



การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
The Development of Gastronomy Tourism
in Kudi Chin Community

พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล
PATSASI SRIPIPATPORNGUL

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566



การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกู๋จีจีน
The Development of Gastronomy Tourism
in Kudi Chin Community

พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล
PATSASI SRIPIPATPORNGUL

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์	การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎจีน
ชื่อ นามสกุล	พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา	คหกรรมศาสตร์
คณะ	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พืร์พัชระ

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว



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



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



.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พืร์พัชระ)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)

วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

ชื่อวิทยานิพนธ์	การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
ชื่อ นามสกุล	พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2566

บทคัดย่อ

อาหารท้องถิ่นกับวัฒนธรรมมีความเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจการท่องเที่ยว ในขณะที่ชุมชนยังประสบปัญหาด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน และพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ จำนวน 35 คน และนักท่องเที่ยว 30 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสำรวจแบบสัมภาษณ์ และแบบประเมิน รวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก การประชุมสนทนากลุ่ม และการประเมินโปรแกรมท่องเที่ยว วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ

ผลการการวิจัย พบว่า 1) ในชุมชนกุฎีจีนมีสถานที่สำคัญ 5 แห่ง ได้แก่ วัดกัลยาณมิตร วรมหาวิหาร พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน โบสถ์ข้างตาครู้ส เรือนจันทนภาพ และศาลเจ้าเกียนอันเกง ประกอบด้วย เส้นทางเดินเท้าและเส้นทางจักรยาน มีร้านอาหาร 11 ร้านที่ให้บริการอาหารทั่วไปและอาหารท้องถิ่น 2) อาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาชุมชนและให้บริการในปัจจุบันจำนวน 20 รายการ 3) ผลการประเมินโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 2 โปรแกรม พบว่า มีความเหมาะสมและเป็นไปได้ในระดับมาก โดยมีข้อเสนอแนะให้เน้นความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในโปรแกรมเพิ่มขึ้น กำหนดเส้นทางที่สอดคล้องกับการเดินเท้าหรือการปั่นจักรยาน และชูประเด็นของอาหารท้องถิ่นที่ต้องการนำเสนอ งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะให้ทำป้ายสัญลักษณ์แสดงข้อมูลพื้นที่ ปรับปรุงเส้นทาง ประชาสัมพันธ์ข้อมูลอาหารท้องถิ่นที่เป็นปัจจุบัน และจัดโปรแกรมท่องเที่ยวที่สร้างประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพกลุ่มเล็กที่สอดคล้องกับความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวของชุมชน

คำสำคัญ: เส้นทางท่องเที่ยว, วัฒนธรรมอาหาร, อาหารท้องถิ่น, ชุมชนกุฎีจีน, โปรแกรมท่องเที่ยว

Thesis Title	The Development of Gastronomy Tourism in Kudi Chin Community
Author	Patsasi Sripipatporngul
Degree	Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program	Home Economics Faculty of Home Economics Technology
Academic Year	2023

ABSTRACT

Local food and culture are related to the tourism economy. However, the community still faces the marketing and public relations problems. This research was qualitative research using phenomenological model that aimed to study Gastronomy tourism, local food and develop the gastronomy program in Kudi Chin Community. The key Informants were 35 stakeholders and 30 tourists in Kudi Chin Community. The data collection tools were questionnaires, interviews, and assessments via in-depth interviews, focus group discussion, and tourism assessments. The obtained data were analyzed with Thematic analysis.

The research found that 1) Kudi Chin community had 5 famous historical places such as Wat Kalayanamitr Varamahavihara, Baan Kudi Chin Museum, Santa Cruz Church, Chantanaphap House, and Kian Un Keng Shrine which included walking, and cycling paths, and 11 local food restaurants. 2) The restaurants currently served 20 local food wisdom menus. 3) The assessment scores of the two gastronomy programs in Kudi Chin community were satisfied with the feedback of focusing on creating the food experience, walking, cycling paths and the significant food menus in the community. The research suggests making tourist information signs, modifying the route, promoting current local food information, organizing travel programs that create experiences with local food in the form of small group quality tourism according to the community's ability to accommodate tourists.

Keywords: Travel Route, Food Culture, Local Food, Kudi Chin Community, Travel Programs

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์เรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน สำเร็จได้ด้วยความสำเร็จเมตตากรุณาอย่างสูงและความเอาใจใส่เป็นพิเศษจากรองศาสตราจารย์ ดร. จุฑามาศ พิรพัชระ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ธิตินันท์ ชาญโกศล ประธานกรรมการสอบ และรองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ กรรมการสอบ ที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ และแก้ไขเพิ่มเติมตลอดระยะเวลาในการวิจัย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ คุณปิ่นทอง วงษ์สกุล ประธานชุมชนกุฎีจีน คุณนาวิณี พงศ์ไทย เจ้าของพิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีน ผู้ประกอบการร้านอาหาร และสมาชิกในชุมชนกุฎีจีน ที่อำนวยความสะดวกช่วยเหลือสนับสนุนในการเก็บข้อมูล และขอขอบคุณผู้ให้สัมภาษณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ ในการประชุมสนทนากลุ่ม และผู้ตอบแบบประเมิน ที่ได้กรุณาสละเวลาในการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ผู้วิจัย และขอขอบคุณบุคคลที่เขียนหนังสือ ตำรา บทความ วิทยานิพนธ์ งานวิจัยทั้งภายในและต่างประเทศ แหล่งข้อมูลวิชาการและเอกสารอ้างอิงต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าและนำมาอ้างอิงในการศึกษาครั้งนี้ ซึ่งทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ญาติพี่น้องและขอบคุณเพื่อน ๆ ทุกคน ที่ให้กำลังใจและคอยช่วยเหลือเสมอมา รวมทั้งคณาจารย์ในหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ทุกท่าน ที่ได้ถ่ายทอดวิชาความรู้ คำแนะนำ ตลอดจนเป็นกำลังใจ และช่วยเหลือ จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า การวิจัยครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อชุมชนกุฎีจีนและผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชนกุฎีจีน เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารโดยผ่านโปรแกรมท่องเที่ยวสำหรับชุมชนต่อไป

พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(5)
สารบัญภาพ	(6)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย	5
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	5
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	6
1.5 กรอบแนวความคิด	7
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
2.1 การท่องเที่ยว	10
2.2 การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร	16
2.3 ชุมชนกุฎีจีน	23
2.4 อาหารท้องถิ่น	27
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	30
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	62
3.1 รูปแบบการวิจัย	62
3.2 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	62
3.3 ผู้ให้ข้อมูล	65
3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	67
3.5 วิธีการรวบรวมข้อมูล	68
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย	69

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	73
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	73
4.2 การอภิปรายผล	153
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	160
5.1 สรุปผล	160
5.2 ข้อเสนอแนะ	163
เอกสารอ้างอิง	165
ภาคผนวก	174
ภาคผนวก ก หนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย	175
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์	179
ภาคผนวก ค เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	195
ภาคผนวก ง ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน	
ภาพประชุมสนทนากลุ่ม	
หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book)	214
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	270

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 สถิติของนักท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร	11
2.2 ข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นอาหารท้องถิ่น	46
2.3 ข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการท่องเที่ยวด้านอาหาร	50
2.4 ข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร	57
3.1 คุณลักษณะของผู้ให้ข้อมูล	66
3.2 สรุปวิธีการดำเนินการวิจัย	72
4.1 เส้นทางเดินเท้า แสดงสถานที่สำคัญ	79
4.2 เส้นทางจักรยาน แสดงสถานที่สำคัญ	81
4.3 ข้อมูลร้านอาหารบนเส้นทางเดินเท้าและเส้นทางจักรยาน	83
4.4 ข้อมูลอาหารร้านบ้านสกุลทอง	87
4.5 ข้อมูลอาหารร้าน Window กาแฟ	93
4.6 ข้อมูลอาหารร้านครัววาววับ	95
4.7 ข้อมูลอาหารร้านธนูสิงห์	96
4.8 ข้อมูลอาหารร้านเฮโลนมสด	96
4.9 ข้อมูลอาหารร้าน CAF KUDEEJEEN (River walk View)	98
4.10 ข้อมูลอาหารร้านขนมฝรั่งหลานป้าเป้า	100
4.11 ร้านป้าอำพรขนมฝรั่งกุฎีจีน	100
4.12 ข้อมูลอาหารร้านขนมฝรั่งป้าเล็ก	102
4.13 ข้อมูลอาหารร้าน Good Friday	102
4.14 ข้อมูลอาหารร้านครัวป้าป้อมอาหารตามสั่ง	105
4.15 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี	109
4.16 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน	116
4.17 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	125

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.18 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน	144
4.19 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของ โปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โปรแกรมที่ 1 เดินเท้ายลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตี่จีน	146
4.20 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของ โปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โปรแกรมที่ 2 ปั่นसानห้วงแห่งอาหารท้องถิ่นกะตี่จีน	147
4.21 ข้อเสนอแนะโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีนในภาพรวม 2 โปรแกรม	149



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 กรอบแนวความคิด	8
3.1 Flow Chart แสดงขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	64
4.1 วัดกัลยาณมิตรธรรมหาวิหาร	74
4.2 พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน	75
4.3 โบสถ์ช่างครุฑ	76
4.4 เรือนจันทนภาพ	77
4.5 ศาลเจ้าเกียนอันเกง	79
4.6 เส้นทางเดินเท้า แสดงเส้นทางสัญจร	81
4.7 เส้นทางจักรยาน แสดงเส้นทางสัญจร	82
4.8 สรุปบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน	86
4.9 สรุปข้อมูลอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน	107
4.10 สรุปข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน	108
4.11 สรุปข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร	138
4.12 โปรแกรมท่องเที่ยวที่ 1 เดินเท้าลัดเลาะวัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตังจีน	151
4.13 โปรแกรมท่องเที่ยวที่ 2 ปั่นसानห้วงแห่งอาหารถิ่นกะตังจีน	152

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญอย่างมากในประเทศไทย เนื่องจากมีบทบาททางวัฒนธรรมและเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของอัตลักษณ์ไทย และไทยเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงด้านอาหารที่อร่อยติดอันดับต้นของโลก เพราะภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ จึงกลายเป็นจุดมุ่งหมายปลายทางที่นักท่องเที่ยวทั่วโลกเดินทางมาเยือน ซึ่งนอกจากได้สัมผัสแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามแล้ว ยังได้ลิ้มรสชาติอาหารเลิศรส พร้อมสัมผัสประเพณี วัฒนธรรม และวิถีชีวิตคนพื้นเมือง (ธนากรกรุงเทพ, 2562) นอกจากนี้ ปาจารย์ สุขภิรมย์ (2564) ได้กล่าวว่า ความสำคัญของอาหารท้องถิ่นในประเทศไทย ได้สะท้อนและสื่อถึงประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่นของแต่ละภาคของประเทศ ดำรับอาหารท้องถิ่นและวัตถุดิบที่ใช้ มักเป็นการสืบทอดต่อกันมาเป็นร้อยปี และที่สำคัญคือมีลักษณะ รสชาติ ที่เฉพาะเจาะจงไม่เหมือนใคร เนื่องจากใช้วัตถุดิบที่พบในภูมิภาคนั้น ได้แก่ สมุนไพร ส่วนผสมของวัตถุดิบพื้นเมือง หรือเครื่องเทศเฉพาะที่ใช้ปรุงในอาหารแต่ละเมนู ทำให้มีรสชาติหลากหลายน่าสนใจ มีความเป็นเอกลักษณ์ ทำให้ผู้คนรู้จักและเข้าใจถึงวัฒนธรรมของประเทศ ซึ่งอาหารท้องถิ่นกับวัฒนธรรมมีความเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว โดย กติกา กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564) พบว่า อาหารท้องถิ่น เป็นองค์ประกอบสำคัญของประสบการณ์การท่องเที่ยว การลิ้มรสอาหารท้องถิ่นช่วยให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตท้องถิ่นอย่างใกล้ชิด การสร้างประสบการณ์โดยการลองรับประทานอาหารใหม่ ๆ การเรียนรู้เรื่องประวัติศาสตร์และสิ่งที่มีความสำคัญต่อวัฒนธรรมท้องถิ่น ทำให้การท่องเที่ยวมีความหลากหลายและน่าสนใจมากขึ้น โดยการสนับสนุนและการบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น เกิดการกระจายรายได้ในชุมชนและส่งผลให้เกิดการทำอาชีพใหม่ ๆ พัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นที่ได้จากการสืบทอดวัฒนธรรมผ่านอาหารท้องถิ่นที่เป็นองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรมและประเพณี การท่องเที่ยวทางอาหารจึงยังคงสืบทอดได้อย่างยาวนาน กลายเป็นสัญลักษณ์ที่สำคัญของวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านทางรสชาติ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การเตรียมอาหาร และกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ยังช่วยสร้างความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว ผู้คนสามารถเข้าร่วมกิจกรรมทางอาหารร่วมกัน เชื่อมต่อสัมพันธ์ระหว่างคนและสถานที่ สร้างความเข้าใจต่อวัฒนธรรมและมีความสมดุลทาง

สังคมและสิ่งแวดล้อม ส่งผลให้มีการอนุรักษ์และรักษาทรัพยากรท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญของการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (ปวิธ ต้นสกุล, 2563)

ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหารนั้น พบว่า แผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) ได้กำหนดยุทธศาสตร์การต่อยอดความเป็นเมืองศูนย์กลางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการเรียนรู้ โดยส่งเสริมประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ของเมืองและศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น พื้นที่ หรือย่านเก่าที่น่าสนใจ การส่งเสริมประชาสัมพันธ์องค์กร และการส่งเสริมการตลาดของกรุงเทพมหานคร หน่วยงานด้านการท่องเที่ยวมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการท่องเที่ยวได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพรวมถึงเป็นองค์กรที่เป็นที่รู้จักของสาธารณชนด้านการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร (สำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล กรุงเทพมหานคร, 2561) ในขณะที่ในแผนยุทธศาสตร์พัฒนาการท่องเที่ยว พ.ศ. 2561-2564 (กรมการท่องเที่ยว, 2561) มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพของห่วงโซ่อุปทานทางการท่องเที่ยว ประกอบด้วย สินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว บุคลากรทางการท่องเที่ยว การพัฒนามาตรฐานการท่องเที่ยว และสร้างต้นแบบเพื่อเป็นตัวอย่างเชิงประจักษ์ให้หน่วยงานต่าง ๆ ได้ศึกษาและถอดบทเรียนนำไปประยุกต์ใช้ในพื้นที่เป้าหมาย ซึ่งจะช่วยยกระดับคุณภาพการท่องเที่ยวในภาพรวมและลดปัญหาทางการท่องเที่ยว ส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นสถานที่ที่ได้รับความนิยมในการถ่ายทำภาพยนตร์ต่างประเทศ การพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวแบบองค์รวม การพัฒนาและเผยแพร่องค์ความรู้และสารสนเทศด้านการท่องเที่ยว รวมถึงการส่งเสริมบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการท่องเที่ยวบนพื้นฐานความสมดุลทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม (กรมการท่องเที่ยว, 2561) สิ่งเหล่านี้ เป็นการเน้นย้ำถึงความสำคัญของอาหารและการท่องเที่ยว ซึ่งกล่าวไว้ว่า อาหารเป็นสื่อที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ เป็นสิ่งหนึ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่นต่าง ๆ ทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยว ก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในทุกกลุ่มคน นอกจากนี้ ศุภักษร สุรดิษฐ์กูร และศรารุช แรมจันทร์ (2563) ได้นำเสนอแผนยุทธศาสตร์การจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตกรุงเทพมหานคร โดยกำหนดเป้าหมายของแผนยุทธศาสตร์ครอบคลุมประเด็นมาตรฐานของสินค้าและบริการ ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว แผนพัฒนาการท่องเที่ยว ปริมาณกิจกรรมและระยะเวลาที่ใช้ในแหล่งท่องเที่ยว โดยการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานครนั้น อยู่ภายใต้การสนับสนุนของหลายหน่วยงานในภาครัฐ เนื่องจากมีแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญหลายแหล่งทั้งฝั่งพระนครและธนบุรี โดยเฉพาะฝั่งธนบุรี มีแหล่งท่องเที่ยวที่ดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว ได้แก่ ชุมชนวัดระฆัง ชุมชนโรงคราม ชุมชนบ้านข้าวเม่า ชุมชนวัดบุปผาราม ชุมชนวัดประยุรวงศ์ ชุมชนโรงคราม ชุมชนกุฎีขาว และชุมชนกุฎีจีนซึ่งมีต้นทุนทางสังคมโดยเฉพาะ

ด้านศาสนา วัฒนธรรม และวิถีชีวิตชุมชนสูงกว่าชุมชนอื่นอย่างชัดเจน ต้นทุนทางสังคมนี้ สะท้อนให้เห็นอย่างเป็นรูปธรรม ได้แก่ อาคารบ้านเรือน สิ่งก่อสร้าง สถานที่สำคัญของชุมชน ขนบธรรมเนียมประเพณีที่หลากหลาย ผลิตภัณฑ์และอาหารประจำท้องถิ่นที่เป็นของดีของชุมชน สิ่งเหล่านี้คือมรดกทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า ซึ่งควรอนุรักษ์และพัฒนาต่อยอดให้มั่นคง ก่อให้เกิดประโยชน์ทางคุณค่าและมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่ชุมชน (คณะกรรมการธิการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภาวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2562)

หากกล่าวถึงชุมชนกุฎิจีน พบว่า ชุมชนนี้มีพื้นที่ติดริมแม่น้ำ ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งมีประวัติความเป็นมาที่เก่าแก่ยาวนาน บริเวณที่อยู่อาศัยมีลักษณะเป็นบ้านเรือนติดกัน ส่วนใหญ่เป็นบ้านไม้ บางส่วนเป็นเรือนแถวที่อาศัยมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตาทวด ส่วนริมแม่น้ำมีบ้านกึ่งปูนกึ่งไม้ 2 ชั้น เป็นหลัง ๆ plugged ติดกันและบางหลังสร้างอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาที่สร้างแทนเรือนแพที่เคยจอดไว้ในอดีต ซึ่งชุมชนส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพรับราชการ แม่บ้าน รับจ้าง ทำขนม เช่น ขนมฝรั่งกุฎิจีน ขนมกล้วยตัส ขนมกุฎสรวง ขนมหน้านวล และทำธุรกิจร้านอาหาร เช่น ขนมจีนแกงไก่ คั่ว ข้าวแกง เป็นต้น (ณัฐนิชา กรกิจมลา และไตรรัตน์ จารุทัศน์, 2564) จึงเป็นอีกหนึ่งชุมชนที่น่าสนใจ มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและมีอัตลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัวเหมาะสำหรับการท่องเที่ยวของคนยุคใหม่ ที่ส่งเสริมปัญญาของบรรพบุรุษในการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้ในการทำอาหาร สำหรับใช้บริโภคในครัวเรือนและชุมชน วัฒนธรรมอาหารถูกหล่อหลอมจากประสบการณ์และทักษะของคนโดยการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังซึมซับเข้าสู่วิถีชีวิตขนบธรรมเนียมประเพณีทางศาสนา มีประวัติศาสตร์ ศิลปะ วัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ที่สืบเนื่องจากกรุงศรีอยุธยาจวบจนในการตั้งกรุงธนบุรี มีผู้คนอพยพย้ายถิ่นฐานและชาวบ้านดั้งเดิม เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่หลากหลายรวมทั้งวัฒนธรรมด้านอาหาร ที่เป็นอาหารไทย อาหารฝรั่ง และอาหารโปตุเกส เป็นเสน่ห์ของการท่องเที่ยวที่จะได้เข้าถึงอาหารท้องถิ่นที่แปลกแตกต่างในแต่ละชุมชน การเดินทางสะดวกทั้งทางบกและทางน้ำ ทำให้การเดินทางเพื่อสัมผัสวัฒนธรรมการกินเป็นที่น่าสนใจ (มนชนก จุลสิขี, 2565) อาจกลายเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่สำคัญ เป็นทางเลือกใหม่ให้นักท่องเที่ยวที่ต้องการเปิดประสบการณ์การท่องเที่ยวที่แปลกใหม่แตกต่าง ได้ลิ้มรสความอร่อยของอาหารที่รับประทานได้ยากในปัจจุบัน และได้ชิมซบอาหารท้องถิ่น ซาบซึ้งกับมรดกด้านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของแต่ละชุมชนที่ได้ไปสัมผัส ซึ่งการท่องเที่ยวด้านอาหารโดยผ่านวัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่นของแต่ละชุมชนยังเชื่อมโยงไปกับการท่องเที่ยวรูปแบบต่าง ๆ

อย่างไรก็ตาม การท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารยังมีปัญหาและอุปสรรคบางประการ สิริตา พันธุ์เทียน และคณะ (2561) ศึกษาพบปัญหาการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้านบริการการท่องเที่ยว ที่นักท่องเที่ยวไม่สามารถเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวเนื่องจากขาดข้อมูลและระบบคมนาคม นอกจากนี้ ด้านการตลาด

พบว่า ขาดการประชาสัมพันธ์ แม้ว่าการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจะมีการนำเสนอเรื่องของอาหารไทยเพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวมากขึ้น แต่เป็นไปในลักษณะการประชาสัมพันธ์งานเทศกาลอาหารและการออกร้าน ไม่กระจายการท่องเที่ยวด้านอาหารในชุมชนอย่างเพียงพอ การประชาสัมพันธ์ส่วนใหญ่จะเป็นแบบปากต่อปากของนักท่องเที่ยวเอง จึงส่งผลให้ยังมีแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอาหารถูกละเลย มีผู้คนจำนวนมากไม่รู้จักและไม่เห็นความสำคัญของชุมชน อีกทั้งยังไม่มีการจัดการเรื่องของเส้นทางการท่องเที่ยวแบบการเดินทาง จักรยานหรือจักรยานยนต์ และรถยนต์ ทำให้นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ไม่ทราบข้อมูลแหล่งท่องเที่ยวในบริเวณนี้ ที่ผ่านมา ทศพร ลิ้มดำเนิน (2560) ศึกษาพบว่า สถานที่ท่องเที่ยวในอำเภอดำเนินสะดวกส่วนใหญ่นั้น ประชาชนในพื้นที่ไม่ได้ให้ความสำคัญกับแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงไม่เห็นคุณค่าและความหมายที่แสดงถึงวิถีชีวิตของคนริมคลอง ทำให้ขาดการดูแลรักษาสถานที่ท่องเที่ยว นอกจากนี้ สถานที่ท่องเที่ยวบางแห่งยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการแสดงออกและการให้ความสำคัญต่อสถานที่ท่องเที่ยวและเส้นทางการท่องเที่ยว ขาดการประชาสัมพันธ์ปัญหาด้านเศรษฐกิจในท้องถิ่น และทำให้นักท่องเที่ยวไม่ทราบข้อมูลที่ถูกต้องและชัดเจน ชีระพันธ์ ปัญญาดี และคณะ (2565) ได้ศึกษาการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารถิ่นเพื่อเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว พบปัญหาด้านแหล่งท่องเที่ยวที่ขาดความสนใจของผู้คนสมัยใหม่ที่จะช่วยสานต่อความรู้ด้านอาหารพื้นถิ่น ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าเสียดายอย่างยิ่ง เมนูอาหารพื้นถิ่นบางประเภทได้หายสาบสูญไปทีละเล็กละน้อย และปัญหาด้านการตลาดพบว่า ขาดการประชาสัมพันธ์ ซึ่งอาหารพื้นถิ่นนอกจากจะเป็นปัจจัยที่สัมพันธ์กับระบบชีวิตของชุมชนแล้ว ยังเป็นเครื่องหมายแสดงถึงภูมิปัญญาและสร้างความภาคภูมิใจให้กับชุมชน จึงสมควรอย่างยิ่งที่จะต้องมีการจัดระบบความรู้และสานต่อ เพื่อรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมและเป็นสื่อในการเรียนรู้ของผู้คนในท้องถิ่นและผู้ที่สนใจ ร่วมกันนำไปพัฒนา ปรับปรุง ผสมผสาน และอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารให้คงอยู่ต่อไป โดยเห็นว่า หากนำการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มาผนวกกับศักยภาพด้านอาหาร จะก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งต่อนักท่องเที่ยวที่ได้รับประสบการณ์ด้านอาหารท้องถิ่น สามารถเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชน และเกิดความภาคภูมิใจในอาหารและวัฒนธรรมท้องถิ่น ส่วนทวิพงษ์ วิชัยดิษฐ์ (2562) ได้ศึกษาพบว่า ประเทศไทยสามารถพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ใช้อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น วิธีการทำอาหาร และวิถีชีวิต แต่เนื่องจากผู้คนภายในพื้นที่ยังขาดความรู้ ความเข้าใจ และพบปัญหาทั้งด้านการตลาดขาดการประชาสัมพันธ์ ทำให้วัฒนธรรม สถานที่ท่องเที่ยวที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานไม่ได้รับการนำเสนอต่อนักท่องเที่ยว จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น แม้จะมีการศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวด้านอาหารในหลายพื้นที่ แต่ยังไม่พบการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำข้อมูลเส้นทางท่องเที่ยวอาหารท้องถิ่นเชิงวัฒนธรรมผ่านโปรแกรมการท่องเที่ยว โดยเฉพาะชุมชนภูมิถิ่นที่อยู่บนเส้นทางการท่องเที่ยวของพื้นที่แห่งนี้

จากสถานการณ์ดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยมีเป้าหมายให้มีเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของชุมชนกุฎีจีนที่สามารถสื่อสารและสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยว ได้แนวการจัดกิจกรรม “ห้วงเวลาแห่งอาหาร” ที่สร้างประสบการณ์ใหม่แก่นักท่องเที่ยวบนเส้นทางอาหารท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรม และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ต่อยอดเพื่อประชาสัมพันธ์ดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เดินทางและใช้จ่ายเพื่อสร้างรายได้แก่ชุมชน

1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

- 1.2.1 เพื่อศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
- 1.2.2 เพื่อศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
- 1.2.3 เพื่อพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

ศึกษาพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน ที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่งธนบุรี ขึ้นกับแขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

ทิศเหนือ ติดกับชุมชนวัดกัลยาณ์
 ทิศใต้ ติดกับโรงเรียนช่างตากูส์ศึกษา
 ทิศตะวันออก ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา
 ทิศตะวันตก ติดกับถนนเทศบาลสาย 1

1.3.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ขอบเขตด้านเนื้อหา ตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่ได้กำหนดไว้ดังนี้

- 1.3.2.1 บริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ศึกษาด้านสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว
- 1.3.2.2 ข้อมูลอาหารชุมชนบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ศึกษาด้านรายการอาหารของร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว และข้อมูลท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร
- 1.3.2.3 โปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ศึกษาด้านโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารบนเส้นทางเดินเท้า และเส้นทางจักรยาน

1.3.3 ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูลและตัวแทนนักท่องเที่ยว

1.3.3.1 ผู้ให้ข้อมูลให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก จำนวน 20 คน ประกอบด้วย

1) บุคลากรภาครัฐ คือ เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนาชุมชน ผู้นำ และกรรมการชุมชนที่มีประสบการณ์การทำงานร่วมกับชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 ปี จำนวน 7 คน

2) ผู้ประกอบการ คือ เจ้าของหรือผู้ได้รับมอบหมายชุมชนจากเจ้าของร้านอาหารในชุมชน โดยมีระยะเวลาในการประกอบกิจการไม่น้อยกว่า 5 ปี และมีที่ตั้งอยู่ในชุมชนหรือห่างจากชุมชนไม่เกิน 5 กิโลเมตร จำนวน 6 คน

3) บุคคลในพื้นที่ชุมชนกู่จิ้น คือ บุคคลที่อาศัยอยู่หรือที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในชุมชนไม่ต่ำกว่า 10 ปี จำนวน 7 คน

1.3.3.2 ผู้ให้ข้อมูลในการประชุมสนทนากลุ่ม จำนวน 15 คน ประกอบด้วย

1) บุคลากรภาครัฐ คือ เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนาชุมชน ผู้นำ และกรรมการชุมชนที่มีประสบการณ์การทำงานร่วมกับชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 ปี จำนวน 3 คน

2) ผู้ประกอบการ คือ เจ้าของหรือผู้ได้รับมอบหมายชุมชนจากเจ้าของร้านอาหารในชุมชน โดยมีระยะเวลาในการประกอบกิจการไม่น้อยกว่า 5 ปี และมีที่ตั้งอยู่ในชุมชนหรือห่างจากชุมชนไม่เกิน 5 กิโลเมตร จำนวน 3 คน

3) บุคคลในพื้นที่ชุมชนกู่จิ้น คือ บุคคลที่อาศัยอยู่หรือที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในชุมชนไม่ต่ำกว่า 10 ปี จำนวน 3 คน

4) นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ นักวิชาการที่มีประสบการณ์ด้านอาหารและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร โดยมีประสบการณ์ดังกล่าวไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 3 คน

5) นักท่องเที่ยว คือ บุคคลที่เดินทางเพื่อท่องเที่ยวในชุมชนกู่จิ้น จำนวน 3 คน

1.3.3.3 ตัวแทนนักท่องเที่ยวในการประเมินโปรแกรมท่องเที่ยว คือ นักท่องเที่ยวที่เดินทางเพื่อท่องเที่ยวในชุมชนกู่จิ้นช่วงเดือนธันวาคม 2566

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.4.1 การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร หมายถึง การเดินทางเพื่อพักผ่อนและสัมผัสประสบการณ์ทางวัฒนธรรมและอาหารที่มีอยู่ในชุมชนกู่จิ้น ได้รับโอกาสทดลองรสชาติอาหารท้องถิ่น ศึกษาวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชนกู่จิ้น

1.4.2 เส้นทางท่องเที่ยว หมายถึง เส้นทางการเดินทางไปท่องเที่ยวในพื้นที่ชุมชนกู่จิ้น โดยนักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวและวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นชุมชนกู่จิ้นได้ 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางเท้า และเส้นทางจักรยาน

1.4.2.1 เส้นทางเดินเท้า หมายถึง เส้นทางท่องเที่ยวภายในชุมชนกุฎิจีน โดยใช้วิธีสัญจรด้วยการเดินเท้าตามเส้นทาง เริ่มต้นจากวัดกัลยาณมิตรสิ้นสุดที่ศาลเจ้าเกียนอันกง ซึ่งเส้นทางจะประกอบด้วย สถานที่สำคัญ ร้านอาหาร ร้านขนม และร้านขายของที่ระลึกของชุมชนกุฎิจีน

1.4.2.2 เส้นทางจักรยาน หมายถึง เส้นทางท่องเที่ยวภายในชุมชนกุฎิจีน โดยใช้วิธีสัญจรด้วยการปั่นจักรยานตามเส้นทาง เริ่มต้นจากวัดกัลยาณมิตรสิ้นสุดที่ศาลเจ้าเกียนอันกง ซึ่งเส้นทางจะประกอบด้วย สถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหาร ร้านขนม และร้านขายของที่ระลึกของชุมชนกุฎิจีน

1.4.3 สถานที่สำคัญ หมายถึง สถานที่ท่องเที่ยวในชุมชนกุฎิจีนที่มีความเป็นเอกลักษณ์วัฒนธรรม ได้แก่ วัดกัลยาณมิตรวรวิหาร โบสถ์ขางตาครู้ส ศาลเจ้าเกียนอันกง พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎิจีน และเรือนไม้จันทน์ภาพ

1.4.4 ชุมชนกุฎิจีน หมายถึง ชุมชนเก่าแก่ริมคลองวัดกัลยาณมิตรที่มีมาตั้งแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยอพยพมาตั้งถิ่นฐานของคนหลายศาสนาทั้งชาวไทย จีน ฝรั่งและมุสลิม

1.4.5 อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารภูมิปัญญาของชุมชนกุฎิจีนนิยมรับประทานสืบเนื่องต่อกันมาและปัจจุบันมีจำหน่ายในร้านอาหารของชุมชน ลักษณะของอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นและพื้นที่ใกล้เคียง นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ

1.4.6 โปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร หมายถึง รายการท่องเที่ยวที่มุ่งเน้นให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์ทางวัฒนธรรมและอาหารที่มีอยู่ในชุมชนกุฎิจีน โดยจัดทำขึ้นเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ศึกษาวัฒนธรรม ประเพณี ขนบธรรมเนียม และประสบการณ์การรับประทานอาหารของชุมชนกุฎิจีน แบ่งเป็น 2 โปรแกรม ได้แก่ โปรแกรมเส้นทางเดินเท้า และโปรแกรมเส้นทางจักรยาน

1.4.6.1 โปรแกรมเส้นทางเดินเท้า เดินเท้าเยี่ยมชมอาหารวัฒนธรรมถิ่นกะตังจีน เริ่มต้นจากวัดกัลยาณมิตรวรวิหาร สิ้นสุดที่ ร้านธนูสิงห์

1.4.6.2 โปรแกรมเส้นทางจักรยาน ปั่นसानห้วงแห่งอาหารถิ่นกะตังจีน เริ่มต้นจากวัดกัลยาณมิตรวรวิหาร สิ้นสุดที่ ศาลเจ้าเกียนอันกง

1.5 กรอบแนวความคิด

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) แบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) กำหนดกรอบแนวคิดการวิจัยตามข้อมูลที่ได้ศึกษา จากความสำคัญของอาหารท้องถิ่น ที่มีบทบาทต่อวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของชาติติดอันดับต้นของโลก โดยชุมชนกุฎิจีนมีความพร้อมในการเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้านสถานที่สำคัญและอาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาของชุมชน แต่มีอุปสรรคด้านข้อมูลและการประชาสัมพันธ์ งานวิจัยนี้ จึงมุ่งศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยว

ข้อมูลอาหารและโปรแกรมการท่องเที่ยว เพื่อพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวสำหรับสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรม นำไปใช้ต่อยอดเพื่อประชาสัมพันธ์ ดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เดินทางและใช้จ่ายเพื่อสร้างรายได้แก่ชุมชน กำหนดเป็นกรอบการวิจัย สรุปได้ตามภาพที่ 1.1



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ชุมชนกุฎีจีน มีข้อมูลอาหารท้องถิ่น ข้อมูลร้านอาหารที่รวบรวมอยู่ในสื่อประเภทหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book) สามารถใช้ประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์ข้อมูลแก่นักท่องเที่ยว

1.6.2 กรรมการชุมชนกุฎีจีน ได้แนวการจัดกิจกรรมตามโปรแกรมการท่องเที่ยวที่กำหนดเพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่แก่นักท่องเที่ยวบนเส้นทางอาหารท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของผู้คนในชุมชน

1.6.3 หน่วยงานส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหาร มีโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม อาหารของชุมชนกุฎีจีน 2 โปรแกรม ที่ใช้ประโยชน์ในการสื่อสาร สร้างการรับรู้ และสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยว

1.6.4 นักวิชาการและผู้สนใจด้านการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ต่อยอดศึกษา เพื่อใช้ผลการศึกษาเป็นเครื่องมือในการสร้างกลยุทธ์ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางและใช้จ่ายเพื่อสร้างรายได้แก่ชุมชนกุฎีจีน



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 2) ศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน และ 3) พัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ชุมชนกุฎีจีน อาหารท้องถิ่น และ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 การท่องเที่ยว

2.1.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

2.1.1.1 ข้อมูลการท่องเที่ยวในประเทศไทย

การท่องเที่ยวของไทยในช่วงปี พ.ศ.2561 – 2562 มีสัดส่วนคงที่อยู่ที่ร้อยละ 17.98 และ 18.21 ตามลำดับ แม้ว่ารายได้จากการท่องเที่ยวจะเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี แต่ขณะเดียวกันในช่วงปี พ.ศ.2563 ที่ผ่านมา ประเทศไทยมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด - 19 ซึ่งส่งผลกระทบต่อภาคการท่องเที่ยวของไทยอย่างมาก โดยธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวสูญเสียโอกาสในการสร้างรายได้ และส่งผลให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยหยุดชะงัก ในปี พ.ศ.2563 สัดส่วนผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (Gross Domestic Product : GDP) ของประเทศด้านท่องเที่ยวหดตัวลดลงจากปี พ.ศ.2560 ร้อยละ 63.92 ดังนั้น รายได้ด้านการท่องเที่ยวอย่างน้อยต้องอยู่ที่สัดส่วนร้อยละ 22.92 ต่อ GDP รวมของประเทศ จึงจะบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ นับเป็นประเด็นท้าทายอย่างยิ่งที่ประเทศไทยต้องรับมือจากความเสี่ยงที่เกิดขึ้น โดยเฉพาะการผ่อนคลายตามมาตรการส่งเสริมเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยว และการรองรับการแพร่ระบาดของโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอุบัติใหม่ (สำนักงานเลขาธิการของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ, 2564)

การท่องเที่ยวของประเทศไทยมีรูปแบบที่หลากหลายและเน้นความยั่งยืน มีการผสมผสานวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา และความเป็นไทยเพื่อสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยว ทำให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวกระจายไปยังภูมิภาคต่าง ๆ ส่งผลให้นักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวเมืองรองมากขึ้น ซึ่งภาครัฐและเอกชนได้มีมาตรการสนับสนุนและ

กระตุ้นการท่องเที่ยวจากนักท่องเที่ยวชาวไทย โดยเฉพาะการท่องเที่ยวเมืองรองเพื่อการกระจายและสร้างรายได้แก่ชุมชน ส่งผลให้รายได้จากการท่องเที่ยวเมืองรองในปี พ.ศ.2564 มีอัตราเพิ่มขึ้นอยู่ที่ร้อยละ 24.91 ซึ่งมากกว่าปี พ.ศ.2563 ที่ผ่านมา ทั้งนี้ หากพิจารณาจากสัดส่วนรายได้จากการท่องเที่ยวเมืองรองในช่วงปี พ.ศ.2561 เป็นต้นมานั้น พบว่า มีค่าเฉลี่ยสัดส่วนรายได้จากการท่องเที่ยวเมืองรองอยู่ที่ร้อยละ 16.3 ซึ่งยังต้องดำเนินการกระตุ้นและสนับสนุนให้เกิดการท่องเที่ยวในเมืองรองมากยิ่งขึ้น เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดให้มีอัตราส่วนรายได้จากการท่องเที่ยวเมืองหลักร้อยละ 80 และเมืองรองร้อยละ 20 และประเทศไทยยังคงต้องให้ความสำคัญในการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งกำหนดมาตรการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวอย่างปลอดภัยในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด - 19 (สำนักงานเลขาธิการของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ, 2564) ทั้งนี้ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ช่วงปี พ.ศ.2561 – 2580 ประเทศไทยตระหนักถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวในฐานะกลไกหลักในการช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ โดยในปี พ.ศ.2560 การท่องเที่ยวของไทยสามารถสร้างรายได้กว่า 2.75 ล้านล้านบาท และมีขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยว (Travel & Tourism Competitiveness Index) อยู่ในอันดับที่ 34 จาก 136 ประเทศ แสดงให้เห็นว่า แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ผ่านมาของไทยสามารถเพิ่มขีดความสามารถได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ องค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ ได้คาดการณ์ว่าในปี พ.ศ.2573 จะมีนักท่องเที่ยวเดินทางทั่วโลก 1.8 พันล้านคน หรือเฉลี่ยร้อยละ 3.3 ต่อปี โดยการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม จะสร้างสรรค์คุณค่าสินค้าและบริการท่องเที่ยว มุ่งเน้นการใช้องค์ความรู้และนวัตกรรมผนวกกับจุดแข็งด้านความหลากหลายทางทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตเพื่อสร้างทางเลือกของประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2561) และหากพิจารณาสถิติของนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร ในปี 2563 ซึ่งเป็นปีแรกของสถานการณ์โควิด - 19 จำนวน 23,617,914 คน ในขณะที่ปี 2566 จำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็น 28,057,350 คน แสดงให้เห็นว่าสถิตินักท่องเที่ยวมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องตามตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 สถิติของนักท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร

ปี พ.ศ.	จำนวนนักท่องเที่ยว (คน)
2566	28,057,350 คน
2565	16,061,593 คน
2564	12,571,842 คน
2563	23,617,914 คน

ที่มา: กระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา (2566)

2.1.1.2 องค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยว

มีนักวิชาการให้ทัศนะเรื่ององค์ประกอบของการท่องเที่ยว โดย Dickman (1996) กล่าวว่า แหล่งท่องเที่ยว มี 5 องค์ประกอบ (5A) ดังนี้คือ 1) สิ่งดึงดูดใจ (attraction) 2) การเดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยว (accessibility) 3) การบริการที่พัก (accommodation) 4) กิจกรรมการท่องเที่ยว (activities) และ 5) สิ่งอำนวยความสะดวก (destination amenities) สอดคล้องกับความเห็นของ Middleton (1994) ที่ให้ทัศนะว่า องค์ประกอบที่มีความสำคัญที่สุดที่ทำให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจมาท่องเที่ยวแหล่งท่องเที่ยวนั้น คือ องค์ประกอบด้านสิ่งดึงดูดใจ นอกจากนี้ยังมีงานวิจัย พบว่า ภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวมีบทบาทต่อพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวดังนี้คือ 1) มีอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจเลือกแหล่งท่องเที่ยว 2) มีผลต่อพฤติกรรมหลังการตัดสินใจ ได้แก่ การมีส่วนร่วม (ประสบการณ์ขณะท่องเที่ยว) การประเมินผล (ความพึงพอใจ) และความตั้งใจเชิงพฤติกรรมในอนาคต ได้แก่ ความตั้งใจ การกลับมาเที่ยวซ้ำ และความเต็มใจบอกต่อ ซึ่งในทางการตลาด การรับรู้มีความสำคัญมากกว่าสภาพความเป็นจริง เพราะการรับรู้มีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค (Lee et al., 2007; Chen & Tsai, 2007)

2.1.1.3 การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม เป็นการท่องเที่ยวที่สัมพันธ์กับประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม วิถีชุมชน และเอกลักษณ์ของสถานที่ จึงเป็นโอกาสให้เกิดการท่องเที่ยวในพื้นที่เมืองรอง ซึ่งหากมีการส่งเสริมที่ตรงจุด รายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม จะสนับสนุนเป้าหมายการเพิ่มรายได้จากการท่องเที่ยวให้กับพื้นที่เมืองรอง จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการค้นหาฐานทุนวัฒนธรรมของพื้นที่ การเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า บริการ และแหล่งท่องเที่ยว การทำการตลาด ตลอดจนสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน, 2561) ทั้งนี้ ในปี พ.ศ.2563 ประเด็นท้าทายส่วนใหญ่อยู่ที่การสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรมไม่เพียงพอ การไม่มีเจ้าภาพหลักที่ชัดเจน จึงไม่สามารถบูรณาการกันระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ และปัญหาด้านศักยภาพในการบริหารจัดการท่องเที่ยวของชุมชน รวมทั้งสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด - 19 ยังเป็นปัญหาสำคัญที่เป็นความท้าทายของการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน, 2563) นอกจากนี้ ตฤตถ์นัย นพคุณ (2558) กล่าวว่า รูปแบบการท่องเที่ยวอีกประเภทหนึ่งที่จะต้องกล่าวถึงเช่นกัน คือ การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ที่ขณะนี้ เป็นนโยบายสำคัญของหน่วยงานท่องเที่ยวในไทย และหน่วยงานอื่นที่จัดทำแผนการท่องเที่ยวร่วมกัน ความหมายของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน คือ การท่องเที่ยวกลุ่มใหญ่ หรือกลุ่มเล็กที่มีการจัดการท่องเที่ยวดีเยี่ยม เพราะสามารถดำรงไว้ซึ่งทรัพยากรท่องเที่ยวให้มีความดึงดูดใจอย่างไม่เสื่อมคลาย และธุรกิจท่องเที่ยวมีการปรับปรุงคุณภาพให้ได้ผลกำไรอย่างเป็นธรรม มีนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมเยือนสม่ำเสมอในจำนวนที่เพียงพอ และต้องส่งผลกระทบทางลบต่อสิ่งแวดล้อมให้

น้อยที่สุดในระยะยาว ซึ่งหลักการเบื้องต้นของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนนั้น ให้ความสำคัญกับคุณค่าและอัตลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว สร้างจิตสำนึกให้นักท่องเที่ยวรับผิดชอบต่อทรัพยากรการท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อม และผลประกอบการจากการท่องเที่ยวต้องตกถึงมือคนในชุมชนหรือท้องถิ่น โดยหลักการนี้จะเกิดการพัฒนาค่อยๆ กลายเป็นการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community Based Tourism) ซึ่งเป็นการท่องเที่ยวที่คำนึงถึงความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม ทั้งยังต้องกำหนดทิศทางและจัดการโดยชุมชน เพื่อให้ชุมชนที่เป็นเจ้าของมีสิทธิในการดูแล เกิดการเรียนรู้แก่ผู้มาเยือน ต้องอาศัยการมีส่วนร่วมและความร่วมมือจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย สร้างความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยว สร้างการตระหนักรู้ต่อสิ่งแวดล้อม และให้ความรู้และข้อมูลแก่นักท่องเที่ยว ในส่วนของชุมชนท่องเที่ยวซึ่งมีบทบาทในการอนุรักษ์ทรัพยากร วัฒนธรรม และวิถีชีวิตโดยใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต ข้อเสนอแนะสำหรับชุมชนท่องเที่ยว คือ การจัดทำฐานข้อมูลทรัพยากร ภาวะเปราะบางด้านวัฒนธรรมเพื่อให้นักท่องเที่ยวนำไปปฏิบัติ เปิดโอกาสให้ผู้ด้อยโอกาสในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วม จัดทำข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการทำกิจกรรมท่องเที่ยว จัดหาแพคเกจเดินทางให้ถูกต้อง มีแผนรองรับความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว จัดทำประกันชีวิตให้กับนักท่องเที่ยว มีข้อปฏิบัติด้านเสียงรบกวนสำหรับนักท่องเที่ยว การประหยัดพลังงาน และจำกัดจำนวนนักท่องเที่ยว ที่เดินทางมาท่องเที่ยวในชุมชน (ปรัชญากรณ์ ไชยเดช และคณะ, 2564)

2.1.2 แหล่งท่องเที่ยวในชุมชนกุฎีจีน

2.1.2.1 แหล่งท่องเที่ยวด้านสถานที่สำคัญ

แหล่งท่องเที่ยวด้านสถานที่สำคัญปรากฏอยู่ในสื่อประชาสัมพันธ์ของพิพิธภัณฑ์ชุมชนกุฎีจีน และเอกสารที่เกี่ยวข้องจำนวน 5 แห่ง ดังนี้

1) วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร

วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร หรือ "วัดกัลยา" เป็นพระอารามหลวงชั้นโท ชนิดวรมหาวิหาร (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2565) ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เจ้าพระยานิกรบดินทร์ (เจ้าสัวโต) สมุหนายกต้นสกุลกัลยาณมิตร ครั้งเป็นพระยาราชสุภาวดี เจ้ากรมพระสุรัสวดีกลาง ได้อุทิศบ้านเรือนและซื้อที่ดินบริเวณใกล้เคียง ซึ่งเดิมเป็นหมู่บ้านที่พักของพระภิกษุจีน มีกุฎีจีน และศาลเจ้าที่เรียกว่า "เกียนอันเกง" ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกของวัด หมู่บ้านแห่งนี้เรียกว่า "หมู่บ้านกุฎีจีน" ถัดไปทางทิศใต้เป็นหมู่บ้านชาวโปรตุเกส เรียกว่า "หมู่บ้านกุฎีฝรั่ง" ทางด้านตะวันออกของวัดมีหมู่บ้านชาวมุสลิมเรียกว่า "กุฎีขาว" เมื่อซื้อที่ดินได้จึงสร้างวัดขึ้นใน พ.ศ. 2368 รัชกาลที่ 3 ทรงโปรดฯ ช่วยสร้างวิหารหลวงและพระองค์ทรงเสด็จพระราชดำเนินไปก่อพระฤกษ์ในวันที่ 18 พฤษภาคม 2380 และต่อมาทรงพระราชทานนามว่า "วัดกัลยาณมิตร" ถือเป็นวัดสำคัญที่สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ ๓ โดยมีการก่อสร้างให้อยู่ริมแม่น้ำแบบเดียวกันกับวัดพนัญเชิง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (นพรัตน์ ถาวรศิริภัทร, 2551)

2) โบสถ์ซางตาครูส

โบสถ์ซางตาครูส เป็นวัดเก่าแก่วัดหนึ่งของอัครสังฆมณฑลกรุงเทพฯ สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีได้ทรงพระราชทานที่ดินแปลงหนึ่งแด่คุณพ่อกอร์ สำหรับกลุ่มคริสตชนชาวโปรตุเกส และชาวญวนที่ขอเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภาร ตรงกับวันที่ 14 กันยายน 2312 เพื่อเป็นการระลึกถึงเหตุการณ์สำคัญนั้น คุณพ่อกอร์จึงตั้งชื่อที่ดินผืนนี้ รวมถึงวัดที่สร้างขึ้นว่า "Santa Cruz" เป็นภาษาโปรตุเกส แปลว่า ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์ พระสังฆราชเลอ บ็อง เดินทางถึงเมืองบางกอก พระสังฆราชได้เข้าเฝ้าสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช และถวายของกำนัลจากผู้สำเร็จราชการเมืองปอนตีเซอริ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงต้อนรับพระสังฆราชเป็นอย่างดี และเพื่อขอบใจสำหรับของขวัญที่ผู้สำเร็จราชการฝากมา พระองค์จึงทรงพระราชทานที่ดินให้วัดซางตาครูสเพิ่มขึ้น และเรืออีก 2 ลำ ให้แก่มิสซัง คุณพ่อกอร์รวบรวมคริสตัง ซึ่งคริสตังเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นลูกหลานชาวโปรตุเกส (หอจดหมายเหตุอัครสังฆมณฑลกรุงเทพฯ พมหานคร, 2558)

3) ศาลเจ้าเกียนอันเกง

ศาลเจ้าเกียนอันเกง เป็นศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้ มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ซึ่งสันนิษฐานกันว่า ศาลเจ้าแห่งนี้เป็นที่มาของคำว่า กุ๊ยจิ้น ศาลเจ้าเกียนอันเกงเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ ที่มีความสวยงาม มีการก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้งและวิธีมุงหลังคาแบบจีนแท้ ได้รับรางวัลอนุรักษ์ศิลปสถาปัตยกรรมดีเด่นประเภทปูชนียสถานและวัดวาอาราม ในปี 2551 โดยเป็นศาลเจ้าที่สื่อถึงวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนของย่านกุ๊ยจิ้น (พิพิธภัณฑ์ชุมชนกุ๊ยจิ้น, 2565)

4) พิพิธภัณฑ์บ้านกุ๊ยจิ้น

พิพิธภัณฑ์บ้านกุ๊ยจิ้น ตั้งอยู่ในชุมชนชาวยุโรปโปรตุเกสริมแม่น้ำเจ้าพระยา อย่างชุมชนกุ๊ยจิ้น ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2560 โดยคุณนาวิณี พงศ์ไทย (ทรรทรานนท์) ซึ่งเป็นผู้สืบเชื้อสายนามสกุลดั้งเดิมมาจากบรรพบุรุษชาวโปรตุเกส จัดสร้างขึ้นด้วยใจรักเพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน มีร้านค้าและของที่ระลึกให้บริการ เป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี ภาษา ศาสนาและรากเหง้าของชาวชุมชน ภายในบ้าน 3 ชั้น แบ่งเป็นชั้นที่ 1 ร้านกาแฟและร้านขายของที่ระลึก ชั้นที่ 2 จัดแสดงนิทรรศการ “กำเนิดสยามโปรตุเกส” บอกเล่าประวัติศาสตร์ของชาวโปรตุเกสตั้งแต่เข้ามาสยามครั้งแรกในสมัยกรุงศรีอยุธยา ผ่านแผนที่เส้นทางเดินเรือ กว่า 500 ปี ที่ชาวโปรตุเกสเป็นชาวตะวันตกชาติแรก ที่เข้ามาค้าขายและเจริญสัมพันธไมตรีกับชาติสยาม ร่วมรบในกองทัพสยาม จนได้รับพระราชทานที่ดินให้ตั้งชุมชนชาวโปรตุเกส และโบสถ์คริสต์ศาสนาขึ้นที่อยุธยาต่อเนื่องถึงธนบุรี สืบเชื้อสายชาวยุโรปโปรตุเกสมาเป็นชุมชนกุ๊ยจิ้น ในปัจจุบัน (MUSEUM THAILAND, 2565)

5) เรือนไม้จันทนภาพ

เรือนไม้จันทนภาพ เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องสับทรงจั่วจอมแห อายุมากกว่า 100 ปี กรอบหน้าบันเป็นลายอาทิตย์อุทัย ตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบหย่องหน้าต่าง และสลักเป็นลวดลายพุดตาเครือเถาที่มีความงดงามโดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทนภาพ จากเมือง จันทบุรีเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีนและประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาทอลิกได้อย่างลงตัว มีมนต์เสน่ห์ (นิรภัฏ ช่างแดง, 2563) คุณป้าแดง (คุณจารุภา จันทนภาพ) ผู้ดูแลเรือนจันทนภาพ เล่าว่า เรือนนี้รื้อจากเมืองจันทบุรีมาปลูกสร้างในชุมชนกุฎีจีน เป็นเรือนไทยวิศดอเรียสร้างในสมัย รัชกาลที่ ๕ สังกัดได้จากวอลเปเปอร์ผนังในตู้ ปัจจุบันหน้าต่างบานหนึ่งปิดไปเนื่องจากแรงกระสุน และระเบิดจากเหตุการณ์ "กบฏแมนฮัตตัน" นอกจากนี้ยังปรากฏรอยกระสุนในบริเวณอื่นของบ้าน ซึ่ง ในครั้งนั้น คุณพ่อหลุยส์ (ประสาธ จันทนภาพ) และชาวชุมชนกุฎีจีน ได้เปิดบ้านให้ความช่วยเหลือ ประชาชน ทหาร ตำรวจที่ได้รับบาดเจ็บจากการปะทะกัน แสดงถึงไมตรีจิตของคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี (มณีนีรัตน์ วิทวกรรยา, 2565)

2.1.2.2 แหล่งท่องเที่ยวด้านร้านอาหาร

1) ร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป่า

ร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป่าย่าเป่า ชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกสที่ผู้สืบสานการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนมาสู่รุ่นหลาน ด้วยการรักษารกรรมวิธีการอบในแบบดั้งเดิมมาจนถึงปัจจุบันในชื่อขนมฝรั่งหลานย่าเป่า ซึ่งชาวโปรตุเกสนิยมกินในวันคริสต์มาส รูปลักษณ์เหมือน Que Que หรือมัฟฟินโปรตุเกสมากกว่า จุดเด่นที่สุดของขนมชนิดนี้เป็นผสมผสานวัฒนธรรมการกินแบบโปรตุเกสและจีน ตัวแป้งจะทำแบบโปรตุเกส แต่วิธีแต่งหน้าขนมรับมาจากจีน เนื้อของขนมฝรั่งมีส่วนผสม 3 ชนิด คือไข่เป็ด แป้งสาลี น้ำตาลทราย รสชาติคล้ายขนมไข่ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน เป็นเพราะใช้ไข่เป็ดแทนไข่ไก่ ทำให้เนื้อไม่นุ่มร่วนเหมือนเนื้อเค้กทั่วไป (The momentum, 2564)

2) ร้านขนมฝรั่งป้าเล็ก

ร้านขนมฝรั่งป้าเล็ก อุไรวรรณ มณีประสิทธิ์ เจ้าตำรับของขนมหน้านวล เป็นร้านเดียวที่ยังคงมีการผลิตอยู่จนถึงปัจจุบัน ขนมหน้านวลของบ้านโปรตุเกสเป็นขนมอบอีกชนิดหนึ่งที่มีส่วนผสมของน้ำตาลทรายชนิดปั่นละเอียด (Icing) เมื่ออบแล้วจะได้หน้าขนมที่มีน้ำตาลจับเป็นนวลขาวสวยงามสมชื่อขนม (กรมการท่องเที่ยว, 2560)

3) ร้านขนมฝรั่งป้าอำพรณ

ร้านขนมฝรั่งป้าอำพรณ อำพรณ นิ่มเชียง เจ้าของบ้านแหล่งรวมขนมหลากหลายที่เป็นอัตลักษณ์ในวัฒนธรรมโปรตุเกสของชาวกะตังจีน ทั้งขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล กุดสั้ง ครองแครง กรอบเค็ม มันฉาบ เผือกฉาบ โดยเฉพาะ "ก้วยตัส" ขนมอบดั้งเดิมสายพันธุ์โปรตุเกส

จากถิ่นวัฒนธรรมชิโน - โปรตุเกส เช่น สิงคโปร์ มะละกา ปันง และภูเก็ต ที่ได้รับการปรับปรุงสูตรในปัจจุบันด้วยฝีมือของแม่ปรุงจันทระ เชื้อสายชาวไทยพุทธจากอยุธยา (กรมการท่องเที่ยว, 2560)

4) ร้านขนมฝรั่งญูสิงห์

ร้านขนมฝรั่งญูสิงห์ จากขนมฝรั่งกุฎีจีนที่มีการผลิตเฉพาะในเทศกาลแห่งความสุข (Boxing Day) ของชาวคาทอลิกในชุมชนแห่งนี้ กลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อในปัจจุบันของร้าน ร้านญูสิงห์ซึ่งเป็นหนึ่งในสามร้านที่ยังคงผลิตขนมฝรั่งกุฎีจีน โดยปรับใช้กระบวนการสมัยใหม่ในการผลิต จนขนมฝรั่งกุฎีจีนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้คนและนักท่องเที่ยวนิยมรับประทาน (Thanusingha ญูสิงห์ ขนมฝรั่งกุฎีจีน, 2565)

5) ร้าน Window กาแฟ

ร้าน Window กาแฟ เป็นร้านกาแฟ homemade ที่คัดเลือกวัตถุดิบความสะอาด และรสชาติ โดยมีรายการเครื่องดื่มประกอบด้วย กาแฟสด ชาเขียวปั่น ชามะนาว น้ำผึ้ง เสาวรสโซดาน้ำผึ้ง น้ำสัทโยเย็น และขนมพื้นบ้าน ประกอบด้วย กะหรี่ปั๊บน้ำสัฟฟ่ายกไส้ไก่ ไส้ถั่ว ไส้หมูหยองพริกเผา (ร้าน Window กาแฟ, 2565)

6) ร้านอาหารบ้านสกุลทอง

บ้านสกุลทอง เป็นบ้านเก่าแก่ที่อยู่คู่ชุมชนกุฎีจีนมายาวนาน พร้อม ๆ กับตำรับ "ยาเหล้าขม" ยาสูตรพื้นบ้านแก้ปวดไข้ดำเขียวที่เคยเป็นที่พึ่งของชาวย่านกะตึ๊นในยามเจ็บไข้ได้ป่วย ก่อนที่โรงหมอสมัยใหม่จะเข้ามาทดแทนอย่างทุกวันนี้ (Saradee Lite, 2565)

7) ร้านอาหารเฮโลนมสด

เมนูแนะนำของร้านอาหารเฮโลนมสด คือขนมจีนแกงไก่คั่ว เป็นสูตรของบรรพบุรุษที่สืบทอดต่อกันมาจากเชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งผสมผสานโปรตุเกส ไทย จีน เป็นอาหารสมัยก่อนที่นิยมทำกันในช่วงวันคริสต์มาส ปีใหม่ ขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานสำคัญต่าง ๆ แล้วปรับเปลี่ยนสูตรตามแต่ละบ้าน ที่ผ่านมาเป็นเส้นพาสตา มีซอสไวน์ขาวไปทางฝรั่ง มีการประยุกต์ให้เข้ากับสมัยปัจจุบัน คือเป็นเส้นขนมจีน แกงกะทิที่ทำจากเครื่องปรุง พริก เอกลักษณ์ของแกงคือเผ็ดน้อย โดยนำพริกขี้หนูเหลือง ผสมผสานกันให้ลงตัว รสชาติกลมกล่อม เรียกว่าโอท็อปหนึ่งผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล ไม่สามารถหารับประทานจากที่อื่น (กรมการท่องเที่ยว, 2560)

2.2 การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

2.2.1 ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

2.2.1.1 ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร (Gastronomic Tourism) หมายถึงรูปแบบในการเดินทางท่องเที่ยวที่มีอาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งดึงดูดใจและเป็นส่วนหนึ่งในการเดินทาง

ท่องเที่ยว โดยเรียนรู้เอกลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ อาหารและเครื่องดื่มถือเป็นส่วนสำคัญของมรดกท้องถิ่นที่สร้างประสบการณ์ที่มีคุณค่าแก่นักท่องเที่ยว เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จัก เนื่องจากสามารถช่วยสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยว และส่งผลให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นในการจัดทำและจำหน่ายอาหารแบบดั้งเดิม (Shalini & Duggal, 2015) อาหารท้องถิ่นจึงเป็นองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยว ซึ่งมีส่วนสนับสนุนประสบการณ์และความพึงพอใจของผู้เยี่ยมชมที่คนในชุมชนได้คิดค้นและยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหาร ภายใต้การกำหนดของบริบททางสังคมและวัฒนธรรม แสดงถึงความก้าวหน้าของอาหารท้องถิ่น (บุษบา ทองอุปการ, 2561) ส่วน กติกา กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564) กล่าวว่า อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมี 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ (Cooking) ด้านรสชาติ (Flavor) และด้านสูตรอาหาร (Recipe) ซึ่งมีบทบาทในการสร้างการรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่ โดยนำมาเป็นสินค้าของที่ระลึก จัดเป็นเทศกาล เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน ซึ่งเป็นกิจกรรมที่สามารถสร้างประสบการณ์ในท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว โดยเป็นการท่องเที่ยวด้านอาหาร ได้ลิ้มลองเมนูท้องถิ่นที่ไม่เคยลิ้มรส เป็นกิจกรรมวิถีการท่องเที่ยวที่ครบรสที่ได้ทั้งความอร่อยและอิ่มท้อง (กติกา กลิ่นจันทร์แดง, 2563) เป็นการเดินทางไปในพื้นที่เพื่อการพักผ่อน รวมถึงการไปชมอาหารงานเทศกาลอาหาร งานแสดงสินค้า ด้านอาหาร การสาธิตการทำอาหาร และการชิมผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพในพื้นที่นั้น ๆ โดยนักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสวัฒนธรรมของประเทศหรือวัฒนธรรมท้องถิ่นที่แปลกใหม่ผ่านการชิมอาหาร (Hall et al., 2003) ซึ่งรสชาติของอาหารจะสะท้อนถึงวัฒนธรรมของประเทศผ่านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร (Gastronomic Tourism) จึงเป็นการท่องเที่ยวที่ใช้ประสาทสัมผัสทุกความรู้สึก ส่งผลให้อาหารเป็นศูนย์กลางสำคัญในประสบการณ์การท่องเที่ยว (Chamnancha, 2018) องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ยังให้ความหมายว่า การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร หรือ Gastronomic Tourism คือ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม วิถีชีวิตการบริการ การเข้าถึง การเป็นเจ้าบ้านที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิธีทำ และลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว (Designated Areas for Sustainable Tourism, 2016) ซึ่งการท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นจุดดึงดูดในการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวอย่างมาก สามารถพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่ใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการขับเคลื่อนทรัพยากรและแหล่งท่องเที่ยวเดิมที่มีอยู่ให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ที่กระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนและสร้างเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมของชุมชนและประเทศ (สริตา พันธุ์เทียน และคณะ, 2561)

สรุป การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร หมายถึง รูปแบบในการเดินทางท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม ภูมิปัญญา วิถีชีวิต การบริการการเข้าถึงการเป็นเจ้าบ้านที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิถีทำ และลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ถือเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการด้านอาหาร โดยมีอัตลักษณ์และวัฒนธรรมของภูมิภาคเพื่อสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว

2.2.1.2 ความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

สำหรับความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารนั้น พบว่า อาหารเป็นทรัพยากรท้องถิ่นที่มีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เนื่องจากสามารถช่วยสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยว ส่งผลให้เกิดนโยบายในการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่นในหลายด้าน เช่น สร้างแบรนด์และการตลาดในจุดหมายปลายทางเพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดการจดจำและระลึกถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น และเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้ชุมชนได้เป็นอย่างมาก จากรายงานขององค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้กล่าวถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารของโลกในทางเศรษฐกิจว่า สามารถสร้างรายได้มีมูลค่าสูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2559) ในด้านวิชาการอาหารมีความเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวรวมถึงผู้ประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว จึงกลายเป็นประเด็นหนึ่งที่นักวิชาการการท่องเที่ยวสนใจศึกษา โดยขั้นตอนการปรุง การเตรียมวัตถุดิบอาหาร และวิธีการกิน เป็นเครื่องยืนยันอัตลักษณ์อาหารทางสังคมและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น (Polat & Aktas-Polat, 2020) ซึ่งอาหารมีบทบาทสำคัญในการปรับปรุงประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว ที่ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์การเดินทางไปสู่ระบบอาหารของตนเอง ได้สัมผัสวัฒนธรรมและประเทศใหม่ ๆ ผ่านการท่องเที่ยวทางอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับประเพณีและประวัติศาสตร์ อีกทั้งประสบการณ์ทางอาหารจะสร้างความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่น ธรรมชาติ และเชื่อมโยงระหว่างชุมชนกับประเพณีด้านอาหารของชุมชน (รณภพ นพสุวรรณและคณะ, 2566) ส่วน อธิคุณ คงมี (2563) กล่าวว่า การปรุงอาหารถิ่นเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ที่แต่ละถิ่นจะมีวัฒนธรรมการปรุงและการสร้างเมนูอาหารที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่มีในถิ่นนั้น ๆ ซึ่งเห็นคุณค่าและความสำคัญ จึงได้พัฒนาเส้นทางและกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ในพื้นที่พิเศษและเขตพัฒนาการท่องเที่ยว เกิดเป็นโครงการ Gastronomy โดยทำอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นและมีอัตลักษณ์ สร้างสรรค์เป็นเมนูให้นักท่องเที่ยวได้ลิ้มลอง และต่อยอดพัฒนาเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้มาเรียนรู้และทดลองทำอาหารด้วยตัวเอง รวมถึงสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ ที่นำวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นมาปรุง โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวหลากหลายรูปแบบ เช่น การทดลองทำอาหาร ทำของที่ระลึก และเที่ยวชมสถานที่ที่เป็นแหล่งวัตถุดิบสำหรับใช้ปรุงอาหาร ซึ่งสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่น

นอกจากนี้ ยังมีความสำคัญต่อภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว นั้น ๆ และการซื้ออาหารของนักท่องเที่ยวยังช่วยพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นได้ (Donald et al., 2014) ในฝั่งธนบุรี มีประวัติศาสตร์ ศิลปะ วัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ที่สืบเนื่องจากกรุงศรีอยุธยา จวบจนในการตั้งกรุงธนบุรีเป็นราชธานี มีผู้คนอพยพย้ายถิ่นฐานและชาวบ้านดั้งเดิม เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมที่หลากหลายรวมทั้ง วัฒนธรรมด้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย อาหารมุสลิม อาหารฝรั่ง หรือแม้กระทั่งอาหารจีน นับเป็นเสน่ห์ในการท่องเที่ยวที่จะได้เข้าถึงอาหารท้องถิ่นที่แปลกแตกต่างในแต่ละชุมชน ได้เข้าใจ กระบวนการผลิต การเลือกวัตถุดิบ ความเชื่อและประเพณีด้านอาหาร การเชื่อมโยงการเดินทางที่มีอาณาเขตติดต่อกันทั้ง 3 เขต การเดินทางที่สะดวกทั้งบนบกและทางน้ำ ทำให้การเดินทางเพื่อสัมผัส วัฒนธรรมการกินสามารถจัดกิจกรรมด้านอาหารได้เป็นอย่างดี (นพวรรณ น้ำทับทิม, 2562) โดย ภัทรพร พันธูรี (2558) กล่าวว่า อาหารเป็นองค์ประกอบการท่องเที่ยวที่สำคัญประการหนึ่งที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวได้ เนื่องจากอาหารสามารถบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของท้องถิ่น รวมทั้งสามารถนำเสนอประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจึงเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่น่าสนใจ โดย มีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว ทั้งนี้ การสร้างประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวสามารถทำได้โดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และ สัมผัส แต่อย่างไรก็ตาม การสร้างประสบการณ์ผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 มีองค์ประกอบและ รายละเอียดที่แตกต่างกัน โดยพบว่า การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารที่สามารถ เสริมสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจแบบต่าง ๆ ในกิจกรรม การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร แสดงให้เห็นว่า การเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวด้าน อาหารโดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 นั้น ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้อย่างแท้จริง ซึ่ง แหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่เขตธนบุรีปัจจุบันมีการอนุรักษ์ตลาดเก่าโบราณ ได้แก่ ตลาดคลองบางหลวง ตลาดวังหลัง มีวัดเก่าแก่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในระดับโลก ได้แก่ วัดอรุณราชวรารามราชวรมหาวิหาร วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร วัดระฆังโฆสิตารามวรมหาวิหาร มีพระราชวัง คือ พระราชวังเดิมสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ตลอดจนมีพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น (สำนักงานเขตธนบุรี, 2555) จึงกล่าวได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร เป็นภาคเศรษฐกิจและปัจจัยทางสังคมซึ่งพิสูจน์ให้เห็นว่าความสำคัญ ในการรักษาความมีชีวิตและความยั่งยืนของภูมิภาค การจัดทำและจำหน่ายอาหารแบบดั้งเดิมและ อาหารท้องถิ่นเป็นส่วนสำคัญของการท่องเที่ยว สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้โดยเฉพาะสำหรับ นักท่องเที่ยวที่กำลังค้นหาประสบการณ์ใหม่ ๆ ต้องการเรียนรู้เอกลักษณ์ของภูมิภาคและวัฒนธรรม อาหารท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น อาหารและเครื่องดื่มในท้องถิ่น ถือเป็นส่วนสำคัญของมรดกท้องถิ่น ที่สามารถเข้ามามีบทบาทเป็นแหล่งท่องเที่ยวหลักในภูมิภาค มีส่วนสนับสนุนประสบการณ์และความ พึงพอใจของผู้เยี่ยมชม และช่วยให้ความรู้ทางวัฒนธรรมอาหาร (Kiralova, 2021)

2.2.2 วัฒนธรรมอาหาร

2.2.2.1 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

พานิพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ (2544) ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมอาหารไว้ว่า วัฒนธรรมอาหารคือ แบบอย่างการดำเนินชีวิตทางด้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยมที่เกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนวิธีการต่าง ๆ ที่เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้น สร้าง หรือทำขึ้น ซึ่งบุคคลได้เรียนรู้และรับถ่ายทอดต่อ ๆ กันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดย Lee (2023) กล่าวถึงความหมายของวัฒนธรรมอาหารไว้ว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นการสะท้อนวัฒนธรรมของชุมชนให้ผู้คนเข้าใจและเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมท้องถิ่นของชุมชน โดยได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมท้องถิ่นรวมทั้งวิถีชีวิต เป็นเครื่องบ่งชี้ถึงระดับจิตใจ อารมณ์ สภาพทางเศรษฐกิจ วิธีการจัดการ และภูมิธรรมของสังคม มีทั้งส่วนที่พ้องกันและแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ส่วนสุขัญญา รักบำรุง (2563) ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร ไว้ว่า เป็นเรื่องราวของธรรมเนียม วิธีการ และประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหาร ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่ง ยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหารจึงไม่ใช่สิ่งที่มนุษย์ทำตามธรรมชาติจากสัญชาตญาณ แต่เป็นสิ่งที่ได้จากประสบการณ์ ในการปฏิบัติโดยมีธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกัน ได้ถ่ายทอดและยึดถือเป็นแนวปฏิบัติสืบต่อกันมา ในขณะที่ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ (2560) ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมอาหารว่าหมายถึง ธรรมเนียมและประเพณีพฤติกรรมของคนในสังคมที่ยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหาร และเป็นแบบอย่างในการดำเนินชีวิตทางอาหาร ซึ่งประกอบด้วยความรู้ ความเชื่อ ค่านิยม ที่เกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนวิธีการที่เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้น สร้าง หรือทำขึ้น ซึ่งบุคคลได้เรียนรู้และสืบทอดต่อกันมา นอกจากนี้ยังลักษณะ หงส์คำ (2557) ได้กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหาร คือ แบบแผนในการปฏิบัติที่เกี่ยวกับอาหาร ซึ่งเกิดจากการเรียนรู้และปฏิบัติตามธรรมเนียม ประเพณีของสังคม อีกทั้งยังเป็นเครื่องกำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วยชนิดอาหาร การเตรียมอาหาร วิธีการปรุง เครื่องปรุงรส การรับประทานอาหาร ตลอดจนกฎระเบียบ ข้อปฏิบัติ และความเชื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร ที่คนในสังคมยึดถือปฏิบัติ

สรุป วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง วิธีการต่าง ๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่ง ได้คิดค้นและยึดถือปฏิบัติ สืบทอดกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหาร ภายใต้การกำหนดของบริบททางสังคมและวัฒนธรรม เป็นสิ่งที่แสดงถึงความเจริญทั้งด้านรูปธรรมและนามธรรม เป็นผลให้มนุษย์ดำรงเผ่าพันธุ์อยู่ได้ในสภาพแวดล้อมที่เหมือนและแตกต่างกัน

2.2.2.2 องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร

จุฑารัตน์ สุภาชี (2544) ได้อธิบายถึงองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร แบ่งเป็น 6 องค์ประกอบดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 การเรียนรู้ว่า สิ่งใดในธรรมชาติสามารถนำมาเป็นอาหารได้ รู้ว่า สิ่งใดหรือวัสดุได้รับประทานได้หรือรับประทานไม่ได้ ซึ่งเกิดจากการอบรมสั่งสอนในครอบครัวสืบต่อกันมา

องค์ประกอบที่ 2 การหาวิธีการแสวงหาวัสดุนั้นมาแปรรูปให้บริโภคได้ โดยคนในสมัยก่อนมีความเชื่อว่า หน้าที่การแปรรูปอาหารเป็นหน้าที่ของผู้หญิง ดังนั้น จึงต้องเรียนรู้เกี่ยวกับงานบ้านงานครัว

องค์ประกอบที่ 3 การมีกฎเกณฑ์การบริโภคอาหารตามสถานภาพของบุคคล ซึ่งกำหนดโดยสังคมนั้น ๆ ตามเพศ วัย ฐานะ และความสำคัญของบุคคล หรือตามกฎเกณฑ์ของธรรมเนียมประเพณี ตัวอย่างอาหารที่ของผู้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา จะแตกต่างจากอาหารที่ใช้รับประทานทั่วไป

ส่วน ธนภัทร พิริโยธินกุล (2561) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหาร อาจจำแนกองค์ประกอบหลักได้ 5 องค์ประกอบ ดังนี้

1) อาหาร และประเภทอาหาร การกำหนดรู้และเลือกสรรอาหารเป็นความรู้ที่สังคมยอมรับร่วมกันว่าวัตถุดิบใดสามารถนำมากินหรือแปรรูปเป็นอาหารได้ ปัจจัยที่มีผลต่อการกำหนดอาหารรวมถึงบริบทสภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ ทรัพยากรทางสังคม ศาสนา ความคุ้นเคย และวัตถุดิบที่มีการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม การจัดประเภทอาหารมักเน้นที่วิธีการปรุงและความรู้ในการกำหนดว่าอาหารชนิดใดมีคุณค่าที่ดีต่อร่างกายและจิตใจ

2) การแสวงหา และผลิตอาหาร เป็นกระบวนการแรกของการได้มาซึ่งอาหาร จากการเก็บหาและล่าสัตว์ในธรรมชาติ และการผลิตด้วยตนเอง เกิดจากการพัฒนาวิถีชีวิตและวัฒนธรรม มีการคิดค้นและพัฒนาวิธีต่าง ๆ เช่น เครื่องมือล่าสัตว์ การคัดเลือกสายพันธุ์พืช และการดัดแปลงพันธุ์กรรมพืช นอกจากการบริโภคในครัวเรือนแล้ว การแสวงหาและผลิตอาหารยังสามารถทำเพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การขายผลผลิตที่ตลาด การส่งเสริมให้รัฐหรือส่วนกลาง

3) การแปรรูปอาหาร จากการแสวงหาอาหารหรือผลิตอาหาร พืชผักและสัตว์ สามารถปรุงหรือจำหน่ายโดยไม่แปรรูป และบางชนิดจำเป็นต้องแปรรูปก่อน เพื่อการรับประทาน หรือเก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน มีวิถีปฏิบัติสอดคล้องกับองค์ความรู้และวิทยาการ เครื่องมือเครื่องใช้ตามแต่ละวัฒนธรรม เช่น วิธีการและเครื่องมือในการแปรรูปข้าวจากรวงข้าวมาสู่ข้าวสารที่เตรียมพร้อมสำหรับการหุง และการแปรรูปปลาให้เป็นปลาร้าสำหรับเก็บไว้กินได้นานยิ่งขึ้น และใช้เป็นอาหารหรือนำมาปรุงรสอาหาร เป็นต้น

4) การปรุงอาหารและการตกแต่งอาหาร เป็นขั้นตอนสำคัญเมื่อได้วัตถุดิบ ผู้ปรุงอาหารจะคัดสรรวัตถุดิบและใช้ความรู้ทางการปรุงอาหารโดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ เพื่อสร้างรายการอาหารที่เหมาะสม ซึ่งมีความสัมพันธ์กับพัฒนาการของมนุษย์ นอกจากนี้ การปรุงอาหารยังเป็นศิลปะที่แสดงความพิเศษของมนุษย์ และการตกแต่งอาหารเพิ่มความน่าลิ้มลองและเกิดความประทับใจ

5) การกินอาหาร เป็นองค์ประกอบสำคัญตลอดกระบวนการ ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การแสวงหาและผลิต การแปรรูป การกระจาย จนถึงการปรุงอาหาร เป้าหมายคือทำให้ความพึง

พอใจในการกิน มี 4 ประการทางสังคม ได้แก่ ภาชนะและเครื่องมือ มารยาทและกฎเกณฑ์การบริการ และกาลเทศะ สัมพันธ์กับสถานภาพทางสังคม และการถ่ายทอด การกินแบ่งเป็นกิจกรรมปกติและพิเศษ เช่น งานมงคลและประเพณีบนพื้นฐานวัฒนธรรม ประเพณีการกินอาหารที่เฉพาะเจาะจง เป็นต้น

สรุป วัฒนธรรมอาหารประกอบด้วย การรับรู้สิ่งที่ได้รับประทานได้ หรือรับประทานไม่ได้ วิธีการหาและแปรรูปอาหาร อันเกิดจากการลองผิดลองถูก การคิดค้น แล้วถ่ายทอดกันมากกฎเกณฑ์การบริโภคที่เกิดจากการกำหนดตามสถานภาพของบุคคล ประเภทอาหารตามโอกาสปกติและโอกาสพิเศษ ซึ่งมักสอดคล้องกับผลผลิตในแต่ละฤดูกาล และคติความเชื่อเหนือธรรมชาติเกี่ยวกับอาหาร อันเกิดจากอิทธิพลของศาสนาเป็นส่วนใหญ่

2.2.3 แนวโน้มสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของไทยในปัจจุบัน

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจากตลาดการท่องเที่ยวด้านอาหารทั่วโลกเติบโตที่เฉลี่ยปีละ 16.8% และคาดว่าจะมีมูลค่าตลาด 1,796.5 พันล้านดอลลาร์ภายในปี 2027 ซึ่งขนาดตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยในปี 2022 คือ 23,285 ล้านดอลลาร์ มีส่วนแบ่งทางการตลาดเกือบ 4% ในตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารทั่วโลก (The business plus, 2566) ซึ่งมีอาหารและเครื่องดื่มในท้องถิ่นเป็นปัจจัยหลักในการท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสถึงวัฒนธรรมการกินดื่ม และครอบคลุมไปถึงการผลิต เช่น ทัวร์ไร่หรือสวน ทัวร์ไวน์ ทัวร์โรงกลั่น ทัวร์ทำอาหาร และทัวร์ฟาร์ม อาหารไทยมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ รสชาติหลากหลาย มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และมีความพิถีพิถัน ดังนั้น นอกจากสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงาม ศิลปวัฒนธรรมของไทย อาหารจึงเป็นอีกเหตุผลที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการเปิดแคมเปญ Year of Thai Gastronomy “ปีแห่งอาหารไทย” นำเสนอวัฒนธรรมอาหารไทยผ่านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร (Gastronomy Tourism) ชวนนักท่องเที่ยวเดินทางท่องเที่ยวตามรอยอาหารถิ่นทั่วไทย โปรโมตตลาดถนนคนเดินหรือ Walking Street ดึงดูดให้เดินทางเพื่อสัมผัสวัฒนธรรมท้องถิ่น กินอาหารท้องถิ่นของไทย (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2566) ซึ่งสอดคล้องกับ Shalini & Duggal (2015) ที่กล่าวว่า การท่องเที่ยวทางด้านอาหาร เป็นปรากฏการณ์ระดับสากลที่อยู่ในระดับการพัฒนาที่ชัดเจน และมีผลทางบวกต่อเศรษฐกิจในระดับประเทศ ส่งผลดีต่อมรดกทางวัฒนธรรม เนื่องจากนักท่องเที่ยวพยายามสร้างประสบการณ์ทางด้านอาหาร ดังนั้น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวเพื่อซื้อสินค้าและบริการ ซึ่งสอดคล้องกับองค์การท่องเที่ยวโลก ที่ได้กล่าวถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่า เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นและกำลังพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ โดยมากกว่า 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวมีค่าใช้จ่ายในการเดินทางท่องเที่ยวไปกับอาหารการกิน

2.3 ชุมชนกุฎีจีน

2.3.1 ประวัติความเป็นมาของชุมชนกุฎีจีน

ชุมชนกุฎีจีน เป็นชุมชนเก่าแก่ริมคลองวัดกัลยาณมิตรรวมมหาวิหาร ที่มีมาแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา ต่อมาเมื่อกรุงธนบุรีได้รับการสถาปนาเป็นราชธานี ย่านนี้ก็เติบโตขึ้น เป็นที่ตั้งถิ่นฐานของคนกลุ่มคนต่าง ๆ ที่อพยพจากกรุงศรีอยุธยามาสมทบเพื่อสร้างบ้านเรือนเมืองใหม่ จึงปรากฏสถานที่ที่น่าสนใจ ศาสนสถานทั้งของชาวไทย จีน ฝรั่งและมุสลิม บริเวณย่านเก่ากุฎีจีนริมน้ำเจ้าพระยาแห่งนี้ มีศาสนสถานที่สำคัญคือ วัดช่างตาครุส หรือวัดมหาทางเขน เป็นวัดคริสต์ในนิกายโรมันคาทอลิก วัดแห่งนี้นอกจากจะเป็นศูนย์กลางของชุมชนชาวคริสต์เชื้อสายโปรตุเกสที่อพยพมาในสมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชแล้ว ชื่อของย่านนี้ยังมีที่มาจากลักษณะของโบสถ์เก่าในวัดช่างตาครุสที่สร้างด้วยไม้ เป็นสถาปัตยกรรมผสมผสานกันระหว่างตะวันตกและจีน กล่าวคือ มีลวดลายปูนปั้นที่โค้งตอนปลายคู่อ่อนช้อย คล้ายปูนปั้นบนหลังคาศาลเจ้าจีน (มนชนก จุลสิกข์, 2565)

บริเวณไม่ไกลจากวัดช่างตาครุส มีศาลเจ้าแม่กวนอิมที่เรียกกันว่า ศาลเจ้าเกียนอันเกง ศาลเจ้าแห่งนี้สร้างขึ้นโดยชาวจีนฮกเกี้ยนที่ตามเสด็จสมเด็จพระเจ้าตากสินมาตั้งกรุงใหม่ในสมัยธนบุรี แต่เดิมนั้น บริเวณศาลเจ้าแห่งนี้เป็นที่ตั้งของศาลเจ้าโจวซือกงและศาลเจ้ากวนอู ต่อมาภายหลัง ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ศาลเจ้าทั้งสองแห่งนี้ได้ถูกรื้อถอนลงเพื่อสร้างเป็นศาลเจ้าหลังใหม่ พร้อมกับอัญเชิญเจ้าแม่กวนอิมเป็นองค์ประธาน ปัจจุบัน ศาลเจ้าเกียนอันเกงหลังนี้อยู่ในความดูแลของตระกูลสิมะเสถียร ซึ่งเป็นตระกูลเก่าแก่ตระกูลหนึ่งในย่านกุฎีจีน และยังคงเป็นศูนย์รวมความศรัทธาของหมู่ชาวจีนอย่างไม่เสื่อมคลาย สิ่งที่น่าสนใจของศาลเจ้าแห่งนี้อยู่ที่ความงดงามจากเครื่องตกแต่งอันวิจิตรจากเครื่องไม้บนหลังคาของศาลเจ้าซึ่งเป็นไม้แกะสลักฝีมือประณีตของสกุลช่างในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ใกล้ ๆ กันกับศาลเจ้าเกียนอันเกงคือ วัดกัลยาณมิตรรวมมหาวิหาร หรือที่เป็นที่รู้จักกันดีในหมู่คนไทยเชื้อสายจีนว่าวัดช้างปอก ตามชื่อของพระประธานในวิหารหลวง วัดแห่งนี้สร้างขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยเจ้าพระยาบดินทร์ (โต) ต้นสกุลกัลยาณมิตร สร้างถวายแด่พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวเพื่อเป็นพระอารามหลวงภายในพระวิหารหลวงประดิษฐานหลวงพ่โต พระพุทธรูปองค์ใหญ่สูง 15 เมตร ซึ่งพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯ ให้สร้างขึ้น โดยมีพระราชประสงค์ให้เป็นพระพุทธรูปใหญ่อยู่ริมแม่น้ำเช่นเดียวกับที่วัดพนัญเชิงในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งต่อมา พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงโปรดเกล้าฯ พระราชทานนามว่า พระพุทธไตรรัตนนายก อันเป็นชื่อเดียวกับหลวงพ่โตวัดพนัญเชิง (อดิชาติ บัวขาว, 2559)

ชุมชนชาวจีนที่เคยอาศัยอยู่ทางย่านกุฎีจีนบางส่วนพากันอพยพมารวมกันอยู่ที่ตลาดน้อย โดยชาวจีนกลุ่มแรก ๆ ที่อพยพเข้ามาน่าจะเป็นชาวจีนฮกเกี้ยน ที่ได้สร้างศาลเจ้าโจวซือกง ศาลเจ้าเก่าแก่ที่สุดในย่านนี้ไว้ ซึ่ง ส.พลายน้อย (2555) กล่าวว่า การได้ชื่อว่า "กุฎีจีน" นั้นเข้าใจว่า

เนื่องจากมีพวกจีนมาอยู่ก่อนคือมีพระภิกษุจีนพำนักอยู่ในกุฏิหมู่หนึ่งมีชื่อว่า "เกียนอันกง" ตั้งอยู่ที่ปากคลองกุฎีจีนริมแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่งตะวันตกใกล้วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร เดิมเป็นศาลเจ้า 2 หลังติดกันคือศาลเจ้าโจวซือกงและศาลเจ้ากวนอู สร้างโดยชาวจีนที่ตามเสด็จสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชมาในครั้งสมัยกรุงธนบุรี เมื่อสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์ ชาวจีนเหล่านี้ย้ายไปอยู่ฝั่งพระนครย่านตลาดน้อย สำเพ็ง ทำให้ศาลเจ้าเดิมถูกทิ้งร้าง ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ชาวจีนฮกเกี้ยนซึ่งเป็นบรรพบุรุษของตระกูลตันติเวชกุลและตระกูลสีมะเสถียร เห็นว่าศาลเจ้าทั้งสองแห่งนี้ทรุดโทรม จึงได้รื้อและสร้างขึ้นใหม่เป็นหลังเดียวพร้อมอัญเชิญเจ้าแม่กวนอิมขึ้นมาประดิษฐานแทน และให้ชื่อว่า ศาลเจ้าเกียนอันกง ส่วนเทพสององค์เดิมนั้น ไม่ปรากฏว่าย้ายไปประดิษฐานไว้ที่ใด

ชุมชนกุฎีจีนในปัจจุบัน ส่วนใหญ่เป็นบ้านไม้ บางส่วนเป็นเรือนแถวอาศัยอยู่มาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตาทวด ส่วนริมน้ำมีบ้านไม้และกิ่งปูนกิ่งไม้ 2 ชั้น เป็นหลัง ๆ ปลุกติดกันและบางหลังสร้างอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งสร้างแทนเรือนแพที่เคยจอดไว้ในอดีต ส่วนบริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยาที่อยู่ลึกเข้าไปจากโบสถ์วัดช่างดาครู้สมีเรือนขนมปังขิงทรงมนิลาเก่าแก่ที่ยังพอเหลือเค้าความงามของลายฉลุที่ประกอบอยู่บริเวณหน้าต่างบ้าน บ้านหลังนี้เดิมซื้อและรื้อถอนจากที่อื่นมาปลูก สร้างด้วยไม้สักทั้งหลัง ปัจจุบันมีสภาพทรุดโทรม การเข้าสู่ชุมชนสามารถเดินทางโดยรถยนต์ เรือ และเดินเท้า จากทางเชื่อมระหว่างชุมชนวัดกัลยาณมิตรแม่น้ำเจ้าพระยากับท่าเรือหน้าโบสถ์ช่างดาครู้ส และจากถนนซอยข้างวัดประยุรวงศาวาส หรือถนนเทศบาลสาย 1 ด้านวัดกัลยาณมิตร บ้านเรือนส่วนใหญ่ปลูกชิดติดกัน มีการไปมาหาสู่กันทางตรอกซอยเล็ก ๆ เป็นเรือนแถวไม้ปลูกติดกันเป็นส่วนใหญ่ซึ่งอาศัยอยู่ตั้งแต่สมัยธนบุรี และเป็นชุมชนนำร่องของโครงการแผนที่มรดกทางวัฒนธรรมบางกอก นอกจากนี้ ศรีนยา เสียงอารมณ (2557) ได้ศึกษาการนำการออกแบบอุตสาหกรรมเพื่อชุมชนมาใช้เพื่อช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กะตี่จีน - คลองสาน: ศิลป์ สรรค์ สนั่น ขอยส์ ปี พ.ศ. 2556 ที่ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากภาคีทุกฝ่ายที่มีหน้าที่ดูแลให้อยู่ในสภาพดีโดยสภาอภิบาล (หมู่บ้านช่างดาครู้ส) มีจำนวน 24 คน ประกอบด้วย สภาอภิบาลจากการเลือกตั้ง จำนวน 15 คนและจากหน่วยงานตัวแทนต่าง ๆ ซึ่งเป็นคาทอลิกอีกจำนวน 9 คน ปัจจุบันมีบาทหลวงฟรานซิส เซเวียร์ สุทศ ประมวลพร้อม เป็นเจ้าอาวาสโบสถ์ช่างดาครู้สและเป็นประธานสภาอภิบาลมีบาทหลวง อันตน สราวุธ อมรดิษฐ์ เป็นผู้ช่วยเจ้าอาวาสโบสถ์ ชุมชนกุฎีจีนส่วนใหญ่มิอาชีพรับราชการ รองลงมาเป็นแม่บ้าน รับจ้าง ทำขนม เช่น ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกวยตัส (พายสับประรด) ขนมกุศสรัง (ขนมตรุษฝรั่ง โบว์คริสต์มาส) ขนมหน่านวล ส่วนอาชีพประกอบอาหาร ได้แก่ ขนมจีนน้ำยากวยเตี๋ย ข้าวแกง อาหารตามสั่ง โดยเน้นขายให้กับคนในพื้นที่ คนในชุมชนส่วนหนึ่งเป็นคนที่มาจากภายนอกเข้ามาเข้าบ้านในชุมชนกุฎีจีน มีอาชีพรับจ้างแกะเปลือกกระเทียม ต้มถั่วลิสง มีสินค้าที่ขึ้นชื่อคือ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ซึ่งมีการนำออกไปจำหน่ายนอกพื้นที่หลายแห่ง เช่น ท่าพระจันทร์ สีแยกบ้าน

แขก และปากคลองตลาด เป็นต้น (สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, 2550)

2.3.2 ข้อมูลทางกายภาพของชุมชนกุฎีจีน

ปิ่นรัชฎ์ กาญจนะจิติ และคณะ (2547) ศึกษาข้อมูลทางกายภาพของชุมชนกุฎีจีน ประกอบกับปัจจัยด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ซึ่งผู้วิจัยได้สรุป ดังนี้

จากการศึกษาข้อมูลทางกายภาพของชุมชนริมน้ำในกรุงเทพฯ ชั้นในและบริเวณใกล้เคียง ประกอบกับปัจจัยด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว พบว่า ชุมชนมีศักยภาพในการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวได้หลายแห่ง แต่ละแห่งประกอบด้วยสถานที่และกิจกรรมที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ในลักษณะต่าง ๆ กัน เช่น เป็นชุมชนพักอาศัย ชุมชนศาสนา และชุมชนการค้าความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวและความพร้อมของชุมชนก็แตกต่างกันไป ด้วยการจัดการอนุรักษ์พื้นที่ที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมจำเป็นต้องมีเข้าใจถึงความสำคัญและคุณค่าของพื้นที่ประวัติศาสตร์อย่างถ่องแท้ เพื่อกำหนดแนวทางการอนุรักษ์ได้อย่างถูกต้อง ซึ่งชุมชนกุฎีจีน เป็นชุมชนที่มีศักยภาพ มีความสำคัญในแง่ต่าง ๆ ทำให้เป็นพื้นที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และส่งเสริมให้มีการพัฒนากิจกรรมด้านวัฒนธรรม เพื่อเพิ่มคุณค่าและความสำคัญ โดยคุณค่าของชุมชนกุฎีจีนประกอบด้วย คุณค่าทางประวัติศาสตร์ คุณค่าทางสถาปัตยกรรม คุณค่าทางเศรษฐกิจ คุณค่าทางสังคม และคุณค่าทางวัฒนธรรม และประเพณี

2.3.2.1 คุณค่าทางประวัติศาสตร์

ที่ตั้งของชุมชนเป็นบริเวณที่มีความสำคัญด้านการคมนาคมและการค้าในอดีต ผังตรงข้ามของกุฎีจีนเป็นปากคลองตลาดที่เป็นตลาดริมแม่น้ำขนาดใหญ่ มีบ้านเรือนข้าราชการตั้งอยู่ในละแวกนี้มากมาย ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว นายโรเบิร์ต ฮันเตอร์ พ่อค้าชาวอังกฤษได้เข้ามาตั้งสำนักงานบนที่ดินเข้าฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยาบริเวณหน้าวัดประยุรวงศาวาส สร้างอาคารแบบฝรั่งใช้เป็นท่าเดินกิจการค้า พ่อค้าต่างชาติเรียกอาคารหลังนี้ว่า The British Factory คนไทยในสมัยนั้นเรียกว่า ห้างหันแตร์ ภรรยาของนายฮันเตอร์ ซึ่งมีเชื้อสายโปรตุเกสก็ได้ปลูกบ้านอยู่ที่กุฎีจีน ถัดขึ้นไปทางทิศเหนือของห้างหันแตร์ ปัจจุบันไม่เหลือหลักฐานทางกายภาพที่จะบอกถึงตำแหน่งที่ตั้งของอาคารเหล่านี้ นอกจากนี้ ชุมชนกุฎีจีนยังเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์การพิมพ์ของไทยด้วย เนื่องจากพบว่า หนังสือซึ่งเป็นสิ่งพิมพ์ที่เก่าแก่ที่สุดที่พบในประเทศไทย พิมพ์ที่โรงพิมพ์ในวัดช้างตากูส์ด้วยอักษรโรมันที่สามารถอ่านออกเสียงเป็นภาษาไทยได้ บรรยายหน้าปกว่า "คำสอนคริสต์งภาคต้น" พิมพ์ที่ "ในวัดช้างตากูส์ ณ บางกอก ศักราชที่ไถ่มนุษย์ 1796 ปี " นายแพทย์ แดน บีช แบรดลีย์ (Dr. Dan Beach Bradley M.D.) หรือที่คนไทยเรียกว่าหรือหมอบรัดเล มิซันนารีชาวอเมริกัน เป็นผู้นำเอาแท่นพิมพ์อักษรไทยมาจากสิงคโปร์ในสมัยรัชกาลที่ 3 หมอบรัดเลยังพำนักอยู่ในกุฎีจีน เป็นบ้านเช่าขนาดเล็กปลูกอยู่ใกล้วัดช้างตากูส์ โดยเปิดโอสถสถานและตั้งโรงพิมพ์ขึ้นด้วย

2.3.2.2 คุณค่าทางสถาปัตยกรรมและชุมชน

ขอบเขตพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน เมื่อหันออกจากแม่น้ำเจ้าพระยา ด้านขวามือ ขอบเขตสุดอาคารโรงเรียนช่างตาครูส์ศึกษา ริมคลองวัดประยูรวงศ์ ซึ่งบริเวณนี้มีกลุ่มชุมชนข้างโรงเรียนช่างตาครูส์ศึกษาไม่ได้รวมอยู่ในขอบเขตชุมชน ลัดเลาะไปตามเขตรั้วของโรงเรียนช่างตาครูส์ศึกษา ถึงถนนเทศบาลสาย 1 เลี้ยวเข้าซอยวัดกัลยาณ์ ส่วนด้านซ้ายมือใช้แนวคลองกุฎีจีนเป็นเส้นแบ่งเขตจากชุมชนวัดกัลยาณ์จนถึงสุดซอยวัดกัลยาณ์ การเข้าถึงชุมชนในอดีตจะใช้แม่น้ำเจ้าพระยา และคลองแยก จะสังเกตได้ว่าบ้านเรือนที่อยู่ริมคลองนั้นจะหันหน้าเข้าหาลำคลองเป็นส่วนใหญ่ ปัจจุบันไม่สามารถมีการสัญจรทางเรือในลำคลองได้เนื่องจากการสร้างเขื่อนคอนกรีตที่มีคานคอนกรีตเสริมเหล็กพาดตามความกว้างของลำคลองทำให้ให้ความสำคัญของคลองในฐานะเส้นทางคมนาคม สิ้นสุดลง ถ้าเข้าโดยทางรถยนต์สามารถเข้าจากซอยวัดกัลยาณ์หรือถนนเทศบาล และจอดรถที่บริเวณลานจอดรถภายในโรงเรียนช่างตาครูส์ศึกษา ถนนภายในชุมชนจะเป็นถนนคนเดินขนาดเล็ก ๆ ตามลักษณะอย่างดั้งเดิม บ้านพักอาศัยในชุมชนส่วนใหญ่เป็นบ้านหลังเดี่ยวมีรั้วรอบ บงหลังยังคงลักษณะรั้วและซุ้มประตูทางเข้าบ้านแบบโบราณไว้ได้เป็นอย่างดี ทำให้ถนนภายในชุมชนมีลักษณะเป็นเอกลักษณ์

2.3.2.2 คุณค่าทางเศรษฐกิจ

เศรษฐกิจภายในชุมชนกุฎีจีน เป็นอาชีพค้าขายทั่วไปที่เกิดรอบศาสนสถาน และสถานศึกษา ซึ่งในชุมชนประกอบด้วยร้านขายขนมและของชำอยู่ 4 แห่ง และมีร้านค้าขายขนมฝรั่งกุฎีจีนอีก 3 แห่งเป็นสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน รายแรกเป็นบ้านของคุณที่ปรกร สุจิตจรจุล อยู่ในซอย 7 โดยรับช่วงการทำต่อมาจากผู้เป็นคุณแม่สุดารัตน์ สุจิตจรจุล ที่สืบทอดการทำมาจากบรรพบุรุษของตนในชุมชน ร้านนี้ทำขนมและเปิดขายหน้าบ้าน รายที่สองเป็นบ้านของคุณวิสิณี มณีประสิทธิ์ และคุณผจงลักษณ์ มณีประสิทธิ์ ทายาทรุ่นที่ 5 ที่สืบทอดการทำขนมฝรั่งร้านแม่เป้าจากนายเล็ก มณีประสิทธิ์ ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษของตนในชุมชนเดียวกัน รับทำขนมตามสั่ง และมีบ้านอยู่ที่ซอย 3 รับขนมฝรั่งมาขายและทำขนมกล้วยต้มน้ำ และกรอบเค็มขาย (สโรชา ทรงสถาพร และธีระวัฒน์ จันทิก, 2560) นอกจากนี้ มีร้านค้าอาหารแผงลอยเป็นบางเวลา ตามกิจวัตรประจำวันของชุมชน โดยประชากรส่วนใหญ่ของชุมชนกุฎีจีนจะประกอบอาชีพรับจ้างและค้าขายมากที่สุด นอกจากนี้ยังมีการประกอบอาชีพภายนอกชุมชน ทั้งข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานบริษัท ส่วนคนที่มาเช่าที่บ้านต่อจากเจ้าของเดิมอยู่ มีอาชีพรับจ้างใช้แรงงานเช่นผักที่ปากคลองตลาดหรือขายของตามรถเข็นซึ่งมีอยู่จำนวนน้อย โดยเฉลี่ยแล้ว ประชากรในชุมชนส่วนใหญ่มีเศรษฐกิจปานกลาง ทำงานอย่างมาก 6 วัน มีเวลาพักผ่อนอยู่บ้าน 1 - 2 วัน ทำให้มีเวลาดูแลบ้าน และมีเวลาให้กับงานส่วนรวมในชุมชน

2.3.2.4 คุณค่าทางด้านสังคม

ชุมชนกุฎีจีนเป็นชุมชนพหุอาศัที่ยังคงวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมไว้ได้ ได้แก่ ความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนกับศาสนาซึ่งมีศูนย์กลางทั้งทางด้านกายภาพและด้านจิตวิญญาณอยู่ที่โบสถ์ การที่คนในชุมชนมีความใกล้ชิดกันเปรียบเสมือนญาติ ซึ่งสะท้อนให้เห็นในการใช้พื้นที่ภายในชุมชนในธนบุรี และกรุงเทพมหานคร แต่เป็นสิ่งที่หาได้ยากในสังคมเมืองปัจจุบัน โดยเฉพาะเมื่อความสัมพันธ์ของสังคมปรากฏให้เห็นในสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่ยังคงลักษณะเดิมไว้ เมื่อพิจารณาถึงบริเวณแวดล้อมชุมชนกุฎีจีน จะเห็นถึงความสำคัญด้านสังคมอีกแง่หนึ่ง กล่าวคือ ชุมชนกุฎีจีนเป็นส่วนหนึ่งของพื้นที่ที่ประกอบไปด้วยชุมชนที่นับถือศาสนาต่าง ๆ กัน แต่สามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างเป็นเอกภาพ

2.3.2.5 คุณค่าด้านวัฒนธรรมและประเพณี

เนื่องจากชุมชนกุฎีจีนเป็นชุมชนที่มีผู้อาศัยเป็นคนจีนที่นับถือศาสนาคริสต์ ดังนั้นวัฒนธรรมที่มีแต่ดั้งเดิมจึงเป็นวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ในปัจจุบัน เทศกาลที่จัดขึ้นภายในชุมชนกุฎีจีนมีการจัดกิจกรรมภายในชุมชนที่สามารถจำแนกได้เป็น 2 ประเภท คือ 1) กิจกรรมในเทศกาลพิเศษประจำ 2) กิจกรรมในเทศกาลตามวันสำคัญทางศาสนา จากการสำรวจพบว่า แม้ได้มีการจัดงานขึ้นแต่เป็นลักษณะงานที่ยังขาดการประชาสัมพันธ์สู่คนทั่วไป เนื้อหาของงานจะมุ่งเน้นแต่ด้านศาสนาเพียงด้านเดียว และเวลาในการจัดงานส่วนใหญ่จะเป็นในช่วงเวลาหัวค่ำเพียงเวลาเดียว ซึ่งเป็นทางเลือกที่น้อยเกินไปสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการเข้ามาเที่ยวชม

2.4 อาหารท้องถิ่น

2.4.1 ความหมายของอาหารท้องถิ่น

คันสนีย์ อุตมอ่า (2542) ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นว่า เป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มอบชนิดของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แก่คนในถิ่นนั้น ประสบการณ์ในการลองผิดลองถูกแล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน รวมทั้งรสนิยมในการบริโภคของคนในท้องถิ่น Thongoupragarn (2018) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีการสืบทอดต่อกันมานานนับร้อยปี มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชน เป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น มีเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้หมู่บ้านหรือจากไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา สรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นสามารถผลิตได้เองจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและนิยมรับประทานในท้องถิ่นนั้น สอดคล้องกับ ปวิธ ต้นสกุล (2563)

ให้ความหมายว่า อาหารท้องถิ่น คือ อาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ ในแต่ละพื้นที่ที่มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พอใจ ถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น และด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันไปด้วย เช่น ภาคกลางมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกกุ้ง หอย ปู ปลา น้ำจืด เป็นต้น หรือ พืชน้ำประปา สายบัว รากบัว ผักแว่น ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้ง อาหารที่หาได้ง่าย จึงเป็นพวกสัตว์ที่อาศัยอยู่ในที่แห้งแล้งได้ ได้แก่ ตุ่น แะ ไข่มดแดง แมลงต่าง ๆ ส่วนพืชเป็นพวกใบเตย ผักแขยง แต่อย่างไรก็ตาม ทั้งพืชและสัตว์น้ำในภาคกลางหรือภาคอื่น ๆ ยังพอหาได้ แต่การเจริญเติบโตหรือความสมบูรณ์อาจน้อยกว่าเพราะขาดน้ำ ส่วนภาคเหนือเป็นภาคที่มีอากาศหนาวเย็นมากกว่าภาคอื่น ในฤดูหนาว อาหารของคนภาคเหนือส่วนใหญ่จึงมีไขมันมากกว่าอาหารในภาคอีสาน สารอาหารไขมันช่วยให้ร่างกายอบอุ่น สภาพอาณาเขตที่ติดต่อกันก็มีอิทธิพลต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ รวมทั้งด้านอาหารและความเป็นอยู่ (Hashemi et al. 2021)

นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นยังหมายถึง อาหารที่มีความเชื่อมโยงกับสภาพธรรมชาติที่แวดล้อมที่มีความแตกต่างกันไปตามสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเองนั้น มีความแตกต่างกันทั้งชนิด ลักษณะอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ส่วนประกอบอาหาร รสชาติ และกรรมวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย (กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก, 2563) เป็นอาหารที่บริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสพิเศษ โดยสืบทอดตามประเพณี เครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ การเก็บของป่า การจับสัตว์น้ำและจากการผลิต เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์รสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่น และอาหารที่บริโภคในโอกาสต่าง ๆ ซึ่งอาหารในช่วงประเพณีทางศาสนาประเพณีการทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานบวช และอาหารในช่วงของการเปลี่ยนแปลงของชีวิตหรือยามเจ็บป่วย (ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ, 2560) และ วรรัตน์ สานนท์ และ กมลพร สอนทอง (2562) กล่าวว่า อาหารพื้นถิ่น หรืออาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่ประชาชนบริโภคในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่างๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหาร ซึ่งอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวัน และเป็นอาหารในโอกาสต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่นที่รังสรรค์ปรุงแต่งให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นถิ่นเป็นอาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการ แต่ในปัจจุบัน ผู้บริโภคมีแนวโน้มไปตามกระแสสังคมที่ต้องการความสะดวกรวดเร็วจนไม่คำนึงถึงคุณค่าอาหารเท่าที่ควร ทำ

ให้เกิดปัญหาสุขภาพโดยไม่รู้ตัว การกินอาหารจึงจำเป็นต้องกินเพื่อให้มีสุขภาพดีและร่างกายแข็งแรง เพราะอาหาร (food) เป็นสิ่งที่บริโภคเพื่อใช้ประโยชน์ในร่างกาย ได้แก่ ธัญพืช ผัก ผลไม้ ไขมัน แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และไขมัน ในอาหารเหล่านี้ มีองค์ประกอบภายในเป็นสารเคมีอินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เกลือแร่ วิตามินและน้ำ เรียกสารเคมีดังกล่าวนี้ว่า สารอาหาร (nutrients) เมื่อบริโภคเข้าไป อาหารจะถูกย่อยโดยอวัยวะที่เกี่ยวข้องและน้ำย่อยซึ่งเป็น เอนไซม์ (enzyme) ที่ทำหน้าที่เร่งปฏิกิริยาเคมีในการย่อยอาหารในระบบทางเดินอาหาร ได้แก่ ปาก หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้เล็ก และลำไส้ใหญ่ สารอาหารดังกล่าวจะถูกเปลี่ยนแปลงให้อยู่ในรูปแบบที่ร่างกายจะนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

สรุป อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่ประชาชนบริโภคในชีวิตประจำวันและในโอกาสต่าง ๆ มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเองและการสืบทอดต่อกันมาเป็นระยะเวลานาน มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชน โดยเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น ที่อาศัยวัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ และจากการผลิตขึ้นมาจาก หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยนโดยมีกรรมวิธีที่ทำและรสชาติที่เฉพาะท้องถิ่นแตกต่างกันไป

2.4.2 ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

สุนีย์ ศักดาเดช (2549) กล่าวถึงความสำคัญของอาหารท้องถิ่น ที่ประกอบด้วย

- 1) การแสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นที่มีวัตถุดิบ การปรุง การกินที่เป็นเอกลักษณ์แสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบทอดกันมา ซึ่งคนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน
- 2) เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ โดยใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบน้อย ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก รวมทั้งรูปแบบในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล
- 3) ปลอดภัยจากสารเคมี เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมี
- 4) สร้างอาชีพ สร้างรายได้ นอกจากปรุงเพื่อรับประทานในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวทั้งในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม
- 5) ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว เนื่องจากการปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณใกล้เคียง
- 6) ได้รับความปลอดภัยที่สดใหม่เสมอ ซึ่งให้ประโยชน์ทั้งด้านคุณภาพและสุขภาพอาหาร Zhang et al. (2019) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นที่เป็นแบบดั้งเดิม เป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวที่กำลังมองหาความแปลกใหม่ และมีความสำคัญในการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยว ซึ่งต้องการค้นหาต้นตำรับของอาหารในท้องถิ่นนั้น ๆ การรับประทานอาหารท้องถิ่น นักท่องเที่ยวจะเลือกผู้ประกอบการหรือผู้ทำ เจ้าหน้าที่บริการ และสภาพแวดล้อมท้องถิ่นเพื่อประสบการณ์ที่ได้สัมผัสความจริงแท้ของอาหารในทุกมิติ นักท่องเที่ยวในบริบทนี้ ชื่นชอบร้านอาหารท้องถิ่นที่มีระบบการดำเนินงานโดยผู้คนในท้องถิ่น ที่ผสมผสานระหว่าง

ลักษณะท้องถิ่นที่รู้จักและไม่รู้จักผ่านทางวัฒนธรรม รวมทั้งสนใจความเป็นอาหารท้องถิ่น ร้านอาหารต้นตำรับ และผู้แนะนำอาหารท้องถิ่น บริการและสภาพแวดล้อมที่คุ้นเคย นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการดึงดูดนักท่องเที่ยว เป็นสื่อในการบอกเล่าเรื่องราวการดำเนินชีวิตเอกลักษณ์ที่สืบทอดกันมา เช่น การเกษตร ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ซึ่งอาหารแต่ละท้องถิ่น สามารถแสดงถึงความจริงแท้ (Authenticity) หากมีการเชื่อมโยงระหว่างอาหารและการท่องเที่ยว อาหารจึงถือเป็นเครื่องมือหนึ่งที่มีความสำคัญในการนำเสนออัตลักษณ์ (Identity) และวัฒนธรรมท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวได้ (Designated Areas for Sustainable Tourism, 2016)

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.5.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น

บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ และอริยา วงษ์ทองดี (2565) ศึกษาเรื่อง อาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่น ชุมชนบ้านวังจรเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี มุ่งศึกษาอาหารพื้นบ้านที่ใช้ในการบริโภคในชีวิตประจำวัน ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การจัดสำรับ การจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านรวมถึงภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นของชุมชนบ้านวังจรเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี เก็บข้อมูลจากการสอบถามผู้ให้สัมภาษณ์ การสำรวจ และเอกสารข้อมูล พบว่าอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นที่บริโภคในชีวิตประจำวันมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน อาหารคาวส่วนหนึ่งใช้ในพิธีกรรมที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ปัจจุบันยังคงประกอบอาหารเหล่านี้เพื่อบริโภค ส่วนภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นเกิดจากการเรียนรู้ที่สะสมมาหลายชั่วอายุคน รู้จักการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ประกอบอาหาร แต่ละท้องถิ่นจึงมีความแตกต่างกัน กลายเป็นเอกลักษณ์ มีรสชาติเฉพาะตัวของอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นของแต่ละอำเภอในจังหวัดสุพรรณบุรี และแพร่กระจายไปยังท้องถิ่นอื่น ๆ และอาหารท้องถิ่นบางชนิดยังสามารถผลิตออกจำหน่ายและสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสุพรรณบุรีอีกด้วย

ธีระพันธ์ ปัญญาดี และคณะ (2565) ศึกษาเรื่อง การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี โดยมีจุดมุ่งหมายในการนำเสนอข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและรูปแบบพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งการผสมผสานอาหารพื้นถิ่นกับการท่องเที่ยว ยังมีวัตถุประสงค์เพื่อระบุแรงจูงใจส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และกระบวนการตัดสินใจพื้นฐานในการเลือกจุดหมายปลายทางที่ต้องการ อีกทั้งอาหารจัดเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญสำหรับนักท่องเที่ยวในการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยว โดยวิเคราะห์และประเมินรสชาติเฉพาะของอาหารประเภทต่าง ๆ ประวัติ และภูมิหลังของอาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรมการ

รับประทานอาหาร และเคล็ดลับในการทำอาหารพื้นถิ่น การศึกษาด้านการประกอบอาหารที่เกี่ยวข้อง และวิเคราะห์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีศักยภาพในจังหวัดเพชรบุรีเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวโดยกระตุ้นและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในท้องถิ่น พบว่า ด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากการสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) สามารถขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเชื่อมโยงเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวในแต่ละชุมชนที่มีความโดดเด่นเฉพาะอาหารพื้นถิ่นกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในแต่ละชุมชน เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรีให้เป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นโดยนวัตกรรมเชิงอาหาร และนำไปสู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืน

วรารัตน์ สานนท์ และกมลพร สวนทอง (2562) ศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถึคลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทอาหารท้องถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนคลองมหาสวัสดิ์ 2) ศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนคลองมหาสวัสดิ์ และ 3) สร้างเรื่องเล่า (story) และวิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตามอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยวในชุมชนคลองมหาสวัสดิ์ โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ และปฏิบัติการแบบบูรณาการผ่านกลุ่มนักวิจัยและผู้เกี่ยวข้องในพื้นที่ในประเด็นต่าง ๆ กัน ผลการศึกษา พบว่า ชุมชนคลองมหาสวัสดิ์มีอัตลักษณ์ในการท่องเที่ยวที่หลากหลาย เช่น การชมนาบัว แหล่งเรียนรู้ข้าวตัง บ้านศาลาดิน สวนกล้วยไม้ บ้านฟักข้าว และชมสวนผลไม้และนาข้าวปลอดสารพิษ อาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์มีหลากหลายชนิด และมีปริมาณวัตถุดิบในท้องถิ่นมากพอสมควร สามารถประกอบอาหารได้อย่างหลากหลายตามฤดูกาล การศึกษาความเป็นอาหารท้องถิ่นโดยการสอบถามและสัมภาษณ์เชิงลึกพบว่า อาหารท้องถิ่นมักมีความคุ้นเคยและมีประวัติความเป็นมามากกว่า 10 ปี มีการยอมรับว่าอาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่รู้จักการมานาน โดยมีปริมาณวัตถุดิบในท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหารมากกว่าร้อยละ 70 ทำให้การดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวและการจัดสำรับอาหารท้องถิ่นเป็นไปอย่างราบรื่น ดังนั้น ปัจจุบันมีการจัดสำรับอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวอย่างเพียงพอ เช่น ข้าวห่อใบบัว ข้าวน้ำพริกกะปิ ห่อใบบัว และผัดไทย เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถสนุกสนานในการท่องเที่ยวและเพลิดเพลินกับอาหารท้องถิ่นได้อย่างสมบูรณ์แบบ

นันทิยา ตันตราสืบ และวราวิชต์ มัธยมบุรุษ (2561) ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเพื่อนำเสนอวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ มีลักษณะการวิจัยในเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยการจัดการสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group Discussion- FGD) และ

วิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ผ่านประสบการณ์จากตัวแทนผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารพื้นถิ่น โรงเรียนสอนทำอาหารไทยแก่ชาวต่างชาติ นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญที่มีความเกี่ยวข้องด้านอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่จำนวน 10 ท่าน โดยมีประเด็นที่สำคัญ คือ ด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ด้านรูปแบบของกิจกรรมการท่องเที่ยว ด้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ด้านแนวโน้มการบริโภคอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่จากประสบการณ์การรับประทานอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ผลการศึกษาพบว่า แนวคิดการพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ การรักษาอัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในเชียงใหม่ ความเข้มแข็งของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้เกิดความยั่งยืน การผลักดันเมนูอาหารพื้นถิ่นสู่สากล และการสร้างรูปแบบการเรียนรู้และยอมรับด้านอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยวจนนำไปสู่หลักการที่เหมาะสมกับรูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่

Zhang et al. (2019) ได้ศึกษาและสรุปว่า อาหารท้องถิ่นทั่วไปเป็นอาหารแบบดั้งเดิมเป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการความแปลกใหม่ และสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยว ด้วยการค้นหาต้นตำรับของอาหารในท้องถิ่นนั้น ๆ ผู้ทำอาหาร เจ้าหน้าที่บริการ และสภาพแวดล้อมท้องถิ่นเพื่อประสบการณ์ความแท้จริงที่เชิดชูความเป็นจริงในทุกมิติ นักท่องเที่ยวในบริบทนี้ จึงชื่นชอบร้านอาหารท้องถิ่นที่มีดำเนินงานโดยผู้คนในท้องถิ่น และเป็นที่นิยมของประชากรในท้องถิ่น ผลผสมผสานระหว่างลักษณะท้องถิ่นที่รู้จักและไม่รู้จักผ่านทางวัฒนธรรมอาหาร

Boonchan (2018) ศึกษาเรื่อง แนวทางการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยว กรณีศึกษาชุมชนกุฎีจีน กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมของอาหารพื้นบ้านชุมชนกุฎีจีน เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นบ้านผ่านการท่องเที่ยว ผู้วิจัยประยุกต์วิธีการแบบผสมผสาน วิธีเชิงคุณภาพในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการวิจัยสัมภาษณ์โดยกลุ่มผู้ประกอบการในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 5 ราย และชาวบ้านในพื้นที่ จำนวน 5 ราย ผลลัพธ์จากการศึกษาสามารถกำหนดแนวทางส่งเสริมอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนได้ วิธีการเชิงปริมาณเพื่อให้ได้ข้อมูลจากแบบสอบถามวัดระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมชุมชนกุฎีจีน เลือกนักท่องเที่ยว 50 คน แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางส่งเสริมอาหารท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยวชุมชนอย่างเหมาะสม ผลการศึกษา พบว่า อาหารท้องถิ่นดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเยี่ยมชมชุมชนกุฎีจีน ตั้งแต่เมนูอาหาร เอกลักษณ์ คุณภาพ ต้นทุน และสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกร้านอาหารพื้นเมืองรวมถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นจูงใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวในชุมชน และการเชื่อมต่อกับใจกลางเมืองและสถานที่ท่องเที่ยว

Thongoupragarn (2018) ศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและวิเคราะห์

อาหารท้องถิ่น ชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมืองจังหวัดกาญจนบุรี ใน 2 ประเด็น ได้แก่ 1) ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน และ 2) อาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 8 คน ใช้วิธีสุ่มแบบเจาะจง เก็บข้อมูลโดยการสนทนากลุ่มและสัมภาษณ์เชิงลึก เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แผนที่เดินดิน และบันทึกภาคสนาม ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา เชื่อมโยงและตีความ สร้างข้อสรุปแบบอุปนัย ผลการศึกษาพบว่า 1) ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ได้แก่ ความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท้องถิ่น ความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจชุมชน การพิทักษ์อาหารและระบบวัฒนธรรมชุมชน 2) อาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม อาทิ ขนมหอยขี้บั่ว แยมหอยขี้บั่ว บั้วลอยญวน เป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรมที่เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร และการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม จนเป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน

2.5.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวด้านอาหาร

พิมพ์ชนก ไชยชนะ (2565) ศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร ย่านเมืองเก่าสงขลา พบว่า พฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยว จำแนกตามเพศ อายุ อาชีพ และรายได้ แตกต่างกัน เพศใดก็ต่างชื่นชอบในการท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกัน อาจเกิดจากเป้าหมายในการท่องเที่ยวแตกต่างกันตามอายุ ช่วงอายุที่น้อยกว่าก็มักจะมีโอกาสในการท่องเที่ยวมากกว่า เพื่อการผ่อนคลายความเครียด และเป็นการเปิดประสบการณ์ใหม่ของคน และการมีรายได้ที่ต่างกันย่อมส่งผลต่อการท่องเที่ยว เนื่องจากการท่องเที่ยวแต่ละครั้งต้องมีการใช้จ่าย การมีรายได้สูงมีโอกาสนำไปใช้จ่ายสำหรับการท่องเที่ยวได้มากกว่า และ พบว่า แนวทางในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารย่านเมืองเก่าสงขลา ควรมีการเพิ่มสตรีทฟู้ดที่เกี่ยวกับอาหาร และ ปรับทัศนวิสัยในร้านอาหารให้มีมุมหรือวิวถ่ายภาพมากขึ้น เพิ่มห้องน้ำ ที่จอดรถ ป้ายบอกทาง รถรายนำเที่ยว มัคคุเทศก์ให้กับนักท่องเที่ยว จุดปฐมพยาบาล และสิ่งอำนวยความสะดวกให้กับผู้สูงอายุหรือผู้พิการ และเสนอแนะให้มีกิจกรรมมหกรรมอาหารท้องถิ่น แข่งขันรับประทานอาหาร ประกวดการทำอาหาร รวมทั้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและคนในท้องถิ่นร่วมกันวางแผนยุทธศาสตร์เกี่ยวกับการตลาด ตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ส่งเสริมให้ชุมชนเป็นเจ้าของกิจการและมีส่วนร่วมพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนวทางการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมด้านอาหาร ควรเน้นการพัฒนาองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยว (6As) โดยมีการส่งเสริมและพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหาร การจัดเส้นทางเข้าถึงได้ง่ายมีระบบสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐานในแหล่งท่องเที่ยว มีการสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวในชุมชน มีการสนับสนุนด้านงบประมาณจากภาครัฐ และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องเพื่อการจ้างงานให้แก่คนในชุมชน มีการสร้าง

ระบบการดูแลความปลอดภัยให้นักท่องเที่ยว และมีการจัดกิจกรรมด้านอาหารให้มากขึ้น ทั้งนี้ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และสร้างความสนใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหาร ได้ตลอดทั้งปี

พีรวิชัย สิงหาพะ และอภิป จันทรสุริย์ (2565) ศึกษาเรื่อง การจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ได้แก่ ภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และภาคชุมชน จำนวน 15 คน ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างทำการสัมภาษณ์เชิงลึก และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต ประกอบด้วย ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยวมีความหลากหลาย เช่น อาหารพื้นถิ่นดั้งเดิม อาหารฟิวส์ชันสมัยใหม่ เป็นต้น โดยมรดกวัฒนธรรมอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ช่วยกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยว บ่งชี้ถึงควมมีอารยธรรมและความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ด้านการบริการการท่องเที่ยวมีส่วนช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่า ภูเก็ต เช่น ร้านอาหารและอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยว ชุมชนท่องเที่ยว เป็นต้น โดยการให้บริการอาหารที่ช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ความสามารถในการให้ข้อมูลของพนักงานบริการอาหาร ทักษะทางภาษาของผู้ให้บริการ และความสะอาดถูกสุขอนามัยของสถานที่ให้บริการอาหาร ทั้งนี้ ในส่วนของกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีส่วนช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น การจัดงานมหกรรมอาหารและงานเทศกาลอาหาร การจัดงานตลาดอาหารวันอาทิตย์ การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในชุมชนย่านเมืองเก่า เป็นต้น และด้านการตลาดการท่องเที่ยว กล่าวคือ วิธีการทำการตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต เช่น ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ ประชาสัมพันธ์ผ่านการเป็นเมืองหรือชุมชนต้นแบบด้านการท่องเที่ยวประชาสัมพันธ์ผ่านงานเทศกาล ประเพณี เป็นต้น

มนชนก จุลสิกขี (2565) ศึกษาเรื่อง การสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร พบว่า การท่องเที่ยวของชุมชนกุฎีจีน จะเน้นไปที่การนำเสนอมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารประวัติศาสตร์ ประเพณี และวิถีชีวิต สิ่งเหล่านี้สามารถบ่งบอกและสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ความเป็นชุมชนได้อย่างชัดเจน อาหารในชุมชนกุฎีจีนเป็นอาหารที่สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมจากการรับเอาอิทธิพลจากโปรตุเกส จีน และอาหารไทยราชสำนัก จึงมุ่งเน้นแนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนกุฎีจีน

วงศ์วิภา โสสุวรรณจินดา และคณะ (2564) ศึกษาเรื่อง การตลาดเพื่อการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ชุมชนในเขตกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์

ศักยภาพการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ชุมชน "โบสถ์ ศาลเจ้า วัด มัสยิด วิถีชีวิตริมสายน้ำ" ของ 5 มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มรัตนโกสินทร์ 4 พื้นที่ ในเขตกรุงเทพมหานคร และ เพื่อกำหนดแนวทางทางการตลาดตามพฤติกรรมและนักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ชุมชน เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว โดยชุมชนอย่างสร้างสรรค์บนฐานอัตลักษณ์วิถีชุมชนเมือง โดยการเพิ่มศักยภาพของชุมชนเพื่อเน้นการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน โดยมีกระบวนการมีส่วนร่วมของ 4 พื้นที่ ในเขตกรุงเทพมหานคร ได้แก่ 1) เขตคลองสามวา พื้นที่ชุมชนหนองระแหงและชุมชนวัดพระยาสุเรนทร์ 2) เขตมีนบุรี พื้นที่ชุมชนมีนบุรีอุปถัมภ์หรือตลาดเก่ามีนบุรี 3) เขตธนบุรี พื้นที่ชุมชนย่านกะดีจีนและพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน และ 4) เขตดุสิต พื้นที่ชุมชนตลาดน้ำคลองลัดมะยม ผลการวิเคราะห์ พบว่า แต่ละพื้นที่มีทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิมที่มีความหลากหลายจากการย้ายถิ่นฐานเข้ามาทำให้เกิดสังคมที่มีลักษณะเป็นพหุวัฒนธรรม ที่แตกต่างทั้งเชื้อชาติ เผ่าพันธุ์ วิถี ชีวิต ความเชื่อ ศาสนาและประเพณีปฏิบัติ แต่ยังสามารถบอกถึงอัตลักษณ์ที่สามารถต่อยอดพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนได้ ผลจากการวิจัยยังได้เสนอแนวทางการดำเนินงานด้านการตลาด ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 1) การตลาดเพื่อผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว และ 2) พัฒนาช่องทางการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ด้านการตลาด นอกจากนี้ ยังได้นำเสนอแนวทางเพื่อการพัฒนายุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และแผนการเพื่อพัฒนาด้านการตลาดผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว และด้านพัฒนาช่องทางการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ทางด้านการตลาด

ปวิธ ต้นสกุล (2563) ศึกษาเรื่อง แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารกรณีศึกษาชุมชนชนาบนาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) สรรวจวัตถุดิบพื้นถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร 2) ศึกษาอาหารพื้นถิ่นและนำไปสู่การสร้างอัตลักษณ์อาหารชุมชน และ 3) เสนอแนะแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนชนาบนาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ที่เก็บรวบรวมข้อมูลจากชาวบ้านในชุมชนชนาบนากและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม และมีการค้นคว้าวิจัยจากเอกสาร ตำรา บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การศึกษาค้นพบว่าชุมชนชนาบนากมีศักยภาพด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น มีความพร้อมที่จะส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวขึ้นในพื้นที่โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาประยุกต์เป็นรูปแบบการท่องเที่ยว เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เนื่องจากมีภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมด้านอาหารที่สืบทอดกันมาเป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากต้นจาก อาทิ น้ำตาลจาก น้ำส้มจาก และด้วยความหลากหลายของระบบนิเวศชุมชนทำให้มีวัตถุดิบที่โดดเด่นในการประกอบอาหาร นอกเหนือจากต้นจากอีกมากมาย การศึกษารั้งนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอแนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการเสนอแนวคิด การอนุรักษ์ การฟื้นฟู เผยแพร่ และการสร้างมูลค่าเพิ่ม รวมถึงการสร้าง

กิจกรรมใหม่ ๆ สำหรับนักท่องเที่ยวที่จะเข้ามายังพื้นที่ชุมชนชนาบนาก เพื่อใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ขวัญอิสรา ภูมิศิริไพบุลย์ และคณะ (2561) ศึกษาเรื่อง การศึกษาศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ : นครราชสีมา บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ อุบลราชธานี พบว่า ในแต่ละจังหวัดในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ มีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และความโดดเด่นที่มีทั้งความคล้ายคลึงกันของอาหารที่อาจจะแยกได้ชัดว่าเป็นอาหารของท้องถิ่นใด และมีความแตกต่างกันเนื่องจากชาติพันธุ์ที่แตกต่าง ทั้งไทย เขมร ลาว กูย ส่วน ดังนั้น อาหารจึงเป็นสิ่งสะท้อนวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ส่วนเกณฑ์การประเมินศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ควรประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการดึงดูดใจนักท่องเที่ยว คือ ความโดดเด่นของอาหารในท้องถิ่น และการสืบทอดภูมิปัญญา 2) ด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ รูปแบบกิจกรรมที่น่าสนใจ และการสื่อความหมาย 3) ด้านการให้บริการอาหาร คือ อาหาร สถานที่ และการบริการอาหาร 4) ด้านประสบการณ์การท่องเที่ยว มีปัจจัยย่อยคือ การสร้างการรับรู้ใหม่และให้คุณค่าทางจิตใจ ประสบการณ์ทางประสาทสัมผัส นอกจากนี้ยังเสนอแนะเกี่ยวกับประเด็นต่าง ๆ เช่น การชมแหล่งท่องเที่ยวเชื่อมโยง การบริหารจัดการของชุมชนเกี่ยวกับการต้อนรับนักท่องเที่ยว รวมถึงการสื่อความหมายให้ความรู้กับนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร และจุดท่องเที่ยวต่าง ๆ ในชุมชน

ราณี อมรินทร์รัตน์ (2561) ศึกษาเรื่อง การศึกษาเปรียบเทียบความต้องการของนักท่องเที่ยวในการท่องเที่ยวชุมชน กรณีศึกษาชุมชน 6 แห่ง ในเขตกรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยผสมผสานทั้งการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยวใน 6 ชุมชน ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อเปรียบเทียบความต้องการของนักท่องเที่ยวใน 6 ชุมชน ในเขตกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยใช้แบบสอบถาม ในการเก็บข้อมูล กับกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คนชุมชนละ 66 คน ผลการศึกษาพบว่า ความต้องการด้านองค์ประกอบทางการท่องเที่ยว ทั้ง 6 ด้าน ได้แก่ ด้านความสวยงามและความเป็นเอกลักษณ์ ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย การส่งเสริมการตลาดสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ ความปลอดภัย และด้านกระบวนการให้บริการอยู่ในระดับมาก โดยด้านที่นักท่องเที่ยวต้องการสูงที่สุดในกลุ่มได้แก่ ความสวยงามและความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน รองลงมา เป็นด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ ด้านความสะอาด ด้านกระบวนการให้บริการ และความปลอดภัย ส่วนองค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์รวม ความต้องการในผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวอยู่ในระดับมาก โดยด้านที่มีความต้องการสูงที่สุดคือการแสดงศิลปวัฒนธรรม รองลงมาเป็นความต้องการทางด้านขนบธรรมเนียมประเพณี จากผลของการวิจัยได้เสนอแนะให้มีการกำหนดแนวทางในด้านการพัฒนาชุมชนให้เป็นชุมชนการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน ส่งเสริมให้คนในชุมชนรวมกลุ่มปรับปรุงพัฒนาชุมชนให้เป็นชุมชนแห่งการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน ให้ความรู้

เกี่ยวกับความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในชุมชน ให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริการแก่นักท่องเที่ยว และรักษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของชุมชน

สริตา พันธุ์เทียน และคณะ (2561) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ ที่เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสังเกต สัมภาษณ์ สทนากลุ่ม และการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ ในเขตจังหวัดกรุงเทพมหานคร จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสุพรรณบุรี ผลการวิจัยพบว่า การท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นจุดดึงดูดในการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวอย่างมาก และสามารถพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ได้ เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มเด็กและครอบครัว กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเพื่อการศึกษาเรียนรู้ และกลุ่มอื่น เช่น กลุ่มวัยรุ่นและวัยทำงาน โดยกิจกรรมที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มต่าง ๆ เหล่านี้ สามารถจัดขึ้นโดยภาคส่วนต่าง ๆ ทั้ง ชุมชนภาคเอกชน และภาครัฐ หรือใช้ความร่วมมือในการจัดการร่วมกันอีกทั้งในส่วนสนับสนุนการท่องเที่ยวเช่น ที่พัก ร้านอาหารและร้านขายของฝาก สามารถพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกับแหล่งท่องเที่ยว โดยให้การสนับสนุนการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น ร้านขายอาหารใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในการประกอบอาหารให้เป็นเอกลักษณ์ หรือ สถานที่พักมีการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวที่มาพักถึงกิจกรรมด้านอาหารในท้องถิ่น และจัดเป็นโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบพักค้างร่วมกัน เป็นต้น โดยกิจกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สามารถใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการขับเคลื่อนทรัพยากร และแหล่งท่องเที่ยวเดิมที่มีอยู่ให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวแบบใหม่ที่สามารถกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน และสร้างเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมของชุมชนและประเทศต่อไปได้

ภัทรพร พันธุ์ (2558) ศึกษาเรื่อง การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย พบว่า การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจแบบต่าง ๆ ในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รองลงมาตามลำดับได้แก่ การเสนอให้ชิม/รับประทานอาหาร การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น การให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร การนำเสนอเรื่องราวที่น่ารู้เกี่ยวกับอาหาร การนำชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร และการทดลองทำอาหารของนักท่องเที่ยว แสดงให้เห็นว่าการเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของนักท่องเที่ยวนั้นทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้อย่างแท้จริงในการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย

Lee (2023) ศึกษาเรื่อง การสร้างความทรงจำทางอาหาร: รสชาติของมรดกทางวัฒนธรรม ในการศึกษา ผู้เขียนได้ให้แนวคิดความทรงจำเกี่ยวกับอาหารว่าเป็นรูปแบบหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ อ้างอิงงานเขียนวรรณกรรมเกี่ยวกับอาหารของ Marcel Proust และความทรงจำควบคู่กับวิทยาการการกินของ David Sutton การศึกษานี้สำรวจผู้อยู่อาศัยในท้องถิ่นของชุมชน โดยดำเนินการสอบถามเชิงคุณภาพกับครอบครัวท้องถิ่นในโอคลาโฮมา สหรัฐอเมริกา การค้นพบนี้แสดงให้เห็นความทรงจำเกี่ยวกับอาหารที่นำมาซึ่งโครงสร้างการเล่าเรื่อง 5 ด้าน ได้แก่ ผู้คนและชุมชน การสร้างสรรค์อาหาร ประสาทสัมผัสและการสังเคราะห์ความรู้สึก ความทรงจำทางอารมณ์ และการมีส่วนร่วมที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

Dixit Saurabh & Prayag (2022) ศึกษาเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาช่องทางที่กำลังเติบโตในด้านการท่องเที่ยว การต้อนรับ การตลาด การพัฒนาภูมิภาค และด้านอาหาร ซึ่งศาสตร์การทำอาหารยังมีความโดดเด่นในฐานะตัวกระตุ้นประสบการณ์การท่องเที่ยวผ่านกิจกรรมและเทศกาลต่าง ๆ การบริโภคอาหารเป็นแรงจูงใจสำคัญในการมาเยือนของนักท่องเที่ยวและยังสามารถมอบประสบการณ์ที่หลากหลาย มีอิทธิพลอย่างมากต่อการท่องเที่ยว ซึ่งอาหารประจำชาติและท้องถิ่นมีบทบาทสำคัญในการแสดงคุณภาพของประสบการณ์วันหยุด มีการจำแนกการบริโภคการท่องเที่ยวเชิงอาหารออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ การสังเกต (เช่น การแสดงอาหาร) ประสบการณ์ (เช่น นักท่องเที่ยวที่ดื่มไวน์) และการมีส่วนร่วม (เช่น ชั้นเรียนทำอาหาร) โดยพิจารณาจากลักษณะการมีส่วนร่วมในประสบการณ์โดย 3 ประเภทนี้ไม่ได้มีเงื่อนไขร่วมกัน และมีการยอมรับว่าประสบการณ์ดังกล่าวสามารถเกิดขึ้นได้ในสภาพแวดล้อมที่เป็นสื่อกลาง โดยประสบการณ์ออนไลน์จะได้รับความนิยมมากขึ้นในช่วงโควิด - 19

Kattiyapornpong et al. (2022) ศึกษาเรื่อง การสำรวจประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์: หลักฐานจากชุมชนท้องถิ่นไทย การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นสำคัญต่อการเลือกที่จะเดินทางและเลือกปลายทาง การท่องเที่ยวและอาหารของประเทศไทยสามารถใช้แพลตฟอร์มออนไลน์เพื่อเชื่อมต่อนักท่องเที่ยวกับชุมชนท้องถิ่น งานวิจัยนี้สำรวจประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารและผลกระทบต่อชุมชนท้องถิ่นในประเทศไทย โดยการวิเคราะห์รีวิวนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารจาก 5 แพลตฟอร์มออนไลน์ต่าง ๆ พบว่า ผลจาก 461 รีวิว แสดงถึงประสบการณ์ที่ดีของนักท่องเที่ยวทางอาหารในประเทศไทย การเสนอประโยชน์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารสำหรับชุมชนท้องถิ่นมีความหลากหลายขึ้น แพลตฟอร์มออนไลน์ ทั้ง 5 แพลตฟอร์มยังช่วยให้นักท่องเที่ยวเชิงอาหารและคนในท้องถิ่นเชื่อมต่อกันในลักษณะที่แตกต่างกัน โดยเสนอประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่หลากหลายและเป็นเอกลักษณ์มากขึ้น รวมถึงประสบการณ์อาหารการโต้ตอบกับชุมชนท้องถิ่นและผลประโยชน์ต่อชุมชน การเรียนรู้วัฒนธรรมกับชาวบ้านที่มีการประยุกต์ และด้านสังคมของอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนท้องถิ่น งานวิจัยนี้มีประโยชน์ต่อนักวิจัย

ทางการท่องเที่ยวและผู้ปฏิบัติงานในการเติมความรู้ในระหว่างการใช้แพลตฟอร์มการท่องเที่ยวออนไลน์ที่มีอยู่เพื่อเข้าใจ วางแผน และออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนท้องถิ่นอย่างดียิ่งขึ้น

Puntien et al. (2022) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาสุขภาพโมเดลเส้นทางท่องเที่ยวตามภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น จังหวัดระนอง ประเทศไทย การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในจังหวัดระนอง 2) ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมจังหวัดระนองเพื่อเป็นต้นแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และ 3) เพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพแบบจำลองเส้นทางตามภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นจังหวัดระนอง เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพบนหาดสัสมันเพื่อพลิกโฉมชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเชื่อมโยงกับอื่น ๆ แหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในจังหวัดระนอง เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกและกลุ่มพูดคุยกับผู้ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและวัฒนธรรมหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ศึกษา พบว่า ชุมชนบ้านหาดสัสมันมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและท้องถิ่นหลายแห่ง มีภูมิปัญญาและวัฒนธรรมที่สามารถนำมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ โดยชุมชนมีศักยภาพในการสร้างเครือข่ายกับธุรกิจบริการภายนอก จึงสามารถจัดการกับความหลากหลายที่เกี่ยวข้องได้ มีกิจกรรม 3 กิจกรรม คือ 1) การส่งเสริมสุขภาพองค์รวมด้วยการรับประทานอาหาร 2) การดูแลสุขภาพภายในด้วยผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในท้องถิ่น และ 3) อาบน้ำแร่และนวดเพื่อสุขภาพ ในเส้นทางจำลองนี้นักท่องเที่ยวจะได้ใช้เวลาท่องเที่ยวและทำกิจกรรมร่วมกับคนในท้องถิ่นเพื่อการพักผ่อนและส่งเสริมสุขภาพตามแนวทางการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

Stone et al. (2019) ศึกษาเรื่อง แนวโน้มของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในบริบทชุมชน ซึ่งการท่องเที่ยวทางอาหารมักเน้นไปที่พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวก่อนหรือระหว่างการเดินทาง รวมถึงการพัฒนาและการตลาดทางการท่องเที่ยวทางอาหารจากมุมมองของปลายทางเป็นส่วนใหญ่ การศึกษาที่เป็นการสำรวจนี้มุ่งไปที่การท่องเที่ยวทางอาหารในบริบทที่กว้างกว่าเพื่อหาว่ากิจกรรมท่องเที่ยวทางอาหารสามารถมีผลต่อทัศนคติและพฤติกรรมในอนาคตได้หรือไม่ ข้อมูลจากการสำรวจที่ดำเนินการใน 9 ประเทศแสดงให้เห็นว่า กิจกรรมทางอาหารมีความเป็นไปได้ที่จะมีผลต่อความพอใจในการเดินทาง และมีผลต่อความตั้งใจในการกลับมาเที่ยวและความเป็นไปได้ในการแนะนำปลายทาง ประสบการณ์ทางอาหารเกี่ยวข้องกับความทรงจำ และประสบการณ์ทางอาหารและของฝากที่เกี่ยวข้อง อาจมีผลต่อภาพลักษณ์ของปลายทางและนำไปสู่การซื้อสินค้าในอนาคต

Ellis et al. (2018) ศึกษาเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยอาหารได้กลายเป็นหัวข้อหลักสำหรับการวิจัยด้านการท่องเที่ยว เอกสารนี้ทบทวนและประเมินหัวข้อการวิจัยด้านการท่องเที่ยวที่กำลังเติบโต ดังนั้น จึงระบุแนวคิดหลักที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นหัวข้อการวิจัยหลัก มุมมอง และแนวทางปฏิบัติทางวินัย การใช้กระบวนการทำความเข้าใจที่ความรู้ความเข้าใจ บทความนี้พบว่า

วรรณกรรมเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารถูกครอบงำด้วย 5 หัวข้อ ได้แก่ แรงจูงใจ วัฒนธรรม ความถูกต้อง การจัดการและการตลาด และการวางแผนปลายทาง ผู้เขียนมีแนวคิดเกี่ยวกับการวิจัยการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากมุมมองของมานุษยวิทยาวัฒนธรรม เนื่องจากวรรณกรรมส่วนใหญ่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารกำหนดให้อาหารเป็นสถานที่และถูกนำมาใช้ในหลายรูปแบบ รวมทั้งการสื่อสารกับนักท่องเที่ยว

2.5.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

พิศมัย จัตุรันต์ และชวลีย์ ณ ถลาง (2565) ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชนของกรุงเทพมหานคร การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชนของกรุงเทพมหานคร และ 2) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะทางประชากรศาสตร์กับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชนของกรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยทำการศึกษาตัวอย่างจำนวน 400 คน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ และสถิติการทดสอบไคสแควร์ กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ผลการวิจัยพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวพบว่า ส่วนใหญ่เดินทางมากับครอบครัวและญาติ เดินทางมาท่องเที่ยวช่วงวันเสาร์-อาทิตย์ มีความถี่ในการเดินทางท่องเที่ยวน้อยกว่า 3 เดือน/ 1 ครั้ง ใช้พาหนะในการเดินทางมาท่องเที่ยวด้วยรถยนต์ส่วนตัว ใช้จ่ายในการเดินทางท่องเที่ยวเฉลี่ยต่ำกว่า 2,000 บาท มีวัตถุประสงค์ของการเดินทางมาเพื่อพักผ่อนหย่อนใจ รองลงมาเพื่อชมโบราณสถานและโบราณวัตถุและเพื่อใช้เวลาว่างกับบุคคลในครอบครัวเท่ากับเพื่อสัมผัสวิถีชีวิตชุมชน รู้จักแหล่งท่องเที่ยวในชุมชนจากสื่อเฟสบุ๊ค รองลงมาจากสื่อเว็บไซต์ และจากสื่อยูทูบ รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่สนใจมากที่สุด คือ ชมแหล่งโบราณคดีและพิพิธภัณฑ์ รองลงมา สนใจรูปแบบการชมสถาปัตยกรรมและสนใจรูปแบบการซื้อสินค้า เครื่องแต่งกาย อาหาร และของที่ระลึก

กตিকা กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ซึ่งอาหารท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบสำคัญในการแข่งขันของแหล่งท่องเที่ยว เนื่องจากสามารถสร้างประสบการณ์ที่มีคุณภาพให้กับนักท่องเที่ยวขณะที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยวได้ ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารให้ประสบความสำเร็จนั้น แหล่งท่องเที่ยวต้องมีความเข้าใจในอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นและสร้างการจดจำให้กับนักท่องเที่ยวได้ การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของเมืองรองทางการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 และ 2) เพื่อศึกษาการสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของเมืองรองทางการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 พื้นที่ในการศึกษาได้แก่ จังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดชัยภูมิ และจังหวัด

สุรินทร์ ซึ่งเป็นพื้นที่เป็นเอกลักษณ์และความหลากหลายทางอาหารการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญในการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้วิธีเลือกแบบลูกโซ่ จำนวน 48 คน ได้แก่ หน้าที่ภาครัฐ และประชาชนในท้องถิ่น และใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content analysis) พบว่า อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมี 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ (Cooking) ด้านรสชาติ (Flavor) และด้านสูตรอาหาร (Recipe) ซึ่งอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาสร้างการรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่โดยนำมาเป็นสินค้าของที่ระลึกจัดเป็นเทศกาล เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยว และการเผยแพร่ทางสื่อ

กรกนก หงส์นวล (2564) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแบบสร้างสรรค์ ในเขตเมืองเก่าเชียงใหม่ การวิจัยนี้เพื่อประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมวิเคราะห์พฤติกรรมและแรงจูงใจของนักท่องเที่ยว และพัฒนารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแบบสร้างสรรค์ ในเขตเมืองเก่าเชียงใหม่ ผลการศึกษา พบว่า แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตเมืองเก่าเชียงใหม่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ กิจกรรมการท่องเที่ยวมีหลากหลาย ทั้งวัด โบราณสถาน ย่านตลาด ชุมชนเก่าแก่ งานวัฒนธรรมและประเพณีที่สำคัญ เช่น ยี่เป็ง ปีใหม่เมือง มีการอำนวยความสะดวกในการเดินทางท่องเที่ยว ป้ายสัญลักษณ์ ป้ายบอกทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม แต่ขณะเดียวกันยังคงมีปัญหาในเรื่องถนน สายไฟ ป้ายร้านค้าที่รูกำแพงเดินเท้าระบบขนส่งต่าง ๆ ไม่อำนวยความสะดวกแก่กลุ่มผู้พิการและผู้สูงอายุ เป็นต้น การจัดการกิจกรรมและประสบการณ์การท่องเที่ยว และมีการบริหารจัดการพื้นที่เพื่อการรองรับการท่องเที่ยว ตัวอย่างนักท่องเที่ยวประเมินว่า ถนน เส้นทางคมนาคม เส้นทางเดินเท้า ความสะอาดของพื้นผิวจราจรทางเดินเท้าในชุมชนยังมีการจัดการที่ไม่เหมาะสม

สหทัย วิเศษ และคณะ (2562) ศึกษาเรื่อง การจัดทำแผนที่เส้นทางวัฒนธรรมเพื่อเสริมสร้างการเดินทางและการใช้จักรยานในการท่องเที่ยว อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา งานวิจัยนี้ศึกษาเพื่อสำรวจเส้นทางเดินและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยจัดทำแผนที่เส้นทางวัฒนธรรมในการเสริมสร้างการเดินทางและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยว และวิเคราะห์ปัจจัยการใช้แผนที่เส้นทางวัฒนธรรมเพื่อเสริมสร้างการเดินทางและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยว การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงปฏิบัติการ โดยการศึกษาเอกสารทำร่างเส้นทางและจุดท่องเที่ยวที่สำคัญ แล้วลงพื้นที่สำรวจเส้นทางจริง ปักหมุด เก็บข้อมูลสถานที่ ถ่ายภาพและวาดแผนที่ฉบับร่างด้วยโปรแกรม Google Map จากนั้นจัดทำแผนที่ในระบบดิจิทัลและตรวจสอบข้อมูลแผนที่โดยการประชุมกลุ่มย่อยในกลุ่มแกนนำภาครัฐ ภาคธุรกิจและภาคประชาสังคม ผลการวิจัย พบว่า ได้สำรวจการเดินทางและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมกับแกนนำในชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องศึกษาและกำหนดเส้นทางเดินและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยการออกแบบและร่างแผนที่เส้นทางท่องเที่ยวในระบบดิจิทัล 3 เส้นทาง เป็นเส้นทางสถานที่สำคัญจำนวน 3 เส้นทาง

ซึ่งปัจจัยในการใช้แผนที่เส้นทางวัฒนธรรมเพื่อการเสริมสร้างการเดินทางและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยข้อจำกัด

ชั้นทอง วัฒนธรรมประดิษฐ์ (2561) ศึกษาเรื่อง ชุมชนสันติสุขในพุทธศตวรรษที่ 26 ถอดบทเรียนชุมชนสันติสุขในพื้นที่ที่มีความขัดแย้ง ได้กล่าวถึงชุมชนย่านกะดีจีนว่า ชุมชนย่านกะดีจีนเป็นแหล่งรวมของ 6 ชุมชน คือ ชุมชนวัดกัลยาณ์ ชุมชนกุฎีจีน ชุมชนกุฎีขาว ชุมชนบุปผาราม ชุมชนโรงคราม และชุมชนวัดประยูรวงศ์ เป็นชุมชนต้นแบบในการอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขมาอย่างยาวนาน และเป็นชุมชนตัวอย่างที่ประสบความสำเร็จเรื่องการท่องเที่ยวชุมชนพหุวัฒนธรรมที่สามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติสุขแม้จะมีความแตกต่างในด้านศาสนาและความเชื่อ ผลงานการวิจัยดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของชุมชนย่านกะดีจีน อันจะเป็นกลไกสำคัญที่ส่งผลต่อการสนับสนุนให้แหล่งเรียนรู้สามารถขับเคลื่อนพัฒนาแนวทางการยกระดับการเรียนรู้ให้เกิดขึ้นกับชุมชนย่านกะดีจีนได้ในอนาคต มีการศึกษาเกี่ยวกับเส้นทางจักรยานเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี 3 ระยะทาง คือ ระยะใกล้ ระยะกลาง และระยะไกล ประกอบด้วย เส้นทางไหว้พระ สถานที่สำคัญ และสถานที่ออกกำลังกาย แต่ไม่ครอบคลุมด้านอาหาร

วรุฒิ วชิรวรกุลชัย และนพพร จันทรนำชู (2561) ศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิมโดยมีผู้ให้ข้อมูลหลักรวมทั้งสิ้น 20 คน ได้แก่ ผู้ประกอบการในแหล่งท่องเที่ยว ประธานกลุ่มท่องเที่ยว คนในชุมชนและเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการท่องเที่ยว ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารมุสลิม การรวบรวมข้อมูลได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกการวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า องค์ประกอบของรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม ประกอบด้วย การจัดตั้งองค์กรชุมชนเพื่อจัดการท่องเที่ยวการเรียนรู้วัฒนธรรมผ่านอาหาร การสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยวโดยใช้อาหารท้องถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นและ การเรียนรู้และกิจกรรมการท่องเที่ยว ส่วนเงื่อนไขความสำเร็จของรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม ประกอบด้วย การมีส่วนร่วมการกระจายผลประโยชน์จากการท่องเที่ยวอย่างเป็นธรรม ผู้นำกลุ่มเชิงสร้างสรรค์ การสนับสนุนจากภายนอกการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการใช้วัฒนธรรมชุมชนเพื่อการเรียนรู้

ทศพร ล้มดำเนิน (2560) ศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาคลองดำเนินสะดวก อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานที่ท่องเที่ยวรูปแบบของร้านอาหารที่เปิดให้บริการ และนำเสนอแนวทางในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี โดยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผ่านการสังเกต

การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่มกับผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยผู้ให้ข้อมูลหลักแบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ผู้นำชุมชน นักการเมืองท้องถิ่น ผู้ประกอบการ ผู้ดูแลสถานที่ท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางเข้ามาในพื้นที่จำนวน 30 คน ผลการศึกษาพบว่า พื้นที่บริเวณ 2 ฝั่งคลองดำเนินสะดวก อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี ระหว่างหลัก 5 ถึง หลัก 8 มีถนนคอนกรีตทั้ง 2 ฝั่งคลองและมีสะพานที่รถยนต์สามารถข้ามฝั่งได้ทั้งหมด 3 แห่ง ด้านแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอดำเนินสะดวก มีความหลากหลายทั้งในด้านรูปแบบสถานที่ท่องเที่ยว กิจกรรม เทศกาล งานประเพณีที่จัดขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี ไม่ว่าจะเป็นประเพณีแห่พระทางน้ำ หลวงพ่อโตรัตนโรจน์ฤทธิ์ งานประจำปีปิดทองหลวงพ่โต วัดราษฎร์เจริญธรรม เทศกาลองุ่นหวานและของดีดำเนินสะดวก งานย้อนรำลึกเสด็จประพาสต้น รัชกาลที่ 5 เทศกาลถือศีลกินเจ ซึ่งถือว่าอำเภอดำเนินสะดวก มีศาลเจ้าและโรงเจมากที่สุด แนวทางการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า สนับสนุนด้านการประชาสัมพันธ์ และการพัฒนายกระดับมาตรฐานร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะและตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว ผลจากการศึกษายังพบว่า นักท่องเที่ยวต้องการให้หน่วยงานที่ดูแลด้านการท่องเที่ยว หน่วยงานพัฒนาชุมชนมาให้ความรู้และความเข้าใจกับชาวบ้านในชุมชนเพื่อร่วมมือกันพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว พัฒนารูปแบบของสินค้าและการให้บริการ การสร้างความยั่งยืนให้กับเศรษฐกิจในชุมชน และควบคุมดูแลสิ่งแวดล้อมรวมถึงความปลอดภัย

ปิ่นรัชฎ์ กาญจนะขีติ และคณะ (2547) ศึกษาเรื่อง การอนุรักษ์และพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวทางน้ำในกรุงเทพฯ ชั้นในและบริเวณใกล้เคียง เป็นพื้นที่ที่มีความสำคัญด้านชุมชนริมน้ำในเขตกรุงเทพมหานครชั้นในและบริเวณใกล้เคียง ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของประเทศ แม้ว่าบทบาทของแม่น้ำลำคลองทางด้านการคมนาคมจะลดน้อยลงจากอดีต แต่ชุมชนส่วนหนึ่งก็ยังคงสภาพสถาปัตยกรรม และวิถีชีวิตอย่างดั้งเดิมไว้ได้ นับเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนให้เห็นรูปแบบทางสังคมและลักษณะไทยที่สำคัญ และเป็นทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวได้อย่างดี ปัจจุบันกิจกรรมการท่องเที่ยวภายในชุมชนริมน้ำมีอยู่น้อย และที่เป็นอยู่ก็ยังไม่มีการจัดการที่เป็นระบบ นอกจากนี้ คนในชุมชนก็ยังไม่ได้รับผลตอบแทนจากการท่องเที่ยวอย่างแท้จริง แต่กลับได้รับผลกระทบทางลบด้านต่าง ๆ จากการท่องเที่ยวด้วย การวิจัยนี้จึงเป็นการศึกษาแนวคิดและแนวทางการวางแผนการอนุรักษ์ และการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในชุมชนริมน้ำ โดยมีพื้นที่ศึกษาครอบคลุมกรุงเทพฯ ชั้นในและบริเวณใกล้เคียง การวิจัยเริ่มจากการศึกษาศักยภาพของชุมชนริมน้ำด้านการเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เพื่อใช้เป็นแนวทางในการเลือกพื้นที่เฉพาะเป็นกรณีศึกษา และนำมาวางแผนการอนุรักษ์และพัฒนาเพื่อการท่องเที่ยวในรายละเอียด กรณีศึกษาที่เลือก คือชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี เนื่องจากเป็นชุมชนที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์

สถาปัตยกรรม และวัฒนธรรมที่เด่นชัด แนวคิดของการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในพื้นที่กรณีศึกษา จะต้องคำนึงถึง

Polat & Aktaş-Polat (2020) ศึกษาเรื่อง การเปลี่ยนแปลงของอาหารท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยวด้านอาหาร โดยการทำอาหารเป็นศาสตร์ที่ผสมผสานระหว่างอาหารและศิลปะ ความสุข รสชาติ และวิทยาศาสตร์ นอกจากนี้ ประสบการณ์ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารยังช่วยนำผู้คนไปสู่การสัมผัสกับชนบท พื้นที่ภูมิภาค และประเทศที่เป็นสิ่งสำคัญในการท่องเที่ยวทางอาหาร วัตถุประสงค์ของการนำเสนอคือการเสนอกระบวนการเปลี่ยนแปลงของอาหารท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้วิธีการวิเคราะห์การทำอาหารตามทฤษฎีของ Lévi-Strauss ในบริบทของ ภาวะที่กลิ่นไม่เข้าคายไม่ออก ของวัฒนธรรมและธรรมชาติ และนำมาเป็นแบบอย่างเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย ได้ผลลัพธ์ที่เป็นสามเหลี่ยมใหม่ที่เรียกว่า "Culinary Triangle in Gastronomy Tourism" และผ่านการประเมินในบริบทของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมและศิลปะ

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเพื่อใช้ในการดำเนินการวิจัย แบ่งเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ 1) ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นอาหารท้องถิ่น 2) ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการท่องเที่ยวด้านอาหาร และ 3) ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ตามตารางที่ 2.2 – 2.4



ตารางที่ 2.2 ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นอาหารท้องถิ่น

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ และอริยา วงศ์ทองดี (2565)	อาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่น ชุมชนบ้านวังจรเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี	ศึกษาอาหารพื้นบ้านที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การจัดสำหรับ การจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน รวมถึงภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่น	มีอาหารประจำท้องถิ่นที่คัดเลือกมาเป็นอาหารคาว 4 อย่าง ได้แก่ แกงเปรอะ ต้มยำไก่บ้าน น้ำพริกมะเขือ ยำแหนม และอาหารหวาน 1 อย่าง คือ ขนมขี้ตะปาด ส่วนประกอบของอาหาร หาได้จากท้องถิ่น และทรัพยากรที่มีอยู่ตามธรรมชาติ มีการแปรรูป การถนอมอาหาร คัดเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ ในการประกอบและปรุงอาหาร ประกอบกับวิธีทำที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และรสชาติของอาหาร ทำให้เป็นอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นที่อยู่คู่มากับชุมชนมาช้านาน
ธีระพันธ์ ปัญญาดี และ คณะ (2565)	การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ในเขตจังหวัดเพชรบุรี	ศึกษาแรงจูงใจส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	การท่องเที่ยวโดยกระตุ้นและพัฒนากการท่องเที่ยวเชิงอาหารในท้องถิ่นพบว่า ด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากการสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) สามารถขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเชื่อมโยงเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวในแต่ละชุมชนที่มีความโดดเด่นด้านอาหารพื้นถิ่นกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในแต่ละชุมชน เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรีให้เป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นโดยนวัตกรรมเชิงอาหาร และนำไปสู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืนสืบไป

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
วรารัตน์ सानนท์ และ กมลพร สวนทอง (2562)	การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อ สุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชน จากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว เรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของ ภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษา ชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถึคลอง มหาสวัสดิ์ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัด นครปฐม	1. ศึกษาบริบทอาหารท้องถิ่น 2. ศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 3. สร้างเรื่องเล่า (story) และวิธีการ เรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตาม อัตลักษณ์ชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยวใน ชุมชน	ชุมชนคลองมหาสวัสดิ์มีอาหารท้องถิ่นหลากหลาย มีปริมาณวัตถุดิบ ในท้องถิ่นมากพอสมควร และมีประวัติความเป็นมามากกว่า 10 ปี ทำให้การจัดสำรับอาหารท้องถิ่นเป็นไปอย่างราบรื่น เช่น ข้าวห่อใบ บัว ข้าวน้ำพริกกะปิห่อใบบัว และผัดไทย ให้แก่นักท่องเที่ยวได้อย่าง เพียงพอ ชุมชนคลองมหาสวัสดิ์มีเส้นทางการคมนาคมสะดวก เหมาะ สำหรับการท่องเที่ยวและสัมผัสกับวิถีชุมชนในการทำอาหารท้องถิ่น
นันทยา ตันตราสืบ และวาร์ชต์ มัธยมบุรุษ (2561)	วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่ รูปแบบการท่องเที่ยวอาหาร พื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยว เชิงสร้างสรรค์	นำเสนอวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่ รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารใน จังหวัดเชียงใหม่ภายใต้แนวคิดการ ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	แนวคิดการพัฒนา รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ การรักษาอัต ลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ความเข้มแข็งของวัฒนธรรมอาหารพื้น ถิ่นให้เกิดความยั่งยืน การผลักดันเมนูอาหารพื้นถิ่นสู่สากล และการสร้าง รูปแบบการเรียนรู้และยอมรับด้านอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยวนำไปสู่ หลักการที่เหมาะสมกับรูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Zhang et al. (2019)	ความยั่งยืนของการพัฒนา ชุมชนทั้งทางเศรษฐกิจและ สิ่งแวดล้อมเชื่อมโยงกับ อาหารท้องถิ่น	ศึกษาความยั่งยืนทางเศรษฐกิจและ สิ่งแวดล้อมที่เชื่อมโยงกับอาหาร ท้องถิ่น	อาหารท้องถิ่นทั่วไปที่เป็นอาหารแบบดั้งเดิมเป็นที่ต้องการของ นักท่องเที่ยวที่ต้องการความแปลกใหม่ และสร้างประสบการณ์ ท่องเที่ยว ด้วยการค้นหาต้นตำรับของอาหารในท้องถิ่นนั้น ๆ ผู้ทำ อาหาร เจ้าหน้าที่บริการ และสภาพแวดล้อมท้องถิ่นเพื่อ ประสบการณ์ความแท้จริงที่เชิดชูความเป็นจริงในทุกมิติ นักท่องเที่ยว ในบริบทนี้ จึงชื่นชอบร้านอาหารท้องถิ่นที่มีดำเนินงานโดยผู้คนใน ท้องถิ่น และเป็นที่ยอมรับของประชากรในท้องถิ่น ผสมผสานระหว่าง ลักษณะท้องถิ่นที่รู้จักและไม่รู้จักผ่านทางวัฒนธรรมอาหาร
Boonchan (2018)	แนวทางการส่งเสริมอาหาร ท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยว กรณีศึกษาชุมชนกุฎีจีน กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	1.ศึกษาวัฒนธรรมของอาหารพื้นบ้าน ชุมชนกุฎีจีน 2.ศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาหาร พื้นบ้านผ่านการท่องเที่ยว	อาหารท้องถิ่นดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเยี่ยมชมชุมชนกุฎีจีน ตั้งแต่ เมนูอาหาร เอกลักษณ์ คุณภาพ ต้นทุน และสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน และภายนอก ร้านอาหารพื้นเมือง รวมถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นที่จูงใจให้ นักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวในชุมชน และการเชื่อมต่อกับใจกลางเมือง และสถานที่ท่องเที่ยว

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Thongoupragarn (2018)	อาหารท้องถิ่น ความมั่นคง ทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาชุมชนบ้านตลิง แดง จังหวัดกาญจนบุรี	ศึกษาและวิเคราะห์อาหารท้องถิ่น ในมิติวัฒนธรรม	1) ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของ ชุมชน ได้แก่ ความหลากหลายและความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ท้องถิ่น ความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจชุมชน การพิทักษ์อาหารและระบบวัฒนธรรมชุมชน 2) อาหารท้องถิ่นและ ภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม อาทิ ขน ส่ายบัว แยมหยวก บัวลอยญวน เป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิตและความ มั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรม ที่เกิดจากภูมิปัญญาใน การใช้ทรัพยากรอาหาร และการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมจน เป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน

ตารางที่ 2.3 ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการท่องเที่ยวด้านอาหาร

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
พิมพ์ชนก ไชยชนะ (2565)	แนวทางการพัฒนาแหล่ง ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ย่าน เมืองเก่าสงขลา	ศึกษาสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิง อาหาร ย่านเมืองเก่าสงขลา	พฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวเพื่อการผ่อนคลาย ความเครียดและเป็นการเปิดประสบการณ์ใหม่ของผู้คน และการมี รายได้ที่แตกต่างส่งผลต่อการท่องเที่ยว เนื่องจากการท่องเที่ยวแต่ละ ครั้งต้องมีการใช้จ่าย การมีรายได้สูงมีโอกาสนำไปใช้จ่ายสำหรับการ ท่องเที่ยวได้มากกว่า งานวิจัยนี้เสนอให้เพิ่มสตรีทอาร์ตเกี่ยวกับ อาหาร และปรับทัศนวิสัยในร้านอาหาร ให้มีมุมหรือวิวถ่ายภาพมากขึ้น เพิ่มห้องน้ำ ที่จอดรถ ป้ายบอกทาง รถมอเตอร์ไซด์ มัคคุเทศก์ให้แก่ นักท่องเที่ยว จุดปฐมพยาบาล และสิ่งอำนวยความสะดวกให้กับ ผู้สูงอายุหรือผู้พิการ และเสนอแนะให้มีกิจกรรมชมอาหารท้องถิ่น แข่งขันรับประทานอาหาร และประกวดการทำอาหาร
พีรวิชญ์ สิงหาพะ และ อภิป จันทร์สุริย์ (2565)	การจัดการท่องเที่ยวเชิง อาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต	ศึกษาการจัดการการท่องเที่ยวเชิง อาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต	การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต มีความ หลากหลาย และช่วยกระตุ้นให้เกิดการบริการการท่องเที่ยวที่มีส่วน ช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่า ซึ่งช่วย สนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และด้านการตลาดการท่องเที่ยว โดยประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ ผ่านการเป็นเมืองหรือชุมชนต้นแบบด้าน การท่องเที่ยว และผ่านงานเทศกาลประเพณี

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
มนชนก จุลสิกขี (2565)	การสร้างแรงจูงใจในการ ท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนกุฎี จีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร	เพื่อให้ผลการศึกษาเป็นประโยชน์แก่ ชุมชนกุฎีจีนในการนำเอาองค์ความรู้ ไปสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยว ตัดสินใจเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวใน ชุมชน	การท่องเที่ยวของชุมชนกุฎีจีน จะเน้นไปที่การนำเสนอมรดกภูมิ ปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประวัติศาสตร์ ประเพณี และวิถี ชีวิต สิ่งเหล่านี้สามารถบอกและสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ความ เป็นชุมชนได้อย่างชัดเจน อาหารในชุมชนกุฎีจีนเป็นอาหารที่สะท้อน ให้เห็นถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมจากการรับเอาอิทธิพลจาก โปรตุเกส จีน และอาหารไทยราชสำนัก ซึ่งมุ่งเน้นแนวคิดเกี่ยวกับการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร แรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนกุฎีจีน
วงศ์วิภา โกสุวรรณ จินดา และคณะ (2564)	การตลาดเพื่อการท่องเที่ยว โดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตาม ฐานอัตลักษณ์ชุมชนในเขต กรุงเทพมหานคร	1. วิเคราะห์ศักยภาพการท่องเที่ยวโดย ชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ ชุมชน โบสถ์ ศาลเจ้า วัด มัสยิด วิถีชีวิตริมสายน้ำ 2. กำหนดแนวทางการตลาดตามพฤติกรรม ของนักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายเพื่อ พัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิง สร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ชุมชน	แต่ละพื้นที่มีทุนทางวัฒนธรรมที่หลากหลายจากการย้ายถิ่นฐาน ทำ ให้มีลักษณะเป็นพหุวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน เช่น เชื้อชาติ เผ่าพันธุ์ วิถีชีวิต ความเชื่อ ศาสนา และประเพณีปฏิบัติ อย่างไรก็ตาม พื้นที่ เหล่านี้ยังมีอัตลักษณ์ที่สามารถต่อยอดพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว โดยชุมชนสามารถดำเนินการด้านการตลาดในสองแนวทางหลัก คือ การตลาดเพื่อผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว และพัฒนาช่องทางการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ปวิธ ต้นสกุล (2563)	แนวทางการส่งเสริมอาหาร พื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิง อาหารกรณีศึกษาชุมชน ชนาบนาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช	1. สำนวจัตตูปพื้นถิ่นที่ใช้ในการประกอบ อาหาร 2. ศึกษาอาหารพื้นถิ่นและนำไปสู่การ สร้างอัตลักษณ์อาหารชุมชน 3. เสนอแนะแนวทางการส่งเสริมและ พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุม ชนชนาบนาก อำเภอปากพนัง จังหวัด นครศรีธรรมราช	อาหารพื้นถิ่น มีความพร้อมที่จะส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวขึ้นในพื้นที่ โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจมาประยุกต์เป็นรูปแบบการท่องเที่ยว เนื่องจากมี ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมด้านอาหารที่สืบทอดกันมาเป็น เอกลักษณ์ ด้วยความหลากหลายของระบบนิเวศชุมชน ทำให้มีวัตถุดิบที่ โดดเด่นในการประกอบอาหารนอกเหนือจากต้นจาก และได้นำเสนอ แนวคิดการอนุรักษ์ การฟื้นฟู เผยแพร่การสร้างมูลค่าเพิ่ม และการสร้าง กิจกรรมใหม่สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวใน รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
ขวัญอิสรา ภูมิศิริไพบูลย์ และคณะ (2561)	ศักยภาพกิจกรรมการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในเขต พัฒนาการท่องเที่ยวอารย ธรรมอีสานใต้: นครราชสีมา บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ อุบลราชธานี	ศึกษาความโดดเด่นด้านการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ศักยภาพ กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และแนวทางในการพัฒนาการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร	แต่ละจังหวัดในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ มีอาหารเป็น เอกลักษณ์และมีความโดดเด่นที่ต่างกัน มีการผสมผสานอาหารจาก ต่างประเทศ เช่น ไทย เขมร ลาว กูย ส่วนใหญ่สะท้อนวัฒนธรรมและวิถี ชีวิตของพื้นที่ เกณฑ์การประเมินศักยภาพกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร ควรรวมถึง 1) ความโดดเด่นของอาหารในท้องถิ่นและการสืบทอดภูมิ ปัญญา 2) รูปแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารและการสื่อความหมาย 3) การให้บริการอาหารและสถานที่ 4) ประสบการณ์การท่องเที่ยวที่สร้าง ความรู้สึกและความพึงพอใจ

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ราณี อมรินทร์รัตน์ (2561)	การศึกษาเปรียบเทียบความ ต้องการของนักท่องเที่ยวใน การท่องเที่ยวชุมชน : กรณีศึกษาชุมชน 6 แห่ง ใน เขตกรุงเทพมหานคร	ศึกษาและเปรียบเทียบความต้องการ ของนักท่องเที่ยวใน 6 ชุมชน ในเขต กรุงเทพมหานคร	นักท่องเที่ยวมีความต้องการด้านความสวยงามและความเป็นเอกลักษณ์ ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย ดังนั้น จึงควรส่งเสริมด้าน การตลาด สิ่งแวดล้อมทางกายภาพ ความปลอดภัย กระบวนการ ให้บริการ และการกำหนดแนวทางในด้านการพัฒนาชุมชนให้เป็น ชุมชนแห่งการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน ส่งเสริมให้คนในชุมชนรวมกลุ่ม ปรับปรุงและพัฒนาชุมชนให้เป็นชุมชนแห่งการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม
สริตา พันธ์เทียน และคณะ (2560)	รูปแบบการจัดการท่องเที่ยว เชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขต จังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง	พัฒนารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิง อาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาค กลาง	การท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นจุดดึงดูดในการกระตุ้นให้เกิดการ เดินทางท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวอย่างมาก สามารถพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่ใช้แนวคิดเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ในการขับเคลื่อนทรัพยากรและแหล่งท่องเที่ยวเดิมที่มีอยู่ ให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวแบบใหม่ที่กระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนและ สร้างเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมของชุมชน และประเทศ

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ภัทรพร พันธุ์ (2558)	การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว เชิงอาหารโดยผ่าน ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว ในประเทศไทย	1. ศึกษาการจัดกิจกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหาร 2. เสนอรูปแบบการจัดกิจกรรมการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร	การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ ให้กับนักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจ ในกิจกรรมการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร รองลงมาตามลำดับได้แก่ การเสนอให้ชิม/ รับประทานอาหาร การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถี ชีวิตของคนในท้องถิ่น การให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึก เกี่ยวกับอาหาร การนำเสนอเรื่องราวที่น่ารู้เกี่ยวกับอาหาร แหล่งท่องเที่ยว ทางอาหาร และการทดลองทำอาหารของนักท่องเที่ยว แสดงให้เห็นว่า การเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสาท สัมผัสทั้ง 5 ของนักท่องเที่ยวนั้น ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ ได้อย่างแท้จริงในการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย
Lee (2023)	การสร้างภาพทรงจำทาง อาหาร รสชาติของมรดกทาง วัฒนธรรม	สำรวจผู้อยู่อาศัยในท้องถิ่นของชุมชน และการสร้างภาพทรงจำด้านอาหาร ในรูปแบบของมรดกทางวัฒนธรรม	ความทรงจำเกี่ยวกับอาหารมีเรื่องราวที่รอบรู้ขององค์ประกอบ 5 ด้าน ได้แก่ 1) บุคคลและชุมชน 2) การสร้างสรรค์อาหาร 3) ประสาทสัมผัสและความรู้สึก 4) ความทรงจำทางอารมณ์ และ 5) การมีส่วนร่วมซึ่งเกี่ยวข้องกับด้านมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Dixit Saurabh & Prayag (2022)	การท่องเที่ยวเชิงอาหาร	ศึกษาช่องทางที่กำลังเติบโตในด้าน การท่องเที่ยว การต้อนรับ การตลาด การพัฒนาภูมิภาค และด้านอาหาร	การบริโภคอาหารเป็นแรงจูงใจสำคัญในการมาเยือนของ นักท่องเที่ยวและยังสามารถมอบประสบการณ์ที่หลากหลาย มี อิทธิพลอย่างมากต่อการท่องเที่ยว ซึ่งอาหารประจำชาติและท้องถิ่น มีบทบาทสำคัญในการแสดงคุณภาพของประสบการณ์ในวันหยุด โดยจำแนกการบริโภคการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3 ประเภท ได้แก่ การ สังเกต ประสบการณ์ และการมีส่วนร่วม
Kattiyapompong et al. (2022)	การสำรวจประสบการณ์ ท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่าน แพลตฟอร์มออนไลน์: หลักฐานจากชุมชนท้องถิ่น ไทย	1. สำรวจประสบการณ์การกินของ นักท่องเที่ยวและผลกระทบต่อชุมชน ท้องถิ่นในประเทศไทย 2. วิเคราะห์ประสบการณ์อาหารท้องถิ่น จากการรีวิวของนักท่องเที่ยวใน 5 แพลตฟอร์มออนไลน์ที่แตกต่างกัน	ผลจากการรีวิวแสดงถึงประสบการณ์ที่ดีของนักท่องเที่ยวทางอาหาร ในประเทศไทย การเสนอประโยชน์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สำหรับชุมชนท้องถิ่นมีความหลากหลายขึ้น แพลตฟอร์มออนไลน์ทั้ง 5 แพลตฟอร์มยังช่วยให้นักท่องเที่ยวเชิงอาหารและคนในท้องถิ่น เชื่อมต่อกันในลักษณะที่แตกต่างกัน โดยเสนอประสบการณ์การ ท่องเที่ยวเชิงอาหารที่หลากหลายและเป็นเอกลักษณ์มากขึ้น รวมถึง ประสบการณ์อาหาร การโต้ตอบกับชุมชนท้องถิ่นและผลประโยชน์ ต่อชุมชน การเรียนรู้วัฒนธรรมกับชาวบ้านที่มีการประยุกต์ และด้าน สังคมของอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนท้องถิ่น

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Puntien et al. (2022)	การพัฒนาโมเดลเส้นทาง ท่องเที่ยวตามภูมิปัญญาและ วัฒนธรรมท้องถิ่น จังหวัด ระนอง ประเทศไทย	1. ศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวเชิง สุขภาพในจังหวัดระนอง 2. ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นและ วัฒนธรรมจังหวัดระนองเพื่อเป็น ต้นแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ 3. พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ แบบจำลองเส้นทางตามภูมิปัญญา และวัฒนธรรมท้องถิ่นจังหวัดระนอง	ชุมชนบ้านหาดส้มแป้นมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและท้องถิ่น หลายแห่ง มีภูมิปัญญาและวัฒนธรรมที่สามารถนำมาใช้เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ โดยชุมชนมีศักยภาพในการสร้างเครือข่าย กับธุรกิจบริการภายนอก และมีเส้นทางจำลองที่นักท่องเที่ยวจะได้มี เวลาท่องเที่ยวและทำกิจกรรมร่วมกับคนในท้องถิ่นเพื่อการพักผ่อน และส่งเสริมสุขภาพตามแนวทางการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
Stone et al. (2019)	แนวโน้มของกิจกรรมการ ท่องเที่ยวเชิงอาหารในบริบท ชุมชน	การสำรวจการท่องเที่ยวทางอาหาร ในบริบทชุมชนเพื่อหากิจกรรม ท่องเที่ยวด้านอาหารที่มีผลต่อ ทัศนคติและพฤติกรรมในอนาคต	กิจกรรมทางอาหารมีผลต่อความพึงพอใจในการเดินทางของ นักท่องเที่ยว และมีผลต่อความตั้งใจในการกลับมาเที่ยวและความ เป็นไปได้ในการแนะนำจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว ประสบการณ์ทางอาหารเกี่ยวข้องกับความทรงจำ และประสบการณ์ ทางอาหารและของฝากที่เกี่ยวข้อง อาจมีผลต่อภาพลักษณ์ของ จุดหมายปลายทางและนำไปสู่การซื้อสินค้าในอนาคต

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Ellis et al. (2018)	การท่องเที่ยวเชิงอาหารการ ทบทวนและประเมินหัวข้อ การวิจัยด้านการท่องเที่ยว	ศึกษาแนวคิดหลักที่เกี่ยวข้องกับการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร มุมมอง และ แนวทางปฏิบัติทางวินัย	การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีองค์ประกอบ 5 ด้าน ได้แก่ แรงจูงใจ วัฒนธรรม ความถูกต้อง การจัดการและการตลาด และการวางแผนปลายทาง ผู้เขียน มีแนวคิดเกี่ยวกับการวิจัยการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากมุมมองของ มานุษยวิทยาวัฒนธรรม เนื่องจากวรรณกรรมส่วนใหญ่เกี่ยวกับการ ท่องเที่ยวเชิงอาหารกำหนดให้อาหารเป็นสถานที่และถูกนำมาใช้ในหลาย รูปแบบรวมทั้งการสร้างความสัมพันธ์กับนักท่องเที่ยว

ตารางที่ 2.4 ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
พิศมัย จตุรันต์ และชวลีย์ ณ ถกลาง (2565)	พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาว ไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวใน แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมใน ชุมชนของกรุงเทพมหานคร	ศึกษาพฤติกรรมและความสัมพันธ์ระหว่าง ลักษณะทางประชากรศาสตร์กับพฤติกรรม ของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมา ท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในชุมชนของกรุงเทพมหานคร	นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เดินทางมากันครอบครัวและญาติ ในช่วงวันเสาร์- อาทิตย์ เพื่อชมโบราณสถาน โบราณวัตถุ และเพื่อใช้เวลาว่างกับบุคคลใน ครอบครัวเท่ากับเพื่อสัมผัสวิถีชีวิตชุมชน รู้จักแหล่งท่องเที่ยวในชุมชน จากสื่อเฟสบุ๊ค สื่อเว็บไซต์ และสื่อยูทูบ ชมแหล่งโบราณคดีและ พิพิธภัณฑ์ และสนใจวัฒนธรรมผ่านอาหารท้องถิ่น

ตารางที่ 2.4 ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
กติกาก กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564)	การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอาหารด้วย อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น	1. ศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น 2. ศึกษาการสร้างการรับรู้เกี่ยวกับ อาหารท้องถิ่น	อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมี 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ (Cooking) ด้านรสชาติ (Flavor) และด้านสูตรอาหาร (Recipe) ซึ่ง อาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาสร้างการรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่โดยนำมาเป็น สินค้าของที่ระลึก จัดเป็นเทศกาล เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการ ท่องเที่ยว และเผยแพร่ทางสื่อ
กรรณก หงส์นวล (2564)	การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมแบบสร้างสรรค์ ในเขตเมืองเก่าเชียงใหม่	1. ประเมินศักยภาพของแหล่ง ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและวิเคราะห์ พฤติกรรมแรงจูงใจของนักท่องเที่ยว 2. พัฒนารูปแบบการจัดการท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรมแบบสร้างสรรค์ในเขต เมืองเก่าเชียงใหม่	แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตเมืองเก่าเชียงใหม่มีคุณค่าทาง ประวัติศาสตร์ กิจกรรมการท่องเที่ยวมีหลากหลาย ทั้งวัด โบราณสถาน ย่านตลาด ชุมชนเก่าแก่ งานวัฒนธรรมและประเพณีที่สำคัญ เช่น ยี่เป็ง ปี ใหม่เมือง มีการอำนวยความสะดวกในการเดินทางท่องเที่ยว บ้าย สัญลักษณ์ บ้ายบอกทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม แต่ขณะเดียวกันยังมีปัญหาในเรื่องถนน สายไฟ บ้ายร้านค้าที่รูกล้ำ ทางเดินเท้า ระบบขนส่งต่าง ๆ ไม่อำนวยความสะดวกแก่กลุ่มผู้พิการ และผู้สูงอายุ ผลการประเมินจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยว พบว่า ภาพรวมของแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมมีศักยภาพในระดับมาก

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
สหทัย วิเศษ และคณะ (2562)	การจัดทำแผนที่เส้นทาง วัฒนธรรมเพื่อเสริมสร้างการ เดินและการใช้จักรยานใน การท่องเที่ยว อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา	1. สำรวจเส้นทางการเดินและการใช้ จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรม 2. วิเคราะห์ปัจจัยการใช้แผนที่ เส้นทางวัฒนธรรมเพื่อเสริมสร้างการ เดินและการใช้จักรยานเพื่อการ ท่องเที่ยว	ได้สำรวจการเดินและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมกับ แกนนำในชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ศึกษาและกำหนดเส้นทางการ เดินและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยการออกแบบ และร่างแผนที่เส้นทางท่องเที่ยวในระบบดิจิทัล 3 เส้นทาง เป็นเส้นทาง สถานที่สำคัญจำนวน 3 เส้นทาง ซึ่งปัจจัยในการใช้แผนที่เส้นทางวัฒนธรรม เพื่อการเสริมสร้างการเดินและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยว ประกอบด้วย 2 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยข้อจำกัด
ขันทอง วัฒนะ ประดิษฐ์ (2561)	ชุมชนสันติสุขในพุทธ ศตวรรษที่ 26 ถอดบทเรียน ชุมชนสันติสุขในพื้นที่ที่มี ความขัดแย้ง	นำเสนอแนวทางกระบวนการสร้าง สันติภาพและพัฒนาชุมชนสันติสุขใน พุทธศตวรรษที่ 26	ชุมชนย่านกะดีจีนเป็นแหล่งรวมของ 6 ชุมชน คือ ชุมชนวัดกัลยาณ์ ชุมชนกุฎีจีน ชุมชนกุฎีขาวชุมชนบุปผาราม ชุมชนโรงคราม และชุมชน วัดประยูรวงศ์ เป็นชุมชนต้นแบบในการอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขมา อย่างยาวนาน และเป็นชุมชนตัวอย่างที่ประสบความสำเร็จเรื่องการ ท่องเที่ยวชุมชนพหุวัฒนธรรมที่สามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติสุข แม้ จะมีความแตกต่างในด้านศาสนาและความเชื่อ ผลงานการวิจัย ดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของชุมชนย่านกะดีจีน อันเป็น กลไกสำคัญที่ส่งผลต่อการสนับสนุนให้แหล่งเรียนรู้

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
			สามารถขับเคลื่อนพัฒนาแนวทางการยกระดับการเรียนรู้ให้เกิดขึ้นกับชุมชนย่านกะดีจีนได้ในอนาคต
วรวิฑู วชิรวรกุลชัย และนพพร จันทร์นำชู (2561)	การพัฒนารูปแบบการ ท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ วัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม	1. ศึกษาแบบการท่องเที่ยว 2. การเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทย มุสลิม	องค์ประกอบของรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ วัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม ประกอบด้วย การจัดตั้งองค์กรชุมชน เพื่อจัดการท่องเที่ยวการเรียนรู้วัฒนธรรมผ่านอาหาร โดยใช้อาหาร ท้องถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นและการมีส่วน ร่วมในการกระจายผลประโยชน์จากการท่องเที่ยวอย่างเป็นธรรม
ทศพร ลิ้มดำเนิน (2560)	แนวทางการพัฒนาเส้นทาง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษา คลองดำเนินสะดวก อำเภอดำ เนินสะดวก จังหวัดราชบุรี	1. ศึกษาสถานที่ท่องเที่ยวรูปแบบ ของร้านอาหารที่เปิดให้บริการ 2. นำเสนอแนวทางในการพัฒนา เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร	1. พื้นที่บริเวณ 2 ฝั่งคลองดำเนินสะดวก ระหว่างหลัก 5 ถึง หลัก 8 มีถนนคอนกรีต ทั้ง 2 ฝั่งคลอง และมีสะพานที่รถยนต์สามารถข้ามฝั่ง ได้ 3 แห่ง ด้านแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอดำเนินสะดวกมีความ หลากหลายทั้งด้านรูปแบบสถานที่ท่องเที่ยว กิจกรรม เทศกาล งาน ประเพณีที่จัดขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดปี 2. แนวทางการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการ สนับสนุนด้านการประชาสัมพันธ์ การพัฒนายกระดับมาตรฐาน ร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะและตอบสนองต่อความต้องการของ นักท่องเที่ยว

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ผู้ศึกษา	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ปิ่นรัชฎ์ กาญจน์ชฐิติ และคณะ (2547)	การอนุรักษ์และพัฒนาแหล่ง ท่องเที่ยวทางน้ำในกรุงเทพฯ ชั้นในและบริเวณใกล้เคียง	1. จัดทำฐานข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว ทางน้ำภายในพื้นที่กรุงเทพฯ และ ใกล้เคียง 2. กำหนดแนวความคิดการพัฒนาแหล่ง ท่องเที่ยวทางน้ำให้เป็นแหล่ง ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม	ย่านกุฎีจีนเป็นพื้นที่ที่มีความสำคัญด้านชุมชนริมน้ำในเขตกรุงเทพมหานคร ชั้นในและบริเวณใกล้เคียง ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของประเทศ แม้ว่า บทบาทของแม่น้ำลำคลองด้านการคมนาคมจะลดน้อยลงจากอดีต แต่ชุมชน ส่วนหนึ่งยังคงสภาพสถาปัตยกรรมและวิถีชีวิตอย่างดั้งเดิมไว้ได้ นับเป็น มรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนให้เห็นรูปแบบทางสังคมและลักษณะไทยที่ สำคัญ และเป็นทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่ง ท่องเที่ยวได้ดี ปัจจุบันกิจกรรมการท่องเที่ยวภายในชุมชนริมน้ำมีอยู่ น้อย และที่เป็นอยู่ก็ยังไม่มีการจัดการที่เป็นระบบ
Polat & Aktaş-Polat (2020)	การเปลี่ยนแปลงของอาหาร ท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยว ด้านอาหาร	เสนอกระบวนการเปลี่ยนแปลงของ อาหารท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยวเชิง อาหาร	ได้ผลลัพธ์กระบวนการที่เป็นสามเหลี่ยมใหม่ที่เรียกว่า Culinary Triangle in Gastronomy Tourism และผ่านการประเมินในบริบท ของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมและศิลปะ

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 2) ศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน และ 3) พัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยมีวิธีดำเนินการวิจัย ประกอบด้วย รูปแบบการวิจัย ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ผู้ให้ข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย วิธีการรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย ดังนี้

3.1 รูปแบบการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) แบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ที่มุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdridge, 2007) ด้วยวิธีการสำรวจ สัมภาษณ์ และการประชุมสนทนากลุ่มจากผู้ให้ข้อมูล ได้แก่ บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการ บุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และนักท่องเที่ยว เพื่อให้ได้ข้อมูลสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว อาหารในเส้นทางท่องเที่ยว นำไปสู่การจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

3.2 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.2.1 ขั้นตอนการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

3.2.1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับชุมชนกุฎีจีน แหล่งท่องเที่ยวชุมชน ข้อมูลส่งเสริมการท่องเที่ยว และข้อมูลงานวิจัย

3.2.1.2 สร้างแบบสำรวจข้อมูลสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีน

3.2.1.3 สำรวจสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว

3.2.1.4 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล

3.2.2 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

3.2.2.1 สร้างแบบสัมภาษณ์ในการศึกษา 1) ข้อมูลอาหารบนร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว ประกอบด้วย ข้อมูลชื่ออาหาร ประเภทอาหาร ลักษณะอาหาร ภาพประกอบ และราคาต่อหน่วย 2) ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประกอบด้วย 3 ประเด็น ได้แก่ (1) ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี (2) ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน และ (3) ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

3.2.2.2 สัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูล แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) บุคลากรภาครัฐ 2) ผู้ประกอบการ 3) บุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน

3.2.2.3 กำหนดข้อมูลร้านอาหาร และข้อมูลรายการอาหารที่ได้จากการสัมภาษณ์ตามเส้นทางการท่องเที่ยวที่เป็นผลจากการศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 1

3.2.2.4 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล

3.2.3 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

3.2.3.1 ออกแบบและจัดทำร่างโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีนที่เป็นผลจากการศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และ 2

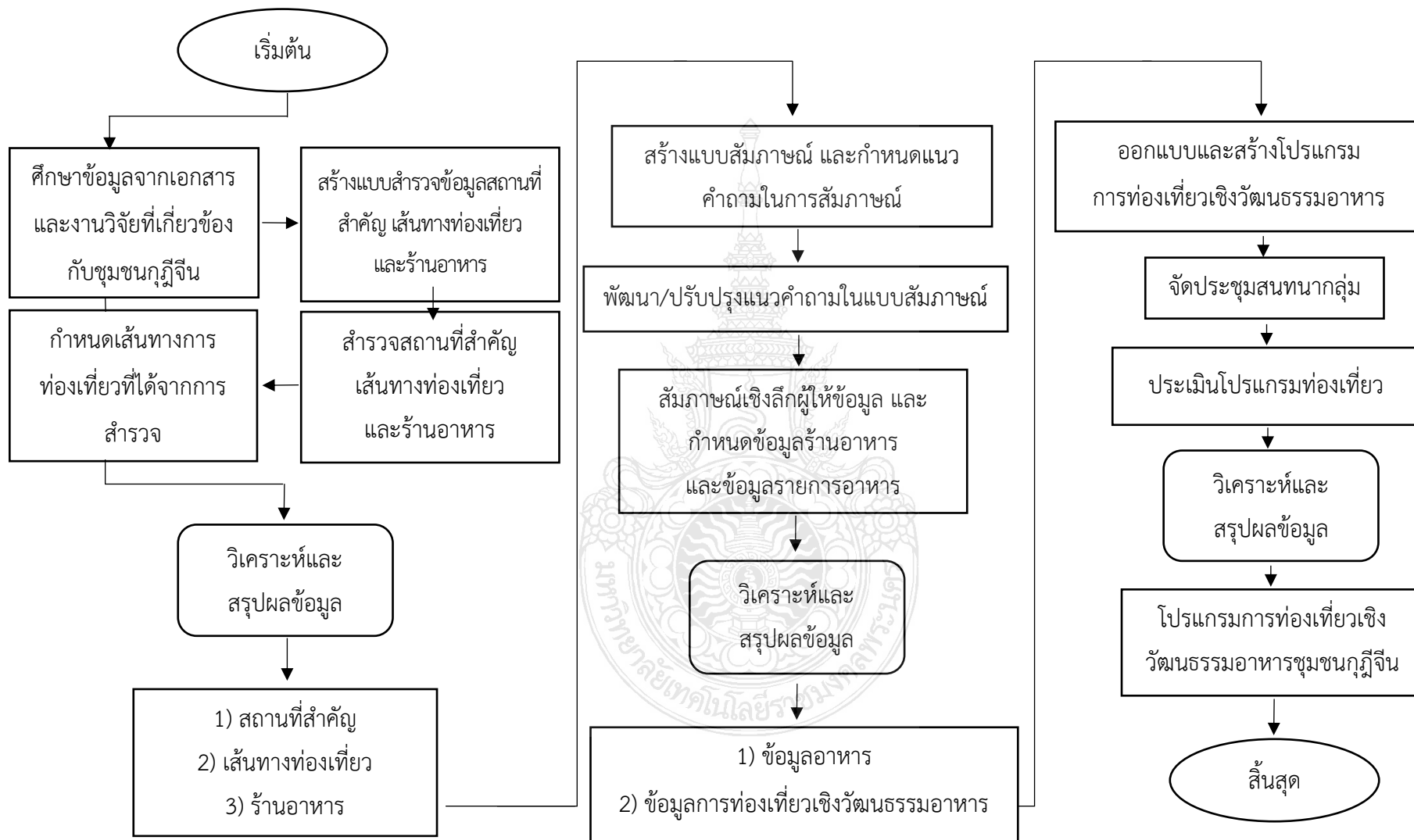
3.2.3.2 จัดประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) เพื่อประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยวโดยผู้ทรงคุณวุฒิ 5 กลุ่ม ๆ ละ 3 คน ได้แก่ 1) บุคลากรภาครัฐ 2) ผู้ประกอบการ 3) บุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน 4) นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และ 5) นักท่องเที่ยว

3.2.3.3 ประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยวโดยตัวแทนนักท่องเที่ยว จำนวน 30 คน

3.2.3.4 ปรับปรุงโปรแกรมการท่องเที่ยว

3.2.3.5 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล

สรุปขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ตามภาพที่ 3.1



ภาพที่ 3.1 Flow Chart แสดงขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.3 ผู้ให้ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก ประกอบด้วย บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการ บุคคลในพื้นที่ชุมชนกู่ฉิน จำนวน 20 คน และการประชุมสนทนากลุ่ม ประกอบด้วย บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการ บุคคลในพื้นที่ชุมชนกู่ฉิน นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และนักท่องเที่ยว จำนวน 30 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 (Na-stassi & Schencl, 2005)

3.3.1 ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก จำนวน 20 คน แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการ และบุคคลในพื้นที่ชุมชนกู่ฉิน

3.3.1.1 บุคลากรภาครัฐ คือ เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนาชุมชน ผู้นำ และกรรมการชุมชนที่มีประสบการณ์การทำงานร่วมกับชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 ปี จำนวน 7 คน

3.3.1.2 ผู้ประกอบการ คือ เจ้าของหรือผู้ได้รับมอบหมายจากเจ้าของร้านอาหารในชุมชน โดยมีระยะเวลาในการประกอบกิจการไม่น้อยกว่า 5 ปี และมีที่ตั้งอยู่ในชุมชนหรือห่างจากชุมชนไม่เกิน 5 กิโลเมตร จำนวน 6 คน

3.3.1.3 บุคคลในพื้นที่ชุมชนกู่ฉิน คือ บุคคลที่อาศัยอยู่หรือที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในชุมชนไม่ต่ำกว่า 10 ปี จำนวน 7 คน

3.3.2 ผู้ให้ข้อมูลในการประชุมสนทนากลุ่ม จำนวน 15 คน แบ่งเป็น 5 กลุ่ม ๆ ละ 3 คน ได้แก่ 1) บุคลากรภาครัฐ 2) ผู้ประกอบการ 3) บุคคลในพื้นที่ชุมชนกู่ฉิน 4) นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และ 5) นักท่องเที่ยว

3.3.2.1 บุคลากรภาครัฐ คือ เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนาชุมชน ผู้นำ และกรรมการชุมชนที่มีประสบการณ์การทำงานร่วมกับชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 ปี

3.3.2.2 ผู้ประกอบการ คือ เจ้าของหรือผู้ได้รับมอบหมายจากเจ้าของร้านอาหารในชุมชน โดยมีระยะเวลาในการประกอบกิจการไม่น้อยกว่า 5 ปี และมีที่ตั้งอยู่ในชุมชนหรือห่างจากชุมชนไม่เกิน 5 กิโลเมตร

3.3.2.3 บุคคลในพื้นที่ชุมชนกู่ฉิน คือ บุคคลที่อาศัยอยู่หรือที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในชุมชนไม่ต่ำกว่า 10 ปี

3.3.2.4 นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ นักวิชาการที่มีประสบการณ์ด้านอาหารและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร โดยมีประสบการณ์ดังกล่าว ไม่น้อยกว่า 5 ปี

3.3.2.5 นักท่องเที่ยว คือ นักท่องเที่ยวที่เดินทางเพื่อท่องเที่ยวในชุมชนภูเก็ตในช่วงเดือนธันวาคม 2566

สรุปคุณลักษณะผู้ให้ข้อมูลตามตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 คุณลักษณะของผู้ให้ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูล	จำนวนผู้ให้ข้อมูล (คน)		ตำแหน่ง/หน้าที่
	การสัมภาษณ์เชิงลึก	การประชุมสนทนากลุ่ม	
บุคลากรภาครัฐ	7	3	เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนาชุมชน ผู้นำ และกรรมการชุมชนที่มีประสบการณ์การทำงานร่วมกับชุมชน ไม่น้อยกว่า 2 ปี
ผู้ประกอบการ	6	3	เจ้าของหรือผู้ได้รับมอบหมายจากเจ้าของร้านอาหารในชุมชน โดยมีระยะเวลาในการประกอบกิจการไม่น้อยกว่า 5 ปี และมีที่ตั้งอยู่ในชุมชนหรือห่างจากชุมชนไม่เกิน 5 กิโลเมตร
บุคคลในพื้นที่ชุมชนภูเก็ต	7	3	บุคคลที่อาศัยอยู่หรือที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในชุมชนไม่ต่ำกว่า 10 ปี
นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	-	3	นักวิชาการที่มีประสบการณ์ด้านอาหารและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร โดยมีประสบการณ์ดังกล่าว ไม่น้อยกว่า 5 ปี
นักท่องเที่ยว	-	3	นักท่องเที่ยวที่เดินทางเพื่อท่องเที่ยวในชุมชนภูเก็ตในช่วงเดือนธันวาคม 2566
รวม	20	15	

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ ประกอบด้วยเครื่องมือสำหรับการดำเนินการสำรวจ สัมภาษณ์ การประชุมสนทนากลุ่ม และการประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยว ดังนี้

3.4.1 ผู้วิจัย เป็นเครื่องมือสำคัญที่สุดในกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (ชาย โพธิ์สิตา, 2562) โดยเตรียมอุปกรณ์ใช้ในการบันทึกข้อมูล ได้แก่ สมุดจด ปากกา สำหรับบันทึกข้อมูลและข้อสังเกตระหว่างการสัมภาษณ์ และเครื่องบันทึกเสียง สำหรับใช้บันทึกเสียงระหว่างสัมภาษณ์ ทำให้สามารถบันทึกข้อมูลการสนทนาได้ทั้งหมด ซึ่งมีส่วนช่วยในการจดบันทึกและตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหาที่ได้มาไม่ให้เกิดคลาดเคลื่อนหรือบิดเบือนจากความเป็นจริง

3.4.2 แบบสำรวจ (Survey) สำหรับการสำรวจข้อมูลสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และร้านอาหาร ร่วมกับการใช้ Google maps แบ่งเป็น 2 ตอน ตอนที่ 1 การสำรวจข้อมูลสถานที่สำคัญบนเส้นทางท่องเที่ยว: เส้นทางเดินเท้า และเส้นทางจักรยาน ตอนที่ 2 การสำรวจข้อมูลร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว

3.4.3 แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) สำหรับการสัมภาษณ์ข้อมูลอาหารและข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร เป็นแบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured interview) ซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นเพื่อใช้ในการรวบรวมข้อมูล มีลักษณะเป็นคำถามแบบปลายเปิด กำหนดแนวคำถามตามวัตถุประสงค์การวิจัย ตรวจสอบเนื้อหาของแนวคำถามโดยอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของแนวคำถามตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้ แบ่งเป็น 2 ชุด

ชุดที่ 1 แบบสัมภาษณ์สำหรับบุคลากรภาครัฐและบุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน แบ่งเป็น 2 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลและข้อมูลทั่วไป 4 ข้อ ตอนที่ 2 แนวคำถามเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ชุมชนกุฎีจีน ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี 3 ข้อ ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน 6 ข้อ และประเด็นการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 5 ข้อ รวม 14 ข้อ

ชุดที่ 2 แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชนกุฎีจีน แบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลและข้อมูลทั่วไป 4 ข้อ ตอนที่ 2 ข้อมูลอาหารในร้านอาหาร ประกอบด้วย ชื่ออาหาร ประเภทอาหาร ลักษณะอาหาร ราคาต่อหน่วย และภาพประกอบของอาหาร 4 ข้อ ตอนที่ 3 แนวคำถามเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี 3 ข้อ ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน 6 ข้อ และประเด็นการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 14 ข้อ

3.4.4 แบบประเมิน (Assessments) สำหรับนักท่องเที่ยวในการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมการท่องเที่ยว เป็นแบบประเมินแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ (Likert, 1961) คะแนน 5 หมายถึง เหมาะสมมากที่สุด หรือ มีความเป็นไปได้มากที่สุด และคะแนน 1 หมายถึง เหมาะสมน้อยที่สุด หรือ มีความเป็นไปได้น้อยที่สุด โดยแบบประเมินแบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1

ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน 5 ข้อ ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 2 โปรแกรม ๆ ละ 8 ข้อ

3.5 วิธีการรวบรวมข้อมูล

โดยการสำรวจ สัมภาษณ์ และการประชุมสนทนากลุ่ม ดังนี้

3.5.1 การรวบรวมข้อมูลจากแบบสำรวจ เป็นการสำรวจข้อมูลสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว โดยผู้วิจัยลงพื้นที่สำรวจด้วยตนเอง

3.5.2 การรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก เป็นการรวบรวมข้อมูลด้านร้านอาหารและรายการอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal Interview) และผู้ให้สัมภาษณ์ตอบคำถามแบบอิสระ ผู้สัมภาษณ์มีหน้าที่รับฟังรวบรวมประเด็นสำคัญที่ต้องการ บันทึกข้อมูลและตั้งคำถามให้ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถาม ใช้วิธีการสื่อสารในการสนทนาอย่างตรงประเด็นและตรงเป้าหมายมากที่สุด (ประไพพิมพ์ สุธีวสินนธ์ และประสพชัย พสุนนท์, 2559) ร่วมกับการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) ซึ่งเป็นการสังเกตที่ผู้วิจัยไม่ได้เข้าไปในเหตุการณ์หรือไม่ได้เข้าไปเป็นสมาชิกของชุมชน (Danica and Anneliese, 2012) ในการสังเกตพฤติกรรมของผู้ให้ข้อมูล ผู้สังเกตอาจนั่งสังเกตอยู่ภายนอกห้อง ใช้ทักษะการฟังหรือชำเลืองมองพฤติกรรม จะไม่เข้าไปยุ่งหรือเข้าไปนั่งร่วมกับผู้ให้ข้อมูล เพราะไม่เช่นนั้น การสังเกตลักษณะนี้ อาจทำให้ผู้ถูกสังเกตแสดงพฤติกรรมที่ไม่เป็นจริง

3.5.3 การรวบรวมข้อมูลในการประชุมสนทนากลุ่ม เป็นการรวบรวมข้อมูลเพื่อยืนยันข้อมูลและประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยวที่ผู้วิจัยออกแบบและสร้างขึ้น โดยการนัดหมายผู้ให้ข้อมูลตามที่ได้ประสานไว้ล่วงหน้า และดำเนินการในลักษณะการสนทนา อภิปรายโต้ตอบอิสระระหว่างสมาชิกในกลุ่มกันเองตามประเด็นที่กำหนด สมาชิกทุกคนในกลุ่มเป็นศูนย์กลางของการสื่อสารภายในกลุ่มประกอบด้วย ประเด็นการสนทนา ผู้เข้าร่วมการสนทนา และสถานที่ (ประไพพิมพ์ สุธีวสินนธ์ และประสพชัย พสุนนท์, 2559) ซึ่งใช้ประเด็นคำถามตรงตามกับวัตถุประสงค์ คือ โปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร อธิบายความคิดเห็นเกี่ยวกับ การกำหนดเส้นทางท่องเที่ยว การกำหนดกิจกรรมบนเส้นทางท่องเที่ยว และแนวทางการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว นำผลที่ได้มาวิเคราะห์ปรับปรุงโปรแกรมการท่องเที่ยว โดยการขับเคลื่อนของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ ได้แก่ บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการ บุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารและตัวแทนนักท่องเที่ยว ร่วมกับการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-participation Observation) เป็นการสังเกตที่ผู้สังเกตไม่ได้เข้าไปมีส่วนร่วมอยู่ในเหตุการณ์ หรือไม่ได้เข้าไปเป็นสมาชิกคนหนึ่งของกลุ่มผู้ถูกสังเกต (Danica and Anneliese, 2012)

3.5.4 การรวบรวมข้อมูลจากแบบประเมิน เป็นการรวบรวมข้อมูลจากแบบประเมินร่างโปรแกรมการท่องเที่ยว 2 โปรแกรม โดยผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลด้วยตนเองจากนักท่องเที่ยวไทยที่เข้าเยี่ยมชมชุมชน ระหว่างวันที่ 15 -20 ธันวาคม 2566 จำนวน 30 คน ด้วยวิธีการให้สแกนคิวอาร์โค้ด (QR Code) และประเมินจากแบบประเมินออนไลน์ (Google Form)

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย

3.6.1 วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นศึกษา

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลควบคู่ไปพร้อมกับการเก็บรวบรวมข้อมูลในประเด็นที่กำหนดไว้ ดังนี้

3.6.1.1 วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นที่ศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 อธิบายบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูฏาน โดยสำรวจข้อมูลสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยวและร้านอาหารในเส้นทางท่องเที่ยว แบ่งเส้นทางในการสำรวจเป็น 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางเดินเท้าและเส้นทางจักรยาน โดยการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) 6 ขั้นตอน คือ การทำความเข้าใจความคุ้นเคยกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และการรายงาน (Thompson, 2022)

3.6.1.2 วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นที่ศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 อธิบายข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูฏาน โดยการถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ (Verbatim) อ่านข้อมูล กำหนดประเด็นสำคัญ และวิเคราะห์เนื้อหาโดยวิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (บุษกร เขียวจินดา กานต์, 2561) จำแนกตามประเด็นที่ค้นพบและเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของประเด็นต่าง ๆ ในภาพรวมตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้ ด้วยการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) 6 ขั้นตอน คือ การทำความเข้าใจความคุ้นเคยกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และการรายงาน (Thompson, 2022)

3.6.1.3 วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นที่ศึกษาในวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 นำผลที่ได้จากวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 มาจัดทำโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูฏาน นำเข้าที่ประชุมสนทนากลุ่ม และแยกวิเคราะห์ แบ่งเป็น 2 ขั้นตอน คือ 1) การวิเคราะห์ข้อมูลจากการประชุมสนทนากลุ่ม และ 2) การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ดังนี้

1) การวิเคราะห์ข้อมูลจากการประชุมสนทนากลุ่ม ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) 6 ขั้นตอน คือ การทำความเข้าใจความคุ้นเคยกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และการรายงาน (Thompson, 2022) ในการนำเสนอ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (Quotation) ในขั้นตอนการนำเสนอผลการวิเคราะห์ทุกวัตถุประสงค์ (ทวิศักดิ์ นพเกสร, 2548)

2) การประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมการท่องเที่ยว แบ่งระดับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้ (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2563)

เกณฑ์ในการกำหนดค่าความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการประเมินเป็น 5 ระดับ

5	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ มากที่สุด
4	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ มาก
3	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ ปานกลาง
2	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ น้อย
1	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ น้อยที่สุด

โดยเกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยค่าระดับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ กำหนดเป็นช่วงคะแนน ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2557)

ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51-4.50	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ มาก
ค่าเฉลี่ย 2.51-3.50	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51-2.50	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ น้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00-1.50	หมายถึง	มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ น้อยที่สุด

3.6.2 การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยใช้วิธีตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เลือกใช้วิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) เป็นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลต่างกัน ได้แก่ บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลในพื้นที่ชุมชนกัญฉิม เกี่ยวกับข้อค้นพบ หรือผลการสัมภาษณ์ที่เหมือนกันหรือแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งถ้าผู้วิจัยพบว่า ข้อค้นพบหรือผลการสัมภาษณ์ที่ได้เหมือนกัน แสดงว่า ข้อมูลที่ได้มามีความถูกต้อง (บุษกร เชี่ยวจินดาภานต์, 2561) ส่วน เอื้อมพร หลินเจริญ (2558) กล่าวว่า การตรวจสอบว่า ข้อมูลที่ผู้วิจัยไดมานั้นถูกต้องหรือไม่ จะเน้นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้มาจากแหล่งต่าง ๆ นั้นมีความเหมือนกันหรือไม่ ซึ่งถ้าทุกแหล่งข้อมูลพบว่าได้ข้อค้นพบมาเหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มามีความถูกต้อง

3.6.3 การดำเนินงานตามหลักจริยธรรมการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกัญฉิม ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกบุคคลที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการศึกษา ได้แก่ บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลในพื้นที่ชุมชนกัญฉิม ใช้ระยะเวลาในการสัมภาษณ์อย่างน้อย 30 นาทีและไม่เกิน 1 ชั่วโมง ในสถานที่ส่วนบุคคล ไม่มีผู้ไม่เกี่ยวข้องหรือบุคคลภายนอกเข้าร่วมสัมภาษณ์ โดยคำนึงถึงความเป็นส่วนตัว และความปลอดภัยของผู้ให้ข้อมูล ส่วนความยินยอมและการ

เก็บรักษาข้อมูลในการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยให้สิทธิแก่ผู้ให้ข้อมูลโดยจัดทำเอกสารขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีการอธิบายวัตถุประสงค์ของการศึกษา วิธีการเก็บข้อมูลและขออนุญาตบันทึกภาพเพื่อเผยแพร่ในเล่มวิทยานิพนธ์ รวมถึงการสอบถามความสะดวกเข้าร่วมให้ข้อมูล ซึ่งจะไม่มีผลใด ๆ ต่อผู้ให้ข้อมูล อีกทั้งการปกป้องความเป็นส่วนตัว โดยขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลก่อนบันทึกเสียง บันทึกภาพ หรือจดบันทึกข้อความ ที่ผู้ให้ข้อมูลสามารถปฏิเสธการบันทึกเสียงได้ตลอดระยะเวลาการสัมภาษณ์ ผู้ศึกษาพร้อมทำลายข้อมูลการบันทึกเสียงเมื่อสิ้นสุดการศึกษา และใช้ข้อมูลที่ได้มาเฉพาะในเชิงวิชาการเท่านั้น โดยไม่ระบุข้อความที่สามารถระบุตัวตนของผู้ให้ข้อมูลได้ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์จะจัดเก็บไว้ในอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ที่มีรหัสผ่าน และเอกสารที่เกี่ยวข้องจะเก็บไว้ในตู้ที่มีกุญแจล็อกที่ผู้วิจัยเท่านั้นจะเข้าถึงเอกสารได้ และจัดเก็บเป็นระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่เผยแพร่ผลการศึกษาสมบูรณ์ โดยข้อมูลทั้งหมดจะถูกทำลายเมื่อพ้นระยะเวลาดังกล่าว

สรุปวิธีการดำเนินการวิจัย ตามตารางที่ 3.2



ตารางที่ 3.2 สรุปวิธีการดำเนินการวิจัย

วัตถุประสงค์	แหล่งข้อมูล/ผู้ให้ข้อมูล	เครื่องมือที่ใช้	การรวบรวมข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	ผลที่ได้
เพื่อศึกษาบริบท เส้นทางท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอาหาร ชุมชนกุฎีจีน	ศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง แหล่งท่องเที่ยวในชุมชน ข้อมูลส่งเสริม การท่องเที่ยว งานวิจัย	แบบสำรวจ (Survey)	สำรวจเส้นทางท่องเที่ยว และแหล่งท่องเที่ยวรอบ พื้นที่ชุมชน โดยใช้แบบ สำรวจ	การวิเคราะห์แก่น สาระ (Thematic analysis)	ข้อมูลสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และ ร้านอาหารบนเส้นทาง ท่องเที่ยว
เพื่อศึกษาข้อมูล อาหารชุมชนบน เส้นทางท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอาหาร ชุมชนกุฎีจีน	1) บุคลากรภาครัฐ 2) ผู้ประกอบการ 3) บุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน	แบบสัมภาษณ์ เชิงลึกแบบไม่มี โครงสร้าง (Unstructured in-depth interviews)	- การสัมภาษณ์เชิงลึก แบบไม่เป็นทางการ (Informal interview) -การสังเกตแบบไม่มีส่วน ร่วม (Non-participation observation)	ถอดเทปบทสัมภาษณ์ แบบคำต่อคำ (Verbatim) อ่านข้อมูล กำหนด ประเด็นสำคัญ และการ วิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis)	1. ข้อมูลอาหาร 2. ข้อมูลการท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรมอาหาร
เพื่อพัฒนาโปรแกรม การท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอาหาร ชุมชนกุฎีจีน	1) บุคลากรภาครัฐ 2) ผู้ประกอบการ 3) บุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน 4) นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิง อาหาร 5) นักท่องเที่ยว	แบบประเมิน (Assessment form)	- การประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) -การประเมินจากแบบ ประเมิน	-การวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) -ค่าเฉลี่ย (Mean) -ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (Standard deviation)	โปรแกรมเส้นทางการ ท่องเที่ยวที่ผ่านการ ประเมินของผู้ทรงคุณวุฒิ ในการประชุมสนทนา กลุ่ม และนักท่องเที่ยวใน การตอบแบบประเมิน

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 2) ศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน และ 3) พัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยมีผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล ดังนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ผลการศึกษา สถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และ ร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว เพื่อใช้ประกอบการพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ในการนำเสนอ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (Quotation) จากการสัมภาษณ์ด้วย (ทวิศักดิ์ นพเกสร, 2548)

4.1.1.1 ผลการสำรวจข้อมูลสถานที่สำคัญในชุมชนกุฎีจีน โดยลำดับตามแผนที่แสดงเส้นทางสัญจร ประกอบด้วย วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน โบสถ์ข้างตาคูรัส เรือนจันทนภาพ และศาลเจ้าเกียนอันเกง ดังนี้

1) วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร

วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร หรือวัดกัลยา มีความหมายว่าเป็นมิตรสหายที่ดี ค้าขายรุ่งเรือง มั่งคั่งร่ำรวย และมีสุขภาพดี เป็นวัดสำคัญที่สร้างขึ้นในปี พ.ศ.2368 ซึ่งตรงกับสมัยรัชกาลที่ 3 มีพื้นที่ กว้าง 31.75 เมตร ยาว 41.42 เมตร ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ฝั่งธนบุรี บริเวณปากคลองบางกอกใหญ่ (ฝั่งตะวันตก) โดยก่อสร้างให้อยู่ริมแม่น้ำแบบเดียวกับวัดพนัญเชิง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และมีพระพุทธรูปองค์ใหญ่ประดิษฐานอยู่ในพระอุโบสถ คือ หลวงพ่อโต หรือเรียกชื่อแบบจีนว่า "ซาปอยุคกง" หรือ "ซาปออง" ซึ่งเป็นที่เคารพสักการะอย่างมาก ภายในวัดมีประตูเฮงหรือประตูสวรรค์ที่สร้างขึ้นพร้อมวิหารหลวง โดยมีความเชื่อว่าเป็นสิ่งสำคัญ หากเดินเข้าไปเคารพสักการะควรจะต้องเดินผ่านประตูสวรรค์แห่งนี้ ตามภาพที่ 4.1

P 1 “ ... จุดที่มีชื่อเสียงโด่งดังคือ หอระฆังที่ใหญ่ที่สุดในกรุงเทพมหานคร เนื่องจากสร้างในสมัยนั้น โดยใช้ช่างชาวญี่ปุ่น ซึ่งมีลักษณะพิเศษที่สำคัญ คือ ด้านบนเป็นพรหมสี่หน้า ในทางศาสนามีความเชื่อว่าตีระฆัง 3 ครั้งจะทำให้มีงานที่ดี มั่งคั่งร่ำรวย ความรักที่ดี สุขภาพที่ดี ...”

P 15 “ ... สำหรับวัดกัลยาณมิตรนี้สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2368 โดยท่านเจ้าพระยาบดินทร์เป็นผู้สร้างวัดและยกที่ดินของตนและซื้อที่ดินบริเวณนี้ทูลเกล้าถวายรัชกาลที่ 3 สร้างขึ้นเป็นพระอารามหลวง และพระราชทานนามว่า “วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร” ชื่อนี้ที่ได้มานั้นมีความหมายว่า เป็นมิตรเป็นสหายที่ดี คำขयरุ่งเรื่องมั่งคั่งร่ำรวย ...”

P 16 “ ... ประตู่เฮงหรือประตู่สวรรค์ มีเพียง 2 แห่งในประเทศไทย มีที่วัดกัลยาณมิตร และวัดโพธิ์ สร้างขึ้นพร้อมวิหารหลวงเลย มีความสำคัญเลยว่า ถ้าเดินเข้าไปเคารพสักการะหลวงพ่อด “ข้าปอดกง” หรือ “ข้าปอดง” ควรที่จะเดินผ่านประตู่สวรรค์แห่งนี้ หรือ ถ้าจะเรียกเป็นทางการคือโขงทวาร ซึ่งมีเคล็ดลับในการก้าวเข้าเท้าซ้าย (เปรียบเสมือนความรุ่งเรือง) ก้าวออกเท้าขวา (เปรียบเสมือนความเจริญก้าวหน้า มีสิ่งต่าง ๆ ที่ดีเข้ามา) ...”



ภาพที่ 4.1 วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร

2) พิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีน

พิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีน สร้างโดยทุนส่วนตัวของคุณาวิณี พงศ์ไทย (ทรงพรานนท์) จัดสร้างขึ้นด้วยใจรักเพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน มีลักษณะเป็นบ้านไม้สีครีม 3 ชั้น รวบรวมข้อมูลชุมชนชาวสยาม - โปรตุเกส ตั้งแต่สมัยอยุธยาถึงปัจจุบัน และเป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี ภาษา ศาสนาและรากเหง้าของชุมชน ภายในบ้าน 3 ชั้น มีร้านค้าและของที่ระลึกให้บริการ และจัดแสดงนิทรรศการ “กำเนิดสยามโปรตุเกส” บอกเล่าประวัติศาสตร์ของชาวโปรตุเกสตั้งแต่เข้ามาสยามครั้งแรกในสมัยกรุงศรีอยุธยาผ่านแผนที่เส้นทางเดินเรือ กว่า 500 ปี ถือเป็นชาวตะวันตกชาติแรกที่เข้ามาค้าขายและเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับชาติสยาม ร่วมรบ

ในกองทัพสยาม จนได้รับพระราชทานที่ดินให้ตั้งชุมชนชาวโปรตุเกสและโบสถ์คริสต์ศาสนาขึ้นที่อยุธยา ต่อเนื่องถึงธนบุรี สืบเชื้อสายชาวสยามโปรตุเกส มาเป็น ชุมชนกุฎีจีน ในปัจจุบัน จุดเด่นคือ การจำลองหัวเรือกำปั่นและข้าวของเครื่องใช้ที่ชาวโปรตุเกสนำเข้ามามีด้วย รวมทั้งอิทธิพลของภูมิปัญญาและวัฒนธรรมโปรตุเกสที่มีต่อสยาม ทั้งการก่อสร้าง ภาษาทางการทูตและการค้า การทหาร การแพทย์ อาชีพ รวมถึงคำศัพท์โปรตุเกสในภาษาไทย เช่น กาแฟ (Cafe) ชา (Cha) หรือพืชพรรณที่นำเข้ามา เช่น พริก มะละกอ ข้าวโพด ฟักทอง สับปะรด น้อยหน่า มะเขือเทศ เป็นต้น ตามภาพที่ 4.2

P 2 “...แรกเริ่มเกิดจากความผูกพันกับข้าวของเครื่องใช้ของปู่ ย่า ตา ยาย ไม่อยากทิ้ง และคิดว่า หากปล่อยไว้นานไปก็คงเลือนหายไปตามกาลเวลา จึงเริ่มวางแผนกับที่บ้าน ช่วยกันคิด โชคดีมีอาจารย์ที่เป็นผู้ก่อตั้งศูนย์ข้อมูลประวัติศาสตร์ชุมชนธนบุรีและประธานมูลนิธิประชาคมย่านกะดีจีน - คลองสาน และผู้มีความชำนาญด้านผังธนบุรีมาให้ความช่วยเหลือ ร่วมกันสร้างมาเรื่อย ๆ จนเกิดเป็นพิพิธภัณฑ์ และชุมชนกุฎีจีน เป็น Live Museum เป็นพิพิธภัณฑ์ที่ยังมีชีวิตอยู่ เพราะเป็นชุมชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ 3 ศาสนา 4 ความเชื่อ ทั้งสถานที่สำคัญ บ้านเรือนเก่าแก่ ประวัติศาสตร์ และอาหารการกิน ซึ่งนักท่องเที่ยวไปหาดูที่อื่นไม่ได้...”

P 4 “...อาหารและขนมจำลองที่ตั้งอยู่ในพิพิธภัณฑ์ เป็นอาหารที่ยังคงทานกันอยู่ ที่นี้เรายังทานกันแบบเดิม แต่บ้านอื่นอาจจะไม่ค่อยได้ทานกันแล้ว เพราะคนเริ่มย้ายออกไป นานๆ ที่จะกลับมาทานฝีมือปู่ ย่า ตา ยาย บางบ้านก็ไม่มีคนทำแล้ว ก็หายไปตามกาลเวลา ยิ่งเดี๋ยวนี้สามารถสั่งออนไลน์ได้ก็จะนิยมมากกว่า ทานอาหารแบบเดิมไม่ค่อยเป็นกันแล้ว แต่อย่างรุ่นของป้าติตรสเดิมอยู่ จึงรับประทานกันเหมือนเดิม พอมาทำพิพิธภัณฑ์ มีคนเขาเห็น เขาก็อยากลองทาน จึงเป็นหนึ่งเหตุผลที่นำเอาขนมสัพเพยก กลับมาทำให้ผู้คนหลายกลุ่มทานได้ง่ายขึ้น...”



ภาพที่ 4.2 พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน

3) โบสถ์ซางตาครูส

โบสถ์ซางตาครูส สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2312 เป็นโบสถ์เก่าแก่แห่งหนึ่งของ อัครสังฆมณฑลกรุงเทพมหานคร สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีได้ทรงพระราชทานที่ดินแปลงหนึ่งแด่คุณพ่อ กอร์ สำหรับกลุ่มคริสตชนชาวโปรตุเกสและชาวญวนที่ขอเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภาร ซึ่งตรงกับวันที่ 14 กันยายน 2312 เพื่อเป็นการระลึกถึงเหตุการณ์สำคัญนั้น จึงตั้งชื่อที่ดินผืนนี้รวมถึงวัดที่สร้างขึ้นว่า "Santa Cruz" เป็นภาษาโปรตุเกส แปลว่า ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์ เป็นโบสถ์นิกายโรมันคาทอลิก สร้างขึ้นเพื่อเป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวคริสต์ทุกคน เดิมโบสถ์ซางตาครูส เป็นโบสถ์ไม้ทั้งหลัง แต่หลังจากที่เกิดเหตุการณ์ไฟไหม้เมื่อปี พ.ศ. 2379 ก็ได้มีการบูรณะใหม่ด้วยการก่ออิฐถือปูน แต่เมื่อเวลาล่วงเลยไปหลายสิบปี โบสถ์แห่งนี้ก็เริ่มสุดโทรมลง คุณพ่อกุเลียมโม กีน ดา ครูส จึงตัดสินใจดำเนินการบูรณะและต่อเติมเมื่อปี พ.ศ. 2459 จนกลายเป็นอาคารหลังใหม่อย่างที่เห็นกันในปัจจุบัน ตามภาพที่ 4.3

P 1 “...ตอนที่พระเจ้าตากสินมอบที่ดินให้เรา ต้นตระกูลที่เข้ามาอยู่ 17 ตระกูลแรกก็อยู่กันแบบพี่น้อง เราถือว่ามีส่วนรบด้วยกัน เป็นเหมือนครอบครัวใหญ่อย่างวัดเนี้ย คุณพ่อเจ้าอาวาสเป็นจุดศูนย์กลางทางจิตใจที่ทำให้เราเป็นคนดี อยู่ในศีลในธรรม งานต่าง ๆ ในชุมชนก็จะเป็นกลุ่มคนในชุมชนช่วยเหลือกัน เราบอกคนในชุมชนเสมอว่าคุณพ่อมาอยู่ที่นี่ 2 - 5 ปีก็ต้องย้ายไป แต่ความเข้มแข็งของคนในชุมชนนี้มันต้องอยู่อย่างยั่งยืน...”

P 17 “... โบสถ์แห่งนี้มีระฆังการีโยงเกิดมาตั้งแต่สมัยที่สร้างโบสถ์หลังที่ 3 ตั้งแต่จำความได้ก็มีพระเรียนวิชชชพากย์รับราชการทหารเรือในสมัยนั้น เขาจะเป็นคนตีระฆังคนแรก ตอนนี้มีรุ่นที่ 3 โดยลูกก้อย ซึ่งศึกษาการตีระฆังจากลูกชายพระเรียนวิชชชพากย์ ซึ่งสายสลิงโยงเชื่อมกับระฆัง 16 ใบที่ให้เสียงโน้ตต่างกัน เกือบร้อยปีมาแล้วที่ระฆังเพลงชุดนี้ยังบรรเลงอยู่ และในโอกาสพิเศษ เสียงระฆังแห่งประวัติศาสตร์นี้ดังไปพร้อมกัน กับ "การีโยง" ระฆังเพลง ตำนานแห่งชุมชนกุฎีจีน ที่โบสถ์ซางตาครูส ...”



ภาพที่ 4.3 โบสถ์ซางตาครูส

4) เรือนจันทนภาพ

เรือนไม้จันทนภาพ เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องสับทรงจั่วจอมแห สร้างขึ้นในปี พ.ศ.2433 อายุ 133 ปี กรอบหน้าบันเป็นลายอาทิตย์อุทัย ตัวเรือนประกอบฝาถึงโดยรอบหย่องหน้าต่างและสลักเป็นลวดลายพุดตานเครือเถาที่มีความงดงาม โดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทนภาพ จากเมืองจันทบุรีเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีน และประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาทอลิกได้อย่างลงตัว ภายในตัวเรือน ปรากฏหลักฐานของเครื่องใช้ที่เป็นอาวุธประจำกายของบรรพบุรุษ ร่องรอยของสงคราม และเหตุการณ์กบฏแมนฮัตตัน ตามภาพที่ 4.4

P 4 “...เรือนหลังนี้เป็นไม้สักทั้งหลัง เสาทำด้วยไม้ตะเคียนสร้างโดยช่างไทยและช่างจีนฮกเกี้ยน เรือนมีความมั่นคงแข็งแรงมาก ไม่ได้ตกตะปุลเลย ใช้วิธีไม้สอดสลักทุกต้นเป็นภูมิปัญญาไทย เรือนหลังนี้มีอายุ 133 ปีแล้วนะคะ เคยให้ความช่วยเหลือการปฐมพยาบาลทั้งทหารและประชาชน เมื่อครั้งเหตุการณ์กบฏแมนฮัตตัน ในพ.ศ.2494 ซึ่งในตอนนี่ยังมีรอยกระสุนที่ยิงเข้ามาจากทั่วทิศเป็นร่องรอยแห่งประวัติศาสตร์...”

P 18 “... “หอก” เป็นอาวุธประจำตัวของนายภาพ ซึ่งเป็นสารวัตรยามกรมมหาดเล็ก คุณปู่ทวดของสามีของคุณป้าผม และมีคุณปู่ซื้อหหลวงบรรเทาทุกข์ราษฎร หรือจัน ได้รับพระราชทานนามสกุลจากรัชกาลที่ 6 โดยทรงนำคำว่า จัน กับ ภาพ มารวมกัน เป็น “จันทนภาพ”...”



ภาพที่ 4.4 เรือนจันทนภาพ

5) ศาลเจ้าเกียนอันเกง

ศาลเจ้าเกียนอันเกง ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีประวัติว่าสร้างขึ้นโดยชาวจีนที่ตามเสด็จพระเจ้าตากสินมาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ปากคลองบางกอกใหญ่ ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 1 ชาวจีนฮกเกี้ยนส่วนหนึ่งย้ายออกไปตั้งถิ่นฐานบริเวณตลาดน้อย ศาลเจ้านี้จึงถูกทอดทิ้งจนชำรุดทรุดโทรม ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 3 มีชาวจีน ซึ่งเป็นบรรพบุรุษของสกุลตันติเวชกุลและสกุลสิมะเสถียรได้รื้อถอนและสร้างศาลเจ้าขึ้นใหม่ในตำแหน่งเดิม

แล้วจึงอัญเชิญเจ้าแม่กวนอิมมาประดิษฐานเป็นองค์ประธาน และภายในศาลเจ้า พระขัณฑ์มีอักษรจีนระบุ ศักราชตรงกับ พ.ศ. 2391 นอกจากนี้ ชื่อใต้หลังคามีจารึกระบุศักราชตรงกับ พ.ศ.2445 แสดงให้เห็นว่า ศาลเจ้าเกียนอันกงน่าจะสร้างขึ้นใหม่ในสมัยรัชกาลที่ 3 และได้รับการซ่อมแซมในสมัยรัชกาลที่ 5 มีอาคารสำคัญ คือ อาคารทางเข้า อาคารประธาน และอาคารบริวาร เป็นอาคารก่ออิฐถือปูนในผังสี่เหลี่ยมผืนผ้า หลังคาเป็นเครื่องไม้มุงกระเบื้อง สันหลังคาประดับลายพรรณพฤกษาและสัตว์มงคลด้วยเทคนิคปูนปั้นตัดกระเบื้องประดับ มีการผสมผสานระหว่างสถาปัตยกรรมแบบหมิ่นหนานในศาลเจ้าฮกเกี้ยนกับสถาปัตยกรรมแบบฉานในศาลเจ้าแต้จิ๋ว รูปแบบของอาคารทางเข้าเป็นอาคารที่มีผนังด้านหน้า มีประตูเข้า - ออก 3 ทาง ด้านหลังเปิดโล่งสู่พื้นที่ด้านใน หลังคามุงกระเบื้องและมุงงานประดับสันหลังคา ผนังด้านหน้าแบ่งเป็นช่องสี่เหลี่ยมประดับภาพจิตรกรรมและประติมากรรมเล่าเรื่องคล้ายกับอาคารทางเข้าของศาลเจ้าแบบแต้จิ๋ว อย่างไรก็ตาม อาคารทางเข้านี้ ยังแสดงเอกลักษณ์ของศาลเจ้าแบบฮกเกี้ยน สังเกตได้จากการเจาะช่องหน้าต่างขนาดช่องประตู เป็นช่องสี่เหลี่ยมและวงกลมประดับงานฉลุไม้ลายเมฆขดเป็นรูปมังกร ซึ่งเป็นสัญลักษณ์มงคลหมายถึงอายุยืน คล้ายกับหน้าต่างในสถาปัตยกรรมแบบหมิ่นหนานที่เรียกว่า "อู่ซวง" แปลว่า "หน้าต่างเสือมังกร"

นอกจากนี้ ยังสังเกตได้จากโครงสร้างไม้บนผนังด้านหน้า มีองค์ประกอบสำคัญคือ แผ่นไม้รูปวงโค้งเรียกว่า "วานฟาง" รองรับ "โต่ว" และ "กง" ซึ่งเป็นโครงสร้างในการรับน้ำหนัก การประดับเครื่องไม้แบบโปร่งนี้ ยังทำให้เกิดช่องระบายอากาศต่างจากศาลเจ้าอื่นที่นิยมก่อผนังทึบ รูปแบบทั้ง 6 ประการดังกล่าว ยังปรากฏในศาลเจ้าโจวซือกง แขวงตลาดน้อย เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ และศาลเจ้ากวนอู แขวงสมเด็จเจ้าพระยา เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นศาลเจ้าแบบฮกเกี้ยนเช่นเดียวกัน แต่มีรายละเอียดต่างกันไป เช่น ศาลเจ้าเกียนอันกงมีการประดับรูปสิงโตรองรับโต่ว อาคารทางเข้ามีหลังคาซ้อน 2 ชั้น ส่วนอาคารประธานมีหลังคาชั้นเดียว ลักษณะเป็นหน้าบันทรงสามเหลี่ยมหน้าจั่วคล้ายกับหน้าบันธาตุไฟในศาลเจ้าแต้จิ๋ว แต่การซ้อนชั้นหลังคาด้วยหน้าบันทรงสามเหลี่ยมหน้าจั่วนิยมในสถาปัตยกรรมแบบหมิ่นหนานที่พบในศาลเจ้าฮกเกี้ยน ตามภาพที่ 4.5

P 1 “...เอกลักษณ์สำคัญของศาลเจ้าเกียนอันกง หลังคาแอ่นโค้งอย่างมาก ปลายสันหลังคาบากเป็นร่องคล้ายหางนกนางแอ่น และงานประดับสันหลังคายังประดับแบบเรียบง่าย โดยเน้นให้เห็นสันหลังคามากกว่าศาลเจ้าอื่นที่นิยมประดับแบบเต็มพื้นที่จนบดบังสันหลังคา...”

P 19 “... สมัยก่อนมีภิกษุจีนมาพำนักอยู่ในศาสนสถาน ที่สร้างขึ้นที่ศาลเจ้าแห่งนี้ โดยที่พักจะเป็นกุฏิเหมือนภิกษุของไทยเช่นเดียวกัน สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพท่านจึงได้กล่าวไว้ในสารสมเด็จเจ้าฟ้ากรมพระเทววงศ์ว่า การที่มีภิกษุจีนเข้ามาพำนักในกุฏิ หรือกุฏินี้เอง จึงเป็นที่มาของคำว่า กุฏิจีน...”



ภาพที่ 4.5 ศาลเจ้าเกียนอันกง

4.1.1.2 ผลการสำรวจข้อมูลเส้นทางท่องเที่ยว แบ่งเป็น เส้นทางเดินเท้า และเส้นทางจักรยาน ดังนี้

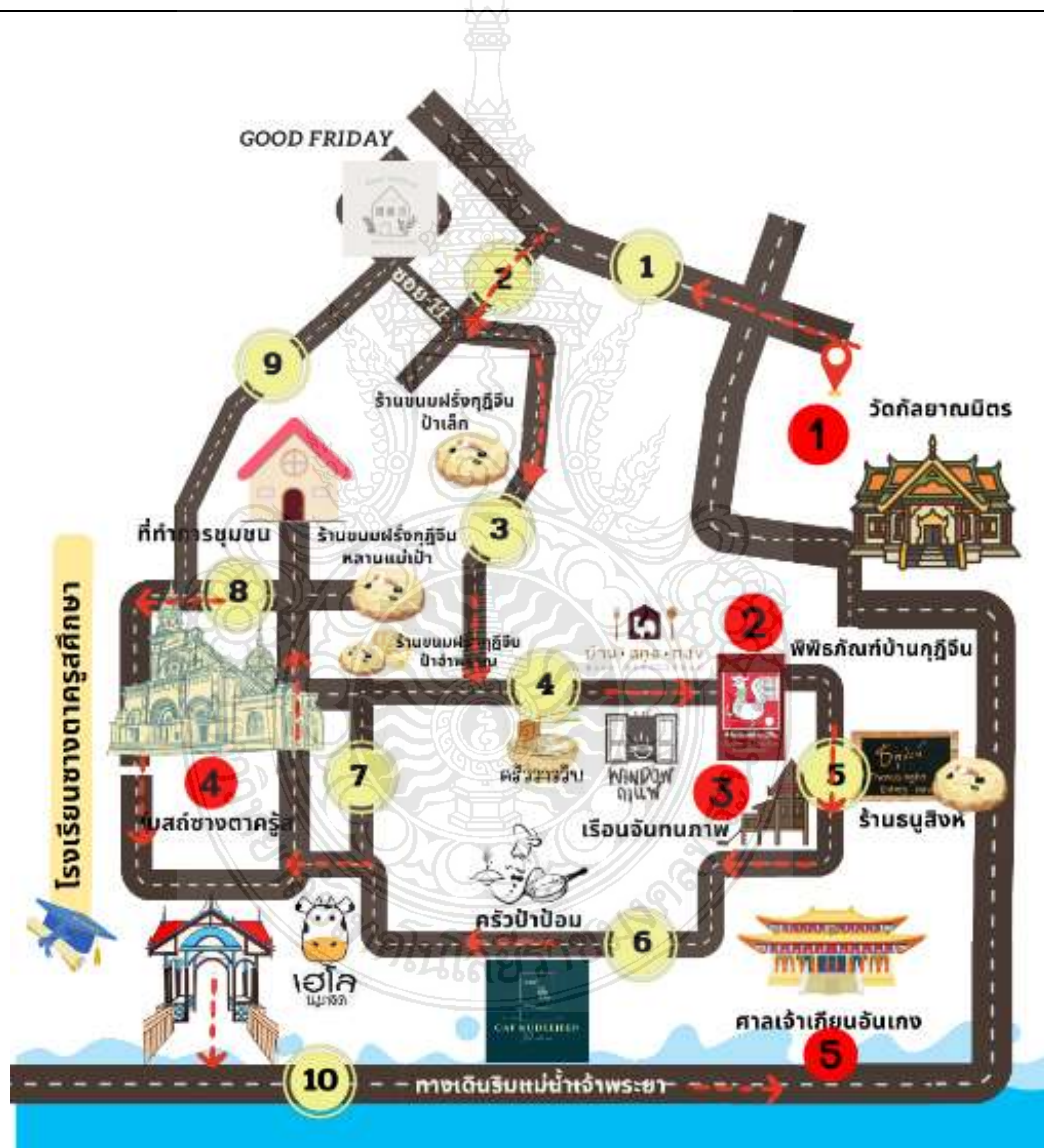
1) เส้นทางเดินเท้า เริ่มต้นจากวัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร ไปทางซอยวัดกัลยาณมิตร 9 และ ซอย 11 เดินไปทางซอย 9 ผ่านบ้านเรือนที่อยู่อาศัยของคนในชุมชน ทางเดินเป็นซอยแคบและใช้การสัญจรด้วยการเดินเท้าเท่านั้น เดินผ่านบ้านแมวและร้านขนมฝรั่งป้าเล็ก จากนั้นเป็นทางแยกซอย 3 เลี้ยวซ้ายจะเจอร้านครัวว้าวับ และร้าน Window กาแฟ ก่อนถึงพิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีน เดินเลี้ยวซ้ายเข้าซอย 7 ผ่านร้านธนูสิงห์ที่อยู่ตรงข้ามเรือนจันทนภาพ จากนั้น เลี้ยวขวาเข้าซอย 4 เดินตรงไปจะเจอวัดช่างดาครู้ส เมื่อหันไปทางทิศตะวันออกจะมีร้านเฮโลนมสดและลานอเนกประสงค์ศาลาริมแม่น้ำ ทางทิศตะวันตกเป็นที่ว่าการชุมชน ที่ว่าการผู้ดูแลวัด และร้านขนมฝรั่งหลานป้าเป้า ทางทิศใต้ของวัดจะเป็นที่ตั้งของโรงเรียนช่างดาครู้สศึกษา และศาลาพระฤทัย จากนั้นเดินต่อไปทางทิศตะวันออกของโบสถ์ และศาลาริมแม่น้ำ เลี้ยวซ้ายเดินตรงไปจะเจอศาลเจ้าเกียนอันกง ตามตารางที่ 4.1 และภาพที่ 4.6

ตารางที่ 4.1 เส้นทางเดินเท้า แสดงสถานที่สำคัญ

ลำดับ	สถานที่สำคัญ	พิกัด
1	วัดกัลยาณมิตร วรมหาวิหาร	371 ซอยอรุณอมรินทร์ 6 แขวงวัดกัลยาณมิตร เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/7mTPUgsCAzJGJpF29
2	พิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีน	271 ซอยกุฎีจีน 3 แขวงวัดกัลยาณมิตร เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/zvPxRGrGZCYXLKbV9
3	เรือนจันทนภาพ	265 ซอยกุฎีจีน 7 แขวงวัดกัลยาณมิตร เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/URGbg2z2CYPpbk4e7

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ลำดับ	สถานที่สำคัญ	พิกัด
4	โบสถ์ซางตาครู้ส	112 ซอยกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/2JGqPxCtpLeXYiwt7
5	ศาลเจ้าเกียนอันเกง	230 ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/Kg6ib679m9HitHLE6



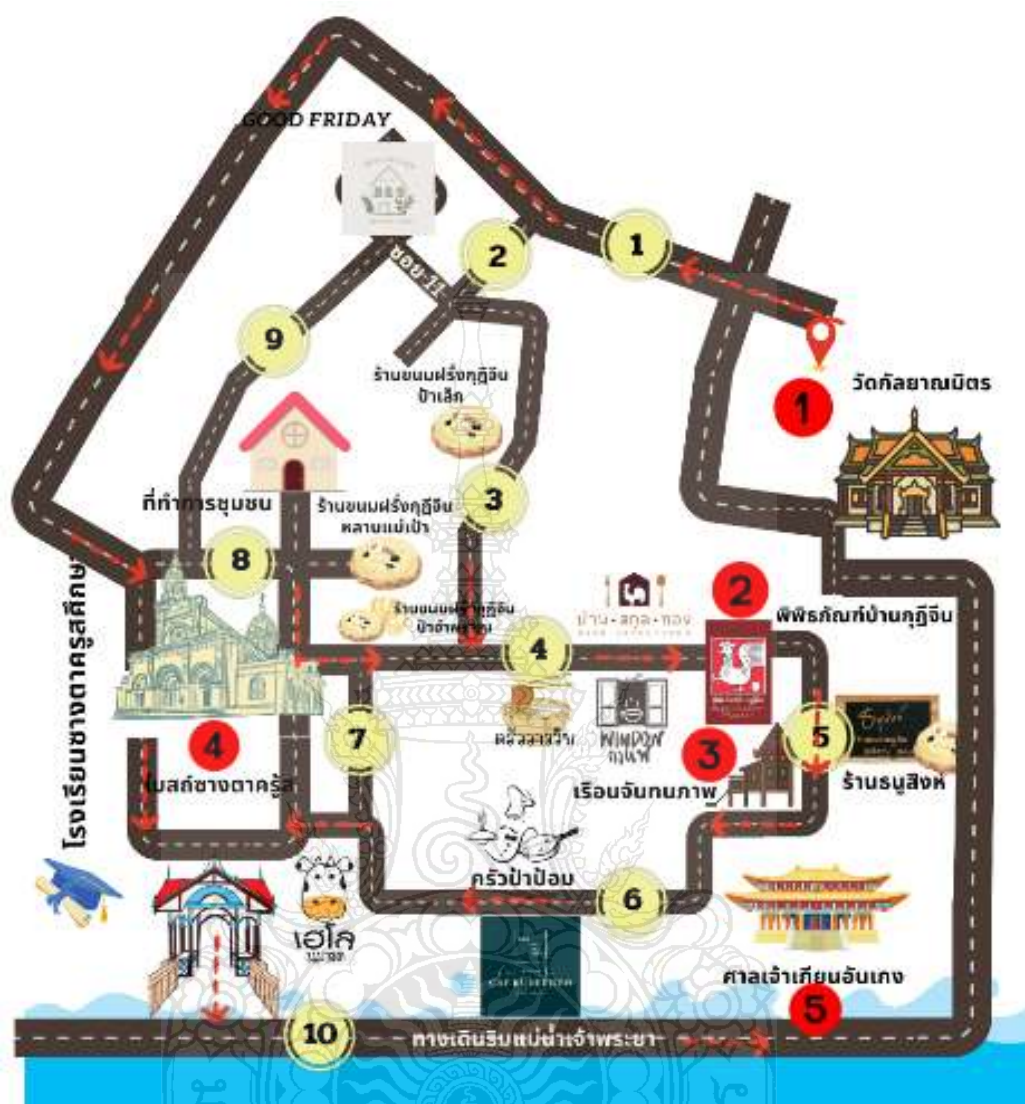
สัญลักษณ์	เส้นทางสัญจร	สัญลักษณ์	เส้นทางสัญจร
— — — — —	ทางเดินเท้า	6	ซอยกุฎีจีน 4
1	ซอยวัดกัลยาณ์	7	ซอยกุฎีจีน 6
2	ซอยกุฎีจีน	8	ซอยเทศบาล 1
3	ซอยกุฎีจีน 9	9	ซอยกุฎีจีน 11
4	ซอยกุฎีจีน 3	10	ทางเดินริมแม่น้ำ
5	ซอยกุฎีจีน 7		

ภาพที่ 4.6 เส้นทางเดินเท้า แสดงเส้นทางสัญจร

2) เส้นทางจักรยาน เริ่มต้นจากวัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร จากนั้นปั่นไปทางทิศใต้เข้าซอยวัดกัลยาณ์ และเลี้ยวซ้ายเข้าซอยเทศบาล 1 ปั่นตรงไปเจอโรงเรียนช่างครุฑศึกษา ข้างโรงเรียนเป็นวัดช่างตาครูส ปั่นต่อไปที่ร้านขนมฝรั่งหลานป้าเป่า เลี้ยวเข้าซอย 3 ร้านขนมฝรั่งป้าอำพรณ ตรงไปเจอครัววาวับ ร้าน Window กาแฟ ก่อนถึงพิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีน ปั่นเลี้ยวซ้ายเข้าซอย 7 ผ่านร้านหนังสือที่อยู่ตรงข้ามเรือนจันทน์ภาพ จากนั้น เลี้ยวขวาเข้าซอย 4 ตะวันออกจะมีร้านเฮโลนมสด และลานอเนกประสงค์ศาลาริมแม่น้ำ ทางทิศตะวันตกมีที่ว่าการชุมชน ที่ว่าการผู้ดูแลวัด และร้านขนมฝรั่งหลานป้าเป่า ทางทิศใต้ของวัดจะเป็นที่ตั้งของโรงเรียนช่างตาครูสศึกษา และศาลาพระฤทัย โดยผ่านทางทิศตะวันออกของโบสถ์ และศาลาริมแม่น้ำ เลี้ยวซ้ายตรงไปจะเจอศาลเจ้าเกียนอันเกงอยู่ทางซ้ายมือ ตามตารางที่ 4.2 และภาพที่ 4.7

ตารางที่ 4.2 เส้นทางจักรยาน แสดงสถานที่สำคัญ

ลำดับ	สถานที่สำคัญ	พิกัด
1	วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร	371 ซอยอรุณอมรินทร์ 6 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/7mTPUgsCAzJGJpF29
2	วัดช่างตาครูส กุฎีจีน	112 ซอยกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/2JGqPxCtpLeXYiwt7
3	ศาลเจ้าเกียนอันเกง	230 ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/Kg6ib679m9HitHLE6



สัญลักษณ์	เส้นทางสัญจร	สัญลักษณ์	เส้นทางสัญจร
---	ทางเดินจักรยาน	6	ซอยกุฎีจีน 4
1	ซอยวัดกัลยาณมิตร	7	ซอยกุฎีจีน 6
2	ซอยกุฎีจีน	8	ซอยเทศบาล 1
3	ซอยกุฎีจีน 9	9	ซอยกุฎีจีน 11
4	ซอยกุฎีจีน 3	10	ทางเดินริมแม่น้ำ
5	ซอยกุฎีจีน 7		

ภาพที่ 4.7 เส้นทางจักรยาน แสดงเส้นทางสัญจร

4.1.1.3 ผลการสำรวจข้อมูลร้านอาหารและรายการอาหารบนเส้นทางเดินเท้าและเส้นทางจักรยาน โดยรวบรวมจากการสำรวจและสัมภาษณ์ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพื้นที่พบว่า อาหารที่ให้บริการตามเส้นทางท่องเที่ยวประกอบด้วยอาหารทั่วไปและอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และอาหารทั่วไป ตามตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลร้านอาหารบนเส้นทางเดินเท้าและเส้นทางจักรยาน

ชื่อร้านอาหาร	ข้อมูลร้านอาหาร
1. บ้านสกุลทอง	ชื่ออาหาร: อาหารหลัก: สตูว์ไก่ ขนมน้ำแกงไก่คั่ว ข้าวมันส้มตำ ข้าวหนุมนาคลูกฝู่น อาหารว่าง: หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถูงทอง กุ้งกระจกม้วน กระทงทองไส้ไก่ สลิมทับทิมกรอบ วันเปิด – ปิด: 1.เสาร์ - อาทิตย์ เปิดให้บริการแบบ Private Course และ Walk-in เวลา 10.30 น. – 17.30 น. 2. จันทร์ – ศุกร์ เปิดให้บริการแบบ Private Course (กรุณานัดล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน) เวลา 10.30 น. – 17.30 น. พิกัด: 219 ซอยกุฎีจีน 3 ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/AktS2E4rEqqfZfTKA
2. ร้าน Window กาแฟ	ชื่ออาหาร: เครื่องดื่ม ชา กาแฟ วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 11.00 น. – 17.30 น. พิกัด: 273 ซอยอรุณอมรินทร์ 4 ซอยกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/gd9u4GSqGXoSqFXG7
3. ครั้ววาววับ	ชื่ออาหาร: เครื่องดื่ม ชา กาแฟ วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 10.00 น. – 17.00 น. พิกัด: 277 ซอยกุฎีจีน 3 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/ocS46LsfNzfs6rK36
4. ร้านธนูสิงห์	ชื่ออาหาร: ขนมฝรั่งกุฎีจีน วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00 น. -17.00 น. พิกัด: 237 ซอยกุฎีจีน 7 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/tWwV5oJbmXh2uiZh7

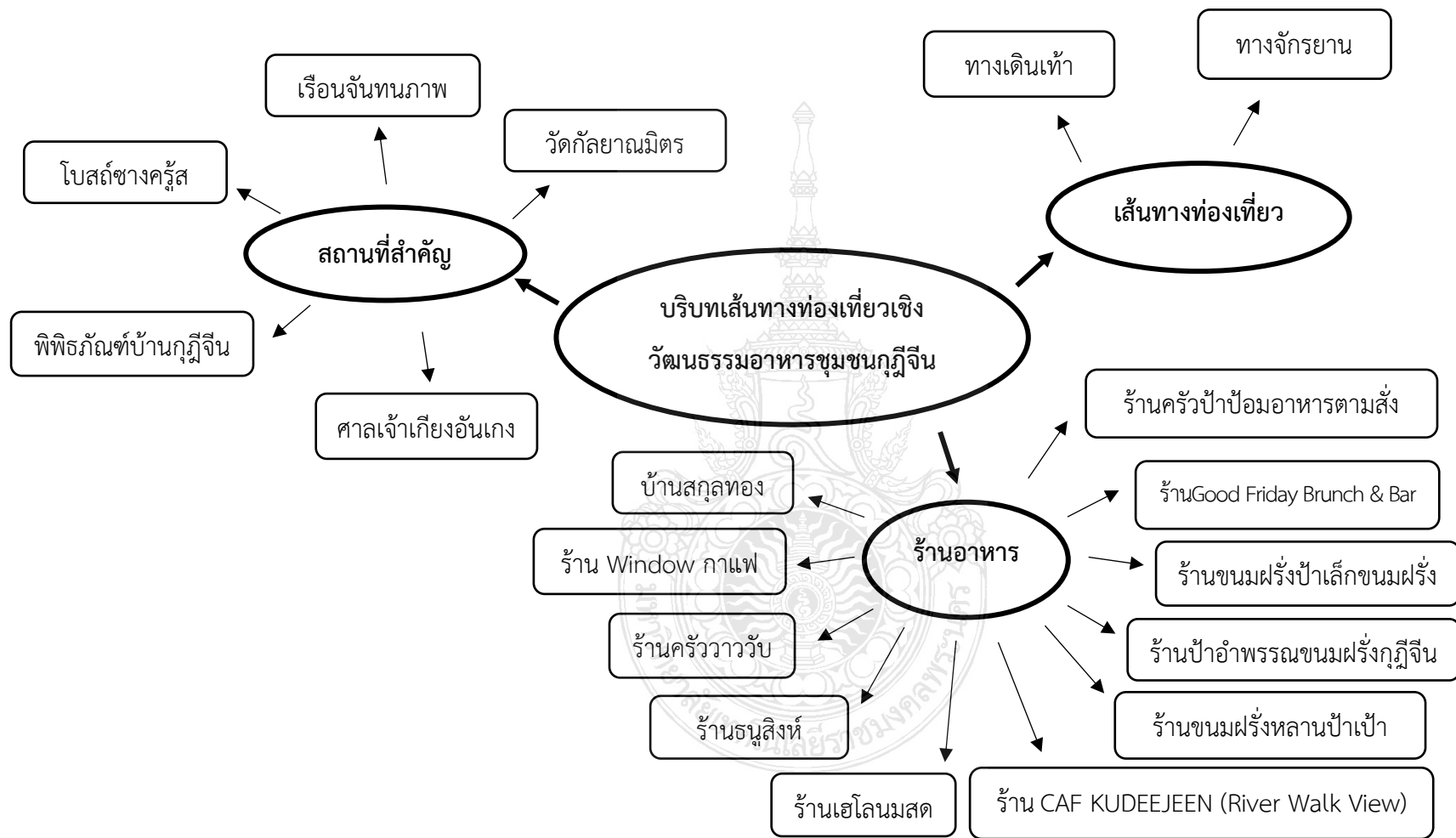
ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ชื่อร้านอาหาร	ข้อมูลร้านอาหาร
5. ร้านเฮโลนมสด	ชื่ออาหาร: อาหารหลัก: ขนมจีนแกงไก่คั่ว สตีกหมูพริกไทยดำ สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า ชุดฝรั่งคี (ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมปังปิ้งสังขยาชาไทย เครื่องดื่มเย็นเลือก 1 เมนู นมสดเย็น ชาไทยเย็น แดงโซดา ชามะนาว) ชุดฝรั่งกะตึจิ้น (ขนมจีนแกงไก่คั่ว ชาโม้ซำกล้วย (ราดช็อกโกแลต/น้ำผึ้ง) เครื่องดื่มเย็น เลือก 1 เมนู นมสดเย็น ชาไทยเย็น แดงโซดา ชามะนาว) ชุดฝรั่งมั่งค่า (ขนมจีนแกงไก่คั่ว ปอเปี๊ยะผักทอด น้ำซอดอกมะพร้าว 100 %) อาหารทานเล่น: ไก่ทอด+เฟรนฟราย ชาโม้ซำกล้วย ปอเปี๊ยะผัก มันบดทอด วาฟเฟิลมันบด วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 10.30 น. – 18.00 น. พิกัด: 14 ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/pU8hV77H1seRPRKaA
6. ร้าน CAF KUDEEJEEN (River Walk View)	ชื่ออาหาร: อาหารหลัก: ขนมจีนแกงไก่คั่ว ข้าวหมูคั่ว 3 เกลอ ผัดไทยโบราณกุ้งสด ต้มยำกุ้งน้ำใส แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ข้าวผัดกุ้ง อาหารทานเล่น: ปีกไก่ทอด หมูคาฟ เฟรนฟราย ของหวาน: ชีสเค้ก ขนมฝรั่งกุฎีจีน ลอดช่อง ไอศกรีมมะพร้าว แอปเปิ้ลเขียว น้ำปลาหวาน เครื่องดื่ม: ชาเขียวมัจฉะเย็น ชาไทยเย็น โกโก้ น้ำส้ม น้ำมะพร้าว น้ำอัดลม น้ำเปล่า น้ำแรโซดา วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00 น. - 17.00 น พิกัด: 237 ซอยกุฎีจีน 7 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/tWvV5oJbmXh2uiZh7
7. ร้านขนมฝรั่ง หลานแม่เป้า	ชื่ออาหาร: ขนมฝรั่งหลานแม่เป้า วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 09.30 น. - 17.30 น พิกัด: 103 ซอยกุฎีจีน 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/KT1zg3wjVfMnQ8Wh7

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ชื่อร้านอาหาร	ข้อมูลร้านอาหาร
8. ร้านป่าอำพรณ ขนมฝรั่งกุฎีจีน	ชื่ออาหาร: ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกล้วยต้มน้ำ (พายสับปะรด) ขนมกุสสุล ขนมกะหรี่ปั๊บน้ำเต้าหู้ ขนมหน้านวล วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00 น. - 16.00 น. พิกัด: 123 ซอยกุฎีจีน 3 ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/2KzNRz5n44vWMsLy5
9. ร้านป่าเล็กขนม ฝรั่ง	ชื่ออาหาร: ขนมฝรั่งป่าเล็ก วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00 น. - 16.00 น. พิกัด: 133 ซอยกุฎีจีน 9 ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/ZEutAmhkR2iXizQ19
10. ร้านGood Friday Brunch & Bar	ชื่ออาหาร: เครื่องดื่ม ชา กาแฟ อาหารเช้า วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 08.30 น. - 15.00 น. วันเสาร์ เวลา 07.00 น. - 17.00 น. หยุดวันอาทิตย์ พิกัด: 39 ถนนเทศบาลสาย 2 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://goo.gl/maps/1RCiD6ynL9v7HGmy8
11. ครั้วป่าป้อม อาหารตามสั่ง	ชื่ออาหาร: กะเพราหมูชิ้น/หมูสับ/ไก่/เนื้อ กะเพราทะเล/กุ้ง/หมึก ข้าวผัดหมู/ไก่/เนื้อ/ทะเล/รวมมิตร ไข่เจียวหมูสับ/กุ้ง/หมึก หมู/ไก่ทอด กระเทียมกุ้ง/หมึกทอดกระเทียม วันเปิด – ปิด: วันจันทร์ – วันเสาร์ เวลา 10.00 น. -19.00 น. หยุดวันอาทิตย์ พิกัด: 289 ซอยวัดกัลยาณ์ แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ https://maps.app.goo.gl/oZFj1cZMRRe5Lag88

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม อาหารชุมชนกุฎีจีน ประกอบด้วย 1) สถานที่สำคัญ 5 แห่ง ได้แก่ วัดกัลยาณมิตรรวมหาวิหาร พิพิธภัณฑ์ บ้านกุฎีจีน โบสถ์ซางตาครู้ส เรือนจันทนภาพ และศาลเจ้าเกียนอันเกง 2) เส้นทางท่องเที่ยว 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางเดินเท้า และเส้นทางจักรยาน และ 3) ร้านอาหารในเส้นทางท่องเที่ยว 11 ร้าน ได้แก่ ร้านบ้านสกุลทอง ร้าน Window กาแฟ ร้านครัววาววับ ร้านธนูสิงห์ ร้านเฮโลนมสด ร้าน CAF KUDEEJEEN (River Walk View) ร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป้า ร้านป่าอำพรณขนมฝรั่งกุฎีจีน ร้านป่าเล็ก ขนมฝรั่ง ร้าน Good Friday Brunch & Bar และร้านครั้วป่าป้อมอาหารตามสั่ง สรุปได้ตามภาพที่ 4.8



ภาพที่ 4.8 สรุปบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

4.1.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ผลการศึกษา ข้อมูลอาหาร และข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร เพื่อใช้ประกอบการพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ดังนี้

4.1.2.1 ข้อมูลอาหาร ประกอบด้วย ข้อมูลชื่ออาหาร ประเภทอาหาร ลักษณะอาหาร ภาพประกอบ และราคาต่อหน่วย ตามตารางที่ 4.4 – 4.15

1) ข้อมูลอาหาร ร้านบ้านสกุลทอง

การจัดอาหารร้านบ้านสกุลทองมี 2 รูปแบบ คือ จัดให้บริการแก่นักท่องเที่ยว จะจัดเป็นชุด และจัดเป็นสำหรับสำหรับลูกค้ากลุ่มใหญ่ โดยกำหนดราคาตามจำนวนของจานอาหาร ผลการศึกษาในที่นี่ จึงไม่ได้กำหนดข้อมูลราคาอาหารไว้ในตารางข้อมูลอาหาร

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลอาหารร้านบ้านสกุลทอง

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ
1.ขนมจีนแกงไก่คั่ว	อาหารหลัก	แกงทำจาก ไก่สับ หัวกะทิ เครื่องแกงเผ็ด น้ำตาล น้ำปลา เครื่องเทศ ปรุงรส ลักษณะเป็นแกงสีแดง หอมกลิ่นเครื่องแกง รสเค็ม หวาน เล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับเส้นขนมจีน พริกเหลืองบดละเอียด และต้นหอมซอย	
2.สตูว์ไก่ - ขนมปังอบ	อาหารหลัก	สตูว์ทำจาก เนื้อไก่ สามเกลอ (รากผักชีกระเทียม พริกไทย) มะเขือเทศ หอมใหญ่ แครอท ถั่วลันเตา ต้นจันทน์ ลักษณะข้น เนื้อสัมผัสนุ่ม หอม กลิ่นซอสมะเขือเทศ รสเปรี้ยว เค็มอมหวาน เสิร์ฟคู่กับขนมปังอบกรอบ	

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ
3.ข้าวหนุมาน คลุกฝุ่น	อาหารหลัก	ทำจากหมูสันนอกหมักกับน้ำปลา น้ำตาลทราย ซอสหอยนางรม พริก ป่น ทอดจนสุก คลุกข้าวคั่วป่น โรยผักชีฝรั่ง ลักษณะคล้ายหมูแดดเดียว ทอด สีน้ำตาล เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน มีความกรุบกรอบของข้าวคั่ว ที่ติดบนหมูคลุกฝุ่น หอมกลิ่นข้าวคั่ว รสเค็ม เสิร์ฟคู่กับข้าวสังข์หยด	
4.ข้าวมันส้มตำ	อาหารหลัก	ข้าวมันหุงด้วยกะทิและดอกอัญชัน เสิร์ฟกับแกงไก่ เนื้อฝอย ส้มตำ เคียงด้วยผักสด รสเปรี้ยว หวาน	
5.แกงเหงาหงอด (ต้ม ยำโปรตุเกส) - ข้าว สังข์หยด	อาหารหลัก	ทำจากปลาสังกะวาด ข้า ตะไคร้ ใบมะกรูด ขมิ้น พริกแห้ง น้ำตาล ทราย น้ำปลา มะนาว ลักษณะคล้ายต้มยำ เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นข้า ตะไคร้ ใบมะกรูด รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ดเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับข้าวสังข์หยด	

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ
6.พระรามเดินดง - ข้าวสังข์หยด	อาหารหลัก	ทำจากไก่ชิ้น ผัดกับเครื่องแกง ถั่วฝักยาว ใบกะเพรา น้ำปลา น้ำตาล ทราย ลักษณะคล้ายผัดกะเพรา เนื้อไก่เป็นชิ้นพอดีคำ เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นกะเพราและเครื่องแกง รสเค็ม เผ็ดปานกลาง	
7.ข้าวหมูป มันฝรั่ง	อาหารหลัก	ทำจากหมูสันใน อบกับมันฝรั่ง กระเทียม น้ำมันมะกอก ออริกาโน ใบโหระพา เกลือ พริกไทย ลักษณะคล้ายเนื้อตุ๋น สีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นพริกไทย รสเค็ม	
8.หมูสร้าง - มังกรคาบแก้ว	อาหารว่าง	- หมูสร้าง ทำจากหมูบดละเอียด ผสมสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) เครื่องปรุงรส ปั้นเป็นก้อนกลม พั่นด้วยเส้นไหมข้าว ทอดจนกรอบ กลิ่นหอมสาม เกลอ มีรสเค็ม - มังกรคาบแก้ว หรือ ม้าฮ่อ ทำจากหมูบดละเอียด ผัดผสมสามเกลอ (ราก ผักชี กระเทียม พริกไทย) เครื่องปรุงรส ลักษณะเป็นก้อนกลม วางบน สับปะรดหรือผลไม้รสเปรี้ยว หอมกลิ่นสามเกลอ รสเค็ม เปรี้ยวอมหวาน	

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ
9. ถูทอง – มังกรคาบแก้ว	อาหารว่าง	- ถูทอง ทำจากแป้งปอเปี๊ยะ หนุมดละเอียด ผสมสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) สอดไส้ ลักษณะคล้ายถู ชื่นพอดีคำ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน กลิ่นหอมสามเกลอ รสเค็ม มัน และมีสีเหลืองทอง - มังกรคาบแก้ว หรือ ม้าฮ่อ ทำจากหนุมดละเอียด ผัดผสมสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) เครื่องปรุงรส ลักษณะเป็นก้อนกลม วางบนสับปะรดหรือผลไม้รสเปรี้ยว หอมกลิ่นสามเกลอ รสเค็ม เปรี้ยวอมหวาน	
10. กุ้งกระจกม้วน - มังกรคาบแก้ว	อาหารว่าง	- กุ้งกระจกม้วน ทำจากกุ้งสด แครอทสับ ต้นหอม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย พริกไทยป่น ห่อด้วยแป้งเปาะเปี๊ยะ ทอดจนเป็นสีเหลืองทอง มีลักษณะเป็นแท่งกลม หอมกลิ่นพริกไทย รสชาติเค็ม ทานคู่กับน้ำจิ้มที่มีรสหวาน - มังกรคาบแก้ว หรือ ม้าฮ่อ ทำจากหนุมดละเอียด ผัดผสมสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) เครื่องปรุงรส ลักษณะเป็นก้อนกลม วางบนสับปะรดหรือผลไม้รสเปรี้ยว หอมกลิ่นสามเกลอ รสเค็ม เปรี้ยวอมหวาน	

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ
11.กระทงทอง ไส้ไก่	อาหารว่าง	ตัวแป้ง ทำจากแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า เกลือป่น น้ำตาลทราย ไข่แดง น้ำปูนใส น้ำเปล่า ผสมแล้วนำพิมพ์ทองเหลืองจุ่มในแป้งทอดให้เหลืองเป็นสีทอง เสิร์ฟพร้อมไส้ไก่ ที่ทำจากไก่สับผัดกับสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) แครอท ถั่วลันเตา ข้าวโพด มีลักษณะคล้าย กระทง ขึ้นพอดีคำ เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม หอมกลิ่นสามเกลอ รสเค็ม หวาน	
12.ข้าวตังหน้าตั้ง	อาหารว่าง	ทำจากข้าวตังแผ่นทอดจนฟู เสิร์ฟพร้อมเครื่องจิ้มที่ทำจาก หัวกะทิ สามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) พริกชี้ฟ้า น้ำตาลทราย เกลือ ถั่วลิสงคั่วบด หมูบด กุ้งสับ และน้ำพริกหอมเจียว และ กระเทียมดอง เนื้อสัมผัสกรอบ สีเหลืองทอง หอมกลิ่นสามเกลอ รส หวาน เค็ม เผ็ดเล็กน้อย	
13.ทองพลุไส้แฮม	อาหารว่าง	ทำจากแป้งสาลี น้ำเปล่า เนย เกลือ ไข่ไก่ ทอดเป็นก้อนกลมในน้ำมัน ร้อน เสิร์ฟกับแฮมไก่ผัดกับสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) แครอท ถั่วลันเตา ข้าวโพด มีลักษณะเป็นสีเหลืองทอง ผิวเรียบเนียน เป็น โพรงกว้างด้านใน เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน หอมกลิ่นสามเกลอ รส หวาน เค็มเล็กน้อย	

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ
14.ลำเตี้ยงไส้มะพร้าว กึ่ง	อาหารว่าง	ทำจากไข่ที่โรยเป็นตาข่าย เสิร์ฟกับไส้กึ่ง ที่ผัดกับถั่ว หอมแดง และสามเกลอ ห่อด้วยไข่เป็นชั้นสีเหลือง รสเค็ม	
15.ห่อไส้หมู	อาหารว่าง	ทำจากไข่ที่โรยเป็นตาข่าย เสิร์ฟกับไส้หมู ที่ผัดกับถั่ว หอมแดง และสามเกลอ ห่อด้วยไข่เป็นชั้นสีเหลือง รสเค็ม	
16.ส้มฉุน	ของหวาน	ทำจากผลไม้รสเปรี้ยวอมหวาน คือ ลิ้นจี่ และผลไม้ตามฤดูกาล 2 - 3 ชนิด กับน้ำลอยแก้วที่ปรุงกลิ่นให้หอมด้วยการใช้น้ำลอยดอกมะลิที่แช่ทิ้งไว้ข้ามคืน เคี้ยวกับน้ำตาลจนได้น้ำเชื่อมที่มีกลิ่นหอม บีบน้ำส้มซ่า นำผลไม้แช่น้ำลอยแก้วทิ้งไว้ข้ามคืนจนซึมเข้าเนื้อ ก่อนเสิร์ฟโรยด้วยถั่วลิสงคั่ว หอมเจียวและขิงอ่อนซอย	
17.ชาหริ่ม ทับทิมกรอบ	ของหวาน	ตัวชาหริ่มทำจากแป้งถั่วเขียว น้ำลอยดอกมะลิ สีส้มอาหาร ทับทิมกรอบทำจากแห้ว ซุปด้วยน้ำแดง คลุกแป้งมัน ลักษณะเป็นเส้นหลายสี ใส่ทับทิมกรอบเป็นเม็ดสีแดง เสิร์ฟคู่กับน้ำกะทิ น้ำเชื่อม เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม หอมกลิ่นมะลิ รสหวาน	

2) ข้อมูลอาหาร ร้าน Window กาแฟ

ตารางที่ 4.5 ข้อมูลอาหารร้าน Window กาแฟ

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.กะหรี่ปั๊บ (ไส้หมูหยอง,ไส้ถั่ว, ไส้สัฟแฟก)	อาหารว่าง	ทำจากแป้งสาลีที่ประกอบด้วย แป้งนอก แป้งใน สอดไส้หมู หยอง ถั่ว สัฟแฟก ทอดจนสุกกรอบ รูปทรงพับเป็นรูปคล้าย หอย มีลักษณะสีเหลืองทอง กลิ่นหอม รสหวาน เค็ม ตัวแป้งมี ความกรอบเข้ากับไส้นุ่ม		12 บาท/ชิ้น
2.โทสต์ขนมฝรั่งกุฎี จีน	ของหวาน	เป็นขนมที่ทำจากแป้งสาลี ใช้น้ำตาล กรอบนอกนุ่มใน รสหวาน มีกลิ่นหอมของไข่ และกลิ่นเตาถ่าน โรยหน้าด้วย ลูก เกด พักเชื่อม น้ำตาลทราย เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมมิกเบอร์รี่ และ ผลไม้ ได้แก่ กล้วยหอม แอปเปิ้ล สตอเบอร์รี่ และบลูเบอร์รี่		129 บาท
3.Beverages	ของหวาน	เป็นไอศกรีมหลากหลายรสบรรจุในถ้วยกระดาษมีฝาปิด เนื้อสัมผัส นุ่มหอม กลิ่นตามรสของไอศกรีม และมีรสหวาน		50 บาท

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
4.สละลอยแก้ว	ของหวาน	ทำจากผลสละ น้ำเชื่อม ลักษณะเป็นชิ้นพอดีคำ ลอยในน้ำเชื่อม เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นของสละ รสหวานอมเปรี้ยว		ราคา 40 บาท
5.กาแฟลาเต้ (ร้อน/เย็น)	เครื่องดื่ม	ทำจากเอสเปรสโซ นมข้นหวาน นมข้นจืด นมสด ลักษณะเป็นน้ำสีน้ำตาลของกาแฟ และสีขาของนมสด เนื้อสัมผัสนุ่มละมุน หอมกลิ่นของกาแฟ รสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย		50 บาท
6.ชาเขียวมัทฉะ (ร้อน/เย็น)	เครื่องดื่ม	ทำจากชาเขียว นมสด นมข้นหวาน น้ำตาลหรือน้ำผึ้ง ลักษณะเป็นน้ำสีเขียว เนื้อสัมผัสนุ่มละมุน หอมกลิ่นของชาเขียว รสหวานมัน		50 บาท

3) ข้อมูลร้านอาหาร ร้านครัวว้าวับ

ตารางที่ 4.6 ข้อมูลอาหารร้านครัวว้าวับ

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.พะหมี่เนื้อตุ๋น	อาหารหลัก	ทำจากเนื้อวัวตุ๋นจนเปื่อย นุ่ม โดยใช้เครื่องเทศ เนื้อสัมผัสนุ่ม รสเค็ม หวาน เสิร์ฟคู่กับเส้นก๋วยเตี๋ยว		45 – 50 บาท
2.มาม่าลูกชิ้นเนื้อ เปื่อย	อาหารหลัก	ทำจากเนื้อวัวตุ๋นจนเปื่อย นุ่ม โดยใช้เครื่องเทศ ใส่ลูกชิ้น เนื้อสัมผัสนุ่มเคี้ยว รสเค็ม หวาน เสิร์ฟคู่กับเส้นก๋วยเตี๋ยว		45 – 50 บาท

4) ข้อมูลอาหาร ร้านธนูสิงห์

ตารางที่ 4.7 ข้อมูลอาหารร้านธนูสิงห์

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.ขนมฝรั่งธนูสิงห์	ของหวาน	จะคล้ายขนมไข่ ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ตีและคนผสม โรยหน้าด้วย ลูกเกด ฟักเชื่อม น้ำตาลทราย นำไปอบจนสุกเป็น สีเหลืองทอง ลักษณะเป็นก้อนกลมมี 2 ขนาด มีกลิ่นหอมของ ไข่ เนื้อกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน		ชิ้นเล็ก 20 บาท ชิ้นใหญ่ 50 บาท

5) ข้อมูลอาหาร ร้านเฮโลนมสด

ตารางที่ 4.8 ข้อมูลอาหารร้านเฮโลนมสด

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.ขนมจีนแกงไก่คั่ว	อาหารหลัก	แกงทำจาก ไก่สับ หัวกะทิ เครื่องแกงเผ็ด น้ำตาล น้ำปลา เครื่องเทศ ปูรungs ลักษณะเป็นแกงสีแดง หอมกลิ่นเครื่องแกง รสเค็ม หวานเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับเส้นขนมจีน พริกเหลือง บดละเอียด และต้นหอมซอย		49 บาท

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
2.ชุดฝรั่งกะตี่จีน	อาหารหลัก	- ขนมจีนแกงไก่คั่ว - ซาโมซ่ากล้วย (ราดซ็อกโกแลต/น้ำผึ้ง) 3 ชิ้น - เครื่องดื่มเย็น เลือก 1 เมนู นมสดเย็น ชาไทยเย็น แดงโซดา ชามะนาว		89 บาท
3.ชุดพะรังคี	อาหารหลัก	- ขนมจีนแกงไก่คั่ว - ปอเปี๊ยะผักทอด 2 ชิ้น - ผักหมอบชีส - ซาโมซ่า		89 บาท
4.ชุดฝรั่งมังค่า	อาหารหลัก	- ขนมจีนแกงไก่คั่ว - ปอเปี๊ยะผักทอด 2 ชิ้น - น้ำซอสดอกมะพร้าว 100 %		109 บาท

6) ข้อมูลอาหาร ร้าน CAF KUDEEJEEN (River Walk View)

ตารางที่ 4.9 ข้อมูลอาหารร้าน CAF KUDEEJEEN (River Walk View)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.ขนมจีนแกงไก่คั่ว	อาหารหลัก	แกงทำจาก ไก่สับ หัวกะทิ เครื่องแกงเผ็ด น้ำตาล น้ำปลา เครื่องเทศ ปูรส ลักษณะเป็นแกงสีแดง หอมกลิ่นเครื่องแกง รสเค็ม หวานเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับเส้นขนมจีน พริกเหลือง บดละเอียด และต้นหอมซอย		115 บาท
2.ขนมจีนแกงเขียวหวาน	อาหารหลัก	ทำจากเนื้อปลากลาย เครื่องแกงเขียวหวาน น้ำตาลปีบ น้ำปลา หัวกะทิ ลักษณะเป็นแกงเผ็ดเข้มข้น สีเขียว เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องแกง รสเค็ม หวานและเผ็ดเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับขนมจีน		125 บาท
3.ข้าวหมูคั่วสามเกลอ	อาหารหลัก	ทำจาก เนื้อหมูสันใน สามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) ลักษณะแห้งมัน สีน้ำตาลหอม กลิ่นสามเกลอ เนื้อสัมผัสนุ่ม รสเค็ม มัน หวาน ทานคู่กับข้าวสวย		95 บาท

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
4.ผัดไทยโบราณกุ้งสด	อาหารหลัก	ทำจากเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นจันท์) น้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา มะขามเปียก น้ำมัน กุ้ง หอมแดง ไข่โป๊ เต้าหู้ ถั่วงอก ใบกุยช่าย ไข่เป็ด ลักษณะแห้ง สีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่มกลิ่นหอมของไข่ และ กระเทียม รสหวานอมเปรี้ยวออกเค็มเล็กน้อย		120 บาท
5.แอปเปิ้ลเขียว น้ำปลาหวาน	ของหวาน	นำแอปเปิ้ลเขียวมาหั่น ทานคู่กับน้ำปลาหวาน เป็นเครื่องจิ้ม ชนิดหนึ่งของอาหารไทย มีรสเค็มจากน้ำปลาและรสหวานจาก น้ำตาล โดยนำน้ำปลาและน้ำตาลมาเคี่ยวด้วยกัน ใส่หอมแดง พริกแห้ง พริกชี้หูสด กุ้งแห้ง โดยบางสูตรนั้นจะใส่กะปิเข้าไป ด้วย		80 บาท
6.ขนมฝรั่ง	ของหวาน	ทำจาก แป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล โรยหน้าด้วย ลูกเกด ฟักเชื่อม น้ำตาลทรายลักษณะคล้ายขนมไข่ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน มีสีน้ำตาลทอง หอมกลิ่นไข่ และกลิ่นเตาถ่าน รสหวาน		ชิ้นเล็ก 25 บาท ชิ้นใหญ่ 50 บาท

7) ข้อมูลอาหาร ร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป่า

ตารางที่ 4.10 ข้อมูลอาหารร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป่า

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.ขนมฝรั่งหลานแม่เป่า	ของหวาน	คล้ายขนมไข่ ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ตีและคนผสม โรยหน้าด้วย ลูกเกด พักเชื่อม น้ำตาลทราย นำไปอบจนสุกเป็น สีเหลืองทอง ลักษณะเป็นก้อนกลมมี 2 ขนาด มีกลิ่นหอมของ ไข่ เนื้อกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน		40 บาท

8) ข้อมูลอาหาร ร้านป้าอำพรขนมฝรั่งกุฎีจีน

ตารางที่ 4.11 ข้อมูลอาหารร้านป้าอำพรขนมฝรั่งกุฎีจีน

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.ขนมฝรั่ง	ของหวาน	คล้ายขนมไข่ ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ตีและคนผสม โรยหน้าด้วย ลูกเกด พักเชื่อม น้ำตาลทราย นำไปอบจนสุก เป็นสีเหลืองทอง ลักษณะเป็นก้อนกลมมี 2 ขนาด มีกลิ่นหอม ของไข่ เนื้อกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน		ชิ้นละ 50 บาท

ตารางที่ 4.11 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
2.กุดสลับ	ของหวาน	ทำจากแป้งสาลี นวดผสมกับ ไข่เปิด น้ำตาล เนยขาว เกลือ และน้ำมันพืช คลึงแป้งสานกัน 4 เส้น ทอดจนกรอบ เคลือบน้ำตาล มีสีน้ำตาลทอง เนื้อสัมผัสกรอบ รสหวาน		40 บาท
3.ก้วยตัส	ของหวาน	ทำจากแป้งสาลี ผสมกับไข่ น้ำ น้ำมัน ลักษณะคล้ายพาย สับปะรด แต่เป็นทรงกลมจับจีบเป็นฐาน ทอดสุก วางไส้ สับปะรดไว้ตรงกลาง มีสีเหลืองทอง หอมกลิ่นสับปะรด เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม รสหวานอมเปรี้ยว		40 บาท
4.ขนมหน้านวล	ของหวาน	ทำจากแป้งสาลี ไข่เปิด น้ำตาล ตีและคนผสม นำไปอบจนสุก เป็นสีเหลืองทอง เคลือบหน้าด้วยน้ำตาลทรายปน มีสีน้ำตาลทอง หอมกลิ่นไข่ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน		40 บาท

9) ข้อมูลอาหาร ร้านขนมฝรั่งป่าเล็ก

ตารางที่ 4.12 ข้อมูลอาหารร้านขนมฝรั่งป่าเล็ก

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.ขนมฝรั่งป่าเล็ก	ของหวาน	คล้ายขนมไข่ ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ดีและคนผสม โรยหน้าด้วย ลูกเกด พักเชื่อม น้ำตาลทราย นำไปอบจนสุก เป็นสีเหลืองทอง ลักษณะเป็นก้อนกลม มีกลิ่นหอมของไข่ เนื้อกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน		ถุงละ 40 บาท

10) ข้อมูลอาหาร ร้าน Good Friday

ตารางที่ 4.13 ข้อมูลอาหารร้าน Good Friday

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.แซนด์วิชสลัดไข่ โบโลนาชีส	อาหารว่าง	ทำจากขนมปังแซนด์วิชชนิดแผ่น ทาน้ำสลัด โรยพริกไทย ประกบด้วยไข่คน โบโลนาไก่ และชีส ลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม สีนํ้าตาล เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นไข่ และโบโลนา รสเค็ม มัน หวาน และมีรสเผ็ดของพริกไทย		ชุดละ 65 บาท

ตารางที่ 4.13 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
2.แซนด์วิชเกาหลีสลัดไข่ดาวซอสขาวครีม	อาหารว่าง	ทำจากขนมปังแซนด์วิชชนิดแผ่น ทาน้ำสลัด โรยพริกไทย ประกอบด้วยไข่ดาว ไข่ดาว และซอสขาวครีม ลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมสีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นไข่ทอด ไข่ มีรสเค็ม มัน หวาน และมีรสเผ็ดของพริกไทย		ชุดละ 65 บาท
3.แซนด์วิชเกาหลีสลัดไข่ดาวไส้กรอก	อาหารว่าง	ทำจากขนมปังแซนด์วิชชนิดแผ่น ทาน้ำสลัด โรยพริกไทย ประกอบด้วยไข่ดาว ไส้กรอก และผักสลัด ลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมสีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นไข่ รสเค็ม มัน หวาน อมเปรี้ยวจากน้ำสลัด และมีรสเผ็ดของพริกไทย		ชุดละ 95 บาท
4.แซนด์วิชเกาหลีนาน้ำสลัดปูอัดไข่กุ้ง	อาหารว่าง	ทำจากขนมปังแซนด์วิชชนิดแผ่น ทาน้ำสลัด โรยพริกไทย ประกอบด้วยทูน่า สลัดปูอัด ไข่กุ้ง และผักสลัด ลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมสีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นสลัดปูอัด รสเค็ม มัน หวาน และมีรสเผ็ดของพริกไทย		ชุดละ 95 บาท

ตารางที่ 4.13 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
5.แซนด์วิชเกาหลี่ อกไก่ไข่ต้ม	อาหารว่าง	ทำจากขนมปังแซนด์วิชชนิดแผ่น ทาน้ำสลัด โรยพริกไทย ประกบ ด้วยอกไก่ และไข่ต้ม ลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมสีน้ำตาล เนื้อสัมผัส ของอกไก่นุ่ม หอมกลั่นอกไก่ รสเค็ม มัน		ชุดละ 95 บาท
6.แซนด์วิชเกาหลี่ แฮมไส้กรอกชีส	อาหารว่าง	ทำจากขนมปังแซนด์วิชชนิดแผ่น ทาน้ำสลัด โรยพริกไทย ประกบ ด้วยแฮม ไส้กรอก และผักสลัด ลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมสีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลั่นขนมปังที่ปิ้งกับแฮม รสเค็ม มัน หวานอม เปรี้ยว น้ำสลัด และมีรสเผ็ดของพริกไทย		ชุดละ 95 บาท
7.แซนด์วิชเกาหลี่ แฮมไข่ซันซอส เห็ดทรัฟเฟิล	อาหารว่าง	ทำจากขนมปังแซนด์วิชชนิดแผ่น ทาน้ำสลัด โรยพริกไทย ประกบด้วยไข่ซัน แฮม ผักสลัด และซอสเห็ดทรัฟเฟิล ลักษณะ เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมสีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลั่นซอส เห็ดทรัฟเฟิล รสเค็ม มัน มีรสเผ็ดของพริกไทย		ชุดละ 115 บาท

11) ข้อมูลอาหาร ร้านครัวป่าป้อมอาหารตามสั่ง

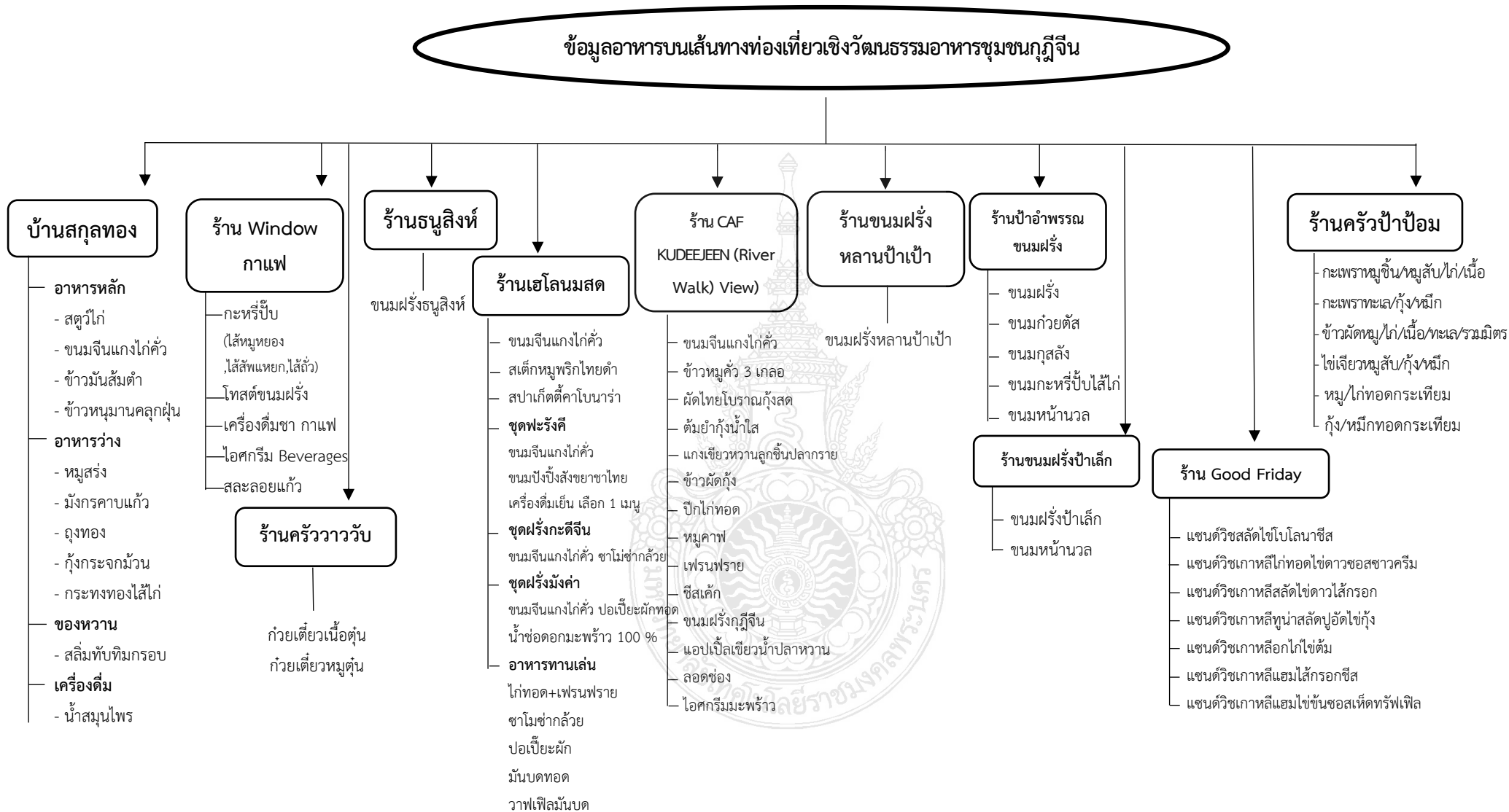
ตารางที่ 4.14 ข้อมูลอาหารร้านครัวป่าป้อมอาหารตามสั่ง

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
1.ข้าวกะเพรา (หมู สับ กุ้ง หมึก)	อาหารจานเดียว	ทำจากหมูสับ กุ้ง หมึก ผัดกับพริกขี้หนู กระเทียม น้ำมันหอย น้ำปลา น้ำตาลทราย กะเพรา ผัดจนแห้ง หอมกลิ่นกะเพรา เนื้อสัมผัสนุ่ม รสเค็มเผ็ด เสิร์ฟคู่กับข้าวสวย		ธรรมดา 45 บาท พิเศษ 50 บาท
2.ข้าวผัด (หมูสับ กุ้ง หมึก แหนม)	อาหารจานเดียว	ทำจากข้าวสวย ผัดกับหมูสับ กุ้ง หมึก ไข่ หอมใหญ่ แครอท น้ำปลา น้ำตาลทราย ผัดจนแห้ง หอมกลิ่นไข่ เนื้อสัมผัสนุ่ม รสเค็มหวาน		ธรรมดา 45 บาท พิเศษ 50 บาท
3.ไข่เจียวหมูสับ/ กุ้ง	อาหารจานเดียว	ทำจากไข่ไก่ ใส่หมูสับ กุ้ง หมึก ทอดจนฟูเป็นแพ สีเหลืองทอง หอมกลิ่นไข่ เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม รสเค็มมัน เสิร์ฟคู่กับข้าวสวย		ธรรมดา 45 บาท พิเศษ 50 บาท

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

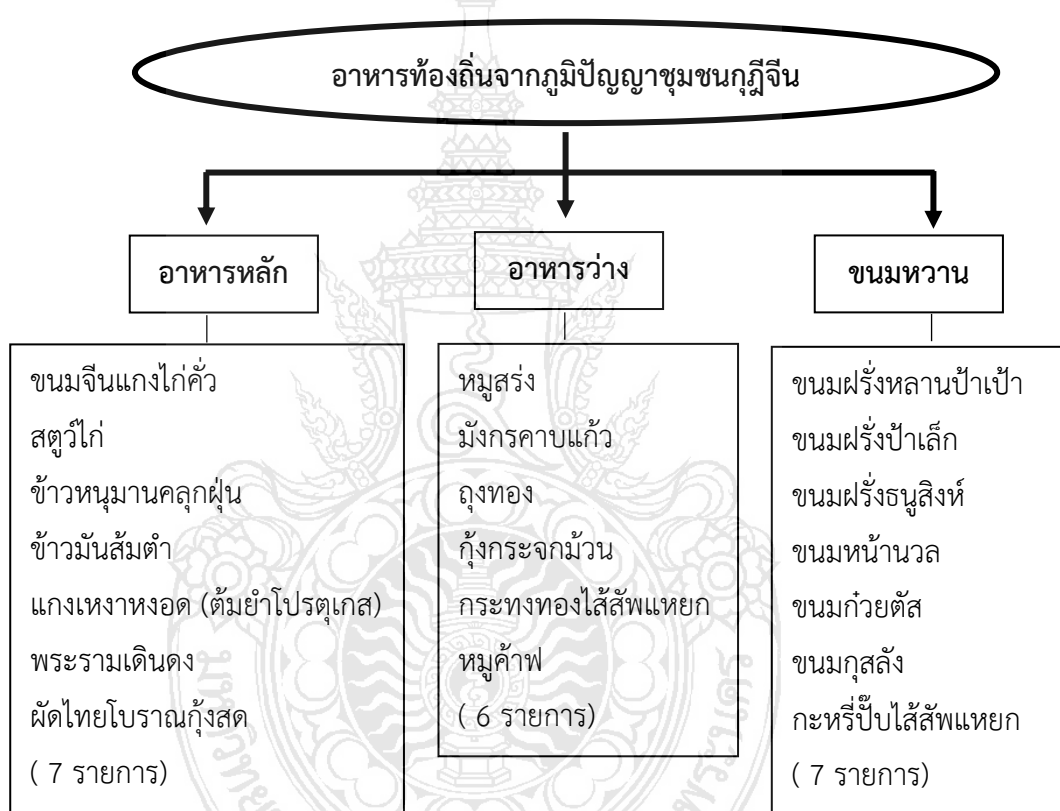
ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ	ราคาต่อหน่วย
4.หมู/ไก่/กุ้ง/หมึก ทอดกระเทียม	อาหารจานเดียว	ทำจากหมูสับ กุ้ง หมึก หมักกระเทียม น้ำมันหอย ซีอิ๊วดำ น้ำปลา น้ำตาลทราย ทอดจนสุกกรอบ ลักษณะแห้ง สีน้ำตาล หอมกลิ่นกระเทียม เนื้อสัมผัสนุ่ม รสเค็ม หวาน เสิร์ฟคู่กับข้าว สวย		ธรรมดา 45 บาท พิเศษ 50 บาท

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ข้อมูลอาหารชุมชนบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูเก็ต เกี่ยวกับข้อมูลอาหาร ประกอบด้วย 1) ชื่ออาหาร 2) ประเภทอาหาร 3) ลักษณะอาหาร 4) ภาพประกอบ และ 5) ราคาต่อหน่วย ผู้วิจัยได้สรุปข้อมูลซึ่งระบุชื่ออาหารและรายการอาหาร ตามภาพที่ 4.9



ภาพที่ 4.9 สรุปข้อมูลอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

จากข้อมูลดังกล่าว พบว่า อาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และที่ยังมีจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวในปัจจุบัน มีจำนวน 20 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารหลัก ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว สตูว์ไก่ ข้าวหนุมานคลุกฝุ่น ข้าวมันส้มตำ แกงเหงาหงอด (ต้มยำโปรตุเกส) พระรามเดินดง และผัดไทยโบราณกุ้งสด 2) อาหารว่าง ได้แก่ หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถูงทอง กุ้งกระจกม้วน กระทงทองไส้สัฟแฟยก และหมูค้ำฟ 3) ของหวาน ได้แก่ ขนมฝรั่งหลานป้าเป้า ขนมฝรั่งป้าเล็ก ขนมฝรั่งธนูสิงห์ ขนมหน้านวล ขนมกล้วยตัส ขนมกุสลัง กะหรี่ปั๊บไส้สัฟแฟยก สรุปได้ตามภาพที่ 4.10



ภาพที่ 4.10 สรุปข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน

4.1.2.2 ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประกอบด้วย 3 ประเด็น ได้แก่ 1) ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี 2) ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน และ 3) ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ในการนำเสนอ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (Quotation) จากการสัมภาษณ์ด้วย (ทวิศักดิ์ นพเกสร, 2548) ตามตารางที่ 4.15 – 4.17

1) ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี

ตารางที่ 4.15 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี

ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. ที่มาของเทศกาลและประเพณีในชุมชน	ชุมชนกุฎีจีน มีที่ตั้งอยู่ที่แขวงกัลยาณิ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร เป็นชุมชนที่ส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์ หากกล่าวถึงย่านกะดีจีนจะเกี่ยวข้องกับ 3 ศาสนา (ศาสนาพุทธ คริสต์ อิสลาม) 4 ความเชื่อ (พุทธเถรวาท พุทธมหายาน คริสต์ และอิสลาม) ชุมชนกุฎีจีนนี้เป็นชุมชนพหุวัฒนธรรม โดยมีลูกหลานชาวไทย ชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ชาวจีน ชาวมุสลิม ชาวลาว และชาวมอญ ซึ่งมีกิจกรรมทางประเพณีที่ปฏิบัติสืบเนื่องต่อกันมาเป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ การแต่งกาย ภาษา วัฒนธรรม ศาสนา ศิลปกรรม และความเชื่อ มีสถานที่สำคัญภายในชุมชนที่แสดงให้เห็นถึงความหลากหลายในการนับถือศาสนา คือ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร โบสถ์ซางตาครู้ส ศาลเจ้าเกียนอันเกง พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน และเรือนจันทภาพ	P1 “...ถ้าจะเล่าด้วยเรื่องของประเพณีนั้น ชุมชนนี้เป็นชุมชนที่นับถือศาสนาคริสต์ วัฒนธรรมดั้งเดิมจะเกี่ยวกับ 3 ศาสนา 4 ความเชื่อ แต่ต้องรวมถึงย่านกะดีจีนด้วยนะ...” P2 “...ปัจจุบันคู่สมรสที่จะแต่งงานมักตกลงกันตามสะดวกว่าจะแต่งงานที่โบสถ์แห่งไหน แต่โดยมากแล้วก็จะแต่งในโบสถ์ที่ตนเองไปอยู่ประจำ...” P4 “...เท่าที่ป่าทราบนะ เทศกาลต่างๆ ในชุมชนกุฎีจีนจะมีเทศกาลปีใหม่ วันอีสเตอร์ วันพระตาย วันฉลองวัด และคริสต์มาส ที่จะจัดขึ้นเป็นประจำทุก ๆ ปี...” P5 “...ถ้าเล่าด้วยเรื่องของประเพณีที่นี้แล้วนะ ก็ว่าด้วยเรื่องซึ่งทำกันมาตั้งแต่ยุคแรกสมัยที่ชาวโปรตุเกสเข้ามาตั้งรกรากอยู่ในบริเวณนี้ โดยปัจจุบัน “พีเจ็ก” กับ “พีเหม่ม” ถือ

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับเทศกาล และประเพณี	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1.ที่มาของเทศกาลและ ประเพณีในชุมชน (ต่อ)	โดยเทศกาลประเพณีจะประกอบด้วยกิจกรรมตามโอกาสพิเศษ ในวันสำคัญทางศาสนา ช่วงเวลาของเทศกาลและประเพณีที่นิยมจัดในอดีตจะ จัดตามวันสำคัญทางศาสนาในแต่ละเดือน ดังนี้ - เดือนมกราคม เป็นเทศกาลปีใหม่ในวันที่ 1 มกราคม โดยมี กิจกรรมให้ร่วมสนุกของคนในชุมชน มีการเล่นต่าง ๆ บริเวณ ลานหน้าโบสถ์ - เดือนกุมภาพันธ์ เป็นวันพุทธบูชา จัดประมาณเดือนกุมภาพันธ์ หรือเดือนมีนาคม มีการรับเถ้าหลังทำพิธีมีสขายภายในโบสถ์ - เดือนมีนาคม เป็นวันพุทธศักราชขึ้นปีใหม่ หลังจากเทศกาลมหาพรตอยู่ ในสัปดาห์ศักดิ์สิทธิ์ มีการล้างเท้าให้แก่สาธุชนเพื่อระลึกถึงการ กระทำของพระเยซูเจ้า และวันศุกร์ศักดิ์สิทธิ์ มีการแห่พระกายาพระ คริสต์ และพิธีถอดพระโดยจัดงานในช่วงเย็นพร้อมการแสดงบทละคร ตามเหตุการณ์จริง บริเวณโบสถ์และลานหน้าวัด	เป็นรุ่นที่ 5 ที่เห็นบ่อยเลยก็จะมีเทศกาลต่าง ๆ พิธีทาง ศาสนา เทศกาลปีใหม่ จัดขึ้นในวันที่ 1 มกราคม วันฉลอง วัด วันคริสมาสต์ ที่จะจัดขึ้นในวันที่ 25 ธันวาคมของทุกปี มีการจัดพื้นที่ออกซุ้มขายอาหารดั้งเดิม ขนมของชุมชน บริเวณด้านหน้าของโบสถ์ และก๊างงานแต่งงาน งานศพ...”

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับเทศกาล และประเพณี	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1.ที่มาของเทศกาลและ ประเพณีในชุมชน (ต่อ)	- เดือนเมษายน เป็นวันอีสเตอร์ จัดขึ้นหลังวันศุกร์ศักดิ์สิทธิ์เพื่อระลึกถึงวันที่พระเยซูจะถูกตรึงกางเขน มีการแห่พระเยซูทำพิธีที่ลานหน้าโบสถ์ - เดือนพฤษภาคม เป็นวันอาทิตย์ไบลาน จัดหลังจากเทศกาลมหาพรตประมาณ 40 วัน มีการนำไบลานมาวางเป็นทางในพิธีมิสซา - เดือนกันยายน เป็นวันฉลองวัด จัดขึ้นในวันอาทิตย์ที่ 2 ของเดือนกันยายน มีการใช้พื้นที่หน้าวัดมาทำพิธีทางศาสนา มีขบวนแห่ที่ลานหน้าโบสถ์ - เดือนธันวาคม เป็นวันคริสต์มาส จัดขึ้นในวันที่ 25 ธันวาคม มีการจัดพื้นที่ออกซุ้มขายอาหารและขนมดั้งเดิมของชุมชน ประกวดบ้านตกแต่งสวยงาม เล่นเกมส์ จับสลาก สอยดาว และแจกของขวัญให้แก่เด็กในชุมชนโดยจัดที่ลานหน้าโบสถ์	

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับเทศกาล และประเพณี	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1.ที่มาของเทศกาลและ ประเพณีในชุมชน (ต่อ)	- พิธีกรรมทางศาสนาประจำวัน ประกอบด้วยพิธีมิสซา งานแต่งงาน และงานศพ โดยพิธีมิสซา วันจันทร์ - วันเสาร์ 2 รอบ เข้า 6.00 น. เย็น 19.00 น.วันอาทิตย์ 3 รอบ เข้า 6.00 น. สาย 8.30 น. เย็น 19.00 น. ส่วนงานแต่งงาน มีพิธีเหมือนการแต่งงานชาวคริสต์ทั่วไป ผู้ที่อาศัยอยู่ในชุมชนก็มาจัดพิธีแต่งงานที่โบสถ์ข้างตารูสแห่งนี้ได้ ชาวคาทอลิกภายนอกก็สามารถมาแต่งงานที่โบสถ์แห่งนี้ได้ด้วย แต่ต้องแสดงหลักฐานการเป็นคาทอลิกแก่ท่านบาทหลวง ซึ่งมีผู้นิยมมาแต่งงานที่นี่เสมอเนื่องจากเป็นโบสถ์ที่สวยงาม สำหรับงานศพ มีการสวดภาวนาและทำพิธีศพให้แก่คนในชุมชน บริเวณศาลาตานตีสุข และโบสถ์โดยปัจจุบันความนิยม ความนิยมในการจัดกิจกรรมตามเทศกาลดังกล่าว ปัจจุบันลดน้อยลงตามรูปแบบการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์ของสังคม ซึ่งคงเหลือจัดในเทศกาลปีใหม่ วันพุธรับเถ้า วันศุกร์ศักดิ์สิทธิ์ วันอีสเตอร์ วันฉลองวัด และวันคริสต์มาส	

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ เทศกาลและประเพณี	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2. อาหารที่ใช้ในเทศกาล และประเพณีในชุมชน	อาหารที่ใช้ในเทศกาลและประเพณี เป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาที่โดดเด่นของชุมชนที่เป็นชาวโปรตุเกสในสมัยก่อน และผสมผสานภูมิปัญญาของเชื้อสายต่าง ๆ ได้แก่ ชาวไทย จีน ญวน สร้างสรรค์เป็นอาหารท้องถิ่นที่ใช้ในเทศกาลของชุมชน ได้แก่ 1) ขนมฝรั่งกุฎีจีน เป็นขนมที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมชาวจีนกับชาวโปรตุเกส และใช้ในเทศกาลปีใหม่ คริสต์มาส ตัวขนมเป็นภูมิปัญญาของโปรตุเกส แต่มีหน้าเป็นแบบจีน ลักษณะเด่น คือ การใช้วัตถุดิบเพียง 3 ชนิดในการทำตัวขนม ได้แก่ แป้ง ไข่ และน้ำตาล ตีและคนผสม โรยหน้าด้วย ลูกเกด ฟักเชื่อม น้ำตาลทราย นำไปอบจนสุกเป็นสีเหลืองทอง ลักษณะเป็นก้อนกลมมี 2 ขนาด มีกลิ่นหอมของไข่ เนื้อกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน 2) ขนมกล้วยดัส ที่ทำจากแป้งสาลี ผสมกับไข่ น้ำ น้ำมัน ลักษณะคล้ายพายสับปะรด แต่เป็นทรงกลมจับจีบเป็นฐาน ห่อสุกวางใส่สับปะรดไว้ตรงกลาง มีสีเหลืองทอง หอมกลิ่นสับปะรด เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม รสหวานอมเปรี้ยวจากใส่สับปะรดหวาน	P1 “...อาหารที่ทำในเทศกาล เป็นภูมิปัญญาที่โดดเด่นของชุมชนนี้ มาจากชาวโปรตุเกสในสมัยก่อน อย่างขนมฝรั่ง เป็นขนมที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมชาวจีนกับชาวโปรตุเกส และใช้ในเทศกาลปีใหม่ คริสต์มาส ตัวขนมเป็นของโปรตุเกส แต่มีหน้าเป็นแบบจีน ลักษณะเด่น คือ การใช้วัตถุดิบแค่ 3 อย่างในการทำตัวขนม มีการโรยหน้าด้วยผลไม้อบแห้ง และมีเมนูอาหารที่นิยมทำตามเทศกาล คือ หมูซัลโม ต้มมะฝาด ยำหวาย เนื้อน้ำมัน สัฟแฟก และกุดสร้าง ซึ่งจะใช้ในเทศกาลต่าง ๆ...” P2 “...สมัยก่อน คนในกุฎีจีนจะทำอาหารโปรตุเกสได้แทบทุกบ้าน ใช้ในเทศกาลและทานที่บ้าน ทำเหมือนกันหมด หลังๆ เริ่มย้ายออกไป เด็กรุ่นใหม่ไม่ได้ทำ แต่ด้วยความที่เราทานกันมาตั้งแต่เด็ก เลยไม่อยากให้มันหายไป รสชาติโบราณเราจะคุ้นเคยกันดี จุดไหนที่รู้สึกยังไม่ใช่รสเดิม ก็จะปรุงให้เหมือนที่สุด เมื่อพูดถึงเรื่องของรสชาติ ทำไม่เหมือน ก็ไม่เป็นไร แต่การเล่าเรื่องประวัติศาสตร์ของอาหารก็จะเปลี่ยนไปด้วย...”

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ เทศกาลและประเพณี	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2. อาหารที่ใช้ในเทศกาล และประเพณีในชุมชน (ต่อ)	3) ขนมกุตสร้ง หรืออาจเรียก ขนมตรุษฝรั่ง หรือ โบว์ คริสต์มาส ทำจากแป้งสาลี นวดผสมกับ ไข่เป็ด น้ำตาล เนย ขาว เกลือ และน้ำมันพืช คลึงแป้งสานกัน 4 เส้น ทอดจนกรอบ เคลือบน้ำตาล มีสีน้ำตาลทอง เนื้อสัมผัสกรอบ รสหวาน 4) ขนมหน้านวล ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ตีและ คนผสม นำไปอบจนสุกเป็นสีเหลืองทอง เคลือบหน้าด้วยน้ำตาล ทราเยป่น มีสีน้ำตาลทอง หอมกลิ่นไข่ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน 5) หมูซัลโม หรือ หมูแซนโม หรือ หมูสโม ใช้เนื้อวัวส่วนลูก มะพร้าวสอใส่ด้วยมันแข็ง เครื่องเทศ นำไปตุ๋นจนเปื่อยนุ่ม รสเค็ม 6) หมูน้ำมัน หรือ เนื้อน้ำมัน นำหมูหรือเนื้อไปสับละเอียด ผัดกับเครื่องแกง รสเค็มและเผ็ดจากเครื่องแกง 7) สตูว์เนื้อ ทำจาก เนื้อวัว สามเกลอ (รากผักชีกระเทียม พริกไทย) มะเขือเทศ หอมใหญ่ แครอท ถั่วลิสงเตา ลักษณะเนื้อตุ๋นชิ้น เนื้อสัมผัสนุ่มละมุนลิ้น หอมกลิ่นซอสมะเขือเทศ รสเปรี้ยวอมหวาน และเค็ม	P9 “...อาหารกับประเพณีที่มีในชุมชน ถ้าถามว่าเกี่ยวข้องกับ อาหารยังงัยวันพุธรับเค้า จัดประมาณเดือนกุมภาพันธ์หรือ เดือนมีนาคม มีการรับเค้าหลังทำพิธีมิสซาภายในโบสถ์ จะอด อาหารกินอาหารไม่เต็มท้องเพื่อไถ่บาป เมนูที่ทานกันจะเป็น ยำทวาย ...” P10 “...อาหารในชุมชนเรา ส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับเทศกาล ประเพณี วัฒนธรรมดั้งเดิม เป็นวัฒนธรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับ 3 ศาสนา 4 ความเชื่อ โดยมีทั้งลูกหลานชาวไทย ชาวไทยเชื้อสาย โปรตุเกส ชาวจีน ชาวมุสลิม แต่คนบางคนในพื้นที่ก็ไม่ทราบที่มา ของอาหารบางอย่าง...”

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ เทศกาลและประเพณี	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2. อาหารที่ใช้ในเทศกาล และประเพณีในชุมชน (ต่อ)	8) สตูว์ไก่ ทำจาก เนื้อไก่ สามเกลอ (รากผักชีกระเทียม พริกไทย) มะเขือเทศ หอมใหญ่ แครอท ถั่วลันเตา ลักษณะเนื้อตุ๋น ชั้น เนื้อสัมผัสนุ่มละมุนลิ้น หอมกลิ่นซอสมะเขือเทศ รสเปรี้ยวอม หวาน เค็ม 9) ต้มมะผาด ลักษณะคล้ายจับฉ่าย โดยนำผักต่าง ๆ มาต้ม กับเนื้อหมูสามชั้น ใส่เครื่องเทศ ต้มจนเปื่อย รสเปรี้ยวเค็ม 10) ยำหวาย เป็นยำที่ใช้น้ำพริกแกงคั่วใส่ปลากรอบ แล้วนำมาผัดกับหัวกะทิปรุงให้ได้ 3 รสคือ เค็ม เปรี้ยวหวาน ราดน้ำ ยำบนผักต่าง ๆ ที่ลวกในหางกะทิ เช่น ผักบุ้ง กะหล่ำปลี ถั่วงอก หัว ปลี ราดด้วยหัวกะทิ และโรยด้วยงาขาวคั่ว หอมเจียว และถ้าจะใส่ เนื้อสัตว์ก็ใช้เนื้อไก่ต้มฉีกฝอย 11) ขนมจีนแกงไก่คั่ว แกงทำจาก ไก่สับ หัวกะทิ เครื่องแกงเผ็ด น้ำตาล น้ำปลา เครื่องเทศ ปรุงรส ลักษณะเป็นแกงสี แดง หอมกลิ่นเครื่องแกง รสเค็ม หวานเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับเส้น ขนมจีน พริกเหลืองบดละเอียด และต้นหอมซอย	P3 “...กิจกรรมเทศกาลคริสต์มาสของชุมชนเริ่มแล้วตั้งแต่ วันคริสต์มาสอีฟ ซึ่งตามตรอกซอกซอย แต่ละบ้านก็จะเปิด บ้านให้ผู้คนเข้าไปถ่ายรูป หรือแม้แต่งัดสูตรเด็ดของ ครอบครัวออกมาให้ซื้อและให้ชิมกันค่ะ โดยบ้านหลังหนึ่งซึ่ง เป็นบ้านที่มีเชื้อสายโปรตุเกสก็ได้นำเอาสูตรเด็ดด้วยเมนูยำ หวายแบบนี้มาให้ผู้คนได้ลองลิ้มชิมรส อย่างที่บ้านก็จะ ทำอาหารไทยชาววัง กับอาหารของตระกูลออกมาให้ได้ลอง ทานกันค่ะ...”

2) ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน

ตารางที่ 4.16 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน

ประเด็นอาหารกับ วัฒนธรรม ในชุมชนกุฎีจีน	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. ความรู้เกี่ยวกับ อาหาร	ความรู้ด้านอาหารในชุมชนกุฎีจีนส่วนใหญ่ จะเป็นความรู้ที่ ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ดัดแปลงเป็นสูตรอาหารของแต่ละ ครอบครัว ทำให้มีรสชาติที่แตกต่างกัน และเป็นจุดรวมของ วัฒนธรรมต่างเชื้อชาติ สาเหตุที่คนจากต่างพื้นที่ หลากหลายศาสนา มารวมตัวกัน จึงมีความแตกต่างในด้านวิถีชีวิต การประกอบอาหาร และ การกิน ทำให้ที่แห่งนี้เป็นที่ที่เต็มไปด้วยมรดกวัฒนธรรม อาหารที่หลากหลาย คนในชุมชนส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสาย โปรตุเกส ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมโปรตุเกสแล้วนำมาดัดแปลง เป็นอาหารท้องถิ่น โดยจะทำอาหารโปรตุเกสได้แทบทุกบ้านและ รับประทานเหมือนกันหมด ซึ่งต่อมา มีผู้คนเริ่มย้ายออกไปด้วยสภาพ ของครอบครัวที่มีการเปลี่ยนแปลงและการย้ายถิ่น คนรุ่นใหม่ที่อยู่ใน ชุมชนเดิมจะไม่มีประสบการณ์ในการทำอาหารดังกล่าว แต่อย่างไรก็	P1 “...อาหารภายในชุมชนกุฎีจีนส่วนใหญ่จะที่ได้รับการสืบทอด จากรุ่นสู่รุ่น เป็นสูตรอาหารของแต่ละบ้าน จึงทำให้มีรสชาติที่ แตกต่างกัน และเป็นจุดรวมของวัฒนธรรมต่างเชื้อชาติ ด้วยความ ที่คนจากต่างพื้นที่ หลากหลายศาสนา มารวมตัวกัน มีความ แตกต่างในความเป็นอยู่ การกิน และการประกอบอาหาร...” P2 “...คนรุ่นเก่าส่วนใหญ่ในชุมชนนี้ ทำอาหารกับขนมที่เป็น ดั้งเดิมได้หมด อย่างขนมฝรั่งทุกคนทำได้ ทำทานในชีวิตประจำวัน เป็นขนมฝรั่งแบบธรรมดาไม่แต่งหน้า แต่ถ้าเป็นช่วงเทศกาล คริสต์มาสหรือปีใหม่ก็จะตกแต่งเพิ่มด้วยลูกเกด หรือฟักเชื่อม อย่างโปรตุเกสเค้ก สมัยก่อนเค้กจะหาทานยากมาก เนื้อเค้กจะไม่ เบาเท่าเค้กชิฟอน คล้าย ๆ กับบัตเตอร์เค้ก ไม่มีเนย มีแค่ไข่

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรม	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
ในชุมชนกุฎีจีน		
1. ความรู้เกี่ยวกับอาหาร (ต่อ)	ตาม คนในชุมชนบางส่วนมีแนวคิดในการอนุรักษ์อาหารดั้งเดิมของชุมชน เนื่องจากเห็นว่าเป็นอาหารที่เคยรับประทานตั้งแต่เด็ก และคุ้นเคยกับรสชาติดั้งเดิม ไม่ต้องการให้ภูมิปัญญาสูญหาย ดังนั้น จึงพบว่า มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารท้องถิ่นภายในครอบครัวที่เน้นความดั้งเดิมของวัตถุดิบ วิธีการประกอบและการรับประทาน นอกจากนี้ ยังมีการประยุกต์เครื่องมือและวิธีการทำอาหาร หรือขนมโดยใช้เทคโนโลยีที่สมัยมากขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน	เปิดกับน้ำตาล ใช้มือตี จะเป็นทีตีแบบไม้ มีเชือก เอาแบ่งใส่ถ้วยแล้วใช้เชือกตึงไม้ หลัง ๆ ก็พัฒนาเป็นมอเตอร์ตั้งแทนแรงคน จนปัจจุบันเป็นเครื่องตีไข่ ที่เคยกินได้เรียนรู้สูตรอาหารมาจากคุณป้า ซึ่งได้รับสูตรอาหารมาจากคุณยายอีกทีทางคุณยายเป็นชาวโปรตุเกส มีเชื้อสายผสมมอญ และจีนด้วย จึงได้ลองรับประทานอาหารหลากหลายแบบและยังมีขนมปังไส้สัฟแฟกที่เมนูมีเอกลักษณ์เฉพาะ..." P6 "...ที่บ้านป้าทำขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นหลัก ที่ทำเพราะเป็นขนมที่สืบทอดกันมานานกว่า 200 ปี ที่บ้านจะได้รับสืบทอดมาจากบรรพบุรุษชาวโปรตุเกสที่ย้ายเข้าอยู่ที่ชุมชนกุฎีจีน จนปัจจุบันการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนตกทอดมาถึงคนรุ่นที่ 5 มีคุณป้าเล็กหรือคุณอุไรวรรณ มณีประสิทธิ์ เป็นเจ้าของร้าน และคงเอกลักษณ์ดั้งเดิม หอมกรุ่น กรอบนอก นุ่มใน ตัวขนมจะมีเนื้อที่เบา นุ่ม มีรสหวาน โรยด้วยลูกเกด มะเขือ

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ วัฒนธรรม ในชุมชนภูเก็ต	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. ความรู้เกี่ยวกับ อาหาร (ต่อ)		เทศขึ้น พักและน้ำตาลทราย ตัวเนื้อขนมจะแห้งฟูนุ่มร่วน ส่วนผิวด้านหน้าจะเคี้ยวกรุบๆ ด้วยเม็दनน้ำตาล คุณบ้ำเล่าว่า ตัววัตถุดิบใช้สูตรดั้งเดิมแบบโบราณ มีการปรับปรุงคือการ แต่งหน้า เมื่อก่อนใช้ลูกพลับ แต่พออบแล้วดำ เลยใช้มะเขือเทศแทนเพราะอบแล้วสีแดงสดเหมือนเดิม โดยที่ไม่ต้องแต่งสี และบ้ำให้ลูกชายบ้ำเป็นคนอบขนม เพราะเตามีความร้อนมากใช้วิธีเผาถ่านให้แดง แล้วคืบมาวางบนสังกะสีที่ปิดเตาอบ วิธีนี้จะทำให้ขนมหอม และกรอบด้านนอก...” P11 “...ปัจจุบันนี้ ได้พัฒนาเตาอบ เนื่องจากเตาโบราณจะมี ลักษณะคล้ายโองโบราณมีฝาเป็นสังกะสีไว้ใส่ถ่านข้างบน มีวิธีการทำโดยนำบนฝาสังกะสี เพื่อให้ได้ความร้อนทั้งข้างล่าง และข้างบน แต่เมื่อ 10 ปีที่แล้ว ได้มีพระราชบัญญัติคุ้มครอง ป่าชายเลน จึงไม่สามารถใช้ไม้จากป่าชายเลนได้ พี่โป้งจึงได้ร่วมมือกับคุณพ่อผู้มีความรู้ด้านวิศวกรรมสร้างเตาที่ไม่ใช้ฟืน

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ วัฒนธรรม ในชุมชนกุฎีจีน	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. ความรู้เกี่ยวกับ อาหาร (ต่อ)		จากไม้โก่งกางอีก การทำงานของเตาแบบใหม่ สามารถทำงานได้ด้วย 2 ระบบที่ประกอบกัน คือ ส่วนล่างของเตาจะใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงแทนฟืน ส่วนข้างบนจะใช้เป็นระบบไฟฟ้าของเตาซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิของเตาได้ เป็นการเลียนแบบเตาโบราณ ซึ่งถ้าเป็นเตาโบราณในเวลาอบเราจะใส่ถ่านไปบนฝาสังกะสี และจะค่อยเปิดฝาดูว่าหน้าขนมได้หรือยัง หากตรงส่วนไหนได้แล้วจะเขี่ยถ่านบนฝาสังกะสีออกจากตรงนั้นเพื่อไม่ให้หน้าขนมไหม้เตาแบบใหม่เป็นทางเลือกที่ดีที่จะช่วยลดปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อมได้เพราะไม่จำเป็นต้องใช้ฟืนการอบขนมอีกต่อไป มีการปรับลดการผลิตขนาดขนมฝรั่งกุฎีจีนจากที่พัฒนาให้มีขนาดเล็ก ใหญ่ จี๋วและใหญ่พิเศษ แต่ขนาดจี๋วและใหญ่พิเศษนั้นไม่ทำออกมาแล้วเนื้อจะไม่กรอบนอกนุ่มในเท่าขนาดใหญ่ปกติ...”

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ วัฒนธรรม ในชุมชนกุฎีจีน	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1. ความรู้เกี่ยวกับ อาหาร (ต่อ)		P3 “...อาหารที่ทำรับประทานกันภายในครอบครัวจะเป็นอาหารโปรตุเกส และอาหารไทย ซึ่งตอนนี้เป็นรุ่นที่ 5 ที่ได้สืบทอดกันมา สูตรอาหารที่ทำจะเป็นสูตรของตระกูล มีการผสมผสานวัฒนธรรม คุณเหียดเป็นชาวจีนแมนจูที่อพยพมาจากจีนแผ่นดินใหญ่ ส่วนคุณชวดแต่งงานกับหญิงชาวโปรตุเกสที่อพยพจากกรุงศรีอยุธยาตั้งถิ่นฐานในย่านกุฎีจีนในสมัยกรุงธนบุรี ซึ่งได้เรียนรู้การทำอาหารไทยชาววังมาจากคุณย่าและคุณอาผู้สืบทอดตำรับอาหารมาจากคุณชวด โดยคุณชวดนั้นเคยเป็นนางห้องต้นเครื่องในวังสวนสุนันทา และเมื่อเข้ามาเป็นสะใภ้ของตระกูล ทำให้ได้เรียนรู้การทำอาหารแบบโปรตุเกสและจีนจากคุณย่าด้วย ดังนั้น เมนูประจำบ้านจึงมีความผสมผสานระหว่างตำรับโปรตุเกส จีน และไทย เมนูที่ได้รับการสืบทอดมา มี สตูว์เนื้อไก่ ขนจีนแกงไก่คั่ว ข้าวมันส้มตำ ข้าวหมู่มานคลุกฝุ่น หมูซัลไม สัฟเฟียก ต้มมะฝาด หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถูงทอง กุ้งกระจกม้วน และกระทงทองใส่ไก่ซึ่งจะใช้ในเทศกาลต่างๆ ในชุมชนกุฎีจีน...”

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ	วัฒนธรรม	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
ในชุมชนภูวโน			
2. วัตถุดิบ	การใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารของคนในชุมชน จะเลือกใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายภายในชุมชนหรือบริเวณใกล้เคียงชุมชน ส่วนใหญ่วัตถุดิบที่ใช้จะเป็นเนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่เป็นหลัก พืชผักหรือเครื่องปรุง ของใช้ต่าง ๆ จะซื้อตามตลาดสด และห้างสรรพสินค้าใกล้เคียง		P1 “...คนในชุมชนจะนิยมนำอาหารที่ทำจากเนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่เป็นหลัก พืชผักเป็นรอง นอกจากนี้มีเครื่องปรุง ของใช้ต่าง ๆ เวลาซื้อ จะเลือกที่สามารถหาซื้อได้ง่าย จะซื้อตามตลาดสด และห้างสรรพสินค้า...” P2 “...คนภายในชุมชนจะเลือกซื้อวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายภายในชุมชน หรือบริเวณใกล้เคียงชุมชน ส่วนใหญ่วัตถุดิบที่ใช้จะเป็นเนื้อวัวเนื้อหมู หรือเนื้อไก่ เพราะรายการอาหารจะเป็นแกง หรือต้มเป็นหลัก ทานคู่กับขนมปัง ที่หาซื้อตามตลาดสด และห้างสรรพสินค้า...”

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนภูฏาน	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
3. วิธีการรับประทาน	ส่วนใหญ่จะรับประทานมื้อเช้า และมื้อกลางวัน เป็นอาหารที่ปรุงรสหวาน หวานอร่อย คนภายในชุมชนจะรับประทานเป็นอาหารจานเดียว และขนม ผลไม้ที่สามารถซื้อได้ทั่วไป หรือสั่งซื้อทางออนไลน์ มื้อเย็นจะทำอาหารรับประทานภายในครอบครัวและจะไม่ได้ทำอาหารเป็นสำหรับใหญ่ หรือเป็นหม้อ และบางครั้งครัวจะนิยมดื่มกาแฟหลังมื้ออาหาร หรือบางครั้งครัวจะรับประทานของหวานหลังมื้ออาหาร แล้วแต่ความต้องการของแต่ละบุคคล	P1 “...ส่วนใหญ่จะรับประทานมื้อเช้า และมื้อกลางวัน เป็นอาหารที่ปรุงรสหวาน หวานอร่อย คนภายในชุมชนจะรับประทานเป็นอาหารจานเดียว และขนม ผลไม้ที่สามารถซื้อได้ทั่วไป หรือสั่งซื้อทางออนไลน์ มื้อเย็นจะทำอาหารรับประทานภายในครอบครัวและจะไม่ได้ทำเป็นสำหรับใหญ่ และบางครั้งครัวจะนิยมดื่มกาแฟหลังมื้ออาหาร หรือทานของหวานหลังมื้ออาหารแล้วแต่ความต้องการของแต่ละบุคคล...” P4 “...ถ้าพูดถึงที่บ้านที่ทำทานกันส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลรวมปู เพราะรุ่นของคุณแม่ของป้ามาจากเมืองจันทบุรี จะนิยมทานกัน แต่ป้ามาเป็นสะใภ้อาหารที่นี่จะมีหมูซัลโม ต้มมะนาว สัฟแฟก ส่วนแกงเหงาหงอดป่าเคยได้ยินแต่ไม่เคยทาน ตอนนี้ที่ยังมีขายให้ได้ทานจะมีที่บ้านสกุลทองที่เขามีทั้งอาหารโปรตุเกสและอาหารไทยชาววัง และที่บ้านพิพิธภัณฑที่เขายังทำขนมปังไส้สัฟแฟกแต่ที่บ้านป้า

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ วัฒนธรรม ในชุมชนภูเก็ต	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
3. วิธีการรับประทาน (ต่อ)		จะเป็นญวน ที่ทำทานกันจะเป็นอาหารทะเลรวมปู แกงเผ็ด เป็ดย่าง ขนมเบื้องญวน และก๋ีปลาโอต้มเค็มอะไรพวกนี้ และขนมจีนญวน จะมีวัตถุดิบก็คือ ขนมจีน ทานคู่กับน้ำจิ้ม สามรส หมูสับ หมูยอ ผัดสดต่าง ๆ แต่ที่บ้านก็จะทานเป็น สำหรับ หรือไม่บ้างที่ใครสะดวกทานตอนไหนก็ทานเวลานั้น ไม่ได้ว่าจะต้องมานั่งทานร่วมโต๊ะ...”
4. การกำหนดประเภท อาหาร	แบ่งเป็น อาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง และ ของหวาน	P1 “...ส่วนใหญ่กำหนดเป็นอาหาร อาหารคาว อาหารจาน เดียว อาหารว่าง ของหวาน ในชีวิตประจำวันหรือในโอกาส พิเศษ ...” P4 “...ที่บ้านป้าจะนิยมเป็นเนื้อหมู เนื้อวัว ที่ดีเขาทำอาหาร ดี ละเอียดพิถีพิถัน การกำหนดประเภทอาหาร อาหารคาว จะเป็นแกง แกงจืด ต้มเค็ม อาหารจานเดียว ของหวาน จะ เป็นลอดช่อง ขนมต้ม บัวลอยญวน ส่วนมากจะรับประทาน มือเช้า และมีมือกลางวัน เป็นอาหารที่ปรุงสะดวก หาซื้อได้ ง่ายหรือสั่งช่องทางออนไลน์ มือเย็นจะทำอาหารรับประทาน

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ประเด็นอาหารกับ วัฒนธรรม ในชุมชนภูเก็ต	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
4. การกำหนดประเภท อาหาร (ต่อ)		ภายในครอบครัวและจะไม่ได้ทำอาหารเป็นสำหรับใหญ่ คนในบ้านจะทานเป็นอาหารจานเดียว และขนม ผลไม้ เมนูที่หาทานยากจะทำทานเฉพาะเทศกาลประเพณีที่ทำขาย หรือทำทานกันในแต่ละบ้าน ขนมขึ้นชื่อของชุมชนจะเป็นขนมฝรั่งกุฎีจีน...”
5. ความเชื่อเกี่ยวกับ อาหาร	เป็นความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในชีวิตประจำวัน หรืออาหารในโอกาสพิเศษ ซึ่งเกิดจากอิทธิพลของศาสนาเป็นส่วนใหญ่ ตัวอย่างความเชื่อเรื่องขนมฝรั่งของชาวจีนว่า หากรับประทานขนมฝรั่งกุฎีจีนแล้วจะร่มเย็น เชื่อว่า รับประทานฟักเชื่อมแล้วจะร่มเย็น รับประทานน้ำตาลทรายแล้วจะมั่งคั่งไม่รู้จบเหมือนกับน้ำตาลทรายที่นับเม็ดไม่ได้ นอกจากนี้ ยังมีลูกพลับอบแห้ง และลูกเกดซึ่งเป็นผลไม้ที่มีราคาและมีคุณค่าทางอาหาร โดยเชื่อว่า เมื่อรับประทานแล้วจะทำให้ร่างกายสดชื่น แข็งแรง และความเชื่อของชาวคริสต์เกี่ยวกับการรับประทานยาหวาน และไม่รับประทานเนื้อในวันถือศีลมหาพรต (วันพระตาย) เพราะเป็นไถ่บาปของพระเจ้า	P3 “...ป่าเข้ามาเป็นสกล์ของตระกูล ทำให้ได้เรียนรู้การทำอาหารแบบโปรตุเกสและจีนจากคุณย่าด้วย ดังนั้นเมนูประจำบ้านจึงมีความผสมผสานระหว่างตำรับโปรตุเกส จีน และไทย อย่างที่เชื่อว่าถ้าทานขนมฝรั่งกุฎีจีนแล้วจะร่มเย็น นั่นคือได้ยินมานานมากแล้ว...” P10 “...สมัยก่อนจะทำอาหารกันเกือบทุกบ้าน ที่บ้านพี่ก็ทำคุณแม่พี่เขาก็กทำ แล้วถ้าวันพระตายก็จะมีเป็นอาหารแบบไม่มีเนื้อ เพราะเราจะไม่ทานเนื้อสัตว์กัน อดอาหารอดเนื้อ อาหารที่ทานกันก็จะเป็นยาหวานที่เราทำขายกัน มีความเชื่อว่าเป็นไถ่บาปของพระเจ้าผู้เป็นเจ้าของส่วนใหญ่จะเป็นวันคริสต์มาสที่เราจะทำพวกสตูว์เนื้อ /ไก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว แล้วก็เนื้อซัลโมและจะนิยมทานขนมปังซึ่งจะนำมาจิ้มทานกับแกง...”

3) ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ตารางที่ 4.17 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1.การพัฒนาเส้นทาง ท่องเที่ยวเชิงอาหารของ ชุมชนกุฎีจีน	การจัดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยว และ รูปแบบวิถีชีวิตการกินของคนในชุมชน เพื่อพัฒนาเป็นเส้นทาง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของชุมชนกุฎีจีน ซึ่งชุมชนเป็น Live Museum ซึ่งเป็นพิพิธภัณฑ์ที่มีชีวิต มี เอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ 3 ศาสนา 4 ความเชื่อครบทั้ง สถานที่ สำคัญทางศาสนา บ้านเรือนเก่าแก่ ประวัติศาสตร์ และอาหาร การกิน ส่วนใหญ่เป็นที่รู้จักของกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ หรือเฉพาะกลุ่มที่มีความสนใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรม เนื่องจากเส้นทางท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีนเป็นตรอก ซอยจึงสามารถรับนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มขนาดเล็ก โดยจะมี หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ได้แก่ กระทรวงการ ท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรุงเทพมหานคร และมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี ที่เข้ามา ช่วยเหลือการสัญจร และอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นทำให้นักท่องเที่ยว ที่เดินทางเข้ามา	P1 “...ชุมชนของเรา ส่วนมากจะเป็นที่รู้จักของกลุ่มนักท่องเที่ยว ต่างชาติ และเฉพาะกลุ่มที่เขามีความชื่นชอบการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอยู่แล้ว เนื่องจากเส้นทางท่องเที่ยวจะเป็นตรอกซอย ซึ่งตอนนี้การท่องเที่ยวของชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวขยาย วงกว้างมากขึ้น จะมีกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการ ท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรุงเทพมหานคร และ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี เข้ามาช่วยเหลือแนะนำ ทั้งในส่วนของ ภาควิชาการและภาคปฏิบัติ และสิ่งที่ชุมชนมีความโดดเด่นมาก จะ เป็นอาหารและขนมฝรั่งที่ขึ้นชื่อ มีประวัติที่ยาวนาน ที่ผ่านมา ชุมชนยังขาดความรู้ในการจัดการเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ไม่รู้ว่าจะแนะนำอะไรให้นักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวเดินมาซื้อขนม เสร็จก็กลับ บางกลุ่มที่เดินทางมาเที่ยวก็แวะผ่านมาแล้วก็ไม่ได้ซื้อ อะไรกลับไป กลุ่มทัวร์จักรยานที่ปั่นเที่ยวผ่านชุมชนเฉย ๆ ไม่ได้มา แวะพักหรือซื้อของภายในชุมชน...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1.การพัฒนาเส้นทาง ท่องเที่ยวเชิงอาหารของ ชุมชนกุฎีจีน (ต่อ)	ได้ความรู้เกี่ยวกับสถานที่สำคัญ และเมนูอาหารประเภทต่าง ๆ ที่มี จำหน่ายในปัจจุบัน จึงควรที่จะมีการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิง อาหารท้องถิ่น โดยทำเส้นทางอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับสถานที่ที่สำคัญ และข้อมูลร้านอาหารให้แก่ นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมสามารถเดินเที่ยวได้ด้วยตนเอง	P2 “...ชุมชนของเรา คือ Live Museum เป็นพิพิธภัณฑ์ที่ยังมีชีวิต อยู่ ได้เปรียบกว่าชุมชนในที่อื่น ๆ เพราะเป็นชุมชนที่มีเอกลักษณ์ เฉพาะตัว คือ 3 ศาสนา 4 ความเชื่อมีครบทั้ง สถานที่สำคัญทาง ศาสนา บ้านเรือนเก่าแก่ ประวัติศาสตร์ และอาหารการกิน ซึ่ง นักท่องเที่ยวไปหาดูที่อื่นไม่ได้ ถ้ามีการพัฒนาเส้นทางบ้างก็อยากให้ มีจุดเช็คอินสามารถสแกนสถานที่ต้นทางเข้าชุมชน และระหว่าง ทาง และช่วงหลัง ๆ มานี้จะมีนักท่องเที่ยวผู้สูงอายุมาเที่ยวมากขึ้น ถนนหนทางอยากให้หน่วยงานเข้ามาปรับให้เรียบรถเข็นสามารถ เดินทางได้สะดวกขึ้น เพื่อรองรับนักท่องเที่ยว...” P3 “...การจัดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยว ตอนนี้ชุมชนเราก็มีนักท่องเที่ยวเข้ามาเรื่อย ๆ นะคะ ส่วนมากจะ เป็นชาวต่างชาติกรุ๊ปทัวร์ที่ติดต่อเข้ามาจองเพื่อรับประทาน อาหารของที่ร้านเองก็มีการรองรับได้จำนวนหนึ่ง และรูปแบบวิถี ชีวิตการกินของคนในชุมชนจะมีหลากหลายชาติและศาสนา ก็ อยากให้มีการพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวชิมอาหารของ ชุมชนก็ดีนะคะ ทางร้านเราก็เห็นด้วย ถ้านำอาหารท้องถิ่นมาทำเป็น

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
1.การพัฒนาเส้นทาง ท่องเที่ยวเชิงอาหารของ ชุมชนกุฎีจีน (ต่อ)		โปรแกรมท่องเที่ยวนำเสนอแต่ละร้านก็น่าสนใจค่ะ...” P7 “...ป่าเห็นคนเข้ามาทำแผนที่ชุมชนหลายคน แต่มาทำแล้วก็ไป ถ้าจะพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ป่าก็ว่ามันน่าสนใจนะ คงจะทำให้นักท่องเที่ยวได้เห็นวัฒนธรรมที่ชุมชนได้อนุรักษ์ไว้ ให้คนรุ่นหลังได้เห็น...” P11 “...ถ้าเป็นการพัฒนาให้เป็นเส้นทางที่สามารถให้นักท่องเที่ยวเข้ามาแล้วเดินเที่ยวเองได้พี่ก็คิดว่่าก็ดีนะที่จะทำเป็นแบบนั้นเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับสถานที่ที่สำคัญได้ด้วย...” P12 “...เดี๋ยวนี้อชุมชนของเราเป็นมีหน่วยงานการท่องเที่ยวเข้ามาทำถนนและสะพานเพื่อให้ท่องเที่ยวได้สะดวกขึ้น แต่ถ้าจะพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวอาหาร เราก็คิดว่่าก็ดีนะ จะทำให้สามารถเพิ่มนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น...” P13 “...พี่คิดว่า เป็นเรื่องที่ดีนะ จะได้ทำให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเรียนรู้สถานที่ท่องเที่ยวได้มากขึ้น...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2.ความพร้อมของชุมชน กู่ฎีจิ้นในการรองรับ นักท่องเที่ยว	โดยชุมชนมีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวไม่มาก สามารถรองรับได้เป็นกลุ่ม เนื่องจากชุมชนกู่ฎีจิ้นเป็นชุมชนปิด อาจจะทำให้การเข้าถึงของนักท่องเที่ยว หรือบุคคลภายนอกไม่รู้จักรัก ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาภายในชุมชนจะเป็นการบอกต่อของคนในพื้นที่หรือนักท่องเที่ยวที่มากับไกด์ประจำถิ่น และติดต่อกับประธานชุมชนกู่ฎีจิ้นโดยตรง โดยจะเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีความชื่นชอบวัฒนธรรม ประเพณี และอาหารท้องถิ่น	P1 “...ชุมชนของเรามีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวไม่มาก สามารถรองรับได้เป็นกลุ่ม ๆ เนื่องจากเป็นชุมชนปิด อาจจะทำให้การเข้าถึงของนักท่องเที่ยว หรือบุคคลภายนอกไม่รู้จักรัก ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาภายในชุมชนจะเป็นการบอกต่อของคนในพื้นที่หรือนักท่องเที่ยวที่มากับไกด์ประจำถิ่น และติดต่อกับประธานชุมชนกู่ฎีจิ้นโดยตรง โดยจะเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีความชื่นชอบวัฒนธรรม ประเพณี และอาหารพื้นถิ่น โดยที่ผ่านมาชุมชนยังขาดความรู้ในการจัดการเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชน...” P2 “...ป้าว่า ชุมชนเราอาจจะไม่พร้อมรองรับนักท่องเที่ยว ถ้ามาเป็นกลุ่มจะดีกว่า เพราะถ้ามีการประชาสัมพันธ์ให้คนมาเยอะเกินไปจะทำให้ดูแลไม่ทั่วถึงบางทีใครเขามาเราก็ไม่รู้ และในเรื่องของความสะอาด ความสงบเงียบที่เป็นตัวของเราเองก็ไม่มี แต่ถ้าค่อย ๆ มาทีละกลุ่ม เราก็ดูแลต้อนรับได้เป็นอย่างดี ถ้ามากลุ่มละนิดละหน่อย มาดูว่าชุมชนเราอยู่กันยังไง มาคุยกันในความคิดของบ้านะ...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2.ความพร้อมของชุมชน กุฎีจีนในการรองรับ นักท่องเที่ยว (ต่อ)		P3 “...ที่คิดว่า ชุมชนกุฎีจีนมีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางเขามานะคะ ส่วนมากจะเดินทางมาท่องเที่ยวเป็นกลุ่ม ๆ หรือโทรติดต่อเขามาผ่านคุณปิ่นประธานชุมชน ที่จะคอยแนะนำประวัติความเป็นมาของชุมชน และพาชมสถานที่ต่าง ๆ ภายในชุมชน โดยที่บ้านเปิดร้านอาหารสยามโปรตุเกส จะมีทั้งอาหารไทยด้วย ที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาได้ กว่า 50 ท่าน คิดว่าพร้อมที่จะสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ค่ะ...” P4 “...ชุมชนกุฎีจีนที่เราอยู่กันเป็นกลุ่ม และมีความสัมพันธ์ที่ดี อาหารดี คนที่นี่มีความรักสงบ ถ้ามีการโปรโมทออกไปแล้ว ทำให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมบ้านเรือน ความเก่าแก่ของที่นี่ บ้างก็อาจจะมีความพร้อมที่จะรองรับนักท่องเที่ยวนะคะ ซึ่งที่นี่เต็มไปด้วยศาสนา วัฒนธรรมที่มีความหลากหลายทั้งอาหารด้วย...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2.ความพร้อมของชุมชน กุฎีจีนในการรองรับ นักท่องเที่ยว (ต่อ)		P5 “..พี่ว่าชุมชนกุฎีจีนมีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวนะคะ ส่วนใหญ่ที่นี่จะเป็นกลุ่มนักศึกษา และนักท่องเที่ยวที่หลงใหลในเสน่ห์ของความเก่าแก่ที่มีวัฒนธรรมประเพณีรวมถึงมีขนมฝรั่งที่เป็นจุดเด่นชุมชน....” P6 “...ป้าว่าชุมชนก็อาจจะสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้พอสมควร แต่อาจจะด้วยสภาพเส้นทางอาจจะเหมาะกับนักท่องเที่ยวที่ไม่มากจนเกินไป แต่ถ้ามาเป็นกลุ่ม ๆ จะดีกว่า...” P7 “...คิดว่ามีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวไม่มาก สามารถรองรับได้เป็นกลุ่ม ๆ ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาภายในชุมชนจะเป็นการบอกปากต่อปากของนักท่องเที่ยว โดยจะเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีความชื่นชอบวัฒนธรรม ประเพณี และอาหารท้องถิ่น...” P8 “... นึกคิดว่าจะมีความพร้อมนะ ตอนนี้สะพานทางเดินหน้าโบสถ์เสร็จแล้วสะดวกสบายในการเดินทางเข้ามาในชุมชน ที่นี่เรามีเอกลักษณ์ทั้งด้านอาหาร ขนมฝรั่ง และมีหลากหลายศาสนาวัฒนธรรม...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2.ความพร้อมของชุมชน ภูมิเงินในการรองรับ นักท่องเที่ยว (ต่อ)		P9 “... พิจารณา ไม่ดีกว่า ไม่พร้อมที่จะรองรับเท่าไรเนื่องจากสถานที่ชุมชนเป็นตรอกซอย และส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวที่เข้าจะมีแค่ชาวต่างชาติ และดูเหมือนว่าชุมชนก็เป็นชุมชนแบบปิด ไม่เหมาะสมที่จะมีนักท่องเที่ยวจำนวนมากเข้ามา...” P10 “...พิจารณาความพร้อมที่ต้อนรับนักท่องเที่ยวเพราะตอนนี้หน่วยงานของรัฐเข้ามาทำทางเดินริมแม่น้ำเจ้าพระยาที่สามารถเดินเข้ามาในชุมชนได้ง่าย และที่ชุมชนของเราก็จะเป็นพวกอาหารมากกว่า โดยเฉพาะขนมจีนแกงไก่คั่วที่ไม่ค่อยมีที่อื่นทำ แต่ในกรุงเทพฯ ก็มีที่วัดสามเสน ที่จะทำให้คล้าย ๆ กับของเรา...” P11 “... คิดว่าไม่ค่อยมีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวแต่อาจจะต้องเป็นแค่นักท่องเที่ยวเป็นกลุ่ม ๆ จะดีกว่า ถ้าเข้ามาเป็นจำนวนมากเกินอาจจะทำให้ดูแลได้ไม่ทั่วถึง และอาจทำให้คนที่อาศัยอยู่ในชุมชนก็สบายใจด้วย...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
2.ความพร้อมของชุมชน ภูมิเงินในการรองรับ นักท่องเที่ยว (ต่อ)		P12 “... ป้าว่าไม่ค่อยพร้อมที่จะรองรับนักท่องเที่ยวเท่าไรนะ ชุมชนเราอาจจะไม่พร้อมรองรับนักท่องเที่ยวที่จะมาเป็นทัวร์ใหญ่เป็นหลายกรุ๊ปด้วยพื้นที่และสิ่งแวดล้อมของชุมชนจะไม่สะดวกสำหรับคนหมู่มาพักเท่าไร แต่ถ้ามาเป็นกลุ่มทัวร์เล็ก ๆ ที่จัดโปรแกรมแล้วแจ้งให้รู้ล่วงหน้า จะโอเค...” P13 “...สำหรับพี่คิดว่าไม่พร้อมนะครับ ถ้ามากันเยอะ ชุมชนเราด้วยความที่เป็นที่พักอาศัยด้วย และถ้ามีนักท่องเที่ยวเข้ามามากจนเกินไป อาจทำให้ชุมชนไม่สงบ และจะทำให้เราอาจต้องมีการจัดเรื่องสาธารณะที่ต้องสะอาดด้วยพี่ว่าน่าจะเกิดความวุ่นวาย แต่ถ้ามาเป็นนักท่องเที่ยวกลุ่มเล็ก ๆ และมีคนเคยให้คำแนะนำจะดีกว่า...” P14 “...ป้าคิดว่ามีความพร้อมที่จะรองรับนักท่องเที่ยวอยู่นะเดี๋ยวนี้ สภาพการสัญจรเริ่มสะดวกขึ้น ทางเดินริมแม่น้ำเจ้าพระยาเปิดให้สัญจรได้แล้ว ก็สามารถเดินหรือปั่นจักรยานได้ไปถึงสะพานพุทธเลยด้วย ส่วนมากที่ชุมชนก็จะมีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติเข้ามา อาจด้วยที่นี่มีโบสถ์และหลายหลากทั้งด้านวัฒนธรรม ชุมชนภูมิเงินพร้อมที่รองรับได้ในความคิดของป้า...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
3.การส่งเสริม สนับสนุน กิจกรรมการสร้าง ประสบการณ์ด้านอาหาร ในชุมชนกุฎีจีน	เมื่อก่อนในชุมชนมีกิจกรรมสานสัมพันธ์ในชุมชนโดยจะเป็นกลุ่มของผู้สูงอายุในชุมชน จะมีกิจกรรมทำขนมบัวลอยญวน และจัดงานเทศกาลตามประเพณีต่าง ๆ ในชุมชน เทศกาลที่จะเห็นชัดคือ เทศกาลคริสต์มาส ที่จะมาพร้อมกับจัดเตรียมกิจกรรมต่าง ๆ ทั้ง สอยดาวชิงรางวัล เกมบิงโก และการออกร้านค้าขาย รวมถึงจัดทำเครื่องดื่มและอาหารฟรีสำหรับคนในชุมชน ประชาชนทั่วไป และ นักท่องเที่ยว ซึ่งปัจจุบันมีหน่วยงานกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีมาร่วมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ โดยทางชุมชนจัดกิจกรรมของผู้สูงอายุโดยจะจัดเกือบทุกเดือน เป็นการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีน โดยนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาจะได้พบกับกิจกรรมพาเที่ยว ชิม ช้อป ภายในชุมชน แต่ต้องนัดล่วงหน้ากับประชนชุมชน ซึ่งเป็นทริปชวนลองชิมอาหารพื้นถิ่น หรือเทศกาลประเพณีของชุมชน	P1 “... เมื่อก่อนในชุมชนมีกิจกรรมสานสัมพันธ์ในชุมชนโดยจะเป็นกลุ่มของผู้สูงอายุในชุมชน จะมีกิจกรรมทำขนมบัวลอยญวน และจัดงานเทศกาลตามประเพณีต่าง ๆ ในชุมชน อย่างช่วงเดือนธันวาคมจะมีงานคริสต์มาส มีกิจกรรมที่โบสถ์ให้เด็ก ๆ และคนในชุมชนเล่นเกมสับสลากของขวัญ และมีซุ้มอาหารบริเวณหน้าโบสถ์ โดยเมื่อก่อนแต่ละบ้านจะทำอาหารที่เรียกว่าข้าวหม้อแกงหม้อ เป็นอาหารท้องถิ่นที่หาทานยาก เป็นสูตรของแต่ละบ้าน ทำมาเลี้ยงภายในงาน นอกจากนี้ ที่ผ่านมาก็มีหน่วยงานกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีมาร่วมกิจกรรมประชาสัมพันธ์...” P2 “... ชุมชนก็จะมีกิจกรรมของผู้สูงอายุโดยจะจัดเกือบทุกเดือน จะให้ผู้สูงอายุที่อยู่บ้านไม่ได้ทำงานอะไรเขาก็จะหากิจกรรมสานสัมพันธ์ภายในชุมชน และส่วนใหญ่ที่จัดเป็นกิจกรรมหลัก ๆ ก็คริสต์มาสที่จะเห็นชัด ๆ เลยค่ะ แล้วก็จะมีคนภายนอกเข้ามาร่วมได้...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
3.การส่งเสริม สนับสนุน กิจกรรมการสร้าง ประสบการณ์ด้านอาหาร ในชุมชนกุฎีจีน (ต่อ)		P4 “... เท่าที่ ป้าเห็นก็จะมีกิจกรรมคริสต์มาสที่เราจะทำอาหารจัดซุ้มอาหารที่ทำสูตรของแต่ละบ้านออกมาแจกและขายบริเวณด้านหน้าโบสถ์ และก็จะมีหน่วยงานที่ส่งเสริมสนับสนุนชุมชนก็จะมี กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรุงเทพมหานคร และมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี...” P5 “... กิจกรรมที่จะจัดส่งเสริมในเรื่องของอาหารก็จะมีช่วงคริสต์มาสที่มีอาหารท้องถิ่นมาให้ได้ชิมและชิม บอกถึงที่มาของผู้คนหลายชาติหลายภาษาเข้ามาตั้งรกรากริมแม่น้ำเจ้าพระยา ตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี ทั้ง จีน แขก ลาว มอญ และโปรตุเกส อยู่ร่วมกัน เมื่อถึงงานสำคัญของชุมชน จะมาร่วมกันจัดงานกัน และก็จะมีงานฉลองวัดรั้วเหล็ก เมลิต ตรุษจีน โดยใช้ศิลปะเป็นเครื่องมือเชื่อมสัมพันธ์ด้วยกิจกรรมประจำปีของย่านกะดีจีนและคลองสาน หน่วยงานที่เข้ามาก็จะเป็น กระทรวงการท่องเที่ยว และก็เขตธนบุรีละคะ บางครั้งก็จะมีพวกมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีเข้าร่วมด้วย...”

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
3.การส่งเสริม สนับสนุน กิจกรรมการสร้าง ประสบการณ์ด้านอาหาร ในชุมชนกุฎีจีน (ต่อ)		P6 “... กิจกรรมที่มีขึ้นก็จะเป็นประธานชุมชนจัดบ้างละ และก็มีพวกท่องเที่ยวเข้ามาที่เห็น ๆ อะนะ และก็กิจกรรมที่จัดกันจะมีพวกผู้สูงอายุที่อยู่ในชุมชนเนี่ยแหละที่เขาว่างจากการทำงานเข้ามาร่วมกิจกรรมกัน...” P7 “... ก็จะมีพวกกลุ่มผู้สูงอายุละคะที่ทางประธานชุมชนเขาจะมีการจัดทำกิจกรรมทำอาหารบ้าง ทำขนมบ้าง หรือบางครั้งก็จะมีหน่วยงานข้างนอกเข้ามาทำกิจกรรมด้านอาหารท้องถิ่น พวกขนมฝรั่งกุฎีจีนอะไรประมาณนั้นละ...” P8 “... เมื่อก่อนที่จะมีโควิดอะคะ คนในชุมชนเนี่ยก็จะมีกิจกรรมร่วมกันทั้งด้านทำขนม ทำอาหารบ้าง และที่เห็นเลยที่ทุกคนจะมาร่วมตัวกันก็จะมีช่วงเทศกาลคริสต์มาสเนี่ยคะที่ได้รวมตัวกัน ตกแต่งบริเวณโดยรอบ พร้อมกับจัดเตรียมกิจกรรมต่าง ๆ ทั้ง สอยดาวชิงรางวัล เกมบิงโก และการออกร้านค้าขาย รวมถึงจัดทำเครื่องดื่มและอาหารฟรีสำหรับคนในชุมชน ประชาชนทั่วไป และนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาเยี่ยมชมโบสถ์ แม้ว่าของที่ซานตาคลอสนำมาแจกเด็กๆ ในกิจกรรมจะเป็นเพียงขนมห่อเล็ก ๆ

ตารางที่ 4.17 (ต่อ)

ประเด็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ	ผลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
3.การส่งเสริม สนับสนุน กิจกรรมการสร้าง ประสบการณ์ด้านอาหาร ในชุมชนกุฎีจีน (ต่อ)		และการสอยดาวอาจจะไม่ได้มีรางวัลที่มีมูลค่าสูงจนทุกคนต้องลุ้นเพื่อแย่งชิง แต่ภาพที่ทั้งชุมชนจัดเตรียมอาหาร ขนม และ เครื่องดื่ม เพื่อร่วมกิจกรรมในช่วงเวลาสำคัญของปี...” P11 “... ที่บ้านก็จะมีพวกนักศึกษาที่เขาเรียนเกี่ยวกับท่องเที่ยว เขามาศึกษาวัฒนธรรมของชุมชน ขนมฝรั่งกุฎีจีนก็จะมีสาธิตทำขนมฝรั่งกุฎีจีนให้ดูให้ชิมขนมที่ทำออกจากเตาเพื่อให้เขาได้เรียนรู้ประสบการณ์ด้านอาหารและสถานที่ท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีน โดยนักศึกษาที่มาเขาก็มีการจัดกิจกรรมพาเที่ยว ชิม ซื้บ ภายในชุมชน ซึ่งเป็นทริปชวนลองชิมอาหารพื้นถิ่น และที่ชุมชนจะมีกิจกรรมช่วงคริสต์มาสที่คนในชุมชนจะมีการจัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ จัดซุ้มอาหารบริเวณหน้าโบสถ์ซึ่งแต่ละบ้านเขาจะทำอาหาร ขนมมาแจกเด็ก ๆ และนักท่องเที่ยวก็สามารถเข้าร่วมได้เหมือนกัน...”

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ข้อมูลอาหารชุมชนบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ประกอบด้วย 1) ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี พบว่าเทศกาลประเพณีในชุมชนกุฎีจีน ในอดีตจะจัดตามวันสำคัญทางศาสนา และลดน้อยลงในปัจจุบันตามรูปแบบการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนแปลงและตามสถานการณ์ของสังคม คงเหลือเทศกาลปีใหม่ วันพุทธบูชา วันสุรศักดิ์สิทธิ์ วันอีสเตอร์ วันฉลองวัด และวันคริสมาสต์ ส่วนอาหารที่ใช้ในเทศกาลและประเพณีในชุมชน เป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาที่โดดเด่นของชุมชนชาวโปรตุเกสในสมัยก่อน ผสมผสานภูมิปัญญาของเชื้อสาย ไทย จีน ญวน สร้างสรรค์เป็นอาหารท้องถิ่นที่ใช้ในเทศกาล 11 รายการ ได้แก่ (1) ขนมฝรั่งกุฎีจีน (2) ขนมกล้วยตัส (3) ขนมกุดสร้าง (4) ขนมหน้านวล (5) หมูซัลโม หรือ หมูแซนโม หรือ หมูสโม (6) หมูน้ำมัน หรือ เนื่อน้ำมัน (7) สตูว์เนื้อ (8) สตูว์ไก่ (9) ต้มมะผาด (10) ยำทวาย (11) ขนมจีนแกงไก่คั่ว 2) ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน พบว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ดัดแปลงเป็นสูตรอาหารของแต่ละครอบครัว ทำให้มีรสชาติที่แตกต่างกัน และเป็นจุดรวมของวัฒนธรรมต่างเชื้อชาติ มีการถ่ายทอดความรู้การทำอาหารท้องถิ่นภายในครอบครัวที่เน้นความดั้งเดิมของวัตถุดิบ วิธีการประกอบ และการรับประทาน และมีการประยุกต์เครื่องมือและวิธีการทำอาหารหรือขนมโดยใช้เทคโนโลยีที่สมัยมากขึ้น โดยเลือกใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในชุมชนหรือบริเวณใกล้เคียง ส่วนใหญ่ใช้เนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่เป็นหลัก พืชผักหรือเครื่องปรุง ของใช้ต่าง ๆ จะซื้อตามตลาดสด และห้างสรรพสินค้าใกล้เคียง วิธีการรับประทาน ส่วนใหญ่จะรับประทานมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น เป็นอาหารที่ปรุงสะดวก หาซื้อได้ง่าย หรือสั่งช่องทางออนไลน์ หากทำอาหารรับประทานภายในครอบครัว จะไม่ได้ทำอาหารเป็นสำรับใหญ่ หรือเป็นหม้อ และจะนิยมดื่มกาแฟหรือของหวานหลังมื้ออาหาร มีการแบ่งประเภทอาหารเป็น อาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง และของหวานเช่นเดียวกับที่อื่น ๆ และมีความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร เช่น หากรับประทานขนมฝรั่งกุฎีจีนแล้วจะร่มเย็น และการรับประทานยำทวายโดยดเนื้อในวันถือศีลมหาพรต และ 3) ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยต้องการให้จัดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่สำคัญและรูปแบบวิถีชีวิตการกินของคนในชุมชน เพื่อพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของชุมชนกุฎีจีน ซึ่งชุมชนมีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวไม่มาก สามารถรองรับได้เป็นกลุ่มเล็ก เนื่องจากเป็นชุมชนปิด ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาภายในชุมชนจะเป็นการบอกต่อของคนในพื้นที่และชื่นชอบวัฒนธรรม ประเพณี ซึ่งต้องการให้มีกิจกรรมการสร้างประสบการณ์ด้านอาหาร โดยจัดกิจกรรมพาเที่ยว ชิม ซื้บ ภายในชุมชน เป็นทริปชวนลองชิมอาหารพื้นถิ่น หรือเทศกาลประเพณีของชุมชน สรุปได้ตามภาพที่ 4.1



ภาพที่ 4.11 สรุปข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

4.1.3 ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 พัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ผลการศึกษาโปรแกรมท่องเที่ยว 2 โปรแกรม ได้แก่ โปรแกรมการท่องเที่ยวเส้นทางเดินเท้า และโปรแกรมการท่องเที่ยวเส้นทางจักรยาน ดังนี้

4.1.3.1 ร่างโปรแกรมการท่องเที่ยว เส้นทางเดินทางเท้า “เดินเท้าเยือนวิถีวัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตือจีน”

จุดนัดพบ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร

09.30 น. จุดแรกที่จะพาไปไหว้พระขอพรคือ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร เมื่อเข้ามาในบริเวณวัดจะเห็นถึงความผสมผสานระหว่างไทย - จีน ด้วยลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีน บ่งบอกได้ถึงวิถีชีวิตของชาวไทย - จีน ซึ่งยังคงหลักฐานที่แสดงให้เห็นอย่างเด่นชัด ไม่ว่าจะเป็นความเชื่อทางศาสนา และภายในอุโบสถที่ประดิษฐาน พระพุทธรัตนนายก หรือ หลวงพ่อโต หรือ ซำปอกง พระพุทธรูปที่ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวไทยเชื้อสายจีนนับถือสักการะบูชา

09.45 น. จากนั้นเราจะไป พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน เดินไปทางซอยวัดกัลยาณ์ เข้าซอยชุมชนกุฎีจีน จะมีทางแยก 2 ทาง คือซอย 9 และ ซอย 11 เดินไปทางซอย 9 จะผ่านบ้านแมว และ ร้านขนมฝรั่งป้าเล็ก ก็แวะลองชิมขนมที่ทำออกจากเตาใหม่ ๆ หากใครสนใจสามารถซื้อได้ที่ ร้านป้าอำพรขนมฝรั่งกุฎีจีน

10.00 น. เมื่อถึง พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน จะมีคุณป้าตอง หรือคุณนาวิณี เจ้าของพิพิธภัณฑ์คอยให้คำแนะนำและให้ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชนกุฎีจีน ภายในพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีนจะมีประวัติความเป็นมาของชุมชนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และอาหารวัฒนธรรมของชุมชนมีร้านกาแฟและของที่ระลึกให้บริการ (ระหว่างทางเดินก่อนถึงพิพิธภัณฑ์ ซอย 9 สามารถแวะชิมเครื่องดื่มที่ ร้าน Window กาแฟ ก่อนถึงพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน)

11.00-12.00 น. ช่วงมือกลางวัน เชิญรับประทานอาหารที่ ร้านบ้านสกุลทอง เป็นอาหารสยามโปรตุเกส ซึ่งเป็นอาหารไทยชาววัง และอาหารโปรตุเกส เป็นสูตรที่สืบทอดต่อกันมารุ่นสู่รุ่น หลังจากนั้นพักผ่อนตามอัธยาศัย นัดรวมตัวอีกครั้งเวลา 12.30 น.

12.30 น. เดินทางต่อไป เรือนจันทนภาพ เดินออกจากพิพิธภัณฑ์เลี้ยวซ้ายเข้าซอย 7 จะผ่านร้านธนุสิงห์ อยู่ตรงข้ามกับเรือนจันทนภาพ เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องสับทรงจั่วจอมแห อายุ 133 ปี กรอบหน้าต่างเป็นลายอาทิตยอุทัย ตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบหย่องหน้าต่างและสลักเป็นลวดลายพฤกษานครีเอทที่มีความงดงาม โดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทนภาพ จากเมืองจันทบุรีเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีนและประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาทอลิกได้อย่างลงตัว มีมนต์เสน่ห์ของเครื่องเรือนต่าง ๆ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน

13.30 น. ร้านธนูสิงห์ เชิญเข้าร่วมกิจกรรม “ยลเสน่ห์ห้วงแห่งอาหารท้องถิ่นกะดี่จีน” โดยการสาธิตทำขนมฝรั่งเศสธนูสิงห์ จะให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้การทำขนมฝรั่ง โดยมีคุณทีปกร สุจิตรจุล (คุณโป่ง) สาธิตและบรรยายประวัติความเป็นมาและให้ผู้เข้าร่วมลองทำและตกแต่งหน้าขนม ซึ่งสามารถซื้อกลับเป็นของฝากได้

14.30 น. หลังจากนั้นเดินต่อไปที่ วัดขางตาครู้ส จะผ่านเรือนจันทนภาพเลี้ยวขวา เดินตรงไปทางด้านหน้าโบสถ์จะมี ร้านเฮโลนมสด และลานอเนกประสงค์ศาลาริมแม่น้ำ เป็นวัดเก่าแก่วัดหนึ่งซึ่งกลุ่มคริสตชนในชุมชนจะมาสวดมนต์ขอพรและทำกิจกรรมของศาสนา

15.00 น. เดินผ่านศาลาริมแม่น้ำ เลี้ยวซ้ายเดินตรงไปจะเจอ ศาลเจ้าเกียนอันเกง อยู่ทางซ้ายมือ ซึ่งเป็นศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้ มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ศาลเจ้าเกียนอันเกงเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ มีความสวยงามอย่างมาก ก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้ง และวิธีมุงหลังคาแบบจีนแท้ ซึ่งได้รับรางวัลการอนุรักษ์ศิลปะสถาปัตยกรรมดีเด่น ศาลเจ้าแห่งนี้สื่อได้ถึงวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนของย่านกุฎีจีน

15.30 น. เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

4.1.3.2 ร่างโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยว เส้นทางจักรยาน “ปั่นसानห้วงแห่งอาหารถิ่นกะดี่จีน”

จุดนัดพบ วัดกัลยาณมิตรธรรมหาวีหาร

09.30 น. จุดแรกที่จะพาไปไหว้พระขอพรคือ วัดกัลยาณมิตรธรรมหาวีหาร เมื่อเข้ามาในบริเวณวัดจะเห็นถึงความผสมผสานระหว่างไทย - จีน ด้วยลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีน บ่งบอกได้ถึงวิถีชีวิตของชาวไทย - จีน ซึ่งยังคงหลักฐานที่แสดงให้เห็นอย่างเด่นชัด ไม่ว่าจะเป็นความเชื่อทางศาสนา และภายในอุโบสถที่ประดิษฐาน พระพุทธรูปรัตนนายก หรือ หลวงพ่อโต หรือ ซำปอกง พระพุทธรูปที่ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวไทยเชื้อสายจีนนับถือสักการะบูชา

09.45 น. จากนั้นเราจะเริ่มปั่นไปขอยโบสถ์ขางตาครู้ส จะปั่นไปทางขอยวัดกัลยาณณ์ เข้าขอยวัดขางตาครู้สปั่นตรงไปเจอโบสถ์ เป็นโบสถ์เก่าแก่ ซึ่งกลุ่มคริสตชนในชุมชนจะมาสวดมนต์ขอพรและทำกิจกรรมทางศาสนาด้านหน้าโบสถ์ และปั่นเข้าชุมชนกุฎีจีน ขอย 3 ซึ่งจะผ่านร้านป่าอำพรณ ที่มีขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล ขนมกล้วยตัส ขนมกุตสั้งขาย สามารถซื้อกลับเป็นของฝากได้ เป็นขนมท้องถิ่นของชุมชนขนมทุกชนิดที่ขายจะใช้ในเทศกาลต่าง ๆ

10.00 น. ปั่นจักรยานต่อไปถึง พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน จะมีคุณป้าตอง หรือคุณนาวินี เจ้าของพิพิธภัณฑ์คอยให้คำแนะนำและให้ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชนกุฎีจีน ภายในพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีนจะมีประวัติความเป็นมาของชุมชนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และอาหารวัฒนธรรมของชุมชนมีร้านกาแฟและของที่ระลึกให้บริการ (ระหว่างทางก่อนถึงพิพิธภัณฑ์ ขอย 9 สามารถแวะชิมเครื่องดื่มที่ ร้าน Window กาแฟ ก่อนถึงพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน)

11.00-12.00 น. ช่วงมื้อกลางวัน เชิญรับประทานอาหารที่ ร้านบ้านสกุลทอง เป็นอาหารสยามโปรตุเกส ซึ่งเป็นอาหารไทยชาววัง และอาหารโปรตุเกส เป็นสูตรที่สืบทอดต่อกันมารุ่นสู่รุ่น หลังจากนั้น ให้พักผ่อนตามอัธยาศัย นัดรวมตัวอีกครั้งเวลา 12.30 น.

12.30 น. เรือนจันทนภาพ เดินออกจากพิพิธภัณฑ์เลี้ยวซ้ายเข้าซอย 7 จะผ่านร้านอนุสิงห์ อยู่ตรงข้ามกับเรือนจันทนภาพ เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องสับทรงจั่วจอมแห อายุ 133 ปี กรอบหน้าต่างเป็นลายอาทิตยอุทัย ตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบหย่องหน้าต่างและสลักเป็นลวดลายพุดตาน เครื่องเคลือบที่มีความงดงาม โดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทนภาพ จากเมืองจันทบุรีเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีน และประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาทอลิกได้อย่างลงตัว มีมนต์เสน่ห์ของเครื่องเรือนต่าง ๆ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน

13.30 น. ร้านอนุสิงห์ เชิญเข้าร่วมกิจกรรม “ยลเสน่ห์ห้วงแห่งอาหารท้องถิ่นกะดีจีน” โดยการสาธิตทำขนมฝรั่งกุฎีจีน จะให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้การทำขนมฝรั่ง โดยมีคุณทีปกร สุจิตจรจุล (คุณโป่ง) สาธิตและบรรยายประวัติความเป็นมาและให้ผู้เข้าร่วมลองทำและตกแต่งหน้าขนม ซึ่งสามารถซื้อกลับเป็นของฝากได้

14.30 น. ปั่นต่อไปร้านเฮโลนมสด สามารถแวะรับประทานอาหารว่าง เครื่องดื่มร้อนเย็น เบเกอรี่ และเอกลักษณ์ของร้านจะเป็น “ขนมจีนแกงไก่คั่ว” เป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของชุมชน และจะลานอเนกประสงค์ศาลาริมแม่น้ำ ให้ได้พักผ่อนและเป็นจุดถ่ายรูปริมแม่น้ำเจ้าพระยา (ถ้าเป็นช่วงเสาร์-อาทิตย์ ร้าน CAF KUDEEJEEN (River Walk View) เป็นร้านริมแม่น้ำเจ้าพระยา เครื่องดื่มร้อนเย็น เบเกอรี่ และเอกลักษณ์ของร้านจะเป็น “ขนมจีนแกงไก่คั่ว” และ “แกงเขียวหวานปลาทราย” เป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อ

15.00 น. ปั่นจักรยานผ่านศาลาริมแม่น้ำ เลี้ยวซ้ายเดินตรงไปจะเจอ ศาลเจ้าเกียนอันเกง อยู่ทางซ้ายมือ ซึ่งเป็นศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้ มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ศาลเจ้าเกียนอันเกงเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ มีความสวยงามอย่างมาก ก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้ง และวิจิตรหลังคาแบบจีนแท้ ซึ่งได้รับรางวัลการอนุรักษ์ศิลปะสถาปัตยกรรมดีเด่น ศาลเจ้าแห่งนี้สื่อได้ถึงวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนของย่านกุฎีจีน

15.30 น. เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

4.1.3.3 ผลการประเมินร่างโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

1) ผลการประเมินร่างโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีนจากการประชุมสนทนากลุ่ม การจัดประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) ภายใต้การศึกษาเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน จัดขึ้น ณ พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน แขวงกัลยาณ์ เขตธนบุรี เมื่อวันศุกร์ที่ 15 ธันวาคม 2566 โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรม 15 คน ประกอบด้วย บุคลากรภาครัฐผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพื้นที่ บุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และนักท่องเที่ยว กลุ่มละ 3 คน ในการนำเสนอ มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (Quotation) จากการสัมภาษณ์ด้วย (ทวีศักดิ์ นพเกสร, 2548) พบว่า

1.1) ผู้ร่วมประชุมสนทนากลุ่มทุกคนเห็นว่าโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยว เส้นทางเดินเท้า “เดินเท้ายลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตี่จีน” และโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยว เส้นทางจักรยาน “ปั่นसानห้วงแห่งอาหารถิ่นกะตี่จีน” มีความเหมาะสมและเป็นไปได้ในการนำไปใช้ประโยชน์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ดังนี้

P4 “...ป้าว่า ถ้ามีการจัดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยว และวิถีชีวิต การกิน ของคนในชุมชน เพื่อพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตี่จีน จะได้เป็นการอนุรักษ์ให้คนรุ่นหลังได้รู้จักที่นี่ยิ่งขึ้น...”

P5 “...พี่ว่า การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวในชุมชนก็มีหลายหน่วยงานเข้ามาทำแต่กันแล้ว ถ้าจะให้เป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารก็น่าสนใจนะคะ เพราะว่าจะได้เป็นการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นเอาไว้ได้ด้วยแถมยังทำให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาได้ความรู้เกี่ยวกับเมนูอาหารประเภทนั้น ๆ อีกด้วย ที่บ้านพี่เมื่อก่อนไม่มีคนมาทำขนมฝรั่งต่อจากคุณแม่ สุดท้ายพี่ก็กลับมาทำเพื่อที่จะได้อนุรักษ์ไว้ให้คนรุ่นหลังได้ลองกิน และชิมสูตรดั้งเดิมที่แท้จริง...”

P6 “...ก็ดินะป้าว่า จะได้มีนักท่องเที่ยวเข้ามาลองกินขนมฝรั่งที่เป็นสูตรดั้งเดิม ถ้ามีแผนที่สำหรับพานักท่องเที่ยวเข้าเรียนรู้วัฒนธรรมการกินของชุมชนคงจะดีมาก เด็กรุ่นใหม่ไม่ค่อยได้เข้ามาท่องเที่ยวสถานที่ที่มีความเป็นวัฒนธรรม ศาสนาแบบนี้ ถ้าทำสื่อหรือแผนที่ออกไปเพื่อพัฒนาชุมชนบ้างก็เห็นด้วยว่าควรพัฒนา...”

P9 “...พี่คิดว่า น่าจะมีแบบแผนที่ทำให้คนเห็นว่าเมื่อเข้ามาในชุมชนมีอะไรบ้าง มีสถานที่อะไรบ้าง มีร้านอะไรบ้าง เริ่มกินจากร้านไหนดี อะไรประมาณนี้ เพราะในนี้มันก็มีหลายร้านอะเนอะ มีทั้งแบบทั่วไป ทั้งแบบพิเศษ และก็มีคาเฟ่แบบนี้ หากมีเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ถ้าทำเป็นแผนที่ที่ให้นักท่องเที่ยวได้หาดูได้ง่าย จะทำให้นักท่องเที่ยวสนใจเข้ามาได้มากขึ้น...”

P10 “...พี่คิดว่าก็ควรที่จะพัฒนานะคะ แบบพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเป็นแผนที่โปรโมทออกไปให้นักท่องเที่ยวรู้จักมากกว่านี้ บางคนก็ไม่ค่อยรู้จักชุมชนเรา...”

P14 “...น่าสนใจนะ ถ้าทำเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร เพราะจะทำให้ลูกค้าที่ชื่นชอบอาหารท้องถิ่นเข้ามาโดยได้รู้ข้อมูลสถานที่ และร้านอาหาร เมนูอาหาร ถ้าได้พัฒนาเส้นทางให้เห็นชัดมากขึ้นคงจะดีมาก...”

1.2) ข้อเสนอแนะต่อโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูฎิเงิน โดยกลุ่มบุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการที่ บุคคลในพื้นที่ มีข้อเสนอแนะให้จัดเส้นทางให้สอดคล้องกับแผนที่ชุมชน โดยแต่ละสถานที่ควรให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเป็นปัจจุบัน โดยมีสัญลักษณ์ที่เปลี่ยนที่ใช้เป็นสัญลักษณ์แทนข้อมูลต่าง ๆ (QR code) แสดงไว้ ณ จุดทางเข้าชุมชน ส่วนกลุ่มนักวิชาการเสนอแนะให้มีการประชาสัมพันธ์สถานที่สำคัญ ร้านอาหาร รายการอาหาร และข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้องผ่านทางหนังสือออนไลน์ (E-Book) เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เข้าถึงข้อมูลของชุมชนมากขึ้น สำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยว เสนอแนะให้เพิ่มกิจกรรมการสร้างประสบการณ์ชิมอาหารเพิ่มมากขึ้นในโปรแกรมดังกล่าว และผู้ร่วมประชุมสนทนากลุ่มทุกคนมีข้อเสนอแนะตรงกันว่า ควรมีการประเมินโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวจากนักท่องเที่ยวในพื้นที่เพิ่มเติม จากข้อเสนอแนะนี้ ผู้วิจัยจึงได้รวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวไทยที่เข้าเยี่ยมชมชุมชน ระหว่างวันที่ 15 – 17 ธันวาคม 2566 จำนวน 30 คน ซึ่งมีผลประเมินตามข้อ 2)



2) ผลการประเมินร่างโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีนจากแบบประเมิน

2.1) ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน ตามตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

n = 30

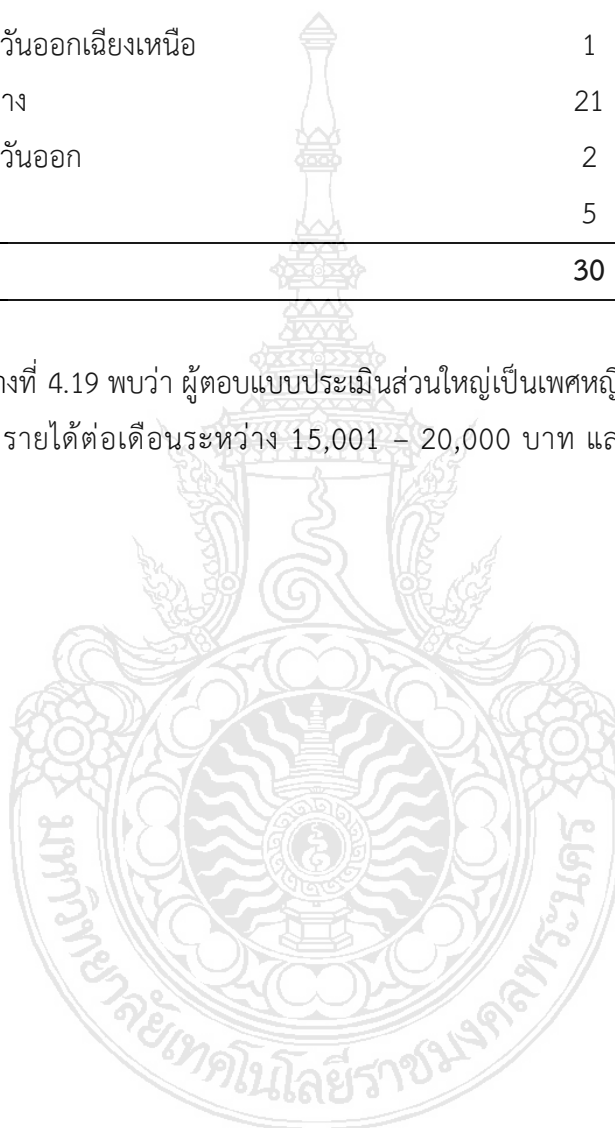
ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	5	16.70
หญิง	21	70.0
เพศทางเลือก	4	13.30
รวม	30	100.00
อายุ		
20 – 30 ปี	4	13.30
31 – 40 ปี	20	66.70
41 – 50 ปี	2	6.70
51 – 60 ปี	1	3.30
มากกว่า 60 ปี	3	10.00
รวม	30	100.00
อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	7	23.30
พนักงาน/ลูกจ้าง	4	13.30
รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	9	30.00
ค้าขาย	10	33.30
รวม	30	100.00
รายได้ต่อเดือน		
ต่ำกว่า 5,000 บาท	1	3.30
5,000 – 10,000 บาท	6	20.00
15,001 – 20,000 บาท	10	33.30
มากกว่า 20,000 บาท	11	36.70
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.18 (ต่อ)

n = 30

ภูมิสำเนา		
ภาคเหนือ	1	3.30
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	1	3.30
ภาคกลาง	21	70.00
ภาคตะวันออก	2	6.70
ภาคใต้	5	16.70
รวม	30	100.00

จากตารางที่ 4.19 พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 31 - 40 ปี มีอาชีพค้าขาย รายได้ต่อเดือนระหว่าง 15,001 - 20,000 บาท และมีภูมิสำเนาส่วนใหญ่อยู่ในภาคกลาง



2.2) ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ตามตารางที่ 4.19

ตารางที่ 4.19 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โปรแกรมที่ 1 เดินเท้าลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตี่จีน

n = 30

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ความเหมาะสม	$\bar{X}$	S.D.	ความเป็นไปได้
1.สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ	4.60	.498	มากที่สุด	4.33	.758	มาก
2.ร้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน	4.37	.718	มาก	4.40	.675	มาก
3.รายการอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน	4.40	.675	มาก	4.20	.714	มาก
4.เส้นทางในโปรแกรมจากจุดเริ่มต้นตลอดโปรแกรม	4.43	.626	มาก	4.37	.615	มาก
5.ช่วงเวลาที่กำหนดในโปรแกรมท่องเที่ยว	4.33	.802	มาก	4.40	.563	มาก
6.กิจกรรมที่ดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว	4.17	.747	มาก	4.30	.750	มาก
7.ราคาของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้	4.27	.640	มาก	4.33	.606	มาก
8.ภาพรวมของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้	4.37	.615	มาก	4.47	.571	มาก
รวม	4.33	.480	มาก	4.35	.511	มาก

จากตารางที่ 4.19 การประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมที่ 1 เดินเท้าลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตี่จีน ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านความเหมาะสม พบว่า มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุดภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.33 และรายข้อ ยกเว้นข้อสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ โดยมีความ

เหมาะสมในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.60 รองลงมา คือ เส้นทางในโปรแกรมจากจุดเริ่มต้นตลอดโปรแกรม และรายการอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.43 และ 4.33 ตามลำดับ 2) ด้านความเป็นไปได้ พบว่า มีความเป็นไปได้ในระดับมากทั้งในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.35 และรายข้อ โดยพบว่า ภาพรวมของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้โดยมีความเป็นไปได้ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมา คือ ร้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน และช่วงเวลาที่กำหนดในโปรแกรมท่องเที่ยว ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน

ตารางที่ 4.20 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
โปรแกรมที่ 2 ปั่นसानห้วงแห่งอาหารท้องถิ่นกะดี่จีน

n = 30

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ความเหมาะสม	$\bar{X}$	S.D.	ความเป็นไปได้
1.สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ	4.60	.563	มากที่สุด	4.30	.794	มาก
2.ร้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน	4.33	.758	มาก	4.33	.606	มาก
3.รายการอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน	4.47	.629	มาก	4.27	.828	มาก
4.เส้นทางในโปรแกรมจากจุดเริ่มต้นตลอดโปรแกรม	4.57	.568	มากที่สุด	4.40	.621	มาก
5.ช่วงเวลาที่กำหนดในโปรแกรมท่องเที่ยว	4.10	.803	มาก	4.40	.621	มาก
6.กิจกรรมที่ดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว	4.27	.691	มาก	4.30	.596	มาก
7.ราคาของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้	4.17	.747	มาก	4.30	.651	มาก
8.ภาพรวมของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้	4.40	.621	มาก	4.33	.711	มาก
รวม	4.36	.466	มาก	4.32	.512	มาก

จากตารางที่ 4.20 การประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมที่ 2 ปันสาน ห้างแห่งอาหารท้องถิ่นกะตึจัน ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านความเหมาะสม พบว่า มีความเหมาะสมในระดับมากในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.36 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ และเส้นทางในโปรแกรมจากจุดเริ่มต้นตลอดโปรแกรม ค่าเฉลี่ย 4.60 และ 4.57 ตามลำดับ รองลงมา คือ รายการอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกะตึจัน และ ภาพรวมของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้ โดยมี ค่าเฉลี่ย 4.47 และ 4.40 ตามลำดับ 2) ด้านความเป็นไปได้ พบว่า มีความเป็นไปได้ในระดับมากทั้งใน ภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.32 และรายข้อ โดยพบว่า ภาพรวมของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร มีความเหมาะสมและเป็นไปได้โดยมีความเป็นไปได้ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมา คือ เส้นทาง ในโปรแกรมจากจุดเริ่มต้นตลอดโปรแกรมและช่วงเวลาที่กำหนดในโปรแกรมท่องเที่ยว ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน



2.3) ข้อเสนอแนะในภาพรวมเกี่ยวกับโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูเก็ต

ตารางที่ 4.21 ข้อเสนอแนะโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูเก็ตในภาพรวม 2 โปรแกรม

ด้าน	ข้อเสนอแนะ	ความถี่
เส้นทางท่องเที่ยว	1. ควรเพิ่มภาพแผนที่ขนาดย่อแสดงถึงเส้นทางการเดินทางทั้งหมดของโปรแกรมว่าจากจุดเริ่มต้นถึงสิ้นสุด	3
	2. ควรกำหนดเส้นทางที่สอดคล้องกับการเดินเท้า หรือ การปั่นจักรยาน โดยไม่ต้องวอวนไปมา เพื่อให้การท่องเที่ยวสิ้นไหลตั้งแต่สถานที่ตั้งต้นจนจบโปรแกรม	5
	3. ควรจัดกิจกรรมซื้อของฝากเป็นรายการสุดท้าย เพื่อสะดวกในการนำกลับ	2
อาหาร	1. ควรให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในโปรแกรมเพิ่มขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับเรื่องที่ศึกษา	7
	2. ควรเพิ่มกิจกรรมด้านอาหารร่วมกับชุมชน	2
สถานที่สำคัญ	1. ควรเพิ่มสถานที่สำคัญในโปรแกรมน่าขึ้น	1
	2. ควรชูประเด็นของอาหารท้องถิ่นที่ต้องการนำเสนอ เช่น การเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ กำหนดหรือแนะนำขนมปังไส้สัฟแฟกทานคู่กับเครื่องดื่มที่เป็นสัญลักษณ์ ของชุมชนหรือพิพิธภัณฑ์ เป็นต้น	4
อื่น ๆ	1. ควรมีบริการสำหรับผู้สูงอายุ	1
	2. ควรให้ชุมชนรักษาวรรณกรรมนี้ไว้ตลอดไป	2
	3. จัดให้มีมัคคุเทศก์ชุมชนแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว	1

จากตารางที่ 4.21 ข้อเสนอแนะโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูเก็ตในภาพรวม 2 โปรแกรม ผู้วิจัยได้รวบรวมและจัดแบ่งข้อเสนอแนะเป็น 4 ด้าน คือ ด้านเส้นทางท่องเที่ยว ด้านอาหาร ด้านสถานที่สำคัญ และด้านอื่น ๆ พบว่า ด้านเส้นทางท่องเที่ยวมีข้อเสนอแนะ 3 ข้อ ด้านอาหารมีข้อเสนอแนะ 2 ข้อ ด้านสถานที่สำคัญข้อเสนอแนะ 2 ข้อ และด้านอื่น ๆ ข้อเสนอแนะ 3 ข้อ โดยข้อเสนอแนะที่มีความถี่สูงสุด 3 ลำดับ คือ 1) ด้านอาหาร ได้แก่ ควรให้

ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในโปรแกรมเพิ่มขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับเรื่องการศึกษา ความถี่เท่ากับ 7 2) ด้านเส้นทางท่องเที่ยว ได้แก่ ควรกำหนดเส้นทางที่สอดคล้องกับการเดินเท้า หรือ การปั่นจักรยาน โดยไม่ต้องวกลงไปมา เพื่อให้การท่องเที่ยวลื่นไหลตั้งแต่สถานที่ตั้งต้นจนจบโปรแกรม ความถี่เท่ากับ 5 3) ด้านสถานที่สำคัญ ได้แก่ ควรชูประเด็นของอาหารท้องถิ่นที่ต้องการนำเสนอ เช่น การเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ กำหนดหรือแนะนำขนมปังไส้สัฟแฟก ทานคู่กับเครื่องดื่มที่เป็นสัญลักษณ์ ของชุมชนหรือพิพิธภัณฑ์ เป็นต้น ความถี่เท่ากับ 4

จากข้อเสนอแนะในกิจกรรมการประชุมสนทนากลุ่ม และจากการประเมินโดยนักท่องเที่ยว ผู้วิจัยได้ปรับปรุงโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ทั้ง 2 โปรแกรม ดังนี้

1) กำหนดเส้นทางที่สอดคล้องกับการเดินเท้าและการปั่นจักรยาน เพื่อให้การท่องเที่ยวเชื่อมโยงตั้งแต่สถานที่ตั้งต้นจนจบโปรแกรม

2) กำหนดโปรแกรมที่สร้างประสบการณ์ด้านอาหารเพิ่มขึ้น

3) ชูประเด็นของอาหารท้องถิ่นที่ต้องการนำเสนอ เช่น การเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ แนะนำขนมปังไส้สัฟแฟกที่ทานคู่กับเครื่องดื่มที่เป็นสัญลักษณ์ของพิพิธภัณฑ์

สำหรับโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 2 โปรแกรม ได้แก่ โปรแกรม “เดินเท้าลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตี่จีน” และโปรแกรม “ปั่นसानห้วงแห่งอาหารถิ่นกะตี่จีน” ที่ปรับปรุงแล้ว รายละเอียดตามภาพที่ 4.12 – 4.13



โปรแกรมท่องเที่ยวเชิง
วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น
ชุมชนกุฎีจีน

ONE DAY TRIP

เดินเท้าเยือนเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตึจีน

อาหารท้องถิ่น

ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่ง กระหรี่ปั๊บล้างแคบหมู ยี่มั้งไส้สับหมูทอด หมูสรง - มังกรคาบแก้ว สตูว์ไก่-ขนมปังปิ้ง ส้มลุน

จุดนัดพบ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร

09.30 น. จุดแรกที่พาไปให้พระพรหมคุณวชิรญาณมุนี เจ้าอาวาสวัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร ในบริเวณวัดจะเห็นการผสมผสานระหว่างไทย - จีน ด้วยลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีน และวิถีชีวิตของชาวไทย ซึ่งยังคงหลักฐานที่แสดงให้เห็นอย่างเด่นชัด ทั้งความเชื่อทางศาสนาและภายในโบสถ์ที่ประดิษฐาน พระพุทธรูปไม้ระแนงขนาดใหญ่ หรือ หลวงพ่อโต หรือ ซ้ายองค์ พระพุทธรูปที่ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวไทยเชื้อสายจีนนับถือสักการบูชา

09.45 น. เดินผ่านศาลาวิมานแก้ว เดินเข้าเดินตรงไปจะเจอ **ศาลเจ้าเกียนอันเกง** อยู่ทางซ้ายมือ ซึ่งเป็นศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้ มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ศาลเจ้าเกียนอันเกงเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ มีความสวยงามอย่างมาก ก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้ง และวิธีขึ้นหลังคาแบบจีนแท้ ซึ่งได้วิมหารัตนการุณย์วัดกัลยาณมิตรสถาปนาโดยกรมศิลปากร ศาลเจ้าแห่งนี้ถือได้ถึงความรวมของชาวไทยเชื้อสายจีนของย่านกุฎีจีน

10.00 น. เดินเยี่ยมชมบ้านเจ้าพระยาไปต่อที่ **ร้านเอโสมมสด** และรับประทานอาหารว่าง เครื่องดื่มร้อนเย็น เบเกอรี่ และเอกลักษณ์ของร้านจะเป็น **"ขนมจีนแกงไก่คั่ว"** เป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของชุมชน

10.30 น. หลังจากเดินเล่นต่อไปที่ **โบสถ์ราชตากวัด** จะผ่านเขื่อนกันทกน้ำเพื่อชมวัด เดินตรงไปทางด้านหน้าโบสถ์จะมี **ร้านเอโสมมสด** และสถานเอกอัครราชทูตสาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นวัดเก่าแก่ที่วัดหนึ่งซึ่งกลุ่มคริสตชนในชุมชนจะมาสวดมนต์ขอพรและทำกิจกรรมของศาสนา

10.45 น. ไปต่อ **ร้านขนมฝรั่งหลวงปู่เจ้า** ดูการทำขนมฝรั่งแบบโบราณ และชิมขนมฝรั่งสูตรดั้งเดิมของตระกูลที่มีประวัติที่ยังคงทำขนมแบบเดิม โดยใช้เตาถ่านในการอบขนม หากใครสนใจ สามารถซื้อได้ที่ **ร้านป้าอำพรขนมฝรั่งกุฎีจีน**

11.00 น. **ร้าน WINDOW กานท์** และลิ้มลองเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ คือ **"กระหรี่ปั๊บล้างแคบหมูทอด"** และเครื่องดื่มชา กาแฟ

11.30 น. ช่วงมือกลางวัน เชิญรับประทานอาหารที่ **ร้านบ้านสกุลทอง** เป็นอาหารสองใบโปรตุเกส ซึ่งเป็นอาหารไทยชาววังและอาหารโปรตุเกส เป็นสูตรที่สืบทอดกันมารุ่นสู่รุ่น หลังนั้นให้พักผ่อนตามอัธยาศัย รับประทานอาหาร 12.30 น.

12.30 น. นัดรวมที่ **พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน** จะมีคุณป้าตอง หรือคุณแววนี่ เจ้าของพิพิธภัณฑ์คอยให้คำแนะนำและให้ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชนกุฎีจีน ภายในพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีนจะมีประวัติความเป็นมาของชุมชนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และอาหารวัฒนธรรมของชุมชนมีร้านกาแฟและของที่ระลึกให้บริการ มีเมนูขึ้นชื่อให้รับประทาน คือ **"ขนมปังไส้สับหมูทอด"**

13.30 น. เดินทางต่อไป **เรือนจันทร์นภาพ** เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องปั้นดินเผา จักรวรรดิ 133 ปี ก่อสร้างบ้านเป็นลายอาทิสถาปัตย์ ตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบห้อยหน้าต่างและดัดเป็นลวดลายทูลเกล้าถวายแด่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 จากเมืองจันทร์ที่เป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีนและประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาถาถักได้อย่างลงตัว มีพื้นที่เล่นของเครื่องเรือนต่าง ๆ เพื่อให้เห็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน

14.30 น. **ร้านบุญสิงห์** เชิญเข้าร่วมกิจกรรม **"อัตลักษณ์วังหน้าอาหารท้องถิ่นกะตึจีน"** เทศกาลกับกิจกรรม DIY โดยการสาธิตทำขนมฝรั่งบุญสิงห์ จะให้นักท่องเที่ยวเขียนรูปทำขนมฝรั่ง โดยมี **คุณศิริพร สุขจิตกุล (คุณโป้ง)** สาธิตและบรรยายประวัติความเป็นมาและให้ผู้เข้าร่วมลงทำและตกแต่งหน้าขนม ซึ่งทุกท่านจะได้ชมกับที่บ้านและสามารถซื้อกลับบ้านเป็นของฝากได้

15.30 น. เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

ภาพที่ 4.12 โปรแกรมท่องเที่ยวที่ 1 เดินเท้าเยือนเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตึจีน

โปรแกรมท่องเที่ยวเชิง
วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น
ชุมชนกุฎีจีน

ราคา
1,099
บาท

ONE DAY TRIP

ปันสานห่วงแห่งอาหารถิ่นกะตี่จีน

อาหารท้องถิ่น

ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่ง กระหรี่ปั๊บล้างแคก ขนมปังไส้สัฟฟรอน หูสรวง - มังกรคาบแก้ว สตูว์ไก่-ขนมปัง
ขนมจีนเขียวหวานปลากระรายน ลัมดูน ขนมไทยตระกูลทอง

จุดนัดพบ วัดกัลยาณมิตรรวมหัววิหาร

09.30 น. จุดแรกที่จะไปให้พระชอพรคือ **วัดกัลยาณมิตรรวมหัววิหาร** ในบริเวณวัดจะเห็นการผสมผสานระหว่างไทย - จีน ด้วยลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีน และวิถีชีวิตของชาวไทย ซึ่งยังคงหลักฐานให้เห็นอย่างเด่นชัด ทั้งความเชื่อทางศาสนา และภายในอุโบสถที่ประดิษฐาน พระพุทธไตรรัตนนายก หรือ หลวงพ่อโต หรือ ซ้ายองค์ พระพุทธรูปที่ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวไทยเชื้อสายจีนนับถือสักการบูชา

09.45 น. หลังจากนั้น บันไดต่อไปที่ **โบสถ์ทางตามวัด** เป็นโบสถ์เก่าแก่ซึ่งกลุ่มคริสตชนในชุมชนจะมาสวดมนต์ขอพรและประกอบกิจกรรมทางศาสนา

10.00 น. ไปต่อที่ **ร้านเนโคโนมัส** และรับประทานอาหารว่าง เครื่องดื่มร้อนเย็น เบเกอรี่ โดยเอกลักษณ์ของร้านจะเป็น **"ขนมจีนแกงไก่คั่ว"** เป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของชุมชน

10.30 น. ไปต่อที่ **ร้านขนมฝรั่งหลานป้าเป๊** ชมการทำขนมฝรั่งแบบโบราณ และชิมขนมฝรั่งสูตรดั้งเดิมของตระกูลมณีเป๊ระสิทธิ์ ที่ยังคงขึ้นตอนหาขนมแบบเดิม โดยใช้เตาฟืนในการอบขนม หากใครสนใจ สามารถซื้อได้ที่ **ร้านป้าอำพรขนมฝรั่งกุฎีจีน**

10.45 น. บันไดไป **ร้าน WINDOW คาเฟ่** และชิมเครื่องดื่มที่เป็นเอกลักษณ์ คือ **"ขนมฝรั่งไส้สัฟฟรอน"** และเครื่องดื่มชา กาแฟ

11.00 น. นัดรวมตัวที่ **พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน** จะมีจุดเปิดตัว หรือจุดแนะนำนี้ เจ้าของพิพิธภัณฑ์คอยให้คำแนะนำและให้อินโฟเกี่ยวกับชุมชนกุฎีจีน ภายในพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีนจะมีประวัติความเป็นมาของชุมชนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และอาหารวัฒนธรรมของชุมชนมีร้านกาแฟและของที่ระลึกให้บริการ มีเมนูขึ้นชื่อให้รับประทาน คือ **"ขนมปังไส้สัฟฟรอน"**

12.00 น. ช่วงมื้อกลางวัน เชิญรับประทานอาหารที่ **ร้านบ้านสกุลทอง** เป็นอาหารไทยโบราณ ซึ่งเป็นการทำอาหารไทยชาวยุโรป และอาหารโปรตุเกส เป็นสูตรที่สืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นพ่อแม่ ให้ทั้งความอร่อยและคุณค่าทางโภชนาการ อาหารจานเดียว 13.00 น.

13.00 น. **ร้านธัญสิงห์** เชิญเข้าร่วมกิจกรรม **"ตลาดแห่งวัฒนธรรมท้องถิ่นกะตี่จีน"** เพลิดเพลินกับกิจกรรม DIY โดยการสาธิตทำขนมฝรั่งธัญสิงห์ จะให้ทดลองทำขนมฝรั่งชาวยุโรป โดยมีการสาธิตการทำขนมฝรั่ง (ขนมปังไส้สัฟฟรอน) สาธิตและบรรยายประวัติความเป็นมาและให้เข้าร่วมลงมือและตกแต่งหน้าขนม ซึ่งทุกท่านจะได้ร่วมเรียนรู้และสามารถซื้อกลับบ้านเป็นของฝากได้

14.00 น. บันไดต่อไป **เรือนจันทนภาพ** เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องลวดสลักทองงามแท้ อายุ 133 ปี กรอบหน้าต่างเป็นลายอาทิฉลุด้วยตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบป้องกันแสงแดดและลมในอาคารสวยงามและดูเก่าแก่ที่มีความงดงาม โดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทนภาพ จากเมืองจันทบุรีเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีนและประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรมได้อย่างลงตัว มีมนต์เสน่ห์ของเรือนเรือนต่าง ๆ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาตร์และวิถีชีวิตของชุมชน

15.00 น. บันไดไป **ร้านCAF KUDEEJEEN** ทางศาลาริมน้ำหน้าโบสถ์ และชิมเมนูขึ้นชื่อ คือ **"ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมจีนเขียวหวานปลากระรายน"** และของหวาน **"ขนมไทยตระกูลทอง"**

15.30 น. บันไดไปเยี่ยมชมหน้าเจ้าพระยาจะเจด **ศาลเจ้าเทียนอันเก้ง** อยู่ทางซ้ายมือ ซึ่งเป็นศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้ มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ศาลเจ้าเทียนอันเก้งเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ มีความสวยงามอย่างมาก ก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้ง และใช้มังกรลายบนจีนเก้ง ซึ่งได้รับรางวัลการอนุรักษ์ศิลปสถาปัตยกรรมดีเด่น ศาลเจ้าแห่งนี้มีชื่อเสียงด้านวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนย่านกุฎีจีน

16.00 น. เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ







ภาพที่ 4.13 โปรแกรมท่องเที่ยวที่ 2 ปันสานห่วงแห่งอาหารถิ่นกะตี่จีน

4.2 การอภิปรายผล

ผู้วิจัยอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้ ดังนี้

4.2.1 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

บริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ประกอบด้วย 1) สถานที่สำคัญ 5 แห่ง ได้แก่ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน โบสถ์ซางตาครู้ส เรือนจันทน์ภาพ และศาลเจ้าเกียนอันเกง 2) เส้นทางท่องเที่ยว 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางเดินเท้า และเส้นทางจักรยาน และ 3) ร้านอาหารในเส้นทางท่องเที่ยว 11 ร้าน ได้แก่ ร้านบ้านสกุลทอง ร้าน Window กาแฟ ร้านครัวว้าวับ ร้านธนูสิงห์ ร้านเฮโลนมสด ร้าน CAF KUDEEJEEN (River Walk View) ร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป้า ร้านป่าอำพรณพนมฝรั่งกุฎีจีน ร้านป่าเล็กขนมฝรั่ง ร้าน Good Friday Brunch & Bar— คาเฟ่อาหารเช้า และร้านครัวป่าป้อมอาหารตามสั่ง โดย ปิ่นรัชฎ์ กาญจนนิจิทธิ และคณะ (2547) กล่าวว่า พื้นที่ชุมชนกุฎีจีนมีศักยภาพในการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวได้หลายแห่ง แต่ละแห่งประกอบด้วยสถานที่ และกิจกรรมที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ในลักษณะต่างกัน เช่น เป็นชุมชนพักอาศัย ชุมชนศาสนา และชุมชนการค้า ความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวและความพร้อมของชุมชนก็แตกต่างกันไปด้วย ผลการวิจัยในครั้งนี้ ยังสอดคล้องกับการศึกษาของ ชันทอง วัฒนประดิษฐ์ (2561) ที่ได้กล่าวถึงชุมชนย่านกะดีจีนว่า ชุมชนย่านกะดีจีนเป็นแหล่งรวมของ 6 ชุมชน คือ ชุมชนวัดกัลยาณ์ ชุมชนกุฎีจีน ชุมชนกุฎีขาวชุมชนบุปผาราม ชุมชนโรงคราม และชุมชนวัดประยุรวงศ์ เป็นชุมชนต้นแบบในการอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขมาอย่างยาวนาน และเป็นชุมชนตัวอย่างที่ประสบความสำเร็จเรื่องการท่องเที่ยวชุมชนพหุวัฒนธรรมที่สามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติสุขแม้จะมีความแตกต่างในด้านศาสนาและความเชื่อ ผลงานการวิจัยดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของชุมชนย่านกะดีจีน อันจะเป็นกลไกสำคัญที่ส่งผลต่อการสนับสนุนให้แหล่งเรียนรู้สามารถขับเคลื่อนพัฒนาแนวทางการยกระดับการเรียนรู้ให้เกิดขึ้นกับชุมชนย่านกะดีจีนได้ในอนาคต มีการศึกษาเกี่ยวกับเส้นทางจักรยานเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี 3 ระยะทาง คือ ระยะใกล้ ระยะกลาง และระยะไกล ประกอบด้วย เส้นทางไหว้พระ สถานที่สำคัญ และสถานที่ออกกำลังกาย แต่ไม่ครอบคลุมด้านอาหาร (นวิรัตน์ ประทุมตา และคณะ, 2564) สหทัยา วิเศษ และคณะ (2562) ได้สำรวจการเดินทางและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมกับแกนนำในชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องศึกษาและกำหนดเส้นทางการเดินทางและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยการออกแบบและร่างแผนที่เส้นทางท่องเที่ยวในระบบดิจิทัล 3 เส้นทาง เป็นเส้นทางสถานที่สำคัญจำนวน 3 เส้นทาง ซึ่งปัจจัยในการใช้แผนที่เส้นทางวัฒนธรรมเพื่อการเสริมสร้างการเดินทางและการใช้จักรยานเพื่อการท่องเที่ยวประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยข้อจำกัด กรนก กนกกุล (2564) ศึกษาพบว่า แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตเมืองเก่าเชียงใหม่

มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ กิจกรรมการท่องเที่ยวมีหลากหลาย ทั้งวัด โบราณสถาน ย่านตลาด ชุมชนเก่าแก่ งานวัฒนธรรมและประเพณีที่สำคัญ เช่น ยี่เป็ง ปีใหม่เมือง มีการอำนวยความสะดวกในการเดินทางท่องเที่ยว ป้ายสัญลักษณ์ ป้ายบอกทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม แต่ขณะเดียวกันยังคงมีปัญหาในเรื่องถนน สายไฟ ป้ายร้านค้าที่รูก้ำทางเดินเท้า ระบบขนส่งต่าง ๆ ไม่อำนวยความสะดวกสะดวกแก่กลุ่มผู้พิการและผู้สูงอายุ เป็นต้น การจัดกิจกรรมและประสบการณ์การท่องเที่ยว และมีการบริหารจัดการพื้นที่เพื่อการรองรับการท่องเที่ยว สำหรับพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน ได้รับประโยชน์จากโครงการปรับปรุงภูมิทัศน์ย่านกะดีจีน ที่รับผิดชอบโดยสำนักการวางผังและพัฒนาเมือง กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงจุดเชื่อมต่อทางเดินริมน้ำย่านกะดีจีน และพื้นที่ต่อเนื่องและส่งเสริมการพัฒนาพื้นที่ย่านเมืองเก่าของกรุงเทพมหานคร โดยก่อสร้างทางเดินริมน้ำเชื่อมต่อสถานที่ท่องเที่ยว สร้างความเชื่อมโยงให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางถึงกันได้ เริ่มตั้งแต่ลงสะพานสวนลอยฟ้าเจ้าพระยา หรือสะพานด้วน เลี้ยวขวาจะผ่านวัดประยูรวงศาวาสวรวิหาร วัดช้างตากุ้งี ศาลเจ้าเกียนอันเกง วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร ซึ่งสถานที่เหล่านี้เป็นสถานที่ที่เที่ยวยุริมน้ำ หรือหากเดินย้อนกลับมาฝั่งพระนคร จะสามารถเดินต่อเนื่องเข้าสู่สะพานพระพุทธยอดฟ้า ปากคลองตลาด เสาชิงช้าและย่านเยาวราชได้ (สำนักการวางผังและพัฒนาเมือง กรุงเทพมหานคร, 2566) โครงการนี้ จึงส่งผลให้มีย่านท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมชุมชนกุฎีจีนมากขึ้น ถือเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวจากสถานที่สำคัญสู่การสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในชุมชนได้

4.2.2 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ประกอบด้วย 1) ข้อมูลอาหาร พบว่า อาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และที่ยังมีจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวในปัจจุบัน มีจำนวน 20 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารหลัก ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว สตูว์ไก่ ข้าวหนุมนานคลุกฝุ่น ข้าวมันส้มตำ แกงเหงาหงอด (ต้มยำโปรตุเกส) พระรามเดินดง และผัดไทยโบราณกุ้งสด 2) อาหารว่าง ได้แก่ หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถูทอง กุ้งกระจกม้วน กระทงทองไส้สัฟแฟก และหมูคำฟ 3) ของหวาน ได้แก่ ขนมฝรั่งหลานป้าเป้า ขนมฝรั่งป้าเล็ก ขนมฝรั่งธนูสิงห์ ขนมหน้าฉลวย ขนมกล้วยดัส ขนมกุสลึง กะหรี่ปั๊ปปัสสัฟแฟก และ 2) ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประกอบด้วย ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน โดย บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ และอริยา วงษ์ทองดี (2565) กล่าวว่า อาหารพื้นบ้านที่ใช้ในการบริโภคในชีวิตประจำวัน ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบวิธีการปรุง การจัดสำรับ การจัดเสิร์ฟ รวมถึงภูมิปัญญาพื้นบ้านที่บริโภคในชีวิตประจำวันมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน อาหารคาวส่วนหนึ่งที่ใช้ในพิธีกรรมที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ปัจจุบันยังคงประกอบอาหารเหล่านี้เพื่อบริโภค ส่วนภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นของชุมชนบ้าน

วังจระเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี เกิดจากการเรียนรู้ที่สะสมมาหลายชั่วอายุคน รู้จักการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ประกอบอาหารแต่ละท้องถิ่นจึงมีความแตกต่างกัน กลายเป็นเอกลักษณ์มีรสชาติเฉพาะตัวของอาหาร และยังสามารถผลิตจำหน่ายและสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสุพรรณบุรีอีกด้วย และสอดคล้องกับ กติกา กลิ่นจันทร์แดง และ ศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564) ศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบสำคัญในการแข่งขันของแหล่งท่องเที่ยว เนื่องจากสามารถสร้างประสบการณ์ที่มีคุณภาพให้กับนักท่องเที่ยว ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารให้ประสบความสำเร็จนั้น ควรเน้นอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ (Cooking) ด้านรสชาติ (Flavor) และด้านสูตรอาหาร (Recipe) ที่สร้างการรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่โดยนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ ของที่ระลึก และเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการท่องเที่ยว สอดคล้องกับ ปวิธ ต้นสกุล (2563) พบว่าอาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตซึ่งต้องอาศัยอยู่กับธรรมชาติ จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำวัตถุดิบพืชและสัตว์มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำๆ ในสิ่งที่พึงพอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบทอดกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ซึ่งสอดคล้องกับ Thongoupragarn, (2018) ได้กล่าวถึง อาหารพื้นถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง และมีการสืบทอดต่อกันมานานนับร้อยปี มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชน เป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น มีเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่มสามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้หมู่บ้านหรือในไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา สำหรับ Zhang et al. (2019) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นทั่วไปที่เป็นอาหารแบบดั้งเดิมเป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการความแปลกใหม่ และสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยว ด้วยการค้นหาต้นตำรับของอาหารในท้องถิ่น ผู้ทำอาหาร เจ้าหน้าที่บริการ และสภาพแวดล้อมท้องถิ่นเพื่อประสบการณ์ความแท้จริงที่เชิดชูความเป็นจริงในทุกมิติ นักท่องเที่ยวในบริบทนี้ จึงชื่นชอบร้านอาหารท้องถิ่นที่มีดำเนินงานโดยผู้คนในท้องถิ่น และเป็นที่ยอมรับของประชากรในท้องถิ่น ผสมผสานระหว่างลักษณะท้องถิ่นที่รู้จักและไม่รู้จักผ่านทางวัฒนธรรมอาหาร ส่วน นันทิยา ต้นตราสืบ และวรัชต์ มัธยมบุรุษ (2561) ศึกษาพบว่าการรักษาอัตลักษณ์ และความเข้มแข็งของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้ยั่งยืน การผลักดันเมนูอาหารพื้นถิ่นสู่สากล และการสร้างรูปแบบการเรียนรู้และยอมรับด้านอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยวจะนำไปสู่หลักการที่เหมาะสมกับรูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น ทศพร ลิ้มดำเนิน (2560) ศึกษาพบว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารคลองดำเนินสะดวก มีความหลากหลายทั้งด้านรูปแบบสถานที่ท่องเที่ยว กิจกรรม เทศกาล งานประเพณีที่จัดขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี ควรสนับสนุนด้านการ

ประชาสัมพันธ์ และการพัฒนาระดับมาตรฐานร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะและตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว ให้ความรู้ความเข้าใจกับชาวบ้านในชุมชนเพื่อร่วมมือกันพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว รูปแบบสินค้าและบริการ การสร้างความยั่งยืนให้กับเศรษฐกิจในชุมชน และควบคุมดูแลสิ่งแวดล้อมรวมถึงความปลอดภัย ซึ่งการศึกษาบริบทอาหารท้องถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวชุมชน การสร้างเรื่องเล่า และวิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตามอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยวในชุมชน เป็นการส่งเสริมให้ชุมชนมีแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวในชุมชนโดยใช้เรื่องเล่าอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเป็นช่องทางสร้างงานสร้างรายได้ให้กับชุมชน นำไปสู่การยกระดับการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ (วรารัตน์ สานนท์ และ กมลพร สวนทอง, 2562) ที่ผ่านมา มีการดำเนินโครงการพัฒนามหกรรม 6 ชุมชน ในย่านกะดีจีน เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาชุมชนสู่ความมั่นคงยั่งยืน รับผิดชอบโดยสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเสริมสร้างศักยภาพการผลิต และการตลาดของผลิตภัณฑ์ชุมชน พัฒนาและส่งเสริมศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์และการตลาดของดีของชุมชนตลอดจน โครงการการท่องเที่ยวชุมชนให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน มีรูปแบบการบรรจุภัณฑ์ตอบสนองความต้องการของตลาดสามารถขยายตลาดสู่ภายนอกให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ที่ช่วยรักษาวิถีชีวิตที่อยู่ร่วมกันบนความแตกต่างทางศาสนาและความเชื่อได้อย่างมั่นคงยั่งยืน (คณะกรรมการธิการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภานิติบัญญัติแห่งชาติ, 2562) โครงการนี้ จึงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ของชุมชน ในด้านอาหารท้องถิ่นยังคงไม่สูญหายจากชุมชน เป็นการอนุรักษ์ให้นักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารท้องถิ่นเข้าเยี่ยมชมและได้รับประทานอาหารในชุมชนมากขึ้น เป็นการส่งเสริมการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในชุมชน

4.2.3 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 พัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ผลการประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 2 โปรแกรม ได้แก่ โปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเส้นทางเดินทางเท้า “เดินเท้ายลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะดีจีน และเส้นทางจักรยาน “ปั่นसानห้วงแห่งอาหารถิ่นกะดีจีน” จากการประชุมสนทนากลุ่ม พบว่า มีความเหมาะสมและเป็นไปได้ในการนำไปใช้ประโยชน์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน โดยมีข้อเสนอแนะจากกลุ่มบุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการ บุคคลในพื้นที่ ให้จัดเส้นทางให้สอดคล้องกับแผนที่ชุมชน แต่ละสถานที่ควรให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเป็นปัจจุบัน ให้มีสัญลักษณ์สื่อที่นิยมที่ใช้เป็นสัญลักษณ์แทนข้อมูลต่าง ๆ (QR code) แสดงไว้ ณ จุดทางเข้าชุมชน กลุ่มนักวิชาการเสนอแนะให้มีการประชาสัมพันธ์สถานที่สำคัญ ร้านอาหาร รายการอาหาร และข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้องผ่านทางหนังสือออนไลน์ (E-Book) เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เข้าถึงข้อมูลของชุมชนมากขึ้น สำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยว เสนอแนะให้เพิ่มกิจกรรมการสร้างประสบการณ์ชิมอาหารเพิ่มมาก

ขึ้นในโปรแกรม ผลการประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยวจากนักท่องเที่ยว พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี มีอาชีพค้าขาย รายได้ต่อเดือนระหว่าง 15,001 – 20,000 บาท และมีภูมิลำเนาส่วนใหญ่อยู่ที่ภาคกลาง ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมที่ 1 เดินเที่ยวแหล่งวัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตัง พบว่า มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด และภาพรวม และรายชื่อ ยกเว้นข้อสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ โดยมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด และด้านความเป็นไปได้ พบว่า มีความเป็นไปได้ในระดับมากที่สุดทั้งในภาพรวมและรายชื่อ ส่วนการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมที่ 2 ปั่นจักรยานท่องเที่ยวอาหารท้องถิ่นกะตัง ด้านความเหมาะสม พบว่า มีความเหมาะสมในระดับมากในภาพรวม ส่วนรายชื่อ มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุดและระดับมาก และด้านความเป็นไปได้ พบว่า มีความเป็นไปได้ในระดับมาก ทั้งในภาพรวมและรายชื่อ โดยข้อเสนอแนะที่มีความถี่สูงสุด 3 ลำดับ คือ 1) ด้านอาหาร ควรให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในโปรแกรมเพิ่มขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับเรื่องที่ศึกษา 2) ด้านเส้นทางท่องเที่ยว ควรกำหนดเส้นทางที่สอดคล้องกับการเดินเท้า หรือ การปั่นจักรยาน โดยไม่ต้องวุ่นวายไปมา เพื่อให้การท่องเที่ยวลื่นไหลตั้งแต่สถานที่ตั้งต้นจนจบโปรแกรม และ 3) ด้านสถานที่สำคัญ ควรชูประเด็นของอาหารท้องถิ่นที่ต้องการนำเสนอ เช่น การเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ กำหนดหรือแนะนำขนมปังไส้สัฟแฟก รับประทานคู่กับเครื่องดื่มที่เป็นสัญลักษณ์ ของชุมชนหรือพิพิธภัณฑ์ เป็นต้น โดย พิมพ์ชนก ไชยชนะ (2565) ได้ศึกษาและเสนอแนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารย่านเมืองเก่าสงขลาว่า ควรมีการเพิ่มสตรีทอาร์ตที่เกี่ยวกับอาหาร ปรับทัศนวิสัยในร้านอาหารให้มีมุมหรือวิวถ่ายภาพมากขึ้น เพิ่มห้องน้ำ ที่จอดรถ ป้ายบอกทาง รถมอเตอร์ไซด์ มัคคุเทศก์ จุดปฐมพยาบาล และสิ่งอำนวยความสะดวกแก่ผู้สูงอายุหรือผู้พิการ และเสนอแนะให้มีกิจกรรมมหกรรมอาหารท้องถิ่น แข่งขันรับประทานอาหาร ประกวดการทำอาหาร รวมทั้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและคนในท้องถิ่นร่วมกันวางแผนยุทธศาสตร์เกี่ยวกับการตลาด ตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ส่งเสริมให้ชุมชนเป็นเจ้าของกิจการและมีส่วนร่วมพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนวทางการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมด้านอาหาร ควรเน้นการพัฒนาองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยว (6As) ทั้งนี้ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และสร้างความสนใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหารได้ตลอดทั้งปีซึ่งสอดคล้องกับ ภัทรพร พันธุ์ (2558) พบว่า การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รองลงมา ได้แก่ การเสนอให้ชิม/รับประทานอาหาร การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น สินค้า หรือ ของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร การให้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร แนะนำแหล่งท่องเที่ยวด้านอาหาร และการทดลองทำอาหารของนักท่องเที่ยว เป็นการเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้อย่างแท้จริง ซึ่งการท่องเที่ยวของชุมชนภูมิจิน จะเน้นไปที่การ

นำเสนอสมรรถกถาปัญญาทวฒนธรรมดำนอาหารประวัติศาสตร ประเพณี และวิถีชีวิต สิ่งเหล่านี สามารถบ่งบอกและสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ความเป็นชุมชนได้อย่างชัดเจน อาหารในชุมชนกฏิจิน เป็นอาหารที่สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมจากการรับเอาอิทธิพลจากโปรตุเกส จีน และอาหารไทยราชสำนัก จึงมุ่งเน้นแนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แรงจูงใจในการท่องเที่ยว เชิงอาหาร และสมรรถกถาปัญญาทวฒนธรรมดำนอาหารของชุมชนกฏิจิน (มนชนก จุลสิกชี, 2565) ส่วน ธีระพันธ์ ปัญญาดี และคณะ (2564) ด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากการสืบค้นจาก รากฐาน (Grounded) สามารถขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเชื่อมโยงเป็นเส้นทางการ ท่องเที่ยวในแต่ละชุมชนที่มีความโดดเด่นเฉพาะอาหารพื้นถิ่นกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในแต่ละ ชุมชน เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรีให้เป็นจุดหมายปลายทาง การ ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นโดยนวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และนำไปสู่การ ท่องเที่ยวที่ยั่งยืน ส่วน ขวัญอิสรา ภูมิศิริไพบุลย์ และคณะ (2561) กล่าวว่า ในแต่ละจังหวัดในเขต พัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ มีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และความโดดเด่นที่มีทั้งความ คล้ายคลึงกันของอาหารที่ยากจะแยกได้ชัดว่าเป็นอาหารของท้องถิ่นใด และมีความแตกต่างกัน เนื่องจากชาติพันธุ์ที่แตกต่าง ทั้งไทย เขมร ลาว กูย ส่วน ดังนั้น อาหารจึงเป็นสิ่งสะท้อนวัฒนธรรม และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ส่วนเกณฑ์การประเมินศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิง อาหาร ควรประกอบด้วย 4 ด้าน 1) ด้านการดึงดูดใจนักท่องเที่ยว คือ ความโดดเด่นของอาหารใน ท้องถิ่น และการสืบทอดภูมิปัญญา 2) ด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ รูปแบบ กิจกรรมที่น่าสนใจ และการสื่อความหมาย 3) ด้านการให้บริการอาหาร คือ อาหาร สถานที่ และการ บริการอาหาร 4) ด้านประสบการณ์การท่องเที่ยว มีปัจจัยย่อยคือ การสร้างการรับรู้ใหม่และให้คุณค่า ทางจิตใจ ประสบการณ์ทางประสาทสัมผัส นอกจากนี้ยังเสนอแนะเกี่ยวกับประเด็นต่าง ๆ เช่น การ ชมแหล่งท่องเที่ยวเชื่อมโยง การบริหารจัดการของชุมชนเกี่ยวกับการต้อนรับนักท่องเที่ยว รวมถึงการ สื่อความหมาย ให้ความรู้กับนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร และจุดท่องเที่ยวต่าง ๆ ในชุมชน ส่วน สรिता พันธุ์เทียน และคณะ (2561) ศึกษาพบว่า การท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นจุดดึงดูดในการ กระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวอย่างมาก และสามารถพัฒนา เป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ได้ เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเชิง อาหารไทยสามารถแบ่งออกเป็น กลุ่มเด็กและครอบครัว กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเพื่อการศึกษาเรียนรู้ และ กลุ่มอื่น ๆ เช่น กลุ่มวัยรุ่น และวัยทำงาน โดยกิจกรรมที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มต่าง ๆ เหล่านี้ สามารถจัดขึ้นโดยภาคส่วนต่าง ๆ ทั้ง ชุมชนภาคเอกชน และภาครัฐ หรือใช้ความร่วมมือในการ จัดการร่วมกัน อีกทั้งในส่วนสนับสนุนการท่องเที่ยว และโดยจัดกิจกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต่าง ๆ ที่ใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการขับเคลื่อนทรัพยากร และแหล่งท่องเที่ยวเดิมที่มีอยู่ให้ เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวแบบใหม่ที่สามารถกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน และสร้างเอกลักษณ์ด้าน

วัฒนธรรมของชุมชน และประเทศ ในการสัมภาษณ์และจัดกิจกรรมการประชุมสนทนากลุ่ม พบว่า ในชุมชนกุฎีจีนมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวและมหาวิทยาลัย ได้ให้การสนับสนุนสิ่งอำนวยความสะดวกบางส่วนและการจัดทำข้อมูลประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวและอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชน ในขณะที่ครึ่งหนึ่งของผู้ให้สัมภาษณ์ เห็นว่า ชุมชนมีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยว ในขณะเดียวกัน มีสมาชิกอีกครั้งหนึ่งที่เห็นว่า ไม่พร้อมหรือมีความพร้อมไม่มากพอในการต้อนรับนักท่องเที่ยวที่เป็นกลุ่มใหญ่ แนวทางการส่งเสริม จึงอาจออกแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารที่เน้นการรองรับนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มเล็กเฉพาะ เน้นการสัมผัสวิถีชีวิตความเป็นอยู่ในชุมชน การสร้างประสบการณ์ด้านอาหารท้องถิ่นที่มีมนต์เสน่ห์ ของอาหารโดยเน้นความเป็นพหุวัฒนธรรมของชุมชนกุฎีจีน



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน 2) ศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน และ 3) พัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยผู้วิจัยได้จัดทำข้อมูลแบ่งเป็นสรุปผลและข้อเสนอแนะ ดังนี้

5.1 สรุปผล

5.1.1 สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน เป็นการรวบรวมข้อมูล สถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และร้านอาหารในเส้นทางท่องเที่ยว เพื่อใช้ประกอบการพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน พบว่า 1) สถานที่สำคัญ มี 5 แห่ง ได้แก่ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน โบสถ์ซางตาครู้ส เรือนจันทนภาพ และศาลเจ้าเกียนอันเกง 2) เส้นทางท่องเที่ยว 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางเดินเท้า และเส้นทางจักรยาน และ 3) ร้านอาหารในเส้นทางท่องเที่ยว 11 ร้าน ได้แก่ ร้านบ้านสกุลทอง ร้าน Window กาแฟ ร้านครัววาววับ ร้านธนูสิงห์ ร้านเฮโลนมสด ร้าน CAF KUDEEJEEN (River Walk View) ร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป้า ร้านป่าอำพรณขนมฝรั่งกุฎีจีน ร้านป่าเล็กขนมฝรั่ง ร้าน Good Friday Brunch & Bar - คาเฟ่อาหารเช้า และร้านครัวป่าป้อมอาหารตามสั่ง

5.1.2 สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

5.1.2.1 ข้อมูลอาหาร พบว่า อาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และที่ยังมีจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวในปัจจุบัน มีจำนวน 20 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารหลัก ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว สตูว์ไก่ ข้าวหนุ่ฆานคลุกฝุ่น ข้าวมันส้มตำแกงเหงาหงอด (ต้มยำโปรตุเกส) พระรามเดินดง และผัดไทยโบราณกุ้งสด 2) อาหารว่าง ได้แก่ หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถูทอง กุ้งกระจกม้วน กระทงทองไส้สัฟแฟยก และหมูคำฟ 3) ของหวาน ได้แก่ ขนมฝรั่งหลานป่าเป้า ขนมฝรั่งป่าเล็ก ขนมฝรั่งธนูสิงห์ ขนมหน่านวล ขนมกล้วยตัส ขนมกุสลั๊ง กะหรี่ปั๊บไส้สัฟแฟยก

5.1.2.2 ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประกอบด้วย 1) ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี พบว่า ในอดีต ชุมชนจะจัดงานตามวันสำคัญทางศาสนาเต็มรูปแบบ แต่ปัจจุบันเปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์สังคม ซึ่งกิจกรรมจะลดน้อยลงเหลือ 6 เทศกาล โดยอาหารที่ใช้ในเทศกาลและประเพณี เป็นอาหารที่โดดเด่นจากภูมิปัญญาโปรตุเกส ผสมผสานภูมิปัญญาไทย จีน ญวน จำนวน 11 รายการ 2) ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน เป็นเรื่องความรู้เกี่ยวกับอาหาร ที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ดัดแปลงสูตรของแต่ละครอบครัว รสชาติจึงแตกต่างกัน มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารท้องถิ่นภายในครอบครัว มีการประยุกต์ใช้เครื่องมือและวิธีการทำเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน โดยเลือกใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในชุมชนหรือบริเวณใกล้เคียง การรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะรับประทานมื้อเช้า กลางวัน และเย็นที่ปรุงสะดวก ทำรับประทานกันในครอบครัวไม่จำเป็นต้องเป็นสำรับใหญ่ บางครอบครัวนิยมดื่มกาแฟหลังมื้ออาหาร หรือ รับประทานของหวานหลังมื้ออาหาร ส่วนการกำหนดประเภทอาหาร แบ่งเป็นอาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง และของหวาน ชุมชนมีความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ตัวอย่างขนมฝรั่งของชาวจีน เชื่อว่าการรับประทานแล้วจะร่มเย็นเป็นสุข และความเชื่อของชาวคริสต์เกี่ยวกับยาทวาย ที่ไม่รับประทานเนื้อในวันถือศีลมหาพรต และ 3) ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยชุมชนต้องการให้พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่สำคัญและรูปแบบวิถีชีวิตการกิน ซึ่งชุมชนมีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มเล็ก และต้องติดต่อกับประธานชุมชนโดยตรง ในการส่งเสริม สนับสนุน ควรจัดโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ที่มีกิจกรรมสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวชุมชน

5.1.3 สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 พัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

5.1.3.1 ผลการประเมินร่างโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

1) ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี มีอาชีพค้าขาย รายได้ต่อเดือนระหว่าง 15,001 – 20,000 บาท และมีภูมิลำเนาส่วนใหญ่อยู่ในภาคกลาง

2) ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โปรแกรมที่ 1 เดินเท้ายลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตังจีน ด้านความเหมาะสม พบว่า มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.33 และรายข้อ ยกเว้นข้อสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ โดยมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.60 รองลงมา คือ เส้นทางในโปรแกรมจากจุดเริ่มต้นตลอดโปรแกรม และรายการอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.43 และ 4.33 ตามลำดับ และด้านความเป็นไปได้ พบว่า มีความ

เป็นไปได้ในระดับมากทั้งในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.35 และรายข้อ โดยพบว่า ภาพรวมของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้โดยมีความเป็นไปได้ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมา คือ ร้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน และช่วงเวลาที่กำหนดในโปรแกรมท่องเที่ยว ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน

3) ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมที่ 2 บัณฑิตห้วงแห่งอาหารท้องถิ่นกะต๊อ ด้านความเหมาะสม พบว่า มีความเหมาะสมในระดับมากในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.36 ส่วนรายข้อ มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ และเส้นทางในโปรแกรมจากจุดเริ่มต้นตลอดโปรแกรม ค่าเฉลี่ย 4.60 และ 4.57 ตามลำดับ รองลงมา คือ รายการอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน และ ภาพรวมของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 และ 4.40 ตามลำดับ 2) ด้านความเป็นไปได้ พบว่า มีความเป็นไปได้ในระดับมากทั้งในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.32 และรายข้อ โดยพบว่า ภาพรวมของโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีความเหมาะสมและเป็นไปได้โดยมีความเป็นไปได้ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมา คือ เส้นทางในโปรแกรมจากจุดเริ่มต้นตลอดโปรแกรมและช่วงเวลาที่กำหนดในโปรแกรมท่องเที่ยว ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน

4) ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน แบ่งข้อเสนอแนะเป็น 4 ด้าน คือ ด้านเส้นทางท่องเที่ยว ด้านอาหาร ด้านสถานที่สำคัญ และด้านอื่น ๆ พบว่า ด้านเส้นทางท่องเที่ยวมีข้อเสนอแนะ 3 ข้อ ด้านอาหารมีข้อเสนอแนะ 2 ข้อ ด้านสถานที่สำคัญข้อเสนอแนะ 2 ข้อ และด้านอื่น ๆ ข้อเสนอแนะ 3 ข้อ โดยข้อเสนอแนะที่มีความถี่สูงสุด 3 ลำดับ คือ 1) ด้านอาหาร ได้แก่ ควรให้ความสำคัญกับการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในโปรแกรมเพิ่มขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับเรื่องที่ศึกษา ความถี่เท่ากับ 7 2) ด้านเส้นทางท่องเที่ยว ได้แก่ ควรกำหนดเส้นทางที่สอดคล้องกับการเดินเท้า หรือ การปั่นจักรยาน โดยไม่ต้องวกลงไปมา เพื่อให้การท่องเที่ยวลื่นไหลตั้งแต่สถานที่ตั้งต้นจนจบโปรแกรม ความถี่เท่ากับ 5 3) ด้านสถานที่สำคัญ ได้แก่ ควรชูประเด็นของอาหารท้องถิ่นที่ต้องการนำเสนอ เช่น การเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ กำหนดหรือแนะนำขนมปังไส้สัพเพยก ทานคู่กับเครื่องดื่มที่เป็นสัญลักษณ์ของชุมชนหรือพิพิธภัณฑ์ เป็นต้น ความถี่เท่ากับ 4 จากข้อเสนอแนะในกิจกรรมการประชุมสนทนากลุ่ม และจากการประเมินโดยนักท่องเที่ยว ผู้วิจัยได้ปรับปรุงโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ทั้ง 2 โปรแกรม

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งนี้

5.2.1.1 ข้อเสนอแนะในการวิจัยจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 จากผลการวิจัย พบว่า ในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน ประกอบด้วย สถานที่สำคัญ สถานที่ท่องเที่ยว และร้านอาหารที่จำหน่ายทั้งอาหารทั่วไป และอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชน ซึ่งนักท่องเที่ยวยังขาดข้อมูลเกี่ยวกับพิกัดที่แสดงเส้นทางการเดินเท้า หรือจักรยาน เพื่อไปยังจุดหมายที่ต้องการ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรสนับสนุนโดยการทำป้ายบอกทาง ปรับปรุงเส้นทางให้สะดวกต่อการเดินทางของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่เป็นผู้สูงอายุ

5.2.1.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 จากผลการวิจัย พบว่าอาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และที่ยังมีจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีจำนวน 20 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารหลัก ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว สตูว์ไก่ ข้าวหนุμαν คลุกฝุ่น ข้าวมันส้มตำ แกงเหงาหงอด (ต้มยำโปรตุเกส) พระรามเดินดง และผัดไทยโบราณกุ้งสด 2) อาหารว่าง ได้แก่ หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถูทอง กุ้งกระจกม้วน กระทงทองไส้สัฟแฟก และหมูคั่ว 3) ของหวาน ได้แก่ ขนมฝรั่งหลานป้าเป้า ขนมฝรั่งป้าเล็ก ขนมฝรั่งธนูสิงห์ ขนมหน้านวล ขนมกล้วยดัส ขนมกุสลัง กะหรี่ปั๊ปปัสสัฟแฟก ซึ่งจากการสำรวจ พบว่า นักท่องเที่ยวบางส่วนยังขาดข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของอาหาร รวมทั้งวัตถุดิบ และวิธีการปรุง เพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจใช้บริการในร้าน ปัจจุบันร้านอาหารส่วนใหญ่จะประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ แต่ขาดข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ดังนั้น ร้านอาหารจึงควรมีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลอาหารท้องถิ่น โดยผ่านสื่อต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์ หนังสือออนไลน์ เพื่อแสดงข้อมูลร้านอาหาร รายการอาหาร ภาพประกอบ และ ราคา

5.2.1.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัยจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 จากการสัมภาษณ์ตัวแทนชุมชนและผู้ประกอบการ พบว่า การประกอบอาชีพโดยเฉพาะด้านอาหารเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวมีลักษณะเป็นธุรกิจขนาดเล็กในครอบครัว โดยมีจุดประสงค์หลักเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มเล็กที่สนใจศึกษาเรื่องราวของชุมชน และต้องการสร้างประสบการณ์ร่วมกับคนในพื้นที่ ในลักษณะ “การท่องเที่ยวเชิงคุณภาพ” ดังนั้น จึงควรจัดโปรแกรมท่องเที่ยวที่เน้นศึกษาภูมิปัญญา วัฒนธรรม ประเพณีที่สร้างประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น โดยจัดเป็นกลุ่มขนาดเล็ก และควรประสานงานกับประธานชุมชนล่วงหน้าในระยะเวลาหนึ่งเพื่อเตรียมการต้อนรับได้เหมาะสม

5.2.1.4 ข้อเสนอแนะในภาพรวม หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวควรส่งเสริมสนับสนุนการประกอบอาชีพด้านอาหารท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาและมีเอกลักษณ์เฉพาะของชุมชนกุฎีจีน โดยประชาสัมพันธ์แก่นักท่องเที่ยว ด้วยการใช้ความรู้เรื่องประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ สร้างค่านิยมการกินอาหารท้องถิ่น

5.2.1.5 การนำงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ จากกิจกรรมการประชุมสนทนากลุ่ม ผู้เข้าร่วมกิจกรรมโดยเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการ และกลุ่มนักวิชาการเสนอแนะให้ประชาสัมพันธ์ สถานที่สำคัญ ร้านอาหาร รายการอาหารที่แสดงรายละเอียดของข้อมูลให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ก่อน ตัดสินใจใช้บริการหรือชิมอาหาร โดยจัดทำข้อมูลดังกล่าวในรูปแบบหนังสือออนไลน์ (E-book) ผู้วิจัย จึงได้จัดทำขึ้นโดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชนกุฎีจีน ใช้ชื่อ หนังสือออนไลน์ว่า “เที่ยวवलเสน่ห์ถิ่นกะตี่จีน” ตามรายละเอียดในภาคผนวก ง

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

5.2.2.1 การวิจัยครั้งนี้ศึกษาเฉพาะอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีนเท่านั้น ดังนั้น จึงควรวิจัยโดยขยายขอบเขตครอบคลุม “ย่านกะตี่จีน” ซึ่งรวมถึงชุมชนกุฎีจีน ชุมชน บุปผาราม ชุมชนวัดกัลยาณ์ ชุมชนกุฎีขาว ชุมชนวัดประยุรวงศ์ และชุมชนโรงคราม โดยรวบรวม ข้อมูลจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น บนเส้นทางท่องเที่ยว

5.2.2.2 การวิจัยครั้งนี้ศึกษาอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีนของทุกเชื้อสาย จึงควรมีการศึกษาอาหารเฉพาะแต่ละเชื้อสายในเชิงลึก ได้แก่ เชื้อสายโปรตุเกส จีน ญวน ไทย โดยศึกษาในเชิงลึกถึงเอกลักษณ์ ประวัติศาสตร์ เรื่องเล่า และพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวที่ให้นักท่องเที่ยวสร้างประสบการณ์การทำอาหารร่วมกับชุมชน



เอกสารอ้างอิง

- กติกาก กลิ่นจันทร์แดง. (2563). *อัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในเมืองรอง*
ทางการท่องเที่ยวของกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1.
[วิทยานิพนธ์ปริญญาโทระดับบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- กติกาก กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ดาบเพชร. (2564). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร
ด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น. *วารสารชุมชนวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา*,
15(3), 144 - 157.
- กรมการท่องเที่ยว. (2561). *แผนยุทธศาสตร์พัฒนาการท่องเที่ยว พ.ศ.2561-2564 ของกรมการท่องเที่ยว*.
กรมการท่องเที่ยว.
- ชนมฝรั่งกุฎิจินหลานแม่เป่า. (2565). ชนมฝรั่งกุฎิจินหลานแม่เป่า. <https://shorturl.asia/Xtm8Z>.
- ชั้นทอง วัฒนะประดิษฐ์. (2561). ชุมชนสันติสุขในพุทธศตวรรษที่ 26 ถอดบทเรียนชุมชนสันติสุขใน
พื้นที่ที่มีความขัดแย้ง. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์*, 6(1), 13 - 24.
- คณะกรรมการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภานิติบัญญัติแห่งชาติ. (2562).
การขับเคลื่อนการพัฒนาชุมชนย่านกะดีจีนสู่ความมั่นคงยั่งยืน. สภานิติบัญญัติแห่งชาติ
- จุฑารัตน์ สุภาชี. (2544). *การผลิตและการบริโภคถั่วเน่าของกลุ่มไทยใหญ่ อำเภอแม่สะเรียง*
จังหวัดแม่ฮ่องสอน. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทระดับบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จุฑาธิปต์ จันทร์เอียด อังสุมาลิน จำนงชอบ และณัฐพัชร มณีโรจน์ (2565). แนวทางการพัฒนาการ
เรียนรู้ทางด้านการท่องเที่ยวอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษ
ที่ 21 โดยใช้ชุมชนเป็นฐานห้องปฏิบัติการทางสังคม (Social lab).
วารสารสหศาสตร์ศรีปทุมชลบุรี, 8(3), 109 - 125.
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา, อรอนงค์วรงค์ และเสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล. (2560). *อาหารพื้นบ้าน :
กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ*.
มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
- ขวลีย์ ณ ถลาง. (2562). *แนวทางการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมด้านอาหาร*
ในเขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ และเขตคลองสาน. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทระดับบัณฑิต
ไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยพะเยา.
- ชำนาญ ปาณาวงษ์. (2563). *ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ: จากแนวคิดทฤษฎีสู่การปฏิบัติ*.
(พิมพ์ครั้งที่ 2). มหาวิทยาลัยนเรศวร.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ณัฐนิชา กรกิ่งมาลา และไตรรัตน์ จารุทัศน์. (2564). แนวทางการปรับสภาพแวดล้อมของชุมชนพหุวัฒนธรรมเพื่อผู้สูงอายุกรณีศึกษา ชุมชนรอบศาสนสถานย่านกุฎีจีน เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร. *สารศาสตร์*, 4(3), 599 - 611.
- ตฤตถ์ นพคุณ (2558). ท่องเที่ยวไทยสร้างรายได้ทั่วถิ่น. *วารสารเศรษฐกิจและสังคม*, 52(1), 44 - 46.
- ทวีพงษ์ วิชัยดิษฐ. (2562). *เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร*.
<https://www.mgonline.com/online/section/detail/9620000066671>
- ทวีศักดิ์ นพเกษร. (2548). *วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เล่ม 1 คู่มือปฏิบัติการวิจัยประยุกต์เพื่อพัฒนาคน*
องค์กร ชุมชนสังคม. ชมรมพยาบาลชุมชนแห่งประเทศไทย.
- ทศพร ลิ้มดำเนิน (2560). *แนวทางการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารกรณีศึกษาคลอง*
ดำเนินสะดวก อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจไม่
ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ธนาคารกรุงเทพ. (2562). *Food Tourism กินเพื่อเข้าใจวิถีพื้นเมือง*.
<https://www.bangkokbanksme.com/en/food-tourism-lifestyle>.
- ธีระพันธ์ ปัญญาดี, นิสากร คุณวงศ์, กฤษดา ตั้งชาวล, พิชรุจน์ เขียวน้อย และชนัยกานต์ เปี่ยมสง่า.
 (2565). การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อ
 การเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ในเขตจังหวัดเพชรบุรี, *วารสารมนุษยสังคมปริทัศน์*,
 24(1), 7 - 24.
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2563). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS และ AMOS*.
 กรุงเทพมหานคร : บิซซิเนสอาร์แอนด์ดี.
- นพวรรณ น้ำทับทิม. (2562). *การท่องเที่ยว 3 วัฒนธรรมในเขตบางกอกน้อย บางกอกใหญ่*
และเขตคลองสาน. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจไม่
ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยพะเยา.
- นิธิภัทร บาลศิริ (2563). *การจัดการแหล่งเรียนรู้เชิงวัฒนธรรมแบบมีส่วนร่วมเพื่อเสริมสร้างอัตลักษณ์*
ชุมชนบนฐานเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์และภูมิปัญญาท้องถิ่น. [วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิตไม่
ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- นันทิยา ตันตราสืบ และวราวิชต์ มัธยมบุรุษ. (2561). วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่รูปแบบการท่องเที่ยว
 อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์. *วารสารอารย*
ธรรมศึกษา โขง-สาละวิน, 19(1), 139 - 158.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- นงลักษณ์ หงส์คำ. (2557). วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อ: อดีตและปัจจุบัน. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุษบา ทองอุปการ. (2561). อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมกรณีศึกษาชุมชนบ้านต๋องแดง จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรญาณ*, 5(1), 107 - 119.
- บุษกร เชี่ยวจินตกานต์. (2561). เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ*, 13(25), 103 - 118.
- บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ และอริยา วงษ์ทองดี. (2565). อาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่น ชุมชนบ้านวังจรเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 4(1), 52 - 63.
- เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความได้เปรียบของประเทศไทย. *วารสารวิชาการสมาคมสถาบันอุดมศึกษา เอกชนแห่งประเทศไทย*, 24(1), 103 - 116.
- ปวิธ ต้นสกุล (2563). แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารกรณีศึกษาชุมชนนาบอน อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. *WMS Journal of Management Walailak University* Vol, 9(1), 81 - 92.
- ประไพพิมพ์ สุธีสินนท์ และประสพชัย พสุนนท์. (2559). กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. *วารสารปริชาต มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 29(2), 31 - 48.
- ปรัชญากรณ์ ไชยคช, วัชร ชัยเขต และปณต ประคองทรัพย์. (2564). รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวอย่างรับผิดชอบในเมืองท่องเที่ยวรอง กรณีศึกษาจังหวัดแม่ฮ่องสอน. *วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยวิทยาเชิงพุทธ*, 6(12), 288 - 304.
- ปัญญาพร ธนาวชิรานันท์, สุจิรา เมन्छ และณพงศ์ รุจิวรรัตน์. (2563). การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวชุมชนสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม เป็นฐาน. *วารสารมหาวิทยาลัยคริสเตียน*, 26(2), 97 - 112.
- ปาจริย์ สุขภิรมย์. (2564). บทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา*, 29(3), 54 - 75.
- ปิ่นรัชฎ์ กาญจนะขัติ. (2547). การศึกษาเพื่อการอนุรักษ์ และพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวทางน้ำในกรุงเทพฯชั้นในและบริเวณใกล้เคียง. (รายงานการวิจัย) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- พะยอม ธรรมบุตร. (2565). นวัตกรรมเชิงยุทธศาสตร์ เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในชุมชนวัดทองนพคุณ เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ*, 1(16), 158 - 170.
- พัชรี ตั้งตระกูล, กรุณา วงษ์กระจ่าง, ศิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์ และณรงค์ สมพงษ์. (2561). การส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่นของ จังหวัดภูเก็ต. *คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*.
- พาณิพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์, สุริดา รัตนวณิชย์พันธุ์ และมาลี ทวีวุฒิอมร. (2544). *การศึกษานโยบายพื้นบ้าน : กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง*. พี. เพรส จำกัด.
- พิพิธภัณฑสถานชุมชนกุฎีจีน (2565). *Baan Kudichin Museum*.
https://www.facebook.com/baankudichinmuseum/?ref=embed_page
- พิชญ์สินี บุญญานุพงศ์ และปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์. (2562). *พฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่*. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิศมัย จัตุรันต์ และชวลีย์ ณ ถลาง (2565). *พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชนของกรุงเทพมหานคร*. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยพะเยา.
- พงษ์ภาณุ เศวตรุนทร์. (2559). *ภาวะเศรษฐกิจการท่องเที่ยว*. เอ็กเซลเลนซ์บิสเนสแมเนจเม้นท์.
- ภัทรพร พันธุ์. (2558). การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย. *วารสารเทคโนโลยีภาคใต้*, 8(2), 27 - 37.
- มณีรัตน์ วิสวกรรยา (2559). *OSOTHO to the regions: กุฎีจีน...ชุมชนเล็กๆ ที่ไม่ได้มีดีแค่ขนม*.
www.osttotheregions.blogspot.com
- มนชนก จุลสิขี. (2565). การสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร. *วารสารที่ค้นคว้าวัฒนธรรม สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา*, 21(2), 186 - 207.
- รณภพ นพสุวรรณ, จันทิมา เขียวแก้ว และสุจิตรา เปลี่ยนรุ่ง. (2566). การสืบสานภูมิปัญญาบรรพบุรุษวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะบนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทย. *วารสารปราชญ์ประชาคม*, 1(1), 72 - 82.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ราณี อมรินทร์รัตน์ (2561). การศึกษาเปรียบเทียบความต้องการของนักท่องเที่ยวในการท่องเที่ยวชุมชน: กรณีศึกษาชุมชน 6 แห่งในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิจัยและพัฒนา* วไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 13(2), 86 - 94.
- ร้าน Window กาแฟ. (2565). *กะหรี่ปั๊ฟไส้สัฟเฟอและยก (กะหรี่ปั๊ฟ)*.
https://www.facebook.com/windowcoffee/?locale=th_TH
- วรรัตน์ สานนท์ และ กมลพร สอนทอง. (2562). การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว เรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม. *วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม*, 2(6), 97 - 114.
- วรวิทย์ วชิรวรกุลชัย และ นพพร จันทรรักษ์. (2561). การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิม. *วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร*, 16(2), 129 - 139.
- วงศ์ระวิทย์ น้อมนำทรัพย์. (2565). การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ บนฐานภูมิปัญญาช่างศิลป์จังหวัดนครปฐม. *วารสารศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ*. 4(3), 443 - 456.
- วงศ์วิภา โสสุวรรณจินดา, ณัฐกานต์ ร่องทอง และ สุรีย์ ยอดฉิม (2564). การตลาดเพื่อการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตามฐานอัตลักษณ์ชุมชนในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร กรุงเทพมหานคร*, 12(2). 414 - 431.
- ศรัณยา เสี่ยงอารมณ. (2557). การออกแบบอุตสาหกรรมเพื่อชุมชน: กรณีศึกษาการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีน. *วารสารวิชาการคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*, 63(1), 135 - 150.
- ศันสนีย์ อุดมอ่า. (2542). *เอกสารประกอบการสอนรายวิชานมอ. [เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์]* คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- อดิชาติ บัวขาว. (2559). *เส้นทางเชิงประวัติศาสตร์ศิลปะกับความหลากหลายทางวัฒนธรรมบริเวณชุมชนโบราณแขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร*. สาขาวิชาประวัติศาสตร์ศิลปะ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศุภากร สุรดิษฐ์ และศราวุธ แรมจันทร์. (2563). การพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตกรุงเทพมหานคร. *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*, 22(1), 72 - 84.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สหทัยา วิเศษ, รุ่งสุริยัณห์ สุนันตะ และลชญา ชมตระกูล. (2562). การจัดทำแผนที่เส้นทางวัฒนธรรม เพื่อเสริมสร้างการเดินทางและการใช้จักรยานในการท่องเที่ยว อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา. *วารสารบัณฑิตแสงโคมคำ*, 4(2), 151 - 164.
- สริตา พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทจร และมาริสสา โกเศสโยธิน. (2561). รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา*, 9(3), 190 - 198.
- สิทธิศักดิ์ เตียเงา และกนกวรรณกรรณ์ หลวงวังโพธิ์. (2565). การสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นและการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์. *วารสารวิชาการนอร์ทกรุงเทพ*, 11(1), 184 - 199.
- สุชัยญา รักบำรุง. (2563). *วัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน กับความมั่นคงด้านสุขภาพของกลุ่มชาติพันธุ์อาข่า บ้านผาหม้ออำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย*. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุนีย์ ศักดาเดช. (2549). *อาหารท้องถิ่น*. จันทบุรี: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- ส.พลายน้อย. (2555). *เล่าเรื่องเมืองบางกอกฉบับสมบูรณ์*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). สำนักศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- สำนักการวางผังและพัฒนาเมือง กรุงเทพมหานคร. (2566). *โครงการปฏิรูปที่ดินย่านกะดีจีน*. <https://webportal.bangkok.go.th/cpubd/page/sub/19152/การปรับปรุงภูมิทัศน์ย่านกะดีจีน>.
- สำนักงานเขตธนบุรี. (2555). *ธนบุรีไกด์: คู่มือแนะนำแหล่งท่องเที่ยว เขตธนบุรี*. มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย.
- สำนักงานเลขาธิการของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ. (2564). *รายงานสรุปผลการดำเนินการตามยุทธศาสตร์ชาติประจำปี 2564*. สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
- สำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล กรุงเทพมหานคร. (2561). *แผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ฉบับปรับปรุง*. สำนักงานกรุงเทพมหานคร.
- อุทุมพร เรืองฤทธิ์ และผกามาศ ชัยรัตน์. (2565). รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทดำบ้านดอนมะนาว จังหวัดสุพรรณบุรี. *วารสารศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ*, 4(1), 113 - 127.
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. (2561). *คู่มือกระบวนการพัฒนาและยกระดับกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์*. บริษัท บัคพลัส พับลิชชิง จำกัด.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

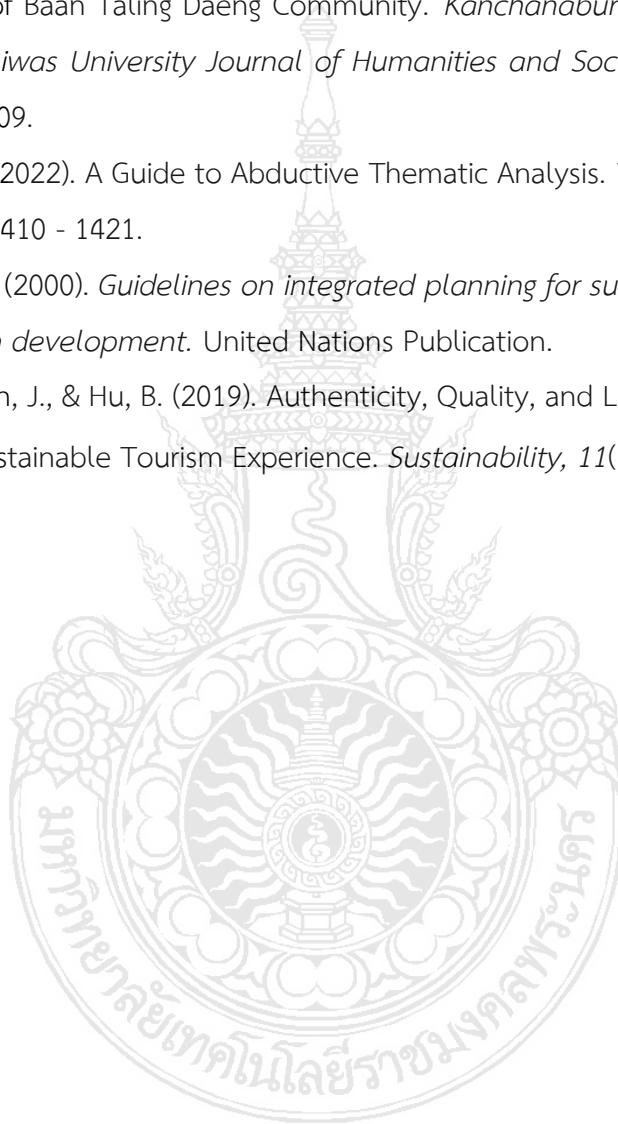
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. (2563). *รายงานประจำปี 2563*. สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Alzbeta Kiralova, (2021). Local Food as a Tool of Tourism Development in Regions. *International Journal of Tourism and Hospitality Management in the Digital*, 5(1), 54 - 68.
- Chamnancha, B. (2018). Gastronomy Tourism: Thailand's Competitiveness. *Apheit Journal*, 24(1), 103 - 116.
- Chavarria, L. & Auksorn, P. (2017). Understanding international tourists' attitudes towards street food in Phuket, Thailand. *Tourism Management Perspectives*, 21(1), 66 - 73.
- Danica G.H. & Anneliese A. Singh. (2012). Qualitative Inquiry in Clinical and Educational Settings. *International Statistical Review*, 81(1), 167 - 168.
- Designate Areas for Sustainable Tourism. (2016). *Gastronomy Tourism*. Cocoon and Co Ltd.
- Dixit Saurabh K., Prayag G., (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *TOURISM RECREATION RESEARCH*, 47(3), 217 – 220.
- Donald, G., Richard, N., & Tommy, D. (2014). *Foodies and Food Tourism*. Goodfellow Publisher Ltd.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68(1), 250 – 263.
- Gleblumjeak S., Sangaroon P., & Aemsri K. (2019). Local Community Branding – A Case study Of Kudeejeen Community, Bangkok Thailand. ©ICBTS Copyright by Author(s) /The 2019 international Academic Multidisciplines Research Conference in Switzerland, 66 - 72.
- Google Maps. (2566). *แผนที่สถานที่ในการวิจัยชุมชนภูเก็ต*. <https://citly.me/E0slM>
- Halkier H., & James, L. (2022). Learning, adaptation and resilience: The rise and fall of local food networks in Denmark. *Journal of Rural Studies*, 95(22), 294 – 301.

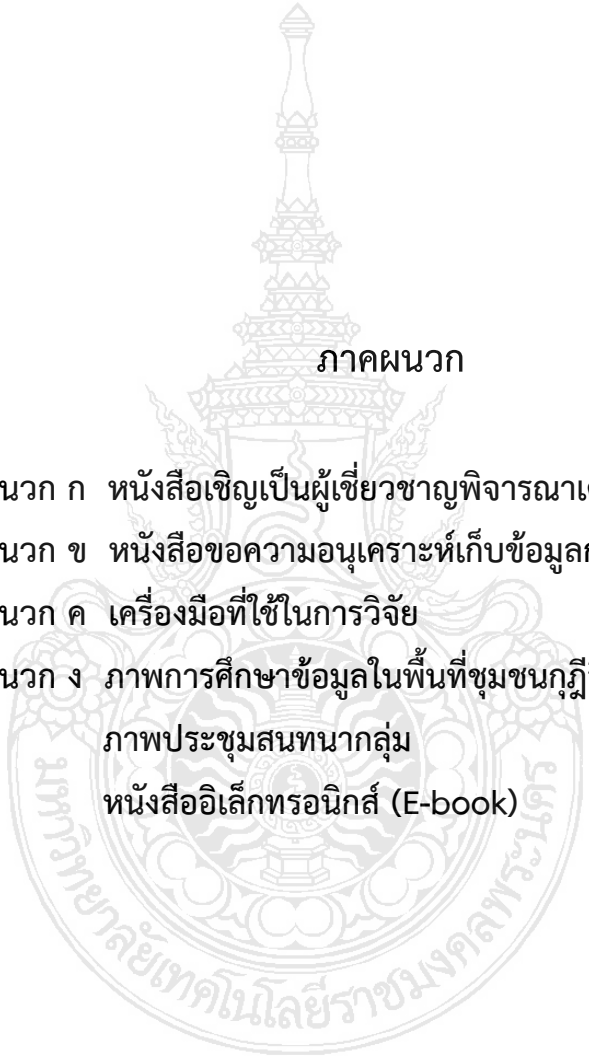
เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Hashemi, S., Mohammed, H. J., Kiumarsi, S., Kee, D. M. H., & Anarestani, B. B. (2021). Destinations food image and food neophobia on behavioral intentions: Culinary tourist behavior in Malaysia. *Journal of international food & agribusiness marketing*, 35(1), 1 - 22.
- Kattiyapornpong U., Ditta-Apichai M., Chuntamara Ch. (2022). Exploring gastronomic tourism experiences through online platforms : evidence from Thai local communities. *Gastronomic Tourism Experiences and Experiential Marketing*, 47(3) 241 - 257.
- Langdrige, D. (2007). *Phenomenological Psychology: Theory, Research and Method*. Harlow, Pearson Education.
- Lee, K. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 54(1), 1 – 9.
- Nastasi, B. K., & Schensul, S. L. (2005). Contributions of qualitative research to the validity of intervention research. *Journal of School Psychology*, 43(3), 177–195.
- Polat, S., & Aktaş-Polat, S. (2020). Transformation of local culinary through gastronomy tourism. *Sosyoekonomi*, 28(43), 243 - 256.
- Puntien S., Ritthichairoek A., Pantana P., & Luangsa-art N. (2022). Development of Health Tourism Route Model base on Local Wisdom and Culture, Ranong Province, Thailand. *Central European Management Journal*, 30(4), 2217-2222.
- Richards, G. & Wilson, J. (2006). Developing creativity in tourist experiences: a solution to the serial reproduction of culture? . *Tourism Management*, 27(1), 1408 - 1413.
- Shalini, D., & Duggal, S. (2015). A review on food tourism quality and its associated forms around the world. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 4(2), 1 - 12.
- Stone, M. J., Migacz, S., & Wolf, E. (2019). Beyond the journey: The lasting impact of culinary tourism activities. *Current Issues in Tourism*, 22(2), 147–152.
- Thanusingha. (2565). *ขนมฝรั่งกุฎีจีน* สืบค้นจาก <https://shorturl.asia/rpEd7>

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Thongoupragarn, B. (2018). Local Food: Food Security in the Cultural Dimension: A case study of Baan Taling Daeng Community. *Kanchanaburi Province. Princess of Naradhiwas University Journal of Humanities and Social Sciences*, 5(special), 107 - 109.
- Thompson, J. (2022). A Guide to Abductive Thematic Analysis. *The Qualitative Report*, 27(5), 1410 - 1421.
- United Nation. (2000). *Guidelines on integrated planning for sustainable tourism development*. United Nations Publication.
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Sustainability*, 11(12), 34 - 37.





ภาคผนวก

ภาคผนวก ก หนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

ภาคผนวก ค เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

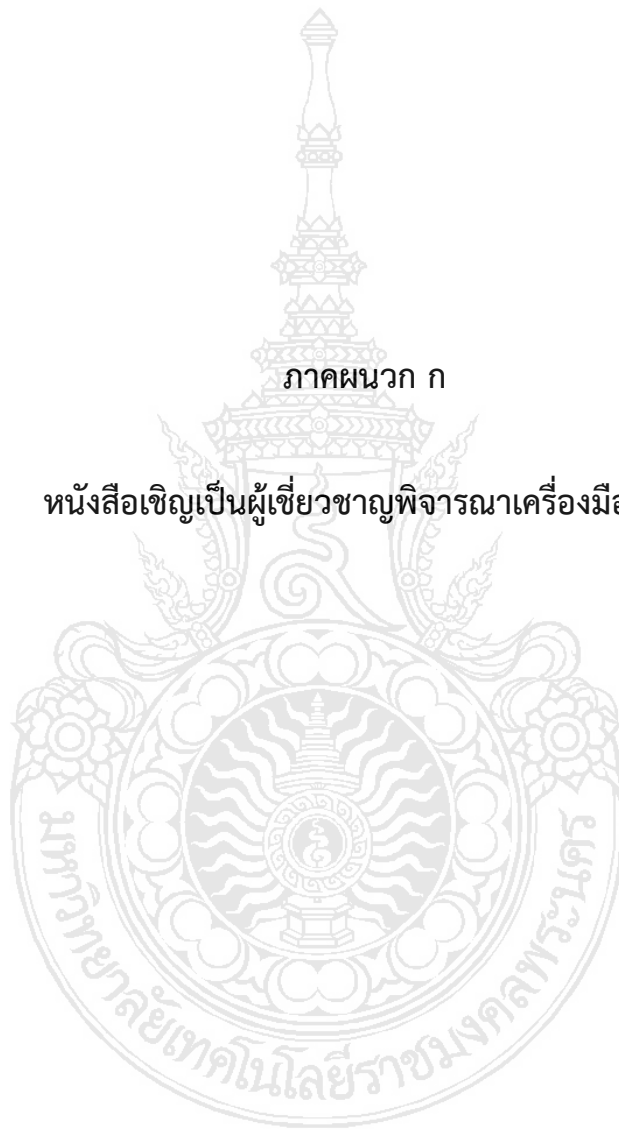
ภาคผนวก ง ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน

ภาพประชุมสนทนากลุ่ม

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book)

ภาคผนวก ก

หนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๓๔๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน คุณนาวินี พงศ์ไทย

ด้วย นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหาและประเมินความเหมาะสมของเครื่องมือ ให้กับนางสาวพัชร์ศศิ ศรีพัฒน์พรกุล

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๕๓๔๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณปิ่นทอง วงษ์สกุล

ด้วย นางสาวพัชรศ ศิริพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ "การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน" โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหาและประเมินความเหมาะสมของเครื่องมือ ให้กับนางสาวพัชรศ ศิริพัฒน์พรกุล

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmu.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๕๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๓๔๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นางสาวกนกวรรณ ศิริโสม

ด้วย นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหาและประเมินความเหมาะสมของเครื่องมือ ให้กับนางสาวพัชร์ศศิ ศรีพัฒน์พรกุล

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสตรโสม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๓๗๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๒๑๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการเขตธนบุรี สำนักงานเขตธนบุรี

ด้วย นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎจีน จำนวน ๕๐ คน
ตั้งแต่วันที่ ๑๕ กันยายน - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพ
ในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๔๕ ๙๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณจรรยา จันทนภาพ เรือนจันทนภาพ

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗
และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติ
คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล 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 ๐๖ ๕๓๔๕ ๔๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๒๑๖



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ประธานชุมชนกุฎจีน

ด้วย นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎจีน จำนวน ๕๐ คน
ตั้งแต่วันที่ ๑๕ กันยายน - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพ
ในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๔๕ ๙๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน เจ้าหน้าที่ดูแลวัดกัลยาณมิตรรวมมหาวิทยาลัย

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิธีพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗
และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติ
คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๔๕ ๔๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณนาวิณี พงศ์ไทย (บรรณารักษ์) พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎิจีน

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎิจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล 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@rmu.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๙๕ ๙๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน เจ้าหน้าที่ดูแลศาลเจ้าเกียนอันเกง

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗๗ ต่อ ๘๖๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๙๕ ๔๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน เจ้าหน้าที่ดูแลวัดช่างดาครุฑ ภูเก็ต

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูเก็ต” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิธีพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗
และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติ
คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ สไตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๖๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmu.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๙๕ ๙๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๓๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณทวีศักดิ์ ลิขิตเรืองศิลป์ ครีวาววับ

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ - มกราคม ๒๕๖๗
และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติ
คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ สไตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๙๕ ๙๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๕๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณกัญญภัท อัครดาณีน CAF KUDEEJEEN (River Walk View)

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๔๕ ๔๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณชนิษฐา สุกุลทอง บ้านสุกุลทอง

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗
และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติ
คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmu.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๙๕ ๙๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณทีปกร สุจิตจรจุล ร้านธนสิงห์

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโอม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๔๕ ๔๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณอำพรณ นิมเขียง ร้านป้าอำพรณ ขนมฝรั่งกุฎีจีน

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล 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 ๐๖ ๕๓๙๕ ๙๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณวิลิณี มณีสวัสดิ์ ร้านขนมฝรั่งกุฎีจีน หลานแม่เป้า

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๔๕ ๔๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๗/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณดวงพร จันทร์คคะ คร่ำป่าป้อม อาหารตามสั่ง

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พื้พะระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗
และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติ
คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๙๕ ๙๓๖๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๑๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณอุไรวรรณ มณีประสิทธิ์ ร้านป่าเล็ก ชนม์ฝรั่งกุฎีจีน

ด้วยนางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิธีพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗
และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติ
คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสตรไยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๕๓๔๕ ๙๓๖๕

ภาคผนวก ค

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย





แบบสำรวจเพื่อการวิจัย

เรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

คำชี้แจง แบบสำรวจนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน เพื่อศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน และเพื่อพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยแบบสำรวจนี้ ใช้ในการรวบรวมข้อมูลสถานที่สำคัญ เส้นทางท่องเที่ยว และร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว เพื่อใช้ประกอบข้อมูลการพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน แบ่งออกเป็น 2 ตอน

ตอนที่ 1 การสำรวจข้อมูลสถานที่สำคัญบนเส้นทางท่องเที่ยว: เส้นทางเดินเท้าและเส้นทางจักรยาน

1.1 เส้นทางเดินเท้า

ตารางที่ 1.1 เส้นทางเดินเท้า

ลำดับ	สถานที่สำคัญ	พิกัด	หมายเหตุ
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

1.2 เส้นทางจักรยาน

ตารางที่ 1.2 เส้นทางจักรยาน

ลำดับ	สถานที่สำคัญ	พิกัด	หมายเหตุ
1.			
2.			
3.			
4.			

ตอนที่ 2 การสำรวจข้อมูลร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยว

ตารางที่ 1.3 ข้อมูลร้านอาหาร

ร้านอาหาร	ชื่ออาหาร	หมายเหตุ
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		



แบบสัมภาษณ์สำหรับบุคลากรภาครัฐและบุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีนเพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน เพื่อศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน และเพื่อพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

สำหรับการสัมภาษณ์ในครั้งนี้ เป็นการรวบรวมข้อมูลประกอบการจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการให้ข้อมูล ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการวิจัยในครั้งนี้

นิยาม “เส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” หมายถึง เส้นทางท่องเที่ยวในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางเดินเท้า และ เส้นทางจักรยาน ประกอบด้วย 1) ข้อมูลสถานที่สำคัญ 2) ข้อมูลร้านอาหาร ประกอบด้วย ชื่ออาหาร/รายการอาหาร ประเภทอาหาร ลักษณะอาหาร ราคาต่อหน่วย และพิกัดร้านอาหาร 3) ข้อมูลโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของชุมชนกุฎีจีน

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลและข้อมูลทั่วไป

1.1 วัน เวลา ที่ให้สัมภาษณ์ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.2566 เวลา.....

1.2 รหัสผู้ให้สัมภาษณ์.....อายุ.....ปี

1.3 ตำแหน่งปัจจุบัน

.....

1.4 สถานการณ์ปัจจุบันด้านการท่องเที่ยวของชุมชนกุฎีจีน

.....

ตอนที่ 2 ข้อมูล ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ

2.1 ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ประเด็น	แนวคำถาม	แนวคำตอบจากการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
1. อาหารกับเทศกาล และประเพณี	ชุมชนกุฎีจีนมีเทศกาล ประเพณีอะไรบ้าง	เทศกาลปีใหม่ วันพุทธรับเถ้า วันอาทิตย์ไบลาน อีสเตอร์ คริสมาสต์ วันฉลองวัด วันแม่แม่พระรอบโบสถ์
	จัดเทศกาล ประเพณี ในช่วงเวลาใดบ้าง	เดือนมกราคม – มีนาคม - เทศกาลปีใหม่ - วันพุทธรับเถ้า - วันอาทิตย์ไบลาน เดือนเมษายน – กรกฎาคม - อีสเตอร์ เดือนสิงหาคม – ธันวาคม - คริสมาสต์ - วันฉลองวัด - วันแม่แม่พระรอบโบสถ์
	อาหารที่ใช้ในเทศกาล ประเพณี มีอะไรบ้าง	- ขนมฝรั่งกุฎีจีน - ขนมกวยตัส (พายสับปะรด) - ขนมกุตสริง (ขนมตรุษฝรั่ง โบว์คริสต์มาส) - ขนมหน้านวล - หมูแซนโม - หมูน้ำมัน - สตูเนื้อ น้ำ - พริกทองเรือ - ซ่อม่วงไส้ปลากระพง - ขนมจีนแกงไก่คั่ว

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ประเด็น	แนวคำถาม	แนวคำตอบจากการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
2. อาหารกับวัฒนธรรม ในชุมชนกุฎีจีน	1. ในชุมชนกุฎีจีนมีความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างไรบ้าง 2. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารมีอะไรบ้าง 3. มีการประกอบอาหารท้องถิ่นรายการใดบ้าง 4. มีวิธีการรับประทานอาหารอย่างไร 5. มีการกำหนดประเภทอาหารเป็นกี่ประเภท อะไรบ้าง 6. ในชุมชนความเชื่อเกี่ยวกับอาหารอะไรบ้าง	1. เป็นอาหารที่สืบทอดกันมารุ่นสู่ต่อโดยได้รับวัฒนธรรมมาจาก 3 ศาสนา โปรตุเกส จีน และไทย โดยเป็นชุมชนชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมโปรตุเกสแต่นำมาดัดแปลง โดยเกิดขึ้นพร้อมการเข้ามาของวัฒนธรรมการใช้โซฟาของหวานของชาวโปรตุเกส มีลักษณะคล้ายกับกับขนมไข่ของชาวโปรตุเกสที่เรียกว่า “Que Que” (เก็ก กือ) 2. ขนมฝรั่งกุฎีจีน วัตถุดิบ แป้ง ไข่ น้ำตาล -ขนมจีนแกงไก่คั่ว วัตถุดิบ กะทิ พริกแกง เนื้อไก่ เครื่องปรุง เครื่องเคียงต่างๆ 3. วิธีรับประทาน จะจัดเป็นสำหรับ อาหารว่าง อาหารจานหลัก และของหวานหรือผลไม้ 4. การกำหนดประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน 5. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร เป็นอาหารในชีวิตประจำวันหรือในโอกาสพิเศษ ซึ่งเกิดจากอิทธิพลของศาสนาเป็นส่วนใหญ่

2.2 ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

1. ท่านคิดว่า ควรมีการจัดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยว และ รูปแบบวิถีชีวิตการกินของผู้คนในชุมชน เพื่อพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนกุฎีจีน หรือไม่ และควรมีแนวทางการดำเนินงานอย่างไร

.....

.....

2. ท่านคิดว่า ชุมชนกุฎีจีน มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างประสบการณ์การชิมอาหารอย่างไรและมากน้อยเพียงไร

.....

.....

3. ท่านคิดว่า ในการส่งเสริม สนับสนุน ให้ผู้ประกอบการนำเสนอกิจกรรมการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีน ควรดำเนินการอย่างไร

.....

.....

4. ท่านคิดว่า หน่วยงานที่มีบทบาทในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารควรเป็นหน่วยงานใด

.....

.....

5. ท่านคิดว่า หน่วยงานหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับชุมชนควรมีบทบาทอย่างไรในการส่งเสริมสนับสนุนกิจกรรมการสร้างประสบการณ์ชิมอาหารแก่นักท่องเที่ยว

.....

.....

ขอขอบคุณในความอนุเคราะห์ให้สัมภาษณ์ในครั้งนี้

นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาเกษตรศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เบอร์โทรศัพท์ : 065-3959365 E-mail : tanpatsasi@gmail.com



แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาบริบทเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน เพื่อศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน และเพื่อพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

สำหรับการสัมภาษณ์ในครั้งนี้ เป็นการรวบรวมข้อมูลประกอบการจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการให้ข้อมูล ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการวิจัยในครั้งนี้

นิยาม “เส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” หมายถึง เส้นทางท่องเที่ยวในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางเดินเท้า และ เส้นทางจักรยาน ประกอบด้วย 1) ข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว และสถานที่สำคัญ 2) ข้อมูลร้านอาหาร ประกอบด้วย ชื่ออาหาร/รายการอาหาร ประเภทอาหาร ลักษณะอาหาร ราคาต่อหน่วย และพิกัดร้านอาหาร 3) ข้อมูลโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของชุมชนกุฎีจีน

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลและข้อมูลทั่วไป

- 1.1 วัน เวลา ที่ให้สัมภาษณ์ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.2566 เวลา.....
- 1.2 รหัสผู้ให้สัมภาษณ์.....อายุ.....ปี
- 1.3 ตำแหน่งในร้านอาหาร.....
- 1.4 ความเป็นมาของร้านอาหาร.....

ตอนที่ 2 ข้อมูลอาหารในร้านอาหาร

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร	ลักษณะอาหาร	ราคา/หน่วย

ตอนที่ 3 ข้อมูล ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ

3.1 ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน

ประเด็น	แนวคำถาม	แนวคำตอบจากการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
1. อาหารกับเทศกาล และประเพณี	ชุมชนกุฎีจีนมีเทศกาล ประเพณีอะไรบ้าง	เทศกาลปีใหม่ วันพุทธรับเถ้า วันอาทิตย์ไบลาน อีสเตอร์ คริสมาสต์ วันฉลองวัด วันแม่แม่พระรอบโบสถ์
	จัดเทศกาล ประเพณี ในช่วงเวลาใดบ้าง	เดือนมกราคม – มีนาคม - เทศกาลปีใหม่ - วันพุทธรับเถ้า - วันอาทิตย์ไบลาน เดือนเมษายน – กรกฎาคม - อีสเตอร์ เดือนสิงหาคม – ธันวาคม - คริสมาสต์ - วันฉลองวัด - วันแม่แม่พระรอบโบสถ์
	อาหารที่ใช้ในเทศกาล ประเพณี มีอะไรบ้าง	- ขนมฝรั่งกุฎีจีน - ขนมกวยตัส (พายสับปะรด) - ขนมกุตสริง (ขนมตรุษฝรั่ง โบว์คริสต์มาส) - ขนมหน้านวล - หมูแซนโม - หมูน้ำมัน - สตูเนื่อ น้ำ - พริกทองเรือ - ซ่อม่วงไส้ปลากะพง - ขนมจีนแกงไก่คั่ว

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ประเด็น	แนวคำถาม	แนวคำตอบจากการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
2. อาหารกับวัฒนธรรม ในชุมชนกุฎีจีน	1. ในชุมชนกุฎีจีนมีความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างไรบ้าง 2. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารมีอะไรบ้าง 3. มีการประกอบอาหารท้องถิ่นรายการใดบ้าง 4. มีวิธีการรับประทานอาหารอย่างไร 5. มีการกำหนดประเภทอาหารเป็นประเภท อะไรบ้าง 6. ในชุมชนความเชื่อเกี่ยวกับอาหารอะไรบ้าง	1. เป็นอาหารที่สืบทอดกันมารุ่นสู่ต่อโดยได้รับวัฒนธรรมมาจาก 3 ศาสนา โปรตุเกส จีน และไทย โดยเป็นชุมชนชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมโปรตุเกสแต่นำมาดัดแปลง โดยเกิดขึ้นพร้อมการเข้ามาของวัฒนธรรมการใช้ไฟทำของหวานของชาวโปรตุเกส มีลักษณะคล้ายกับกับขนมไข่ของชาวโปรตุเกสที่เรียกว่า “Que Que” (แก็ก กือ) 2. ขนมฝรั่งกุฎีจีน วัตถุดิบ แป้ง ไข่ น้ำตาล -ขนมจีนแกงไก่คั่ว วัตถุดิบ กะทิ พริกแกง เนื้อไก่ เครื่องปรุง เครื่องเคียงต่างๆ 3. วิธีการรับประทาน จะจัดเป็นสำหรับ อาหารว่าง อาหารจานหลัก และของหวานหรือผลไม้ 4. การกำหนดประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน 5. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร เป็นอาหารในชีวิตประจำวันหรือในโอกาสพิเศษ ซึ่งเกิดจากอิทธิพลของศาสนาเป็นส่วนใหญ่

3.2 ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

1. ท่านคิดว่า ควรมีการจัดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยว และ รูปแบบวิถีชีวิตการกินของผู้คนในชุมชน เพื่อพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนกุฎีจีนหรือไม่ และควรมีแนวทางการดำเนินงานอย่างไร

.....

.....

2. ท่านคิดว่า ชุมชนกุฎีจีน มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างประสบการณ์การชิมอาหารอย่างไรและมากน้อยเพียงไร

.....

.....

3. ท่านคิดว่า ในการส่งเสริม สนับสนุน ให้ผู้ประกอบการนำเสนอกิจกรรมการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีน ควรดำเนินการอย่างไร

.....

.....

4. ท่านคิดว่า หน่วยงานที่มีบทบาทในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารควรเป็นหน่วยงานใด

.....

.....

5. ท่านคิดว่า หน่วยงานหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับชุมชนควรมีบทบาทอย่างไรในการส่งเสริมสนับสนุนกิจกรรมการสร้างประสบการณ์ชิมอาหารแก่นักท่องเที่ยว

.....

.....

ขอขอบคุณในความอนุเคราะห์ให้สัมภาษณ์ในครั้งนี้

นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาคุณธรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เบอร์โทรศัพท์ : 065-3959365 E-mail : tanpatsasi@gmail.com



แบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้
ของโครงการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
เรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

คำชี้แจง

แบบประเมินฯ นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโครงการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

นิยาม “เส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน” หมายถึง เส้นทางท่องเที่ยวในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางเดินเท้า และ เส้นทางจักรยาน ประกอบด้วย 1) ข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว และสถานที่สำคัญ 2) ข้อมูลร้านอาหาร ประกอบด้วย ชื่ออาหาร/รายการอาหาร ประเภทอาหาร ลักษณะอาหาร ราคาต่อหน่วย และพิกัดร้านอาหาร 3) ข้อมูลโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของชุมชนกุฎีจีน

แบบประเมินสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อการวิจัย

เรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

- 1) สถานที่สำคัญ หมายถึง สถานที่ท่องเที่ยวในชุมชนกุฎีจีน
- 2) ร้านอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่อยู่บนเส้นทางท่องเที่ยวในชุมชนกุฎีจีน
- 3) รายการอาหาร หมายถึง รายการอาหารที่อยู่ในร้านอาหารในชุมชนกุฎีจีน
- 4) กิจกรรม หมายถึง กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมร่วมกับชุมชนกุฎีจีน

แบบประเมินนี้แบ่งเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโครงการเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับโครงการเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ หรือเติมข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ

- ☐ ชาย ☐ หญิง
☐ เพศทางเลือก

2. อายุ

- ☐ น้อยกว่า 20 ปี ☐ 21 – 30 ปี
☐ 31 – 40 ปี ☐ 41 – 50 ปี
☐ 51 – 60 ปี ☐ มากกว่า 60 ปี

3. อาชีพ

- ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ พนักงาน/ลูกจ้าง
☐ รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ ☐ ค้าขาย
☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

- ☐ ไม่มีรายได้ ☐ ต่ำกว่า 5,000 บาท
☐ 5,000 – 10,000 บาท ☐ 10,001 – 15,000 บาท
☐ 15,001 – 20,000 บาท ☐ มากกว่า 20,000 บาท

5. ภูมิลำเนา จังหวัด/เมือง ประเทศ.....

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎิจีน

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามเกณฑ์ ดังนี้

ความเหมาะสม		ความเป็นไปได้	
ระดับ	หมายถึง	ระดับ	หมายถึง
5	มีความเหมาะสม มากที่สุด	5	มีความเป็นไปได้ มากที่สุด
4	มีความเหมาะสม มาก	4	มีความเป็นไปได้ มาก
3	มีความเหมาะสม ปานกลาง	3	มีความเป็นไปได้ ปานกลาง
2	มีความเหมาะสม น้อย	2	มีความเป็นไปได้ น้อย
1	มีความเหมาะสม น้อยที่สุด	1	มีความเป็นไปได้ น้อยที่สุด

2.1 โปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน เส้นทางเดินเท้า
“เดินเท้าเยือนห้วงวัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตึจีน”

ราคา 999 บาท

โปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ชุมชนกุฎีจีน

ONE DAY TRIP

เดินเท้าเยือนห้วงวัฒนธรรมอาหารถิ่นกะตึจีน

จุดนัดพบ วัดกัลยาณมิตรวรรมหาวิหาร

09.30 น.	จุดแรกที่พาไปไหว้พระขอพรก็คือ วัดกัลยาณมิตรวรรมหาวิหาร เมื่อเข้ามาในบริเวณวัดจะเห็นถึงความผสมผสานระหว่างไทยจีน ด้วยลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีน ปะปนกับวิถีชีวิตของชาวไทย-จีน ซึ่งยังคงหลักฐานที่แสดงให้เห็นอย่างเด่นชัด ไม่ว่าจะเป็นความเชื่อทางศาสนา และภายในวัดโบสถ์ที่ประดิษฐาน พระพุทธรูปไตรวิเทศนายก หรือ หลวงพ่อโต หรือ ซำปอกง พระพุทธรูปที่ชาวบ้านบริเวณนี้เชื่อกันว่าคนไทยเชื้อสายจีนนิยมถือศีลการบูชา
09.45 น.	จากนั้นเราจะไป พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน เดินไปทางซอยวัดกัลยาณมิตร เข้าซอยชุมชนกุฎีจีน ในซอยชุมชนจะมีทางแยก 2 ทาง ซอยย่อย 9 และ ซอย 11 เดินไปทางซอย 9 จะผ่านบ้านแม่ และ ร้านขนมฝรั่งป้าเล็ก ก็จะแวะลงชิมขนมที่ทำออกมาจากเตาใหม่ ๆ ถ้าใครสนใจจะซื้อขนมจะถามว่าซื้อได้ที่ ร้านป้าอ้าวพรรณชนมฝรั่งกุฎีจีน
10.00 น.	เมื่อถึง พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน จะมีคุณป้าสอง หรือคุณนารี เจ้าของพิพิธภัณฑ์คอยให้คำแนะนำและให้ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชนกุฎีจีน ภายในพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีนจะมีประวัติความเป็นมาของชุมชนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน อาหารวัฒนธรรมของชุมชน เครื่องเรือนต่าง ๆ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน มีร้านค้าและของที่ระลึกให้บริการ (ระหว่างทางเดินก่อนถึงพิพิธภัณฑ์ ซอย 9 สามารถแวะชมเครื่องดื่มที่ ร้าน WINDOW กาแฟ ก่อนถึงพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน)
11.00-12.00 น.	ช่วงมื้อกลางวัน เชิญรับประทานอาหารที่ ร้านบ้านสกุลทอง เป็นอาหารสยามโปรตุเกส ซึ่งเป็นอาหารไทยชาววัง และอาหารโปรตุเกส เป็นสูตรที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น หลังนั้นให้พักผ่อนตามอัธยาศัย จัดร่วมตัวอีกครึ่งเวลา 12.30 น.
12.30 น.	เดินทางต่อไป เรือนจีนหนานกาท เดินออกจากพิพิธภัณฑ์เพียงข้ามหัวซอย 7 ตรงไปจะผ่านร้านหนังสือ สู่ตรงข้ามกับเรือนจีนหนานกาท เรือนไทยไม้สักทรงหลังแบบเครื่องลิ่มหรือจั่วจอมเทพ อายุมากกว่า 100 ปี กรอบหน้าต่างเป็นลายอาคิณัตยัตย ตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบห้องหน้าต่างและสลักเป็นลวดลายชุดตามคติเทพเจ้าที่มีความงดงามโดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จีนหนานกาทจากเมืองจีนที่นับเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีนและประติมากรรมเครื่องลายครามเครื่องเคลือบดินเผาได้อย่างลงตัวมีมนต์เสน่ห์
13.30 น.	ร้านหมูสังข์ เชิญเข้าร่วมกิจกรรม “ขอเสนอห้วงแห่งอาหารท้องถิ่นกะตึจีน” โดยการทำอาหารขนมฝรั่งกุฎีจีน จะให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้การทำขนมฝรั่ง โดยมีคุณเป็กกี้ กุญชรจรัส (คุณเป็ก) ทำชีตและบรรยายประวัติความเป็นมาและให้ผู้เข้าร่วมลงมือทำและตกแต่งหน้าขนม ซึ่งสามารถซื้อกลับบ้านของฝากได้
14.30 น.	หลังจากนั้นเดินต่อไปที่ วัดช้างค้ำวรรมหาวิหาร จะผ่านเรือนจีนหนานกาทเดียวแล้ว เดินตรงไปทางด้านหน้าโบสถ์จะมี ร้านเอโดมมสค และลานอเนกประสงค์สวนริมน้ำ เป็นวัดเก่าแก่วัดหนึ่งในชุมชนวัดคฤหาสน์ในชุมชนจะมาสวดมนต์ขอพรและทำกิจกรรมของศาสนา
15.00น.	เดินผ่านศาลาวิมานแก้ว แล้วข้ามเดินตรงไปจะเจอ ศาลเจ้าเทียนอันเก๋ง อยู่ทางซ้ายมือ ซึ่งศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ศาลเจ้าเทียนอันเก๋งเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ มีความสวยงามอย่างมาก มีการก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้ง และยังมีงูหลังคาแบบจีนแท้ ๆ ซึ่งได้รับรางวัลอนุรักษ์ศิลปสถาปัตยกรรมดีเด่น ศาลเจ้าแห่งนี้ถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนของย่านกุฎีจีน
15.30น.	เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

“เดินเท้ายลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะต๊อจิ้น”

[illegible]

2.2 โปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน เส้นทางจักรยาน

“ปั่นसानห้วงแห่งอาหารถิ่นกะตี่จีน”

โปรแกรมท่องเที่ยวเชิง
วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น
ชุมชนกุฎีจีน

ONE DAY TRIP

ปั่นसानห้วงแห่งอาหารถิ่นกะตี่จีน

จุดนัดพบ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร

ราคา 999 บาท

09.30 น. จุดแรกที่พาไปให้พระขอพรก็คือ **วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร** เมื่อเข้ามาในบริเวณของวัดก็จะเห็นถึงความผสมผสานระหว่างไทยจีน ด้วยลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีน บ่งบอกได้ถึงวิถีชีวิตของชาวไทย-จีน ซึ่งยังคงหลักฐานที่แสดงให้เห็นอย่างเด่นชัด ไม่ว่าจะเป็นความเชื่อทางศาสนา แต่ภายในอุโบสถที่ประดิษฐาน พระพุทธรูปทรงยืนขนาดใหญ่ หรือ ทลวงพ่อโต หรือ ซ้ายปอกร พระพุทธรูปที่ชาวบ้านบริเวณนั้นและชาวไทยเชื้อสายจีนนิยมถือศรัทธาบูชา

09.45 น. จากนั้นเราจะเริ่มปั่นไป ซอย **วัดรางศาลาตุ๊กตีกุฎีจีน** จะเห็นไปทางซอยวัดกัลยาณมิตร เข้าซอยวัดรางศาลาตุ๊กตีกุฎีจีนตรงไปเจอเจอโบสถ์ ซึ่งเป็นโบสถ์เก่าแก่ ซึ่งกลุ่มคริสตชนในชุมชนจะมาสวดมนต์ขอพรและทำกิจกรรมของศาสนาทางด้านหน้าโบสถ์ และไปเป็นเจ้าชุมชนกุฎีจีน ซอย 3 ซึ่งจะมีร้าน **ร้านป่าอำพรวน** ที่จะมีขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล ขนมแก้วดัด ขนมกุฎีจีนขายสามารถซื้อกลับบ้านของฝากได้ เป็นขนมท้องถิ่นของชุมชน ขนมทุกชนิดที่ขายจะใช้น้ำมันพืชต่าง ๆ

10.00 น. ปั่นจักรยานต่อไปยัง **พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน** จะมีตุ๊กตาคง หรือคุณหนูณี เจ้าของพิพิธภัณฑ์เคยให้คำแนะนำและสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชนกุฎีจีน ภายในพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีนจะมีประวัติความเป็นมาของชุมชนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน อาหารวัฒนธรรมของชุมชน เครื่องเรือนต่าง ๆ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน มีร้านกาแฟและของที่ระลึกให้บริการ (ระหว่างทางเดินจนถึงพิพิธภัณฑ์ ซอย 9 สามารถแวะทานเครื่องดื่มที่ **ร้าน WINDOW กาแฟ** ก่อนถึงพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน)

11.00-12.00 น. ช่วงมื้อกลางวัน ชิมรับประทานอาหารที่ **ร้านบ้านสกุลทอง** จะอาหารสยามไปจุฬาลงกรณ์ เป็นอาหารไทยราชวัง และอาหารโบราณ เป็นอาหารที่สืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ทอดมันให้พริกมันตามอ๊อดยี่สิบ ผัดรวมตัวอีกครึ่งเวลา 12.30 น.

12.30 น. ปั่นจักรยานต่อไป **เรือนจีนเทพา** เป็นอาคารพิพิธภัณฑ์ได้มาขายเจ้าช้อย 7 ตัวไปจะผ่านร้านหนังสือ อยู่ตรงข้ามกับเรือนจีนเทพา เรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องประดับทรงจั่วจอมแห อายุมากกว่า 100 ปี กรอบหน้าต่างเป็นลายฉลุที่ดูดีด้วยตัวเรือนประโคนผากด้วยลายสลักเป็นลวดลายพฤกษาแต่เรือนที่มีความงดงามโดยคุณพ่อคุณแม่ของเจ้าจากเมืองจีนมาเป็นเจ้าสร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีนและได้ปลูกสร้างเรือนด้วยเอกลักษณ์ของสถาปัตย์ได้อย่างลงตัวมีมนต์เสน่ห์

13.30 น. ออกจากเรือนจีนเทพา เดินเที่ยวไปตรงข้ามกับ **ร้านหนังสือ** เขียวเขียวร่มเงาความ “ย้อนสมัยแห่งอาหารท้องถิ่นกะตี่จีน” โดยการสืบทอดทำขนมฝรั่งกุฎีจีนรุ่นสี่ถึง จะให้นักท่องเที่ยวชมเรือนริ้วการพารามฝรั่ง โดยมีคุณพี่ปรกร หุจจิตรจุล (คุณโป้ง) สาธิตและบรรยายประวัติความเป็นมาและให้รู้จักรวมอร่อยทำและตกแต่งหน้าขนม ซึ่งสามารถซื้อกลับบ้านเป็นของฝากได้

14.30 น. **ปั่นต่อไปร้านกาแฟ** สามารถแวะรับประทานอาหารว่าง เครื่องดื่มร้อนเย็น เบเกอรี่ และเอกลักษณ์ของร้านจะเป็น **“ขนมผิงเกอโก้ว”** เป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของชุมชน และจะสานต่อประเพณีศาสตร์แม่บ้าน ให้ได้ฝึกฝนและเป็นจุดถ่ายรูปริมแม่น้ำเจ้าพระยา (ถ้าเป็นช่วงเสาร์-อาทิตย์ **ร้าน CAF KUDEEJEEN (RIVER WALK VIEW)** เป็นร้านริมแม่น้ำเจ้าพระยา เครื่องดื่มร้อนเย็น เบเกอรี่ และเอกลักษณ์ของร้านจะเป็น **“ขนมผิงเกอโก้ว”** และ “แกงเขียวหวานปลาทราย” เป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อ)

15.00 น. ปั่นจักรยานผ่านศาลาริมแม่น้ำ เลี้ยวซ้ายเดินตรงไปจะเจอ **ศาลเจ้าเทียนอันเก้ง** อยู่ทางซ้ายมือ ซึ่งศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้ มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ศาลเจ้าเทียนอันเก้งเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ มีความสวยงามอย่างมาก มีการก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้ง และวิธีผูกผ้าแบบจีนแท้ ๆ ซึ่งได้รับรางวัลอนุรักษ์ศิลปสถาปัตยกรรมดีเด่น ศาลเจ้าแห่งนี้ถือได้ถึงความรวมของชาวไทยเชื้อสายจีนของย่านกุฎีจีน

15.30 น. เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ



ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับโปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูจี่จีน

.....

.....

.....

.....

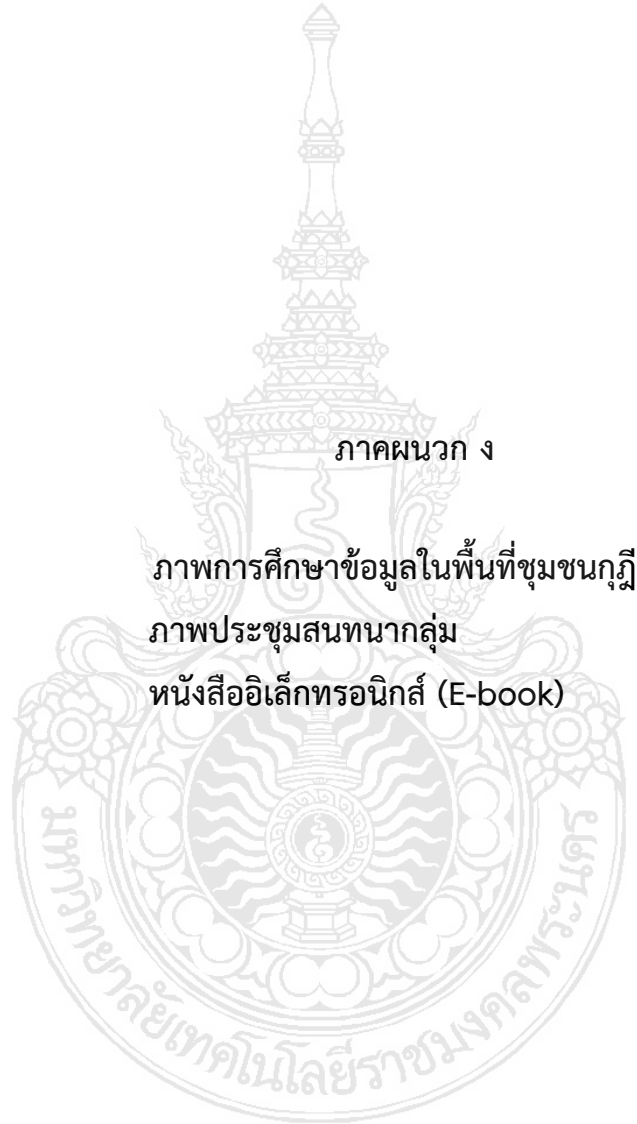
.....

.....

ขอขอบพระคุณในความอนุเคราะห์การตอบแบบประเมิน

นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล





ภาคผนวก ง

ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน

ภาพประชุมสนทนากลุ่ม

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book)

ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎจีน



การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้

ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน (ต่อ)



การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้

ภาพการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน (ต่อ)



การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้

ภาพประชุมสนทนากลุ่ม



การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book)



เที่ยว ตลาดเก่าหัวถนน ภาคใต้จีน

[ฟื้นฟูรส จวบที่ไต้ยว]



ขนมฝรั่งกุฎีจีน



วัดกัลยาณมิตร



ศาลเจ้าเกียนอันเกง



สร้างสรรค์จากส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์เรื่อง
การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
ผู้จัดทำ นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล



แม่ลูกชวนเดิน... พาเพลินกุฎีจีน

คำนำ

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ “เที่ยวवलเสน่ห์ถิ่นกะต๋อจีน” เล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของ
วิทยานิพนธ์เรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
ในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ปีการศึกษา 2566 โดยในหนังสือเป็น
การแนะนำสถานที่สำคัญ แผนที่ชุมชนกุฎีจีน โปรแกรมแนะนำการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม
อาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน และร้านอาหารบนเส้นทางท่องเที่ยวที่มีความเชื่อมโยงกับ
เศรษฐกิจการท่องเที่ยว ประกอบด้วย ข้อมูลร้านอาหาร ข้อมูลอาหารและลักษณะอาหาร
รูปภาพอาหาร ซึ่งผู้อ่านสามารถท่องเที่ยวชมชุมชนกุฎีจีน โดยใช้หนังสือเล่มนี้ใน
การท่องเที่ยวและลิ้มลองอาหารท้องถิ่นได้ด้วยตนเอง

พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล

ผู้จัดทำ



สารบัญ

ประวัติความเป็นมา.....	1
แผนที่ชุมชนกุฎีจีน.....	2
โปรแกรมแนะนำการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน.....	3
สถานที่สำคัญ.....	5
วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร.....	6
โบสถ์ช่างตากุ้งี่.....	7
พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน.....	8
เรือนจันทนภาพ.....	9
ศาลเจ้าเกียนอันเกง.....	10
ร้านอาหารและเครื่องดื่ม.....	11
บ้านสกุลทอง.....	12
ร้าน CAF KUDEEJEEN.....	19
ร้านครัวป่าป้อมอาหารตามสั่ง.....	24
ร้านเฮโลนมสด.....	26
ร้านครัววาววับ.....	29
ร้านขนมฝรั่งหลานป้าเป้า.....	32
ร้านป้าอำพรรณ.....	35
ร้านธนูสิงห์.....	38
ร้าน Window กาแฟ.....	41
แนะนำอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน.....	45
ประวัติผู้จัดทำ.....	48



วิธีการใช้งาน

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book) ชุดเที่ยวवलเสน่ห์ถิ่นกะดี่จิ้น

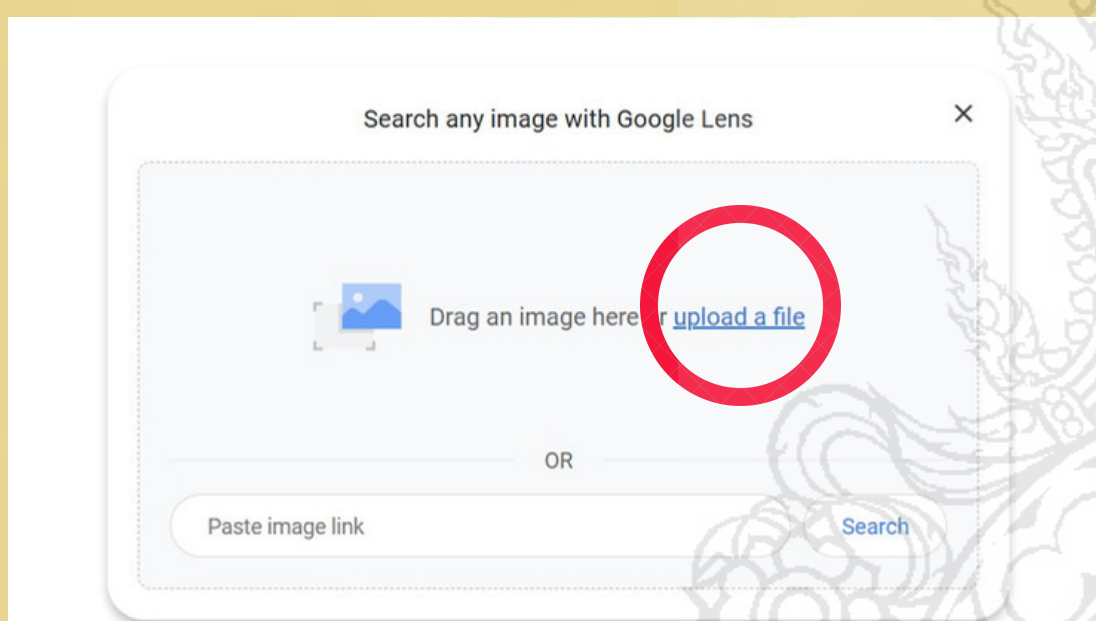




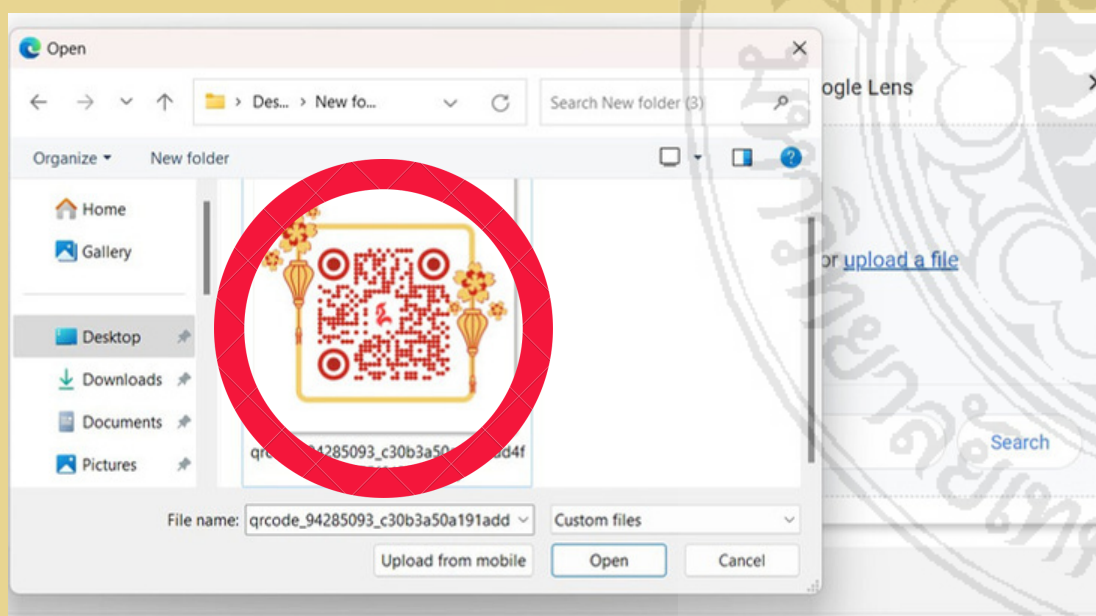
1. QR Code ที่ปรากฏในสถานที่สำคัญ
หรือร้านอาหาร



2. เข้าเว็บไซต์ Google และ
เข้าสู่การค้นหาด้วยกล้อง



3. นำเข้า QR Code



4. เลือก QR Code สถานที่สำคัญหรือร้านอาหาร



5. เข้าสู่สถานที่สำคัญหรือร้านอาหาร
ตาม QR Code ที่นำเข้า



ประวัติความเป็นมา

"ชุมชนกุฎีจีน" เป็นชุมชนเก่าแก่ที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่งธนบุรี มีประวัติความเป็นมากว่า 200 ปี บรรพบุรุษของชาวกุฎีจีนประกอบด้วยผู้คนหลายเชื้อชาติและต่างศาสนา หากย้อนกลับไปครั้งกรุงศรีอยุธยาแตก สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงกอบกู้เอกราช และสถาปนากรุงธนบุรีขึ้น พระองค์ได้รวบรวมเหล่าไพร่พลที่กระจัดกระจายหลังจากศึกสงคราม ทั้ง "ชาวไทย ชาวจีน และชาวโปรตุเกส" และพระราชทานที่ดินให้เป็นที่อยู่อาศัย โดยให้ชาวจีนมาตั้งบ้านเรือนอยู่เหนือคลองกุฎีจีนใกล้วัดกัลยาณมิตร ส่วนชาวคริสต์และโปรตุเกส ตั้งบ้านเรือนรวมกันอยู่ตอนใต้ลงมา เนื่องจากมีชาวจีนที่นำสินค้ามาขายริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาคนส่วนใหญ่เรียก กันว่า "กุลีแบกهام" จึงรู้จักชุมชนนี้ว่าเป็นชุมชนที่มีกุลีชาวจีนอยู่กันเป็นจำนวนมากจึงเรียกกันว่า "ชุมชนกุลีจีน" ต่อมาจึงเรียกเพี้ยนเป็น "ชุมชนกุฎีจีน" ผู้คนที่อาศัยอยู่บริเวณนี้ล้วนแตกต่างกันด้วย ความคิด เชื้อชาติ วัฒนธรรม และศาสนา แต่ภายใต้ภาวะแห่งความแตกต่างนั้น กลับก่อให้เกิดการหล่อหลอมผสมผสานแนวการดำรงชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะชุมชนใด เหมือน การที่คนเชื้อชาติต่าง ๆ ได้เข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทย ก็ได้รับสัมผัสวัฒนธรรมของไทยเข้าไปด้วย แต่วัฒนธรรมเชื้อชาติเดิมของเขาก็คงหลงเหลือให้เห็นอยู่ แต่จะหลงเหลืออยู่ในด้านอาหารการกินขนาดใหญ่ เช่น สูตรทำขนมที่คนรุ่นเก่าแก่ถ่ายทอดให้คนรุ่นหลังๆ อย่าง"ขนมฝรั่งกุฎีจีน" ได้ต้นตำหรับมาจากชาวโปรตุเกส ที่มาตั้งถิ่นฐานอยู่ในชุมชนกุฎีจีนแห่งนี้



แผนที่ชุมชนภาณุวัชริน



โปรแกรมแนะนำการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

ONE-DAY TRIP



เดินเที่ยวลเสน่ห์วัฒนธรรมอาหารถิ่นกะดีจีน

อาหารท้องถิ่น

ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่ง กระหรีบับไส้สัฟແຍກ ขนมปังไส้สัฟແຍກ หมูสร่ง - มังกรคาบแก้ว สตว์ไก่-ขนมปัง ส้มฉุน

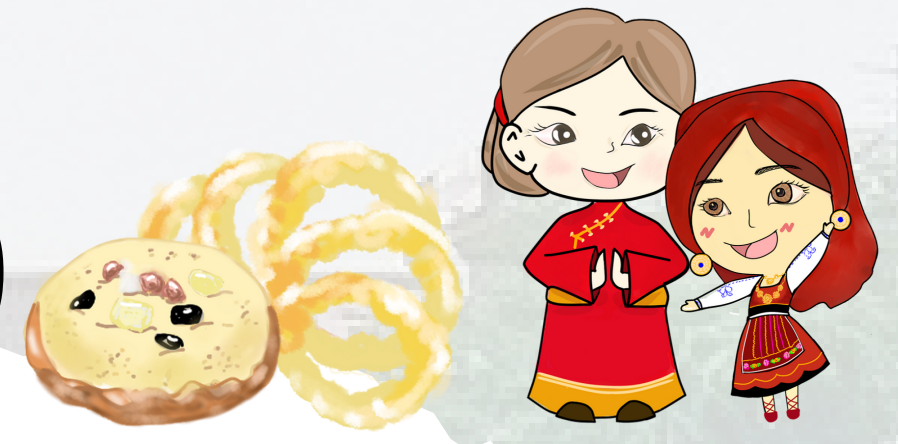
จุดนัดพบ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร

- 09.30 น.** จุดแรกที่จะพาไปไหว้พระขอพรคือ **วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร** ในบริเวณวัดจะเห็นการผสมผสานระหว่างไทย - จีน ด้วยลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีน และวิถีชีวิตของชาวไทย ซึ่งยังคงหลักฐานที่แสดงให้เห็นอย่างเด่นชัด ทั้งความเชื่อทางศาสนา และภายในอุโบสถที่ประดิษฐาน พระพุทธรูปรัตนนายก หรือ หลวงพ่อโต หรือ ขำปอกง พระพุทธรูปที่ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวไทยเชื้อสายจีนนับถือสักการะบูชา
- 09.45 น.** เดินผ่านศาลาริมแม่น้ำ เลี้ยวซ้ายเดินตรงไปจะเจอ **ศาลเจ้าเกียนอันเกง** อยู่ทางซ้ายมือ ซึ่งเป็นศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้ มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ศาลเจ้าเกียนอันเกงเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ มีความสวยงามอย่างมาก ก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้ง และวิธีมุงหลังคาแบบจีนแท้ ซึ่งได้รับรางวัลการอนุรักษ์ศิลปสถาปัตยกรรมดีเด่น ศาลเจ้าแห่งนี้สื่อได้ถึงวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนของย่านกุฎีจีน
- 10.00 น.** เดินเลียบแม่น้ำเจ้าพระยาไปที่ **ร้านเฮโลนมสด** แวะรับประทานอาหารเช้า เครื่องดื่มร้อนเย็น เบเกอรี่ และเอกลักษณ์ของร้านจะเป็น **“ขนมจีนแกงไก่คั่ว”** เป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของชุมชน
- 10.30 น.** หลังจากนั้นเดินต่อไปที่ **โบสถ์ข้างตาคูรัส** จะผ่านเรือนจันทนภาพเลี้ยวขวา เดินตรงไปทางด้านหน้าโบสถ์จะมี **ร้านเฮโลนมสด** และลานอเนกประสงค์ศาลาริมแม่น้ำ เป็นวัดเก่าแก่วัดหนึ่งซึ่งกลุ่มคริสตชนในชุมชนจะมาสวดมนต์ขอพรและทำกิจกรรมของศาสนา
- 10.45 น.** ไปต่อ **ร้านขนมฝรั่งหลานป่า** ดูการทำขนมฝรั่งแบบโบราณ และชิมขนมฝรั่งสูตรดั้งเดิมของตระกูลมณีประสิทธิ์ ที่ยังคงทำแบบเดิม โดยใช้เตาถ่านในการอบขนม หากใครสนใจ สามารถซื้อได้ที่ **ร้านป่าอำพรณขนมฝรั่งกุฎีจีน**
- 11.00 น.** **ร้าน WINDOW กาแฟ** แวะลิ้มลองเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ คือ **“กระหรีบับไส้สัฟແຍກ”** และเครื่องดื่มชา กาแฟ
- 11.30 น.** ช่วงมือกลางวัน เชิญรับประทานอาหารที่ **ร้านบ้านสกุลทอง** เป็นอาหารสยามโปรตุเกส ซึ่งเป็นอาหารไทยชาววัง และอาหารโปรตุเกส เป็นสูตรที่สืบทอดต่อกันมารุ่นสู่รุ่น หลังจากนั้นให้พักผ่อนตามอัธยาศัย นัดรวมตัวอีกครั้งเวลา 12.30 น.
- 12.30 น.** นัดรวมที่ **พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน** จะมีคุณป้าตอง หรือคุณนาวิณี เจ้าของพิพิธภัณฑ์คอยให้คำแนะนำและให้ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชนกุฎีจีน ภายในพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีนจะมีประวัติความเป็นมาของชุมชนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และอาหารวัฒนธรรมของชุมชนมีร้านกาแฟและของที่ระลึกให้บริการ มีเมนูขึ้นชื่อให้รับประทาน คือ **“ขนมปังไส้สัฟແຍກ”**
- 13.30 น.** เดินทางต่อไป **เรือนจันทนภาพ** เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องสับทรงจั่วจอมแห อายุ 133 ปี กรอบหน้าต่างเป็นลายอาทิตยอุทัย ตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบห้อยหน้าต่างและสลักเป็นลวดลายพุทธานเครื่องเกาที่มีความงดงาม โดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทนภาพ จากเมืองจันทบุรีเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีนและประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาทอลิกได้อย่างลงตัว มีมนต์เสน่ห์ของเครื่องเรือนต่าง ๆ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน
- 14.30 น.** **ร้านธนูสิงห์** เชิญเข้าร่วมกิจกรรม **“ยลเสน่ห์ห้วงแห่งอาหารท้องถิ่นกะดีจีน”** เพลิดเพลินกับกิจกรรม DIY โดยการสาธิตทำขนมฝรั่งธนูสิงห์ จะให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้การทำขนมฝรั่ง โดยมี **คุณทิปกร สุจิตจรจุล (คุณโป้ง)** สาธิตและบรรยายประวัติความเป็นมาและให้ผู้เข้าร่วมลองทำและตกแต่งหน้าขนม ซึ่งทุกท่านจะได้ขนมกลับบ้านและสามารถซื้อกลับบ้านเป็นของฝากได้
- 15.30 น.** เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ



โปรแกรมแนะนำการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

ONE DAY TRIP



ปณีสานห้วงแห่งอาหารถิ่นกะดีจีน

อาหารท้องถิ่น

ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่ง กระหรีปี้ไส้สัฟແຍກ ขนมปังไส้สัฟແຍກ หมูสร่ง – มังกรคาบแก้ว สตู่ไก่-ขนมปัง
ขนมจีนเปียหวานปลากราย ส้มจุก ขนมไทยตระกูลทอง

จุดนัดพบ วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร

09.30 น.

จุดแรกที่จะพาไปไหว้พระขอพรคือ **วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร** ในบริเวณวัดจะเห็นการผสมผสานระหว่างไทย – จีน ด้วยลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีน และวิถีชีวิตของชาวไทย ซึ่งยังคงหลักฐานที่แสดงให้เห็นอย่างเด่นชัด ทั้งความเชื่อทางศาสนา และภายในโบสถ์ที่ประดิษฐาน พระพุทธไตรรัตนนายก หรือ หลวงพ่อโต หรือ ซำปอกง พระพุทธรูปที่ชาวบ้านบริเวณนี้และชาวไทยเชื้อสายจีนนับถือสักการะบูชา

09.45 น.

หลังจากนั้น ปั่นต่อไปที่ **โบสถ์ข้างตาคูรัส** เป็นโบสถ์เก่าแก่ซึ่งกลุ่มคริสตชนในชุมชนจะมาสวดมนต์ขอพรและประกอบกิจกรรมทางศาสนา

10.00 น.

ไปต่อที่ **ร้านเฮโลนมสด** แวะรับประทานอาหารเช้า เครื่องดื่มร้อนเย็น เบเกอรี่ โดยเอกลักษณ์ของร้านจะเป็น “**ขนมจีนแกงไก่คั่ว**” เป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของชุมชน

10.30 น.

ไปต่อที่ **ร้านขนมฝรั่งหลานป้าเป้า** ชมการทำขนมฝรั่งแบบโบราณ และชิมขนมฝรั่งสูตรดั้งเดิมของตระกูลมณีประสิทธิ์ ที่ยังคงขั้นตอนทำขนมแบบเดิม โดยใช้เตาถ่านในการอบขนม หากใครสนใจ สามารถซื้อได้ที่ **ร้านป้าอำพรขนมฝรั่งกุฎีจีน**

10.45 น.

ปั่นต่อไป **ร้าน WINDOW กาแฟ** แวะลิ้มลองเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ คือ “**กระหรีปี้ไส้สัฟແຍກ**” และเครื่องดื่มชา กาแฟ

11.00 น.

นัดรวมตัวที่ **พิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีน** จะมีคุณป้าตอง หรือคุณนาวิณี เจ้าของพิพิธภัณฑสถานให้คำแนะนำและให้ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชนกุฎีจีน ภายในพิพิธภัณฑสถานบ้านกุฎีจีนจะมีประวัติความเป็นมาของชุมชนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และอาหารวัฒนธรรมของชุมชนมีร้านกาแฟและของที่ระลึกให้บริการ มีเมนูขึ้นชื่อให้รับประทาน คือ “**ขนมปังไส้สัฟແຍກ**”

12.00 น.

ช่วงมือกลางวัน เชิญรับประทานอาหารเช้าที่ **ร้านบ้านสกุลทอง** เป็นอาหารสยามโปรตุเกส ซึ่งเป็นอาหารไทยชาววัง และอาหารโปรตุเกส เป็นสูตรที่สืบทอดต่อกันมารุ่นสู่รุ่น หลังจากนั้นให้พักผ่อนตามอัธยาศัย นัดรวมตัวอีกครั้งเวลา 13.00 น.

13.00 น.

ร้านธนูสิงห์ เชิญเข้าร่วมกิจกรรม “**ยลเสน่ห์ห้วงแห่งอาหารท้องถิ่นกะดีจีน**” เพลิดเพลินกับกิจกรรม DIY โดยการสาธิตทำขนมฝรั่งธนูสิงห์ จะให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้การทำขนมฝรั่ง โดยมี **คุณทีปกร สุจิตรจุล (คุณโป๊)** สาธิตและบรรยายประวัติความเป็นมาและให้ผู้เข้าร่วมลองทำและตกแต่งหน้าขนม ซึ่งทุกท่านจะได้ขนมกลับบ้านและสามารถซื้อกลับบ้านได้

14.00 น.

ปั่นทางต่อไป **เรือนจันทนภาพ** เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องสับทรงจั่วจอมแห อายุ 133 ปี กรอบหน้าบ้านเป็นลายอาทิตยอุทัย ตัวเรือนประกอบฝาผนังโดยรอบห้อยหน้าต่างและสลักเป็นลวดลายพุดตานเครือเถาที่มีความงดงาม โดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทนภาพ จากเมืองจันทบุรีเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีนและประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาทอลิกได้อย่างลงตัว มีมนต์เสน่ห์ของเครื่องเรือนต่าง ๆ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน

15.00 น.

ปั่นต่อไป **ร้านCAF KUDEEJEEN** ทางศาลาริมน้ำหน้าโบสถ์ แวะชิมเมนูขึ้นชื่อ คือ “**ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมจีนเปียหวานปลากราย**” และของหวาน “**ขนมไทยตระกูลทอง**”

15.30 น.

ปั่นตรงไปเลียบริมแม่น้ำเจ้าพระยาจะเจอ **ศาลเจ้าเกียนอันเกง** อยู่ทางซ้ายมือ ซึ่งเป็นศาลเจ้าของชุมชนชาวจีนในย่านนี้ มีองค์พระประธานเป็นพระโพธิสัตว์กวนอิม ศาลเจ้าเกียนอันเกงเป็นศาลเจ้าเล็ก ๆ มีความสวยงามอย่างมาก ก่อสร้างแบบทำกระเบื้องโค้ง และวิธีมุงหลังคาแบบจีนแท้ ซึ่งได้รับรางวัลการอนุรักษ์ศิลปสถาปัตยกรรมดีเด่น ศาลเจ้าแห่งนี้ถือได้ถึงวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนของย่านกุฎีจีน

16.00 น.

เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ



สถานที่สำคัญ

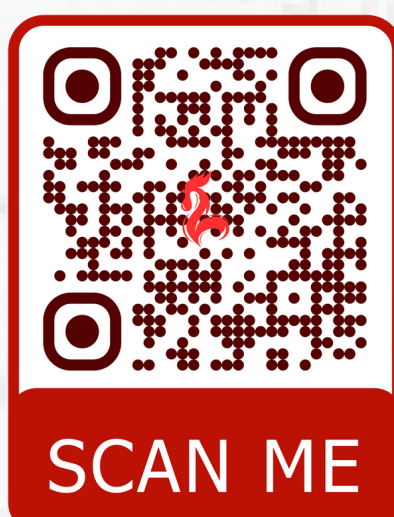


สถานที่สำคัญ

วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร



วัดกัลยาณมิตรวรมหาวิหาร หรือวัดกัลยา มีความหมายว่าเป็นมิตรสหายที่ดี คำขอรุ่งเรือง มั่งคั่งร่ำรวย และมีสุขภาพดี เป็นวัดสำคัญที่สร้างขึ้นในปี พ.ศ.2368 ซึ่งตรงกับสมัยรัชกาลที่ 3 มีพื้นที่ กว้าง 31.75 เมตร ยาว 41.42 เมตร ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ฝั่งธนบุรี บริเวณปากคลองบางกอกใหญ่ (ฝั่งตะวันตก) โดยก่อสร้างให้อยู่ริมแม่น้ำแบบเดียวกันกับวัดพนัญเชิง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และมีพระพุทธรูปองค์ใหญ่ประดิษฐานอยู่ในพระอุโบสถ คือ หลวงพ่อโต หรือเรียกชื่อแบบจีนว่า "ชำปออุตถก" หรือ "ชำปอกง" ซึ่งเป็นที่เคารพสักการะอย่างมาก ภายในวัดมีประตูเฮงหรือประตูสวรรค์ที่สร้างขึ้นพร้อมวิหารหลวง โดยมีความเชื่อว่าเป็นสิ่งสำคัญ หากเดินเข้าไปเคารพสักการะควรจะเดินผ่านประตูสวรรค์แห่งนี้

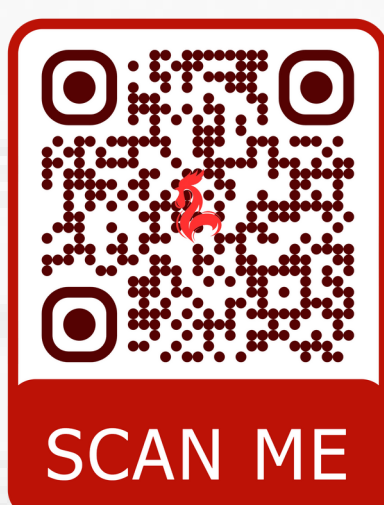


สถานที่สำคัญ

โบสถ์ข้างตาคูร์



โบสถ์ข้างตาคูร์ สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2312 เป็นโบสถ์เก่าแก่แห่งหนึ่งของ
อัครสังฆมณฑลกรุงเทพมหานคร สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีได้ทรงพระราชทานที่ดินแปลงหนึ่งแด่คุณพ่อออร์
สำหรับกลุ่มคริสตชนชาวโปรตุเกสและชาวญวนที่ขอเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภาร ซึ่งตรงกับ
วันที่ 14 กันยายน 2312 เพื่อเป็นการระลึกถึงเหตุการณ์สำคัญนั้น จึงตั้งชื่อที่ดินผืนนี้รวมถึงวัดที่สร้างขึ้นว่า
"Santa Cruz" เป็นภาษาโปรตุเกส แปลว่า ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์ เป็นโบสถ์นิกายโรมันคาทอลิกสร้างขึ้นเพื่อ
เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวคริสต์ทุกคน เดิมโบสถ์ข้างตาคูร์ เป็นโบสถ์ไม้ทั้งหลัง แต่หลังจากที่เกิด
เหตุการณ์ไฟไหม้เมื่อปี พ.ศ. 2379 ก็ได้มีการบูรณะใหม่ด้วยการก่ออิฐถือปูน แต่เมื่อเวลาล่วงเลยไปหลาย
10 ปี โบสถ์แห่งนี้ก็เริ่มทรุดโทรมลง คุณพ่อกุเลียมโม กีน ดา คูร์ส จึงตัดสินใจดำเนินการบูรณะและต่อเติม
เมื่อปี พ.ศ. 2459 จนกลายเป็นอาคารหลังใหม่อย่างที่เราเห็นกันในปัจจุบัน

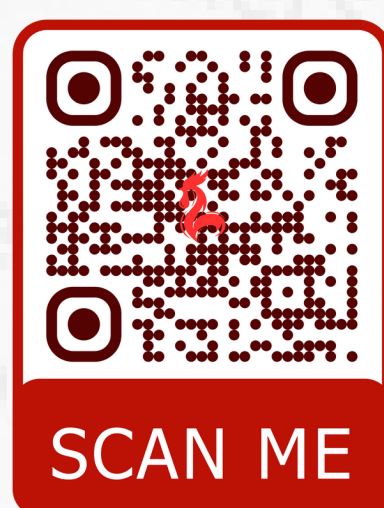


สถานที่สำคัญ

พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน



พิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน สร้างโดยทุนส่วนตัวของคุณนาวิณี พงศ์ไทย (ทรงพรานนท์) จัดสร้างขึ้นด้วยใจรักเพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชน มีลักษณะเป็นบ้านไม้สีครีม 3 ชั้น รวบรวมข้อมูลชุมชนชาวสยาม – โปรตุเกส ตั้งแต่สมัยอยุธยาถึงปัจจุบัน และเป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี ภาษา ศาสนาและรากเหง้าของชุมชน ภายในบ้าน 3 ชั้น มีร้านกาแฟและของที่ระลึกให้บริการ และจัดแสดงนิทรรศการ “กำเนิดสยามโปรตุเกส” บอกเล่าประวัติศาสตร์ของชาวโปรตุเกสตั้งแต่เข้ามาสยามครั้งแรกในสมัยกรุงศรีอยุธยาผ่านแผนที่เส้นทางเดินเรือ กว่า 500 ปี ถือเป็นชาวตะวันตกชาติแรกที่เข้ามาค้าขายและเจริญสัมพันธไมตรีกับชาติสยาม ร่วมรบในกองทัพสยาม จนได้รับพระราชทานที่ดินให้ตั้งชุมชนชาวโปรตุเกสและโบสถ์คริสต์ศาสนาขึ้นที่อยุธยาต่อเนื่องถึงธนบุรี สืบเชื้อสายชาวสยามโปรตุเกส มาเป็น ชุมชนกุฎีจีน ในปัจจุบัน จุดเด่นคือ การจำลองหัวเรือกำปั่นและข้าวของเครื่องใช้ที่ชาวโปรตุเกสนำเข้ามาด้วย รวมทั้งอิทธิพลของภูมิปัญญาและวัฒนธรรมโปรตุเกสที่มีต่อสยาม ทั้งการก่อสร้าง ภาษาทางการทูตและการค้า การทหาร การแพทย์ อาชีพ รวมถึงคำศัพท์โปรตุเกสในภาษาไทย เช่น กาแฟ (Cafe) ชา (Cha) หรือพืชพรรณที่นำเข้ามา เช่น พริก มะละกอ ข้าวโพด พักทอง สับปะรด น้อยหน่า มะเขือเทศ เป็นต้น



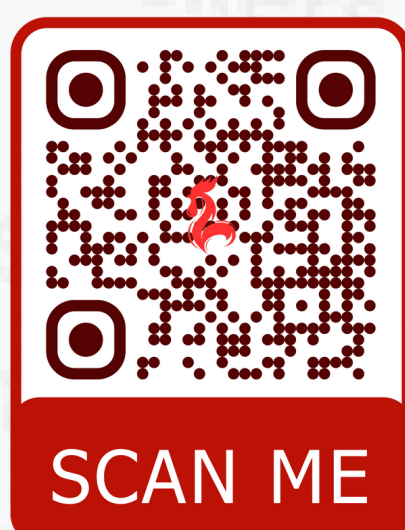
สถานที่สำคัญ

เรือนจันทนภาพ



เรือนไม้จันทนภาพ เป็นเรือนไทยไม้สักทั้งหลังแบบเครื่องสับทรง

จั่วจอมแห สร้างขึ้นในปี พ.ศ.2433 อายุ 133 ปี กรอบหน้าบันเป็นลายอาทิตยอุทัย ตัวเรือนประกอบฝาถึงโดยรอบหย่องหน้าต่างและสลักเป็นลวดลายพุดตานเครือเถาที่มีความงดงาม โดยคุณพ่อคุณแม่ทองคำ จันทนภาพ จากเมืองจันทบุรีเป็นผู้สร้างอยู่ในชุมชนกุฎีจีน และประดับตกแต่งเรือนด้วยเอกลักษณ์ของคาทอลิกได้อย่างลงตัว ภายในตัวเรือน ปรากฏหลักฐานของเครื่องใช้ที่เป็นอาวุธประจำกายของบรรพบุรุษ ร่องรอยของสงคราม และเหตุการณ์กบฏแมนฮัตตัน

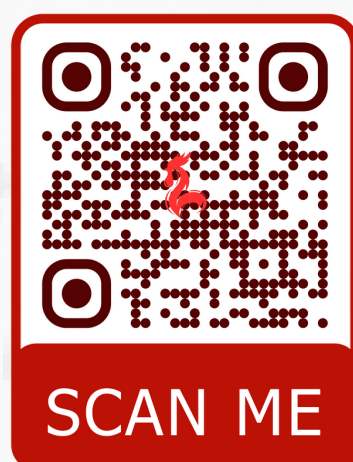


สถานที่สำคัญ

ศาลเจ้าเกียนอันกง



ศาลเจ้าเกียนอันกง ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีประวัติว่าสร้างขึ้นโดยชาวจีนที่ตามเสด็จพระเจ้าตากสิน มาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ปากคลองบางกอกใหญ่ ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 1 ชาวจีนฮกเกี้ยนส่วนหนึ่งย้ายออกไปตั้งถิ่นฐานบริเวณตลาดน้อย ศาลเจ้านี้จึงถูกทอดทิ้งจนชำรุดทรุดโทรม ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 3 มีชาวจีน ซึ่งเป็นบรรพบุรุษของสกุลตันติเวชกุลและสกุลสิมะเสดียงได้รื้อถอนและสร้างศาลเจ้าขึ้นใหม่ในตำแหน่งเดิม แล้วจึงอัญเชิญเจ้าแม่กวนอิมมาประดิษฐานเป็นองค์ประธาน และภายในศาลเจ้า พบพระมิ่งที่มีอักษรจีนระบุศักราชตรงกับ พ.ศ. 2391 นอกจากนี้ ชื่อใต้หลังคามีจารึกระบุศักราชตรงกับ พ.ศ. 2445 แสดงให้เห็นว่า ศาลเจ้าเกียนอันกงน่าจะสร้างขึ้นใหม่ในสมัยรัชกาลที่ 3 และได้รับการซ่อมแซมในสมัยรัชกาลที่ 5 มีอาคารสำคัญ คือ อาคารทางเข้า อาคารประธาน และอาคารบริวาร เป็นอาคารก่ออิฐถือปูนในผังสี่เหลี่ยมผืนผ้า หลังคาเป็นเครื่องไม้มุงกระเบื้อง สันหลังคาประดับลายพรรณพฤกษาและสัตว์มงคลด้วยเทคนิคปูนปั้นตัดกระเบื้องประดับ มีการผสมผสานระหว่างสถาปัตยกรรมแบบหมิ่นหนานในศาลเจ้าฮกเกี้ยนกับสถาปัตยกรรมแบบเฉาซ่านในศาลเจ้าแต้จิ๋ว รูปแบบของอาคารทางเข้าเป็นอาคารที่มีผนังด้านหน้ามีประตูเข้า - ออก 3 ทาง ด้านหลังเปิดโล่งสู่พื้นที่ด้านใน หลังคามุงกระเบื้องและมียานประดับสันหลังคา ผนังด้านหน้าแบ่งเป็นช่องสี่เหลี่ยมประดับภาพจิตรกรรมและประติมากรรมเล่าเรื่องคล้ายกับอาคารทางเข้าของศาลเจ้าแบบแต้จิ๋ว อย่างไรก็ตาม อาคารทางเข้านี้ ยังแสดงเอกลักษณ์ของศาลเจ้าแบบฮกเกี้ยน สังเกตได้จากการเจาะช่องหน้าต่างขนาดช่องประตู เป็นช่องสี่เหลี่ยมและวงกลมประดับงานฉลุไม้ลายเมฆขดเป็นรูปมังกร ซึ่งเป็นสัญลักษณ์มงคลหมายถึงอายุยืน คล้ายกับหน้าต่างในสถาปัตยกรรมแบบหมิ่นหนานที่เรียกว่า "อู่ซวง" แปลว่า "หน้าต่างเสือมังกร"





ร้านอาหารและเครื่องดื่ม



ร้านป่าอำพรรณ

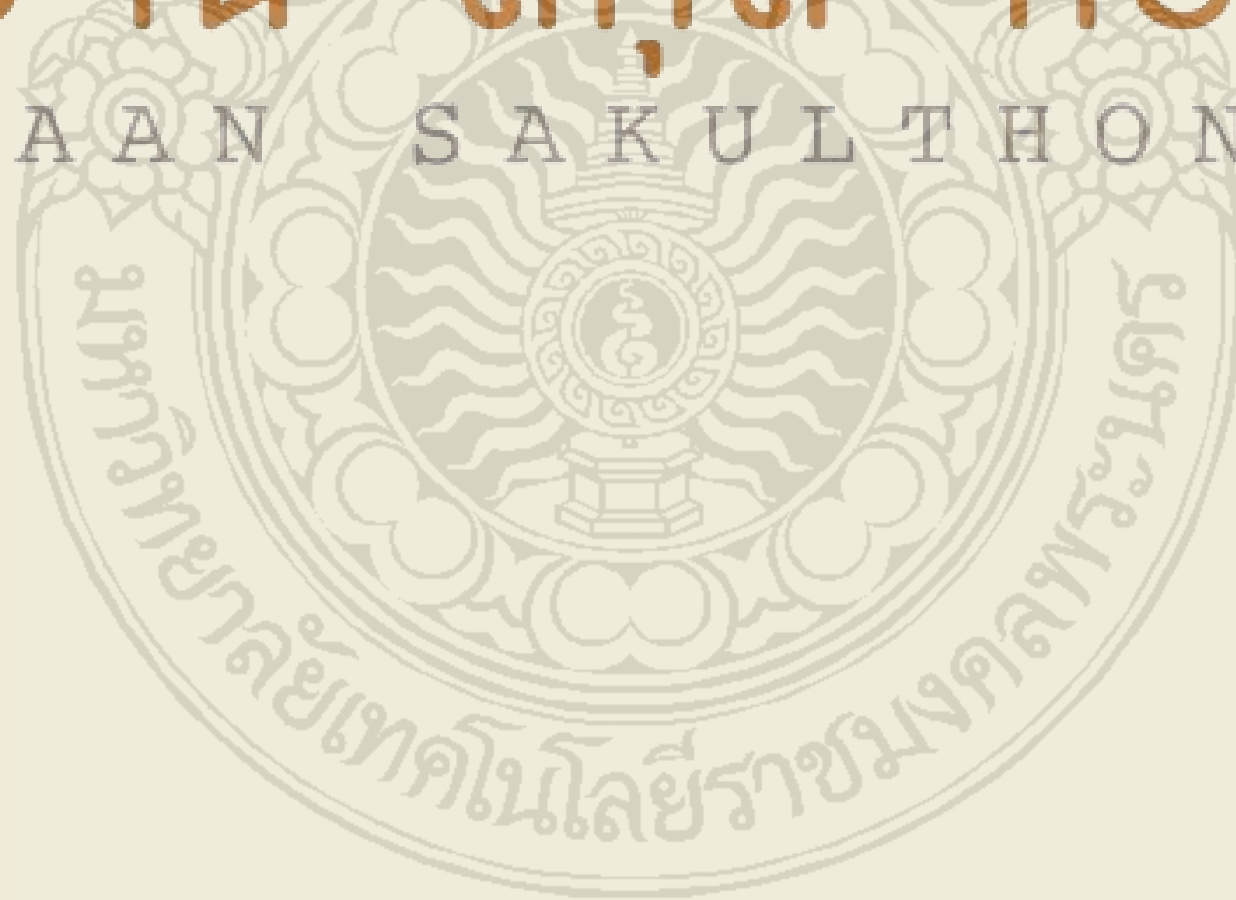


RESTAURANT MENU



บ้าน • สกุ • ทอง

B A A N S A K U L T H O N G

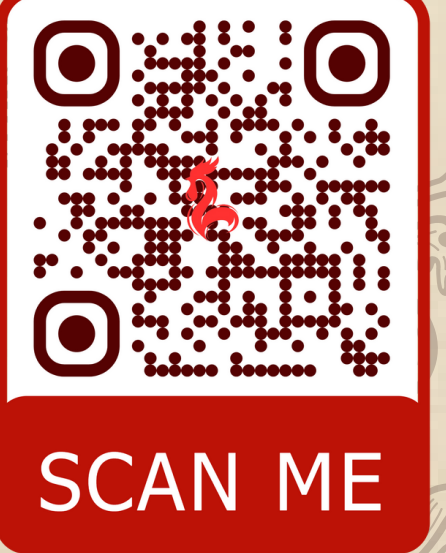


RESTAURANT MENU



บ้าน • สกุล • ทอง

BAAN SAKUL THONG



วันเปิด - ปิด

1. เสาร์-อาทิตย์ เปิดให้บริการแบบ PRIVATE COURSE และ WALK-IN
เวลา 10.30 น. - 17.30 น.

2. จันทร์ - ศุกร์ เปิดให้บริการแบบ PRIVATE COURSE (กรุณานัดล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน)
เวลา 10.30 น. - 17.30 น.

พิกัด: 219 ซอยกุฎีจีน 3 ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ

อาหาร:

อาหารหลัก: สตูว์ไก่ ขนมหุ้นแกงไก่คั่ว ข้าวมันส้มตำ ข้าวเหนืมานคลุกฝุ่น

อาหารว่าง: หมูสรง มังกรคาบแก้ว ดุกทอง กุ้งกระจกม้วน กระทงทองไส้ไก่

ของหวาน: สลิมทับทิมกรอบ ส้มฉุน



RESTAURANT MENU



บ้าน • สกุล • ทอง BAAN SAKULTHONG

หมูสร้าง – มังกรคาบแก้ว

- หมูสร้าง ทำจากหมูบดละเอียด ผสมสามเกลอ (จากผักชี กระเทียม พริกไทย) เครื่องปรุงรส บั่นเป็นก้อนกลม พั่นด้วยเส้นหมี่ขาว ทอดจนกรอบ กลิ่นหอมสามเกลอ มีรสเค็ม
- มังกรคาบแก้ว หรือ ม้าฮ่อ ทำจากหมูบดละเอียด ผัดผสมสามเกลอ (จากผักชี กระเทียม พริกไทย) เครื่องปรุงรส ลักษณะเป็นก้อนกลม วางบนสับปะรดหรือผลไม้รสเปรี้ยว หอมกลิ่นสามเกลอ รสเค็ม เปรี้ยวอมหวาน



ดูทอง – มังกรคาบแก้ว

- ดูทอง ทำจากแป้งปอเปี๊ยะ หมูบดละเอียด ผสมสามเกลอ (จากผักชี กระเทียม พริกไทย) สอดไส้ ลักษณะคล้ายดูง ชั่นพอดีคำ เนื้อสัมผัสกรอบนอก นุ่มใน กลิ่นหอมสามเกลอ รสเค็ม มัน และมีสีเหลืองทอง
- มังกรคาบแก้ว หรือ ม้าฮ่อ ทำจากหมูบดละเอียด ผัดผสมสามเกลอ (จากผักชี กระเทียม พริกไทย) เครื่องปรุงรส ลักษณะเป็นก้อนกลม วางบนสับปะรดหรือผลไม้รสเปรี้ยว หอมกลิ่นสามเกลอ รสเค็ม เปรี้ยวอมหวาน



กุ้งกระจกม้วน – มังกรคาบแก้ว

- กุ้งกระจกม้วน ทำจากกุ้งบด แครอทสับ ต้นหอม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย พริกไทย ปั่น ห่อด้วยแป้งเปาะเปี๊ยะ ทอดจนเป็นสีเหลืองทอง มีลักษณะเป็นแท่งกลม หอมกลิ่นพริกไทย รสชาติเค็ม ทานคู่กับน้ำจิ้มที่มีรสหวาน
- มังกรคาบแก้ว หรือ ม้าฮ่อ ทำจากหมูบดละเอียด ผัดผสมสามเกลอ (จากผักชี กระเทียม พริกไทย) เครื่องปรุงรส ลักษณะเป็นก้อนกลม วางบนสับปะรดหรือผลไม้รสเปรี้ยว หอมกลิ่นสามเกลอ รสเค็ม เปรี้ยวอมหวาน



RESTAURANT MENU



บ้าน · สกุล · ทอง BAAN SAKUL THONG

กระทงทองไส้ไก่

ตัวแป้ง ทำจากแป้งสาไล แป้งข้าวเจ้า เกลือปน น้ำตาลทราย ไข่แดง น้ำปูนใส
น้ำเปล่า ผสมแล้วนำพิมพ์ทองเหลืองจุ่มในแป้งทอดให้เหลืองเป็นสีทอง เสิร์ฟ
พร้อมไส้ไก่ ที่ทำจากไก่สับผัดกับสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย)
แครอท ถั่วลันเตา ข้าวโพด มีลักษณะคล้าย กระทง ขันพืดคำ เนื้อสัมผัส
กรอบนุ่ม หอมกลิ่นสามเกลอ รสเค็ม หวาน



ข้าวตังหน้าตั้ง

ทำจากข้าวตังแผ่นทอดจนฟู เสิร์ฟพร้อมเครื่องจิ้มที่ทำจากหัวกะทิ สาม
เกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) พริกชี้ฟ้า น้ำตาลทราย เกลือ ถั่ว
ลิสงคั่วบด หนุบด กุ้งสับ และน้ำพริกหอมเจียว และกระเทียมดอง เนื้อ
สัมผัสกรอบ สีเหลืองทอง หอมกลิ่นสามเกลอ รสหวาน เค็ม เผ็ดเล็กน้อย

ทองพลุไส้แฮม

ทำจากแป้งสาไล น้ำเปล่า เนย เกลือ ไข่ไก่ ทอดเป็นก้อนกลมในน้ำมันร้อน
เสิร์ฟกับแฮมไก่ผัดกับสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) แครอท
ถั่วลันเตา ข้าวโพด มีลักษณะเป็นสีเหลืองทอง ผิวเรียบเนียน เป็นโพรงกว้าง
ด้านใน เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน หอมกลิ่นสามเกลอ รสหวาน เค็มเล็กน้อย



RESTAURANT MENU



บ้าน • สกุล • ทอง BAAN SAKUL THONG

ล่าเตี๋ยงไส้มะพร้าวกุ้ง

ทำจากไข่ที่โรยเป็นตาข่าย เสิร์ฟกับไส้กุ้ง ที่ผัดกับถั่ว
หอมแดง และสามเกลอ ห่อด้วยไข่เป็นชั้นสี่เหลี่ยม รสเค็ม



ห่อหมูไส้หมู

ทำจากไข่ที่โรยเป็นตาข่าย เสิร์ฟกับไส้หมู ที่ผัดกับถั่ว
หอมแดง และสามเกลอ ห่อด้วยไข่เป็นชั้นสี่เหลี่ยม รสเค็ม



ขนมจีนแกงไก่คั่ว

แกงทำจาก ไก่สับ หัวกะทิ เครื่องแกงเผ็ด น้ำตาล น้ำปลา เครื่องเทศ ปรงรส
ลักษณะเป็นแกงสีแดง หอมกลิ่นเครื่องแกง รสเค็ม หวานเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับ
เส้นขนมจีน พริกเหลืองบดละเอียด และต้นหอมซอย



สตูว์ไก่ – ขนมปังอบ

สตูว์ทำจาก เนื้อไก่ สามเกลอ (รากผักชีกระเทียม พริกไทย) มะเขือเทศ หอมใหญ่
แครอท ถั่วลันเตา ตู่นจนนุ่ม ลักษณะข้น เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นซอสมะเขือเทศ
รสเปรี้ยว เค็มอมหวาน เสิร์ฟคู่กับขนมปังอบกรอบ



RESTAURANT MENU



บ้าน • สกุล • ทอง

BAAN SAKUL THONG



ข้าวหนุमानคลุกฝุ่น

ทำจากหมูสันนอกหมักกับน้ำปลา น้ำตาลทราย ซอสหอยนางรม พริกป่น ทอดจนสุก คลุกข้าวคั่วป่น โรยผักชีฝรั่ง ลักษณะคล้ายหมูแดดเดียวทอด สีน้ำตาล เนื้อสัมผัสกรอบ นอกนุ่มใน มีความกรอบรอบของข้าวคั่วที่ติดบนหมูคลุกฝุ่น หอมกลิ่นข้าวคั่ว รสเค็ม เสิร์ฟคู่กับข้าวสังข์หยด

ข้าวมันส้มตำ

ข้าวมันหุงด้วยกะทิและดอกอัญชัน เสิร์ฟกับแกงไก่ เนื้อฝอย ส้มตำ เคียงด้วยผักสด รสเปรี้ยว หวาน



ข้าวหมอบมันฝรั่ง

ทำจาก หมูสันใน มันฝรั่ง กระเทียม น้ำมันมะกอก ออริกาโน ไบโธม์ เกลือ พริกไทย ลักษณะเป็นเนื้อตุ๋นจนเปื่อย สีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่มละมุน หอมกลิ่นพริกไทย รสชาติเค็มมันกลมกล่อม

พระรามเดินดง – ข้าวสังข์หยด

ทำจากไก่ชิ้น ผัดกับเครื่องแกง ถั่วฝักยาว ใบกะเพรา น้ำปลา น้ำตาลทราย ลักษณะคล้ายผัดกะเพรา เนื้อไก่เป็นชิ้นพอดีคำ เนื้อ สัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นกะเพราและเครื่องแกง รสเค็ม เผ็ดปานกลาง



RESTAURANT MENU



บ้าน • สกุล • ทอง BAAN SAKUL THONG



ส้มฉุน

ทำจากผลไม้รสเปรี้ยวอมหวาน คือ ลิ้นจี่ และผลไม้ตามฤดูกาล 2 – 3 ชนิด กับน้ำลอยแก้วที่ปรุงกลิ่นให้หอมด้วยการใช้น้ำลอยดอกมะลิที่แช่ทิ้งไว้ข้ามคืน เคี้ยวกับน้ำตาลจนได้น้ำเชื่อมที่มีกลิ่นหอม บีบน้ำส้มซ่า นำผลไม้แช่น้ำลอยแก้วทิ้งไว้ข้ามคืนจนซึมเข้าเนื้อ ก่อนเสิร์ฟโรยด้วยถั่วลิสงคั่ว หอมเจียวและ빙อ่อนชอย

ชาหริ่มทับทิมกรอบ

ตัวชาหริ่มทำจากแป้งถั่วเขียว น้ำลอยดอกมะลิ สีส้มอาหาร ทับทิมกรอบทำจากแห้ว ชุบด้วยน้ำแดง คลุกแป้งมัน ลักษณะเป็นเส้นหลายสี ใส่ทับทิมกรอบเป็นเม็ดสีแดง เสิร์ฟคู่กับน้ำกะทิ น้ำเชื่อม เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม หอมกลิ่นมะลิ รสหวาน



น้ำสมุนไพรร



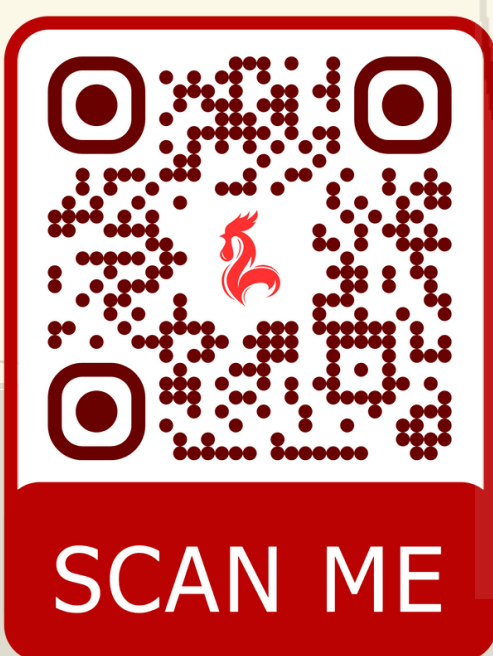




ผัดไทยแกงไก่คั่ว



หมูคั่ว



อาหารทานเล่น : ของหวาน : เครื่องดื่ม

วันเปิด - ปิด: วันจันทร์ - อาทิตย์ เวลา 09.00 น. - 17.00 น.

พิกัด: 237 ซอยกุฎีจีน 7 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ



ขนมจีนแกงไก่คั่ว

แกงทำจาก ไก่สับ หัวกะทิ เครื่องแกงเผ็ด น้ำตาล น้ำปลา เครื่องเทศ ปรงรส
ลักษณะเป็นแกงสีแดง หอมกลิ่นเครื่องแกง รสเค็ม หวานเล็กน้อย
เสิร์ฟคู่กับเส้นขนมจีน พริกเหลืองบดละเอียด และต้นหอมซอย

ราคา 115 บาท





ขนมจีนแกงเขียวหวาน

ทำจากเนื้อปลาราย เครื่องแกงเขียวหวาน น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา
หัวกะทิ ลักษณะเป็นแกงเผ็ดเข้มข้น สีเขียว เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่น
เครื่องแกง รสเค็ม หวานและเผ็ดเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับขนมจีน

ราคา 125 บาท

ข้าวหมูคั่วสามเกลอ

ทำจาก เนื้อหมูสันใน สามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย)
ลักษณะแห้งมัน สีน้ำตาลหอม กลิ่นสามเกลอ เนื้อสัมผัสนุ่ม
รสเค็ม มัน หวาน ทานคู่กับข้าวสวย

ราคา 95 บาท



ผัดไทยโบราณกุ้งสด

ทำจากเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นจันท์) น้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา
มะขามเปียก น้ำมัน มันกุ้ง หอมแดง ไข่ไก่ เต้าหู้ ถั่วงอก ใบ
กุยช่าย ไข่เป็ด ลักษณะแห้ง สีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่มกลิ่นหอม
ของไข่ และกระเทียม รสหวานอมเปรี้ยวออกเค็มเล็กน้อย

ราคา 120 บาท



หมูคั่วฟ

ทำจาก หมูนำมาตากแห้ง สามเกลอ (รากผักชี
กระเทียม พริกไทย) ผสมกับเครื่องปรุงรส ลักษณะ
เป็นชิ้นพอดีคำ มีสีน้ำตาล เนื้อสัมผัสนุ่ม หอมกลิ่นสาม
เกลอ รสชาติเค็มกลมกล่อม

ราคา 120 บาท



แอปเปิ้ลเขียว น้ำปลาหวาน

นำแอปเปิ้ลเขียวมาหั่น ทานคู่กับน้ำปลาหวาน เป็นเครื่องจิ้มชนิด
หนึ่งของอาหารไทย มีรสเค็มจากน้ำปลาและรสหวานจากน้ำตาล
โดยนำน้ำปลาและน้ำตาลมาเคี่ยวด้วยกัน ใส่หอมแดง พริกแห้ง
พริกขี้หนูสด กุ้งแห้ง โดยบางสูตรนั้นจะใส่กะปิเข้าไปด้วย

ราคา 80 บาท



ขนมฝรั่ง

ทำจาก แป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล โรยหน้าด้วย ลูกเกด ฟักเชื่อม
น้ำตาลทรายลักษณะคล้ายขนมไข่ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน มีสี
น้ำตาลทอง หอมกลิ่นไข่ และกลิ่นเตาถ่าน รสหวาน

ชิ้นเล็ก 25 บาท

ชิ้นใหญ่ 50 บาท





ครัวป่าป้อม อาหารตามสั่ง



ครัวป่าป้อม อาหารตามสั่ง

เปิดจันทร์ – เสาร์
เวลา 10.00 น. – 19.00 น.

08 6571 3319 , 0 2465 8584

หยุดวันอาทิตย์

พิกัด: 277 ซอยกุฎีจีน 3 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ



เมนูผัดกะเพรา

	ธรรมดา	พิเศษ
กะเพราหมูชิ้น/หมูสับ/ไก่ Stir fried pork/minced pork/chicken with basil.	45	50
กะเพราเนื้อ Stir fried beef with basil	45	50
กะเพราทะเล/กุ้ง/ปลาหมึก Stir fried shrimps/squid with basil	45	50



เมนูข้าวผัด

	ธรรมดา	พิเศษ
ข้าวผัดหมู/ไก่ Fried rice with pork/chicken	45	-
ข้าวผัดเนื้อ Fried rice beef	50	-
ข้าวผัดทะเล/กุ้ง/หมึก Fried rice shrimps/squid with basil	50	-
ข้าวผัดรวมมิตร Mixed Fried rice	50	-



เมนูทอด

	ธรรมดา	พิเศษ
ไข่เจียวหมูสับ Rice minced pork omelet	45	-
ไข่เจียวกุ้ง/หมึก Rice minced shrimps/squid omelet	45	-
หมู/ไก่ทอดกระเทียม Rice pork /chicken stir fried with garlic	45	-
เนื้อ/กุ้ง/หมึกกระเทียม Rice beef / shrimps/squid omelet stir fried with garlic	50	-







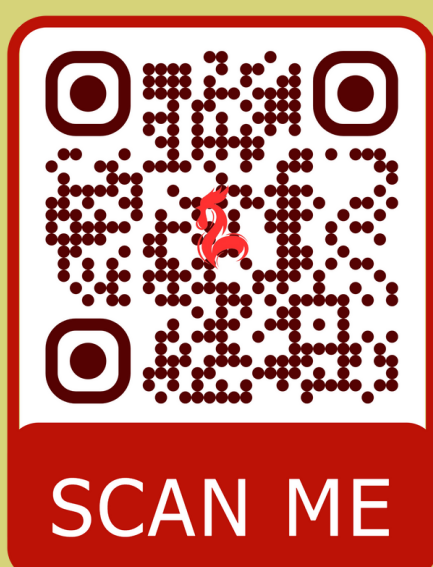
ร้านเฮโล นมสด

อาหาร: ขนมจีนแกงไก่คั่ว อาหารว่าง เครื่องดื่ม

วันเปิด - ปิด:

วันจันทร์ - ศุกร์ เวลา 10.30 น. - 18.00 น.

พิกัด: 14 ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์
เขตธนบุรี กรุงเทพฯ

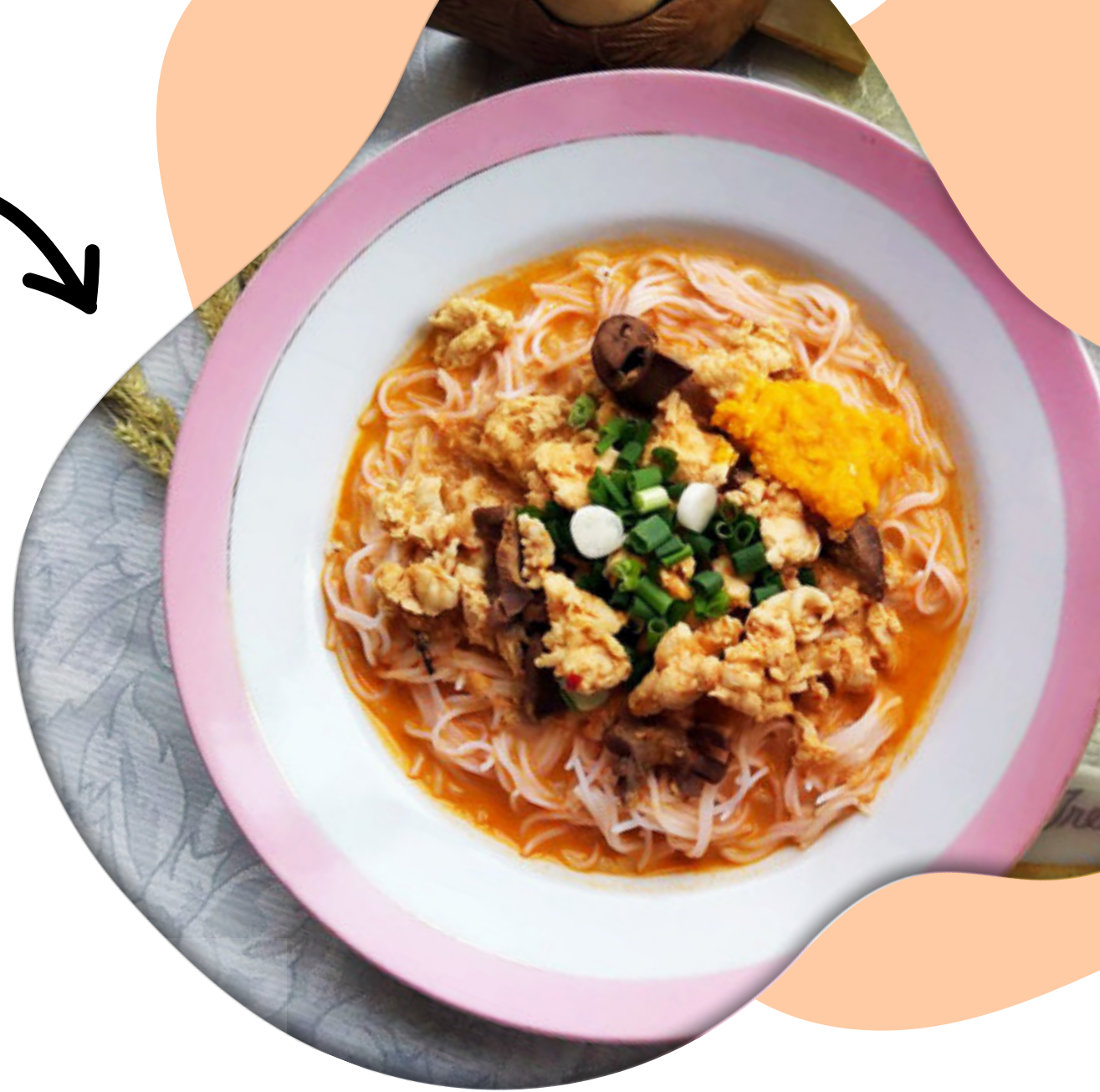




ขนมจีนแกงไก่คั่ว

ราคา 49 บาท

แกงทำจาก ไก่สับ หัวกะทิ เครื่องแกงเผ็ด น้ำตาล น้ำปลา เครื่องเทศ
ปungรส ลักษณะเป็นแกงสีแดง หอมกลิ่นเครื่องแกง รสเค็ม หวานเล็กน้อย
เสิร์ฟคู่กับเส้นขนมจีน พริกเหลืองบดละเอียด และต้นหอมซอย



ชุดฝรั่งกะดีจีน

ราคา 89 บาท

- ขนมจีนแกงไก่คั่ว- ซาโมซ่ากล้วย (ราดซ็อกโกแลต/น้ำผึ้ง) 3 ชิ้น
 - เครื่องดื่มเย็น เลือก 1 เมนู
- นมสดเย็น ชาไทยเย็น แดงโชดา ชามะนาว



ชุดพะรังคี

ราคา 89 บาท

- ขนมจีนแกงไก่คั่ว
- ปอเปี๊ยะผักทอด 2 ชิ้น
- ผักขมอบชีส
- ซาโมซ่า



ชุดฝรั่งมังค่า

ราคา 109 บาท

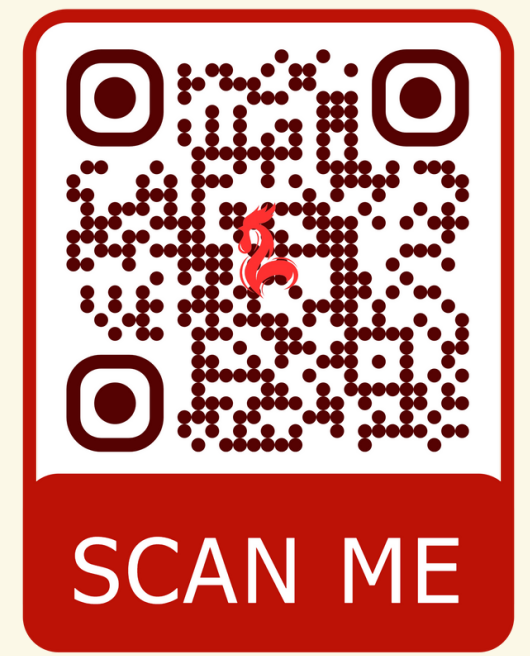
- ขนมจีนแกงไก่คั่ว
- ปอเปี๊ยะผักทอด 2 ชิ้น
- น้ำช่อดอกมะพร้าว 100 %

109 บาท





คั่ววุ้นวุ้น



ครัวว้าวับ

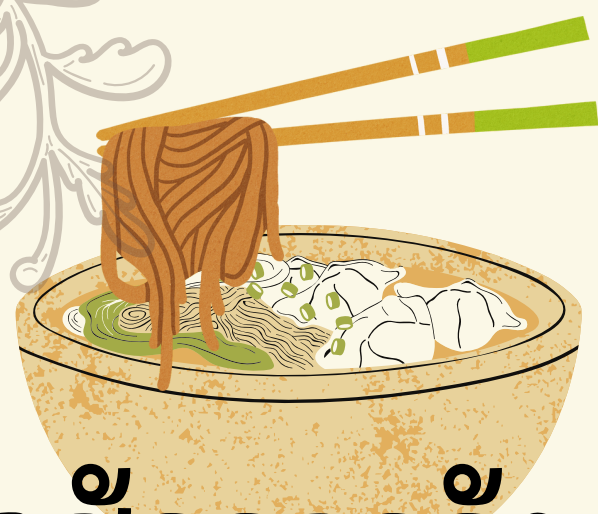
อาหาร: ก๋วยเตี๋ยว เครื่องดื่ม

วันเปิด – ปิด:

วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 10.00 น. – 17.00 น.

พิกัด: 277 ซอยกุฎีจีน 3 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ





ครัวว้าวับ

ธรรมดา 45 บาท

พิเศษ 50 บาท

เลือกเส้น



เลือกเนื้อสัตว์



หมูสับ

หมูตุ๋น



เนื้อเปื่อย

ลูกชิ้น







ร้านขนมฝรั่งหลานป้าเป้า

อาหาร: ขนมฝรั่งหลานแม่เป้า

วันเปิด - ปิด

วันจันทร์ - อาทิตย์ เวลา 09.30 น. - 17.30 น

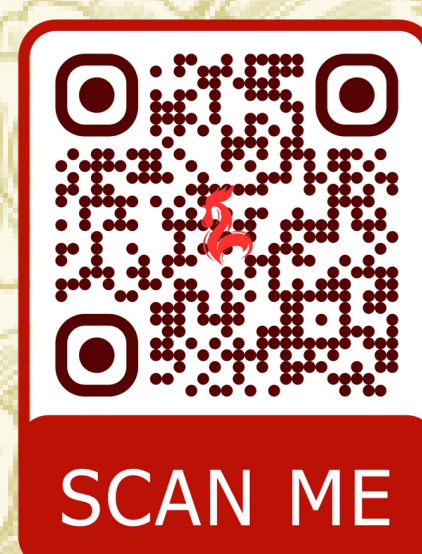
พิกัด: 103 ซอยภูมิชีน 1 แขวงวัดกัลยาณ์

เขตธนบุรี กรุงเทพฯ



แนะนำขนม

ขนมฝรั่งหลานป้าเป้า





"หอมกลิ่น ไข่ เตาถ่านแบบดั้งเดิม"



ขนมฝรั่งหลานป้าเป้า



ถุงละ 40 บาท

ร้านป้าอำพรรณ



ร้านป้าอำพรรณ

อาหาร: ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกล้วยต้ง
(พายสับปะรด) ขนมกุสลง ขนมหน้าฉนวน

วันเปิด – ปิด:

วันจันทร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00 น. – 16.00 น

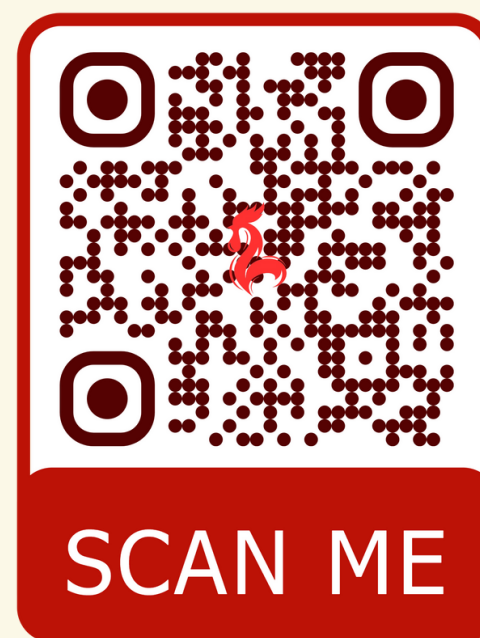
พิกัด: 123 ซอยกุฎีจีน 3 ถนนเทศบาลสาย 1

แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ



แนะนำขนม

เมนูขายดี



รายการขนม

ถูกละ
40
บาท



หอม นุ่ม หวาน มัน

ขนมฝรั่ง

คล้ายขนมไข่ ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ตีและคนผสม โรยหน้าด้วย ลูกเกด ฟักเชื่อม น้ำตาลทราย นำไปอบจนสุกเป็นสีเหลืองทอง ลักษณะเป็นก้อนกลมมี 2 ขนาด มีกลิ่นหอม ของไข่ เนื้อกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน

กุดสลับ

ทำจากแป้งสาลี นวดผสมกับ ไข่เป็ด น้ำตาล เนยขาว เกลือ และน้ำมันพืช คลึงแป้งสานกัน 4 เส้น ทอดจนกรอบเคลือบน้ำตาล มีสีน้ำตาลทอง เนื้อสัมผัสกรอบ รสหวาน



หอม กรอบ หวาน มัน

ขนมหน้านวล

ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ตีและคนผสม นำไปอบจนสุก เป็นสีเหลืองทอง เคลือบหน้าด้วยน้ำตาลทรายปน มีสีน้ำตาลทอง หอมกลิ่นไข่ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน



หอม กรอบ หวาน มัน

ก้วยตัส

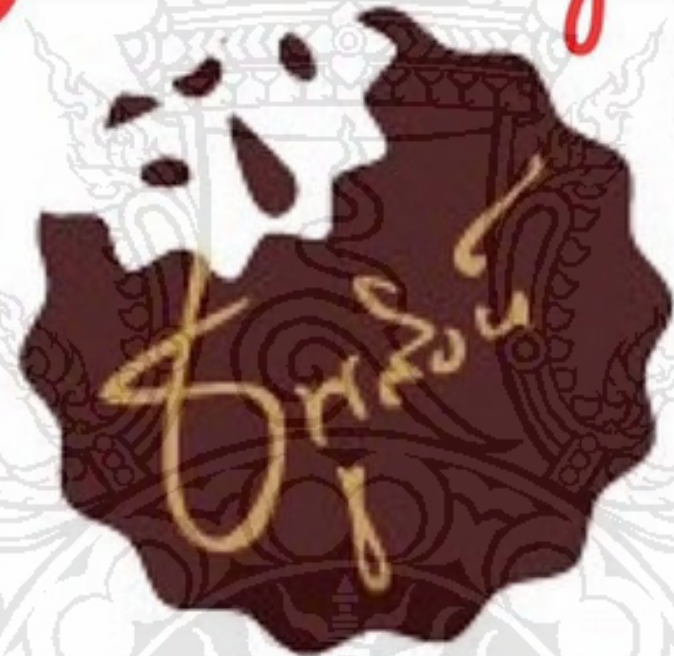
ทำจากแป้งสาลี ไข่ น้ำ น้ำมัน ลักษณะคล้ายพายสับปะรด แต่เป็นทรงกลมทำจากแป้งสาลี ผสมกับไข่ น้ำ น้ำมัน ลักษณะคล้ายพายสับปะรด แต่เป็นทรงกลมจับจีบเป็นฐาน ทอดสุก วางไส้สับปะรดไว้ตรงกลาง มีสีเหลืองทอง หอมกลิ่นสับปะรด เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม รสหวานอมเปรี้ยว จับจีบเป็นฐาน วางไส้สับปะรดไว้ตรงกลาง เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม สีเหลืองทอง หอมกลิ่นสับปะรด รสหวานอมเปรี้ยว



หอม กรอบนุ่ม หวาน มัน

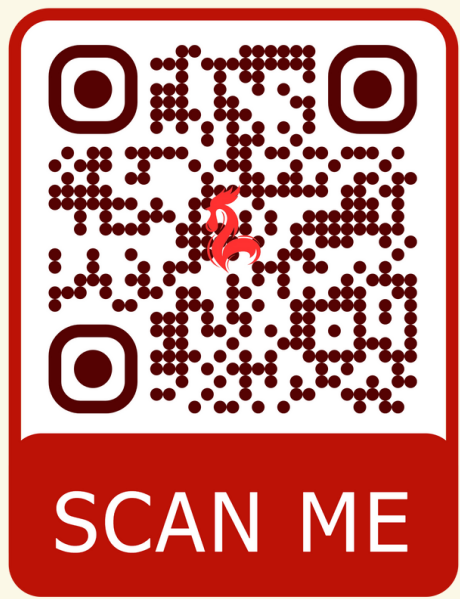


Original
Thanusingha



ขนมฝรั่งกุฎีจีน





ร้านธนุสิงห์

Original
Thanusingha



ขนมฝรั่งกุฎีจีน

พิกัด: 237 ซอยกุฎีจีน 7 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ
เป็นครอบครัวที่ผลิตและจำหน่ายขนมฝรั่งกุฎีจีน
ที่คงเอกลักษณ์ของเนื้อขนมแบบดั้งเดิม ซึ่ง
เป็นการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง
อย่างสม่ำเสมอจวบจนปัจจุบันเป็นรุ่นที่ 5 ของ
ครอบครัว โดยมีคุณโป้ง ทิพกร สุขจิตรกุล
เป็นผู้ดูแล





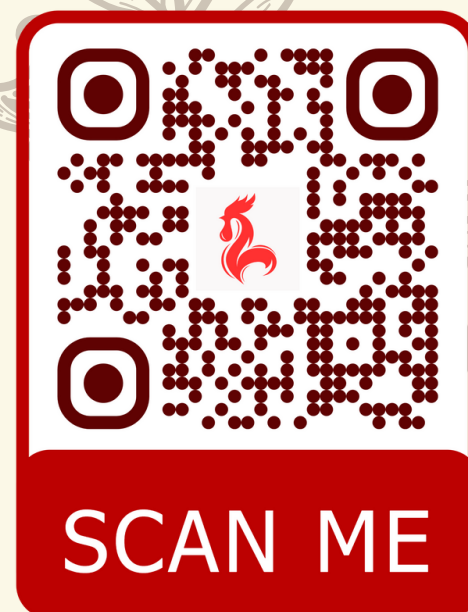
ขนมฝรั่งกุฎีจีน

คล้ายขนมไข่ ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ตีและคนผสม โรยหน้าด้วย ลูกเกด ฟักเชื่อม
น้ำตาลทราย นำไปอบจนสุกเป็นสีเหลืองทอง ลักษณะเป็นก้อนกลม
มี 2 ขนาด มีกลิ่นหอมของไข่ เนื้อกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน

ชิ้นเล็ก 20 บาท
ชิ้นใหญ่ 50 บาท







อาหาร: เครื่องดื่ม ชา กาแฟ
วันเปิด - ปิด: วันจันทร์ - อาทิตย์ เวลา 11.00 น. - 17.30 น.
พิกัด: 273 ซอยอรุณอมรินทร์ 4 ซอยกุฎีจีน
แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ



กะหรี่ปั๊บ

(ไส้หมูหยอง,ไส้ถั่ว,ไส้สัฟแฟยก)

ทำจากแป้งสาที่ีประกอบด้วย แป้งนอก แป้งใน สอดไส้หมูหยอง ถั่ว สัฟแฟยก
ทอดจนสุกกรอบ รูปทรงพับเป็นรูปคล้ายหอย มีลักษณะสีเหลืองทอง กลิ่นหอม
รสหวาน เค็ม ตัวแป้งมีความกรอบเข้ากับไส้นุ่ม



ราคา 12 บาท / ชิ้น



ทอสต์ขนมฝรั่งกุฎีจีน

เป็นขนมที่ทำจากแป้งสาลี ใช้น้ำตาล กรอบนอกนุ่มใน
รสหวาน มีกลิ่นหอมของไข่ และกลิ่นเตาถ่าน โรยหน้าด้วย ลูกเกด พักเชื่อม น้ำตาลทราย
เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมมิกเบอร์รี่ และผลไม้ ได้แก่ แก้วกล้วยหอม แอปเปิ้ล สตอเบอร์รี่ และบลูเบอร์รี่

Coffee

	ร้อน	เย็น	ปั่น
Espresso (เอสเพรสโซ่)	40	50	-
Americano (อเมริกาโน่)	40	50	-
Latte (ลาเต้)	40	50	55
Mocca (มอคค่า)	40	50	55
Cappuccino (คาปูชีโน)	40	50	55
Affogato (อัฟโฟกาโต้)	-	60	-
Orange Coffee (กาแฟส้ม)	-	65	-
Passion Coffee (กาแฟสาวรส)	-	65	-

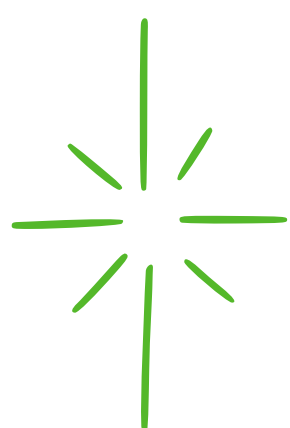
ราคา 129 บาท



Tea

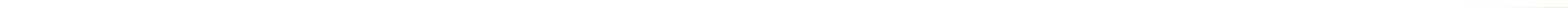
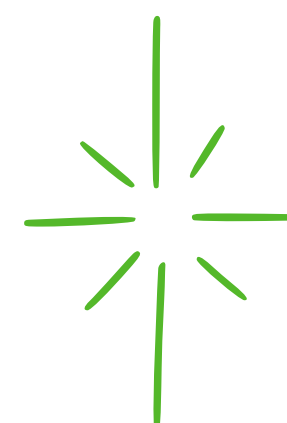
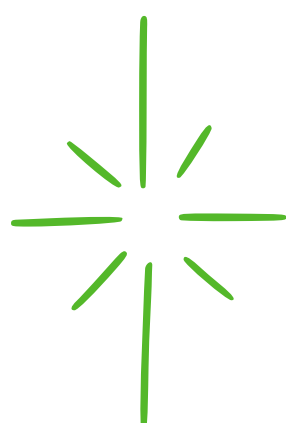
	ร้อน	เย็น	ปั่น
Thai Tea (ชาไทย)	-	50	55
Green Tea (ชาเขียว)	-	50	55
Matcha Green Tea (ชาเขียวมัทฉะ)	-	60	-
Fruit Tea (ชาผลไม้)	-	50	-
Jasmine Tea (ชามะลิ)	40	50	-
Rose Tea (ชากุหลาบ)	40	50	-
Honey Lemon Tea (ชากุหลาบน้ำผึ้ง)	-	55	-
Cocoa (โกโก้เย็น)	-	50	50
Saia Seedless in Syrub (สละลอยแก้วปั่น)	-	-	40





แนะนำ

อาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน



แนะนำ

อาหารท้องถิ่นชุมชนชาวกูยจีน

ขนมจีนแกงไก่คั่ว



สตว์ไก่ - ขนมปังอบ



ข้าวมันส้มตำ



ข้าวหนุนามคลุกผัสด



แกงเหงาหงอด
(ต้มยำโปรตุเกส)



พระรามเดินดง



ผัดไทยกุ้งสด



อาหารหลัก

แนะนำ

อาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

หมูสร่ง



มังกรคาบแก้ว



กุ้งทอง



กุ้งกระเบื้อง



กระตงทอง
ไส้สัฟแฟยก



หมูค้ำฟ



อาหารว่าง

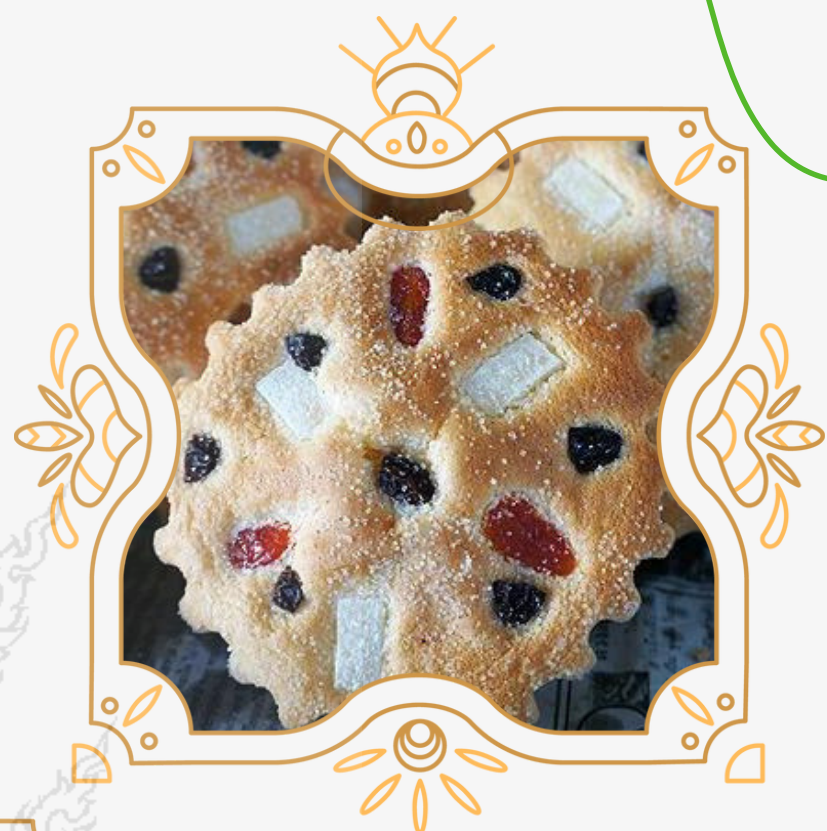
แนะนำ

อาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน

ขนมฝรั่งหลานป้าเป้า



ขนมฝรั่งป้าเล็ก



ขนมหน้านวล



ขนมฝรั่งหนูสิงห์



ขนมก้วยตัส



ขนมกุสลัง



กระหรีปี่บ
ไส้สัฟแฟก



ของหวาน

ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ-นามสกุล: นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล
ที่อยู่: 376 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 79 แขวงบางพลัด
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พันธ์พระ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวพัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล
วัน เดือน ปีเกิด 13 มีนาคม 2542
ที่อยู่ปัจจุบัน 376 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 79 แขวงบางพลัด เขตบางพลัด
จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี คณะศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	2564
มัธยมศึกษา	โรงเรียนราชินีบูรณะ	2559

ประวัติการทำงาน

2566 – ปัจจุบัน
ตำแหน่งผู้ช่วยนักวิชาการ สำนักอำนวยการ
สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ