



การประชุมวิชาการระดับชาติ
เครือข่ายด้านการจัดการชุมชน
เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ครั้งที่ 8



The 8th National Conference on
Community Management Network
for Sustainable Development

[องค์กรไม่แสวงหากำไร กับการพัฒนาที่ยั่งยืน]

รายงานสืบเนื่อง



คำนำ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชุมชนศึกษาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน สังกัดสาขาวิชา สังคม วัฒนธรรม และการพัฒนามนุษย์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มุ่งผลิตบัณฑิตให้เป็นนักพัฒนาตามแนวทางพิพัฒนาการนิยม (Progressivism) ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้ตลอดชีวิต การปรับตัวและการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข มีทักษะในศตวรรษที่ 21 สามารถทำงานเชิงบูรณาการร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม และใช้เทคโนโลยีการสื่อสารยุคดิจิทัลเพื่อสร้างคุณค่าและมูลค่าให้แก่ชุมชนและสังคม รวมทั้งเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีตามพลวัตการเปลี่ยนแปลงของสังคม ตลอดจนเป็นผู้ประกอบการสังคมที่เข้มงวดกรมอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคมบนฐานการพัฒนาที่ยั่งยืน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชุมชนศึกษาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน สังกัดสาขาวิชา สังคม วัฒนธรรม และการพัฒนามนุษย์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้ร่วมมือกับหลักสูตร สาขาวิชาบ้านและชุมชน คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หลักสูตรสาขาวิชาการจัดการชุมชน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร อีกทั้ง ในปีนี้ คณะศิลปศาสตร์ ได้รับเกียรติจากสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ในการเข้าร่วมจัดการประชุมทางวิชาการในครั้งนี้ ด้วยการจัดโครงการดังกล่าวได้มีการหมุนเวียนกันเป็นเจ้าภาพ เพื่อเป็นเวทีในการนำเสนอผลงานวิจัยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก และคณาจารย์ทางด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ทั่วประเทศ เพื่อก่อให้เกิดการสร้างเครือข่ายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานวิชาการอย่างกว้างขวาง ดังนั้น หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชุมชนศึกษาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน สังกัดสาขาวิชา สังคม วัฒนธรรม และการพัฒนามนุษย์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จึงเป็นเจ้าภาพในการจัดงานครั้งที่ 8 ในปี 2566 เพื่อเป็นเวทีในการนำเสนอผลงานทางวิชาการให้กับนักศึกษาและคณาจารย์ทางด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และเกิดการสร้างเครือข่ายความสัมพันธ์ระหว่างคณาจารย์และนักศึกษาทั้ง 3 สถาบัน ให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป

คณะผู้ดำเนินการจัดประชุมวิชาการ ใคร่ขอขอบคุณหน่วยงานเจ้าภาพร่วมที่ได้ให้การสนับสนุนและอำนวยความสะดวกในการจัดประชุมวิชาการ ขอขอบคุณวิทยากรและผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่าน ตลอดจนผู้นำเสนอผลงานวิจัย ผู้เข้าร่วมประชุมวิชาการ และคณะทำงาน ที่มีส่วนร่วมสำคัญในการจัดการประชุมวิชาการครั้งนี้ให้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ทุกประการ



คณะกรรมการฝ่ายวิชาการคัดเลือกบทความและตรวจทาน
เอกสารและผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความ
โครงการประชุมวิชาการระดับชาติ เครือข่ายด้านการจัดการชุมชน
เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ครั้งที่ 8

➤ คณะกรรมการฝ่ายวิชาการคัดเลือกบทความและตรวจทานเอกสาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณภัทร วิชะกุล

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อาจารย์รชกร วชิรสีโรตม

มหาวิทยาลัยศิลปากร

รองศาสตราจารย์ ดร.อุทัย ปริญญาสุทินันท์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดร.จตุพร เพชรบูรณ์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดร.อัปดุลเลาะ เจ๊ะหลง

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

➤ ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความ

รองศาสตราจารย์ ดร.ธงชัย ภูวนาถวิจิตร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณภัทร วิชะกุล

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรยา พรเอี่ยมมงคล

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพันธ์ ต้นตระกูล

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงสุดา ภู่อ่าง

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อาจารย์ ดร.ปริวิทย์ ไวทยาชีวะ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อาจารย์ ดร.ปรรณกร แก้วรามุข

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อาจารย์ ดร.สงเสริม แสงทอง

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ศาสตราจารย์ ดร.นรินทร์ สังข์รักษา

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกศราพร พรหมนิมิตกุล

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สุดา พุฒจรรย์

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภรัตน์ แสงฉัตรแก้ว

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สวรรยา ธรรมอภิพล

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนี คำนวลศิลป์

มหาวิทยาลัยศิลปากร

อาจารย์ ดร.จรรยาบรรณ สุธรรมมา

มหาวิทยาลัยศิลปากร

อาจารย์รชกร วชิรสีโรตม

มหาวิทยาลัยศิลปากร

อาจารย์วันชัย เจือบุญ

มหาวิทยาลัยศิลปากร

รองศาสตราจารย์ ดร.อุทัย ปริญญาสุทินันท์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

รองศาสตราจารย์เอมอร เจียรมาศ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดร.ธิตีพัทธ์ บุญปก

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดร.พิชามณูชู้ บุญสิทธิ์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดร.อัปดุลเลาะ เจ๊ะหลง

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

อาจารย์แทนพันธ์ เสนะพันธุ์ บัวใหม่

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ห้องที่ 5 ห้องประชุมบุหงาส่าหรี อาคารบริหารชั้น 2 คณะศิลปศาสตร์

ที่	เวลา	ผู้วิจัย	ชื่อเรื่อง
1	13.00-13.20 น.	ณัฐชัย พันธุ์ทอง บุญญภาพ บริบูรณ์ วันชัย เจือบุญ	พฤติกรรมและปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาดที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อเสื้อผ้า แบรนด์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร คณะวิทยาการจัดการ สาขาวิชาการ จัดการชุมชน
2	13.20-13.40 น.	สิริมนต์ ศรียามัย จรรยาบรรณ สุธรรมมา	ทัศนคติของแฟนคลับไทยที่มีต่อศิลปิน T-POP ในประเทศไทย
3	13.40-14.00 น.	มนัญญา วงษ์จำปา วฤณ ตรงศิริวัฒน์ ศุภรัตน์ แสงฉัตรแก้ว	ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออัลบั้ม เพลงเกาหลีของกลุ่มแฟนคลับไทย
4	14.00-14.20 น.	พิมพ์ชนก ประเทศรัตน์ ปรรณกร แก้วรากมุก	ทัศนคติที่มีต่อแฟชั่นเกาหลีของผู้บริโภค เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการร้านเสื้อผ้าสไตล์ เกาหลีมาลินพลาซ่า
พักรับประทานอาหารว่าง (14.20-14.40 น.)			
5	14.40-15.00 น.	วาฤณี จันทกาญจน์ อภิชาติ สุจางานันท์ เอวิน ช้องประเสริฐ ณัฐธิดา ณ พัทลุง พงศกร โยภทรัพย์ พรพรรณ คงมัยลิก ไมตรี มะแอเคียน ธิดิพัทธ์ บุญปก	องค์กรไม่แสวงหาผลกำไรกับการพัฒนา อย่างยั่งยืนกรณีศึกษาสมาคมผู้บริโภคสงขลา
6	15.00-15.20 น.	ศิวกร การดำรง กิตติพงษ์ แก้วสังหาร ศุภรัตน์ แสงฉัตรแก้ว	ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการตัดสินใจซื้อ รถยนต์ไฟฟ้า ของคนในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร
7	15.20-15.40 น.	นางสาวโสโรชา รวยดี เกศราพร พรหมนิมิตกุล	อิทธิพลของอาหารโปรเตกส์ที่ส่งผลต่อ วัฒนธรรมการบริโภคในชุมชนภูเก็วจีน กรุงเทพมหานคร

สารบัญ (ต่อ)

ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการตัดสินใจซื้อรถยนต์ไฟฟ้าของคนในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร (ศิวการ การดำรงชีพ กิตติพงษ์ แก้วสังหาร และศุภรัตน์ แสงฉัตรแก้ว)	343
อิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคในชุมชนกุฎีจีน กรุงเทพมหานคร (สโรชา รวยดี และเกศราพร พรหมนิมิตกุล)	352
ห้องที่ 6 ห้องเรียน LA 206 อาคารเรียนชั้น 2 คณะศิลปศาสตร์	
การศึกษาอัตลักษณ์ชุมชนบ้านออนใต้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ (ชวิศา ยอดคำ และปรธมนกร แก้วรากลมูข)	363
อัตลักษณ์ของชาติพันธุ์กะเหรี่ยงในชุมชนบ้านป่าหมาก ตำบลศาลาลาย อำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ (วนัฐพงษ์ ขาวรักษ์ พีรวิรัช ศักดิ์สุจริต และเกศราพร พรหมนิมิตกุล)	372
วิถีประมงสตรีมุสลิมลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา: วิถีชีวิต ศาสนา และการพัฒนา (คัมภีร์ภาพ แก้วยศกุล ธีรวัฒน์ แดงปรก บุณรดา ปิ่นสุวรรณ ปณิตา เพ็ชรสุวรรณ สลิลทิพย์ แซ่อ้อ อัญญาภรณ์ เยรานี และอับดุลเลาะ เจ๊ะหลง)	385
วิถีชีวิตของคนในสังคมพหุวัฒนธรรม: กรณีศึกษาชุมชนย่านเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา (จินุชนันท์ สงวนเขียว นูฮา สมันเหมือน และเอมอร เจียรมาศ)	393
การดำรงอยู่ของคณะละครชาตรี ชุมชนนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย จังหวัดกรุงเทพมหานคร กรณีศึกษาละครชาตรีคณะกัญญาลูกแม่แพน (เรื่องนนท์) (สมิตานันท์ กุลตัน พีรดา โสภาพ และเกศราพร พรหมนิมิตกุล)	403
วิกฤตโควิด-19 ในบ้านเกาะแก้วกับมุมมองการศึกษาที่เปลี่ยนไป (ราเชน บินสมาน จิรนนท์ เดชสุด กิตติธัช มะลิแก้ว ปริญา คงแก้ว ปนัดดา แซ่จิ่ง และอับดุลเลาะ เจ๊ะหลง)	413
การรับรู้ การดำเนินชีวิต และสิทธิสวัสดิการของผู้พิการในสถานการณ์โควิด-19 กรณีศึกษาสมาคมผู้พิการแห่งหนึ่งในจังหวัดสงขลา (กมลวรรณ เอียดเหลือ นันทัญญา เทพเจริญ ชินดา ชื่นจิตร ปิยาพัชร จริญญา วรธน ศรีทาวงศ์ สุภาพร ตุลาธน และอับดุลเลาะ เจ๊ะหลง)	422
ห้องที่ 7 ห้องประชุมราชาวดี อาคารเรียนชั้น 2 คณะศิลปศาสตร์	
การพัฒนาและส่งเสริมกลุ่มผู้สูงอายุอย่างยั่งยืนขององค์การบริหารส่วนจังหวัดสงขลา (ณัฐวัตร รัชไชย ทรงอวยพร สังข์ด้วงยาง ธนนันท์ จักรवालกุล ปราณต์ แก้วมรกต และอับดุลเลาะ เจ๊ะหลง)	431
การดำเนินงานและบทบาทของชมรมผู้สูงอายุอิสระ กรณีศึกษาชมรมแม่หญิง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม (ธนภรณ์ รัตนอุไร วิชญาพร กรุดเนียม และสุนี คำนวลศิลป์)	439
แนวทางการเสริมสร้างความมั่นคงของมนุษย์และพัฒนาคุณภาพชีวิต กรณีศึกษา ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคใต้ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา (ณัฐธิดา สุวรรณรักษา สาวินี เทพไชย ยศนันท์ ประภาพันธ์ และธิตีพัทธ์ บุญปก)	447

ห้องที่ 5 ห้องประชุมบุหงาสำหรับ อาคารบริหารชั้น 2 คณะศิลปศาสตร์

ที่	เวลา	ผู้วิจัย	ชื่อเรื่อง
1	13.00-13.20 น.	ณัฐชัย พันธุ์ทอง บุญญภพ บริบูรณ์ วันชัย เจือบุญ	พฤติกรรมและปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อเสื้อผ้าแบรนด์ของนักศึกษาศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร คณะวิทยาการการจัดการ สาขาวิชาการจัดการชุมชน
2	13.20-13.40 น.	สิริมนต์ ศรียาภัย จรรยาบรรณ สุธรรมมา	ทัศนคติของแฟนคลับไทยที่มีต่อศิลปิน T-POP ในประเทศไทย
3	13.40-14.00 น.	มนัญญา วงษ์จำปา วฤณ ตรงศิริวัฒน์ ศุภรัตน์ แสงฉัตรแก้ว	ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออัลบั้มเพลงเกาหลีของกลุ่มแฟนคลับไทย
4	14.00-14.20 น.	พิมพ์ชนก ประเทศรัตน์ ปรณกร แก้วรากมุก	ทัศนคติที่มีต่อแฟชั่นเกาหลีของผู้บริโภคเพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการร้านเสื้อผ้าสไตล์เกาหลีมาลินพลาซ่า
พักรับประทานอาหารว่าง (14.20-14.40 น.)			
5	14.40-15.00 น.	วาฤทธิ์ จันทกาญจน์ อภิชาติ สุขจามันท์ เอวัน ช้องประเสริฐ ณัฐธิดา ณ พัทลุง พงศกร โยภทรัพย์ พรพรรณ คงมัยลิก ไมตรี มะแอเคียน ฉัตรพัทธ์ บุญปก	องค์กรไม่แสวงหาผลกำไรกับการพัฒนาอย่างยั่งยืนกรณีศึกษาสมาคมผู้บริโภคสงขลา
6	15.00-15.20 น.	ศิวกร การดำรง กิตติพงษ์ แก้วสังหาร ศุภรัตน์ แสงฉัตรแก้ว	ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ การตัดสินใจซื้อรถยนต์ไฟฟ้า ของคนในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร
7	15.20-15.40 น.	นางสาวสโรชา รวยดี เกศราพร พรหมนิมิตกุล	อิทธิพลของอาหารโปรตีนที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคในชุมชนภูมิจีน กรุงเทพมหานคร

อิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคในชุมชนภูเก็ต กรุงเทพมหานคร

สโรชา รวยดี¹

เกศราพร พรหมนิมิตกุล²

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) ความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารโปรตุเกสในชุมชนภูเก็ต กรุงเทพมหานคร และ (2) อิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคในชุมชนภูเก็ต กรุงเทพมหานคร ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกต ผู้ที่ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ คนไทยเชื้อสายโปรตุเกสในพื้นที่ศึกษา เจ้าของกิจการชาวไทยที่มีธุรกิจเกี่ยวกับอาหารโปรตุเกส คนปรุงอาหารโปรตุเกสที่เป็นชาวไทยที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 5 ปี กลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารโปรตุเกส

ผลการวิจัย พบว่า ชุมชนภูเก็ตยังคงมีความเป็นมาและอัตลักษณ์ที่ดำรงไว้ตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน และยังมีการถ่ายทอดอิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคจากชุมชนสู่สังคมไทย ภายในชุมชนยังคงมีเอกลักษณ์ที่เป็นต้นแบบในเรื่องของการผสมผสานวัฒนธรรม และศาสนา ชุมชนภูเก็ตยังคงสามารถรักษาเอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารโปรตุเกสไว้ได้เป็นอย่างดี จึงทำให้คนในสังคมเห็นถึงคุณค่าของอาหารโปรตุเกสมากขึ้น และยังได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ให้เป็นชุมชนท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรม ปัจจัยที่ทำให้ชุมชนสามารถมีรายได้ และยังเป็นวิธีการถ่ายทอดวิถีชีวิตของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคและการปรับตัวของคนในชุมชนให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่

คำสำคัญ : อิทธิพล, อาหารโปรตุเกส, อัตลักษณ์

¹นักศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการชุมชน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

E-mail: poroai1000@gmail.com

²ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาขาวิชาการจัดการชุมชน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

E-mail: Phomnimitkul_K@su.ac.th 0831983004

The influence of food that you all received from everyone in Kudeejeen, Bangkok

Sarocho Ruaydee¹

Kesarapom phomnlmtkun²

ABSTRACT

This research is cited to study the background and requirements of these foods. and the study of the effects of packed food in competition every year, Kudeejeen, Bangkok Be sure to note that the inspector consists of the main group. Thai people who come to the area to study community seminars that have businesses related to food that have been brought here for 5 years Thai people who like to consume Portuguese food.

The results showed that The Kudi Chin community still has a history and identity that has been preserved from the past to the present. And the influence of Portuguese food that affects the culture of consumption is transmitted from the community to Thai society. Within the community is still unique. which is a model in terms of mixing culture and religion, the Kudi Chin community is still able to maintain the identity of the Portuguese food culture As a result, people in society see the value of Portuguese food more and also received support from various agencies to be a cultural conservation tourism community Factors that enable communities to generate income It is also a way of transmitting the way of life of Portuguese food that affects the consumption culture and adaptation of the community to modern society.

Keywords: Influence, Portuguese, Food Identity

¹Bachelor of Arts students Community Management Program Faculty of Management Sciences Silpakorn University
E-mail: porplai1000@gmail.com

²Assistant Professor, Community Management, Faculty of Management Sciences Silpakorn University
E-mail: Phomnimitkul_K@su.ac.th 0831983004

บทนำ

ย้อนกลับไปกว่า 500 ปี ชาวโปรตุเกสถือเป็นชาวตะวันตกชาติแรกที่เดินทาง เข้ามายังอาณาจักรอยุธยา ในรัชสมัยสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 2 (พ.ศ. 2054) โปรตุเกส ได้ดำเนินความสัมพันธ์ทางการทูต การค้า การศาสนา และมีบทบาททางการทหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง บทบาททางการสงครามระหว่างกรุงศรีอยุธยากับพม่าราชวงศ์ต้องอยู่ในศึกเชียงใหม่เชียงกราน พ.ศ. 2081 ส่งผลให้กรุงศรีอยุธยาประสบชัยชนะ ด้วยเหตุนี้ สมเด็จพระชัยราชาธิราชจึงพระราชทานที่ดินแก่ชาวโปรตุเกสบริเวณตอนใต้ของ เกาะเมืองริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาทางทิศตะวันตก พ.ศ. 2083 เพื่อตั้งเป็นชุมชนโปรตุเกส สร้างโบสถ์เพื่อประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ถือเป็นจุดเริ่มต้นในการดำเนินความสัมพันธ์ อันดีซึ่งส่งผลต่อการส่งผ่านวัฒนธรรมอันดีแก่สยามในเวลาต่อมา (ศุภกานต์ นานรัมย์, 2558)

ตั้งแต่อดีตชาวโปรตุเกสเป็นนักเดินเรือที่เก่งฉกาจ การเดินทางค้าขายทางทะเลทำให้โปรตุเกสค้นพบดินแดนใหม่ๆ และเกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารอยู่ตลอดเวลา อาหารโปรตุเกสจึงเข้าไปมีอิทธิพลต่ออาหารของชาติอื่น ในขณะเดียวกันอาหารโปรตุเกสเองก็ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติมาไม่น้อย โดยเฉพาะเมื่อวีซกู ดา กามา (Vasco da Gama) นักสำรวจชาวโปรตุเกสได้ค้นพบเส้นทางเดินเรือจากยุโรปมาถึงอินเดีย โดยแล่นเรืออ้อมผ่านแหลมกูดโฮปในระหว่างปี พ.ศ.2040-2042 ชาวโปรตุเกสจึงได้รู้จักเครื่องเทศอย่าง ผักชี พริกไทย พริกหวาน เป็นครั้งแรก หรือในยุคที่โปรตุเกสมีบทบาทในทวีปแอฟริกาและทวีปอเมริกาใต้ อาหารโปรตุเกสจึงเริ่มมีสีสันของพริก มันฝรั่ง ผักและผลไม้เขตร้อน รวมไปถึงการเริ่มต้นวัฒนธรรมการดื่มกาแฟโปรตุเกสอย่างจริงจัง (พอฤทัย อดใจ, 2557)

การส่งผ่านวัฒนธรรมโดยโปรตุเกสที่น่าสนใจ เช่น อาหารการกิน ศิลปะ ภาษา เป็นต้น ยกตัวอย่าง การส่งผ่านทางด้านวัฒนธรรมอาหารการกิน เช่น การทำขนมหวาน ตระกูลทอง ซึ่งนางมารี ปินยา เดอ กิมา (Marie Guimar de Pina) หรือ ท้าวทองกีบม้า สตรีลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ภรรยาของออกญาวิชาเยนทร์ หรือ คอนสแตนติน ฟอลคอน (Constanance Phaulkan) ในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ในขณะนั้นท้าวทองกีบม้ารับหน้าที่เป็นหัวหน้าวิเสท ดูแลอาหารหวานแก่บรรดาทูตฝรั่งเศสเชื่อว่านางได้ปรับปรุงสูตรขนมตำรับดั้งเดิมของโปรตุเกส คือ การนำเข้ามาเป็นประกอบหลักผสมด้วยน้ำตาลได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ฯลฯ จนกลายเป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมจนถึงปัจจุบัน (ศุภกานต์ นานรัมย์, 2558)

วัฒนธรรมอาหารในชุมชนภูฏานที่เกิจากหลากหลายทางหลายชาติพันธุ์และ ภูมิปัญญาทั้งอาหารไทย อาหารมุสลิม อาหารจีน อาหารโปรตุเกส และอาหารมอญ แสดง ถึงความหลากหลายของอาหาร และมีความเป็นความเอกลักษณ์และสืบต่อกันมาปัจจุบัน รวมถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นของชนชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในด้านประเพณี ด้านพิธีกรรมทางศาสนา และด้านอาหาร เหล่านี้เริ่มเลือนหายอันเกิดจากหลายปัจจัย อาทิ การแต่งงานข้ามสายพันธุ์ คนนอกพื้นที่เข้ามาอยู่อาศัยในชุมชนมากขึ้น การย้ายถิ่นฐานของชนชาติพันธุ์ที่อยู่ดั้งเดิมออกไปยังที่อื่น ๆ ทำให้ ๆ ชนชาติพันธุ์ดั้งเดิมน้อยลง และวัฒนธรรมอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชาติเดิมได้กำลังจะเลือนหายไป ซึ่งเกิดจากการที่อาหารหลายอย่างได้มีการผสมผสาน ปรับปรุง ดัดแปลงอาหารระหว่างอาหารของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ทั้งส่วนประกอบของอาหาร และกรรมวิธีการ (ศุภกานต์ นานรัมย์, 2558)

ชุมชนภูฏานตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ฝั่งตรงข้ามปากคลองตลาด มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมจากบันทึกของบรรพชนคนภูฏาน ได้บันทึกไว้ว่า ชื่อภูฏานน่าจะมาจากศาลเจ้าสองหลังติดกัน ซึ่งสร้างโดยคนจีนที่อพยพตามสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชมาที่เมืองธนบุรี (ศิริญา สุจินตวงศ์, 2554) บรรพบุรุษของชาวชุมชนนั้นนอกจากจะเป็นคนจีนแล้ว ยังมีชาวคริสต์เชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งอพยพตามพระเจ้าตากสินมหาราชมาจากกรุงศรีอยุธยา สมเด็จพระเจ้าตากสินได้พระราชทานที่ดินนี้ให้แก่ชาวจีนและโปรตุเกส ชุมชนภูฏานมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ความเชื่อ ศาสนาเชื้อชาติที่อยู่ร่วมกันมา

ชุมชนภูฏานเป็นชุมชนวัฒนธรรมที่น่าสนใจมาก มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา เชื้อชาติ ที่อยู่ร่วมกันมาแล้วยังมีอาหารโปรตุเกสที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนเนื่องจากอาหารและขนมในชุมชนภูฏานยังได้รับอิทธิพลจากหลากหลายวัฒนธรรม และเสน่ห์ของรสชาติ ฝีมือ ในการทำอาหารที่มีกลิ่นอายของอาหารชาววังกับอาหารโปรตุเกส จึงเป็นสาเหตุให้ผู้วิจัยสนใจจะศึกษาความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารโปรตุเกสรวมทั้งอิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภค ในชุมชนภูฏาน

วัตถุประสงค์วิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารโปรตุเกสในชุมชนภูเก็ต กรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคในชุมชนภูเก็ต กรุงเทพมหานคร

วิธีวิจัย

การวิจัยเรื่องอิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคในชุมชนภูเก็ต กรุงเทพมหานคร ครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยศึกษาจากเอกสาร และเก็บข้อมูลภาคสนาม การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีวิธีดำเนินการวิจัยโดยใช้วิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและแบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก เลือกลุ่มเป้าหมายในการเก็บข้อมูลสัมภาษณ์โดยแบ่งกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้

- 1 ชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกสที่มีอายุ 40 ปีขึ้นไปที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ศึกษามาตลอด และมีความรู้ความทรงจำในด้านอาหารโปรตุเกส
- 2 ชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกสที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับอาหาร โปรตุเกสในชีวิตประจำวัน
- 3 เจ้าของกิจการชาวไทยที่มีธุรกิจเกี่ยวกับอาหารโปรตุเกสไม่น้อยกว่า 5 ปีมีความรู้ในด้านการเปลี่ยนแปลง ของอาหารโปรตุเกส
- 4 คนปรุงอาหารโปรตุเกสที่เป็นชาวไทยที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 5 ปีเคยมีประสบการณ์ในการปรับปรุงรสชาติของอาหารโปรตุเกส เพื่อเหมาะสมกับรสปากของผู้บริโภค
- 5 กลุ่มคนไทยที่นิยมบริโภคอาหารโปรตุเกสในพื้นที่ศึกษาในด้านการประเมินอัตลักษณ์ของอาหารโปรตุเกส อิทธิพลของอาหารโปรตุเกส คุณภาพของอาหารโปรตุเกส

ผลการวิจัย

งานวิจัยนี้อธิบายรายละเอียด ได้ดังนี้

ความเป็นมาและอัตลักษณ์ของอาหารโปรตุเกส

ตั้งแต่อดีตสังคมไทยเป็นพหุสังคมที่มีผู้คนหลากหลายเชื้อชาติอาศัยร่วมผืนแผ่นดินเดียวกัน การเดินทางเคลื่อนย้ายไปมาของผู้คนสืบเนื่องจากการค้าและการสงครามนักเดินทางเหล่านี้นำติดตัวมาด้วยคือวัฒนธรรมอาหารการกินที่แตกต่างกันไป แต่เมื่อถึงครวสยามแล้ว ความหลากหลายของพหุวัฒนธรรมเหล่านี้เปรียบเสมือนวัตถุดิบชั้นดีที่ถูกผสมรวมกันในหม้อใบใหญ่ โดยมีแม่ครัวสยามคอยปรุงนิตินี่หน่อยให้อร่อยลิ้น เมื่อผ่านเวลาดัมเคี่ยวทางประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน เกิดเป็นอาหารจานใหม่ที่มีรสชาติกลมกล่อมและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ อาหารหลายรายการที่คนทั่วไปเข้าใจว่าเป็น “อาหารไทย” นั้น แท้จริงแล้วเกิดจากการผสมผสานของแม่ครัวสยาม และชนชาติหนึ่งซึ่งมีอิทธิพลไม่น้อยต่อวัฒนธรรมอาหารของบ้านเรามาตั้งแต่สมัยอยุธยา คือชาวโปรตุเกส ชาวตะวันตกชาติแรกที่เดินเรือนำอาหารคาวหวานแบบตะวันตก รวมถึงผัก ผลไม้ และเครื่องเทศ (ศุภกานต์ นานรัมย์, 2558: 108)

“อาหารโปรตุเกสส่วนใหญ่ เน้นการปรุงรสธรรมชาติโดยใช้เกลือ ในอาหารโปรตุเกสจึงมีรสเค็ม และมีเครื่องเทศพื้นฐาน คือ น้ำมันมะกอก หอมใหญ่ และใบกระวาน เนื้อสัตว์ประกอบไปด้วย อาหารทะเล เนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่ อาหารส่วนใหญ่จะกินคู่กับขนมปัง ตามมาด้วยของหวาน และปิดท้ายด้วยการดื่มกาแฟ ส่วนขนมหวานที่เฟื่องฟูของชาวโปรตุเกสขนมหวานส่วนใหญ่ทำมาจากแป้ง ไข่ น้ำตาล และใช้เครื่องเทศอย่างอบเชยและวานิลลาเพื่อตกแต่งและเพิ่มรสชาติ ทำให้มีการคิดค้นและดัดแปลงสูตรขนมขึ้นมากมาย ไม่ว่าจะเป็นเค้ก พาย พุดดิ้ง และขนมที่ทำจากไข่และน้ำตาลอีกทั้งยังดัดแปลงนำเอาวัตถุดิบจากชุมชนมาใส่ เช่น ผัก ลูกเกต จนกลายเป็นขนมที่รู้จักในชื่อ ขนมฝรั่งภูเก็ต เป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลมาจากขนมโปรตุเกสโดยใช้วัตถุดิบสามอย่าง คือ แป้งสาลี, ไข่เป็ด และน้ำตาลทราย ตีให้ส่วนผสมเข้ากันจนขึ้นฟูและทวงแม่พิมพ์ โดยไม่ผสมผงฟู, ยีสต์ หรือสารกันบูด จากนั้นโรยด้วยลูกเกต, ลูกพลับอบแห้ง, พักเชื่อม และน้ำตาลทราย และซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากขนมของจีน โดยชาวจีนเชื่อว่าเมื่อรับประทานพักเชื่อมแล้วจะก่อให้เกิดความร่มเย็น ส่วนน้ำตาลทรายจะเกิดความมันกึ่งไม่รู้จบเหมือนกับน้ำตาลทรายที่นับเม็ดไม่ได้ ส่วนพลับอบแห้งและลูกเกต ก็เป็นผลไม้ที่มีราคาและมีคุณค่าทางอาหารอีกด้วย แล้วจึงนำไปเทใส่แม่พิมพ์แล้วอบจนสุกโดยใช้วิธีอบแบบโบราณด้วยเตาถ่าน รสชาติมีความกรอบนอก นุ่มใน ขนมฝรั่งภูเก็ตจะ

ทำกันเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญทางศาสนาและแจกจ่ายรับประทานกันเองในครอบครัวหรือชุมชน เช่น คริสต์มาส”(นาวิณี นามสมมุติ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 2565)

อาหารโปรตุเกส ในชุมชนกุฎีจีน คือการผสมผสานอาหารชาววังซึ่งเป็นเครื่องว่างของไทย มาประยุกต์นำเอาวัตถุดิบของโปรตุเกสเป็นอาหาร วัตถุดิบที่ทหารชาวโปรตุเกสนำเข้ามาในประเทศไทย คือ น้ำมันมะกอก หอมใหญ่ และใบกระวาน อาหารของชาวโปรตุเกสส่วนใหญ่จึงมีรสชาติที่เค็ม เนื่องจากมีการใช้เกลือปรุงอาหารเป็นหลัก และวิธีการปรุงอาหารวิธีการ ตุ่นหรือเคี่ยว อาหารจึงทำให้อาหารมีรสชาติที่เข้มข้น ส่วนอาหารโปรตุเกสในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนรสชาติในเข้ากับคนไทยในประเทศไทย โดยมีการใช้วัตถุดิบของสยามในการปรุงอาหาร เช่น ผักชี พริกไทย พริกหวาน คนประเทศไทยนิยมบริโภคอาหารรสจัด แม่ครัวชาววังสมัยนั้นเลยมีการประยุกต์วัตถุดิบทั้งสองประเทศเข้าด้วยกัน และในปัจจุบันก็ยังมีการประยุกต์อาหารไทย-โปรตุเกสอยู่เสมอ (นาวิณี นามสมมุติ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 2565)

อัตลักษณ์ด้านรสชาติ รสชาติอาหารโปรตุเกส ในชุมชนกุฎีจีน เป็นการนำอาหารชาววังของประเทศสยามมาประยุกต์ให้เข้ากับวัตถุดิบของชาวโปรตุเกส คือ เครื่องเทศ เนื้อสัตว์ พืชผัก ต่างๆที่ชาวโปรตุเกสนำเข้ากับการเดินเรือ รสชาติเด่นๆของอาหารโปรตุเกส จะมีรสเค็มนำรสเปรี้ยว และมีกลิ่นที่หอมเครื่องเทศมาก ชาวโปรตุเกสจะใช้เพียงเกลือและไม่ใส่น้ำตาลในอาหารความเป็นอันขาดพอได้มีการประยุกต์อาหารโปรตุเกสได้มีการเพิ่มวัตถุดิบของประเทศสยาม เข้ากับอาหารโปรตุเกสจึงมีรสชาติที่จัดขึ้น คือ เผ็ด หวาน มัน ทำอาหารรสชาติอาหารโปรตุเกส ในชุมชนกุฎีจีนมีรสชาติที่ไม่โดดจนเกินไป และสามารถเป็นที่ถูกปากคนไทยด้วย อาหารโปรตุเกส ในชุมชนกุฎีจีนที่มีรสชาติแสนอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน อาทิเช่น เนื้อซัลโม ต้มเค็มโปรตุเกส ต้มมะฝ่ำ แกงเหงาหงอด ขนมจีนแกงไก่คั่ว ไส้สัฟแยกในกระทงทอง



ภาพที่ 1 ต้มมะฝ่ำ (สโรชา รวยดี,2566)



ภาพที่ 2 ขนมจีนไก่คั่ว (สโรชา รวยดี,2566)



ภาพที่ 3 ต้มเค็มโปรตุเกส (สโรชา รวยดี,2566)



ภาพที่ 4 ไส้สัฟแยกในกระทงทอง (สโรชา รวยดี,2566)



ภาพที่ 5 เนื้อซัลโม (สโรชา รวยดี,2566)



ภาพที่ 6 แกงเหงาหงอด (สูตรอาหารสมัยอยุธยา,2559)

อัตลักษณ์ด้านวัตถุดิบ วัตถุดิบในการประกอบอาหารโปรตุเกสสมัยก่อน ชาวโปรตุเกสเป็นชาติแรกๆที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยจึงต้องการวัตถุดิบที่สามารถเก็บไว้ใช้งานหรือประกอบอาหารได้เป็นเวลานาน ๆ เช่น เครื่องเทศ มันฝรั่ง พืชตระกูลถั่ว น้ำส้มสายชูและเกลือ เป็นต้น แต่วัตถุดิบในการประกอบอาหารโปรตุเกส ในชุมชนภูเก็ต คือการที่นำเอาวัตถุดิบที่หาได้ตามภูมิภาคของชุมชนและ การนำเข้าจากประเทศโปรตุเกส จึงเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารในรูปแบบใหม่ๆ ในการประกอบอาหารโปรตุเกสแมครั่วท้องถิ่นอาจมีการปรับใช้วัตถุดิบเท่าที่หาได้และปรุงรสเพิ่มด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊ว ที่เป็นวัตถุดิบของประเทศสยาม ด้านขนมหวานส่วนใหญ่ทำมาจากแป้ง ไข่ น้ำตาล และใช้เครื่องเทศอย่างอบเชยและวานิลลา



ภาพที่ 7 วัตถุดิบที่ชาวโปรตุเกสนำเข้า (สโรชา รวยดี,2566)



ภาพที่ 8 เครื่องเทศต่าง ๆ (สโรชา รวยดี,2566)

อัตลักษณ์ด้านวิธีการปรุง อาหารโปรตุเกสส่วนใหญ่ปรุงแบบเรียบง่าย เน้นการดึงรสชาติโดยใช้เกลือ อาหารโปรตุเกสจึงมีรสเค็ม มีเครื่องเทศพื้นฐาน คือ น้ำมันมะกอก หอมใหญ่ และใบกระวาน จะเห็นได้ว่าชาวโปรตุเกสจะวัตถุดิบที่มีกลิ่นแรงเพื่อชูรสชาติของอาหารมากขึ้น และจะใช้ เนื้อสัตว์ที่ค่อนข้างชิ้นใหญ่ เพราะวิธีการปรุงอาหารโปรตุเกส จะเน้นเป็นต้นหรือเคี้ยว ให้ตัววัตถุดิบนุ่มลง และมีความเข้มข้นของรสชาติ เช่น

“วิธีปรุงต้มมะผาด เริ่มต้นจากการโขลก ลูกผักชี ยี่หระ เครื่องเทศหลักของอาหารแทบทุกชนิด ตามด้วยรากผักชี กระเทียม หอมแดง พริกไทย ขมิ้น โขลกให้ละเอียด ละลายเป็นน้ำแกง จากนั้นนำผักมาเรียงใส่หม้อเป็นชั้น ๆ เริ่มต้นด้วยหัวไชเท้า กระบี่ กะหล่ำปลี ตามด้วยเนื้อสัตว์ (หมู ไก่หรือเนื้อวัว) ต้นหอม แล้วราดน้ำเครื่องแกงลงไป ปิดฝาหม้อแล้วต้ม 45 นาที ชิมรสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน ตามชอบ เคี้ยวต่ออีก 2 ชั่วโมง ชิมรสชาติให้พอดีแต่ให้อ่อนไว้ เพราะเคี้ยวไปเรื่อยๆรสจะเข้มข้น ถ้าน้ำเหือด เติมน้ำได้ รสดีเค็มหวานนำ เรามาลดลง จะทำไว้ตอนกลางคืน รุ่งเช้าเคี้ยวไฟอ่อน ๆ อีกรอบหนึ่ง ที่สำคัญห้ามคนเด็ดขาด ปล่อยให้น้ำผักและเนื้อค่อย ๆ ชิมออกมาผสมกัน”(นาวินี นามสมมุติ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 2565).

อิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคในชุมชนภูเก็ต กรุงเทพมหานคร

อิทธิพลของอาหารโปรตุเกสที่มีผลต่อวัฒนธรรมการบริโภค อาหารโปรตุเกสส่วนใหญ่ก็จะมีการประยุกต์วัตถุดิบขึ้นมา เพื่อรังสรรค์เมนูอาหารหรือเมนูขนม ทำให้เกิดการปรับรสชาติอาหาร วัตถุดิบของอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และการปรับตัวให้เข้ากับยุคสมัย วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวโปรตุเกส ชาวโปรตุเกสให้ความสำคัญกับการกินการดื่มมาก เพราะนอกจากความภาคภูมิใจในอาหารประจำชาติที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์รวมถึงเครื่องดื่มที่มีให้เลือกมากมายหลากหลายชนิดแล้ว การรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ นับเป็นการเข้าสู่สังคมอีกรูปแบบหนึ่ง

อิทธิพลการดื่มกาแฟ วัฒนธรรมการดื่มกาแฟเป็นสิ่งอยู่คู่กับสังคมโปรตุเกสมาช้านานชาวโปรตุเกส จะดื่มชา กาแฟ ทุกครั้งที่มีโอกาส ไม่ว่าจะอยู่ที่บ้าน ที่ทำงาน หรือที่ร้านกาแฟ ซึ่งเปรียบเสมือนบ้านหลังที่สองของชาวโปรตุเกส เพราะนอกจากจะได้ดื่มชา กาแฟชั้นดีพร้อมกัน ขนมอบเลิศรสแล้วร้านกาแฟยังเป็นแหล่งนัดพบของผู้คนที่อาศัยอยู่ในบริเวณใกล้เคียง โดยร้านกาแฟจะเปิดตั้งแต่เช้าไปจนถึงเย็น ปริมาณการดื่มกาแฟของชาวโปรตุเกสต่อคนต่อวัน กาแฟที่ชาวโปรตุเกส นิยมรับประทาน คือ กาแฟถ้วยเล็ก ๆ ที่มีความเข้มข้นมาก โดยจะดื่มหมดแก้วในครั้งเดียวไม่ดื่มทีละน้อยเหมือนกาแฟถ้วยใหญ่ คนในชุมชนภูเก็ตก็ได้รับอิทธิพลของการดื่มชา การแพมาจากชาวโปรตุเกสในอดีต แต่คนในชุมชนนิยมทานคู่กับขนมฝรั่ง ภูเก็ต

อิทธิพลมืออาหาร อาหารเช้าเป็นมืออาหารที่เรียบง่ายที่สุด โดยปกติจะมีแค่กาแฟกับขนมปัง หรือขนมอบ ซึ่งอาจจะรับประทานที่บ้าน หรือที่ร้านเบเกอรี่ เพราะนอกจากจะสะดวกสบาย มีขนมหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทานกับกาแฟ ซึ่งจะพบเห็นได้ตามวัยทำงานคนในวัยนี้ไม่ค่อยให้ความสำคัญกับอาหารเช้าเลยเนื่องจากเวลามีจำกัด

อาหารกลางวัน เป็นมืออาหารที่ความสำคัญรองลงมาจากอาหารเย็น โดยอาหาร มื้อกลางวันนี้มักจะประกอบไปด้วย ซุป อาหารจานหลักที่มักจะเสิร์ฟพร้อมกับผักสลัด และข้าว ของหวาน และปิดท้ายด้วยเครื่องดื่มระหว่างมืออาหารนั้น ส่วนใหญ่จะพบเห็นได้ตามโรงเรียนเด็กเล็ก เพราะโรงเรียนจะอาหารให้ครบโภชนาการ 5 หมู่

อาหารเย็น เป็นมืออาหารที่ชาวโปรตุเกสให้ความสำคัญมากที่สุด เป็นช่วงเวลาที่เหมาะกับครอบครัวจะได้พูดคุยและสอบถามถึง ความเป็นไปของแต่ละคน หรืออาจเป็นช่วงเวลาสำหรับการสนทนาในหมู่เพื่อนฝูงในกรณีที่ได้รับประทานอาหารเย็นนอกบ้าน อาหารมื้อนี้จึงใช้เวลาานาน จะพบเห็นได้ตามกลุ่มวัยรุ่น เช่น การนัดไปกินอาหารพวกบุฟเฟ่ต์ ปิ้งย่าง เป็นมืออาหารที่มีความสุขที่สุดในกลุ่มวัยรุ่น

อิทธิพลการประยุกต์เมนูอาหาร สำหรับผู้ที่ได้มาลิ้มลองอาหารโปรตุเกสเป็นครั้งแรก อาจจะรู้สึกไม่ถูกปาก เพราะโดยทั่วไปแล้วอาหารโปรตุเกสมักจะมีรสชาติเค็ม (เกลือเป็นส่วนผสมที่สำคัญใน การปรุงอาหารโปรตุเกส) อีกทั้งอาหารแต่ละจานก็มักจะมีปริมาณมาก อาหารโปรตุเกสส่วนใหญ่มีต้นกำเนิดมาจากอาหารที่คิดค้นโดยเกษตรกรหรือ ชาวประมงที่ต้องใช้แรงงานในการทำงานมาก ดังนั้นอาหารโปรตุเกสส่วนใหญ่จึงประกอบไปด้วยเนื้อสัตว์ อาหารทะเล เครื่องเทศ และมันฝรั่ง เป็นต้น

อาหารโปรตุเกส ในชุมชนภูเก็ตในปัจจุบันถูกการประยุกต์ จากวัตถุดิบหลักในอาหารโปรตุเกสให้มาใช้วัตถุดิบจากประเทศไทย เนื่องจากวัตถุดิบหาได้ง่ายกว่า ไม่มีราคาคำแพง และรสชาติถูกปากคนไทยมากกว่า การประยุกต์อาหารโปรตุเกสในสมัยก่อนก็จะเป็นแม่ครัวชาววังส่วนใหญ่ และในอดีตชาวโปรตุเกสเข้ามาติดต่อการค้ากับประเทศไทย และได้ทำการตั้งถิ่นฐานจนเกินเป็นชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส รุ่นลูกรุ่นหลานจึงได้มีการคิดค้นและประยุกต์วัตถุดิบในเมนูอาหารและขนม ให้มีความทันสมัยมากขึ้น ยังถือว่าเป็นการอนุรักษ์ และถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารและขนม

สรุปและอภิปรายผล

ชาวโปรตุเกสการรับรู้เรื่องมรดกวัฒนธรรมตามความเข้าใจของสาธารณชน คงไม่อาจจะเลยที่จะกล่าวถึงการส่งผ่านมรดกทางวัฒนธรรมการบริโภค อย่างขนมหวานโปรตุเกสไปได้ ทราบกันดีว่า มารี่ ปินยา เดอ กีม่า (Marie Pihna de Guimar) หรือ ท้าวทองกีบม้า ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ได้เผยแพร่ตำหรับฝอยทอง หรือ ฝอยชู เดอ ออวอส ไรซ์ (Fios de Ovos Reais) มาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา โดยใช้ส่วนผสมที่แตกต่างจากขนมไทย คือ การใช้ไข่แดงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการทำขนมหวาน การใช้ไข่เป็นองค์ประกอบทำให้ขนมหวานโปรตุเกสมีสีทองเหลืองนวล จึงเรียกโดยรวมขนมหวานโปรตุเกสที่ใช้ไข่แดงเป็นส่วนผสมสำคัญนี้ว่า ขนมตระกูลทอง ขนมที่ใช้ในงานมงคลของไทย การเสียดกรุงศรีอยุธยาแก่พม่า ส่งผลให้ชาวกรุงเก่ากระจัด

กระจายไปตั้งรกรากยังบริเวณต่างๆ จนเกิดการส่งผ่านมรดกทางวัฒนธรรมการกินนี้โดยทั่วไป แต่ถึงกระนั้นเมื่อพิจารณาวัฒนธรรมการบริโภคของชาวสยามเนื่องจากเดิมพระนครศรีอยุธยาเป็นที่ตั้งของราชธานีเก่า วัฒนธรรมการกินนี้จึงกลายเป็นวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยไปด้วยทำให้ปัจจุบันขนมหวานโปรตุเกสไม่ได้เป็นเพียงขนมหวานของชาวพระนครศรีอยุธยาเท่านั้น ยังกลายเป็นขนมหวานของไทยทั่วไปที่ทุกคนสามารถซื้อหามารับประทานหรือนำมาเป็นส่วนหนึ่งของพิธีมงคลได้(ยุวดี วัชรานุกร, 2554:31)

อิทธิพลที่ไทยได้รับจากประเทศโปรตุเกสและยังคงมีหลักฐานให้เห็นได้อย่าง ชัดเจนในปัจจุบัน อิทธิพลในด้านอาหาร อาทิเช่น ต้มมะผัด แกงเหงาหงอด เนื้อซัลโม ไส้สัฟแยกในกระทงทอง ขนมจีนไก่คั่ว อิทธิพลในด้านของขนมหวาน ไม่ว่าจะเป็นทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ลูกชุบ หรือขนมไทยที่มีส่วนผสมหลักเป็นแป้ง ไข่ และน้ำตาล ซึ่งประเทศไทยได้รับการถ่ายทอดการทำขนมเหล่านี้มาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา และมีการปรับปรุงดัดแปลงจากรุ่นสู่รุ่น และกลายเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ในแบบไทย ๆ จนกระทั่งคนไทยส่วนใหญ่มีความเข้าใจว่าขนมหวานเหล่านี้เป็นขนมหวานของไทยแท้ที่มีมาแต่โบราณ แต่ในความเป็นจริงแล้ว ไทยรับอิทธิพลมาจากโปรตุเกส

หลังจากการวิเคราะห์ข้อมูลแล้วผู้วิจัยได้ทราบถึงอาหารโปรตุเกสที่ส่งอิทธิพลให้กับคนในชุมชนกุฎีจีน ถึงประวัติศาสตร์ที่มีความถูกต้องและไม่ถูกต้อง ถ้าเป็นอาหารโปรตุเกสที่อยู่ในชุมชนกุฎีจีน จากที่ผู้วิจัยได้ศึกษามาอาหารในชุมชนกุฎีจีน เป็นอาหารไทยชาววังเครื่องว่างและมีการประยุกต์นำเอาวัตถุดิบของชาวโปรตุเกสเข้ามาผสมผสานจนอาหารไทยเชื้อสายโปรตุเกส ดังเช่น ขนมไทยตระกูลทอง ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง คนไทยยังมีความคิดว่าเป็นของคนไทยแต่แท้จริงแล้ว มารี่ ปินยา เดอ กิมา (Marie Pihna de Guimar) หรือ ท้าวทองกีบม้า ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ได้เป็นคนคิดและริเริ่มทำเป็นคนแรก เพียงแต่แค่ใช้วัตถุดิบจากประเทศไทย เสมือนปัจจุบันคนในชุมชนเริ่มอายุมากขึ้นไปทุกวันคนที่อนุรักษ์และคอยถ่ายทอดให้กับเยาวชนมีน้อยลงเด็กสมัยใหม่ไม่ คำนึงถึงคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารไทยเชื้อสายโปรตุเกส จนถูกมองข้ามในเรื่องของประวัติศาสตร์ความเป็นมาที่ต้องการได้อิทธิพลจากอาหารโปรตุเกสถือว่าเป็นเรื่องที่ดี เพราะทำให้คนรุ่นหลังทราบถึงประวัติศาสตร์ความเป็นมาของคนชาวโปรตุเกส ในการเข้ามาในประเทศไทย จึงก่อให้เกิดเป็นชุมชนขึ้น

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้

1. ควรสัมภาษณ์และรวบรวมข้อมูลครอบครัวชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ในชุมชนช่างตาควู้ส อย่างครบถ้วนทั้ง 16 ครอบครัว เพื่อให้เห็นภาพการดำรงวิถีชีวิตจากอดีตถึงปัจจุบัน
2. ชุมชนควรนำเทคโนโลยีเข้ามาเป็นเครื่องมือในการบริหารจัดการชุมชนเพิ่มมากขึ้น เพราะ คนในสังคมไม่ค่อยมีการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์แล้ว จึงควรนำเทคโนโลยีเข้าถ่ายทอดศิลปะ วัฒนธรรมอาหารโปรตุเกส
3. สำนักงานเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ควรมีการผลักดัน รมรณรงค์ให้ประชาชนได้ตระหนักถึงการมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการภายในชุมชนของตนเองมากยิ่งขึ้น
4. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรที่จะเข้ามาสนับสนุนในเรื่องของอาหารท้องถิ่น เนื่องจากชุมชนกุฎีจีน มีประวัติความเป็นมาที่เป็นเอกลักษณ์ และเป็นชุมชนที่รวมหลายเชื้อชาติ ศาสนา

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาถึงเรื่องอัตลักษณ์ของขนมโปรตุเกส ที่กำลังจะถูกลืม เช่น ขนมกวยตัส ขนมกุสร้ง
2. ควรมีงานวิจัยเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของขนมกุฎีจีน เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ของขนมกุฎีจีนปัจจุบันมีความล้ำสมัยและเป็นพลาสติกที่ทำลายสิ่งแวดล้อม ควรให้ออกแบบเป็นบรรจุภัณฑ์ที่อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมมากกว่า
3. ควรให้มีการศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทยเชื้อสายโปรตุเกส ในชุมชนกุฎีจีน เพิ่มขึ้นอีกเนื่องจากอาหารไทยเชื้อสายโปรตุเกสกำลังจะถูกลืมจากเด็กรุ่นใหม่

เอกสารอ้างอิง

- คณาพัทธ์ (นามสมมุติ), 2565.นักท่องเที่ยวยที่บริโภคอาหารโปรตุเกส. สัมภาษณ์, 10 มกราคม.
- นาวิณี (นามสมมุติ), 2565.เจ้าของพิพิธภัณฑ์บ้านกุฎีจีน. สัมภาษณ์, 25 ธันวาคม.
- ปิ่นทอง (นามสมมุติ), 2565. ประธานชุมชนกุฎีจีน. สัมภาษณ์, 20 ธันวาคม.
- พอฤทัย อดใจ.(2557). “ความสืบเนื่องและการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส: กรณีศึกษาชุมชนวัด
 ซาตาคูร์ส ย่านกุฎีจีน กรุงเทพมหานคร” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พิทยะศรีวัฒนสาร.(2541). “ชุมชนชาวโปรตุเกสในสมัยกรุงศรีอยุธยา” วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขา
 ประวัติศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ยุวดี วัชรางกูร. 2554. 500 ปี ความสัมพันธ์สยาม-โปรตุเกส. กรุงเทพฯ: Nation Documentary (ฉบับพิเศษ).
- ระดม พบประเสริฐ. (2549). “ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมการกินอาหารไทย” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
 คณะเศรษฐศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ศุภกานต์ นานรัมย์. (2558). “สายสัมพันธ์สยาม-โปรตุเกส : มรดกโปรตุเกสในประเทศไทย”, วารสารปารีชาติ. 28,2
 (กรกฎาคม-สิงหาคม): 66-87.
- สำหรับสำเนาอาหารสยาม-โปรตุเกส ชุมชนกุฎีจีน. (2560). สืบค้นวันที่ 12 กันยายน 2565. จาก
<https://www.museumthailand.com/th/346/webboard/topic>
- สมชาย (นามสมมุติ), 2565. คนในชุมชนที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารโปรตุเกส. สัมภาษณ์, 27 มกราคม.



4 มีนาคม 2566

ณ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์