ตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน

Recipes of Portuguese Descent in the Kudi Chin Community

ศศิธร ศรีทองเพิง
Sasithon Srithongphong
จุฑามาศ พีรพัชระ*
Chutamas Peeraphatchara
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Faculty of Home Economics Technology,
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon
*chutamas.p@rmutp.ac.th

บทคัดย่อ

ภูมิปัญญาชุมชน เป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงรูปแบบวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมที่มีการพัฒนาสืบต่อกันมา งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลอาหารและตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน ผู้ให้ข้อมูลคือ ผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชน 10 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้าง รวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ ตรวจสอบความน่าเชื่อถือโดยใช้วิธีตรวจสอบแบบสามเส้าด้านข้อมูล

ผลการวิจัยพบว่า 1) ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส ชาวโปรตุเกสมีวัฒนธรรมการทำและการบริโภคอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวโดยถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งปัจจุบันยังมีการทำอาหารรับประทานในครอบครัวและจำหน่ายในร้านอาหารของชุมชนกุฎีจีน 2) ตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส เป็นการบันทึกตำรับอาหารจากผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 20 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 12 ตำรับ อาหารจานเดียว 2 ตำรับ อาหารว่าง 2 ตำรับ อาหารหวาน 4 ตำรับ แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 6 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตุ๋น ผัด ทอด และอบ รายละเอียดของแต่ละตำรับอาหารประกอบด้วยชื่ออาหาร คุณลักษณะของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการทำ เคล็ดลับการทำ และวิธีการรับประทาน โดยนำเสนอตัวอย่างตำรับตามชนิดอาหาร 4 รายการ ได้แก่ เนื้อซัลโม ขนมจีนแกงไก่คั่ว สัพแหยก และขนมฝรั่งกุฎีจีน งานวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะให้ส่งเสริมกิจกรรมการสร้างประสบการณ์ตามรอยอาหารโปรตุเกสร่วมกับโปรแกรมการท่องเที่ยว และเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับตำรับอาหารโปรตุเกส ในรูปแบบของหนังสือ ตำรับอาหารสื่อออนไลน์ เพื่อให้ภูมิปัญญานี้คงอยู่สืบไป

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาอาหาร ตำรับอาหาร ชุมชนกุฎีจีน

Received : December 4, 2024 **Revised :** February 18, 2025 **Accepted :** February 26, 2025

Abstract

Community wisdom reflects the way of life, traditions, and culture that have been developed and passed down through generations. This qualitative phenomenological research aims to study the culinary knowledge and recipes of Portuguese descent in the Kudi Chin community. The research instruments included unstructured in–depth interviews. The data was collected through in–depth interviews and non–participant observation and analyzed using thematic analysis. Data reliability was verified using the triangulation method.

The research findings revealed the following: 1) the culinary wisdom of Portuguese descendants included a unique culture of food preparation and consumption that has been passed down through generations. Today, these dishes are still made within families and sold in restaurants in the Kudi Chin community. 2) Twenty traditional Portuguese recipes from the Kudi Chin community were recorded, comprising 12 main dishes, 2 one–dish meals, 2 snacks, and 4 desserts. These recipes can be categorized into six cooking methods: curry, boiling, stewing, stir–frying, frying, and baking. Each recipe includes the name of the dish, its characteristics, ingredients, preparation methods, cooking tips, and serving suggestions. Examples of four dishes from different categories are presented: Salmo Beef, Rice Noodles with Chicken Stir–fried Curry, Sab Pa Yek, and Que Que. This study suggested promoting experiential activities that trace Portuguese culinary traditions as part of tourism programs and disseminating knowledge of Portuguese recipes through cookbooks and online media to ensure the preservation of this wisdom for future generations.

Keywords : culinary wisdom, recipes, Kudi Chin community

บทนำ

ชุมชนกุฎีจีน ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ถนนเทศบาล 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร เป็นชุมชนที่มีประวัติมายาวนาน ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2311 สมัยกรุงธนบุรี มีผู้คนอพยพจากกรุงศรีอยุธยามาตั้งถิ่นฐานหลากหลายชนชาติศาสนา ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาวโปรตุเกส รวมทั้งไทย จีน ญวน มาอยู่รวมกัน นับถือศาสนาคริสต์ พุทธ อิสลาม มีวัฒนธรรมด้านอาหารที่เป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายทางด้านเชื้อชาติ (Serisakul & Ovatvoravarunyou, 2022) มีขนบธรรมเนียมประเพณี ศาสนา ความเชื่อ ที่ได้พัฒนาสืบทอดต่อกันมา เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสภาวะต่าง ๆ ตามวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในอดีต (Tagong et al., 2023) แต่ละชนชาติต่างมีวัฒนธรรมวิถีการกินอยู่ต่างกันสืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น (Jarujutarat & Kienvong, 2017) ผ่านการเดินทางเพื่อการค้า การทูต การเผยแพร่ศาสนา การอพยพย้ายถิ่นฐาน เมื่อเดินทางไปถึงท้องถิ่นใดก็นำความรู้ด้านอาหาร วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงจากวัฒนธรรมของตนเองมาแลกเปลี่ยนปรับประยุกต์กับวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นกลายเป็นภูมิปัญญาอาหารเฉพาะถิ่นนั้น (Nopsuwan et al., 2023) ซึ่งนับเป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่า อาหารเป็นทรัพยากรท้องถิ่นที่มีบทบาทต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ช่วยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้ชุมชนได้เป็นอย่างมาก (Jiramahapoka, 2017)

ในย่านชุมชนกุฎีจีนมีขนมที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย นักท่องเที่ยวจำนวนมากมีความตั้งใจที่จะมาถึงถิ่นเพื่อรับประทานขนมฝรั่งกุฎีจีน ซึ่งเป็นขนมโบราณที่คนไทยเชื้อสายโปรตุเกสได้ทำสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีสูตรขนมที่สืบทอดมาแต่โบราณ อบด้วยขั้นตอนที่พิถีพิถันในอุณหภูมิความร้อนพอเหมาะ โดยใช้เตาอบที่มีความพิเศษเฉพาะ ส่งผลให้มีผู้คนมากมายหลั่งไหลเข้ามาเพื่อลิ้มลอง และศึกษาภูมิปัญญาในการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นจำนวนมาก (Thongmeethip et al. 2022) นอกจากนี้ยังพบว่า ชุมชนกุฎีจีนมีอาหารคาวหวานที่ผสานวัฒนธรรมไว้อีกหลากหลายเมนู เนื่องจากมีผู้คนหลากหลายเชื้อชาติเข้ามาตั้งรกรากจนเกิดเป็นมรดกวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตจากอดีตตกทอดมาถึงรุ่นลูกรุ่นหลานในปัจจุบัน ซึ่งส่วนใหญ่ทำอาหารเพื่อรับประทานกันเองทุกมื้อ เนื่องจากเป็นอาหารเฉพาะของเชื้อสาย (Srithongphong & Peeraphatchara, 2024) โดยเฉพาะอาหารเชื้อสายโปรตุเกส อาหารที่นิยมทำรับประทานกันเองเฉพาะภายในครอบครัว เช่น เนื้อซัลโม แกงเหงาหงอด เนื้อน้ำมันสัพแหยก ต้มมะฝาด ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่งกุฎีจีน ก๋วยตัส กุดสลัง เป็นต้น แต่มีเพียงบางเมนูเท่านั้นที่มีการทำจำหน่ายในชุมชน ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว ขนมฝรั่งกุฎีจีน ก๋วยตัส จากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของชุมชนกุฎีจีนพบว่า ในปัจจุบันมีนักวิชาการ นักวิจัย หน่วยงานภาครัฐเข้ามาศึกษาค้นคว้าวิจัยภายในชุมชนเป็นจำนวนมาก ในด้านความหลากหลายของชาติพันธุ์ ด้านสถาปัตยกรรมพหุวัฒนธรรม ด้านการพัฒนาท้องถิ่น การสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝรั่งกุฎี แต่ในส่วนของอาหารภูมิปัญญาชุมชนกุฎีจีนยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากนัก ชุมชนกุฎีจีนยังขาดการรวบรวมภูมิปัญญาทางด้านอาหาร เพื่อเป็นฐานข้อมูลให้กับสมาชิกในชุมชนและองค์กรส่งเสริมการท่องเที่ยวต่าง ๆ

จากสถานการณ์ดังกล่าว แม้มีการสืบทอดภูมิปัญญาอยู่บ้าง หากไม่มีการศึกษารวบรวมองค์ความรู้ไว้เอกลักษณ์วัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่านี้อาจสูญหายไปในไม่ช้า ผู้วิจัยจึงเห็นว่าเป็นประเด็นที่ควรศึกษาข้อมูลอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส โดยมีเป้าหมายให้มีการบันทึกตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนเพื่อใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารและเป็นการอนุรักษ์อาหารภูมิปัญญาชุมชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเหล่านี้ให้คงอยู่ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาข้อมูลอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน
2. ศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน

ทบทวนวรรณกรรม

ภูมิปัญญาอาหาร

เป็นหลักความรู้ในการประกอบอาหารที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ เรียนรู้ พัฒนา ปรับเปลี่ยนผสมผสานการทำอาหารจากแหล่งที่มาเดิมกับถิ่นฐานใหม่และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น (Pamorn & Tantiwipawin, 2020) สอดคล้องกับ Tangsukeesiri et al. (2022) ให้ทัศนะว่าอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ผู้คนที่อาศัยในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันตามลักษณะภูมิศาสตร์วิถีชีวิตโดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ เกิดเป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์สืบต่อกันมา ซึ่งอาหารแต่ละท้องถิ่นสามารถ

แสดงถึงความจริงแท้ (Authenticity) ของตัวเอง สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาอาหารเป็นความรู้ด้านอาหารที่คนในชุมชนนั้นคิด สร้างสรรค์ ประกอบเป็นอาหารที่นิยมรับประทานในชุมชน แสดงออกถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญาชาติพันธุ์ วัฒนธรรมการกินของผู้คนในชุมชนนั้น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รวมทั้งมีการสืบทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น

อาหารและการแบ่งประเภทอาหาร

ความหมายของอาหารตามความหมายของ ORST (2011) ให้คำจำกัดความว่า หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต เช่น อาหารเช้า อาหารปลา อาหารนก เป็นอาหารที่มีตามธรรมชาติ มีสารอาหารที่มีประโยชน์หลายชนิด มีทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน เกลือแร่ และพลังงาน ที่ส่งผลให้ร่างกายเราสร้างเนื้อเยื่อและภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย Chatoenchai (2021) สรุปความหมายของอาหาร หมายถึง เครื่องค้ำจุนชีวิต เมื่อบริโภคเข้าไปแล้วก่อให้เกิดประโยชน์ ไม่เกิดโทษกับร่างกาย ให้สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ซึ่งช่วยในการเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อีกทั้งยังช่วยสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย

Thai Junior Encyclopedia Foundation (1989) โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 13 เรื่องอาหารไทย ได้อธิบายถึงการแบ่งชนิดของอาหารออกเป็น 3 ชนิด ได้แก่ 1) อาหารคาว ประกอบด้วยรสทุกรส ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยว และมีรสเผ็ด 2) อาหารหวาน มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น บัวลอย ขนมหวานชนิดแห้ง ส่วนมากจะอบใส่ขวดโหลไว้รับประทานได้นาน เช่น ขนมกลีบลำดวน ขนมผิง เป็นต้น 3) อาหารว่าง ซึ่งเป็นอาหารคาวหรืออาหารหวานก็ได้ มีไว้สำหรับรับประทานระหว่างแต่ละมื้อ อาจรับประทานกับชา/กาแฟ เช่น กระทงทอง ทองพลุ นอกจากนี้ ชนิดของอาหารยังสามารถแบ่งเป็นอาหารจานเดียวเพิ่มเติมอีกได้ โดยอาหารจานเดียวเป็นอาหารที่มีทั้งข้าวและกับข้าวอยู่ในจานเดียว หรือเป็นอาหารประเภทเส้นที่ปรุงสำเร็จในจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย ข้าวผัดต่าง ๆ เป็นต้น สรุปชนิดของอาหารแบ่งออกเป็น 4 ชนิด ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง อาหารจานเดียว

สำหรับวิธีการปรุงอาหาร ประกอบด้วย แกง ผัด ยำ ทอด เผา หรือย่าง เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง (Thai Junior Encyclopedia Foundation, 1989) Ragmai et al. (2019) ได้แบ่งวิธีการปรุงอาหารเป็น 10 วิธี ได้แก่ การตำ การยำ การแกง การหลน การปิ้ง การย่าง การต้ม การกวน การจี่ และการหลาม คนไทยในปัจจุบันนิยมการทำอาหารให้สุกด้วยวิธีการปรุงอาหารที่ได้รับหรือนำมาจากชนต่างชาติ เช่น การนึ่งและการผัด ได้รับวิธีการปรุงอาหารมาจากจีน และการอบได้รับวิธีการปรุงอาหารมาจากยุโรป

ตำรับอาหาร

ตำรับอาหาร หมายถึง รายการอาหารของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาณของแต่ละรายการ สอดคล้องกับ Ragmai et al. (2019) กล่าวว่า ตำรับอาหารเป็นการจดบันทึกวิธีการต่าง ๆ รวมถึงส่วนผสม เครื่องปรุง เทคนิคที่สำคัญ เป็นลายลักษณ์อักษร มุ่งเน้นให้ผู้อ่านปฏิบัติตามสิ่งที่ผู้เขียนระบุไว้ทุกครั้ง วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร สามารถใช้ทดแทนกันได้ มักปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น และฤดูกาล สำหรับการวิจัยนี้ ตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน หมายถึง ข้อความที่ผู้วิจัยได้เขียนเป็นขั้นตอนการปฏิบัติในการประกอบอาหาร รวมไปถึงส่วนผสม เครื่องปรุง และเทคนิคที่สำคัญในการปรุงอาหารภูมิปัญญาของผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน

ในการเขียนตำรับอาหาร ในส่วนของรายการส่วนผสม (Ingredients) ควรเขียนโดยเรียงลำดับของการใช้เพื่อความสะดวกในการเตรียมส่วนผสม และช่วยลดความผิดพลาดในขั้นตอนของการประกอบอาหารลงได้ และยังช่วยให้สามารถประกอบอาหารได้รวดเร็วขึ้น คำอธิบายการปรุงอาหารหรือวิธีทำ (Method) ควรมีคำอธิบายวิธีทำที่ชัดเจน เข้าใจง่าย ใช้ประโยคกระชับได้ใจความ

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน
2. ได้ตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสชุมชนกุฎีจีน

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ที่มุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdridge, 2007) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก จัดทำข้อมูลภูมิปัญญาอาหารจำแนกตามเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน มีวิธีการดำเนินการ ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก คือ ผู้สืบเชื้อสายชาวโปรตุเกสที่อาศัยอยู่ในชุมชนกุฎีจีน จำนวน 10 คน เป็นผู้มีความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและมีทักษะในการทำอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสที่ได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษโดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง ซึ่ง Sutheewasinnon & Pasunon (2016) กล่าวว่าในการพิจารณาขนาดตัวอย่างการวิจัยเชิงคุณภาพไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของสถานการณ์

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้าง มีลักษณะเป็นคำถามปลายเปิดให้ผู้ให้ข้อมูลตอบอย่างอิสระ มีการตรวจสอบเนื้อหาข้อมูลคำถามโดยที่ปรึกษาและผู้เกี่ยวข้องในชุมชนกุฎีจีน เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของแนวคำถามตามวัตถุประสงค์การวิจัย

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ และให้ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถามแบบอิสระ โดยผู้สัมภาษณ์มีหน้าที่รับฟังและเก็บรวบรวมประเด็นสำคัญที่ต้องการ บันทึกเนื้อหาข้อมูล ตั้งคำถามให้ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถาม โดยใช้วิธีการสื่อสารในการสนทนาอย่างตรงประเด็นและตรงเป้าหมายให้มากที่สุด

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้วิธีการถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ อ่านข้อมูล และวิเคราะห์แก่นสาระ ประกอบด้วยการทำความคุ้นเคยกับข้อมูล การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น การค้นหาแก่นสาระ การตรวจสอบซ้ำแก่นสาระ การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และการรายงาน (Thompson, 2022) ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลใช้วิธีตรวจสอบแบบสามเส้าด้านข้อมูล (Cheawjindakarn, 2018)

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่ 1 ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนพบว่าเชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งเป็นชาวโปรตุเกสที่อพยพมาจากอยุธยาครั้งเสียกรุงครั้งที่ 2 โดยตามเสด็จพระเจ้าตากสินมหาราชไปร่วมรบกู้เอกราชที่เมืองจันทบุรี และตามเสด็จมาตั้งถิ่นฐานที่กรุงธนบุรี โดยได้รับพระราชทานที่ดินให้ปลูกสร้างบ้านเรือน คุณพ่อกอร์บาทหลวงผู้เผยแพร่ศาสนาคริสต์ในพื้นที่ได้ตั้งชื่อที่ดินผืนนี้ว่าค่ายซางตาครู้ส (Santa Cruz) เป็นภาษาโปรตุเกสแปลว่า ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์ ต่อมาจึงได้สร้างวัดซางตาครู้ส

ซึ่งเป็นวัดคริสต์นิกายโรมันคาทอลิกอยู่บริเวณชุมชนกุฎีจีนสำหรับกลุ่มคริสตชนชาวโปรตุเกสและชาวญวน จึงทำให้ภายในชุมชนกุฎีจีนมีผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสที่นับถือศาสนาคริสต์อาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ชาวโปรตุเกสมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารของเชื้อสายโปรตุเกสจากรุ่นสู่รุ่น จากการสำรวจพบรายชื่ออาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส จำนวน 20 รายการ ประกอบด้วยอาหารคาว 12 รายการ อาหารจานเดียว 2 รายการ อาหารว่าง 2 รายการ อาหารหวาน 4 รายการ แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 6 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตุ๋น ผัด ทอด และอบ ตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน

ชนิดอาหาร	ประเภทการปรุง	ชื่ออาหาร
อาหารคาว	แกง	แกงเหงาหงอด
	ต้ม	เจ้าเจา ต้มมะฝาด ต้มเค็มโปรตุเกส
	ตุ๋น	เนื้อซัลโม สตูว์
	ผัด	เนื้อน้ำมัน หมูฝอยผัดกับกากหมู สัพแหยก
	ทอด	หมูเค็ม
	อบ	ไก่อบฉีก หมูอบมันฝรั่ง
อาหารจานเดียว	แกง	ขนมจีนแกงไก่คั่ว
	ต้ม	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
อาหารว่าง	ทอด	กะหรี่ปั๊บไส้สัพแหยก
	อบ	ขนมปังไส้สัพแหยก
อาหารหวาน	ทอด	กุดสลัง ก๋วยตัส
	อบ	ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล

สำหรับเรื่องเล่าในอดีตพบว่า อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน เป็นอาหารที่สืบทอดวัฒนธรรมการทำอาหารมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งในปัจจุบันยังมีการปรุงอาหารรับประทานกันภายในครอบครัวและจำหน่ายในร้านอาหารภายในชุมชน แต่ละตำรับมีเรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์เป็นที่มาในอดีต โดยนำเสนอตัวอย่างเรื่องเล่าตามชนิดของอาหาร ได้แก่ อาหารคาว เนื้อซัลโม อาหารจานเดียว ขนมจีนแกงไก่คั่ว อาหารว่าง สัพแหยก และอาหารหวาน ขนมฝรั่งกุฎีจีน

1. เนื้อซัลโม หรืออาจเรียกว่าเนื้อแซนโมหรือเนื้อซะโม ในชุมชนกุฎีจีนเรียกชื่ออาหารจานนี้หลายแบบ คาดว่าอาจเพี้ยนไปตามการได้ยินและจากบรรพบุรุษในครอบครัวผ่านกาลเวลายาวนาน จึงทำให้มีการออกเสียงเรียกชื่ออาหารชนิดนี้ผิดเพี้ยนไป ในอดีตนิยมใช้เตาถ่านในการนำเนื้อมาตุ๋นด้วยไฟอ่อนให้เนื้อภายในค่อย ๆ สุก ทำให้เนื้อนุ่มและหอมเครื่องเทศ จัดเสิร์ฟโดยหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ “ชิ้นไหนที่ติดมันแข็งถือเป็นชิ้นฟินนาเล่” เป็นที่ชื่นชอบ มีการพบอาหารชนิดนี้ในอาณานิคมอื่น อย่างที่มาเก๊ามีอาหารลักษณะคล้ายคลึงกันแต่ใช้หมูในการทำเรียกว่า Lombo Alentejano แปลว่าเนื้อสันแบบเมือง Alentejo เป็นเมืองทางใต้ของโปรตุเกส มีวิธีการทำความคล้ายกับชุมชนกุฎีจีน สำหรับในโปรตุเกส ชื่อของอาหารชนิดนี้คือ Lombo de

Porco á Alentejano แปลว่า หมูเนื้อสันแบบ Alentejo แต่ทางโปรตุเกสจะนำเนื้อหมูมาคลุกกับกระเทียม เกลือ น้ำส้ม น้ำมะนาวเล็กน้อย ทาซอสมะเขือเทศผสมกับน้ำมันจนทั่ว โรยใบดิลกับผงอบเชยให้ทั่ว หมักไว้ข้ามคืน จากนั้นนำมาทอดในน้ำมันเล็กน้อยจนผิวเหลืองสุกทั้งก้อนจึงเติมน้ำลงไปเคี่ยวต่อจนสุก วิธีการรับประทานคล้ายกับของในไทยคือ สไลด์เป็นแผ่นบางแต่จะทานคู่กับขนมปังในชุมชนนิยมทำในช่วงเทศกาลสำคัญอย่างวันคริสต์มาสและงานฉลองวัด

2. ขนมจีนแกงไก่คั่ว มีความเชื่อเรื่องที่มาของอาหารแตกเป็นหลายเสียง ขนมจีนแกงไก่คั่วเป็นอาหารภายในชุมชนชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ได้แก่ ชุมชนกุฎีจีน และชุมชนบ้านเขมร นิยมทำในเทศกาลงานมงคลต่าง ๆ ได้แก่ งามมงคลสมรส งานฉลองแม่พระไถ่ทาสเดแมร์เซเดย์ งานฉลองแม่พระปฏิสนธินิรมล ชาวชุมชนบ้านเขมรเรียกแม่พระไถ่ทาสนี้ว่า แม่พระขนมจีน เพราะทำในงานเลี้ยงฉลองแม่พระเป็นประจำ ชาวโปรตุเกสเชื่อว่าเป็นอาหารที่สืบทอดมาจากเชลยชาวเขมรเข้ารีตที่ถูกกวาดต้อนเข้ามาตั้งถิ่นฐานรอบวัดคอนเซ็ปชัญจำนวน 500 คน เมื่อ พ.ศ. 2325 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช โดยตั้งข้อสังเกตว่าน้ำยาจะใช้ไก่สับ ต่างจากน้ำยาของไทยที่ส่วนมากจะใช้ปลา ซึ่งที่จังหวัดบันทายมีชัย ประเทศกัมพูชายังมีการทำขนมจีนแกงไก่ลักษณะใกล้เคียงกันมาจนถึงปัจจุบัน แต่ใส่หน่อไม้และถั่วงอกเพิ่มเติมลงไป จังหวัดบันทายมีชัยได้รับอิทธิพลจากอาหารไทยมากพอสมควร เพราะปกติแล้วสำรับอาหารเขมรไม่นิยมใช้กะทิ ด้วยถือว่าอาหารที่ใส่กะทิเป็นของหวานไม่ใช่ของคาว บางกลุ่มคนก็เชื่อว่าเกิดจากการดัดแปลงมาจากสปาเกตตี้ไวท์ซอส ซึ่งชาวโปรตุเกสได้เอาเส้นขนมจีนและพริกแกงแดง กะทิ มาใช้ปรุงแทนสปาเกตตี้ไวท์ซอส ซึ่งไม่สามารถหาข้อพิสูจน์ได้ว่าที่มาแท้จริงแล้วเป็นอย่างไร

3. สัพแหยก (สับ–พะ–แหยก) หรือสัพแหยะ เป็นอาหารที่สืบทอดในเชื้อสายโปรตุเกส สันนิษฐานว่ามาจากคำว่า Subject (สับเช่) ในภาษาโปรตุเกสแปลว่า คนใต้บังคับ เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากเมืองกัวประเทศอินเดีย ซึ่งเป็นเมืองท่าในอดีต เมื่อชาวโปรตุเกสเดินเรือแวะที่เมืองท่าก็อาจได้รับวัฒนธรรมการกินอยู่มาด้วย สูตรโบราณจะใช้เนื้อวัวแต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนมาเป็นเนื้อไก่หรือหมูสับเพื่อให้รับประทานได้ง่ายขึ้น เมื่อก่อนสัพแหยกจะนิยมทานกับข้าวหรือขนมปังปิ้ง แต่ในปัจจุบันผู้สืบเชื้อสายในชุมชนกุฎีจีน นิยมนำมาทำเป็นไส้ขนมต่าง ๆ เช่น ไส้ขนมปัง ไส้กะหรี่ปั๊บ ใส่ในกระทงทอง

4. ขนมฝรั่งกุฎีจีน เป็นขนมที่มีประวัติศาสตร์มายาวนานตั้งแต่สมัยอยุธยา มีสูตรดั้งเดิมมาจากชาวโปรตุเกส โดยสืบทอดต่อกันมาภายในตระกูลชาวโปรตุเกส ปัจจุบันยังคงมีการสืบทอดสูตรการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน อยู่ 3 ร้าน 2 สกุล ซึ่งเป็นสกุลที่มีเชื้อสายโปรตุเกส ได้แก่ 1) ร้านขนมฝรั่งกุฎีจีนธนูสิงห์ สกุลธนูสิงห์ 2) ร้านขนมฝรั่งหลานแม่เป้า สกุลมณีประสิทธิ์ 3) ร้านขนมฝรั่งป้าเล็ก สกุลมณีประสิทธิ์ ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีต้นฉบับมาจาก King Cake มีการแต่งหน้าขนมด้วยผลไม้แห้ง ได้แก่ ลูกเกด ลูกพลับแห้ง ฟักเชื่อม ตามความเชื่อของชาวจีน เนื่องจากชาวจีนมีความเชื่อว่าฟักเชื่อมสื่อความหมายถึงความร่มเย็น ลูกเกด หมายถึงความอุดมสมบูรณ์ ลูกพลับแห้ง สื่อถึงความมั่งคั่ง น้ำตาลทรายที่โรยหน้าขนม สื่อความหมายถึงความมั่งคั่งร่ำรวยเหมือนกับน้ำตาลทรายที่มีลักษณะคล้ายเพชรพลอยที่มีจำนวนมากจนนับไม่ได้บนหน้าขนม ปัจจุบัน มีการพัฒนาต่อยอดและประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มคุณค่า มูลค่า และยังคงอัตลักษณ์ความหอมอร่อย กรอบนอกนุ่มในดังเดิม

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่ 2 ตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน เป็นผลการวิจัยจากการบันทึกตำรับอาหารจากผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนเกี่ยวกับรายละเอียดของตำรับอาหาร ประกอบด้วย ชื่ออาหาร คุณลักษณะของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการทำ เคล็ดลับ และวิธีการรับประทาน โดยนำเสนอตัวอย่างตามชนิดอาหาร จำนวน 4 รายการ ได้แก่ เนื้อซัลโม ขนมจีนแกงไก่คั่วสัพแหยก และขนมฝรั่งกุฎีจีน ตามตารางที่ 2–5

ตารางที่ 2 การทำเนื้อซัลโม

<table>
<tr><th colspan="2">คุณลักษณะของอาหาร</th></tr>
<tr><td colspan="2">นำเนื้อวัวส่วนเนื้อลูกมะพร้าวมาแทงด้วยมีดปลายแหลมทั่วทั้งก้อน สอดแทรกเครื่องเทศที่คั่วแล้ว ตามด้วยมันเนื้อแข็งเพื่อกันเครื่องเทศไหลออก คลุกเคล้ากระเทียม พริกไทย รากผักชี นำไปทอดจนเป็นสีเหลืองทอง แล้วตุ๋นต่อจนสุก ปรุงรสเค็มเล็กน้อยจากเกลือ เมื่อใกล้ได้ที่ใส่หอมแขกต้มพอสุก นำมาหั่นเป็นชิ้นบาง เนื้อซัลโมจะมีสีน้ำตาล เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศ มีรสชาติกลมกล่อม เน้นรสธรรมชาติ</td></tr>
<tr><th>ส่วนประกอบ</th><th>วิธีการทำ</th></tr>
<tr><td>เนื้อวัวส่วนของลูกมะพร้าว กานพลู ลูกกระวาน อบเชย ลูกผักชี มันเนื้อ/หมูแข็ง รากผักชี กระเทียม พริกไทย เกลือ น้ำมัน น้ำซุปกระดูกเนื้อ ถั่วแขก
</td><td>1) นำเนื้อแทงด้วยมีดปลายแหลม แทงเป็นลักษณะตรงไม่ให้ทะลุทั่วทั้งก้อนเนื้อ
2) นำกานพลู ลูกกระวาน อบเชย ลูกผักชี คั่วจนหอม จากนั้นนำมาสอดในเนื้อ ยกเว้นอบเชยจะนำไปใส่ในน้ำซุป นำมันเนื้อแข็งตัดเป็นท่อนสอดปิดไว้
3) โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย เกลือให้ละเอียด คลุกให้ทั่วทั้งก้อนเนื้อ นำไปทอดในน้ำมัน จนผิวสุกเกรียม
4) นำเนื้อที่ทอดแล้วมาตุ๋นในน้ำซุปกระดูกเนื้อ ใช้ไฟอ่อนต้มจนเนื้อสุกนุ่ม
5) ใส่ถั่วแขก ตุ๋นต่อจนสุกพอดี จัดเสิร์ฟ</td></tr>
<tr><th>เคล็ดลับ</th><th>วิธีการรับประทาน</th></tr>
<tr><td>1) การเลือกวัตถุดิบ ควรเลือกเนื้อส่วนลูกมะพร้าวทั้งก้อน
2) ในขณะที่ใช้มีดแทงที่เนื้อ ระวังอย่าให้ทะลุ และให้มีระยะห่างเท่ากัน
3) ขณะต้มให้ใช้ไฟอ่อนและให้เนื้อสุกได้ที่ หากสุกมากเกินไป เนื้อจะแตกเป็นเส้น ไม่สามารถหั่นเป็นชิ้นบางได้</td><td>1) การรับประทานคู่กับข้าวสวย วางเนื้อที่หั่นแล้วบนข้าวสวย ราดด้วยน้ำจากการตุ๋นและถั่วแขก
2) การรับประทานคู่กับขนมปัง วางเนื้อที่หั่นแล้วบนขนมปัง ทั้ง 2 วิธี นิยมรับประทานกับมัสตาร์ดและซอสพริก</td></tr>
</table>

ตารางที่ 3 การทำขนมจีนแกงไก่คั่ว

คุณลักษณะของอาหาร	
ทำมาจากเนื้อไก่สับ เครื่องในไก่ เลือดไก่ก้อน เครื่องแกงเผ็ด ถั่วตัดตำละเอียด กระเทียม กะทิ ต้นหอม และผักชี โดยนำเครื่องแกงไปผัดกับกะทิให้หอม ใส่เนื้อไก่สับ เครื่องในไก่ ใส่หางกะทิ ใส่ถั่วตัด และรากผักชีตำ ปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือเกลือ เคี่ยวจนแตกมัน จึงใส่เลือดก้อนลงไปรับประทานคู่กับขนมจีนและพริกเหลืองตำผัดกับกะทิ มีรสเผ็ด เค็ม หวานเล็กน้อย	
ส่วนประกอบ	**วิธีการทำ**
แกงไก่คั่ว เนื้อไก่สับ เครื่องในไก่ (กึ๋น, ตับ) กะทิ เครื่องแกงเผ็ด เลือดไก่ เกลือ น้ำตาล ถั่วตัดบดละเอียด หางกะทิ ต้นหอมซอย เส้นขนมจีน 	1) นำเครื่องแกงผัดกับกะทิจนหอม 2) ใส่เนื้อไก่สับคนให้เข้ากัน เมื่อไก่สุก ใส่เครื่องในไก่และเลือดไก่ ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล 3) ใส่ถั่วตัดบดละเอียด 4) ใส่หางกะทิเคี่ยวต่อจนสุกเข้ากันดี แล้วยกลง โรยต้นหอมซอย รับประทานคู่กับขนมจีน
น้ำพริกเหลือง พริกเหลือง กะทิ น้ำส้มสายชู	1) นำพริกเหลืองมาตำละเอียด 2) นำพริกเหลืองผัดกับกะทิ ใส่น้ำส้มสายชู
เคล็ดลับ	**วิธีการรับประทาน**
เมื่อใส่ไก่สับลงไปแล้ว ให้ยีไก่ให้แยกออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ไม่เช่นนั้นไก่จะติดกันเป็นก้อน	เมื่อจะรับประทาน โรยต้นหอมซอย รับประทานคู่กับน้ำพริกเหลือง

ตารางที่ 4 การทำสัพแหยก

คุณลักษณะของอาหาร	
เป็นอาหารคาว ทำจากเนื้อสัตว์สับละเอียด ผัดกับเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกผักชี ยี่หร่า กระเทียม หัวหอมแดง ขมิ้น พริกไทย ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำตาล และน้ำปลา รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน สีเหลืองจากขมิ้น มีกลิ่นและรสคล้ายไส้กะหรี่ปั๊บ	
ส่วนประกอบ	**วิธีการทำ**
อกไก่สับละเอียด เครื่องแกงกะหรี่ (หัวหอม ยี่หร่า กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดง ขมิ้นสด ลูกผักชี พริกไทย) พริกแดงบด มันฝรั่งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำส้มสายชู  	1) รวนไก่สับพักไว้ 2) หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ต้มให้สุก 3) นำหัวหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดง ขมิ้นสด ลูกผักชี พริกไทย และยี่หร่ามาโขลกรวมกัน 4) นำเครื่องเทศมาผัดกับน้ำมันพืชจนมีกลิ่นหอม ใส่มันฝรั่งและอกไก่สับลงไป ผัดรวมกับเครื่องเทศที่เตรียมไว้ ให้แห้งพอดีโดยไม่ต้องเติมน้ำ 5) ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำส้มสายชู ชิมรสชาติเค็ม หวาน

ตารางที่ 4 การทำสัพแหยก (ต่อ)

เคล็ดลับ/เทคนิคการทำ	วิธีการรับประทาน
ควรนำมันฝรั่งไปลวก ก่อนนำไปผัดรวมกับส่วนประกอบอื่น ๆ เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่สุกยาก	รับประทานคู่กับขนมปังหรือข้าว และประยุกต์ใช้เป็นไส้กระทงทองและกระหรี่ปั๊บได้

ตารางที่ 5 การทำขนมฝรั่งกุฎีจีน

คุณลักษณะของอาหาร	
เป็นขนมที่ทำจากแป้งสาลี น้ำตาลทราย ไข่เป็ด ตีผสมแล้วอบจนสุก หน้าขนมตกแต่งด้วยลูกเกด ฟักเชื่อม ลูกพลับแห้ง โรยน้ำตาล มีลักษณะกลม ชิ้นใหญ่มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 12 เซนติเมตร ชิ้นเล็กมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 8 เซนติเมตร มีกลิ่นหอมไข่และน้ำตาลไหม้ ด้านนอกจะกรอบเนื้อในนุ่ม มีรสหวาน	
ส่วนประกอบ	**วิธีการทำ**
ไข่เป็ด น้ำตาลทราย แป้งสาลี ลูกเกด ลูกพลับแห้ง ฟักเชื่อม น้ำมันสำหรับทาพิมพ์ 	1) ตอกไข่ลงในอ่างผสม ใส่น้ำตาลทราย ตีจนขึ้นฟู 2) นำแป้งสาลีที่ร่อนแล้วใส่ลงไปทีละน้อย ค่อย ๆ ตะล่อมอย่างเบามือ 3) อุ่นพิมพ์ให้ร้อน ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ ตักแป้งหยอดลงพิมพ์ขนม ปิดฝาเตารอให้หน้าขนมเริ่มตึง จึงโรยด้วยลูกเกด พลับแห้ง ฟักเชื่อม และน้ำตาลทราย 4) อบต่อด้วยอุณหภูมิ 250 องศาฟาเรนไฮต์ ใช้เวลาประมาณ 20 นาที 5) เมื่อขนมสนุก เคาะออกจากพิมพ์ทิ้งไว้เพื่อคลายความร้อน จัดเสิร์ฟ
เคล็ดลับ	**วิธีการรับประทาน**
1) ต้องตีไข่และน้ำตาลให้ขึ้นฟูได้ที่ก่อนจึงใส่แป้งตะล่อมเบา ๆ หากคนแรง ๆ ขนมจะยุบตัว 2) ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ก่อนหยอดขนม มิฉะนั้นขนมจะติดพิมพ์	1) รับประทานคู่กับน้ำชา กาแฟ นมเย็น 2) รับประทานขนมขณะที่ร้อน จะทำให้ได้รสชาติอร่อยยิ่งขึ้น

อภิปรายผลการวิจัย

อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ที่ 1 ข้อมูลอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนพบว่า ข้อมูลรายชื่อจำแนกตามชนิดของอาหาร พบรายการอาหาร 20 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว 12 รายการ ได้แก่ แกงเหงาหงอด เจ้าเจา ต้มมะฝ่า/ต้มมะฝาด ต้มเค็มโปรตุเกส เนื้อซัลโม สตูว์ เนื้อน้ำมัน สัพแหยก หมูฝอยผัดกับกากหมู หมูเค็ม ไก่อบฉีก หมูอบมันฝรั่ง อาหารจานเดียว 2 รายการ ได้แก่ ขนมจีนแกงไก่คั่ว ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ อาหารว่าง 2 รายการ ได้แก่ กะหรี่ปั๊บไส้สัพแหยก ขนมปังไส้สัพแหยก อาหารหวาน 4 ได้แก่ กุดสลัง ก๋วยตัส ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้านวล แบ่งตามวิธีการปรุงได้ 6 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ตุ๋น ผัด ทอด และอบ สอดคล้องกับ Ragmai et al. (2019) ศึกษาอาหารที่ใช้รับประทานคู่กับข้าว มีหลายประเภท เช่น แกงเผ็ด แกงป่า แกงคั่ว ยำ พล่า ต้ม ต้มยำ ผัด น้ำพริกเครื่องจิ้ม ปัจจุบันมีนักท่องเที่ยวหลั่งไหลกันมาท่องเที่ยวชุมชนกุฎีจีน เพื่อต้องการมาลิ้มรสอาหารท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีน โดยเฉพาะขนมฝรั่งกุฎีจีน ซึ่งเป็นขนมที่ได้รับ

ความนิยมและความสนใจจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ มีประวัติและมีการสืบทอดในครอบครัวโปรตุเกสมาอย่างยาวนาน มีการพัฒนาจากเดิมที่ไม่มีหน้าขนม โดยโรยน้ำตาล แต่งด้วยผลไม้แห้งที่หน้าขนม ตามความเชื่อของคนจีน Thongmeethip et al. (2022) กล่าวว่า ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีการสืบทอดภูมิปัญญา 3 ระดับ คือ ระดับครัวเรือน ระดับชุมชน เป็นการให้คนในชุมชนซึ่งเป็นเครือญาติกันมาช่วยทำขนม ส่วนระดับภายนอก เปิดให้ผู้สนใจมาเรียนรู้ และมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวสำหรับวัยเด็กตอนกลาง มีกิจกรรมเพื่อให้เด็กเพลิดเพลินในการเรียนรู้ด้านประวัติศาสตร์ของชุมชนกุฎีจีน เพื่อปลูกฝังให้เห็นคุณค่าของวัฒนธรรมท้องถิ่น

อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ที่ 2 ตำรับอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนพบว่ามีอาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสจำนวน 20 ตำรับ แบ่งตามชนิดอาหาร ได้แก่ อาหารคาว 12 ตำรับ อาหารจานเดียว 2 ตำรับ อาหารว่าง 2 ตำรับ อาหารหวาน 4 ตำรับ ผู้วิจัยศึกษาพบว่า อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกสมีการสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย กรุงธนบุรีและยังมีการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันภายในครอบครัวผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส สอดคล้องกับการศึกษาของ Klinjandang & Dabphet (2020) ชุมชนกุฎีจีนมีผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่ปรากฏในพื้นที่ฝั่งธนบุรี ตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ชาวโปรตุเกสส่วนใหญ่เข้ามาเป็นทหารรับจ้าง ภายหลังมีครอบครัว และทายาท ตั้งถิ่นฐานในชุมชนสืบต่อมา ซึ่งมีต้นตระกูลดั้งเดิมทั้งหมด 17 ตระกูล (Mulpramook, 2023) ในปัจจุบันยังมีการปรุงอาหารภูมิปัญญาเชื้อสาย โดยใช้วัตถุดิบในพื้นที่ที่สามารถหาซื้อได้ง่าย โดยในอดีตส่วนใหญ่ปรุงอาหารรับประทานกันเองในทุกมื้อ และมีการสืบทอดภูมิปัญญาสู่ลูกหลานในครอบครัว สอดคล้องกับการศึกษาของ Chuamsompong & Wongthongdee (2022) ศึกษาประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การจัดสำรับ ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านไทยชุมชนบ้านวังจระเข้ สุพรรณบุรี พบว่า ส่วนประกอบของอาหารหาได้ง่ายในท้องถิ่น มีการแปรรูป ถนอมอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และปรุงอาหาร โดยใช้วิธีการที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ อาหารในท้องถิ่นสื่อถึงมิติความรู้เกี่ยวกับอาหาร 7 มิติ ได้แก่ มิติการเกษตร มิติภูมิปัญญา มิติเคล็ดลับในการทำอาหาร มิติวิถีชีวิต มิติวัฒนธรรม มิติทางประวัติศาสตร์ (Suwannarong, 2022) สอดคล้องกับ Pamorn & Tantiwipawin (2020) ศึกษาพบว่า การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารของบุคคลในครอบครัวมีความสำคัญในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร หากกล่าวถึงวัฒนธรรมการทำอาหารในชุมชนกุฎีจีนพบว่า มีอาหารที่สืบทอดต่อกันมายาวนาน เช่น ขนมฝรั่งกุฎีจีนมีการสืบทอดมาตั้งแต่สมัยอยุธยาโดยสืบทอดกันภายในครอบครัวชาวโปรตุเกส มีการนำเอาวัฒนธรรมวิถีชีวิตในชุมชนมาใส่ไว้ในขนม อย่างการแต่งหน้าขนมตามความเชื่อของวัฒนธรรมชาวจีนในชุมชน

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.1 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า อาหารภูมิปัญญาเชื้อสายโปรตุเกส มีประวัติความเป็นมายาวนาน ควรมีการส่งเสริมให้มีกิจกรรมสร้างประสบการณ์ตามรอยอาหารโปรตุเกสร่วมกับโปรแกรมการท่องเที่ยว

1.2 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ปัจจุบันผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกส มีจำนวนลดลง เนื่องจากการย้ายถิ่น ทำให้วัฒนธรรมการทำอาหารจากภูมิปัญญาลดลง จึงควรมีการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับตำรับอาหารโปรตุเกส ในรูปแบบของหนังสือ ตำรับอาหาร สื่อออนไลน์ เพื่อให้ภูมิปัญญานี้คงอยู่สืบไป

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาเฉพาะบริบทอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนกุฎีจีนเท่านั้น ซึ่งผู้วิจัยมีความเห็นว่า สภาวการณ์นี้เกิดขึ้นกับสังคมไทยในปัจจุบันเป็นวงกว้าง อาจส่งผลให้อาหารภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าสูญหายไป จึงควรมีการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในพื้นที่อื่นเพื่อการอนุรักษ์ให้คงอยู่สืบไป

2.2 การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาตำรับอาหารภูมิปัญญาโปรตุเกสชุมชนกุฎีจีน จึงควรนำผลการวิจัยไปใช้ในการส่งเสริมให้เกิดการสืบทอด และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

References

Chatoenchai, A. (2021). Eating in an Aging Society. *Journal of sustainable Home Economics and Culture*, 3(2), 1–2.

Cheawjindakarn, B. (2018). Qualitative Case Study Research Techniques. *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.

Jarujutarat, J. & Kienvong, V. (2017). The Development of Kanom Farang Kudeeheen Packaging by Applying with Community Identity of Kanlaya Sub–district, Thonburi District, Bangkok. *Journal of Information*, 16(1), 77–85.

Jiramahapoka, P. (2017). Strengthening Human Capital for Community–Based Tourism. *Journal of Cultural Approach*, 18(34), 3–17.

Klinjandang, K. & Dabphet, S. (2020). The Development of Gastronomy Tourism Destination with the Uniqueness of Local Food. *NRRU Community Research Journal*, 15(3), 145–157.

Langdridge, D. (2007). **Phenomenological Psychology: Theory, Research and Method.** Pearson Education.

Mulpramook, S. (2023). **Local Community Roles in Community–Based Tourism Management Participation, Case Study of "Baan Kudichin Museum".** The International Academic Multidisciplinary Research and Conference in Fukuoka, Japan.

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 the Royal Society (ORST). (2011). **Meaning of Food.** Bangkok.

Pamorn, N. & Tantiwipawin, P. (2020). The Knowledge Management of Local Food Culture in Northern Thailand. *Journal of Digital Business and Social Sciences*, 6(2), 28–44.

Ragmai, S., Sriwannawit, C., Phiriyaphorn, P. & Suwanachote, N. (2019). The Development of Thai Food Recipes in Accordance with Dusit Thani College Standard: Appetizers and Desserts. *Dusit Thani College Journal*, 13(2), 185–199.

Serisakul, N. & Ovatvoravarunyou, T. (2022). An Analysis of Social Networks for Driving Bangkok's Learning City Concept: A Case Study of Kudeejeen–Khlongsan Neighborhood. *King Prajadhipok's Institute Journal*, 20(2), 45–67.

Srithongpong, S. & Peeraphatchara, C. (2024). Culinary Wisdom of the Kudi Chin Community. *Journal of Liberal Arts of Rajamangala University*, 6(1), 134–148.

Sutheewasinnon, P. & Pasunon, P. (2016). Sampling Strategies for Qualitative Research. *Parichart Journal*, 29(2), 31–48.

Suwannarong, N. (2022). Communicating the Meanings of Local Thai Cuisines in Nonglom Sub–district, Dok Kham Tai District, Phayao Province. *Academic Journal of Humanities and Social Sciences, Burapha University*, 30(3), 1–21.

Tagong, W., Sotwitee, S. & Chaisuwanthavorn, P. (2023). Chantaboon Local Food Wisdom: Crating Digital Photography from Storytelling to Promote Community Tourism. *Interdisciplinary Social Sciences and Communication Journal*, 6(2), 92–102.

Tangsukeesiri, P., Samrnrat, N. & Mesnukul, H. (2022). Tourism Promotion Guideline Based on the Soft Power of Local Food in Sukhothai Province. *Journal of Management Science, Pibulsongkram Rajabhat University*, 4(2), 77–89.

Thai Junior Encyclopedia Foundation. (1989). **Thai Food.** Bangkok.

Thompson, J. (2022). A Guide to Abductive Thematic Analysis. *The Qualitative Report*, 27(5), 1410–1421.

Thongmeethip, K., Niyomratjaroon, A., Arandon, P., Sukopan, K., Pothibutr, W. & Osotcharoen, A. (2022). The Process of Inheriting Local Wisdom of Kanom Farang–Kudeejeen. *Journal of Humanities and Social Sciences, Loei Rajabhat University*, 5(1), 46–57.