

วัฒนธรรมอาหารจีนในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตอำเภอเมือง
จังหวัดบุรีรัมย์

Chinese Food Culture for Cultural Tourism Promotion in Mueang
District, Buri Ram Province

ธนกร ทองธรรมศิริ* กัณทิมาลย์ จินดาประเสริฐ
Tanakorn Thongtumsiri*, Kantimarn Chindaprasert
นักวิชาการอิสระ*
Independent Scholar
คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม²
Faculty of Tourism and Hotel Management, Mahasarakham University
Tanakorn_thongtumsiri@hotmail.com

Received: April 3, 2023

Revised: May 24, 2023

Accepted: July 3, 2023

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจศักยภาพของวัฒนธรรมอาหารจีนในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ โดยใช้เทคนิคการสัมภาษณ์แบบลึกซึ้งและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม เพื่อศึกษาความคิดเห็นและประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวไทย และชาวต่างประเทศที่เคยรับประทานอาหารจีนในจังหวัดนี้ ผลการวิจัยเปิดเผยว่า 1) รสชาติและบรรยากาศเป็นปัจจัยหลักที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้าร้านอาหารจีนในพื้นที่ โดยความคุ้มค่าและความแท้จริงของอาหารจีน การนำเสนออาหารและประโยชน์ต่อสุขภาพที่มากับวัฒนธรรมอาหารจีน ก็เป็นปัจจัยที่สำคัญด้วย นอกจากนี้ 2) การวิจัยยังระบุบทบาทของร้านอาหารจีนและวัฒนธรรมอาหารจีนในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดบุรีรัมย์ และ 3) ผลการวิจัยเสนอแนวทางการใช้วัฒนธรรมอาหารจีนในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่นี้ การวิจัยนี้เสริมสร้างความเข้าใจในความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับการท่องเที่ยวโดยเฉพาะอย่างยิ่งในบริบทของจังหวัดบุรีรัมย์

คำสำคัญ: วัฒนธรรมอาหารจีน การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ศักยภาพ

Abstract

The purpose of this research is to explore the potential of Chinese culinary culture in promoting cultural tourism in the Mueang District of Buriram Province. The study employs in-depth interview techniques and non-participant observation to investigate the opinions and experiences of both Thai and foreign tourists who have dined at Chinese restaurants in this area. The findings reveal that 1) the taste and ambiance are the primary factors attracting tourists to Chinese restaurants in the region. Other important factors include the value for

money, authenticity of Chinese cuisine, presentation of the food, and the health benefits associated with Chinese culinary culture; 2) the research identifies the role of Chinese restaurants and Chinese culinary culture in promoting cultural tourism in Buriram Province; and 3) the study provides suggestions on how to leverage Chinese culinary culture to enhance cultural tourism in the area. This research enhances the understanding of the relationship between food and tourism, particularly within the context of Buriram Province.

Keywords: Chinese food culture, Cultural Tourism Promotion, Potential

บทนำ

อาหารจีนเป็นที่รู้จักกันว่าเป็นหนึ่งในประเพณีการทำอาหารที่หลากหลาย และมีรสชาติมากที่สุดในโลก ด้วยประวัติศาสตร์อันยาวนานนับพันปี จึงทำให้อาหารจีนได้รับอิทธิพลอย่างมาก จากความแตกต่างของภูมิภาค และวัฒนธรรมของประเทศจีน ส่งผลให้มีอาหารและรูปแบบการทำอาหารที่แตกต่างกันไป การแพร่หลายของประชากรของประเทศจีนนั้น ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารจีนก็ได้แพร่หลายไปยังส่วนต่าง ๆ ของโลก เช่นกัน (Hussain, Jing, and Parveen, 2018) ในบรรดาอาหารประเภทต่าง ๆ ที่มีอยู่ในประเทศไทย วัฒนธรรมอาหารจีนได้รับความนิยม ในหมู่ของนักท่องเที่ยวทั้งหลาย เพราะมีขั้นตอนการทำที่ละเอียด รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ส่วนผสมที่หลากหลาย และวัตถุดิบที่นำมาปรุงบางชนิดยังเชื่อกันว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพ (TAT Newsroom, 2019) จากการศึกษาของ Wang-Chen, Kellow and Choi (2022) ได้อธิบายถึงค่านิยมของผู้ที่หลงใหลในรสชาติอาหารจีนอาจมาจากลักษณะรสชาติที่แตกต่างกัน ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างหวานเปรี้ยว ขม และเค็ม เป็นต้น

วัฒนธรรมอาหารกำลังกลายเป็นจุดเด่นในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เติบโตอย่างรวดเร็ว โดยในปัจจุบันนักท่องเที่ยวจำนวนมากต่างแสวงหาประสบการณ์ใหม่ที่ช่วยให้เกิดการมีส่วนร่วมอย่างลึกซึ้งกับประเพณี และขนบธรรมเนียมการทำอาหารในท้องถิ่น ดังนั้น จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งที่ต้องการกำหนดกลยุทธ์ และการจัดการที่มีประสิทธิภาพเพื่อสร้างสมดุลระหว่างการเก็บเกี่ยวผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว และการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม ในขณะที่การมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น การศึกษาจำนวนมากได้กล่าวถึงแง่มุมต่าง ๆ ของการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งให้ความกระจ่างในแง่มุมต่าง ๆ ตัวอย่างเช่น Changprachak (2022) สำรวจความสำคัญของการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม Krajangchom and Srichai (2023) ได้แนะนำรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมลำพูน ซึ่งเป็นกรอบสำหรับการดำเนินการที่ประสบความสำเร็จ นอกจากนี้ ความท้าทายและโอกาสที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทย โดยเน้นย้ำถึงผลกระทบต่อวัฒนธรรมอาหาร นอกจากนี้ Chumpuvilad and Santawee (2022) ได้อธิบายถึงการสร้างแบรนด์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดลำพูน รวมถึงการส่งเสริมประเพณี การทำอาหารท้องถิ่น การศึกษาเหล่านี้นำเสนอข้อมูลเชิงลึกอันมีค่าเกี่ยวกับภูมิทัศน์ปัจจุบันของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และกลยุทธ์ที่จำเป็นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน และมีความรับผิดชอบ โดยเน้นเป็นพิเศษในด้านวัฒนธรรมอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในบริบทที่เฉพาะเจาะจงในแต่ละพื้นที่หรือจังหวัด

ในจังหวัดบุรีรัมย์ มีประวัติศาสตร์อันยาวนานของการเข้ามาตั้งถิ่นฐานของชาวจีนโพ้นทะเลในภูมิภาคนี้ โดยเฉพาะระหว่างปี พ.ศ. 2468 ถึง พ.ศ. 2472 ซึ่งเป็นช่วงที่มีชาวจีนอพยพเข้ามาเป็นจำนวน

มาก การไหลบ่าเข้ามานี้ได้รับแรงหนุนจากการขยายเส้นทางรถไฟไปยังอำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งผ่านจังหวัดบุรีรัมย์ ในบรรดาชาวจีนอพยพ ชาวจีนแต้จิ๋วเป็นกลุ่มที่พบมากที่สุด รองลงมาคือชาวจีนแคะชาวจีนไหหลำทะเลที่อพยพเหล่านี้ส่วนใหญ่เลือกอาศัยอยู่ในย่านเมืองเก่าที่เรียกว่า "สามสิบห้อง" ในอำเภอเมืองบุรีรัมย์ พื้นที่นี้กลายเป็นศูนย์กลางการค้าของจีนซึ่งนำไปสู่การสร้างชุมชนที่เป็นปึกแผ่น ชุมชนเมืองเก่ามีร้านค้ามากมาย โดยย่าน "เตาถลุง" อันโดดเด่นตั้งอยู่บนถนนสุนทรเทพ ร้านค้าในบริเวณนี้รองรับอำเภอต่าง ๆ ของจังหวัดบุรีรัมย์ มีสินค้าหลากหลาย การปรากฏตัวของชุมชนชาวจีนในบุรีรัมย์ยังส่งผลอย่างมากต่อวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ได้รับอิทธิพลจากประเพณีการทำอาหารของชาวจีนแต้จิ๋ว วัฒนธรรมอาหารของชาวจีนไหหลำทะเลในจังหวัดบุรีรัมย์มีหลากหลายทั้งอาหารคาวและหวาน ประเพณีการทำอาหารเหล่านี้ถูกส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นผ่านกระบวนการถ่ายทอดที่หลากหลายอย่างรักก็ตาม เมื่อยุคสมัยผ่านไปชุมชนชาวจีนก็เริ่มขยายตัวมากขึ้น ส่งผลให้ภูมิทัศน์ในท้องถิ่นเปลี่ยนแปลงไป ส่งผลให้วัฒนธรรมการกินของชาวจีนไหหลำทะเลในชุมชนเมืองเก่าถนนสุนทรเทพค่อย ๆ เลือนหายไป ตามกาลเวลา เนื่องจากขาดการสืบทอดและอนุรักษ์ไว้ (Thongtamsiri and Thongtamsiri, 2563)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงให้ความสนใจเรื่องอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อสำรวจข้อมูลและศักยภาพของวัฒนธรรมอาหารจีน หาแนวทางการนำวัฒนธรรมอาหารจีนมาส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดบุรีรัมย์ และมุ่งเน้นวิธีการให้ความรู้แก่คนรุ่นใหม่ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาในพื้นที่ผ่านกิจกรรมทางวัฒนธรรม และกิจกรรมที่แสดงถึงวัฒนธรรม และประเพณีอาหารจีน และการวางแผนทางเพื่อส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ชุมชน และภาคเอกชน เพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ และส่งเสริมมรดกทางวัฒนธรรมนี้สืบต่อไป อันเนื่องมาจากอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์มีบทบาทสำคัญต่อการท่องเที่ยวในภูมิภาค การปรากฏตัวของชุมชนชาวจีนที่มีชีวิตชีวา และประเพณีการทำอาหารของพวกเขาได้ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ ที่กระตือรือร้นที่จะสำรวจรสชาติที่หลากหลาย และมรดกทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีนความพร้อมของอาหารจีนต้นตำรับในจังหวัดบุรีรัมย์ได้สร้างประสบการณ์การรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ให้นักท่องเที่ยว ร้านอาหาร และร้านอาหารโดยเฉพาะในย่านเมืองเก่ามีอาหารจีนที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารแต้จิ๋วหลากหลายรายการ อาหารเหล่านี้มักมีความสมดุลของรสชาติ โดยใช้วัตถุดิบสดใหม่ เครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม และเทคนิคการทำอาหารที่มีความชำนาญ ผู้เข้าชมสามารถลิ้มด่ำกับอาหารรสเลิศ เช่น ของทอดเกี๊ยวหนึ่ง ซุปรสชาดีดี และอาหารทะเลที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสำรวจข้อมูลของวัฒนธรรมอาหารจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์
2. เพื่อสำรวจการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์
3. เพื่อเสนอแนะแนวทางการนำวัฒนธรรมอาหารจีนมาใช้ในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

คำถามของการวิจัย

1. ข้อมูลของวัฒนธรรมอาหารจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นอย่างไร
2. สถานการณ์ของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นอย่างไร
3. แนวทางการนำวัฒนธรรมอาหารจีนมาใช้ในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นอย่างไร

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องของการวิจัย

ข้อมูลทั่วไปของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจีนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ มีความหลากหลายและมีการจัดงานตามความเชื่อและประเพณีจีน ดังต่อไปนี้ 1) งานเทศกาลขอพรแก่เทพเจ้าและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ (งานจิวตันปี) ชาวจีนเชื่อกันว่าเมื่อผ่านพ้นเทศกาลตรุษจีนหรืองานเฉลิมฉลองต้นปีแล้ว “ดวงดาว” เป็นเสมือนดวงชะตาที่มีอิทธิพลส่งผลกระทบต่อชีวิตเรา หลายคนมีความเชื่อ ความศรัทธาที่เกี่ยวข้องกับดวงดาวในวันเกิดของตน ซึ่งในแต่ละปี ดวงดาวของเรานั้นก็จะเปลี่ยนแปลงแปรผันไปส่งผลให้ดวงชะตาของเรานั้นเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย จึงเป็นที่มาของคำว่า “ปีชง” จึงได้มีการจัดงานสะเดาะเคราะห์แก้ปีชง ซึ่งในงานมีการประกอบพิธีกรรมสวดมนต์จีนโบราณ ต่อชะตา เสริมดวงจำนวน 5 วัน 5 คืน เพื่อให้เกิดความเป็นสิริมงคลแก่ผู้ที่มีร่วมงานหรือฝากชื่อดวงชะตา 2) งานทิ้งกระจาดอุทิศส่วนกุศลแก่สัมภเวสีไร้ญาติ (จิวกลางปี ทำทาน) งานทิ้งกระจาดอุทิศส่วนกุศล เป็นประเพณีที่ชาวจีนหรือชาวไทยเชื้อสายจีนที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา วัตถุประสงค์หลัก ๆ ของประเพณีนี้ คือ 2.1) เป็นการสร้างบุญกุศลด้วยการให้ทานถือศีลร่วมกันของประชาชนทั้งไทยและจีนปีละ 1 ครั้ง 2.2) เพื่อร่วมกันอุทิศส่วนกุศลให้บรรพบุรุษผู้มีพระคุณและเจ้ากรรมนายเวรที่ล่วงลับไปแล้ว 2.3) เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่ดวงวิญญาณเร่ร่อน สัมภเวสีจะได้ไปสู่สุคติ 2.4) เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว ในงานประเพณีทางมูลนิธิจะรับบริจาคสิ่งของจากผู้ที่มีจิตเมตตาแล้วนำมาแจกจ่ายแก่ประชาชนผู้ยากจนส่วนมากจะเป็นเครื่องอุปโภคบริโภค การแจกจ่ายเครื่องอุปโภคบริโภคสิ่งของเครื่องใช้ ในงานมีการจัดแสดงอุปรากรจีน (จิว) จำนวน 6 วัน 3) งานเทศกาลกินเจเดือน 9 (งานทำบุญ) เทศกาลกินเจในประเทศไทย เป็นรูปแบบความเชื่อและประเพณีที่ปฏิบัติสืบต่อกันในกลุ่มคนเชื้อสายจีน โดยรับเอาแนวคิดจากบรรพบุรุษชาวจีน ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผสมกลืนกลายเป็นรูปแบบความเชื่อท้องถิ่น จนกลายเป็นประเพณีเฉพาะของลูกหลานชาวจีน ซึ่งมีความเชื่อว่าการกินเจ คือการสักการะพระพุทธเจ้า 7 พระองค์ และพระมหาโพธิสัตว์ 2 พระองค์ รวมเป็น 9 พระองค์ ซึ่งชาวจีนจะเรียกเทศกาลนี้ว่า “เทศกาลเฉลิมฉลองของพระราชาราชทั้ง 9” ความสำคัญและประโยชน์การกินเจ การรักษาศีลในช่วงเทศกาลกินเจ หรือประเพณีถือศีลกินผัก นอกจากเชื่อว่าเป็นพุทธบูชาแด่พระมหาโพธิสัตว์กวนอิม และองค์เทพเจ้าที่นับถือแล้ว ยังเป็นกุศโลบายที่ช่วยให้ผู้ถือศีลกินเจ ผู้ที่งดบริโภคเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ เป็นเวลา 9 วัน ได้ฟื้นฟูสุขภาพและขับสารพิษออกจากร่างกาย อีกทั้งการกินผักจะช่วยให้ระบบย่อยอาหารและระบบขับถ่ายทำงานเป็นปกติ ส่งเสริมให้สุขภาพแข็งแรงอีกด้วย 4) เทศกาลงานจิวปลายปี (ขอคุณเทพเจ้า) ชาวจีนเชื่อกันว่าตลอดระยะเวลา 1 ปี จะมีเทพเจ้าคอยคุ้มครองบ้านเรือน หรือ ตนเองให้มีความสุข ไม่มีโรคร้ายใด ๆ ดังนั้น จึงต้องมีการขอคุณเทพเจ้าซึ่งชาวจีนจะเรียกงานนี้ว่า 謝神 เสียชิ่ง (เทศกาลไหว้ขอคุณเทพเจ้าปลายปี) งานดังกล่าวจะสังเกตได้ง่ายมาก จากป้ายผ้าสีแดงขนาดใหญ่ที่ซึ่งกางอยู่เหนือทางเข้าตลาดชุมชน หรือปากทางที่จะเข้าสู่ย่านชุมชนนั้น ๆ เป็นการประกาศให้รู้ว่า ที่ย่านนี้มีงานเสียชิ่งนะ ส่วนข้อความที่เขียนบนป้ายผ้าเหล่านั้นก็เช่น 合境平安 อะ เก้ง ผ่ง อัง (ขอให้ทุก ๆ คนมีความเป็นมงคล) 答謝鴻恩 นอกจาก แล้วในบางที่ก็จะใช้ 答谢鸿恩) ตั๊บ เสีย ห่ง อึง/ ตั๊บ เสีย ห่ง เอ็ง ความหมายก็หมายถึงขอตอบแทนบุญคุณอันใหญ่หลวง ซึ่งมูลนิธิสว่างจรรยาธรรมมีการจัดงานเฉลิมฉลอง 10 วัน (Nomnian and Pillai, 2022; Quer and Peng, 2022)

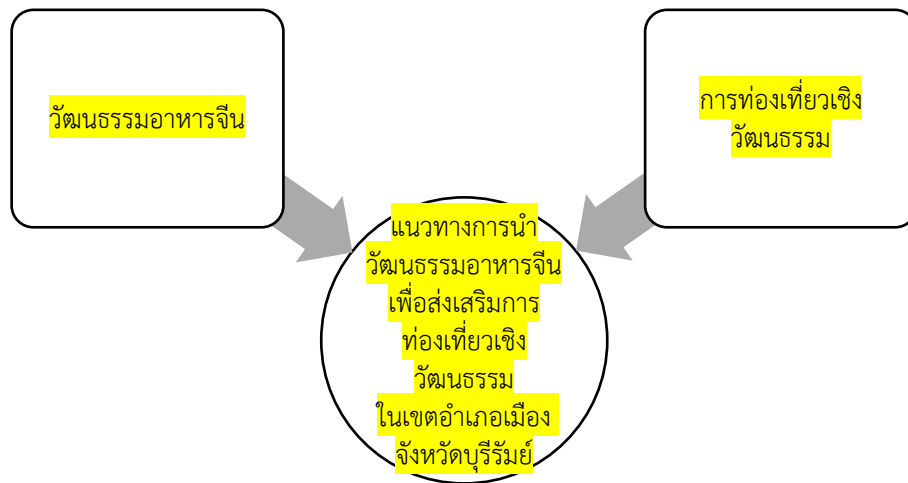
วัฒนธรรมอาหารจีนได้รับความสนใจในด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเนื่องจากมีศักยภาพในการดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มพูนประสบการณ์ Li and Wang (2019) ได้อธิบายถึงภาพรวมที่ครอบคลุมของวัฒนธรรมอาหารจีนและหน้าที่ทางสังคม รวมถึงพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ อิทธิพล และผลกระทบต่อความสัมพันธ์ทางสังคมและสุขภาพ ต่อมา Zhang and Wu (2018) ได้ทำการตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มของจีนกับการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยมุ่งเน้นไปที่ปักกิ่ง

และให้ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มของจีนเพิ่มเติมในบริบทของการท่องเที่ยว Ren and Zhang (2019) ได้สำรวจการใช้วัฒนธรรมอาหารจีนเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวและเสนอแนะวิธีการส่งเสริมในบริบทของการท่องเที่ยวบทบาทของอาหารในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมก็เป็นประเด็นสำคัญของการวิจัยเช่นกัน และ Pham and Hoang (2020) ได้ทำการทดสอบบทบาทของอาหารในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเวียดนาม ให้ความสำคัญที่ต้องเอาชนะเพื่อรวมอาหารเข้ากับประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมให้ประสบความสำเร็จ นอกจากนี้ Nunkoo, Smith และ Ramkissoon (2013) ได้สำรวจปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการสนับสนุนของชุมชนในการพัฒนาการท่องเที่ยว รวมถึงอำนาจ ความไว้วางใจ และการแลกเปลี่ยนทางสังคม ในบริบทเฉพาะของจังหวัดบุรีรัมย์ การรับรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีนของนักท่องเที่ยวยังไม่ได้รับการสำรวจ การศึกษาเชิงคุณภาพนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเติมเต็มช่องว่างนี้โดยการสำรวจข้อมูลวัฒนธรรมอาหารจีนและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดบุรีรัมย์ พร้อมเสนอแนะแนวทางการใช้วัฒนธรรมอาหารจีนในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

วัฒนธรรมอาหารจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์

วัฒนธรรมอาหารจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นการผสมผสานเอกลักษณ์ของอาหารจีนและอาหารไทย บริเวณย่านชุมชนถนนสุนทรเทพและมูลนิธิสว่างจรรยาธรรมสถาน ที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหารคาวและของหวานที่มีการสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น อาหารคาวยอดนิยมอย่างหนึ่งในย่านนี้ คือ 1) ผัดก๋วยเตี๋ยว ที่ลักษณะคล้ายกับผัดไท 2) ก๋วยเตี๋ยว หรือหอยจืดหอย 3) เคาหยก หรือหมูสามชั้นตุ๋นผักกาดดอง และของหวานที่นิยมทำกันในชุมชนคือ 1) ขนมกะลอจี แป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาล งาขาว งาดำ 2) อั้งถ่อก๋วย ขนมสีแดง ลักษณะคล้ายลูกท้อของชาวจีนที่เชื่อกันว่าเป็นขนมมงคล 3) กูไข่ก๋วย หรือขนมกุยช่ายแป้งบาง ซึ่งวัฒนธรรมอาหารเหล่านี้แสดงถึงการผสมผสานระหว่างประเพณีการทำอาหารจีนและอาหารไทยในเขตเทศบาลเมืองบุรีรัมย์ แม้ว่าต้นกำเนิดของอาหารเหล่านี้จะเป็นอาหารจีน แต่ก็มีปรับเปลี่ยนและเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลาโดยปัจจัยทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมของไทย ผลลัพธ์ที่ได้ คือ วัฒนธรรมอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงประวัติศาสตร์และเอกลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่น เพราะฉะนั้น วัฒนธรรมอาหารจีนในเขตเทศบาลเมืองบุรีรัมย์เป็นตัวอย่างที่น่าสนใจว่าประเพณีอาหารมีวิวัฒนาการและปรับตัวให้เข้ากับบริบทต่าง ๆ (Jainan, Kaewsamdoung, and Yaisumlee, 2022; Thongtamsiri and Thongtamsiri, 2563; Pruksorranan, Wisansing, and Kaenhin, 2020)

กรอบแนวคิดของการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดของการวิจัย
ที่มา: ผู้วิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

วิธีวิจัยสำหรับการศึกษานี้ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึกใช้เพื่อรวบรวมข้อมูลโดยละเอียดเกี่ยวกับการรับรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีนของนักท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์ การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมใช้เพื่อสังเกตประสบการณ์การรับประทานอาหารโดยรวมของนักท่องเที่ยวในร้านอาหารจีนในจังหวัด วิธีการเหล่านี้ช่วยในการรวบรวมข้อมูลที่ครอบคลุมเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความนิยมของอาหารจีนในบุรีรัมย์ วัฒนธรรมอาหารจีน

ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) สำหรับการศึกษาครั้งนี้พิจารณาจากหลักการของความอึดตัว ความอึดตัวเกิดขึ้นเมื่อข้อมูลใหม่ไม่ได้ให้ข้อมูลเชิงลึกหรือข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับคำถามการวิจัยอีกต่อไป ในการศึกษาครั้งนี้กำหนดผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 15 คน เป็นนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่เคยรับประทานอาหารในร้านอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์

วิธีการเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้เลือกผู้ให้ข้อมูลหลักแบบเจาะจง เป็นเทคนิคการเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก อย่างแบบไม่ใช่ความน่าจะเป็นที่เกี่ยวข้องกับการเลือกผู้เข้าร่วมตามลักษณะเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับคำถามการวิจัย ในการศึกษาครั้งนี้ได้คัดเลือกผู้เข้าร่วมจากประสบการณ์การรับประทานอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์

สมมติฐานเบื้องต้นของการกำหนดผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ การถึงจุดอิ่มตัวหลังจากสัมภาษณ์ผู้เข้าร่วม 15 คน สมมติว่ามีปัจจัยจำนวนจำกัดที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจีนของนักท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์ และปัจจัยเหล่านี้สามารถจับต้องได้อย่างเพียงพอผ่านการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Denzin and Lincoln, 2011; Hammersley and Atkinson, 2011; Kvale and Brinkmann, 2009)

ผลการวิจัย

เพื่อตอบวัตถุประสงค์การศึกษาด้านการสำรวจข้อมูลของวัฒนธรรมอาหารจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ด้วยการวิเคราะห์เชิงคุณภาพของข้อมูลที่รวบรวมจากการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม การศึกษาได้เปิดเผยข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความนิยมของวัฒนธรรมอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์ การวิเคราะห์เนื้อหาเปิดเผยประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับรสชาติ คุณภาพ ความถูกต้อง การนำเสนอ บรรยากาศ และการบริการในร้านอาหารจีน จากการสัมภาษณ์ผู้เข้าร่วม 15 คน ผลการวิจัยมีดังนี้ รสชาติและกลิ่นอายของวัฒนธรรมอาหารจีนเป็นสิ่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยวที่มาเยือนร้านอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์ อาหารและรสชาติที่เฉพาะเจาะจง เช่น อาหารเสฉวนรสเผ็ดหรือต้มยำ กวางตุ้งหวาน ถูกกล่าวถึงว่าเป็นรายการโปรดหรือประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใคร คุณภาพและความถูกต้องเป็นข้อพิจารณาที่สำคัญสำหรับผู้มาเยือนที่กำลังมองหาอาหารจีน พวกเขาชอบร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบสดใหม่ ทำตามสูตรดั้งเดิม และใช้เซฟที่มีความเชี่ยวชาญในอาหารจีน

เพื่อตอบวัตถุประสงค์ด้านการสำรวจการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า การนำเสนอและบรรยากาศของร้านอาหารจีนช่วยเพิ่มประสบการณ์การรับประทานอาหารของนักท่องเที่ยวและกำหนดการรับรู้วัฒนธรรมอาหารจีนได้อย่างมีนัยสำคัญ การตกแต่ง ดนตรี และบรรยากาศโดยรวมของร้านอาหารเป็นสิ่งที่มีความสำคัญต่อความเพลิดเพลินของผู้ให้ข้อมูล ผู้เข้าร่วมบางคนชอบครัวแบบเปิดที่สามารถสังเกตพ่อครัวกำลังเตรียมอาหารได้

เพื่อตอบวัตถุประสงค์ด้านการเสนอแนะแนวทางการนำวัฒนธรรมอาหารจีนมาใช้ในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า นอกจากรสชาติและบรรยากาศแล้ว ประโยชน์ด้านสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารจีนยังเป็นปัจจัยที่ดึงดูดผู้มาเยือนร้านอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์ ผู้ให้ข้อมูลบางคนกล่าวว่า พวกเขาชอบส่วนผสมที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น สมุนไพรจีนและอาหารทะเล ผลการวิจัยระบุว่า การแสดงรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และประโยชน์ต่อสุขภาพของวัฒนธรรมอาหารจีนสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มายังร้านอาหารจีนในบุรีรัมย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ การศึกษายังเน้นย้ำถึงบทบาทของร้านอาหารจีนและวัฒนธรรมอาหารในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว ด้วยวิธีการเชิงคุณภาพที่ใช้ในการวิจัยนี้ให้ข้อมูลเชิงลึกโดยละเอียดเกี่ยวกับปัจจัยที่ผลักดันความนิยมของวัฒนธรรมอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์ ผลการวิจัยสามารถแจ้งการพัฒนากลยุทธ์และแนวทางในการใช้ประโยชน์จากวัฒนธรรมอาหารจีนในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

สรุปผลการวิจัยและการอภิปรายผล

ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 นี้สอดคล้องกับงานวิจัย Li and Wang (2019) ที่ได้ศึกษาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารจีนกับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ให้ภาพรวมทางประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมอาหารจีนและหน้าที่ทางสังคม โดยเน้นถึงศักยภาพในการดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มพูนประสบการณ์ทางวัฒนธรรม Ren and Zhang (2019) ยังได้สำรวจการใช้วัฒนธรรมอาหารจีนในการดึงดูดนักท่องเที่ยว โดยเสนอกลยุทธ์เพื่อส่งเสริมในบริบทการท่องเที่ยว ในทำนองเดียวกัน Zhang and Wu (2018) มุ่งเน้นไปที่ปิกนิกและเน้นการพัฒนาเพิ่มเติมของวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มของจีนในบริบทของการท่องเที่ยว การศึกษาก่อนหน้านี้สอดคล้องกับผลการวิจัยในปัจจุบัน ซึ่งเน้นย้ำถึงความสำคัญของรสชาติ คุณภาพ ความถูกต้อง การนำเสนอ บรรยากาศ และประโยชน์ต่อสุขภาพในการดึงดูดนักท่องเที่ยวมายังร้านอาหารจีนในบุรีรัมย์

ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ที่ได้ค้นพบของการศึกษาในปัจจุบันยังสอดคล้องกับการวิจัยของ Pham and Hoang (2020) ที่ได้ให้ความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เน้นความสำคัญของอาหารในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยเน้นศักยภาพในการดึงดูดนักท่องเที่ยว ผลการวิจัยในปัจจุบันยืนยันสิ่งนี้ แสดงให้เห็นว่าการแสดงวัฒนธรรมอาหารจีนสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวมายังจังหวัดบุรีรัมย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ การศึกษายังสอดคล้องกับงานวิจัยก่อนหน้านี้เกี่ยวกับความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว Changprachak (2022) เน้นบทบาทของการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ขณะที่ Krarajangchom and Srichai (2023) นำเสนอรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดลำปาง โดยเน้นการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมและการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น ความท้าทายและโอกาสของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทย โดยเน้นย้ำถึงความจำเป็นของแนวทางปฏิบัติด้านการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนและมีความรับผิดชอบต่อซึ่งเกี่ยวข้องกับชุมชนท้องถิ่น ในทำนองเดียวกัน Chumpuvilad and Santawee (2022) ได้เน้นย้ำถึงความสำคัญของการสร้างแบรนด์และการตลาดประสิทธิภาพการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในบริบทที่ครอบคลุม การศึกษาก่อนหน้านี้สอดคล้องกับผลการวิจัยปัจจุบันซึ่งเน้นความสำคัญของการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว อนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว

ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ที่ได้แสดงผลการวิจัยให้ข้อมูลเชิงลึกที่มีคุณค่าในการพัฒนาแนวทางและกลยุทธ์ในการใช้ประโยชน์จากวัฒนธรรมอาหารจีนในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดบุรีรัมย์ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย การค้นพบที่สอดคล้องกันจากการศึกษาก่อนหน้านี้สนับสนุนคำแนะนำเพิ่มเติมสำหรับการใช้วัฒนธรรมอาหารจีนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม อนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม และการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่นในการจัดการการท่องเที่ยว แนวทางเหล่านี้สามารถแจ้งความคิดริเริ่มในอนาคตที่มุ่งส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมผ่านการแสดงวัฒนธรรมอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์

เพราะฉะนั้น การศึกษานี้ก่อให้เกิดความเข้าใจวัฒนธรรมอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์และศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ผลการวิจัยร่วมกับการศึกษาก่อนหน้านี้เสนอข้อมูลเชิงลึกอันมีค่าเกี่ยวกับปัจจัยที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวมายังร้านอาหารจีน บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และความสำคัญของการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว ข้อมูลเชิงลึกเหล่านี้สามารถเป็นแนวทางในการพัฒนากลยุทธ์ที่มีประสิทธิภาพในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในขณะที่ยังรักษามรดกทางวัฒนธรรม และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชน การวิจัยเพิ่มเติมในพื้นที่นี้สามารถสร้างวิธีการเชิงคุณภาพที่ใช้ในการศึกษานี้เพื่อทำความเข้าใจวัฒนธรรมอาหารจีนในบริบทของจังหวัดบุรีรัมย์ให้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น และความหมายสำหรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

จากผลการวิจัยครั้งนี้มีข้อเสนอแนะหลายประการที่สามารถนำไปสู่การส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารจีนในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดบุรีรัมย์ ดังต่อไปนี้

1. ต้องรับรู้ถึงเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารจีนและศักยภาพในการดึงดูดนักท่องเที่ยว จากการสัมภาษณ์ นักท่องเที่ยวต่างหลงใหลในรสชาติ ความถูกต้อง และประโยชน์ต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีน ดังนั้น การส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์ควรเน้นด้านเหล่านี้ คือ เน้นรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ วัตถุดิบสดใหม่ และวิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่ใช้

2. ต้องรับประกันคุณภาพและความถูกต้องของอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์ นักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบวัฒนธรรมอาหารจีนมีแนวโน้มที่จะแยกแยะเกี่ยวกับคุณภาพของอาหารที่รับประทาน ดังนั้น ร้านอาหารจีนในพื้นที่จึงควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าพวกเขาใช้วัตถุดิบที่สดใหม่และมีคุณภาพสูง และเซฟของพวกเขาก็ได้รับการฝึกฝนและมีประสบการณ์ในการทำอาหารจีน ซึ่งจะช่วยรักษาชื่อเสียงของวัฒนธรรมอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์ และทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่ดีเมื่อรับประทานอาหารที่ร้านอาหารจีน

3. ต้องคำนึงถึงการนำเสนอและบรรยากาศของร้านอาหารจีน นักท่องเที่ยวไม่เพียงชื่นชมรสชาติและคุณภาพของอาหารที่รับประทานเท่านั้น แต่ยังรวมถึงประสบการณ์การรับประทานอาหารโดยรวมอีกด้วย ดังนั้นร้านอาหารจีนในจังหวัดบุรีรัมย์จึงควรพิจารณาสร้างบรรยากาศที่เชิญชวน เช่น ตกแต่งแบบจีนโบราณและเปิดเพลงจีน นอกจากนี้ ร้านอาหารบางแห่งอาจพิจารณาให้มีครัวแบบเปิดซึ่งลูกค้าสามารถชมเชฟปรุงอาหารได้ ซึ่งช่วยเพิ่มประสบการณ์การรับประทานอาหารที่แท้จริง

4. ต้องตระหนักถึงบทบาทของวัฒนธรรมอาหารจีนในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดบุรีรัมย์ จากการสัมภาษณ์ นักท่องเที่ยวต่างสนใจวัฒนธรรมอาหารจีนและสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ภูมิภาคได้ ดังนั้น ควรรวมวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ากับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดบุรีรัมย์ เช่น ทัวร์อาหารหรือเรียนทำอาหาร สิ่งนี้จะไม่เพียงเพิ่มประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมสำหรับนักท่องเที่ยว แต่ยังสนับสนุนการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมในภูมิภาคด้วย

5. การแสวงหาความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ชุมชน และภาคเอกชน มีส่วนสำคัญในการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารจีนในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของจังหวัดบุรีรัมย์ให้ประสบความสำเร็จ ภาครัฐสามารถสนับสนุนการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและโครงสร้างพื้นฐาน ในขณะที่ชุมชนสามารถให้ข้อมูลเชิงลึกและความช่วยเหลือในการส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่นของตน ภาคเอกชน เช่น ร้านอาหารจีนและบริษัททัวร์สามารถมีส่วนร่วมในการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารจีนโดยการจัดหาอาหารคุณภาพสูง และมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางการตลาด

ดังนั้น การศึกษาเรื่องแนวทางการนำวัฒนธรรมอาหารจีนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ จากการสำรวจข้อมูลและศักยภาพของวัฒนธรรมอาหารจีนกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารจีนในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดบุรีรัมย์มีศักยภาพที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยเน้นเอกลักษณ์ของรสชาติ คุณภาพ และเอกลักษณ์ของอาหารจีน สร้างบรรยากาศที่เชิญชวน ผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ากับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ชุมชน และภาคเอกชน ทำให้จังหวัดบุรีรัมย์สามารถส่งเสริมภาษาจีนได้อย่างมีประสิทธิภาพ วัฒนธรรมอาหารและยกระดับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

เอกสารอ้างอิง

Changprachak, S. (2022). การสังเคราะห์งานวิจัยเกี่ยวกับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน. *Journal of Social Science for Local Rajabhat Mahasarakham University*, 6(2), 214-222.

- Chumpuvilad, N. and K. Santawee. (2022). การสร้างแบรนด์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจังหวัดลำพูน. *MCU Haripunchai Review*, 6(2), 125-139.
- Denzin, N. K. and Y. S. Lincoln. (2011). *The Sage handbook of qualitative research*. Sage Publications.
- Hammersley, M. and P. Atkinson. (2011). *Ethnography: Principles in practice*. Routledge.
- Hussain, K., F. Jing, and K. Parveen. (2018). How do foreigners perceive? Exploring foreign diners' satisfaction with service quality of Chinese restaurants. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 23(6), 613-625.
- Jainan, A., J. Kaewsamdoung. and T. Yaisumlee. (2022). Chinese Food in Thai : Food Cultural Diversity. *Journal of Thai Food Culture*, 3(2), 47-57.
- Krajangchom, S. and P. Srichai. (2023). โมเดลการท่องเที่ยวของเมืองท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมลำปาง เชรามิกซีตี้. *Journal of Thai Hospitality and Tourism*, 18(1), 71-83.
- Kvale, S. and S. Brinkmann. (2009). *Interviews: Learning the craft of qualitative research interviewing*. Sage.
- Li, X. and D. Wang. (2019). A study of Chinese food culture and its social function. *Food Research International*, 125(108556).
- Nomnian, S. and S. Pillai. (2022). An Ethnographic Study of Dessert Culture in the Tenth Lunar Month Festival. *Journal of Mekong Societies*, 18(3), 182-206.
- Nunkoo, R., S. L. Smith. and H. Ramkissoon. (2013). Power, trust, social exchange and community support. *Annals of Tourism Research*, 43, 267-289.
- Pham, T. T. and H. V. Hoang. (2020). The role of food in cultural tourism development: An empirical study in Vietnam. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 42, 10-20.
- Pruksorranan, N., J. Wisansing. and S. Kaenhin. (2020). Gastronomy Tourism's Value Added Creation in Community Tourism, Buriram Province. *Siam Academic Review*, 21(36), 1-15.
- Quer, D. and J. Peng. (2022). Chinese outbound tourism segmentation: A systematic review and research agenda. *Journal of China Tourism Research*, 18(4), 778-808.
- Ren, C. and J. Zhang. (2019). Research on Chinese food culture and tourism. *Journal of Tourism and Leisure Research*, 5(1), 52-60.
- TAT Newsroom. (2019). *TAT launches 'Open to the New Shades' campaign*. Retrieved from TAT Newsroom: <https://www.tatnews.org/2019/01/tat-launches-open-to-the-new-shades-campaign/>
- Thongtamsiri, W. and T. Thongtamsiri. (2563). ประเพณีทั้งกระจาด: ความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดบุรีรัมย์. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*, 16(2), 109-127.
- Wang-Chen, Y. N. J. Kellow. and T. S. Choi. (2022). Exploring the Determinants of Food Choice in Chinese Mainlanders and Chinese Immigrants: A Systematic Review. *Nutrients*, 14(2), 346.

Zhang, Y. and B. Wu. (2018). Chinese food and beverage culture and tourism development: A perspective from Beijing. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 11-21.