อาหารริมบาทวิถีฝั่งธนบุรี: การเปลี่ยนแปลงของสังคมเมือง เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

Thonburi Street Food: The Change of Urban Society for Sustainable Development

พิษณุ บางเขียว / Phisanu Bangkheow[1]

Received: Feb. 28, 2022 **Revised:** Jun. 6, 2022 **Accepted:** Jun. 17, 2022

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารริมบาทวิถีในย่านฝั่งธนบุรี ซึ่งเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงอาหารประจำพื้นที่ที่สามารถยกระดับคุณภาพชีวิต ส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนยิ่งขึ้น โดยมีประเด็นการศึกษา ดังนี้ 1) บทบาทของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทย 2) แนวคิดเกี่ยวกับอาหารริมบาทวิถี 3) ลักษณะของอาหารริมบาทวิถี 4) เอกลักษณ์ของอาหารริมบาทวิถี 5) อาหารริมบาทวิถี วิถีวัฒนธรรมย่านฝั่งธนบุรี และ 6) แนวทางการเพิ่มขีดความสามารถของร้านอาหารริมบาทวิถีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ผลการศึกษาพบว่า อาหารริมบาทวิถี ถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่มีความสำคัญทางด้านสังคมวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ ที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีวัฒนธรรมท้องถิ่นและเป็นตัวชี้วัดซึ่งแสดงให้เห็นรูปแบบของสังคมและการดำเนินชีวิตของผู้คนในย่านฝั่งธนบุรีที่เปลี่ยนแปลงไป ทั้งมิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม มิติด้านวัฒนธรรม และมิติด้านสุขภาพ อาหารริมบาทวิถี

[1] สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

[1] Bachelor of Education Program in Thai, Faculty of Humanities and Social Sciences, Bansomdejchaopraya Rajabhat University

เป็นพัฒนาการของการขายอาหารที่ตอบสนองกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการกินอาหารของสังคมเมือง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการขยายตัวทางเศรษฐกิจที่ทำให้ผู้คนต้องเร่งรีบในการดำเนินชีวิต ส่งผลให้เกิดร้านอาหารริมบาทวิถีจำนวนมาก ทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ และตอบสนองความต้องการของผู้คนจำนวนมากในสังคมรวมไปถึงนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ชื่นชอบในรสชาติและวัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทย จำเป็นที่ภาครัฐและเอกชนต้องเข้ามาส่งเสริมสนับสนุน เพื่อเพิ่มขีดความสามารถ และพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้เปรียบเสมือนครัวปรุงอาหารที่มีคุณภาพให้แก่ประชากรในสังคมเมือง เพื่อให้ร้านอาหารริมบาทวิถีเป็นรากฐานของการดำรงวิถีวัฒนธรรมของคนในย่านฝั่งธนบุรี และเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของสังคมไทยที่ควรพัฒนาให้เกิดความยั่งยืน

คำสำคัญ : อาหารริมบาทวิถี วัฒนธรรมท้องถิ่น การพัฒนาที่ยั่งยืน

Abstract

This article was to study street food in the Thonburi area where is unique and reflects the local food that can enhance the quality of life and promote more sustainable economy and tourism. The study issues are as follows: 1) The role of street food in Thailand 2) The concept of street food 3) Characteristics of street food 4) The uniqueness of street food 5) Street food in relation to cultural ways of life in the Thonburi area and 6) Approaches to enhancing the capacity of street food for sustainable development. The results show that street food is a unique example of social, cultural, and economic importance. It reflects the local culture and is an indicator that shows the changing patterns of society and lifestyle of people in the Thonburi area in economic, social, cultural, and health dimensions. Street food is the development of food vending which

corresponds to ways of life and gastronomic culture of city people. In particular, economic expansion has forced people to rush to live, resulting in a large number of street food. It creates jobs and serves the needs of many people in society including Thai and foreign tourists who love the taste and food culture of Thai people. It is necessary that street food be supported and promoted by both public and private sectors in order to increase the capacity and develop street food into a quality kitchen for people in the urban society so that the street food becomes the foundation of cultural conservation of the people in the Thonburi area. It also becomes a distinctive identity of Thai society that should be developed for sustainability.

Keywords : Street Food, Local Culture, Sustainable Development

บทนำ

วิถีชีวิตของคนกรุงเทพมหานครมีความผูกพันกับคูคลองและแม่น้ำมาตั้งแต่อดีต เนื่องจากทำเลที่ตั้งอยู่ริมสองฝั่งคลองที่เอื้อต่อการเกษตร ในสมัยก่อนมีการขุดคูคลองหลายสาย เพื่อใช้เป็นแหล่งน้ำในการอุปโภคบริโภค อีกทั้งยังถูกใช้ในการระบายน้ำและการคมนาคมขนส่งจนมีคำกล่าวว่ากรุงเทพมหานครเปรียบเสมือนเวนิสตะวันออกเพราะมีความสวยงาม โดยมีคูคลองทั้งหมด 1,760 คลอง แต่ปัจจุบันมีคูคลองที่ใช้ได้จริงไม่ถึงครึ่ง เนื่องจากการเจริญเติบโตของเมือง ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิตริมฝั่งคลองมากมายที่เป็นทั้งโอกาสและปัญหาสำหรับผู้ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ โดยเฉพาะชุมชนฝั่งธนบุรีซึ่งเป็นพื้นที่ประวัติศาสตร์ที่แสดงถึงนิเวศวัฒนธรรมของลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา

ชุมชนคลองฝั่งธนบุรีมีลักษณะเป็นโครงข่ายที่มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมและระบบเศรษฐกิจที่เชื่อมโยงโดยใช้แม่น้ำลำคลองและเส้นทางรถไฟ การตั้ง

ถิ่นฐานจึงมีเรื่องราวของวิถีชีวิต เชื้อชาติ ศาสนาที่แตกต่างกัน แต่สามารถกลมกลืนผสมผสานทางวัฒนธรรมเป็นอย่างดี ฝั่งธนบุรีในปัจจุบันยังคงเป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่สำคัญของกรุงเทพมหานคร หลายชุมชนริมคลองฝั่งธนบุรียังคงรักษาวิถีชีวิตเกษตรสายคลองย่านพาณิชยกรรมดั้งเดิมและย่านพหุวัฒนธรรม ในขณะเดียวกันช่วงทศวรรษที่ผ่านมาสิ่งปลูกสร้างเชิงพาณิชย์และโครงการจัดสรรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อรองรับการขยายตัวของเมืองฝั่งธนบุรีในปัจจุบันจึงมีส่วนผสมที่ชัดเจนทั้งพื้นที่กึ่งชนบท พาณิชยกรรม เกษตรกรรมและที่อยู่อาศัยความเจริญของเมืองดังกล่าวเป็นทั้งความท้าทาย และโอกาสของชุมชนริมคลองฝั่งธนบุรี การเปลี่ยนแปลงของการใช้ที่ดินทำให้พื้นที่เกษตรกรรมและการผลิตลดลง หลายคูคลองถูกกลบทับหรือกลายเป็นที่ระบายน้ำเสีย บางชุมชนจำเป็นต้องเปลี่ยนอาชีพและตัดขาดจากภูมินิเวศในขณะที่ชุมชนที่ยังคงวิถีเกษตรสายคลองเกิดข้อจำกัดมากขึ้น อีกด้านหนึ่ง ผู้อยู่อาศัยและกลุ่มธุรกิจใหม่ย่านฝั่งธนบุรี เป็นผู้บริโภคที่มีศักยภาพ และการพัฒนาระบบขนส่งทางรางทำให้การเข้าถึงชุมชนเป็นไปได้สะดวกซึ่งเสริมศักยภาพด้านการตลาด

ในช่วงวิกฤติของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและการดำรงชีวิตได้สร้างความท้าทายใหม่ในบริบทการพัฒนาเมือง ซึ่งชี้ว่าระบบเศรษฐกิจบนฐานต้นทุนของพื้นที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในการสร้างความยั่งยืน การพัฒนานี้จะนำมาซึ่งความผูกพันในการอยู่อาศัย การสร้างอาชีพและความเป็นอยู่ที่ดี ทำให้พื้นที่คลองและวิถีชีวิตชาวฝั่งธนบุรียังสามารถดำรงต่อไปได้ พื้นที่ฝั่งธนบุรีมีศักยภาพความพร้อมในการพัฒนาเศรษฐกิจที่เป็นเชิงสินค้าการเกษตร และบริการท่องเที่ยวเชิงนิเวศเกษตรวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาหารริมบาทวิถีและของดีที่เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนอันจะผลักดันให้เกิดการพึ่งพาตนเองบนฐานการพัฒนาที่ยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาบทบาทและแนวคิดของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทย
2. เพื่อศึกษาลักษณะของอาหารริมบาทวิถีและวิถีวัฒนธรรมในฝั่งธนบุรี
3. เพื่อศึกษาแนวทางการเพิ่มขีดความสามารถของร้านอาหารริมบาทวิถีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

บทบาทของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทย

การประกอบอาชีพขายอาหารริมบาทวิถี (Street food) ในประเทศไทยมีพัฒนาการมาจากการค้าในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ เป็นอาชีพค้าขายที่ผู้หญิงทำเพื่อหารายได้ให้ครอบครัวควบคู่ไปกับอาชีพ ทำนา เนื่องจากชายไทยถูกเกณฑ์แรงงานในระบบศักดินา โดยเป็นการค้าในเศรษฐกิจแบบยังชีพไม่เน้นการขยายการค้า มีลักษณะทั้งที่ขายอยู่กับที่ และแบบไม่อยู่กับที่ โดยการพายเรือเร่ขายไปตามบ้านเรือนริมแม่น้ำลำคลองในรูปแบบ “ตลาดน้ำ” (Floating Market) หรือ “ตลาดเรือ” โดยนำข้าวของที่มีอยู่ในบริเวณที่อยู่อาศัยมาซื้อขายแลกเปลี่ยนกัน ต่อมาได้ปรับมาเป็นการค้าทางบกหรือเรียกว่า “ตลาดบก” นอกกำแพงพระนคร หลังจากมีถนนมากขึ้นและรูปแบบการหาบสินค้าเร่ขายตามถนน สินค้าที่ขายส่วนใหญ่ยังเป็นสินค้าจำพวกอาหาร ตามบันทึกประวัติศาสตร์ภาครัฐมีบทบาทในการสนับสนุนและส่งเสริมให้มีตลาดนัด เพื่อส่งเสริมอาชีพและรายได้ให้แก่เกษตรกรไทยที่สำคัญ คือ นโยบายรัฐนิยมของจอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้มีการสงวนเป็นอาชีพให้ชาวไทย โดยการออกกฎห้ามผู้ค้าหาบเร่แผงลอยอาหารชาวจีนเข้าไปค้าขายในที่ทำการของกระทรวงธรรมการและโรงเรียนรัฐบาลทุกแห่ง เพื่อมุ่งหวังจะเลื่อนฐานะทางเศรษฐกิจตามแบบอย่างพ่อค้าชาวจีนที่สามารถยึดการค้าข้างทางเป็นบันไดให้ก้าวสู่การสะสมทุน การค้าหาบเร่แผงลอยได้ขยายตัวมากขึ้นในปี พ.ศ. 2523 ซึ่งเป็นอาชีพอิสระที่เปิดโอกาสให้ประชาชนผู้มีรายได้น้อยและมีการศึกษาต่ำเข้าสู่อาชีพ เพื่อให้บริการอาหารราคาถูกตามตรอกซอยในชุมชนของแรงงานจำนวนมากที่ผันตัวจากภาคการเกษตรเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรม ปัจจุบันกลายเป็นอาชีพที่มีบทบาททาง

เศรษฐกิจ สร้างงาน สร้างฐานะ ให้แก่ผู้ประกอบอาชีพที่มีฐานะทางเศรษฐกิจหลากหลายโดยเฉพาะเมืองใหญ่ เช่น กรุงเทพมหานครกลายเป็นรูปแบบธุรกิจ (Business Model) รูปแบบหนึ่งของธุรกิจขนาดเล็ก หรือ Micro Enterprise (เจริญชัย เอกมาไพศาล และคณะ, 2563, น.21-42)

อาหารริมบาทวิถี (Street food) คือ อาหารพร้อมรับประทานหรือเครื่องดื่มที่จำหน่ายกันริมถนนหรือที่สาธารณะมีทั้งที่เป็นซุ้มอาหาร รถเข็นอาหาร หรือรถบรรทุกอาหาร ทั้งนี้ส่วนใหญ่ราคาอาหารมักจะต่ำกว่าอาหารในภัตตาคาร และเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนิยมรับประทาน ทำให้อาหารริมทางสะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินในแหล่งนั้น ๆ อาหารริมบาทวิถี (Street Food) เป็นพัฒนาการของการขายอาหารที่ตอบสนองวิถีชีวิต และวัฒนธรรมการกินอาหารของสังคมเมืองที่แพร่หลายมากขึ้น ตามแนวโน้มจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นและการขยายตัวของชุมชนเมือง รวมทั้งกระแสโลกาภิวัตน์ อาหารริมบาทวิถีจึงเป็นทางเลือกที่ตอบสนองวิถีชีวิตเร่งรีบแข่งกับเวลา สะดวก เข้าถึงง่าย สอดคล้องกับ Life Style ของคนรุ่นใหม่ที่นิยมการมีประสบการณ์ใหม่ในการเดินทางท่องเที่ยวสัมผัสกับวิถีชีวิตต่างถิ่น ส่งผลให้ประเทศไทยมีการพัฒนาจากสังคมชนบทสู่สังคมเมืองอย่างรวดเร็ว (อัมพร จันทวิบูลย์, 2560, น.11-13)

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารริมบาทวิถี

ในสมัยก่อนประเทศไทยมีลักษณะการกินอาหารอยู่สองอย่าง คือ การกินข้าวในบ้าน ซึ่งเป็นการกินแบบส่วนตัวถือว่าเป็นการกินแบบผู้ดีมีการทำครัวและมีสูตรอาหารประจำบ้าน ถือเป็นหน้าเป็นตาเวลาจัดเลี้ยงรับแขก ส่วนอีกอย่างคือ การกินข้าวนอกบ้านหรือที่รู้กันดีว่าการกินตามตลาด ซึ่งการกินข้าวนอกบ้านหรือกินที่ตลาดเป็นลักษณะของผู้ใช้แรงงานหาเช้ากินค่ำ ไม่ได้มีเวลาหรือมีแรงคนครัวจัดหาสำรับอาหารให้ ดังนั้น ทัศนคติต่อการกินอาหารตลาดหรืออาหารริมทางจึงถูกมองว่าไม่เป็น “ผู้ดี” โดยในสมัยรัตนโกสินทร์พระยาอนุมานราชธนได้บันทึกไว้ว่า “ถ้าต้องการอาหารและขนมรับประทานก็ต้องไปหาซื้อหรือรับประทานได้สะดวกตามร้านต่าง ๆ ถ้าไม่ไปซื้อที่ตลาดสำเพ็งก็ต้องไปซื้อตาม

ร้านอยู่ใกล้กับโรงบ่อน ตลาดขายของสดก็มักตั้งอยู่ไม่สู้ห่างไกลกับโรงบ่อน” อาหารริมทางส่วนใหญ่จึงตั้งอยู่คู่กับโรงบ่อน โดยเป็นร้านของชาวจีนแต้จิ๋ว มีร้านข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวต้ม และร้านที่เป็นของชาวไทยส่วนมากเป็นร้านจำพวกขนม เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง เป็นต้น

อาหารริมบาทวิถี (Street food) ไม่มีนิยามตามกฎหมายที่แน่ชัด แต่ในกฎหมายได้พูดถึงว่าเป็นการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ ซึ่งเป็นการจำหน่ายสินค้ารวมถึงอาหารในลักษณะเร่ขายหรือตั้งประจำในที่สาธารณะที่ไม่ใช่ที่ของเอกชนหรือหน่วยงาน คือ ริมถนนหรือริมฟุตบาท ซึ่งเรามักรู้จักและเรียกกันว่า หาบเร่ แผงลอย ซึ่งมีอยู่ริมทางบริเวณที่คนในท้องถิ่นรู้จักหรือเป็นขอบเขตที่ท้องถิ่นผ่อนผันอนุญาต ส่วนคำว่า “ถนนอาหาร” (Food street) คือ บริเวณหรือถนนซึ่งหน่วยงานท้องถิ่นจัดเตรียมหรืออนุญาตให้พ่อค้าแม่ค้ามาขายได้ในช่วงเวลาที่กำหนดหรืออาจเรียกกันว่า ตลาดโต้รุ่ง เพราะขายในช่วงเวลาเย็นถึงมืด ซึ่งสถานที่จำหน่ายอาหารทุกประเภทต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะถูกข้อบัญญัติของท้องถิ่น อาหารริมบาทวิถีก็เปรียบเหมือนอาหารฟาสต์ฟูด (Fast Food) ที่ผู้บริโภคสามารถซื้อกินที่ร้านหรือซื้อแบบกลับบ้านก็ได้ อาหารริมบาทวิถีเมื่อเทียบกับร้านอาหารปกติทั่วไปแล้วจะมีราคาที่ถูก และเป็นทางเลือกที่น่าสนใจ นอกเหนือจากการทำอาหารเองที่บ้านในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อาหารริมบาทวิถี และร้านค้าริมทางได้รับการพิจารณาให้เป็นส่วนสำคัญในด้านสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ และไทย โดยให้ถือว่าอาหารริมบาทวิถีนั้นเป็นส่วนหนึ่งของแหล่งการท่องเที่ยวและรัฐบาลได้สนับสนุนให้เกิดความหลากหลาย สามารถนำความหลากหลายของอาหารและการท่องเที่ยวมาสู่นักท่องเที่ยวได้ รวมทั้งยังสามารถเพิ่มรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่นอีกด้วย

อาหารริมบาทวิถี (Street Food) ในประเทศไทยถือว่าเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงอาหารประจำพื้นที่ เป็นอาหารที่จำหน่ายตามท้องถนน หน้าตึกแถว หรือย่านการค้า โดยมีรูปลักษณ์การจัดจำหน่ายที่แตกต่างกันตามพาหนะ เช่น หาบเร่ โต๊ะ แผงลอย รถเข็น จนกระทั่งไปถึงรถยนต์ และถือเป็นวัฒนธรรมหนึ่งของการรับประทานอาหารของคนในพื้นที่ เมื่อนักท่องเที่ยว

เข้าไปเยี่ยมชมย่อมต้องการสัมผัสวิถีชีวิตความเป็นอยู่ทางด้านการกินต่าง ๆ ถือเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งสำหรับเมืองท่องเที่ยวที่มีบรรยากาศร้านอาหารที่เป็นร้านริมทางอย่างแท้จริง อาหารริมบาทวิถีของไทยจึงมีเสน่ห์และขึ้นชื่อในเรื่องของรสชาติและความหลากหลาย อาทิ หอยทอด ผัดไทย ส้มตำ ผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียวมะม่วงที่เป็นเสน่ห์และความขึ้นชื่อของอาหาร ทำให้ประเทศไทยได้รับการยกย่องให้เป็นเมืองที่มีอาหารริมทาง (Street Food) ดีที่สุดในโลก แหล่งอาหารริมทางในประเทศไทยส่วนใหญ่มักอยู่ในกรุงเทพมหานคร เช่น ถนนเยาวราช ถนนข้าวสาร และถนนสีลม หรือในฝั่งธนบุรีมักจะพบเห็นบริเวณตลาดพลู หากขึ้นไปภาคเหนือจะพบย่านถนนนิมมานเหมินทร์ที่เป็นแหล่งรวมอาหารริมทางที่ขึ้นชื่อในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ และถ้าหากลงไปภาคใต้ที่จังหวัดภูเก็ตนับเป็นอีกเมืองหนึ่งที่มีอาหารริมบาทวิถีที่หลากหลาย เนื่องจากพื้นเพชาวภูเก็ตมาจากหลายเชื้อชาติ ดังนั้นจึงมีความหลากหลายของเมนูอาหาร (ชัยนันต์ ไชยเสน, 2563, น.122-124)

ภาพที่ 1 ร้านผัดไทยริมบาทวิถี
(ที่มา : พิษณุ บางเขียว, 2565)

ภาพที่ 2 ร้านขนมไทยริมบาทวิถี
(ที่มา : พิษณุ บางเขียว, 2565)

อาหารริมบาทวิถีของประเทศไทยเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศอื่น ๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้อาจมีความเหมือนกันตรงที่รากประวัติศาสตร์ความเป็นมาของเมนูอาหารต่างได้รับอิทธิพลมาจากจีนและอินเดีย ด้วยความที่แต่ละประเทศมีลักษณะวัฒนธรรมดั้งเดิมที่เป็นของตนอยู่แล้วนั้น จึงทำให้การนำวัฒนธรรมมาผสมผสานอาจมีความแตกต่างกันไป ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของรสชาติจากการปรุงและวัตถุดิบในท้องถิ่น และสิ่งที่ทำให้อาหารในประเทศไทยขึ้นชื่อกว่าประเทศอื่น ๆ เนื่องจากรสชาติที่ไม่สุดโต่งไปในรสใดรสหนึ่ง แต่มีความกลมกลืนในหลาย ๆ รสในจานเดียว รวมถึงเป็นอาหารที่ไม่เลี่ยนน้ำมันหรือฉุนเครื่องเทศจนเกินไปเหมือนอย่างอาหารมาเลเซีย อีกทั้งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมีความสดใหม่เพราะเป็นแหล่งผลิตเองไม่ต้องรอการขนส่งหรือนำเข้าจากต่างประเทศเหมือนสิงคโปร์ จึงทำให้อาหารริมบาทวิถีของไทยเป็นที่รู้จักแพร่หลายในหมู่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ลักษณะของร้านอาหารริมบาทวิถี

ร้านอาหารริมบาทวิถีมีลักษณะหรือรูปแบบการจำหน่ายอาหารอยู่ 3 ลักษณะ คือ

1. ร้านอาหารริมบาทวิถีทั่วไปตามท้องถนน กล่าวได้ว่าร้านอาหารริมบาทวิถีประเภทนี้ส่วนมากพบได้ทั่วไปตามท้องถนนหรือในซอย ซึ่งเป็นร้านรถเข็นหรือแผงลอยมักขายอาหารตามสั่งจานเดียวหรือบะหมี่ก๋วยเตี๋ยว เป็นที่นิยมในกลุ่มคนท้องถิ่น เนื่องจากมีราคาประหยัดและรสชาติอร่อย

ภาพที่ 3 ร้านอาหารริมบาทวิถีตามท้องถนน
(ที่มา : พิษณุ บางเขียว, 2565)

2. ร้านอาหารริมบาทวิถีที่ตั้งอยู่ในตึกคูหา กล่าวคือ ร้านเหล่านี้อาจมีหน้าร้านแต่เป็นร้านในคูหาเล็ก ๆ ที่ติดอยู่กับริมถนน มีโต๊ะเก้าอี้เอาไว้รองรับสำหรับลูกค้าจำนวนหนึ่ง คุณภาพอาหารจึงมีมาตรฐานความสะอาดมากกว่าร้านที่เป็นรถเข็นบนริมทาง เนื่องจากมีการเก็บวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ดี อีกทั้งยังมีพื้นที่ในการปรุงอาหารที่เหมาะสม โดยร้านเหล่านี้มักตั้งอยู่เดี่ยว ๆ หรือตั้งใกล้สถานที่ทำงานที่มีผู้คนพลุกพล่าน

ภาพที่ 4 ร้านอาหารริมบาทวิถีที่ตั้งอยู่ในตึกคูหา
(ที่มา : พิษณุ บางเขียว, 2565)

3. ร้านอาหารริมบาทวิถีที่อยู่บนถนนคนเดิน ร้านอาหารเหล่านี้ถูกจำกัดให้ขายอยู่ในบางพื้นที่ที่รัฐเป็นผู้กำหนด มีระยะเวลาการขายที่แน่นอน มีอาหารขายที่หลากหลาย ตั้งแต่อาหารแบบมื้อหนักจนไปถึงของกินเล่น ถือเป็นที่นิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวหรือคนท้องถิ่นเอง ตัวอย่างเช่น ถนนข้าวสาร และถนนเยาวราช เป็นต้น

ภาพที่ 5 ร้านอาหารริมบาทวิถีที่อยู่บนถนนคนเดิน
(ที่มา : พิษณุ บางเขียว, 2565)

เอกลักษณ์ร้านอาหารริมบาทวิถี

ร้านอาหารริมบาทวิถีมีลักษณะเป็นร้านอาหารขนาดเล็ก ตั้งแต่รถเข็นไปจนถึงหาบเร่ที่ตั้งอยู่ตามมุมถนนหรือในศูนย์การค้าที่ให้จัดตั้งร้านได้และเข้าถึงได้ง่าย โดยอาหารริมบาทวิถีถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างหนึ่งที่มีความสำคัญทางด้านสังคมวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ อีกทั้งยังเป็นตัวสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่นั้น ๆ โดยเฉพาะในประเทศไทยที่อาหารริมทางถือเป็นตัวเลือกอย่างหนึ่งเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของประชาชนที่ไม่มีเวลาหรือไม่สามารถทำอาหารรับประทานเองได้ ยิ่งไปกว่านั้นด้วยรสชาติของอาหารที่หลากหลายและมีความอร่อย รวมถึงราคาที่จับต้องได้ จึงทำให้อาหารริมบาทวิถีเป็นที่นิยมในกลุ่มคนท้องถิ่นตลอดจนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ผลิตภัณฑ์อาหารริมบาทวิถีสามารถนำไปใช้ในการพัฒนารูปแบบ (Design) เพิ่มเรื่องราว (Story Telling) และสร้างเป็นเอกลักษณ์ (Identity) ได้ 4 มิติ ดังนี้

1. มิติด้านเศรษฐกิจ อาหารริมบาทวิถีเป็นอาหารที่ก่อให้เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจทั้งในระดับฐานรากในชุมชนจากแหล่งต้นน้ำ วัตถุดิบในภาคการผลิตสู่ภาคบริการในการขนส่ง การซื้อขายสินค้า ภาคอุตสาหกรรมครัวเรือนในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารเข้าสู่ภาคบริการแก่คนในสังคมเมืองและภาคการท่องเที่ยว ดังนั้น หากมีการกำหนดประเภทของอาหารที่ขายอาหารจานด่วนสำหรับคนทำงานในเมืองหรืออาหารท้องถิ่นเฉพาะ เพื่อสร้างเอกลักษณ์อาหารสำหรับนักท่องเที่ยวและคนท้องถิ่น ด้วยแนวคิดในการวิเคราะห์กลุ่มลูกค้า (Segment) ที่ชัดเจนในแต่ละสถานที่ การแบ่งพื้นที่ (Zoning) เพื่อวางประเภทของอาหารที่สนองความต้องการกลุ่มเป้าหมายแต่ละกลุ่มอย่างทั่วถึงและเป็นการเพิ่มยอดซื้อ

2. มิติด้านวัฒนธรรม อาหารริมบาทวิถีเป็นสินค้าที่สามารถแสดงศิลปะการทำอาหาร และรูปลักษณ์ที่ดึงดูดใจในการบริโภค โดยเฉพาะอาหารท้องถิ่นถือเป็นเสน่ห์ที่ผู้บริโภคต้องใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 3 คือ รูป รส กลิ่น ซึ่งมีผลต่อการออกแบบขนาดชิ้นของอาหารและหีบหอบรรจุภัณฑ์ (Package) ตัวอย่างที่โดดเด่น คือ อาหารญี่ปุ่นที่มีความพิถีพิถันในเรื่องนี้มาก จึงควรที่จะใส่ใจใน

รายละเอียดและออกแบบอาหารริมบาทวิถีให้ดึงดูดใจ รวมทั้งสามารถซื้ออาหารกลับไปบริโภคได้ด้วยคุณภาพและรสชาติคงเดิม

3. มิติด้านสังคม อาหารริมบาทวิถีที่มีจำหน่ายอยู่ในปัจจุบันส่วนใหญ่ยังขายอาหารจานด่วนทั่วไป เนื่องจากเป็นอาหารจานเด่นที่มีคนกล่าวถึงและเป็นที่รู้จักทั่วไปแบบปากต่อปากหรือในโลกอินเทอร์เน็ต ที่มีหลากหลายแต่บางชนิดขึ้นอยู่กับความสามารถในการปรุง การประกอบอาหารของแต่ละคน (Chefs) หรือร้านอาหารบางแห่งที่มีสูตรลับถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นเท่านั้น

4. มิติด้านสุขภาพ เป็นหัวใจสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารริมบาทวิถี โดยกำหนดมาตรการในการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการค้าอาหารมีความรู้และปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารของกรมอนามัย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste : CFGT) รวมทั้งมาตรการทางกฎหมายตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่ปรับปรุงเพิ่มเติม สภาพของร้านอาหารริมบาทวิถียังไม่สามารถดำเนินงานได้มาตรฐานครบถ้วนตามเกณฑ์อย่างยั่งยืน ด้วยข้อจำกัดด้านสถานที่ตั้งและอุปกรณ์ที่จำกัดที่อาจก่อให้เกิดความไม่สะอาดของอาหาร การปกปิดอาหารจากแมลง ฝุ่นละออง ควันรถ และปัญหาจากการปฏิบัติตัวของผู้ประกอบการค้าปฏิบัติไม่ถูกต้องตามเกณฑ์อย่างสม่ำเสมอ กำหนดให้ร้านอาหารริมบาทวิถีปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อสร้างภาพลักษณ์ ความเชื่อมั่น และป้องกันผลกระทบที่เกิดจากการติดต่อหรือแพร่กระจายโรค (ธมนวรรณ อินทรทัต, 2563, น.55-80)

อาหารริมบาทวิถี วิถีวัฒนธรรมย่านฝั่งธนบุรี

“ธนบุรี” หรือที่เราเรียกขานกันว่า “ฝั่งธนฯ” ในปัจจุบันนี้ คือ ที่ตั้งเมืองหลวงของประเทศไทยในอดีต เมื่อเวลาผันผ่านธนบุรีกลายสภาพจากชัยสมรภูมิอันโดดเด่นมาเป็นส่วนหนึ่งของเมืองหลวงที่ถูกลดทอนความสำคัญลงไปเป็นพื้นที่อีกฝั่งหนึ่งของแม่น้ำเจ้าพระยา แม้ไม่ใช่ที่ตั้งของสถานที่สำคัญมากเท่ากับฝั่งพระนคร และไม่ใช่ย่านธุรกิจที่คึกคักหรือมีสำนักงานของบริษัทนานาชาติตั้งรากฐานกันอย่างเหนียวแน่น แต่ฝั่งธนบุรีก็ยังเป็นย่านที่น่าสนใจและ

ทวีความสำคัญมากขึ้นเป็นลำดับ โดยเฉพาะศักยภาพในการรองรับการขยายตัวของเมืองที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง เป็นที่ทราบกันดีว่าฝั่งธนบุรีมีของดีและสถานที่ที่น่าสนใจมากมายที่หาไม่ได้ในฝั่งพระนคร โดยเฉพาะของดีในอดีตที่ยังคงสืบเนื่องมาถึงปัจจุบัน นับเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ยากจะหาย่านใดเสมอเหมือน ทั้งยังมีเสน่ห์ล้นเหลือในการดึงดูดให้ทั้งผู้ที่ลงหลักปักฐานที่นี่มาแต่ครั้งบรรพบุรุษไม่ละทิ้งถิ่นฐานไปไหน และเชื้อเชิญผู้ที่แสวงหาถิ่นที่อยู่อาศัยหน้าใหม่ให้เข้ามาเป็นสมาชิกของฝั่งธนบุรี

เสน่ห์ของฝั่งธนบุรีที่ไม่อาจปฏิเสธได้ คือ เป็นย่านที่มีร้านอาหารต้นตำรับรสชาติอร่อยตั้งอยู่เป็นจำนวนมากที่เจ้าของผู้บุกเบิกได้ถ่ายทอดรสมือจากรุ่นสู่รุ่น ควรค่าแก่การตระเวนชิมอย่างยิ่ง เช่น ร้านหมี่กรอบจีนหลีหรือร้านเต็กเฮงซึ่งเปิดขายที่ตลาดพลูมาอย่างยาวนานเป็นร้อยปีตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 ร้านเจริญไทยสุกี้ย่านคลองสานที่มีสุกี้หมู ไก่ และอาหารทะเลสดใหม่พร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด และยังมีหอยแมลงภู่ตัวใหญ่อบหม้อดิน ส่วนร้านสมศักดิ์ปูอบย่านคลองสานจำหน่ายกุ้งและปูสดนำมาสร้างสรรค์หลากหลายเมนู ร้านเตี๋ยเย็นตาโฟขายเย็นตาโฟโบราณมานานกว่า 50 ปี ริมชานชาลาสถานีรถไฟย่านตลาดพลู ร้านซาลาเปานิวส์เหลียงสุนที่ขายซาลาเปาแต้จิ๋วสูตรโบราณ รวมถึงบะจ่างและขนมจีบกุ้ง รวมทั้งร้านเนื้อตุ๋นน้ำแดงย่านตลาดพลู จึงเป็นพื้นที่ต้นแบบแห่งหนึ่งที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ พร้อมทั้งอาหารที่เป็นที่รู้จักกันดี คือ กุยช่าย ก๋วยเตี๋ยว ขนมไทยต่าง ๆ ที่พร้อมจะพัฒนาให้เป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจในชุมชนตลาดพลู และเน้นการท่องเที่ยวประกอบกิจกรรมบนฐานต้นทุนทางวัฒนธรรมของชุมชน การวาดภาพ ศิลปะพู่กันจีน ก้าวต่อไปของชุมชน คือ การเพิ่มมูลค่าของสินค้าด้วยการแปรรูปสร้างแบรนด์กลางของชุมชน เพื่อสร้างรายได้ให้คนในพื้นที่

ภาพที่ 6 ร้านหมี่กรอบจีนหลีหรือร้านเต็กเฮง
(ที่มา : Ake-Aud Pitugbood, 2554)

ภาพที่ 7 ร้านเจริญไทยสุกี้
(ที่มา : edtguide, 2556)

ร้านอาหารริมบาทวิถีกระจายตัวอยู่ในพื้นที่ของกรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะในย่านฝั่งธนบุรีนำมาซึ่งความเป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารริมทางในประเทศไทย โดยผลิตภัณฑ์ของร้านริมทางที่ขายนั้นมีลักษณะเป็นอาหารจานด่วน คล้ายกับฟาสต์ฟู้ดจำหน่ายบริเวณริมถนนหรือพื้นที่สาธารณะ รวมถึงหาบเร่แผงลอย ซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของประเทศไทย ซึ่งการจำหน่ายอาหารริมทางในพื้นที่ฝั่งธนบุรีนั้นถือว่ายังได้รับการตอบรับและนิยมจากนักท่องเที่ยวอย่าง

ต่อเนื่อง สร้างรายได้ในภาพรวมกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศชาติ กระจายรายได้ในภาคเกษตรและอุตสาหกรรมส่งผลให้ประเทศไทยมีศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น เป็นจุดสำคัญที่ถือว่าเป็นผลประโยชน์ทางอ้อมของประชาชนในพื้นที่ที่มีร้านอาหารริมทางจำหน่ายอยู่และเป็นผลประโยชน์ร่วมกันของประชาชนทั้งประเทศ ส่วนด้านการบริหารจัดการร้านอาหารริมทางในกรุงเทพมหานคร ควรมีรูปแบบการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมของทั้ง 3 ภาคส่วน ประกอบไปด้วยภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชนในพื้นที่ และควรได้รับการส่งเสริมประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง ตลอดจนส่งเสริมเรื่องสุขอนามัยและระบบสุขาภิบาล ซึ่งภาครัฐจะต้องเข้ามาช่วยส่งเสริมและจัดพื้นที่ให้นักท่องเที่ยวมีห้องน้ำ หลังจากที่ใช้บริการร้านอาหารริมทางได้อย่างเหมาะสม (วิลาสินี เขมะปัญญา และคณะ, 2563, น.37-49)

แนวทางการเพิ่มขีดความสามารถของร้านอาหารริมบาทวิถีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

การเพิ่มขีดความสามารถของร้านอาหารริมบาทวิถีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนด้านผลิตภัณฑ์ของร้านอาหารริมทางในฝั่งธนบุรี ซึ่งมีความโดดเด่น เนื่องจากมีอาหารที่หลากหลายรสชาติอร่อย และมีจำนวนร้านค้าให้เลือกเป็นจำนวนมาก และต้องการให้ภาครัฐควรเข้ามาอำนวยความสะดวกในเรื่องการจัดระบบสุขาภิบาลให้บริการนักท่องเที่ยว ส่วนด้านราคาของร้านอาหารริมบาทวิถีมีราคาไม่แพง แต่ก็มีผู้ประกอบการร้านอาหารริมทางบางรายที่จำหน่ายอาหารในราคาเกินกว่าความเป็นจริง ทำให้เกิดผลกระทบในด้านภาพลักษณ์ทางการท่องเที่ยวของประเทศไทย ดังนั้น ภาครัฐจึงควรเข้ามาดูแลควบคุมการจำหน่ายของร้านอาหารริมบาทวิถีทั้งในด้านการติดป้ายราคาให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น การกำหนดรายการอาหาร และการควบคุมราคาสินค้าของร้านอาหารริมบาทวิถีไม่ให้มีราคาสูงเกินความเป็นจริง นอกจากนี้ด้านที่ตั้งของร้านอาหารริมบาทวิถีมีการกระจายตัวตามพื้นที่สาธารณะทั่วไปในกรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะพื้นที่ในย่านฝั่งธนบุรี นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงผลิตภัณฑ์ของร้านอาหารริมบาทวิถีได้ง่าย แต่ควรเพิ่มแนวทางการจัดการเรื่องระบบของเวลาการขายของร้านอาหารริมบาทวิถี

เนื่องจากระยะเวลาที่กำหนดไม่ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว ส่วนด้านการส่งเสริมการขายและการบริการของร้านอาหารริมทาง เพื่อรองรับการท่องเที่ยว พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีการหาข้อมูลจากโซเชียลมีเดียเป็นหลัก ซึ่งผู้ประกอบการบางรายใช้ช่องทางนี้ในการทำโปรโมชั่นถือเป็นการลงทุนที่คุ้มค่า รวมถึงการเพิ่มยอดขายให้กับทางร้านค้าเอง โดยจัดโปรโมชั่นร่วมกับระบบขนส่งเอกชน เพื่อลดปัญหาด้านการจราจรและอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น อย่างไรก็ตามยังมีผู้ประกอบการร้านค้าข้างทางที่ไม่ได้สนใจเกี่ยวกับโซเชียลมีเดีย หรือยังไม่มีความพร้อมในการเข้าถึง ซึ่งภาครัฐและภาคเอกชนควรเข้ามาให้คำแนะนำ (อัมพร จันทวิบูลย์, 2560, น.11-18)

การขายอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย ยังเป็นธุรกิจขนาดเล็กที่ควรส่งเสริมและพัฒนา เพื่อทำให้เกิดคุณค่าและมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่ประชาชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องในอาชีพต่าง ๆ ตลอดห่วงโซ่ทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ตั้งแต่ธุรกิจต้นน้ำ (Upstream) ในการผลิตอาหารดิบ พืชผัก ผลไม้ หรือเนื้อสัตว์ ฯลฯ มาสู่ธุรกิจกลางน้ำ (Midstream) ในกระบวนการโลจิสติกส์และการแปรรูปอาหาร จนมาเป็นสินค้าหรือบริการถึงมือผู้บริโภคที่ธุรกิจปลายน้ำ (Downstream) เพื่อการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีของของประเทศไทยให้เกิดคุณค่าสู่ความยั่งยืน สู่การเป็นต้นแบบ (Prototype) ของประเทศให้เป็นรูปธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเป้าหมายในการยกระดับคุณภาพชีวิต ส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวของประเทศไทย (อัมพร จันทวิบูลย์, 2560, น.14-15) ทั้งนี้ รัฐบาลควรให้ความสำคัญในการกำหนดนโยบายและส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้มีการดำเนินงานแบบบูรณาการ (Integration) ที่สนองตอบมิติทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสุขภาพ รวมทั้งการกำกับ ติดตาม และประเมินผลนโยบายนี้อย่างจริงจังที่ช่วยแก้ปัญหาในระดับท้องถิ่นที่เป็นข้อจำกัดหรืออุปสรรค เพื่อสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนอย่างเป็นรูปธรรมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมมือกับภาคประชาสังคมในชุมชน เพื่อกำหนดพื้นที่หรือทางสาธารณะที่เหมาะสม ร่วมกันออกแบบ พัฒนา และส่งเสริม ให้มีการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีที่พึงประสงค์ที่เชื่อมโยงนโยบาย ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม

และสุขภาพเกิดรูปธรรมในการดำเนินงานในพื้นที่ รวมถึงการสร้างความเข้มแข็งและส่งเสริมสนับสนุน กลไก มาตรการ การกำกับดูแล อาหารริมบาทวิถีที่สอดคล้องกับบริบทในท้องถิ่น (Area Based) ซึ่งต้องอาศัยพลังภายในชุมชนจากท้องถิ่นที่ต่อเชื่อมกับทิศทางการขับเคลื่อนประเทศเพื่อเน้นการพัฒนาเมืองและประเทศซึ่งมีหลายท้องถิ่นดำเนินการพัฒนามาแล้ว (Good Practice) มาพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างเป็นต้นแบบและขยายผลการดำเนินงานต่อไป และการพัฒนามาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยที่ผสมผสานมิติทางด้านเศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม และสุขภาพ (ธมนวรรณ อินทรทัต, 2563, น.27-29) รวมทั้งการนำแนวคิดการบริหารจัดการสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ เพื่อสร้างโอกาสในการแข่งขัน โดยการพัฒนาต่อยอดจากท้องถิ่นที่มีผลการดำเนินงานที่ดี (Good Practice) เพื่อสร้างเป็นต้นแบบและขยายผลการดำเนินงานซึ่งเป็นภารกิจหลักสำคัญของหน่วยงานภาครัฐที่จะส่งเสริม สนับสนุนการดำเนินงานของภาคเอกชนผู้ประกอบการค้าให้มีทักษะที่สำคัญ 3 ด้าน ในโลกยุคใหม่ คือ ความรอบรู้ด้านการเงิน (Financial Literacy) ความรอบรู้ด้านเทคโนโลยีดิจิทัล (Digital Literacy) ผสมผสานกับความรอบรู้ด้านสุขภาพ (Health Literacy) เพื่อให้เกิดรูปธรรมในการพัฒนา การเสริมพลังความรอบรู้ด้านสุขภาพแก่ประชาชนให้เป็นกลไกในการกำกับดูแล รักษาและคุ้มครองสิทธิในฐานะผู้บริโภค เพื่อถ่วงดุลและผลักดันให้เกิดการพัฒนาธุรกิจอาหารริมบาทวิถีที่สามารถยกระดับคุณภาพชีวิต ส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวไทยอย่างยั่งยืนยิ่งขึ้น (อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์, 2560)

บทสรุป

อาหารริมบาทวิถี สะท้อนให้เห็นถึงวิถีวัฒนธรรมท้องถิ่นและเป็นตัวชี้วัดซึ่งแสดงให้เห็นรูปแบบของสังคม และการดำเนินชีวิตของผู้คนในย่านฝั่งธนบุรีที่เปลี่ยนแปลงไป ทั้งผู้ที่ตั้งถิ่นฐานอยู่เดิม รวมไปถึงผู้ที่เข้ามาอยู่ใหม่ เพื่อประกอบอาชีพหรือศึกษาต่อ โดยเข้ามาพักอาศัยในที่พักทั้งแบบชั่วคราวและถาวรตามความเจริญของสังคมเมืองและรูปแบบการเดินทางที่มีความสะดวกรวดเร็วมากกว่าแต่ก่อน ซึ่งการเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม ตลอดจนพฤติกรรมการดำเนิน

ชีวิตดังกล่าว ส่งผลให้นิยมการบริโภคอาหารนอกบ้าน ประกอบกับการพัฒนาอุตสาหกรรมและการขยายตัวของเขตเมืองธนบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งการขยายตัวทางเศรษฐกิจที่ทำให้ผู้คนต้องเร่งรีบในการดำเนินชีวิตและเกิดการขยายตัวของร้านอาหารริมบาทวิถีส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ และตอบสนองความต้องการของผู้คนจำนวนมากในสังคม รวมไปถึงนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในพื้นที่ จึงจำเป็นที่ภาครัฐและเอกชนต้องเข้ามามีส่วนร่วมส่งเสริมสนับสนุนเพื่อเพิ่มขีดความสามารถและพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้เปรียบเสมือนครัวปรุงอาหารที่มีคุณภาพแก่ประชากรในสังคมเมือง เพื่อให้ร้านอาหารริมบาทวิถีเป็นรากฐานของการดำรงวิถีวัฒนธรรมของคนในย่านฝั่งธนบุรีและเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของสังคมไทยที่ควรพัฒนาให้เกิดความยั่งยืนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

เจริญชัย เอกมาไพศาล, สิริพร เขตเจนการ และสุพัฒนา เตโชชลาลัย. (2563). การศึกษาการบริโภคอาหารริมทางในกรุงเทพมหานครและผลกระทบต่อทัศนคติและความตั้งใจแสดงพฤติกรรมของผู้บริโภค. *ว.จุฬาลงกรณ์ธุรกิจปริทัศน์,* 42(1), 21-42.

ชัยนันต์ ไชยเสน. (2563). อาหารริมทางภูเก็ต : รูปแบบอาหารริมทางและวิถีสร้างสรรค์เสน่ห์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต. *ว.การจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์,* 9(2), 122-124.

ธมนวรรณ อินทรทัต. (2563). มาตรฐานมิชลินกับวัฒนธรรมการกินอาหารริมบาทวิถีในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ กรณีศึกษาถนนเยาวราช กรุงเทพมหานคร. ใน *ภาคนิพนธ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา.* มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, คณะศิลปศาสตร์.

วิลาสินี เขมะปัญญา, เสรี วงษ์มณฑา, ชุษณะ เตชคณา และธนรัตน์ รัตนพงศ์ธระ. (2563). แนวทางการเพิ่มขีดความสามารถของร้านอาหารริมทางเพื่อรองรับการท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร. *ว.เซนต์จอห์, 2*3(32), 37-49.

พิษณุ บางเขียว. (2565). *ร้านผัดไทยริมบาทวิถี*. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, สาขาวิชาภาษาไทย.

_____. (2565). *ร้านขนมไทยริมบาทวิถี.* มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, สาขาวิชาภาษาไทย.

_____. (2565). *ร้านอาหารริมบาทวิถีตามท้องถนน*. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, สาขาวิชาภาษาไทย.

_____. (2565). *ร้านอาหารริมบาทวิถีที่ตั้งอยู่ในตึกคูหา.* มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, สาขาวิชาภาษาไทย.

_____. (2565). *ร้านอาหารริมบาทวิถีที่อยู่บนถนนคนเดิน.* มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, สาขาวิชาภาษาไทย.

อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์. (2560). *ร้านอาหารข้างถนน : ความหมายและความสำคัญ.* สืบค้นเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2565. จาก https://www.bangkokbiznews.com/blogs/columnist/115774

อัมพร จันทวิบูลย์. (2560). การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวไทย. *ว.การส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม,* 40(4), 11-18.

_____. (2560). *การศึกษาเรื่อง "การพัฒนาอาหารริมบาทวิถี (Street Food) ของประเทศไทยเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสนับสนุนเศรษฐกิจการท่องเที่ยวไทยอย่างยั่งยืน".* สถาบันการต่างประเทศเทวะวงศ์วโรปการกระทรวงการต่างประเทศ.

Ake-Aud Pitugbood. (2554). *ร้านหมี่กรอบจีนหลีหรือร้านเต็กเฮง* [รูปภาพ]. สืบค้นเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2565. จาก https://www.flickr.com/photos/pnueng/9969225396/in/photolist-gbWwox-gbWTou-gbWSLN

edtguide, (2556). *ร้านเจริญไทยสุกี้* [รูปภาพ]. สืบค้นเมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2565. จาก https://www2.edtguide.com/index.php/www/eat/373317/charoen-thai-suki