

การอนุรักษ์และถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกส: กรณีศึกษาชุมชนกู๊จีน
เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร
Conservation and Inherited Portuguese Cuisine Wisdom:
A Case Study of Kudi Chin Community Thonburi District, Bangkok

บุษกร สุทธิประภา^{1,*} ศศิอาภา บุญคง¹ และ ช่ายทอง ชุนหสุวรรณ¹
Bussakorn Suttiaprapa^{1,*}, Sasiapa Boonkong¹ and Khaithong Chunsasuwana¹

¹ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี กรุงเทพฯ 10600

¹ Program in Home Economics, Faculty of Science and Technology, Dhonburi Rajabhat University, Bangkok 10600

รับเรื่อง: 12 มกราคม 2567 Received: 12 January 2024

ปรับแก้ไข: 14 กุมภาพันธ์ 2567 Revised: 14 February 2024

รับตีพิมพ์: 23 กุมภาพันธ์ 2567 Accepted: 23 February 2024

* Corresponding author: s.bussakorn@gmail.com

บทคัดย่อ

ความเป็นมาและวัตถุประสงค์: ชุมชนกู๊จีนตั้งอยู่ในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร จัดเป็นชุมชนพหุวัฒนธรรม มีภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกสอยู่ในวิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชน การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดของอาหารโปรตุเกส และแนวทางในการถ่ายทอดองค์ความรู้และอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกสภายในชุมชนกู๊จีน

วิธีดำเนินการวิจัย: กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยครั้งนี้ มีจำนวน 10 คน ได้แก่ ผู้ที่สืบเชื้อสายของชาวโปรตุเกส ผู้นำชุมชน ชาวชุมชน และผู้รู้ด้านอาหารโปรตุเกส เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ ประเภทของอาหารตามวัฒนธรรมโปรตุเกสร่วมกับการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหารโปรตุเกสผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยวิธีต่าง ๆ

ผลการวิจัย: ชนิดของอาหารโปรตุเกสที่พบในชุมชนกู๊จีน จำนวน 14 ชนิด ได้แก่ ต้มมะฝ่ำ ต้มเค็มโปรตุเกส เนื้อชาโมล หมอบมันฝรั่ง เจ้าเจา ขนมจีนแกงไก่คั่ว สัพแยก ยาหวาน ยาใหญ่ หมูฝอยผัดกากหมู ขนมฝรั่งกู๊จีน ขนมกุสรัง ขนมกวยตัส และขนมหน้านวล เป็นอาหารที่ยังคงมีอยู่ในครัวเรือน บางส่วนได้มีการประกอบเชิงพาณิชย์ และมีความเชื่อมโยงระหว่างอาหาร ความเชื่อ ศาสนา และประเพณี โดยมีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่มีในปัจจุบัน มีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกสในชุมชนกู๊จีนผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้จากคนในครอบครัว ผ่านระบบผู้สูงอายุและเครือข่าย รวมทั้งการนำความรู้และทักษะที่ได้รับมาประกอบอาชีพภายในชุมชน

สรุป: การเปลี่ยนแปลงทางสังคมพหุวัฒนธรรมทำให้เกิดการผสมผสานของวัฒนธรรมอาหารในชุมชน และส่งผลให้อาหารโปรตุเกสในชุมชนมีการปรับเปลี่ยน และมีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีการนำอาหารโปรตุเกสที่เป็นที่รู้จักมาผลิตและจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์ เกิดเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน และควรจัดทำฐานข้อมูลตำรับอาหารเพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาและสานต่อองค์ความรู้ด้านอาหารโปรตุเกสให้คงอยู่ต่อไป

คำสำคัญ: อาหารโปรตุเกส, การถ่ายทอด, ภูมิปัญญา, ชุมชนพหุวัฒนธรรม

ABSTRACT

Background and Objective: The Kudi Chin community is in the Thonburi district, Bangkok province. This area is a multicultural community. There is Portuguese food wisdom in the way of life in the community. This study aims to study types of Portuguese food and guidelines for transferring knowledge and preserving Portuguese food wisdom in Kudi Chin community.

Methodology: The group of key informants in this research consisted of 10 people, including people of Portuguese descent, community leaders, community members, and knowledge of Portuguese food. Data were collected using a questionnaire about together with in-depth interviews to study ways of transmitting and preserving Portuguese food wisdom.

Main Results: The results of the study found that there are 14 types of Portuguese food; Tom Mafa Tom, Khem Portuguese, Neua Salmo, Mu Op Manfarang, Jao Joa, Khanomjeen Kaeng Kai Khua, Sapayak, Yam Thawai, Yam Yai, Mufoi Phat Kak Mu, Khanom Farang Kudi Chin, Khanom Kussarang, Khanom Kuaitat, and Khanom Nanuan that food have been cooked in the household, some parts have been commercially assembled and found in the Kudi Chin community, and there is the link between food, beliefs, religion, and traditions, by applying current raw materials and equipment. Guidelines for transferring knowledge and preserving Portuguese food wisdom in the Kudi Chin community were found to be those who received the transmission were those who were born and grown in the community. Most of them received the knowledge of Portuguese cooking from their family members through the elderly and kinship system. Able to use the knowledge and skills gained to pursue a career within the community.

Conclusions: Multicultural social change has led to a mix of food cultures in the community that creates a merge of food cultures in the community. As a result, Portuguese food in the community has changed, and apply of local raw materials. Well-known Portuguese food was produced and distributed commercially, creating a community identity. A database of recipes should be designed to pass on the wisdom of Portuguese food and continue the knowledge of Portuguese food.

Keywords: Portuguese food, inherited, conservation, multicultural community

บทนำ

ฝั่งธนบุรีเป็นย่านที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมประกอบด้วย 6 ชุมชน รวมเรียกว่า ย่านกุฎีจีน หรือ กะตี่จีน ซึ่งชุมชนทั้ง 6 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนวัดกัลยาณัม ชุมชนวัดประยูรวงศ์ ชุมชนโรงคราม ชุมชนบุปผาราม ชุมชนกุฎีขาว และชุมชนกุฎีจีน (BMA GIS Portal, 2019) โดยมี 3 ชุมชน ที่มีอัตลักษณ์เด่นชัดในด้านเชื้อชาติ ด้านการนับถือศาสนา ความเชื่อในลัทธิต่าง ๆ ได้แก่ 1) ชุมชนวัดกัลยาณัมหรือชุมชนชาวพุทธ มีความเชื่อด้านลัทธิขงจื้อเข้ามาเกี่ยวข้องเนื่องจากภายในชุมชนมีวัดกัลยาณมิตร 2) ชุมชนกุฎีขาวหรือชุมชนชาวมุสลิมภายในมีมัสยิดบางหลวง และ 3) ชุมชนกุฎีจีนหรือชุมชนชาวคริสต์บริเวณวัดซางตาครู้สซึ่งมีเชื้อสายเดิมจากชาวโปรตุเกส และมีศาลเจ้าเกียนอันเกงหรือศาลเจ้าแม่กวนอิมตั้งอยู่บริเวณชุมชน จึงเห็นได้ว่าชุมชนกุฎีจีน ถือเป็น 1 ใน 6 ชุมชนทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมในด้าน 3 ศาสนา ได้แก่ ศาสนาคริสต์ ศาสนาพุทธ และศาสนาอิสลาม และ 4 ความเชื่อ ได้แก่ พุทธเถรวาท พุทธมหายาน คริสต์ และอิสลาม และยังคงลักษณะสังคมแบบดั้งเดิมเป็นความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนกับศาสนา ซึ่งมีศูนย์กลางอยู่ที่โบสถ์ซางตาครู้ส และสภาพแวดล้อมยังประกอบไปด้วยชุมชนต่างศาสนาที่เกิดจากการรวมกันของคนที่มีเชื้อชาติ ศาสนา ความเชื่อที่แตกต่างกัน และอพยพมาตั้งรกรากในย่านเดียวกัน อันเป็นลักษณะของการเกิดพหุวัฒนธรรมของชุมชน (Khanjanusthith *et al.*, 2004) สภาพโดยทั่วไปของชุมชนทั้ง 3 ชุมชน มีความคล้ายคลึงกัน คือ เป็นชุมชนเมือง สภาพบ้านเรือน ที่พักอาศัยหนาแน่น เป็นชุมชนที่มีพื้นที่บางส่วนติดกับแม่น้ำลำคลอง จากการสังเคราะห์กระบวนการสร้างความเข้มแข็งของทั้ง 3 ชุมชน พบว่า การสร้างองค์ความรู้ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับชุมชนอื่นได้ตามความเหมาะสมกับลักษณะทาง

กายภาพของชุมชนนั้น ๆ เพื่อเป็นแนวทางการสร้างความเข้มแข็งของชุมชน (Luckthong, 2015)

ในชุมชนกุฎีจีนนอกจากจะมีชาวไทย จีน ญวนอาศัยอยู่ ยังมีผู้สืบเชื้อสายของชาวโปรตุเกสอาศัยร่วมอยู่ด้วย จึงเกิดการแต่งงานระหว่างเชื้อชาติและผสมผสานวัฒนธรรมระหว่างกันไปมา เป็นที่มาของชาวยุโรปโปรตุเกส และก่อให้เกิดวัฒนธรรมอาหารโปรตุเกส โดยลักษณะของอาหารโปรตุเกสส่วนใหญ่มีกรรมวิธีการปรุงแบบเรียบง่าย เน้นการดึงรสชาติโดยใช้เกลือ อาหารโปรตุเกสจึงมีรสเค็ม มีเครื่องเทศพื้นฐาน คือ น้ำมันมะกอก หอมใหญ่ และใบกระวาน มีอาหารเย็นจัดเป็นมื้อที่สำคัญและยาวนาน ประกอบด้วย 3 คอร์สหลัก คือ เริ่มด้วยซุปรับประทานคู่กับขนมปัง ต่อด้วยอาหารหลักประเภทปลา อาหารทะเล เนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่ กินคู่กับผักสลัด ข้าว หรือมันฝรั่ง ตามมาด้วยของหวาน และปิดท้ายด้วยการดื่มกาแฟ เมื่อเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารในรูปแบบใหม่ ๆ ของการประกอบอาหารโปรตุเกส จึงอาจมีการปรับใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายภายในชุมชน และปรุงรสเพิ่มด้วยน้ำตาล น้ำตาลปี๊บ และซีอิ๊ว เพื่อให้รสชาติถูกปาก ซึ่งการปรุงอาหารโปรตุเกสเดิมนั้นใช้เพียงเกลือและไม่ใส่น้ำตาลในอาหารคาว ดังนั้น การผสมผสานวัตถุดิบและรสชาติใหม่ ๆ ลงในอาหารโปรตุเกสของแม่ครัวในชุมชนกุฎีจีน จึงทำให้เกิดอาหารจานใหม่ที่มีรสชาติและมีชื่อเรียกแปลกหูเป็นเอกลักษณ์ เช่น ต้มมะฝาด แกงเหงาหงอด เนื้อซัลโม สัฟแยก และขนมจีนไก่คั่ว (Museum Thailand, n.d.) สอดคล้องกับงานวิจัยที่พบว่า บริเวณที่บุตรหลานโปรตุเกสอาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานครก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเรื่องอาหารเนื่องจากการเคลื่อนย้ายพืช ผัก ผลไม้ระหว่างยุโรปกับเอเชีย มีพืชบางชนิด เช่น มะเขือเทศ กาแฟ พริก มะละกอ ฝรั่ง สับปะรด น้อยหน่า และส้ม เป็นพืชที่นำเข้ามาโดยชาวโปรตุเกส รวมถึงอาหารหวาน เช่น ฝอยทอง และขนมฝรั่งกุฎีจีน (Nanrum, 2016)

จากการเปลี่ยนแปลงบริบทของสังคมไทยในปัจจุบันทำให้เกิดภาวะทางความหลากหลายของวัฒนธรรมจากความเป็นสังคมเมือง การรับวัฒนธรรมและเทคโนโลยีผ่านสื่อสังคมออนไลน์ รวมถึงวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลง จึงทำให้เกิดปรากฏการณ์การเลียนแบบพฤติกรรมการบริโภคของชาวต่างชาติ ซึ่งทำให้วัฒนธรรมดั้งเดิมสูญหายไป คณะผู้วิจัยได้เห็นความสำคัญของการอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาอาหารจึงได้ทำการศึกษาชนิดของอาหารโปรตุเกส และแนวทางในการถ่ายทอดองค์ความรู้และอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกสในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน เพื่อก่อให้เกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนเพื่อสามารถนำไปพัฒนาและต่อยอดการนำไปใช้ประโยชน์ อันจะก่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป

อุปกรณ์และวิธีการ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ทำการศึกษาในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน ถนนเทศบาลสาย 1 แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ช่วงเดือนตุลาคม พ.ศ. 2560 ถึง มีนาคม พ.ศ. 2562 ซึ่งมีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินงาน ดังนี้

ผู้ให้ข้อมูลหลัก

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้มีจำนวนทั้งสิ้น 10 คน ประกอบด้วย ผู้ที่สืบเชื้อสายของชาวโปรตุเกส จำนวน 2 คน ประธานชุมชน 1 คน ผู้มีความรู้ด้านอาหารโปรตุเกสซึ่งเป็นผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายที่อาศัยอยู่ในชุมชนแต่ดั้งเดิม 2 คน และประชาชนในชุมชนหรือผู้ที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 5 คน ใช้วิธีการเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักแบบเจาะจงในการตอบแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interviews)

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การเลือกกลุ่มตัวอย่างนี้เป็นการสุ่มตัวอย่างแบบอ้างอิงด้วยบุคคลและผู้เชี่ยวชาญ (Snowball sampling) (Naderifar *et al.*, 2017) โดยเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1) แบบสอบถาม และ 2) แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ดังรายละเอียด ต่อไปนี้

แบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ข้อมูลทั่วไป และประเภทของอาหารตามวัฒนธรรมโปรตุเกส ประกอบด้วย ประเภทของอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในวันสำคัญ ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร และการถ่ายทอดภูมิปัญญา

แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง ประกอบด้วย ความแตกต่างระหว่างอาหารโปรตุเกสและอาหารไทย รูปแบบและพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามชีวิตประจำวันหรือวันสำคัญทางศาสนา และความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล แบ่งเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้ 1) การพัฒนาแบบสอบถาม เพื่อศึกษาชนิดของอาหารโปรตุเกสในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน จากการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วพัฒนาเป็นแบบสอบถามร่วมกับการสัมภาษณ์จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants; KI) โดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง และ 2) การศึกษาแนวทางในการถ่ายทอดองค์ความรู้และอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกสในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน จากผู้ที่สืบเชื้อสายของชาวโปรตุเกส 2 คน ประธานชุมชน 1 คน ผู้มีความรู้ด้านอาหารโปรตุเกสซึ่งเป็นผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายที่อาศัยอยู่ในชุมชนแต่ดั้งเดิม 2 คน และประชาชนในชุมชนหรือผู้ที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 5 คน ซึ่งเป็นผู้ประกอบการ และผู้ที่มีความรู้ด้านอาหารโปรตุเกสที่อาศัยอยู่ภายในชุมชนกุฎีจีน เพื่อจัดทำตำรับอาหาร โดยนำข้อมูลจากแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์มาประกอบกันเพื่อเป็นแนวทางในการนำเสนอผลการวิจัย

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Content analysis) วิเคราะห์เนื้อหา และความสอดคล้องของเนื้อหาหลักที่ตรงกัน (Common themes) โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคำร้อยละ จากนั้นนำข้อมูลจากแบบสอบถามร่วมกับการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์มานำเสนอผลการวิจัยแบบเชิงพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical description)

ผลการทดลองและวิจารณ์

ชนิดของอาหารโปรตุเกสในพื้นที่ชุมชนกุฎีจีน

ชุมชนกุฎีจีนเป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีความต่างด้านความเชื่อ ประเพณี ศาสนา และวัฒนธรรม เนื่องจากมีความแตกต่างทางด้านเชื้อชาติของชาวไทยพุทธ ชาวไทยมุสลิม ชาวจีน ชาวญวน และชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ซึ่งเกิดจากการเคลื่อนย้ายของประชากรในสมัยของสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ภายในชุมชนยังมีการสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน ซึ่งมีมาตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลายและได้กลายมาเป็นเอกลักษณ์ตามชื่อของชุมชน จากการศึกษาชนิดของอาหารโปรตุเกส จากผู้ที่มีเชื้อสายโปรตุเกส ผ่านกระบวนการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่า อาหารโปรตุเกสที่พบในชุมชนกุฎีจีน เป็นอาหารที่บางชนิดมีชื่อเสียงแพร่หลายเป็นที่รู้จักและประกอบเพื่อการค้า หรือบางชนิดมีการทำรับประทานภายในครัวเรือนแต่ดั้งเดิม อาจมีความคล้ายคลึงกับอาหารทั่วไป และเป็นอาหารที่ยังสามารถพบได้ภายในชุมชน จำนวน 14 ชนิด จากการสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ให้ข้อมูลซึ่งเป็นผู้สืบเชื้อสายโปรตุเกสพบว่า ชนิดของอาหารโปรตุเกสมีความเชื่อมโยงกันระหว่างอาหารกับงานประเพณี และความเชื่อที่มีต่ออาหาร เช่น ความเชื่อทางศาสนาคริสต์ ปัจจุบันอาหารโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม มีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและหาได้ง่าย ส่วนประกอบหลักที่พบในงานอาหาร ได้แก่ มันฝรั่ง และหอมใหญ่ เครื่องปรุงรสในปัจจุบันได้รสเค็มจาก

เกลือและน้ำปลา รสหวานจากน้ำตาลปีบและน้ำตาลทราย รสเปรี้ยวจากน้ำส้มสายชูและมะนาว รสเผ็ดได้จากพริกชี้ฟ้าเหลือง พริกชี้ฟ้าแดง และพริกชี้ฟ้าแห้ง มีการเพิ่มสีในอาหารด้วยสีอิ้วดำ และเพิ่มกลิ่นรสโดยใช้สมุนไพรและเครื่องเทศ เช่น ใบกระวาน ลูกผักชี ยี่ห่วย และผงขมิ้น ซึ่งแต่เดิมนั้นอาหารโปรตุเกสไม่มีรสหวาน มีเพียงการใช้เกลือและพริกไทยเท่านั้น ดังนั้น รสชาติอาหารโปรตุเกสในชุมชนกุฎีจีนจึงออกรสเค็ม หวาน และเปรี้ยว ซึ่งเป็นลักษณะของอาหารไทยและจีนประยุกต์มากกว่าที่จะเป็นรสเค็มซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารโปรตุเกส โดยเป็นผลสืบเนื่องจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม และการเคลื่อนย้ายของประชากรจากภายนอกชุมชน โดยอาหารโปรตุเกสที่พบได้ในชุมชนกุฎีจีน และยังคงมีการประกอบอยู่ในช่วงเทศกาลหรือวันสำคัญทางศาสนาคริสต์ ได้แก่

ต้มมะฝ่ำ หรือต้มมะฝาด (Tom Mafa; soup) เป็นชื่อที่เรียกในชุมชน จัดเป็นอาหารประเภทต้ม และเป็นอาหารประจำบ้านที่มีการเคี้ยวค้างคืนจนเปื่อยและมีลักษณะใกล้เคียงกับ Cozido à Portuguesa สันนิษฐานว่า ต้มมะฝ่ำเป็นชื่อที่เรียกแปลงมาจากชื่อลักษณะใกล้เคียงกับต้มจับฉ่ายของจีน คล้ายคลึงกับสตูว์ที่ชาวมะก้านิยมรับประทานในหน้าหนาว แตกต่างตรงที่มีเครื่องเทศลูกผักชี ยี่ห่วย ผงขมิ้น และพริกไทยป่นโขลกรวมกับรากผักชี หอมแดง กระเทียม และปรุงรสเปรี้ยวจากน้ำส้มสายชู ส่วนประกอบ ได้แก่ หัวไชเท้า กะหล่ำปลี กระบี่ ต้นหอม สันคอหมู หมูสามชั้น และสะโพกไก่ สลัดเรียงเป็นชั้นและราดด้วยเครื่องเทศที่โขลกละเอียด ปิดทับด้วยต้นหอมทั้งต้น ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ และน้ำส้มสายชู เดิมใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน แต่ปัจจุบันนิยมรับประทานในเทศกาลสำคัญที่ครอบครัวมารวมตัวกัน เช่น คริสต์มาส เนื่องจากมีวิธีทำที่เป็นการต้มที่ใช้ระยะเวลาในการประกอบอาหารนาน รสชาติของต้มมะฝ่ำมีความหวานจากผักและน้ำตาลปีบ และรสเปรี้ยวจากน้ำส้มสายชู โดยรสชาติหลักคือ เค็ม หวาน และเปรี้ยว นิยมรับประทานพร้อมกับข้าวสวย (Figure 1A)

ต้มเค็มโปรตุเกส (Tom Khem Portuguese; soup) มีลักษณะใกล้เคียงกับสตูว์ เนื่องจากการต้ม/เคี่ยวเพื่อให้เนื้อสัตว์เปื่อย ส่วนประกอบ ได้แก่ เนื้อเอ็น น่องเคล้าเกลือ พริกไทย ซิอิ้วดำสำหรับเพิ่มสี ทอดพอหอม และเนื้อเกรียมพอประมาณไม่แห้งจนเกินไป เพื่อให้ไม่ให้น้ำในเนื้อออกมา ละลายน้ำตาลปีบ น้ำปลา เคียวพอนิด เติมน้ำมันเนื้อแล้วเคี่ยว เติมน้ำเปล่า นำมะเขือเทศและมันฝรั่งทอดให้มิกกลิ่นหอม เมื่อเนื้อเริ่มเปื่อยจึงนำผักทั้ง 2 ชนิด ลงไปเคี่ยว ต้มเค็มโปรตุเกสจะมีรสชาติเค็ม หวาน และได้รสเปรี้ยวจากมะเขือเทศ จัดเป็นอาหารประจำบ้านของชาวโปรตุเกสที่รับประทานควบคู่กับขนมปังหรือข้าวสวย ปัจจุบันได้มีการปรับเปลี่ยนโดยอาจใช้เนื้อหมูแทนเนื้อวัว (Figure 1B)

เนื้อซาโลหรือเนื้อซัลโม (Neua Salmo; a La Carte) เป็นชื่อที่เรียกในชุมชน มีลักษณะคล้ายเนื้ออบหรือตุ๋น โดยได้รับอิทธิพลมาจากอาหารโปรตุเกสคือ Lombo de Porco à Alentejana ซึ่งเป็นสันในหมู แต่ของชุมชนภูฏานเดิมใช้เนื้อวัว โดยนำเนื้อวัวส่วนเอ็นน่องใช้เหล็กแหลมแทงตามเส้นของเนื้อให้ทะลุ แล้วนำมันหมูแข็งหั่นเป็นแท่งยาวยัดใส่ในเนื้อที่ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย นำไปทอดด้วยเนย ใส่เครื่องเทศคือพริกไทย กานพลู และลูกจันทน์ ให้เนื้อสุก ระบุ แต่ไม่แห้ง และนำน้ำจากเนื้อมาเคี่ยวเป็นซอสสำหรับราดเนื้อรับประทานคู่กับผักลวก เช่น แครอท ถั่วลันเตา มันฝรั่ง และขนมปัง ให้รสชาติเค็มและหวาน ปัจจุบันมีการปรับมาเป็นเนื้อหมูแทนเนื้อวัว จัดเป็นอาหารที่ทำรับประทานในวันขึ้นปีใหม่ (Figure 1C)

หมูอบมันฝรั่ง (Mu Op Manfarang; a La Carte) มีลักษณะคล้ายต้มเค็มโปรตุเกส แต่ไม่ได้นำไปทอด และใช้ส่วนของสันคอหมู ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เพิ่มสีด้วยซิอิ้วดำ และนำไปต้มจนเนื้อนิ่ม เอ็นใสเป็นวุ้น จึงเติมมันฝรั่ง และใส่มันหมูเพื่อเพิ่มความมันเงา และปรุงรสอีกครั้งด้วยน้ำตาลทราย รสชาติหลักคือ รสเค็มและหวาน เป็นอาหารที่ทำสำหรับรับประทานประจำบ้าน สามารถรับประทานควบคู่กับขนมปังหรือข้าวสวย (Figure 1D)

เจ้าจา (Jao Joa; a La Carte) มีลักษณะและรสชาติใกล้เคียงกับผัดเปรี้ยวหวานของจีน แตกต่างกันตรงที่ใส่ผงขมิ้น ไม่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบ และใช้ผักกาดดองแทนสับปะรดและแตงกวา ส่วนประกอบ คือ กระเพาะหมู หอมแดง กระเทียม น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และผงขมิ้น ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำส้มสายชู และน้ำตาลทราย รสชาติเปรี้ยว หวาน และเค็ม เป็นอาหารที่ทำสำหรับรับประทานในบางบ้าน เนื่องจากการมีวิธีในขั้นตอนการเตรียมค่อนข้างใช้ระยะเวลานาน (Figure 1E)

ขนมจีนแกงไก่คั่ว (Khanomjeen Kaeng Kai Khua; a La Carte) มีลักษณะเป็นอาหารจานเดียว คล้ายกับขนมจีนน้ำยาแต่ใช้น้ำพริกแกงเผ็ดเป็นส่วนประกอบ มีความหวานมันจากกะทิ และเพิ่มรสเผ็ดด้วยพริกเหลืองผัดกะทิ สันนิษฐานว่าเส้นขนมจีนแทนเส้นสปาเกตตีในสปาเกตตีไวท์ซอส และพริกเหลืองผัดกะทิแทนมัสดาร์ตที่เป็นเครื่องปรุงรสของต่างประเทศ เนื่องจากในอดีตอาจหายาก เนื้อสัตว์ที่ใช้ คือ ไก่สับ เครื่องในไก่ และเลือด บางสูตรใส่หมูสับลงไปผสมด้วยเครื่องแกงเป็นแกงกะทิ ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา และน้ำตาลทราย เวลารับประทานโรยหน้าด้วยต้นหอม และผักชี รสชาติเค็มและหวาน มักทำในวันสำคัญทางศาสนาหรืองานเทศกาลของศาสนาคริสต์ เช่น งานฉลองพระแม่โถ่ทาส เดเมย์เซเด หรือเรียกว่าพระแม่ขนมจีน หรือวันแม่พระ 24 กันยายนของทุกปี หรือในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน (Figure 1F)

สัพแขกหรือสัพแขก (Sapayak; savory snacks) มีลักษณะเป็นอาหารว่าง หรือสามารถเป็นอาหารจานหลักได้ ส่วนประกอบ คือ หมูสับ มันฝรั่ง พริกชี้ฟ้าแดง หอมแดง กระเทียม และรากผักชี ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา และน้ำส้มสายชู มีลูกผักชี ยี่ห่วย และผงขมิ้น ซึ่งเป็นเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบ ลักษณะของสัพแขกจะมีความใกล้เคียงกับไส้กระหิพฟ์ สันนิษฐานได้ว่าอาจมีการผสมผสานวัฒนธรรมของอาหารอินเดีย รสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวาน รับประทานคู่กับขนมปัง ปัจจุบันสามารถนำมาใส่ในไส้กระทึงทอง (Figure 1G)

ยำทวาย (Yam Thawai; salad) มีลักษณะเป็นยำผักสด ในอดีตจะแยกผักผัดกับน้ำพริกแกงทีละชนิดแล้วค่อยจัดเสิร์ฟ แต่ปัจจุบันนำผักแต่ละชนิดลวกให้สุก แยกน้ำพริกผัดไว้สำหรับคลุก โรยหน้าด้วยหอมแดงและงาขาวคั่ว เครื่องแกงเป็นแกงกะทิที่มีเครื่องแกงเป็นน้ำพริกแกงคั่วคล้ายแกงเทโพ หรือใช้เครื่องแกงน้ำยาขนมจีนน้ำพริกหรือกะปิคั่ว โดยนำน้ำพริกแกงมาผัดกับกะทิและเนื้อปลาช่อนย่าง แต่ไม่ใส่ลูกผักชี ยี่หระ และกระชาย รสชาติหวาน เค็ม และเปรี้ยวตาม มักนิยมรับประทานยำทวายในเทศกาลมหาพรต (อดเนื้อ) สำหรับชาวคริสต์ถือเป็นเทศกาลในการสวดภาวนา ถือศีลอด โดยรับประทานอาหารเพียงมื้อเดียวตามอย่างพระเยซูที่ทรงปฏิบัติในระยะเวลา 40 วันก่อนวันอีสเตอร์ เริ่มในวันพุธรับเถ้า และจบลงในวันพฤหัสบดีศักดิ์สิทธิ์ก่อนพิธีบูชาขอบพระคุณตอนเย็น เพื่อเป็นการระลึกถึงพระคริสต์เจ้าก่อนวันที่พระเยซูฟื้นคืนชีพ (Figure 1H)

ยำใหญ่ (Yam Yai; salad) มีลักษณะน้ำยำเป็นเครื่องสดไม่ผ่านกระบวนการต้ม ให้รสเปรี้ยวจากมะนาว แต่เนื้อสัตว์มีการต้มให้สุกและฉีกเป็นเส้นในส่วนของการผัดฉีกเป็นเส้นเช่นเดียวกันและรับประทานสด ยกเว้น เห็ดหูหนูที่ต้องลวก ส่วนประกอบ คือ เต้าหู้เหลือง หมูสันคอ กุ้ง ไข่ ผักกาดหอม ตั้งโอ๋ ขึ้นฉ่าย เห็ดหูหนู แดงกวา และหัวไชเท้า ส่วนประกอบหลักของน้ำยำ ได้แก่ รากผักชี พริกชี้ฟ้าแดง กระเทียม น้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมะนาว และพริกไทย รสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวาน มีเป็นบางบ้านที่รับประทานในวันพระเพื่อละเว้นเนื้อสัตว์ใหญ่ (Figure 1I)

หมูฝอยผัดกากหมู (Mufoi Phat Kak Mu; processed food) เดิมใช้เนื้อวัวแดดเดียว แต่ปัจจุบันนิยมทำเป็นหมูฝอย โดยใช้หมูแดดเดียว กากหมู หอมเจียว กระเทียมเจียว และน้ำมันหมู กรรมวิธี คือ หมักหมูด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ และซีอิ๊วนำไปตากแดด แล้วปิ้งไฟให้หอม จากนั้น ทูบเป็นแผ่นบาง ๆ ฉีกเป็นเส้น แล้วนำหมูฝอยลงคั่วในน้ำมันให้

กรอบ ละลายน้ำตาลปีบ และน้ำเปล่าเล็กน้อย นำหมูฝอยกับกากหมูลงคนให้แห้ง รสชาติหวานและเค็ม ในอดีตใช้เนื้อแดดเดียว แต่ปัจจุบันคนนิยมรับประทานเนื้อหมูมากกว่าจึงปรับเปลี่ยนมาเป็นเนื้อหมูแทน จัดเป็นอาหารแปรรูปที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน (Figure 1J)

ขนมฝรั่งกุฎีจีน (Khanom Farang Kudi Chin; dessert) เป็นที่รู้จักแพร่หลาย และถือเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนนิยมทำเพื่อการค้ามากกว่าขนมกุสรังและขนมกวัดตัส เนื่องจากเป็นสินค้าที่ขึ้นชื่อของชุมชนกุฎีจีน โดยในอดีตจะทำในเทศกาลอีสเตอร์และเทศกาลทางศาสนา แต่ไม่โรยหน้าด้วยผลไม้อบแห้ง ส่วนประกอบหลัก คือ ไข่เป็ด น้ำตาลทราย และแป้งสาลี ปัจจุบันมีกรรมวิธีการทำ คือ การตีไข่กับน้ำตาลให้ขึ้นฟู ผสมกับแป้งสาลี ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารกันบูด จากนั้น นำมาหยอดใส่พิมพ์ โรยหน้าด้วยฟักเชื่อม ลูกเกด ลูกพลับ และน้ำตาลทราย เนื้อสัมผัสมีความกรอบนอกนุ่มใน เชื่อว่าเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมความเชื่อของจีน ให้ความหมายถึงความมั่งคั่ง ความมั่นคง และเจริญงอกงาม แต่การอบขนมยังคงใช้วิธีแบบโบราณไม่สามารถใช้เตาอบแก๊สหรือเตาอบไฟฟ้าแบบปัจจุบันได้ โดยใช้เตาแบบโบราณมีลักษณะการให้ความร้อนด้านบนและด้านล่าง และใช้ความร้อนจากถ่านและฟืน ปัจจุบันขนมฝรั่งกุฎีจีนนิยมซื้อเป็นของฝาก (Figure 1K)

ขนมกุสรัง (Khanom Kussarang; dessert) หรือขนมตรุษฝรั่ง เดิมจะทำเฉพาะช่วงเทศกาลคริสต์มาส จึงมีอีกชื่อ คือ ขนมโบว์ฝรั่ง จัดเป็นขนมดั้งเดิมของชาวโปรตุเกสเนื่องจากมีไข่เป็นส่วนผสม มีการทอดในน้ำมันแล้วเคลือบด้วยน้ำตาล ส่วนผสมเหมือนกับขนมฝรั่งกุฎีจีน แต่มีการเพิ่มเนย กลี้อ และน้ำ นำมานวดรวมกันแล้วตัดแผ่นแบ่งออกเป็น 4 เส้น จับแผ่นแบ่งมาสานทำเป็นรูปโบว์คริสต์มาส จึงนำไปทอดและเคลือบน้ำตาล คล้ายกับครองแครงกรอบหรือโรตีสกรอบของไทย ปัจจุบันมีขายในชุมชนสำหรับเป็นของฝาก (Figure 1L)

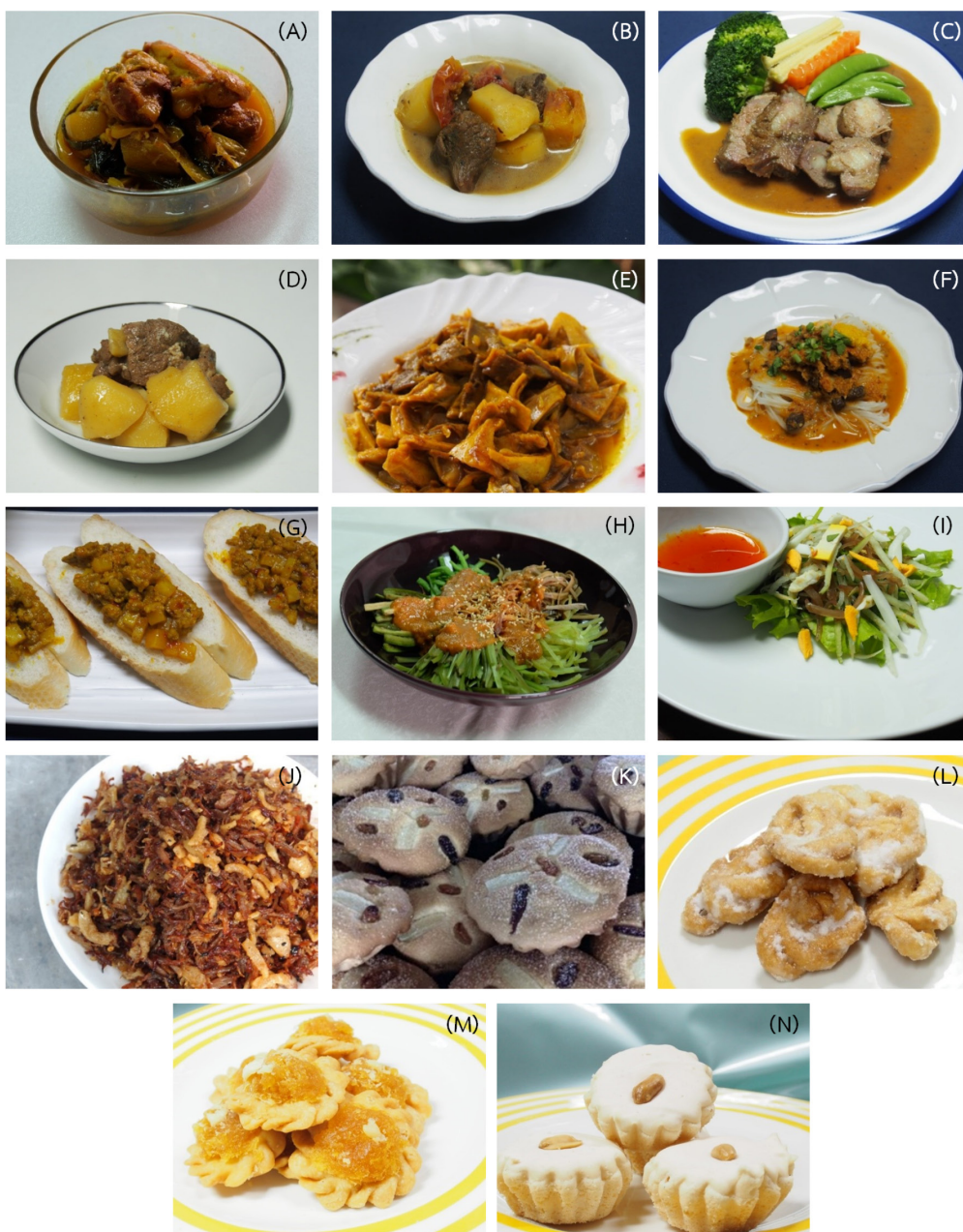


Figure 1 Portuguese food as soup: Tom Mafa (A) and Tom Khem Portuguese (B); a La Carte: Neua Salmo (C), Mu Op Manfarang (D), Jao Joa (E), and Khanomjeeen Kaeng Kai Khua (F); savory snacks: Sapayak (G); salad: Yam Thawai (H) and Yam Yai (I); processed food: Mufoi Phat Kak Mu (J); dessert: Khanom Farang Kudi Chin (K), Khanom Kussarang (L), Khanom Kuaitat (M), and Khanom Nanuan (N)

ขนมกล้วยดัส (Khanom Kuaitat; dessert) มีลักษณะคล้ายพายสับประรด ส่วนประกอบคือ แป้งสาลี เนย น้ำมันพืช และน้ำเปล่า ทำจากแป้งจืดเป็นฐานทอดกรอบ ใส่ไส้สับประรดด้านบนฐานแป้งสันนิษฐานว่าเป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมชิโนโปรตุเกส มาจากประเทศสิงคโปร์ ไม่ใช่ขนมดั้งเดิมในชุมชนกัวจิ๊น มีลักษณะคล้ายพายไส้สับประรด ปัจจุบันมีขายในชุมชนสำหรับเป็นของฝาก (Figure 1M)

ขนมหน้านวล (Khanom Nanuan; dessert) จัดเป็นขนมอีกชนิดหนึ่งของขนมโปรตุเกส ส่วนประกอบคือ ไข่ แป้งสาลี และน้ำตาลทราย โดยลักษณะที่ต้องมีสีเหลืองนวล ตัวขนมกรอบ ขนมหน้านวลในท้องตลาดจะทำเป็นรูปเรือ แต่ที่ชุมชนจะทำไส้พิมพ์ลักษณะเดียวกับพิมพ์ขนมฝรั่งกัวจิ๊น แต่หากขายตามท้องตลาดโดยทั่วไปจะทำรูปทรงคล้ายเรือ จึงทำให้เป็นที่รู้จักอีกชื่อว่า ขนมเรือ ปัจจุบันมีขายในชุมชนนิยมนำมาเป็นของฝาก (Figure 1N)

ผลการศึกษาความแตกต่างระหว่างอาหารโปรตุเกสและอาหารไทย สามารถแบ่งชนิดของอาหารโปรตุเกสตามประเภทของอาหารไทยเป็นประเภทต้ม/ซุ๊ป ประเภทอาหารจานเดียว ประเภทอาหารว่าง ประเภทยำ ประเภทอาหารหวาน และประเภทอาหารแปรรูป รายละเอียดดัง Table 1

อาหารโปรตุเกสที่พบในงานวิจัยมีลักษณะคล้ายคลึงกับอาหารโปรตุเกสสอดคล้องกับ Royal Thai Embassy, Lisbon (2012) ที่รับประทานโดยทั่วไปของชาวโปรตุเกส โดยได้รับอิทธิพลด้านอาหารจากแคว้นมาร์ อินเดีย แอฟริกา และแอฟริกาใต้ ประเภทอาหารประกอบด้วยซุ๊ป อาหารจานหลักซึ่งมีเนื้อสัตว์ประเภท ปลา เนื้อหมู เนื้อวัว และสัตว์ปีกเป็นส่วนประกอบ นอกจากนี้ ยังพบว่าโปรตุเกสเป็นประเทศที่บริโภคข้าวมากที่สุดคนในยุโรป และส่วนประกอบขนมไทยยังได้รับอิทธิพลโปรตุเกสซึ่งส่งต่อมาจากแคว้นมาร์ คือ น้ำตาล แป้ง และไข่ โดยลักษณะของอาหารโปรตุเกสในชุมชนกัวจิ๊นในปัจจุบันได้มีการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบเพื่อให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่น

ดังคำกล่าวของผู้ให้ข้อมูลหลักที่กล่าวว่า “ส่วนใหญ่วัตถุดิบก็หาที่มีในตลาดแถวนี้ บางทีก็ไปซื้อแถวตลาดนกระจอกที่เป็นตลาดเข้าบริเวณหน้าวัดกัลยาณมิตร แต่ขนมกัวจิ๊นก็ยังต้องใช้เตาแบบเก่าเพื่อให้ขนมมีลักษณะกรอบนอกนุ่มใน หากใช้เตาอบไฟฟ้าแบบสมัยใหม่จะไม่ได้ลักษณะนี้ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของตัวขนม” (KI-1, สัมภาษณ์) แต่ยังคงความเชื่อในการบริโภคอาหารโดยจะไม่รับประทานเนื้อสัตว์ใหญ่ตามเทศกาลหรือวันสำคัญทางศาสนา และวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปได้เพิ่มความเชื่อด้านการบริโภคเนื้อสัตว์ ซึ่งส่วนใหญ่อาหารโปรตุเกสในชุมชนบางประเภทใช้วัตถุดิบเป็นเนื้อวัว จึงมีการเปลี่ยนแปลงจากเนื้อวัวเป็นเนื้อหมู ดังคำบอกเล่าของผู้ให้ข้อมูลที่กล่าวว่า “ส่วนใหญ่คนในชุมชนนับถือศาสนาคริสต์ และมีโบสถ์ชาวตราดรัส ตั้งอยู่ในชุมชน มีกิจกรรมทางศาสนา โดยมีความเชื่อว่าจะไม่รับประทานเนื้อสัตว์ใหญ่ในเทศกาลมหาพรต (อดเนื้อ) แต่อาหารที่รับประทานจะเป็นอาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์ใหญ่เป็นส่วนประกอบ เช่น ยำทวาย” (KI-1, สัมภาษณ์) และ “เดี๋ยวนี้คนไม่ค่อยกินเนื้อวัว เพราะมีความเชื่อเลยต้องเปลี่ยนจากเนื้อวัวเป็นเนื้อหมู อย่างในต้มเค็มโปรตุเกส หรือเนื้อชาโมล ที่ปกติจะเป็นเนื้อวัวก็ต้องเปลี่ยนเป็นหมู” (KI-2, สัมภาษณ์) ทั้งนี้ประเด็นเรื่องการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบ การประกอบอาหารจากเดิมมาเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นของการวิจัยครั้งนี้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Odjai and Chitchang (2015) และ Malisuwan and Radenahmad (2021) ที่พบว่า การเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบทำอาหารคาวและหวานที่หาได้ในประเทศไทยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมและขนบธรรมเนียมประเพณีที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาสร้างสรรคเป็นเมนูใหม่ที่สอดคล้องกับบริบททางภูมิสังคม แต่ยังคงไว้ซึ่งภูมิปัญญาอันเป็นมรดกทางวัฒนธรรมเพื่อถ่ายทอดเทคนิคและวิธีการปรุงอาหาร การประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นการสื่อสารไปสู่คนรุ่นลูกหลาน

Table 1 Comparison of Thai food and Portuguese food in Kudi Chin community

Thai	Type of food	Unique of Portuguese food	Resemble food
	Portuguese		
Soup	- Tom Ma Fa	Mixed vegetables stewed with chicken and pork	Chinese vegetable stew
	- Tom Khem Portuguese	Braised beef with fish sauce, tomato, and potato	Beef stew
A La Carte	- Neua Salmo	Braised beef stew with lard	Roasted beef
	- Mu Ob Manfarang	Roasted pork with potato	Roasted pork
	- Jao Joa	Pork entrails and preserved vegetables	Thai sweet and sour sauce with pork
	- Khanomjeen Kaeng Kai Khua	Red curry with chicken and Thai rice noodles	Spaghetti white sauce
Savory snacks	- Sapayak	Stir-fried minced pork with potato and turmeric	Curry puff stuff
Salad	- Yam Thawai	Salad of shredded chicken and cooked vegetables	Swimming Rama or Satay
	- Yam Yai	Thai Chefs salad with fresh vegetables	Chef salad
Processed food	- Mufoi Phat Kak Mu	Stir-fried shredded pork with pork crackling	Fried shredded pork
Dessert	- Khanom Farang Kudi Chin	Spong cake with dried fruits	Vanilla spong cake
	- Khanom Kussarang	Christmastime biscuits	Crispy roti with sugar glaze
	- Khanom Kuaitat	Pineapple tart	Singapore pineapple tart
	- Khanom Nanuan	Boat biscuits	Choux paste

ส่วนประเด็นเรื่องความเชื่อในการบริโภคอาหาร ผลการวิจัยครั้งนี้สอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันกับ Tuptim *et al.* (2017) ที่พบว่า วัฒนธรรมการบริโภคข้าวทำให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างคนในจังหวัดพิษณุโลกในด้านความเชื่อเช่นเดียวกับชาวเวียดนามที่ถือว่าการรับประทานข้าวเหนียวในงานประเพณีสำคัญ จะทำให้เกิดความเหนียวแน่นตามลักษณะเด่นของข้าวเหนียว ในชีวิตประจำวัน เห็นได้ว่าภาษามืออิทธิพลต่อวิถีวัฒนธรรม เนื่องจากข้าวเหนียวมี่ลักษณะเป็นยาง

และเหนียวติดมือ จึงนำมาสู่การรับประทานในงานประเพณีแต่งงานและงานพิเศษต่าง ๆ เช่น ข้าวเหนียวแดงในงานแต่งงานจะทำให้บ่าวสาวรักกันดีในจังหวัดพิษณุโลก หรือทานแล้วจะโชคดีของคนเวียดนาม ซึ่งโดยปกติแล้วหากไม่มีงานประเพณีหรืองานพิเศษ วันธรรมดาจะรับประทานข้าวเจ้าในชีวิตประจำวัน และ Marcone *et al.* (2020) ที่พบว่า วัฒนธรรมมีอิทธิพลต่อนิสัยการรับประทานของบุคคลหรือกลุ่มคน สามารถกำหนดวิธีการรับประทานอาหารและความเชื่อเกี่ยวกับ

อาหาร ปัจจัยหลักที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการกิน ได้แก่ สภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจ สังคม และทางกายภาพ

จากการศึกษาในครั้งนี้ ได้ข้อค้นพบที่สำคัญ และสามารถสรุปได้ว่า ชุมชนชนกวิจิ้นเป็นชุมชน พหุวัฒนธรรมส่งผลให้มีรายการอาหารที่หลากหลาย แต่ยังคงรักษาไว้ซึ่งความเชื่อทางวัฒนธรรมอันดีงาม สอดคล้องกับ Reddy and van Dam (2020) ที่พบว่า ในประเทศสิงคโปร์มีนโยบายส่งเสริมให้เป็นประเทศที่มีแหล่งอาหารที่หลากหลายจากทั่วโลก โดยอาศัยการมีส่วนร่วมของวัฒนธรรมอาหาร เช่น อาหารเดือรอม ฎอน (มุสลิม) หรือเทศกาลตรุษจีน (จีน) ส่งผลให้เกิด การยอมรับความหลากหลายทางวัฒนธรรม เกิดการ บริโภคอาหารข้ามวัฒนธรรมจากการอพยพของกลุ่ม ชาตินั้ปัจจุบัณกำลังคมพหุวัฒนธรรม และสร้างความเป็น อัตลักษณ์ทางอาหารของประเทศสิงคโปร์

แนวทางในการถ่ายทอดองค์ความรู้และอนุรักษ์ ภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกสในพื้นที่ชุมชนกวิจิ้น

จากการสอบถามและสัมภาษณ์คนในชุมชน กวิจิ้น จำนวน 10 คน ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับอาหารโปรตุเกส พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 90) โดยมีอายุตั้งแต่ 51 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 80) นับถือศาสนาคริสต์ (ร้อยละ 70) เป็นผู้ที่เกิดและเติบโต อยู่ในชุมชนและอาศัยอยู่ในชุมชนมากกว่า 10 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 50) ได้รับความรู้ในการถ่ายทอดกรรมวิธีการ ทำอาหารโปรตุเกสจากคนในครอบครัว (ร้อยละ 80) คนในชุมชน (ร้อยละ 10) และเอกสาร หนังสือ หรือ ตำรา (ร้อยละ 10) ตามลำดับ ดัง Table 2

โดยแนวทางในการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหาร โปรตุเกสในพื้นที่ชุมชนกวิจิ้น ประกอบด้วย ผู้ถ่ายทอด ผู้ ได้รับการถ่ายทอด กระบวนการ และผลการถ่ายทอด ดังนี้

ผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกส คือ บุคคลที่มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำ อาหารโปรตุเกส ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงวัยในครอบครัวจากระบบเครือญาติ

ผู้ได้รับการถ่ายทอดอาหารโปรตุเกส ได้แก่ ลูกหลานซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากผู้สูงวัยในครอบครัว และนำไปสู่การประกอบอาหารโปรตุเกส หรือผู้ได้รับการถ่ายทอดจากการสมรส

กระบวนการถ่ายทอดอาหารโปรตุเกส มีการ ถ่ายทอดจากกรรมวิธีการทำจากคนในครอบครัว การสอนการทำอาหารจากวิทยากรในชุมชน และการ ถ่ายทอดในการสอนทำอาหารเพื่อการค้าเชิงพาณิชย์

ผลการถ่ายทอดอาหารโปรตุเกส ทำให้ผู้ที่ได้ รับการถ่ายทอดมีความรู้ ความสามารถและทักษะใน การประกอบอาหารและผู้ได้รับการถ่ายทอดสามารถนำ มาต่อยอดประกอบอาหารเพื่อการค้า เห็นได้จากการ ผลิตเพื่อจำหน่ายของร้านค้าของชุมชน หรืออาหาร สำหรับวันสำคัญทางศาสนา และมีข้อห้ามบางประการ ในการรับประทานอาหาร

การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารโปรตุเกส ใน ปัจจุบันเกิดการสูญหายด้วยหลายปัจจัย อาทิเช่น การ เสียชีวิตของผู้ที่มีองค์ความรู้เนื่องจากเป็นผู้สูงอายุ ระยะเวลาในการประกอบอาหารใช้เวลานานไม่เหมาะสม กับชีวิตประจำวันที่เร่งรีบในยุคปัจจุบัน ดังคำบอกเล่า ของผู้ให้ข้อมูลที่กล่าวว่า “สมัยนี้ไม่เหมือนสมัยก่อนที่ มีขนมไทยประเภททองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขาย ในชุมชน แต่ตอนนี้ไม่มีใครทำ คนทำไม่อยู่แล้ว อีกอย่าง ขนมทำยาก ต้องใช้เวลานาน” (KI-1, สัมภาษณ์) โดย ผู้ถ่ายทอดในชุมชนกวิจิ้นส่วนใหญ่เป็นผู้สูงวัยใน ครอบครัว และมีเป้าหมายในการถ่ายทอด เพื่อให้ลูก หลานหรือคนในครอบครัวสามารถประกอบอาหาร โปรตุเกสในชีวิตประจำวันและเพื่อการค้าภายในชุมชน “ก่อนหน้านี้ทำอาหารโปรตุเกสไม่เป็น ทำเป็นแต่อาหาร ไทย พอแต่งงานก็ได้ญาติทางสามีสอนเลยลองทำขาย ก็ขายได้” (KI-3, สัมภาษณ์) สอดคล้องกับ Aromklaiang and Chatraphorn (2014) ที่พบว่า การถ่ายทอด อาหารล้านนาในอดีตคือ ผู้สูงวัยในครอบครัว แต่ ปัจจุบันแนวทางในการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้าน นาทางวัฒนธรรม ทางความเชื่อค่านิยม และทางทักษะ

วิธีการ ถ่ายทอดเปลี่ยนมาเป็น ครู วิทยากร หรือผู้ประกอบการ สอดคล้องกับ Songsathaporn and Chantuk (2017) ที่พบว่า ขนมหรั่งกุ๊จิ้นยังมีกรรมวิธีการทำที่ต้องอาศัยเครื่องมือเฉพาะ ต้องอาศัยความ

ชำนาญและการฝึกฝน แต่ยังพบปัญหาในการไม่สืบทอดการทำขนมให้แก่บุคคลที่ไม่ใช่คนในต้นตระกูล ทำให้เกิดการค้นคว้า วิจัย เพื่อการอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุ๊จิ้น

Table 2 Inherited and conservation Portuguese cuisine wisdom in Kudi Chin community

Data	Percentage
Sex	
Female	90
Male	10
Age	
41–50 years old	20
51 years old and over	80
Religion	
Christianity	70
Buddhist	30
Period of time spent in Kudi Chin community	
Since birth	50
More than 10 years	50
Gaining knowledge in the transfer of Portuguese food	
Family	80
People in the community area	10
Textbook	10
Knowledge about other types of food besides Portuguese food	
Thai food	70
International food	20
Chinese food	10

ในการถ่ายทอดขนมฝรั่งกุ๊จิ้นที่มีกระบวนการถ่ายทอดจากผู้สูงอายุด้วยการบอกเล่า สานิต สุ่มบุคคลภายในและภายนอกครอบครัว นำไปสู่การปฏิบัติจริงและสร้างจิตสำนึกเพื่อให้สืบทอดกันภายในตระกูล ซึ่งปัจจุบันได้มีการพัฒนากรรมวิธีการทำ การบริหารงานโดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาเกี่ยวข้อง และบุคคลทั่วไปยังสามารถ

อนุรักษ์ได้โดยการศึกษา วิจัย และเผยแพร่ สอดคล้องกับ Kitkanjanakun (2023) ที่พบว่า องค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นมอญในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำแม่กลองนั้นมีการถ่ายทอดกันในครอบครัว เครือญาติ และยังคงมีการประกอบอาหารพื้นถิ่น โดยเป็นเมนูที่ปรุงขึ้นเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวัน และ Thongmeethip *et al.* (2022) ที่พบว่า จากกระบวนการสืบทอด

ภูมิปัญญา 3 ระดับ คือ การสืบทอดระดับครัวเรือนจากรุ่นสู่รุ่น การสืบทอดระดับภายในชุมชนผ่านเครือข่าย และการสืบทอดระดับภายนอกที่มีการสอนบุคคลภายนอกสนใจเข้ามาเรียนรู้ ดังคำบอกเล่าของผู้ให้ข้อมูล ที่กล่าวว่า “เดิยวันเวลาจัดงานทางสำนักงาน เขตก็จะเชิญไปเป็นวิทยากรทำอาหาร พวกขนมจีนแกงไก่คั่ว เพราะเป็นเหมือนสัญลักษณ์ของชุมชนนี้ มีทุกเทศกาล เหมือนกับถ้ามาภูเก็ตก็ต้องกินขนมฝรั่งภูเก็ต หรือเวลาโบสถ์จัดงาน มีแขกหรือสถานทูตโปรตุเกสมาก็ทำพวกนี้ไว้ออกงานแล้วก็ขาย” (KI-4, สัมภาษณ์) สอดคล้องกับ Suweeranon *et al.* (2022) ที่พบว่า ในกระบวนการพัฒนานวัตกรรมอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์มีการทำอาหารในสูตรดั้งเดิม ประกอบไปด้วยกลุ่มร้านค้าสมัยใหม่ที่มีการปรับปรุงสูตรให้เข้ากับทั้งวัตถุดิบและกระแสนิยมทำให้เห็นถึงการพัฒนา โดยอาหารถูกแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มอนุรักษ์ มีกรรมวิธีแบบดั้งเดิม มีการสืบทอดการทำในครัวเรือน และกลุ่มที่ปรับตัวโดยการนำวัตถุดิบสมัยใหม่แต่มีรสสัมผัสใกล้เคียงหรือมีความซับซ้อนของรสชาติมากยิ่งขึ้นมาใช้ในการนำเสนอ เพื่อสร้างความแปลกใหม่และพัฒนาเป็นนวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยในเชิงพาณิชย์ อาหารโปรตุเกสยังสามารถนำมาจัดทำข้อมูลสารสนเทศเพื่อแสดงถึงที่มา ของสูตร กรรมวิธีการทำของอาหารและชุมชนเพื่อเผยแพร่อันเป็นการอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไป

สรุป

งานวิจัย เรื่อง การถ่ายทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกส กรณีศึกษาชุมชนภูเก็ต เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร แสดงถึงความเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหาร และกระบวนการในการถ่ายทอดที่พัฒนาจากการเปลี่ยนแปลงบริบทของสังคม พบว่า ปัจจุบันชนิดของอาหารโปรตุเกสของชุมชนมีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารไทยและอาหารจีน โดยมีการประยุกต์วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเข้ามาเป็นส่วนประกอบ จากกระบวนการถ่ายทอด พบว่า อาหารโปรตุเกสเหมาะสำหรับการประกอบอาหารเพื่อรับประทานในครอบครัว ในวันสำคัญหรืองานประเพณีภายในชุมชน บางประเภทสามารถผลิตเชิงพาณิชย์ เช่น ขนมจีนแกงไก่คั่ว และขนมฝรั่งภูเก็ต จึงถือเป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมและเกิดการสร้างอัตลักษณ์ของชุมชน

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ และมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี ในการสนับสนุนทุนวิจัย รหัสโครงการ 2931 การถ่ายทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารโปรตุเกส กรณีศึกษา ชุมชนภูเก็ต เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร และขอขอบคุณผู้เข้าร่วมวิจัยทุกท่านในการให้ข้อมูลสำคัญสำหรับการวิจัยในครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

- Aromklang, T. and S. Chatraphorn. 2014. Sustainability of local wisdom transferring on Lanna food. *Kasetsart J. (Soc. Sci.)* 35(2): 189–205. (in Thai)
- BMA GIS Portal. 2019. Story Map Journal. Available Source: <https://bmagis.bangkok.go.th/portal/apps/MapJournal/index.html?appid=67a692449dcc4501838f89b2abfafa0c>, January 6, 2024. (in Thai)

- Khanjanusthith, P., J. Thammapornpilas, P. Seeumpornoj and S. Phukaoluan. 2004. The Conservation and Development of Water-Based Communities for Tourism Planning Case Study of Inner Bangkok and Surrounding. Research Report, Thailand Science Research and Innovation, Bangkok, Thailand. (in Thai)
- Kitkanjanakun, P. 2023. Local wisdom about Mon cuisine in the Mae Klong river basin, Ratchaburi province. JLA 23(1): 204–233. (in Thai)
- Luckthong, U. 2015. Approaches for strengthen the multi-cultural community. Journal of Information. 14(2): 37–45. (in Thai)
- Malisuwan, C. and M. Radenahmad. 2021. Communication of local food culture in the southern border of Thailand. Panyapiwat Journal. 13(2): 177–189. (in Thai)
- Marcone, M.F., P. Madan and B. Grodzinski. 2020. An overview of the sociological and environmental factors influencing eating food behavior in Canada. Front. Nutr. 7: 77. <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00077>.
- Museum Thailand. n.d. Samrab Saran Siam–Portuguese Food Kudi Chin Community. Available Source: <https://www.museumthailand.com/th/346/webboard/topic/>. July 23, 2023. (in Thai)
- Naderifar, M., H. Goli and F. Ghaljaie. 2017. Snowball sampling: A purposeful method of sampling in qualitative research. Strides Dev. Med. Educ. 14(3): e67670. <https://doi.org/10.5812/sdme.67670>.
- Nanrum, S. 2016. Siam-Portugal relationship: Portuguese heritage in Thailand. PRCJ 28(2): 66–87. (in Thai)
- Odjai, P. and K. Chitchang. 2015. Continuity and change of Thai-Portuguese culture: A case study of Santa Cruz (Gudichin) community in Bangkok. JIRGS 4(1): 31–39. (in Thai)
- Reddy, G. and R.M. van Dam. 2020. Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. Appetite 149: 104633. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633>.
- Royal Thai Embassy, Lisbon. 2012. Thai in Portugal. Available Source: https://image.mfa.go.th/mfa/0/WbV6zVWTEV/migrate_directory/thai-people-20121008-225144-546217.pdf, December 10, 2022. (in Thai)
- Songsathaporn, S. and T. Chantuk. 2017. The guidelines ways to relay the method of making Farang Kudjeeen from the elderly in Kudjeeen community, Bangkok province, pp. 1130–1140. In Proc. the 9th Creative RMUT and Sustainable Innovation for Thailand 4.0, August 7–9, 2017 (in Thai)

- Suweeranon, J., S. Chantajorn and R. Singhalert. 2022. Local food wisdom of Ayutthaya province: Development of commercial food innovations for the elderly. HSSNSRU 9(1): 1–15. (in Thai)
- Thongmeethip, K., A. Niyomratjaroon, P. Arandon, K. Sukopan, W. Pothibutr and A. Osotcharoen. 2022. The process of inheriting local wisdom of Kanom Farang-Kudeejeen. HUSO. LRU. 5(1): 46–57. (in Thai)
- Tuptim, N., K. Channarong, M. Pataramutha, P. Suklek and S. Wiriyasumon. 2017. A study of connection of dining cultures between Phitsanulok and ASEAN. JCDR-HS. 10(4): 47–61. (in Thai)