

ขนมไหว้พระจันทร์ ... ธุรกิจแสนล้านที่ไทยมองข้าม

ในวัยเด็ก ผู้อ่านหลายคนอาจได้วิ่งเล่นสนุกสนาน พบปะหน้าตาญาติพี่น้องที่หิ้วข้าวของมา สวัสดิกัน และอ้อมหมีพื้กับขนมแป้งสีน้ำตาลสอดไส้ทรงกลม รวมทั้งใจจดจ่อกับคืนพระจันทร์เต็มดวงที่ ชาวบ้านเชื้อสายจีนต่างตั้งโต๊ะบูชาหน้าบ้านในวันไหว้พระจันทร์ ซึ่งตรงกับวันขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๘ ตามปฏิทิน จันทรคติ โดยเฉพาะหากค่านั่น “ไฟดับ” ด้วยแล้วก็ยิ่งทำให้บรรยากาศในวันไหว้พระจันทร์ดูสวยงามนวล ตาจากแสงของดวงจันทร์ที่สุสกาวยิ่งขึ้น และเมื่อเติบโตขึ้น หลายคนก็อาจสงสัยว่า พิธีที่สวยงามและ สนุกสนานเหล่านั้นในเมืองไทยหายไปไหนหมด และในเมืองจีนซึ่งเป็นต้นกำเนิดยังมีการฉลองเทศกาลไหว้ พระจันทร์นี้กันอยู่หรือไม่ อย่างไร ...

ประวัติความเป็นมา ... ย้อนหลังหลายพันปี

เทศกาลไหว้พระจันทร์ ... มิได้หายไปจากใจคนจีน ใน เมืองจีน ผู้คนจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเมืองรอง ยังคงฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ ซึ่งเป็นช่วงกลางฤดูใบไม้ร่วง “จงชีวเจีย” (Zhongqiu Jie) ที่มีอากาศเย็นสบายสำหรับชาวจีน กันอย่างมากมาย โดยในวันดังกล่าว ครอบครัวชาวจีน จะตั้งโต๊ะบูชาขอพรเทพเจ้าแห่งจันทร์สำหรับความ สงบสุขของครอบครัวในอนาคต หลังจากนั้น ก็จะจัด โต๊ะกลมเพื่อรับประทานขนมไหว้พระจันทร์ (Moon Cake) และจิบน้ำชาชื่นชมแสงจันทร์อันงดงามในบรรยากาศที่เย็นสบายร่วมกัน



รัฐบาลจีนถือว่าเทศกาลไหว้พระจันทร์เป็นเทศกาลทางวัฒนธรรมที่สำคัญ และกำหนดเป็น วันหยุด วันขึ้น ๑๕ ค่ำในเดือน ๘ ตามปฏิทินจันทรคติในปีนี้จะตรงกับวันที่ ๑๙ กันยายน ซึ่งผมเชื่อเหลือเกิน ว่า ชาวจีนจะหาเวลากลับไปเยี่ยมพ่อแม่และสมาชิกในครอบครัวกันมากขึ้น เพราะหลายคนวางแผนจะหยุด ยาวสองสัปดาห์ต่อเนื่องไปจนถึงช่วงฉลองวันชาติจีนระหว่างวันที่ ๑-๗ ตุลาคมกันเลย

ขนมไหว้พระจันทร์ ... ประวัติอันยาวนาน ท่านผู้อ่านคงแปลกใจหากทราบว่า ขนมแป้งสี



น้ำตาลสอดไส้หลากหลายรสนี้มีประวัติความเป็นมายาวนานกว่า ๓,๐๐๐ ปี ทำให้มีเรื่องเล่าเกี่ยวกับที่มาที่ไปของขนมไหว้พระจันทร์มากมาย ทั้งนี้ หากมอง ย้อนกลับไปไกลสุดที่มีหลักฐานบันทึกไว้ก็จะเป็นสมัยราชวงศ์ซาง (Shang) และราชวงศ์โจว (Zhou) ซึ่งชาวจีนที่อาศัยอยู่ในบริเวณปากแม่น้ำแยงซีเกียง ในยุคนั้น หรือย่านมณฑลเจียงซู (Jiangsu) และมณฑลเจ้อเจียง (Zhejiang) ใน

ปัจจุบัน ได้รวมตัวกันทำขนมอบที่มีชื่อว่า “ไทชีอ” (Taishi) เพื่อระลึกถึงคุณงามความดีของท่าน**เหวินจง** (Wenzhong) นายกรัฐมนตรีในสมัยจักรพรรดิองค์สุดท้ายของราชวงศ์ซาง ขณะที่บางแหล่งข้อมูลก็ระบุว่า พิธีกรรมในยุคนั้นกระทำขึ้นเพื่อสักการะต่อเทวดาฟ้าดินที่ช่วยให้การเก็บเกี่ยวพืชผลทางการเกษตรในปีนั้น สำเร็จลุล่วงไป

ต่อมาในสมัย**ราชวงศ์ฮั่น** (Han) ท่าน**จาง ฉีเยิน** (Zhang Qian) เอกอัครราชทูตผู้มีอำนาจ เต็มในด้านซีกตะวันตก ได้นำเมล็ดงาและวอลนัทมาให้อาหารจีนรู้จัก ซึ่งธัญพืชทั้งสองประเภทดังกล่าวได้ กลายเป็นส่วนผสมสำคัญของขนมไหว้พระจันทร์ หรือมีอีกชื่อหนึ่งว่า “**หุบิ่ง**” (Hubing) หรือ “**เค็กวอลนัท**”

ในสมัย**ราชวงศ์ถัง** (Tang) ขนมชนิดนี้เริ่มเป็นที่นิยม เพราะ ปรากฏว่ามีร้านขนมมากมายผลิตขนมแบบนี้ออกมาจำหน่ายกันอย่างแพร่หลาย ซึ่งมีเรื่องเล่ากันว่า **จักรพรรดิไท่จง** (Taizong) ไม่รู้จักขนมชนิดนี้มาก่อน และใน คำคืนพระจันทร์เต็มดวงหนึ่ง **จักรพรรดิไท่จง** (Taizong) ทอดพระเนตรเห็น ความงามของ**หยาง หยูฮวน** (Yang Yuhuan) พระสนมเอกของพระองค์ซึ่งเป็น หนึ่งในสี่หญิงงามแห่งแผ่นดินจีน ขณะกำลังชมจันทร์อยู่ จักรพรรดิถึงขนาด อุทานชื่อขนมที่เปรียบเปรยความสวยดังดวงจันทร์ว่า “**เหยวบิ่ง**” (Yuebing) และกลายเป็นที่มาของชื่อขนมไหว้พระจันทร์ที่เรียกขานกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน



อย่างไรก็ดี บ้างก็ว่าในครั้งนั้น จักรพรรดิไท่จงทรงหยิบขนมไหว้พระจันทร์ชู้ขึ้นเพื่อประกาศ ชัยชนะที่มีต่อข้าศึกในวันขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๘ และแบ่งปันแก่ทหารและผู้ติดตามจนเป็นที่มาของการแบ่งปัน ของสมาชิกในครอบครัว จึงกลายเป็นที่มาของการฉลองเทศกาลดังกล่าวในเวลาต่อมา

ต่อมาในสมัย**ราชวงศ์ซ่งเหนือ** (Northern Song) ขนมไหว้พระจันทร์มีเครื่องปรุงและ ส่วนประกอบมากขึ้น เช่น มันหมู ไข่ไก่ น้ำตาล และผลไม้ รสชาติที่ออกมาจึงเริ่มดีและใกล้เคียงกับของ ปัจจุบันมากขึ้น



ครั้นเมื่อมาในสมัย**ราชวงศ์หมิง** (Ming) ขนมไหว้พระจันทร์ถูกนำไปทอดด้วยแป้งพิมพ์ที่มี ลวดลายต่างๆ เช่น รูปเทพธิดาฉางเอ๋อ (Chang'e) เหาะขึ้นอวดโฉมกับดวงจันทร์ ซึ่งเป็นที่แพร่หลายอย่างมาก และในสมัย**ราชวงศ์ชิง** (Qing) หัตถศิลป์บนขนมไหว้ พระจันทร์ก็ถึงจุดรุ่งเรืองที่สุดอย่างไม่เคยมีมาก่อน ลวดลายจำนวนมากได้ถูก นำเสนออย่างหลากหลาย อาทิ รูปมังกร และถ้อยคำมงคลในภาษาจีน จนกลายเป็น จุดสร้างความแตกต่างในเชิงการตลาดในเวลาต่อมา เมื่อกิจการบางแห่งนำเอารูป การ์ตูนต่างชาติ และถ้อยคำภาษาอังกฤษมาพิมพ์ หรือจัดทำเป็นรูปทรงอื่น เช่น หัว หมู และกระต่าย

อย่างไรก็ดี รูปแบบของขนมไหว้พระจันทร์ในปัจจุบันก็ได้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมากนัก แต่มีการเพิ่มรสชาติให้หลากหลายและแตกต่างกันออกไปในแต่ละภูมิภาค เช่น การทำไส้มั่งสวิงที่ปักกิ่ง



(Beijing) การใส่น้ำมันในไส้ขนมที่เทียนจิน (Tianjin) การลดน้ำมันแต่เพิ่มน้ำตาลตามแบบชาวกวางตุ้ง (Guangdong) การเพิ่มน้ำมันและน้ำตาลเพื่อความนุ่มและความกรุบกรอบในไส้ขนมตามแบบเจียงซู หรือแม้กระทั่งแบบเฉาซาน (Chaoshan) ซึ่งเป็นเมืองรอยต่อระหว่างมณฑลกวางตุ้ง และฝูเจี้ยน (Fujian) ที่เป็นขนมสีขาว ผิวนอกเป็นรอยแตก ไส้นุ่มล้นทะลัก และมีรสชาติเข้มข้น นอกจากนี้ ยังมีการจัดทำไส้ที่เฝ้ายวนจิตใจวัยรุ่นและคนมีตังค์ชาวจีนตั้งแต่ไส้ผลไม้ ช็อกโกแลต กาแฟ และไอศกรีม หรือผสมดับห่าน หอยเชลล์ญี่ปุ่น ซีสโนวีแลนด์ และไขปลาการ์เวียร์ เป็นต้น

ประการสำคัญก็คือ ในขณะที่ครอบครัวชาวจีนมีขนาดเล็กลง และต่างฝ่ายต่างระหกระเหินออกไปใช้ชีวิตและทำงานในต่างจังหวัดจนมีเวลาให้แกกันน้อยลง ขนมไหว้พระจันทร์ที่เอร์ตอรรอยและการอยู่พร้อมหน้าอย่างอึดอัดของสมาชิกในครอบครัวท่ามกลางพระจันทร์ที่เต็มดวง ซึ่งเป็นเสมือนสัญลักษณ์ของเทศกาลนี้ จึงเป็นสิ่งที่ชาวจีนกำลังถวิลหา การย้อนกลับสู่รากเหง้าเดิมของวัฒนธรรมครอบครัวจีนที่อบอุ่น สอดคล้องกับแนวนโยบายของผู้นำจีนที่เรียกร้องให้พี่น้องชาวจีนกลับไปเยี่ยมและดูแลบุพการีที่บ้านเดิมกันมากขึ้น จึงไม่น่าแปลกใจหากว่าเทศกาลไหว้พระจันทร์ในปีนี้จะคึกคักและอบอุ่นกว่าหลายปีที่ผ่านมา

วิธีทำขนมไหว้พระจันทร์แบบกวางตุ้ง

วิธีทำตัวแป้ง ผสมแป้งทำขนมและผงคัสตาร์ดเข้าด้วยกัน ใส่น้ำเชื่อม น้ำมันถั่ว ผงฟู น้ำโซดา และน้ำร้อน นวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน แล้วทิ้งไว้ ๑ ชั่วโมง

วิธีทำไส้ขนม ผสมแป้งข้าวเหนียว วอลนัต น้ำตาลทรายที่ทำจากแตงจีน เมล็ดแตงโม มะกอก งา เมล็ดอัลมอนต์ พริกไทย ซีอิ๊วขาว น้ำมันงา น้ำมันถั่ว มันหมูซึ่งหมักกับเหล้าและน้ำตาล และน้ำสำหรับขนมไหว้พระจันทร์ ๑ ช้อน ใช้ตัวแป้ง ๑๕ กรัม และใช้ไส้ขนม ๔๗ กรัม

เมื่อเตรียมตัวแป้งและไส้ขนมเสร็จ นำตัวแป้งห่อไส้แล้วนำไปใส่แป้นพิมพ์เพื่อปั๊มลาย อบขนมด้วยอุณหภูมิ ๑๘๐-๒๓๐ องศาเซลเซียสเป็นเวลานาน ๗ นาที จนกระทั่งหน้าขนมอยู่ตัวได้ที่ กัด



อุณหภูมิเป็น ๕๐ องศาเซลเซียส นำออกมาทอดด้วยไขไก่ผสมน้ำทั้งสองด้าน หลังจากนั้นอบต่อที่ ๑๘๐-๒๐๐ องศาเซลเซียสอีก ๑๐ นาที เมื่อหน้าขนมเปลี่ยนสีเป็นสีเหลืองทองก็จะได้น้ำขนมไหว้พระจันทร์สุดอร่อยไว้ฉลองกับสมาชิกครอบครัวกันได้แล้ว

มูลค่าตลาดขนมไหว้พระจันทร์ ... แสนล้ำนบาท

ขนมไหว้พระจันทร์ในจีน ... เสน่ห์อยู่ตรงไหน ขนมไหว้พระจันทร์นับเป็นของขวัญชิ้นเอกที่ชาวจีนนิยมหิ้วไปมอบให้กัน โดยเริ่มส่งหรือเดินสายมอบของขวัญได้ราว ๑ เดือนก่อนวันเทศกาลไหว้พระจันทร์ ผมเองก็ไม่เคยทำวิจัยหรืออ่านงานวิจัยว่าผู้บริโภคชาวจีนใช้ปัจจัยอะไรเป็นตัวตัดสินใจซื้อขนมไหว้

พระจันทร์ เพราะลำพังจะเดินไปเลือกซื้อเอง ผมก็ยังมันงไปกับสีสันของบรรจุภัณฑ์หลากสีและป้ายบอกราคาที่หลากหลาย ผมสังเกตเห็นผู้บริโภคจีนหลายรายก็มักไปยืนลิ้มลองรสชาติ สัมผัสบรรจุภัณฑ์ และพูดคุยแลกเปลี่ยนข้อมูลกับพนักงานขายของแต่ละยี่ห้อก่อนตัดสินใจ ก็ไม่ทราบว่าการขายที่เชื่อใจในคำแนะนำของพนักงานขายหน้าไสเหล่านั้



ขณะที่หลายรายที่กรุณาส่งขนมไหว้พระจันทร์มาให้ก็มักจะพูดถึงรสชาติและความเก่าแก่หลายสิบปีของแบรนด์ที่ซื้อหามาให้ แต่ที่เป็นภาระมากก็คือ ภายใต้อลังการที่สวยงามมีสีสันสดใส (ส่วนใหญ่มีสีแดงและสีเหลืองทองเป็นพื้นหลัก) บ้างก็เป็นกล่องกระดาษ โลหะ หรือพลาสติก และขนมไหว้พระจันทร์ทรงกลมขนาดย่อม ๔ ชิ้นหลากรสชาติ นอกจากจะมีน้ำหนักมากแล้ว ยังมีราคาค่อนข้างแพง ขนมไหว้พระจันทร์ชิ้นนี้อาจมีราคาถึง ๗๙๘ หยวนหรือราว ๔,๐๐๐ บาท ซึ่งประเมินว่า ตลาดขนมไหว้พระจันทร์ในจีนมีมูลค่าอยู่ที่เกือบ ๑๐๐,๐๐๐ ล้านบาท ผู้ประกอบการทั้งหน้าเก่าและใหม่ต่างขายตามองหาโอกาสทางการตลาดนี้ด้วยความสนใจยิ่งด้วยกันทั้งสิ้น

ใคร ๆ ก็อยากขาย ... เพราะใคร ๆ ก็ซื้อ ช่องทางจัดจำหน่ายสินค้าทั้งแบบดั้งเดิมและสมัยใหม่ต่างจัดเรียงกองขนมไหว้พระจันทร์ไว้เป็นสินค้าหลักประจำร้าน ขณะที่ร้านอาหารจีนที่มีชื่อเสียงนิยมจัดเตรียมขนมไหว้พระจันทร์เพื่อไว้ให้ลูกค้าลิ้มลองและซื้อกลับไปเป็นของฝาก แม้กระทั่งแฟรนไชส์โรงแรม ร้านอาหาร หรือแม้กระทั่งร้านกาแฟชื่อดังจากชาติตะวันตกอย่าง **แซงกรี-ลา (Shangri-La) เวสต์ติน (Westin) สตาร์บัคส์ (Starbucks) และฮาเก้น-ดัสส์ (Haagen-Dazs)** ยังกระโดดเข้ามาขอส่วนแบ่งในตลาดนี้เลย บางรายเห็นใจที่ผู้รับของขวัญไม่สามารถรับประทานขนมไหว้พระจันทร์ได้ทัน ก็จัดทำเป็นคุกกี้และบัตเตอร์เค้กเพื่ออำนวยความสะดวกให้ลูกค้าสามารถขยายเวลามารับขนมไหว้พระจันทร์และสินค้าอื่นได้ยาวนานขึ้น



การแข่งขันทางการตลาดในช่วงเวลาสั้น ๆ เพียงไม่ถึงสองเดือนนับว่าดุเดือดยิ่ง บางรายออกกลยุทธ์การตลาดแบบสุดขีดมาประชันกัน อาทิ **ครัวซองส์เดอฟรอนซ์ (Croissants de France)** เคยร่วมมือกับบริษัทประกันภัยชั้นนำของจีนอย่าง **ผิงอันประกันภัย (Ping'an Insurance)** ให้ลูกค้าสามารถเคลมความเสียหายได้หากขนมไหว้พระจันทร์ของร้านมีปัญหาด้านคุณภาพ ขณะที่บางรายเชิญพ่อครัวชื่อดังจากต่างประเทศมาทำขนมไหว้พระจันทร์ชนิดพิเศษเอาใจลูกค้าชาวจีนกันเลยทีเดียว

กฎเหล็ก ... ทำตลาดขบเซา มีกลอนจีนบทหนึ่งเกี่ยวกับเทศกาลไหว้พระจันทร์บอกว่า “ประสบการณ์ของมนุษย์มีทั้งความสุข ความเศร้า พบกันและจากกัน เปรียบได้กับดวงจันทร์ที่มีขึ้น มีลง บางวันสว่าง บางวันมืดมิด” แต่สำหรับผู้ผลิตและร้านจำหน่ายขนมไหว้พระจันทร์ในปีนี้อาจประเมินว่า ตลาดขนมไหว้พระจันทร์กำลังอยู่ในช่วงขาลงเนื่องจากสภาพเศรษฐกิจจีนที่เติบโตในอัตราที่ลดลง และ **“กฎเหล็ก ๘ ข้อ” (Eight Rules)** ตามนโยบายประหยัดแห่งชาติของท่านประธานาธิบดีสี จิ้นผิง (Xi Jinping)

“กฎเหล็ก ๘ ข้อ” ซึ่งออกโดยคณะกรรมการพรรคคอมมิวนิสต์จีนเมื่อสิ้นปี ๒๕๕๕ ดังกล่าว ตอกย้ำว่าปัญหาคอร์รัปชันและการใช้จ่ายอย่างฟุ่มเฟือยของภาครัฐเป็นเป้าของการปราบปรามอย่างจริงจัง เพื่อความโปร่งใสของรัฐบาล ซึ่งถูกวิพากษ์วิจารณ์ว่านโยบายนี้ทำเอาเทศกาลตรุษจีนที่ผ่านมาเจ็บเหงาไป ถนัดใจ ถึงขนาดว่า ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มในหลายเมืองมียอดขายลดลงถึงกว่าร้อยละ ๒๐ เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา

และเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายดังกล่าว สำนักงานดูแลด้านวินัยของคณะกรรมการกลางพรรคคอมมิวนิสต์จีนได้มีประกาศเมื่อวันที่ ๒๒ สิงหาคม ที่ผ่านมาระบุเรื่องการห้ามใช้เงินงบประมาณของรัฐไปจัดซื้อขนมไหว้พระจันทร์เพื่อเป็นของขวัญในเทศกาลไหว้พระจันทร์ในช่วงกลางเดือนกันยายนและในช่วงวันชาติจีนตอนต้นเดือนตุลาคมด้วย

นโยบายดังกล่าวได้รับเสียงต่อต้านอยู่ไม่น้อยเพราะเห็นว่าจะส่งผลเสียต่ออุตสาหกรรมอาหารในวงกว้าง หลายฝ่ายต่างคาดการณ์กันว่า ยอดจำหน่ายขนมไหว้พระจันทร์ในปีนี้จะลดลงเมื่อเทียบกับของปีก่อน ถึงแม้ว่าวันหยุดยาวในช่วงเทศกาลปีนี้จะต่อเนื่องมากกว่า ๒ สัปดาห์ แต่ยอดขายขนมไหว้พระจันทร์ของร้านเบเกอรี่ ภัตตาคาร และโรงแรมห้าดาวอาจลดลงอย่างคาดไม่ถึง พนักงานขายที่โรงแรมห้าดาวแห่งหนึ่งในนครเซี่ยงไฮ้ให้สัมภาษณ์กับหนังสือพิมพ์เซี่ยงไฮ้อีฟ닝โพสต์ (Shanghai Evening Post) “ช่วงเวลารุ่งเรือง (ของตลาดขนมไหว้พระจันทร์) ได้จบลงแล้ว”

นายเฟิง เอินหยวน (Feng EnYuan) เลขาธิการสมาคมอาหารของจีน (China Cuisine Association) ได้กล่าวในงานสัมมนาที่จัดขึ้นโดยกระทรวงพาณิชย์เมื่อวันที่ ๒๘ สิงหาคมที่ผ่านมาว่า ขนมไหว้พระจันทร์เป็นสินค้าสำหรับตลาดมวลชนโดยรวมทั้งแบบที่ใส่บรรจุภัณฑ์สวยงาม และไม่บรรจุห่อซึ่งบริโภค



โดยทั่วไป ขณะที่นายเฟิง ฟู่เฉิง (Feng FuSheng) รองเลขาธิการสมาคมอุตสาหกรรมขนมแห่งนครเซี่ยงไฮ้ (Shanghai Confectionery Industry Association) กล่าวว่า “นโยบายนี้ส่งผลกระทบอย่างรุนแรง เนื่องจากอย่างน้อยร้อยละ ๔๐ ของยอดจำหน่ายขนมไหว้พระจันทร์มาจากการซื้อหาล็อตใหญ่ของบริษัทและหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อเป็นของขวัญ

สำหรับลูกค้า และถึงแม้ว่าจะเป็นการยากที่จะระบุว่ายอดขายเท่าไรใน ๔๐ เปอร์เซ็นต์จะหายไป ... แต่มาถึงวันนี้ ยอดขายขนมไหว้พระจันทร์โดยรวมได้ลดลงไปแล้วร้อยละ ๒๐ เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อน ขณะที่ยอดขายขนมไหว้พระจันทร์ในโรงแรมห้าดาวอาจจะลดลงมากกว่าร้อยละ ๒๐ เสียด้วยซ้ำ”

ผู้จัดการโรงงานผลิตขนมไหว้พระจันทร์แห่งหนึ่งในเมืองหนานจิง (Nanjing) มณฑลเจียงซู ได้ให้สัมภาษณ์กับหนังสือพิมพ์ท้องถิ่นโมเดิร์น เอ็กซ์เพรส (Modern Express) ว่า ยอดขายขนมไหว้พระจันทร์ในโรงแรมห้าดาวลดลงไปแล้วร้อยละ ๓๐ เมื่อเทียบกับของปีที่ผ่านมา ขณะที่หนังสือพิมพ์เซี่ยงไฮ้อีฟ닝โพสต์ระบุว่า ยอดจำหน่ายคุกกี้ขนมไหว้พระจันทร์โรงแรมห้าดาวบางแห่งในนครเซี่ยงไฮ้ได้ลดลงกว่าร้อยละ ๓๐ แม้ว่าจะลดราคามากกว่าร้อยละ ๔๐ เมื่อเทียบกับของปีก่อนแล้วก็ตาม

ขณะเดียวกัน สมาคมอุตสาหกรรมเบเกอรี่และขนม
ของจีน (China Association of Bakery and Confectionery

Association) ประเมินว่า ในปีนี้จะมีการอบขนมไหว้พระจันทร์ใน

ปริมาณรวม ๒๘๐,๐๐๐ ตัน คิดเป็นมูลค่าการซื้อขายกว่า ๑๖,๐๐๐

ล้านหยวนหรือราว ๘๐,๐๐๐ ล้านบาท แต่เนื่องจากราคาวัตถุดิบและ

แรงงานสูงขึ้น กอปรกับการชะลอตัวของตลาด สมาคมฯ จึงประเมินว่า ต้นทุนการผลิตจะสูงขึ้นกว่าร้อยละ

๑๐ ขณะที่ยอดขายขนมไหว้พระจันทร์อาจจะลดลงร้อยละ ๒๐ เมื่อเทียบกับของปีก่อน ท่ามกลางการแข่งขัน

ที่เข้มข้นขึ้นจนผู้ประกอบการจำนวนมากต้องยอมเผื่อนกำไรเพื่อรักษาตลาดเอาไว้



ตลาดขนมไหว้พระจันทร์ ... ส่วนแบ่งของไทย

อันที่จริง เมืองไทยก็มีผู้ประกอบการที่ทำขนมไหว้พระจันทร์รายใหญ่หลายราย และนำเสนอ
สินค้าที่แตกต่างและเต็มไปด้วยเสน่ห์สำหรับตลาดจีน ผมเชื่อว่า ชาวจีนจำนวนมากจะติดใจกับขนมไหว้
พระจันทร์ไส้ผลไม้ของไทย อาทิทุเรียน ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการส่งออกทุเรียนและสินค้าอื่นทางอ้อมไปด้วย
ผมจึงอยากเห็นกิจการเหล่านี้เข้ามาศึกษาเรียนรู้พฤติกรรมการซื้อขายขนมไหว้พระจันทร์ และสำรวจช่องทางและ
โอกาสในการเข้ามาทำตลาดขนมไหว้พระจันทร์ในจีนกันบ้าง

เทศกาลไหว้พระจันทร์จะอยู่คู่กับวัฒนธรรมจีนไปอีกนานเท่าอนันต์ ตลาดขนมไหว้พระจันทร์
จึงเป็นตลาดระยะยาวสำหรับผู้ประกอบการไทยอย่างไม่ต้องสงสัย ไม่ต้องคิดมาก ขอส่วนแบ่งเพียงแค่ ๐.๑
เปอร์เซ็นต์ของตลาดขนมไหว้พระจันทร์โดยรวม ก็มีมูลค่ารวมราว ๑๐๐ ล้านบาทเข้าไปแล้ว ตลาดส่วนนี้กิน
ระยะเวลาเพียงแค่มไม่ถึงสองเดือนเท่านั้น นี่จะเป็นการพิสูจน์ความเป็น “ครัวของโลก” อีกด้านหนึ่งของ
ประเทศไทย

ทุกสรรพสิ่งมีขึ้น ย่อมมีลง ... ณ วันนี้ ตลาดขนมไหว้พระจันทร์อาจอยู่ในช่วงขาลง แต่เชื่อ
ว่าวันหนึ่งข้างหน้า ตลาดจะพลิกฟื้นกลับมาเติบโตอีกครั้ง

รวบรวมและเรียบเรียงโดย

ดร. ไพจิตร วิบูลย์ธนสาร

อัครราชทูต (ฝ่ายการพาณิชย์) ณ กรุงปักกิ่ง

นางสาวเบญญา หวังมหาพร

นักศึกษาฝึกงาน มหาวิทยาลัยจิงเหม่า

สำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ ณ กรุงปักกิ่ง

๓๐ สิงหาคม ๒๕๕๖