



หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน
A SUPPLEMENTARY READING BOOK TITLED “CHINESE FOOD IN THAI
CULTURE” FOR CHINESE LEARNERS

ศิริพร เรือนสุวรรณ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2563

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน



ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย

คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ปีการศึกษา 2563

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

A SUPPLEMENTARY READING BOOK TITLED “*CHINESE FOOD IN THAI
CULTURE*” FOR CHINESE LEARNERS



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of MASTER OF ARTS
(Thai)

Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University

2020

Copyright of Srinakharinwirot University

ปริญญานิพนธ์

เรื่อง

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน

ของ

ศิริพร เรือนสุวรรณ

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย

ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

คณะกรรมการสอบปากเปล่าปริญญานิพนธ์

..... ที่ปรึกษาหลัก ประธาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธิอร พรอำไพสกุล) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัศวินท์ เรืองรอง)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาวรรการ)

ชื่อเรื่อง	หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน
ผู้วิจัย	ศิริพร เรือนสุวรรณ
ปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
ปีการศึกษา	2563
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิธิอร พรอำไพสกุล

ปฏิญานพนธ์เล่มนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน และเพื่อหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม ตามเกณฑ์ 75/75 ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือวิจัยจำนวน 9 บท ได้แก่ บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย และบทที่ 9 สำนวนจากอาหารจีน สำนวนจากอาหารไทย แต่ละบทประกอบด้วย บทอ่าน คำศัพท์ เกร็ดความรู้ บทอ่านเสริม กิจกรรมประกอบการเรียน แบบทดสอบระหว่างเรียน และแบบทดสอบหลังเรียน ผู้วิจัยได้นำเครื่องมือวิจัยไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจประเมินคุณภาพ จากนั้นแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ แล้วจึงนำไปทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายผลการวิจัยพบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน เครื่องมือทั้ง 9 บทมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 87.67/83.40 ซึ่งผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ $E1/E2 = 75/75$ จึงแสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ช่วยให้ผู้เรียนชาวจีนได้เรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมผ่านอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยได้ หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพราะเนื้อหาตรงกับความสนใจของผู้เรียน สามารถช่วยเพิ่มพูนความรู้และทักษะให้แก่ผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้นอาหารจึงเป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมที่ทำให้ผู้เรียนภาษาต่างประเทศได้รู้จักประเทศไทย และเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทย

คำสำคัญ : หนังสืออ่านเพิ่มเติม, อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย, ผู้เรียนชาวจีน

Title	A SUPPLEMENTARY READING BOOK TITLED “CHINESE FOOD IN THAI CULTURE” FOR CHINESE LEARNERS
Author	SIRIPORN RUANSUWAN
Degree	MASTER OF ARTS
Academic Year	2020
Thesis Advisor	Assistant Professor Dr. Niton Pornumpaisakul

This objective of this research is to create a supplementary reading book titled “*Chinese Food in Thai Culture*” for Chinese learners and to find the performance value of this book, with the criteria of 75/75. The researcher conducted the research tools into nine units, which are as follows: Unit 1: Chinese Food in Thai Culture, Unit 2: Chinese Noodles, Unit 3: Spices, Sauces, Chinese and Thai garnishes, Unit 4: Chinese and Thai Rice, Unit 5: Chinese and Thai Vegetables, Unit 6: Chinese and Thai Fruits, Unit 7: Chinese and Thai Desserts, Unit 8: Chinese and Thai Snack Sets, and Unit 9: Chinese and Thai Food Idioms. Each unit consists of reading articles, vocabularies, useful knowledge, supplementary reading, learning activities, tests during study, and post-tests. The researcher brought the tools to the specialists to evaluate the quality and then improved and edited according to their suggestions. Then, the tools were implemented with the targeted group. The results revealed that the supplementary reading book titled “*Chinese Food in Thai Culture*” for Chinese learners and the nine tools had a performance value of 87.67/83.40, which passed the designated criteria of $E1/E2 = 75/75$. This shows that the supplementary reading book titled “*Chinese Food in Thai Culture*” for Chinese learners allows Chinese learners to be able to learn language and culture through the topic of Chinese food in Thai culture. This supplementary reading book is a self-study medium because the contents match the interest of the learners, and help to increase the knowledge and skills of the learners efficiently. Therefore, food is a learning medium of language and culture, which make students, who study foreign language, know about Thailand and understand Thai language and culture.

Keyword : Supplementary Reading book, Chinese food in Thai culture, Chinese learners

กิตติกรรมประกาศ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ได้ด้วยดี เพราะได้รับความกรุณาช่วยเหลือจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอ่ำไพสกุล อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์ ที่ให้คำปรึกษา ชี้แนะแนวทางที่ดีมีประโยชน์ต่อผู้วิจัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัศวิทย์ เรืองรอง ประธานสอบปากเปล่า และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาวรรกร คณะกรรมการสอบปากเปล่า ที่เสียสละเวลามาสอบให้แก่ผู้วิจัย และให้คำแนะนำที่ควรแก้ไขต่าง ๆ ทำให้ผู้วิจัยได้มีแนวทางในการแก้ไขได้ละเอียดรอบคอบยิ่งขึ้น จนปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

กราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวกร ฉัตรบำรุงสุข ที่กรุณาเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของเครื่องมือ พร้อมทั้งให้คำแนะนำแก้ไขเครื่องมือให้มีความถูกต้อง และยังช่วยตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือจนงานวิจัยนี้เสร็จอย่างสมบูรณ์

ผู้วิจัยขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่านที่คณะมนุษยศาสตร์ สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ที่ให้ความเมตตาแก่ผู้วิจัยเข้าไปทดลองเก็บข้อมูล จนทำให้การทดลองผ่านไปได้ด้วยดี

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนศ เวศร์ภาดา อาจารย์ผู้เป็นที่รักและเคารพของ ผู้วิจัย ที่ให้คำแนะนำในการเรียนต่อปริญญาโท และเป็นธุระในการจัดหาหนังสือตำราเรียนต่าง ๆ มาให้ผู้วิจัยได้เป็นข้อมูลสืบค้น และขอขอบคุณอาจารย์จักรพันธ์ ศรีสินธราดล และอาจารย์ชยานันต์

จินสมบูรณ์พานิช ที่คอยเป็นธุระหาหนังสือ ตำรา ภาษาจีนให้แก่ผู้วิจัย อีกทั้งยังช่วยแปลภาษาในเนื้อหาที่ผู้วิจัยต้องใช้ในการทำเครื่องมือ ตลอดจนคอยให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยอยู่เสมอ ๆ จนทำให้ปริญญานิพนธ์เสร็จอย่างสมบูรณ์

เหนือสิ่งอื่นใด ผู้วิจัยกราบขอบพระคุณมารดาที่คอยเป็นกำลังใจให้แก่ผู้วิจัย คอยช่วยเตรียมและจัดหาอาหารให้ผู้วิจัยได้ถ่ายรูป เพื่อมาใช้ในเครื่องมือวิจัย ขอบพระคุณสำหรับทุนทรัพย์และแรงสนับสนุนที่คอยอยู่เคียงข้างจนผู้วิจัยสำเร็จการศึกษาระดับมหาบัณฑิตได้ด้วยดี

และท้ายที่สุด ขอขอบคุณกัลยาณมิตรร่วมรุ่นปริญญาโทรหัส 60 ทุกคนที่ให้กำลังใจให้ซึ่งกันและกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง นางสาวพลอยปภัส อุปพรพงศ์ และนางสาวชมพูนุช ประชาญสิทธิ เพื่อนผู้คอยให้ความช่วยเหลือแนะนำ และเป็นกำลังใจให้ผู้วิจัยในทุก ๆ เรื่องด้วยความปรารถนาดีตลอดมา

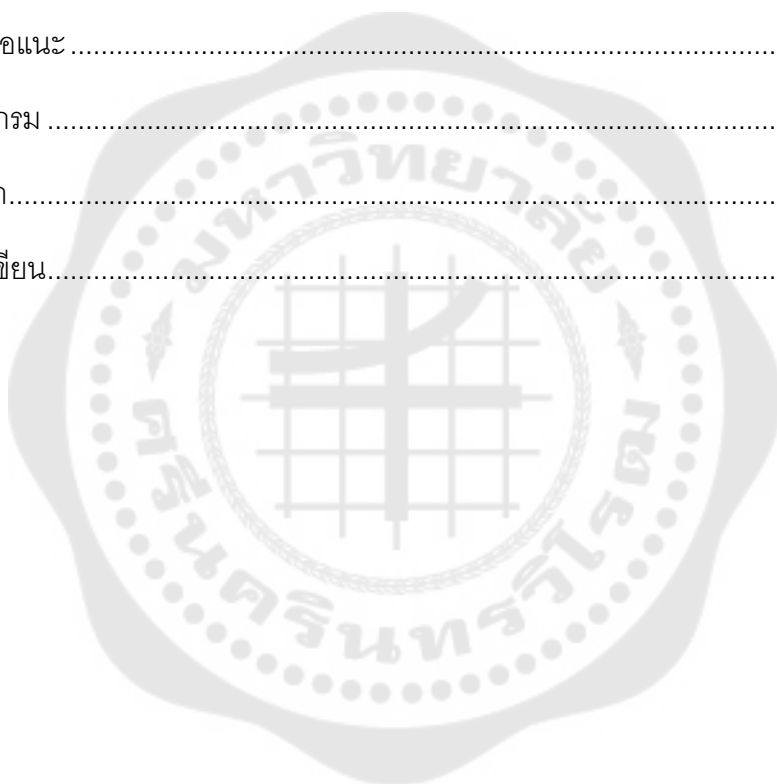
ศิริพร เรือนสุวรรณ

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง.....	ฌ
สารบัญรูปภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ภูมิหลัง	1
วัตถุประสงค์.....	5
ความสำคัญของการวิจัย	5
ขอบเขตการวิจัย	5
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	7
บทที่ 2 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย และการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างประเทศ	8
1.การจัดการเรียนการสอนภาษาและวัฒนธรรมสำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ	8
2.อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย.....	12
3.การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างประเทศ	28
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	36
1.การกำหนดรูปแบบการวิจัย	36
2.การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย	36
3.เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	37
4.การหาประสิทธิภาพของเครื่องมือ	77

บทที่ 4 ผลการศึกษา	92
1.วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล.....	93
2.ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	94
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	112
สรุปผลการวิจัย.....	112
อภิปรายผล	114
ข้อเสนอแนะ	116
บรรณานุกรม	117
ภาคผนวก.....	124
ประวัติผู้เขียน.....	176



สารบัญตาราง

หน้า

ตาราง 1 แสดงลักษณะร่วมของหนังสือและวิจัย	38
ตาราง 2 แสดงการสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียน	44
ตาราง 3 แสดงสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	47
ตาราง 4 แสดงการประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียนโดย ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน	50
ตาราง 5 แสดงการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน	51
ตาราง 6 แสดงการแก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา	53
ตาราง 7 แสดงการแก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำของรองศาสตราจารย์ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย	54
ตาราง 8 แสดงการแก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวกร ฉัตรบำรุงสุข.	70
ตาราง 9 เวลาที่ใช้ในการทดลองครั้งที่ 1	79
ตาราง 10 ผลคะแนนจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บทในการทดลองครั้งที่ 1	80
ตาราง 11 ผลคะแนนจากแบบทดสอบหลังเรียน ในการทดลองครั้งที่ 1	81
ตาราง 12 สัมภาษณ์กับกลุ่มทดลอง	84
ตาราง 13 ข้อมูลเพิ่มเติมในการสัมภาษณ์ในการทดลองครั้งที่ 1	88
ตาราง 14 การปรับปรุงแก้ไขเนื้อหาหลังจากทดลองครั้ง 1	90
ตาราง 15 แสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 - 9 ของ กลุ่มเป้าหมาย	95
ตาราง 16 แสดงข้อมูลในการสัมภาษณ์ในการทดลองกลุ่มเป้าหมาย	102
ตาราง 17 แสดงคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน	108
ตาราง 18 แสดงคะแนนแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน แบบทดสอบ วัดผลสัมฤทธิ์ทางการ เรียนหลังเรียนและค่าประสิทธิภาพ	110

สารบัญรูปภาพ

หน้า

ภาพประกอบ 1 กราฟแสดงค่าเฉลี่ยการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมโดยผู้เชี่ยวชาญ ...	52
ภาพประกอบ 2 บรรยากาสดทดลองครั้งที่ 1 ณ ห้องประชุมประจำคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.....	78
ภาพประกอบ 3 กราฟแสดงผลคะแนนเฉลี่ยจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บท ในการทดลองครั้งที่ 1.....	81
ภาพประกอบ 4 กราฟแสดงผลคะแนนจากแบบทดสอบหลังเรียน ในการทดลองครั้งที่ 1	82
ภาพประกอบ 5 บรรยากาสดทดลองครั้งที่ 2 ณ ห้องเรียนอาคาร 21 มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย .	92
ภาพประกอบ 6 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 1.....	96
ภาพประกอบ 7 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 2.....	96
ภาพประกอบ 8 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 3.....	97
ภาพประกอบ 9 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 4.....	97
ภาพประกอบ 10 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 5.....	98
ภาพประกอบ 11 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 6.....	98
ภาพประกอบ 12 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 7.....	99
ภาพประกอบ 13 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 8.....	99

ภาพประกอบ 14 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 9.....	100
ภาพประกอบ 15 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 กลุ่มเป้าหมายคนที่ 10.....	100
ภาพประกอบ 16 กราฟแสดงผลคะแนนเฉลี่ยจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บท.....	101
ภาพประกอบ 17 กราฟแสดงคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน	109



บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

ประเทศไทยเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับประเทศจีนตั้งแต่ในสมัยสุโขทัยซึ่งอยู่ในช่วงของราชวงศ์หยวน ซึ่งสมัยนั้นประเทศจีนเป็นศูนย์กลางของอำนาจและอารยธรรมโลก โดยประเทศจีนให้ความช่วยเหลือคุ้มครองด้านเศรษฐกิจและการเมือง ความสัมพันธ์ของทั้งสองประเทศจึงเน้นในด้านธุรกิจการค้าซึ่งอยู่ภายใต้ความสัมพันธ์แบบระบบบรรณาการ ต่อมาพัฒนาความสัมพันธ์ในด้านธุรกิจการค้ายิ่งขึ้น ทำให้ชาวจีนหลั่งไหลเข้ามาทำการค้าและตั้งรกรากในแผ่นดินไทยเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในสมัยปฏิวัติวัฒนธรรมในประเทศจีนส่งผลให้ชาวจีนจำนวนมากต่างอพยพไปเริ่มต้นชีวิตใหม่ที่ต่างประเทศ¹ ซึ่งประเทศไทยมีชาวจีนโพ้นทะเลจำนวนมากอพยพทางเรือสำเภามา ตั้งรกรากอาศัยอยู่ตามจังหวัดที่ติดกับทะเล ชาวจีนได้นำวัฒนธรรมของตนเองเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทย ทำให้วัฒนธรรมไทย-จีนเกิดการหลอมรวมวัฒนธรรมจนกลมกลืนเป็นส่วนหนึ่งของกันและกัน

ภาษาและวัฒนธรรมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากจีนมีอยู่หลายด้าน หนึ่งในนั้นคือด้านอาหาร เห็นได้จากภาษาที่ไทยยืมมาใช้ ที่เรียกว่า “คำยืมจีน” ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นคำยืมจากภาษาจีนแต่จิว เช่น การเรียกชื่ออาหาร ชนิดของอาหาร การให้ความหมายของอาหาร เป็นต้น ส่วนด้านวัฒนธรรมที่ได้รับมา เช่น อุปกรณ์ที่นำมาประกอบอาหาร กรรมวิธีการปรุงอาหาร ข้อกำหนดอาหารในพิธีสำคัญต่าง ๆ เป็นต้น

นอกจากอาหารจีนแต่จิวที่มีอยู่เป็นจำนวนมากแล้วยังมีอาหารจีนกวางตุ้ง เช่น บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง เป็ดย่าง ต้มยำ ส่วนร้านอาหารจีนกวางตุ้งจะลงท้ายชื่อร้านด้วย “...ก๊” เช่น ทองก๊ หมั่นก๊ จ๊บก๊ ส่วนอาหารจีนไหหลำที่คนไทยคุ้นเคยจะมีเพียงข้าวมันไก่กับเนื้ออบซึ่งขายคู่กับข้าวมันไก่² ในหนังสือ บั๊ตบั้งกั๊ว วัฒนธรรมไทยจีน : ไม่รู้ต้องแสวง ได้บรรยายถึงกรรมวิธีการปรุงอาหารจากชาวไทยเชื้อสายจีน อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่เป็นของชาวจีนไว้อย่างละเอียด ซึ่งข้อมูลได้มาจากการทำอาหารของ “เด” ชาวไทยเชื้อสายจีน ดังนี้

¹ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. (2550). วิถีจีน-ไทย ในสังคมสยาม. หน้า 25-27.

² แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. (2547). บั๊ตบั้งกั๊ว วัฒนธรรมไทยจีน : ไม่รู้ต้องแสวง. หน้า 206-208.

...พระเอกของเรื่องคือหุ่นเส้น เอมามาแช่น้ำไม่ต้องตัดสั้น เห็นหนูหนูดำแช่น้ำให้นุ่ม เชือนโตแข็ง ๆ ออก
 ดอกไม้จีนแช่น้ำ ตัดปลายแข็งออก ผูกขมวดเข้า ฟองเต้าหู้แช่น้ำ ไข่ต้มแช่น้ำเป็นท่อน
 กุ้งแห้งล้างน้ำผงไว้ กุ้งสดปอกเปลือกชักเส้นดำทิ้ง ตับเหล็ก เซ่งจี (เอาส่วนหมื่น ๆ ออกเสียก่อน) และหมู
 เนื้อแดง เอากระทะใบใหญ่ตั้ง น้ำมันใส่ โหมไฟให้แรง ตีกระเทียมกับน้ำมัน ให้หอมพุ่งจูงใจ
 แต่อย่าให้ถึงกับไหม้ ใส่กุ้งสด กุ้งแห้ง ตับเหล็ก เซ่งจี เนื้อหมู หุ่นเส้น เห็นหนูหนู ดอกไม้จีน ฟอง
 เต้าหู้ ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว ผัดเข้าด้วยกันให้ดีขึ้นยกลง โรยพริกไทยปน ไข่ต้มแช่น้ำ ผัดอีก
 เล็กน้อย เป็นอันเสร็จสรรพ¹

อาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ยังรวมถึงวิถีชีวิต
 ประเพณี ความเชื่อ และวัฒนธรรมอื่น ๆ เช่น การไหว้เทพเจ้าในวันตรุษจีน วันสารทจีน เทศกาล
 ถือน้ำสรงพระพุทธรูป พิธีแต่งงานแบบยกน้ำชา เป็นต้น ซึ่งล้วนต้องมีอาหารอยู่ในนั้นเสมอ การนำอาหารแต่
 ละชนิด แต่ละประเภทมาประกอบในพิธีล้วนมีความหมายและสะท้อนวัฒนธรรมอย่างชัดเจน เช่น
 ประเพณีงานแต่งงาน จะมีอาหารจำพวกปลา ปลาในภาษาจีนกลาง ออกเสียงว่า “魚” (หยู)
 ซึ่งพ้องเสียงกับคำว่า หยู ที่แปลว่า ร่ำรวย เหลือกินเหลือใช้ไม่ขาดสน จึงเป็นสัญลักษณ์ของความ
 อุดมสมบูรณ์ เป็นต้น ซึ่งชาวไทยเองก็นำความเชื่อนี้มาใช้เช่นกัน เห็นได้จากงานแต่งงานจะจัดเป็น
 โต๊ะจีน อาหารบนโต๊ะไม่ว่าจะเป็นอาหารจำพวกปลา เส้น ของหวาน จะมีความหมายมงคลแบบ
 ชาวจีนทั้งสิ้น

อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานที่มนุษย์ทุกคนต้องแสวงหาเพื่อตอบสนองความต้องการของ
 ตนเอง ทั้งยังมีบทบาทต่อวัฒนธรรมด้านอื่น ๆ อาหารจึงเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับหลายด้านใน
 สังคม เช่น ศาสนา ความเชื่อ ระบบเศรษฐกิจ และวิถีชีวิตประจำวัน ดังที่ พัทยา สายหนู กล่าวถึง
 วัฒนธรรมอาหารไว้ว่า หมายถึงธรรมเนียมประเพณี วิธีการต่าง ๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่ง
 ยึดถือปฏิบัติกันมาเกี่ยวกับขั้นตอนการทำอาหาร เลือกสรรวัตถุดิบ มีการกำหนดค่าและ
 ความหมายของอาหาร มีความเชื่อหรือเงื่อนไขข้อห้ามต่าง ๆ เป็นต้น²

อาหารไทยสะท้อนความหลากหลายของวัฒนธรรมต่างชาติทั้งแขก ฝรั่งเศส จีน มีเอกลักษณ์
 และรสชาติเฉพาะตัว อาหารไทยจึงได้รับอิทธิพลจากหลากหลายประเทศ ในบทความ **อาหารไทย
 : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ** ได้กล่าวถึงอาหารในสมัยอยุธยาที่มีการนำเข้าเหล่าวัตถุดิบจาก
 สเปน เครื่องเทศจากอินเดีย ของหวานจากโปรตุเกส รวมทั้งอาหารจีน ทำให้เกิดการผสมผสานของ

¹ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. (2547). *บ๊วยยังกั๊ว วัฒนธรรมไทยจีน : ไม่รู้ต้องแสวง*. หน้า 210.

² พัทยา สายหนู. (2523) *กลไกของสังคม*. หน้า 10.

วัฒนธรรมการกินที่หลากหลาย¹ เช่นเดียวกับ Suree Nanasombat และ N. Teckchuen กล่าวถึง การผสมผสานของอาหารไทยและความสำคัญอาหารไทยในสายตาชาวต่างชาติที่มองเห็นถึง ความมีเอกลักษณ์รสชาติของอาหารไทย อีกทั้งมีความหลากหลายด้านเครื่องปรุงได้รับอิทธิพล จากหลายชาติ ชาวไทยสามารถหาวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารได้จากพืชผักสมุนไพรที่ปลูกเอง ทำให้อาหารไทยรสชาติดีและมีประโยชน์ต่อร่างกาย²

ในบรรดาอาหารไทยที่ได้รับการผสมผสานอย่างหลากหลายข้างต้น อาหารจีนนับว่ามี อิทธิพลอย่างมากด้านการหุงและการค้า ในสมัยอยุธยาตอนปลายการค้าขายด้านอาหาร เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพการขยายตัวของระบบทุนนิยมมากขึ้น เพราะต่างชาติเข้ามาค้าขายมาก ขึ้นโดยเฉพาะชาวจีนได้นำสินค้าหลากหลายเข้ามาค้าขายในไทยเป็นจำนวนมาก ทั้งนี้ชาวจีน นับว่าเป็นผู้ค้าที่มีบทบาทสำคัญด้านการค้าอาหาร การขายจากแบบหาบเร่จนไปถึงการเปิด ร้านอาหารที่เรีนกว่า “เหลา” หรือตึกขายอาหารจีน ส่วนภาษาไทยเรียกว่า “ภัตตาคาร” ไม่เพียง ชาวจีนจะค้าขายอาหารเท่านั้น ชาวจีนอีกส่วนหนึ่งเป็นแรงงานในการผลิตทางการเกษตรอีกด้วย³

ปัจจุบันประเทศไทยมีนักศึกษาชาวจีนเข้ามาศึกษาต่อในสาขาภาษาไทยระดับปริญญา ตรีตามมหาวิทยาลัยทั่วประเทศ หลักสูตรการเรียนการสอนจึงมีเนื้อหาเกี่ยวกับภาษาและ วัฒนธรรมไทย เพื่อให้ให้นักศึกษาชาวจีนได้เรียนรู้และเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทยได้อย่างถูกต้อง อีกทั้งสามารถนำไปใช้ได้จริงในขณะที่กำลังศึกษาอยู่ในประเทศไทยตลอดจนเมื่อจบการศึกษาไป แล้วก็สามารถนำไปใช้ได้ในชีวิตประจำวัน นักศึกษาชาวจีนที่เข้ามาศึกษาต่อในประเทศไทยใช้ ภาษาจีนกลาง (แมนดาริน) เป็นภาษาแม่ จึงทำให้ไม่ค่อยเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทยที่เป็นคำ ยืมจีน อาทิ ภาษาแต้จิ๋ว ภาษาฮกเกี้ยน ภาษาไหหลำและอื่น ๆ ส่วนใหญ่จะพบได้ในหมวดอาหาร มีทั้งการเรียกอาหารเป็นภาษาจีนดั้งเดิมตรงตัว บ้างก็แปลความหมายเป็นภาษาไทยเพื่อให้การ สื่อสารได้ง่าย เช่น เต้าปัง “豆方” (dòufāng) แปลเป็น ถั่วตัด ผัดป๊อเขียน “八宝菜” (bābǎocài) แปลเป็น ผัดวุ้นเส้น น้ำเต้าหู้ “豆浆” (dòujiāng) แปลเป็น นมถั่วเหลือง เป็นต้น ทำให้นักศึกษา ชาวจีนมักสับสน ไม่เข้าใจหรือเลือกใช้คำในการสื่อสารได้ไม่ถูกต้อง ตัวอย่างเช่น ก๋วยเตี๋ยว เย็นตาโฟ “酿豆腐” (yòng theu fú) นักศึกษาชาวจีนเรียกว่าก๋วยเตี๋ยวสี่ชมพู ดังนั้นผู้เรียนชาว

¹ ศรุตา นิตวรรการ. (2557, เมษายน-พฤศจิกายน). อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. วารสารสถาบันวิจัย และพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. 5(1): หน้า 171-179.

² Nanasombat, Suree, & N. Teckchuen. (2009). Antimicrobial, antioxidant and anticancer activities of Thai local vegetables. *Journal of Medicinal Plants Research*, 3(5):443-449.

³ โคม ไกรปรกรณ์. (2556, มปป.). วารสารประวัติศาสตร์ ฉบับครบรอบ 100 ปีชาติกาล ศาสตราจารย์พิเศษจร สุธ พานิช หน้า 81-97.

จีนควรศึกษาทั้งภาษาและวัฒนธรรมควบคู่กัน เพื่อสามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทยมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นประโยชน์ในการใช้ชีวิตระหว่างอยู่ในประเทศไทยเช่นผู้เรียนสามารถสั่งซื้ออาหารเองได้

การเรียนภาษาต่างประเทศควรให้ความสนใจด้านวัฒนธรรมของชาวต่างประเทศนั้น เพราะจะส่งเสริมให้ชาวต่างประเทศรู้สึกสนใจศึกษาภาษาของประเทศนั้น ๆ การเรียนภาษาต่างประเทศไม่สามารถที่จะเรียนเฉพาะด้านภาษาอย่างเดียวโดยไม่ทำความเข้าใจหรือศึกษาวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา ซึ่งจะส่งผลให้ผู้เรียนเกิดความผิดพลาดหรือเข้าใจผิดในการติดต่อสื่อสารกับเจ้าของภาษา หากผู้เรียนได้ศึกษาวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาจะทำให้เข้าใจซึ่งกันและกัน ดังนั้นการทำความเข้าใจวัฒนธรรมควบคู่ไปกับการเรียนภาษาจะยิ่งช่วยให้ผู้เรียนไปสู่เป้าหมายตามที่ตั้งวัตถุประสงค์ไว้ ดังที่ ธนนันท์ ตรงดีและคณะ กล่าวว่

การศึกษาวัฒนธรรมเป็นศาสตร์ที่กว้าง สามารถศึกษาตามประเด็นต่างๆ ดังนี้ วิธีการดำเนินชีวิตสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น เพื่อใช้ในการดำเนินชีวิต ได้แก่ การทำมาหากิน อาหาร เสื้อผ้า ยารักษาโรค และการปลูกบ้านเรือน การอยู่ร่วมกันในสังคม ได้แก่ กฎระเบียบในสังคม กติกาต่าง ๆ ที่คนยอมรับร่วมกัน การศึกษาคุณธรรม จริยธรรม ศีลธรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความดีงาม ศึกษาสุนทรียศาสตร์ เช่น การร้องเพลง การเล่นดนตรี รูปทรงสถาปัตยกรรมต่างๆ ที่สำคัญที่สุด คือ การศึกษาภาษาซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักของวัฒนธรรม เมื่อทราบประเด็นในการศึกษาภาษาและวัฒนธรรมแล้ว ควรจะกำหนดจุดมุ่งหมายในการจัดการเรียนการสอนให้แก่ผู้เรียน¹

การสอนภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติควรสอนภาษาและวัฒนธรรมควบคู่กันไป และอีกสิ่งหนึ่งที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ คือ “สื่อ” เพื่อนำมาเป็นสื่อการเรียนรู้ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดต่อผู้เรียน ประโยชน์ของสื่อการเรียนรู้ คือ ทำให้การศึกษาค้นคว้าน่าสนใจ ไม่น่าเบื่อ ช่วยส่งเสริมทักษะในการเรียนมากยิ่งขึ้น ส่งผลให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจเนื้อหาได้เร็วขึ้น

การเสริมความรู้ในรูปแบบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” ให้กับผู้เรียนชาวจีนจะช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะการอ่านและมีความรู้ความเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทย-จีนมากยิ่งขึ้น เนื่องด้วยหนังสืออ่านเพิ่มเติมทำให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมตามความเหมาะสมกับตนเอง สร้างนิสัยรักการอ่านและได้ฝึกทักษะการอ่าน ดังที่บันลือ พฤกษ์วัน กล่าวว่ หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นวัสดุการอ่านประเภทหนึ่งที่ไม่ใช่แบบเรียน แต่

¹ ธนนันท์ ตรงดีและคณะ. (2551). วัฒนธรรมการใช้ภาษา. หน้า 19.

เป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้เรียนสามารถเลือกอ่านได้ทั้งในและนอกเวลาเรียน ผู้เรียนอาจใช้ได้หลายลักษณะ เช่น อ่านเพื่อค้นคว้าหาคำตอบ อ่านเพื่อหาประสบการณ์ให้ลึกซึ้งเฉพาะเรื่อง อ่านเพื่อความเพลิดเพลินหรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ในงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งที่จะสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน เพื่อให้นักศึกษาชาวจีนได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทยที่เกี่ยวกับอาหารควบคู่ไปกับการเรียนภาษาไทย ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะการอ่านและเรียนรู้ เข้าใจ ด้านวัฒนธรรมไทย-จีนมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน
2. เพื่อหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนอย่างมีประสิทธิภาพ ตามเกณฑ์ 75/75

ความสำคัญของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ทำให้ได้หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด อีกทั้งจะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนชาวจีนได้พัฒนาทักษะการอ่านและสร้างการเรียนรู้ และเข้าใจด้านวัฒนธรรมไทย-จีนมากยิ่งขึ้น

ขอบเขตการวิจัย

1. ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการศึกษากลุ่มเป้าหมาย ดังนี้

1.1 กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย

นักศึกษาชาวจีน วิชาเอกภาษาไทย ระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 วิทยาลัยภาษาต่างประเทศกว่างซี (广西外国语学院) แลกเปลี่ยนเรียนที่ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย เลือกจากประชากรโดยวิธีการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจงและสมัครใจยินดีเข้าร่วมกิจกรรม

¹ บัณฑิต พฤษะวัน. (2536). วรรณกรรมกับเด็ก. หน้า 56.

2. ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการศึกษาด้านเนื้อหา ดังนี้

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มุ่งค้นคว้า ศึกษา ภาษาและวัฒนธรรม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” เพื่อนำมาสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยใช้เกณฑ์ “คำยืมจีน” ที่ปรากฏอยู่ในอาหาร จากหนังสือและงานวิจัยจำนวน 6 เล่ม ได้แก่ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554¹ หนังสือ บรรทัดฐานภาษาไทย เล่ม 2 คำ การสร้างคำและการยืมคำ² หนังสือทั้งสองเล่มนี้ได้ผ่านการตรวจสอบกระบวนการทางภาษาเป็นที่เรียบร้อยแล้วและเป็นที่ยอมรับในการใช้ค้นคว้า คำศัพท์ต่าง ๆ และเป็นตัวแทนของหนังสือระดับชาติ หนังสือคำจีนสยาม³ เป็นตัวแทน นักวิชาการที่ได้รับการยอมรับด้านจีนศึกษา หนังสือคำยืม : แยกขอมจีน⁴ เป็นหนังสือด้านคำ ยืมตีพิมพ์ใน พ.ศ. 2562 และมีคำศัพท์ใหม่เพิ่มเติมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน หนังสือเยาวราช เก้า เก้า เท่ อร่อย⁵ เป็นหนังสือท่องเที่ยวที่เป็นตัวแทนอาหารกับการท่องเที่ยว รวบรวมร้านอาหารและ อาหารในเยาวราชไว้ทั้งหมด ซึ่งสำนักพิมพ์มีความเชี่ยวชาญในการจัดทำหนังสือท่องเที่ยว และ วิทยานิพนธ์ เรื่อง พัฒนาการของคำยืมภาษาจีนที่ปรากฏในพจนานุกรมไทย⁶ เป็นตัวแทน ของงานวิจัยที่แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการของคำยืมจีนในพจนานุกรมไทยแต่ละเล่ม ถือว่าเป็น วิทยานิพนธ์ที่สามารถรวบรวมคำยืมจีนจากพจนานุกรมไทย

จากหนังสือที่ได้ค้นคว้ามานั้น ผู้วิจัยสามารถแบ่งบทออกมาทั้งหมด จำนวน 9 บท
ดังนี้

- บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย
- บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย
- บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย
- บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย
- บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย
- บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย
- บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย

¹ ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554.

² สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ. (2545). หนังสืออุเทศภาษาไทย ชุดบรรทัดฐานภาษาไทย. หน้า 235-244.

³ วรศักดิ์ มัทธโนบล. (2555). คำจีนสยาม. หน้า 518-537.

⁴ ธเนศ เวศร์ภาดา. (2562). คำยืม : แยกขอมจีน. หน้า 103-108, 148-152.

⁵ ปวีณา แฟมลิ. (2556). หนังสือเยาวราช เก้า เก้า เท่ อร่อย. หน้า 44, 47, 51, 54, 57, 61-71, 108, 110, 119, 186.

⁶ ศุภกร เลิศอมรมีสุข. (2556). พัฒนาการของคำยืมภาษาจีนที่ปรากฏในพจนานุกรมไทย. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย

บทที่ 9 จำนวนจากอาหารจีน จำนวนจากอาหารไทย

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. **อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย** หมายถึง อาหารจีนที่มีชื่อเรียกอาหารเป็นเสียงภาษาจีน (ที่ไม่ใช่ภาษาจีนกลาง) มีรสชาติ หน้าตา รวมทั้งมีชื่อเรียกที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม เพื่อให้เข้ากับวัฒนธรรมไทย

2. **หนังสืออ่านเพิ่มเติม** หมายถึง หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีนในวัฒนธรรมไทย โดยมีเนื้อหา 9 บท ได้แก่ บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย และบทที่ 9 จำนวนจากอาหารจีน จำนวนจากอาหารไทย

บทที่ 2

อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย และการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างประเทศ

ชื่ออาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงอิทธิพลของวัฒนธรรมจีนที่มีต่ออาหารไทย เช่น อาหารประเภทเส้น มีชื่อเรียกหลายอย่าง ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เป็นต้น การศึกษาเรื่องอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยจึงจะเป็นประโยชน์ให้นักศึกษาชาวจีนเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมเรื่องอาหารยิ่งขึ้น ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษา การจัดการเรียนการสอนภาษาและวัฒนธรรมไทยให้ผู้เรียนชาวต่างประเทศ อาหารจีนในวัฒนธรรมไทยและการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างประเทศ โดยนำเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

- 1.การจัดการเรียนการสอนภาษาและวัฒนธรรมสำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ
- 2.อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย
- 3.การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ

1.การจัดการเรียนการสอนภาษาและวัฒนธรรมสำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ

การเรียนภาษาต่างประเทศจำเป็นอย่างมากที่จะต้องเรียนวัฒนธรรมของชาติที่เรียนภาษานั้นด้วย เนื่องจากภาษาเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดความรู้สึกนึกคิดของคนในชาติ ภาษาและวัฒนธรรมจึงมีความสัมพันธ์กัน ในการจัดการเรียนการสอนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศจึงควรจัดการเรียนการสอนภาษาควบคู่กับวัฒนธรรม จะทำให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจภาษานั้นได้เร็วขึ้น และใช้ถูกต้องตามบริบท

1.1 ความสำคัญของการเรียนการสอนวัฒนธรรม

วัฒนธรรมเป็นสิ่งสำคัญในการเรียนการสอนภาษา โดยเฉพาะการเรียนการสอนภาษาต่างประเทศ ดังที่ สุภัทรา อักษรานุเคราะห์ กล่าวว่า ความรู้ทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผู้เรียนภาษา ครูผู้สอนจะต้องสอนวัฒนธรรมควบคู่กันไปด้วย เพราะการไม่สอนวัฒนธรรมก็เหมือนกับการสอนสัญลักษณ์ที่ไม่มีความหมาย¹ การเรียนรู้วัฒนธรรมของเจ้าของภาษาจะช่วยพัฒนาผู้เรียนทำให้ผู้เรียนได้เรียนรู้สิ่งใหม่ที่แตกต่างไปจากวัฒนธรรมเดิมของตน ทำให้ผู้เรียนเป็นคนใจกว้าง มองโลกในแง่ดียอมรับสิ่งแปลกใหม่ เข้าใจสังคมและวิถีคิดของเจ้าของภาษาที่ผู้เรียนกำลังเรียน เช่นเดียวกับศรีวิทย์ สุวรรณกิติ กล่าวว่า การเรียนรู้ความหมายของคำแต่ละคำในภาษาต่างประเทศอย่างถูกต้อง ผู้เรียนต้องเข้าใจวัฒนธรรมของเจ้าของภาษานั้น ๆ เพราะ

¹ สุภัทรา อักษรานุเคราะห์. (2532). การสอนทักษะทางภาษาและวัฒนธรรม. หน้า 17.

วัฒนธรรมเป็นเครื่องกำหนดแนวทางการแสดงออกทางภาษาของคน ความสัมพันธ์ระหว่าง วัฒนธรรมและภาษาเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้เรียนภาษาต่างประเทศจะต้องทำความเข้าใจ และ ภาษาเป็นสื่อสำหรับบันทึกประสบการณ์และวัฒนธรรมของคนในชุมชนเจ้าของภาษา ดังนั้นในการสอนภาษาต่างประเทศจึงจำเป็นต้องเน้นการเรียนรู้วัฒนธรรมของภาษานั้น ๆ ควบคู่กันไป¹ และ วิไลพร ธนสุวรรณ กล่าวว่า ภาษาและวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่คู่กันมาโดยตลอด เพราะวัฒนธรรมเป็นบ่อเกิดของภาษา ในขณะที่เดียวกันภาษาก็เป็นสื่อที่ใช้แสดงออกซึ่งวัฒนธรรม เราจึงไม่สามารถ แยกคำสองคำนี้ออกจากกันได้²

การเรียนรู้วัฒนธรรมมีความสำคัญต่อการเรียนภาษาเป็นอย่างมาก เพราะมีความ เชื่อมโยงถึงกัน การเรียนรู้วัฒนธรรมของภาษานั้นจะทำให้ผู้เรียนเข้าใจภาษาที่กำลังศึกษาได้เร็ว และดียิ่งขึ้น ในการสอนภาษาและวัฒนธรรม ผู้สอนจำเป็นต้องมีเทคนิคหรือกลวิธีการสอนที่ น่าสนใจเพื่อดึงดูดผู้เรียนไม่ให้เบื่อ การแทรกวัฒนธรรมลงไปในบทเรียนจะทำให้ผู้เรียนเข้าใจวิธี คิด การปฏิบัติและทัศนคติของเจ้าของภาษา ดังที่ สุภัทรา อักษรานุเคราะห์ สรุปว่า ควรตั้ง จุดประสงค์ในการสอนให้ชัดเจน ควรสอนองค์ประกอบของภาษา เช่น การใช้ศัพท์ รูปประโยค สำนวน เป็นต้น ควรเลือกหนังสือเรียนที่มีเนื้อหาวัฒนธรรมและทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียน ผู้สอน สามารถเสริมหรือปรับเปลี่ยนเนื้อหาได้ตามความเหมาะสมและควรนำสื่อมาจัดให้สภาพแวดล้อม น่าสนใจ เช่น จัดภาพสไลด์วอลล์ ศิลปะต่าง ๆ และสิ่งสำคัญที่ผู้สอนควรระมัดระวังไม่ให้เกิดความ เข้าใจผิดหรืออคติเกี่ยวกับวัฒนธรรมเจ้าของภาษา ไม่ควรนำวัฒนธรรมของเจ้าของภาษามา เปรียบเทียบให้เห็นข้อดีข้อเสีย³

การสอนวัฒนธรรมควรแทรกกับการสอนภาษา เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจการสื่อสาร ความหมายทางวัฒนธรรม เข้าใจบริบทวัฒนธรรม ดังที่ นวลทิพย์ เพิ่มเกษร กล่าวถึงการสอน ภาษาและวัฒนธรรมให้แก่ชาวต่างประเทศจะต้องสอนควบคู่กันไปโดยไม่จำเป็นต้องสอนทีละเรื่อง หรือสอนแยกเรื่อง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะด้านภาษาและการสื่อความหมายได้อย่าง ถูกต้อง รวมไปถึงการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบสภาพแวดล้อมให้ผู้เรียนได้บรรยากาศทาง วัฒนธรรมทางตรงและทางอ้อม เช่น การแสดงศิลปะต่าง ๆ การจัดงานสงกรานต์ งานลอยกระทง

¹ ศรีวิทย์ สุวรรณกิตติ. (2522). *วิธีการสอนภาษาอังกฤษ*. หน้า 49.

² วิไลพร ธนสุวรรณ. (2537). *วัฒนธรรมกับการเรียนการสอนภาษาอังกฤษ*. เชียงใหม่: ภาควิชา มัธยมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

³ สุภัทรา อักษรานุเคราะห์. (2532). *การสอนทักษะทางภาษาและวัฒนธรรม*. หน้า 36-46.

เป็นต้น ผู้สอนไม่ควรเปรียบเทียบทางวัฒนธรรมที่จะทำให้เกิดการเข้าใจผิด ควรชี้ให้ทราบถึงความแตกต่างหรือความคล้ายคลึงกัน¹

ภัทรพร หิรัญภัทร์ กล่าวว่าปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความแตกต่างทางวัฒนธรรม ส่งผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อการเรียนการสอนภาษาที่สอง จึงเป็นหน้าที่ของทั้งผู้เรียนและผู้สอนในการเชื่อมภาษาเข้ากับวัฒนธรรม การทำความเข้าใจและยอมรับความแตกต่างทางวัฒนธรรมก็เพื่อให้การเรียนการสอนภาษาที่สองประสบความสำเร็จมากที่สุด²

จากการศึกษาข้างต้นพบว่า การสอนภาษาและวัฒนธรรมต้องสอนควบคู่กันไป ผู้สอนควรจัดเตรียมเนื้อหาที่เหมาะสมแก่ผู้เรียนและสอดคล้องกับจุดประสงค์การสอน พร้อมทั้งนำสื่อมาใช้ในการสอนหรือจัดสภาพแวดล้อมในการเรียนการสอนให้ดูสมจริง เพื่อให้ผู้เรียนไม่เบื่อและเข้าใจเนื้อหาได้เร็ว และควรระมัดระวังการเปรียบเทียบวัฒนธรรมของผู้เรียนกับเจ้าของภาษาในทางไม่ดี ซึ่งมีผลต่อทัศนคติของผู้เรียน

1.2 วัฒนธรรมเรื่องอาหารสำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ

การนำวัฒนธรรมมาเป็นเนื้อหาในการเรียนการสอนต้องคำนึงความเหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียนชาวต่างประเทศ เรื่องที่สำคัญที่ควรรู้ อาทิ วัฒนธรรมในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การสนทนา ศาสนา ประเพณี ฯลฯ ดังที่ ปรีญา หิรัญประดิษฐ์ กล่าวว่า การเรียนการสอนภาษาไทย ในฐานะภาษาต่างประเทศมักประสบปัญหา คือ ผู้เรียนไม่สามารถนำความรู้จากชั้นเรียนไปใช้ได้ ในชีวิตจริง เพราะภาษาที่เรียนในห้องเรียนเป็นภาษาระดับทางการ ซึ่งไม่สอดคล้องกับภาษาที่ใช้สื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน³ การสอนชาวต่างชาติเรียนรู้ภาษาไทยจึงควรให้เรียนรู้สังคมและวัฒนธรรมไทยพร้อมกับการเรียนภาษาด้วย เพราะสังคมและวัฒนธรรมมีอิทธิพลต่อความคิด ความรู้สึกซึ่งถ่ายทอดออกมาเป็นภาษาพูด ภาษาเขียน ภาษาท่าทาง สังคมและวัฒนธรรมกับภาษาจึงมีความสัมพันธ์กันอย่างไม่สามารถแยกออกจากกันได้

การสอนวัฒนธรรมที่เหมาะสมกับผู้เรียนชาวต่างประเทศควรคำนึงปัจจัยในการสื่อสารกับผู้เรียนชาวต่างประเทศให้เข้าใจตรงกับสิ่งที่ผู้สอนต้องการสื่อสาร ดังที่ บุญรอด โชติวชิรา วิจัย รูปแบบการจัดการศึกษาข้ามวัฒนธรรมของการสอนภาษาไทยในฐานะ

¹ นวลทิพย์ เพิ่มเกษร. (2547, พฤศจิกายน). การสอนภาษาและวัฒนธรรมไทยแก่ชาวต่างประเทศ. *วรรณวิทัศน์*. 4(12): 268-278.

² ภัทรพร หิรัญภัทร์. (2548, มกราคม-มิถุนายน). การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมกับการเรียนการสอน ภาษาที่สอง. *วารสารภาษาและวัฒนธรรม*. 24(1): หน้า 86-90.

³ ปรีญา หิรัญประดิษฐ์. (2545). รายงานการวิจัยเรื่อง สถานภาพการเรียนและการสอนภาษาไทย ให้แก่ชาวต่างประเทศในประเทศไทย. นนทบุรี: สาขาวิชาศิลปศาสตรมหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช.

ภาษาต่างประเทศ ในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยในประเทศไทยและประเทศสาธารณรัฐเกาหลีใต้ กล่าวไว้ว่า ผู้สอนควรสร้างความเข้าใจในวัฒนธรรม ความเชื่อ ประเพณี ค่านิยมหรืออื่น ๆ ให้ถูกต้องและถ่ายทอดความรู้ตามความเป็นจริง ไม่ตัดแต่งหรือเพิ่มเติม เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจและทัศนคติที่ดีต่อวัฒนธรรมนั้น ๆ อีกทั้งผู้สอนควรศึกษารายละเอียดของผู้เรียน เช่น เชื้อชาติ อายุ เพศ วัฒนธรรม ว่าเหมือนหรือต่างจากวัฒนธรรมผู้สอนมากน้อยเพียงใด เพื่อเตรียมขั้นตอน เนื้อหา กลวิธีการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมกับผู้เรียนชาวต่างประเทศได้อย่างถูกต้อง¹

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความหลากหลาย และมีปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติและทางสังคม อาหารทำให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและผู้คนซึ่งเปลี่ยนแปลงไปตามบริบททางการเมือง เศรษฐกิจ และสังคม ด้วยเหตุนี้อาหารจึงมีการเปลี่ยนแปลงและรับวัฒนธรรมของชาติอื่นมาผสมจนกลายเป็นอาหารของชาติตน ดังที่ นักรบ นาคสุวรรณ กล่าวว่า การรับวัฒนธรรมอื่นโดยการเปลี่ยนจากวัฒนธรรมหนึ่งไปสู่อีกวัฒนธรรมหนึ่ง เกิดการยอมรับเอาวัฒนธรรมอื่นมาปรับปรุงและมาประยุกต์กับวัฒนธรรมเดิมของตน อาจจะได้วัฒนธรรมหรือนวัตกรรมใหม่ที่มีประโยชน์แก่กลุ่มตน เช่น การรับวัฒนธรรมอาหารเข้ามาและประยุกต์กับอาหารของตนเองจนเกิดเป็นอาหารใหม่² เช่นเดียวกับอาหารอีกหลายชาติที่เข้ามามีอิทธิพลต่ออาหารไทย วัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อของไทย

ชาวต่างประเทศส่วนใหญ่รู้จักอาหารไทยจากการได้มาท่องเที่ยวประเทศไทย ในงานวิจัยเรื่อง **ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้สูงอายุชาวต่างประเทศของไทย** พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศชื่นชอบวัฒนธรรมด้านอาหารไทยจนเกิดเป็นกระแสการท่องเที่ยวด้านอาหาร (Food Tourism)³

สรุปได้ว่า อาหารไทยเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับชาวต่างชาติ เพราะสามารถดึงดูดความสนใจจากชาวต่างชาติได้และในขณะเดียวกันยังสามารถถ่ายทอดเรื่องราววิถี

¹ บุญรอด โชติพิริยา. (2559). *เรื่องรูปแบบการจัดการศึกษาข้ามวัฒนธรรมของการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยในประเทศไทยและประเทศสาธารณรัฐเกาหลีใต้*. กรุงเทพฯ: วิทยานิพนธ์ครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

² นักรบ นาคสุวรรณ. (2559, มกราคม-มิถุนายน). วัฒนธรรมการบริการ. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*. 10(1): หน้า 283-295.

³ พิมพ์วิ ไรจน์รุ่งสัจย์. (2556, มกราคม-มิถุนายน). ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้สูงอายุชาวต่างประเทศของไทย. *วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย*. 8(1): หน้า 61-72.

ชีวิตของชาวไทยได้อีกด้วย ทั้งเอกลักษณ์ของรสชาติ วัตถุดิบ และวัฒนธรรมอันหลากหลายที่ผสมผสานอยู่ในอาหารไทย

2.อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย

อาหารที่อยู่ในประเทศไทยมีจำนวนไม่น้อยที่ได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีน อาหารแต่ละประเภทล้วนมีภาษา วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตแฝงอยู่ด้วย ซึ่งสืบทอดกันมาเป็นเวลายาวนานจนกลายเป็น “วัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีน” โดยผู้วิจัยแบ่งเป็น 2 ประเด็น ได้แก่ วัฒนธรรมจีนในสังคมไทย และอาหารจีนในไทย

2.1 วัฒนธรรมจีนในสังคมไทย

จากการอพยพของชาวจีนเข้ามาอาศัยในไทยจึงเกิดการหลอมรวมวัฒนธรรมของทั้งสองชาติไว้ด้วยกัน ตัวอย่างเช่น ด้านศิลปกรรม เห็นได้จากเครื่องชามสังคโลกในสมัยสุโขทัย ด้านสถาปัตยกรรม ตัวอย่างเช่น พระอุโบสถ วิหาร และศาลาการเปรียญ พร้อมทั้งประดับด้วยเครื่องกระเบื้องเคลือบลวดลายแบบจีน ดังที่ปรากฏที่วัดพระเชตุพนวิมลมังคลารามราชวรมหาวิหาร วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร วัดเทพธิดาราม เป็นต้น ส่วนด้านวรรณกรรม ชาวไทยได้เริ่มแปลวรรณกรรมจีนเป็นภาษาไทยในสมัยรัชกาลที่ 1 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ได้แก่ สามก๊ก แปลโดยเจ้าพระยาคลัง (หน) ซึ่งเป็นวรรณกรรมที่ได้รับความนิยมมากในไทยจนมีบางตอนอยู่ในหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาอีกด้วย และด้านนาฏกรรม-คีตกรรม การร้องรำทำเพลงหรือมหรสพที่ไทยได้รับอิทธิพลมา ได้แก่ การแสดงจ๊ว เซตสิงโต กลองจีน เป็นต้น¹

ด้านภาษาที่ไทยได้รับอิทธิพลจากจีนจนกลายเป็น “คำยืม” แบ่งออกเป็น 1. ทับศัพท์ 2. ทับศัพท์แต่เสียงเปลี่ยนไป 3. ใช้คำไทยแปลคำภาษาจีน 4. สร้างคำใหม่หรือความหมายใหม่ 5. ความหมายกลายไป เริ่มแรกคำยืมจีนเป็นภาษาในวงการคำ นักธุรกิจไทยเรียนรู้ภาษาจีนไว้เพื่อติดต่อค้าขาย ส่วนชาวไทยที่ไม่ได้อยู่ในวงการค้าจะรู้ภาษาจีนเพื่อต่อรองราคากับพ่อค้าชาวจีน คำจีนที่อยู่ในภาษาไทยส่วนใหญ่จะอยู่ในหมวดอาหาร เครื่องดื่ม และเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นคำศัพท์ที่คนทั่วไปใช้และไม่ใช้คำจีนในภาษาราชการ² คำยืมจีนแต่จื้อมีจำนวนมากที่สุดยกตัวอย่าง กว๊านเตี๋ยว โอเลี้ยง โอยวะ เต้าเจี้ยว ซีนฉ่าย เป็นต้น แสดงให้เห็นว่าชาวจีนแต่จื้อมี

¹ พิมพะวี ไรจน์รุ่งสัจย์. (2556, มกราคม-มิถุนายน). ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้สูงอายุชาวต่างประเทศของไทย. วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย. 8(1): หน้า 99-107.

² ยุพิน คล้ายมนต์. (2540, สิงหาคม-ตุลาคม). อิทธิพลวัฒนธรรมจีนที่มีต่อไทย. จุลสารไทยคดีศึกษา. 14(1): หน้า 26-40.

วัฒนธรรมการกินอยู่มาเผยแพร่ให้ชาวไทย ซึ่งชาวไทยได้นำคำยืมจีนมาใช้จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตด้านอาหาร

นอกจากนี้ยังมีอาหารในพิธีกรรมต่าง ๆ ซึ่งได้รับอิทธิพลจากจีนซึ่งได้รับการสืบทอดโดยชาวไทยเชื้อสายจีน ตัวอย่างวัฒนธรรม อาทิ “วัฒนธรรมการไหว้เทพเจ้าและสิ่งศักดิ์สิทธิ์” จะประกอบพิธีในวันสำคัญ เช่น วันขึ้นปีใหม่หรือวันตรุษจีน วันไหว้พระจันทร์ วันไหว้บ๊ะจ่าง เช่นเดียวกับ “วัฒนธรรมทางความเชื่อ” จะประกอบพิธีในวันสารทจีนหรือประเพณีทิ้งกระจาด เทศกาลถือศีลกินเจ เป็นต้น “วัฒนธรรมการแต่งงาน” จะมีสิ่งที่แสดงถึงวัฒนธรรมคือพิธียกน้ำชาให้แก่ผู้ใหญ่ สวมมงคลภายในงาน อาหารและขนมที่มีความหมายมงคล และ “วัฒนธรรมอาหาร” ในพิธีกรรมแบบจีนปรากฏอยู่ในอุปกรณที่นำมาประกอบอาหาร กรรมวิธีปรุงอาหาร คำเรียกชื่ออาหาร เป็นต้น

จากการศึกษาวิจัยของมัลลิกา เรื่องระพี เรื่อง **บทบาทของชาวจีนในด้านเศรษฐกิจ สังคมและศิลปกรรมไทย สมัยรัชกาลที่ 1 ถึงรัชกาลที่ 4 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์** ชาวจีนที่เข้ามาอาศัยในประเทศไทยในสมัยรัชกาลที่ 1 ถึงรัชกาลที่ 4 มีบทบาทในด้านเศรษฐกิจการค้ากับต่างประเทศและเศรษฐกิจภายในประเทศไทย รวมทั้งด้านศิลปกรรมไทย จึงส่งผลให้ไทยได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมจากจีนในเกือบทุกด้าน¹ เช่นเดียวกับศุภวรรณ ขวรัตนวงศ์ หัวข้อ **บทบาทของชาวจีนในไทยตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายถึงสมัยรัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2172-2394** ชาวจีนที่เดินทางมาประเทศไทย มีความรู้ ความสามารถและมีวัฒนธรรมต่าง ๆ ติดตัวมาเพื่อเป็นใบเบิกทางให้สามารถดำรงชีวิตในสังคมไทยต่อไปได้ ชาวจีนเข้ามามีบทบาทในสังคมไทยโดยเฉพาะด้านค้าขายเป็นหลัก นอกจากนี้วัฒนธรรมที่ชาวจีนนำติดตัวมา เกิดการรวมเข้ากับสังคมไทยไปโดยปริยาย เช่น การแต่งงานระหว่างคนไทยกับคนจีน จึงมีการจัดงานแบบพิธีไทย-จีน²

อิทธิพลวัฒนธรรมจีนในสังคมไทยนั้นบางอย่างคนรุ่นหลังรับรู้ได้จากการบอกเล่าหนังสือ บันทึกทางประวัติศาสตร์หรือสื่อต่าง ๆ เช่นเดียวกับงานวิจัยของ Qiang Ma หัวข้อ **วิเคราะห์ภาพสะท้อนคนไทยเชื้อสายจีนในละครโทรทัศน์ไทย** กล่าวถึงคนไทยเชื้อสายจีนแต่ละยุคสมัย โดยถ่ายทอดมาเป็นละคร เช่น เรื่องหงส์เหนือมังกร เสน่ห์นางจิ้ง และมงกุฎดอกส้ม เป็นต้น เนื้อหาในละครสะท้อนภาพวิถีชีวิตของคนไทยเชื้อสายจีนในด้านครอบครัว การประกอบ

¹ มัลลิกา เรื่องระพี. (2518). *บทบาทของชาวจีนในด้านเศรษฐกิจ สังคมและศิลปกรรมไทย สมัยรัชกาลที่ 1 ถึงรัชกาลที่ 4 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์*. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

² ศุภวรรณ ขวรัตนวงศ์. (2540). *บทบาทของชาวจีนในไทยตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายถึงสมัยรัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2172-2394*. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อาชีพ ความเชื่อ การอบรมลูกหลาน ประเพณีและพิธีกรรม รวมไปถึงค่านิยมของอำนาจ เงินทอง และความซื่อสัตย์ ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะถ่ายทอดออกมาล้วนเป็นอิทธิพลจากคนจีนรุ่นบุกเบิกในไทยและลูกหลานยังคงสืบทอดต่อไปไม่ว่าจะยุคไหน ๆ ก็ตาม¹

จากข้างต้น การอพยพของชาวจีนทำให้วัฒนธรรมจีนแพร่หลายสู่สังคมไทยในด้านต่าง ๆ อาทิ ด้านสถาปัตยกรรม ด้านศิลปกรรม ด้านวรรณกรรม ด้านนาฏกรรม-คีตกรรม ด้านภาษาและวัฒนธรรม รวมถึงวัฒนธรรมด้านอาหารที่ไทยได้รับอิทธิพลจากจีนตั้งแต่อุปกรรมที่นำมาประกอบอาหาร เช่น กระเพาะปลา เป็นต้น ด้านกรรมวิธีปรุงอาหาร เช่น ต้ม ตุ่น ทอด ผัด เป็นต้น รวมไปถึงภาษาที่เป็นคำเรียกชื่ออาหารต่าง ๆ

2.2 อาหารจีนในไทย

ความหมายของอาหารใน พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต และเครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต² ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ให้ความหมายว่า

อาหาร หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ (1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี (2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับ ใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมใน การผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส³

สรุปได้ว่าคำว่า อาหาร หมายถึง สิ่งที่รับประทานเข้าไปและแปรเปลี่ยนเป็นพลังงานให้ร่างกาย เพื่อดำรงชีวิตต่อไป

ประเทศไทยมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมด้านอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนถือว่าเป็นอาหารที่เก่าแก่ที่สุดในไทยเมื่อเทียบกับอาหารจากชาติอื่น ๆ อาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนจะมีลักษณะเป็นต้มแกงน้ำใส และผัดต่าง ๆ ที่ผัดด้วยกระทะเหล็ก โดยมีหลักฐานเป็นซากกระดูกเก่าอายุอยู่ในช่วงสมัยต้นกรุงศรีอยุธยา ที่เกาะคราม อ. สัตหีบ จ. ชลบุรี ซึ่งเป็นในช่วงเดียวกับเจิ้งเหอเดินเรือมาไทย อีกทั้งยังพบหลักฐานจาก ลาลูแบร์ ราชทูตจากสำนัก

¹ QIANG MA. (2555). วิเคราะห์ภาพสะท้อนคนไทยเชื้อสายจีนในละครโทรทัศน์ไทย. สมุทราสาร: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

² ราชบัณฑิตยสถาน (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554. หน้า 1,412.

³ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2522, 8 พฤษภาคม). พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุงปี 2556).

ฝรั่งเศส บันทึกไว้ว่า “ราชสำนักพระนารายณ์ ที่อยุธยา เลี้ยงรับรองคณะทูตด้วยสำหรับกับชาวไทย มากกว่า 30 ชนิด ที่ปรุงตามตำรับจีน”¹

ชาวไทยรับอิทธิพลวัฒนธรรมด้านอาหารจากชาวจีนจึงนำกรรมวิธีการปรุง อุปกรณ์ที่ใช้ปรุง วิธีการรับประทาน และคุณประโยชน์จากอาหาร มาปรับใช้ในวิถีชีวิตของคนไทย “อาหารไทยเป็นเครื่องสะท้อนให้เห็นถึงชีวิต ความคิด จิตใจของคนไทยได้อย่างแจ่มชัด ด้วยกรรมวิธีต่างๆ ที่ถูกคิด เลือกรส และประดิษฐ์ให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ของแต่ละท้องถิ่น และยังผสมผสานวัฒนธรรมจากชาติต่าง ๆ เช่น อินเดีย จีน มอญ พม่า เป็นต้น”² การปรับปรุงให้วัฒนธรรมจีนอยู่ในวิถีชีวิตคนไทยจึงนับเป็นความ “ชาญฉลาด” ของคนไทยที่รู้จักผสมผสานปรับเปลี่ยน “ของดี” ให้อยู่ในวิถีชีวิตของตนเอง

ผู้วิจัยได้สืบค้นและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” เพื่อนำมาสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยใช้เกณฑ์ “คำยืมจีน” ที่ปรากฏอยู่ในอาหาร จากหนังสือและงานวิจัยจำนวน 6 เล่ม ได้แก่ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554³ หนังสือ บรรทัดฐานภาษาไทย เล่ม 2 คำ การสร้างคำและการยืมคำ⁴ หนังสือคำจีนสยาม⁵ หนังสือคำยืม : แยกขอมจีน⁶ หนังสือเยาวราช เก้า เก่ เก่ อร่อย⁷ และ วิทยานิพนธ์ เรื่อง พัฒนาการของคำยืมภาษาจีนที่ปรากฏในพจนานุกรมไทย⁸ ซึ่งผู้วิจัยจะอธิบายในบทที่ 3 อย่างละเอียด จากนั้นนำมาแบ่งหมวดหมู่พบว่าคำศัพท์หมวดของอาหารมีจำนวนมากที่สุด ผู้วิจัยแบ่งได้ 9 หมวด ดังนี้

1.หมวดต้ม ตุ่น ผัด แกง ทอด มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น เล้ง คากิ พะโล้ จับฉ่าย บะจ๋อ แป๊ะชะ แกงหอมหมู ไช้เจียว กุนเชียงทอด ออส่วน ออลัวะ เปาะเปี๊ยะ

2.หมวดข้าว มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น ข้าวเหนียว ข้าวต้มกุ๊ย โจ๊ก

¹ สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2560). อาหารไทย มาจากไหน?. หน้า 186-187, 196.

² วดีนา จันทร์ศิริ. (2556). วัฒนธรรมอาหารไทย : อีกหนึ่งพลังสู่ประชาคมอาเซียน. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

³ ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554.

⁴ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ. (2545). หนังสืออุเทศภาษาไทย ชุดบรรทัดฐานภาษาไทย. หน้า 235-244.

⁵ วรศักดิ์ มัทธโนบล. (2555). คำจีนสยาม. หน้า 518-537.

⁶ ธเนศ เวศร์ภาดา. (2562). คำยืม : แยกขอมจีน. หน้า 103-108, 148-152.

⁷ ปวีณา แฟลลิ. (2556). หนังสือเยาวราช เก้า เก่ เก่ อร่อย. หน้า 44, 47, 51, 54, 57, 61-71, 108, 110, 119, 186.

⁸ ศุภกร เลิศอมรมีสุข. (2556). พัฒนาการของคำยืมภาษาจีนที่ปรากฏในพจนานุกรมไทย. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

3.หมวดเส้น มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ เย็นตาโฟ ก๋วยเตี๋ยวกระดะ ผัดซีอิ้ว โกยซีหมี ผัดหมีข้าว ผัดหมีซอสแดง กวยจั๊บ เกี่ยมอี เกี่ยวบะหมี่เปาะ

4.หมวดซอสปรุงรส น้ำจิ้ม ส่วนผสม มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น เต้าเจี้ยว เต้าหู้ (เหลือง ขาวและยี่) ซีอิ้ว (ดำ ขาวและหวาน) น้ำจิ้มบ๊วย จิ๊กโฉ่ว

5.หมวดติ่มซำ มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น ซาลาเปา หมั่นโถว ปาท่องโก๋

6.หมวดผัก มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น กุยช่าย ตั้งโอ๋ กวางตุ้ง คะน้า ไชโป๊ (ผักกาดหัว) กะหล่ำ ขึ้นฉ่าย เกี่ยมไฉ่

7.หมวดขนม มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น จันอับ ฉะก๊วย ขนมโก๋ ขนมกุยช่าย เต้าฮวย บะหมี่หวาน เต้าส่วน ขนมเซ่ง เต้าทึง แป๊ะก๊วยน้ำซิง โป๊ยกั๊ก ขนมเปี๊ยะ ขนมเปี๊ยะ ขนมไหมฟ้า (ขนมหมวดมังกร) จุ๊ยก๊วย

8.หมวดผลไม้ ธัญพืช มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น บ๊วย เกาลัด สาลี่ ลูกท้อ

9.หมวดเครื่องดื่ม มีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร เช่น โอยว๊ะ โอเลี้ยง แก้วฮวย

สรุปได้ว่า มีคำยืมจีนปรากฏอยู่ในหมวดอาหารมากที่สุด ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้นั้นมาเป็นเกณฑ์ในการแบ่งชุดการสอน

ในกรรมวิธีการประกอบอาหารไทยที่ได้อิทธิพลมาจากจีน เช่น ผัด ทอด นึ่ง เจียว ทำให้อาหารไทยมีวิธีการทำอาหารหลากหลายวิธี¹ อย่างเช่นอาหารท้องถิ่นของทางภาคใต้ได้นำกรรมวิธีประกอบอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากจีนมาใช้ ดังที่ ทรงสิริ วิชิรานนท์และคณะ วิจัยเรื่อง **วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นใต้** พบว่า ชาวใต้ใช้กรรมวิธีการประกอบอาหาร อาทิ การต้ม แกง ต้ม ผัด ทอด นึ่ง ปิ้ง ย่าง และยำ ชาวใต้บริโภคอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นและเพาะปลูกได้เร็วร้อน อีกทั้งยังหาแหล่งวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติเพื่อนำมาปรุงเป็นอาหารและยา² ญัฎฐิรา ทับทิมและคณะ ได้ศึกษาเรื่อง **การศึกษาความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมการบริโภคในจังหวัดพิษณุโลกกับวัฒนธรรมการบริโภคในกลุ่มประเทศอาเซียน** กล่าวว่า คนในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลกได้รับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากหลายชาติในกลุ่มประเทศอาเซียน ซึ่งตนเองก็มีอิทธิพลด้านวัฒนธรรมอาหาร แฝงอยู่ในความเชื่อ ประเพณี ซึ่งวัฒนธรรมเหล่านี้กลายเป็น

¹ พลศรี คชาชีวะ. (2553). *อาหารจีนยอดนิยม*. หน้า 8.

² ทรงสิริ วิชิรานนท์และคณะ. (2555). *วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นใต้*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

ส่วนหนึ่งที่อยู่ในวิถีการดำเนินชีวิตของคนในพื้นที่ไปแล้ว¹ ส่วน ยุทธนา วรณปิติกุล วิจัยเรื่อง **พิธีกรรมกินเจในสังคมชาวจีนภาคใต้: กรณีศึกษาชาวจีนใน อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา** พบว่า เทศกาลกินเจของทางภาคใต้ถือว่าเป็นเทศกาลที่ยิ่งใหญ่สำหรับชาวไทยเชื้อสายจีน ซึ่งถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาเป็นเวลานาน เทศกาลกินเจได้เข้ามาเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญสำหรับชาวไทยเชื้อสายจีน อีกทั้งยังคงมีการสืบทอดหลายสิ่ง เช่น ภาษาพื้นถิ่น อาหารการกิน ระบบความคิด ความเชื่อ เป็นต้น² และ สมบูรณ์ สุขสำราญ วิจัยเรื่อง **ความเชื่อทางศาสนาและพิธีกรรมของชุมชนชาวจีน** พบว่า ในทางศาสนาและพิธีกรรมชาวไทยเชื้อสายจีนจีนถ่ายทอดวัฒนธรรมลงไปโดยผ่านรูปแบบการดำเนินชีวิตประจำวัน ภาษาพูด การทำอาหารและพิธีกรรมต่าง ๆ ให้ลูกหลานได้เรียนรู้และสืบทอดต่อไป³

ชาวไทยเชื้อสายจีนได้อนุรักษ์วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของตนจากรุ่นสู่รุ่น ดังที่ Li Peilian กล่าวไว้ในวิจัยเรื่อง **วิเคราะห์สารคดีเกี่ยวกับคนไทยเชื้อสายจีนของจิตรา กอนันทเกียรติ** ว่า ชาวยุโรปเชื้อสายจีนยังคงสืบสานและถ่ายทอดวัฒนธรรมต่าง ๆ แก่รุ่นลูกหลานได้ดำเนินต่อไปเพื่อให้วัฒนธรรมเหล่านี้ยังคงอยู่ในวิถีชีวิตชาวไทยเชื้อสายจีน⁴

อิทธิพลจากจีนในด้านอาหารสะท้อนวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตในสังคมไทยหลากหลาย อาทิ วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวแบบจีน เช่น กระทะเหล็ก ตะหลิว มีดปังตอ เครื่องไม้ เตาตั้งโล่ เขียง เป็นต้น และอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารที่สำคัญ คือ “ตะเกียบ”⁵ ทำให้คนไทยไม่นำมาเหลาให้ได้ขนาดพอดีมือจับ สะท้อนถึงความเป็นเอกลักษณ์ของชาวจีน

วัฒนธรรมอาหารที่มีความหมายมงคลอย่างเช่นในประเพณีงานแต่งงาน จะมี “อาหารจำพวกปลา” เพราะปลาในภาษาจีนไปพ้องเสียงกับคำว่า หยู แปลว่า ร่ำรวย เหลือกินเหลือใช้ไม่ขาดสน เป็นสัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์ จะช่วยส่งเสริมความเป็นสิริมงคลด้านความอุดมสมบูรณ์เหลือกินเหลือใช้ รวมไปถึงด้านความสมปรารถนา “อาหารจำพวกเส้น” อย่าง

¹ ณัฐริชา ทับทิมและคณะ. (2560, มีนาคม-พฤษภาคม). การศึกษาความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมการบริโภคในจังหวัดพิษณุโลกกับวัฒนธรรมการบริโภคในกลุ่มประเทศอาเซียน. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 10(4): หน้า 48.

² ยุทธนา วรณปิติกุล. (2541). *พิธีกรรมกินเจในสังคมชาวจีนภาคใต้: กรณีศึกษาชาวจีนใน อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา*. วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมนุษยวิทยา มหาวิทยาลัยมหาบัณฑิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

³ สมบูรณ์ สุขสำราญ. (2530). *ความเชื่อทางศาสนาและพิธีกรรมของชุมชนชาวจีน*. กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

⁴ LI PEILIAN. (2555). *วิเคราะห์สารคดีเกี่ยวกับคนไทยเชื้อสายจีนของจิตรา กอนันทเกียรติ*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

⁵ ศีกฤทธิ์ ปราโมช. (2532, กุมภาพันธ์-พฤษภาคม). การผสมผสานทางวัฒนธรรมไทย-จีน. *วารสารศึกษาศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น*. 13(1): หน้า 54.

ผัดหมี่สีแดง หมายถึงความสุขสมหวัง เกี่ยวกับความรักก็คือความหลงใหล รักใคร่ยาวนาน และ การมีอายุยืนยาวเหมือนเส้นหมี่ “อาหารจำพวกขนม” อาทิ โอนีแปะก๊วย สลัดถึงให้มีลูกมีหลานเต็ม บ้านเต็มเมือง และการเกื้อหนุนกันให้เจริญรุ่งเรือง อาหารเหล่านี้จะถูกจัดบนโต๊ะอาหารที่เรียกว่า “โต๊ะจีน” นั่งรับประทานด้วยกัน 8-10 คน ซึ่งชาวไทยเองก็ได้รับวัฒนธรรมจัดงานแต่งงานในรูปแบบกินเลี้ยงโต๊ะจีนเป็นจำนวนมาก¹ เพราะอาหารที่มีความหมายเป็นมงคลและการจัดสรรที่นั่งแบบโต๊ะจีนกลมทำให้ทุกคนสามารถมองเห็นซึ่งกันและกัน เปรียบเสมือนได้รับประทานอาหารกับครอบครัว อีกทั้งคนไทยยังจัดงานเลี้ยงโต๊ะจีนในประเพณีอื่น ๆ ของไทย เช่น งานบวช งานทำบุญ ขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น จากงานวิจัยของ นารีรัตน์ วัฒนเวฬุ สะท้อนให้เห็นว่าการจัดงานแต่งงานแบบโต๊ะจีน อาหารทุกอย่างเน้นเรื่องความเป็นสิริมงคล จากการใช้วัตถุดิบและอาหารที่มีชื่อมงคล และความเชื่อตัวเลขที่เป็นมงคลของจำนวนคนที่นั่งที่โต๊ะ²

จากอาหารในงานแต่งงานที่ต้องมีอาหารจำพวกเส้นนั้น ถือได้ว่าชาดไม่ได้ในงาน ประเพณีของชาวจีนและชาวไทยเองก็ตาม ด้วยความหมายที่ดีเป็นมงคลจึงทำให้ “วัฒนธรรมกินเส้น” เกิดการพัฒนา ดัดแปลงให้เป็นอาหารไทยจนกลายเป็นอาหารประจำชาติไทยที่คนทั่วโลก รู้จักดี นั่นคือ ผัดไทยเส้นจันท์³

อาหารในวิถีชีวิตชาวจีนมีความเชื่อในเรื่องกินอาหารเป็นยา เพราะจะช่วยให้ร่างกายแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยง่าย⁴ ได้แก่ หมูสามชั้นหนึ่งซึงกับดอกไม้งั้น มีสรรพคุณช่วยขับลม ลดอาการท้องอืดและลดน้ำตาลในเลือด กระเพาะปลา มีสรรพคุณทำให้ธาตุในร่างกายสมดุลตามหลักหยิน (เย็น) หยาง (ร้อน) ให้ดีขึ้น ส่วนชาวนำ กุ้งก็ เห็ดหอม เครื่องเทศของจีนมาต้มเป็นน้ำแกง กินก่อนกินอาหารมื้อหลักหรือกินตอนไม่สบายจะช่วยลดอาการเบื่ออาหาร และเรียกน้ำย่อยให้กินอาหารได้มากขึ้น⁵

ชาวไทยในภาคใต้ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวจีนเกี่ยวกับอาหารว่าง คือ การดื่มชา หรือเรียกว่า “หย่าฉ่า” การไปดื่มน้ำชาที่โรงน้ำชา เพื่อพูดคุยกันในชุมชนโดยจะมีอาหารว่างของจีน คือ “ติ่มซำ” เป็นอาหารที่อยู่ในเข่งไม้ไผ่ ประดับด้วยกรรมวิธีการนี้ จำพวก

¹ ถันนิกันต์ ชัยนิตราคม. (2556, มกราคม-ธันวาคม). การเปลี่ยนแปลงทางทัศนคติ : การศึกษาประเพณีแต่งงานไทย. วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 16: หน้า 89-98.

² นารีรัตน์ วัฒนเวฬุ. (2561, กรกฎาคม-ธันวาคม). วัฒนธรรมอาหารจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา. วารสารการศึกษา. 8(2): หน้า 145-171.

³ อรอนงค์ นัยวิกุลและคณะ. (2536). ก๊วยเตี๋ยวเส้นใหญ่กึ่งสำเร็จรูป. วารสารเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์. 27: หน้า 74-78.

⁴ กรมศิลปากร. (2558). อาหารที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีที่เกี่ยวข้อง. หน้า 20.

⁵ ปลายจวัก. (2562). (ละคร).

ชาลาเปา ขนมจีบ สะเก๋ เกี้ยวซ่า¹ “ติ่มซำ” มีความหมายแปลว่า สัมผัสใจ หรือ เจาะใจ ซึ่งถือว่าการเชื่อมโยงผู้คนที่มาพบปะสังสรรค์แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ติ่มซำถือเป็นอาหารว่างของจีนที่ชาวไทยรับเข้ามาเป็นวัฒนธรรมที่เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะจังหวัดที่มีชื่อเสียงของร้านติ่มซำ ได้แก่ ระนอง พังงา ภูเก็ต กระบี่ และตรัง เพราะจังหวัดที่ติดทะเลจะมีชาวไทยเชื้อสายจีนอยู่จำนวนมาก ปัจจุบันติ่มซำได้พัฒนากลายเป็นอาหารจานด่วนที่มักจะแพร่อยู่ในภัตตาคารจีนสำหรับรับประทานระหว่างรออาหารจานหลัก

วัฒนธรรมการกินและเลี้ยงหมูของชาวจีน มักจะนำมาประกอบอาหารในพิธีการเช่น ไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษ หรือนำไปเป็นของฝาก เช่น เนื้อหมูปอกแก่ผู้หญิงที่เพิ่งคลอดลูกเพื่อบำรุงร่างกาย ขาหมูปอกแก่แม่ฝ่ายหญิง เพื่อเป็นการตอบแทนที่เลี้ยงดูฝ่ายหญิงมาตั้งแต่เด็กจนโตและได้แต่งงานเป็นสามีภรรยา² การเลี้ยงหมูเป็นอาชีพของชาวจีนสมัยก่อน คนไทยเริ่มกินหมูเพราะคนจีนใช้หมูทำอาหารส่วนใหญ่แล้วนำไปเป็นของฝากให้แก่คนรอบ ๆ บ้านที่เป็นคนไทย

กล่าวได้ว่า อาหารเป็นตัวสะท้อนภาษา วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และวิถีชีวิตของชาวจีนออกมาอย่างชัดเจน อาหารของชาวจีนล้วนแฝงไปด้วยความหมายมงคล และยังมีคุณสมบัติเป็นยา นอกจากนี้กรรมวิธีการปรุงอาหาร ทอด ผัด ตุ่น อุปกรณ์เครื่องครัว กระทะเหล็ก ตะหลิว มีดปังตอ และตะเกียบ รวมถึงวัฒนธรรมสำคัญต่าง ๆ อาทิ การไหว้เทพเจ้า วันขึ้นปีใหม่ ประเพณีแต่งงาน และอื่น ๆ สิ่งเหล่านี้ชาวไทยได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีนและสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เป็นการผสมผสานระหว่างไทย-จีนได้อย่างลงตัวและยากที่จะแยกออกจากกัน จนกลายเป็นวัฒนธรรมของ “ชาวไทยเชื้อสายจีน”

2.2.1 อาหารกับเทศกาลและงานมงคลแบบจีน

จากเอกสารและงานวิจัยของนักวิชาการ สามารถสรุปความหมายของเทศกาลได้ดังนี้ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 คำว่า เทศกาล หมายถึง คราวสมัยที่กำหนดไว้เป็นประเพณีเพื่อทำบุญและการรื่นเริงในท้องถิ่น เช่น ตรุษ สงกรานต์ เข้าพรรษา สารท³ ในภาษาจีน คำว่า “เทศกาล” เรียกว่า “เจีย” ความหมายเดิมแปลว่า ซ้อม ปลั่ง ซ้อมต่อ จังหวะ (เพลง) ความหมายใหม่แปลว่า เทศกาลซึ่งมีเวลาที่แน่นอน⁴ สรุปได้ว่า เทศกาล หมายถึง งานประเพณีที่จัดขึ้นเพื่อเป็นสิริมงคลซึ่งมีวัน เวลาเป็นตัวกำหนดอย่างชัดเจน

¹ จุฑารัตน์ ศรีจันทร์ทพ. (2547). ความคาดหวังและแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคติ่มซำของผู้บริโภคอำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี. สารนิพนธ์ บธ.ม. (การจัดการ). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

² เสี่ยวจิ่ว. (2556). ที่เรียกว่า ‘แต่จีว’. หน้า 73-75.

³ ราชบัณฑิตยสถาน (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554. หน้า 582-583.

⁴ ถาวร สิกขโกศล. (2555). เบ็ดเตล็ดนานเทศกาลจีน. หน้า 10.

เทศกาลและงานมงคลต่าง ๆ ที่ไทยได้รับอิทธิพลจากจีนและชาวไทยเชื้อสายจีน ยังคงปฏิบัติสืบทอดกันมานั้นเรียงลำดับตามปฏิทินจำนวน 6 เทศกาล ได้แก่ เทศกาลวันตรุษจีน หรือวันขึ้นปีใหม่ เทศกาลเซ็งเม้ง เทศกาลไหว้บ๊ยะจ่าง วันสารทจีน เทศกาลไหว้พระจันทร์ และ เทศกาลกินเจ ซึ่งในแต่ละเทศกาลจะมีอาหารประจำเทศกาลอยู่ด้วย

เทศกาลตรุษจีน หรือ วันขึ้นปีใหม่ เป็นเทศกาลที่ยิ่งใหญ่มีเวลาเฉลิมฉลองกันยาวนาน เพราะถือเป็นเทศกาลขึ้นปีใหม่ เริ่มตั้งแต่วันที่ 8 ค่ำ เดือน 12 ถึง วัน 30 ค่ำ เดือน 12 แต่ละครอบครัวอยู่รับประทานอาหารพร้อมหน้าพร้อมตา อาหารประจำเทศกาล ได้แก่ เนื้อสัตว์มี ปลา เป็ด ไก่ หมู อาหารจำพวกเส้น เช่น เส้นหมี่ข้าวผัดเห็ดหอมเพราะมีความเชื่อว่าอายุจะยืนยาว ผลไม้มงคล เช่น ส้ม สาลี่ แอปเปิ้ล องุ่น กัลยาร เป็นต้น ขนมมงคล เช่น ขนมถ้วยฟู ขนมเข่ง ขนมเทียน และขนมกุยช่าย¹ พิธีไหว้เทพเจ้าในเทศกาลตรุษจีนนั้นชาวไทยเชื้อสายจีนยังคงสืบทอดมาอย่างต่อเนื่อง ส่วนชาวไทยจะถือว่าเทศกาลนี้เป็นเทศกาลที่ดีจึงจัดโต๊ะไหว้เจ้าที่ประจำบ้าน โดยอาจจะเพิ่มอาหารบางอย่างตามความสะดวกของเจ้าบ้าน² เช่นเดียวกับ ชนาภา เมธีเกรียงไกร กล่าวว่าวันตรุษจีนเป็นวันที่สำคัญถือเป็นการเริ่มต้นปีใหม่เพื่อเปิดรับสิ่งมงคลเข้ามาในชีวิต ชาวไทยเชื้อสายจีนส่วนใหญ่ยังคงรักษาประเพณีไว้อยู่ถึงแม้ว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคมบ้าง เช่น การเลือกอาหารตามความสะดวกเพื่อนำมาใช้ในพิธี³

เทศกาลเซ็งเม้ง หรือ วันไหว้บรรพบุรุษ เป็นเทศกาลให้ลูกหลานแสดงความกตัญญูต่อผู้ล่วงลับไปแล้ว โดยทำความสะอาดหลุมศพ ไหว้ขอพรและนำอาหารมาเซ่นไหว้ ได้แก่ หมู ไก่ เป็ด ผลไม้มงคล เช่น ส้ม สาลี่ แอปเปิ้ล กัลยาร เป็นต้น ขนมมงคล เช่น ขนมเปี๊ยะ ขนมอี๋ ซาลาเปา⁴ จากงานวิจัยของ พงษ์ชัช จิตวิบูลย์ หัวข้อ **ประเพณีเซ็งเม้ง : คุณค่าต่อสังคมท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของเมืองหาดใหญ่** พบว่า สภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปส่งผลต่อประเพณีไปด้วย ชาวไทยเชื้อสายจีนรุ่นใหม่ เข้าไปสู่ระบบทุนนิยมมากขึ้นจนลดทอนความเชื่อเดิม

¹ แหล่งเดิม. หน้า 16-30.

² ศรีมหาโพธิ์. (2541). *ประเพณีธรรมเนียมนจีน : พิธีแต่งงาน เทศกาลตรุษจีน วันสารทจีน วันเซ็งเม้ง เทศกาลกินเจ งานทั้งกระจาด พิธีงานศพจีน ความเชื่อโชคลาง*. หน้า 17-22.

³ ชนาภา เมธีเกรียงไกร (2559, กรกฎาคม-ธันวาคม). กระบวนการสืบทอดประเพณีทางสังคมของชาวไทยเชื้อสายจีน ชุมชนตลาดบ้านใหม่ จังหวัดฉะเชิงเทรา. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์*. 11(22): หน้า 90-98.

⁴ ศรีมหาโพธิ์. (2541). *ประเพณีธรรมเนียมนจีน : พิธีแต่งงาน เทศกาลตรุษจีน วันสารทจีน วันเซ็งเม้ง เทศกาลกินเจ งานทั้งกระจาด พิธีงานศพจีน ความเชื่อโชคลาง*. หน้า 58-59.

ในการร่วมพิธีในวันแข่งแข่ง สู่การปรับเปลี่ยนความเชื่อ พิธีกรรม วัตถุในการประกอบพิธี เวลา และอาหารเครื่องเซ่นไหว้¹

เทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง เป็นเทศกาลระลึกถึง คุณง้วน หรือ ซื๋ยฮวน กวีผู้รักชาติแห่งรัฐฉู่ ในเทศกาลนี้มีอาหารเพียงอย่างเดียว คือ บ๊ะจ่าง อาหารคาวชนิดนี้ทำด้วยข้าวเหนียวนำมาผัดกับน้ำมัน มีไส้เค็มหมูหรือไส้พะโล้ กุนเชียง ไข่แดงเค็ม กุ้งแห้ง เห็ดหอม เป็นต้น ห่อด้วยใบไผ่ แล้วนำไปนึ่งให้สุก เหตุที่ต้องไหว้บ๊ะจ่างเพราะในช่วงเทศกาลนี้เป็นฤดูร้อน อาหารมักเน่าเสียได้ง่ายจึงนำข้าวเหนียวมานึ่งเป็นบ๊ะจ่างเพื่อยืดอายุของอาหารให้นานยิ่งขึ้น² มีตำนานเล่าว่า ในสมัยขุนชีว-จันกั้ว แคว้นฉู่เป็นแคว้นที่ถูกแคว้นฉินกดขี่ข่มเหง “ชวีฮยวน” ซึ่งเป็นขุนนางต่งฉินแต่ถูกขุนนางกังฉินใส่ร้ายป้ายสีต่อองค์ฮ่องเต้เสมอ พระองค์ทรงหลงเชื่อคำยุยงของเหล่าขุนนางกังฉินพวกนั้น ในที่สุดจึงมีพระบรมราชโองการให้เนรเทศชวีฮยวนออกจากแคว้นฉู่ ชวีฮยวนเศร้าโศกเสียใจมาก หลังจากเดินทางรอนแรมมาถึงแม่น้ำเปาะล่อกั้ว (บางตำราว่าเป็นแม่น้ำแยงซีเกียง) ชวีฮยวนจึงตัดสินใจกระโดดน้ำตาย เพื่อแสดงออกถึงความรู้สึกจงรักภักดีต่อประเทศชาติและความคับแค้นใจที่มีต่อสังคม เมื่อชาวแคว้นฉู่รู้ข่าวการฆ่าตัวตายของชวีฮยวน ต่างพากันมาแย่งชิงแม่น้ำ ชาวประมงก็ออกพายเรือหาเพื่อหวังว่าจะงมหาขึ้นมาได้ ในขณะที่คนหาศพบางคนก็นำข้าวปั้นกับไข่ต้มที่เตรียมไว้ให้ชวีฮยวนโยนลงแม่น้ำ เพื่อหวังว่าปลา ปู กุ้ง หอยในน้ำจะกินอาหารพวกนี้แล้วไม่ไปกัดกินร่างของชวีฮยวน จากนั้นทุกปีเมื่อครบรอบวันตายของชวีฮยวน ชาวบ้านจะนำอาหารไปโปรยลงแม่น้ำเปาะล่อกั้ว จึงเป็นที่มาของเทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง³

สารทจีน หรือ งานทิ้งกระจาด เป็นเทศกาลการเซ่นไหว้บรรพชนและผู้ล่วงลับ ตลอดจนจตุคามส่วนบุญกุศลให้แก่ผีเฝ้าเรือน ในวันงานจะแจกอาหารให้ผู้ยากไร้ เช่น ข้าวสาร อาหารแห้ง เครื่องดื่ม เป็นต้น⁴ ไม่ว่าจะเป็นชาวไทยหรือชาวไทยเชื้อสายจีนก็สามารถเข้าไปรับของบริจาคได้ สำหรับการไหว้ขนมเซ่งเซ่งเทียนในเทศกาลสารทจีนนี้ จะเป็นขนม 5 อย่าง เรียกว่า “โหงวเปี้ย” หรือ เรียกชื่อเป็นชุดว่า บัง เปี้ย หมี่ มั่ว ก็ บัง คือขนมทิ้งปังเป็นขนมทำจากน้ำตาลได้แก่ เปี้ย คือ ขนมหนึ่งเปี้ย คล้ายขนมไข่ หมี่ คือ ขนมหมี่เท้า ทำจากแป้งข้าวเจ้า ช่างโน้ได้เต้าซ่า มั่ว คือ ขนมทิ้งกี เป็นขนมข้าวพองสีแดง ตรงกลางมีไส้เป็นแผ่นบาง และกี คือ ขนมทิ้งกี เป็นขนม

¹ พงษ์พัทธ์ จิตวิบูลย์ (2558). ประเพณีแข่งแข่ง : คุณค่าต่อสังคมท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของเมืองหาดใหญ่.

สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

² ชีวเชษฐ พนาวิธธรรม. (2561). โครงการจัดตั้งธุรกิจค้าส่งบ๊ะจ่างแห่งประเทศไทย (อำมาบ๊ะจ่าง 4.0). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

³ ถาวร สิกขโกศล. (2555). เปิดตำนานเทศกาลจีน. หน้า 59-60.

⁴ แหล่งเดิม. หน้า 88-89.

ขึ้นใหญ่ยาว เวลากินต้องตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ¹ ดังที่ Qin Hua กล่าวว่า **ประเพณีสารทจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน** มีความเชื่อเรื่องเทพเจ้าและวิญญาณหลังความตาย และประเพณียังให้ความสำคัญกับความเชื่อเรื่องอาหารมงคลแบ่งออกเป็น 3 ชุด ได้แก่ อาหารไหว้เทพเจ้า อาหารไหว้บรรพบุรุษ และอาหารไหว้ต้นตระกูล²

เทศกาลไหว้พระจันทร์ ได้อิทธิพลของศาสนาพุทธนิกายมหายานที่เชื่อกันว่าพระจันทร์มีพระโพธิสัตว์ หรือเจ้าแม่กวนอิม มีอาหารประจำเทศกาล คือ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมไก่ ขนมเปี๊ยะ อาหารแห้งยังไม่ได้ปรุง 5 อย่าง ได้แก่ วุ้นเส้น เห็ดหูหนู ดอกไม้จีน ฟองเต้าหู้ และเห็ดหอม จากงานวิจัยของ เรือนแก้ว ภัทรานุประวัติ พบว่า ครอบครัวไทยเชื้อสายจีนสืบทอดเทศกาลนี้เพียง 20% อีก 80% ยกเลิกไหว้พระจันทร์เพราะมีมนุษย์ขึ้นไปเหยียบดวงจันทร์และบางส่วนให้เหตุผลว่า เพราะรุ่นพ่อแม่ไม่ได้มีประเพณีดังกล่าว จึงไม่ได้สืบสานต่อ³ ในเทศกาลนี้มีนิยายปรัมปราที่บันทึกอยู่ในคัมภีร์โบราณว่า ฉางเอ๋อ เป็นภรรยาของโฮ่ว-อวี่ ขโมยกินยาอายุวัฒนะที่โฮ่ว-อวี่ได้มาจากเจ้าแม่ชีหวางหมู่แห่งเขาคุนลุนจึงถูกสาปให้กลายเป็นค้างคอกอยู่ที่วังเย็นบนดวงจันทร์ ส่วนชาวไทยจะมีเพลงกล่อมเด็กที่เกี่ยวกับพระจันทร์คือ “จันทร์เอ๋ย จันทร์เจ้า”

เทศกาลถือศีลกินเจ เป็นเทศกาลแห่งการลด ละ เลิก การทำบาปทั้งปวง ปัจจุบันชาวไทยเชื้อสายจีนจัดขึ้นทุกปี แม้เทศกาลนี้จะได้รับความสนใจน้อยลงจากชาวจีนแผ่นดินใหญ่แล้วก็ตาม เทศกาลถือศีลกินเจ คือ การงดกินของเครื่องสดคาวต่าง ๆ คนจีนเรียกว่า “อาหารซอ” ตลอดจนการถือศีลไม่ฆ่าสัตว์ตัดชีวิต การแต่งกายชุดขาว แยกจาน ชาม หม้อ กระทะ อุปกรณ์ทำอาหารไม่ใช้ปนกับอุปกรณ์ที่ผ่านการใช้มาแล้ว อาหารเจส่วนใหญ่เป็นจำพวกถั่ว ผลไม้ ผักต่าง ๆ แต่มีบางชนิดห้ามกิน เช่น หอมแดง หอมใหญ่ กระเทียม กุยช่าย ใบยาสูบ หลักเกียวกเพราะมีกลิ่นแรงและเชื่อว่าผักจำพวกนี้กระตุ้นให้คนเกิดความกำหนัดทำให้เกิดกิเลส และซอสที่ทำมาจากถั่วเท่านั้น โดยเทศกาลจะตรงกับขึ้น 1 ค่ำ เดือน 11 ของไทย ผู้กินเจจะมีระยะเวลา 7-10 วัน แล้วแต่บุคคล ตามศาลเจ้าจีนจะจัดโรงทานสำหรับผู้กินเจหรือบุคคลอื่น สามารถเข้ามากินอาหารได้ ถือเป็นการทำทาน ผู้ที่กินเจเชื่อว่าการกินเจถือเป็นการสร้างบุญอย่างหนึ่ง ได้ลด ละ การฆ่าสัตว์และถือศีล ทำให้จิตใจผ่องใส⁴ เช่นเดียวกับ รจิต สิทธิศาสตร์สกุล กล่าวว่า การกินอาหารเจ

¹ สำนักศิลปวัฒนธรรมและพัฒนาชุมชน. (ม.ป.ป.). วันสารทจีน. (ออนไลน์).

² QIN HUA (2559, พฤษภาคม-สิงหาคม). การศึกษาประเพณีสารทจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน ในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี. วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. 24(45): หน้า 125-137.

³ เรือนแก้ว ภัทรานุประวัติ. (2554). การศึกษาสืบทอดความเป็นจีนผ่านการทำความเข้าใจในความหมายและสัญลักษณ์ทางศาสนา ของชาวจีนนสลูกหลานในสังคมไทย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

⁴ ส. พลายน้อย. (2542). ประเพณีจีน. หน้า 35-37.

เป็นการกินตามแนวทางหลักศาสนา ที่ผู้ถือศีลกินเจต้องละเว้นจากการฆ่าสัตว์ ทำจิตใจให้สงบ อีกทั้งต้องไม่กินจากอาหารจำพวกผักที่มีกลิ่นแรงเพราะมีความเชื่อว่าผักเหล่านี้มีคุณสมบัติกระตุ้นในกิเลส¹

หลายเทศกาลสำคัญของจีนมักมีขนมเป็นส่วนประกอบสำคัญในเทศกาล อาจารย์เศรษฐพงษ์ จงสงวน ในหัวข้อ **ขนมกับเทศกาลจีน** โดยชมถ่ายทอดสดผ่าน Facebook ของสถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สามารถสรุปเนื้อหาที่สำคัญได้ดังนี้ “ขนมเซ่ง” ถือเป็นสัญลักษณ์แห่งความยากลำบาก เนื่องจากสมัยชาวจีนอพยพมาใหม่ ๆ นำขนมเซ่งติดมาเพื่อเป็นเสบียง “ขนมเทียน” เป็นขนมที่ผสมผสานความเป็นจีน-ไทยได้อย่างลงตัว ขนมเทียนดั้งเดิมจะมีเพียงไส้เค็ม มีรสเผ็ดจากพริกไทย แต่ชาวไทยนำมาประยุกต์จนมีขนมเทียนไส้หวาน อย่างปัจจุบัน “ขนมถ้วยฟู” ถือเป็นขนมมงคลในช่วงขึ้นปีใหม่ 15 วันแรก ควรรับประทานเพื่อให้ชีวิตมีสุขและสมบูรณ์ “ขนมรูปนก” ปรากฏอยู่ในเทศกาลเซ่งเม้ง ทำขึ้นเพื่อเป็นสัญลักษณ์ให้คนที่เสียชีวิตบินกลับบ้านได้ถูก อีกทั้งยังมีความเชื่อว่าหากผู้หญิงอยากมีลูกชายให้กินตรงหัวนก หากอยากได้ลูกสาวให้กินตรงส่วนท้อง และ “บ๊ะจ่าง” เป็นขนมที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมข้าว เนื่องจากให้แต่ละพื้นที่ของชาวจีนจะใช้ข้าวแต่ละชนิดไม่เหมือนกัน บ๊ะจ่างเป็นอาหารที่เริ่มต้นในเทศกาลฤดูร้อน รับประทานเพื่อบำรุงกำลังให้ร่างกายแข็งแรง บ๊ะจ่างในไทยส่วนใหญ่จะใช้ข้าวเหนียวสืบทอดกรรมวิธีการทำมาจากกวางตุ้ง เมื่อเข้ามาในไทยได้มีการพัฒนารูปร่างของบ๊ะจ่างให้เล็กลงเพื่อสะดวกแก่การรับประทาน²

เทศกาลและงานมงคลข้างต้นจัดงานตามปฏิทินจันทรคติ ในแต่ละงานจะมีอาหารประจำเทศกาล ดังงานวิจัยของจันทรา แกมขุนทด **ศึกษาประเพณีในรอบปีของชาวไทยเชื้อสายจีน ในเขตเทศบาลเมืองภูเก็ต อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต** ซึ่งได้ทำการศึกษาประเพณีหรือเทศกาลสำคัญ ๆ ได้แก่ ตรุษจีน ไหว้เทวดา เซ่งเม้ง สารทจีน ไหว้พระจันทร์ และกินเจ เป็นต้น อาหารที่นำมาเป็นประจำเทศกาลและงานมงคลล้วนเป็นมงคลต่อผู้ให้และผู้รับ อาหารแต่ละอย่างมีการกำหนดจำนวน กำหนดขั้นตอนการจัดวางเพื่อให้ทุกอย่างเป็นไปตามวัฒนธรรมที่

¹ วจิต สติศาสตร์สกุล. (2561, มกราคม-เมษายน). กระบวนการส่งเสริมการบริโภคอาหารเจตามหลักพระพุทธศาสนา. วารสารบัณฑิตศึกษาปริทรรศน์. 14(1): หน้า 37-49

² สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2563). ไทยเชื้อจีนกับการเปลี่ยนแปลง หัวข้อ ขนมในเทศกาลจีน. (ออนไลน์).

ชาวจีนสืบทอดกันมา ซึ่งการถือปฏิบัติตามประเพณีนี้มีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตและส่งผลต่อความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนอีกด้วย¹

2.2.2 อาหารกับสำนวน

ชาวไทยและชาวจีนมีนิสัยในการอบรมสั่งสอนลูกหลานที่คล้ายกันอย่างหนึ่งคือ มักจะนำสำนวนต่าง ๆ มาสอนเพื่อเป็นแนวปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554** คำว่า สำนวน หมายความว่า ถ้อยคำที่เรียบเรียง โวหาร บางทีก็ใช้ว่า สำนวนโวหาร² ส่วน สง่า กาญจนาคพันธุ์ กล่าวว่า สำนวนเป็นการพูดแบบมีชั้นเชิงไม่ตรงไปตรงมา แต่มีความหมายในคำพูดนั้น ๆ หากสำนวนนั้นนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายคนฟังก็เข้าใจความหมายทันที บางสำนวนไม่ได้นิยมใช้จึงทำให้คนฟังไม่เข้าใจ หรือบางสำนวนทำให้เข้าใจเป็นอย่างอื่น ชาวบ้านเขาเรียกกันว่า “พูดส่ำบัดสำนวน”³ สรุปได้ว่า สำนวนเป็นถ้อยคำที่กล่าวเปรียบเทียบกับคนให้คิด มีความหมายไม่ตรงตามตัว หรือเป็นความหมายแฝงโดยนัย มีทั้งสำนวนเก่า สำนวนใหม่ หากสำนวนใดไม่ได้รับความนิยมก็จะค่อย ๆ เลือนหายไป

งานวิจัยของ กรรณิการ์ โกวิทกุล⁴ เรื่อง **การเปรียบเทียบภาษิต-คำพังเพยจีนกับสำนวน-ภาษิตไทย** สรุปได้ว่า การเปรียบเทียบของสำนวน-ภาษิตจีนและไทย สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ 1.ประเภทที่มีความหมายเหมือนหรือคล้ายกับสำนวน-ภาษิตไทย และสิ่งที่นำมาเปรียบเทียบเหมือนกัน 2. ประเภทที่มีความหมายเหมือนหรือคล้ายกับสำนวน-ภาษิตไทย และสิ่งที่นำมาเปรียบเทียบแตกต่างกัน 3.ประเภทที่มีความหมายเหมือนหรือคล้ายกับสำนวน-ภาษิตไทย แต่ไม่มีการเปรียบเทียบในสำนวน-ภาษิตไทย ผลจากการเปรียบเทียบด้านความหมายสะท้อนให้เห็นถึงความเหมือนและความต่างของคนจีนและคนไทยในด้านสภาพแวดล้อม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี ชีวิตความเป็นอยู่ตลอดจนทัศนคติและแนวคิดต่าง ๆ

พิริยา สุรขจร⁵ เรื่อง **สำนวนจีนและสำนวนไทยที่มีคำเกี่ยวกับสัตว์ : การศึกษาเปรียบเทียบ** กล่าวถึง การเปรียบเทียบสำนวนจีนและไทย สิ่งที่แสดงออกมาทางด้าน

¹ จันทรา แกมขุนทด. (2544). *ศึกษาประเพณีในรอบปีของชาวไทยเชื้อสายจีน ในเขตเทศบาลเมืองภูเก็ต อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต*. สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.

² ราชบัณฑิตยสถาน (2554). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554*. หน้า 1,127.

³ สง่า กาญจนาคพันธุ์. (2515). *สำนวนไทย*. หน้า 1-2.

⁴ กรรณิการ์ โกวิทกุล. (2544). *การเปรียบเทียบภาษิต-คำพังเพยจีนกับสำนวน-ภาษิตไทย*. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (สาขาวิชาภาษาจีน). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

⁵ พิริยา สุรขจร. (2544). *สำนวนจีนและสำนวนไทยที่มีคำเกี่ยวกับสัตว์ : การศึกษาเปรียบเทียบ*. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (สาขาวิชาภาษาจีน). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วัฒนธรรมอาหารการกินของคนจีนและคนไทยมีทั้งเหมือนและต่างกันมาก ตามสภาพภูมิภาคและสิ่งแวดล้อม สิ่งที่เหมือนกัน คือ คนจีนและคนไทยกินข้าวและปลูกข้าวเหมือนกัน ทำการประมงจับปลาและกินปลาเหมือนกัน สิ่งที่แตกต่างกัน คือ คนจีนนิยมกินเนื้อแพะ เนื่องจากประเทศจีนมีอากาศหนาว เนื้อมีไขมันเยอะ ให้พลังงานสูง จะช่วยให้ร่างกายอบอุ่น และบางพื้นที่ของจีนจะนิยมกินเนื้อสุนัขด้วย

ตัวอย่างสำนวนที่คล้ายกัน

สำนวนจีน	สำนวนไทย
ถิ่นปลานาข้าว (yǔ mǐ zhī xiāng)	อู่น้ำ
เอาใส่เดือนมาหย่อนล่อปลา (yǔ mǐ zhī xiāng)	เอากุ้งฝอยไปตกปลากะพง
ภัยพิบัติถึงบ่อปลา (yāng jí chí yú)	ปลาติดหลังแห
ตั้งปลาได้น้ำ (rú yú dé shuǐ)	ปลากะตักได้น้ำ
ปลาวายในหม้อ (yú yóu fǔ zhōng)	เนื้อเข้าปากเสือ

ตัวอย่างสำนวนที่ต่างกัน

สำนวนจีน	สำนวนไทย
แขวนหัวแพะ ขายหัวหมา (guà yang yóu, mài gǒu ròu)	ยอมแมวขาย
กระต่ายสิ้นกินสุนัขพรวน (tù sǐ gǒu pēng)	ถีบหัวส่ง
สามวันจับปลา สองวันตากแห (sān tiān dǎ yú liǎng tiān shài wǎng)	ตำข้าวสารกรอกหม้อ
ประชาชนเป็นเนื้อปลา (yú ròu bǎixìng)	รีดนาทาเร้น

เช่นเดียวกับ วิจัยของ ฉิน หยงหลิน¹ เรื่อง **สำนวนจีนและสำนวนไทย : การศึกษาเปรียบเทียบ** สรุปได้ว่า สำนวนไทยและสำนวนจีนมีลักษณะการเปรียบเทียบทั้งที่คล้ายกัน เช่น สำนวน “กิ้งทองใบหยก” เป็นสำนวนไทยที่มีที่มาจากสำนวนจีน ชาวไทยและชาวจีนมีทัศนคติหรือค่านิยมในเรื่องของความรักที่ตรงกันหรือ สำนวน “เชือดไก่ให้ลิงดู” ในสำนวนจีนใช้ว่า “ฆ่าไก่ฆ่าลิง” เป็นการใช้สำนวนที่ใกล้เคียงกันมาก เป็นต้น ไทยและจีนจึงมีลักษณะความเป็นอยู่และวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกัน ดังนั้นการเรียนรู้เรื่องสำนวนไทยจะทำให้ นักศึกษาชาวจีน มีความรู้ความเข้าใจ สามารถมองเห็นความเหมือนและความแตกต่างของภาษาและวัฒนธรรมที่เรียนกับภาษาแม่ของตน ช่วยพัฒนาให้นักศึกษาชาวจีนสามารถเข้าใจและใช้ภาษาไทยในการสื่อสารได้ดีขึ้น เพราะเป็นทักษะการสื่อสารที่ต้องฝึกฝนตั้งแต่ระดับคำ วลีประโยค ข้อความ จนถึงเรื่องราว สำนวนเปรียบเทียบในเรื่องอาหารเบื้องต้นรวบรวมได้จำนวน 18 สำนวน ดังตัวอย่างที่ยกมา

สำนวนจีน	สำนวนไทย
เอาไข่กระทบหิน (yǐ luǎn jī (tóu) shí)	เอาไข่กระทบหิน
ลูกท้อไป ลูกหลี่มา (tóu táo bào lǐ)	น้ำผักนึ่งไป น้ำสายบัวมา
แดงอมข้าวหลูด (guā shù dì luò)	สุกก็จะหอม งอมก็จะหล่น
ฆ่าไก่เอาไข่ (shā jī qǔ luǎn (dàn)	ฆ่าช้างเอางา
เด็ดบัวไว้ใย (ǒu duàn sī lián)	ตัดบัวอย่าให้เหลือใย
หน่อไม้หลังฝนฤดูใบไม้ผลิ (yǔ hòu chūn sūn)	เห็ดหน้าฝน
เป็นโจรใจหั่นไปเอง (zuò zéi xīn xū)	กินปูร้อนท้อง
ดื่มน้ำแข็งกินอาหารรสขม (yǐn bīng rú bō)	กินเกลือ
ดื่มน้ำคิดถึงแหล่งน้ำ (yǐn shuǐ sī yuán)	ข้าวแดงแกงร้อน
กระทะวัดผัดไก่ (niú ding pēng jī)	ชีข้างจับตักแตน
ขนไก่ เปลือกกะเทียม (jī máo suàn pí)	ขี้มูรา ขี้หมาแห้ง
เข้ากันเป็นปณมกับน้ำ (shuǐ rǔ jiāo róng)	เข้ากันเป็นปีเป็นขลุ่ย
มังกรสู้ เสือรบ (lóng zhēng hǔ dòu)	ถึงพริกถึงขิง
ครึ่งซังแปดตำลึง (bàn jīn bā liǎng)	ขิงก็รา ข่าก็แรง
ปลาง่ายอยู่ในหม้อ (yú yóu fǔ zhōng)	เนื้อเข้าปากเสีย อ้อยเข้าปากช้าง

¹ ฉิน หยงหลิน. (2526). *สำนวนจีนและสำนวนไทย : การศึกษาเปรียบเทียบ*. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (สาขาวิชาภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ล้างเอาของในกระเป๋ (tàn nóng qǔ wù)	ปอกกล้วยเข้าปาก
ตบแต่งหน้าร้าน (zhuāng huáng mén miàn)	ผักชีโรยหน้า
ยุ่งเจ็ด แปดแปด (luàn qī bā zāo)	ผักต้มขนมยำ
ข้าวแพงเหมือนไข่มุก ผีนมีราคาเหมือนอบเชย (mǐ zhū xīn guì)	ข้าวยากหมากแพง

เช่นเดียวกับ วิจัยของ กณิกนันต์ โยธานะ¹ เรื่อง **การศึกษาเปรียบเทียบสำนวนจีนที่มีคำว่า “chī” กับสำนวนไทยที่มีคำว่า “กิน”** สรุปได้ว่า สำนวนจีนและสำนวนไทย เมื่อนำมาเปรียบเทียบแล้วมีความหมายใกล้เคียงกัน ทางด้านความหมายที่กล่าวมาข้างต้นสะท้อนให้เห็นถึงความเหมือนและแตกต่างกันของชาว จีนและชาวไทยในด้านสภาพแวดล้อม สภาพชีวิตความเป็นอยู่ ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ทศนคติและค่านิยมต่าง ๆ ดังตัวอย่าง

สำนวนจีน	สำนวนไทย
吃糠咽菜 (chī kāng yàn cài)	กัดก้อนเกลือกิน
大鱼吃小鱼，小鱼吃虾米 (dà yú chī xiǎo yú, xiǎo yú chī xiǎ mǐ)	ปลาใหญ่กินปลาเล็ก
吃大锅饭 (chī dà guō fàn)	กินข้าวหม้อใหญ่
饮冰茹檠 (yǐn bīng rú bó)	กินเกลือกินกะปิ

จากงานวิจัยเกี่ยวกับสำนวนจีน-ไทยที่ได้กล่าวมานั้น ผู้วิจัยศึกษามุมมองความคิดของชาวจีนและชาวไทยผ่านสำนวน รวมทั้งความเหมือนและต่างในการเปรียบเทียบสำนวน การเลือกใช้สำนวน เพื่อเป็นแนวทางสร้างชุดการสอนให้เหมาะสมกับผู้เรียนชาวจีนต่อไป

สรุปได้ว่า สำนวนคือถ้อยคำที่ไม่ได้พูดแบบตรงไปตรงมา สะท้อนให้เห็นถึงสภาพแวดล้อม วัฒนธรรม ทศนคติและแนวคิดของคนชาตินั้น ๆ ชาวไทยและชาวจีนมักใช้สำนวนเป็นคำสั่งสอนลูกหลาน เมื่อนำสำนวนไทย-จีนหมวดอาหารมาเปรียบเทียบกันพบว่ามีสำนวนคล้ายกัน ความหมายเหมือนกัน ความหมายใกล้เคียงกันและแตกต่างกัน สิ่งที่เหมือนกันคือการกินข้าวกินปลา สิ่งที่แตกต่างกันคือคนไทยไม่กินเนื้อพะเนื่อสุนัขเหมือนคนจีน ดังนั้นการสอน

¹ กณิกนันต์ โยธานะ. (2556, เมษายน). การศึกษาเปรียบเทียบสำนวนจีนที่มีคำว่า “chī” กับสำนวนไทยที่มีคำว่า “กิน”. , วารสารจีนศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 6(6): หน้า 145-181.

สำนวนถือเป็นเรื่องสำคัญสำหรับผู้เรียนต่างประเทศ เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาอย่างถูกต้องและผู้เรียนสามารถใช้สำนวนได้อย่างไม่ผิดพลาด

3.การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างประเทศ

สื่อการเรียนรู้มีความสำคัญเป็นอย่างมากในการศึกษาภาษาและวัฒนธรรมสำหรับชาวต่างประเทศ เพราะจะทำให้ผู้เรียนเข้าใจเนื้อหาได้ดีขึ้น อีกทั้งช่วยส่งเสริมและพัฒนาทักษะการอ่านของผู้เรียนอีกด้วย เช่น “หนังสืออ่านเพิ่มเติม” โดยผู้วิจัยแบ่งเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ ความหมายและความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติม จุดประสงค์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติม องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติม และประโยชน์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

3.1 ความหมายและความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หนังสืออ่านเพิ่มเติม ตรงกับคำภาษาอังกฤษว่า Supplementary reader จาก **พจนานุกรมภาษาอังกฤษ-ไทย และ ไทย-อังกฤษ ฉบับทันสมัย** ให้ความหมาย คำว่า Supplementary แปลว่า เป็นส่วนเสริม ส่วนคำว่า reader แปลว่า ผู้อ่านหรือคนพิสูจน์อักษร¹ หนังสืออ่านเพิ่มเติมถือว่าเป็นสื่อการเรียนรู้ประเภทหนึ่งที่มีส่วนช่วยขยายเนื้อหาของหลักสูตรให้กว้างขวางขึ้นสำหรับผู้เรียนศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง ตามความเหมาะสมของวัยและความสามารถในการอ่าน ดังที่ บันลือ พุกกะวัน กล่าวว่ หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นวัสดุการอ่านประเภทหนึ่งที่ไม่ใช่แบบเรียน แต่เป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้เรียนสามารถเลือกอ่านได้ทั้งในและนอกเวลาเรียน ผู้เรียนอาจใช้ได้หลายลักษณะ เช่น อ่านเพื่อค้นคว้าหาคำตอบ อ่านเพื่อหาประสบการณ์ให้ลึกซึ้งเฉพาะเรื่อง อ่านเพื่อความเพลิดเพลินหรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์²

ผู้วิจัยได้ศึกษาความหมายและความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติม พบว่ามีนักวิชาการให้ความหมายไว้ดังนี้ จินตนา ไบกาซูยี กล่าวว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยส่งเสริมความรู้พัฒนาทักษะการอ่าน ส่งเสริมสติปัญญาจากเนื้อหาความรู้ในเรื่องนั้น ๆ ได้ฝึกทักษะการสังเกต ตีความ เปรียบเทียบ ใช้เหตุผล จำแนกแจกแจง วิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่าได้ อีกทั้งส่งเสริมให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้ด้วยตนเองนำไปปรับใช้ในชีวิตรประจำวันได้³ เช่นเดียวกับ ถวัลย์ มาศจรัส กล่าวว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม คือ หนังสือที่มีเนื้อหาสาระอิงหลักสูตรเป็นการนำเนื้อหาในหลักสูตรมาเขียนในลักษณะต่าง ๆ อาจเขียนในรูปของร้อยแก้วหรือร้อยกรองก็ได้ เพื่อให้

¹ ฝ่ายวิชาการภาษาอังกฤษ. (2545). *พจนานุกรมภาษาอังกฤษ-ไทย และ ไทย-อังกฤษ ฉบับทันสมัย*. หน้า 419, 541.

² บันลือ พุกกะวัน. (2536). *วรรณกรรมกับเด็ก*. หน้า 56.

³ จินตนา ไบกาซูยี. (2542). *เทคนิคการเขียนหนังสือสำหรับเด็ก*. หน้า 143-144.

เด็กอ่านเข้าใจเนื้อหาได้ง่ายและผู้เรียนสามารถศึกษาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเองตามความเหมาะสมของวัยและความสามารถในการอ่านของแต่ละบุคคล¹ ด้านไชยยศ เรืองสุวรรณ ได้กล่าวถึงความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อการสอนอย่างหนึ่งที่มีความสำคัญ เพราะเป็นสื่อที่มีวัตถุประสงค์มุ่งส่งเสริมการเรียนรู้ในการสอนช่วยในการค้นคว้าวิชาต่าง ๆ นอกเหนือไปจากหนังสือเรียนที่กำหนดไว้มีรายละเอียด และเนื้อหาแตกต่างนอกเหนือจากที่หลักสูตรกำหนดไว้ เพื่อให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมตามความเหมาะสมกับวัยและความสามารถในการอ่านของผู้เรียน² จะเห็นได้ว่าทั้งสามท่านให้ความหมายและความสำคัญที่คล้ายกัน ว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมคือสื่อการเรียนรู้ที่มีเนื้อหาเพิ่มเติมจากหลักสูตรเสริมสร้างทักษะการอ่านให้แก่ผู้เรียนได้อย่างเหมาะสมตามวัยและตามความต้องการของผู้เรียน

จากการศึกษาข้างต้นสรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อการเรียนรู้ที่มีเนื้อหาสาระสอดคล้องกับหลักสูตร เพื่อเป็นเครื่องมือช่วยเสริมสร้างความรู้ให้กับผู้เรียนมากยิ่งขึ้น อีกทั้งช่วยเสริมสร้างนิสัยรักการอ่านและเพิ่มพูนทักษะทางภาษาด้านการอ่านของผู้เรียนให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น ดังนั้นหนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัย คือ “หนังสืออ่านเพิ่มเติม” ซึ่งแบ่งออกเป็นบท มีเนื้อหาเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรมช่วยส่งเสริมทักษะและเพิ่มพูนความรู้แก่ผู้เรียนชาวต่างประเทศ พร้อมทั้งกิจกรรมที่ช่วยในการศึกษาไม่น่าเบื่อ ทำให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจในการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ

3.2 จุดประสงค์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อการเรียนรู้ที่ได้รับการส่งเสริมจากสถานการศึกษาต่าง ๆ จัดทำขึ้นเพิ่มเติมโดยมีเนื้อหาสอดคล้องกับหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนมีสื่อการเรียนรู้ที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น อีกทั้งเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ค้นคว้าหาความรู้ที่ตนเองสนใจ การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมจึงมีจุดประสงค์ที่แตกต่างกันออกไป จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า นักการศึกษา ณรงค์ ทองปาน³ และสำลี รักสุทธี⁴ ได้แบ่งจุดประสงค์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติมออกเป็น ดังนี้

1. เพื่อปลูกฝังนิสัยรักการอ่าน
2. เพื่อเสริมสร้างจินตนาการ และความคิดสร้างสรรค์ของผู้เรียน
3. เพื่อความสนุกเพลิดเพลิน

¹ ถวัลย์ มาศจรัส. (2538). เทคนิคและตัวอย่างการเขียนหนังสือส่งเสริมการอ่านและหนังสืออ่านเพิ่มเติม. หน้า 132.

² ไชยยศ เรืองสุวรรณ. (2526). เทคโนโลยีทางการศึกษา: หลักการและแนวปฏิบัติ. หน้า 159.

³ ณรงค์ ทองปาน. (2526). การสร้างหนังสือสำหรับเด็ก. หน้า 72-73.

⁴ สำลี รักสุทธี. (2553). คู่มือการจัดทำสื่อ นวัตกรรม และแผนประกอบสื่อ นวัตกรรม. หน้า 120-121.

4. เพื่อให้ผู้อ่านได้ศึกษาหาความรู้ในเรื่องที่ต้องการ และเนื้อหาสาระเหมาะสมกับระดับภาษาของผู้อ่าน
5. เพื่อส่งเสริมการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
6. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม ค่านิยมอันดีแก่ผู้เรียนเหมาะสมตามวัย

สรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีจุดประสงค์เพื่อเสริมสร้างนิสัยรักการอ่าน สร้างความเพลิดเพลินให้แก่ผู้เรียน ตอบสนองความต้องการในเรื่องนั้น ๆ ที่ผู้เรียนอยากรู้เพิ่มเติม นอกเหนือหลักสูตร เป็นการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง อีกทั้งช่วยปลูกฝังคุณธรรมค่านิยมอันดีของสังคมและผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจจะสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเพื่อใช้เป็นสื่อการเรียนรู้ให้แก่ผู้เรียน ที่อยากจะค้นคว้าความรู้เพิ่มเติม พัฒนาทักษะการอ่านของตนเอง สร้างนิสัยรักการอ่านและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ อีกทั้งจะเป็นตัวเลือกให้แก่ผู้เรียนได้เลือกศึกษามากยิ่งขึ้น

3.3 องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ในการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีองค์ประกอบในการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอย่างเป็นระบบ มีขั้นตอน และสมบูรณ์มีประสิทธิภาพ จากการศึกษา นักการศึกษา จินตนา ไบกาซูยี¹ ณรงค์ ทองปาน² และจวีวรรณ คูหาภินันท์³ ได้กล่าวว่าองค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมควรมีเนื้อหาสร้างสรรค์ สนุก ให้ความเพลิดเพลิน มีความถูกต้อง และระดับภาษาที่ใช้ต้องเหมาะสมกับผู้อ่าน ในเนื้อหาต้องมีเป้าหมาย แนวคิดและวัตถุประสงค์ที่ชัดเจน รูปเล่มมีความน่าสนใจ อาทิ ตัวอักษรมีขนาดพอดี มีภาพประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาเพื่อช่วยให้ผู้อ่านเข้าใจเนื้อหาได้ง่ายขึ้น และความยาวของเนื้อหาทั้งเล่มควรครอบคลุมเกี่ยวกับเรื่องนั้น ๆ

จากการศึกษาข้างต้นผู้วิจัยสรุปได้ว่าองค์ประกอบสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเพื่อนำไปสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน จะมีองค์ประกอบ 5 ข้อ ดังต่อไปนี้

1. เนื้อหาสาระ ด้านภาษาและวัฒนธรรมที่จะสอนผู้เรียนชาวต่างประเทศ
2. เนื้อหาครอบคลุมและครบถ้วน
3. บทอ่านเหมาะกับกลุ่มเป้าหมาย

¹ จินตนา ไบกาซูยี. (2542). เทคนิคการเขียนหนังสือสำหรับเด็ก. หน้า 10.

² ณรงค์ ทองปาน (2526). การสร้างหนังสือสำหรับเด็ก. หน้า 61-62.

³ จวีวรรณ คูหาแย้มแซ. (2527). บทสคริปต์การทำหนังสือสำหรับเด็ก. หน้า 21.

4. รูปเล่มดูน่าสนใจ ประกอบไปด้วย บทอ่านที่มีเนื้อหากระชับเข้าใจง่าย พร้อมรูปภาพประกอบ ที่มีสัดส่วนตามความเหมาะสม

5. เสริมสร้างความรู้และพัฒนาทักษะการอ่านให้แก่ผู้เรียน

3.4 ประโยชน์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หนังสืออ่านเพิ่มเติมทำให้ผู้เรียนสามารถศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง ทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียนเนื่องจากเนื้อหาในหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีการปรับให้สอดคล้องกับหลักสูตรของผู้เรียน อีกทั้งยังช่วยพัฒนาทักษะทางภาษาด้านการอ่านและเสริมสร้างความรู้เฉพาะเรื่องที่ผู้เรียนสนใจได้ดียิ่งขึ้น หนังสืออ่านเพิ่มเติมจึงมีประโยชน์ต่อผู้เรียนชาวต่างชาติ จากการศึกษารายงานของจินตนา ไบกาซูยี¹ และชณัฐดา ฤทธิแดง² ได้กล่าวถึงประโยชน์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติมไว้ดังนี้

1. หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยส่งเสริมความรู้ เพิ่มทักษะการอ่านให้แก่ผู้อ่าน
2. ช่วยพัฒนาการด้านส่งเสริมสติปัญญา
3. ช่วยเปิดโอกาสให้แก่ผู้อ่าน ได้เลือกอ่านหนังสืออ่านเพิ่มเติมได้ตรงตามความต้องการ
4. ผู้อ่านสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ตนเองและผู้อื่น
5. ส่งเสริมการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง สร้างความกระตือรือร้นในการหาความรู้ใหม่ ๆ ให้แก่ตนเอง
6. ผู้เรียนสามารถมีอิสระในการศึกษาเนื้อหาที่ต้องการ และสามารถกำหนดวันเวลาในการศึกษาได้เอง ตามความเหมาะสมของผู้อ่าน

จากการกล่าวถึงประโยชน์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติมของสองท่าน ได้มีข้อคิดเห็นที่คล้ายคลึงกันอยู่หลายประการ อาทิ หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยส่งเสริมความรู้ขยายเนื้อหาออกมาจากหลักสูตรทำให้ผู้เรียนมีการพัฒนาทักษะทางภาษาที่ดีขึ้น เสริมสร้างจินตนาการด้วยเนื้อหาและภาพประกอบที่สวยงามดึงดูดความสนใจให้ผู้เรียนอยากอ่าน และเสริมสร้างนิสัยรักการอ่านทำให้ผู้เรียนรู้จักค้นคว้าหาความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง

ผู้วิจัยได้ศึกษางานวิจัยหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างประเทศ เพื่อให้ได้หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีหลักในการพัฒนา ซึ่งผู้วิจัยได้เลือกศึกษาจาก **หนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง “มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย” สำหรับนักศึกษา**

¹ จินตนา ไบกาซูยี. (2542). เทคนิคการเขียนหนังสือสำหรับเด็ก. หน้า 143-144.

² ชณัฐดา ฤทธิแดง. (2542). การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่องประเพณีท้องถิ่นสมุทรปราการสำหรับ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5. วิทยานิพนธ์ กศ. ม. (ประถมศึกษา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา.

ชาวจีน และ หนังสืออ่านเพิ่มเติมวรรณคดีไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่อง รามเกียรติ์ สำหรับชาวต่างประเทศ เพื่อศึกษาแนวทางในการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่มีเนื้อหาด้านวัฒนธรรมไทยโดยผ่านการท่องเที่ยว หนังสืออ่านเพิ่มเติมทักษะการอ่านเรื่อง “ไก่” สำหรับนักศึกษาชาวเมียนมา เพื่อศึกษาแนวทางในการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมเน้นด้านทักษะการอ่าน และศึกษาแนวทางการออกแบบเนื้อหาให้มีความเชื่อมโยงกับผู้เรียนต่างประเทศ แบบเรียนภาษาไทยเชิงวัฒนธรรม เรื่อง “กล้วยกับวิถีชีวิตไทย” สำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ และการสร้างชุดการเรียนรู้ภาษาไทยด้วยตนเองสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ เรื่องขนมมงคลไทย ผู้วิจัยนำมาศึกษาเพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร อีกทั้งเนื้อหาเชื่อมโยงภาษาและวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน โดยวิจัยแต่ละเรื่องมีรายละเอียดดังนี้

Jiang Yu เรื่อง หนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง “มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย” สำหรับนักศึกษาชาวจีน มีเนื้อหาจำนวน 8 บท ได้แก่ บทที่ 1 มารยาททางวัฒนธรรมกับการท่องเที่ยวไทย บทที่ 2 มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยววัดพระศรีรัตนศาสดาราม (วัดพระแก้ว) และพระบรมมหาราชวัง (จังหวัดกรุงเทพฯ) บทที่ 3 มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวโบราณสถาน (จังหวัดพระนครศรีอยุธยา) บทที่ 4 มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวตลาดน้ำอัมพวา (จังหวัดสมุทรสงคราม) บทที่ 5 มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวพัทยา (จังหวัดชลบุรี) บทที่ 6 มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวสะพานข้ามแม่น้ำแคว (จังหวัดกาญจนบุรี) บทที่ 7 มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวทะเลอันดามัน (จังหวัดภูเก็ต) และบทที่ 8 มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวถนนคนเดิน (จังหวัดเชียงใหม่) ซึ่งแต่ละบทมีเนื้อหาแนะนำสถานที่ ประวัติความเป็นมา และมารยาทที่นักท่องเที่ยวควรปฏิบัติอย่างถูกต้อง สถานที่ที่ยกมาเป็นตัวบทนั้นเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมของนักท่องเที่ยวชาวจีน ผู้วิจัยมีจุดประสงค์เพื่อให้ผู้เรียนชาวจีนและนักท่องเที่ยวจีนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้และเข้าใจมารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย อีกทั้งสามารถนำความรู้จากในบทเรียนไปใช้ได้จริงอีกด้วย หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้กำหนดประสิทธิภาพ 80/80 ผลประสิทธิภาพผ่านเกณฑ์ 89.4/95.3 และมีค่าดัชนีประสิทธิภาพ 0.88 แสดงว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ช่วยให้นักศึกษาจีนมีความเข้าใจด้านมารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย และเข้าใจวัฒนธรรมไทยมากยิ่งขึ้น¹

¹ JIANG YU. (2560). หนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่อง “มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย” สำหรับนักศึกษาชาวจีน. ปริญญาโท ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

อัจฉริยา วสุนันต์ วิจัยเรื่อง **หนังสืออ่านเพิ่มเติมวรรณคดีไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง รามเกียรติ์ สำหรับชาวต่างประเทศ** การวิจัยมีความมุ่งหมาย เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างชาติ เรื่องรามเกียรติ์ ที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด คือ 75/75 และนำไปทดลองเพื่อหาประสิทธิภาพกับกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ นักศึกษาเวียดนาม ภาควิชาภาษาไทย ศึกษา ชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ นครโฮจิมินห์ สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม จำนวน 17 คน โดยใช้วิธีคัดเลือกแบบเจาะจง โดยมีจำนวนบทอ่านจำนวน 8 บท ได้แก่ ความรู้ทั่วไปเรื่องรามเกียรติ์ เปิดประตูสู่วัดพระแก้ว รามเกียรติ์กับประติมากรรม รามเกียรติ์กับจิตรกรรม รามเกียรติ์กับโขน รามเกียรติ์กับสวนวณไทย รามเกียรติ์กับตำนานเรื่องยักษ์และ รามเกียรติ์กับของที่ระลึกการท่องเที่ยว ผู้วิจัยอธิบายความหมาย ที่มา ความสำคัญและ ยกตัวอย่างของสวนวณไทยที่ปรากฏอยู่ในเรื่องรามเกียรติ์ ซึ่งสวนวณส่วนใหญ่ยังคงเป็นสวนวณที่คนไทยยังใช้กันอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งผู้เรียนชาวต่างประเทศได้เรียนรู้วรรณคดีไทยที่มีความสัมพันธ์กับการท่องเที่ยว ทำให้เข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทยมากยิ่งขึ้น¹

Shun Lae Win วิจัยเรื่อง **หนังสืออ่านเพิ่มเติมทักษะการอ่านเรื่อง “ไก่” สำหรับนักศึกษาชาวเมียนมา** การวิจัยมีความมุ่งหมาย เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างชาติ เรื่องไก่ ที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด คือ 75/75 และนำไปทดลองเพื่อหาประสิทธิภาพกับกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ นักศึกษาเมียนมา วิชาเอกภาษาไทย ชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศอย่างกุ้ง ในสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา โดยมีจำนวนบทอ่านจำนวน 10 บท ได้แก่ บทที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับไก่ บทที่ 2 เพลงและบทอาขยานที่เกี่ยวกับไก่ บทที่ 3 การละเล่นไทยที่เกี่ยวกับไก่ บทที่ 4 ปณิษัตร์และวัดสำคัญที่เกี่ยวกับไก่ บทที่ 5 อาหารไทยที่เกี่ยวกับไก่ บทที่ 6 สวนวณไทยที่เกี่ยวกับไก่ บทที่ 7 นิทานไทยที่เกี่ยวกับไก่ บทที่ 8 นิทานชาดกที่เกี่ยวกับไก่ บทที่ 9 ไก่ในวรรณคดีไทย: ลิลิตพระลอ และบทที่ 10 ไก่ในวรรณคดีไทย: รูปแบบคำประพันธ์ลิลิต ผู้วิจัยสร้างขึ้นประกอบด้วยบทอ่าน คำศัพท์ แบบฝึกหัด บทอ่านเสริม และแบบทดสอบท้ายบท แต่ละบทมีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย-เมียนมาที่สัมพันธ์กัน ผู้เรียนสามารถเข้าใจเนื้อหาวรรณคดี ได้ฝึกทักษะการอ่านและนำความรู้ไปใช้ได้จริง²

สรุปได้ว่า การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมให้มีประสิทธิภาพ เพิ่มพูนทักษะทางภาษาและเหมาะสมกับผู้เรียนชาวต่างประเทศนั้น ควรเลือกเนื้อหาที่เกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรม

¹ อัจฉริยา วสุนันต์. (2560). **หนังสืออ่านเพิ่มเติมวรรณคดีไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่อง รามเกียรติ์ สำหรับชาวต่างชาติ**. ปรินญาณินพนธ์ ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ.

² SHUN LAE WIN. (2561). **หนังสืออ่านเพิ่มเติมทักษะการอ่านเรื่อง “ไก่” สำหรับนักศึกษาชาวเมียนมา**. ปรินญาณินพนธ์ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ.

เนื่องจากในแต่ละหลักสูตรของผู้เรียนชาวต่างประเทศจะต้องสอนภาษาและวัฒนธรรมอยู่แล้ว จึงทำให้เนื้อหาไม่มีความสอดคล้องกับหลักสูตรของผู้เรียน อีกทั้งหนังสืออ่านเพิ่มเติมยังช่วยขยายโอกาสการเรียนรู้ให้แก่ผู้เรียนได้มีสื่อการเรียนรู้ที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ผู้ได้ศึกษาวิจัยการเรียนการสอนชาวต่างประเทศที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการทำวิจัยต่อไป ดังวิจัยของ วิยะดา เมืองโคตร หัวข้อ **แบบเรียนภาษาไทยเชิงวัฒนธรรม เรื่อง “กล้วยกับวิถีชีวิตไทย” สำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ** การวิจัยมีความมุ่งหมาย สร้างแบบเรียนภาษาไทยเชิงวัฒนธรรม เรื่องกล้วยกับวิถีชีวิตไทยโดยมีเครื่องมือแบบเรียนจำนวน 5 บท ได้แก่ บทที่ 1 ความรู้เรื่องกล้วยกับวิถีชีวิตไทย บทที่ 2 กล้วยกับอาหารไทย บทที่ 3 กล้วยกับสมุนไพรไทย บทที่ 4 กล้วยกับพิธีกรรมและประเพณีไทย และบทที่ 5 กล้วยกับสำนวนไทย ซึ่งกำหนดเกณฑ์หาค่าประสิทธิภาพ 80/80 มีกลุ่มเป้าหมายคือนักศึกษามหาวิทยาลัยชนชาติกวางสี สาธารณรัฐประชาชนจีน ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย ที่กำลังศึกษาระดับปริญญาตรีหลักสูตร 3+1 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ จำนวน 6 คน โดยการเลือกแบบเจาะจง เมื่อนำแบบเรียนไปทดลองกับกลุ่มเป้าหมายแล้ว ผู้เรียนสามารถเรียนรู้คำศัพท์ต่าง ๆ ได้มากขึ้น เข้าใจวัฒนธรรมไทยและวิถีไทยผ่านเรื่องราวจากผลไม้อย่าง “กล้วย” อีกทั้งผู้เรียนยังมีทัศนคติที่ดีต่อคนไทยมากขึ้นอีกด้วย¹

Liu Ronghan วิจัยเรื่อง **การสร้างชุดการเรียนรู้ภาษาไทยด้วยตนเองสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ เรื่องขนมมงคลไทย** วิจัยเล่มนี้มุ่งเน้นที่จะเพื่อทักษะด้านภาษาไทยให้ผู้เรียนชาวต่างชาติ โดยมีชุดการเรียนรู้จำนวน 9 ชุด ได้แก่ ชุดที่ 1 ขนมมงคลไทยมาจากไหน ชุดที่ 2 ขนมในงานมงคล ชุดที่ 3 ขนมมงคลในงานแต่งงาน ชุดที่ 4 ขนมมงคล ในงานฉลองยศ ชุดที่ 5 ขนมมงคลในเทศกาลสงกรานต์ ชุดที่ 6 ขนมตระกูลทอง ชุดที่ 7 ขนมมงคล 9 ชนิด ชุดที่ 8 ขนมในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานตอนที่ 1 และชุดที่ 9 ขนมในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานตอนที่ 2 มีการกำหนดค่าประสิทธิภาพไว้ 80/80 ชุดการเรียนรู้มีเนื้อหาครอบคลุมในด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยเหมาะสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติที่เป็นกลุ่มเป้าหมายในครั้งนี้ ชุดการเรียนรู้มีกิจกรรมน่าสนใจเพื่อดึงดูดให้ผู้เรียนรู้สึกไม่เบื่อ อาทิ กิจกรรมการพูด การเขียน การอ่าน เพื่อเพิ่มพูนทักษะให้แก่ผู้เรียนมากยิ่งขึ้น อีกทั้งเนื้อหาไม่มีความเชื่อมโยงระหว่างขนมไทยกับประเพณีวัฒนธรรมไทยเข้าด้วยกัน ทำให้ผู้เรียนชาวต่างชาติได้รู้จักวัฒนธรรมไทยผ่านขนมไทยในหลาย ๆ ด้านอีกด้วย²

¹ วิยะดา เมืองโคตร. (2559). แบบเรียนภาษาไทยเชิงวัฒนธรรม เรื่อง “กล้วยกับวิถีชีวิตไทย” สำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ. สารนิพนธ์ ศศ.ม. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

² LIU RONGHAN. (2559). การสร้างชุดการเรียนรู้ภาษาไทยด้วยตนเองสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติเรื่อง ขนมมงคลไทย. ปริญญาโท ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

สรุปได้ว่า การสร้างสื่อการเรียนการสอนสำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศควรเลือกเนื้อหาที่มีความน่าสนใจและสามารถเชื่อมโยงไปยังด้านภาษาและวัฒนธรรมได้ เพื่อดึงดูดให้ผู้เรียนอยากศึกษาภาษาและวัฒนธรรมไทยยิ่งขึ้น ดังวิจัยข้างต้นนำเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารจำพวกผลไม้ คือ กุ้ง และจำพวกขนม คือ ขนมไทย นำมาเป็นเนื้อหาในการเรียนการสอนภาษาและวัฒนธรรมไทยได้เป็นอย่างดี มีกิจกรรมในแต่ละบทที่หลากหลายช่วยที่ส่งเสริมทักษะทางภาษา อีกทั้งเชื่อมโยงอาหารกับวัฒนธรรมไทยอีกด้วย สร้างความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องของวัฒนธรรมไทยให้แก่ผู้เรียนชาวต่างประเทศ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตได้จริง



บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน เพื่อพัฒนาทักษะการอ่านและสร้างการเรียนรู้ และเข้าใจด้านวัฒนธรรมไทย-จีน ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

- 1.การกำหนดรูปแบบการวิจัย
- 2.การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย
- 3.เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 4.การหาประสิทธิภาพของเครื่องมือ

1.การกำหนดรูปแบบการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดรูปแบบการวิจัยเป็นการทดลองแบบ One Shot Case Study มุ่งเน้นกับกลุ่มเป้าหมายเพียงกลุ่มเดียวเท่านั้น ไม่มีการทดสอบก่อนเรียนจะมีเพียงการทดสอบหลังเรียนเท่านั้น¹ โดยเลือกกลุ่มทดลองเพียงกลุ่มเดียว มีเครื่องมือวิจัยเป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติม และมีการวัดผลจากการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน

2.การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย ในวิจัยในครั้งนี้คือ นักศึกษาชาวจีน วิชาเอกภาษาไทย ระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย เลือกจากประชากรโดยวิธีการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจงและสมัครใจยินดีเข้าร่วมกิจกรรม โดยใช้วิธีการประชาสัมพันธ์ให้กลุ่มเป้าหมายที่สนใจมาสมัครเข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งกลุ่มเป้าหมายมีคุณสมบัติการอ่านภาษาไทยระดับดีถึงดีมาก อีกทั้งในหลักสูตรของกลุ่มเป้าหมายยังมีรายวิชาด้านวัฒนธรรมซึ่งสอดคล้องกับเครื่องมือทดลองของผู้วิจัย ซึ่งมีกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 10 คน

¹ H. Russell Bernard. (2018). *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. P. 94

3.เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย หนังสืออ่านเพิ่มเติม แบบประเมินคุณภาพ แบบทดสอบระหว่างเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ประกอบไปด้วยเนื้อหา จำนวน 9 บท ดังนี้

- บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย
- บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย
- บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย
- บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย
- บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย
- บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย
- บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย
- บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย
- บทที่ 9 จำนวนจากอาหารจีน จำนวนจากอาหารไทย

3.1.1 ผู้วิจัยหาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยจากแหล่งข้อมูลเอกสาร งานวิจัย ตำราอาหารจีน หนังสือวัฒนธรรมไทย-จีน ที่เกี่ยวข้อง

3.1.2 ผู้วิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากแหล่งชุมชนและมีร้านอาหารจีน เช่น เยวราช (ตลาดเก่าและตลาดใหม่) ชุมชนตลาดน้อย พิพิธภัณฑ์เยวราชในวัดไตรมิตรวิทยารามวรวิหาร เป็นต้น พบว่าตามแหล่งชุมชนชาวจีน ที่ตั้งรกรากมานาน แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมไทย-จีน โดยเฉพาะที่พิพิธภัณฑ์เยวราชในวัดไตรมิตรวิทยารามวรวิหารมีประวัติศาสตร์เกี่ยวชาวจีนโพ้นทะเล ในหลายด้านรวมถึงเรื่องของอาหารการกินด้วย

3.1.3 ผู้วิจัยศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยจากหนังสือ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554¹ หนังสือ บรรทัดฐานภาษาไทย เล่ม 2 คำการสร้างคำและการยืมคำ² หนังสือทั้งสองเล่มนี้ได้ผ่านการตรวจสอบกระบวนการทางภาษาเป็นที่เรียบร้อยแล้วและเป็นที่ยอมรับในการใช้ค้นคว้าคำศัพท์ต่าง ๆ และเป็นตัวแทนของหนังสือ

¹ ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554.

² สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ. (2545). หนังสืออุเทศภาษาไทย ชุดบรรทัดฐานภาษาไทย. หน้า 235-244.

ระดับชาติ **หนังสือคำจีนสยาม**¹ เป็นตัวแทนนักวิชาการที่ได้รับการยอมรับด้านจีนศึกษา **หนังสือคำยืม : แยกขอมจีน**² เป็นหนังสือด้านคำยืมที่พิมพ์ใน พ.ศ. 2562 และมีคำศัพท์ใหม่เพิ่มเติมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน **หนังสือเยาวราช เก้า เก่ เก่ อร่อย**³ เป็นหนังสือท่องเที่ยวที่เป็นตัวแทนอาหารกับการท่องเที่ยว รวบรวมร้านอาหารและอาหารในเยาวราชไว้ทั้งหมด ซึ่งสำนักพิมพ์มีความเชี่ยวชาญในการจัดทำหนังสือท่องเที่ยว และ **วิทยานิพนธ์ เรื่อง พัฒนาการของคำยืมภาษาจีนที่ปรากฏในพจนานุกรมไทย**⁴ เป็นตัวแทนของงานวิจัยที่แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการของคำยืมจีนในพจนานุกรมไทยแต่ละเล่ม ถือว่าเป็นวิทยานิพนธ์ที่สามารถรวบรวมคำยืมจีนจากพจนานุกรมไทย

ตาราง 1 แสดงลักษณะร่วมของหนังสือและวิจัย

หนังสือ / วิจัย	ลักษณะร่วมของเนื้อหาในแต่ละเรื่อง							
	เส้น	เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุง	ข้าว	ผัก	ผลไม้	ขนม	อาหาร ว่าง	สำนวน จากอาหาร
พจนานุกรมฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
หนังสือ บรรทัด ฐานภาษาไทย เล่ม 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

¹ วรศักดิ์ มหัทธโนบล. (2555). *คำจีนสยาม*. หน้า 518-537.

² ธเนศ เวศร์ภาดา. (2562). *คำยืม : แยกขอมจีน*. หน้า 103-108, 148-152.

³ ปิ้วว แพลลี. (2556). *หนังสือเยาวราช เก้า เก่ เก่ อร่อย*. หน้า 44, 47, 51, 54, 57, 61-71, 108, 110, 119, 186.

⁴ ศุภกร เลิศอมรมีสุข. (2556). *พัฒนาการของคำยืมภาษาจีนที่ปรากฏในพจนานุกรมไทย*. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ตาราง 1 (ต่อ)

หนังสือ / วิจัย	ลักษณะร่วมของเนื้อหาในแต่ละเรื่อง							
	เส้น	เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุง	ข้าว	ผัก	ผลไม้	ขนม	อาหาร ว่าง	สำนวน จากอาหาร
คำ การสร้างคำ และการยืมคำ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
หนังสือคำจีนสยาม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
หนังสือคำยืม : แขกขอมจีน		✓	✓					✓
หนังสือเยาวราช เก๋ เก่ เท่ อร่อย	✓	✓	✓				✓	
วิทยานิพนธ์ เรื่อง พัฒนาการของคำ ยืมภาษาจีนที่ ปรากฏใน พจนานุกรมไทย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

จากตารางที่ 1 พบว่าลักษณะร่วมของหนังสือและวิจัยได้รวบรวมคำศัพท์ภาษาต่างประเทศในภาษาไทยไว้เป็นจำนวนมาก และมีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร อาทิ เส้น เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุง ข้าว ผัก ผลไม้ ขนม อาหารว่าง และสำนวนจากอาหาร ด้วยลักษณะร่วมนี้จึงทำให้ผู้วิจัยได้เลือกหนังสือและวิจัยทั้ง 6 เล่มนี้ มาศึกษาอย่างละเอียดและนำข้อมูลที่ได้ไปสร้างเครื่อง เป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย”

3.1.4 ดำเนินการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยอาศัยข้อมูลจากการศึกษาเอกสาร หนังสือ งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารจีนในวัฒนธรรมไทย เน้นด้านภาษาและวัฒนธรรม

3.1.5 ผู้วิจัยนำเนื้อหาที่ได้ศึกษามาออกแบบเนื้อหา สร้างเป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน โดยผู้วิจัยใช้การรวบรวมคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร แล้วนำมาจัดหมวดหมู่ ได้แก่ หมวดต้ม ตุ่น ผัด แกง ทอด หมวดข้าว หมวด

เส้น หมวดยอสปรงรสน้ำจิ้ม ส่วนผสม หมวดยิมซ่า หมวดยัก หมวดยนหม หมวดยผลไม้ ญญพีช และ หมวดยเครื่องดืม

โดยผู้วิจัยได้นำเนื้อหาจากข้อมูลเบื้องต้นมาเรียบเรียง ให้เป็นหมวดหมู่และ ชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งผู้วิจัยสามารถแบ่งบทออกมาทั้งหมด จำนวน 9 บท ดังนี้

- บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย
- บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย
- บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย
- บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย
- บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย
- บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย
- บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย
- บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย
- บทที่ 9 ส่วนจากอาหารจีน ส่วนจากอาหารไทย

ผู้วิจัยกำหนดเนื้อหาในหนังสือเพิ่มเติมออกเป็น 3 ส่วน ประกอบด้วย ด้านความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารจีนในไทย คือ บทที่ 1 ด้านภาษาเกี่ยวกับคำแสลง ความหมาย และสำนวน คือ บทที่ 3 บทที่ 6 และบทที่ 9 และเนื้อหาด้านวัฒนธรรมเกี่ยวกับวัฒนธรรมของอาหารในวัน สำคัญต่าง ๆ คือ บทที่ 2 บทที่ 4 บทที่ 5 บทที่ 7 และบทที่ 8 เพื่อให้สัมพันธ์กับกลุ่มเป้าหมาย ที่มีการเรียนการสอนเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรม โดยแต่ละบทมีรายละเอียด ดังนี้

บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย

เนื้อหาเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารจีนในวัฒนธรรมไทย ประเภทของ อาหารจีนที่มีอยู่ในไทย และลักษณะเด่นของอาหารแต่ละประเภท โดยแต่ละหน้าของบทอ่านจะมี คำศัพท์อยู่ทางด้านล่าง ซึ่งคำศัพท์จะมีความหมายและภาษาจีนกำกับอยู่ด้วย เกร็ดความรู้ กล่าวถึงเยาวราชแหล่งที่มีชาวจีนอาศัยอยู่จำนวนมากและเป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับโลก และบท อ่านเสริมมีเนื้อหาเกี่ยวกับเยาวราช เล่าถึงประวัติความเป็นมา และความสำคัญของเยาวราชที่เป็น แหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมของชาวต่างชาติ

บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย

มีเนื้อหาเกี่ยวกับความเป็นมา ชื่อเรียก และเมนูอาหารที่ทำมาจาก เส้นกวยเตี๋ยว และความเชื่อในการรับประทานเส้นในวันมงคลของชาวไทยเชื้อสายจีน และความ เชื่อของชาวไทยที่ห้ามรับประทานเส้น (ขนมจีน) ในงานอวมงคล โดยจะมีคำศัพท์อยู่ทางด้านล่าง

มีความหมายและภาษาจีนกำกับอยู่ด้วย เกร็ดความรู้กล่าวถึงเส้นจันท์ เส้นก้วยเตี่ยวที่ชาวไทยได้รับอิทธิพลมาจากจีน และบทอ่านเสริมเรื่อง จากเส้นจีน มาเป็นเส้นไทย “ผัดไทย” มีเนื้อหาเกี่ยวกับความเป็นมาของผัดไทยตั้งแต่สมัยโบราณจนมาถึงปัจจุบัน

บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย

เนื้อหากล่าวถึงภูมิปัญญาการหมักเครื่องปรุง ที่มาของเครื่องปรุง รวมไปถึงการค้าขายแลกเปลี่ยนเครื่องเทศต่าง ๆ ระหว่างจีนกับไทย และการรับประทานอาหารประเภทต่าง ๆ กับเครื่องจิ้มที่ถูกต้อง พร้อมชื่อเรียกแบบจีนและแบบไทย เกร็ดความรู้กล่าวถึงภูมิปัญญาการหมักเครื่องปรุงของชาวไทยในแต่ละภาค และบทอ่านเสริมเรื่อง น้ำปรุงจากสีภาคของไทย มีเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาการหมักน้ำปรุงของแต่ละภาค อาทิ น้ำปลาของภาคกลาง ปลาร้าของภาคอีสาน น้ำบูดูของภาคใต้ และน้ำปูของภาคเหนือ

บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย

เนื้อหากล่าวถึงอาหารประเภทข้าวของจีนที่เข้ามาอยู่ในวัฒนธรรมไทย ซึ่งแต่ละประเภทก็มีเรื่องเล่าที่ได้มาจากวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายจีนในสมัยก่อน จนกลายเป็นที่มาของชื่อเรียกอาหารประเภทข้าวนั้น ๆ รวมไปถึงความเชื่อมโยงเกี่ยวกับวัฒนธรรมข้าวของจีนในเทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง และวัฒนธรรมข้าวของไทยในวันออกพรรษา มีเกร็ดความรู้กล่าวถึงการทำขนมจากข้าวเหนียวในวันสำคัญ และบทอ่านเสริมเรื่อง ข้าวต้มมัด มีเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มลูกโยนในวันสำคัญทางศาสนาคือวันออกพรรษา

บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย

เนื้อหากล่าวถึงภูมิปัญญาการเพาะปลูกของชาวจีนที่เข้ามาอาศัยในประเทศไทยและได้นำพืชผักหลายชนิดมาปลูก ทำให้ชาวไทยรู้จักพืชผักของชาวจีนเพิ่มมากขึ้น ซึ่งพืชผักต่าง ๆ เหล่านี้จะปรากฏอยู่ในเทศกาลถือศีลกินเจอีกด้วย อีกทั้งยังมีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมการรับประทานผักของชาวจีนและชาวไทย มีเกร็ดความรู้กล่าวถึงการปลูกผักสวนครัวของคนไทยที่เรียกว่า “รั้วกินได้” และบทอ่านเสริมเรื่อง ผักสดแกลัมน้ำพริกไทย มีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมการรับประทานน้ำพริกกับผักสดของชาวไทย

บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย

มีเนื้อหาเกี่ยวกับความหมายของผลไม้ ในแง่ความเป็นมงคลและอวมงคลตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนที่มีความหมายมาจากภาษาจีนท้องถิ่น และความเชื่อของชาวไทย เกร็ดความรู้กล่าวถึงผลไม้ที่มีความหมายอวมงคล และบทอ่านเสริมเรื่อง ความหมายและคำเป็นอวมงคลจากผลไม้ มีเนื้อหาเกี่ยวกับผลไม้ที่มีความหมายที่อวมงคลตามความเชื่อของชาวไทย

บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย

เนื้อหาเกี่ยวกับขนมในเทศกาลสำคัญ ที่ชาวไทยเชื้อสายจีนยังคงสืบทอด และให้ความสำคัญอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งขนมประจำแต่ละเทศกาลล้วนมีที่มาและชื่อที่มีความหมายมงคล เกร็ดความรู้ได้กล่าวถึงขนมในประเพณีงานแต่งงานแบบไทย ที่จะเพิ่มขนมขึ้นมาหนึ่งอย่าง คือ “ซูกซา” และบทอ่านเสริมเรื่อง จันอับขนมมงคล มีเนื้อหาเกี่ยวกับที่มาของขนมจันอับและความเชื่อในการนำขนมจันอับมาประกอบพิธีต่าง ๆ ในงานมงคล

บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย

เนื้อหาเกี่ยวกับการได้รับอิทธิพลอาหารว่างหรืออาหารเรียกน้ำย่อยจากจีนสู่ไทย ซึ่งอาหารว่างเหล่านี้มีความเป็นมาที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารว่างของไทย ที่มีบันทึกอยู่ในกาพย์เห่ชมเครื่องว่าง เกร็ดความรู้กล่าวถึงอาหารว่างของไทยคือ “เมี่ยงคำ” ซึ่งเป็นอาหารว่างที่มีความประณีตแบบไทย และบทอ่านเสริมเรื่องแรก คือ สำหรับอาหารว่างไทย มีเนื้อหาเกี่ยวกับที่กาพย์เห่ชมเครื่องว่าง พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 วรรคที่กล่าวถึงเมี่ยงคำ เมี่ยงสมอ และเมี่ยงปลาหู และมีบทอ่านเสริมเรื่องสอง คือ “เมี่ยงคำ” อาหารว่างปราชญ์ในร่างกาย เนื้อหากล่าวถึงคุณประโยชน์ของเมี่ยงคำที่มีคุณสมบัติบำรุงร่างกาย ให้ธาตุในร่างกายมีความสมดุลกัน

บทที่ 9 สำนวนจากอาหารจีน สำนวนจากอาหารไทย

เนื้อหาทั้งหมดจะเกี่ยวข้องกับสำนวนจากอาหารจีนที่แปลมาเป็นไทยแล้ว มีความหมายตรงกับสำนวนจากอาหารไทย อีกทั้งยังมีสำนวนไทยเกี่ยวกับข้าวอีกด้วย เกร็ดความรู้กล่าวถึงชาวไทยมีสำนวน สุภาษิตและคำเปรียบเทียบกับเรื่องของอาหารการกินมากมาย และบทอ่านเสริมเรื่อง สำนวนจาก “ข้าว” มีเนื้อหาเกี่ยวกับสำนวนที่มีคำว่า “ข้าว” ประกอบอยู่ด้วย ซึ่งสำนวนที่ยกมานั้น เป็นสำนวนที่พบบ่อย และไม่ยากจนเกินไปสำหรับผู้เรียนชาวจีน

3.1.6 ผู้วิจัยศึกษาเกี่ยวกับการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากเอกสาร งานวิจัย และหนังสือ เพื่อใช้เป็นคู่มือที่สร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม รวมถึงประเมินคุณค่าของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

3.1.7 ผู้วิจัยกำหนดองค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมแต่ละบท ดังนี้

3.1.7.1 บทอ่านจะเป็นเนื้อหาหลักที่เกี่ยวกับที่มา ประวัติ เรื่องเล่า ภาษา วัฒนธรรม ความเชื่อ เมนูอาหาร และประเภทอาหารต่าง ๆ สำหรับให้ผู้อ่านได้รู้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารในบทเรียนนั้น ๆ ยกตัวอย่าง **บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย** ในบทนี้มีเมนูอาหารและชื่อเรียกอาหาร ประเภทต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก

3.1.7.2 คำศัพท์ในแต่ละหน้าของบทอ่านและบทอ่านเสริมจะอยู่ในหน้าเดียวกัน ซึ่งประกอบด้วย คำศัพท์ภาษาไทย ความหมาย และคำศัพท์ภาษาจีน ยกตัวอย่าง **บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย** ที่มีคำศัพท์หลากหลาย เช่น คำศัพท์เกี่ยวกับผัก คำศัพท์ทางศาสนาในเทศกาลถือศีลกินเจ อีกทั้งบางคำศัพท์มีภาพประกอบเพิ่มเติมไว้ เพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจได้ง่ายขึ้น

3.1.7.3 เกร็ดความรู้ สำหรับเกริ่นเพื่อเชื่อมโยงไปยังบทอ่านเสริมต่อไป ยกตัวอย่าง **บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย** มีเกร็ดความรู้ที่เชื่อมโยงถึงภูมิปัญญาการหมักน้ำปรุงของชาวไทยในแต่ละภาค

3.1.7.4 บทอ่านเสริมจะมีเนื้อหาเกี่ยวกับที่มา ประวัติ เรื่องเล่า ภาษาวรรณกรรม ความเชื่อ ที่ได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีน รวมไปถึงความเหมือน ความต่างระหว่างชาวจีนกับชาวไทย ยกตัวอย่าง **บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย** ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการนำข้าวเหนียวมาทำเป็นข้าวต้มมัดและข้าวต้มลูกโยน ในวันออกพรรษา ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับชาวจีนที่นำข้าวเหนียวมาทำบ๊ะจ่าง ในเทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง

3.1.7.5 แบบฝึกหัดระหว่างเรียน ทำให้ผู้อ่านได้ประมวลความรู้ความเข้าใจของตนเองหลังจากที่ได้อ่านเนื้อหามาแล้ว

3.1.7.6 ใบเฉลยแบบฝึกหัดระหว่างเรียน

3.1.7.7 แบบทดสอบระหว่างบท เป็นตัวชี้วัดความรู้ ความเข้าใจของผู้อ่านว่าเข้าใจเนื้อหาของแต่ละบทมากน้อยเพียงใด ซึ่งในแต่ละแบบทดสอบจะมีการวัดความรู้ ความจำ ความเข้าใจ การวิเคราะห์ และการนำไปใช้

3.1.7.8 ใบเฉลยแบบทดสอบระหว่างบท

3.2 การสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียน

3.2.1 สร้างแบบทดสอบระหว่างเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน แบบทดสอบจะเป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก ทั้งหมด 9 บท บทละ 10 ข้อ รวมทั้งหมด 90 ข้อ โดยผู้วิจัยได้ทฤษฎีการเรียนรู้ของบลูม (Bloom) นำมาเป็นแนวทางสร้างแบบทดสอบให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ในแต่ละบท

ตาราง 2 แสดงการสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียน

บทเรียน	จุดมุ่งหมาย การเรียนรู้	แบบทดสอบระหว่างเรียน (จำนวนข้อ)				รวม (จำนวน ข้อ)
		ความรู้ ความจำ	ความเข้าใจ	ประยุกต์ นำไปใช้	วิเคราะห์	
1	1. บอกชื่อประเภท และเมนูอาหารจีนใน วัฒนธรรมไทย 2. อธิบายอาหารจีน แต่ละประเภทที่อยู่ใน วัฒนธรรมไทย	5	2	2	1	10
2	1. บอกชื่อเรียกของ เส้นและเมนูอาหาร จากเส้น 2. อธิบายวัฒนธรรม เกี่ยวกับเส้นของจีน และไทย	5	-	1	4	10
3	1. อธิบายความ เป็นมาของอาหาร 2. มีความรู้ความ เข้าใจชื่ออาหารจีนใน วัฒนธรรมไทย	5	3	1	1	10

ตาราง 2 (ต่อ)

บทเรียน	จุดมุ่งหมาย การเรียนรู้	แบบทดสอบระหว่างเรียน (จำนวนข้อ)				รวม (จำนวน ข้อ)
		ความรู้ ความจำ	ความเข้าใจ	ประยุกต์ นำไปใช้	วิเคราะห์	
4	1. บอกชื่อและอธิบายที่มาของเมนูอาหาร 2. สรุปความจากบทอ่านเกี่ยวกับวัฒนธรรมจีน-ไทยที่มีความคล้ายกัน	2	5	-	3	10
5	1. เข้าใจคำศัพท์และความหมายของคำศัพท์ 2. วิเคราะห์ความแตกต่างของวัฒนธรรมไทย-จีนจากอาหาร	3	5	-	2	10
6	1. เข้าใจความหมายของชื่อผลไม้มงคลกับผลไม้อวมงคล 2. นำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตได้	2	4	2	2	10

ตาราง 2 (ต่อ)

บทเรียน	จุดมุ่งหมาย การเรียนรู้	แบบทดสอบระหว่างเรียน (จำนวนข้อ)				รวม (จำนวน ข้อ)
		ความรู้ ความจำ	ความเข้าใจ	ประยุกต์ นำไปใช้	วิเคราะห์	
7	1. ยกตัวอย่างชื่อ ขนมในเทศกาลและ ประเพณีได้ 2. บอกความหมาย ของขนมในแต่ละงาน เทศกาลและ ประเพณีได้	5	3	-	2	10
8	1. บอกชื่อเรียก ยกตัวอย่างและ อธิบายที่มา เมนูอาหารว่างจีน- ไทย 2. วิเคราะห์ความ แตกต่างของ วัฒนธรรมของอาหาร ว่างจีน-ไทย	4	2	-	4	10
9	1. สามารถเข้าใจ ความหมายของ สำนวนเกี่ยวกับ อาหารจีน-ไทย 2. นำสำนวนไปใช้ได้ อย่างถูกต้อง	2	5	2	1	10
รวม		33	29	8	20	90

จากตารางที่ 2 แสดงให้เห็นว่าแบบทดสอบระหว่างเรียนมีข้อสอบด้านความรู้ ความจำมากที่สุด คือ จำนวน 33 ข้อ เพราะประการแรกเครื่องมือที่สร้างขึ้นเป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติม มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นสื่อการเรียนรู้ให้แก่ผู้เรียนที่สนใจอยากศึกษาเพิ่มเติมตามความสนใจของตนเอง ประการที่สองเนื้อหาในหนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งไม่ได้เป็นเรื่องที่อยู่ในหลักสูตรหรือบังคับเรียน แต่เป็นเรื่องที่ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนได้ด้วยตนเอง ด้วยเหตุนี้แบบทดสอบระหว่างเรียนจึงมีข้อสอบความรู้ ความจำมากที่สุด

3.3 การสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

3.3.1 สร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน แบบทดสอบจะเป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก ทั้งหมด 45 ข้อ โดยผู้วิจัยใช้วิธีการสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ดังต่อไปนี้

3.3.1.1 เลือกข้อสอบจากแบบทดสอบระหว่างเรียน บทละ 5 ข้อ

3.3.1.2 นำข้อสอบที่ได้นำมาปรับเปลี่ยน ให้มีความซับซ้อน โดยยังคงแนวทางของแบบทดสอบเดิม

ตาราง 3 แสดงสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

ด้านการวัดผล	จำนวนข้อ
ความรู้ ความจำ	13
ความเข้าใจ	14
ประยุกต์นำไปใช้	8
วิเคราะห์	10
รวม	45

จากตารางที่ 3 พบว่าจำนวนข้อสอบวัดผลด้านความรู้ ความจำ และความเข้าใจ มีจำนวนมากที่สุด เพราะหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน มุ่งให้ผู้เรียนชาวจีนได้มีความรู้เรื่องอาหารจีนในวัฒนธรรมไทย จึงทำให้ข้อสอบวัดผลด้านความรู้ ความจำ และความเข้าใจ มีจำนวนมากกว่าด้านประยุกต์นำไปใช้และวิเคราะห์

3.3.2 นำหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ที่สร้างเสร็จแล้วไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาบัณฑิตตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขปรับปรุง

3.4 การสร้างแบบประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน สำหรับให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ได้ประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติม

3.5 การหาคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

การหาคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน มีขั้นตอนต่อไปนี้

3.5.1 นำหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนที่สร้างขึ้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท ตรวจสอบความถูกต้อง แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำ

3.5.2 นำหนังสืออ่านเพิ่มเติมและแบบประเมินที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ด้านเนื้อหาตรวจสอบความถูกต้อง ความสอดคล้อง ความเหมาะสม ความยาก-ง่ายและการส่งเสริมความรู้ ด้านภาษาตรวจสอบความถูกต้อง ด้านการนำเสนอ ตรวจสอบการออกแบบ การจัดวางและภาพประกอบที่เหมาะสมกับบทเรียน ด้านกิจกรรมประกอบการเรียนรู้ ตรวจสอบความสอดคล้อง จำนวนกิจกรรมและความยาก-ง่ายของกิจกรรม และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ ตรวจสอบทักษะการอ่านและความรู้เกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรม ซึ่งมีผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน รายชื่อผู้เชี่ยวชาญดังนี้

(1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

(2) รองศาสตราจารย์ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

(3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวกร ฉัตรบำรุงสุข คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

3.5.3 ก่อนจะดำเนินการส่งผู้เชี่ยวชาญ ผู้วิจัยสร้างแบบประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เชี่ยวชาญโดยใช้แบบสอบถามแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) 5 ระดับ อ้างอิงสูตรจาก พิสนุ พงศ์ศรี¹ โดยถือเกณฑ์การให้คะแนนแบบประเมิน ดังนี้

¹ พิสนุ พงศ์ศรี. (2552). การสร้างและพัฒนาเครื่องมือวิจัย. หน้า 50.

คะแนน 5 หมายถึง	มีคุณภาพระดับดีมาก
คะแนน 4 หมายถึง	มีคุณภาพระดับดี
คะแนน 3 หมายถึง	มีคุณภาพระดับปานกลาง
คะแนน 2 หมายถึง	ต้องปรับปรุง
คะแนน 1 หมายถึง	ไม่มีคุณภาพ

3.5.4 นำผลจากการประเมินมาหาค่าเฉลี่ย เพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการประเมินคุณภาพชุดการสอน อ้างอิงสูตรจาก พิสนุ พงศรี¹ โดยผู้วิจัยกำหนดเกณฑ์ในการประเมิน ดังนี้

ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 4.51-5.00 หมายถึง	มีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก
ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.51-4.50 หมายถึง	มีคุณภาพอยู่ในระดับดี
ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 2.51-3.50 หมายถึง	มีคุณภาพอยู่ในระดับพอใช้
ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.51-2.50 หมายถึง	มีคุณภาพอยู่ในระดับต้องปรับปรุง
ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.00-1.50 หมายถึง	มีคุณภาพอยู่ในระดับใช้ไม่ได้

เกณฑ์ในการยอมรับว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” ที่สร้างขึ้นมีคุณภาพนั้นผู้วิจัยกำหนดให้มีค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.51 ขึ้นไป

3.5.5 นำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่สร้างขึ้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทและผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา ตัวเลือก และความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ โดยหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC : Index of Item Objective Congruence) เพื่อปรับปรุงข้อบกพร่องก่อนนำไปใช้จริง โดยมีเกณฑ์การพิจารณาค่า IOC ที่มีค่าตั้งแต่ 0.50 – 1.00 สามารถนำไปใช้เป็นแบบทดสอบได้ และแบบทดสอบที่มีค่าต่ำกว่า 0.50 ควรปรับปรุงหรือตัดออก อ้างอิงสูตรจาก บุญชม ศรีสะอาด² มีเกณฑ์การให้คะแนนเพื่อพิจารณา ดังนี้

ให้คะแนน +1	เมื่อแน่ใจว่าข้อสอบมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์
ให้คะแนน 0	เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อสอบมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์
ให้คะแนน -1	เมื่อแน่ใจว่าข้อสอบไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

¹ พิสนุ พงศรี. (2552). การสร้างและพัฒนาเครื่องมือวิจัย. หน้า 50.

² บุญชม ศรีสะอาด. (2545). การวิจัยเบื้องต้น. หน้า 64.

$$\text{สูตร} \quad \text{IOC} = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IOC แทน ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับจุดประสงค์
 $\sum R$ แทน ผลรวมของคะแนนการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ
 N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

ตาราง 4 แสดงการประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียนโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน

รายการ		คะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน				แปลผล
		ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3	ค่า IOC	
1.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
2.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
4.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
6.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
7.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
8.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
9.	แบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 9 สำนวนจากอาหารจีน สำนวนจากอาหารไทย	+1	0	+1	0.66	ใช้ได้
10.	แบบทดสอบหลังเรียนสอดคล้องกับเนื้อหาของบทเรียน ทุกบท	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
รวมค่าเฉลี่ย IOC					0.97	ใช้ได้

จากตารางที่ 4 คะแนนเฉลี่ยของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน ในการประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียน ได้ค่าเฉลี่ย 0.97 ซึ่งค่าอยู่ในระหว่าง 0.50 – 1.00 ซึ่งหมายถึงสามารถนำแบบทดสอบไปใช้ได้

3.6 การหาประสิทธิภาพ

นำผลการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่านมาประมวลผล ดังนี้

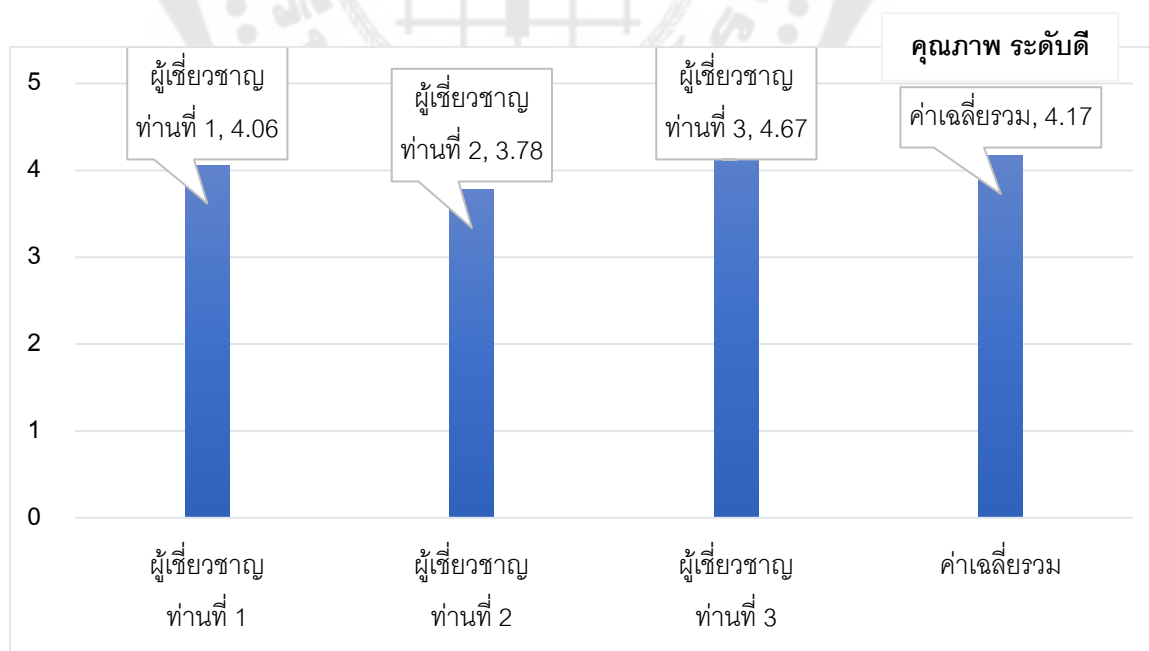
ตาราง 5 แสดงการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน

รายการ	คะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน				
	ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3	ค่าเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
1. ด้านเนื้อหา					
1.1 เนื้อหามีความถูกต้อง	5	3	4	4.00	ดี
1.2 เนื้อหาสอดคล้องกับจุดประสงค์	4	4	5	4.33	ดี
1.3 เนื้อหาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	4	4	4	4.00	ดี
1.4 จัดลำดับเนื้อหาตามความยาก-ง่าย	4	4	4	4.00	ดี
1.5 เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรม	4	4	5	4.33	ดี
2. ด้านภาษา					
2.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้องและชัดเจน	4	3	5	4.00	ดี
2.2 ภาษาที่ใช้สามารถอ่านเข้าใจง่าย	4	3	4	3.67	ดี
3. ด้านการนำเสนอ					
3.1 การออกแบบหน้าปก	4	4	4	4.00	ดี
3.2 รูปเล่มมีความน่าสนใจ และสื่อความหมายสอดคล้องกับเนื้อหาในหนังสือ	4	4	5	4.33	ดี
3.3 การจัดวางหน้าหนังสือและขนาดตัวอักษรเหมาะสม	4	4	5	4.33	ดี
3.4 ภาพประกอบสอดคล้องกับเนื้อหา	4	4	5	4.33	ดี
3.5 การจัดวางภาพประกอบเหมาะสม	4	4	5	4.33	ดี
4. ด้านกิจกรรมประกอบการเรียน					
4.1 กิจกรรมสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้	4	3	5	4.00	ดี
4.2 กิจกรรมมีจำนวนเหมาะสม	4	4	5	4.33	ดี
4.3 กิจกรรมมีความยาก-ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	4	4	4	4.00	ดี

ตาราง 5 (ต่อ)

รายการ	คะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน				
	ท่านที่ 1	ท่านที่ 2	ท่านที่ 3	ค่าเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ					
5.1 ช่วยพัฒนาด้านทักษะการอ่านให้ผู้เรียนชาวจีน	4	4	5	4.33	ดี
5.2 ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับเรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย”	4	4	5	4.33	ดี
5.3 ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมที่ไทยได้รับอิทธิพลจากจีน	4	4	5	4.33	ดี
รวมเฉลี่ย	4.06	3.78	4.67	4.17	ดี

จากตารางที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน ในการประเมินคุณภาพ อยู่ที่ 4.17 ซึ่งอยู่ระหว่างคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 3.51-4.50 ซึ่งหมายถึงหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนมีคุณภาพอยู่ในระดับดี ซึ่งผู้วิจัยได้แจกแจงออกมาเป็นกราฟเพื่อให้เห็นถึงค่าเฉลี่ยได้อย่างชัดเจน ดังนี้



ภาพประกอบ 1 กราฟแสดงค่าเฉลี่ยการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมโดยผู้เชี่ยวชาญ

จากนั้นผู้วิจัยได้นำคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่านไปปรึกษากับอาจารย์ที่
 ปรึกษาปริญญาโทแล้วดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน
 โดยมีรายละเอียดดังนี้

การแก้ไขจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา มีข้อเสนอแนะให้
 แก้ไขรูปภาพ การตั้งจุดมุ่งหมายให้ชัดเจนและแก้คำผิด ดังตัวอย่างจากตาราง

ตาราง 6 แสดงการแก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
6 (บทที่ 1)		ไม่ชัดเจน ดูค่อนข้าง ยาก ถ้าไม่คุ้นเคย อาจจะดูไม่ออก	
18 (บทที่ 2)	ภาพประกอบ 15 เส้นเล็กในก๋วยเตี๋ยวเปิดตุ๋น	เปลี่ยนให้เป็น คำ เรียกใช้ทั่วไป ตัดคำว่า “ใน” ออก	ภาพประกอบ 15 ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กเปิดตุ๋น
18 (บทที่ 2)	ภาพประกอบ 16 เส้นเล็กในก๋วยเตี๋ยวหมูแดง	เปลี่ยนให้เป็น คำ เรียกใช้ทั่วไป ตัดคำว่า “ใน” ออก	ภาพประกอบ 16 ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมูแดง
47 (บทที่ 4)	1. เข้าใจและบอกชื่อพร้อมอธิบาย ที่มาของเมนูอาหาร	แก้ไขให้ชัดเจน ตัดคำว่า “เข้าใจและ” “พร้อม” ออก	1. บอกชื่อและอธิบายที่มาของ เมนูอาหาร
62 (บทที่ 5)	1. เข้าใจคำศัพท์และความหมาย ของคำศัพท์	แก้ไขให้ชัดเจน ตัดคำว่า “คำศัพท์ และ” ออก	1. เข้าใจความหมายของคำศัพท์

ตาราง 6 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
76 (บทที่ 6)	1. เข้าใจความหมายของผลไม่ มงคลกับผลไม้อวมงคลจากชื่อ เรียกได้	แก้ไขให้ชัดเจน เพิ่มคำ “ชื่อ” ตัดคำ “จากชื่อเรียก ได้” ออก	1. เข้าใจความหมายของชื่อผลไม้อวมงคลกับผลไม้อวมงคล
76 (บทที่ 6)	2. นำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตได้	แก้ไขให้ชัดเจน เพิ่มคำว่า “ความรู้ที่ ได้”	2. นำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตได้
111 (บทที่ 8)	อรรถรส [อ้อ-อะ-รด]	แก้คำผิด “อัด”	อรรถรส [อ้อ-อะ-รด]

การแก้ไขจากรองศาสตราจารย์ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย มีข้อเสนอแนะให้แก้ไขคำผิด ตรวจสอบข้อมูลให้ถูกต้อง แก้ไขการตั้งคำถามและตัวเลือกในแบบทดสอบระหว่างบทและแบบทดสอบหลังเรียน อีกทั้งยังให้คำแนะนำ เพื่อนำไปแก้ไขเนื้อหาในบทอ่าน ดังตัวอย่างจากตาราง

ตาราง 7 แสดงการแก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำของรองศาสตราจารย์ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
2 (บทที่ 1)	ความหมายของคำศัพท์ ชื่อจังหวัดหนึ่งของประเทศจีน	ให้เปลี่ยนตามที่เรียก เปลี่ยนเป็น “มณฑล”	ชื่อมณฑลหนึ่งของประเทศจีน
4 (บทที่ 1)	ผัดกวางตุงน้ำมันหอย	เพิ่มคำว่า “ผัก” และ เมนูอาหาร “เปิดอย่าง หมูแดง”	ผัดผักรกตุงน้ำมันหอย เปิดอย่าง และหมูแดง
4 (บทที่ 1)	หัวข้อ 3. อาหารฮกเกี้ยน การใช้ข้าวหมกกับเหล้า	ตรวจสอบจากหนังสือ หวงโฮ่วเจ้าพระยา ว่า เป็นของฮกเกี้ยนหรือ จีนแคะ	จากการตรวจสอบ อาหารจีนแคะ ใช้เหล้าต้มกับไก่ จึงเพิ่มลงใน หัวข้อที่ 8. อาหารจีนแคะ
5 (บทที่ 1)	หัวข้อ 5. อาหารปักกิ่ง	เพิ่มเนื้อหาตอนท้าย	เนื่องจากกษัตริย์ในราชวงศ์มอง โกลใช้ปักกิ่งเป็นราชธานี

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
6 (บทที่ 1)	หัวข้อ 6. อาหารจีนแต่จิ๋ว	เพิ่มเนื้อหาตอนท้าย	อาหารจำพวกปลา และอาหารทะเล
6 (บทที่ 1)	หัวข้อ 8. อาหารจีนแคะ	เพิ่มเนื้อหาตอนท้าย	ลูกชิ้นสมอหมู ลูกชิ้นจีนแคะ และไก่ต้มเหล้า
7 (บทที่ 1)	รู้หรือไม่? ...ซึ่งมีอาหารหลากหลาย...	เพิ่มคำว่า “จีน”	...ซึ่งมีอาหารจีนหลากหลาย...
10 (บทที่ 1)	กิจกรรมประกอบการเรียนที่ 2 คำอธิบายข้อ 1 ...พริกหอมหรือพริกเสฉวน... ...ไก่ผัดซอสเสฉวน...	ตัดคำว่า “หรือพริกเสฉวน” กับ “เสฉวน” ออก เนื่องจากเป็นคำขึ้นนำถึงคำตอบที่ถูกต้องเกินไป	...พริกหอม... ...ไก่ผัดซอส...
12 (บทที่ 1)	ข้อ 6 ค. ไม่ต้องยืมเงินใคร	เปลี่ยนตัวเลือกใหม่	ค. มีถังเก็บเงินที่แตกร้าว
12 (บทที่ 1)	ข้อ 10 ทำไมอาหารเซี่ยงไฮ้ถึงได้รับอิทธิพลอาหารตะวันตก	เพิ่ม คำ “ถึง” และ “จาก”	ข้อ 10 ทำไมอาหารเซี่ยงไฮ้จึงได้รับอิทธิพลจากอาหารตะวันตก
17 (บทที่ 2)	ย่อหน้าที่ 1 บรรทัดที่ 1 ชาวไทยรับวัฒนธรรมการกินเส้น ก๊วยเตี๋ยจากจีนเป็นเวลานาน	เพิ่มเนื้อหาตอนท้าย “มาแล้ว”	ชาวไทยรับวัฒนธรรมการกินเส้นก๊วยเตี๋ยจากจีนเป็นเวลานานมาแล้ว
19 (บทที่ 2)	ย่อหน้าที่ 1 แต่มีขนาดความกว้างกว่าเส้นเล็ก ประมาณ 3-4 เท่า และไม่ผ่านการ กำจัดความชื้นออกจากเส้น	เพิ่มเนื้อหา “แต่ต้องใช้น้ำมันหล่อ ระหว่างแผ่น มิให้เส้น ติดกัน”	แต่มีขนาดความกว้างกว่าเส้นเล็ก ประมาณ 3-4 เท่า และไม่ผ่านการ กำจัดความชื้นออกจากเส้น แต่ต้องใช้น้ำมันหล่อระหว่างแผ่น มิให้เส้นติดกัน

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
19 (บทที่ 2)	ภาพประกอบ 18-19 วัตถุดิบและ น้ำราด เมนูก๋วยเตี๋ยวหมูดับ หรือ ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าหมูสับ	แก้คำผิด “ดับ” เป็น “สับ”	ภาพประกอบ 18-19 วัตถุดิบและ น้ำราด เมนูก๋วยเตี๋ยวหมู <u>สับ</u> หรือ ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าหมูสับ
23 (บทที่ 2)	ชื่อเรียกของธัญพืชชนิดหนึ่ง	เพิ่มคำอธิบายคำศัพท์	ชื่อเรียกของธัญพืชชนิดหนึ่งที่มี <u>สี</u> <u>เขียว</u>
24 (บทที่ 2)	ย่อหน้าที่ 1 บรรทัดที่ 1 การรับประทานก๋วยเตี๋ยวในช่วง ตรุษจีนจะมีความพิเศษที่เส้นที่ นำมาทำอาหาร	เติมคำเพิ่มในประโยค “ที่”	การรับประทานก๋วยเตี๋ยวในช่วง ตรุษจีนจะมีความพิเศษที่เส้นที่ นำมาทำอาหาร
24 (บทที่ 2)	ย่อหน้าที่ 2 ชาวไทยเชื่อว่า ห้ามนำขนมจีนมา เป็นอาหารเลี้ยงในงานศพ เนื่องจากเชื่อกันว่าจะทำให้เกิด เหตุการณ์ตายต่อกันไปเป็นทอด ๆ	เพิ่มเนื้อหา “หรืออาหารประเภท เส้นยาว ๆ” และ “ตาย อย่างต่อเนื่อง”	ชาวไทยเชื่อว่า ห้ามนำขนมจีน หรืออาหารประเภทเส้นยาว ๆ มา เป็นอาหารเลี้ยงในงานศพ เนื่องจากเชื่อกันว่าจะทำให้เกิด เหตุการณ์ตายอย่างต่อเนื่อง
29 (บทที่ 2)	ข้อ 1 ข. สมัยพระนารายณ์	เปลี่ยน	ข. สมัยลพบุรี
29 (บทที่ 2)	ข้อ 3 ข. ภาษาเฉพาะท้องถิ่นเฉพาะ ภาคใต้ มีสำเนียงเหมือนกับภาษา ราชการ ค. ภาษาเฉพาะท้องถิ่นเฉพาะ ภาคเหนือ มีถ้อยคำเหมือนกับ ภาษาราชการ	ตัดคำว่า “เฉพาะ” ออก	ข. ภาษาท้องถิ่นเฉพาะภาคใต้ มี สำเนียงเหมือนกับภาษาราชการ ค. ภาษาท้องถิ่นเฉพาะภาคเหนือ มีถ้อยคำเหมือนกับภาษาราชการ

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
30 (บทที่ 2)	ข้อ 7 ก. ก๋วยเตี๋ยวเส้นยาวเป็น สัญลักษณ์ของการมีอายุยืนยาว ง. ก๋วยเตี๋ยวเส้นยาว ในภาษาจีน กลางเรียกว่า “ฉางไช่วเมี่ยน” (长 寿面) (cháng shòu miàn)	เติม “ๆ”	ก. ก๋วยเตี๋ยวเส้นยาว ๓ เป็น สัญลักษณ์ของการมีอายุยืนยาว ง. ก๋วยเตี๋ยวเส้นยาว ๓ ใน ภาษาจีนกลางเรียกว่า “ฉางไช่ว เมี่ยน” (长寿面) (cháng shòu miàn)
36 (บทที่ 3)	ย่อหน้าที่ 1 หัวข้อ 2. เครื่องจิ้ม เครื่องจิ้ม หรือ น้ำจิ้ม มีลักษณะ เป็นน้ำใสหรือข้น	เติมคำเพิ่มในประโยค “ทั้งที่”	เครื่องจิ้ม หรือ น้ำจิ้ม มีลักษณะ ทั้งที่เป็นน้ำใสหรือข้น
36 (บทที่ 3)	ย่อหน้าที่ 2 น้ำจิ้มพะโล้ หรือ พริกน้ำส้ม (白 醋加辣椒) (bái cù jiā là jiāo) มีรส เปรี้ยวออกหวานเล็กน้อย ซึ่งน้ำจิ้ม พะโล้จะประกอบไปด้วย พริก กระเทียม น้ำตาลทราย เกลือ และ น้ำส้มสายชู ส่วนใหญ่แล้วน้ำจิ้ม ชนิดนี้จะรับประทานกับอาหารที่ เป็นพะโล้	เติมคำเพิ่มในประโยค “อาหารประเภท” “เป็น” และ “เพื่อลด ความเลี่ยน” ตัดประโยค “ซึ่งน้ำจิ้ม พะโล้จะ”	น้ำจิ้มอาหารประเภทพะโล้ เป็น พริกน้ำส้ม (白醋加辣椒) (bái cù jiā là jiāo) มีรสเปรี้ยวออกหวาน เล็กน้อย ประกอบไปด้วย พริก กระเทียม น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำส้มสายชู ส่วนใหญ่แล้ว น้ำจิ้มชนิดนี้จะรับประทานกับ อาหารที่เป็นพะโล้ เพื่อลดความ เลี่ยน
36 (บทที่ 3)	ย่อหน้าที่ 2 จิกโฉ่ว เครื่องจิ้มของอย่าง	แก้คำผิด	เครื่องจิ้มของว่างที่หนึ่งสุด
38 (บทที่ 3)	ย่อหน้าที่ 1 ซีอู่วหวาน	เพิ่มเนื้อหาตอนท้าย	หมูกอบ

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
38 (บทที่ 3)	ย่อหน้าที่ 3 เต้าเจี้ยว เต้าเจี้ยว ทำมาจากหมักถั่วเหลือง เต้าเจี้ยวนำมาใช้เป็นส่วนประกอบ ของการปรุงรสชาติอาหาร โดยเฉพาะในการปรุงอาหารที่ ปราศจากเนื้อสัตว์ คนไทยนิยมนำ เต้าเจี้ยวมาทำเป็นเครื่องจิ้มที่ เรียกว่า “หลนเต้าเจี้ยว” และยัง นำมาทำน้ำจิ้ม ข้าวมันไก่ หรือนำมา ทำเป็นเครื่องปรุงรสในการประกอบ อาหารตามตำรับจีน เช่น ราดหน้า ข้าวต้ม ตลอดจนผัดผักชนิดต่าง ๆ	ย้ายประโยคนี้ไป ตอนท้าย “คนไทยนิยม นำเต้าเจี้ยวมาทำเป็น เครื่องจิ้มที่ เรียกว่า “หลนเต้าเจี้ยว”	เต้าเจี้ยว ทำมาจากหมักถั่วเหลือง เต้าเจี้ยวนำมาใช้เป็นส่วนประกอบ ของการปรุงรสชาติอาหาร โดยเฉพาะในการปรุงอาหารที่ ปราศจากเนื้อสัตว์ และยังนำมาทำ น้ำจิ้ม ข้าวมันไก่ หรือนำมาทำเป็น เครื่องปรุงรสในการประกอบ อาหารตามตำรับจีน เช่น ราดหน้า ข้าวต้ม ตลอดจนผัดผักชนิดต่าง ๆ <u>คนไทยนิยมนำเต้าเจี้ยวมาทำเป็น เครื่องจิ้มที่ เรียกว่า “หลน เต้าเจี้ยว”</u>
38 (บทที่ 3)	รู้หรือไม่? ชาวไทยในแต่ละภาคมีภูมิปัญญา การหมักเครื่องปรุงของตนเอง โดย ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในภูมิภาค อาทิ น้ำปลาของภาคกลาง ปลาร้าของ ภาคอีสาน น้ำบูดูของภาคใต้ และ น้ำปูของภาคเหนือ	เพิ่มเนื้อหาตอนท้าย “ถือเป็นเครื่องชูรส อาหารนั้น ๆ ให้กลม กล่อมขึ้น”	ชาวไทยในแต่ละภาคมีภูมิปัญญา การหมักเครื่องปรุงของตนเอง โดย ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในภูมิภาค อาทิ น้ำปลาของภาคกลาง ปลาร้าของ ภาคอีสาน น้ำบูดูของภาคใต้ และ น้ำปูของภาคเหนือ ถือเป็นเครื่องชู รสอาหารนั้น ๆ ให้กลมกล่อมขึ้น
39 (บทที่ 3)	น้ำปรุงรสภาคของไทย	เติมคำเพิ่มในหัวข้อ “รสจาก”	น้ำปรุงรสจากสี่ภาคของไทย
39 (บทที่ 3)	ย่อหน้าที่ 2 ภาคอีสาน ปลาร้าถือว่าการถนอมอาหารไว้ รับประทานได้นานในยามที่ขาด แคลน ปลาร้านำไปใส่ในอาหาร เช่น ส้มตำ แกงอ่อม น้ำพริก เป็นต้น	เติมคำเพิ่มในประโยค “ปลา” และ “เกือบทุก อย่าง”	ปลาร้าถือว่าการถนอมอาหาร ไว้รับประทานได้นานในยามที่ขาด แคลนปลา ปลาร้านำไปใส่ใน อาหารเกือบทุกอย่าง เช่น ส้มตำ แกงอ่อม น้ำพริก เป็นต้น
39 (บทที่ 3)	ความหมายของคำศัพท์ กะปิ [กะ-ปิ] น. เครื่องปรุงที่มีรสเค็ม	เพิ่มคำอธิบาย “ทำมา จากเคยหรือสัตว์น้ำ ขนาดเล็กมาก”	กะปิ [กะ-ปิ] น. เครื่องปรุงที่มีรสเค็มทำมาจากเคย หรือสัตว์น้ำขนาดเล็กมาก

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
42 (บทที่ 3)	ข้อ 1 ก. ความรู้เก่า ค. ความรู้ใหม่	เปลี่ยนตัวเลือกใหม่	ก. ความคิดของตัวเอง ค. ความคิดของคนอื่น
43 (บทที่ 3)	ข้อ 7 การใช้น้ำปลาปรุงรสในอาหาร น้ำพริกและเครื่องจิ้มต่าง ๆ เป็น เอกลักษณ์ของคนภาคใด	เพิ่มเนื้อหาข้างหน้า ประโยคคำถาม “ใน อดีตที่การคมนาคมไม่ สะดวกเท่าทุกวันนี้”	<u>ในอดีตที่การคมนาคมไม่สะดวก</u> <u>เท่าทุกวันนี้</u> การใช้น้ำปลาปรุงรส ในอาหาร น้ำพริกและเครื่องจิ้ม ต่าง ๆ เป็นเอกลักษณ์ของคนภาค ใด
43 (บทที่ 3)	ข้อ 9 ถ้าจะทำเมนูอาหาร “ข้าวยาบักขี้ ใต้” ควรเลือกใช้น้ำปรุงชนิดใดถึง เหมาะสมที่สุด	เดิมคำว่า “ใด”	ถ้าจะทำเมนูอาหาร “ข้าวยาบักขี้ ใต้” ควรเลือกใช้น้ำปรุงชนิดใดถึง จะเหมาะสมที่สุด
43 (บทที่ 3)	ข้อ 9 ข. ควรใช้น้ำปู เพราะเป็นเอกลักษณ์ ของภาคใต้ ค. ควรใช้น้ำปูดู เพราะเป็น เอกลักษณ์ของภาคใต้	ข. ตัด “เอกลักษณ์ของ ภาคใต้” ออก เปลี่ยนเป็น “วัตถุดิบ ท้องถิ่น” ค. ตัด “ใต้” ออก เปลี่ยนเป็น “นี้”	ข. ควรใช้น้ำปู เพราะเป็น <u>วัตถุดิบ</u> <u>ท้องถิ่น</u> ค. ควรใช้น้ำปูดู เพราะเป็น เอกลักษณ์ของภาคนี้
48 (บทที่ 4)	ย่อหน้าที่ 1 เมื่อนักพนันเล่นจนเสียเงินออกมา จากโรงบ่อนเกิดหิวข้าว แต่ด้วย ความที่เล่นพนันจนเหลือเงินน้อย จึงสั่งให้แม่ค้านำเศษ ๆ ของไก่ เป็ด หมู เครื่องในต่าง ๆ ที่เหลือ ไล่ลงไป บนข้าวสวยแล้วราดด้วยน้ำพะโล้	ตัด “เล่นจนเสีย” ออก เปลี่ยนเป็น “ที่โชคร้าย” และ ตัด “สั่ง” ออก เปลี่ยนเป็น “ขอ”	เมื่อนักพนันที่ <u>โชคร้าย</u> เดินออกมา จากโรงบ่อนเกิดหิวข้าว แต่ด้วย ความที่เล่นพนันจนเหลือเงินน้อย จึง <u>ขอ</u> ให้แม่ค้านำเศษ ๆ ของไก่ เป็ด หมู เครื่องในต่าง ๆ ที่เหลือ ไล่ ลงไปบนข้าวสวยแล้วราดด้วยน้ำ พะโล้
48 (บทที่ 4)	ความหมายของคำศัพท์ จานด่วน [จาน-ด่วน] น. อาหารที่ปรุงเสร็จเร็ว	เพิ่มคำอธิบาย “มักราด บนข้าวสวย”	จานด่วน [จาน-ด่วน] น. อาหารที่ปรุงเสร็จเร็ว <u>มักราดบน</u> <u>ข้าวสวย</u>
48 (บทที่ 4)	ความหมายของคำศัพท์ หาบเร่ [หาบ-เร่] น. ขายของ	เพิ่มคำอธิบาย “โดย เดินขายไปเรื่อย ๆ”	หาบเร่ [หาบ-เร่] น. ขายของ <u>โดยเดินขายไปเรื่อย ๆ</u>

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
48 (บทที่ 4)	ความหมายของคำศัพท์ ข้าวสวย [ข้าว-สวย] น. ข้าวที่หุงสุกแล้ว	แก้คำผิด	ข้าวสวย [ข้าว-สวย] น. ข้าวที่หุงสุกแล้ว
49 (บทที่ 4)	ความหมายของคำศัพท์ ใช้สำหรับคืบอาหาร	เพิ่มคำอธิบาย “ไม่ยาว 2 ชั้น”	ไม่ยาว 2 ชั้น ใช้สำหรับคืบอาหาร
49 (บทที่ 4)	คำศัพท์	เพิ่มคำศัพท์	ก๊วย [ก๊วย] น. อาหารที่คนเกเร คนจรจัด รับประทาน
50 (บทที่ 4)	4. ข้าวหน้าต่าง ๆ ส่วนใหญ่แล้วจะมาในรูปแบบของ อาหารจานด่วน หาซื้อสะดวก รับประทานง่าย และมีที่ราคาถูก ข้าวหน้าต่าง ๆ มักจะนำเนื้อสัตว์ที่ ผ่านกรรมวิธีการทำแบบจีน อาทิ ต้ม ตุ่น เคี้ยวและอื่น ๆ มาใส่ไว้บน ข้าวสวย	เพิ่มเนื้อหา “อาหาร จานเดียว” ตัด “มีที่” ออก เพิ่มเนื้อหา “ย่าง” ตัด “ใส่” ออก เปลี่ยนเป็น “วาง”	ส่วนใหญ่แล้วจะมาในรูปแบบ ของอาหารจานด่วนหรืออาหาร จานเดียว หาซื้อสะดวก รับประทานง่าย และราคาถูก ข้าว หน้าต่าง ๆ มักจะนำเนื้อสัตว์ที่ ผ่านกรรมวิธีการทำแบบจีน อาทิ ต้ม ตุ่น เคี้ยวและอื่น ๆ มาวางไว้ บนข้าวสวย
51 (บทที่ 4)	ย่อหน้าที่ 1 เทศกาลไหว้บ๊ะจ่างเป็นเทศกาล ระลึกถึง คุณง้วน หรือ ซืหยวน กวีผู้ รักชาติแห่งรัฐฉู่ ในเทศกาลนี้มี อาหารเพียงอย่างเดียว คือ บ๊ะจ่าง ทำมาจากข้าวเหนียวนำมาผัดกับ น้ำมัน มีไส้เค็มหมูหรือไส้พะโล้ กุนเชียง ไข่แดงเค็ม กุ้งแห้ง เห็ดหอม เป็นต้น ห่อด้วยใบไผ่แล้ว นำไปนึ่งให้สุก เทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง จะตรงกับช่วงฤดูร้อน	เพิ่มเนื้อหา “ใส่” และ “และเนื่องจาก” ตัด “ใส่” ออก	เทศกาลไหว้บ๊ะจ่างเป็นเทศกาล ระลึกถึง คุณง้วน หรือ ซืหยวน กวี ผู้รักชาติแห่งรัฐฉู่ ในเทศกาลนี้มี อาหารเพียงอย่างเดียว คือ บ๊ะ จ่าง ทำมาจากข้าวเหนียวนำมา ผัดกับน้ำมัน มีไส้เค็มหมูหรือ พะโล้ กุนเชียง ไข่แดงเค็ม กุ้งแห้ง เห็ดหอม เป็นต้น ห่อด้วยใบไผ่ แล้วนำไปนึ่งให้สุกและเนื่องจาก เทศกาลไหว้บ๊ะจ่างจะตรงกับช่วง ฤดูร้อน

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
53 (บทที่ 4)	ย่อหน้าที่ 1 ข้าวต้มมัดเป็นหนึ่งในขนมไทย ชนิดหนึ่ง มีประโยชน์คุณค่าทาง อาหาร สามารถหาวัตถุดิบในการ ทำได้ง่าย นอกจากนี้ยังเป็นขนมที่ นำข้าวอาหารหลักของคนไทย	เพิ่มเนื้อหา “อันเป็น”	ข้าวต้มมัดเป็นหนึ่งในขนมไทย ชนิดหนึ่ง มีประโยชน์คุณค่าทาง อาหาร สามารถหาวัตถุดิบในการ ทำได้ง่าย นอกจากนี้ยังเป็นขนม ที่นำข้าว <u>อันเป็น</u> อาหารหลักของ คนไทย
53 (บทที่ 4)	ย่อหน้าที่ 2 ...แล้วไว้หางยาว ซึ่งจะเรียกว่า “ข้าวต้มลูกโยน” จะทำในช่วงออก พรรษา	เพิ่มเนื้อหา “เพื่อ สะดวกแก่การจับโยน ไปไกล ๆ” ตัด “จะ” ออก เปลี่ยนเป็น “นิยม”	...แล้วไว้หางยาว <u>เพื่อสะดวกแก่</u> <u>การจับโยนไปไกล ๆ</u> ซึ่งจะเรียกว่า “ข้าวต้มลูกโยน” <u>นิยม</u> ทำในช่วง ออกพรรษา
53 (บทที่ 4)	ความหมายของคำศัพท์ วัตถุดิบ [วัด-ถุ-ดิบ] น. สิ่งที่เตรียมไว้เพื่อนำมา	เพิ่ม คำ อธิบาย “ทำอาหาร”	วัตถุดิบ [วัด-ถุ-ดิบ] น. สิ่งที่เตรียมไว้เพื่อนำมา <u>ทำอาหาร</u>
53 (บทที่ 4)	ความหมายของคำศัพท์ ใบตอง [ใบ-ตอง] น. ใบของต้นกล้วย	แก้คำผิดเป็น “ต้น”	ใบตอง [ใบ-ตอง] น. ใบของต้นกล้วย
53 (บทที่ 4)	ความหมายของคำศัพท์ เชือกกล้วย [เชือก-กล้วย] น. เชือกที่ได้จากกล้วย	เพิ่มคำอธิบาย “ต้น”	เชือกกล้วย [เชือก-กล้วย] น. เชือกที่ได้จาก <u>ต้น</u> กล้วย
55 (บทที่ 4)	กิจกรรมประกอบการเรียนที่ 2 ข้อ 5 ชาวไทยเชื้อสายจีนได้สืบ ทอดกรรมวิธีการทำมาจากจีน กวางตุ้ง	เพิ่มเนื้อหา “เพียงกลุ่ม เดียว”	ชาวไทยเชื้อสายจีนได้สืบทอด กรรมวิธีการทำมาจากจีนกวางตุ้ง <u>เพียงกลุ่มเดียว</u>
55 (บทที่ 4)	กิจกรรมประกอบการเรียนที่ 2 ข้อ 7 คนเหนือจะเรียกว่า “ข้าวต้ม มัด” คนกลางเรียกว่า “ข้าวต้มมัด”	เพิ่มคำ “ภาค”	คนเหนือจะเรียกว่า “ข้าวต้มมัด” คน <u>ภาค</u> กลางเรียกว่า “ข้าวต้ม มัด”
55 (บทที่ 4)	กิจกรรมประกอบการเรียนที่ 2 ข้อ 9 ข้าวต้มลูกโยนจะห่อใบเตย หรือใบอ้อยและไว้หางยาว	เพิ่มเนื้อหา “แต่มีไข่ เพื่อสะดวกโยน”	ข้อ 9 ข้าวต้มลูกโยนจะห่อใบเตย หรือใบอ้อยและไว้หางยาว <u>แต่</u> <u>มีไข่เพื่อสะดวกโยน</u>

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
58 (บทที่ 4)	ข้อ 9 ก. ไม่แตกต่างกัน ชาวไทยและชาวจีนแสดงถึง <u>ความเชื่อทางศาสนา</u> ค. แตกต่างกัน ชาวไทยแสดงถึง <u>ความเชื่อทางศาสนา</u> ส่วนชาวจีนแสดงถึง <u>การสืบทอดในเทศกาลสำคัญ</u> ง. แตกต่างกัน ชาวไทยแสดงถึง <u>ความเชื่อทางศาสนา</u> จากการไปทำบุญที่วัด ส่วนชาวจีนแสดงถึง <u>การสืบทอดในเทศกาลสำคัญ</u> จากการทำบ๊ะจ่างทุกปี	ก. ตัด “แสดงถึง” ออก เปลี่ยนเป็น “มีคติ” ค. ตัด “สืบทอดในเทศกาลสำคัญ” ออก เปลี่ยนเป็น “รำลึกถึงบุคคลสำคัญ” ง. เพิ่มเนื้อหา “และทำที่บ้าน”	ก. ไม่แตกต่างกัน ชาวไทยและชาวจีนมีคติความเชื่อทางศาสนา ค. แตกต่างกัน ชาวไทยแสดงถึงความเชื่อทางศาสนา ส่วนชาวจีนแสดงถึงการรำลึกถึงบุคคลสำคัญ ง. แตกต่างกัน ชาวไทยแสดงถึงความเชื่อทางศาสนาจากการไปทำบุญที่วัด ส่วนชาวจีนแสดงถึงการสืบทอดในเทศกาลสำคัญจากการทำบ๊ะจ่างทุกปีและทำที่บ้าน
64 (บทที่ 5)	ความหมายของคำศัพท์ กวางตุ้ง [กวาง-ตุ้ง] น. ชื่อผักชนิดหนึ่งมีถิ่นกำเนิดจากประเทศจีน	แก้คำผิด	กวางตุ้ง [กวาง-ตุ้ง] น. ชื่อผักชนิดหนึ่งมีถิ่นกำเนิดจากประเทศจีน
65 (บทที่ 5)	ย่อหน้าที่ 1 อุปกรณ์ทำอาหารไม่ใช้ปนกับอุปกรณ์ที่ผ่านการใช้มาแล้ว	เพิ่มเนื้อหา “นอกเหนือจากว่าอุปกรณ์ชุดนั้น ๆ ใช้ทำอาหารเจมาตลอด”	อุปกรณ์ทำอาหารไม่ใช้ปนกับอุปกรณ์ที่ผ่านการใช้มาแล้ว นอกเหนือจากว่าอุปกรณ์ชุดนั้น ๆ ใช้ทำอาหารเจมาตลอด
65 (บทที่ 5)	ย่อหน้าที่ 1 เพราะมีกลิ่นแรงและเชื่อว่าผักจำพวกนี้กระตุ้นให้คนเกิดความกำหนดทำให้เกิดกิเลส	เพิ่มคำ “ฉุน”	เพราะมีกลิ่นฉุนแรงและเชื่อว่าผักจำพวกนี้กระตุ้นให้คนเกิดความกำหนดทำให้เกิดกิเลส
65 (บทที่ 5)	ย่อหน้าที่ 2 ปัจจุบันชาวไทยเชื้อสายจีนยังคงจัดขึ้นทุกปีทั่วประเทศ	เพิ่มคำ “ประเพณีเจ”	ปัจจุบันชาวไทยเชื้อสายจีนยังคงจัดประเพณีเจขึ้นทุกปีทั่วประเทศ

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
67 (บทที่ 5)	รู้หรือไม่? คนไทยโบราณมักจะผูกปลูกผัก สวนครัวไว้รอบรั้วบ้านของตนเอง	เพิ่มเนื้อหา	คนไทยโบราณมักจะผูกปลูกผัก สวนครัวไว้รอบรั้วบ้านของตนเอง ที่เรียกว่า “รั้วกินได้”
71 (บทที่ 5)	ข้อ 1 ก. ปลูกแบบไม่ใช้ดิน	แก้คำผิด	ก. ปลูกแบบไม่ใช้ดิน
71 (บทที่ 5)	ข้อ 4 ง. ชื่อเมืองหนึ่งในประเทศไทย	ตัด “เมื อ ง” ออก เปลี่ยนเป็น “จิ้น ถิ่น กลุ่ม”	ง. ชื่อจิ้นถื่นกลุ่มหนึ่งในประเทศ ไทย
72 (บทที่ 5)	ข้อ 8 ก. สิ่งที่ดี ค. สิ่งที่ต้องได้ ง. สิ่งที่ต้องไม่ได้	เปลี่ยนตัวเลือกใหม่	ก. ความเชื่อที่มีมาไม่นาน ค. สิ่งที่สามารถอธิบายด้วย วิทยาศาสตร์ได้ ง. ความเข้าใจของแต่ละคน
72 (บทที่ 5)	ข้อ 9 “การทำน้ำพริกให้มีรสชาติเผ็ดร้อน จนต้องรับประทานคู่กับผัก ทำให้ ชาวไทยหันมารับประทานผักมาก ขึ้น” จากข้อความควรเรียกวิธีการ นี้ว่าอะไร	ตัดคำ “หันมา” ออก	“การทำน้ำพริกให้มีรสชาติเผ็ด ร้อนจนต้องรับประทานคู่กับผัก ทำให้ชาวไทยรับประทานผักมาก ขึ้น” จากข้อความควรเรียกวิธีการ นี้ว่าอะไร
72 (บทที่ 5)	ข้อ 10 ข้อใดกล่าวถึงวัฒนธรรมความ แตกต่างของชาวไทยและชาวจีน ไม่ถูกต้อง	เพิ่มคำ “ที่”	ข้อใดกล่าวถึงวัฒนธรรมความ แตกต่างของชาวไทยและชาวจีน ที่ไม่ถูกต้อง
72 (บทที่ 5)	ข้อ 10 ง. ชาวไทยเชื้อสายจีนยังคงจัด เทศกาลถือศีล กินเจ ทุกปี ชาวจีน แผ่นดินใหญ่ไม่มีการจัดเทศกาล ถือศีล กินเจ	เพิ่มคำ “แต่”	ง. ชาวไทยเชื้อสายจีนยังคงจัด เทศกาลถือศีล กินเจ ทุกปี แต่ชาว จีนแผ่นดินใหญ่ไม่มีการจัด เทศกาลถือศีล กินเจ

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
77 (บทที่ 6)	ย่อหน้าที่ 1 ...มีลักษณะรูปทรงของผลแตกต่างกันออกไปมีทั้งกลมและรี หรืออาจจะแตกต่างออกไปมากกว่านี้ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ อีกทั้งผลไม้บางชนิดก็มีเปลือกบางชนิดก็ไม่มีเปลือก	เพิ่มเนื้อหา “เริ่มจากใบ ดอก และ ผล ” และ “หนา-บางและ”	เริ่มจากใบ ดอกและผลมีลักษณะรูปทรงของผลแตกต่างกันออกไปมีทั้งกลมและรี หรืออาจจะแตกต่างออกไปมากกว่านี้ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ อีกทั้งผลไม้บางชนิดก็มีเปลือกหนา-บาง และบางชนิดก็ไม่มีเปลือก
80 (บทที่ 6)	ความหมาย 1) การให้มีลูกเต็มบ้านหลานเต็มเมืองเอาไว้สืบสกุล เช่นเดียวกับกล้วยที่มักจะออกผลจำนวนมากหลายหวี	ตัด “ ห วี ” อ อ ก เปลี่ยนเป็น “ลูก”	1) การให้มีลูกเต็มบ้านหลานเต็มเมืองเอาไว้สืบสกุล เช่นเดียวกับกล้วยที่มักจะออกผลจำนวนมากหลายลูก
83 (บทที่ 6)	ย่อหน้าที่ 2 พิธีกรรม วัตถุประสงค์ในการประกอบพิธี เวลา และอาหารเครื่องเซ่นไหว้	ตัด “ วัตถุประสงค์ในการประกอบพิธี ” ออก	พิธีกรรม เวลา และอาหารเครื่องเซ่นไหว้
83 (บทที่ 6)	ความหมายของคำศัพท์ หลุมศพ [หลุม-สป] น. ที่ฝังของผู้ที่ล่วงลับ	แก้คำผิด	หลุมศพ [หลุม-สป] น. ที่ฝังของผู้ที่ล่วงลับ
84 (บทที่ 6)	ชาวจีนถือว่าต้นทับทิมเป็นไม้มงคลและเป็นสัญลักษณ์แห่งความสมบูรณ์ มักนิยมใช้ผลทับทิมประกอบในพิธีแต่งงานเพื่ออวยพรให้มีลูกหลานมาก ๆ อีกทั้งชาวจีนเชื่อว่าใบทับทิมมีพลังสามารถไล่ภูตผีปีศาจได้ จึงปลูกไว้ในบริเวณบ้าน จะนำมาใช้ก็ต่อเมื่อหลังจากกลับจากงานศพ นำใบทับทิมแช่น้ำล้างหน้า ล้างมือ เพื่อไม่ให้ปีศาจติดตามกลับมา ซึ่งความเชื่อนี้ก็ยังคงอยู่กับชาวไทยมาจนถึงปัจจุบัน	ตัด “ประกอบ” ออก แก้คำผิด “ทั้ง” เพื่อเนื้อหา “มีคติความเชื่อที่จะ” และ “เชื้อสายจีน”	ชาวจีนถือว่าต้นทับทิมเป็นไม้มงคลและเป็นสัญลักษณ์แห่งความสมบูรณ์ มักนิยมใช้ผลทับทิมในพิธีแต่งงานเพื่ออวยพรให้มีลูกหลานมาก ๆ อีกทั้งชาวจีนเชื่อว่าใบทับทิมมีพลังสามารถไล่ภูตผีปีศาจได้ จึงปลูกไว้ในบริเวณบ้าน จะนำมาใช้ก็ต่อเมื่อหลังจากกลับจากงานศพมีคติความเชื่อที่จะนำใบทับทิมแช่น้ำล้างหน้า ล้างมือ เพื่อไม่ให้ปีศาจติดตามกลับมา ซึ่งความเชื่อนี้ก็ยังคงอยู่กับชาวไทยเชื้อสายจีนมาจนถึงปัจจุบัน

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
84 (บทที่ 6)	ความหมายของคำศัพท์ อวยพร [อวย-พอน] ก. คำพูดที่แสดงถึงสิ่งดี ๆ	ตัด “แสดงถึง” ออก เปลี่ยนเป็น “มอบ”	อวยพร [อวย-พอน] ก. คำพูดที่ <u>มอบ</u> สิ่งดี ๆ
85 (บทที่ 6)	ย่อหน้าที่ 1 “ผลไม้ไม่มงคล” นอกจากเป็นการ ประสมคำระหว่าง “ผลไม้” กับ “มงคล” แล้วยังเติมคำว่า “ไม่” ลง ไประหว่าง <u>ของ</u> ทั้งสองคำด้วย	แก้คำผิด “เติม” และ ตัด “ของ” ออก	“ผลไม้ไม่มงคล” นอกจากเป็นการ ประสมคำระหว่าง “ผลไม้” กับ “มงคล” แล้วยัง <u>เติม</u> คำว่า “ไม่” ลง ไประหว่างทั้งสองคำด้วย
85 (บทที่ 6)	ย่อหน้าที่ 2 ชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนมี ความเชื่อเรื่องผลไม้ไม่มงคล เนื่องจากชื่อเรียกของผลไม้ชนิดนั้น ๆ มักจะสื่อความหมายในทางไม่ ค่อยดีเสียเท่าไรนัก	ตัดเนื้อหาตอนท้าย ออก “เสียเท่าไรนัก”	ชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนมี ความเชื่อเรื่องผลไม้ไม่มงคล เนื่องจากชื่อเรียกของผลไม้ชนิด นั้น ๆ มักจะสื่อความหมายในทาง ไม่ค่อยดี
91 (บทที่ 6)	ข้อ 1 ก. สิ่งที่ดี	เปลี่ยนตัวเลือกใหม่	ก. สิ่งที่สามารถหาซื้อได้
92 (บทที่ 6)	ข้อ 7 ก. วัน <u>เซ็ง</u> เม้ง ข้อ 8 ค. <u>ขนาด</u> ของครอบครัวที่มีขนาด เล็กลง ข้อ 9 ก. ไม่เปลี่ยน ทุกอย่าง <u>เหมือนเดิม</u> ค. ไม่เปลี่ยน ยังคงเป็น วันหยุดราชการ <u>เปลี่ยนแปลง</u> ข้อ 10 ค. ต้นทับทิมคือ <u>ต้อง</u> หมายที่เป็น มงคล	ข้อ 7 ก. แก้คำผิด ข้อ 8 ค. ตัดคำ “ขนาดของ” ออก ข้อ 9 ก. แก้คำผิด และเติม คำ “เดิม” ค. ตัด คำ “เปลี่ยนแปลง” ออก ข้อ 10 ค. แก้คำผิด	ข้อ 7 ก. วัน <u>เซ็ง</u> เม้ง ข้อ 8 ค. ครอบครัวที่มีขนาดเล็กลง ข้อ 9 ก. ไม่เปลี่ยน ทุกอย่าง <u>เหมือนเดิม</u> ค. ไม่เปลี่ยน ยังคงเป็น วันหยุดราชการ ข้อ 10 ค. ต้นทับทิมคือ <u>เครื่องหมาย</u> ที่เป็น มงคล

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
97 (บทที่ 7)	ย่อหน้าที่ 1 ในเทศกาลประจำปีของจีนไม่ได้มี อาหารคาวประกอบเพียงอย่าง เดียว แต่ยังมีขนมอยู่ร่วมด้วย ... และประเพณีแต่งงาน เป็นต้น	ตัดคำ “ประกอบ” และ “งาน” ออก เพิ่มเนื้อหา “ของหวาน หรือ”	ในเทศกาลประจำปีของจีนไม่ได้มี อาหารคาวเพียงอย่างเดียว แต่ยัง มีของหวานหรือขนมอยู่ร่วมด้วย ... และประเพณีแต่งงาน เป็นต้น
98 (บทที่ 7)	2. สารทจีน หรือ งานทิ้งกระจาด ย่อหน้าที่ 1 ...สำหรับการไหว้ขนมเซ่ง ขนม เทียนในเทศกาลสารทจีน...	ตัด “สำหรับการ” ออก เพิ่มเนื้อหา “ในระดับ ครอบครัวมีการ”	...ในระดับครอบครัวมีการไหว้ ขนมเซ่ง ขนมเทียนในเทศกาล สารทจีน...
103 (บทที่ 7)	ข้อ 2 ข. ประเพณีที่กำหนดอาหารไว้ อย่างชัดเจน	เพิ่มเนื้อหา “ในแต่ละ ปี”	ข. ประเพณีที่กำหนดอาหารไว้ อย่างชัดเจนในแต่ละปี
104 (บทที่ 7)	ข้อ 7 ขนมมงคลชุด บั้ง เปีย หมี่ มั่ว ก็ มี ชื่อเรียกภาษาไทยว่าอะไร	ตัด “ภาษาไทย” ออก เปลี่ยนเป็น “ภาษาจีน แต่จริง”	ขนมมงคลชุด บั้ง เปีย หมี่ มั่ว ก็ มีชื่อเรียกภาษาจีนแต่จริงๆแล้วอะไร
109 (บทที่ 8)	ย่อหน้าที่ 1 1)...รวมไปถึงสถานที่ทั่วโลกที่มี ชุมชนชาวจีนโพ้นทะเลอาศัยอยู่ก็ มักจะมีร้านติ่มซำเปิดให้บริการอยู่ ในบริเวณนั้นด้วย... 2)...ซึ่งโดยส่วนมากจะเป็นอาหาร ประเภทหนึ่ง... 3)...ส่วนใหญ่ติ่มซำจะมี ไส้เนื้อสัตว์ข้างใน...	1) ตัด “ใบ ” ออก เปลี่ยนเป็น “ใน” 2) ตัด “โดย” ออก 3) ตัด “จะ” ออก	1)...รวมไปถึงสถานที่ทั่วโลกที่มี ชุมชนชาวจีนโพ้นทะเลอาศัยอยู่ก็ มักจะมีร้านติ่มซำเปิดให้บริการ อยู่ในบริเวณนั้นด้วย... 2)...ซึ่งส่วนมากจะเป็นอาหาร ประเภทหนึ่ง... 3)...ส่วนใหญ่ติ่มซำที่มี ไส้เนื้อสัตว์ข้างใน...

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
110 (บทที่ 8)	รู้หรือไม่? ในวัฒนธรรมการรับประทานอาหารว่างของคนไทยนั้น มักจะเป็นอาหารที่ทานแล้วทำให้ร่างกายมีสุขภาพที่แข็งแรง ยกตัวอย่าง “เมี่ยงคำ” อาหารว่างที่รวมสมุนไพรไว้ในคำเดียว มีประโยชน์สามารถช่วยปรับธาตุในร่างกายได้ ถือว่าเป็นอาหารว่างที่ต้องใช้ความประณีตในแต่ละขั้นตอน <u>ติ่มซำที่เป็นเพียงแป้ง</u> <u>นี้</u> <u>อย่าง</u> <u>เดียว</u> <u>ไม่มี</u> <u>ไส้</u> <u>เป็น</u> <u>อาหาร</u> <u>ว่าง</u> <u>ของ</u> <u>ไทย</u> <u>ที่</u> <u>ได้</u> <u>รับ</u> <u>ความ</u> <u>นิยม</u>	ตัดเนื้อหาตอนท้ายออก “ติ่มซำที่เป็นเพียงแป้งนี้” “อย่างเดียวไม่มีไส้เป็นอาหารว่างของ” “ไทยที่ได้รับความนิยม”	ในวัฒนธรรมการรับประทานอาหารว่างของคนไทยนั้น มักจะเป็นอาหารที่ทานแล้วทำให้ร่างกายมีสุขภาพที่แข็งแรง ยกตัวอย่าง “เมี่ยงคำ” อาหารว่างที่รวมสมุนไพรไว้ในคำเดียว มีประโยชน์สามารถช่วยปรับธาตุในร่างกายได้ ถือว่าเป็นอาหารว่างที่ต้องใช้ความประณีตในแต่ละขั้นตอน
111 (บทที่ 8)	“เมี่ยงคำ” อาหารว่างปรับธาตุในร่างกาย ย่อหน้าที่ 2 การกินเมี่ยงคำให้อร่อยต้องนั่งล้อมวงสนทนาหรือพบปะสังสรรค์คุยกันไปห่อเมี่ยงคำ <u>แกล้ม</u> ไป ทำให้เพิ่มอรรถรสบทสนทนามากขึ้น การกินเมี่ยงคำต้องมีเพื่อนกินหลายคน โดยบางคนยังบอกมาว่าอาหารอะไรที่ต้องแย่งกันกิน <u>อาหาร</u> <u>นั้น</u> <u>จะ</u> <u>อร่อย</u>	ตัด “แกล้ม” ออก เปลี่ยนเป็น “กินกัน” และตัด “อาหาร” ออก	การกินเมี่ยงคำให้อร่อยต้องนั่งล้อมวงสนทนาหรือพบปะสังสรรค์คุยกันไปห่อเมี่ยงคำกินกันไป ทำให้เพิ่มอรรถรสบทสนทนามากขึ้น การกินเมี่ยงคำต้องมีเพื่อนกินหลายคน โดยบางคนยังบอกมาว่า อาหารอะไรที่ต้องแย่งกันกิน <u>นั้น</u> <u>จะ</u> <u>อร่อย</u>
111 (บทที่ 8)	ความหมายของคำศัพท์ พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว [พระ-บาด-สม-เด็-พระ-มง-กุฎ-เกล้า-เจ้า-อยู่-หัว] เฉพาะชื่อเฉพาะของกษัตริย์	เพิ่มเนื้อหา “ราชกาลที่ 6”	พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว [พระ-บาด-สม-เด็-พระ-มง-กุฎ-เกล้า-เจ้า-อยู่-หัว] เฉพาะชื่อเฉพาะของกษัตริย์ราชกาลที่ 6

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
115 (บทที่ 8)	ข้อ 4 ค. ชื่อเดิมของต้มยำ คือ ชิวโนม แปลว่า “ขายจนกว่าจะหมด” ง. ชื่อเดิมของต้มยำ คือ ชิวโนม แปลว่า “ขายจนกว่าจะหมด”	เปลี่ยนคำ “ไหม”	ค. ชื่อเดิมของต้มยำ คือ ชิวใหม่ แปลว่า “ขายจนกว่าจะหมด” ง. ชื่อเดิมของต้มยำ คือ ชิวใหม่ แปลว่า “ขายจนกว่าจะหมด”
116 (บทที่ 8)	ข้อ 5 ก. ชาวไทยเชื้อสายจีนในภาคใต้ ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจีนมาจน เป็นส่วนหนึ่งเดือนละครึ่ง	ตัด “เดือนละครึ่ง” ออก เปลี่ยนเป็น “ของ ชีวิตประจำวัน”	ก. ชาวไทยเชื้อสายจีนในภาคใต้ ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจีนมาจน เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวัน
116 (บทที่ 8)	ข้อ 6 ข. ต้มยำแบบมี - หมั่นโถว ค. ต้มยำแบบไม่มี - ซาลาเปา	เพิ่มคำ “ใส่”	ข. ต้มยำแบบมีใส่ - หมั่นโถว ค. ต้มยำแบบไม่มีใส่ - ซาลาเปา
123 (บทที่ 9)	สำนวนจีน ครึ่งซังแปดตำลึง 半斤八兩 (bàn jīn bā liǎng)	เปลี่ยนสำนวน	จึงต้องแก่ถึงจะเผ็ด 姜还是老的辣 (jiāng hái shì lǎo de là)
123 (บทที่ 9)	สำนวนจีน ล้วงเอาของในกระเป๋า 探囊取物 (tàn náng qǔ wù)	เปลี่ยนสำนวน	ผัดทองจานเล็ก 小菜一碟 (xiǎo cài yī dié)
123 (บทที่ 9)	สำนวนจีน ตบแต่งหน้าร้าน 装潢门面 (zhuāng huáng mén miàn)	เปลี่ยนสำนวน	เอาไส้เดือนมาหย่อนล่อปลา 以蚓投鱼 (yǐ yǐn tóu yú)
124 (บทที่ 9)	สำนวนไทย ชี้ข้างจับตักแตน	เปลี่ยนสำนวน	ฆ่าควายเสียตายพริก
124 (บทที่ 9)	สำนวนไทย น้ำผักบุ้งไป น้ำสายบัวมา	เปลี่ยนสำนวน	หมูไป ไก่มา

ตาราง 7 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
124 (บทที่ 9)	สำนวนไทย ชี้หมู่รา ชี้หมาแห้ง	เปลี่ยนสำนวน	หุงข้าวประชิดหมา ปิ้งปลาประชิดแมว
124 (บทที่ 9)	สำนวนจีน เข้ากันเป็นปณมนกับน้ำ สำนวนไทย เข้ากันเป็นปีเป็นขลุ่ย	สำนวนจีน แก้สำนวน “เข้ากันเป็น นมนปน้ำ” และเปลี่ยนสำนวนไทย	สำนวนจีน เข้ากันเป็นนมนปน้ำ สำนวนไทย ข้าวหนมผสมน้ำยำ
125 (บทที่ 9)	สำนวนจีน มังกรสู้ เสือรบ 龙争虎斗 (lóng zhēng hǔ dòu)	เปลี่ยนสำนวน	ปรายรวงข้าวก็แหลม เข็มก็แหลม 针尖对麦芒 (zhēn jiān duì mài máng)
125 (บทที่ 9)	สำนวนจีน ยุ่งเจ็ด แยแปด 乱七八糟 (luàn qī bā zāo)	เปลี่ยนสำนวน	ผัดถั่วงอกกับกุยช่ายทอด 韭菜炒豆芽 - 纠缠不清 (jiǔcài chǎo dòuyá - jiūchán bù qīng)
129 (บทที่ 9)	กิจกรรมประกอบการเรียนที่ 2 ข้อ 1 _____ 1. นิส้าเข้ามาเรียนต่อใน กลุ่มเทพฯ เป็นเวลา 1 ปีแล้ว แต่ก็ ยังไม่มีเพื่อน ๆ คนใดรับนิส้าเข้า กลุ่มด้วย	แก้คำผิด	_____ 1. นิส้าเข้ามาเรียนต่อใน กรุงเทพฯ เป็นเวลา 1 ปีแล้ว แต่ก็ ยังไม่มีเพื่อน ๆ คนใดรับนิส้าเข้า กลุ่มด้วย

การแก้ไขจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวกร ฉัตรบำรุงสุข มีข้อเสนอแนะให้แก้ไข
คำผิดภาษาไทย และแก้ไขคำศัพท์ภาษาจีน และตัดพินอินออกทั้งหมด เนื่องจากผู้เรียนเป็นชาวจีน
ซึ่งสามารถอ่านภาษาจีนได้อยู่แล้ว ดังตัวอย่างจากตาราง

ตาราง 8 แสดงการแก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวกร ฉัตรบำรุงสุข

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
2 (บทที่ 1)	ความหมายของคำศัพท์ ชื่อจังหวัดหนึ่งของประเทศจีน	ให้เปลี่ยนตามที่เราเรียก เปลี่ยนเป็น “มณฑล”	ชื่อมณฑลหนึ่งของประเทศจีน
2 (บทที่ 1)	ความหมายของคำศัพท์ เซียงไฮ้ [เซียง-ไฮ้] น. ชื่อเขตปกครองพิเศษของประเทศ จีน	ให้เปลี่ยนตามที่เราเรียก เปลี่ยนเป็น “มหานคร”	เซียงไฮ้ [เซียง-ไฮ้] น. ชื่อมหานครของประเทศจีน
2 (บทที่ 1)	ความหมายของคำศัพท์ แคะ [แคะ] น. ชื่อเรียกชาวจีนในมณฑลกวางตุ้ง	เพิ่มคำอธิบาย “กลุ่ม หนึ่ง”	แคะ [แคะ] น. ชื่อเรียกชาวจีนกลุ่มหนึ่งใน มณฑลกวางตุ้ง
2 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 视传 (shì chuán)	แก้คำศัพท์เป็น “世传”	สืบทอด [สืบ-ทอด] ก. ภาษาจีน 世传
3 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 酱 (jiāng)	แก้คำศัพท์เป็น “醬”	ซอส [ซอด] น. ภาษาจีน 酱
4 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 蜂窝糖 (fēn gwō táng)	แก้คำศัพท์เป็น “满煎糕、面煎糕”	หมี่เซงก้วย [หมี่-เซง-ก้วย] น. ภาษาจีน 满煎糕、面煎糕
5 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 黄酱 (huáng jiàng)	แก้คำศัพท์เป็น “豆酱”	เต้าเจี้ยว [เต้า-เจี้ยว] น. ภาษาจีน 豆酱
5 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 办法 (bàn fǎ)	แก้คำศัพท์เป็น “工艺”	กรรมวิธี [กำ-มะ-วิ-ธี] น. ภาษาจีน 工艺
6 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 爇 (wén)	แก้คำศัพท์เป็น “炖”	ตุ๋น [ตุ๋น] ก. ภาษาจีน 炖
6 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 老醅兒 (lǎo yān er)	แก้คำศัพท์เป็น “老腌 儿”	ดอง [ดอง] ก. ภาษาจีน 老腌儿
8 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 中心点 (zhōng xīn diǎn)	ตัดคำศัพท์ “炖” ออก	จุดศูนย์กลาง [จุด-ศูนย์กลาง] น. ภาษาจีน 中心

ตาราง 8 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
8 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 请 (qǐng)	แก้คำศัพท์เป็น “御准” ”	โปรดเกล้าฯ [โปรด-เกล้าฯ] (ราชา) ภาษาจีน御准
8 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 给 (gěi)	แก้คำศัพท์เป็น “赐名” ”	พระราชทานนาม [พระ-ราช-ชะ-ทาน-นาม] (ราชา) ภาษาจีน赐名
8 (บทที่ 1)	คำศัพท์ภาษาจีน 年 (nián)	แก้คำศัพท์เป็น “岁” ”	พรรษา [พัน-สา] (ราชา) ภาษาจีน岁
18 (บทที่ 2)	คำศัพท์ภาษาจีน 潮气 (cháo qì)	แก้คำศัพท์เป็น “水分” ”	ความชื้น [ความ-ชื้น] น. ภาษาจีน水分
18 (บทที่ 2)	คำศัพท์ภาษาจีน 黏 (nián)	แก้คำศัพท์เป็น “有弹性” ”	เหนียว [เหนียว] ว. ภาษาจีน有弹性
20 (บทที่ 2)	คำศัพท์ภาษาจีน 酿豆腐 (niàng dòu fu)	เพิ่มคำศัพท์ “面”	เย็นตาโฟ [เย็น-ตา-โฟ] น. ภาษาจีน酿豆腐面
21 (บทที่ 2)	คำศัพท์ภาษาจีน 压坏 (yā huài)	แก้คำศัพท์เป็น “捣碎” ”	บด [บด] ก. ภาษาจีน捣碎
26 (บทที่ 2)	คำศัพท์ภาษาจีน 貝. 銓披汶頌堪陸軍元帥 (bèi luán pī wèn sòng kān lù jūn yuán shuài)	แก้คำศัพท์เป็น “貝. 元帥”	จอมพล ป. พิบูลสงคราม [จอม-พน-ปอ-พิ-บุณ-สง-คราม] เฉพาะ ภาษาจีน貝. 元帥
35 (บทที่ 3)	คำศัพท์ภาษาจีน 知识 (zhī shì)	แก้คำศัพท์เป็น “智慧” ”	ภูมิปัญญา [พูม-บัน-ยา] น. ภาษาจีน智慧
35 (บทที่ 3)	คำศัพท์ภาษาจีน 辣 (là)	แก้คำศัพท์เป็น “今” ”	จุน [จุน] ว. ภาษาจีน今
36 (บทที่ 3)	คำศัพท์ภาษาจีน 好味道 (hǎo wèi dào)	แก้คำศัพท์เป็น “堤味” ”	ชูรส [ชู-รด] ก. ภาษาจีน堤味
36 (บทที่ 3)	คำศัพท์ภาษาจีน 拍滷 (pāi lǔ)	แก้คำศัพท์เป็น “卤味” ”	พะไล [พะ-ไล] น. ภาษาจีน卤味

ตาราง 8 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
37 (บทที่ 3)	3. เครื่องปรุง (桥头) (qiáo tóu)	แก้ไขเป็น “调味料”	3. เครื่องปรุง (调味料)
37 (บทที่ 3)	ภาพประกอบ 41 ซีอิ้วดำ (黑酱油) (hēi jiàng yóu)	ตัดคำศัพท์ “黑” ออก	ภาพประกอบ 41 ซีอิ้วดำ (酱油)
37 (บทที่ 3)	คำศัพท์ภาษาจีน 糊 (hú)	แก้คำศัพท์เป็น “浓”	ข้น [ข้น] ว. ภาษาจีน浓
38 (บทที่ 3)	ภาพประกอบ 44 เต้าเจี้ยว (黄酱) (huáng jiàng)	แก้คำศัพท์เป็น “豆酱”	ภาพประกอบ 44 เต้าเจี้ยว (豆酱)
39 (บทที่ 3)	คำศัพท์ภาษาจีน 壇子 (tán zi)	แก้คำศัพท์เป็น “坛子”	ไห [ไห] น. ภาษาจีน坛子
48 (บทที่ 4)	1. ข้าวเจโป หรือ เสียวโป (三寶飯) (sān bǎo fàn)	แก้ไขเป็น “三宝饭”	1. ข้าวเจโป หรือ เสียวโป (三宝饭)
48 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 快餐食物 (kuài cān shí wù)	ตัดคำศัพท์ “食物” ออก	จานด่วน [จาน-ด่วน] น. ภาษาจีน快餐
49 (บทที่ 4)	2. ข้าวต้มก๊วย หรือ ข้าวต้มพวย (水饭) (shuǐ fàn)	แก้ไขเป็น “稀饭”	2. ข้าวต้มก๊วย หรือ ข้าวต้มพวย (稀饭)
49 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 仵蹴 (wǔ jiù)	แก้ไขเป็น “蹲”	นั่งยอง ๆ [นั่ง-ยอง-ยอง] ก. ภาษาจีน蹲
49 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 扒拉 (bā la)	แก้ไขเป็น “拨”	พวย [พวย] ก. ภาษาจีน拨
49 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 象声 (xiàng shēng)	แก้ไขเป็น “音译”	เลียน [เลียน] ก. ภาษาจีน音译
51 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 想 (xiǎng)	แก้ไขเป็น “纪念”	ระลึกถึง [ระ-ลึก-ถึง] ก. ภาษาจีน纪念
51 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 适应 (shì yīng)	แก้ไขเป็น “改良”	ดัดแปลง [ดัด-แปลง] ก. ภาษาจีน改良
53 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 当地智慧 (dāng dì zhì huì)	แก้ไขเป็น “民间智慧”	ภูมิปัญญาท้องถิ่น [พุม-ปิ่น-ยา-ท้องถิ่น] น. ภาษาจีน民间智慧

ตาราง 8 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
53 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 上辈 (shàng bèi)	แก้ไขเป็น “祖宗”	บรรพบุรุษ [บัน-พะ-บุ-รุด] น. ภาษาจีน祖宗
53 (บทที่ 4)	คำศัพท์ภาษาจีน 圆柱体 (yuan zhù tǐ)	แก้ไขเป็น “圆锥形”	ทรงกรวย [ทรง-กรวย] น. ภาษาจีน圆锥形
63 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 栽培 (zāi péi)	แก้ไขเป็น “种植”	เพาะปลูก [เพาะ-ปลูก] น. ภาษาจีน种植
63 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 槽提升 (cáo tí shēng)	แก้ไขเป็น “元沟”	ยกร่อง [ยก-ร่อง] น. ภาษาจีน元沟
64 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 青菜 (qīng cài)	แก้ไขเป็น “油菜”	กวางดุ้ง [กวาง-ดุ้ง] น. ภาษาจีน油菜
64 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 芥蓝踩 (gài lán cǎi)	ตัดคำศัพท์ “踩” ออก	คะน้ำ [คะ-น้ำ] น. ภาษาจีน芥蓝
64 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 科蔬菜 (kē shū cài)	แก้ไขเป็น “小卷心菜”	กะหล่ำปลี [กะ-หล่ำ-ปลี] น. ภาษาจีน小卷心菜
66 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 受戒 (shòu jiè)	แก้ไขเป็น “守戒”	ถือศีล [ทั้ง-ปวง] ก. ภาษาจีน守戒
67 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 施舍 (shī shě)	แก้ไขเป็น “济贫食堂”	โรงทาน [โรง-ทาน] น. ภาษาจีน济贫食堂
68 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 辣酱 (là jiāng)	แก้ไขเป็น “辣酱”	น้ำพริก [น้ำ-พริก] น. ภาษาจีน辣酱
68 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 智术 (zhì shù)	แก้ไขเป็น “技巧”	กุศโลบาย [กุศ-ละ-โล-บาย] น. ภาษาจีน技巧
77 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 复 (fù)	แก้ไขเป็น “复合”	ประสม [ประ-สม] ก. ภาษาจีน复合
77 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 侥幸 (jiǎo xìng)	แก้ไขเป็น “财富”	โชคลาภ [โชค-ลาภ] น. ภาษาจีน财富
78 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 侥幸 (jiǎo xìng)	แก้ไขเป็น “好运”	โชคดี [โชค-ดี] น. ภาษาจีน好运

ตาราง 8 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
78 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 发财 (fā cái)	แก้ไขเป็น “吉祥”	สิริมงคล [สิ-ริ-มง-คน] น. ภาษาจีน吉祥
79 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 达 (dá)	แก้ไขเป็น “兴旺”	รุ่งเรือง [รุ่ง-เรือง] ว. ภาษาจีน兴旺
79 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 威势 (wēi shì)	แก้ไขเป็น “权力”	อำนาจ [อำ-นาจ] น. ภาษาจีน权力
80 (บทที่ 6)	ชื่อผลไม้ กล้วย (蕉) (jiāo)	แก้ไขเป็น “蕉香”	กล้วย (蕉香)
80 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 胆识 (dǎn shì)	แก้ไขเป็น “智力”	สติปัญญา [สะ-ติ-บัน-ยา] น. ภาษาจีน智力
81 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 救助 (jiù zhù)	แก้ไขเป็น “仇助”	แก้ 혼น [แก้- 혼น] ก. ภาษาจีน仇助
82 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 宽 (kuān)	แก้ไขเป็น “增长”	งอกงาม [งอก-งาม] ก. ภาษาจีน增长
83 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 孝 (xiào)	แก้ไขเป็น “孝顺”	ความกตัญญู [ความ-กะ-ตัน-ญู] ว.ภาษาจีน孝顺
83 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 墓葬 (mù zàng)	แก้ไขเป็น “坟墓”	หลุมศพ [หลุม-สบ] น. ภาษาจีน坟墓
83 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 缩短 (suō duǎn)	แก้ไขเป็น “减少”	ลดทอน [ลด-ทอน] ก. ภาษาจีน减少
85 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 扎 (zhā)	แก้ไขเป็น “钻”	มุด [มุด] ก. ภาษาจีน钻
86 (บทที่ 6)	ชื่อผลไม้ มะไฟ (枣) (zǎo)	แก้ไขเป็น “黄皮”	มะไฟ (黄皮)
87 (บทที่ 6)	คำศัพท์ภาษาจีน 不够 (bù gòu)	แก้ไขเป็น “不景气”	ผิดเคื่อง [ผิด-เคื่อง] ก. ภาษาจีน不景气
97 (บทที่ 7)	คำศัพท์ภาษาจีน 季节 (jì jié)	แก้ไขเป็น “节日”	เทศกาล [เทด-สะ-กาน] น. ภาษาจีน节日

ตาราง 8 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
97 (บทที่ 7)	คำศัพท์ภาษาจีน 大饼 (dà bǐng)	ตัดคำศัพท์ “大” ออก	ขนมเปี๊ยะ [ชะ-หนม-เปี๊ยะ] น. ภาษาจีน饼
97 (บทที่ 7)	คำศัพท์ภาษาจีน 长生 (cháng shēng)	แก้ไขเป็น “长生不老药”	อายุวัฒนะ [อา-ยุ-วัด-ทะ-นะ] น. ภาษาจีน长生不老药
98 (บทที่ 7)	คำศัพท์ภาษาจีน 效 (xiào)	แก้ไขเป็น “贡献绘”	อุทิศ [อุ-ทิด] ก. ภาษาจีน贡献绘
98 (บทที่ 7)	คำศัพท์ภาษาจีน 蜡烛糍粑 (là zhú cí bā)	แก้ไขเป็น “豆沙年糕”	ขนมเทียน [ชะ-หนม-เทียน] น. ภาษาจีน豆沙年糕
100 (บทที่ 7)	คำศัพท์ภาษาจีน 增进 (zēng jìn)	แก้ไขเป็น “增多”	เพิ่มพูน [เพิ่ม-พูน] ก. ภาษาจีน增多
109 (บทที่ 8)	ย่อหน้าที่ 1 เสี่ยวหลงเปา (小籠包) (xiǎo lóng bāo) และติ่มซำที่เป็นเพียงแป้งนึ่ง อย่างเดียวนิไม่มีไส้ คือ หมั่นโถว (满头) (mǎn tóu)	ตัด “籠” ออก เปลี่ยนเป็น “笼” และ ตัด “满” ออก เปลี่ยนเป็น “馒”	เสี่ยวหลงเปา (小笼包) และติ่ม ซำที่เป็นเพียงแป้งนึ่งอย่างเดียว ไม่มีไส้ คือ หมั่นโถว (馒头)
109 (บทที่ 8)	คำศัพท์ภาษาจีน 海外 (hǎi wài)	แก้ไขเป็น “华侨”	ชาวจีนโพ้นทะเล [ชาว-จีน-โพ้น- ทะเล] น. ภาษาจีน华侨
109 (บทที่ 8)	คำศัพท์ภาษาจีน 筍 (jǔ)	แก้ไขเป็น “笼”	เซ่ง [เซ้ง] น. ภาษาจีน笼
109 (บทที่ 8)	คำศัพท์ภาษาจีน 茶楼 (chá lóu)	แก้ไขเป็น “茶馆”	โรงน้ำชา [โรง-น้ำ-ชา] น. ภาษาจีน茶馆
110 (บทที่ 8)	คำศัพท์ภาษาจีน 鸟 (niǎo)	แก้ไขเป็น “脏话”	คำไม่สุภาพ [คำ-ไม่-สุ-ภาพ] น. ภาษาจีน脏话
111 (บทที่ 8)	คำศัพท์ภาษาจีน 缅康 (miǎn kāng)	แก้ไขเป็น “面康”	เมี่ยงสมอ [เมี่ยง-สะ-หมอ] น. ภาษาจีน面康
111 (บทที่ 8)	คำศัพท์ภาษาจีน 泰北鲮鱼 (qīng yú)	เพิ่มคำ “面康” ลงไป	เมี่ยงปลาทุ [เมี่ยง-ปลา-ทุ] น. ภาษาจีน泰北鲮鱼面康

ตาราง 8 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
111 (บทที่ 8)	คำศัพท์ภาษาจีน 泰式虾酱拌饭 (Tài shì xiā jiàng bàn fàn)	ตัดคำศัพท์ “虾酱” ออก	ข้าวคลุก [ข้าว-คลุก] น. ภาษาจีน泰式拌饭
123 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 潦草 (lǎo cǎo)	แก้ไขเป็น “表面上”	ผิวเผิน [ผิว-เผิน] ว. ภาษาจีน表面上
124 (บทที่ 9)	ความหมายของคำศัพท์ กระทะวัด [กระทะ-วัด] น. กระทะขนาดใหญ่ (ในสำนวนจีน คำว่า กระทะวัด คือ 鼎 เครื่องราช ไห้วเทพเก่าแก่ของจีน)	แก้คำผิด “วัด” และตัด คำอธิบาย “เครื่องราช ไห้วเทพเก่าแก่ของจีน” ออก เปลี่ยนเป็น “กระทะสามขาใช้ใส่ เครื่องเซ่นไหว้ในสมัย โบราณ”	กระทะวัด [กระทะ-วัด] น. กระทะขนาดใหญ่ (ในสำนวนจีน คำว่า กระทะวัด คือ 鼎 กระทะ สามขาใช้ใส่เครื่องเซ่นไหว้ในสมัย โบราณ)
124 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 音名 (yīn míng) 巴松 (bā sōng)	แก้ไขเป็น “笛子” ซึ่ง คำศัพท์คำนี้ใช้เรียกปี่ และขลุ่ยเหมือนกัน	ปี่ [ปี่] น. ขลุ่ย [ขลุ่ย] น. ภาษาจีน笛子
125 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 忙 (máng)	แก้ไขเป็น “乱”	ยุ่ง [ยุ่ง] ก. ภาษาจีน乱
125 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 混 (hùn)	เพิ่มคำ “合” ลงไป	ปนเป [ปน-เป] ว. ภาษาจีน混合
127 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 十全 (shí quán)	แก้ไขเป็น “丰富”	บริบูรณ์ [บริ-บูรณ์] ก. ภาษาจีน丰富
127 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 鍬 (sōu)	แก้ไขเป็น “坏”	บูด [บูด] ว. ภาษาจีน坏
127 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 注 (zhù)	แก้ไขเป็น “倒入”	กรอก [กรอก] ก. ภาษาจีน倒入
127 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 原谅 (yuan liàng)	แก้ไขเป็น “稻谷”	ข้าวเปลือก [ข้าว-เปลือก] น. ภาษาจีน稻谷
127 (บทที่ 9)	คำศัพท์ภาษาจีน 玉米片 (yǔ mǐ piàn)	แก้ไขเป็น “脆饼”	ข้าวเกรียบ [ข้าว-เกรียบ] น. ภาษาจีน脆饼

ผู้วิจัยแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน เพื่อให้หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนมีประสิทธิภาพและนำไปทดลองได้

4.การหาประสิทธิภาพของเครื่องมือ

ผู้วิจัยแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านเสร็จเรียบร้อยแล้วนำหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนไปทดลองกับนักศึกษาชาวจีน ระดับปริญญาตรี วิชาเอกภาษาไทย วิทยาลัยภาษาต่างประเทศกวางซี (广西外国语学院) แลกเปลี่ยนเรียนที่ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย โดยทดลองเพื่อหาค่า ประสิทธิภาพของเครื่องมือ ก่อนนำไปทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย ครั้งที่ 1 จำนวน 3 คน โดย คัดเลือกความรู้ภาษาไทย 3 ระดับ ได้แก่ เก่ง ปานกลาง และอ่อน

ผู้วิจัยกำหนดผลระดับคุณภาพของแบบทดสอบ ก่อนจะทดลองกับนักศึกษาชาวจีน โดย กำหนดดังนี้

ผลคะแนน 0 – 49	หมายถึง	ระดับผลการเรียนต่ำ
ผลคะแนน 50 – 59	หมายถึง	ระดับผลการเรียนผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด
ผลคะแนน 60 – 69	หมายถึง	ระดับผลการเรียนปานกลาง
ผลคะแนน 70 – 79	หมายถึง	ระดับผลการเรียนดี
ผลคะแนน 80 – 100	หมายถึง	ระดับผลการเรียนดีมาก ¹

4.1 การทดลองใช้ครั้งที่ 1 (Try-Out)

ผู้วิจัยแก้ไขหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” ตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน เพื่อให้หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพ จากนั้นนำไปทดลองใช้ (Try-Out) กับนักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี วิชาเอกภาษาไทย วิทยาลัยภาษาต่างประเทศกวางซี (广西外国语学院) แลกเปลี่ยนเรียนที่ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย จำนวน 3 คน เพื่อประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติม

¹ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาศึกษาศาสตร์. (2537). การบริหารและการจัดการการวัดและประเมินผล การศึกษา. หน้า 66.

4.1.1 กลุ่มทดลองใช้ครั้งที่ 1

กลุ่มทดลองครั้งที่หนึ่งคือ นักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี วิชาเอกภาษาไทย วิทยาลัยภาษาต่างประเทศกว่างซี (广西外国语学院) แลกเปลี่ยนเรียนที่ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย จำนวน 3 คน



ภาพประกอบ 2 บรรยากาศทดลองครั้งที่ 1 ณ ห้องประชุมประจำคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย¹

4.1.2 สถานที่และเวลาในการทดลองครั้งที่ 1

สถานที่ทดลองคือ ห้องประชุมประจำคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ระยะเวลาในการทดลองตั้งแต่วันที่ 2 มีนาคม 2564 ถึงวันที่ 11 มีนาคม 2564 มีรายละเอียดดังนี้

¹ ถ่ายโดยผู้วิจัย ห้องประชุมประจำคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย วันที่ 8 มีนาคม พ.ศ. 2564

ตาราง 9 เวลาที่ใช้ในการทดลองครั้งที่ 1

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหา	เวลาที่ใช้ (นาท)			เวลาเฉลี่ย (นาท)
			คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	
1	2 มีนาคม 2564	บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย	40	45	41	42
		บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย	57	55	60	57
2	4 มีนาคม 2564	บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย	38	35	38	37
		บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย	50	52	51	51
3	8 มีนาคม 2564	บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย	60	59	56	58
		บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย	60	59	60	59
4	10 มีนาคม 2564	บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย	47	52	50	49
		บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย	52	52	48	50
5	11 มีนาคม 2564	บทที่ 9 สำนวนจากอาหารจีน สำนวนจากอาหารไทย	55	57	58	56
		แบบทดสอบหลังเรียน	47	48	50	48

จากตารางแสดงเวลาที่ใช้ในการทดลองครั้งที่ 1 แสดงให้เห็นว่า แต่ละบทมีเนื้อหาที่ยากง่ายไม่เหมือนกัน จึงทำให้ผู้ทดลองใช้เวลาในการทดลองแตกต่างกัน

4.1.3 ผลการทดลองครั้งที่ 1

ในการทดลองครั้งที่ 1 ผู้วิจัยทำการเก็บคะแนนจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บท และแบบทดสอบหลังเรียนจำนวน 45 ข้อ โดยมีรายละเอียดดังนี้

4.1.3.1 คะแนนจากแบบทดสอบระหว่างเรียน ซึ่งแต่ละบทมี 10 ข้อ ข้อละ 10 คะแนน รวมคะแนนเต็ม 100 คะแนน

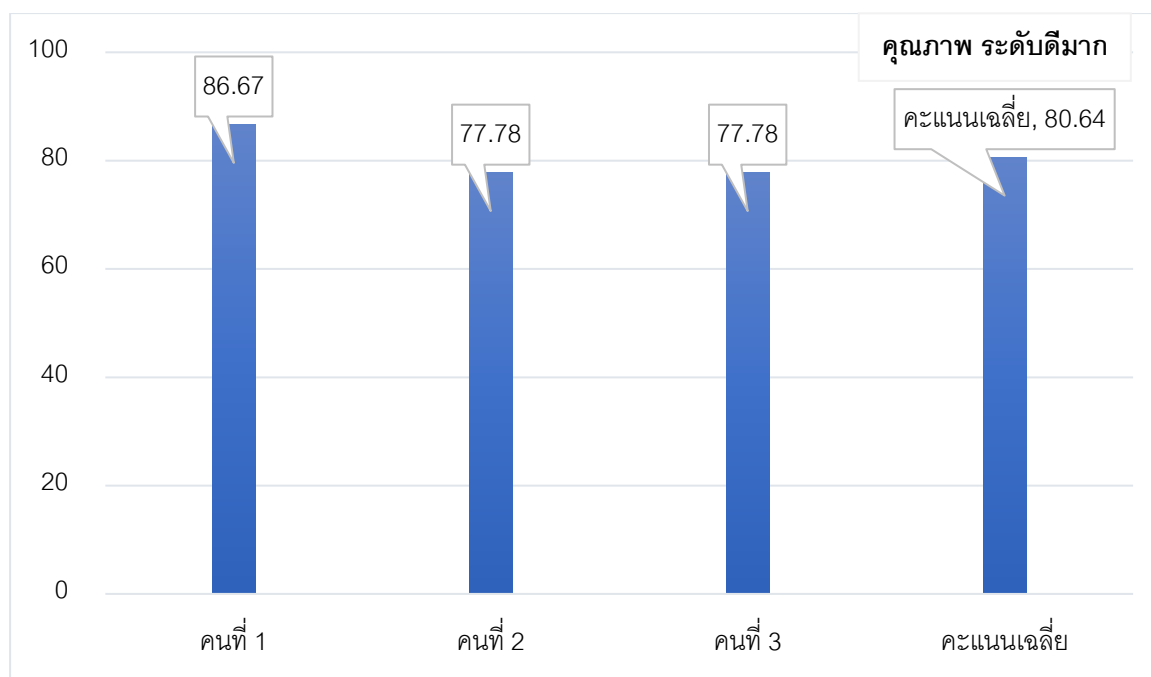
ตาราง 10 ผลคะแนนจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บทในการทดลองครั้งที่ 1

บทที่	เนื้อหา	แบบทดสอบระหว่างเรียน (คะแนน)			คะแนน เฉลี่ย	คุณภาพ
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3		
1	อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย	100	70	80	83.33	ดีมาก
2	เส้นจีน เส้นไทย	90	70	90	83.33	ดีมาก
3	เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย	90	80	90	86.67	ดีมาก
4	ข้าวจีน ข้าวไทย	80	80	90	83.33	ดีมาก
5	ผักจีน ผักไทย	80	80	80	80	ดีมาก
6	ผลไม้จีน ผลไม้ไทย	80	70	60	70	ดี
7	ขนมจีน ขนมไทย	90	90	80	86.67	ดีมาก
8	สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย	90	70	80	80	ดีมาก
9	จำนวนจากอาหารจีน จำนวนจากอาหารไทย	80	90	50	73.33	ดี
	คะแนนเฉลี่ย	86.67	77.78	77.78	80.64	ดีมาก

จากตารางผลคะแนนจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บทในการทดลองครั้งที่ 1 พบว่า ผู้ทดลองได้คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย ได้คะแนนเต็ม 100 จำนวน 1 คน และใช้เวลาในการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนน้อยที่สุด เนื่องจากผู้ทดลองมีความรู้และเคยศึกษาเกี่ยวกับอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยมาบ้าง

ในบทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย และบทที่ 9 จำนวนจากอาหารจีน จำนวนจากอาหารไทย ได้คะแนนน้อยที่สุด เนื่องจากผู้ทดลองมีความสับสนเนื้อหาเกี่ยวกับความเชื่อในความหมายมงคลและอวมงคล ซึ่งเป็นความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนกับชาวจีนแผ่นดินใหญ่ในปัจจุบัน โดยเฉพาะในบทที่ 9 เนื้อหาเกี่ยวกับจำนวนและการเปรียบเทียบ ผู้ทดลองได้คะแนนน้อยที่สุดคือ 50 คะแนน เนื่องจากผู้ทดลองมีคลังจำนวนไม่เยอะเท่าที่ควรจึงทำให้ไม่สามารถตีความหรือเข้าใจความหมายของจำนวนได้

ผู้วิจัยได้แจกแจงออกมาเป็นกราฟเพื่อให้เห็นถึงคะแนนเฉลี่ยของแต่ละคน ดังนี้



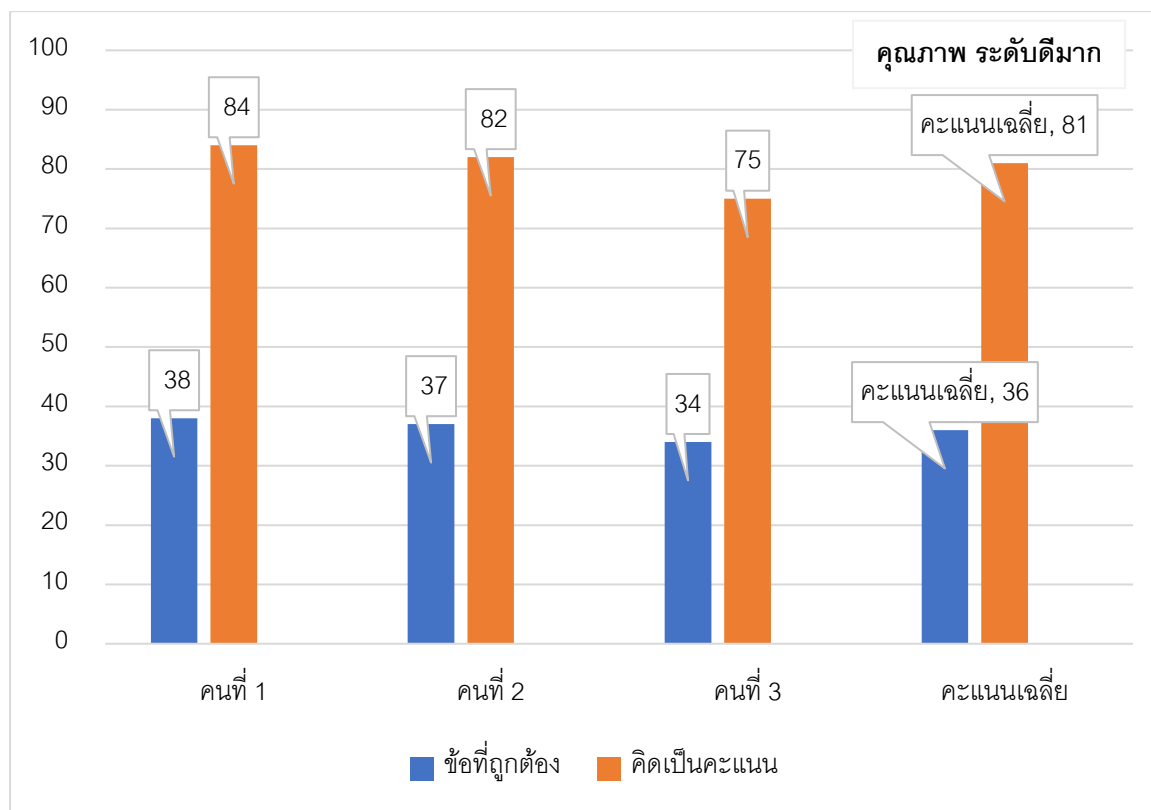
ภาพประกอบ 3 กราฟแสดงผลคะแนนเฉลี่ยจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บท
ในการทดลองครั้งที่ 1

4.1.3.2 คะแนนจากแบบทดสอบหลังเรียน มีจำนวน 45 ข้อ ข้อละ 2.22

คะแนน รวมคะแนนเต็ม 100 คะแนน

ตาราง 11 ผลคะแนนจากแบบทดสอบหลังเรียน ในการทดลองครั้งที่ 1

ผู้ทดลอง	ข้อที่ถูกต้อง (จากจำนวน 45 ข้อ)	คิดเป็น คะแนน
คนที่ 1	38	84
คนที่ 2	37	82
คนที่ 3	34	75
คะแนนเฉลี่ย	36	81



ภาพประกอบ 4 กราฟแสดงผลคะแนนจากแบบทดสอบหลังเรียน ในการทดลองครั้งที่ 1

จากตารางผลคะแนนจากแบบทดสอบหลังเรียนในการทดลองครั้งที่ 1 แสดงให้เห็นว่า คะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบหลังเรียนคือ 81 คะแนน ผลการเรียนรู้จึงอยู่ในระดับดีมาก

สรุปจากผลคะแนนจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บทในการทดลองครั้งที่ 1 พบว่า กลุ่มทดลองทั้ง 3 คน มีคะแนนเฉลี่ย คือ 80.64 และแบบทดสอบหลังเรียน มีคะแนนเฉลี่ย คือ 81 ซึ่งคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบหลังเรียนได้มากกว่าแบบทดสอบระหว่างเรียน เนื่องจากกลุ่มทดลองสามารถจดจำเนื้อเรื่อง และเข้าใจเนื้อหาในแต่ละบทได้อย่างแม่นยำ

ผู้ทดลองคนที่ 1 สามารถทำคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 1 อาหารจีน ในวัฒนธรรมไทย ได้คะแนนเต็ม 100 เนื่องจากผู้ทดลองมีความรู้เกี่ยวกับอาหารจีนในวัฒนธรรมไทย และสามารถจำเนื้อหาได้ทั้งหมด ส่วนบทที่ได้คะแนนน้อยที่สุด ได้แก่ บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย และบทที่ 9 ส่วนจากอาหารจีน ส่วนจากอาหารไทย ได้คะแนน 80 คะแนน ซึ่งข้อที่ผิดจะเป็นข้อที่ถามเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ ผู้ทดลองจำคำศัพท์บางคำไม่ได้

ผู้ทดลองคนที่ 2 ทำคะแนนสูงสุด ในแบบทดสอบระหว่างเรียน ได้คะแนน 90 คะแนน จำนวน 2 บท ได้แก่ บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย และบทที่ 9 ส่วนจากอาหารจีน ส่วนจากอาหารไทย เนื่องจากผู้ทดลองมีความรู้เกี่ยวกับเรื่องขนมของไทยในประเพณีต่าง ๆ และสามารถตีความหมายสำนวนไทยได้เป็นอย่างดี จึงทำให้ได้คะแนนในบทนี้สูง ส่วนบทที่ได้คะแนนน้อยที่สุด ได้แก่ บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย และบทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย ได้คะแนน 70 คะแนน เพราะอาจจะไม่สามารถจำเนื้อหาได้ทั้งหมดและยังสับสนในการเลือกตอบคำถาม ที่เกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์

ผู้ทดลองคนที่ 3 ทำคะแนนสูงสุด ในแบบทดสอบระหว่างเรียน ได้คะแนน 90 คะแนน จำนวน 3 บท ได้แก่ บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย และบทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย เนื่องจากผู้ทดลองมีความสนใจเกี่ยวกับอาหารไทย โดยเฉพาะเรื่องก๋วยเตี๋ยว จึงทำให้ได้คะแนนสูง ส่วนบทที่ได้คะแนนน้อยที่สุด ได้แก่ บทที่ 9 ส่วนจากอาหารจีน ส่วนจากอาหารไทย เนื่องจากเกี่ยวกับสำนวนและการเปรียบเทียบ ผู้ทดลองได้คะแนนน้อยที่สุดคือ 50 คะแนน เนื่องจากผู้ทดลองมีคลังสำนวนไม่มากเท่าที่ควร ทำให้ไม่สามารถตีความสำนวนได้

เมื่อทดลองเสร็จแล้วผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มทดลอง 3 คน เพื่อจะได้ทราบถึงความคิดเห็น ข้อเสนอแนะต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยสามารถนำไปปรับปรุงและพัฒนาเครื่องมือต่อไป กลุ่มทดลองได้ให้สัมภาษณ์ไว้ดังนี้

ตาราง 12 สัมภาษณ์กับกลุ่มทดลอง

บท ที่	หัวข้อสัมภาษณ์	ผู้ทดลอง		
		คนที่ 1 ¹	คนที่ 2 ²	คนที่ 3 ³
1	ก่อนเรียน	รู้ว่าอาหารจีนในไทย เยอะ	รู้ว่าอาหารไทยมีความ หลากหลาย	รู้ว่าอาหารจีนในไทยอยู่ เป็นจำนวนมาก
	หลังเรียน	ได้รู้จักอาหารจีนในไทย มากยิ่งขึ้น	ได้รู้จักอาหารจีนแบบ โบราณที่ยังมีอยู่ในไทย	ได้รู้ถึงการผสมผสาน อาหารจีนเข้ากับ วัฒนธรรมไทย
	ความคิดเห็น	มีความสนใจในอาหาร ไทยอยู่แล้ว จึงคิดว่าบทนี้ น่าจะไม่น่ายาก	บทนี้มีเนื้อหาค่อนข้างเยอะ และยากตรงคำราชาศัพท์ที่ อยู่ในบทอ่านเสริม	บทนี้ไม่ยากเพราะเป็นเรื่อง พื้นฐาน
2	ก่อนเรียน	รู้ว่าไทยได้รับอิทธิพลเรื่อง เส้นก๋วยเตี๋ยวมาจากจีน	ยังไม่รู้จักเมนูที่ทำมาจาก เส้นเท่าที่ควร	บางเส้นเรียกชื่อไทยไม่ถูก จึงใช้วิธีการชี้แทนการเรียก
	หลังเรียน	ได้รู้ว่าชาวไทยมีความเชื่อ ในเรื่องกินเส้น ในวัน สำคัญแล้วจะเป็นมงคล ต่อตนเอง	ได้รู้จักเมนูจากเส้นหลาย อย่าง เช่น หมี่กระเฉด และ ได้รู้ความเป็นมาของ ผัดไทย	ได้รู้จักก๋วยเตี๋ยวประเภท ต่าง ๆ มากขึ้น สามารถ นำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ จริง
	ความคิดเห็น	ในปัจจุบันชาวจีน แผ่นดินใหญ่จะกินหมี่ซั่ว ในวันเกิด ซึ่งแตกต่างกับ ชาวไทยเชื้อสายจีนที่กิน หมี่ซั่วในวันขึ้นปีใหม่หรือ วันมงคล	มีชื่อเรียกเส้นบางชนิดที่จีน แผ่นดินใหญ่เรียกเหมือน ชาวไทย แต่มีลักษณะไม่ เหมือนกัน เช่น เส้นเล็ก ของชาวจีนจะมีขนาดที่ ใหญ่กว่าของไทย	มีภาพประกอบเยอะทำให้ เข้าใจได้ง่ายขึ้น

¹ ฟาง ,นามสมมติ (2564,มีนาคม 11). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.² วิสา ,นามสมมติ (2564,มีนาคม 11). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.³ วอลนัต ,นามสมมติ (2564,มีนาคม 11). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ตาราง 12 (ต่อ)

บท ที่	หัวข้อสัมภาษณ์	ผู้ทดลอง		
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3
3	ก่อนเรียน	รู้ว่าคนไทยส่วนใหญ่กินน้ำปลา	รู้ว่า คนไทย มี น้ำ จิ้ม หลากหลาย	รู้ว่าคนไทยกินอะไรต้องมีน้ำจิ้มอยู่เสมอ
	หลังเรียน	ได้รู้ว่าภูมิปัญญาการหมักชีอิ้วชาวไทยได้รับอิทธิพลมาจากจีน อีกทั้งได้รู้จักน้ำจิ้มและเครื่องปรุงของไทยมากขึ้น	ได้รู้ว่าไทยค้าขายกับจีนมาเป็นเวลานาน และมีสินค้าหลายอย่างรวมไปถึงพวกเครื่องเทศ อีกทั้งได้เรียนรู้ว่าแต่ละภาคของไทยมีน้ำปรุงประจำภาคตนเอง	รู้จักน้ำจิ้ม เครื่องปรุง เครื่องเทศของไทยมากขึ้น
	ความคิดเห็น	เรื่องนี้ค่อนข้างยากตรงชื่อเรียกบางชนิดมาจากภาษาจีนท้องถิ่นไม่ใช่ภาษาจีนกลาง	ได้เข้าใจวัฒนธรรมการกินอาหารของชาวไทยในแต่ละประเภทว่าจะต้องกินกับน้ำจิ้มแบบไหน	เนื้อเรื่องตอนต้นที่เป็นรูปตัวอย่างเครื่องที่มาจากพิพิธภัณฑ์วัดไตรมิตร รู้สึกว่าน่าสนใจและอยากไปเยี่ยมชม
4	ก่อนเรียน	รู้จักเมนูข้าวไทยอยู่บ้าง	รู้ว่าคนไทยรับประทานข้าวเป็นหลัก	จากข้อบทยังไม่รู้ว่าจะเป็นข้าวแบบไหน
	หลังเรียน	ได้รู้จักที่มาของข้าวหน้าต่าง ๆ ของไทย และรู้ถึงความเชื่อเกี่ยวกับโจ๊กที่ชาวไทยเชื้อสายจีน จะไม่รับประทานในวันขึ้นปีใหม่	ได้รู้ที่มาของข้าวที่มีชื่อเรียกเพี้ยนเสียงมาจากภาษาจีนอย่างข้าวเจโป หรือ เสียวโป	ได้รู้วัฒนธรรมที่คล้ายคลึงของชาวไทยกับชาวจีน อย่างการทำอาหารด้วยข้าวเหนียว ชาวจีนทำเป็นบ๊ะจ่าง ส่วนชาวไทยทำเป็นข้าวต้มมัดและข้าวต้มลูกโยน
	ความคิดเห็น	อยากให้เนื้อหาในบทนี้ มีตัวอย่างเมนูจากข้าวเยอะกว่านี้	เมื่อได้อ่านบทนี้แล้ว อยากลองรับประทานข้าวต้มลูกโยน เพราะไม่เคยเห็นมาก่อน	ในบทอ่านเสริมเรื่องข้าวต้มมัด น่าสนใจดีเพราะได้รู้วัฒนธรรมการทำบุญของคนไทยในช่วงออกพรรษา

ตาราง 12 (ต่อ)

บท ที่	หัวข้อสัมภาษณ์	ผู้ทดลอง		
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3
5	ก่อนเรียน	ไม่ค่อยรู้จักชื่อผักในไทย	รู้จักผักในไทยบางชนิด	รู้จักผักในไทยบางชนิด
	หลังเรียน	ได้รู้จักผักแต่ละชนิดมากขึ้น และรู้ถึงวัฒนธรรมในเทศกาลถือศีลกินเจ	ได้รู้จักการปลูกผักแบบยกร่อง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวจีนที่ไทยได้รับมา และได้รู้จักผักของไทยมากขึ้น	ได้รู้จักผักของไทยเพิ่มขึ้น และได้รู้จักเทศกาลถือศีลกินเจ
	ความคิดเห็น	ส่วนตัวไม่ชอบรับประทานผักจึงทำให้ไม่ค่อยรู้จักผักเท่าไรนัก บทนี้มีคำศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับการเกษตรและศาสนา ถึงแม้มีภาษาจีนก็ยังอ่านไม่ออก ควรมีพินอินกำกับไว้ด้วย	บทนี้มีคำศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับการเกษตรและศาสนา ถึงแม้มีภาษาจีนก็ยังอ่านไม่ออก ควรมีพินอินกำกับไว้ด้วย	บทนี้มีคำศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับการเกษตรและศาสนา ถึงแม้มีภาษาจีนก็ยังอ่านไม่ออก ควรมีพินอินกำกับไว้ด้วย
6	ก่อนเรียน	รู้ว่าผลไม้แพงกว่าที่จีน และรู้จักผลไม้บางชนิด	ไม่ ค อ ย รู้ จั ก ชื่ อ และ ความหมายของผลไม้ไทย	รู้ว่าผลไม้หลายอย่างประเทศไทยนำเข้าจากจีน
	หลังเรียน	ได้รู้ความหมายของผลไม้ชนิดต่าง ๆ	ได้รู้จักผลไม้ไทยมากขึ้น และสามารถเรียกชื่อได้ถูก เช่น มะไฟ กระท้อน	สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ได้จริง เช่น การมอบผลไม้เป็นของขวัญให้แก่คนไทย ควรเป็นผลไม้ที่มีความหมายมงคล
	ความคิดเห็น	ปกติชาวจีนจะเชื่อว่าทับทิมเป็นผลไม้มงคล แต่ไม่ได้มีความเชื่อเรื่องต้นทับทิมไล่ภูตผีได้แบบชาวไทย	จีนกับไทยมีความเชื่อเรื่องความหมายมงคล ไม่มงคลเหมือนกัน ทำให้เข้าใจเนื้อหาบทนี้ได้เร็ว	บทนี้มีภาพประกอบเยอะ ทำให้เวลาอ่านไม่น่าเบื่อ

ตาราง 12 (ต่อ)

บท ที่	หัวข้อสัมภาษณ์	ผู้ทดลอง		
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3
7	ก่อนเรียน	รู้จักขนมไทย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง	รู้ว่าขนมไทยส่วนใหญ่เป็นกะทิและมีรสหวาน	ไม่ค่อยรู้จักขนมแบบไทยที่อยู่ในพิธีมงคล
	หลังเรียน	ได้รู้จักขนมที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนมากขึ้น	ได้รู้ว่าปัจจุบันชาวไทยเชื้อสายจีน ยังมีเทศกาลไหว้พระจันทร์อยู่	ได้รู้จักขนมในพิธีมงคลและในเทศกาลต่าง ๆ มากกว่าเดิม
	ความคิดเห็น	ขนมโฉนเปาะก๊วยที่อยู่ในพิธีแต่งงานน่าสนใจและน่าหามารับประทาน เพราะที่จีนไม่เคยเจอ	อยากให้มีภาพประกอบมากกว่านี้ เพราะขนมบางอย่างมีแค่ชื่อเรียก แต่ไม่มีรูปตัวอย่าง	เนื้อหาในบทนี้มีชื่อเรียกขนมเป็นภาษาจีนถิ่น ทำให้เวลาอ่านได้รู้คำศัพท์ใหม่ๆ ไปในตัว
8	ก่อนเรียน	รู้ว่าที่ประเทศไทยมีร้านติ่มซำเยอะ แต่ไม่รู้วัฒนธรรมการกินติ่มซำแบบชาวไทย	รู้จักอาหารว่างไทยบ้าง เนื่องจากดูละครบุพเพสันนิวาส ได้แก่มะม่วงสุก	รู้จักอาหารว่างของจีนที่มีอยู่ในไทย คือ ติ่มซำ
	หลังเรียน	ได้รู้ว่าชาวไทยเชื้อสายจีนทางภาคใต้ขึ้นชื่อเรื่องติ่มซำ และได้รู้จักอาหารว่างแบบไทยอย่างเมี่ยงคำอีกด้วย	ได้รู้จักวัฒนธรรมการกินติ่มซำของชาวไทยและได้รู้ถึงความหมายที่เปลี่ยนไปของคำว่า “หย่าซ่า”	ได้รู้จักอาหารว่างของไทยอย่างเมี่ยงคำ ที่มีการกล่าวถึงในกาพย์เห่ชมเครื่องว่าง
	ความคิดเห็น	โดยส่วนตัวชอบกินติ่มซำอยู่แล้ว จึงทำให้เมื่อได้อ่านบทนี้ทำให้รู้สึกสนุก	บทนี้ทำให้รู้จักอาหารว่างแบบไทยโบราณ คือ เมี่ยงคำ และทำให้รู้คำศัพท์ใหม่ๆ	ถึงแม้มีกาพย์เห่ชมเครื่องว่างอยู่ในเนื้อหา สามารถอ่านได้ง่าย เพราะมีคำศัพท์ความหมายและภาษาจีนกำกับไว้

ตาราง 12 (ต่อ)

บท ที่	หัวข้อสัมภาษณ์	ผู้ทดลอง		
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3
9	ก่อนเรียน	พอรู้จักสำนวนไทย	รู้จักสำนวนไทยไม่มากนัก	อ่านสำนวนไทยได้ แต่บาง สำนวนไม่สามารถตีความ ได้อย่างครบถ้วน
	หลังเรียน	ได้รู้จักสำนวนไทย เกี่ยวกับอาหารมากยิ่งขึ้น	ได้รู้จักสำนวนไทยกับจีน เกี่ยวกับอาหาร แล้วนำมา เปรียบเทียบกัน สามารถ นำไปใช้ต่อได้อย่างถูกต้อง	ได้รู้จักสำนวนไทยที่เกี่ยวข้อง กับข้าวเยอะกว่าเดิม ทำให้ รู้ว่าชาวไทยผูกพันกับข้าว จึงมีสำนวนเกี่ยวกับข้าว เยอะ
	ความคิดเห็น	บทนี้มี ความ ยาก เนื่องจากต้องตีความและ ใช้เวลาในการอ่านนาน พอสมควร	บทนี้ใช้เวลาอ่านนาน เพราะต้องอ่านหลาย ๆ รอบ ถึง จะ เข้า ใจ ความหมายของสำนวนนั้น ๆ	บทนี้เป็นบทที่ยากที่สุด และใช้เวลาในการอ่าน พอสมควร ต้องค่อย ๆ ทำ ความเข้าใจ

นอกจากนี้ผู้วิจัยยังสัมภาษณ์เพิ่มเติมถึงความชื่นชอบ ความง่ายและความยาก
ประกอบเป็นข้อมูลในการวิเคราะห์ ดังตาราง

ตาราง 13 ข้อมูลเพิ่มเติมในการสัมภาษณ์ในการทดลองครั้งที่ 1

	การสัมภาษณ์กลุ่มทดลอง		
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3
บทที่อ่านง่าย	บทที่ 1 ง่ายที่สุด เพราะ เป็น เนื้อ หา ความ รู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร	บทที่ 6 อ่านง่ายเพราะ มีการจัดวางรูปและ ความหมายเป็นตาราง ๆ ทำให้ง่ายต่อการอ่าน และตัวหนังสือไม่เยอะ จนเกินไป	บทที่ 1 ง่ายที่สุด เพราะ เนื้อหาอ่านง่าย ไม่มี ความซับซ้อนอะไรมาก นัก

ตาราง 13 (ต่อ)

	การสัมภาษณ์กลุ่มทดลอง		
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3
บทที่อ่านยาก	บทที่ 5 เนื้อหาเกี่ยวกับผักและเทศกาลถือศีลกินเจ ถือว่ายาก กลุ่มทดลอง 3 คน รับประทานผักน้อยจึงไม่ค่อยทราบชื่อของผัก และไม่ค่อยเข้าใจในการกินเจของชาวไทยเชื้อสายจีน อีกทั้งยังมีคำศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับการเกษตรและศาสนา ถึงแม้จะเป็นภาษาจีนแต่ก็ไม่สามารถอ่านได้ เพราะเป็นคำจีนที่ยาก บทที่ยากที่สุด คือ บทที่ 9 เนื้อหาเกี่ยวกับสำนวน ต้องอาศัยความเข้าใจเป็นอย่างมาก คำศัพท์ก็ค่อนข้างยาก จึงทำให้ใช้เวลาอ่านเนื้อหาบทที่ 5 และ บทที่ 9 นานพอสมควร		
บทที่ชื่นชอบ	บทที่ 2 และ บทที่ 8 เนื้อหาอ่านสนุก ภาพประกอบชัดเจน อีกทั้งผู้ทดลองชอบรับประทานอาหารประเภทเส้นและต้มยำ จึงทำให้ชื่นชอบสองบทนี้เป็นพิเศษ และยังได้รู้จักเมืองคำของไทย รู้สึกตื่นเต้นและอยากลองรับประทานดูบ้าง	บทที่ 6 เนื้อหาอ่านง่ายและสนุกกับความหมายต่าง ๆ ของผลไม้จีน ผลไม้ไทย ถึงแม้จะมีผลไม้บางอย่างที่ความหมายไม่เหมือนกับชาวจีนแผ่นดินใหญ่ แต่ก็ถือว่าได้เปิดโลก ได้ความรู้ใหม่ๆ	บทที่ 1 เพราะเนื้อหาเป็นการปูพื้นเรื่องอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยได้อย่างครอบคลุมดี ถึงแม้จำนวนหน้าของบทนี้จะเยอะ แต่ก็รู้สึกน่าเบื่อ และได้รู้ว่าอาหารจีนประเภทไหนบ้างที่อยู่ในวัฒนธรรมไทย
ส่วนประกอบที่ชอบในแต่ละบท	กิจกรรมประกอบการเล่นของแต่ละบท เพราะทำให้สนุกมากขึ้น ดีกว่าอ่านเนื้อหาอย่างเดียว	บทอ่านเสริม เพราะทำให้การอ่านไม่น่าเบื่อ แถมยังเชื่อมโยงระหว่างความเป็นจีน-ไทยได้ดี เช่น เรื่องข้าวเชื่อมโยงไปเรื่องข้าวต้มมัด เรื่องอาหารว่างต้มยำเชื่อมโยงไปเมืองคำของไทย	โดยรวมถือว่าชอบทั้งหมด โดยเฉพาะภาพประกอบ เพราะทำให้เข้าใจง่าย รูปส่วนใหญ่เป็นการถ่ายด้วยตัวเอง บางภาพก็ทำเอง จึงดูดึงดูดให้อ่านต่อไป

หลังจากที่ทดลองครั้งที่ 1 เสร็จแล้ว ผู้วิจัยได้นำข้อเสนอแนะของกลุ่มทดลองมาดำเนินการปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีความถูกต้องและชัดเจนยิ่งขึ้น ผู้วิจัยได้แก้ไขดังนี้

ตาราง 14 การปรับปรุงแก้ไขเนื้อหาหลังจากทดลองครั้งที่ 1

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
10 (บทที่ 1)	กิจกรรมประกอบการเรียนที่ 2 ข้อ 4 อาหารส่วนใหญ่จะปรุงรสด้วย น้ำส้ม เต้าเจี้ยว ถั่วเหลืองและถั่วดำ มีเอกลักษณ์ของขนมไหว้พระจันทร์และขนมบ๊ะจ่าง	ตัด คำ ศัพท์ “มีเอกลักษณ์ของขนมไหว้พระจันทร์และขนมบ๊ะจ่าง” ออก	อาหารส่วนใหญ่จะปรุงรสด้วย น้ำส้ม เต้าเจี้ยว ถั่วเหลืองและถั่วดำ
63 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 元沟	เพิ่ม พินอิน เข้าไป เพราะเป็นคำศัพท์ทางเกษตร ผู้ทดลองไม่สามารถอ่านออก เนื่องจากไม่เคยเจอคำนี้	ยกเรื่อง [ยก-ร้อง] น. การขุดคันดินล้อมรอบแปลงเกษตร และนำน้ำที่จะใช้กักเก็บไว้ในร่อง ภาษาจีน元沟 (qigōu)
67 (บทที่ 5)	คำศัพท์ภาษาจีน 物欲	เพิ่ม พินอิน เข้าไป เพราะเป็นคำศัพท์ทางศาสนา ผู้ทดลองไม่สามารถอ่านออก เนื่องจากไม่เคยเจอคำนี้	กิเลส [กิ-เลด] น. สิ่งที่ทำให้จิตใจเศร้าหมอง ภาษาจีน物欲 (wùyù)
87 (บทที่ 4)	คำศัพท์ ผัดเคื่อง [ฟัด-เคื่อง] ก.	แก้คำอ่าน	ผัดเคื่อง [ผัด-เคื่อง] ก.
115 (บทที่ 8)	แบบทดสอบระหว่างเรียน ข้อ 1 ข. ต้มข้าวเป็นเครื่องต้มที่นิยมในประเทศจีน ง. ต้มข้าวเป็นอาหารว่างหรืออาหารเรียกน้ำย่อยที่นิยมในประเทศ	ข. ตัด “จีน” ออก ค. เพิ่ม “จีน” ลงไป	ข. ต้มข้าวเป็นเครื่องต้มที่นิยมในประเทศจีน ง. ต้มข้าวเป็นอาหารว่างหรืออาหารเรียกน้ำย่อยที่นิยมในประเทศจีน

ตาราง 14 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	หลังแก้ไข
115 (บทที่ 8)	แบบทดสอบระหว่างเรียน ข้อ 4 ค. ชื่อเดิมของต้มยำ คือ ซิวไหม แปลว่า “ขายจนกว่าจะหมด”	แก้ไขตัวเลือกที่ซ้ำกัน เป็น “ขายจนหมด” ตัด “กว่าจะ” ออก	ค. ชื่อเดิมของต้มยำ คือ ซิวไหม แปลว่า “ขายจนหมด”
116 (บทที่ 8)	แบบทดสอบระหว่างเรียน ข้อ 5 ค. ชาวไทยเชื้อสายจีนในภาคใต้ ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจีนมาจน เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวัน	เพิ่ม “ไม่” ลงไป	ค. ชาวไทยเชื้อสายจีนในภาคใต้ ไม่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจีนมา จน เป็น ส่วน หนึ่ง ของ ชีวิตประจำวัน
141 (แบบทดสอบ หลังเรียน)	ข้อ 29 ก. วันเซ็งเม้ง	แก้คำผิด	ก. วันเซ็งเม้ง

หลังจากกลุ่มทดลองใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ทำให้เห็นว่ากลุ่มทดลองมีความรู้และเข้าใจด้านวัฒนธรรมไทย-จีนและมีความสามารถในการอ่านมากยิ่งขึ้น เห็นได้จากผลคะแนนเฉลี่ยแบบทดสอบระหว่างเรียน 80.64 อยู่ในระดับดีมาก และคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบหลังเรียนคือ 81 คะแนน อยู่ในระดับดีมากเช่นกัน จากการทดลองผู้วิจัยพบว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมสามารถที่จะนำไปใช้กับกลุ่มตัวอย่างได้ เพราะกลุ่มทดลองสามารถอ่านและเข้าใจเนื้อหาในหนังสืออ่านเพิ่มเติมได้ อีกทั้งยังทำแบบทดสอบ ผู้วิจัยได้นำข้อเสนอแนะของกลุ่มทดลองไปปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อปรับปรุงแก้ไขแล้วนำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมายต่อไป

บทที่ 4

ผลการศึกษา

หลังจากที่ผู้วิจัยได้นำหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ไปทดลองครั้งที่ 1 (Try-Out) กับกลุ่มทดลองจำนวน 3 คน เพื่อหาคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนแล้ว ผู้วิจัยได้นำเครื่องมือไปปรับปรุงและพัฒนา จากนั้นจึงนำไปทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) คือนักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 ภาควิชาภาษาไทย วิทยาลัยภาษาต่างประเทศกว๋างซี (广西外国语学院) แลกเปลี่ยนเรียนที่ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย จำนวน 10 คน



ภาพประกอบ 5 บรรยากาศทดลองครั้งที่ 2 ณ ห้องเรียนอาคาร 21 มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย¹

¹ ถ่ายโดยผู้วิจัย ห้องเรียนอาคาร 21 มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย วันที่ 7 เมษายน พ.ศ. 2564

ผู้วิจัยนำหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน จำนวน 9 บท และแบบทดสอบหลังเรียนจำนวน 1 ชุด 45 ข้อ ไปทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย ระยะเวลาในการทดลองตั้งแต่วันที่ 31 มีนาคม 2564 ถึงวันที่ 7 เมษายน 2564 ทดลองจำนวน 5 ครั้ง ผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลมีหัวข้อดังนี้

1.วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

2.ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

1.วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งออกเป็น 2 หัวข้อ คือ ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล และวิธีการวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1.1 วิเคราะห์เพื่อหาประสิทธิภาพตัวแรก (E1) คือ วิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนที่กลุ่มเป้าหมายทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน จำนวน 9 บท

1.2 วิเคราะห์เพื่อหาประสิทธิภาพตัวที่สอง (E2) คือ วิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนที่กลุ่มเป้าหมายทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน จำนวน 45 ข้อ

ก่อนจะวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยศึกษาเรื่องสัญลักษณ์ที่ปรากฏในงานวิจัยและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาประสิทธิภาพของเครื่องมือ ดังนี้

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

N	แทน	จำนวนผู้เรียนทั้งหมด
$\bar{X}$	แทน	ค่าเฉลี่ยของคะแนน
$\sum X$	แทน	คะแนนรวมของแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน
$\sum F$	แทน	คะแนนรวมของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน
E_1	แทน	ประสิทธิภาพของกระบวนการซึ่งเป็นแบบทดสอบในบทเรียนคิดเป็นร้อยละ จากการทำแบบทดสอบท้ายบท
E_2	แทน	ประสิทธิภาพของผลลัพธ์คิดเป็นร้อยละ จากการทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยแบ่งออกเป็น 2 หัวข้อ ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน และการวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน แต่ละหัวข้อมีการวิเคราะห์ข้อมูลดังต่อไปนี้

2.1 การวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน (E1)

ค่าประสิทธิภาพตัวที่แรก (E1) คือค่าเฉลี่ยที่ได้จากคะแนนแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน จำนวน 9 บท แต่ละบทเป็นข้อสอบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 10 ข้อ ข้อละ 10 คะแนน รวมเป็น 100 คะแนน

สูตรที่ 1

ผู้วิจัยใช้สูตร E_1/E_2 หาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน โดยอ้างอิงสูตรจาก เผชัญ กิจระการ¹ ดังนี้

การคำนวณหาประสิทธิภาพ E_1

$$E_1 = \frac{\frac{\sum X}{N}}{A} \times 100$$

เมื่อ E_1 แทน	ค่าประสิทธิภาพของกระบวนการคิดเป็นร้อยละ
$\sum X$ แทน	คะแนนรวมของแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน
A แทน	คะแนนเต็มของแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน
	รวมกัน
N แทน	จำนวนผู้เรียนทั้งหมด

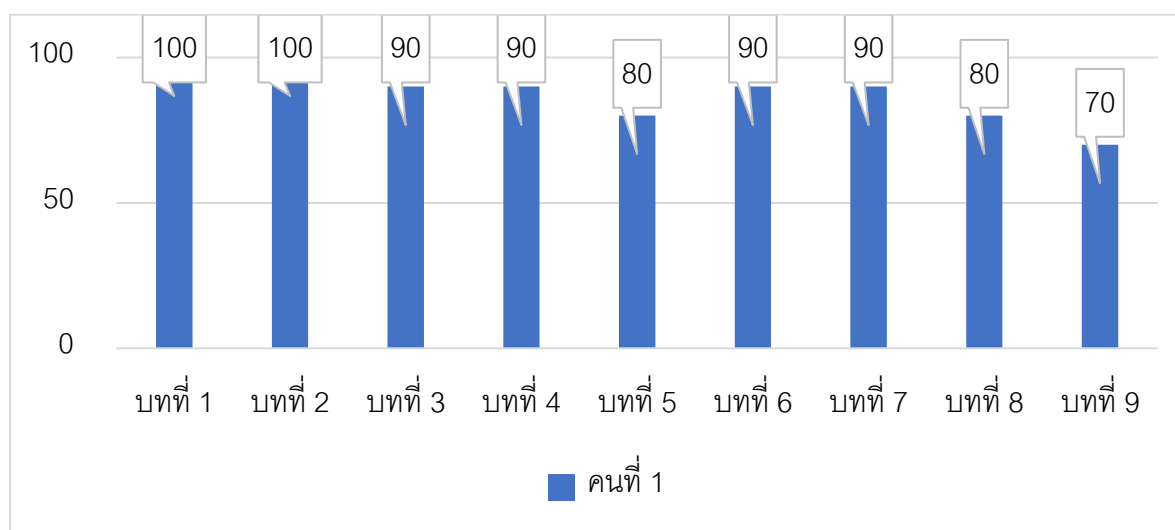
¹ เผชัญ กิจระการ. (2544, กรกฎาคม). การวิเคราะห์ประสิทธิภาพของสื่อและเทคโนโลยีเพื่อการศึกษา (E1/E2). วารสารการวัดผลการศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 8(1): หน้า 30-36.

ตาราง 15 แสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 - 9 ของ
กลุ่มเป้าหมาย

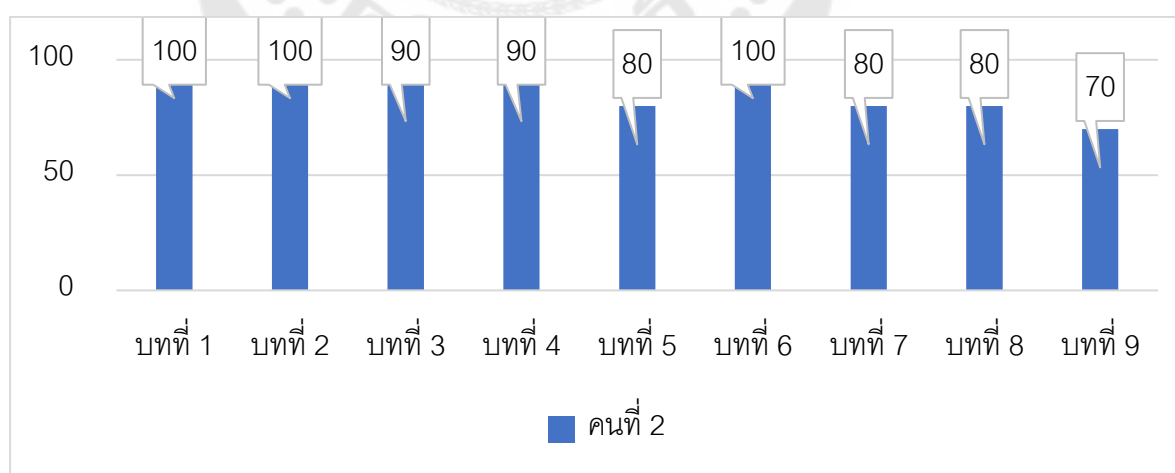
คนที่	คะแนนจากแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน									$\bar{X}$ ค่าเฉลี่ย ของบท ที่ 1-9
	บทที่ 1	บทที่ 2	บทที่ 3	บทที่ 4	บทที่ 5	บทที่ 6	บทที่ 7	บทที่ 8	บทที่ 9	
1	100	100	90	90	80	90	90	80	70	87.78
2	100	100	90	90	80	100	80	80	70	87.78
3	100	100	100	90	80	100	80	90	80	91.11
4	100	90	100	80	90	90	90	80	90	90
5	100	100	90	90	90	80	80	80	70	86.67
6	90	90	100	100	80	90	80	90	70	87.78
7	90	100	90	80	80	100	90	70	80	86.67
8	100	90	90	100	80	100	80	70	80	87.78
9	100	80	90	90	70	100	90	80	70	85.56
10	90	100	90	80	70	100	90	80	70	85.56
ΣX (คะแนนรวม)										876.67
E1										87.67

จากตารางแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 - 9 ของ
กลุ่มเป้าหมาย พบว่า คะแนนเฉลี่ยจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียนของหนังสืออ่าน
เพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน มีค่าประสิทธิภาพผ่านเกณฑ์
ประสิทธิภาพตัวแรกตามที่กำหนดไว้ คือ $E1 = 75$ โดยค่าเฉลี่ยของประสิทธิภาพของหนังสืออ่าน
เพิ่มเติม คือ $E1 = 87.67$ ผู้วิจัยสรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย”
สำหรับผู้เรียนชาวจีน ช่วยพัฒนาทักษะการอ่านและเสริมความรู้และความเข้าใจด้านวัฒนธรรม
ไทย-จีน ผู้เรียนชาวจีนได้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยผ่านอาหารจีน สำหรับบทเรียนที่
กลุ่มเป้าหมายมีประสิทธิภาพสูงสุด ได้แก่ บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย มีกลุ่มเป้าหมาย
ได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 7 คน บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย มีกลุ่มเป้าหมายได้คะแนน
เต็ม 100 คะแนน จำนวน 6 คน บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย มี
กลุ่มเป้าหมายได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 3 คน บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย มีกลุ่มเป้าหมาย
ได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 2 คน และบทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย มีกลุ่มเป้าหมายได้

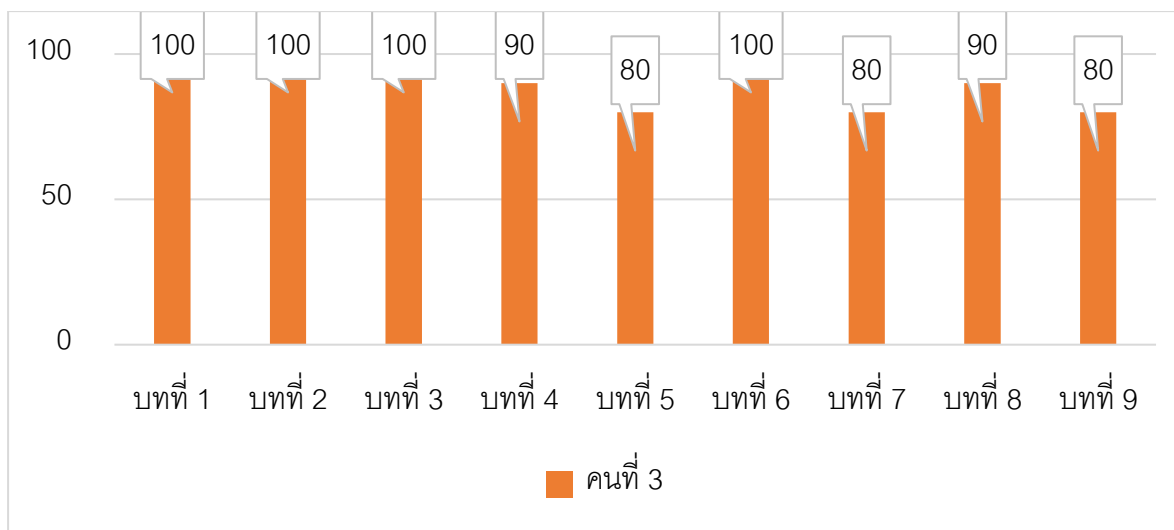
คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 6 คน ผู้วิจัยได้ทำกราฟแสดงสถิติของคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 - 9 ของกลุ่มเป้าหมาย เอาไว้ดังนี้



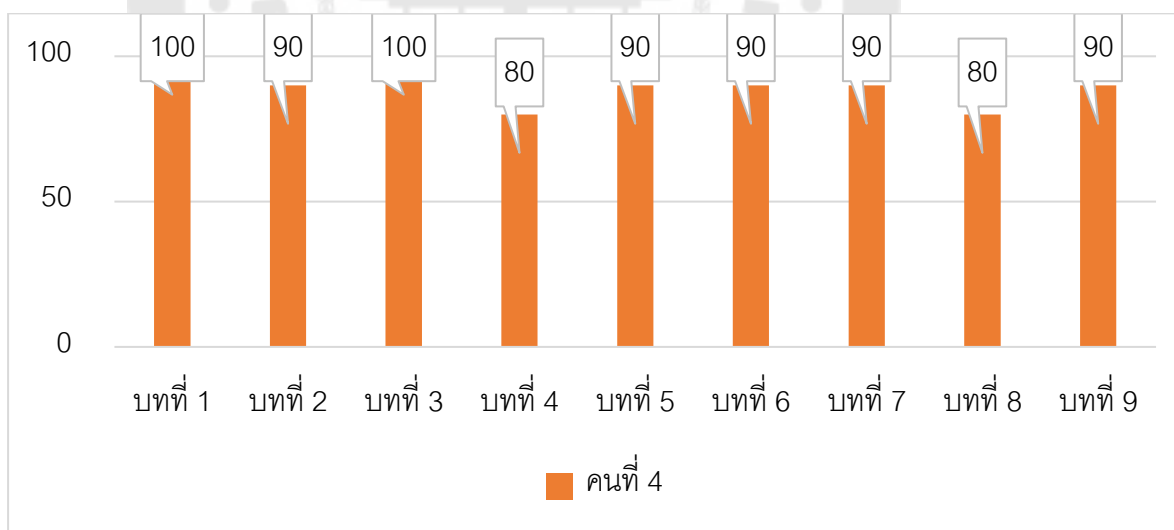
ภาพประกอบ 6 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 1



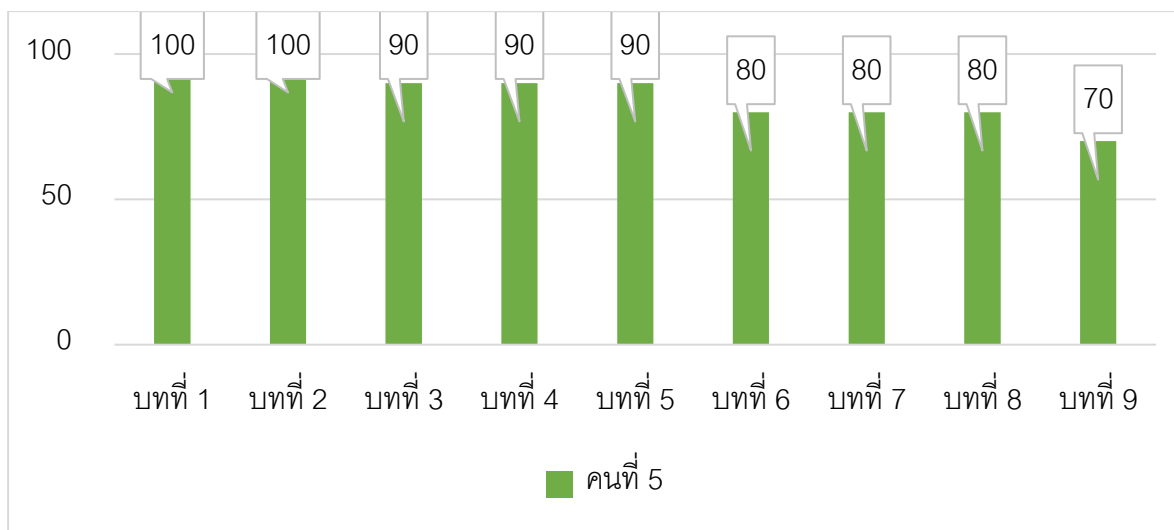
ภาพประกอบ 7 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 2



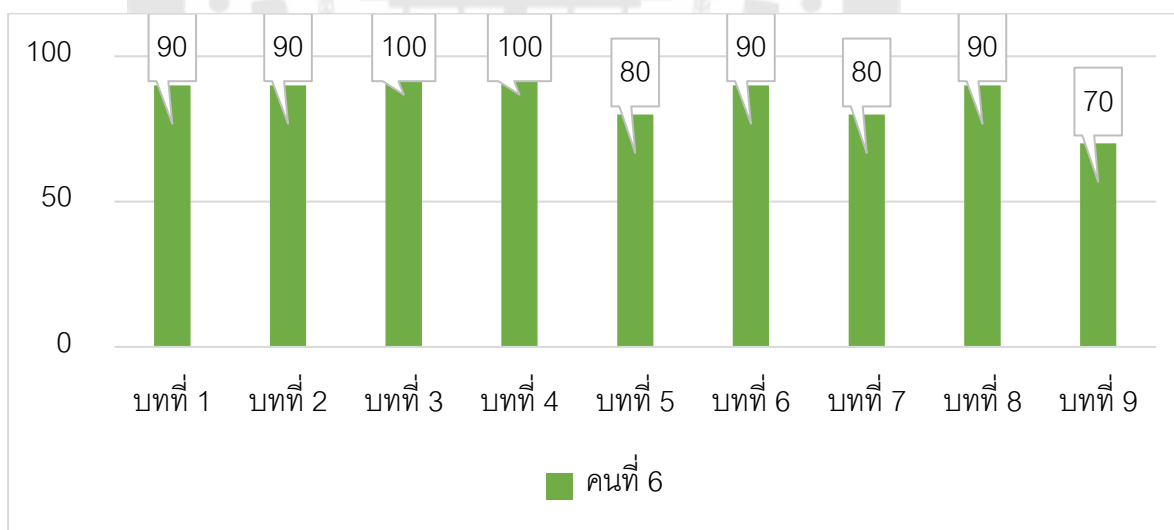
ภาพประกอบ 8 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 3



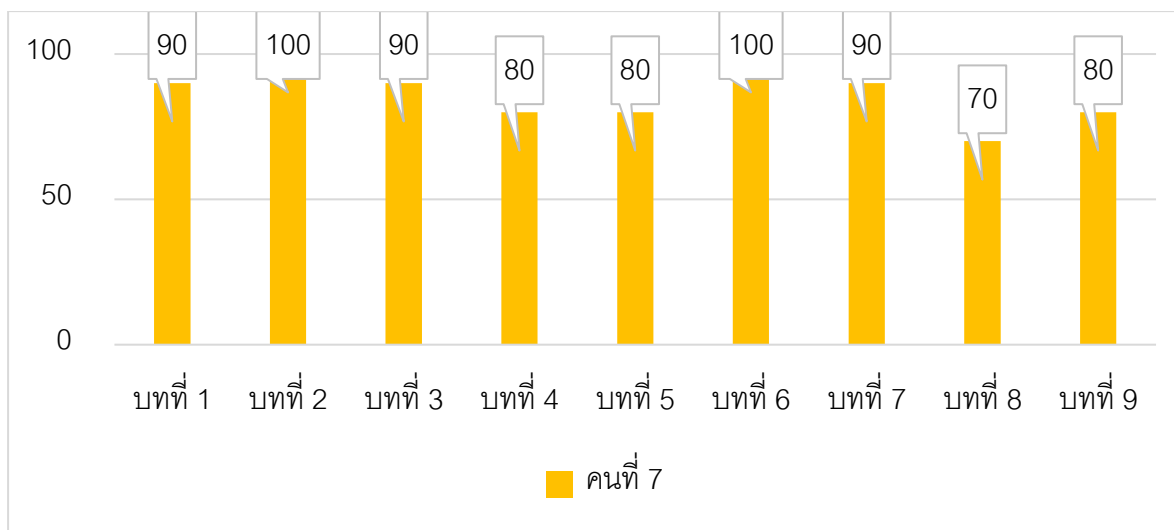
ภาพประกอบ 9 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 4



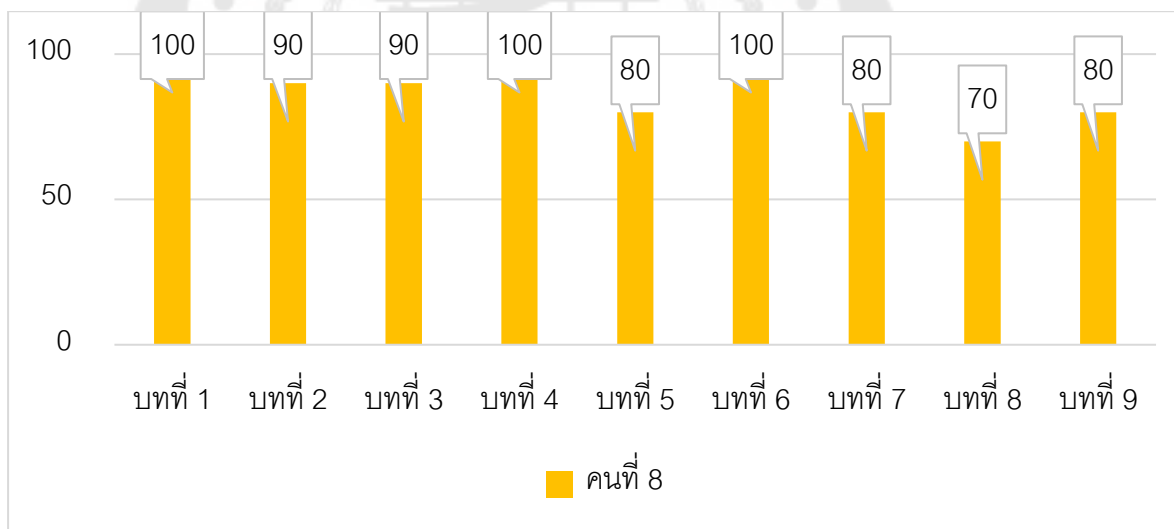
ภาพประกอบ 10 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 5



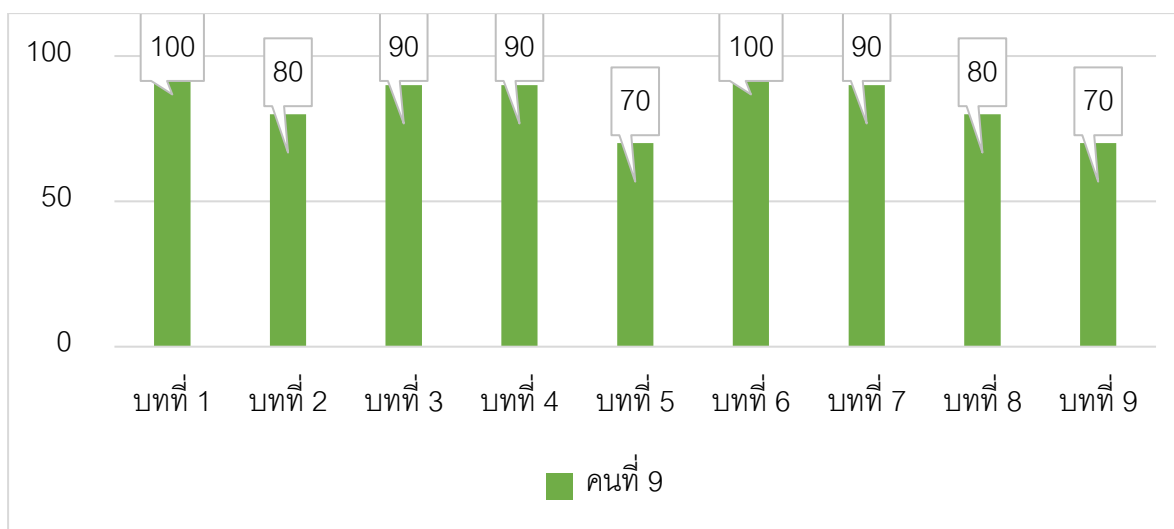
ภาพประกอบ 11 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 6



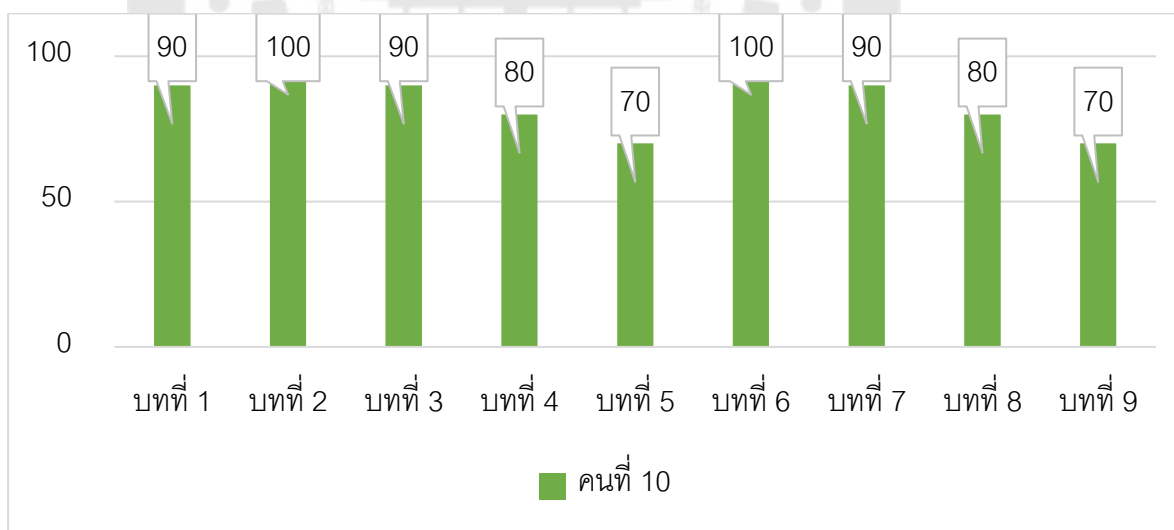
ภาพประกอบ 12 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 7



ภาพประกอบ 13 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 8



ภาพประกอบ 14 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 9



ภาพประกอบ 15 กราฟแสดงคะแนนจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9
กลุ่มเป้าหมายคนที่ 10



ภาพประกอบ 16 กราฟแสดงผลคะแนนเฉลี่ยจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บท

จากกราฟภาพประกอบที่ 6-16 จะเห็นได้ว่ากลุ่มเป้าหมายแต่ละคนมีคะแนนแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน บทที่ 1 – 9 และคะแนนเฉลี่ยจากแบบทดสอบระหว่างเรียน 9 บท อยู่ในระดับที่ผ่านเกณฑ์ที่ผู้วิจัยได้ตั้งเอาไว้ เนื่องจากหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน เป็นเนื้อหาที่กลุ่มเป้าหมายให้ความสนใจและมีความรู้เกี่ยวกับอาหาร จึงทำให้ผลการทดลองมีค่าเฉลี่ยออกมาสูง แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการทักษะการอ่านของกลุ่มเป้าหมายอย่างเห็นได้ชัดอีกด้วย

ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายทั้ง 10 คน เพื่อให้ทราบถึงความคิดเห็นเกี่ยวกับหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน กลุ่มเป้าหมายมีความชื่นชอบและความคิดเห็นเกี่ยวกับองค์ประกอบของบทเรียนต่าง ๆ ได้แก่ บทอ่าน บทอ่านเสริม ภาพประกอบ คำศัพท์ เกร็ดความรู้ และแบบทดสอบท้ายบท

ตาราง 16 แสดงข้อมูลในการสัมภาษณ์ในการทดลองกลุ่มเป้าหมาย

คนที่	องค์ประกอบของบทเรียน					
	บทอ่าน	บทอ่านเสริม	ภาพประกอบ	คำศัพท์	เกร็ดความรู้	แบบทดสอบท้ายบท
1 ¹	ขึ้นขอบบทอ่าน บทที่ 1 อาหาร จีนใน วัฒนธรรมไทย เพราะเป็นการปู พื้นฐานความรู้ ทั่วไปเกี่ยวกับ อาหารจีนใน ไทยได้ดี	ได้รู้เรื่องราว ของเขาวรา จากบทอ่าน เสริมในบทที่ 1	ขึ้นขอบ ภาพประกอบ ในทุก ๆ บท เพราะช่วยทำ ให้เข้าใจเนื้อหา ได้ง่าย	ได้รู้คำราชา ศัพท์ เพิ่มเติมจาก บทที่ 1 ถึงแม้ อาจจะไม่ ค่อยเข้าใจ มากนัก แต่ ก็ได้ความรู้ เพิ่มขึ้น	เป็นการเกริ่น นำก่อนเข้า บทอ่านเสริม ในทุก ๆ บท	ทำให้ได้ ทบทวน ความรู้ ทั้งหมดอีกครั้ง
2 ²	ขึ้นขอบบทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ ไทยที่สุด เพราะ เนื้อหาอ่านง่าย ไม่ยาก จนเกินไป	ขึ้นขอบบทอ่าน เสริมของบทที่ 6 เพราะได้รู้จัก ผลไม้ไทย ได้รู้ ความหมาย ของผลไม้ไทย	ขึ้นขอบ ภาพประกอบ ในบทที่ 6 เพราะมี ภาพประกอบ จำนวนมาก สีสันสวยงาม	การมี ภาษาจีนใน แต่ละ คำศัพท์ทำ ให้อ่านได้ ง่าย	เกร็ดความรู้ เหมือนเป็น การเกริ่นนำ ว่าบทอ่าน เสริมจะเป็น เรื่องอะไร	ทำให้ได้ ทบทวน ความรู้ของ ตนเองอีกครั้ง ว่าเข้าใจ เนื้อหามาก น้อยเพียงใด

¹ พ้าไธ ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ทีมมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.² นิด ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ทีมมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ตาราง 16 (ต่อ)

คนที่	องค์ประกอบของบทเรียน					
	บทอ่าน	บทอ่านเสริม	ภาพประกอบ	คำศัพท์	เกร็ดความรู้	แบบทดสอบท้ายบท
3 ¹	ขึ้นขอบเนื้อหา ของบทที่ 2 เส้น จีน เส้นไทย เพราะสามารถ นำความรู้ที่ได้ ไปใช้ได้จริง	ขึ้นขอบบทอ่าน เสริมในบทที่ 8 สำหรับอาหาร ว่างจีน-ไทย เพราะได้รู้จัก อาหารว่าง คือ เมี่ยงคำ	ในบทที่ 2 มี ภาพประกอบ จำนวนมาก ทำ ให้ขึ้นขอบ ภาพประกอบ ในบทนี้	ปริมาณ คำศัพท์ใน แต่ละบทไม่ มาก จนเกินไป	บางบท เกร็ดความรู้ สั้นเกินไป	เนื้อหาที่นำมา ออกข้อสอบ ครอบคลุม
4 ²	ขึ้นขอบเนื้อ เรื่องของบทที่ 1 อาหารจีนใน วัฒนธรรมไทย ถึงแม้จะมี เนื้อหาเยอะแต่ ก็ไม่น่าเบื่อ	บทอ่านเสริม ในบทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน- ไทย ทำให้รู้ เกี่ยวกับเรื่อง น้ำปรุงของสี ภาคของไทย	ขึ้นขอบ ภาพประกอบ ในบทที่ 1 เพราะมี ตัวอย่าง เมนูอาหารจีน หลายประเภท	เนื่องด้วยมี ภาษาจีน กำกับ บางที่ ก็ลืมที่จะ อ่าน ภาษาไทย	บางบท เกร็ดความรู้ สั้นเกินไป	เนื้อหาที่นำมา ออกข้อสอบ ไปยากจน เกินไป
5 ³	ขึ้นขอบเนื้อหา บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย เพราะ มีเนื้อหาเยอะ มี การอธิบาย อย่างละเอียด และอ่านง่าย ไม่ ยากจนเกินไป	ขึ้นขอบบทอ่าน เสริมในบทที่ 9 เพราะได้รู้จัก สำนวนไทย ใหม่ ๆ	ขึ้นขอบ ภาพประกอบ ในบทที่ 6 เพราะมีภาพ จำนวนมาก	คำศัพท์ใน บทที่ 5 ผัก จีน ผักไทย บางคำ ค่อนข้างยาก โดยเฉพาะ เกี่ยวกับ เทศกาลกิน เจ	ขอบ เกร็ดความรู้ ในทุก ๆ บท	ข้อสอบท้าย ๆ มีความ ซับซ้อนทำให้ เกิดความ สับสน เช่น ข้อ ที่เกี่ยวกับ สำนวน

¹ แบ้ง ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

² สัม ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

³ น้ำ ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ตาราง 16 (ต่อ)

คนที่	องค์ประกอบของบทเรียน					
	บทอ่าน	บทอ่านเสริม	ภาพประกอบ	คำศัพท์	เกร็ดความรู้	แบบทดสอบท้ายบท
6 ¹	ขึ้นขอบเนื้อหา ของบทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ ไทย เพราะ เนื้อหากระชับ และไม่ต้อง ตีความซับซ้อน	ขึ้นขอบบท อ่านเสริม เรื่อง ข้าวต้มมัด เพราะได้เรียนรู้ วัฒนธรรมของ ไทยได้เป็น อย่างดี	อยากให้ในบท ที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย มี ภาพประกอบ มากกว่านี้	ในบทอ่าน ทุกบทมี คำศัพท์ จำนวนมาก ทำให้ได้ เพิ่มพูน ความคลั่งคำ ของตนเอง	เป็นการให้ ความสั้น ๆ ได้ดี เช่น เกร็ดความรู้ เรื่องการปลูก ผักของคน ไทย เรียกว่า “รู้กินได้”	เนื้อหา ครอบคลุมทุก บท
7 ²	ขึ้นขอบเนื้อหา ในบทที่ 1 อาหารจีนใน วัฒนธรรมไทย เพราะทำให้รู้ว่า อาหารจีนใน ไทยมีอะไรบ้าง	ในบทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน- ไทย ได้รู้ เกี่ยวกับน้ำปรุง ของแต่ละภาค	ในบทที่ 9 ควร มีภาพประกอบ	มีการอธิบาย ความหมาย ของคำศัพท์ ได้ดี	เป็นการให้ ความรู้แบบ ง่าย ๆ แต่รู้สึก ว่า ไม่ได้ สำคัญมาก นัก เพราะ เนื้อหาจะไป อยู่ในบทอ่าน เสริมอยู่ดี	เนื้อหาคล้าย ๆ กับบทอ่าน แต่มีความ ซับซ้อนในการ ตั้งถามมาก ขึ้น

¹ น้อย ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

² รักษ์ ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ตาราง 16 (ต่อ)

คนที่	องค์ประกอบของบทเรียน					
	บทอ่าน	บทอ่านเสริม	ภาพประกอบ	คำศัพท์	เกร็ดความรู้	แบบทดสอบท้ายบท
8 ¹	ขึ้นขอบบทที่ 1 อาหารจีนใน วัฒนธรรมไทย ที่สุด เพราะ เนื้อหาไม่ยาก	ขึ้นขอบบทอ่าน เสริมในบทที่ 8 เพราะได้รู้จัก ภาพยนต์เข้ม เครื่องว่าง และ ได้รู้จักเมืองคำ อาหารว่างของ ไทย	ในแต่ละบทมี ปริมาณ ภาพประกอบ กำลังดี โดยเฉพาะภาพ เมืองคำ ที่แจ่ม ส่วนประต่าง ๆ ดูแปลกตาดี	อยากให้มี การรวบรวม คำศัพท์ ทั้งหมดไว้ ท้ายเล่ม	ในทุกบทมี แนวทางการ เขียน เกร็ดความรู้ เหมือน ๆ กัน	เป็นการ ทบทวน ความรู้ ทั้งหมดที่ได้ อ่านมา แต่ ตัวเลือกมี ความยาก มากขึ้น
9 ²	ขึ้นขอบเนื้อหา ในบทที่ 1 อาหารจีนใน วัฒนธรรมไทย เพราะมีการ ยกตัวอย่าง อาหารจีน ประเภทต่าง ๆ เยอะดี	ขึ้นขอบบทอ่าน เสริมในทุก ๆ บท เพราะได้ เรียนรู้ความ เป็นไทย เปรียบเทียบ ความเหมือน ความต่างกับ จีน	ภาพประกอบ ช่วยทำให้รู้จัก หน้าตาของ อาหารนั้น ๆ มากยิ่งขึ้น	คำศัพท์มี จำนวนมาก บางบทก็ไม่สามารถจำ ได้หมด	เนื้อหาสั้น อ่านง่าย ได้ ใจความ	เป็นการวัด ประเมิน ตนเองว่า เรียนรู้จากการ ทดลองครั้งนี้ มากน้อย เพียงใด

¹ ไบรท์, นามสมมติ (2564, เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ทีมมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

² บี, นามสมมติ (2564, เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ทีมมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ตาราง 16 (ต่อ)

คนที่	องค์ประกอบของบทเรียน					
	บทอ่าน	บทอ่านเสริม	ภาพประกอบ	คำศัพท์	เกร็ดความรู้	แบบทดสอบท้ายบท
10 ¹	ชื่นชอบบทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ ไทยมากที่สุด เพราะ ความหมายของ ผลไม้ต่าง ๆ มี ความคล้ายกับ ของจีน	ชื่นชอบบท อ่านเสริม หลายบท แต่ บทที่ยากที่สุด คือ บทที่ 9 เรื่องสำนวน เพราะต้องทำ ความเข้าใจ และตีความให้ ได้	ภาพประกอบมี ความชัดเจนใน ทุกภาพ นอกจากจะได้ คำเรียกจาก เนื้อหาแล้ว ยัง ได้เห็นรูปจริง ๆ ของเมนูนั้นอีก ด้วย	คำราชา ศัพท์ในบทที่ 1 ค่อนข้าง ยาก	เป็นการเกริ่น นำเนื้อหา ต่อไปได้ดี	ข้อสอบที่ถาม เกี่ยวกับ ความหมาย ของคำศัพท์ เกิดความ สับสนเพราะ ข้อสอบมี ความยากขึ้น

จากตารางผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย เกี่ยวกับองค์ประกอบของบทเรียนต่าง ๆ ได้แก่ บทอ่าน บทอ่านเสริม ภาพประกอบ คำศัพท์ เกร็ดความรู้ และแบบทดสอบท้ายบท ในภาพรวมกลุ่มเป้าหมายได้แสดงความคิดเห็นต่อองค์ประกอบของบทเรียนตามความชื่นชอบ และตามความคิดเห็นของตนเอง ซึ่งแต่ละคนจะแสดงความคิดเห็นและยกตัวอย่างของบทเรียนที่ตนเองชื่นชอบ หรือบทเรียนที่มีเนื้อหาบทอ่านยาก เช่น บทที่ 9 สำนวนจากอาหารจีน สำนวนจากอาหารไทย เพราะบทนี้มีเนื้อหาที่ต้องวิเคราะห์และตีความ ในแต่ละบทเรียนมีภาพประกอบจำนวนมาก ทำให้กลุ่มเป้าหมายชื่นชอบ เพราะทำให้เห็นภาพของอาหารชนิดนั้นได้อย่างชัดเจน

¹ ไทม์, นามสมมติ (2564, เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน (E2)

วิเคราะห์เพื่อหาประสิทธิภาพตัวที่สอง (E2) คือ เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนที่กลุ่มเป้าหมายทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน จำนวน 45 ข้อ ข้อละ 2.22 คะแนน รวมเป็น 100 คะแนน

สูตรที่ 2

การคำนวณหาประสิทธิภาพ E_2

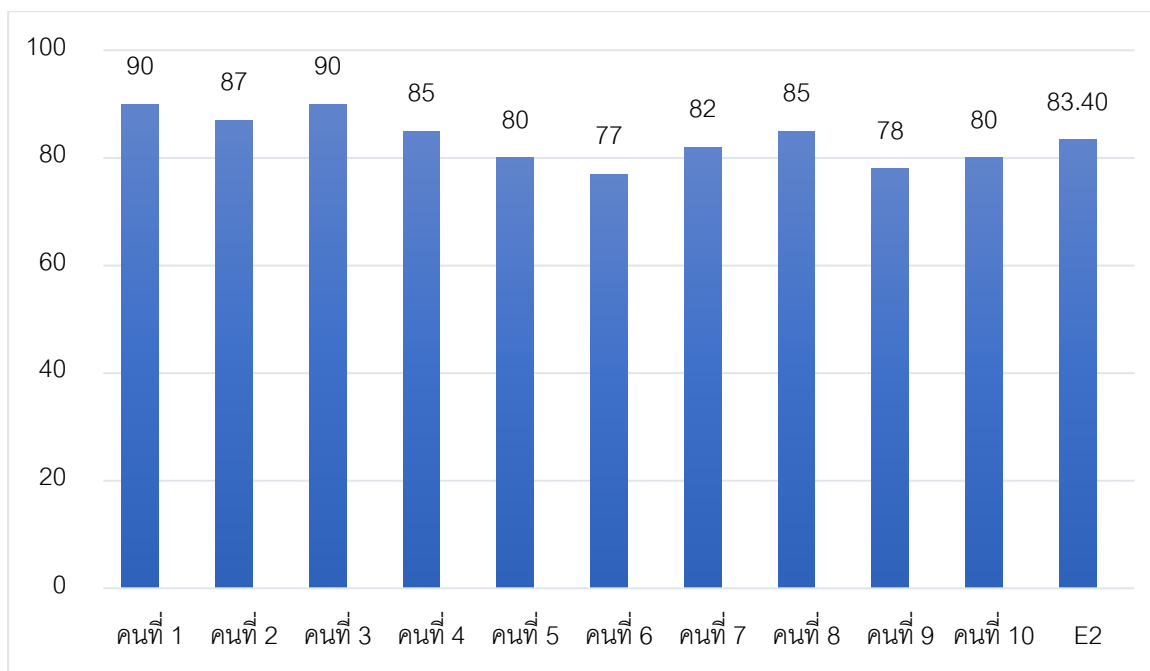
$$E_2 = \frac{\frac{\sum F}{N}}{B} \times 100$$

เมื่อ E_2 แทน	ค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์คิดเป็นร้อยละ
$\sum F$ แทน	คะแนนรวมของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน
B แทน	คะแนนเต็มของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน
N แทน	จำนวนผู้เรียนทั้งหมด

ตาราง 17 แสดงคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน

คนที่	แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน คะแนนเต็ม 100 คะแนน
1	90
2	87
3	90
4	85
5	80
6	77
7	82
8	85
9	78
10	80
$\sum F$	834
$\bar{X}$	83.40
E2	83.40

จากตารางข้างต้นผู้วิจัยพบว่า คะแนนเฉลี่ยจากการทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน คือร้อยละ 83.40 ผ่านเกณฑ์ประสิทธิภาพตัวหลังที่กำหนดไว้ คือ $E2 = 75$



ภาพประกอบ 17 กราฟแสดงคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า กลุ่มเป้าหมายคนที่ 1 กับ คนที่ 3 ได้คะแนนสูงสุดเท่ากัน ได้คะแนน 90 คะแนน เนื่องจากทั้งสองคนให้ความสนใจกับบทเรียนเป็นอย่างมาก และสามารถจำเนื้อหาต่าง ๆ ของแต่ละบทได้เป็นอย่างดี

ลำดับที่ 2 คือ กลุ่มเป้าหมายคนที่ 2 ได้คะแนน 87 คะแนน เนื่องด้วยให้ความสนใจกับเนื้อหาหลากหลายบททำให้สามารถทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนได้คะแนนสูง

ลำดับที่ 3 คือ กลุ่มเป้าหมายคนที่ 4 กับ คนที่ 8 มีคะแนนเท่ากัน คือ 85 คะแนน จากข้อมูลสัมภาษณ์พบว่าทั้งสองคนมีความคิดเห็นตรงกันว่า แบบทดสอบท้ายบทมีความซับซ้อนและยากพอสมควร ซึ่งอาจเป็นไปได้ว่าเมื่อมาทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนที่มีความซับซ้อนยิ่งกว่าเดิม อาจเกิดความสับสนในการตอบข้อสอบ

ต่อมาคือกลุ่มเป้าหมายที่ได้คะแนนต่ำกว่า 85 คะแนน ได้แก่ คนที่ 7 ได้คะแนน 82 คะแนน คนที่ 7 ได้คะแนน 82 คะแนน และคนที่ 5 กับ คนที่ 10 ได้คะแนน 80 คะแนนเท่ากัน เนื่องจากการทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนมีการปรับปรุงให้มีความยากและซับซ้อนมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นตัวคำถามและตัวเลือกที่กำกวม ทำให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความลังเลในการตอบ โดยเฉพาะข้อสอบที่เกี่ยวกับสำนวนไทย

สุดท้ายกลุ่มเป้าหมายที่ได้คะแนนต่ำกว่า 80 คะแนน ได้แก่ คนที่ 9 ได้คะแนน 78 คะแนน ส่วนคนที่ 6 ได้คะแนนน้อยที่สุด คือ 77 คะแนน จากการเข้าไปสัมภาษณ์พบว่า ยังไม่สามารถจำเนื้อหาทั้งหมด 9 บทได้ครบเท่าที่ควร ไม่เหมือนกับแบบทดสอบระหว่างบทเรียนเมื่ออ่านจบก็ทำข้อสอบเลย ซึ่งยังสามารถจดจำเรื่องราวได้ดี แตกต่างกับแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนที่ต้องเรียนครบทุกบทก่อนถึงค่อยมาทำข้อสอบทีหลัง

ตาราง 18 แสดงคะแนนแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน แบบทดสอบ วัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนและค่าประสิทธิภาพ

แบบทดสอบ ท้ายบทระหว่างเรียน			แบบทดสอบ วัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน			ค่าประสิทธิภาพ
คะแนน เต็ม	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	E1	คะแนน เต็ม	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	E2	E1/E2
100	87.67	87.67	100	83.40	83.40	87.67/83.40

จากตารางพบว่าค่าเฉลี่ยของคะแนนจากแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน คือ 87.67 ส่วนค่าเฉลี่ยของคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน คือ 83.40 จะเห็นได้ว่าน้อยกว่าแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน เนื่องจากในระหว่างการทดลองนั้น กลุ่มเป้าหมายอ่านเนื้อหาแต่ละบทจบก็จะทำแบบทดสอบท้ายบททันทีจึงทำให้กลุ่มเป้าหมายยังสามารถจดจำเนื้อหาในบท ๆ นั้นได้เป็นอย่างดี ต่างจากการทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน กลุ่มเป้าหมายจะได้ทำหลังจากทดลองเครื่องมือครบทั้ง 9 บทแล้ว จึงทำให้กลุ่มเป้าหมายไม่สามารถจำเนื้อหาและรายละเอียดได้ครบทุกบท ส่วนค่าประสิทธิภาพ $E1/E2 = 87.67/83.40$ จะเห็นได้ว่าค่าประสิทธิภาพ E2 น้อยกว่า E1 เนื่องจากแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน เป็นการประมวลความรู้ทั้งหมด 9 บท จึงทำให้กลุ่มเป้าหมายไม่สามารถจดจำเรื่องราวรายละเอียดต่าง ๆ ของเนื้อหาได้ครบทั้งหมด อีกทั้งแบบทดสอบยังมีการปรับปรุงให้มีความซับซ้อนมากขึ้นอีกด้วย เหตุนี้เองที่ทำให้ค่าประสิทธิภาพ E2 น้อยกว่า E1

สรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด 75/75 โดยประสิทธิภาพของคะแนนเฉลี่ยแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน คือ $E1 = 87.67$ และคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลัง

เรียน $E2 = 83.40$ สังเกตได้ว่า คะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียน มีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน เนื่องจากการทำแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียนนั้น กลุ่มเป้าหมายจะทำทันทีหลังจากอ่านเนื้อหาเสร็จแล้ว ซึ่งกลุ่มเป้าหมายยังสามารถจำและเข้าใจเนื้อหาต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี จึงให้คะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบท้ายบทระหว่างเรียนสูงกว่าคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน



บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ปริญญานิพนธ์เล่มนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ผู้วิจัยกำหนดประสิทธิภาพของเครื่องมือตามเกณฑ์ $E1/E2 = 75/75$ สามารถสรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

การทำปริญญานิพนธ์เรื่องนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารจีนในวัฒนธรรม ลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากแหล่งที่เป็นชุมชนและมีร้านอาหารจีน การศึกษาค้นคว้าจากเอกสารหลักการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม ขั้นตอนการทำหนังสืออ่านเพิ่มเติมและการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม หลังจากการศึกษาค้นคว้าผู้วิจัยได้เนื้อหาที่จะนำมาสร้างเป็นเครื่องมือวิจัย จากนั้นผู้วิจัยดำเนินการสร้างเครื่องมือวิจัยเพื่อใช้ในการวิจัย ได้แก่ หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน จำนวน 9 บท ในแต่ละบทของเครื่องมือประกอบด้วย ได้แก่ บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย บทที่ 8 สำหรับอาหารว่างจีน สำหรับอาหารว่างไทย และบทที่ 9 ส่วนจากอาหารจีน ส่วนจากอาหารไทย

กิจกรรมประกอบการเรียน แบบทดสอบระหว่างเรียน แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 90 ข้อ แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 45 ข้อ จากนั้นผู้วิจัยนำหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านตรวจสอบความถูกต้องด้านเนื้อหา ด้านภาษา ด้านการนำเสนอ ด้านกิจกรรมประกอบการเรียน และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ ผู้วิจัยนำข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน ไปปรับปรุงแก้ไข เพื่อนำไปทดลองจำนวน 1 ครั้ง ซึ่งกลุ่มทดลองเป็นนักศึกษาชาวจีน จำนวน 3 คน โดยผู้วิจัยคัดเลือกจากผู้เรียนที่มีความรู้ภาษาไทย 3 ระดับ ได้แก่ เก่ง ปานกลาง และอ่อน เพื่อหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

การทดลองครั้งที่ 1 กลุ่มทดลองคือ นักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 วิชาเอกภาษาไทย วิทยาลัยภาษาต่างประเทศกวางซี (广西外国语学院) แลกเปลี่ยนเรียนที่ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย จำนวน 3 คน ผลการทดลองพบว่ากลุ่มทดลองได้คะแนนค่าเฉลี่ยของแบบทดสอบระหว่างบทร้อยละ 80.64 และได้คะแนนค่าเฉลี่ยของแบบหลัง

เรียนร้อยละ 81 จะเห็นได้ว่าค่าเฉลี่ยมีผลต่างอยู่ร้อยละ 1.64 ส่วนค่าเฉลี่ยของกลุ่มทดลองที่ได้คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนสูงสุดร้อยละ 86.67 ได้แก่ บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย และบทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย กลุ่มทดลองใช้เวลาในการอ่านสองบทนี้ไม่มากนักเนื่องจากบทอ่านของทั้งสองหม่อมมีจำนวนเนื้อหาไม่มาก จึงทำให้ค่าเฉลี่ยของคะแนนออกมาสูงสุด ส่วนค่าเฉลี่ยของแบบทดสอบระหว่างเรียนน้อยที่สุดร้อยละ 70 ได้แก่ บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย ถึงแม้ว่าเนื้อหาจะอ่านง่าย มีภาพประกอบชัดเจน แต่ก็มีผลไม่บางชนิดที่มีความหมายและความเชื่อไม่เหมือนกับชาวจีนแผ่นดินใหญ่ ทำให้กลุ่มทดลองเกิดความสับสนและเป็นบทเรียนที่กลุ่มทดลองใช้เวลาเฉลี่ยในการอ่านมากที่สุด คือ 59 นาที จากนั้นผู้วิจัยนำข้อเสนอแนะและผลการทดลองครั้งที่ 1 ไปปรับปรุงแก้ไขและนำไปปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาอีกครั้ง

ในการทดลองครั้งที่ 2 กลุ่มเป้าหมาย คือนักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 วิชาเอกภาษาไทย วิทยาลัยภาษาต่างประเทศกว๋างสี (广西外国语学院) แลกเปลี่ยนเรียนที่คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย จำนวน 10 คน ผลการทดลองพบว่า คะแนนของแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E1/E2 = 75/75$

ผู้วิจัยใช้เกณฑ์หาค่าประสิทธิภาพตัวแรกซึ่งกำหนดไว้คือ $E1 = 75$ โดยมีค่าเฉลี่ยของประสิทธิภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมคือ $E1 = 87.67$ จากการวิเคราะห์คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนซึ่งแสดงถึงค่าประสิทธิภาพ ($E1$) มีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 87.67 ซึ่งเป็นคะแนนเฉลี่ยที่สูงเนื่องจากกลุ่มเป้าหมายจะทำแบบทดสอบระหว่างเรียนทันทีหลังจากที่ได้อ่านบทเรียนเสร็จ จึงทำให้ยังคงจำเนื้อหาได้ จึงทำให้ได้ค่าเฉลี่ยสูง ส่วนบทเรียนที่มีประสิทธิภาพสูงสุดเนื่องจากได้คะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 90 คือ บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย ผู้วิจัยพบว่าคะแนนของแบบทดสอบระหว่างเรียนสูงสุด ได้แก่ บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย มีกลุ่มเป้าหมายได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 7 คน บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย มีกลุ่มเป้าหมายได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 6 คน บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย มีกลุ่มเป้าหมายได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 3 คน บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย มีกลุ่มเป้าหมายได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 2 คน และบทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย มีกลุ่มเป้าหมายได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน จำนวน 6 คน ซึ่งกลุ่มเป้าหมายสามารถเข้าใจวัฒนธรรมจีน-ไทย และจดจำเนื้อหาได้ดีอีกด้วย

ผู้วิจัยใช้เกณฑ์หาค่าประสิทธิภาพตัวที่สองซึ่งกำหนดไว้คือ $E2 = 75$ โดยมีค่าเฉลี่ยของประสิทธิภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมคือ $E2 = 83.40$ จากการวิเคราะห์คะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน ซึ่งแสดงถึงค่าประสิทธิภาพ ($E2$) มีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 83.40 จากข้อมูลมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 2 คน ได้คะแนนสูงสุดคือ 90 คะแนนเท่ากัน กลุ่มเป้าหมายจำนวน 1 คน ได้คะแนน 87 คะแนนเป็นลำดับที่ 2 และกลุ่มเป้าหมายจำนวน 2 คน ได้คะแนน 85 คะแนนเท่ากันเป็นลำดับที่ 3 ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายที่ได้คะแนนสูงสุด สรุปได้ว่า กลุ่มเป้าหมายสามารถเรียนรู้และเข้าใจบทเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนทั้ง 9 บทได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้มีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 1 คน ได้คะแนนน้อยที่สุด คือ 77 คะแนน เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายไม่สามารถจำเนื้อหาของบทเรียนได้ทั้งหมด และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนมีความยากและซับซ้อนกว่าแบบทดสอบระหว่างเรียน ทำให้กลุ่มเป้าหมายสับสนในการเลือกคำตอบที่ถูกต้อง

สรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ $E1/E2 = 87.67 / 83.40$ ซึ่งผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E1/E2 = 75/75$

อภิปรายผล

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน มีเนื้อหาที่ทำให้ผู้เรียนชาวจีนได้พัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทย มีความรู้ความเข้าใจในด้านวัฒนธรรม ภาษา และความเชื่อ เพราะอาหารคือสิ่งสำคัญของมนุษย์ในการดำรงชีวิต ดังนั้นอาหารจึงเป็นสิ่งที่สามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมได้ดีที่สุด หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้มีเนื้อหาเฉพาะทางเรื่องอาหาร แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ที่แนบแน่นระหว่างไทย-จีนทำให้เห็นความคล้ายคลึงกันทางวัฒนธรรม เช่น อาหารจำพวกเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ได้รับอิทธิพลจากชาวจีน ชาวไทยได้นำมาดัดแปลงเป็นผัดไทย เป็นต้น เนื้อหาในหนังสืออ่านเพิ่มเติมล้วนเป็นประโยชน์และเหมาะสมต่อผู้เรียนชาวจีนที่สนใจเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมไทยผ่านอาหาร เมื่ออาหารเดินทางข้ามวัฒนธรรมจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านภาษาและความหมาย ซึ่งเห็นได้ชัดเจนจากอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยส่วนใหญ่จะเป็นภาษาจีนท้องถิ่น อาทิ ภาษาจีนแต้จิ๋ว ภาษาจีนไหหลำ เป็นต้น ชื่ออาหารบางอย่างจึงมีการทับศัพท์ เลียนเสียงและแปลความหมายมาเป็นภาษาไทย ยกตัวอย่างเช่น “ย๋องแ้วฟู่” เป็นชื่อเรียกก๋วยเตี๋ยวที่ใส่ซอสแดงของชาวจีนแคะ ชาวไทยเรียกเพี้ยนเสียงมาเป็น เย็นตาโฟ ถึงแม้ผู้เรียนใช้ภาษาแม่เป็นภาษาจีนกลาง (แมนดาริน) ก็ไม่ได้เป็นอุปสรรคในการเรียนรู้ ยิ่งช่วยเสริมแรงให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้เนื้อหาในบทเรียนได้ง่ายขึ้น แม้ว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมจะมีเนื้อหาเป็นภาษาไทยแต่มีความเชื่อมโยงกับภาษาจีน ตามทฤษฎีการเรียนรู้ภาษาที่สอง ผู้เรียนจะเรียนรู้ได้เร็ว

หากภาษานั้นมีความคล้ายคลึงกับภาษาแม่ของตนเอง¹ ในหนังสืออ่านเพิ่มเติมนี้มีความเชื่อมโยงเนื้อหาในเรื่องของความเชื่อระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนกับชาวไทย เช่น ความเชื่อในเรื่องของผลไม้ที่มีความหมายมงคลและความหมายอวมงคล เนื่องจากการเรียนการสอนภาษาไทยไม่เพียงสอนแต่ตัวภาษาเพียงอย่างเดียว ผู้สอนควรจะสอนวัฒนธรรมควบคู่ไปด้วย ดังที่ สุภัทรา อักษรานุเคราะห์ได้กล่าวว่า ความรู้ทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งจำเป็นต่อการเรียนการสอนภาษา การสอนภาษาไทยไปพร้อมกับการสอนวัฒนธรรมทำให้ผู้เรียนสนใจในการเรียน ยังทำให้ใจกว้าง มองโลกในแง่ดี ยอมรับสิ่งที่แปลกไปจากคน และยังมีผลต่อความเข้าใจภาษาดีกว่า การเรียนรู้ตัวภาษาแต่เพียงอย่างเดียว² ดังนั้นหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยได้สร้างขึ้น จึงเป็นเครื่องมือที่ช่วยสอนภาษาไทยและวัฒนธรรมควบคู่กันไปพร้อมกัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Shun Lae Win วิจัยเรื่อง **หนังสืออ่านเพิ่มเติมทักษะการอ่านเรื่อง “ไก่” สำหรับนักศึกษาชาวเมียนมา** ซึ่งเป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ช่วยพัฒนาทักษะการอ่านของผู้เรียนชาวเมียนมา มีเนื้อหาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างไทย-เมียนมา มีการเปรียบเทียบความคล้ายคลึงด้านวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศ ทำให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วัฒนธรรม วิถีชีวิต ความเชื่อผ่านบทเรียนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ “ไก่” จึงทำให้ผู้เรียนชาวเมียนมาได้เข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทยมากยิ่งขึ้น³ ประโยชน์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนมีประโยชน์ในฐานะเป็นสื่อสำหรับการเรียนรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ ถือว่าเป็นสื่อการเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศที่มีประสิทธิภาพ ผู้เรียนสามารถเลือกศึกษาได้เองตามความถนัดและความสนใจโดยไม่จำเป็นต้องเรียนในห้องเรียน นอกจากนี้หนังสืออ่านเพิ่มเติมยังเป็นสื่อสำหรับผู้สอนชาวไทยและชาวจีนสามารถนำไปใช้ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยในการเรียนการสอน เนื่องจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ได้รวบรวมเนื้อหาไว้หลายด้าน อาทิ วัฒนธรรม ประเพณี เทศกาล ภาษา และความเชื่อที่ศึกษาได้จากอาหารจีนในวัฒนธรรมไทย อาหารเป็นสื่อการสอนที่เชื่อมโยงระหว่างผู้วิจัยกับผู้เรียนชาวจีน และเชื่อมโยงผู้เรียนชาวจีนกับบทเรียนให้เป็นหนึ่งเดียวกัน ในอีกแง่หนึ่งผู้วิจัยมองว่าไม่ใช่เพียงนำอาหารเป็นตัวช่วยให้ผู้เรียนได้ชม แต่การสอนให้ผู้เรียนชาวจีนรู้จักอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยถือเป็นการประชาสัมพันธ์

¹ ราชบัณฑิตยสถาน. (2553). พจนานุกรมศัพท์ภาษาศาสตร์ (ภาษาศาสตร์ประยุกต์) ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. หน้า 397.

² สุภัทรา อักษรานุเคราะห์. (2532). การสอนทักษะทางภาษาและวัฒนธรรม. หน้า 15.

³ SHUN LAE WIN. (2561). หนังสืออ่านเพิ่มเติมทักษะการอ่านเรื่อง “ไก่” สำหรับนักศึกษาชาวเมียนมา. ปรินญานิ

ประเทศอีกทางหนึ่ง ให้ผู้เรียนชาวจีนและผู้เรียนที่ได้อ่านหนังสือเพิ่มเติมเล่มนี้ได้รู้จักประเทศไทยผ่านอาหารมากยิ่งขึ้น

หลังจากศึกษาอาหารจีนในวัฒนธรรมไทยแล้ว ผู้เรียนชาวจีนได้ฝึกทักษะด้านการอ่านภาษาไทย และได้เพิ่มพูนความรู้หลายด้าน เช่น รู้จักชื่อเมนูอาหารหลากหลายชนิดมากยิ่งขึ้น สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้จริง รู้จักเรื่องราว ประวัติและที่มาของอาหาร รวมไปถึงความเชื่อเกี่ยวกับอาหารที่มีการเปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนกับชาวไทย ซึ่งบางอย่างก็อาจจะเหมือนกับชาวจีนแผ่นดินใหญ่ด้วยเช่นกัน ผู้วิจัยมีความเห็นว่าอาหารเป็นตัวแทนทางวัฒนธรรม เปรียบเสมือนเป็นทูตช่วยเชื่อมความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมไทย-จีน ให้มีความแน่นแฟ้นมากยิ่งขึ้น ด้วยเหตุนี้อาหารจึงกลายเป็นสื่อการเรียนการสอนให้อีกรูปแบบหนึ่งให้แก่ผู้เรียนชาวต่างประเทศได้ โดยเฉพาะผู้เรียนชาวจีนจะได้ศึกษารากเหง้าความเป็นไทย-จีนที่ผสมผสานกันมาเป็นเวลายาวนาน ผู้เรียนจะได้เข้าใจถึงการหลอมรวมทางวัฒนธรรมของทั้งสองชาติเอาไว้ด้วยกัน ผ่านการศึกษาอาหารจีนในวัฒนธรรมไทย

ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาอาหารประเทศอื่น ๆ ในวัฒนธรรมไทย อาทิ อาหารอินเดีย อาหารเกาหลี หรืออาหารเวียดนาม เป็นต้น
2. ควรศึกษาอาหารฟิวชัน (Fusion Food) ในประเทศไทย เพราะอาหารฟิวชันคือการนำอาหารของสองชาติมารวมกัน เปรียบเสมือนได้เชื่อมวัฒนธรรมของทั้งสองชาติเข้าด้วยกัน ดังนั้นจะช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารไทย และวัฒนธรรมไทยมากยิ่งขึ้น
3. ควรพัฒนาต่อยอดหนังสืออ่านเพิ่มเติมให้เป็นสื่อประเภทอื่น เพื่อให้มีสื่อที่หลากหลาย และสามารถนำไปสอนผู้เรียนชาวต่างประเทศได้

บรรณานุกรม

- H. Russell Bernard. (2018). *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. 5th ed. London: Rowman & Littlefield.
- JIANG YU. (2560). หนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่อง “มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย” สำหรับนักศึกษาชาวจีน. ปริญญาโท ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- LI PEILIAN. (2555). วิเคราะห์สารคดีเกี่ยวกับคนไทยเชื้อสายจีนของจิตรา ก่อมนันทเกียรติ. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.
- LIU RONGHAN. (2559). การสร้างชุดการเรียนรู้ภาษาไทยด้วยตนเองสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ เรื่อง *ขนมมงคลไทย*. ปริญญาโท ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- Nanasombat, Suree, & N. Teckchuen. (2009). Antimicrobial, antioxidant and anticancer activities of Thai local vegetables. *Journal of Medicinal Plants Research*, 3(5):443-449.
- QIANG MA. (2555). วิเคราะห์ภาพสะท้อนคนไทยเชื้อสายจีนในละครโทรทัศน์ไทย. สมุทราการ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.
- QIN HUA (2559, พฤษภาคม-สิงหาคม). การศึกษาประเพณีสารทจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 24(45):125-137.
- SHUN LAE WIN. (2561). หนังสืออ่านเพิ่มเติมทักษะการอ่านเรื่อง “ไก่” สำหรับนักศึกษาชาวเมียนมา. ปริญญาโท ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- กรมศิลปากร. (2558). *อาหารที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีที่เกี่ยวข้องเนื่อง*. สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- กณิกนันต์ โยธานะ. (2556, เมษายน). การศึกษาเปรียบเทียบสำนวนจีนที่มีคำว่า “chī” กับสำนวนไทยที่มีคำว่า “กิน”. , *วารสารจีนศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*. 6(6): 145-181.
- กรรณิการ์ โกวิทกุล. (2544). *การเปรียบเทียบภาษิต-คำพังเพยจีนกับสำนวน-ภาษิตไทย*.

- วิทยานิพนธ์ อ.ม. (สาขาวิชาภาษาจีน). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2532, กุมภาพันธ์-พฤษภาคม). การผสมทางวัฒนธรรมไทย-จีน. *วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*. 13(1):54.
- จันทร์ภา แกมขุนทด. (2544). *ศึกษาประเพณีในรอบปีของชาวไทยเชื้อสายจีน ในเขตเทศบาลเมืองภูเก็ต อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต*. สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- จินตนา ไบกาช้อย. (2542). *เทคนิคการเขียนหนังสือสำหรับเด็ก*. กรุงเทพฯ: ครูสภาลาดพร้าว.
- จุฑารัตน์ ศรีจันทร์ทัพ. (2547). *ความคาดหวังและแนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคดื่มซ้ำของผู้บริโภคอำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี*. สารนิพนธ์ บธ.ม. (การจัดการ). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ฉวีวรรณ คูหาแย้มแซ. (2527). *บทสรุปีการทำหนังสือสำหรับเด็ก*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ศิลปาบรรณาการ.
- ฉิน หยงหลิน. (2526). *สำนวนจีนและสำนวนไทย : การศึกษาเปรียบเทียบ*. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (สาขาวิชาภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชนัญฐดา ฤทธิ์แดง. (2542). *การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่องประเพณีท้องถิ่นสมุทรปราการ สำหรับ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5*. วิทยานิพนธ์ กศ. ม. (ประถมศึกษา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ชนาภา เมธีเกรียงไกร (2559, กรกฎาคม-ธันวาคม). กระบวนการสืบทอดประเพณีทางสังคมของชาวไทยเชื้อสายจีน ชุมชนตลาดบ้านใหม่ จังหวัดฉะเชิงเทรา. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์*. 11(22):90-98.
- ไชยยศ เรืองสุวรรณ. (2526). *เทคโนโลยีทางการศึกษา: หลักการและแนวปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ: ประสานการพิมพ์.
- ณรงค์ ทองปาน. (2526). *การสร้างหนังสือสำหรับเด็ก*. กรุงเทพฯ: ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการหน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู.
- ณัฐจิรา ทับทิมและคณะ. (2560, มีนาคม-พฤษภาคม). การศึกษาความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมการบริโภคในจังหวัดพิษณุโลกกับวัฒนธรรมการบริโภคในกลุ่มประเทศอาเซียน. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 10(4):48.
- โดม ไกรปกรณ์. (2556, มปป.). *วารสารประวัติศาสตร์ ฉบับครบรอบ 100 ปีชาติกาลศาสตราจารย์พิเศษขจร สุขพานิช* : 81-97.

- ถวัลย์ มาศจรัส. (2538). *เทคนิคและตัวอย่างการเขียนหนังสือส่งเสริมการอ่านและหนังสืออ่านเพิ่มเติม*. กรุงเทพฯ: มิติใหม่.
- ถาวร ลิกขโกศล. (2555). *เปิดตำนานเทศกาลจีน*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ทองสิริ วิจิตรานนท์และคณะ. (2555). *วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นใต้*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ธนานันท์ ตรงดีและคณะ. (2551). *วัฒนธรรมการใช้ภาษา*. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาสารคาม: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ธเนศ เวศร์ภาดา. (2562). *คำยืม : แขนงขอมจีน*. กรุงเทพฯ: เวศร์ภาดา กรุ๊ป.
- ธันนิกานต์ ชัยนัตราคม. (2556, มกราคม-ธันวาคม). การเปลี่ยนแปลงทางทัศนคติ : การศึกษา ประเพณีแต่งงานไทย. *วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*. 16:89-98.
- ธีรเชษฐ์ พนารังสรรค์. (2561). *โครงการจัดตั้งธุรกิจค้าส่งปะจ่างแห่งประเทศไทย (อาม่าปะจ่าง 4.0)*. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- นวลทิพย์ เพิ่มเกษร. (2547, พฤศจิกายน). การสอนภาษาและวัฒนธรรมไทยแก่ชาวต่างประเทศ. *วรรณวิทัศน์*. 4(12):268-278.
- นักรบ นาคสุวรรณ. (2559, มกราคม-มิถุนายน). วัฒนธรรมการบริการ. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*. 10(1):283-295.
- นาริรัตน์ วัฒนเวฬุ. (2561, กรกฎาคม-ธันวาคม). วัฒนธรรมอาหารจีนในงานฉลองมงคลสมรสของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา. *วารสารการศึกษา*. 8(2):145-171.
- บันลือ พุกกะวัน. (2536). *วรรณกรรมกับเด็ก*. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช จำกัด.
- ป๊าว แฟมิลี่. (2556). *เยาวราช เก้า เก๋ เท่ อร่อย*. กรุงเทพฯ: ป๊าว ฟิอาร์ คอนซัลแตนท์.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2545). *การวิจัยเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- บุญรอด โชติวชิรา. (2559). *เรื่องรูปแบบการจัดการศึกษาข้ามวัฒนธรรมของการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ ในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยในประเทศไทยและประเทศสาธารณรัฐเกาหลีใต้*. กรุงเทพฯ: วิทยานิพนธ์ครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปรียา หิรัญประดิษฐ์. (2545). *รายงานการวิจัยเรื่อง สถานภาพการเรียนรู้และการสอนภาษาไทยให้แก่ชาวต่างประเทศในประเทศไทย*. นนทบุรี: สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

- ปลายจวัก. (2562). (ละคร). กรุงเทพฯ: บริษัท กำลังดี ซอย ๖ โปรดักชั่น จำกัด.
- เผชิญ กิจระการ. (2544, กรกฎาคม). การวิเคราะห์ประสิทธิภาพของสื่อและเทคโนโลยีเพื่อการศึกษา (E1/E2). วารสารการวัดผลการศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 8(1):30-36.
- ฝ่ายวิชาการภาษาอังกฤษ. (2545). พจนานุกรมภาษาอังกฤษ-ไทย และ ไทย-อังกฤษ ฉบับทันสมัย. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น.
- พงษ์ชัท จิตวิบูลย์ (2558). ประเพณีชิงแมง : คุณค่าต่อสังคมท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของเมืองขนาดใหญ่. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- พลศรี วิชาชีวะ. (2553). อาหารจีนยอดนิยม. กรุงเทพฯ: แม่บ้านทันสมัย. พัฒนาศึกษา.
- พัทธา สายหนู. (2523) กลไกของสังคม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์. (2556, มกราคม-มิถุนายน). ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย. วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย. 8(1):61-72.
- พริยา สุรขจร. (2544). จำนวนจีนและจำนวนไทยที่มีคำเกี่ยวกับสัตว์ : การศึกษาเปรียบเทียบ. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (สาขาวิชาภาษาจีน). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิสนุ ฟองศรี. (2552). การสร้างและพัฒนาเครื่องมือวิจัย. ม.ป.ท. : ม.ป.พ.
- ภัทรพร หิรัญภัทร์. (2548, มกราคม-มิถุนายน). การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมกับการเรียนการสอนภาษาที่สอง. วารสารภาษาและวัฒนธรรม. 24(1):86-90.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาวิชาศึกษาศาสตร์. (2537). การบริหารและการจัดการการวัดและประเมินผลการศึกษา. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- มัลลิกา เรืองระพี. (2518). บทบาทของชาวจีนในด้านเศรษฐกิจ สังคมและศิลปกรรมไทย สมัยรัชกาลที่ 1 ถึงรัชกาลที่ 4 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ยุทธนา วรณปิติกุล. (2541). พิธีกรรมกินเจในสังคมชาวจีนภาคใต้: กรณีศึกษาชาวจีนในอำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา. วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมนุษยวิทยามหาบัณฑิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ยุพิน คล้ายมนต์. (2540, สิงหาคม-ตุลาคม). อิทธิพลวัฒนธรรมจีนที่มีต่อไทย. จุลสารไทยคดีศึกษา. 14(1):26-40.

- รจิต ติพิศาศตรัสกุล. (2561, มกราคม-เมษายน). กระบวนการส่งเสริมการบริโภคอาหารเจตาม
หลักพระพุทธศาสนา. วารสารบัณฑิตศึกษาปริทรรศน์. 14(1):37-49
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2553). พจนานุกรมศัพท์ภาษาศาสตร์ (ภาษาศาสตร์ประยุกต์)
ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- ราชบัณฑิตยสถาน (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554.
พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- เรือนแก้ว ภัทธนาประวดี. (2554). การศึกษาสืบทอดความเป็นจีนผ่านการทำความเข้าใจใน
ความหมายและสัญลักษณ์ทางศาสนา ของชาวจีนสู่ลูกหลานในสังคมไทย. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- วรศักดิ์ มหัทธโนบล. (2555). คำจีนสยาม. กรุงเทพฯ: อมรินทร์.
- วศินา จันทศิริ. (2556). วัฒนธรรมอาหารไทย : อีกหนึ่งพลังสู่ประชาคมอาเซียน.
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- วิยะดา เมืองโคตร. (2559). แบบเรียนภาษาไทยเชิงวัฒนธรรม เรื่อง “กล้วยกับวิถีชีวิตไทย” สำหรับ
ผู้เรียนชาวต่างประเทศ. สารนิพนธ์ ศศ.ม. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนคริน
ทรวิโรฒ.
- วิไลพร ธนสุวรรณ. (2537). วัฒนธรรมกับการเรียนการสอนภาษาอังกฤษ. เชียงใหม่:
ภาควิชามัธยมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศรีมหาโพธิ์. (2541). ประเพณีธรรมเนียมนจีน : พิธีแต่งงาน เทศกาลตรุษจีน วันสารทจีน วันชิงเม้ง
เทศกาลกินเจ งานทิ้งกระจาด พิธีงานศพจีน ความเชื่อโชคลาง. กรุงเทพฯ:
เคล็ดไทยผู้จัดจำหน่าย.
- ศรีวิทย์ สุวรรณกิตติ. (2522). วิธีการสอนภาษาอังกฤษ. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ศรุตา นิติวรรการ. (2557, เมษายน-พฤศจิกายน). อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ.
วารสารสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. 5(1):171-179.
- ศุภกร เลิศอมรมีสุข. (2556). พัฒนาการของคำยืมภาษาจีนที่ปรากฏในพจนานุกรมไทย.
ปริญญาานิพนธ์ กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศุภวรรณ ขวรัตน์วงศ์. (2540). บทบาทของชาวจีนในไทยตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายถึงสมัย
รัชกาล ที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2172-2394. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ส. พลายน้อย. (2542). *ประเพณีจีน*. กรุงเทพฯ: ข้าวฟ่าง.

สง่า กาญจนาคพันธุ์. (2515). *สำนวนไทย*. กรุงเทพฯ: บำรุงสาส์น.

สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2563). *ไทยเชื้อจีนกับการเปลี่ยนแปลง หัวข้อ ขนบ
ในเทศกาลจีน*. สืบค้นเมื่อ 27 พฤษภาคม 2563.

จาก <https://www.facebook.com/195417967263820/videos/182199606429217>

สมบุญ สุขสำราญ. (2530). *ความเชื่อทางศาสนาและพิธีกรรมของชุมชนชาวจีน*. กรุงเทพฯ:
โครงการเผยแพร่ผลงานวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ. (2545). *หนังสืออุเทศ
ภาษาไทย ชุดบรรทัดฐานภาษาไทย*. กรุงเทพฯ: ครูสภาลาดพร้าว

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2522, 8 พฤษภาคม).

*พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับปรับปรุงปี 2556)*.

สำนักศิลปวัฒนธรรมและพัฒนาชุมชน. (ม.ป.ป.). *วันสารทจีน*. สืบค้นเมื่อ 11 มีนาคม 2563. จาก
http://www.arts.rbru.ac.th/art_new/document/post/51/3122.pdf

ลำลี รักสุทธิ. (2553). *คู่มือการจัดทำสื่อ นวัตกรรม และแผนประกอบสื่อ นวัตกรรม*. กรุงเทพฯ:

สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2560). *อาหารไทย มาจากไหน?*. สำนักพิมพ์นาตาแฮก.

สุภัทรา อักษรานุเคราะห์. (2532). *การสอนทักษะทางภาษาและวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ:
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เสียวจิ๋ว. (2556). *ที่เรียกว่า 'แต่จิ๋ว'*. กรุงเทพฯ: มติชน.

แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. (2547). *บั้งไฟบั้งกั้ว วัฒนธรรมไทยจีน : ไม่รู้ต้องแสวง*. กรุงเทพฯ : สีดา.

แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. (2550). *วิถีจีน-ไทย ในสังคมสยาม*. กรุงเทพฯ: มติชน.

อรอนงค์ นัยวิกุลและคณะ. (2536). *ก๊วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ถึงสำเร็จรูป*. *วารสารเกษตรศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์*. 27:74-78.

อัจฉริยา วสุนันต์. (2560). *หนังสืออ่านเพิ่มเติมวรรณคดีไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่อง รามเกียรติ์
สำหรับชาวต่างประเทศ*. ปริญญาานิพนธ์ ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ:
บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ.

การสัมภาษณ์

ไทม์, นามสมมติ (2564, เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

น้อง ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

น้ำ ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

นิด ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ปี ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ไบร์ท ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

แป้ง ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ฟาง ,นามสมมติ (2564,มีนาคม 11). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ฟ้าใส ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

รักษ์ ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

วอลนัต ,นามสมมติ (2564,มีนาคม 11). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

วิสา ,นามสมมติ (2564,มีนาคม 11). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ส้ม ,นามสมมติ (2564,เมษายน 7). สัมภาษณ์โดย ศิริพร เรือนสุวรรณ

ที่มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.



ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย
หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย



รายนามผู้เชี่ยวชาญ

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนมี 3 ท่าน ดังนี้

1. รองศาสตราจารย์ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวกร ฉัตรบำรุงสุข
คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ที่ อว 8718/151



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

26 มกราคม 2564

เรื่อง ขอมอบอนุเคราะห์เชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

เนื่องด้วย นางสาวศิริพร เรือนสุวรรณ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจหนังสืออ่านเพิ่มเติม ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับบุคลากรของท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอมอบอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นางสาวศิริพร เรือนสุวรรณ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

รักษาการแทนคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนิสิต โทรศัพท์ 063 422 2326

ที่ อว 8718/151



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

26 มกราคม 2564

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณะบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

เนื่องด้วย นางสาวศิริพร เรืองสุวรรณ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์กันันทวัฒนา เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจหนังสืออ่านเพิ่มเติม ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับบุคลากรของท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นางสาวศิริพร เรืองสุวรรณ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

รักษาการแทนคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 063 422 2326



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน งานบริหารและธุรการ บัณฑิตวิทยาลัย โทร. 15644

ที่ อว 8718.1/152

วันที่ 26 มกราคม 2564

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะศึกษาศาสตร์

เนื่องด้วย นางสาวศิริพร เรือนสุวรรณ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวกร ฉัตรบำรุงสุข เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจหนังสืออ่านเพิ่มเติม ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับบุคลากรของท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป และสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โทร.063 422 2326

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นางสาวศิริพร เรือนสุวรรณ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

รักษาการแทนคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ภาคผนวก ข
แบบประเมินคุณภาพ
หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย”
สำหรับผู้เรียนชาวจีน

แบบประเมินความคิดเห็นสำหรับผู้เชี่ยวชาญ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน

คำชี้แจง : โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความเห็น โดยมีการกำหนดรายการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมไว้ดังนี้

คะแนน 5 หมายถึง	มีคุณภาพระดับดีมาก
คะแนน 4 หมายถึง	มีคุณภาพระดับดี
คะแนน 3 หมายถึง	มีคุณภาพระดับปานกลาง
คะแนน 2 หมายถึง	ต้องปรับปรุง
คะแนน 1 หมายถึง	ไม่มีคุณภาพ

รายการ	ระดับความคิดเห็น					ข้อเสนอแนะ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 เนื้อหามีความถูกต้อง			✓			๑ หน้ายังไม่
1.2 เนื้อหาสอดคล้องกับจุดประสงค์		✓				
1.3 เนื้อหาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน		✓				
1.4 จัดลำดับเนื้อหาตามความยาก-ง่าย		✓				
1.5 เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษา และวัฒนธรรม		✓				
2. ด้านภาษา						
2.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้องและชัดเจน			✓			พจนานุกรมศัพท์
2.2 ภาษาที่ใช้สามารถอ่านเข้าใจง่าย			✓			๗๖ หน้า
3. ด้านการนำเสนอ						
3.1 การออกแบบหน้าปก		✓				
3.2 รูปเล่มมีความสนใจ และสื่อ ความหมายสอดคล้องกับเนื้อหาในหนังสือ		✓				
3.3 การจัดวางหน้าหนังสือและขนาด ตัวอักษรเหมาะสม		✓				
3.4 ภาพประกอบสอดคล้องกับเนื้อหา		✓				
3.5 การจัดวางภาพประกอบเหมาะสม		✓				

แบบประเมินความคิดเห็นสำหรับผู้เชี่ยวชาญ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน

คำชี้แจง : โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความเห็น โดยมีการกำหนดรายการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมไว้ดังนี้

คะแนน 5 หมายถึง	มีคุณภาพระดับดีมาก
คะแนน 4 หมายถึง	มีคุณภาพระดับดี
คะแนน 3 หมายถึง	มีคุณภาพระดับปานกลาง
คะแนน 2 หมายถึง	ต้องปรับปรุง
คะแนน 1 หมายถึง	ไม่มีคุณภาพ

รายการ	ระดับความคิดเห็น					ข้อเสนอแนะ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 เนื้อหามีความถูกต้อง	✓					
1.2 เนื้อหาสอดคล้องกับจุดประสงค์		✓				
1.3 เนื้อหาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน		✓				
1.4 จัดลำดับเนื้อหาตามความยาก-ง่าย		✓				
1.5 เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษา และวัฒนธรรม		✓				
2. ด้านภาษา						
2.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้องและชัดเจน		✓				
2.2 ภาษาที่ใช้สามารถอ่านเข้าใจง่าย		✓				
3. ด้านการนำเสนอ						
3.1 การออกแบบหน้าปก		✓				
3.2 รูปเล่มมีความสนใจ และสื่อ ความหมายสอดคล้องกับเนื้อหาในหนังสือ		✓				
3.3 การจัดวางหน้าหนังสือและขนาด ตัวอักษรเหมาะสม		✓				
3.4 ภาพประกอบสอดคล้องกับเนื้อหา		✓				
3.5 การจัดวางภาพประกอบเหมาะสม		✓				

รายการ	ระดับความคิดเห็น					ข้อเสนอแนะ
	5	4	3	2	1	
4. ด้านกิจกรรมประกอบการเรียน						
4.1 กิจกรรมสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้		✓				
4.2 กิจกรรมมีจำนวนเหมาะสม		✓				
4.3 กิจกรรมมีความยาก-ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน		✓				
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 ช่วยพัฒนาด้านทักษะการอ่านให้ผู้เรียนชาวจีน		✓				
5.2 ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับเรื่อง "อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย"		✓				
5.3 ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมไทยได้รับอิทธิพลจากจีน		✓				
รวม						

ข้อเสนอแนะ

- ดิฉัน แนะนำ "สัปดาห์เรื่องผี" ตามแบบไม่จัดจน
- นศ 9 กุมภาพันธ์ ได้ ไม่จัดจน ดูสองวันแล้ว ก็ไม่จัดจน
- นศ 11-14 แผนการสอนให้ดูตามใจลูกไป
- นศ 18 กพ 15, 16 คงยังไม่จัดจน แต่ถ้าเมื่อไหร่ ก็คงจัดจนให้เด็กดู
- นศ 4d แผนการสอนให้ดูตามใจลูกไป
- นศ 47 ดูสองวันแล้ว หรือ "เรื่องผี" คงจะดูในใจจน คงยังไม่จัดจน
- นศ 6d ดูสองวันแล้ว หรือ "เรื่องผี" คงจะดูในใจจน คงยังไม่จัดจน
- นศ 76 ดูสองวันแล้ว หรือ "เรื่องผี" คงจะดูในใจจน คงยังไม่จัดจน
- นศ 111 คงยังไม่จัดจน หรือ "เรื่องผี" คงจะดูในใจจน คงยังไม่จัดจน

ลงชื่อ ดร.วีรัช วงศ์กันทวิวัฒนา ผู้เชี่ยวชาญ
(ผศ.ดร.วีรัช วงศ์กันทวิวัฒนา)

แบบประเมินความคิดเห็นสำหรับผู้เชี่ยวชาญ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน

คำชี้แจง : โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความเห็น โดยมีการกำหนดรายการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมไว้ดังนี้

คะแนน 5 หมายถึง	มีคุณภาพระดับดีมาก
คะแนน 4 หมายถึง	มีคุณภาพระดับดี
คะแนน 3 หมายถึง	มีคุณภาพระดับปานกลาง
คะแนน 2 หมายถึง	ต้องปรับปรุง
คะแนน 1 หมายถึง	ไม่มีคุณภาพ

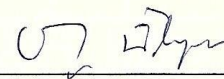
รายการ	ระดับความคิดเห็น					ข้อเสนอแนะ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 เนื้อหามีความถูกต้อง		✓				
1.2 เนื้อหาสอดคล้องกับจุดประสงค์	✓					
1.3 เนื้อหาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน		✓				
1.4 จัดลำดับเนื้อหาตามความยาก-ง่าย		✓				
1.5 เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษา และวัฒนธรรม	✓					
2. ด้านภาษา						
2.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้องและชัดเจน	✓					
2.2 ภาษาที่ใช้สามารถอ่านเข้าใจง่าย		✓				
3. ด้านการนำเสนอ						
3.1 การออกแบบหน้าปก		✓				
3.2 รูปเล่มมีความสนใจ และสื่อ ความหมายสอดคล้องกับเนื้อหาในหนังสือ	✓					
3.3 การจัดวางหน้าหนังสือและขนาด ตัวอักษรเหมาะสม	✓					
3.4 ภาพประกอบสอดคล้องกับเนื้อหา	✓					
3.5 การจัดวางภาพประกอบเหมาะสม	✓					

รายการ	ระดับความคิดเห็น					ข้อเสนอแนะ
	5	4	3	2	1	
4. ด้านกิจกรรมประกอบการเรียน						
4.1 กิจกรรมสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้	✓					
4.2 กิจกรรมมีจำนวนเหมาะสม	✓					
4.3 กิจกรรมมีความยาก-ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน		✓				
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 ช่วยพัฒนาด้านทักษะการอ่านให้ผู้เรียนชาวจีน	✓					
5.2 ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับเรื่อง "อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย"	✓					
5.3 ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมที่ไทยได้รับอิทธิพลจากจีน	✓					
รวม						

ข้อเสนอแนะ

1. แก้ไขคำแปลบทเรียนให้ถูกต้อง
2. แนะนำให้ศึกษาเพิ่มเติม
3. เปลี่ยนตัวอักษรจากตัวอักษรจีนเป็นตัวอักษรไทย

ลงชื่อ



ผู้เชี่ยวชาญ

(ผศ.ดร.อนุกร ชีรปวร)



ภาคผนวก ค

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

ที่ อว 8718/231



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

3 กุมภาพันธ์ 2564

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน คณบดีคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

เนื่องด้วย นางสาวศิริพร เรือนสุวรรณ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล โดยให้ทำแบบเรียนหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน” กับนักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย เพื่อเป็นข้อมูลในการวิจัย และขอใช้สถานที่หน่วยงานของท่าน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ 2564 ถึงเดือนมีนาคม 2564 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาขอความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

รักษาการแทนคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 063 442 2326

ที่ อว 8718/694



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

23 มีนาคม 2564

เรื่อง ขออนุมัติขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน คณะบดีคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

เนื่องด้วย นางสาวศิริพร เรือนสุวรรณ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล โดยใช้ หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน กับ นักศึกษา ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 3 ภาคปกติ จำนวน 10 คน เพื่อเป็นข้อมูลในการวิจัย และขอใช้สถานที่ห้องเรียนอิสระในหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ระหว่าง เดือนมีนาคม 2564 ถึงเดือนพฤษภาคม 2564 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาขอความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนานนท์สกุล)

รักษาการแทนรองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน

รักษาการแทนคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 063 422 2326

ภาคผนวก ง
หนังสือยืนยันการยกเว้นการรับรอง
คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์



หนังสือยืนยันการยกเว้นการรับรอง
คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(เอกสารนี้เพื่อแสดงว่าคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์ ได้พิจารณาโครงการวิจัยนี้)

ชื่อโครงการวิจัย : หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน
ชื่อหัวหน้าโครงการวิจัย : นางสาว ศิริพร เรือนสุวรรณ
หน่วยงานต้นสังกัด : คณะมนุษยศาสตร์
รหัสโครงการวิจัย : SWUEC-G-260/2563X

โครงการวิจัยนี้เป็นโครงการวิจัยที่เข้าข่ายยกเว้น (Research with Exemption from SWUEC)

วันที่ยืนยัน : 17 กรกฎาคม 2563
ยืนยันโดย : คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ดำเนินการรับรองโครงการวิจัยตามแนวทางหลักจริยธรรมการวิจัยในคนที่เป็นสากล ได้แก่ Declaration of Helsinki, the Belmont Report, CIOMS Guidelines และ the International Conference on Harmonization in Good Clinical Practice (ICH-GCP)

ออกให้ ณ วันที่ 1 กันยายน 2563

(ลงชื่อ).....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทันตแพทย์หญิงณัฏฐา เอี่ยมจิตรกุล)
กรรมการและเลขานุการคณะกรรมการจริยธรรม
สำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์

(ลงชื่อ).....
(แพทย์หญิงสุรีพร ภัทรสุวรรณ)
ประธานคณะกรรมการจริยธรรม
สำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์



ภาคผนวก จ
แบบทดสอบหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติม
เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน



ແບບທາດສ່ວນທຳລິງເຮັດ

แบบทดสอบหลังเรียน

อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย

จำนวน 45 ข้อ

คำสั่ง จงกากบาท (x) เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ข้อใดมีความหมายตรงกับคำว่า "ถึงแตก" (ความเข้าใจ)

ก. ไม่มีเงิน	ข. ไม่ยากจน
ค. ถึงขำขุด	ง. ถึงไม่สามารถใช้งานได้
2. ข้อใดกล่าวได้ถูกต้อง (ประยุกต์ใช้)

ก. บีจ่างแบบไหหลำเน้นข้าวเจ้า	ข. บีจ่างแบบไหหลำเน้นข้าวเหนียว
ค. ขนมไหว้พระจันทร์แบบไหหลำจะมีไส้เพียงสามอย่างเท่านั้น	ง. ขนมไหว้พระจันทร์แบบไหหลำจะมีไส้เยอะกว่าแบบจีนปักกิ่ง
3. เพราะเหตุใดอาหารปักกิ่งจึงจำเป็นต้องมีไขมันสูง (วิเคราะห์)

ก. เพราะอากาศร้อนชื้นจึงต้องรับประทานไขมันเพื่อให้ร่างกายมีกำลัง	ข. เพราะอากาศร้อนชื้นจึงต้องรับประทานไขมันเพื่อให้ร่างกายมีอบอุ่น
ค. เพราะอากาศอบอุ่นจึงต้องรับประทานไขมันเพื่อให้ร่างกายมีอบอุ่น	ง. เพราะอากาศหนาวเย็นจึงต้องรับประทานไขมันเพื่อให้ร่างกายมีอบอุ่น
4. ข้อใดกล่าวไม่ถูกต้อง (ประยุกต์ใช้)

ก. กรรมวิธีการต้มเป็นเอกลักษณ์ของอาหารแต้จิ๋ว	ข. กรรมวิธีการอบแห้งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารแต้จิ๋ว
ค. กรรมวิธีการทำน้ำซุปเป็นเอกลักษณ์ของอาหารแต้จิ๋ว	ง. กรรมวิธีการตุ๋นและเคี่ยวเป็นเอกลักษณ์ของอาหารแต้จิ๋ว
5. อาหารประเภทใดที่ได้รับความนิยมด้านอาหารจากตะวันตก (ความรู้-ความจำ)

ก. อาหารแต้จิ๋ว	ข. อาหารปักกิ่ง
ค. อาหารจีนและ	ง. อาหารเซี่ยงไฮ้

6. ชาวไทยรับวัฒนธรรมการรับประทานก๋วยเตี๋ยวจากจีนในสมัยใด (ความรู้ ความจำ)

ก. สมัยอยุธยา	ข. สมัยรัตนโกสินทร์
ค. สมัยสุโขทัย	ง. สมัยลพบุรี
7. “ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูสับ” มักนิยมใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดใด (ความรู้ ความจำ)

ก. เส้นหมี	ข. บะหมี่ผัก
ค. เส้นใหญ่	ง. บะหมี่เหลือง
8. ข้อใดกล่าวไม่ถูกต้อง (วิเคราะห์)
 - ก. ก๋วยเตี๋ยวเส้นยาวเป็นสัญลักษณ์ของการมีอายุยืนยาว
 - ข. หมีซัวเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมในช่วงเทศกาลตรุษจีน
 - ค. ชาวไทยเชื้อสายจีนเชื่อว่ารับประทานเส้นในเทศกาลตรุษจีนจะอายุยืนยาว
 - ง. ก๋วยเตี๋ยวเส้นยาว ในภาษาจีนไม่ได้เรียกว่า “ฉวงໄໝ์เมี่ยน” (长寿面)
9. ข้อใดกล่าวถูกต้อง (วิเคราะห์)
 - ก. ชาวไทยเชื่อว่าไม่ควรนำขนมหวานมาจัดเลี้ยงในงานศพ
 - ข. ชาวไทยเชื่อว่าควรมีอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวในงานอวมงคล
 - ค. ชาวไทยเชื่อว่าไม่ควรนำขนมจีนมาจัดเลี้ยงในงานศพและงานอวมงคล
 - ง. ชาวไทยเชื่อว่าควรมีวัตถุดิบจำพวกเครื่องแก่วัตถุดิบประกอบอาหารในงานอวมงคล
10. ถ้าไม่มีเส้นจันทร์สามารถนำเส้นชนิดอื่นมาทำผัดไทยได้หรือไม่ เพราะเหตุใด (นำไปใช้)
 - ก. ไม่ได้ เพราะชาวไทยไม่นิยมเส้นชนิดอื่น
 - ข. ได้ เพราะเส้นชนิดอื่น ๆ ให้รสชาติที่เหมือนกัน
 - ค. ไม่ได้ เพราะจะไม่ใช้ผัดไทยแบบดั้งเดิมและไม่ตรงตามชื่อ
 - ง. ได้ เพราะปัจจุบันมีการนำวันเส้น และเส้นเล็กมาทำเป็นผัดไทยเช่นกัน
11. “เครื่องเทศ” มีความหมายว่าอย่างไร (ความรู้ ความจำ)
 - ก. สิ่งที่ได้มาจากพืชมีกลิ่นฉุนและเผ็ดร้อน
 - ข. สิ่งที่ได้มาจากสัตว์มีกลิ่นฉุนและเผ็ดร้อน
 - ค. สิ่งที่ได้มาจากพืชและสัตว์มีกลิ่นฉุนและไม่เผ็ดร้อน
 - ง. สิ่งที่ได้มาจากพืชและสัตว์มีกลิ่นไม่ฉุนและไม่เผ็ดร้อน

12. ซอสที่ชาวไทยมักนิยมเรียกว่า“ซอสเปรี้ยว” มีชื่อเรียกภาษาจีนว่าอะไร (ความรู้ ความจำ)
 ก. จิกโฉ่
 ข. จิกโฉ
 ค. จิกโฉ่ว
 ง. จกโฉ่ว
13. น้ำปรุงรสจากสัปดาห์ของไทยจะมีรสชาติออกไปในทางใด (ความเข้าใจ)
 ก. หวาน
 ข. เปรี้ยว
 ค. เค็ม
 ง. จืด
14. “น้ำบูดู” ควรนำไปใช้ปรุงอาหารเมนูใดถึงจะเหมาะสมมากที่สุด (นำไปใช้)
 ก. ข้าวคลุกกะปิ เพราะเมนูนี้เป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้
 ข. ข้าวยาบักขี้ไต้ เพราะเมนูนี้เป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้
 ค. ข้าวคลุกกะปิ เพราะเมนูนี้เป็นเอกลักษณ์ของภาคกลาง
 ง. ข้าวยาบักขี้ไต้ เพราะเมนูนี้เป็นเอกลักษณ์ของภาคเหนือ
15. ข้อใดกล่าวถูกต้อง (วิเคราะห์)
 ก. ชาวเหนือใช้น้ำปูแทนซีอิ๊วดำ
 ข. ชาวเหนือใช้น้ำปูแทนน้ำปลา
 ค. ชาวเหนือใช้น้ำปูแทนซีอิ๊วขาว
 ง. ชาวเหนือใช้น้ำปูแทนซอสถั่วเหลือง
16. ข้อใดกล่าวถึง ข้าวเจโป หรือ เสียบโป ได้ถูกต้องที่สุด (ความรู้ ความจำ)
 ก. ข้าวที่นำหมูแดงกับเปิดอย่างรวมกัน
 ข. ข้าวที่นำหมูย่างกับเปิดอย่างรวมกัน
 ค. ข้าวที่นำหมูแดง หมูกรอบกับเปิดทอดรวมกัน
 ง. ข้าวที่นำหมูแดงกับเปิดย่าง เปิดทอดรวมกัน

17. “ในสมัยก่อนมีพ่อค้าแม่ค้าชาวจีนแต่จิวทาบเร่หน้าข้าวพะโล้ไปขายอยู่บริเวณหน้าโรงบ่อน” คำที่ขีดเส้นใต้หมายถึงสถานที่ใด (ความเข้าใจ)
- สถานที่ทำงาน
 - สถานที่แข่งกีฬา
 - สถานที่พักผ่อน
 - สถานที่เล่นการพนัน
18. ข้อใดกล่าวไม่ถูกต้อง (ความเข้าใจ)
- ข้าวต้มกุ๊ยคนไทยได้เรียกเพี้ยนมาจากคำว่าฟู้
 - สมัยก่อนชาวจีนไม่წყอง ๆ รับประทานอาหาร
 - คำว่า “กุ๊ย” แปลว่า ฝีมือ หรือใช้เรียกเด็กที่มีนิสัยดื้อรั้น
 - คำว่า “ฟู้” เป็นคำจีนแต้จิ๋ว คือลักษณะการเอาตะเกียบเขี่ยข้าวเข้าปาก
19. คำในข้อใดแสดงถึงข้าวต้มมัดและข้าวต้มมัดลูกโยนได้ถูกต้องที่สุด (ความเข้าใจ)
- กลีบและก้อนกลม
 - ใบตองและใบไผ่
 - กลีบและทรงกรวย
 - เชือกกล้วยและเชือกฟาง
20. “ชาวไทยนิยมนำข้าวต้มลูกโยนไปทำบุญที่วัดในช่วงออกพรรษา ส่วนชาวจีนจะทำบ๊ะจ่างในช่วงเทศกาลเท่านั้น เพื่อระลึกถึงคุณจวนหรือซันฮวย” จากที่กล่าวข้างต้นมีความแตกต่างกันทางวัฒนธรรมหรือไม่อย่างไร (วิเคราะห์)
- ไม่แตกต่างกัน เพราะชาวไทยและชาวจีนแสดงถึงความเชื่อทางศาสนาเหมือนกัน
 - ไม่แตกต่างกัน เพราะชาวไทยและชาวจีนแสดงถึงการสืบทอดในเทศกาลสำคัญประจำปีเหมือนกัน
 - แตกต่างกัน เพราะชาวไทยแสดงถึงการสืบทอดในเทศกาลสำคัญ ส่วนชาวจีนแสดงถึงความเชื่อทางศาสนา
 - แตกต่างกัน ชาวไทยแสดงถึงความเชื่อทางศาสนาจากการไปทำบุญที่วัด ส่วนชาวจีนแสดงถึงการสืบทอดในเทศกาลสำคัญจากการทำบ๊ะจ่างทุกปี

ภาคผนวก จ
หนังสืออ่านเพิ่มเติม
เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน

หนังสืออ่านเพิ่มเติม
เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย”
สำหรับผู้เรียนชาวจีน



โดย นางสาวศิริพร เรือขสุวรรณ

ก

คำนำ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีนสร้างขึ้นมาเพื่อพัฒนาทักษะการอ่านและสร้างการเรียนรู้ และเข้าใจด้านวัฒนธรรมไทย-จีนมากยิ่งขึ้น ซึ่งมีบทเรียนจำนวน 9 บท ดังนี้

- บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย
- บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย
- บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย
- บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย
- บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย
- บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย
- บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย
- บทที่ 8 สำนับอาหารว่างจีน สำนับอาหารว่างไทย
- บทที่ 9 สำนวนจากอาหารจีน สำนวนจากอาหารไทย

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ในแต่ละบท ประกอบด้วย บทอ่าน คำศัพท์ บทอ่านเสริม แบบฝึกหัด ใบเฉลยแบบฝึกหัด แบบทดสอบและใบเฉลยแบบทดสอบ เพื่อวัดประเมินผลการเรียนรู้ระหว่างการเรียนของผู้เรียน และแบบทดสอบหลังเรียน เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน

ผู้วิจัยคาดหวังว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน จะช่วยให้ผู้เรียนชาวจีนได้พัฒนาทักษะการอ่านและได้รับความรู้ด้านวัฒนธรรมไทย-จีน

ศิริพร เรือนสุวรรณ
ผู้วิจัย

ข

คำแนะนำ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน จัดทำขึ้นสำหรับ
ผู้เรียนชาวจีน วิชาเอกภาษาไทย ระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 ผู้เรียนควรปฏิบัติการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม
ดังนี้

1. ศึกษาบทเรียนในแต่ละบทโดยละเอียด
2. ศึกษาเนื้อหาสาระและคำศัพท์ ในแต่ละบทโดยละเอียด ซึ่งคำศัพท์จะประกอบไปด้วย ตัวคำศัพท์
คำอ่าน ชนิดของคำ ความหมายภาษาไทย และคำศัพท์ภาษาจีน ไว้ในแต่ละหน้าของบทอ่าน

หมายเหตุ : ชนิดของคำจะมีตัวอย่างระบุไว้ก่อนการอธิบายความหมาย คือ

- ก. คือ คำกริยา
- ข. คือ คำนาม
- ค. คือ คำวิเศษณ์
- ด. คือ คำสรรพนาม
- ราชา คือ คำราชาศัพท์ (ใช้กับราชวงศ์)
- เฉพาะ คือ ชื่อเฉพาะ

3. ทำกิจกรรมประกอบบทเรียน และแบบทดสอบระหว่างเรียนของแต่ละบท เพื่อทดสอบความรู้
ความจำ ความเข้าใจ และการวิเคราะห์ของเนื้อหาในแต่ละบท
4. เมื่อศึกษาและทำกิจกรรมประกอบบทเรียนตลอดจนแบบทดสอบระหว่างบทครบทั้ง 9 บทแล้ว
ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน ซึ่งเป็นในรูปแบบปรนัยทั้งหมด 45 ข้อ
5. หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน มีทั้งหมด 9 บท

- บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย
- บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย
- บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย
- บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย
- บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย
- บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย
- บทที่ 7 ขนมจีน ขนมไทย
- บทที่ 8 สำนับอาหารว่างจีน สำนับอาหารว่างไทย
- บทที่ 9 สำนวนจากอาหารจีน สำนวนจากอาหารไทย

ก

สารบัญ

	หน้า
คำนำ.....	ก
คำแนะนำ.....	ข
สารบัญ.....	ค
บทที่ 1 อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย.....	1
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	9
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	11
เฉลย.....	13
บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย.....	16
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	27
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	29
เฉลย.....	31
บทที่ 3 เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม เครื่องปรุงจีน-ไทย.....	34
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	40
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	42
เฉลย.....	44
บทที่ 4 ข้าวจีน ข้าวไทย.....	47
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	54
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	56
เฉลย.....	59
บทที่ 5 ผักจีน ผักไทย.....	62
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	69
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	71
เฉลย.....	73
บทที่ 6 ผลไม้จีน ผลไม้ไทย.....	76
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	89
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	91
เฉลย.....	93

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 7 ขนมหุ้น ขนมหไทย.....	96
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	101
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	103
เฉลย.....	105
บทที่ 8 สำรับอาหารว่างจีน สำรับอาหารว่างไทย.....	108
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	113
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	115
เฉลย.....	118
บทที่ 9 สำนวนจากอาหารจีน สำนวนจากอาหารไทย.....	121
กิจกรรมประกอบการเรียน.....	128
แบบทดสอบระหว่างเรียน.....	130
เฉลย.....	132
แบบทดสอบหลังเรียน.....	135
สารบัญภาพประกอบ.....	147
บรรณานุกรม.....	157

บทที่ 2

เส้นจีน เส้นไทย



จุดมุ่งหมายการเรียนรู้

1. บอกชื่อเรียกของเส้นและเมนูอาหารจากเส้น
2. อธิบายวัฒนธรรมเกี่ยวกับเส้นของจีนและไทย

บทอ่าน : เส้นจีน เส้นไทย

ชาวไทยรับ**วัฒนธรรม**การกินเส้น**ก๋วยเตี๋ยว**จากจีนเป็นเวลานานมาแล้ว ก๋วยเตี๋ยวเข้ามาในประเทศไทยในสมัยอยุธยา เอกลักษณ์ของก๋วยเตี๋ยวจะใช้น้ำซุปจากหมู ไส้ผักและเครื่องปรุงตามใจชอบเพื่อความอร่อย เส้นก๋วยเตี๋ยวนำมาประกอบเป็นอาหารอื่น ๆ หลายอย่าง ก๋วยเตี๋ยวมีจนแพร่หลาย และยังนำมาดัดแปลงเป็นอาหาร**สารพัด**เมนู

เนื่องจากมีเส้นให้เลือกนำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย อาทิ เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นหมี่ และเส้นก๋วยเตี๋ยวอื่น ๆ เป็นต้น ส่วนเส้นที่ยกมาให้รู้จักต่อไปนี้เป็นเส้นที่ชาวไทยได้นำมาใส่ในก๋วยเตี๋ยวและนำมาประกอบอาหารในเมนูต่าง ๆ

1. เส้นหมี่ (米线)

เส้นหมี่หรือ**ภาษาถิ่น**บางที่เรียก “หมี่ขาว” หรือ “เส้นหมี่ขาว” บางครั้งอาจมีความสับสนระหว่างเส้นหมี่กับบะหมี่ เส้นหมี่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า เป็นเส้นเรียวยาวและยาว เมนูที่นิยมนำมาประกอบอาหารได้แก่ หมี่ผัดกระเจต



ภาพประกอบ 12 เส้นหมี่ขาว (米线)



ภาพประกอบ 13 หมี่ผัดกระเจต

คำศัพท์

วัฒนธรรม [วัด-ทะ-นะ-ท่า] น.

ก๋วยเตี๋ยว [ก้วย-เตี๋ย] น.

สารพัด [สา-ระ-พัด] ว.

ภาษาถิ่น [ภา-ษา-ถึ้น] น.

ความหมาย

สิ่งดั้งเดิมที่ทำสืบต่อกันมายาวนาน

อาหารทำจากแป้งข้าวเจ้าเป็นเส้น

ทั้งหมด

ภาษาเฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ

มีถ้อยคำและสำเนียงเฉพาะตัว

ภาษาจีน

文化

面条

各种

方言

2. เส้นเล็ก (河粉)

เส้นเล็กมีส่วนผสมเหมือนกับเส้นใหญ่ เส้นเล็กทำจาก **แป้งข้าวเจ้า** ต่างกันที่ขนาดและกระบวนการสุดท้าย คือเส้นเล็กจะต้องทำให้**แห้ง** เพื่อ**กำจัดความชื้น**ออก เมื่อ**ลวก**เสร็จแล้วจะเหนียวกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวอื่น ๆ



ภาพประกอบ 14 เส้นเล็ก (河粉)



ภาพประกอบ 15 ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กเปิดต้น



ภาพประกอบ 16 ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมูแดง

คำศัพท์

แป้งข้าวเจ้า [แป้ง-ข้าว-เจ้า] น.

แห้ง [แห้ง] ว.

กำจัด [กำจัด] ก.

ความชื้น [ความ-ชื้น] น.

ลวก [ลวก] ก.

เหนียว [เหนียว] ว.

ความหมาย

แป้งที่ทำมาจากข้าว

ไม่มีน้ำ

ทำให้หมดไป

มีน้ำอยู่ในอากาศหรือ

อยู่ในสิ่งต่าง ๆ

รตหรือแช่ด้วยน้ำร้อน

ไม่ขาดง่าย

ภาษาจีน

米粉

干

去除

水分

氽

有弹性

3. เส้นใหญ่ (河粉片)

เส้นใหญ่ทำจากแป้งข้าวเจ้าเช่นเดียวกับเส้นเล็ก แต่มีขนาดความกว้างกว่าเส้นเล็กประมาณ 3-4 เท่า และไม่ผ่านการกำจัดความชื้นออกจากเส้น แต่ต้องใช้น้ำมันหล่อระหว่างแผ่น มิให้เส้นติดกัน เส้นใหญ่สามารถนำมาทำเมนูอาหารได้หลากหลาย อาทิ ก๋วยเตี๋ยว **เย็นตาโฟ** (酿豆腐) อ่านว่า “ย้องแถ้วฟู่” ภาษาจีนกลางอ่านว่า “เนียงไต้ฝู่” **ผัดซีอิ้ว** (酱油炒粿条) หรือแม้กระทั่งเมนูที่ชาวไทยนำมาดัดแปลงอย่าง “ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ” หรือ “ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าหมูสับ” ซึ่งที่เรียกว่าก๋วยเตี๋ยวเพราะเรียกแทนเส้นใหญ่ ชาวไทยจะเข้าใจทันทีว่าเป็นเมนูนี้



ภาพประกอบ 17 เส้นใหญ่ (河粉片)



ภาพประกอบ 18-19 วัตถุดิบและน้ำราด เมนูก๋วยเตี๋ยวหมูสับ หรือ ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าหมูสับ

(คำศัพท์หน้าถัดไป)

คำศัพท์

เย็นตาโฟ [เย็น-ตา-โฟ] น.

**ความหมาย**

เป็นก๋วยเตี๋ยวที่มีต้นกำเนิด

มาจากจีนและ 酿豆腐

อ่านว่า "ย่องแถ่วฟู"

เย็นตาโฟมีซอส ลักษณะของซอส

เป็นสีแดงทำมาจากเต้าหู้ยี้และ

ซอสแดง ซอสมะเขือเทศหรือซอสพริก

คนไทยจะเรียกว่า "เย็นตาโฟ"

ภาษาจีน

酿豆腐面

ผัดซีอิ้ว [ผัด-ซี-อิ้ว] น.



ก๋วยเตี๋ยวผัดชนิดหนึ่ง

ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวผัดกับเนื้อสัตว์

ไข่และผักคะน้า ใส่ซีอิ้วดำหรือ

ซีอิ้วหวานลงไป

คนไทยจะเรียกว่า "ผัดซีอิ้ว"

酱油炒粿条

ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้า

[ก๋วย-เตี๋ยว-ดัด-หน้า] น.



อาหารชนิดหนึ่ง

ผัดเครื่องวัตถุดิบ

เข้าด้วยกันและทำน้ำราดให้ข้นขลุกขลิก

แล้วราดไปบนเส้นที่ผัดแล้ว

คนไทยจะเรียกว่า "ดัดหน้า"

泰式打卤面

4. บะหมี่ (蛋面)

บะหมี่หรือที่ชาวไทยรู้จักดีในชื่อ “บะหมี่เหลือง” มีส่วนผสมของไข่จึงมีสีเหลือง ก่อนนำไปลวกจะต้อง**ยี**ให้ก่อน บะหมี่**คลาย**ออก เพื่อให้เส้นติดกันเป็นก้อน บะหมี่ถ้าเป็นสีเขียว จะเรียกว่า “บะหมี่หยก” และในปัจจุบันมีบะหมี่สีเขียวอีกชนิดหนึ่งที่เรียกว่า “บะหมี่ผัก” เมนูที่นิยมนำบะหมี่ไปประกอบอาหารได้แก่ บะหมี่หมูแดง บะหมี่หมูต้น บะหมี่น้ำใส หรือนำเส้นบะหมี่ไปทอดกรอบนำมาราดหน้ามาราด กลายเป็นเมนู “ราดหน้าบะหมี่กรอบ”



ภาพประกอบ 20 บะหมี่เหลือง (蛋面)

เมนูก๋วยเตี๋ยวเส้นบะหมี่มักจะคู่กับ “เกี๊ยว” ภาษาจีน กวางตุ้งเรียก ห้วนตัน (雲吞 หรือ 餛飩) เกี๊ยวทำจากแป้งที่มีส่วนผสมของแป้งสาลี ไข่ น้ำและเกลือ นวดให้เข้ากันแล้วตัดเป็นแผ่นเกี๊ยว (馄饨) เป็นสี่เหลี่ยมใส่ไส้ตรงกลางแล้ว**ห่อ**ให้เป็นรูปร่างตามต้องการ ใส่ที่นิยมคือ**หมูบด**และ**กุ้งบด** โดยผสมแป้งเล็กน้อยเพื่อช่วยให้ยึดกันดี ประรสด้วยเกลือ เครื่องเทศ **ใส่กระเทียม**หรือ**ต้นหอม**สับ ทำให้สุกโดยการ**นึ่ง** หรือกินกับน้ำซุปรอบก๋วยเตี๋ยวเรียก “เกี๊ยวน้ำ”



ภาพประกอบ 21 บะหมี่กรอบ (炸面条)

คำศัพท์

ยี [ยี] ก.
คลาย [คลาย] ก.
ห่อ [ห่อ] ก.
บด [บด] ก.
กระเทียม [กระเทียม] น.
ต้นหอม [ต้น-หอม] น.
นึ่ง [นึ่ง] ก.

ความหมาย

ทำให้คลายออก
ทำให้หลวม
พันหรือหุ้ม
ทำให้แหลก
ข้อผักชนิดหนึ่งมีสีขาว
ข้อผักชนิดหนึ่งมีสีเขียว
ทำให้สุกด้วยไอร้อน

ภาษาจีน

揉
变松
包
捣碎
大蒜
葱
蒸



ภาพประกอบ 22 บะหมี่หยก (翡翠面)



ภาพประกอบ 23 บะหมี่ผัก (蔬菜面)



ภาพประกอบ 24 บะหมี่หมูตุ๋น



ภาพประกอบ 25 บะหมี่เกี๊ยวหมูแดงต้มยำ

5. กวยจั๊บ (粿条)

กวยจั๊บเป็นอาหารดั้งเดิมของชาว
แต้จิ๋ว เรียกว่า “ก้วยจั๊ว” หรือ “ก้วยจั๊ว”
กวยจั๊บคือเส้นมีลักษณะเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม
หรือสามเหลี่ยม เมื่อนำไปต้มในน้ำร้อนก็จะ
ม้วนตัวเป็นหลอด กวยจั๊บแบ่งออกได้เป็น
2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ กวยจั๊บน้ำซุญมี
ลักษณะน้ำซุญเข้มข้น รสชาติคล้ายน้ำพะโล้
และ กวยจั๊บน้ำใสมีลักษณะน้ำซุญใส



กวยจั๊บน้ำใสมีลักษณะน้ำซุญใส น้ำซุญมักได้จากการต้มกระดูกหมู

ถึงแม้จะภาษาเขียนจะเขียนเป็น กวยจั๊บ แต่คนไทยมักจะออกเสียงเรียกเป็น “ก้วยจั๊ว”

6. เกี่ยมอี่ (尖圓)

เกี่ยมอี่มาจากคำภาษาจีนแต้จิ๋วว่า “เจียมอี่” คำว่า “เจียม” แปลว่า
แหลม และคำว่า “อี่” แปลว่า ลูกกลม ๆ ดังนั้นเจียมอี่ หรือ เกี่ยมอี่ หมายถึง
ของกินชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าเล็ก ยาวรี หัวท้ายแหลม ใช้ปรุงเป็นอาหาร
เช่นเดียวกับเส้นก้วยเตี่ยว



ภาพประกอบ 26 กวยจั๊บน้ำใส ภาพประกอบ 27 กวยจั๊บน้ำซุญ

7. วุ้นเส้น (粉丝)

วุ้นเส้น หรือ เส้นแกงร้อน ทำจากแป้งถั่วเขียวทำเป็นเส้นเล็ก ๆ
ยาวเหมือนเส้นลวด เมื่อแช่น้ำทำให้อ่อนคล้ายวุ้น ก่อนนำมาประกอบอาหาร
ให้นำมาแช่น้ำให้นิ่มก่อน แล้วค่อยนำมาปรุงวุ้นเส้นนิยมนำมาทำอาหาร
หลากหลาย อาทิ ก้วยเตี่ยว ยำ ผัด และอบ เป็นต้น



ภาพประกอบ 28 เกี่ยมอี่ (尖圓)

คำศัพท์

ดั้งเดิม [ต้ง-เดิม] ว.

ม้วน [ม้วน] น.

เส้นแกงร้อน [เส้น-แกง-ร้อน] น.

ถั่วเขียว [ถั่ว เขียว] น.

ความหมาย

เก่าแก่

พันเข้าไปเป็นรูปทรงกระบอก

เป็นอีกชื่อเรียกหนึ่งของวุ้นเส้น

มีกำหนดคำเรียกไว้ในพจนานุกรม

ราชบัณฑิตยสถาน

ชื่อเรียกของธัญพืชชนิดหนึ่งที่มีสีเขียว

ภาษาจีน

传统

卷

粉丝

绿豆

ภาพประกอบ 29 วุ้นเส้น (粉丝)

ความเชื่อเรื่องเส้นของคนไทยเชื้อสายจีน

การรับประทานก๋วยเตี๋ยวในช่วงตรุษจีนมีความพิเศษที่เส้นที่นำมาทำอาหาร โดยมักเลือกเป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นยาว เรียกว่า “ฉางໄໝ່ເມື່ອນ” (长寿面) เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของ “การมีอายุยืนยาว” ซึ่งก๋วยเตี๋ยวเส้นยาวนี้จะยาวกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวปกติ เนื่องจากจะไม่โดนตัดเลย นอกจากการนำมาลวกเพื่อทำก๋วยเตี๋ยวแล้ว ก็ยังนิยมนำไป ผัดกับ น้ำมัน ใส่น้ำมันหอม หรือที่เรียกว่า “หมี่ซั่ว” (寿面 หรือ 面线)



ภาพประกอบ 30 เส้นหมี่ซั่ว



ภาพประกอบ 31 ผัดหมี่ซั่ว

ความเชื่อเรื่องเส้นของคนไทยในงานอวมงคล

ชาวไทยเชื่อว่า ห้ามนำขนมจีนหรืออาหารประเภทเส้นยาว ๆ มาเป็นอาหารเลี้ยงในงานศพ เนื่องจากเชื่อกันว่าจะทำให้เกิดเหตุการณ์ตายอย่างต่อเนื่อง คนไปจะไม่หมดห่วงและคนตายจะไม่ได้ไปเกิดใหม่ นอกจากนี้ยังมีการห้ามนำอาหารประเภทเส้นและวัตถุดิบจำพวกเครื่องถ้วยชาม เช่น แดงกวา แดงโม ฟัก และแฟง มาประกอบอาหารใน



ภาพประกอบ 32 ขนมจีน

งานศพอีกด้วย

บทอ่านปรับปรุงจาก : 1) หนังสืออาหารไทย มาจากไหน? 2) หนังสือวิถีไทย การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม 3) หนังสือชุดคู่มือประจำครัว ก๋วยเตี๋ยว 4) หนังสืออาหารธุรกิจ 5) หนังสือวัฒนธรรมอาหารไทย จากอดีตสู่ปัจจุบัน 6) บทความโบราณเตือน! ห้ามนำ 'ขนมจีน' มาเลี้ยงในงานศพ! [ออนไลน์]

รู้หรือไม่?

เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กชนิดพิเศษ คือ **เส้นจันท์** ซึ่งมีขนาดใหญ่กว่าเส้นเล็กปกติเล็กน้อย ถึงแม้เส้นก๋วยเตี๋ยวจะได้รับอิทธิพลมาจากจีน แต่เส้นจันท์มีชื่อตามแหล่งกำเนิดที่จังหวัดจันทบุรี เนื่องจากจังหวัดจันทบุรีเป็นแหล่งปลูกข้าวที่อุดมสมบูรณ์ สามารถนำมาผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจำนวนมาก จนชาวไทยนำมาปรุงด้วยเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยจนกลายเป็น **"ผัดไทย"** (泰式炒河粉)



ภาพประกอบ 33 เส้นจันท์

บทอ่านเสริม

จากเส้นจีน มาเป็นเส้นไทย “ผัดไทย”

ผัดไทยเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน เดิมเรียกอาหารชนิดนี้ว่า “ก้วยเตี่ยวผัด” และได้รับการเปลี่ยนแปลงด้านรสชาติใหม่ตามอย่างอาหารไทยมากขึ้นในเวลาต่อมา

กล่าวกันว่าผัดไทยเริ่มต้นในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี ในขณะนั้นซึ่งเป็นช่วงเดียวกับสงครามโลกครั้งที่ 2 ทำให้เศรษฐกิจภายในประเทศไม่ดี สินค้าข้าวปลาอาหารมีราคาแพงจึงได้มีการ**รณรงค์**ให้ประชาชนหันมานิยมรับประทานก้วยเตี่ยว ก้วยเตี่ยวเป็นอาหารจีนจึงได้ดัดแปลงให้ผัดไทยเป็นอาหารไทย ผัดไทยในยุคแรกใช้เส้นจันท์บุรีเป็นเส้นในการผัด แต่ปัจจุบันสามารถนำเส้นอื่น ๆ มาผัดได้เช่นกัน เช่น วุ้นเส้น เส้นเล็ก เป็นต้น นอกจากนี้ยังใส่กุ้งแห้งแทนเนื้อสัตว์หรือบางร้านอาจจะใส่กุ้งสดลงไปด้วย เครื่องในผัดไทยจะมีเต้าหู้เหลือง มะนาว ใบกระเทียม หัวปลีและถั่วงอก ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในประเทศไทย และเปลี่ยนชื่อเรียก “ก้วยเตี่ยวผัด” เป็น “ก้วยเตี่ยวผัดไทย” ตามชื่อใหม่ของประเทศเดิมเรียกคือประเทศสยาม ปัจจุบันเรียกกันโดยย่อเหลือเพียงแค่ “ผัดไทย” (泰式炒河粉)



ภาพประกอบ 34 ผัดไทย (泰式炒河粉)

คำศัพท์

จอมพล ป. พิบูลสงคราม

[จอม-พน-ปอ-พิ-บุณ-สง-คราม] เฉพาะ

รณรงค์ [รณ-นระ-รง] ก.

ความหมาย

ชื่อของนายกรัฐมนตรี

คนที่ 3 ของประเทศไทย

เชิญชวน

ภาษาจีน

貝. 元帥

发动

บทอ่านปรับปรุงจาก : 8) หนังสือ I Love ผัดไทย 9) หนังสืออาหารธุรกิจ 10) หนังสือจอมพล ป. พิบูลสงคราม.

กิจกรรมประกอบการเรียนที่ 1

คำสั่ง : จงเขียนชื่อเรียกของเส้นจากรูปและนำชื่อเมนูตัวอย่างไปใส่ให้ถูกต้อง

1



ชื่อเรียกของเส้น.....

ชื่อเมนูอาหาร.....

2



ชื่อเรียกของเส้น.....

ชื่อเมนูอาหาร.....

3



ชื่อเรียกของเส้น.....

ชื่อเมนูอาหาร.....

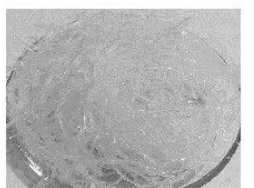
4



ชื่อเรียกของเส้น.....

ชื่อเมนูอาหาร.....

5



ชื่อเรียกของเส้น.....

ชื่อเมนูอาหาร.....

กิจกรรมประกอบการเรียนที่ 2

คำสั่ง : จงเติมเครื่องหมายถูก (✓) หน้าข้อที่ถูกต้อง แล้วเติมเครื่องหมาย (X) หน้าข้อที่ผิด

- _____ ชื่อเรียกเส้นหมี่สามารถเรียกว่า หมี่ขาว หรือ เส้นหมี่ขาว ก็ได้เช่นกัน
- _____ เส้นเล็กและเส้นใหญ่ทำจากแป้งข้าวเจ้าเหมือนกัน แต่ขนาดของเส้นไม่เท่ากัน
- _____ ชื่อเรียกก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ (酸辣豆腐) อ่านว่า “ย้งแหว่ฟู่”
ภาษาจีนกลางอ่านว่า “เหมียงไต้่วู่”
- _____ เกี่ยมอี่มาจากคำภาษาจีนกลางตั้งว่า “เจียมอี่” คำว่า “เจียม” แปลว่า แหลม และคำว่า “อี่” แปลว่า ลูกกลม ๆ
- _____ ชื่อเรียกของวุ้นมีอีกชื่อหนึ่งว่า เส้นแกงร้อน ทำมาจากถั่วเหลือง
- _____ ชาวไทยเชื้อสายจีนเชื่อว่าหากรับประทานอาหารประเภทเส้นในช่วงตรุษจีนจะมีความร่ำรวยไม่สิ้นสุด
- _____ “ฉางโซ่วเมี่ยน” (长寿面) หมายถึง ก๋วยเตี๋ยวเส้นยาว
- _____ ชาวไทยเชื่อว่า ห้ามนำขนมจีนมาเป็นอาหารเลี้ยงในงานศพ เพราะจะทำให้มีคนตายอย่างต่อเนื่อง
- _____ ในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้รณรงค์ให้ชาวไทยกินก๋วยเตี๋ยวเพราะไทยปลูกข้าวได้เยอะจึงมีเหลือนำมาเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยว
- _____ ปัจจุบันผัดไทยได้ดัดแปลงนำเส้นก๋วยเตี๋ยวอื่น ๆ มาทำเป็นผัดไทยได้เช่นกัน

แบบทดสอบระหว่างเรียน

บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย

จำนวน 10 ข้อ

คำสั่ง จงกากบาท (X) เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ชาวไทยรับวัฒนธรรมการรับประทานคร่าวเดียวจากจีนในสมัยใด (ความรู้ ความจำ)

ก. สมัยสุโขทัย

ข. สมัยลพบุรี

ค. สมัยอยุธยา

ง. สมัยรัตนโกสินทร์

2. “สารพัด” หมายความว่าอย่างไร (ความรู้ ความจำ)

ก. ทั้งหมด

ข. ทั้งหลาย

ค. เท่าที่มี

ง. เท่าที่เหลือ

3. “ภาษาถิ่น” มีความหมายว่าอย่างไร (ความรู้ ความจำ)

ก. ภาษาเฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ มีถ้อยคำและสำเนียงเฉพาะตัว

ข. ภาษาท้องถิ่นเฉพาะภาคใด มีสำเนียงเหมือนกับภาษาราชการ

ค. ภาษาท้องถิ่นเฉพาะภาคเหนือ มีถ้อยคำเหมือนกับภาษาราชการ

ง. ภาษาเฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ มีถ้อยคำและสำเนียงเหมือนกับภาษาราชการ

4. “ถ้วยเตี้ยวาดหน้ามุสับ” มักนิยมใช้เส้นถ้วยเตี้ยชนิดใด (ความรู้ ความจำ)

ก. เส้นเล็ก

ข. เส้นใหญ่

ค. วุ้นเส้น

ง. บะหมี่เหลือง

5. “ถ้วยจิบ” คนไทยมักจะออกเสียงเรียกว่าอะไร (ความรู้ ความจำ)

ก. ถ้วยจิบ

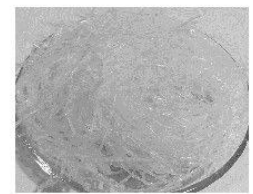
ข. ถ้วยจิบ

ค. ถ้วยจิบ

ง. ถ้วยจิบ

เฉลยกิจกรรมประกอบการเรียนที่ 1

คำสั่ง : จงเขียนชื่อเรียกของเส้นจากรูปและนำชื่อเมนูตัวอย่างไปใส่ให้ถูกต้อง

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | ชื่อเรียกของเส้น.....เส้นหมี่ หรือ หมี่ขาว.....
ชื่อเมนูอาหาร.....หมี่ผัดกระเจต..... |
| 2 |  | ชื่อเรียกของเส้น.....เส้นเล็ก.....
ชื่อเมนูอาหาร.....เส้นเล็กในก๋วยเตี๋ยวเป็ดต้น..... |
| 3 |  | ชื่อเรียกของเส้น.....เส้นใหญ่.....
ชื่อเมนูอาหาร.....ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูสับ..... |
| 4 |  | ชื่อเรียกของเส้น.....บะหมี่ หรือ บะหมี่เหลือง.....
ชื่อเมนูอาหาร.....บะหมี่หมูต้น..... |
| 5 |  | ชื่อเรียกของเส้น.....เส้น หรือ เส้นแกงร้อน.....
ชื่อเมนูอาหาร.....ก๋วยเตี๋ยวเส้น..... |

เฉลยกิจกรรมประกอบการเรียนที่ 2

คำสั่ง : จงเติมเครื่องหมายถูก (✓) หน้าข้อที่ถูกต้อง แล้วเติมเครื่องหมาย (X) หน้าข้อที่ผิด

- _____✓_____ ชื่อเรียกเส้นหมี่สามารถเรียกว่า หมี่ขาว หรือ เส้นหมี่ขาว ก็ได้เช่นกัน
- _____✓_____ เส้นเล็กและเส้นใหญ่ทำจากแป้งข้าวเจ้าเหมือนกัน แต่ขนาดของเส้นไม่เท่ากัน
- _____✓_____ ชื่อเรียก ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ (酸辣豆腐) อ่านว่า “ ย้ง แหว่ ฟู่ ” ภาษาจีนกลางอ่านว่า “ เนียงไต้ฝู ”
- _____X_____ เก๋ยมือมาจากคำภาษาจีนกลางที่ว่า “ เจียมอ ” คำว่า “ เจียม ” แปลว่า แหลม และคำว่า “ อ ” แปลว่า ลูกกลม ๆ
- _____X_____ ชื่อเรียกของวุ้นมีอีกชื่อหนึ่งว่า เส้นแกงร้อน ทำมาจากถั่วเหลือง
- _____X_____ ชาวไทยเชื้อสายจีนเชื่อว่าหากรับประทานอาหารประเภทเส้นในช่วงตรุษจีนจะมีความร่ำรวยไม่สิ้นสุด
- _____✓_____ “ ฉางโซ่วเมี่ยน ” (长寿面) หมายถึง ก๋วยเตี๋ยวเส้นยาว
- _____✓_____ ชาวไทยเชื่อว่า ห้ามนำขนมจีนมาเป็นอาหารเลี้ยงในงานศพ เพราะจะทำให้มีคนตายอย่างต่อเนื่อง
- _____X_____ ในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้รณรงค์ให้ชาวไทยกินก๋วยเตี๋ยวเพราะไทยปลูกข้าวได้เยอะจึงมีเหลือนำมาเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยว
- _____✓_____ ปัจจุบันผัดไทยได้ดัดแปลงนำเส้นก๋วยเตี๋ยวอื่น ๆ มาทำเป็นผัดไทยได้เช่นกัน

เฉลยแบบทดสอบระหว่างเรียน

บทที่ 2 เส้นจีน เส้นไทย

จำนวน 10 ข้อ

คำสั่ง จงกากบาท (X) เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ค. สมัยอยุธยา
2. ก. ทั้งหมด
3. ก. ภาษาเฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ มีถ้อยคำและสำเนียงเฉพาะตัว
4. ข. เส้นใหญ่
5. ค. กว้างจับ
6. ก. “เจียม” แปลว่า แหลม และคำว่า “ฮี้” แปลว่า ลูกกลม ๆ
7. ค. ชาวไทยเชื้อสายจีนเชื่อว่ารับประทานเส้นในเทศกาลตรุษจีนจะมีการงานราบรีน
8. ก. ชาวไทยเชื่อว่าไม่ควรนำขนมจีนมาจัดเลี้ยงในงานศพ
9. ง. เส้นจันทร์ได้ชื่อเรียกตามแหล่งกำเนิดที่จังหวัดจันทบุรี เส้นชนิดนี้ได้รับอิทธิพลมาจากจีน ชาวไทยนิยมนำมาทำเป็นผัดไทย
10. ง. ได้ เพราะปัจจุบันมีการนำวุ้นเส้น และเส้นเล็กมาทำเป็นผัดไทยเช่นกัน

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	ศิริพร เรือนสุวรรณ
วัน เดือน ปี เกิด	3 กันยายน 2536
สถานที่เกิด	ชลบุรี
วุฒิการศึกษา	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ) สาขาวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร จาก มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ศิลปศาสตรมหาบัณฑิตบัณฑิต (ศศ.ม) สาขาวิชาภาษาไทย (ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ) จาก มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

