

## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

งานวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสืบสานและอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารโปรตุเกส และอาหารมอญ และเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการสัมภาษณ์ทั้งการสังเกตการณ์และแบบบันทึกการสนทนาแบบไม่เป็นทางการ และการสัมภาษณ์เชิงลึก ซึ่งสามารถสรุปผลการทดลองอภิปรายผลการทดลอง รวมทั้งมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

#### สรุปผลการศึกษา

1. อาหารโปรตุเกส สามารถจัดแบ่งตามประเภทของอาหารไทยได้ 6 ประเภท ได้แก่ ประเภทแกง ประเภทต้ม ประเภทยำ ปลา ลาบ ประเภทอาหารจานเดียว ประเภทอาหารหวาน และประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม ซึ่งมีศักยภาพในด้านแหล่งวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิตด้านการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับปานกลาง

2. อาหารมอญ สามารถจัดแบ่งตามประเภทของอาหารไทยได้ 4 ประเภท ได้แก่ ประเภทแกง ประเภทต้ม ประเภทเครื่องจิ้ม และประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม ซึ่งมีศักยภาพในด้านแหล่งวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิตด้านการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับปานกลาง ยกเว้นด้านแหล่งวัตถุดิบของอาหารประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่มในระดับสูง

3. การถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ พบว่าการปฏิบัติพร้อมกับการสอดแทรกความรู้เกี่ยวกับกรรมวิธีการทำจะทำให้ผู้เรียนสามารถจดจำได้ดีขึ้น และทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นคงอยู่ชั่วลูกชั่วหลาน

#### อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารโปรตุเกส และอาหารมอญ พบว่า วัฒนธรรมอาหารทั้งสองเชื้อชาติเริ่มสูญหายไป เป็นผลจากขาดการอนุรักษ์ การถ่ายทอดและสืบสานของคนรุ่นหลัง ทั้งนี้อาจเป็นผลจากกระบวนการผลิตที่มีหลากหลายขั้นตอน เช่นเดียวกับชาวบ้านชุมชนมอญบ้านม่วง จังหวัดราชบุรี ที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมท้องถิ่นบ้านม่วง ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงต่อแนวคิดเกี่ยวกับการสืบทอดเอกลักษณ์ของชุมชนมอญบ้านม่วง (ขจรพรรณ ธนะถาวร, 2554) การส่งเสริมให้มีการผลิตเชิงพาณิชย์ อาจจะต้องเป็นร้านค้าท้องถิ่นเพื่อจัดจำหน่าย รวมทั้งการส่งเสริมการท่องเที่ยวตามนโยบายของภาครัฐ ส่วนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารเป็นสิ่งจำเป็น อาจจะต้องทำเป็นสื่อวีดิทัศน์และมีการสอดแทรกในการ

จัดการเรียนการสอนของโรงเรียนในชุมชน เพื่อให้ลูกหลานได้สืบต่อไปรุ่นต่อรุ่น พร้อมทั้งการเผยแพร่ให้มีการจัดพิมพ์ หรืออาจทำเป็นวีดิทัศน์ เพื่อให้เข้าใจได้ดียิ่งขึ้น

### ข้อเสนอแนะ

จากผลสรุปและการอภิปรายผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้ และข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป ดังนี้

#### 1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

1) ชุมชนควรมีการเผยแพร่และอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารในรูปแบบต่างๆ เช่น หนังสือ เล่มเล็ก แผ่นพับ เว็บไซต์ สื่อวีดิทัศน์ ตลอดจนการถ่ายทอดให้แก่คนในชุมชนเพิ่มมากขึ้น และควรมีการจัดการเรียนการสอนให้มีการสอดแทรกวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมและการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร

2) ควรมีการส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ เพื่อการสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่คนในชุมชน

#### 2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป

1) ควรมีการศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปลักษณะที่ดึงดูดผู้บริโภคเพิ่มขึ้น เช่น ขนาดขึ้นพอคำ และบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

2) ควรมีการพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น เช่น การลดปริมาณแคลลอรี่

3) ควรมีการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์