธัญพืชทั้งห้ามีความสัมพันธ์อันใกล้ชิดกัน

ประเทศจีนให้ความสำคัญกับธัญพืชทั้งห้าเป็นอย่างมากและธัญพืช 5 ชนิดเปลี่ยนแปลงไปโดยตลอด ประมาณ 2,000 ปีก่อนช่วงสมัยราชวงศ์ชังคำพูดที่เกี่ยวกับธัญพืช 5 ชนิดมีสองประเภทเป็นหลัก ประเภทหนึ่งคือ ข้าวเจ้า (Rice / 稻) ข้าวเหลือง (Millet / 黍) ข้าวฟ่าง (Sorghum / 稷) ข้าวสาลี (Wheat / 麦) ถั่ว (Beans / 菽) และคำพูดดังกล่าวมีคนเชื่อถือเป็นจำนวนมากซึ่งเป็นแนวคิดกระแสหลักในประเทศจีน แต่ในบางพื้นที่อากาศแห้งแล้งไม่สามารถปลูกข้าวเจ้าได้ ดังนั้นจึงใช้แฟร็กซ์ (Flax / 麻) มาแทนข้าวเจ้า ซึ่งเป็นคำพูดประเภทที่สอง แฟร็กซ์ (Flax / 麻) ข้าวเหลือง (Millet / 黍) ข้าวฟ่าง (Sorghum / 稷) ข้าวสาลี (Wheat / 麦) ถั่ว (Beans / 菽) ” (ภาคแรก ตอนที่ 2 เรื่องเล่าของอาหารหลัก) นอกจากนี้แล้วในสมัยโบราณจีนยังมีคำพูดเรื่องธัญพืชทั้งหกและธัญพืชทั้งเก้า คำพูดเรื่องธัญพืชทั้งห้าสืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบันอาจมีความเกี่ยวข้องกันกับการแพร่หลายของความคิดเรื่อง “ธาตุทั้งห้า” คือ น้ำ / 水, ไฟ / 火, ไม้ / 木, ทอง / 金, ดิน / 土 ซึ่งเป็นระบบแนวคิดของปรัชญาลัทธิเต๋า ที่อธิบายต้นกำเนิดและความสัมพันธ์ระหว่างสรรพสิ่งของทั่วโลก (蓬瀛仙馆道教文化中心, 2009) และ

ในบท “หลิงชู · หวู่ยิ่นอู่เว่ย” (Lingshu: Five sounds and five flavors / 灵枢 · 五音五味篇) ของหนังสือเรื่อง “ซูเวิน · หวู่ฉางเจิ้งต้าลุ่น” (Suwen: The great treatise on the five constant principles / 素问 · 五常政大论) ได้กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างธัญพืชทั้งห้ากับธาตุทั้งห้า ว่า แฟร็กซ์ (Flax / 麻) สอดคล้องกับไม้ ข้าวสาลี (Wheat / 麦) สอดคล้องกับไฟ ข้าวฟ่าง (Sorghum / 稷) สอดคล้องกับดิน ข้าวเหลือง (Millet / 黍) สอดคล้องกับทองและถั่ว (Beans / 菽) สอดคล้องกับน้ำ (王锡安, 1996) ซึ่งทั้งนี้แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์อันใกล้ชิดระหว่างปรัชญาสรรพสิ่งและความเชื่อเรื่องธัญพืช 5 ชนิด

5.2 ส่วนที่ 2 ปรัชญาจีนในด้านการเลือกวัตถุดิบอาหาร

ในสารคดีเรื่อง “จินบนปลายลิ้น” ทั้ง 3 ภาคได้กล่าวถึงปรัชญาจีนในด้านการเลือกวัตถุดิบอาหาร 3 ประเภท ได้แก่ ปรัชญาความคิดเรื่องเวลา ปรัชญาเรื่องความหมาย และ ปรัชญาความรู้ทางการแพทย์ ดังนั้นจึงได้แบ่งส่วนนี้ให้เป็น 3 ประเด็นดังนี้

5.2.1 ปรัชญาความคิดเรื่องเวลา

การคัดเลือกวัตถุดิบของชาวจีนจะเลือกตามฤดูกาล เช่น เดือนแปด ตามปฏิทินจันทรคติของจีน เป็นช่วงเวลากการเก็บเห็ดป่าเหียนไถลุ่น (Yan Lai Xun / 雁来蕈) ของมณฑลเจียงซู (Jiang Su / 江苏) ภาคตะวันออกเฉียงใต้ของจีน (ภาค 2 ตอนที่ 1 ฤดูกาล) ปฏิทินจันทรคติของจีน (Chinese calendar / 农历) เป็นปฏิทินแบบดั้งเดิมที่ใช้ในปัจจุบันหรือเรียกว่า “ปฏิทินจันทรคติ” (Lunar calendar / 阴历) เนื่องจากมีต้นกำเนิดในราชวงศ์เซี่ยจึงเรียกว่า “ปฏิทินของราชวงศ์เซี่ย” (Xia Dynasty calendar / 夏历) ปฏิทินจันทรคติของจีนเป็นปฏิทินรวมหยินและหยาง (Lunisolar calendar / 阴阳合历) ซึ่งต้องพิจารณาการเปลี่ยนแปลง การเคลื่อนไหวของทั้งดวงอาทิตย์และดวงจันทร์ ใช้เวลาหนึ่งปีของดวงอาทิตย์เป็นหนึ่งปี (ปฏิทินเกรกอเรียน) และดวงจันทร์ใหม่เป็นหนึ่งเดือน (ปฏิทินจันทรคติ) และจำนวนวันที่แตกต่างกันหนึ่งปีระหว่างปฏิทินเกรกอเรียน และปฏิทินจันทรคติได้รับการชดเชยโดยการเพิ่มเดือนก้าวกระโดด (Leap month / 闰月) เป็นเวลาหลายปี ซึ่งปฏิทินจันทรคติของจีนก่อตั้งขึ้นในสังคมเกษตรและมีความเกี่ยวข้องกับการผลิตทางการเกษตร และ 24 เทศกาลฤดูกาลก็เป็นส่วนหนึ่งนั้น (农历, n.d.) และเวลาทำไข่ปลาอุในมณฑลไต้หวัน (Tai Wan / 台湾) ภาคตะวันออกเฉียงใต้ของจีนต้องรอช่วงเวลาก่อนหรือหลังวันตงจื่อ (Winter Solstice / 冬至日) ซึ่งเป็นเทศกาลสำคัญหนึ่งใน 24 เทศกาลฤดูกาล (ภาคแรก ตอนที่ 4 รสชาติแห่งกาลเวลา) ตามการสังเกตของชาวจีนสมัยโบราณเทศกาลนี้อยู่ช่วงกลางฤดูหนาวและเริ่มกลางเดือน 11 ของจีน ฤดูกาลนี้อยู่ประมาณ วันที่ 21 - 23 ธันวาคม พระอาทิตย์โคจรห่างจากโลกโดยวัดจากเส้นศูนย์สูตรของโลกว่าห่างที่สุด เป็นวันที่กลางคืน

ยาวกว่ากลางวันและเป็นวันที่ยาวที่สุดในรอบปี ซึ่งนับจากวันนี้ไปเป็นช่วงเวลาอากาศหนาวที่สุด (จิตรรา ก่อนันทเกียรติ, 2559) ซึ่งในเทศกาลฤดูกลั่นนํ้าชาวจีนภาคเหนือนิยมกินเกี๊ยว ส่วนชาวจีนภาคใต้นิยมกินขนมบัวลอย เพื่อให้ร่างกายอบอุ่น

ดังที่กล่าวไปข้างต้นแล้วทำให้เห็นว่า ปฏิทินจันทรคติของจีนถูกก่อตั้งขึ้นโดยบรรพบุรุษชาวจีน และมีความเกี่ยวข้องกับปรัชญาเรื่องหยินและหยาง (Yin - Yang / 阴阳) และในสถานการณ์นี้ “หยิน” (Yin / 阴) หมายถึงกลางคืนหรือพระจันทร์ ส่วน “หยาง” (Yang / 阳) หมายถึงกลางวันหรือพระอาทิตย์ ซึ่งทั้งนี้ทำให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างปฏิทินจันทรคติของจีนกับปรัชญาลัทธิเต๋า และสะท้อนให้เห็นถึงความลึกซึ้งของปรัชญาจีนในการเลือกวัตถุดิบตามเวลา เวลาเลือกวัตถุดิบอาหารนอกจากเลือกตามเวลาแล้วบางครั้งยังต้องเลือกตามความหมายมงคล

5.2.2 ปรัชญาเรื่องความหมาย

ในสารคดีเรื่อง “จีนบนปลายลิ้น” ได้กล่าวถึงความหมายของวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น จำนวนและสีส่นของวัตถุดิบ เป็นต้น เช่น วัตถุดิบไส้เกี๊ยวซูจิ้ง (Su Jing Jiao Zi / 素静饺子) ในการฉลองเทศกาลวันตรุษจีนจะเลือกตามจำนวนและความหมายของวัตถุดิบซึ่งมีทั้งหมด 8 อย่าง และตัวเลขแปด มีความหมายมงคล (ภาค 3 ตอนที่ 7 ช่วงการเปลี่ยนแปลงของดินฟ้าอากาศ) เนื่องจากเลขแปด (Ba) พ้องเสียงกับคำว่า ฟา (Fa) หมายถึงพัฒนาให้ดีขึ้น คำว่า “ฟาฉาย” (Fa cai) หมายถึง “ร่ำรวย” ดังนั้นตัวเลขแปดจึงมีความหมายที่เป็นสิริมงคล (อารีย์ รุ่งพระแสง, 2555) นอกจากนี้แล้วในลัทธิเต๋ามีแนวคิดเรื่อง “แผนภาพทั้งแปด” (The eight diagrams / 八卦) ซึ่งมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับตัวเลขแปด ดังนั้นชาวจีนภาคเหนือจึงเลือกวัตถุดิบ 8 ชนิดที่แตกต่างกันเพื่อมีความหมายมงคลในเทศกาลวันตรุษจีนซึ่งเป็นวันปีใหม่ของชาวจีน ส่วนกรณีการเฉลิมฉลองวันเกิดของผู้สูงอายุชาวฉีซาน มณฑลส่านซี (Shan Xi, Qi Shan / 陕西岐山) ภาคตะวันตกเฉียงเหนือของจีน จะเลือกวัตถุดิบตาม 5 สี คือ เห็ดหูหนูและเต้าหู้หมายถึงชาวดำแตกต่างกัน สีเหลืองของไข่หมายถึงความร่ำรวย สีแดงของแครอทหมายถึงชีวิตมีความสุข สีเขียวของต้นกระเทียมงอกหมายถึงการมีชีวิตชีวา (ภาคแรก ตอนที่ 2 เรื่องเล่าของอาหารหลัก) กรณีนี้คือเลือกวัตถุดิบตามสีส่น ซึ่งสีเขียว (Green / 青) สีแดง (Red / 赤) สีเหลือง (Yellow / 黄) สีขาว (White / 白) และสีดำ (Black / 黑) ทั้ง 5 สีสอดคล้องกับ “ธาตุทั้งห้า” ของปรัชญาของลัทธิเต๋า (蓬瀛仙馆道教文化中心, 2009) และความสัมพันธ์ระหว่างห้าสีกับธาตุทั้งห้า คือ สีขาว (White / 白) สอดคล้องกับทอง สีเขียว (Green / 青) สอดคล้องกับไม้ สีดำ (Black / 黑) สอดคล้องกับน้ำ สีแดง (Red / 赤) สอดคล้องกับไฟ และ สีเหลือง (Yellow / 黄) สอดคล้องกับดิน (吴倩, 2007)

ดังที่กล่าวไปข้างต้นแล้วทำให้เห็นว่า ไม่ว่าจะเป็นจำนวนหรือสีของวัตถุดิบก็มีความหมายมงคล ด้วยซึ่งมีความสัมพันธ์อันใกล้ชิดกับแนวคิดเรื่องแผนภาพทั้งแปด (The eight diagrams / 八卦) และธาตุทั้งห้าของปรัชญาลัทธิเต๋า ทั้งนี้สะท้อนให้เห็นปรัชญาจีนในการเลือกวัตถุดิบตามความหมายมงคลที่หลากหลายและลึกซึ้ง และนอกจากนี้แล้วการเลือกวัตถุดิบยังต้องเลือกตามความรู้ทางแพทย์แผนจีนโบราณ

5.2.3 ปรัชญาความรู้ทางการแพทย์

ปรัชญาลัทธิเต๋ากับแพทย์แผนจีนโบราณเป็นองค์ประกอบอันสำคัญสองส่วนของวัฒนธรรมจีนแบบดั้งเดิมและปรัชญาลัทธิเต๋าส่งผลอย่างมากต่อหลักการและวิธีการรักษาของแพทย์แผนจีนโบราณ ดังนั้นปรัชญาลัทธิเต๋ากับแพทย์แผนจีนโบราณจึงมีความสัมพันธ์อันใกล้ชิด (唐汉庆 & 李常应, 2019) ในสมัยจีนโบราณนักแพทย์แผนจีนคิดว่า อาหารทุกชนิดมี “ชี่ชี่” (Si Qi / 四气) หรือ “ชี่ชิ่ง” (Si Xing / 四性) และ “หฺวู่เว่ย” (Wu Wei / 五味) ที่เหมือนยา (药食同源, ม.ป.ป.) “ชี่ชี่” (Si Qi / 四气) หมายถึงคุณสมบัติสี่ประการของยาจีน คือ หนาว (Cold / 寒) ร้อน (Hot / 热) อุ่น (Warm / 温) และ เย็น (Cool / 凉) และ “หฺวู่เว่ย” (Wu Wei / 五味) หมายถึงรสชาติทั้งห้าของยาจีน ได้แก่ เผ็ด (Spicy / 辛) หวาน (Sweet / 甘) เปรี้ยว (Sour / 酸) ขม (Bitter / 苦) และ เค็ม (Salty / 咸) (超级管理员, 2022) ในสารคดีเรื่องนี้ได้กล่าวถึงวัตถุดิบอาหารทุกชนิดมีทั้ง “ชี่” (Qi / 气) หรือ “ชิ่ง” (Xing / 性) “เว่ย” (Wei / 味) และความสอดคล้องกับร่างกายของมนุษย์ เช่น เมล็ดบัว “เว่ย” (Wei / 味) หวานและฝาด “ชิ่ง” (Xing / 性) ปานกลาง สอดคล้องกับม้าม ไตและหัวใจของคน เมล็ดบัวสามารถบำรุงรักษาไต ลดอาการท้องเสีย บำรุงหัวใจและทำให้จิตใจสงบ (ภาค 3 ตอนที่ 4 การบำรุงรักษาด้วยอาหาร) ซึ่งรสชาติทั้งห้าของวัตถุดิบและอวัยวะภายในทั้งห้าของร่างกายคนสอดคล้องกับแนวคิดเรื่อง “ธาตุทั้งห้า” ของปรัชญาจีนแบบดั้งเดิม กล่าวคือ เผ็ด (Spicy / 辛) กับ ปอดและลำไส้ใหญ่สอดคล้องกับทอง, เปรี้ยว (Sour / 酸) กับ ตับและถุงน้ำดี สอดคล้องกับไม้, เค็ม (Salty / 咸) กับ ไตและกระเพาะปัสสาวะสอดคล้องกับน้ำ, ขม (Bitter / 苦) และหัวใจ และลำไส้เล็กสอดคล้องกับไฟ, และ หวาน (Sweet / 甘) และม้ามและกระเพาะอาหารสอดคล้องกับดิน (吴倩, 2007)

ดังที่กล่าวไปข้างต้นแล้วทำให้เห็นว่า ปรัชญาจีนเรื่อง “ธาตุทั้งห้า” (Five elements / 五行) ส่งผลอย่างมากต่อแพทย์แผนจีนโบราณและมีความสอดคล้องกันกับรสชาติทั้งห้าของยาแพทย์แผนจีนโบราณกับอวัยวะภายในทั้งห้าของมนุษย์เรา ซึ่งสามารถกล่าวได้ว่า อาหารมีความสัมพันธ์อันใกล้ชิดกับ “ชี่ชี่” (Si Qi / 四气) และ “หฺวู่เว่ย” (Wu Wei / 五味) ของยาแพทย์แผนจีน ทั้งนี้สะท้อนให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์ของปรัชญาจีนในการเลือกวัตถุดิบตามแพทย์แผนจีนโบราณ

จากที่กล่าวไปข้างต้นของส่วนที่ 1 และส่วนที่ 2 แล้วพบว่า ปรัชญาจีนในด้านการผลิตวัตถุดิบอาหาร มีทั้งหมด 3 ประเด็น ได้แก่ ปรัชญาการกลมกลืนกับธรรมชาติ ปรัชญาความคิดเรื่องเวลา และ ปรัชญาเรื่องสรรพสิ่ง ปรัชญาจีนในด้านการเลือกวัตถุดิบอาหารมีทั้งหมด 3 ประเด็น ได้แก่ ปรัชญาความคิดเรื่องเวลา ปรัชญาเรื่องความหมาย และ ปรัชญาความรู้ทางการแพทย์ ซึ่งทั้งนี้สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายและความลึกซึ้งของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการจัดเตรียมอาหารในสารคดีอาหารเรื่อง “เงินบนปลายลิ้น”

6. สรุปผลและอภิปรายผล

6.1 สรุป

ปัจจุบันเนื่องจากได้รับการพัฒนาของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอย่างรวดเร็ว สื่อกลายเป็นเครื่องมือสำคัญในการเผยแพร่วัฒนธรรมต่าง ๆ หลังจากได้รับอิทธิพลจากนโยบายการปฏิรูปและการเปิดประเทศของรัฐบาลจีน และกระแสโลกาภิวัตน์ ชีวิตของประชาชนจีนจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงและเร่งรีบขึ้นทุกวัน ขณะเดียวกันวัฒนธรรมอาหารของสังคมจีนก็ได้รับผลกระทบเป็นอย่างมาก การที่เข้ามาของวัฒนธรรมอาหารจากตะวันตกทำให้อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมจีนเริ่มเสื่อมลง เพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารจีนรัฐบาลจีนกับสถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งชาติจีนจึงร่วมมือกันสร้างสารคดีเรื่อง “เงินบนปลายลิ้น” ขึ้นมาและในสารคดีอาหารชุดนี้ได้กล่าวถึงกระบวนการทำอาหารที่มีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมจีนในด้านปรัชญาต่าง ๆ และการจัดเตรียมอาหารนับว่าเป็นขั้นตอนแรกที่สำคัญในกระบวนการทำอาหารซึ่งแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนต่าง ๆ ของการจัดเตรียมอาหาร

ในด้านการผลิตวัตถุดิบอาหารสะท้อนให้เห็นถึงปรัชญาทั้งสามประการ ได้แก่ ประการแรก คือ ปรัชญาการกลมกลืนกันกับธรรมชาติ ตามปรัชญาลัทธิเต๋ามนุษย์กับสรรพสิ่งของธรรมชาติมีสิทธิเท่าเทียมกัน ดังนั้นการผลิตวัตถุดิบของชาวจีนจึงทำตามกฎธรรมชาติ ประการที่ 2 คือ ปรัชญาความคิดเรื่องเวลา องค์ความรู้เรื่อง 24 เทศกาลฤดูกาลเป็นปรัชญาความคิดเรื่องเวลาที่มีเอกลักษณ์ของชาวจีนและชาวจีนมักผลิตวัตถุดิบอาหารตามระบบนี้ และ ประการที่ 3 คือ ปรัชญาเรื่องสรรพสิ่ง การผลิตธัญพืช 5 ชนิดเกี่ยวข้องกับความคิดเรื่อง “ธาตุทั้งห้า” ซึ่งสรรพสิ่งทั้งหลายประกอบไปด้วยธาตุทั้งห้า (น้ำ / 水, ไฟ / 火, ไม้ / 木, ทอง / 金, ดิน / 土)

ในด้านการเลือกวัตถุดิบอาหารสะท้อนให้เห็นถึงปรัชญาทั้งสามประการ ได้แก่ ประการแรก คือ ปรัชญาความคิดเรื่องเวลา เวลาเลือกวัตถุดิบชาวจีนจะเลือกตามเทศกาลหรือเวลาต่าง ๆ เช่น ปฏิทินจันทรคติของจีน (Chinese Calendar / 农历) และองค์ความรู้เรื่อง 24 เทศกาลฤดูกาล ประการที่ 2 ปรัชญาเรื่องความหมาย เวลาเลือกวัตถุดิบชาวจีนนิยมเลือกตามความหมายมงคล เช่น จำนวนและสีของวัตถุดิบ เป็นต้น และ ประการที่ 3

คือ ปรัชญาความรู้ทางการแพทย์ ในกระบวนการเลือกวัตถุดิบมาบำรุงร่างกายมักเลือกตาม “สี่ขิง” (Si Xing / 四性) และ “หู่เว่ย” (Wu Wei / 五味) ซึ่งสอดคล้องกับแพทย์แผนจีนโบราณ

ดังที่กล่าวไปข้างต้นทั้งหมดแล้วทำให้เห็นถึง ไม่ว่ากระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหาร หรือกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบต่างก็ทำให้เห็นถึงหลักการของปรัชญาจีนด้านต่าง ๆ ทั้งนี้แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์อันใกล้ชิดระหว่างวัตถุดิบอาหารและปรัชญาจีนในกระบวนการจัดเตรียมอาหาร ซึ่งสะท้อนออกถึงความหลากหลายและความลึกซึ้งของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการจัดเตรียมอาหารในสารคดีอาหารเรื่อง “จินบนปลายลิ้น”

6.2 อภิปรายผล

งานวิจัยนี้สอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง “ความหมายสามประการของหลักการ ‘รู้ว่าเมื่อไรควรหยุด’ กับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม” (The three meanings of “Knowing when to stop” and cultural identity / “知止”三义与文化认同) ของ หลี่จิงหลิน (Li JingLin / 李景林) (2007) ในงานชิ้นนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการผลิตวัตถุดิบอาหารเรื่อง “การกลมกลืนกับธรรมชาติ” ตามปรัชญาลัทธิเต๋า ซึ่งสอดคล้องกับความหมายประการแรกของหลักการ ‘รู้ว่าเมื่อไรควรหยุด’ นั่นก็คือ กลับคืนสู่ธรรมชาติตามปรัชญาลัทธิเต๋า ซึ่งถ้ามนุษย์เราต้องกลับเข้าสู่ธรรมชาติก็ต้องอยู่กลมกลืนกันกับธรรมชาติ

นอกจากนี้งานวิจัยเรื่องนี้ยังแตกต่างกับงานวิจัยเรื่อง “อัตลักษณ์ความเป็นจีนในรายการโทรทัศน์ของจีน” ของรุ่งเพชร วรพงศาพิตย์ (2019) ในงานวิจัยชิ้นนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านปรัชญาจีนของการผลิตวัตถุดิบอาหารและการเลือกวัตถุดิบอาหารในสารคดีอาหารเรื่อง “จินบนปลายลิ้น” (舌尖上的中国) ฉบับภาษาจีนทั้งหมด 3 ภาค 22 ตอน ซึ่งแตกต่างกับงานวิจัยของรุ่งเพชร วรพงศาพิตย์ (2019) ที่ศึกษาเรื่องอัตลักษณ์ความเป็นจีนในรายการโทรทัศน์จีนเรื่อง 舌尖上的中国 (A Bite of China) ฉบับภาษาไทยจำนวน 2 ภาค 14 ตอน และได้ศึกษาอัตลักษณ์จีนในด้านวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และ ประวัติความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารการกินของคนจีน

7. ข้อเสนอแนะ

7.1 ควรใช้ทฤษฎีอื่นมาศึกษาสารคดีเรื่อง “จินบนปลายลิ้น” (舌尖上的中国) ทั้ง 3 ภาค หรือภาคใดภาคหนึ่ง

7.2 ควรศึกษาภูมิปัญญาและวัฒนธรรมที่แสดงถึงอัตลักษณ์จีนหรือมรดกอันจับต้องไม่ได้ของประเทศจีนในสารคดีเรื่อง “จินบนปลายลิ้น” (舌尖上的中国) ทั้ง 3 ภาคหรือภาคใดภาคหนึ่ง

7.3 ควรศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในด้านอื่นที่สะท้อนในสารคดีเรื่อง “จินบนปลายลิ้น” (舌尖上的中国) ทั้ง 3 ภาคหรือภาคใดภาคหนึ่ง

8. เอกสารอ้างอิง

ภาษาไทย

จิตรา ก่อนนทเกียรติ. (2559). *เกี๋ยฮวงฮวดใช้ ลูกหลานกตัญญูโชคดี* (เล่มที่ 11). สำนักพิมพ์แสงดาว.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (ม.ป.ป.). *การเตรียมวัตถุดิบ*. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหาร.

[https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1290/raw-material preparation](https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1290/raw-material-preparation)

รุ่งเพชร วรพงศาพิตย์. (2019). อัตลักษณ์ความเป็นจีนในรายการโทรทัศน์ของจีน. ใน *Proceedings of 15th International Conference on Humanities and Social Sciences 2019 (IC-HUSO 2019)* (น. 601-617). Faculty of Humanities and Social Sciences, 2020 Khon Kaen University,

ศิรินาถ ปิ่นทองพันธ์. (2546). *การรับรู้และการสื่อสารในการแสดงอัตลักษณ์ความเป็นชาวดั้งของนักศึกษาภาคใต้* ในกรุงเทพมหานคร [วิทยานิพนธ์นิเทศศาสตรมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย]. คลังปัญญาจุฬาฯ.

<https://doi.org/10.58837/CHULA.THE.2003.445>

สุวิมล วงศ์รัก. (2547). *อัตลักษณ์และการเล่าเรื่องในภาพยนตร์ร่วมสร้างไทย – เอเชีย* [วิทยานิพนธ์ปริญญา นิเทศศาสตรมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย]. คลังปัญญาจุฬาฯ.

<https://doi.org/10.58837/CHULA.THE.2004.377>

อารีย์ รุ่งพระแสง. (2012). ที่มาและความหมายแฝงของตัวเลขจีน. *Journal of the Faculty of Arts, Silpakorn University*, 34(1), 76-97.

อภิรักษ์ ธรรมเสนา. (2010). ฉายภาพ “ยอง” ในมุมมองของละอ้อน: การประกอบสร้างอัตลักษณ์

“ความเป็นยอง” ผ่านสารคดีชุมชนของกลุ่มเยาชน ชุมชนวัดประตูป่า อ.เมือง จ.ลำพูน.

Journal of Social Sciences, Chiang Mai University, 22(1), 193-228.

ภาษาจีน

超级管理员. (2022, 11, 04). 什么是中药的四气五味. 重庆市铜梁区中医院.

<http://www.cqtlzyy.com/html/content/22/11/421.shtml>

陈文. (2015, 05, 13). 《舌尖上的中国》第三季启动拍摄. 百度.

<https://m.huanqiu.com/article/9CaKrnJKWmw>

道德经. (n.d.). 道德经. 百度. <https://mbd.baidu.com/ma/s/Tfu5U4P5>

二十四节气. (n.d.). 农历. 百度. <https://mbd.baidu.com/ma/s/ZG76j77f>

何占涛. (2020). 万卷楼国学经典 (珍藏版) 道德经. 万卷出版公司.

快乐生活. (2024, 07, 14). 麦当劳和肯德基什么时候来中国的. 百度.

<https://mbd.baidu.com/ma/s/TbUfHoOj>

李景林. (2007). “知止”三义与文化认同. 中国社会科学网.

http://philosophychina.cssn.cn/zxts/zgzx/ztyj/201507/t20150713_2724574.shtml

麦当劳. (n.d.). 麦当劳. 百度. <https://mbd.baidu.com/ma/s/3NhVEm8p>

农历. (n.d.). 农历. 百度. <https://mbd.baidu.com/ma/s/5OdwhPa>

蓬瀛仙馆道教文化中心. (2015, 11, 22). 无极. 道教文化中心资料库.

<https://zh.daoinfo.org/wiki/%E7%84%A1%E6%A5%B5>

蓬瀛仙馆道教文化中心. (2009, 09, 19). 阴阳五行 (2). 道教文化中心资料库.

[https://zh.daoinfo.org/wiki/%E9%99%B0%E9%99%BD%E4%BA%94%E8%A1%8C\(2\)](https://zh.daoinfo.org/wiki/%E9%99%B0%E9%99%BD%E4%BA%94%E8%A1%8C(2))

蓬瀛仙馆道教文化中心. (2009, 09, 19). 阴阳五行 (1). 道教文化中心资料库.

[https://zh.daoinfo.org/wiki/%E9%99%B0%E9%99%BD%E4%BA%94%E8%A1%8C\(1\)](https://zh.daoinfo.org/wiki/%E9%99%B0%E9%99%BD%E4%BA%94%E8%A1%8C(1))

舌尖上的中国. (n.d.). 舌尖上的中国. 百度. <https://mbd.baidu.com/ma/s/DvQcE1eD>

唐汉庆 & 李常应. (2019). 《道德经》道家思想与中医学的联系. *Chinese Traditional Culture*, 7, 11-16.

王锡安. (1996). 从《内经》五谷五畜与五行比类论五行学说的局限性. *安徽中医学院学报*, 15 (3), 2 - 3.

文暄生活科普. (2023, 10, 10). *舌尖上的美味在哪个频道播出*. 百度.

<https://mbd.baidu.com/ma/s/cFW8poJ6>

吴倩. (2007). 试论《黄帝内经》之“五行”与《春秋繁露》之“五行”. *湖北广播电视大学学报*, 27 (1), 113 - 115.

药食同源. (n.d.). *药食同源*. 百度. <https://mbd.baidu.com/ma/s/DCdZb59h>

张竟堃. (2013, 05, 24). *纪录片《舌尖上的中国》（第二季）前期拍摄工作启动*. 百度.

<http://shejian2.cntv.cn/2013/05/24/ARTI1369364382223934.shtml>

郑战伟, 李道明, 付成程, 王恒超 & 郭行. (2011). 陕西饮食文化与香港饮食文化的比较研究. *农产品加工 (下)*, (12), 106 - 109.

ภาษาอังกฤษ

Niu, Z. (2025). English language and cultural identity: A philosophical examination of multiculturalism and nationalism in contemporary writing. *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, 25(3), 91-98.