



การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน
Development of Local Wisdom Food Sets
From Kudi Chin Community

ศศิธร ศรีทองเพ็ง
SASITHON SRITHONGPHONG

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566



การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน
Development of Local Wisdom Food Sets
From Kudi Chin Community

ศศิธร ศรีทองเพ็ง
SASITHON SRITHONGPHONG

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์	การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน
ชื่อ นามสกุล	ศศิธร ศรีทองเพ็ญ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา	คหกรรมศาสตร์
คณะ	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว



.....ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จิตินันท์ ชาญโกศล)



.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์)



.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)

วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

ชื่อวิทยานิพนธ์	การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน
ชื่อ นามสกุล	ศศิธร ศรีทองเพ็ง
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2566

บทคัดย่อ

อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสำคัญ เพราะสะท้อนถึงรูปแบบวิถีชีวิต วัฒนธรรม และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวได้ ในขณะที่ชุมชนยังประสบปัญหาด้านการสืบทอดที่อาจส่งผลให้ภูมิปัญญาอาหารของชุมชนสูญหายไป งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน บันทึกตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน และพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก คือ ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย จำนวน 18 คน และในการประชุมสนทนากลุ่ม จำนวน 18 คน คือ ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการในชุมชน และนักท่องเที่ยว เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็น แบบสำรวจแบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบบันทึกตำรับอาหาร และแบบประเมิน รวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก การประชุมสนทนากลุ่ม และการประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ

ผลการวิจัย พบว่า 1) อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน รวบรวมรายชื่อได้ 53 รายการ สำหรับวัฒนธรรมการทำอาหาร วัฒนธรรมการกิน วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์ในการทำอาหาร พบว่า ปัจจุบันยังมีการทำอาหารภูมิปัญญาของเชื้อสายต่าง ๆ มีการกินอาหารแบบดั้งเดิมและบางครอบครัวเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย และใช้อุปกรณ์จากทองเหลืองและไม้ในการทำอาหารเช่นในอดีตอยู่หลายครอบครัว 2) ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น 3 เชื้อสายมีจำนวน 21 ตำรับ ได้แก่ ตำรับเชื้อสายโปรตุเกส 12 ตำรับ เชื้อสายญวน 4 ตำรับ เชื้อสายไทย 5 ตำรับ 3) พัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น 8 สำหรับ โดยมีผลการประเมินความเหมาะสมในระดับมาก งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะให้จัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้การทำอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแก่คนรุ่นใหม่ ส่งเสริมการประชาสัมพันธ์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวผ่านช่องทางต่าง ๆ และจัดกิจกรรมสร้างประสบการณ์ด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน

คำสำคัญ: อาหารภูมิปัญญา, สำหรับอาหาร, ตำรับอาหาร, ชุมชนกุฎีจีน

Thesis Title	Development of Local Wisdom Food Sets from Kudi Chin Community
Author	Sasithon Srithongphong
Degree	Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program	Home Economics Faculty of Home Economics Technology
Academic Year	2023

ABSTRACT

Local wisdom food is important since it reflects the lifestyle, culture and can be developed into a tourism product. Nowadays, a community still faces food inheritance problems that may result in the loss of the community's food wisdom. This research is phenomenological qualitative research. The purposes were to study the context of local wisdom food in Kudi Chin community, to record local wisdom food recipes in Kudi Chin community, and to develop local wisdom food sets in Kudi Chin community. The informants in in-depth interviews were 18 people of the Portuguese Vietnamese-Thai descent. The informants in focus group discussions were 18 people of the Portuguese Vietnamese-Thai descent, government personnel, entrepreneurs in the community and tourists. The research instruments were a survey, an in-depth interview, a recipe recording form and an assessment form. The data was collected through in-depth interviews, focus group discussions and evaluation of the suitability of food sets. The collected data was analyzed using essence analysis.

The results of the research showed as follows. 1) Local wisdom food of Kudi Chin community included a total of 53 names collected for culinary culture, food culture, cooking equipment culture. It was also found that at present, there was the cooking wisdom of various lineages. People still ate traditional foods and some families changed according to the times. Furthermore, some families used tools made from brass and wood to cook food which is like the past. 2) There were 21 recipes of local wisdom food from three lineages, including 12 recipes from the Portuguese, 4 recipes from the Vietnamese and 5 recipes from the Thai. 3) The developed wisdom food include 8 sets with the suitability evaluation results at a high level. It was recommended in this research that activities to transfer local cooking knowledge to the new generation shall be organized, the local wisdom food shall be publicized to

support tourism through various channels and activities to create food experiences for tourists shall be organized to increase income for the community.

Keywords: Wisdom Food, Food Sets, Food Recipes, Kudi Chin Community



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์เรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำเร็จได้ด้วยความสำเร็จเมตตากรุณาอย่างสูง และความเอาใจใส่เป็นพิเศษจากรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.จิตินันท์ ขาญโกศล ประธานกรรมการสอบ และรองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ กรรมการสอบ ที่อุทิศเวลาให้คำปรึกษาแนะนำ และแก้ไขเพิ่มเติมตลอดระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ คุณปิ่นทอง วงษ์สกุล ประธานชุมชนกุฎีจีน คุณนาวิณี พงศ์ไทย เจ้าของพิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีน คุณทีปกร สุจิตจรจุล เจ้าของร้านขนมฝรั่งกุฎีจีนธนสิงห์ ผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชนกุฎีจีน ที่อำนวยความสะดวก ช่วยเหลือสนับสนุนในการเก็บข้อมูล ขอขอบคุณผู้ให้สัมภาษณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิในการประชุมสนทนากลุ่ม ที่กรุณาสละเวลาในการให้ข้อมูลที่มีประโยชน์ให้แก่ผู้วิจัย และขอขอบคุณบุคคลที่เขียนหนังสือ ตำรา บทความ วิทยานิพนธ์ งานวิจัยทั้งภายในและต่างประเทศ แหล่งข้อมูลวิชาการและเอกสารอ้างอิงต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าและนำมาอ้างอิงในการศึกษาครั้งนี้ ซึ่งทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา และขอขอบคุณ สามี ญาติพี่น้อง เพื่อน ๆ ทุกคน ที่ให้กำลังใจ และคอยช่วยเหลือเสมอมา รวมทั้งขอขอบพระคุณคณาจารย์ในหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทุกท่าน ที่ได้ถ่ายทอดวิชาความรู้ คำแนะนำตลอดจนเป็นกำลังใจและช่วยเหลือในการวิจัยครั้งนี้

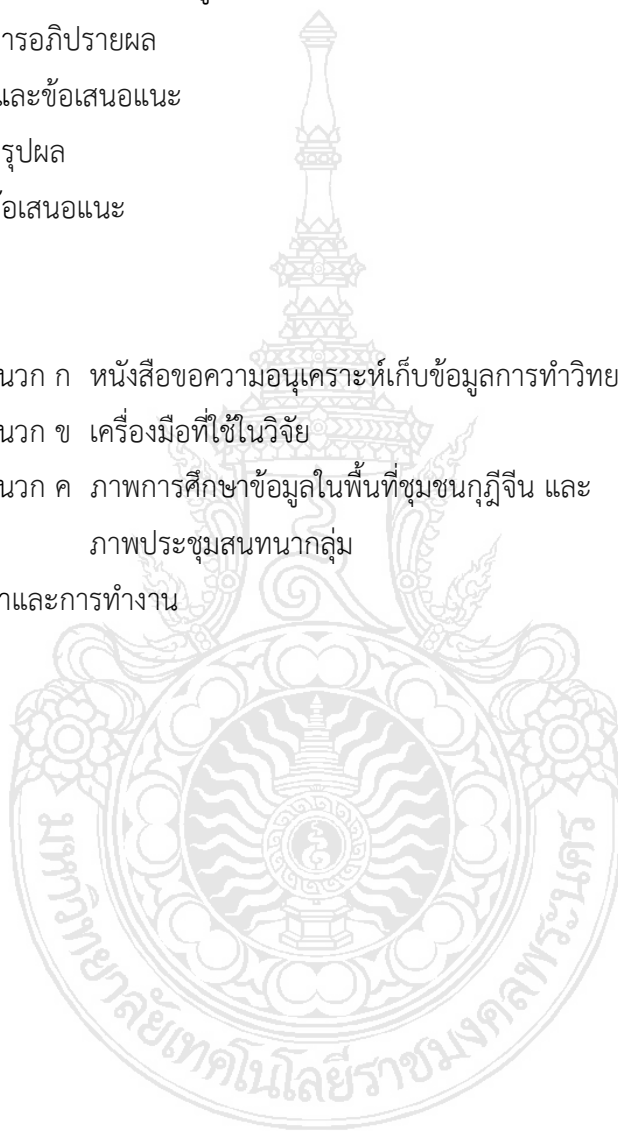
สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า การวิจัยครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อชุมชนกุฎีจีนและผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชนกุฎีจีน เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่อไป

ศศิธร ศรีทองเพ็ญ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(4)
สารบัญ	(5)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ	(10)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	5
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	5
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	6
1.5 กรอบแนวความคิด	8
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
2.1 มรดกทางวัฒนธรรม	10
2.2 ภูมิปัญญาอาหาร	12
2.3 อาหารและการแบ่งประเภทอาหาร	15
2.4 ตำรับอาหาร	18
2.5 สำรับอาหาร	19
2.6 ชุมชนภูมิปัญญา	22
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	29
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	57
3.1 รูปแบบการวิจัย	57
3.2 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	57
3.3 ผู้ให้ข้อมูล	61
3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	63

	หน้า
3.5 วิธีการรวบรวมข้อมูล	64
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล	65
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล	69
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	69
4.2 การอภิปรายผล	160
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	165
5.1 สรุปผล	165
5.2 ข้อเสนอแนะ	168
เอกสารอ้างอิง	170
ภาคผนวก	177
ภาคผนวก ก หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์	178
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในวิจัย	196
ภาคผนวก ค ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน และ ภาพประชุมสนทนากลุ่ม	214
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	218



สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1	สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประเด็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น
2.2	สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประเด็นตำรับอาหาร
2.3	สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประเด็นสารับอาหาร
2.4	สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประเด็นชุมชนกุฎีจีน
3.1	คุณลักษณะของผู้ให้ข้อมูล
3.2	สรุปเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3.3	สรุปวิธีการดำเนินการวิจัย
4.1	ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน
4.2	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ประเด็น วัฒนธรรมการทำอาหาร
4.3	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ประเด็น วัฒนธรรมการกินอาหาร
4.4	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ประเด็น วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์และภาชนะในการกิน
4.5	การทำแกงเหงาหงอด
4.6	การทำต้มมะฝาด/ต้มมะฝ้า
4.7	การทำเนื้อซัลโม
4.8	การทำสตูว์ลิ้นวัว
4.9	การทำเนื้อน้ำมัน
4.10	การทำสัพแหยก
4.11	การทำไก่อบฉีก
4.12	การทำขนมจีนแกงไก่คั่ว
4.13	การทำขนมฝรั่งกุฎีจีน
4.14	การทำขนมหน้านวล
4.15	การทำกุดสลัง
4.16	การทำก้วยตัส

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.17 การทำแกงหมูชะมวง	116
4.18 การทำก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู	118
4.19 การทำบัวลอยญวน	120
4.20 การทำขนมจีนแกงเขียวหวาน	123
4.21 การทำหมี่กรอบ	125
4.22 การทำยำทวาย	127
4.23 การทำผัดไทย	129
4.24 การทำทองพลุ	131
4.25 ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 1 พหุสเลิศค่า	134
4.26 ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 2 เสน่ห์กุฎีจีน	136
4.27 ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 3 ฝ่าหรั่งกุฎีจีน	137
4.28 ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 4 กัลยาณมิตรเลิศรส	139
4.29 ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 5 สยามกุฎีจีน	140
4.30 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้กรอกแบบประเมิน	143
4.31 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 1 พหุสเลิศค่า	144
4.32 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 2 เสน่ห์กุฎีจีน	145
4.33 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 3 ฝ่าหรั่งกุฎีจีน	146
4.34 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 4 กัลยาณมิตรเลิศรส	147
4.35 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 5 สยามกุฎีจีน	148
4.36 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 1 พหุสเลิศค่า	150
4.37 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 2 เสน่ห์กุฎีจีน	152

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.38	สำหรับอาหาร สำหรับที่ 3 ฝาหรั่งกุ๊จิ้น	153
4.39	สำหรับอาหาร สำหรับที่ 4 กัลยาณมิตรเลิศรส	155
4.40	สำหรับอาหาร สำหรับที่ 5 สยามกุ๊จิ้น	156
4.41	สำหรับอาหาร สำหรับที่ 6 สำหรับอาหารมือเช้า	157
4.42	สำหรับอาหาร สำหรับที่ 7 สำหรับอาหารมือกลางวัน	158
4.43	สำหรับอาหาร สำหรับที่ 8 สำหรับอาหารว่างมือบ่าย	159

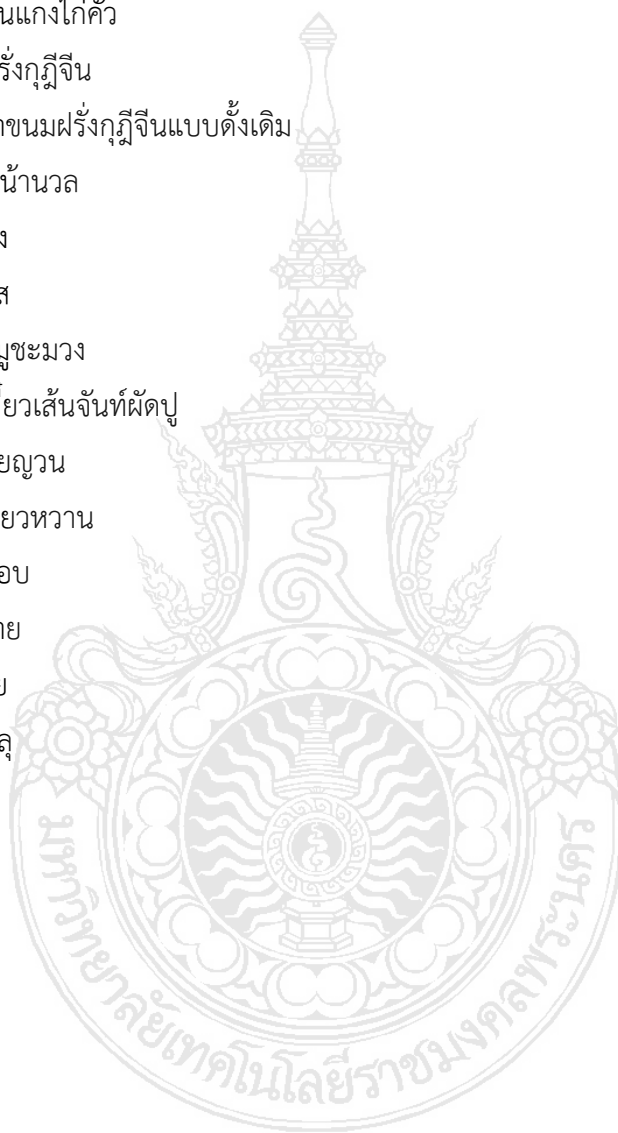


สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1	แผนที่ขอบเขตด้านพื้นที่ที่ศึกษาบริเวณชุมชนกุฎีจีน
1.2	กรอบแนวความคิดการวิจัย
2.1	ภาพขนมฝรั่งกุฎีจีนบนกำแพงข้างทางเดินภายในชุมชนกุฎีจีน
2.2	โบสถ์ช่างตาครูส์
2.3	ศาลเจ้าเกียนอันเกง
2.4	ซุ้มประตูทำน้ำศาลเจ้าเกียนอันเกง
2.5	วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร
2.6	พระพุทธรูปรัตนนายก
2.7	ส่วนจัดแสดงนิทรรศการพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน
2.8	ส่วนบริเวณร้านค้าแฟฟิพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน
2.9	เรือนจันทภาพ
3.1	Flow chart แสดงขั้นตอนการดำเนินการวิจัย
4.1	สรุปข้อมูลอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน
4.2	สรุปข้อมูลวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน
4.3	แกงเหงาหงอด
4.4	ต้มมะฝาด/ต้มมะฝ่า
4.5	เนื้อซัลโม
4.6	สตูว์ลิ้นวัว
4.7	เนื้อน้ำมัน
4.8	สัพแหยก
4.9	ขนมปังก้อนสัพแหยก
4.10	กระทงทองไส้สัพแหยก

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.11 ไก่อบฉีก	101
4.12 ขนมจีนแกงไก่คั่ว	103
4.13 ขนมฝรั่งกุฎีจีน	105
4.14 การทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิม	107
4.15 ขนมหน้านวล	109
4.16 กุตสลัง	111
4.17 ก๋วยต๊ส	113
4.18 แกงหมูชะมวง	115
4.19 ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู	117
4.20 บัวลอยญวน	119
4.21 แกงเขียวหวาน	122
4.22 หมี่กรอบ	124
4.23 ยำทวาย	126
4.24 ผัดไทย	128
4.25 ทองพลุ	130



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ภูมิปัญญาของชุมชนเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงรูปแบบวิถีชีวิต เชื้อชาติ ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศาสนา ความเชื่อ วัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบทอดต่อกันมา ภูมิปัญญาเป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสถานะต่าง ๆ (วิมเนศวร ทะกอง และคณะ, 2566) ภูมิปัญญาอาหารถือเป็นมรดกวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ เกิดเป็นมรดกภูมิปัญญาของครอบครัว ชุมชน ท้องถิ่น กลายเป็นอาหารที่แสดงถึงวัฒนธรรมในท้องถิ่นนั้น (ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด, 2564) ผู้ที่เดินทางจากที่ต่าง ๆ เพื่อการค้า การทูต การเผยแพร่ศาสนา นำความรู้ด้านอาหาร วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงอาหาร การถนอมอาหาร จากท้องถิ่นตามวัฒนธรรมของตนเองติดตามมาด้วย และมาแลกเปลี่ยนปรับประยุกต์กับอาหารในท้องถิ่นจนกลายเป็นภูมิปัญญาอาหารเฉพาะถิ่น (รณภพ นพสุวรรณ และคณะ, 2566) องค์การยูเนสโก (UNESCO) จัดให้อาหารท้องถิ่นเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ และอาหารท้องถิ่นยังสามารถเป็นเครื่องมือในการกำหนดภาพลักษณ์ของจุดหมายปลายทางและสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ ซึ่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งของเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก (UNESCO, 2023)

การรับประทานอาหารถือเป็นกิจกรรมหลักของนักท่องเที่ยวในการสร้างประสบการณ์เกี่ยวกับอาหาร สำหรับสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยในปัจจุบันสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินรวมทั้งการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิต ตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น ซึ่งองค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO, 2018) ได้กล่าวถึงปรากฏการณ์ เทียวเพื่อกิน หรือการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยได้ตีพิมพ์รายงาน Global Report on Food Tourism ถึงแนวโน้มการท่องเที่ยวที่เติบโตและเป็นที่นิยมเป็นอย่างสูง พบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถสร้างรายได้มูลค่ากว่า 186.8 พันล้านเหรียญสหรัฐ อาหารถูกนำมาใช้ในการพัฒนาเสริมสร้างจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว (Bhoophala & Daenebuppha, 2022) ที่นิยมรับประทานอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นและทำกิจกรรมทางด้านอาหาร เนื่องจากสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชุมชนในแต่ละพื้นที่ซึ่งเป็นการกระจายรายได้สู่ชุมชน (ปวิธ ต้นสกุล, 2562) ซึ่งในปี 2562 มีการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวในประเทศไทยสูงถึง 1.90 ล้านล้านบาท (Ministry of Tourism & Sports, 2019)

สำหรับนโยบายการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทยนั้น พบว่า คณะนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ (2565) ได้จัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2566 - 2570 ซึ่งเป็นกรอบการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทยภายหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 มีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาและขับเคลื่อนการท่องเที่ยวอย่างครอบคลุมและทั่วถึงภายในระยะเวลา 5 ปี คือ การท่องเที่ยวของประเทศไทยเป็นอุตสาหกรรมที่เน้นคุณค่า มีความสามารถในการปรับตัวเติบโตอย่างยั่งยืนและมีส่วนร่วม (Rebuilding High Value Tourism Industry with Resilience, Sustainability and Inclusive Growth) โดยการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทยในอนาคตนับจากนี้ จะมุ่งเน้นไปที่การดำเนินการเพื่อพัฒนาและยกระดับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้มีความเข้มแข็งต่อยอดการพลิกวิกฤตให้เป็นโอกาส ในการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาอุตสาหกรรมให้สอดคล้องกับภาวะความปกติถัดไป (Next Normal) เพื่อการเติบโตอย่างครอบคลุม (Inclusive Growth) ด้วยการพัฒนาแบบองค์รวม (Holistic Approach) โดยจะเป็นการพลิกโฉมการท่องเที่ยวของไทยไปอย่างสิ้นเชิง ซึ่งกำหนดยุทธศาสตร์ส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนของเศรษฐกิจสังคม สิ่งแวดล้อม มีการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและชุมชนท่องเที่ยว เพื่อให้การท่องเที่ยวไทยสามารถต่อยอดสร้างคุณค่าจากทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม เอกลักษณ์ความเป็นไทย มีเป้าประสงค์ให้ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และเอกลักษณ์ความเป็นไทยคงอยู่ในสังคมสืบต่อไป พร้อมมีการต่อยอดเพิ่มมูลค่าด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบอย่างสร้างสรรค์จากแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติที่ให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งจัดได้ว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมนั้นมีอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่เป็นแรงกระตุ้นให้บุคคลเกิดความต้องการเรียนรู้ และต้องการได้รับประสบการณ์ที่แปลกใหม่ จึงเดินทางไปยังแหล่งผลิตอาหารที่น่าสนใจมีเรื่องเล่า มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จนกลายเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร (กตিকা กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร, 2563) ดังเช่นที่ชุมชนกุฎีจีน แขวงกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ที่จะพบนักท่องเที่ยวหมุนเวียนกันเข้ามาท่องเที่ยวเพื่อศึกษาวัฒนธรรม และตั้งใจมาเพื่อรับประทานอาหารที่มีการสืบทอดภูมิปัญญามาอย่างยาวนานภายในชุมชนกุฎีจีนโดยเฉพาะ

ชุมชนเป็นรากฐานที่สำคัญของการพัฒนาประเทศ การพัฒนาประเทศในด้านต่างๆ ล้วนเกิดจากกิจกรรมภายในชุมชนเป็นหลักการพัฒนาชุมชนจึงเป็นกลไกสำคัญในการกำหนดกระบวนการพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชน ในส่วนของสำนักงานเขตธนบุรี มีแผนพัฒนาองค์กรชุมชนให้มีความเข้มแข็งและมีพลังสำหรับการพัฒนาด้วยตนเอง เปิดโอกาสและให้อำนาจแก่ประชาชนได้มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมในชุมชนตามกระบวนการพัฒนาที่เกิดขึ้น

ประชาชนอย่างแท้จริง โดยให้เป็นไปตามระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยชุมชนและกรรมการชุมชน พ.ศ. 2564 สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ.2566 - 2570) สำนักงานเขตธนบุรี โดยฝ่ายพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม ได้จัดให้มีโครงการสนับสนุนการดำเนินงานของคณะกรรมการชุมชนเพื่อให้ชุมชนสามารถใช้งบประมาณจัดกิจกรรมอันเป็นประโยชน์ต่อชุมชนด้วยตนเองตามเป้าหมายการพัฒนาชุมชนที่เกิดจากเบื้องล่าง (BOTTOM UP) โดยประชาชนนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนตลอดไป (ฝ่ายพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม สำนักงานเขตธนบุรี, 2566)

ชุมชนกุฎีจีน มีต้นทุนทางสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจที่น่าสนใจและทรงคุณค่ามาก (คณะกรรมการธิการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว, 2561) เนื่องจากเป็นชุมชนที่มีอายุถึง 254 ปี ซึ่งมีอายุยาวนานมาตั้งแต่สมัยก่อตั้งกรุงธนบุรี ช่วงก่อนกรุงธนบุรีในบริเวณพื้นที่นี้มีพ่อค้าชาวจีนฮกเกี้ยนอาศัยอยู่บ้านเรือนแพที่ริมคลองวัดกัลยาณ์มาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาเพื่อทำการค้า ภายหลังได้มีชาวฝรั่งโปรตุเกส ญวน และเชื้อสายอื่น ๆ อพยพจากกรุงศรีอยุธยามาตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณด้านทิศใต้ของคลองบางหลวง อีกทั้งยังนับถือศาสนาต่างกัน ทั้งไทย พุทธ คริสต์ อิสลาม แต่ละชนชาติต่างก็มีวัฒนธรรมความเป็นอยู่ และวิถีการกินที่แตกต่างกัน เข้ามาตั้งรกรากในที่ดินที่ได้รับพระราชทานจากสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชจนเกิดเป็นวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต กลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมตกทอดส่งต่อมาถึงรุ่นลูกหลานให้เห็นได้อย่างชัดเจนและสามารถต่อยอดพัฒนา และเพิ่มมูลค่าให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ (วงศ์วิภา โสสุวรรณ และคณะ, 2564) ในย่านชุมชนกุฎีจีนมีขนมที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย โดยนักท่องเที่ยวจำนวนมากมีความตั้งใจที่จะมาถึงถิ่นเพื่อรับประทานขนมฝรั่งกุฎีจีน ซึ่งเป็นขนมโบราณที่คนไทยเชื้อสายโปรตุเกสได้ทำสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น กิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ และคณะ (2565) ศึกษาเรื่อง กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของขนมฝรั่งกุฎีจีน พบว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีการพัฒนาจากเดิมที่ไม่มีหน้าปรับเปลี่ยนเพิ่มเติมหน้าขนมตามความเชื่อของชาวจีน พักเชื้อม มีความหมายถึงความร่มเย็น น้ำตาลทราย มีความหมายถึงความมั่งคั่งร่ำรวยเหมือนน้ำตาลทรายที่นับเม็ดไม่ได้ ลูกพลับแห้ง และลูกเกด สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ โดยมีสูตรขนมที่สืบทอดมาแต่โบราณจะใช้ไข่เป็ด แป้งสาลี และน้ำตาลทรายเท่านั้น อบด้วยขั้นตอนที่พิถีพิถันในอุณหภูมิความร้อนพอเหมาะ โดยใช้เตาอบที่มีความพิเศษเฉพาะ ส่งผลให้มีผู้คนมากมายหลงใหลเข้ามาเพื่อลิ้มลอง และศึกษาภูมิปัญญาในการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังพบว่า ชุมชนกุฎีจีนมีอาหารคาวหวานที่ผสมผสานวัฒนธรรมไว้อีกหลากหลายเมนู เนื่องจากในชุมชนมีผู้คนหลากหลายเชื้อชาติเข้ามาตั้งรกรากจนเกิดเป็นมรดก วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตจากอดีตตกทอดมาถึงรุ่นลูกหลานในปัจจุบัน อาหารที่นิยมทำรับประทานกันเองเฉพาะภายในครอบครัว เช่น เนื้อซลโม แกงเหงาหงอด เนื้อน้ำมัน สัพแหยก ต้มมะผาด ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่งกุฎีจีน กวยตัส กุดสลัง เป็นต้น แต่มีเพียงบางเมนูเท่านั้นที่มีการทำจำหน่ายในชุมชน ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่งกุฎีจีน กวยตัส บัวลอยญวน ซึ่งพบว่าในปัจจุบัน

มีผู้สนใจศึกษาค้นคว้าวิจัยภายในชุมชนเกี่ยวกับความหลากหลายของชาติพันธุ์ ความผสมผสานกันของคนแต่ละเชื้อสายในด้านศิลปวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหาร (ทิปกร สุจิตจรจุล, การสื่อสารส่วนบุคคล, 8 มิถุนายน 2566)

อย่างไรก็ตามที่ผ่านมา กมลพร กัลยาณมิตร และคณะ (2565) ศึกษาเรื่องการบริหารชุมชนท้องถิ่นภายใต้แนวคิด Public Private Partnership (PPP) กรณีศึกษาชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร พบว่า การนำหลักการ PPP ปรับประยุกต์ใช้จริงในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น โดยมีชุมชนเป็นแรงขับเคลื่อนที่สำคัญ ประสานความร่วมมือระหว่างชุมชน ประชาชน ภาคเอกชน และภาครัฐ ในการประสานการพัฒนาโดยเน้นชุมชนเป็นหลักสำคัญ ในชุมชนกุฎีจีนใช้รูปแบบภาครัฐร่วมมือกับเอกชนในลักษณะหุ้นส่วนเพื่อดำเนินกิจการ (Joint Venture) ในการพัฒนาชุมชนจากรูรณ ขำเพชร (2561) ศึกษาเรื่องภูมิทัศน์ชาติพันธุ์ แผนที่ชุมชนชาติพันธุ์ในกรุงเทพมหานคร พบว่า ในช่วงกรุงศรีอยุธยามีชาวต่างชาติ ตะวันตก ชาวญี่ปุ่น ชาวจีน เดินทางมาค้าขายและเป็นทหารรับจ้างจนตั้งชุมชนอยู่ในกรุงศรีอยุธยาหลายแห่ง สมัยกรุงศรีอยุธยาต่อเนื่องมาถึงกรุงธนบุรีที่มีการสงครามกับพม่ายังไม่สิ้นสุด จึงมีทหารรับจ้างหลายชาติเข้ามาช่วยรบ ดังเช่นโปรตุเกสหรือมกกะสัน รวมทั้งชาวตะวันออก ที่ถูกกวาดต้อนมาจากภัยสงคราม ทั้งลาว มอญ ญวน กลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในกรุงเทพมหานครจะตั้งบ้านเรือนอยู่ริมแม่น้ำ ลำคลองที่มีการขุดคลองลัด และคลองย่อยเข้าไปในผืนดินเพื่อเปิดพื้นที่ทำการเพาะปลูก เลี้ยงก้างพลและไพร่ฟ้าราษฎร สรุปได้ว่า ภายในชุมชนกุฎีจีนมีนักวิชาการ นักวิจัย และหน่วยงานในภาครัฐเข้ามาศึกษาข้อมูลเพื่อทำการวิจัยเป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่มีความสนใจในด้านการพัฒนาท้องถิ่น ศิลปวัฒนธรรม ชาติพันธุ์ และการสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน แต่ในส่วนของอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากนัก ชุมชนกุฎีจีนยังขาดการรวบรวมภูมิปัญญาทางด้านอาหาร เพื่อเป็นฐานข้อมูลให้กับสมาชิกในชุมชนและองค์กรส่งเสริมการท่องเที่ยวต่าง ๆ (Ratanasachol & Benjarongkij, 2022)

จากสถานการณ์ดังกล่าว แม้มีการถ่ายทอดส่งต่อกันในครอบครัวอยู่บ้าง แต่ยังไม่เป็นระบบและไม่ได้ทำอย่างต่อเนื่อง อาจส่งผลต่อองค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนดังกล่าว ซึ่งหากไม่มีการศึกษารวบรวมองค์ความรู้ไว้ เอกลักษณ์วัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่านี้ อาจถูกกลืนหายไปกับกระแสการเปลี่ยนแปลงในไม่ช้า ผู้วิจัยจึงเห็นว่าเป็นประเด็นที่ควรศึกษาเรื่องการพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยมีเป้าหมายให้มีการบันทึกตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนเพื่อบูรณรักษาและพัฒนาเป็นสำหรับอาหารจากตำรับดั้งเดิม สามารถใช้เป็นประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวแก่ผู้ต้องการเดินทาง เพื่อสร้างประสบการณ์ด้านอาหารช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านกิจกรรมการชิมอาหาร เพื่อสร้างมูลค่าให้กับอาหารและสามารถทำให้อาหารภูมิปัญญาเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจสร้างประสบการณ์ด้านอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชน ในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีนให้เป็นที่รู้จักต่อยอดสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

พัฒนาธุรกิจของชุมชนกุฎีจีน และเป็นการอนุรักษ์ให้อาหารภูมิปัญญาชุมชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เหล่านี้ยังคงอยู่ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

1.2.2 เพื่อศึกษาดำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

1.2.3 เพื่อพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

พื้นที่ที่ศึกษา คือ พื้นที่บริเวณชุมชนกุฎีจีน ตั้งอยู่ที่ถนนเทศบาล 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร จากแผนที่ในภาพที่ 1.1 แสดงขอบเขตของชุมชนกุฎีจีนไว้ดังนี้

ทิศเหนือ จรดชุมชนวัดกัลยาณ์

ทิศใต้ จรดโรงเรียนช่างตาครูส์ศึกษา ริมคลองวัดประยูรวงศ์

ทิศตะวันออก จรดแม่น้ำเจ้าพระยา

ทิศตะวันตก จรดถนนเทศบาลสาย 1



ภาพที่ 1.1 แผนที่ขอบเขตด้านพื้นที่ที่ศึกษาบริเวณชุมชนกุฎีจีน

ในชุมชนกุฎีจีนมีประชากรจำนวน 1,850 คน ภายในชุมชนมีเส้นทางค่อนข้างคับแคบ สัณฐานได้เฉพาะเดินเท้า จักรยานและจักรยานยนต์

1.3.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ขอบเขตด้านเนื้อหา ตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่ได้กำหนดไว้ดังนี้

1.3.2.1 มรดกทางวัฒนธรรม

1.3.2.2 อาหารภูมิปัญญา

1.3.2.3 อาหารและการแบ่งประเภทอาหาร

1.3.2.4 ตำรับอาหาร

1.3.2.5 สำรับอาหาร

1.3.2.6 ชุมชนกุฎีจีน

1.3.2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.3.3 ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูลในงานวิจัยนี้ประกอบด้วย

1.3.2.1 ผู้สืบเชื้อสาย 3 กลุ่มในชุมชนกุฎีจีน ได้แก่ ผู้สืบเชื้อสายชาวโปรตุเกส ญวน และไทย

1.3.2.2 บุคลากรภาครัฐที่มีหน้าที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชนกุฎีจีน

1.3.2.3 ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารภายในชุมชนกุฎีจีน

1.3.2.4 บุคคลที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน

1.3.2.5 นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวภายในชุมชนกุฎีจีน

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.4.1 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน หมายถึง อาหารที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกสรร พัฒนา ปรับเปลี่ยนเรียนรู้ ผสมผสานการทำอาหารจากแหล่งที่มาเดิมกับถิ่นอาศัยที่มาตั้งถิ่นฐานใหม่ของผู้นับเชื้อสายโปรตุเกส ผู้นับเชื้อสายญวน ผู้นับเชื้อสายไทย และถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เกิดเป็นมรดกวัฒนธรรมอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

1.4.2 ชุมชนกุฎีจีน หมายถึง ชุมชนที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่งธนบุรี ถนนเทศบาล 1 แขวงกัลยาณี เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร ริมคลองวัดกัลยาณี เป็นชุมชนที่มีอายุถึง 254 ปี มีประวัติความเป็นมาอันยาวนานตั้งแต่สมัยก่อตั้งกรุงธนบุรี และยังเป็นย่านชุมชนที่มีความหลากหลายทางเชื้อชาติ ศาสนา และวัฒนธรรมเป็นอย่างมากแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร ในชุมชนประกอบด้วยผู้นับเชื้อสายโปรตุเกส เชื้อสายญวน และเชื้อสายไทย มีสถานที่สำคัญหลายแห่ง ได้แก่ โบสถ์ซางตาครู้ส ศาลเจ้าเกียนอันเกง วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน

1.4.2.1 เชื้อสายโปรตุเกส คือ ผู้นับเชื้อสายกลุ่มคนฝรั่งเชื้อสายโปรตุเกสที่มามีฐานะดีมาตั้งค่ายรักษาป้อมบางกอกตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชและพระเจ้าตากสินมหาราช ได้รับพระราชทานที่ดินให้ตั้งถิ่นฐานอยู่ในบริเวณชุมชนกุฎีจีน ตั้งแต่ พ.ศ. 2312 นับถือศาสนาคริสต์นิกายโรมันคาทอลิก ดังเห็นได้จากโบสถ์ซางตาครู้ส ส่วนใหญ่เข้ามาเพื่อทำการค้า เผยแพร่ศาสนา และเป็น

ทหารรับจ้าง หลังจากที่เขาโปรตุเกสเหล่านี้เข้ามาทำมาหากินอยู่ในพื้นที่เป็นเวลานานจึงตั้งรกรากอาศัยอยู่สืบต่อมาจนปัจจุบัน

1.4.2.2 เชื้อสายญวน คือ ผู้ที่สืบเชื้อสายญวนที่มีการอพยพเข้ามาอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน ตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี ส่วนใหญ่ถูกกวาดต้อนมาเป็นเชลยสงคราม และเป็นทหารรับจ้างโดยเชื้อสายญวน เป็นเชื้อสายที่มีอยู่ไม่มากนัก เนื่องจากมีบางส่วนย้ายถิ่นฐานกลับไปเมืองจันทบุรี

1.4.2.3 เชื้อสายไทย คือ ผู้สืบเชื้อสายไทยที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน ส่วนใหญ่เชื้อสายไทยที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน ในอดีตเข้ามาเพื่อทำงานบ้านให้กับคนเชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งมักจะรับราชการมียศบรรดาศักดิ์ เมื่อเวลาผ่านไปก็เกิดมีทายาทอาศัยอยู่ในชุมชนเพิ่มขึ้น แต่ในปัจจุบัน มีเชื้อสายไทยย้ายเข้ามาอยู่ในชุมชนเป็นจำนวนมาก มีทั้งแต่งงานกับคนเชื้อสายโปรตุเกส ญวน จึงย้ายเข้ามาอยู่อาศัยภายในชุมชน และบางส่วนย้ายมาอยู่อาศัยเพื่อประกอบอาชีพ

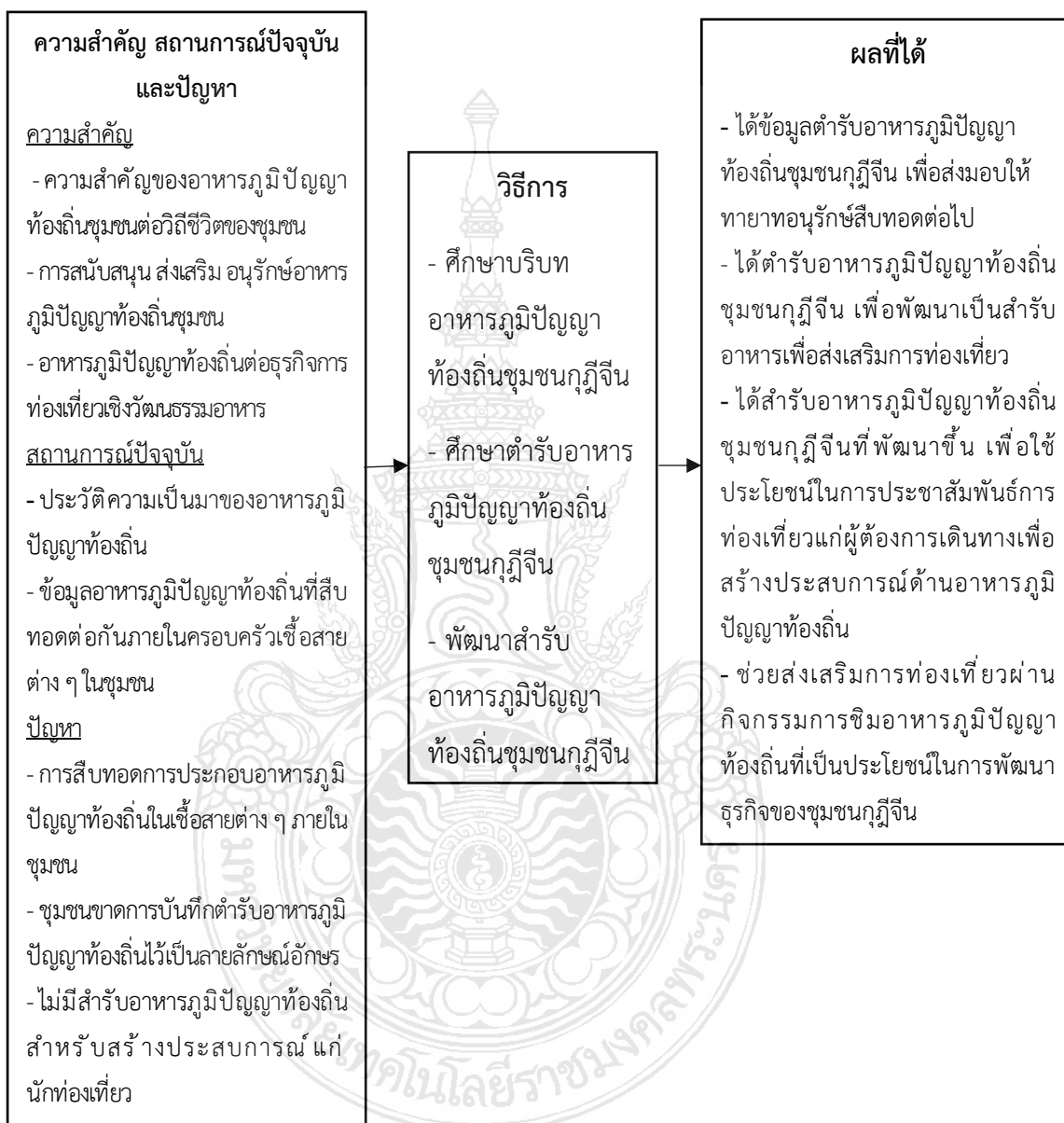
1.4.4 บริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน คือ รายชื่ออาหารที่นิยมทำรับประทานกันภายในครอบครัวของผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ญวน และไทย ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวจากการผสมผสานวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวโปรตุเกส ญวน และไทยที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน ได้อย่างลงตัว เกิดเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

1.4.5 ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน คือ ข้อมูลอาหารของผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ญวน และไทย ประกอบด้วย ชื่ออาหาร ชนิดอาหาร ประเภทการปรุงอาหาร คุณลักษณะของอาหาร เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร วัตถุดิบ ขั้นตอนการทำ เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ และวิธีรับประทาน

1.4.6 สำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน คือ ชุดหรือกลุ่มของตำรับอาหารแบบดั้งเดิมที่ผู้สืบเชื้อสายภายในชุมชนกุฎีจีนนิยมประกอบอาหารและจัดเพื่อรับประทานพร้อมกันในมื้ออาหาร ซึ่งมีความหลากหลายด้านลักษณะและรสชาติ ตามหลักการทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารที่ครบถ้วนในหนึ่งมื้ออาหาร

1.5 กรอบแนวความคิด

กรอบแนวความคิดของการวิจัยสรุปได้ตามภาพที่ 1.1



ภาพที่ 1.2 กรอบแนวความคิดการวิจัย

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ชุมชนกุฎีจีนและผู้ประกอบการในพื้นที่ได้ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนแบบดั้งเดิมเพื่อพัฒนาเป็นสำหรับอาหารใหม่

1.6.2 คณะกรรมการชุมชนสามารถใช้ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นให้เป็นประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวแก่ผู้ต้องการเดินทางเพื่อสร้างประสบการณ์ด้านอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

1.6.3 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สามารถใช้ข้อมูลจากผลการวิจัยช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านกิจกรรมการชิมอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนที่เป็นประโยชน์ในการพัฒนาธุรกิจของชุมชนกุฎีจีน

1.6.4 ประชากรและผู้สนใจ สามารถใช้ผลจากการวิจัยนี้ต่อยอดศึกษาเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารและการท่องเที่ยวที่เป็นประโยชน์ในวงวิชาการต่อไป



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน 2) ศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน และ 3) พัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ มรดกทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาอาหาร อาหารและการแบ่งประเภทอาหาร ตำรับอาหาร สำหรับอาหาร ชุมชนกุฎีจีน และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 มรดกทางวัฒนธรรม

2.1.1 ความหมายของมรดกทางวัฒนธรรม

มรดกทางวัฒนธรรม หมายถึง ผลงานที่เกิดจากการสร้างสรรค์ การประดิษฐ์ การคิดค้น ในสิ่งที่ดำรงอยู่ในรูปแบบที่จับต้องได้ (สัมผัสได้) และจับต้องไม่ได้ (สัมผัสไม่ได้) (Kunathikornkit et al., 2020) ขวัญลักษณ์ คุณาธิกรกิจ และคณะ (2563) ศึกษาพบว่า วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์ผลิตหรือปรับปรุง เปลี่ยนแปลงเป็นวิถีชีวิตส่วนรวมของมนุษย์ที่สามารถถ่ายทอดเรียนรู้ ตามอย่างกันได้ เป็นผลผลิตที่มนุษย์ได้เรียนรู้มาจากคนสมัยก่อนสืบทอดกันมาเป็นประเพณี วัฒนธรรมจึงเป็นทั้งความคิดเห็นหรือการกระทำของมนุษย์ที่เป็นลักษณะเดียวกัน และแสดงให้เห็นปรากฏเป็นภาษา ความเชื่อ ระเบียบประเพณี มรดกวัฒนธรรมมีต้นแบบจากความหลากหลายตามวิถีศาสนา ความเชื่อในท้องถิ่น (Kamthorn, 2022) วัฒนธรรมมีเอกลักษณ์และมีคุณค่าซึ่งเกิดขึ้นในอดีตและได้รับการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง (Sirivaddhako, 2021)

สรุป ความหมายของมรดกทางวัฒนธรรม หมายถึง องค์ความรู้ที่เกิดจากการสร้างสรรค์ การประดิษฐ์คิดค้นปรับปรุง เปลี่ยนแปลงจากความหลากหลายตามวิถี ศาสนา และความเชื่อในท้องถิ่น เป็นวิถีชีวิตที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นโดยเรียนรู้สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นทั้งในรูปแบบที่จับต้องได้ และจับต้องไม่ได้

2.1.2 ความสำคัญของมรดกทางวัฒนธรรม

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งจำเป็นต่อการบรรลุผลสำเร็จในด้านความมั่นคงทางอาหาร การได้มาซึ่งวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมผ่านการกลั่นกรองมาเป็นอย่างดีจากชุมชนที่ส่งต่อทักษะชีวิตและความสามารถ แนวปฏิบัติ พิธีกรรมและเทศกาลเชื่อมโยงเข้ากับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น มรดกภูมิปัญญาสามารถสร้างความมั่นคงและรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชน มรดกทางวัฒนธรรมไม่เพียงจะประกอบด้วยคุณสมบัติที่จับต้องได้เท่านั้น แต่ยังมียอดประกอบสำคัญที่แสดงถึงวัฒนธรรมที่มีชีวิตของชุมชนที่มีวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งองค์ประกอบสำคัญที่ว่านั้นคือ สิ่งที่เป็นนามธรรม ไร้รูป และจับต้องไม่ได้ (UNESCO, 2023) มรดกทางวัฒนธรรมนั้นย่อมมีคุณค่าและสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว ดังนั้น ต้นทุนทางมรดกวัฒนธรรมจึงสามารถนำมาเป็นแกนของการเรียนรู้และเป็นการศึกษาทางประวัติศาสตร์ได้อย่างน่าสนใจ (Nakaray et al., 2023) ปาจารย์ สุขภิรมย์ (2564) กล่าวว่าวัฒนธรรมด้านอาหาร เป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญ อันเกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลง อพยพโยกย้ายถิ่นฐานของผู้คนหลากหลายกลุ่ม

สรุป มรดกทางวัฒนธรรม มีความสำคัญในฐานะเป็นมรดกที่เกิดจากภูมิปัญญา ทักษะชีวิต วิถีชีวิต ความชาญฉลาดในการดัดแปลง พัฒนาของคนในชุมชนที่สั่งสมและสืบทอดต่อกัน มาจากรุ่นสู่รุ่น มีคุณค่าและสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยวสามารถสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชน

2.1.3 การศึกษาข้อมูลด้านมรดกทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

รณภพ นพสุวรรณ และคณะ (2566) ศึกษาพบว่า ลังกาสูกะเป็นดินแดนที่มีอายุกว่า 1900 ปี ในคาบสมุทรแหลมมลายู และเป็นแหล่งรวบรวมการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารและภูมิปัญญาด้าน อาหารจากหลากหลายชนชาติต่าง ๆ ได้แก่ ชาว อินเดีย เปอร์เซีย อาหรับ โปรตุเกส จีน ญี่ปุ่น เป็นต้น เกิดเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างชนพื้นเมืองกับชนชาติต่าง ๆ ที่เข้ามาติดต่อกับค้าขายเมื่อครั้งอดีต ทำให้ดินแดนปลายด้ามขวานทองมีอัตลักษณ์อาหารจากการปรุง การเตรียมวัตถุดิบและเครื่องเทศ ที่ปรุงแต่งกลิ่นอาหารและทำให้เกิดเป็นโภชนาการที่มีประโยชน์จาก อินเดีย ชาว มีการอบขนมด้วยพิมพ์ทองเหลืองจากชาวโปรตุเกส มีการดื่มชาแบบชาวจีน และการเปลี่ยนถ่ายความเชื่อดั้งเดิมจากศาสนาพุทธมาเป็นความศรัทธาต่อ ศาสนาอิสลามที่เข้ามามีอิทธิพลในการดำเนินชีวิตจนถึงปัจจุบัน เกิดเป็นอัตลักษณ์อาหารลังกาสุกะในศาสนพิธี ตามความเลื่อมใสของแต่ละศาสนา และแตกต่างกันไปตามฤดูกาล ผู้ให้ข้อมูลซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญการปรุงอาหาร ท้องถิ่นลังกาสุกะให้ความสำคัญกับการรักษา รากเหง้าแห่งวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอาหาร ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของสามจังหวัดชายแดนใต้ที่ได้รับการถ่ายทอด จากบรรพบุรุษ ได้แก่ การเลือกใช้เครื่องเทศ วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงเพื่อแสดงถึงภูมิปัญญาที่ผสมผสานจน เกิดเป็นอาหารแบบเฉพาะถิ่น และเหมาะสมถูกต้องไม่ขัดต่อหลักความเชื่อทางศาสนา

ซินีเพ็ญ มะลิสวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด (2564) ศึกษาพบว่า การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย อาศัยปราชญ์ ผู้รู้ ญาติ หรือบุคคลในครอบครัวในการเป็นสื่อบุคคล เพื่อส่งสารถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับพืชพื้นบ้าน การเลือกใช้วัตถุดิบ ขนบธรรมเนียมประเพณี ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับฤดูกาล เทคนิค วิธีการปรุงอาหาร และการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เมนูใหม่ภายใต้ลักษณะทางภูมิศาสตร์สื่อสารไปสู่คนรุ่นหลังซึ่งอาจเป็นศิษย์ลูกหลาน เพื่อให้เกิดการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคม การพัฒนาคุณภาพชีวิตของ ชุมชน การพัฒนาอาหารพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วม การสร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็น และความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ ซึ่งอาหารพื้นบ้านของไทยถือเป็นวัฒนธรรมที่สามารถสื่อสารถ่ายทอดเรื่องเล่าในอดีตที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญา วิถีชีวิตของผู้คนในอดีต อาหารพื้นบ้านภาคใต้มีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น วัฒนธรรมอาหารชั้นสูงในราชสำนักได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมมลายู อยุรยา และต่างชาติ เช่น โปรตุเกส ฮอลันดา เป็นต้น อาหารถือเป็นมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ที่มีอยู่ในพื้นที่ ซึ่งได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ

บุษบา ทองอุปการ (2561) ศึกษาพบว่า ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ได้แก่ ความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท้องถิ่น ความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจชุมชน การพิทักษ์อาหารและระบบวัฒนธรรมชุมชน อาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม อาทิ ขนมหอยขี้บั่ว แยมหอยขี้ บัวลอยญวน เป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรม ที่เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร และการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมจนเป็นอัตลักษณ์ และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัว และดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัวจนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิต ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน บ่งบอกความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสม สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน

2.2 ภูมิปัญญาอาหาร

2.2.1 ความหมายของภูมิปัญญาอาหาร

ภูมิปัญญาอาหาร หมายถึง หลักความรู้ในการประกอบอาหารอันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรองรับ พัฒนา ปรับเปลี่ยนเรียนรู้ผสมผสานการทำอาหารจากแหล่งที่มาเดิมกับถิ่นอาศัยที่มาตั้งถิ่นฐานใหม่และถ่ายทอดสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น (นิพนธ์

ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน, 2563) มีการแสดงออกในด้านภูมิปัญญาอาหารที่ยังคงรักษาอัตลักษณ์ของตนเองหรือมีการดัดแปลงไปตามสถานที่ที่อาศัย (เกตมาตุ ดวงมณี, 2564) สอดคล้องกับ ปาริฉัตร พงษ์ศิลปะ (2563) ให้ทัศนะว่าภูมิปัญญาพื้นบ้านเกิดจากการ สัมผัสความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของบุคคลหนึ่ง หรือชุมชนๆ หนึ่ง ที่เกิดจากการถ่ายทอดของคนในอดีต เพื่อนำมาเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้ดำรงชีวิตให้อยู่รอดในสังคมอย่างสันติสุข เป็นมิติทางวัฒนธรรมที่มีบทบาทในการช่วยพัฒนาเศรษฐกิจในชุมชน (สุพจน์ สุนา และคณะ, 2566) อันเกิดจากความสามารถในการปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ สะท้อน บ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทของสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร และพฤติกรรมการบริโภค (ปาจริย กิจกาญจนกุลม, 2566) สอดคล้องกับ ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ และคณะ (2565) กล่าวว่าอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ ในแต่ละพื้นที่ มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ เกิดเป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์สืบต่อกันมา ซึ่งอาหารแต่ละท้องถิ่นสามารถแสดงถึงความจริงแท้ (Authenticity) ของตัวเอง

สรุปภูมิปัญญาอาหาร หมายถึง อาหารที่คนในท้องถิ่นหรือชุมชนนั้นนิยมรับประทาน มักแสดงออกถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญา ชาติพันธุ์ วัฒนธรรมการกินอยู่ของผู้คนในท้องถิ่นหรือชุมชนนั้น และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รวมทั้งมีการสืบทอดองค์ความรู้ต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น

2.2.2 ความสำคัญของภูมิปัญญาอาหาร

ภูมิปัญญาอาหาร เป็นอาหารที่สื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน อาศัยปราชญ์ ผู้รู้ ญาติ หรือบุคคลในครอบครัวในการเป็นสื่อบุคคล เพื่อส่งสารถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับพืชพื้นบ้าน การเลือกใช้วัตถุดิบขนมอบธรรมเนียมประเพณี ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับฤดูกาล เทคนิควิธีการปรุงอาหาร และการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นสร้างสรรค์เมนูใหม่ ภายใต้ลักษณะทางภูมิศาสตร์ (ซินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และมินา ระเด่นอาหมัด, 2564) นอกจากนี้อาหารและเครื่องดื่มถูกนำมาใช้เพื่อถ่ายทอดข้อมูลเกี่ยวกับวิถีชีวิตและเอกลักษณ์ของประเทศ ทำหน้าที่เป็นสะพานเชื่อมระหว่างนักท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อม การท่องเที่ยวเชิงอาหารรวมความสนใจในอาหารที่มีกิจกรรมการท่องเที่ยวและเป็นส่วนสำคัญของค่าใช้จ่ายในการท่องเที่ยวอยู่ในอาหาร ทำหน้าที่เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาในการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น เสริมสร้างความแข็งแกร่งให้กับแบรนด์และการตลาดสำหรับจุดหมายปลายทาง และเป็นภาคการเติบโตอย่างรวดเร็วด้วยการแข่งขันที่รุนแรง (Thayarnsin, 2022) ความดั้งเดิมของอาหารและวิถีของคนในชุมชน ควรส่งเสริมเยาวชนรุ่นใหม่ให้เห็นถึงความสำคัญของอาหารพื้นถิ่นและสืบสานตำรับอาหารแบบดั้งเดิม และเมื่อมีการจัดกิจกรรมการ

ห้องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นควรส่งเสริมให้คนทุกกลุ่มในพื้นที่ เช่น เยาวชน และผู้ประกอบการร้านอาหารเข้ามามีส่วนร่วมอย่างต่อเนื่อง และเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่นักท่องเที่ยว ภาครัฐควรมีบทบาทในการสร้างเกณฑ์การตรวจสอบคุณภาพความดั้งเดิมของวัตถุดิบพื้นถิ่นที่นำมาปรุงอาหาร (ณนัท แดงสังวาลย์ และคณะ, 2565) สอดคล้องกับ บุชบา ทองอุปการ (2561) ได้ศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ได้แก่ ความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท้องถิ่น ความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจชุมชน การพิทักษ์อาหารและระบบวัฒนธรรมชุมชน อาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหาร อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบและข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชน มีการจำหน่ายอาหารภายใต้ “ภัตตาคารชุมชน” จัดให้มีตำรับอาหาร สำหรับรองรับกลุ่มศึกษาดูงาน การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารบุคคลในครอบครัวมีความสำคัญในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร อาหารพื้นบ้านสร้างรายได้ ความมั่นคงด้านอาหารควรมีรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เหมาะสมกับบริบทและสภาพวิถีชีวิตของชุมชน อาหารพื้นถิ่นเป็นสื่อบ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ และอาหารไทยในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันตามวัฒนธรรมและวัตถุดิบท้องถิ่น ดังนั้น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ (ธีรวัฒน์ จันทิก และคณะ 2564) ภูมิปัญญาอาหารในชุมชนเป็นทรัพยากรท่องเที่ยวที่สำคัญประเภทหนึ่งที่มีนำมาใช้ในการพัฒนาจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยว เนื่องจากเป็นปัจจัยพื้นฐานที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตที่สามารถแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของพื้นที่ ทั้งในเรื่องของกระบวนการผลิต การปรุง และการกิน โดยเชื่อมโยงตั้งแต่สภาพภูมิศาสตร์ไปจนถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ และการแสดงออกถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ อาหารพื้นถิ่นยังมีบทบาทต่อการเรียนรู้ทางสังคม โดยเป็นแรงกระตุ้นให้บุคคลเกิดความต้องการเรียนรู้ และต้องการได้รับประสบการณ์ใหม่ที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร (กติกากลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร, 2564) วัฒนธรรมอาหาร เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารจะช่วยสะท้อนภาพมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศไทยให้เป็นที่ประจักษ์ โดยเฉพาะอาหารพื้นบ้าน หากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องช่วยกันส่งเสริม สนับสนุน ร่วมกันอนุรักษ์ และพัฒนาองค์ความรู้ของอาหารที่เป็นมรดกวัฒนธรรมจะคงอยู่คู่ชาติตลอดไป (นิชมน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน, 2563)

สรุป ความสำคัญของภูมิปัญญาอาหาร มีความสำคัญกับชุมชนเป็นอย่างมาก ภูมิปัญญาอาหารมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิต สามารถแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของพื้นที่ต่าง ๆ ช่วยสะท้อนภาพมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศไทยให้เป็นที่ประจักษ์ต่อสังคมโลก

2.3 อาหารและการแบ่งประเภทอาหาร

2.3.1 ความหมายของอาหาร

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถานได้ให้คำจำกัดความคำว่า อาหาร ไว้ว่า อาหาร หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต เช่น อาหารเช้า อาหารปลา อาหารนก (ราชบัณฑิตยสถาน, 2554) อาหารเป็นสิ่งที่เมื่อบริโภคเข้าไปแล้วให้ประโยชน์แก่ร่างกาย ทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ไม่ก่อให้เกิดโทษ ไม่ออกฤทธิ์ต่อระบบสื่อสารของร่างกาย นอกจากนี้ยังช่วยให้อวัยวะต่าง ๆ ของร่างกายทำงานได้อย่างปกติ (นกะวี ด่านลาพล, 2561) อาหารที่ดีตามธรรมชาติมีสารอาหารที่มีประโยชน์หลายชนิด มีทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน เกลือแร่ และพลังงาน ที่ส่งผลให้ร่างกายเรา สร้างเนื้อเยื่อและภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย (อมรรัตน์ เจริญชัย, 2564)

สรุป ความหมายของอาหาร หมายถึง เครื่องค้ำจุนชีวิต เมื่อบริโภคเข้าไปแล้ว ก่อให้เกิดประโยชน์ ไม่เกิดโทษกับร่างกาย ให้สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ซึ่งช่วยในการเจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อีกทั้งยังช่วยสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย

2.3.2 ชนิดของอาหาร

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน (2532) โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 13 เรื่อง อาหารไทย ได้อธิบายถึงการแบ่งชนิดของอาหารออกเป็น 3 ชนิด คืออาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ซึ่งเป็นอาหารคาว หรืออาหารหวานก็ได้มีไว้สำหรับรับประทานระหว่างแต่ละมื้อ

2.3.2.1 อาหารคาว อาหารคาวของไทยประกอบด้วยรสทุกรส ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยว และมีรสเผ็ดอีกรสหนึ่งตามปกติอาหารคาวที่รับประทานตามบ้านทั่ว ๆ ไป

2.3.2.2 อาหารหวาน อาหารหวานของไทยมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น ขนมใส่ไส้ บัวลอย เป็นต้น ชาวยุโรปได้ถ่ายทอดการทำขนมด้วยไขให้แกคนไทยหลายอย่าง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา และขนมหม้อแกง และขนมหวานชนิดแห้ง รับประทานได้ทุกเวลา ส่วนมากจะอบใส่ขวดโหลไว้ได้นาน เช่น ขนมกลีบลำดวน ขนมฝิง เป็นต้น

2.3.2.3 อาหารว่าง เป็นอาหารที่รับประทานระหว่างอาหารแต่ละมื้อ อาจรับประทานกับ ชา กาแฟ ในตอนบ่ายๆ เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ ปั่นสับนี้

นอกจากนี้ สมฤดี ฉันทโชติ (2559) กล่าวเพิ่มเติมว่า ชนิดของอาหารยังสามารถแบ่งเป็นอาหารจานเดียวเพิ่มเติมอีกได้ โดย อาหารจานเดียว เป็นอาหารที่มีทั้งข้าวและกับข้าวอยู่ในจานเดียว หรือเป็นอาหารประเภทเส้น ที่ปรุงสำเร็จในจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย ข้าวผัดต่าง ๆ เป็นต้น

สรุป ชนิดของอาหาร แบ่งออกเป็น 4 ชนิด ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง อาหารจานเดียว

2.3.3 วิธีการปรุงอาหาร

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน (2532) โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 13 เรื่อง อาหารไทย ได้อธิบายถึงวิธีการปรุงอาหาร ซึ่งประกอบด้วย แกง ผัด ยำ ทอด เผา หรือย่าง เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง ดังนี้

1) แกง มีหลายชนิด ได้แก่ แกงเผ็ด แกงคั่ว แกงส้ม แกงจืด ต้มยำ ต้มโคล้ง ต้มส้ม ซึ่งจะใส่น้ำสต็อกและผักต่าง ๆ ตามลักษณะของแกงแต่ละชนิด

2) ผัด แยกได้เป็น 2 อย่างคือ ผัดจืด และผัดเผ็ด ผัดจะใช้ผักและเนื้อทุกชนิด ปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือซีอิ๊วขาว ส่วนผัดเผ็ดใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสด หรือพริกแห้ง ซึ่งอาจจะนำเครื่องแกงมาผัดแห้ง เช่น พะแนงไก่ ปลาตูก ผัดเผ็ด เป็นต้น

3) ยำ เทียบได้กับสลัดผักของอาหารฝรั่ง รสของยำจะเหมาะกับลิ้นของคนไทยคือ มีรสจัด ยำแบบไทยแยกได้เป็น 2 รส คือรสหวานและรสเปรี้ยว ยำที่มีรสหวานประกอบด้วย กะทิ มะพร้าวคั่ว เช่น ยำถั่วพู ยำทวาย ยำห้วปลี ส่วนยำที่มีรสเปรี้ยวได้แก่ ยำใหญ่และยำที่ใช้เนื้อประกอบผัก

4) ทอด เผา หรือย่าง สำหรับเนื้อสัตว์จะปรุงรสและดับกลิ่นคาวด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทย และเกลือ เช่น กุ้งทอด หมูทอด ปลาทอด หรือจะเผาหรือย่าง เช่น กุ้งเผา ไก่ย่าง เป็นต้น

5) เครื่องจิ้ม เป็นอาหารที่คนไทยชอบรับประทานมาก ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง กะปิคั่ว แสร้งว่า ปลาร้าหลน เครื่องจิ้มจะรับประทานกับผัก ทั้งผักสดและผักสุก ถ้าต้องการให้อร่อยมากขึ้นก็จะรับประทานกับปลาทอด กุ้งเผาหรือกุ้งต้ม

6) เครื่องเคียง อาหารไทยจะมีเครื่องเคียงหรือเครื่องแนมประกอบเพื่อชูรสชาติ ตัวอย่าง แกงเผ็ด จะมีของเคียงได้แก่ ไข่ต้ม ปลาเค็ม หรือเนื้อเค็ม อาหารบางชนิดรับประทานกับผักดอง

ศิริพงศ์ รักใหม่ และคณะ (2562) ได้แบ่งวิธีการปรุงอาหารเป็น 10 วิธี ได้แก่ การตำ การยำ การแกง การหลน การปิ้ง การย่าง การต้ม การกวน การจี่ และการหลาม

1. การตำ หมายถึง การนำอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายๆอย่างมารวมกัน แล้วตำเข้าด้วยกัน บางอย่างอาจตำเพื่อนำไปประกอบอาหาร และบางอย่างตำเพื่อทำเป็นอาหาร เช่น น้ำพริกสด น้ำพริกเผา ส้มตำ

2. การยำ หมายถึง การนำผักต่าง ๆ เนื้อสัตว์ และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกัน ยำของไทยมี 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน เช่น ยำถั่วพู ยำหมูยอ อาหารประเภท ปลา ลาบ น้ำตก จัดอยู่ในอาหารประเภทยำเช่นกัน เพราะมีกรรมวิธีคล้ายคลึงกัน

3. การแกง หมายถึง อาหารน้ำซึ่งใช้เครื่องปรุงโหลกละเอียดนำมาละลายกับน้ำหรือน้ำกะทิให้เป็นน้ำแกง มีเนื้อสัตว์ชนิดใดชนิดหนึ่งผสมกับผัก เช่น แกงรสเผ็ด

4. การหลน หมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยการใช้กะทิข้น ๆ มี 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน ลักษณะน้ำน้อย ช้น รับประทานกับผักสด

5. การปิ้ง หมายถึง การทำอาหารให้สุกโดยวางของสิ่งนั้นไว้เหนือไฟไม่แรง การปิ้งต้องปิ้งให้ผิวสุกเกรียมหรือกรอบ เช่น ปิ้งข้าวตัง ปิ้งกล้วย การปิ้งขนมหม้อแกง ปิ้งด้วยเตาถ่านไม่ได้ใช้เตาอบเหมือนปัจจุบัน

6. การย่าง หมายถึง การทำอาหารให้สุกโดยวางอาหารไว้เหนือไฟอ่อน หมั่นกลับไปมา จนข้างในสุกและข้างนอกอ่อนนุ่มหรือแห้งกรอบ ต้องใช้เวลาานพอสมควร จึงจะได้อาหารที่มีลักษณะ และรสชาติดี

7. การต้ม หมายถึง การนำอาหารที่ต้องการต้มใส่หม้อพร้อมกับน้ำ ตั้งไฟให้เดือดจนกว่าจะสุก ใช้เวลาตามชนิดของอาหารนั้น ๆ เช่น การต้มไข่ ต้มผัก และอื่น ๆ

8. การกวน หมายถึง การนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวมารวมกัน ตั้งไฟแรงปานกลางใช้เครื่องมือชนิดใดชนิดหนึ่งคนให้เร็วและแรงจนเป็นเนื้อเดียวกัน คือข้นและเหนียว ใช้มี้อแตะอาหารไม่ติดมือ เช่น มะม่วงกวน ถั่วกวน และอื่น ๆ

9. การจี่ หมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมัน ด้วยการทาน้ำมันน้อย ๆ พอให้ทั่วกระทะแล้วตักอาหารใส่ กลับไปกลับมาจนสุกตามต้องการ เช่น ขนมบ้าบิ่น ขนมแบ่งจี เป็นต้น

10. การหลาม หมายถึง การทำให้อาหารสุกในกระบอกไม้ไผ่ โดยใช้ไม้ไผ่สดๆ ตัดให้มีข้อติดอยู่ข้างหนึ่ง แล้วบรรจุอาหารที่ต้องการหลามในกระบอกไม้ไผ่ ก่อนหลามต้องใช้กากมะพร้าวห่อใบตองอุดปากกระบอกเสียก่อนแล้วนำไปเผาจนสุก เช่น ข้าวหลาม และอื่น ๆ

นอกจากนี้ คนไทยในปัจจุบันนิยมการทำอาหารให้สุกด้วยวิธีที่รับหรือนำมาจากชนต่างชาติ เช่น ชนชาติจีน และยุโรป

1. การปรุงอาหารที่ได้รับวิธีการปรุงอาหารมาจากจีน ได้แก่ การนึ่ง และการผัด โดย การนึ่ง หมายถึง การทำให้อาหารสุกด้วยไอน้ำ โดยนำอาหารใส่ลงในรังถึง ตั้งน้ำให้เดือด ใช้ฝาปิดไม่ให้ไอน้ำออกได้ เช่น ปลานึ่งเกลือบ้วย ปลาแป๊ะซะ และการผัด หมายถึง การทำอาหารสิ่งเดียวหรือหลายสิ่ง ซึ่งต้องการให้อาหารสุกสำเร็จเป็นสิ่งเดียว ให้รสอร่อยโดยวิธีหนึ่ง โดยการใช้ น้ำมันลงในกระทะ พอร้อนใส่ของที่ต้องการทำให้สุกลงไป คนให้สุกปรุงรสตามชอบ การปรุงอาหารแบบนี้ใช้ไฟแรง เวลาสั้น เช่น ผัดผักบุ้ง

2. การปรุงอาหารที่ได้รับวิธีการปรุงอาหารมาจากยุโรป ได้แก่ การอบ หมายถึง การทำให้อาหารสุกด้วยความร้อนในเตาอบ โดยการใช้อุณหภูมิตามลักษณะอาหารนั้น ๆ อาหารที่ได้จะต้องมีลักษณะภายนอกเหลือง เกรียม แต่ภายในนุ่ม เช่น ขนมเค้ก พาย เป็นต้น

ศรีสมร คงพันธุ์ (2556) กล่าวถึงวิธีการปรุงอาหารของภาคกลางว่า ภาคกลางมีวิธีการปรุงอาหารที่ค่อนข้างซับซ้อนหลากหลายแบบ ได้แก่ แกง ผัด ทอด ยำ เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง เป็นต้น

ชนิตา เอกอุรินทร์ และคณะ (2560) ได้ศึกษาประเภทการปรุงอาหารและชนิดของอาหารพื้นบ้าน สรุปไว้ว่าตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาจำแนกได้ 10 ประเภท คือ 1) แกง 2) ยำ 3) น้ำพริก 4) ลาบ 5) ปิ้ง/ย่าง 6) นึ่ง 7) แอ็บ 8) อ้อก 9) หมักดอง 10) ขนม/ของหวาน โดยได้รับอิทธิพลวิธีการปรุงอาหารมาจากกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ ไทลื้อ

สรุป วิธีการปรุงอาหาร แบ่งเป็น 15 ประเภท คือ 1) การกวน 2) การแกง 3) การจี่ 4) การต้ม 5) การตุ๋น 6) การตำ 7) การทอด 8) การนึ่ง 9) การผัด 10) การย่าง 11) การยำ 12) การหลน 13) การหลาม 14) การอบ

2.4 ตำรับอาหาร

2.4.1 ความหมายของตำรับอาหาร

ตำรับอาหาร หมายถึง รายการอาหารของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งระบุน้ำหนัก หรือปริมาตรของแต่ละรายการ (ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ, 2560) โดยขวัญฤทัย สุนทรธรรมปริษา (2565) กล่าวว่า ตำรับอาหาร (Recipe) หมายถึง ข้อความที่ผู้เขียนได้เขียนเป็นขั้นตอนการปฏิบัติในการประกอบอาหารต่าง ๆ รวมถึงส่วนผสม เครื่องปรุง เพราะเทคนิคที่สำคัญตำรับอาหารไทยที่มีการถ่ายทอดต่อ ๆ กันมานั้น ส่วนใหญ่ไม่ได้มีการระบุรายละเอียดของวัตถุดิบและเครื่องปรุงไว้อย่างชัดเจน มักอาศัยความชำนาญและประสบการณ์ของผู้ประกอบอาหารเป็นสำคัญในการประกอบอาหารจานหลักหรือวิธีการในการประกอบที่มีแบบแผนชัดเจนจำเป็นต้องมีการจดบันทึกวิธีการต่าง ๆ เป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งการจดบันทึกวิธีการต่าง ๆ เป็นสิ่งที่ผู้เขียนมุ่งเน้นให้ผู้อ่านปฏิบัติตามสิ่งที่ผู้เขียนระบุไว้ทุกครั้ง อาหารไทยเป็นอาหารที่มี รสชาติหลากหลายรส ทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด มีกลิ่นเฉพาะตัว ซึ่งเกิดจากวัตถุดิบ และส่วนผสมต่าง ๆ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยมีความหลากหลาย สามารถใช้ทดแทนกันได้ มักปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น และฤดูกาล (ศิริพงศ์ รักใหม่ และคณะ, 2562) นอกจากนี้ แววดาว จงกลณี (2565) ได้ศึกษาตำรับอาหารและเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ พบว่า ตำรับอาหารและเครื่องดื่มที่ทำจากสับปะรดและมะพร้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่โดดเด่นในท้องถิ่นมีส่วนผสมหลักจำนวน 7 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 4 ตำรับ อาหารหวาน 1 ตำรับ มีคุณประโยชน์ด้านสุขภาพ สามารถนำไปใช้ส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ เนื่องจากนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีพฤติกรรมเลือกรับประทานอาหารที่เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีความเฉพาะ และเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว

สรุป การวิจัยนี้ ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน หมายถึง ข้อความที่ผู้วิจัยได้เขียนเป็นขั้นตอนการปฏิบัติในการประกอบอาหารภูมิปัญญาชุมชนต่าง ๆ รวมไปถึง ส่วนผสม

เครื่องปรุง และเทคนิคต่าง ๆ ที่สำคัญในการปรุงอาหารภูมิปัญญาของผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส เชื้อสายญวน และเชื้อสายไทย

2.4.2 ส่วนประกอบและวิธีการเขียนตำรับอาหาร

ขวัญฤทัย สุนทรธรรมปรีชา (2565) ได้สรุปส่วนประกอบและวิธีการเขียนตำรับอาหารไว้ดังนี้ 1) ส่วนประกอบของรายการส่วนผสม (ingredient) ในการเขียนรายการส่วนผสม ควรเขียนโดยเรียงลำดับของการใช้เพื่อความสะดวกในการเตรียมส่วนผสม เนื่องจากการประกอบอาหารบางชนิด มีเครื่องปรุง ส่วนผสมค่อนข้างมาก มีขั้นตอนการเตรียมที่ยุ่งยากซับซ้อน ดังนั้น การเรียงลำดับส่วนผสมตามลำดับการใช้จะช่วยลดความผิดพลาดในขั้นตอนของการประกอบอาหารลงได้ และยังช่วยให้สามารถประกอบอาหารได้รวดเร็วขึ้น 2) คำอธิบายการปรุงอาหาร การเขียน วิธีทำ (method) ควรมีคำอธิบายวิธีทำที่ชัดเจน เข้าใจง่าย ใช้ประโยคที่กระชับแต่ได้ใจความ เขียนวิธีการทำที่ถูกต้องตามหลักวิชาการของการประกอบอาหาร เช่น ควรล้างผักผลไม้หรือส่วนผสมอื่น ๆ ก่อนที่จะหั่น หรือตกแต่งชิ้นส่วนต่าง ๆ ใช้คำอธิบายที่ถูกต้อง ลักษณะบางอย่างควรมีคำอธิบายสั้น ๆ ทำให้ผู้อ่านเข้าใจขั้นตอนปฏิบัติได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

2.5 ตำรับอาหาร

2.5.1 ความหมายของตำรับอาหาร

ตำรับอาหาร หมายถึง รูปแบบของการจัดอาหารในหนึ่งมื้อ ซึ่งประกอบด้วยอาหารจานหลัก ได้แก่ ข้าว และกับข้าวที่ผสมผสานอาหาร 2 - 3 ชนิด หรือมากกว่า ประกอบกันด้วยรสชาติหลากหลาย เช่น อาหารประเภทแกง ต้ม ผัดหรือทอด รวมประเภทเครื่องเคียง เป็นต้น (วาริพร ชูศรี, 2566) โดยอาหารในตำรับมักประกอบด้วยอาหาร 4 ประเภทด้วยกัน คือ แกงเผ็ด แกงจืด ผัดหรือทอด และน้ำพริก ซึ่งเป็นอาหารหลักในตำรับของภาคกลาง รสชาติของอาหารไทยมักจะออกรสเผ็ด ดังนั้น จึงต้องมีอาหารรสเค็ม หรือเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ แฉม เพื่อช่วยบรรเทาความเผ็ด ดังนั้นคำว่า เครื่องเคียง ของแฉม หมายถึง อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่จัดเพิ่มขึ้นให้กับอาหารหลักในตำรับ เพื่อช่วยส่งเสริมรสชาติอาหารในตำรับนั้นให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น อร่อยมากขึ้น เช่น น้ำพริกปลาร้าต้องแฉมด้วยหมูหวาน แกงกะทิมักจะแฉมด้วยปลาเค็ม สะเดาน้ำปลาหวานต้องแฉมด้วยกุ้งนึ่ง หรือปลากดกย่าง ปลาสลิดทอดมักจะรับประทานกับน้ำพริกมะม่วง นอกจากนี้ ยังมีผัดทอง ของดอง หอมแดงดอง เป็นของแฉมในตำรับอาหารอีกด้วย นอกจากความอร่อยที่ได้จากเครื่องเคียงแล้ว ยังมีศิลปะความงดงามในการจัดวางและการประดิษฐ์อาหารในตำรับนั้น ๆ (ศิริพงศ์ รักใหม่ และคณะ, 2562)

สรุป ตำรับอาหาร หมายถึง อาหารที่จัดเป็นชุด มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน ประกอบด้วยอาหารที่มีวิธีการปรุงอาหาร และรสชาติหลากหลาย มีสารอาหารครบถ้วนตาม

หลักโภชนาการ สำหรับการวิจัยนี้ จัดแบ่งสำหรับอาหารตามผลการสัมภาษณ์ และกิจกรรมการประชุม สทนากลุ่ม

2.5.2 ความสำคัญของอาหารประเภทสำหรับ

การจัดสำหรับแบบไทยสามารถแบ่งหลายด้าน ได้แก่ ด้านการจัดสำหรับในอาหารคาว และของว่าง ด้านการจัดสำหรับผลไม้และขนม การจัดสำหรับอาหารใน 1 สัปดาห์ การจัดสำหรับของว่าง ไทย การจัดสำหรับเครื่องกระยาบวช และการจัดสำหรับของว่างน้ำชาฝรั่ง การจัดสำหรับอาหารชาววังแต่ละประเภท สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของคนไทยในการจัดสำหรับอาหาร ล้วนจะต้องมีความประณีต สะอาด เรียบร้อย และสวยงามในแต่ละสำหรับ เพื่อที่จะให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารรสชาติที่อร่อย และน่ารับประทาน สำหรับอาหารเป็นสิ่งสำคัญสิ่งหนึ่งที่แสดงถึงวัฒนธรรม สร้างเอกลักษณ์ให้แต่ละท้องถิ่นและประเทศชาติ เกิดเป็นวัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละสังคม (ภาสพงศ์ ผิวนพอใช้ และจุฬารัตน์ ดวงศรี, 2564) ซึ่งสำหรับอาหาร เป็นการผสมผสานตำรับอาหารที่หลากหลาย เพื่อนำสู่ผู้บริโภค ช่วยอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองไม่เลือนหายตามกาลเวลา สามารถสร้างรายได้ สร้างอาชีพ รักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมด้านอาหารนำไปประยุกต์เพื่อพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนตามแนวยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย (วิรัชยา อินทะกันต์ และกุลชญา สิวหงวน, 2564)

สรุป ความสำคัญของอาหารประเภทสำหรับ เป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึง วัฒนธรรมการกินของคนไทย การจัดสำหรับอาหารช่วยให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่หลากหลาย ทำให้ได้รับสารอาหารที่หลากหลายในหนึ่งมื้อ อีกทั้งยังสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในท้องถิ่นด้วย

2.5.3 การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสำหรับอาหาร

ภูมิปัญญาที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นสำหรับอาหารที่บริโภคในครัวเรือน และงานประเพณีเสน่ห์ของอาหารพื้นเมือง มีวิธีการปรุงรสชาติและการจัดตกแต่งแตกต่างกันไปตาม วัตถุดิบอาหารแต่ละฤดูกาลอาหารพื้นเมืองจึงเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีสรรพคุณในการดูแลสุขภาพ การส่งเสริมประสบการณ์ที่คนรุ่นก่อนได้เรียนรู้ ปรับให้สอดคล้องกับถิ่นที่อยู่อาศัย และส่งต่อองค์ความรู้สืบทอดไปสู่คนรุ่นหลังเพื่อการคงอยู่ของเอกลักษณ์ ชาติพันธุ์ของตน ด้วยสภาพนิเวศน์ที่หลากหลายภูมิปัญญาท้องถิ่นต่าง ๆ ถือเป็นวิธีที่สำคัญในการเข้าถึงวัฒนธรรม และยังสามารถแสดงให้เห็นถึงความ เป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น (ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ, 2560) วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทยในภาคกลาง แต่เดิมนั้นนิยมรับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก คนภาคกลางนิยมใช้ใบบัวห่อข้าวนำไปรับประทานเวลาออกเดินทางหรือไปทำงานที่นา เรียกว่า ข้าวห่อใบบัว กับข้าวที่นิยมมีเกือบทุกมื้ออาหาร คือน้ำพริกประเภทต่าง ๆ เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกกะปิ รับประทานกับผักนานาชนิดที่หาได้ในท้องถิ่น ครอบครัวไทยนิยมนั่ง

รับประทานอาหารกับพื้น สำหรับอาหารวางอยู่บนพื้นปูด้วยเสื่อ พรม หรือโต๊ะเตี้ย ตามแต่ฐานะของแต่ละครอบครัว มักรับประทานอาหารด้วยการเปิบมือ เวลารับประทานอาหารจะนั่งล้อมวง ตักข้าวจากโอ่งข้าวใส่ในจาน อาหารจัดมาเป็นสำหรับ วางสำหรับไว้ตรงกลางวง มีช้อนกลางสำหรับตักกับข้าวใส่จานของตน บางบ้านจะมีขันน้ำ หรือจอกตักน้ำ และกระโถนเตรียมไว้เพื่อรองน้ำล้างมือด้วย ต่อมา ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ประเทศไทยมีการติดต่อกับประเทศทางซีกโลกตะวันตกมากยิ่งขึ้น มีวัฒนธรรมตะวันตกแพร่เข้ามา ทำให้วิธีการรับประทานอาหารของคนไทยเปลี่ยนไป โดยดัดแปลงให้เหมาะสมกับอาหารไทย เช่น ใช้ช้อนส้อมแทนมีดและส้อมแบบตะวันตก การนั่งรับประทานอาหาร นิยมนั่งบนโต๊ะ โดยยังคงการจัดอาหารเป็นสำหรับวางตรงกลางโต๊ะมีช้อนกลางสำหรับตักอาหารและมีถ้วยเล็กๆ ใส่กับข้าวแบ่งจากกลางวง (บุญญาพร เชื้อมสงพงษ์ และอริยา วงษ์ทองดี, 2565)

วรรัตน์ สานนท์ และกมลพร สวนทอง (2562) ได้ศึกษาบริบทอาหารท้องถิ่น การจัดสำรับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ได้ใช้วิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตามอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยว มีการนำทรัพยากรในท้องถิ่น เช่น พืชผักสวนครัวพื้นบ้านที่ขึ้นตามธรรมชาติหรือตามฤดูกาล พืชสมุนไพร มาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ใช้เนื้อปลา และเนื้อไก่เป็นหลัก ใช้น้ำมันและไขมันน้อย มีการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นมาจัดสำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้อย่างน้อย 6 สำรับ โดยแต่ละสำรับมีอาหารครบ 5 หมู่ และยังมีการรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับสำรับอาหารพื้นถิ่น และจัดสำรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก อาหารพื้นถิ่นที่นิยมและต้องการให้มีการสืบทอดต่อไปมี 148 รายการ แบ่งเป็นประเภทอาหารคาว 126 รายการ ประเภทอาหารหวาน 22 รายการ ได้สำรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลกทั้งหมด 10 สำรับ แต่ละสำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 4 รายการ และอาหารหวาน 1 รายการ คัดเลือกสำรับอาหารพื้นถิ่น เมืองพิษณุโลก 5 สำรับ เพื่อการฟื้นฟูและสืบทอดวิถีการบริโภคอาหารแบบสำรับให้คงอยู่ต่อไป (Pakawadee & Soratworachum, 2016) ในขณะที่ขุนารถ กฤษณมรย์ และคณะ (2566) ได้ศึกษาและรวบรวมรายชื่ออาหารพื้นถิ่นและพัฒนาสำรับอาหารพื้นถิ่นในตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช อาหารพื้นถิ่นในตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราชรับประทานในชีวิตประจำวัน รวบรวมได้ทั้งหมด 104 รายการ นิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน มีลักษณะเฉพาะถิ่น ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ตามฤดูกาลที่โดดเด่น ได้แก่ ลูกประ มังคุด กล้วย และดอกดาหลา และการพัฒนาสำรับอาหารพื้นถิ่นแบบมีส่วนร่วมจัดเป็นสำรับได้ 7 สำรับ แบ่งได้ 3 ช่วงฤดูกาล แต่ละช่วงฤดูกาลมี 3 ชุด ที่สามารถนำมาเป็นแนวทางในการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่น และวิรัชยา อินทะกันต์ และกุลชญา สิวหงวน (2564) ศึกษาการพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสู่สำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก อาหารพื้นเมืองใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล มีวิธีการปรุงที่หลากหลาย

ถ่ายทอดจากคนในครอบครัวผ่านความเชื่อและพิธีกรรม สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวแต่ละหมู่บ้าน ประกอบด้วยสำหรับอาหารคาว 5 สำหรับ สำหรับอาหารหวาน 5 สำหรับ

2.6 ชุมชนกุฎีจีน

2.6.1 ประวัติความเป็นมาของชุมชนกุฎีจีน

ชุมชนกุฎีจีน (หรือ กะตี่จีน) เป็นชุมชนที่มีขนาดใหญ่ ตั้งอยู่ริมคลองวัดกัลยาณ์ ย่านกุฎีจีน เป็นหนึ่งในย่านเก่าแก่ฝั่งธนบุรี ซึ่งมีประวัติการก่อตั้ง ตั้งแต่ พ.ศ. 2311 พบว่าชุมชนกุฎีจีนเป็นชุมชนที่ประวัติความเป็นมายาวนาน ตั้งแต่สมัยตั้งกรุงธนบุรี และมีความหลากหลายทางด้านเชื้อชาติทั้งไทย จีน ฝรั่ง มาอยู่ร่วมกัน นับถือศาสนาคริสต์ พุทธ แต่ละชนชาติต่างมีวัฒนธรรมวิถีการกินอยู่ต่างกันสืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น (จุฬาลักษณ์ จารุจฑารัตน์ และวงศ์ทอง เขียนวงศ์, 2560) ซึ่งดั้งเดิมนั้นเป็นชุมชนของพ่อค้าชาวจีนฮกเกี้ยนที่ได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ทางด้านริมแม่น้ำเจ้าพระยา นิยมอาศัยอยู่บนแพ ส่วนใหญ่ทำอาชีพค้าขาย สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ทรงชี้ให้เห็นว่าชุมชนเดิมที่อยู่บริเวณวัดกัลยาณมิตรรวมหาวิหารมาก่อนนั้น คือชุมชนชาวจีนกลุ่มหนึ่งมาตั้งชุมชนตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เพราะปรากฏหลักฐานเป็นศาลเจ้าจีน ซึ่งเรียกกันว่า ศาลเจ้าเกียนอันเกง ตั้งหันหน้าไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือลงสู่แม่น้ำสายเดิม ต่อมาในสมัยกรุงธนบุรีจึงมีการอพยพชาวจีนมาเพิ่มเติมในชุมชนนี้อีก (Wannasilpa et al., 2020)

ชุมชนกุฎีจีนตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ฝรั่งตรงข้ามปากคลองตลาด จากบันทึกของบรรพชนคนกุฎีจีน ได้บันทึกไว้ว่า ชื่อกุฎีจีนน่าจะมาจากศาลเจ้าสองหลังติดกัน ซึ่งสร้างโดยคนจีนที่อพยพตามสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชมาที่เมืองธนบุรี นอกจากนี้ยังมีชาวโปรตุเกสที่ได้อพยพมาครั้งตั้งกรุงธนบุรี ตั้งรกรากอยู่บนที่ดินที่ได้รับพระราชทานจากสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ชุมชนกุฎีจีนมีความหลากหลายทั้งทางวัฒนธรรม เชื้อชาติ ความเชื่อและศาสนา แต่สามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างสงบสุข (จิตสลา ศิริณภัค, 2565) คนรู้จักกุฎีจีนก็เพราะขนมฝรั่ง เพราะคนขายขนมฝรั่งเขาจะร้องว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีนจ้า ซึ่งขนมฝรั่งกุฎีจีน เป็นขนมที่ชาวโปรตุเกสถ่ายทอดการทำให้ลูกหลานสืบทอดต่อกันมารุ่นต่อรุ่นจนถึงปัจจุบัน และมีการนำเอาของดีประจำชุมชนมาวาดภาพประดับตามกำแพงข้างทางเดินภายในชุมชน (ดังภาพที่ 2.1) นอกจากนี้ในชุมชนยังมีอาหารและขนมของชาวโปรตุเกสหลายอย่าง เนื่องจากมีผู้สืบเชื้อสายชาวโปรตุเกสอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก แต่น่าเสียดายที่มีสืบทอดอยู่ไม่มากนัก มีเพียงบ้างครอบครัวที่ยังรับประทาน ซึ่งทำรับประทานกันเพียงบางโอกาสอย่างในช่วงเทศกาลที่มีสมาชิกในครอบครัวอยู่กันพร้อมหน้า และมีปัญหาการสืบทอดส่งต่อไปให้กับคนรุ่นใหม่ ปัจจุบันชุมชนกุฎีจีนตั้งอยู่ที่ถนนเทศบาล 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร (สโรชา ทรงสถาพร และธีรวัฒน์ จันทิก, 2561)



ภาพที่ 2.1 ภาพชนมฝรั่งกุฎีจีนบนกำแพงข้างทางเดินภายในชุมชนกุฎีจีน

ย่านกุฎีจีนมีวัฒนธรรมที่มีค่ามากมายที่สืบทอดมาจากรุ่นต่อรุ่น เป็นย่านที่มีเอกลักษณ์ผสมผสานวิถีชีวิตของพุทธศาสนิกชน คริสต์ศาสนิกชน และมุสลิม รวมไปถึงวัฒนธรรมที่หลากหลายทำให้ย่านกุฎีจีนเป็นหนึ่งในย่านที่เหมาะสมกับผู้ที่ต้องการมีประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชน (Mulpramook, 2023) นอกจากนี้ ย่านกุฎีจีน ยังมีปัจจัยพื้นฐานในการขับเคลื่อนเมืองแห่งการเรียนรู้ (Serisakul & Ovatvoravarunyou, 2022) และยังมีวัฒนธรรมดั้งเดิมที่แตกต่างหลากหลาย มีอัตลักษณ์ที่สามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนได้ (วงศ์วิภา โกลสุวรรณ และคณะ, 2565)

กลไกสำคัญที่สร้างความเข้มแข็งของชุมชนเมืองบนฐานอัตลักษณ์ศาสนาที่แตกต่างกัน ถือเป็นกลไกหลัก ประกอบด้วย หลักศาสนาและความเชื่อสำคัญของแต่ละศาสนา ในชุมชนกุฎีจีน อาศัยหลักคำสอนของศาสนาคริสต์ เป็นแนวทางสำคัญในการบริหารชุมชน และการสร้างอัตลักษณ์ของชุมชน ประเพณีและวันสำคัญของชุมชน มีกิจกรรมหลักของชุมชนที่ช่วยสร้างความสัมพันธ์ของคนในชุมชน ผ่านการทำกิจกรรมทางศาสนาที่จัดขึ้นตลอดทั้งปี ได้แก่ วันพระมหาทรมาน วันฉลองวัดวันคริสต์มาส หรือวันสมโภชพระคริสต์สมภพ วันข้าวหม้อแกงหม้อ วันประกอบพิธีมิสซา และการเข้าโบสถ์ทุกวันอาทิตย์ และยังมีระบบเครือข่ายที่ยึดเหนี่ยวคนในชุมชนให้มีความรักและสามัคคีกัน ในชุมชนกุฎีจีนมีโบสถ์ซางตาครู้สเป็นศูนย์รวมจิตใจชุมชน เป็นที่เชื่อมโยงสมาชิกชุมชนทั้งหมดเข้าด้วยกัน ระบบเครือข่ายความสัมพันธ์ มีคณะกรรมการชุมชนเป็นเครือข่ายภายในที่เชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างภายในชุมชนและหน่วยงานภายนอก ภาครัฐมีเครือข่ายความสัมพันธ์กับสำนักงานเขตในพื้นที่ภาคการศึกษา ได้รับความร่วมมือสนับสนุนทางวิชาการจากสถาบันการศึกษาเพื่อพัฒนาชุมชนและจัดสวัสดิการชุมชน ในส่วนภาคเอกชน ยังไม่มีการสนับสนุนจากทางภาคเอกชน (แสน กิรตินันท์ และสิริยา รัตน์ช่วย, 2562)

สรุป ประวัติความเป็นมาของชุมชนกุฎีจีน ปัจจุบันตั้งอยู่ที่ ถนนเทศบาล 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งอยู่บริเวณริมคลองวัดกัลยาณ์ ก่อตั้ง ตั้งแต่ พ.ศ. 2311 ประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชน มีเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช พระราชทานให้กับชาวโปรตุเกส ชาวนวนที่ตามเสด็จมาจากกรุงศรีอยุธยา ช่วงเสียกรุงครั้งที่ 2 และชาวจีน ชาวไทยที่ตั้งรกรากอยู่เดิม ทำให้ชุมชนมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ส่วนใหญ่นับถือ ศาสนาคริสต์ มีขนมที่ขึ้นชื่อในชุมชน ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน มีกิจกรรมหลักของชุมชนที่ช่วยสร้างความสัมพันธ์ของคนในชุมชน ผ่านการทำกิจกรรมทางศาสนาที่จัดขึ้นตลอดทั้งปี ได้แก่ วันพระมหาทรมาน วันฉลองวัดวันคริสต์มาส หรือวันสมโภชพระคริสตสมภพ วันข้าวหม้อแกงหม้อ วันประกอบพิธีมิสซา และการเข้าโบสถ์ทุกวันอาทิตย์

2.6.2 ประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน

ในชุมชนกุฎีจีนปัจจุบันมีจำนวนประชากรประมาณ 1,850 คน ประชากรส่วนใหญ่เป็นกลุ่มผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสที่อพยพมาจากกรุงศรีอยุธยา เมื่อกรุงศรีอยุธยาแตกครั้งที่ 2 ในปีพ.ศ. 2310 ส่วนใหญ่เข้ามาทำการค้าขาย เป็นทหารรับจ้าง และเผยแพร่ศาสนา ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี ก็ได้มีทหารรับจ้างชาวโปรตุเกสมาตั้งค่ายรักษาป้อมบางกอกในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช และในสมัยพระเจ้าตากสินมหาราช ทรงกอบกู้เอกราช ตั้งกรุงธนบุรีก็ได้มีทหารรับจ้างชาวโปรตุเกส ญวน ตามเสด็จมาด้วย ซึ่งเดิมชุมชนกุฎีจีนมีพ่อค้าชาวจีนฮกเกี้ยน ตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอาศัยอยู่ที่ริมคลองวัดกัลยาณ์มาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา (คณะกรรมการธิการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการ ท่องเที่ยว, 2561) ชุมชนกุฎีจีนมีตระกูลที่สืบเชื้อสายโปรตุเกสดั้งเดิมทั้งหมด 17 ตระกูล แต่ปัจจุบันมีการสมรสกับชาวไทยและเชื้อสายอื่นในพื้นที่ จึงทำให้ปัจจุบันมีทั้งสิ้น 83 ตระกูล โดยความเข้มแข็งของระบบเครือญาติภายในชุมชนกุฎีจีนได้แสดงผ่านเพลงประจำชุมชน คือเพลง ลูกกุฎีจีน (คณะกรรมการธิการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภานิติบัญญัติแห่งชาติ, 2562) ปัจจุบันชาวโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนได้กลืนกลายไปคล้ายคลึงคนไทยอย่างมาก ในรุ่นหนึ่งจะมีคนที่มีหน้าตาออกฝรั่งหรือมีโครงร่างใหญ่เหมือนชาวโปรตุเกสโดยแท้สักคนหรือสองคน แต่สิ่งที่แสดงถึงความเป็นชาติพันธุ์คือ ศาสนา อาหาร และวัฒนธรรมที่สืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น จะเห็นได้จากการนับถือศาสนาคริสต์ นิกายโรมันคาทอลิก มีโบสถ์ซางตาครูสเป็นสถานที่ยึดเหนี่ยวจิตใจ พบปะสังสรรค์และสืบทอดวัฒนธรรม เช่น วันข้าวหม้อแกงหม้อ วันฉลองวัด ชาวโปรตุเกสจะทำอาหารภูมิปัญญาชุมชนที่ได้รับการสืบทอด มาทำบุญที่โบสถ์ ได้มีโอกาสรับประทานอาหารร่วมกัน ได้ชิมซัซ ลิ้มรสรสชาติอาหารแบบดั้งเดิมที่แต่ละครอบครัวได้ทำมา ได้แก่ เนื้อซัลโม และในพิธีสำคัญทางศาสนาก็จะมีอาหารหรือขนมที่นิยมทำรับประทานกันในช่วงเวลานั้น ๆ เท่านั้น ได้แก่ ขนมกุตสลัง นิยมทำเฉพาะช่วงวันคริสต์มาส เป็นต้น โบสถ์ซางตาครูส จึงนับเป็นแหล่งรวบรวมภูมิปัญญาอาหารที่สำคัญของชาวโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน (Mulpramook, 2023)

สรุป ประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีนมีประมาณ 1,850 คน มีสกุลผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสดั้งเดิม 17 สกุล และมีสกุลผู้สืบเชื้อสายอื่น ๆ รวมมีสกุลในชุมชนกุฎีจีนทั้งสิ้น 83 สกุล

2.6.3 สถานที่สำคัญในชุมชนกุฎีจีน

คณะกรรมการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภานิติบัญญัติแห่งชาติ (2562) ได้มีการรวบรวมข้อมูลสถานที่สำคัญในชุมชนกุฎีจีนไว้ดังนี้

2.6.3.1 โบสถ์ซางตาครู้ส เป็นวัดคริสต์นิกายโรมันคาทอลิกที่เก่าแก่มากแห่งหนึ่งของ อัคร-สังฆมณฑลกรุงเทพฯ พระเจ้าตากสินมหาราชได้ทรงพระราชทานที่ดินแปลงหนึ่งแด่คุณพ่อออร์ตรกับวันที่ 14 กันยายน 2312 สำหรับกลุ่มคริสตชนชาวโปรตุเกสและชาวญวนที่อพยพมาอยู่ที่กรุงธนบุรีหลังจากเสียกรุงศรีอยุธยา ณ บริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยา เพื่อเป็นการระลึกถึงเหตุการณ์สำคัญนั้น คุณพ่อออร์ตรได้ตั้งชื่อแผ่นดินผืนนี้ว่า ซางตาครู้ส (Santa Cruz) เป็นภาษาโปรตุเกส แปลว่าไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์ ในปีถัดมา ท่านก็ได้สร้างวัดน้อยชั่วคราวหลังหนึ่งบนที่ดินผืนนี้พร้อมตั้งชื่อว่าวัดซางตาครู้ส กมลพร กัลยาณมิตร และคณะ (2562) ต่อมาในปีพ.ศ. 2377 พระสังฆราชกูร์เวอซีได้มอบหมายให้บาทหลวงคุณพ่อปัลเลอแก้วซ์ เป็นผู้ดำเนินการสร้างโบสถ์ซางตาครู้สหลังใหม่ ในปีพ.ศ. 2456 หลังจากนั้นไม่นานเกิดไฟไหม้ จึงมีการสร้างโบสถ์ขึ้นใหม่เพื่อแทนหลังที่ถูกไฟไหม้ ในปีพ.ศ. 2459 ซึ่งเป็นโบสถ์ที่อยู่มาจนปัจจุบัน ตัวโบสถ์เป็นอาคารชั้นเดียวมีสถาปัตยกรรมแบบนีโอคลาสสิก หอระฆังเป็นทรงโดม ตกแต่งด้วยลายปูนปั้น มีการประดับด้วยสแตนกลาสเป็นภาพเรื่องราวเกี่ยวกับพระเยซูคริสต์เจ้า (ดังภาพที่ 2.2) ปัจจุบันโบสถ์ซางตาครู้ส ตั้งอยู่ เลขที่ 112 ซอยกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร



ภาพที่ 2.2 โบสถ์ซางตาครู้ส

2.6.3.2 ศาลเจ้าเกียนอันเกง หรือ ศาลเจ้าแม่กวนอิม (ดังภาพที่ 2.3) เป็นศาลเจ้าจีนเก่าแก่ของชุมชนกุ๊จิ้น และภาพที่ 2.4 เป็นภาพซุ้มประตูทำน้ำศาลเจ้าเกียนอันเกง ซึ่งปัจจุบันตั้งอยู่บริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยา เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ศาลเจ้าเกียนอันเกงตั้งอยู่ระหว่างวัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร และโบสถ์ช่างตาครุส ศาลเจ้าแห่งนี้ได้สร้างขึ้นเมื่อใดไม่ปรากฏแน่ชัด แต่มีการเล่าขาน สืบต่อกันมาว่าชาวจีนฮกเกี้ยนที่ตามเสด็จพระเจ้าตากสินมหาราชเป็นผู้สร้างขึ้น เดิมศาลเจ้าแห่งนี้มีจำนวน 2 หลังติดกัน คือ ศาลเจ้าโจวซือกง และ ศาลเจ้ากวนอู ภายหลังศาลเจ้าทรุดโทรมลงไปมาก ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้า ได้มีกลุ่มชาวจีนฮกเกี้ยนได้ทำการรื้อศาลทั้ง 2 และดำเนินการสร้างใหม่เพียงหลังเดียวดังเช่นปัจจุบัน

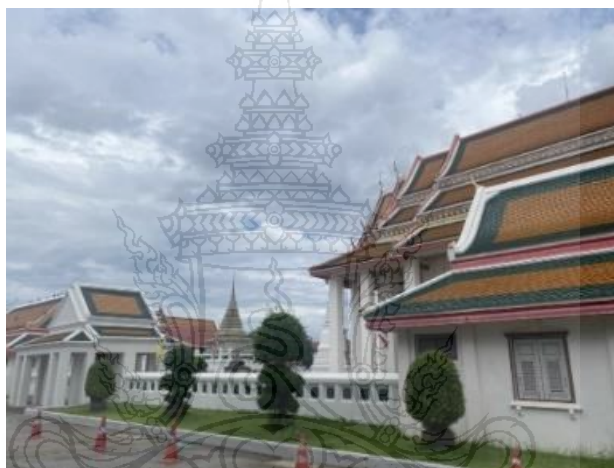


ภาพที่ 2.3 ศาลเจ้าเกียนอันเกง



ภาพที่ 2.4 ซุ้มประตูทำน้ำศาลเจ้าเกียนอันเกง

2.6.3.3 วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร (ดังภาพที่ 2.5) เป็นวัดที่สำคัญสร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 3 มีพระพุทธรูปองค์ใหญ่ประดิษฐานอยู่ในพระอุโบสถมีนามว่า พระพุทธไตรรัตนนายก ชาวบ้านเรียกกันว่า หลวงพ่อโต หรือช่าปอกง (ดังภาพที่ 2.6) ซึ่งเป็นที่เคารพนับถือเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะชาวจีน (กมลพร กัลยาณมิตร และคณะ, 2561) ภายในอุโบสถมีจิตรกรรมฝาผนังเรื่องพุทธประวัติที่แทรกเรื่องราวชีวิตชาวบ้านสมัยรัชกาลที่ 3 ซึ่งนอกจากมีคุณค่าทางวัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ หน้าพระวิหารหลวงมีหอรบะซัง ประดิษฐานระฆังขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย หน้าวัดมีเจดีย์หิน ซึ่งนำมาจากประเทศจีน เรียกว่า ณะ หน้าบันเป็นลายดอกไม้ประดับกระเบื้องเคลือบ สลักสีลายจีน นับว่าเป็นความสวยงามของศิลปะจีนในวัดไทย (มนัส สามารถกุล, 2564)



ภาพที่ 2.5 วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร



ภาพที่ 2.6 พระพุทธไตรรัตนนายก

2.6.3.4 พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎิจีน สร้างเมื่อปี พ.ศ. 2560 ด้วยทรัพย์สินส่วนตัวของคุณฉัตรชัยและคุณนาวิณี พงศ์ไทย (เดิมสกุลทรทรรานนท์) พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎิจีน จัดสร้างขึ้นเพื่อรวบรวมข้าวของ เครื่องใช้ในอดีตและได้จัดนิทรรศการเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา วิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนกุฎิจีนไว้เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชนกุฎิจีน ในส่วนพิพิธภัณฑ์จะอยู่ด้านบน (ดังภาพที่ 2.7) ส่วนบริเวณด้านล่างเป็นร้านกาแฟมีมุมนั่งอ่านหนังสือในบรรยากาศร่มรื่น เยียบสงบ ดังเห็นได้จากภาพที่ 2.8



ภาพที่ 2.7 ส่วนจัดแสดงนิทรรศการพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎิจีน



ภาพที่ 2.8 ส่วนบริเวณร้านกาแฟพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎิจีน

2.6.3.5 เรือนจันทภาพ เป็นเรือนไม้สักทั้งหลังสร้างขึ้นแบบเครื่องสับทรงจั่ว อายุกว่า 100 ปี กรอบหน้าบันเป็นลายอาทิตยอุทัย ตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบห้อยหน้าต่างและแกะสลักเป็นลวดลายดอกพุดตานเครือเถาที่มีความงดงามโดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทภาพ เป็นผู้สร้างอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีนและประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาทอลิกได้อย่างลงตัว (ดังภาพที่ 2.9)



ภาพที่ 2.9 เรือนจันทภาพ

สรุป สถานที่สำคัญในบริเวณชุมชนกุฎีจีนและบริเวณใกล้เคียง ได้แก่ โบสถ์ซางตาครู้ส ศาลเจ้าเกียนอันเกง วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน เรือนจันทภาพ

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.7.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

ปาจริย์ กิจกาญจนกุล (2566) ศึกษาเรื่อง องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี ใช้วิธีการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักแบบเจาะจงและแบบสโนบอล จำนวน 15 คน ที่อยู่ในพื้นที่ศึกษา ได้แก่ ปราชญ์ชุมชน ผู้นำชุมชน และผู้เชี่ยวชาญในการประกอบอาหารมอญ เก็บรวบรวมข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกต และการมีส่วนร่วมในการเรียนรู้การปรุงอาหาร นำข้อมูลที่ได้นำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหา เพื่อนำมาจัดทำหมวดหมู่ สรุปตีความ วิเคราะห์ข้อมูลในเชิงคุณภาพตามวัตถุประสงค์และนำเสนอข้อมูลในรูปของการพรรณนา พบว่า องค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นมอญมีการถ่ายทอดกันภายในครอบครัว เครือญาติ ยังคงมีการประกอบอาหารพื้นถิ่น เมนูที่รับประทานในชีวิตประจำวัน ได้แก่ แกงส้มผักรวม แกงใบกะเพราปลา ย่าง และแกงที่ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล เช่น แกงมะตาด แกงลูกसान อาหารที่ใช้ในงานประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ได้แก่ ข้าวแช่ อาหารเลี้ยงผี แกงข้า้เหล็ก แกงกะอะเกร่ อาหารในงานประเพณี ขนม

ทอด กาละแม อาหารพื้นถิ่นมอญที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดราชบุรี ได้แก่ แกงใบมะรุมนุ่มอ่อนกับถั่วเขียว น้ำปลายำ เคล็ดลับภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดจนเป็นเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่มได้แก่ การใส่สากในหม้อต้มบอน การผ่านมะละกอใส่ลงในหม้อต้มถั่วเขียว เป็นต้น โดยผู้วิจัยได้บันทึกรวบรวมข้อมูลและถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหาร พื้นถิ่นผ่านสื่อประเภทอินโฟกราฟิกและหนังสืออิเล็กทรอนิกส์

สุพจน์ สุนา และคณะ (2566) ศึกษาเรื่อง แนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำน้ำตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอดำรงวิทยะปาริชาติ จังหวัดนครศรีธรรมราช มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอดำรงวิทยะปาริชาติ จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) นำเสนอแนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอดำรงวิทยะปาริชาติ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก แบบมีโครงสร้างและไม่มีโครงสร้าง จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 20 คน แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มชาวบ้าน กลุ่มผู้นำท้องถิ่น กลุ่มข้าราชการ และกลุ่มปราชญ์ชาวบ้าน เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงพรรณนา จากการศึกษาพบว่า 1) ชุมชนเกยไชย มีพัฒนาการทางด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอย่างยาวนานสืบทอดมาจากบรรพบุรุษและมีการต่อยอดพัฒนาตาลโตนดให้ออกมาในหลากหลายรูปแบบ ได้แก่ ขนมหาล หรือน้ำตาลเมา น้ำตาลสด น้ำตาลปึก จาวตาล ตาลเชื่อม เป็นต้น 2) แนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญามีหน่วยงานในระดับท้องถิ่นเข้ามาช่วยในการจัดงานสืบสานประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่น และมีการส่งเสริมและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดเป็นสินค้า OTOP ทั้งนี้ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน

จริยา สุพรรณ และคณะ (2565) ศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ จังหวัดชัยนาท จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดลพบุรี เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อ 1) ศึกษาและสืบค้นข้อมูลความรู้เรื่องราวท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ 2) พัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนฐานการจัดการความรู้ 3) นำเสนอแนวทางการจัดการความรู้เพื่อพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ จังหวัดชัยนาท จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดลพบุรี สืบค้นข้อมูลโดยการเก็บข้อมูลภาคสนาม การสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม การประชุมระดมสมองกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การอบรมบ่มเพาะ และการประชุมกลุ่มเฉพาะ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ประเด็นการสังเกตระหว่างการลงพื้นที่ การอบรมบ่มเพาะและประเด็นการประชุม สังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม และสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้นำชุมชน ผู้นำอาสาท้องถิ่น และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชนและการท่องเที่ยวจำนวน 14 แห่ง แห่งละ 5 คน รวม 70 คน ใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง พบว่า มีความรู้เรื่องราวท้องถิ่นที่นำมาพัฒนาหรือต่อยอดได้ 57 เรื่อง แบ่งเป็น 6 กลุ่ม คือ 1) ประวัติศาสตร์/ตำนาน 2) วิถีชีวิตและความเชื่อ 3) ภูมิปัญญาด้านอาหาร 4) ภูมิปัญญาด้านการเกษตร/สมุนไพร 5) อัตลักษณ์ของสินค้าท้องถิ่น 6) สถานที่สำคัญที่เชื่อมโยงพื้นที่ศึกษาทั้ง 14 แห่ง การต่อยอดหรือการใช้ประโยชน์ความรู้เรื่องราว

ท้องถิ่นดำเนินการใน 3 รูปแบบ คือ 1) จัดทำเป็นเรื่องสั้นหรือนิทาน 2) พัฒนาเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ 3) จัดทำเป็นเรื่องเล่าระหว่างนำชมสถานที่หรือนำกิจกรรม การพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ใช้กระบวนการจัดการความรู้ 4 ขั้นตอน คือ 1) การระบุความรู้จากความต้องการของกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 2) การแสวงหาความรู้ 3) การสร้างและถอดความรู้ 4) การจัดเก็บความรู้ในรูปแบบของเว็บไซต์ และคู่มือการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

ณนท แดงสังวาลย์ และคณะ (2565) ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ต มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ต ภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นของภูเก็ต เป็นงานวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่าง คือ นักท่องเที่ยวที่มีประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 370 คน จากจำนวนพารามิเตอร์ที่ต้องประมาณค่าใน สัดส่วน 1 ต่อ 10 ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ได้รับการตอบกลับจำนวน 643 คน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจและการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน พบว่า โมเดลการวัดภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ตสอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ โดยมีค่าดัชนีความกลมกลืนดังนี้ ค่า $\chi^2 = 439.305$, ค่า $P\text{-value} = 0.63$, ค่า $\chi^2 / df = 0.98$, ค่า $GFI = 0.97$, ค่า $AGFI = 0.96$, ค่า $RMR = 0.02$, ค่า $RMSEA = 0.00$, ค่า $CFI = 1.000$ และ $NFI = 0.98$ องค์ประกอบภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ต ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ ได้แก่ ความดั้งเดิมของอาหารและวิถีของคนในชุมชน คุณค่าแห่งการเรียนรู้ด้วยการบริการที่เป็นเลิศ กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารพื้นถิ่น และสถานที่และสภาพแวดล้อม ข้อค้นพบใหม่ที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ องค์ประกอบที่สำคัญต่อการเกิดภาพในใจที่ดีของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นที่สอดคล้องกับบริบทการท่องเที่ยวในประเทศไทย มี จำนวน 2 องค์ประกอบ คือ 1) ความดั้งเดิมของอาหารและวิถีของคนในชุมชนอาจเนื่องจากพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นนั้นมีระดับความสนใจที่จำเพาะเจาะจงกับอาหารถิ่นใดถิ่นหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมมากกว่า ซึ่งให้เห็นว่า ศักยภาพของเมืองที่สามารถเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบดั้งเดิมได้จะต้องมีเอกลักษณ์ที่บ่งชี้ถึงความดั้งเดิมและวัฒนธรรมการบริโภคพื้นถิ่นด้วยการใช้วัตถุดิบ และ 2) คุณค่าแห่งการเรียนรู้ด้วยการบริการที่เป็นเลิศ ควรมีข้อกำหนดมาตรฐานอาหารที่ชัดเจน รวมถึงการจัดให้มีการเล่าเรื่องราวของอาหารที่ดึงดูดขณะให้บริการระหว่างรับประทานอาหารพื้นถิ่น

ณปภา สุวรรณรงค์ (2565) ศึกษาเรื่อง การสื่อสารความหมายของอาหารพื้นถิ่นของตำบลหนองหล่ม อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1) ศึกษาการสื่อสารความหมายของอาหารพื้นถิ่นของชุมชนหนองหล่ม อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา 2) ศึกษาความหมายของอาหารพื้นถิ่นที่ถูกประกอบสร้างจากชุมชนหนองหล่ม อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา เครื่องมือที่ใช้ในวิจัย ได้แก่ การรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสนทนากลุ่ม การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์กลุ่ม โดยใช้แนวคิดความรู้เกี่ยวกับมิติที่หลากหลายของอาหารและทฤษฎีสัญวิทยาเป็นกรอบในการวิเคราะห์ พบว่า 1) อาหารพื้นถิ่นของชุมชนหนองหล่ม อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา ถูกสื่อสารด้านความรู้เกี่ยวกับอาหาร 7 มิติ ได้แก่ มิติการเกษตร อาชีพหลักของคนที่นี่ทำการเกษตร ชุมชนมีผลผลิตตลอดทั้งปี มิติภูมิปัญญา พบในเมนู จิ้นนุ้ม (เนื้อเน่า) และหมูร่า ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารที่สืบทอดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษ และสืบทอดกันมา มิติเคล็ดลับในการทำอาหารพบได้จากขนมหน้าไหม้และแกงหยวกปางงุ้นไก่บ้าน ได้ใช้เคล็ดลับในการทำขนมหน้าไหม้ และหยวกไม่ดำ มิติวิถีชีวิต มิติวัฒนธรรม มิติทางภาษา พบในน้ำพริกจิกกุง โดยจิกกุงแปลว่า จิ้งโกร่ง โดยเมื่อมีการให้ความหมายของอาหารพื้นถิ่นหนึ่งก็จะต้องมีการกล่าวถึงคำศัพท์พื้นถิ่นเกี่ยวกับอาหาร มิติทางประวัติศาสตร์ความเชื่อชาวยุและ ความสนใจในอาหารไทยของเซฟ การมีความรู้ในประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย ทำให้สามารถส่งต่อสูตรอาหารจากชนชั้นสูง/ที่หายาก/หายไปจากอดีต ช่วยให้มีการอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่นด้วยวิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมของแต่ละพื้นถิ่น รวมถึงการใช้วัตถุดิบ มีการสืบทอดการวิธีการทำอาหารจนกลายเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นถิ่น

ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ และคณะ (2565) ศึกษาเรื่อง แนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Research) ระหว่างการวิจัยเชิงคุณภาพและการวิจัยเชิงปริมาณ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาการรับรู้ซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่น จังหวัดสุโขทัย ของนักท่องเที่ยวผ่านสื่อสังคมออนไลน์ 2) ศึกษาประสบการณ์การท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัยของนักท่องเที่ยวชาวไทย 3) เสนอแนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย เก็บรวบรวมข้อมูล จาก Tourist Vlog จำนวน 30 Vlogs และแบบสอบถามนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัย จำนวน 400 ชุด โดยวิเคราะห์ด้วยเทคนิค SWOT Analysis และ TOWS Matrix เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ พบว่า 1) การรับรู้ซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัยของนักท่องเที่ยวผ่านสื่อสังคมออนไลน์ 5 ลำดับแรก ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ผัดไทยสุโขทัย ข้าวเป็ญหรือก๋วยเตี๋ยวพระร่วง ขนมเบี๊ญสุโขทัย ราดหน้าใส่ซอสพริก มีประสบการณ์การท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัยของนักท่องเที่ยวชาวไทยโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีความคิดเห็นมากที่สุดคือ ด้านสื่อออนไลน์มีผลต่อการตัดสินใจเดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัยผ่าน (Facebook, YouTube, TikTok) ด้านอาหารพื้นถิ่น 5 อันดับแรก ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ผัดไทยสุโขทัย ข้าวเป็ญหรือก๋วยเตี๋ยวพระร่วง ขนมเบี๊ญสุโขทัย ราดหน้าใส่ซอสพริก 2) มีประสบการณ์การท่องเที่ยวสุโขทัยสื่อออนไลน์มีผลต่อการตัดสินใจเดินทางมาท่องเที่ยวที่จังหวัดสุโขทัย 3) งานหรือเทศกาลที่จัดใน

จังหวัดสุโขทัยควรมีการสนับสนุนอาหารพื้นถิ่นให้นักท่องเที่ยวได้ทำอาหารพื้นถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่

กติกา กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของเมืองรอง ทางการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 และ 2) ศึกษาการสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของเมืองรองทางท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 พื้นที่ในการศึกษา ได้แก่ จังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดชัยภูมิ และจังหวัดสุรินทร์ โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญในการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้วิธีเลือกแบบลูกโซ่จำนวน 48 คน ได้แก่ เจ้าหน้าที่ภาครัฐ และประชาชนในท้องถิ่น และใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content analysis) ในการวิเคราะห์ข้อมูลอาหาร พบว่า อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมี 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ (Cooking technique) คือ กระบวนการผลิตด้วยวิธีการที่หลากหลาย เช่น การหมัก/ดอง การนำไปตากแดด การปรุงเพื่อให้รับประทานแบบดิบ และการยัดไส้ โดยทำให้ได้รสชาติที่แตกต่างไปจากที่อื่น ด้านรสชาติ (Flavor) ด้านรสชาติ คือ รสที่ได้จากการรับประทานอาหารท้องถิ่น พบว่า อาหารท้องถิ่นในพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 นั้นมีรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์ ได้แก่ รสเปรี้ยว เค็ม และเผ็ดร้อน และด้านสูตรอาหาร (Recipe) เคล็ดลับเฉพาะในการทำอาหารท้องถิ่น สำหรับพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตอนล่าง 1 มีสูตรอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ ได้แก่ เครื่องปรุงเฉพาะท้องถิ่น การคัดเลือกของสดทั้งเนื้อสัตว์ และสมุนไพรต่าง ๆ และการได้รับถ่ายทอดวิธีการจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาใช้ในการสร้างการรับรู้ในผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นและพื้นที่โดยถูกนำมาสร้างเป็นเรื่องเล่า (Storytelling) ให้ความน่าสนใจเพื่อเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว พบว่า การสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นสามารถทำได้โดยใช้เป็นสินค้าของที่ระลึก จัดเป็นเทศกาลเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการท่องเที่ยว และเผยแพร่ทางสื่อสังคมออนไลน์

ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ (2564) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม 2) พัฒนารับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม 3) พัฒนาศักยภาพเพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก การถอดบทเรียน และการวิจัยเชิงพัฒนา พบว่า 1) รายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้และกรรมวิธีในการนำมาซึ่งข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม 2) ตำรับอาหาร สำหรับจัดให้มีตำรับอาหาร สำหรับรองรับกลุ่มศึกษาดูงาน กลุ่มนักท่องเที่ยว 3) เปิดโอกาสให้ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย

มีส่วนร่วมในการจัดการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชน นำไปสู่การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากนี้ การจำหน่ายให้มีการจำหน่ายอาหารภายใต้ “ภัตตาคารชุมชน” ได้จัดให้มีตำรับอาหารสำหรับรองรับกลุ่มผู้ศึกษาดูงาน กลุ่มนักท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ประกอบด้วยอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของชาวมุสลิม ตำรับอาหารสำหรับกิจกรรมที่สืบเนื่องจากการ และกลุ่มสถานประกอบการโรงแรมหรือรีสอร์ท การพัฒนาศักยภาพเพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พบว่า เส้นทางท่องเที่ยวภายในหมู่บ้านออกเป็น 3 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางที่ 1 โครงการพระราชดำริ เส้นทางที่ 2 วิถีชีวิตชุมชน และเส้นทางที่ 3 ศึกษาธรรมชาติ โดยการเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้เสียในพื้นที่มีส่วนร่วมในการจัดการในพื้นที่เนื่องจากชุมชนมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง และสามารถยกระดับศักยภาพการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืนแก่ชุมชนของตน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในพื้นที่เป็นวิธีการรักษาภูมิปัญญาชุมชน

Thayarnsin (2022) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาความภักดีของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านความจริงแท้ของอาหารท้องถิ่นภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวและประสบการณ์ทางการท่องเที่ยว มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เสนอและตรวจสอบโมเดลเชิงแนวคิดของความภักดีต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยนำแนวคิดความจริงแท้ของอาหารท้องถิ่น 2) ศึกษาประสบการณ์การท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว กลุ่มตัวอย่างคือ นักท่องเที่ยวชาวไทยผู้มีประสบการณ์ในการท่องเที่ยวและลิ้มลองรสชาติของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตรัง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ทางสถิติในด้านสังคมศาสตร์ในการวิเคราะห์ความเที่ยงตรงเชิงโครงสร้างค่าความน่าเชื่อถือของแบบจำลองและการทดสอบสมมติฐาน แบบสอบถามมีค่าดัชนีความสอดคล้องจากการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน พบว่า 1) ความจริงแท้ของอาหารท้องถิ่นส่งผลต่อความภักดีประสบการณ์การท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความรู้ความเข้าใจที่ดีขึ้นเกี่ยวกับปัจจัยที่สำคัญในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 2) ประสบการณ์การท่องเที่ยวนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถทางด้านภาพลักษณ์และความภักดีในบริบทของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ณิชนน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน (2563) ศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาแบบของการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านของชุมชนใน ท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน 2) ศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย โดยใช้ระเบียบวิธีการวิจัยแบบมีส่วนร่วม ซึ่งกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ ข้อมูลหลักคือ นักวิชาการด้านอาหาร นักวิชาการด้านสาธารณสุข นักวิชาการด้านวัฒนธรรม และตัวแทนชุมชนที่ เป็นผู้รู้อาหารพื้นเมือง และกิจกรรมเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารพื้นเมืองด้วยการเลือกแบบเจาะจง ใน 3 จังหวัด ภาคเหนือ ประกอบด้วย จังหวัดเชียงราย จังหวัดเชียงใหม่ และ

จังหวัดลำพูน รวมจำนวน 40 คน เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ การสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และแบบประเมิน และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยเทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา พบว่า

- 1) การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารเหนือ ครอบครัวมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัวของตนเอง เพื่อรักษาสืบทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนา
- 2) ลักษณะของการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารพื้นเมือง/พื้นบ้าน/การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนของภาคเหนือตอนบนของไทย จำเป็นต้องสร้างความมั่นคงด้านอาหารตามรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมที่เหมาะสมกับบริบทและสภาพวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนชาวเหนือ
- 3) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมมาแต่ละท้องถิ่นในแต่ละยุคโดยความรู้เหล่านั้นมักอยู่ในรูปแบบฝังลึกในตัวบุคคล ถ้าไม่มีการถ่ายทอดก็จะสูญหายไปกับบุคคลเหล่านั้น

ปรีชา มุณีศรี และคณะ (2563) ศึกษาเรื่อง การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่น กลุ่มตัวอย่าง คือ หน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้นำชุมชน ทั้ง 10 ตำบล เฉพาะในอำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า โดยเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ในพื้นที่อำเภอดวง ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้นำชุมชน ทั้ง 10 ตำบล ด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม และการสนทนากลุ่มย่อยด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง และเพิ่มเติมในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อเก็บข้อมูล ใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลคือค่าร้อยละและค่าเฉลี่ย นำผลการศึกษาทั้งวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ ศึกษาแบบผสมผสานข้อมูลทั้งสองส่วน พบว่า อาหารที่จัดเป็นอาหารพื้นถิ่นและมีอัตลักษณ์ของอำเภอดวง คือ อีฟุงปลา แกงขมิ้น แกงไตปลา แกงน้ำเคย คั่วไก่บ้าน คั่วลูกปลา คั่วโหระ ยาใบไม้ ขนมหัก หลามบอน และข้าวกระบอกไม้ไผ่ใบเล็ด ผักพื้นบ้านทั่วไป ผลไม้ตามฤดูกาล ส่วนของหวานยังไม่มีอะไรเด่น นักท่องเที่ยวชุมชนอำเภอดวงส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง การศึกษาระดับการศึกษาปริญญาตรี มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยว คือคนในครอบครัว ใช้เวลาในการท่องเที่ยวครั้งละ 2 วัน นิยมทานอาหารพื้นถิ่นในมือเที่ยงและมือค่ำรสชาติอาหารให้รสชาติตามธรรมชาติของเมนูและวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารมีรสชาติเข้มข้นแต่ต้องไม่เผ็ดจนเกินไป ราคาอาหารกำหนดได้ตามสภาพของวัตถุดิบ นักท่องเที่ยวต้องการมีส่วนร่วมในการทำอาหารและชมการทำอาหารพื้นถิ่นของผู้ประกอบการในที่พักอาศัยอาหารพื้นถิ่นอำเภอดวงที่นักท่องเที่ยวต้องการ คือ แกงน้ำเคย แกงขมิ้น แกงไตปลา แกงคั่วไก่บ้าน แกงคั่วโหระ และอีฟุงปลา

มีการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยการอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ การสร้างใหม่ เพื่อสร้างกิจกรรมใหม่ ๆ หรือกลไกการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวตามหลักแนวคิด การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

2.7.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

แววดาว จงกลณี (2565) ศึกษาเรื่อง ตำรับอาหารและเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) พัฒนตำรับมาตรฐานอาหาร และเครื่องดื่มจากวัตถุดิบในท้องถิ่น 2) ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและเครื่องดื่มจาก วัตถุดิบท้องถิ่น การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมกับสถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้วยวิธีการประชุมระดมความคิดเห็นกับผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 12 คน และการ ทดลองประกอบอาหารและเครื่องดื่มจนได้ตำรับมาตรฐานและนำไปจัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อนำไปให้บริการลูกค้า วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์ เนื้อหา และวิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการโดยใช้โปรแกรม INMUCAL - Nutrients V3 พบว่า 1) ตำรับอาหารและเครื่องดื่มทำจาก สับปะรดและมะพร้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่โดดเด่นในท้องถิ่นเป็นส่วนผสมหลักจำนวน 7 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 4 ตำรับ ได้แก่ เมนูหอยและสหาย ข้าวขาวประมง แกงส้มเรือนจอมพล และ แกงคั่วร้วหมัด อาหารหวาน 1 ตำรับ ฟินาคอลาด้า บาน่าเค้ก และเครื่องดื่ม 2 ตำรับ ได้แก่ อเมริกา โน โพน และโพนแนฟเฟิล พาราไดซ์ ให้พลังงานระหว่าง 101.83-605.74 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 25.33-66.36 กรัม ไขมัน 0.09-42.52 กรัม โปรตีน 0.03-21.32 กรัม และใยอาหาร 0.03-6.06 กรัม ต่อหน่วยบริโภคทุกตำรับ 2) คุณประโยชน์ด้านสุขภาพนั้นสามารถนำไปใช้ส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ เพราะนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีพฤติกรรมเลือกรับประทานอาหารที่เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีความเฉพาะ และเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว

ศิริพงศ์ รักใหม่ และคณะ (2562) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาตำรับอาหารไทยตาม มาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยการพัฒนาตำรับอาหารไทย ตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ระยะที่ 2 มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทย ประเภทอาหารคาว โดยคณาจารย์คณะวิจัยจากวิทยาลัยดุสิตธานี เพื่อมุ่งพัฒนาตำรับอาหารไทยที่มี ลักษณะความเป็นอาหารไทยต้นตำรับ โดยการคัดเลือกรายชื่ออาหารไทย ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่าง แพร่หลายจำนวน 22 รายการ ประกอบด้วยอาหารคาว 11 รายการ อาหารว่าง 6 รายการ และขนม หวาน 5 รายการ เพื่อพัฒนาให้เป็นตำรับอาหารไทยและเผยแพร่ให้ผู้สนใจประกอบอาหารไทย โดย วิธีดำเนินการวิจัยโดยใช้วิธีการศึกษาค้นคว้าข้อมูล และระดมความคิดเห็นจากคณะผู้วิจัย คัดเลือก รายชื่อตำรับอาหารไทย ทดลองประกอบอาหาร การประเมินผลการทดลอง กลุ่มตัวอย่างนักศึกษา คณาจารย์ และบุคลากรวิทยาลัยดุสิตธานี จำนวน 30 คน โดยใช้แบบประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลด้วย สถิติเชิงพรรณนา ผลการวิจัยพบว่า ได้ตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ประเภท

อาหารคาว 9 รายการ ได้แก่ 1) แกงป่าไก่บ้าน 2) แกงเลียงปลาอย่าง 3) แกงส้มกุ้งผักรวม 4) ปลากระพงนึ่งมะนาว 5) ปลาเก๋าสามรส 6) ต้มโคล้งปลากรอบ 7) ต้มส้มปลากระบอก 8) ผัดฉ่าทะเล และ 9) ห่อหมกปลาช่อน

ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ (2560) ศึกษาเรื่อง ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าโภชนาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาประเภทและชนิดของอาหารพื้นบ้านพะเยา 2) ศึกษาการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านพะเยาภูมิปัญญาท้องถิ่น และ 3) ศึกษาการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา พื้นที่ศึกษาประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอแม่ใจ อำเภอดอกคำใต้ อำเภอเชียงคำ และอำเภอภูซาง เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์โดยใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วม สัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 29 คน และสัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีความรู้ด้านประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมพะเยา จำนวน 6 คน ศึกษาเอกสารประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่นจากพิพิธภัณฑ์ศูนย์วัฒนธรรม จำนวน 5 ฉบับ และวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ (DPPH) พบว่า ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาจำแนกได้ 10 ประเภท คือ แกง ยำ น้ำพริก ลาบ ปิ้ง/ย่าง นึ่ง แอบ อ้อก หมัก ดอง และขนม/ของหวาน รวม 85 เมนูอาหาร เมนูอาหารได้รับอิทธิพลจากกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ เอกลักษณ์ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาคือ อาหารมีส่วนประกอบของผักพื้นบ้านและเนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่นร่วมกับเกลือ พริก หอมแดง กระเทียมปรุงด้วยวิธี แกง ยำ ปิ้ง/ย่าง เป็นหลัก การถ่ายทอดสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นภายในครัวเรือนผ่านความเชื่อและพิธีกรรม การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ พบว่า ยำผักหนอก แกงผักกาดจ้อ น้ำพริกผักส้ม เป็นอาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงสุด 3 ลำดับแรก ถือได้ว่า อาหาร พื้นบ้านพะเยาเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

2.7.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นสำหรับอาหาร

บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ และอริยา วงษ์ทองดี (2565) ศึกษาเรื่อง อาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่น ชุมชนบ้านวังจรเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารพื้นบ้านที่ใช้ในการบริโภคในชีวิตประจำวัน ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การจัดสำรับ การจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านรวมถึงภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นของชุมชนบ้านวังจรเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ การสำรวจ และเอกสารข้อมูล พบว่า 1) มีอาหารประจำท้องถิ่น เป็นอาหารคาว 4 อย่าง ได้แก่ แกงเปรอะ ต้มยำไก่บ้าน น้ำพริกมะเขือ ยำเหนม อาหารหวาน 1 อย่าง ได้แก่ ขนมขี้ตะปาด 2) ส่วนประกอบของอาหารหาได้ในท้องถิ่น มีการแปรรูปถนอมอาหารการคัดเลือกวัตถุดิบอุปกรณ์ และปรุงอาหาร โดยใช้วิธีการที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ เป็นอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นที่มีคู่กับชุมชนมาช้านาน

วิรัชยา อินทะกันท์ และกุลชญา สิวหงวน (2564) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารและพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึกผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นเมืองแต่ละหมู่บ้าน จำนวน 50 คน มีอายุมากกว่า 50 ปีขึ้นไป ประชุมสนทนากลุ่ม พบว่าอาหารพื้นเมืองใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาลประกอบอาหารมีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลายและถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารจากคนในครอบครัวผ่านความเชื่อและพิธีกรรมสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวแต่ละหมู่บ้านประกอบด้วยสำหรับอาหารคาว จำนวน 5 สำหรับอาหารหวาน จำนวน 5 สำหรับ ตำรับอาหารแต่ละสำรับได้ผสมผสานความเชื่อและภูมิปัญญาที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นทั้งในขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบและวิธีการปรุงที่หลากหลายวัตถุดิบหลักของตำรับอาหารคาว ได้แก่ เนื้อหมู เนื้อไก่และ เนื้อปลา นอกจากนี้ยังประกอบด้วยน้ำพริกและผักพื้นบ้านตามฤดูกาลในทุกมื้อ ตำรับอาหารหวานวัตถุดิบหลัก ได้แก่ กล้วยน้ำว่า เบ้งข้าวเหนียวและเบ้งข้าวเจ้า

Sanon and Kongprem (2020) ได้ศึกษางานวิจัยเรื่อง การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทอาหารท้องถิ่นและการจัดสำรับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพสร้างเรื่องเล่าและวิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตามอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูมิภาคตะวันตก เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพและปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการจัดประชุมกลุ่มย่อย การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสาธิตการประกอบอาหารวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยใช้ข้อความบรรยาย พบว่า มีการนำทรัพยากรในท้องถิ่น พืชผักพื้นบ้านที่ขึ้นตามธรรมชาติหรือตามฤดูกาล เช่น มะสัง มีการใช้เครื่องเทศที่ขึ้นในป่า เช่น มะแขว่น พืชสวนครัวผักพื้นบ้านมักเป็นพืชสมุนไพร ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด เป็นต้น นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีการใช้พืชผักที่ให้รสเปรี้ยวมาประกอบอาหาร สำหรับเนื้อสัตว์นิยมใช้ปลาและไก่เป็นเนื้อสัตว์หลัก โดยเฉพาะปลาที่สามารถหาได้ตามแหล่งน้ำธรรมชาติ จึงเป็นอาหารที่ปลอดภัยปราศจากพิษ ในการประกอบอาหารใช้น้ำมันและไขมันน้อย ซึ่งแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพของท้องถิ่น ส่วนการจัดสำรับสร้างเรื่องเล่าและวิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตามอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยวพบว่า ในแต่ละชุมชนมีการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นมาจัดสำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้น้อย 6 สำรับ โดยแต่ละสำรับมีอาหารครบ 5 หมู่ มีเรื่องเล่าด้านประวัติศาสตร์อาหาร วิธีประกอบอาหาร วิธีชีวิตชุมชนและสรรพคุณทางอาหาร พร้อมทั้งสร้างเรื่องเล่าแต่ละสำรับ มาเชื่อมโยงออกแบบเรื่องเล่าและวิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่น สำหรับไทยเป็น

ภูมิปัญญาและมีการใช้สมุนไพรที่เป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมให้ชุมชนมีกิจกรรมการท่องเที่ยว อีกทั้งยังเป็นช่องทางสร้างงานสร้างรายได้ให้กับชุมชน นำไปสู่การยกระดับการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพ

2.7.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นชุมชนภูมิปัญญา

กิตติศักดิ์ ภาณุพัฒน์ และคณะ (2565) ศึกษาเรื่อง กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชนม้งภูฏิน มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาถึงพัฒนาการของชนม้งภูฏิน 2) ศึกษากระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำชนม้งภูฏิน และ 3) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชนม้งภูฏิน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก ใช้กระบวนการ PDCA ในการเก็บรวบรวมข้อมูล พบว่า 1) ชนม้งภูฏินเป็นชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีกลิ่นหอม ลักษณะคล้ายชนมไข่ มีการพัฒนาหน้าชนมจากเดิมที่ไม่มีการแต่งหน้าชนม โดยมีการแต่งหน้าชนมด้วยน้ำตาลทราย ฟักเชื่อม ลูกเกด ลูกพลับแห้ง ในอดีตทำเพื่อรับประทานกันในครอบครัว ปัจจุบันทำเพื่อจำหน่าย จากเดิมใช้แรงงานคนในการผสมส่วนผสม ปัจจุบันมีการนำเครื่องผสมไฟฟ้ามาใช้เพื่อทุ่นแรงงานคน ส่วนเตาเดิมใช้เตาที่ก่อด้วยอิฐ ไม้ และถ่านเป็นเชื้อเพลิง ปัจจุบันมีการดัดแปลงใช้เตาที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงมาทำชนม 2) มีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำชนม้งภูฏินด้วยการสืบทอดระดับครัวเรือน สืบทอดระดับภายในชุมชน สืบทอดระดับภายนอก 3) มี 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชนม้งภูฏิน นั่นคือ ปัจจัยด้านผู้ผลิต, ปัจจัยด้าน ผู้บริโภค ปัจจัยด้านการประชาสัมพันธ์ และปัจจัยที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์

จารุวรรณ ขำเพชร (2565) ศึกษาเรื่อง ภูมิทัศน์ชาติพันธุ์ แผนที่ชุมชนชาติพันธุ์ในกรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ที่ปรากฏในพื้นที่ฝั่งธนบุรี ตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นและจัดทำแผนที่กลุ่มชาติพันธุ์ โดยวิธีการศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง การแบ่งระยะเวลาช่วงในการศึกษา เป็น 3 ช่วง ได้แก่ 1) สมัยพระนารายณ์มหาราช ลงมาถึงการเสียกรุงศรีอยุธยา 2) สมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี เมื่อเริ่มตั้งกรุงธนบุรี จนกระทั่งสิ้นสุดยุคกรุงธนบุรี 3) สมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ตั้งแต่รัชกาลที่ 1 - 3 ผลการศึกษาพบว่า ในช่วงกรุงศรีอยุธยามีชาวต่างชาติ ตะวันตก ชาวยุโรป ชาวจีน เดินทางมาค้าขายและเป็นทหารรับจ้าง จนตั้งชุมชนอยู่ในกรุงศรีอยุธยาหลายแห่ง สมัยกรุงศรีอยุธยาต่อเนื่องมาถึงกรุงธนบุรีที่มีการสงครามกับพม่ายังไม่สิ้นสุด จึงมีทหารรับจ้างหลายชาติเข้ามาช่วยรบ ดังเช่นโปรตุเกสหรือมัมกะสัน รวมทั้งชาวตะวันออก ที่ถูกกวาดต้อนมายังจากภัยสงคราม ทั้งลาว มอญ ยวน กลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ในกรุงเทพมหานครจะตั้งบ้านเรือนอยู่ริมแม่น้ำ และลำคลองที่มีการขุดคลองลัดและคลองย่อยเข้าไปในผืนดินเพื่อเปิดพื้นที่ทำการเพาะปลูกเลี้ยงกำลังพลและไพร่ฟ้าราษฎร

จิตสกา ศิริณภัค (2565) ศึกษาเรื่อง สื่อส่งเสริมการเรียนรู้การท่องเทียวชุมชนกัญจิ้น สำหรับวัยเด็กตอนกลาง มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาสื่อส่งเสริมการเรียนรู้การท่องเทียวชุมชนกัญจิ้น สำหรับวัยเด็กตอนกลางและเพื่อประเมินความเหมาะสมสื่อการเรียนรู้โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจาก เอกสารและการสังเกตจากสถานที่จริง เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แบบกึ่งโครงสร้างปลายเปิดจากผู้เชี่ยวชาญในชุมชนกัญจิ้น 5 ท่าน แบบสอบถามประเมินความ เหมาะสมสื่อส่งเสริมการเรียนรู้ พบว่า ด้านองค์ประกอบกราฟิก ใช้การจัดองค์ประกอบของภาพและ เรื่องราวตัดทอนให้เด็กเข้าใจง่ายใส่กรอบคำพูดมีลูกศรชี้เพื่อช่วยในการอธิบายเรื่องราวได้ง่ายขึ้น ด้าน เนื้อหาเน้นการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านประวัติศาสตร์ในชุมชน มีกิจกรรมเพื่อส่งเสริมความรู้ เพื่อให้เด็ก เพลิดเพลิน แหล่งท่องเที่ยว ผลการประเมินความเหมาะสมของผู้เชี่ยวชาญด้านเด็กเพื่อหาความ เหมาะสมต่อกลุ่มเป้าหมาย พบว่า ลักษณะภาพและสีสันทที่ใช้ในคู่มือท่องเที่ยวได้รับคะแนนค่าเฉลี่ย ระดับความเหมาะสมสูงสุด ด้านการใช้ตัวหนังสือได้รับค่าเฉลี่ยความเหมาะสมน้อยที่สุด เนื่องจากมี ตัวหนังสือเยอะเกินไปสำหรับเด็กชั้นประถมปีที่ 1

Serisakul and Ovatvoravarunyou (2022) ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์เครือข่าย ทางสังคมในการขับเคลื่อนแนวคิดเมืองแห่งการเรียนรู้ของกรุงเทพมหานคร กรณีศึกษาย่านกะตีดิจิน- คลองสาน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเครือข่ายทางสังคม ในการขับเคลื่อนแนวคิดเมืองแห่งการเรียนรู้ ของกรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพ โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติผ่าน กระบวนการมีส่วนร่วม จากการวิเคราะห์กลุ่มผู้มีส่วนได้ ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับการขับเคลื่อนเมือง แห่งการเรียนรู้ ในย่านกะตีดิจิน-คลองสาน (Stakeholder Analysis) และใช้การสัมภาษณ์ การสนทนา กลุ่ม และการสัมภาษณ์เชิงปฏิบัติการ ในลักษณะการอ้างอิงต่อเนื่องปากต่อปาก หรือสุมแบบลูกโซ่ (Snowball Sampling Technique) ในการรวบรวมข้อมูลสมาชิกเครือข่ายและความสัมพันธ์ ตลอดจนร่วมอภิปรายผลจากการวิเคราะห์เครือข่ายทางสังคมกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้น พบว่า เครือข่ายทางสังคมในการขับเคลื่อนแนวคิดเมืองแห่งการเรียนรู้ของย่านกะตีดิจิน-คลองสาน มี เครือข่ายอยู่ในลักษณะเครือข่าย แบบกระจาย (distributed) มีสมาชิกศักยภาพจากหลากหลายภาค ส่วนที่มีบทบาทสนับสนุนการดำเนินงาน ซึ่งกันและกัน ตลอดจนสามารถสร้างการขับเคลื่อนการ พัฒน่าย่านอย่างเป็นองคาพยพ

แสน กิรินนันทน์ และสิริยา รัตนช่วย (2562) ศึกษาเรื่อง กลไกการสร้างความเข้มแข็ง สวัสดิการชุมชนเมืองกรณีศึกษาชุมชนชาวไทยเกาะกลาง ชุมชนชาวจีนโบ๊เบ๊ ชุมชนคริสต์กัญจิ้นและ ชุมชนมุสลิมมัสยิดกมาลุลอิสลาม เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษากลไกที่เป็น เครื่องมือสำคัญในการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนเมือง โดยเฉพาะชุมชนเมืองหลวง ในเขต กรุงเทพมหานคร และสามารถพัฒนาไปสู่การจัดสวัสดิการชุมชนเมืองได้อย่างยั่งยืน 2) เปรียบเทียบ ลักษณะสำคัญและรูปแบบการจัดสวัสดิการชุมชนเมือง ในเขตกรุงเทพมหานคร ที่เกิดจากฐาน

วัฒนธรรมและความเชื่อทางศาสนาที่แตกต่างกัน พบว่า 1) กลไกสำคัญของชุมชนเมือง มี 5 กลไก ประกอบด้วย หลักศาสนาและความเชื่อสำคัญของแต่ละศาสนา ประเพณีและวันสำคัญของชุมชน ระบบเครือญาติ ศูนย์รวมจิตใจชุมชน ระบบเครือข่ายความสัมพันธ์ 2) แสดงให้เห็นถึงรูปแบบสวัสดิการชุมชนเมืองที่มีฐาน อัตลักษณ์ศาสนาทุกศาสนา 2 รูปแบบ คือ สวัสดิการชุมชนเมืองด้านความปลอดภัยและสวัสดิการชุมชนเมืองด้านการเงิน ส่วนสวัสดิการชุมชนเมืองด้านสิ่งแวดล้อมจะปรากฏในชุมชนติดคลองเป็นหลัก สำหรับสวัสดิการชุมชนเมืองด้านการศึกษาจะเป็นรูปแบบที่ปรากฏกับชุมชนคริสต์และชุมชนมุสลิม ส่วนสวัสดิการชุมชนเมืองด้านนันทนาการจะเป็นรูปแบบที่โดดเด่นของชุมชนคริสต์และชุมชนชาวจีน ชุมชนกุฎีจีนหลายตระกูลเคยเป็นทหารของสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ซึ่งมีต้นตระกูลดั้งเดิมทั้งหมด 17 ตระกูล แต่ปัจจุบันมีทั้งสิ้น 83 ตระกูล โดยความเข้มแข็งของระบบเครือญาติภายในชุมชนกุฎีจีนได้แสดง ผ่านเพลงประจำชุมชนคือเพลงลูกกุฎีจีน และธงสีแดงฟ้าที่เป็นธงประจำชุมชน

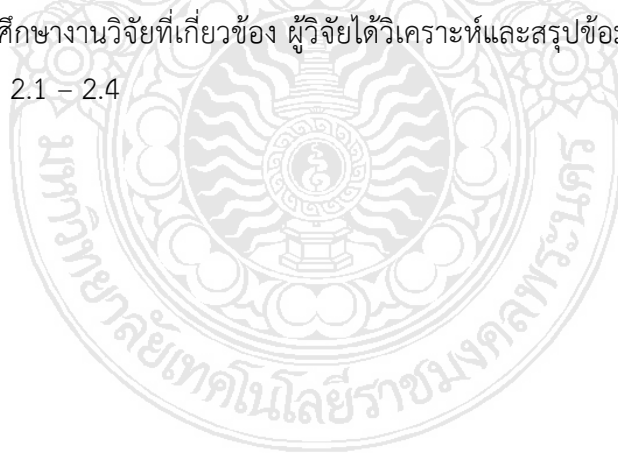
กมลพร กัลยาณมิตร และคณะ (2561) ศึกษาเรื่อง การบริหารชุมชนท้องถิ่นภายใต้แนวคิด Private Partnership (PPP) กรณีศึกษาชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาการบริหารชุมชนท้องถิ่นภายใต้แนวคิด Public Private Partnership (PPP) 2) ศึกษาการประยุกต์แนวคิด Public Private Partnership (PPP) กับการบริหารชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร พบว่า ชุมชนกุฎีจีนใช้รูปแบบภาครัฐร่วมกับเอกชนในลักษณะหุ้นส่วนเพื่อดำเนินการกิจการ โดยรับความเสี่ยงจากการลงทุน และการดำเนินงานร่วมกัน การลงทุนของภาครัฐมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนท้องถิ่น อาทิ โครงสร้างขั้นพื้นฐาน อันช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ เกิดการสร้างงานส่งผลกับการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น

สโรชา ทรงสถาพร และธีระวัฒน์ จันทิก (2561) ศึกษาเรื่อง แนวทางการสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากผู้สูงอายุในชุมชนกุฎีจีน จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยวิธีการปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมฝรั่งกุฎีจีน 2) ศึกษาวิธีการสืบทอดการอนุรักษ์ วิธีการการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน 3) จัดการความรู้ในการสืบทอดและการเผยแพร่การทำขนมฝรั่งกุฎีจีน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก วิเคราะห์เชิงพรรณนา ตรวจสอบข้อมูลโดยใช้เทคนิคสามเส้า พบว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนานตั้งแต่สมัยอยุธยา มีสูตรดั้งเดิมมาจากชาวโปรตุเกสที่ได้นำมาเผยแพร่ โดยมีการสืบทอดกันเพียงภายในตระกูลเท่านั้น ปัจจุบันยังคงมีการสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมอยู่ แต่มีการแต่งหน้าขนมด้วยผลไม้แห้งเพิ่มขึ้นจากเดิม และมีการพัฒนาด้านการขาย การผลิต โดยมีการนำเทคโนโลยีมาช่วย ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีกรรมวิธีที่ต้องอาศัยเครื่องมือ

เฉพาะในการทำจึงทำให้มีปัญหาด้านการเผยแพร่ แต่ยังมีวิธีที่สามารถช่วยอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนได้ เช่น การเข้าไปค้นคว้าวิจัย ศึกษา และนำออกมาเผยแพร่ด้วยสื่อต่าง ๆ การส่งเสริมกิจกรรมทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอย่างต่อเนื่อง

จุฬาลักษณ์ จุฑารัตน์ และวงศ์ทอง เขียนวงศ์ (2560) ศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมฝรั่งกุฎีจีนด้วยการประยุกต์เอกลักษณ์ของชุมชนแขวงกัลยาณ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมฝรั่งกุฎีจีนในชุมชนแขวงกัลยาณ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์ การสังเกต การถ่ายรูปและการจดบันทึก สถิติที่ใช้ในการวิจัยคือ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาด 10x15x22.5 cm มีรูปทรงที่มีลักษณะคล้ายโบสถ์คริสต์ที่เป็นรูปแบบประยุกต์มาจากชุมชนใช้วัสดุประเภทกระดาษอาร์ตมัน สามารถบรรจุขนมฝรั่งกุฎีจีนจำนวน 4 ชิ้น ผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามจากตารางการวิเคราะห์รูปแบบกล่องและรูปแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ คือ แบบที่ 2 เป็นรูปทรงโบสถ์คริสต์จากวัดช่างดาครุส มีค่าเฉลี่ย ($= 3.80$) และค่า $S.D.=0.62$ อยู่ในระดับมาก เนื่องจากเป็นรูปแบบที่มีลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นที่แตกต่างจากสินค้าจากแหล่งอื่น มีคำบรรยายบ่งชี้ เอกลักษณ์ของชุมชนมีสัญลักษณ์สะท้อนถึงความเป็นขนมกุฎีจีน ซึ่งสามารถสะท้อนภาพพจน์ของสินค้า สามารถตรวจพิจารณาสินค้าภายในบรรจุภัณฑ์ได้รวมทั้งแสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่เป็นจุดเด่นทางด้าน การตลาดซึ่งมีความสอดคล้องต่อความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเพื่อใช้ในการดำเนินการวิจัย ตามตารางที่ 2.1 – 2.4



ตารางที่ 2.1 สรุปข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประเด็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ปาจริย์ กิจกาญจนกุล (2566)	องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี	1) เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี	องค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นมอญมีการถ่ายทอดกันภายในครอบครัว เครือญาติ ยังคงมีการประกอบอาหารพื้นถิ่น เมนูที่รับประทานในชีวิตประจำวัน ได้แก่ แกงส้มผักรวม แกงใบกะเพรา ปลาอย่าง และแกงที่ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล เช่น แกงมะตาด แกงลูกसान อาหารที่ใช้ในงานประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ได้แก่ ข้าวแช่ อาหารเลี้ยงผี แกงซี่เหล็ก แกงกะอะเกร์ อาหารในงานประเพณี ขนมหอด กาละแม อาหารพื้นถิ่นมอญที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดราชบุรี ได้แก่ แกงใบมะรุมนุ่มอ่อนกับถั่วเขียว น้ำปลายำ เคล็ดลับภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดจนเป็นเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่มได้แก่ การใส่สากในหม้อต้มบอน การผานมะละกอใส่ลงในหม้อต้มถั่วเขียว
สุพจน์ สุณา และ คณะ (2566)	แนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา	1) ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลโตนดเกยไชย อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา 2) นำเสนอแนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลโตนดเกยไชย อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครราชสีมา	1) ชุมชนเกยไชย มีพัฒนาการทางด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญามาอย่างยาวนานสืบทอดมาจากบรรพบุรุษและมีการต่อยอดพัฒนาให้ออกมาในหลายรูปแบบ 2) แนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญา มีหน่วยงานในระดับท้องถิ่นเข้ามาช่วยในการจัดงานสืบสานประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่น

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
จรียา สุพรรณ และคณะ (2565)	การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ จังหวัดชัยนาท จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดลพบุรี	1) ศึกษาสืบค้นข้อมูลความรู้เรื่องราวท้องถิ่น เพื่อพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของชุมชน บนฐานการจัดการความรู้ 2) นำเสนอแนวทางการจัดการความรู้เพื่อพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	ในพื้นที่ 14 แห่ง มีความรู้เรื่องราวท้องถิ่นที่นำมาพัฒนาหรือต่อยอดได้ 57 เรื่อง แบ่งเป็น 6 กลุ่ม คือ 1) ประวัติศาสตร์/ตำนาน 2) วิถีชีวิตและความเชื่อ 3) ภูมิปัญญาด้านอาหาร 4) ภูมิปัญญาด้านการเกษตร/สมุนไพร 5) อัตลักษณ์ของสินค้าท้องถิ่น 6) สถานที่สำคัญที่เชื่อมโยงพื้นที่ศึกษาทั้ง 14 แห่ง การต่อยอดหรือการใช้ประโยชน์ความรู้เรื่องราวท้องถิ่นดำเนินการใน 3 รูปแบบ คือ 1) จัดทำเป็นเรื่องสั้นหรือนิทาน 2) พัฒนาเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ 3) จัดทำเป็นเรื่องเล่าระหว่างนำชมสถานที่หรือนำกิจกรรม การพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
ณนันท แดงสังวาลย์ และคณะ (2565)	การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน ภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น จังหวัดภูเก็ต	1) วิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน ภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น จังหวัดภูเก็ต	โมเดลการวัดภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ตสอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ องค์ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ ได้แก่ ความดั้งเดิมของอาหารและวิถีของคนในชุมชน คุณค่าแห่งการเรียนรู้ด้วยการบริการที่เป็นเลิศ กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารพื้นถิ่น และสถานที่ สภาพแวดล้อม

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ณปภา สุวรรณรงค์ (2565)	การสื่อสารความหมายของอาหารพื้นถิ่นของตำบลหนองหล่ม อำเภอ ดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา	1) ศึกษาการสื่อสารความหมายของอาหารพื้นถิ่นของชุมชนหนองหล่ม อำเภอ ดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา 2) ศึกษาความหมายของอาหารพื้นถิ่นที่ถูกประกอบสร้างจากชุมชนหนองหล่ม อำเภอ ดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา	1) อาหารพื้นถิ่นของสื่อสารด้านความรู้เกี่ยวกับอาหาร 7 มิติ ได้แก่ มิติการเกษตรมิติภูมิปัญญา มิติเคล็ดลับในการทำอาหารมิติวิถีชีวิต มิติวัฒนธรรม มิติทางภาษา มิติทางประวัติศาสตร์ 2) ความเป็นอาหารพื้นถิ่นที่แท้จริง ได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องปรุง กรรมวิธี แบ่งเป็นการผัด นึ่ง ทอด คั่ว สัญญะความรู้ การอนุรักษ์ พบเมนูพื้นถิ่น 4 เมนู
ปรีชา ตั้งสุชัยศิริ และคณะ (2565)	แนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย	1) ศึกษาการรับรู้ซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่น จังหวัดสุโขทัย ของนักท่องเที่ยวผ่านสื่อสังคมออนไลน์ 2) ศึกษาประสบการณ์การท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัยของนักท่องเที่ยวชาวไทย 3) เสนอแนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่น จังหวัดสุโขทัย	1) ด้านอาหารพื้นถิ่น 5 อันดับแรก ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ผัดไทยสุโขทัย ข้าวเปิ๊บหรือก๋วยเตี๋ยวพระร่วง ขนมเป็๋องสุโขทัย ราดหน้าใส่ซอสพริก 2) มีประสบการณ์การท่องเที่ยวสุโขทัย สื่อออนไลน์มีผลต่อการตัดสินใจเดินทางมาท่องเที่ยวที่จังหวัดสุโขทัย 3) งานหรือเทศกาลที่จัดในจังหวัดสุโขทัยควรมีการสนับสนุนอาหารพื้นถิ่นให้นักท่องเที่ยวได้ทำอาหารพื้นถิ่น เพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
กติกา กลิ่นจันทร์ แดง และ ศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564)	การพัฒนาการท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรมอาหารด้วย อัตลักษณ์ของอาหาร ท้องถิ่น	1) ศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของ เมืองรองทางการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดภาค ตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 และการ สร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของเมือง รองทางการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดภาค ตะวันออกตอนล่าง 1	อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมี 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ ด้านรสชาติ และด้านสูตรอาหาร ซึ่งอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาสร้าง การรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่โดยนำมาเป็นสินค้าของที่ระลึก จัดเป็น เทศกาล เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการท่องเที่ยว และเผยแพร่ ทางสื่อสังคมออนไลน์
ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ (2564)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารพื้นถิ่น สำหรับ ยกระดับศักยภาพการ ท่องเที่ยวชุมชนหมู่บ้าน ไทยมุสลิม	1) ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่น ตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม 2) พัฒนารับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัต ลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม 3) พัฒนา ศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถ ให้กับ บุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยการ บริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการ ท่องเที่ยว	1) รายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้และกรรมวิธีในการนำมาซึ่งข้อมูล การผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชน 2) ตำรับอาหาร สำหรับ จัดให้มีตำรับอาหาร สำหรับรองรับกลุ่มศึกษาดูงาน กลุ่ม นักท่องเที่ยว 3) เปิดโอกาสให้ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียมีส่วนร่วมในการ จัดการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของ ชุมชน

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Thayarnsin (2022)	การพัฒนาความภักดีของ นักท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผ่านความจริงแท้ของ อาหารท้องถิ่น ภาพลักษณ์แหล่ง ท่องเที่ยว และ ประสบการณ์ทางการ ท่องเที่ยว	1) เสนอและตรวจสอบโมเดลเชิงแนวคิดของ ความภักดีต่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารโดย นำแนวคิดความจริงแท้ของอาหารท้องถิ่น 2) ประสิทธิภาพการท่องเที่ยวและ ภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว	1) ความจริงแท้ของอาหารท้องถิ่นส่งผลต่อความภักดี ประสิทธิภาพ การท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว ผู้มีส่วนได้ส่วน เสียมีความรู้ความเข้าใจที่ดีขึ้นเกี่ยวกับปัจจัยที่สำคัญในการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร 2) ประสิทธิภาพการท่องเที่ยว นำไปสู่การ เพิ่มขีดความสามารถทางด้านภาพลักษณ์และความภักดีในบริบท ของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
นิชมน ภมร และ พัชร ดันติวิภาวิน (2563)	การจัดการความรู้ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นด้าน วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ภาคเหนือตอนบนของ ไทย	1) ศึกษารูปแบบของการถ่ายทอดภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้าน 2) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน อาหารพื้นบ้าน	1) การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารบุคคลในครอบครัวมีความสำคัญ ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร 2) อาหารพื้นบ้านสร้างรายได้ ความมั่นคงด้านอาหารควมมีรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญา ท้องถิ่นที่เหมาะสมกับบริบทและสภาพวิถีชีวิตของชุมชน

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ปรีชา มุณีศรี และคณะ (2563)	การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอดงหลวง จังหวัดนครราชสีมา	1) ศึกษาสภาพบริบทชนิดและประเภทของอาหารพื้นถิ่นการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอดงหลวง จังหวัดนครราชสีมา 2) สร้างอัตลักษณ์ชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอดงหลวง จังหวัดนครราชสีมา 3) สร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น อำเภอดงหลวง จังหวัดนครราชสีมา	1) ทราบถึงชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ 2) รสชาติอาหารมีรสชาติเน้นที่วัตถุดิบธรรมชาติ อาหารรสชาติเข้มข้นแต่ไม่เผ็ดเกินไป 3) นำอาหารอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นดงหลวงยกระดับสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยการอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ การสร้างใหม่ เพื่อสร้างกิจกรรมใหม่ๆ หรือกลไกการท่องเที่ยว

ตารางที่ 2.2 สรุปข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประเด็นตำรับอาหาร

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
แหว ดาว จงกล นี (2565)	ตำรับอาหารและเครื่องดื่ม จากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์	1) พัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารและ เครื่องดื่มจากวัตถุดิบในท้องถิ่น 2) ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่น	1) ตำรับอาหารและเครื่องดื่มทำจากสับปะรดและมะพร้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ โดดเด่นในท้องถิ่นเป็นส่วนผสมหลักจำนวน 7 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 4 ตำรับ อาหารหวาน 1 ตำรับ 2) คุณประโยชน์ด้านสุขภาพนั้นสามารถนำไปใช้ส่งเสริมการท่องเที่ยวได้เพราะ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีพฤติกรรมเลือกรับประทานอาหารที่เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีความเฉพาะและเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว
ศิริพงษ์ รักใหม่ และ คณะ (2562)	การพัฒนาตำรับอาหารไทย ตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี : ตำรับอาหารว่าง และ ตำรับอาหารหวาน	1) พัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐาน ของวิทยาลัยดุสิตธานีประเภทอาหารว่าง และอาหารหวาน	ตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ทั้งสิ้นมากกว่า 50 รายการ เพื่อเผยแพร่ให้ผู้สนใจประกอบอาหารไทย ทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการ ประกอบอาหารไทยได้ รวมทั้งใช้เป็นความรู้ในการพัฒนา หลักสูตรการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ (2560)	ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าโภชนาการ	1) ศึกษาประเภทและชนิดของอาหารพื้นบ้านพะเยา 2) ศึกษาการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านพะเยาภูมิ ปัญญาท้องถิ่น 3) วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา	1) ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาจำแนกได้ 10 ประเภท คือ แกง ยำ น้ำพริก ลาบ ปิ้ง/ย่าง นึ่ง แฉับ อ้อก หมักดอง และขนมหวาน รวม 85 เมนูอาหาร ได้รับอิทธิพลมาจากกลุ่มชาติพันธุ์ไท 2) ถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นภายในครอบครัว 3) วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการพบว่า เป็นอาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง

ตารางที่ 2.3 สรุปข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประเด็นสำหรับอาหาร

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ และ อริยา วงษ์ทองดี (2565)	อาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่น ชุมชนบ้านวังจระเข้ อำเภอ ด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี	1) ศึกษาอาหารพื้นบ้านที่ใช้ในการ บริโภคในชีวิตประจำวัน ชุมชนบ้านวัง จระเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี 2) ศึกษาประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การจัดสำหรับ ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้าน ไทยชุมชนบ้านวังจระเข้ สุพรรณบุรี	1) มีอาหารประจำท้องถิ่น เป็นอาหารคาว 4 อย่าง ได้แก่ แกง เปราะ ต้มยำไก่บ้าน น้ำพริกมะเขือ ยาแนม อาหารหวาน 1 อย่าง ได้แก่ ขนมขี้ตะปาด 2) ส่วนประกอบของอาหารหาได้ใน ท้องถิ่น มีการแปรรูป ถนอมอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และปรุงอาหาร โดยใช้วิธีการที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ
วิรัชยา อินทะกันต์ และ กุลชญา สิวหงวน (2564)	การพัฒนาตำรับอาหาร พื้นเมืองสำหรับอาหารเพื่อ การท่องเที่ยว อำเภอบาง กระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	1) ศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นเมือง อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัด พิษณุโลก 2) พัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสำหรับ อาหารเพื่อการท่องเที่ยว อำเภอบาง กระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	อาหารพื้นเมืองใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล มีวิธีการปรุงที่ หลากหลายถ่ายทอดจากคนในครอบครัวผ่านความเชื่อและ พิธีกรรม สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวแต่ละหมู่บ้าน ประกอบด้วยสำหรับอาหารคาว 5 สำหรับ สำหรับอาหารหวาน 5 สำหรับ
Sanon and Kongprem (2020)	การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อ สุขภาพในแหล่งท่องเที่ยว ชุมชนจาก อัตลักษณ์เพื่อการ ท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิง สุขภาพของภูมิภาคตะวันตก	1) ศึกษาบริบทอาหารท้องถิ่น การจัด สำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 2) วิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อ สุขภาพตามอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับ นักท่องเที่ยว	มีการนำทรัพยากรในท้องถิ่น เช่น พืชผักสวนครัวพื้นบ้านที่ขึ้นตาม ธรรมชาติหรือตามฤดูกาล พืชสมุนไพร มาเป็นวัตถุดิบในการประกอบ อาหาร ใช้เนื้อปลาและเนื้อไก่เป็นหลัก ใช้น้ำมันและไขมันน้อย มีการ คัดเลือกอาหารท้องถิ่นมาจัดสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพได้น้อย 6 สำหรับ โดยแต่ละสำหรับมีอาหารครบ 5 หมู่

ตารางที่ 2.4 สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประเด็นชุมชนกุฎิจีน

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
กิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ และคณะ (2565)	กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชนมฝรั่งกุฎิจีน	1) ศึกษาพัฒนาการของชนมฝรั่งกุฎิจีน 2) ศึกษากระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาการทำชนมฝรั่งกุฎิจีน 3) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชนมฝรั่งกุฎิจีน	1) ชนมฝรั่งกุฎิจีนเป็นชนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีการพัฒนาจากเดิมที่ไม่มีหน้ามาเพิ่มเติมหน้าชนมโดยโรยหน้าน้ำตาล ผลไม้แห้ง ตามความเชื่อของจีน 2) การสืบทอดภูมิปัญญาการทำชนมฝรั่งกุฎิจีนมี 3 ระดับ คือ ระดับครัวเรือน ระดับชุมชน เป็นการให้คนในชุมชนซึ่ง เป็นเครือญาติกันมาช่วยทำชนม ระดับภายนอก เปิดให้ผู้สนใจมาเรียนรู้ 3) ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชนมฝรั่งกุฎิจีน คือ ปัจจัยด้านผู้ผลิต ด้านผู้บริโภค ด้านการประชาสัมพันธ์ ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์
จิตสธา ศิริณภัค (2565)	สื่อส่งเสริมการเรียนรู้การท่องเที่ยวชุมชนกุฎิจีนสำหรับวัยเด็กตอนกลาง	1) ศึกษาสื่อส่งเสริมการเรียนรู้การท่องเที่ยวชุมชนกุฎิจีนสำหรับวัยเด็กตอนกลาง 2) ประเมินความเหมาะสมของสื่อการเรียนรู้	1) จัดองค์ประกอบภาพและเรื่องราวตัดทอนให้เข้าใจง่ายใส่กรอบคำพูดมีลูกศรชี้อธิบายง่ายขึ้น ด้านเนื้อหาเน้นส่งเสริมการเรียนรู้ด้านประวัติศาสตร์ในชุมชน มีกิจกรรมเพื่อให้เด็กเพลิดเพลิน 2) ลักษณะภาพและสีสันทันทีใช้ในคู่มือท่องเที่ยวเหมาะสม ด้านการใช้ตัวหนังสือเยอะเกินไปสำหรับเด็กชั้นประถมปีที่ 1

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Serisakul and Ovatvoravarunyou (2022)	การวิเคราะห์เครือข่ายทาง สังคมในการขับเคลื่อนแนวคิด เมืองแห่งการเรียนรู้ของ กรุงเทพมหานคร กรณีศึกษา ย่านกะดีจีน-คลองสาน	1) ศึกษาเครือข่ายทางสังคมในการ ขับเคลื่อนแนวคิดเมืองแห่งการเรียนรู้ ของกรุงเทพมหานคร 2) วิเคราะห์สถานการณ์ บทบาท และ ศักยภาพ ของเครือข่ายทางสังคมที่ เกี่ยวข้อง เพื่อทำความเข้าใจสมาชิกและ เครือข่าย	1) ย่านกะดีจีน-คลองสาน มีเครือข่ายทางสังคมอยู่ใน ลักษณะแบบกระจาย เสนอการเชื่อมต่อระหว่างเครือข่าย สร้างแพลตฟอร์มความรู้ของย่านสนับสนุนให้เกิดพลวัตระยะ ยาวและพัฒนาตามแนวคิดเมืองแห่งการเรียนรู้ 2) มีสมาชิก ศักยภาพจากหลายภาคส่วนที่มีบทบาทสนับสนุนซึ่งกันและ กัน ตลอดจนสามารถสร้างการขับเคลื่อนการพัฒนาอย่าง ยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ
กมลพร กัลยาณมิตร และคณะ (2562)	การบริหารชุมชนท้องถิ่น ภายใต้ แนว คิ ด Private Partnership (PPP) กรณีศึกษาชุมชนกุฎีจีน เขต ธนบุรี กรุงเทพมหานคร	1) ศึกษาการบริหารชุมชนท้องถิ่นภายใต้ แนวคิด Public Private Partnership (PPP) 2) ศึกษาการประยุกต์แนวคิด Public Private Partnership (PPP) กับ การ บริหารชุมชนกุฎีจีน	ชุมชนกุฎีจีนใช้รูปแบบภาครัฐร่วมกับเอกชนในลักษณะ หุ้นส่วนเพื่อดำเนินการกิจการ โดยรับความเสี่ยงจากการ ลงทุน และการดำเนินงานร่วมกัน

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
แสน กิรตินวพันธ์ และ สิริยา รัตนช่วย (2562)	กลไกการสร้างความเข้มแข็ง สวัสดิการชุมชนเมือง กรณีศึกษาชุมชนชาวไทย เกาะกลาง ชุมชนชาวจีน โป๊เบ๊ ชุมชนคริสต์กุ๊จิ้นและ ชุมชนมุสลิมมัสยิดกมาลุล อิสลาม	1) ศึกษากลไกที่เป็นเครื่องมือสำคัญ ใน การเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน เมือง โดยเฉพาะชุมชนเมืองหลวง ในเขต กรุงเทพมหานคร และสามารถพัฒนาไปสู่ การจัดสวัสดิการชุมชนเมืองได้อย่างไร ยั่งยืน 2) เปรียบเทียบลักษณะสำคัญและ รูปแบบการจัดสวัสดิการชุมชนเมือง ใน เขตกรุงเทพมหานคร ที่เกิดจากฐาน วัฒนธรรมและความเชื่อทางศาสนาที่ แตกต่างกัน	1) กลไกสำคัญของชุมชนเมือง ถือเป็นกลไกหลัก มี 5 กลไก ประกอบด้วย หลักศาสนาและความเชื่อ ประเพณีและวันสำคัญ ระบบเครือญาติ ศูนย์รวมจิตใจชุมชน ระบบเครือข่าย ความสัมพันธ์ 2) แสดงให้เห็นถึงรูปแบบสวัสดิการชุมชนเมืองที่ มีฐานอัตลักษณ์ศาสนาทุกศาสนา 2 รูปแบบ คือ สวัสดิการชุมชน เมืองด้านความปลอดภัยและสวัสดิการชุมชนเมืองด้านการเงิน ส่วนสวัสดิการชุมชนเมืองด้านสิ่งแวดล้อมจะปรากฏในชุมชนติด คลองเป็นหลัก สำหรับสวัสดิการชุมชนเมืองด้านการศึกษาจะเป็น รูปแบบที่ปรากฏกับชุมชนคริสต์และชุมชนมุสลิม ส่วนสวัสดิการ ชุมชนเมืองด้านนันทนาการจะเป็นรูปแบบที่โดดเด่นของชุมชน คริสต์และชุมชนชาวจีน

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
จารุวรรณ ขำเพชร (2561)	ภูมิทัศน์ชาติพันธุ์ แผนที่ ชุมชนชาติพันธุ์ใน กรุงเทพมหานคร	1) ศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ที่ปรากฏในพื้นที่ ฝั่งธนบุรี ตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย จนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น 2) จัดทำแผนที่กลุ่มชาติพันธุ์	ช่วงกรุงศรีอยุธยา มีชาวต่างชาติ ตะวันตก ญี่ปุ่น จีน เดินทางมาค้าขายและ เป็นทหารรับจ้าง ตั้งชุมชนอยู่ในกรุงศรีอยุธยา ต่อเนื่องถึงกรุงธนบุรีที่ สงครามพม่ายังไม่สิ้นสุด จึงมีทหารรับจ้าง โปรตุเกส แขก ลาว เขมร/จาม มอญ ญวน ส่วนใหญ่มาตั้งบ้านเรือนอยู่ริมแม่น้ำลำคลอง ผู้คนต่างชาติ ส่วนใหญ่เข้ามาค้าขายและถูกกวาดต้อนเป็นเชลยสงคราม ชาวตะวันตกส่วนใหญ่ เข้ามาค้าขายพร้อมกับเผยแพร่ศาสนา
จุฬาลักษณ์ จารุจฑารัตน์ และ วงศ์ทอง เขียนวงศ์ (2560)	การพัฒนารูปแบบบรรจุ ภัณฑ์ขนมฝรั่งกุฎีจีนด้วยการ ประยุกต์เอกลักษณ์ของ ชุมชนแขวงกัลยาณ เขต ธนบุรี กรุงเทพมหานคร	1) ศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมฝรั่ง กุฎีจีน 2) ประเมินความพึงพอใจในการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ขนมฝรั่งกุฎีจีนในชุมชนแขวง กัลยาณ เขตธนบุรี	1) ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาด 10*15*22.5* ซม. มีรูปลักษณะ คล้ายโบสถ์คริสต์ มีสัญลักษณ์สะท้อนถึงความเป็นขนมฝรั่งกุฎีจีน สามารถบรรจุขนมได้ 4 ชิ้น 2) แบบที่ 2 เป็นรูปโบสถ์ข้างตาครุส อยู่ในระดับมาก เนื่องจากมีเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
สโรชา ทรงสถาพร และ ธีระวัฒน์ จันทิก (2560)	แนวทางการสืบทอดการทำ ขนมฝรั่งกุฎีจีนจากผู้สูงอายุ ในชุมชนกุฎีจีน จังหวัด กรุงเทพมหานคร	1) ศึกษาประวัติความเป็นมาของขนม ฝรั่งกุฎีจีน 2) ศึกษาวิธีการสืบสานการอนุรักษ์ วิธีการการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบ ดั้งเดิมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน 3) จัดการความรู้ในการสืบทอดและการ เผยแพร่การทำขนมฝรั่งกุฎีจีน	1) ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีการสืบทอดมาตั้งแต่สมัยอยุธยาโดยชาว โปรตุเกส มีการเพิ่มหน้าขนมตามความเชื่อของชาวจีน จาก ดั้งเดิมที่ไม่มีการแต่งหน้าขนม 2) มีการสืบทอดกันแค่เพียง ภายในตระกูลชาวโปรตุเกส 3) ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีกรรมวิธีที่ ต้องอาศัยเครื่องมือเฉพาะ ความใส่ใจและความชำนาญเป็น อย่างมาก สามารถช่วยอนุรักษ์และสืบทอดขนมฝรั่งกุฎีจีนได้ เช่น ศึกษาวิจัยและนำออกมาเผยแพร่ด้วยสื่อต่างๆ ส่งเสริม สนับสนุนกิจกรรมทางภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ แบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน 2) ศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน 3) พัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยมีวิธีดำเนินการวิจัย ประกอบด้วย รูปแบบการวิจัย ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ผู้ให้ข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย วิธีการรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย ดังนี้

3.1 รูปแบบการวิจัย

การวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) แบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ที่มุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdridge & Darren, 2007) ด้วยวิธีการสำรวจ และสัมภาษณ์ จัดทำข้อมูลอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนจำแนกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน และพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

3.2 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.2.1 ขั้นตอนการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

3.2.1.1 ศึกษาข้อมูลจากแหล่งทุติยภูมิ เกี่ยวกับ มรดกทางวัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาอาหาร อาหารและการแบ่งประเภทอาหาร ตำรับอาหาร สำหรับอาหาร ชุมชนกุฎีจีน และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร งานวิจัย หนังสือ เอกสารทางวิชาการอื่นๆ รวบรวม และสรุปข้อมูล

3.2.1.2 สร้างแบบสำรวจในการศึกษาข้อมูลรายชื่ออาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชน ประกอบด้วย ข้อมูลชื่ออาหารจำแนกตามเชื้อสาย ชนิดอาหาร ประเภทการปรุงอาหาร

3.2.1.2 สำรวจข้อมูลชื่ออาหารจำแนกตามเชื้อสาย ชนิดอาหาร ประเภทการปรุงอาหาร

3.2.1.3 สร้างแบบสัมภาษณ์ในการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

3.2.1.3 สัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลจำแนกตามเชื้อสายในชุมชน ได้แก่ เชื้อสายโปรตุเกส เชื้อสาย ญวน เชื้อสายไทย

3.2.1.4 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล

3.2.2 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาดำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

3.2.2.1 สร้างแบบสัมภาษณ์ในการศึกษาข้อมูลดำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชน ประกอบด้วย ข้อมูลชื่ออาหาร ชนิดอาหาร ประเภทการปรุงอาหาร คุณลักษณะ เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต) วัตถุดิบ ขั้นตอนการทำ เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ วิธีการรับประทาน

3.2.2.2 สัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลที่เป็นผู้สืบเชื้อสาย 3 กลุ่มในชุมชนกุฎีจีน ได้แก่ ผู้สืบเชื้อสายชาวโปรตุเกส ญวน และไทยรวม 18 คน ผู้ให้ข้อมูลต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1) ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส

ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายโปรตุเกสที่ยังอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 12 คน

2) ผู้สืบเชื้อสายญวน

ผู้สืบเชื้อสายญวน คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายญวนที่ยังอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวนที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 3 คน

3) ผู้สืบเชื้อสายไทย

ผู้สืบเชื้อสายไทย คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายไทยที่ยังอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทยที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 3 คน

3.2.2.4 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล

3.2.3 ขั้นตอนตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อพัฒนารับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

3.2.3.1 กำหนดร่างรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน แบ่งออกเป็น 5 สำหรับประกอบด้วย

1) สำหรับที่ 1 เป็นสำหรับรวมอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น 3 เชื้อสาย สำหรับรับประทาน 5 คน

2) สำหรับที่ 2 เป็นสำหรับรวมอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น 3 เชื้อสาย สำหรับ
รับประทาน 3 คน

3) สำหรับที่ 3 เป็นสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเชื้อสายโปรตุเกส

4) สำหรับที่ 4 เป็นสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเชื้อสายญวน

5) สำหรับที่ 5 เป็นสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเชื้อสายไทย

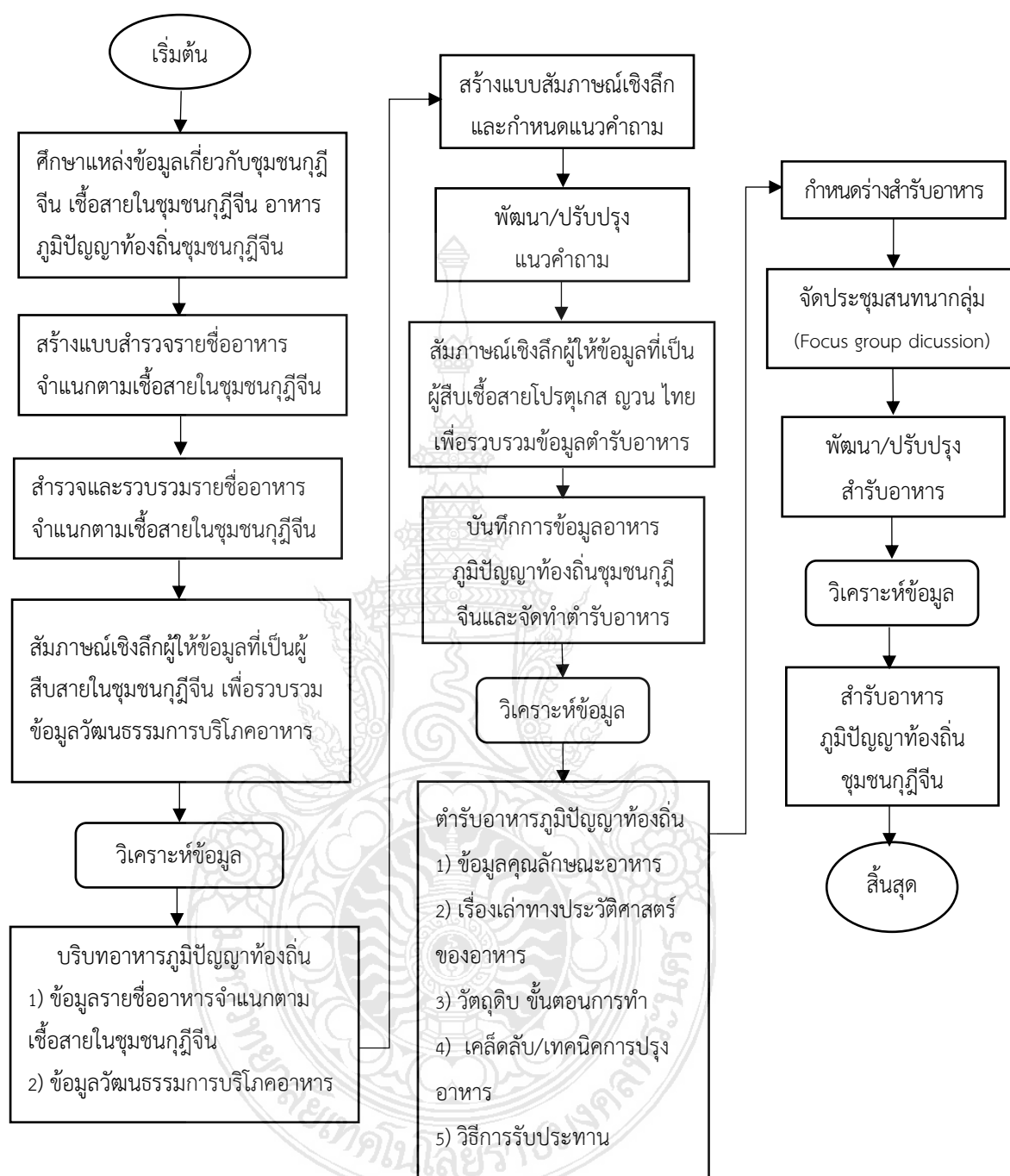
3.2.3.2 จัดประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) เพื่อประเมินสำหรับอาหาร
โดยผู้ทรงคุณวุฒิ 4 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้สืบเชื้อสาย (1) ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส (2) ผู้สืบเชื้อสายญวน
(3) ผู้สืบเชื้อสายไทย 2) บุคลากรภาครัฐ 3) ผู้ประกอบการในชุมชน และ 4) ตัวแทนนักท่องเที่ยว รวม
18 คน

3.2.3.3 ปรับปรุงสำหรับอาหาร

3.2.3.4 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล

จากข้อมูลข้างต้นสามารถสรุปเป็น Flow chart แสดงขั้นตอนการดำเนินการ
วิจัย (ดังภาพที่ 3.1)





ภาพที่ 3.1 Flow chart แสดงขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.3 ผู้ให้ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก ประกอบด้วย ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ผู้สืบเชื้อสายญวน ผู้สืบเชื้อสายไทย ในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 18 คน และการประชุมสนทนากลุ่ม ประกอบด้วย ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ผู้สืบเชื้อสายญวน ผู้สืบเชื้อสายไทย บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการในชุมชน ตัวแทนนักท่องเที่ยว จำนวน 18 คน โดยประไพพิมพ์ สุธีวสินนท์ และประสพชัย พสุนนท์ (2559) กล่าวว่า การพิจารณาขนาดตัวอย่างในการวิจัยเชิงคุณภาพไม่มีกฎเกณฑ์ที่ตายตัว ซึ่งขนาดตัวอย่างมีความยืดหยุ่นสูงและปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของสถานการณ์และขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย โดยพิจารณาจากความอึดตัวของข้อมูล (Data situation) และความพอเพียงของข้อมูล (Data Sufficiency) สำหรับการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล (Interviewing informants) ในการสัมภาษณ์เชิงลึก (In – depth interviews) จะกำหนดผู้ให้ข้อมูลประมาณ 5 – 30 บุคคล

3.3.1 ผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์เชิงลึก จำนวน 18 คน แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส 6 คน 2) ผู้สืบเชื้อสายญวน 6 คน 3) ผู้สืบเชื้อสายไทย 6 คน รวม 18 คน

3.3.1.1 ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส

ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายโปรตุเกสที่ยังอาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 6 คน

3.3.1.2 ผู้สืบเชื้อสายญวน

ผู้สืบเชื้อสายญวน คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายญวนที่ยังอาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวนที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 6 คน

3.3.1.3 ผู้สืบเชื้อสายไทย

ผู้สืบเชื้อสายไทย คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายไทยที่ยังอาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทยที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 6 คน

3.3.2 ผู้ทรงคุณวุฒิในการประชุมสนทนากลุ่ม จำนวน 18 คน แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

1) ผู้สืบเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน (1) ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส 3 คน (2) ผู้สืบเชื้อสายไทย 3 คน (3) ผู้สืบเชื้อสายญวน 3 คน 2) บุคลากรภาครัฐ 3 คน 3) ผู้ประกอบการในชุมชน 3 คน 4) ตัวแทนนักท่องเที่ยวที่เคยมาท่องเที่ยวในชุมชนกุฎีจีน 3 คน รวม 18 คน

3.3.2.1 ผู้สืบเชื้อสายในชุมชนกุฎิจีน ได้แก่

1) ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายโปรตุเกสที่ยังอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎิจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎิจีน จำนวน 3 คน

2) ผู้สืบเชื้อสายญวน ผู้สืบเชื้อสายญวน คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายญวนที่ยังอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎิจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวนที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎิจีน จำนวน 3 คน

3.3.2.3 ผู้สืบเชื้อสายไทย ผู้สืบเชื้อสายไทย คือ บุคคลที่สืบเชื้อสายไทยที่ยังอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎิจีน เป็นผู้ที่มีความรู้หรือได้รับการสืบทอดการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทยที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎิจีน จำนวน 3 คน

3.3.2.4 บุคลากรภาครัฐ คือ เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนาชุมชน ผู้นำ และกรรมการชุมชนที่มีประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 ปี จำนวน 3 คน

3.3.2.5 ผู้ประกอบการ คือ เจ้าของร้านอาหารในชุมชน โดยประกอบกิจการภายในชุมชนไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 3 คน

3.3.2.6 ตัวแทนนักท่องเที่ยว คือ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในชุมชนกุฎิจีน จำนวน 3 คน

สรุปคุณลักษณะผู้ให้ข้อมูล ตามตารางที่ 3.1



ตารางที่ 3.1 คุณลักษณะของผู้ให้ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูล	จำนวนผู้ให้ข้อมูล (คน)		ตำแหน่ง/หน้าที่
	การสัมภาษณ์	การประชุม	
	เชิงลึก วัตถุประสงค์ที่ 1,2	สนทนากลุ่ม วัตถุประสงค์ที่ 3	
ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส	6	3	ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสที่พักอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน
ผู้สืบเชื้อสายญวน	6	3	ผู้สืบเชื้อสายญวนที่พักอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน
ผู้สืบเชื้อสายไทย	6	3	ผู้สืบเชื้อสายไทยที่พักอาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน
บุคลากรภาครัฐ	-	3	ผู้ปฏิบัติหน้าที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชน
ผู้ประกอบการในชุมชน	-	3	ผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชนกุฎีจีน
ตัวแทนนักท่องเที่ยว	-	3	นักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางมาท่องเที่ยวในชุมชนกุฎีจีน
รวม	18	18	

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ คือ การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมเนื้อหาอย่างสมบูรณ์ โดยแบ่งเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

3.4.1 ผู้วิจัย ได้แก่ เป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุดในกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยบันทึกข้อมูลและข้อสังเกตในระหว่างการสำรวจ สัมภาษณ์ โดยมี สมุดจดบันทึก ปากกา เครื่องบันทึกเสียง สำหรับใช้บันทึกข้อมูล และสำหรับตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา

3.4.2 แบบสำรวจ (Survey) เพื่อรวบรวมข้อมูลรายชื่ออาหาร จำแนกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน

3.4.3 แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In - depth interview) เป็นแบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview) ที่ใช้ประกอบการสัมภาษณ์ ซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้น เพื่อความสะดวกในการเก็บรวบรวมข้อมูล ช่วยให้บทสนทนาข้อมูลได้ และสามารถสรุปข้อมูลได้อย่างถูกต้อง เป็นการสัมภาษณ์ที่ไม่มีการกำหนดแบบฟอร์มตายตัว มีลักษณะเป็นคำถามแบบปลายเปิด คือ ให้ผู้ให้ข้อมูลตอบอย่างอิสระ และ

กำหนดแนวข้อมูลที่ศึกษา มีการตรวจสอบเนื้อหาข้อมูลคำถามโดยอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของแนวคำถามตามวัตถุประสงค์การวิจัย

3.4.3 แบบบันทึกตำรับอาหาร (Recipes) เพื่อรวบรวมชื่ออาหาร คุณลักษณะอาหาร เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต) ส่วนประกอบของอาหาร ขั้นตอนการทำอาหาร เคล็ดลับ/เทคนิคการทำอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร

3.4.5 แบบประเมินสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน (Assessment) ใช้ประเมินความเหมาะสมของตำรับอาหาร เพื่อพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน เพื่อประเมินความเหมาะสมของตำรับอาหาร เป็นแบบประเมินแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating scale) 5 ระดับ (Likert, 1961) คะแนน 5 หมายถึง เหมาะสมมากที่สุด และคะแนน 1 หมายถึง เหมาะสมน้อยที่สุด

ตารางที่ 3.2 สรุปเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

วัตถุประสงค์	เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
1) เพื่อศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน	1. แบบสำรวจ (Survey) 2. แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In - depth interview)
2) เพื่อศึกษาดำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน	1. แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In - depth interview) 2. แบบบันทึกตำรับอาหาร (Recipes)
3) เพื่อพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน	1. แบบประเมินสำหรับอาหาร (Assessment)

3.5 วิธีการรวบรวมข้อมูล

โดยการสำรวจ สัมภาษณ์ และการประชุมสนทนากลุ่ม ดังนี้

3.5.1 การรวบรวมข้อมูลจากแบบสำรวจ เป็นการรวบรวมข้อมูลบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจำแนกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน โดยใช้แบบสำรวจและแบบบันทึกข้อมูลอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยผู้วิจัยลงพื้นที่สำรวจด้วยตนเอง

3.5.2 การรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก เป็นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน และตำรับอาหาร โดยการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal interview) และให้ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถามแบบอิสระ ผู้สัมภาษณ์มีหน้าที่รับฟัง รวบรวมประเด็นสำคัญที่ต้องการบันทึกข้อมูลและตั้งคำถามให้ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถาม โดยใช้วิธีการสื่อสารในการสนทนาอย่างตรงประเด็นและตรงเป้าหมายให้มากที่สุด ซึ่งชาย โพลิตา (2562) กล่าวว่า สิ่งที่คุณสัมภาษณ์พึงกระทำคือ การสร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้ให้สัมภาษณ์ ตอบสนองต่อสิ่งที่รับฟังอย่างตั้งใจและจริงใจ ตั้งคำถามที่เข้าใจง่าย ทำให้ผู้ตอบกระตือรือร้นที่จะร่วมมือ และแสดงความเห็นอกเห็นใจต่อผู้ให้สัมภาษณ์พอสมควรใน

จังหวะเวลาที่เหมาะสม ร่วมกับการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non - participant observation) ซึ่งเป็นการสังเกตที่ผู้วิจัยไม่ได้เข้าไปในเหตุการณ์หรือไม่ได้เข้าไปเป็นสมาชิกของชุมชน (Danica & Anneliese, 2012) ในการสังเกตพฤติกรรมของผู้ให้ข้อมูล ผู้สังเกตอาจนั่งสังเกตอยู่ภายนอกห้อง ใช้ทักษะการฟังหรือชำเลื่องมองพฤติกรรม จะไม่เข้าไปยุ่งหรือเข้าไปนั่งร่วมกับผู้ให้ข้อมูล เพราะไม่เช่นนั้น การสังเกตลักษณะนี้ อาจทำให้ผู้ถูกสังเกตแสดงพฤติกรรมที่ไม่เป็นจริง

3.5.3 การรวบรวมข้อมูลในการประชุมสนทนากลุ่ม เพื่อพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูฎีจิ้น มีลักษณะเป็นการสนทนา อภิปรายโต้ตอบอิสระระหว่างสมาชิกในกลุ่มกันเอง ตามประเด็นที่กำหนด โดยสมาชิกทุกคนในกลุ่มเป็นศูนย์กลางของการสื่อสารภายในกลุ่ม ซึ่งประกอบไปด้วย ประเด็นการสนทนา ผู้เข้าร่วมการสนทนา และสถานที่ (ประไพพิมพ์ สุธีวสินนท์ และประสพชัย พสุนนท์, 2559) ซึ่งประเด็นคำถามตรงตามกับวัตถุประสงค์ คือ ดำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูฎีจิ้น สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชน อธิบายความคิดเห็น และนำผลที่ได้รับมาทำการวิเคราะห์หามาวิเคราะห์ปรับปรุงสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูฎีจิ้น ร่วมกับการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non - participation observation) เป็นการสังเกตที่ผู้สังเกตไม่ได้เข้าไปมีส่วนร่วมอยู่ในเหตุการณ์ หรือไม่ได้เข้าไปเป็นสมาชิกคนหนึ่งของกลุ่มผู้ถูกสังเกต Danica and Anneliese (2012) ได้กล่าวว่า ในการสังเกตพฤติกรรมของผู้ให้ข้อมูล ผู้สังเกตอาจนั่งสังเกตอยู่ภายนอกห้องใช้ทักษะการฟังหรือชำเลื่องมองพฤติกรรม จะไม่เข้าไปยุ่งหรือเข้าไปนั่งร่วมกับกลุ่มให้ข้อมูล เพราะไม่เช่นนั้นการสังเกตลักษณะนี้ อาจทำให้ผู้ถูกสังเกตแสดงพฤติกรรมที่ไม่เป็นจริง

3.5.4 การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non - participation observation) เป็นการสังเกตที่ผู้สังเกตไม่ได้เข้าไปมีส่วนร่วมอยู่ในเหตุการณ์ที่สังเกต หรือไม่ได้เข้าไปเป็นสมาชิกคนหนึ่งของกลุ่มผู้ถูกสังเกต Danica and Anneliese (2012) ได้กล่าวว่า ในการสังเกตพฤติกรรมของผู้ให้ข้อมูล ผู้สังเกตอาจนั่งสังเกตอยู่ภายนอกห้องใช้ทักษะการฟังหรือชำเลื่องมองพฤติกรรม จะไม่เข้าไปยุ่งหรือเข้าไปนั่งร่วมกับกลุ่มให้ข้อมูล เพราะไม่เช่นนั้นการสังเกตลักษณะนี้ อาจทำให้ผู้ถูกสังเกตแสดงพฤติกรรมที่ไม่เป็นจริง

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกใช้วิธีการถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ อ่านข้อมูล กำหนดประเด็นสำคัญ และวิเคราะห์เนื้อหาโดยจำแนกตามประเด็นที่ค้นพบและเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของประเด็นต่างๆ ในภาพรวมตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้

3.6.1 วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นศึกษา

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลควบคู่ไปพร้อมกับการเก็บรวบรวมข้อมูลในประเด็นที่กำหนดไว้ ดังนี้

3.6.1.1 วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นที่ศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 อธิบายบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูฎี โดยการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) 6 ขั้นตอน คือ การทำความเข้าใจ

กับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และการรายงาน (Thompson, 2022)

3.6.1.2 วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นที่ศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 อธิบายตำรับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยการถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ (Verbatim) อ่านข้อมูล กำหนดประเด็นสำคัญ และวิเคราะห์เนื้อหาโดยวิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (บุษกร เขียวจินตกาณต์, 2561) จำแนกตามประเด็นที่ค้นพบและเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของประเด็นต่าง ๆ ในภาพรวมตาม วัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้ ด้วยการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) 6 ขั้นตอน คือ การทำความเข้าใจกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และการรายงาน (Thompson, 2022)

3.6.1.3 วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นที่ศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 นำผลที่ได้จาก วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 มาจัดทำโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน นำเข้าที่ประชุมสนทนากลุ่ม และแยกวิเคราะห์ แบ่งเป็น 2 ขั้นตอน คือ 1) การวิเคราะห์ข้อมูลจากการประชุมสนทนากลุ่ม และ 2) การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ดังนี้

1) การวิเคราะห์ข้อมูลจากการประชุมสนทนากลุ่ม ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล โดยการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) 6 ขั้นตอน คือ การทำความเข้าใจกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และการรายงาน (Thompson, 2022) ในการนำเสนอ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (Quotation) ในขั้นตอนการนำเสนอผลการวิเคราะห์ทุกวัตถุประสงค์ (ทวีศักดิ์ นพเกสร, 2548)

2) การประเมินความเหมาะสมของสำรับอาหาร แบ่งระดับความเหมาะสม ออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้ เกณฑ์ในการกำหนดค่าความเหมาะสมและความเป็นไปได้อิงจากการประเมินเป็น 5 ระดับ (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2563)

ค่าน้ำหนักคะแนนของตัวเลือกตอบ

คะแนนเฉลี่ย 4.50 - 5.00 แปลความว่า
คะแนนเฉลี่ย 3.50 - 4.49 แปลความว่า
คะแนนเฉลี่ย 2.50 - 3.49 แปลความว่า
คะแนนเฉลี่ย 1.50 - 2.49 แปลความว่า
คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.49 แปลความว่า

ระดับการตัดสินใจ

มีความเหมาะสม มากที่สุด
มีความเหมาะสม มาก
มีความเหมาะสม ปานกลาง
มีความเหมาะสม น้อย
มีความเหมาะสม น้อยที่สุด

ระดับการตัดสินใจ	ค่าน้ำหนักคะแนนของตัวเลือกตอบ
มีความเหมาะสม มากที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน
มีความเหมาะสม มาก	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 4 คะแนน
มีความเหมาะสม ปานกลาง	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 3 คะแนน
มีความเหมาะสม น้อย	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 2 คะแนน
มีความเหมาะสม น้อยที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 1 คะแนน

3.6.2 การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยใช้วิธีตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เลือกใช้วิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) เป็นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลต่างกันได้แก่ ผู้สืบเชื้อสายในชุมชนกุฎิจีน บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการในชุมชน และตัวแทนนักท่องเที่ยว หรือผลการสัมภาษณ์ที่เหมือนกันหรือแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งถ้าผู้วิจัยพบว่า ข้อค้นพบหรือผลการสัมภาษณ์ที่ได้เหมือนกัน แสดงว่า ข้อมูลที่ได้มามีความถูกต้อง (บุษกร เขียวจินดาภานต์, 2561)

3.6.3 การดำเนินงานตามหลักจริยธรรมการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎิจีน ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกบุคคลที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการศึกษา ได้แก่ ผู้สืบเชื้อสายในชุมชนกุฎิจีน บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการในชุมชน ตัวแทนนักท่องเที่ยว ใช้ระยะเวลาในการสัมภาษณ์อย่างน้อย 30 นาที ในสถานที่ส่วนบุคคล ไม่มีผู้ไม่เกี่ยวข้อง หรือบุคคลภายนอกเข้าร่วมสัมภาษณ์ โดยคำนึงถึงความเป็นส่วนตัวและความปลอดภัยของผู้ให้ข้อมูล ส่วนความยินยอมและการเก็บรักษาข้อมูลในการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยให้สิทธิแก่ผู้ให้ข้อมูลโดยจัดทำเอกสารขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์ มีการอธิบายวัตถุประสงค์ของการศึกษา วิธีการเก็บข้อมูลและขออนุญาตบันทึกภาพเพื่อเผยแพร่ในเล่มวิทยานิพนธ์จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล รวมถึงการสอบถามความสะดวกในการเข้าร่วมให้ข้อมูล ซึ่งจะไม่เป็นผลใด ๆ ต่อผู้ให้ข้อมูล อีกทั้งการปกป้องความเป็นส่วนตัว โดยขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลก่อนบันทึกเสียง บันทึกภาพ หรือจดบันทึกข้อความ ที่ผู้ให้ข้อมูลสามารถปฏิเสธการบันทึกเสียงได้ตลอดระยะเวลาการสัมภาษณ์ ผู้ศึกษาพร้อมทำลายข้อมูลการบันทึกเสียงเมื่อสิ้นสุดการศึกษา และใช้ข้อมูลที่ได้มาเฉพาะในเชิงวิชาการเท่านั้น โดยไม่ระบุข้อความที่สามารถระบุตัวตนของผู้ให้ข้อมูลได้ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์จะจัดเก็บไว้ในอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ที่มีรหัสผ่าน และเอกสารที่เกี่ยวข้องจะเก็บไว้ในตู้ที่มีกุญแจล็อกที่ผู้วิจัยเท่านั้นจะเข้าถึงเอกสารได้ และจัดเก็บเป็นระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่เผยแพร่ผลการศึกษасัมบูรณ์ โดยข้อมูลทั้งหมดจะถูกทำลายเมื่อพ้นระยะเวลาดังกล่าว

สรุปวิธีการดำเนินการวิจัย ตามตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 สรุปวิธีการดำเนินการวิจัย

วัตถุประสงค์	แหล่ง/ผู้ให้ข้อมูล	เครื่องมือที่ใช้	การรวบรวมข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	ผลที่ได้
เพื่อศึกษา บริบทอาหาร ภูมิปัญญา ท้องถิ่น ชุมชนกุฎีจีน	ศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง เอกสารงานวิจัย หนังสือ รายงานการประชุมเชิงวิชาการ	- แบบสำรวจ (Survey) - แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured in - depth interview)	สำรวจข้อมูลอาหารในพื้นที่ชุมชน จำแนกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีนโดยใช้แบบสำรวจ	การวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis)	- ข้อมูลอาหารแยกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน - ข้อมูลวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น
เพื่อศึกษา ตำรับอาหาร ภูมิปัญญา ท้องถิ่นชุมชน กุฎีจีน	1) ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส 2) ผู้สืบเชื้อสายญวน 3) ผู้สืบเชื้อสายไทย	- แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured in - depth interview) - แบบบันทึกตำรับอาหาร (Recipes)	- การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่เป็นทางการ (Informal interview) - การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non - participation Observation)	ถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ (Verbatim) อ่านข้อมูล กำหนดประเด็นสำคัญ และการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis)	- ตำรับอาหารแยกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน
เพื่อพัฒนา ตำรับอาหาร ภูมิปัญญา ท้องถิ่นชุมชน กุฎีจีน	1) ผู้สืบเชื้อสายในชุมชน 2) บุคลากรภาครัฐ 3) ผู้ประกอบการในชุมชน 4) ตัวแทนนักท่องเที่ยว	- แบบประเมิน (Assessment form)	- การประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group dicussion)	การวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) - ค่าเฉลี่ย (Mean) - ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (Standard deviation)	- ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน 2) ศึกษาตัวรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน 3) พัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการถอดเทปสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ อ่านข้อมูล และวิเคราะห์แก่นสาระ ประกอบด้วย การทำความเข้าใจกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำแก่นสาระ (Thematic analysis) การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ (Thematic analysis) และการรายงาน ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลใช้วิธีตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) ด้านข้อมูล (Data triangulation) มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขผู้ให้ข้อมูล และประโยคคำพูด (Quotation) ในขั้นตอนนำเสนอผลการวิจัย และนำเสนอข้อค้นพบจากการวิเคราะห์ แบ่งเป็นผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล ดังนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

เป็นการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง เอกสารที่เกี่ยวข้อง เอกสารงานวิจัย หนังสือ รายงาน การประชุมเชิงวิชาการ และสำรวจในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน โดยใช้แบบสำรวจ (survey) เก็บข้อมูลจากผู้ที่อยู่ภายในชุมชนที่มีเชื้อสายโปรตุเกส เชื้อสายญวน เชื้อสายไทย โดยมีผลการวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งเป็น 2 ด้าน ได้แก่ 1) รายชื่ออาหารแยกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน 2) วัฒนธรรมการบริโภคอาหารชุมชนกุฎีจีน

4.1.1.1 ผลวิเคราะห์รายชื่ออาหารแยกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน เป็นข้อมูลจากการสำรวจเพื่อรวบรวมข้อมูลรายชื่ออาหารจำแนกตามเชื้อสายโปรตุเกส ญวน และไทย พบว่า มีอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน จำนวน 53 รายการ ดังนี้

1) เชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งเป็นชาวโปรตุเกสที่อพยพมาจากอยุธยาครั้งเสียกรุงครั้งที่ 2 โดยตามเสด็จพระเจ้าตากสินมหาราชไปร่วมรบกับเอกราชที่เมืองจันทบุรี และตามเสด็จมาตั้งถิ่นฐานที่กรุงธนบุรี โดยได้รับพระราชทานที่ดินให้ปลูกสร้างบ้านเรือน คุณพ่อกอร์บาทหลวงผู้เผยแพร่ศาสนาคริสต์ในพื้นที่ได้ตั้งชื่อที่ดินผืนนี้ว่า ค่ายซางตาครูส (Santa Cruz) เป็นภาษาโปรตุเกส

แปลว่า ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์ ต่อมาจึงได้สร้างวัดซางตาครู้ส ซึ่งเป็นวัดคริสต์นิกายโรมันคาทอลิกอยู่บริเวณชุมชนกุฎีจีนสำหรับกลุ่มคริสตชนชาวโปรตุเกส และชาวญวน จึงทำให้ภายในชุมชนกุฎีจีนมีผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสที่นับถือศาสนาคริสต์อาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ชาวโปรตุเกสมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารของเชื้อสายโปรตุเกสจากรุ่นสู่รุ่น จากการสำรวจ พบรายชื่ออาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส จำนวน 20 รายการ ประกอบด้วย

- 1.1) อาหารคาว 12 รายการ ได้แก่ แกงเหงาหงอด เจ้าเจา ต้มมะฝ่ำ/ต้มมะฝาด ต้มเค็มโปรตุเกส เนื้อชัลโม สตูว์ เนื้อน้ำมัน สัฟแฮก หมูฝอยผัดกับกากหมู หมูเค็ม ไก่อบฉีก หมอบมันฝรั่ง
- 1.2) อาหารจานเดียว 2 รายการ ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
- 1.3) อาหารว่าง 2 รายการ ได้แก่ กะหรี่ปั๊ปปัสแซพแฮก ขนมปังไส้สัฟแฮก
- 1.4) อาหารหวาน 4 รายการ ได้แก่ ก๋วยตัส กุดสลัง ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 6 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตุ่น ผัด ทอด และอบ

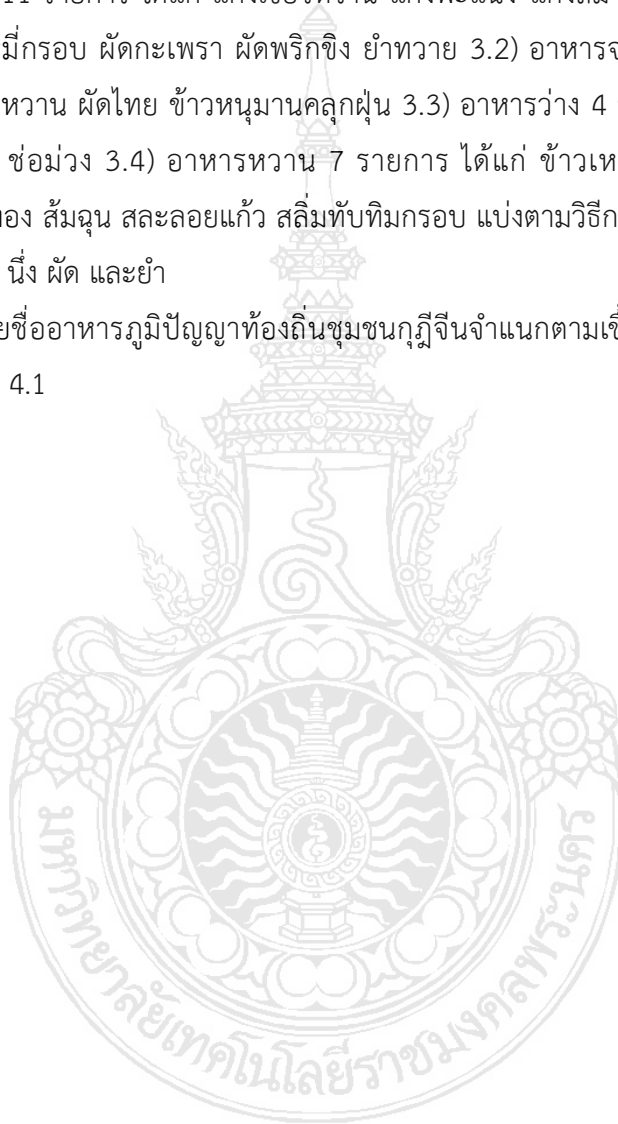
2) เชื้อสายญวน เป็นเชื้อสายที่พบได้ในชุมชนกุฎีจีน ซึ่งเป็นชาวญวนที่ตามเสด็จพระเจ้าตากสินมหาราชมาจากเมืองจันทบุรี แต่ในปัจจุบันมีลดน้อยลง เนื่องจากนิยมย้ายกลับถิ่นฐานบ้านเกิดที่เมืองจันทบุรี ส่วนใหญ่ที่เหลืออยู่จะเป็นชาวญวนที่แต่งงานเข้าไปเป็นสะใภ้ในครอบครัวเชื้อสายโปรตุเกสและทายาท ในชุมชนกุฎีจีนมักจะแต่งงานในเชื้อสายโปรตุเกสด้วยกัน หรือข้ามเชื้อสายระหว่างโปรตุเกสและญวน เนื่องจากนับถือศาสนาคริสต์นิกายโรมันคาทอลิกเหมือนกัน เมื่อมีเชื้อสายญวนเข้ามาอยู่ในชุมชนก็มักจะนำภูมิปัญญาอาหารของเชื้อสายญวนเข้ามาด้วย แต่เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นชายและสะใภ้ของบ้านเชื้อสายโปรตุเกส เมื่อแต่งงานเข้ามาจะได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการปรุงอาหารเชื้อสายโปรตุเกส ในชีวิตประจำวันจึงมักปรุงอาหารตามแบบโปรตุเกส เนื่องจากทำให้คนส่วนใหญ่ในบ้านรับประทาน จะมีการทำอาหารญวนนาน ๆ ครั้ง หรือทำเมื่อมีญาติจากทางเมืองจันทบุรีมาเยี่ยมเยียน ดังนั้น อาหารญวนภายในชุมชนกุฎีจีนจึงมีความคล้ายคลึงกับทางเมืองจันทบุรี ผู้ที่มีฝีมือทำอาหารอร่อย จะมีการปรุงอาหารญวนออกมาจำหน่ายบ้างในบางโอกาส จากการสำรวจพบว่า มีการปรุงอาหารญวนเพื่อรับประทานภายในครอบครัว และจำหน่ายภายในชุมชน จำนวน 8 รายการ ประกอบด้วย

- 2.1) อาหารคาว จำนวน 3 รายการ ได้แก่ แกงหมูชะมวง แมงกะพรุนลวกจิ้ม ผัดหน่อกระวาน
- 2.2) อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ก๋วยจั๊บญวน ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู ขนมจีนญวน
- 2.3) อาหารว่าง 1 รายการ ได้แก่ ขนมเบื้องญวน และ
- 2.4) อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ บัวลอยญวน แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 5 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ทอด ผัด และยำ

3) เชื้อสายไทย ในอดีตมีผู้อาศัยอยู่ในชุมชนไม่มากนัก เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช พระราชทานให้กับชาวต่างชาติที่ร่วมรบครั้งเสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ 2 ส่วนใหญ่เชื้อสายไทยที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีนในอดีตจะเข้ามาเพื่อทำงานบ้านให้กับคนเชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งมักจะรับราชการมียศถาบรรดาศักดิ์ เมื่อเวลาผ่านไปก็เกิดมีทายาทอาศัยอยู่ภายในชุมชนเพิ่มขึ้น แต่ในปัจจุบัน มีเชื้อสายไทยย้ายเข้ามาอยู่ในชุมชนเป็นจำนวนมาก มีทั้งแต่งงานกับคนเชื้อสายโปรตุเกสจึงย้ายเข้ามาอยู่อาศัยภายในชุมชน และย้ายมาอยู่เพื่อประกอบอาชีพ เมื่อมีคนเชื้อสายไทย

ย้ายเข้ามาอยู่ในชุมชนก็มีการนำเอาภูมิปัญญาของเชื้อสายไทยเข้ามาด้วย หากแต่งงานเข้ามาเป็นสะใภ้ก็มักจะได้รับการถ่ายทอดให้ปรุงอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสให้กับสมาชิกในครอบครัวรับประทาน แต่จะมีการปรุงอาหารแบบไทยบ้างในบางโอกาส ปัจจุบัน มีการนำเอาอาหารไทยมาประยุกต์กับอาหารโปรตุเกส เช่น กระทงทองไส้สัฟแฟก จากการสำรวจพบว่า การปรุงอาหารไทยเพื่อรับประทานภายในครอบครัวและจำหน่ายภายในชุมชน จำนวน 25 รายการ ประกอบด้วย 3.1) อาหารคาว 11 รายการ ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงส้ม ต้มโคล้งปลาสด ต้มยำกุ้ง น้ำพริก ส้มตำ หมี่กรอบ ผัดกะเพรา ผัดพริกขิง ยำทวาย 3.2) อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ขนมหุ้นแกงเขียวหวาน ผัดไทย ข้าวหนุ่มนาคลูกฟุ้ง 3.3) อาหารว่าง 4 รายการ ได้แก่ กระทงทอง ทองพลุ หมูสร้าง ซ่อม่วง 3.4) อาหารหวาน 7 รายการ ได้แก่ ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ส้มฉุน สลอลอยแก้ว สลิมทับทิมกรอบ แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 7 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตำ ทอด นึ่ง ผัด และยำ

สรุป รายชื่ออาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนจำแนกตามเชื้อสายโปรตุเกส ญวน และไทย ตามตารางที่ 4.1



ตารางที่ 4.1 ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน

เชื้อสาย	ชนิดอาหาร	ประเภทอาหาร ตามวิธีการปรุง	ชื่ออาหาร
โปรตุเกส	อาหารคาว	1. แกง	1. แกงเหงาหงอด
		2. ต้ม	2. เจ้าเงาะ
			3. ต้มมะฝ่ำ/ต้มมะฝาด
			4. ต้มเค็มโปรตุเกส
		3. ตุ่น	5. เนื้อซัลโม
			6. สตูว์
		4. ผัด	7. เนื้อน้ำมัน
			8. หมูฝอยผัดกับกากหมู
			9. สัฟแฮยก
		5. ทอด	10. หมูเค็ม
		6. อบ	11. ไก่อบฉีก
			12. หมูอบมันฝรั่ง
	อาหารจานเดียว	1. แกง	1. ขนมจีนแกงไก่คั่ว
		2. ต้ม	2. ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
	อาหารว่าง	1. ทอด	1. กะหรี่ปั๊บน้ำสัฟแฮยก
		2. อบ	2. ขนมปังไส้สัฟแฮยก

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

เชื้อสาย	ชนิดอาหาร	ประเภทอาหาร ตามวิธีการปรุง	ชื่ออาหาร	
โปรตุเกส (ต่อ)	อาหารหวาน	1. ทอด	1. กุดสลึง	
			2. ก้วยตัส	
		2. อบ	3. ขนมฝรั่งกุฎีจีน	
			4. ขนมหน้านวล	
ญวน	อาหารคาว	1. แกง	1. แกงหมูชะมวง	
		2. ต้ม	2. แมงกะพรุนลวกจิ้ม	
		3. ผัด	3. ผัดหน่อกระวาน	
	อาหารจานเดียว	1. ยำ	1. ขนมจีนญวน	
		2. ต้ม	2. ก้วยจ๊ับญวน	
		3. ผัด	3. ก้วยเตี่ยวเส้นจันทผัดปู	
	อาหารว่าง	1. ทอด	1. ขนมเบี๋ญญวน	
	อาหารหวาน	1. ต้ม	1. บั๊วลอยญวน	
	ไทย	อาหารคาว	1. แกง	1. แกงเขียวหวาน
				2. แกงพะแนง
				3. แกงส้ม
2. ต้ม			4. ต้มโคล้งปลาสด	
			5. ต้มยำกุ้ง	
3. ตำ			6. น้ำพริก	
			7. ส้มตำ	
4. ผัด			8. ผัดกะเพรา	
			9. ผัดพริกขิง	
5. ทอด			10. หมี่กรอบ	
			6. ยำ	11. ยำหวาย
อาหารจานเดียว	1. แกง	1. ขนมจีนแกงเขียวหวาน		
	2. ผัด	2. ข้าวหนุ่มนาคลุกฝุ่น		
		3. ผัดไทย		
อาหารว่าง	1. ทอด	1. กระทงทอง		

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

เชื้อสาย	ชนิดอาหาร	ประเภทอาหาร ตามวิธีการปรุง	ชื่ออาหาร
	อาหารว่าง (ต่อ)	1. ทอด (ต่อ)	2. ทองพลุ
			3. หมูสร่ง
		2. นึ่ง	4. ซ่อม่วง
อาหารหวาน		1. ต้ม	1. ข้าวเหนียวเปียกกล้วย
			2. ทองหยิบ
			3. ทองหยอด
			4. ฝอยทอง
			5. ส้มฉุน
			6. สลวยแก้ว
			7. สลิมทับทิมกรอบ

4.1.1.2 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

ชาวโปรตุเกสที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีนมีการแต่งงานกับเชื้อสายไทย เชื้อสายญวน ส่วนใหญ่มักแต่งงานเข้ามาในตระกูลเชื้อสายโปรตุเกส เมื่อเขยหรือสะใภ้แต่งงานเข้ามาในตระกูลเชื้อสายโปรตุเกสจะได้รับการถ่ายทอดการทำอาหารโปรตุเกสเพื่อรับประทานในครอบครัว หากเขยหรือสะใภ้ต่างเชื้อสายเป็นผู้ปรุงอาหารประจำบ้าน อาจมีการนำภูมิปัญญาการทำอาหารของเชื้อสายของตนมาใช้ในการทำอาหารบ้าง ทำให้อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสมีการดัดแปลงไปบ้าง เช่น ขนมฝรั่งกุฎีจีน ในอดีตไม่มีหน้าขนม แต่เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากเชื้อสายจีนที่แต่งงานเข้ามา จึงนำความเชื่อของจีนมาตกแต่งหน้าขนมเพื่อให้เป็นของขวัญในโอกาสต่าง ๆ และเพื่อจำหน่าย ดังนี้ ลูกเกด หมายถึง ขอให้มีความอุดมสมบูรณ์ พักเชื่อม หมายถึง ขอให้มีความร่มเย็นเป็นสุข น้ำตาลบนหน้าขนม มีลักษณะคล้ายเพชร จึงให้ความหมายว่า ขอให้ร่ำรวยเหมือนน้ำตาลที่นับไม่ถ้วน แต่ในส่วนของวัตถุดิบหลักยังคงแบบดั้งเดิมไว้ให้มากที่สุด ปัจจุบัน มีบางครอบครัวทำอาหารเพื่อจำหน่ายให้คนในชุมชน และส่งออกจำหน่ายให้กับคนภายนอกชุมชน เช่น ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมจีนแกงไก่คั่ว

ผลการวิจัยวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

แบ่งเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ 1) วัฒนธรรมการทำอาหาร 2) วัฒนธรรมการกินอาหาร 3) วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์และภาชนะในการกินนำเสนอ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (Quotation) ตามตารางที่ 4.2 – 4.4

ตารางที่ 4.2 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ประเด็นวัฒนธรรมการทำอาหาร

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. วัฒนธรรมการทำอาหาร	ในอดีต ส่วนใหญ่แต่ละครอบครัวจะทำอาหารเพื่อรับประทานกันเองทุกมื้อ เนื่องจากเป็นอาหารเฉพาะของชาวโปรตุเกส และไม่มีคนทำจำหน่ายมากนัก ส่วนใหญ่บ้านที่รับราชการมียศศักดิ์ มักจะมีแม่ครัวทำอาหารให้รับประทานโดยเฉพาะ ครอบครัวที่มีสมาชิกในครอบครัวเป็นจำนวนมากนิยมทำอาหารในปริมาณมาก เพื่อเลี้ยงลูกหลานในบ้าน นำไปแบ่งปันให้ญาติ เพื่อนบ้าน และจำหน่ายในชุมชนเพื่อนำกำไรมาซื้อวัตถุดิบทำอาหารเลี้ยงคนในครอบครัว มื้อเช้ามีทั้งจัดเป็นสำหรับ และรับประทานแล้วแต่สะดวก แต่ก็มีหลายบ้านที่เน้นจัดเป็นสำหรับทุกมื้อ ส่วนใหญ่บ้านที่จัดเป็นสำหรับมักจะเป็นบ้านที่รับราชการมีแม่บ้านคอยจัดอาหารให้รับประทานพร้อมหน้ากันเป็นเวลาอาหารที่นิยมทำรับประทานในมื้อเช้า ส่วนใหญ่เป็นพวกขนมปังชา กาแฟ เนื่องจากสะดวกรวดเร็ว มื้อเที่ยงส่วนใหญ่นิยมทำเป็นอาหารจานเดียว เพราะต้องทำงานตลอดไม่สะดวกจัดเป็นสำหรับ เช่น บ้านที่ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน และบ้านที่ทำขนมไทยจำหน่ายมื้อเย็นนิยมจัดเป็นสำหรับนั่งล้อมวงรับประทานพร้อมกันทั้งครอบครัว	P1: “...ของบ้านพี่วันธรรมดาเน้นทำอาหารปรุงง่ายเสร็จไว ทำไวกินไวเพราะต้องทำงานหน้าเตาตลอด มื้อเช้าก็มักจะเป็นพวกขนมปัง ชา กาแฟ มื้อเที่ยงก็เน้นที่ทำสะดวก กินสะดวก อย่างพวกอาหารจานเดียว มื้อเย็นจะจัดอาหารเป็นสำหรับ ถ้าเป็นอาหารที่ยุ่งยากมักจะทำช่วงวันพิเศษ ที่มีสมาชิกในครอบครัวมากันเยอะ ๆ จะได้ช่วยกันทำ...” P1: “...อาหารโปรตุเกสที่นี้เครื่องเทศจะไม่หนักมาก รสชาติไม่จัด เน้นเป็นรสชาติวัตถุดิบมากกว่า ไม่เหมือนโปรตุเกสแท้ ๆ พี่เคยไปทานอาหารที่สถานทูต หวานก็หวานหนักมาก เค็มก็ไต่แตกกันเลย ไม่กลมกล่อมเหมือนเรา คิดว่าเราน่าจะได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารแบบคนไทย ด้วยที่จะชอบรสกลมกล่อม เพราะก็มีเขยหรือสะใภ้แต่งงานเข้าตระกูลมาด้วย...” P2: “...ของเราจะทำอาหารรับประทานเองภายในบ้าน มีแม่ครัวทำอาหารตามทีผู้ใหญ่อายุทอดให้ทำ ตั้งแต่อดีต จนถึงตอนนี้ทำแบบนี้มาตลอด สำหรับที่บ้านจัดเป็นสำหรับทุกมื้อ...”

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. วัฒนธรรมการทำอาหาร (ต่อ)	อาหารของเชื้อสายโปรตุเกสภายในชุมชนกุฎีจีนนิยมรับประทานอาหารที่ออกรสของวัตถุดิบธรรมชาติใช้เครื่องปรุงน้อย กลิ่นเครื่องเทศไม่แรงมากนัก นิยมทำอาหารรสชาติรสธรรมชาติ มีกลิ่นเครื่องเทศไม่แรงและรสชาติหวานนำ ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสสันนิษฐานว่าน่าจะเป็นเพราะได้รับอิทธิพลการทำอาหารจากคนไทยที่แต่งงานเข้ามาในบ้านหรืออยู่ในพื้นที่ที่นิยมปรุงอาหารรสชาติกลมกล่อม ส่วนอาหารของเชื้อสายญวนในชุมชนกุฎีจีน เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นชาวญวนเมืองจันทบุรี อาหารญวนในชุมชนกุฎีจีนจึงมีความคล้ายคลึงกับอาหารของชาวญวนเมืองจันทบุรี มีการนำเอาวัฒนธรรมการทำอาหารของชาวญวนเมืองจันทบุรีมาทำรับประทานในครอบครัว แต่ในชีวิตประจำวันนิยมรับประทานอาหารโปรตุเกส เพราะส่วนใหญ่แต่งงานเข้าเชื้อสายโปรตุเกส ในบางครอบครัวมีการต้อนรับแขกฝรั่งเป็นประจำ เนื่องจากบริบทราชการทางการทูต มีแขกฝรั่งมาพัก และมาเยือนที่บ้านอยู่เป็นประจำ อาหารญวนในบ้านจึงมีการปรับรสชาติให้ถูกปากชาวต่างชาติ และเชื้อสายไทยในชุมชนกุฎีจีน นิยม	P3: “...ขนมที่ป้าทำกินเองได้ก็มีทาร์ตไข่ สูตรของโปรตุเกส เคยเห็นคุณย่าทำ ป้าก็จำไว้เอามาทำกิน คนสมัยก่อนเขาไม่ค่อยสอนต้องดูจำเอาเอง...” P8: “...น้ำไม่ค่อยมีเวลามาทำอาหารหรอก เข้ามาก็ต้องรีบไปทำงานกว่าจะเลิกงานกลับถึงบ้านก็พลบค่ำ ส่วนใหญ่ซื้อแกงถุงไม่ก็อาหารตามสั่งกินสะดวกกว่า ทำกินเองบ้างช่วงวันหยุด แต่ไม่บ่อยนะ เพราะวันหยุดก็อยากพักผ่อน ไม่อยากทำอะไร...” P9: “...ส่วนใหญ่บ้านป้าชอบทำ Beef Steak ตั้งแต่สมัยคุณยาย เน้นปรุงรสน้อย ๆ ให้ได้รสชาติ...” P13: “...จะว่าไปที่บ้านมีเชื้อสายทางญวนเมืองจันทร์ก็จริง แต่ทำอาหารทางเชื้อสายญวนไม่มากนัก จะมีทำบ่อยๆก็คือขนมจีนญวน ทั้งที่ทำกินเอง และขายในชุมชน...” P14: “...แม่เป็นคนญวนแต่งงานกับเชื้อสายโปรตุเกส อาหารส่วนมากที่บ้านก็กินแบบโปรตุเกส แต่พอมีญาติมาจากจันทน์ก็ทำอาหารเมืองจันทน์กินกันทุกที...”

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. วัฒนธรรมการทำอาหาร (ต่อ)	ทำอาหาร ภูมิปัญญาไทยโดยทั่วไป และฝึกหัดทำอาหารโปรตุเกส และญวนแล้วนำไปให้ผู้สืบเชื้อสายดังกล่าวชิมเพื่อปรับปรุงรสชาติให้คล้ายคลึงที่สุด การสืบทอดการทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่นมักเป็นแบบดู และจำ ช่วยทำจนเกิดการเรียนรู้ เกิดทักษะ ประสบการณ์ เกิดความชำนาญในการทำอาหารภูมิปัญญาในเชื้อสายของตนเอง ในปัจจุบัน ส่วนใหญ่นิยมซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จ หรืออาหารตามสั่ง เนื่องจากทำงานทั้งภายในและภายนอกชุมชน ไม่มีเวลาประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน หากทำรับประทานเองในครอบครัวนิยมทำอาหารที่มีการขั้นตอนทำที่ง่าย ไม่ยุ่งยาก สามารถทำอาหารเสร็จได้อย่างรวดเร็ว ส่วนอาหารเชื้อสายต่าง ๆ ที่มีขั้นตอนการทำที่ค่อนข้างยุ่งยากมักนิยมทำในโอกาสพิเศษ หรือวันสำคัญที่มีญาติพี่น้องมารวมตัวกัน เพื่อช่วยกันทำรับประทาน เช่น งานฉลองวัด คริสต์มาส แต่ในวันหยุดบางครอบครัวก็ไม่ประกอบอาหารรับประทานเอง เนื่องจากต้องการพักผ่อน	P15: “...อาหารญวนของที่บ้านจะเป็นแบบประยุกต์มาตั้งแต่สมัยคุณทวดแล้วครับ เพราะที่บ้านจะต้องรับรองแขกฝรั่งจากทางสถานทูตบ่อยครั้งตั้งแต่ในอดีต เพราะรับราชการทางด้านการศึกษา บ้านเราจึงปรับการทำอาหาร ให้ถูกปากชาวต่างชาติ ทำให้อาหารที่บ้านไม่ค่อยเหมือนใครเท่าไร...” P14: “...ที่บ้านเป็นคนญวนเหมือนจันทน์ เมนูที่บ้านชอบกันมากคือพวกอาหารทะเล ผัดเส้นจันท์ปู มีขนมเบี๊ญญวนแกงเผ็ดเป็ดย่าง หมูชะมวง ปลาโอต้มเค็ม...” P15: “...บ้านพี่เป็นคนไทยนะไม่ได้มีเชื้อสายโปรตุเกส ตั้งแต่มาอยู่ชุมชนนี้ก็เริ่มฝึกทำอาหารโปรตุเกส แล้วก็นำไปให้คนที่เชื้อสายโปรตุเกสชิมให้ได้มั๊ย เขาก็จะบอกเรา เพิ่มนินิดเพิ่มนี้หน่อยนะ เราก็เอากลับมาปรับจนมีรสคล้ายมากที่สุด...” P14: “...บ้าคิดว่าคนรุ่นใหม่ส่วนมากไปทำงานภายนอกชุมชน ไม่ค่อยมีเวลาที่จะทำอาหารกินเอง...”

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. วัฒนธรรมการทำอาหาร (ต่อ)		P18: “...บ้านเรามีลูกหลานเยอะ ปกติจะทำอาหารที่ละมาก ๆ ใส่หม้อใหญ่ตั้งไว้ ใครหิวเมื่อไหร่ก็มาตักกินได้เลย ทำเผื่อขายคนในชุมชนด้วย เอาถ้าใครมาทำให้ลูกหลานกินกัน ทำแบบนี้ประหยัดกว่าได้กินของอร่อย คุณภาพดีอีกด้วยส่วนมื่อเย็นนั่งรวมกันรับประทานอาหารเป็นสำหรับ...”

ตารางที่ 4.3 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน ประเด็นวัฒนธรรมการกินอาหาร

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2. วัฒนธรรมการกิน	ในอดีต เชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย นิยมรับประทานอาหารเช้าเป็น ขนมปัง ข้าวต้ม ข้าวแกง หรืออาหารที่ปรุงง่ายใช้เวลาไม่นานในการปรุงอาหารเนื่องจากจะต้องรับประทานให้เสร็จและเริ่มทำงานหรือเริ่มต้นกิจวัตรประจำวันอื่น ๆ มื่อกลางวันบางครอบครัวนิยมรับประทานอาหารเช้าคนเดียวอย่างง่าย รับประทานและกลับไปทำงาน บางครอบครัวนิยมจัดเป็นสำหรับ ส่วนมื่อเย็นส่วนใหญ่นิยมจัดเป็นสำหรับประมาณ 3 - 5 อย่าง มีอาหารประเภท ต้ม ผัด แกง ทอด มีการปรุง	P1: “...เมื่อก่อนที่บ้านนิยมรับประทานอาหารเช้าพร้อมหน้ากันทุกมื่อ มีการจัดเป็นสำหรับ แต่เมื่อเช้าจะเน้นเป็นอาหารอย่างง่าย กินขนมปัง กาแฟ มื่อเที่ยงกินอะไรง่าย ๆ มื่อเย็นจะจัดเป็นสำหรับล้อมวงกัน...” P2: “...สำหรับที่บ้านจะจัดเป็นสำหรับทุกมื่อ เช้ามักจะทานขนมปัง กาแฟ ไม่ก็พวกข้าวต้ม มื่อเที่ยงแล้วแต่สะดวกแม่บ้านจะจัดไว้ให้ บางทีก็จะเป็นข้าวกินคู่กับกับข้าว บางครั้งก็เป็นก๋วยเตี๋ยว ขนมจีนแกงไก่คั่ว มื่อเย็นจะมี

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2. วัฒนธรรมการกิน (ต่อ)	รสชาติที่หลากหลาย บางครอบครัวจัดอาหารเป็นชุดของแต่ละคนคล้ายแบบชาวต่างชาติทางตะวันตก ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนภูฏานนิยมทานเนื้อวัวและใส่เครื่องเทศ ได้แก่ กระวาน กานพลู อบเชย ลูกผักชี ขมิ้น ในอาหาร สมัยก่อนผู้ใหญ่นิยมดื่มกาแฟเพื่อปิดท้ายมื้ออาหารในทุกมื้อ ไม่รับประทานขนมหวาน ปิดท้ายต่างจากครอบครัวเชื้อสายไทยที่นิยมรับประทานของหวาน หรือผลไม้ปิดท้ายมื้ออาหาร ส่วนขนมจะรับประทานกันทั้งวันแล้วแต่ความสะดวกและความต้องการของแต่ละบุคคล ในปัจจุบัน มื้อเช้าและมื้อกลางวัน เน้นซื้อเป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จ เช่น ขนมปัง ซา กาแฟ กวยเตี๋ยว ขนมปังทาสีพเหยงอาหารตามสั่ง นิยมอาหารที่ทำง่ายกินได้ง่ายรวดเร็ว ส่วนมื้อเย็น ยังมีการทำรับประทานภายในครอบครัวบ้าง ในวันที่กลับจากการทำงานเร็ว วันที่กลับถึงบ้านช้าจะซื้อจากภายนอกมารับประทาน หรือสั่งซื้ออาหารแบบเดลิเวอรี่ส่งถึงหน้าบ้าน อาจมีการจัดเป็นสำหรับในบางวันหากสมาชิกในครอบครัวอยู่กันครบ บางคนยังนิยมดื่มกาแฟปิดท้ายมื้ออาหาร ส่วนบางคนนิยม	อาหารค่อนข้างหลากหลายมีประมาณ 3 - 5 อย่าง...” P2: “...ผู้ใหญ่มักกินกาแฟปิดท้ายมื้ออาหาร ไม่กินขนม ปิดท้ายมื้ออาหาร ขนมจะกินกันทั้งวันแล้วแต่ใครอยากกินเมื่อไหร่ก็กินได้ตลอด...” P2: “...บ้านป้ายังทานอาหารแบบดั้งเดิมหลายเมนู แต่บ้านอื่นจะไม่ค่อยเห็นแล้ว ไม่ค่อยมีใครทำทานกัน ต่างก็แยกย้ายออกไปพักอาศัยภายนอกชุมชน ส่วนใหญ่ก็จะกลับมาทานอาหารแบบเก่ากันตอนมางานฉลองวัด ช่วงเทศกาลคริสต์มาส จะมีการทำอาหารจากบ้านต่าง ๆ ไปตั้งโต๊ะเลี้ยงกันก็อาจได้พบอาหารแบบดั้งเดิมบ้าง...” P3: “...ในช่วงถือศีลมหาพรต ผู้ที่นับถือศาสนาคริสต์จะงดทานเนื้อสัตว์บกและสัตว์ปีก จะรับประทานเฉพาะสัตว์น้ำเท่านั้น และบางคนจะงดทานเนื้อสัตว์ทั้งหมด ในช่วงนี้ ทำให้นิยมรับประทาน ยำทวาย ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่ใส่เนื้อสัตว์...”

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2. วัฒนธรรมการกิน (ต่อ)	รับประทานอาหารหวานปิดท้ายมื้ออาหารเหมือนในอดีต ส่วนขนมและของว่างอื่น ๆ รับประทานอาหารทั้งวันตามความต้องการของแต่ละบุคคล อาหารแบบดั้งเดิมยังมีบางครอบครัวยังทำรับประทานอยู่เป็นประจำเหมือนในอดีต แต่ส่วนใหญ่ทำน้อยลง แต่ในช่วงงานฉลองวัด จะมีการทำอาหารของแต่ละบ้านออกมาตั้งโต๊ะแจกกัน ก็อาจจะพบอาหารภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมอยู่บ้าง ในช่วงเทศกาลถือศีลมหาพรต ผู้นับถือศาสนาคริสต์ ซึ่งเป็นประชากรส่วนใหญ่นิยมรับประทานเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ปีก จะรับประทานเฉพาะเนื้อสัตว์น้ำหรือไม่รับประทานเนื้อสัตว์เลย ในช่วงนี้ ในชุมชนจึงนิยมรับประทานยำทวาย หรือรับประทานอาหารคล้ายการกินเจของชาวไทยเชื้อสายจีน ผู้สืบเชื้อสายญวนในชุมชนกุฎีจีน นิยมรับประทานอาหารเมนูคล้ายคลึงกับชาวญวนที่เมืองจันทบุรี เนื่องจากเป็นถิ่นฐานเดิมก่อนตามเสด็จสมเด็จพระเจ้าตากสินมาตั้งถิ่นฐานที่ชุมชนกุฎีจีน ผู้สืบเชื้อสายญวนในชุมชนนิยมรับประทานอาหารต่าง ๆ คู่กับน้ำจิ้มออกรสเปรี้ยวหวานที่ใส่น้ำส้มสายชู น้ำตาลและใส่ถั่วลิสงบูน มีเมนูขนมจีนญวนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในชุมชน ซึ่งใส่ขนมจีน หมูยอ	ก๋วยเตี๋ยวร้านใกล้ ๆ ใครสะดวกกินเมื่อไหร่ก็กิน ไม่ค่อยจัดเป็นสำหรับ...” P5: “...ที่บ้านกินอาหารเป็นชุดแบบฝรั่ง จะจัดอาหารไว้เป็นชุดของใครของมัน ถ้าไม่กินต้องบอกได้ไม่เตรียมไว้...” P6: “...เดี๋ยวนี้ไม่ค่อยตั้งเป็นสำหรับ หาทานกันง่ายๆ เพราะต่างคนต่างทำงานกลับบ้านไม่ตรงกัน แต่ถ้าวันไหนอยู่พร้อมหน้าก็จะตั้งเป็นสำหรับ...” P6: “...สัพเพยก จะนำมาทานขมปังแล้วเอาไปอบแล้วนำมาทาน เมื่อก่อนทานกันแบบนั้น...” P7: “...มื้อเช้าเน้นกินอาหารง่ายๆ ข้าว หมูทอด ช่วงเที่ยงก็พวกก๋วยเตี๋ยว อาหารตามสั่ง มื้อเย็นหุงข้าวเป็นหม้อ ตั้งสำหรับล้อมวงกินกัน ส่วนใหญ่ก็ทำอะไรง่าย ๆ เป็นพวกไข่เจียว ต้มจืดบ้าง ผัดผักบ้าง มักมีขนมหวานปิดท้าย...”

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2. วัฒนธรรมการกิน (ต่อ)	แครอท หัวไชเท้า แดงกวา และถั่วงอก ส่วนใหญ่ทำรับประทานกันตอนมีญาติจากเมืองจันทบุรีมาเที่ยวหรือเยี่ยมเยียน 	P13: “...ส่วนของที่บ้านอาหารจะจัดวางเป็นส้ารับมาทานพร้อม ๆ กัน ส่วนมาก มือเช้าดื่มกาแฟ มือเที่ยงก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย มือเย็นมักเป็นข้าวกึ่งกับอาหาร ต้ม ผัด แกงทอด ได้หมด คุณแม่จะชอบทำปลาทุ้มเค็ม บัวลอยญวน...” P14: “...อาหารญวน มักกินคู่กับน้ำจิ้ม ที่ใส่น้ำส้มสายชู น้ำตาล แล้วก็ใส่ถั่วงอก บวบ เน้นผักเยอะ ขนมนั้นญวนนิยมทานสามรส ใส่หมูยอ กินคู่กับผักหลากหลายชนิดที่ขาดไม่ได้คือหัวไชเท้า แครอท ถั่วงอก แดงกวา...” P15: “...อาหารที่บ้านก็กินแบบอาหารไทยทั่วไป อาหารก็พวกแกงส้ม ต้มยำ แต่จะมีน้ำพริกเกือบทุกมื้อ พี่ชอบมาก กินคู่กับผัก ลูก ๆ ก็กินเหมือนกัน ที่บ้านมักจะกินขนมหวานล้างปาก หรือไม่ก็เป็นผลไม้ปัดท้ายอาหารก็ได้...” P16: “...ต้มมะฝาดกินคู่กับสตูลิ้นวัว เข้ากันดีมาก ๆ ต้มมะฝาดช่วยตัดเลี่ยนได้...”

ตารางที่ 4.4 วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์และภาชนะในการกิน

81

ประเด็นการสัมภาษณ์	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
3. วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์และภาชนะในการกิน	ในอดีต อุปกรณ์ในการทำอาหาร/อุปกรณ์ในการกินใช้เป็นเครื่องทองเหลือง เช่นทัพพี ช้อนส้อม จาน ชาม ชัน กระทะ ในการทำขนม และใช้อุปกรณ์ทำจากสแตนเลสที่หาซื้อได้ง่ายโดยทั่วไป ภาชนะนิยมใช้ตามสมัยนิยม ได้แก่ จาน ชาม กระเบื้อง ช้อนสแตนเลส ทองเหลือง ถ้วยพิมพ์ขนม กระทาย ชูตมะพร้าว ที่คั้นกะทิ มีการใช้ภาชนะทำจากกระเบื้องเคลือบ แก้วเจียรไนในครอบครัวที่มีฐานะร่ำรวย หรือในครอบครัวที่รับราชการมียศศักดิ์ค่อนข้างสูง ส่วนครอบครัวที่มีฐานะปานกลาง นิยมใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารเป็นทองเหลือง ไม้ เช่น ไม้พายสำหรับกวน/คนขนม ทัพพีไม้ ส่วนภาชนะ จาน ช้อน เป็นสังกะสีเคลือบ	P1: “...พิมพ์ทองเหลืองและอุปกรณ์ทำขนมเป็นทองเหลือง คุณตาประดิษฐ์ใช้เองภายในบ้าน และถ่ายทอดให้พี่ ส่วนภาชนะใช้เป็นกระเบื้องเคลือบ ช้อนส้อมตอนเด็ก ๆ เคยเห็นที่บ้านใช้เป็นทองเหลือง เครื่องมือผสมแป้งทำจากไม้ ชักรอก แต่ปัจจุบันใช้เครื่องมือสมัยใหม่ในการตีผสมแป้ง เพราะรวดเร็วทันแรงได้เยอะ ภาชนะเดี๋ยวนี้อีกใช้ที่หาซื้อได้ทั่วไป...”

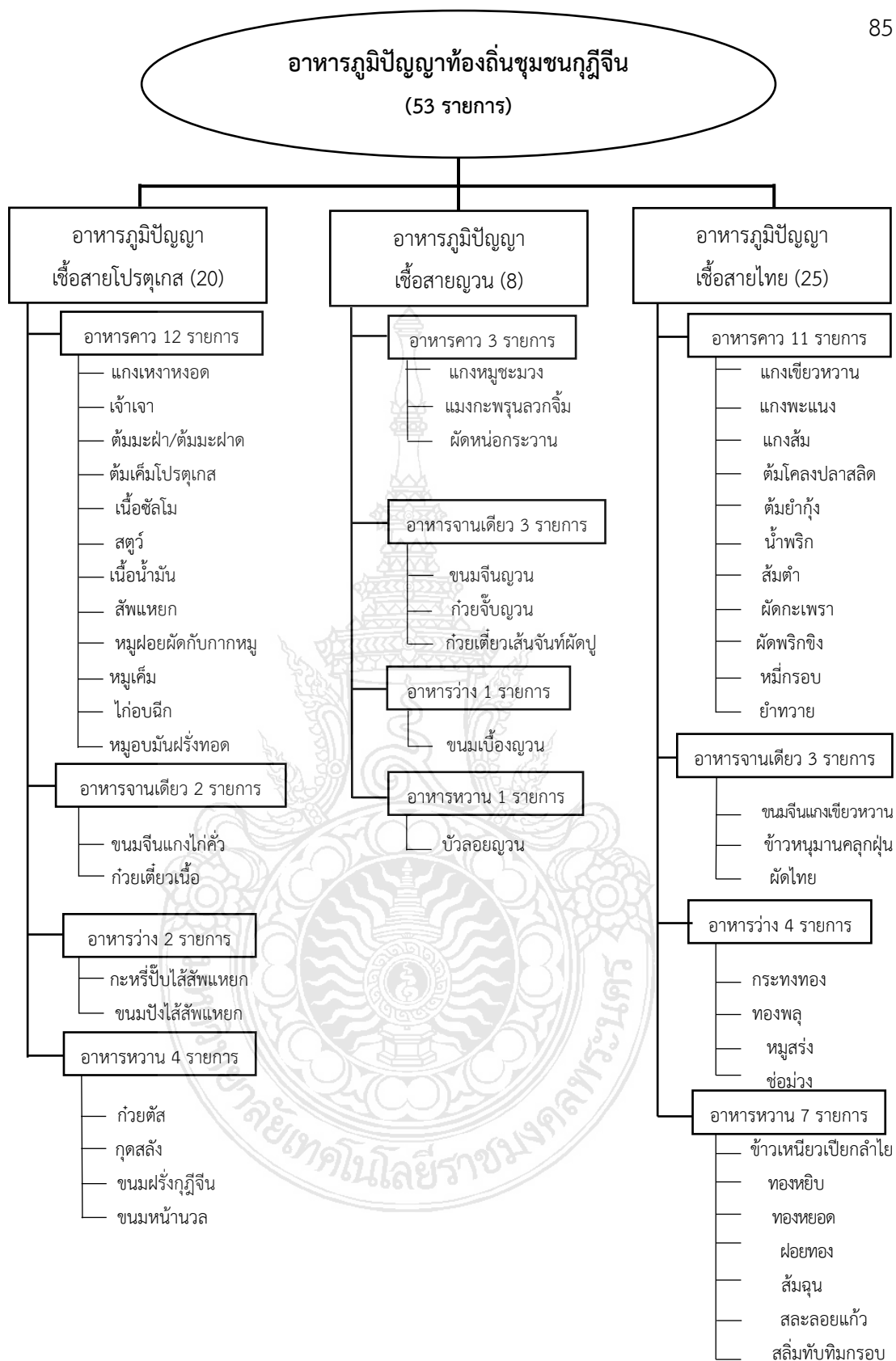
82

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ประเด็นการสัมภาษณ์	ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
3. วัฒนธรรมการใช้ อุปกรณ์และภาชนะใน การกิน (ต่อ)	ในปัจจุบัน พบว่ายังมีการใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารเป็น ทองเหลืองอยู่บ้าง มีการนำอุปกรณ์ผสมอาหารสมัยใหม่เข้า มาใช้ในการทำขนม และใช้อุปกรณ์ทำจากสแตนเลสที่หาซื้อ ได้ง่ายโดยทั่วไป ภาชนะนิยมใช้ตามสมัยนิยม ได้แก่ จาน ชาม กระเบื้อง ช้อนสแตนเลส ทองเหลือง ถ้วยพิมพ์ขนม กระทาย ชุดมะพร้าว ที่คั้นกะทิ มีการใช้ภาชนะทำจากกระเบื้อง เคลือบ แก้วเจียรไนในครอบครัวที่มีฐานะร่ำรวย หรือใน ครอบครัวที่รับราชการมีศรัทธาค่อนข้างสูง ส่วนครอบครัวที่ มีฐานะปานกลาง นิยมใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารเป็น ทองเหลือง ไม้ เช่น ไม้พายสำหรับกวน/คนขนม ทัพพีไม้ ส่วน ภาชนะ จาน ช้อน เป็นสังกะสีเคลือบ	P2: “...เมื่อก่อนใช้เป็นทองเหลืองเกือบทั้งหมด จานชาม กระเบื้อง และแก้วเจียรไน ช้อนส้อมทองเหลือง แต่ปัจจุบัน ก็ใช้ตามสมัยใหม่หาซื้อได้ง่าย เป็นพวกสแตนเลส จาน กระเบื้อง...” P4: “...เห็นที่บ้านมีพวกทองเหลือง ทัพพี กระทะทองเหลือง แต่ภาชนะที่บ้านใช้เป็นจานกระเบื้อง ส่วนของที่เป็น ทองเหลืองเก่าๆ ส่วนใหญ่เก็บเข้าตู้โชว์หมดแล้ว พี่ไม่ได้เอา ออกมาใช้ เสียตาย ของที่ใช้ประจำก็หาซื้อได้...” P6: “...ทุกวันนี้ก็ใช้กระทะทองเหลืองทำขนม และใช้แหวน ทองเหลืองแต่งขนม...” P10: “...เครื่องครัวที่บ้านอันไหนยังใช้ของเดิมได้ดีก็จะใช้ เช่น กระทะทองเหลือง ใบหนามาก ไม่เหมือนที่เขายายใน ปัจจุบัน ป้าก็ยังใช้ของเดิม แต่อันไหนของปัจจุบันทันสมัยใช้ สะดวกกว่า ก็ปรับเปลี่ยนไปใช้ของสมัยใหม่ค่ะ...”

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ประกอบด้วย

1) ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน พบว่า มีอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนรวมทั้งสิ้น 53 รายการ จำแนกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีนได้ดังนี้ (1) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส จำนวน 20 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว 12 รายการ ได้แก่ แกงเหงาหงอด เจ้าเจ้า ต้มมะฝ่ำ/ต้มมะฝาด ต้มเค็มโปรตุเกส เนื้อซัลโม สตูว์ เนื่อน้ำมัน สัพแหยก หมูฝอยผัดกับกากหมู หมูเค็ม ไก่อบฉีก หมูอบมันฝรั่ง อาหารจานเดียว 2 รายการ ได้แก่ ขนมหุ้นแกงไก่คั่ว ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ อาหารว่าง 2 รายการ ได้แก่ กะหรี่ปั๊ปปัสต้าแซ่ก ขนมหุ้นไส้แซ่กแซ่ก อาหารหวาน 4 รายการ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ย กุดสลึง ขนมหุ้นกุฎีจีน ขนมหุ้นกล้วย แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 6 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตุ่น ผัด ทอด และอบ (2) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวน ประกอบด้วย จำนวน 8 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว จำนวน 3 รายการ ได้แก่ แกงหมูชะมวง แมงกะพรุนลวกจิ้ม ผัดหน่อกระวาน อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู ขนมหุ้นญวน อาหารว่าง 1 รายการ ได้แก่ ขนมหุ้นญวน และอาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ บัวลอยญวน แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 5 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ทอด ผัด และยำ (3) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทย จำนวน 25 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว 11 รายการ ได้แก่ แกงเหี่ยวหวาน แกงพะแนง แกงส้ม ต้มโคล้งปลาสด ต้มยำกุ้ง น้ำพริก ส้มตำ หมี่กรอบ ผัดกะเพรา ผัดพริกขิง ยำทวาย อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ขนมหุ้นแกงเหี่ยวหวาน ผัดไทย ข้าวหนุ่มนาคลุ่ม อาหารว่าง 4 รายการ ได้แก่ กระทงทอง ทองพลุ หมูสร่ง ช่อม่วง อาหารหวาน 7 รายการ ได้แก่ ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ส้มฉุน สลวยลอยแก้ว สลิ่มทับทิมกรอบ แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 7 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตำ ทอด นึ่ง ผัด และยำ สรุปตามภาพที่ 4.1



ภาพที่ 4.1 สรุปข้อมูลอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

2) วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน ได้แก่ วัฒนธรรมการทำอาหารในอดีต ภายในครอบครัวจะทำอาหารเพื่อรับประทานกันเอง และหากทำในปริมาณมาก จะนำไปแบ่งปันให้ญาติและเพื่อนบ้านหรือขายในชุมชน ในปัจจุบัน ครอบครัวส่วนใหญ่จะซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จ มีการรับประทานเองในช่วงวันหยุดและวันที่มีญาติมารวมตัวกัน วัฒนธรรมการกินในอดีตกับในปัจจุบัน มีความคล้ายคลึงกัน ได้แก่ การรับประทานอาหารเข้านิยมนับรับประทานขนมปัง ข้าวต้ม ข้าวแกง มื้อกลางวันส่วนใหญ่นิยมจัดเป็นสำหรับ มีบางครอบครัวที่นิยมนับรับประทานอาหารจานเดียว ส่วนมื้อเย็นจัดเป็นสำหรับ มื้อละประมาณ 3 - 5 อย่าง ต่างกันตรงที่ในอดีต เชื้อสายโปรตุเกสส่วนใหญ่นิยมนับรับประทานกาแฟปิดท้ายมื้ออาหารทุกมื้อ แต่ปัจจุบันไม่นิยมดื่มกาแฟปิดท้ายมื้ออาหาร ส่วนขนมจะรับประทานกันทั้งวันแล้วแต่ความสะดวกและความต้องการของแต่ละบุคคล สำหรับวัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์/ภาชนะในการกิน ในอดีต ครอบครัวขุนนางฐานะร่ำรวย นิยมใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารและอุปกรณ์ในการกินเป็นทองเหลือง กระเบื้องเคลือบ แก้วเจียรไน ส่วนครอบครัวที่มีฐานะปานกลาง โดยทั่วไปนิยมใช้เครื่องมือในการทำอาหารเป็นทองเหลือง ไม้ ส่วนภาชนะ จาน ช้อน ใช้เป็นสังกะสีเคลือบ ในปัจจุบันพบว่า ยังมีการใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารเป็นทองเหลืองอยู่บ้าง และมีการใช้สแตนเลสที่หาซื้อได้ง่าย ภาชนะนิยมใช้ตามสมัยนิยม ได้แก่ จานกระเบื้อง ช้อนสแตนเลส สรุปข้อมูลวัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน (ดังภาพที่ 4.2)





ภาพที่ 4.2 สรุปข้อมูลพัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

4.1.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

เป็นการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส เชื้อสายญวน เชื้อสายไทยในชุมชนกุฎีจีน และแบบบันทึกตำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน เป็นอาหารสืบทอดวัฒนธรรมการทำอาหารมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งในปัจจุบันยังมีการปรุงอาหารรับประทานกันภายในครอบครัวและจำหน่ายในร้านอาหารภายในชุมชนกุฎีจีน ในผลการศึกษานี้ ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูล ตำรับอาหาร ได้จำนวน 20 ตำรับ แบ่งเป็นอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส 12 ตำรับ เชื้อสายญวน 3 ตำรับ เชื้อสายไทย 5 ตำรับ ดังนี้

4.1.2.1 ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนเชื้อสายโปรตุเกส

1) แกงเหงาหงอด

ชื่ออาหาร แกงเหงาหงอด ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง แกง



ภาพที่ 4.3 แกงเหงาหงอด

คุณลักษณะของอาหาร

เป็นแกงที่มีน้ำแกงมีลักษณะเป็นน้ำซุบใส ทำจากการนำปลาเนื้ออ่อน/ปลากด/ปลาช่อนมาต้มในน้ำแกงที่นำพริกแกงมาละลายแล้วกรองด้วยผ้าขาวบางจนไม่มีกากแล้ว มีรสเค็มเล็กน้อยจากกะปิและเกลือ ปรุงรสด้วยน้ำมะนาวเล็กน้อย มีกลิ่นหอมสมุนไพร ได้แก่ หัวหอม กระชาย พริกแดง พริกเหลือง พริกชี้ฟ้าแห้ง กระเทียม ให้รสชาติเผ็ดร้อน เค็มเล็กน้อย

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นเมนูที่ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสสืบทอดต่อกันมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา มีลักษณะเป็นซุบใส สันนิษฐานว่ามีที่มาจากซุบปูยาเบสของโปรตุเกส ซึ่งทำจากปลาคอต แต่เมื่อชาวโปรตุเกสเดินทางเข้ามาใน

สยามประเทศก็ไม่สามารถหาปลาออกได้ ในสมัยก่อนจึงเลือกใช้ปลาสังกวาดแทน แต่เนื่องจากในสมัยนี้ ปลาสังกวาดได้สูญพันธุ์ไปแล้ว ปัจจุบันจึงใช้ปลาเนื้ออ่อนแทน เช่น ปลากด ปลาสร้อย แกงเหงาหงอด ถือเป็นอาหารสุขภาพของเจ้านายสมัยกรุงศรีอยุธยา นิยมรับประทานเป็นซุปร้อนในมื้อเช้า แกงเหงาหงอดมีรสชาติที่เผ็ดร้อนแรงจากสมุนไพรทั้งพริกแห้งและพริกสดคล้ายแกงส้มผสมกับแกงป่า ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของกระแสเลือดได้เป็นอย่างดี มีโปรตีนจากเนื้อปลาและสารอาหารจากผักสมุนไพร ในชุมชนนิยมรับประทานคู่กับอาหารที่มีความมันเพื่อแก้เลี่ยน และช่วยกระตุ้นการทำงานของร่างกาย ทำให้สดชื่น

ตารางที่ 4.5 การทำแกงเหงาหงอด

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) ปลากด/ปลาสร้อย 2 - 3 ขีด	1) นำหัวหอมแดง กระชาย พริกแดง พริกเหลือง พริกขี้หนูแห้ง กระเทียม เกลือเล็กน้อยโขลกรวมกันให้ละเอียดใส่กะปิ
2) หัวหอมแดง 2 หัว	โขลกรวมให้เข้ากัน นำไปละลายน้ำ กรองด้วยผ้าขาวบางให้
3) กระชาย 3 ต้น	น้ำแกงไม่มีกาก
4) พริกสีแดง สีเหลือง 5 - 6 เม็ด	2) นำน้ำแกงที่กรองเรียบร้อยแล้วขึ้นตั้งไฟให้น้ำเดือด ใส่
5) พริกขี้หนูแห้ง 2-3 เม็ด	เนื้อปลาลงไป เมื่อเดือดอีกครั้งใส่แตงโมอ่อน ต้มจนแตงโม
6) กระเทียม 3 กลีบ	อ่อนสุก ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว เกลือ ใส่ใบโหระพา ปิดไฟยก
7) ใบโหระพา 1 กำมือ	ลง
8) แตงโมอ่อน 2 ผล	
9) น้ำมะนาว 2-3 ช้อนโต๊ะ	
10) เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ	
11) กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
ปลากด/ปลาเนื้ออ่อน/ควรล้างปลาในน้ำผสมแป้งก่อนเพื่อให้ไม่ลื่น สามารถหั่นได้ง่าย	
วิธีการรับประทาน	
1) รับประทานกับข้าวสวย	
2) รับประทานเป็นซุปร้อนในมื้อเช้า ไม่ควรให้รับประทานในมื้อเย็น เพราะมีฤทธิ์ร้อนทำให้อุณหภูมิในร่างกายไม่	
หลับ	

ที่มา: อังสนา ปิ่นรัตน์ (การสื่อสารส่วนบุคคล, 5 พฤศจิกายน 2566)

2) ต้มมะผาด/ต้มมะผ่า

ชื่ออาหาร ต้มมะผาด ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง ต้ม



ภาพที่ 4.4 ต้มมะผาด/ต้มมะผ่า

คุณลักษณะของอาหาร

ต้มมะผาด หรือบางครั้งเรียกว่า ต้มมะผ่า เป็นอาหารที่นำเอาหัวไชเท้า ก้านคะน้า ใบคะน้า กะหล่ำปลี หั่นชิ้นพอดีคำ มาต้มกับเครื่องเทศ ได้แก่ หอมแดง กระเทียม ลูกผักชี ยี่หระ ขมิ้นสด ตำละเอียด ละลายน้ำส้มสายชู ใส่หมูสามชั้นหั่นพอดีคำและน่องไก่ น้ำแกงมีลักษณะ ใส สีเหลือง หอมกลิ่นเครื่องเทศ เนื้อสัตว์และผักนุ่ม เน้นรสชาติจากผักและเนื้อสัตว์ ปรุงรสหวานด้วยน้ำตาลปีบ ปรุงรสเค็มด้วยน้ำปลา มีรสเปรี้ยวเล็กน้อยจากน้ำส้มสายชู มีกลิ่นหอมขมิ้น ลูกผักชี ยี่หระ มีรสชาติเปรี้ยวเค็มหวานกลมกล่อม

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

มีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารโปรตุเกสที่เรียกว่า cozido á portuguesa ซึ่งอาหารชนิดนี้ที่เป็นอาหารของโปรตุเกส ใส่เนื้อและเครื่องในหมู/เนื้อวัว เคี้ยวรวมกันกับผักและสมุนไพรหลากชนิด คุณลักษณะคล้ายกับต้มจับฉ่ายของจีน เมื่อได้ชิมรสแล้ว มีรสชาติต่างกันโดยสิ้นเชิง แต่ในส่วนของการใช้สายโปรตุเกสในชุมชนภูเก็ต ใส่เนื้อหมูสามชั้นและเนื้อไก่ ต้มมะผาดจะปรุงรสด้วย น้ำส้มสายชู น้ำตาล ลูกผักชี ยี่หระ ขมิ้นสด ไม่นิยมใส่เนื้อวัวและเครื่องใน ในขั้นตอนการปรุงจะเรียงผักเป็นชั้นๆตามความสุกง่ายหรือยากของผักแต่ละชนิด ต้มด้วยเตาถ่านไฟอ่อนใช้เวลาหลายชั่วโมง ซึ่งวิธีการปรุงนี้ทางโปรตุเกสเรียกว่า came adafado หากเป็นของทะเล เช่น ปลาหมึก ก็จะเรียกว่า polvo adafado ต้มมะผาดนิยมทำรับประทานตลอดทั้งปี มักรับประทานคู่กับสตูว์เส้นวุ้นเพื่อแก้เลี่ยน และพบว่ามีคนทำรับประทานในช่วงถือศีลมหาพรต ซึ่งเป็นช่วงที่งดรับประทานเนื้อสัตว์บก หากทำรับประทานในช่วงนี้จะไม่ใส่เนื้อสัตว์

ตารางที่ 4.6 การทำต้มมะผาด

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) น่องไก่	1) หั่นผักทั้งหมดให้เป็นชิ้นใหญ่ขนาดพอดีคำ
2) เนื้อหมูสามชั้น	2) เตรียมน่องไก่และหั่นเนื้อหมูสามชั้นขนาดพอดีคำ พักไว้
3) หอมแดง	3) โขลกเครื่องเทศ ได้แก่ หอมแดง กระเทียม ลูกผักชี ยี่หระ
4) กระเทียม	ขมิ้นผง ให้ละเอียด
5) ลูกผักชี	4) ละลายเครื่องเทศด้วยน้ำส้มสายชู ใส่ น้ำปลา น้ำตาลปีบ
6) ยี่หระ	ผสมให้เข้ากัน
7) ขมิ้นสด	5) นำผักเรียงใส่หม้อตามลำดับความสุก ได้แก่ หัวไชเท้า
8) น้ำส้มสายชู	ก้านคะน้า ใบคะน้า กะหล่ำปลี เนื้อหมูสามชั้น ต้นหอม ตาม
9) น้ำปลา	ด้วยน่องไก่ เติมน้ำเล็กน้อย แล้วจึงนำเครื่องเทศที่ละลาย
10) น้ำตาลปีบ	แล้วราดลงไปให้เกือบท่วมส่วนผสม ต้มด้วยไฟอ่อนจน
11) หัวไชเท้า	วัตถุดิบทั้งหมดสุกโดยห้ามคน
12) คะน้า	
13) กะหล่ำปลี	
14) เนื้อหมูสามชั้น	
15) ต้นหอม	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
เรียงผักตามลำดับความสุกจะทำให้ผักสุกเท่ากันพอดี ผักที่สุกง่ายจะไม่เละจนเกินไป หากต้มไว้ข้ามคืนจึงค่อยนำมารับประทานจะทำให้มีรสชาติอร่อยมากขึ้น หากทำรับประทานในช่วงถือศีลมหาพรต จะใส่เฉพาะสัตว์น้ำหรือไม่ใส่น้ำมันสัตว์เลย	
วิธีการรับประทาน	
1) เมื่อสุกดีแล้ว คนให้ทุกอย่างรวมกันแล้วจึงตักเสิร์ฟ รับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ	
2) หากรับประทานคู่กับสตูลจะช่วยแก้เลี่ยนได้	

ที่มา: อภิโชค สุกจิตรจุล, นาวิณี พงศ์ไทย (การสื่อสารส่วนบุคคล, 27 ตุลาคม 2566)

3) เนื้อซัลโม/เนื้อแซนโม/เนื้อชะโม (Lombo de Porco á Alentejano)

ชื่ออาหาร เนื้อซัลโม ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง ตุ่น



ภาพที่ 4.5 เนื้อซัลโม

คุณลักษณะของอาหาร

เป็นอาหารที่นำเนื้อวัวส่วนของเนื้อลูกมะพร้าวมาแทงด้วยมีดปลายแหลมให้มีลักษณะเป็นเครื่องหมายบวกทั่วทั้งก้อน สอดแทรกเครื่องเทศที่คั่วแล้ว ตามด้วยมันเนื้อแข็งเพื่อกันเครื่องเทศไหลออก คลุกเคล้ากระเทียม พริกไทย รากผักชี นำไปทอดจนเป็นสีเหลืองทอง แล้วตุนต่อจนสุก ปรุงรสเค็มเล็กน้อยจากเกลือ เมื่อใกล้ได้ที่ใส่หอมแขกต้มพอสุก นำมาหั่นเป็นชิ้นบาง เนื้อซัลโมจะมีสีน้ำตาล เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศ มีรสชาติกลมกล่อมเน้นรสชาติธรรมชาติ

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เนื้อซัลโม เนื้อแซนโม หรือเนื้อชะโม ในชุมชนกุฎีจีนมีการเรียกชื่ออาหารจานนี้หลายแบบ คาดว่าอาจเพี้ยนไปตามการได้ยินและส่งผ่านมาจากรุ่นสู่รุ่นผ่านกาลเวลายาวนาน จึงทำให้มีการออกเสียงเรียกชื่ออาหารชนิดนี้ผิดเพี้ยนไป มีการพบอาหารชนิดนี้ในอาณานิคมอื่น อย่างที่มาเก๊า มีอาหารลักษณะคล้ายคลึงกันแต่ใช้หมูในการทำเรียกว่า Lombo Alentejano แปลว่าเนื้อสันแบบเมือง Alentejo ซึ่งมีชื่อภาษาจีนว่า ai lun shi Zhu ji rou แปลว่า หมูเนื้อสันแบบ Alentejo ที่มาเก๊าจะนำเนื้อหมูมาหมักด้วยกระเทียม พริกไทย ผงอบเชย น้ำมันงาหมักข้ามคืน จากนั้นเอาเม็ดกรีดแล้วใส่แครอทเข้าไปด้านใน จากนั้นนำไปทอดให้ผิวสุกเหลืองจนทั่วจากนั้นจึงนำไปเคี่ยวต่อจนสุก สไลด์บางรับประทานคู่กับถั่วงอกผัดกับกระเทียม เมือง Alentejo เป็นเมืองทางใต้ของโปรตุเกส เป็นเมืองที่นิยมใช้เครื่องเทศจำพวกอบเชย ลูกกระวาน มาปรุงอาหารซึ่งมีความคล้ายกับการปรุงอาหารของผู้สืบ

เชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนซึ่งมักจะใส่อบเชย ลูกกระวาน กานพลูในการปรุงอาหาร สำหรับในโปรตุเกสชื่อของอาหารชนิดนี้คือ Lombo de Porco á Alentejano แปลว่าหมูเนื้อสันแบบ Alentejo แต่ทางโปรตุเกสจะนำเนื้อหมูมาคลุกกับกระเทียม เกลือ น้ำส้ม น้ำมันวนเล็กน้อย ทาซอสมะเขือเทศผสมกับน้ำมันจนทั่ว โรยใบคิลกับผงอบเชยให้ทั่ว หมักไว้ข้ามคืน จากนั้นนำมาทอดในน้ำมันเล็กน้อยจนผิวเหลืองสุกทั้งก่อนจึงเติมน้ำลงไปเคี่ยวต่อจนสุก วิธีการรับประทานคล้ายกับของไทยคือสไลด์เป็นแผ่นบางแต่จะทานคู่กับขนมปังของท้องถิ่น ในชุมชนกุฎีจีนมีการเลือกใส่ผักที่รับประทานกับเนื้อซัลโมที่หลากหลายตามความชอบของแต่ละครอบครัว มีการดัดแปลงวิธีการปรุงให้สะดวกต่อการปรุงมากขึ้น แต่คงวัตถุดิบหลักไว้เหมือนเดิม ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน สันนิษฐานว่า ชื่อเนื้อซัลโม หรือเนื้อแฮมโม เพี้ยนมาจากคำว่า Lombo ที่แปลว่าเนื้อสัน รับประทานกันในช่วงเทศกาลสำคัญ อย่างวันคริสมาส งานฉลองวัด นิยมใช้เนื้อลูกมะพร้าวทั้งลูกมาทำใช้เวลาในการทำค่อนข้างนาน ในอดีตจะใช้เตาถ่านใช้ไฟอ่อนในการตุ๋น ให้เนื้อภายในสุกอย่างช้าๆ ทำให้เนื้อมีความนุ่มและหอมเครื่องเทศ เมื่อปรุงสุกได้ที่จะผ่านบางๆ “ชิ้นไหนที่ติดมันแข็งถือเป็นชิ้นพินาเล่” เป็นชิ้นที่ทุกคนต่างชื่นชอบ

ตารางที่ 4.7 การทำเนื้อซัลโม

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) เนื้อวัวส่วนของลูกมะพร้าว	1) นำเนื้อวัวส่วนของลูกมะพร้าวมาล้างให้สะอาด ใช้มีดปลายแหลมแทงเป็นลักษณะเป็นลักษณะเครื่องหมายบวกไม่ให้ทะลุ
2) กานพลู	แทงให้ทั่วก่อนเนื้อ
3) ลูกกระวาน	
4) อบเชย	2) นำเครื่องเทศ ได้แก่ กานพลู ลูกกระวาน อบเชย ลูกผักชี ไป
5) ลูกผักชี	คั่วจนหอม จากนั้น นำมาสอดในเนื้อ ยกเว้นอบเชยจะนำไปใส่
6) มันเนื้อ/หมูแข็ง	ในน้ำซุบ แล้วนำมันเนื้อ/หมูแข็งตัดเป็นท่อนยาวประมาณ 1 นิ้ว
7) รากผักชี	สอดปิดไว้ที่ด้านบนเพื่อกันเครื่องเทศไหลออก
8) กระเทียม	3) โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย เกลือให้ละเอียด คลุก
9) พริกไทย	ด้านนอกของเนื้อลูกมะพร้าวให้ทั่ว นำลงทอดในน้ำมัน จนผิว
10) เกลือ	ด้านนอกสุกเกรียม
11) น้ำมัน	4) ตุ่นเนื้อที่ทอดแล้วในน้ำซุบกระดูกเนื้อ ให้น้ำซุบท่วมเนื้อ
12) น้ำซุบกระดูกเนื้อ	ประมาณ 70% ใช้ไฟอ่อนจนเนื้อสุกนุ่ม
13) ถั่วแขก	5) ใส่ถั่วแขก ตุ่นต่อจนสุกพอดี หากเนื้อมีขนาด 3 กิโลกรัม ใช้เวลา
	ตุ๋นประมาณ 3 ชั่วโมง เมื่อสุกตักเนื้อขึ้น แล้วหั่นเป็นชิ้นบางพอดีคำ

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

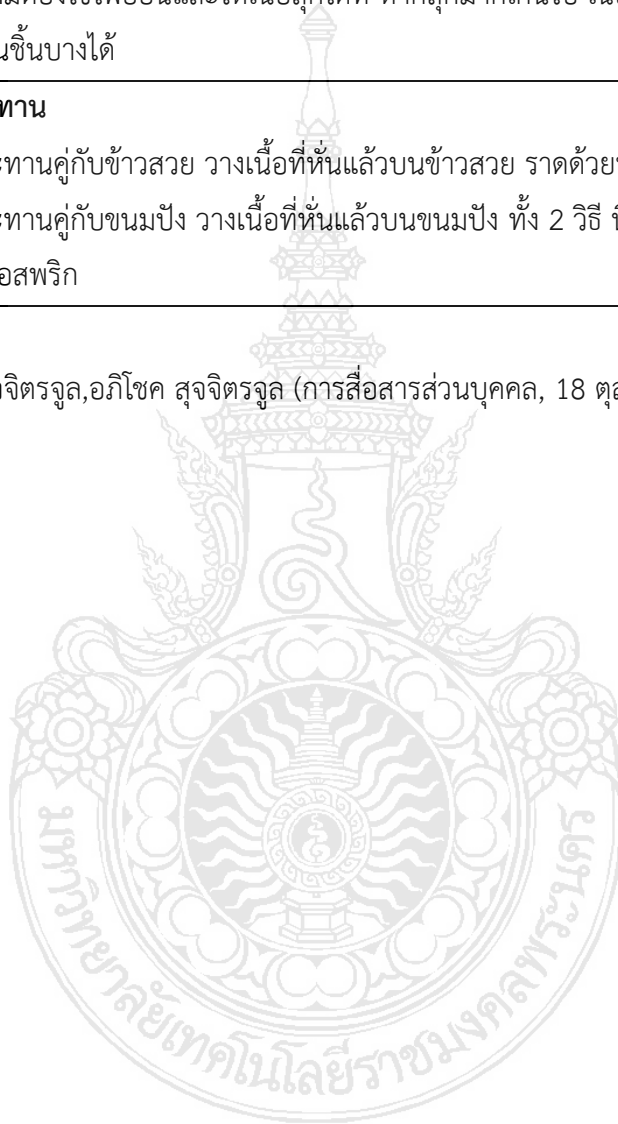
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ

การเลือกวัตถุดิบ ควรเลือกเนื้อลูกมะพร้าวทั้งก้อน ในขณะที่ใช้มีดแทงที่เนื้อระวังอย่าให้ทะลุ และแทงให้มีระยะห่างเท่าๆ กันทั่วทั้งก้อน อย่าใส่เครื่องเทศมากเกินไปจะทำให้มีกลิ่นแรง และในขณะที่ต้มต้องใช้ไฟอ่อนและให้เนื้อสุกได้ที่ หากสุกมากเกินไป เนื้อจะแตกเป็นเส้น ไม่สามารถหั่นเป็นชิ้นบางได้

วิธีการรับประทาน

- 1) การรับประทานคู่กับข้าวสวย วางเนื้อที่หั่นแล้วบนข้าวสวย ราดด้วยน้ำจากการตุ๋นและฉีกแซก
 - 2) การรับประทานคู่กับขนมปัง วางเนื้อที่หั่นแล้วบนขนมปัง ทั้ง 2 วิธี นิยมรับประทานกับมัสทาร์ดและซอสพริก
-

ที่มา: ทีปกร สุจิตจรจุล, อภิโชค สุจิตจรจุล (การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 ตุลาคม 2566)



4) สตูว์ลีนวัว

ชื่ออาหาร สตูว์ลีนวัว ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง ตุ่น



ภาพที่ 4.6 สตูว์ลีนวัว

คุณลักษณะของอาหาร

เป็นอาหารที่ปรุงด้วยการต้มลีนวัวมาต้ม และผัก ได้แก่ แครอท ถั่วแขก ดอกกะหล่ำ หอมแดงใหญ่ หัวไชเท้า มันฝรั่ง มะเขือเทศสีดา ด้วยไฟอ่อน ๆ เป็นเวลานาน ลีนวัวมีลักษณะนุ่ม ละมุนลิ้น น้ำสตูว์มีลักษณะข้น หอมกลิ่นมะเขือเทศ ได้เปรี้ยวจากมะเขือเทศ ได้รสหวานจากน้ำตาล ปรุงรสเค็มเล็กน้อยจากเกลือ โดยรวมมีรสชาติเค็มหวาน กลมกล่อม เปรี้ยวจากมะเขือเทศ

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นอาหารประจำของชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกสที่ชุมชนกุฎีจีน สามารถใช้เป็นกับข้าวได้ ไม่ว่าจะมื้อเช้า กลางวัน เย็น รับประทานน้ำสตูว์กับขนมปัง หรือคลุกกับข้าว อาหารโปรตุเกสส่วนใหญ่ มักประกอบด้วยมะเขือเทศ มันฝรั่ง และปรุงรสเค็มด้วยเกลือ ปรุงรสหวานด้วยน้ำตาล แต่เมื่อนำมาปรุงในชุมชนกุฎีจีนซึ่งมีชนชาติอื่นอาศัยอยู่ในชุมชนด้วย เช่น ญวน ไทย จีน มอญ สตูว์ของที่นี่จึงมีการนำเครื่องปรุงที่นำมาจากหลากหลายเชื้อชาติ มีการใส่ซี่อิ้วขาว หรือเครื่องปรุงอื่นตามชอบ

ตารางที่ 4.8 การทำสตูลิ้นวัว

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) ลิ้นวัว 1 ลิ้น 2) เนยสำหรับทอด 2 ถ้วยตวง เนยสำหรับทำซอสสเปน 4 ช้อนโต๊ะ 3) แครอทหั่น ½ ถ้วยตวง 4) ถั่วแขกและเส้นข้างฝักหั่นเป็น ท่อน ½ ถ้วยตวง 5) ดอกกะหล่ำตัดเป็นดอกเล็ก ½ ถ้วยตวง 6) หอมแดงใหญ่ 12 หัว 7) หัวไชเท้าหั่น ½ ถ้วยตวง 8) มันฝรั่งหั่น ½ ถ้วยตวง 9) มะเขือเทศสีดา 2 ถ้วยตวง 10) น้ำเปล่า 6 ถ้วยตวง 11) ซอสสเปน 4 ถ้วยตวง 12) แป้งสาลีอเนกประสงค์ 4 ช้อน โตะ 13) น้ำตาล 14) เกลือ	1) ตั้งน้ำให้เดือด นำลิ้นลงลวกน้ำประมาณ 1 นาที ยกขึ้นแช่น้ำเย็นลอกเยื่อขาว ๆ ออกให้หมดโดยใช้มีดขูด 2) นำเนยใส่กระทะ นำลิ้นวัวลงทอดจนเหลืองทั่วแล้ว ตักขึ้น 3) นำผักต่าง ๆ ได้แก่ แครอท ถั่วแขก ดอกกะหล่ำ หอมแดงใหญ่ มันฝรั่งหั่น ลงลวกในน้ำเดือดแล้วตักขึ้น พักไว้ ยกเว้นมะเขือเทศสีดา หัวไชเท้าหั่น 4) นำลิ้นวัวใส่หม้อ ใส่น้ำพอท่วมลิ้นตั้งไฟอ่อนให้เดือด ปุด ๆ เคี่ยวประมาณ 1 - 2 ชั่วโมงจนนุ่มอย่าให้เปื่อย มากเพราะจะเคี้ยวต่อ 5) ตวงน้ำซุบต้มลิ้นวัว เติมน้ำสต็อกให้ได้ 6 ถ้วย ทำ ซอสสเปนโดยใช้แป้ง 4 ช้อนโต๊ะ เนย 4 ช้อนโต๊ะ ต้มน้ำ ซุบต้มลิ้นวัว เติมน้ำสต็อก ต้มไฟปานกลาง ใส่แป้งสาลี อเนกประสงค์คนให้เร็ว พอเข้ากันดี ใส่น้ำมันต่อจนเนย ละลายยกลง 6) หั่นลิ้นวัวไว้เป็นแผ่นหรือชิ้นสี่เหลี่ยมตามชอบใส่ลง ในซอสสเปน เคี่ยวไฟอ่อนจนน้ำเหลือประมาณ 4 ถ้วย หมั่นคนกันติดกันหม้อ ปรงรสด้วยเกลือเล็กน้อย 7) ใส่ผักทั้งหมดลงไปเคี่ยวต่อจนผักสุกปิดไฟยกลงจาก เตา
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
ต้องทำความสะอาดลิ้นวัว ลวกและขูดลิ้นวัวให้สะอาด เพื่อไม่ทำให้สตูลิ้นวัวมีกลิ่นสาบ และคาว หากชอบกลิ่นเครื่องเทศ สามารถใส่ใบกระวานลงไปได้	
วิธีการรับประทาน	
1) รับประทานคู่ขนมปัง หรือข้าว 2) หากรับประทานคู่กับต้มมะฝาดจะช่วยตัดเลี่ยนได้	

ที่มา: สกุลทรพรทรรณท์ (การสื่อสารส่วนบุคคล, 4 พฤศจิกายน 2566)

5) เนื่อน้ำมัน

ชื่ออาหาร เนื่อน้ำมัน ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง ผัด



ภาพที่ 4.7 เนื่อน้ำมัน

คุณลักษณะของอาหาร

ทำจากเนื้อวัวสับหยาบผัดกับพริกแกงแดง ลูกผักชี ยี่หระคั่วบดละเอียด ผัดสุกปรุงรสเค็มด้วยน้ำปลา รสหวานจากน้ำตาลปีบ หอมกลิ่นพริกแกง ลูกผักชี ยี่หระ ใบมะกรูด ใบโหระพา มีรสชาติดกกลมกล่อม เค็มนำเล็กน้อย

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นอาหารอีกจานที่แอบซ่อนอยู่ในชุมชนกุฎิจีน เป็นที่นิยมรับประทานในครอบครัวเชื้อสายโปรตุเกส คล้ายกับเนื้อผัดพริกแกงแดงของอาหารไทย แต่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวด้วยใส่เครื่องเทศ ลูกผักชี ยี่หระ ทำให้มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน อาหารภูมิปัญญาจานนี้ทำง่าย มีวัตถุดิบไม่มาก ทำให้ยังพบเห็นการทำเมนูนี้ในชีวิตประจำวันของผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎิจีน

ตารางที่ 4.9 การทำเนือน้ำมัน

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) เนือสันคอสับ ½ กิโลกรัม	1) คั่วลูกผักชี ยี่หระ ให้แห้งและมีกลิ่นหอม บดละเอียด
2) ลูกผักชี 1 ช้อนชา	2) ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน นำพริกแกงแดงลงผัดจนหอม ใส่เนื้อสันคอผัดจนเนื้อสุก ใส่ลูกผักชี ยี่หระ คั่วบด
3) ยี่หระ 1 ช้อนชา	3) ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา ใส่น้ำเปล่าเล็กน้อย ชิมรสกลมกล่อม ใส่พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด ใบโหระพา ผัดให้เข้ากันปิดไฟ
4) น้ำมันสำหรับผัด 4 ช้อนโต๊ะ	
5) พริกแกงแดง ½ ถ้วยตวง	
6) น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ	
7) น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ	
8) น้ำเปล่า	
9) พริกชี้ฟ้าแฉลบ	
10) ใบมะกรูด 6 – 7 ใบ	
11) ใบโหระพา 1 ถ้วยตวง	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
1) ควรผัดโดยใช้ไฟแรง เวลาสั้น	
2) การหั่นใบมะกรูดเป็นฝอยละเอียด จะทำให้ได้กลิ่นหอมและรสชาติดีขึ้น	
3) เมื่อใส่ใบโหระพาแล้วผัดแค่พอสุก อย่าผัดนานจะทำให้สุกมากไปสีไม่สวย	
วิธีการรับประทาน	
1) รับประทานคู่กับข้าว	
2) รับประทานคู่กับไข่ดาว ปลาสด จะช่วยเพิ่มรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น	

ที่มา: ทีปกร สุจิตจรจุล (การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 ตุลาคม 2566)

6) สัฟแฮยก

ชื่ออาหาร สัฟแฮยก ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง ผัด



ภาพที่ 4.8 สัฟแฮยก

คุณลักษณะของอาหาร

เป็นอาหารคาว ทำจากเนื้อสัตว์สับละเอียด ผัดกับเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกผักชี ยี่หระ กระเทียม หัวหอมแดง ขมิ้นสด พริกไทย ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำตาล และน้ำปลา รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน สีเหลืองจากขมิ้น มีกลิ่นและรสคล้ายไส้กะหรี่ปั๊บ

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

สัฟแฮยก (สับ-พะ-แฮยก) หรือสัฟแฮยะ เป็นอาหารที่สืบทอดในเชื้อสายโปรตุเกส สันนิษฐานว่ามาจากคำว่า subject (สับเซ) ในภาษาโปรตุเกสแปลว่า คนใต้บังคับ เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากเมืองกัว ประเทศอินเดีย ซึ่งเป็นเมืองท่าในอดีต เมื่อชาวโปรตุเกสเดินเรือแวะที่เมืองท่า ก็อาจได้รับวัฒนธรรมการกินอยู่มาด้วย สูตรโบราณจะใช้เนื้อวัวแต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนมาเป็นเนื้อไก่หรือหมูสับเพื่อให้รับประทานได้ง่ายขึ้น เมื่อก่อนสัฟแฮยกจะนิยมทานกับข้าว หรือขนมปังปัง แต่ในปัจจุบันผู้สืบเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน นิยมนำมาทำเป็นไส้ขนมต่าง ๆ เช่น ไส้ขนมปัง ไส้กะหรี่ปั๊บ ไส้ในกระทงทอง

ตารางที่ 4.10 การทำสัฟแฟก

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) ออกไก่สับละเอียด/หมูสับ 2) เครื่องแกงกะหรี่ (หัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดง ขมิ้นสด ลูกผักชี พริกไทย ยี่หระ) 3) พริกแดงบด 4) มันฝรั่งหั่นเต๋าเล็ก 5) น้ำตาลปี๊ป 6) น้ำปลา 7) น้ำส้มสายชู	1) รวนไก่สับ/หมูสับ พักไว้ 2) หันมันฝรั่งเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าดมให้สุก 3) นำหัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดง ขมิ้นสด ลูกผักชี พริกไทย และยี่หระมาโขลกรวมกัน 4) นำเครื่องเทศที่ได้ในข้อ 3 มาผัดกับน้ำมันพืช จนมี กลิ่นหอม ใส่มันฝรั่งและออกไก่สับ หมูสับลงไป ผัดรวม กับเครื่องเทศที่เตรียมไว้ ให้แห้งพอดีโดยไม่ต้องเติมน้ำ 5) ปรงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปี๊ป น้ำส้มสายชู ชิม รสชาติ เค็ม หวาน
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ ควรนำมันฝรั่งไปลวกก่อนนำไปผัดรวมกับส่วนประกอบอื่น ๆ เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่สุกยาก	
วิธีการรับประทาน รับประทานคู่กับขนมปังหรือข้าว และประยุกต์ใช้เป็นไส้กระทงทองและกะหรี่ปั๊ปได้	

ที่มา: นาวินี พงศ์ไทย (การสื่อสารส่วนบุคคล, 13 ตุลาคม 2566)



ภาพที่ 4.9 ขนมปังสัฟแฟก



ภาพที่ 4.10 กระทงทองไส้สัฟแฟก

7) ไก่อบฉีก

ชื่ออาหาร ไก่อบฉีก ชนิดอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง อบ



ภาพที่ 4.11 ไก่อบฉีก

คุณลักษณะของอาหาร

ประกอบด้วย เนื้อไก่สะโพก ใสเกลื้อส พริกไทย นำลงทอดไฟอ่อนในน้ำมันท่วมขึ้นไก่ ใส
อบเซยเผา ลูกกระวาน ปรุงรสด้วย น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำเชื่อม ลักษณะหนังเหลืองกรอบ เนื้อไก่นุ่ม
กลิ่นหอมเครื่องเทศ มีรสชาติเค็มหวานเล็กน้อย

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นอาหารประจำบ้านสกุลธนูสิงห์ที่ทุกคนชื่นชอบ คุณยายจะนำเนื้อไก่ที่ปรุงสุกเรียบร้อยแล้ว
แล้วมาฉีกเป็นเส้น ๆ คลุกกับข้าวสวยร้อน ๆ ตักน้ำมันที่ใช้ทอด ราดและคลุกกับข้าวไปด้วย อาหาร
จานนี้ยังคงมีส่วนผสมของเครื่องเทศอย่างอบเซย ลูกกระวาน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในอาหารภูมิปัญญา
เชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกู๋จีน

ตารางที่ 4.11 การทำไก่อบฉีก

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) เนื้อสะโพกไก่	1) ล้างไก่ให้สะอาด นำเกลือ พริกไทยมาคลุกให้ทั่วสะโพกไก่
2) เกลือ	2) ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำมันปริมาณพอท่วมชิ้นไก่ นำ
3) พริกไทย	อบเซยเผา ลูกกระวาน ใส่ลงในน้ำมันที่จะทอดไก่
4) น้ำมันพืช	3) นำไก่ใส่ลงในกระทะ ใส่เครื่องปรุง น้ำปลา ซีอิ๊วขาว
5) อบเซย	น้ำเชื่อม จากนั้นปิดฝา คอยเปิดพลิกให้สุกเสมอกัน เมื่อสุกปิด
6) ลูกกระวาน	ไฟกลางจากเตา
7) น้ำปลา	
8) ซีอิ๊วขาว	
9) น้ำเชื่อม	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
ควรใส่น้ำมันให้พอเหมาะ คือ ให้ท่วมชิ้นไก่ และใช้ไฟอ่อนค่อย ๆ ทอด ให้ไก่สุกทีละน้อย	
วิธีการรับประทาน	
เมื่อจะรับประทาน ฉีกไก่เป็นเส้น ๆ คลุกกับข้าวสวยร้อน ๆ ตักน้ำมันที่ใช้ทอดไก่ราดคลุกกับข้าวด้วย เพื่อเพิ่มความหอมอร่อย	

ที่มา: ทิปกร สุจิตจรูญ (การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 ตุลาคม 2566)

8) ขนมหุ้นแกงไก่คั่ว

ชื่ออาหาร ขนมหุ้นแกงไก่คั่ว ชนิดของอาหาร อาหารจานเดียว ประเภทตามวิธีการปรุง แกง



ภาพที่ 4.12 ขนมหุ้นแกงไก่คั่ว

คุณลักษณะของอาหาร

ทำมาจาก เนื้อไก่สับ เครื่องในไก่ เลือดไก่ก้อน เครื่องแกงเผ็ด ถั่วตัดตำละเอียด กระเทียม กะทิ ต้นหอม และผักชี โดยนำเครื่องแกงไปผัดกับกะทิให้หอม ใส่เนื้อไก่สับ เครื่องในไก่ ใส่หางกะทิ ใส่ถั่วตัด และรากผักชีตำ ปุ่สรสด้วยน้ำปลาหรือเกลือ เคี่ยวจนแตกมัน จึงใส่เลือดไก่ลงไป รับประทานคู่กับขนมหุ้นและพริกเหลืองตำผัดกับกะทิ มีรสเผ็ด เค็ม หวานเล็กน้อย

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

มีความเชื่อเรื่องที่มาของอาหารแตกเป็นหลายเสียง ขนมหุ้นแกงไก่คั่วเป็นอาหารภายในชุมชนชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ได้แก่ ชุมชนกุฎีจีน และชุมชนบ้านเขมร นิยมทำเพื่อในเทศกาลงานมงคลต่าง ๆ ได้แก่ งานมงคลสมรส งานฉลองแม่พระไถ่ทาสเดแมร์เซเดย์ งานฉลองแม่พระปฏิสนธินิรมล ชาวชุมชนบ้านเขมรเรียกแม่พระไถ่ทาสนี้ว่า แม่พระขนมหุ้น เพราะทำในงานเลี้ยงฉลองแม่พระเป็นประจำ ที่มาของขนมหุ้นแกงไก่คั่วแตกออกหลายเสียง ชาวโปรตุเกสเชื่อว่า ขนมหุ้นแกงไก่คั่วนี้ เป็นอาหารที่สืบทอดมาจากเชลยชาวเขมรเข้ารีตที่ถูกกวาดต้อนเข้ามาตั้งถิ่นฐานรอบวัดคอนเซ็ปชัน จำนวน 500 คน เมื่อ พ.ศ. 2325 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช โดยตั้งข้อสังเกตว่าน้ำยาจะใช้ไก่สับ ต่างจากน้ำยาของไทยที่ส่วนมากจะใช้ปลา ซึ่งที่จังหวัดบันทายมีชัย ประเทศกัมพูชา ยังมีการทำขนมหุ้นแกงไก่ลักษณะใกล้เคียงกันมาจนถึงปัจจุบัน แต่ใส่หน่อไม้และถั่วอกเพิ่มเติมลงไป จังหวัดบันทายมีชัยได้รับอิทธิพลจากอาหารไทยมากพอสมควร เพราะปกติแล้ว

สำหรับอาหารเขมรไม่นิยมใช้กะทิ ด้วยถือว่าอาหารที่ใส่กะทิเป็นของหวานไม่ใช่ของคาว บางกลุ่มคนก็เชื่อว่าเกิดจากการดัดแปลงมาจากสปาเกตตีไวท์ซอส ซึ่งชาวโปรตุเกสได้นำเส้นขนมจีน และพริกแกงแดง กะทิ มาใช้ปรุงแทนสปาเกตตีไวท์ซอส ซึ่งไม่สามารถหาซื้อพิสูจน์ได้ว่าที่มาแท้จริงแล้วเป็นอย่างไร

ตารางที่ 4.12 การทำขนมจีนแกงไก่คั่ว

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
แกงไก่คั่ว	1) นำเครื่องแกงผัดกับกะทิจนหอม
1) เนื้อไก่สับ	2) ใส่เนื้อไก่สับคนให้เข้ากัน เมื่อไก่สุก ใส่เครื่องในไก่ และ
2) เครื่องในไก่ (กิ้น, ตับ)	เลือดไก่ ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล
3) กะทิ	4) ใส่ถั่วตัดบดละเอียด
4) เครื่องแกงเผ็ด	5) ใส่หางกะทิเคี่ยวต่อจนสุกเข้ากันดียกลง โรยต้นหอมซอย
5) เลือดไก่	รับประทานคู่กับขนมจีน
6) เกลือ	
7) น้ำตาล	
8) ถั่วตัดบดละเอียด	
9) หางกะทิ	
10) ต้นหอมซอย	
11) เส้นขนมจีน	
น้ำพริกเหลือง	1) นำพริกเหลืองมาตำละเอียด
1) พริกเหลือง	2) นำพริกเหลืองผัดกับกะทิ ใส่น้ำส้มสายชู
2) กะทิ	
3) น้ำส้มสายชู	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
เมื่อใส่ไก่สับลงไปแล้วให้ยกลงให้แยกออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ไม่เช่นนั้นไก่จะติดกันเป็นก้อน	
วิธีการรับประทาน	
เมื่อจะรับประทาน โรยต้นหอมซอย รับประทานคู่กับน้ำพริกเหลือง	

ที่มา: อรุณรัตน์ นรเศรษฐ (การสื่อสารส่วนบุคคล, 2566)

9) ขนมฝรั่งกุฎีจีน

ชื่ออาหาร ขนมฝรั่งกุฎีจีน ชนิดของอาหาร อาหารหวาน ประเภทตามวิธีการปรุง อบ



ภาพที่ 4.13 ขนมฝรั่งกุฎีจีน

คุณลักษณะของอาหาร

เป็นขนมที่ทำจากแป้งสาลี น้ำตาลทราย ไข่เป็ด ตีผสมแล้วอบจนสุก หน้าขนมตกแต่งด้วยลูกเกด ฟักเชื่อม ลูกพลับแห้ง โรยน้ำตาล มีลักษณะกลม ขึ้นใหญ่มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 12 เซนติเมตร ขึ้นเล็กมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 8 เซนติเมตร มีกลิ่นหอมไข่และน้ำตาลไหม้ ด้านนอกจะกรอบเนื้อในนุ่ม มีรสหวาน

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นขนมที่มีประวัติศาสตร์สืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน ตั้งแต่สมัยอยุธยา มีสูตรดั้งเดิมมาจากชาวโปรตุเกส โดยมีการสืบทอดต่อกันมาภายในตระกูลชาวโปรตุเกสที่อาศัยอยู่ที่ชุมชนกุฎีจีน เท่านั้น ปัจจุบันยังคงมีการสืบทอดสูตรการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน อยู่ 3 ร้าน 2 สกุล ซึ่งเป็นสกุลที่มีเชื้อสายโปรตุเกส ได้แก่ 1) ร้านขนมฝรั่งกุฎีจีนธนสิงห์ สกุล ธนสิงห์ 2) ร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป่า สกุล มณีประสิทธิ์ 3) ร้านขนมฝรั่งป่าเล็ก สกุล มณีประสิทธิ์ ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีต้นฉบับมาจาก King Cake นิยมรับประทานกันมากในช่วงวันคริสต์มาส

ประวัติความเป็นมาของขนมฝรั่งกุฎีจีนธนสิงห์ พบว่า เป็นขนมที่มีลูกหลานตระกูลธนสิงห์ เป็น 1 ใน 17 สกุลที่สืบเชื้อสายชาวโปรตุเกส ปัจจุบันมีคุณทิปกร สุจิตจรจุล เจ้าของภูมิปัญญารุ่นที่ 5 ซึ่งเป็นผู้สืบทอด และยังคงอัตลักษณ์ของขนมฝรั่งกุฎีจีนได้อย่างดี มีลำดับการสืบทอดสูตรการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน ดังนี้

รุ่นที่ 1 คุณโว้วม เดอลีออน เป็นผู้ที่สืบทอดวิธีการทำขนมฝรั่งสูตรดั้งเดิมมาจากชาวโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4

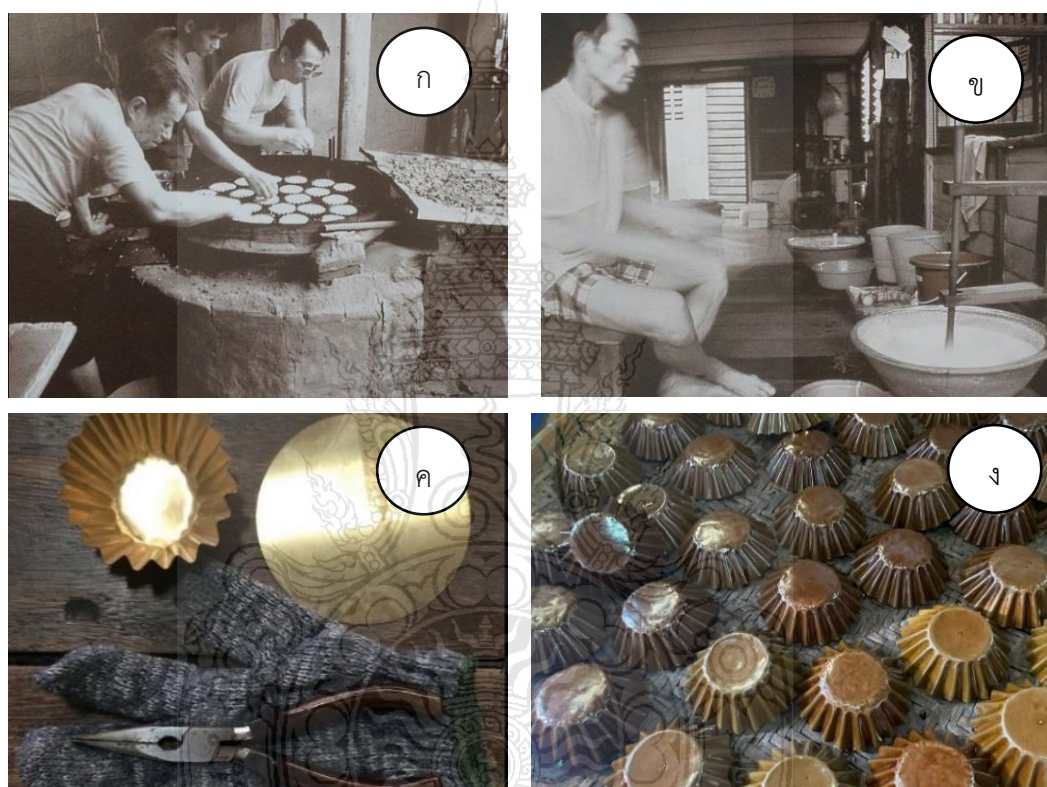
รุ่นที่ 2 คุณทวดสำรวม ซึ่งแต่งงานกับคุณทวดหลวงรามฤทธิไกร อนุสิงห์ เป็นต้นตระกูลอนุสิงห์ ซึ่งเป็นผู้สืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนต่อจากคุณโว้วม เดอลีออน ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 6

รุ่นที่ 3 คุณตาระวี อนุสิงห์ ได้สืบทอดวิธีการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากคุณทวดสำรวม ในรุ่นของคุณตาระวีนั้นได้มีการเริ่มใช้มอเตอร์ไฟฟ้าในการช่วยตีส่วนผสมระหว่างน้ำตาลและไข่เปิด เพื่อช่วยประหยัดเวลาขึ้น ซึ่งแต่ก่อนจะใช้แรงคนในการตี โดยมีเครื่องมือทุ่นแรงที่ใช้สำหรับตีส่วนผสมทำจากไม้สัก โดยใช้เชือกผูกเป็นรอกในการหมุนไม้พายให้สามารถเลื่อนขึ้นลงในการตีส่วนผสมให้ขึ้นฟู โดยติดเครื่องมือนี้ไว้กับเสาบ้าน ใช้อ่างดินขนาดใหญ่เป็นอ่างผสม และได้ริเริ่มการแต่งหน้าขนมด้วยผลไม้แห้ง ได้แก่ ลูกเกด ลูกพลับแห้ง ฟักเชื่อม เนื่องจากชาวจีนมีความเชื่อว่าฟักเชื่อมสื่อความหมายถึงความร่มเย็น น้ำตาลทรายที่โรยหน้าขนม สื่อความหมายถึงความมั่งคั่งร่ำรวยเหมือนกับน้ำตาลทรายที่มีลักษณะคล้ายเพชรพลอยที่มีจำนวนมากจนนับไม่ได้บนหน้าขนม

รุ่นที่ 4 คุณสุตารัตน์ สุจิตจรจุล (สกุลเดิม อนุสิงห์) ได้สืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนมาจากคุณระวี อนุสิงห์ (คุณพ่อ) ในรุ่นนี้มีการพัฒนาขนาดขนมและบรรจุภัณฑ์ให้เข้ากับยุคสมัย แต่ยังคงสูตรขนมดั้งเดิม โดยมีการเพิ่มให้มีหลายขนาด ได้แก่ จี๋ว เล็ก ใหญ่ และใหญ่พิเศษ เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าหลายรูปแบบ ในรุ่นนี้มีการพัฒนาโดยการนำเครื่องตีแป้งมาช่วยในขั้นตอนการตีไข่ผสมกับน้ำตาล เพื่อเป็นเครื่องทุ่นแรงและประหยัดเวลาในการทำ การขายในสมัยก่อนเมื่อทางร้านทำเสร็จจะนำมาเรียงในกระจาดแล้ววางขาย โดยมีแม่ค้ามารับซื้อแล้วนำไปบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์เพื่อขาย ในรุ่นคุณสุตารัตน์ได้มีการนำขนมใส่บรรจุภัณฑ์และวางขายเอง และพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากการใส่ถุงเป็นใส่กล่องติดชื่อขนมฝรั่งกุฎีจีนบนกล่อง ในรุ่นนี้มีการเปลี่ยนแปลงครั้งยิ่งใหญ่เกิดขึ้น เนื่องจากมีประกาศให้ไม้ตะบูนอันเป็นเชื้อเพลิงที่สำคัญขึ้นทะเบียนเป็นไม้อนุรักษ์ สามิซึ่งเป็นวิศวกรจึงทำการประดิษฐ์เตาที่ใช้แก๊สและไฟฟ้าเพื่อแก้ปัญหาการขาดแคลนเชื้อเพลิง ซึ่งปรับปรุงทดลองอบขนมหลายครั้งเพื่อใช้ได้ขนมที่ใกล้เคียงกับการอบด้วยเตาแบบดั้งเดิมที่สุด ใช้เวลาประมาณ 2 ปีจึงสำเร็จและใช้มาจนถึงปัจจุบัน

รุ่นที่ 5 คุณธีปกร สุจิตจรจุล ผู้สืบทอดในปัจจุบัน ได้ซึมซับการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนมาจากคุณระวี อนุสิงห์ (คุณตา) และคุณสุตารัตน์ สุจิตจรจุล (คุณแม่) เนื่องจากเห็นคุณตาและคุณแม่ทำขนมมาตั้งแต่เด็กจนโต เมื่อเห็นแล้วก็นึกสนุกจึงขอลองทำ คุณตาก็ปล่อยให้ทำ สอนให้ทำ แต่มาช่วยทำขนมจริงจังในช่วงวัยรุ่น ซึ่งตอนแรกยังไม่มีความคิดจะสืบทอดกิจการนี้ เนื่องจากอยู่ระหว่างศึกษาระดับปริญญาตรีในคณะที่สนใจ แต่พบว่า ตนรักในการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนมากกว่า จึงเริ่มมาช่วยสานต่อจากคุณแม่จนถึงปัจจุบัน รุ่นนี้ มีการพัฒนาต่อยอดและประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มคุณภาพ คุณค่า มูลค่า และยังคงอัตลักษณ์ความหอมอร่อย กรอบนอก นุ่มในดั้งเดิม อีกทั้งยังมีช่องทางการจำหน่ายที่สะดวกเข้ากับยุคสมัยและเข้าถึงได้ง่าย ผลิตภัณฑ์ขนมฝรั่งกุฎีจีนอนุสิงห์ อัตลักษณ์และ

จุดเด่นของขนมฝรั่งกุฎีจีนในปัจจุบัน มี 2 ขนาด ขึ้นเล็กมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 8 เซนติเมตร ขึ้นใหญ่มีขนาดเส้นผ่า ศูนย์กลางประมาณ 12 เซนติเมตร เนื้อขนมทำจากไข่เป็ด น้ำตาล แป้ง เท่านั้น ปราศจากวัตถุกันเสียและวัตถุแต่งกลิ่นใด ๆ เนื้อสัมผัสด้านนอกมีความกรอบ เนื้อในนุ่ม หน้าขนมแต่งด้วยผลไม้แห้ง ได้แก่ ฟักเชื่อม ลูกเกด ลูกพลับแห้ง โรยด้วยน้ำตาลทราย มีกลิ่นหอม เฉพาะตัวที่เกิดจากเตาอบชนิดพิเศษสำหรับอบขนมฝรั่งกุฎีจีนโดยเฉพาะ ขนมสามารถเก็บใน อุณหภูมิห้องได้ประมาณ 7 วัน โดยมีภาพการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิม (ดังภาพที่ 4.14)



ภาพที่ 4.14 การทำขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิม

ก. เตาอบขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิม

ข. อุปกรณ์ตีไข่แบบดั้งเดิม

ค. วัสดุ - อุปกรณ์การทำพิมพ์ทองเหลือง

ง. พิมพ์ขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมที่ใช้มาจนถึงปัจจุบัน

ตารางที่ 4.13 การทำขนมฝรั่งกุฎีจีน

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) ไข่เป็ด	1) ตอกไข่เป็ดลงในอ่าง จากนั้น ใส่น้ำตาลทรายตีให้เข้ากัน
2) น้ำตาลทราย	โดยใช้เครื่องตีไข่ ตีจนขึ้นฟู ตักใส่อ่างผสมขนาดใหญ่
3) แป้งสาลี	2) นำแป้งสาลีที่ร่อนแล้วใส่ลงไปทีละน้อย ค่อย ๆ ตะล่อม
4) ลูกเกด	อย่างเบามือ
5) พลั้วแห้ง	3) นำพิมพ์ทองเหลืองเรียงใส่เตา อุ่นพิมพ์ให้ร้อนประมาณ 30
6) ฟักเชื่อม	นาที ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ ตักแป้งหยอดลงพิมพ์ขนม ปิดฝาเตา
7) น้ำมันสำหรับทาพิมพ์	รอให้หน้าขนมเริ่มตั้งจึงโรยด้วยลูกเกด พลั้วแห้ง ฟักเชื่อม ชิ้น
	เล็ก ๆ และน้ำตาลทราย
	4) อบต่อด้วยอุณหภูมิ 250 องศาฟาเรนไฮต์ ใช้เวลาประมาณ
	20 นาที
	5) เมื่อขนมสุก เคาะออกจากพิมพ์ทิ้งไว้เพื่อคลายความร้อน
	จัดเสิร์ฟ
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
1) ต้องตีไข่และน้ำตาลให้ขึ้นฟูได้ที่ก่อนจึงค่อย ๆ ใส่แป้งตะล่อมเบา ๆ หากตะล่อมหรือคนแรง ๆ	
ขนมจะยุบตัว	
2) ต้องทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ก่อนหยอดขนม มิฉะนั้นขนมจะติดพิมพ์	
3) ขณะที่อบต้องเปิดดูว่าขนมสุกทั่วกันหรือไม่ หากไฟไม่เสมอกัน ต้องทำการสลับขนมเพื่อให้สุก	
ทั่วถึงกัน	
วิธีการรับประทาน	
1) รับประทานคู่กับน้ำชา กาแฟ นมเย็น	
2) รับประทานขนมขณะที่ร้อนจะทำให้ได้รสชาติอร่อยยิ่งขึ้น	

ที่มา: ทีปกร สุจิตจรจุล (การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 ตุลาคม 2566)

10) ขนมน้ำนวล

ชื่ออาหาร ขนมน้ำนวล ชนิดของอาหาร อาหารหวาน ประเภทตามวิธีการปรุง อบ



ภาพที่ 4.15 ขนมน้ำนวล

คุณลักษณะของอาหาร

ทำจากไข่เป็ด แป้งสาลี น้ำตาลทราย ตีผสมใส่พิมพ์ แต่งหน้าขนมด้วยไข่ขาวตีผสมกับน้ำตาลทราย โรยถั่วลิสงเล็กน้อย แล้วอบจนสุก มีสีขาวนวล ลักษณะกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 7 เซนติเมตร กลิ่นหอมไข่ ด้านนอกกรอบนอกด้านในโปร่ง และมีรสหวาน

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นขนมไทยโบราณที่ได้รับการดัดแปลงมาจากขนมของเชื้อสายโปรตุเกสเช่นเดียวกับขนมตระกูลทองต่าง ๆ คนสมัยก่อนนิยมเรียกว่า ขนมลูกสาว เพราะมีหน้าขนมที่ขาวนวล เวลาเคาะออกจากพิมพ์ต้องเบามือมาก มิฉะนั้นขนมจะแตก ขนมน้ำนวลในชุมชนกุฎีจีน จะมีรูปร่างต่างจากที่อื่น ซึ่งที่อื่นจะมีลักษณะเป็นวงรี ขึ้นเล็ก ๆ แต่ในชุมชนกุฎีจีนมีลักษณะเป็นทรงกลมนอกจากนี้ตามความเชื่อของผู้คนในชุมชนกุฎีจีน เชื่อว่าเวลาจะทำขนมต้องดูอากาศในแต่ละวันด้วย หากวันไหนอากาศชื้นจะไม่ทำขนมชนิดนี้ เนื่องจากขนมจะไม่ขึ้นฟู

ตารางที่ 4.14 การทำขนมหน้านวล

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) แป้งสาลี	1) อุ่นเตา ตีแป้งสาลี ไข่เป็ด (เฉพาะไข่ขาว) ให้ขึ้นฟู ค่อย ๆ ใส่
2) ไข่เป็ด	น้ำตาลทราย แล้วจึงใส่แป้งสาลี ตีให้ขึ้นฟูจนเป็นเนื้อเดียวกัน
3) น้ำตาลทราย	2) หยอดขนมใส่ลงพิมพ์
4) เมล็ดถั่วลิสง	3) นำเข้าเตาอบพอหน้าสุกเล็กน้อย นำไข่ขาวตีให้ขึ้นฟู
	จากนั้นค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทรายตีจนขึ้นฟูมีสีขาวนวล นำไปทา
	บนหน้าขนม อบให้สุกเล็กน้อย โรยเมล็ดถั่วลิสงลงไป แล้วอบ
	ต่อจนหน้าขนมขึ้นสวย เมื่ออบจนสุกมีลักษณะขาวเคลือบหน้า
	ขนม
	4) เมื่อขนมสุกดีแล้ว เคาะขนมออกพิมพ์
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
1) หากน้ำตาลทรายขาวปริมาณมาก จะทำให้แป้งที่ผสมเมื่ออบแล้วเนื้อขนมภายในเป็น “ตานี”	
มีความนุ่ม เหนียว คล้ายกินไข่ยางมะตูม	
วิธีการรับประทาน	
1) รับประทานคู่กับน้ำชา กาแฟ นมเย็น	
2) รับประทานขนมขณะที่ร้อนจะทำให้อร่อยยิ่งขึ้น	

ที่มา: อุไรวรรณ มณีประสิทธิ์ (การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 ตุลาคม 2566)

11) กุดสลึง

ชื่ออาหาร กุดสลึง ชนิดของอาหาร อาหารหวาน ประเภทตามวิธีการปรุง ทอด



ภาพที่ 4.16 กุดสลึง

คุณลักษณะของอาหาร

มีส่วนประกอบหลัก ได้แก่ แป้งสาลี ไข่ไก่ น้ำตาล เนยขาว เกลือ นำมาทอดเคลือบด้วยน้ำตาล ขนมีลักษณะเป็นเส้นโค้ง ๆ สีเส้นคล้ายรูปโบว์ ผิวสัมผัสกรอบทั้งชิ้น มีรสหวานมัน เค็มเล็กน้อย

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

ขนมกุดสลึง กุสรัง ปุสรัง เดิมมีชื่อว่า ขนมตรุษฝรั่ง (Filhos) “ฟิโยซ” บางคนเรียกโบว์คริสต์มาส เพราะมีลักษณะคล้ายโบว์ เป็นขนมที่ต้องใช้ความพิถีพิถันสูงมาก เริ่มจากนำแป้งสาลีและไข่มาวนวดให้ได้สัดส่วนพอเหมาะ ตัดแบ่งเป็น 4 เส้น คนที่พิถีพิถันมากจะประดิษฐ์เครื่องมือทองเหลืองที่มีฟันมาตัดทำให้ขนมมีขอบหยักสวยงาม จากนั้นจึงนำมาสานให้เป็นโบว์ ขดพับปลายมารวมกัน นำลงทอดอย่างใจเย็น เคลือบด้วยน้ำตาลขณะที่ยังร้อน ในขณะที่ทอดกุดสลึงหากใจร้อนขนมอาจหักเสียหาย ขนมที่สมบูรณ์จะต้องมีลักษณะเป็นโบว์โค้งสวยมีครบ 4 เส้น หากแตกหักแม้เพียงเส้นเดียว ขนมชิ้นนี้จะไม่ถูกนำออกขายหรือแจกจ่ายให้ผู้อื่น ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนจะทำขนมกุดสลึงเฉพาะเดือนธันวาคม ช่วงวันคริสต์มาสของทุกปีเท่านั้น เพื่อนำไปให้คนในครอบครัว ญาติมิตรเป็นของขวัญเนื่องในวันคริสต์มาส แสดงถึงความรัก ความใส่ใจที่มีให้แก่กัน

ตารางที่ 4.15 การทำกุดสลึง

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) แป้งสาลี	1) นวดผสมแป้งสาลีผสมเกลือซึ่งละลายน้ำแล้ว ผสมไข่ไก่
2) เกลือ	เนยขาว หรือมาการีนนวดให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำมันพืช นวด
3) น้ำ	ต่อจนเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้ 1 ½ ชั่วโมง แป้งจะหมักจนฟู
4) ไข่ไก่	ใหญ่ขึ้น
5) เนยขาว หรือมาการีน	2) คลึง นำส่วนผสมที่ได้มากลึงด้วยไม้ให้เป็นแผ่นบาง ความ
6) น้ำมันพืช	หนาประมาณ 0.8 นิ้ว
7) น้ำตาลทราย	3) ตัด นำลูกกลิ้งที่เป็นฟันปลา มาตัดแผ่นแป้งออกเป็น 4 เส้น
	กว้าง 0.5 นิ้ว ยาวประมาณ 3-4 นิ้ว
	4) จับ นำเส้นแป้งที่ได้มาจับตัวกัน หรือสานให้เป็นรูปคล้าย
	โบว์ให้สวยงาม ซึ่งทำให้เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า โบว์คริสต์มาส
	5) ทอด - เคลือบ นำไปทอดในน้ำมันร้อนจนสุกเหลือง ทิ้งไว้ให้
	คลายความร้อน จากนั้น นำน้ำตาลผสมกับน้ำ เคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ
	ให้ข้นขนาดยางมะตูม จึงนำขนมที่ทอดแล้วลงเคลือบให้ทั่ว
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
ตอนทอดต้องค่อยๆ หย่อนตัวแป้งลงไป และใช้ไม้จัดทรงให้สวยคล้ายโบว์ อย่างเบา มือ ระวังอย่า	
ให้เส้นโบว์แตกหัก	
วิธีการรับประทาน	
รับประทานคู่กับน้ำชา กาแฟ	

ที่มา: อำพรณ นิมะเชียง (การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 ตุลาคม 2566)

12) ก้วยตัส

ชื่ออาหาร ก้วยตัส ชนิดของอาหาร อาหารหวาน ประเภทตามวิธีการปรุง ทอด



ภาพที่ 4.17 ก้วยตัส

คุณลักษณะของอาหาร

ทำมาจากแป้งสาลี มาการีน เกลือ น้ำมัน นำไปทอดจนเหลือง ผิวสัมผัสกรอบร่วน คล้ายทาร์ต แต่งหน้าด้วยสับปะรดกวน และแป้งขึ้นสีเหลืองเล็กน้อย ขนมีลักษณะเป็นทรงกลม หอมกลิ่นแป้งและสับปะรดรสเค็มจากแป้งและหวานอมเปรี้ยวจากสับปะรดกวน เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

ขนมก้วยตัส คำว่า “ก้วย” ในภาษาจีนแปลว่า “ขนม” และ ตัส มาจากคำว่า “Tart” ในภาษาอังกฤษ เป็นขนมของชาวตะวันตก ก้วยตัสเป็นขนมที่ทำจากแป้งชนิดเดียวกับที่ทำทาร์ต และมีการนำสับปะรดกวนมาวางด้านบน เมื่อรับประทานทั้งชนิดก็ให้ความรู้สึกเหมือนรับประทานทาร์ต สับปะรดนั่นเอง เพียงแต่ชาวโปรตุเกสนำมาประดิษฐ์ขนมออกมาให้มีรูปร่างแปลกตาออกไป กลายเป็นขนมที่ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนสืบทอดทำต่อกันมาเป็นเวลานาน

ตารางที่ 4.16 การทำก่วยตัส

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) แป้งสาลี	1) นวด นำแป้งสาลีมาผสมกับเนย น้ำ เกลือ นวดจนแป้งขึ้นเป็นก้อนหมักทิ้งไว้ 30 นาที
2) เนย	
3) น้ำ	2) คลึง เมื่อหมักแป้งที่ได้แล้ว นำไม้มาคลึงด้วยให้เป็นแผ่นหนาประมาณ 2 มิลลิเมตร
4) เกลือ	
5) น้ำมันพืช	3) จับจีบ ตัดแผ่นแป้งให้เป็นชิ้นวงกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 นิ้ว แล้วนำมาจับจีบโดยรอบให้มีลักษณะเหมือนกลีบดอกไม้
6) สับประรดกวน	4) ทอด นำลงทอดในน้ำมันพืชที่ร้อนทอดแป้งจนสุกมีสีเหลืองทอง จึงตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้ให้เย็น
	5) ทา นำสับประรดกวนมาวางหน้าขนมที่ทอดไว้แต่ละชิ้น จากนั้นวางชิ้นแป้งซึ่งเป็นเศษเล็ก ๆ ที่ทอดแล้ว โดยวางด้านบนตรงกลางสับประรดกวน ให้มีลักษณะคล้ายเป็นเกสรดอกไม้
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
ทอดขนมและพักให้เย็นก่อนนำหน้าสับประรดใส่ที่หน้าขนม มิฉะนั้นหน้าขนมจะแฉะ	
วิธีการรับประทาน	
รับประทานคู่กับน้ำชา กาแฟ	

ที่มา: อำพรพรณ นิยมเชียง (การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 ตุลาคม 2566)

4.1.2.2 ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนเชื้อสายญวน

1) แกงหมูชะมวง

ชื่ออาหาร แกงหมูชะมวง ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง แกง



ภาพที่ 4.18 แกงหมูชะมวง

คุณลักษณะของอาหาร

ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ หมูเนื้อแดง หมูสามชั้น และใบชะมวง ใส่เครื่องแกง (พริกแห้ง ข่า กระเทียม หัวหอม กะปิ) นำมาต้มจนเปื่อยนุ่ม ปรุงรสเปรี้ยวด้วยใบชะมวง มีรสเปรี้ยว หวาน เค็มเล็กน้อย

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นอาหารพื้นบ้านทางเมืองจันทบุรี มีใบชะมวงที่ขึ้นตามธรรมชาติทั่วไปในจังหวัดจันทบุรี ชาวญวนเมืองจันทร์ จึงรู้จักเมนูนี้เป็นอย่างดี ส่วนในชุมชนกุฎีจีนนิยมรับประทานแกงชะมวงเฉพาะบ้านที่มีเชื้อสายญวนเมืองจันทร์ แต่ไม่ได้ทำรับประทานบ่อยนัก เนื่องจากมีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบที่ไม่มีในชุมชน จึงเป็นเมนูที่จะได้ทำรับประทานก็ต่อเมื่อมีญาติทางเมืองจันทบุรีมาเยี่ยมเยือน การปรุงแกงหมูชะมวงในชุมชนกุฎีจีนจึงเป็นการปรุงตามแบบของชาวจันทบุรี

ตารางที่ 4.17 การทำแกงหมูชะมวง

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) หมูเนื้อแดงและหมูสามชั้น 2) ใบชะมวง 3) เครื่องแกง (ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม) อย่างละเท่า ๆ กัน 4) กะปิ 5) พริกเม็ดใหญ่แห้งแกะใช้ เฉพาะเปลือก (ใช้แต่งสี) 6) น้ำปลา 7) น้ำตาลทราย 8) เต้าเจี้ยว 9) ซีอิ๊วขาว 10) กระเทียมดอง 11) น้ำมะขามเปียก 12) ซีอิ๊วหวาน	1) นำวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องแกงมาเผา และโขลกรวมกับ พริกแห้งให้ละเอียด ใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน 2) ผัดเครื่องแกงให้หอม ใส่เนื้อหมูลงผัดให้สุก 3) ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย เต้าเจี้ยว ซีอิ๊วขาว กระเทียมดอง เคี่ยวประมาณ 10 นาที ใส่ใบชะมวง พอเดือด เติมน้ำให้ท่วมเนื้อหมู เคี่ยวต่อประมาณครึ่งชั่วโมงเพื่อให้ความ เปรี้ยวออกจากใบชะมวง ชิมรส เติมน้ำมะขามเปียก เพื่อเพิ่ม รสเปรี้ยวตามชอบ ใส่ซีอิ๊วหวานเพื่อเพิ่มสีให้สวย ต้มต่อให้หมู เปื่อยนุ่มประมาณ 1 ชั่วโมง
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
1) หากแกงมีรสอ่อนเปรี้ยว สามารถเติมน้ำมะขามเปียกช่วยเพิ่มรสเปรี้ยวได้ 2) การใส่ซีอิ๊วหวานเพื่อเพิ่มสีของแกงให้น่ารับประทานมากขึ้น	
วิธีการรับประทาน	
รับประทานคู่กับข้าวสวย	

ที่มา: จารุภา จันทภาพ (การสื่อสารส่วนบุคคล, 28 ตุลาคม 2566)

2) กว๋ยเตี่ยวเส้นจันท์ผัดปู

ชื่ออาหาร กว๋ยเตี่ยวเส้นจันท์ผัดปู ชนิดของอาหาร อาหารจานเดียว ประเภทตามวิธีการปรุง ผัด



ภาพที่ 4.19 กว๋ยเตี่ยวเส้นจันท์ผัดปู

คุณลักษณะของอาหาร

เป็นอาหารที่นำเส้นจันท์ ซึ่งมีความเหนียวนุ่มมาผัดกับปูและส่วนผสมน้ำพริกสำหรับผัด ลักษณะเป็นเส้นกว๋ยเตี่ยวมีสีส้ม มีกลิ่นหอมปูและเครื่องที่ใช้ผัดรสหวาน เปรี้ยว เผ็ด เนื้อสัมผัสเหนียว นุ่ม

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นเมนูพื้นบ้านของเมืองจันทบุรี ที่มีชื่อเสียงมานาน เป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวาง ลักษณะของเมนูนี้จะเป็นเมนูกว๋ยเตี่ยวผัดเส้นสีส้มโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ มีรสชาติที่กลมกล่อมหวานอมเปรี้ยว โดยมีวัตถุดิบหลักได้แก่ “เส้นจันท์” และ “ปูทะเล” วัตถุดิบชั้นเลิศจากเมืองจันทบุรี ในอดีตภายในชุมชนภูมิจีนมีทำขึ้นเพื่อจำหน่าย แต่ในปัจจุบันนิยมทำรับประทานกันเฉพาะในครอบครัวเท่านั้น

ตารางที่ 4.18 การทำก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) เส้นจันท์	1) นำเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นจันท์) แช่น้ำประมาณ 15 นาที
2) ปูม้า	แล้วสงขึ้นใส่ตะกร้า ใช้ผ้าขาวบางคลุมไว้เพื่อให้เส้นนุ่ม
3) น้ำเปล่า	จากนั้นล้างปูให้สะอาด ผ่าเป็น 4 ส่วน
4) พริกแห้ง	2) นำพริกแห้งมาแกะเม็ดออกนำไปแช่น้ำพอนิ่ม ปอก
5) หัวหอม	เปลือกหัวหอมแล้วล้างน้ำ ผึ่งไว้ให้แห้ง จากนั้นใส่รวมลงไป
6) น้ำมัน	ในครกโขลกให้ละเอียดแล้วพักทิ้งไว้
7) น้ำตาลอ้อย	3) เทน้ำมันใส่กระทะพอร้อน นำน้ำพริกที่โขลกละเอียด
8) น้ำมะขามเปียก	แล้วใส่ลงไปให้หอม ใส่น้ำตาล น้ำมะขามเปียก เกลือ
9) เกลือเล็กน้อย	เล็กน้อย เมื่อเดือดดีให้นำปูที่เตรียมไว้ใส่ลงกระทะผัดให้ปูพอ
10) ถั่วงอก	สุก จากนั้นนำเส้นจันท์ลงไปจนน้ำพริก และเส้นเข้ากันได้ดี
11) ใบกุยช่าย	ยกลงจัดเสิร์ฟ
12) หัวปลี	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
ถ้าใช้ปูที่แกะเอาแต่เนื้ออย่าผัดรวมกับเส้นก๋วยเตี๋ยวเพราะเนื้อปูจะเละให้นึ่งแกะเฉพาะเนื้อแล้วใส่ที่หลัง	
วิธีการรับประทาน	
รับประทานกับถั่วงอก หัวปลี ใบกุยช่าย	

ที่มา: สุมาลี บัณฑิตตา (การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 ตุลาคม 2566)

3) บัวลอยญวน

ชื่ออาหาร บัวลอยญวน (บัน โจย เจือก) ชนิดของอาหาร อาหารหวาน ประเภทตามวิธีการปรุง ต้ม



ภาพที่ 4.20 บัวลอยญวน

คุณลักษณะของอาหาร

ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งมัน นวดผสมกัน บรรจุด้วยไส้ที่ทำจากถั่วเค็มและหวาน บันกลม ต้มให้สุก เสิร์ฟพร้อมน้ำกะทิที่จืด เมื่อสุก มีลักษณะเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2.5 - 3 เซนติเมตร สีสันหลากหลายจากสีธรรมชาติ กลิ่นหอมจากกะทิและงาคั่ว เนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ ไส้เค็มจะมีกลิ่นหอมของกระเทียม พริกไทย รากผักชี และหอมเจียว รสหวานนำเค็ม ส่วนไส้หวานมีรสหวานตัดด้วยรสเค็มเล็กน้อย

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

ขนมบัวลอยญวน (บัน โจย เจือก) ในอดีต เป็นขนมที่ชาวญวนเข้ารับพิธีกรรมของศาสนาคริสต์นิกายโรมันคาทอลิก ที่อพยพมาจากจีนทบุรี นิยมทำรับประทานกันในงานพิธีกรรมเช่นไหว้บรรพชน เทศกาล วูลาน (Vulan) ซึ่งเป็นวันที่ระลึกถึงแม่ด้วยความรัก แต่ในปัจจุบันผู้สืบเชื้อสายญวนในชุมชนกุฎีจีนนิยมทำรับประทานกันตลอดทั้งปี หากทำมากจะนำไปแจกจ่ายเพื่อนบ้าน และวางขายให้กับนักท่องเที่ยวที่หน้าบ้านของตน บัวลอยญวนเป็นขนมที่ดูเหมือนทำง่าย แต่แท้จริงแล้ว มีความละเอียดประณีตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเลือกสรรถั่วเขียวเลาะเปลือกชั้นดี แช่ถั่วเขียวไว้ข้ามคืน แล้วจึงนำมาผัดกับกะทิและน้ำตาลจนได้เนื้อเนียนละมุนลิ้น ส่วนไส้เค็ม ก็ต้องผัดกับส่วนผสมของรากผักชี กระเทียม พริกไทย ซึ่งเรียกว่า สามเกลอ โดยผัดกับหอมเจียวให้หอมก่อนนำถั่วเขียวไปผัดจนเนื้อเนียนปั้นได้ ในอดีตยังไม่มีน้ำตาลทราย จะใช้น้ำตาลปีบเป็นส่วนผสม และการเตรียมแป้งข้าวเหนียว จะนำข้าว

เหนียวมาแช่น้ำไว้ข้ามคืน จากนั้น โม่ด้วยเครื่องมือที่มีอยู่ประจำทุกบ้าน จนได้แป้งข้าวเหนียวสด มีความหอม รสชาติอร่อยกว่าขนมบัวลอยญวนในปัจจุบันที่ใช้แป้งสำเร็จรูป

ตารางที่ 4.19 การทำขนมบัวลอยญวน

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
แป้งบัวลอย	
1) แป้งข้าวเหนียว 300 กรัม	1) นำแป้งข้าวเหนียวผสมกับแป้งมัน
2) แป้งมัน 30 กรัม	2) นำส่วนผสมอาหารจากธรรมชาติผสมกับน้ำกะทิ
3) กะทิ 45 กรัม	3) นวดแป้งกับน้ำกะทิให้เข้ากันเนียนจนสามารถปั้นเป็นก้อนกลมได้
4) สีผสมอาหารจากธรรมชาติ สีสีเขียวจากใบเตย	4) ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมขนาดประมาณ 2 เซนติเมตร
สีน้ำเงินจากดอกอัญชัน	5) แผ่แป้งเป็นแผ่นบาง ใส่ไส้ที่เตรียมไว้ คลึงเป็นก้อนกลม
สีม่วงจากมันม่วง	6) นำไปต้มในน้ำเปล่า เมื่อสุกนำไปใส่น้ำเย็น พักไว้
สีส้มจากมันเทศ	7) นำบัวลอยใส่ในน้ำกะทิที่เตรียมไว้ โรยงา จัดเสิร์ฟ
5) น้ำสำหรับต้มแป้งบัวลอย	
ไส้บัวลอย (เค็ม)	
1) ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่ง บดละเอียด 200 กรัม	1) ใส่น้ำมันลงในกระทะ ใส่กระเทียม พริกไทย รากผักชี ผัดให้หอมใส่หอมเจียว
2) น้ำมันพืช 30 กรัม	2) ใส่ถั่วเขียวที่นึ่งสุกบดละเอียดแล้วลงไปผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ ผัดต่อจนเหนียวปั้นได้
3) กระเทียม 15 กรัม	3) ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดประมาณ 2 เซนติเมตร
4) พริกไทย 10 กรัม	
5) รากผักชี 15 กรัม	
6) น้ำตาลทราย 50 กรัม	
7) หอมเจียว 30 กรัม	
8) เกลือป่น 10 กรัม	

ตารางที่ 4.19 (ต่อ)

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
ไส้บัวลอย (หวาน)	
1) ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่ง บดละเอียด 200 กรัม	1) ใส่ถั่วเขียว น้ำตาลทราย กะทิ ลงในกระทะ กวนให้เข้า กันจนเนื้อเนียนปั้นได้
2) น้ำตาลทราย 100 กรัม	2) ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดประมาณ 2 เซนติเมตร
3) กะทิ 50 กรัม	
น้ำกะทิบัวลอย	
1) กะทิ 500 กรัม	ใส่กะทิ น้ำตาลทราย เกลือลงในหม้อ ต้มจนส่วนผสม ละลายทั้งหมด รอจนกะทิเดือด ยกลงใส่ภา
2) น้ำตาลทราย 100 กรัม	
3) เกลือ 15 กรัม	
4) งาขาวคั่วบด	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
1) ตัวแป้งบัวลอยให้ผสมแป้งมันเล็กน้อยเพื่อให้ไม่แตกง่ายตอนนำไปต้ม	
2) หากน้ำเดือดหรืออุณหภูมิมีปริมาณน้ำมาก ให้ลดปริมาณกะทิเท่าจำนวนของน้ำที่เตรียมไว้ โดย ขณะที่นวดแป้งให้ใส่น้ำกะทิทีละน้อยเพื่อไม่ให้แป้งเหลวจนเกินไป	
3) ขณะผัดกระเทียม พริกไทย รากผักชี ผัดให้หอม ให้ใช้ไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน เพื่อป้องกัน ส่วนผสมไหม้	
4) เมื่อต้มบัวลอยสุกแล้ว นำมาใส่ในน้ำเย็นจัดทันที เพื่อมีเนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่ม เมื่อต้องการจัด เสิร์ฟจึงค่อยนำบัวลอยที่แช่น้ำไว้มาใส่ในกะทิ ไม่ควรแช่ไว้ในน้ำกะทินาน เพราะจะทำให้เนื้อแป้ง เหลวและละลาย	
วิธีการรับประทาน	
เมื่อจะรับประทาน ให้ตักบัวลอยที่ต้มสุกแล้วขึ้นจากน้ำเย็น ใส่ในน้ำกะทิผสมงาคั่วที่เตรียมไว้	

ที่มา: สุมาลี บัณฑิตา และ อรุณรัตน์ นรเศรษฐ (การสื่อสารส่วนบุคคล, 24 กันยายน 2566)

4.1.2.3 ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎิจีนเชื้อสายไทย

1) แกงเขียวหวาน

ชื่ออาหาร แกงเขียวหวาน ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง แกง



ภาพที่ 4.21 แกงเขียวหวาน

คุณลักษณะของอาหาร

เป็นอาหารไทยประเภทแกง ประกอบด้วยเนื้อปลากราย เครื่องแกงเขียวหวาน กะทิ ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกชี้ฟ้า กระชาย ใบโหระพา ใบมะกรูด ปรุงรสด้วย น้ำตาลปีบ น้ำปลา ลักษณะน้ำแกงเข้มข้น สีเขียว หอมเครื่องแกง รสชาติเผ็ด เค็ม หวานมัน รับประทานกับขนมจีน

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นอาหารประเภทแกง ที่นิยมรับประทานคู่กับข้าวสวย หรือขนมจีน เป็นอาหารภูมิปัญญาของไทยมาตั้งแต่สมัยอยุธยา แกงเขียวหวานเป็นแกงที่ถูกดัดแปลงมาจากแกงเลียง และแกงป่าที่ไม่ใส่กะทิ ต่อได้มีการดัดแปลงโดยใส่กะทิและพริกแห้งลงไปทำให้มีรายการอาหารที่เรียกว่า แกงแดง หรือแกงเผ็ด และได้มีการประยุกต์นำเฉพาะพริกสีเขียวมาตำเป็นเครื่องแกง จึงเรียกแกงเขียวหวาน ชื่อของแกงเขียวหวาน มีความหมายว่า เป็นแกงที่มีสีเขียวแบบนุ่มนวล ดูอ่อนหวาน นำรับประทาน ผู้สืบเชื้อสายไทยในชุมชนกุฎิจีนนิยมทำรับประทานคู่กับขนมจีน และมีการทำออกจำหน่ายภายในชุมชนอีกด้วย

ตารางที่ 4.20 การทำแกงเขียวหวาน

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
แกงเขียวหวาน	
1) หัวกะทิ	1) ตั้งกระทะ ใส่หัวกะทิ ผัดหัวกะทิจนเดือด
2) พริกแกงเขียวหวาน	2) พอหัวกะทิแตกมันให้ใส่พริกแกงเขียวหวานลงไปจนหอม
3) หางกะทิ	3) พอสุกหอมดีใส่หางกะทิลงไป จากนั้นเร่งไฟแรงจนน้ำกะทิ
4) ลูกชิ้นปลากราย	เดือดอีกครั้ง ใส่ลูกชิ้นปลากรายลงไป ต้มจนเดือดใส่กระชาย
5) กระชาย	ต้มต่อจนเดือด ใส่มะเขือเปราะ รอน้ำแกงเดือดปรุงรสชาติ
6) มะเขือเปราะ	ด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา คนให้น้ำตาลละลายดีแล้วชิมรสชาติ
7) น้ำตาลปีบ	4) ใส่มะเขือพวง ตามด้วยพริกชี้ฟ้าแดง ใบโหระพา และใบ
8) น้ำปลา	มะกรูด คนให้เข้ากัน
9) มะเขือพวง	
10) พริกชี้ฟ้าแดง	
11) ใบโหระพา	
12) ใบมะกรูด	
ลูกชิ้นปลากราย	
1) เนื้อปลากรายขูด	1) นำน้ำเย็นจัดผสมเกลือ มาณวดผสมกับเนื้อปลากรายขูด
2) น้ำเย็นจัด	โดยทยอยใส่ทีละน้อย ให้ได้เนื้อเหนียวเท่าที่ต้องการ
3) เกลือ	2) ต้มหม้อต้มน้ำให้เดือด ใส่ตะไคร้ใบมะกรูด แล้วนำปลากราย
4) น้ำเปล่าสำหรับต้ม	มาปั้นเป็นก้อนตามต้องการ
5) ตะไคร้ ใบมะกรูด (สำหรับ	3) เมื่อลูกชิ้นปลากรายสุกดี (ลอยขึ้นจากน้ำ) ให้ตักปลากราย
ต้มลูกชิ้นปลากราย)	ขึ้นมาแช่ในน้ำเย็นจัด
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
มะเขือเปราะที่หั่นแล้ว ควรแช่ลงในน้ำเปล่าที่ผสมเกลือ เพื่อป้องกันไม่ให้มะเขือมีสีดำ	
วิธีการรับประทาน	
รับประทานกับขนมจีนหรือข้าวสวย	

ที่มา: กัญญาภัท อัครมาลิน (การสื่อสารส่วนบุคคล, 15 ตุลาคม 2566)

2) หมี่กรอบ

ชื่ออาหาร หมี่กรอบ ชนิดของอาหาร อาหารว่าง ประเภทตามวิธีการปรุง ทอด



ภาพที่ 4.22 หมี่กรอบ

คุณลักษณะของอาหาร

ทำจากเส้นหมี่ทอดกรอบ คลุกเคล้าเครื่องปรุงประกอบด้วย หมู กุ้ง ออกไก่หั่นชิ้นเล็ก เนื้อปูแกะ หัวหอมแดงสับ กระเทียมสับ เต้าหู้แข็งหั่นฝอย ไข่ไก่ ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำตาล รับประทานคู่กับถั่วงอก กุ้งแช่เย็น มะนาวฝาน รสชาติหวาน เปรี้ยว เค็มเล็กน้อย

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นอาหารที่มีความเป็นจีนและไทยผสมผสานกัน เพราะเส้นหมี่หรือก๋วยเตี๋ยว และเทคนิควิธีการทอดโดยใช้น้ำมันร้อนท่วมมีต้นกำเนิดมาจากจีน แต่เมื่อทอดแล้วนำมาปรุงรสอย่างไทยให้มีรสเปรี้ยวหวานจากน้ำส้มมะขาม น้ำตาลปี๊บ ทั้งส่วนผสม เช่น เต้าหู้ เต้าเจี้ยว ต้องมีรสชาหอมจากผิวส้มซ่าซึ่งใช้โรยหน้าหมี่กรอบ เป็นส่วนผสมเอกลักษณ์สำคัญที่จะขาดไม่ได้ หมี่กรอบที่ดีต้องกรอบนาน รสกลมกล่อม ไม่พอง ไม่เลี่ยน หมี่กรอบปรุงง่าย แต่จะปรุงให้ได้ดีนั้นยาก วิธีดั้งเดิมจะนำน้ำมันใส่ลงไปเกือบครึ่งกระทะใบบัว ใส่เครื่องทุกอย่างลงไปพร้อมเส้นหมี่ผัดจนกรอบปรุงรสแล้วตักขึ้นจากน้ำมัน โรยเครื่องสด แต่ในปัจจุบันผู้สืบเชื้อสายไทยในชุมชนกุ๊กจีนนิยมใช้วิธีการทอดเส้นหมี่ให้กรอบ ผัดเครื่องจนได้ที่แล้วจึงนำเส้นหมี่ลงไปผัดให้เข้ากับเครื่อง นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างระหว่างมื้อ

ตารางที่ 4.21 การทำหมี่กรอบ

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
1) เส้นหมี่ขาวลวกน้ำพอน้ำใส กะซอนสะอาดน้ำผึ่งให้แห้ง 1 ถ้วย	1) นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมัน 6 ถ้วย รอน้ำมันร้อน ค่อย ๆ โรยเส้นหมี่ที่ผึ่งแห้งลงทอดทีละน้อยจนกรอบเป็น สีเหลืองนวล ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้
2) น้ำมันสำหรับทอด 6 ถ้วย	2) ตักน้ำมันทอดเส้นหมี่ขึ้นจนเหลือประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ แล้วใส่ไข่ลงในกระทะ ใช้ตะหลิวเขี่ยไข่แดงให้แตก คนให้ เป็นชิ้นเล็ก พอสุกแห้งตักขึ้น พักไว้
3) ไข่ไก่ 2 ฟอง	3) ใส่น้ำมันลงในกระทะ 4 ช้อนโต๊ะ ใส่หอม กระเทียม ผัด พริกกลิ่นหอม ใส่เต้าหู้แข็งหั่นฝอย หมู ไก่ กุ้ง ปู ผัดให้เข้า กันปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มสายชู ใส่เต้าหู้ผัดให้ เข้ากันชิมรส
4) น้ำมัน 4 ช้อนโต๊ะ	4) ผัดต่อจนแห้งหรือเหนียว ใส่ไข่ที่พักไว้กับเส้นหมี่ที่ทอด ผัดและคลุกให้เข้ากันดี ตักใส่จานโรยด้วยกระเทียมดองหั่น บาง ผีเสื้อหั่นฝอย พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ผักชีเด็ดเป็นใบ ถั่วงอกดิบ ใบกุยช่ายตัดท่อน และมะนาวฝานเป็นชิ้น
5) หัวหอมแดงสับ 2 ช้อนโต๊ะ	
6) กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ	
7) เต้าหู้แข็งหั่นฝอย ¼ ถ้วย	
8) หมูหั่นชิ้นเล็ก ¼ ถ้วย	
9) ออกไก่หั่นชิ้นเล็ก ¼ ถ้วย	
10) กุ้งสดหั่นชิ้นเล็ก ¼ ถ้วย	
11) ปูแกะเอาแต่เนื้อ ¼ ถ้วย (เนื้อสัตว์จะใช้ทุกชนิด หรือบาง ชนิดก็ได้)	
12) น้ำปลา	
13) น้ำตาล	
14) น้ำส้มสายชู	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
เวลาทอดเส้นหมี่ ต้องรอให้น้ำมันถึงน้ำลงทอดและรีบตักขึ้น คอยเขี่ยเส้นหมี่ให้กระจายอย่าให้ ติดกันเวลาทอด	
วิธีการรับประทาน	
1) รับประทานคู่กับถั่วงอก กุยช่าย มะนาวฝาน	
2) รับประทานเป็นอาหารว่างระหว่างมือ	

ที่มา: สกูลทรรศนทานนท์ (การสื่อสารส่วนบุคคล, 5 ตุลาคม 2566)

3) ยำทวาย

ชื่ออาหาร ยำทวาย ชนิดของอาหาร อาหารคาว ประเภทตามวิธีการปรุง ยำ



ภาพที่ 4.23 ยำทวาย

คุณลักษณะของอาหาร

ประกอบด้วยผักหลากหลายชนิดหั่นฝอยและนำไปลวก ใส่ไก่ฉีกฝอย ปรุงรสด้วยน้ำพริกที่ทำจากพริกแห้ง ปลาอย่างป่น หอมแดงเจียว งาคั่ว ตะไคร้ซอย ผิวมะกรูดหั่นละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก เกลือ น้ำตาลปีบ ยำเข้าด้วยกัน ออกรส หวานเค็ม เปรี้ยว รสชาติกลมกล่อม

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

เป็นอาหารไทยแต่ภายในชุมชนกุฎีจีน ผู้ที่นิยมรับประทานยำทวายเป็นผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ในชุมชนกุฎีจีน ส่วนมากทำรับประทานในช่วงเทศกาลถือศีลมหาพรต ซึ่งเป็นช่วงที่ผู้นับถือศาสนาคริสต์ นิกายโรมันคาทอลิก งดรับประทานเนื้อสัตว์บกและสัตว์ปีกเป็นเวลา 40 วัน จึงนิยมทำยำทวายรับประทาน เนื่องจากเป็นอาหารที่ประกอบไปด้วยผัก และใส่เนื้อสัตว์เพียงแค่น้ำไก่ ซึ่งเป็นสัตว์ปีก หรือกุ้งซึ่งเป็นสัตว์น้ำเท่านั้น และบางคนจะทำยำทวายรับประทานโดยไม่ใส่เนื้อสัตว์ใด ๆ เลย

ตารางที่ 4.22 การทำยำทวาย

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
ยำทวาย	
1) ถั่วฝักยาว	1) เตรียมผัก นำถั่วฝักยาว ผักบุ้ง พริกหยวก มะเขือยาว และ
2) ผักบุ้ง	หัวปลี มาซอยให้เป็นเส้นเล็ก ๆ ฝอย ๆ อย่างละเอียด แล้วนำ
3) พริกหยวก	ผักแต่ละชนิดใส่กระชอนลวกในน้ำร้อน พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
4) มะเขือยาว	2) ตักส่วนผสมทั้งหมดใส่จานราดด้วยน้ำยำ โรยหน้าด้วยหอม
5) หัวปลี	เจียว งาขาวคั่วบูนเสิร์ฟทันที
6) หอมเจียว	
7) งาขาวคั่วบูน	
น้ำพริกยำทวาย	
1) น้ำกะทิ	นำน้ำกะทิ พริกแกงแดง ลูกผักชี ยี่หระ หอมแดง ปลาอย่างป่น
2) พริกแกงแดง	ป่นรวมกันจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
3) ลูกผักชี	
4) ยี่หระ	
5) หอมแดง	
6) ปลาอย่างป่น	
น้ำยำ	
1) น้ำพริกยำทวาย	1) นำน้ำพริกที่ได้มาผัดให้หอม ใส่หัวกะทิลงไป เคี่ยวด้วยไฟ
2) หัวกะทิ	อ่อน ๆ จนกะทิแตกมัน
3) เกลือ	2) ปรงรสด้วย เกลือ น้ำส้มมะขาม และน้ำตาลปี๊บ ตามชอบ
4) น้ำส้มมะขาม	
5) น้ำตาลปี๊บ	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
การลวกผัก สำหรับลวกผักต้องใส่เกลือลงไปให้น้ำเล็กน้อย ลวกด้วยไฟแรง เมื่อผักสุกแล้ว ให้	
ตักผักขึ้นแช่ในน้ำเย็นทันที เพื่อให้ผักคลายความร้อน ผักจะได้ไม่เละ และไม่เปลี่ยนสี	
วิธีการรับประทาน	
นำน้ำยำราดบนผักที่ลวกแล้วคลุกเคล้ารวมกัน รับประทานได้ทันที	

ที่มา: ปิ่นทอง วงษ์สกุล (การสื่อสารส่วนบุคคล, 2566)

4) ผัดไทย

ชื่ออาหาร ผัดไทย ชนิดของอาหาร อาหารจานเดียว ประเภทตามวิธีการปรุง ผัด



ภาพที่ 4.24 ผัดไทย

คุณลักษณะของอาหาร

ผัดไทย เป็นอาหารประเภทผัดที่นำก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแบน มาผัดกับกระเทียม เต้าหู้ หัวไชโป๊สับ ถั่วงอก กุ้งแช่ไข่ กุ้งแห้ง ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ น้ำปลา พริกแห้งป่น เพิ่มรสมันด้วยถั่วลิสง คั่วบดหยาบ รับประทานกับหัวปลี ใบบัวบก กุ้งแช่และถั่วงอก ที่สีส้มอมแดง รสเค็มตามด้วยรสเปรี้ยวและหวาน เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

ผัดไทย เกิดขึ้นหลังการขึ้นเป็นผู้นำประเทศของจอมพล ป.พิบูลสงคราม ซึ่งในยุคของผู้นำท่านนี้ได้มีมติเปลี่ยนชื่อประเทศจาก “สยาม” เป็น “ไทย” เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2482 ในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ไทย มีพันธะที่ต้องชดเชยค่าเสียหายให้กับประเทศอังกฤษ หนึ่งในรายการนั้นเป็นข้าว จำนวนถึง 1.5 ล้านตัน การต้องผลิตข้าวส่งอังกฤษในครั้งนี้ จึงเกิดเศษข้าวหักปริมาณมหาศาล ข้าวส่วนนี้ที่นำมาผลิตเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยว กอปรกับ จอมพล ป. ต้องการสร้างเอกลักษณ์แห่งความเป็นชาติไทยเพื่อรวมใจคนไทยในชาติ เส้นก๋วยเตี๋ยวในครั้งกระนั้นจึงถูกนำมาเป็นวัตถุดิบในรายการอาหารชนิดหนึ่งชื่อว่า “ก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย” และ จอมพล ป.เคยกล่าวปราศรัยปลุกใจให้คนไทยหันมาบริโภคก๋วยเตี๋ยวอีกด้วย มีความว่า

“อยากให้พี่น้องกินก๋วยเตี๋ยวให้ทั่วกัน เพราะก๋วยเตี๋ยว มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีรสเปรี้ยว เค็ม หวานพร้อม ทำเองได้ ในประเทศไทย หาได้สะดวกและอร่อยด้วย หากพี่น้องชาวไทยกินก๋วยเตี๋ยวคนละ หนึ่งชามทุกวัน วันหนึ่งจะมีคนกินก๋วยเตี๋ยวสิบแปดล้านชาม ตกลงวันหนึ่งค่าก๋วยเตี๋ยวของชาติไทยหนึ่งวันเท่ากับเก้าสิบล้านสตางค์ เท่ากับเก้าแสนบาท เป็นจำนวนเงินหมุนเวียนมากพอใช้ เงินเก้าแสนบาทนั้น ก็จะไหลไปสู่ชาวไร่ ชาวนา ชาวทะเลทั่วกัน ไม่ตกไปอยู่ใน

เมื่อใครคนหนึ่งคนใดเพียงคนเดียว และเงินหนึ่งบาทก็มีราคาหนึ่งบาท ซื้อถ้วยเดียวได้เสมอ ไม่ใช่ซื้ออะไรก็ได้เหมือนอย่างทุกวันนี้ ซึ่งเท่ากับไม่มีประโยชน์เต็มทีในค่าของเงิน”

ตารางที่ 4.23 การทำผัดไทย

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
ผัดไทย	
1) เส้นผัดไทยแช่น้ำ 150 กรัม	1) ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อนใส่หอมแดง กระเทียม และไข่
2) น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ	โป้วลงไป ผัดจนส่งกลิ่นหอม จึงใส่เต้าหู้แข็งลงไปผัดพอสุก
3) หอมแดงสับหยาบ 2 ช้อนโต๊ะ	2) จากนั้นใช้ไฟแรง ใส่เส้นผัดไทยลงไป ผัดให้เส้นอ่อนสุกนุ่ม
4) กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ	แล้วจึงราดด้วยน้ำซอสหอยนางรมที่เตรียมไว้ประมาณ 2 ทัพพี
5) ไข่โป้ว 1 ช้อนโต๊ะ	3) เมื่อน้ำผัดไทยซึมเข้าเส้นแล้ว ให้ใส่ถั่วงอก และใบกุยช่าย
6) เต้าหู้แข็งหั่นแท่ง 3 ช้อนโต๊ะ	ตามด้วยตอกไข่เปิดใส่ลงไป โดยไข่เปิดให้ขี้นไข่แตก พอไข่
7) น้ำซอสหอยนางรม	เริ่มสุก ใส่กุ้งแห้ง ผัดคลุกเคล้าให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
8) ถั่วงอก	4) ปิดไฟตักใส่จาน โรยด้วยถั่วงอกดิบ และพริกป่น ปริมาณ
9) ใบกุยช่าย 30 กรัม	ตามชอบ กินกับถั่วงอกดิบและกุยช่ายสด ยิ่งเพิ่มความอร่อย
10) ไข่เปิด 2 ฟอง	กลมกล่อมมากขึ้น
11) กุ้งแห้ง 1 ช้อนโต๊ะ	
12) ถั่วงอกดิบ 2 ช้อนโต๊ะ	
13) พริกป่น (ตามชอบ)	
น้ำซอสหอยนางรม	
1) น้ำตาลมะพร้าว 200 กรัม	1) นำน้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก และน้ำปลา ใส่ลง
2) น้ำมะขามเปียก 200 มิลลิตร	ในกระทะ เคี่ยวด้วยไฟอ่อน จนส่วนผสมทั้งหมดส่งกลิ่น
3) น้ำปลา 200 มิลลิตร	หอมละลายเป็นเนื้อเดียวกัน ปิดไฟและพักไว้
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
ในขณะที่ผัด ควรใช้วิธีผัดแบบเบามือ ไม่ให้เส้นขาด จะไม่นำรับประทาน	
วิธีการรับประทาน	
รับประทานคู่กับถั่วงอกดิบ กุยช่าย	

ที่มา: ภัฏญญาภัท อัครฉาลิน (การสื่อสารส่วนบุคคล, 15 ตุลาคม 2566)

5) ทองพลุ

ชื่ออาหาร ทองพลุ ชนิดของอาหาร อาหารว่าง ประเภทตามวิธีการปรุง ทอด



ภาพที่ 4.25 ทองพลุ

คุณลักษณะของอาหาร

ขนมทองพลุ ทำจากแป้งสาลีผสมกับเนย ทอดจนมีลักษณะทรงกลมข้างในเป็นโพรงเปลือกนุ่ม ด้านในบรรจุไส้เนื้อไก่บดผสมกับพริกไทยขาว ซอสปรุงรส หอมใหญ่ แครอท ใส่มิรชะติเค็มเล็กน้อย เมื่อรับประทานรวมกันทั้งลูกมีรสหวานเค็ม กลมกล่อม

เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร (ที่มาในอดีต)

ขนมทองพลุ เป็นขนมไทยตระกูลทอง มีชื่อเสียงถึงความมงคล คำว่า ทอง สื่อถึงของมีค่า ส่วนคำว่า พลุ สื่อถึงความเจริญรุ่งเรือง และมีชื่อเสียงเปรียบเหมือนพลุที่สว่างเสียงดัง ขนมทองพลุเป็นขนมได้รับอิทธิพลมาจากการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมการทำอาหารของไทยกับอิทธิพลจากโปรตุเกส ซึ่งมีความโดดเด่นด้วยรสชาติที่หวานมันและเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ มีรูปร่างหน้าตาคล้ายคลึงกับขนมแฉลบของประเทศฝรั่งเศส ขนมชนิดนี้ทำจากวัตถุดิบหลัก คือ แป้งสาลีอเนกประสงค์ เนย เกลือ น้ำเปล่า ไข่ไก่ ซึ่งจริงๆ ก็คือขนมแฉลบที่เปลี่ยนจากการอบแบบเบเกอรี่มาเป็นการทอดด้วยน้ำมันร้อน ๆ ผู้สืบเชื้อสายในชุมชนกุฎิจีนนิยมรับประทานทั้งแบบคาว และแบบหวาน แบบคาวนิยมใส่ไส้ไก่สับ แบบหวานนิยมราดน้ำผึ้ง ส่วนใหญ่นิยมรับประทานทองพลุกับน้ำชา กาแฟ ยามบ่าย

ตารางที่ 4.24 การทำทองพลู

วัตถุดิบ	ขั้นตอนการทำ
แป้งทองพลู	
1) น้ำเปล่า 100 มิลลิลิตร	1) ต้มหม้อด้วยไฟอ่อน ใส่น้ำสะอาด ตามด้วยเนย และเกลือ เมื่อส่วนผสมเริ่มเดือดให้ยกออกจากเตา
2) เนย 50 กรัม	2) ร่อนแป้งสาลีเนกประสงค์ใส่ลงไป คนให้เข้ากันและคนต่อจนเป็นเนื้อแป้งสุกมีสีใสและเริ่มจับตัวเป็นก้อนยกลงจากเตา พักไว้ให้อุ่น เมื่อแป้งอุ่นแล้วให้ใส่ไข่ไก่ลงไป คนผสมให้เข้ากัน
3) เกลือ ¼ ช้อนโต๊ะ	3) ต้มหม้อหรือกระทะด้วยไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน ใส่น้ำมันพืชประมาณ 1/3 ของหม้อหรือกระทะ รอให้เดือดแล้วใช้ช้อนทรงกลมตักขนมใส่ลงไปในน้ำมัน เมื่อสุกเหลืองแล้วให้พลิกด้านทอดอีกด้านให้สุกเท่ากัน (ขั้นตอนนี้ขนมจะพองเป็นก้อนกลม เป็นทองพลูสมชื่อ) สุกแล้วให้นำออกมาพักไว้บนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน
4) แป้งสาลีเนกประสงค์ 60 กรัม	
5) ไข่ไก่ 2 ฟอง	
ส่วนผสมของไส้	
1) น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ	1) ตั้งกระทะด้วยไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน ใส่น้ำมันพืช หอมหัวใหญ่ แครอท คนจนส่วนผสมเริ่มสุกแล้วให้ใส่น้ำเปล่าลงไป
2) หอมใหญ่หั่นชิ้น 20 กรัม	2) ปุ้งรสด้วยซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย และพริกไทยขาวลงไปคนให้เข้ากัน
3) แครอทหั่นชิ้น 20 กรัม	3) ใส่เนื้อไก่บดลงไปคนให้แตกตัว ผัดจนสุกและแห้ง
4) น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ	4) จัดเสิร์ฟ โรยพริกชี้ฟ้าซอย และผักชี ปริมาณตามชอบ
5) ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ	
6) ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ	
7) น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ	
8) พริกไทยขาว ¼ ช้อนโต๊ะ	
9) เนื้อไก่บด 150 กรัม	
10) - พริกชี้ฟ้าซอย ปริมาณตามชอบ	
11) ผักชี ปริมาณตามชอบ	
เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	
ขณะที่นำแป้งสาลีลงคนกับเนยและน้ำในขั้นตอนแรกจะต้องคนเร็ว ๆ ระวังอย่าให้แป้งเป็นเม็ดหรือไหม้	

ตารางที่ 4.24 (ต่อ)

วิธีการรับประทาน

รับประทานโดยใส่ใส่ไก่ สามารถนำแป้งปลาที่ทอดแล้วราดน้ำผึ้งรับประทานคู่กับชา กาแฟได้

ที่มา: ขนิษฐา สกุลทอง (การสื่อสารส่วนบุคคล, 28 ตุลาคม 2566)



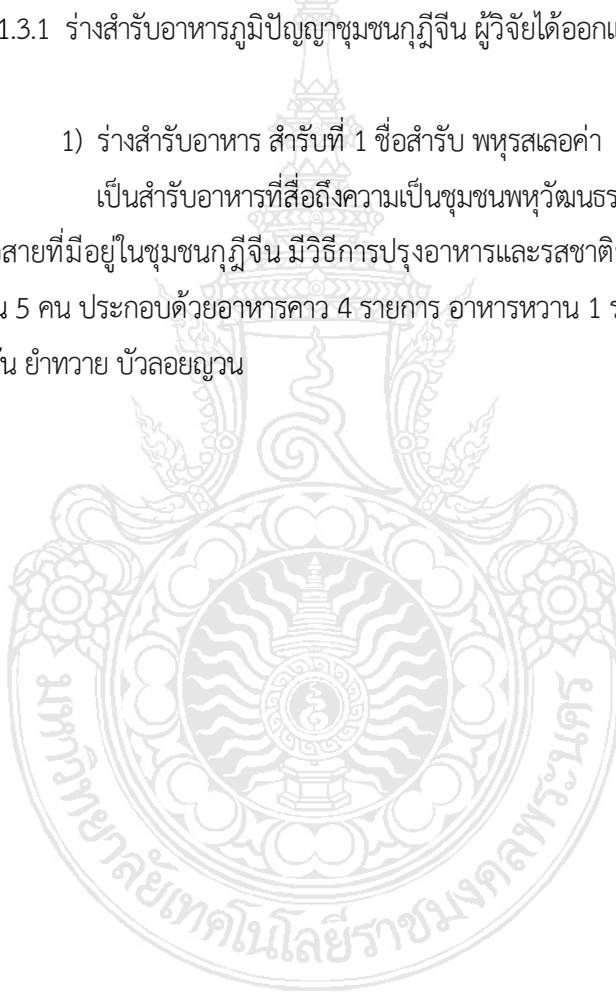
4.1.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 พัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนกุฎีจีน

เป็นการรวบรวมข้อมูลจากการประชุมสนทนากลุ่มจากผู้เข้าร่วมกิจกรรม 6 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส 2) ผู้สืบเชื้อสายญวน 3) ผู้สืบเชื้อสายไทย 4) บุคลากรภาครัฐ 5) ผู้ประกอบการในชุมชน 6) ตัวแทนนักท่องเที่ยว ด้วยกระบวนการประชุมสนทนากลุ่มร่วมกับการประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารโดยใช้แบบประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้ออกแบบและจัดทำร่างสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนในเบื้องต้นรวม 5 สำหรับ โดยในขั้นตอนการประเมินสำหรับอาหาร มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (Quotation) ประกอบผลการวิจัย ดังนี้

4.1.3.1 ร่างสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน ผู้วิจัยได้ออกแบบและจัดทำรวม 5 รูปแบบ ดังนี้

1) ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 1 ชื่อสำหรับ พหุสเลอค่า

เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงความเป็นชุมชนพหุวัฒนธรรม เนื่องจากในสำหรับนี้ จัดให้มีอาหารทั้ง 3 เชื้อสายที่มีอยู่ในชุมชนกุฎีจีน มีวิธีการปรุงอาหารและรสชาติของอาหารหลากหลาย จัดไว้สำหรับรับประทาน 5 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 4 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ แกงเหงหางอด เนื้อซัลโม เนื้อน้ำมัน ยำทวาย บัวลอยญวน

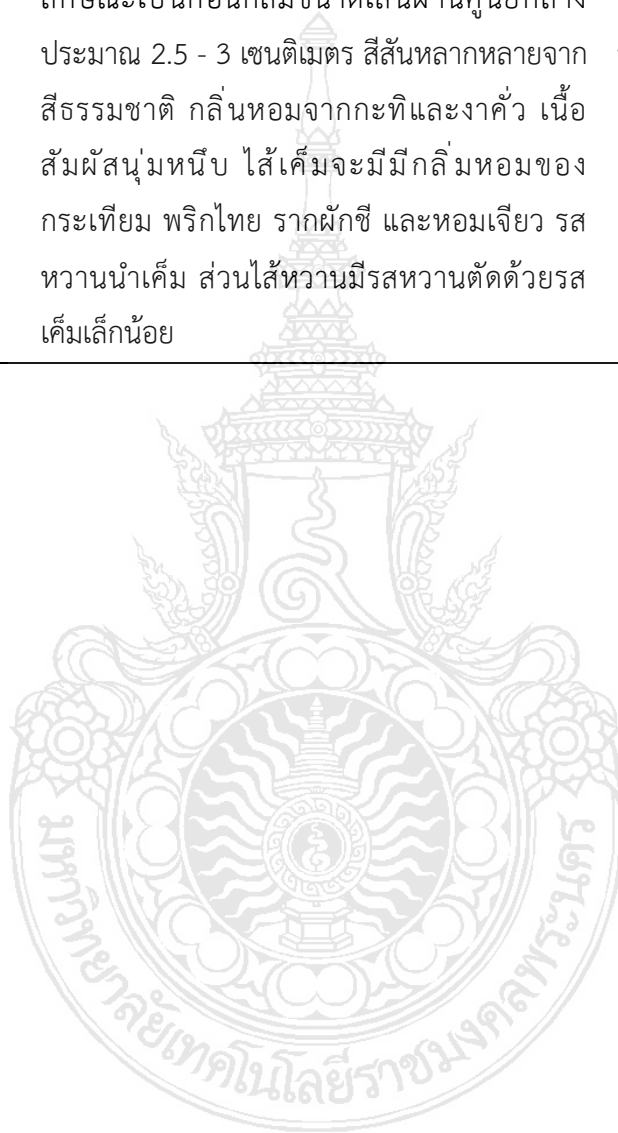


ตารางที่ 4.25 ร้างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 1 พหุรสเลิศค่า

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. แกงเหงา หงอด	มีลักษณะเป็นน้ำซุบใส ทำจากการนำปลาเนื้ออ่อน/ปลากด/ปลาชวยมาต้ม ในน้ำแกงที่นำพริกแกงมาละลายแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง มีรสเค็มเล็กน้อยจากกะปิ และเกลือ ปรงรสด้วยน้ำมะนาวเล็กน้อย มีกลิ่นหอมสมุนไพร ได้แก่ หั้วหอมแดง กระชาย พริกแดงพริกเหลือง พริกขี้ฟ้าแห้ง กระเทียม ให้รสชาติเผ็ดร้อน เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อปลา พริกแกงเผ็ด มะนาว ใบโหระพา วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เผ็ด เปรี้ยว เค็มหวาน
2. เนื้อซัลโม	เป็นอาหารที่นำเนื้อวัวแทงด้วยมีดปลายแหลม สอดแทรกเครื่องเทศที่คั่วแล้ว ตามด้วยมันเนื้อแข็ง คลุกเคล้ากระเทียมพริกไทย รากผักชี นำไปทอด และตุ๋นต่อจนสุก ปรงรสด้วยเกลือ ใส่ถั่วแขก พอสุกนำมาหั่นเป็นชิ้นบาง เนื้อมีสีน้ำตาล เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศ รสชาติกลมกล่อม เน้นรสธรรมชาติ	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว เครื่องเทศ ถั่วแขก วิธีการปรุงอาหาร: ตุ่น รสชาติ: กลมกล่อม เน้นรสธรรมชาติ
3. เนื้อน้ำมัน	ทำจากเนื้อวัวสับหยาบผัดกับพริกแกงแดง ลูกผักชี ยี่ห่วยคั่วบดละเอียด ผัดสุกปรงรสเค็มด้วยน้ำปลา รสหวานจากน้ำตาลปีบ หอมกลิ่นพริกแกง ลูกผักชี ยี่ห่วย ใบมะกรูด ใบโหระพา มีรสชาติกลมกล่อมเค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว เครื่องเทศ ใบโหระพา ใบมะกรูด วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ: เผ็ด เค็ม กลมกล่อม
4. ยำทวาย	ประกอบด้วยผักหลากหลายชนิดหั่นฝอย และนำไปลวก ใส่ไก่ฉีกฝอย ปรงรสด้วยน้ำพริกที่ประกอบด้วย พริกแห้ง ปลาย่างป่น หอมแดงเจียว งาคั่ว ตะไคร้ซอย ผิวมะกรูดหั่นละเอียด ปรงรสด้วยน้ำมะขามเปียก เกลือ น้ำตาลปีบ ยาเช่าด้วยกัน ออกรส หวานเค็ม เปรี้ยว รสชาติกลมกล่อม	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เนื้อไก่ฉีก ผักบุง ถั่วฝักยาว มะเขือยาว หัวปลี หน่อไม้ ถั่วอก หอมแดง เจริ้ว ปลาช่อนแห้ง กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ยำ รสชาติ: หวาน เค็ม เผ็ดเปรี้ยว

ตารางที่ 4.25 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
5. บัวลอยญวน	ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งมัน นวดผสมกัน บรรจุด้วยไส้ที่ทำจากถั่วเค็มและหวาน ปั่นกลม ต้มให้สุก เสิร์ฟพร้อมน้ำกะทิงาคั่ว เมื่อสุกมีลักษณะเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ประมาณ 2.5 - 3 เซนติเมตร สีสน้หลากหลายจาก สีธรรมชาติ กลิ่นหอมจากกะทิและงาคั่ว เนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ ไส้เค็มจะมีมีกลิ่นหอมของ กระเทียม พริกไทย รากผักชี และหอมเจียว รสหวานนำเค็ม ส่วนไส้หวานมีรสหวานตัดด้วยรส เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน ถั่วกวน กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน เค็ม



2) ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 2 ชื่อสำหรับ เสน่ห์กุ๊กจีน

เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงเสน่ห์ของอาหารภูมิปัญญาในชุมชนกุ๊กจีน ซึ่งผสมผสานรสชาติของอาหารภูมิปัญญาไว้ได้อย่างลงตัว ทั้งวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลายและรสชาติของอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สำหรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 3 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ ต้มมะผาด สตูว์ลิ้นวัว หมูสร่ง บัวลอยญวน

ตารางที่ 4.26 ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 2 ชื่อสำหรับ เสน่ห์กุ๊กจีน

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. ต้มมะผาด	เป็นอาหารที่นำเอาหัวไชเท้า ก้านคะน้า ใบคะน้า กะหล่ำปลี หั่นชิ้นพอดีคำ ต้มกับเครื่องเทศ ได้แก่ หอมแดง กระเทียม ลูกผักชี ยี่หระ ขมิ้นสด ตำละเอียดละลายน้ำส้มสายชู ใส่หมูสามชั้นหั่นพอดีคำ และน่องไก่ น้ำแกง ไส้ เหลือง หอมกลั่นเครื่องเทศ เนื้อสัตว์ และผักนุ่ม เน้นรสชาติ ปรุงรสหวานด้วยน้ำตาลปีบ ปรุงรสเค็มด้วยน้ำปลา รสเปรี้ยวเล็กน้อยจากน้ำส้มสายชู หอมกลั่นขมิ้น ลูกผักชี ยี่หระ	อาหารเชื้อสาย : โปรตุเกส วัตถุดิบ : น่องไก่ หมูสามชั้น หัวไชเท้า คะน้า กะหล่ำปลี ขมิ้น ลูกผักชี ยี่หระ หอมแดง กระเทียม วิธีการปรุงอาหาร : ต้ม รสชาติ : เค็ม หวาน เปรี้ยว
2. สตูว์ลิ้นวัว	ทำจากลิ้นวัวมาต้มด้วยไฟอ่อน ๆ เป็นเวลานาน ลิ้นวัวมีลักษณะนุ่มละมุนลิ้น น้ำสตูว์ มีลักษณะข้น หอมกลั่นมะเขือเทศ รสเปรี้ยวจากมะเขือเทศ ได้รสหวานจากน้ำตาล ปรุงรสเค็มเล็กน้อยจากเกลือ โดยรวมมีรสชาติเค็มหวาน กลมกล่อม	อาหารเชื้อสาย : โปรตุเกส วัตถุดิบ : เนื้อวัว แครอท ถั่วลิ้นเตา มะเขือเทศ มันฝรั่ง วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เค็ม หวาน เปรี้ยว
3. หมูสร่ง	เป็นของว่างที่ทำจากหมูบดละเอียด นำมาผสมเครื่องปรุงรส ปั้นเป็นก้อนกลม จากนั้นพันด้วยเส้นหมี่ข้าวรอบ ๆ จนทั่ว มีลักษณะเป็นก้อนกลมนำไปทอดจนกรอบ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มไก่ มีรสชาติเค็ม รสเปรี้ยวหวานจากน้ำจิ้มไก่	อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เนื้อหมู หมี่ข้าว รากผักชี กระเทียม พริกไทย วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ: เผ็ด เค็ม กลมกล่อม

ตารางที่ 4.26 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
4. บัวลอยญวน	ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งมัน นวดผสมกัน บรรจุด้วยไส้ที่ทำจากถั่วเค็ม และหวาน ปั่นกลม ต้มให้สุก เสิร์ฟพร้อมน้ำกะทิที่จืด เมื่อสุก มีลักษณะเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2.5 - 3 เซนติเมตร สีสันทนหลายหลากจากสีธรรมชาติ กลิ่นหอมจากกะทิ และงาคั่ว เนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ ไส้เค็มจะมีกลิ่นหอมของกระเทียม พริกไทย รากผักชี และหอมเจียว รสหวานนำเค็ม	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน ถั่วกวน กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน เค็ม

3) ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 3 ชื่อสำหรับ ผาหรั่งกุ๊จิ้น

เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส ที่สืบทอดรุ่นต่อรุ่นมาได้อย่างยาวนาน ในสำรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 5 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 4 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ แกงเหงาหงอด ต้มมะฝาด เนื้อชัลโม เนื้อน้ำมัน ขนมหรั่งกุ๊จิ้น

ตารางที่ 4.27 ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 3 ชื่อสำหรับ ผาหรั่งกุ๊จิ้น

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. แกงเหงาหงอด	มีลักษณะเป็นน้ำซุปลี ทำจากการนำปลาเนื้ออ่อน/ปลากด/ปลาสร้อยมาต้ม ในน้ำแกงที่นำพริกแกงมาละลายแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง มีรสเค็มเล็กน้อยจากกะปิ และเกลือ ปรุงรสด้วยน้ำมันมะนาวเล็กน้อย มีกลิ่นหอมสมุนไพร ได้แก่ หัวหอมแดง กระชาย พริกแดงพริกเหลือง พริกขี้ฟ้าแห้ง กระเทียม ให้รสชาติเผ็ดร้อน เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อปลา พริกแกงเผ็ด มะนาว ใบโหระพา วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน

ตารางที่ 4.27 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
2. ต้มมะผาด	เป็นอาหารที่นำเอาหัวไชเท้า ก้านคะน้า ใบคะน้า กะหล่ำปลี หั่นชิ้นพอดีคำ ต้มกับเครื่องเทศ ได้แก่ หอมแดง กระเทียม ลูกผักชี ยี่หระ ขมิ้นสด ตำละเอียดละลายน้ำส้มสายชู ใส่หมูสามชั้นหั่นพอดีคำ และน่องไก่ น้ำแกงใส สีเหลือง หอมกลิ่นเครื่องเทศ เนื้อสัตว์และผักนุ่ม เน้นรสชาติ ประูรสหวานด้วยน้ำตาลปีบ ประูรสเค็มด้วยน้ำปลา รสเปรี้ยวเล็กน้อยจากน้ำส้มสายชู หอมกลิ่นขมิ้น ลูกผักชี ยี่หระ	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: น่องไก่ หมูสามชั้น หัวไชเท้า คะน้า กะหล่ำปลีขมิ้น ลูกผักชี ยี่หระ หอมแดง กระเทียม วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เค็ม หวาน เปรี้ยว
3. เนื้อซัลโม	เป็นอาหารที่นำเนื้อวัวแทงด้วยมีดปลายแหลม สอดแทรกเครื่องเทศที่คั่วแล้ว ตามด้วยมันเนื้อแข็ง คลุกเคล้ากระเทียมพริกไทย รากผักชี นำไปทอดและตุนต่อจนสุก ประูรสด้วยเกลือ ใส่ถั่วแขก พอสุกนำมาหั่นเป็นชิ้นบาง เนื้อมีสีน้ำตาล เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศ รสชาติกลมกล่อม เน้นรสชาติธรรมชาติ	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว เครื่องเทศ ถั่วแขก วิธีการปรุงอาหาร: ตุน รสชาติ: กลมกล่อม เน้นรสชาติธรรมชาติ
4. เนื้อน้ำมัน	ทำจากเนื้อวัวสับหยาบผัดกับพริกแกงแดง ลูกผักชี ยี่หระคั่วบดละเอียด ผัดสุกประูรสเค็มด้วยน้ำปลา รสหวานจากน้ำตาลปีบ หอมกลิ่นพริกแกง ลูกผักชี ยี่หระ ใบมะกรูด ใบโหระพา มีรสชาติกลมกล่อมเค็มนำเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว เครื่องเทศ ใบโหระพา ใบมะกรูด วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ: เผ็ด เค็ม กลมกล่อม
5. ขนมหรั่ง กุฎีจีน	ทำจากแป้งสาลี น้ำตาลทราย ไข่เป็ด ตีผสมแล้วอบจนสุก แต่งขนมด้วยลูกเกด ฟักเชื่อม ลูกพลับแห้ง โรยน้ำตาล มีลักษณะกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 – 4 นิ้ว มีกลิ่นหอมไข่และน้ำตาลไหม้ ด้านนอกจะกรอบเนื้อในนุ่ม มีรสหวาน	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: แป้งสาลี ไข่ น้ำตาล วิธีการปรุงอาหาร: อบ รสชาติ: หวาน

4) ร่ำสำหรับอาหาร สำหรับที่ 4 ชื่อสำหรับ กัลยาณมิตรเลิศรส

เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวน เชื้อสายญวนนับได้ว่าเป็นกัลยาณมิตรที่ได้ร่วมรบกับเอกราชให้กับสยามประเทศ เข้ามาตั้งรกรากอยู่คู่กับแผ่นดินสยามมาอย่างช้านาน ในสำรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 3 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ แกงหมูชะมวง ผัดหน่อกระวาน ขนมนจีนญวน บัวลอยญวน

ตารางที่ 4.28 ร่ำสำหรับอาหาร สำหรับที่ 4 ชื่อสำหรับ กัลยาณมิตรเลิศรส

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. แกงหมู ชะมวง	มีส่วนประกอบหลัก ได้แก่ หมูเนื้อแดง หมูสามชั้น และใบชะมวง ใส่เครื่องแกง (พริกแห้ง ข่า กระเทียม หัวหอม กะปิ) นำมาต้มจนเปื่อยนุ่ม ปรงรสเปรี้ยวด้วยใบชะมวง มีรสเปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: หมูเนื้อแดง หมูสามชั้น และใบชะมวง ใส่เครื่องแกง (พริกแห้ง ข่า กระเทียม หัวหอม กะปิ) วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: รสเปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม
2. ผัดหน่อ กระวาน	ทำจาก เนื้อไก่ นำมาผัดกับพริกแกง ประกอบด้วย ข่า ตะไคร้ กระเทียม ผีวมะกรูด ดอกกะเพรา พริกไทยดำ กะปิ ใส่หน่อกระวาน ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล หอมกลิ่นหน่อกระวาน และกลิ่นสมุนไพร มีรสเค็ม เผ็ดร้อน	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: เนื้อหมู พริกแกง (ข่า ตะไคร้ กระเทียม ดอกกะเพรา พริกไทยดำ กะปิ) หน่อกระวาน วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ: รสเค็ม เผ็ด
3. ขนมนจีน ญวน	ประกอบด้วย ขนมนจีน หมูยอ ใส่ผักแครอท ถั่วงอก หัวไชเท้า ใบสะระแหน่ ผักกาดแก้ว แตงกวา ราดด้วยน้ำจิ้ม ประกอบด้วย น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ ใส่ถั่วงอกคั่วบด พริกป่น	อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: ขนมนจีน หมูยอ แครอท ถั่วงอก แตงกวา ใบสะระแหน่ ผักกาดแก้ว ถั่วงอก หัวไชเท้า วิธีการปรุงอาหาร: ยำ รสชาติ: เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด

ตารางที่ 4.28 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
4. บัวลอย ญวน	ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งมัน นวดผสมกัน บรรจุ ด้วยไส้ที่ทำจากถั่วเค็มและหวาน ปั่นกลม ต้มให้สุก เสิร์ฟพร้อมน้ำกะทิจากคั่ว เมื่อสุก มีลักษณะเป็นก้อน กลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2.5 - 3 เซนติเมตร สีน้ำตาลจากหลายจากสีธรรมชาติ กลิ่นหอม จากกะทิและงาคั่ว เนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ ไส้เค็มจะมีมีก ลิ้มหอมของกระเทียม พริกไทย รากผักชี และหอม เจียว รสหวานนำเค็ม ส่วนไส้หวานมีรสหวานตัดด้วย รสเค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน ถั่วกวน กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ : หวาน เค็ม

5) ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 5 ชื่อสำหรับ สยามกุฎีจีน

เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงการอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทย ที่อาศัยอยู่ในชุมชน
กุฎีจีน ในสำรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 2 - 3 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1
รายการ ได้แก่ ผัดไทย หมี่กรอบ ยำทวาย ข้าวเหนียวเปียกกล้วย

ตารางที่ 4.29 ร่างสำหรับอาหาร สำหรับที่ 5 ชื่อสำหรับ สยามกุฎีจีน

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. ผัดไทย	เป็นอาหารประเภทผัดที่นำเอาก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก แบน มาผัดกับกระเทียม เต้าหู้ หัวไชโป๊สับ ถั่วงอก กุยช่าย ไข่ กุ้งแห้งปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ น้ำปลา พริกแห้งป่น เติมรสมันด้วยถั่ว ลิสงคั่ว ปนหยาบ รับประทานกับหัวปลี ใบบัวบก กุยช่ายและถั่วงอก	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เส้นจันท์ กุ้งสด ไข่ กุยช่าย ถั่วงอก วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ : หวาน เค็ม เผ็ด

ตารางที่ 4.29 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
2. หมี่กรอบ	ทำจากเส้นหมี่ทอดกรอบ คลุกเคล้าเครื่องปรุง ประกอบด้วย หมู กุ้ง ออกไก่หั่นชิ้นเล็ก เนื้อปูแกะ หัวหอมแดงสับ กระเทียมสับ เต้าหู้แข็งหั่นฝอย ไข่ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำตาล รับประทานคู่กับถั่วงอก กุยช่าย มะนาว มีรสชาติ หวาน เปรี้ยว เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เส้นหมี่ หมู กุ้ง ออกไก่ เนื้อปู ไข่ หัวหอม กระเทียม เต้าหู้ ถั่วงอก กุยช่าย วิธีการปรุงอาหาร: ทอด รสชาติ: หวาน เปรี้ยว เค็ม
3. ยำหวาย	ประกอบด้วยผักหลากหลายชนิดหั่นฝอย และนำไปลวก ใส่ไก่ฉีกฝอย ปรุงรสด้วยน้ำพริกที่ประกอบด้วย พริกแห้ง ปลาทูย่างป่น หอมแดงเจียว งาคั่ว ตะไคร้ซอย ผิวมะกรูดหั่นละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก เกลือ น้ำตาลปีบ ยำเข้าด้วยกัน ออกรส หวานเค็ม เปรี้ยว รสชาติกลมกล่อม	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เนื้อไก่ฉีก ผักบุ้ง ถั่วงอกยาว มะเขือยาว หัวปลี หน่อไม้ ถั่วงอก กะทิ หอมแดงเจียว ปลาทูย่างแห้ง วิธีการปรุงอาหาร: ยำ รสชาติ: หวาน เค็ม เผ็ดเปรี้ยว
4. ข้าวเหนียวเปียกลำไย	ประกอบด้วย ข้าวเหนียวต้ม ใส่ลำไย ปรุงรสด้วยน้ำตาล ใส่กะทิ ปรุงรสเค็มด้วยเกลือ ลักษณะเหนียวข้น มีกลิ่นหอมลำไย กะทิ มีรสหวานมันเค็ม	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: ข้าวเหนียว ลำไย กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน เค็ม

4.1.3.2 ผลการประเมินร่างสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

การประเมินร่างสำหรับอาหารจากการประชุมสนทนากลุ่ม ในภาพรวมพบว่า ผู้ร่วมประชุมสนทนากลุ่ม ได้แก่ ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ผู้สืบเชื้อสายญวน ผู้สืบเชื้อสายไทย บุคลากรภาครัฐผู้ประกอบการในชุมชน ตัวแทนนักท่องเที่ยว มีความเห็นว่า โดยรวมการจัดสำรับมีความเหมาะสมมาก มีเพียงบางสำรับที่ควรปรับบางรายการอาหารให้เหมาะสม ได้แก่ 1) สำรับที่ 2 ควรปรับโดยนำรายการหมูสรงออก เนื่องจากเป็นอาหารว่าง 2) สำรับที่ 5 ควรปรับรายการผัดไทย ซึ่งเป็นอาหารจานเดียว และหมีกรอบเป็นอาหารว่าง อาจไม่เหมาะสมในการจัดเป็นสำรับ ยกเว้น จัดไว้เพื่อเป็นอาหารก่อนจากหลัก 3) ควรเพิ่มเติมสำรับสำหรับมืออาหารเช้า และอาหารว่างมือบ่าย ซึ่งจะทำให้ได้สำรับครบทุกมือ 4) กรณีต้องการพัฒนาเป็นสำรับเพื่อการท่องเที่ยวควรเพิ่มเติมสำรับสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาคนเดียว ซึ่งในปัจจุบันเป็นแนวโน้มที่ได้รับความนิยมสูงมาก

P1: “...นำอาหารของแต่ละเชื้อสายมาจัดเป็นสำรับแบบนี้ดีมากเลย แต่ในสำรับที่ 2 หมูสรงเหมาะสมเป็นของว่าง น่าจะเปลี่ยนจากหมูสรงเป็นอย่างอื่นที่กินเข้ากันกับอาหารในสำรับนี้ และน่าจะมีการจัดสำรับเป็นมือเช้าและมืออาหารว่างด้วย...”

P16: “...ชื่อสำรับเหมาะสมดีมาก ทำให้อยากทาน สำรับจัดอาหารเข้ากันดี โดยเฉพาะจัดต้มมะฝาดกินคู่กับสตูว์ลีนัวเข้ากันดีมาก ๆ ต้มมะฝาดช่วยตัดเลี่ยนได้ดี...”

มีผลการประเมินความเหมาะสมร่างสำหรับอาหาร ตามตารางที่ 4.30 – 4.35 ดังนี้



1) ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน ตามตารางที่ 4.30

ตารางที่ 4.30 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

(n = 18)

รหัส	ตำแหน่ง/หน้าที่	เพศ	อายุ
P1	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายโปรตุเกส)	ชาย	47
P2	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายโปรตุเกส)	หญิง	64
P3	รองประธานชุมชน (เชื้อสายโปรตุเกส)	หญิง	74
P4	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายโปรตุเกส)	ชาย	43
P5	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายโปรตุเกส)	หญิง	62
P6	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายโปรตุเกส)	หญิง	44
P7	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายญวน)	หญิง	70
P8	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายญวน)	ชาย	43
P9	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายญวน)	ชาย	56
P10	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายญวน)	หญิง	76
P11	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายญวน)	หญิง	58
P12	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายญวน)	หญิง	59
P13	ประธานชุมชน (เชื้อสายไทย)	หญิง	63
P14	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายไทย)	หญิง	64
P15	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายไทย)	ชาย	65
P16	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายไทย)	ชาย	55
P17	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายไทย)	หญิง	67
P18	สมาชิกในชุมชน (เชื้อสายไทย)	หญิง	63

2) ความเหมาะสมของสำหรับอาหารภูมิปัญญาชนกู่จิ้น ตามตารางที่ 4.31 – 4.35

ตารางที่ 4.31 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหารภูมิปัญญาชนกู่จิ้น สำหรับที่ 1 พหุสเลอค่า

(n = 18)

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D.	ความเหมาะสม
1. ชื่อสำหรับอาหารมีความเหมาะสม	4.22	.647	เหมาะสมมาก
2. สำหรับอาหารนี้ มีความหลากหลายของอาหารประเภท คาว หวาน	4.61	.502	เหมาะสมมากที่สุด
3. สำหรับอาหารนี้ มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย	4.72	.461	เหมาะสมมากที่สุด
4. สำหรับอาหารนี้ มีรสชาติหลากหลาย	4.44	.511	เหมาะสมมาก
5. สำหรับอาหารนี้ มีสารอาหารครบถ้วน	4.67	.485	เหมาะสมมากที่สุด
6. ภาพรวมของสำหรับอาหารมีความเหมาะสม	4.44	.705	เหมาะสมมาก
7. สำหรับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้	4.28	.669	เหมาะสมมาก
รวม	4.48	.386	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4.31 การประเมินสำหรับที่ 1 พหุสเลอค่า พบว่า ในภาพรวมมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.48 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมากที่สุด 3 ข้อ และเหมาะสมมาก 4 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 3 ลำดับคือ มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย มีสารอาหารครบถ้วนและมีความหลากหลายของอาหารประเภท คาว หวาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.72 4.67 และ 4.67 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.32 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 2 เสน่ห์กุฎีจีน

(n = 18)

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D.	ความเหมาะสม
1. ชื่อสำหรับอาหารมีความเหมาะสม	4.39	.608	เหมาะสมมาก
2. สำหรับอาหารนี้ มีความหลากหลายของอาหารประเภท คาวหวาน	4.28	.669	เหมาะสมมาก
3. สำหรับอาหารนี้ มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย	4.22	.732	เหมาะสมมาก
4. สำหรับอาหารนี้ มีรสชาติหลากหลาย	4.28	.826	เหมาะสมมาก
5. สำหรับอาหารนี้ มีสารอาหารครบถ้วน	4.22	.732	เหมาะสมมาก
6. ภาพรวมของสำหรับอาหารมีความเหมาะสม	4.44	.616	เหมาะสมมาก
7. สำหรับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้	4.33	.686	เหมาะสมมาก
รวม	4.31	.553	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4.32 การประเมินสำหรับที่ 2 เสน่ห์กุฎีจีน พบว่าในภาพรวมมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.31 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมากทั้ง 7 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 3 ลำดับ คือ ภาพรวมของสำหรับอาหารมีความเหมาะสม ชื่อสำหรับอาหาร สำหรับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.44 4.39 และ 4.33 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.33 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 3 ฝาหรั่งกุฎีจีน

(n = 18)

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D.	ความเหมาะสม
1. ชื่อสำหรับอาหารมีความเหมาะสม	4.44	.705	เหมาะสมมาก
2. สำหรับอาหารนี้ มีความหลากหลายของอาหารประเภท คาวหวาน	4.39	.608	เหมาะสมมาก
3. สำหรับอาหารนี้ มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย	4.44	.616	เหมาะสมมาก
4. สำหรับอาหารนี้ มีรสชาติหลากหลาย	4.56	.616	เหมาะสมมากที่สุด
5. สำหรับอาหารนี้ มีสารอาหารครบถ้วน	4.50	.514	เหมาะสมมากที่สุด
6. ภาพรวมของสำหรับอาหารมีความเหมาะสม	4.39	.608	เหมาะสมมาก
7. สำหรับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้	4.33	.594	เหมาะสมมาก
รวม	4.44	.469	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4.33 การประเมินสำหรับที่ 3 ฝาหรั่งกุฎีจีน พบว่าในภาพรวมมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมากที่สุด 2 ข้อ และเหมาะสมมาก 5 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 2 ลำดับคือ มีรสชาติหลากหลาย มีสารอาหารครบถ้วน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 และ 4.50 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.34 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสํารับอาหารภูมิปัญญาชุมชนภูฏีจิ้น สํารับที่ 4 กัลยาณมิตรเลิศรส

(n = 18)

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D.	ความเหมาะสม
1. ชื่อสํารับอาหารมีความเหมาะสม	4.33	.686	เหมาะสมมาก
2. สํารับอาหารนี้ มีความหลากหลายของอาหารประเภท คาวหวาน	4.33	.686	เหมาะสมมาก
3. สํารับอาหารนี้ มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย	4.56	.511	เหมาะสมมากที่สุด
4. สํารับอาหารนี้ มีรสชาติหลากหลาย	4.28	.669	เหมาะสมมาก
5. สํารับอาหารนี้ มีสารอาหารครบถ้วน	4.33	.686	เหมาะสมมาก
6. ภาพรวมของสํารับอาหารมีความเหมาะสม	4.28	.669	เหมาะสมมาก
7. สํารับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้	4.44	.616	เหมาะสมมาก
รวม	4.37	.501	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4.34 การประเมินสํารับที่ 4 กัลยาณมิตรเลิศรส พบว่าในภาพรวมมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.37 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมากที่สุด 1 ข้อ คือ มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 มีความเหมาะสมมาก 6 ข้อ



ตารางที่ 4.35 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 5 สยามกุฎีจีน

(n = 18)

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D.	ความเหมาะสม
1. ชื่อสำหรับอาหารมีความเหมาะสม	4.50	.514	เหมาะสมมากที่สุด
2. สำหรับอาหารนี้ มีความหลากหลายของอาหารประเภท คาวหวาน	4.39	.608	เหมาะสมมาก
3. สำหรับอาหารนี้ มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย	4.39	.698	เหมาะสมมาก
4. สำหรับอาหารนี้ มีรสชาติหลากหลาย	4.50	.618	เหมาะสมมากที่สุด
5. สำหรับอาหารนี้ มีสารอาหารครบถ้วน	4.56	.616	เหมาะสมมากที่สุด
6. ภาพรวมของสำหรับอาหารมีความเหมาะสม	4.33	.686	เหมาะสมมาก
7. สำหรับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้	4.50	.514	เหมาะสมมากที่สุด
รวม	4.45	.488	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4.35 การประเมินสำหรับที่ 5 สยามกุฎีจีน พบว่าในภาพรวมมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.45 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมากที่สุด 4 ข้อ และเหมาะสมมาก 3 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 4 ลำดับคือ มีสารอาหารครบถ้วน ชื่อสำหรับอาหาร มีรสชาติหลากหลาย สำหรับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 4.50 4.50 และ 4.50 ตามลำดับ

3) ข้อเสนอแนะสำหรับการปรับปรุงสำหรับอาหารภูมิปัญญาชนกภูจิณ

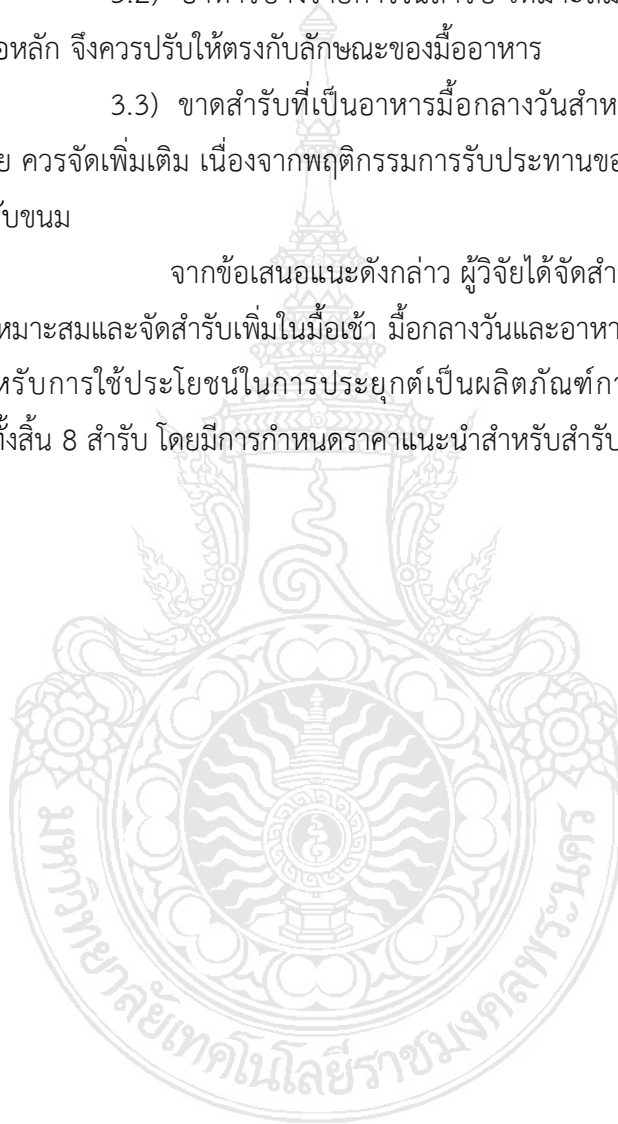
จากการประชุมสนทนากลุ่ม และประเมินความเหมาะสมของร่างสำหรับอาหารภูมิปัญญาชนกภูจิณ มีข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงดังนี้

3.1) ควรจัดสำหรับเป็นมื้ออาหารให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของสมาชิกในชุมชน โดยอาจจัดให้มีอาหารแต่ละเชื้อสายมารวม หรือแยกกันก็ได้ตามความเหมาะสม

3.2) อาหารบางรายการในสำหรับ เหมาะสมสำหรับจัดเป็นอาหารว่างมากกว่าอาหารมื้อหลัก จึงควรปรับให้ตรงกับลักษณะของมื้ออาหาร

3.3) ขาดสำหรับที่เป็นอาหารมือกกลางวันสำหรับรับประทาน 1 คน และอาหารว่างมื้อบ่าย ควรจัดเพิ่มเติม เนื่องจากพฤติกรรมการรับประทานของสมาชิกในชุมชน นิยมดื่มกาแฟยามบ่ายคู่กับขนม

จากข้อเสนอแนะดังกล่าว ผู้วิจัยได้จัดสำหรับ โดยปรับรายการอาหารจากร่างสำหรับให้เหมาะสมและจัดสำหรับเพิ่มในมื้อเช้า มือกกลางวันและอาหารว่างมื้อบ่าย สำหรับ 1 คน รับประทาน สำหรับการใช้ประโยชน์ในการประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว เพิ่มเติมตามข้อเสนอแนะ ได้ทั้งสิ้น 8 สำหรับ โดยมีการกำหนดราคาแนะนำสำหรับสำหรับที่ 6 – 8 ด้วย ตามตารางที่ 4.36 – 4.43



4.1.3.3 สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

1) สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 1 พหุสเลิศค่า

เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงความเป็นชุมชนพหุวัฒนธรรม โดยจัดให้มีอาหารทั้ง 3 เชื้อสายที่มีอยู่ในชุมชนกุฎีจีน ทั้งโปรตุเกส ญวน ไทย มีวิธีการปรุงและรสชาติหลากหลาย จึงเป็นที่มาของชื่อสำหรับ พหุสเลิศค่า จัดไว้สำหรับรับประทาน 5 คน ประกอบด้วยอาหารควา 4 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ แกงเหงาหงอด เนื้อชัลโม เนื้อน้ำมัน ยำทวาย และบัวลอยญวน

ตารางที่ 4.36 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 1 พหุสเลิศค่า

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. แกงเหงาหงอด 	ทำจากปลาเนื้ออ่อนต้มกับพริกแกงกรองด้วยผ้าขาวบาง ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำมะนาว ลักษณะเป็นน้ำซุปรส หอมกลิ่นสมุนไพร รสเผ็ดร้อน เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อปลา พริกแกงมะนาว ใบโหระพา วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เผ็ดเปรี้ยว เค็ม หวาน
2. เนื้อชัลโม 	เป็นอาหารที่นำเนื้อวัวมาแทงด้วยมีดปลายแหลม สอดแทรกเครื่องเทศ มันเนื้อแข็ง คลุกเคล้ากระเทียมพริกไทย รากผักชี หอมและต้นตอจันทน์ ปรุงรสด้วยเกลือ ใส่ถั่วแขก หั่นเป็นชิ้นบาง เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศ เน้นรสชาติธรรมชาติ	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว เครื่องเทศ ถั่วแขก วิธีการปรุงอาหาร: ตู้น รสชาติ: กลมกล่อม เน้นรสชาติธรรมชาติ
3. เนื้อน้ำมัน 	ทำจากเนื้อวัวสับหยาบผัดกับพริกแกงแดง ลูกผักชี ยี่หระคั่วบดละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ มีกลิ่นหอมพริกแกง ลูกผักชี ยี่หระ ใบมะกรูด ใบโหระพา รสชาติกลมกล่อมเค็มนำเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว เครื่องเทศ ใบโหระพา ใบมะกรูด วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ: เผ็ด เค็ม กลมกล่อม

ตารางที่ 4.36 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
4. ยำทวาย 	ทำจากผักหลากหลายชนิดหั่นฝอย ลวก ใส่ไก่ฉีกฝอย น้ำพริกยำทวาย ประรสด้วยน้ำมะขามเปียก เกลือ น้ำตาลปีบ มีรสหวานเค็ม เปรี้ยว รสชาติกลมกล่อม	อาหารเชิ้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เนื้อไก่ฉีก ผักบั้ง ถั่วฝักยาว มะเขือยาว หัวปลี หน่อไม้ ถั่วอก หอมแดงเจียว ปลาช่อนแห้ง กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ยำ รสชาติ: หวาน เค็ม เผ็ด เปรี้ยว
5. บัวลอยญวน 	ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งมัน นวดผสมกัน บรรจุด้วยไส้ที่ทำจาก ถั่ว ปั่นกลม ต้มสุก ราดน้ำกะทิ คั่ว เมื่อสุกมีลักษณะเป็นก้อนกลม สีส่นหลากหลายจากสีธรรมชาติ กลิ่นหอมกะทิและงาคั่ว เนื้อสัมผัส เหนียวนุ่ม รสหวานนำเค็ม	อาหารเชิ้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน ถั่วกวน กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน เค็ม

2) สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 2 ชื่อสำหรับ เสน่ห์กุฎีจีน

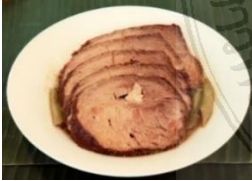
เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงเสน่ห์ของอาหารภูมิปัญญาในชุมชนกุฎีจีน ซึ่งผสมผสานรสสัมผัสของอาหารภูมิปัญญาไว้ได้อย่างลงตัว ทั้งวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลายและรสชาติของอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สำหรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 3 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ ต้มมะฝาด สตูลิ้นวัว ผัดพริกขิง บัวลอยญวน

ตารางที่ 4.37 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 2 ชื่อสำหรับ เสน่ห์กุฎีจีน

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. ต้มมะฝาด 	ทำจากการต้มหัวไชเท้า ก้านและ ใบคื่นฉ่ำ กะหล่ำปลี กับหมูสามชั้น และน่องไก่ ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำตาลปีบ น้ำปลา หอมเครื่องเทศ เน้นรสชาติ	อาหารเชื้อสาย : โปรตุเกส วัตถุดิบ : น่องไก่ หมูสามชั้น หัวไชเท้า คื่นฉ่ำ กะหล่ำปลีขมิ้น ลูกผักชี ยี่หระ หอมแดง กระเทียม วิธีการปรุงอาหาร : ต้ม รสชาติ : เค็ม หวานเปรี้ยว
2. สตูลิ้นวัว 	ทำจากลิ้นวัวมาตุ๋นเป็นเวลานาน ปรุงรสด้วย น้ำตาลทราย เกลือ ลิ้นวัวมีลักษณะนุ่ม น้ำสตูลิ้นวัว หอมกลิ่นมะเขือเทศ รสเปรี้ยวจากมะเขือเทศ มีรสชาติเค็ม หวาน	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว แครอท ถั่วลิสง เต้าหู้เทศ มันฝรั่ง วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เค็ม หวานเปรี้ยว
3. ผัดพริกขิง 	เป็นอาหารที่นำเนื้อหมูผัดกับพริกแกงเผ็ด ใส่ถั่วงอกยาว ใบมะกรูด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ หอมกลิ่นเครื่องแกงเผ็ด มีรสเค็ม เผ็ด	อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เนื้อหมู พริกแกงเผ็ด วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ: เผ็ด เค็ม กลมกล่อม
4. บัวลอยญวน 	ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งมัน นวดผสมกัน บรรจุด้วยไส้ที่ทำจากถั่ว ปั่นกลม ต้มสุก ราดน้ำกะทิจากหัว เมื่อกินมีลักษณะเป็นก้อนกลม สีสันทาหลายจากสีธรรมชาติ กลิ่นหอมกะทิและจากหัว เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม รสหวานนำเค็ม	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน ถั่ว กวน กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน เค็ม

3) สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 3 ชื่อสำหรับ ผาหรั่งกุฎีจีน
 เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส ที่สืบทอดจากรุ่นสู่
 ต่อรุ่นมาได้อย่างยาวนาน สำหรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 5 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 4 รายการ
 อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ แกงเหงาหงอด ต้มมะผาด เนื้อชัลโม เนื้อน้ำมัน ขนมหรั่งกุฎีจีน

ตารางที่ 4.38 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 3 ชื่อสำหรับ ผาหรั่งกุฎีจีน

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. แกงเหงาหงอด 	ทำจากปลาเนื้ออ่อนต้มกับพริกแกง กรองด้วยผ้าขาวบาง ปรงรสด้วยเกลือ น้ำมันาว ลักษณะน้ำขุ่นใส หอมกลิ่น สมุนไพร รสเผ็ดร้อน เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อปลา พริกแกงเผ็ด มะนาว ใบโหระพา วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เผ็ดเปรี้ยว เค็ม หวาน
2. ต้มมะผาด 	ทำจากการต้มหัวไชเท้า ก้านและ ใบ คะน้า กะหล่ำปลี กับหมูสามชั้น และ น่องไก่ ปรงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำตาลปีบ น้ำปลา หอมเครื่องเทศ เน้นรสชาติ	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: น่องไก่ หมูสามชั้น หัวไชเท้า คะน้า กะหล่ำปลี ขมิ้น ยี่ห่วยาลูกผักชี หอมแดง กระเทียม วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เค็ม หวาน เปรี้ยว
3. เนื้อชัลโม 	เป็นอาหารที่นำเนื้อวัวมาแทงด้วยมีด ปลายแหลม สอดแทรกเครื่องเทศ มัน เนื้อแข็ง คลุกเคล้ากระเทียมพริกไทย ราก ผักชี ทอดจนเหลืองและตุนต่อจนสุก ปรงรสด้วยเกลือ ใส่ถั่วแขก เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศ เน้นรสชาติ	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว เครื่องเทศ ถั่วแขก วิธีการปรุงอาหาร: ตุน รสชาติ: กลมกล่อม เน้นรส ธรรมชาติ
4. เนื้อน้ำมัน 	ทำจากเนื้อวัวสับหยาบผัดกับพริกแกง แดง ลูกผักชี ยี่ห่วยาลูกผักชี ผัด รสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ มีกลิ่นหอม พริกแกง ลูกผักชี ยี่ห่วยาลูกผักชี ใบโหระพา รสชาติกลมกล่อมเค็มนำ เล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อวัว เครื่องเทศ ใบ โหระพา ใบมะกรูด วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ: เผ็ด เค็ม กลมกล่อม

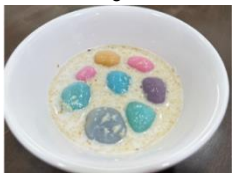
ตารางที่ 4.38 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
5. ขนมฝรั่งกุฎีจีน 	ทำจากแป้งสาลี น้ำตาลทราย ไข่ เบ็ด ตีผสมแล้วอบจนสุก แต่งขนม ด้วยผลไม้แห้ง โรยน้ำตาล มี ลักษณะกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 2 – 4 นิ้ว มีกลิ่นหอมไข่ และน้ำตาลไหม้ ด้านนอกจะกรอบ เนื้อในนุ่ม มีรสหวาน	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: แป้งสาลี ไข่ น้ำตาล วิธีการปรุงอาหาร: อบ รสชาติ: หวาน



4) สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 4 ชื่อสำหรับ กัลยาณมิตรเลิศรส เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวน เชื้อสายญวนนับได้ว่าเป็น กัลยาณมิตรที่ได้ร่วมรบกู้เอกราชให้กับสยามประเทศ เข้ามาตั้งรกรากอยู่คู่กับแผ่นดินสยามมาอย่างช้านาน ในสำรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 3 คน ประกอบด้วย อาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ แกงหมูชะมวง ผัดหน่อกระวาน ขนมจีนญวน บัวลอยญวน

ตารางที่ 4.39 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 4 ชื่อสำหรับ กัลยาณมิตรเลิศรส

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. หมูชะมวง 	ทำจากหมูเนื้อแดง หมูสามชั้น และใบชะมวง เครื่องแกง ต้มจนเปื่อยนุ่มปรุงรสเปรี้ยวด้วยใบชะมวง มีรสเปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: หมูเนื้อแดง หมูสามชั้น และใบชะมวง ใส่เครื่องแกง วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: รสเปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม
2. ผัดหน่อกระวาน 	ทำจากเนื้อไก่ผัดกับพริกแกง ใส่หน่อกระวาน ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล หอมกลิ่นหน่อกระวาน และกลิ่นสมุนไพร มีรสเค็ม เผ็ด ร้อน	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: เนื้อหมู พริกแกง (ข่า ตะไคร้ กระเทียม ดอกกะเพรา พริกไทยดำ กะปิ) หน่อกระวาน วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ: รสเค็ม เผ็ด
3. ขนมจีนญวน 	ประกอบด้วย ขนมจีน หมูยอ ใส่ผัก หัวไชเท้า แครอท ถั่วงอก หัวไชเท้าใบสาระแหน่ ผักกาดแก้ว แตงกวา ราดด้วยน้ำจิ้ม ที่ทำจากน้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ ใส่ถั่วงอก ลิ้นจี่ พริกป่น	อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: ขนมจีน หมูยอ แครอท ถั่วงอก แตงกวา ใบสาระแหน่ ผักกาดแก้ว ถั่วงอก หัวไชเท้า วิธีการปรุงอาหาร: ยำ รสชาติ: เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด
4. บัวลอยญวน 	ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมแป้งมัน นวดผสมกัน บรรจุด้วยไส้ที่ทำจากถั่ว ปั่นกลม ต้มสุก ราดน้ำกะทิ งาคั่ว เมื่อสุกมีลักษณะเป็นก้อนกลม สีสนิมหลากหลายจากสีธรรมชาติ กลิ่นหอมกะทิและงาคั่ว เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม รสหวานนำเค็ม	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน ถั่ว กวน กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม มีรสชาติ : หวาน เค็ม

5) สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 5 ชื่อสำหรับ สยามกุฎีจีน
 เป็นสำหรับอาหารที่สื่อถึงการอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทย ที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน
 ในสำหรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 3 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่
 ผัดไทย หมี่กรอบ ยำหอย ข้าวเหนียวเปียกลำไย

ตารางที่ 4.40 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 5 ชื่อสำหรับ สยามกุฎีจีน

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. ผัดไทย 	เป็นอาหารที่นำเส้นก๋วยเตี๋ยวผัดกับ กระเทียม เต้าหู้ หัวไชโป๊สับ ถั่วงอก กุยช่าย ไข่ กุ้งแห้ง ปรงรสด้วยน้ำ มะขามเปียก น้ำตาลปีบ น้ำปลา พริกแห้งป่น ใส่ถั่วงอกสด	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เส้นจันท์ กุ้งสด ไข่ กุยช่าย ถั่วงอก วิธีการปรุงอาหาร: ผัด รสชาติ : หวาน เค็ม เผ็ด
2. หมี่กรอบ 	ทำจากเส้นหมี่ทอดกรอบ คลุกเคล้า หมู กุ้ง ออกไก่หั่นชิ้นเล็ก เนื้อปูแกะ หัวหอมแดงสับ กระเทียมสับ เต้าหู้ แฉ่ง หั่นฝอย ไข่ ปรงรสด้วย น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำตาล	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เส้นหมี่ หมู กุ้ง ออกไก่ เนื้อปู ไข่ หัวหอมกระเทียม เต้าหู้ ถั่วงอก กุยช่าย วิธีการปรุงอาหาร: ทอด รสชาติ: หวานเปรี้ยว เค็ม
3. ยำหอย 	ทำจากผักหลากหลายชนิดหั่นฝอย ลวก ใส่ไก่ฉีกฝอย น้ำพริกยำหอย ปรงรสด้วยน้ำมะขามเปียก เกลือ น้ำตาลปีบ มีรส หวานเค็ม เปรี้ยว รสชาติกลมกล่อม	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: เนื้อไก่ฉีก ผัก ปลาป่น วิธีการปรุงอาหาร: ยำ รสชาติ: หวาน เค็ม เผ็ด เปรี้ยว
4. ข้าวเหนียวเปียก ลำไย 	ทำจากข้าวเหนียวต้ม ใส่ลำไย น้ำตาลทราย ราดหน้ากะทิ ปรงรส เค็มด้วยเกลือ ลักษณะ เหนียวข้น มี กลิ่นหอมลำไย กะทิ รสหวานมัน เค็ม	อาหารเชื้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: ข้าวเหนียว ลำไย กะทิ วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน เค็ม

6) สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 6 สำหรับอาหารมือเช้า

จากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และประชุมสนทนากลุ่ม พบว่า ในชุมชนกุฎีจีน นิยมรับประทานอาหารมือเช้าเป็นขนมปัง ชุป ซา กาแฟ ซึ่งแกงเหงาหงอด เป็นอาหารจากภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส นิยมรับประทานเป็นน้ำซุปใส คล้ายซุปคอนซูเม่ในมือเช้า เพราะมีฤทธิ์เผ็ดร้อน กระตุ้นให้ร่างกายกระปรี้กระเปร่า อีกทั้งเป็นซุปใสที่เจ้านายฝ่ายในโปรดปรานในช่วงสมัยกรุงศรีอยุธยา ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้รับมาจัดเป็นสำหรับสำหรับรับประทานในมือเช้า คู่กับขนมปังไส้สัฟแฟก ที่ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ได้นำเอาสัฟแฟกมาประยุกต์เป็นไส้ขนมปัง เป็นการเสริมโปรตีนให้อาหารสำหรับนี้ได้เป็นอย่างดี รับประทานคู่กับกาแฟ เหมาะสมสำหรับรับประทาน 1 คน ราคาแนะนำชุดละ 120 บาท

ตารางที่ 4.41 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 6 สำหรับอาหารมือเช้า

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. แกงเหงาหงอด 	ทำจากปลาเนื้ออ่อนต้มกับพริกแกงกรวดด้วยผ้าขาวบาง ปรงรสด้วยเกลือ น้ำมะนาว ลักษณะน้ำซุปใส หอมกลิ่นสมุนไพร รสเผ็ดร้อน เค็มเล็กน้อย	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เนื้อปลา พริกแกงเผ็ด มะนาว ใบโหระพา วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน
2. ขนมปังไส้สัฟแฟก 	ทำจากเนื้อสัตว์สับละเอียด ผัดกับเครื่องเทศ ปรงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำตาล และน้ำปลา รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน กลมกล่อม สีเหลืองจากขมิ้น มีกลิ่นและรสชาติไส้กะหรี่ปับ	อาหารเชื้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: ขนมปัง เนื้อไก่ เครื่องเทศ ลูกผักชี ยี่หระ กระเทียม หัวหอม ขมิ้นสด พริกไทย วิธีการปรุงอาหาร: อบ รสชาติ: เค็ม หวาน เผ็ดเล็กน้อย
3. กาแฟร้อน 	ทำจากเมล็ดกาแฟชงกับน้ำเปล่า ปรงรสด้วย นมข้นหวาน นมข้นจืด นมสด ลักษณะเป็นน้ำสีน้ำตาลของกาแฟ และสีขาของนมสด หอมกลิ่นของกาแฟ รสหวานมัน กลมกล่อม	วัตถุดิบ: น้ำร้อน เมล็ดกาแฟ นมข้นหวาน นมข้นจืด นมสด วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน ขม

7) สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 7 สำหรับอาหารมื้อกลางวัน

จากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และประชุมสนทนากลุ่มพบว่า มื้อกลางวันภายในชุมชน นิยมรับประทานอาหารจานเดียว และดื่มกาแฟหลังมื้ออาหาร ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้รับมาจัดเป็นสำหรับมื้ออาหารกลางวัน ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว ส้มฉุน อเมริกาโนสละลอยแก้ว เพื่อลดความเผ็ดจากที่รับประทานขนมจีนแกงไก่คั่ว รับประทานคู่กับกาแฟอเมริกาโนสละลอยแก้ว เพิ่มความสดชื่น เหมาะสมสำหรับรับประทาน 1 คน ราคาแนะนำชุดละ 190 บาท

ตารางที่ 4.42 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 7 สำหรับอาหารมื้อกลางวัน

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. ขนมจีนแกงไก่คั่ว 	ประกอบด้วย เส้นขนมจีน และแกงไก่คั่วโดยผัดเครื่องแกงไปผัดกับกะทิ ใส่เนื้อไก่สับ เครื่องในไก่ หางกะทิ ถั่วตัด และรากผักชีปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือเกลือ ใส่เลือดไก่รับประทานคู่กับน้ำพริกเหลือง มีรสเผ็ด เค็ม หวานเล็กน้อย	อาหารเชิ้อสาย: โปรตุเกส วัตถุดิบ: เส้นขนมจีน เนื้อไก่สับ เครื่องในไก่ เลือดไก่ ก้อนเครื่องแกงเผ็ด ถั่วตัดตำละเอียด กระเทียม กะทิ ต้นหอม วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: เผ็ด เค็ม หวาน
2. ส้มฉุน 	เป็นของหวานที่ทำจาก เนื้อผลไม้รสเปรี้ยว ได้แก่ สับปะรด ลิ้นจี่ มะม่วงดิบ หั่นฝอย ใส่กุ้งแห้ง ชিংอ่อน น้ำส้มซ่า ใส่ น้ำเชื่อมลอยดอกมะลิเจือเกลือเล็กน้อย	อาหารเชิ้อสาย: ไทย วัตถุดิบ: ผลไม้รสเปรี้ยวได้แก่ สับปะรด ลิ้นจี่ มะม่วงดิบ กุ้งแห้ง ชিংอ่อน น้ำส้มซ่า น้ำเชื่อม วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน เปรี้ยว
3. อเมริกาโนสละลอยแก้ว 	ทำจากกาแฟอเมริกาโนชงกับน้ำเชื่อมสละลอยแก้ว ใส่เนื้อสละ หอมกลิ่นของกาแฟ และสละ รสหวานชม	วัตถุดิบ: กาแฟ สละ น้ำเชื่อม สละลอยแก้ว วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน เปรี้ยว ชม

8) สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน สำหรับที่ 8 สำหรับอาหารว่างมื้อบ่าย

จากข้อมูลจากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และประชุมสนทนากลุ่ม พบว่า ในชุมชนภูฏานได้รับวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร ชา กาแฟยามบ่ายมาจากชาวต่างชาติ ในช่วงบ่ายจึงนิยมรับประทานอาหาร ชา กาแฟ และอาหารว่าง ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้รับมาจัดเป็นสำหรับอาหารว่างมือบ่าย ได้แก่ ขนมเป็องญวน อเมริกาโนเย็น เหมาะสมสำหรับรับประทาน 1 คน ราคาแนะนำชุดละ 150 บาท

ตารางที่ 4.43 สำหรับอาหาร สำหรับที่ 8 สำหรับอาหารว่างมือบ่าย

ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร	องค์ประกอบของอาหาร
1. ขนมเป็องญวน (ญวน) 	ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว ผงขมิ้น ไข่ กะทิ น้ำปูนใส ปรงรสด้วย น้ำตาลปี๊บ เกลือ ทอดเป็นแผ่นบาง ใส่ไส้ประกอบด้วย กุ้ง สับ มะพร้าวขูด ถั่วลิสง หั้วหอม สับ ไข่โป้วเค็ม เต้าหู้เหลือง ถั่ว งอก พริกไทย เกลือ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มจาก ประกอบด้วย น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ แตงกวา หั้วหอม พริกชี้ฟ้าแดง	อาหารเชื้อสาย: ญวน วัตถุดิบ: แป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว ขมิ้น ไข่ กะทิ กุ้งแห้ง เต้าหู้เหลือง มะพร้าวขูด ไข่โป้ว ถั่ว งอก ถั่วลิสง วิธีการปรุงอาหาร: ทอด รสชาติ: เค็ม หวาน เปรี้ยว
2. อเมริกาโนเย็น 	ทำจากกาแฟอเมริกาโน่ชงเข้ากับน้ำเชื่อม หอมกลิ่นของกาแฟ รสหวานขม	วัตถุดิบ: กาแฟ น้ำเชื่อม วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม รสชาติ: หวาน ขม

4.2 การอภิปรายผล

ผู้วิจัยอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้ ดังนี้

4.2.1 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

ข้อมูลรายชื่อจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน พบรายการอาหาร 53 รายการ จำแนกตามเชื้อสายโปรตุเกส ญวน และไทย ประกอบด้วย 1) ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน (1) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส จำนวน 20 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว 12 รายการ ได้แก่ แกงเหงหางอด เจ้าเจา ต้มมะฝ่ำ/ต้มมะฝาด ต้มเค็มโปรตุเกส เนื้อซัลโม สตูว์ เนื้อน้ำมัน สัฟแทรก หมูฝอยผัดกับกากหมู หมูเค็ม ไก่อบฉีก หมูอบมันฝรั่ง อาหารจานเดียว 2 รายการ ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่ ข้าว ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ อาหารว่าง 2 รายการ ได้แก่ กะหรี่ปั๊ปปัสัฟแทรก ขนมปังไส้สัฟแทรก อาหารหวาน 4 รายการ ได้แก่ ก๋วยตัส กุดสลัง ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 6 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตุ่น ผัด ทอด และอบ (2) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวน ประกอบด้วย จำนวน 8 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว จำนวน 3 รายการ ได้แก่ แกงหมูชะมวง แม่งกะพรุนลวกจิ้ม ผัดหน่อกระวาน อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ก๋วยจั๊บน้ำตาล ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู ขนมจีนญวน อาหารว่าง 1 รายการ ได้แก่ ขนมเบื้องญวน และอาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ บัวลอยญวน แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 5 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ทอด ผัด และยำ (3) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทย จำนวน 25 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว 11 รายการ ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงส้ม ต้มโคล้ง ปลาสด ต้มยำกุ้ง น้ำพริก ส้มตำ หมี่กรอบ ผัดกะเพรา ผัดพริกขิง ยำทวาย อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ขนมจีนแกงเขียวหวาน ผัดไทย ข้าวหมูแดงคลุกฝุ่น อาหารว่าง 4 รายการ ได้แก่ กระทงทอง ทองพลุ หมูสร้าง ซ่อม่วง อาหารหวาน 7 รายการ ได้แก่ ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ส้มฉุน สลลวยแก้ว สลิมทับทิมกรอบ แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 7 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตำ ทอด นึ่ง ผัด และยำ จากการศึกษาตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าโภชนาการในพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอแม่ใจ อำเภอดอกคำใต้ อำเภอเชียงคำ และอำเภอภูซาง พบว่า มีตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาจำแนกได้ 10 ประเภท คือ แกง ยำ น้ำพริก ลาบ ปิ้ง/ย่าง นึ่ง แฉิบ อ้อก หมัก ดอง และขนม/ของหวาน รวม 85 รายการ (ชนิดา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ, 2560) สอดคล้องกับ ศิริพงศ์ รักใหม่ ศึกษาอาหารที่ใช้รับประทานคู่กับข้าว มีหลายประเภท เช่น แกงเผ็ด แกงป่า แกงคั่ว ยำ พล่า ต้ม ต้มยำ ผัด น้ำพริกเครื่องจิ้ม ตำรับมาตรฐาน 9 รายการ ได้แก่ แกงป่าไก่บ้าน แกงเลียงปลาอย่าง แกงส้มผักรวม ปลากระพงนึ่งมะนาว ปลาเก๋าสามรส ต้มโคล้ง ปลากอบ ต้มส้มปลากระบอก ผัดฉ่ำทะเล และห่อหมกปลาช่อน ปัจจุบันมีนักท่องเที่ยวหลั่งไหลกันมาท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีน เพื่อต้องการมาลิ้มรสอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยเฉพาะขนมฝรั่งกุฎีจีน ซึ่งเป็นขนมที่ได้รับความนิยมและความสนใจจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ มีประวัติและมีการสืบทอดในครอบครัวโปรตุเกสมาอย่างยาวนาน มีการพัฒนาจากเดิมที่ไม่มีหน้าขนม โดยโรยน้ำตาล แต่งด้วยผลไม้แห้งที่หน้าขนม ตามความเชื่อของคนจีน กิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์ และคณะ (2565) กล่าวว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีการสืบทอดภูมิปัญญา 3 ระดับ คือ ระดับครัวเรือน

ระดับชุมชน เป็นการให้คนในชุมชนซึ่งเป็นเครือญาติกันมาช่วยทำขนม ส่วนระดับภายนอก เปิดให้ผู้สนใจมาเรียนรู้ และมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวสำหรับเด็กตอนกลาง มีกิจกรรมเพื่อให้เด็กเพลิดเพลินในการเรียนรู้ด้านประวัติศาสตร์ของชุมชนกุฎีจีน เพื่อปลูกฝังให้เห็นคุณค่าของวัฒนธรรมท้องถิ่น (จิตสา ศิริณภัค, 2565)

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน ได้แก่ (1) วัฒนธรรมการทำอาหารในอดีต ภายในครอบครัวจะทำอาหารเพื่อรับประทานกันเอง และหากทำในปริมาณมาก ก็จะนำไปแบ่งปันให้ญาติและเพื่อนบ้าน หรือขายในชุมชน ปัจจุบัน ภายในครอบครัวส่วนใหญ่จะซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จ มีการทำรับประทานเองในช่วงวันหยุด และวันที่มีญาติมารวมตัวกัน (2) วัฒนธรรมการกินในอดีตกับปัจจุบันมีความคล้ายคลึงกัน ได้แก่ การรับประทานอาหารเช้ารับประทานขนมปัง ข้าวต้ม ข้าวแกง มื้อกลางวันส่วนใหญ่นิยมจัดเป็นสำหรับ มีบางครอบครัวที่นิยมรับประทานอาหารเช้าเดียว ส่วนมื้อเย็นจัดเป็นสำหรับมื้อละประมาณ 3 - 5 อย่าง ต่างกันตรงที่ในอดีตเชื้อสายโปรตุเกสส่วนใหญ่นิยมรับประทานกาแฟปิดท้ายมื้ออาหารทุกมื้อ แต่ปัจจุบันไม่นิยมดื่มกาแฟปิดท้ายมื้ออาหาร ส่วนขนมจะรับประทานกันทั้งวันแล้วแต่ความสะดวกและความต้องการของแต่ละบุคคล (3) วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์/ภาชนะในการกิน ในครอบครัวขุนนางฐานะร่ำรวย นิยมใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารและอุปกรณ์ในการกินเป็นทองเหลือง กระเบื้องเคลือบ แก้วเจียรไน ส่วนครอบครัวที่มีฐานะปานกลางโดยทั่วไป นิยมใช้เครื่องมือในการทำอาหารเป็นทองเหลือง ไม้ ส่วนภาชนะ จาน ช้อน เป็นสังกะสีเคลือบ ปัจจุบันพบว่ายังมีการใช้เครื่องมือในการทำอาหารเป็นทองเหลืองอยู่บ้าง และมีการใช้สแตนเลสที่หาซื้อได้ง่ายโดยทั่วไป ภาชนะนิยมใช้ตามสมัยนิยม ได้แก่ จานกระเบื้อง จานเมลามิน ช้อนสแตนเลส โดยแสนชัย ลิขิตธีรวุฒิ (2559) กล่าวว่า ชุมชนกุฎีจีนเป็นชุมชนชาวคริสต์ที่ได้รับอิทธิพลของวัฒนธรรมโปรตุเกสมานานกว่าสองศตวรรษ เป็นชุมชนที่มีลักษณะเป็นพหุทางวัฒนธรรม และยังคงรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่ได้รับการถ่ายทอดมาจนปัจจุบันท่ามกลางความแตกต่างทางเชื้อชาติ วิถีชีวิต ศาสนา วัฒนธรรม ประเพณี แต่ยังสามารถสืบทอดวัฒนธรรมดั้งเดิมของชุมชนไว้ได้อย่างเข้มแข็ง มีศักยภาพการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ชุมชน โบสถ์ ศาลเจ้า วัด มัสยิด วิถีชีวิตริมสายน้ำ (วงศ์วิภา โสสุวรรณจินดา และคณะ, 2564) วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ภูมิปัญญาการผลิตทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกันบ่งบอกถึงความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นสะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิตบริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราว การกินอยู่ ความเชื่อ เรื่องอาหารพฤติกรรมบริโภคตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน (บุษบา ทองอุปการ, 2561) ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ (2560) ศึกษาพบว่า อาหารพื้นบ้านพะเยาได้รับอิทธิพลจากกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่น โดยมีเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นถ่ายทอด ภูมิปัญญาด้านอาหารจากรุ่นสู่รุ่นภายในครัวเรือนผ่านความเชื่อ และพิธีกรรม อาศัย

ปราชญ์ ผู้รู้ ญาติ บุคคลในครอบครัว เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้อง การเลือกใช้วัตถุดิบ ประเภทอาหารที่เหมาะสม เทคนิค วิธีการปรุงอาหาร และการประยุกต์สร้างสรรค์เมนูใหม่ (ชินีเพ็ญ มะลิ สุวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด, 2564) โดยอาหารท้องถิ่นมี 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ ด้านรสชาติ และด้านสูตรอาหาร ซึ่งอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาสร้างการรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่โดยนำมาเป็นสินค้าของที่ระลึก จัดเป็นเทศกาล เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการท่องเที่ยว และเผยแพร่ทางสื่อสังคมออนไลน์ (กติกาก กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร, 2564) ทั้งนี้ชุมชนกุฎีจีนยังมีอาหารคาวหวานที่สืบทอดวัฒนธรรมไว้อีกหลากหลายเมนู เนื่องจากผู้คนหลากหลายเชื้อชาติเข้ามาตั้งรกรากจนเกิดเป็นวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตจากอดีต เป็นมรดกทางวัฒนธรรมตกทอดมาถึงรุ่นลูกหลานให้เห็นได้อย่างชัดเจน และสามารถต่อยอด พัฒนาและเพิ่มมูลค่าให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารได้ (ทีปกร สุจิตจรูญ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 8 มิถุนายน 2566)

4.2.2 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ดำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

เป็นอาหารที่ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย ทำรับประทานและสืบทอดต่อกันมาในชุมชน ชุมชนกุฎีจีนมีสมาชิกในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบด้วย 3 เชื้อสาย ได้แก่ เชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่ปรากฏในพื้นที่ฝั่งธนบุรี ตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในช่วงสมัยกรุงศรีอยุธยามีชาวตะวันตกเดินทางมาค้าขายและมาเผยแพร่ศาสนาเป็นจำนวนมาก ส่วนชาวโปรตุเกสส่วนใหญ่เข้ามาเป็นทหารรับจ้าง เชื้อสายญวนมักอาศัยอยู่ริมแม่น้ำลำคลอง มักเป็นกลุ่มที่ถูกกวาดต้อนเป็นเชลยสงคราม (จารุวรรณ ขำเพชร, 2565) เชื้อสายไทยในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีนในอดีตเป็นคนที่เข้ามาเพื่อทำงานในบ้านของขุนนางโปรตุเกส ภายหลังมีครอบครัว และทายาท ตั้งถิ่นฐานในชุมชนสืบต่อมา ชุมชนกุฎีจีนหลายตระกูลเคยเป็นทหารของสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ซึ่งมีต้นตระกูลดั้งเดิมทั้งหมด 17 ตระกูล แต่ปัจจุบันมีทั้งสิ้น 83 ตระกูล โดยความเข้มแข็งของระบบเครือญาติภายในชุมชนกุฎีจีนได้แสดง ผ่านเพลงประจำชุมชนคือเพลงลูกกุฎีจีน และธงสีแดงฟ้าที่เป็นธงประจำชุมชน (แสน กิรินวนันท์ และ สิริยา รัตนช่วย, 2562) ด้วยความรักใคร่กลมเกลียวกันของสมาชิกในชุมชน ทำให้ชุมชนกุฎีจีนเป็นชุมชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผสมผสานวิถีชีวิต และวัฒนธรรมที่หลากหลายจากชนหลายเชื้อชาติที่มาอยู่ด้วยกันอย่างสงบสุข (Mulpramook, 2023) ในปัจจุบันยังมีการปรุงอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย รับประทานกันภายในครอบครัว และจำหน่ายในร้านอาหารภายในชุมชนกุฎีจีน ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูล ดำรับอาหาร ได้จำนวน 20 ตำรับ แบ่งเป็นอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส 12 ตำรับ เชื้อสายญวน 3 ตำรับ เชื้อสายไทย 5 ตำรับ โดยใช้วัตถุดิบในพื้นที่ที่สามารถหาซื้อได้ง่าย โดยในอดีตส่วนใหญ่ปรุงอาหารรับประทานกันเองในทุ้มื้อ และมีการสืบทอดภูมิปัญญาสู่ลูกหลานในครอบครัว สอดคล้องกับการศึกษาของบุญญาพร เชื้อมสมพงษ์ และอริยา วงษ์ทองดี (2565) ศึกษาประเภทของอาหารส่วนประกอบ วิธีการปรุง การจัดสำรับ ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านไทยชุมชนบ้านวังจระเข้ สุพรรณบุรี พบว่า ส่วนประกอบของอาหารหาได้ง่ายในท้องถิ่น มีการแปรรูป ถนอมอาหาร

การคัดเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และปรุงอาหาร โดยใช้วิธีการที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ อาหารในท้องถิ่นสื่อถึงมิติความรู้เกี่ยวกับอาหาร 7 มิติ ได้แก่ มิติการเกษตร มิติภูมิปัญญา มิติเคล็ดลับในการทำอาหาร มิติวิถีชีวิต มิติวัฒนธรรม มิติทางประวัติศาสตร์ (ณปภา สุวรรณรงค์, 2565) สอดคล้องกับ นิชมน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน (2563) ศึกษาพบว่า การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารของบุคคลในครอบครัวมีความสำคัญในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร หากกล่าวถึงวัฒนธรรมการทำอาหารในชุมชนกุฎีจีน พบว่า มีอาหารที่สืบทอดต่อกันมายาวนาน เช่น ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีการสืบทอดมาตั้งแต่สมัยอยุธยาโดยสืบทอดกันภายในครอบครัวชาวโปรตุเกส มีการนำเอาวัฒนธรรมวิถีชีวิตในชุมชนมาใส่ไว้ในขนม อย่างการแต่งหน้าขนมตามความเชื่อของวัฒนธรรมชาวจีนในชุมชน (สโรชา ทรงสภาพร และธีระวัฒน์ จันทิก, 2560)

4.2.3 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

จากการประชุมสนทนากลุ่ม และการประเมินความเหมาะสมของร่างสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ผู้วิจัยได้จัดสำหรับ โดยปรับรายการอาหารจากร่างสำหรับให้เหมาะสม และจัดสำหรับเพิ่มในมื้อเช้า มื้อกลางวัน และอาหารว่างมื้อบ่ายให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของสมาชิกในชุมชน เพิ่มเติมตามข้อเสนอแนะ ได้ทั้งสิ้น 8 สำหรับ สำหรับที่ 1 พหุรสเลิศค่า สำหรับที่ 2 เสน่ห์กุฎีจีน สำหรับที่ 3 ฝ่าหรั่งกุฎีจีน สำหรับที่ 4 กัลยาณมิตรเลิศรส สำหรับที่ 5 สยามกุฎีจีน สำหรับที่ 6 สำหรับอาหารมื้อเช้า สำหรับที่ 7 สำหรับมื้อกลางวัน สำหรับที่ 8 สำหรับอาหารว่างมื้อบ่าย โดยจัดให้มีชื่อสำหรับอาหาร ที่น่าสนใจดึงดูดนักท่องเที่ยว สมัยโบราณคนไทยมักอยู่รวมกันเป็นครอบครัวใหญ่ มีคนหลายวัย ทั้งเด็ก ผู้ใหญ่ และคนชรา ดังนั้น การจัดอาหารจึงต้องมีความหลากหลาย เพื่อให้ทุกคนได้รับประทานอาหารที่ดี และเหมาะสมในแต่ละวัย จึงเกิดวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นลำดับขึ้น โดยมีการจัดอาหารหลายชนิดให้อยู่ในสำหรับเดียวกัน สำหรับอาหารไทยในทุกมื้อจะถูกจัดขึ้นอย่างพิถีพิถัน มีความสัมพันธ์กัน ซึ่งนับได้ว่าการจัดสำหรับอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์ และภูมิปัญญาของคนไทยในสมัยก่อน (Phugan & Inket, 2016) สอดคล้องกับ ศิริพงศ์ รักใหม่ และคณะ (2562) กล่าวว่า วัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยในหนึ่งมือนิยมบริโภคอาหารทุกชนิดร่วมกัน ทั้งอาหารว่าง คาว และหวาน โดยมีการจัดสำหรับอาหารให้มีความหลากหลาย มีรสชาติแก้กัน เพื่อความสมดุล Sanon et al., (2020) ศึกษาการจัดสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตามอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยว มีการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นมาจัดเป็นสำหรับ มีเรื่องเล่าด้านประวัติอาหาร วิธีประกอบอาหาร วิถีชีวิตชุมชนและสรรพคุณทางอาหาร พร้อมทั้งสร้างเรื่องเล่าแต่ละสำหรับมาเชื่อมโยงออกแบบเรื่องเล่า และวิธีการเรียนรู้ อาหารท้องถิ่นมีความหลากหลายของอาหารประเภท คาว หวาน วิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย รสชาติหลากหลาย มีสารอาหารครบถ้วน อาหารท้องถิ่นมีวิธีการปรุงที่หลากหลายถ่ายทอดจากคนในครอบครัวผ่านความเชื่อ และพิธีกรรม (วิรัชยา อินทะกันต์ และกุลชญา ลีหวงวน, 2564) สำหรับอาหารท้องถิ่นสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่น (นุชนารถ กฤษณมรย์ และคณะ, 2566) และสามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้

เนื่องจากความจริงแท้ของอาหารท้องถิ่นส่งผลต่อภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว นำไปสู่การเพิ่มขีดจำกัดความสามารถทางด้านภาพลักษณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Thayarnsin, 2022) สอดคล้องกับณนท์ แดงสังวาลย์ ศึกษาพบว่า โมเดลการวัดภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร สอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ ได้แก่ ความดั้งเดิมของอาหาร และวิถีของคนในชุมชน คุณค่าแห่งการเรียนรู้ด้วยการบริการที่เป็นเลิศ กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารพื้นถิ่น สถานที่ และสิ่งแวดล้อม นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีพฤติกรรมเลือกรับประทานอาหารที่เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว (แววดาว จงกลณี, 2565) อาหารท้องถิ่นสามารถยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวชุมชน (ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ, 2564) การใช้ประโยชน์ความรู้เรื่องราวท้องถิ่นสามารถพัฒนาเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ใช้กระบวนการจัดการความรู้โดยระบุน้ำรู้จากความต้องการของกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แสวงหาความรู้ การสร้างและถอดความรู้ การจัดเก็บความรู้ จัดทำคู่มือการเตรียมพร้อมสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ สร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การท่องเที่ยวชิมอาหารท้องถิ่น (จริยา สุพรรณ และคณะ, 2565) อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นยกระดับสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยการอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ การสร้างใหม่ เพื่อสร้างกลไกในการท่องเที่ยว (ปรีชา มุณีศรี และคณะ, 2563) ดึงศักยภาพที่มีจุดเด่นในพื้นที่มาใช้ในการออกแบบส่งเสริมการท่องเที่ยว ตามแนวคิดเมืองแห่งการเรียนรู้เนสโก เป็นแนวคิดที่สนับสนุนให้รัฐท้องถิ่นและเครือข่ายพัฒนากลยุทธ์ในการพัฒนาเมืองให้เกิดการเรียนรู้ทุกที่ทุกเวลา อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อส่งเสริมการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ให้ตอบรับกับความต้องการของเศรษฐกิจสังคม (Serisakul & Ovatvoravarunyou, 2022) อาหารท้องถิ่นมีการต่อยอดพัฒนาในหลายรูปแบบ มีหน่วยงานในระดับท้องถิ่นเข้ามาช่วยในการจัดงานสืบสานประเพณี และวัฒนธรรมท้องถิ่น (สุพจน์ สุณา และคณะ, 2566) งานหรือเทศกาลมีส่วนในการสนับสนุนอาหารถิ่นให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสสร้างประสบการณ์ใหม่ (ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ และคณะ, 2565) ชุมชนภูฏาจินมีต้นทุนที่ภาครัฐให้ความสนใจในการลงทุนพัฒนาชุมชน ซึ่งการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนท้องถิ่น อาทิ โครงสร้างขั้นพื้นฐาน ช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ เกิดการสร้างงาน ส่งผลกับการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น (แสน กิรตินวนันท์ และสิริยา รัตนช่วย, 2562)

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ แบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน 2) ศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน 3) พัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยผู้วิจัยได้พิจารณาหาข้อความสำคัญจากข้อมูล แบ่งเป็นสรุปผลและข้อเสนอแนะ ดังนี้

5.1 สรุปผล

5.1.1 สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

5.1.1.1 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน จำแนกตามเชื้อสายโปรตุเกส ญวน และไทย ทั้งสิ้น 53 รายการ ประกอบด้วย 1) ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาจำแนกตามเชื้อสายชุมชนกุฎีจีน (1) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส 20 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว 12 รายการ ได้แก่ แกงเหงาหงอด เจ้าเจา ต้มมะฝ่ำ/ต้มมะฝาด ต้มเค็มโปรตุเกส เนื้อซัลโม สตูว์ เนื้อน้ำมัน สัฟแฟก หมูฝอย ผัดกับกากหมู หมูเค็ม ไก่อบฉีก หมูอบมันฝรั่ง อาหารจานเดียว 2 รายการ ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ อาหารว่าง 2 รายการ ได้แก่ กะหรี่ปั๊ปไส้สัฟแฟก ขนมปังไส้สัฟแฟก อาหารหวาน 4 รายการ ได้แก่ ก๋วยต๊ส กุดสลัง ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 6 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตุ่น ผัด ทอด และอบ (2) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวน ประกอบด้วย จำนวน 8 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว จำนวน 3 รายการ ได้แก่ แกงหมูชะมวง แม่งกะพุนลวกจิ้ม ผัดหน่อกระวาน อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู ขนมจีนญวน อาหารว่าง 1 รายการ ได้แก่ ขนมเบื้องญวน และอาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ บัวลอยญวน แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 5 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ทอด ผัด และยำ (3) อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายไทย จำนวน 25 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว 11 รายการ ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงส้ม ต้มโคล้ง ปลาสุลิต ต้มยำกุ้ง น้ำพริก ส้มตำ หมี่กรอบ ผัดกะเพรา ผัดพริกขิง ยำทวาย อาหารจานเดียว 3 รายการ ได้แก่ ขนมจีนแกงเขียวหวาน ผัดไทย ข้าวหนุ่มนาคลูกฝุ่น อาหารว่าง 4 รายการ ได้แก่ กระทงทอง ทองพลุ หมูสร่ง ช่อม่วง อาหารหวาน 7 รายการ ได้แก่ ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ส้มฉุน สลลลอยแก้ว สลิมทับทิมกรอบ แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 7 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตำ ทอด นึ่ง ผัด และยำ

5.1.1.2 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน ได้แก่ วัฒนธรรมการทำอาหารในอดีต ภายในครอบครัวทำอาหารเพื่อรับประทานกันเอง และหากทำในปริมาณมาก ก็นำไปแบ่งปันให้เพื่อนบ้าน หรือขายในชุมชน ในปัจจุบัน ภายในครอบครัวส่วนใหญ่นิยมซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จ มีการรับประทานเองในช่วงวันหยุด และวันที่มีญาติมารวมตัวกัน วัฒนธรรมการกิน ในอดีตกับปัจจุบัน มีความคล้ายคลึงกันได้แก่ มื้อเช้านิยมรับประทานขนมปัง ข้าวต้ม ข้าวแกง มื้อกลางวันรับประทานอาหารจานเดียว มื้อเย็นนิยมจัดเป็นสำหรับประมาณ 3 - 5 อย่าง ต่างกันตรงที่ในอดีตเชื้อสายโปรตุเกสส่วนใหญ่นิยมดื่มกาแฟปิดท้ายมื้ออาหารทุกมื้อ แต่ปัจจุบันไม่นิยมดื่มกาแฟปิดท้ายมื้ออาหาร ส่วนชนมกีนกันทั้งวันแล้วแต่ความสะดวกและความต้องการของแต่ละบุคคลวัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์/ภาชนะในการกิน ในอดีต ครอบครัวขุนนาง นิยมใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารและอุปกรณ์ในการกินเป็นทองเหลือง กระเบื้องเคลือบ แก้วเจียรไน ครอบครัวที่มีฐานะปานกลางนิยมใช้เครื่องมือที่ทำจากทองเหลือง ไม้ ภาชนะ จาน ช้อน เป็นสังกะสีเคลือบ ในปัจจุบัน ใช้เครื่องมือในการทำอาหารเป็นทองเหลือง และมีการใช้สแตนเลสที่หาซื้อได้ง่ายโดยทั่วไป ภาชนะนิยมใช้ตามสมัยนิยม ได้แก่ จานกระเบื้อง ช้อนสแตนเลส

5.1.2 สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ดำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

เป็นอาหารที่ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย สืบทอดวัฒนธรรมการทำอาหารมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งในปัจจุบันยังมีการปรุงอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย รับประทานกันภายในครอบครัวและจำหน่ายในร้านอาหารภายในชุมชนกุฎีจีน ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูล ดำรับอาหาร ประกอบด้วย ชื่ออาหาร ชนิดของอาหาร ประเภทอาหารตามวิธีการปรุง คุณลักษณะของอาหาร เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร วัตถุดิบ ขั้นตอนการทำ เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ วิธีการรับประทาน ได้จำนวน 20 ดำรับ แบ่งเป็นอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส 12 ดำรับ ได้แก่ แกงเหงาหงอด ต้มมะผาด เนื้อชัลโม สตูว์ลิ้นวัว เนื่อน้ำมัน สัพแหยก ไก่อบฉีก ขนมนจีนแกงไก่คั่ว ขนมนฝรั่ง กุฎีจีน ขนมนหน่านวล กุดสลึง และก้วยตัส เชื้อสายญวน 3 ดำรับ ได้แก่ หมูชะมวง ก้วยเตี่ยวเส้นจันท์ ผัดปู บัวลอยญวน เชื้อสายไทย 5 ดำรับ ได้แก่ แกงเขียวหวาน หมี่กรอบ ยำทวาย ผัดไทย ทองพลุ โดยใช้วัตถุดิบในพื้นที่ที่สามารถหาซื้อได้ง่าย

5.1.3 สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

จากการประชุมสนทนากลุ่ม และประเมินความเหมาะสมของสำรับ มีผู้เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่มและตอบแบบประเมิน ได้แก่ เชื้อสายโปรตุเกส 3 คน เชื้อสายญวน 3 คน เชื้อสายไทย 3 คน บุคลากรภาครัฐ 3 คน ผู้ประกอบการในชุมชน 3 คน ตัวแทนนักท่องเที่ยว 3 คน จัดเป็นสำรับได้ 5 สำรับ สำรับที่ 1 ชื่อสำรับ พหุรสเลิศค่า เป็นสำรับที่ประกอบด้วย อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้ง 3 เชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทย สำรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 5 คน ประกอบด้วยอาหารควา 4 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ แกงเหงาหงอด เนื้อชัลโม เนื่อน้ำมัน ยำทวาย บัวลอยญวน สำรับที่ 2 ชื่อสำรับ เสน่ห์กุฎีจีน

เป็นสำหรับที่ประกอบด้วย อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้ง 3 เชื้อสาย โปรตุเกส ไทย สำหรับนี้จัดไว้สำหรับ
 รับประทาน 3 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ ต้มมะผาด สตูว์ถั่วดำ ผัด
 พริกขิง บัวลอยญวน สำหรับที่ 3 ชื่อสำหรับ ผาหรั่งกุ๊จิ้น เป็นสำหรับที่จัดขึ้นโดยมีเฉพาะอาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย
 โปรตุเกส สำหรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 5 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 4 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ
 ได้แก่ แกงเหงาหงอด ต้มมะผาด เนื้อซัลโม เนื้อน้ำมัน ขนมหรั่งกุ๊จิ้น สำหรับที่ 4 ชื่อสำหรับ กัลยาณมิตรเลิศ
 รส เป็นสำหรับที่จัดขึ้นโดยมีเฉพาะอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวน สำหรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 3 คน
 ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ แกงหมูชะมวง ผัดหน่อกระวาน
 ขนมหุ้นญวน บัวลอยญวน สำหรับที่ 5 ชื่อสำหรับ สยามกุ๊จิ้น เป็นสำหรับที่จัดขึ้นโดยมีเฉพาะอาหารภูมิ
 ปัญญาเชื้อสายไทย สำหรับนี้จัดไว้สำหรับรับประทาน 3 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหาร
 หวาน 1 รายการ ได้แก่ ผัดไทย หมี่กรอบ ยำพวย ข้าวเหนียวเปียกกล้วย และเพิ่มเติมสำหรับที่ 6 – 8
 ตามข้อเสนอแนะ ได้แก่ สำหรับที่ 6 สำหรับอาหารมื้อเช้า เป็นสำหรับที่จัดขึ้นโดยมีเฉพาะอาหารภูมิ
 ปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส โดยจัดตามคำแนะนำจากการประชุมสนทนากลุ่ม พบว่า ภายในชุมชนกุ๊จิ้น
 นิยม รับประทานอาหารเช้า เป็นขนมปัง ซุป ชา กาแฟ ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้รับมาจัดเป็นสำหรับ
 ประกอบด้วย น้ำซุปแกงเหงาหงอด ขนมปังสัฟเฟก กาแฟร้อน สำหรับที่ 7 สำหรับอาหารมื้อกลางวัน
 เป็นสำหรับที่จัดขึ้นโดยมีเฉพาะอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส โดยจัดตามคำแนะนำจากการ
 ประชุมสนทนากลุ่มพบว่า มื้อกลางวัน ภายในชุมชน นิยมรับประทานอาหารจานเดียว และดื่มกาแฟ
 หลังมื้ออาหาร ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้รับมาจัดเป็นสำหรับมื้ออาหารกลางวัน ผู้วิจัยจึงนำมาจัดเป็นสำหรับ
 ประกอบด้วย ขนมหุ้นแกงไก่คั่ว ส้มฉุน อเมริกานอสลลอยแก้ว สำหรับที่ 8 เป็นสำหรับที่จัดขึ้นโดยมี
 เฉพาะอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายญวน โดยจัดตามคำแนะนำจากการประชุมสนทนากลุ่ม พบว่า ใน
 ชุมชนกุ๊จิ้นได้รับวัฒนธรรมการรับประทาน ชา กาแฟยามบ่ายมาจากชาวต่างชาติ ในช่วงบ่ายจึงนิยม
 รับประทาน ชา กาแฟ และอาหารว่าง ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้รับมาจัดเป็นสำหรับอาหารว่างมื้อบ่าย
 ได้แก่ ขนมเป็ญญวน อเมริกานอส

5.1.3.1 การประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกุ๊จิ้นสำหรับที่ 1
 พหุรสเลิศค่า พบว่า มีความเหมาะสมมากในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.48 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสม
 มากที่สุด 3 ข้อ และเหมาะสมมาก 4 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 3 ลำดับคือ มีวิธีการปรุง
 อาหารที่หลากหลาย มีสารอาหารครบถ้วน มีความหลากหลายของอาหารประเภท คาว หวาน โดยมี
 ค่าเฉลี่ย 4.72 4.67 และ 4.67 ตามลำดับ

5.1.3.2 การประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกุ๊จิ้นสำหรับที่ 2
 เสน่ห์กุ๊จิ้น พบว่า มีความเหมาะสมมากในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.31 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมาก
 ทั้ง 7 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 3 ลำดับคือ ภาพรวมของสำหรับอาหารมีความเหมาะสม ชื่อ

สำหรับอาหาร สำหรับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.44 4.39 และ 4.33 ตามลำดับ

5.1.3.3 การประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกุฎีจีนสำหรับที่ 3 ฝักรังกุฎีจีน พบว่า มีความเหมาะสมมากในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมากที่สุด 2 ข้อ และเหมาะสมมาก 5 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 2 ลำดับคือ มีรสชาติหลากหลาย มีสารอาหารครบถ้วน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 และ 4.50 ตามลำดับ

5.1.3.4 การประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกุฎีจีนสำหรับที่ 4 กัลยาณมิตรเลิศรส พบว่า มีความเหมาะสมมากในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.37 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมากที่สุด 1 ข้อ คือ มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 มีความเหมาะสมมาก 6 ข้อ

5.1.3.5 การประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกุฎีจีนสำหรับที่ 5 สยามกุฎีจีน พบว่า มีความเหมาะสมมากในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.45 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมมากที่สุด 4 ข้อ และเหมาะสมมาก 3 ข้อ เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 4 ลำดับคือ มีสารอาหารครบถ้วน ชื่อสำหรับอาหาร มีรสชาติหลากหลาย สำหรับนี้สามารถประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 4.50 4.50 และ 4.50 ตามลำดับ

5.1.3.6 จากการประชุมสนทนากลุ่ม และประเมินสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกุฎีจีน ได้มีการพัฒนาสำหรับอาหารตามข้อเสนอแนะ รวมทั้งสิ้น 8 สำหรับ

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งนี้

5.2.1.1 ข้อเสนอแนะในการวิจัยจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 จากผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมการทำอาหารและการกินอาหารภูมิปัญญาในชุมชนกุฎีจีน คนรุ่นใหม่ส่วนมากทำงานภายนอกชุมชน ไม่ค่อยมีเวลาที่จะทำอาหารกินเอง ไม่สะดวกตั้งอาหารเป็นสำหรับ หารับประทานกันง่าย ๆ เพราะต่างคนต่างทำงานกลับบ้านไม่ตรงกัน หากวันใดอยู่พร้อมหน้าก็จะตั้งเป็นสำหรับ จึงอาจทำให้วัฒนธรรมการทำอาหารจากภูมิปัญญา และการรับประทานเป็นสำหรับร่วมกับครอบครัวค่อย ๆ สูญหายไป จึงควรมีการบันทึกตำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน เพื่อให้มีการศึกษาขั้นตอนการปรุงอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนอย่างต่อเนื่อง

5.2.1.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 จากผลการวิจัย พบว่า ผู้ที่มีความรู้ในการปรุงอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ และคนรุ่นใหม่ไม่สนใจในการทำอาหารภูมิปัญญา ทางกรรมการชุมชนจึงควรจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารภูมิปัญญาแก่ผู้สนใจภายใต้กิจกรรมที่สอดคล้องกับพฤติกรรมของคนรุ่นใหม่อย่างต่อเนื่อง

5.2.1.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 จากผลการวิจัย พบว่า การพัฒนาสำหรับอาหารเป็นที่สนใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในชุมชนและนักท่องเที่ยว จึงควรส่งเสริมให้

มีการประชาสัมพันธ์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชน เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวผ่านช่องทางต่าง ๆ หน่วยงานปกครองส่วนท้องถิ่นควรจัดกิจกรรมกระตุ้นให้คนในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียงเห็นถึงความ เป็นอัตลักษณ์ของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น และสนับสนุนอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูมิปัญญาให้เป็น ที่รู้จักของบุคคลทั่วไป รวมทั้งส่งเสริม สนับสนุนในการนำสำหรับอาหารดังกล่าว พัฒนาให้เป็น ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพที่มุ่งศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนภูมิปัญญา บันทึกตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูมิปัญญา และพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญา ท้องถิ่นชุมชนภูมิปัญญา โดยมีข้อเสนอแนะดังนี้

5.2.2.1 การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาเฉพาะบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูมิปัญญา เท่านั้น ซึ่งผู้วิจัยมีความเห็นว่า ภาวะการณ์นี้เกิดขึ้นกับสังคมไทยในปัจจุบันเป็นวงกว้าง อาจส่งผลให้ อาหารภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าสูญหายไป จึงควรมีการศึกษาเกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ในพื้นที่อื่นเพื่อการอนุรักษ์ให้คงอยู่สืบไป

5.2.2.2 การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาเฉพาะตำรับและสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชน ภูมิปัญญา จึงควรศึกษาตำรับอาหารและบันทึกอย่างเป็นระบบในพื้นที่อื่นๆ เพื่อส่งเสริมให้เกิดการสืบทอดต่อไป และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

5.2.2.3 การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาเฉพาะอาหารท้องถิ่นชุมชนภูมิปัญญา จึงควรศึกษา การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของพื้นที่ 6 ชุมชนในย่านกะดีจีน ได้แก่ ชุมชนภูมิปัญญา ชุมชนวัด ประยวงค์ ชุมชนวัดกัลยาณ์ ชุมชนภูมิปัญญา ชุมชนวัดบุปผาราม และชุมชนโรงคราม ในรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

5.2.2.4 ควรศึกษาวิจัยอาหารและสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูมิปัญญาโดยต่อยอดให้เป็นงานวิจัยที่เชื่อมโยงกันการท่องเที่ยวและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

เอกสารอ้างอิง

- กมลพร กัลยาณมิตร, ธวัชชัย แสงทรัพย์ และณัฐวุฒิ ชีวพิทักษ์ผล. (2562). การบริหารชุมชนท้องถิ่นภายใต้แนวคิด Public Private Partnership (PPP) กรณีศึกษาชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร. *การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7 มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี The Seven National Symposium Concerning the Research Work Presentation at BTU "นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาสังคมไทยในศตวรรษที่ 21" Innovation for the Development of Thai Society in the Twenty-First Century IDTS21*. กรุงเทพมหานคร:มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี
- กติกาก กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร. (2564). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น. *วารสารชุมชนวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา*, 15(3), 145 - 157.
- กิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์, อริศราวรรณ นิยมรัตน์จรรยา, ภาณุพัฒน์ อรรถธร, กัญญารัตน์ สุโกพันธ์, วิปศยา โพธิบุตร, และอภิรักษ์ โอสมเจริญ. (2565). กระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของขนมฝรั่งกุฎีจีน. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย*, 5(1), 46 - 57.
- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2560). (ร่าง) *กรอบยุทธศาสตร์ การจัดการด้านอาหารของประเทศ ไทย ฉบับที่สอง พ.ศ. 2560 - 2579*. คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ.
- คณะกรรมการธิการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภานิติบัญญัติแห่งชาติ. (2562). *การขับเคลื่อนการพัฒนาชุมชนย่านกะดีจีนสู่ความมั่นคงยั่งยืน*. สภานิติบัญญัติแห่งชาติ.
- คณะกรรมการธิการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภานิติบัญญัติแห่งชาติ. (2561). *รายงานการจัดมหรหรมา ๖ ชุมชนย่านกะดีจีน ๓ ศาสนา ๔ ความเชื่อ เกื้อหนุนกัน สู่สันติสุข*. สภานิติบัญญัติแห่งชาติ.
- คณะนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ. (2565). *แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2566 - 2570*. สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
- จริยา สุพรรณ, นุชนารถ รัตนสุวงศ์ชัย และรัตนพล ชื่นคำ. (2565). การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาเรื่องเล่าและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ จังหวัดชัยนาท จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดลพบุรี. *วารสารศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ*, 4(3), 560 - 574.
- จารุวรรณ ขำเพชร. (2561). *ภูมิทัศน์ชาติพันธุ์ แผนที่ชุมชนชาติพันธุ์ในกรุงเทพมหานคร*. ศูนย์มานุษยวิทยา สิริธร
- จิตสทา ศิริณภัก. (2565). *สื่อส่งเสริมการเรียนรู้การท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีนสำหรับวัยเด็กตอนกลาง*. *วารสาร ดีไซน์ เอกโค*, 3(1), 57 - 66.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- จุฬาลักษณ์ จารุจฑารัตน์ และวงศ์ทอง เขียนวงศ์. (2560). การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมฝรั่งกุฎีจีนด้วยการประยุกต์เอกลักษณ์ ของชุมชนแขวงกัลยาณ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร. *วารสารสารสนเทศ*, 16(1), 77 - 85.
- ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร, เอกอรินทร์ ดวงทิพย์, นิณาริ อิตินันท์, มณฑนกาญจน์ ปิ่นภู, และวิไลพร วงศ์คินี. (2560). ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(4), 297 - 313.
- ชาย โพธิ์สิตา. (2564). ศาสตร์และศิลป์การวิจัยเชิงคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พรินต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด มหาชน.
- ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และมินา ระเด่นอาหมัด. (2564). การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 13(2), 177-189.
- ณนนต์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์ และเกตุวดี สมบูรณ์ทวี. (2565). การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ต. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*, 10(5), 1983 -1998.
- ณปภา สุวรรณรงค์. (2565). การสื่อสารความหมายของอาหารพื้นถิ่น ของตำบลหนองหล่ม อำเภอ ดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา*, 30(3), 1 - 21.
- ณัฐนิชา กรกิ่งมาลา และไทรรัตน์ จารุทัศน์. (2564). แนวทางการปรับสภาพแวดล้อมของชุมชนพหุวัฒนธรรมเพื่อผู้สูงอายุ กรณีศึกษาชุมชนรอบศาสนสถานย่านกุฎีจีน เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร. *สารศาสตร์*, 4(3), 599 - 611.
- นิชมน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน. (2563). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. *วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์*. 6(2). 28 - 44.
- ธีระวัฒน์ จันทิก, จิตพนธ์ ชุมเกต, ชัยณุกพงศ์ ศิริโชตินิสากร, ระชานนท์ ทวีผล และธนพัฒน์ อินทวิ. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชน หมู่บ้านไทยมุสลิม. *Dusit Thani College Journal*, 15(1), 454 - 475.
- นกะวี ด่านลาพล. (2561). ศิลปะการจัดจานและออกแบบตกแต่งอาหารไทยฟิวชั่น. *วารสารบัณฑิตศึกษา*, 15(71), 1 - 13.
- นุชนารถ กลุขณมย์, กาญจนพรรณ จรพงศ์, นัตติกานต์ สมนึก และชฎาภรณ์ ณ นคร. (2566). การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่น ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรีจังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารวิชาการสังคมมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช*, 13(1), 1 - 19.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ และอริยา วงษ์ทองดี. (2565). อาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่น ชุมชนบ้านวังจรเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี. *Journal of Thai Food Culture*, 4(1), 1 - 12
- บุษบา ทองอุปการ. (2561). อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 5(ฉบับพิเศษ), 107 - 118.
- ประไพพิมพ์ สุธีสินนท์ และประสพชัย พสุนนท์. (2559). กลยุทธ์การเลือกตั้งอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. *วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ*. 29(2). 32 - 48.
- ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ, ภัทร สำราญราษฎร์ และหงสกุล เมสนุกุล. (2565). แนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย. *Journal of Management Science Pibulsongkram Rajabhat University*, 4(2), 77 - 89.
- ปรีชา มุณิศรี, สาวิตรี มุณิศรี, ดวงเดือน สงฤทธิ์, และเจษฎา ร่มเย็น. (2563). การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ], มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.
<https://www.repository.rmutsv.ac.th/handle/123456789/2324>
- ปวิธ ต้นสกุล. (2563). แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนนาบนาก อำเภอปากพะนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. *WMS Journal of Management Walailak University*, 9(1), 81-92.
- ปจรรย์ กิจกาญจนกุล. (2566). องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี. *วารสารศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 23(1), 204 - 233.
- ปาริฉัตร พงษ์คณะ. (2563). การต่อยอดภูมิปัญญาพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญเพื่อพัฒนาอาหารสำหรับการท่องเที่ยว รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ*. 14(2). 166 - 178.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพฯ: นานมี บุ๊คส์ จำกัด.
- ฝ่ายพัฒนาพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม. (2566). *ค่าใช้จ่ายในการสนับสนุนการดำเนินงานของคณะกรรมการชุมชน*. สำนักงานเขตธนบุรี.
- ภาสพงศ์ ผิวพอใช้ และจุฬารัตน์ ดวงศรี. (2021). คำศัพท์การประกอบอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคของ คนไทย: ศึกษาจากตำรับอาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร:- *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 6(9), 35 - 49.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- รณภพ นพสุวรรณ, จันทิมา เขียวแก้ว และสุจิตรา เปลี่ยนรุ่ง. (2566). การสืบสานภูมิปัญญาบรรพบุรุษวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะบนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทย. *วารสารปราชญ์ประชาคม*, 1(1), 72 - 82.
- วงศ์วิภา โสสุวรรณจินดา, ญัฐกานต์ ร่องทอง และสุวิทย์ ยอดนิม. (2564). การตลาดเพื่อการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ชุมชน ในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*, 8(1), 414 - 431.
- วรารัตน์ สานนท์ และกมลพร สวนทอง. (2562). การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว เรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวอ่าวหวี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอบางแพ จังหวัดนครปฐม. *วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม*, (6)2, 97 - 114.
- วิศ เชวณศิลป์ และเจริญชัย เอกมาไพศาล. (2565). การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยภายใต้การระบาดของโรคโควิด-19. *วารสารธรรมศาสตร์*, 41(3), 116 - 138.
- วันดี ณ สงขลา, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่ม 13. โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. สำนักงานกลาง ภาควิชาฟิลิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 203 - 225
- วารีพร ชูศรี, จุฑามาศ พรหมมนตรี, บุตรีบุญโรจน์พงศ์, นพดล ชูเศษ และสร้อยณี อุเสินยาง. (2023). สำหรับ อาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 8(5), 270 - 286.
- วิมเนศวร ทะกอง, สุทธินันท์ โสทธิวิธิ และพิศิษฐ์ชัย สุวรรณถาวร. (2566). ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบูร : การสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน. *วารสารสหวิทยาการสังคมศาสตร์และการสื่อสาร*, 6(2), 92 - 102.
- วิรัชยา อินทะกันท์ และกุลชญา สิวหงวน. (2564). การพัฒนาตำบลอาหารพื้นเมืองสู่สำหรับเพื่อการท่องเที่ยว อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก. *วารสารราชภัฏเพชรบูรณ์*. 23(1), 33 -44.
- แววดาว จงกลณี. (2565). ตำบลอาหารและเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์. *The Journal of Pacific Institute of Management Science (Humanities and Social Science)*, 8(2), 398 - 409.
- สโรชา ทรงสถาพร และธีระวัฒน์ จันทิก. (2560). แนวทางการสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากผู้สูงอายุในชุมชนกุฎีจีน จังหวัดกรุงเทพมหานคร. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศิลปากร.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

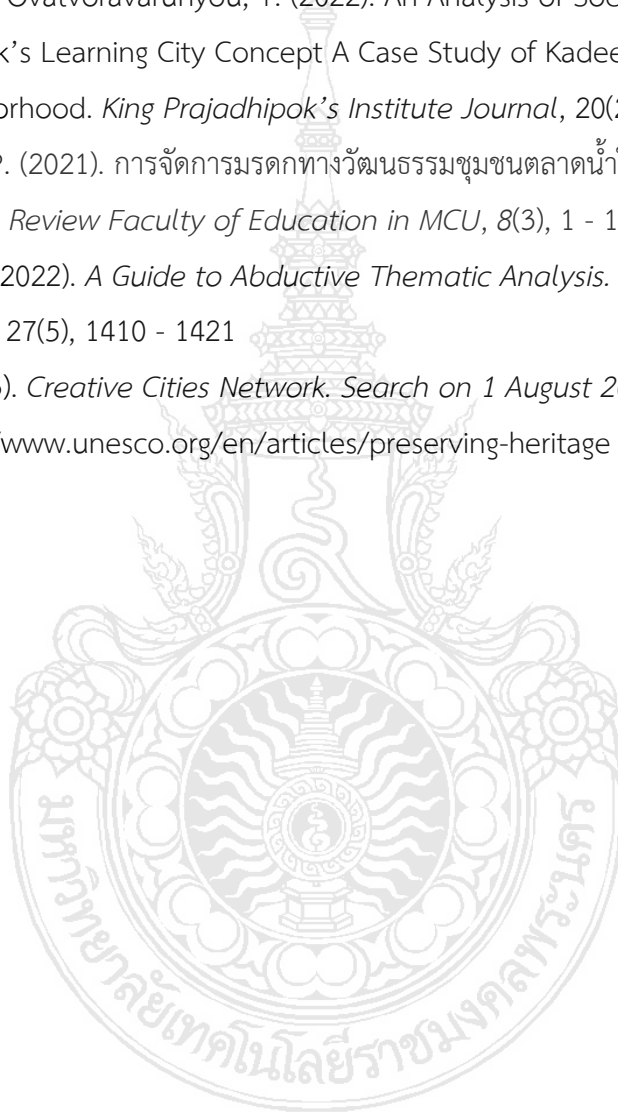
- สุพจน์ สุณา, ไพเลิศ โมฮัมหมัด, อาษา โมฮัมหมัด และชิตพล คุ่มสุพรรณ. (2566). แนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดนครสวรรค์. *วารสารวิจัยและวิชาการบวรพัฒน์*. 1(1). 1 - 12.
- แสน กิรินวนันท์ และสิริยา รัตนช่วย. (2562). กลไกการสร้างความเข้มแข็งสวัสดิการชุมชนเมืองกรณีศึกษา ชุมชนชาวไทยเกาะกลาง ชุมชนชาวจีนโพ้นทะเล ชุมชนคริสต์ก๊วยจิ้น และ ชุมชนมุสลิมมัสยิดกมลาไสย กรุงเทพมหานคร. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*, 7(5), 1253 - 1268.
- สำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล กรุงเทพมหานคร. (2561). *แผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ฉบับปรับปรุง*. กรุงเทพมหานคร, สำนักงานกรุงเทพมหานคร.
- สำนักงานโภชนาการ กรมอนามัย. (2565). *กินตามวัยให้พอดี*. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2556). *๘๐ ตำรับอาหารไทย*. บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.
- ศิริพงศ์ รักใหม่, ฌานิกา ศรีวรรณวิทย์, พชร พิริยาพร, นิกธ สุวรรณโชติ, เอกพล บุญช่วยชู, สาทิต เมืองสมบุญ, สายน้ำ ดิษฐานารี, ภาวนา จันมาลา, ฉวีวรรณ สุขสร, อรรถสิทธิ์ โอพึ่ง, ชุตติพร วุฒิ และพัชรินทร์ อนันตคุณูปกร. (2562). การพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี : ตำรับอาหารว่าง และตำรับอาหารหวาน. *Dusit Thani College Journal*, 13(2), 184 - 199.
- อมรรัตน์ เจริญชัย. (2564). การกินอาหารในสังคมสูงวัย. *วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร*, 3(2), 1 - 2
- Bhoophala, S., & Daengbuppha, J. (2022). THE DEVELOPMENT OF COMMUNITY-BASED CULINARY TOURISM IN THAILAND. *Journal of Suvarnabhumi Institute of Technology (Humanities and Social Sciences)*, 8(1), 286 - 304.
- Bourdieu, P. (1997). The Forms of capital. In Halsey, A. H. Halsey (Ed.), *Education: Culture, economy and society* (pp. 241 - 258). Oxford University Press.
- Chanasith, K., Siriwong, P., & Chuntuk, T. (2023). Development Innovations to Transfer Knowledge of Thai Food Recipes in The Central Region for New food entrepreneurs. *Journal of Logistics and Supply Chain College*, 9(1), 20 - 34.
- Kamthorn, W. (2022). การพัฒนามรดกทางวัฒนธรรมต้นแบบจากความหลากหลายตามแบบวิถีศาสนาคือความเชื่อในท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตธนบุรีกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิจัยราชภัฏธนบุรีรับใช้สังคม*, 8(1), 69 - 84.

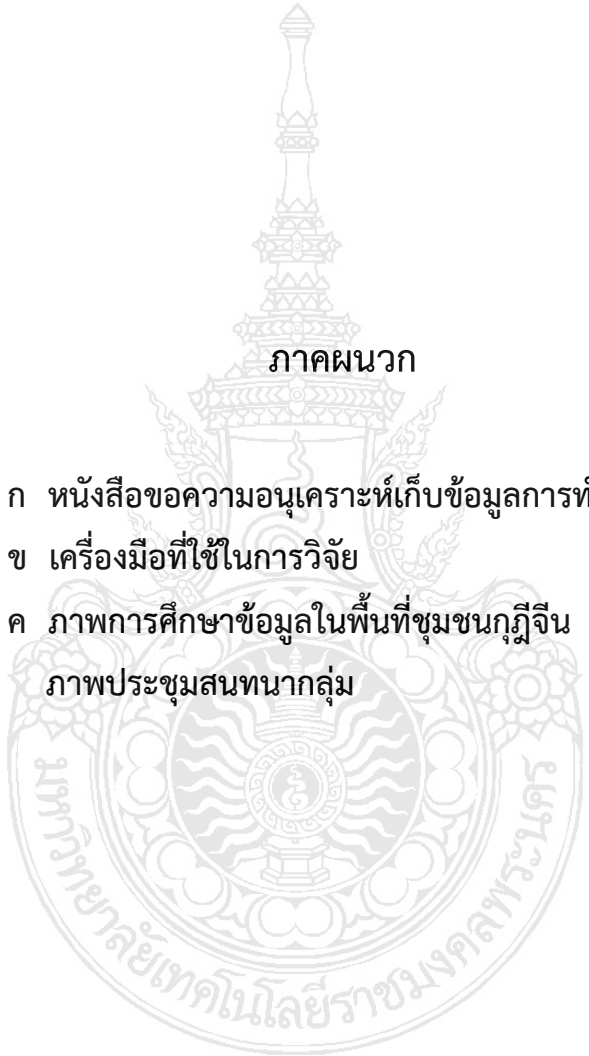
เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Kunathikornkit, S., Karavekphan, B., & Linakanit, J. (2020). การส่งเสริมศักยภาพสภาวัฒนธรรม ในการดำเนินงานสงวนและรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้. *Rajapark Journal*, 14(34), 186 - 202.
- Langdrige, & Darren (2007). *Phenomenological Psychology: Theory, Research and Method*. Harlow, UK: 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
- Mulpramook, S. (2023). LOCAL COMMUNITY ROLES IN COMMUNITY-BASED TOURISM MANAGEMENT PARTICIPATION, CASE STUDY OF “BAAN KUDICHIN MUSEUM”. *INTERNATIONAL ACADEMIC MULTIDISCIPLINARY RESEARCH CONFERENCE IN FUKUOKA 2023*. Fukuoka, Japan.
- Nakaray, P., Kaewseenual, L., Promma, S., Pantarak, S., Buangam, P., & Srirat, P. (2023). การพัฒนาเส้นทางและกิจกรรมการท่องเที่ยวเมืองแห่งการเรียนรู้มรดกทางวัฒนธรรม นครศรีธรรมราช. *Phranakhon Rajabhat Research Journal: Humanities and Social Sciences*, 18(2).
- Peerapun,W., Sereerat,S., Sanit,P., Vichienpradit, P., & Yuwadee Wi-te. (2020). Master Planning for Conservation and Development of Krung Rattanakosin 2032. *Nakhara: Journal of Environmental Design and Planning*, 19(1), 39-58.
- Phugan, P., & Inket, S., (2016). The Foods Set of Phitsanulok Indigenous. *Journal of Cultural Approach*, 17(32), 3 - 16.
- Ratanasachol, N., & Benjarongkij, Y., (2022). Bangkok Branding Through The Bangkokian’s Perspective. *Journal of Public Relations and Advertising*, 15(2), 20 - 36.
- Sakulrattanakulchai, S., & Sanguansintukul, K., (2020). A Study of Developing Gastronomy Tourism in the Areas of Different Contexts: Case Study of Nakhonpathom Province. *Journal of Architectural/Planning Research and Studies (JARS)*, 18(1), 1 - 19.
- Sarinya La-ong-in Thayarnsin. (2022). Developing Gastronomic Tourist Loyalty through Local Food Authentication, Destination Image and Travel Experiences. *Journal of Social Sciences and Humanities Research in Asia*, 29(1), 75 - 101.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Sanon, W., Suantong, K., & Kongprem, N. (2020). The study of local healthy food from indentity of community – based tourism for healthy food tourism destination in western Thailand. *RMUTSB ACADEMIC JOURNAL (HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES)*, 5(2), 179 - 195.
- 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), 45 - 67.
- Sirivaddhako, P. (2021). การจัดการมรดกทางวัฒนธรรมชุมชนตลาดน้ำในจังหวัดราชบุรี. *Journal of Educational Review Faculty of Education in MCU*, 8(3), 1 - 12.
- Thompson, J. (2022). *A Guide to Abductive Thematic Analysis. The Qualitative Report*, 27(5), 1410 - 1421
- UNESCO. (2023). *Creative Cities Network*. Search on 1 August 2023. from <https://www.unesco.org/en/articles/preserving-heritage>





ภาคผนวก

ภาคผนวก ก หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ภาคผนวก ค ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน

ภาพประชุมสนทนากลุ่ม

ภาคผนวก ก

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการวิทยานิพนธ์



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณวิสินี มณีสิทธิ์

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตเผยแพร่จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเคราะห้เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณนาวิณี พงศ์ไทย

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพิง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ ทรัพย์พระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตเคราะห้จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพิง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmu.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณทีปกร สัจจิตจรูล

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพีชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสตร์โยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณศศิธร วชิรรัตนวงศ์

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพีชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmup.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณนุศรา โกณานนท์

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตเผยแพร่จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๓๖๕

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณอุไรวรรณ มณีประสิทธิ์

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหามบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชน กุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณกัญญภัท อัครฉาณิน

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ ทรัพย์พระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตเผยแพร่จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสตร์โยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๒๖๑



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการเขตธนบุรี สำนักงานเขตธนบุรี

ด้วย นางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชน ภูเก็ต” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิธีพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตธนบุรี จำนวน ๓ คน และกลุ่มประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนภูเก็ต จำนวน ๕๐ คน ตั้งแต่วันที่ ๑๕ กันยายน – ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณทวีศักดิ์ ลิขิตเรืองศิลป์

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ญ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ญ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณชนิษฐา สุกุลทอง

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณอำพรณ นิมเชิง

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหามบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสารอาหารภูมิปัญญาชุมชน กุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตเผยแพร่จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณวราภรณ์ ธนุสิงห์

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยจิตร
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชน
กุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิธีพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาต
อนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็น
ที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาต
บันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูล
ส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณสุมาลี บัณฑิตตา

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหามบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิธีพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตเผยแพร่จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณจรรยา จันทนภาพ

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหามบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎิจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตเผยแพร่จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทนภาพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณดวงพร จันทร์คະ

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหามบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณผจกัณณ์ มณีสัทธี

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๓๗๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณวัชรภรณ์ สิงห์หัต

ด้วยนางศศิธร ศรีทองเพ็ง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาสารบําอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางศศิธร ศรีทองเพ็ง เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อณภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๑๑๔ ๕๒๙๕

ภาคผนวก ข

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย





แบบสำรวจเพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน เพื่อศึกษาดำรงอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และเพื่อพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน โดยแบบสำรวจนี้ใช้ในการรวบรวมข้อมูลรายชื่ออาหารจำแนกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน เพื่อประกอบการพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน

นิยาม สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน หมายถึง ชุดหรือกลุ่มของตำรับอาหารแบบดั้งเดิมที่ผู้สืบเชื้อสายภายในชุมชนกุฎีจีนนิยมประกอบอาหาร และจัดเพื่อรับประทานพร้อมกันในมื้ออาหาร ซึ่งมีความหลากหลายทั้งรสชาติ เนื้อสัมผัส ตามหลักการทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารที่ครบถ้วนในหนึ่งมื้ออาหาร



**แบบสัมภาษณ์วัฒนธรรมการบริโภคอาหารสำหรับผู้สืบเชื้อสายในชุมชนภูฏาจิเพื่อการวิจัย
เรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูฏาจิ**

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูฏาจิ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาชุมชนภูฏาจิ เพื่อศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนภูฏาจิ และเพื่อพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนภูฏาจิโดยแบบสัมภาษณ์ ใช้ในการรวบรวมข้อมูล วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการให้ข้อมูล ข้อคิด ข้อเสนอแนะ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการวิจัยในครั้งนี้

นิยาม สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนภูฏาจิ หมายถึง ชุดหรือกลุ่มของตำรับอาหารแบบดั้งเดิมที่ผู้สืบเชื้อสายภายในชุมชนภูฏาจินิยมนประกอบอาหาร และจัดเพื่อรับประทานพร้อมกันในมื้ออาหาร ซึ่งมีความหลากหลายทั้งรสชาติ รสสัมผัส ตามหลักการทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารที่ครบถ้วนในหนึ่งมื้ออาหาร

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลและข้อมูลทั่วไป

- 1.1 วัน เวลา ที่ให้สัมภาษณ์ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2566 เวลา.....
- 1.2 รหัสผู้ให้สัมภาษณ์.....อายุ.....ปี
- 1.3 อาชีพ/ตำแหน่ง.....
- 1.4 เชื้อสาย.....
- 1.5 สถานการณ์ปัจจุบันในการประกอบอาหารแบบดั้งเดิมในครอบครัว

.....

.....

ตอนที่ 2 ข้อมูล ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ ข้อมูลวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร

ประเด็น	แนวคำถาม	แนวคำตอบ
1. วัฒนธรรมการทำอาหาร	ในอดีต มีสมาชิกในครอบครัวทำอาหาร ภูมิปัญญาเชื้อสาย (โปรตุเกส, ญวน, ไทย) เพื่อรับประทานเอง หรือไม่ ใครเป็นผู้ทำ ทำบ่อยแค่ไหน ทำทุกมื้อหรือไม่	- มีการทำอาหาร - แม่ ทุกคนในครอบครัว - ทำทุกมื้อ ทำทุกวัน นาน ๆ ครั้ง
	ปัจจุบัน มีสมาชิกในครอบครัว ทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย (โปรตุเกส, ญวน, ไทย) เพื่อ รับประทานเองหรือไม่ ใครเป็น ผู้ทำ ทำบ่อยแค่ไหน ทำทุกมื้อ หรือไม่	- นิยมรับประทานเอง เพราะเป็นอาหารภูมิปัญญา หาซื้อไม่ได้ - นิยมซื้อรับประทาน เพราะ สะดวก
	มีการถ่ายทอดขั้นตอนการ ทำอาหารภูมิปัญญาภายใน ครอบครัวหรือไม่ และในรูปแบบ ใด	มี ต้องการให้ลูกหลานสืบ ทอดภูมิปัญญา ไม่มี เพราะไม่มีใครสนใจ อยากทำ การทำยุ่งยาก
2. วัฒนธรรมการกิน	ในอดีต เมื่อเข้านิมรับประทานอะไร จัดเป็นสำหรับหรือไม่ เมื่อกลางวันนิมรับประทานอะไร จัดเป็นสำหรับหรือไม่ เมื่อเย็นนิมรับประทานอะไร จัดเป็นสำหรับหรือไม่	นิมรับประทาน ชา กาแฟ ขนมปัง ข้าวต้ม ข้าวกับแกง รับประทานเป็นสำหรับ ไม่ จัดเป็นสำหรับ
	ในปัจจุบัน เมื่อเข้านิมรับประทานอะไร จัดเป็นสำหรับหรือไม่ เมื่อกลางวันนิมรับประทานอะไร จัดเป็นสำหรับหรือไม่ เมื่อเย็นนิมรับประทานอะไร จัดเป็นสำหรับหรือไม่	นิมรับประทาน ชา กาแฟ ขนมปัง ข้าวต้ม ข้าวกับแกง รับประทานเป็นสำหรับ ไม่ จัดเป็นสำหรับ

ประเด็น	แนวคำถาม	แนวคำตอบ
3. วัฒนธรรมการใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารและการกิน	ในอดีต ในครอบครัวใช้อุปกรณ์ทำอาหาร ทำจากวัสดุอะไร ในครอบครัวใช้อุปกรณ์การ รับประทานอาหารทำจากวัสดุ อะไร	นิยมรับประทานข้าวกับ กับข้าว จัดเป็นสำหรับ นิยมรับประทานอาหารจาน เดียว
	ในปัจจุบัน ในครอบครัวใช้อุปกรณ์ทำอาหาร ทำจากวัสดุอะไร ในครอบครัวใช้อุปกรณ์การ รับประทานอาหารทำจากวัสดุ อะไร	นิยมรับประทานข้าวกับ กับข้าว จัดเป็นสำหรับ นิยมรับประทานอาหารจาน เดียว

ขอขอบคุณในความอนุเคราะห์ที่ให้สัมภาษณ์ในครั้งนี้

นางศศิธร ศรีทองเพิง

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เบอร์ติดต่อ : 089-1145295



แบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาอาหารสำหรับผู้สืบเชื้อสายในชุมชนกภูจิ้นเพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกภูจิ้น

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกภูจิ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกภูจิ้น เพื่อศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกภูจิ้น และเพื่อพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกภูจิ้น โดยแบบสัมภาษณ์นี้ใช้ในการรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาอาหารชุมชนกภูจิ้น จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการให้ข้อมูล ข้อคิด ข้อเสนอแนะ ซึ่งจะเป็ประโยชน์ในการวิจัยในครั้งนี้

นิยาม สำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกภูจิ้น หมายถึง ชุดหรือกลุ่มของตำรับอาหารแบบดั้งเดิมที่ผู้สืบเชื้อสายภายในชุมชนกภูจิ้นนิยมประกอบอาหาร และจัดเพื่อรับประทานพร้อมกันในมื้ออาหาร ซึ่งมีความหลากหลายทั้งรสชาติ รสสัมผัส ตามหลักการทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารที่ครบถ้วนในหนึ่งมื้ออาหาร

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 วัน เวลา ที่ให้สัมภาษณ์ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2566 เวลา.....
- 1.2 รหัสผู้ให้สัมภาษณ์.....อายุ.....ปี
- 1.3 อาชีพ/ตำแหน่ง.....
- 1.4 เชื้อสาย.....
- 1.5 สถานการณ์ปัจจุบันในการประกอบอาหารแบบดั้งเดิมในครอบครัว

.....

ตอนที่ 2 ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

ประเด็น	แนวคำถาม	คำตอบ
1.ภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีน	อาหารภูมิปัญญาที่สืบทอดในเชื้อสายโปรตุเกส ญวน ไทยที่รู้จักมีอะไรบ้าง	เนื้อซัลโม ต้มมะฝาด ขนมจีน แกงไก่คั่ว ขนมฝรั่งกุฎีจีน
	รายการอาหารที่กล่าวข้างต้น จัดอยู่ในอาหารชนิดใด (เช่น อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน)	อาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน
	รายการอาหารที่กล่าวข้างต้น จัดอยู่ในประเพณีวิธีการปรุงใด (เช่น แกง ต้ม ผัด ทอด)	แกง ต้ม ผัด ยำ ตำ ทอด นึ่ง ปิ้ง ย่าง เผา หลน กวน จี่ หลาม
	คุณลักษณะของอาหาร ของอาหารที่กล่าวข้างต้น เป็นอย่างไร	ขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละอย่าง
	มีเรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหารดังที่กล่าวมาข้างต้นหรือไม่ และเป็นอย่างไร	เป็นอาหารที่มีขั้นตอนการทำที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ
	ในครอบครัวมีการประกอบอาหารภูมิปัญญา ดังที่กล่าวมาข้างต้นในรับประทานในชีวิตประจำวันบ้างหรือไม่ รายการใดบ้าง	มี ทำในชีวิตประจำวัน ไม่มี
	แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของอาหารที่รู้จักเป็นอย่างไร มีอาหารอะไรบ้างที่สูญหาย/กำลังจะสูญหาย	คนทำอาหารเป็นน้อยลง มีการดัดแปลงนำวัตถุดิบสำเร็จรูปมาใช้ เช่น ผงปรุงรส เนื้อซัลโม ต้มมะฝาด
	ท่านมีแนวทางสืบทอดหรือส่งต่อภูมิปัญญาอาหาร อย่างไร	ถ่ายทอดให้คนในครอบครัว
	ท่านมีการสืบทอดหรือส่งต่อภูมิปัญญาอาหารแก่บุคคลภายนอกหรือไม่ อย่างไร	ไม่มี/มี เปิดโอกาสให้คนภายนอกมาเรียนรู้
	มีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบ และวิธีการให้เข้ากับยุคสมัยหรือไม่ อย่างไร	ไม่มี/มี ใช้ซอสปรุงรสหรือผงปรุงรสในปัจจุบัน
	มีอาหารภูมิปัญญาเมนูใดบ้างที่มีการทำจำหน่ายภายในชุมชนและกำหนดราคาจำหน่ายอย่างไรบ้าง	ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่งกุฎีจีน

ตอนที่ 3 ข้อมูล ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ

1. ก่อนหน้านี้ เคยมีการบันทึกดำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุกีจิ้น หรือไม่ และหากจะมีการบันทึกควรมีแนวทางอย่างไร

2. มีอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุกีจิ้นรายการใดบ้างที่สามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุกีจิ้น

3. ควรมีการนำดำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุกีจิ้น มาจัดเป็นสำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุกีจิ้นเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวหรือไม่ และควรมีแนวทางการดำเนินงานอย่างไร

4. ท่านมีข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาสำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุกีจิ้นอย่างไร

ขอขอบคุณในความอนุเคราะห์ให้สัมภาษณ์ในครั้งนี้

นางศศิธร ศรีทองเพิง

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาเกษตรศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เบอร์ติดต่อ : 089-1145295



แบบบันทึกตำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนที่ทำรับประทานในครัวเรือน

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน เพื่อศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และเพื่อพัฒนาตำรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนโดยแบบสัมภาษณ์ ใช้ในการรวบรวมข้อมูล ตำรับอาหาร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการให้ข้อมูล ข้อคิด ข้อเสนอแนะ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการวิจัยในครั้งนี้

นิยาม ตำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน หมายถึง ชุดหรือกลุ่มของตำรับอาหารแบบดั้งเดิม ที่ผู้สืบเชื้อสายภายในชุมชนกุฎีจีนนิยมประกอบอาหาร และจัดเพื่อรับประทานพร้อมกันในมื้ออาหาร ซึ่งมีความหลากหลายทั้งรสชาติ รสสัมผัส ตามหลักการทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารที่ครบถ้วนในหนึ่งมื้ออาหาร

ชื่อ-สกุลผู้ให้ข้อมูล.....อายุ.....ปี เชื้อสาย.....

บ้านเลขที่.....ซอย.....เบอร์ติดต่อ.....จำนวนบุคคลในครอบครัว.....คน

สามารถปรุงอาหารตำรับนี้ได้จำนวน.....คน ตำรับที่ปรุงนี้เหมาะสำหรับรับประทาน.....คน

ชื่ออาหาร.....ชนิดของอาหาร.....ประเภทของอาหาร.....



คุณลักษณะของอาหาร

.....
 เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ของอาหาร(ที่มาอดีต)

.....
 ตำรับอาหารนี้มีการประยุกต์จากตำรับดั้งเดิมหรือไม่ อย่างไร

วัตถุดิบ	สัดส่วน			ขั้นตอนการปรุงอาหาร	เคล็ดลับ/ เทคนิคการปรุง อาหาร
	น้ำหนัก (กรัม)	ปริมาณ	ราคา (บาท)		

ขอขอบคุณในความอนุเคราะห์ให้สัมภาษณ์ในครั้งนี้

นางศศิธร ศรีทองเพ็ญ

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาเกษตรศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เบอร์ติดต่อ : 089-1145295



แบบประเมินสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน

แบบประเมินนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน เพื่อการท่องเที่ยว จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านประเมินความเหมาะสมของเครื่องมือ ในการให้ข้อมูล ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการวิจัยในครั้งนี้

แบบประเมินนี้ แบ่งเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

ตอนที่ 2 การประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนเพื่อการท่องเที่ยว

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

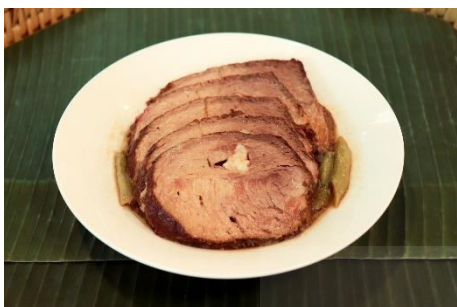
คำชี้แจง: กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ หน้าตัวเลือกที่ให้ และ/หรือกรอกรายละเอียดที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง ☐ เพศทางเลือก
2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 20 ปี	☐ 20 – 30 ปี	☐ 31 – 40 ปี
☐ 41 – 50 ปี	☐ 51 – 60 ปี	☐ 61 ปีขึ้นไป

สำหรับอาหารที่ 1 ชื่อสำหรับ พหุสเลอค่า

สำหรับรับประทาน 3-5 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 5 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่



1. เนื้อชัลโม

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: เนื้ออ้ว เครื่องเทศ ถั่วแขก

วิธีการปรุงอาหาร: ตุ่น

มีรสชาติ: กลมกล่อม เน้นรสธรรมชาติ



2. แกงเหงหอด

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: เนื้อปลา พริกแกงเผ็ด มะนาว ใบโหระพา

วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม

มีรสชาติ: เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน



3. เนื้อน้ำมัน

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: เนื้ออ้ว เครื่องเทศ ใบโหระพา ใบมะกรูด

วิธีการปรุงอาหาร: ผัด

มีรสชาติ: เผ็ด เค็ม กลมกล่อม



4. ต้มมะฟาด

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: น่องไก่ หมูสามชั้น หัวไชเท้า คะน้า กะหล่ำปลี

ไขมัน ลูกผักชี ยี่หระ หอมแดง กระเทียม

วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม

มีรสชาติ: เค็ม หวาน เปรี้ยว



5. ยำหวาย

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ไทย

วัตถุดิบ: เนื้อไก่ฉีก ถั่วฝักยาว ฝักบุง มะเขือยาว หัวปลี

หน่อไม้ ถั่วอก หอมแดงเจียว ปลาช่อนแห้ง กะทิ

วิธีการปรุงอาหาร: ยำ

มีรสชาติ: หวาน เค็ม เผ็ด เปรี้ยวเล็กน้อย



6.บัวลอยญวน

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ญวน

วัตถุดิบ: แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน ถั่วกวน กะทิ

วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม

มีรสชาติ: หวาน เค็ม



สำหรับอาหารที่ 2 ชื่อสำหรับ เสน่ห์ภูจิน

สำหรับรับประทาน 2-3 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 3 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่



1. สตูว์ลิ้นวัว

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: เนื้อวัว แครอท ถั่วลิ้นเตา มะเขือเทศ มันฝรั่ง

วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม

มีรสชาติ: เค็ม หวาน เปรี้ยว กลมกล่อม



2. ต้มมะผาด

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: น่องไก่ หมูสามชั้น หัวไชเท้า ค่ะน้า กะหล่ำปลี

ไขมัน ลูกผักชี ยี่หระ หอมแดง กระเทียม

วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม

มีรสชาติ: เค็ม หวาน เปรี้ยว



3. หมูสร้าง

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ไทย

วัตถุดิบ: เนื้อหมู หมี่ฉั่ว รากผักชี กระเทียม พริกไทย

วิธีการปรุงอาหาร: ผัด

มีรสชาติ: เผ็ด เค็ม กลมกล่อม



4. บัวลอยญวน

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ญวน

วัตถุดิบ: แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน ถั่วกวน กะทิ

วิธีการปรุงอาหาร: ต้ม

มีรสชาติ: หวาน เค็ม

สำหรับอาหารที่ 3 ชื่อสำหรับ สยามโปรตุเกส

สำหรับรับประทาน 1 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 1 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่



1. ผัดไทย

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ไทย

วัตถุดิบ: เส้นจันท์ กุ้งสด ไข่ กุยช่าย ถั่วงอก

วิธีการปรุงอาหาร: ผัด

มีรสชาติ: หวาน เค็ม เผ็ด กลมกล่อม



2. ขนมหน้านวล

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: แป้งสาลี ไข่ น้ำตาล

วิธีการปรุงอาหาร: อบ

มีรสชาติ: หวาน

สำหรับอาหารที่ 4 ชื่อสำหรับ ฝาทรงกู๊จีน

สำหรับรับประทาน 1 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 1 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่



1. ขนมจีนแกงไก่คั่ว

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: ขนมจีน เนื้อไก่ เครื่องในไก่ พริกแกงแดง

วิธีการปรุงอาหาร: แกง

มีรสชาติ: เผ็ด เค็ม หวาน กลมกล่อม



2. กะหรี่ปั๊ปปี้ไส้สัพแหยก

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: เนื้อไก่ มันฝรั่ง ขมิ้น ลูกผักชี ยี่ห่วย หอมแดง

กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดง แป้งสาลี

วิธีการปรุงอาหาร: ทอด

มีรสชาติ: เค็ม หวาน กลมกล่อม

สำหรับอาหารที่ 5 ชื่อสำหรับ กัลยาณมิตรเลิศรส

สำหรับรับประทาน 1 คน ประกอบด้วยอาหารคาว 1 รายการ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่



1. ขนมจีนญวน

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: ญวน

วัตถุดิบ: ขนมจีน หมูยอ แครอท ถั่วงอก แตงกวา

ใบสาระแหน่ ผักกาดแก้ว ถั่วลิสง หัวไชเท้า

วิธีการปรุงอาหาร: ยำ



2. ขนมฝรั่งกุฎีจีน

อาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย: โปรตุเกส

วัตถุดิบ: แป้งสาลี ไข่ น้ำตาล

วิธีการปรุงอาหาร: อบ

มีรสชาติ: หวาน

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนเพื่อการท่องเที่ยว

คำชี้แจง: ขอความกรุณาให้ท่านตอบตามความเป็นจริงในความคิดเห็นของท่าน เพื่อนำไปพัฒนาสำหรับอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนเพื่อการท่องเที่ยว

.....

.....

.....

ภาคผนวก ค

ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน
ภาพประชุมสนทนากลุ่ม





ภาพ เก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่



ภาพ เก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่



ภาพ การประชุมสนทนากลุ่ม

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวศศิธร ศรีทองเพ็ง
 วัน เดือน ปีเกิด 13 พฤษภาคม 2524
 ที่อยู่ปัจจุบัน 59 ซอยสวนผัก 44 ถนนสวนผัก แขวงฉิมพลี เขตตลิ่งชัน
 จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาธุรกิจงานประดิษฐ์	2546
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโขติเวช	2541
มัธยมศึกษาปีที่ 3	โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ สตรีวิทยา พุทธมณฑล	2539
ประถมศึกษาปีที่ 5 - 6	โรงเรียนพระหฤทัย พัฒนเวศม์	2536
อนุบาล - ประถมศึกษาปีที่ 4	โรงเรียนเซนต์ปอลคอนเวนต์	2534

ประวัติการทำงาน

ปี พ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2560 - ปัจจุบัน	โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา กรุงเทพมหานคร	ข้าราชการครู
2558 - 2560	โรงเรียนประจันตราษฎ์บำรุง ปราจีนบุรี	ข้าราชการครู
2555 - 2558	โรงเรียนอนุบาลนครนายก นครนายก	ครูอัตราจ้าง
2553 - 2555	โรงเรียนวัดศรีสวัสดิ์	ครูอัตราจ้าง
2552 - 2553	โรงเรียนวัดท่าซ่อย	วิทยากรภายนอก
2552 - 2558	ร้านล้านไหม (จำหน่ายไหมพรม และสอนถัก)	เจ้าของกิจการ
2550 - 2552	ร้านอินเทอร์เน็ต	เจ้าของกิจการ
2549 - 2550	บริษัท มิสเตอร์ก๊อปปี้ จำกัด	Account Executive
2547 - 2549	บริษัท แกแล็กซี่ เอ็ดดูไฮเทค จำกัด	เลขานุการผู้จัดการ
2546 - 2547	บริษัท แกแล็กซี่ เอ็ดดูไฮเทค จำกัด	เจ้าหน้าที่งานธุรการ