

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญ

อาหารคือสิ่งที่มนุษย์บริโภคเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ อาหารมีทั้งที่มาจากสิ่งไม่มีชีวิต เช่น เกลือ น้ำ และสิ่งมีชีวิต เช่น พืช และ สัตว์ มนุษย์ทุกคนจำเป็นที่จะต้องบริโภคอาหาร เพราะกิจกรรมของมนุษย์ในแต่ละวันจำเป็นต้องใช้พลังงาน และสารอาหารที่ร่างกายได้รับจากการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อการรู้จักเลือกรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายจะช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตอย่างเต็มที่สมบูรณ์ และมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง

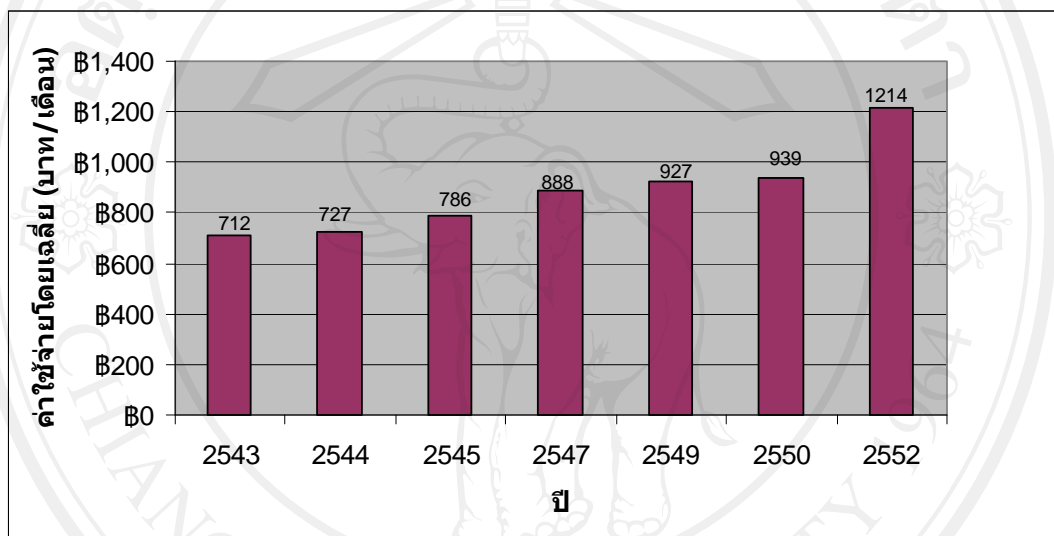
การรับประทานอาหารแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ การรับประทานอาหารในบ้านและการรับประทานอาหารนอกบ้าน ซึ่งในปัจจุบันนี้คนจำนวนมากรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้นและมากขึ้นทุกวันคนส่วนมากจะใช้เวลาในแต่ละวันนอกบ้านดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ที่เราจะต้องรับประทานอาหารนอกบ้านด้วยเช่นกันการรับประทานอาหารนอกบ้านก็ไม่ใช่เป็นเรื่องที่ผิดหรือไม่ดีต่อสุขภาพแต่อย่างไร การรับประทานอาหารนอกบ้านยังมีประโยชน์ คือ ใช้เวลาและความพยายามน้อยกว่ามากคือไม่จำเป็นที่จะต้องจัดเตรียมและเก็บล้างเมื่อรับประทานเสร็จ และคนเราก็มักจะอยากลองชิมรสชาติอาหารแปลกๆของคนอื่น หรือชาติอื่นด้วย และนอกเหนือจากนั้น การรับประทานอาหารหลากหลายประเภทมากมาย ถือเป็นสิ่งสำคัญต่อการมีภาวะโภชนาการที่ดี ซึ่งเป็นบางสิ่งที่คุณที่มีทักษะในการประกอบอาหารที่จำกัดไม่สามารถทำตามได้ที่บ้านของเราเอง นอกจากนี้ เศรษฐกิจของประเทศไทยมีการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้น จึงส่งผลให้รายได้ของประชากรเพิ่มสูงซึ่งทำให้รายจ่ายเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะรายจ่ายด้านอุปโภคและบริโภค เมื่อประชากรมีรายได้ที่เพิ่มสูงขึ้น จึงทำให้ประชากรมีอำนาจในการจับจ่ายใช้สอยเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งจากข้อมูลรายจ่ายเพื่อการอุปโภคและบริโภคของเอกชน สำนักงานสถิติแห่งชาติปี พ.ศ. 2548-2552 พบว่ารายจ่ายเพื่อการอุปโภคบริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องจาก 4,060,414 บาท ในปีพ.ศ. 2548 เป็น 4,993,255 บาท ในปีพ.ศ. 2552 และรายจ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เป็นรายจ่ายที่สูงกว่ารายจ่ายประเภทอื่นๆ เนื่องจากอาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมนุษย์ทุกคน และรายจ่ายประเภทอาหารและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เพิ่มสูงขึ้นจาก 1,138,376 บาทในปีพ.ศ. 2548 เป็น 1,674,197 บาทในปีพ.ศ. 2552 ซึ่งสูงกว่ารายจ่ายด้านอื่นๆประมาณร้อยละ 28.04 – 33.53 ดังตารางที่ 1.1

ตารางที่ 1.1 รายจ่ายเพื่อการอุปโภคและบริโภคของเอกชนในประเทศไทยระหว่างปี พ.ศ.2548 - 2552

รายการ	หน่วย : บาท/ครัวเรือน/ปี									
	2548		2549		2550		2551		2552	
รายจ่ายเพื่อการอุปโภคบริโภคของเอกชน	4,060,414		4,379,070		4,555,199		4,999,159		4,993,255	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
อาหาร และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	1,138,376	28.04	1,295,914	29.59	1,414,240	31.05	1,646,069	32.93	1,674,197	33.53
เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ยาสูบและยานอนหลับ	221,733	5.46	241,191	5.51	251,943	5.53	259,466	5.19	260,645	5.22
เสื้อผ้าและเครื่องใช้ส่วนบุคคล	343,685	8.46	351,879	8.04	356,295	7.82	371,241	7.43	354,767	7.10
ค่าเช่าบ้าน ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า แก๊ส และเชื้อเพลิงอื่น ๆ	324,518	7.99	350,825	8.01	359,912	7.90	374,537	7.49	395,304	7.92
เครื่องตกแต่งบ้าน เครื่องใช้ในครัวเรือน และค่าใช้จ่ายประจำในครัวเรือน	274,016	6.75	287,850	6.57	307,600	6.75	333,389	6.67	305,539	6.12
การรักษาพยาบาล	276,295	6.80	298,433	6.81	310,088	6.81	327,968	6.56	346,416	6.94
การขนส่ง	679,518	16.74	757,851	17.31	760,273	16.69	822,735	16.46	778,024	15.58
การสื่อสาร	65,918	1.62	64,599	1.48	67,674	1.49	68,676	1.37	66,965	1.34
ค่าพักผ่อนหย่อนใจและการบันเทิง	278,348	6.86	278,838	6.37	264,106	5.80	279,954	5.60	263,159	5.27
การศึกษา	41,062	1.01	44,517	1.02	46,719	1.03	48,596	0.97	51,027	1.02
ภัตตราคารและโรงแรม	364,136	8.97	427,745	9.77	461,468	10.13	509,446	10.19	503,057	10.07
ค่าสินค้าและบริการเบ็ดเตล็ด	267,745	6.59	273,075	6.24	304,996	6.70	339,226	6.79	351,200	7.03
ค่าใช้จ่ายในต่างประเทศ	128,767	3.17	142,444	3.25	145,165	3.19	137,312	2.75	120,378	2.41
หัก : ค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการใช้ของชาวต่างประเทศ	343,703	8.46	436,091	9.96	495,280	10.87	519,456	10.39	477,423	9.56

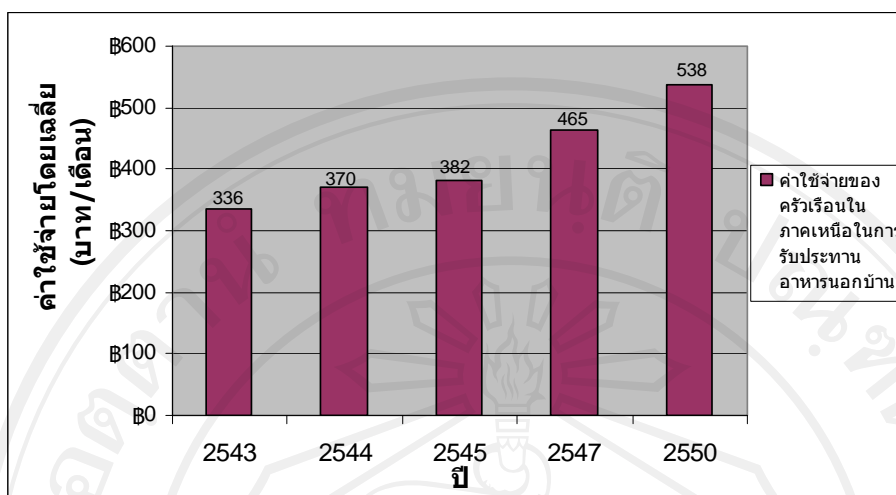
ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี

ในปัจจุบันนี้ รูปแบบในการดำเนินชีวิตได้เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากภาวะสังคมที่เปลี่ยนแปลงความเร่งรีบทำให้ไม่มีเวลาในการประกอบอาหารที่บ้าน ความต้องการเปลี่ยนบรรยากาศเพื่อผ่อนคลายความเครียด และการแสวงหาความสุขในครอบครัวหรือในกลุ่มเพื่อนฝูง จึงทำให้การรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นที่นิยมมากขึ้น เห็นได้จาก รูปที่ 1 ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยของครัวเรือนในการรับประทานอาหารนอกบ้านของประเทศไทยปีพ.ศ. 2543-2552 ได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยของครัวเรือนในภาคเหนือในการรับประทานอาหารนอกบ้านก็เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเช่นกัน เห็นได้จากรูปที่ 1.1



ที่มา : ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อเดือนของครัวเรือน สำนักงานสถิติแห่งชาติ

รูปที่ 1.1 ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยของครัวเรือนในการรับประทานอาหารนอกบ้านของประเทศไทยระหว่างปีพ.ศ. 2543-2552



ที่มา : ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อเดือนของครัวเรือนในภาคเหนือ สำนักงานสถิติแห่งชาติ

**รูปที่ 1.2** ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยของครัวเรือนในภาคเหนือในการรับประทานอาหารนอกบ้านของประเทศไทยระหว่างปีพ.ศ. 2543-2550

เนื่องจากประชาชนนิยมรับประทานอาหารนอกบ้านเพิ่มมากขึ้นจึงทำให้มีร้านอาหารเพิ่มขึ้นตาม ซึ่งในปัจจุบันนี้ก็มีร้านอาหารหลายประเภทให้เลือกรับประทานด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารเกาหลี ร้านอาหารอิตาลี ร้านอาหารฝรั่งเศส และร้านอาหารประเภทอื่น ๆ ซึ่งร้านอาหารจีน โตกก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่คนส่วนใหญ่หันมารับประทานกัน

ขันโตก เป็นวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารแบบหนึ่งของชาวภาคเหนือ เป็นรูปแบบการรับประทานโดยการ นั่งบนพื้นเรือนและมีการแสดงพื้นบ้านของชาวเหนือ เพื่อใช้ในการต้อนรับแขกคนสำคัญ โดย จัดสำรับอาหารใส่ในภาชนะรอง ที่เรียกว่า ขันโตก คำว่า"ขันโตก" หรือ "โตก" เป็นภาษาดั้งเดิมของชาวเหนือ หมายถึงภาชนะสำหรับวางรอง สำรับอาหาร บางที่เรียก "สะโตก" มีรูปร่างทรงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางโดยประมาณ 30 เซนติเมตรขึ้นไป ความสูงประมาณ 1 ฟุต มีทั้งที่ทำจากไม้ และหวาย ขันโตก มีใช้กันทั่วไปในภาคเหนือ ในสมัยก่อนชาวเหนือนิยมรับประทานอาหารกับพื้น เมื่อแม่บ้านทำกับข้าว เสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็จะยกออกมาตั้งโตก โดยในขันโตกนั้นจะมีกับข้าวพร้อม และเมื่อรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้วก็ยก ไปเก็บทั้งโตก เป็นการประหยัดเวลา ในการจัดและเก็บ ถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของชาวเหนือที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา ซึ่งการเลี้ยงขันโตกก็ยังได้รับความนิยมและใช้เลี้ยงรับรองผู้มาเยือนอยู่เสมอๆ

จุดมุ่งหมายของการกินข้าวแบบขันโตกที่เป็นอยู่ในปัจจุบันก็ได้มีการพัฒนามาจากสมัยก่อน โดยถือว่านอกจากจะเพื่อเป็นการเลี้ยงรับรองแขกที่มาเยือน ให้หรรษา สมเกียรติ และ

เพื่อให้เกิดความอบอุ่นประทับใจใน การต้อนรับแล้วยังได้มีการประยุกต์ เอาวิธีการเลี้ยงดูแขกให้มี ความหมายลึกซึ้งยิ่งขึ้น ด้วยการเพิ่ม สีต้นของการจัดงาน ให้ยิ่งใหญ่เพียบพร้อมไปด้วยบรรยากาศ ของเมืองเหนือจริงๆ โดย ประดับประดาเวทีด้วย ดอกไม้ต้นไม้อันให้ดูผสมผสานและดู กลมกลืนกัน ไป การตระเตรียมขั้นตอนการดำเนินงานเลี้ยงขันโตก เพื่อให้พิธีการ หรรษา ประณีต และงดงาม เหล่านี้เป็นการสร้างบรรยากาศเลี้ยงรับรองแขกหรือ เพื่อให้ประทับใจ และถือเป็นการให้ ความยก ย่องแขกทั้งสิ้น

จะเห็นว่า การกินข้าวขันโตกของชาวเหนือ นั้น นอกจากจะมีจุดมุ่งหมายเพื่อ แสดงน้ำใจใน การต้อนรับแขก และเป็นการให้เกียรติแก่ผู้มาเยือนแล้วในปัจจุบัน ก็ยังได้มีจุดมุ่งหมายที่แฝงอยู่ หลายประการ เช่น บางท้องถิ่นก็ได้จัดงานเลี้ยงขันโตกเพื่อเป็นการอนุรักษ์และฟื้นฟูวัฒนธรรม ประเพณีในท้องถิ่นของตนเอง เพื่อฟื้นฟูการแต่งกายแบบพื้นเมือง เพื่อการทำอาหารพื้นเมือง เพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยว ให้ชาวบ้านมีรายได้มีงานทำด้วย บางแห่งก็มีการจัดงานเลี้ยงขันโตกเพื่อหา รายได้สำหรับสร้างสรรคสิ่งที่เป็นประโยชน์ให้แก่ท้องถิ่น

งานจะเริ่มจากการร่วมแรงร่วมใจกันตระเตรียมสิ่งของ เครื่องใช้ต่างๆ ตลอดจน ไปจนสถานที่ โดยจะประดับเวที ฉาก และการแสดงบนเวที สำหรับสถานที่นิยม จัดในที่กลางแจ้ง เช่น สนาม หล้าต่างๆ แล้วนำเสื่อมาปู ส่วนมากเป็นเสื่อยาวๆ จะนั่งกันประมาณ 5 ถึง 6 คน มีขันโตกตั้งอยู่ตรง กลาง ในขันโตกส่วนมากก็จะมี อาหารประมาณ 5 อย่าง ตัวอย่างเช่น แกงอ่อม แคนหมู แคนฮังเล น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม ผักสด และที่ขาดไม่ได้ คือ ข้าวเหนียว หรือที่ชาวเหนือเรียกกันว่า ข้าวหนึ่ง ซึ่งจะใส่อยู่ในกระติบ

สำหรับงานเลี้ยงข้าวขันโตกจะมีกระติบข้าวหนึ่งที่มีขนาดใหญ่อีกกระติบหนึ่งเรียกว่า กระติบหลวง มีลักษณะเหมือนกระติบทั่วไปแต่มีขนาดใหญ่มาก อาจต้อง ใช้คนหามเข้าขบวนแห่ นำขบวน ขันโตก โดยมีขบวนสาวงามช่วงพื่อนนำขบวน ขันโตกเข้ามาในงาน ผสมกับเสียงดนตรี และเสียงโห่ร้องเพื่อแสดงความยินดี เมื่อสาวงามช่วงพื่อนมาถึงงานเลี้ยงแล้ว ก็จะนำกระติบหลวง ไปวางไว้กลางงาน และนำข้าวหนึ่ง ในกระติบหลวง ออกแบ่งใส่กระติบเล็กๆ แจกจ่ายไปตามโตก ต่างๆจนทั่วบริเวณงานซึ่งมีโตกกับข้าวเตรียมไว้ก่อนแล้ว

การนั่งรับประทานอาหารในงานขันโตกจะนั่งกับพื้นบนเสื่อไผ่สานหรือจะนั่ง รับประทาน ขันโตกบนพื้นไม้ที่ยกพื้นขึ้นมาในระดับเวทีก็ได้ นอกจากอาหารคาวแล้ว ยังมีอาหารหวาน ที่นิยม เลี้ยงกันในงานขันโตก เช่น ขนมปาด ข้าวแต่น ข้าวควม มีน้ำดั้นคนโท ขันน้ำสำหรับล้างมือก่อน หยิบข้าวหนึ่ง มีกระโถนใส่เศษอาหาร และเมี่ยง บุหรี่ไว้สำหรับ แขกหรือที่มาร่วมงาน บุหรี่ที่ใช้ คือ บุหรี่จ๊วย เป็นบุหรี่ยาเส้น นำมามวนใบตอง ชาวบ้านนิยมสูบกันทั่วไป เมี่ยง คือ ใบชานาหมาดให้ ได้ที่ชุ่มกับเกลือมีรสเปรี้ยวอมเรียกน้ำลายทำให้ชุ่มคอ

สำหรับบรรยากาศที่น่าประทับใจของงาน คือ จะให้แสงสว่างบนเวทีจากไฟ ตะเกียง หรือ แสงเทียน บนโต๊ะมีการจุดเทียน 2-3 เล่ม ให้พอมองเห็นหน้ากัน บนเวทีมีการตกแต่งประดับประดา ให้เข้าบรรยากาศเมืองเหนือและมีวงดนตรีอยู่ที่มุมหนึ่งของเวทีในขณะที่แขกหรือกำลังรับประทานอาหารก็มีการบรรเลงดนตรี ขับกล่อมตลอดเวลาลับกับการแสดงบนเวที และส่วนมากนิยมนำเอาศิลปะการ ฟ้อนรำแบบชาวเหนือมาแสดงบนเวที สลับกับการแสดงดนตรี พื้นเมืองเช่นชุดการแสดงฟ้อนสาวไหม, ฟ้อนดาบ, ฟ้อนเทียน ฯลฯ

การจัดงานประเพณีขันโตก ที่ทำกันอยู่ในปัจจุบันนี้ ได้มีการนำเอาศิลปะ วัฒนธรรมของชาวเหนือเข้ามาผสมผสานเพื่อให้มีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น เช่นจัดให้มีการประกวดโคมลอยการประกวดจุดดอกไฟหรือจุดพลุในเวลากลางคืนให้ดูสวยงามเพิ่มสีสันให้แก่งานอย่างมาก

ในปัจจุบันชาวไทยภาคเหนือนิยมต้อนรับแขกด้วยอาหารขันโตกมากทำให้เกิดธุรกิจร้านอาหารประเภทขันโตกขึ้นผู้บริโภครที่เข้ามารับประทานอาหารเช้าก็ได้มีโอกาสรับประทานอาหารเช้าแบบเหนือพร้อมกับได้ชมโชว์การแสดงศิลปวัฒนธรรมทางภาคเหนือ เช่น การฟ้อนเล็บ การฟ้อนสาวไหม การฟ้อนดาบ จึงทำให้การรับประทานอาหารขันโตกเป็นที่นิยมเพิ่มมากขึ้นทั้งจากชาวไทยและชาวต่างชาติเพราะต้อนรับแขกของชาวเหนือด้วยการรับประทานอาหารเช้า เป็นประเพณีที่ถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ ของชาวไทยภาคเหนือ เป็นการอนุรักษ์วิถีชีวิตความเป็นอยู่ ตั้งแต่ดั้งเดิมที่สืบมา จนถึงทุกวันนี้ ทั้งยังเป็นการสร้างบรรยากาศ ในการต้อนรับให้อบอุ่น และสร้าง ความประทับใจแก่ผู้มาเยือน ยกที่จะลืมเลือน ดังนั้นการให้บริการร้านอาหารขันโตกจึงเป็นที่นิยมทั้งจากชาวไทยและชาวต่างชาติ

จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดหนึ่งในภาคเหนือเป็นเมืองโบราณนับร้อยๆปี จุดเด่นเรื่องการท่องเที่ยวของเชียงใหม่จุดหนึ่งคือ คูเมืองเชียงใหม่ ซึ่งจะล้อมรอบทั้งสี่ด้านของกลางเมืองเชียงใหม่ ภายในคูเมืองมีการควบคุมไม่ให้สร้างตึกสูงเกินไป บ้านเรือนยังมีความเป็นล้านนา สวยงามสบายตาและก็สะอาด ผู้คนของเชียงใหม่ยังคงรักษาวัฒนธรรมด้านภาษาไว้ได้ดี ถือเป็นเสน่ห์ที่ชวนให้นักท่องเที่ยวมาเที่ยวเชียงใหม่กันจำนวนมาก จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดที่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่หลากหลายไม่ว่าจะเป็นสถานที่เที่ยวทางธรรมชาติเช่น น้ำตก ภูเขา และยังมีสถานที่ท่องเที่ยวทางศาสนาและวัฒนธรรม เช่น วัด พิชัยภักดิ์ นอกจากนี้ จังหวัดเชียงใหม่ยังมีแหล่งช้อปปิ้ง ไม่ว่าจะเป็นของที่ระลึก ของพื้นเมืองและอาหารที่ขึ้นชื่อของเมืองเชียงใหม่ ก็สามารถหาซื้อได้ที่ไนท์บาร์ซ่า ถนนคนเดิน ตลาดวโรรสและตลาดอื่นๆอีกมากมาย จังหวัดเชียงใหม่จะคึกคักมากในช่วงฤดูหนาว ตั้งแต่ปลายตุลาคมไปจนถึงเดือนกุมภาพันธ์โดยเฉพาะในช่วงเทศกาล เช่น ปีใหม่ สงกรานต์ ลอยกระทง สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้อย่างมาก ซึ่งจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่มีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทำให้จังหวัดเชียงใหม่

เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของภาคเหนือ นักท่องเที่ยวที่เลือกมาท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ก็จะมีรูปแบบในการท่องเที่ยวที่แตกต่างกันไป เช่น ท่องเที่ยวในรูปแบบผจญภัย, ท่องเที่ยวแบบเยี่ยมชมธรรมชาติ และ ท่องเที่ยวแบบเรียนรู้วัฒนธรรม ซึ่งวิธีหนึ่งในการเรียนรู้วัฒนธรรมคือการรับประทานอาหารขันโตกเพราะนอกจากจะได้รับประทานอาหารทางภาคเหนือแล้วยังได้ชมโชว์การแสดงในบรรยากาศที่ผ่อนคลาย ทำให้ร้านอาหารขันโตกเป็นที่นิยมเพิ่มมากขึ้น

ธุรกิจร้านอาหารประเภทขันโตกเป็นรูปแบบร้านอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับความนิยมจากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากเมื่อเวลามีแขกมาเยี่ยมชมส่วนใหญ่แล้วเราจะไม่นิยมจัดเลี้ยงแบบขันโตกที่บ้านเพราะฉะนั้นจึงไปจัดเลี้ยงรับรองแขกที่ร้านอาหารมากกว่าและอาหารขันโตกยังมีรสชาติที่ดีพร้อมทั้งมีโชว์การแสดงที่หาชมได้ยากอีกทั้งยังมีการคิดราคาแบบบุฟเฟต์อีกด้วย จึงส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารประเภทขันโตกสามารถดำเนินธุรกิจอยู่ได้แม้ว่าจะเกิดภาวะเศรษฐกิจถดถอยในปี 2550-2553 ดังจะเห็นได้จากตารางที่ 2 ซึ่งแสดงจำนวนร้านอาหารประเภทขันโตก ที่ตั้งอยู่ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2514 จนถึง ปีพ.ศ. 2554

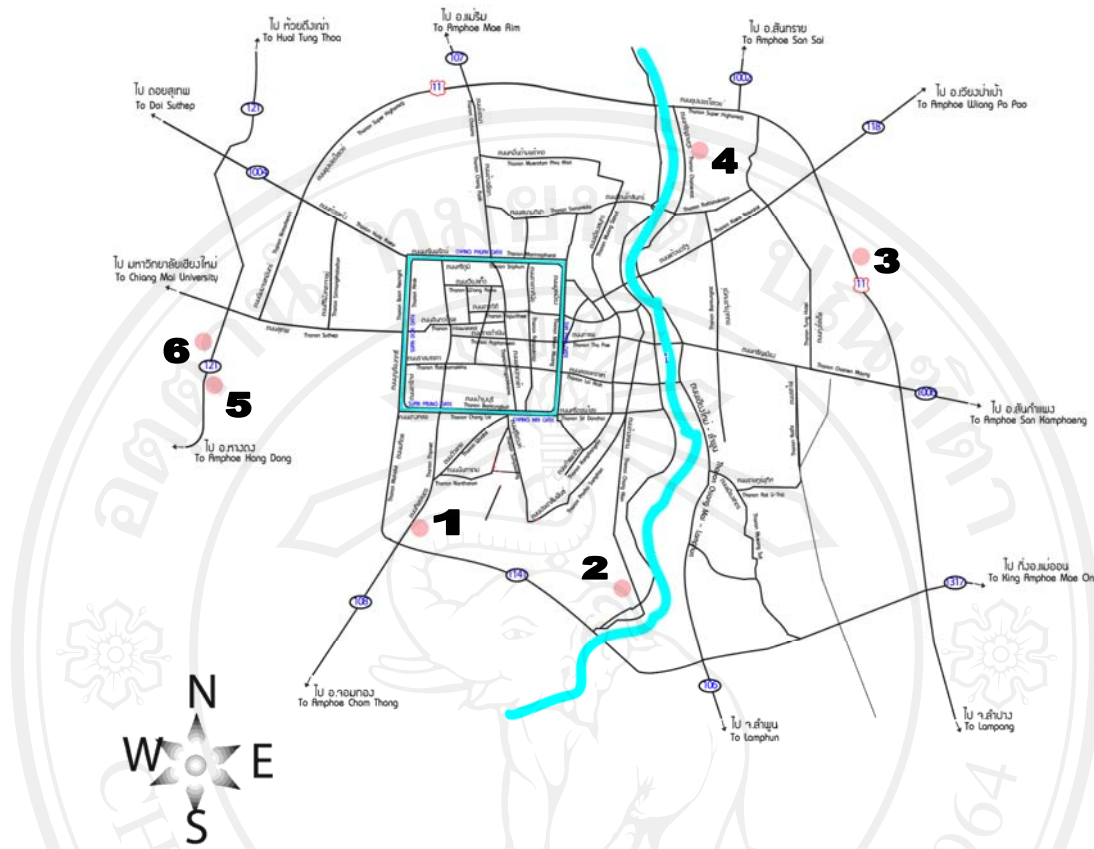
ตารางที่ 1.2 แสดงจำนวนร้านอาหารขันโตก ใน อ.เมือง จ.เชียงใหม่ โดยจำแนกตามปีที่จดทะเบียน

ปี	จำนวนร้านอาหารขันโตกที่มีการจดทะเบียน	รวมจำนวนร้านอาหารขันโตก
2514	1	1
2521	1	2
2533	1	3
2540	1	4
2541	1	5
2544	1	6
2554	1	6

ที่มา: กรมพัฒนาธุรกิจการค้า จังหวัดเชียงใหม่ 2554

ร้านอาหารทั้ง 6 แห่งตั้งอยู่อย่างกระจุกกระจายในพื้นที่รอบๆตัวเมืองเชียงใหม่ ดังรูปที่ 3

Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved



ที่มา : จากการสำรวจ 2554

รูปที่ 1.3 แผนที่แสดงร้านอาหารประเภทขันโตก ที่ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

หมายเลข	ชื่อร้าน
1	ขันโตกศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่
2	ขันโตกพาลาส
3	คุ้มขันโตก
4	ขันโตกวิวน้ำ
5	เบญจรงค์ขันโตก
6	สิบสองปันนา ขันโตก

จากรูปที่ 3 ซึ่งเป็นแผนที่แสดงร้านอาหารประเภทขันโตกซึ่งตั้งอยู่ใน อ.เมือง จ.เชียงใหม่ พบว่าในปัจจุบันมีร้านอาหารขันโตกที่เปิดกิจการทั้งสิ้น 6 แห่ง ได้แก่ ขันโตกศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ ขันโตกพาลาส คุ้มขันโตก ขันโตกวิวน้ำ เบญจรงค์ขันโตก สิบสองปันนาขันโตก



ร้านอาหารขันโตกในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่มีทั้งหมด 6 ร้าน ซึ่งแต่ละร้านก็จะมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไป เช่น ขันโตกศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ เป็นร้านอาหารขันโตกร้านแรกในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเปิดดำเนินการมานานกว่า 40 ปี โดยที่ยังคงเอกลักษณ์ดั้งเดิมไว้ ไม่ว่าจะเป็นอาหารหรือการแสดง รวมไปถึงการตกแต่งภายใน สถาปัตยกรรมต่างๆก็ยังคงความเป็นล้านนาไว้ อยู่ ส่วนคุ้มขันโตก มีความโดดเด่นทางด้านการแสดงที่สร้างความสนุกสนานให้กับผู้บริโภครุ่นใหม่ รำกลองยาว รำดาบ รำไทย และคุ้มขันโตกยังมีการตกแต่งภายในร้านด้วยข้าวของเครื่องใช้ที่เป็นหัตถกรรม จะเห็นได้ว่าแต่ละร้านก็มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ดึงดูดผู้บริโภคที่แตกต่างกันไป ซึ่งจากตารางที่ 3 แสดงชื่อร้าน ที่ตั้งของร้านอาหารขันโตกในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ราคาในการบริโภคอาหารขันโตกต่อท่าน และอัตราค่าบริการรับ-ส่ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 1.3 แสดงร้านอาหารประเภทขันโตก ที่ตั้ง และลักษณะร้าน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่

ชื่อร้าน	การแสดงและอาหาร	ราคา, อัตราบริการรับ-ส่ง
ขันโตกศูนย์ วัฒนธรรมเชียงใหม่	การแสดงมีทั้งหมด 15 ชุด เวลาแสดง 20.00-21.30 อาหารทั้งหมด 8 อย่าง น้ำเปล่า ชา กาแฟ ผลไม้	เป็นร้านแบบบุฟเฟต์ ราคา คนละ 420 บาท ค่าบริการรับ-ส่ง เที่ยวละ 50 บาท เวลาเปิด 18.00-21.30
ขันโตกपालส	การแสดงมีทั้งหมด 9 ชุด เวลาแสดง 20.10- 21.10 อาหารทั้งหมด 7 อย่าง น้ำเปล่า ชา กาแฟ ผลไม้	เป็นร้านแบบบุฟเฟต์ ราคา คนละ 350 บาท มีบริการรับ-ส่ง ฟรีเวลาเปิด 19.00-21.10
คุ้มขันโตก	การแสดงมีทั้งหมด 8 ชุด เวลาแสดง 19.45- 21.10 อาหารทั้งหมด 7 อย่าง	เป็นร้านแบบบุฟเฟต์ ราคา คนละ 450 บาท เวลาเปิด 19.00-21.00
ขันโตกวิวน้ำ	การแสดงมีทั้งหมด 9 ชุด เวลาแสดง 20.00- 21.10 อาหารทั้งหมด 8 อย่าง น้ำเปล่า ชา กาแฟ ผลไม้	เป็นร้านแบบบุฟเฟต์ ราคา คนละ 250 บาท เวลาเปิด 19.00-21.00
เบญจรงค์ขันโตก	การแสดงมีทั้งหมด 9 ชุด เวลาการแสดง 20.15-21.30 น.อาหารทั้งหมด 8 อย่าง น้ำเปล่า ชา กาแฟ ผลไม้	เป็นร้านแบบบุฟเฟต์ ราคา คนละ 300 บาท ไม่มีรถ รับส่ง เวลาเปิด 19.00-21.30
สิบสองปีนนา ขันโตก	การแสดงมีทั้งหมด 9 ชุด เวลาการแสดง 19.45-20.30น. อาหารทั้งหมด 8 อย่าง น้ำเปล่า ชา กาแฟ ผลไม้	เป็นร้านแบบบุฟเฟต์ ราคา คนละ 250 บาท ไม่มีรถ รับส่ง เวลาเปิด 18.30-22.00

ที่มา : จากการสำรวจ 2554

ในการทำธุรกิจร้านอาหารขันโตกจำเป็นต้องมีความรู้ในด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ด้านเศรษฐกิจ ด้านการตลาด และปัจจัยด้านต่างๆที่จะช่วยส่งเสริมให้ธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้ และประสบความสำเร็จ มีสินค้าและบริการที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

ดังนั้นการศึกษาในครั้งนี้จึงมุ่งทำการศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหารขันโตกในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อศึกษาว่าปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ สถานภาพ ระดับการศึกษารายได้เฉลี่ยต่อเดือน และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดซึ่ง

ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านทำเลที่ตั้ง ด้านการส่งเสริมการตลาด และด้านการให้บริการว่ามีผลต่อผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารชั้น โตก ซึ่งผลการศึกษานี้จะได้เป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการร้านอาหารชั้น โตกและผู้ที่เกี่ยวข้อง เป็นแนวทางในการวางแผนธุรกิจวางแผนการตลาดให้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งจะทำให้ร้านอาหารชั้น โตกเป็นที่นิยมและแพร่หลายในชาวไทยและชาวต่างชาติ

### 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหารชั้น โตกในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
- 2) เพื่อศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหารชั้น โตกในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
- 3) เพื่อศึกษาถึงความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารชั้น โตกในเขตอำเภอเมืองจังหวัด เชียงใหม่

### 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

จากการศึกษานี้ทำให้ทราบถึงลักษณะพฤติกรรม, ทศนคติและความพึงพอใจของผู้บริโภคในการเลือกรับประทานชั้น โตกในเขตอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่และปัจจัยต่างๆที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหารชั้น โตกในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งผลที่ได้จากการศึกษาจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ ซึ่งสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นแนวทางในการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด และนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการปรับปรุงแก้ไขคุณภาพเพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคให้ได้มากที่สุด และเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ ผู้ที่สนใจศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารชั้น โตก

### 1.4 ขอบเขตการศึกษา

ในการศึกษานี้ทำการศึกษาถึงพฤติกรรมและปัจจัยซึ่งได้แก่ปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด รวมถึงปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะของผู้ที่มาใช้บริการร้านอาหารชั้น โตกในจังหวัดเชียงใหม่ โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามกับผู้ที่มาใช้บริการร้านอาหารชั้น โตกในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยที่จะไม่เก็บแบบสอบถามจากนักท่องเที่ยวที่มาที่กับรูปทัวร์และเก็บแบบสอบถามโดยเลือกร้านให้กระจายครอบคลุมทั่วบริเวณพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ จากประชากรที่มารับบริการร้านอาหารชั้น โตกทั้ง 6 ร้านได้แก่

ขันโตกศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ คุ่มขันโตก ขันโตกพาเลส ขันโตกวิวน้ำ เเบญจรงค์ขันโตก สิบสองปันนาขันโตกโดยจะแจกแบบสอบถามให้ชาวไทย ในช่วงเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2554

### 1.5 นิยามศัพท์

อาหารขันโตก คือ อาหารพื้นเมืองล้านนาเช่น แกงฮังเล น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม แกงอ่อม แกงแค ใส้อั่ว ลาบ แคนหมู ที่ชาวล้านนาได้บรรจุในภาชนะต่างๆ และวางไว้บนขันโตก และนั่งล้อมวงกันรับประทาน

การแสดงประกอบอาหารขันโตก คือ การแสดงต่างๆที่สะท้อนวิถีชีวิตของชาวล้านนาไทยโดยจัดให้ผู้ที่เข้ามาใช้บริการหรือนักท่องเที่ยวเข้าชมและมีส่วนร่วม เช่น การละเล่น การพ้อนรำต่างๆ ระหว่างการรับประทานอาหารแบบขันโตก เช่น พ้อนเทียน พ้อนเล็บ พ้อนสาวไหม พ้อนโยคีถวายเป็นไฟ พ้อนเงี้ยว พ้อนดาบ ระบำไก่ พ้อนม่านม้วยเชียงตา ตีกลองสะบัดชัย ฯลฯ นอกจากนี้มีการแสดงที่ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศใกล้เคียงอย่าง พม่า จีน ลาว เช่น พ้อนม่านมงคล และ พ้อนม่านม้วยเชียงตา ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากประเทศพม่า และ การแสดงบางส่วนยังได้รับอิทธิพลมาจากชนเผ่าท้องถิ่นต่างๆ ทั้ง ไทยใหญ่ เงี้ยว มูเซอ เมี่ยน(เข่า) แม้ว ลีซอ อีเก้อ เช่น พ้อนนกก(กิ่งกาหล่า) พ้อนเงี้ยว จากชาว ไทยใหญ่ ระบำเก็บใบชา จากชาวไทยภูเขา