

การสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
ชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร
Motivation Creation for Gastronomy Tourism
in Kudichin Community Thonburi District Bangkok

มนชนก จุลสิกชี / Manachanok Jullasikkee ¹

Received: Jun. 30, 2022 Revised: Oct. 25, 2022 Accepted: Dec. 22, 2022

บทคัดย่อ

บทความวิชาการนี้เป็นการศึกษา และรวบรวมองค์ความรู้ด้านการสร้างแรงจูงใจทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนกุฎีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นประโยชน์แก่ชุมชนกุฎีจีนในการนำเอาองค์ความรู้ไปสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในชุมชน นอกจากนี้ยังเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ชุมชนท่องเที่ยว และแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ ที่ต้องการนำเอาวัฒนธรรมด้านอาหารมาเป็นสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว เพื่อกำหนดแนวทางการสร้างแรงจูงใจทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเกิดการเดินทางท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพราะในปัจจุบันการท่องเที่ยวในรูปแบบต่าง ๆ รวมถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับอาหาร เนื่องจากเป็นองค์ประกอบหลักของกิจกรรมการท่องเที่ยวจนถูกพัฒนามาเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก สามารถตอบสนองต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว

¹สาขาวิชานวัตกรรมการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

¹Department of tourism, Faculty of Management Science, Bansomdejchaopraya Rajabhat University

ในมิติสังคมและวัฒนธรรมในชุมชน อีกทั้งเป็นการท่องเที่ยวที่ใช้ทรัพยากรทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้น ๆ อย่างคุ้มค่า สามารถสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันสามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น อันจะนำมาสู่การพัฒนาประเทศ โดยการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวผ่านรากฐานทางวัฒนธรรมและสังคม ซึ่งการท่องเที่ยวของชุมชนกุฎีจีนนั้น จะเน้นไปที่การนำเสนอมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประวัติศาสตร์ ประเพณี และวิถีชีวิต สิ่งเหล่านี้สามารถบ่งบอกและสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ความเป็นชุมชนได้อย่างชัดเจน อาหารในชุมชนกุฎีจีนเป็นอาหารที่สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมจากการรับเอาอิทธิพลจากโปรตุเกส จีน และอาหารไทยราชสำนัก ในบทความนี้จึงมุ่งเน้นถึงแนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนกุฎีจีน และการอภิปรายผลที่จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร การสร้างแรงจูงใจ ชุมชนกุฎีจีน

Abstract

This academic article is the study and compilation of knowledge in creating motivation for gastronomy tourism in Kudichin Community, Thonburi District, Bangkok. This article was aimed to give benefits to people in Kudichin Community by implementing knowledge to create motivation for tourists in order to decide to travel in the community. Moreover, this article is an advantage for tourism-related organizations, tourism communities, and other tourist attractions that would like to attract tourists with gastronomy tourism, to decide on gastronomy tourism trends, and to encourage tourists to take part in gastronomy tourism. Nowadays, tourism trends and most tourism behavior emphasize gastronomy

as it is a main component of tourism developed into a gastronomy tourism which is now favored because of its ability to respond to cultural and social development in communities. In addition, gastronomy tourism is a way to employ cultural resources in the communities worthily. It can create tourism experiences and also develops quality of life of the people in the community which leads to national development by increasing tourism products and services via socio-cultural roots. Tourism in Kudichin Community focuses on presentation of gastronomical culture, history, traditions, and way of life that reflect the community's identities clearly. Food in Kudichin Community was inherited from Portuguese, Chinese, and royal Thai cuisine. This article emphasizes concepts regarding gastronomy tourism, motivation in gastronomy tourism, cultural heritage of Kudichin Community, and Discussion for those who are interested.

Keywords : Gastronomy Tourism, Motivation Creation, Kudichin Community

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อกำหนดแนวทางการสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนกุฎีจีน
2. เพื่อเป็นแนวทางให้กับแหล่งท่องเที่ยว หรือชุมชนที่เกี่ยวข้องในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
3. เพื่อเป็นประโยชน์ให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในการส่งเสริม สนับสนุน พัฒนา และยกระดับชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเชิงอาหารได้

แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (2559) ได้นิยามความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่าเป็นการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารหรือเป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานกับธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ การเข้าถึงทรัพยากรท่องเที่ยว การเป็นเจ้าของที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิธีทำ และลงมือทำอาหารด้วยตัวเอง ซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวเกิดประโยชน์ทั้งทางตรง และทางอ้อมต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในทุกกลุ่มคน ซึ่งสอดคล้องกับ เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา (2561, น.103-116) ที่กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หมายถึง การท่องเที่ยวที่มีแรงจูงใจ และจุดมุ่งหมายในการลิ้มรสชาติทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ในขณะที่เดียวกันนักท่องเที่ยวก็สามารถเพลิดเพลินไปกับการท่องเที่ยวในพื้นที่ไปด้วย การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการผสมผสานของอาหารและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้ประสบการณ์จากพื้นที่ในแหล่งท่องเที่ยว

นอกจากนี้ Shalini & Dugle (2015, p.1-12) ได้กล่าวว่า การท่องเที่ยวทางด้านอาหารเป็นปรากฏการณ์ในระดับสากลที่อยู่ในระดับการพัฒนาที่ชัดเจน และมีผลทางบวกต่อเศรษฐกิจในระดับประเทศ ส่งผลดีต่อมรดกทางวัฒนธรรม เนื่องจากนักท่องเที่ยวพยายามที่จะสร้างประสบการณ์ทางด้านอาหาร การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวเพื่อซื้อสินค้าและบริการ ซึ่งสอดคล้องกับ องค์การท่องเที่ยวโลกที่ได้นิยามการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่าเป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น และกำลังพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่โดยมากกว่า 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวมีค่าใช้จ่ายในการเดินทางท่องเที่ยวไปกับอาหารการกิน ดังนั้น อาหารจึงเป็นจุดหมายปลายทาง และเป็นส่วนสำคัญของประสบการณ์ที่มีคุณภาพในการเดินทาง (World Tourism Organization, 2012)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในปัจจุบันจึงได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก และกลายเป็นหนึ่งในองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวที่เติบโตอย่างรวดเร็ว ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา ซึ่งจะเห็นได้จากธุรกิจท่องเที่ยวในหลากหลายประเทศ ที่ได้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารในแหล่งท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยวในปัจจุบันก็ให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะไม่ใช่เพียงแค่การบริโภคอาหาร เพื่อให้เกิดความอิ่มท้องแต่เป็นการสร้างประสบการณ์ใหม่ ๆ ผ่านการบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้ทั้งด้านวัฒนธรรม สังคม และวิถีชีวิตของคนในแหล่งท่องเที่ยว (ญาณภา บุญประกอบ, สิริพร เขตเจนการ, โยธิน แสงวดี และจักรวาล วงศ์มณี, 2560, น.93-108) จากกระแสความนิยมทั่วโลก ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ได้กล่าวในข้างต้น จึงได้มีการสรุปความสำคัญของการท่องเที่ยว เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไว้ดังนี้ (Hall, 2003)

1. ทำให้นักท่องเที่ยวตระหนักถึงความสำคัญของวัฒนธรรมท้องถิ่น
2. เป็นองค์ประกอบของการส่งเสริมการตลาดทางการท่องเที่ยว
3. เป็นองค์ประกอบในการพัฒนาด้านเกษตรกรรมและเศรษฐกิจของท้องถิ่น
4. เป็นส่วนสำคัญในการแข่งขันทางการตลาดกับคู่แข่ง
5. เป็นตัวชี้วัดที่สำคัญของความเจริญทั้งระดับโลก ประเทศ และท้องถิ่น
6. เป็นสินค้าและบริการที่จำเป็นต่อนักท่องเที่ยว

แรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

จากการศึกษาและรวบรวมถึงสาเหตุเกี่ยวกับแรงจูงใจที่ทำให้นักท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourists) ตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) สามารถรวบรวมได้ 5 สาเหตุหลัก โดยมีรายละเอียดดังนี้ (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), 2559)

1. ความรื่นรมย์ (Pleasurable Experience) นักท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องการที่จะเติมเต็มความสุขจากการรู้สึก สัมผัสถึงประสบการณ์ในการกินอาหาร โดยได้รับการยอมรับจากสังคมถึงประสบการณ์อันแปลกใหม่ที่ตนได้รับ

ซึ่ง Tikkanen (2007, p.721-734) ให้เหตุผลว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารกับความ ต้องการการยอมรับและยกย่อง เกิดขึ้นเมื่อนักท่องเที่ยวมีความรู้สึกสนใจ และยอมรับอาหารที่มีความแตกต่างจากวัฒนธรรมของตัวเอง เช่น เมื่อนักท่องเที่ยว ชาวอิตาลีรู้สึกสนใจเกี่ยวกับอาหารเช้าของชาวฟินแลนด์ ชาวเยอรมันสนใจเกี่ยวกับ อาหารของชาวฟินแลนด์ที่อาศัยอยู่ในชนบทว่าปรุงจากวัตถุดิบพื้นบ้านอะไรบ้าง นักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นสนใจวัฒนธรรมการกินของชาวฟินแลนด์ เป็นต้น

2. ความสงสัยและใฝ่รู้ (Curiosity) นักท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องการที่จะหาความรู้และค้นพบอะไรใหม่ ๆ เพื่อป้องกันการศึกษาและความรู้ที่มีอยู่ เช่น การเดินทางด้วยเหตุผล เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหาร การเดินทางเพื่อเข้าร่วมงาน World Organic Trade Fair ในเมือง นูเรมเบิร์ก (Nuremberg) ประเทศเยอรมนี งาน The Global Food Market Place in Paris ประเทศฝรั่งเศส เป็นต้น ซึ่งการเดินทางเพื่อเข้าร่วมเทศกาล และฉลองงานประเพณีเหล่านี้ เปิดพื้นที่สำหรับการปฏิสัมพันธ์เชิงสังคม เช่น การพบปะ พูดคุย และทำความรู้จักระหว่างนักท่องเที่ยวด้วยกัน หรือกับผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มพื้นเมือง เป็นต้น (Tikkanen, 2007, p.721-734)

3. การสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) นักท่องเที่ยวเชิงอาหาร ต้องการที่จะดื่มด่ำกับรากเหง้าของอาหารในชนบท หรือแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถศึกษาวิถีในการผลิตอาหาร ซึ่งในบริบทของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ความต้องการหรือแรงผลักดันของนักท่องเที่ยวจึงเกิดจากปัจจัยภายในของ นักท่องเที่ยวเอง เช่น ความต้องการสัมผัสหรือทดลองรับประทานอาหารที่มีความแปลก และความอร่อยที่แตกต่างจากสิ่งที่ตนเองรับประทานอยู่เป็นประจำ ความต้องการเรียนรู้กรรมวิธีการปรุง และวัฒนธรรมการกินอยู่หรือเพื่อต้องการ ตอบสนองความต้องการในการแสดงออกฐานะทางสังคมในการรับประทาน อาหาร เช่น เดินทางไปรับประทานอาหารชื่อดังในประเทศฝรั่งเศสหรือประเทศ อังกฤษ เป็นต้น ความน่าสนใจของอาหารไม่ว่าจะเป็น รูป รส กลิ่น สี อุณหภูมิ และสัมผัสที่แปลกตาและแตกต่างของเครื่องปรุง ส่วนผสม วิธีการรับประทาน รวมทั้งเรื่องราวรากเหง้า ประวัติความเป็นมาของอาหารชนิดนั้น ๆ ในแหล่ง

ท่องเที่ยวก็เป็นสิ่งเร้าหรือสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวสนใจหรือเลือกเดินทางได้เช่นกัน (ภาณุวัฒน์ ภัคดีอักษร, 2555, น.129-148)

4. การแสดงออกถึงตัวตน (Self-Expression) นักท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องการแสดงถึงความแตกต่างตามความโดดเด่น และความเป็นตัวตน ซึ่ง Lowenberg (1970, p.27-32) ได้สะท้อนถึงการแสดงออกถึงตัวตนของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านแนวคิดความต้องการของมาสโลว์ โดยในมุมมองของ Lowenberg ความต้องการขั้นที่หนึ่ง คือ ความต้องการเชิงกายภาพ อาหาร หมายถึง ความจำเป็นและความต้องการทางกาย เพื่อประทังชีวิตของมนุษย์ ขั้นที่สอง คือ ความต้องการความปลอดภัย หมายถึง ความจำเป็นในการเก็บรักษาเสบียงอาหาร เพื่อให้มีพอเพียงไว้ในยามจำเป็น ขั้นที่สาม คือ ความต้องการเชิงสังคม หมายถึง สัมพันธภาพที่เกิดขึ้นระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ด้วยกัน เมื่อรับประทานอาหารร่วมกัน อาหารจึงทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการเชื่อมความสัมพันธ์ไมตรีหรือกิจกรรมทางสังคม ขั้นตอนที่สี่ คือ ความต้องการการยอมรับ และสถานภาพ หมายถึง ชนิดของอาหาร สถานที่ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร หรือการร่วมรับประทานอาหารกับบุคคลสำคัญ เป็นสิ่งที่ชี้ให้เห็นสถานภาพของบุคคล เช่น การรับประทานอาหารไขปลาคาเวียร์ในงานสโมสรสันนิบาตของคณะรัฐมนตรี เป็นต้น และขั้นตอนที่ห้าเป็นขั้นตอนสุดท้ายที่เกิดขึ้น เมื่อมนุษย์มีความต้องการเดินทาง เพื่อไปเรียนรู้วิถีอาหาร การกินต่างวัฒนธรรม เช่น การเดินทางมาเรียนการทำอาหารไทย อาหารจีน หรือญี่ปุ่น เป็นต้น

5. ความกังวลใจ (Anxiety) นักท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องการที่จะพักผ่อน หรือผ่อนคลายด้วยการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มระหว่างการท่องเที่ยว และหลีกเลี่ยงชีวิตประจำวันด้วยการรับประทานอาหารท้องถิ่น ซึ่งแนวคิดของ Cohen (1972, p.164-182) ได้อธิบายไว้ว่า นักท่องเที่ยวเดินทางเพื่อต้องการไปดูความแปลก และความต่างของแหล่งท่องเที่ยว กับสิ่งที่ตนมีความคุ้นเคย แต่อย่างไรก็ตามการได้สัมผัสกับความแปลกหรือความแตกต่างขึ้นอยู่กับระดับหรือประเภทของนักท่องเที่ยว ซึ่งนักท่องเที่ยวบางประเภทต้องการเผชิญกับความจริงแท้ (Authenticity) ของแหล่งท่องเที่ยว

ในระดับลึก นักท่องเที่ยวบางประเภทต้องการสัมผัสกับแหล่งท่องเที่ยวเพียงผิวเผิน ทั้งนี้เป็นเพราะนักท่องเที่ยวทั้งสองแบบมีระดับแรงจูงใจที่แตกต่างกัน ในกรณีการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเอเชีย โดยเฉพาะการเดินทางของนักท่องเที่ยวชาวตะวันตก ซึ่งมีวัฒนธรรมการกินและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างเดินทางมาเพื่อแสวงหาโอกาส และลิ้มลองอาหารที่สอดคล้องตามแนวคิดของ Cohen ด้วยเช่นกัน เพราะความแตกต่างด้านวัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่สามารถกระตุ้นและจูงใจให้นักท่องเที่ยวเดินทางได้

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า แรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจเดินทางได้ การเดินทางนั้นจะต้องทำให้นักท่องเที่ยวมีความสุข เต็มเต็มประสบการณ์ในการทานอาหารที่แปลกใหม่ จากสิ่งที่อยู่ในชีวิตประจำวันของนักท่องเที่ยว ได้เรียนรู้ในเชิงลึกถึงสังคมและวัฒนธรรมความเป็นอยู่ผ่านการทานอาหารชนิดนั้น ๆ และสิ่งสำคัญ คือ นักท่องเที่ยวต้องได้แสดงออกถึงความเป็นตัวตน ผ่านประสบการณ์ที่ได้รับจากการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เมื่อนักท่องเที่ยวเชิงอาหารมีแรงจูงใจตามที่กล่าวในข้างต้น ทำให้ต้องแสวงหาสิ่งที่สามารถตอบสนองความต้องการของตนเองได้ ดังนั้น ชุมชนหรือแหล่งท่องเที่ยวต้องทำให้การรับประทานอาหารในชุมชนเปรียบเสมือนการเปิดประตูสู่วัฒนธรรมท้องถิ่น

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนกุ๊กจีน

ชุมชนกุ๊กจีนนับเป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีมาแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ต่อมาเมื่อกรุงธนบุรีได้รับการสถาปนาเป็นราชธานี ชุมชนและบริเวณโดยรอบก็เติบโตขึ้นเป็นที่ตั้งถิ่นฐานของคนกลุ่มชนต่าง ๆ ที่อพยพจากกรุงศรีอยุธยามาสมทบ เพื่อสร้างบ้านแปงเมืองใหม่ ทั้งชาวไทย จีน ฝรั่งเศส และมุสลิม (มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, สำนักศิลปะและวัฒนธรรม, 2550) และสาเหตุที่เรียกว่ากุ๊กจีนนั้น สืบเนื่องมาจากเหตุการณ์ที่กล่าวในข้างต้น เมื่อครั้งที่สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีทรงย้ายราชธานีจากกรุงศรีอยุธยามาตั้งอยู่ที่กรุงธนบุรีนั้น พระองค์ทรงรวบรวมผู้คนที่ยอพยพหลบหนีพวกพม่าไปเมื่อคราวเสียกรุง ให้กลับเข้ามาตั้งถิ่นฐานกันอยู่ภายในราชธานีแห่งใหม่ โดยในส่วนของ

ชาวจีนจากพระนครศรีอยุธยาขึ้นทรงโปรดฯ ให้อพยพมาตั้งบ้านเรือนกันอยู่แถบวัดกัลยาณมิตร ด้วยเหตุนี้ชุมชนแถบนี้จึงมีชาวจีนพำนักอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ทางด้านทิศตะวันออกของวัดกัลยาณมิตรยังพบศาลเจ้าของจีนตั้งอยู่ และมีพระภิกษุจีนพำนักอยู่ในหมู่กุฎีจึงมีชื่อว่า เกียนอันเกง คำว่า กุฎี ในที่นี้สันนิษฐานว่าผู้คนในตอนนั้นให้ความหมายถึงที่พำนักของพระสงฆ์ ชื่อกุฎีจีนจึงมีที่มาจากการที่ผู้คนเรียกศาลเจ้าบริเวณวัดกัลยาณมิตรว่า กุฎีจีน โดยบริเวณที่เป็นชุมชนกุฎีจีนแห่งนี้นอกเหนือจากจะมีชาวจีนพำนักอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากแล้ว สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรียังได้โปรดฯ ให้ชาวโปรตุเกสจากอยุธยาอพยพมาตั้งบ้านเรือนอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ถัดจากศาลเจ้ากุฎีจีนลงไป เป็นเหตุให้ผู้นิยมเรียกชาวโปรตุเกสเหล่านี้ว่า ฝรั่งเศสจีนตามไปด้วย (กรมศิลปากร, 2560)

การอพยพเข้ามาอาศัยอยู่ของชาวต่างประเทศในย่านกุฎีจีน ปรากฏหลักฐานรูปแบบเอกสารที่เป็นบันทึกของชาวต่างประเทศหลากหลายเล่ม แต่ที่ปรากฏชัด ได้แก่ บันทึกของเฮลเดอร์ เดอ เมนดอนซา เอ กุนญา (Helder de Mendonca e Cunha) ที่บันทึกไว้ว่า “เมื่อกรุงศรีอยุธยาถูกพม่าทำลายลงในปี ค.ศ. 1767 ชุมชนโปรตุเกสที่อยู่ยากก็พลอยสูญสิ้นไปด้วย พระเจ้าแผ่นดินในอนาคต (พระยาตากสิน) ผู้ทรงสามารถกอบกู้เอกราชของราชอาณาจักรสยามได้ในปีถัดมา ได้พระราชทานที่ดินบริเวณเมืองหลวงใหม่ที่ธนบุรีให้แก่ชาวโปรตุเกส ซึ่งช่วยพระองค์ต่อสู้กับพม่า ที่ดินใหม่นี้อยู่ทางฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยา ชุมชนแห่งใหม่นี้มีชื่อว่า ดินแดนแห่งไม้กางเขนอันศักดิ์สิทธิ์ (The Settlement of the Holy Cross) ในบรรดาผู้ที่อาศัยอยู่ในชุมชนดังกล่าว ยังมีบางครอบครัวที่ใช้ชื่อโปรตุเกสอยู่ ได้แก่ จีซัส (Jesus) สองคนในจำนวนนั้นทำขนมหวานขึ้นเล็ก ๆ ขาย ซึ่งกล่าวกันว่ามาจากตำรับดั้งเดิมของโปรตุเกส” (มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, สำนักศิลปะและวัฒนธรรม, 2550) จากหลักฐานที่ปรากฏซึ่งถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของขนมฝรั่งเศส และสืบทอดสูตรขนมจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นที่นิยมในปัจจุบัน นอกเหนือจากขนมฝรั่งเศสแล้วยังได้รับวัฒนธรรมด้านอาหารทั้งคาวหวาน และยังคงได้รับการอนุรักษ์ไว้จนได้ขึ้นชื่อว่าเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนกุฎีจีน

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนกุฎีจีนที่ได้รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันมีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกส ชาวจีน และอาหารไทยราชสำนัก ซึ่งหากกล่าวถึงชุมชนกุฎีจีน ผู้คนมักจะนึกถึงมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่เด่นชัด คือ ขนมฝรั่งกุฎีจีน แท้จริงแล้วยังมีอาหารที่ได้รับการสืบทอดจากอดีตมาจนถึงปัจจุบันอีกมากมาย โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมที่ขึ้นชื่อว่าเป็นนางเอกของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนกุฎีจีนมาช้านานมีส่วนผสม คือ ไข่ แป้ง น้ำตาล มีหน้าตาเหมือนขนมไข่ รสชาติหวานหอม แต่แตกต่างที่เนื้อขนมจะกรอบนอกนุ่มใน เนื้อร่วน และแน่นกว่าขนมไข่ ซึ่งเป็นขนมที่มีความหมายดี ส่วนผสมที่อยู่ในขนม ล้วนเสริมมงคลทั้งสิ้นตามความเชื่อของคนไทยเชื้อสายจีน ซึ่งเอกลักษณ์ของขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นวัฒนธรรมผสมระหว่างจีนกับฝรั่ง ตัวขนมเป็นตำรับของโปรตุเกส ขณะที่หน้าของขนมเป็นจีน ซึ่งประกอบด้วยฟักเชื่อม ชาวจีนเชื่อว่ารับประทานแล้วจะร่มเย็น ส่วนน้ำตาลทรายทานแล้วจะมีความมั่งคั่งมากมี เหมือนกับน้ำตาลทรายที่นับเม็ดไม่ได้ นอกจากนี้ยังมีลูกพลับอบแห้ง และลูกเกด ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีราคาและมีคุณค่าทางอาหาร โดยมีสูตรพิเศษที่สืบทอดมาแต่โบราณจะใช้ไข่ แป้งสาลี และน้ำตาลทรายแดงเท่านั้น พร้อมการอบด้วยอุณหภูมิความร้อนที่พอเหมาะ จะได้ขนมที่ออกมามีรสชาติดกรอบนอกนุ่มใน ยากที่จะเลียนแบบ ในบริเวณชุมชนกุฎีจีนมีผู้ประกอบการผลิตขนมฝรั่งกุฎีจีนอยู่ 3 ร้าน คือ 1) บ้านขนมฝรั่งกุฎีจีนธนุสิงห์ 2) ร้านหลานแม่เป้า และ 3) ร้านคุณเล็ก (ซอย 9 ลูกแม่ศรีหลานย่าเป้า) ซึ่งมีสูตรในการทำขนมที่มีเอกลักษณ์ และรสชาติที่แตกต่างกันไป (จุฬาลักษณ์ จารุจตุรรัตน์ และวงศ์ทอง เขียนวงศ์, 2560, น.77-85)

2. ขนมจีนแกงไก่คั่ว หรือขนมจีนโปรตุเกส เป็นอาหารโบราณที่สืบทอดกันในหมู่ชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีน และจากการสัมภาษณ์คุณประวีร์ สกุลทอง ทายาทรุ่นที่ 5 ของตระกูลสกุลทอง เจ้าของร้านอาหารสยาม-โปรตุเกส บ้านสกุลทอง ชุมชนกุฎีจีน จึงได้ทราบว่าเมนูดังกล่าวมีการสันนิษฐานว่าดัดแปลงจากสปาเกตตีไก่ไวท์ซอสที่ชาวโปรตุเกสได้ทำกิน

ในสมัยนั้น แต่มีการปรับตัวดูดิบใช้ของที่ทำได้ประจำถิ่น โดยในสมัยก่อนการหาเส้นสปาเกตตีหรือวัตถุดิบในการทำไวท์ซอสลำบาก จากไวท์ซอสจึงปรับให้เข้ากับรสชาติของคนไทย คือ ใช้เป็นพริกแกงแดงคั่วกับกะทิแทน ใส่ไก่สับ เลือดไก่ ตับไก่ และขนมจีนแทนเส้นสปาเกตตี เสิร์ฟพร้อมกับพริกเหลืองผัดน้ำมัน และต้นหอมผักชีหั่นเพื่อตัดเลี่ยน (ประวีร์ สุกุลทอง, 2564) นอกจากนี้วัตถุดิบที่ใช้ทำขนมจีนแกงคั่วไก่สามารถเชื่อมโยงถึงเส้นทางการค้าในยุคแห่งการสำรวจได้ทั้งสิ้น (ยุคแห่งการสำรวจเริ่มตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 15 - 17 ซึ่งเป็นช่วงที่ชาวยุโรปออกเดินทางไปสำรวจทางทะเลในโลกที่กว้างออกไปจากตัวทวีปยุโรปเอง โดยมีจุดประสงค์เพื่อหาคู่ค้าขายใหม่ โดยเฉพาะเพื่อการแสวงหาสินค้าเพื่อสนองความต้องการของตลาดตามต้องการ สินค้าที่เป็นที่ต้องการกันมากในยุโรปในขณะนั้น คือ ทอง เงิน และเครื่องเทศ) ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ ได้แก่ พริก ผักชี ต้นหอม และไก่ เป็นของที่หาได้ง่ายในเรือสำเภอาของชาวโปรตุเกส เลือดไก่ก่อนเป็นวัฒนธรรมการกินที่มาจากชาวจีนโพ้นทะเล มะพร้าว และกะทิเป็นเครื่องปรุงพื้นฐานของคนในแหลมมาลายู ส่วนขนมจีนนั้นเป็นวัฒนธรรมร่วมของชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้อยู่แล้ว โดยจากการเริ่มต้นทำขนมจีนแกงคั่วไก่คาดว่าพยายามทำให้ถูกปากผู้คนในชุมชน เนื่องจากชุมชนกุฎีจีนและบริเวณโดยรอบไม่ได้มีแค่ฝรั่งโปรตุเกสอย่างเดียว แต่มีคนเชื้อชาติอื่นอาศัยอยู่ด้วย ทั้งไทย จีน เขมร และแขก จึงต้องทำให้ถูกปากผู้คนที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม

3. หมูแซนโม เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกส สำหรับในโปรตุเกสชื่อของอาหารชนิดนี้ คือ Lombo de Porco à Alentejana แปลว่า หมูเนื้อสัน แบบเมืองอาเล็งแตรมู (Alentejo) กรรมวิธีในการทำ คือ นำหมูเนื้อสันมาคลุกกับกระเทียม เกลือ น้ำส้ม น้ำมะนาว และน้ำส้มสายชูชนิดน้อย ทาด้วยซอสมะเขือเทศกับน้ำมันอีกครั้ง โรยใบดิลหรือผักชีลาวกับอบเชยลงไปให้หอม (การใส่อบเชยในหมูแซนโมแบบต้นตำหรับคล้ายกับการทำหมูพะโล้แบบไทย) หลังจากนั้นให้หมักไว้ข้ามคืน เวลารับประทานให้นำหมูมาทอดในน้ำมันเล็กน้อย พอเหลืองแล้วจึงเติมน้ำและน้ำเครื่องปรุงที่หมักลงไป หลังจากนั้นเคี่ยวต่อจนสุก บางสูตรเพิ่มความเข้มข้นขึ้นโดยการผัดกระเทียม และเบคอนลงไปผสมในน้ำซุปรี่เคี้ยว การรับประทานจะรับประทานกับขนมปังของท้องถิ่น

โดยอาหารที่มีรสเปรี้ยวผสมหวานแฉ่ำกลิ่นเครื่องเทศขนาดนี้ ถือเป็นลักษณะเด่นของอาหารยุคกลาง และยุคฟื้นฟูศิลปวัฒนธรรมของยุโรป ซึ่งหลังจากนั้นแล้วจะค่อย ๆ เสื่อมความนิยมลง แต่ก็ยังคงกลืนอายุในบางพื้นที่เท่านั้น (เมืองภูมิหาญสิริเพชร, 2561) ในส่วนของการทำหมูแฮมโมตำรับชาวกุ๊กจีน ทำจากสันในหมูและนำมาบีบปลายแหลมแทงเข้าไปในเนื้อหมู แล้วจึงยัดมันหมูที่หั่นเป็นเส้นเข้าไปข้างใน จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับเครื่องเทศแล้วนำไปทอดและนำน้ำมันที่ทอดมาเคี้ยวให้เป็นน้ำซอส เพื่อไว้ราดก่อนเสิร์ฟกินคู่กับผักต้มได้แก่ มันฝรั่ง แครร์รอต และถั่วลันเตา เป็นต้น ซึ่งในอดีตนิยมทำจากเนื้อวัว แต่ปัจจุบันได้ปรับเป็นหมู เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มนักท่องเที่ยวที่สนใจเข้ามารับประทานได้กว้างมากขึ้น (ชนิษฐา สกุลทอง, 2564)

4. ต้มเค็มหมูโปรตุเกส หากกล่าวถึงต้มเค็ม ผู้คนอาจนึกถึงต้มเค็มปลาทุ หรือต้มเค็มปลาตะเพียนที่เป็นพลาสติกต้มกับขิงผาน พริกขี้หนูแดงเม็ดยาว กระเทียม น้ำปลา น้ำตาล ต้มในหม้อ พอน้ำงวดขลุกขลิกก็สามารถทานได้เลย ก้างกลางเปื่อยพอจะเคี้ยวทานได้ คล้ายกับปลาทุซาเตี๊ยะในจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งเป็นปลาทุที่ต้มในซีอิ๊ว น้ำมะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวเป็นน้ำตาลไหม้ น้ำปลา ท่อนอ้อย กระเทียม บางพื้นที่ใส่มันหมูด้วย โดยต้มนานข้ามวันข้ามคืนจนก้างกลางและหัวปลาเปื่อย เคี้ยวทานได้ทั้งตัว มีรสชาติหวานนำ เค็มตามเปรี้ยวเล็กน้อย ที่สันนิษฐานว่าเป็นอาหารที่ชาวเลเมืองแม่กลองทำกินระหว่างออกเรือลากอวนปลาทุ แต่สำหรับต้มเค็มหมูโปรตุเกสได้รับอิทธิพลการใส่เครื่องเทศจากโปรตุเกส ชื่อต้มเค็มแต่รสชาติออกหวาน คล้ายกันกับต้มเค็มของไทย กระบวนการทำ คือ ใช้เนื้อสันคอหมูคลุกเคล้ากับซอสปรุงรส ปรุงรสเค็มหวาน คลุกพริกไทย แล้วนำไปทอดพอให้หมูหรือเนื้อมีกลิ่นหอม แล้วเอาน้ำที่ทอดไปเคี้ยวเหมือนหมูแฮมโม ต่างกันตรงที่การใส่พริกไทย ปรุงรสเค็มหวาน เค็มน้ำปลาตัดเกลือเล็กน้อย หวานน้ำตาลปึกกับน้ำตาลทรายแดง เพราะน้ำตาลปึกมีความหวานละมุน น้ำตาลทรายหวานแหลมใช้ผสมกันจะได้รสหวานพอดี จากนั้นตุนไฟอ่อนไปเรื่อย ๆ เมื่อได้ที่แล้วใส่มันฝรั่งกับมะเขือเทศ

5. ต้มมะผาด มีลักษณะคล้ายกับต้มจืดของจีน เพราะว่ามีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ ผักที่เคี้ยวมาจนเปื่อย แต่มีกลิ่นและรสชาติที่ต่างกัน เมื่อลอง

เทียบเคียงกับอาหารโปรตุเกสในปัจจุบัน ลักษณะใกล้เคียงกับโคซิโดโปรตุเกส (cozido à portuguesa) ซึ่งเป็นอาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อ เครื่องในหมูและวัว เคี้ยวรวมกันกับผักและสมุนไพรหลากชนิด โดยชุมชนภูมิจีนเคยมีโอกาสดำเนินการรับเอาอัครราชทูตโปรตุเกสที่บ้านสกุลทอง และท่านได้กล่าวว่า “ต้มมะผาดนี้แหละที่เป็นอาหารประจำบ้านของคนโปรตุเกส แต่ที่โปรตุเกสจะทำแตกต่างจากเรา คือ ต้มเนื้อสัตว์กับผักแล้วนำไปราดบนข้าวสวยร้อน ๆ” วิธีทำต้มมะผาดเริ่มต้นจากการโขลกลูกผักชี ยี่ห่วย ตามด้วยรากผักชี กระเทียม หอมแดง พริกไทย ขมิ้น โขลกให้ละเอียด ละลายเป็นน้ำแกง จากนั้นนำผักมาเรียงใส่หม้อเป็นชั้น ๆ เริ่มต้นด้วยหัวไชเท้า คะน้า กะหล่ำปลี ตามด้วยเนื้อสัตว์ (หมู ไก่ หรือเนื้อวัว) ต้มหอม แล้วราดน้ำเครื่องแกงลงไป ปิดฝาหม้อแล้วต้ม 45 นาที ชิมรสชาติเปรี้ยว เค็ม หวานตามชอบ เคี้ยวต่ออีก 2 ชั่วโมง ชิมรสชาติให้พอดีแต่ให้อ่อนไว้ เพราะเคี้ยวไปเรื่อย ๆ รสจะเข้มข้น ถ้าน้ำแห้งสามารถเติมน้ำรสตั้งเดิมหวานนำ แต่ทางชุมชนมีการปรับสูตรให้หวานลดลง เพื่อให้เข้ากับปัจจุบันที่ผู้คนหันมาใส่ใจเรื่องสุขภาพมากยิ่งขึ้น โดยขั้นตอนการทำดังกล่าวจะทำไว้ในช่วงกลางคืน รุ่งเช้าจึงนำมาเคี้ยวไปอ่อน ๆ อีกหนึ่งรอบ ที่สำคัญห้ามคนเด็ดขาด ปล่อยให้ให้น้ำผักและเนื้อค่อย ๆ ซึมออกมาผสมกัน (ปิ่นอนงค์ ปานชื่น, 2560)

6. เครื่องว่างชาววัง บ้านสกุลทองได้มีการจัดสำรับอาหารชาววังเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว เนื่องจากคุณชนิษฐา สกุลทอง (นามสกุลเดิม คือ สมิตินันทน์) เรียนรู้การทำอาหารไทยชาววังมาจากคุณย่า และคุณอาผู้สืบทอดตำรับอาหารมาจากคุณชวดตุ้ม (วิจารณ์ธนากร สมิตินันทน์) โดยคุณชวดนั้นเคยเป็นนางห้องต้นเครื่องในวังสวนสุนันทา และเมื่อเข้ามาเป็นสะใภ้ของตระกูลสกุลทอง ทำให้เธอได้เรียนรู้การทำอาหารแบบโปรตุเกสและจีนจากคุณย่าของคุณประวีร์ด้วย ดังนั้นเมนูประจำบ้านของสกุลทองจึงมีความผสมผสานระหว่างตำรับโปรตุเกส จีน และไทย โดยในส่วนของอาหารว่างชาววังของบ้านสกุลทองจะประกอบไปด้วย หมูสอ่ง หมุ่มมั่งกรคาบแก้ว ซ่อม่วง จีบนก กุ้งกระจกม้วน และกระทงทองไส้สัพเพยก (เกษศิริพันธ์ ผลธรรมปาไลต์, 2564)

7. แกงเหงาหงอด อาจจะเป็นชื่ออาหารที่ดูแปลกประหลาด และไม่คุ้นหูคนไทยในปัจจุบันที่นักภาษาศาสตร์ก็ยังหาคำอธิบายได้ไม่ชัดเจนนักว่า ทำไมชาวอุษายาจึงเรียกชื่อกันมาเช่นนี้ แต่สันนิษฐานว่ามีการปรับปรุง ดัดแปลงจากซูปทะเลดั้งเดิมของชาวโปรตุเกสที่เรียกว่า บุยยาเบส (Bouillabaisse) โดยนิยมใช้เนื้อปลาค็อดเป็นหลัก ประกอบกับอาหารทะเลอื่น ๆ เช่น กุ้ง หอยแมลงภู่ ปู รุรสน้ำซूपให้ออกเปรี้ยวด้วยมะเขือเทศ หนึ้าฝรั่ง หนึ้ามันมะกอก ส่วนสมุนไพรที่ทำให้มีรสชาติเผ็ดร้อนหลัก ๆ ได้แก่ กระเทียม หัวหอม ยี่หระ กระวาน พริกไทยดำ กานพลู ไรยหนึ้าซูปด้วยโหระพาฉีกฝอย ที่สำคัญ คือ ซูปแบบโปรตุเกสชนิดนี้จะแต่งรสด้วยเกลือเพียงอย่างเดียวและไม่ใช้น้ำตาล โดยในยุคที่ชาวโปรตุเกสลงเรือสำเภาอ้อมแหลมกู๊ดโฮปข้ามมหาสมุทรมายังซีกโลกตะวันออกได้สำเร็จ ส่วนหนึ่งที่ได้เดินทางมาถึงกรุงศรีอยุธยาไม่ว่าจะในฐานะพ่อค้าทหารอาสา หรือนักบวช เมื่อเกิดอยากจะทานซูปบุยยาเบส ก็จำเป็นต้องหาวัตถุดิบที่พอจะหาได้ในพื้นถิ่นลุ่มน้ำสยาม เปลี่ยนจากปลาค็อดเป็นปลาสังกะวาดหรือปลาเนื้ออ่อน และใช้สมุนไพรที่ประกอบด้วย ข่า กระเทียมหอม กระชาย เสริมความเผ็ดของสมุนไพรด้วยพริกชี้ฟ้าแห้ง หรือพริกสดเหลือง ใช้ความเปรี้ยวจากส้มมะขาม (มะขามเปียก) แทนมะนาว ใช้ความหอมกะปิ แทนเครื่องทะเล แต่งรสด้วยเกลือ และน้ำตาลทรายแดงเพียงเล็กน้อยให้หวานปลายลิ้น ตามเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารถิ่นชาวกรุงศรีอยุธยา แต่ที่ยังคงเหมือนกันกับต้นฉบับ คือ การโรยหน้าด้วยใบโหระพาเหมือนอย่างดั้งเดิม สีสันจึงออกมาคล้ายกับซูปบุยยาเบส แต่ความเผ็ดร้อนโดดเด่นออกมาจนมีรสชาติคล้ายแกงส้มผสมแกงป่า (สถาบันอยุธยาศึกษา, งานวิชาการ, 2564)

แกงเหงาหงอดมีรสชาติเผ็ดร้อนช่วยให้คลายหนาว รักษาระบบเลือดลมได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้สัมพันธ์กับฤดูกาลของปลาสังกะวาดที่นำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงด้วย เพราะจะชุกชุมในช่วงน้ำลดตรงกับฤดูหนาว โดยในสมัยรัตนโกสินทร์ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้บันทึกขั้นตอนการจัดการปลาสังกะวาดไว้ในตำราแม่ครัวหัวป่ากว่า “แกงเหงาหงอด กลายเป็นซูปผาหรั่งในสำหรับเครื่องคาวชาวกรุงศรีฯ ที่มีการผสมผสานด้านวัฒนธรรมการกินในรูปแบบใหม่ โดยชาวกรุงศรีอยุธยารู้จักดัดแปลงให้เหมาะสมกับ

วัฒนธรรมการกินอยู่ และวัตถุดิบในพื้นที่นั้นจนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และยังสืบทอดเป็นภูมิปัญญาในกลุ่มชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกสมาจนกระทั่งทุกวันนี้” (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง, 2554)

8. ขนมกุสร้ง หรือขนมโบว์คริสต์มาส แต่เดิมมีชื่อว่า ขนมตรุษฝรั่ง เพราะนิยมทำขึ้นบริโภคในครอบครัวเฉพาะช่วงเทศกาลคริสต์มาส หรือตรุษฝรั่ง มีส่วนผสมแบบเดียวกันขนมฝรั่งกุฎีจีน แต่เพิ่มเนย เกลือ และน้ำเข้าไป โดยนำส่วนผสมมาวดรวมกัน ตัดแผ่นแบ่งออกเป็น 4 เส้น แล้วจับแผ่นแบ่งมารวมกัน หรือสานเป็นรูปคล้ายโบว์ จากนั้นนำไปทอดแล้วเคลือบน้ำตาล หาทานได้ที่กุฎีจีนเท่านั้น ซึ่งเป็นขนมที่ผสมผสานสัญชาติโปรตุเกส ไทย และจีนได้อย่างลงตัว (มิวเซียมไทยแลนด์, 2560)

9. ขนมก้วยตัด หรือขนมพายสับประรด ขนมอบดั้งเดิมจากโปรตุเกสที่มีส่วนผสมของแป้งสาลีน้ำมันพืช น้ำเปล่า เนย เกลือ และสับประรดกวน มีที่มาจากถิ่นวัฒนธรรมชิโนโปรตุกีส เช่น สิงคโปร์ มะละกา ปีนัง และภูเก็ต เป็นต้น ซึ่งชุมชนกุฎีจีนได้รับอิทธิพลดังกล่าว และได้ปรับปรุงสูตรจากการอบขนมเป็นการทอด โดยร้านป่าอำพรณ (คุณอำพรณ นิมะเชียง) เจ้าของบ้านแหล่งรวมขนมหลากหลายชนิดอันเป็นอัตลักษณ์ในวัฒนธรรมโปรตุเกสของชาวกุฎีจีน ทั้งขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมหน้าवल กุดสลั่ง ครองแครง กรอบเค็ม และก้วยตัด (คณะกรรมการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว สภานิติบัญญัติแห่งชาติ, 2560)

10. สัพแหยก เมื่อนี้ผู้คนในชุมชนออกเสียง 2 รูปแบบ คือ สับ-พะ-แยก และ สับ-พะ-แหยก โดยมีความเป็นมาจากชาวโปรตุเกสผู้เป็นเจ้าของตำรับ สัพแหยกอาจมีที่มาจากคำว่า Subject ที่แปลว่าผู้ได้บังคับบัญชาในภาษาอังกฤษ จึงกลายมาเป็นสัพแหยกในปัจจุบัน จุดเด่นของสัพแหยกนั้นอยู่ตรงส่วนผสมของเนื้อสัตว์ และเครื่องเทศหลากชนิดที่เป็นส่วนผสมพื้นฐานของอาหารตะวันตก ให้รสชาติคล้ายกับไส้ของกะหรี่ปั๊บ แต่มีรสสัมผัสแตกต่างกันในรายละเอียด สามารถใช้ทานคู่กับขนมปังก็ได้ กินกับข้าวก็ได้ หรือหากมีวาระพิเศษอาจนำแป้งกระทงทองมารองใส่ไส้สัพแหยก จัดเสิร์ฟเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย โดยสูตรดั้งเดิมนิยมใช้เนื้อวัวผัดกับเครื่องแกง ปูรกรสให้มีรสชาติออกจัดจ้านด้วย

น้ำส้มสายชู น้ำตาล น้ำปลา ผัดจนแห้งแล้วจึงใส่มันฝรั่งต้มหั่นชิ้นเล็ก ๆ แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เนื้อไก่หรือเนื้อหมู (ปีนอนงค์ ปานชื่น, 2560)

จากการรวบรวมมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนกุฎีจีน จึงสามารถสรุปได้ว่าชุมชนกุฎีจีนมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน ตั้งแต่ในสมัยกรุงศรีอยุธยา กรุงธนบุรี กรุงรัตนโกสินทร์ และสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ทำให้มีมรดกทางวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดรุ่นสู่รุ่น จากอดีตมาจนถึงปัจจุบัน และโดยเฉพาะอย่างยิ่งมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่ถือได้ว่าเป็นจุดเด่นของชุมชน ทำให้มีอาหารมากมายทั้งคาวหวานที่ได้รับอิทธิพลจากชาวโปรตุเกส ชาวจีน รวมถึงอาหารไทยราชสำนัก ที่ได้รับการผสมผสานกันอย่างลงตัว ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ มนชนก จุลสิกษี (2561, น.234-248) ที่ได้ดำเนินการกำหนดตำแหน่งกลยุทธ์การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนกุฎีจีนว่าควรใช้กลยุทธ์แบบการแข่งขัน (Competitive Strategies) ในด้านของวัฒนธรรมอาหารในชุมชนกุฎีจีน เนื่องจากเป็นจุดแข็งของชุมชน และยังมีปัจจัยการส่งเสริมจากภายนอก ซึ่งเป็นโอกาสที่ได้รับการสนับสนุนจากทางภาครัฐ และภาคเอกชน ดังนั้นจึงเห็นได้ว่าชุมชนมีศักยภาพในการเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร แต่ในส่วนของการทำงานให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ประสบความสำเร็จ และสามารถสร้างแรงจูงใจทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้นั้นจะต้องขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ ดังจะปรากฏในหัวข้อการอภิปรายผล

การอภิปรายผล

จากการศึกษาด้านการสร้างแรงจูงใจ แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนกุฎีจีนแล้ว สะท้อนให้เห็นว่าชุมชนกุฎีจีนเองมีศักยภาพ และความพร้อมในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในชุมชน ทั้งนี้เพื่อความสอดคล้องกับแนวคิดด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้ศึกษาจึงได้ดำเนินการสรุปแนวทางในการพัฒนาและสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนกุฎีจีน เพื่อให้เกิด

ความยั่งยืน โดยสอดคล้องกับทฤษฎีของ บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา และเพ็ญศิริ ศรีคำภา (2557) ตามมิติของการพัฒนาการท่องเที่ยว 3 มิติ ดังนี้

1. มิติด้านการสร้างความปลอดภัยให้แก่นักท่องเที่ยว การที่จะทำให้นักท่องเที่ยวกลุ่มดังกล่าวเกิดความพึงพอใจได้จะต้องทำให้นักท่องเที่ยวปราศจากความกังวล โดยสามารถพักผ่อนหรือผ่อนคลายด้วยการรับประทานอาหาร และเครื่องดื่มระหว่างการท่องเที่ยว หลีกหนีจากบรรยากาศและอาหารที่สามารถรับประทานได้ในชีวิตประจำวัน ดังนั้นอาหารในชุมชนจะต้องคงความเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร และสะท้อนถึงความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนออกมาให้นักท่องเที่ยวได้เห็นอย่างชัดเจน รวมทั้งนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ต้องการข้อมูลในเชิงลึกที่จะได้ตีมูลค่ากับราคาแห่งอาหารอย่างแท้จริง ดังนั้นหากชุมชนสามารถทำให้นักท่องเที่ยวได้เห็นตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การผลิต และการจัดตกแต่ง รวมทั้งการบอกเล่าถึงประวัติความเป็นมาและเรื่องราวก่อนจะมาเป็นอาหารชนิดนั้น ๆ ได้ จะทำให้นักท่องเที่ยวในกลุ่มนี้เกิดความพึงพอใจเป็นอย่างมาก

2. มิติด้านการสร้างจิตสำนึกการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จำเป็นต้องสร้างจิตสำนึกการอนุรักษ์ดังกล่าวให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายภายในชุมชนกฏีจีน โดยการให้ความรู้ ความเข้าใจ และสร้างจิตสำนึกในการปกป้องรักษาทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสิ่งแวดล้อมโดยรวม เพื่อกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเชิงอาหารเดินทางเข้ามาในชุมชน เนื่องจากแรงจูงใจที่กล่าวในข้างต้นนั้น นักท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องการความรื่นรมย์ เพื่อที่จะเติมเต็มความสุขจากการได้รู้สึก ได้สัมผัส และได้รับประสบการณ์ในการกินอาหาร ดังนั้นการเข้ามารับประทานอาหารในชุมชน หรือการซื้อของฝากของที่ระลึกจากชุมชนอย่างเดียวย่อมไม่เพียงพอ นักท่องเที่ยวควรได้มีกิจกรรมร่วมกับทางชุมชน เพื่อเป็นการสร้างประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร และจะเป็นประโยชน์กับชุมชนในอนาคตจากพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารในด้านการแสดงออกถึงตัวตน เพราะนักท่องเที่ยวต้องการสร้างความแตกต่าง และความโดดเด่นที่ไม่เหมือนใครจากการได้รับประสบการณ์จากชุมชน ส่งผลให้นักท่องเที่ยวต้องการถ่ายทอดประสบการณ์ที่ตนเองได้รับผ่าน

ช่องทางต่าง ๆ และจะได้รับผลดีเป็นอย่างยิ่งหากเป็นรูปแบบออนไลน์ เพราะจะทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักได้รวดเร็วมากยิ่งขึ้น แต่ในทางกลับกันหากผู้คนในชุมชนขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ไม่มีข้อมูลองค์ความรู้ที่จะถ่ายทอดให้กับนักท่องเที่ยวกลุ่มดังกล่าว รวมทั้งสิ่งแวดล้อมโดยรวมต่าง ๆ ไม่อำนวยความสะดวกในการต้อนรับนักท่องเที่ยวก็อาจจะส่งผลในเชิงลบต่อชุมชนอย่างมากเช่นเดียวกัน

3. มิติด้านการสร้างควมามีส่วนร่วมในผลประโยชน์ให้แก่ชุมชนท้องถิ่น ชุมชนควรสะท้อนให้นักท่องเที่ยวได้เห็นว่าชุมชนเองได้รับผลประโยชน์จากการอนุรักษ์และหวงแหนทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนเอาไว้ มิใช่ขายทุนจากนอกชุมชนมาเป็นผู้กอบโกยผลประโยชน์ไป โดยชุมชนรับแต่ผลเสียเพียงอย่างเดียว ผู้ที่เป็นภาคีเครือข่ายประจำชุมชนหรือผู้ที่จะสามารถบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิต และวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชน ควรจะต้องเป็นสมาชิกในชุมชน โดยสะท้อนให้นักท่องเที่ยวได้เห็นถึงรากเหง้าของชุมชนผ่านความเป็นตัวตนของคนในชุมชนเอง และนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ต้องการที่จะมีส่วนร่วมกับชุมชนผ่านกิจกรรมด้านอาหาร หากทางชุมชนรังสรรค์กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวสามารถมีส่วนร่วมกับผู้คนในชุมชนได้จะทำให้ นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้มีความพึงพอใจเป็นอย่างมาก

กล่าวโดยสรุป คือ ในการสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่าน มิติทั้ง 3 ด้าน ด้านการสร้างควมามีส่วนร่วมแก่นักท่องเที่ยว ด้านการสร้างจิตสำนึกการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และด้านการสร้างความมีส่วนร่วมในผลประโยชน์ให้แก่ชุมชนท้องถิ่น ทั้ง 3 ด้านนี้ ถือเป็นแนวทางปฏิบัติที่ไม่ได้ยากจนเกินไป หากคนในชุมชนร่วมแรงร่วมใจ และพร้อมที่จะผลักดันให้ชุมชนเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยจะต้องเริ่มจากการประชุมร่วมกัน เพื่อทำความเข้าใจระหว่างผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อทำความเข้าใจถึงผลประโยชน์ที่ทางชุมชนจะได้รับ และผลเสียที่อาจจะเกิดขึ้นในอนาคต เพื่อเป็นการร่วมรับรู้ ร่วมพัฒนา และร่วมแก้ไข

บทสรุป

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการท่องเที่ยวที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน โดยการท่องเที่ยวในรูปแบบดังกล่าวมีอาหารเป็นสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวต้องการที่จะเข้าไปสัมผัสถึงวิถีชีวิต และวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของแหล่งท่องเที่ยวหรือชุมชนต่าง ๆ โดยเน้นไปที่ประสบการณ์ที่จะได้รับ ไม่ได้เน้นไปที่การรับประทานเพื่ออิ่มท้องอย่างเดียว แต่ต้องการเข้าไปเรียนรู้ทั้งด้านวัฒนธรรม สังคม และวิถีชีวิตผ่านอาหาร โดยแรงจูงใจที่จะทำให้ให้นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้เกิดความต้องการในการเดินทางท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวจะต้องได้รับความรื่นรมย์จากประสบการณ์ในการรับประทานอาหาร สามารถเรียนรู้จากรากเหง้าของอาหารในพื้นที่ต่าง ๆ ที่แตกต่างออกไปจากชีวิตประจำวัน รวมทั้งนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ยังต้องการที่จะแสดงออกถึงตัวตน และประสบการณ์ที่ตนเองได้รับจากแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ โดยชุมชนภูเก็วจีนเป็นชุมชนมีสิ่งดึงดูดใจหลายอย่าง ทั้งประวัติศาสตร์ของชุมชน แหล่งท่องเที่ยวโดยรอบที่น่าสนใจ มรดกทางวัฒนธรรมอาหารทั้งคาวหวาน ซึ่งเป็นสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว และมีศักยภาพในการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารได้เป็นอย่างดี แต่ต้องได้รับความร่วมมือจากผู้คนในชุมชนในการร่วมอนุรักษ์ สืบทอด และกระตุ้นให้เกิดความหวงแหนในมรดกทางวัฒนธรรมที่ชุมชนของตนเองมีอยู่ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในชุมชน และในขณะเดียวกันคนในชุมชนก็ควรมีส่วนร่วมในผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นจากการท่องเที่ยว โดยไม่เปิดโอกาสให้คนจากนอกชุมชนมาตักตวงผลประโยชน์หรือสร้างผลเสียให้กับชุมชน

เอกสารอ้างอิง

- กรมศิลปากร. (2560). *นานาสาระประวัติศาสตร์จากเอกสารต่างประเทศ* (พิมพ์ครั้งที่ 3). สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์.
- เกษศิริรินทร์ ผลธรรมपालิต. (2564). *บ้านสกุลทอง สำหรับโปรตุเกส จีน ไทย ที่สะท้อนพหุวัฒนธรรมของย่านกุ๊กจีน*. สืบค้น 3 เมษายน 2565. จาก www.sarakadeelite.com/brand-story/baan-sakulthong-portuguese-siam-recipe/
- ชนิษฐา สกุลทอง. (เจ้าของร้านอาหารสยาม-โปรตุเกส บ้านสกุลทอง ชุมชนกุ๊กจีน). สัมภาษณ์, 17 พฤษภาคม 2564.
- คณะกรรมการการศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว
สถานิติบัญญัติแห่งชาติ. (2560). *รายงานการจัดมทกรรม 6 ชุมชน
ย่านกะดีจีน 3 ศาสนา 4 ความเชื่อ เกื้อหนุนกันสู่สันติสุข*.
สถานิติบัญญัติแห่งชาติ.
- สถาบันอยุธยาศึกษา. งานวิชาการ. (2564). *เหงาหงอด: ซุปผาหรั่ง
ในสำหรับเครื่องคาวชาวกรุงศรีฯ*. สืบค้น 2 เมษายน 2564. จาก
<https://www.facebook.com/1497152407247448/posts/2490941521201860/>
- จุฬาลักษณ์ จารุจุฑารัตน์ และวงศ์ทอง เขียนวงศ์. (2560). การพัฒนารูปแบบ
บรรจุภัณฑ์ขนมฝรั่งกุ๊กจีนด้วยการประยุกต์เอกลักษณ์ของชุมชนแขวง
กัลยาณ เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร. *วารสารนเทศ*, 16(1), 77-85.
- ญาณภา บุญประกอบ สิริพร เขตเจนการ โยธิน แสงวงดี และจักรวาล วงศ์มณี.
(2560). อาหารพื้นถิ่นกับ กลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยว
เชิงสร้างสรรค์: กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท.
ว.วิทยาลัยดุสิตธานี, 11(พิเศษ), 93-108.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา และเพ็ญศิริ ศรีคำภา. (2557). *การพัฒนาการท่องเที่ยว
อย่างยั่งยืน. ธรรมสาร*.

- เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความได้เปรียบของประเทศไทย. *ว.วิชาการสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย*, 24(1), 103-116.
- ประวีร์ สกุลทอง. (ทนายทຸ່ນที่ 5 ของตระกูลสกุลทอง เจ้าของร้านอาหารสยาม-โปรตุเกส บ้านสกุลทอง ชุมชนกุฎีจีน). สัมภาษณ์, 17 พฤษภาคม 2564.
- ปิ่นอนงค์ ปานชื่น. (2560). *เปิดลຸ່มรับโปรตุเกส-ไทย*. สืบค้น 30 มีนาคม 2565. จาก <https://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/738059>
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ทຸ່นผู้หญิง. (2554). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ทຸ່นผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์* (พิมพ์ครั้งที่ 10). สถาพรบุ๊คส์.
- ภานุวัฒน์ รักดีอักษร. (2555). ทฤษฎีแรงจูงใจการท่องเที่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร. *ว.วิทยาการจัตการ*, 29(2), 129-148.
- มนชนก จุลสิขี. (2561). *กลยุทธ์การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ชุมชนกุฎีจีน*. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติด้านวิทยาการจัตการ ประจำปี 2561 ครั้งที่ 2 (น.234-248). มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- มิวเซียมไทยแลนด์. (2560) *ลຸ່มรับลຸ່มรับอาหารสยาม-โปรตุเกส ชุมชนกุฎีจีน*. สืบค้น 23 มีนาคม 2565. จาก <https://www.museumthailand.com/th/346/webboard/topic/ลຸ່มรับลຸ່มรับอาหารสยาม-โปรตุเกส-ชุมชนกุฎีจีน/>
- เมืองภูมิ หาญสิริเพชร. (2561). *เนื้อแฮมโม - Lombo de Porco à Alentejana อาหารในชุมชนฝรั่งกุฎีจีน*. สืบค้น 21 มีนาคม 2565. จาก <https://www.facebook.com/gugonglady/posts/1424788260931084>
- มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. สำนักศิลปะและวัฒนธรรม. (2550). *การศึกษาค้นคว้าความรู้และแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนย่านกุฎีจีนและพื้นที่เกี่ยวเนื่อง เขตธนบุรี* (รายงานผลการวิจัย). มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน). (2559). *การท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. บริษัทโคคอน แอนด์โค.

- Cohen, E. (1972). Toward a sociology of international tourism. *Social Research*, 39(1), 164-182.
- Hall, M.C. (2003). *Food Tourism Around the World*. Management and markets. Retrieved from http://shora.tabriz.ir/Uploads/83/cms/user/File/657/E_Book/Tourism/Food%20Tourism.pdf.
- Lowenberg, M. E. (1970). Socio-cultural basis of food habits. *Food Technology*, 24(1), 27-32.
- Shalini, D. & Duggal, S. (2015). A review on food tourism quality and its associated forms around the world. *African Journal of Hospitality, Tourism and leisure*, 4(2), 1-12.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- World Tourism Organization. (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid, Spain.