

การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนกุฎีจีนด้วยอาหารท้องถิ่น

Promoting Cultural Tourism in the Kudi Chin Community through Local Food

พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล

Patsasi Sripipatpornkul

จุฑามาศ พีรพัชระ*

Chutamas Peeraphatchara

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Faculty of Home Economics Technology,

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

*chutamas.p@rmutp.ac.th

บทคัดย่อ

อาหารท้องถิ่นกับวัฒนธรรมมีความเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจการท่องเที่ยว ช่วยสร้างความสัมพันธ์ระหว่างชุมชน ผู้ผลิต และนักท่องเที่ยว ทำให้เกิดรายได้กระจายสู่เศรษฐกิจฐานราก แต่อย่างไรก็ตาม การขาดข้อมูลด้านอาหารในการสร้างการรับรู้ในพื้นที่ อาจส่งผลต่อการสร้างประสบการณ์ด้านอาหารของนักท่องเที่ยว งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีการปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน ผู้ให้ข้อมูลคือ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ 21 คน โดยรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ

ผลการวิจัยพบว่า 1) อาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนมี 20 รายการ ประกอบด้วยอาหารหลัก 7 รายการ อาหารว่าง 7 รายการ และของหวาน 6 รายการ 2) ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีนพบว่า ในอดีตชุมชนจะจัดงานตามวันสำคัญทางศาสนาเต็มรูปแบบ แต่ปัจจุบันลดน้อยลงตามการเปลี่ยนแปลงของสังคม อาหารในเทศกาลเป็นอาหารจากภูมิปัญญาโปรตุเกสผสมผสานภูมิปัญญาไทย จีน ญวน สืบทอดความรู้การทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่น ดัดแปลงเป็นสูตรของแต่ละครอบครัว ประยุกต์ใช้เครื่องมือ และวิธีทำที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน โดยใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในชุมชน ส่วนใหญ่ทำอาหารมือเย็นที่ปรุงสะดวกและรับประทานในครอบครัว และมีความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะให้จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่สำคัญ วิถีชีวิต และสร้างประสบการณ์ด้านอาหารท้องถิ่น

คำสำคัญ : อาหารท้องถิ่น การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ชุมชนกุฎีจีน

Received : July 3, 2024

Revised : September 27, 2024

Accepted : October 8, 2024

Abstract

Local food and culture are closely linked to the tourism economy, helping to foster relationships between communities, producers, and tourists. This connection contributes to the distribution of income to the grassroots economy. However, the lack of food-related information in promoting local awareness may affect tourists' food experiences. This research is qualitative in nature and employs a phenomenological approach. Its objective is to study local food knowledge based on the community wisdom of Kudi Chin and gather information about cultural food tourism in the area. The study involves 21 local stakeholders as key informants, using in-depth interviews and non-participant observation to collect data, which was then analyzed through thematic analysis.

The findings revealed that there are 20 types of local Kudi Chin foods, including seven main dishes, seven snacks, and six desserts. Regarding cultural food tourism in the Kudi Chin community, it was found that in the past, the community hosted full-scale events on important religious days, but these have declined due to societal changes. Festival foods are based on Portuguese knowledge blended with Thai, Chinese, and Vietnamese influences. Culinary knowledge is passed down through generations, with each family adapting recipes using tools and methods suited to present-day conditions. Ingredients are locally sourced, with most dishes being easy-to-cook dinners prepared and consumed within the family. Additionally, there are cultural beliefs associated with food. This study recommends organizing tourism activities that include visits to significant sites, insights into local ways of life, and the creation of experiences centered on local food.

Keywords : local cuisine, cultural tourism, Kudi Chin community

บทนำ

อาหารท้องถิ่น เป็นองค์ประกอบสำคัญของประสบการณ์การท่องเที่ยว การลิ้มรสอาหารท้องถิ่นช่วยให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตท้องถิ่นอย่างใกล้ชิด โดยการลองรับประทานอาหารใหม่ ๆ การเรียนรู้เรื่องประวัติศาสตร์และสิ่งที่มีความสำคัญต่อวัฒนธรรมท้องถิ่น ทำให้การท่องเที่ยวมีความหลากหลายและน่าสนใจมากขึ้น โดยการบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น เกิดการกระจายรายได้ในชุมชนและส่งผลให้เกิดการประกอบอาชีพใหม่ พัฒนาเศรษฐกิจที่ได้จากการสืบทอดวัฒนธรรมผ่านอาหารท้องถิ่นที่เป็นองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรมและประเพณี การท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหารจึงยังคงสืบทอดได้อย่างยาวนาน กลายเป็นสัญลักษณ์ที่สำคัญของวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านทางรสชาติ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การเตรียมอาหาร และกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง (Klinjandang & Dabphet, 2021) นอกจากนี้ยังช่วยสร้างความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนและนักท่องเที่ยว ผู้คนสามารถเข้าร่วมกิจกรรมทางอาหารร่วมกัน เชื่อมต่อสัมพันธ์ภาพระหว่างคนและสถานที่ สร้างความเข้าใจต่อวัฒนธรรมและมีความสมดุล

ทางสังคมและสิ่งแวดล้อม ส่งผลให้มีการอนุรักษ์และรักษาทรัพยากรท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน (Tansukul, 2020) โดยมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน โดยมุ่งหวังให้เกิดการรับรู้ การใช้ประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ร่วมไปกับการชิมอาหาร ทำให้เกิดรายได้ในพื้นที่นำไปสู่การสร้างรายได้จาก เศรษฐกิจการท่องเที่ยวระดับประเทศ สำหรับการส่งเสริมการท่องเที่ยวของพื้นที่กรุงเทพมหานครนั้น พบว่า แผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561–2580) ได้กำหนดยุทธศาสตร์การต่อยอดความเป็นเมือง ศูนย์กลางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการเรียนรู้ โดยส่งเสริมประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ ของเมืองและศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น พื้นที่หรือย่านเก่าที่น่าสนใจ การส่งเสริมประชาสัมพันธ์องค์กร และการ ส่งเสริมการตลาดของกรุงเทพมหานคร หน่วยงานด้านการท่องเที่ยวมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการ ท่องเที่ยวได้อย่างรวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และเป็นองค์กรที่เป็นที่รู้จักของสาธารณชน (Office of Strategy and Evaluation Bangkok, 2018)

ชุมชนกุฎีจีน เป็นชุมชนเก่าแก่วัดกัลยาณมิตรรวมมหาวีร ที่มีมาแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา ต่อมาเมื่อกรุงธนบุรีได้รับการสถาปนาเป็นราชธานี ย่านนี้ก็เติบโตขึ้น เป็นที่ตั้งถิ่นฐานของคนกลุ่มต่าง ๆ ที่อพยพจากกรุงศรีอยุธยามาสมทบเพื่อสร้างบ้านเรือนเมืองใหม่จึงปรากฏสถานที่ที่น่าสนใจ และศาสนสถาน ทั้งของชาวไทย จีน ฝรั่งเศสและมุสลิม (Jullasikkee, 2022) สมาชิกในชุมชนกุฎีจีนส่วนใหญ่มีอาชีพรับราชการ รองลงมาคือเป็นแม่บ้าน รับจ้าง ทำขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาของชุมชนที่สามารถเรียกได้ว่าเป็นอาหารท้องถิ่น เฉพาะของพื้นที่ เช่น ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกวยตัส (พายสับประรด) ขนมกุตสร้าง (ขนมตระกูลฝรั่งหรือขนมโบว์ คริสต์มาส) ขนมหน้าवल ส่วนอาชีพการประกอบอาหาร ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา กวยเตี๋ยว ข้าวแกง อาหารตามสั่ง โดยเน้นขายให้กับคนในพื้นที่ (Bangkheow, 2007) จากการสำรวจพบว่า ในพื้นที่นี้มีเส้นทาง ท่องเที่ยวประกอบด้วยร้านอาหารที่ให้บริการอาหารท้องถิ่นรวม 9 ร้าน และยังพบรายการอาหารท้องถิ่นจาก ภูมิปัญญาชุมชน 20 รายการ (Sripatporngul & Peeraphatchara, 2024) แต่ยังคงขาดการประชาสัมพันธ์ อาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว บางส่วนมีการดำเนินการผ่านทางสื่อออนไลน์ แต่ข้อมูล ยังไม่เป็นปัจจุบัน จึงอาจส่งผลกระทบต่อ การรับรู้และการเดินทางเพื่อสร้างประสบการณ์ด้านอาหารของ นักท่องเที่ยว

บทความวิจัยเรื่อง การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนกุฎีจีนด้วยอาหารท้องถิ่น นำเสนอการวิเคราะห์ข้อมูลอาหารท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน ซึ่งเป็น ชุมชนที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม และมีอัตลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัวเหมาะสำหรับการท่องเที่ยว ของคนยุคใหม่ โดยมีเป้าหมายให้มีข้อมูลที่สร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยว และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไป ใช้ต่อยอดเพื่อประชาสัมพันธ์แก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไปให้เดินทางเพื่อลิ้มรสอาหารท้องถิ่นที่มีผลต่อ การสร้างรายได้แก่ชุมชน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน
2. เพื่อศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ชุมชนกุฎีจีน มีข้อมูลอาหารท้องถิ่นของร้านอาหารที่สามารถใช้ประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์ ข้อมูลแก่นักท่องเที่ยว
2. หน่วยงานส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหาร มีข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของชุมชนกุฎีจีน เพื่อใช้ประโยชน์ในการสื่อสารและสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยว

บททวนวรรณกรรม

ในการทบทวนวรรณกรรม ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วยอาหารท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

อาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ (Hashemi et al. 2021) โดย Wonga-run (2020) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นอาจจำแนกเป็นอาหารคาว อาหารจานเดียว และอาหารหวานที่ปรุงโดยพืชผักในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบ มีการรับประทานมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นอาหารที่มีความเชื่อมโยงกับสภาพแวดล้อมที่มีความแตกต่างตามสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ โดยมีลักษณะอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ส่วนประกอบอาหาร รสชาติ และกรรมวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลายโดย Sakdadej (2006) ได้กล่าวถึงความสำคัญของอาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย 1) การแสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นที่มีวัตถุดิบ การปรุง การกินที่เป็นเอกลักษณ์ แสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมา ซึ่งคนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน 2) เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ โดยใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบน้อย ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก รวมทั้งรูปแบบในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล 3) ปลอดภัยจากสารเคมี เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมี 4) สร้างอาชีพสร้างรายได้ เพราะนอกจากปรุงเพื่อรับประทานในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวทั้งในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม 5) ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว เนื่องจากการปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนมีค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบไม่มากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณใกล้เคียง 6) ได้รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งให้ประโยชน์ทั้งด้านคุณภาพและสุขภาพอาหาร เป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวที่กำลังมองหาความแปลกใหม่ และมีความสำคัญในการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยว ซึ่งต้องการค้นหาต้นตำรับของอาหารในท้องถิ่นนั้น ๆ (Zhang et al., 2019)

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร หมายถึง รูปแบบการเดินทางท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม ภูมิปัญญา วิถีชีวิต การบริการการเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่รวมเป็นประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวโดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิถีทำ และลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ถือเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางด้านอาหาร โดยมีอัตลักษณ์และวัฒนธรรมของภูมิภาคเพื่อสร้าง

ประสบการณ์ที่ประทับใจแก่นักท่องเที่ยว (Klinjandang, 2020) เป็นการท่องเที่ยวที่มีความเฉพาะตัวในเชิงอนุรักษ์ และพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนทั้ง 3 ด้านคือ สิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม ดำเนินการโดยชุมชนที่มีระบบและกลไกในการให้ชุมชนเป็นเจ้าของ (Jiramahapoka, 2017) สำหรับความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารนั้นพบว่า อาหารเป็นทรัพยากรท้องถิ่นที่มีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เนื่องจากสามารถช่วยสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยว ส่งผลให้เกิดนโยบายในการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่นในหลายด้าน เช่น สร้างแบรนด์และการตลาดในจุดหมายปลายทางเพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดการจดจำและระลึกถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น และเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้ชุมชนได้เป็นอย่างมาก

จากรายงาน MOTs (2024) ได้กล่าวถึงสถานการณ์ตลาดการท่องเที่ยวในไตรมาส 1 ของ ปี 2567 พบว่า มีนักท่องเที่ยวไทยเดินทางภายในประเทศ จำนวน 49.08 ล้านคน-ครั้ง เพิ่มขึ้นร้อยละ 8.02 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2566 สร้างรายได้ 231,797.26 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 10.22 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2566 ความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารของโลกในทางเศรษฐกิจว่า สามารถสร้างรายได้มีมูลค่าสูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์ ในด้านวิชาการ อาหารมีความเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวรวมถึงผู้ประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว จึงกลายเป็นประเด็นหนึ่งที่นักวิชาการการท่องเที่ยวสนใจศึกษา โดยขั้นตอนการปรุง การเตรียมวัตถุดิบอาหาร และวิธีการกิน เป็นเรื่องที่ยั่งยืน อุตสาหกรรมอาหารทางสังคมและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น (Polat & Aktas-Polat, 2020) ซึ่งอาหารมีบทบาทสำคัญในการปรับปรุงประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว ที่ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์การเดินทางไปสู่ระบบอาหารของตนเอง สัมผัสวัฒนธรรมและประเทศใหม่ ๆ ผ่านการท่องเที่ยวทางอาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณีและประวัติศาสตร์ และประสบการณ์ทางอาหารจะสร้างความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่น ธรรมชาติ และเชื่อมโยงระหว่างชุมชนกับประเพณีด้านอาหารของชุมชน (Nopsuwan et al., 2023)

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนภูฏานด้วยอาหารท้องถิ่น เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdrige, 2007) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนภูฏาน และข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนภูฏาน มีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

ผู้ให้ข้อมูล แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ๆ ละ 7 คน ได้แก่ (1) บุคลากรภาครัฐ คือ ฝ่ายพัฒนาชุมชน ผู้นำและกรรมการชุมชนที่มีประสบการณ์การทำงานร่วมกับชุมชนไม่ต่ำกว่า 2 ปี (2) ผู้ประกอบการคือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชน ที่ประกอบกิจการร้านอาหารไม่ต่ำกว่า 5 ปี และ (3) บุคคลในพื้นที่ชุมชน ที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในชุมชนไม่ต่ำกว่า 10 ปี โดย Suthewasinnon & Pasunon (2016) กล่าวว่า การพิจารณาขนาดตัวอย่างในการวิจัยเชิงคุณภาพไม่มีกฎเกณฑ์ที่ตายตัว ซึ่งขนาดตัวอย่างมีความยืดหยุ่นสูงและปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของสถานการณ์และขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย โดยพิจารณาจากความอิมมิตัวของข้อมูลและความพอเพียงของข้อมูล สำหรับการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล ในการสัมภาษณ์เชิงลึก จะกำหนดผู้ให้ข้อมูลประมาณ 5-30 บุคคล (Nastasi & Schensul, 2005)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย 1) ผู้วิจัย ซึ่งเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการวิจัยเชิงคุณภาพ 2) แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบกึ่งโครงสร้างผ่านการตรวจสอบความเหมาะสมของเนื้อหาจากที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนกุฎิจีน และ 4) เครื่องบันทึกเสียง บันทึกภาพ สมุดจดบันทึก และปากกา

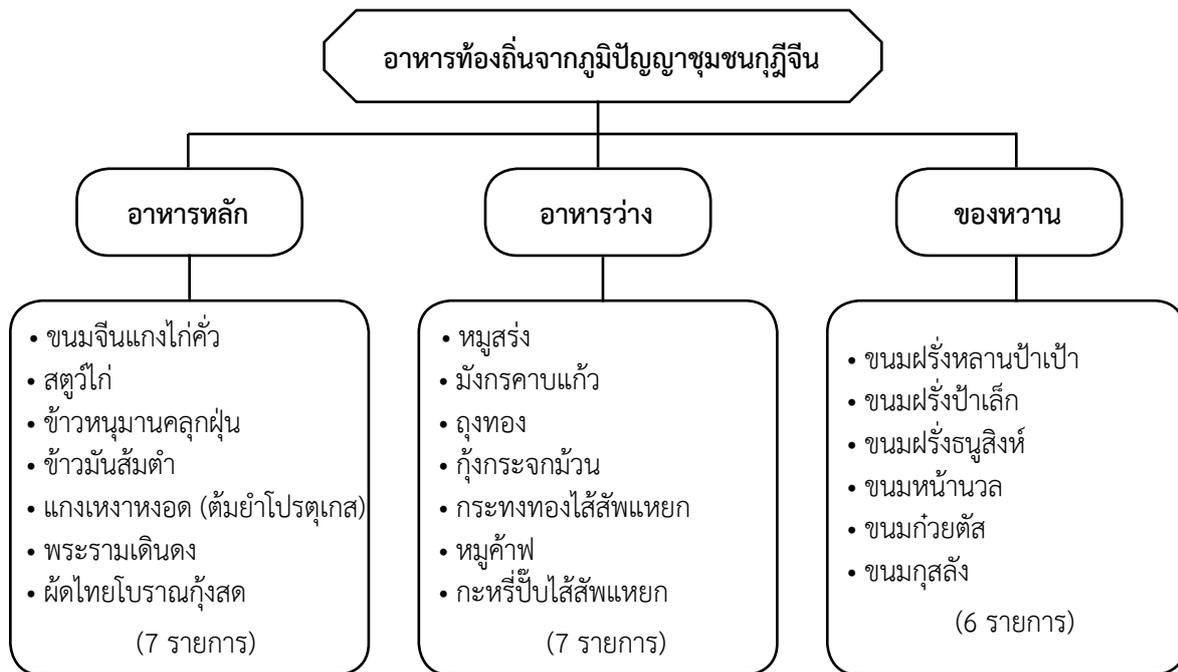
การสังเกต เป็นการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมคือ การสังเกตที่ผู้วิจัยไม่ได้เข้าไปในเหตุการณ์หรือไม่ได้เข้าไปเป็นสมาชิกของชุมชน (Danica & Anneliese, 2012) ในการสังเกตพฤติกรรมของผู้ให้ข้อมูล ผู้สังเกตได้นั่งสังเกตอยู่ภายนอกห้อง ใช้ทักษะการฟังหรือชำเลื่องมองพฤติกรรม จะไม่เข้าไปยุ่งหรือเข้าไปนั่งร่วมกับผู้ให้ข้อมูล เพราะไม่เช่นนั้นการสังเกตลักษณะนี้อาจทำให้ผู้ถูกสังเกตแสดงพฤติกรรมที่ไม่เป็นจริง

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของการวิจัยโดยวิธีตรวจสอบสามเส้า ได้เลือกใช้วิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล เป็นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลต่างกัน ได้แก่ บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลในพื้นที่ชุมชนกุฎิจีนเกี่ยวกับข้อค้นพบหรือผลการสัมภาษณ์ที่เหมือนกันหรือแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งถ้าผู้วิจัยพบว่า ข้อค้นพบหรือผลการสัมภาษณ์ที่ได้เหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลที่ได้มา มีความถูกต้อง (Chiawjindakarn, 2018)

การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการวิเคราะห์แก่นสาระ 6 ขั้นตอน คือ 1) การทำความเข้าใจกับข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยวในชุมชนกุฎิจีน 2) การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้นโดยการถอดเทปแบบคำต่อคำ 3) การค้นหาแก่นสาระ โดยศึกษาข้อมูลที่ถอดเทปและทำเครื่องหมายในข้อมูลสำคัญ 4) การตรวจสอบซ้ำของคำที่ได้ให้เครื่องหมายไว้เพื่อระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ 5) การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ ประกอบด้วย แก่นสาระ 2 ประเด็นหลัก ได้แก่ (1) อาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎิจีน ประกอบด้วย อาหารหลัก อาหารว่าง ของหวาน และ (2) การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประกอบด้วย ประเด็นอาหารกับเทศกาล และประเพณี ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรม และประเด็นการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร 6) การรายงาน เป็นการนำข้อมูลจากการวิเคราะห์แก่นสาระเรียบเรียงในรูปแบบรายงานวิจัย (Thompson, 2022) ทั้งนี้ ได้ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลด้วยวิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Chiawjindakarn, 2018) สำหรับงานวิจัยนี้มีการอ้างอิงผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูดในขั้นตอนการนำเสนอผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัย

1. สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎิจีน พบว่า อาหารจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎิจีนที่ยังมีจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวในปัจจุบัน มี 20 รายการ ประกอบด้วย 1) อาหารหลัก ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว สตูว์ไก่ ข้าวหนุมนาคลุกฝุ่น ข้าวมันส้มตำแกงเหงาหงอด พระรามเดินดง และผัดไทยโบราณกุ้งสด 2) อาหารว่าง ได้แก่ หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถูงทอง กุ้งกระจกม้วน กระทงทองไส้สัพแหยก หมูค้ำฟ และกะหรี่ปั๊ปไส้สัพแหยก 3) ของหวาน ได้แก่ ขนมฝรั่งหลานป้าเป้า ขนมฝรั่งป้าเล็ก ขนมฝรั่งธนูสิงห์ ขนมหน้าवल ขนมกล้วยดัส ขนมกุสลัง กะหรี่ปั๊ปไส้สัพแหยก ให้บริการในร้านอาหารชุมชน เช่น บ้านสกุลทอง คริวป่าป้อม ร้านธนูสิงห์ เป็นต้นโดยนำเสนอข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎิจีนตามแผนภาพที่ 1 และตัวอย่างข้อมูลอาหารหลัก อาหารว่าง และของหวาน จำแนกตาม ชื่อ ประเภท ลักษณะอาหาร และภาพประกอบ ตามตารางที่ 1



แผนภาพที่ 1 อาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนก๊กฉิ่นจำแนกตามประเภทอาหาร
ที่มา : Researcher

ตารางที่ 1 ข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนก๊กฉิ่น

ชื่ออาหาร	ประเภท	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ
ขนมจีนแกงไก่คั่ว	อาหารหลัก	แกงไก่คั่ว ทำจากไก่สับ หัวกะทิ เครื่องแกงเผ็ด เครื่องเทศ ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา ลักษณะเป็นแกงสีแดง หอมกลิ่นเครื่องแกงและเครื่องเทศ รสเค็ม หวานเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับเส้นขนมจีน พริกเหลืองบดละเอียด และต้นหอมซอย	
กระทงทองไส้สัพแหยก	อาหารว่าง	ทำจากแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า ผสมเกลือป่น น้ำตาลทราย ไข่แดง น้ำปูนใส น้ำเปล่า นำพิมพ์ทองเหลืองจุ่มในแป้ง แล้วทอดในน้ำมันร้อนจนสุกกรอบ เสิร์ฟพร้อมไส้สัพแหยก ที่ทำจากไก่สับผัดกับรากผักชี กระเทียม พริกไทย และส่วนผสมอื่น มีลักษณะคล้ายกระทงชั้นพอดีคำ เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม กลิ่นหอมจากเครื่องปรุง รสเค็ม หวาน	

ตารางที่ 1 ข้อมูลอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ประเภท	ลักษณะอาหาร	ภาพประกอบ
ขนมฝรั่ง ธนูสิงห์	ของหวาน	ทำจากแป้งสาลี ไข่เป็ด น้ำตาล ตีและคนผสม โรยหน้าด้วยลูกเกด พักเชื่อม น้ำตาลทรายเม็ด ใส่พิมพ์ อบจนสุกเป็นสีเหลืองทอง ลักษณะ เป็นก้อนกลมมี 2 ขนาด มีกลิ่นหอมของไข่ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน รสหวาน	

ที่มา : Researcher (2024)

2. สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ในชุมชนกุฎีจีน แบ่งออกเป็น 3 ประเด็น ดังนี้

1) **ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี** พบว่า ในอดีตชุมชนจะจัดงานตามวันสำคัญทางศาสนาเต็มรูปแบบคือ 8 เทศกาล แต่ปัจจุบันเปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์สังคมและวิถีชีวิตของคนในชุมชน ซึ่งกิจกรรมจะลดน้อยลงเหลือ 6 เทศกาล โดยอาหารที่ใช้ในเทศกาลและประเพณี เป็นอาหารที่โดดเด่นจากภูมิปัญญาโปรตุเกส ผสมผสานภูมิปัญญาไทย จีน ญี่ปุ่น

• P1 “...ถ้าจะเล่าด้วยเรื่องของประเพณีนั้น ชุมชนนี้เป็นชุมชนที่นับถือศาสนาคริสต์ วัฒนธรรมดั้งเดิมจะเกี่ยวกับ 3 ศาสนา 4 ความเชื่อ แต่ต้องรวมถึงย่านกะดีจีนด้วยนะ...”

• P2 “...สมัยก่อน คนในกุฎีจีนจะทำอาหารโปรตุเกสได้แทบทุกบ้าน ใช้ในเทศกาลและทานที่บ้าน ทำเหมือนกันหมด หลัง ๆ เริ่มย้ายออกไป เด็กรุ่นใหม่ไม่ได้ทำ แต่ด้วยความที่เราทานกันมาตั้งแต่เด็ก เลยไม่อยากให้มันหายไป รสชาติโบราณเราจะคุ้นเคยกันดี จุดไหนที่รู้สึกยังไม่ใช่รสเดิม ก็จะไปปรุงให้เหมือนที่สุด เมื่อพูดถึงเรื่องของรสชาติ ทำไม่เหมือนก็ไม่เป็นไร แต่การเล่าเรื่องประวัติศาสตร์ของอาหารก็จะเปลี่ยนไปด้วย...”

2) **ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน** เป็นเรื่องความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ดัดแปลงสูตรของแต่ละครอบครัว รสชาติจึงแตกต่างกัน มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารท้องถิ่นภายในครอบครัว ประยุกต์ใช้เครื่องมือและวิธีการทำเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันโดยเลือกใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในชุมชนหรือบริเวณใกล้เคียง การรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะรับประทานมือเช้า กลางวัน และเย็นที่ปรุงสะดวก ทำรับประทานกันในครอบครัวไม่เป็นที่รับไหว้ บางครอบครัวนิยมดื่มกาแฟหลังมื้ออาหารหรือรับประทานของหวานหลังมื้ออาหาร ส่วนการกำหนดประเภทอาหาร แบ่งเป็นอาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง และของหวาน ชุมชนมีความเชื่อเกี่ยวกับอาหารตัวอย่าง ขนมฝรั่งของชาวจีน เชื่อว่าการรับประทานแล้วจะร่มเย็นเป็นสุข และความเชื่อของชาวคริสต์เกี่ยวกับย่ำทวย ที่ไม่รับประทานเนื้อในวันถือศีลมหาพรต

• P3 “...อาหารที่ทำรับประทานกันภายในครอบครัวจะเป็นอาหารโปรตุเกส และอาหารไทย ตอนนี้เป็นรุ่นที่ 5 สูตรอาหารเป็นของตระกูล ซึ่งได้เรียนรู้การทำอาหารไทยชาววังมาจากคุณย่าและคุณอาที่สืบทอดตำรับมาจากคุณชวดที่เคยเป็นนางห้องต้นเครื่องในวังสวนสุนันทา เมื่อเข้ามาเป็นสะใภ้ของตระกูล ทำให้ได้เรียนรู้การทำอาหารแบบโปรตุเกสและจีนจากคุณย่าด้วย เมนูประจำบ้านจึงผสมผสานระหว่างตำรับ

โปรตุเกส จีน และไทย เมนุที่ได้รับการสืบทอดมา มีสัตว์ ขนมหินแกงไก่คั่ว ข้าวมันส้มตำ ข้าวหนุมนาคลูกฝุ่น หมูซัลโม สัฟแตก ต้มมะฝาด หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถูทอง กุ้งกระจกม้วน และกระทงทองไส้ไก่ ซึ่งจะใช้ ในเทศกาลต่าง ๆ ในชุมชนกุฎีจีน...”

• P1 “...คนในชุมชนจะนิยมนทานอาหารที่ทำจากเนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่เป็นหลัก พี่ซึกเป็นรอง นอกจากนั้นก็มีเครื่องปรุง ของใช้ต่าง ๆ เวลาซื้อ จะเลือกที่ที่สามารถหาซื้อได้ง่าย ซื้อตามตลาดสด และห้างสรรพสินค้าบ้างในบางครั้ง...”

• P4 “...ที่บ้านที่ทำทานกันส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเล เพราะรุ่นคุณแม่ของป้ามาจากเมืองจันทบุรี จะนิยมนทานกัน แต่ป้ามาเป็นสะใภ้ อาหารที่นี้จะจะมีหมูซัลโม ต้มมะฝาด สัฟแตก แกงเหงาหงอด ป้าเคยได้ยิน แต่ไม่เคยทาน ตอนนี้อยู่ยังมีขายให้ได้ทานจะมีที่บ้านสกุลทองที่เขามีกินทั้งอาหารโปรตุเกสและอาหารไทย ชาววัง และที่บ้านพิพิธภัณฑที่เขายังทำขนมปังไส้สัฟแตก แต่ที่บ้านป้าจะเป็นญวน ที่ทำทานกันจะเป็น อาหารทะเลรวมปู แกงเผ็ดเป็ดย่าง ขนมหุ้งญวน และกัปลาโอต้มเค็มอะไรพวกนี้ และขนมหินญวน คือ ขนมหินทานคู่กับน้ำจิ้มสามรส หมูสับ หมูยอ ผัดสดต่าง ๆ แต่ที่บ้านก็จะทานเป็นสำหรับ หรือไม่บางที่ ใครสะดวกทานตอนไหนก็ทานเวลานั้น ไม่ได้ว่าจะต้องมานั่งทานร่วมโต๊ะ...”

• P1 “...ส่วนใหญ่ทุกบ้านเขาก็จะแบ่งเป็นพวก อาหารควว อาหารจานเดียว อาหารว่าง ของหวาน ในชีวิตประจำวันหรือในโอกาสพิเศษที่ชุมชนจัด ...”

• P10 “...สมัยก่อนจะทำอาหารกันเกือบทุกบ้าน ที่บ้านพี่ก็ทำคุณแม่พี่เขาก็ทำ แล้วถ้าวันพระก็จะมิ เป็นอาหารแบบไม่มีเนื้อ เพราะเราจะไม่ทานเนื้อสัตว์กัน อดอาหารอดเนื้อ อาหารที่ทานกันก็จะเป็นยาทวย ที่เราทำขาย มีความเชื่อว่าเป็นการไถ่บาปของพระผู้เป็นเจ้า ส่วนใหญ่จะเป็นวันคริสต์มาสที่เราจะทำพวก สตูว์เนื้อ/ไก่ ขนมหินแกงไก่คั่ว แล้วก็เนื้อซัลโม และจะนิยมนทานขนมปัง ซึ่งนำมาจิ้มทานกับแกง...”

3) ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชน กุฎีจีน โดยชุมชนต้องการให้พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่สำคัญและรูปแบบวิถีชีวิตการกิน ซึ่งชุมชนมีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มเล็ก และต้องติดต่อกับประธานชุมชนโดยตรง ในการ ส่งเสริม สนับสนุน ควรจัดโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ที่มีกิจกรรมสร้างประสบการณ์ด้านอาหาร ในสถานที่ท่องเที่ยวชุมชน

• P2 “...ชุมชนของเราคือ Live Museum เป็นพิพิธภัณฑที่ยังมีชีวิตอยู่ ได้เปรียบกว่าชุมชนในที่อื่น เพราะเป็นชุมชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีสถานที่สำคัญทางศาสนา บ้านเรือนเก่าแก่ ประวัติศาสตร์ อาหาร การกิน ซึ่งนักท่องเที่ยวไปหาดูที่อื่นไม่ได้ ถ้ามีการพัฒนาเส้นทางป้าก็อยากให้มีจุดเช็คอิน สามารถสแกน สถานที่ต้นทางเข้าชุมชนและระหว่างทาง และช่วงหลัง ๆ มาจะมีนักท่องเที่ยวสูงอายุมาเที่ยวมากขึ้น ถนนหนทางอยากให้มีหน่วยงานเข้ามาปรับให้เรียบ รถเข็นสามารถเดินทางได้สะดวกขึ้นเพื่อรองรับ นักท่องเที่ยว...”

• P14 “...ป้าคิดว่ามีความพร้อมที่จะรองรับนักท่องเที่ยวอยู่นะ เดี่ยวนี้สภาพการสัญจรเริ่มสะดวกขึ้น ทางเดินริมแม่น้ำเจ้าพระยาเปิดให้สัญจรได้แล้ว ก็สามารรถเดินหรือปั่นจักรยานได้ไปถึงสะพานพุทธเลยด้วย ส่วนมากที่ชุมชนก็จะมีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติเข้ามา อาจด้วยที่นี้มีโบสถ์และหลากหลายทั้งด้าน วัฒนธรรม ชุมชนกุฎีจีนพร้อมที่รองรับได้ในความคิดของป้า...”

● P5 “... กิจกรรมที่จะจัดส่งเสริมในเรื่องของอาหารก็จะมีช่วงคริสต์มาสที่มีอาหารท้องถิ่นมาให้ได้ชมและชิม บอกถึงที่มาของผู้คนหลายชาติหลายภาษาเข้ามาตั้งรกรากริมแม่น้ำเจ้าพระยา ตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี ทั้งจีน แขก ลาว มอญ และโปรตุเกสอยู่ร่วมกัน เมื่อถึงงานสำคัญของชุมชน จะมาร่วมกันจัดงานกัน และก็จะมีการฉลองวัดรั้วเหล็ก เมาลิต ตรุษจีน โดยใช้ศิลปะเป็นเครื่องมือเชื่อมสัมพันธ์ด้วยกิจกรรมประจำปีของย่านกะดีจีนและคลองสาน หน่วยงานที่เข้ามาก็จะเป็นกระทรวงการท่องเที่ยว และก็เขตธนบุรีละค่ะ บางครั้งก็จะมีพวกมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีเข้ามาร่วมด้วย...”

โดยข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีนสรุปได้ตามแผนภาพที่ 2

ข้อมูลอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน

		
1. อาหารกับเทศกาล ประเพณี	2. อาหารกับวัฒนธรรม ในชุมชนกุฎีจีน	3. การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน
<p>1. ที่มาของเทศกาลและประเพณี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วงเวลาอดีต: จัดตามวันสำคัญทางศาสนาเต็มรูปแบบ - ช่วงเวลาปัจจุบัน: เปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์สังคมเหลือ 6 เทศกาล (เทศกาลปีใหม่ วันพุทธบูชา วันศุกรี ศักดิ์สิทธิ์ วันอีสเตอร์ วันฉลองวัด และวันคริสมาสต์) <p>2. อาหารที่ใช้ในเทศกาลและประเพณี</p> <p>อาหารที่โดดเด่นจากภูมิปัญญาโปรตุเกส ไทย จีน ญวน 11 รายการ (ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมก๋วยเตี๋ยวนมกุดสร้าง ขนมหน้าฉลวย หมูชัลโม หมูน้ำมัน สตูว์เนื้อ สตูว์ไก่ ต้มมะฝาด ยำกวาง และขนมจีนแกงไก่คั่ว)</p>	<p>1. ความรู้เกี่ยวกับอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นในครอบครัว - ถ่ายทอดความรู้การทำอาหารท้องถิ่นภายในครอบครัว - ประยุกต์เครื่องมือและวิธีการให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน <p>2. วัตถุดิบ</p> <p>เลือกใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในชุมชน</p> <p>3. การรับประทานอาหาร</p> <p>รับประทานเมื่อเช้า กลางวัน และเย็นที่ปรุงสะดวก ไม่เป็นสำรับใหญ่ บางครอบครัวนิยมดื่มกาแฟหรือของหวานหลังอาหาร</p> <p>4. การกำหนดประเภทอาหาร</p> <p>อาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง และของหวาน</p> <p>5. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร</p> <p>ความเชื่อเรื่องขนมฝรั่งของชาวจีน และความเชื่อเรื่องยำกวางของชาวคริสต์</p>	<p>1. การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว</p> <ul style="list-style-type: none"> - เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่สำคัญ - รูปแบบวิถีชีวิตการกิน และพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร <p>2. อาหารที่ใช้ในเทศกาลและประเพณี</p> <p>มีความพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มเล็กและติดต่อกับประธานชุมชนโดยตรง</p> <p>3. การส่งเสริมและสนับสนุน</p> <p>จัดโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร โดยมีกิจกรรมสร้างประสบการณ์ด้านอาหารของชุมชน</p>

แผนภาพที่ 2 ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน

ที่มา : Researcher

อภิปรายผล

1. ผลการศึกษาข้อมูลอาหารพบว่า อาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีน และที่ยังมีจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวในปัจจุบัน มีจำนวน 20 รายการ ประกอบด้วย (1) อาหารหลัก ได้แก่ ขนมจีน แกงไก่คั่ว สตูว์ไก่ ข้าวหนุ่ฆานคลุกฟู่น ข้าวมันส้มตำ แกงเหงาหงอด (ต้มยำโปรตุเกส) พระรามเดินดง และผัดไทยโบราณกุ้งสด (2) อาหารว่าง ได้แก่ หมูสร่ง มังกรคาบแก้ว ถุงทอง กุ้งกระจกมันว่น กระทงทอง ไล่สัพแหยก และหมูก้าฟ (3) ของหวาน ได้แก่ ขนมฝรั่งหลานป้าเป้า ขนมฝรั่งป้าเล็ก ขนมฝรั่งธนูสิงห์ ขนมหน้าววล ขนมก้วยตัส ขนมกุสลัง กะหรี่ปั๊บไล่สัพแหยก

2. ผลการศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประกอบด้วย (1) ประเด็นอาหารกับเทศกาลและประเพณี ในอดีตชุมชนจัดงานตามวันสำคัญทางศาสนาเต็มรูปแบบ แต่ปัจจุบันเปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์สังคม ใช้อาหารที่โดดเด่นจากภูมิปัญญาโปรตุเกสผสมผสานภูมิปัญญาไทย จีน ญวน (2) ประเด็นอาหารกับวัฒนธรรมในชุมชนกุฎีจีน เป็นเรื่องความรู้เกี่ยวกับอาหาร ที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ดัดแปลงสูตรของแต่ละครอบครัว มีการถ่ายทอดความรู้การทำอาหารท้องถิ่นภายในครอบครัว ประยุกต์ใช้เครื่องมือและวิธีการทำเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันโดยเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชนหรือบริเวณใกล้เคียง และมีความเชื่อด้านอาหารเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้และการรับประทานอาหารในวันสำคัญทางศาสนา สำหรับการส่งเสริมการท่องเที่ยวพบว่า ชุมชนต้องการให้พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมสถานที่สำคัญและรูปแบบวิถีชีวิตการกิน โดยผลการศึกษาในงานวิจัยนี้ สอดคล้องกับ Chuamsompong & Wongthongdee (2022) ที่พบว่า อาหารพื้นบ้านที่ใช้ในการบริโภคในชีวิตประจำวัน ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การจัดสำรับ การจัดเสิร์ฟ รวมถึงภูมิปัญญาพื้นบ้านที่บริโภคในชีวิตประจำวันมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน อาหารคาวส่วนหนึ่งที่ใช้ในพิธีกรรมที่สืบทอดกันมาจากรบรรพบุรุษ ปัจจุบันยังคงประกอบอาหารเหล่านี้เพื่อบริโภค ส่วนภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านไทยท้องถิ่นของชุมชนบ้านวังจรเข้ อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี เกิดจากการเรียนรู้ที่สะสมมาหลายชั่วอายุคน รู้จักการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ประกอบอาหารแต่ละท้องถิ่นจึงมีความแตกต่างกัน กลายเป็นเอกลักษณ์ มีรสชาติเฉพาะตัวของอาหาร และยังสามารถผลิตจำหน่ายและสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสุพรรณบุรีอีกด้วย

โดย Klinjandang & Dabphet (2021) สรุปไว้ว่า อาหารท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบสำคัญในการแข่งขันของแหล่งท่องเที่ยว เนื่องจากสามารถสร้างประสบการณ์ที่มีคุณภาพให้กับนักท่องเที่ยวในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารให้ประสบความสำเร็จนั้น ควรเน้นอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ (Cooking) ด้านรสชาติ (Flavor) และด้านสูตรอาหาร (Recipe) ที่สร้างการรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่โดยนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ ของที่ระลึก และเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการท่องเที่ยว สอดคล้องกับ Tansakul (2020) ได้กล่าวถึงอาหารท้องถิ่นว่า เป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งพืชและสัตว์นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตซึ่งต้องอาศัยอยู่กับธรรมชาติ จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำวัตถุดิบพืชและสัตว์มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พึงพอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น

ซึ่งสอดคล้องกับ Thongoupragarn (2018) ที่ศึกษาพบว่า อาหารพื้นถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง และมีการสืบทอดต่อกันมานานนับร้อยปี มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชน เป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น มีเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้เคียงบ้านหรือในไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา สำหรับ Zhang et al. (2019) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นทั่วไปที่เป็นอาหารแบบดั้งเดิมเป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการความแปลกใหม่ และสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยว ด้วยการค้นหาต้นตำรับของอาหารในท้องถิ่น ผู้ทำอาหาร เจ้าหน้าที่บริการ และสภาพแวดล้อมท้องถิ่นเพื่อประสบการณ์ความแท้จริงที่เชิดชูความเป็นจริงในทุกมิติ นักท่องเที่ยวในบริบทนี้ จึงชื่นชอบร้านอาหารท้องถิ่นที่มีดำเนินงานโดยผู้คนในท้องถิ่น และเป็นที่ยอมรับของประชากรในท้องถิ่น ผสมผสานระหว่างลักษณะท้องถิ่นที่รู้จักและไม่รู้จักผ่านทางวัฒนธรรมอาหาร

ส่วน Tantraseub & Madhyamapurush (2018) ในการรักษาอัตลักษณ์และความเข้มแข็งของ วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้ยั่งยืน การผลักดันเมนูอาหารพื้นถิ่นสู่สากล และการสร้างรูปแบบการเรียนรู้ และยอมรับด้านอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยวจะนำไปสู่หลักการที่เหมาะสมกับรูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น (Limdumnern & Siriwong (2019) ศึกษาพบว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารคลองดำเนินสะดวก มีความหลากหลายทั้งด้านรูปแบบสถานที่ท่องเที่ยว กิจกรรม เทศกาล งานประเพณีที่จัดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ตลอดทั้งปี ควรสนับสนุนด้านการประชาสัมพันธ์ และการพัฒนาระดับมาตรฐานร้านอาหารให้ถูก สุขลักษณะและตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว ให้ความรู้ความเข้าใจกับชาวบ้านในชุมชน เพื่อร่วมมือกันพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว รูปแบบสินค้าและบริการ การสร้างความยั่งยืนให้กับเศรษฐกิจ ในชุมชน และควบคุมดูแลสิ่งแวดล้อมรวมถึงความปลอดภัย ซึ่งการศึกษาบริบทอาหารท้องถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวชุมชน การสร้างเรื่องเล่า และวิธีการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตามอัตลักษณ์ชุมชนสำหรับ นักท่องเที่ยวในชุมชน เป็นการส่งเสริมให้ชุมชนมีแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวในชุมชนโดยใช้เรื่องเล่า อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเป็นช่องทางสร้างงานสร้างรายได้ให้กับชุมชน นำไปสู่ การยกระดับการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ (Sanon & Suantong, 2019) ที่ผ่านมามีการดำเนินโครงการพัฒนามหกรรม 6 ชุมชนในย่านกะดีจีน เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาชุมชนสู่ความมั่นคง ยั่งยืน รับผิดชอบโดยสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเสริมสร้างศักยภาพการผลิต และการตลาดของผลิตภัณฑ์ชุมชน พัฒนาและส่งเสริมศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์และการตลาดของดี ของชุมชนตลอดจน กระจายการท่องเที่ยวชุมชนให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน มีรูปแบบการบรรจุภัณฑ์ ตอบสนองความต้องการของตลาด สามารถขยายตลาดสู่ภายนอกให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ที่ช่วยรักษา วิถีชีวิตที่อยู่ร่วมกันบนความแตกต่างทางศาสนาและความเชื่อได้อย่างมั่นคงยั่งยืน (Commission on Religion, Arts, Culture and Tourism National Legislative Assembly, 2019) โครงการนี้จึงส่งผล ให้ผลิตภัณฑ์ด้านอาหารท้องถิ่นยังคงไม่สูญหายจากชุมชน ทำให้นักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารท้องถิ่นเข้า เยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยวและได้รับประทานอาหารในชุมชนมากขึ้น เป็นการส่งเสริมการสร้างประสบการณ์ ด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในชุมชนทุกวันนี้ให้คงอยู่

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัยในครั้งนี้

จากการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวบางส่วนยังขาดข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของอาหาร รวมทั้งวัตถุดิบ และวิธีการปรุง เพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจใช้บริการในร้าน โดยปัจจุบันร้านอาหารส่วนใหญ่จะประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ แต่ขาดข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ดังนั้น จึงควรมีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลอาหารท้องถิ่น โดยผ่านสื่อต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์ หนังสือออนไลน์ เพื่อแสดงข้อมูลร้านอาหาร รายการอาหาร ภาพประกอบ และราคาที่เป็นปัจจุบัน

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาข้อมูลอาหารและข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในชุมชนภูมิจีนของทุกเชื้อสาย จึงควรมีการศึกษาอาหารเฉพาะแต่ละเชื้อสาย ได้แก่ เชื้อสายโปรตุเกส จีน ญวน ไทย โดยศึกษาในเชิงลึกถึงเอกลักษณ์ ประวัติศาสตร์ เรื่องเล่า และพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวที่ให้นักท่องเที่ยวสร้างประสบการณ์การทำอาหารร่วมกับชุมชน

References

- Bangkheow, P. (2007). **Study of Knowledge and Guidelines for Sustainable Tourism Development in the Kudi Chin Area and Related Areas in the Thonburi District.** Bansomdejchaopraya Rajabhat University.
- Chiawjindakarn, B. (2018). Qualitative Research Techniques Using Case Studies. *Academic and Research Journal of Liberal Arts*, 13(25), 103–118.
- Chuamsompong, B. & Wongthongdee, A. (2022). Local Thai Food Ban Wang Chorakhe Community Dan Chang District, Suphanburi Province. *Journal of Thai Food Culture*, 4(1), 52–63.
- Commission on Religion, Arts, Culture and Tourism National Legislative Assembly. (2019). **Driving the Development of the Kudi Chin Community towards Stability and Sustainability.** The Secretariat of the Senate.
- Danica, G. H. & Annaliese, A. (2012). Qualitative Inquiry in Clinical and Educational Settings. *International Statistical Review*, 81(1), 167–168.
- 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.
- Jiramahapoka, P. (2017). Strengthening Human Capital for Community-Based Tourism of Esan-Lanna Community for Promoting Sustainable Tourism. *Journal of Cultural Approach*, 18(34), 3–17.

- Jullasikkee, M. (2022). Motivation Creation for Gastronomy Tourism in Kudichin Community Thonburi District Bangkok. *Journal of Arts and Cultural Perception*, 21(2), 186–207.
- Klinjandang, K. & Dabphet, S. (2021). The Development of Gastronomy Tourism Destination with the Uniqueness of Local Food. *Research Community and Social Development Journal*, 15(3), 144–157.
- Klinjandang, K. (2020). **Gastronomy Tourism Uniqueness of Secondary Cities in the Lower North–Eastern Provincial Cluster 1**. Naresuan Univeristy.
- Langdridge, D. (2007). **Phenomenological Psychology: Theory, Research and Method**. Pearson Education.
- Limdumnern, T. & Siriwong, P. (2019). **Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism Route, Case Study Khlong Damnoen Saduak, Damnoen Saduak, Ratchaburi Province**. Silpakorn University.
- Ministry of Tourism and Sports (MOTS). (2024). **The Power of Thailand Soft Power**. <https://shorturl.asia/eVyBh>
- 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.
- Nopsuwan, R., Kheokao, J. & Plianrung, S. (2023). The Continuation of Langkasuka Local Food Cultural Heritage Wisdom in the Three Southern Border Provinces of Thailand. *Journal of Scholar Community*, 1(1), 72–82.
- Office of Strategy and Evaluation Bangkok. (2018). **Bangkok Development Plan Phase 20 Years (2018–2037)**. Bangkok.
- Polat, S. & Aktas–Polat, S. (2020). Transformation of Local Culinary through Gastronomy Tourism. *Sosyoekonomi*, 28(43), 243–256.
- Sakdadej, S. (2006). **Local Food**. Rambhai Barni Rajabhat University.
- Sanon, W. & Suantong, K. (2019). The Study of Local Healthy Food from Identity of Community–based Tourism for Health Tourism Destinations in Western Thailand: A Case Study of Maha Sawat Canal Community–Based Tourism, Maha Sawat Sub–district, Putthamonthon District, Nakhon Pathom Province. *Journal of Management Sciences, Nakhon Pathom Rajabhat University*, 6(2), 97–114.
- Sripipatporngul, P. & Peeraphatchara, C. (2024). Community–Based Cultural Gastronomy Tourism Route in Kudichin Community. *Journal of Liberal Art of Rajamangala University of Technology Suvarnbhumi*, 6(1), 179–193.
- Sutheewasinon, P. & Pasunon, P. (2016). Sampling Strategies for Qualitative Research. *Parichart Journal*, 29(2), 31–48.

- Tansakul, P. (2020). Guidelines to Promoting Local Cuisine for Gastronomic Tourism: Case Study of Khanab Nak Community, Pak Phanang District, Nakhon Si Thammarat Province. *WMS Journal of Management, Walailuk University*, 9(1), 81–92.
- Tantraseub, N. & Madhyamapurush, W. (2018). A Model of Food Tourism in Chiang Mai form Local Food Culture under a Concept of Creative Tourism. *Mekong–Salween Civilization Studies Journal*, 9(1), 139–158.
- Thompson, J. (2022). A Guide to Abductive Thematic Analysis. *The Qualitative Report*, 27(5), 1410–1421.
- 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.
- Wonga–run, W. (2020). Local Vegetables and Cuisines of Thongmongkol Sub–district, Bangsaphan District, Prachuapkhirikhan Province. *Journal of Cultural Approach*, 21(39), 33–46.
- Zhang, T., Chen, J. & Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Sustainability*, 11(12), 34–37.