

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษา: ย่านเมืองเก่าสงขลา
ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา
Gastronomy Tourism Case Study: Songkhla Old Town,
Bo Yang Subdistrict, Mueang Songkla District, Songkla Province

รัชดาภรณ์ จันเจริญ^{1*}

เอมอร เจียรมาต¹

ศิริประภา พรหมวงศ์¹

สรลชนา สุนทร¹

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่¹

*e-mail: 6311110122@psu.ac.th

Ratchadaporn Janjaroen^{1*}

Aim-on Jiaramat¹

Siraprapa Promwong¹

Saranchana Sunthon¹

Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkla University, Hat Yai Campus¹

Received: November 17, 2023, Revised: January 20, 2024, Accepted: February 27, 2024

บทคัดย่อ

ผลผลิตทางวัฒนธรรมในย่านเมืองเก่าสงขลา ปรากฏขึ้นอย่างมีคุณค่าผ่านอาคารบ้านเรือน เอกลักษณ์เฉพาะตัวของรสชาติและสีสันของอาหาร แต่ยังไม่อาจกล่าวถึงและเป็นที่รู้จักในวงกว้างของนักท่องเที่ยวมากนัก บทความวิจัยเชิงคุณภาพนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณลักษณะและการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบเจาะจง จำนวน 32 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการร้านอาหาร ประธานชุมชน เจ้าหน้าที่สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสงขลา เจ้าหน้าที่ภาคีคนรักเมืองสงขลา และนักท่องเที่ยวชาวไทย ร่วมกับการศึกษาแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ และนำเสนอผลการวิจัยผ่านรูปแบบการพรรณนา

ผลการวิจัย พบว่า คุณลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหารมี 4 ประเด็น คือ (1) ความน่าดึงดูดใจอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลา มีรสชาติดี ใช้วัตถุดิบสดสะอาด ให้ความสำคัญกับหน้าตาอาหาร รวมถึงใช้ภาชนะที่เป็นเอกลักษณ์ (2) ความสะดวกในการเข้าถึงร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลา มีช่องทางการขายทั้งแบบออฟไลน์และออนไลน์ มีการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่ยอมรับ แต่เนื่องจากถนนคับแคบทำให้การสัญจรลำบากที่จอดรถจึงถือเป็นปัญหา (3) ความประทับใจ ผู้ประกอบการสร้างความประทับใจผ่านการปรับแต่งร้านให้เข้ากับบริบทความเป็นย่านเมืองเก่า และ (4) การบริการร้านอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา ในภาพรวมมีการบริการที่ดี และในส่วนของการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลาจะเป็นการพัฒนาโดยผู้ประกอบการร้านอาหารของตนเองเป็นหลักเพื่อช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยว ทั้งนี้ยังมีการพัฒนาโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นการพัฒนาโดยการนำข้อมูลเชิงวิชาการและจัดทำกิจกรรมเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวมากขึ้น

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ย่านเมืองเก่าสงขลา การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

Abstract

Cultural products in the Songkhla Old Town appear valuable through the buildings, unique flavors and colors of the food, but are still not well known by tourists. The purpose of this qualitative research is to study the characteristics and development of gastronomy tourism in the Songkhla Old Town. In-depth purposive interviews were used with a total of 32 people, including restaurant operators, community presidents, staff of the Songkhla Provincial Tourism and Sports Office, staff of the Songkhla Lover Association and Thai tourists. Related concepts, theories and research were also reviewed. Then the obtained data were analyzed, and findings are presented descriptively.

Findings revealed four key characteristics of gastronomy tourism in the old town of Songkhla: attractiveness, accessibility, impression and service. First, the food is delicious with the use of fresh, clean ingredients and presented in unique containers. The local restaurants also offer both offline and online sales channels and are well-promoted. However, the narrow streets make transportation difficult, and thus parking is a problem. Entrepreneurs create an impression through customizing their restaurants to fit the context of the old city. Overall, the service of restaurants in the old town of Songkhla is good. In terms of developing local food tourism, the development has primarily been driven by the restaurant operators themselves to attract tourists. Additionally, relevant agencies are also involved in the development especially in facilitating application of academic knowledge and organizing activities to promote more tourism in the area.

Keywords: Gastronomy Tourism; Songkhla Old Town; Development of Gastronomy Tourism

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์ นอกจากสร้างเสริมพลังงานให้แก่ร่างกายแล้ว การปรุงแต่งรสชาติอาหารยังแสดงออกถึงวัฒนธรรมที่แตกต่างกันของแต่ละท้องถิ่นด้วย ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีชื่อเสียงในการปรุงแต่งรสชาติอาหาร และเป็นสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวที่ต้องการเดินทางมาเยือน ได้ลิ้มรสชาติอาหารและสัมผัสวัฒนธรรมที่แปลกใหม่ จึงส่งผลให้แหล่งท่องเที่ยวจำนวนมากต่างใช้อาหารเป็นเครื่องมือที่ช่วยส่งเสริมการตลาดให้กับแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่นั้น (Subsomboon, & Pattharapinyopong, 2021) ด้วยรสชาติที่กลมกล่อม และยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของท้องถิ่นนั้น ปัจจุบันได้มีการนำอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่มาเป็นจุดขายเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว ดังนั้นการเดินทางท่องเที่ยวแต่ละครั้ง อาหารและเครื่องดื่มจึงเป็นส่วนหนึ่งที่สามารถสร้างความประทับใจและสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับนักท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในปัจจุบันได้รับการขับเคลื่อนและนิยมมากขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากเทคโนโลยี สื่อออนไลน์ที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูล แหล่งท่องเที่ยว

เส้นทางท่องเที่ยวชมอาหาร อาหารต้นฉบับ อาหารแนะนำ เป็นต้น (Suanpleang, 2016) รวมทั้งการประชาสัมพันธ์เพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมและลิ้มลองกับรสชาติอาหารที่แปลกใหม่ ซึ่งอาหารไทยในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันตามวัฒนธรรมและวัตถุดิบ จึงทำให้มีรสชาติแตกต่างกันด้วย รวมถึงสินค้าของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร ทำให้เกิดความสนใจแก่นักท่องเที่ยว

ย่านเมืองเก่า จังหวัดสงขลา มีถนนที่สำคัญ 3 สาย คือ ถนนนครนอก ถนนนครในและถนนนางงาม ย่านนี้มีการพัฒนาและเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว และได้กลายมาเป็นแหล่งเรียนรู้ในเรื่องประวัติศาสตร์ความเป็นมาและวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในพื้นที่ ปัจจุบันย่านเมืองเก่าสงขลาตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง ประกอบด้วยอาคารและสถาปัตยกรรมอันงดงามที่ยังคงเอกลักษณ์ดั้งเดิมเอาไว้ แทรกตัวไปพร้อมกับธุรกิจสมัยใหม่ ทั้งร้านอาหารดั้งเดิมผสมกับร้านอาหารฟิวชั่น มีการเพิ่มสีสันด้วยภาพวาดสตรีทอาร์ตตามผนังอาคารบ้านเรือนต่าง ๆ ที่สะท้อนเรื่องราววิถีชีวิตและวัฒนธรรมของคนสงขลา ในย่านเมืองเก่าสงขลาเป็นแหล่งรวมของร้านอาหารคาเฟ่หวานท้องถิ่นทั้งไทย จีน ฝรั่งเศส ที่มีชื่อเสียง มีขนมไทยที่หารับประทานได้ยาก เช่น ชื่อมอด ทองเอก ข้าวฟ่างกวน (Amazing THAILAND,

n.d.) อีกทั้งยังมีของฝากพื้นเมืองให้เลือกซื้ออีกด้วย โดยเฉพาะถนอมนางงาม มากไปด้วย อาหารท้องถิ่นอันเลื่องชื่อ มีทั้งร้านขนมไทย ไอติมโอง ขนมไข่เต่าถ่าน ร้านกาแฟ ร้านข้าวสวย ร้านเกี๊ยวซ่า เป็นต้น (Paiduykan, 2019)

จากที่กล่าวมาข้างต้น สะท้อนให้เห็นว่า ย่านเมืองเก่าสงขลาสามารถจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ดี โดยมีอาหารเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจ ที่มีชื่อเสียงและความโดดเด่นทั้งรสชาติ หน้าตาของอาหาร สูตรต้นตำรับที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ภูมิทัศน์ร้านอาหารที่อยู่ในย่านเมืองเก่าสงขลา ซึ่ง Public Relations Department Songkhla (2020) ได้ให้ชื่อว่า ย่านเมืองเก่าสงขลา เปรียบเสมือนห้องครัวของจังหวัดสงขลาและเป็นเส้นทางอิมมูร่อย ที่มีทั้งอาหารหวานและของฝากอันเลื่องชื่อผสมผสานกับการท่องเที่ยวที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก นอกจากนักท่องเที่ยวได้เดินทางเข้ามาสัมผัสเสน่ห์การท่องเที่ยวตามสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์แล้ว ยังสามารถเรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรมของผู้คนในย่านเมืองเก่าสงขลา และยังได้รับรู้เสน่ห์ของอาหารและบรรยากาศภายในร้าน ดังนั้น การวิจัย เรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษา: ย่านเมืองเก่าสงขลา ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา จะให้ความชัดเจนในเรื่อง คุณลักษณะของการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาคุณลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา จังหวัดสงขลา
2. เพื่อศึกษาการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา จังหวัดสงขลา

ทบทวนวรรณกรรม

การวิจัยครั้งนี้ได้ทบทวนแนวคิดเพื่อเป็นกรอบแนวทางในการดำเนินงานวิจัย ประกอบด้วย แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนา สามารถสรุปรายละเอียดได้ดังนี้

แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหารของแต่ละท้องถิ่น รวมทั้งส่งเสริมให้คนในท้องถิ่นรักษาและหวงแหนเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและประเพณีของตนเองไว้ให้กับท้องถิ่น เนื่องด้วยกระแสการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนที่เพิ่มขึ้น การพัฒนาทางเทคโนโลยีส่งผลให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีแนวโน้มได้รับความนิยมสูง

มากขึ้น (Chumnanchar, 2018) ดังนั้นประสบการณ์จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารควรอยู่บนพื้นฐานของความดั้งเดิมที่ไม่ได้ปรุงแต่งเพื่อสร้างคุณค่าที่แท้จริงของท้องถิ่นนั้น ๆ ได้

Rocharungsat (2013 cited from Hall, & Mitchell, n.d.)

ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ การเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจ เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ของอาหาร และกระบวนการผลิตอาหาร แหล่งท่องเที่ยวแต่ละแหล่งควรมีคุณลักษณะที่สำคัญ 4 ประการ คือ ความน่าดึงดูดใจของสถานที่ ความสะดวกในการเข้าถึง ความประทับใจ และองค์ประกอบของการบริการ

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการท่องเที่ยวที่มีอาหารเป็นจุดประสงค์หลักในการเข้ามาท่องเที่ยว โดยในแต่ละพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวควรให้ความสำคัญกับคุณลักษณะของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยประการแรก การสร้างความดึงดูดใจจากอาหาร ประการที่สอง ความสะดวกในการเข้าถึงอาหาร ประการที่สาม ความประทับใจในภาพรวมไม่ว่าพื้นที่ร้านหรือพื้นที่โดยรอบร้าน และประการที่สี่ การบริการ ซึ่งเป็นสิ่งที่ควรควบคู่กันมากับการท่องเที่ยว เพื่อให้การท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ Puntien, Chantachon, & Koseyayothin (2018) ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย: แนวทางการพัฒนาและแก้ไขปัญหาการจัดการการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลางโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พบว่า การจัดการการท่องเที่ยวท้องถิ่นต่าง ๆ ควรมีการพัฒนาด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารของฝากให้มีความทันสมัย ด้านการตลาดควรให้การอบรมการประชาสัมพันธ์และการทำการตลาดแก่ชุมชน อีกทั้งการบริการในแหล่งท่องเที่ยวควรมีการปรับปรุงด้านความสะอาดของห้องน้ำ และสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานต่าง ๆ เช่น ที่พักหรือร้านอาหาร การคมนาคมขนส่งที่จอดรถ เพื่อสร้างความสะดวกและมีความปลอดภัยให้นักท่องเที่ยวต้องการมาท่องเที่ยวได้มาก เพื่อช่วยในการสร้างความดึงดูดใจให้กับนักท่องเที่ยวเพิ่มมากยิ่งขึ้น

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนา

การพัฒนา เป็นกระบวนการหลายมิติที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางที่ดีขึ้น (Rambhai Barni Rajabhat University, 2016) ให้ความหมายการพัฒนา คือ การที่เศรษฐกิจเจริญขึ้น สังคมเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้น รายได้ต่อหัวของประชาชนเพิ่มขึ้นและมาตรฐานการครองชีพดีขึ้นทั้งทางด้านคุณภาพและปริมาณ

การพัฒนาสังคมไทยที่ผ่านมาเป็นการเปลี่ยนแปลงของสภาพชุมชนและสังคมไทยจากอดีตมาจนถึงปัจจุบันที่ก่อ

ให้เกิดความเจริญก้าวหน้าและมีความทันสมัยมากขึ้น กล่าวได้ว่าในปัจจุบันสังคมไทยมีความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศ ข้อมูลข่าวสารและนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่มีการพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว

การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นแนวทางเพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีการปรับเปลี่ยนไปในทิศทางที่ดีขึ้น โดยต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชน อีกทั้งเนื่องด้วยโลกปัจจุบันต้องอาศัยเทคโนโลยีเข้ามาเป็นส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์จึงจะทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นที่รู้จักมากขึ้น สอดคล้องกับผลงานวิจัยของ Wongsard, & Sungrugsa (2023) ศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานทุนทางวัฒนธรรมจังหวัดระยองไชย เยาวราช พบว่า แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานทุนทางวัฒนธรรมจังหวัดระยองไชย เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ควรมีพื้นที่การส่งเสริมกิจกรรม เส้นทาง รวมถึงเป็นสื่อกลางในการจัดกิจกรรมและประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักในแง่ของอาหารเชิงวัฒนธรรม วิถีชีวิตให้มีความน่าสนใจของความเป็นคนไทยเชื้อสายจีนเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

ประวัติความเป็นมาร้านอาหาร

ความดึงดูดใจอีกสิ่งหนึ่งของอาหาร คือ ประวัติความเป็นมา ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวประทับใจที่ไปของอาหาร ซึ่ง Janjaroen, Promwong, & Sunthon (2023) ได้กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของร้านอาหารย่านเมืองเก่าสงขลาไว้ว่า

ร้านข้าวสตูเกียดพัง เป็นร้านอาหารที่ขายมา ประมาณ 87 ปี โดยเมนูเด็ดของร้าน คือ ข้าวสตูหมู ซึ่งร้านเกียดพังเป็นเจ้าของร้านรุ่นแรก เคยเป็นพ่อครัวบนเรือฝรั่ง ทว่าหากเป็นสตูแบบฝรั่งจะไม่ค่อยถูกปากคนไทยนัก จึงได้มีการคิดค้นสูตรใหม่ให้เข้ากับรสชาติที่คนไทยรับประทาน รวมไปถึงวัตถุดิบให้ออกมาเป็นสตูฉบับร้านเกียดพัง เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน โดยมีการใช้เครื่องเทศจากอินโดนีเซีย การปรุงน้ำซุสแบบจีน ใช้กะทิแทนเนย ซึ่งหลังจากเปิดขายข้าวสตูได้ไม่นานทางร้านได้เพิ่มชาลาเปาลูกใหญ่ที่เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่ง

ร้านเจ๊นิจ ข้าวต้มปลา

เดิมทีเจ๊นิจของเจ๊นิจเปิดร้านขายก๋วยจั๊บที่ตลาดลิทวิทยสิน เป็นร้านริมถนน ต่อมาได้มาเปิดที่ถนนนางงาม เป็นร้านที่ได้ชื่อว่าเป็นตำนานที่เปิดขายมากกว่า 60 ปี และได้ขยายเปิดร้านเพิ่มอีกสาขา อยู่ที่ถนนนครนอก ตรงข้ามโรงสีแดง ในปัจจุบันสาขานี้ยังคงเอกลักษณ์ความเก่าของผนังกำแพงเมือง

โบราณ ประตูหน้าต่างโบราณ และลักษณะพื้นนั้นยังคงเดิมเพื่อแสดงถึงความเก่าแก่ ปลาที่ใช้ในเมนูก็จะเป็นปลากระพง 2 ทะเล 3 น้ำของสงขลา

ร้านก๋วยเตี๋ยวในรู

ตั้งอยู่บนถนนนางงามเป็นร้านในซอก ตรอกเล็ก ๆ สมกับชื่อร้าน ซึ่งเปิดมาประมาณ 7 ปี ริเริ่มจากคุณแม่เจ้าร้านของคอนปัจจุบันขายก๋วยเตี๋ยวมามาก่อน และเจ้าของร้านได้ปรับปรุงภายในร้าน และบรรยากาศโดยรอบ ให้เข้ากับย่านเมืองเก่าสงขลา ได้เปิดขายมาจนถึงปัจจุบัน

ร้านไอติมโอง

ในอดีต มีอาแป๊ะชื่อ “โกถ่อง” มาขายไอติม ลูกค้าที่ติดใจไอติมของอาแป๊ะโกถ่องที่มีอายุมากแล้ว ทำให้ต้องหยุดขายไอติม เจ้าของร้านไอติมโองปัจจุบัน ต้องการขอสูตรไอติมเพื่อมาต่อยอด และโกถ่องเต็มใจที่จะให้สูตร เริ่มต้นจากขายข้างถนน จนเปิดเป็นร้านเล็ก ๆ จึงอยากจะเพิ่มเอกลักษณ์ของร้านเลยตัดสินใจสั่งโองเพื่อนำมาใส่ไอติม มีเสียงตอบรับที่ดีมาก จนเป็นร้านไอติมโองในปัจจุบัน เป็นร้านของหวานที่ทุกคนต่างอยากมาลิ้มลองรสชาติ ทางร้านมีด้วยกัน 2 รสชาติ โดยไอติมของทางร้านจะมีความกลมกล่อม ไม่เน้นหวานมาก แต่จะเน้นความมันจากกะทิ ซึ่งเป็นรสดั้งเดิม และยังมีส่วนอื่นเพื่อเพิ่มความหลากหลาย ทางร้านจึงหาวัตถุดิบที่สามารถทานคู่กับไอติมเข้ากันได้อย่างอร่อยและทำให้สามารถเพิ่มสัมผัสรสชาติในการกิน เช่น ไอติมไข่แข็ง ไอติมยกล้อ ซึ่งในแต่ละรสชาติก็จะให้รสสัมผัสแตกต่างกัน อีกทั้งยังมีของทานเล่นเพื่อทานคู่กับไอติมโอง

ร้านชานางงาม

ร้านชานางงามเปิดมาเป็นเวลา 13 ปี เหตุผลที่ใช้ชื่อชานางงามเพราะตั้งอยู่บนถนนนางงาม ร้านในช่วงแรกจะเป็นรถเข็นตั้งขายอยู่หน้าบ้านต่อมาได้มีการปรับเปลี่ยนมาเปิดเป็นหน้าร้าน ในเรื่องรสชาติจะมีความแตกต่างจากที่อื่นเพราะทางร้านจะไม่มีการผสมครีมเทียมและน้ำตาล โดยทางร้านมีความโดดเด่นเรื่องชาเป็นหลัก เพราะใช้ชาได้แท้ ๆ สูตรที่ได้สามารถตอบโจทย์ลูกค้าและเป็นอัตลักษณ์ของร้านชานางงาม

ร้านศรีโพธิ์ทอง

สืบเนื่องมาจากคุณชานนท์ เป็นชาวประมงรุ่นที่ 3 ของตระกูล แต่เดิมร้านศรีโพธิ์ทองมีมากกว่า 30 ปี โดยไม่ได้มีการเปิดหน้าร้าน ในสมัยก่อนจะเป็นการออกเรือเพื่อหาปลาปกติทั่วไปแต่ด้วยสภาพการเปลี่ยนแปลงในหลาย ๆ ด้าน ทั้งอาชีพ การเมือง สังคม ทำให้ต้องมีการปรับตัวจากอาชีพชาวประมงอย่างเดียวมาเป็นทั้งผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ปัจจุบันมีการนำวัตถุดิบที่จับเองมาขายสดส่วนหนึ่งและอีกส่วน

หนึ่งนำมาแปรรูปขายเพราะด้วยความต้องการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบให้สร้างรายได้เพิ่มขึ้น โดยพอเริ่มพัฒนาสินค้าเพิ่มขึ้นจึงมีการเปิดหน้าร้าน ถือเป็นร้านตัวอย่างของกรมประมง เพราะได้เล็งเห็นความสำคัญของการปรับตัวเพื่อยกระดับความเป็นชาวประมงให้อยู่รอดรวมถึงก็มีอีกหลายหน่วยงานเข้ามาให้ความช่วยเหลือในการต่อยอดร้านให้เป็นที่รู้จักและผลิตสินค้าที่มีคุณภาพออกสู่ท้องตลาด เช่น ปลาอินทรีเค็มหมึกกระตอย เป็นต้น

วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม และการศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อให้ได้ผลการวิจัย

พื้นที่วิจัย คือ ย่านเมืองเก่าสงขลา ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

ผู้ให้ข้อมูล แหล่งข้อมูลในการวิจัยในครั้งนี้ คัดเลือกแบบเจาะจง มีจำนวน 32 คน แบ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 9 คน ได้แก่ ประธานกรรมการชุมชน เจ้าหน้าที่ภาคีคนรักเมืองสงขลา นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยว สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา ผู้จัดการร้านไอติมโอ่ง เจ้าของร้านข้าวสตูเกียดพัง เจ้าของร้านเจ๊นิจ ข้าวต้มปลา สาขา 2 เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวในรู เจ้าของร้านชานางาม เจ้าของร้านศรีโพธิ์ทอง และผู้ให้ข้อมูลรอง คือ นักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 23 คนที่เข้ามาท่องเที่ยวในย่านเมืองเก่าสงขลา เกณฑ์ในการเลือกร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลา ผู้วิจัยใช้หลักการเลือกร้านอาหารจากการลงพื้นที่โดยการสังเกตและการค้นคว้าจากเว็บไซต์ เพจ Wongnai เป็นเว็บไซต์ที่ให้บริการค้นหาร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ พัฒนาต่อเนื่องมาเป็นแอปพลิเคชันในมือถือของคนที่ชอบการกินในแอปพลิเคชันมีการแนะนำร้านอาหาร โดยมีรายละเอียดของร้านอาหารที่อยู่ในประเทศไทย เช่น ตำแหน่งร้านอาหาร บรรยากาศ ที่สำคัญที่สุด คือ มีการรีวิวอาหาร และร้านอาหารจากลูกค้าที่ใช้บริการจริง ๆ (Knowledge Center, 2018) โดยเลือกร้านอาหารตามประเภทของอาหาร ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่มและของฝากที่ระลึก ทั้งนี้ร้านอาหารที่ใช้ในการวิจัยมีดังนี้ ร้านอาหารคาว ได้แก่ ร้านข้าวสตู เกียดพัง ร้านเจ๊นิจ ข้าวต้มปลา ร้านก๋วยเตี๋ยวในรู ร้านอาหารหวาน ได้แก่ ร้านไอติมโอ่ง ร้านเครื่องดื่ม ได้แก่ ร้านชานางาม ร้านของฝากที่ระลึก ได้แก่ ร้านศรีโพธิ์ทอง เมื่อเลือกร้านอาหารแล้วจึงเข้าสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก

ตามที่กล่าวมาข้างต้น และกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยมาจากการสุ่มนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในย่านเมืองเก่าสงขลา เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย มี 2 ชนิด คือ 1) การสัมภาษณ์เชิงลึก และ 2) การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม

ขั้นตอนการวิจัย แบ่งออกเป็น 3 ช่วง

ช่วงที่ 1 เป็นการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วมและค้นคว้าหาข้อมูลเบื้องต้นจากเว็บไซต์ เพจ Wongnai เพื่อเลือกร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลา ในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2566

ช่วงที่ 2 ศึกษาคุณลักษณะและการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา ซึ่งใช้เครื่องมือการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยมีชุดคำถาม 3 ชุด ที่มีความเกี่ยวข้องกับคุณลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลา ในการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง และนักท่องเที่ยวชาวไทย

ช่วงที่ 3 ตั้งแต่ต้นเดือนตุลาคม พ.ศ. 2566 เป็นช่วงตรวจสอบข้อมูลและเก็บข้อมูลเพิ่มเติม

การรวบรวมข้อมูล จากการศึกษาเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องและการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม ทำให้ได้ข้อมูลคุณลักษณะและแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยข้อมูลที่ได้มาจากกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้วิจัย ผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ บุคคลที่เกี่ยวข้อง และนักท่องเที่ยวชาวไทย

การวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ ตรวจสอบความถูกต้อง และนำข้อมูลไปตอบในประเด็นที่ผู้วิจัยตั้งไว้ตามวัตถุประสงค์ในการศึกษาโดยการถอดความการสัมภาษณ์ ควบคู่ไปกับการค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้อง

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาคุณลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา จังหวัดสงขลา ได้แบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ดังนี้

1.1 ความน่าดึงดูดใจของร้านอาหาร

ร้านอาหารในย่านเมืองเก่ามีความโดดเด่นในหลาย ๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นชื่อเสียงความเก่าแก่ของร้าน การถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น การเลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ มีการรับรองมาตรฐานรสชาติอาหารมีความกลมกล่อม อีกทั้งยังให้ความสำคัญกับหน้าตาของอาหารทำให้มีความน่ารับประทานเพราะอาจจะเป็นส่วนแรกที่ทำให้นักท่องเที่ยวสนใจ ทำให้สร้างรายได้แก่ร้านอาหารมากขึ้น และรวมถึงภาษาที่สื่ออาหารต้องมีความ

เป็นเอกลักษณ์ มีความทันสมัยดึงดูดใจลูกค้าและนักท่องเที่ยวได้ ทั้งนี้ การตกแต่งร้านก็ยังอยู่ภายใต้ความคงอยู่ของตึกเก่า ดังนั้น ย่านเมืองเก่าสงขลาจึงเปรียบเสมือนห้องครัวของจังหวัดสงขลา เพราะเป็นบรรยากาศที่เต็มไปด้วยร้านอาหารทั้งคาวหวาน รวมถึงร้านของฝาก จึงทำให้มองเห็นว่า อาหารเป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยว และจำเป็นต้องสร้างความน่าดึงดูดใจให้กับอาหารเพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติเข้ามาชม โดยยกตัวอย่างจากการลงพื้นที่เก็บข้อมูล อาทิ

ร้านข้าวสุต เกิดพั้ง เป็นสูตรต้นตำรับที่มีการถ่ายทอดมานานตั้งแต่บรรพบุรุษ รสชาติมีการผสมผสานกันหลายสัญชาติ ทั้งไทย จีน อังกฤษและอินโดนีเซีย ร้านจะเลือกใช้วัตถุดิบสดใหม่ทุกวัน ทำวันต่อวันจะไม่มีการค้างคืน และเมนูขึ้นชื่อของร้าน คือ ซุปสตูที่เป็นเนื้อหมู หมูกรอบและเครื่องในหมู ให้ถูกปากกับลูกค้าเพิ่มขึ้นเพื่อทานคู่กับข้าวสวยเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด และซาลาเปาลูกใหญ่ที่ผสมผสานไปด้วยวัตถุดิบที่หลากหลายเพื่อความกลมกล่อมไม่ว่าจะเป็นหมูสับ กุนเชียง ไช้ต้ม เห็ด ถั่วลันเตาคลุกเคล้าปรุงรสเพื่อให้ได้รสชาติตามสูตรของทางร้านผสมผสานกันอย่างลงตัวโดยที่นักท่องเที่ยวและคนในพื้นที่ต่างยกให้เป็นเมนูขึ้นชื่อของย่านเมืองเก่าสงขลา ดังคำสัมภาษณ์

“ความโดดเด่นของที่ร้านอาจะเป็นเพราะวัตถุดิบ เพราะว่าทางร้านเราใช้วัตถุดิบสดใหม่ ทำวันต่อวัน ถ้าพูดตามตรงหน้าตาก็ปกติทั่วไปทำให้มาประทับใจ สะอาด แต่เราจะเน้นรสชาติที่อร่อย เข้มข้นและถูกปาก”

นางจิตติ (นามสมมติ) 10 สิงหาคม 2566

ร้านศรีโพธิ์ทอง เป็นร้านของฝากที่มีความโดดเด่นเพราะสินค้า วัตถุดิบมีคุณภาพ มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เอง จึงมีความน่าเชื่อถือ สินค้าที่ขึ้นชื่อ คือ ปลาอินทรีเค็ม โดยเนื้อปลาจากทางร้านเป็นเนื้อสีชมพูอ่อน เนื้อปลาร่วนซุย บ่งบอกถึงความสดใหม่ มีการนำมาตัดเป็นชิ้นใส่ขวดและแช่น้ำมันพืชหรือแพ็คเกจสุญญากาศ ยังมีการนำมาทอดขายพร้อมกับใช้วัตถุดิบในการปรุงรสโดยทางร้านจะทำวันต่อวัน ทำให้ลูกค้าสามารถทานได้ง่ายขึ้นและยังมีสินค้าที่แปรรูป คือ ปลาอินทรีเค็มทรงเครื่องที่มีแพ็คเกจเป็นซอง นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์อื่น ๆ อีกเช่น หมักกะตอยทอดกรอบ หมักกะตอยทรงเครื่อง โดยภาพรวมรสชาติสินค้าของทางร้านมีความกลมกล่อม และส่วนสำคัญ คือ ร้านศรีโพธิ์ทองได้มีการรับรองมาตรฐานจากกรมประมง ในส่วนของภาชนะบรรจุภัณฑ์ก็มีความทันสมัยสวยงาม สะอาด สามารถดูความโดดเด่นของสินค้าได้เป็นอย่างดีและง่ายต่อการรับประทาน ดังคำสัมภาษณ์

“ร้านเราจับเองแปรรูปเอง เพราะมีเรือจับปลา พัฒนา มาเรื่อย ๆ เราก็ได้นำปลาเค็มที่เราจับมาแปรรูป นี้อาจจะเป็นจุดที่ทำให้เรามีความสนใจ...กรมประมงได้เอาสินค้าของทางร้านไปตรวจ วิเคราะห์หามาตรฐานเพื่อจะรับรองว่าอาหารของทางร้านมีมาตรฐานโดยมีการออกใบรับรองมาให้”

นายชาญชัย (นามสมมติ) 18 สิงหาคม 2566

1.2 ความสะดวกในการเข้าถึงร้านอาหาร

1.2.1 ช่องทางการขาย

ย่านเมืองเก่าสงขลา มีช่องทางการขาย คือ ออฟไลน์ และขายออนไลน์ มีการค้าขายหน้าร้านเป็นหลัก โดยทางร้านอาหารก็มีการเปิดขายอาหารในแอปพลิเคชันและช่องทางการขายออนไลน์ เช่น Grab, Lazada หรือ Shopee เพื่อความสะดวกสบายในการเข้าถึงร้านอาหารมากขึ้น ช่วยประหยัดเวลาในการหาสถานที่จอดรถ ร้านอาหารส่วนใหญ่จึงยังคงค้าขายแบบหน้าร้านควบคู่ไปกับการขายออนไลน์ เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยวตามความสะดวกของตนเอง ดังคำสัมภาษณ์

“สินค้าทางร้านจะอยู่ในช่องทางออนไลน์ คือ Shopee, Lazada ทางร้านไม่ได้เน้นนักท่องเที่ยว แต่เน้นขายให้กับคนทั่วประเทศได้ทาน โดยนักท่องเที่ยวมีแวะเข้ามาส่วนหนึ่ง ชาวต่างชาติเยอะพอสมควรในตอนนี้”

นายชาญชัย (นามสมมติ) 18 สิงหาคม 2566

1.2.2 การประชาสัมพันธ์

การประชาสัมพันธ์เป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยว ยุคปัจจุบันเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาท และมีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์จึงเป็นที่นิยมเพราะมีการเข้าถึงได้อย่างง่ายดายและรวดเร็ว อาทิ Facebook, Page, Instagram, TikTok ทั้งนี้รวมถึงการประชาสัมพันธ์แบบปากต่อปากจากลูกค้าที่ได้มาลิ้มลองรสชาติแล้วเกิดความประทับใจ จึงได้ไปบอกต่อกับผู้อื่น และรวมถึงหน่วยงานทางภาครัฐที่มีส่วนในการช่วยประชาสัมพันธ์โดยการจัดโครงการต่าง ๆ ทำให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในย่านเมืองเก่าสงขลาเพิ่มมากขึ้น ดังคำสัมภาษณ์

“ในปัจจุบันเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทมากขึ้น มีความเจริญมากขึ้น ลูกค้าก็จะมาจากตาม YouTube สื่อโซเชียลต่าง ๆ ที่ร้านมีลูกค้าเยอะขึ้น เราก็เปลี่ยนเวลามาขายช่วง 9 โมง ก็ขายมาเรื่อย ๆ”

นางจิตติ (นามสมมติ) 10 สิงหาคม 2566

1.2.3 ที่จอดรถ

ที่จอดรถเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นในย่านเมืองเก่าสงขลา ที่ส่งผลกระทบต่อนักท่องเที่ยว หรือลูกค้าที่ต้องการมาทาน

อาหาร เนื่องด้วยเป็นถนนสายเล็ก ๆ จึงทำให้เกิดความคับแคบและ ประกอบกับยานพาหนะของผู้คนที่อาศัย อยู่ในย่านเมืองเก่า สงขลาจอดเรียงรายตลอดทั้งสายถนน ถึงแม้จะมีการกำหนดการ จอดรถตามกฎหมายจราจร และมีการแก้ปัญหาของทางภาครัฐโดยการ สร้างลาน จอดรถเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว แต่อาจจะมียะเยทางไกลกับตัวร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว ทำให้นักท่องเที่ยว ไม่สะดวกในการเดินระยะไกล ดังนั้น ที่จอดรถก็ยังเป็นปัญหา ที่เกิดขึ้นต่อเนื่องในย่านเมืองเก่าสงขลา ดังคำสัมภาษณ์

“มีปัญหาที่ถนนเพราะว่าไม่มีที่จอดรถมันเป็นวันคู่วันคี่นะคะ ซึ่งมันไม่สมควรที่จะเกิดขึ้นกับถนนเส้นนี้เพราะรถมันเดินเส้นทางเดียว...คือ ต้องมาลุ้นกันว่าจะมีที่จอดใหม่... ปัญหาของถนนนี้ คือ ปัญหาที่จอดรถ”

นางสาวพิมพ์ชนา (นามสมมติ) 10 สิงหาคม 2566

1.3 ความประทับใจในบรรยากาศย่านเมืองเก่าสงขลา

ร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลาจะอยู่ในตัวอาคารที่เก่าแก่และยังมีร้านอาหารที่มาเปิดใหม่ก็ยังคงมีการตกแต่งให้เข้ากับบรรยากาศของย่านเมืองเก่าสงขลา สภาพภูมิทัศน์โดยรวมจึงมีความสอดคล้องกับความต้องการสื่อถึงความเก่าแก่ที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่และสัมผัสกลิ่นอายของประวัติศาสตร์ทั้งร้านอาหาร สถานที่ท่องเที่ยวเพื่อสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว ตัวอย่างจากการลงพื้นที่เก็บข้อมูล อาทิ ร้านเจนิ ข้าวต้มปลา เป็นต้น ภายในร้านยังคงความเป็นเอกลักษณ์ดั้งเดิมในสมัยก่อน เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศย่านเมืองเก่าและเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับบรรยากาศเก่าแก่ ทางร้านมีการปรับปรุงให้ร้านทั้งสองฝั่งทะเลลูกัน เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงของนักท่องเที่ยวที่ต้องการมารับประทานอาหารทำให้บรรยากาศภายในร้านโปร่งและลมสามารถพัดผ่านเข้ามาภายในร้านมากขึ้น ส่วนชั้นบนสามารถเดินขึ้นบันไดเพื่อนั่งชมวิวของย่านเมืองเก่าสงขลาได้ บริเวณรอบ ๆ ร้านอาหาร สะอาดเป็นส่วนที่ชวนนักท่องเที่ยวให้เข้ามาลิ้มลองรสชาติอาหารมากขึ้น ดังคำสัมภาษณ์

“ในส่วนสาขาที่สองเนี่ยเมื่อก่อนร้านไม่ได้ทะเลลูกันก็ทำร้านให้มันทะเลลูกัน ก็ริโนเวทให้มันทะเลลูกันชั้นบนก็มีที่นั่งด้วยเหมือนกัน เมื่อก่อนก็เป็นไม้ก็ริโนเวท ให้ดูโปร่งขึ้นโล่งขึ้นแต่พื้นยังเหมือนเดิม ให้นั่งสบายขึ้น”

นางสาวพรทิพย์ (นามสมมติ) 10 สิงหาคม 2566

ร้านก๋วยเตี๋ยวในรู ร้านเล็ก ๆ ในตรอกบนถนนนางงาม อยู่ใกล้กับศาลเจ้าพ่อหลักเมือง บรรยากาศภายในร้านยังคงความดั้งเดิมของตัวอาคารโบราณไว้ มีรูปแบบการตกแต่งภายในร้านสไตล์วินเทจย้อนยุค ฝานั่งที่ก่อด้วยอิฐและสังกะสีเก่า ๆ รวมไปถึงการตกแต่งร้านด้วยของใช้ในสมัยก่อน เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศย่านเมืองเก่า ดังคำสัมภาษณ์

“เราคิดว่าจะทำยังไงให้มันเข้ากับบรรยากาศในเมืองของย่านเมืองเก่าที่นี่ ก็สอบถามคนแถวนี้ว่าความเป็นมาของถนนเส้นนี้เป็นอะไรยังไง ก็ได้รู้ว่าเมื่อก่อนเป็นโรงหนัง เราเลยมีโปรเตอร์ตกแต่งร้านเป็นสไตล์ยุค 90 แบบสมัยก่อนให้เข้ากับย่านเมืองเก่า”

นางสาวพิมพ์ชนา (นามสมมติ) 10 สิงหาคม 2566

1.4 การบริการอาหารของพนักงาน

การบริการเป็นคุณลักษณะสำคัญอีกส่วนหนึ่งในการท่องเที่ยวเชิงอาหารเนื่องจากการเปิดร้านค้า ร้านอาหารผู้ประกอบการและพนักงานจำเป็นต้องมีคุณสมบัติในการบริการเพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ จากการลงพื้นที่ร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลาที่มีการบริการไปในทิศทางที่ดีเจ้าของร้านและพนักงานมีความใส่ใจรายละเอียดลูกค้า เช่น การสื่อสารต่างภาษา การพูดจาไพเราะ มีการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวที่ต้องการเยี่ยมชมในย่านเมืองเก่าสงขลา บางร้านยังมีปัญหาในเรื่องการบริการ เนื่องจากมีลูกค้าเข้ามาบริโภคเป็นจำนวนมาก จึงส่งผลให้เกิดการบริการที่ไม่ทั่วถึง แต่ทั้งนี้ส่วนใหญ่เห็นว่า ร้านอาหาร ร้านของฝากย่านเมืองเก่าสงขลาเป็นที่เข้าใจ ชื่นชอบและพึงพอใจของลูกค้าและนักท่องเที่ยว ดังคำสัมภาษณ์

“การบริการที่ร้านคิดว่ายังไม่ดี และไม่ทั่วถึงเท่าที่ควร เพราะด้วยความที่คนมาเยอะมาก ทำให้การบริการลูกค้าอาจจะไม่ทั่วถึงบ้าง ถ้าเจ้าของร้านว่าก็จะบริการลูกค้าด้วยตนเองแต่ยังอยู่ในระดับที่รับได้”

นางจิตติ (นามสมมติ) 10 สิงหาคม 2566

2. ผลการศึกษาการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา จังหวัดสงขลา

2.1 การพัฒนาโดยผู้ประกอบการร้านอาหาร

การพัฒนาโดยผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งการปรับปรุงและพัฒนาพื้นที่ร้านอาหารส่วนใหญ่ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะปรับปรุงพื้นที่ของตนเองเป็นหลัก โดยในภายหลังย่านเมืองเก่าสงขลาให้นักท่องเที่ยวหลงไหลเข้ามาท่องเที่ยวเป็นจำนวนมากทำให้ผู้ประกอบการหลาย ๆ ร้านตระหนักถึงการพัฒนาร้านอาหารของตนเอง ทั้งเรื่องรสชาติอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ อีกทั้งภายในร้านมีการปรับเปลี่ยนหรือต่อเติมธุรกิจร้านให้มีความดูดี ทันสมัยมากขึ้น ด้วยความเก่าแก่และดั้งเดิมของตัวอาคารบ้านเรือนจึงต้องมีการซ่อมแซมตามกาลเวลาอยู่เสมอ แต่การพัฒนาปรับปรุงร้านทั้งหมดยังคงบริบทความเป็นย่านเมืองเก่าสงขลาไว้ ดังคำสัมภาษณ์

“ทางร้านก็มีปรับปรุงบ้างเนี่ยแต่ก่อนก็มีลือคหน้าลือคเดียว ตอนหลังก็เปิดลือคหลัง ให้ลูกค้าได้มีที่นั่งเพิ่ม...”

เมื่อก่อนเป็นลูกชั้นลูกเล็ก เดี๋ยวนี้เปลี่ยนใหม่เอาแบบเดิมแต่เป็นลูกใหญ่ น้ำจิ้มก็ทำเองทุกวัน แล้วก็มีการรอบท้อโกเพิ่ม เพราะว่าลูกค้าอิสลามเยอะ”

นางสาววินี (นามสมมติ) 10 สิงหาคม 2566

2.2 การพัฒนาโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ย่านเมืองเก่าสงขลาทางหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรไม่แสวงหากำไร มหาวิทยาลัยได้ช่วยพัฒนา ในย่านเมืองเก่าสงขลา มีการพัฒนาในลักษณะโดยภาพรวม จัดทำโครงการหรือกิจกรรมขึ้นเพื่อกระจายรายได้ให้กับประชาชน หรือผู้ประกอบการร้านอาหาร และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีลักษณะที่ดีขึ้น และมหาวิทยาลัยมีการจัดทำวิจัยในเรื่องต่าง ๆ จึงมีการนำข้อมูลทางวิชาการบางส่วนมาช่วยในการพัฒนาย่านเมืองเก่าสงขลา ทั้งนี้ไม่ได้มีการพัฒนาเพียงร้านใดร้านหนึ่ง เว้นแต่ต้องการพัฒนาในสถานที่ที่เป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม ดังคำสัมภาษณ์

“...ถ้าเรามีการจัดการโดยชุมชนมีการจัดแพ็คเกจนักท่องเที่ยวได้สิทธิพิเศษ เชื้อได้เลยว่าอีกปีสองปีย่านเมืองเก่าก็จะเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ นักท่องเที่ยวจะมากขึ้นร้านค้าร้านอาหารก็จะได้มีลูกค้าเพิ่มขึ้น...”

นายวรกันต์ (นามสมมติ) 17 สิงหาคม 2566

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาพบว่า คุณลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา มี 4 ประเด็น ดังนี้

1. ความน่าดึงดูดใจของร้านอาหาร พบว่า ร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลาสร้างความดึงดูดใจของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าผ่านรสชาติ กรรมวิธี หน้าที่า ภาพลักษณ์และภาพขณะบรรยากาศที่มีความสดใหม่ สะอาด ได้รับการรับรองมาตรฐาน หน้าที่า ดูน่ารับประทาน และภาพขณะที่สวยงามโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์จึงสามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับ Rocharungsat (2013 cited from Hall, & Mitchell, n.d.) ได้กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจ เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ของอาหาร และกระบวนการผลิตอาหาร ที่เป็นส่วนสำคัญในการทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นที่นิยมและได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวที่ยากมาสัมผัสกับเอกลักษณ์อาหารของพื้นที่แหล่งที่ย่านนั้น ๆ ซึ่งย่านเมืองเก่าสงขลาเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สามารถนำเอกลักษณ์อาหารมาเป็นส่วนช่วยในการดึงดูดใจนักท่องเที่ยวได้

2. ความสะดวกในการเข้าถึงร้านอาหาร พบว่า ร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลา มีช่องทางการขายที่เป็นทางเลือกเพื่อเพิ่มความสะดวกให้ลูกค้าและนักท่องเที่ยวทั้งรูปแบบออนไลน์

และออนไลน์ มีการประชาสัมพันธ์จากทางร้านเองไม่ว่าจะเป็น Facebook, Page, Instagram เป็นต้น และยังได้รับการประชาสัมพันธ์จากลูกค้าแบบปากต่อปากที่ลูกค้าและนักท่องเที่ยวนำไปบอกต่อกันเพื่อให้ลูกค้าและนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจได้เข้ามาลิ้มลอง การเข้ามาประชาสัมพันธ์ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องผ่านการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงที่จอดรถในย่านเมืองเก่าสงขลา ยังถือเป็นปัญหาที่เกิดขึ้น เพราะถนนคับแคบ และการจอดรถเรียงรายตลอดทั้งสายทำให้เกิดการสัญจรที่ลำบาก ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ Puntien, Chantachon, & Koseyayothin (2018) ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย: แนวทางการพัฒนาและแก้ไขปัญหาการจัดการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลางโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พบว่า การจัดการการท่องเที่ยวท้องถิ่นต่าง ๆ ควรมีการพัฒนาด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารของฝากให้มีความทันสมัย ด้านการตลาด ควรให้การอบรมการประชาสัมพันธ์และการทำการตลาดแก่ชุมชน อีกทั้งการบริการในแหล่งท่องเที่ยวควรมีการปรับปรุงด้านความสะดวกของห้องน้ำ และสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานต่าง ๆ เช่น การคมนาคมขนส่ง ที่จอดรถ เพื่อสร้างความสะดวกและมีความปลอดภัยให้นักท่องเที่ยวที่ต้องการมาท่องเที่ยวได้มากขึ้น ซึ่งย่านเมืองเก่าสงขลา มีทั้งรูปแบบการขายทั้งออนไลน์ และออฟไลน์ ทางร้านมีการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมด้านการตลาดเพื่อทำให้เป็นที่รู้จักและเพิ่มความสะดวกในการเข้าถึงมากขึ้น

3. ความประทับใจ บรรยากาศร้านอาหารย่านเมืองเก่าสงขลา มีภาพลักษณ์ที่ตกแต่งทั้งภายนอกและภายในร้านอาหารให้เข้ากับบริบทความเป็นย่านเมืองเก่า และมีการปรับปรุงพื้นที่ร้านในการรองรับนักท่องเที่ยวเพื่อช่วยสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวได้เห็นถึงความเก่าแก่ที่ได้อนุรักษ์มาจนถึงปัจจุบันและต้องการเข้ามาลิ้มลองอาหารที่โดดเด่นเป็นการสร้างประสบการณ์และความประทับใจที่ดีแก่นักท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ Sangpiroon et al., (2021) ศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับภูมิทัศน์วัฒนธรรมในแหล่งท่องเที่ยววังหลัง กรุงเทพมหานคร พบว่า การปรับภูมิทัศน์ของแหล่งท่องเที่ยวย่านตลาดวังหลังให้เป็นระเบียบ เพื่อความสะดวก สะอาด และปลอดภัยควรมีการจัดระเบียบร้านค้าภายในตลาดวังหลัง เพื่อเพิ่มความสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าและบริการ ซึ่งจากผลการศึกษาในประเด็นความประทับใจเห็นได้ว่า ทางร้านค้าร้านอาหารให้ความสำคัญกับการสร้างความประทับใจให้นักท่องเที่ยวโดยผ่านบรรยากาศของร้านที่สะอาดสบาย มีพื้นที่เพียงพอในการรองรับนักท่องเที่ยว

อีกทั้งยังสื่อถึงการเป็นย่านเมืองเก่า และการอนุรักษ์ความเก่าแก่ในพื้นที่

4. การบริการอาหารของพนักงาน ร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลาให้ความสำคัญกับการบริการลูกค้าเพราะถือว่าเป็นอีกส่วนสำคัญในการเข้ามาท่องเที่ยวหรือเข้ามาใช้บริการผู้ประกอบการและพนักงานจึงมีความใส่ใจการให้บริการ มีการสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพของอาหารและผลิตภัณฑ์ต่อลูกค้า หรือด้วยในบางร้านอาจจะมีการบริการไม่ทั่วถึง เนื่องด้วยปริมาณจำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการมากแต่ในภาพรวมเป็นที่เข้าใจและพึงพอใจต่อการบริการของร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลา ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ Sangayotin, Supachariyawat, & Chimpalee (2017) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมคุณภาพการให้บริการของธุรกิจท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี สำหรับธุรกิจที่พักและธุรกิจร้านอาหาร พบว่า แนวทางการส่งเสริมคุณภาพการให้บริการตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ได้แก่ เน้นการบริการที่สะอาดปลอดภัย การให้บริการจะต้องมีความเป็นมาตรฐาน ด้านการตอบสนองต่อลูกค้า ผู้ประกอบการจะต้องมีความพร้อมและเต็มใจที่จะให้บริการที่รวดเร็ว การให้ความเชื่อมั่นต่อลูกค้า โดยจะต้องมีความรู้และทักษะในการให้บริการที่สุภาพ และมีการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งร้านอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลาให้บริการเป็นไปในทิศทางที่ดีเพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ

ผลการศึกษาการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา จังหวัดสงขลา มีดังนี้

1. การพัฒนาโดยผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านค้าร้านอาหารส่วนใหญ่ในย่านเมืองเก่าสงขลาผู้ประกอบการจะตระหนักถึงการพัฒนาของตนเอง ไม่ว่าจะเป็นการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาด ปรับเปลี่ยนรสชาติอาหารเพื่อให้อร่อยถูกใจนักท่องเที่ยว การเลือกใช้ภาชนะที่ใส่อาหารและภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ มีการวางแผนเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบให้เกิดประโยชน์มากที่สุด อีกทั้ง การพัฒนาการเปิดบริษัทจัดส่งสินค้าเองเพื่อลดต้นทุนและเกิดความรวดเร็ว รวมถึงปรับปรุงพื้นที่ในร้านค้าร้านอาหารให้เข้ากับบริบทของย่านเมืองเก่าสงขลาเพื่อให้เห็นถึงความเก่าแก่และโบราณด้วย

2. การพัฒนาโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีการทำวิจัยจึงมีการนำข้อมูลทางวิชาการบางส่วนมาช่วยในการพัฒนา และมีแนวทางในการพัฒนา คือ จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจการท่องเที่ยว โดยชุมชน อันเป็นแนวทางสนับสนุนช่วยร้านค้าร้านอาหารเล็ก ๆ ให้มีรายได้ ทั้งนี้มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามาชมบรรยากาศและได้

เข้าไปบริโภคร้านค้าร้านอาหารช่วยในการกระตุ้นเศรษฐกิจในพื้นที่ รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะมีการพัฒนาโดยภาพรวมไม่เน้นไปร้านใดร้านหนึ่งเพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ทุกฝ่าย

โดยสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ Wongsard, & Sungrugsa (2023) ศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานทุนทางวัฒนธรรมจังหวัดระยอง เยาวราชพบว่า แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานทุนทางวัฒนธรรมมีความสอดคล้องกับย่านเมืองเก่าสงขลา โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน พื้นที่ควรมีการส่งเสริมกิจกรรม เส้นทาง รวมถึงเป็นสื่อกลางในการจัดกิจกรรมและประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักทั้งในแง่ของอาหารเชิงวัฒนธรรม วิถีชีวิตให้มีความน่าสนใจของความเป็นคนไทยเชื้อสายจีนเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น โดยในย่านเมืองเก่าสงขลาที่มีการพัฒนาโดยผู้ประกอบการร้านอาหารที่เน้นพัฒนาในร้านอาหารของตนเอง และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ย่านเมืองเก่ามีการพัฒนาไปในทิศทางที่ดีทั้งด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจ ส่วนสำคัญด้านการท่องเที่ยวที่ตอบโจทย์การท่องเที่ยวเชิงอาหารและการท่องเที่ยวในรูปแบบอื่น ๆ

สรุป

การท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลา มีคุณลักษณะสำคัญอยู่ 4 ประการที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ การสร้างความน่าดึงดูดใจ ย่านเมืองเก่าสงขลาจะสร้างความดึงดูดใจด้วยเอกลักษณ์อันโดดเด่น อาทิ เอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหาร หน้าตาอาหาร ความสะอาด ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น ในส่วนของความสะดวกในการเข้าถึง ร้านอาหารส่วนใหญ่มีช่องทางการขายทั้งรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ มีการเผยแพร่ข่าวสารการประชาสัมพันธ์ โดยผ่านสื่อออนไลน์ ยังมีการปรับปรุงด้านการบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานต่าง ๆ มีการสร้างความประทับใจโดยเน้นภาพลักษณ์ และบรรยากาศภายในร้านอาหารให้เข้ากับความเป็นย่านเมืองเก่า อีกทั้ง ยังมีการปรับปรุงพื้นที่ร้านให้ดีขึ้น เพื่อช่วยสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ดีให้นักท่องเที่ยวกลับมาท่องเที่ยวซ้ำ อีกทั้ง การบริการส่วนใหญ่ร้านอาหารจะให้ความสำคัญกับการบริการนักท่องเที่ยว มีการใส่ใจในการบริการเพื่อสร้างมาตรฐานการบริการที่ดีให้แก่ธุรกิจ รวมถึงการสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพของอาหารและผลิตภัณฑ์ต่อลูกค้าด้วย

ทั้งนี้การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลาในอนาคต จะเป็นการพัฒนาโดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่ ที่ตระหนักถึงการพัฒนาพื้นที่ของตนเองเป็นหลักทั้งเรื่อง

รสชาติอาหาร คุณภาพวัตถุดิบ ความสะอาด ภาพยนตร์บรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์ การบริการ หรือการพัฒนาพื้นที่โดยรอบให้เหมาะสมกับบริบทของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในส่วนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน นำข้อมูลทางวิชาการบางส่วนเข้ามาเป็นบทบาทช่วยเหลือในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ยังมีหน่วยงานเสนอให้มีการจัดตั้งวิสาหกิจการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อช่วยสร้างรายได้เพิ่มมากขึ้นให้แก่ร้านอาหารขนาดเล็ก อีกทั้ง ควรมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงเป็นสื่อกลางในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวให้เป็นที่รู้จัก

ข้อเสนอแนะ

ควรศึกษาข้อมูลคุณลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหารของย่านเมืองเก่าสงขลาในประเด็นอื่น ๆ เพิ่มเติม เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการหาแนวทางการส่งเสริมและการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารย่านเมืองเก่าสงขลาให้มีบทบาทในพื้นที่มากขึ้น

ข้อเสนอแนะสำหรับวิจัยครั้งต่อไป

ควรหาแนวทางการเสนอนโยบายให้ภาครัฐ หรือภาคเอกชน ส่งเสริมการท่องเที่ยวของย่านเมืองเก่าสงขลาเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ท่องเที่ยวอย่างเข้าใจบริบทของพื้นที่ และให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารย่านเมืองเก่าสงขลาเป็นไปได้อย่างยั่งยืน

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัย เรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษา: ย่านเมืองเก่าสงขลา ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา โดยมีรองศาสตราจารย์เอมอร เจริญมาศ ที่ให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ และได้รับความเมตตากรุณาให้สัมภาษณ์ข้อมูลที่เป็นประโยชน์จากประธานกรรมการชุมชนเจ้าหน้าที่ภาคีคนรักเมืองสงขลา นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารและนักท่องเที่ยวชาวไทย รวมถึงหลักสูตรชุมชนศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ ส่งเสริมและสนับสนุนให้งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

Reference

Amazing THAILAND. Songkhla Old Town. (n.d.). Retrieved February 17, 2024, from <https://thai.tourismthailand.org/Attraction/songkhla>. [in Thai]

- Chumnanchar, B. (2018). Gastronomy tourism: Thailand's Competitiveness. *APHEIT Journal*, 24(1), 103-116. [in Thai]
- Janjaroen, R., Promwong, S., & Sunthon, S. (2023). *Gastronomy Tourism Case Study: Songkhla Old Town, Bo Yang Subdistrict, Mueang Songkhla District, Songkhla Province* (Bachelor's Degree Project), Prince of Songkla University] [in Thai]
- Knowledge Center. (2018). Retrieved February 17, 2024, from https://old.sme.go.th/upload/mod_download/download-20181005062535.pdf. [In Thai]
- Puntien, S., Chantachon, S., & Koseyayothin, M. (2018). Thai culinary tourism: an approach to the development and troubleshooting for tourism management in watershed Provinces of Thailand central region based on creative economy. *Princess of Naradhiwas University Journal of Humanities and Social Sciences*, 5(2), 184-195. [in Thai]
- Public Relations Department Songkhla. (2020). *Shops and Restaurants in Songkhla Old Town*. Retrieved September 9, 2023, from <https://shorturl.asia/qFKtm>. [in Thai]
- Paiduykan. (2019). *Songkhla Old Town*. Retrieved September 9, 2023, from <https://shorturl.asia/eAijF>. [in Thai]
- Rambhai Barni Rajabhat University. (2016). *Development*. Retrieved September 20, 2023, from <https://shorturl.asia/NkcFP>. [in Thai]
- Rocharungsat, P. (2013). Importance and communicative learning activities through food tourism for international women market tourists of Thailand. *Journal of Thai Hospitality and Tourism*, 8(1), 61-72. [in Thai]
- Sangpiroon, Th., Rattanaprasit, J., Sri-in, D., Rodma, S., Puangthongtab, S., Kwangkeaw, N., Kamnet, Ch., & Timkub, S. (2021). The feasibility study of cultural landscape adjustment of Wang Lang tourist attraction, Bangkok. *Journal of Sustainable Tourism Development*, 3(1), 38-53. [in Thai]

- Sangayotin, T., Supachariyawat, A., & Chimpalee, T. (2017). Guidelines for enhancing service quality of tourism business in Chanthaburi for accommodation and restaurant. *Rajabhat Rambhai Barni Research Journal*, 13(3), 140-154. [in Thai]
- Subsomboon, Y., & Pattharapinyophong, W. (2021). Guidelines for the promotion of creative gastronomy tourism: a case study of Lao Vien ethnic group in Muang Ngam Sub-district, Sao Hai District, Saraburi Province. *Liberal Arts Review*, 16(2), 126. [in Thai]
- Suanpleang, P. (2016). Gastronomy tourism. *Tourism Economic Review*, 4, 38-45. [in Thai]
- Wongsa-ard, N., & Sungrugsa, N. (2023). Guidelines for the development of gastronomy tourism based on Chinese cultural capital of the area of Charoen Chai Alley, Yaowarat. *Journal of Sustainable Tourism Development*, 5(1), 55-70. [in Thai]