วิถีชีวิตไทยจากขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ

Thai Way of Life Reflected Through the Cooling Dessert “Som Chun” for Chinese Learners of Thai as a Foreign Language

ฉิง หลี่ (Qing Li)
นิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย
วิชาเอกภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
Master’s Degree Student in the Master of Arts Program in Thai Language
Major in Thai as a Foreign Language Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University
นิธิอร พรอำไพสกุล (Nition Pornumpaisakul)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะมนุษยศาสตร์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
Asst. Prof. Dr., Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University
สุภัค มหาวรากร (Supak Mahavarakorn)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะมนุษยศาสตร์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
Asst. Prof. Dr., Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University
E-mail: qing.li@g.swu.ac.th
Received: February 20, 2026, Revised: April 24, 2026, Accepted: June 10, 2026

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์วิถีชีวิตไทยจากขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” ซึ่งเป็นขนมหวานที่มีผลไม้ไทยเป็นส่วนประกอบหลัก ในฐานะเป็นสื่อสำคัญในการเรียนรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศสำหรับผู้เรียนชาวจีน โดยใช้วิธีดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผ่านการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากหนังสือที่เกี่ยวข้อง เอกสารต่าง ๆ (Content Analysis) และการลงภาคสนามเพื่อเก็บข้อมูล ผลการศึกษาพบว่า ส้มฉุนเป็นขนมหวานคลายร้อนที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตไทย 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านรูปแบบการบริโภคอาหารคลายร้อน คนไทยนิยมรับประทานผลไม้กับน้ำเชื่อม และเติมน้ำแข็ง 2) ด้านภูมิปัญญาของคนไทยในการใช้วัตถุดิบและการปรุงส้มฉุน 3) ด้านความสัมพันธ์ระหว่างคนไทยกับธรรมชาติผ่านการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล 4) ด้านวิธีสร้างสรรค์ขนมหวานคลายร้อน เช่น ส้มฉุนกรานิต้า ประยุกต์เทคนิคแบบตะวันตกเพื่อดึงดูดคนรุ่นใหม่ แต่ยังคงรักษารสชาติและเอกลักษณ์ไทยไว้ได้อย่างกลมกลืน ซึ่งสะท้อนกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ส้มฉุนไม่ได้เป็นเพียงอาหาร แต่เป็นระบบสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนวิถีชีวิตไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น และค่านิยมของสังคม ทั้งยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ เพื่อส่งเสริมความเข้าใจเชิงวัฒนธรรมของผู้เรียนชาวจีน

คำสำคัญ: วิถีชีวิตไทย ขนมหวานคลายร้อน ส้มฉุน ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ

Abstract

This research article aims to analyze Thai ways of life as reflected in the refreshing Thai dessert “Som Chun,” a traditional chilled dessert in which Thai seasonal fruits serve as the main ingredients. It also examines Som Chun's role as an important cultural medium for learning Thai as a foreign

language among Chinese learners. The study employs qualitative research methods, including the analysis of relevant books and documents (content analysis), as well as field data collection. The findings reveal that Som Chun reflects four key aspects of the Thai way of life: (1) patterns of consuming cooling foods, in which Thai people commonly consume fruits with syrup and ice; (2) Thai culinary wisdom in the selection of ingredients and preparation methods; (3) the relationship between humans and nature through the use of seasonal ingredients; and (4) creative approaches to dessert innovation, such as Som Chun Granita, which adapts Western techniques to appeal to younger generations while maintaining its traditional Thai flavors and identity. This reflects the process of culinary cultural hybridity. Overall, Som Chun is not merely a food item but a cultural symbolic system that reflects the Thai way of life, local wisdom, and social values. It can also be effectively applied as a pedagogical resource in teaching Thai as a foreign language, contributing to the development of Chinese learners' intercultural understanding.

Keywords: Thai Way of Life, Cooling Desserts, Som Chun, Thai as a Foreign Language

บทนำ

ประเทศไทยตั้งอยู่ในเขตร้อนทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของทวีปเอเชีย ใกล้เส้นศูนย์สูตร ได้รับแสงแดดตลอดทั้งปี ส่งผลให้ภูมิอากาศของประเทศไทยมีลักษณะเป็นแบบร้อนชื้น โดยมีอุณหภูมิสูงเกือบตลอดปี (สุภาพ บุญไชย, 2549) ลักษณะทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวมีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตของคนไทย โดยเฉพาะในฤดูร้อน ซึ่งสภาพอากาศที่มีอุณหภูมิสูงส่งผลโดยตรงต่อการดำเนินชีวิตประจำวัน และนำไปสู่แนวคิดเกี่ยวกับการคลายความร้อน

หนึ่งในวิธีการคลายร้อนของคนไทยที่ชาวจีนอาจไม่คุ้นเคย แต่เป็นสิ่งที่พบได้ทั่วไปในชีวิตประจำวัน คือการบริโภค “น้ำแข็ง” แม้ว่าน้ำแข็งจะเป็นสิ่งที่ดูเรียบง่ายและเป็นพื้นฐาน แต่กลับมีบทบาทสำคัญในการสร้างความสดชื่นและความเย็นให้แก่ชีวิตประจำวัน น้ำแข็งยังถูกนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในเครื่องดื่มและของหวานหลากหลายชนิด ความนิยมในการใช้น้ำแข็งสามารถพบได้ตลอดทั้งปี ไม่ว่าจะเป็นฤดูร้อน ฤดูฝน หรือฤดูหนาว ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่าชีวิตประจำวันของคนไทย “ขาดน้ำแข็งไม่ได้” ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงบทบาทของน้ำแข็งในฐานะส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตไทย

เสฐียรโกเศศ (2513, น. 381) กล่าวถึงพัฒนาการของน้ำแข็งในสยามว่า น้ำแข็งเริ่มเข้ามาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยนำเข้าจากต่างประเทศ ทำให้มีราคาสูงและถูกจำกัดการใช้งานเฉพาะในราชสำนัก จากข้อมูลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าน้ำแข็งในระยะแรกมีสถานะทางสังคมที่สูงและยังไม่เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตคนทั่วไป อย่างไรก็ตาม ในระยะต่อมา การใช้น้ำแข็งได้เข้ามามีบทบาทในการสร้างความเย็นและความสดชื่นในชีวิตประจำวันมากขึ้น แทนที่วิธีดั้งเดิม เช่น การใช้น้ำในโอ่งดินหรือการทำให้น้ำเย็นด้วยเกลือและดินประสิว ซึ่งสะท้อนการเปลี่ยนแปลงจากภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมไปสู่การรับเอาเทคโนโลยีจากภายนอก และนำไปสู่การที่น้ำแข็งกลายเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมการบริโภคและการคลายร้อนของคนไทยในปัจจุบัน

การบริโภคน้ำแข็งยังสะท้อนให้เห็นความแตกต่างทางวัฒนธรรมระหว่างประเทศไทยและประเทศจีนอย่างชัดเจน ทั้งนี้ ชาวจีนจำนวนมากมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับการบริโภคเครื่องดื่มที่มีอุณหภูมิอุ่นหรืออุณหภูมิห้อง ซึ่งสัมพันธ์กับความเชื่อด้านสมดุลของธาตุและหลักสุขภาพตามแพทย์แผนจีน (魏倩, 2560) ประกอบกับลักษณะภูมิอากาศของประเทศจีนที่มีฤดูหนาวยาวนาน จึงส่งผลต่อรูปแบบการบริโภคที่แตกต่างจากประเทศไทย โดยในบางกรณีผู้บริโภคอาจลดการใช้น้ำแข็งในเครื่องดื่ม ในทางกลับกัน ประเทศไทยซึ่งมีภูมิอากาศร้อนชื้นตลอดปี ทำให้น้ำแข็งถูกใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญในอาหารและเครื่องดื่มอย่างแพร่หลาย ความแตกต่างดังกล่าวอาจนำไปสู่ประสบการณ์

การปรับตัวทางวัฒนธรรมของผู้เรียนชาวจีนที่เดินทางมายังประเทศไทย ซึ่งต้องเรียนรู้และทำความเข้าใจรูปแบบการบริโภคที่แตกต่างไปจากบริบทเดิมของตนเอง

น้ำแข็งนอกจากใช้ในเครื่องดื่ม ยังเป็นส่วนประกอบสำคัญของขนมหวานคลายร้อน ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มขนมหวาน แต่เป็นประเภทที่มีลักษณะเฉพาะตัว เรียกว่าขนมเทศแปลงเป็นไทย ซึ่งมีลักษณะแตกต่างกับขนมหวานดั้งเดิม (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย และธนาคารไทยพาณิชย์. 2542a) ขนมหวานไทยในอดีตหมายถึงอาหารที่ทำจากแป้งหรือข้าว ผสมกับกะทิหรือน้ำตาลเพื่อให้มีรสหวาน อย่างไรก็ตาม ความหมายของ “ขนมหวาน” ได้ขยายขอบเขตออกไปในภายหลัง ไม่ได้จำกัดอยู่เพียงอาหารที่ทำจากแป้งหรือข้าวเท่านั้น แต่รวมถึงของหวานหลากหลายประเภท ทั้งที่รับประทานหลังมื้ออาหารหรือรับประทานเล่น

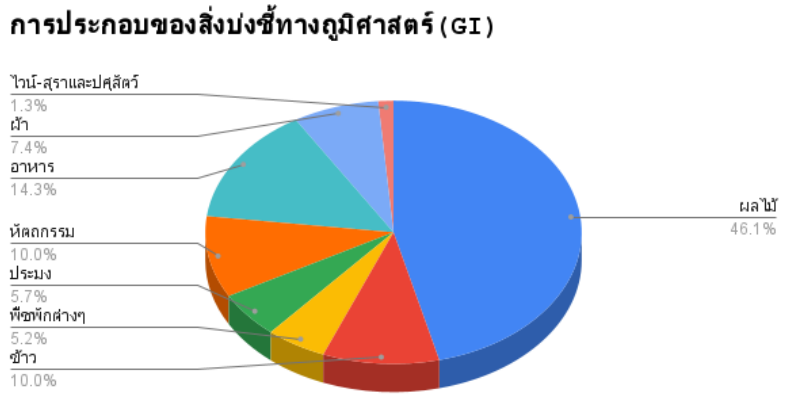
การขยายความหมายดังกล่าวสะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคในสังคมไทย โดยเฉพาะในยุคปัจจุบันที่น้ำแข็งถูกนำมาใช้ร่วมกับของหวานอย่างแพร่หลาย ส่งผลให้เกิดขนมหวานคลายร้อนรูปแบบใหม่ ซึ่งให้ความรู้สึกสดชื่นและช่วยลดความร้อนในร่างกาย อันสะท้อนแนวคิดเกี่ยวกับ “ความเย็น” ในบริบทของการบริโภคอาหารไทยร่วมสมัย

ขนมหวานคลายร้อนที่ได้รับความนิยมทั้งในกลุ่มชาวไทยและชาวต่างชาติส่วนใหญ่เป็นขนมที่ทำจากผลไม้ไทยหลากหลายชนิด การบริโภคขนมหวานประเภทผลไม้ในประเทศไทยมีมาอย่างยาวนาน โดยในอดีตมักเรียกขนมประเภทนี้ว่า ลอยแก้ว เช่น ส้มฉุนลอยแก้ว ตาม*พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน* (2556, น. 1154) อธิบายคำว่า “ลอยแก้ว”ว่า “ของหวานทำด้วยเนื้อผลไม้รสเปรี้ยวลอยในน้ำเชื่อมเจือเกลือเล็กน้อย” ซึ่งส่วนประกอบสำคัญคือ ผลไม้ น้ำเชื่อม และเติมเกลือนิดหน่อยเพื่อปรุงรสชาติ ผลไม้ที่นิยมใช้มีรสอมเปรี้ยวอมหวาน เวลารับประทานขนมหวานลอยแก้ว ยังนิยมรับประทานร่วมกับน้ำแข็ง เพื่อเพิ่มความสดชื่นและสอดคล้องกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารคลายร้อนของสังคมไทย

ส้มฉุนถือเป็นตัวอย่างสำคัญของขนมหวานคลายร้อนที่มีประวัติการบริโภคมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยปรากฏหลักฐานในวรรณคดีไทยเรื่อง *กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ของรัชกาลที่ 2* ซึ่งมีข้อความกล่าวถึงส้มฉุนว่า “ลิ้นจี่มีครุ่นครุ่น เรียกส้มฉุนใช้นามกร หวนถวิลลิ้นลมงอน ชะอ้อนถ้อยร้อยกระบวน” (พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย, 2558) หลักฐานดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าส้มฉุนเป็นขนมหวานในวัฒนธรรมชาววังที่มีลิ้นจี่เป็นวัตถุดิบสำคัญ และได้รับการปรุงแต่งให้เกิดรสชาติหวานอมเปรี้ยว ซึ่งแสดงถึงรสนิยมทางอาหารในราชสำนักไทยที่ให้ความสำคัญกับความประณีตทั้งด้านรสชาติและความสุนทรียะของอาหาร

นอกจากลิ้นจี่แล้ว ส้มฉุนยังสามารถใช้ผลไม้รสเปรี้ยวอมหวานชนิดอื่น ๆ ได้ เช่น มะม่วง เงาะ มะยงชิด ส้ม รวมถึงผลไม้ตามฤดูกาล โดยนำมาแช่ในน้ำเชื่อมที่ลอยดอกมะลิ เพื่อเพิ่มความสดชื่น ปรุงรสด้วยเกลือ และเสริมกลิ่นหอมด้วยผิวส้มซ่า ขิงซอย หอมเจียว และถั่วลิสง ส้มฉุนเป็นขนมหวานที่มีลักษณะให้ความสดชื่นและช่วยคลายความร้อนได้เป็นอย่างดี โดยเมื่อรับประทานร่วมกับน้ำแข็งจะยิ่งเพิ่มประสิทธิภาพในการดับร้อน

นอกจากนี้ ประเทศไทยยังได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางว่าเป็นเมืองผลไม้ เนื่องจากมีภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการปลูกผลไม้หลากหลายชนิด จากสถิติล่าสุดกับ*การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)* ของไทยพบว่า ผลไม้เป็นกลุ่มสินค้าที่ได้รับการขึ้นทะเบียนมากที่สุด (กรมทรัพย์สินทางปัญญา และกระทรวงพาณิชย์, 2568) สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของผลไม้ไทยทั้งในด้านคุณภาพ รสชาติ และความโดดเด่นเฉพาะถิ่น ซึ่งถือเป็นทรัพยากรทางวัฒนธรรมและเศรษฐกิจที่สำคัญ และยังเป็นปัจจัยสนับสนุนให้เกิดการนำผลไม้มาประยุกต์ใช้ในอาหารและขนมหวานไทยอย่างหลากหลาย



ภาพที่ 1 ร้อยละการประกอบของ GI พ.ศ. 2568
(กรมทรัพย์สินทางปัญญา และกระทรวงพาณิชย์, 2568)

วิถีชีวิตของคนไทยจึงมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับสภาพภูมิศาสตร์ของประเทศไทย คนไทยใช้ชีวิตตามสภาพภูมิศาสตร์และธรรมชาติไทย ดังจะเห็นได้ว่า ประเทศไทยมีอากาศร้อน คนไทยจึงต้องหาวิธีคลายร้อน ทำให้น้ำแข็งกลายเป็นส่วนสำคัญในวัฒนธรรมของคนไทย ส่วนลักษณะทางภูมิศาสตร์เหมาะสมกับการปลูกผลไม้ นอกจากจะรับประทานเป็นผลไม้สด ยังสามารถรับประทานด้วยวิธีอื่นอีก เช่น ทำเป็นขนมหวานคลายร้อนต่าง ๆ ถือเป็นการใช้ทรัพยากรได้อย่างเหมาะสม และแสดงความความสัมพันธ์ระหว่างคนไทยกับธรรมชาติด้วย (กรมส่งเสริมวัฒนธรรมและกระทรวงวัฒนธรรม, 2558)

ส้มฉุนไม่เพียงสะท้อนวิถีชีวิตไทยเท่านั้น แต่ยังสะท้อนภูมิปัญญาไทยในหลายมิติ โดยเฉพาะด้านการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ซึ่งเห็นได้จากการนำผลไม้ที่มีอยู่ตามฤดูกาลมาใช้ทั้งในรูปแบบการบริโภคสดและการแปรรูปเป็นขนมหวานคลายร้อน เพื่อช่วยลดการสูญเสียผลผลิตทางการเกษตร

นอกจากนี้ ส้มฉุนยังสะท้อนความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปอาหารและรูปแบบการบริโภคที่หลากหลาย อีกทั้งยังแสดงให้เห็นถึงความพิถีพิถันและความประณีตในวัฒนธรรมอาหารไทย โดยเฉพาะในบริบทของขนมชาววังที่ให้ความสำคัญกับความสวยงามและรายละเอียดในการจัดเตรียมอาหาร

ยิ่งไปกว่านั้น การใช้สมุนไพรและวัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น ขิง ใบเตย และดอกไม้หอม เช่น ดอกมะลิ ยังสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาด้านสุขภาพของคนไทยที่ให้ความสำคัญกับทั้งรสชาติ กลิ่นหอม และคุณค่าทางสุขภาพของอาหารในขนมหวานคลายร้อน

นอกจากการวิเคราะห์ในด้านวิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยแล้ว การศึกษาส้มฉุนยังสามารถเชื่อมโยงไปสู่มิติทางภาษาศาสตร์ วัฒนธรรมไทย และการเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะในบริบทของผู้เรียนชาวจีน

ในด้านภาษาศาสตร์ คำว่า “ส้ม” ที่ปรากฏในชื่อ “ส้มฉุน” ไม่ได้หมายถึงผลไม้ส้ม แต่หมายถึง “รสเปรี้ยว” และคำว่า “ฉุน” หมายความว่า “กลิ่นและรสชาติแรง” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 1166) ประเด็นดังกล่าวสะท้อนให้เห็นลักษณะเฉพาะของภาษาไทยที่คำศัพท์หนึ่งคำสามารถมีความหมายเชิงนัยยะ ซึ่งผู้เรียนชาวต่างชาติอาจตีความตามความหมายตรง และเกิดความเข้าใจคลาดเคลื่อนได้

ในด้านวัฒนธรรม การปรากฏของสำนวน เช่น “กินคาวไม่กินหวาน สันดานไพร่” ยังสะท้อนให้เห็นค่านิยมของสังคมไทยในอดีตที่ให้ความสำคัญกับการบริโภคของหวานหลังมื้ออาหาร ขณะเดียวกัน ของหวานถือเป็นของหายากและมีราคาแพงในสังคมนั้น จึงมักปรากฏในราชสำนักหรือในกลุ่มชนชั้นสูง อันสะท้อนความแตกต่างทางสถานะทางสังคมผ่านการบริโภคอาหาร

ขณะเดียวกัน แนวคิดเรื่อง “ขนมหวาน” เองก็มีพัฒนาการทางความหมาย กล่าวคือ ในอดีตหมายถึงของกินที่ทำจากแป้ง ข้าว น้ำตาล และกะทิ แต่ต่อมาความหมายได้ขยายกว้างครอบคลุมของหวานหลากหลายประเภท (สมบัติ พลายน้อย, 2554, น. 20) อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาหนังสือเรียนภาษาไทยที่ใช้ในประเทศจีน พบว่าการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับขนมหวานไทยมักเป็นเพียงภาพรวมทั่วไป เช่น การกล่าวถึงขนมที่ทำจากกะทิ น้ำตาล และแป้ง เช่น กล้วยบวชชี ขนมเปียกปูน และขนมใส่ไส้ เป็นต้น โดยยังไม่ครอบคลุมความหลากหลายของขนมหวานไทยในมิติต่าง ๆ (易朝晖, 2556, น. 163–164) ส่งผลให้ผู้เรียนอาจยังไม่เข้าใจขอบเขตและความหมายของ “ขนมหวาน” ในบริบทวัฒนธรรมไทยอย่างครบถ้วน

ดังนั้น การนำ “ส้มฉุน” มาใช้เป็นกรณีศึกษาในการเรียนการสอนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีน จึงสามารถช่วยสร้างความเข้าใจเชิงลึกทั้งในด้านภาษาและวัฒนธรรม กล่าวคือ ผู้เรียนไม่เพียงได้เรียนรู้คำศัพท์หรือโครงสร้างภาษาเท่านั้น แต่ยังได้เข้าใจความหมายเชิงนัยยะของคำ การใช้ภาษาในบริบทวัฒนธรรม ตลอดจนวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมของคนไทย ผ่านประสบการณ์การเรียนรู้ที่เป็นรูปธรรม ซึ่งถือเป็นกระบวนการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรมเชิงประสบการณ์ ที่ช่วยเสริมสร้างความเข้าใจภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

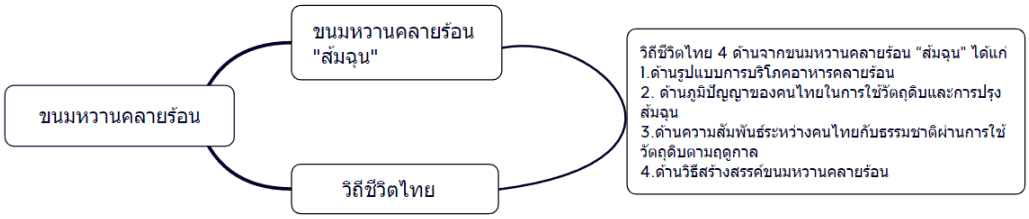
ด้วยเหตุดังกล่าว ส้มฉุนจึงสามารถทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยให้แก่ผู้เรียนชาวจีน โดยช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างภาษา วิถีชีวิต และวัฒนธรรมในบริบทสังคมไทยได้อย่างเป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อวิเคราะห์วิถีชีวิตไทยที่สัมพันธ์กับขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” สำหรับผู้เรียนชาวจีนที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ

กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิเคราะห์ครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผู้วิจัยนำผลจากการศึกษาวรรณกรรมและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” วิถีชีวิตไทย และใช้รูปแบบการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อวิเคราะห์วิถีชีวิตไทยจากขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” ดังภาพที่ 2 นี้



ภาพที่ 2 แสดงกรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ร่วมกับการศึกษาข้อมูลภาคสนาม เพื่ออธิบายประวัติความเป็นมา ความหมายและนิยามคำศัพท์ ความสัมพันธ์ระหว่างขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” กับวิถีชีวิตไทย ความเกี่ยวข้องกับภาษาและวัฒนธรรม ฯลฯ

ผู้วิจัยได้กำหนดหน่วยการวิเคราะห์เป็นข้อความ เนื้อเรื่อง หรือย่อหน้า ที่ปรากฏเนื้อหาเกี่ยวข้องกับขนมหวาน

คลายร้อน โดยกรอบการวิเคราะห์ดังกล่าวทำหน้าที่เป็นเครื่องมือในการจำแนกและจัดหมวดหมู่เนื้อหาขนมหวานคลายร้อนที่ปรากฏในหนังสือ และดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. การเก็บรวบรวมหนังสือที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ใช้กระบวนการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากหนังสือด้านการวิเคราะห์ความหมายของคำศัพท์ ด้านประวัติความเป็นมาของขนมหวานคลายร้อน ด้านวัฒนธรรมอาหารไทย โดยคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย รวมจำนวนทั้งสิ้น 12 เล่ม ได้แก่ 1) *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน* (2556) 2) *สารานุกรมวัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่มที่ 2* (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย และธนาคารไทยพาณิชย์, 2542a) 3) *สารานุกรมวัฒนธรรมไทยวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่มที่ 14* (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย และธนาคารไทยพาณิชย์, 2542b) 4) *กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน บทพากย์รามเกียรติ์ เสภาขุนช้างขุนแผน* (พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย, 2558) 5) *แม่ครัวหัวป่าก์* (ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2451) 6) *วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา* (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม และกระทรวงวัฒนธรรม, 2558) 7) *ภูมิศาสตร์กับวิถีชีวิตไทย* (ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2545) 8) *ผลไม้ในเมืองไทย* (เศรษฐมันตร์ กาญจนกุล, 2555) 9) *ผลไม้ 111 ชนิด : คุณค่าอาหารและการกิน* (นิดดา หงษ์วิวัฒน์, 2550) 10) *ขนมแม่เอ๊ย* (สมบัติ พลายน้อย, 2554) 11) *ขนมไทย* (ชนม์สิตา ดำรงค์ถิระรัตน์, 2556) 12) *泰国国家概况* (易朝晖, 2556)

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม

ผู้วิจัยลงภาคสนามเพื่อเก็บข้อมูลวิถีชีวิตไทยจากส้มฉุนทั้งหมด 2 ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ 1 วันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2568 ได้ลงพื้นที่ ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (อุทยาน ร. 2) จังหวัดสมุทรสงคราม สัมภาษณ์วิทยากร คุณวารุณี รอดสินธ์เชี่ยวชาญด้านการทำส้มฉุน การลงภาคสนามครั้งนี้เพื่อไปรู้จักขนมหวานคลายร้อนส้มฉุน การใช้วัตถุดิบ ประวัติความเป็นมาของส้มฉุน บันทึกภาพที่เกี่ยวข้อง ครั้งนี้เป็นครั้งแรกได้รู้จักขนมหวานส้มฉุนอย่างเป็นทางการ

ครั้งที่ 2 วันที่ 4 กันยายน พ.ศ. 2568 ได้ลงพื้นที่ ณ ร้านสำเภานาวา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา สัมภาษณ์พนักงาน (ไม่ได้รับอนุญาตให้ระบุชื่อจริงในงานวิจัย) การลงภาคสนามครั้งนี้เพื่อทำความเข้าใจว่า “ส้มฉุน” มีสองลักษณะ ได้แก่ เป็นทั้งขนมหวานและอาหารคาว ซึ่งมีความแตกต่างกันอย่างชัดเจน นอกจากนี้ ในกรณีของส้มฉุนที่เป็นขนมหวาน ยังสามารถแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงด้านรูปแบบและวิธีการทำในปัจจุบันได้อีกด้วย จากการลงพื้นที่ครั้งนี้ ผู้วิจัยมีความเข้าใจเกี่ยวกับส้มฉุนมากยิ่งขึ้น ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้นำข้อมูลจากการลงภาคสนามมาใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์

3. การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมมาวิเคราะห์ด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ รวมถึงข้อมูลจากการเก็บภาคสนาม โดยพิจารณาลักษณะเนื้อหาและความสัมพันธ์ของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” กับวิถีชีวิตไทย การวิเคราะห์ข้อมูลมุ่งเน้นการตีความเชิงเนื้อหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย ผู้วิจัยได้ดำเนินการสังเคราะห์**และวิเคราะห์ด้านวัตถุดิบและองค์ประกอบของส้มฉุน ด้านภูมิอากาศและฤดูกาล ด้านวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทย การสังเคราะห์ข้อมูล เพื่อสรุปลักษณะสำคัญและแนวโน้มของขนมหวานคลายร้อนในบริบทของสังคมไทย ทั้งนี้ ผู้วิจัยใช้วิธีการอ่านซ้ำและตรวจสอบความสอดคล้องของการจัดหมวดหมู่ข้อมูล เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลการวิเคราะห์**

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยพบว่า วิถีชีวิตไทยที่สะท้อนจากขนมหวานคลายร้อนส้มฉุนมีจำนวน 4 ด้าน ได้แก่

1. ด้านรูปแบบการบริโภคอาหารคลายร้อน

วิถีชีวิตไทยมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับสภาพภูมิอากาศร้อนตลอดทั้งปี ส่งผลให้คนไทยนิยมบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีลักษณะเย็นเพื่อคลายความร้อน โดยเฉพาะอาหารที่มีส่วนประกอบของผลไม้และน้ำแข็ง ซึ่งสะท้อนให้เห็นรูปแบบการบริโภคที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ

นอกจากนี้ ยังมีแนวคิดด้านสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับการเลือกบริโภคอาหารตามสมดุลของร่างกาย เช่น แนวคิดอาหารฤทธิ์เย็นและอาหารฤทธิ์ร้อน (นิดดา หงษ์วิวัฒน์, 2552) ซึ่งผลไม้หลายชนิดถูกจัดอยู่ในกลุ่มอาหารฤทธิ์เย็น เนื่องจากมีลักษณะรสเปรี้ยวหรือหวานธรรมชาติ ให้พลังงานต่ำ และช่วยสร้างความสดชื่น เหมาะสมกับการบริโภคในสภาพอากาศร้อน

ผลไม้ฤทธิ์เย็นที่พบได้ทั่วไป เช่น มะม่วง มะละกอ ส้มโอ กระท้อน ชมพู่ แตงโม และมะยงชิด เป็นต้น จึงมักถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารและขนมหวานหลากหลายประเภท ทั้งในรูปแบบส้มตำ ยำ สลัด และขนมหวานคลายร้อน ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่า ควบคู่กับความคิดสร้างสรรค์ในการประยุกต์ใช้วัตถุดิบในบริบทการบริโภคของคนไทย

ในบริบทของการศึกษานี้ “ส้มฉุน” ถูกเลือกเป็นกรณีศึกษาเพื่อวิเคราะห์รูปแบบการบริโภคอาหารคลายร้อน โดยเน้นการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและการปรุงที่สัมพันธ์กับบริบททางวัฒนธรรมไทย สอดคล้องกับหลักฐานวรรณคดีเรื่อง กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน (พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย, 2558, น. 10–11) ที่กล่าวถึงส้มฉุน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าส้มฉุนเป็นขนมหวานชาววังที่มีลิ้นจี่เป็นวัตถุดิบสำคัญ และมักบริโภคในช่วงฤดูร้อนซึ่งเป็นฤดูที่มีอุณหภูมิสูงที่สุดของปี

จากการลงพื้นที่ภาคสนาม (6 มีนาคม พ.ศ. 2568) ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (อุทยาน ร.2) จังหวัดสมุทรสงคราม พบว่าส้มฉุนในปัจจุบันมีการใช้ผลไม้หลากหลายชนิดตามฤดูกาล เช่น มะม่วง มะยงชิด ส้ม ลำไย เงาะ และขนุน เป็นต้น โดยผลไม้ที่ใช้มักมีลักษณะรสเปรี้ยวอมหวานและมีความฉ่ำน้ำ ช่วยเพิ่มความสดชื่นเมื่อรับประทานร่วมกับน้ำแข็ง ผู้ให้ข้อมูลยังระบุว่าการเลือกผลไม้ 4–5 ชนิดในแต่ละชุดเป็นแนวปฏิบัติที่นิยม เพื่อให้เกิดความหลากหลายของรสชาติและความสมดุลในการบริโภค



ภาพที่ 3 ขนมหวานส้มฉุน

ที่มา: ถ่ายโดยนิธิอร พรอำไพสกุล ในวันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2568

นอกจากนี้ ข้อมูลจากสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย และธนาคารไทยพาณิชย์, 2542a, น. 5767) ระบุว่า “ลอยแก้ว” เป็นขนมไทยที่ทำจากผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกัน ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นพื้นฐานในการทำส้มฉุนในรูปแบบต่าง ๆ ได้ สะท้อนให้เห็นถึงความยืดหยุ่นของภูมิปัญญาไทยในการดัดแปลงอาหารตามบริบทวัตถุดิบ

โดยสรุป คนไทยมีแนวโน้มบริโภคผลไม้ตามฤดูกาลและนำมาประยุกต์เป็นขนมหวานคลายร้อนร่วมกับน้ำเชื่อม

และน้ำแข็ง ซึ่งกลายเป็นรูปแบบการดำรงชีวิตที่สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศของประเทศไทย และสะท้อนให้เห็นความต่อเนื่องของวิถีชีวิตตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

2. ด้านภูมิปัญญาของคนไทยในการใช้วัตถุดิบและการปรุงส้มฉุน

จากการลงพื้นที่ในวันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2568 ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (อุทยาน ร.2) จังหวัดสมุทรสงคราม ผู้วิจัยได้เรียนรู้จากการบรรยายและการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำส้มฉุน และสรุปได้ว่าส้มฉุนประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก 3 ส่วน ได้แก่ ผลไม้ น้ำเชื่อม และเครื่องโรยหน้า ซึ่งแต่ละองค์ประกอบสะท้อนภูมิปัญญาไทยในการเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การผสมผสานสมุนไพร และความพิถีพิถันในการปรุง (วารุณี รอดสินธ์, การสัมภาษณ์, 6 มีนาคม 2568)

2.1 ภูมิปัญญาด้านการทำน้ำลอยแก้ว

น้ำลอยแก้วเป็นองค์ประกอบสำคัญของส้มฉุน และถือเป็นส่วนที่ต้องอาศัยความพิถีพิถันในการปรุงยากที่สุด น้ำลอยแก้วของส้มฉุนมีลักษณะเด่นคือ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว โดยใช้น้ำตาลทรายขาว ใบเตย น้ำส้มซ่าคั้น เกลือป่น และน้ำลอยดอกมะลิต้มร่วมกัน เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมทั้งหวาน เปรี้ยว และมีกลิ่นหอมด้วย

กระบวนการลอยดอกมะลิต้องใช้เวลาในการแช่ข้ามคืนเพื่อให้กลิ่นหอมซึมเข้าสู่น้ำ ซึ่งสะท้อนให้เห็นความสำคัญของ “กลิ่น” ในวัฒนธรรมอาหารไทย โดยเฉพาะในอาหารชาววังที่ให้ความสำคัญกับความละเอียดอ่อนทางประสาทสัมผัสมากกว่าความหวานเพียงอย่างเดียว

ขณะเดียวกัน การปรุงน้ำลอยแก้วให้มีรสหวาน เปรี้ยว และเค็มเล็กน้อย ยังสะท้อนให้เห็นถึงการให้ความสำคัญด้าน “รสชาติ” ที่ต้องมีความสมดุลหรือความกลมกล่อม ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของอาหารไทย

นอกจากนี้ กระบวนการทำน้ำลอยแก้วที่ต้องใช้เวลาและความละเอียดอ่อน ยังแสดงให้เห็นถึงความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร ซึ่งถือเป็นลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาอาหารไทย

2.2 ภูมิปัญญาด้านการใช้สมุนไพร

การทำส้มฉุนมีการใช้สมุนไพรหลากหลายชนิด เช่น ขิงอ่อน ใบเตย ส้มซ่า ซึ่งไม่เพียงเพิ่มกลิ่นและรสชาติ แต่ยังมีคุณค่าทางสุขภาพ เช่น ใบเตย เป็นสมุนไพรที่มีกลิ่นหอม และมีประโยชน์หลากหลาย ทั้งการนำไปประกอบอาหาร การทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และยังมีสรรพคุณทางยา โดยเฉพาะอย่างยิ่งการช่วยบำรุงหัวใจ ขิงอ่อน เป็นสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ช่วยเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร และมีสรรพคุณช่วยขับลมและบรรเทาอาการท้องอืด และส้มซ่ามีวิตามินซีและกลิ่นหอมที่ช่วยกระตุ้นความสดชื่น เป็นผลไม้ฤทธิ์เย็น

เครื่องโรยหน้าของส้มฉุนนิยมใช้ขิงอ่อน หอมเจียว มะม่วงเปรี้ยวซอย ผิวส้มซ่าซอย หรือซอยผลไม้อื่นๆ ถั่วฯลฯ มาเพิ่มรสชาติของส้มฉุน การใช้สมุนไพร ขิงอ่อน หอมเจียว และผิวส้มซ่า มีคุณสมบัติแก้ไอและอาการต่าง ๆ (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย และ ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542b, น. 6498-6502)

ดังนั้น ส้มฉุนจึงสะท้อนภูมิปัญญาไทยในการใช้วัตถุดิบสมุนไพรเพื่อให้เกิดรสชาติที่กลมกล่อม ทั้งหวาน เปรี้ยวเล็กน้อย และมีกลิ่นหอมน้อย อีกทั้งยังแสดงถึงการใช้สมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อช่วยดูแลสุขภาพ จึงทำให้เห็นว่าส้มฉุนเป็นขนมหวานคลายร้อนที่สะท้อนความเข้าใจการเลือกวัตถุดิบ สมุนไพรผ่านกระบวนการทำ ซึ่งแสดงถึงภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนไทยได้เป็นอย่างดี

3. ด้านความสัมพันธ์ระหว่างคนไทยกับธรรมชาติผ่านการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล

ขนมหวานคลายร้อนส้มฉุนสะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างคนไทยกับธรรมชาติผ่านการเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล และการปรับเปลี่ยนส่วนประกอบให้สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศและทรัพยากรที่มีในแต่ละช่วงเวลา ซึ่งแสดงให้เห็นวิถีชีวิตไทยที่มีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับธรรมชาติได้อย่างเหมาะสม

ส้มฉุนเป็นขนมหวานที่มีส่วนประกอบของผลไม้หลากหลายชนิด เช่น ลิ้นจี่ มะม่วงดิบ มะยงชิด ส้มซ่า ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลไม้ที่พบมากในฤดูร้อน และให้รสเปรี้ยวอมหวานช่วยเพิ่มความสดชื่น ผู้วิจัยสรุปจาก*ผลไม้ 111 ชนิด : คุณค่าอาหารและการกิน* ประเทศไทยมีสภาพภูมิศาสตร์และภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการเกษตรกรรม ทำให้มีผลไม้

อุดมสมบูรณ์แตกต่างกันไปในแต่ละฤดูกาล ดังนั้น นอกจากลิ้นจี่และส้มซ่าแล้ว ยังสามารถเลือกใช้ผลไม้ไทยชนิดอื่นตามฤดูกาลเป็นส่วนประกอบของส้มฉุนได้ เช่น มะยงชิด มะม่วง หรือขนุน และผลไม้ชนิดอื่น ๆ ในช่วงปลายฤดูร้อนถึงฤดูฝน สามารถเลือกตามฤดูฝนเช่นกัน เช่น ลำไย เงาะ สละ เป็นต้นมาใส่แทนได้ ซึ่งสะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสภาพภูมิอากาศอย่างชัดเจน

นอกจากนี้ การเลือกใช้ผลไม้ไม่ได้ขึ้นอยู่เพียงฤดูกาลเท่านั้น แต่ยังเกี่ยวข้องกับปริมาณผลผลิตและการจัดการทรัพยากรอาหาร กล่าวคือ ผลไม้ที่มีผลผลิตมากในบางช่วงมักถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในอาหารและขนม เพื่อป้องกันการสูญเสียและเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต เช่น การนำไปทำยำมังคุด ตำทุเรียน หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ ซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าของคนไทย

อย่างไรก็ตาม การเลือกใช้ผลไม้ในส้มฉุนไม่ได้เกิดจากเพียงการมีตามฤดูกาลเท่านั้น แต่ยังสัมพันธ์กับปัจจัยด้านปริมาณการผลิตและการจัดการทรัพยากรอาหาร กล่าวคือ ผลไม้ที่มีปริมาณมากในช่วงฤดูกาลหนึ่งมักถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในอาหารหรือขนม เพื่อป้องกันการสูญเสียและเพิ่มมูลค่าของผลผลิต นอกจากการนำผลไม้มาใช้เป็นวัตถุดิบในขนมหวานแล้ว ยังสามารถนำไปประกอบอาหารประเภทอื่นได้ เช่น ยำมังคุด ตำทุเรียน ผลไม้แปรรูปต่าง ๆ ซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาของคนไทยในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่า

จากการลงพื้นที่ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2568 ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย จังหวัดสมุทรสงคราม พบว่าหากไม่มีลิ้นจี่สด ผู้ปรุงสามารถใช้ลิ้นจี่กระป๋องแทนลิ้นจี่สดได้ โดยต้องล้างหลายครั้งเพื่อลดกลิ่นและรสของน้ำเชื่อม และใช้ส้มซ่าเพื่อช่วยปรับกลิ่นและรสชาติ (วารุณี รอดสินธ์, การสัมภาษณ์, 6 มีนาคม 2568)

ข้อมูลทางประวัติศาสตร์ที่ปรากฏในหนังสือ *แม่ครัวหัวป่าก์* (ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2451) ระบุว่า ในอดีตลิ้นจี่เป็นผลไม้ที่ต้องนำเข้าจากประเทศจีน และมีทั้งแบบดองและแบบสด ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า วัตถุดิบดังกล่าวไม่ใช่ของที่หาได้ทั่วไปในสังคมไทย

การเลือกใช้ลิ้นจี่ซึ่งเป็นผลไม้นำเข้าและมีราคาสูง อาจสะท้อนให้เห็นถึงสถานะทางสังคมของผู้บริโภคในอดีต กล่าวคือ ส้มฉุนอาจเป็นของหวานที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มชนชั้นสูงหรือผู้มีฐานะ ที่แสดงถึงค่านิยมและความมั่งคั่ง นอกจากนี้ ยังสะท้อนค่านิยมในการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีความพิเศษหรือมาจากต่างถิ่น ซึ่งมีความหมายมากกว่าการบริโภคเพื่อความอิ่ม แต่เกี่ยวข้องกับภาพลักษณ์และสถานภาพทางสังคม

ดังนั้น การเลือกใช้และการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบของส้มฉุนตามฤดูกาลไม่เพียงสะท้อนการพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติเท่านั้น แต่ยังแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการจัดการทรัพยากร ความยืดหยุ่นในการเลือกใช้วัตถุดิบ และค่านิยมทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของแต่ละยุคสมัย ซึ่งล้วนสะท้อนวิถีชีวิตไทยในมิติที่ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

4. ด้านการสร้างสรรค์ในปัจจุบัน

การสร้างสรรค์ขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” ในปัจจุบันสะท้อนกระบวนการปรับตัวของวัฒนธรรมอาหารไทยภายใต้บริบทสังคมร่วมสมัย โดยเฉพาะการผสมผสานเทคนิคการทำขนมแบบตะวันตกเข้ากับเอกลักษณ์ของอาหารไทยดั้งเดิม

จากการลงพื้นที่ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 4 กันยายน พ.ศ. 2568 ณ ร้านสำเภานาวา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ได้รับรางวัล Thai Select ประเภท Thai Cuisine ประจำปี 2024–2027 ผู้วิจัยพบรูปแบบการพัฒนาส้มฉุน เช่น “ส้มฉุนกรานิต้า” ที่มีการประยุกต์เทคนิคกรานิต้าจากอิตาลีมาผสมกับผลไม้ไทย เช่น ลิ้นจี่ ส้มสับปะรด และทับทิม ทำให้เกิดประสบการณ์การบริโภคที่แปลกใหม่ ในขณะเดียวกันยังคงองค์ประกอบดั้งเดิม เช่น ผิวส้มซ่าซอย ขิงอ่อน หอมเจียว และถั่วลิสง

การพัฒนารูปแบบดังกล่าวไม่เพียงเป็นการปรับรสชาติและรูปแบบการนำเสนอให้ทันสมัย แต่ยังสะท้อนแนวโน้มการบริโภคของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ให้ความสำคัญกับภาพลักษณ์ ความแปลกใหม่ และประสบการณ์การ

รับประทานอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะการใช้คำว่า “กรานิต้า” ซึ่งมีที่มาจากต่างประเทศ ช่วยเพิ่มความน่าสนใจและความเป็นสากลให้กับขนมไทย

อย่างไรก็ตาม ส้มฉุนกรานิต้าไม่ได้มีจุดประสงค์เพื่อแทนที่ส้มฉุนดั้งเดิม แต่เป็นการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ที่สะท้อนการอยู่ร่วมกันระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและต่างประเทศในบริบทปัจจุบัน



ภาพที่ 4 ส้มฉุนกรานิต้า
ที่มา: ถ่ายโดยผู้วิจัย ในวันที่ 4 กันยายน พ.ศ. 2568

นอกจากนี้ จากการลงพื้นที่ครั้งเดียวกัน ผู้วิจัยยังพบ “ยำส้มฉุน” ซึ่งเป็นส้มฉุนอีกแบบหนึ่ง ไม่ใช่ขนมหวาน แต่เป็นการ “ยำ” ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานที่ปรากฏว่า “ของกินชนิดหนึ่ง ใช้มะม่วงดิบมะยมดิบยำกับกุ้งแห้งใส่น้ำปลาน้ำตาล” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 1166) ซึ่งยำส้มฉุนเป็นรายการที่แตกต่างกับขนมหวานคลายร้อนส้มฉุนมาก



ภาพที่ 5 ยำส้มฉุน
ที่มา: ถ่ายโดยนิธิอร พรอำไพสกุล ในวันที่ 4 กันยายน พ.ศ. 2568

ความแตกต่างระหว่างยำส้มฉุนกับขนมหวานส้มฉุนที่เด่นชัด เช่น 1. วิธีการทำแตกต่างกัน ยำส้มฉุนเป็นการยำขนมหวานคลายร้อนเป็นผลไม้ลอยแก้ว 2. วัตถุดิบแตกต่างกัน ยำส้มฉุนใช้มะม่วงดิบเป็นวัตถุดิบหลัก ส่วนขนมหวานคลายร้อนส้มฉุนใช้ลิ้นจี่ และผลไม้ชนิดอื่น ๆ เป็นวัตถุดิบหลัก 3. รสชาติแตกต่างกัน ยำส้มฉุนมีรสเปรี้ยว กับเค็มเป็นหลัก ขนมหวานคลายร้อนมีรสอมเปรี้ยวอมหวานเป็นหลัก แม้ทั้งสองเมนูจะมีคำว่า “ส้ม” อยู่ในชื่อ แต่ไม่ได้หมายความว่าผลไม้ส้มเป็นวัตถุดิบหลัก ตาม*พจนานุกรม*อธิบาย “ส้ม” ว่า “เปรี้ยว เช่น สารส้ม คำใช้ประกอบหน้าชื่อพรรณไม้และของกินที่มีรสเปรี้ยว เช่น ส้มเช้า ส้มตำ ส้มฟัก” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 1166) จึงแสดงให้เห็นว่า “ส้ม” ในชื่อรายการทั้งสองหมายถึงรสเปรี้ยว จากการบรรยายในการลงพื้นที่ รสเปรี้ยวของขนมหวานคลายร้อนส้มฉุนมาจากส้มซ่า และผลไม้หลายชนิดที่มีรสเปรี้ยว (วารุณี รอดสินธ์, การสัมภาษณ์, 6 มีนาคม 2568) ส่วนรสเปรี้ยว

ของยำส้มฉุนมาจากส้มซ่าและมะม่วงดิบ (ไม่ได้รับอนุญาตให้ระบุชื่อจริงในงานวิจัย, การสัมภาษณ์, 4 กันยายน พ.ศ. 2568) อีกแสดงว่าส้มซ่าเป็นวัตถุดิบสำคัญมากและขาดไม่ได้

โดยสรุป ความแตกต่างระหว่างส้มฉุนสองรูปแบบสะท้อนให้เห็นความยืดหยุ่นของวัฒนธรรมอาหารไทย ทั้งในด้านการปรับเปลี่ยนรูปแบบ วัตถุดิบ และรสชาติ ในขณะเดียวกันยังแสดงให้เห็นบทบาทของการสร้างสรรค์เชิงร่วมสมัยที่ได้รับอิทธิพลจากเทคนิคต่างประเทศ ซึ่งช่วยให้ขนมไทยสามารถคงเอกลักษณ์เดิมไว้ได้พร้อมกับขยายความน่าสนใจสู่ผู้บริโภครุ่นใหม่

การอภิปรายผล

ผลการศึกษาครั้งนี้สะท้อนให้เห็นว่า ขนมหวานคลายร้อน “ส้มฉุน” มิได้เป็นเพียงอาหาร แต่เป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และค่านิยมของสังคมไทยในหลายมิติ ดังนี้

ประการแรก ด้านรูปแบบการบริโภคอาหารคลายร้อน พบว่า คนไทยนิยมบริโภคอาหารที่ให้ความสดชื่นเหมาะสมกับสภาพอากาศร้อน เช่น การใช้ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวอมหวานและมีน้ำมาก รวมถึงการรับประทานร่วมกับน้ำลอยแก้วและน้ำแข็ง ซึ่งสะท้อนให้เห็นรูปแบบการบริโภคที่สัมพันธ์กับภูมิอากาศและสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติอย่างชัดเจน

ประการที่สอง ด้านภูมิปัญญาของคนไทยในการใช้วัตถุดิบและการปรุงส้มฉุน แสดงให้เห็นถึงความรู้และทักษะในการเลือกใช้วัตถุดิบ การแปรรูป และการปรุงอาหารอย่างพิถีพิถัน โดยเฉพาะการทำน้ำลอยแก้วที่ให้ความสำคัญทั้งด้านกลิ่นและรสชาติ รวมถึงการใช้สมุนไพรที่ไม่เพียงเพิ่มรสชาติ แต่ยังมีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาอาหารไทยที่ผสมผสานความงามและประโยชน์เข้าด้วยกัน

ประการที่สาม ด้านความสัมพันธ์ระหว่างคนไทยกับธรรมชาติผ่านการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล พบว่า การเลือกใช้ผลไม้ตามฤดูกาลมิได้เป็นเพียงเพราะความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงภูมิปัญญาในการจัดการทรัพยากรอาหาร เช่น การนำผลไม้ที่มีปริมาณมากในแต่ละฤดูกาลมาแปรรูปเป็นขนมหวาน และการเลือกใช้ผลไม้ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกันทดแทนกันได้ ซึ่งแสดงถึงความยืดหยุ่นและการปรับตัวของวิถีชีวิตไทยให้สอดคล้องกับธรรมชาติ

ประการที่สี่ ด้านการสร้างสรรค์ในปัจจุบัน พบว่า การพัฒนาส้มฉุนในรูปแบบใหม่ เช่น “ส้มฉุนกรานิต้า” สะท้อนให้เห็นค่านิยมของสังคมไทยร่วมสมัยที่ให้ความสำคัญกับความแปลกใหม่ ความทันสมัย และความเป็นสากล โดยการนำเทคนิคหรือแนวคิดจากต่างประเทศมาผสมผสานกับอาหารไทยดั้งเดิม เพื่อให้สอดคล้องกับรสนิยมของผู้บริโภคในปัจจุบัน โดยเฉพาะกลุ่มคนรุ่นใหม่

จากผลการวิเคราะห์ทั้งสี่ด้าน จะเห็นได้ว่า ส้มฉุนเป็นตัวอย่างของอาหารที่สะท้อนทั้งรูปแบบการบริโภค วิถีชีวิต ภูมิปัญญา และค่านิยมของสังคมไทยในมิติต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ

ในขณะเดียวกัน สำหรับผู้เรียนชาวจีน การเรียนรู้ส้มฉุนสามารถเป็นประสบการณ์ข้ามวัฒนธรรมที่สำคัญ เนื่องจากผู้เรียนต้องตีความจากกรอบความคิดเรื่องอาหารที่แตกต่างจากวัฒนธรรมของตนเอง เช่น การบริโภคของหวานร่วมกับน้ำแข็ง หรือความหมายเชิงนัยยะของคำว่า “ส้ม” การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษานี้ช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างภาษา อาหาร และวิถีชีวิตของไทยได้อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งเป็นองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมที่มีความสำคัญต่อการเรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

สามารถนำผลการวิจัยนี้ไปสร้างเป็นสื่อการเรียนการสอนวิถีชีวิตจากส้มฉุนสำหรับผู้เรียนชาวจีน ช่วยให้ผู้เรียนเพิ่มพูนความรู้ด้านวิถีชีวิตไทย ภาษาและวัฒนธรรมมากขึ้น

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การเก็บข้อมูลภาคสนามควรทำอย่างละเอียดและหลากหลายมากขึ้น ไม่จำกัดเพียงการถ่ายรูป การสัมภาษณ์หรือการรับฟังบรรยายเท่านั้น แต่ควรเพิ่มวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ปรุงขนม ผู้บริโภค หรือผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารไทย รวมถึงการเก็บบันทึกภาคสนามอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สะท้อนบริบทจริงของพื้นที่มากยิ่งขึ้น

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

งานวิจัยนี้ก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่จากการศึกษาขนมหวานคลายร้อนแบบไทยในมุมมองของวิถีชีวิตและวัฒนธรรม โดยเชื่อมโยงขนมหวานกับสภาพภูมิอากาศ การใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล และภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยอย่างเป็นระบบ นอกจากนี้ งานวิจัยยังนำเสนอการจัดหมวดหมู่ขนมหวานคลายร้อนแบบไทยในลักษณะใหม่พร้อมทั้งวิเคราะห์ศักยภาพของขนมหวานเหล่านี้ในการนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีน ซึ่งยังไม่เคยมีการศึกษาอย่างชัดเจนมาก่อน

เอกสารอ้างอิง

เศรษฐมันตร์ กาญจนกุล. (2555). *ผลไม้ในเมืองไทย* (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์เศรษฐศิลป์.

เสฐียรโกเศศ. (2513). *ฟื้นความหลัง* (พิมพ์ครั้งที่ 2). โรงพิมพ์ศิวพร.

กรมทรัพย์สินทางปัญญา. (2568). *สินค้า GI ในแต่ละภูมิภาค*. ค้นคืนจาก https://www.ipthailand.go.th/th/home.html.

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, และกระทรวงวัฒนธรรม. (2558). *วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา* (พิมพ์ครั้งที่ 1). บริษัทรุ่งศิลป์การพิมพ์ (๑๙๗๗) จำกัด.

กระทรวงพาณิชย์. (2556). *THAI SELECT*. ค้นคืนจาก https://www.thaiselect.com/.

ชนม์สิตา ดำรงค์ถิระรัตน์. (2556). *ขนมไทย* (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2451). *แม่ครัวหัวป่าก์* (พิมพ์ครั้งที่ 9). ห้องสมุดดิจิทัลวชิรญาณ.

นิดดา หงษ์วิวัฒน์. (2550). *ผลไม้ 111 ชนิด: คุณค่าอาหารและการกิน*. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

นิดดา หงษ์วิวัฒน์. (2552). *อาหารฤทธิ์เย็น : แนวธรรมชาติบำบัดปรับสมดุลรักษาโรค* (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย. (2558). *เห่บทชมเครื่องคาวหวาน บทพากย์รามเกียรติ์ เสภาขุนช้างขุนแผน* (พิมพ์ครั้งที่ 1). บริษัท รุ่งศิลป์การพิมพ์ (๑๙๗๗) จำกัด.

มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย และธนาคารไทยพาณิชย์. (2542a). *สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 2* (พิมพ์ครั้งที่ 1). บริษัท สยามเพรส แมเนจเม้นท์ จำกัด.

มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย และธนาคารไทยพาณิชย์. (2542b). *สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 14* (พิมพ์ครั้งที่ 1). บริษัท สยามเพรส แมเนจเม้นท์ จำกัด.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554* (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร:โรงพิมพ์บริษัท ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์ จำกัด (มหาชน).

ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร. (2545). *ภูมิศาสตร์กับวิถีชีวิตไทย*. บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).
สมบัติ พลายน้อย. (2554). *ขนมแม่เอ๊ย* (พิมพ์ครั้งที่ 1). โรงพิมพ์กรุงเทพ.
สุภาพ บุญไชย. (2549). *ภูมิศาสตร์ประเทศไทย* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
魏倩. (2560). *食物寒凉温热属性功效速查全书*. 中国计量出版社.
易朝晖. (2556). *泰国国家概况*. 重庆大学出版社.