

การพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีน
สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
Developing Culinary Cultural in Kudi Chin Area
Toward a Creative Economy

สุนทร ทวีถาวรสวัสดิ์ / Sunate Thaveethavornsawat¹
อนุชัย ถนอมสินรัตน์ / Anuchai Thanornsinrat¹
สุปราณี ศิริสวัสดิ์ชัย / Supranee Siriswattchai²
อารียา จุ้ยจำลอง / Areeya Juichamlong²

Received: Jan. 16, 2025 Revised: May 1, 2025 Accepted: Jun. 4, 2025

บทคัดย่อ

ย่านกะดีจีนเป็นย่านที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของกลุ่มชนต่าง ๆ ได้แก่ กลุ่มชาวไทย จีน โปรตุเกส และมุสลิม ซึ่งต่างได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณพื้นที่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ทำให้เป็นย่านหนึ่งที่มีความหลากหลายของทุนทางวัฒนธรรม การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาทุนวัฒนธรรมอาหาร พัฒนาทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหาร และถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ การวิจัยนี้เป็นการประยุกต์ใช้เทคนิคการวิจัยแบบผสมสามเส้า (Triangulation Mixed Method Design) ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory

¹คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

¹Faculty of Humanities and Social Sciences, Bansomdejchaopraya Rajabhat University

²คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

²Faculty of Management Science, Bansomdejchaopraya Rajabhat University

Action Research – PAR) โดยใช้การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และกิจกรรมการมีส่วนร่วม (PAR) มีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวแทนชุมชน พ่อครัว แม่ครัว ผู้ประกอบการอาหาร และประชาชนชาวบ้านของ 6 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนกุฎีจีน ชุมชนกุฎีขาว ชุมชนวัดกัลยาณ์ ชุมชนวัดประยุรวงศ์ ชุมชนโรงคราม และชุมชนบุปผาราม ผลการศึกษา พบว่า ทุนวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีนได้รับการสืบทอดจากอดีตมาจนถึงปัจจุบันโดยมีการผสมผสานความเป็นพหุวัฒนธรรมของกลุ่มชาวไทย จีน มุสลิม และโปรตุเกสที่ปัจจุบันเริ่มมีการสูญหายไป จึงต้องมีการพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมอาหาร โดยอาหารที่ต้องฟื้นฟู ได้แก่ ขนมอาซุร่อ น้ำสมุนไพร่ลูกยอ และอาหารถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ได้แก่ หมูซัลโม อาหารโปรตุเกสจากร้านอาหารบ้านสกุลทอง โดยมีการพัฒนารูปแบบอาหารพิวชัน 2 เมนู คือ 1) น้ำสมุนไพร่ลูกยอพิวชัน มีชื่อว่า “โนนิบราวน์ชูการ์ เจลลี่” หรือ “น้ำลูกยอมะนาวโซดาใส่วุ้นลูกยอ” และ 2) เมนูหมูซัลโมเพื่อสุขภาพ ในรูปแบบผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของไทย-จีน โดยใช้การถ่ายทอดองค์ความรู้ทุนทางวัฒนธรรมอาหารในรูปแบบของสื่อดิจิทัลและการฝึกอบรม

คำสำคัญ : ทุนทางวัฒนธรรมอาหาร เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ย่านกะดีจีน

Abstract

Kudi Chin en area is an area with unique characteristics of different ethnic groups, including Thai, Chinese, Portuguese and Muslims, who have all immigrated to settle in the area along the Chao Phraya River, making it an area with a variety of culture capital. This research aimed to study food Culinary cultural, develop culinary culturalcapital, and transfer knowledge on the development of Kudi Chin area into a creative economy. This research is an application of the triangulation mixed method design, using qualitative and quantitative research, and participatory

action research (PAR) using interviews, focus groups, and participatory activities (PAR). Data were collected from community representatives, chefs, food entrepreneurs, and local scholars from 6 communities including Kudi Chin, Kudi Khao community, Wat Kalaya community, Wat Prayurawong community, Rong Kram community, and Buppharam community. The results of the study revealed that the food culinary cultural capital of the Kadi chin area has been passed down from the past to the present, combining the multiculturalism of Thai, Chinese, Muslim, and Portuguese groups, which are now beginning to disappear. Therefore, culinary cultural capital must be developed. Food and culinary that needs to be revived, included Ashure (dessert), herbal noni juice, and Pork Salmo, a Portuguese dish from Ban Sakulyhong Restaurant passed down from generation. Two fusion food menus were developed : 1) Noni fusion herbal drinks including Noni juice with brown sugar Jelly and noni Lemon soda with Jelly 2) healthy Pork Salmo, a combination of Thai Chaineese food culture. Knowledge of culinary cultural capital was also transferred in the form of digital media and training.

Keywords : Culinary cultural capital, Creative economy, Kudi Chin area

บทนำ

ย่านกะดีจีนเป็นชุมชนเก่าแก่ที่ตั้งอยู่ริมน้ำเจ้าพระยาฝั่งตะวันตกหรือมักเรียกกันว่า ฝั่งธนบุรี เป็นพื้นที่ที่มีกลุ่มชนต่าง ๆ อพยพมาตั้งถิ่นฐานอยู่ตั้งแต่กรุงศรีอยุธยา จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ปรากฏถึงศาสนสถานทั้งของชาวไทย จีน ฝรั่งเศส และมุสลิม ตั้งอยู่โดยรอบบริเวณพื้นที่ริมน้ำเจ้าพระยามีศาสนสถานสำคัญ ได้แก่ วัดช่างตาครู้ส เป็นวัดคริสต์นิกายโรมันคาทอลิก

ที่เป็นศูนย์กลางของชุมชนชาวคริสต์เชื้อสายโปรตุเกสที่อพยพมาในสมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ในบริเวณไม่ไกลจากวัดช่างดาครู้สมึศาลเจ้าแม่กวนอิมที่เรียกว่า ศาลเจ้าเกียนอันเกง และยังมีมัสยิดทรงไทยในพื้นที่ใกล้เคียงกัน เชื่อมต่อกับวัดกัลยาณมิตร ซึ่งมีมัสยิดกวีขาวหรือมัสยิดบางหลวง เป็นที่อยู่อาศัยของกลุ่มคนมุสลิม ด้วยเหตุที่พื้นที่นี้มีความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์และศาสนา ย่านกะดีจีนจึงเป็นย่านหนึ่งที่มีความหลากหลายของวัฒนธรรมที่ได้มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนกลายเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มคนที่ปรากฏอยู่ในชุมชนจนสามารถนำมาใช้เป็นทุนทางวัฒนธรรมที่ก่อให้เกิดรายได้กับชุมชนอย่างมาก

ทุนวัฒนธรรมอาหารในย่านกะดีจีนเป็นเสมือนทรัพย์สินทางปัญญาที่มีการสั่งสมกันมาในอดีต เช่น ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ค่านิยม ความเชื่อ เป็นต้น ทำให้เกิดการจัดระเบียบทางสังคมที่ก่อให้เกิดประโยชน์ในการดำเนินการต่าง ๆ ซึ่งในปัจจุบันทุนทางวัฒนธรรมอาหารบางส่วนยังปรากฏร่องรอยหลงเหลืออยู่ในขณะที่บางส่วนได้มีการพัฒนาผสมผสานทางวัฒนธรรมขึ้นใหม่ และอาหารในประเพณีดั้งเดิมบางอย่างที่มีความเก่าแก่ก็กำลังจะสูญหายไป เนื่องจากขาดผู้สืบทอด ประกอบกับผู้รู้ ประชาชนอาวุโส และผู้ประกอบการวัฒนธรรมเหลือเพียงไม่กี่ท่านที่ยังสืบทอด ทำให้องค์ความรู้ของชุมชนด้านอาหารต้องมีการฟื้นฟู

จากการสำรวจพื้นที่ในย่านกะดีจีนพบว่า ชาวบ้านและผู้ประกอบการวัฒนธรรมอาหารส่วนใหญ่ประสบปัญหาทางสภาพเศรษฐกิจและสังคมอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับมีวิกฤติการณ์ที่สำคัญ คือ การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สาเหตุดังกล่าวทำให้คณะผู้วิจัยเล็งเห็นว่าการพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมอาหารจะช่วยส่งเสริมพ่อครัว แม่ครัว และผู้ประกอบการอาหารในวัฒนธรรม ทำให้เกิดกลไกเชื่อมโยงภาคีเครือข่ายในพื้นที่ ทั้งผู้ประกอบการอาหาร พ่อครัว แม่ครัว และอื่น ๆ ในย่านกะดีจีนด้วยการถ่ายทอดองค์ความรู้และเชื่อมโยงเครือข่ายทางวัฒนธรรมอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งเป็นการช่วยยกระดับเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนตามแนวคิดการแปลงคุณค่าทุนทางวัฒนธรรมเป็นมูลค่าสู่เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาทุนทางวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีน
2. เพื่อพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
3. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ทุนทางวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นการวิจัยประยุกต์ใช้เทคนิคการวิจัยแบบผสมสามเส้า (Triangulation Mixed Method Design) ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research – PAR) ซึ่งมีขั้นตอนการวิจัยดังนี้

1. พื้นที่ศึกษา

ย่านกะดีจีน ประกอบด้วยพื้นที่ 6 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนกุฎีจีน ชุมชนวัดประยุรวงศ์ ชุมชนโรงคราม ชุมชนกุฎีขาว ชุมชนวัดบุปผาราม ชุมชนวัดกัลยาณ

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

2.1 เก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.2 ใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง เพื่อสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก

(Key Informant) ของ 6 ชุมชนโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก (Indept Interview) กับตัวแทนของชุมชน ปรานซ์ชาวบ้าน และพ่อครัวแม่ครัวของ 6 ชุมชน ชุมชนละ 3 คน รวมเป็น 18 คน โดยใช้การรวบรวมข้อมูลแบบสามเส้า (Methodological Triangulation) สัมภาษณ์วัฒนธรรมของอาหาร สถานภาพปัจจุบัน ปัญหา และการสืบทอดของชาวโปรตุเกส ชาวมุสลิม ชาวจีน และชาวไทย

2.3 การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ตัวแทนของพ่อครัวแม่ครัวของแต่ละชุมชน โดยคัดเลือกจากกลุ่มอาหารที่ขาดผู้สืบทอดและอาหารที่ยังมีการสืบทอดในชุมชน โดยเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 8 คน ซึ่งเป็นผู้ประกอบการอาหารย่านกะดีจีนมาจัดเรียงเพื่อยกระดับ

ทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหาร 3 ชนิด คือ อาหารที่กำลังจะสูญหาย อาหารที่ขาดผู้สืบทอด และอาหารที่ยังคงสืบทอดอยู่ในชุมชน

2.4 จัดกิจกรรมโดยให้คนในชุมชนมีส่วนร่วม (PAR) ในการพัฒนารูปแบบอาหาร (Core Product) การพัฒนาอาหารรูปแบบพิวชน เพื่อยกระดับอาหารสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร พ่อครัวแม่ครัว และผู้ประกอบการอาหาร โดยเลือกแบบเจาะจงจำนวน 8 คน เพื่อร่วมกันพัฒนาอาหารที่ขาดผู้สืบทอดและอาหารที่ยังมีการสืบทอดในชุมชน ยกกระดับเป็นอาหารพิวชน 2 ชนิด และอาหารที่กำลังสูญหาย 1 ชนิด

2.5 การถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาอาหาร เพื่อให้เกิดกลไกของการขับเคลื่อนทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหาร โดยการจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ในการตกแต่งอาหาร เพื่อยกระดับ และจัดทำสื่อการเรียนรู้การพัฒนาอาหารพิวชนและสื่อการเรียนรู้อาหารที่กำลังสูญหายและประเมินผลความพึงพอใจที่มีต่อการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาอาหาร

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) โดยการนำข้อมูลจากการถอดเทปสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ และการวิเคราะห์เอกสาร จับกลุ่มคำตอบจากข้อความสำคัญให้เป็นหมวดหมู่ (Category) จากนั้นสร้างหัวข้อเรื่อง (Theme) ที่ครอบคลุมกับคำตอบ ผู้วิจัยสร้างความน่าเชื่อถือของข้อมูลด้วยการรวบรวมข้อมูลแบบสามเส้า หลายแหล่ง ต่างวิธีการ

ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัย

งานวิจัยนี้เกิดกลไกเชื่อมโยงภาคีเครือข่ายในพื้นที่ที่ร่วมกันขับเคลื่อนทุนทางวัฒนธรรม ผ่านการมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ อย่างเป็นรูปธรรม รวมถึงผู้ประกอบการอาหาร เยาวชน พ่อครัว แม่ครัว ได้รับการพัฒนาทักษะและยกระดับผลิตภัณฑ์วัฒนธรรมและอาหารจากการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด นำไปสู่การสร้างรายได้ ช่วยเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารและเครื่องดื่ม และทำให้เกิดแนวคิดในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยอีกด้วย

แนวคิดของวัฒนธรรมอาหาร

วัฒนธรรมอาหารสามารถเป็นสื่อที่สามารถบอกเล่าเรื่องราวของการดำเนินชีวิต เอกลักษณ์ ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งทางด้านกายภาพ เช่น ภูมิประเทศ และภูมิอากาศ หรือทางด้านจิตใจ เช่น วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรม วิถีอาหารในปัจจุบันมีความแตกต่างและเชื่อมโยงสัมพันธ์กับอัตลักษณ์ของแต่ละกลุ่มคนในท้องถิ่น รวมถึงรูปแบบสังคมในด้าน ขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ เชื้อชาติ สัญชาติ ภูมิภาค เพศ ระดับ ชนชั้น การเมือง เศรษฐกิจ และพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารที่มีลักษณะร่วมกันของกลุ่มคนในวัฒนธรรมเดียวกัน สามารถบอกอัตลักษณ์ของอาหารที่เชื่อมโยงถึงสถานที่และแหล่งกำเนิดของอาหารเป็นรากฐานหลักของภูมิศาสตร์ได้ เช่น วัตถุดิบ เครื่องปรุง รสชาติ ภาพลักษณ์ รูปแบบอาหาร ส่วนประกอบหลักของอาหารที่สามารถเปลี่ยนเป็นสัญลักษณ์อันมีความหมายสำหรับคนในชุมชนได้ และถ้าในพื้นที่มีวัฒนธรรมชาติพันธุ์ที่แตกต่าง ย่อมมีอาหารหลากหลายที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของกลุ่มคน (อารียา จั๊ยจำลอง, 2565, น.102)

1. ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

มีนักวิชาการได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมอาหารไว้ดังนี้

พฒนะ วิศวะ (2549, อ้างถึงใน สุทธิญา ไหมเครือแก้ว และคณะ, 2560) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงและมีการแลกเปลี่ยนและรับจากวัฒนธรรมอื่น กล่าวได้ว่าเป็นวัฒนธรรมที่มาจากการเรียนรู้ซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความเข้าใจเรื่องราวของวัฒนธรรมต่าง ๆ ช่วยให้มนุษย์ชาติเข้าใจช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ง่าย นอกจากนี้ยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ และวิธีการประกอบอาหาร การกิน ฤดูกาล และความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิด ในแต่ละช่วงเวลาล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษ วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อ ซึ่งอาหารที่กินนอกจากจะใช้ในการดำรงชีวิตยังใช้เป็นยาที่เสริมสร้างสุขภาพได้ด้วย

2. ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร

การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมเกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลา ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิต ความเป็นอยู่และสิ่งมีชีวิตในธรรมชาติ ดังนั้นในการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมที่มีทั้งปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายในหลายลักษณะ ซึ่งปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหารเกิดจากปัจจัยภายนอก ได้แก่ การสร้างวัฒนธรรมใหม่ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ระบบเศรษฐกิจ การสื่อสารภายนอก สาธารณูปโภคและการศึกษา ส่วนปัจจัยภายใน ได้แก่ การเรียนรู้ ความเชื่อ การสื่อสารภายใน ทักษะคิด ค่านิยม และบรรทัดฐาน ปัจจัยทั้งภายในและภายนอกเป็นสิ่งที่กระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรม เช่น วัฒนธรรมอาหารที่ยอมรับวัฒนธรรมอื่นเข้ามาพัฒนาอาหารให้มีรูปแบบใหม่ เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมที่ทำให้เกิดอาหารชนิดใหม่ที่สร้างเศรษฐกิจให้กับชุมชน เป็นต้น (มัลลิกา มัสอูดี และคณะ, 2549)

แนวคิดทุนทางวัฒนธรรมอาหาร

การพัฒนาสังคมสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกที่ประเทศไทยมีเอกลักษณ์ของชาติ ค่านิยม ความเชื่อ ประเพณี และวัฒนธรรมที่สั่งสมมาเป็นกลไกในการพัฒนาสังคม ทั้งนี้เพื่อการคงอยู่ของวัฒนธรรมและการสร้างความอยู่ดีมีสุขได้อย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของความสมดุลทั้งมิติเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ซึ่งเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่สามารถพัฒนาให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจหรือที่เรียกว่า ทุนทางวัฒนธรรม

นงลักษณ์ หงส์คำ (2557) ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมอาหารว่าเป็นแบบแผนการปฏิบัติด้านอาหารที่เกิดจากการเรียนรู้และปฏิบัติตามธรรมเนียม ประเพณีของครอบครัวและสังคม โดยวัฒนธรรมอาหารเป็นเครื่องกำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร ทั้งวิธีการกิน วิธีการปรุง ตลอดจนระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารที่คนในสังคมปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาและตีเรก ปัทมสิริวัฒน์ (2547, น.40) ได้ให้ความหมายของทุนทางวัฒนธรรมว่า

ทุนทางวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับคุณค่า ความรู้คู่ภูมิปัญญาและงานสร้างสรรค์ อันเกิดจากการค้นคว้าและค้นพบโดยผู้ทรงความรู้ในท้องถิ่น รวมทั้งค่านิยมและความเชื่อที่ผูกพันสังคม ทำให้เกิดการจัดระเบียบของสังคมหรือสร้างกฎกติกาที่เป็นคุณต่อสังคมโดยส่วนรวม รวมถึงกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้จากคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่ง ทุนวัฒนธรรมจึงหมายถึงทรัพย์สินทางปัญญาที่สั่งสมกันมาในอดีต ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ค่านิยม ความเชื่อที่ทำให้เกิดการจัดระเบียบทางสังคมที่ก่อให้เกิดประโยชน์ในการดำเนินการต่าง ๆ ถึงแม้ว่าทุนวัฒนธรรมจะแบ่งเป็นทุนวัฒนธรรมที่สัมผัสได้และทุนวัฒนธรรมที่สัมผัสไม่ได้ แต่ทุนวัฒนธรรมทั้งสองประเภทนี้มีความสัมพันธ์กัน เนื่องจากสิ่งที่สัมผัสได้มักมีความหมายหรือคุณค่าอยู่เบื้องหลัง นอกจากนี้ทุนวัฒนธรรมในสองรูปแบบนี้สามารถปรากฏได้ในทุกช่วงของเวลาในฐานะทุนที่มีมูลค่าทางเศรษฐศาสตร์และคุณค่าทางวัฒนธรรม และทุนวัฒนธรรมอาจจะปรากฏได้ใน 3 รูปแบบ คือ 1) เป็นสิ่งที่ฝังในตัวคนหรือจิตใจ (Embodied as state of mind/body) เช่น ความคิด ความเชื่อ 2) เป็นสิ่งที่เป็นตัวตนจับต้องได้ (Objectified) ซึ่งจะอยู่ในรูปแบบของสินค้าวัฒนธรรม เช่น สิ่งประดิษฐ์ ทางสถาปัตยกรรม สิ่งก่อสร้าง ภาพวาด เป็นต้น และ 3) ความเป็นสถาบัน (Institutionalized) หมายถึง กติกา ความเชื่อ หรือการยอมรับที่หลายคนเห็นร่วมกัน อาทิ สถาบันศาสนา สถาบันการศึกษา โดยทุนวัฒนธรรมในรูปแบบที่ฝังในตัวคนหรือจิตใจเป็นรูปแบบที่สำคัญที่สุด

ดังนั้น ทุนทางวัฒนธรรมอาหาร จึงหมายถึง อาหารทางวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับความรู้คู่ภูมิปัญญาในอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอาหารของกลุ่มคนและเป็นอาหารที่สร้างสรรค์มาจากการค้นคว้าและค้นพบโดยผู้ทรงความรู้ในท้องถิ่น รวมทั้งค่านิยมและความเชื่อที่ผูกพันสังคมที่ใช้ในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและสังคม

ผลการวิจัย

1. การศึกษาทุนวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีน

วัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีนเป็นอัตลักษณ์ชุมชนสะท้อนให้เห็นได้จากเทศกาลสำคัญ ๆ ที่เป็นสิ่งดึงดูดใจคนภายนอกให้มาร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน ซึ่งจากการสัมภาษณ์และศึกษาเอกสาร พบว่าวัฒนธรรมอาหารของชุมชนย่านกะดีจีนได้รับการสืบทอดจากอดีตมาจนถึงปัจจุบัน โดยมีการผสมผสานของความเป็นพหุวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกส ชาวจีน ชาวไทยมุสลิม และชาวไทย มีการจำแนกดังนี้

1.1 อาหารของชาวโปรตุเกส ได้แก่ 1) ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมที่ขึ้นชื่อว่าเป็นเอกลักษณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนกุฎีจีน เอกลักษณ์ของขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นวัฒนธรรมผสมระหว่างจีนกับฝรั่ง 2) ขนมจีนแกงไก่คั่วหรือขนมจีนโปรตุเกส เป็นอาหารโบราณที่สืบทอดกันในหมู่ชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ในชุมชนกุฎีจีน แต่มีการปรับตัววัตถุดิบใช้ของที่หาได้ประจำถิ่น โดยในสมัยก่อนการทำเส้นสปาเกตตีหรือวัตถุดิบในการทำไวท์ซอสลำบาก จากไวท์ซอสจึงปรับให้เข้ากับรสชาติของคนไทยและใช้ขนมจีนแทนเส้นสปาเกตตี เสิร์ฟพร้อมกับพริกเหลืองผัดน้ำมันและต้นหอมผักชีหั่นเพื่อตัดเลี่ยน 3) หมูซัลโม เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากประเทศโปรตุเกส ซึ่งในอดีตนิยมทำจากเนื้อวัวแต่ปัจจุบันปรับเป็นเนื้อหมู ทุกบ้านที่เป็นชาวโปรตุเกสในชุมชนนี้จะทำหมูซัลโมในช่วงเทศกาลปีใหม่ 4) ต้มเค็มหมู สันนิษฐานว่าเป็นอาหารที่ชาวเลเมืองแม่กลองทำกินระหว่างออกเรือลากอวนปลาหู แต่สำหรับต้มเค็มหมูโปรตุเกส ได้รับอิทธิพลการใส่เครื่องเทศจากโปรตุเกส ชื่อต้มเค็มแต่รสชาติออกหวาน คล้ายกับต้มเค็มของไทย 5) ต้มมะผาด มีลักษณะคล้ายกับต้มจับฉ่ายของจีนเพราะมีส่วนผสมของเนื้อสัตว์และผักที่เคี้ยวจนเปื่อย แต่มีกลิ่นและรสชาติที่ต่างกัน เมื่อลองเทียบเคียงกับอาหารโปรตุเกสในปัจจุบัน ลักษณะใกล้เคียงกับโคซิโดโปรตุเกส (Cozido à Portuguesa) 6) แกงเหงาหงอด สันนิษฐานว่ามีการปรับปรุงตัดแปลงจากซูปทะเลดั้งเดิมของชาวโปรตุเกสที่เรียกว่า บูยยาเบส (Bouillabaisse) โดยนิยมใช้เนื้อปลาค็อดเป็นหลัก แกงเหงาหงอดมีรสชาติเผ็ดร้อนช่วยให้

คล้ายหนาว รักษาระบบเลือดลมได้เป็นอย่างดี 7) ขนมงุสรัง/กุดสลึงหรือ ขนมโบว์คริสต์มาส แต่เดิมมีชื่อว่า ขนมตรุษฝรั่ง เพราะนิยมทำขึ้นเพื่อบริโภค ในครอบครัวเฉพาะช่วงเทศกาลคริสต์มาส เป็นขนมที่มีส่วนผสมแบบเดียวกัน ขนมฝรั่งญี่ปุ่น 8) ขนมกวยตัดหรือขนมพายสับปะรด ขนมอบดั่งเดิมจาก โปรตุเกสที่มีส่วนผสมของแป้งสาลี น้ำมันพืช น้ำเปล่า เนย เกลือ และสับปะรด กวน มีที่มาจากถิ่นวัฒนธรรมชิโนโปรตุกีส เช่น สิงคโปร์ มะละกา ปีนัง และ ภูเก็ต เป็นต้น ซึ่งชุมชนญี่ปุ่นได้รับอิทธิพลดังกล่าวและได้ปรับปรุงสูตรจาก การอบขนมเป็นการทอด และ 9) สัพแหยก เมื่อนี้ผู้คนในชุมชนออกเสียง 2 รูปแบบ คือ สับ-พะ-แยก และ สับ-พะ-แหยก โดยมีความเป็นมาจากชาว โปรตุเกสผู้เป็นเจ้าของตำรับ จุดเด่นของสัพแหยกนั้นอยู่ที่ส่วนผสมของเนื้อสัตว์ และเครื่องเทศหลากชนิดที่เป็นส่วนผสมพื้นฐานของอาหารตะวันตก ให้รสชาติ คล้ายกับไส้ของกะหรี่ปั๊

1.2 อาหารของชาวมุสลิม ได้แก่ 1) กุรหามาไก่ แกงกุรหามา หรือแกงเนย เป็นแกงของชาวมุสลิมที่มีส่วนผสมของไก่หรือเนื้อ เนยกินมสด กระเทียมปั่น ผงกะหรี่ กานพลู ลูกเอ็น/ลูกกระวานเทศ (cardamom) พริกชี้ฟ้า อบเชย ปูรุกรสให้เปรี้ยวด้วยมะนาว มีหอมเจียวโรยหน้า รับประทานคู่กับอจาจาตหรือ ข้าวหมก 2) แกงนัจจาหรือแกงเปรี้ยว อาจจะรับประทานคู่กับข้าวหมกไก่ คล้ายกับอาหารไทยประเภทแกงเผ็ดแต่มีรสเปรี้ยว 3) ข้าวหมกไก่ มีส่วนผสม ได้แก่ เนื้อไก่/เนื้อ/แพะ/ปลา/กุ้งขม้น หญ้าฝรั่ง ชิง กระเทียม ยี่หระ ลูกผักชี กานพลู อบเชย ลูกกระวาน นมสด เนยกี ไบกระวาน และหอมเจียว 4) สลัดแขก มีส่วนผสม ได้แก่ ผักกาดหอม หอมหัวใหญ่ แตงกวา มะเขือเทศ ไข่ต้ม เต้าหู้ทอด และมันเทศทอด สำหรับส่วนผสมของน้ำสลัดประกอบด้วยพริกชี้ฟ้า หอมแดง ขมิ้นสด ไข่แดง กะทิ น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก ถั่วลิสงคั่วป่น 5) ขนมบดิน (ขนมเค็กแขก) มีส่วนผสม ได้แก่ แป้งสาลี เนยกี ไข่ไก่ น้ำตาล นมข้นหวาน โรยหน้าด้วยลูกเกด ผลไม้แห้ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หรือฟักเชื่อม 6) ขนมซูยน้ำและซูยแห้ง มีส่วนผสม ได้แก่ แป้งซูย นมสด เม็ดอัลมอนต์ ลูกเอ็น ลูกเกด น้ำตาลทราย สำหรับซูยแห้งจะต้องกวนใช้เวลานาน เพื่อให้ขนม

เก็บรักษาได้นานขึ้น 7) บาเยีย มีส่วนประกอบ ได้แก่ ถั่วเขียวบด ยี่หระ ลูกผักชี
 ต้นหอม เกลือ พริกไทย และส่วนผสมน้ำจิ้มประกอบด้วย พริกชี้ฟ้า น้ำตาลปีบ
 เกลือ น้ำมะขามเปียก ถั่วลิสงป่น และพริกแห้งทอด 8) ขนมอาซูรอ เป็นภาษา
 อาหรับ แปลว่า การผสม การรวมกัน ซึ่งการกวนอาซูรอหรือขนมอาซูรอมักนิยม
 ทำกันประมาณช่วงเดือนพฤศจิกายนของทุกปี หรือตรงกับวันที่ 10 ของเดือน
 มุฮัรรัม ซึ่งเป็นเดือนแรกของฮิจเราะห์ศักราชตามศาสนาอิสลาม และ 9) น้ำขิง
 ประยุกต์เทศ ชาวมุสลิมนิยมปรุงดื่มกันในเดือนถือศีลอดหรือเดือนรอมฎอน
 ซึ่งการใช้ขิงมาปรุงเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมของชาวมุสลิมกับชาวจีนที่
 หลอมรวมกัน (บุษกร สุทธิประภา, ศศิอาภา บุญคง และชายทอง ชุนหสุวรรณ,
 2560, น.52)

1.3 อาหารของชาวไทย ได้แก่ 1) แกงมัสมั่น มีลักษณะที่ข้น มีรสเค็ม
 หวาน และออกเปรี้ยวจากน้ำมะขามเปียกเล็กน้อย สำหรับยี่หระจะต้องตำให้
 ละเอียดก่อน แล้วจึงนำไปคั่ว จากนั้นนำมาตำรวมกับพริก เกลือ กะปิ และนำมา
 แกงใสเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อหรือไก่ 2) เครื่องว่างชาววัง สำหรับอาหารไทยชาววัง
 ของบ้านสกุลทอง เป็นการทำอาหารชาววังที่ได้รับการสืบทอดตำรับอาหารมา
 จากนางห้องต้นเครื่องในวังสวนสุนันทา 3) หมูโสร่ง/หมูสร่ง เป็นอาหารไทยที่มี
 การผสมผสานวัฒนธรรมจีน-โปรตุเกส ซึ่งอาหารชนิดนี้แรกเริ่มมาจากเรือสินค้า
 ของชาวโปรตุเกสและชาวจีนที่นำมาดัดแปลงให้เป็นลักษณะของเส้นหมี่ที่ห่อ
 หมูสับ ทำให้มีลักษณะคล้ายลูกตะกร้อ 4) ซ่อม่วง เป็นอาหารว่างชาววังที่ปั้น
 ด้วยแป้งจับจับเป็นรูปดอกไม้ 5) จีบนกหรือเรียกว่า ขนมจีบไทย เป็นอาหารว่าง
 ชาววังที่ปั้นเป็นรูปนก มีการตกแต่งอย่างสวยงาม และ 7) น้ำสมุนไพรลูกยอ
 เป็นน้ำสมุนไพรที่มีสรรพคุณสำคัญในการบริโภค คือ ทำให้มีสุขภาพแข็งแรง
 เป็นยาอายุวัฒนะ แต่ปัญหาที่สำคัญของน้ำลูกยอสูตรเจ้าคุณปู่ คือ การขาด
 ผู้สืบทอด ทำให้อาจมีการสูญหายในอนาคต

1.4 อาหารของชาวจีน ได้แก่ 1) ขนมจีบ เป็นอาหารว่างของชาวจีน
 ซึ่งเป็นอาหารที่รับประทานง่าย มักรับประทานคู่กับน้ำชา 2) กะลोजี เป็นขนมที่
 ใช้ในเทศกาลของชาวจีนมักจะใช้ในการไหว้คู่กับขนมเซ่งและขนมเทียน และ

3) ขนมเทียน เดิมเป็นขนมของชาวจีนที่ใช้ในเทศกาล แต่ปัจจุบันได้ผสมผสานวัฒนธรรมไทยมีการทำไส้ขนมให้มีความหลากหลายเพิ่มขึ้นมีทั้งไส้หวานและไส้เค็ม ซึ่งเดิมของชาวจีนจะเป็นไส้เค็มที่ทำจากถั่ว

ตารางที่ 1 ตารางสรุปจากการประชุมกลุ่ม (Focus Group) ได้มีการจำแนก
ทุนวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีน

อาหารที่กำลังสูญหาย	อาหารที่ขาดผู้สืบทอด	อาหารที่ยังสืบทอดอยู่ในชุมชน
<p>ยำทวาย ข้าวอาซุร้อ หมี่กรอบโบราณ น้ำซิริบัต น้ำเกสรดอกบัวหลวง น้ำลูกยอสูตรเจ้าคุณ นวม แกงเหงาหงอด ขนมบันเซฟ</p>	<p>ขนมสาลี ขนมเบ็องญวน น้ำวุ้นกบหอย ขนมนม ขนมฟูยี ตะลุ่ม</p>	<p>ข้าวหมกไก่สามสี ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมจีนแกงไก่คั่ว ต้มเค็มโปรตุเกส กวยตัส ขนมกุสรังหรือกุดสลัง เมี่ยงคำสูตรโบราณ สลัดแขก หมูโสร่งหรือหมูสร่ง โปเลียม สัพแหยก (กะหรี่ปั๊บ) บาเยียม หริ่ม ลุดตี ขนมอาลัว แกงดาลจา แกงเปรี้ยว แกงมัสมั่น แกงแดง ขนมเทียน</p>

อาหารที่กำลังสูญหาย	อาหารที่ขาดผู้สืบทอด	อาหารที่ยังสืบทอดอยู่ในชุมชน
		ช่อม่วง จีบนก กระทงทอง ผัดเจ้าเซน หมูซัลโมหรือแฮมโม หม้อแกงถั่ว ข้าวตัวเมี่ยงลาว ยำสลัด แกงกุ่มห่ม่า

(ที่มา : สุนทร ทวีถาวรสวัสดิ์, อนุชัย ถนอมสินรัตน์, สุปราณี ศิริสวัสดิ์ชัย และอารีญา จุ้ยจำลอง, 2568)

2. การพัฒนาทุนวัฒนธรรมอาหารย่านกะดีจีน

จากการประชุมกลุ่มวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกันได้ข้อสรุปว่า อาหารทางวัฒนธรรมที่ควรได้รับการพัฒนาและอนุรักษ์มี 3 ชนิด คือ 1) อาหารที่กำลังจะสูญหายไปที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ คือ การกวนข้าวอาซุรหรือขนมอาซุร ซึ่งเป็นอาหารของชาวมุสลิม 2) อาหารที่ขาดผู้สืบทอด และ 3) อาหารที่ยังสืบทอดในชุมชน ซึ่งได้มีการยกระดับด้วยการพัฒนาอาหารรูปแบบฟิวชัน 2 ชนิด คือ

1) หมูซัลโม เป็นอาหารของชาวโปรตุเกสที่นิยมทำกินในช่วงเทศกาลปีใหม่และมีการสืบทอดอยู่ทุกบ้าน แต่มีทำขายเฉพาะที่ร้านอาหารบ้านสกุลทอง จึงมีการสร้างมูลค่าให้เป็นสินค้าทางวัฒนธรรมด้วยการปรับรูปแบบให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อีกทั้งต้องการให้อาหารชนิดนี้สามารถนำไปเป็นอาหารของร้านอาหารอื่น ๆ ในชุมชนย่านกะดีจีน และแนวคิดการพัฒนาหมูซัลโมในรูปแบบผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของไทยและจีน ทำให้สอดคล้อง

กับความเป็นอาหารตำรับโปรตุเกส จีน และไทย พร้อมทั้งพัฒนาให้มีรูปแบบ พิวชันเพื่อพัฒนาหมูซัลโมให้มีรสชาติที่ถูกปากคนไทย อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ วัฒนธรรมอาหารโปรตุเกสได้อีกทางหนึ่ง

2) น้ำสมุนไพรรูยกยอ พบปัญหาที่สำคัญของน้ำลูยกยอสูตรเจ้าคุณปู่ คือ การขาดผู้สืบทอด ที่อาจมีการสูญหายไปในอนาคต โดยมีกระบวนการของการพัฒนาน้ำสมุนไพรรูยกยอหรือการพิวชันน้ำลูยกยอของคุณอุทัยวรรณ ศรีวิทย์ ซึ่งในการพิวชันนี้มีแนวคิดจากปัญหาของน้ำสมุนไพรรูยกยอที่มีรสชาติเผื่อน และหวานจากน้ำผึ้ง ทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเป็นผู้สูงอายุ ทำให้เกิดแนวคิด การพัฒนาโดยนำความคิดเครื่องต้มของคอนุ่นใหม่ที่มักจะมีความซ่า ความเปรี้ยว และสดชื่น เพื่อให้เข้าถึงกับผู้บริโภคได้ทุกเพศ ทุกวัย ให้ดื่มง่ายขึ้น เพิ่มความ สดชื่นและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ รวมถึงการนำน้ำลูยกยอมาทำเป็นวุ้นลูยกยอ เพื่อประดับเช่นเดียวกับเครื่องต้มในปัจจุบันที่มีการเติมเครื่องปรุงแต่งหน้า เช่นเดียวกับขานมไข่มุก มีการตั้งชื่อเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ใหม่เกิดเป็นธุรกิจ หากใช้ ชื่อว่าน้ำลูยกยอหรือน้ำสมุนไพรรูยกยอจะทำให้ผู้บริโภคอาจไม่สนใจหรือไม่ดึงดูด ผู้บริโภคเท่าใดนักจึงตั้งชื่อใหม่ โดยปรับจากจากรากศัพท์ของคำว่า “ยอ” ชื่อ สามีญว่า Great morinda, Tahitian noni, Indian mulberry, Beach mulberry หรือจะเรียกตามแหล่งที่ปลูกหรือภาษา เช่น Noni (จากฮาวาย), Meng kudu (มาเลเซีย), Ach (ฮินดู) จึงได้เลือกชื่อหรือคำที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย คือคำว่า “โนนิ” และใช้ชื่อผลิตภัณฑ์น้ำลูยกยอใหม่นี้ว่า “โนนิบาวร์ซูการ์” และ “โนนิมะนาวโซดา”

3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ทุนทางวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

ในกระบวนการถ่ายทอดมี 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1 จัดทำสื่อ ความรู้ในกระบวนการทำอาหารแต่ละชนิด เพื่อใช้ในการอนุรักษ์และถ่ายทอด กรรมวิธีการของการทำอาหาร และขั้นตอนที่ 2 มีการอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับ พ่อครัว แม่ครัว ผู้ประกอบการอาหาร และคนในชุมชนที่สนใจ จัดกิจกรรม ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการตกแต่งอาหาร เพื่อยกระดับอาหารให้เกิดมูลค่าทาง

เศรษฐกิจ และประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 18 คน ผลการประเมินความพึงพอใจด้านการนำไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับมาก มีจำนวน 10 คน ($\bar{X} = 4.44$) และมีความพึงพอใจด้านความสามารถในถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่น อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.33$) จำนวน 9 คน

สรุปและอภิปรายผล

ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาทุนวัฒนธรรมอาหารและพัฒนาทุนวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีน ซึ่งผลของการวิจัย พบว่า อาหารทางวัฒนธรรมที่ควรได้รับการพัฒนาและอนุรักษ์มี 3 ชนิด คือ 1) อาหารที่กำลังจะสูญหายไปที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ คือ การกวนข้าวอาซุหรือขนมอาซุหรือ ซึ่งเป็นอาหารของชาวมุสลิม 2) อาหารที่ขาดผู้สืบทอดและ 3) อาหารที่ยังสืบทอดในชุมชน ซึ่งได้มีการยกระดับด้วยการพัฒนาอาหารรูปแบบฟิวชัน 2 ชนิด คือ หมูซัลโมและน้ำสมุนไพรรูยกยอ โดยสามารถอภิปรายผลการศึกษาดังนี้

การนำทุนทางวัฒนธรรมอาหารมาพัฒนาให้เป็นอาหารรูปแบบฟิวชันเป็นการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์อยู่ในย่านกะดีจีน เพื่อให้เกิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชน ซึ่งย่านกะดีจีนเป็นย่านหนึ่งที่มีความหลากหลายของกลุ่มคนที่อพยพมาตั้งถิ่นฐาน ทั้งกลุ่มคนชาวมุสลิม ชาวโปรตุเกส ชาวไทย และชาวจีน ต่างก็มีความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารที่สามารถนำมาพัฒนาให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสังคม เกิดเป็นเศรษฐกิจที่สำคัญของชุมชน

1. แนวคิดในการพัฒนาหมูซัลโมในรูปแบบผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของไทยและจีน ทำให้สอดคล้องกับความเป็นอาหารตำรับโปรตุเกส จีน และไทย พร้อมทั้งพัฒนาให้มีรูปแบบฟิวชันเพื่อพัฒนาหมูซัลโมให้มีรสชาติที่ถูกรปากคนไทยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารโปรตุเกสได้อีกทางหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ทรงสุข บุญทาวงศ์ (2563) ศึกษาเรื่องการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวง เชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า การฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวง ไปสู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะทำให้เกิดการรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรม

ในสังคมปัจจุบัน และยังสร้างความแปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารพื้นเมืองได้มีรูปแบบทางเลือกที่เพิ่มขึ้นเช่นเดียวกับบ้านสกุลทองที่เป็นร้านอาหารในย่านกะดีจีนที่ร่วมกันกับงานวิจัยพัฒนาอาหารให้มีรูปแบบพิวชนที่ใช้เป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ลูกค้าและนักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมเยือนในย่านกะดีจีน และได้รับความคุณค่าของความเป็นวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกสไว้

2. การพัฒนาสูตรน้ำลูกยอ เป็นแนวคิดของการพัฒนาไปสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์และต้องการอนุรักษ์ภูมิปัญญาที่มีมานานให้มีการอนุรักษ์ ซึ่งน้ำสมุนไพรลูกยอเป็นภูมิปัญญาของไทยในการใช้สมุนไพรเพื่อรักษาสุขภาพ มีการสืบทอดมาจากคุณปู่ของคุณอุทัยวรรณ ศรีวิทย์ ซึ่งได้สูตรการปรุงในช่วงที่คุณปู่บวชเรียนกับสมเด็จพระพุฒาจารย์ (นวม พุทธสโรมหาเถระ) เจ้าอาวาสวัดอนงคาราม โดยน้ำลูกยอนี้มีสรรพคุณที่สำคัญ คือ ทำให้มีสุขภาพแข็งแรง เป็นยาอายุวัฒนะ แต่ปัญหาที่สำคัญของน้ำลูกยอสูตรเจ้าคุณปู่ คือ รสชาติของลูกยอ และการขาดผู้สืบทอด ทำให้อาจมีการสูญหายไปในอนาคต จึงมีการปรับปรุงให้ดื่มง่ายขึ้น และปรุงให้มีรสชาติอมเปรี้ยว เพื่อให้ผู้บริโภคชื่นชอบด้วยการใส่มะนาวและเติมโซดาเพิ่มความสดชื่น กลบความขื่นจากผลลูกยอ และเพิ่มเติมวันลูกยอเพื่อเพิ่มรสสัมผัสในการดื่มให้เกิดอรรถรสมากยิ่งขึ้น เนื่องจากน้ำลูกยอเป็นน้ำสมุนไพรที่มีรสเผ็ดของพริกไทยและรสชาติฝาดขื่น จึงไม่เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายมากนัก มีเพียงผู้รับทราบถึงสรรพคุณที่เป็นประโยชน์ของลูกยอเท่านั้นที่นิยมดื่ม จึงจำเป็นต้องพัฒนาและขับเคลื่อนด้วยการพัฒนาเป็นสื่อในการเรียนรู้สูตรน้ำลูกยอและพัฒนาให้ดื่มได้ง่าย เพื่อเพิ่มกลุ่มลูกค้ามีช่องทางการตลาดเพิ่มขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธนิตา ผาติเสนะ และฐิติมา โพธิ์ชัย (2562) ที่ศึกษาเรื่อง การฟื้นฟู สืบสาน และสร้างมูลค่าเพิ่มของทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน เพื่อเสริมสร้างสุขภาวะและเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ พบว่า กระบวนการฟื้นฟูและสืบสานวัฒนธรรมอาหารไท-ยวนประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ การวางแผน คณะผู้วิจัยได้เข้าร่วมภาคเครือข่ายในพื้นที่ ขั้นที่ 2 ร่วมปฏิบัติการได้ดำเนินการนำอาหารไท-ยวนมาจำหน่ายให้เป็นสินค้า ขั้นที่ 3 ประเมินผลพบว่า ผู้เข้าร่วมงานมีความพึงพอใจมาก ขั้นที่ 4 การสะท้อนผลพบว่าช่วยสร้าง

รายได้ให้กับชุมชนและเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรม ช่วยให้เกิดการมีส่วนร่วม เช่นเดียวกับงานวิจัยนี้ได้มี 4 ขั้นตอน คือ มีการวางแผนการพัฒนาร่วมกันกับ ภาศิเครือข่ายย่านกะดีจีน ขั้นที่ 2 มีการจำหน่ายในงานเทศกาลวัฒนธรรม “สามศิลป์ สามศาสน์ ย่านกะดีจีน” ณ วัดกัลยาณมิตรธรรมหาวิหาร ขั้นที่ 3 มีการประเมินผลการถ่ายทอดความรู้และการตกแต่งอาหารที่พบว่า มีความพึงพอใจมาก ขั้นที่ 4 สะท้อนกลับว่าทำให้ช่วยสร้างรายได้ ช่วยเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารและเครื่องดื่ม และทำให้เกิดแนวคิดในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยอีกด้วย

เอกสารอ้างอิง

- ดิเรก ปัทมสิริวัฒน์. (2547). *ทุนสังคมและทุนทางวัฒนธรรมในระบบเศรษฐกิจ และการจัดการยุคใหม่*. คณะวิทยาการจัดการและสารสนเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ทรงสุข บุญทาวงค์. (2563). *การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารใน คุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่สมัย การท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. [วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยแม่โจ้].
- ธนิดา ผาดิเสนะ และฐิติมา โพธิ์ชัย. (2562, พฤษภาคม-สิงหาคม). การฟื้นฟู สืบสานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน เพื่อเสริมสร้างสุขภาวะและเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์. *ว.ชุมชน วิจัย*, 13(2), น.15-26.
- นงลักษณ์ หงส์คำ. (2557). *วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อ*. [การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่].
- บุษกร สุทธิประภา, ศศิอาภา บุญคง และช่ายทอง ชุนหสุวรรณ. (2560). *วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารมุสลิม*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- มัลลิกา มัสอูดี และคณะ. (2549). *ประมวลสาระชุดวิชาการวิเคราะห์ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมเศรษฐกิจ การเมืองและวัฒนธรรมไทย*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, พรราวตา จันทโร, สุภาพร อภิรัตน์านุสรณ์ และภมรรัตน์ สุธรรม. (2560, กรกฎาคม-สิงหาคม). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหาร ท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *ว.วิจัย เพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(4), น.274–296. จาก <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/abcjournal/article/view/106377/84219> อ้างถึงใน พัฒนะ วิตวะ. (2549). *ความหมายของวัฒนธรรม*. จาก www.manageronline.com

สุนทร ทวีถาวรสวัสดิ์, อนุชัย ถนอมสินรัตน์, สุปราณี ศิริสวัสดิ์ชัย และอารีญา จุ้ยจำลอง. (2568). *ตารางสรุปจากการประชุมกลุ่ม (Focus Group) ได้มีการจำแนกทุนวัฒนธรรมอาหารของย่านกะดีจีน* [ตาราง]. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.

อารีญา จุ้ยจำลอง. (2565, มกราคม-มิถุนายน). การพัฒนาอาหารจำลอง เพื่อสื่อสารอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระดี่ กรุงเทพมหานคร. *ว.สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา*, 7(1), 100-112.