



ภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีน CULINARY WISDOM OF THE KUDI CHIN COMMUNITY

ศศิธร ศรีทองเพ็ง และจุฑามาศ พีรพัชระ

Sasithon Srithongphong and Chutamas Peeraphatchara

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

E-mail: sasithon-s@rmutp.ac.th

Received January 26, 2024; Revised March 4, 2024; Accepted April 24, 2024

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลภูมิปัญญาอาหารจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน และศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชุมชนกุฎีจีน ผู้ให้ข้อมูลคือ ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย เชื้อสายละ 6 คน รวม 18 คน เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้าง รวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ ตรวจสอบความน่าเชื่อถือโดยใช้วิธีตรวจสอบแบบสามเส้าด้านข้อมูล

ผลการวิจัยพบว่า ภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีนประกอบด้วย ข้อมูลภูมิปัญญาอาหาร 3 เชื้อสาย 53 รายการ ได้แก่ เชื้อสายโปรตุเกส 20 รายการ เชื้อสายญวน 8 รายการ เชื้อสายไทย 25 รายการ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารชุมชนกุฎีจีน แบ่งเป็น 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านวัฒนธรรมการทำอาหาร ในอดีตส่วนใหญ่ทำอาหารเพื่อรับประทานกันเองทุกมื้อ เนื่องจากเป็นอาหารเฉพาะของเชื้อสาย ปัจจุบันนิยมซื้อรับประทานเพราะความเร่งรีบในชีวิตประจำวัน 2) ด้านวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร นิยมรับประทานอาหารเช้าประเภท กาแฟ ขนมปัง มื้อกลางวันรับประทานอาหารจานเดียว มื้อบ่ายรับประทานขนม และชา กาแฟ มื้อเย็นมักจัดเป็นสำหรับ 3) ด้านวัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์การทำอาหาร และภาชนะ ในอดีตนิยมใช้เป็นเครื่องทองเหลือง ไม้ ภาชนะนิยมใช้เครื่องทองเหลือง แก้วเจียรไน กระเบื้องเคลือบ สังกะสีเคลือบ ปัจจุบันใช้ตามสมัยนิยมที่หาซื้อได้สะดวก งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะให้จัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นดั้งเดิม และสร้างความตระหนักให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาอาหาร, วัฒนธรรมอาหาร, มรดกอาหาร, วิถีชีวิต, ชุมชนกุฎีจีน



Abstract

This research is a phenomenological qualitative study. The objectives are to examine the information on the culinary wisdom classified according to the lineages of the Kudi Chin community and to study the food consumption culture of the Kudi Chin. The informants included six people of Portuguese, Vietnamese, and Thai descent, totaling 18 people. The data collection tools were unstructured in-depth interviews and non-participant observation. Data analysis was conducted using essence analysis, and reliability was checked with data triangulation.

The results indicated that the culinary wisdom of the Kudi Chin community consists of information on food wisdom from three lineages with 53 recipes, including 20 recipes from Portuguese cultural heritage, eight recipes from Vietnamese cultural heritage, and 25 recipes from Thai cultural heritage. The food consumption culture of the Kudi Chin community is divided into three areas: 1) Culinary culture - In the past, most people cooked food for themselves to eat every meal because it was a specific food of the lineage; however, nowadays, it is popular to purchase meals due to the busy pace of daily life. 2) Eating culture - It is popular to have tea or coffee with bread for breakfast and eat a single dish for lunch. In the afternoon, snacks and tea and coffee are consumed. Dinner is usually arranged as a set of dishes on a table. 3) Culture involving use of equipment and utensils - In the past, cooking utensils were commonly made of brass and wood, and utensils were commonly brass, cut glass, glazed tiles, and zinc coated. Nowadays, they are used in accordance with the current fashion and are conveniently bought. Based on this research, recommendations include organizing activities to promote knowledge about traditional local culinary wisdom and creating awareness to allow new generations see the importance of local food wisdom.

Keywords: Culinary wisdom, Food culture, Food heritage, Way of life,
Kudi Chin community

บทนำ

ภูมิปัญญาของชุมชนเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงรูปแบบวิถีชีวิต เชื้อชาติ ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศาสนา ความเชื่อ วัฒนธรรมที่ได้พัฒนาสืบทอดต่อกันมา เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัว กับสถานะต่าง ๆ (วิมเนศวร ทะกอง และคณะ, 2566) เกิดเป็นมรดกภูมิปัญญาของครอบครัว (จีนีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และมินา ระเด่นอาหมัด, 2564) ผู้ที่เดินทางเพื่อการค้า การทูต การเผยแพร่ศาสนา



นำความรู้ด้านอาหาร วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง จากวัฒนธรรมของตนเองมาแลกเปลี่ยนปรับประยุกต์กับอาหารในท้องถิ่นกลายเป็นภูมิปัญญาอาหารเฉพาะถิ่น (รณภพ นพสุวรรณ และคณะ, 2566) โดยองค์การยูเนสโก UNESCO จัดให้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ และเป็นเครื่องมือสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างรายได้มูลค่ากว่า 186.8 พันล้านเหรียญสหรัฐ (Bhoophala & Daenebuppha, 2022) สำหรับประเทศไทย พบว่า ในปี 2562 มีการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวในประเทศสูงถึง 1.90 ล้านล้านบาท (Ministry of Tourism & Sports, 2019) ด้วยความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่เป็นแรงกระตุ้นให้บุคคลเกิดความต้องการประสบการณ์ที่แปลกใหม่ จึงเดินทางไปยังแหล่งผลิตอาหารที่มีความน่าสนใจ มีเรื่องเล่า มีเอกลักษณ์ มีภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ที่เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร (กติกากลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร, 2564)

ชุมชนกุฎีจีนมีต้นทุนทางสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจที่น่าสนใจ และทรงคุณค่ามาก (คณะกรรมการธิการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สถาบันบัญญัติแห่งชาติ, 2562) เนื่องจากเป็นชุมชนที่มีอายุถึง 254 ปี ในชุมชนมีชาวโปรตุเกส ญวน และไทย อพยพจากกรุงศรีอยุธยามาตั้งถิ่นฐาน แต่ละชนชาติต่างก็มีวัฒนธรรมความเป็นอยู่ วิธีการกินที่แตกต่างกัน มีการสืบทอดส่งต่อมาถึงรุ่นลูกหลานกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรม และสามารถต่อยอด พัฒนา เพิ่มมูลค่าให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ (วงศ์วิภา โสสุวรรณ และคณะ, 2564) นอกจากชนเผ่ากุฎีจีน ซึ่งเป็นชนโบราณที่คนไทยเชื้อสายโปรตุเกสได้ทำสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายแล้วพบว่ามีอาหารคาวหวานที่ผสมวัฒนธรรมอีกหลายรายการ ตกทอดมาถึงรุ่นลูกหลาน เป็นอาหารที่นิยมทำรับประทานกันเองภายในครอบครัว ซึ่งแม้จะมีการถ่ายทอดส่งต่อกันในครอบครัว แต่ยังไม่มีการบันทึกอย่างเป็นระบบ และไม่ได้ทำอย่างต่อเนื่อง ส่งผลต่อองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีนดังกล่าว อาจถูกกลืนหายไปกับกระแสการเปลี่ยนแปลงในไม่ช้า

บทความวิจัยนี้นำเสนอประเด็นภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยมีเป้าหมายในการรวบรวมเก็บบันทึกข้อมูลรายการภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีน และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในชุมชน ที่สามารถใช้ประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวแก่ผู้ต้องการเดินทางเพื่อสร้างประสบการณ์ด้านอาหาร สร้างมูลค่าให้กับภูมิปัญญาอาหารชุมชนให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย เป็นที่รู้จัก ต่อยอดการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร และอนุรักษ์ให้ภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเหล่านี้คงอยู่ต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาข้อมูลภูมิปัญญาอาหารจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน
2. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชุมชนกุฎีจีน



การทบทวนวรรณกรรม

1. มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร

เป็นสิ่งจำเป็นต่อการบรรลุผลสำเร็จด้านความมั่นคงทางอาหาร การได้มาซึ่งวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมผ่านการกลั่นกรองมาเป็นอย่างดีจากชุมชนที่ส่งต่อทักษะชีวิตและความสามารถ แนวปฏิบัติ พิธีกรรม เทศกาล เชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น วัฒนธรรมเป็นความรู้ ทักษะ ที่สร้างขึ้นผ่านประสบการณ์การเลี้ยงดูที่มีครอบครัวเป็นกุญแจสำคัญ ปาจารย์ กิจกาญจน์กุล (2566) กล่าวว่า วัฒนธรรมด้านอาหาร เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม จากการอพยพโยกย้ายถิ่นฐาน อาหารถือเป็นมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (UNESCO, 2023) ซึ่งได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ (ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด, 2564) สรุปได้ว่า มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร เกิดจากภูมิปัญญา ทักษะชีวิต วิถีชีวิต ความสามารถในการประกอบอาหาร ประยุกต์อาหาร ที่สั่งสมและสืบทอดต่อกันมาจนกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ซึ่งนับว่าเป็นมิติทางวัฒนธรรมที่มีบทบาทในการช่วยพัฒนาเศรษฐกิจในชุมชน

2. ภูมิปัญญาอาหาร

เป็นหลักความรู้ในการประกอบอาหารที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ผ่านกระบวนการเรียนรู้ พัฒนา ปรับเปลี่ยน ผสมผสานการทำอาหารจากแหล่งที่มาเดิมกับถิ่นฐานใหม่ ถ่ายทอดสืบทอดให้ทายาท (ณิชนน ภมร และพัชรี ต้นติวิภาวิน, 2563) สอดคล้องกับ สุพจน์ สุณา และคณะ (2566) ให้ทัศนะว่า ภูมิปัญญาเกิดจากการสั่งสมความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของบุคคลหนึ่งหรือชุมชนหนึ่ง เพื่อนำมาเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้การดำรงชีวิตให้อยู่รอดในสังคม สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาอาหารเป็นความรู้ด้านอาหารที่คนในชุมชนนั้นคิด สร้างสรรค์ ประกอบเป็นอาหารที่นิยมรับประทานในชุมชน แสดงออกถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญา ชาติพันธุ์ วัฒนธรรมการกินของผู้คนในชุมชนนั้น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รวมทั้งมีการสืบทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น

3. ชุมชนกุ๊จิ้น (หรือกะตี่จิ้น)

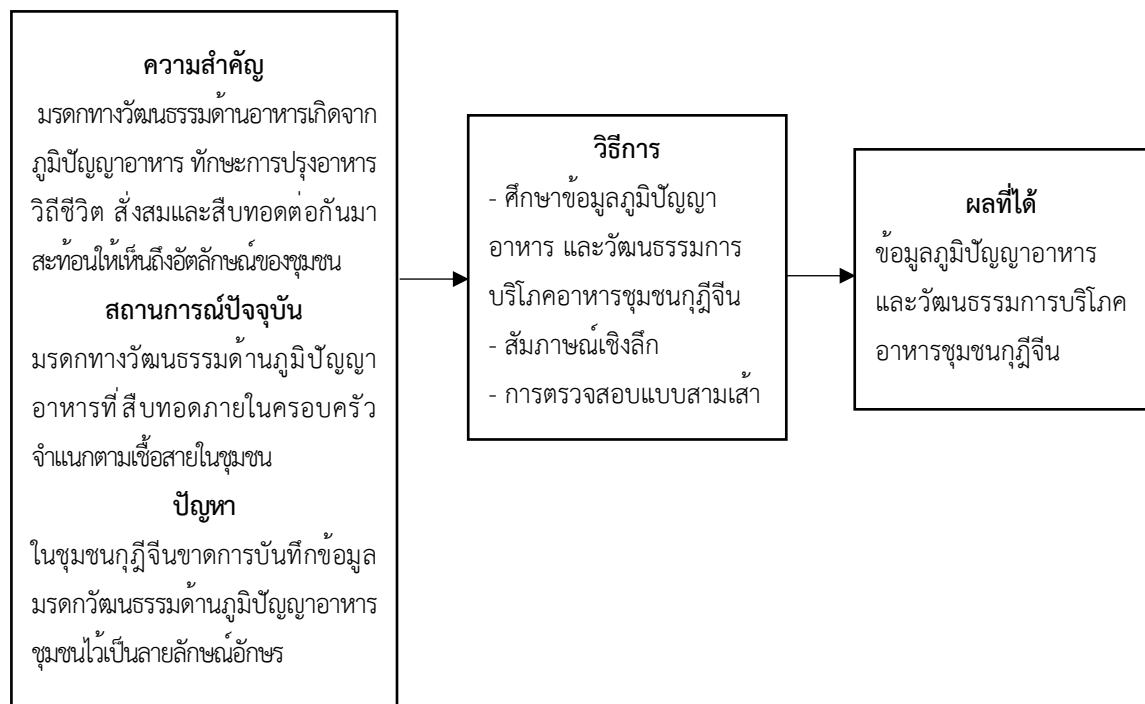
เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ริมคลองวัดกัลยาณณ์ ถนนเทศบาล 1 แขวงวัดกัลยาณณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2311 สมัยกรุงธนบุรี มีความหลากหลายทางด้านเชื้อชาติ อดีตมีเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย จีน ภายหลังมีการย้ายราชธานีจากจีนจึงย้ายไปอยู่ที่ตลาดน้อย มีวัฒนธรรมวิถีการกินอยู่ต่างกันในแต่ละเชื้อสาย (จุฬาลักษณ์ จารุจตุรรัตน์ และวงศ์ทอง เขียนวงศ์, 2560) ชาวโปรตุเกสอพยพมาจากอยุธยาครั้งเสียกรุงครั้งที่ 2 โดยตามเสด็จพระเจ้าตากสินมหาราชไปร่วมรบกับเอกราชที่เมืองจันทบุรี ได้รับพระราชทานที่ดินให้ปลูกสร้างบ้านเรือน คุณพ่อกอร์โดตั้งชื่อที่ดินผืนนี้ว่า ค่ายขางตาครุส (Santa Cruz) เป็นภาษาโปรตุเกส แปลว่า ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์ ต่อมา จึงได้สร้างวัดขางตาครุส ซึ่งเป็นวัดคริสต์นิกายโรมันคาทอลิก จึงทำให้มีผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสนับถือศาสนาคริสต์อาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ปัจจุบันชาวโปรตุเกสยังมีคนทำอาหารที่สืบทอดกันมาอยู่บ้างแต่ก็ทำรับประทานกันเฉพาะในครอบครัวเท่านั้น มีเพียงขนมฝรั่งกุฎีจีนที่มีการทำเพื่อจำหน่าย มีการทำอาหารที่ได้รับการสืบทอดมาทำบุญที่โบสถ์เพื่อแลกเปลี่ยนรับประทานอาหารร่วมกัน ลิ้มรสรสชาติอาหารแบบดั้งเดิมที่แต่ละ



ครอบครัวได้ทำมา และมีการทำขนมที่นิยมทำรับประทานกันในช่วงเทศกาลเท่านั้น ได้แก่ ช่วงวันคริสต์มาส ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสนิยมทำขนมกุดสลัง ชาวญวนเป็นเชื้อสายที่ตามเสด็จพระเจ้าตากสินมหาราชมาจากเมืองจันทบุรี ในอดีตมีผู้อาศัยอยู่ในชุมชนไม่มากนัก เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช พระราชทานให้กับชาวต่างชาติที่ร่วมรบครั้งเสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ 2 เชื้อสายไทยที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีนในอดีตจะเข้ามาเพื่อทำงานบ้านให้กับคนเชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งมักจะรับราชการมียศบรรดาศักดิ์ เมื่อเวลาผ่านไปมีทายาทและผู้ที่ย้ายมาอาศัยอยู่ในชุมชนเพิ่มขึ้น มีทั้งแต่งงานกับคนเชื้อสายโปรตุเกส และย้ายมาอยู่เพื่อประกอบอาชีพ นอกจากนี้ ย่านกุฎีจีนยังมีปัจจัยพื้นฐานในการขับเคลื่อนเมืองแห่งการเรียนรู้ (Serisakul & Ovattvoravarunyou, 2022) และมีวัฒนธรรมที่แตกต่างหลากหลาย มีอัตลักษณ์ที่สามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนได้ (วงศ์ภา โสสุวรรณ และคณะ, 2564)

กรอบแนวคิดการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดการวิจัยตามข้อมูลที่ได้ศึกษา ดังนี้



แผนภาพที่ 1 แสดงกรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) แบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ที่มุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdrige, 2007) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก จัดทำข้อมูลภูมิปัญญาอาหารจำแนกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน มีวิธีการดำเนินการ ดังนี้



1. ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก ประกอบด้วย ผู้สืบเชื้อสายชาวโปรตุเกส ญวน และไทย ที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน ซึ่งเป็นผู้มีความรู้เกี่ยวกับประวัติความมาของอาหาร และมีทักษะในการทำอาหารภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษ เชื้อสายละ 6 คน รวม 18 คน โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ในการพิจารณาขนาดตัวอย่างการวิจัยเชิงคุณภาพ ไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของสถานการณ์ สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก ใช้ผู้ให้สัมภาษณ์ประมาณ 5 - 30 บุคคล (ประไพพิมพ์ สุธีสินนท์ และประสพชัย พสุนนท์, 2559)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview) มีลักษณะเป็นคำถามปลายเปิด ให้ผู้ให้ข้อมูลตอบอย่างอิสระ มีการตรวจสอบเนื้อหาข้อมูลคำถามโดยที่ปรึกษาและผู้เกี่ยวข้องในชุมชนกุฎีจีน เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของแนวคำถามตามวัตถุประสงค์การวิจัย

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ และให้ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถามแบบอิสระ โดยผู้สัมภาษณ์มีหน้าที่รับฟัง และเก็บรวบรวมประเด็นสำคัญที่ต้องการ บันทึกเนื้อหาข้อมูลตั้งคำถามให้ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถาม โดยใช้วิธีการสื่อสารในการสนทนาอย่างตรงประเด็นและตรงเป้าหมายให้มากที่สุด

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้วิธีการถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ อ่านข้อมูล และวิเคราะห์แก่นสาระ ประกอบด้วยการทำความเข้าใจกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำแก่นสาระ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และการรายงาน (Thompson, 2022) ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลใช้วิธีตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation) ด้านข้อมูล (Data Triangulation) (บุษกร เชี่ยวจินดาภานต์, 2561)

การวิจัยครั้งนี้มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขผู้ให้ข้อมูล และประโยคคำพูด (Quotation) ในขั้นตอนนำเสนอผลการวิจัย

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่ 1 ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน

1. ภูมิปัญญาอาหารเชื้อสายโปรตุเกส พบว่า มีอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส 20 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารคาว 12 รายการ ได้แก่ เนื้อซัลโม ต้มมะฝาด ต้มเค็มโปรตุเกส มักกะโรนี-ต้มใส่ไก่ เจ้าเจา แกงเหงาหงอด เนื้อน้ำมัน สตูว์ หมูเค็ม หมูผัดผักกับกากหมู สัฟแฮก หมูอบมันฝรั่งทอด 2) อาหารจานเดียว 2 รายการ ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ 3) อาหารว่าง 2 รายการ ได้แก่ ขนมปังไส้ สัฟแฮก กะหรี่ปั๊ปปัสสัฟแฮก 4) อาหารหวาน 4 รายการ ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล กุตสลัง กวยตัส

P18 “...ที่บ้านทุกคนชอบกินเนื้อซัลโม แต่มีขั้นตอนทำยุ่งยาก เลยไม่ค่อยได้ทำบ่อยนัก...”



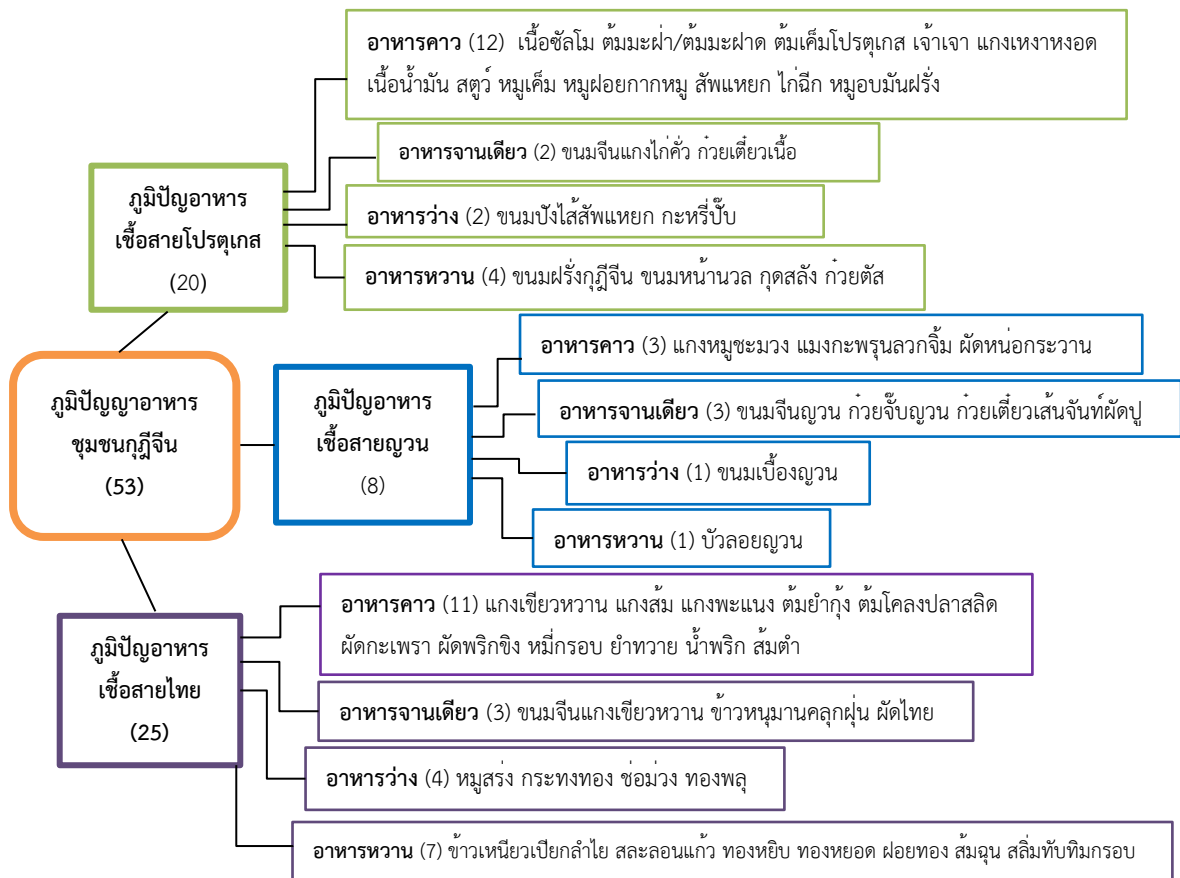
2. ภูมิปัญญาอาหารเชื้อสายญวน พบว่า มีอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวน 8 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารคาว 3 รายการ ได้แก่ แกงหมูชะมวง แมกกะพุนลวกจิ้ม ผัดหน่อกระวาน 2) อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ขนมจีนญวน ก๋วยจั๊บน้ำญวน ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู 3) อาหารว่าง 1 รายการ ได้แก่ ขนมเบี๊ญญวน และ 4) อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ บัวลอยญวน

P7 “...อาหารญวนที่แม่ทำก็จะคล้ายกับที่เมืองจันทบุรี เพราะที่นี่เป็นคนญวนเมืองจันทบุรี...”

3. ภูมิปัญญาอาหารเชื้อสายไทย พบว่า มีอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทย 25 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารคาว 11 รายการ ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงส้ม แกงพะแนง ต้มยำกุ้ง ต้มโคล้ง ปลาสด ผัดกะเพรา ผัดพริกขิง หมี่กรอบ ยำทวาย น้ำพริกปลาร้า ส้มตำ 2) อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ขนมจีนแกงเขียวหวาน ข้าวหนุ่มนาคลูกฟุ้ง ผัดไทย 3) อาหารว่าง 4 รายการ ได้แก่ หมูสร่ง กระทงทอง ข้าวมันไก่ ทองพลุ 4) อาหารหวาน 7 รายการ ได้แก่ ข้าวเหนียวเปียกลำไย สลัดลอยแก้ว ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ส้มฉุน สลัดทับทิมกรอบ

P14 “...บ้านที่ทำอาหารไทยทั่วไป ก็พวกแกงส้ม น้ำพริก มีหัดทำอาหารโปรตุเกสบ้าง...”

สรุป ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน ตามแผนภาพที่ 2 และตัวอย่างอาหารตามแผนภาพที่ 3



แผนภาพที่ 2 แสดงข้อมูลภูมิปัญญาอาหารจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน

	เนื้อซี่หมู (โปรตุเกส) เป็นอาหารที่นำเนื้อวัวแห้งด้วยมีดปลายแหลม สอดแทรกเครื่องเทศที่คั่วแล้ว ตามด้วยมันเนื้อแข็ง คลุกเคล้ากระเทียม พริกไทย รากผักชี นำไปทอดและตุ๋นต่อจนสุก ปรงรสด้วยเกลือ ใส่ถั่วแขก พอสูกนํ้ามันแห้งเป็นชั้นบาง เนื้อมีสีน้ำตาล เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศ รสชาติกลมกล่อม เน้นรสชาติธรรมชาติ
	ขนมจีนญวน (ญวน) ประกอบด้วย ขนมจีน หมูยอ ใส่ผัก หัวไชเท้า แครอท ถั่วงอก ใบสาระแน ผักกาดแก้ว แตงกวา ราดด้วยน้ำจิ้ม ที่ทำจากน้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ ใส่ถั่วลิสงคั่วบด รสเค็มเปรี้ยวและหวานตาม
	ขนมจีนแกงเขียวหวาน (ไทย) แกงเขียวหวาน เป็นอาหารไทยประเภทแกง ประกอบด้วย เนื้อปลาราย เครื่องแกงเขียวหวาน กะทิ ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกขี้หนู กระชาย ใบโหระพา ใบมะกรูด ปรงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา ลักษณะน้ำแกงเข้มข้น สีเขียว หอมเครื่องแกง รสชาติเผ็ด เค็ม หวานมัน รับประทานกับขนมจีน

แผนภาพที่ 3 แสดงตัวอย่างอาหารเชื้อสายโปรตุเกส ญวน และไทย

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่ 2 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารชุมชนกุ่มจีน

1. วัฒนธรรมการทำอาหาร ในอดีตชาวโปรตุเกสแต่ละครอบครัวจะทำอาหารเพื่อรับประทานกันเองทุกมื้อ เนื่องจากเป็นอาหารเฉพาะและไม่มีจำหน่าย และส่วนใหญ่รับราชการมียศศักดิ์ มักจะมีแม่ครัวทำอาหารให้รับประทาน ครอบครัวที่มีสมาชิกจำนวนมากนิยมทำอาหารในปริมาณมาก เพื่อเลี้ยงลูกหลานในบ้าน นำไปแบ่งปันให้ญาติ เพื่อนบ้าน และจำหน่ายในชุมชนเพื่อนำกำไรมาซื้อวัตถุดิบทำอาหารเลี้ยงคนในครอบครัว มื้อเช้าส่วนใหญ่เป็นพวกขนมปัง ชา กาแฟ เนื่องจากสะดวกรวดเร็ว มื้อกลางวันนิยมทำเป็นอาหารจานเดียว เพราะต้องทำงานตลอดไม่สะดวกจัดเป็นสำหรับ ส่วนมื้อเย็นนิยมจัดเป็นสำหรับนั่งล้อมวงรับประทานพร้อมกันทั้งครอบครัว อาหารของเชื้อสายโปรตุเกสนิยมรับประทานอาหารที่ออกรสของวัตถุดิบธรรมชาติ ปรงน้อย กลิ่นเครื่องเทศไม่แรง นิยมทำอาหารออกรสชาติกลมกล่อมต่างจากอาหารของชาวโปรตุเกสที่มีกลิ่นเครื่องเทศค่อนข้างแรง และรสชาติหวานและเค็มจัด สันนิษฐานว่าน่าจะเป็นเพราะได้รับอิทธิพลการทำอาหารจากคนไทยที่แต่งเข้ามาในบ้านหรืออยู่ในพื้นที่ที่นิยมปรุงอาหารรสชาติกลมกล่อม ส่วนอาหารของเชื้อสายญวน ชาวญวนในชุมชนเป็นชาวญวนที่อพยพมาจากเมืองจันทบุรี อาหารญวนในชุมชนจึงมีความคล้ายคลึงกับอาหารของทางจันทบุรี มีการนำเอาวัฒนธรรมการทำอาหารของชาวญวนเมืองจันทบุรีมาทำรับประทานในครอบครัว แต่ในชีวิตประจำวันนิยมรับประทานอาหารโปรตุเกส เพราะส่วนใหญ่แต่งงานเข้าเชื้อสายโปรตุเกส บางครอบครัวมีการต้อนรับแขกฝรั่งเป็นประจำเนื่องจากรับราชการทางการทูต อาหารญวนในบ้านจึงมี



การปรับรสชาติให้ถูกปากชาวต่างชาติ เชื้อสายไทยในชุมชนกุฎจีนนิยมทำอาหารไทยทั่วไปและฝึกหัดทำอาหารโปรตุเกสและญวนบ้าง การสืบทอดการทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่นมักเป็นแบบดูและจำ ช่วยทำงานเกิดการเรียนรู้ เกิดทักษะ ความชำนาญในการทำอาหารในเชื้อสายของตนเอง ปัจจุบันส่วนใหญ่นิยมซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารตามสั่ง เนื่องจากทำงานทั้งภายในและภายนอกชุมชน ไม่มีเวลาประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน หากทำรับประทานเองในครอบครัวนิยมทำอาหารที่มีขั้นตอนทำง่าย ไม่ยุ่งยากสามารถทำได้รวดเร็ว อาหารที่มีขั้นตอนการทำยุ่งยากมักนิยมทำในโอกาสพิเศษ หรือวันสำคัญที่มีญาติพี่น้องมารวมตัวกัน เช่น งานฉลองวัด วันคริสต์มาส เป็นต้น

P1 “...ของบ้านพี่วันธรรมดาเน้นทำอาหารปรุงง่าย ทำไวกินไวเพราะต้องทำงานหน้าเตาตลอด มือเช้าจะเป็นพวกขนมปัง ชา กาแฟ มือเที่ยงก็เน้นที่ทำสะดวก กินสะดวก อย่างอาหารจานเดียว มือเย็นจะจัดอาหารเป็นสำหรับ ถ้าเป็นอาหารที่ทำยากมักทำช่วงวันพิเศษที่มีสมาชิกในครอบครัวมาจتماع เยอะ ๆ จะได้ช่วยกันทำ...”

P10 “...บ้านเรามีลูกหลานเยอะ ปกติจะทำอาหารทีละมาก ๆ ใส่หม้อใหญ่ตั้งไว้ ใครหิวเมื่อไหร่ก็มาตักกินได้เลย ทำเพื่อขายในชุมชนด้วย เอากำไรมาทำให้ลูกหลานกินกัน ทำแบบนี้ประหยัดกว่า ได้กินของอร่อย คุณภาพดีอีกด้วย ส่วนมือเย็นนั่งรวมกันรับประทานเป็นสำหรับ...”

2. วัฒนธรรมการกิน วัฒนธรรมการกินในอดีตและปัจจุบันมีความคล้ายคลึงกัน มือเช้านิยมรับประทานขนมปัง ข้าวต้ม ข้าวแกง ปัจจุบันมือเช้าและมือกลางวัน เน้นซื้อเป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จ เช่น ขนมปัง ชา กาแฟ ก๋วยเตี๋ยว ขนมปังทาสีแพนเค้ก อาหารตามสั่ง ส่วนมือเย็นยังมีการรับประทานภายในครอบครัวบ้างในวันที่กลับจากการทำงานเร็ว หากติดภารกิจจะซื้ออาหารมาจากภายนอกหรือสั่งซื้ออาหารแบบเดลิเวอรี่ อาจมีการจัดเป็นสำหรับในบางวันหากสมาชิกในครอบครัวอยู่กันครบ บางคนยังนิยมดื่มกาแฟหรือขนมหวานปิดท้ายมื้ออาหาร ส่วนขนมและของว่างอื่น ๆ รับประทานทั้งวันตามความต้องการของแต่ละบุคคล ในช่วงเทศกาลถือศีลมหาพรต ผู้นำถือศาสนาคริสต์งดรับประทานเนื้อสัตว์บกและสัตว์ปีก และรับประทานเฉพาะเนื้อสัตว์น้ำ หรืองดเนื้อสัตว์ในช่วงนี้ ในชุมชนจึงนิยมรับประทานยำทวาย หรือรับประทานอาหารคล้ายการกินเจของชาวไทยเชื้อสายจีน ผู้สืบเชื้อสายญวนนิยมรับประทานอาหารเมนูคล้ายคลึงกับชาวญวนที่เมืองจันทบุรี โดยรับประทานอาหารต่าง ๆ คู่กับน้ำจิ้มออกรสเปรี้ยวหวานที่ใส่น้ำส้มสายชู น้ำตาล และใส่ถั่วลิสงบูน มีเมนูขนมจีนญวนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในชุมชน ซึ่งใส่ขนมจีน หมูยอ แครอท หัวไชเท้า แตงกวา และถั่วงอกทำให้แตกต่างจากขนมจีนญวนโดยทั่วไป อาหารญวนนาน ๆ จะทำรับประทานสักครั้ง ช่วงที่มีญาติจากเมืองจันทบุรีมาเยือน

P2 “...บ้านป้ายังทานอาหารแบบดั้งเดิมหลายเมนู แต่บ้านอื่นจะไม่ค่อยเห็นแล้ว ไม่ค่อยมีใครทำทานกัน ต่างก็แยกย้ายออกไปพักอาศัยภายนอกชุมชน ก็จะกลับมาทานอาหารแบบเก่ากันตอนมางานฉลองวัด ช่วงเทศกาลคริสต์มาส จะมีการทำอาหารจากบ้านต่าง ๆ ไปตั้งโต๊ะเลี้ยงกันก็อาจได้พบอาหารแบบดั้งเดิมบ้าง...”



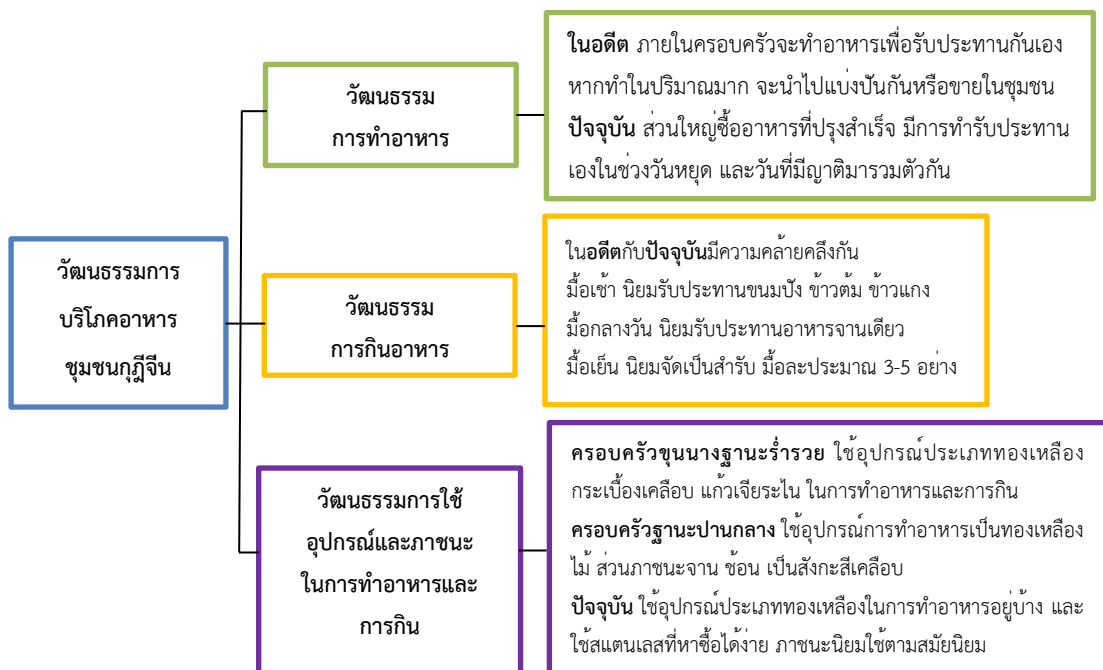
P3 “...ในช่วงถือศีลมหาพรต ผู้ที่นับถือศาสนาคริสต์จะงดรับประทานเนื้อสัตว์บกและสัตว์ปีก จะรับประทานเฉพาะสัตว์น้ำเท่านั้น และบางคนจะงดรับประทานเนื้อสัตว์ทั้งหมดในช่วงนี้ และนิยมทานยาทวายซึ่งเป็นอาหารที่ไม่ใส่เนื้อสัตว์...”

3. วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์และภาชนะ ในอดีตอุปกรณ์ในการทำอาหารและอุปกรณ์ในการกินใช้เป็นเครื่องทองเหลือง เช่น ทัพพี ซ้อนส้อม จาน ชาม ชัน กระทะทองเหลือง ถ้วยพิมพ์ขนม ที่คั้นกะทิ มีการใช้ภาชนะทำจากกระเบื้องเคลือบ แก้วเจียรไนในครอบครัวที่มีฐานะร่ำรวย หรือรับราชการ มียศศักดิ์ค่อนข้างสูง ส่วนครอบครัวที่มีฐานะปานกลาง นิยมใช้เครื่องมือการทำอาหารเป็นทองเหลืองและไม้ เช่น ไม้พายสำหรับกวนขนม ทัพพีไม้ ส่วนภาชนะ จาน ซ้อน เป็นสังกะสีเคลือบ ในปัจจุบันพบว่ายังใช้เครื่องมือการทำอาหารเป็นทองเหลืองอยู่บ้าง มีการนำเครื่องผสมอาหารสมัยใหม่เข้ามาใช้ในการทำขนม และใช้อุปกรณ์ทำจากสแตนเลสที่หาซื้อได้ง่าย ภาชนะนิยมใช้ตามสมัยนิยม ได้แก่ จาน ชามกระเบื้อง ซ้อนสแตนเลส

P8 “...คุณตาจะใช้อุปกรณ์ทำขนมทำจากทองเหลือง พิมพ์ขนมก็ใช้ เครื่องมือต่าง ๆ จะประดิษฐ์ขึ้นใช้เองภายในบ้าน ภาชนะใช้เป็นกระเบื้องเคลือบ ซ้อนส้อมตอนเด็ก ๆ เคยเห็นที่บ้านใช้ทองเหลือง เครื่องมือผสมแป้งเดิมทำจากไม้ซักรอก แต่ปัจจุบันใช้เครื่องมือสมัยใหม่ในการตีผสมแป้ง เพราะรวดเร็ว ทุนแรงได้เยอะ...”

P12 “...เมื่อก่อนอุปกรณ์ใช้เป็นทองเหลืองเกือบทั้งหมด จานชามกระเบื้อง และแก้วเจียรไน ซ้อนส้อมทองเหลือง แต่ปัจจุบันก็ใช้ตามสมัยใหม่หาซื้อได้ง่าย เป็นพวกสแตนเลส จานกระเบื้อง...”

สรุป ข้อมูลวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน ตามแผนภาพที่ 4



แผนภาพที่ 4 แสดงข้อมูลวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน



อภิปรายผล

การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ที่ 1 ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีน เชื้อสายโปรตุเกส ญวน และไทย มีจำนวน 53 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารเชื้อสายโปรตุเกส 20 รายการ 2) อาหารเชื้อสายญวน 8 รายการ 3) อาหารเชื้อสายไทย 25 รายการ สโรชา ทรงสถาพร และธีระวัฒน์ จันทิก (2560) ศึกษาพบว่า ชนฝรั่งเศสกุฎีจีนสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยาเฉพาะภายในครอบครัวเชื้อสายโปรตุเกส มีการพัฒนาเพิ่มหน้าขนมตามความเชื่อของชาวจีน โดยโรยน้ำตาลและแต่งผลไม้แห้งบนหน้าขนม ตั้งแต่ที่ไม่มีการแต่งหน้าขนม กติกา กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564) กล่าวว่า ภูมิปัญญาอาหาร ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นภายในครัวเรือนผ่านความเชื่อและพิธีกรรม ได้ถูกนำมาสร้างการรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่โดยเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการท่องเที่ยว สอดคล้องกับวงศ์ระวิทย์ น้อมนำทรัพย์ (2565) ที่ศึกษาพบว่า การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์บนฐานภูมิปัญญา ก่อให้เกิดความภาคภูมิใจ สร้างแรงขับเคลื่อนในการสร้างสิ่งที่ดีให้กับชุมชนของตนเอง และจากแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ.2566 - 2570) สำนักงานเขตธนบุรี โดยฝ่ายพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม มีโครงการสนับสนุนการดำเนินงานของคณะกรรมการชุมชน สามารถใช้งบประมาณจัดกิจกรรมที่ประโยชน์ต่อชุมชนได้ตามเป้าหมายการพัฒนาชุมชนที่เกิดจากเบื้องล่าง (BOTTOM UP) โดยประชาชนนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนตลอดไป (ฝ่ายพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม สำนักงานเขตธนบุรี, 2566)

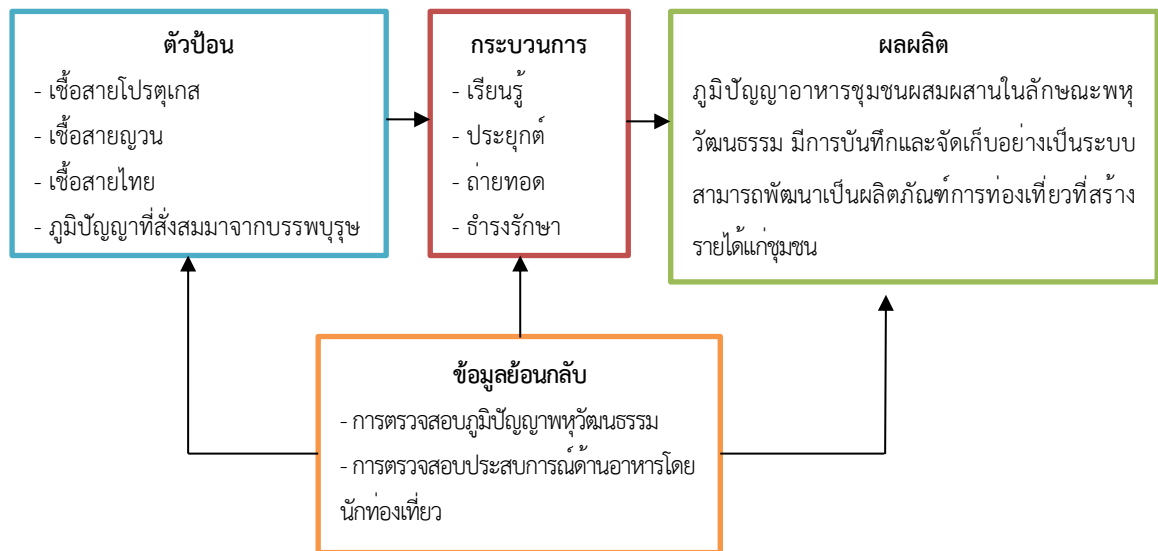
การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ที่ 2 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารชุมชนกุฎีจีน ได้แก่ 1) วัฒนธรรมการทำอาหาร ในอดีตภายในครอบครัวจะทำอาหารเพื่อรับประทานกันเอง หากทำในปริมาณมาก จะนำไปแบ่งปันให้เพื่อนบ้านหรือขายในชุมชน ปัจจุบันภายในครอบครัวนิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จ มีการรับประทานเองในช่วงวันหยุด และวันที่มีญาติมารวมตัวกัน 2) วัฒนธรรมการรับประทานในอดีตกับปัจจุบันมีความคล้ายคลึงกัน ได้แก่ นิยมรับประทานขนมปัง ข้าวต้ม ข้าวแกง ในมื้อเช้า มื้อกลางวันนิยมรับประทานอาหารจานเดียว ส่วนมื้อเย็นจัดเป็นสำหรับ เชื้อสายโปรตุเกสส่วนใหญ่นิยมดื่มกาแฟปิดท้ายมื้ออาหาร ส่วนขนมจะรับประทานทั้งวันแล้วแต่ความสะดวกและความต้องการของแต่ละบุคคล 3) วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์และภาชนะ ครอบครัวขุนนางฐานะร่ำรวยนิยมใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารและภาชนะเป็นทองเหลือง กระเบื้องเคลือบ แก้วเจียรไน ส่วนครอบครัวที่มีฐานะปานกลาง นิยมใช้เครื่องมือในการทำอาหารเป็นทองเหลือง ไม้ ส่วนภาชนะ จานช้อน เป็นสังกะสีเคลือบ ปัจจุบันพบว่ายังมีการใช้เครื่องมือในการทำอาหารเป็นทองเหลืองอยู่บ้าง และมีการใช้สแตนเลสที่หาซื้อได้ง่ายโดยทั่วไป ภาชนะใช้ตามสมัยนิยม โดยแสนชัย และลลิตา ธีรวุฒิ (2559) กล่าวว่า ชุมชน กุฎีจีน เป็นชุมชนพหุวัฒนธรรม มีมรดกทางวัฒนธรรมที่ได้รับการถ่ายทอดมาจนถึงปัจจุบัน สามารถต่อยอดสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร สอดคล้องกับ จริยา สุพรรณ



และคณะ (2565) พบว่า ภูมิปัญญาชุมชนด้านอาหาร สามารถนำมาสู่การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

จากผลการวิจัยข้างต้น ผู้วิจัยได้พบองค์ความรู้ที่สามารถสรุปเป็นแผนภาพได้ดังนี้



แผนภาพที่ 5 แสดงองค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

องค์ความรู้ใหม่ของภูมิปัญญาอาหารชุมชนภูเก็ตในมุมมองเชิงระบบ จากตัวป้อนของสมาชิก 3 เชื้อสาย ร่วมกับภูมิปัญญาที่สั่งสมมาในอดีต ผ่านกระบวนการเรียนรู้ ประยุกต์ ถ่ายทอด อารงรักษา ได้ผลิตของภูมิปัญญาอาหารชุมชนผสมผสานในลักษณะพหุวัฒนธรรม มีการบันทึกและจัดเก็บอย่างเป็นระบบ สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่สร้างรายได้แก่ชุมชน

สรุป

ภูมิปัญญาอาหารชุมชนภูเก็ตประกอบด้วย ข้อมูลภูมิปัญญาอาหาร 3 เชื้อสาย 53 รายการ ได้แก่ เชื้อสายโปรตุเกส 20 รายการ เชื้อสายญวน 8 รายการ เชื้อสายไทย 25 รายการ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร แบ่งเป็น 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านวัฒนธรรมการทำอาหาร ในอดีตนิยมทำอาหารรับประทานในครอบครัว ปัจจุบัน นิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จ มีการทำอาหารบ้างในบางโอกาส 2) ด้านวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร ในอดีตกับปัจจุบันมีความคล้ายคลึงกัน มื้อเช้านิยมรับประทานขนมปัง ชา กาแฟ มื้อกลางวัน รับประทานอาหารจานเดียว มื้อเย็นนิยมจัดเป็นสำหรับ 3) ด้านวัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์และภาชนะ ในอดีตครอบครัวขุนนางฐานะร่ำรวย ใช้อุปกรณ์ประเภททองเหลือง กระเบื้องเคลือบ แก้วเจียรไน ครอบครัวฐานะปานกลาง ใช้อุปกรณ์การทำอาหารเป็นทองเหลือง ไม้ ส่วนภาชนะจาน ช้อน เป็นสังกะสีเคลือบ ปัจจุบันใช้ตามสมัยนิยม งานวิจัยนี้ก่อให้เกิดประโยชน์ในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหาร สามารถนำข้อมูล



ไปใช้ในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเพื่อสร้างประสบการณ์ด้านอาหารภูมิปัญญาชุมชน ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ และคณะ (2565) ศึกษาพบว่า วัฒนธรรม อาหารและแหล่งท่องเที่ยวไทย เป็น “Soft Power Diplomacy” สิ่งเหล่านี้ล้วนทำให้ประเทศไทยเป็นที่ยอมรับจากสังคมโลก สอดคล้องกับ นโยบายแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2566 - 2570 ซึ่งมุ่งเน้นพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว และชุมชนท่องเที่ยว ต่อยอดและสร้างคุณค่าจากทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม เอกลักษณ์ความเป็นไทย มีเป้าประสงค์ให้วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และเอกลักษณ์ความเป็นไทยคงอยู่ในสังคมสืบต่อไป (สำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล กรุงเทพมหานคร, 2561)

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.1 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า ผู้ที่มีความรู้ในการปรุงอาหารดั้งเดิมส่วนใหญ่ เป็นผู้สูงอายุ และคนรุ่นใหม่ไม่สนใจเรียนรู้และรับประทานอาหารดังกล่าว ดังนั้นจึงควรจัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นดั้งเดิม และนำข้อมูลจากงานวิจัยครั้งนี้ไปใช้ประโยชน์ในการบอกต่อ สืบทอดให้เยาวชนในชุมชนรู้จักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาอาหาร

1.2 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า คนรุ่นใหม่ไม่นิยมทำอาหารรับประทานเอง เนื่องจากส่วนใหญ่ทำงานภายนอกชุมชนและมีภารกิจเร่งรีบในชีวิตประจำวัน จึงนิยมซื้ออาหารรับประทานตามสะดวก อาจส่งผลให้การทำและการรับประทานอาหารที่เป็นภูมิปัญญาลดน้อยลง ดังนั้นจึงควรสร้างความตระหนัก และกระตุ้นให้คนในชุมชนเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และควรส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้อาหารดังกล่าวต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวของชุมชนผ่านร้านอาหารในพื้นที่

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษากระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาอาหารชุมชนภูิกีน

2.2 ควรนำผลจากการวิจัยครั้งนี้สู่การศึกษาตำรับและสำรับอาหารทั้ง 3 เชื้อสาย เพื่อต่อยอดและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวของชุมชน

เอกสารอ้างอิง

กติกาก กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร. (2564). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น. *วารสารชุมชนวิจัย*, 15(3). 145-157.

คณะกรรมการการศึกษา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภานิติบัญญัติแห่งชาติ. (2562). *รายงานการจัดมหกรรม 6 ชุมชนย่านกะดีจีน 3 ศาสนา 4 ความเชื่อ เกื้อหนุนกันสู่สันติสุข*. กรุงเทพมหานคร: สภานิติบัญญัติแห่งชาติ.



- จริยา สุพรรณ, นุชนารถ รัตนสุวงศ์ชัย และรัตนพล ชื่นคำ. (2565). การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ จังหวัดชัยนาท จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดลพบุรี. *วารสารศิลปศาสตรราชชมงคลสุวรรณภูมิ*, 4(3), 560-574.
- จุฬาลักษณ์ จารุจุฑารัตน์ และวงศ์ทอง เขียนวงศ์. (2560). การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมฝรั่งกุฎีจีน ด้วยการประยุกต์เอกลักษณ์ของชุมชนแขวงกัลยาณ์ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร. *วารสารสารสนเทศ*, 16(1), 77-85.
- ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด. (2564). การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย. *วารสารปัญญาวิวัฒน์*, 13(2), 177-189.
- ณิชนน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน. (2563). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. *วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์*, 6(2), 28-44.
- บุษกร เชี่ยวจินดาگانต์. (2561). เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ*, 13(25), 103-118.
- ประไพพิมพ์ สุธีวสินนท์ และประสพชัย พสุนนท์. (2559). กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. *วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 29(2), 32-48.
- ปาจริย์ กิจกาญจนกุล. (2566). องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นถิ่นมอญลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี. *วารสารศิลปะศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 23(1), 204-233.
- ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ, ณภัทร สำราญราษฎร์ และหงสกุล เมสนุกุล. (2565). แนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย. *Journal of Management Science Pibulsongkram Rajabhat University*, 4(2), 77-89.
- ฝ่ายพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม. (2566). *ค่าใช้จ่ายในการสนับสนุนการดำเนินงานของคณะกรรมการชุมชน*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานเขตธนบุรี.
- รณภพ นพสุวรรณ, จันทิมา เขียวแก้ว และสุจิตรา เปลิยนรุ่ง. (2566). การสืบสานภูมิปัญญามรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นลึงกาสะบนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทย. *วารสารปราชญ์ประชาคม*, 1(1), 72-82.
- วงศ์ระวิทย์ น้อมนำทรัพย์. (2565). การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์บนฐานภูมิปัญญาช่างศิลป์จังหวัดนครปฐม. *วารสารศิลปศาสตรราชชมงคลสุวรรณภูมิ*, 4(3), 443-456.
- วงศ์วิภา โสสุวรรณจินดา, ณัฐกานต์ รองทอง และสุรริย์ ยอดฉิม. (2564). การตลาดเพื่อการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ชุมชน ในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*, 8(1), 414-431.



- วิมเนศวร ทะกอง, สุทธินันท์ โสทธิธิ และพิศิษฐ์ชัย สุวรรณถาวร. (2566). ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น
จันทบุรี : การสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน.
วารสารสหวิทยาการสังคมศาสตร์และการสื่อสาร, 6(2), 92-102.
- สโรชา ทรงสถาพร และธีระวัฒน์ จันทิก. (2560). *แนวทางการสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากผู้สูงอายุในชุมชนกุฎีจีน จังหวัดกรุงเทพมหานคร* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ).
กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สุพจน์ สุนา, ไพเลิศ โมฮัมหมัด, อาษา โมฮัมหมัด และชิตพล คุ่มสุพรรณ. (2566). แนวทางในการ
อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอยะรัง จังหวัด
นครสวรรค์. *วารสารวิจัยและวิชาการบวรพัฒนา*, 1(1). 1-12.
- แสนชัย และลิขิต ธีรฤทธิ. (2016). *การออกแบบเรขศิลป์สำหรับการสร้างอัตลักษณ์ และส่งเสริม
ภาพลักษณ์ชุมชนกุฎีจีน*. ใน รายงานการวิจัย. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
- สำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล กรุงเทพมหานคร. (2561). *แผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี
(พ.ศ.2561-2580) ฉบับปรับปรุง*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกรุงเทพมหานคร.
- Bhoophala, S., & Daengbuppha, J. (2022). THE DEVELOPMENT OF COMMUNITY-BASED
CULINARY TOURISM IN THAILAND. *Journal of Suvarnabhumi Institute of
Technogy (Humanities and Social Sciences)*, 8(1), 286-304.
- Jamie, T. (2022). A Guide to ,Abductive Thematic Analysis. *The Qualitative Report*, 27(5),
1410-1421.
- Langdrige, D. (2007). *Phenomenological Psychology: Theory, Research and Method*.
Pearson Education.
- Ministry of Tourism & Sports. (2019). *Tourism Situation in 2019*. Retrieved June 25, 2023.
from https://www.mots.go.th/download/article_20201104090605.pdf.
- Serisakul, N., & Ovatvoravarunyou, T. (2022). An Analysis of Social Networks for Driving
Bangkok's Learning City Concept A Case Study of Kadeejeen-Khlongsan
Neighborhood. *King Prajadhipok's Institute Journal*, 20(2).
- Thompson, J. (2022). A Guide to Abductive Thematic Analysis. *The Qualitative Report*,
27(5), 1410-1421
- UNESCO. (2023). *Creative Cities Network*. Retrieved 1 August, 2023. from <https://www.unesco.org/en/articles/preserving-heritage>.