



ร้อยเรื่องเครื่องสำหรับบำบัด-ยาหายากเกิด สายสัมพันธ์ไทยจีน-มลายู  
สู่เครื่องประดับร่วมสมัย

โดย

นางสาวช่อฟ้า หงษ์สิทธิชัยกุล



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาการออกแบบเครื่องประดับ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

ภาควิชาออกแบบเครื่องประดับ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2565

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

ร้อยเรื่องเครื่องสำหรับบาบ๋า-ย่าหยาภูเก็ต สายสัมพันธ์ไทยจีน-มลายู  
สู่เครื่องประดับร่วมสมัย



โดย  
นางสาวช่อฟ้า หงษ์สิทธิชัยกุล

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาการออกแบบเครื่องประดับ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต  
ภาควิชาออกแบบเครื่องประดับ  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ปีการศึกษา 2565  
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

THE THAI CHINESE-MALAYSIAN BONDING STORY OF BABA NYONYA'S CUISINE  
IN PHUKET TO CONTEMPORARY JEWELRY



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for Master of Fine Arts JEWELRY DESIGN  
Department of Jewelry Design  
Graduate School, Silpakorn University  
Academic Year 2022  
Copyright of Silpakorn University

หัวข้อ ร้อยเรียงเครื่องสำหรับบาบ๋า-ย่าหยาภูเก็ต สายสัมพันธ์ไทยจีน-มลายู  
สู่เครื่องประดับร่วมสมัย  
โดย นางสาวช่อฟ้า หงษ์สิทธิชัยกุล  
สาขาวิชา การออกแบบเครื่องประดับ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญา  
มหาบัณฑิต  
อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วินิตา คงประดิษฐ์

---

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
ตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต

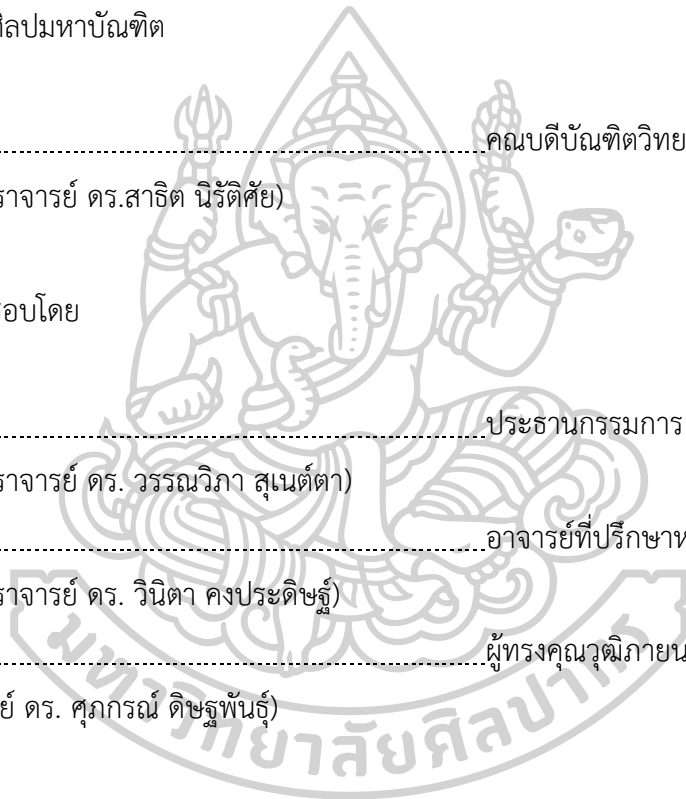
..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย (ผู้รักษาการแทน)  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาธิต นิรติศัย)

พิจารณาเห็นชอบโดย

..... ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วรณวิภา สุนต์ตา)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วินิตา คงประดิษฐ์)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก  
(ศาสตราจารย์ ดร. ศุภกรณ์ ดิษฐพันธุ์)



620420019 : การออกแบบเครื่องประดับ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต

คำสำคัญ : ภูเก็ต, บาบ่า-ย่าหย่า, อาหารพื้นเมืองภูเก็ต, เครื่องประดับ

นางสาว ช่อฟ้า หงษ์สิทธิ์ชัยกุล: ร้อยเรียงเครื่องสำหรับบาบ่า-ย่าหย่าภูเก็ต สายสัมพันธ์ไทย  
จีน-มลายูสู่เครื่องประดับร่วมสมัย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วินิตา  
คงประดิษฐ์

ในฐานะที่ผู้วิจัยเกิดและเติบโตมากับวัฒนธรรมบาบ่า ย่าหย่ามีความคุ้นเคยกับอาหารพื้นถิ่นแบบดั้งเดิม เข้าใจถึงการผสมผสานที่เชื่อมต่อดีดและปัจจุบันได้อย่างกลมกล่อมลงตัว ผู้วิจัยจึงต้องการนำเสนออัตลักษณ์ของอาหารปิ่นเต๋ที่มีกลิ่นสัมผัสรสชาติ สีสัมผัสและความเชื่อ อันเป็นความโดดเด่นที่ชัดเจนมาแสดงออกผ่านการออกแบบเครื่องประดับร่วมสมัยเชิงพาณิชย์

โครงการศิลปนิพนธ์นี้ มีจุดประสงค์เพื่อสร้างต้นแบบสินค้าเครื่องประดับเชิงพาณิชย์ โดยการนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ต มาทดลองทำวัสดุทดแทนจากกระบวนการผลิตที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองที่ส่งผลร้ายในระยะยาว อันไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้ใหม่ของอุตสาหกรรมเครื่องประดับ ผสมผสานเข้ากับเทคนิคการปักลูกปัดโบราณแบบเพอรานากัน เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นต้นแบบเชิงพาณิชย์ เพื่อสร้างรายได้ให้ชุมชนในอนาคต



620420019 : Major JEWELRY DESIGN

Keyword : Phuket, Baba -Nyonya, Phuket cuisine, Jewelry

MISS CHOFA HONGSITTICHAIKUL : THE THAI CHINESE-MALAYSIAN BONDING  
STORY OF BABA NYONYA'S CUISINE IN PHUKET TO CONTEMPORARY JEWELRY THESIS  
ADVISOR : ASSISTANT PROFESSOR WINITA KONGPRADIT, Ph.D.

As a person who was born and nurtured in the Baba-Yaya (Straits Chinese) culture, the researcher is acquainted with the traditional local cuisine and is aware of how the past and present are smoothly fused. Therefore, the researcher desired to use current commercial jewelry designs to showcase the specific uniqueness of Pun Te cuisine, including its unique scent, taste, color, and belief.

The purpose of this art project was to create a prototype for a commercial jewelry product using ingredients from traditional Phuket cuisine in an effort to replace consumables that are long-term environmental hazards and cannot be recycled in the jewelry industry with production-process materials that do not harm the environment. The design incorporates an old-fashioned Peranakan bead embroidery technique to add value to the product by reflecting the cultural significance of the local Phuket cuisine. It can also be further developed into a commercial prototype to generate income for the community in the future.



## กิตติกรรมประกาศ

โครงการศิลปนิพนธ์ของข้าพเจ้านี้ สำเร็จได้ด้วยความอนุเคราะห์ของบุคคลหลายท่าน ซึ่งไม่อาจจะนำมากล่าวได้ทั้งหมด ขอขอบคุณคุณพ่อวิษณุ หงษ์สิทธิชัยกุล ที่คอยเป็นที่ปรึกษา คอยช่วยแก้ปัญหาในทุกๆ ด้าน และขอขอบคุณคุณแม่อรพิน หงษ์สิทธิชัยกุล ที่คอยอยู่เคียงข้าง คอยเป็นกำลังใจ ในยามที่ข้าพเจ้าเกิดปัญหาต่างๆ คอยสนับสนุนข้าพเจ้าและคอยให้กำลังใจแก่ข้าพเจ้า

ขอขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วินิตา คงประดิษฐ์ อาจารย์ที่ปรึกษา ที่คอยให้คำปรึกษา คำแนะนำ โอกาส ทุนสนับสนุนในการต่อยอดโครงการศิลปนิพนธ์ชิ้นนี้ และขอขอบคุณคุณคณาจารย์ ภาควิชาออกแบบเครื่องประดับทุกท่านที่ให้ความรู้ คำแนะนำเป็นอย่างดี และแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่ทุกๆ ขั้นตอน เพื่อให้โครงการศิลปนิพนธ์ออกมาอย่างสมบูรณ์

ขอขอบคุณ คุณสออิง บุตรเจียมใจ หัวหน้าวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรวังยาวพัฒนา จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ที่คอยให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำ ถ่ายทอดองค์ความรู้ วิธีการ กระบวนการผลิต เกี่ยวกับการผลิตกระดาษจากเส้นใยสับปะรด และเป็นส่วนหนึ่งในการทดลองนำเส้นใยสับปะรดมาผสม กับวัตถุดิบ อาหารพื้นเมืองภูเก็ต จนเกิดเป็นวัสดุทดแทนที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออก เครื่องประดับมากที่สุด

ขอขอบคุณ อาจารย์ชนา วราลี อาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่คอยให้คำปรึกษา และแนะนำบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ให้องค์ความรู้ในกระบวนการผลิตการทำกระเป่าสาน ตลอดจน การคัดเลือกวัสดุที่มีความเหมาะสมในการผลิตเครื่องประดับครั้งนี้

นางสาว ช่อฟ้า หงษ์สิทธิชัยกุล

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฌ
สารบัญภาพ.....	ฐ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	2
1.3 สมมติฐานของการศึกษา.....	2
1.4 ขอบเขตของการศึกษา.....	3
1.7 ขั้นตอนของการศึกษา.....	3
1.7 วิธีการศึกษา.....	4
1.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ.....	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
2.1 ประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมเพอรานากัน.....	5
2.2 สำหรับอาหารปิ่นเต้.....	12
2.3 ประเพณีและพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นเมืองภูเก็ต.....	30
2.4 ภาชนะใส่อาหาร.....	33
2.5 สรุปผลการรวบรวมข้อมูลจากการตอบแบบสอบถาม.....	47
บทที่ 3 แนวทางในการออกแบบ.....	49



3.1 วิเคราะห์สำหรับอาหารมือเช้า .....	49
3.2 วิเคราะห์อาหารมือเที่ยง.....	51
3.3 วิเคราะห์สำหรับอาหารบ่าย.....	52
3.4 วิเคราะห์สำหรับอาหารเย็น .....	53
3.5 การค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของสำหรับอาหารป้อนเต้.....	53
บทที่ 4 ผลการทดลองและการออกแบบ .....	85
4.1 ข้าวเหนียวหีบ .....	85
4.2 หมี่ฮกเกี้ยน .....	97
4.3 โฉ๊ะเอ้ว.....	102
4.4 หมูฮ้อง .....	111
4.5 แกงตูมี้ .....	117
บทที่ 5 อภิปรายและสรุปข้อเสนอของงานวิจัย .....	124
รายการอ้างอิง .....	125
ภาคผนวก.....	126
ภาคผนวก ก แบบสอบถามความคิดเห็นของชาวบาบ๋า-ย่าหยาในจังหวัดภูเก็ต .....	127
ภาคผนวก ข วัตถุประสงค์และกรรมวิธีในการทำอาหารป้อนเต้ หรือ อาหารพื้นเมืองภูเก็ต.....	135
ภาคผนวก ค อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารของชาวบาบ๋าภูเก็ต .....	145
ประวัติผู้เขียน.....	149

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 สรุปผลการรวบรวมข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง 50 คน.....	48
ตารางที่ 2 วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารมือเช้า.....	49
ตารางที่ 3 วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารมือเที่ยง .....	51
ตารางที่ 4 วิเคราะห์วัตถุดิบในที่ที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารบ่าย .....	52
ตารางที่ 5 วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารเย็น.....	53
ตารางที่ 6 วิเคราะห์ทัศนธาตุทางกายภาพของขนมข้าวเหนียวหีบ.....	54
ตารางที่ 7 การค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพจากกลดลยของข้าวเหนียว.....	54
ตารางที่ 8 ทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส : ทดลองจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสแบบต่างๆ .....	55
ตารางที่ 9 ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า : ทดลองจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบต่างๆ.....	55
ตารางที่ 10 ทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด : ทดลองจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัดแบบต่างๆ .....	56
ตารางที่ 11 การพัฒนาการจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัดแบบต่างๆ .....	57
ตารางที่ 12 การนำกากมะพร้าวมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ .....	58
ตารางที่ 13 การใช้งานเครื่องอบลมร้อน.....	59
ตารางที่ 14 นำดอกอัญชันมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ .....	60
ตารางที่ 15 นำใบเตยหอมมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ .....	61
ตารางที่ 16 นำเตยปาหนันมาทดลองสาน เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ .....	62
ตารางที่ 17 วัตถุดิบในการทำหมึกเกียนที่สอดคล้องกับวัตถุดิบประสงค์ .....	62
ตารางที่ 18 องค์ประกอบศิลป์ของลูกชิ้นปลา.....	63
ตารางที่ 19 องค์ประกอบศิลป์ของกุ้ง.....	63
ตารางที่ 20 องค์ประกอบศิลป์ของปลาหมึก.....	64
ตารางที่ 21 นำเปลือกกล้วยเหลืองมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ .....	65

ตารางที่ 22	วัตถุดิบในการทำไอ้เอ๋วที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์.....	65
ตารางที่ 23	การออกแบบองค์ประกอบศิลป์ผ่านลักษณะทางกายภาพของไอ้เอ๋ว.....	66
ตารางที่ 24	การพัฒนาการออกแบบองค์ประกอบศิลป์ของรูปทรงไอ้เอ๋ว.....	66
ตารางที่ 25	องค์ประกอบศิลป์จากลักษณะทางกายภาพของไอ้เอ๋ว.....	67
ตารางที่ 26	นำเปลือกกล้วยแดงมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ.....	67
ตารางที่ 27	องค์ประกอบศิลป์จากลักษณะทางกายภาพของเงือกว้ย.....	68
ตารางที่ 28	วัตถุดิบในการทำหม้อฮ้องที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์.....	68
ตารางที่ 29	องค์ประกอบศิลป์ของหม้อสามชั้น.....	69
ตารางที่ 30	พัฒนาองค์ประกอบศิลป์ของหม้อสามชั้น.....	69
ตารางที่ 31	วัสดุในการทำกระเป๋าหม้อฮ้อง.....	70
ตารางที่ 32	องค์ประกอบศิลป์ของโป๊ยกั๊ก.....	70
ตารางที่ 33	การออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊ก.....	71
ตารางที่ 34	การออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊ก (ต่อ).....	72
ตารางที่ 35	การทดลองเลเซอร์คัท (Laser cut) ลายโป๊ยกั๊ก.....	72
ตารางที่ 36	นำเตยปาหนันมาทดลองสาน เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ.....	72
ตารางที่ 37	การออกแบบลายสานผสมระหว่างเตยปาหนันกับเส้นทองเหลือง.....	73
ตารางที่ 38	วัตถุดิบในการทำหม้อฮ้องที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์.....	73
ตารางที่ 39	องค์ประกอบศิลป์ของเนื้อปลา.....	73
ตารางที่ 40	องค์ประกอบศิลป์ของเนื้อปลา (ต่อ).....	74
ตารางที่ 41	องค์ประกอบศิลป์ของใบมะกรูด.....	74
ตารางที่ 42	องค์ประกอบศิลป์จากลักษณะทางกายภาพของกระเจี๊ยบเขียว.....	74
ตารางที่ 43	นำพริกแห้งมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ.....	75
ตารางที่ 44	การออกแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ.....	85
ตารางที่ 45	การออกแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ (ต่อ).....	86

ตารางที่ 46 การพัฒนาแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ .....	87
ตารางที่ 47 การพัฒนาแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ (ต่อ).....	88
ตารางที่ 48 การผลิตต่างหูข้าวเหนียวหีบ .....	92
ตารางที่ 49 การออกแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ปลาหมึก).....	97
ตารางที่ 50 การพัฒนาแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ปลาหมึก) .....	97
ตารางที่ 51 การออกแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ลูกชิ้นปลา) .....	97
ตารางที่ 52 การออกแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (กุ้ง).....	98
ตารางที่ 53 การผลิตเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ลูกชิ้นปลา).....	101
ตารางที่ 54 การออกแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว .....	102
ตารางที่ 55 การออกแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว (ต่อ).....	103
ตารางที่ 56 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว .....	104
ตารางที่ 57 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว (ต่อ).....	105
ตารางที่ 58 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว (ต่อ).....	106
ตารางที่ 59 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว (ต่อ).....	107
ตารางที่ 60 การออกแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม .....	117
ตารางที่ 61 การออกแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม (ต่อ).....	117
ตารางที่ 62 การพัฒนาแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม .....	118
ตารางที่ 63 สำหรับอาหารมือเข้าประเภทขนมสด .....	135
ตารางที่ 64 ขนมที่ใช้ในวันแต่งงานตามประเพณี.....	137
ตารางที่ 65 สำหรับอาหารมือเที่ยงประเภทเส้น.....	139
ตารางที่ 66 สำหรับอาหารมือบ่ายประเภทของทอด .....	141
ตารางที่ 67 สำหรับอาหารมือบ่ายประเภทของหวานเย็น .....	142
ตารางที่ 68 สำหรับอาหารมือเย็นประเภทกับข้าว .....	143
ตารางที่ 69 อุปกรณ์และเครื่องในการทำอาหาร.....	145

ตารางที่ 70 อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขนม .....	145
ตารางที่ 71 ห้องครัวของชาวบาบ๋าภูเก็ต.....	147



## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 ชาวเพอรานากัน .....	5
ภาพที่ 2 การเดินเรือสำเภาจากยุโรปมายังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ .....	6
ภาพที่ 3 ฮอลันดาส่งทูตเข้ามาติดต่อกับกรุงศรีอยุธยา ในสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราช .....	7
ภาพที่ 4 สมเด็จพระนารายณ์มหาราช เสด็จออกทองพระโรงพระราชวังที่ลพบุรี รับพระราชสาสน์ ของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ซึ่งเซอวาเลีย เดอโชมองต์กับคณะทูตฝรั่งเศสทูตเกล้าถวาย .....	8
ภาพที่ 5 อังกฤษเริ่มเข้ามาติดต่อกับกรุงศรีอยุธยาครั้งแรก พ.ศ. 2150 .....	8
ภาพที่ 6 การอพยพของชาวจีนเข้าสู่ประเทศไทย เพราะความไม่สงบภายในประเทศ .....	9
ภาพที่ 7 ชาวจีนที่อพยพมาด้วยเรือสำเภาขนาดใหญ่จากทางตอนใต้ของประเทศจีน .....	10
ภาพที่ 8 ชาวกนจีนที่อาศัยอยู่บริเวณแหลมมลายู .....	11
ภาพที่ 9 กิจการเหมืองแร่ดีบุกเจ้าฟ้า จังหวัดภูเก็ต .....	12
ภาพที่ 10 อาหารเพอรานากัน .....	13
ภาพที่ 11 เกี่ยมโก้ย (ขนมถ้วยแฉิม) .....	15
ภาพที่ 12 ต้าวปาวฮ้อโก้ย (ขนมหัวล้าน) .....	15
ภาพที่ 13 อั้งกู่ (ขนมเต่าแดง) .....	15
ภาพที่ 14 โกส่วย (ขนมถ้วยน้ำตาลแดง) .....	16
ภาพที่ 15 โก้ยตาล้าม (ตะโก้ใบเตย) .....	16
ภาพที่ 16 โก้ยเบ่งก้า (บัวปิ่น) .....	16
ภาพที่ 17 ป่าวหล้าง (ข้าวเหนียวปิ้ง) .....	17
ภาพที่ 18 บั้นเจียนโก้ย (ขนมถั่งแตก) .....	17
ภาพที่ 19 ขนมกันแม (กะละแม) .....	18
ภาพที่ 20 ขนมบู้หลู (ขนมไข่) .....	18

ภาพที่ 21 ขนมหากาเป็กโก้ย (ขนมหีบ หรือ ขนมหองม้วน).....	18
ภาพที่ 22 ขนมหึง .....	19
ภาพที่ 23 ขนมชั้น.....	19
ภาพที่ 24 ขนมปักถ้องโก้ (ขนมห้วยฟู) .....	20
ภาพที่ 25 ขนมซี่กัวโก้ย (หน้าเขียว-หน้าแดง).....	20
ภาพที่ 26 ขนมเทียน .....	20
ภาพที่ 27 ขนมฉ้ายถ่าวโก้ย (ขนมหัวผักกาด).....	21
ภาพที่ 28 ขนมห่อ (ขนมสอดไส้).....	21
ภาพที่ 29 ขนมหุ้นโก้ย .....	21
ภาพที่ 30 ขนมข้าวเหนียบหีบ (ข้าวเหนียวอัด).....	22
ภาพที่ 31 หมี่ผัดฮกเกี้ยน .....	23
ภาพที่ 32 หมี่หุ้นกระดุกหมู (บึ๋นปาฉ่าง).....	23
ภาพที่ 33 ก้วยเตี่ยวก้วย (ผัดไทยภูเก็ต) .....	23
ภาพที่ 34 หมี่ไทยภูเก็ต .....	24
ภาพที่ 35 หมี่ฮกเกี้ยนน้ำ (หมี่ซี้ค).....	24
ภาพที่ 36 กะหรี่ปั๊มป์.....	25
ภาพที่ 37 โลบะ .....	25
ภาพที่ 38 เกลือเคย.....	26
ภาพที่ 39 โอด้าว หรือ โกต้าว .....	26
ภาพที่ 40 ฮูแซ้.....	26
ภาพที่ 41 โอ๊ะเอ้ว (โอ้เอ้ว) .....	27
ภาพที่ 42 ตูโบ้ หรือ ตูโบเจียะเจียะ หรือ แกงบวดรวมมิตร.....	27
ภาพที่ 43 บี้ถ่ายบาก.....	27
ภาพที่ 44 หมูฮ้อง .....	28

ภาพที่ 45 แกงตุ้ม หรือ แกงมัน.....	29
ภาพที่ 46 แกงส้มปลาซึบประรด.....	29
ภาพที่ 47 น้ำซุบหย่า หรือ น้ำพริกหย่า.....	29
ภาพที่ 48 ขนมอังกู๋ก้อย หรือ ขนมเต่าแดง .....	31
ภาพที่ 49 อิวปิ้ง.....	31
ภาพที่ 50 ขนมผู้หยวนซี .....	32
ภาพที่ 51 เสี่ยวหน่าแบบที่ 1 .....	33
ภาพที่ 52 เสี่ยวหน่าแบบที่ 2 .....	34
ภาพที่ 53 เสี่ยวหน่าแบบที่ 3 .....	34
ภาพที่ 54 ฮวดหน่าแบบที่ ๑.....	35
ภาพที่ 55 ฮวดหน่าแบบที่ 2.....	35
ภาพที่ 56 ฮวดหน่าแบบที่ 3.....	35
ภาพที่ 57 ลายไก่อไฟที่ปรากฏบนฮวดหน่าและเสี่ยวหน่า .....	36
ภาพที่ 58 ลายน้เต้าที่ปรากฏบนฮวดหน่าและเสี่ยวหน่า.....	36
ภาพที่ 59 ลวดลายกระต่ายที่ปรากฏบนฮวดหน่าและเสี่ยวหน่า .....	36
ภาพที่ 60 ลวดลายนกนางนวลเกาะบนต้นไม้ที่ปรากฏบนฮวดหน่าและเสี่ยวหน่า.....	36
ภาพที่ 61 ลายผีเสื้อกับต้นและดอกโบตั๋นที่ปรากฏบนฮวดหน่าและเสี่ยวหน่า.....	36
ภาพที่ 62 ลายกุ่มงมกรที่ปรากฏบนฮวดหน่าและเสี่ยวหน่า .....	37
ภาพที่ 63 เครื่องถ้วยนยา .....	38
ภาพที่ 64 ซ้อน.....	40
ภาพที่ 65 ชุดกาน้ำชา .....	40
ภาพที่ 66 หมอนฝิ่น ในอดีตนิยมใช้ในโรงฝิ่น.....	41
ภาพที่ 67 ภาชนะทรงโถ ส่วนหูและลวดลายที่มีลักษณะเฉพาะ .....	41
ภาพที่ 68 ถ้วยก้นตื้น .....	41



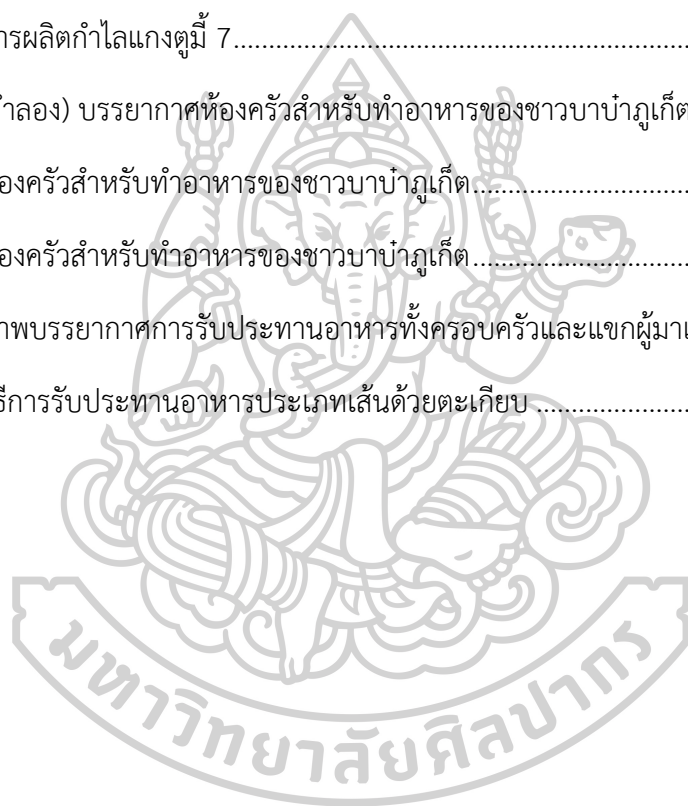
ภาพที่ 69 งานพอร์ชเลนแบบชาวคราม วาดลายกิเลน จากยุคราชวงศ์หยวน.....	42
ภาพที่ 70 เครื่องถ้วยฮอลันดา.....	43
ภาพที่ 71 เครื่องหมายการค้าที่ปรากฏบนภาชนะ.....	43
ภาพที่ 72 เครื่องถ้วยฝรั่งเศส.....	44
ภาพที่ 73 เครื่องถ้วยลายครามของประเทศฝรั่งเศส.....	44
ภาพที่ 74 เครื่องถ้วยยุโรป ที่พบในบ้านจีนประจำ จังหวัดภูเก็ต.....	45
ภาพที่ 75 ถาดสังกะสี.....	46
ภาพที่ 76 ชัดหนา.....	46
ภาพที่ 77 ตะกร้าสานใบเตย.....	46
ภาพที่ 78 ตะกร้าหวาย.....	47
ภาพที่ 79 พื้นผิวของกระดาษสับปะรด.....	59
ภาพที่ 80 การสวมใส่เครื่องประดับของชาวเพอรานากัน.....	64
ภาพที่ 81 กรอบการทำงานร่วมกับทุนวิจัยมหาบัณฑิต วช. ด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์.....	80
ภาพที่ 82 การปักดิน 1.....	82
ภาพที่ 83 การปักดิน 2.....	82
ภาพที่ 84 การสานเตยปาหนัน 1.....	82
ภาพที่ 85 การสานเตยปาหนัน 2.....	82
ภาพที่ 86 การปักเปลือกพริก 1.....	84
ภาพที่ 87 การปักเปลือกพริก.....	84
ภาพที่ 88 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 1.....	88
ภาพที่ 89 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 2.....	89
ภาพที่ 90 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 3.....	89
ภาพที่ 91 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 4.....	90
ภาพที่ 92 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 5.....	90

ภาพที่ 93 การเขียนแบบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 6.....	91
ภาพที่ 94 การเขียนแบบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 7.....	91
ภาพที่ 95 การเขียนแบบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 8.....	91
ภาพที่ 96 การเขียนแบบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 9.....	91
ภาพที่ 97 การเขียนแบบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 10 .....	92
ภาพที่ 98 การปักดิน 1 .....	93
ภาพที่ 99 การปักดิน 2 .....	93
ภาพที่ 100 การสานเตยปาหนัน 1 .....	93
ภาพที่ 101 การสานเตยปาหนัน 2 .....	93
ภาพที่ 102 การประกอบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 1 .....	93
ภาพที่ 103 การประกอบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 2 .....	93
ภาพที่ 104 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 1 .....	94
ภาพที่ 105 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 2 .....	94
ภาพที่ 106 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 3 .....	94
ภาพที่ 107 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 4 .....	94
ภาพที่ 108 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 5 .....	95
ภาพที่ 109 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 6 .....	95
ภาพที่ 110 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 7 .....	95
ภาพที่ 111 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 8 .....	95
ภาพที่ 112 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 9 .....	96
ภาพที่ 113 ต่างหูขี้วเหนียวแบบที่ 10 .....	96
ภาพที่ 114 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ปลาหมึก).....	98
ภาพที่ 115 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ปลาหมึก) 1 .....	99
ภาพที่ 116 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (กุ้ง).....	99

ภาพที่ 117 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ลูกชิ้นปลา).....	100
ภาพที่ 118 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ลูกชิ้นปลา).....	100
ภาพที่ 119 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน 1 .....	101
ภาพที่ 120 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน 2 .....	101
ภาพที่ 121 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว 1 .....	107
ภาพที่ 122 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว 1 .....	107
ภาพที่ 123 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว 1 .....	108
ภาพที่ 124 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว 1 .....	109
ภาพที่ 125 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว 1 .....	109
ภาพที่ 126 การ RP Print สร้อยคอไอ้เอ๋ว .....	109
ภาพที่ 127 การขึ้นตัวเรือนสร้อยคอไอ้เอ๋ว 1 .....	109
ภาพที่ 128 การขึ้นตัวเรือนสร้อยคอไอ้เอ๋ว 2 .....	109
ภาพที่ 129 การขึ้นตัวเรือนสร้อยคอไอ้เอ๋ว 3 .....	109
ภาพที่ 130 สร้อยคอไอ้เอ๋ว 1 .....	110
ภาพที่ 131 สร้อยคอไอ้เอ๋ว 2 .....	111
ภาพที่ 132 สร้อยคอไอ้เอ๋ว 3 .....	111
ภาพที่ 133 การออกแบบกระเป่าหมูฮ้องแบบที่ 1 .....	111
ภาพที่ 134 การออกแบบกระเป่าหมูฮ้องแบบที่ 2 .....	112
ภาพที่ 135 การออกแบบกระเป่าหมูฮ้องแบบที่ 3 .....	112
ภาพที่ 136 การออกแบบกระเป่าหมูฮ้องแบบที่ 4 .....	112
ภาพที่ 137 การพัฒนาแบบกระเป่าหมูฮ้อง .....	113
ภาพที่ 138 เขียนแบบแบบกระเป่าหมูฮ้อง 1 .....	114
ภาพที่ 139 เขียนแบบแบบกระเป่าหมูฮ้อง 2 .....	114
ภาพที่ 140 เตยปาหนัน.....	115

ภาพที่ 141 การสานเตยปาหนัน.....	115
ภาพที่ 142 งานสานเตยปาหนัน 1.....	115
ภาพที่ 143 งานสานเตยปาหนัน 1.....	115
ภาพที่ 144 กระเป๋าหมูฮ้อง 1.....	115
ภาพที่ 145 กระเป๋าหมูฮ้อง 2.....	116
ภาพที่ 146 กระเป๋าหมูฮ้อง 3.....	116
ภาพที่ 147 กระเป๋าหมูฮ้อง 4.....	116
ภาพที่ 148 กระเป๋าหมูฮ้อง 5.....	116
ภาพที่ 149 เขียนแบบกำไลแกงตุ้ม 1.....	118
ภาพที่ 150 เขียนแบบกำไลแกงตุ้ม 2.....	119
ภาพที่ 151 เขียนแบบกำไลแกงตุ้ม 3.....	119
ภาพที่ 152 การตรอกเปลือกพริก 1.....	120
ภาพที่ 153 การตรอกเปลือกพริก 2.....	120
ภาพที่ 154 การปักเปลือกพริก 1.....	120
ภาพที่ 155 การปักเปลือกพริก 2.....	120
ภาพที่ 156 การขึ้นต้นแบบกำไล 1.....	120
ภาพที่ 157 การขึ้นต้นแบบกำไล 2.....	120
ภาพที่ 158 การผลิตกำไลแกงตุ้ม 2.....	121
ภาพที่ 159 การผลิตกำไลแกงตุ้ม 3.....	121
ภาพที่ 160 การผลิตกำไลแกงตุ้ม 4.....	121
ภาพที่ 161การผลิตกำไลแกงตุ้ม 5.....	121
ภาพที่ 162การผลิตกำไลแกงตุ้ม 6.....	121
ภาพที่ 163 การผลิตกำไลแกงตุ้ม 7.....	121
ภาพที่ 164 กำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม 1.....	122

ภาพที่ 165 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี้ 2 .....	122
ภาพที่ 166 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี้ 3 .....	122
ภาพที่ 167 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี้ 4 .....	123
ภาพที่ 168 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี้ 5 .....	123
ภาพที่ 169 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี้ 6 .....	123
ภาพที่ 170 การผลิตกำไลแกงตูมี้ 6 .....	127
ภาพที่ 171 การผลิตกำไลแกงตูมี้ 7 .....	127
ภาพที่ 172 (จำลอง) บรรยากาศห้องครัวสำหรับทำอาหารของชาวบาบ๋าภูเก็ต .....	146
ภาพที่ 173 ห้องครัวสำหรับทำอาหารของชาวบาบ๋าภูเก็ต .....	146
ภาพที่ 174 ห้องครัวสำหรับทำอาหารของชาวบาบ๋าภูเก็ต .....	146
ภาพที่ 175 ภาพบรรยากาศการรับประทานอาหารที่ครอบครัวและแขกผู้มาเยือน .....	148
ภาพที่ 176 วิธีการรับประทานอาหารประเภทเส้นด้วยตะเกียบ .....	148



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ย้อนเวลากลับไปเมื่อประมาณปลายศตวรรษที่ 19 ถึงต้นศตวรรษที่ 20 การอพยพของชาวจีนตอนใต้มายังดินแดนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผ่านการเดินทางเรือสำเภามายังบริเวณช่องแคบมะละกา ซึ่งเคยเป็นทางผ่านของเส้นทางการคมนาคม และการค้าของเมืองท่า ที่อยู่ระหว่างมหาสมุทรอินเดีย มหาสมุทรแปซิฟิก คาบสมุทรมลายู และเกาะสุมาตรา เพื่อมาเป็นแรงงานหรือบางคนก็กลายเป็นนายเหมืองแร่ดีบุกจำนวนมาก แร่ดีบุกในสมัยนั้นเป็นแร่ที่มีราคาสูง หลายๆ ประเทศมีความต้องการนำไปใช้ในการพัฒนาประเทศเพื่อเข้าสู่ยุคอุตสาหกรรม ทำให้ชาวตะวันตก โดยเฉพาะชาวโปรตุเกส ชาวฮอลันดาต้องการเข้ามายึดครองอำนาจการปกครองและต่อมาก็ได้กลายเป็นอาณานิคมของอังกฤษ ส่งผลให้วิถีชีวิตของผู้คนในบริเวณช่องแคบมะละกา มาเลเซีย อินโดนีเซีย สิงคโปร์ รวมถึงจังหวัดภูเก็ต ซึ่งอยู่บริเวณภาคใต้ทางฝั่งอันดามันของไทย เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมแบบตะวันตกและตะวันออกขึ้นเป็นวัฒนธรรมใหม่ เรียกว่า วัฒนธรรม “เพอรานากัน”

วัฒนธรรม “เพอรานากัน” หรือที่รู้จักกันในนาม บาบ๋า-ย่าหยา คือ กลุ่มลูกครึ่งจีน-มลายู ที่มีวัฒนธรรมผสมผสานกันอย่างกลมกลืน โดยการนำเอาส่วนดีระหว่างจีนและมลายูมารวมเข้าด้วยกัน โดยชาว “เพอรานากัน” ส่วนใหญ่เกิดจากบิดาที่เป็นชาวจีนตอนใต้ และมารดาที่เป็นชาวมลายูหรือชาวพื้นถิ่น “เพอรานากัน” มีความหมายว่า “ผู้ที่เกิดในท้องถิ่น หรือ เกิดที่นี่” ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย ส่งออก-แลกเปลี่ยนสินค้าทางเรือผ่านทางช่องแคบมะละกา และทำเหมืองแร่ดีบุก ด้วยเหตุนี้จึงก่อให้เกิดสายสัมพันธ์ทางวัฒนธรรม นำไปสู่การหล่อหลอมวิถีชีวิตของชาวภูเก็ตโดยเฉพาะวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีการผสมผสานจากหลากหลายเชื้อชาติ ก่อให้เกิดอัตลักษณ์อันโดดเด่นด้านรสชาติ รวมไปถึงวิธีการปรุงอาหารที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง

ปัจจุบันจังหวัดภูเก็ต ยังคงได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวจำนวนมาก เพราะเป็นจังหวัดที่มีความหลากหลายทางด้านสถานที่ท่องเที่ยว ทั้งทางทะเล ธรรมชาติ และย่านเมืองเก่า รวมไปถึงอาหารและแหล่งวัฒนธรรมเก่าแก่ อีกทั้งยังได้รับความสนใจจากสื่อต่างๆ มาถ่ายทอดเรื่องราววิถีชีวิตความเป็นอยู่ ผ่านภาพยนตร์ ละคร สื่อออนไลน์ และการร่วมมือกันพัฒนาเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของภาครัฐและเอกชน จนทำให้จังหวัดภูเก็ตได้รับการประกาศให้เป็น “เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการ

อาหารของยูเนสโก เป็น 1 ใน 18 เมืองทั่วโลก” ซึ่งส่งผลให้เกิดความภาคภูมิใจในความเป็นเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตชาวภูเก็ต อันเป็นจังหวัดบ้านเกิดของผู้วิจัย จึงนำมาซึ่งความสนใจด้านวัฒนธรรมอาหารของภูเก็ต โดยต้องการถ่ายทอดเรื่องราวความพิถีพิถัน ความโดดเด่นทางด้านวัฒนธรรมการจัดทำอาหารผ่านผลงานต้นแบบเครื่องประดับร่วมสมัย แต่ยังคงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมพื้นถิ่นไว้ และสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นต้นแบบเชิงพาณิชย์ ใช้วัสดุทดแทนจากวัตถุดิบทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ต และสร้างรายได้ให้กับชุมชนในอนาคต

## 1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.2.1 เพื่อออกแบบเครื่องประดับร่วมสมัยจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภูเก็ตที่สามารถประยุกต์เป็นต้นแบบเชิงพาณิชย์ได้

1.2.2 เพื่อค้นหาวัสดุทดแทนจากวัตถุดิบทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ด้วยกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ

## 1.3 สมมติฐานของการศึกษา

สมมติฐานของการศึกษา	แนวทางการแก้ปัญหา
การส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของชาวจังหวัดภูเก็ต	วัฒนธรรม “เพอรานากัน” เป็นวัฒนธรรมเก่าแก่ของภูเก็ต เป็นที่รู้จักกัน แค่กลุ่มคนในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น แต่การถ่ายทอดเรื่องราววัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ ผ่านผลงานเครื่องประดับ จะเป็นสื่อกลางในการเข้าถึง และช่วยดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น นักท่องเที่ยวทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ
ปัญหาสินค้าเครื่องประดับในแหล่งท่องเที่ยวไม่มีความเป็นเอกลักษณ์	จากการสำรวจร้านขายสินค้าของฝากตามสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ไม่พบผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่แสดงความเป็นเอกลักษณ์อย่างแท้จริง เพราะสินค้าส่วนใหญ่รับมาจากพ่อค้าคนกลาง
ปัญหาสินค้าเครื่องประดับในแหล่งท่องเที่ยวไม่มีความหลากหลาย	จากการสำรวจร้านขายสินค้าของฝากตามสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต พบว่าผลิตภัณฑ์หรือสินค้าส่วนใหญ่เป็นสินค้าประเภทของที่ระลึก แต่ไม่มีความหลากหลาย หรือรูปแบบแตกต่างกัน

#### 1.4 ขอบเขตของการศึกษา

1.4.1 ศึกษาประวัติความเป็นมาและความสำคัญของวัฒนธรรมเพอรานากัน รวบรวมข้อมูล แล้วนำมาวิเคราะห์ คัดเลือกเฉพาะข้อมูลที่สามารถนำมาใช้ในการออกแบบเครื่องประดับได้

1.4.2 ศึกษาประวัติความเป็นมา ความสำคัญ เทคนิคการทำอาหาร วัตถุดิบในการปรุงแต่งอาหารพื้นถิ่นภูเก็ต รวบรวมข้อมูล แล้วนำมาวิเคราะห์คัดเลือกเฉพาะข้อมูลหรือประเด็นที่สามารถนำมาใช้ในการออกแบบเครื่องประดับได้

1.4.3 ศึกษาประวัติความเป็นมา ความสำคัญ และความเชื่อ รวมถึงความหมายของอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม เทศกาลของภูเก็ต รวบรวมข้อมูลแล้วนำมาวิเคราะห์ คัดเลือกเฉพาะข้อมูล หรือประเด็นที่สามารถนำมาใช้ในการออกแบบเครื่องประดับได้

1.4.4 ศึกษาประวัติความเป็นมา ความสำคัญ และวิธีการผลิตของภาชนะใส่อาหารของภูเก็ต รวบรวมข้อมูลแล้วนำมาวิเคราะห์ คัดเลือกเฉพาะข้อมูล หรือประเด็นที่สามารถนำมาใช้ในการออกแบบเครื่องประดับได้

1.4.5 วิเคราะห์ข้อมูลวัฒนธรรมด้านอาหาร ทั้งอาหารพื้นถิ่นและอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมหรือเทศกาลต่างๆของภูเก็ต แล้วนำมาสังเคราะห์ เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบเครื่องประดับร่วมสมัย

1.4.6 วิเคราะห์ รวบรวมข้อมูล เทคนิคต่างๆ ที่เหมาะสมในการทำเครื่องประดับที่แล้วนำมาสังเคราะห์ เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบเครื่องประดับ

1.4.7 ออกแบบ ร่างแบบ เครื่องประดับให้มีความสอดคล้องกับวัตถุดิบประสมค์

#### 1.7 ขั้นตอนของการศึกษา

1.7.1 ศึกษาประวัติความเป็นมาและความสำคัญของวัฒนธรรมเพอรานากัน จากหนังสือ สื่อเว็บไซต์ การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพิพิธภัณฑ์เพอรานากัน การลงพื้นที่ และผู้คนในชุมชน

1.7.2 ศึกษาประวัติความเป็นมาของเทคนิคการทำอาหาร วัตถุดิบในการปรุงแต่งอาหารพื้นเมืองภูเก็ตจากหนังสือ สื่อเว็บไซต์ การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ การลงพื้นที่ พิพิธภัณฑ์

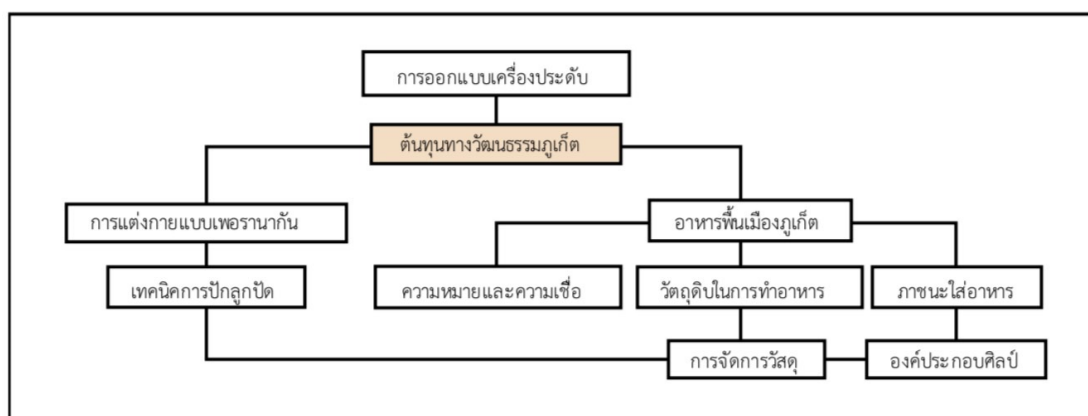
1.7.3 ศึกษาที่มา ความสำคัญ และความเชื่อ รวมถึงความหมายต่างๆ ของอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม เทศกาลของภูเก็ต จากหนังสือ สื่อเว็บไซต์ การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ การลงพื้นที่

1.7.4 ศึกษาประวัติความเป็นมา ความสำคัญ และวิธีการผลิตของภาชนะใส่อาหารของภูเก็ต จากหนังสือ สื่อเว็บไซต์ การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ การลงพื้นที่ พิพิธภัณฑ์



1.7.5 รวบรวมข้อมูลเทคนิคที่เหมาะสมในการทำเครื่องประดับ จากหนังสือ สื่อเว็บไซต์ และการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ แล้วนำมาทำการทดลอง ดัดแปลง เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

## 1.7 วิธีการศึกษา



## 1.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.8.1 ต้นแบบเครื่องประดับร่วมสมัยจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ที่สามารถประยุกต์เป็นต้นแบบเชิงพาณิชย์ได้ ซึ่งการพัฒนาสินค้าผ่านวัฒนธรรมพื้นเมืองภูเก็ต เป็นอีกหนึ่งแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยว เป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าจากต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารภูเก็ต สร้างทางเลือกใหม่ในการประกอบอาชีพของคนท้องถิ่นในพื้นที่ถนนกลางย่านเมืองเก่าภูเก็ต และมีมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยการนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารมาสร้างสรรค์เป็นวัสดุทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เป็นการศึกษาค้นคว้าแนวคิด ทฤษฎี ความรู้ในเรื่องวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองของภูเก็ต จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

#### 2.1 ประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมเพอรานากัน

ช่วงต้นทศวรรษที่ 14 มีกลุ่มพ่อค้าชาวจีนฮกเกี้ยนเดินทางเข้ามาค้าขายในบริเวณดินแดนคาบสมุทรมลายู และตั้งถิ่นฐานในเมืองมะละกา ประเทศมาเลเซีย ซึ่งชาวเรือจีนที่ข้ามน้ำข้ามทะเลมาทำการค้าขาย ส่วนมากจะมีแต่ผู้ชาย ไม่สามารถกลับบ้านได้ในระยะเวลาอันยาวนาน จึงได้รับอนุญาตให้แต่งงานกับหญิงชาวมลายู เกิดเป็นกลุ่มลูกครึ่งจีน-มลายู และสร้างวัฒนธรรมใหม่ โดยนำส่วนดีของวัฒนธรรมจีนกับมลายูมาผสมผสานเข้าด้วยกัน เกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ เรียกว่า "เปอรานากัน" (Peranakan) มีความหมายว่า "เกิดที่นี่" <sup>1</sup> หรือเรียกกลุ่มคนเหล่านี้ว่า บาบ๋า-ย่าหยง (Baba-Nyonya) หากเป็นชายจะได้รับการเรียกขานว่า บาบ๋า (Baba) ส่วนผู้หญิงจะเรียกว่า ย่าหยง (Nyonya) แต่ปัจจุบันเรียกชายและหญิงรวมกันว่า “باب๋า” ส่วน “ย่าหยง” กลายเป็นชื่อเรียกเครื่องแต่งกายที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่า ชุดย่าหยง



ภาพที่ 1 ชาวเพอรานากัน

ที่มา : <https://chatagambywaikoon.blogspot.com/2019/07/peranakan.html>

---

<sup>1</sup> ฤดี ภูมิภูถาวร, วิวาท์باب๋าภูเก็ต, (ภูเก็ต : สมาคมเพอรานากัน, 2553), 4-5.

แต่สำหรับชาวบาบ๋าภูเก็ต เป็นการแต่งงานระหว่างชาวท้องถิ่นภูเก็ตเชื้อชาติไทยกับชาวจีนที่อพยพมาจากประเทศจีน หรือชาวจีนที่ย้ายถิ่นฐานมาจากเมืองปิ่นนังและสิงคโปร์ ชาวบาบ๋าภูเก็ตใช้ภาษาถิ่นและประกอบพิธีแต่งงานแบบเฉพาะของบาบ๋าภูเก็ต แต่งกายแบบจีนบาบ๋า โดยการประยุกต์การแต่งกายของชาวปิ่นนังมาปรับเปลี่ยนรายละเอียดให้เหมาะสมกับยุคสมัย รูปแบบที่อยู่อาศัยถูกจัดอยู่ในสถาปัตยกรรมชิโนยูโรเปียนที่ผสมผสานการตกแต่งระหว่างโปรตุเกสกับจีนเข้าด้วยกัน ส่วนมากตั้งรกรากอยู่ในย่านเมืองเก่าภูเก็ตในปัจจุบัน รับประทานอาหารปิ่นเต้ (อาหารพื้นเมืองภูเก็ต) ซึ่งเป็นสูตรอาหารที่สืบทอดมาจากชาวจีนฮกเกี้ยนที่นิยมอาศัยในเมืองปิ่นนังและสิงคโปร์ มีรสชาติเฉพาะ อันเป็นอัตลักษณ์สำคัญของวัตถุดิบพื้นถิ่นของจังหวัดภูเก็ต

### 2.1.1 การเข้ามามีอิทธิพลของชาวตะวันตก

ความเจริญทางด้าน การสำรวจทางทะเล ทำให้ค้นพบเส้นทางการเดินเรือ จากยุโรปมายังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จากผลของการปฏิวัติอุตสาหกรรม และการเพิ่มจำนวนประชากรยุโรป เป็นเหตุจูงใจทำให้ประเทศตะวันตกเกิดการแข่งขันกัน เข้ายึดครองประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร เพื่อผลประโยชน์ทางการเมือง จากการสนับสนุนของรัฐบาล บริษัทที่ทำการค้าสามารถครอบครองดินแดนที่ทำการค้าและมีอิทธิพลทางการเมือง เรียกว่า “ยุคจักรวรรดินิยม”<sup>2</sup> ดินแดนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เกือบทั้งหมด ตกเป็นอาณานิคมของชาติตะวันตก ยกเว้นประเทศไทย



ภาพที่ 2 การเดินเรือสำเภาจากยุโรปมายังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ที่มา : <https://mgronline.com/online/section/detail/9610000035689>

<sup>2</sup> ทองหล่อ วงษ์ธรรมา, ประวัติศาสตร์เอเชียอาคเนย์, (กรุงเทพฯ : ทิพย์อักษรการพิมพ์, 2425), หน้า 153-154.

### กลุ่มชาติตะวันตก ได้แก่ ฮอลันดา ฝรั่งเศส และอังกฤษ

ในสมัยอยุธยาประมาณ พ.ศ. 2146 บริษัท วิ.โอ.ซี ของฮอลันดาได้เดินทางเข้ามาในประเทศไทย โดยมาตั้งสถานีการค้าที่เมืองปัตตานี แล้วส่งทูตไปเฝ้าสมเด็จพระนเรศวรมหาราช ใน พ.ศ. 2147<sup>3</sup> เป็นผลให้เกิดสถานีการค้าขึ้นที่กรุงศรีอยุธยา นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี ไทรบุรี และภูเก็ต สินค้าที่ชาวฮอลันดาต้องการ ได้แก่ ไม้ฝาง หนังสัตว์ ขี้ผึ้ง น้ำตาล ริงนก ไม้กฤษณา และดีบุก เป็นต้น แต่การซื้อขายแร่ดีบุกของชาวฮอลันดาในภูเก็ตครั้งนั้นขาดความเป็นธรรม จึงถูกชาวภูเก็ตและชาวมลายูต่อต้าน ด้วยการเผาสถานีสินค้าและฆ่าชาวฮอลันดาตาย เป็นผลให้ชาวฮอลันดาต้องกลับไป



ภาพที่ 3 ฮอลันดาส่งทูตเข้ามาติดต่อกับกรุงศรีอยุธยา ในสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราช  
ที่มา : <https://sites.google.com/site/pavattisat03272/hnwy-kar-reiyn-ru-thi1/1-4?tmpl=%2Fsystem%2Fapp%2Ftemplates%2Fprint%2F&showPrintDialog=1>

ต่อมา พ.ศ. 2216 ในสมัยพระนารายณ์มหาราช มีสัมพันธไมตรีกับฝรั่งเศส มีการทำหนังสือสัญญาการค้าระหว่างไทยกับฝรั่งเศส 2 ครั้ง โดยหนังสือสัญญาการค้าทั้ง 2 ฉบับนั้นได้ขอพระราชทานให้ฝรั่งเศสสามารถผูกขาดการค้าดีบุกได้ที่เมืองถลางเพียงประเทศเดียว เมื่อสิ้นสุทธรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช สมเด็จพระเพทราชาเสด็จขึ้นครองราชย์สมบัติ ได้เกิดความแตกร้าวระหว่างฝรั่งเศสกับข้าราชการขุนนางไทยในกรุงศรีอยุธยาอย่างรุนแรง ชาวฝรั่งเศสถูกขับไล่ออกนอกประเทศจำนวนมาก มองซิเออร์ บิลลี ผู้เป็นเจ้าของเมืองถลาง ณ ตอนนั้น ถูกปลดจากราชการ

<sup>3</sup> สำนักงานศิลปากรที่ 15 ภูเก็ต สำนักโบราณคดี กรมศิลปากร, บ้านพระยาวิชิตสงคราม การศึกษาทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี, (ภูเก็ต : กรมศิลปากร, 2548), หน้า 10-11.

และถูกประหารชีวิตที่กรุงศรีอยุธยาใน พ.ศ. 2230 เป็นเหตุให้นายทหารฝรั่งเศส ชื่อ นายพลเดฟาสส์ นำกำลังเรือรบจำนวน 4 ลำ เข้ายึดเมืองกลาง ระหว่าง พ.ศ. 2231-2212



ภาพที่ 4 สมเด็จพระนารายณ์มหาราช เสด็จออกท้องพระโรงพระราชวังที่ลพบุรี  
รับพระราชสาสน์ของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ซึ่งเซอร์วาเลียว เดอโซมองต์กับคณะทูตฝรั่งเศสทูลเกล้าถวาย  
ที่มา : <http://www.sookjai.com/index.php?topic=202568.0>

หลังจากนั้นอังกฤษกลับมาบีบบทบาทสำคัญในเมืองกลางอีกครั้งหนึ่ง ในสมัยธนบุรี พ.ศ. 2315 กัปตัน ฟรานซิสไลท์ ได้ขอพระบรมราชานุญาตจากสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี เพื่อจัดตั้งสำนักงานผูกขาดแร่ดีบุกเมืองกลางขึ้นที่บ้านท่าเรือ ซึ่งได้รับพระราชทานพระบรมราชานุญาตตาม ประสงค์ เนื่องจากสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ทรงมีพระราชประสงค์ที่จะฟื้นฟูบ้านเมืองหลัง สภาวะสงครามหลังจากเสียกรุงครั้งที่ 2 ในรัชสมัยสมเด็จพระเจ้าทรงธรรม แต่สมัยนั้น ไม่ปรากฏว่า ได้มาทำการค้าที่เมืองกลางแต่ประการใด



ภาพที่ 5 อังกฤษเริ่มเข้ามาติดต่อกับกรุงศรีอยุธยาครั้งแรก พ.ศ. 2150  
ที่มา : <https://sites.google.com/site/pavattisat03272/hnwy-kar-reiyn-ru-thi1/1-4?tmpl=%2Fsystem%2Fapp%2Ftemplates%2Fprint%2F&showPrintDialog=1>

### กลุ่มชาติตะวันออก ได้แก่ จีน มาเลย์ สิงคโปร์

ไม่มีหลักฐานว่าชาวจีนอพยพเข้ามายังเมืองภูเก็ตเมื่อใด แต่มีการสันนิษฐานว่าเข้ามาในยุคอาณาจักรตามพรลิงก์ บริเวณดินแดนคาบสมุทรมลายู เพราะเป็นศูนย์กลางการค้าระหว่างจีนและอินเดีย แต่หลังจากสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชเสด็จสวรรคตแล้ว ในปี พ.ศ. 2231 จนกระทั่งถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ปรากฏหลักฐาน การร่วมการค้าแร่ดีบุกของท้าวเทพกระษัตรี ท้าวศรีสุนทร กับ กัปตันฟรานซิสไลท์<sup>4</sup> โดยระบุว่าชาวจีนเป็นผู้คุมแร่ดีบุกจากกลางไปยังปีนัง และในสมัยรัชกาลที่ 4 เมืองภูเก็ตมีความเจริญรุ่งเรืองอย่างมากจากการทำเหมืองแร่ โดยการควบคุมดูแลของพระยาภูเก็ตโลทเภชตรารักษ์ (ทัต) และครอบครัว ซึ่งนอกจากจะทำเหมืองแร่ และสร้างเมืองที่บ้านเก็ตโฮ่ บ้านสามกองและบ้านทุ่งคาแล้ว ยังได้บุกเบิกการทำเหมืองแร่ในทะเลเพิ่มขึ้นอีกด้วย เป็นผลทำให้อาณาเขตเมืองภูเก็ตขยายเติบโตขึ้นไปด้วย

เมืองภูเก็ตถือเป็นเมืองที่มีแร่ดีบุกที่อุดมสมบูรณ์ ตั้งอยู่ในทำเลที่มีความเหมาะสมแก่การติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ โดยเฉพาะหัวเมืองมลายู และเกาะปีนัง มีเรือสินค้าเข้ามาจอดแวะรับซื้อสินค้าเป็นจำนวนมาก ซึ่งพระยาภูเก็ตโลทเภชตรารักษ์ (ทัต) มีความสามารถทางการค้า ชักชวนให้พ่อค้าชาวจีนเข้ามาลงทุนค้าขาย หรือทำเหมืองแร่ดีบุก ทำให้ได้ภาษีอากรที่เพิ่มขึ้น และสามารถเปิดกิจการเดินเรือสินค้า รับ-ส่งผู้โดยสารระหว่างภูเก็ต ปีนัง สิงคโปร์ ฮองกง



ภาพที่ 6 การอพยพของชาวจีนเข้าสู่ประเทศไทย เพราะความไม่สงบภายในประเทศ ความอดอยากการติดต่อค้าขาย และความสามารถในการเดินเรือของจีนออกสู่ทะเล

ที่มา : <https://www.hai-fengshui.com/content/3110/>

<sup>4</sup> สำนักงานศิลปากรที่ 15 ภูเก็ต สำนักโบราณคดี กรมศิลปากร, บ้านพระยาวิชิตสงคราม การศึกษาทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี, (ภูเก็ต : กรมศิลปากร, 2548), หน้า 25-27.

ชาวจีนรู้จักภาคใต้ของประเทศไทย ตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 5 ส่วนใหญ่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยนจากเขตมณฑลฝูเจี้ยนซึ่งอยู่ทางภาคใต้และภาคตะวันออกของประเทศไทย เมืองเหล่านี้ติดกับทะเล เป็นเมืองท่ารับส่งสินค้าระหว่างประเทศ ทำให้ชาวจีนมีโอกาสในการเดินทางมากับเรือบรรทุกสินค้าได้ง่าย ประกอบกับภาคใต้เป็นดินแดนที่อยู่ระหว่างจีนกับอินเดีย จึงเป็นดินแดนที่ชาวจีนรู้จักเป็นอย่างดี พุทธศตวรรษที่ 20 ระหว่างปี พ.ศ. 1948-1978 ราชวงศ์หมิงได้มีการพัฒนาการเดินทางเรือสำเภานขนาดใหญ่<sup>5</sup> สามารถสำรวจเส้นทางในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ได้อย่างกว้างขวาง การค้าของจีนจึงมีอิทธิพลมากในแถบบริเวณภาคใต้ของประเทศไทย และการเดินทางเข้าสู่ภาคใต้ของประเทศไทยจำนวนมาก โดยแบ่งกลุ่มชาวจีนได้เป็น 4 กลุ่ม ดังต่อไปนี้

1. ชาวจีนกลุ่มที่ 1 อพยพมาด้วยเรือสำเภานขนาดใหญ่ เนื่องจากความอดอยากแห้งแล้ง และเหตุการณ์ความไม่สงบทางการเมืองในประเทศจีน จึงอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานบริเวณภาคใต้ฝั่งตะวันออก ไม่มีจุดมุ่งหมาย และไม่ฝักใฝ่ทางการเมือง ประกอบกับทางการไทยไม่ได้รังเกียจคนจีน จึงทำให้คนจีนกลุ่มนี้อยู่ร่วมกับสังคมคนไทยอย่างมีความสุข



ภาพที่ 7 ชาวจีนที่อพยพมาด้วยเรือสำเภานขนาดใหญ่จากทางตอนใต้ของประเทศจีน

ที่มา : [https://mobile.facebook.com/UbonWanNi/posts/906121179511187?\\_rdc=1&\\_rdr](https://mobile.facebook.com/UbonWanNi/posts/906121179511187?_rdc=1&_rdr)

2. ชาวจีนกลุ่มที่ 2 เป็นกลุ่มคนจีนที่เข้ามาตั้งหลักแหล่งบริเวณแหลมมลายู บริเวณช่องแคบมะละกา เป็นกลุ่มคนจีนที่ผสมผสานความเป็นจีนกับความเป็นตะวันตก เพราะเคยอยู่ภายใต้การปกครองของโปรตุเกส ฮอลันดา และอังกฤษมาก่อน คำนึงกับวัฒนธรรมตะวันตก มีความทะเยอทะยานสูง คนจีนกลุ่มนี้เมื่อเข้ามาในภูเก็ตแล้ว มีความผูกพันกับวัฒนธรรมเพอรานากัน

<sup>5</sup> ฤดี ภูมิภูถาวร, วิวาทย์บาบ๋าภูเก็ต, (ภูเก็ต : สมาคมเพอรานากัน, 2553), 8

(วัฒนธรรมที่ผสมผสานระหว่างจีนและมลายู) ในเมืองปีนัง สิงคโปร์มากกว่าวัฒนธรรมไทย จึงนำบ้านเรือนแบบซิโน-โปรตุเกส สถาปัตยกรรมที่ผสมผสานระหว่างโปรตุเกสกับจีนเข้าด้วยกัน มาสร้างในเมืองภูเก็ต นอกจากนี้ยังนำวิธีการทำเหมืองแร่แบบที่เคยทำในแหลมมลายูมาใช้ในเมืองภูเก็ต นำเรือขุดแร่ในทะเลลึกเช่นเดียวกับชาวออสเตรเลียที่มาลงทุนทำเหมืองแร่ในอ่าวภูเก็ต (อ่าวทุ่งคา)



ภาพที่ 8 ชาวคนจีนที่อาศัยอยู่บริเวณแหลมมลายู

ที่มา : <https://gohkasan.wordpress.com/2010/07/18/4610-14710-lim-siew-chee-rest-in-peace-29510/>

3. ชาวจีนกลุ่มที่ 3 คือ กลุ่มชาวจีนที่เข้ามาอยู่ในภาคกลางของประเทศไทยก่อน แล้วค่อยอพยพเข้ามาภาคใต้ภายหลัง คนจีนกลุ่มนี้อพยพเข้าเมืองภูเก็ตมากขึ้น ในสมัยรัชกาลที่ 3-5 เพื่อเข้ามาทำงานรับจ้างทำเหมืองดีบุก สร้างทางรถไฟสายใต้ นอกจากนี้รัฐบาลได้เปิดโอกาสให้ชาวจีนที่ไม่อ้างสิทธิเป็นชาวตะวันตกจับจองที่ดินในการปลูกยางพาราในภาคใต้ได้คนละไม่เกินหนึ่งร้อยไร่ ทำให้คนจีนกลุ่มนี้กลายเป็นเศรษฐี เป็นเจ้าของสวนยางพาราในภาคใต้

4. ชาวจีนกลุ่มที่ 4 เป็นกลุ่มกรรมกรเหมืองแร่ (กุลิจีน) ที่เข้ามาทำงานในเหมืองแร่ของพังงา ตะกั่วป่า และภูเก็ต ช่วงประมาณ พ.ศ. 2449-2464 ตามข้อเสนอของพระยารัษฎานุประดิษฐ์ (คอซิมบี๊ ณ ระนอง) ชาวจีนฮกเกี้ยนที่รับราชการจนได้รับตำแหน่งพระยาสมุหเทศาภิบาล กรมการเมืองภูเก็ต โดยพระยารัษฎานุประดิษฐ์ยื่นข้อเสนอให้รัฐบาลไทย สนับสนุนการเดินทางของกรรมกรจีนที่เดินทางจากจีนมาภูเก็ต โดยออกค่าใช้จ่ายในการเดินทางให้ก่อน แล้วค่อยทำงานขุดใช้จนครบถ้วนตามสัญญาจึงจะเป็นอิสระ





ภาพที่ 9 กิจการเหมืองแร่ดีบุกเจ้าฟ้า จังหวัดภูเก็ต

ที่มา : <https://www.arunphuketcarrent.com/ภูเก็ตเมื่อร้อยกว่าปี/>

ดังนั้น ชาวจีนฮกเกี้ยน จึงเป็นกลุ่มชาวจีนขนาดใหญ่ที่มีบทบาททางสังคม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครองในภูเก็ตมากที่สุด โดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจ จากกิจการเหมืองแร่ดีบุก การค้าทางทะเล ตลอดจนวิถีชีวิตที่ผูกพันกับค่านิยม ความเชื่อ ประเพณีต่างๆ ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษที่อพยพมาจากประเทศจีน และย้ายถิ่นฐานมาจากเมืองปีนัง สิงคโปร์ รวมถึงอิทธิพลของชาวฮอลันดา ฝรั่งเศส และอังกฤษ เป็นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมตะวันตกและตะวันออกเข้าด้วยกัน เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเมืองภูเก็ต

## 2.2 สำหรับอาหารปุ้นเต้

### 2.2.1 ที่มาของอาหารปุ้นเต้ (อาหารพื้นเมืองภูเก็ต)

อาหารพื้นเมืองภูเก็ต หรือเรียกอีกอย่างว่า “อาหารปุ้นเต้” คำว่า “ปุ้นเต้” หมายถึงพื้นเมือง ดั้งเดิม คือ การผสมผสานระหว่างอาหารจีนฮกเกี้ยน ปูรงรสด้วยเครื่องเทศ และนำวัตถุดิบพื้นเมืองของภูเก็ตมาใช้ในการปรุงอาหาร ทารับประทานได้ตามจังหวัดทางภาคใต้ของประเทศไทย เช่น ภูเก็ต พังงา กระบี่ ฯลฯ มีต้นกำเนิดมาจากประเทศแถบแหลมมลายู บริเวณช่องแคบมะละกา ได้แก่ มาเลเซีย สิงคโปร์ เป็นผลจากการแต่งงานระหว่างชายชาวจีนฮกเกี้ยนกับหญิงชาวมลายู ทำให้เกิดเป็นวัฒนธรรมการทำอาหาร ที่เรียกว่า อาหาร ‘เปอรานากัน’ (Peranakan) เป็นการนำส่วนที่ดีที่สุดของอาหารจีนและอาหารมลายูมารวมกัน

รสชาติที่บ่งบอกถึงความเป็นอาหารเปอรานากัน คือ การปูรงรสด้วย “เครื่องเทศ” เนื่องจากในอดีตจนถึงปัจจุบัน เมืองปีนัง ประเทศมาเลเซีย เป็นแหล่งขายและส่งออกเครื่องเทศ เน้นรสเผ็ด เค็ม หรือ ออกไปทางเปรี้ยว แต่ไม่นิยมรสหวาน รับประทานคู่กับผักเกล็ด (ผักสดต่างๆที่มีอยู่ในท้องถิ่น) วัตถุดิบส่วนใหญ่มาจากการผลิตและเพาะปลูกขึ้นภายในจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ พืช ผัก ผลไม้

เนื้อสัตว์ อาหารทะเล และการนำเข้าเครื่องเทศ นำมาปรุงอาหารได้หลากหลายประเภท ทั้งอาหารคาวหวาน กับข้าว ของทานเล่น เครื่องดื่ม และมีการนำมาแปรรูปอาหาร เช่น ปลาฉิ้งฉ้าง น้ำพริกกุ้งเสียบ ฯลฯ กลายเป็นอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวภายในประเทศและต่างประเทศ

“อาหารเพอรานากัน เป็นอาหารที่ใช้เวลาปรุงนาน บ้านเพอรานากันแบบเก่าส่วนใหญ่จะมีคนรับใช้ และสหาย่าหยาจะใช้เวลาในการปรุงอาหารเพื่อให้ลูกใจหนุ่มบ่า โดยจะมีหญิงย่าหยาสูงวัยคอยกำกับอยู่”<sup>6</sup>



ภาพที่ 10 อาหารเพอรานากัน

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/597993656748836709/>

ปัจจุบัน องค์การยูเนสโกได้ประกาศให้เทศบาลนครภูเก็ต เป็นเมืองแห่งความสร้างสรรค์ด้านอาหาร (Phuket City of Gastronomy) และเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (Creative Cities) ประจำปี 2558 โดยนางอิริน่า โบโกว่า (Irina Bokova) ผู้อำนวยการใหญ่ขององค์การยูเนสโก ได้ประกาศให้เทศบาลนครภูเก็ตเป็นหนึ่งใน 47 เมืองจาก 33 ประเทศ เข้าร่วมเป็นสมาชิกใหม่ของเมืองสร้างสรรค์ ในด้านวิทยาการอาหาร เนื่องจากภูเก็ตเป็นเมืองอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่นทางด้านวัฒนธรรมอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้แก่ อาหารทะเล อาหารบ่าท้องถิ่นภูเก็ต และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป เป็นต้น นับเป็นการ สร้างชื่อเสียงให้แก่ประเทศไทย ในฐานะศูนย์กลางการท่องเที่ยวในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ส่งผลต่อการพัฒนาประเทศ เศรษฐกิจและวัฒนธรรมของประเทศไทย

<sup>6</sup> พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต

## 2.2.2 ความหมายของสำหรับอาหาร

สำหรับ หมายถึง ภาชนะ เช่น ถาด ชาม บรรจุภัณฑ์ต่างๆ เป็นต้น<sup>7</sup>

ส่วน “อาหารสำหรับ” หมายถึง การจัดอาหารหลายชนิดให้อยู่ในสำหรับเดียวกัน เช่น มีข้าว แกงเผ็ด แกงจืด น้ำพริก เป็นต้น สำหรับอาหารในทุกมื้อจะถูกจัดขึ้นอย่างพิถีพิถัน กับข้าวทุกจานที่จัดขึ้นจะต้องมีความสัมพันธ์กัน หากสำหรับใดมีอาหารหวานเปรี้ยว ก็ต้องมีอาหารจานหวานอีกอย่างหนึ่งสำหรับกินแก้รสกัน มื้อใดมีอาหารจานเผ็ดก็จะต้องมีอาหารจานเค็มและแกงจืดรวมอยู่ด้วย

## 2.2.3 ประเภทสำหรับอาหารปิ่นเต (อาหารพื้นเมืองภูเก็ต)

ประเภทของอาหารปิ่นเต หมายถึง การจัดอาหารปิ่นเตให้อยู่ในสำหรับเดียวกัน สามารถแยกได้เป็น 4 มื้ออาหารตามช่วงเวลา ได้แก่ สำหรับอาหารเช้า มื้อเที่ยง มื้อบ่าย และมื้อเย็น โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### สำหรับอาหารเช้า

“อย่าแปลกใจ ถ้าเห็นคนภูเก็ตกิน “โก้ย” กับ “โกบี้” เป็นอาหารยามเช้า เราทำมาแต่ยุคเหมืองร้อยปีก่อน แป้งและน้ำตาลจากขนมหวาน ช่วยให้เรามีแรงทำงาน คาเฟ่จากกาแฟร้อนๆ ช่วยปลุกให้เราตื่นและอุ่น “สภากาแฟ” ยังเป็นที่สร้างสรรค์ของพวกเขาชาวเกาะด้วย”<sup>8</sup> จากคำบรรยายข้างต้นคนภูเก็ตในสมัยก่อนนิยมรับประทานขนมสดกับโกบี้ (กาแฟดำ) เพราะขนมสดเป็นอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตที่ช่วยให้พลังงานแก่ร่างกาย ทำให้ร่างกายมีเรี่ยวแรงในยามเช้า สามารถแยกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ ขนมสดภูเก็ต และ ขนมที่ใช้ในวันแต่งงานบาบ่าภูเก็ต

### ขนมสดภูเก็ต (ปิ่นเตโก้ย)

ขนมสดภูเก็ต หรือเรียกอีกอย่างว่า “ปิ่นเตโก้ย” คำว่า “ปิ่นเต” หมายถึง พื้นเมืองดั้งเดิม ส่วนคำว่า “โก้ย” หมายถึง ฟู หรือ ขนมสด<sup>9</sup> เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว นิยมทำจากแป้ง

<sup>7</sup> นภาพร สิมณี, สำหรับอาหารไทย 4 ภาค, เข้าถึงเมื่อ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://food.trueid.net/detail/w6bnaGpQVBX6>.

<sup>8</sup> พิพิธภัณฑสถานภูเก็ตไทยหัว จังหวัดภูเก็ต

<sup>9</sup> สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ร่วมกับเทศบาลนครภูเก็ต, อาหารพื้นเมืองจังหวัดภูเก็ต, (ภูเก็ต : หสม.เค.ก๊อปปี, 2561), 12-13.

สด รับประทานคู่กับโกโก้ (กาแฟดำ) เป็นการผสมผสานระหว่างกรรมวิธีในการทำขนมของเอเชียกับ ตะวันตกเข้าด้วยกัน หารับประทานได้เฉพาะฤดูเกิด



ภาพที่ 11 เกี่ยมโก้ย (ขนมถั่วเค็ม)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881524989162/>

เกี่ยมโก้ย (ขนมถั่วเค็ม) เป็นขนมถั่วสีขาวโรยหน้าด้วยกุ้งแห้งบด หอมเจียว  
ต้นหอมซอย



ภาพที่ 12 ต่าวปาวอ๊ะโก้ย (ขนมหัวล้าน)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881535553448/>

ต่าวปาวอ๊ะโก้ย (ขนมหัวล้าน) นิยมทำเป็นแป้งสีเขียวอ่อน เนื้อแป้งนุ่มทั้งก้อน



ภาพที่ 13 อังกู้ (ขนมเต่าแดง)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881529910348/>

อังกู้ (ขนมเต่าแดง) ตามความหมายในภาษาจีน อัง แปลว่า สีแดง เป็นสีแห่งความเป็น  
มงคล ส่วนกู้ แปลว่า เต่า หมายถึงอายุยืนขวัญยืน อังกู้ จึงเป็นหนึ่งในขนมมงคลที่ชาวภูเก็ตเชื้อสายจีน

นิยมนำมาใช้ในประกอบพิธีกรรม เช่น พิธีไหว้บรรพบุรุษ พิธีแต่งงานบ่าวสาว พิธีมั่วโง้ย (ประเพณีทำขวัญเด็กแบบจีน) หรือวันสำคัญ เช่น วันตรุษจีน วันสารท วันไหว้เทวดา เป็นต้น



ภาพที่ 14 โกสื้อย (ขนมถั่วดำน้ำตาลแดง)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881528135015/>

โกสื้อย (ขนมถั่วดำน้ำตาลแดง) ตัวขนมมีสีน้ำตาลแดง และสีเขียวที่ทำจากใบเตย



ภาพที่ 15 โก้ยตาล้าม (ตะโก้ใบเตย)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881529910348/>

โก้ยตาล้าม (ตะโก้ใบเตย) มีลักษณะเป็นเนื้อขนมสีเขียว ส่วนหน้าขนมจะมีสีขาว



ภาพที่ 16 โก้ยเบ่งก้า (ข้าวปุ้น)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881528135013/>

โก๋ยเบ่งก้า (บ่าบั่น) มีลักษณะเป็นเนื้อนุ่มและเนียนสีเหลือง



ภาพที่ 17 ป่าวหล้าง (ข้าวเหนียวป้าง)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881529910348/>

ป่าวหล้าง (ข้าวเหนียวป้าง) มีลักษณะข้าวเหนียวด้านนอก เกรียม กรอบนอกนุ่มใน



ภาพที่ 18 บั้นเจียนโก๋ย (ขนมถั่งแตก)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881528135013/>

บั้นเจียนโก๋ย (ขนมถั่งแตก) เป็นขนมที่มีลักษณะคล้ายๆ ขนมถั่งแตก ตัวขนมเป็นเหมือนฟองน้ำ มีฟองอากาศพรุนเป็นรูๆ

#### ขนมที่ใช้ในวันแต่งงานบ่าบ่าภูเก็ต

ประเพณีแต่งงานของชาวบ่าบ่าภูเก็ต คือ การแต่งงานของชาวจีนกับชาวพื้นเมือง เกิดเป็นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมของชาวจีนและวัฒนธรรมไทยเข้าด้วยกัน เกิดขึ้นก่อนปี พ.ศ. 2496 มีการจัดขบวนดนตรี แตรวง ประกอบไปด้วย กลอง ปี่ ฉาบแบบจีน เพื่อเฉลิมฉลองวันมงคลสมรส ด้วยขบวนแห่เจ้าสาวอันยาวเหยียด โดยรถที่ใช้ในพิธีถือเป็นสิ่งเซ็ดหน้าชูตาของเจ้าภาพ<sup>10</sup> การจัดงานแต่งงานมีความสำคัญกับคู่บ่าวสาวที่ต้องเริ่มด้วย การหาฤกษ์ยามอันถือเป็นสิ่งแรกที่ต้องทำ ทุกสิ่งทุกอย่างที่คัดสรรมาใช้ในพิธีจะต้องเป็นสิ่งที่ดี ล้วนแต่เลือกเอาชื่อที่เป็นมงคลแทนความหมายที่

<sup>10</sup> ฤดี ภูมิภูถาวร, วิวาทบ่าบ่าภูเก็ต, (ภูเก็ต : สมาคมเพอรานากัน, 2553), 22-24.

ดี มีนัยยะแฝงถึงความรัก เป็นแง่คิดดีๆ สำหรับคู่รักที่ช่วยเสริมสร้างความสัมพันธ์ให้มั่นคงผ่านขนมมงคลทั้ง 12 อย่าง



ภาพที่ 19 ขนมกันแม (กะละแม)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881529910348/>

ขนมกันแม (กะละแม) เป็นขนมสำคัญในงานแต่งงาน มีความหมายว่า ขอให้ความรักของคู่บ่าวสาวหวานชื่น ยืนยาว แน่นเหนียว มีความสามัคคีเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน เพราะมีวิธีการทำยุ่งยาก ต้องใช้ความอดทนและเวลานานเปรียบเสมือนการใช้ชีวิตคู่ที่จะต้องอาศัยความอดทน หนักแน่น



ภาพที่ 20 ขนมบัวหลู (ขนมไข่)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/601089881528135013/>

ขนมบัวหลู (ขนมไข่) มีความหมายว่า ให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว มีความเจริญรุ่งเรืองตลอดไป เป็นขนมประเภทฟู มีลวดลายต่างๆ เช่น รูปดอกไม้ กลีบส้ม หรือวงรี



ภาพที่ 21 ขนมกาเป็กโก้ย (ขนมคืบ หรือ ขนมทองม้วน)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/535295105708090001/>

ขนมกาเบ็กโก้ย (ขนมคืบ หรือ ขนมทองม้วน) มีความหมายว่า ให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว เกาะเกี่ยวยึดติด และเคียงคู่กันตลอดอายุขัย เหมือนคิมหนีบ มีลวดลายดอกไม้ ฝีเสื่อ หรือกุ่ม



ภาพที่ 22 ขนมผิง

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/535295105708090001/>

ขนมผิง มีความหมายว่า ขอให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว มีความอบอุ่นเต็มไปด้วยความรัก ความหวานชื่น และเข้าใจซึ่งกันและกันตลอดไป คำว่า ผิง เปรียบเสมือนการผิงไฟ ต้องใช้ไฟที่พอเหมาะ ขนมจึงจะสุกดี ผิวปรีสวย นารีรับประทาน เช่นเดียวกับคู่บ่าวสาวที่จะต้องใช้เวลาพอเหมาะ พอดี จึงจะอยู่ร่วมกันอย่างยาวนาน มีลักษณะสีเหลืองนวล มีต้นกำเนิดมาจากอาหารโปรตุเกส โดยหญิงลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น นามว่า มารี กีมาร์ หรือ ท้าวทองกิมม้า



ภาพที่ 23 ขนมชั้น

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/535295105708090001/>

ขนมชั้น มีความหมายว่า ขอให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว โชคดีมียศถาบรรดาศักดิ์ก้าวหน้าในชีวิตการงาน เปรียบเสมือนขนมชั้นมีความสูงถึง 9 ชั้นที่มีความสูงถึง 9 ชั้น คำว่าเก้า หมายถึง ก้าวหน้า เป็นขนมมงคล คำว่า ชั้น จะต้องสูงชั้นเรื่อยๆ อย่างน้อย 5 ชั้น เป็นเคล็ดสำคัญที่ต้องการให้คู่บ่าวสาวมีความเจริญรุ่งเรืองขึ้นเรื่อยๆ





ภาพที่ 24 ขนมปักถ่องโก้ (ขนมถ้วยฟู)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/535295105708090001/>

ขนมปักถ่องโก้ (ขนมถ้วยฟู) มีความหมายว่า ขอให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว เจริญรุ่งเรือง ก้าวหน้า มีลักษณะฟู นิยมนำมาตัดแบ่งเป็นชิ้น



ภาพที่ 25 ขนมซีกัวโก้ย (หน้าเขียว-หน้าแดง)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/535295105708090001/>

ขนมซีกัวโก้ย (หน้าเขียว-หน้าแดง) มีความหมายว่า ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว มียศถาบรรดาศักดิ์ ความกลมของผลไม้ หมายถึง ความรักใคร่กลมเกลียวของบ่าวสาว ตัวขนมมีสองสี ชั้นล่างสีเขียวเปรียบเสมือนเปลือก ชั้นบนนิยมนำสีชมพูหรือสีแดง เป็นเสมือนเนื้อแดงโม



ภาพที่ 26 ขนมเทียน

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/742038476121096431/>

ขนมเทียน มีความหมายว่าขอให้ชีวิตแต่งงานของบ่าวสาว มีความรัก ความสดใสสว่าง ดังแสงเทียน รูปร่างของขนมมีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยมยอดแหลม แสดงถึงความเจริญรุ่งเรือง



ภาพที่ 27 ขนมฉ่ายถั่วโก๋ย (ขนมหัวผักกาด)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/742038476121096431/>

ขนมฉ่ายถั่วโก๋ย (ขนมหัวผักกาด) มีความหมายว่า ขอให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว  
ครองเรือนกันอย่างมีความสุข เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดด้านละประมาณ 1 นิ้ว



ภาพที่ 28 ขนมห่อ (ขนมสอดไส้)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/742038476121096431/>

ขนมห่อ (ขนมสอดไส้) มีความหมายว่า ขอให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว อยู่เคียงคู่กัน  
เหมือนไส้ขนมที่มีสองเม็ด อย่าได้พลัดพรากจากกัน ขอให้ชีวิตคู่มีความสุขตลอดกาล ลักษณะของ



ภาพที่ 29 ขนมหุ่นโก๋ย

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/5066618323928760/>

ขนมหุ่นโก๋ย มีความหมายว่า ขอให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาวมีความสุข เต็มไปด้วย  
ความหอมหวาน ลักษณะคล้ายวุ้น แต่เนื้อขนมจะชุ่มกว่า มีสีเขียวใบเตย แต่สีที่นิยมใช้ในงานแต่งงาน  
คือ สีชมพู ปัจจุบันพบว่าในพิธีงานศพของคนภูเก็ต จะมีขนมชนิดนี้ใช้รับประทาน



ภาพที่ 30 ขนมห้าวเหนียวหีบ (ข้าวเหนียวอัด)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/333688653651818568/>

ขนมห้าวเหนียวหีบ (ข้าวเหนียวอัด) มีความหมายว่า ขอให้ชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว มีความรักที่มั่นคง เหนียวแน่น สีของขนม คือ สีขาวและสีม่วง เปรียบเสมือนสองครอบครัว คือ เจ้าบ่าวและเจ้าสาว ที่แม้มาจากครอบครัวที่แตกต่างกัน เมื่อมาอยู่เป็นครอบครัวเดียวกัน หากมีความรัก ความสามัคคีกลมเกลียวกัน ก็จะมีความสำเร็จรุ่งเรือง สีม่วงของขนมเหนียวหีบได้จากการแช่ข้าวเหนียวกับน้ำดอกอัญชัน ส่วนสีขาว คือ สีของข้าวเหนียวทั้งสองสีคลุกเคล้ากับกะทิน้ำตาลและเกลือเข้าด้วยกัน สมัยโบราณใช้การกดทับเนื้อข้าวเหนียวจนแน่นด้วยเครื่องหีบไม้ แต่ปัจจุบันนำมาอัดด้วยถาดสี่เหลี่ยมและตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน ทานคู่กับสังขยาสีเขียวหรือสีเหลืองช่วยเพิ่มรสชาติได้ความนิยมในหมู่คาบสมุทรมาลายู โดยเฉพาะกลุ่มคนเพอรานากัน ได้แก่ อินโดนีเซีย ปีนัง ภูเก็ต และชายฝั่งทะเลอันดามัน

### สำรับอาหารมือเที่ยง

“มือเที่ยงของชาวบาบ๋าภูเก็ตมักเป็นอาหารจานเดียว เพราะด้วยความเป็นเมืองนานาชาติที่มีคนจีนเข้ามาอาศัยเป็นจำนวนมาก อาหารขึ้นชื่อจึงเป็นอาหารจำพวก “หมี่ลูกครึ่ง” โดยนำเส้นหมี่ของจีน มาปรุงกับวัตถุดิบท้องถิ่น เกิดเป็นอาหารจีนมาลายูที่ไม่มีในประเทศจีน”<sup>11</sup> จากคำบรรยายข้างต้นคนภูเก็ตในสมัยก่อนนิยมรับประทานอาหารจานเดียว เพราะในสมัยก่อนภูเก็ตเป็นเมืองที่มีชาวจีนอพยพกันมาค้าขาย มาทำงานรับจ้างทำเหมืองตึบกันเป็นจำนวนมาก ทำให้การรับประทานอาหารมีเวลาจำกัดและควรเป็นอาหารที่ให้พลังงานและไม่ทำให้ท้องอืด อาหารประเภทเส้น จึงเป็นอีกหนึ่งอาหารที่ชาวจีน และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยมรับประทานกันในทุกเทศกาล มงคล โดยมีความเชื่อว่าการรับประทานบะหมี่ในวันมงคล ทั้งวันขึ้นปีใหม่ วันเกิด หรือวันไหว้เทพเจ้า

<sup>11</sup> พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต

เป็นการอวยพรให้ผู้รับประทานมีชีวิตที่ราบรื่น และอายุที่ยืนยาวไปจนแก่เฒ่า สามารถแยกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ แบบแห้ง และ แบบน้ำ

### 1. อาหารประเภทเส้นแบบแห้ง



ภาพที่ 31 หมี่ผัดฮกเกี้ยน

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/333688653651818568/>

หมี่ผัดฮกเกี้ยน คือ ผัดเส้นหมี่เหลือง มีน้ำซุซุกซิก ใส่ลูกชิ้นปลา ปู กุ้ง ปลาหมึก เนื้อหมู และหอยดิบ (หอยนางรมตัวเล็ก) คลุกเคล้าเข้ากับผักกวางตุ้ง รับประทานคู่กับหอมแดง กุยช่าย แคนหมู เป็นเครื่องเคียง



ภาพที่ 32 หมี่หุ้นกระดุกหมู (บึ๋นปาฉ่าง)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/5066618322621679/>

หมี่หุ้นกระดุกหมู (บึ๋นปาฉ่าง) คำว่า หมี่หุ้น แปลว่า เส้นหมี่ ส่วนบึ๋นฉ่าง แปลว่า น้ำซุซุกระดุกหมู เป็นอาหารภูเก็ต ที่ได้รับความนิยม เป็นการนำเส้นหมี่หุ้นหรือเส้นหมี่ขาว (ตรากวาง) ที่ผลิตในภูเก็ต ผัดกับน้ำซุซุกระดุกหมู ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาล โรยหน้าด้วยหอมแดงเจียว ใบกุยช่ายหั่นทานคู่กับน้ำซุซุกระดุกหมู



ภาพที่ 33 ก๋วยเตี๋ยวก๊วย (ผัดไทยภูเก็ต)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/333688653651818568/>

ก๋วยเตี๋ยวก๊วย (ผัดไทยก๊วยเกี๊ต) เป็นอาหารพื้นเมืองโบราณของก๊วยเกี๊ต รสชาติคล้ายผัดไทย ส่วนประกอบหลัก คือ ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดกับไข่ ปรงรสด้วยน้ำซอสผัดที่ทำจากพริกป่นและน้ำมะขาม เติมถั่วงอกและกุยช่าย โรยหอมเจียวถั้วลิสงคั้วชนิดหรือกากหมู ในอดีตก๋วยเตี๋ยวก๊วย เป็นอาหารของคนชนชั้นล่าง อาทิเช่น พวกอันธพาล (ก๊วยในภาษาก๊วยเกี๊ต) กรรมกร (จับกัง)



ภาพที่ 34 หมี่ไทยก๊วยเกี๊ต

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/5066618326343650/>

หมี่ไทยก๊วยเกี๊ต คือ หมี่กะทิแบบก๊วยเกี๊ต มีวัตถุดิบหลัก คือ หมี่หุ้นหรือเส้นหมี่ขาวที่ผลิตใน

ก๊วยเกี๊ต

## 2. อาหารประเภทเส้นแบบน้ำ



ภาพที่ 35 หมี่ฮกเกี้ยนน้ำ (หมี่เซี๊ค)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/33565959714903062/>

หมี่ฮกเกี้ยนน้ำ (หมี่เซี๊ค) เป็นเส้นหมี่เหลือง ใช้น้ำซุบที่ต้มจากกุ้งและกระดูกหมู ร้านส่วนใหญ่นิยมทำเส้นบะหมี่เอง ใส่กุ้ง เนื้อหมู ผักกวางตุ้ง ถั่วงอกลวก โรยด้วยหอมเจียวและกากหมู เป็นสูตรอาหารจากจีน



ภาพที่ 36 กะหรี่ปั๊พผาน

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/47991552257954865/>

กะหรี่ปั๊พผาน เป็นอาหารโบราณของชาวภูเก็ต คือ ใช้เส้นหมี่ขาวลวกราดแกงกะหรี่ปั๊พ  
ลักษณะคล้ายขนมจีน ส่วนของแกงกะหรี่ปั๊พ ใส่เนื้อไก่ผสมเลือดหมู หรือเต้าหู้ก้อนเล็ก ตัดเลี่ยนด้วย  
มะนาว หรือผักกาดดอง รับประทานพร้อมกับผักบั้งลวก ถั่วงอกลวก ผักกาดดอง เต้าหู้ทอด เป็น  
เครื่องเคียง

### สำหรับอาหารมือบ้าย

สำหรับอาหารมือบ้าย เป็นอาหารประเภทของว่าง สามารถแยกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ  
ของว่าง และ ของหวานเย็น โดยของว่างจะเน้นการทำงานคู่กับน้ำจิ้มที่มีรสชาติเฉพาะตัว และของหวาน  
เย็นจะเน้นธัญพืชและสมุนไพรจีน เพราะในช่วงบ้าย เมืองภูเก็ตจะมีอากาศร้อน ของหวานเย็น  
สามารถช่วยดับร้อนได้

### ของว่าง



ภาพที่ 37 โลบะ

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/629448485439382647/>

loba ทำจากหัวหมู เครื่องในหมู ต้มด้วยเครื่องพะโล้ แล้วนำไปทอดอีกที นิยม  
รับประทานกับเต้าหู้ทอด แตงกวา และน้ำจิ้มที่มีดีเจียวผสม เป็นเครื่องเคียง



ภาพที่ 38 เกลื่อเคุย

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/12455336465092795/>

เกลื่อเคุย มีลักษณะคล้ายน้ำปลาหวาน แต่ใส่กะปิด้วย มีความใสกว่าและหวานน้อยกว่าน้ำปลาหวาน นิยมรับประทานกับเลือดหมูสุก สับปะรด แตงกวา เต้าหู้ สามารถกระตุ้นน้ำย่อยได้ดี แต่เกลื่อเคุยชนิดข้น นิยมรับประทานกับผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว



ภาพที่ 39 โอด้าว หรือ โกด้าว

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/12455336464396907/>

โอด้าว หรือ โกด้าว มีลักษณะคล้ายหอยทอดของภาคกลาง มีเนื้อแป้งเหนียวนุ่มกว่า เน้นผักและเครื่องปรุงมากกว่า คือ ผีอกและหอยดิบ (นางรมตัวเล็ก)



ภาพที่ 40 ซูแซ่

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/12455336464396907/>

ซูแซ่ ลักษณะคล้ายสลัด ประกอบด้วย มันแกวหั่นฝอย ผักบุงลวก แตงกวา เต้าหู้ทอด ปลาหมึกแห้ง ไข่ต้มและเส้นหมี่หั่นทอดกรอบ ราดด้วยน้ำปรุงที่มีดีเจียวผสม

### ของหวานเย็น



ภาพที่ 41 โอ้อ้าว (โอ้อ้าว)

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/12455336464396907/>

โอ้อ้าว (โอ้อ้าว) เป็นน้ำแข็งใสที่เป็นเอกลักษณ์ของภูเก็ต เนื้อของโอ้อ้าวคล้ายกับวุ้น แต่มีสีขุ่นกว่าและมีความนุ่มกว่าวุ้น สกัดจากเมล็ดโอ้อ้าวผสมกับวุ้นที่ได้จากเยือกกล้วยน้ำว้า เมล็ดโอ้อ้าวจัดเป็นสมุนไพรอย่างหนึ่ง มีฤทธิ์เย็นที่ช่วยแก้ร้อนในยิ่งเมื่อกินในฤดูร้อนที่ใส่น้ำแข็งจะช่วยดับร้อน ทำให้รู้สึกสดชื่น และยังช่วยให้ร่างกายเย็นซึ่งไปช่วยแก้อาการร้อนในได้อย่างดี กินกับน้ำหวานสีแดงและน้ำแข็งใส นิยมใส่เมล็ดถั่วแดง



ภาพที่ 42 ตู่โบ้ หรือ ตู่โบเจียเจีย หรือ แกงบวดรวมมิตร

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/139682025934663614/>

ตู่โบ้ หรือ ตู่โบเจียเจีย หรือ แกงบวดรวมมิตร เป็นของหวานประเภทน้ำกะทิใสมันเทศ ถั่วย่อยแยม (ถั่วแดงเมล็ดเล็ก) เผือก แป้งกรุป (เอกลักษณ์ คือ การตัดแบ่งเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน)



ภาพที่ 43 ปี้ถ่ายบัก

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/139682025934663614/>



บ๊วยบัก เป็นของหวานทำจากแป้งข้าวเจ้า คล้ายลอดช่อง มีลักษณะเป็นเส้นสีขาว และสีแดง รับประทานกับน้ำเชื่อม ใส่น้ำแข็ง วิธีการทำบ๊วยบักคล้ายกับการทำเส้นขนมจีนสด

### สำหรับอาหารมือเย็น

“อาหารเย็นมีกับข้าวหลากหลาย ไทยเผ็ด จีนจืด แยกหอมมัน ผสานกันแบบ ชาวบาบ๋าภูเก็ต”<sup>12</sup> สำหรับอาหารมือเย็น คือการรับประทานข้าวสวยกับกับข้าวภูเก็ต นิยมรับประทาน ช่วงเย็น-ค่ำ หลังจากเหน็ดเหนื่อยจากการทำงาน เพราะถือเป็นอาหารมือหนัก ทำให้อยู่ท้อง อาหาร ส่วนใหญ่เน้นรสเผ็ด เค็ม หรือ ออกไปทางเปรี้ยว แต่ไม่นิยมรสหวาน มีส่วนผสมของเครื่องเทศ ทำให้ ร่างกายอบอุ่นในยามกลางคืน และช่วยในการเผาผลาญไขมันในเส้นเลือด นิยมรับประทานคู่กับผักสด ที่มีอยู่ในท้องถิ่น หรือเรียกว่าผักเกล็ด



ภาพที่ 44 หมูฮ้อง

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/139682025934663614/>

หมูฮ้อง เป็นอาหารท้องถิ่นของชาวภูเก็ตเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน นิยมทำในงานพิธีไหว้ บรรพบุรุษ มีลักษณะคล้ายกับหมูพะโล้ แต่ไม่ใส่ผงพะโล้ มีความหอมของเครื่องเทศ ได้แก่ รากผักชี กระเทียม โป๊ยกั๊ก พริกไทยดำ ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว-ดำ และน้ำตาลปีบ หรือเพิ่มเหล้าจีนเล็กน้อย นิยมใช้หมูสามชั้นหรือใช้เอี่ยมต้อ (เนื้อส่วนราวท้องที่มีไขมันไม่มาก) หมักกับซีอิ๊วดำ ลักษณะของ หมูฮ้อง ต้องมีน้ำขลุกขลิกสีน้ำตาลแดง มีความเข้มข้น

<sup>12</sup> พิพิธภัณฑสถานภูเก็ตไทยหัว จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 45 แกงตุ้ม หรือ แกงมัน

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/334744184814580604/>

แกงตุ้ม หรือ แกงมัน คล้ายเครื่องแกงมัสมั่น เป็นแกงที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมมุสลิม รสชาติมีกลิ่นเครื่องเทศแซกมากกว่าแกงชนิดอื่น นิยมใช้ปลาหัวโต หั่นเป็นชิ้น ใส่กระเจียวเขียวทั้งฝัก ลักษณะของแกงมีน้ำน้อย มีมันลอยตามผิว สีส้มอมแดง รสชาติเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามหรือส้มควายแห้ง เค็ม หวาน เผ็ดเล็กน้อย เป็นแกงที่หารับประทานค่อนข้างยาก



ภาพที่ 46 แกงส้มปลาสำปะรด

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/334744184814580604/>

แกงส้มปลาสำปะรด เป็นเมนูอาหารท้องถิ่นภูเก็ต รสชาติเข้มข้น เผ็ด หวาน เปรี้ยวเล็กน้อย เป็นความหวานจากปลาทะเลท้องถิ่นกับรสชาติของส้มปะรดภูเก็ต หรืออาจใช้ไซน (คูน) ซึ่งเป็นผักท้องถิ่น คล้ายต้นบอนของภาคกลาง ชาวภูเก็ตนิยมนำมาทำแกงส้ม เพราะน้ำแกงจะซึมเข้าไปในเนื้อไซน ทำให้ถึงรสชาติได้ดีกว่าผักชนิดอื่น และมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของขมิ้นกับเครื่องแกง



ภาพที่ 47 น้ำซุบหยา หรือ น้ำพริกหยา

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/533535887116817241/>

น้ำซุบหย่า หรือ น้ำพริกหย่า เป็นชื่อที่ส่วนใหญ่เรียกกันในภาคใต้ เป็นน้ำพริกที่ไม่ใช้ครกในการตำ แต่ใช้การขยำ บีเข้าด้วยกัน นิยมรับประทานกันมากที่สุด สันนิษฐานว่า เมนูนี้มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย ใส่กุ้งสด หัวหอมเล็ก เกลือ น้ำตาล ใส่เนื้อปลาอย่างเล็กน้อย รับประทานกับข้าวสวย หรือผักสด

## 2.3 ประเพณีและพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นเมืองภูเก็ต

อาหารมีบทบาทสำคัญในการดำเนินชีวิตของชาวเพอรานากันภูเก็ตมาหลายชั่วอายุคนผ่านความเชื่อ มีการสืบทอด รักษากรรมวิธีในการทำอาหารจากบรรพบุรุษ และถ่ายทอดผ่านประเพณี เทศกาล และพิธีกรรมต่างๆ เพื่อความเป็นสิริมงคลต่อผู้รับประทาน จากการเซ่นไหว้บรรพบุรุษ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเทพเจ้า

### 2.3.1 ประเพณีผ้อต่อ

ประเพณีผ้อต่อ (ประเพณีทำบุญเดือนเก้า) เป็นประเพณีวันสารทจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน ภูเก็ต จัดขึ้นในช่วงเดือน 7 ตามปฏิทินจีนซึ่งจะตรงกับช่วงเดือน สิงหาคม – กันยายนของทุกปี เชื่อกันว่าเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุดเพื่อปลดปล่อยดวงวิญญาณให้กลับมาเยี่ยมและรับส่วนกุศลจากลูกหลานบนโลกมนุษย์<sup>13</sup>

ประเพณีผ้อต่อภูเก็ต เป็นประเพณีที่เกิดจากการผสมผสานของคติความเชื่อทั้งพุทธ ขงจื้อและเต๋า มีรากฐานของวัฒนธรรมมาจากกลุ่มคนจีนฮกเกี้ยน มีการตั้งเซ่นไหว้ในสถานที่สำคัญของชุมชนต่างๆ ซึ่งของไหว้จะเป็นกับข้าว อาหารเช่นเดียวกับเซ่นไหว้บรรพบุรุษในช่วงตรุษจีน และที่ขาดไม่ได้ คือ ขนมอังกู๋ก๊วย หรือ ขนมรูปเต่าสีแดง ตามความเชื่อขนาดขนมเต่าต้องโตกว่าปีที่ผ่านมา เพราะเชื่อว่าการทำบุญด้วยอังกู๋จะช่วยให้มีอายุยืนยาวเหมือนเต่า เพราะ “เต่า” เป็นสัญลักษณ์มงคลที่แสดงถึงความมีอายุยืนและความแข็งแรง และชาวจีนยังเชื่อว่า “เต่า” เป็นสัตว์ที่มีพลังพิเศษในการสื่อสารระหว่างภพภูมิได้ เปรียบเสมือนสื่อกลางในการส่งของเซ่นไหว้รวมถึงความรักและความกตัญญูของลูกหลานชาวจีนไปสู่บรรพชนและวิญญาณพี่น้องชาวจีนไร้ญาติที่เดินทางมาแสวงหาชีวิตใหม่และล้มหายตายในดินแดนโพ้นทะเลโดยไร้ลูกหลานอุทิศส่วนกุศลให้

<sup>13</sup> พิพิธภัณฑสถานภูเก็ตไทยหัว จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 48 ขนมอังกูโก้ หรือ ขนมเต่าแดง

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/336221928443102448/>

### 2.3.2 พิธีทำขวัญเด็กแบบจีน (พิธีมั่วโง้ย)

พิธีทำขวัญเด็ก เป็นพิธีกรรมที่ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน สำหรับทำขวัญเด็กหญิง และเด็กชายที่อายุครบ 1 เดือน<sup>14</sup> เริ่มต้นด้วยตอนเช้าทำการอาบน้ำเด็กก่อนเช้าทำพิธีกรรมในศาลเจ้า ผู้ทำพิธีจะขอชื่อที่เป็นทางการ(ชื่อภาษาจีน) และไหว้พระขอพรจากพระ เพื่อขอบคุณเทพเจ้าที่ช่วยประทานเด็กมาให้ พร้อมทั้งขอพรให้เด็กมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ปลอดภัยจากภัยอันตราย และเพื่อความเป็นสิริมงคล



ภาพที่ 49 อิวปิ้ง

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/336221928443102448/>

อาหารที่ใช้ในพิธีทำขวัญเด็ก ทุกอย่างจะทาสีแดง ได้แก่ ไข่ต้มทาสีแดง อิวปิ้ง (ข้าวเหนียว) ฮวดโก้ (ขนมถ้วยฟู) และ ขนมอังกู นำอาหารเหล่านี้ไปไหว้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว ส่วนที่เหลือนำไปแจกญาติพี่น้อง หลังเสร็จพิธีกรรม เพื่อเป็นการบอกกล่าวให้รับรู้ว่ามีเด็กเกิดใหม่ ผู้ที่ได้รับอิวปิ้งจะให้อึ้งเปากกลับมาเป็นขวัญถุงแก่เด็ก ส่วนแม่ของเด็กจะได้รับไข่ไก่สด หมี่ซั่ว ข้าวสาร เพื่อเป็นอาหารบำรุงร่างกาย

<sup>14</sup> พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติไทยหั่ว จังหวัดภูเก็ต

ชาวจีนเชื่อว่า สีแดงเป็นสีของการเฉลิมฉลอง การแสดงความยินดี เพราะสีแดงจึงเป็นสีมงคล ไข่ต้มทาเปลือกสีแดงจึงถือเป็นไข่มงคล ชาวจีนจะมอบไข่สีแดงนี้ให้กันในงานมงคลสำคัญ เช่น งานมงคลสมรส งานวันเกิด งานวันที่เด็กมีอายุครบเดือน เป็นต้น<sup>15</sup>

### 2.3.3 เทศกาลหยวนเซียว

เทศกาลหยวนเซียว หรือ เทศกาลโคมไฟ เป็นการฉลองค่าคืนแรกของปีตามปฏิทินจันทรคติจีน หรือตรงกับคืนสุดท้ายของเทศกาลตรุษจีน “หยวน” แปลว่า “แรก” ส่วน “เซียว” แปลว่า “กลางคืน” หยวนเซียว จึงแปลว่า ค่าคืนที่พระจันทร์เต็มดวง โดยจะจัดในวันขึ้น 15 ค่าเดือน 1 ตามปฏิทินจีน

สังคมจีนในสมัยโบราณ หญิงสาวมักเก็บตัวอยู่แต่ในบ้าน ไม่มีโอกาสพูดคุยกับชายหนุ่มสองต่อสอง ยกเว้นในค่าคืนนี้ หญิงสาวที่ชอบพอกัน จะควงคู่กัน ชมโคมไฟ และเที่ยวเล่นทำความรู้จักกัน หรือออกมาเดิน เพื่อหวังที่จะตามหารักแท้ “เทศกาลหยวนเซียว” จึงเปรียบเสมือนวันวาเลนไทน์ในวัฒนธรรมจีน มีความหมายถึง ความรักของหนุ่มสาว ความกลมเกลียวของครอบครัว



ภาพที่ 50 ขนมผู้หยวนซี

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/408912841177095031/>

นอกจากนี้ ผู้คนส่วนใหญ่ยังนิยมรับประทาน “ขนมผู้หยวนซี” หรือ ขนมบัวลอยจีน หรือ ขนมอี๋ คำว่า “ผู้” แปลว่า ลอย ส่วน “หยวนซี” แปลว่า ลูกกลมๆ แต่ต่อมากลับเรียกว่า “ทังถวน” คำว่า ทัง แปลว่า น้ำแกง “ถวน” แปลว่า ลูกกลม ทำจากแป้งข้าวเจ้า เชื่อว่าการทานผู้หยวนซี จะทำให้ครอบครัวอยู่พร้อมหน้า รักใคร่กลมเกลียวกัน

<sup>15</sup> พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติไทยหั่ว จังหวัดภูเก็ต

## 2.4 ภาชนะใส่อาหาร

### 2.4.1 ภาชนะที่ใช้ในพิธีแต่งงานของชาวบาบ๋าภูเก็ต

เมื่อประมาณ 6-7 พันปีที่แล้ว นักประวัติศาสตร์ได้ค้นพบภาชนะเคลือบน้ำยารักและโลงไม้เคลือบยารักในสุสานลุ่มแม่น้ำแยงซีในประเทศจีน ญี่ปุ่น ซึ่งบ่งบอกถึงการนำน้ำยารักมาใช้ในภาชนะของกลุ่มคนในแถบเอเชีย และได้แพร่หลายมายังอุษาคเนย์ โดยเฉพาะดินแดนคาบสมุทรมุทธเอเชียตะวันออกเฉียงใต้<sup>16</sup>



ภาพที่ 51: เสี้ยหนาแบบที่ 1

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

เสี้ยหนาแบบที่ 1 ฐานทรงกระบอกสีดำ ช่องระบายอากาศสีแดง (ไม่มีลวดลาย) ฝาแบนเรียบสีดำแดง ซ้อนได้หลายชั้น จำนวน 4 ชั้น

เสี้ยหนา คือ ปิ่นโตหรือตะกร้า ทำจากไม้ไผ่สานลงรักสีดำแดง ปิดทอง ผิวมันวาว ตกแต่งด้วยการเขียนลวดลายมงคล เช่น เทพเจ้า สัตว์ ดอกไม้ และต้นไม้ ใช้ในพิธีการสำคัญต่างๆ ของชาวเพอรานากัน เช่น พิธีแต่งงาน พิธีหมั้น ฯลฯ โดยเจ้าบ่าวจะใส่ของหมั้น ทั้งของมีค่า ขนมมงคล ผลไม้มงคลต่างๆ เพื่อมอบให้กับภรรยาเจ้าสาว โดยได้รับอธิพลมาจากชาวจีนเพอรานากันที่อาศัยในเมืองปีนัง ประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ จากการย้ายถิ่นฐานเพื่อแสวงหาความมั่งคั่งในเหมืองแร่ดีบุกภูเก็ต และได้นำวัฒนธรรมการใช้เครื่องใช้ประจำวันมาเผยแพร่ในประเทศไทย เกิดเป็นวัฒนธรรมร่วมของผู้คนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

<sup>16</sup> ฤดี ภูมิภูถาวร, วิวาท์บาบ๋าภูเก็ต, (ภูเก็ต : สมาคมเพอรานากัน, 2553), 32

การใช้น้ำยารักในภาชนะ คือ การทำพื้นผิวภาชนะให้เป็นสีดำ โดยจะใช้น้ำยารักสดๆ มีสีขาวขุ่น ทาลงบนภาชนะ เมื่อสัมผัสอากาศน้ำยารักจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีดำ คุณสมบัติที่สำคัญ คือ เป็นแล็กเกอร์ธรรมชาติที่ใช้เคลือบพื้นผิวสร้างความทนทาน แข็งแรง



ภาพที่ 52 เสี่ยหนาแบบที่ 2

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

เสี่ยหนาแบบที่ 2 ฐานทรงกระบอกสีดำ ช่องระบายอากาศสีแดง (ตกแต่งลายสัญลักษณ์ มงคลจีน) ฝาแบนเรียบสีดำทอง ซ้อนได้หลายชั้น จำนวน 4 ชั้น



ภาพที่ 53 เสี่ยหนาแบบที่ 3

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

ฐานทรงกระบอกสีดำ ช่องระบายอากาศสีแดง (ตกแต่งสัญลักษณ์มงคลจีน) ฝาแบนเรียบสีดำทอง ซ้อนได้หลายชั้น จำนวน 3 ชั้น ขนาดโดยรวม สูง 40 ซม. เส้นผ่านศูนย์กลาง 27 ซม.



ภาพที่ 54 ฮวดหนาแบบที่ ๑

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

ฮวดหนาแบบที่ ๑ ฐานทรงรีสีดำ ช่องระบายอากาศสีแดง (ไม่มีลวดลายตกแต่ง) ฝาโค้งชั้นเดียวสีแดง ตกแต่งลายเขียนฟู่สีทอง รูปนกและดอกไม้



ภาพที่ 55 ฮวดหนาแบบที่ 2

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

ฮวดหนาแบบที่ 2 ฐานทรงรีสีดำ ช่องระบายอากาศสีทอง (ตกแต่งลายสัญลักษณ์มงคลจีน) ฝาโค้งชั้นเดียวสีทอง ตกแต่งลายเขียนฟู่สีทอง รูปนกและดอกไม้



ภาพที่ 56 ฮวดหนาแบบที่ 3

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

ฮวดหนาแบบที่ 3 ฐานทรงรีสีดำ ช่องระบายอากาศสีแดง (ไม่มีลวดลายตกแต่ง) ฝาโค้งชั้นเดียวสีทอง ตกแต่งลวดลายตัวอักษรจีนสีทอง





ภาพที่ 57 ลายไก่อฟ้าที่ปรากฏบนฮวดหนาและเสี้ยหนา  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 58 ลายน้าเต่าที่ปรากฏบนฮวดหนาและเสี้ยหนา  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 59 ลวดลายกระต่ายที่ปรากฏบนฮวดหนาและเสี้ยหนา  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 60 ลวดลายนกนางนวลเกาะบนต้นไม้ที่ปรากฏบนฮวดหนาและเสี้ยหนา  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 61 ลายผีเสื้อกับต้นและดอกโบตั๋นที่ปรากฏบนฮวดหนาและเสี้ยหนา  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 62 ลายกึ่งมังกรที่ปรากฏบนฮวดหนาและเสี้ยนหนา  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

เสี้ยนหนา เป็นภาษาจีนฮกเกี้ยน หมายถึง ตะกร้ามวงคล “หนา” แปลว่า ตะกร้า ส่วน “เสี้ยน” แปลว่า “มวงคล” หรืออีกนัยหนึ่งแปลว่า “เซียว” เสี้ยนหนามี 2 รูปแบบ คือ ทรงรีส่วนฐาน มีฝาโค้งชั้นเดียว เรียกว่า “ฮวดหนา” แปลว่าตะกร้าดอกไม้<sup>17</sup> ส่วนแบบที่สองทรงกระบอกฐาน มีฝาแบนเรียบซ้อนได้หลายชั้น ซึ่งมักจะเป็นจำนวนที่อาจมีสูงสุดได้ถึง 7 ชั้นเรียกว่า “เสี้ยนหนา” เสี้ยนหนามีหลายขนาดขึ้นอยู่กับจำนวนชั้น ปัจจุบันพบเสี้ยนหนาที่มีความสูงได้แก่ 1 ชั้น 3 ชั้น และ 7 ชั้น

ในปัจจุบันชาวภูเก็ตได้ประยุกต์การใช้เสี้ยนหนา โดยนำเสี้ยนหนามาปรับโฉมกลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรม ทั้งภาพสตรีทอาร์ต กล้องขมม แทนการใช้กระเป๋าทือเมื่อสวมใส่ชุดพื้นเมือง “เสี้ยนหนา” ถือเป็นเครื่องใช้ที่สำคัญของชาวจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ต จึงถือเป็นศิลปวัตถุที่แสดงให้เห็นถึงประเพณีของชาวจีนในภูเก็ตได้เป็นอย่างดี

#### 2.4.2 เครื่องถ้วยนนยา

“เครื่องถ้วยนนยา” (Nyonya Wares) เครื่องถ้วยเงินประเภทลงยาสีบนเคลือบกลุ่มหนึ่งที่ปรากฏบริเวณเขตอาณานิคม หรือเรียกว่า “เครื่องถ้วยจีนชนิดเนื้อกระเบื้องเขตอาณานิคม” (Straits Chinese Porcelain) คำว่า นนยา (Nyonya) เป็นคำภาษาชวาที่ยืมมาจากคำว่า “dana” ซึ่งเป็นภาษาสันสกฤต หมายถึง หญิงลูกครึ่งจีนกับมลายู<sup>18</sup> ปัจจุบันไม่พบเห็นในตลาดการค้าศิลปโบราณวัตถุแล้ว เพราะมีราคาแพง เนื่องจากมีขั้นตอนการทำที่ยุ่งยาก

เครื่องถ้วยนนยา เป็นเครื่องถ้วยที่นำเข้ามาจากจีนส่งมาขายให้กับผู้ที่มีฐานะร่ำรวยและนักธุรกิจชั้นสูงที่อาศัยในแถบช่องแคบมะละกาในสมัยนั้น ซึ่งครอบครัวคลุกมาเลเซีย สิงคโปร์ และภาคใต้ของประเทศไทย เครื่องถ้วยชนิดนี้มีการเขียนสีลงยาบนเคลือบ โดยใช้สีสดใสที่ตัดกันชัดเจนทำให้เกิดสีสันที่มีชีวิตชีวา สวยงาม เช่น สีฟ้า ชมพู เหลือง เขียว เป็นต้น

<sup>17</sup> ฤดี ภูมิภูถาวร, วิวาท์บ่าภูเก็ต, (ภูเก็ต : สมาคมเพชรานากัน, 2553), 34

<sup>18</sup> พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ถลาง ภูเก็ต, ชุดเครื่องถ้วยจีน, เข้าถึงเมื่อ วันที่ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก

<https://www.finearts.go.th/talangmuseum/view/11925-ชามลายุน้ำทอง-เครื่องถ้วย->

เครื่องถ้วยชานยา สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ประเภทลงยาสีบนเคลือบและประเภทเขียนลายสีน้ำเงินใต้เคลือบ (เครื่องลายคราม) โดยทั่วไปเครื่องถ้วยลงยาสีบนเคลือบจะมีราคาแพงกว่าเครื่องลายคราม เนื่องจากต้องผ่านขบวนการเผาหลายครั้ง ครั้งแรกจะเผาในอุณหภูมิต่ำ เพื่อให้เนื้อภาชนะสุกเรียกว่า “เผาดิบ” (Biscuit) จากนั้นจึงนำไปชุบน้ำเคลือบ แล้วเผาครั้งที่ 2 ในอุณหภูมิที่สูงขึ้น เพื่อเตรียมเป็นหุ่นภาชนะเคลือบสีขาวสำหรับลงยาสี โดยการนำน้ำเคลือบผสมกับน้ำมันการบูร (Camphor) ซึ่งเป็นน้ำมันที่มีคุณสมบัติทำให้สีแห้งเร็ว สามารถละลายตัวสีให้มีความข้นเพียงพอที่จะทำให้ตัวสีติดกับผิวเคลือบที่เรียกว่า “การลงยา” โดยไม่ทำลายความสดใสของสีมีความหนา และแข็งตัวง่าย เมื่อถูกอากาศ แล้วนำเข้าเผาอบภายในเตา หากตกแต่งด้วยสีทองก็ต้องทำการเผาอบครั้งสุดท้ายในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า



ภาพที่ 63 เครื่องถ้วยชานยา

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/355291858096877638/>

ลวดลายที่ใช้ตกแต่งมีเพียง 2-3 ลาย และเป็นลายง่ายๆ เหมาะสำหรับชนชั้นสามัญมากกว่าพ่อค้า หรือนักธุรกิจที่ร่ำรวย ซึ่งชื่นชอบเครื่องถ้วยที่ตกแต่งแบบจีนคลาสสิก ดอกไม้ และนกนานาชนิดจะเป็นแบบที่พบเห็นได้ทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งลายหงส์ท่ามกลางดอกโบตั๋นซึ่งเป็นสัญลักษณ์ ของการมีทรัพย์สินสมบัติความสงบความสวยงามและความรัก ถือเป็นสัญลักษณ์ของเครื่องถ้วยชานยา

ลักษณะของเครื่องถ้วยชานยา ขอบปากของจาน หรือชามมักหยักเป็นรูปกลีบดอกไม้ เล็กๆ ตกแต่งด้วยลายพุทธ มงคลแปด อาทิตธรรมจักร ฉัตร สังข์ธง แจกัณ ดอกบัว และปลา คู่สระท่อน

ให้เห็นถึงความเชื่อและความศรัทธาในพุทธศาสนาหายาน ส่วนกันภาชนะมักประทับเครื่องหมาย  
ปรีชสมัยหรือร้านค้าผู้ผลิต<sup>19</sup>

**เครื่องถ้วยนยา ประเภทลงยาสีบนเคลือบ** สามารถออกเป็น 5 แบบ ได้แก่

แบบที่ 1 ลงยาสีบนเคลือบสีขาวทั้งด้านในและด้านนอก

แบบที่ 2 ลงยาสีบนเคลือบสีขาว เว้นริมของขอบพื้นหลัง ที่เป็นสี

แบบที่ 3 ลงยาสีบนเคลือบพื้นหลังด้านนอก ด้านในเคลือบสีขาว ไม่ตกแต่งลวดลาย

แบบที่ 4 ลงยาสีบนเคลือบพื้นหลังด้านนอก ด้านในเคลือบสีขาว ตกแต่งลวดลาย

แบบที่ 5 ลงยาสีบนเคลือบทั้งพื้นหลังด้านใน-นอก ด้านใดด้านหนึ่งตกแต่งลวดลาย

วิธีการลงยาสี จะมีลักษณะเหมือนกับเครื่องถ้วยเบญจรงค์และเครื่องถ้วยน้ำทองที่  
นำเข้ามาจากประเทศจีน แต่ลวดลายมีความแตกต่างกันอย่างชัดเจน เช่น จาน ชาม ชามฝา ปิ่นโต โถ  
ช้อนกลาง ตลับทรงกระบอกเตี้ย แจกัน พาน กระจัง กระจ่างต้นไม้ กระจ่างรูป กระบอกชา  
กระบอกใส่ตะเกียบ ถ้วยมีเชิง และชุดน้ำชา ประกอบด้วยกาน้ำ ถ้วย และถาด นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นถึงอิทธิพลของเครื่องถ้วยยุโรป เช่น ถ้วยมีหูพร้อมจานรองสำหรับชงชาหรือกาแฟ เขี้ยว ใสนม  
ที่เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนารูปทรงและการเปลี่ยนแปลงรสนิยมของผู้ใช้สีของพื้นหลังมัก  
เป็นสีเขียวที่มีความแตกต่างกันหลายระดับสี เช่น สีเขียวอ่อน สีเขียวเข้ม และสีฟ้า นับตั้งแต่ปลาย  
พุทธศตวรรษที่ 24 (กลางคริสต์ศตวรรษที่ 19) เป็นต้นมา การลงยาพื้นหลังสีเขียวจะมีการใช้สีน้ำเงิน  
สีแดง สีส้ม สีเหลือง สีชมพูและสีชมพูอมสีม่วงร่วมด้วย เครื่องถ้วยนยาประเภทลงยาสีบนเคลือบที่มี  
อายุเก่าที่สุด จะถูกผลิตขึ้นในรัชสมัยจักรพรรดิไต้กวงแห่งราชวงศ์ชิง พ.ศ. 2364-2393 ตรงกับ  
ระหว่างรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว – รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้า  
เจ้าอยู่หัว

**เครื่องถ้วยนยา ประเภทเขียนลายสีน้ำเงินใต้เคลือบ**

ส่วนการตกแต่งเครื่องถ้วยนยาประเภทเขียนลายสีน้ำเงินใต้เคลือบ (เครื่องลายคราม)  
หรือเรียกว่า “เครื่องถ้วยช่างไหหรือเครื่องถ้วยเซี่ยงไฮ้” (Shanghai Wares) เพราะเชื่อว่า เครื่องถ้วย

<sup>19</sup> พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ฤกษ์ดี, ชุดเครื่องถ้วยจีน, เข้าถึงเมื่อ วันที่ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก  
<https://www.finearts.go.th/talangmuseum/view/11925-ชามลายน้ำทอง-เครื่องถ้วย->

กลุ่มนี้ถูกส่งออกจากเมืองท่าช่างไห่หลังจากที่ราชวงศ์ชิงพ่ายแพ้ในสงครามฝิ่นและถูกบังคับให้เปิดเมืองท่าดังกล่าว<sup>20</sup>

วิธีการตกแต่งบนเครื่องถ้วยเขียนลายสีน้ำเงินใต้เคลือบ จะเขียนลายด้วยออกไซด์ของแร่โคบอลต์บนตัวภาชนะที่ผ่านการเผาดิบ แล้วจากนั้นจึงนำไปชุบน้ำเคลือบ แล้วนำไปเผาอีกครั้งหนึ่ง เนื่องจากเครื่องถ้วยประเภทนี้ต้นทุนการผลิตต่ำและมีราคาถูก จึงได้รับความนิยมมากในระดับชนชั้นสามัญ แบ่งออกเป็น 2 แบบ

1. แบบที่เขียนลายสีน้ำเงินใต้เคลือบ เขียนลายผีเสื้อ หรือ แมลง บางครั้งเรียกว่า “ลายบาติก” (Batik Pattern) ลายแบบนี้ นักค้าโบราณวัตถุในเมืองไทยมักจะเรียกกันว่า “ลายผักชี” รูปทรง ส่วนใหญ่เป็นจาน ชามโถ กา ตลับทรงสูง เชิงเทียน และตลับ เป็นต้น

2. แบบที่เขียนลายสีน้ำเงินใต้เคลือบเขียนลายผีเสื้อสลัก กับลายดอกไม้สี่ฤดูได้แก่ ดอกเหมย ดอกโบตั๋นลายดอกบัว และ ดอกเบญจมาศ



ภาพที่ 64 ซ้อน

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 65 ชุดกาน้ำชา

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

<sup>20</sup> พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ภูเก็ต, ชุดเครื่องถ้วยจีน, เข้าถึงเมื่อ วันที่ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://www.finearts.go.th/talangmuseum/view/11925-ชามลายน้ำทอง-เครื่องถ้วย->



ภาพที่ 66 หมอนผืน ในอดีตนิยมใช้ในโรงฝิ่น  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 67 ภาพชนะทรงโถ ส่วนหูและลวดลายที่มีลักษณะเฉพาะ  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 68 ถ้วยกันตื้น  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

ถ้วยกันตื้น พิมพ์ลายดอกไม้ทั้งด้านในและด้านนอก ส่วนของขอบปากพิมพ์ลายดอกไม้  
เรียงต่อกัน ส่วนกันด้านในพิมพ์ลายไก่อฟ้ากับดอกโบตั๋น

### 2.4.3 เครื่องถ้วยยุโรป

เริ่มมีการผลิตเครื่องปั้นดินเผาเคลือบอย่างจริงจัง ในสมัยเรอเนซองส์ (Renaissance)  
ราวพุทธศตวรรษที่ 21 และประเทศแรกที่ทำให้ความสนใจมากคือ ประเทศอิตาลี เครื่องปั้นดินเผาของ

อิตาลี มีเนื้อหยาบและมีความพรุนตัวสูง คุณภาพไม่ดีนัก เรียกว่า มาจอลิกา (majolica)<sup>21</sup> ซึ่งมีการเคลือบตะกั่วต่อมาประเทศฝรั่งเศส ก็ได้มีการทำเครื่องปั้นดินเผาเคลือบ ที่มีลักษณะเดียวกันกับของประเทศอิตาลี เมื่อประมาณพุทธศตวรรษที่ 22 และเรียกเนื้อดินปั้นนี้ว่า ฟายองซ์ (faience) เป็นช่วงเวลาเดียวกับที่อิทธิพลของเครื่องปั้นดินเผาจากจีนได้เข้ามามีอิทธิพลแพร่หลายในยุโรป เช่น สเปน เนเธอร์แลนด์ และอังกฤษ ส่งผลให้ประเทศอิตาลี และฝรั่งเศสพยายามศึกษาค้นคว้า เลียนแบบวิธีการทำเนื้อดินพอร์ซเลน (Porcelain) จีน โดยเฉพาะประเทศฮอลแลนด์และประเทศอังกฤษได้ผลิตเครื่องถ้วยเลียนแบบเครื่องถ้วยจีนตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 22 โดยมีเครื่องถ้วยเครื่องลายขาว เคลือบลายคราม และเคลือบสีความสวยงาม



ภาพที่ 69 จานพอร์ซเลนแบบชาวคราม วาดลายกิเลน จากยุคราชวงศ์หยวน  
ที่มา : <https://www.thairath.co.th/content/485474>

### เครื่องถ้วยฮอลันดา

เครื่องถ้วยฮอลันดา เป็นเครื่องถ้วยที่มาจากประเทศเนเธอร์แลนด์ หรือ ฮอลแลนด์ ถูกผลิตในสมัยล่าอาณานิคมของชาวดัตช์ (ตรงกับช่วงรัชกาลที่ 4-5) ในสมัยอยุธยา ชาวไทยสมัยนั้นเรียกชาวฮอลแลนด์ว่า “ฮอลันดา” ชาวฮอลันดาเข้ามาสยามครั้งแรก ในปี พ.ศ. 2147 ในสมัยรัตนโกสินทร์ ได้พบเครื่องถ้วยฮอลันดา กระจายตัวอยู่ตามเมืองต่างๆ ในภาคใต้ เช่น ปัตตานี นครศรีธรรมราช และชุมพร เป็นต้น<sup>22</sup> เครื่องถ้วยเหล่านี้คงจะถูกพ่อค้าชาวยุโรปนำเข้ามาโดยเรือสำเภา จากคลังเก็บสินค้าที่เมืองปัตตาเวีย เกาะชวา โดยรับเครื่องถ้วยจากโรงงานแม่ที่เมททริด (เมตทริด) ส่งต่อมายังปัตตาเวีย เพื่อส่งขายให้กับลูกค้าในอาณานิคมในแหลมมลายู อินโดนีเซีย สิงคโปร์ เข้า

<sup>21</sup> อนุรักษ์ พิพิธภาณุพันธ์, เครื่องถ้วยฮอลันดา หรือ ฮอลแลนด์ หรือเนเธอร์แลนด์, เข้าถึงเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://www.gotoknow.org/posts/463254>

<sup>22</sup> อนุรักษ์ พิพิธภาณุพันธ์, เครื่องถ้วยฮอลันดา หรือ ฮอลแลนด์ หรือเนเธอร์แลนด์, เข้าถึงเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://www.gotoknow.org/posts/463254>

ช่องแคบมะละกาผ่านมาเลเซีย และขึ้นเหนือมายังหัวเมืองภาคใต้ของไทย อายุของเครื่องถ้วยเหล่านี้ จะอยู่ในปี พ.ศ. 2301-2500 ส่วนใหญ่เป็นงานเขียนสี มีทั้งเขียนด้วยมือและใช้เทคนิคกระดาชลอก ลาย งานที่เขียนสีด้วยมือส่วนใหญ่เป็นงานที่ผลิตขึ้นมาจากเมืองแมททริต สีที่ใช้จะมีสีแดง เขียว และ น้ำเงินเป็นสีหลัก ส่วนงานที่ใช้เทคนิคกระดาชลอกลาย จะมีลวดลายละเอียดมาก มีสีน้ำเงินและสี น้ำตาลแดงเป็นสีหลัก แต่สีที่นิยมมากที่สุด คือ เครื่องถ้วยที่มีสีแดง คือ สีขาว แต่เนื้อหาของลวดลาย จะเห็นรูปทิวทัศน์ธรรมชาติบ้านเรือนแบบยุโรป



ภาพที่ 70 เครื่องถ้วยฮอลันดา

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/408912841177095031/>

แหล่งผลิตของเครื่องถ้วยฮอลันดามีอยู่หลายแห่งด้วยกัน จากเครื่องหมายการค้าที่ ปรากฏบนกันภาชนะ สามารถบอกถึงแหล่งผลิตได้ เช่น เครื่องหมายการค้ารูปสิงโต ยกขาหน้าสองขา เป็นเครื่องถ้วยที่ผลิตโดย บริษัท SOCIETE CERAMIQUE



ภาพที่ 71 เครื่องหมายการค้าที่ปรากฏบนภาชนะ

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/616641373996282983/>



### เครื่องถ้วยฝรั่งเศส



ภาพที่ 72 เครื่องถ้วยฝรั่งเศส

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/616641373996282983/>

จากการติดต่อกับชาติตะวันตก ตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ราชสำนักไทยเริ่มนิยมเครื่องถ้วยจากตะวันตก ส่งผลให้วัฒนธรรมในด้านชีวิตความเป็นอยู่เริ่มเปลี่ยนไป โดยเฉพาะในเรื่องการรับประทานอาหาร นั่นคือ มีการนั่งโต๊ะแบบตะวันตก ใช้ช้อนส้อม เครื่องถ้วยชามเริ่มมีรูปแบบแปลกๆ เพิ่มขึ้น เช่น มีชุดกาแฟ เขียวอกน้ำ ชามอ่างสำหรับใส่เหล้า ผลไม้ แจกันแบบต่างๆ เพื่อใช้ประดับห้องตามพระราชประสงค์ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงโปรดทั้งเครื่องถ้วยตะวันตก และเครื่องถ้วยจีน (ลายคราม) เช่น เครื่องถ้วยชุนน้ำชาจักรี เป็นชุดชานลายดอกเดซี 9 สี ทรงสั่งทำจากโรงงานแซฟวร์ (Sevres) ประเทศฝรั่งเศส โรงงานผลิตเครื่องถ้วยเนื้อกระเบื้องแห่งแรกของฝรั่งเศส จัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2297

### เครื่องถ้วยอังกฤษ



ภาพที่ 73 เครื่องถ้วยลายครามของประเทศฝรั่งเศส

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/564849978277036469/>

ต่อมาประเทศอังกฤษ ได้จัดตั้งโรงงานเวดจ์วูด ที่สแตฟฟอร์ดเชียร์ (Wedgwood at Staffordshire) ขึ้นในเวลาต่อมา และได้ค้นพบแหล่งดินขาวแบบเคโอลินได้เป็นครั้งแรก และตั้งชื่อดินนี้ว่า ไชนาสโตน (china stone) หรือ ไชนาเคลย์ (china clay) โดยนำมาผสมกับหินฟันม้า (หินควอตซ์) จึงคิดค้นวิธีการทำโบนไชนา (bone china) ซึ่งเป็นเครื่องถ้วยที่มีลักษณะบางและโปร่งแสงมากเป็นแห่งแรกของโลก <sup>23</sup>

สำหรับในประเทศอังกฤษ เมื่อช่างทำเครื่องถ้วยที่ชื่อ โจเซีย เวดสวูดส์ (JOSIAH WEDGWOODS) ได้นำไปถวายราชินีอังกฤษ และเป็นที่โปรดปรานมาก ทรงใช้เฉพาะรับแขกที่มีเกียรติเท่านั้น เมื่อเสร็จการเลี้ยงรับรองก็นำไปเก็บไว้ ทรงประทานชื่อเครื่องเคลือบนี้ว่า ควีนแวร์ (Queen's WARE) ชื่อนี้ ได้ใช้เรียกเครื่องถ้วยยุโรปว่า ควีนแวร์ ตลอดมา



ภาพที่ 74 เครื่องถ้วยยุโรป ที่พบในบ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

#### 2.4.4 ภาชนะสังกะสี

ภาชนะสังกะสีเคลือบ หรือ "Porcelain Enamel on Steel" ทำมาจากเหล็กกล้าเนื้อดี ที่ผ่านขั้นตอนการทำความสะอาด <sup>24</sup> เหล็กต้องมีความหนาและน้ำหนัก เพราะจะทำให้การเคลือบผิวสีไม่ติดได้ การเคลือบพอร์ซเลนใช้เทคนิคเดียวกับการทำกระเบื้องเซรามิค สังเกตได้จากพื้นผิวของภาชนะจะมีความเงาวาวเหมือนแก้ว เป็นการเคลือบแก้วบนผิวสีของภาชนะอีกชั้น มีความปลอดภัยสูงมาก เพราะใช้ความร้อนที่อุณหภูมิที่สูงกว่า 500 องศาเซลเซียส ในการอบสามารถทำได้ แก้วสตุประเภทดิน แก้ว และเหล็ก

<sup>23</sup> งานขามสังกะสีเคลือบ อันตรายต่อสุขภาพหรือไม่, เข้าถึงเมื่อ วันที่ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://www.sanook.com/health/5221/>

<sup>24</sup> งานขามสังกะสีเคลือบ อันตรายต่อสุขภาพหรือไม่, เข้าถึงเมื่อ วันที่ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://www.sanook.com/health/5221/>

เครื่องเคลือบได้รับความนิยมเนื่องจากมีความทนทาน สะดวกในการใช้งาน และรูปลักษณะที่ทันสมัย นอกจากนี้ยังทำความสะอาดได้ง่าย การกักเก็บความร้อนได้ดีเยี่ยม ทำให้เป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับการนำไปใช้ แต่ข้อเสียอย่างหนึ่ง คือ วัสดุบิ่นได้ง่าย แต่ปัจจุบันมีภาชนะที่ทำจากอลูมิเนียม พลาสติก และสแตนเลส เข้ามาทดแทน ทำให้ภาชนะสังกะสีได้รับความนิยมน้อยลงไป



ภาพที่ 75 ถาดสังกะสี

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

#### 2.4.5 ตะกร้าใส่ของ



ภาพที่ 76 ชัดหนา

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 77 ตะกร้าสานใบเตย

ที่มา : อาจารย์ฤดี ภูมิภูถาวร (เจ้าของตะกร้าสานเตยปาหนัน)



ภาพที่ 78 ตะกร้าหวาย

ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ต

## 2.5 สรุปผลการรวบรวมข้อมูลจากการตอบแบบสอบถาม

จากการรวบรวมข้อมูลการตอบแบบสอบถามของ 5 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมพื้นเมืองภูเก็ต / ผู้ประกอบการธุรกิจการท่องเที่ยว / ชาวบ่าบ่า-ย่าหยาภูเก็ตแรงงานช่างฝีมือ / นักท่องเที่ยวต่างชาติและไทย ที่มาท่องเที่ยวในย่านเมืองเก่าของจังหวัดภูเก็ต โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. รายได้เฉลี่ยสูงสุด พบว่า 42.9 % ของกลุ่มตัวอย่างชาวไทยมีรายได้อยู่ที่ 30,000 บาทขึ้นไป และรายได้ของนักท่องเที่ยวต่างชาติ 57.1% อยู่ที่ 900 ดอลลาร์สหรัฐ หรือประมาณ 29,798.10 บาท
2. ความรู้หรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ต พบว่ากลุ่มตัวอย่างชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติ อยู่ในระดับปานกลาง
3. ต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ตที่ได้รับความนิยมจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทย 75% คือ อาหารพื้นเมืองภูเก็ต และต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ตที่ได้รับความนิยมจากกลุ่มตัวอย่างชาวต่างชาติ 71.4% คือ แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติของภูเก็ต
4. สินค้าที่วางจำหน่ายในย่านเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ต ที่ได้รับความนิยมจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทย 82.1% คือ อาหารพื้นเมืองภูเก็ต และที่ได้รับความนิยมจากกลุ่มตัวอย่างชาวต่างชาติ 57.1% คือ อาหารพื้นเมือง เครื่องแต่งกายพื้นเมือง และของที่ระลึก
5. กิจกรรมในย่านเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ต ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในกลุ่มตัวอย่างชาวไทย 62.2% คือ อาหารพื้นเมือง และที่ได้รับความนิยมจากกลุ่มตัวอย่างชาวต่างชาติ 100% คือ อาหารพื้นเมือง

6. สินค้าเครื่องประดับในย่านเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ต ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทย 48.2% คือ กระจเป่า และ 44.6% คือ สร้อยคอ กำไล สร้อยข้อมือ และ สร้อยข้อเท้า นอกจากนี้ยังได้รับความนิยมจากกลุ่มตัวอย่างชาวต่างชาติ 57.1% คือ แหวน และ 42.9% คือ สร้อยคอและกระจเป่า

7. ของเครื่องประดับที่ได้รับความนิยมมากที่สุดจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทย 57.1% คือ สีโตนเย็น ตรงกันข้ามกับความนิยมของกลุ่มตัวอย่างชาวต่างชาติ 71.4% คือ สีโตนร้อน

8. สีของตัวเรือนเครื่องประดับที่ได้รับความนิยมมากที่สุดจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทย 43.6% คือ สีฟังก์โกลด์ และได้รับความนิยมจากกลุ่มตัวอย่างชาวต่างชาติ 71.4% คือ สีเงิน

ตารางที่ 1 สรุปผลการรวบรวมข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง 50 คน







ต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ต ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด	อาหารพื้นเมืองภูเก็ต	แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ
สินค้าที่ได้รับความนิยมมากที่สุด	อาหารพื้นเมืองภูเก็ต	อาหารพื้นเมือง เครื่องแต่งกาย พื้นเมือง และของที่ระลึก
กิจกรรมได้รับความนิยมมากที่สุด	อาหารพื้นเมือง	อาหารพื้นเมือง
เครื่องประดับ ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด	กระจเป่า	สร้อยคอ กำไล สร้อยข้อมือ และสร้อยข้อเท้า
สีของเครื่องประดับ ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด	สีโตนเย็น	สีโตนร้อน
สีของตัวเรือนเครื่องประดับ ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด	สีทองชมพู	สีเงิน
วัสดุในการผลิตตัวเรือน เครื่องประดับ ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด	เงิน	เงิน
ราคาสินค้าประเภท เครื่องประดับ ที่เหมาะสม	500 - 1,000 บาท	15-29 USD หรือประมาณ 495 - 957.25 บาท
ระยะเวลาในการผลิต เครื่องประดับ	ต้องการสินค้าทันที	ต้องการสินค้าทันที

**บทที่ 3**  
**แนวทางในการออกแบบ**







จากการรวบรวมข้อมูลในหัวข้อ 2.2 สำหรับอาหารปิ่นเต๋ พบว่าสามารถนำข้อมูลวัตถุดิบในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ต มาวิเคราะห์เพื่อค้นหาอัตลักษณ์ทางกายภาพได้ ดังต่อไปนี้

**3.1 วิเคราะห์สำหรับอาหารมือเช้า**

ตารางที่ 2 วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารมือเช้า

วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารมือเช้า						
ชื่อ / รูปภาพ	แป้ง	ธัญพืช	เนื้อสัตว์	เครื่องปรุง แบบน้ำ	เครื่องปรุง แบบแห้ง	ไส้
 ขนมกะละแม	-	ข้าวเหนียว	-	กะทิ	น้ำตาลทราย สีผสมอาหาร	-
 ขนมบัวหลู	-	-	ไข่ไก่	-	น้ำตาลทราย	-
 กาเป็กโก้ย	แป้งข้าวเจ้า	-	ไข่ไก่	กะทิ	น้ำตาลทราย เกลือ	-
 ขนมผิง	แป้งมัน	-	ไข่ไก่	กะทิ	น้ำตาลทราย	-
 ขนมชั้น	แป้งข้าวเจ้า	-	-	กะทิ	น้ำตาลทราย สีผสมอาหาร เกลือ	-
 ปังก่องโก้	-	-	-	-	น้ำตาลทราย สีผสมอาหาร	-

ตารางที่ 2 (ต่อ) วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารมือเช้า

วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารมือเช้า						
ชื่อ / รูปภาพ	แป้ง	ธัญพืช	เนื้อสัตว์	เครื่องปรุง แบบน้ำ	เครื่องปรุง แบบแห้ง	ไส้
 ซีกัวโก้ย	แป้งข้าวเจ้า	-	-	-	น้ำตาลทราย สีผสมอาหาร	-
 ขนมเทียน	แป้งข้าวเจ้า	ถั่วลิสง	-	กะทิ น้ำใบเตย	น้ำตาลทราย เกลือ	มะพร้าว
 ฉ้ายถาวโก้ย	แป้งข้าวเจ้า	ถั่วลิสง พริกไทย หอมแดง	-	น้ำมัน	น้ำตาลทราย เกลือ	-
 ขนมห่อ	แป้งข้าวเจ้า	ใบเตย	-	กะทิ น้ำใบเตย	น้ำตาลปีบ เกลือ	มะพร้าว
 ขนมหุนโก้ย	แป้งถั่ว	-	-	น้ำลอย ดอกไม้	น้ำตาลทราย สีผสมอาหาร	-
 ข้าวเหนียวหีบ	แป้งมัน แป้งข้าวโพด	ข้าวเหนียว	-	กะทิ	น้ำตาลทราย เกลือ	-
ผลการ วิเคราะห์	แป้งข้าวเจ้า	ข้าวเหนียว ถั่วลิสง	ไม่มีเนื้อสัตว์	กะทิ	กะทิ น้ำตาลทราย สีผสมอาหาร	ไม่มีไส้

สรุปผลการวิเคราะห์ วัตถุดิบในการทำสำหรับอาหารมือเช้า ต้องประกอบไปด้วย แป้งข้าวเจ้า ถั่วลิสง ข้าวเหนียว มะพร้าว กะทิ น้ำตาลทราย สีผสมอาหาร ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์และไม่มีไส้

### 3.2 วิเคราะห์อาหารมื่อเที่ยง

ตารางที่ 3 วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารมื่อเที่ยง



วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารมื่อเที่ยง						
ชื่อ / รูปภาพ	เส้น	ธัญพืช	เนื้อสัตว์	เครื่องเทศ	เครื่องปรุง แบบน้ำ	เครื่องปรุง แบบแห้ง
 หมี่ผัดก๋วยเตี๋ยว	หมี่เหลือง	ผักกวางตุ้ง	เนื้อหมู กุ้ง ไข่ไก่	พริกไทย กระเทียม	น้ำปลา น้ำมันพืช ซีอิ๊วขาว-ดำ	น้ำตาลทราย แป้งข้าวโพด
 หมี่หุ้น กระดุกหมู (บ๊วยบะฉ่าง)	หมี่หุ้น	หัวแดงเจียว กุยช่าย	กระดุกหมู	พริกไทย รากผักชี	น้ำมันพืช ซีอิ๊วขาว-ดำ	เกลือ น้ำตาลทราย
 หมี่อกก๋วยเตี๋ยว แห้ง/น้ำ (หมี่เซ็ค)	หมี่เหลือง	ถั่วงอก กุยช่าย หัวแดงเจียว ผักกวางตุ้ง	กระดุกหมู เนื้อหมู กุ้ง กากหมู ไข่ไก่	-	-	-
 ก๋วยเตี๋ยวก๊วย (ผัดไทยภูเก็ต)	เส้นใหญ่	ถั่วงอก กุยช่าย ถั้วลิสง	กากหมู ไข่ไก่	กระเทียม	น้ำมันพืช ซีอิ๊วขาว-ดำ	-
 กระหรี่หมี่ผาน	หมี่ขาว	ถั่วงอก เต้าหู้	-	เครื่องแกง ผงกะหรี่	น้ำปลา	เกลือ น้ำตาลทราย
 หมี่ไทยภูเก็ต	หมี่หุ้น	ถั่วงอก เต้าหู้ กุยช่าย ถั้วลิสง	กุ้ง	-	ซีอิ๊วดำ	น้ำตาลทราย
สรุปผลการ วิเคราะห์	หมี่เหลือง หมี่หุ้น	ถั่วงอก กุยช่าย	กระดุกหมู กุ้ง / ไข่ไก่ กากหมู	พริกไทย กระเทียม	น้ำมันพืช ซีอิ๊วขาว-ดำ	น้ำตาลทราย



สรุปผลการวิเคราะห์ วัตถุประสงค์ในการทำสำหรับอาหารมือเทียง ต้องประกอบไปด้วย เส้นหมี่หุ้น ถั่วงอก กุยช่าย กระตูดกหมู เนื้อหมู กุ้ง กากหมู และไข่ไก่ เครื่องเทศ ได้แก่ พริกไทยและกระเทียม เครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำมันพืช ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว และน้ำตาลทรายแดง อาหารประเภทเส้นที่สอดคล้องกับผลการวิเคราะห์ คือ หมี่ฮกเกี้ยน

### 3.3 วิเคราะห์สำหรับอาหารบาย





ตารางที่ 4 วิเคราะห์วัตถุดิบในที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารบาย

วิเคราะห์วัตถุดิบในที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารบาย		
ชื่อ / รูปภาพ	ธัญพืช	เครื่องปรุงแบบน้ำ
 โອ้อะเอ๋ว (โอ้อะเอ๋ว)	กล้วยน้ำว้า เมล็ดโອ้อะเอ๋ว ถั่วแดง	น้ำแข็งใส น้ำเชื่อม
 ตู๋ไบ้เจียะเจียะ	มันเทศ มันม่วง ถั่วย้อแย้	กะทิ
 บี้ถ้ายบาก		น้ำแข็งใส น้ำเชื่อม

สรุปผลการวิเคราะห์ วัตถุประสงค์ในการทำสำหรับอาหารมือบาย ต้องประกอบไปด้วย น้ำแข็งใส และน้ำเชื่อม ธัญพืชหลัก ได้แก่ เมล็ดโອ้อะเอ๋ว เพราะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับสภาพอากาศอากาศร้อนของจังหวัดภูเก็ต มีฤทธิ์เย็น แก้อ่อนในได้ และยังเป็นธัญพืชที่แสดงให้เห็นถึงความชาญฉลาดของชาวจีน ที่สามารถคิดค้นกรรมวิธีในการนำธัญพืชมาทำเป็นของหวานเย็นได้ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

### 3.4 วิเคราะห์สำหรับอาหารเย็น

ตารางที่ 5 วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารเย็น

วิเคราะห์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสำหรับอาหารเย็น					
ชื่อ / รูปภาพ	ฉัญพืช	เนื้อสัตว์	เครื่องเทศ	เครื่องปรุง แบบน้ำ	เครื่องปรุง แบบแห้ง
 หมูฮ้อง	-	หมูสามชั้น	อบเชย โป๊ยกั๊ก	ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ	น้ำตาลทราย เกลือ
 แกงตุ๋ม	หัวหอม พริกแห้ง	ปลา(ชิ้น)	เม็ดผักชี ยี่หระ กระเจียวเขียว	กะทิ	น้ำตาลทราย เกลือ กะปิ
 แกงส้มสับปะรด	สับปะรด ตะไคร้ มะขามเปียก	ปลา(ชิ้น)	ส้มแขก	น้ำปลา	น้ำตาลทราย เกลือ กะปิ
 น้ำซุบหย่า	หัวหอม พริกสด มะนาว	กุ้ง ปลาผึ่งแห้ง	-	-	น้ำตาลทราย เกลือ กะทิ

สรุปผลการวิเคราะห์ วัตถุดิบในการทำสำหรับอาหารมื้อเย็น ต้องประกอบไปด้วย หัวหอม พริกสด หมูสามชั้น และปลา เครื่องเทศ ได้แก่ พริกไทยดำและกระเทียม เครื่องปรุงรส ได้แก่ ซีอิ๊วขาว น้ำกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือ อาหารประเภทกับข้าวที่สอดคล้องกับผลการวิเคราะห์ คือ หมูฮ้องและแกงตุ๋ม

### 3.5 การค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของสำหรับอาหารปิ่นเต๋

#### 3.5.1 ทัศนธาตุทางกายภาพของข้าวเหนียวหีบ (สำหรับอาหารมื้อเช้า)

จากการวิเคราะห์ข้อมูล 3.4 วัตถุดิบในการปรุงแต่งสำหรับอาหารปิ่นเต๋ พบว่าวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวหีบที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ประกอบด้วย ข้าวเหนียว กากมะพร้าว ดอกอัญชัน ใบเตย

ตารางที่ 6 วิเคราะห์ทัศนธาตุทางกายภาพของขนมข้าวเหนียวหีบ

วัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวหีบที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์			
			
ข้าวเหนียว	กะทิ	ดอกอัญชัน	ใบเตย

### 1. ข้าวเหนียว

ค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของข้าวเหนียวหีบด้วยกรรมวิธีในการทำข้าวเหนียว ได้แก่ การนึ่ง การกดทับ การเรียงเมล็ดข้าวเหนียว เพื่อให้ได้ลายเส้นข้าวเหนียวที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ตารางที่ 7 การค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพจากลวดลายของข้าวเหนียว

			
ข้าวเหนียวจากการนึ่ง	ข้าวเหนียวจากการกดทับ	ข้าวเหนียวจากการเรียง	ลายเส้นข้าวเหนียว

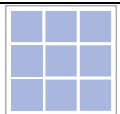


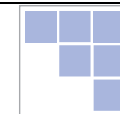
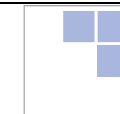






เมื่อค้นพบลายเส้นข้าวเหนียวหีบที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับแล้ว ผู้วิจัยได้ทดลองนำวัสดุที่มีลักษณะทางกายภาพคล้ายลายเส้นข้าวเหนียว ได้แก่ ดินเงิน-ดินครามที่มีขนาด 3-5 มิลลิเมตร มาปักตามลายเส้นข้าวเหนียวหีบ พบว่าลักษณะรูปร่างรูปทรงของดินเงิน-ดินคราม มีความใกล้เคียงกับลายเส้นข้าวเหนียวหีบ

จากการรวบรวมข้อมูลเทคนิคการปัก พบว่างานปักลูกปัดถือเป็นอีกหนึ่งเทคนิคที่เป็นเอกลักษณ์ในการตกแต่งเครื่องแต่งกายของชาวเพอรานากันกูเกิต โดยได้รับอิทธิพลการปักลูกปัดมาจากยุโรป เครื่องแต่งกายประเภทแรกที่ยอมรับปักด้วยลูกปัด คือ รองเท้า โดยผู้สวมใส่จะต้องทำการปักด้วยตนเอง รองเท้าชนิดนี้ใช้ลูกปัดหลากสีปักลวดลายที่ต้องการ น่าจะได้รับอิทธิพลมาจากยุโรป ส่วนการปักด้วยเส้นไหมได้รับอิทธิพลมาจากจีน ต่อมาได้มีการเริ่มทำลูกปัดมาปักลงบนเสื้อเคบายา โดยนิยมปักเป็นลวดลายดอกไม้ ใบไม้ มีลักษณะการปักให้สูงขึ้นเล็กน้อย และเมื่อ 10 ปีก่อนได้เริ่ม

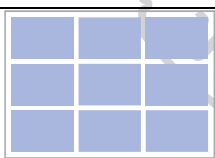
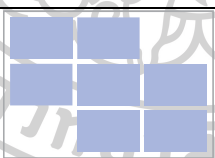
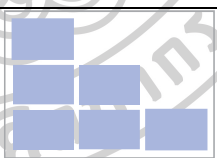
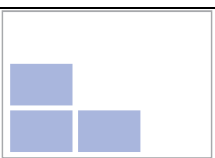

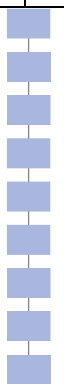

การนำลูกปัดมาปักลงบนผ้าถุงปาเต๊ะ ทำให้เทคนิคการปักนี้ถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของชาวเพอรานากันภูเก็ต

## 2. รูปทรงของข้าวเหนียวหีบ






















ตารางที่ 8 ทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส : ทดลองจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสแบบต่างๆ

					
การจัดเรียงแบบที่ 1	การจัดเรียงแบบที่ 2	การจัดเรียงแบบที่ 3	การจัดเรียงแบบที่ 4	การจัดเรียงแบบที่ 5	การจัดเรียงแบบที่ 6
					
การจัดเรียงแบบที่ 1	การจัดเรียงแบบที่ 2	การจัดเรียงแบบที่ 3	การจัดเรียงแบบที่ 4	การจัดเรียงแบบที่ 5	








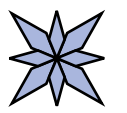



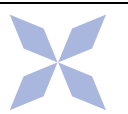
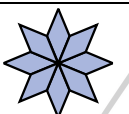








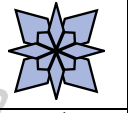
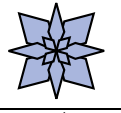


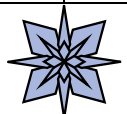







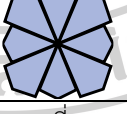
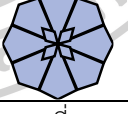
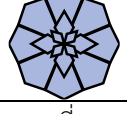


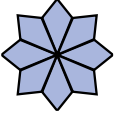
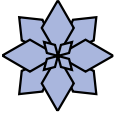


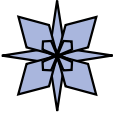
ตารางที่ 9 ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า : ทดลองจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบต่างๆ

			
การจัดเรียงแบบที่ 1	การจัดเรียงแบบที่ 2	การจัดเรียงแบบที่ 3	การจัดเรียงแบบที่ 4
			
การจัดเรียงแบบที่ 5	การจัดเรียงแบบที่ 6	การจัดเรียงแบบที่ 7	

ตารางที่ 10 ทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด : ทดลองจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัดแบบต่างๆ

						
การจัดเรียง แบบที่ 1	การจัดเรียงแบบที่ 2		การจัดเรียงแบบที่ 3	การจัดเรียงแบบที่ 4		
						
การจัดเรียง แบบที่ 5	การจัดเรียง แบบที่ 6	การจัดเรียง แบบที่ 7	การจัดเรียงแบบที่ 8			การจัดเรียง แบบที่ 9
						
การจัดเรียง แบบที่ 10	การจัดเรียง แบบที่ 11	การจัดเรียง แบบที่ 12	การจัดเรียง แบบที่ 13	การจัดเรียง แบบที่ 14	การจัดเรียง แบบที่ 15	การจัดเรียง แบบที่ 16
						
การจัดเรียง แบบที่ 17	การจัดเรียง แบบที่ 18	การจัดเรียง แบบที่ 19		การจัดเรียง แบบที่ 20	การจัดเรียง แบบที่ 21	

ตารางที่ 11 การพัฒนาการจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัดแบบต่างๆ

						
พัฒนาการจัดเรียงแบบที่ 1			แบบที่ 1.1			
						
พัฒนาการจัดเรียงแบบที่ 2			แบบที่ 2.1	แบบที่ 2.2	แบบที่ 2.3	
						
พัฒนาการจัดเรียงแบบที่ 3			แบบที่ 3.1	แบบที่ 3.2	แบบที่ 3.3	
						
			แบบที่ 4.1	แบบที่ 4.2	แบบที่ 4.3	แบบที่ 4.4
						
พัฒนาการจัดเรียงแบบที่ 4			แบบที่ 4.5	แบบที่ 4.6	แบบที่ 4.7	
						
			แบบที่ 5.1	แบบที่ 5.2	แบบที่ 5.3	แบบที่ 5.4
						
พัฒนาการจัดเรียงแบบที่ 5			แบบที่ 5.5	แบบที่ 5.6	แบบที่ 5.7	
						
พัฒนาการจัดเรียงแบบที่ 6			แบบที่ 6.1	แบบที่ 6.2	แบบที่ 6.3	แบบที่ 6.4







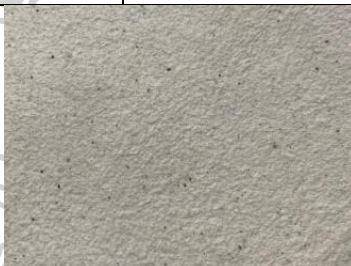
จากการจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด ได้แก่ การจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส การจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า การจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด และการพัฒนาการจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด ค้นพบว่า การจัดเรียงรูปทรงสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัดมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับมากที่สุด

## การทดลองวัสดุจากวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวหีบ

### 1. กะทิ

ค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากกะทิ โดยการนำกากมะพร้าวมาทดลองให้มีลักษณะเป็นแผ่น เพื่อนำไปใช้เป็นวัสดุทดแทนวัสดุในการทำเครื่องประดับที่ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ตารางที่ 12 การนำกากมะพร้าวมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ

			
นำกากมะพร้าว ไปล้างน้ำ	นำไปอบใน เครื่องอบลมร้อน	นำไปบดในเครื่องบด	ได้กากมะพร้าว แบบละเอียด
			
นำเยื่อใส่ลงในน้ำ	ใช้ตะแกรงซ้อนเยื่อ	นำไปตากในอุณหภูมิปกติ 2 วัน : กระดาษกากมะพร้าว	

จากการค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากกะทิ โดยการนำกากมะพร้าวมาทดลองให้มีลักษณะเป็นแผ่น ค้นหาวิธีการทำให้กากมะพร้าวมีลักษณะเป็นแผ่น โดยการนำกากมะพร้าวไปล้างในน้ำสะอาด แล้วนำไปอบในเครื่องอบผลไม้ จากนั้นนำกากมะพร้าวที่อบแห้งแล้วมาผสมกับเยื่อสับปรดที่ทำกรฟอกสีขาวเรียบร้อยแล้ว นำไปตีในน้ำ แล้วใช้ตะแกรงซ้อนเยื่อกากมะพร้าวและเยื่อสับปรดขึ้นมา แล้วจึงนำไปตากแห้งในอุณหภูมิห้องปกติ จะได้แผ่นกากมะพร้าวสีขาว หนาเบ็ล็กน้อยท แต่ยังคงพื้นผิวของลายกากมะพร้าวอยู่

**การอบลมร้อน (Hot Air Over)** เป็นนวัตกรรมที่มาแทนที่การตากแดด โดยใช้เครื่องอบผลไม้ (Fruit Drying Machine) เพราะเป็นหนึ่งในเครื่องอบลมร้อนที่มีขนาดเล็ก ราคาประหยัด หาซื้อง่าย และใช้พื้นที่ในการทำงานน้อย ประหยัดไฟ และยังสามารถแปรรูปอาหารหรือ

วัตถุดิบได้อีกด้วย โดยทำหน้าที่ไล่ความชื้น-น้ำมัน ทำให้วัตถุดิบแห้ง ป้องกันการเกิดเชื้อรา ช่วยยืดอายุในการเก็บรักษาได้นาน

ตารางที่ 13 การใช้งานเครื่องอบลมร้อน



จากการทดลองนำวัตถุดิบในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ตไปทดลองอบในเครื่องอบผลไม้ พบว่าความร้อนจากเครื่องอบผลไม้สามารถแปรรูปวัตถุดิบให้กลายเป็นวัสดุทำเครื่องประดับได้หลากหลายแบบ เช่น วัสดุที่เป็นเปลือกจะมีลักษณะเป็นแผ่นสามารถนำมาตัดแต่งเป็นรูปที่ต้องการได้ แต่วัสดุบางชนิด เช่น กากมะพร้าว ไม่สามารถนำมาขึ้นรูปได้ ทำให้ต้องหาวิธีการขึ้นรูปวัสดุ โดยการค้นคว้าวัสดุมาผสม เพื่อช่วยในการขึ้นรูปเป็นแผ่น

**การทำกระดาษจากเยื่อสับปะรด** คือ กระดาษที่ทำจากใบ หน่อ หรือต้นสับปะรด อย่างไม่อย่างหนึ่ง หรือผสมกัน ผ่านกระบวนการต้มเยื่อแล้วขึ้นแผ่นกระดาษบนตะแกรง นำไปตากให้แห้ง มีลวดลายในเนื้อกระดาษเอง อาจนำวัสดุอื่น เช่น ขี้เลื่อย ใบแห้ง ใบตองแห้ง มาตกแต่งให้เป็นลวดลายต่างๆ และอาจมีการย้อมสีด้วยก็ได้



ภาพที่ 79 พื้นผิวของกระดาษสับปะรด


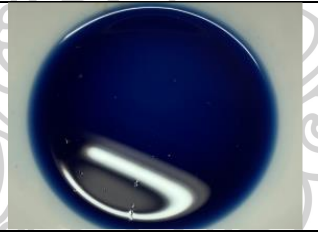


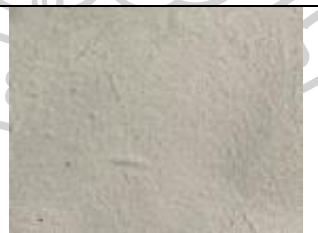



จากการทดลองนำทำกระดาษกมะพร้าว โดยนำกมะพร้าวไปผสมกับเยื่อสัปะรด พบว่า เยื่อสัปะรดมีคุณสมบัติที่เหมาะสม มีความบาง สามารถบิดงอหรือปรับเปลี่ยนรูปร่างได้ ทำให้ง่ายต่อการนำไปขึ้นรูปเป็นวัสดุผสมในการทำเครื่องประดับ แต่กระดาษเยื่อสัปะรดมีข้อจำกัดในการทำให้เกิดสี คือ สามารถย้อมสีกระดาษเยื่อสัปะรดจากสีเคมีเท่านั้น ไม่สามารถย้อมสีธรรมชาติได้ ผู้วิจัยจึงทดลองนำสีจากอัญชันมาทาลงบนกระดาษเยื่อสัปะรด พบว่าติดสีดีกว่า การย้อมเยื่อสัปะรด

## 2. อัญชัน

ค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากอัญชัน โดยการใช้สีจากดอกอัญชัน เพื่อนำไปใช้เป็นวัสดุทดแทนวัสดุในการทำเครื่องประดับที่ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ตารางที่ 14 นำดอกอัญชันมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ

		
ทดลองสกัดสีดอกอัญชัน	พบว่า สีที่ได้เป็นสีน้ำเงินสด	นำไปผสมกับเยื่อสัปะรด
		
นำเยื่อใส่ลงในน้ำ	นำไปตากในอุณหภูมิปกติ 2 วัน : กระดาษที่ได้มีสีจางซีด	จึงนำสีอัญชันมาทาที่พบ ว่า ได้กระดาษที่มีสีอัญชันชัดเจน

จากการทดลองนำเยื่อสับปรดมาผสมกับสีจากดอกอัญชัน โดยทดลองนำเยื่อสับปรดที่ผสมกับสีจากดอกอัญชันไปตากแห้งแล้ว พบว่าสีครามจากดอกอัญชันจางซีด จึงนำสีจากอัญชันมาทาลงบนกระดาษเยื่อสับปรดแทน พบว่าติดสีดีกว่า การย้อมเยื่อสับปรด

### 3. ใบเตยหอม


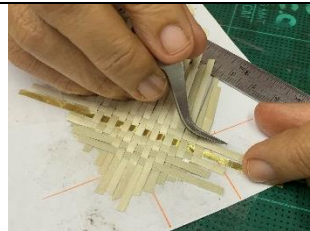
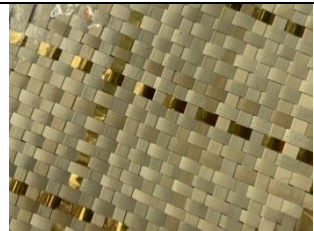
ค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากใบเตยหอม โดยการนำใบเตยหอมไปसानเป็นลวดลายที่พบบนตะกร้าสานใบเตย เพื่อนำไปใช้เป็นวัสดุทดแทนวัสดุในการทำเครื่องประดับที่ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ตารางที่ 15 นำใบเตยหอมมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ

		
หั่นใบเตยหอม	นำใบเตยหอมไปอบในเครื่องอบลมร้อน	ใบเตยหลังจากผ่านการอบในเครื่องอบลมร้อนแล้ว

จากการทดลองนำใบเตยหอมไปอบในเครื่องอบลมร้อน และทดลองนำไปसानพบว่า ใบเตยหอมไม่สามารถนำมาสานเป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับได้ เนื่องจากความแข็งแรงที่ไม่เพียงพอในขณะสาน ทำให้ผู้วิจัยต้องค้นคว้าวัสดุชนิดใหม่ที่มีลักษณะทางกายภาพใกล้เคียงกับใบเตยหอม และเป็นวัสดุที่หาได้ในจังหวัดภูเก็ต พบว่า เตยปาหนัน เป็นวัสดุที่มีความแข็งแรง เหนียว เหมาะสำหรับทำงานจักสาน จึงทดลองนำมาสานผสมกับแผ่นทองเหลือง พบว่ามีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ นอกจากนี้ยังค้นพบว่าชาวเพอรานากันภูเก็ต มีการนำตะกร้าสานใบเตย มาใช้เป็นภาชนะสานสำหรับใส่บรรจุภัณฑ์อาหารหรือสิ่งของต่างๆ ตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบันอีกด้วย

ตารางที่ 16 นำเตยปาหนันมาทดลองสาน เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ

		
เตยปาหนัน	นำเตยปาหนันมาทดลองสาน	ทดลองนำเตยปาหนันมาสาน ผสมกับการเส้นทองเหลือง

### 3.5.2 ทักษะธาตุทางกายภาพของหมีฮกเกี้ยน (สำหรับอาหารมือเที่ยง)

ตารางที่ 17 วัตถุดิบในการทำหมีฮกเกี้ยนที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

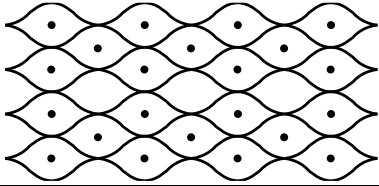
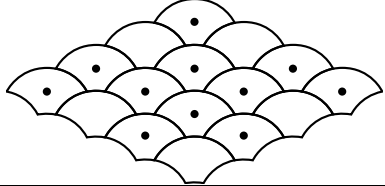
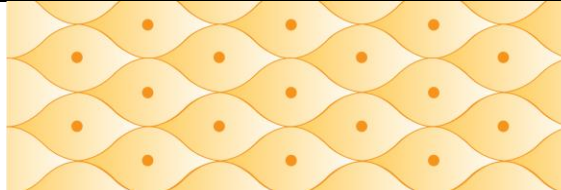

วัตถุดิบในการทำหมีฮกเกี้ยนที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์		
		
หมีเหลือง	ลูกชิ้นปลา	กุ้ง
		
ปลาหมึก	หอยตลับ	ถั่วเหลือง

การทดลองวัสดุจากวัตถุดิบในการทำหมีฮกเกี้ยน

#### 1. ลูกชิ้นปลา

ค้นหาทักษะธาตุทางกายภาพของลูกชิ้นปลา จากการสังเกตลายเส้นของเกล็ดปลาที่เกิดจากการซ้ำและซ้อนกัน เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ นอกจากนี้ยังมีทักษะธาตุทางกายภาพของลูกชิ้นปลา ไปใช้ร่วมกับการออกแบบเครื่องประดับแกงตุ้ม เพราะเป็นเมนูอาหารพื้นเมืองภูเก็ตที่ใช้วัตถุดิบจากปลาทะเลเหมือนกัน

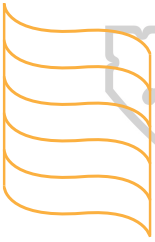


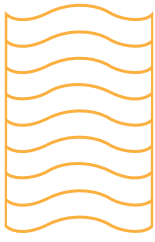
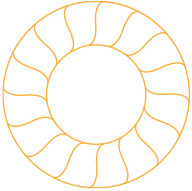
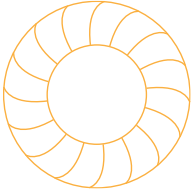
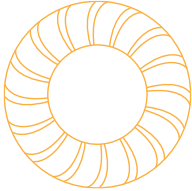
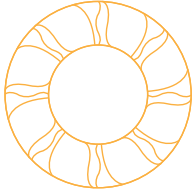
ตารางที่ 18 องค์ประกอบศิลป์ของลูกชิ้นปลา

	
องค์ประกอบศิลป์ที่ 1	องค์ประกอบศิลป์ที่ 2
	
องค์ประกอบศิลป์ที่ 3	องค์ประกอบศิลป์ที่ 4

## 2. กุ้ง

ค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของกุ้ง จากการสังเกตลายเส้นบนเปลือกกุ้ง ที่เกิดจากเส้นโค้งเรียงกันและลดขนาดเส้นโค้งลงตามสัดส่วนของปลายหัวและหางกุ้ง เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

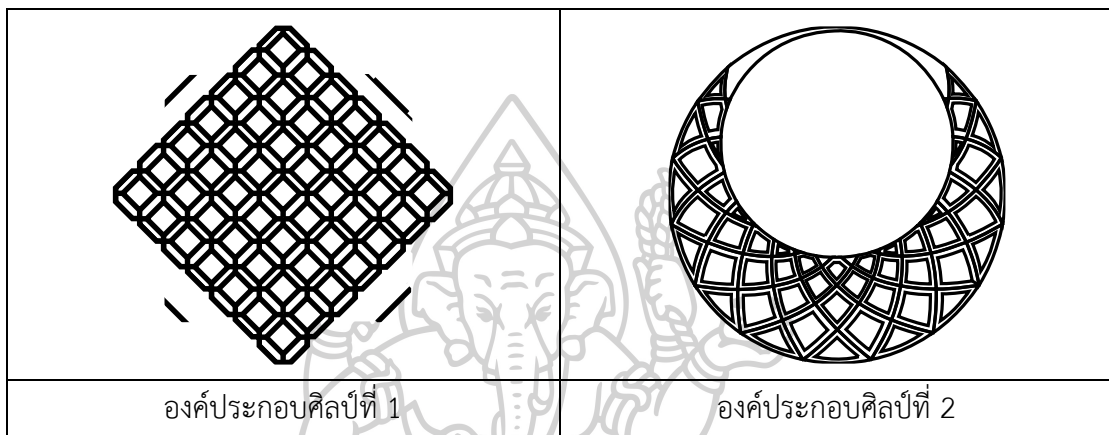
ตารางที่ 19 องค์ประกอบศิลป์ของกุ้ง

			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 1	องค์ประกอบศิลป์ที่ 2	องค์ประกอบศิลป์ที่ 3	องค์ประกอบศิลป์ที่ 4
			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 5	องค์ประกอบศิลป์ที่ 6	องค์ประกอบศิลป์ที่ 7	องค์ประกอบศิลป์ที่ 8

### 3. ปลาหมึก

ค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของปลาหมึก ด้วยกรรมวิธีในการบากลายนบนตัวปลาหมึก ที่เกิดจากลายเส้นไขว้กันอย่างเป็นระเบียบ เพื่อให้ได้ลายเส้นปลาหมึกที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ตารางที่ 20 องค์ประกอบศิลป์ของปลาหมึก



เนื่องจากผู้วิจัยต้องการออกแบบเครื่องประดับหมึกเกียนให้เป็นเข็มกลัดที่มีความคล้ายคลึงกับเข็มกลัดของชาวพื้นเมืองภูเก็ต ผู้วิจัยจึงทำการศึกษาลักษณะเข็มกลัดของชาวพื้นเมืองภูเก็ต พบว่าเป็นเข็มกลัด 3 ตัว ที่มีสายคล้องเชื่อมต่อกัน ใช้ติดเสื้อแทนกระดุม นิยมใช้แต่งกับชุดย่าหยาหรือชุดเคบาย่า ทั้งลวดลายดอกไม้ เถาวัลย์ หรือเป็นโบว์



ภาพที่ 80 การสวมใส่เครื่องประดับของชาวเพอรานากัน

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/22799541853974779/>

#### 4. ถั่วเหลือง

ค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากซีอิ้วดำ-ขาวจากเปลือกถั่วเหลือง เพราะถั่วเหลือง คือ หนึ่งในวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตซีอิ้วดำ-ขาว โดยการแปรรูปเปลือกถั่วเหลือง เพื่อนำไปใช้เป็นวัสดุทดแทนวัสดุในการทำเครื่องประดับที่ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์

ตารางที่ 21 นำเปลือกถั่วเหลืองมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ

			
นำถั่วเหลืองไปแช่น้ำ	ลอกเปลือกถั่วแดงออก	นำเปลือกถั่วแดงไปอบในเครื่องอบลมร้อน	เปลือกถั่วแดงแห้ง

#### 3.5.3 วิเคราะห์เพื่อค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของไอ้ะเอ๋ว (สำหรับอาหารมือบาย)

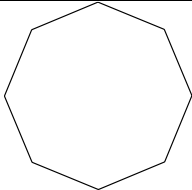
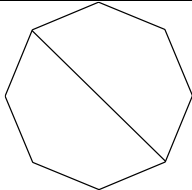
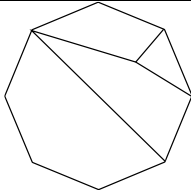
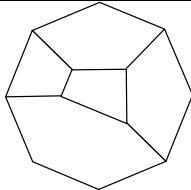
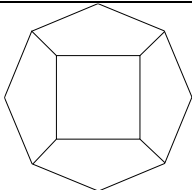
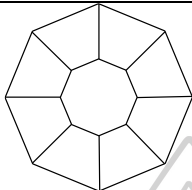
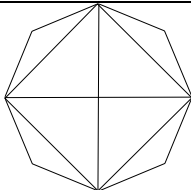
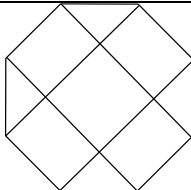
ตารางที่ 22 วัตถุดิบในการทำไอ้ะเอ๋วที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

วัตถุดิบในการทำไอ้ะเอ๋วที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์		
		
ถั่วแดง	เจลาทีน	ไอ้ะเอ๋ว

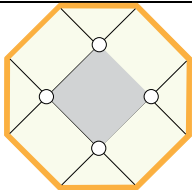
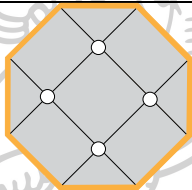
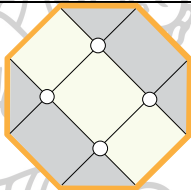
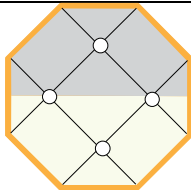
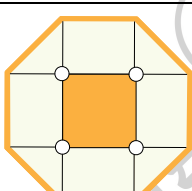
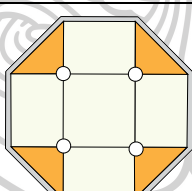
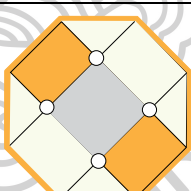
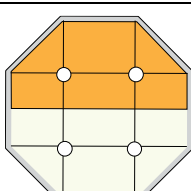
##### 1. ไอ้ะเอ๋ว

ค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของไอ้ะเอ๋ว จากการสังเกตรูปร่าง รูปทรงของไอ้ะเอ๋ว แล้วนำมาออกแบบเพื่อค้นหาองค์ประกอบศิลป์ผ่านลักษณะทางกายภาพของไอ้ะเอ๋วที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ตารางที่ 23 การออกแบบองค์ประกอบศิลป์ผ่านลักษณะทางกายภาพของโอ๊ะเอ๋ว

			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 1	องค์ประกอบศิลป์ที่ 2	องค์ประกอบศิลป์ที่ 3	องค์ประกอบศิลป์ที่ 4
			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 5	องค์ประกอบศิลป์ที่ 6	องค์ประกอบศิลป์ที่ 7	องค์ประกอบศิลป์ที่ 8

ตารางที่ 24 การพัฒนาการออกแบบองค์ประกอบศิลป์ของรูปทรงโอ๊ะเอ๋ว

			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 1	องค์ประกอบศิลป์ที่ 2	องค์ประกอบศิลป์ที่ 3	องค์ประกอบศิลป์ที่ 4
			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 5	องค์ประกอบศิลป์ที่ 6	องค์ประกอบศิลป์ที่ 7	องค์ประกอบศิลป์ที่ 8

จากการค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของโอ๊ะเอ๋ว เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ พบว่าไม่สามารถนำโอ๊ะเอ๋วมาแปรรูปให้กลายเป็นวัสดุทดแทนวัสดุทำเครื่องประดับได้ ผู้วิจัยจึงต้องค้นหาวัสดุทดแทนที่มีลักษณะทางกายภาพคล้ายกับโอ๊ะเอ๋ว พบว่าหินมูนสโตน (Moonstone) มีลักษณะทางกายภาพคล้ายกับโอ๊ะเอ๋ว เพราะเมื่อสัมผัสจะเกิดความเย็น และมีสีแวววาวที่ใกล้เคียงสีกับสีของโอ๊ะเอ๋ว

จากออกแบบของคัพประกอบศิลป์ของรูปทรงโอะเอะเอ้ว พบข้อจำกัดในการเจียรระไนมูนสโตน Moonstone เพราะไม่สามารถเจียรระไนเป็นทรงแปดเหลี่ยม (Octagon Cut) ได้ จึงต้องปรับเปลี่ยนรูปทรงเป็นทรงเรเดียน (Radiant Cut) เพราะช่างไม่มีอุปกรณ์เจียรระไนแร่แบบแขนตุ๊กตา

ตารางที่ 25 องค์ประกอบศิลป์จากลักษณะทางกายภาพของโอะเอะเอ้ว

		
องค์ประกอบศิลป์ของโอะเอะเอ้ว	นำ Moonstone ไปเจียรระไน	Moonstone ที่ผ่านการเจียรระไนแล้ว

จากออกแบบของคัพประกอบศิลป์ของรูปทรงโอะเอะเอ้ว พบข้อจำกัดในการเจียรระไนมูนสโตน Moonstone เพราะไม่สามารถเจียรระไนเป็นทรงแปดเหลี่ยม (Octagon Cut) ได้ จึงต้องปรับเปลี่ยนรูปทรงเป็นทรงเรเดียน (Radiant Cut) เพราะช่างไม่มีอุปกรณ์เจียรระไนแร่แบบแขนตุ๊กตา

### การทดลองวัสดุจากวัตถุดิบในการทำโอะเอะเอ้ว

#### 1. ถั่วแดง

ค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากเปลือกถั่วแดง เพื่อนำไปใช้เป็นวัสดุทดแทนวัสดุในการทำเครื่องประดับที่ความสอดคล้องกับวัตถุดิบประสงค์

ตารางที่ 26 นำเปลือกถั่วแดงมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ

			
นำถั่วแดงไปแช่น้ำ	ลอกเปลือกถั่วแดงออก	นำเปลือกถั่วแดงไปอบในเครื่องอบลมร้อน	เปลือกถั่วแดงแห้ง



จากการค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากเปลือกถั่วแดง โดยการนำมาทดลองเปลือกถั่วแดงไปแช่น้ำ แล้วปอกเอาเฉพาะเปลือกมาอบในเครื่องอบผลไม้ ได้เปลือกถั่วแดงที่ใช้เป็นวัสดุทดแทนวัสดุในการทำเครื่องประดับต่อไป

## 2. เฉาก๊วย

ค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากเฉาก๊วย เพื่อนำไปใช้เป็นวัสดุทดแทนวัสดุในการทำเครื่องประดับที่ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์



ตารางที่ 27 องค์ประกอบศิลป์จากลักษณะทางกายภาพของเฉาก๊วย

		
องค์ประกอบศิลป์ของเฉาก๊วย	น่านิล (Onyx) ไปเจียรไน	นิล (Onyx) ที่ผ่านการเจียรไนแล้ว

จากการค้นหาลักษณะองค์ประกอบศิลป์จากลักษณะทางกายภาพของเฉาก๊วย ด้วยการนำหญาเฉาก๊วยมาทดลองด้วยวิธีการต่างๆ เพื่อให้ได้วัสดุที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ ค้นพบว่า สีจากหญาเฉาก๊วยไม่สามารถนำมาทำเป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับได้ เนื่องจากสีจากหญาเฉาก๊วยไม่สามารถติดสีกับวัสดุประเภทอื่นๆ ได้เลย ทำให้ผู้วิจัยต้องค้นหาวัสดุที่มีลักษณะทางกายภาพคล้ายกับเฉาก๊วย พบว่าลูกปัดสะเก็ดทรงลูกบาศก์ มาเป็นวัสดุในการออกแบบเครื่องประดับแทน เพราะมีสีดำที่ใกล้เคียงสีกับสีของเฉาก๊วย

### 3.5.4 วิเคราะห์เพื่อค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของหมูฮ้อง (สำหรับอาหารมือเย็น)




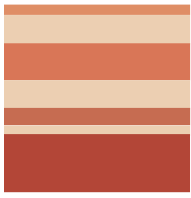
ตารางที่ 28 วัตถุดิบในการทำหมูฮ้องที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

	
หมูสามชั้น	โป๊ยกั๊ก

### 1. หมูสามชั้น









ค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของหมูสามชั้น จากการสังเกตรูปร่าง รูปทรงของหมูฮ้อง แล้วนำมาออกแบบเพื่อค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของหมูฮ้องที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ตารางที่ 29 องค์ประกอบศิลป์ของหมูสามชั้น

			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 1	องค์ประกอบศิลป์ที่ 2	องค์ประกอบศิลป์ที่ 3	องค์ประกอบศิลป์ที่ 4

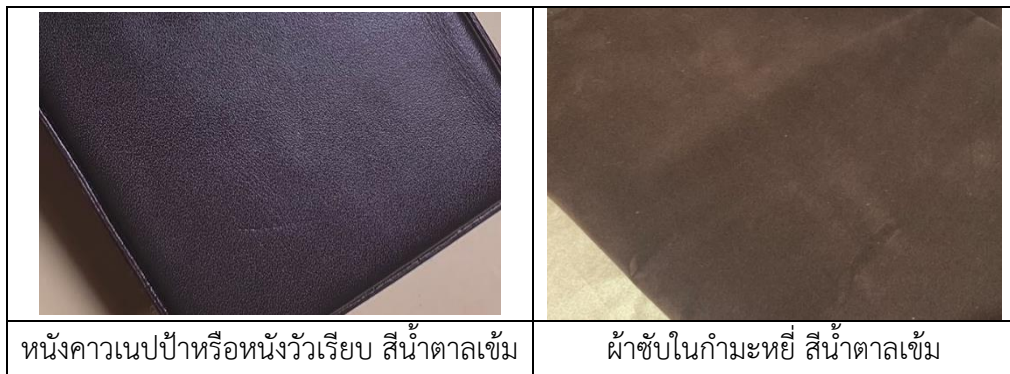
จากการค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของหมูสามชั้น เพื่อให้สอดคล้องวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ พบว่าหมูสามชั้นจะมีลักษณะเนื้อหมูและมันหมูสลับกันเป็นชั้นๆ และในหมูฮ้องนิยมหันเนื้อหมูสามชั้นเป็นชั้นสีเหลี่ยม

ตารางที่ 30 พัฒนาองค์ประกอบศิลป์ของหมูสามชั้น

			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 1	องค์ประกอบศิลป์ที่ 2	องค์ประกอบศิลป์ที่ 3	องค์ประกอบศิลป์ที่ 4
			
องค์ประกอบศิลป์ที่ 5	องค์ประกอบศิลป์ที่ 6	องค์ประกอบศิลป์ที่ 7	องค์ประกอบศิลป์ที่ 8

เมื่อค้นพบทัศนธาตุทางกายภาพของหมูสามชั้นที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับแล้ว ผู้วิจัยจึงค้นหาวัสดุที่มีความคล้ายคลึงกับพื้นผิวของเนื้อหมูสามชั้นพบว่าหนังหนังคาวเนป้าหรือหนังวัวเรียบ มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบกระเป๋า

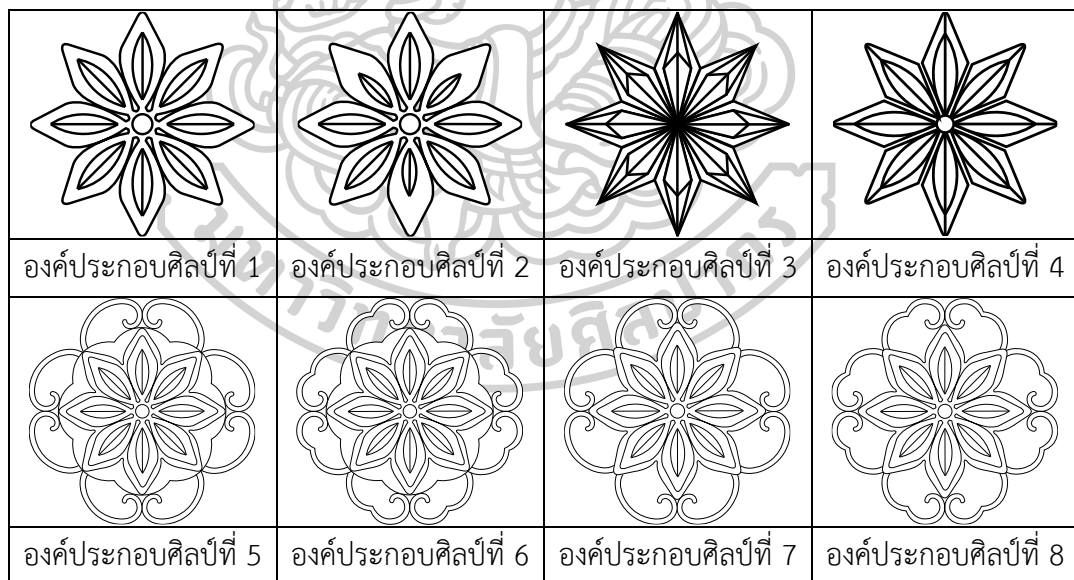
ตารางที่ 31 วัสดุในการทำกระเป๋าหม้อฮ้อง



## 2. โป๊ยก็๊ก

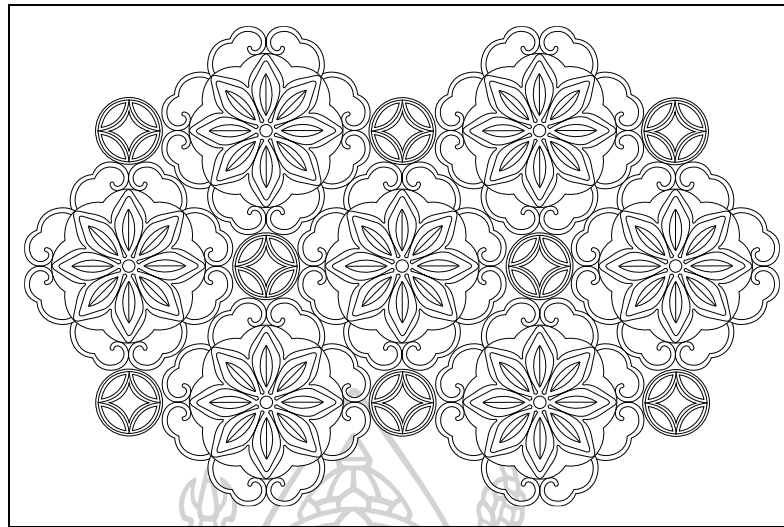
การค้นหาค้นหาที่ศราตุทางกายภาพของโป๊ยก็๊ก เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงคในการออกแบบเครื่องประดับ จากการสังเกตรูปร่าง รูปทรงของโป๊ยก็๊ก พบว่ามีลักษณะเป็นกลีบจำนวนตั้งแต่ 2-6 กลีบ มีเมล็ดและร่องบากตรงกลางกลีบ

ตารางที่ 32 องค์ประกอบศิลป์ของโป๊ยก็๊ก

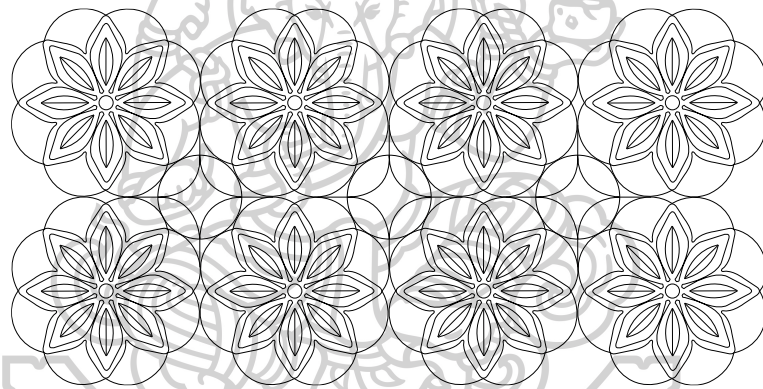


เมื่อค้นพบที่ศราตุทางกายภาพของโป๊ยก็๊กที่สอดคล้องกับวัตถุประสงคในการออกแบบเครื่องประดับแล้ว ผู้วิจัยจึงนำที่ศราตุของโป๊ยก็๊กมาออกแบบลายเส้นเพื่อนำไปตกแต่งกระเป๋าหม้อฮ้อง

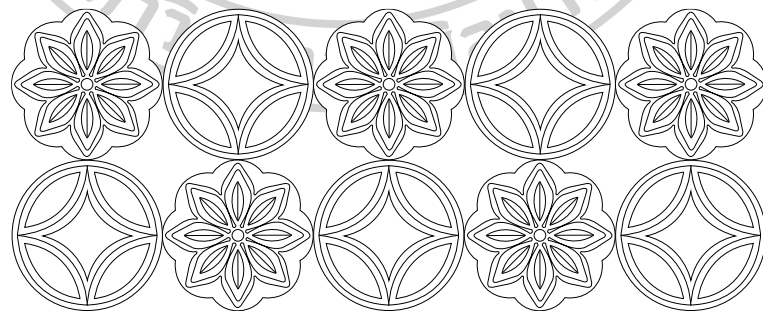
## ตารางที่ 33 การออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊ก



การออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊ก 1



การออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊ก 2



การออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊ก 3

ตารางที่ 34 การออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊ก (ต่อ)



การออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊ก 4

หลังจากออกแบบลายเส้นของโป๊ยกั๊กที่ใช้ในการตกแต่งกระเป่าหมู้อั่งแล้ว ผู้วิจัยได้ทดลองนำลายเส้นของโป๊ยกั๊กมาทดลองเลเซอร์คัท (Laser cut) ลงบนแผ่นทองเหลือง ขนาด 42 x 7.5 ซม. พบว่าแผ่นทองเหลืองหนา 2 มม. มีความบางและไม่แข็งแรงพอสำหรับการทำกระเป่าหมู้อั่ง

ตารางที่ 35 การทดลองเลเซอร์คัท (Laser cut) ลายโป๊ยกั๊ก



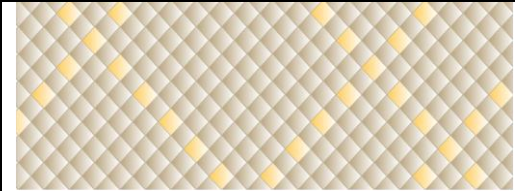
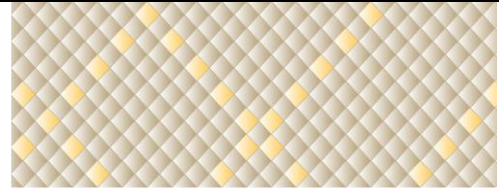
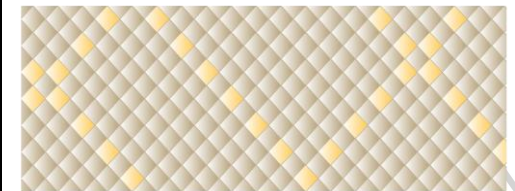

การทดลองเลเซอร์คัท (Laser cut) ลายโป๊ยกั๊ก

นอกจากนี้ยังมีการออกแบบลวดลายการสานผสมระหว่างเตยปาหนันกับเส้นทองเหลือง เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ตารางที่ 36 นำเตยปาหนันมาทดลองสาน เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ

		
เตยปาหนัน	นำเตยปาหนันมาทดลองสาน	ทดลองนำเตยปาหนันมาสานผสมกับการเส้นทองเหลือง

ตารางที่ 37 การออกแบบลายสานผสมระหว่างเตยปาหนันกับเส้นทองเหลือง

	
การออกแบบลายสานที่ 1	การออกแบบลายสานที่ 2
	
การออกแบบลายสานที่ 3	การออกแบบลายสานที่ 4

### 3.5.5 วิเคราะห์เพื่อค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของแกงตูมี้ (สำหรับอาหารมือเย็น)

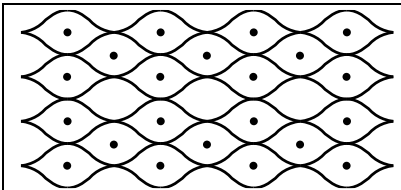
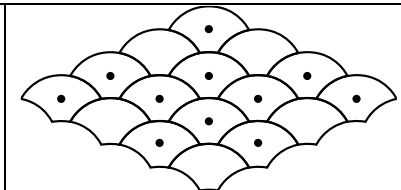
ตารางที่ 38 วัตถุดิบในการทำหม้อฮ้องที่สอดคล้องกับวัตถุดิบประสงค์

แกงตูมี้				
				
เนื้อปลา	กระเจี๊ยบเขียว	ใบมะกรูด	ขมิ้น	พริกแห้ง (ใหญ่)

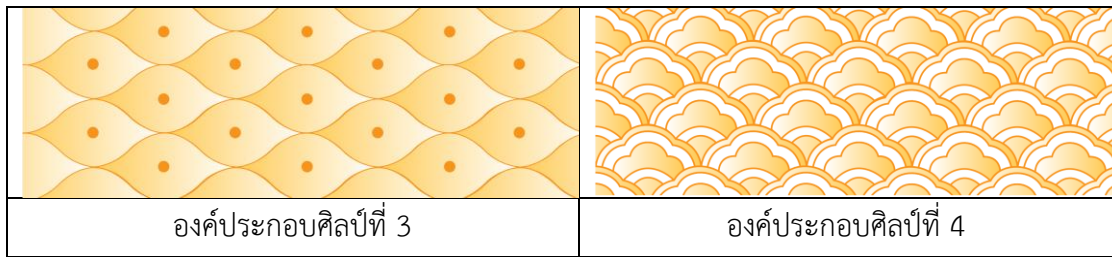
#### 1. เนื้อปลา

การค้นหาทัศนธาตุทางกายภาพของเนื้อปลา เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุดิบประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ตารางที่ 39 องค์ประกอบศิลป์ของเนื้อปลา

	
องค์ประกอบศิลป์ที่ 1	องค์ประกอบศิลป์ที่ 2

ตารางที่ 40 องค์ประกอบศิลป์ของเนื้อปลา (ต่อ)



## 2. ใบมะกรูด

การค้นหายาที่สกัดจากทางกายภาพของใบมะกรูด เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

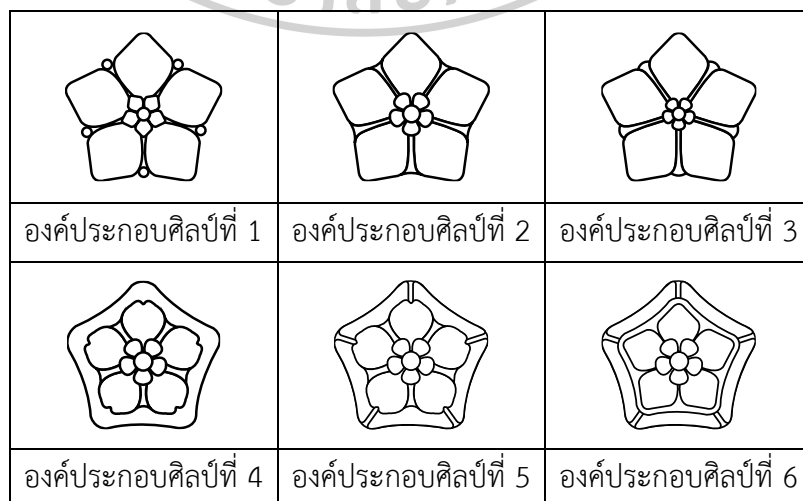
ตารางที่ 41 องค์ประกอบศิลป์ของใบมะกรูด



## 3. กระจับเขียว

การค้นหายาที่สกัดจากลักษณะทางกายภาพของกระจับเขียว เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ตารางที่ 42 องค์ประกอบศิลป์จากลักษณะทางกายภาพของกระจับเขียว



## การทดลองวัสดุจากวัตถุดิบในการทำไอ้เอ๋อ

### 1. พริกแห้ง

ค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากเปลือกพริกแห้ง เพื่อไปใช้เป็นวัสดุทดแทนวัสดุในการทำเครื่องประดับที่ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์

ตารางที่ 43 นำพริกแห้งมาทดลอง เพื่อใช้เป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับ

			
ผ่าเปลือกพริกแห้ง เพื่อนำเม็ดพริกออก	นำเปลือกพริกแห้งไปแช่น้ำ	ใช้ช้อนขูดเอาเนื้อพริกแห้งออกให้หมด	ล้างเปลือกพริกแห้งให้สะอาด
			
นำเปลือกพริกแห้งที่ขูดเนื้อออกแล้วไปอบในซิลิกา	ทาเรซิน (UV) ลงบนเปลือกพริกแห้งที่อบซิลิกาแล้ว	ตัดแต่งทรงเปลือกพริกแห้งตามที่ต้องการ	วางเปลือกพริกแห้งลงบนแผ่นโลหะ

จากการค้นหาวิธีการทดลองวัสดุทดแทนจากเปลือกพริกแห้ง การนำพริกแห้ง (ใหญ่) มาแช่น้ำ และกรีดเปลือกพริกออกให้เห็นภายในทั้งหมด เพื่อทำการแยกสกัดส่วนต่างๆของพริกแห้งออกจากกัน ได้แก่ เนื้อพริกด้านในออก เม็ดพริก และเปลือกพริกที่เลาะเนื้อออกแล้ว จากนั้นทำความสะอาดเปลือกพริกทั้งด้านในและด้านนอกให้สะอาด แล้วนำไปอบในซิลิกา เพื่อดูความชื้นออก เพราะความชื้นจะทำให้วัตถุดิบขึ้นราและไม่สามารถนำไปเป็นวัสดุทดแทนได้ด้วยการนำไปอบในเครื่องอบลมร้อน หลังจากดูความชื้นในเปลือกพริกออกหมดแล้ว นำเปลือกพริกไปตัดแต่งเป็นรูปทรงคล้ายเกล็ดปลาและนำไปปักลงบนเครื่องประดับ (จากการทดลองข้างต้น สามารถนำเทคนิคการอบด้วยเครื่องอบลมร้อน เพื่อดูความชื้นของวัตถุดิบอาหารได้หลากหลาย ได้แก่ ใบเตย กากมะพร้าว สีขาว เป็นต้น)



### 3.56 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเครื่องประดับกับการสวมใส่บนร่างกาย

1. เครื่องประดับต่างหู ได้รับแรงบันดาลใจจากข้าวเหนียวหีบ หมายถึง ความรักใคร่กลมเกลียว ประกอบไปด้วยวัตถุดิบที่มีความหมายเกี่ยวกับชีวิตแต่งงานของคู่บ่าวสาว สีของขนม คือ สีขาวและสีม่วง เปรียบเสมือนสองครอบครัว คือ เจ้าบ่าวและเจ้าสาว ที่แม้มาจากครอบครัวที่แตกต่างกัน เมื่อมาอยู่เป็นครอบครัวเดียวกัน หากมีความรัก ความสามัคคีกลมเกลียวกัน เครื่องประดับต่างหู จึงเป็นเครื่องประดับที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบ เพราะนิยมใส่เป็นคู่ เปรียบเสมือนการครองคู่กันของบ่าวสาว และผสมผสานงานปักดิ้นเงิน-ดิ้นครามลงไปแทนสีขาวและสีม่วงของข้าวเหนียวหีบ

2. เครื่องประดับเข็มกลัด ได้รับแรงบันดาลใจจากหมี่ฮกเกี้ยน หมายถึง อายุยืนยาว ประกอบไปด้วยวัตถุดิบ ได้แก่ เส้นหมี่เหลือง มีความเชื่อว่าการรับประทานเส้นหมี่จะทำให้ชีวิตราบรื่น และอายุยืนยาว ตรงกับความเชื่อของชาวญี่ปุ่น ว่าการรับประทานกึ่งก็แปลว่า อายุยืนยาวเช่นกัน นอกจากนี้การรับประทานปลาหมึก ยังให้ความหมายว่า เป็นความเหลือกินเหลือใช้ เครื่องประดับเข็มกลัด จึงเป็นเครื่องประดับที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบ โดยองค์ประกอบศิลป์ของลูกชิ้นปลา ปลาหมึก หอบตบ กุ้ง จะถูกออกแบบลงบนเข็มกลัด และตกแต่งด้วยสร้อยระย้าแทนเส้นหมี่ เป็นเครื่องประดับที่อวยพรให้ผู้สวมใส่มีอายุยืนยาวเหมือนเส้นหมี่ และกินดีอยู่ดีเหมือนจำนวนสัตว์ในท้องทะเล

3. เครื่องประดับสร้อยคอ ได้รับแรงบันดาลใจจากโอะเอะอู หมายถึง อยู่เย็นเป็นสุข เพราะโอะเอะอู คือ ธัญพืชที่แสดงให้เห็นถึงความชาญฉลาดของชาวจีนที่สามารถคิดค้นกรรมวิธีในการนำธัญพืชมาเป่าของหวานเย็นได้ และโอะเอะอูยังมีฤทธิ์เย็น ช่วยดับความร้อนในร่างกาย เครื่องประดับสร้อยคอ จึงเป็นเครื่องประดับที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบ

4. กระเป๋า ได้แรงบันดาลใจจากหมูฮ้อง หมายถึง ความมั่งคั่ง ความร่ำรวย เพราะการคลุกเคล้าเนื้อหมูสามชั้นกับน้ำซอสกลายเป็นสีแดง ตามความเชื่อของชาวจีน สีแดง ถือเป็นสิริมงคล และหมูทรงลูกบาศก์เปรียบเสมือนก้อนเงินก้อนทอง เพราะสมัยก่อนเนื้อหมูหายาก ผู้ที่รับประทานส่วนใหญ่เป็นคนร่ำรวย กระเป๋า จึงเป็นเครื่องประดับที่มีความสอดคล้องกับ

วัตถุประสงค์ในการออกแบบ เพราะกระเป๋าคือ เครื่องประดับที่สามารถเก็บเงิน เก็บของมีค่า เป็นการอวยพรให้ผู้สวมใส่มีความร่ำรวย มีเงินมีทองตลอดไป

5. เครื่องประดับศิระและกำไล ได้รับแรงบันดาลใจจากแกมตูมี หมายถึง ความอุดมสมบูรณ์ เพราะประกอบไปด้วยวัตถุดิบที่หลากหลาย ทั้งการผสมผสานระหว่างการทำอาหารจีน ฮกเกี้ยน ปูรุงสดด้วยเครื่องเทศ และนำวัตถุดิบพื้นเมืองของภูเก็ตมาใช้ในการปรุงอาหาร แสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ทางด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต ศิระและกำไล จึงเป็นเครื่องประดับที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบ

### 3.5.7.การพัฒนาศิลปะนิพนธ์ร่วมกับทุนวิจัยมหาบัณฑิต วช. ด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

เมื่อวันที่ 17 เมษายน พ.ศ.2565 ผู้วิจัยได้รับการอนุมัติทุนอุดหนุนการวิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2565 เพื่อสนับสนุนข้อเสนอการวิจัย เรื่อง ร้อยเรียงเครื่องสำหรับ บาบ่า-ย่าหยาภูเก็ต สายสัมพันธ์ไทยจีน-มลายู สู่อุปกรณ์ประดับร่วมสมัย โดยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) เป็นผู้สนับสนุน เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัยและนวัตกรรม เพื่อนำผลการวิจัยและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในการแก้ปัญหาที่สำคัญของประเทศหรือนำไปใช้ในการพัฒนาประเทศ ในประเด็นการวิจัยที่ 1 สุนทรียภาพข้ามศาสตร์-มนุษยชาติข้ามศิลป์ : การแปลงทุนทางวัฒนธรรมกับการแก้ปัญหาสังคมและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ มีระยะเวลาการวิจัย 1 ปี นับตั้งแต่ 4 เมษายน 2565 ถึงวันที่ 3 เมษายน 2565 โดยมีรายละเอียดการพัฒนาศิลปะนิพนธ์ดังต่อไปนี้

#### 3.5.7.1 บทคัดย่อ

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ส่งผลให้เกิดผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมมาอย่างยาวนานตลอด 1 ปี ธุรกิจขนาดเล็กและใหญ่ต้องปิดตัวลงเป็นจำนวนมาก เพราะไม่สามารถประคองกิจการต่อไปได้ แรงงานต้องย้ายกลับถิ่นฐานเดิมของตนเอง เนื่องจากถูกเลิกจ้างถาวร ระบบเศรษฐกิจและรูปแบบการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป เกิดเป็นวิถีชีวิตแบบใหม่ (New Normal) ผู้คนส่วนใหญ่หันมาสนใจวิถีชีวิตชุมชนในท้องถิ่นของตนเองมากขึ้น เพราะการนำต้นทุนทางวัฒนธรรมมาพัฒนาให้เป็นสินค้าเป็นการแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์อันทรงคุณค่า วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ และความเชื่อของคนพื้นเมือง สร้างความโดดเด่นและความน่าสนใจให้กับสินค้า เป็นอีกหนึ่งแนวทางที่จะช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจให้กลับมาดีขึ้นได้ ซึ่งอาหารพื้นเมืองภูเก็ต หรือ “อาหารปุ้นเต้”

ถือเป็นหนึ่งในอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมภูเก็ต ที่นักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทยต่างให้ความสนใจ เพราะเป็นอาหารที่แฝงไปด้วยมนตร์เสน่ห์เฉพาะของภูเก็ต นอกจากนี้ยังมีเอกลักษณ์การตกแต่งเครื่องแต่งกายของชาวเพอรานากันภูเก็ต ที่นิยมใช้เทคนิคการปักลูกปัดลงบนกระเปาะรองเท้า และข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ ถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของการแต่งกายแบบสาวย่าหาญาภูเก็ต

จึงเกิดเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เครื่องประดับร่วมสมัย เพื่อเป็นแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวหลังสถานการณ์โควิด-19 กระจายรายได้สู่คนในท้องถิ่น และเพิ่มมูลค่าสินค้าผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารของภูเก็ต โดยนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมาสร้างสรรค์เป็นวัสดุทดแทนด้วยกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ ตอบโจทย์การบริโภคสินค้าแบบวิถีใหม่ (Next New Normal) ผสมผสานเข้ากับเทคนิคการปักลูกปัดแบบเพอรานากัน ซึ่งเป็นเทคนิคเฉพาะของสาวย่าหาญาที่ใช้ในการตกแต่งเครื่องแต่งกายในอดีต ต่อยอดและพัฒนาให้เป็นเครื่องประดับเชิงพาณิชย์

### 3.5.7.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและความสำคัญ ประเภท วิธีการ เทคนิคในการทำอาหาร ความหมายและความเชื่อของอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ผ่านประเพณีของชาวบาบ๋าภูเก็ต รวมไปถึงภาชนะใส่อาหาร แล้วนำมาออกแบบเป็นเครื่องประดับร่วมสมัย โดยนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมาสร้างสรรค์เป็นวัสดุทดแทนด้วยกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ ตอบโจทย์การบริโภคสินค้าแบบวิถีใหม่ (Next New Normal) ผสมผสานเข้ากับเทคนิคการปักลูกปัดแบบเพอรานากัน และเป็นแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวหลังสถานการณ์โควิด-19 กระจายรายได้สู่คนในท้องถิ่น และเพิ่มมูลค่าสินค้าผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารของภูเก็ต สามารถนำไปต่อยอดและพัฒนาให้เป็นเครื่องประดับเชิงพาณิชย์ได้ในอนาคต

### 3.5.3.3 สมมติฐานงานวิจัย

สมมติฐานที่ 1 จากการเปิดประเทศเมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2564 ที่ผ่านมา ทำให้มีนักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทยเข้ามาในจังหวัดภูเก็ตจำนวนมาก แต่จากสถานการณ์การแพร่ระบาดโควิด-19 ส่งผลให้เกิดรอยแผลทางเศรษฐกิจและสังคมมาอย่างยาวนาน

ตลอด 1 ปี การฟื้นฟูประเทศและเศรษฐกิจอาจไม่สามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้น เราจะสามารถค้นหาแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ตได้อย่างไรบ้าง ?

**แนวทางแก้ไขปัญหา** จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ที่ผ่านมาทำให้ระบบเศรษฐกิจและรูปแบบการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป เกิดเป็นวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) ผู้คนส่วนใหญ่หันมาสนใจวิถีชีวิตชุมชนในท้องถิ่นของตนเองมากขึ้น ดังนั้น การนำอัตลักษณ์ของท้องถิ่นมาเป็นจุดขาย จึงเป็นอีกหนึ่งแนวทางที่จะช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจให้กลับมาดีขึ้นได้ โดยนำวิถีปฏิบัติที่ใช้ในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมาสร้างสรรค์เป็นวัสดุทดแทนด้วยกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ ตอบโจทย์การบริโภคสินค้าแบบวิถีใหม่ (Next New Normal) ผสมผสานเข้ากับเทคนิคการปักลูกปัดแบบเพอรานากัน

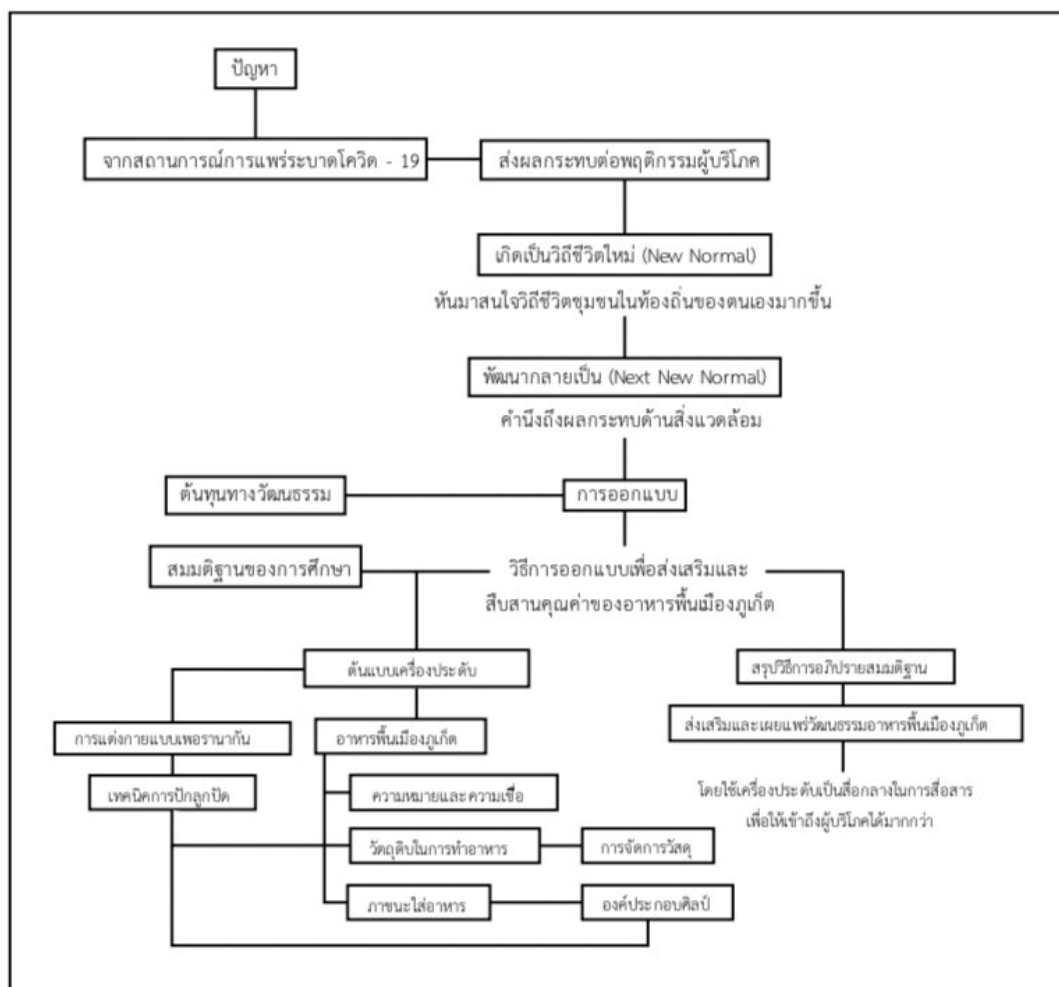
**สมมติฐานที่ 2** ปัจจุบันมีนักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทยเข้ามาในจังหวัดภูเก็ตจำนวนมาก ข้าพเจ้าในฐานะนักศึกษาปริญญาโท สาขาออกแบบเครื่องประดับ มีความสนใจที่จะนำเสนอต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ตด้านใดบ้าง ? ที่จะสามารถดึงดูดกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติและไทยผ่านการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับร่วมสมัย

**แนวทางแก้ไขปัญหา** ภูเก็ต เป็นเมืองที่มีต้นทุนวัฒนธรรมหลากหลาย ได้แก่ วัฒนธรรมอาหาร การแต่งกาย เครื่องประดับ และสถาปัตยกรรม ฯลฯ แต่วัฒนธรรมที่ได้รับความนิยมอย่างมากในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและไทย คือ วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต หรือ “อาหารปุ่นเต้” ดังนั้น การนำต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมาต่อยอดเป็นเครื่องประดับร่วมสมัย และพัฒนาให้กลายเป็นต้นแบบเครื่องประดับเชิงพาณิชย์ ถือเป็นอีกหนึ่งแนวทางที่จะช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของภูเก็ตได้

#### 3.5.7.4 ข้อเสนอของงานวิจัย

ผู้วิจัยจึงต้องการนำเสนอแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจด้วยการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับร่วมสมัยผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองของภูเก็ต ด้วยวิธีการค้นหาวัสดุทดแทนที่ใช้ในการผลิตเครื่องประดับที่ไม่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ด้วยกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ ตอบโจทย์การบริโภคสินค้าแบบวิถีใหม่ (Next New Normal) นำมาซึ่งการตระหนักถึงสิ่งแวดล้อมจากอุตสาหกรรมท่องเที่ยวอันเป็นรายได้หลัก ที่จะนำพาเศรษฐกิจของจังหวัดภูเก็ตให้ดีขึ้น ผสมผสานเข้ากับเทคนิคการปักลูกปัดแบบเพอรานากัน เป็นการถ่ายทอดต้นทุนทางวัฒนธรรมอย่างสร้างสรรค์สามารถนำแนวทางเหล่านี้ไปต่อยอดเป็นเทคนิคในการผลิตสินค้าจากวัสดุทดแทนใหม่ พัฒนาให้เป็นเครื่องประดับเชิงพาณิชย์ เพื่อกระจายรายได้ให้กับผู้ประกอบการขนาดใหญ่และเล็ก สร้างทางเลือกใหม่ในการประกอบอาชีพให้กับผู้ว่างงานและคนในท้องถิ่น และช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของภูเก็ต ในพื้นที่ถนนถลาง ย่านเมืองเก่าภูเก็ตกลับมาฟื้นตัวได้อีกครั้งหนึ่ง

### 3.5.7.5 กรอบการวิจัยและพัฒนา



ภาพที่ 81 กรอบการทำงานร่วมกับทุนวิจัยมหาบัณฑิต วช. ด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

### 3.7.5.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ด้านเศรษฐกิจ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เป็นหนึ่งกำลังสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจประเทศไทย จังหวัดภูเก็ต พื้นที่เศรษฐกิจการท่องเที่ยวที่สร้างรายได้มหาศาลและมีนักท่องเที่ยวต่างชาติและไทยหลังไหลเข้ามาเป็นจำนวนมาก แต่จากสถานการณ์การแพร่ระบาดโควิด-19 ส่งผลให้รูปแบบการดำเนินชีวิตแบบวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) ดังนั้น การพัฒนาสินค้าผ่านวัฒนธรรมพื้นเมืองภูเก็ต จึงเป็นอีกหนึ่งแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยว เป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าจากต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารภูเก็ต ผ่านผลงานเครื่องประดับร่วมสมัย สร้างทางเลือกใหม่ในการประกอบอาชีพของคนท้องถิ่น ในพื้นที่ถนนกลางย่านเมืองเก่าภูเก็ต และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยการนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารมาสร้างสรรค์เป็นวัสดุทดแทนการใช้วัสดุ

สิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ ตอบโจทย์ผู้บริโภคสินค้าแบบวิถีใหม่ (Next New Normal) ในการคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

**ผู้ได้รับประโยชน์จากโครงการ - ผู้ประกอบธุรกิจเอกชนท้องถิ่นของจังหวัด  
ภูเก็ต**

### 3.5.7.7 การพัฒนาและต่อยอดผลงานเครื่องประดับร่วมสมัย

การวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ค้นพบองค์ความรู้ใหม่ ที่สามารถนำไปต่อยอดเป็นแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของภูเก็ต เพื่อดึงดูดกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติและไทย ด้วยการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับร่วมสมัยผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารของภูเก็ต โดยการนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมาสร้างสรรค์เป็นวัสดุทดแทนด้วยกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ ด้วยวิธีการต่อไปนี้

#### 3.5.7.7.1 ต่างหูข้าวเหนียวหีบ

จากวิเคราะห์ทัศนธาตุทางกายภาพของข้าวเหนียวหีบ เพื่อให้ได้ลายเส้นข้าวเหนียวหีบที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการทดลองนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวเหนียวหีบ ได้แก่ กล้วยชันและกากมะพร้าว มาทดลองแปรรูปวัตถุดิบเพื่อให้ได้วัสดุทำเครื่องประดับที่มีลักษณะเป็นแผ่น โดยการนำกากมะพร้าวไปล้างในน้ำสะอาดแล้วนำไปอบในเครื่องอบผลไม้ จากนั้นนำกากมะพร้าวที่อบแห้งแล้ว มาผสมกับเยื่อสับปะรดที่ทำการพอกสีขาวเรียบร้อยแล้ว นำไปตีในน้ำ แล้วใช้ตะแกรงข้อนเยื่อกากมะพร้าวและเยื่อสับปะรดขึ้นมา แล้วจึงนำไปตากแห้งในอุณหภูมิห้องปกติ จะได้แผ่นกากมะพร้าวสีขาว และนำกล้วยชันมาทดลองแปรรูปวัตถุดิบในวิธีการเดียวกัน โดยการนำเยื่อสับปะรดมาผสมกับสีจากดอกกล้วยชัน แล้วนำไปตากแห้ง ผลการทดลองพบว่า กระจกจากกากมะพร้าวมีพื้นผิวหยาบเล็กน้อย ส่วนกระจกจากกล้วยชันมีจางซีด จึงไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ผู้วิจัยจึงทำการทดลองเพื่อค้นหาวัดทำเครื่องประดับอีกครั้ง ค้นพบว่าดินเงิน-ดินครามที่มีขนาด 3-5 มิลลิเมตร เมื่อนำมาปักตามลายเส้นข้าวเหนียวหีบ จะมีลักษณะรูปร่าง รูปทรงที่ใกล้เคียงกับลายเส้นข้าวเหนียวหีบ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ ผู้วิจัยจึงได้ทำการนำต้นแบบการปักดินเงิน-ดินครามนี้ ไปถ่ายทอดเทคนิคการปักให้กับ

กลุ่มชาวบ้านย่านเมืองเก่าถนนกลาง อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต พบว่ากลุ่มชาวบ้านสามารถเรียนรู้วิธีการปักงานและสร้างสรรค์ผลงานออกมาได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 82 การปักดิน 1



ภาพที่ 83 การปักดิน 2

นอกจากนี้ยังมีการทดลองนำใบเตยหอมไปอบในเครื่องอบลมร้อน และทดลองนำไปสาน พบว่า ใบเตยหอมไม่สามารถนำมาสานเป็นวัสดุในการทำเครื่องประดับได้ เนื่องจากความแข็งแรงที่ไม่เพียงพอในขณะสาน ทำให้ผู้วิจัยต้องค้นหาวัสดุทำเครื่องประดับใหม่ที่มีลักษณะทางกายภาพใกล้เคียงกับใบเตยหอม และเป็นวัสดุที่หาได้ในจังหวัดภูเก็ต พบว่า เตยปาหนัน เป็นวัสดุที่มีความแข็งแรง เหนียว เหมาะสำหรับการทำงานจักสาน จึงทดลองนำมาสานผสมกับแผ่นทองเหลือง พบว่ามีความสอดคล้องกับวัสดุประสงค์ในการทำเครื่องประดับ ผู้วิจัยจึงได้ทำการนำต้นแบบการสานนี้ ไปถ่ายทอดเทคนิคการปักให้กับกลุ่มชาวบ้านย่านเมืองเก่าถนนกลาง อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต พบว่ากลุ่มชาวบ้านสามารถเรียนรู้วิธีการปักงานและสร้างสรรค์ผลงานออกมาได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 84 การสานเตยปาหนัน 1



ภาพที่ 85 การสานเตยปาหนัน 2

### 3.5.7.7.2 เชื่อมกลัดหมี่ฮกเกี้ยน

จากวิเคราะห์ทัศนธาตุทางกายภาพของหมี่ฮกเกี้ยน เพื่อให้ได้องค์ประกอบศิลป์ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการทดลองนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหมี่ฮกเกี้ยน ได้แก่ ถั่วเหลือง มาทดลองแปรรูปวัตถุดิบเพื่อให้ได้วัสดุทำเครื่องประดับ แต่เนื่องจากเปลือกถั่วเหลืองมีความเปราะบางและฉีกขาดง่ายมาก จึงไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ ซึ่งผู้วิจัยจะทำการค้นหาวัสดุใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับร่วมกับการทุนวิจัยมหาบัณฑิต วช. ต่อไป

### 3.5.7.7.3 สร้อยคอโอ๊ะเอ๋ว

จากวิเคราะห์ทัศนธาตุทางกายภาพของหมี่ฮกเกี้ยน เพื่อให้ได้องค์ประกอบศิลป์ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการทดลองนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหมี่ฮกเกี้ยน ได้แก่ ถั่วแดง มาทดลองแปรรูปวัตถุดิบเพื่อให้ได้วัสดุทำเครื่องประดับ พบว่าเปลือกถั่วแดงมีพื้นผิวที่แข็งแรง แต่มีลักษณะรูปร่าง รูปทรงที่โค้งและบิดงอ ซึ่งในการทดลองขั้นต่อไปผู้วิจัยจะทำการทดลองปรับเปลี่ยน เปลี่ยนแปลงรูปร่างรูปทรงของเปลือกถั่วแดงใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับร่วมกับการทุนวิจัยมหาบัณฑิต วช. ต่อไป

### 3.5.7.7.4 กระเป๋าหมูฮ้อง

จากการวิเคราะห์ทัศนธาตุทางกายภาพของหมูฮ้อง เพื่อให้ได้องค์ประกอบศิลป์ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการทดลองนำเตยปาหนันมาสานผสมกับแผ่นทองเหลืองซึ่งเป็นวิธีการเดียวกับการออกแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบมาเป็นส่วนหนึ่งในงานออกแบบกระเป๋าหมูฮ้อง

นอกจากนี้ยังมีการวิเคราะห์ทัศนธาตุทางกายภาพของโป๊ยกั๊ก เพื่อให้ได้ลายเส้นโป๊ยกั๊กที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบการตกแต่งกระเป๋าหมูฮ้องแล้ว ผู้วิจัยได้ทดลองนำลายเส้นของโป๊ยกั๊กมาทดลองเลเซอร์คัท (Laser cut) ลงบนแผ่นทองเหลือง ขนาด 42 x 7.5 ซม. พบว่าแผ่นทองเหลืองหนา 2 มม. มีความบางและไม่แข็งแรงพอสำหรับการทำกระเป๋าหมูฮ้อง ทำให้ผู้วิจัยต้องทำการค้นหาเทคนิคในการนำลายเส้นและองค์ประกอบ



ศิลป์ของโป๊ยกั๊กใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับร่วมกับการทุนวิจัยมหาบัณฑิต วช. ต่อไป

### 3.5.7.7.5 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี้

จากวิเคราะห์ทัศนธาตุทางกายภาพของหม็อกเกี้ยน เพื่อให้ได้องค์ประกอบศิลป์ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการทดลองนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหม็อกเกี้ยน ได้แก่ พริก ขมิ้น และกากมะพร้าว มาทดลองแปรรูปวัตถุดิบเพื่อให้ได้วัสดุทำเครื่องประดับที่มีลักษณะเป็นแผ่น โดยการนำพริกแห้ง (ใหญ่) มาแช่น้ำ และกรีดเปลือกพริกออกให้เห็นภายในทั้งหมด เพื่อทำการแยกสัดส่วนต่างๆของพริกแห้งออกจากกัน ได้แก่ เนื้อพริกด้านในออก เม็ดพริก และเปลือกพริกที่เลาะเนื้อออกแล้ว จากนั้นทำความสะอาดเปลือกพริกทั้งด้านในและด้านนอกให้สะอาด แล้วนำไปอบในซิลิกา เพื่อดูความชื้นออก เพราะความชื้นจะทำให้วัตถุดิบขึ้นราและไม่สามารถนำไปเป็นวัสดุทดแทนได้ด้วยการนำไปอบในเครื่องอบลมร้อน หลังจากดูความชื้นในเปลือกพริกออกหมดแล้ว นำเปลือกพริกไปตัดแต่งเป็นรูปทรงคล้ายเกล็ดปลาและนำไปปักลงบนเครื่องประดับ

และในส่วนของการทดลองแปรรูปขมิ้นจะใช้วิธีเดียวกับการทดลองแปรรูปวัตถุดิบแบบเดียวกับกระดาศากมะพร้าว ผลการทดลองพบว่าเปลือกพริก กระดาศาขมิ้น และกระดาศากมะพร้าวมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ ผู้วิจัยจึงได้ทำการนำต้นแบบการปักเปลือกพริก กระดาศาขมิ้น และกระดาศากมะพร้าวนี้ ไปถ่ายทอดเทคนิคการปักให้กับกลุ่มชาวบ้านย่านเมืองเก่าถนนกลาง อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต พบว่ากลุ่มชาวบ้านสามารถเรียนรู้วิธีการปักงานและสร้างสรรค์ผลงานออกมาได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 86 การปักเปลือกพริก 1



ภาพที่ 87 การปักเปลือกพริก


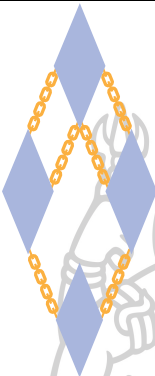


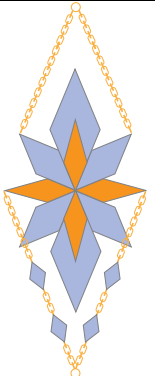


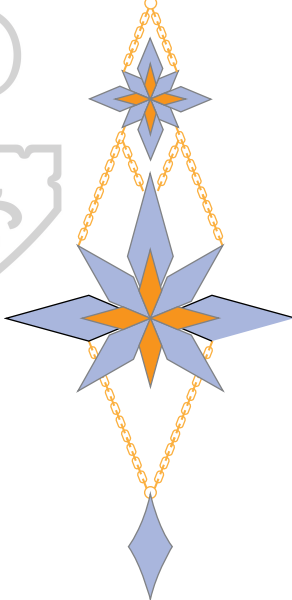
## บทที่ 4

### ผลการทดลองและการออกแบบ

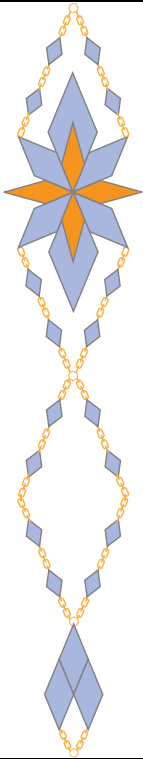


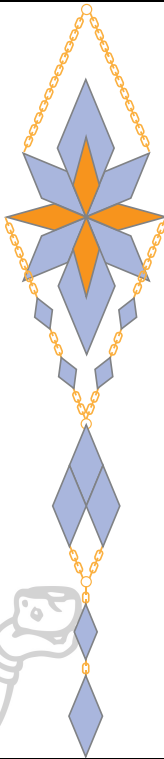
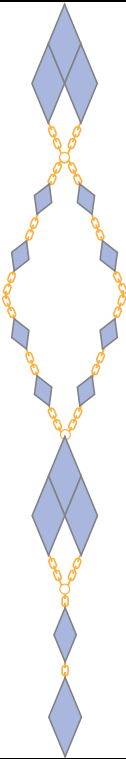
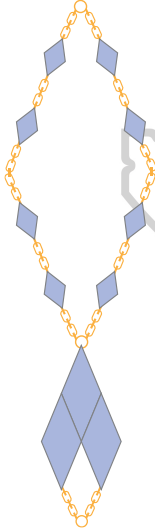
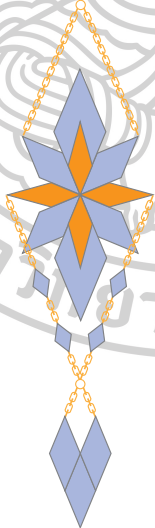
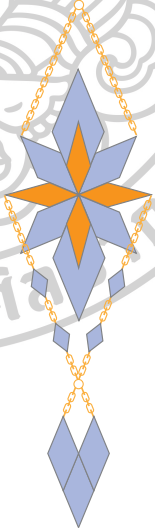
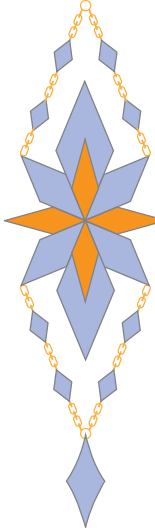
#### 4.1 ข้าวเหนียวหีบ

##### 4.1.1 การออกแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ

ตารางที่ 44 การออกแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ

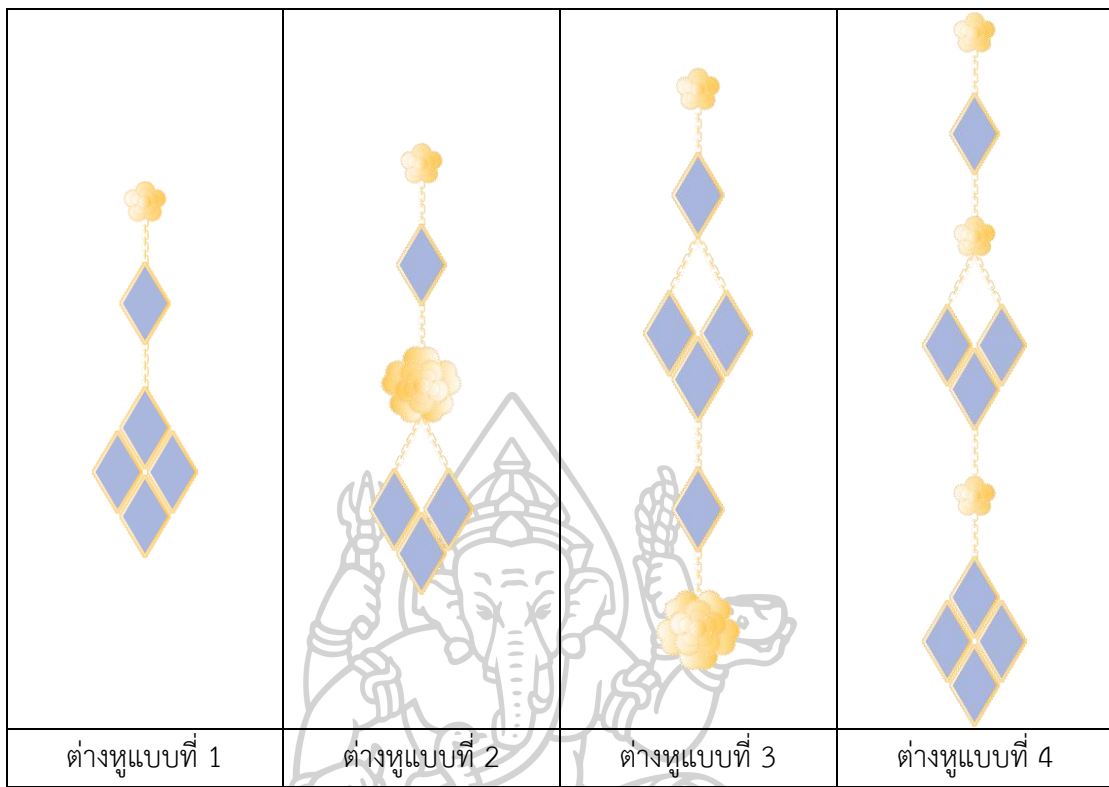
				
ต่างหูแบบที่ 1	ต่างหูแบบที่ 2	ต่างหูแบบที่ 3	ต่างหูแบบที่ 4	ต่างหูแบบที่ 5
				
ต่างหูแบบที่ 7	ต่างหูแบบที่ 8	ต่างหูแบบที่ 9		

ตารางที่ 45 การออกแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ (ต่อ)

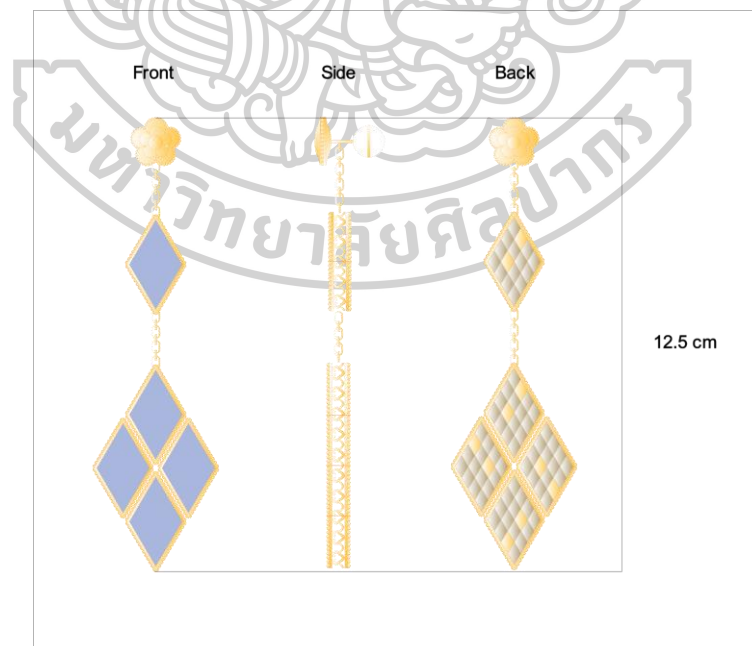
				
แบบต่างหูที่ 10	แบบต่างหูที่ 11	แบบต่างหูที่ 12	แบบต่างหูที่ 13	แบบต่างหูที่ 14
				
แบบต่างหูที่ 15	แบบต่างหูที่ 16	แบบต่างหูที่ 17	แบบต่างหูที่ 18	



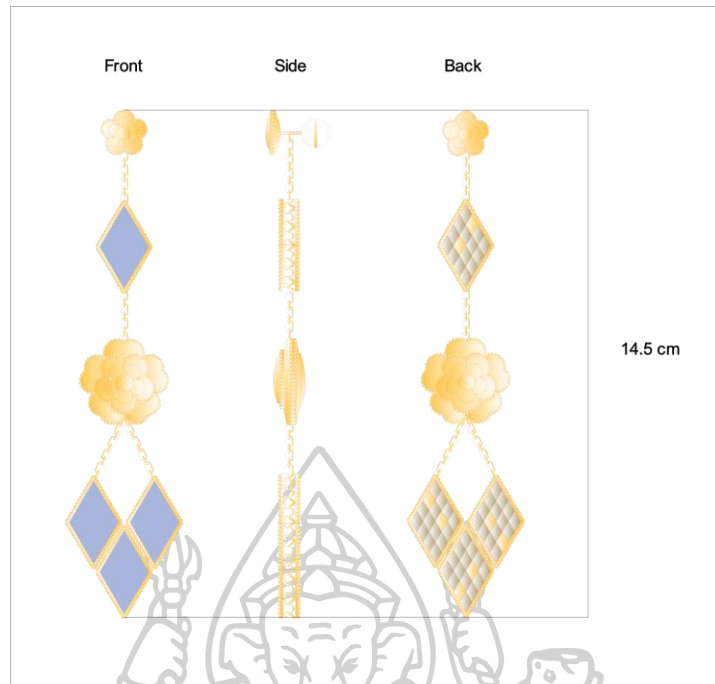
ตารางที่ 47 การพัฒนาแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ (ต่อ)



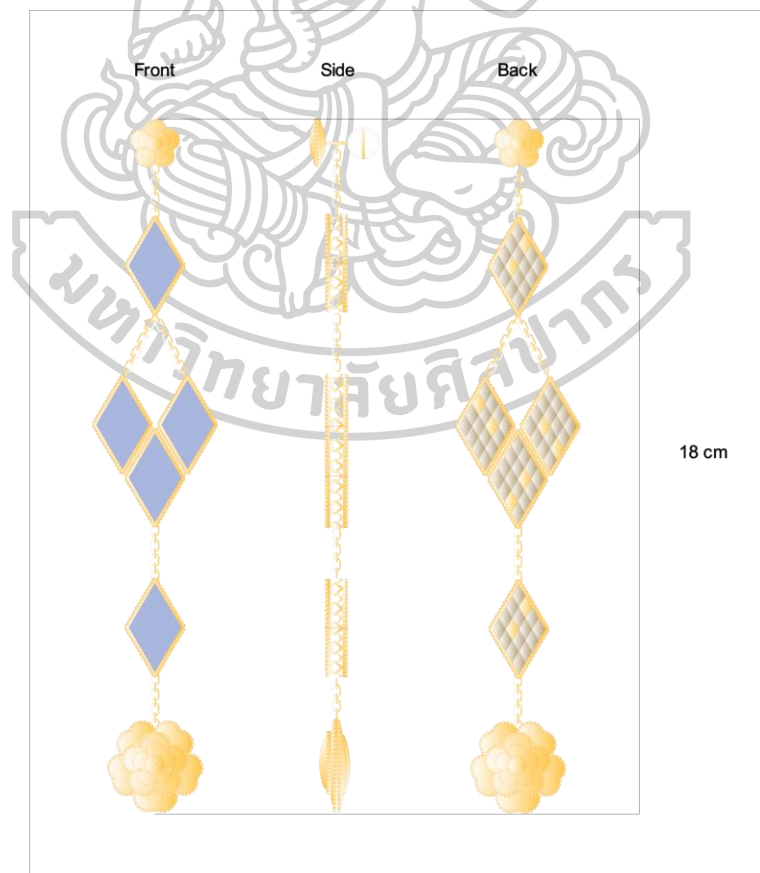
#### 4.1.3 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ



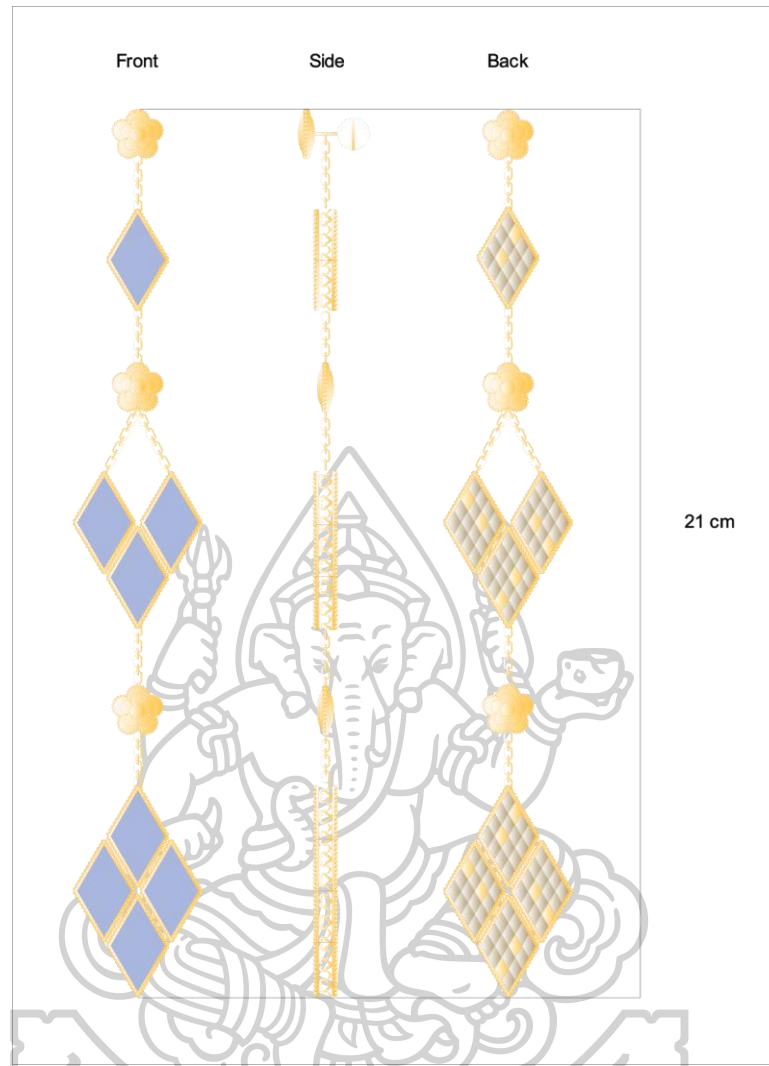
ภาพที่ 88 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 1



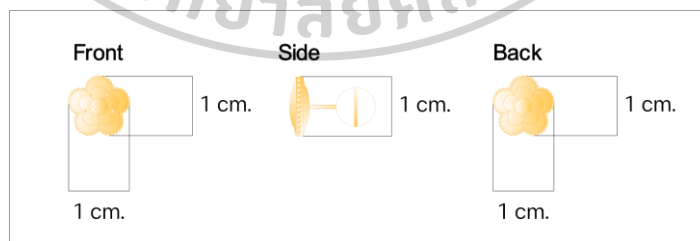
ภาพที่ 89 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวทาบ 2



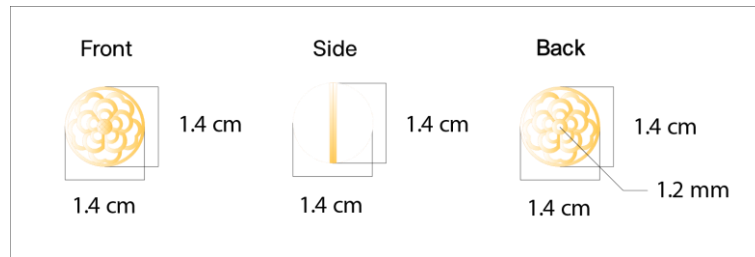
ภาพที่ 90 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวทาบ 3



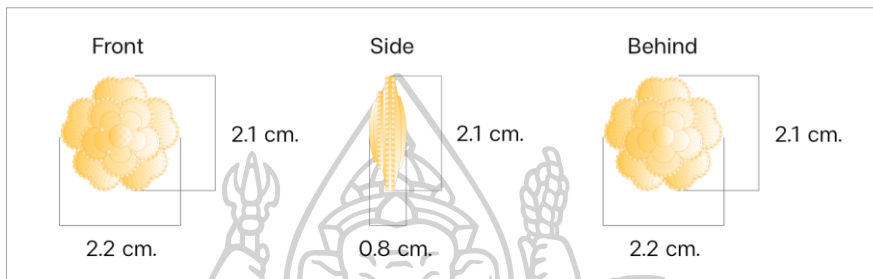
ภาพที่ 91 การเขียนแบบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 4



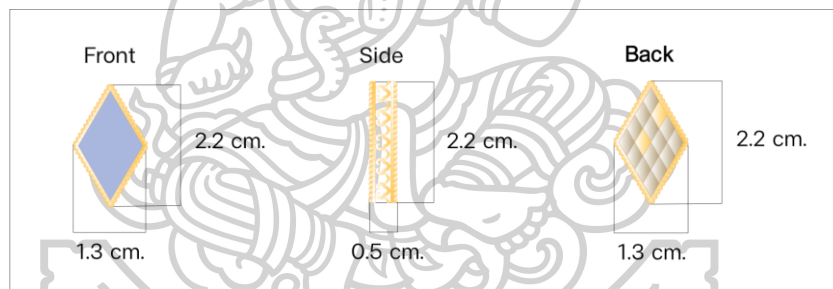
ภาพที่ 92 การเขียนแบบต่างหูขี้วเหนียวหีบ 5



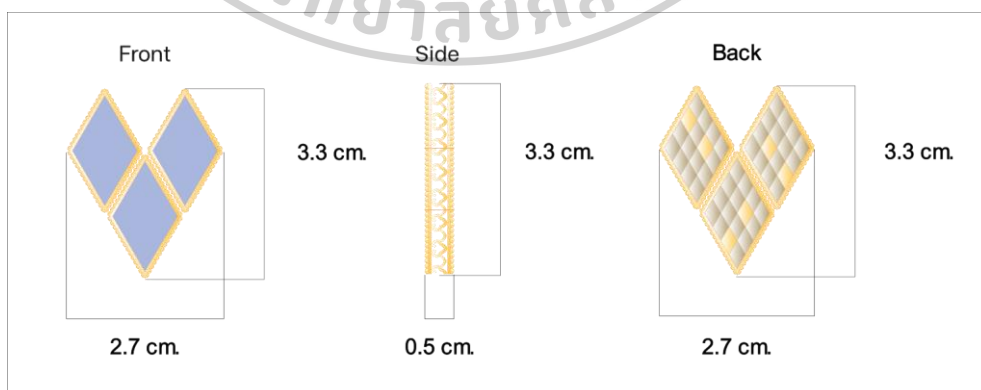
ภาพที่ 93 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 6



ภาพที่ 94 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 7

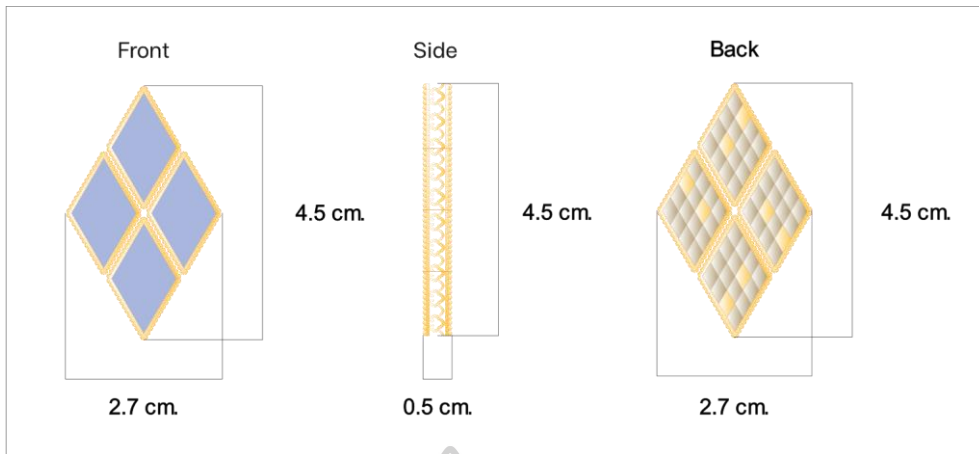


ภาพที่ 95 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 8



ภาพที่ 96 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 9





ภาพที่ 97 การเขียนแบบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 10

4.1.4 การผลิตต่างหูข้าวเหนียวหีบ

ตารางที่ 48 การผลิตต่างหูข้าวเหนียวหีบ

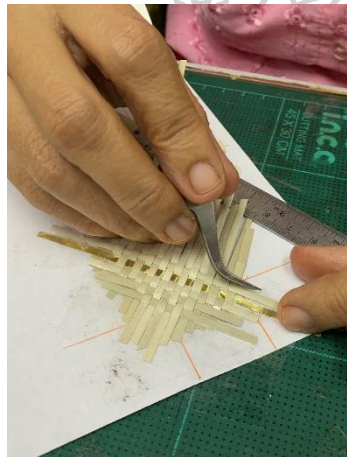




ภาพที่ 98 การปักดิน 1



ภาพที่ 99 การปักดิน 2



ภาพที่ 100 การสานเตยปาหนัน 1



ภาพที่ 101 การสานเตยปาหนัน 2



ภาพที่ 102 การประกอบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 1

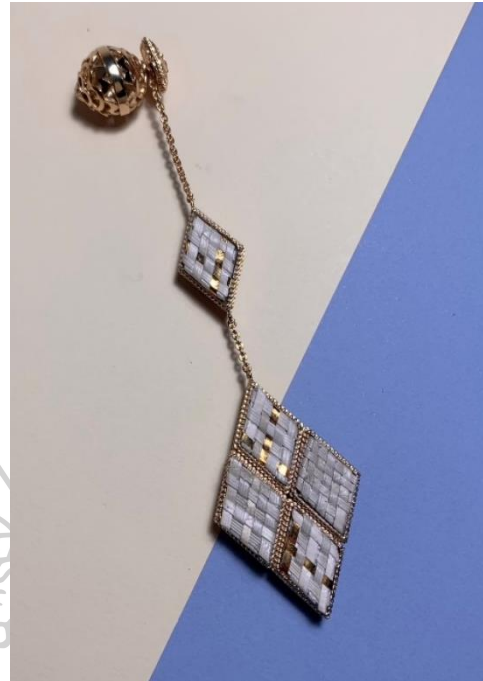


ภาพที่ 103 การประกอบต่างหูข้าวเหนียวหีบ 2

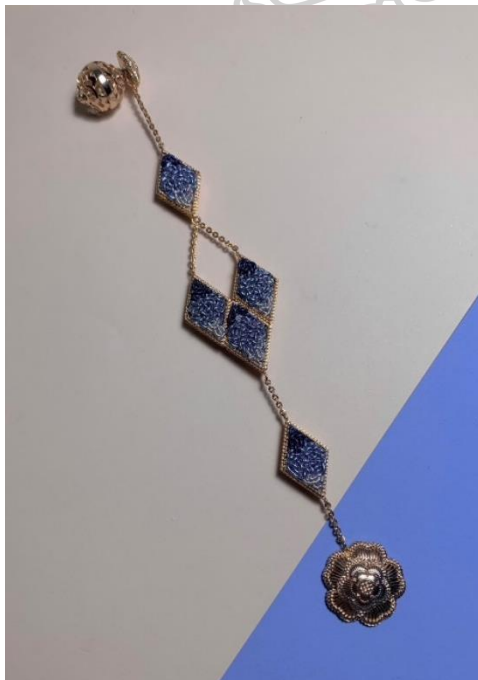
#### 4.1.5 เครื่องประดับต่างหูข้าวเหนียวหีบ



ภาพที่ 104 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 1



ภาพที่ 105 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 2



ภาพที่ 106 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 3



ภาพที่ 107 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 4



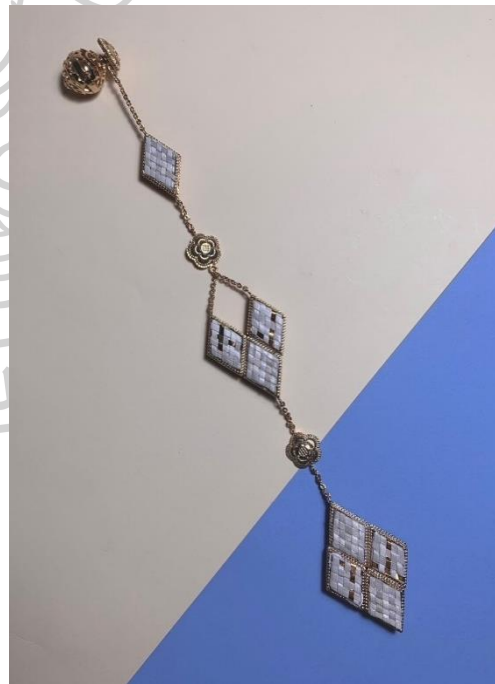
ภาพที่ 108 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 5



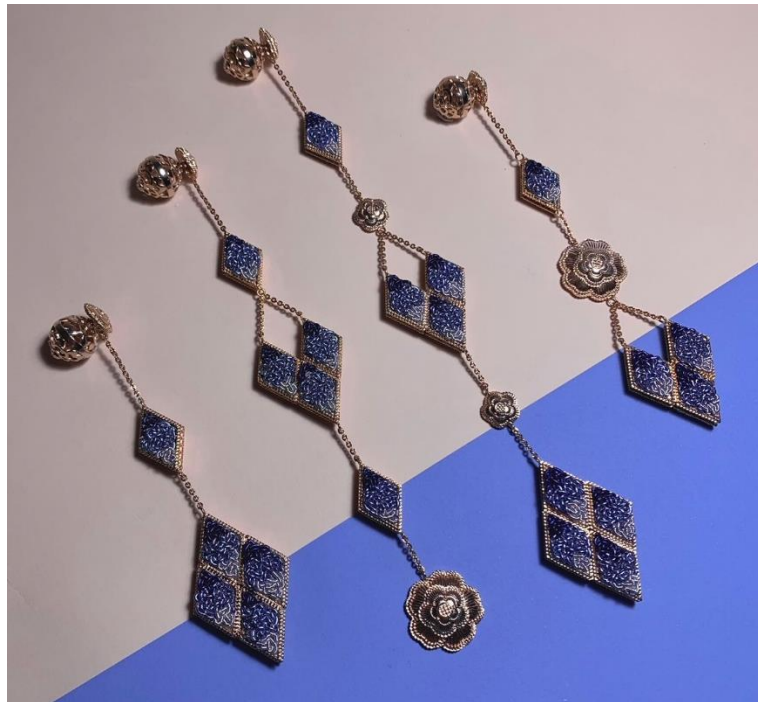
ภาพที่ 109 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 6



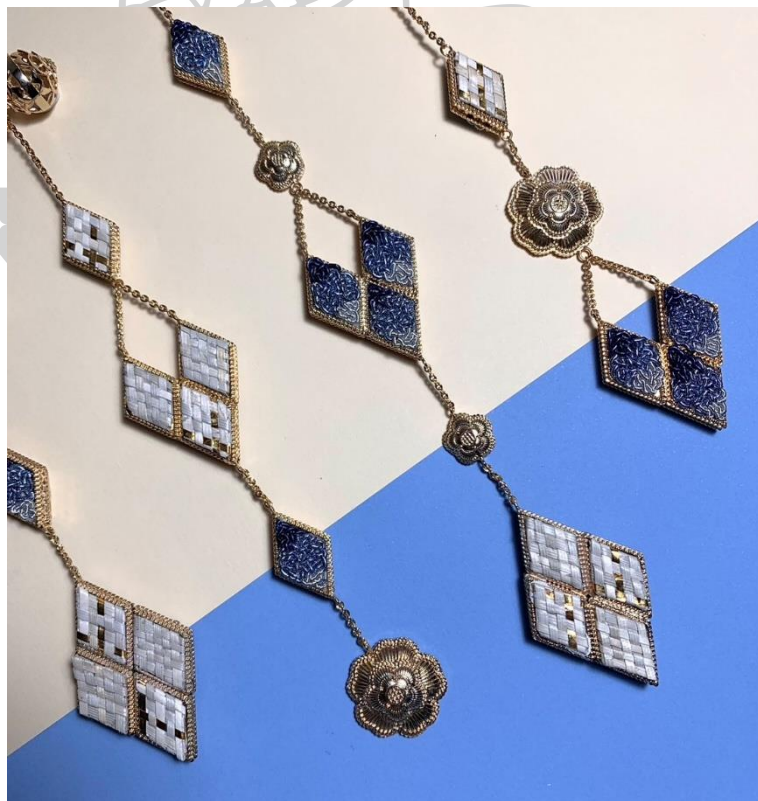
ภาพที่ 110 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 7



ภาพที่ 111 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 8



ภาพที่ 112 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 9




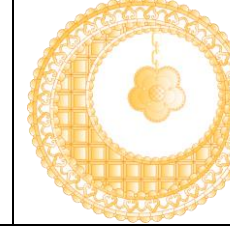



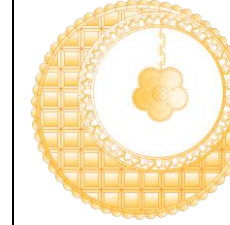


ภาพที่ 113 ต่างหูข้าวเหนียวแบบที่ 10




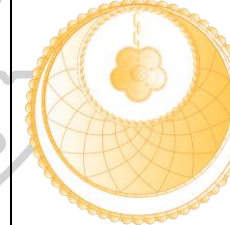
## 4.2 หมี่ฮกเกี้ยน

### 4.2.1 การออกแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน

ตารางที่ 49 การออกแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ปลาหมึก)

			
เข็มกลัดแบบที่ 1	เข็มกลัดแบบที่ 2	เข็มกลัดแบบที่ 3	เข็มกลัดแบบที่ 4
			
เข็มกลัดแบบที่ 5	เข็มกลัดแบบที่ 6	เข็มกลัดแบบที่ 7	เข็มกลัดแบบที่ 8

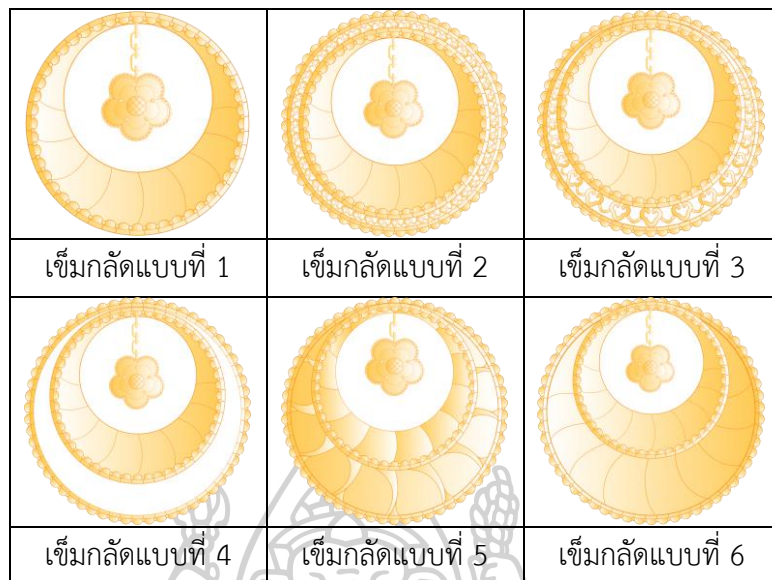
ตารางที่ 50 การพัฒนาแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ปลาหมึก)

			
เข็มกลัดแบบที่ 1	เข็มกลัดแบบที่ 2	เข็มกลัดแบบที่ 3	เข็มกลัดแบบที่ 4

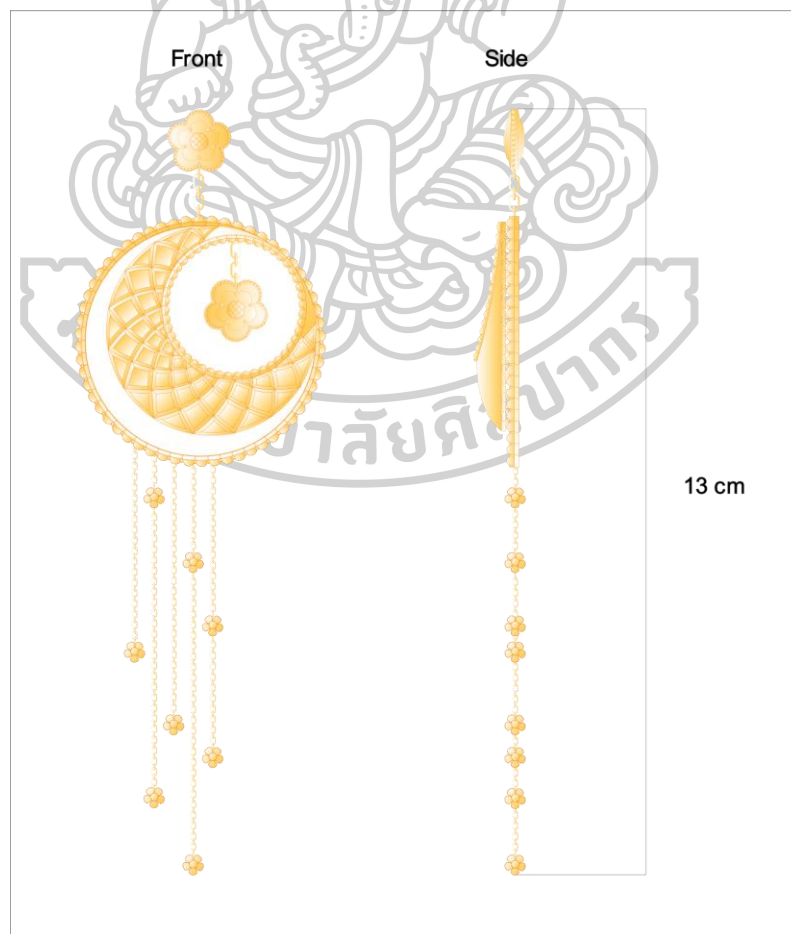
ตารางที่ 51 การออกแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ลูกชิ้นปลา)

		
เข็มกลัดแบบที่ 1	เข็มกลัดแบบที่ 2	เข็มกลัดแบบที่ 3

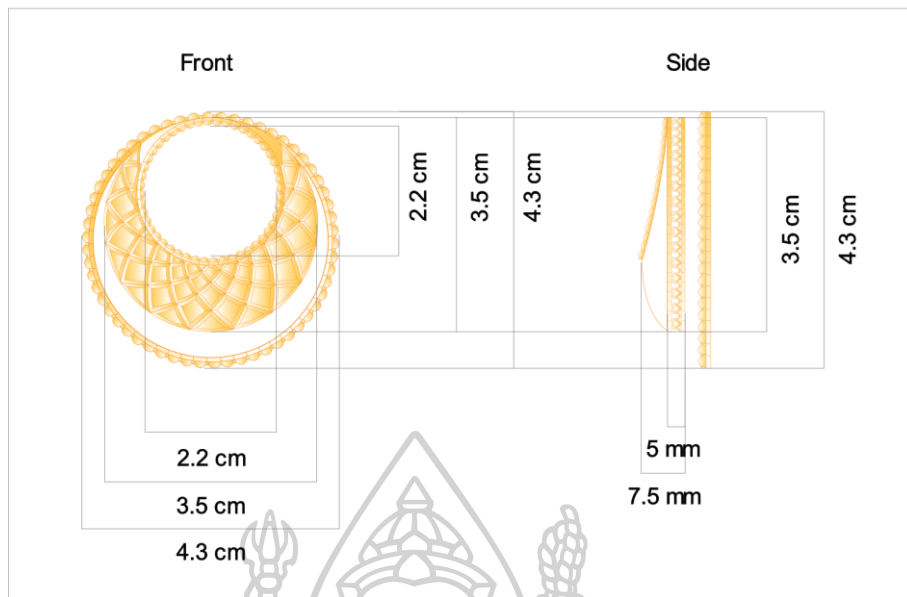
ตารางที่ 52 การออกแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (กึ่ง)



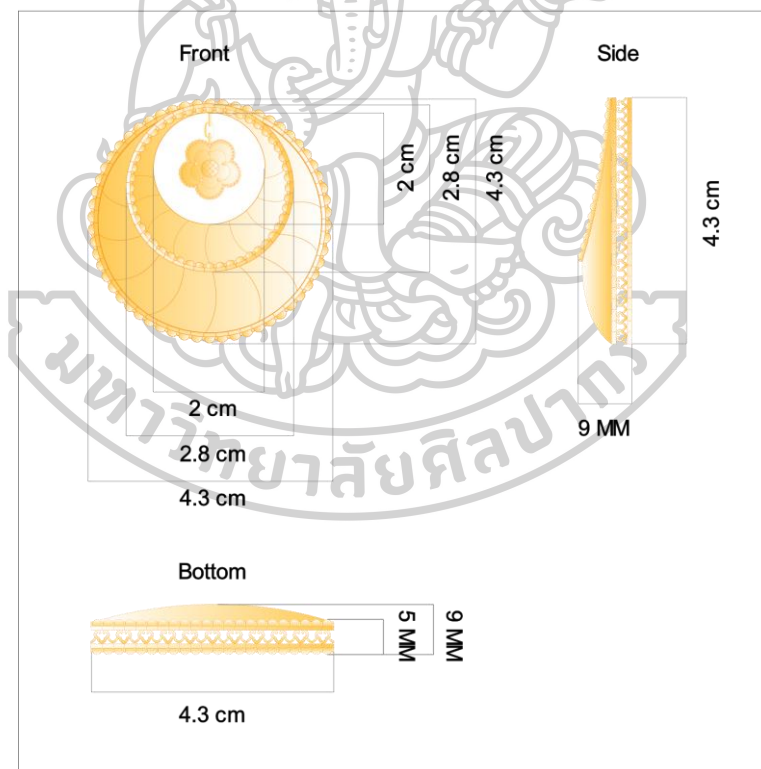
#### 4.2.2 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน



ภาพที่ 114 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ปลาหมึก)

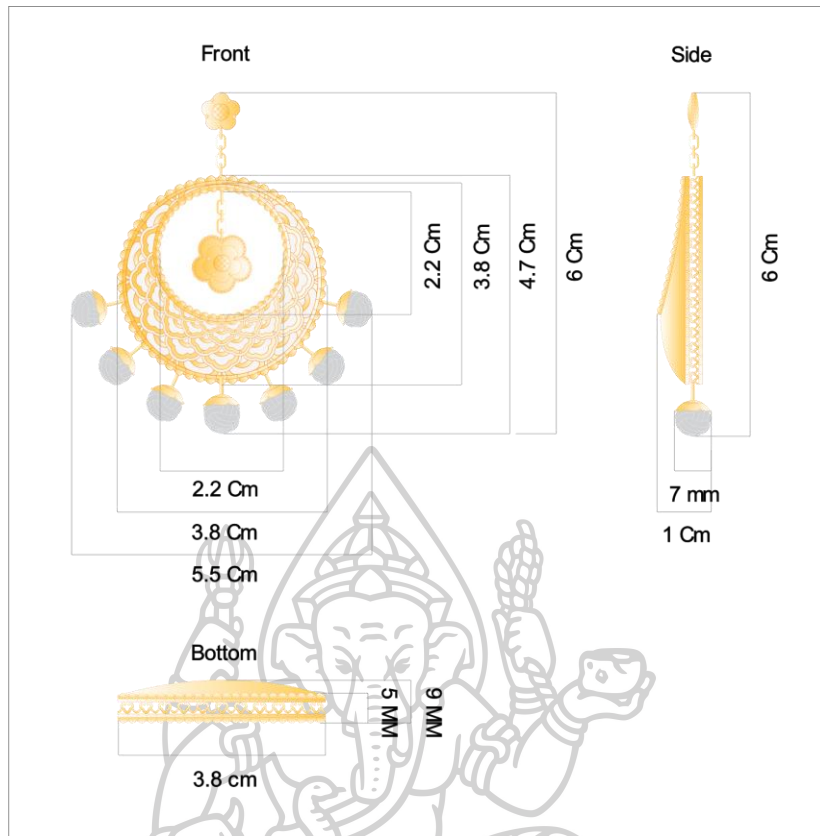


ภาพที่ 115 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ปลาหมึก) 1

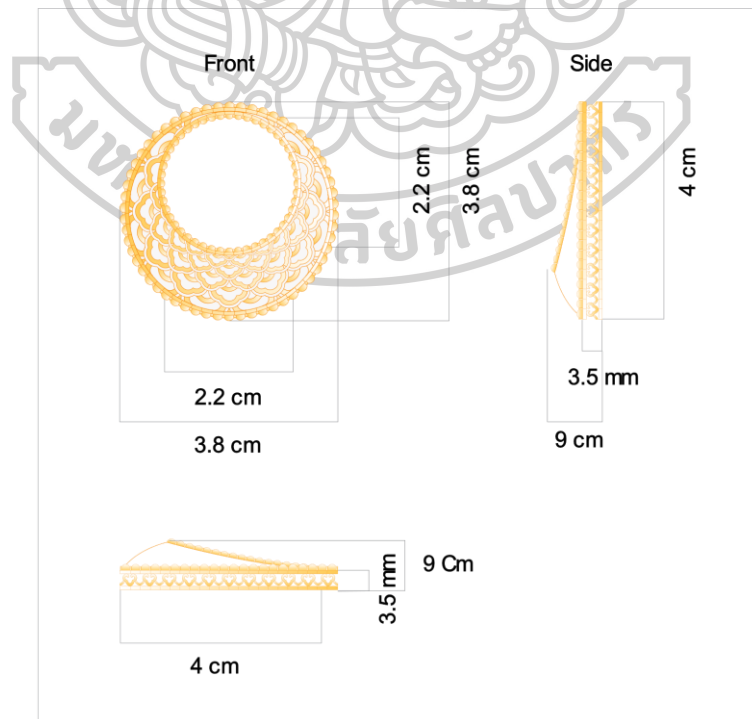


ภาพที่ 116 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (กุ้ง)

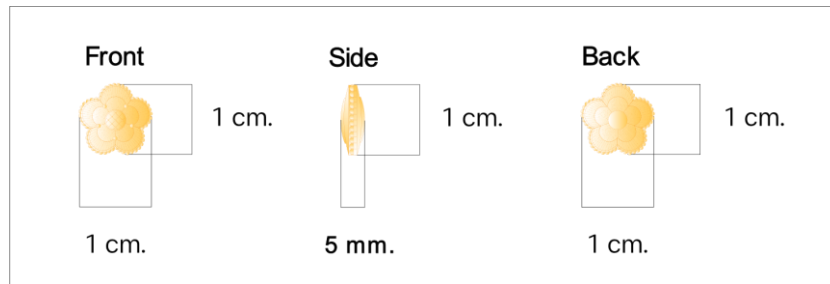




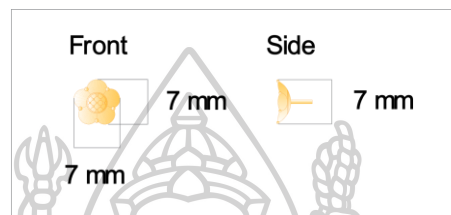
ภาพที่ 117 การเขียนแบบเข็มกลัดหม้อฮ่อมเกียน (ลูกชิ้นปลา)



ภาพที่ 118 การเขียนแบบเข็มกลัดหม้อฮ่อมเกียน (ลูกชิ้นปลา)



ภาพที่ 119 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน 1



ภาพที่ 120 การเขียนแบบเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน 2

#### 4.1.4 การผลิตเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน

ตารางที่ 53 การผลิตเข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ลูกชิ้นปลา)



การขึ้นต้นแบบ RP Print เข็มกลัดหมี่ฮกเกี้ยน (ลูกชิ้นปลา)

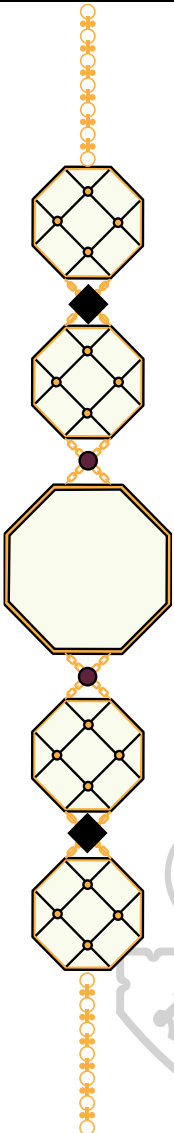
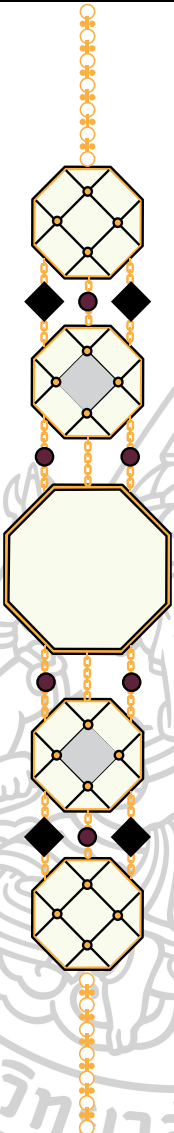
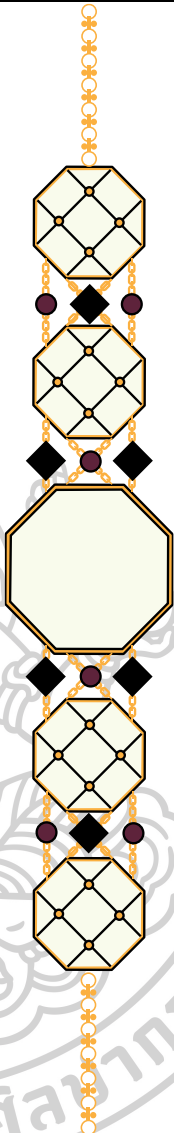
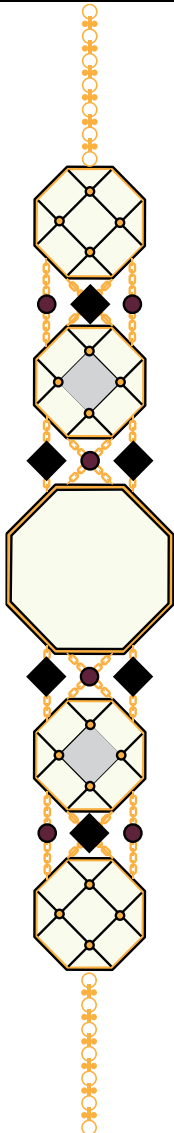
4.3 โห้ะเอ้ว

4.3.1 การออกแบบสร้อยคอโห้ะเอ้ว

ตารางที่ 54 การออกแบบสร้อยคอโห้ะเอ้ว


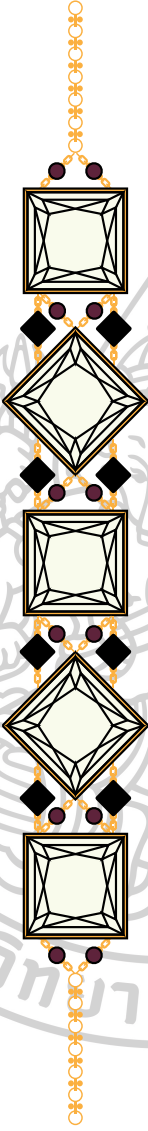

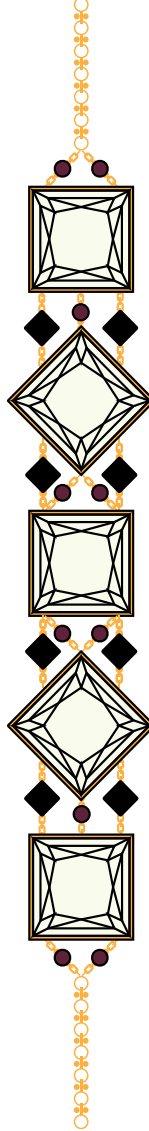
<p>สร้อยคอแบบที่ 1</p>	<p>สร้อยคอแบบที่ 2</p>	<p>สร้อยคอแบบที่ 3</p>	<p>สร้อยคอแบบที่ 4</p>

ตารางที่ 55 การออกแบบสร้อยคอโอะเอะอ้าว (ต่อ)

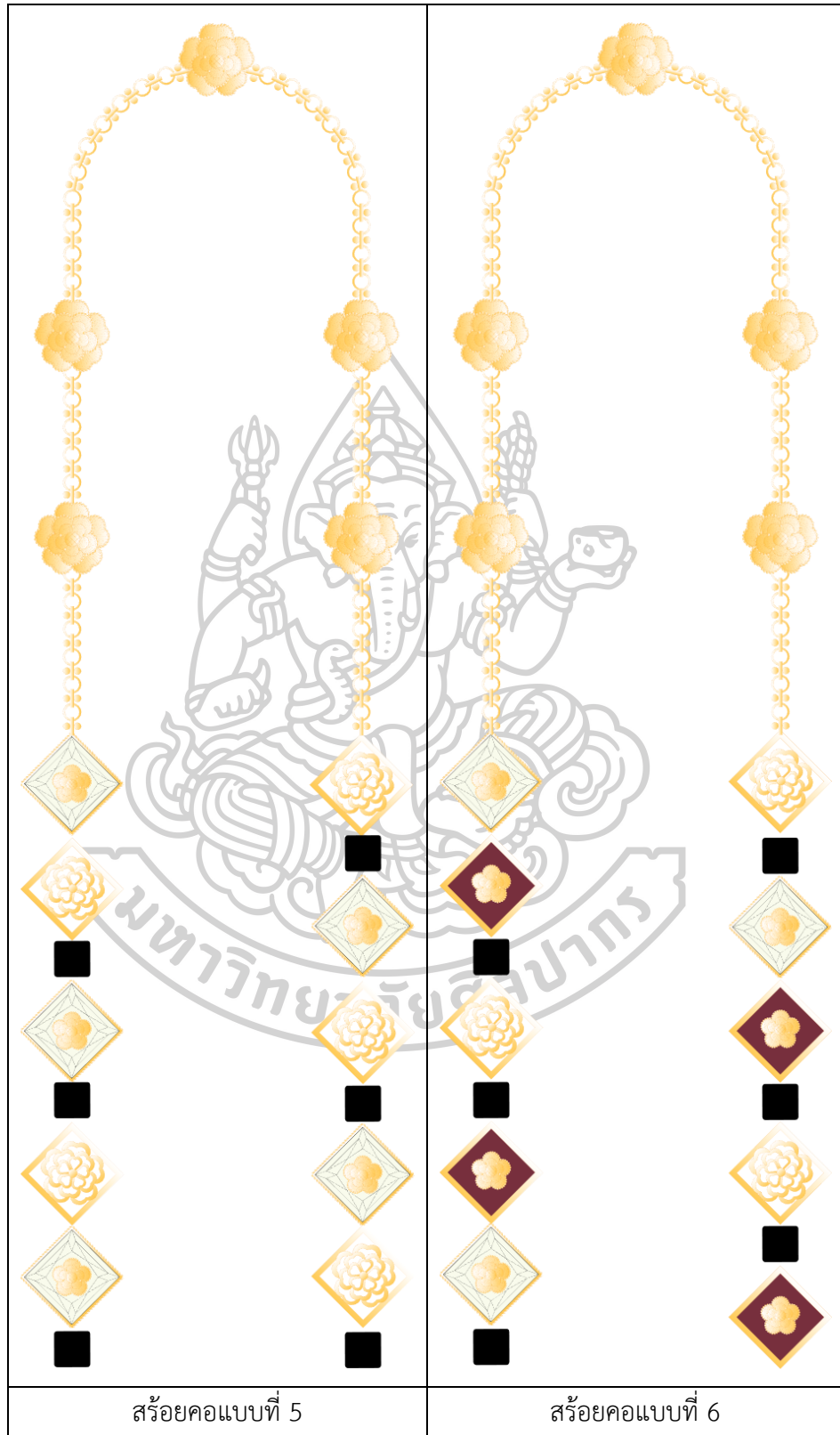
			
สร้อยคอแบบที่ 5	สร้อยคอแบบที่ 6	สร้อยคอแบบที่ 7	สร้อยคอแบบที่ 8

## 4.3.2 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้ะเอ๋ว

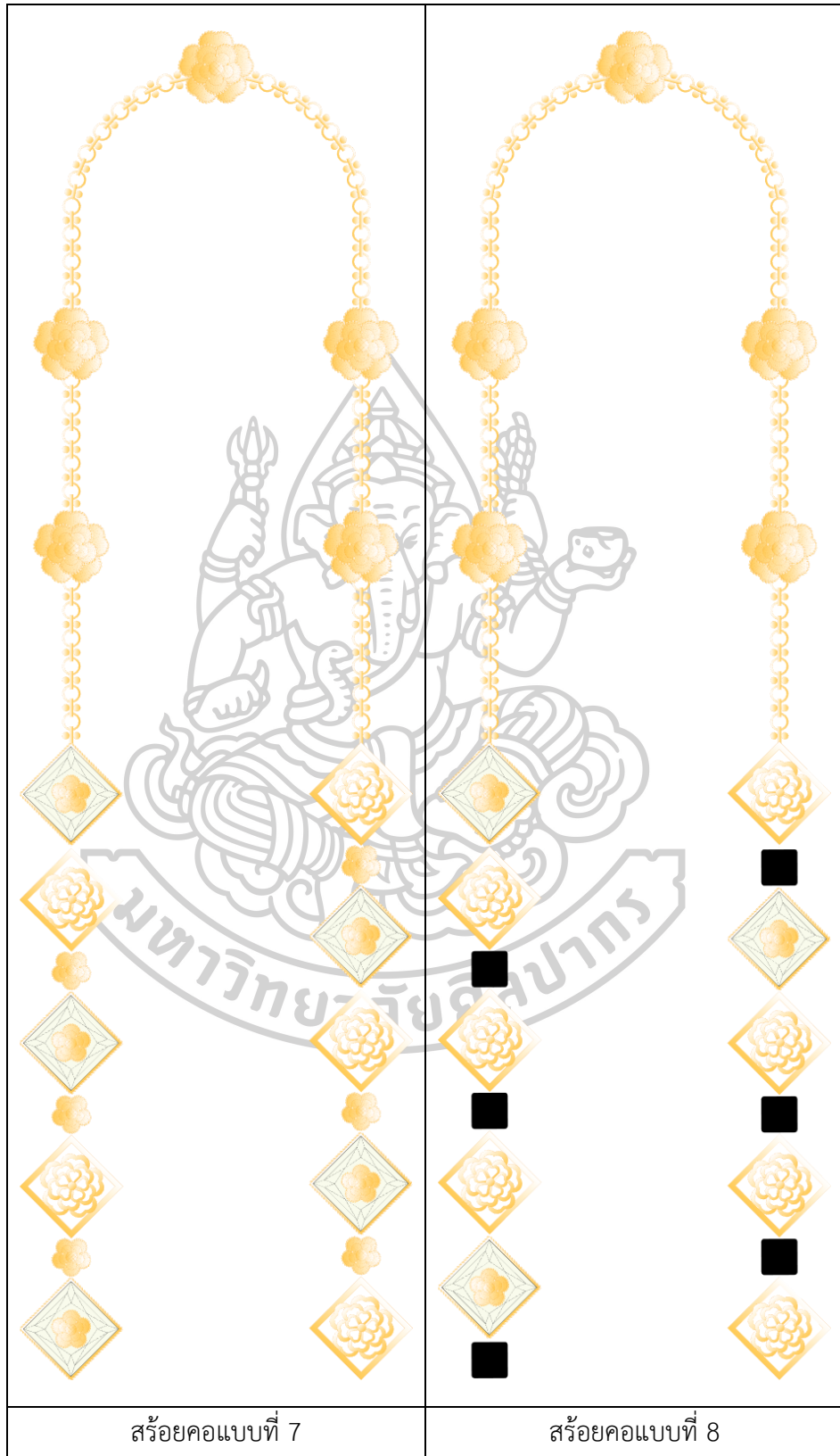
ตารางที่ 56 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้ะเอ๋ว

			
สร้อยคอแบบที่ 1	สร้อยคอแบบที่ 2	สร้อยคอแบบที่ 3	สร้อยคอแบบที่ 4


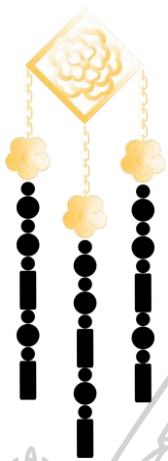

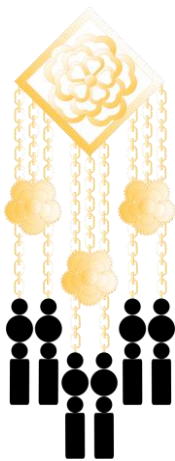
ตารางที่ 57 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว (ต่อ)



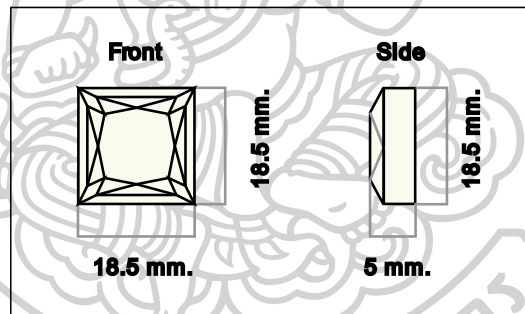
ตารางที่ 58 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว (ต่อ)



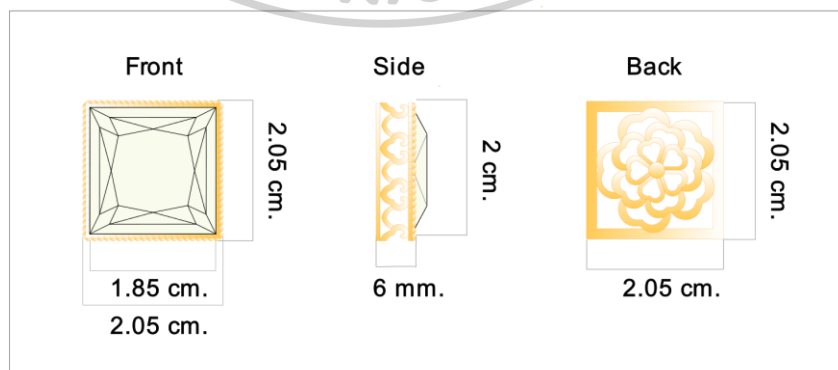
ตารางที่ 59 การพัฒนาแบบสร้อยคอไอ้ะเอ๋ว (ต่อ)

			
<p>พู่ตกตแต่งแบบที่ 1</p>	<p>พู่ตกตแต่งแบบที่ 2</p>	<p>พู่ตกตแต่งแบบที่ 3</p>	<p>พู่ตกตแต่งแบบที่ 4</p>

4.3.3 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้ะเอ๋ว

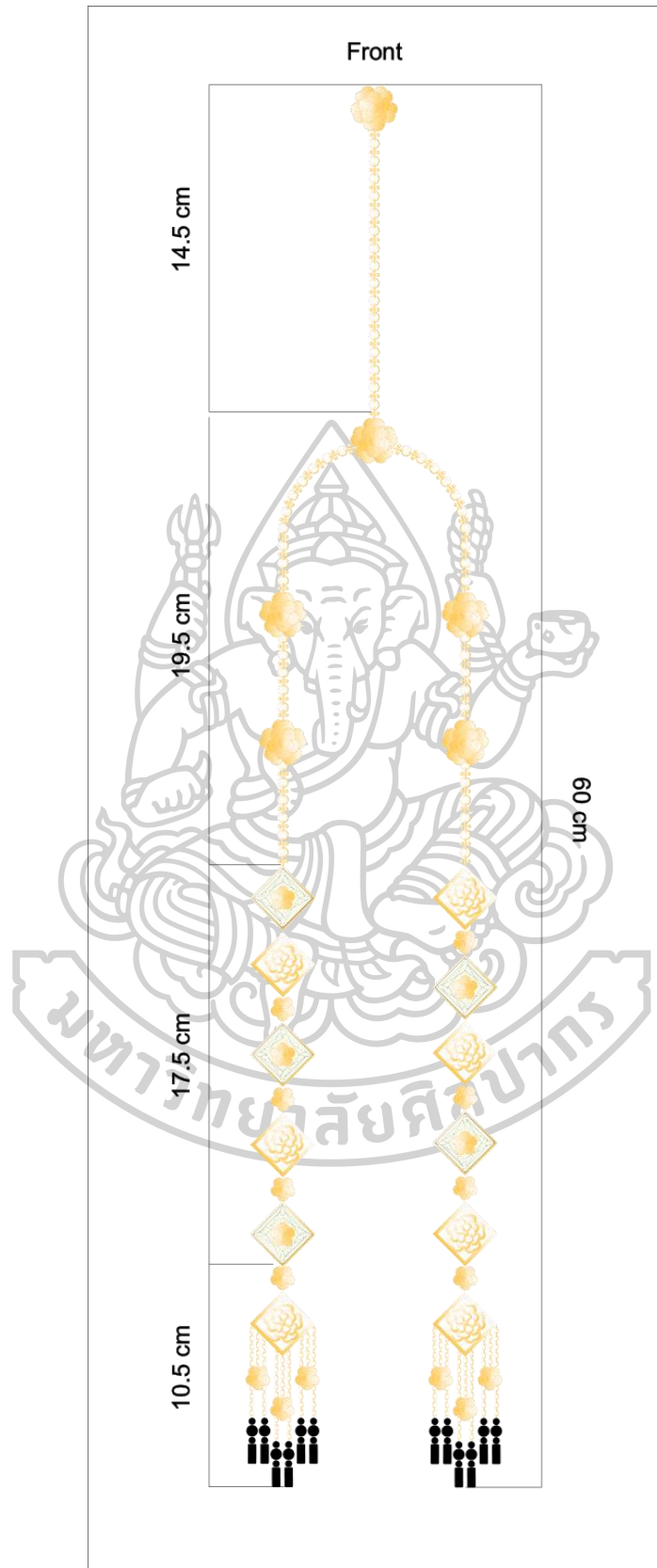


ภาพที่ 121 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้ะเอ๋ว 1

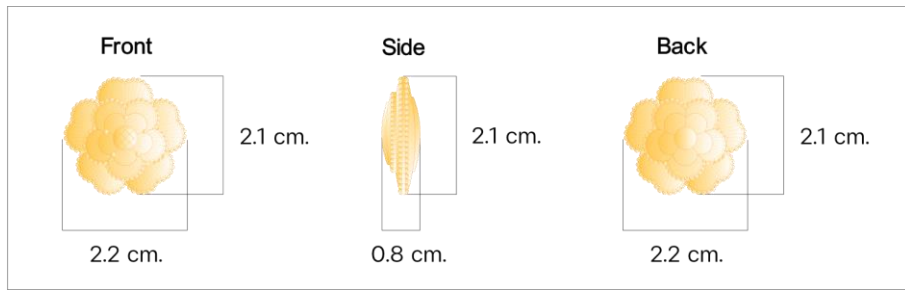


ภาพที่ 122 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้ะเอ๋ว 1

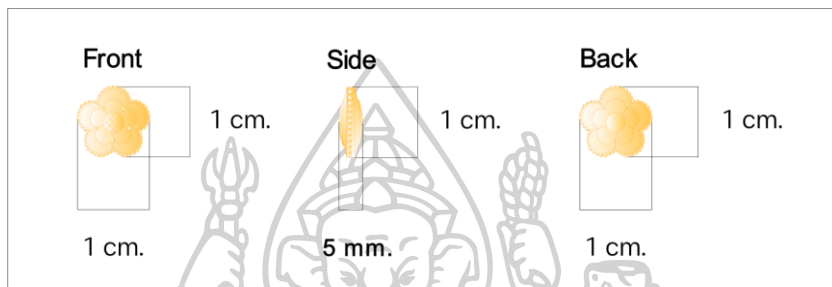




ภาพที่ 123 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้เอ๋ว 1



ภาพที่ 124 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้เอ๋อ 1

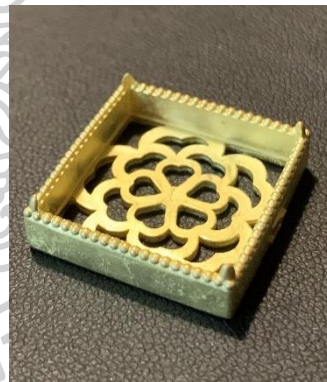


ภาพที่ 125 การเขียนแบบสร้อยคอไอ้เอ๋อ 1

4.3.4 การผลิตสร้อยคอไอ้เอ๋อ



ภาพที่ 126 การ RP Print สร้อยคอไอ้เอ๋อ



ภาพที่ 127 การขึ้นตัวเรือนสร้อยคอไอ้เอ๋อ 1

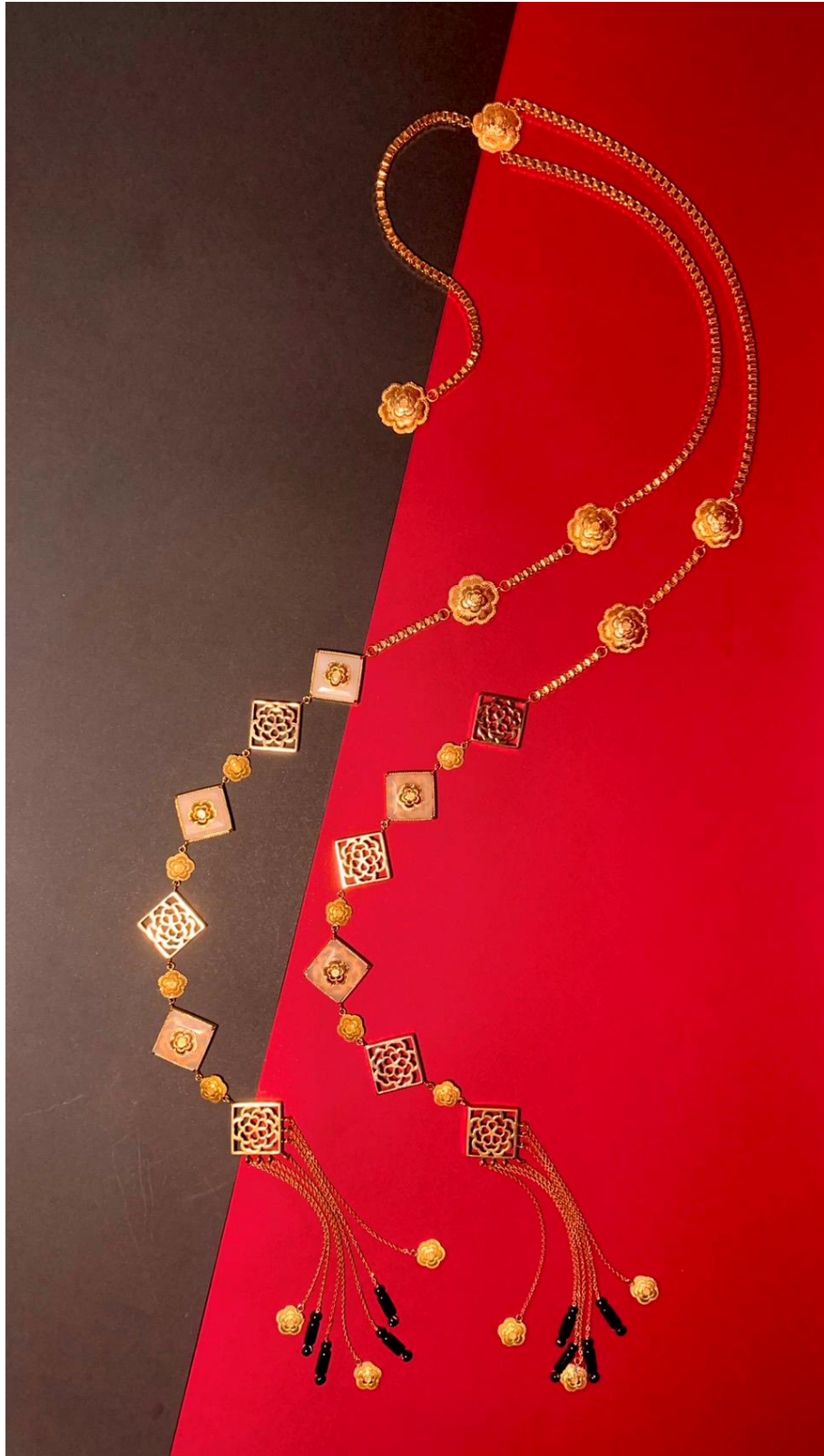


ภาพที่ 128 การขึ้นตัวเรือนสร้อยคอไอ้เอ๋อ 2



ภาพที่ 129 การขึ้นตัวเรือนสร้อยคอไอ้เอ๋อ 3

4.3.5 สร้อยคอโห้ะเอ้ว



ภาพที่ 130 สร้อยคอโห้ะเอ้ว 1



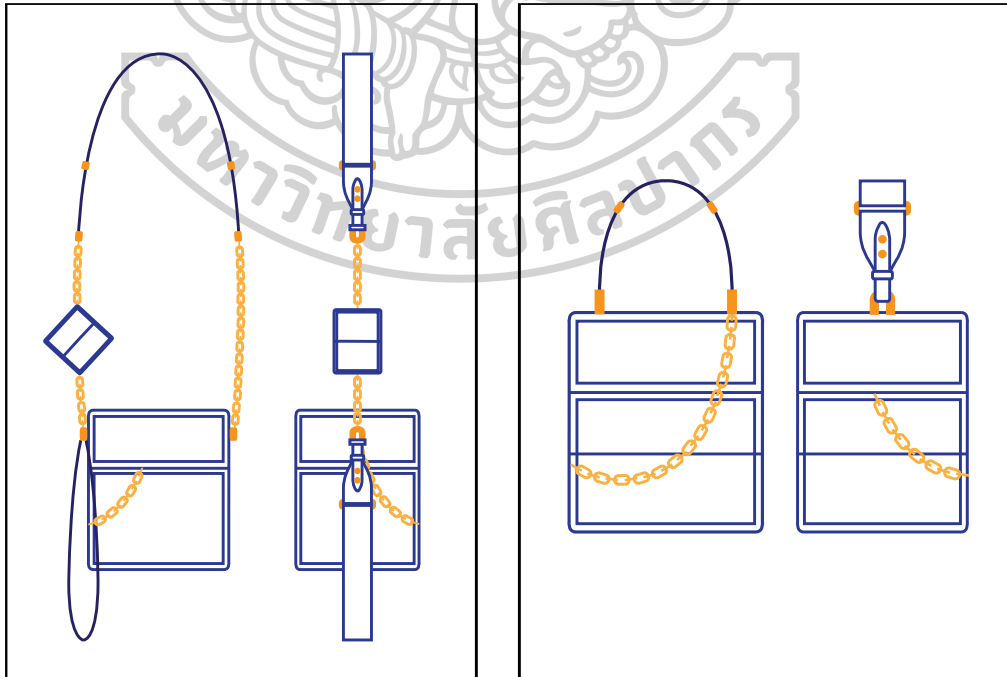
ภาพที่ 131 สร้อยคอไอ้ะเอว 2



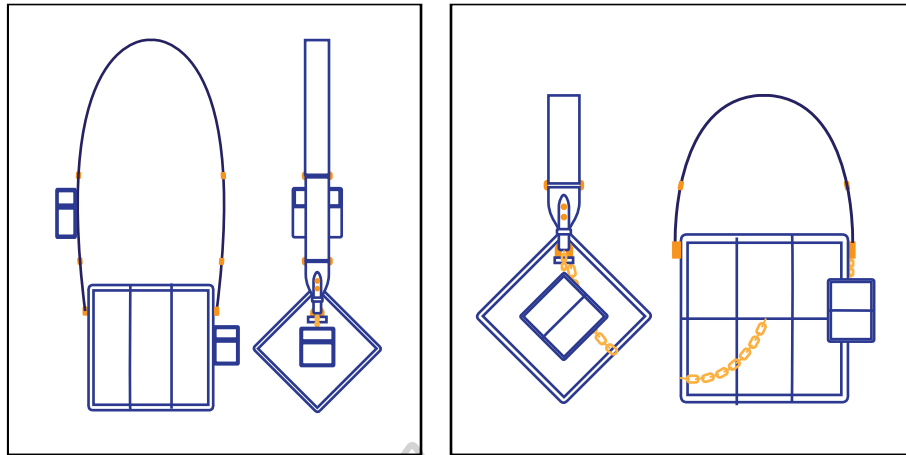
ภาพที่ 132 สร้อยคอไอ้ะเอว 3

#### 4.4 หมู้อึ่ง

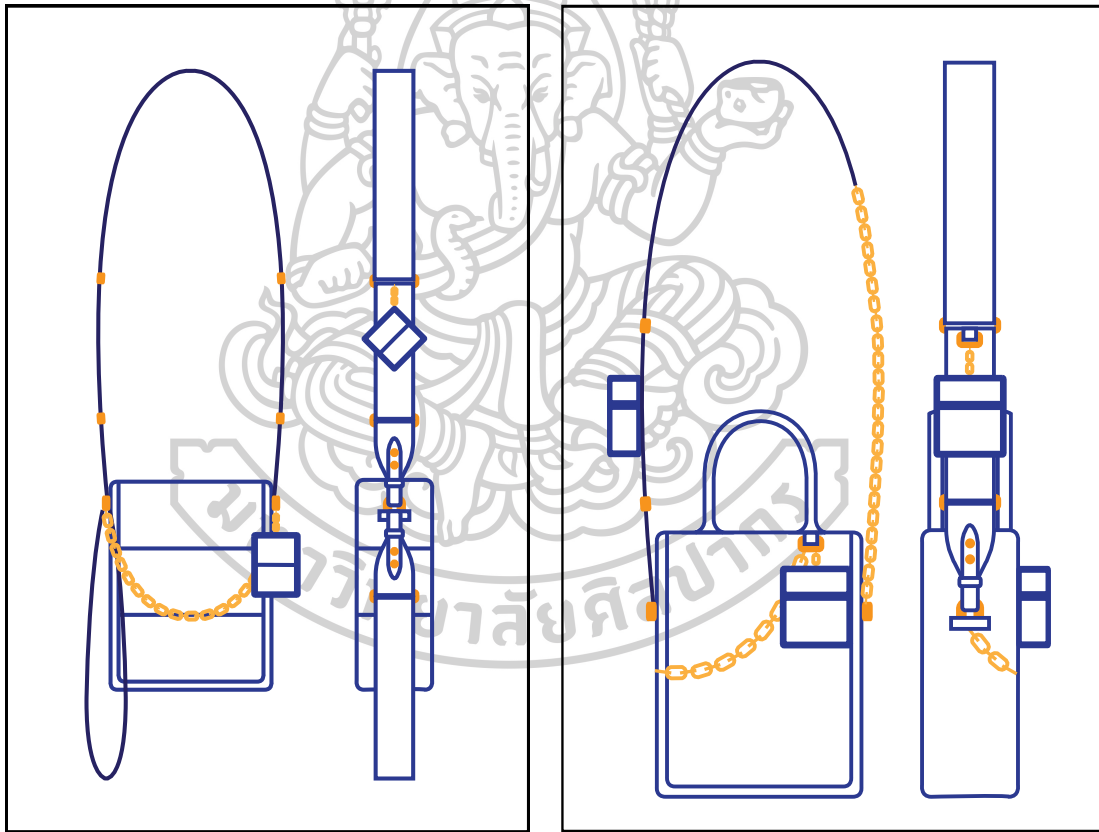
##### 4.4.1 การออกแบบกระเป๋าหมู้อึ่ง



ภาพที่ 133 การออกแบบกระเป๋าหมู้อึ่งแบบที่ 1

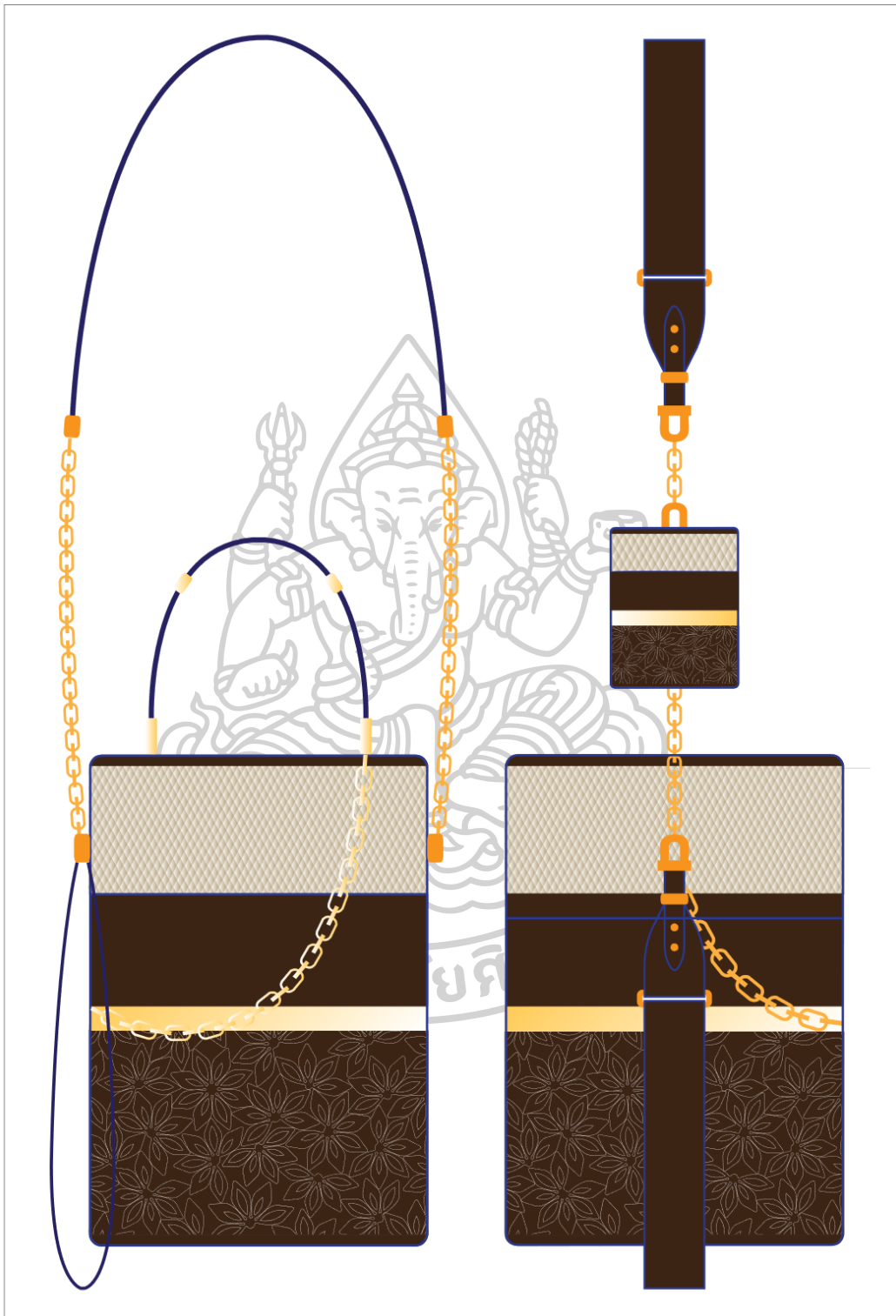


ภาพที่ 134 การออกแบบกระเป๋าหูช้างแบบที่ 2



ภาพที่ 135 การออกแบบกระเป๋าหูช้างแบบที่ 3    ภาพที่ 136 การออกแบบกระเป๋าหูช้างแบบที่ 4

## 4.4.2 การพัฒนาแบบกระเป๋าหูช้าง

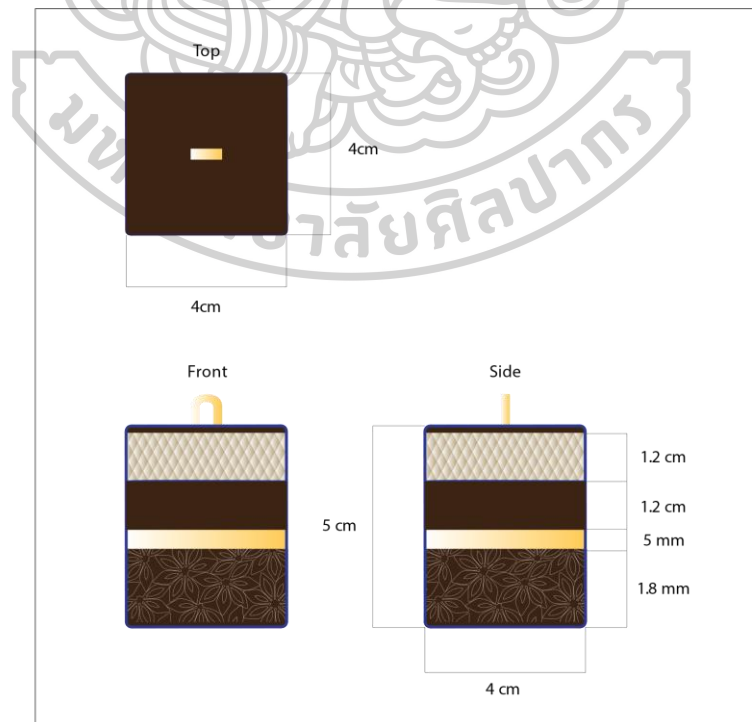


ภาพที่ 137 การพัฒนาแบบกระเป๋าหูช้าง

4.4.3 การเขียนแบบกระเป๋ามืออึ่ง



ภาพที่ 138 เขียนแบบแบบกระเป๋ามืออึ่ง 1

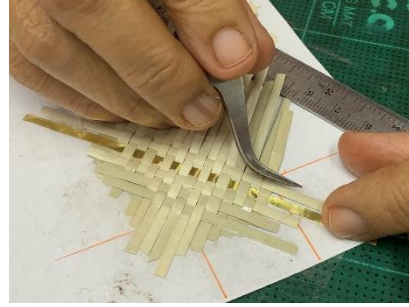


ภาพที่ 139 เขียนแบบแบบกระเป๋ามืออึ่ง 2

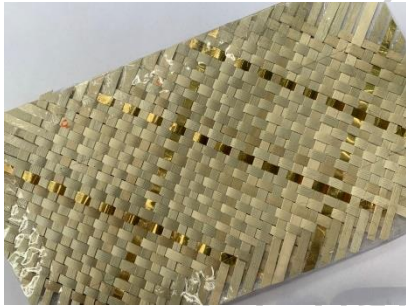
#### 4.4.3 การผลิตกระเป๋าหมูฮ้อง



ภาพที่ 140 เตยปาหนัน



ภาพที่ 141 การสานเตยปาหนัน



ภาพที่ 142 งานสานเตยปาหนัน 1



ภาพที่ 143 งานสานเตยปาหนัน 1

#### 4.4.4 กระเป๋าหมูฮ้อง



ภาพที่ 144 กระเป๋าหมูฮ้อง 1





ภาพที่ 145 กระเป๋าหมูฮ้อง 2



ภาพที่ 146 กระเป๋าหมูฮ้อง 3



ภาพที่ 147 กระเป๋าหมูฮ้อง 4

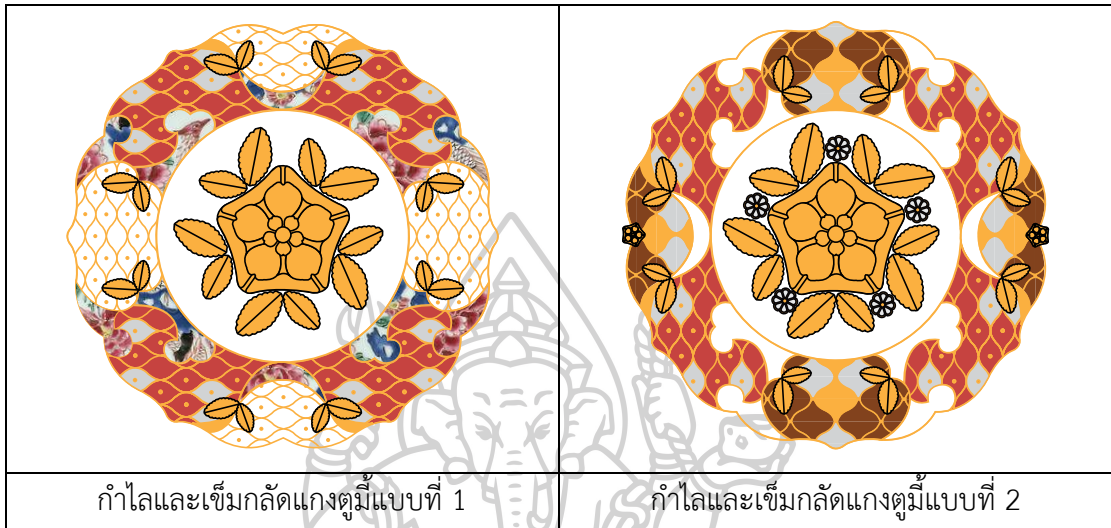


ภาพที่ 148 กระเป๋าหมูฮ้อง 5

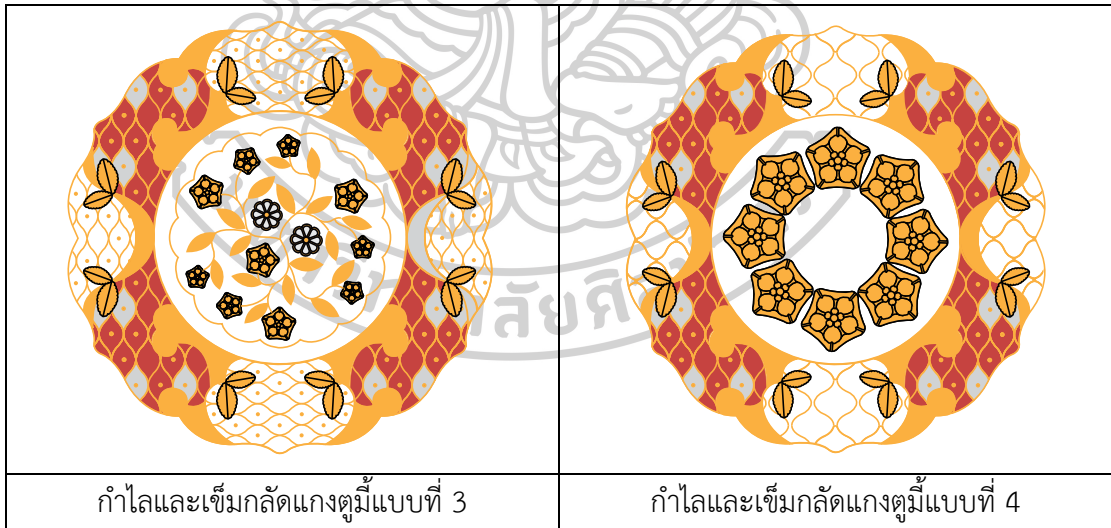
## 4.5 แกงตูม

### 4.5.1 การออกแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตูม

ตารางที่ 60 การออกแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตูม

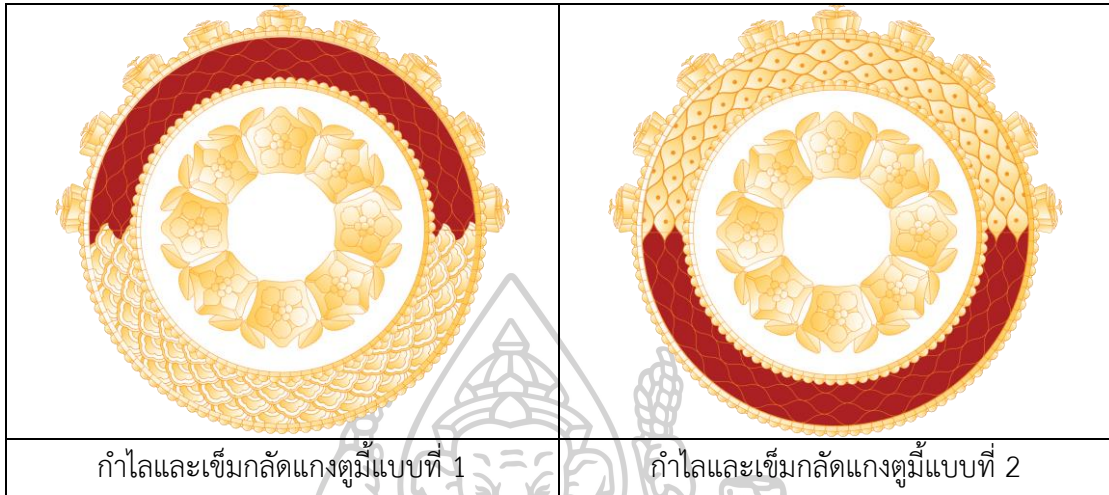


ตารางที่ 61 การออกแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตูม (ต่อ)



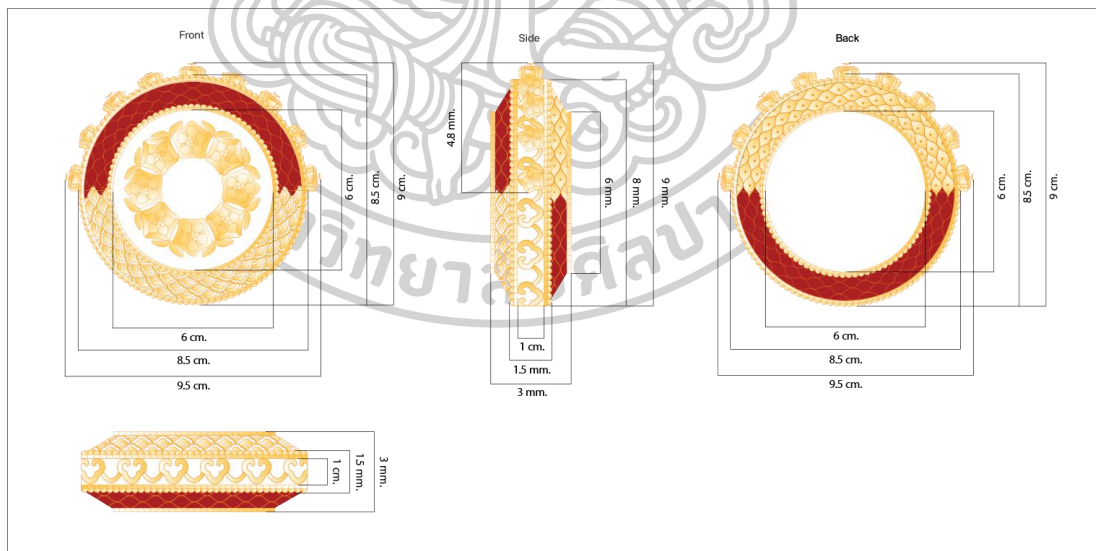
4.5.2 การพัฒนาแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม

ตารางที่ 62 การพัฒนาแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม



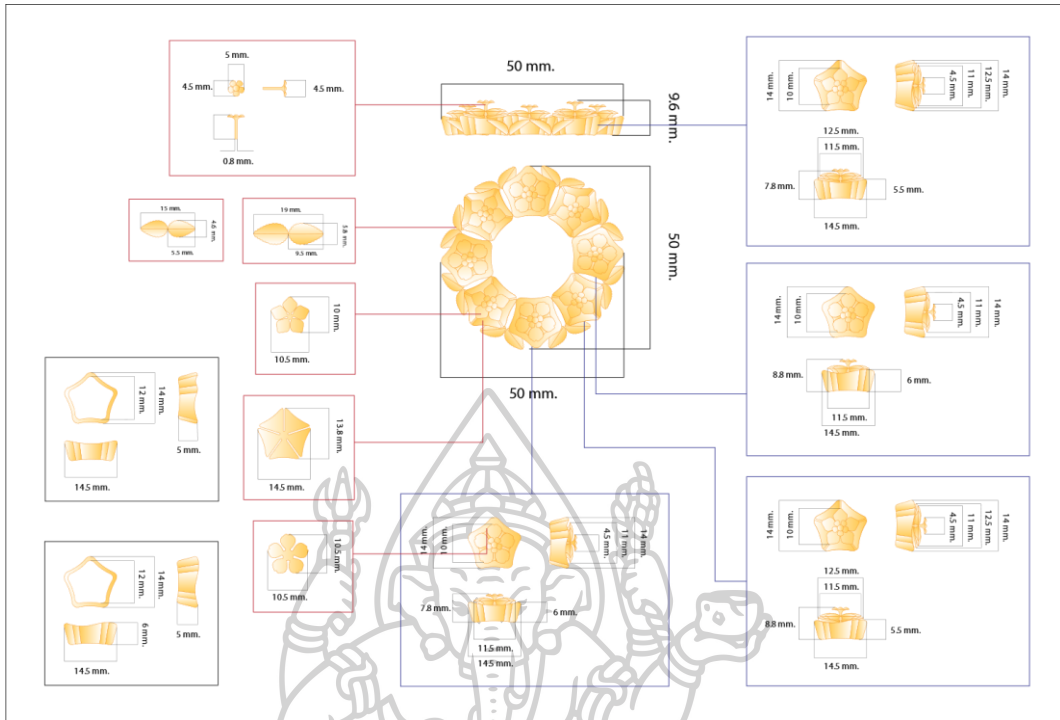
4.5.3 เขียนแบบกำไลแกงตุ้ม

การพัฒนาแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม 1

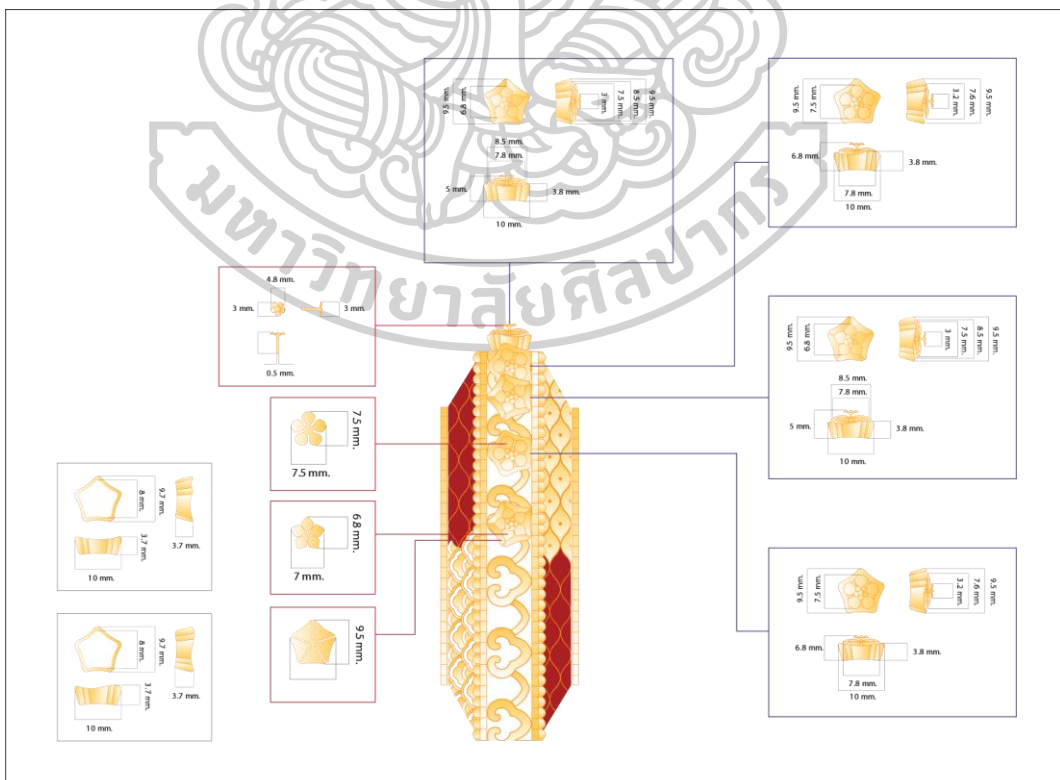


ภาพที่ 149 เขียนแบบกำไลแกงตุ้ม 1

การพัฒนาแบบกำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม 1



ภาพที่ 150 เขียนแบบกำไลแกงตุ้ม 2



ภาพที่ 151 เขียนแบบกำไลแกงตุ้ม 3

#### 4.1.4 การผลิตกำไลแกงตุ้ม



ภาพที่ 152 การตروقเปลือกพริก 1



ภาพที่ 153 การตروقเปลือกพริก 2



ภาพที่ 154 การปักเปลือกพริก 1



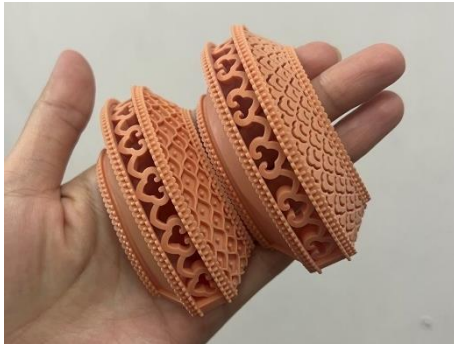
ภาพที่ 155 การปักเปลือกพริก 2



ภาพที่ 156 การขึ้นต้นแบบกำไล 1



ภาพที่ 157 การขึ้นต้นแบบกำไล 2



ภาพที่ 158 การ RP Print กำไล 1



ภาพที่ 159 ต้นแบบกำไลทองเหลือง 1



ภาพที่ 160 การผลิตเข็มกลัดกระเจี๊ยบเขียว 1



ภาพที่ 161 การผลิตเข็มกลัดกระเจี๊ยบเขียว 2



ภาพที่ 162 การผลิตเข็มกลัดแกงตูม 1



ภาพที่ 163 การผลิตเข็มกลัดแกงตูม 2

4.1.5 กำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม



ภาพที่ 164 กำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม 1



ภาพที่ 165 กำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม 2



ภาพที่ 166 กำไลและเข็มกลัดแกงตุ้ม 3



ภาพที่ 167 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี 4



ภาพที่ 168 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี 5



ภาพที่ 169 กำไลและเข็มกลัดแกงตูมี 6



## บทที่ 5

### อภิปรายและสรุปข้อเสนอของงานวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ค้นพบองค์ความรู้ใหม่ ที่สามารถนำไปต่อยอดเป็นแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของภูเก็ต เพื่อดึงดูดกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติและไทยด้วยการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับร่วมสมัยผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารของภูเก็ต โดยการนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมาสร้างสรรค์เป็นวัสดุทดแทนด้วยกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทดแทนการใช้วัสดุสิ้นเปลืองในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ ด้วยวิธีการต่อไปนี้

โดยเริ่มจากการนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมาทดลองแปรรูป ได้แก่ อัญชัน กากมะพร้าว ถั่วเหลือง ถั่วแดง พริก และขมิ้น โดยเริ่มจากการนำเนื้อเยื่อของอัญชัน กากมะพร้าว ถั่วเหลือง ถั่วแดง พริก และขมิ้น มาทดลองแปรรูปโดยการทำให้แห้ง เพราะเนื้อเยื่อของวัตถุดิบมีน้ำผสมอยู่ ซึ่งจะทำให้เกิดเชื้อราและเน่าเสียได้ง่าย จึงต้องนำเข้าเครื่องอบผลไม้ก่อนเพื่อลดความชื้นออกก่อน แต่เมื่อลดความชื้นออกหมดแล้ว พบว่า รูปร่าง รูปทรงของเนื้อเยื่อในวัตถุดิบจะมีลักษณะหดตัวและกรอบแตกไปให้ที่สุด ทำให้ไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

ผู้วิจัยจึงทำการนำวัตถุดิบส่วนอื่นๆ มาทดลองเพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบ พบว่าส่วนของ “เปลือก” มีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบ ซึ่งประกอบไปด้วย เปลือกพริก เปลือกถั่วแดง และเปลือกถั่วเหลือง โดยเริ่มจากการนำพริกแห้ง (ใหญ่) มาแช่น้ำ และกรีดเปลือกพริกออกให้เห็นภายในทั้งหมด จากนั้นทำความสะอาดเปลือกพริกทั้งด้านในและด้านนอกให้สะอาด แล้วนำไปเข้าเครื่องอบผลไม้ เพื่อลดความชื้นออก เพราะความชื้นจะทำให้วัตถุดิบขึ้นรา และไม่สามารถนำไปเป็นวัสดุทดแทนได้ หลังจากลดความชื้นในเปลือกพริกออกหมดแล้ว สามารถนำเปลือกพริกไปตัดแต่ง เเจาะ พับ ม้วน และเคลือบได้ทันที เป็นวิธีการแปรรูปที่ง่ายและสะดวกต่อการทำงาน โดยวัตถุดิบที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ ได้แก่ เปลือกพริก เปลือกถั่วเหลือง และเปลือกถั่วเหลือง

ส่วนกากมะพร้าว ขมิ้น และอัญชัน จะใช้วิธีการแปรรูปด้วยการนำสีของอัญชัน สีของขมิ้น และกากมะพร้าว มาผสมกับเยื่อสับปะรดที่ทำการฟอกสีขาวเรียบร้อยแล้ว เพราะเยื่อสับปะรดมีคุณสมบัติที่ช่วยในการยึดเกาะโปรตีนในกากมะพร้าวเข้ากัน เพราะกากมะพร้าว ขมิ้น และอัญชันไม่สามารถขึ้นรูปทรงได้ นอกจากนี้เยื่อสับปะรดยังสามารถดูดสีธรรมชาติจากสีของอัญชันและสีขมิ้นได้ ทำให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการออกแบบเครื่องประดับ

## รายการอ้างอิง

- คณิงนิจ รักดีวงศ์, **อาหารพื้นเมืองภูเก็ต**, (ภูเก็ต: โปรแกรมการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏภูเก็ต, 2542), 25.
- ณัฐกานต์ พิภูษณกาญจน์, **เครื่องถ้วยฮอลันดา หรือ ฮอลแลนด์ หรือเนเธอร์แลนด์**, 2555, เข้าถึงเมื่อ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://www.gotoknow.org/posts/463254>.
- ทองหล่อ วงษ์ธรรมมา, **ประวัติศาสตร์เอเชียอาคเนย์**, (กรุงเทพฯ: ทิพย์อักษรการพิมพ์, 2425).
- นภาพร สิมณี, **สำหรับอาหารไทย 4 ภาค**, 2563, เข้าถึงเมื่อ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://food.trueid.net/detail/w6bnaGpQVBX6>.
- พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ถลาง ภูเก็ต, **ชุดเครื่องถ้วยจีน**, 2563, เข้าถึงเมื่อ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://www.finearts.go.th/talangmuseum/view/11925-ชามลายน้ำทอง-เครื่องถ้วย->.
- ฤดี ภูมิภูถาวร, **วิวัฒนาการภูเก็ต**, (ภูเก็ต: สมาคมเพอรานากัน, 2553), 4-5.
- สำนักงานศิลปากรที่ 15 ภูเก็ต สำนักโบราณคดี กรมศิลปากร, **บ้านพระยาวิชิตสงคราม การศึกษาทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี**, (ภูเก็ต: กรมศิลปากร, 2548), 10-11.
- สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต **ร่วมกับเทศบาลนครภูเก็ต, อาหารพื้นเมืองจังหวัดภูเก็ต**, (ภูเก็ต: หสม.เค.ก๊อปปี้, 2561), 12.
- sanook.com, **งานชามสังกะสีเคลือบ อันตรายต่อสุขภาพหรือไม่**, 2560, เข้าถึงเมื่อ 9 ตุลาคม 2565, เข้าถึงได้จาก <https://www.sanook.com/health/5221/>.



ภาคผนวก

## ภาคผนวก ก

## แบบสอบถามความคิดเห็นของชาวบ่าบ่า-ย่าหย่าในจังหวัดภูเก็ต

## เรื่อง แนวทางการกระตุ้นเศรษฐกิจผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรม

หัวข้อวิทยานิพนธ์ : ร้อยเรียงเครื่องสำหรับบ่าบ่า-ย่าหย่าภูเก็ต สายสัมพันธ์ไทยจีน-มลายู สู่  
เครื่องประดับร่วมสมัย

แบบสอบถามฉบับนี้ มีทั้งหมด 8 ตอน ขอให้ท่านกรุณาตอบคำถามตามความเป็นจริงของท่าน ความสมบูรณ์ของคำตอบที่ได้รับจากท่านจะมีคุณค่าอย่างยิ่งต่อการดำเนินงานวิจัย และขอให้ท่านเชื่อมั่นว่าคำตอบของท่านจะถูกนำมาวิเคราะห์เพื่อค้นหาแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจย่านเมืองเก่าของจังหวัดภูเก็ต ผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรม เท่านั้น ไม่มีผลต่อการดำเนินชีวิตของท่านแต่อย่างใด

ผู้วิจัยทราบดีว่าแบบสอบถามนี้มีความยาวพอสมควรและอาจใช้เวลาของท่านค่อนข้างนาน แต่ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านและขอขอบคุณที่ท่านกรุณาสละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถาม เพื่อประโยชน์ในการดำเนินงานวิจัยในครั้งนี้

## ตอนที่ 1 : ข้อมูลส่วนตัวของชาวบ่าบ่า-ย่าหย่าในจังหวัดภูเก็ต

เพศ :  ชาย  หญิง

อายุ :  ต่ำกว่า 20 ปี  21-30 ปี  31-40 ปี  41-50 ปี  51 ปีขึ้นไป

อาชีพ :  ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ/เจ้าหน้าที่ของรัฐ  พนักงานลูกจ้างเอกชน  
 ค้าขาย/ประกอบธุรกิจส่วนตัว  เกษตรกร  
 รับจ้างทั่วไป  นักเรียน/นักศึกษา  
 แม่บ้าน/ไม่ได้ประกอบอาชีพ  อื่นๆ (ระบุ).....

รายได้ :  0-5,000 บาท  5,001-10,000 บาท  10,001-20,000 บาท  
 20,001-30,000 บาท  30,001 บาท ขึ้นไป

**ตอนที่ 2 : ข้อมูลการท่องเที่ยวของชาวบ่า-ย่าหยาในจังหวัดภูเก็ต**

**คำถามที่ 1 :** ท่านเคยมาท่องเที่ยวในถนนกลาง ย่านเมืองเก่าภูเก็ตหรือไม่ ?

- ไม่เคย     1-2 ครั้ง     3-5 ครั้ง     มากกว่า 5 ครั้ง

**คำถามที่ 2 :** ท่านรู้จักสถานที่ท่องเที่ยวถนนกลาง ย่านเมืองเก่าภูเก็ตจากช่องทางใด ?

- ครอบครัว/ญาติพี่น้อง     เพื่อน/คนรู้จัก     อินฟลูเอนเซอร์ (Influencer)  
 สื่อ/โฆษณา/หนังสือ     ช่องทางออนไลน์     อื่นๆ.....

**คำถามที่ 3 :** เพราะเหตุใด ? ท่านถึงเลือกมาท่องเที่ยวในถนนกลาง ย่านเมืองเก่าภูเก็ต

- ความชื่นชอบ :  มากที่สุด     มาก     ปานกลาง     น้อย     น้อยที่สุด

.....  
 .....

**ตอนที่ 3 : แบบสอบถามเกี่ยวกับผลกระทบต่อการประกอบอาชีพ ในช่วงสถานการณ์โควิด-19**

**คำถามที่ 1 :** จากสถานการณ์การแพร่ระบาดโควิด-19 ที่ผ่านมา ส่งผลกระทบต่องานของท่านอย่างไรบ้าง ?

- ส่งผลกระทบ :  มากที่สุด     มาก     ปานกลาง     น้อย     น้อยที่สุด

.....  
 .....

**คำถามที่ 2 :** จากสถานการณ์การแพร่ระบาดโควิด-19 ส่งผลกระทบต่อรายได้ของท่านอย่างไรบ้าง ?

- ส่งผลกระทบ :  มากที่สุด     มาก     ปานกลาง     น้อย     น้อยที่สุด

.....  
 .....

**ตอนที่ 4 : แบบสอบถามเกี่ยวกับผลกระทบในการดำเนินชีวิต ช่วงสถานการณ์โควิด-19**

**คำถามที่ 1 :** จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ที่ผ่านมา ส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิตของท่านอย่างไร ? และท่านได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการใช้ชีวิตแบบวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) หรือไม่ ? อย่างไร ?

ส่งผลกระทบ :  มากที่สุด  มาก  ปานกลาง  น้อย  น้อยที่สุด

**คำถามที่ 2 :** จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ที่ผ่านมา ส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิตเลือกซื้อสินค้าและการบริโภคสินค้าของท่านอย่างไรบ้าง ?

ส่งผลกระทบ :  มากที่สุด  มาก  ปานกลาง  น้อย  น้อยที่สุด

**ตอนที่ 5 : แบบสอบถามความคิดเห็นการนำต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ตมาพัฒนาให้เป็นสินค้า**

**คำถามที่ 1 :** ต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ตประเภทใดที่ท่านสนใจมากที่สุด (สามารถเลือกได้มากกว่า 1 ตัวเลือก)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> สถาปัตยกรรมชิโน-โปรตุกีส (โคโลเนียล) | <input type="checkbox"/> การแต่งกายแบบบาบา-หย่าฮ่าภูเก็ต     |
| <input type="checkbox"/> อาหารพื้นเมืองภูเก็ต (อาหารป้อนเต้)  | <input type="checkbox"/> ภาษาถิ่นภูเก็ต (ภาษาใต้)            |
| <input type="checkbox"/> เทศกาล/ประเพณีของภูเก็ต              | <input type="checkbox"/> แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติของภูเก็ต |

**คำถามที่ 2 :** จากการเลือกซื้อสินค้าในย่านเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ต สินค้าประเภทใดที่ท่านสนใจมากที่สุด ? (สามารถเลือกได้มากกว่า 1 ตัวเลือก)

- |   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> อาหารพื้นเมือง | <input type="checkbox"/> ชุดย่าหย่า    | <input type="checkbox"/> เครื่องประดับ | <input type="checkbox"/> ผ้าถุง/ผ้าปาเต๊ะ | <input type="checkbox"/> รองเท้าลูกบิด |
| <input type="checkbox"/> ชุดมัดย้อม     | <input type="checkbox"/> ชุดเที่ยวทะเล | <input type="checkbox"/> เสื้อยืด      | <input type="checkbox"/> เสื้อคู่รัก      | <input type="checkbox"/> หมวกสาน       |
| <input type="checkbox"/> กระเป๋าสาน     | <input type="checkbox"/> รองเท้าสาน    | <input type="checkbox"/> กระเป๋าตังค์  | <input type="checkbox"/> กระเป๋าถือ       | <input type="checkbox"/> นาฬิกาข้อมือ  |
| <input type="checkbox"/> ผ้าคลุมไหล่    | <input type="checkbox"/> ผ้าพันคอ      | <input type="checkbox"/> สายคล้องแมส   | <input type="checkbox"/> แว่นตา           | <input type="checkbox"/> แว่นตากันแดด  |
| <input type="checkbox"/> ของตกแต่งบ้าน  | <input type="checkbox"/> ของที่ระลึก   | <input type="checkbox"/> งานฝีมือ DIY  | <input type="checkbox"/> อื่นๆ.....       |  |

**คำถามที่ 3 :** ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร ? กับการนำต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ตมาพัฒนาเป็นสินค้า โดยการถ่ายทอดอัตลักษณ์อันทรงคุณค่า วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ และความเชื่อของชาวภูเก็ต ผ่านผลงานเครื่องประดับร่วมสมัย เพื่อเป็นอีกหนึ่งแนวทางที่จะช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวย่านเมืองเก่าให้กลับมาตึ๊งขึ้น

เห็นด้วย : <input type="checkbox"/> มากที่สุด <input type="checkbox"/> มาก <input type="checkbox"/> ปานกลาง <input type="checkbox"/> น้อย <input type="checkbox"/> น้อยที่สุด	ไม่เห็นด้วย : <input type="checkbox"/>
---	--

**คำถามที่ 4 :** ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร ? กับการนำต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ตมาพัฒนาเป็นสินค้า เพื่อให้สอดคล้องกับกระแสการบริโภคสินค้าแบบวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) โดยการหันกลับมาสนใจวิถีชีวิตชุมชนในท้องถิ่นของตนเองมากขึ้น

เห็นด้วย : <input type="checkbox"/> มากที่สุด <input type="checkbox"/> มาก <input type="checkbox"/> ปานกลาง <input type="checkbox"/> น้อย <input type="checkbox"/> น้อยที่สุด	ไม่เห็นด้วย : <input type="checkbox"/>
---	--

**ตอนที่ 6 :** แบบสอบถามสินค้าเครื่องประดับที่ได้รับความนิยมในย่านเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ต

**คำถามที่ 1 :** สินค้าเครื่องประดับประเภทใดที่ท่านสนใจมากที่สุด (เลือกได้มากกว่า 1 ตัวเลือก)

**เครื่องประดับศีรษะ**

- ยางมัดผม  ที่คาดผม  กีบติดผม  ปิ่นปักผม  ผ้าคาดผม  ผ้าโพกผม

**สร้อยคอ**

- สร้อยคอแบบ Choker (14-16 นิ้ว)  สร้อยคอแบบ Princess (17-19 นิ้ว)  
 สร้อยคอแบบ Matinee (20-25 นิ้ว)  สร้อยคอแบบ Opera (26-36 นิ้ว)  
 สร้อยคอแบบ Ropes & Lariats (45+ นิ้ว)  จี้ Pendent

**ต่างหู**

- ต่างหูแป้น (Stud)  ต่างหูแบบห่วง  ต่างหูระย้า

### กำไล/สร้อยข้อมือ/สร้อยข้อเท้า

- สร้อยข้อมือแบบ Charm Bracelet       สร้อยข้อมือแบบ Link Bracelet  
 สร้อยข้อมือหนัง       กำไลแกะสลักกลดลาย       กำไลแบบพื้นผิวเรียบ  
 สายรัดข้อมือ (Wristband )       สร้อยข้อมือดีไซน์แฟชั่น       สร้อยข้อเท้า

### แหวน

- แหวนเม็ดเดี่ยว (Solitaire Ring)       แหวนแถวแบบเรียง 3 เม็ด (3 Stone Ring)  
 แหวนเกลี้ยง (Classic Ring)       แหวนรอบวงหรือแหวนรอบนิ้ว (Eternity Ring)  
 แหวนแบบสองวง       แหวนซ้อนกันหลายวง (Stackable Rings)  
 แหวนกระจุก (Cluster ring)       แหวนค็อกเทล (Cocktail Rings)  
 แหวนปรับขนาดได้ (Adjustable Rings)

### Accessory

- นาฬิกาข้อมือ       แวนดา       แวนตากันแดด       เข็มกลัด       เข็มขัด  
 ผ้าพันคอ       ผ้าคลุมไหล่

### กระเป๋า

- กระเป๋าสะพายข้าง Crossbody Bag       กระเป๋าทรงขนมจีบ Bucket Bag  
 กระเป๋าทรงย่าม Hobo Bag       กระเป๋าถือขนาดเล็ก Clutch Bag  
 กระเป๋าคัดข้อมือ Wristlet Bag       กระเป๋านักเรียน Satchel Bag  
 กระเป๋าเป้ Backpack Bag       กระเป๋าทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า Tote Bag  
 กระเป๋าหิ้วขนาดใหญ่ Duffel Bag       กระเป๋าถือหิ้วขนาดเล็ก Demi Handbag  
 กระเป๋าสะพายแบบผูก Sack Bag       กระเป๋าที่มีสายรัด Drawstring Bag  
 กระเป๋าเป็นทรงครึ่งวงรี Bowler Bag       กระเป๋าทรงกล่อง Box Bag  
 กระเป๋าใส่เงินขนาดเล็ก Change Purse       กระเป๋าทรงสามเหลี่ยม Gladstone Bag  
 กระเป๋าเซ็ตรัดเอว Hip/Waist Bag       กระเป๋าที่มีฝาพับปิดลงมา Flap Bag  
 กระเป๋าทรงสามเหลี่ยม หูหิ้วเหล็ก Kelly Bag       กระเป๋าใส่เอกสาร Messenger Bag  
 กระเป๋าใส่บัตรต่างๆ Pocket Book       กระเป๋าสตางค์ Wallet



## หมวก

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> หมวกทรง Top Hat             | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Bowler Hat        | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Homburg Hat |
| <input type="checkbox"/> หมวกทรง Porkpie Hat         | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Cloche Hat        | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Panama Hat  |
| <input type="checkbox"/> หมวกทรง Fedora Hat          | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Cartwheel Hat     | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Floppy Hat  |
| <input type="checkbox"/> หมวกทรง Jockey Cap          | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Pillbox Hat       | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Bucket Hat  |
| <input type="checkbox"/> หมวกทรง Tulip Hat           | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Mushroom Hat      | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Boater Hat  |
| <input type="checkbox"/> หมวกทรง Straw Hat           | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Bonnet Hat        | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Flat Cap    |
| <input type="checkbox"/> หมวกทรง Newsboy Cap         | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Beret Hat         |  |
| <input type="checkbox"/> หมวกทรง Russian Trapper Hat | <input type="checkbox"/> หมวกทรง Tam o'Shanter Hat |  |

## รองเท้า

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> รองเท้าโลฟเฟอร์ Loafers       | <input type="checkbox"/> รองเท้าบัลเลต์ Ballerina      |
| <input type="checkbox"/> รองเท้าเอสปาดริล Espadrilles  | <input type="checkbox"/> รองเท้าผูกเชือก Lace-up shoes |
| <input type="checkbox"/> รองเท้าเปิดส้น Mules          | <input type="checkbox"/> รองเท้าผ้าใบ Sneakers         |
| <input type="checkbox"/> รองเท้าผูกเชือก Lace-up shoes | <input type="checkbox"/> รองเท้าแตะ Flip flops         |
| <input type="checkbox"/> รองเท้าออกซ์ฟอร์ด Oxfords     | <input type="checkbox"/> รองเท้าบูท Boots              |
| <input type="checkbox"/> รองเท้ารัดส้น Sandals         | <input type="checkbox"/> รองเท้าสลิปเปอร์ Slippers     |

## รองเท้าส้นสูง

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นเตารีด Wedge shoes      | <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบปิดนิ้วเท้า Mules        |
| <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบ Spool Heels      | <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบ High Heeled Boots       |
| <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบส้นเข็ม Stilettos | <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบ Kitten Heels            |
| <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบ Ankle Strap      | <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบ Ruby Slipper            |
| <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบ Chunky           | <input type="checkbox"/> รองเท้าส้นสูงแบบมีสายรัด Slingback Heels |

**คำถามที่ 2 :** รายละเอียดสินค้าเครื่องประดับที่ท่านสนใจมากที่สุด (เลือกได้มากกว่า 1 ตัวเลือก)

**สีของเครื่องประดับ**

- สีโทนร้อน  สีโทนเย็น  สีพาสเทล  สีขาว-ดำ  อื่นๆ.....

**สีของตัวเรือนเครื่องประดับ**

- ทอง  เงิน  พิงค์โกลด์  แบล็คโรเดียม  อื่นๆ.....

**วัสดุในการผลิตตัวเรือนเครื่องประดับ**

- ทองเหลือง  เงิน  ทองคำ  ทองคำขาว  อื่นๆ.....

**ตอนที่ 7 :** แบบสอบถามเกี่ยวกับการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าประเภทเครื่องประดับจากการนำ  
ต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ตมาพัฒนาให้เป็นเครื่องประดับร่วมสมัย

**คำถามที่ 1 :** ราคาสินค้าประเภทเครื่องประดับที่เหมาะสม สำหรับจำหน่ายในย่านเมืองเก่า จังหวัด  
ภูเก็ต

- น้อยกว่า 500 บาท  501-1,000 บาท  1,001-2,000 บาท  
 2,001-3,000 บาท  3,000 บาท ขึ้นไป

**คำถามที่ 2 :** บุคคลใดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเครื่องประดับของท่านมากที่สุด ?

- ครอบครัว/ญาติพี่น้อง  เพื่อน/คนรู้จัก  อินฟลูเอนเซอร์ (Influencer)  
 สื่อ/โฆษณา  ช่องทางอื่นๆ.....

**คำถามที่ 3 :** ปัจจัยด้านต่างๆที่มีผลต่อการเลือกซื้อสินค้าประเภทเครื่องประดับ

ปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการเลือกซื้อสินค้าประเภทเครื่องประดับ					
เรื่อง	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ราคาสินค้าเหมาะสมกับคุณภาพ					
ราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับสินค้าทั่วไป					
ราคาเหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์					

**คำถามที่ 4 :** ระยะเวลาที่เหมาะสมในการผลิตสินค้าประเภทเครื่องประดับ

- 1-3 วัน  1 อาทิตย์  15 วัน  ต้องการสินค้าทันที

**คำถามที่ 5 :** ท่านจะเลือกซื้อสินค้าจากโปรโมชั่นสินค้าแบบใดมากที่สุด ?

- ช่วงเวลาที่พิเศษสุดๆ (Flash Sale)       ซื้อ 1 แถม 1 (Buy One Get One)  
 Black Friday & Cyber Monday       ฟรีค่าส่ง (Free Delivery)  
 ลดเป็นเปอร์เซ็นต์ (% Off the Pricetag)       สะสมแต้ม (Redeem Your Point/Prize)  
 ลงทะเบียนวันนี้ รับฟรี! (Register to Get Free Stuff)       โปรโมชั่นอื่นๆ.....

**คำถามที่ 6 :** ท่านสะดวกในการติดตามข่าวสาร เลือกชมสินค้า และสั่งซื้อสินค้าประเภทเครื่องประดับ  
ร่วมสมัยผ่านช่องทางใดมากที่สุด?

- ห้างสรรพสินค้า (Central Phuket /Central Phuket Floresta)  
 ร้านค้าย่านเมืองเก่าถนนกลาง จังหวัดภูเก็ต  
 ช่องทางออนไลน์ (Facebook/Instagram/Line Official)

**ตอนที่ 7 :** ข้อเสนอแนะแนวทางในการกระตุ้นเศรษฐกิจผ่านต้นทุนทางวัฒนธรรมของภูเก็ต

**คำถามที่ 1 :** ท่านมีความคิดเห็นหรือมุมมองด้านอื่นๆ ที่อยากจะแนะนำผู้วิจัยอย่างไรบ้าง ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## ภาคผนวก ข

วัตถุดิบและกรรมวิธีในการทำอาหารปิ่นเต๋ หรือ อาหารพื้นเมืองภูเก็ต  
สำหรับอาหารมือเช้า

ตารางที่ 63 สำหรับอาหารมือเช้าประเภทขนมสด

			
เก๋ยมโก้ย	ตำปาวอ๊ะโก้ย	อังกู้	โกส่วย
			
โก้ยตาลาม	โก้ยเบ่งก้า	ปาวหล้าง	บั้นเจียนโก้ย

1. เก๋ยมโก้ย (ขนมถ้วยเค็ม)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	แป้งมัน	เกลือ	กุ้งแห้งป่น	หอมแดงเจียว	ต้นหอมฝอย
--------------	---------	-------	-------------	-------------	-----------

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

พริกชี้ฟ้า	กระเทียม	น้ำตาลทราย	น้ำตาลปีบ
น้ำมะขามเปียก	น้ำส้มสายชู	เกลือ	น้ำเปล่า

2. ตำปาวอ๊ะโก้ย (ขนมหัวล้าน)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว	กะทิ	น้ำตาลทราย	เกลือ	ถั่วเขียวเลาะเปลือก
----------------	------	------------	-------	---------------------

3. อังกู้ (ขนมเต่าแดง)

ส่วนผสมตัวแป้ง

แป้งข้าวเหนียว	น้ำตาลทราย	สีผสมอาหาร (สีแดง)
----------------	------------	--------------------

ส่วนผสมไส้

ถั่วเขียวเลาะเปลือก	น้ำตาลทราย	น้ำตาลปีบ	นมสด หรือ กะทิ
---------------------	------------	-----------	----------------

## 4. โกลี่ย (ขนมถ้วยน้ำตาลแดง)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	แป้งมัน	แป้งท้าวายม่อน
น้ำตาลทรายอ้อย	น้ำตาลทรายขาว	น้ำตาล (กี)

## 5. โกลี่ตาล้ำม (ตะโก้ไบเตย)

เครื่องปรุงตัวขนม

แป้งข้าวเจ้า	แป้งมัน	น้ำตาลทราย	ไบเตยหั่นฝอย
--------------	---------	------------	--------------

เครื่องปรุงหน้าขนม

มะพร้าวขูด	น้ำตาลทราย	แป้งข้าวเจ้า	แป้งมัน	เกลือ
------------	------------	--------------	---------	-------

## 6. โกลี่แบ่งก้า (บ่าบิ่น)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	มะพร้าว	น้ำตาลทราย	เกลือ
--------------	---------	------------	-------

## 7. ป่าวหลัง (ข้าวเหนียวปิ้ง)

เครื่องปรุง

ข้าวเหนียว	กะทิ	น้ำตาล	เกลือ
กุ้งแห้ง	ข้าวอ่อน	พริกไทยดำป่น	มะพร้าวขูด

## 8. บั้นเจียนโกลี่ (ขนมถั่งแตก)

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	แป้งเชื้อ	แป้งขนมโก๋	น้ำตาลปีบ
ไข่เค็ม (ไข่แดง)	น้ำตาลทรายขาว	งาขาวคั่ว	โซเดียมไบคาร์บอเนต

ตารางที่ 64 ขนมที่ใช้ในวันแต่งงานตามประเพณี

					
ขนมกะละแม	ขนมบู่หลู	ขนมกาเป็กโก้ย	ขนมผิง	ขนมชั้น	ปักถ่องไก่
					
ซีกัวโก้ย	ขนมเทียน	ฉ้ายถาวโก้ย	ขนมท้อ	ขนมหุ้นโก้ย	ข้าวเหนียวหีบ

ขนมในวันแต่งงานตามประเพณี

1. ขนมกันแม (กะละแม)

เครื่องปรุง

ข้าวเหนียว	มะพร้าวขูด	น้ำตาลทราย	สีผสมอาหาร
------------	------------	------------	------------

2. ขนมบู่หลู (ขนมไข่)

เครื่องปรุงผงฟู

แป้งเค้ก	ผงฟู	ไข่ไก่	น้ำตาลทราย	ผงวานิลลา
----------	------	--------	------------	-----------

3. ขนมกาเป็กโก้ย (ขนมคืบ หรือ ขนมทองม้วน)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	กะทิ	น้ำตาลทรายขาว	เกลือ
ไข่ไก่	น้ำปูนใส	งา	

4. ขนมผิง

เครื่องปรุง

แป้งมัน	กะทิ	น้ำตาลทรายขาว	ไข่ไก่
---------	------	---------------	--------

5. ขนมชั้น

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	น้ำตาลทราย	กะทิ	สีผสมอาหาร	เกลือ
--------------	------------	------	------------	-------

## 6. ขนมปังกล้วยไม้ (ขนมกล้วยฟู)

เครื่องปรุง

ข้าวเจ้า	น้ำตาลทรายขาว	แป้งเชื้อ	สีผสมอาหาร (สีแดง)
----------	---------------	-----------	--------------------

## 7. ขนมซีกัวโก้ย (หน้าเขียว-หน้าแดง)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	น้ำตาลทรายขาว	ผงฟู	สีผสมอาหาร
--------------	---------------	------	------------

## 8. ขนมเทียน

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว	แป้งข้าวเจ้า	น้ำตาลทรายขาว	ถั่วลิสง
เกลือ	เนื้อมะพร้าวต้มหั่นเต๋า	หอมเจียว (เจียนฝ้าง)	จันอับหั่นเป็นลูกเต๋า

## 9. ขนมฉ่ายถั่วโก้ย (ขนมหัวผักกาด)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	แป้งอะเก้	หัวไชเท้าขูด	สาชู	น้ำตาลทราย
จันอับ	เกลือ	หมูสามชั้นต้ม	ถั่วลิสงคั่ว	ต้นหอมซอย
หอมแดง	กระเทียม	พริกไทยป่น	น้ำมัน	

## 10. ขนมห่อ (ขนมสอดไส้)

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	น้ำตาลปีบ	เกลือป่น	มะพร้าวทึนทึก
แป้งข้าวเหนียว	น้ำใบเตย	กะทิ	น้ำลอยดอกมะลิ

## 11. ขนมหุ้ญโก้ย

เครื่องปรุง

แป้งถั่ว	น้ำตาลทราย	น้ำลอยดอกมะลิ	สีผสมอาหาร (สีชมพู)
----------	------------	---------------	---------------------

## 12. ขนมข้าวเหนียวหีบ (ข้าวเหนียวอัด)

เครื่องปรุง

ข้าวเหนียว	กะทิ	อัญชัน	น้ำตาลทราย	เกลือ	ใบเตย
------------	------	--------	------------	-------	-------

## เครื่องปรุงสังขยา

น้ำตาลปีบ	น้ำตาลทราย	กะทิ	ไข่ไก่	ไข่แดง	ใบเตย
-----------	------------	------	--------	--------	-------

## สำหรับอาหารมือเที่ยง

ตารางที่ 65 สำหรับอาหารมือเที่ยงประเภทเส้น

		
หมี่ผัดฮกเกี้ยน	หมี่หุ้นกระดูกหมู (บิ๋หุ้นปาฉ่าง)	หมี่ฮกเกี้ยนน้ำ (หมี่เซ็ด)
		
ก้วยเตี่ยวก้วย (ผัดไทยภูเก็ต)	กระหรี่ปั้วผาน	หมี่ไทยภูเก็ต

## 1. หมี่ผัดฮกเกี้ยน Stir-Fried Hokkien Noodle

## เครื่องปรุง

เส้นหมี่เหลือง	น้ำมันพืช	แป้งข้าวโพด
กระเทียมสับละเอียด	ผักกวางตุ้ง	น้ำซุปรกระดูกหมู

## เครื่องปรุงรส

ซีอิ้วขาว	ซีอิ้วดำ	น้ำปลา
น้ำส้มพริกแดง	พริกไทยป่น	น้ำตาลทราย

## ส่วนผสม (เนื้อสัตว์)

เนื้อปลา	ปลาหมึกสด	ปูม้า(แกะเอาแต่เนื้อ)
หอยตลับ	เนื้อหมู	กุ้งสด

## 2. หมี่หุ้นกระดูกหมู (บิ๋หุ้นปาฉ่าง) Stir Fried Rice Vermicelli with Spare Rib Soup

## เครื่องปรุง

เส้นหมี่หุ้น	หอมแดงเจียว	กุยช่ายหั่นทาบ	น้ำมันพืช
--------------	-------------	----------------	-----------



## เครื่องปรุง (รส)

น้ำตาลทราย	ซีอิ้วขาว	ซีอิ้วดำ
พริกไทยป่น	เกลือ	น้ำตาลทรายแดง

## ส่วนผสม (น้ำซุ๊ป)

กระเทียม	รากผักชี	พริกไทยดำ	กระดุกหมู
----------	----------	-----------	-----------

## 3. หมี่ฮกเกี้ยนน้ำ (หมี่เซ็ค) Hokkien Noodle Soup

## เครื่องปรุง

เส้นหมี่เหลือง	กุ้งสด	หมูเนื้อแดง	ถั่วงอก
ผักกวางตุ้ง	หัวหอมเจียว	กุยช่าย	
มันหมูแข็ง (สำหรับนำมาเจียวเป็นกากหมู)	กระดุกหมู (ใช้ทำน้ำซุ๊ป หรือใช้กุ้งแทนได้)		

## 4. ก๋วยเตี๋ยวก้วย (ผัดไทยภูเก็ต) Phuket Noodles

## เครื่องปรุง

เส้นก๋วยเตี๋ยวลูกเตี๋ย	ไข่ไก่	กุยช่าย
ถั่วงอก	ถั่วงอก	กระเทียมเจียว
พริกแห้ง (เม็ดใหญ่)	น้ำมันพืช	กากหมู

## 5. กะหรี่หมี่ฝาน Curry with Vermicelli

## เครื่องปรุง

ไก่ตัวสับเป็นชิ้น	เต้าหู้ทอด	หมี่หั่นลวก	เลือดไก่
-------------------	------------	-------------	----------

## เครื่องปรุง (น้ำแกง)

เครื่องแกงกะทิ	ผงกะหรี่	หัวกะทิและหางกะทิสด
น้ำปลา	น้ำตาล	เกลือ
ผักบุ้งลวก	แตงกวาหั่นชิ้นเล็กๆ	ถั่วงอกลวก

## 6. หมี่ไทยภูเก็ต

## เครื่องปรุง

เส้นหมี่ภูเก็ต	มะพร้าวขูด	ถั่วงอก	กุยช่าย	เต้าหู้เหลือง
พริกชี้ฟ้า	ถั่วงอก	กุ้งสดตัวเล็ก	ซีอิ้วดำ	เต้าเจี้ยว

## สำหรับอาหารมื้อบ่าย

ตารางที่ 66 สำหรับอาหารมื้อบ่ายประเภทของทอด

		
โลบะ	เกลื่อเคย	ปอเปี๊ยะสด
		
โอด้าว	ซูแซ่ (สลัดกุ้เก็ด)	ข้าวยำใบพาหอม

### 1. โลบะ

เครื่องปรุง

ถั่วลิสง	หัวหมู	หูหมู	หัวใจ	ปอด	ไส้หมู
----------	--------	-------	-------	-----	--------

เครื่องปรุง (น้ำจิ้ม)

เต้าหู้	แตงกวา	ผงพะโล้	ซีอิ้วดำ	น้ำตาลทราย	น้ำมันพืช
---------	--------	---------	----------	------------	-----------

### 2. เกลื่อเคย

เครื่องปรุง

เต้าหู้เหลือง	เลือดหมูต้มสุก	สับปะรดพอสุก
กะปิ	น้ำตาลปีบ	น้ำปลา
แตงกวา	พริกชี้หนู	ซีอิ้วขาว

### 3. ปอเปี๊ยะอกเกี้ยน

เครื่องปรุง

มันแกว	กุ้งสด	หมูเนื้อแดง	เต้าหู้เหลือง	แผ่นปอเปี๊ยะ
พริกแห้งใหญ่	ผักกาดหอม	ถั่วงอก	น้ำมะขามเปียก	ซอสจิ้น
น้ำตาล	หอมแดง	กากหมู	น้ำมัน	ซีอิ้วดำ

## 4. โอด้าว

เครื่องปรุง

แป้งสาลี	แป้งมัน	น้ำตาลทราย	เกลือ	เผือก	หอยดิบ
พริกบด	กากหมู	ไข่ไก่	ซีอิ้วขาว	กุยช่าย	ถั่วงอก

## 5. ฮูแซ่ (สลัดกุ๊กเก็ต)

เครื่องปรุง

มันแกว	ผักบุ้ง	แตงกวา	ถั่วงอก
ไข่ต้ม	เต้าหู้เหลือง	ปลาหมึกแห้ง	เส้นหมี่หั่นทอด

เครื่องปรุง (น้ำปรุง)

พริกแห้ง	กระเทียม	เกลือ	น้ำมะขามเปียก
น้ำตาล	งาขาว	ดีเจียว	

## 6. ข้าวยาใบพาคโหม

เครื่องปรุง

หัวข่า	พริกป่น	หอมแดง	กระเทียมเผา	ใบมะกรูด	น้ำตาลทราย
กะปิเผา	ตะไคร้ฝอย	ข้าวสุก	พริกไทยป่น	ขมิ้นสด	น้ำตาลปีบ
กุ้งแห้งป่น	ปลาล้างล้าง	มะพร้าวคั่ว	ใบบัวบก	ถั่วมัถยา	ใบสะระแหน่
มะม่วงซอย	ถั่วงอก	เกลือ	น้ำมะนาว		

ตารางที่ 67 สำหรับอาหารมือบ้ายประเภทของหวานเย็น



โอะเอ๋ว (โอะเอ๋ว)

ตูบ้เจ๊ะเจ๊ะ

บ้ถ่ายบาก

## 1. โฉ๊ะเอ๋ว (ไอ้เอ๋ว)

เครื่องปรุง

เมล็ดโอบั่วบดละเอียด	กล้วยน้ำว้าสุก	ถั่วแดงต้มสุก	สีแดง	น้ำแข็งไส
----------------------	----------------	---------------	-------	-----------

## 2. ตูโป้เจียะเจียะ

เครื่องปรุง

มันเทศ	มันม่วง	ถั่วย้อย
เผือกหอม	แป้งกรุบ	มะพร้าว
น้ำตาลทรายขาว	เกลือ	ใบเตยหอม

## 3. บี้ถ้ายบก

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเจ้า	สีผสมอาหาร (สีแดง)	น้ำตาล	น้ำแข็งไส
--------------	--------------------	--------	-----------

## สำหรับอาหารมือเย็น

ตารางที่ 68 สำหรับอาหารมือเย็นประเภทกับข้าว

		
หมูฮ้อง	แกงต้ม	แกงส้มปลาฝักปะรด
		
หึ่งเกี่ยมหูกับเต้าหู้ (แกงจืดเต้าหู้ปลาเค็ม)	น้ำซุบหย่า กับ ผักเกล็ด	อากาดภูเก็ต

## 1. หมูฮ้อง

เครื่องปรุง

หมูสามชั้น	อบเชย	โป๊ยกั๊ก	รากผักชี	ซีอิ๊วดำ
กระเทียม	พริกไทยดำ	น้ำตาลทรายแดง	เกลือ	

## 2. แกงตูมี่

เครื่องปรุง

พริกแห้ง	พริกไทย	เกลือ	กระเทียม	หัวหอมเล็ก
อालูบ่า	เม็ดผักชี	ยี่หระ	กระเจี๊ยบเขียว	ปลากระพงแดง
กะทิ	น้ำมะขาม	น้ำตาลทราย	ขมิ้น + ตะไคร้	ใบมะกรูด

## 3. แกงส้มปลาสำปะรด

เครื่องปรุง

พริกชี้หนูแห้ง	ตะไคร้	กระเทียม	ขมิ้นผง	กะปิ
เกลือ	น้ำปลา	ส้มแขก	มะขามเปียก	พริกไทยดำ
สำปะรด	น้ำตาลทราย	เนือปลา		

## 4. น้ำซุบหย่า กับ ผักเกล็ด

เครื่องปรุง

กุ้งสด	หัวหอม	กะปิ	พริกชี้หนูสด
เกลือ	มะนาว	ปลาฉิ่งฉ้าง	น้ำตาลทราย

## 5. ทึ่งเยี่ยมหูกับเต้าหู้ (แกงจืดเต้าหู้ปลาเค็ม)

เครื่องปรุง

ปลาเค็มทอด	เต้าหู้ขาว	หมูสามชั้น	กระเทียม	พริกไทย
ชิง (พอเป็นซ้า)	ต้นหอม	ซีอิ้วขาว	น้ำตาลทราย	

## 6. อจาตภูเก็ต

เครื่องปรุง

แตงกวา	ถั่วฝักยาว	ก้านผักบุ้ง	พริกชี้ฟ้าแดง	ขมิ้นผง
หอมเจียว	กระเทียมเจียว	งาคั่ว	ถั่วลิสงคั่ว	กะทิ

## ภาคผนวก ค

## อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารของชาวบาบ๋าภูเก็ต

ตารางที่ 69 อุปกรณ์และเครื่องในการทำอาหาร

				
อุปกรณ์ทำอาหาร	โถทองเหลือง	เครื่องขาวข้าว	เครื่องบดน้ำแข็ง	ขวดใส่เหล้า ไวน์
				
เครื่องอบแรงดัน	หม้อนึ่ง ต้ม	หม้อดินเผา	ปิ่นโต กับ กระจกน้ำร้อน	
				
ผ้าชีหวาย	หินบดเครื่องแกง (ปะการัง)		รองเท้าแตะไม้	

ตารางที่ 70 อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขนม

		
พิมพ์ไม้ พิมพ์โลหะ	พิมพ์ทำขนมดอกจอก	กรวยทำขนม (ประเภทเส้น)

### ห้องครัวของชาวบบำภูเก็ด



ภาพที่ 172 (จำลอง) บรรยากาศห้องครัวสำหรับทำอาหารของชาวบบำภูเก็ด  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่พิพิธภัณฑ์ภูเก็ดไทยหัว จังหวัดภูเก็ด



ภาพที่ 173 ห้องครัวสำหรับทำอาหารของชาวบบำภูเก็ด  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ด



ภาพที่ 174 ห้องครัวสำหรับทำอาหารของชาวบบำภูเก็ด  
ที่มา : ภาพถ่ายโดยผู้วิจัยที่บ้านชินประชา จังหวัดภูเก็ด

ตารางที่ 71 ห้องครัวของชาวบาบ๋าภูเก็ต

<p>ห้องครัว บ่อน้ำกลางบ้าน และลานซักล้าง (ฉิมแจ้)</p>	<p>แท่นวางกระทะทองเหลือง</p>	
<p>โต๊ะไม้วางปั่นโต กาน้ำร้อน หม้อนึ่ง</p>	<p>โอ่งน้ำ โถ เครื่องบดน้ำแข็ง อุปกรณ์ต่างๆ</p>	
<p>หน้าต่าง</p>	<p>ตู้กับข้าว</p>	<p>โอ่งน้ำ</p>
<p>โต๊ะกลม สำหรับทาน ๒ คน</p>	<p>โต๊ะกลม สำหรับทาน ๔ คน</p>	<p>โต๊ะยาว สำหรับทาน ๑๐ คน</p>



## 2.7 ธรรมเนียมในการรับประทานอาหารของชาวบาบ๋าภูเก็ต



ภาพที่ 175 ภาพบรรยากาศการรับประทานอาหารทั้งครอบครัวและแขกผู้มาเยือน  
ที่มา : ภาพประกอบละครเรื่อง บาบ๋า ย่าหยา รักยิ่งใหญ่จากใจดวงน้อย

ประธาน (หัวหน้าครอบครัวผู้เป็นสามีและบิดา) จะนั่งบริเวณหัวโต๊ะ รองประธาน (ภรรยาเอกและมารดา) นั่งด้านซ้ายมือเป็นคนแรก แล้วตามด้วยลูกชายและลูกสาว ส่วนทางด้านขวามือ จะเป็นแขก โดยเรียงลำดับการนั่งตามความอาวุโส จากนั้นประธานจะพูดเชิญให้ทุกคนเริ่มรับประทานอาหาร รองประธานจะพูดเชิญแขกให้รับประทานอาหาร ต่อด้วยลูกชายลูกสาวจะพูดเชิญ บิดา มารดา และแขกให้รับประทานอาหาร และสุดท้าย แยกจะพูดเชิญทุกคนบนโต๊ะ ตั้งแต่ประธาน รองประธาน ลูกชายลูกสาวเจ้าของบ้านให้รับประทานอาหาร แล้วทุกคนจึงจะสามารถรับประทานอาหารได้



ภาพที่ 176 วิธีการรับประทานอาหารประเภทเส้นด้วยตะเกียบ  
ที่มา : ภาพประกอบละครเรื่อง บาบ๋า ย่าหยา รักยิ่งใหญ่จากใจดวงน้อย

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวช่อฟ้า หงษ์สิทธิชัยกุล
สถานที่เกิด	ภูเก็ต
วุฒิการศึกษา	ปริญญาตรี ภาควิชาออกแบบเครื่องประดับ มหาวิทยาลัยศิลปากร มัธยมศึกษา สายวิทย์-คณิต โรงเรียนภูเก็ตวิทยาลัย

