

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว
ในภาคตะวันออก

วิทยานิพนธ์
ของ
โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์
ธันวาคม 2557
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม



ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว
ในภาคตะวันออก

วิทยานิพนธ์
ของ
โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

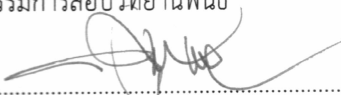
เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์
ธันวาคม 2557
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม





คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของนางสาวโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
แล้วเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

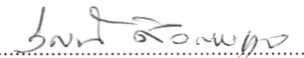
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


.....
(ผศ.ดร.ทองคุณ จันทอง)

ประธานกรรมการ
(กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ)


.....
(รศ.ดร.ชำนาญ รอดเหตุภัย)

กรรมการ
(ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)


.....
(อาจารย์ ดร.วิศนี ศีลตระกูล)

กรรมการ
(กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)

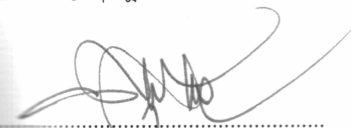

.....
(อาจารย์ ดร.ยิม กิริติบุรณะ)

กรรมการ
(อาจารย์บัณฑิตศึกษาพิเศษ)


.....
(อาจารย์ ดร.โพธิ์ ถิตย์ผาด)

กรรมการ
(ผู้ทรงคุณวุฒิ)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม


.....
(ผศ.ดร.ทองคุณ จันทอง)

คณบดีคณะวัฒนธรรมศาสตร์


.....
(ศ.ดร.ประดิษฐ์ เทอดทอง)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ 30 เดือน ธ.ค. พ.ศ. ๒๕๖๗



ประกาศคุณูปการ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณคณะผู้บริหาร ส่วนราชการ หน่วยงานด้านวัฒนธรรม หน่วยงานด้านการท่องเที่ยว ของจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ที่อนุญาตและอำนวยความสะดวกให้ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูล ขอกราบขอบพระคุณบุคลากรในหน่วยงานการศึกษา ได้แก่ มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี โรงเรียนระยองวิทยาคม จังหวัดระยอง โรงเรียนเบญจมราชูทิศ จังหวัดจันทบุรี โรงเรียนศรียานุสรณ์ จังหวัดจันทบุรี โรงเรียนสตรีประเสริฐศิลป์ โรงเรียนตราษตระการคุณ โรงเรียนตราดสรรเสริญวิทยาคม จังหวัดตราด และหน่วยงานการศึกษาอื่น ๆ ที่อำนวยความสะดวกและให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย ขอขอบคุณบุคลากรในหน่วยงานและองค์กรเอกชนต่าง ๆ ได้แก่ หอการค้าจังหวัด สมาคมธุรกิจท่องเที่ยว สมาคมพ่อครัวเกาเข้ช่าง สถานประกอบการร้านอาหารและโรงแรม ที่อำนวยความสะดวกทำให้ผู้วิจัยสามารถเก็บข้อมูลได้ครบถ้วนตรงตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ชำนาญ รอดเหตุภัย ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้แนวทางในการพัฒนางานวิจัย รวมถึงช่วยแนะนำแก้ไขจนได้เนื้อหาเป็นรูปเล่มที่สมบูรณ์ขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ ดร. วิศนี ศีลตระกูล กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ ที่ได้ชี้แนะแนวทางในการทำวิจัย แนะนำทุก ๆ ด้าน ด้วยความเมตตาและอ่อนโยน

ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทรงคุณ จันทจร คณบดีคณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ อาจารย์ ดร.ยิ่ง กิรติบุรณะ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ อาจารย์ ดร.ไพรัช ถิตย์ผาด กรรมการสอบวิทยานิพนธ์-ผู้ทรงคุณวุฒิ และขอขอบคุณคณาจารย์ทุกท่านและเจ้าหน้าที่หน่วยงานต่าง ๆ ที่อำนวยความสะดวก รวมทั้งเพื่อนนิสิตทุกท่านที่ช่วยเป็นกำลังใจตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา

ขอขอบพระคุณ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่สนับสนุนให้โอกาสในการเรียน ประโยชน์และคุณค่าของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ขอมอบบูชาพระคุณบุพการี บิดา มารดา บุรพจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน

โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์



ชื่อเรื่อง ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก
ผู้วิจัย นางสาวโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
กรรมการควบคุม รองศาสตราจารย์ ดร.ชำนาญ รอดเหตุภัย และอาจารย์ ดร.วิชนี ศีลตระกูล
ปริญญา ปร.ด. สาขาวิชา วัฒนธรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีที่พิมพ์ 2557

บทคัดย่อ

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก มีอัตลักษณ์และเป็นประโยชน์ในเชิงการจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว แต่ในปัจจุบันการใช้ประโยชน์ยังอยู่ในวงจำกัด การวิจัยนี้จึงมีความมุ่งหมายเพื่อ 1) ศึกษาประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก 2) ศึกษาสภาพปัจจุบันและปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับตลาดการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก และ 3) ศึกษาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจของตลาดการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือในการวิจัยประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต การสนทนากลุ่มและการประชุมเชิงปฏิบัติการ มีการเก็บข้อมูลทั้งข้อมูลเอกสารและข้อมูลภาคสนาม จากกลุ่มผู้รู้ จำนวน 21 คน ผู้ปฏิบัติ จำนวน 30 คน และกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั่วไป จำนวน 36 คน ตรวจสอบข้อมูลด้วยวิธีการแบบสามเส้า วิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายที่ตั้งไว้ และนำเสนอผลการวิจัยด้วยวิธีพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกจากกลุ่มคนต่าง ๆ ได้แก่ ชาวขอม เป็นกลุ่มคนท้องถิ่นดั้งเดิม ชาวจีนที่อพยพมาตั้งถิ่นฐาน ชาวยวนที่ลี้ภัยจากการเมือง รวมทั้งกลุ่มชาวเขกและกลุ่มอื่น ๆ ได้อยู่อาศัยและใช้ประโยชน์จากการพึ่งพิงธรรมชาติธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ ความสัมพันธ์ของการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวข้องกันทำให้เปิดรับวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน นำมาปรับใช้ในวิถีการกินอยู่ร่วมกัน จึงเกิดเป็นรูปแบบอาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะ มีการใช้วัตถุดิบเฉพาะ มีวิธีการปรุงประกอบที่เป็นเอกลักษณ์ พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก มีสาเหตุจากการพัฒนาด้านเศรษฐกิจ การเมือง ส่งผลให้รูปแบบการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป วัตถุดิบอาหารมีมูลค่าสูงขึ้นและวัตถุดิบหลายชนิดพบได้น้อยลงและต้องเพาะปลูกเพื่อใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน และอนาคต แต่อย่างไรก็ดี การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบท้องถิ่นในเชิงอาหารก็ได้ถูกกลืนกรองจนเป็นรูปแบบของตนเองและมีความคล้ายคลึงกันทั้ง 3 จังหวัด นั่นคือ การล้อมวงรับประทานอาหารเป็นสำหรับข้าวสวย ในสำหรับอาหารจะประกอบด้วยอาหารที่ปรุงอย่างอาหารไทยภาคกลางและอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบท้องถิ่น อาหารมีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม เผ็ดร้อนด้วยเครื่องปรุงและเครื่องเทศ ครบรส นิยมใส่น้ำตาลเพื่อตัดรสหวานในอาหารคาว ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกที่เป็นที่นิยมและสำคัญ ได้แก่ หมูชะมวง ก๋วยเตี๋ยวผัดปู ก๋วยเตี๋ยวเลียง น้ำพริกปูไข่ เป็นต้น

สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก พบว่า การใช้ประโยชน์ภูมิปัญญาอาหารสำหรับผู้คนในท้องถิ่นยังคงมีต่อเนื่องแต่มีแนวโน้มลดลง มีสาเหตุจากรูปแบบการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไปทำให้การเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร รับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัวลดน้อยลง การซื้ออาหารจากผู้ผลิตได้รับความนิยมมากขึ้น ให้ความสำคัญกับการใช้วัตถุดิบปรุงแต่งและตกแต่งมากขึ้น การถ่ายทอดภูมิปัญญาและ



การใช้ประโยชน์ในท้องถิ่นลดน้อยลง การใช้ประโยชน์และการจัดการภูมิปัญญาอาหารที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก พบว่า มีการใช้ประโยชน์ในวงจำกัด มีหลายสาเหตุที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นมีตามฤดูกาล อาหารมีกลิ่นรสเฉพาะจากส่วนผสมเครื่องเทศ สมุนไพร อาหารท้องถิ่นไม่ถูกนำเสนอต่อนักท่องเที่ยว บรรจุภัณฑ์ยังไม่เหมาะสม และความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการบริโภคอาหารทะเล

การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ต้องสร้างความเข้าใจกับผู้ผลิตอาหารท้องถิ่น เพื่อนำเสนออาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวโดยคำนึงถึงอัตลักษณ์ของอาหาร สืบทอดรูปแบบกระบวนการผลิตขั้นตอนต่าง ๆ ได้แก่ การเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน ผู้ผลิตอาหารต้องพัฒนาตนเอง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้การส่งเสริมและพัฒนาผู้ผลิตอาหารทุก ๆ ด้าน หน่วยงานท้องถิ่นของจังหวัดต้องส่งเสริมให้วัตถุดิบเฉพาะของท้องถิ่นคงอยู่กับท้องถิ่นต่อไป การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ดำเนินงานโดยใช้หลักการจัดการ ได้แก่ การวางแผนงานเพื่อสร้างแนวทางการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น การวางแผนจัดทำรายการอาหาร วางวางแผนพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การจัดองค์กรหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบ เพื่อให้การดำเนินงานดำเนินไปอย่างเป็นระบบ การขึ้นจากภาครัฐและผู้นำองค์กร มีความสำคัญที่ทำให้ทิศทางการนำเสนออาหารท้องถิ่นเป็นไปอย่างเหมาะสม และการตรวจสอบติดตามกระบวนการดำเนินงานและติดตามผู้บริโภค

โดยสรุป ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกที่ได้รับการส่งเสริมจากบรรพบุรุษ เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบเฉพาะและมีวิธีการปรุงประกอบที่โดดเด่น การส่งเสริมให้มีการใช้ประโยชน์อย่างต่อเนื่องของผู้คนท้องถิ่นและใช้ประโยชน์กับผู้คนต่างถิ่นเช่นนักท่องเที่ยว จำเป็นที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและองค์กรเอกชนต้องตระหนักและให้ความสำคัญ และให้การสนับสนุนให้อาหารท้องถิ่นอยู่กับคนในท้องถิ่นและสามารถสร้างมูลค่าให้กับการท่องเที่ยวในปัจจุบันและอนาคตได้ต่อไป



TITLE	Local Food Wisdom: Management for Tourism in the Eastern Region, Thailand		
AUTHOR	Miss Sorach Wisootthipaet		
ADVISORS	Assoc. Assoc. Dr. Prof. Chamnan Rodhaedphai Dr. Widsanee Seeltrakul.		
DEGREE	Ph.D.	MAJOR	Cultural Science
UNIVERSITY	Maharakham University	DATE	2014

ABSTRACT

Local food wisdom in the Eastern Region has an identity from this area and is useful in management for tourism promotion but it has been used in a limited area. The purpose of this research are 1) studying the background, the development of the local food wisdom in the Eastern Region 2) studying the present condition and problems which effect local food wisdom management related to tourism marketing 3) studying the management of local food wisdom for economic profit. This research is a qualitative research and the tools are interview form, observation form, group discussion and workshop. The information collection comes from document collection and fieldwork information. The fieldwork information comes from interview, observation, group discussion and workshop from 21 experts, 30 practitioners, and 36 participants. The information is checked by tripartite method, analyzed according to the research purpose and the research results are presented by analyzing description. The research result

It is found that the local food wisdom has its source from many groups of local people such as Song tribe, the first local tribe, the Chinese immigrants, Vietnamese political refugees, Indian groups and others. The Demography of these groups of people exchange their culture when they live together among the richness of nature and Their dependence on it. The specific characteristics of using raw material in special ways of cooking happens and it is the identity of the local area. Development of the Eastern local food wisdom is caused by economic and political development that has changed over time. Some raw material costs are more expensive and others are rare. It is necessary to grow for the present and future uses of these plants such as Malva nut or Sterculia scaphigera Wall, Pakchee-Coriander (Chinese Parsley) or Coriandrum sativum. The people in 3 provinces have their own way of picking out raw materials for cooking; however, they are similar. The people sit together in a circle to eat rice with several kinds of food cooked Such as central Thai cuisine and local cuisine. Local food has a strong flavor, it is spicy and highly-seasoned. Local people



always put some sugar in the food when they are cooking. Many favorite dishes of local food are “Boiled pork with Chamuang leaves”, “Fried Chinese noodle with crabmeat”, “Eastern cuisine noodle soup”, and “ Shrimp paste sauce with crab egg”.

Present conditions and problems which effect local cuisine from folk wisdom management related to tourism marketing in the eastern Regions found that the use of local cuisine from folk wisdom is continuously less because of higher raw material costs, changing society condition and way of life so a family has less time to cook food, to dine in together. This causes them to buy food from food sellers who emphasize only on appearance and good taste of food regardless of cooking local food. The use of local raw material and the passing on local food wisdom becomes less. It is also found that local food wisdom related to tourism marketing is in a limited area and less important because of change in different seasons, strong spicy flavor of local cuisine different from the tourists custom flavor and is not presented to tourists, it uses unsuitable packaging, and tourists’ consumption demand for seafood.

The purpose of management local food intellectual knowledge is to promote the tourism in eastern of Thailand. The local manufacturers are required to understand the methods of management of local food i knowledge for introducing local food to tourists which is focused on food identity and manufacturing processes. The manufacturers need to develop better production processes and local provincial organization should support local food materials to preserve Thai food culture. This involves process planning for using benefits from local food to promote tourism. Through a process which consists of food planning, packaging planning, organization management. The government and organization leaders play an important part in controlling food manufacturing processes and following up to the consumers needs.

In summary, local food wisdom in the eastern region is an accumulation from the ancestors. It is a kind of food using specific raw material in local and also the unique way of cooking. They should support the culinary techniques native and promote tourists to use local food wisdom. It is essential for the government and private sectors to realize the importance of local food wisdom and enhance it to exist together with local people and create value added to the present and future tourism.



สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	1
ภูมิหลัง	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย	6
คำถามในการวิจัย	7
ความสำคัญของการวิจัย	7
นิยามศัพท์	7
กรอบแนวคิดในการวิจัย	9
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	11
วัฒนธรรมด้านอาหารไทย	11
ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย	11
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	24
การท่องเที่ยวและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว	45
การท่องเที่ยว	45
กฎหมายและนโยบายการท่องเที่ยว	50
การจัดการท่องเที่ยวและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการท่องเที่ยว	52
มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	62
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	83
แนวคิดที่เกี่ยวข้อง	83
แนวคิดด้านการจัดการ	83
แนวคิดด้านพฤติกรรมผู้บริโภค	88
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	93
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	101
งานวิจัยในประเทศ	101
งานวิจัยต่างประเทศ	113



บทที่	หน้า
3 วิธีดำเนินการวิจัย	119
ขอบเขตของการวิจัย	119
ขอบเขตด้านเนื้อหา	119
วิธีวิจัย	120
ระยะเวลาการวิจัย	120
พื้นที่วิจัย	120
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	121
การดำเนินการวิจัย	122
เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล	122
การเก็บรวบรวมข้อมูล	124
การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล	124
การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	126
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	127
ตอนที่ 1 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น	
ภาคตะวันออก	127
ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารที่	
ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก	225
ตอนที่ 3 การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว	
ในภาคตะวันออก	258
5 สรุปผล อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ	300
สรุปผล	301
อภิปรายผล	307
ข้อเสนอแนะ	325
บรรณานุกรม	327



บทที่	หน้า
ภาคผนวก	341
ภาคผนวก ก เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	342
ภาคผนวก ข จดหมายนำเพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูลในพื้นที่วิจัย	360
ภาคผนวก ค จดหมายเชิญเข้าร่วมการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ	362
ภาคผนวก ง รายนามผู้ให้สัมภาษณ์	364
ภาคผนวก จ รายนามผู้เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ	371
ภาคผนวก ฉ ภาพประกอบการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ	374
ประวัติย่อของผู้วิจัย	377



บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงการกำหนดค่าคะแนน	67
2 เกณฑ์การแปลความหมายของระดับคุณภาพตัวชี้วัด	68
3 เกณฑ์มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว	72
4 พฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior Model)	89
5 สังเคราะห์แหล่งที่มาของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น	220
6 พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากอดีต – ปัจจุบัน	221
7 สังเคราะห์ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น	222
8 สภาพปัจจุบันและปัญหาของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น	252
9 สภาพปัจจุบัน ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและจัดการอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการ ท่องเที่ยวในภาคตะวันออก	253



บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการวิจัย	10
2 กระบวนการเกิดและสืบทอดภูมิปัญญาไทย	26
3 ความเชื่อมโยงของอาหารกับความเชื่อ	32
4 ความสำคัญของการท่องเที่ยว	48
5 แผนภาพแสดงความเชื่อมโยงระหว่างวิสัยทัศน์ เป้าประสงค์ เป้าหมาย พันธกิจ และยุทธศาสตร์ ของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559	51
6 รูปแบบการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนตามแผนปฏิบัติการ 21 หรือ Agenda 21	55
7 กระแสที่สำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว	57
8 โมเดลพฤติกรรมผู้บริโภค	92
9 แสดงความเป็นมาของสุนทรียศาสตร์	97
10 แผนที่ท่องเที่ยวจังหวัดระยอง	129
11 แผนที่ท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี	131
12 แผนที่ท่องเที่ยวจังหวัดตราด	132
13 หมูชะมวง	140
14 แกงป่าต่าง ๆ	143
15 ปลาพลั่ว	145
16 ปลากระเบนผัดหวาน	146
17 ผัดผักกระชับ	147
18 น้ำพริกปูไข่หรือน้ำพริกไข่ปู	148
19 ผัดไทยผักกระชับ	150
20 ก๋วยเตี๋ยวทะเล	151
21 แจงลอน	152
22 บัวลอยญวน	153
23 โบสถ์วัดแม่พระปฏิสนธิ์นิรมล	155
24 ขนมหัดได้	156
25 ต้มกระวาน	161
26 กระดุกหมูต้มถั่ว	162



ภาพประกอบ

หน้า

27	ต้มหมูชะมวง	163
28	เห็ดต้มน้ำปลา	165
29	หน่อสัปปะรด	166
30	แกงส้มกระแตง	167
31	แกงส้มไข่ปลาเรียว	168
32	แกงหอยสับปะรด	169
33	แกงกระดอม	170
34	ต้นบอนส้ม	171
35	หลนปูแป้น	174
36	หลนปลาเค็ม	175
37	ก๋วยเตี๋ยวผัดปู	176
38	ก๋วยเตี๋ยวหมูเลีย	177
39	ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำกุ้ง	178
40	ข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้ม	179
41	ปลาทอดโก๋จิ้มน้ำจิ้ม	179
42	มะกอกดอง	180
43	ขนมบอบแบบหรือขนมนิ่มนวล	181
44	ขนมมัดใต้	182
45	ลูกจากเชื่อม	183
46	รางกระบก	184
47	ชาวช่อง แกงไก่ใส่หยวกกล้วยพระ ข้าวเหนียวมูน	186
48	การหุงข้าวกระทะเลใบบัว	189
49	สำหรับอาหารคาว	191
50	ปลาต้มขิง	193
51	หน่อไม้ตากแห้ง	194
52	เผือกต้มกะทิ	195
53	หมึกต้มหวาน	195
54	ปลาทุ้มหวาน	196
55	ใบชะมวงและหมูชะมวง	198
56	ข้าวแกงแสนตุ้ง	199



ภาพประกอบ	หน้า
57 แกงส้มปลาเรียวเขียว	200
58 ลูกเภาคั้น	180
59 แกงส้มใบสันดาน	201
60 ปลาพล๋า	202
61 ยำหอยปากเปิด	205
62 น้ำพริกปูไข่	207
63 ก๋วยเตี๋ยวผัดกุ้ง	208
64 ก๋วยเตี๋ยวหมูเลี้ยง	209
65 ข้าวตังกันกระทะ	211
66 ข้าวเกรียบปากหม้อ	212
67 ตังเมกระป๋อง	212
68 ใบตะกิมและขนมชั้น	213
69 ขนมบับดึกหรือมันดุก	214
70 ข้าวตอกน้ำกะทิและข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียน	215
71 ขนมมดใต้ ขนมแข่งหรือขนมกะเตาะ และขนมเทียนห่อใบคลุ้ม	217
72 ขนมฟักกวน	217
73 น้ำตาลชักหรือตังเมกรอบ	218
74 มะพร้าวคั่ว	219
75 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์หมูชะมวงแช่เยือกแข็ง	299



บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545-2549) ได้บัญญัติ “แนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง” ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ มาเป็นปรัชญานำทางในการพัฒนาและบริหารประเทศควบคู่กับกระบวนการพัฒนาแบบบูรณาการเป็นองค์รวมที่ “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” และดำเนินต่อเนื่องในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 10 โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาที่สมดุลทั้งด้านคน สังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมเพื่อนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนและความอยู่ดีมีสุขของคนไทย ผลการพัฒนาประเทศในระยะแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 9-10 สรุปว่า ประสบความสำเร็จเป็นที่น่าพอใจ เศรษฐกิจของประเทศขยายตัวได้อย่างต่อเนื่อง เสถียรภาพทางเศรษฐกิจปรับตัวสู่ความมั่นคง ความยากจนลดลง ขณะเดียวกันระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนดีขึ้นมาก ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550-2554) ในช่วงระยะเวลาตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) นี้ ประเทศไทยยังต้องเผชิญปัญหาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญทั้งที่เป็นโอกาสและข้อจำกัดต่อการพัฒนาประเทศ จึงต้องมีการเตรียมความพร้อมของคนและระบบให้มีภูมิคุ้มกัน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นได้ ยุทธศาสตร์การพัฒนาคุณภาพคนและสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญาและการเรียนรู้เป็นแนวทางหนึ่งในการพัฒนาประเทศ ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) จึงเป็นการนำภูมิคุ้มกันที่มีอยู่พร้อมทั้งเร่งสร้างภูมิคุ้มกันในประเทศให้เข้มแข็งขึ้น เพื่อเตรียมความพร้อมคน สังคม และระบบเศรษฐกิจของประเทศให้สามารถปรับตัวรองรับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาคนและสังคมไทยให้มีคุณภาพ มีโอกาสเข้าถึงทรัพยากร และได้รับประโยชน์จากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างเป็นธรรม รวมทั้งสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์ บนพื้นฐานการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมให้บังเกิดผลในทางปฏิบัติได้อย่างเป็นรูปธรรม และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในสังคมไทย ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาเพื่อประโยชน์สุขที่ยั่งยืนของสังคมไทยตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

องค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นสะท้อนให้เห็นในศาสตร์และศิลป์อย่างเด่นชัด เช่น การสร้างบ้านเรือนไทย วิธีการปลูกสร้างบ้านและเทคนิคต่าง ๆ เป็นศาสตร์ความรู้ที่นำมาใช้ ส่วนการออกแบบบ้านที่สวยงาม การจัดตกแต่งเป็นศิลปะที่นำมาใช้ และยังสอดคล้องกับความเชื่อที่เป็นส่วนหนึ่งของศิลปะการครองเรือนที่ไม่ได้สร้างเพียงเพื่ออยู่ได้อย่างเดียว แต่ต้องสัมพันธ์กับความมีคุณค่าที่



บรรพบุรุษถ่ายทอดมาให้ด้วย หรือการสั่งสมความรู้ด้านสมุนไพรและยาพื้นบ้านเพื่อนำมารักษาโรคที่เรียกว่าหมอพื้นบ้าน เป็นภูมิความรู้ในแต่ละท้องถิ่น ภูมิปัญญาจึงเป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวเข้ากับสภาพต่าง ๆ ในพื้นที่แตกต่างกัน และภูมิปัญญายังเกิดจากการเลียนแบบอย่าง หลังจากที่ได้มีการแลกเปลี่ยนกับวัฒนธรรมที่แตกต่าง และนำมาปรับประยุกต์ให้เข้ากับรูปแบบการดำเนินชีวิตของตนเอง ฉะนั้นกระบวนการเกิดภูมิปัญญาจะเกิดจากการสืบทอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในแต่ละชุมชนท้องถิ่น ผ่านกระบวนการพัฒนาเลือกสรร ปรับปรุงองค์ความรู้นั้นจนเกิดทักษะและความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาชีวิตได้เหมาะสมกับยุคสมัยและเกิดภูมิปัญญาหรือความรู้ใหม่ขึ้นมาเป็นที่ทราบกันดีว่ามีถ่ายทอด สืบทอด และพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด (คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2541 : 6) และจะพบว่าองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น ๆ เป็นสิ่งที่มนุษย์เรียนรู้จากธรรมชาติ เช่น ดิน ป่าไม้ พืช มนุษย์ได้สร้างหรือพัฒนาขึ้นจากการเรียนรู้ธรรมชาติ กระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดจึงเกิดขึ้นจากผู้ที่ได้สัมผัสมาก่อนหรือจากบรรพบุรุษ กระบวนการถ่ายทอดจะเริ่มต้นจากบุคคลใกล้ชิดไปยังผู้อื่นหรือครอบครัวอื่น เช่น การถ่ายทอดให้เด็ก จะกระทำโดยการอบรมสั่งสอนโดยตรงจากพ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ที่เป็นบุคคลใกล้ชิดในครอบครัว และอาจจะเกิดจากการถ่ายทอดทางอ้อม เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณี ที่ถ่ายทอดโดยการให้เด็กมีโอกาสร่วมกิจกรรมต่าง ๆ แม้กระทั่งรูปแบบดำเนินชีวิตและวิธีการบริโภค ได้แก่ การหาวัตถุดิบ วิธีการเตรียม การปรุง อุปกรณ์รสชาติอาหาร วิธีการรับประทาน รวมถึงเวลาหรือเทศกาลที่รับประทาน ภายใต้บริบทของพื้นที่ที่มีความแตกต่างกันในลักษณะบังคับโดยธรรมชาติ ที่ทำให้ทุกคนต้องดำเนินชีวิตโดยพึงพิงธรรมชาติ (ประหยัด สายวิเชียร. 2546 : 105) นับตั้งแต่อดีตกาลจนถึงปัจจุบัน ครอบครัวจึงเป็นจุดเริ่มต้นของการเรียนรู้และถ่ายทอดสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ และแบบแผนที่ยึดถือปฏิบัติสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น กลายเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีความสำคัญที่สามารถบอกเรื่องราวการดำเนินชีวิตได้อย่างชัดเจน

อาหาร เป็นสิ่งที่มนุษย์รับประทานเพื่อเป็นพลังงานหล่อเลี้ยงชีวิต มีคุณสมบัติในการบำรุงรักษาซ่อมแซมร่างกายให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ เมื่อนำมาปรุงแต่งด้วยวัตถุดิบและวิธีการโดยเฉพาะตามแบบวัฒนธรรมไทย จึงเรียกกันว่า “อาหารไทย” (เอกพล อ่อนน้อมพันธ์. 2545 : 1) อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมไทยที่เป็นภูมิปัญญาตกทอดมาหลายชั่วอายุคน มีทั้งอาหารไทยในวังที่เป็นเครื่องเสวยของพระเจ้าแผ่นดิน เจ้านายชั้นสูง ที่มีการปรุงแต่งอย่างประณีตบรรจง ประดิดประดอยสวยงาม และอาหารไทยพื้นบ้านที่ชาวบ้านทำขึ้นหรืออาหารพื้นบ้านในชนบททั่วไป จะอาศัยธรรมชาติรอบตัวและการปรุงแต่งที่เรียบง่าย มีความหลากหลาย มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่มาจากการใช้วัตถุดิบที่แตกต่างกัน อาหารเหล่านั้นนอกจากจะรับประทานเพื่อให้อิ่มท้องแล้ว ยังเป็นอาหารตาอีกด้วย เพราะมีความสวยงามทั้งรูปลักษณะ สีส่นและการจัดแต่งที่วิจิตรบรรจงหาชาติใดเสมอเหมือนมิได้ จุดเด่นของอาหารไทยอยู่ที่รสชาติ กล่าวคือ มีรสหลากหลาย เรียกว่า “รสกลมกล่อม” นอกจากนี้ยังมีจุดเด่นในเรื่องกลิ่น สีส่ ส่วนของวัตถุดิบที่ลงตัว มีการใช้เครื่องเทศและสมุนไพรในการปรุงอาหาร ศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ (2546 : 2) กล่าวถึงการใช้เครื่องเทศสมุนไพรมาเป็นส่วนผสมหรือเครื่องปรุงอาหารว่า มีมาแต่



โบราณ เริ่มแรกใช้เครื่องเทศสมุนไพรโดยไม่มีการตำหรือคลุกเคล้ากับอาหาร ต่อมาจึงพัฒนาขึ้นโดยใช้ผสมหรือป่นลงในอาหารโดยตำผสมหรือคลุกกับอาหาร ฯลฯ ซึ่งเครื่องเทศสมุนไพรที่ใช้ในอาหารไทยจะทำให้อาหารแต่ละจานมีเอกลักษณ์ของตัวเองในเรื่อง กลิ่น รส สอดคล้องกับ สง่า ดามาพงษ์ (2548 : 23) กล่าวถึงอาหารพื้นบ้านที่แสดงออกถึงภูมิปัญญาอันหลักแหลมของบรรพบุรุษที่มีการคิดค้นปรุงแต่งอาหาร ให้เป็นอาหารแห่งความมีคุณค่าทางโภชนาการและเป็นอาหารสุขภาพ ด้วยเครื่องปรุงที่ล้วนเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณพิเศษ ดังจะเห็นได้จากอาหารพื้นบ้านไทยในอดีตนั้น การหุงหาปรุงแต่งมักจะเน้น “ปลาเป็นหลัก ผักเป็นพื้น”

อาหารไทยมีลักษณะที่แตกต่างกันไปตามสภาพภูมิศาสตร์ สภาพเศรษฐกิจ ความเชื่อ และขนบธรรมเนียมประเพณีที่สืบทอดกันมายาวนาน อาจเรียกว่าเป็นอาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งทำขึ้นได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอด วิธีปรุง และรูปแบบการรับประทานต่อ ๆ กันมา สอดคล้องกับคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545 : 1) ที่กล่าวว่า มรดกทางวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นจากการสั่งสมความรู้ดั้งเดิมของท้องถิ่นนั้น ๆ เป็นการสะสมจากประสบการณ์ชีวิตของชาวบ้านและจากการสืบทอดต่อกันมาจากบรรพบุรุษ โดยได้รับการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน มีการสังเกต ทดลองปรับเปลี่ยนแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น เพื่อให้การดำรงชีวิตประจำวันเกิดความสมดุลระหว่างคนและธรรมชาติ หนานคำ (2550 : 59) กล่าวอ้างถึง ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช ที่กล่าวเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยว่า “เพราะเกิดต่างถิ่น รสชาติของอาหารจึงแตกต่างกัน” เป็นข้อความที่เป็นจริง และได้ยกตัวอย่างให้เห็นชัดเจนว่า กับข้าวที่ใช้รับประทานกับข้าวเจ้าในภาคกลางนั้น จะเป็นพวกที่คลุกกับข้าวรับประทานได้ เพราะข้าวเจ้านั้นเอาอะไร ๆ คลุกก็ได้ น้ำพริกของคนภาคกลางจึงขาดความเหนียว แตกต่างจากน้ำพริกของภาคเหนือและภาคอีสานที่มีลักษณะเหนียวแน่น ที่จะใช้รับประทานกับข้าวเหนียว กับข้าวจึงมีลักษณะให้ใช้ข้าวเหนียวจิ้มรับประทาน อาหารประเภทแกงและยำก็มีลักษณะเดียวกัน ดังนั้น อาจแบ่งอาหารไทยได้ตามภาคต่าง ๆ ซึ่งจะมีเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละภาคแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกัน คือ อาหารไทยภาคเหนือ มักมีรสอ่อน ไม่นิยมรสหวาน ไม่ใส่กะทิ มีเครื่องเทศเฉพาะ เช่น มะแขว่น และนิยมทำอาหารให้มีลักษณะสุกมากและเปื่อยนุ่ม อาหารไทยภาคกลาง มีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย มีรสกลมกล่อม ปรุงแต่งกลิ่นด้วยเครื่องเทศสมุนไพร นิยมใช้กะทิ มีเครื่องเคียงและของแถมเสมอ อาหารไทยภาคอีสาน จะไม่พิถีพิถันในการประกอบมากนัก ไม่นิยมใส่น้ำตาลและไม่นิยมใส่กะทิ อาหารจึงมีรสเค็มและเผ็ด ใช้เครื่องเทศสดและพืชผักพื้นบ้านในการประกอบอาหาร อาหารไทยภาคใต้ มีรสชาติเข้มข้น เค็มและเผ็ดร้อน นิยมใช้ไขมันในการประกอบอาหาร มีผักหนေးที่ช่วยลดความเผ็ดของอาหาร ส่วนอาหารไทยภาคตะวันออก มีดินแดนติดทะเล นิยมบริโภคอาหารทะเล และผักพื้นบ้าน มีเครื่องเทศสมุนไพรเฉพาะถิ่น และมีผลไม้หลากหลาย การปรุงอาหารควาบางอย่างจึงนิยมใส่ผลไม้ลงไปด้วย



จากศักยภาพที่โดดเด่นของอาหารที่เป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญต่อการดำเนินชีวิต อาหารจึงถูกใช้เป็นสื่อกลางในการถ่ายทอด เรียนรู้ เป็นสิ่งแทนคำพูดหรือเป็นสัญลักษณ์แทนเชื้อชาติหรือชนชาติ และสามารถเป็นตัวแทนของท้องถิ่น ชุมชนได้โดยไม่ต้องมีคำอธิบาย จึงทำให้อาหารเป็นหนึ่งในทรัพยากรท่องเที่ยวที่มีความสำคัญและมีบทบาทในการดึงดูดนักท่องเที่ยวจากดินแดนต่าง ๆ สู่แหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่งได้ไม่น้อย โดยเหตุที่ชนชาติต่างก็มีวิถีชีวิตที่แตกต่างกัน ความแตกต่างและความหลากหลายทางวัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งท้าทายเพื่อนมนุษย์ให้สนใจอยากรู้เห็นถึงความต่างต่างนั้น ๆ และได้กระตุ้นให้เกิดการเดินทางเพื่อศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมของชนชาติอื่นหรือกลุ่มอื่น ๆ เพื่อสร้างสมประสบการณ์ชีวิตของตนเองและเพื่อการพักผ่อนใจ ดังนั้นความแตกต่างทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์จึงเป็นทรัพยากรท่องเที่ยวที่สำคัญ มีการนำเสนอวัฒนธรรมของตนเองให้กับนักท่องเที่ยวเพื่อให้ได้รับความรู้และประสบการณ์จากแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ ในด้านคุณค่าทางประวัติศาสตร์และความรุ่งเรืองของท้องถิ่นในอดีต เช่น โบราณสถาน ศาสนสถาน แหล่งประวัติศาสตร์ ตลอดจนองค์ประกอบด้านวัฒนธรรมหรือวิถีการดำเนินชีวิตในท้องถิ่น เช่น ประเพณี พิธีกรรม เพลง หัตถกรรม อาหาร เป็นแหล่งทรัพยากรท่องเที่ยวที่สามารถสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวและช่วยเสริมการท่องเที่ยวให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization - WTO) ได้คาดการณ์ว่า ในปี ค.ศ. 2020 จะมีนักท่องเที่ยวเดินทางท่องเที่ยวทั่วโลกประมาณ 1,560 ล้านคน และกระแสการท่องเที่ยวจะเป็นไปในลักษณะการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนมากขึ้น สำหรับประเทศไทยคาดว่าจะมีนักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทย 36 ล้านคนในปีดังกล่าว (จิราวรรณ กาวิละ. 2544 : 2) ด้วยเหตุที่ประเทศไทยมีทรัพยากรที่มีค่าต่อการท่องเที่ยวสูง มีความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรที่เป็นธรรมชาติ มีศิลปวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ที่สามารถบอกเล่าเรื่องราวที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองซึ่งเป็นที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยว ปัจจุบันนี้การท่องเที่ยวจึงเป็นระบบอุตสาหกรรมที่มีบทบาทสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวได้ถูกพัฒนาให้มีความหมายที่ต้องการนักท่องเที่ยวที่มีคุณภาพมากขึ้น พร้อมไปกับความต้องการที่จะอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ ผลประโยชน์ของคนในท้องถิ่น และความต้องการการมีส่วนร่วมของคนในท้องถิ่น ดังที่สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้ระบุในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติปี 2551-2554 (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2550 : 18) มีวิสัยทัศน์ให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ วัฒนธรรมได้อย่างสมดุล ยั่งยืน และแข่งขันได้ในภูมิภาคเอเชีย และในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติปี 2555-2559 ได้ระบุวิสัยทัศน์ต่อเนื่องให้ประเทศไทยเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ มีขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวในระดับโลก (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. 2554 : 2) นอกจากนี้ ยังดำเนินงานด้านการจัดการท่องเที่ยวให้มีความต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น ธรรมชาติ และวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน กำหนดกลุ่มพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทยออกเป็น 14 กลุ่ม จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด



ที่เป็นจังหวัดที่อยู่ในภาคตะวันออกของไทย จึงถูกจัดให้อยู่ในกลุ่มท่องเที่ยว Active Beach และกลุ่มท่องเที่ยวเส้นทางอัญมณีและการท่องเที่ยวเชิงเกษตร

จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด มีลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศและสภาพแวดล้อมคล้ายคลึงกัน ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสลับภูเขาเตี้ย ๆ มีบริเวณชายฝั่งทะเล มีเทือกเขาเป็นเส้นแบ่งอาณาเขตกับประเทศเพื่อนบ้าน มีแม่น้ำสายสำคัญ ได้แก่ แม่น้ำระยอง แม่น้ำจันทบุรี แม่น้ำตราด และแม่น้ำประแสร์ ซึ่งไหลลงสู่ทะเลอ่าวไทย ชายฝั่งทะเลเต็มไปด้วยกลุ่มเกาะน้อยใหญ่หลายแห่ง เช่น เกาะช้าง เกาะกูด และเกาะเสม็ด ส่วนบริเวณปากแม่น้ำเป็นพื้นที่ป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์ จากสภาพภูมิศาสตร์ ภูมิอากาศ ความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่และท้องทะเลที่กว้างใหญ่ จนเป็นความคล้ายคลึงกันในด้านต่าง ๆ นี้ วิธีการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพจึงมีความคล้ายคลึงเช่นเดียวกัน ได้แก่ การทำสวนผลไม้ สวนยางพารา ประมง อัญมณี รวมถึงสภาพความเป็นอยู่ของผู้คนในท้องถิ่นเหล่านี้ด้วย ดังจะเห็นว่าได้สะท้อนออกมาในรูปลักษณะอาหารที่มีลักษณะเฉพาะถิ่น แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ (2544 : 45) กล่าวถึงอาหารภาคตะวันออกว่า เป็นอาหารที่มีผักพื้นบ้าน อาหารทะเล และผลไม้ เป็นครัวพื้นบ้านที่ผสมผสานศิลปะการครัวจากชาวจีนได้อย่างลงตัวและกลมกลืน เช่น แกงหมูใบชะมวงที่นำหมูสามชั้นมาเคี่ยวกับใบชะมวง เป็นอาหารที่คนภาคตะวันออกทำทุกครั้งที่มีการทำบุญเลี้ยงพระหรือรื้อบรองแขกต่างถิ่น หรืออาหารจากแปงและเส้นที่เป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวไทยเชื้อสายญวน เช่น ข้าวเกรียบอ่อน นอกจากนี้ยังนำผลไม้ สมุนไพรต่าง ๆ ที่มีมากในท้องถิ่น เช่น ระกำ รำแว มาเป็นส่วนผสมในอาหารด้วย เป็นตัวอย่างของการรักษาสมดุลระหว่างการใช้ทรัพยากรกับการรักษาความสมดุลทางธรรมชาติได้อย่างลงตัว จากความโดดเด่นของกระบวนการได้มาของวัตถุดิบและการเลือกบริโภคอาหารของกลุ่มคนในแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกัน น่าจะเป็นเอกลักษณ์ที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวได้มาก ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2548 : 221) กล่าวว่า การใช้ประโยชน์ด้านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยังมีน้อย หลายจังหวัดขาดแคลนข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านหรืออาจจะมีการแต่ยังไม่ได้รับการประชาสัมพันธ์สู่คนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว และพบว่าในแต่ละจังหวัดยังมีอาหารพื้นบ้านอีกหลายชนิดที่สามารถนำมาสร้างเอกลักษณ์เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวได้ สอดคล้องกับคณะปฏิบัติงานโครงการอนุรักษ์ทรัพยากรพันธุ์พืช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตจันทบุรี (2546 : 8) ได้ศึกษารวบรวมพืชสมุนไพรท้องถิ่นจำนวน 7 ชนิด ที่นำมาประกอบอาหาร พบว่า พืชทั้ง 7 ชนิดนี้สามารถนำมาประกอบอาหารพื้นเมืองที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น เป็นจุดขายที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี สามารถส่งเสริมให้ผลิตในเชิงการค้าได้ นิตดา หงส์วิวัฒน์ (2548 : บทนำ) ยังได้กล่าวถึงการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อการบริโภคของชาวจังหวัดจันทบุรีว่า มีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ชาวจันทบุรีได้ชื่อว่าชอบรับประทานอาหารรสจัด โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าวแกงป่าที่รสแกงเผ็ด ร้อนแรง อย่างไรก็ตามรสนิยมอาหารรสจัดของคนเมืองจันทร์ก็เสื่อมถอยไปตามกาลเวลา เช่นเดียวกับทรงคุณ จันทจร (2550 : 54) ที่กล่าวถึงการเลือกบริโภคอาหารของชาวอีสานว่า ในปัจจุบันคนอีสานเปลี่ยนบทบาทในการเลือกบริโภคสิ่งของต่าง ๆ มากขึ้น มีการรับประทานอาหารท้องถิ่นน้อยลง



โดยอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่ได้ถูกสังคมเมืองกำหนดให้เห็นว่าเป็นอาหารของคนทันสมัย จึงอาจเป็นความต้องการที่จะปรับตัวเองเพื่อให้ผู้อื่นยอมรับว่าเป็นกลุ่มเดียวกับผู้ที่อาศัยอยู่ในเมือง

จากรูปแบบการใช้ประโยชน์อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงใต้ในปัจจุบัน ที่พบว่ามีการใช้ประโยชน์จำกัดในวงแคบ มีการใช้เฉพาะกลุ่มคนท้องถิ่น และการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารถูกลดความสำคัญลง วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นพบน้อยลง อาหารท้องถิ่นขาดการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ และนำเสนอให้นักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่นได้ลิ้มลอง การผลิตอาหารยังไม่มีมาตรฐาน ผู้คนในชุมชน ท้องถิ่นและผู้ผลิตอาหารมุ่งนำเสนออาหารทะเลและอาหารทั่วไปที่นักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่นคุ้นเคย ไม่กล้านำเสนออาหารที่ตนรับประทาน โดยแท้ที่จริงแล้วอาหารท้องถิ่นแต่ละชนิดมีความโดดเด่น แยกย่อยของการใช้ภูมิปัญญาที่สั่งสมและถ่ายทอดกันมาได้สอดคล้องกับสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่นจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ได้เป็นอย่างดี ผู้วิจัยเล็งเห็นว่าศักยภาพของอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงใต้สามารถสร้างเอกลักษณ์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับการท่องเที่ยวได้ เพราะอาหารเป็นปัจจัยที่จำเป็นที่นักท่องเที่ยวต้องใช้บริการ และเป็นอันดับต้น ๆ ของการไปท่องเที่ยวยังถิ่นต่าง ๆ มีความต้องการที่จะลิ้มลองรสชาติอาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นเมืองนั้น ๆ ระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวด้วย ดังที่ดวงนภา วินิจวรกิจกุล (2544 : 87) กล่าวว่า อาหารพื้นเมืองของจังหวัดเชียงใหม่ เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเดินทางไปท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว ด้วยเหตุผลต่าง ๆ ดังกล่าวแล้วนั้น จึงเห็นว่า กิจกรรมด้านอาหารและภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ที่มีลักษณะเฉพาะควรได้รับการส่งเสริมให้มีกระบวนการจัดการที่เป็นประโยชน์ในเชิงการท่องเที่ยว สามารถสะท้อนรูปแบบการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับทรัพยากรท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาของบรรพชนได้ โดยมีลักษณะเป็นกระบวนการทำงานแบบบูรณาการ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับประชาชนในท้องถิ่นที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญา และเกิดความพึงพอใจสูงสุดแก่นักท่องเที่ยวซึ่งจะช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวให้เป็นรูปธรรมและยั่งยืนต่อไป

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. ศึกษาประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงใต้
2. ศึกษาสภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงใต้
3. ศึกษาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงใต้



คำถามในการวิจัย

1. ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นอย่างไร
2. สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นอย่างไร
3. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีแนวทางอย่างไร

ความสำคัญของการวิจัย

1. ผลการวิจัยทำให้ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมา และพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือจากอดีต-ปัจจุบัน เป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ด้านวิชาการที่สำคัญของการศึกษาด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ข้อมูลองค์ความรู้จะเป็นข้อมูลพื้นฐานในการส่งเสริมและพัฒนาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในมิติวัฒนธรรมที่เด่นชัดต่อไป
2. บุคคล องค์กร หน่วยงานท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยว รับรู้สภาพปัญหาและอุปสรรคของการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพื่อนำไปสู่แนวทางการสร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ ที่จะส่งเสริมศักยภาพภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นให้สอดคล้องกับการจัดการท่องเที่ยวของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
3. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น สามารถตอบสนองต่อการจัดการความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นได้อย่างเป็นระบบ เป็นประโยชน์ต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ต้องการให้ขยายตัวและเกิดความยั่งยืนในท้องถิ่นต่อไป เป็นยุทธวิธีที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นำไปใช้ส่งเสริมและสร้างสรรค์กิจกรรมเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มได้

นิยามศัพท์

การจัดการ หมายถึง กระบวนการของการทำงานร่วมกับผู้อื่นนำทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดภายใต้สภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง มาดำเนินงานตามแผนเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์หรือจุดหมายที่กำหนดไว้

ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ องค์ความรู้ ความสามารถ ทักษะ ความเชี่ยวชาญ ที่เกิดจากการเรียนรู้ การแก้ปัญหา โดยมีลักษณะเชื่อมโยงกับสภาพแวดล้อม ถิ่นที่อยู่อาศัย และถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน



ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ด้านอาหาร ได้แก่ การใช้วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน รวมถึงบรรจุภัณฑ์ จากคนรุ่นก่อนสู่คนรุ่นปัจจุบันและสู่คนรุ่นใหม่ของกลุ่มคนในแต่ละท้องถิ่น ที่เกิดจากการเรียนรู้ที่จะเลือกสรรใช้วัตถุดิบในกระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับธรรมชาติ รวมถึงวิธีการจัดตกแต่ง จัดเสิร์ฟและรับประทาน และบรรจุภัณฑ์ เป็นวิถีที่กลุ่มคนในท้องถิ่นปฏิบัติสืบต่อกันมา

พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ด้านอาหารที่เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและเกิดการปรับเปลี่ยนการใช้วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การจัดเสิร์ฟ การรับประทาน รวมถึงบรรจุภัณฑ์ไปในทิศทางที่เหมาะสม เป็นที่ยอมรับและปฏิบัติร่วมกันของกลุ่ม ก่อเกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารที่สอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมนั้น ๆ

การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น กระบวนการดำเนินงานด้านภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ได้แก่ วัตถุดิบอาหาร การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน รวมถึงบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย ที่มีการวางแผน การจัดองค์การ การขึ้นนำและการติดตาม เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ต้องการให้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นให้มีศักยภาพส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยนำหลักการบริหารจัดการ (4M's) ร่วมด้วย

อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารไทยที่แต่ละท้องถิ่นมีวิธีการแสวงหา วิธีการปรุง และนิยมรับประทานกันในพื้นที่ โดยนำวัตถุดิบ จำพวกผักและเนื้อสัตว์ที่มีในพื้นที่นั้น ๆ มาปรุงแต่ง อาหารท้องถิ่นไทย สามารถจัดได้ 4-5 กลุ่ม คือ อาหารท้องถิ่นภาคเหนือ อาหารท้องถิ่นภาคกลาง อาหารท้องถิ่นภาคอีสาน อาหารท้องถิ่นภาคใต้ และอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก และอาจแบ่งย่อยตามลักษณะเฉพาะท้องถิ่นได้อีกหลากหลาย

อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก หมายถึง อาหารประจำถิ่น หรืออาหารพื้นบ้านของจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ที่มีลักษณะอาหารชนิดเดียวกันและคล้ายคลึงกัน โดยมีลักษณะเด่น คือ ปรุงประกอบด้วยพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศท้องถิ่น รสชาติอาหารจัดจ้าน ใช้วัตถุดิบจากป่าเขาและท้องทะเลเป็นหลัก

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก หมายถึง จังหวัดที่ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกของประเทศไทย หรือริมฝั่งทะเลด้านตะวันออกของอ่าวไทย ประกอบไปด้วย จังหวัดชลบุรี จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ที่กำหนดโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 15 มกราคม 2551 โดยกระทรวงมหาดไทย ดำเนินการเป็นรูปแบบใหม่ของการบริหารงานแบบบูรณาการเพื่อให้ความเหมาะสมมากขึ้นในรูปของการรวมกลุ่มจังหวัดที่มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงในด้านต่าง ๆ เข้าด้วยกัน และจังหวัดที่เป็นพื้นที่เป้าหมายในการศึกษาวิจัยอาหารท้องถิ่น คือ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด

การท่องเที่ยว หมายถึง การเดินทางไปเยือนสถานที่ต่างถิ่น ซึ่งมีใช่เป็นที่พำนักพักอาศัยประจำของบุคคลนั้น และเป็นการเยือนชั่วคราวโดยไม่ใช่เพื่อการประกอบอาชีพและหารายได้



การท่องเที่ยวในภาคตะวันออก หมายถึง การเดินทางไปเยือนสถานที่ต่าง ๆ ในจังหวัดภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด เป็นการเยือนชั่วคราวโดยไม่ใช่เพื่อการประกอบอาชีพและหารายได้ มีวัตถุประสงค์เพื่อการท่องเที่ยว พักผ่อน และมีการใช้สินค้าและบริการในท้องถิ่นและชุมชน

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก” ผู้วิจัยมีประเด็นศึกษา คือ ประวัติความเป็นมาและพัฒนารูปแบบภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกจากอดีต-ปัจจุบัน ภายใต้บริบทสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ อาชีพ การดำเนินชีวิต ศึกษาปัจจัยแวดล้อมภายใน ภายนอก ที่มีต่อการพัฒนาการ วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย และศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแยกตามประเภทอาหาร ได้แก่ อาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน ศึกษาสภาพปัจจุบันและปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ศึกษาประเด็น ปัจจัยภายในและภายนอกที่มีผลกระทบต่อกระบวนการผลิตและการใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน ได้แก่ วัตถุดิบ การเตรียม การปรุง การรับประทาน บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย การเผยแพร่ภูมิปัญญา การพัฒนาภูมิปัญญา และการถ่ายทอดภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ศึกษาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ใช้การบริหารงานแบบ 4M's และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวใช้กระบวนการบริหารจัดการ และได้ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ แนวคิดการท่องเที่ยวและแนวคิดการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการท่องเที่ยว แนวคิดมาตรฐานการบริการอาหาร แนวคิดด้านการจัดการ แนวคิดด้านพฤติกรรมผู้บริโภค ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม ทฤษฎีสุนทรียศาสตร์ และทฤษฎีว่าด้วยการเปลี่ยนแปลง และศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยได้กำหนดการดำเนินงานวิจัยตามกรอบแนวคิดต่อไปนี้



ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก



ภาพประกอบ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก” ผู้วิจัยได้ศึกษาองค์ความรู้ แนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

1. วัฒนธรรมด้านอาหารไทย
 - 1.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย
 - 1.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
2. การท่องเที่ยวและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว
 - 2.1 การท่องเที่ยว
 - 2.2 กฎหมายและนโยบายการท่องเที่ยว
 - 2.3 การจัดการท่องเที่ยวและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการท่องเที่ยว
 - 2.4 มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
3. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
 - 3.1 แนวคิดที่เกี่ยวข้อง
 - 3.1.1 แนวคิดด้านการจัดการ
 - 3.1.2 แนวคิดด้านพฤติกรรมกรการบริโภค
 - 3.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
 - 3.2.1 ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (Diffusion Theory)
 - 3.2.2 ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม (Cultural Ecology Theory)
 - 3.2.3 ทฤษฎีสุนทรียศาสตร์ (Aesthetics Theory)
 - 3.2.4 ทฤษฎีว่าด้วยการเปลี่ยนแปลง (Social Change Theory)
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
 - 4.1 งานวิจัยในประเทศ
 - 4.2 งานวิจัยต่างประเทศ

วัฒนธรรมด้านอาหารไทย

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมประเภทหนึ่ง เป็นการบันทึกธรรมเนียมและภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดให้แก่อนุชนรุ่นหลังสืบทอดกันมาจนถึงทุกวันนี้ ซึ่งนอกจากจะเป็นความภาคภูมิใจใน



ความเป็นอารยชนของชาติไทยแล้ว ในยุคปัจจุบัน อาหารไทยยังมีบทบาทในฐานะสื่อวัฒนธรรมอีกด้วย เพราะปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง

1.1 ความหมายของอาหารไทย

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยที่มีการสั่งสม ถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ

เสาวนีย์ จักรพิทักษ์ (2541 : 1) กล่าวว่า อาหาร หมายถึง สิ่งใดก็ตามที่รับเข้าสู่ร่างกาย (ไม่ว่าจะเป็นการดื่ม การกินหรือการฉีด ฯลฯ) แล้วเกิดประโยชน์แก่ร่างกาย โดยให้สารอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง

กอบแก้ว นางพินิจ (2542 : 2) กล่าวว่า อาหารเป็นสิ่งที่มนุษย์รับประทานเข้าไปเพื่อเป็นพลังงานหล่อเลี้ยงชีวิต มีคุณสมบัติในการบำรุงรักษาซ่อมแซมร่างกายให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ เมื่อนำมาปรุงแต่งด้วยวัตถุดิบและวิธีการโดยเฉพาะตามแบบวัฒนธรรมไทย จึงเรียกว่า “อาหารไทย”

ศรีสมร คงพันธุ์ (2550 : 13) กล่าวว่า อาหารคือสิ่งจำเป็นต่อร่างกาย ร่างกายต้องการสารอาหารเพื่อสร้างและซ่อมแซม ให้พลังงานและเพื่อให้ร่างกายทำงานทุกวัน โดยต้องคำนึงถึง เพศ อายุ อาชีพ วัย และลักษณะการทำงาน เช่น หญิงมีครรภ์ เด็ก ผู้สูงอายุ และอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน ควรครบ 5 หมู่

อมราภรณ์ วงศ์พิทักษ์ (2551 : 2) กล่าวว่า อาหารไทย หมายถึง อาหารที่ประชาชนซึ่งอาศัยอยู่ในเขตประเทศไทย นำวัตถุดิบที่หาได้หรือที่มีอยู่ในบริเวณนั้นมาหุงต้ม เพื่อใช้เป็นอาหารและได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคน จนเกิดเป็นวัฒนธรรมการรับประทานของคนไทย และยอมรับเป็นอาหารประจำชาติไทยในที่สุด

ราชบัณฑิตยสถาน (2556 : 921) ให้ความหมายของอาหารว่า อาหาร น. หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต โดยปริยาย หมายถึง สิ่งมีชีวิตลักษณะคล้ายคลึงเช่นนั้น อาหารตา อาหารใจ อาหารว่าง ของว่าง เครื่องว่าง

กล่าวโดยสรุป อาหารไทย หมายถึง สิ่งใด ๆ ที่คนไทยรับประทาน มีคุณสมบัติที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ให้พลังงาน บำรุงรักษาร่างกายให้สมบูรณ์ แข็งแรง และมีคุณค่าทางจิตใจต่อคนไทย โดยนำวัตถุดิบที่มีหรือหาได้มาประกอบเป็นอาหารและปฏิบัติสืบทอดกันต่อมา

1.2 ความสำคัญของอาหารไทย

ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีอากาศร้อนชื้น ทำให้มีพืชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์เพียงพอต่อการดำเนินชีวิตที่พึ่งพิงธรรมชาติในแต่ละท้องถิ่น จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่สะท้อนวัฒนธรรมการบริโภค เช่น การอาศัยพืชธรรมชาติ การจับสัตว์น้ำ การหาอาหารในทะเล และรวมถึงการเก็บรักษาในรูปของการถนอมอาหาร นอกจากนี้ ชาลี อมาตยกุล (2548 : 3) ยังกล่าวว่า อาหารไทยยังสะท้อนกิริยามารยาท บุคลิกในความเป็นไทยของคนไทยที่ดั้งเดิมจะใช้ชีวิตผูกพันกับสายน้ำจะต้องใช้ความระมัดระวัง



จึงแสดงออกมาในลักษณะนอนบ่น สำนวน เป็นต้น อาหารไทยจึงมีความสำคัญ ดังที่กอบแก้ว นางพินิจ (2542 : 3) กล่าวไว้ดังนี้

1) อาหารไทยเป็นอาหารที่ให้สารอาหารครบทุกหมู่ มีส่วนประกอบของวัตถุดิบที่ให้คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามหลักโภชนาการ ในศิลาจารึกหลักที่ 1 สมัยกรุงสุโขทัย กล่าวว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ซึ่งเป็นหลักฐานระบุดัตถิ์บในการประกอบอาหารว่า มีคุณค่าทั้งโปรตีน ไขมัน ที่ได้จากเนื้อปลา มีการโบไฮเดรตจากข้าว ส่วนแร่ธาตุและวิตามินนั้นได้รับจากพืชผักเป็นสำคัญ ดังเช่น อาหารไทยชนิดหนึ่ง คือ น้ำพริกปลาทุ เป็นอาหารที่นิยมรับประทานของคนทุกภูมิภาคของไทย เป็นตัวอย่างอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการจากผัก ปลา และซุรสดชาติด้วยกลิ่นหอมจากกระเทียม กะปิ มะนาว และพริกชี้หนู เป็นต้น

2) อาหารไทยเป็นยารักษาโรค เนื่องจากอาหารไทยนั้น ประด่งจากพืช ผัก และสมุนไพร นอกจากจะให้สารอาหารครบ 5 หมู่แล้ว ยังเป็นยารักษาโรคอีกด้วย ชาวไทยจึงมีเหตุผลในการรับประทานอาหารอย่างเหมาะสมกับฤดูกาลเสมอ เช่น เมื่อย่างเข้าสู่ฤดูหนาว ซึ่งเป็นรอยต่อระหว่างฤดูกาล ประชาชนมักป่วยเป็นไข้หวัด ผู้ใหญ่จะปรุงอาหารด้วยดอกแคและยอดแคเสมอ โดยเชื่อกันว่า แก้อั้วหวัดลม เป็นต้น นอกจากนี้ยังใช้พืชผัก สมุนไพร เพื่อการบำรุงรักษาและป้องกันโรคภัยต่าง ๆ อาหารไทยจึงมีคุณค่าต่อการสร้างเสริมสุขภาพ (สถาบันอาหาร. 2551 : 123)

3) อาหารไทยเป็นกิจกรรมที่สร้างสัมพันธ์ภาพในครอบครัวและชุมชนโลก การรับประทานอาหารแบบไทยนั้น รับประทานเป็นสำรับ ซึ่งเป็นโอกาสให้คนในครอบครัวได้พบปะ พูดคุย สร้างความอบอุ่นแก่กันเป็นอย่างดี จึงมีไข้เรื่องแปลกที่จะเห็นความอบอุ่นกระจายไปถึงชุมชนด้วย เมื่อชุมชนมีกิจกรรมทางสังคม เช่น การทอดกฐิน การทำบุญ มีการเลี้ยงอาหาร บุคคลที่มาร่วมงาน มีการรับประทานอาหารร่วมกันทั้งบุคคลในท้องถิ่นและบุคคลต่างท้องถิ่น นับว่าอาหารมีส่วนในการสร้างมิตรไมตรีแก่กัน และเมื่อชาวต่างชาติได้ลิ้มลองอาหารไทยต่างดัดใจในรสชาติ อาหารไทยจึงเปรียบเสมือน “ทูตวัฒนธรรม” มีบทบาทในการสนับสนุน ส่งเสริมการท่องเที่ยวและการนำรายได้เข้าประเทศ

กล่าวโดยสรุป อาหารไทยเป็นอาหารที่ให้สารอาหารครบถ้วน ครบทุกหมู่ตามหลักโภชนบัญญัติของไทย และมีคุณสมบัติเป็นยารักษาโรค มีความหลากหลายไปด้วยพืชผัก สมุนไพร ที่มีคุณสมบัติในป้องกันและรักษาโรค นอกจากนี้รูปแบบการปรุงและการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์เมื่อรับประทานเป็นสำรับ ทำให้เกิดสันทนาการต่อกันระหว่างผู้บริโภค ก่อเกิดคุณค่าทางจิตใจและมีความสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของไทย

1.3 ลักษณะอาหารไทย

อาหารไทยมีลักษณะ “ต้องลิ้น ถูกปาก” เป็นจุดเด่นที่แตกต่างจากอาหารของชาติอื่น คือ มีรสชาติ “กลมกล่อม” เอกพล อ่อนนุ่มพันธ์ (2545 : 3) กล่าวว่า อาหารไทยประกอบด้วยรสชาติหลากหลาย ได้แก่ รสเปรี้ยว รสหวาน รสมัน รสเค็ม รสเผ็ด รสขม รสฝาด และรสจืด พร้อมสรรพ โดยขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารนั้น ๆ เป็นสำคัญ นอกจากนี้ยังมี กลิ่น สี สดส่วนของส่วนประกอบอาหารที่ปรุง



อย่างลงตัว รวมทั้งการจัดแต่งอย่างสวยงาม การแกะสลักอย่างละเอียดอ่อน วิจิตรบรรจงเพื่อรับประทานเป็นเครื่องเคียง ความสวยงามประณีตเหล่านี้นับเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยทั้งสิ้น กอบแก้ว นางพินิจ (2542 : 5) ได้สรุปลักษณะของอาหารไทย ดังนี้

1) รสอาหารไทย ที่เรียกว่า “กลมกล่อม” นั้น ประกอบไปด้วยรสต่าง ๆ หลายรส หากบุคคลใดสามารถประกอบอาหารได้รสกลมกล่อม จะเรียกว่าเป็นผู้มี “รสมือ” รสอาหารไทยเป็นรสชาติที่เฉพาะเจาะจงเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย ไม่ว่าจะรับประทานที่ใด ก็สามารถบ่งบอกได้ว่าเป็นรสชาติของอาหารไทย รสต่าง ๆ ของอาหารไทย มีดังนี้

(1) รสเปรี้ยว อาหารไทยประเภทน้ำพริก ต้มยำ ยำชนิดต่าง ๆ และแกงส้ม จะมีรสเปรี้ยวปรุงอยู่ด้วยเสมอ บางชนิดมีรสเปรี้ยวมาก บางชนิดต้องมีหลายรสพร้อมรสเปรี้ยว พืชสวนที่นำมาใช้ปรุงรสเปรี้ยว ได้แก่ มะนาว ตะลิงปลิง มะอึก มะดัน มะกรูด ส้มซ่า ส้มแขก ส้มเหม็น ส้มเขียวหวาน ฝรั่ง มะกอก มะขาม ใบชะมวง มดแดง น้ำส้มสายชู สิ่งเหล่านี้นอกจากจะชูรสอาหารแล้วยังจะช่วยให้เนื้อสัตว์ไม่เลี่ยน และช่วยเจริญอาหาร

(2) รสหวาน อาหารไทยนิยมใส่น้ำตาลให้มีรสค่อนข้างหวาน เช่น หมูหวาน พะโล้ ไช่ลูกเขย ปลาทุบเต็มเค็ม ขนมจีนน้ำพริก เป็นต้น แต่อาหารไทยประเภทอื่นอาจใส่น้ำตาลได้บ้างเพื่อให้มีรสกลมกล่อมขึ้นแต่ไม่หวานเกินไป ไม่ใช่รสหวานนำ สิ่งที่นำมาปรุงรสหวาน ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว ตาลโตนด และน้ำอ้อย และรสหวานกลมกล่อมในแกงจืด นิยมใช้ความหวานจากเนื้อสัตว์กระดูกสัตว์ และผักบางชนิด เช่น หัวผักกาด เป็นต้น

(3) รสมัน รสมันของอาหารไทยได้จากพืช เช่น มะพร้าว ถั่วลิสง เป็นสำคัญ นอกจากนั้นยังจะได้ความมันจากเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา กุ้ง เป็นต้น เมื่อนำไปผสมอาหาร จะทำให้อาหารมีรสกลมกล่อมและนุ่มนวลขึ้น

(4) รสเค็ม รสเค็มของอาหารไทยส่วนใหญ่ใช้น้ำปลาในการปรุงรส น้ำปลาไทยมีกลิ่นหอม เมื่อปรุงอาหารจะช่วยชูรสชาติ และนิยมใช้เกลือ ปลาร้า เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว และซอสปรุงรสเช่นกัน

(5) รสเผ็ด รสดั้งเดิมของอาหารไทยมีรสเผ็ดไม่มากนัก ความเผ็ดของอาหารไทยมีไว้แก้เลี่ยน ดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์และช่วยชูรสอาหาร จึงไม่จำเป็นต้องเผ็ดมากนัก ความเผ็ดในอาหารไทยขึ้นอยู่กับผู้ปรุงและผู้รับประทานเป็นสำคัญ รสเผ็ดของอาหารไทยได้มาจากพืชผักชนิดต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง พริกไทยสด พริกไทยแห้ง กระเทียม กานพลู ใบกระเพรา ขิง กระชาย เป็นต้น

(6) รสขมและรสฝาด ได้จากการนำพืชผักที่มีรสขมและรสฝาดมาประกอบเป็นอาหาร คนไทยนิยมรับประทานอาหารที่มีรสขมและรสฝาด ดังสำนวนที่ว่า “หวานเป็นลม ขมเป็นยา” ทั้งนี้เพื่อต้องการคุณค่าจากความขมของพืชผักต่าง ๆ ในอาหาร เพราะพืชผักหลายอย่างสามารถรับประทานเป็นยารักษาโรคหรือมีสรรพคุณเป็นยารักษาโรคได้ เช่น มะระ มะแว้ง สะเดา ดอกแค ยอดหวาย ผักเพกา ส่วนรสฝาด ได้จาก หัวปลี กลัวยาดิบ ยอดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น



2) กลิ่นของอาหารไทย อาหารไทยมีกลิ่นหอมของสมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่เป็นกลิ่นเฉพาะตัวที่ไม่เข้มข้นรุนแรงจนเกินไป กลิ่นหอมต่าง ๆ เหล่านี้จะช่วยกระตุ้นเรียกน้ำย่อยทำให้อยากรับประทานอาหารและช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ ทำให้ผู้รับประทานสามารถรับประทานอาหารด้วยความเจริญอาหาร เพราะมีกลิ่นหอมช่วยชูรส กลิ่นของอาหารไทย ดังนี้

(1) กลิ่นที่ได้จากพืชสมุนไพรต่าง ๆ เป็นกลิ่นที่ หอม ชวน และสามารถใช้ดับกลิ่นได้ เช่น กระชาย นิยมใส่กระชายในอาหารที่มีปลาเป็นส่วนประกอบ อาจใช้วิธีผาน หั่นเป็นเส้น แกะสลัก หรือโขลกลงในอาหารก็ได้ หรือ ตะไคร้ ใช้ดับกลิ่นคาวปลาได้เช่นกันและยังนิยมนำใส่ลงในอาหารประเภทยำ พล่า ต้มยำ และแกง หรือ พริกไทย จะมีกลิ่นหอมฉุน มีรสชาติดีเผ็ดร้อน จึงนิยมนำมาใส่ในอาหารทั้งแบบดิบและแบบแห้ง โดยการบดหรือป่น เพื่อประโยชน์ในการสร้างกลิ่นหอมและดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อสัตว์ที่ใช้ในแกงป่า แกงเขียวหวาน และผัดเผ็ด และยังใช้กลิ่นหอมจากพืชผักอีกหลายชนิด เช่น ผิวและผลของมะกรูด รากและใบของผักชี ส่วนใบของพืชสวนครัว เช่น ใบกระเพรา ใบแมงลัก ใบยี่หระ เป็นต้น

(2) กลิ่นที่ได้จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กลิ่นจากปลาอินทรีเค็ม ปลาทุเลา ปลาร้า กลิ่นจากแมงดา ถั่วเน่า และกลิ่นจากกะปิ ช่วยปรุงแต่งกลิ่นของอาหารให้มีลักษณะเฉพาะตัวและมีกลิ่นเฉพาะตัวอีกด้วย

3) สีของอาหารไทย สีของอาหารไทยเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจผู้พบเห็น เพราะคนไทยนั้นนอกจากจะนิยมรับประทานอาหารที่รสชาติอร่อยแล้วยังนิยม “อาหารตา” อีกด้วย อาหารไทยจึงได้รับการปรุงแต่งให้มีรสชาติดีและมีสีสวย เพื่อดึงดูดใจให้น่าลิ้มลอง สีต่าง ๆ ได้มาจากวัตถุดิบ ดังนี้

(1) สีที่ได้จากพืช เช่น ใบโหระพา นิยมใส่เป็นส่วนผสมในเครื่องแกงเพื่อให้เครื่องแกงมีสีสวย สีจากพริกที่มีทั้งสีเขียว สีแดง และสีเหลือง ใช้ได้ทั้งพริกสดและพริกแห้ง ใช้ปรุงแต่งสีสีจากขมิ้น อาหารที่ใส่ขมิ้นจะมีสีเหลือง นิยมใช้ขมิ้นทั้งในอาหารคาวและอาหารหวาน สีจากมะเขือเทศ นิยมนำมาใช้ปรุงอาหารและเป็นส่วนประกอบในการตกแต่งภาชนะ สีจากดอกไม้ เช่น ดอกอัญชัน กระเจี๊ยบ เป็นต้น

(2) สีที่ได้จากสัตว์และผลผลิตจากสัตว์ เช่น สีจากมันกุ้ง สีจากไข่แดง นิยมนำมาเคลือบผิวอาหารให้มีความสวยงาม เช่น การชุบไข่ทอด การห่อไข่ สีจากกะปิ นิยมนำมาทำข้าวคลุกกะปิ และปรุงน้ำพริก เป็นต้น

ด้วยอาหารไทยมีลักษณะเฉพาะตัวดังกล่าวข้างต้นนั้น ทำให้สามารถอนุมานได้ว่าวิธีการรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของคนไทยโดยวิธี “ร่วมสำรับ” เป็นรูปแบบการรับประทานอาหารที่มีรสชาติและวิธีทำที่ต่างก็นำมารับประทานร่วมกัน ดังที่ กลุ่มงานพัฒนาวิชาการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร (2548 : 8) กล่าวว่า สมาชิกในครอบครัวจะล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกันแทบทุกมื้อ ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของคนไทย สอดคล้องกับลักษณะอาหารที่แต่ละงานที่มีรส สี กลิ่น และสัมผัส ต่างกัน เมื่อนำมารับประทานด้วยกันในสำรับ จึงมีรสชาติ “กลมกล่อม” เข้ากันด้วยดี



กล่าวโดยสรุป อาหารไทยมีลักษณะเด่นคือ มีรสชาติกลมกล่อม เป็นการนำวัตถุดิบจากธรรมชาติอันหลากหลายด้วยคุณสมบัติด้านรส กลิ่น สี ฯลฯ มาจัดปรุงด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อย่างลงตัวในทุกขั้นตอนของการทำอาหารมีความพิถีพิถันในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและการจัดเสิร์ฟที่จัดแต่งอย่างสวยงาม และนำมารับประทานร่วมกันเป็นสำหรับ

1.4 ความเป็นมาของอาหารไทย

กอบแก้ว นางพินิจ (2542 : 16) และเสมือนทิพย์ ศิริจารกุล (2548 : 28) ได้กล่าวสอดคล้องกันถึงหลักฐานที่มีการจดบันทึกตามยุคประวัติศาสตร์ของไทย คือ สมัยกรุงสุโขทัย สมัยกรุงศรีอยุธยา สมัยกรุงธนบุรี และสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ อาหารไทยที่ปรากฏในยุคสมัยต่าง ๆ สรุปได้ดังนี้

1) สมัยกรุงสุโขทัย

เริ่มต้นในปี พ.ศ. 1800 จากหลักศิลาจารึกที่กล่าวว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” เป็นข้อมูลสำคัญที่เป็นหลักฐานการค้นคว้าศึกษารายละเอียดของอาหารไทย นอกจากนี้ในวรรณคดีสำคัญไตรภูมิพระร่วงของพระญาณลิไท เริ่มต้นด้วยคำว่า “อาหาร” ปรากฏในไตรภูมิพระร่วง โดยอธิบายความหมายของอาหารไว้ดังนี้ “อาหารอันรูปร่างนั้น คืออาหารการกิน” เป็นการอธิบายความที่ครอบคลุมเรื่องสิ่งของเครื่องกินทั้งหมด วรรณคดีไตรภูมิพระร่วงเป็นวรรณคดีพุทธศาสนา โดยเชื่อว่าสัตว์ทั้งหลายที่เกิดมาย่อมเวียนว่ายตายเกิดไปใน 3 ภูมิ คือ กามภูมิ รูปภูมิ และอรูปภูมิ ไม่ว่าภูมิใดก็ตามเมื่อกล่าวถึงอาหารจะกล่าวถึงข้าวเสมอ เช่น จมกินข้าว กินน้ำ เขาผู้นั้นกินข้าว คนผู้นั้นกินข้าว เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีคำที่หมายถึงการปรุงอาหาร ที่ยังคงใช้มาถึงยุคปัจจุบัน คือ คำว่า “แกง” ดังปรากฏในไตรภูมิพระร่วงว่า “แลข้าวหม้อเดียวนี้ แกงหม้อเดียวนี้” และ “บริวารพระภูณัน กินข้าวกินแกงทุกคน” ทำให้ได้ข้อสรุปว่าคนไทยในสมัยสุโขทัย รับประทานข้าวและกับข้าวเป็นหลัก โดยมีวิธีการปรุงอาหารให้สุกเพื่อใช้เป็นกับข้าวคือ แกง สอดคล้องกับ สถาบันอาหาร (2551 : 13) ที่กล่าวว่าอาหารหลักที่เป็นวิถีการครัวของคนไทยในอดีตหลายยุคสมัยคือ ข้าวกับปลา ที่เป็นตัวแทนของความอุดมสมบูรณ์ และคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ ได้ใช้จนมาถึงปัจจุบัน หมายถึง เมื่อมีการรับประทานอาหารร่วมกันต่างคนต่างนำกับข้าวมารับประทานร่วมกัน ส่วนการปรุงของหวานนั้น ในไตรภูมิพระร่วงได้กล่าวว่า “...นางพทุมมาดีเอาข้าวใส่บาตร แล้วนางจึงเอาข้าวตอกอันระคนด้วยน้ำผึ้งปั้นเป็นก้อนแล้วจึงเอาใส่บาตร...” ข้าวตอกอันระคนด้วยน้ำผึ้ง ขนมหวานดังกล่าว เป็นเพียงชนิดเดียวที่มีการกล่าวถึงไว้ อาจจะเป็นต้นกำเนิดของขนมหวาน “กระยาสารท” ในยุคปัจจุบัน หรือการปรุง “ข้าวยาคุ” เป็นการนำข้าวที่เริ่มเป็นรวงมาตำเพื่อคั้นน้ำนมข้าวนำไปกรอง และกวนให้สุก ถือเป็นอาหารชั้นพิเศษที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาไทยในการเลือกสรรปรุงแต่งอาหารจากธรรมชาติ นอกจากนี้ยังมีผลไม้ ดังที่ ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล (2539 : 7) กล่าวถึงข้อความในศิลาจารึกแสดงให้เห็นวิถีการบริโภค “... ภูได้ตัวเนื้อตัวปลา ภูเอามาแก่งพอกู ภูได้หมากส้มหมากหวาน อันใดกินอร่อยดี ภูเอามาแก่งพอกู...” คำว่าตัวเนื้อ หมายถึง สัตว์ใหญ่ที่ได้มาเป็นอาหารในโอกาสพิเศษ ส่วนหมากส้ม หมากหวาน หมายถึงผลไม้ต่าง ๆ ที่บริโภคกันทั่วไปในสมัยนั้น



กล่าวโดยสรุป อาหารไทยในสมัยกรุงสุโขทัยนั้น มีข้าวเป็นอาหารหลักโดยรับประทานร่วมกับกับข้าว ซึ่งอาจเป็น ปลา เนื้อ หรือแกงต่าง ๆ อาหารหวานปรุงแต่งจากวัตถุดิบพื้นบ้านที่หาได้ในพื้นที่ เช่น ข้าวตอกและน้ำผึ้ง และรับประทานผลไม้ ส่วนการประกอบอาหารเพื่อถวายพระภิกษุสงฆ์นั้น มีการปรุงแต่งอย่างประณีต โดยคัดเลือกอาหารที่ดีเลิศ เช่น ข้าวยาคุ ข้าวตอก น้ำถวายพระภิกษุสงฆ์ เป็นต้น

2) สมัยกรุงศรีอยุธยา

กรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานีของไทย นับเป็นช่วงเวลาอันยาวนานถึง 417 ปี และเป็นช่วงที่มีสัมพันธไมตรีทั้งทางการทูตและการค้ากับนานาประเทศ เป็นผลให้ชนชาติไทยรับวัฒนธรรมเรื่องอาหารของชนชาตินั้น ๆ มาด้วย และความนิยมในรสชาติอาหารต่างชาติจะดำรงอยู่ ถ้าอาหารประเภทนั้นมีรสชาติเป็นที่พอใจของชาวไทย จากหลักฐานที่ปรากฏในบันทึกของชาวต่างชาติที่เข้ามายังกรุงศรีอยุธยา ปรากฏในหนังสือเรื่อง พระราชนิพนธ์โดยชาวฮอลันดาที่เข้ามาค้าขายในสมัยพระเจ้าปราสาททอง แห่งกรุงศรีอยุธยา (พ.ศ. 2117-2176) กล่าวว่า “อาหารของคนไทย คือ ข้าว ปลา สมุนไพรและน้ำดื่มเปล่า ๆ” และจากบันทึกของ มูฮัมหมัด อิบราฮิม ผู้ที่กษัตริย์เปอร์เซีย ซาห์สุไลมาน ส่งมาเฝ้าสมเด็จพระนารายณ์มหาราช แห่งกรุงศรีอยุธยา เมื่อปี พ.ศ. 2228 กล่าวถึงชีวิตประชาชนทั่วไปที่เขาพบเห็นโดยใช้วัฒนธรรมของเขาเป็นเกณฑ์ว่า ชาวสยามหุงข้าวเปล่า ไม่ใส่น้ำเกลือ หรือเครื่องเทศ และรับประทานกับน้ำดื่มหัวปลา อาจเห็นเป็นเรื่องแปลก และชาวสยามไม่รู้จักการทอดหรือผัดด้วยน้ำมัน นอกจากนี้ ในหนังสือพระราชนิพนธ์โดย (เกษตร พัทธกะไพรวัลย์. 2534 : 3) และยังได้กล่าวถึงการรับประทานอาหารของคนในสมัยกรุงศรีอยุธยาไว้ว่า “ไม่มีชนชาติใดจะสมณะเสมอกับชาวสยาม ชาวบ้านดื่มกันแต่น้ำเปล่า และอยู่อย่างมีความสุขด้วยการรับประทานอาหารง่าย ๆ เพียงข้าวเปล่ากับปลาแห้ง หรือปลาเค็มตัวเล็ก ๆ อาจมีเครื่องจิ้มบ้าง ปลานั้นซุกซุ่มมีมากมาย เต้าตัวย่อม ๆ และกุ้งขนาดต่าง ๆ หอยนางรมก็มีมาก มีผลไม้ต่างชนิดอย่างอุดมสมบูรณ์ในกรุงสยาม มีสัตว์ป่าที่เป็นอาหารเป็นอันมาก และมีสัตว์เลี้ยงเป็นอาหาร เช่น วัว ควาย เป็ด ไก่ แต่ชาวสยามไม่นิยมการบริโภคเนื้อสัตว์อื่นใดนอกจากปลา

นอกจากนี้ ความเป็นอยู่ยังสะท้อนให้เห็นในภาษาและสำนวนไทย ดังที่ สถาบันอาหาร (2551 : 13) ได้กล่าวถึงความสำคัญของปลาสำหรับคนไทยสมัยก่อน ที่ส่งผลต่อภาษาพูดจนทำให้เกิดวลีและสำนวนไทยที่เกี่ยวกับธรรมชาติของปลา เช่น “ข้าวใหม่ปลามัน” “น้ำร้อนปลาเป็น น้ำเย็นปลาตาย” และ “ปลาหมอตายเพราะปาก” เป็นต้น และเมื่อยามพบปะกันจะต้องเอ่ยถามว่า “กินข้าวกินปลามาแล้วหรือยัง” (สันติ เสวตวิมล. 2542 : 9) ผู้ที่มีฐานะดีอาจจะรับประทานต่างจากที่กล่าวข้างต้นคนไทยทั่วไปชอบรับประทานน้ำพริกกะปิ แกงใส่หัวหอม กระเทียม สมุนไพรรสหวาน และเครื่องเทศแรง ๆ สอดคล้องกับ ลาลูแบร์ (เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล. 2548 : 11 ; อ้างอิงมาจาก ลาลูแบร์. 2510) ที่กล่าวถึงบันทึกของ นิโคลาส์ แชรแอส ว่า “...พ่อครัวชาวสยามเมื่อปรุงแกงทุกชนิด เขาจะใส่กุ้งเฒ่า คนสยามเรียกว่า กะปิ มีกลิ่นเหม็น พ่อครัวอ้างว่ากะปิจะทำให้เนื้อมีรสชาติดี...” นอกจากนี้ยัง



พบว่ามีอาหารต่างชาติเข้ามาปะปนในอาหารไทยโดยปรากฏในรายการอาหารของราชสำนักในการจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ เช่น สัตว์ญี่ปุ่น และสันติ เศวตวิมล (2542 : 45) กล่าวถึง แกงมัสมั่น เป็นแกงที่ต้นเครื่องแขกจากอินเดียในสมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ประจักษ์ แสดงให้เห็นว่าชนชาติไทยเริ่มรับวัฒนธรรมอาหารจากชาวต่างชาติเข้าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารไทย และในสมัยนี้เองชาวต่างชาติหลายคนได้เข้ารับราชการ เช่น สตรีผู้หนึ่งที่รับราชการฝ่ายห้องเครื่องหรือดูแลกำกับห้องเครื่อง คือ ท้าวทองกิบม้า หรือ มารี กีมาร์ เดอ ปินา (Marie Guimar de Pihna) (พ.ศ. 2201-2265) มีชาวจีนและชาวอินเดียเป็นวิเสท สามารถปรุงอาหารได้หลายชาติ อาหารของชาติต่าง ๆ เหล่านั้นสันนิษฐานว่าน่าจะเป็นต้นเค้าของอาหารไทยบางชนิดในปัจจุบัน และหลังยุคสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช การติดต่อกับชาตียุโรปได้หยุดชะงักไป แต่การติดต่อกับชาติตะวันตกต่าง ๆ เช่น จีน ยังคงดำเนินต่อไป สอดคล้องกับ เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ (2534 : 6) ที่กล่าวว่า ชนชาติที่ติดต่อกับไทยสืบเนื่องมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ น่าจะได้แก่ชนชาติจีน จึงน่าจะเชื่อได้ว่าในช่วงกรุงศรีอยุธยาตอนปลายที่ไทยติดสัมพันธ์กับชาติตะวันตก น่าจะเป็นโอกาสให้อาหารจีนมีบทบาทมากขึ้นในราชสำนักไทย และกลายเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทยในปัจจุบัน

จากข้อมูลดังกล่าว จึงอาจกล่าวได้ว่า อาหารจากชาติต่าง ๆ ส่วนใหญ่แพร่หลายอยู่ในราชสำนักต่อมาจึงกระจายสู่ประชาชน และกลมกลืนกลายเป็นอาหารไทยไปในที่สุด

3) สมัยกรุงธนบุรี

กรุงธนบุรีเป็นราชธานี ตั้งแต่ พ.ศ. 2310 ถึง พ.ศ. 2324 ในขณะที่บ้านเมืองยังคงอยู่ในสภาพศึกสงครามติดพัน สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี โปรดเกล้าฯ ให้ฟื้นฟูบ้านเมืองรวมทั้งศิลปะและวิทยาการทุกแขนง ดังนั้น อาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีก็คงคล้ายคลึงกับสมัยอยุธยา คือ มีทั้งอาหารไทยและอาหารต่างประเทศ กอบแก้ว นาจพินิจ (2542 : 25) กล่าวว่า ในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ ซึ่งเป็นตำราทำอาหารเล่มแรกของไทยที่เขียนโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ กล่าวนามถึงเจ้าครอกทองอยู่ ชายาของกรมพระราชวังบวรวิเศษ กรมพระราชวังหลัง ในสมัยกรุงธนบุรีว่าเป็นสตรีในราชสำนักผู้มีความสามารถในการปรุงอาหารชนิดหนึ่ง คือ ขนมค้างคาว เรียกกันติดปากว่า “ขนมค้างคาวเจ้าครอกทองอยู่” ซึ่งตามประวัติกล่าวว่า เจ้าครอกทองอยู่ เคยเป็นข้าหลวงของเจ้าฟ้าจันทดิ ซึ่งเจ้าฟ้าแห่งกรุงศรีอยุธยาที่ยังหลงเหลืออยู่ และได้เข้ารับราชการในสมัยธนบุรี สันติ เศวตวิมล (2542 : 116) กล่าวสอดคล้องกันโดยกล่าวถึง “ขนมค้างคาวเจ้าครอกทองอยู่ ขนมไส้หมู เจ้าครอกวัดโพธิ์” โดยขนมค้างคาวเป็นขนมทอด ส่วนขนมไส้หมูเป็นขนมหนึ่ง เป็นตำนานอาหารที่เป็นที่เลื่องลือในสมัยนั้น จากข้อมูลดังกล่าว ทำให้เห็นความต่อเนื่องของเส้นทางอาหารไทยที่คงจะเชื่อมโยงมาจากสมัยกรุงศรีอยุธยาสู่กรุงธนบุรีถึงกรุงรัตนโกสินทร์ โดยผ่านหน้าที่ทางราชการ สังคมเครือญาติ

กล่าวสรุปได้ว่า อาหารไทยในสมัยกรุงธนบุรี คงไม่แตกต่างจากอาหารไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยามากนัก แต่ที่พิเศษเพิ่มขึ้นมาคือ มีอาหารประจำชาติจีนเข้ามาปรากฏอยู่ด้วย สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นการประสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมอาหารที่ไม่มีพรมแดน



4) สมัยกรุงรัตนโกสินทร์

ในปี พ.ศ. 2325 พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ได้โปรดเกล้าฯ ให้ฟื้นฟูบ้านเมืองให้ดังามรุ่งเรืองดังที่เคยปรากฏในสมัยกรุงศรีอยุธยา ในความเป็นมาของอาหารไทยยุคกรุงรัตนโกสินทร์จะศึกษาตามช่วงเวลาที่นักประวัติศาสตร์กำหนดไว้ คือ ยุคที่ 1 ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1 ถึงสมัยรัชกาลที่ 3 และยุคที่ 2 ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 ถึงสมัยปัจจุบัน ดังนี้

ในช่วงยุคที่ 1 (พ.ศ. 2325-2394) เป็นช่วงเวลาแห่งการพัฒนาบ้านเมือง มีการรวบรวมบันทึกตำราแขนงต่าง ๆ ที่สูญหายไป เช่น โปรดเกล้าให้แต่งเรื่องรามเกียรติ์ให้จบสมบูรณ์ มีการเจริญสัมพันธไมตรีทั้งด้านการทูตและการค้า ในเรื่องเกี่ยวกับอาหารไทยจากหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ กล่าวถึงรสชาติอาหารไทยในสมัยรัชกาลที่ 1 ว่า คงเป็นรสเดียวกับสมัยกรุงธนบุรีและสมัยกรุงศรีอยุธยา ในสมัยนั้นนอกจากมีอาหารคาว อาหารหวานแล้ว ยังมีอาหารว่างอีกด้วย อาหารว่างที่มีชื่อเสียง ได้แก่ ขนมไส้หมู เจ้าครอกวัดโพธิ์ ขนมไข่เหี้ยที่ประดิษฐ์ขึ้นโดยเจ้าจอมแว่น จิตาขุนนางเวียงจันทร์ (สันติ เสวตวิมล. 2542 : 123) และจากหลักฐานที่ปรากฏในบันทึกจดหมายเหตุ การบูรณปฏิสังขรณ์ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม พ.ศ. 2525 อ้างถึง จดหมายเหตุความทรงจำกรมหลวงนรินทรเทวี เรื่องงานสมโภชพระพุทธมณีนีรตนมหาปฎิมากรพลายแก้วมรกต และฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม กล่าวว่า มีการนิมนต์พระสงฆ์ฉันภัตตาหาร โดยตั้งเครื่องสำหรับคาวหวาน ดังนี้ “สำหรับคาว ได้แก่ ไส้กรอก ไข่เป็ดต้ม ไก่พะเนียง หมูผัดกับกุ้ง มะเขือชุบไข่ทอด ไข่เจียว ลูกชิ้น กุ้งต้ม ผักน้ำพริก ปลาแห้งแต่งโมหน่อไม้ผัด และข้าว ส่วนเครื่องตั้งสำหรับหวาน ได้แก่ ขนมไส้ไก่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมฝิง กล้วยฉาบ หมูหน้าเตี๋ย สังขยา ฝอยทอง และขนมตะไล” (กอบแก้ว นาจพิณิจ. 2542 : 26)

ในสมัยรัชกาลที่ 2 เป็นยุคที่บ้านเมืองสงบเรียบร้อย และพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โปรดการกวี บทพระราชนิพนธ์ที่นับเป็นคุณูปการแก่การศึกษาเรื่องอาหารไทย คือ บทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน ที่ทรงกล่าวถึง อาหารคาวไว้ประมาณ 20 ชนิด และอาหารหวานประมาณ 18 ชนิด ตัวอย่างพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวตอนหนึ่ง

...มีส้มแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
ไชยใดได้กลิ่นแกง แรงอยากให้อาไฟินหา

(พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย. ม.ป.ป.)

บทพระราชนิพนธ์ตอนนี้ สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยรับวัฒนธรรมแกงมีส้มมาจากชาวอินเดีย และในบทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน ปรากฏชื่ออาหารหวานที่ไทยรับวัฒนธรรมจากชาติต่าง ๆ เช่น จากประเทศโปรตุเกส ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และยังมีบท



พระราชนิพนธ์ที่กล่าวถึงอาหารหวานที่ได้รับจากวัฒนธรรมชาติอื่นและมีวิธีการทำที่แตกต่างจากคนไทย เช่น การอบ ได้แก่ ขนมผิง หรือขนมที่มีวิธีการทำที่แตกต่างออกไป เช่น ลูตี่หรือ โรตี่ ดังปรากฏ ดังนี้

...ขนมผิงผิงผิงร้อน	เพียงไฟฟอนฟอกทรงใน
ร้อนนักรักแรมไกล	เมื่อไรเห็นจะเย็นทรง
...ลูตี่นี้น่าชม	แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาหน้าไก่แกง	แคลงของแขกแปลกกลืนอาย

(พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย. ม.ป.ป.)

เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล (2548 : 14) ได้ตั้งข้อสังเกตจากบทพระราชนิพนธ์ถึงวิธีการประกอบอาหารของไทยที่มีกรรมวิธี “ต้ม ยำ ตำ แกง” เช่น ต้มยำ ยำใหญ่ แกงคั่ว ไม่มีกรรมวิธี ผัด ทอด อบ ฯลฯ เป็นสิ่งที่ยืนยันได้ว่ากรรมวิธีการประกอบอาหารดั้งเดิมของไทย มีเพียงวิธีเหล่านี้

จากบทพระราชนิพนธ์ จะเห็นลักษณะอาหารไทยในราชสำนักที่มีการปรุงแต่งอย่างประณีต และดูเหมือนจะให้ความสำคัญกับรสอาหารเป็นพิเศษ อาจกล่าวได้ว่า ราชสำนักในสมัยนี้เป็นช่วงที่ศิลปะการประกอบอาหารน่าจะสมบูรณ์ที่สุดสมัยหนึ่ง อาหารได้รับการปรุงแต่งอย่างลงตัว ความสมบูรณ์ดังกล่าวน่าจะรวมทั้ง สี กลิ่น รส และการตกแต่งให้น่ารับประทานด้วย ส่วนอาหารของชาวบ้านปรากฏหลักฐานจากวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผน เป็นวรรณคดีที่สะท้อนวิถีชีวิตของชาวไทย สมัยต้นรัตนโกสินทร์โดยเฉพาะเรื่องอาหารและการรับประทานที่เกี่ยวข้องกับวิถีของคนไทยตั้งแต่เกิดจนตาย ตลอดจนประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ดังตัวอย่างบทประพันธ์

...ทองประศรีดีใจไล่ฤกษ์ยาม	ได้สิบสามปีแล้วหลานแก้ว
จะโกนจุกสุกดิบขึ้นสืบทำ	แกทำน้ายาจินตมัตินหมู

(สุนทรภู่. ม.ป.ป.)

จากบทประพันธ์ดังกล่าวปรากฏอาหาร 2 ชนิด คือ น้ายา และ ตินหมูต้ม แสดงให้เห็นว่าในสมัยนั้น คนไทยรับประทานขนมจีนกับน้ายามาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ด้วยปรากฏมีชื่อเรียกสถานที่คือ คลองขนมจีน และคลองน้ายา ปรากฏอยู่ที่อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยาในปัจจุบัน

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 บ้านเมืองเป็นปึกแผ่น ทรงให้ความสำคัญกับการเศรษฐกิจ การค้า และการทำนุบำรุงศาสนา ข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร



น่าจะต่อเนื่องจากในสมัยรัชการที่ 2 (กอบแก้ว นาจพิณิจ. 2542 : 27) และยังคงรับวัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติอย่างต่อเนื่อง ดังที่ สันติ เสวตวิมล (2542 : 132) กล่าวถึงขนมเบี๊ญญวนว่า ขนมชนิดนี้เข้ามาในสมัยรัชกาลที่ 3 ซึ่งเป็นช่วงระยะเวลาที่มีศึกสงครามผูกพันกับประเทศญวน เหตุที่เรียกขนมชนิดนี้ว่า ขนมเบี๊ญญวนเพราะไม่ต้องการให้สับสนกับขนมเบี๊ญญไทยที่มีมาแต่ครั้งกรุงเก่า

กล่าวโดยสรุป อาหารไทยในสมัยรัชกาลที่ 1-3 ข่ายยังคงเป็นอาหารหลักของคนไทยโดยรับประทานกับกับข้าวต่าง ๆ การปรุงอาหารยังคงเน้นรสชาติ กลิ่น สีและการตกแต่งอย่างวิจิตรบรรจง กรรมวิธีการปรุงยังคงเป็นลักษณะตกทอดจากบรรพบุรุษและเปิดรับวัฒนธรรมอาหารจากชาวต่างชาติ

สมัยรัตนโกสินทร์ ช่วงยุคที่ 2 เริ่มต้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 บ้านเมืองมีความเจริญก้าวหน้าด้านวิทยาการต่าง ๆ มาก ได้มีหลักฐานประกาศที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการรับประทานของคนไทย คือ ประกาศฉบับที่ 14 (กรมศิลปากร. 2528 : 28) ประกาศเรื่องให้เรียกกะปิ น้ำปลา ว่า “เยื่อเคย น้ำเคย” ถ้อยคำดังกล่าวแสดงให้เห็นที่มีการปรุงรสและปรุงรสเค็มในอาหารโดยใช้เกลือ กะปิและน้ำปลา มีการใช้ภาชนะ อุปกรณ์ทำครัวแบบใหม่ ๆ ในครัวไทย เช่น กระทะก้นลึก การเริ่มใช้ช้อน-ส้อม ตามแบบชาติตะวันตก (สถาบันอาหาร. 2551 : 15) และในสมัยรัชกาลที่ 5 ตำรับอาหารของไทยได้รับการจัดบันทึกไว้เป็นจำนวนมาก ทั้งที่เป็นหลักฐานปรากฏในพระราชนิพนธ์ไกลบ้าน จดหมายเหตุ เสด็จประพาสต้น ซึ่งนอกจากจะฉายภาพประเภทอาหารที่พระองค์โปรดเสวยเป็นพิเศษแล้ว ยังได้เห็นภาพอาหารที่เป็นที่นิยมในราชสำนักในสมัยรัชกาลที่ 5 เช่น ปลาทุเลทอด ไข่เค็ม ปลากระบอก หอยหลอด น้ำพริก แกงเผ็ด ไข่เจียว ทอดมันกุ้ง แกงเทโพ เป็นต้น (กอบแก้ว นาจพิณิจ. 2542 : 27) และจากการเสด็จประพาสต้น สันติ เสวตวิมล (2542 : 14) กล่าวถึง หม่อมเจ้าหญิง จงจิตรถนอม ดิศกุล ที่ทรงเล่าว่า “...เมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวกลับจากเสด็จประพาสต้นแล้ว มีพระราชประสงค์จะประทับอย่างเรือนไทยโบราณจึงได้ปลูกเรือนต้นขึ้น ตรงข้ามพระที่นั่งวิมานเมฆ พระราชวังสวนดุสิตและด้านหลังปลูกโรงครัวชั่วคราว และพระองค์ได้เสด็จเข้าครัวทรงประกอบเครื่องด้วยพระหัตถ์เอง เป็นต้นว่า หลนปลาร้า แกงเทโพ เจ้านายที่ตามเสด็จประพาสต้นฝ่ายหน้า เช่น ทูลหม่อมบริพัตร กรมหลวงสรรพศาสตร์ ทำหน้าที่หุงข้าว ทูลหม่อมอัมภาวงศ์ เจ้าพระยาสุรวงศ์ ทำหน้าที่ล้างชาม...”

ในสมัยนี้ ได้มีหนังสือที่ทรงคุณค่าด้านตำราอาหารไทยสืบทอดมาถึงทุกวันนี้ ได้แก่ หนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ และหนังสือตำรับสายเยาวภา ซึ่งเป็นหนังสือที่รวบรวมกรรมวิธีการประกอบอาหารทั้งไทยและเทศ และเป็นหนังสือที่รวบรวมปราชญ์ด้านอาหาร ด้านการเลือกเครื่องปรุง การปรุง การจัดตกแต่ง นับได้ว่ามีคุณค่ายิ่งต่อคนไทย และสะท้อนให้เห็นความสามารถในการครัวของสตรีไทย สันติ เสวตวิมล (2542 : 107) กล่าวถึงอาหารและขนมที่มีชื่อเสียง ได้แก่ กะปิพล่า โดยตำรับหม่อมเจ้าหญิง จงจิตรถนอม ดิศกุล น้ำพริกไข่ปูทะเล วังบางขุนพรหม แกงเลียง โดยเจ้าจอมมารดาแพ แกงบวนและแกงไก่ น้ำมันหมู โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ขนมทับทิมกรอบ



โดยราชสำนักพระวิมาดาเธอฯ กรมหลวงพระสุทธาสินีนาฏ ขนมจินกัสด หมีกรอบ สตูว์และสปาเกตตี้ โดยพระวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าสุทธสิริโสภา เป็นต้น และ ม.ล. เนือง นิรัตน์ (2537 : 16) ได้เล่าถึงชีวิตในวัง ถ่ายทอดเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารและการบริโภคที่ปรากฏในสำนัก เช่น เมี่ยงลาว ในช่วงสมัยนั้น จะมีไส้เมี่ยงเป็นหมูสับหยาบ ๆ ผัดใส่น้ำปลา น้ำตาล และคลุกมะขามเปียกสับให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ใส่กากหมูหั่นละเอียด กุ้งแห้งทอด ชিং หอม และกระเทียมเจียวคลุก ห่อด้วยใบเมี่ยงรับประทานกับข้าวตังทอด แตกต่างกับในสมัยปัจจุบันนี้ สำหรับอาหารชาวบ้านที่รับประทานจะเป็นอาหารทั่ว ๆ ไป

ข้อมูลเหล่านี้สะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารไทยอย่างชัดเจน ทั้งปริมาณและคุณภาพ มีอาหารหลากหลายชนิดทั้งที่รับประทานเป็นกับข้าว อาหารว่าง และอาหารหวาน รวมทั้งได้รับอาหารชาติต่าง ๆ มาปรับ ประยุกต์ให้มีการใช้วัตถุดิบและมีรส กลิ่น เหมาะกับรสชาติที่คนไทยรับประทานด้วย

ในสมัยรัชกาลที่ 6 ปรากฏหลักฐานบันทึกเรื่องอาหารไทยในวังที่พระองค์ทรงพระราชนิพนธ์ไว้ใน “กาพย์เห่เรือ” ตอนหนึ่งในกาพย์เห่ชมเครื่องว่าง ดังนี้ (กอบแก้ว นางพินิจ. 2542 : 28)

ข้าวต้มอมรสเปรี้ยว	เค็มปน
เนื้อมกุ่มระคน	ผักเคล้า
ร้อนร้อนตักหลายหน	ห่อนเปื้อ
รสหลากหลายรสเร้า	เร่งให้ไฝกิน
ข้าวต้มอมรสเปรี้ยว	ดีจริงเจียวเปรี้ยวเค็มปน
เนื้อมกุ่มระคน	ปนผักเคล้ารสเข้าที่
ข้าวต้มเนื้อโคกลั่ว	ปนถั่วเขียวกลมเกลียวดี
มันเทศวิเศษมี	รสโอชาแสนน่ากิน
สาकुเม็ดใหญ่กลม	แทนข้าวต้มสมถวิล
รสยวนชวนให้กิน	สิ้นทั้งหมดรสเหลือแหลม
ขนมจีบเจ้าช่างทำ	ทั้งน้ำพริกมะมาดแกม
มะเฟืองเป็นเครื่องแก้ม	รสเหน็บแนมแซมชูกัน
ขนมเปื้องญวนใหม่	ประกอบไว้วิเศษสรร
ทอดกรอบขอบกินมัน	เคี้ยวกรอบกรอบชวนชอบใจ
หมูแนมแกมเครื่องเรียม	หอมกระเทียมผักชีใหม่
พริกแดงแซ่สอไว้	ใบทองหลางวางขึ้นหมู
เมี่ยงค่าน้ำลายสอ	เมี่ยงสมอเมี่ยงปลาทุ
ข้าวคลุกคลุกไก่อหุ	น้ำพริกกล้วยหัวโอชา



ข้าวตังกรอบนวด	น้ำพริกผัดละเลงทา
ข้าวตังปิ้งใหม่มา	จิ้มหน้าตังทั้งเค็มมัน
อีกทั้งขนมเปี๊ยะ	เครื่องช่างเกล้าเข้าเหมือนกัน
ละเลงแกงเหลือสร	ชูโอชาไม่ลาลด
แกงไก่ใส่เครื่องถม	คลุกขนมจีนแป้งสด
ข้าวมันมันแกมรส	ส้มตำเปรี้ยวชวนเคี้ยวกิน
ลูกไม้ใส่โถแก้ว	ล้วนเลิศแล้วสมใจจินต์
สารพัดจัดให้กิน	เสมอได้ไม่ขัดขวาง
ทั้งหมดรสอาหาร	เปรี้ยวเค็มหวานไม่จืดจาง
รสเหมาะเพราะมีอนาง	แก้วพีเกล้าเข้ายวนใจ ฯ

(พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว. ม.ป.ป.)

จะเห็นได้ว่า อาหารไทยในสมัยรัชกาลที่ 6 คล้ายคลึงกับในสมัยรัชกาลที่ 5 และสะท้อนให้เห็นถึงความประณีตในการจัดตกแต่งอย่างสวยงาม ทั้งสี กลิ่น และรสชาติที่กลมกล่อม ในช่วงรัชกาลที่ 6-7 เริ่มมีผู้นำแข็ง ผู้ที่มีฐานะมักจะนิยมบริโภคข้าวชั้นดี อาหารที่รับประทานยังคงเป็นลักษณะง่าย ๆ เช่น ต้ม ผัด ทอด ถ้าจะทำแกงจืด จะรวนเนื้อสัตว์ไว้ตั้งแต่อนึ่ง และทำตอนเช้า ถ้าเป็นแกงเผ็ด จะแกงไว้ตอนเย็นและจะใส่ผักตอนเช้า ลักษณะการรับประทานยังคงรับประทานเป็นสำหรับ นั่งพื้นล้อมวงกัน ในสมัยนี้ปรากฏให้เห็นว่ามีอาหารสำเร็จรูปขายแต่ยังไม่เป็นที่นิยมมากนัก อาหารที่ขาย เช่น น้ำพริก ขณะเดียวกันอิทธิพลของอาหารตะวันตกมีมากขึ้น และคนไทยกลับมาจากการไปศึกษาต่อที่ต่างประเทศ นิยมบริโภคอาหารตะวันตก ที่ดูมีรสนิยม และเป็นสิ่งโก้หรูในขณะนั้น (กอบแก้ว นาจพินิจ. 2542 : 28)

ในช่วงสมัยรัชกาลปัจจุบัน อาหารของคนไทยกล่าวได้ว่าอุดมสมบูรณ์มาก อาหารต่างประเทศ ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อชีวิตประจำวันของคนไทย ในขณะเดียวกันอาหารไทยก็เป็นที่นิยมเลื่องลือไปทั่วโลก ด้วยส่วนประกอบของอาหารที่เป็นสมุนไพร มีรสชาติกลมกล่อม ชาลี อมาตยกุล (2548 : 5) กล่าวถึงลักษณะการปรุงแต่งอาหารในปัจจุบันของคนไทยมี 4 กลุ่ม คือ อาหารชาววัง อาหารชาวกรุง อาหารชาวบ้านและอาหารร่วมสมัย แต่ยังเน้นการประกอบอาหารที่มีคุณภาพคู่ความงาม กล่าวคือ นอกจากจะมีประโยชน์แล้วยังต้องคำนึงถึงด้านความงาม การจัดตกแต่ง การแกะสลักผัก จัดเครื่องเคียง เครื่องแนม การจัดเสิร์ฟให้เข้าชุดกันและจัดให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ อีกด้วย

กล่าวโดยสรุป อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติไทย โดยมีบรรพบุรุษได้คิดค้นและสร้างสรรค์เป็นมรดกตกทอด เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่มีรากเหง้า



ทางวัฒนธรรมของตนเอง บ่งบอกถึงความเจริญรุ่งเรืองและความอุดมสมบูรณ์ ควรที่จะอนุรักษ์สืบสานไว้ให้คงอยู่คู่ประเทศไทยต่อไป

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

2.1 ความหมายของภูมิปัญญา

ภูมิปัญญา ตรงกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษว่า Wisdom มีความหมายว่า ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์ ได้มีผู้กล่าวถึงความหมายของภูมิปัญญาไว้ต่าง ๆ ดังนี้

พทยา สายหู (2534 : 109) กล่าวว่า ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิดที่ได้สั่งสมไว้ ซึ่งภูมิปัญญาของมนุษย์ในระดับบุคคลหรือระดับกลุ่ม ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นประสบการณ์โดยตรงของชีวิตผู้นั้นหรือกลุ่มนั้น ส่วนที่ได้รับมาจากความรู้ความคิดของผู้อื่น จากประสบการณ์ของบุคคลหรือกลุ่มอื่น และส่วนที่ตนสังเคราะห์ขึ้นมาใหม่จากประสบการณ์ของตัวเอง และจากคำบอกเล่าสั่งสอนของผู้อื่น

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2539 : 42) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจน ที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ในการปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศ หรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา ภูมิปัญญาเป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสภาวะต่าง ๆ ในพื้นที่ที่กลุ่มชนนั้นตั้งหลักแหล่งถิ่นฐานอยู่ และได้แลกเปลี่ยนสังสรรค์ทางวัฒนธรรมกับกลุ่มชนอื่น จากพื้นที่สิ่งแวดล้อมอื่น ที่ได้มีการติดต่อสัมพันธ์กัน แล้วรับหรือปรับเปลี่ยนนำมาสร้างประโยชน์ หรือแก้ปัญหาได้ในสิ่งแวดล้อม บริบททางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มชนนั้น

กรมศิลปากร (2543 : 7) กล่าวว่า ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ได้สั่งสมสืบทอด และปฏิบัติต่อกันมา เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น ซึ่งเกิดจากการเรียนรู้จากคนรุ่นหนึ่งสืบทอดไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง

ประสงค์ สินเดช และคณะ (2547 : 14) กล่าวว่า ภูมิปัญญา หมายถึง พันเพร่าฐานความรู้ของชาวบ้านซึ่งเกิดจากประสบการณ์ที่สืบทอดกันมาทั้งทางตรงและทางอ้อม ภูมิปัญญาเกิดจากการสะสม การเรียนรู้มาเป็นระยะเวลานาน ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาจึงหมายถึง ความรู้ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรมและความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์ที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันที่เกี่ยวกับจารีตประเพณี วิถีชีวิต การทำมาหากิน การศึกษาเล่าเรียน พิธีกรรมต่าง ๆ การใช้เทคโนโลยีเพื่อให้เกิดความสมดุลของความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับสิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ เพื่อให้เกิดความสุขในการดำรงชีวิต

กล่าวได้ว่า ภูมิปัญญา เป็นความรู้ที่เป็นแบบแผนปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาจากผู้รู้จากบรรพบุรุษ ที่ใช้สำหรับการปรับตัวให้สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมและธรรมชาตินั้น ๆ โดยทางตรงและ



ทางอ้อม เป็นความสามารถทางพฤติกรรมและความสามารถทางสติปัญญาในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์
ที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

2.2 ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

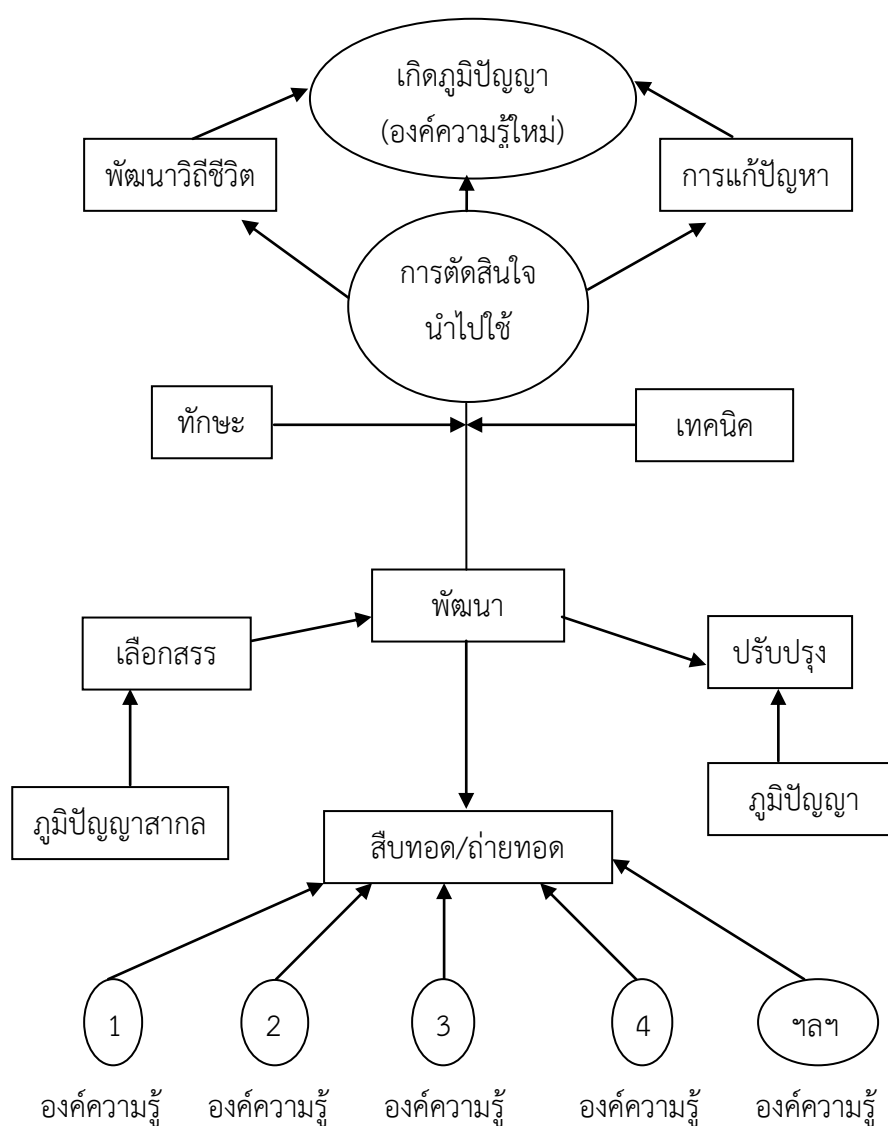
ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน ได้มีผู้ให้ความหมายไว้ ดังนี้

เสน่ห์ จามริก (2531 : 20) ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการทาง
ปัญญาความคิด เพื่อแสวงหาองค์ความรู้ของชุมชนในแต่ละท้องถิ่น ที่แสดงให้เห็นถึงกระแส
ความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติ จิตใจ พฤติกรรม สังคม องค์กรและวัฒนธรรมชุมชน เศรษฐกิจ
เทคโนโลยีการผลิตและการพึ่งพาตนเอง

ประเวศ วะสี (2539 : 9) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้านว่า เป็นองค์
ความรู้ที่เกิดจากการสะสม การเรียนรู้มาเป็นเวลายาวนาน มีลักษณะเชื่อมโยงกันไปหมดในทุกสาขาวิชา
ไม่แยกเป็นวิชา ๆ แบบที่เรียนในห้องเรียน ฉะนั้นวิชาเกี่ยวกับเศรษฐกิจ อาชีพ ความเป็นอยู่เกี่ยวกับการ
ใช้จ่ายการศึกษาวัฒนธรรม ก็จะผสมกลมกลืนเชื่อมโยงกันไปหมด

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545 : 16) กล่าวว่า ภูมิปัญญามีกระบวนการที่
เกิดจากการสืบทอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่แต่เดิมในชุมชนท้องถิ่นต่าง ๆ แล้วพัฒนาเลือกสรร
ปรับปรุงองค์ความรู้เหล่านั้นจนเกิดทักษะและความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหา และพัฒนาชีวิตได้
เหมาะสมกับยุคสมัยแล้วเกิดภูมิปัญญา (องค์ความรู้ใหม่) ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่
สิ้นสุด แสดงได้ดังภาพ





ที่มา : คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545 : 16)

ภาพประกอบ 2 กระบวนการเกิดและสืบทอดภูมิปัญญาไทย

สรุปความหมายของ ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ของที่เกิดจากการเรียนรู้และมีประสบการณ์สืบทอดกันมา เป็นสิ่งที่คนในท้องถิ่นหรือชาวบ้านใช้ในการดำเนินชีวิต และสรุปเป็นความคิดรวบยอดเป็นองค์ความรู้ที่สามารถพัฒนาสิ่งที่ตั้งมา และสามารถสืบทอดต่อมา โดยมีการผสมผสาน และปรับเปลี่ยนระหว่างภูมิปัญญาเดิมและภูมิปัญญาใหม่อยู่ตลอดเวลาภายใต้ศักยภาพและสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่



2.3 ขอบข่ายภูมิปัญญา

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545 : 12) ได้แบ่งภูมิปัญญาไทยออกเป็น 9 ประเภท ดังนี้

- 1) ด้านเกษตรกรรม
- 2) ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
- 3) ด้านการแพทย์แผนไทย
- 4) ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- 5) ด้านกองทุนและธุรกิจชุมชน
- 6) ด้านศิลปกรรม
- 7) ด้านภาษาและวรรณกรรม
- 8) ด้านปรัชญา ศาสนาและประเพณี
- 9) ด้านโภชนาการ

สำนักพัฒนาเกษตรกรรมส่งเสริมการเกษตร (2547 : 1) จัดประเภทภูมิปัญญา ดังนี้

- 1) ภูมิปัญญาพื้นบ้าน เป็นองค์ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่สั่งสมสืบทอดต่อกันมา เป็นศักยภาพในเชิงการแก้ปัญหา การปรับตัว เรียนรู้สืบทอดไปสู่รุ่นต่อไป เพื่อการดำรงอยู่ของเผ่าพันธุ์ จึงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมชาติของเผ่าพันธุ์หรือเป็นวิถีชาวบ้าน
- 2) ภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นวิธีการปฏิบัติของชาวบ้านที่ได้มาจากการประสบการณ์แนวทางแก้ปัญหาแต่ละเรื่อง แต่ละประสบการณ์ แต่ละสภาพแวดล้อม ซึ่งจะมีเงื่อนไขและปัจจัยเฉพาะแตกต่างกันออกไป นำมาใช้แก้ปัญหาโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่โดยชาวบ้านคิดเอง เป็นความรู้ของชาวบ้านที่ผ่านการปฏิบัติมาแล้วอย่างโชกโชน เป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรม เป็นความรู้ที่ปฏิบัติได้มีพลังและสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยให้ชาวบ้านมีชีวิตอยู่รอด สร้างสรรค์การผลิตและช่วยในการทำงาน เป็นโครงสร้างความรู้ที่มีหลักการมีเหตุผลในตัวเอง ซึ่งสุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2540 : 21) ได้จำแนกภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นประเภทใหญ่ ๆ ตามอัตถประโยชน์ ได้ 5 ประเภท คือ

(1) ภูมิปัญญาเพื่อการยังชีพ

ภูมิปัญญาเพื่อการยังชีพ มีขึ้นเพื่อการมีชีวิตอยู่รอดอยู่อย่างมีความสุขสบายตามอัตภาพ เป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการเสาะแสวงหาปัจจัยพื้นฐานในการยังชีพของสังคมยุคที่มนุษย์เสาะหาปัจจัยด้วยวิธีเก็บเกี่ยวและการใช้แรงงาน ได้แก่ วิธีทำมาหากิน วิธีเสาะแสวงหาและจัดการเกี่ยวกับปัจจัย 4 เป็นต้น ภูมิปัญญาเหล่านี้ค่อย ๆ เพิ่มพูนและองกามขึ้นจนกระทั่งเป็นสิ่งสามัญ เช่น ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำมาหากิน ได้แก่ การหาของป่าล่าสัตว์ ภูมิปัญญาเหล่านี้ค่อย ๆ พัฒนาขึ้นเป็นอาชีพ มีรูปแบบและเครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะตัวเฉพาะถิ่น ภูมิปัญญาเกี่ยวกับที่อยู่อาศัย ได้แก่ การสร้างบ้านเรือนแบบเครื่องผูกและแบบเครื่องสับ ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับโภชนาการ ได้แก่ ภูมิปัญญาในการเลือกสรรอาหาร วิธีปรุง การรับประทานและวิธีถนอมอาหาร เช่น ชาวชนบทรู้ว่าวิธีจะนำต้นกล้วยเถื่อน



มาบริโภคต้องบั่นส่วนยอดของต้นกล้วยทิ้งเสียก่อน แล้วร่อนกว่ายงหรือน้ำในลำต้นไหลลงสู่โคนหรือ
เหง้าจนหมด จึงบั่นส่วนล่าง มิฉะนั้นยางจะขังอยู่ทำให้ขม ภูมิปัญญานี้บางครั้งถูกนำมาลอกกันเล่นว่า
ใครไปตัดต้นกล้วยเถื่อนถ้าไม่รู้คาถาจะได้หยวกกล้วยขม เป็นต้น ภูมิปัญญาเกี่ยวกับเครื่องนุ่งห่ม ได้แก่
การนำสิ่งต่าง ๆ มาปักปิดร่างกายให้อบอุ่น และภูมิปัญญาเกี่ยวกับการรักษาโรค ได้แก่ การนำสมุนไพรรักษา
สัตว์ แร่ บางชนิดมาใช้เป็นตัวยา การผสมยา วิธีปรุงยา เป็นต้น

(2) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการพิทักษ์ชีวิตและทรัพย์สิน

ผู้คนทุกหมู่เหล่าต่างพยายามที่จะให้ตนมีชีวิตที่ยั่งยืนและมั่นคง ภูมิปัญญา
เกี่ยวกับการพิทักษ์ชีวิตและทรัพย์สิน ได้แก่ ภูมิปัญญาการพึ่งตนเอง เช่น ภูมิปัญญานานัปการในการที่
จะบริหารทหารในครุฑและเมื่อคลอตจะต้องบำรุงให้แข็งแรงเพื่อปกป้องรักษาชีวิต ภูมิปัญญาการหลบ
เลี่ยงอันตราย เช่น ภูมิปัญญาของชาวบ้านที่สามารถสังเกตความแปรปรวนของสภาพดินฟ้าอากาศ รู้ว่า
จะเกิดฝนหนัก ลมแรง ฟ้าคะนอง การนำความรู้เรื่องเวลานอน เวลาออกหากินของสัตว์แต่ละชนิดมา
ช่วยในการเดินทางให้ปราศจากอันตราย

(3) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการสร้างและพิทักษ์อำนาจ

ภูมิปัญญาการสร้างและพิทักษ์ฐานะและอำนาจ มีทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม
และตำแหน่งหน้าที่ เช่น ขยายจำนวนวงศ์ญาติให้ได้มาก ๆ เพื่อที่จะได้เป็นที่พึ่งพิงในอนาคต
และมีแรงงานเพิ่มขึ้น การมีภรรยาหลายคน การผูกน้ำใจผู้อื่นด้วยวัฒนธรรมชายชาตินักเลง ภูมิปัญญา
การรักษาฐานะและอำนาจ

(4) ภูมิปัญญาการจัดการเพื่อสาธารณประโยชน์

ภูมิปัญญากลุ่มนี้ คือภูมิปัญญาที่ก่อให้เกิดประโยชน์ร่วมกัน มีหลายลักษณะ
เช่น ภูมิปัญญาการเลี้ยงรับรองแขกหรือหมู่มาหรือเมื่อมีกิจกรรมที่เป็นส่วนรวม หรือการทำข้าวหม้อ
แกงหม้อ มาร่วมกันเลี้ยงดู การขนทรายเข้าวัดและการหาเงินบำรุงศาสนาโดยอาศัยประเพณีการก่อพระ
เจดีย์ทราย เป็นต้น

2.4 การพัฒนาภูมิปัญญาและการถ่ายทอดภูมิปัญญา

วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมในสังคม มีวิวัฒนาการมาอย่างต่อเนื่อง การสร้างสรรค์ และ
สั่งสมภูมิปัญญาเป็นกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์ท่ามกลางสภาพแวดล้อมธรรมชาติและ
สภาพแวดล้อมทางสังคมที่มีการพัฒนาการมายาวนาน ลักษณะการเรียนรู้ของชาวบ้านหรือคนธรรมดา
สามัญ ก่อให้เกิดการพัฒนาภูมิปัญญาไว้อย่างมากมาย เสรี พงศ์พิศ (2536 : 67) สรุปเป็นกระบวนการ
เรียนรู้ของมนุษย์ที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตที่เป็นการพัฒนาภูมิปัญญา ดังนี้

1) อดีต มนุษย์เรียนรู้ที่จะดำรงชีวิตและรักษาเผ่าพันธุ์ของตนให้อยู่รอดด้วยการ
ลองผิดลองถูก ทั้งในการหาอาหาร ต่อสู้กับภัยธรรมชาติ จากประสบการณ์ มนุษย์ก็จะสะสมความรู้
ความเข้าใจของตนไว้ แล้วถ่ายทอดส่งต่อให้แก่ลูกหลานเผ่าพันธุ์ของตน



2) ปัจจุบัน มนุษย์เรียนรู้ด้วยการลงมือกระทำจริงในสถานการณ์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่จริง ในประเทศไทยจะเห็นได้ว่า ชาวอีสานเรียนรู้ที่จะเสาะแสวงหาแหล่ง “ดินดำน้ำชุ่ม” เป็นที่ทำกินหรือขุดสระไว้รายรอบเทวสถานเพื่อเลี้ยงชุมชน ชาวภาคกลางเรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับสภาวะน้ำหลาก น้ำท่วม น้ำลด ด้วยการปลูกเรือนได้สูง ชาวภาคใต้เรียนรู้ที่จะพึ่งพากันระหว่างคนอยู่ต่างถิ่นกันเขตเชิงเขา ลุ่มน้ำ และชายทะเล ด้วยการผูกไมตรีเพื่อแลกเปลี่ยนผลผลิตระหว่างพื้นที่ การเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ต่าง ๆ ไว้ในสถานการณ์จริง ปฏิบัติจริงแล้วส่งต่อไปยังรุ่นลูกหลานแบบค่อยเป็นค่อยไป จนกลายเป็นธรรมเนียมหรือวิถีปฏิบัติในชีวิต

3) การถ่ายทอดความรู้และการเรียนรู้จากการทำจริง วิธีนี้ได้พัฒนาต่อมาจนเป็นการส่งต่อแก่คนรุ่นหลังด้วยการ สาดิต การสั่งสอนด้วยการบอกเล่า (Oral Tradition) ในรูปของเพลง กล่อมเด็ก คำพังเพย สุภาษิตและการสร้างองค์ความรู้ไว้เป็นลายลักษณ์ (Literary Tradition) ซึ่งโดยทั่วไปการถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวบ้านทุกภูมิภาคจะนิยมสองวิธีแรก ในกรณีที่เป็นศิลปะหรือวิทยาการที่มีความซับซ้อนหรือลึกซึ้งจึงจะใช้วิธีลายลักษณ์ในรูปของตำรา เช่น ตำรายา เป็นต้น

4) การเรียนรู้โดยพิธีกรรม ในเชิงจิตวิทยาพิธีกรรมมีความศักดิ์สิทธิ์และมีอำนาจโน้มน้าวให้คนที่มีส่วนร่วมรับคุณค่าและแบบอย่างพฤติกรรมที่ต้องการเน้นเข้าไว้ในตัว เป็นการตอกย้ำความเชื่อและกรอบศีลธรรมจรรยาของกลุ่มชน รวมทั้งตอกย้ำแนวปฏิบัติและความคาดหวังโดยไม่ต้องใช้การจำแนกแจกแจงเหตุผล แต่ใช้ศรัทธา ความขลัง ความศักดิ์สิทธิ์ ของพิธีกรรมเป็นการสร้างกระแสความเชื่อและพฤติกรรมที่พึงประสงค์

5) ศาสนา ทั้งในด้านหลักธรรมคำสอน ศิล และวัตรปฏิบัติ ตลอดจนพิธีกรรมและกิจกรรมทางสังคมที่มีวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชนในเชิงการเรียนรู้ ล้วนมีส่วนตอกย้ำภูมิปัญญาที่เป็นอุดมการณ์แห่งชีวิตให้กรอบและบรรทัดฐานความประพฤติ และให้ความมั่นคงอบอุ่นทางจิตใจ

6) การแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ระหว่างกลุ่มคนที่แตกต่างกัน ทั้งในชาติพันธุ์และถิ่นฐาน การแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรม ทำให้กระบวนการเรียนรู้ขยายตัว มีความคิดใหม่ วิธีการใหม่เข้ามาผสมกลมกลืนบ้าง ชัดแย้งบ้าง แต่ทำให้เกิดการเรียนรู้ที่หลากหลายกว้างขวาง ทั้งในด้านสาระ รูปแบบ และวิธีการ

7) การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม (Cultural Reproduction) ในการแก้ปัญหาทั้งทางสิ่งแวดล้อม ทางเศรษฐกิจ และทางสังคม ได้พยายามเลือกฟื้นความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาในสังคมประเพณีมาผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมให้ตรงกับฐานความเชื่อเดิม ขณะเดียวกันก็แก้ปัญหาในบริบทใหม่ได้ระดับหนึ่ง

8) ครูพักลักจำ เป็นกระบวนการเรียนรู้วิธีหนึ่งที่มีมาแต่เดิมและจะยังมีอยู่ต่อไป วิธีครูพักลักจำเป็นการเรียนรู้ในทำนองแอบเรียน แอบเอาอย่าง แอบลองทำตามแบบอย่างที่ไม่ได้สั่งสอนอยู่เงียบ ๆ แล้วรับมาเป็นของตนเมื่อสามารถทำได้จริง วิธีนี้หากดูเผิน ๆ เป็นเหมือนการลักขโมยสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาของผู้อื่น



เอกวิทย์ ณ ถลาง (2544 : 108) สรุปแนวทางการพัฒนาและการสืบทอดภูมิปัญญา
ดังนี้

1) พัฒนาการของภูมิปัญญาและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านทุกภูมิภาค เป็น
ผลพวงของการเรียนรู้เกี่ยวกับสรรพสิ่งแห่งธรรมชาติแวดล้อม แล้วปรับตัวสร้างสรรค์ขึ้นเป็นวัฒนธรรมที่
สอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมนั้น ๆ

2) ภูมิปัญญาใหม่ ๆ ที่รับเข้ามาจากโลกภายนอกมิได้มาทดแทนภูมิปัญญาที่ได้สั่ง
สมหรือภูมิปัญญาที่พัฒนาไว้เดิมทั้งหมดสำหรับสังคมไทยระดับ “ชาวบ้าน” หากแต่ภูมิปัญญาสั่งสม
จะได้รับการทดสอบ เลือกรับ และดัดแปลงให้สามารถแก้ปัญหาหรือตอบสนองความต้องการในการ
ปรับตัวตามบริบททางเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลง และทำหน้าที่เป็นฐานรองรับภูมิปัญญา
ใหม่ ๆ ที่เข้ามาผสมผสานอย่างต่อเนื่อง

3) การปรับตัวของสังคมไทยไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างสิ้นเชิงแบบชุดรากถอนโคน
แต่เป็นการปรับเปลี่ยนที่ยึดรากฐานภูมิปัญญาสั่งสมอันมีอยู่เดิม ทั้งโดยจิตสำนึกและได้จิตสำนึก เห็นได้
จากการปรับระบบความสัมพันธ์ที่ยังคงให้ความสำคัญกับเครือญาติและชุมชน

4) ภูมิปัญญาของคนไทยภูมิภาคต่าง ๆ มีความหลากหลาย แตกต่างกันระหว่าง
ท้องถิ่น กลุ่มชนหลายชาติพันธุ์ หลายภาษา หลายความเชื่อ ความหลากหลายแห่งภูมิปัญญาเหล่านี้มิใช่
ความแตกต่างที่นำไปสู่ความไร้พลัง ตรงกันข้ามกลับจะเป็นความร่ำรวยมั่งคั่งทางปัญญาที่เป็นพลังสำคัญ
ถ้าสามารถเข้าถึงความหมายและคุณค่าแห่งภูมิปัญญาอันหลากหลายนั้น ๆ ได้

5) การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาในสังคมไทยระดับพื้นบ้าน เป็นการสะสมความรู้และ
ประสบการณ์อันยาวนาน โดยผ่านการบวนการเรียนรู้ลักษณะต่าง ๆ ที่มีอยู่ตามธรรมชาติของมนุษย์ใน
การปรับตัวทั้งกับธรรมชาติและปรับตัวในสังคมมนุษย์ด้วยกันกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาตินี้
เป็นศักยภาพอันยิ่งใหญ่

กล่าวโดยสรุป การถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านทุกหมู่เหล่าได้ใช้สติปัญญาของตนสั่งสม
ความรู้ ประสบการณ์ เพื่อการดำรงชีพมาโดยตลอด และย่อมถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง
ตลอดมาด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่แตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของแต่ละท้องถิ่น ทั้งทางตรงและ
ทางอ้อมโดยอาศัยศรัทธาทางศาสนา ความเชื่อผีสา่งต่าง ๆ รวมทั้งบรรพบุรุษเป็นพื้นฐานในการ
ถ่ายทอดเรียนรู้สืบทอดกันมา จากบรรพบุรุษในอดีตถึงลูกหลานในปัจจุบัน

2.5 วัฒนธรรมอาหารไทยกับความเชื่อและการสืบทอด

องค์ประกอบวัฒนธรรมทั้งที่เป็นรูปธรรมหรือเป็นนามธรรมล้วนเกิดจากการเรียนรู้
การเลียนแบบ การถ่ายทอดจากสมาชิกครอบครัวหรือในชุมชนรุ่นก่อน ๆ ได้เรียนรู้กันต่อมา วิธีการ
บางอย่างได้รับการถ่ายทอดกระทำกันมานานนับเป็นร้อยปีพันปี ตามอายุของชุมชนนั้น ๆ เป็นภูมิรู้และ
ภูมิปัญญา ที่มีรูปแบบ วิธีการปฏิบัติ การกระทำ หรือการตอบสนองคล้าย ๆ กัน แต่อาจมีวิธีการย่อย
แตกต่างกันไปบ้าง ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 61) เรียกว่า วัฒนธรรมย่อย เช่น ในจังหวัดเชียงใหม่



จะมีกลุ่มวัฒนธรรมย่อย ๆ เช่น กลุ่มคนยอง กลุ่มคนพื้นเมือง กลุ่มคนภาคกลาง กลุ่มคนจีน รวมทั้งคนที่มาจากตะวันตกและคนที่มาจากเพื่อนบ้าน มาอยู่รวมกันเป็นแหล่ง ทำให้มีการหลอมรวมในบางเรื่อง เช่น อาหารของคนยองกับคนพื้นเมืองนั้น ต่างฝ่ายต่างก็ไม่ว่าใครเป็นต้นกำเนิด หรือใครลอกเลียนจากของฝ่ายใด เช่น แกงแค น้ำพริกหนุ่ม

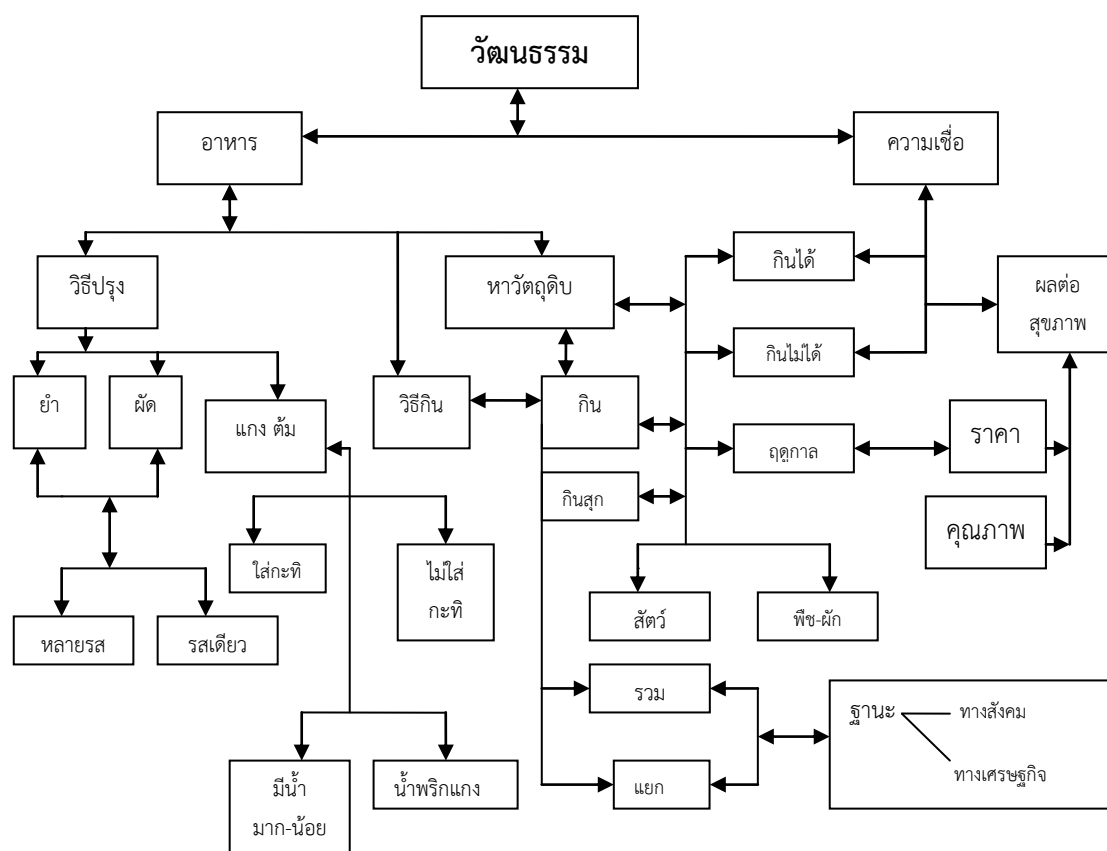
นอกจากนี้ยังกล่าวถึง วัฒนธรรมที่เป็นรูปธรรมด้านอาหารที่เป็นลักษณะการบอกเล่า และการสั่งสอนถ่ายทอดกันในครอบครัว มีเพียงสมัยรัตนโกสินทร์ที่มีการจดบันทึก ส่วนอุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งที่ใช้ในบ้านและใช้เพื่อการประกอบอาชีพนั้น มีหลายอย่างที่ยังคงใช้ในปัจจุบัน เช่น ครกและสาก อุปกรณ์ในการปรุงอาหารของไทยปัจจุบันยังคงมีใช้อยู่ แต่รูปร่างอาจแตกต่างจากในอดีตมาก เช่น เต้าหู้ต้ม สอดคล้องกับ สถาบันอาหาร (2551 : 16) ที่กล่าวว่ารูปแบบการหุงข้าวไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปมาก ทั้งวิธีการและอุปกรณ์ที่ใช้ จึงไม่แปลกที่คนไทยยุคนี้ไม่รู้จักรีวิธีการหุงข้าวแบบแช่น้ำและไม่แช่น้ำ การขาวข้าว การดองข้าว เป็นต้น อุปกรณ์ประเภทหม้อ ปอก สับ ยังคงใช้งานเช่นเดิม แต่วัสดุที่ใช้ทำมีดอาจเปลี่ยนจากเหล็กธรรมชาติเป็นเหล็กไร้สนิม แม้ว่าในปัจจุบันจะมีอุปกรณ์ใหม่ ๆ ที่ช่วยในการสับ ตัด บด อาหารมากขึ้น แต่บางอย่างไม่สามารถใช้แทนได้ดีเท่า เช่น การโขลก แรงกระแทกจะทำให้น้ำมันหอมระเหยออกมาจากวัตถุดิบ โดยเฉพาะเครื่องเทศ สมุนไพร

ส่วนวัฒนธรรมที่เป็นนามธรรม ได้แก่ แบบแผนชีวิต คำสอน ความเชื่อ สุภาษิต ความคิด วิธีการกระทำ ที่สอดคล้องกับอาหารนั้น ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 61) กล่าวว่า ดูกะมีการปรับเปลี่ยนมากที่สุด เช่น แบบแผนการดำเนินชีวิต จากการที่เคยอยู่ร่วมกันเป็นครอบครัวใหญ่หรือครอบครัวขยาย กลายมาเป็นครอบครัวเดี่ยว มีการพึ่งพากันน้อยลง ทำให้คนรุ่นใหม่ละเลยในเรื่องของงานบ้าน เรื่องการทำอาหาร การกินอาหาร สอดคล้องกับเสมียนทิพย์ ศิริจารุกุล (2548 : 2) ที่กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของไทยสะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตของครอบครัวคนไทยในเขตเมือง ทั้งนี้เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงด้านสังคม เศรษฐกิจและเทคโนโลยี การสื่อสาร ฯลฯ ทำให้คนรุ่นใหม่ของไทยเปลี่ยนแปลงด้านความคิด การกระทำ และการดำเนินชีวิต วัฒนธรรมและภูมิปัญญาด้านอาหารไทย มีแนวคิดที่สอดคล้อง ดังนี้

1) วัฒนธรรมอาหารไทยกับความเชื่อ

วัฒนธรรมด้านอาหารไทย ในพื้นที่ต่าง ๆ ย่อมสร้างสรรค์มาจากวัตถุดิบที่พบหลายหลายในท้องถิ่นนั้น ๆ รวมทั้งวิธีการประกอบ และการปรุงอาหารที่ได้ศึกษาทดลองจนได้เป็นอาหารที่มีกรรมวิธีอันแยบยล มีวิธีการรับประทานที่แยบคาย เช่น การกลั้ม การแนม ต่าง ๆ สิ่งเหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับจากการสั่งสมและถ่ายทอดและปรับประยุกต์ให้สอดคล้องกับยุคสมัย ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 63) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารไทยมีความเกี่ยวพันกับความเชื่อดังภาพ





ที่มา : ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 63)

ภาพประกอบ 3 ความเชื่อมโยงของอาหารกับความเชื่อ

จากภาพประกอบ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาด้านอาหารจะมีความสัมพันธ์กับความเชื่อ โดยเฉพาะการเลือกวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะมีเรื่องของความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค แต่ละพื้นที่ ความเชื่อในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้น ส่วนใหญ่จะให้คุณค่ากับร่างกาย มีประโยชน์ทั้งในด้านอาหารและยาสมุนไพรไปพร้อม ๆ กัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาวะที่ร่างกายหรือสุขภาพอยู่ในสภาพที่ไม่ปกติ เช่น คนป่วย หญิงตั้งครรภ์ คลอดลูก หรือให้นมบุตร ความเชื่อเหล่านี้ล้วนมีความแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ ความเชื่อบางอย่างยังคงมีอยู่และมีคนจำนวนมาก ถือปฏิบัติ เช่น ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารของหญิงคลอดลูกและเลี้ยงลูกด้วยนมตนเองนิยมให้รับประทานแกงเลียงหัวปลี ซึ่งแม้คนรุ่นใหม่ในปัจจุบันก็ยังคงปฏิบัติ สำหรับวัฒนธรรมอาหาร หากพิจารณาให้ดีจะมีเรื่องของความเชื่อควบคู่กับการปฏิบัติด้วยเสมอ เช่น ความเชื่อเรื่องของห้องครัว ทิศทางการตั้งเตาเพื่อทำอาหาร หากเป็นช่างก่อสร้างท้องถิ่นหรือพื้นบ้าน จะแนะนำเจ้าของบ้านเรื่องการตั้งเตาควบคู่กับการสร้างห้องครัวด้วยเสมอ (ประหยัด สายวิเชียร. 2546 : 62)



2) วัฒนธรรมอาหารไทยกับการสืบทอด

การจัดทำอาหารที่ถูกถ่ายทอดปฏิบัติสืบต่อ ๆ กันมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งประหยัด สายวิเชียร (2546 : 65) กล่าวว่า เป็นวัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม วิธีการและประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหนึ่ง หรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน คือ มีการกำหนด มีการเสริมสร้างให้มากกว่าธรรมชาติตามปกติของวัตถุดิบนั้น ๆ และโดยตามปกติวิสัย เมื่อคนรู้สึกหิวจะมุ่งหาเฉพาะอาหารที่เคยรับประทานมาก่อน เช่น คนไทยถ้าหิวจะหาข้าวและกับข้าวที่ปรุงแต่งรสชาติที่ตนเองชอบก่อน หรืออาจจะเป็นอาหารประจำพื้นถิ่นนั้น ๆ

ความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมอาหารไทยถูกถ่ายทอดจากครอบครัวสู่ชุมชน จนเป็นแบบแผนการปฏิบัติสืบทอดในท้องถิ่น สอดคล้องกับ ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 64) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารไทยเริ่มจากครอบครัว เพราะครอบครัวเป็นจุดเริ่มต้นของการเรียนรู้เกี่ยวกับการดำเนินชีวิต การปฏิบัติเกี่ยวกับอาชีพ อาหาร วิธีการกิน วิธีปรุงต่าง ๆ ล้วนได้รับการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ผ่านการบอกเล่า การสอน อาจแสดงออกมาในรูปของการทำให้ดูเป็นตัวอย่าง การสรุปเป็นสุภาษิต คำคม คำพังเพย การยกตัวอย่าง หรือการให้ลองทำเอง ทั้งนี้ การถ่ายทอดของคนรุ่นเก่าล้วนอาศัยจากประสบการณ์ การสังเกต จดจำ ลองผิดลองถูก จนสามารถจำแนกสิ่งที่รับประทานได้และรับประทานไม่ได้ รวมถึงมีวิธีรับประทาน ฉะนั้นสิ่งที่เป็กฎมปิญญาเหล่านีจะคงอยู่หรือสูญหายไป ล้วนขึ้นอยู่กับครอบครัว รวมถึงคนในรุ่นต่อ ๆ มาด้วย

วัฒนธรรมอาหารเริ่มต้นที่ครอบครัว การปฏิบัติซ้ำ ๆ ทำบ่อย ๆ ให้ลูกได้เห็น และได้ยินอยู่เสมอ จะเกิดการซึมซับเข้าไปสู่ความจำ กลายเป็นวิธีปฏิบัติ สู่วิถีการดำเนินชีวิต เมื่อเขาทำได้จะกลายเป็นนิสัยและได้รับการยอมรับจากสังคม และรับรู้ว่าเป็นสิ่งที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในท้องถิ่น ชุมชนนั้น ๆ จึงเป็นการกระทำที่ถาวรของครอบครัวและชุมชน เป็นวัฒนธรรมการรับประทานที่ถือปฏิบัติสืบต่อมาของท้องถิ่น

นอกจากนี้ เทศกาล ประเพณี พิธีกรรม ล้วนมีขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยเสมอ เช่น ชนิตอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และรวมถึงการนำอาหารไปร่วมในพิธีในช่วงเวลาปฏิบัติที่แตกต่างกันไป โดยมีพ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ทำหน้าที่เป็นผู้ให้ความรู้ อันเป็นการสร้างความรู้สึกมีคุณค่า ทำให้เกิดความสุขในการดำเนินชีวิตและการอยู่ร่วมกันในชุมชน วิธีการปรุงอาหารขั้นตอนต่าง ๆ รวมถึงการกินอาหารไทยเป็นการสร้างให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางสังคม อันเป็นแนวทางที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารยังคงดำรงอยู่ในชุมชน

2.6 กฎมปิญญาด้านอาหารท้องถิ่นไทย

อาหารของท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน เป็นของรับประทานที่มีในท้องถิ่น หรือรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ท้องที่นั้น ๆ วลัย อินทรมพรรย (2535 : 72) ได้ให้ความหมายของอาหาร



ท้องถิ่น (Local Food) ว่าหมายถึง ของกินหรือสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภคได้โดยปราศจากพิษและ
ปราศจากโรค สามารถปลูกและหาได้ง่ายในท้องถิ่น และคนในท้องถิ่นนิยมรับประทาน สอดคล้องกับ
ปวิณภัสสร คล้ำศิริ (2547 : 18) กล่าวว่า อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่ประชาชนในท้องถิ่นบริโภค
ในชีวิตประจำวัน โดยอาศัยเครื่องปรุงจากแหล่งธรรมชาติใกล้บ้านและตลาดในชุมชน และปรุงเป็น
อาหารตามกรรมวิธีที่สืบทอดมาภายในวัฒนธรรมเดียวกัน ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น มีปัจจัยที่เกี่ยวข้อง
มีกระบวนการและกล่าวถึงอาหารท้องถิ่นไทยได้ดังนี้

1) ปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารในท้องถิ่น บริเวณที่อยู่อาศัยที่แตกต่างกัน
วัตถุดิบดิบประจำถิ่นที่แตกต่างกัน มีผลให้การเลือกบริโภคต่างกัน ออบเชย วงศ์ทอง (2542 : 56)
กล่าวถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารในท้องถิ่นต่างกัน ได้แก่

(1) สภาพทางภูมิศาสตร์ บริเวณที่คนอาศัยอยู่จะเป็นสิ่งที่กำหนดอาหาร
หลักที่จะบริโภค เช่น กลุ่มที่อาศัยอยู่ในที่สูง ใกล้ทะเล ใกล้แม่น้ำ ใกล้ทะเลสาบ อยู่ในเขตร้อนหรือเขต
อบอุ่น อยู่ในที่อากาศร้อนหรืออากาศเย็น จะมีส่วนทำให้อาหารแตกต่างกันไป

(2) ฤดูกาลที่เปลี่ยนไป ฤดูกาลที่มีอิทธิพลต่ออาหารที่ผลิตได้ในแต่ละท้องถิ่น
ซึ่งจะมีผลต่อการบริโภคอาหารของประชากร และเกี่ยวข้องไปถึงภาวะโภชนาการของคนเหล่านั้น

(3) เศรษฐกิจ ในประเทศเกษตรกรรมโดยเฉพาะประเทศที่มีประชากร
หนาแน่นประชากรส่วนใหญ่จะมีฐานะยากจน อาหารหลักจะเป็นกลุ่มธัญพืชและพืชหัว

(4) วัฒนธรรม สังคม และจิตวิทยา ในสังคมทุกแห่งซึ่งมีบุคคลต่าง ๆ เช่น
สามี ภรรยา บิดา มารดา บุตร ลูกสะใภ้ พี่ชาย น้องสาว ผู้ใหญ่ และญาติ รูปแบบของการบริโภคจะจัด
ขึ้นตามฐานะของบุคคลที่เกี่ยวข้องกัน เช่น แม่บ้านทำอาหารแล้วอาจจะต้องรอให้พ่อบ้านหรือปู่ ย่า ตา
ยาย ในบ้านบริโภคก่อน ผู้ใหญ่ได้รับสิทธิ์เหนือเด็ก หรืออาหารสำหรับทำบุญในพุทธศาสนาจะมีคุณภาพ
และมีปริมาณมากกว่าอาหารปกติ เป็นต้น

(5) ศาสนา ศาสนาพุทธไม่มีข้อบัญญัติเกี่ยวกับอาหารต้องห้าม เพียงแต่ให้
ผู้รักษาศีลไม่ดื่มสุราและของมีเมา ศาสนาอิสลามมีข้อบัญญัติเกี่ยวกับอาหารไว้มากมาย หรือศาสนา
พราหมณ์มีข้อห้ามในการบริโภคเนื้อวัว ทำให้รูปแบบการบริโภคเปลี่ยนไปหรือแตกต่างกันไป

(6) เทคโนโลยี เทคโนโลยีสมัยใหม่มีส่วนทำให้พฤติกรรมกรรมการบริโภค
เปลี่ยนไป เช่น คนสมัยโบราณบริโภคข้าวซ้อมมือ ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารมาก ต่อมาเมื่อมีโรงสีที่มี
เครื่องจักรที่ทันสมัย ข้าวที่บริโภคสมัยนี้จึงเป็นข้าวที่ขัดจนเป็นสีขาว ความเจริญก้าวหน้าในด้าน
เทคโนโลยีใหม่ ๆ และทางอุตสาหกรรมอาจเปลี่ยนรูปแบบเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนนั้น ๆ และจะ
เป็นผลต่อเนื่องทำให้เกิดการเปลี่ยนรูปแบบของอาหาร

2) กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค

ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 72) ได้สรุปเป็นขั้นตอน 3 ขั้นตอน ดังนี้

(1) วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบ



การจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบของคนต่างวัฒนธรรมกันจะแตกต่างกัน เช่น เนื้อสัตว์และผัก การเตรียมวัตถุดิบในวัฒนธรรมไทยส่วนใหญ่จะคล้ายคลึงกัน โดยใช้วิธีการล้างก่อนที่จะหั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ หรือชิ้นเล็ก ๆ ไม่ใหญ่มาก ในการเตรียมเพื่อปรุงอาหารบางอย่าง เช่น แกง หรือผัด อาจใช้วิธีการเตรียมเนื้อสัตว์แบบสับ ส่วนผักยังนิยมหั่นชิ้นเล็ก ๆ อาหารจำพวกปลา อาจใช้ปลาทั้งตัวถ้าปลามีขนาดเล็ก หากปลามีขนาดใหญ่จะหั่นเป็นชิ้น ถ้าทำปลาทอดอาจแบ่งครึ่งตัว หรือใช้ทั้งตัว วัฒนธรรมการเตรียมอาหารในแถบเอเชียอาจจะไม่แตกต่างกันมากนัก การเตรียมผักในวัฒนธรรมบางแห่งอาจใช้ทั้งต้น ทั้งก้าน ทั้งดอก หรือหัว ส่วนในวัฒนธรรมไทยจะหั่นให้มีชิ้นขนาดเล็ก ลง การหั่นให้มีขนาดเล็กลง ในวัฒนธรรมไทยก่อให้เกิดประโยชน์หลายประการ เช่น ช่วยให้ประหยัดเวลาและเชื้อเพลิง อาหารชิ้นเล็ก ๆ จะดูดซับเครื่องปรุงได้ดีกว่า และเหมาะกับการรับประทาน (หยิบ) ด้วยมือ หรือการใช้ช้อนตัก สะดวกในการรับประทานแบบไทย

การเตรียมเครื่องปรุงรสอาหาร แต่ละวัฒนธรรมจะใช้เครื่องปรุงรสแตกต่างกันไป เช่น เครื่องปรุงรสเค็ม บางวัฒนธรรมใช้เกลือ บางวัฒนธรรมใช้น้ำปลา หรือซีอิ๊วอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้ผสมกันหลายอย่าง เครื่องปรุงรสอาจมีเครื่องเทศผสมหรือไม่ผสมก็ได้ เช่น การเตรียมเนื้อสัตว์เพื่ออบ ทอด ปิ้ง บางวัฒนธรรมจะมีการผสมเครื่องเทศพร้อมกับเครื่องปรุงรสลงไปด้วย เช่น วัฒนธรรมของไทย จะใช้รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกรวมกัน หมักไปพร้อมกับเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา เกลือ ซีอิ๊ว เครื่องปรุงในวัฒนธรรมไทยภาคกลางจะมีการใช้น้ำตาลเพียงเล็กน้อยเพื่อตัดรสในอาหารคาว ส่วนอาหารหวานบางอย่างจะใช้เกลือเล็กน้อย เช่น ในกะทิหยอดหน้าเต้าส่วน แตกต่างจากวัฒนธรรมของภาคเหนือที่จะไม่ใช้น้ำตาลในการปรุงรสอาหารคาวเลย และอาหารหวานมีรสอ่อน ซึ่งคนภาคกลางเห็นว่าจัดไป ส่วนในภาคใต้และภาคอีสาน อาหารจะมีรสเข้มข้นกว่าภาคเหนือ

(2) วิธีการปรุงอาหาร

วิธีการปรุงอาหารคาว วัฒนธรรมการปรุงอาหารคาวของชนชาติตะวันตกและชนชาติตะวันออกแตกต่างกันอย่างชัดเจน โดยชนชาติตะวันตกจะใช้วิธี ผัด ต้ม แกง นึ่ง ปิ้ง และย่าง ส่วนชนชาติตะวันออกจะใช้วิธีอบ ต้ม เคี้ยว เนื่องจากอยู่ในเขตที่มีอากาศหนาว ดังนั้น สภาพห้องครัวส่วนใหญ่จึงปิดทึบ ไม่เหมาะกับการปิ้ง ย่างหรือผัด รวมถึงการใช้เครื่องเทศและเครื่องปรุงรสที่มีกลิ่นไม่ฉุนและร้อนแรงมาก เช่น การใช้เกลือเป็นเครื่องปรุงรสหลัก เนื่องจากวิธีนี้จะไม่ทำให้มีกลิ่นคลุ้งในบ้าน ทำให้วิธีการปรุงดังกล่าว เป็นรูปแบบวัฒนธรรมการปรุงอาหารที่เด่นชัดของชาติตะวันตก ส่วนในวัฒนธรรมอาหารตะวันออก เครื่องปรุงรสที่ใช้ล้วนมีกลิ่นฉุน เหมาะสมกับครัวเปิดโล่งระบายอากาศดี ช่วยไล่กลิ่นระเหยออกไปภายนอกได้หมด

วิธีปรุงอาหารหวาน อาหารหวานของวัฒนธรรมอาหารตะวันตกและตะวันออกจะแตกต่างกันทั้งวิธีการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้ วัฒนธรรมอาหารตะวันตกจะมีแป้ง ไข่ เนย เป็นหลัก และมักจะใช้วิธีการอบ ส่วนในวัฒนธรรมอาหารตะวันออก จะมีวัตถุดิบที่หลากหลาย เช่น แป้ง ธัญพืช ไข่ กะทิ น้ำตาล วิธีการปรุงหลากหลาย เช่น ต้ม เชื่อม นึ่ง ทอด อบ และในภูมิภาคต่าง ๆ ของ



ไทยก็แตกต่างกันไป ตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียม ประเพณี รวมทั้งการรับวัฒนธรรมอาหารจากชาติต่าง ๆ มาผสมผสาน เกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีทั้งวัตถุดิบและวิธีปรุงอาหารที่โดดเด่นมีรสชาติที่กลมกล่อม

(3) การจัดเสิร์ฟ

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของตะวันตกจะมีรูปแบบหรือแบบแผนที่ชัดเจนการจัดเตรียมอุปกรณ์บนโต๊ะจะสอดคล้องเหมาะสมกับชนิดและขนาดของอาหาร ส่วนในวัฒนธรรมอาหารตะวันออก เนื่องจากอาหารส่วนใหญ่จะถูกหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เมื่อเวลาจัดเสิร์ฟจึงไม่มีอุปกรณ์ประกอบมากนัก อาจมีเพียง ช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด หรือช้อนเพียงอย่างเดียวก็สามารถรับประทานอาหารได้ทั้งคาวและหวาน อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารจะปรับเปลี่ยนหรือประยุกต์ใช้ตามวัฒนธรรมหลักที่คนกลุ่มนั้น ๆ อาศัยหรือเป็นสมาชิกอยู่

อาหารเปรียบเสมือนเป็นสื่อกลางสำคัญที่ช่วยให้คนต่างวัฒนธรรมเรียนรู้และเข้าใจพฤติกรรมของกันและกันได้อย่างลึกซึ้ง ดังเช่นคนจีนที่อยู่ในประเทศไทย เมื่อถึงช่วงเทศกาลตรุษจีน ไหว้เจ้า ซึ่งมีการทำอาหารพิเศษทั้งจากเนื้อสัตว์และขนมเป็นจำนวนมาก เมื่อเสร็จพิธีแล้วจะมีการแบ่งปันอาหารเหล่านั้นให้ญาติและเพื่อนบ้าน ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนอาหารข้ามวัฒนธรรมระหว่างคนไทยกับคนจีน เกิดความเข้าใจกัน เรียนรู้ซึ่งกันและกัน อยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขและก่อให้เกิดการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน

3) อาหารท้องถิ่นไทย

เนื่องจากประเทศไทยมีขนาดกว้างใหญ่ มีสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศแตกต่างกัน เช่น ในภาคเหนือ จะมีภูมิประเทศเป็นเทือกเขาสูง ภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่น ๆ ขณะที่ภาคใต้ของไทยจะมีภูมิประเทศที่ราบด้วยทะเล มีฝนตกชุก ทำให้การใช้วัตถุดิบที่มีในธรรมชาติเพื่อการดำรงชีวิตแตกต่างกัน เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์ (2549 : 267) กล่าวถึงอาหารแต่ละท้องถิ่นว่าอาหารแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะพิเศษ และตั้งข้อสังเกตว่า อาหารภาคเหนือจะมีลักษณะ “เนื้อสด ผักสุก” เช่น ลาบต่าง ๆ จะสด ๆ แต่ผักจะต้มให้สุก ส่วนอาหารในภาคใต้ มีลักษณะ “เนื้อสุก ผักสด” เช่น แกงต่าง ๆ รับประทานกับผักสดทั้งสิ้น และอาหารของภาคอีสานจะมีลักษณะ “เนื้อสด ผักสด” ในสำหรับอาหารภาคกลางจะมีลักษณะ “เนื้อสุก ผักสุก” ฉะนั้น เมื่อพิจารณาจากองค์ประกอบเบื้องต้นเหล่านี้จึงจัดแบ่งอาหารท้องถิ่นไทยได้ดังนี้

(1) อาหารท้องถิ่นภาคกลาง

ลักษณะของอาหารไทยภาคกลาง เป็นอาหารที่ค่อนข้างประณีตบรรจง ทั้งรสชาติและการตกแต่ง สีสันทัน โดยเฉพาะอาหารในเมืองหลวง การปรุงอาหารภาคกลางมีกระบวนการปรุงและเครื่องปรุงที่ซับซ้อนมากกว่าภาคอื่น รวมไปถึงชนิดของอาหาร กลุ่มงานพัฒนาวิชาการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร (2548 : 11) กล่าวว่า การประกอบอาหารของคนภาคกลางมีหลายชนิด ในแต่ละชนิดยังแบ่งออกไปอีก เช่น ต้มหรือแกง มีหลายชนิดมากทั้งเผ็ด-ไม่เผ็ด ใส่กะทิ-ไม่ใส่กะทิ



ฯลฯ มีการใช้เครื่องปรุงเครื่องเทศที่หลากหลาย เป็นอาหารที่มักมีการประดิษฐ์ การคิดสร้างสรรค์ อาหารให้เลิศรส วิจิตรบรรจง เช่น ขนมขอม่วง จ๋ามงกุฏ หุ้ม ทองหยิบ ผัก ผลไม้แกะสลัก อาหารบางชนิดได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะได้รับอิทธิพลจากชาวฮินดู การผัดโดยใช้กระทะและน้ำมันได้รับอิทธิพลจากชาวจีนหรือ ขนมหวานประเภททองหยิบ ทองหยอด ได้รับอิทธิพลจากประเทศตะวันตก เป็นต้น กอบแก้ว นาจพินิจ (2542 : 34) กล่าวเพิ่มเติมอีกว่า อาหารของภาคกลางจะมี “เครื่องเคียง ของแนม” อยู่เสมอ เช่น น้ำพริกปลาร้า ต้องแนมด้วยหมูหวาน ปลาพู แกงกะทิ แนมด้วยปลาเค็ม สะเดาน้ำปลาหวานรับประทานกับกุ้งนึ่งหรือกุ้งย่างหรือปลาตุ๋นย่าง ปลาสดทอดรับประทานกับน้ำพริกมะม่วง หรือไข่เค็มที่มักจะรับประทานกับน้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะขามสดหรือน้ำพริกมะม่วง นอกจากนี้ยังมีของแนมอีกหลายชนิด เช่น ผักดอง ชิงดอง หอมแดงดอง เป็นต้น นอกจากอาหารคาวแล้วภาคกลางยังมีอาหารว่างและขนมหวานมากมาย เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ สาकु ไล่หนู กระทงทอง ค้างคาวเผือก ปั่นขลิบเนื้ ไข่รอกปลาแนม ข้าวตังหน้าตั้ง เป็นต้น อาหารภาคกลางนอกจากจัดเป็นสำรับแล้ว ยังนิยมจัดเป็นชุดให้เหมาะกับฤดูกาลและสภาพอากาศ เช่น ข้าวแช่ ขนมจีน น้ำพริก ขนมจีนซาวน้ำ เป็นต้น

ลักษณะเฉพาะด้านรสชาติ สี กลิ่น ของอาหารไทยภาคกลาง รสชาติของอาหารไทยภาคกลาง จัดได้ว่าเป็นรสกลาง ๆ รสไม่จัดเกินไปแต่มีครบทุรส ได้รสหวานจากการใช้น้ำตาล อาหารส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกะทิ สีของอาหารไทยภาคกลาง จะเน้นเรื่องสีที่สวยงาม น่าสนใจ และจัดอาหารให้มีสีสะดุดตา ดังที่ ม.ล.เนื่อง นิรัตน์ (2537 : 233) กล่าวไว้ในหนังสือ ชีวิตในวังหน้า เรื่องการจัดข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ เป็นของว่างว่า จัดเป็นรูปกลีบดาว 5 แฉก มีลักษณะเป็นแฉกละสีไม่ซ้ำกัน จัดลงในจานทรงกลมใบใหญ่ ข้าวเหนียวสีขาวหน้าสังขยา ข้าวเหนียวสีเขียวหน้าปลาแห้ง ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง ข้าวเหนียวดำหน้ากระฉิก ข้าวเหนียวสีม่วงครามหน้ากลอย เป็นต้น กลิ่นของอาหารไทยภาคกลางใช้ทั้งสมุนไพรและเครื่องเทศในการปรุงอาหาร เช่น ข่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม เพื่อดับกลิ่นของเนื้อสัตว์และให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ารับประทานยิ่งขึ้น ส่วนเครื่องเทศมีทั้งพริกไทย ดีปลี ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ อบเชย ลูกผักชี ยี่หระ เป็นต้น (เอกพล อ่อนน้อมพันธ์. 2545 : 82) ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นไทยภาคกลาง เช่น แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงเทโพ แกงคั่ว ผักบุ้งกับปลาเค็ม ต้มข้าวไก่ ต้มกะทิสายบัว ต้มยำต่าง ๆ ต้มโคล้ง แกงบวน ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดพริกขิง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะขาม น้ำพริกปลาร้า หลน กะปิควั ยำทวาย ยำถั่วพู งบ ข้าวตังหน้าตั้ง และไข่รอกปลาแนม

(2) อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือที่คนทั่วไปเรียกกันว่า “ภาคอีสาน” เป็นดินแดนที่ราบสูงมีภูเขา นอกจากอาหารพื้นเมืองดั้งเดิมแล้วยังจะมีอาหารลาว อาหารญวน และอาหารเขมรอีกด้วย อาหารที่เกี่ยวข้องกับสภาพภูมิศาสตร์จึงมักเป็นอาหารที่ต้องเก็บสะสมไว้รับประทานนาน ๆ ในยามที่ขาดแคลน ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีสภาพภูมิประเทศโดยทั่วไปค่อนข้าง



แห้ง อาหารมีการดัดแปลงน้อย พืชผักที่ชาวบ้านนำมาเป็นอาหาร ได้แก่ ผักที่ขึ้นเองตามป่าโดยธรรมชาติ ส่วนอาหารประจำภาคที่รู้จักกันดี คือ ปลาาร้าและอาหารที่ประกอบด้วยปลาน้ำจืดเป็นส่วนใหญ่ รับประทานข้าวเหนียว ด้วยวัฒนธรรมที่เชื่อว่าข้าวเหนียวทำให้อยู่ท้องและอิ่มได้นาน (กลุ่มงานพัฒนาวิชาการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร. 2548 : 10) อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ในจังหวัดนครราชสีมา มีลักษณะเฉพาะกล่าวคือ มีรสหวานมากกว่าที่อื่น ๆ ของภาค นอกจากนี้ยังมีหมีผัดที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ชาวชนบทในภาคอีสานจะจับปลาในนาหรือหนองน้ำมาเป็นอาหาร นอกจากปลาแล้วยังบริโภค กบ เขียด อีงอ่าง ส่วนสัตว์เลื้อย เช่น วัว ควาย จะนำมาทำอาหารเป็นครั้งคราวที่มีเทศกาลสำคัญ หมู เป็ด ไก่ เป็นสัตว์เลี้ยงไว้เป็นอาหาร นิยมรับประทานข้าวเหนียว ฉะนั้นอาหารที่ปรุงสำหรับรับประทานกับข้าวเหนียวจึงต้องมีลักษณะน้ำน้อยเพื่อให้ข้าวเหนียวจับติดอาหาร ได้แก่ น้ำพริกปลาร้า หรือ ป่นปลาร้า ปลาร้าสับหรือแจ่วบอง นอกจากนี้ยังมีแกง ได้แก่ แกงอ่อม เนื้อสัตว์ที่ใช้แกงอ่อมมีทั้ง หมู เนื้อ ไก่ นิยมแกงปลาอาจเป็นเพราะหาได้ง่าย นอกจากจะนำปลามาต้มแกงแล้ว ยังนิยมนำมาปิ้งหรือย่าง แต่ไม่นิยมทอด ส่วนปลาที่เหลือบริโภคแล้วมักนำมาทำปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม และยังมีสัตว์น้ำชนิดอื่นที่นำมาประกอบอาหาร เช่น กุ้งฝอย นำมาลาบหรือคั่ว หอยนำมาแกง เป็นต้น (กอบแก้ว นางพินิจ. 2542 : 34)

ลักษณะเฉพาะด้านรสชาติ สี กลิ่น ของอาหารภาค

ตะวันออกเฉียงเหนือ รสชาติ จะเน้นไปที่รสกลมกล่อม ไม่โดดไปรสใดรสนึง เรียกรสชาตินี้ว่า “นัว” ปัจจุบันคนรุ่นใหม่มีการเปลี่ยนรสชาติ เช่น ส้มตำก็ต้องให้รสจัด ส่วนคนรุ่นเก่าในภาคอีสานยังคงรักษารสชาติเดิมไม่จัดจ้านนักโดยทั่วไปนิยมรสเค็มกับรสเผ็ด ไม่นิยมรสเปรี้ยวจัดและรสหวาน (เอกพล อ่อนน้อมพันธ์. 2545 : 82) ได้รสเค็มจากปลาร้าทั้งที่ทำเองและซื้อมา รสเผ็ดจากพริก สิ่งที่ขาดไม่ได้คือพริกขี้หนูแห้งป่น และพริกลาวที่มีรสเผ็ดจัด สีอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ไม่เน้นสีส้มมากเหมือนภาคกลาง ไม่คำนึงถึงรูปแบบการจัด และจะได้สีส้มจากผักสดต่าง ๆ กลิ่นของอาหาร ไม่นิยมเครื่องเทศ จะใช้เฉพาะเครื่องดับกลิ่นคาว ได้แก่ ข่า ตะไคร้ หัวหอม แกงเกือบทุกชนิดรวมทั้งหอมก จะใส่ใบแมงลัก มีสระระแห่น ผักแพว ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว ต้นหอม เป็นผักแต่งกลิ่น นอกจากกลิ่นอาหารที่ได้จากผักแล้ว กลิ่นที่ขาดไม่ได้คือปลาร้า ข้าวคั่วและพริกขี้หนูแห้งป่น ที่ใส่ในอาหารเกือบทุกชนิด

เครื่องปรุงอีกชนิดที่นิยมใส่ในอาหารเพื่อให้เกิดเนื้อสัมผัสที่ดี นำ

รับประทาน เรียกว่า “ข้าวเปือย” คือการนำข้าวเหนียวที่แช่น้ำมาตำให้ละเอียด ใส่ในแกงทำให้น้ำแกงข้น ผักที่ใช้ในการประกอบอาหารเป็นผักพื้นบ้าน เช่น ผักขี้เหล็ก ผักแค อีเล็ด (ชะพลู) ผักแพว ใบหอมห่อ (ผักชีฝรั่ง) ผักชีลาว กระบูก ลิ้นฟ้า (เพกา) ใบย่านาง ผักอีตุ้ (ใบแมงลัก) ผักเม็ก เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาประกอบอาหารของชาวตะวันออกเฉียงเหนือ นอกจากเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อเป็ด เนื้อไก่ แล้ว ยังมีทั้งสัตว์น้ำและสัตว์บก ได้แก่ กบ หอย แอ่ ลูกอ๊อด นอกจากนี้ยังจะปรุงอาหารจากสัตว์ประเภทแมลง เช่น แม่เป้ง คือ นางพญามดแดง ตั๊กแตน จิ้งหรีด ดักแด่ ไข่มดแดง (กอบแก้ว นางพินิจ. 2542 : 34) ตัวอย่าง



อาหารท้องถิ่นไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น แกงอ่อม ลาบ ก้อย น้ำตก ป่นปลา แจ่วบอง ซุป แอบ ปลาต้ม ปลาจ่อม ไส้กรอก ต้มยำกุ้ง (เอกพล อ่อนน้อมพันธ์. 2545 : 82)

(3) อาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ภาคเหนือ มีอาณาเขตติดต่อกับ ประเทศลาวและประเทศพม่า ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขา ชุมชนจึงตั้งอยู่บนภูเขาและที่ราบระหว่าง ภูเขา อาหารไทยภาคเหนือมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกับประชากรที่อยู่อาศัย สภาพดินฟ้าอากาศของ ภาคเหนือ บางชนิดมีส่วนใกล้เคียงกับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น ลาบ แหนม หมูยอ ข้าวเหนียว แต่ รสชาติแตกต่างกันไปบ้าง ลักษณะทั่วไปของอาหารภาคเหนือ รับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก อาหารเข้า เรียกว่า ข้าวซอย อาหารเที่ยงเรียกว่า ข้าวตอน อาหารเย็นเรียกว่า ข้าวแลง (เอกพล อ่อนน้อมพันธ์. 2545 : 82) กับข้าวของชาวเหนือ ได้แก่ น้ำพริกชนิดต่าง ๆ ซึ่งถือได้ว่าเป็นอาหารหลักและได้รับความนิยม เพราะสะดวกในการรับประทานกับข้าวเหนียว โดยมีส่วนผสมหลักคือ น้ำปู (น้ำปู) และถั่วเน่า (กลุ่มงานพัฒนาวิชาการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร. 2548 : 10) สอดคล้องกับ นิรมล ยวนบุญ และ คณะ (มปป : 89) ที่กล่าวว่าหากปลาร้าเป็นเครื่องปรุงหลักในน้ำพริกของชาวอีสานแล้ว น้ำพริกล้านนาก็ คงต้องให้ น้ำปู (น้ำปู) เป็นเครื่องปรุงหลักเช่นกัน โดยจัดอาหารเป็นสำรับใส่ใน “โตก” เช่น แกงฮังเล แกงโฮะ น้ำพริกหนุ่ม ในงานพิธีอาจมีอาหารประเภทลาบเพิ่มขึ้นมา อาหารจานเดียวประเภท ข้าวซอย ขนมหุ้น น้ำเงี้ยว ผัดหมี่ ประเภทของว่างได้แก่ ไส้อั่ว จิ้นปิ้ง จิ้นส้ม (แหนม) ซึ่งเป็นได้ทั้งของว่างและ อาหารมื้อหลัก

รสชาติ สี กลิ่น ของอาหารภาคเหนือ รสชาติ ไม่นิยมอาหารรส หวาน จะได้รสหวานจากผัก อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วจะนำไปผัด ได้รสเค็มจาก เกลือ น้ำปู น้ำปลาร้า ถั่วเน่า กะปิ ชีอิ้ว รสเผ็ดจากพริกหนุ่ม สี ได้จากพืชที่นำมาปรุง เช่น สีแดงจากมะเขือเทศ สีเขียวจากพริกหนุ่ม กลิ่น เครื่องเทศในอาหารเหนือ ได้แก่ พริกไทย ลูกผักชี มะแขว่น มะเหลบ ผงกะหรี่ อบเชย การพลู กลิ่น จากสมุนไพร จำพวก ขมิ้น ขิง ข่า ตะไคร้ ผักชีฝรั่ง สะระแหน่ เป็นต้น (กอบแก้ว นาคพินิจ. 2542 : 36) ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นไทยภาคเหนือ เช่น แกงฮังเล คั่วแค แกงโฮะ ลาบเมือง ยำเห็ดถอบ ชามะแตง (คล้ายตำแตงอีสาน) น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกข่า ข้าวซอย ขนมหุ้นน้ำเงี้ยว ไส้อั่ว หน่ออั่ว จิ้นปิ้ง แอบ (เอกพล อ่อนน้อมพันธ์. 2545 : 83)

(4) อาหารท้องถิ่นภาคใต้

ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ภาคใต้ เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศติด ชายฝั่งทะเล จึงมีอาหารทะเลและผลผลิตจากทะเลมาก นอกจากนี้ยังอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชผักผลไม้ มี อาณาเขตติดต่อกับประเทศมาเลเซีย รสชาติของอาหารภาคใต้โดยทั่วไปมีรสจัด คือ เผ็ด เค็ม รสหวานได้ จากกะทิ สีของอาหารค่อนข้างเป็นเอกลักษณ์ กล่าวคือ อาหารมีสีเหลืองจากขมิ้น ไม่ว่าจะเป็นแกง ผัด ทอด หรือน้ำยา ล้วนใส่ขมิ้นทั้งสิ้น ส่วนกลิ่นอาหารได้จากสมุนไพร นอกจาก ข่า ตะไคร้ กระชาย ขมิ้น แล้วภาคใต้มีการใช้เครื่องเทศ เช่น ลูกจันทร์ กานพลู กระวาน และพืชผักที่มีกลิ่น อาหารภาคใต้ได้รับ



วัฒนธรรมจากแขกที่เป็นชาวอินเดีย ศรีลังกา วัฒนธรรมจากมาเลเซีย ปีนัง และชาวจีนที่มาติดต่อค้าขายและตั้งรกราก คนได้นิยมรับประทานข้าวเจ้าและกับข้าวประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกในภาคใต้ยังมีลักษณะเฉพาะที่เรียกว่า “น้ำซุบ” (นิรมล ยวนบุญ. ม.ป.ป. : 209) ส่วนอาหารหวาน ได้แก่ ข้าวต้มลูกโยน ห่อด้วยใบพ้อ ขนมลา ขนมเจาะหู ขนมโค

รสชาติ สี กลิ่น ของอาหารภาคใต้ มักมีรสจัด คือ รสเค็มจากกะปิ น้ำปลา น้ำบูดู หวานจากกะทิ อาหารภาคใต้มีรสชาติค่อนข้างเผ็ดจัด ใช้พริกเกือบทุกชนิด แกงบางชนิดใช้พริกชี้หนูแห้งเป็นส่วนผสมหลักในเครื่องแกง รสชาติจึงเผ็ดจัด สีอาหาร ค่อนข้างเป็นเอกลักษณ์ คืออาหารมีสีเหลืองจากขมิ้น ไม่ว่าจะเป็นอาหารประเภทแกง ผัด ทอด หรือน้ำยา ล้วนแล้วแต่ใส่ขมิ้น กลิ่นอาหารได้จากพืชสมุนไพร ข่า ตะไคร้ ขมิ้น และเครื่องเทศที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังมีพืชผักที่มีกลิ่น เช่น ยอดหมู ยอดธำมรงค์ ที่มีกลิ่นคล้ายแมงดา เป็นต้น (กอบแก้ว นางพินิจ. 2542 : 38) ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นไทยภาคใต้ เช่น แกงไตปลา แกงเหลือง ไก่บ้านต้มขมิ้น ผัดเผ็ดลูกเหริ่ง คั่วกลิ้ง ปลาทอดขมิ้น ทอดมันปลา น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกไตปลา น้ำพริกโจร น้ำบูดู สะตอดอง ลูกเหริ่งดอง ข้าวย่ำและขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ (เอกพล อ่อนนุ่มพันธ์. 2545 : 83)

(5) อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ภาคตะวันออก มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศกัมพูชา เป็นจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออก มีแหล่งท่องเที่ยว โรงงานอุตสาหกรรม ประกอบอาชีพประมง ทำพลอย ทำสวนผลไม้ ลักษณะอาหารไทยภาคตะวันออก มีอาหารจำพวกสัตว์ทะเลเป็นจำนวนมาก ลักษณะอาหารที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่น ๆ คือ มีพืชสมุนไพรและเครื่องเทศประเภทต่าง ๆ เช่น พริกไทย ขิงแห้ง ผักชีโร เปราะหอม ลูกผักชี ยี่ห่วย ไพร กระวาน กระเทียม เป็นเครื่องแกงและเป็นส่วนประกอบในอาหารด้วยเสมอ โดยเฉพาะแกงป่า เครื่องแกงจะมีกลิ่นหอมของสมุนไพรเหล่านี้อย่างเด่นชัด โดยที่ ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ (2542 : 177) กล่าวว่า ภาคตะวันออกมีการบริโภคผักประเภท ผักชะมวง ลูกเนียง สะตอ และได้ยกตัวอย่างอาหารของจังหวัดจันทบุรีว่า จังหวัดนี้มีทำเลที่ตั้งเป็นแหล่งค้าขายทางทะเลมาแต่ครั้งตอนปลายกรุงศรีอยุธยา จันทบุรีเดิมจึงเป็นถิ่นที่มีชาวจีนที่และชาวยุวนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานกันมาก ซึ่งต่อมาได้หลอมรวมเข้ากับวัฒนธรรมเช่นทุกวันนี้ เชื่อได้ว่าอาหารจันทบุรีก็คงมีส่วนดัดแปลงจากอาหารของผู้อพยพเข้ามาด้วยเหมือนกัน เช่น การกินหมู อาหารพื้นเมืองอย่าง หมูต้มถั่ว คงเป็นอิทธิพลจากอาหารจีน นอกจากนี้ กว๊านเตียวแสนจันทร์และกว๊านเตียวผัดบุก็อาจจะอนุมานได้ว่ามาจากอาหารจีนเช่นกัน ส่วนอิทธิพลของอาหารญวนก็มีอยู่บ้าง เช่น ขนมมัดไต้ในการไหว้ตรุษ และมีข้าวเกรียบอ่อน หรือข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้มที่เหมือนข้าวเกรียบปากหม้อและทำจากแป้งข้าวเจ้า นอกจากนี้ ยอดแก้ว อักษรา (2543 : 60) ยังได้กล่าวยกตัวอย่าง “อาหารแสนตุง” ของจังหวัดตราด ว่าเป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการปรุงที่เป็นแบบท้องถิ่นและใช้เครื่องเทศที่เป็นสัญลักษณ์ของคนแถบนี้ คือ เร่วหอม พริกกระต่าย ใบกระวาน กานพลู เป็นต้น ทั้งที่จังหวัดตราดเป็นเมืองชายทะเลที่มีแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ แต่สัตว์ป่าจำพวก เก้ง กวาง หมูป่า ก็มีไม่น้อย ทั้งนี้เพราะเป็นผืนป่าที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์



อาหารป่าจึงขึ้นชื่อมานาน โดยเฉพาะในเขตอำเภอเขาสมิง ในตำบลแสนตุง จนกระทั่งได้เรียกกันว่าข้าวแกงแสนตุง ต่อมาคำว่าแสนตุง ถูกนำไปใช้เป็นชื่อร้านอาหาร เพื่อสะท้อนว่าเป็นอาหารข้าวแกงแบบแกงป่า ดังนั้น อาหารภาคตะวันออกเฉียงมีทั้งอาหารไทยที่คล้ายอาหารไทยของภาคกลาง ได้แก่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน มัสมัน พะแนง และอาหารท้องถิ่นเป็นที่นิยมบริโภคกันทั่วไปในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด

รสชาติ สี กลิ่น ของอาหารไทยภาคตะวันออกเฉียง รสชาติอาหารโดยทั่วไปมักมีรสกลมกล่อม จัดจ้านพอควร รสหวานได้จากน้ำตาลทราย และน้ำตาลอ้อย รสเปรี้ยวได้จากมะนาว มะขามและผลไม้ประเภทระกำ ซึ่งให้ทั้งความเปรี้ยวและความหอม และรสเค็มได้จากน้ำปลา กะปิ ปลาเค็ม เกลือ เป็นต้น สีของอาหารภาคตะวันออกเฉียง สีสันของอาหารได้จากพืชที่มาจากต่ง เช่น สีแดงและสีเขียวของพริก ผักชีสมุนไพร กลิ่นอาหาร เน้นกลิ่นจากสมุนไพรและเครื่องเทศ นับว่าเป็นเอกลักษณ์ของอาหารภาคตะวันออกเฉียง เนื่องจากการปลูกสมุนไพรและเครื่องเทศต่าง ๆ เช่น พริกไทย เหวหอม ขิงแห้ง ผักชีโร เปราะหอม ลูกผักชี ยี่หระ ไพร กระวาน กระเทียม เป็นต้น ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นไทยภาคตะวันออกเฉียง ได้แก่ แกงป่าเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ใส่หน่อสับปะรด แกงหมูชะมวง แกงกะทัง (อีลอก) แกงลูกกระดอม ไก่ผัดกระวาน ต้มส้มระกำ เส้นจันทร์ผัดปู กว๋ยเตี๋ยเลียย ปลาทุ้มเค็ม ผีอกต้มกะทิ เมี่ยงกะพุนตองผัดกับน้ำพริกถั่ว น้ำพริกเกลือ น้ำพริกไข่ปู ขนมบอบแบบ (ฐิติพรเพ็งวัน. 2549 : 93)

การศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง มีวัตถุประสงค์ประเภทผักพื้นบ้านและเครื่องเทศที่ใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงจำนวนมาก ซึ่ง อร่าม อรรถเจดีย์ (2550 : 29) ได้กล่าวว่า อาหารภาคตะวันออกเฉียง มีความโดดเด่นที่กลิ่นและรสชาติอันเข้มข้นและร้อนแรงของพืชเครื่องหอมนานาชนิด ต่างจากแกงของภาคอื่น ๆ ชาวจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราดเรียกแกงป่าว่าแกงเผ็ด ส่วนแกงเผ็ดของคนกรุงเทพฯ เรียกว่าแกงกะทิ (อร่าม อรรถเจดีย์. 2550 : 2) เครื่องปรุงรสน้ำพริกแกงอาจแตกต่างกันไปในแต่ละตำบลและหมู่บ้าน แต่ที่มีเหมือนกันนอกจาก ข่า ตะไคร้ มะกรูด กระชาย กระเทียมและหอมแดง ก็คือ เหวหอม นอกจากนี้ยังมีความต่างกันไปตามความนิยมหรือความสามารถในการเสาะหา เช่น หัวไพล ขิงแห้ง เปราะหอม ผักชีโร เป็นต้น ส่วนผักที่ใช้ใส่แกง เช่น ยอดสลัดได กล้วยน้ำว่าดิบ หน่อสับปะรด และได้ยกตัวอย่างผักพื้นบ้านและเครื่องเทศที่ใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง ดังนี้

(1) กระวาน กระวานไทยได้รับการยกย่องว่าเป็นกระวานที่ดีที่สุดในโลก (Best Cardamom) เพราะมีกลิ่นหอมและรสชาติดีกว่ากระวานเทศหรือกระวานที่มาจากแหล่งอื่น ๆ โดยเฉพาะกระวานจากจังหวัดจันทบุรี ที่ขนาดของผลใหญ่ ผลแห้งของกระวานใช้เป็นเครื่องเทศสำหรับชาวเอเชียและชาวยุโรปมาช้านาน เป็นส่วนประกอบของผงพะโล้ ผงกะหรี่ เครื่องแกงมัสมั่น ในยุโรปใช้แต่งกลิ่นขนมปัง เนื้อสัตว์ และเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ในอาหารไทยใช้กระวานเป็นเครื่องปรุงรสน้ำพริกแกง น้ำพริกเผา น้ำพริกลาบของภาคเหนือ น้ำต้มเนื้อ และปรุงรสน้ำกวยเตี๋ยเลียย



ของชาวจันทบุรีและจังหวัดใกล้เคียง นิยมใช้หน่ออ่อนและใบอ่อนใส่ในแกงป่า ผัดเผ็ด ต้มยำ และใช้เป็นผักจิ้มได้ทั้งสุกและดิบ

ประโยชน์ทางอาหาร ใช้ประโยชน์ได้ทั้งเป็นเครื่องเทศและผักพื้นบ้าน แต่ส่วนใหญ่จะใช้เป็นเครื่องเทศปรุงอาหารได้หลายชนิดทั้งไทยและเทศ ผลแห้ง ใช้เป็นเครื่องเทศในท้องตลาดมีอยู่ด้วยกัน 2 ชนิด คือ กระวานเทศหรือกระวานอินเดีย และกระวานไทยหรือกระวานกลม หน่อกระวาน จะใช้เฉพาะหน่ออ่อนที่มีใบไม่เกิน 3 ใบ ตัดให้ได้เหง้าที่อ่อน ๆ ติดมาด้วย แล้วลอกเปลือกออก นำมาหั่นใส่แกง หรือใส่ร่วมกับผักชนิดอื่น หรือผสมลงในพริกแกงก็ได้ จะได้รับรสชาติที่เผ็ดปร่าและกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เข้ากันได้ดีกับแกงป่าซึ่งเน้นรสชาติเข้มข้น เผ็ดร้อนจัด

(2) เร่ว เร่วหอมเป็นพืชท้องถิ่นที่พบได้ในเขตจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด ส่วนที่นำมาใช้ประกอบอาหาร คือ ส่วนเหง้าและไหล สามารถใส่เป็นส่วนผสมในอาหารได้หลายชนิด ตลอดจนใช้เป็นยาสมุนไพรรักษาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ และด้วยเหตุที่มีการใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง เร่วหอมที่พบตามธรรมชาติจึงเริ่มร่อยหรอลงและขาดแคลนในบางช่วงบางฤดูกาล ในปัจจุบัน จึงเริ่มมีผู้ปลูกเร่วหอมเพื่อจำหน่าย

ประโยชน์ทางอาหาร เร่วหอมจัดว่าเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ขาดไม่ได้ เช่นเดียวกับที่ต้องใส่ข่า ตะไคร้ ลงในน้ำพริกแกง เร่วจะช่วยให้หอมแปลกจากน้ำพริกแกงชนิดอื่น และช่วยให้น้ำแกงมีรสหวานกลมกล่อมอีกด้วย แต่ถ้าใส่มากเกินไปเพราะจะทำให้รสฝาด เผื่อน ควรเลือกเฉพาะส่วนเหง้าที่อ่อนและไหล ใส่ลงในอาหารอีกหลายชนิด เช่น เครื่องปรุงก๋วยเตี๋ยวเนื้อเลียง หมูเลียง เครื่องปรุงน้ำพริกแกงป่า ต้มส้ม ต้มยำ ขาหมูพะโล้ เป็นต้น

(3) ขะมวง ใบชะมวงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของการต้มหมูชะมวงหรือแกงหมูชะมวง ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่ออีกชนิดหนึ่งของทั้ง 3 จังหวัดในภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด เป็นพืชสกุลเดียวกับมะดันและส้มแขก และพบว่าในเปลือก ผล มีสารไฮดรอกซีซิตริก แอซิด (Hydroxyls Citric Acid หรือ HCA) ออกฤทธิ์ช่วยลดไขมันในเส้นเลือด

ประโยชน์ทางอาหาร ใบมีรสเปรี้ยวใช้ปรุงรสหมูชะมวงซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออก และใช้ปรุงอาหารอื่น ๆ ที่ต้องการรสเปรี้ยว เช่น แกงส้ม ต้มส้ม ต้มยำ และใช้เป็นผักแกล้มหรือผักจิ้ม ผลสุกมีรสเปรี้ยวอมหวาน ใช้แกงส้มหรือรับประทานเป็นผลไม้

(4) กระบก-กระบกนัท เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ พุ่มกลมทึบ เปลือกต้นสีขาวนวล ผลกลมหรือรูปไข่ เปลือกหุ้มเมล็ดหนาและแข็ง เมื่อสุกมีสีเขียวเข้ม ภายในมีเมล็ดกลมรีค่อนข้างแบน เมื่อผ่าเปลือกหนาจะเป็นเนื้อในสีขาว มีเปลือกหุ้มอีกชั้น เนื้อเมล็ดมีกลิ่นหอม มีไขมันมาก

ประโยชน์ทางอาหาร ใช้เมล็ดภายในเป็นของรับประทานเล่น โดยวิธีการคั่วให้สุกหอม ในภาคตะวันออกใช้ทำรางกระบก คือ นำไปคั่ว โขลก ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลเล็กน้อย และใส่ใบกะปิไว้ เมื่อจะรับประทานจึงนำใส่ปากหม้อข้าวให้อ่อนตัว



(5) อินทรี เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ลำต้นตรง แตกกิ่งที่เรือนยอด ใบประกอบขนนกสองชั้น ปลายคู่ ก้านใบย่อยเป็นรูปขอบขนาน ดอกเป็นช่อสีเหลือง ออกตามปลายกิ่ง หรือง่ามก้านใบ ผลเป็นฝักแบน โคนและปลายฝักเรียวแหลม เมื่อแก่มีสีน้ำตาล

ประโยชน์ทางอาหาร อินทรีไม่ได้ใช้เป็นส่วนผสมในอาหารโดยตรง แต่ใช้เพื่อถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีการดอง โดยใช้เปลือกอินทรีทุบพอแหลก แช่น้ำ ใส่เมี่ยงกะพุนลงไป ดองทิ้งไว้ 2-3 วันเป็นต้นไป จึงจะนำเมี่ยงกะพุนมารับประทานได้

(6) ไพล เป็นพืชล้มลุก มีเหง้าใหญ่ เนื้อในสีเหลือง มีกลิ่นหอม ใบเรียวยาวปลายแหลม ดอกออกรวมกันเป็นช่ออยู่บนก้านช่อดอก นิยมปลูกไว้ใกล้บ้านเพื่อสะกดการนำมาใช้

ประโยชน์ทางอาหาร ใช้ไพลใส่ในเครื่องแกงโดยใส่เพียงเล็กน้อย เท่านั้น หากใส่มากเกินไปจะกลบกลิ่นของเครื่องแกงชนิดอื่น เพราะไพลมีกลิ่นหอมแรง ไพลช่วยให้ น้ำแกงป่ามีสีเหลืองสวย ดับกลิ่นสาบของเนื้อสัตว์บางชนิด เช่น ชะมด พังพอน กวาง

(7) กะทือ เป็นไม้ล้มลุก สูง 0.5-1 เมตร มีเหง้าใต้ดิน เปลือกนอกของเหง้ามีสีน้ำตาลแกมเหลือง เนื้อในสีเหลืองอ่อน กลิ่นหอม แท่งหน่อใหม่เมื่อถึงฤดูฝน ใบเดี่ยวเรียงสลับ ดอกช่อแทงจากเหง้า ใบประดับขนาดใหญ่สีแดง ผลเป็นผลแห้ง กะทือมีสองชนิด คือ กะทือขาวหรือกะทือป่า ลำต้นและเหง้าสีเขียวอ่อน และกะทือแดงหรือกะทือบ้าน ต้น เหง้าและดอกสีแดง

ประโยชน์ทางอาหาร ใช้กะทือเป็นส่วนผสมในอาหารประเภทแกง เช่น แกงปลาไหล และหน่ออ่อนใช้เป็นผักต้มจิ้มน้ำพริก

(8) ผักชีไร่ มีต้นอ่อนคล้ายผักชี ใบหนากว่าผักชี เมื่อโตเต็มที่ต้นจะสูงประมาณ 50 เซนติเมตร แตกกิ่ง มีดอกและเมล็ดเล็ก ๆ แห่ลมหว่าย ขนาดเล็กกว่ายี่ห่วย ออกดอกเป็นกระจุกเหมือนผักชีลาว หรือยี่ห่วย กลิ่นหอมฉุน

ประโยชน์ทางอาหาร นิยมใช้กับน้ำพริกแกงป่าของจังหวัดตราด ที่รู้จักกันคือแกงป่าแสนตุ้ง โดยใช้เมล็ดแห้งประมาณ 1/2-1 ช้อนชา ต่อการตำน้ำพริกหนึ่งครก มักใส่คู่กันกับดอกกระต่ายจาม และเมล็ดยี่ห่วยซึ่งมีกลิ่นหอมแรง ในภาคอีสาน นิยมนำไปใส่แกงต่าง ๆ เช่น แกงหน่อไม้ แกงหวาย และรับประทานเป็นผักสด

(9) หน่อสับปะรด สับปะรดเป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่ง ลำต้นสูงประมาณ 80-100 เซนติเมตร สามารถปลูกได้ง่ายโดยใช้หน่อหรือที่เป็นส่วนยอดของผล ที่เรียกว่า จุก มาฝังกลบดิน เปลือกของผลสับปะรดภายนอกมีลักษณะคล้ายตาล้อมรอบผล อาจจะกล่าวได้ว่าเป็นพืชท้องถิ่นดั้งเดิมของภาคตะวันออกเฉียงใต้ที่ปรากฏชื่อเรียกพันธุ์สับปะรด เช่น พันธุ์ศรีราชา พันธุ์ตราดสีทอง

ประโยชน์ทางอาหาร ในการประกอบอาหารของชาวภาคตะวันออกเฉียงใต้มีการใช้หน่อสับปะรดนำมาประกอบอาหาร โดยใช้แกนกลางต้นเป็นบริเวณที่อ่อน



มีลักษณะเหมือนหน่อไม้ มีรสหวานอมขื่น นิยมนำไปใส่แกงป่าหรือแกงใส่กะทิต่าง ๆ เช่น แกงเขียวหวานหน่อสับปะรด

(10) เต่าร้าง เป็นต้นไม้ในตระกูลต้นปาล์มที่มีหน่อและขึ้นเป็นกอ มีลำต้นสูงประมาณ 6-12 เมตร ใบย่อยเล็กแตกออกมาจากใบย่อยใหญ่ มีลักษณะคล้ายครีบลำหรือหางปลา ดอกเป็นลักษณะช่อดอก พวงยาว ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อผลแก่จะมีสีม่วงดำ ผิวของผลมีขนละเอียดเล็ก ๆ ถ้าได้สัมผัสจะทำให้คันมากเช่นเดียวกับ ตำแย หรือ หมาม่วย

ประโยชน์ทางอาหาร ใช้ประโยชน์คล้ายกับยอดมะพร้าวหรือใช้แทนยอดมะพร้าว มีรสไม่หวานเท่ายอดมะพร้าวแต่ไม่ขมเหมือนยอดหวาย นิยมใส่ลงในแกงต่าง ๆ และต้มจิ้มน้ำพริก

(11) เห็ดตับเต่า เห็ดชนิดนี้มีรูปร่างร่มกว้าง เนื้อนิ่ม ประกอบด้วยส่วนหมวกเห็ดมีสีส้ม-น้ำตาลหรือเกือบดำ ผิวเรียบ เป็นเห็ดที่เกิดตามธรรมชาติในฤดูฝน พบในป่าเต็งรังหรือป่าแดง และสามารถพบเห็ดชนิดนี้ในสวนผลไม้ยืนต้นต่าง ๆ เช่น สวนมะม่วง มะไฟ

ประโยชน์ทางอาหาร ลักษณะเนื้อเห็ดเป็นเมือกลื่นและสีส้มของเห็ดอาจดูไม่น่ารับประทาน แต่เป็นเห็ดที่สามารถนำมาแกง เลียง ต้ม ผัด ประกอบอาหารได้หลายประเภท คุณสมบัติเด่นของเห็ดชนิดนี้คือ เนื้อหนา กรอบกรอบ รสขมเล็กน้อย ช่วยเจริญอาหารได้ดี หากมีปริมาณมากให้น้ำเห็ดตากแห้งและเก็บไว้รับประทานได้ นิยมใช้ผักที่มีรสเปรี้ยวมาประกอบด้วย เช่น ใบชะมวงหรือใบมะขาม

กล่าวโดยสรุป อาหารท้องถิ่นไทย มีความแตกต่างกันไปตามสภาพภูมิศาสตร์ สภาพดินฟ้าอากาศ ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ส่วนที่เหมือนกันคือการนำพืชผักผลไม้ สมุนไพร ในท้องถิ่นมาประกอบอาหารในรูปแบบต่าง ๆ อย่างหลากหลาย วิธีการประกอบส่วนหนึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนไทย อีกส่วนหนึ่งเป็นการลอกเลียนแบบวัฒนธรรมจากต่างชาติ เช่น วิธีการผัด ตุ่น อบ รวมทั้งเกิดการเปลี่ยนแปลงกับรูปแบบการบริโภคเช่นเดียวกัน เช่น เปลี่ยนจากการใช้มือในการเปิบข้าวเป็นการใช้ช้อนส้อม ตามแบบอย่างชาวตะวันตก ใช้ตะเกียบ ตามแบบอย่างชาวจีน เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล (2548 : 52) กล่าวว่า เมื่อคนไทยทั่วไปได้รับการศึกษาและเข้าสมาคมในระดับกว้างขึ้นทำให้การเปิบข้าวด้วยมือลดลงหันมาใช้ช้อนส้อมแทน และเปลี่ยนการนั่งรับประทานกับพื้นเป็นนั่งโต๊ะรับประทาน สอดคล้องกับ พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ (2531 : 40) ที่ทรงกล่าวถึง อิทธิพลตะวันตกในด้านการบริโภคอาหารประการหนึ่ง คือ การจัดห้องรับประทานอาหารแบบตะวันตก ดังข้อความว่า “...ถัดจากนั้นก็เป็นการจัดห้องเสวยใหญ่ ซึ่งพอได้ออกเงินส่วนพระองค์มีใช้น้อย จัดทำฝาเป็นไม้ขัดมันและสลักอย่างงดงาม ทำตามแบบห้องรับประทานอาหารอย่างบ้านผู้ดีอังกฤษ...” นอกจากตัวอย่างการเปลี่ยนแปลงในกลุ่มคนชั้นสูงของสังคมดังกล่าวแล้ว กลุ่มคนสามัญชนหรือชาวบ้านก็มีการเปลี่ยนแปลงเช่นกัน โดยเฉพาะในช่วงหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง กลุ่มชนชั้นกลางมีบทบาทอย่างมาก ดังที่ จุรี วิจิตรวาทการ (2536 : 22) กล่าวว่า คนกลุ่มนี้มีลักษณะเด่นคือ



สามารถสืบทอดสถานะของตนเองโดยเงินทุน หรือการศึกษา ขนชั้นกลางมีบทบาทในการใช้จ่ายสินค้าอุปโภค บริโภค ซึ่งมีผลให้เกิดกระแสการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหาร ทั้งในเรื่องค่านิยม และพฤติกรรมการบริโภค

การท่องเที่ยวและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว

1. การท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมที่สำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและการพัฒนาเศรษฐกิจ กระบวนการจัดการท่องเที่ยวต้องผ่านกระบวนการจัดการองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องโดยใช้ความรู้ และการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ เข้าด้วยกัน

1.1 ความหมายของการท่องเที่ยว

Holloway (1983 : 3) กล่าวว่า การท่องเที่ยว หมายถึง การเดินทางออกไปจากที่อยู่อาศัยไปยังสถานที่อื่นในระยะเวลาสั้น ๆ และทำกิจกรรมต่าง ๆ ระหว่างที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการเยี่ยมชมภูมิทัศน์ หรือพักผ่อนท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2536 : 2) ให้ความหมายว่า การท่องเที่ยว หมายถึง ผลรวมของปรากฏการณ์ต่าง ๆ และความสัมพันธ์ที่เกิดขึ้นจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างนักท่องเที่ยวกับธุรกิจและบริการต่าง ๆ รวมทั้งกับรัฐบาล ประเทศเจ้าภาพและประชาชนในท้องถิ่น ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องอยู่ในกิจกรรม หรือกระบวนการในการดึงดูด ด้วยการให้การต้อนรับที่อบอุ่นและเปี่ยมไปด้วยไมตรีจิตแก่นักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยือน

นิศา ชัชกุล (2551 : 2) กล่าวว่า การท่องเที่ยว เป็นกิจกรรมการเดินทางจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่ง ซึ่งนับจากจุดเริ่มต้นถึงจุดปลายทางจะต้องประกอบด้วยปัจจัย 3 ประการ เป็นอย่างน้อย คือ การเดินทาง การพักผ่อน และการรับประทานอาหาร

องค์การสหประชาชาติ (เทิดชาย ช่วยบำรุง. 2552 : 5 ; อ้างอิงมาจาก องค์การสหประชาชาติ. 1980 : 50) ได้กำหนดความหมายของการท่องเที่ยว (Tourism) ว่าหมายถึง กิจกรรมที่มีเงื่อนไขเกี่ยวข้อง 3 ประการ คือ เป็นการเดินทางจากที่อยู่อาศัยปกติไปยังสถานที่อื่นเป็นการชั่วคราว เป็นการเดินทางด้วยความสมัครใจ และเป็นการเดินทางด้วยวัตถุประสงค์ใด ๆ ก็ตามที่มีไว้เพื่อประกอบอาชีพและหารายได้

จากความหมายการท่องเที่ยว สรุปได้ว่า การท่องเที่ยวเป็นการเคลื่อนย้ายของบุคคลจากที่อยู่อาศัยเดิม เดินทางไปยังที่อื่น เพื่อท่องเที่ยวหรือเพื่อเยี่ยมชม ประกอบไปด้วยกิจกรรมการเดินทาง การพักผ่อน และรับประทานอาหารเป็นเบื้องต้น โดยมีกลุ่มบุคคลที่ต้องมีส่วนเกี่ยวข้อง คือ กลุ่มผู้ประกอบการต่าง ๆ เช่น ที่พัก การเดินทาง ร้านอาหาร ของที่ระลึก ฯลฯ และกลุ่มผู้คนในท้องถิ่นนั้น ๆ เป็นสำคัญ



1.2 วัตถุประสงค์ของการท่องเที่ยว

จากแรงกระตุ้นในการเดินทางที่แตกต่างกัน ทำให้ผู้มาท่องเที่ยวตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวด้วยวัตถุประสงค์ที่ต่างกัน การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2536 : 19) กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของการท่องเที่ยว ดังนี้

- 1) การท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นจากความอยากรู้อยากเห็นด้านต่าง ๆ เป็นการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อให้ได้พบเห็นสิ่งแปลกใหม่ ได้แก่ วัฒนธรรม ประเพณีที่แตกต่างกันออกไป
- 2) การท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นจากความต้องการที่จะพักผ่อนหย่อนใจ เพื่อเป็นการคลายเครียดจากภารกิจประจำวัน ได้แก่ การเดินทางท่องเที่ยวตามแหล่งบริเวณที่มีความสวยงามตามธรรมชาติ งานศิลปะและการดนตรี หรือ ความบันเทิงอื่น ๆ
- 3) การท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นจากความสนใจศาสนาและไสยศาสตร์ ได้แก่ การจาริกแสวงบุญ การนมัสการศาสนสถานหรือเกจิอาจารย์ที่มีชื่อเสียงที่ผู้มาท่องเที่ยวนับถือ
- 4) การท่องเที่ยวที่เกิดจากอาชีพและธุรกิจของผู้ท่องเที่ยว ได้แก่ การเดินทางเพื่อสำรวจ ค้นคว้า การประชุม การสัมมนา การดูงาน การศึกษา ซึ่งเปรียบเสมือนการเดินทางทัศนศึกษา เพื่อเพิ่มพูนความรู้หรือเพื่อเป็นเกียรติศักดิ์ศรีของผู้ท่องเที่ยวเอง
- 5) การท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นจากสาเหตุอื่น ๆ เช่น การเดินทางเพื่อมาเยี่ยมเยียนญาติพี่น้องเพื่อนฝูงในต่างถิ่น มักเกิดขึ้นในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ วันหยุดนักขัตฤกษ์และช่วงเทศกาลต่าง ๆ

กล่าวโดยสรุป วัตถุประสงค์ของการท่องเที่ยว เป็นการเคลื่อนย้ายอย่างมีจุดหมายที่ต้องการจะรู้เห็นสิ่งแปลกใหม่ เป็นการพักผ่อนใจ หรือความสนใจในสิ่งต่าง ๆ เช่น ดูกีฬา ท่องเที่ยวแสวงบุญ การศึกษาดูงาน เป็นต้น

1.3 ความสำคัญของการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยว เป็นอุตสาหกรรมบริการที่มีบทบาทสูงยิ่งในการนำเงินตราต่างประเทศเข้าสู่ระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจสังคมวัฒนธรรมและการเมือง

นิศา ชัชกุล (2551 : 54) กล่าวถึงบทบาทและความสำคัญของการท่องเที่ยวที่ประกอบด้วยธุรกิจที่เกี่ยวข้องหลายประเภททั้งทางตรงและทางอ้อม จนเป็นอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สรุปได้ดังนี้

- 1) บทบาทและความสำคัญต่อเศรษฐกิจ กล่าวคือ อุตสาหกรรมท่องเที่ยวก่อให้เกิดรายได้ที่เกิดจากการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว ทำให้เกิดการหมุนเวียนของเงินตราและทำให้ผู้คน



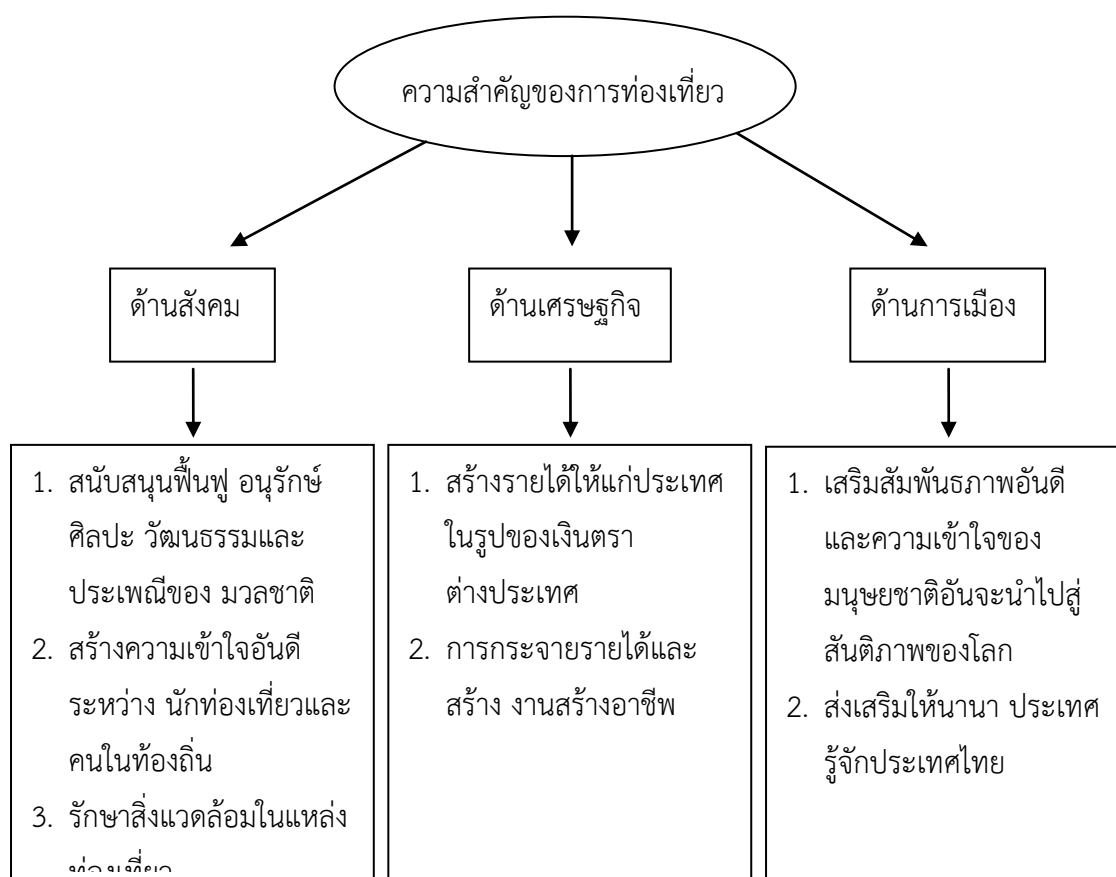
มีงานทำมากขึ้น และกระตุ้นให้เกิดการผลิตและนำทรัพยากรของท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด

2) บทบาทและความสำคัญต่อสังคมและวัฒนธรรม การท่องเที่ยวมีส่วนในการส่งเสริมความสัมพันธ์ ก่อให้เกิดสันติภาพและมิตรไมตรี สร้างความเข้าใจอันดีต่อกันของผู้คนต่างถิ่นที่มาพบปะกัน เกิดการแลกเปลี่ยน รับวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน

3) บทบาทและความสำคัญที่มีต่อการเมือง การท่องเที่ยวช่วยเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างองค์กรและบุคคลในระดับต่าง ๆ องค์กรต่าง ๆ มีความร่วมมือกันในการพัฒนาช่วยเหลือ วิจัย มีทิศทางการพัฒนาในทิศทางเดียวกัน การท่องเที่ยวยังก่อให้เกิดสันติภาพระหว่างกันอีกด้วย

เทิดชาย ช่วยบำรุง (2552 : 6) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาประเทศ โดยมีคุณประโยชน์ต่าง ๆ มากมาย ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและการเมือง สามารถอธิบายความสำคัญของการท่องเที่ยวได้ดังภาพต่อไปนี้





ที่มา : เทิดชาย ช่วยบำรุง (2552 : 6)

ภาพประกอบ 4 ความสำคัญของการท่องเที่ยว

1.4 องค์ประกอบของธุรกิจการท่องเที่ยว

การดำเนินการด้านการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบเพื่อสร้างความยั่งยืนนั้น มีกระบวนการอื่น ๆ เข้ามาเกี่ยวข้องมากมาย สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ จึงต้องจัดกระทำอย่างเป็นระบบ องค์ประกอบของการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยว กุลวรา สุวรรณพิมล (2548 : 101-127) ได้สรุปโดยย่อ ดังนี้

1) ธุรกิจที่พักแรม มุ่งที่ให้บริการด้านที่พักอาศัยแก่นักท่องเที่ยว มีหลายประเภท เช่น โรงแรม เกสต์เฮาส์ อพาร์ทเมนต์ คอนโดมิเนียม ที่ตั้งแคมป์ บ้านพักรับรอง บ้านพักตากอากาศ ซึ่งสถานที่พักเหล่านี้จะต้องสะอาด สะดวกสบาย ปลอดภัย และมีราคาเหมาะสม

2) ธุรกิจขนส่ง เป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยวโดยตรง ทำหน้าที่เคลื่อนย้ายนักท่องเที่ยวจากจุดเริ่มต้นไปจุดปลายทาง รวมถึงให้บริการจัดจำหน่ายตั๋วเดินทาง จัดพาหนะบริการ จัดหาที่พัก และการจัดบริการนำเที่ยวไปสู่แหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ



3) ธุรกิจจำหน่ายสินค้าและของที่ระลึก นักท่องเที่ยวมักมีความต้องการที่จะใช้สินค้าอุปโภคและบริโภคในระหว่างการเดินทางเสมอ โดยเฉพาะสินค้าหรือบริการจากสถานที่ท่องเที่ยว นั้น ๆ การจำหน่ายของที่ระลึกจัดตั้งขึ้นเพื่อจำหน่ายสินค้าให้กับนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะ

4) ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม เป็นสิ่งสำคัญในการชักจูงให้นักท่องเที่ยวไปเที่ยว ณ แหล่งนั้น ๆ สิ่งชักจูงใจอาจจะเป็นความหรูหรา รสชาติของอาหาร ความแปลกพิเศษของอาหารซึ่ง มักจะไม่มีขายที่อื่น ๆ สิ่งสำคัญของธุรกิจประเภทนี้ คือ การบริการที่คำนึงถึงคุณภาพ อาหารที่สะอาด ถูกหลักอนามัยและราคาเหมาะสมกับคุณภาพ

5) ธุรกิจนำเที่ยว เป็นการติดต่อโดยตรงกับนักท่องเที่ยว ณ ที่ต่าง ๆ โดยผู้ที่ทำหน้าที่นี้ เรียกว่า มัคคุเทศก์ มีหน้าที่แนะนำ ดูแลให้นักท่องเที่ยวบรรลุจุดหมายในการท่องเที่ยว

6) ธุรกิจประเภทอื่น ๆ เป็นธุรกิจที่เป็นผลมาจากการพัฒนาทางนวัตกรรม (Innovation) และเทคโนโลยีใหม่ ๆ ของมนุษย์ เป็นการประกอบธุรกิจที่สร้างความสนุกสนานและความเพลิดเพลินให้แก่ นักท่องเที่ยว

สุริยะ เจียมประชนารากร (2549 : 88) กล่าวถึง สิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวที่เป็นองค์ประกอบของธุรกิจเพิ่มเติม โดยกล่าวถึงอาหารว่า เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการบริโภคในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยว และยังเป็นเอกลักษณ์ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมประจำชาติที่สืบทอดมายาวนาน โดยทั่วไปนักท่องเที่ยวย่อมต้องการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด รสชาติดีและราคาไม่แพง รวมทั้งต้องการลิ้มลองอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างไปจากอาหารประจำชาติของตน ดังนั้นอาหารและเครื่องดื่มจึงเป็นหนึ่งในปัจจัยหลักที่สำคัญของการท่องเที่ยว ทั้งนี้ สุทธิพงษ์ สุริยะ และวันดารา อำไพออน (2548 : 1) กล่าวว่า “อาหารกับการท่องเที่ยว” จะเป็นสิ่งที่อยู่คู่กันเสมอ แยกแยกจากกันไม่ออกเพราะช่วงเวลาแห่งความสุขนั้นก็คือ การได้ออกเดินทางท่องเที่ยวไปยังสถานที่ที่ชอบ เพื่อชื่นชมบรรยากาศความสวยงามที่น่าประทับใจ และสิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ การได้ลองชิมอาหารของท้องถิ่นนั้น ๆ ที่แตกต่างกันออกไป

การท่องเที่ยวของไทย อาหารไทยมีส่วนร่วมส่งเสริมการท่องเที่ยวได้อย่างดีเยี่ยม เพราะอาหารไทย เป็นผลิตผลอย่างหนึ่งของวัฒนธรรมไทยที่ถ่ายทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ในด้านรสชาติและส่วนประกอบที่ใช้ปรุงอาหาร มีรสชาติที่เข้มข้นกลมกล่อม มีหลากหลายรสชาติของอาหารแต่ละจาน ทำให้ไม่จำเจ ไม่เลี่ยน และชวนรับประทาน ให้คุณค่าทางโภชนาการที่สมดุลและคุณค่าของสมุนไพรที่ช่วยส่งเสริมสุขภาพ นอกจากนี้การปรุงแต่งอาหารไทยมักมีความประณีตงดงาม ให้สีสันตามธรรมชาติ มีเสน่ห์เฉพาะตัว (ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคณะ. 2548 : 58) และจากการสัมภาษณ์ชาวต่างประเทศที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทย พบว่า ร้อยละ 96.3 ระบุว่าชอบอาหารไทยและอาหารไทยที่รู้จักและนิยมรับประทานมากที่สุด ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเขียวหวาน ไก่ และของหวานที่นิยม ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวชีส ส่วนอาหารหวานชนิดอื่นนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศไม่ค่อยคุ้นเคยและนิยมมากนัก (นภาพรรณ นวรัตน์วรารณ. 2543 : 83)



นอกเหนือจากอาหารไทยทั่วไปแล้ว อาหารไทยพื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่นยังมีความน่าสนใจที่นำมาสร้างจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างประเทศ (ราชบัณฑิตสถาน. 2556 : 220) ให้ความหมายของคำว่า “พื้นบ้าน” หมายถึง “เฉพาะเมือง เฉพาะท้องถิ่น เช่น ของพื้นเมือง คนพื้นเมือง นิทานพื้นเมือง” อาหารพื้นบ้านจึงน่าจะหมายถึง “อาหารเฉพาะท้องถิ่น ที่เป็นอาหารที่ผลิตขึ้นเองและรับประทานกันในท้องถิ่นที่ใดท้องถิ่นหนึ่งจนเป็นที่รู้ว่าเป็นอาหารที่แพร่หลายในท้องถิ่นนั้นๆ” ควรใช้ศักยภาพของอาหารไทยให้มีส่วนร่วมในการพัฒนาพัฒนาการท่องเที่ยวต่อไป

กล่าวโดยสรุป การท่องเที่ยวมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม การเมือง ของชุมชน สังคม ภูมิภาค และมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อประเทศชาติ เพราะการท่องเที่ยว เป็นการเคลื่อนย้ายกลุ่มคนโดยมีการจับจ่าย การใช้สอย การบริโภค ช่วยให้มีมูลค่าเงินตราและเกิดความสัมพันธ์ของเศรษฐกิจในขนาดเล็ก ขนาดใหญ่ และในภาพรวมของประเทศ

2. กฎหมายและนโยบายการท่องเที่ยว

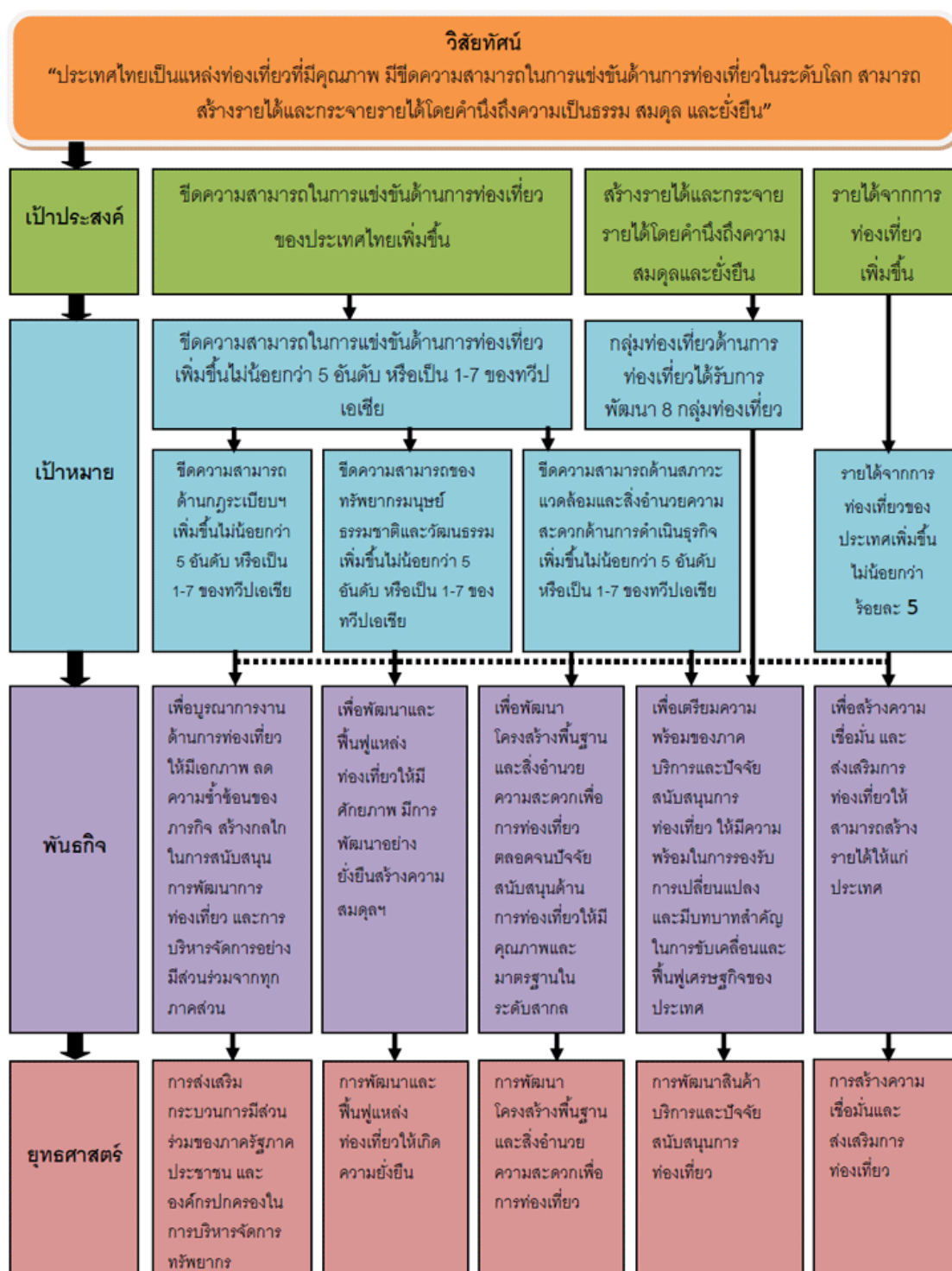
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับองค์กรหลายฝ่ายทั้งภาครัฐและเอกชน จึงจำเป็นต้องมีนโยบาย แผนปฏิบัติการและกฎหมายต่าง ๆ เพื่อรองรับการดำเนินการดังกล่าว และให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่ายได้ตระหนักและถือปฏิบัติตามกฎหมายที่บังคับใช้ทั้งนี้เพื่อก่อให้เกิดประสิทธิภาพในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวและพัฒนาให้การท่องเที่ยวให้เติบโตและสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ต่อไป

2.1 แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาในฐานะเลขานุการคณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ จัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559 ในเดือนเมษายน 2554 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฟื้นฟูและกระตุ้นภาคการท่องเที่ยวให้ขยายตัวและเกิดความยั่งยืน และเพื่อเร่งรัดและสร้างศักยภาพในการหารายได้จากการท่องเที่ยว เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทยให้มีความพร้อมทั้งด้านคุณภาพการแข่งขัน และให้เกิดการสร้างรายได้และกระจายรายได้ควบคู่ไปกับการพัฒนาที่ยั่งยืน ดังนั้น แผนฉบับนี้จึงได้มุ่งเน้น การป้องกันแก้ไขผลกระทบด้านการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทั้งในและต่างประเทศ ตามแนวทางแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) และวิสัยทัศน์ประเทศไทยสู่ปี 2570 โดยน้อมนำแนวคิด “เศรษฐกิจพอเพียง” และ “คนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา” มาใช้ในการจัดทำแผนเพื่อให้เกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบองค์รวมที่สร้างทั้งรายได้และกระจายรายได้อย่างเป็นธรรมและยั่งยืน

เนื้อหาหลักของแผนฯ ประกอบด้วย การวิเคราะห์สถานการณ์และแนวโน้มด้านการท่องเที่ยวทั้งของโลกและประเทศไทย การวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทยและประเด็นสำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวไทย กำหนดวิสัยทัศน์ เป้าประสงค์ เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์ ดังแผนภาพแสดงความเชื่อมโยงระหว่างวิสัยทัศน์ เป้าประสงค์ เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์ ดังนี้





ภาพประกอบ 5 แผนภาพแสดงความเชื่อมโยงระหว่างวิสัยทัศน์ เป้าประสงค์ เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์ ของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559



สรุปการกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนากองท่องเที่ยวไทย เพื่อให้บรรลุวิสัยทัศน์ เป้าประสงค์ เป้าหมายและพันธกิจที่วางไว้ รวมทั้งการกำหนดกลไกการขับเคลื่อนประเด็นยุทธศาสตร์ใน แผนไปสู่การปฏิบัติ กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนากองท่องเที่ยวไทยที่สำคัญไว้ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการท่องเที่ยว

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาและฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยวให้เกิดความยั่งยืน

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาสินค้า บริการและปัจจัยสนับสนุนการท่องเที่ยว

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การสร้างความเชื่อมั่นและส่งเสริมการท่องเที่ยว

ยุทธศาสตร์ที่ 5 การส่งเสริมกระบวนการมีส่วนร่วมของภาครัฐ ภาคประชาชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการบริหารจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยว

2.2 กฎหมายเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

1) กฎหมายเกี่ยวกับองค์การที่ดูแลสนับสนุนการท่องเที่ยวโดยทั่วไป ได้แก่

(1) พระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2522 เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

(2) พระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. 2545 เป็นกฎหมายที่กำหนดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

(3) พระราชบัญญัติสภาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2544 เป็นกฎหมายที่กำหนดให้มีการจัดตั้งสภาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นตัวแทนของผู้ประกอบการอุตสาหกรรม พัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ส่งเสริมการอนุรักษ์ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และอื่นๆ

(4) พระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 ถึง พ.ศ.2546 เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาตำบลทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

2) กฎหมายควบคุมนักท่องเที่ยว ได้แก่

(1) พระราชบัญญัติคนเข้าเมือง พ.ศ. 2522 พ.ศ. 2523 และ พ.ศ. 2542 เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอนุญาตให้ชาวต่างชาติเดินทางเข้าออกประเทศไทยในฐานะนักท่องเที่ยว

(2) พระราชบัญญัติศุลกากร พ.ศ. 2496 ถึง พ.ศ. 2548 เป็นกฎหมายเกี่ยวกับการนำของเข้า ส่งของออกราชอาณาจักร การเสียภาษีตามอัตราศุลกากรของนักท่องเที่ยว

3) กฎหมายควบคุมดูแลและพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยว

4) กฎหมายควบคุมเกี่ยวกับธุรกิจการท่องเที่ยว (กิตติวัฒน์ รัตนดิลก. 2550 : 4)

3. การจัดการท่องเที่ยวและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการท่องเที่ยว

การจัดรูปแบบการท่องเที่ยวสามารถจัดได้ตามจุดประสงค์ของการทำกิจกรรม ประเภทกิจกรรมที่มุ่งหมาย ดังนี้



3.1 การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548 : 15) กล่าวว่า การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน (Sustainable Tourism) โดยองค์การการท่องเที่ยวโลก (WTO) ได้กำหนดหลักการของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนไว้เมื่อ พ.ศ. 2531 โดยลักษณะการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนนั้นได้รับการคาดหวังให้นำไปสู่การจัดการทรัพยากรทั้งมวลด้วยวิถีทางที่ตอบสนองต่อความต้องการทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และสุนทรียะ ในขณะเดียวกัน ก็คงไว้ซึ่งบูรณภาพทางวัฒนธรรม กระบวนการทางนิเวศวิทยาที่จำเป็น ความหลากหลายทางชีวภาพ และระบบต่าง ๆ ที่เอื้อต่อชีวิต “เพื่อให้เกิดความยั่งยืนในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว” (อุษาวดี พูลพิพัฒน์ผล. 2545 : 39)

1) ความหมายของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable Tourism) เป็นแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวให้มีความสอดคล้องกับสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม ที่เน้นการเจริญเติบโตทางการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน มีผู้ให้ความหมายของ การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน ดังนี้

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2536 : 14) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนว่า เป็นการท่องเที่ยวรวมถึงการจัดบริการอื่น ๆ ทั้งในปัจจุบันและอนาคต โดยมีแนวทาง คือ ต้องดำเนินการภายใต้ขีดความสามารถของธรรมชาติ ชุมชน ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรม วิถีชีวิต ที่มีต่อขบวนการท่องเที่ยว ต้องตระหนักดีต่อการมีส่วนร่วมของประชากร ชุมชน ต้องยอมรับให้ประชาชนทุกส่วนได้รับผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการท่องเที่ยวอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน และต้องชี้้นำภายใต้ความปรารถนาของประชาชนท้องถิ่นและชุมชนในพื้นที่ท่องเที่ยวนั้น ๆ

สถาบันวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (2540 : 8) ได้ให้ความหมายว่า การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน หมายถึง การพัฒนาที่สามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวและผู้เป็นเจ้าของท้องถิ่นในปัจจุบัน โดยมีการปกป้องและสงวนรักษาโอกาสต่าง ๆ ของชนรุ่นหลัง มีการจัดการเพื่อตอบสนองความจำเป็นทางเศรษฐกิจ สังคม และความงามทางสุนทรียภาพ ในขณะที่ยังคงสามารถรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและระบบนิเวศ

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548 : 6) กล่าวว่า การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน หมายถึง การท่องเที่ยวกลุ่มใหญ่และกลุ่มเล็กที่มีการจัดการอย่างดีเยี่ยมเพื่อสามารถดำรงไว้ซึ่งทรัพยากรท่องเที่ยวให้มีความดึงดูดใจอย่างไม่เสื่อมคลาย ธุรกิจท่องเที่ยวมีการปรับปรุงคุณภาพให้มีผลกำไรอย่างเป็นธรรม ชุมชน ท้องถิ่นมีส่วนร่วมได้รับผลประโยชน์ตอบแทนอย่างเหมาะสม โดยมีนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชม สัมผัสเสมออย่างเพียงพอ แต่มีผลการทบทางลบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุดหรือไม่มีเลยอย่างยืนยาว

กล่าวได้ว่าการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เป็นการดำเนินการจัดการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม นั่นคือ เป็นการจัดการท่องเที่ยวที่เน้นคุณค่าของแหล่งท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวได้รับความสุข ความรู้ ประสบการณ์ที่แตกต่าง แหล่ง



ท่องเที่ยวได้รับประโยชน์ในด้านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมได้รับผลกระทบทางลบน้อยที่สุด

2) หลักการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

อุษาวดี พูลพิพัฒน์ (2545 : 40) กล่าวถึงการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนที่มีหลักการดังนี้

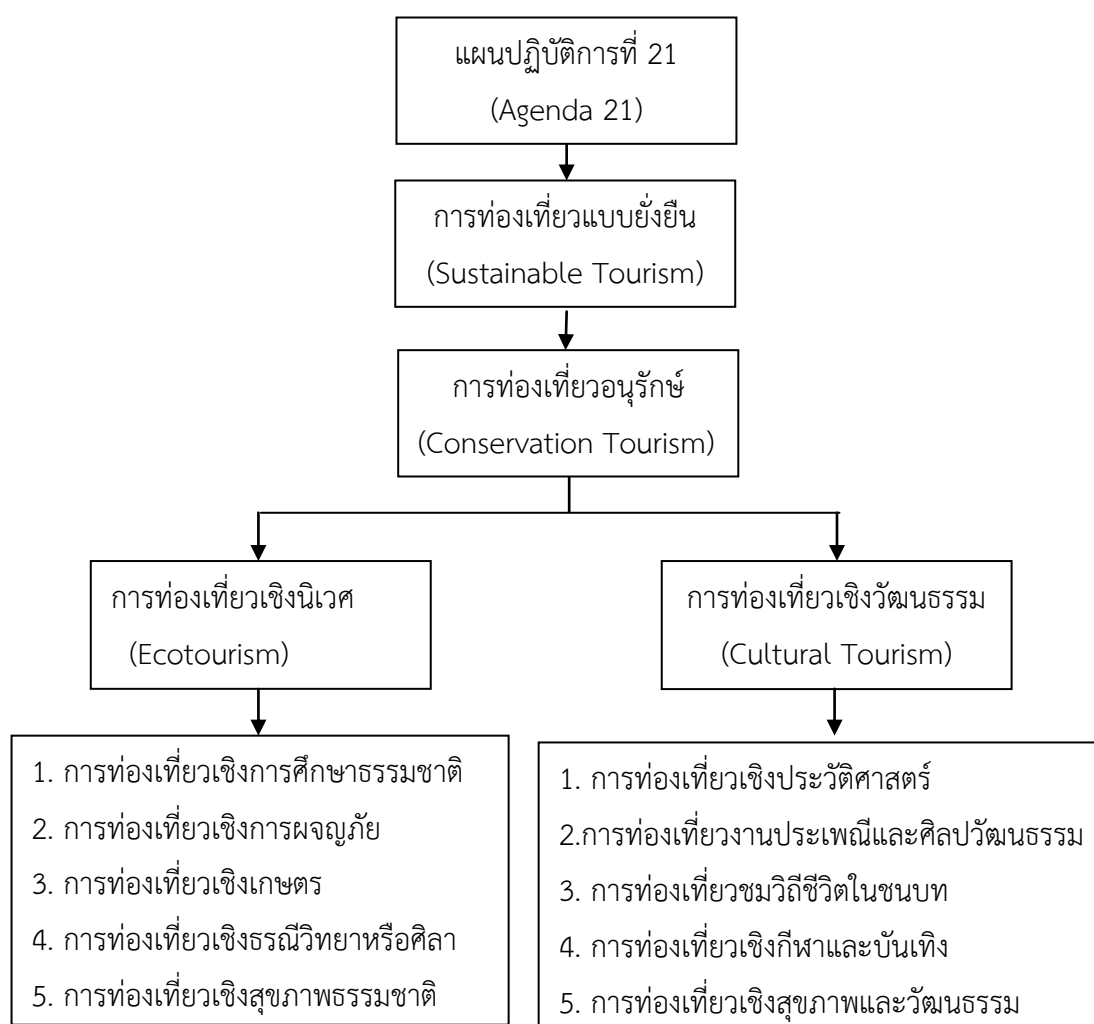
- (1) การอนุรักษ์และใช้ทรัพยากรอย่างพอดี (Using Resource Sustainable) ทั้งในส่วนที่เป็นทรัพยากรธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมเป็นสิ่งสำคัญและเน้นการทำธุรกิจในระยะยาว
- (2) การลดการบริโภคที่เกินความจำเป็นและการลดของเสีย (Reducing Over-Consumption and Waste) จะช่วยลดค่าใช้จ่ายในการทำบำรุงสิ่งแวดล้อมที่ถูกทำลายในระยะยาว และเป็นการเพิ่มคุณภาพของการท่องเที่ยวด้วย
- (3) การรักษาและส่งเสริมความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ (Maintaining Diversity) สังคม และวัฒนธรรม จะช่วยขยายฐานของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในอนาคต
- (4) การประสานการพัฒนาการท่องเที่ยว (Integrating Tourism into Planning) เข้ากับกรอบแผนกลยุทธ์การพัฒนาแห่งชาติ การพัฒนาท้องถิ่น และการประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อม จะช่วยขยายศักยภาพการท่องเที่ยว
- (5) การท่องเที่ยวที่รองรับกิจกรรมในท้องถิ่น (Supporting Local Economic) โดยคำนึงถึงราคาและพัฒนาคุณค่าของสิ่งแวดล้อมไว้ ไม่เพียงแต่ทำให้เกิดการประหยัด แต่ยังป้องกันสิ่งแวดล้อมไม่ให้ถูกทำลายอีกด้วย
- (6) เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น (Involving Local Communities) ในด้านการจัดการผลตอบแทนของประชาชน และสิ่งแวดล้อมเพื่อช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและการจัดการการท่องเที่ยว
- (7) การประสานความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการกับประชาชนท้องถิ่น องค์กรและสถาบันที่เกี่ยวข้อง (Consulting Stakeholders and the Public) เพื่อลดข้อขัดแย้งและร่วมกันแก้ปัญหา
- (8) เป็นการฝึกอบรมบุคลากร (Training Staff) โดยสอดแทรกแนวคิด และวิธีปฏิบัติในการพัฒนาแบบยั่งยืนแก่บุคลากรท้องถิ่นทุก ๆ ระดับ เพื่อยกระดับการบริการการท่องเที่ยว
- (9) ข้อมูลข่าวสารที่สื่อให้กับนักท่องเที่ยว โดยมุ่งสร้างความเข้าใจในการเคารพต่อธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว (Marketing Tourism Responsibly) อีกทั้งเป็นการช่วยยกระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวอีกทางหนึ่ง



(10) การวิจัยและติดตามผล (Undertaking Research) เพื่อตรวจสอบประสิทธิภาพในการดำเนินงาน รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่แนวทางการแก้ไขที่เป็นประโยชน์ต่อผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย

3) รูปแบบของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

การประชุมร่วมกันของสหประชาชาติว่าด้วยสิ่งแวดล้อมและการพัฒนา ที่เรียกว่า การประชุมเอิร์ธ ซัมมิต (Earth Summit) ที่กรุงริโอ เดอ จาเนโร ประเทศบราซิล เมื่อเดือน มิถุนายน ค.ศ. 1992 หรือที่เรียกว่า ปฏิญญาริโอ และร่วมกันรับรองเอกสาร 1 ใน 5 ฉบับ นั้น เป็น แผนปฏิบัติการ 21 (Agenda 21) เป็นแผนแม่บทของโลกสำหรับการดำเนินงานที่จะทำให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้งในด้านสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม จากแผนปฏิบัติการนี้ ทำให้การท่องเที่ยวไทยปรับสู่การท่องเที่ยวแบบยั่งยืนที่ต้องคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม จากการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน นำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ และนำไปสู่การท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ (บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. 2548 : 7) ดังภาพประกอบ



ภาพประกอบ 6 รูปแบบการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนตามแผนปฏิบัติการ 21 หรือ Agenda 21



จากภาพประกอบดังกล่าว การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนมีความสำคัญต่อการท่องเที่ยวในทุก รูปแบบ เป็นการให้ความสำคัญกับองค์ประกอบของการท่องเที่ยวทุกด้าน ได้แก่ ด้านสิ่งแวดล้อม ด้านสังคม ด้านวัฒนธรรม ด้านเศรษฐกิจ และคำนึงถึงความร่วมมือกันของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียในการท่องเที่ยวทั้งการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Ecotourism) ที่เป็นการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และแหล่งวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับระบบนิเวศ และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (Cultural Tourism) ที่เป็นการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม หรือชมงานประเพณีต่าง ๆ ที่ชุมชนท้องถิ่นนั้น ๆ จัดขึ้น เพื่อให้ได้รับความสนุกสนานเพลิดเพลิน พร้อมทั้งได้ศึกษาความเชื่อ ความรู้ ความเข้าใจต่อสภาพสังคมและวัฒนธรรมนั้น ๆ

3.2 การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

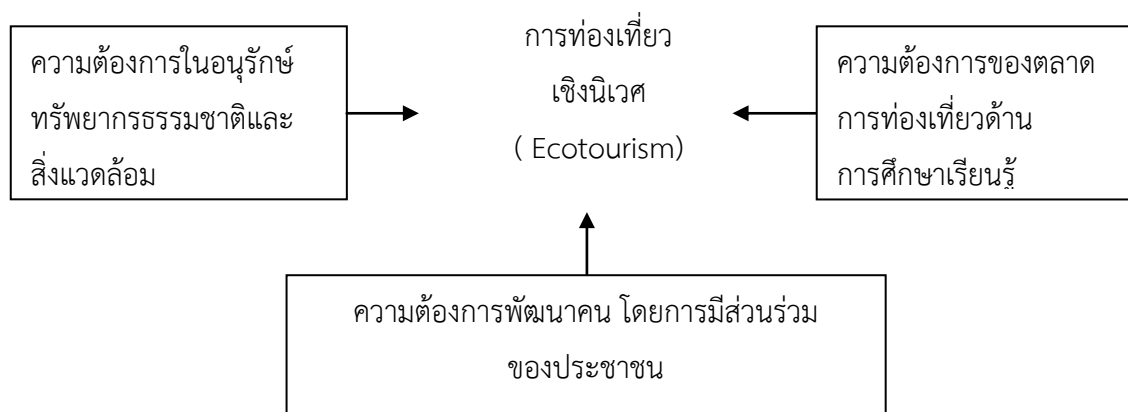
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2539 : 10) ให้คำนิยามว่าการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เป็นการเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยวแห่งใดแห่งหนึ่ง โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อการศึกษา ชื่นชม และเพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพธรรมชาติ สภาพสังคม วัฒนธรรม ชีวิตของคนในท้องถิ่น บนพื้นฐานความรู้ และความรับผิดชอบต่อระบบนิเวศ และกล่าวอ้างถึง Western (1993) ที่ได้ให้คำจำกัดความการท่องเที่ยวนิเวศว่า “เป็นการเดินทางท่องเที่ยวที่รับผิดชอบต่อแหล่งธรรมชาติซึ่งมีการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนท้องถิ่นดีขึ้น”

กรมป่าไม้ (2548 : 3) ให้ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศว่าเป็น “การท่องเที่ยวรูปแบบหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการเดินทางไปยังแหล่งธรรมชาติและแหล่งวัฒนธรรมอย่างมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม โดยไม่ก่อให้เกิดการรบกวนหรือเกิดความเสียหายแก่ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม แต่มีวัตถุประสงค์อย่างมุ่งมั่น เพื่อชื่นชม ศึกษาเรียนรู้ และเพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพ พืชพรรณ และสัตว์ป่า ตลอดจนลักษณะทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในแหล่งธรรมชาตินั้น อีกทั้งช่วยสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจที่ส่งผลให้การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเกิดประโยชน์ต่อชุมชนอีกด้วย”

นอกจากข้อสนับสนุนของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศโดยชุมชนมีส่วนร่วมจาก สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (2540 : 2) ซึ่งกล่าวถึงการประชุม เอิร์ธ ซัมมิต (Earth Summit) ได้ก่อให้เกิดกระแสที่สำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว 3 ด้าน คือ

- 1) กระแสการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งหมายถึง การอนุรักษ์ระบบนิเวศเพื่อความหลากหลายทางชีวภาพทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับโลก
- 2) กระแสของตลาดการท่องเที่ยว ซึ่งหมายถึง มีปริมาณของนักท่องเที่ยว “แบบมีคุณภาพ” เพิ่มขึ้น ที่ต้องการศึกษาเรียนรู้หรือมีประสบการณ์ด้านสิ่งแวดล้อม อันเป็นประเด็นหลักของสังคมโลก ณ ขณะนี้
- 3) กระแสการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ในความหมายของการพัฒนาแบบมีส่วนร่วมจากประชาชนระดับรากหญ้าเพื่อบรรลุซึ่งแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน สามารถสรุปได้ดังภาพประกอบ





ที่มา : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (2540 : 3)

ภาพประกอบ 7 กระแสที่สำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว

แหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ของประเทศไทย สฤกษ์ แสงอรัญ (2548 : 18) ได้จัดประเภทของแหล่งท่องเที่ยวในเชิงนิเวศ ดังนี้

1) แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ (Natural Attractions) หรือแหล่งท่องเที่ยวที่เกิดจากสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ประกอบด้วย สภาพภูมิอากาศ (Climate) ทิวทัศน์ที่สวยงาม (Scenery) และสัตว์ป่า (Wildlife) นับได้ว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ประสบความสำเร็จในการดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากที่สุด

2) แหล่งท่องเที่ยวที่มนุษย์สร้างขึ้น (Manufactured Attractions) เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ตรงกันข้ามกับแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เมืองขนาดใหญ่ ๆ สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้าไปเที่ยวชมสิ่งก่อสร้างและสถาปัตยกรรมทางประวัติศาสตร์ ศาสนสถาน สถานที่ราชการก่อสร้างขึ้น เช่น พระราชวัง อาคารเก่าแก่ที่มีประวัติความเป็นมาที่สำคัญ

3) แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิต มีกลุ่มนักท่องเที่ยวอีกจำนวนมากที่สนใจในความรุ่งเรืองแห่งอารยธรรมในอดีต หรือวัฒนธรรม หรือวิถีชีวิตของชนกลุ่มน้อย รวมถึงพิธีกรรม พิธีกรรมฉลองรื่นเริงต่าง ๆ ศิลปะการแสดง ดนตรี เพลงพื้นบ้าน การรำ การละเล่น และงานหัตถกรรม (สฤกษ์ แสงอรัญ. 2548 : 18)

สรุปได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เป็นกระบวนการจัดการการท่องเที่ยวรูปแบบหนึ่ง ที่นำมาใช้เพื่อลดผลกระทบด้านต่าง ๆ จากการท่องเที่ยว ชุมชนท้องถิ่นมีการเรียนรู้ร่วมกัน สิ่งสำคัญที่ทำให้การท่องเที่ยวเชิงนิเวศแตกต่างจากการท่องเที่ยวรูปแบบอื่นคือ เป็นการท่องเที่ยวและศึกษาเรียนรู้ในแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับระบบนิเวศ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ



3.3 การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

การท่องเที่ยวรูปแบบนี้ได้นำวัฒนธรรมมาเป็นจุดขายเพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวที่สนใจเรียนรู้ สัมผัสตัวตนในการดำเนินชีวิตของกลุ่มคนเหล่านั้น ไกรฤกษ์ ปิ่นแก้ว (2556 : เว็บไซต์) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นการศึกษาหาความรู้ในพื้นที่หรือบริเวณที่มีคุณลักษณะที่สำคัญทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม มีการบอกเล่าเรื่องราวในการพัฒนาทางสังคมและมนุษย์ผ่านทางประวัติศาสตร์อันเป็นผลเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรม องค์ความรู้ และการให้คุณค่าของสังคม โดยสถาปัตยกรรมที่มีคุณค่าหรือสภาพแวดล้อมอย่างธรรมชาติ ที่สามารถแสดงออกให้เห็นถึงความสวยงามและประโยชน์ที่ได้รับจากธรรมชาติ สามารถสะท้อนให้เห็นถึงสภาพชีวิต ความเป็นอยู่ของคนในแต่ละยุคสมัยได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นสภาพทางเศรษฐกิจ สังคม หรือขนบธรรมเนียมประเพณี

สถาบันการท่องเที่ยวโดยชุมชน (2554 : 2) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม หมายถึง การท่องเที่ยวเพื่อชมสิ่งที่แสดงความเป็นวัฒนธรรม เช่น ปราสาท พระราชวัง วัด โบราณสถาน โบราณวัตถุ ประเพณี วิธีการดำเนินชีวิต ศิลปะทุกแขนง และสิ่งต่าง ๆ ที่แสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองซึ่งมีการพัฒนาให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม การดำเนินชีวิตของบุคคลในแต่ละยุคสมัย ผู้ท่องเที่ยวจะได้รับทราบประวัติความเป็นมา ความเชื่อ มุมมองความคิด ความศรัทธา ความนิยมของบุคคลในอดีตที่ถ่ายทอดมาถึงคนรุ่นปัจจุบันผ่านสิ่งเหล่านี้

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548 : 7) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรม ประกอบด้วย การท่องเที่ยวดังต่อไปนี้

- 1) ประวัติศาสตร์และร่องรอยทางประวัติศาสตร์
- 2) โบราณคดีและพิพิธภัณฑ์
- 3) งานสถาปัตยกรรมเก่าแก่ดั้งเดิม
- 4) ศิลปะ หัตถกรรม ประติมากรรม ภาพวาด รูปปั้นและแกะสลัก
- 5) ศาสนารวมถึงพิธีกรรมต่าง ๆ ทางศาสนา
- 6) ดนตรี การแสดงละคร ภาพยนตร์
- 7) ภาษาและวรรณกรรม
- 8) วิถีชีวิต เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย อาหาร
- 9) ประเพณี วัฒนธรรมพื้นบ้าน เทศกาลต่าง ๆ
- 10) ลักษณะงานและเทคโนโลยี ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำมาใช้เฉพาะท้องถิ่น

3.4 การมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการท่องเที่ยว

การมีส่วนร่วมของชุมชน มีความสำคัญในการจัดการทรัพยากรท้องถิ่น โดยเริ่มจากการมีส่วนร่วมในการเรียนรู้ทรัพยากรของตนเอง วางแผนจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ การประกอบการ การแบ่งปันผลประโยชน์ หรือดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยชุมชนเอง

- 1) ความหมายของการมีส่วนร่วมของชุมชน



องค์การสหประชาชาติ (United Nation. 1981 : 5) และรีเดอร์ (Reeder. 1974 : 39) ได้ให้ความหมายเจาะจงถึงการมีส่วนร่วม ว่าการมีส่วนร่วมเป็นการปะทะสังสรรค์ทางสังคม ทั้งในลักษณะการมีส่วนร่วมของปัจเจกบุคคล และการมีส่วนร่วมของกลุ่ม

Cohen และ Uphoff (1981 : 6) ได้ให้ความหมาย การมีส่วนร่วมของชุมชน ว่า สมาชิกของชุมชนต้องเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องใน 4 มิติ ได้แก่

- (1) การมีส่วนร่วมการตัดสินใจว่าควรทำอะไรและทำอย่างไร
- (2) การมีส่วนร่วมเสียสละในการพัฒนา รวมทั้งลงมือปฏิบัติตามที่ได้

ตัดสินใจ

- (3) การมีส่วนร่วมในการแบ่งปันผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงาน
- (4) การมีส่วนร่วมในการประเมินผลโครงการ

โดยสร้างโอกาสให้สมาชิกทุกคนของชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมช่วยเหลือ และเข้ามามีอิทธิพลต่อกระบวนการดำเนินกิจกรรมในการพัฒนา รวมถึงได้รับผลประโยชน์จากการพัฒนานั้นอย่างเสมอภาค

กล่าวโดยสรุป การมีส่วนร่วมของชุมชนนั้น เกิดจากจิตใจที่ต้องการเข้าร่วมในกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่ง เพื่อให้บรรลุถึงวัตถุประสงค์ของกลุ่มคนที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตทางสังคม การเร้าให้คนในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมนั้น ผู้นำจะต้องมีความเข้าใจในวิถีการดำเนินชีวิต ค่านิยม ประเพณี ทัศนคติของบุคคล เพื่อให้เกิดความสมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม เช่น กิจกรรมการท่องเที่ยวโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน

2) หลักการท่องเที่ยวโดยชุมชน

ในปัจจุบันมีการพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศก้าวไปไกล การติดต่อสื่อสารระหว่างผู้คน การสืบค้นข้อมูลต่าง ๆ รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยว มีความสะดวกและรวดเร็วมากขึ้น คนที่อาศัยอยู่ในเมืองใหญ่เริ่มให้ความสนใจกับการท่องเที่ยวทางเลือกใหม่ โดยเปลี่ยนรูปแบบการท่องเที่ยวจากแหล่งท่องเที่ยวกระแสหลักไปเป็นแหล่งท่องเที่ยวตามชุมชนต่าง ๆ ที่มีความน่าสนใจ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพื่อเรียนรู้ในสิ่งที่ตนเองสนใจมากขึ้น (จิตติ มงคลชัยอรัญญา. 2556 : เว็บไซต์) จุดเริ่มต้นของการท่องเที่ยวโดยชุมชนนั้น เริ่มจากงานพัฒนาชุมชนในด้านต่าง ๆ เช่น การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การอนุรักษ์สืบสานประเพณี วัฒนธรรมท้องถิ่น เป็นต้น และเมื่อประสบความสำเร็จ จึงทำให้มีผู้มาศึกษาดูงานมากขึ้น ส่งผลให้เกิดการให้บริการแก่ผู้มาเยี่ยมชมมากขึ้น จึงกลายเป็นการพัฒนาต่อยอดในด้านการท่องเที่ยวในที่สุด

สินธุ์ สโรบล (2549 : 15) กล่าวถึงแนวความคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวโดยชุมชนมีส่วนร่วม จะต้องคำนึงถึงประเด็นดังต่อไปนี้

- (1) ในบริบทของพื้นที่แหล่งทรัพยากรอันหลากหลายของชุมชนจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับธรรมชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และแหล่งวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ที่



เกี่ยวเนื่องกับระบบนิเวศในพื้นที่ ดังนั้น จึงเป็นการผสมผสานจุดมุ่งหมายของการอนุรักษ์ธรรมชาติที่แวดล้อมด้วยลักษณะและความหลากหลายทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่มีวิถีชีวิตและจารีตประเพณีแตกต่างกันออกไป โดยมีจุดมุ่งหมายให้ชุมชนท้องถิ่นมีสำนึกและความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ และวัฒนธรรมประเพณีของตน

(2) การท่องเที่ยวโดยมีชุมชนในบริบทของการจัดการที่มีชุมชนร่วมรับผิดชอบ จะลดผลกระทบต่องสิ่งแวดล้อม ครอบคลุมถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรการจัดการสิ่งแวดล้อม การป้องกันและกำจัดมลพิษและควบคุมการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างมีขอบเขต ภายใต้เงื่อนไขของความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนท้องถิ่นกับธรรมชาติที่เป็นการเกื้อหนุนกันระหว่างการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว กับการพัฒนาของชุมชนท้องถิ่นให้เข้มแข็งและยั่งยืน

(3) การท่องเที่ยวโดยชุมชนในบริบทของกระบวนการและกิจกรรม เน้นการสร้างระบบการท่องเที่ยวที่เอื้อต่อกระบวนการเรียนรู้ โดยมีการให้การศึกษาเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมระบบนิเวศของแหล่งท่องเที่ยวรวมทั้งเป็นการเพิ่มพูนความรู้ ประสบการณ์ ความประทับใจเพื่อสร้างความตระหนักและปลูกจิตสำนึกที่ถูกต้องต่อนักท่องเที่ยว

(4) การท่องเที่ยวโดยชุมชนในบริบทการมีส่วนร่วมของชุมชน คำนึงถึงการมีส่วนร่วมตั้งแต่เริ่มต้นจนสิ้นสุดกระบวนการหรือรวมหมายถึง การกระจายรายได้ การยกระดับคุณภาพชีวิตและการได้รับผลตอบแทน โดยมีจุดหมายปลายทางในการกลับมาบำรุงดูแลรักษาและจัดการแหล่งท่องเที่ยว

(5) การท่องเที่ยวโดยมีชุมชนในมิติของการพัฒนาองค์กร ชุมชนเป็นเครื่องมือและกลไกของชุมชนท้องถิ่น ในฐานะที่เป็นกระบวนการแสวงหาทางเลือกเพื่อกำหนดทิศทางการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นโดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของวัฒนธรรม จารีตประเพณีอันหลากหลายของชุมชนและกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ และยังเป็นการอนุรักษ์ฟื้นฟูธรรมชาติสิ่งแวดล้อมของชุมชนท้องถิ่น กล่าวโดยสรุป การท่องเที่ยวโดยชุมชน เป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ที่ผู้เป็นเจ้าของพื้นที่และผู้ที่มาท่องเที่ยวมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ชนบทธรรมนิยม ฯลฯ ร่วมกันโดยตระหนักและเห็นคุณค่า จุดมุ่งหมายของการท่องเที่ยวเป็นจุดมุ่งหมายระยะยาวที่มุ่งให้แหล่งท่องเที่ยวไม่ถูกทำลายและถูกใช้ประโยชน์มากเกินไป

3) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชน

การเสริมสร้างศักยภาพการจัดการท่องเที่ยวโดยองค์กรของชุมชนมีส่วนร่วม องค์กรหนึ่งที่มีบทบาทสำคัญในการบริหารจัดการตามกฎหมาย เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับชุมชนท้องถิ่น คือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เนื่องจากเป็นองค์กรของภาครัฐที่ใกล้ชิดชุมชนและแหล่งท่องเที่ยวมากที่สุด รู้และเข้าใจพื้นที่เป็นอย่างดี มีส่วนเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและกำหนดทิศทางการพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่ เทิดชาย ช่วยบำรุง (2552 : 75) กล่าวว่า จากประกาศใช้รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2540 และพระราชกำหนดแบบแผนและขั้นตอนกระจายอำนาจให้แก่องค์กร



ปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. 2542 ได้มีการแก้ไขกฎหมายให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีหน้าที่ตามกฎหมายในการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ชัดเจนขึ้น

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจึงได้รับการถ่ายโอนภารกิจ “การส่งเสริมการท่องเที่ยว” ในระดับท้องถิ่น โดยให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นวางแผนการท่องเที่ยว การปรับปรุง ดูแล บำรุงรักษาสถานที่ท่องเที่ยว จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ตามมาตรา 16 (8) มาตรา 16 (13) มาตรา 17 (14) มาตรา 23 (19) และมาตรา 24 (12) พระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2551 ได้กำหนดให้ตัวแทนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมเป็นคณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ (ท.ท.ช.) ดังนั้น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจึงเป็นกลไกสำคัญในการประสานงานกับองค์กรหรือหน่วยงานอื่น ๆ ในระดับต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเนื่องจากเป็นผู้ดูแลฐานทรัพยากรการท่องเที่ยวและพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อรองรับการท่องเที่ยว (เทิดชาย ช่วยบำรุง. 2552 : 77) และกล่าวถึงบทบาทขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว 5 ด้าน ดังต่อไปนี้

(1) ด้านการตลาดท่องเที่ยว มีบทบาทในการจัดการทำระบบข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว บัญชีแหล่งท่องเที่ยว เช่น รายชื่อแหล่งท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวก และมีบทบาทในการส่งเสริมการตลาดแหล่งท่องเที่ยว เป็นการชักจูงใจนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวพื้นที่ของตน เช่น เผยแพร่ข้อมูลการท่องเที่ยวโดยการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ จัดตั้งศูนย์บริการนักท่องเที่ยวที่ให้ข้อมูลและอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยว

(2) ด้านการแสวงหาและสร้างแหล่งท่องเที่ยวใหม่ ได้แก่ การสำรวจและค้นหาแหล่งท่องเที่ยวใหม่ ๆ การพัฒนาพื้นที่รกร้างว่างเปล่าให้เกิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวใหม่รวมถึงการพัฒนาพื้นที่สาธารณะให้เกิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวใหม่ การพัฒนาวิถีชีวิตของประชาชนให้เกิดเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวใหม่ และการฟื้นฟูและส่งเสริมงานประเพณีของท้องถิ่นให้เกิดเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวใหม่

(3) ด้านการให้บริการท่องเที่ยว องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรมีบทบาทด้านการให้บริการแก่นักท่องเที่ยวในท้องถิ่นของตน เช่น การให้บริการด้านคมนาคม ที่พัก อาหารเครื่องดื่ม การนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ การจำหน่ายสินค้าที่ระลึกและการยกระดับมาตรฐานการบริการในด้านต่าง ๆ แก่นักท่องเที่ยว

(4) ด้านการวางแผนพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรมีบทบาทในการจัดทำแผนต่าง ๆ เช่น แผนพัฒนาและฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยว แผนพัฒนาบริการท่องเที่ยว แผนส่งเสริมการตลาด การส่งเสริมให้ประชาชนท้องถิ่นมีส่วนร่วมด้านการวางแผนการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว การพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัยในแหล่งท่องเที่ยว และบทบาทการประสานงานกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนในการวางแผนพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว



(5) ด้านการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว โดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรมียุทธศาสตร์ด้านการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวที่ดูแลรับผิดชอบในท้องถิ่นของตน (เทิดชาย ช่วยบำรุง. 2552 : 78)

นอกจากนี้ วาริชต์ มัธยมบุรุษ (2553 : 5) ยังได้กล่าวถึงแนวทางการเตรียมความพร้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในด้านการท่องเที่ยวโดยแบ่งออกเป็น 2 มิติ คือ

(1) ด้านการท่องเที่ยว วางแผนให้เกิดความสะดวกสบายในการเดินทางเข้าไปในแหล่งท่องเที่ยว รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ข้อมูลของแหล่งท่องเที่ยว รวมทั้งเส้นทางการเดินทางเป็นภาษาสากล ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ แลกเปลี่ยนวัฒนธรรม และให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างนักท่องเที่ยวกับชุมชน ต้องมีการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ สร้างระบบรักษาความปลอดภัยในการท่องเที่ยว และจัดทำระบบข้อมูลสารสนเทศทางการท่องเที่ยว

(2) ด้านที่อยู่อาศัย หน่วยงานทางด้านองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจะต้องวางแผนในการจัดการแหล่งท่องเที่ยว ด้านสถานที่พำนักอาศัยสามารถเดินทางไปได้สะดวก รวมทั้งสถานที่พักผ่อนหรือใกล้กับสวนสาธารณะเพื่อใช้ในการออกกำลังกาย มีสถานที่จำหน่ายวัตถุดิบทำอาหาร มีการกำกับในเรื่องมาตรฐานของราคาสินค้า ความสะอาดของสถานที่จำหน่ายสินค้า จัดทำระบบขนส่งมวลชนขึ้น และจัดทำคู่มือการเดินทางสำหรับนักท่องเที่ยว รวมถึงส่งเสริมให้สถานพยาบาลมีความสามารถในการให้บริการนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น และควรจัดตั้งศูนย์การช่วยเหลือนักท่องเที่ยว หรือการบริการนักท่องเที่ยวแบบครบวงจร (One Stop Service Center)

4. มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2551 : 3) ได้กำหนดมาตรฐานการท่องเที่ยวไทย ด้านมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ในมาตรฐานเลขที่ 301-2553 โดยให้ความสำคัญกับการกำหนดมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวว่า การให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวเป็นบริการด้านหนึ่งที่มีความสำคัญสูง เนื่องจากเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่นักท่องเที่ยว จะต้องบริโภคอาหาร ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัย จนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและเครื่องดื่มเป็นสื่อแล้ว จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยว จำเป็นต้องมีการกำหนดมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานของผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อให้สามารถให้บริการได้อย่างมีคุณภาพ เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรงและยังเป็นการส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศมีความเชื่อมั่น ต่อการให้บริการด้านอาหาร ซึ่งจะส่งผลดีต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวในประเทศไทย

4.1 หลักการและขอบข่ายของมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว หมายถึง การกำหนดแนวทางในการให้บริการด้านอาหาร ประกอบไปด้วยเรื่อง สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและจัดบริการอาหาร โดยคำนึงถึงเรื่องสุขลักษณะและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคของนักท่องเที่ยวทั้งชาว



ไทยและชาวต่างประเทศ โดยมีวัตถุประสงค์ของการกำหนดมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ดังนี้

- 1) เพื่อประเมินและจัดระดับคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในประเทศไทย
- 2) เสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทยในตลาดโลก
- 3) เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่สะอาด
- 4) เพื่อส่งเสริมการบริการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย
- 5) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในด้านการให้บริการอาหารแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว มีขอบข่ายครอบคลุมดังต่อไปนี้

1) ด้านเนื้อหา

การจัดทำมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ใช้กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานเป็นแนวทางการประเมิน ซึ่งมีจำนวน 8 องค์ประกอบ ได้แก่

- องค์ประกอบที่ 1 สถานที่
- องค์ประกอบที่ 2 อาหาร
- องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ
- องค์ประกอบที่ 4 บุคลากร
- องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะและอุปกรณ์
- องค์ประกอบที่ 6 ความปลอดภัย
- องค์ประกอบที่ 7 การให้บริการแก่นักท่องเที่ยว
- องค์ประกอบที่ 8 การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

สังคมและวัฒนธรรม

โครงสร้างของ 8 องค์ประกอบ จะประกอบด้วย 20 เกณฑ์ และ 77

ตัวชี้วัด

2) ด้านพื้นที่

เป็นสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหาร ซึ่งมีลักษณะเป็นสถานที่ปรุงประกอบจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่ทั่วไป ทั้งนี้ ให้ความสำคัญในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวและเส้นทางการท่องเที่ยวทั่วประเทศ



3) ด้านกลุ่มเป้าหมาย

เจ้าของสถานประกอบการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ต่างๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องใน การให้บริการด้านอาหาร

มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน (Minimum Standard) เป็นระดับมาตรฐานที่ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องมีและต้อง ปฏิบัติ เนื่องจากเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติ เทศบาล พ.ศ. 2496 พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 เป็นต้น ถ้าไม่มีหรือไม่ปฏิบัติตามถือว่าไม่ผ่านการพิจารณาในมาตรฐานนี้ จะไม่ได้รับการจัด ระดับและไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน และระดับเพื่อการท่องเที่ยว (Tourism Standard) เป็นระดับ มาตรฐานที่ถูกกำหนดขึ้นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวในระดับนานาชาติ โดยให้ความสำคัญกับทุก องค์ประกอบ ซึ่งประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ 20 เกณฑ์ 77 ตัวชี้วัด โดยเน้นในด้านการเพิ่ม ประสิทธิภาพ ยกระดับคุณภาพบริการ สร้างมูลค่าเพิ่ม รวมทั้งเป็นการพัฒนาช่วยเพิ่มขีดความสามารถ ในการแข่งขันในระดับสากล โดยผู้ประกอบการจะต้องมีคะแนนผ่านเกณฑ์คะแนนขั้นต่ำด้วย

กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวที่ใช้เป็น แนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐาน ประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ 20 เกณฑ์ และ 77 ตัวชี้วัด มี แนวทางปฏิบัติและรายละเอียดต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

(1) องค์ประกอบที่ 1 สถานที่

สถานที่เตรียมปรุงอาหาร มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ สะอาด เป็นระเบียบ ถูก สุขลักษณะ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบร้อย สภาพดีไม่มีรอยแตกร้าว ผนังและเพดานควรทาสี อ่อน เพื่อให้ร้านสว่างสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่ายมีแสงสว่างเพียงพอ โต๊ะเตรียมปรุงอาหารควรทำ ด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วย วัสดุทนความร้อน สะอาด มีระบบการระบายอากาศที่ดี มีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน

สถานที่รับประทานอาหาร มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ สะอาด เป็นระเบียบ ถูก สุขลักษณะ โต๊ะ เก้าอี้แข็งแรง เป็นระเบียบเรียบร้อย พร้อมให้บริการ มีแสงสว่างเพียงพอ มีการ ระบายอากาศที่ดี ในกรณีห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีพัดลมดูดอากาศ และมีการ กำหนดกฎระเบียบสำหรับสถานที่รับประทานอาหาร

ห้องสุขา มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ มีความสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ แยกการใช้ ชาย-หญิง แยกห้องน้ำพนักงาน-ลูกค้า สุขาตั้งอยู่ในส่วนพื้นที่เหมาะสมของสถานจำหน่าย อาหารและไม่มีประตูเปิดสู่บริเวณเตรียมปรุงอาหาร และมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(2) องค์ประกอบที่ 2 อาหาร



เนื้อสัตว์ มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ มีความสด สะอาด ถูกสุขอนามัย ล้างให้สะอาดก่อนจัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่าง ๆ เป็นสัดส่วน เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส

ผัก ผลไม้ มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ มีความสด สะอาด ถูกสุขอนามัย ล้างให้สะอาดก่อนจัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วน จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ถูกสุขอนามัย จัดเก็บถูกสุขลักษณะ น้ำแข็ง สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองจากทางราชการ เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้หรือสิ่งอื่นใดมาแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อบริโภค

สารปรุงแต่ง มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการหรือเลขสารระบบอาหาร (อย.) มีการจัดเก็บที่เหมาะสมกับประเภทสารปรุงแต่งนั้น ๆ และมีระบบการหมุนเวียนการใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ

การเตรียม ปรง อาหาร มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ ไม่เตรียมปรุงอาหาร บริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม ปรงอาหารบนพื้นโต๊ะที่สูงจากพื้น ทำให้อาหารสุกโดยการใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิสูงที่พอเหมาะ ไม่วางอาหารที่ปรุงแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้อง นานเกิน 2 ชั่วโมง

การจัดส่งและเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ อาหารที่รอเตรียมเสิร์ฟควรมีระบบที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (Cross-Contamination Control) มีการจัดการที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งอาหารจากครัวไปสู่โต๊ะอาหาร

(4) องค์ประกอบที่ 4 บุคลากร

ผู้สัมผัสอาหาร มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ สุขนิสัยที่ดีในการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ผู้ประกอบและผู้จำหน่ายอาหาร) มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง และมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร จัดทำทะเบียนประวัติพนักงาน มีการพัฒนาบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารและการบริการอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

(5) องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ อุปกรณ์ วัสดุที่ใช้งาน มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ ภาชนะและอุปกรณ์ใช้ในงานทุกขั้นตอนต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ประเภทวัสดุของภาชนะ อุปกรณ์ มีความเหมาะสมกับการใช้งาน

การทำความสะอาด มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ ใช้เครื่องมือล้างภาชนะที่มีประสิทธิภาพหรือล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีและต่อเข้าสู่บ่อตกไขมัน



การเก็บรักษา มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ การเก็บรักษา ต้องอยู่ในสถานที่ที่ ถูกสุขลักษณะ เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดที่ดี เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(6) องค์ประกอบที่ 6 ความปลอดภัย

สถานที่ มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ ได้รับใบอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 รวมทั้ง กฎ ระเบียบ อื่น ๆ มีความปลอดภัยในการใช้ บริการ ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะ มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่าง ๆ มีการควบคุมปัจจัย การเกิดภัยต่าง ๆ เช่น อัคคีภัย แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น มีการฝึกซ้อม เตรียมความพร้อมต่อกรณีเกิด เหตุฉุกเฉิน

(7) องค์ประกอบที่ 7 การให้บริการนักท่องเที่ยว

ผู้ให้บริการ มีแนวปฏิบัติ ดังนี้ ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรม ไทยงดงาม มีรายการอาหาร พร้อมระบุราคาที่ชัดเจน เป็นธรรม สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษหรือ ภาษาต่างประเทศกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการ ให้บริการ ลูกค้านได้อย่างรวดเร็ว เรียบร้อย มีระบบการบริหารจัดการปัญหาด้านบริการสามารถให้บริการข้อมูล ทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้

สถานที่ให้บริการ มีแนวปฏิบัติดังนี้ มีความสะดวกในการเข้าไปใช้ บริการและมีสิ่งอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า มีหลักฐานแสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง และมีการจัดระบบสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ

การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม มีแนวปฏิบัติดังนี้ การจัดเตรียม สภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การทักทาย นำลูกค้าไปที่โต๊ะและการรับคำสั่ง อาหารเครื่องดื่มอย่างเหมาะสม การเสิร์ฟอาหารอย่างถูกต้อง เหมาะสมกับประเภทของอาหารนั้น ๆ การเสิร์ฟเครื่องดื่มอย่างถูกต้อง เหมาะสมกับประเภทของเครื่องดื่ม การเก็บภาชนะ อุปกรณ์ที่ไม่มีความ จำเป็นต้องใช้งานบนโต๊ะอาหาร การเรียกเก็บเงินจากลูกค้ามีความถูกต้องชัดเจน การอำนวยความสะดวก เมื่อลูกค้าออกจากห้องอาหาร และมีการประชุมทีมงานก่อนและหลังการให้บริการอย่าง สม่าเสมอ

(8) องค์ประกอบที่ 8 การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม

นำหลักการความรับผิดชอบต่อสังคมมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ มีแนว ปฏิบัติและรายละเอียดตัวชี้วัด ดังนี้ มีธรรมาภิบาลองค์กร ได้แก่ การดำเนินธุรกิจอย่างถูกต้อง ตาม กฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ เช่น การชำระภาษี การไม่ละเมิดต่อสิทธิทางทรัพย์สินและปัญญา เป็นต้น มีความรับผิดชอบต่อสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน ได้แก่ การจัดสรรผลตอบแทนอย่างเป็น ธรรม เรื่องของความเท่าเทียมกันในการทำงาน ระบบค่าชดเชย ตอบแทนต่าง ๆ เป็นต้น มีความ



รับผิดชอบต่อผู้บริโภค (ในการรับรู้ข่าวสารรวมทั้งคำพยานคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอ) มีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคม ชุมชนใกล้เคียง และไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ

การจัดการด้านสิ่งแวดล้อม มีแนวปฏิบัติดังนี้ สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม มีระบบการกำจัดขยะที่ดีมีประสิทธิภาพ มีระบบบำบัดน้ำทิ้งที่มีประสิทธิภาพ มีการส่งเสริมให้ใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม และส่งเสริมการประหยัดพลังงานและน้ำ

การส่งเสริมความสัมพันธ์และความร่วมมือกับชุมชน มีแนวปฏิบัติดังนี้ มีการร่วมกิจกรรมของชุมชนในการรักษาสิ่งงดงาม วัฒนธรรม ประเพณี ฯลฯ อย่างสม่ำเสมอ เป็นสมาชิกสมาคม ชมรมต่าง ๆ และมองหาช่องทางความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง และสนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น

วิธีการประเมินคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวให้เป็นไปตามแบบคู่มือการประเมินมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว ดังนี้

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ใช้แบบประเมินตามที่สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวกำหนด โดยมีเนื้อหาตามกรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพ มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว 8 องค์ประกอบ 20 เกณฑ์ และ 77 ตัวชี้วัด กำหนดให้เป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Sales) มี 5 ระดับ โดยกำหนดค่าคะแนน ดังนี้

ตาราง 1 แสดงการกำหนดค่าคะแนน

ค่าคะแนน	หมายถึง
1	ดีมาก
2	ดี
3	ปานกลาง
4	พอใช้
5	ควรปรับปรุง

ที่มา : กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2551 : 3)

การวิเคราะห์ผลการประเมิน เมื่อดำเนินการประเมินตามแบบประเมินเรียบร้อยแล้ว นำแบบประเมินดังกล่าวมาประมวลผล และวิเคราะห์ข้อมูล โดยวิธีการทางสถิติ ซึ่งมีรายละเอียดการวิเคราะห์โดยสมการ ดังนี้

$$\Sigma x = x_1 + x_2 + x_3 + x_4 + x_5 + x_6 + x_7 + x_8 \text{ ความหมายของสัญลักษณ์}$$



Σx หมายถึง ค่าระดับคะแนนทั้งหมด เท่ากับ 0-385 คะแนน
 x1 หมายถึง ค่าระดับคะแนนด้านสถานที่ เท่ากับ 0-75 คะแนน
 x2 หมายถึง ค่าระดับคะแนนด้านอาหาร เท่ากับ 0-55 คะแนน
 x3 หมายถึง ค่าระดับคะแนนด้านกระบวนการ เท่ากับ 0-20 คะแนน
 x4 หมายถึง ค่าระดับคะแนนด้านบุคลากร เท่ากับ 0-20 คะแนน
 x5 หมายถึง ค่าระดับคะแนนด้านภาชนะ อุปกรณ์ เท่ากับ 0-35 คะแนน
 x6 หมายถึง ค่าระดับคะแนนด้านความปลอดภัย เท่ากับ 0-25 คะแนน
 x7 หมายถึง ค่าระดับคะแนนด้านการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว เท่ากับ 0-90 คะแนน

x8 หมายถึง ค่าระดับคะแนนด้านการตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม เท่ากับ 0-65 คะแนน

เกณฑ์การแปลความหมายของระดับคุณภาพตัวชี้วัด นำค่าระดับคะแนนของแต่ละด้านที่ได้ แปลความหมายตามเกณฑ์ ดังตาราง

ตาราง 2 เกณฑ์การแปลความหมายของระดับคุณภาพตัวชี้วัด

ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด	ร้อยละ	ระดับคะแนน
สถานที่		
ดีเยี่ยม	90 – 100	68-75
ดี	80 - 89.9	60-67
ปานกลาง	70 - 79.9	53-59
พอใช้	60 - 69.9	45-52
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 44
อาหาร		
ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด		
ดีเยี่ยม	90 – 100	50 - 55
ดี	80 - 89.9	44 - 49
ปานกลาง	70 - 79.9	39 - 43
พอใช้	60 - 69.9	33 - 38
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 32



ตาราง 2 (ต่อ)

ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด	ร้อยละ	ระดับคะแนน
กระบวนการ		
ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด		
ดีเยี่ยม	90 – 100	18 - 20
ดี	80 - 89.9	16 - 17
ปานกลาง	70 - 79.9	14 - 15
พอใช้	60 - 69.9	12 - 13
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 11
บุคลากร		
ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด		
ดีเยี่ยม	90 – 100	18 - 20
ดี	80 - 89.9	16 - 17
ปานกลาง	70 - 79.9	14 - 15
พอใช้	60 - 69.9	12 - 13
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 11
ภาชนะ อุปกรณ์		
ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด		
ดีเยี่ยม	90 – 100	32 - 35
ดี	80 - 89.9	28 - 31
ปานกลาง	70 - 79.9	25 - 27
พอใช้	60 - 69.9	21 - 24
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 20
ความปลอดภัย		
ดีเยี่ยม	90 – 100	23 - 25
ดี	80 - 89.9	20 - 22
ปานกลาง	70 - 79.9	17 - 19
พอใช้	60 - 69.9	14 - 16
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 13



ตาราง 2 (ต่อ)

ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด	ร้อยละ	ระดับคะแนน
การให้บริการแก่นักท่องเที่ยว		
ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด		
ดีเยี่ยม	90 – 100	81 - 90
ดี	80 - 89.9	72 - 80
ปานกลาง	70 - 79.9	63 - 71
พอใช้	60 - 69.9	54 - 62
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 53
การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม		
ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด		
ดีเยี่ยม	90 – 100	59 - 65
ดี	80 - 89.9	52 - 58
ปานกลาง	70 - 79.9	46 - 51
พอใช้	60 - 69.9	39 - 45
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 38
ระดับคะแนนรวมของทุกองค์ประกอบ		
ระดับคุณภาพของดัชนีชี้วัด		
ดีเยี่ยม	90 – 100	347 - 385
ดี	80 - 89.9	307 - 346
ปานกลาง	70 - 79.9	270 - 307
พอใช้	60 - 69.9	231 - 269
ควรปรับปรุง	0 - 59.9	0 - 230

ที่มา : กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2551 : 3)



เกณฑ์ผ่านการประเมิน ต้องประเมินผ่านระดับปานกลาง (ร้อยละ 70) ขึ้นไป ทุกองค์ประกอบ ถ้าองค์ประกอบใดไม่ผ่านระดับดังกล่าว จะไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานบริการอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว ระดับคุณภาพมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว แบ่งเป็น 3 ระดับ ดังนี้

ระดับคุณภาพ	ร้อยละของคะแนนภาพรวม	ระดับคุณภาพบริการ
ดีมาก	90 – 100	5 ดาว
ดี	80 - 89.9	4 ดาว
ปานกลาง	70 - 79.9	3 ดาว

ระยะเวลาการรับรองมาตรฐาน การรับรองคุณภาพการบริการตามมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว มีอายุการรับรองคราวละ 2 ปี

4.2 มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ในปี พ.ศ. 2551 สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้ร่วมกับสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ดำเนินการจัดทำมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวขึ้นเป็นครั้งแรก โดยมีการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานการประเมินสถานประกอบการอาหารฮาลาล ด้านความถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม ซึ่งมีขอบเขตหลักในการดำเนินงาน 2 ด้าน คือ

1) ด้านเนื้อหา ใช้กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานเป็นแนวทางการประเมิน มีจำนวน 11 องค์ประกอบ ได้แก่ สถานที่ วัดฤติที่ใช้ในการประกอบอาหาร กระบวนการ บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ การกำจัดขยะมูลฝอย ความปลอดภัย การให้บริการ ความรับผิดชอบ ต่อสังคม การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์กับชุมชน

2) ด้านพื้นที่ดำเนินการ หมายถึง สถานประกอบการด้านธุรกิจอาหาร ฮาลาล ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร ห้องอาหารในโรงแรม สถานที่ท่องเที่ยว ทั้งนี้ให้ความสำคัญในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว และเส้นทางท่องเที่ยวทั่วประเทศด้วย

โดยหวังให้นักท่องเที่ยวเกิดความเชื่อมั่นในการรับประทานอาหารฮาลาล และสอดคล้องกับนโยบายที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวให้มีการบริหารจัดการและบริการอย่างมีคุณภาพพระศตวรรษานาชาติ ทั้งนี้ได้นำร่องการให้บริการอาหารฮาลาลในเส้นทางท่องเที่ยวไว้ 30 แห่ง ใน 10 จังหวัด ได้แก่ กระบี่ ตรัง สตูล สงขลา สุราษฎร์ธานี (เกาะสมุยและเกาะพะงัน) ชลบุรี ตราด (เกาะช้าง) เชียงใหม่ และกรุงเทพมหานคร (สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล. 2551 : เว็บไซต์) เกณฑ์มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว สรุปดังตาราง



ตาราง 3 เกณฑ์มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
สถานที่ รับประทาน 1**	ถูกสุขลักษณะ	ไม่มีแมลงวันหรือสัตว์พาหะนำโรค มีการปกปิดอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องปรุง เป็นต้น
2*	โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง สะอาดได้รับการ ทำความสะอาดสม่ำเสมอ	โต๊ะและผ้าปูโต๊ะสะอาด ไม่มีโต๊ะ เก้าอี้ชำรุด
3*	พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาดและ ได้รับการทำความสะอาด	พื้นห้องไม่มีเศษอาหาร ขยะ หรือคราบสกปรก ผนัง และเพดานได้รับการดูแล ไม่มีฝุ่นและหยากไย่ ต้องทำ ความสะอาดผ้าเช็ดโต๊ะอย่างสม่ำเสมอ ผ้าที่มีราขึ้น ควรทิ้งและเปลี่ยนใหม่
4*	มีความเป็นระเบียบ	จัดวางของเป็นระเบียบ มีการจัดหมวดหมู่แยก ประเภท เก็บของใช้และอุปกรณ์ในที่เหมาะสม
5	บรรยากาศโดยรวมเหมาะสมกับ การเป็นสถานที่รับประทาน	ไม่มีกลิ่น คิว้นฟุ้งกระจาย มีแสงสว่างเพียงพอที่จะเห็น อาหารที่จะประทานได้ชัดเจน มีการระบายอากาศที่ดี ไม่ร้อนจนเกินไป
6*	ติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” และดูแลไม่ให้มีการสูบบุหรี่	มีป้ายหรือสัญลักษณ์ติดไว้ในบริเวณที่สามารถมองเห็น ได้ ชัดเจน
7*	ติดเครื่องหมาย “ห้ามนำสัตว์เลี้ยง ทุกชนิดเข้ามา” หรือมีมาตรการ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณ สถานที่รับประทานอาหาร	มีป้ายหรือสัญลักษณ์ติดไว้ในบริเวณที่สามารถมองเห็น ได้ชัดเจน หรือมีการควบคุมไม่ให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาใน บริเวณ
ฮล 1	ห้ามนำหรือเลี้ยงสุนัขสุกร ใน บริเวณใกล้ที่รับประทานอาหาร	มีป้ายหรือสัญลักษณ์ติดไว้ในบริเวณที่สามารถมองเห็น ได้ชัดเจน หรือมีมาตรการควบคุมที่สามารถนำไป ปฏิบัติได้
ฮล 2	จัดสถานที่รับประทานอาหารแยก จากสถานที่รับประทานอาหารที่ไม่ ฮาลาลให้ เป็นสัดส่วน และมี เครื่องหมายแสดงไว้ชัดเจน	ในกรณีที่เป็นสองครัว คือ ครัวฮาลาลและไม่ฮาลาล ให้จัดแยกเป็นโซนหรือเป็นมุมเฉพาะและมีป้ายแสดง พื้นที่อย่างชัดเจน



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร 8**	ถูกสุขลักษณะ	ไม่มีแมลงวัน สัตว์เลี้ยง หรือสัตว์พาหะนำโรค
9*	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณปรุงอาหารมี ร่องรอยการทำความสะอาดสม่ำเสมอ	พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาด พื้นไม่ลื่นหรือมีร่องลึกที่ อาจก่อให้เกิดอันตราย ผนังและเพดานไม่มีคราบน้ำ มัน หรือคราบสกปรก
10	พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ มี สภาพดีไม่มีการหลุดร่อน	พื้นห้องไม่มีรอยแตกร้าวหรือมีน้ำขัง และไม่มีรอย แตกขนาดใหญ่ที่อาจก่อให้เกิดอันตราย
11*	จัดวางภาชนะวัสดุอุปกรณ์เป็น ระเบียบ	ให้คำนึงถึงความสะดวกในการใช้งาน ไม่วางวัตถุที่อาจ มีพิษหรือไม่สะอาด ไม้ถูพื้น ไว้ใกล้บริเวณที่เตรียมปรุง อาหาร
12*	ตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่วัตถุดิบ สะอาดและ ได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ	จัดวางของในตู้ให้เป็นหมวดหมู่ บริเวณยางขอบประตู ตู้เย็นไม่เป็นเชื้อราภายใน ไม่มีคราบน้ำแข็งจับหนา ไม่ มีเศษอาหารหมักหมม
13	บริเวณเตาไฟมีร่องรอยทำความสะอาด สม่ำเสมอ	ไม่มีคราบน้ำมันจับจนหนา ไม่มีเศษอาหารหมักหมม
14	เครื่องดูดควันมีอุปกรณ์ครบ และอยู่ ในสภาพใช้ งานได้ดี	เครื่องดูดควันมีประสิทธิภาพในการทำงาน มีกล่อง รองรับน้ำมันและใช้งานได้
15	เครื่องดูดควันได้รับการทำความสะอาด สม่ำเสมอ	เครื่องดูดควันผ่านการทำความสะอาดสม่ำเสมอไม่มี คราบน้ำมันจับหนา
16*	มีการระบายอากาศที่ดี	ภายในครัวติดเครื่องดูดอากาศหรือพัดลมดูดอากาศที่ ใช้งานได้
17	มีแสงสว่างเพียงพอ	แสงพอเหมาะแก่การเตรียมและปรุงอาหาร
18	โต๊ะเตรียมปรุงอาหารทำด้วยวัสดุผิว เรียบทำความสะอาดง่าย	หากเป็นโต๊ะไม้ให้ปูด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย
19**	พื้นโต๊ะที่ใช้เตรียม ปรุงอาหารควรสูง จากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ	ไม่เตรียม ปรุง และวางวัตถุดิบบนพื้น



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
20*	ไม่เตรียมหรือปรุงอาหารหน้าห้องสุขา	คำนึงถึงหลักสุขาภิบาล
ฮล 3	ปลอดจากสัตว์เลี้ยงทุกชนิด	ต้องไม่พบสุนัขหรือสุกร ในบริเวณหรือใกล้ที่เตรียมปรุงอาหาร
ห้องสุขา 21*	ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม ประตูไม่เปิดสู่ที่จัดเตรียม ปรุง และรับประทานอาหาร	เพื่อป้องกันไม่ให้มีทัศนียภาพต่อผู้มาใช้บริการ
22	มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ	พื้นห้องสุขาแห้ง สะอาด ไม่ลื่นมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ มีกระดาดชำระเพียงพอ
23	ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์	มีการป้องกันและกำจัดกลิ่นที่เกิดขึ้นภายในห้องสุขา เช่น มีเครื่องดูดกลิ่น
24	ห้องสุขาแยกการใช้ ชาย-หญิง	แยกห้องสุขาชาย และสุขาหญิง และมีป้ายและสัญลักษณ์บอกให้ชัดเจน
25	ควรมีส่วนบริการให้แก่คนพิการ	มีราวจับ ทางลาด
26	ควรมีส่วนบริการให้แก่ผู้สูงอายุ	มีราวจับสำหรับยึด พงุในในห้องสุขา
27	จำนวนห้องสุขาต้องมีจำนวนเพียงพอต่อผู้ใช้บริการ	- มีโต๊ะอาหารตั้งแต่ 31 ที่นั่ง ต้องมีห้องสุขาแยกชาย 1 ห้องและหญิง 2 ห้อง - มีโต๊ะอาหารตั้งแต่ 50-70 ที่นั่ง ต้องมีห้องสุขาแยกชาย 2 ห้องและหญิง 4 ห้อง - มีโต๊ะอาหารตั้งแต่ 71-100 ที่นั่ง ต้องมีห้องสุขาแยกชาย 3 ห้องและหญิง 6 ห้อง
28	มีอ่างล้างมือ กระดาษเช็ดมือ หรือเครื่องเป่าลม และมีสบู่เหลว	ไม่ใช่ผ้าเช็ดมือรวม สบู่ควรเป็นสบู่เหลว
29	มีถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึมวางไว้ในห้องสุขา	
30	มีสายฉีดชำระภายใน หรือมีน้ำสำหรับชำระ	ถ้ามีไม่ครบทุกห้องให้มียอย่างน้อย 1 ห้อง และติดป้ายบอกหน้าห้อง



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
เนื้อสัตว์ ไข่		
ฮล 4	เนื้อสัตว์บกและสัตว์ปีก ต้องผ่านการ เชือดตามศาสนาบัญญัติอิสลาม	สามารถตรวจสอบได้ว่าได้รับการเชือดอย่างถูกต้อง ตามหลักการอิสลาม
ฮล 5	กระบวนการขนส่งต้องไม่ ปนเปื้อน กับสิ่งที่ไม่ฮาลาล	
ฮล 6	ล้างเนื้อสัตว์ ให้สะอาดจัดเก็บเป็น สัดส่วน และแยกออกจากสิ่งที่ไม่ ฮา ลาลโดยเด็ดขาด	
31*	ล้างไข่ให้สะอาดก่อนการใช้งาน	ให้ล้างไข่ก่อนการนำมาปรุง เนื่องจากอาจมีมูลไก่ซึ่ง เป็นน่ายิสปนเปื้อนได้
32**	สด สะอาด ถูกสุขอนามัย หรือมี การ รับรองจากกรมปศุสัตว์	ความสดของเนื้อสัตว์สีต้องไม่ซีด เปื่อยยุ่ย หรือมี กลิ่น
33**	เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่ เหมาะสม	เนื้อสัตว์ที่รอการเตรียมปรุงต้องแช่ในตู้แช่ ที่มีความ เย็นที่เหมาะสมและสม่ำเสมอ
ผัก ผลไม้		
34*	สด สะอาด	ผักสด ผลไม้ ไม่ปอกเปลือกทิ้งไว้
35	จัดเก็บโดยจำแนกประเภทให้เป็น สัดส่วน	ใส่ภาชนะจัดแยกประเภท ไม่เก็บโดยห่อกระดาษ หนังสือพิมพ์ ผัก ผลไม้ที่ปอกแล้วในตู้เย็นควรเก็บใน ภาชนะที่มีฝาปิด
36	จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม	อุณหภูมิที่เหมาะสม ประมาณ 21-23 องศา เซลเซียส
น้ำดื่ม น้ำใช้		
37*	สะอาด ถูกสุขอนามัย	ถ้าเป็นน้ำกรองต้องมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำ พร้อมหลักฐานแสดง
38	ต้องจัดเก็บในภาชนะที่ สะอาดมีฝา ปิด	ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม ต้องมีก๊อกหรือทางเดินน้ำ ถ้า เป็นน้ำบรรจุขวดไม่จำเป็นต้องมีก๊อก
39	จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ	ไม่วางขวดน้ำดื่มบนพื้น



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
น้ำแข็ง		
40*	สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรอง	ถ้าผลิตน้ำแข็งเองต้องมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำ
41	เก็บในภาชนะมีฝาปิด ทำความสะอาดสม่ำเสมอ และตรวจสอบได้	น้ำแข็งที่บรรจุมาในถุงขนาดใหญ่ต้องเทออกจากถุงใส่ภาชนะสะอาด ควรมีกำหนดการทำความสะอาดภาชนะจัดเก็บ หรือกำหนดระยะเวลาที่แน่นอน□
42	จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ	วัดจากปากภาชนะจนถึงพื้น
43	ภาชนะที่ใช้ตักหรือจับต้องมีด้ามยาวพอ มือไม่สัมผัสน้ำแข็ง	ควรเป็นภาชนะสแตนเลสเนื่องจากน้ำแข็งจะครูดพลาสติกและให้เกิดการปนเปื้อน
44	ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้หรือสิ่งอื่นใดมาแช่ปนกับน้ำแข็ง เพื่อการบริโภค	ไม่แช่ ขวดน้ำดื่ม ขวดน้ำหวาน เป็นต้น
สารปรุงแต่ง		
ฮล 7	ได้รับการรับรองฮาลาล	ให้ตรวจสอบเรื่องการใช้เครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้องประกอบการซื้อ
45	วัตถุดิบและสารปรุงแต่งจัดเก็บเป็นระเบียบ	ต้องเทจากถุงและจัดเก็บในภาชนะที่เหมาะสมกับประเภทของวัตถุดิบนั้น ๆ ไม่ใส่ถุงพลาสติก ภาชนะที่บรรจุ ควรระบุประเภทของวัตถุดิบ สารปรุงแต่ง และระบุวันบรรจุและวันที่ต้องเปลี่ยนถ่าย
46*	จัดเก็บในภาชนะที่ สะอาด มีฝาปิด	ไม่นำพลาสติก หรือขวด PET มาใส่น้ำส้ม น้ำมะนาว หรือ สารปรุงแต่งที่มีส่วนผสมของน้ำส้ม น้ำมะนาว เนื่องจากขวด PET สามารถใช้ได้ครั้งเดียว
การเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ		
ฮล 8	แยกสว่นจัดเก็บต่างหากจากอาหาร ที่ไม่ฮาลาล	ใช้ในกรณีมีครัวฮาลาลและไม่ฮาลาลในสถานประกอบการเดียวกัน
47	ไม่วางอาหารที่ปรุงเสร็จนานเกิน 2 ช.ม. ภาชนะบรรจุมีฝาปิด มีวัสดุคลุม	อาหารที่ปรุงเสร็จต้องมีฝาปิด อาหารประเภทแกง หรือผัดต้องอุ่นให้ร้อนอยู่เสมอ



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
48	จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร	อาหารร้อนจัดไม่ใส่ ภาชนะพลาสติกหรือภาชนะเมลามีน ไม่ใส่อาหารร้อนในกล่องโฟม ถ้าจำเป็นต้องใช้ต้องรองด้วยใบตองหรือพลาสติก เครื่องกระป๋องที่เปิดใช้แล้วต้องถ่ายใส่ภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ
วัดคุณูป 49*	มีระบบ จัดเรียงตามลำดับการซื้อ ซื้อ มาก่อนให้หยิบใช้ก่อน	ตรวจสอบระบบการจัดเก็บเนื้อสัตว์ สารปรุงแต่ง ผัก ผลไม้วัตถุดิบปรุงแต่งอื่น ๆ ให้ใช้ ระบบ First in / First out ในการจัดเก็บ
50*	ไม่แช่เนื้อสัตว์ ผัก ปนกัน	
การล้างทำ ความสะอาด 51*	ใช้อ่างล้างภาชนะที่อยู่สูงจากพื้น มี ท่อระบายน้ำ	ควรมีการตรวจสอบอ่างล้างภาชนะ ท่อรับน้ำ ก๊อก น้ำ ฯลฯ ให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานมีการ บำรุงรักษาสม่ำเสมอ
52*	มีระบบจัดการไขมัน ไม่ระบายน้ำเสีย ลงแหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	มีบ่อดักไขมัน และดักไขมันทิ้งอย่างสม่ำเสมอ
สท 9	1. แยกล้างภาชนะที่ใส่อาหารฮาลาล 2. ล้างด้วยน้ำยาที่ถูกต้องตามศาสน บัญญัติ 3. ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง	ในกรณีที่เป็นครัวฮาลาลครัวเดียว ไม่จำเป็นต้อง แยกล้าง ในกรณีที่เกิดโรคระบาด ให้ดำเนินการตามประกาศ ของกระทรวงสาธารณสุข
53	พื้นบริเวณที่ล้าง ต้องทำความสะอาด สม่ำเสมอ	
54	ไม่เทเศษอาหารลงบนพื้น หรือลงใน รางระบายน้ำ	วางระบายน้ำไม่ควรมีเศษอาหารตกค้าง ควรราด EM
55	วางระบายน้ำต้องมีตะแกรงปิด และ ทำความสะอาดสม่ำเสมอ	ป้องกันหนูแมลงสาบ และสัตว์กัดแทะอื่น ๆ
56	บุคลากรในส่วนล้าง ควรสวมถุงมือ รองเท้าบูท	ควรคำนึงถึงคุณภาพชีวิตของพนักงาน



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
ฮล 10	อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ฮาลาลและไม่ฮาลาลแยกกัน	ใช้ในกรณีมีครัวฮาลาลและไม่ฮาลาลในสถาน ประกอบการเดียวกัน
57*	ภาชนะ อุปกรณ์ต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่ เป็นอันตราย	อาหารร้อนจัดไม่ใส่ในโฟม พลาสติก ไม่ใช่ตะแกรง พลาสติก ไม่ใช่เชือกฟาง หนังสือ
58	ภาชนะ อุปกรณ์สะอาด จัดเก็บเป็น ระบบ	จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นหมวดหมู่ ทำความสะอาด บริเวณจัดเก็บอย่างสม่ำเสมอ อุปกรณ์ที่เก็บไว้นาน ต้องใส่กล่องพลาสติกที่มีฝาปิด อุปกรณ์เก่าหรือเล็ก ใช้ต้องจำหน่ายออก
59	ตรวจสอบภาชนะอุปกรณ์ให้สามารถ ใช้ งานได้อย่างปลอดภัย	ตรวจสอบเขียง ผ้าเช็ดวัสดุอุปกรณ์ ด้ามจับอุปกรณ์ เช่น มีด ตะหลิว ทัพพีไม่ให้มีเชื้อรา หม้อมีฝาปิดที่ ปิดได้สนิท
บุคลากร		
60	สวมเสื้อมีแขน ใส่หมวกหรือเน็คคลุม ผมหรือผ้าคลุมผม หรือผ้าหิยาบ และผูกผ้ากันเปื้อน	
61	มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็น โรคผิวหนัง มีการตรวจสุขภาพ ประจำปี	โรคติดต่อทางเดินหายใจ โรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น ไวรัสตับอักเสบ พยาธิ โรคผิวหนัง
62	มีสุขนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟ	ไม่ล้างแคะแกะเกา ขณะเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร
63	ใช้อุปกรณ์หยิบ จับอาหารที่ปรุงแล้ว	
64	ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	ผู้บริหารควรส่งพนักงานไปอบรม หรือจัดอบรมเอง
65	ผ่านการอบรมความรู้เรื่องอาหารฮา ลาและการให้บริการอาหารฮาลาล	ผู้บริหารควรส่งพนักงานไปอบรม หรือจัดอบรมเอง
ฮล 11	หากผู้ประกอบการไม่ได้เป็นมุสลิม ให้ มีพนักงานที่เป็นมุสลิมจัดซื้อ ผลิตปรุง หรือควบคุมระบบ	ต้องมีพนักงานที่มีความเข้าใจเรื่องหลักการฮาลาล



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
การกำจัด มูลฝอย		
66	แยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหาร มัดปากถุง ก่อนทิ้ง	ควรแยกขยะเปียก ขยะแห้ง ตั้งแต่ต้นทาง
67	ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด	
68	บริเวณที่เก็บขยะ ไม่เป็นแหล่งเพาะ สัตว์นำโรค	ควรราดบริเวณที่เก็บขยะด้วยจุลินทรีย์ EM อาทิตย์ ละครั้งเพื่อลดปัญหาการเพาะพันธุ์ของแมลงวัน
69	มีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่าย อาหาร	ใบอนุญาตจากหน่วยงานที่กำกับและดูแลที่ เกี่ยวข้อง
70*	ต้องมีอุปกรณ์ป้องกันและระงับ อัคคีภัยติดตั้งไว้ ณ สถานที่ที่ เหมาะสม	ให้เป็นไปตามมาตรฐาน
71	อุปกรณ์ดับเพลิงเหมาะสมกับการใช้ งาน	
72	ตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงให้พร้อมใช้	ตรวจสอบให้เป็นไปตามมาตรฐานการป้องกันและ ระงับอัคคีภัย
73	พนักงานในครัวต้องได้รับการอบรม ฝึกซ้อมการใช้อุปกรณ์ ดับเพลิง	ได้รับการอบรม เรียนรู้งานด้านความปลอดภัย ตาม กฎหมายกำหนด มีหลักฐาน ตรวจสอบได้
74	ถังแก๊สวางบนพื้นเรียบ ควรมีสายรัด อุปกรณ์ยึด	ถังแก๊ส ท่อส่งและอุปกรณ์ที่ใช้ต้องเป็นไปตาม ข้อกำหนด ได้มาตรฐาน
75	ระบบไฟฟ้า แสงสว่าง เพียงพอและ ปลอดภัย	มีระบบป้องกันและควบคุม เป็นไปตามมาตรฐาน มี ระบบตัดไฟเมื่อเกิดอัคคีภัย
การให้บริการ		
76	แต่งกายสะอาดเหมาะสม	
77	ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรม อันดีงาม	กล่าวสวัสดี หรือสลาม
78	สื่อสารภาษาต่างประเทศกับ นักท่องเที่ยวได้	มีพนักงานที่สื่อสารภาษาต่างประเทศได้อย่างน้อย 1 คน



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
79	ให้บริการอย่างรวดเร็ว มีความกระตือรือร้น	ไม่ละเลยลูกค้า หรือหยอกล้อกันระหว่างการบริการ
80	มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่ เป็นธรรม	เมนูอาหารควรมีราคาที่ถูกต้องและครบถ้วน
81	สภาพแวดล้อมไม่มีมลภาวะ	ไม่อยู่ใกล้แหล่งที่มีควัน ฝุ่น หรือมีกลิ่นไม่พึงประสงค์
82	ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของ ประเทศ	ไม่มีภาพการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และ การขายบริการทางเพศ
83	ควรจัดให้มีห้องละหมาดและกันเป็น สัดส่วน	
ความ รับผิดชอบต่อ สังคม		
	84 ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน	จ่ายค่าจ้างแรงงานที่เหมาะสม และเป็นธรรม
	85 หากมีการพนักงานต่างชาติ ต้อง ดำเนินการตามกฎหมายแรงงาน	แรงงานต่างชาติต้องมีหลักฐานแสดง
	86 ไม่สนับสนุน หรือจัดให้มีการขาย บริการทางเพศ	
87	ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนา บุคลากร	ผู้บริหารให้ความสำคัญกับการอบรมบุคลากร มี เอกสารเกี่ยวกับการอบรมของพนักงาน
สิ่งแวดล้อม	88 มีระบบการบริหารจัดการที่ไม่เป็น ภาระต่อสิ่งแวดล้อม	มีนโยบายด้านการดูแลสิ่งแวดล้อม รณรงค์เรื่องการ ประหยัดพลังงาน ไม่ปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะ คัดแยกขยะ
	89 มีการจัดการของเสียหรือเศษอาหารที่ เหมาะสม	ดูแลความสะอาดทั้งภายในและภายนอกร้าน มีการ จัดการเรื่องขยะไม่ให้ปนแหล่งเพาะพันธุ์
	90 รักษาสิ่งแวดล้อมภายในและโดยรอบ ให้มีความร่มรื่น สะอาด และสดชื่น	ปลูกต้นไม้ ให้ความร่มรื่น จัดตกแต่งสวนและ บริเวณโดยรอบให้สวยงาม



ตาราง 3 (ต่อ)

ลำดับตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด	คำอธิบายตัวชี้วัด
ความสัมพันธ์กับชุมชน		
91	ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์ และมีส่วนร่วมกับชุมชน	เช่น การเก็บขยะร่วมกับชุมชน การร่วมงานบุญต่าง ๆ
92	สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน	เช่น การนำสินค้าชุมชนมาขายในร้าน การตกแต่งร้านด้วย วัสดุที่ได้ในท้องถิ่น
93	สร้างโอกาสการทำงานให้ กับชุมชน	จ้างแรงงานในท้องถิ่น
94	สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณี	เช่น มีการจัดงานของท้องถิ่น งานประเพณีของชาวมุสลิม
95	ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียง	

1. ตัวชี้วัดที่มี “ฮล” และ “ ** ” และ หมายถึงมีค่าถ่วงน้ำหนัก x 3 ตัวชี้วัดที่มี “ * ” และ หมายถึงมีค่า

ถ่วงน้ำหนัก x 2

2. มาตรฐานฯ แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ 5 ดาว 4 ดาว และ 3 ดาว

ซึ่งจะมีตัวชี้วัดที่เป็นเกณฑ์ฮาลาล จำนวน 11 ข้อโดยทุกระดับต้องผ่านเกณฑ์นี้ทุกข้อ และตัวชี้วัดที่เป็นพื้นฐาน ด้านการบริการอาหาร อีก 95 ข้อ ในการให้คะแนนการแบ่งระดับดาว โดยร้อยละของ คะแนน ดังนี้

ระดับ 5 ดาว ต้องได้คะแนนรวมไม่ต่ำกว่าร้อยละ 90

ระดับ 4 ดาว ต้องได้คะแนนรวมไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

ระดับ 3 ดาว ต้องได้คะแนนรวมไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70

4.3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานกับสุขาภิบาลอาหาร

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและคุ้มครองสุขภาพด้านอาหาร ประกอบด้วย พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช 2535 พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522 ดังนี้

1) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช 2535



เป็นกฎหมายที่จะกระจายอำนาจให้ข้าราชการส่วนท้องถิ่นควบคุมดูแลเพื่อคุ้มครองประชาชนด้านสุขลักษณะและการอนามัยสิ่งแวดล้อมจากการประกอบกิจการและการกระทำทุกอย่างที่มีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช 2535 ได้บัญญัติให้ “องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น” มีอำนาจในการจัดการและควบคุมดูแลกิจการ “ตลาด” “ร้านจำหน่ายอาหาร” และ “แผงลอยจำหน่ายอาหาร” หรือ “การขายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ” เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคได้สะอาดปลอดภัย ดังนี้

- (1) องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น
- (2) เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจในการอนุญาตหรือไม่อนุญาต การประกอบกิจการ “ตลาด” “ร้านจำหน่าย” และ “แผงลอยจำหน่ายอาหาร”
- (3) เจ้าพนักงานสาธารณสุขมีบทบาทหน้าที่ในการตรวจตราดูแลสถานประกอบการ ให้คำแนะนำ ปรับปรุงและแก้ไข ให้ถูกสุขลักษณะและเสนอให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกคำสั่งให้แก้ไข พักหรือเพิกถอนใบอนุญาต และยุติกิจการหากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 189 - 192)

2) พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522

เพื่อประโยชน์ในการควบคุมอาหารให้มีคุณภาพ และปลอดภัย ในการบริโภค โดยควบคุมกำหนดประเภทลักษณะอาหาร มาตรฐานการผลิต การอนุญาต การแสดงฉลากและบรรจุภัณฑ์การผลิตเพื่อจำหน่าย และการนำเข้าต่าง ๆ ความหมายของอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหารพุทธศักราช 2522 “อาหาร” หมายถึง ของกินหรือเครื่องดื่มที่คนกินได้แก่ วัตถุดิบที่คนกินดื่ม อด หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี และวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส แบ่งเป็น 4 ประเภท คือ

- (1) อาหารควบคุมเฉพาะ หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่อยู่ในควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน ผู้ที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อการจำหน่าย ในกรณีที่อาหารนั้นเป็นอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารมาขอขึ้นทะเบียนสำหรับอาหารเสียก่อน เมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนสำหรับอาหารแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ปัจจุบันอาหารควบคุมเฉพาะมีอยู่ 3 ประเภท ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแข็ง
- (2) อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หมายถึง อาหารที่มีใช้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานรวมทั้งอาจจะกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายด้วยก็ได้มี 10 ประเภท



(3) อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ วัตถุห้ามใช้ในอาหาร ซึ่งกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 พุทธศักราช 2536 รวม 12 ชนิด และอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 154 พุทธศักราช 2537 รวม 7 ชนิด

(4) อาหารทั่วไป หมายถึง อาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คืออาหารที่ต้องมีฉลาก หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากแสดงที่ภาชนะบรรจุ นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะและอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งบังคับการแสดงผลตามข้อกำหนดอยู่แล้ว อาหารที่ต้องมีฉลากยังแบ่งออกได้เป็นประเภท คือ อาหารที่กำหนดให้มีฉลากตามข้อกำหนดซึ่งต้องอนุญาต ก่อนผลิต นำเข้า และอาหารที่กำหนดให้มีฉลากตามข้อกำหนด ซึ่งยกเว้นไม่ต้องขออนุญาต และอาหารอื่น ๆ หมายถึง อาหารทั่วไปที่ไม่มีได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลาก (กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย. 2548 : 199-204)

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดที่เกี่ยวข้อง

1.1 แนวคิดด้านการจัดการ

การจัดการ เป็นกระบวนการนำสิ่งต่าง ๆ ที่มีอยู่มาทำอย่างใดอย่างหนึ่งให้บรรลุจุดมุ่งหมาย สาโรจน์ โอพิทักษ์ชีวิน (2546 : 2) กล่าวว่า การจัดการ คือ กระบวนการของการทำงานร่วมกับผู้อื่น หรือโดยผ่านผู้อื่น เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายขององค์กรอย่างมีประสิทธิภาพ (Effectiveness) โดยการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดอย่างมีประสิทธิภาพ (Efficiency) ภายใต้สภาวะแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว สอดคล้องกับ นงนุช อังยุริกุล (2547 : 47) ที่กล่าวว่า การจัดการ เป็นกระบวนการของกิจกรรมที่นำทรัพยากรขององค์กรที่มีอยู่อย่างจำกัด ได้แก่ คน เครื่องมือ และวัสดุ เป็นต้น มาดำเนินงานตามแผนเพื่อให้การดำเนินงานสามารถบรรลุตามวัตถุประสงค์และวิสัยทัศน์ขององค์กร และนิยมใช้ในภาคเอกชนหรือภาคธุรกิจ มีวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งเพื่อแสวงหากำไร เมื่อเป็นเช่นนี้จึงแตกต่างจากหน่วยงานภาครัฐที่จัดตั้งขึ้นเพื่อให้บริการสาธารณะทั้งหลาย (วิรัช วิรัชนิการวรรณ. 2548 : 8) แต่ในปัจจุบันหน่วยงานภาครัฐได้นำหลักการบริหารจัดการเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินงาน โดยมุ่งหวังใช้กระบวนการบริหารจัดการช่วยในการดำเนินงานใช้ทรัพยากรให้บรรลุวัตถุประสงค์ เป็นแนวทางในการทำงานร่วมกับระหว่างภาครัฐด้วยกันและระหว่างภาครัฐกับประชาชน



กล่าวโดยสรุป การจัดการ หมายถึง การดำเนินงานหรือปฏิบัติงานที่หน่วยงานหรือบุคคลของหน่วยงานนำมาใช้เพื่อนำไปสู่วัตถุประสงค์หรือจุดหมายปลายทางที่กำหนดไว้ การจัดการมีแนวคิดแตกต่างและพัฒนาตามยุคสมัย ดังนี้

1) แนวคิดการจัดการก่อนยุคการจัดการแบบวิทยาศาสตร์ (Pre-Scientific Management) การจัดการในยุคก่อนปี ค.ศ. 1880 ต้องอาศัยอำนาจหรือการบังคับเป็นปัจจัยทางการบริหารที่สำคัญที่สุด วิธีการใช้อำนาจ มนุษย์ในยุคนี้ยอมทำงานเพราะกลัวการลงโทษ ถูกบังคับด้วยความจำใจ ความสัมพันธ์ภายในหน่วยงานมีลักษณะเป็นนายกับบ่าว กษัตริย์กับทาส ฯลฯ (นิรมล กิติกุล. 2548 : 12)

2) แนวคิดการจัดการแบบวิทยาศาสตร์ (Scientific Management) แนวคิดนี้เริ่มในช่วงของการปฏิวัติอุตสาหกรรม ระหว่างปี ค.ศ. 188-1930 ในยุคนี้ ได้ใช้หลักวิธีการจัดการแบบวิทยาศาสตร์มาช่วยในการบริหารการจัดการ ทำให้ระบบบริหารการจัดการได้เปลี่ยนแปลงไปมาก ซึ่งบุคคลที่มีชื่อเสียงในการบริหารในยุคนี้ คือ โรเบิร์ต โอเวน (Robert Owen), เทย์เลอร์ (Frederich W. Taylor) และฟาโย (Henri J. Fayol)

Owen (1981 : 60) ให้ความเห็นว่าการปรับปรุงสภาพของพนักงานหรือคนงานให้ดีขึ้น จะส่งผลไปสู่การเพิ่มการผลิตและผลกำไร ในขณะที่ผู้บริหารคนอื่น ๆ มุ่งที่จะใช้เงินลงทุนไปในการปรับปรุงเทคนิคการผลิตมากกว่า

Taylor (1947: 21) ได้รับการยกย่องว่าเป็นบิดาของการจัดการแบบวิทยาศาสตร์หรือบิดาของวิธีการจัดการ เป็นผู้นำหลักเกณฑ์ทางวิทยาศาสตร์มาแก้ไขปัญหามหาโรงงานที่ท่าอยู่ มีหลักการในการค้นหาวิธีเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของคนงานในโรงงานอุตสาหกรรม เทย์เลอร์ ได้คัดค้านการบริหารงานแบบเก่าที่ใช้อำนาจ (Power) จึงได้มีแนวคิดการเพิ่มประสิทธิภาพ ลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มค่าตอบแทนแรงงานโดยการเพิ่มผลผลิต จึงกำหนดอัตราค่าจ้างแบบรายชิ้น (A Piece Rate System) โดยกำหนดหลักเบื้องต้นเกี่ยวกับการบริหารงาน คือ ใช้หลักวิทยาศาสตร์ (ความรู้ในการจัดการองค์การ) แทนการนับ (Rules of Thumb) ยอมรับความกลมกลืนในกิจกรรมกลุ่มมากกว่าความไม่ปรองดอง และมุ่งสู่ความร่วมมือในกิจกรรมกลุ่ม ทำงานเพื่อผลผลิตสูงสุดมากกว่าผลผลิตในวงจำกัด และพัฒนาคนงานทุกคนให้ใช้ความสามารถสูงสุดและสร้างความมั่นคงให้กับการทำงาน (นงนุช อังยุริกุล. 2547 : 53)

Fayol (1929 : 35) มีแนวความคิดที่แตกต่างจากเทย์เลอร์ โดยมุ่งศึกษาและสนใจไปที่ผู้บริหารหรือผู้จัดการระดับสูงขององค์การ ในขณะที่เทย์เลอร์ มุ่งศึกษาเน้นความสนใจที่ผู้บริหารระดับต่ำหรือคนงาน และฟาโย มีความเชื่อว่าศาสตร์เกี่ยวกับการบริหาร (Administrative Sciences) สามารถใช้กับการบริหารได้ทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นการบริหารอุตสาหกรรมหรืองานระบบรัฐบาล สรุปแนวคิดสำคัญ ดังนี้



(1) หน้าที่การจัดการ (Management Function) อธิบายถึงกระบวนการจัดการงานว่า ประกอบด้วยหน้าที่ทางการจัดการ 5 ประการ คือ การวางแผน (Planning) คือ ภาระหน้าที่ของผู้บริหารที่จะต้องทำการคาดการณ์ล่วงหน้าถึงเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่จะมีผลกระทบต่อธุรกิจและกำหนดขึ้นเป็นแผนการปฏิบัติงานหรือวิถีทางที่จะปฏิบัติไว้ การจัดองค์การ (Organizing) คือ ภาระหน้าที่ที่ผู้บริหารจำเป็นต้องจัดให้มีโครงสร้างของงานต่าง ๆ และอำนาจหน้าที่ การบังคับบัญชาสั่งการ (Commanding) คือ หน้าที่ในการสั่งงานต่าง ๆ ของผู้ได้บังคับบัญชา ซึ่งกระทำให้สำเร็จผลด้วยดี โดยที่ผู้บริหารจะต้องเข้าใจคนงานของตน การประสานงาน (Controlling) คือ ภาระหน้าที่ที่ต้องเชื่อมโยงงานของทุกคนให้เข้ากันได้และกำกับให้ไปสู่จุดมุ่งหมายเดียวกัน และการควบคุม (Controlling) คือ ภาระหน้าที่ในการที่จะต้องกำกับให้สามารถประกันได้ว่า กิจกรรมที่ทำไปนั้นสามารถเข้ากันได้กับแผนที่ได้วางไว้แล้ว และจำเป็นต้องอาศัยปัจจัยหรือทรัพยากรทางการบริหารจัดการที่สำคัญ ได้แก่ บุคลากร (Man) งบประมาณ (Money) วัสดุอุปกรณ์ (Material) และการจัดการ (Management) หรือที่เรียกว่า 4M's (4 m's of management) เพื่อใช้ในการประกอบการบริหารจัดการทุกประเภท ถือเป็นปัจจัยพื้นฐานที่ใช้ในการบริหาร เพราะการบริหารจะประสบผลสำเร็จตามเป้าหมาย ต้องอาศัยบุคลากรที่มีคุณภาพมีปริมาณเพียงพอ ต้องได้รับงบประมาณสนับสนุนการดำเนินการเพียงพอ ต้องมีวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับความต้องการของแผนงานและโครงการและต้องมีระบบการจัดการที่ดี มีประสิทธิภาพเพื่อให้ทรัพยากรที่มีอยู่จำกัดให้เกิดประโยชน์สูงสุด ดังนี้ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2545 : 18)

Man หมายถึงปัจจัยที่เป็นคนหรือการจัดหากำลังคนให้เพียงพอในการประกอบธุรกิจ เพราะการผลิตจะเกิดขึ้นได้ก็ด้วยการใช้กำลังคนฉะนั้น จึงเป็นความจำเป็นที่จะต้องมีการคัดเลือกบุคคลที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบธุรกิจมาช่วยในการดำเนินงานเพื่อให้ได้ผลงานที่ดี

Money หมายถึง ปัจจัยที่เป็นเงินและแหล่งเครดิต หรือสินเชื่อเป็นปัจจัยอันสำคัญที่จะช่วยให้ธุรกิจดำเนินไปได้โดยราบรื่น

Material หมายถึง วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต วัตถุดิบต่าง ๆ นั้น ได้แก่ ทั้ทั้งพื้นดิน อากาศและมหาสมุทร เช่น น้ำ แร่ธาตุและป่าไม้ เป็นต้น

Management หมายถึง ปัจจัยการจัดการ การเลือกสรรบุคคลที่จะเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจใด ๆ จะต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ ความชำนาญ ต้องรู้จักการวางแผนนโยบายและมีความรับผิดชอบสูงทั้งยังต้องเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญ (จินตนา บุญบงการ และกรองแก้ว อยู่สุข. 2531 : 5)

(2) ผู้บริหารจะต้องมีคุณลักษณะความพร้อมความสามารถทางร่างกาย จิตใจ ไหวพริบ การศึกษาหาความรู้ เทคนิคในการทำงาน และประสบการณ์ต่าง ๆ

(3) หลักการจัดการ มีหลักทั่วไปที่ใช้ในการบริหาร 14 ข้อ ซึ่งใช้เป็นแนวปฏิบัติสำหรับผู้บริหาร ได้แก่ การแบ่งงานกันทำ อำนาจหน้าที่ ความมีระเบียบวินัย เอกภาพในการบังคับบัญชา เอกภาพในการสั่งการ คำนึงถึงผลประโยชน์ขององค์การมาก่อนผลประโยชน์ส่วน



บุคคล ผลตอบแทนที่ได้รับ การรวมอำนาจ สายการบังคับบัญชา ความมีระเบียบเรียบร้อย ความเสมอภาค ความมั่นคงในการทำงาน ความคิดริเริ่ม และความสามัคคี (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2539 : 52)

3) แนวคิดการจัดการยุคมนุษยสัมพันธ์ (Human Relation)

แนวคิดมนุษยสัมพันธ์เป็นแนวคิดที่ขัดแย้งกับแนวคิดการจัดการแบบวิทยาศาสตร์ ที่เน้นประสิทธิภาพของการทำงาน และมองข้ามความสำคัญของคน เนื่องจากเล็งเห็นว่า การจัดการใด ๆ จะบรรลุผลสำเร็จได้นั้นจะต้องอาศัยคนเป็นหลัก แนวคิดมนุษยสัมพันธ์ จึงได้ให้ความสำคัญในเรื่องราวความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล (Interpersonal Relation) แนวความคิดนี้ Mayo (1970 : 170) ได้ทำการทดลองที่เรียกว่า “Hawthorne Experiment” ซึ่งมีจุดประสงค์เพื่อต้องการเข้าใจพฤติกรรมของคนในหน้าที่งานที่จัดไว้ให้ ปรากฏว่าคนงานมิได้ทำงานเพื่อหวังผลตอบแทนด้วยตัวเงินเพียงอย่างเดียว แต่คนงานต้องการด้านสังคมภายในกลุ่มที่เกิดขึ้นอย่างไม่เป็นทางการ ที่เป็นเรื่องของจิตใจ ตลอดจนความสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างคนงานด้วยกัน

จากการค้นพบของ เมโย ดังกล่าว ชี้ให้เห็นว่า แท้ที่จริงแล้วพฤติกรรมของคนในหน้าที่งานที่จัดไว้ให้ นั้น จะไม่เป็นเหตุผลด้วยการตอบแทนด้วยเงินแต่เพียงอย่างเดียว กล่าวคือ คนงานจะไม่ทำงานอย่างสม่ำเสมอตามที่ได้รับมอบหมาย เพราะว่านอกเหนือจากการทำงานเพื่อเงินแล้ว คนงานยังมีความต้องการทางจิตใจที่ต้องการตอบสนองอยู่ด้วย กล่าวคือ ถ้าคนมิได้รับความพอใจทางจิตใจแล้ว การปฏิบัติงานตามหน้าที่งานที่ผู้บริหารจัดไว้ นั้น อาจเลวลงและไม่เป็นไปตามที่ต้องการได้เสมอ คนเป็นสิ่งที่มีชีวิตจิตใจที่เมื่อทำงานไประยะหนึ่งก็ต้องการพักผ่อน ควบคู่กับความต้องการที่จะได้เงินมาตอบสนองความต้องการทางด้านร่างกายในเรื่องอาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และอื่น ๆ แล้วตลอดเวลาทุกขณะคนงานยังมีความต้องการการตอบสนองทางด้านจิตใจอยู่ด้วย การได้รับการพักผ่อน ได้รับการลดความตึงเครียดจากการควบคุมของหัวหน้าในขณะที่ปฏิบัติงาน ความต้องการได้รับการปฏิบัติที่ดีขึ้นของนายจ้าง การได้มีโอกาสสร้างสรรค์และสังคมกับเพื่อนร่วมงาน เหล่านี้ล้วนแต่เป็นสิ่งที่มียุติพลต่อความเต็มใจปฏิบัติหน้าที่งานในองค์การ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2542 : 55)

4) ยุคของการจัดการเชิงปริมาณ (Quantitative Management)

ระยะเวลาของยุคนี้เริ่มต้นขึ้นในปี ค.ศ. 1950-1960 ยุคนี้ได้นำแนวความคิดหลายอย่างมารวมกัน กล่าวคือ ในการบริหารงานแบบมีกฎเกณฑ์ตามหลักการบริหารงานแบบวิทยาศาสตร์ให้ความสำคัญต่องานมากเกินไป (Production Oriented) ส่วนการบริหารตามแนวมนุษยสัมพันธ์ให้ความสำคัญแก่คนงานมากเกินไป (People Oriented) ในยุคนี้นักบริหารที่ดีมีความสามารถ ต้องไม่ให้ความสำคัญต่องานและคนงานมากเกินไปจนขอบเขตของความพอดี Simon (1947 : 37) ได้เสนอทฤษฎีการตัดสินใจใหม่โดยมีข้อสมมติฐานว่า

(1) ทุกคนต่างก็มีข้อจำกัดทั้งในแง่ของความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทางเลือก และกฎเกณฑ์ต่าง ๆ



(2) ทุกคนจะตัดสินใจปฏิบัติตามด้วยวิธีง่าย ๆ ไม่ค่อยมีระเบียบนักโดยใช้ความนึกคิดประกอบการตัดสินใจ

(3) ทุกคนไม่พยายามค้นหาหนทางที่จะให้ได้ผลสูงสุด แต่จะเลือกทางเลือกที่เป็นที่ถูกใจ ตามความชอบของตนเอง

(4) ระดับความชอบของตนที่ใช้ในการตัดสินใจ มักจะเปลี่ยนแปลงขึ้นลงตามคุณค่าของทางเลือกต่าง ๆ ที่ได้พบเห็นใกล้ตัวที่สุด

ทฤษฎีและข้อสังเกตที่เกี่ยวกับการตัดสินใจในปัญหาต่าง ๆ ขององค์การสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในระบบและในเทคนิคของการวางแผนธุรกิจ การจัดสรรงบประมาณ และการควบคุมดูแลซึ่งดำเนินการอยู่ในธุรกิจสมัยปัจจุบัน

5) ยุคที่ 5 ยุคของการจัดการสมัยใหม่ (Modern Management)

แนวคิดจะตระหนักถึงสภาพแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงที่มีอิทธิพลต่อการจัดการ ดังนั้นการจัดการใหม่ ๆ จึงประสมประสานทั้งสามทัศนะ ที่เรียกกันว่า สหวิทยาการ (Multidisciplinary Approach) รวมอยู่ในสิ่งแวดล้อมในองค์การ เกิดทัศนะใหม่ คือ ทฤษฎีระบบและทฤษฎีเชิงสถานการณ์ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2542 : 58)

(1) ทฤษฎีระบบ (System Theory) องค์การจะประกอบด้วย 3 ระบบย่อยที่สำคัญ คือ ระบบการผลิต (Transformation System) ระบบการบริหารหรือการจัดการ (Administrative System) และระบบสังคม (Social System) ภายใต้ความสัมพันธ์ของ 3 ระบบนี้ ในองค์การจะเห็นได้ว่ากำลังคนเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับ 3 ระบบย่อยดังกล่าว กล่าวคือ ในระบบการผลิตคนจะเข้ามาเกี่ยวข้องคือเป็นส่วนหนึ่งของปัจจัยการผลิต (Input) ที่จะส่งผลต่อผลงาน (Output) ของการผลิต

(2) ทฤษฎีการจัดการเชิงสถานการณ์ (Contingency Theory Management)

ทฤษฎีองค์การตามสถานการณ์มีอิสระมาก โดยมีธรรมชาติ (Natural) เป็นตัวแปรและเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดรูปแบบ กฎเกณฑ์ และระเบียบแบบแผน มีลักษณะเป็นเหตุเป็นผลและสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง สภาพแวดล้อม เป้าหมายขององค์การโดยส่วนรวม และเป้าหมายของสมาชิกทุกคนในองค์การ โดยมีข้อสมมติฐานว่า องค์การที่เหมาะสมที่สุดคือ องค์การที่มีโครงสร้างและรูปแบบที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของสังคมนั้น ๆ ซึ่งหมายรวมถึงสภาพภูมิศาสตร์ วัฒนธรรม ค่านิยม ความเชื่อ การสนับสนุน และความต้องการของสมาชิกในองค์การนั้นด้วย (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2542 : 59) ทฤษฎีการจัดการเชิงสถานการณ์

กล่าวโดยสรุป แนวคิดด้านการจัดการ เป็นการวิเคราะห์พฤติกรรมของมนุษย์กับพฤติกรรมการทำงาน แนวคิดยุคสมัยต่าง ๆ แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างแรงงานคนที่มีข้อจำกัดด้านร่างกายและจิตใจกับการทำงานโดยมีทรัพยากรต่าง ๆ เป็นสิ่งจูงใจ การจัดการให้เกิดความสมดุลด้วย



วิธีการต่าง ๆ มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้องค์การประสบความสำเร็จสูงสุดในขณะเดียวกันคุณภาพชีวิตของพนักงานต้องได้รับการตอบสนองเช่นเดียวกัน

1.2 แนวคิดด้านพฤติกรรมกรรมการบริโภคนิยม

เมื่อมนุษย์แสวงหาสิ่งที่ต้องการเพื่อตอบสนองความจำเป็นและความต้องการในการใช้ประโยชน์เพื่อดำรงชีวิต การได้มาซึ่งปัจจัยต่าง ๆ นั้นจะต้องผ่านประสบการณ์และการตัดสินใจมาก่อน ดังที่ ธงชัย สันติวงษ์ (2537 : 47) กล่าวว่า การกระทำของบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการจัดหาให้ได้มา และการใช้ซึ่งสินค้าและบริการ ทั้งนี้หมายถึงกระบวนการตัดสินใจซึ่งมีมาอยู่ก่อนแล้ว และเป็นสิ่งที่มีส่วนในการกำหนดให้เกิดพฤติกรรมดังกล่าว เรียกว่า พฤติกรรมการบริโภคนิยม ซึ่ง อตุลย์ จาตุรงค์กุล (2543 : 5) ให้คำจำกัดความของพฤติกรรมการบริโภคนิยมว่า เป็นปฏิกิริยาของบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้รับและการใช้สินค้าและบริการทางเศรษฐกิจ รวมทั้งกระบวนการต่าง ๆ ของการตัดสินใจซึ่งเกิดก่อนและเป็นตัวกำหนดปฏิกิริยาต่าง ๆ เหล่านั้น โดยนิตยา เพ็ญศิริรักษา (2548 : 8) กล่าวว่าพฤติกรรมการบริโภคนิยม สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ พฤติกรรมภายใน (Covert Behavior) หมายถึงพฤติกรรมการบริโภคนิยมที่ไม่สามารถสังเกตได้ เช่น ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยม ความตั้งใจ ซึ่งเป็นพฤติกรรมภายในตัวบุคคลที่สังเกตโดยตรงไม่ได้ หากต้องการทราบว่าบุคคลมีการแสดงออกอย่างไรจำเป็นต้องมีเครื่องมือมาช่วย เช่น แบบทดสอบความรู้ แบบวัดความรู้สึก เป็นต้น และพฤติกรรมภายนอก (Invert Behavior) หมายถึง พฤติกรรมการบริโภคนิยมที่บุคคลแสดงออก โดยผู้อื่นสามารถสังเกตได้ เช่น ประเภทของอาหารที่รับประทาน ปริมาณอาหารในแต่ละมื้อ เป็นต้น การวัดพฤติกรรมในลักษณะนี้สามารถใช้วิธีวัดโดยการสังเกตโดยตรง

กล่าวสรุปได้ว่า พฤติกรรมการบริโภคนิยมเป็นแบบแผนที่มีมนุษย์ที่มีการกระทำเป็นแบบแผนในการใช้สินค้าและบริการ รวมทั้งมีกระบวนการตัดสินใจร่วมด้วย

1) การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค เป็นการค้นหาหรือศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมการซื้อและการใช้ของผู้บริโภค คำถามที่ใช้เพื่อค้นหาลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภค คือ 6Ws และ 1H ดังนี้ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2538 : 107)

- (1) ใครอยู่ในตลาดเป้าหมาย
- (2) ผู้บริโภคซื้ออะไร
- (3) ทำไมผู้บริโภคจึงซื้อ
- (4) ใครมีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อ
- (5) ผู้บริโภคซื้อเมื่อใด
- (6) ผู้บริโภคซื้อที่ไหน
- (7) ผู้บริโภคซื้ออย่างไร



คำถามที่ใช้เพื่อค้นหาลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภค คือ 6W และ 1H ซึ่งประกอบด้วย who? what? why? when? Whom? where? and how? เพื่อค้นหาคำตอบ 7 ประการ ซึ่งประกอบด้วยลักษณะกลุ่มเป้าหมาย สิ่งที่ผู้บริโภคต้องการซื้อ วัตถุประสงค์ในการซื้อ บทบาทของกลุ่มต่าง ๆ โอกาสในการซื้อ ช่องทางหรือแหล่ง ขั้นตอนในการตัดสินใจซื้อ ดังรายละเอียดในตาราง

ตาราง 4 พฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior Model)

คำถาม (6W และ 1H)	คำตอบที่ต้องการทราบ	กลยุทธ์การตลาดที่เกี่ยวข้อง
1. ใครอยู่ในตลาดเป้าหมาย (Who is in the Target Market?)	ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย (Occupants) ในด้านประชากรศาสตร์ ภูมิศาสตร์ จิตวิทยาหรือจิตวิเคราะห์ และพฤติกรรมศาสตร์	กลยุทธ์การตลาด (4Ps) ประกอบด้วยกลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาดที่เหมาะสมและการตอบสนองความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย
2. ผู้บริโภคซื้ออะไร(What Does the Consumer Buy?)	สิ่งที่ผู้บริโภคต้องการซื้อ (Objects) สิ่งที่ผู้บริโภคต้องการจากผลิตภัณฑ์ คือ ต้องการคุณสมบัติ หรือองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ (Product Component) และความแตกต่างที่เหนือกว่าคู่แข่ง (Competitive Differentiation)	กลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ (Product Strategy) ประกอบด้วย 1) ผลิตภัณฑ์หลัก 2) รูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยบรรจุภัณฑ์ ราคา สินค้า รูปแบบ บริการ คุณภาพ 3) ผลิตภัณฑ์ควบ 4) ผลิตภัณฑ์ที่คาดหวัง 5) ศักยภาพผลิตภัณฑ์ความแตกต่างทางการแข่งขัน ประกอบด้วยความแตกต่างด้านผลิตภัณฑ์ บริการ พนักงานและภาพลักษณ์



ตาราง 4 (ต่อ)

คำถาม (6W และ 1H)	คำตอบที่ต้องการทราบ	กลยุทธ์การตลาดที่เกี่ยวข้อง
3. ทำไมผู้บริโภคจึงซื้อ (Why Does The Consumer Buy?)	วัตถุประสงค์ในการซื้อ (Objectives) ผู้บริโภคซื้อสินค้าเพื่อสนองความต้องการด้านร่างกายและด้านจิตวิทยาซึ่งต้องศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ คือ 1) ปัจจัยภายใน หรือปัจจัยทางจิตวิทยา 2) ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรม 3) ปัจจัยเฉพาะบุคคล	กลยุทธ์ที่ต้องใช้มากคือ 1) กลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ (Product Strategies) 2) กลยุทธ์การส่งเสริมการตลาด (Promotion Strategies) ประกอบด้วยกลยุทธ์การโฆษณาการขายโดยใช้พนักงานขาย การส่งเสริมการขาย การให้ข่าวและการประชาสัมพันธ์ 3) กลยุทธ์ด้านราคา 4) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย
4. ใครมีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อ (Who Participates in The Buying?)	บทบาทของกลุ่มต่าง ๆ (Organizations) และผู้มีอิทธิพลในการตัดสินใจซื้อ ประกอบด้วย 1) ผู้รู้ 2) ผู้มีอิทธิพล 3) ผู้ตัดสินใจซื้อ 4) ผู้ซื้อ 5) ผู้ใช้	กลยุทธ์ที่ใช้มากคือ กลยุทธ์การโฆษณาและ(หรือ)การส่งเสริมการตลาด (Advertising and Promotion Strategies) โดยใช้กลุ่มอิทธิพล
5. ผู้บริโภคซื้อเมื่อใด (When Does The Consumer Buy?)	โอกาสในการซื้อ (Occasions) เช่น ช่วงเดือนใดของปี หรือช่วงฤดูกาลใดของช่วงปี ช่วงวันใดของเดือน ช่วงเวลาใดของวัน โอกาสพิเศษหรือเทศกาลวันสำคัญ	กลยุทธ์ช่องทางการจัดจำหน่าย (Distribution Channel Strategies) บริษัทนำผลิตภัณฑ์สู่ตลาดเป้าหมายโดยพิจารณาว่า จะผ่านคนกลางอย่างไร



ตาราง 4 (ต่อ)

คำถาม (6W และ 1H)	คำตอบที่ต้องการทราบ	กลยุทธ์การตลาดที่เกี่ยวข้อง
6. ผู้บริโภคซื้อที่ไหน (Where Does The Consumer Buy?)	ช่องทางหรือแหล่ง (Outlets) ที่ผู้บริโภคไปทำการซื้อ เช่น ห้างสรรพสินค้า, ซูเปอร์มาร์เก็ต	กลยุทธ์ช่องทางการจัดจำหน่าย (Distribution Channel Strategies)
7. ผู้บริโภคซื้ออย่างไร (How Does The Consumer Buy?)	ขั้นตอนในการตัดสินใจซื้อ (Operation) ประกอบด้วย 1) การรับรู้ปัญหา 2) การค้นหาข้อมูล 3) การประเมินผลทางเลือก 4) การตัดสินใจเลือก 5) ความรู้สึกภายหลังการซื้อ	กลยุทธ์ที่ใช้มากคือกลยุทธ์การส่งเสริมการตลาด (Promotion Strategies) ประกอบด้วย การโฆษณา การขายโดยใช้พนักงานขาย การส่งเสริมการขาย การให้ข่าว และการประชาสัมพันธ์ การตลาดทางตรง เช่น พนักงานขายจะกำหนดวัตถุประสงค์ในการขายให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการตัดสินใจซื้อ

ที่มา : ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2539 : 107)

2) การตัดสินใจของผู้บริโภค

การตัดสินใจของผู้บริโภค เป็นการศึกษาเหตุจูงใจที่ทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ โดยมีจุดเริ่มต้นจากการเกิดสิ่งกระตุ้น (Stimulus) ที่ทำให้เกิดความต้องการ สิ่งกระตุ้นผ่านเข้ามาในความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อ (Buyer's Black Box) ซึ่งเปรียบเสมือนกล่องดำซึ่งผู้ผลิตหรือผู้ขายไม่สามารถคาดคะเนได้ ความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อจะได้รับอิทธิพลจากลักษณะต่าง ๆ ของผู้ซื้อ จึงมีการตอบสนองของผู้ซื้อ (Buyer's Response) หรือการตัดสินใจของผู้ซื้อ (Buy's Purchase Decision) รายละเอียดดังภาพประกอบ





ที่มา : ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2539 : 108)

ภาพประกอบ 8 โมเดลพฤติกรรมผู้บริโภค

กระบวนการตัดสินใจ มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขั้นที่ 1 การรับรู้ถึงปัญหา กระบวนการซื้อจะเกิดขึ้นเมื่อผู้ซื้อตระหนักถึงปัญหาหรือความต้องการของตนเอง

ขั้นที่ 2 การค้นหาข้อมูล ในขั้นนี้ผู้บริโภคจะแสวงหาข้อมูลเพื่อตัดสินใจ ในขั้นแรกจะค้นหาข้อมูลจากแหล่งภายในก่อน เพื่อนำมาใช้ในการประเมินทางเลือก หากยังได้ข้อมูลไม่เพียงพอก็ต้องหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งภายนอก

ขั้นที่ 3 การประเมินผลทางเลือก ผู้บริโภคจะนำข้อมูลที่ได้รวบรวมไว้มากจัดเป็นหมวดหมู่และวิเคราะห์ข้อดี ข้อเสีย ทั้งในลักษณะการเปรียบเทียบทางเลือกและความคุ้มค่ามากที่สุด



ขั้นที่ 4 การตัดสินใจเลือกทางเลือกที่ดีที่สุด หลังการประเมิน ผู้ประเมินจะทราบข้อดี ข้อเสีย หลังจากนั้นบุคคลจะต้องตัดสินใจเลือกทางเลือกที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหา มักใช้ประสบการณ์ในอดีตเป็นเกณฑ์ ทั้งประสบการณ์ของตนเองและผู้อื่น

ขั้นที่ 5 การประเมินผลหลังการซื้อ เป็นขั้นสุดท้ายหลังจากการซื้อ ผู้บริโภคจะนำผลิตภัณฑ์ที่ซื้อมานั้นมาใช้ และในขณะเดียวกันก็จะทำการประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้ตัดสินใจซื้อไปด้วย (เสรี วงษ์มณฑา. 2542 : 32)

จะเห็นได้ว่า กระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคเป็นกระบวนการต่อเนื่อง ไม่ได้หยุดตรงที่การซื้อ การตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคมีความสำคัญต่อความพอใจของผู้บริโภคที่ได้รับมาก เพราะการตัดสินใจแต่ละครั้งที่เกิดขึ้นจะหมายถึงการยอมรับในร้านใดร้านหนึ่ง หรือตราสินค้าใดสินค้าหนึ่งโดยเฉพาะ

2. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1 ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (Diffusion Theory)

ในช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 นักมานุษยวิทยา 2 กลุ่ม นักมานุษยวิทยากลุ่มแรกเป็นชาวอังกฤษ นำโดย สมิท เพอร์รี และริเวอร์ (G.Elliott Smith, Wiliam J. Perry และ W.H.R.River) เสนอว่า อารยธรรมชั้นสูงมีจุดกำเนิดในประเทศอียิปต์ ได้นำความรู้ด้านเกษตรกรรม การทำภาชนะ การหลอมเหล็ก การทอผ้า การก่อสร้างไปใช้ ทำให้ศิลปวิทยาแขนงต่าง ๆ แพร่กระจายไปยังส่วนต่าง ๆ ของโลก นักมานุษยวิทยากลุ่มที่สองเป็นชาวเยอรมันและออสเตรีย เช่น เกรบ (Fritz Graeb) เสนอว่า จุดศูนย์กลางของวัฒนธรรมนั้นมีได้มีเพียงจุดเดียวหากแต่มีหลายจุด แต่ละจุดก็แพร่กระจายวัฒนธรรมของตนออกไปรอบ ๆ เป็นวงกลม เรียกว่า Culture Circle ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมของทั้งสองกลุ่ม จะวางอยู่บนข้อสมมติฐานว่า มนุษย์ส่วนใหญ่ในสังคมต่าง ๆ มักไม่ค่อยมีความคิดสร้างสรรค์ ไม่รู้จักคิดค้นสิ่งใหม่ แต่มักลอกเลียนจากผู้อื่นเสมอ ๆ แนวความคิดของนักมานุษยวิทยาทั้งสองกลุ่มนี้ ได้รับการโจมตีจากนักมานุษยวิทยากลุ่มอเมริกันในเวลาต่อมาและเสื่อมความนิยมลง (ยศ สันตสมบัติ. 2548 : 35)

บาร์เน็ตต์ (H.G. Barnett) นักมานุษยวิทยาชาวอเมริกันสนใจศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวกับนวัตกรรม (Innovation) กล่าวว่า นวัตกรรม คือ ความคิดหรือพฤติกรรมหรือสิ่งใด ๆ ก็ตามที่เป็นของใหม่ เพราะมันแตกต่างทางด้านคุณภาพไปจากรูปแบบที่มีอยู่ บาร์เน็ตต์เชื่อว่า “วัฒนธรรมเปลี่ยนไปเพราะนวัตกรรม แต่ขณะเดียวกันวัฒนธรรมบางวัฒนธรรมอาจเป็นตัวอย่างหรือไม่สนับสนุนให้เกิดมีนวัตกรรมก็ได้ ฉะนั้นเขาจึงเสนอว่าจำเป็นต้องมีวิธีการส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรมขึ้นในสังคม สอดคล้องกับโรเจอร์ (Everett M. Rogers) ที่กล่าวว่า “การเปลี่ยนแปลงสังคมส่วนใหญ่เกิดจากการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมจากภายนอกเข้ามามากกว่าจะเกิดจากการประดิษฐ์คิดค้นภายในสังคม นวัตกรรมที่จะยอมรับ ต้องมีลักษณะ ดังนี้ คือมีประโยชน์มากกว่าของเดิม สอดคล้องกับวัฒนธรรมของ



สังคมที่รับ ไม่ยุ่งยากสลับซับซ้อนมาก สามารถแบ่งทดลองรับมาปฏิบัติเป็นครั้งคราวได้ และ สามารถมองเห็นเข้าใจง่าย

นิยพรรณ (ผลวัฒนธรรม) วรรณศิริ (2540 : 93) กล่าวว่า หลักการแพร่กระจายวัฒนธรรมใด ๆ จะแพร่กระจายไปยังแหล่งอื่นได้ต้องยึดหลักว่า วัฒนธรรม คือ ความคิดและพฤติกรรมที่ติดตัวบุคคลไปถึงที่ใดวัฒนธรรมก็จะไปถึงที่นั่น ดังนั้นการแพร่กระจายของวัฒนธรรมจะขึ้นอยู่กับปัจจัยต่อไปนี้

1) หลักภูมิศาสตร์ จะต้องไม่มีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขวางกั้น เช่น ไม่มีภูเขาสูง ทะเลกว้าง ทะเลทราย แหล่งหิมะ ป่าทึบ เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นอุปสรรคต่อการเดินทางของคนที่มีวัฒนธรรมติดตัว

2) ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ การที่ผู้คนต้องเดินทางติดต่อไปมาหาสู่กัน บ้างก็ต้องการไปติดต่อค้าขายหรือแสวงหาโอกาสที่ดีกว่าทางเศรษฐกิจ บ้างก็ไปเที่ยวเตร่ดูสิ่งแปลกใหม่คนที่มีความเศรษฐกิจดีจึงมีโอกาสแพร่กระจายทางวัฒนธรรมได้

3) ปัจจัยทางสังคม คือ การสนใจแลกเปลี่ยนวิธีการ พฤติกรรมและความรู้ การศึกษาไปยังถิ่นอื่นจึงเป็นการแพร่กระจายวัฒนธรรมโดยตรง การรู้จักรักใคร่และแต่งงานกับคนต่างวัฒนธรรม การไปร่วมปฏิบัติตามพิธีกรรมทางศาสนา และการอพยพโยกย้ายถิ่นเพราะเกิดภัยทางสังคม ประสพภัยธรรมชาติ เหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยให้เกิดการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมทั้งสิ้น

4) การคมนาคมขนส่ง เป็นปัจจัยเอื้อต่อการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม เช่น ถนนดี พาหนะสำหรับการโดยสาร และการเดินทางในระยะทางสั้นแต่เป็นอัตราเร่งการแพร่กระจายที่ดี

ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม เป็นการอธิบายถึงการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง โดยมีแนวคิดที่ว่า วัฒนธรรมที่ดีและที่เจริญที่สุดแล้วจะแพร่ไปยังแหล่งอื่น ๆ ที่ยังไม่เจริญ และวัฒนธรรมใด ๆ จะแพร่กระจายไปยังแหล่งอื่น ๆ ได้ต้องยึดหลักว่า วัฒนธรรม คือ ความคิดและพฤติกรรมที่ติดตัวบุคคลบุคคลไปถึงที่ใดวัฒนธรรมก็จะไปถึงที่นั่น (นิยพรรณ (ผลวัฒนธรรม) วรรณศิริ. 2540 : 94)

สรุปได้ว่า ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม เป็นทฤษฎีที่เกิดจากการนำวัฒนธรรมของตน ไปปฏิบัติยังแหล่งต่าง ๆ เมื่อได้รับการยอมรับและเห็นคุณประโยชน์ จึงยอมรับและปฏิบัติตาม ฉะนั้น อาหารท้องถิ่นใด ๆ เมื่อถูกเผยแพร่โดยกลุ่มคนในท้องถิ่นหรือต่างถิ่นที่ได้มาสัมผัส และเรียนรู้ในสิ่งที่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาความเหมาะสมกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมและรูปแบบการดำเนินชีวิตแล้ว จึงยึดถือปฏิบัติต่อไป

2.2 ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม (Cultural Ecology Theory)

Steward (1953) นักมานุษยวิทยาคนสำคัญของทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม กล่าวว่า มนุษย์ มีความสนใจเกี่ยวกับนิเวศวิทยาหรือสภาพแวดล้อมมานานแล้ว ผู้คนในยุคก่อนประวัติศาสตร์สามารถดำรงชีวิตอยู่รอดมาได้โดยอาศัยความเคยชินกับสภาพแวดล้อมในการหาอาหารด้วยวิธีการต่าง



ๆ โดยเฉพาะการหาของป่าและล่าสัตว์ นอกจากนี้ ยังใช้ความรู้เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมเพื่อหาที่อยู่อาศัย ซึ่งมักเป็นที่ที่มีแหล่งน้ำ และแหล่งธรรมชาติอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่ การเพาะปลูก และหาอาหารตามธรรมชาติ และมนุษย์ยังหาวิธีป้องกันภัยจากธรรมชาติอีกด้วย เป็นตัวอย่างที่ยืนยันได้ว่ามนุษย์ได้พยายามทำความเข้าใจเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ที่อยู่รอบตัวเพื่อการปรับและดำเนินชีวิต โดยที่มนุษย์ได้สะสมประสบการณ์และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมที่มีต่อการดำเนินชีวิตเช่นนี้สืบต่อกันเรื่อยมา จนกลายเป็นความเชื่อที่ว่าสภาพแวดล้อมทางกายภาพมีบทบาทสำคัญต่อความเป็นอยู่ของมนุษย์ ผู้ที่เลื่อมใสในแนวความคิดนี้เชื่อว่า สภาพแวดล้อมเป็นตัวกำหนดบุคลิกภาพ ศีลธรรมจรรยา การเมืองการปกครอง รัฐบาล ศาสนา จึงทำให้วัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นที่มีลักษณะที่แตกต่างกันไป ต่อมา มีแนวคิดที่ว่าสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เป็นส่วนหนึ่งเท่านั้นที่ทำให้วัฒนธรรมแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่าง กัน สิ่งที่กำหนดความแตกต่าง คือ การแพร่กระจายทางวัฒนธรรม และยังมีแนวคิดอีกกลุ่มหนึ่งที่คิดว่า สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติกับสภาพแวดล้อมทางสังคมและวัฒนธรรม ต่างเป็นตัวกำหนดซึ่งกันและกัน ซึ่งแนวความคิดพื้นฐานทั้งสามแนวนี้นี้กลายเป็นแนวคิดนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (อมรา พงศาพิชญ์. 2549 : 4)

นิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural Ecology) เป็นแนวคิดที่สนใจศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม โดยเน้นถึงอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมว่าเป็นตัวกำหนดกระบวนการวิวัฒนาการทางสังคมวัฒนธรรม และได้อธิบายแนวความคิดแบบนิเวศวิทยาวัฒนธรรมว่า เป็นการศึกษากระบวนการปรับตัวของสังคมภายใต้อิทธิพลของสิ่งแวดล้อม โดยเน้นการศึกษาวิวัฒนาการหรือการเปลี่ยนแปลงอันเกิดจากการปรับตัว (Adaptation) ของสังคม แนวความคิดนี้มองสังคมในลักษณะเป็นพลวัตหรือเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การเปลี่ยนแปลงเป็นผลมาจากการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมโดยมีพื้นฐานสำคัญ คือ เทคโนโลยี การผลิต โครงสร้างสังคม และลักษณะของสภาพแวดล้อม ธรรมชาติเป็นเงื่อนไขหลักกำหนดกระบวนการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวของสังคมและวัฒนธรรม

วัฒนธรรมกับสภาพแวดล้อมมีความสัมพันธ์แนบแน่นใกล้ชิด และส่งผลกระทบซึ่งกันและกันอย่างแยกไม่ออก ในยุคสมัยที่พัฒนาการด้านเทคโนโลยียังอยู่ในระดับต่ำ มนุษย์จำต้องปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม และทำให้สภาพแวดล้อมมีอิทธิพลเป็นตัวกำหนดรูปแบบของวัฒนธรรม แต่เมื่อเทคโนโลยีเจริญก้าวหน้ามากขึ้น มนุษย์ย่อมมีศักยภาพในการเปลี่ยนแปลงหรือดัดแปลงสภาพแวดล้อมได้มากขึ้น อิทธิพลของสภาพแวดล้อมก็ลดถอยลง หากแต่รูปแบบและลักษณะทางวัฒนธรรม ประสบการณ์และความเคยชินในอดีต ตลอดจนวิถีชีวิตและขนบธรรมเนียมประเพณีบางอย่างจะยังคงอยู่ และได้รับการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง (อมรา พงศาพิชญ์. 2549 : 4)

ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรมอาจจะสรุปได้ว่า คนที่มีธรรมชาติทางระบบความคิดดี (หมายถึงธรรมชาติในร่างกาย) จะสามารถปรับสิ่งแวดล้อมให้มาเป็นวัฒนธรรมได้ดี ขณะเดียวกัน สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติที่ดีจะส่งเสริมให้ความคิดของคนดีขึ้น และสามารถสร้างวัฒนธรรมได้ดีขึ้นด้วย



ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมจึงเป็น “ความสัมพันธ์สองทางและสวนทาง” ระหว่างคนกับธรรมชาติและธรรมชาติกับวัฒนธรรม (นิยพรรณ (ผลวัฒน์) วรรณศิริ. 2540 : 124)

กล่าวสรุปได้ว่า ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม สามารถที่จะอธิบายรูปแบบการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นที่มนุษย์ต้องมีความสามารถในการปรับตัวเองให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านที่อยู่อาศัย ด้านอาหาร เมื่อปฏิบัติสืบทอดจึงเป็นวัฒนธรรมกลุ่มชน แต่ก็มีเปลี่ยนแปลงไปตามเทคโนโลยีได้เช่นกัน

2.3 ทฤษฎีสุนทรียศาสตร์ (Aesthetics Theory)

“สุนทรียศาสตร์” จะช่วยทำให้เกิดความเข้าใจในความงามของสิ่งที่กำลังศึกษาได้มากขึ้น รวมทั้งสามารถนำไปเป็นแนวความคิดส่วนหนึ่งของการลงมือปฏิบัติงานหรือสร้างสรรค์งานศิลปะประเภทต่าง ๆ เพื่อทำให้มนุษย์ผู้พบเห็นผลงานศิลปะเหล่านั้นได้รับรู้ถึงคุณค่าแห่งความงามของผลงานนั้น ๆ ตามที่ผู้สร้างสรรค์ต้องการ สาระสำคัญของ “สุนทรียศาสตร์” มีดังนี้

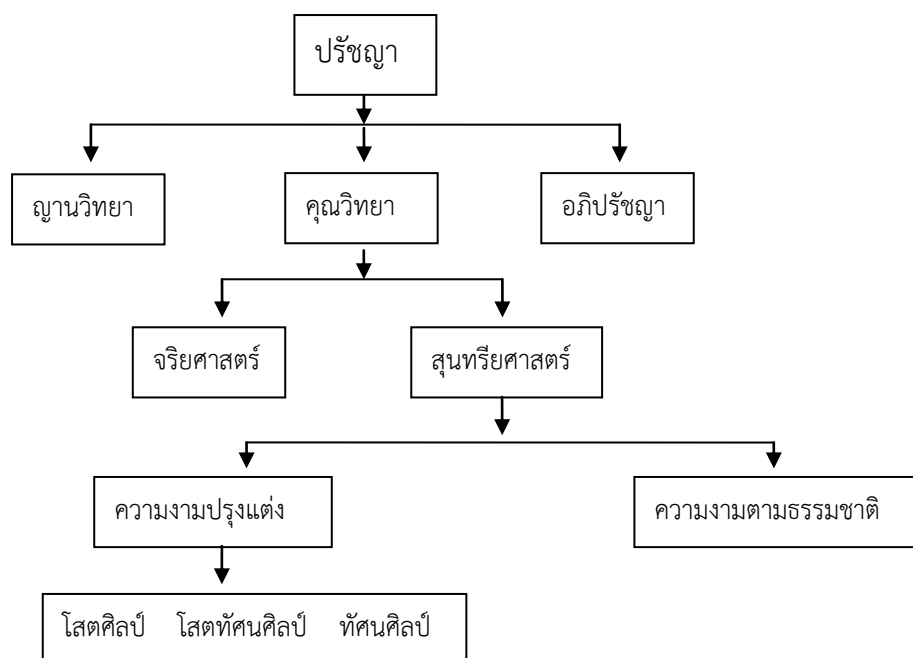
สุกรี เจริญสุข (2538 : 22) กล่าวว่า สุนทรียศาสตร์ เป็นเรื่องราวของความรู้ที่เกี่ยวข้องกับความสวยงาม และความไพเราะ ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่มนุษย์ทุกคนปรารถนา นอกจากนี้ยังหมายถึง คุณสมบัติที่สามารถรับรู้ของหู ตา จมูก กาย และใจ ที่พึงปรารถนา เช่น ความสวยงามที่สามารถรับรู้ได้ด้วยตา ความไพเราะที่สามารถรับรู้ได้ด้วยหู เป็นต้น

วนิดา ขำเขียว (2543 : 4) กล่าวว่า สุนทรียศาสตร์ มาจากภาษาสันสกฤตสองคำรวมกัน คือ สุนทรียะ ที่แปลว่า “งาม” และคำว่า ศาสตร์ ที่แปลว่า “วิชา” ดังนั้น สุนทรียศาสตร์จึงแปลว่า “วิชาที่ว่าด้วยสิ่งสวยงาม” (Aesthetics) อย่างไรก็ตาม สุนทรียศาสตร์ ไม่เพียงแต่จะศึกษาเฉพาะเรื่องความงามเท่านั้น ศาสตร์ดังกล่าวควรมีเนื้อหาที่รวมไปถึงปัญหาในการตีความ และแนวคิดในเรื่องความงาม และวิรูณ ตั้งเจริญ (2535 : 9) กล่าวถึงนักปรัชญาที่ได้เสนอแนวคิดเรื่องความงาม เช่น สโตอิกิซึม (Stoicism) ได้แสดงทรรศนะทางสุนทรียศาสตร์ที่สอดคล้องกับนักปรัชญาชื่อ ซิเซโร (Cicero) โดยกล่าวว่า ความงามย่อมขึ้นอยู่กับการจัดระบบส่วนย่อยต่าง ๆ เข้าด้วยกัน การชื่นชมความงามจะเกี่ยวข้องกับคุณความดี ซึ่งแสดงออกด้วยตัวของตัวเอง จากชีวิตที่มีระเบียบแบบแผนและพฤติกรรมที่ดีงาม ไม่ใช่ความปิติยินดีที่ปราศจากเหตุผล แต่เป็นการยกระดับเหตุผลในวิญญานด้วย และนักปรัชญาที่ได้แสดงทรรศนะทางสุนทรียศาสตร์ ที่กล่าวถึงปัญหาทางความงาม ได้แก่ ออกุสติน (St. Augustine) ที่กล่าวว่า ปัญหาความงามเกี่ยวกับเอกภาพ จำนวน ความเสมอภาค สัดส่วน และความเป็นระเบียบแบบแผน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เอกภาพเป็นพื้นฐานสำคัญสำหรับการหยั่งรู้ ไม่เพียงเฉพาะในงานศิลปะเท่านั้น แต่ยังหมายถึงปัญหาทางศีลธรรม ทั้งนี้ การดำรงอยู่ของเอกภาพในความเป็นปัจเจกของสรรพสิ่ง ก่อให้เกิดการเปรียบเทียบระหว่างเอกภาพกับความเสมอภาค หรือความเหมือน (Likeness) ซึ่งมีความสัมพันธ์กับปัญหาของสัดส่วน จำนวน และการตรวจสอบ

สกนธ์ ภู่งามดี (2545 : 4) กล่าวว่า สุนทรียศาสตร์ มุ่งศึกษาเรื่องคุณค่าแห่งความงามของสรรพสิ่งที่อยู่รอบตัวมนุษย์ซึ่งมีผลต่อความรู้สึกนึกคิดหรือจิตใจ ทั้งนี้ แนวทางในการศึกษาเรื่อง



คุณค่าของความงามจะเน้นที่ความเข้าใจอย่างถ่องแท้เกี่ยวกับความหมายของคำว่าความงาม และเกณฑ์การประเมินความงามที่มีเหตุผลรองรับ สกนธ์ ภู่งามดี (2545 : 8) แสดงที่มาของสุนทรียศาสตร์ จากภาพต่อไปนี้



ที่มา : สกนธ์ ภู่งามดี (2545 : 8)

ภาพประกอบ 9 แสดงความเป็นมาของสุนทรียศาสตร์

จากภาพประกอบ แสดงให้เห็นว่า สุนทรียศาสตร์ คือ วิชาหนึ่งที่แยกออกมาจากวิชาคุณวิทยา วิชาสุนทรียศาสตร์ ประกอบด้วยเรื่องความงามตามธรรมชาติ และความงามปรุงแต่ง เฉพาะความงามปรุงแต่งจะประกอบด้วยศิลปะ 3 ประเภท คือ

- 1) โสตศิลป์ คือ ศิลปะที่มนุษย์สามารถรับรู้ได้ด้วยประสาทสัมผัสทางการฟัง โดยใช้หูรับรู้ความไพเราะ เช่น ศิลปะการบรรเลงดนตรีต่าง ๆ ศิลปะการร้องเพลงประเภทต่าง ๆ เป็นต้น
- 2) โสตทัศนศิลป์ คือ ศิลปะที่มนุษย์สามารถรับรู้ได้ด้วยประสาทสัมผัสสองส่วน คือ ประสาทสัมผัสทางการฟังและการมองเห็น เช่น ศิลปะการร่ายรำของประเทศต่าง ๆ เป็นต้น
- 3) ทัศนศิลป์ คือ ศิลปะที่มนุษย์สามารถรับรู้ได้ด้วยประสาทสัมผัสทางการมองเห็น เช่น ผลงานจิตรกรรม ผลงานสถาปัตยกรรม ผลงานประติมากรรม ผลงานภาพพิมพ์ เป็นต้น

สกนธ์ ภู่งามดี (2554 : 8) ยังกล่าวเพิ่มเติมอีกว่าในปัจจุบันมีการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะที่หลากหลายและแปลกใหม่มากขึ้น เช่น ศิลปะการแสดง (Performance Art) เช่น การแต่งกายเลียนแบบนกการเมืองและแสดงท่าทางล้อเลียน เพื่อนำเสนอแนวความคิดในการเรียกร้องความเป็น



ธรรมหรือเรียกร่องในประเด็นอื่น ๆ ให้สังคมได้รับรู้ และอาจหวังให้เกิดความเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีกว่าเดิม ด้วยเหตุนี้ การระบุว่าศิลปะที่พบเห็นนั้น เป็นความงามปรุงแต่งประเภทใด ควรพิจารณาที่องค์ประกอบของผลงานที่นำมาเป็นสื่อในการนำเสนอแนวความคิดของศิลปิน ควบคู่กับการพิจารณาว่าผู้พบเห็นผลงานนั้นใช้ประสาทสัมผัสเพื่อการรับรู้ส่วนใดบ้าง

ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์ (2546 : 17) กล่าวถึงองค์ประกอบของการเกิดประสบการณ์ทางสุนทรียะ มี 3 ประการ คือ

1) สุนทรียวัตถุ (Aesthetic Objects) คือ วัตถุต่าง ๆ เกี่ยวกับความงามที่ทำให้เกิดประสบการณ์ทางสุนทรียะของมนุษย์ผู้รับรู้ความงาม

2) มนุษย์ผู้รับรู้ (Human With Perception) หมายถึง มนุษย์ทุกคนซึ่งถูกแวดล้อมด้วยสิ่งต่าง ๆ ที่มีทั้งสวยงามและไม่สวยงาม และสิ่งเหล่านั้นมีผลต่อความรู้สึกนึกคิดและการรับรู้ของมนุษย์ ทั้งนี้ การรับรู้ของมนุษย์จะเกิดขึ้นได้ต้องอาศัยประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ ตา หู จมูก ลิ้น และกาย โดยมนุษย์ผู้สร้างสุนทรียวัตถุ (Creating Human) คือ มนุษย์ผู้สร้างผลงานที่ทำให้ผู้ชม จะได้รับแรงกระตุ้นจากสิ่งเร้าภายนอก เช่น ความงดงามของท้องฟ้า ถ่ายทอดความรู้สึกอันเกิดจากการรับรู้ว่าเป็นสุนทรียวัตถุซึ่งอาจเป็นผลงานศิลปกรรมประเภทใดประเภทหนึ่งก็ได้ และมนุษย์ผู้ศึกษา สนใจ หรือผู้ให้การสนับสนุนสุนทรียวัตถุ (Studying, Attending or Supporting Human) หมายถึง มนุษย์กลุ่มที่เป็นผู้ชม เกิดการรับรู้ จนเกิดความรู้สึกต่อสุนทรียวัตถุประเภทใดประเภทหนึ่ง เช่น เมื่อประสาทสัมผัสทางการมองเห็นและการได้ยินได้รับการกระตุ้นจากความสะอาดและสวยงามของชายหาด ก็จะเกิดความสุข ผ่อนคลาย สิ่งที่เกิดขึ้นนี้ คือการให้การสนับสนุนสุนทรียวัตถุนั้นในฐานะที่เป็นสถานที่ที่มีคุณค่าทางจิตใจของตน

3) สุนทรียรส (Aesthetic Feeling) หมายถึง ความรู้สึกของมนุษย์ผู้รับรู้ที่เกิดขึ้นเมื่อได้ยิน ได้พบเห็น หรือสัมผัสจับต้องสุนทรียวัตถุ ทั้งนี้ สุนทรียวัตถุจะปรากฏให้เห็นอยู่เบื้องหน้าของมนุษย์ผู้รับรู้หรือไม่ก็ได้ เพียงแค่กล่าวถึง หรือนึกถึงสุนทรียวัตถุนั้น แล้วยังคงเกิดความรู้สึกต่อสุนทรียวัตถุนั้น ก็ถือว่าเกิดประสบการณ์ทางสุนทรียะได้เช่นกัน อาทิ ผลงานวรรณกรรม ละคร ภาพยนตร์ ที่มีเนื้อหาตื่นเต้น หดหู่ ประทับใจ เป็นต้น

การศึกษาสุนทรียศาสตร์ มีประโยชน์และคุณค่า สุชาติ เกาทอง (2545 : 86) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของคุณค่าทางความงามที่มีต่อมนุษย์ในด้านต่าง ๆ สรุปได้ดังนี้

1) ประโยชน์ในทางกายภาพ (Physical Uses) เนื่องจากเรื่องความงามไม่ใช่สิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นให้เป็นเพียงภาพหรือเสียงที่สามารถสร้างความประทับใจและความซื่อชมต่อผู้ชมผู้ฟังเท่านั้น แต่คุณค่าทางความงาม ยังก่อให้เกิดประโยชน์ทางกายภาพอีกด้วย

2) ประโยชน์ทางจิตใจ (Mental Uses) เป็นองค์ประกอบสำคัญของคุณค่าทางความงาม ที่มักถูกมองว่าไม่สำคัญ ไม่มีประโยชน์ โดยคนส่วนใหญ่จะให้คุณค่าทางด้านวัตถุและมูลค่าเป็นหลักจนลืมคุณค่าทางด้านจิตใจไป ทั้งนี้ คุณค่าทางความงามที่มีผลกระทบด้านจิตใจนั้น พิจารณาได้



จากความปิติยินดี (Pleasure) และความงามที่ทำให้เกิดความปิติยินดีนี้ นำไปสู่การพักผ่อน การระบาย ความเครียด การผลิตเพลิน หรืออื่น ๆ

3) สุนทรียศาสตร์กับสภาพแวดล้อม (Environment) ในปัจจุบัน เรื่องการรักษา ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเป็นเรื่องที่ทั่วโลกให้ความสำคัญ การมีธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่สวยงามย่อม เป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การออกแบบจัดสภาพแวดล้อมจึงเป็นเรื่องจำเป็นอย่าง หนึ่งของการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน

4) สุนทรียศาสตร์กับการบอกเล่าความเป็นไปของมนุษย์จากอดีตสู่ปัจจุบัน ดังที่ กล่าวไว้ว่า มนุษย์จะเกิดประสบการณ์ทางความงามหรือประสบการณ์ทางสุนทรียะได้ สุนทรียวัตถุ ที่ เป็นได้ทั้งสุนทรียวัตถุที่เกิดในธรรมชาติ และสุนทรียวัตถุที่มนุษย์สร้างขึ้น

สรุปได้ว่า สุนทรียศาสตร์ เป็นการมองเห็นความงามของสิ่งต่าง ๆ ที่มากระทบ การตี ค่าหรืออ่านค่าความงามสอดคล้องกับการรับรู้ของแต่ละบุคคล ขณะเดียวกันผู้สร้างสรรค์งานก็ได้ แสดงออกซึ่งความคิดและจินตนาการของตนให้ผู้อื่นรับรู้ สุนทรียศาสตร์ด้านอาหาร รับรู้ผ่าน กระบวนการทางประสาทสัมผัสทั้ง 5 การเสพความงามขององค์ประกอบในอาหารชนิดนั้น ๆ จึงเป็น เส้นแรงแสดงรูปลักษณ์เฉพาะถิ่น ที่ผ่านการเลือกเฟ้นและพิจารณาเพื่อการใช้ประโยชน์ บริโภคได้อร่อย และมีความงามในตัวเอง

2.4 ทฤษฎีว่าด้วยการเปลี่ยนแปลง (Social Chang Theory)

ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงทางสังคม แสดงให้เห็นว่าสังคมต้องเปลี่ยนแปลง มีแนวโน้ม (Trend) ที่แน่นอน เพื่อให้บรรลุถึงจุดหมายสุดท้าย คือความสมบูรณ์พร้อมที่สุดของสังคม และจะ ยืนยันตลอดไปโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงอะไรอีก สอดคล้องกับทฤษฎีวิวัฒนาการทางสังคมของ ดาร์วิน (Evolution Theory of Charles Darwin) ซึ่ง Darwin (1809-1882) ได้เสนอทฤษฎีว่าด้วยการ เปลี่ยนแปลงทางสังคม ในรูปแบบวิวัฒนาการทางสังคมที่อิงกับวิวัฒนาการทางชีววิทยาซึ่งเกิดขึ้นใน สิ่งมีชีวิตในสภาพธรรมชาติ มีการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม เมื่อสภาพแวดล้อมมีการเปลี่ยนแปลง อยู่เสมอ ชีวิตก็จำต้องปรับตัวเอง (Adaptation) ให้อยู่รอด

นักสังคมวิทยาให้ความเห็นว่า การเปลี่ยนแปลงสังคมปัจจุบันเกิดจากลัทธิเอาอย่าง เพราะส่วนใหญ่มีการกระจายจากวัฒนธรรมหนึ่งที่ดีกว่า สูงกว่า เจริญกว่า ไปยังวัฒนธรรมหนึ่งที่ด้อย กว่าเป็นผู้เอาอย่าง (Diffusion or Borrowing) คงไม่มีสังคมใด ที่เจริญขึ้นภายในตนเอง เป็นต้นคิด (Invention) และเจริญควบคู่สังคมต่าง ๆ โดยไม่เอาอย่างกัน (Parallel Development) สังคมไทย เช่นกัน (ชลธิชา ศาลิคุปต์. 2554 : 9)

การเปลี่ยนแปลงทางสังคม คือ “การที่ระบบสังคม กระบวนการแบบอย่าง หรือ รูปแบบทางสังคม เช่น ขนบธรรมเนียม ประเพณี ระบบครอบครัว ระบบการปกครอง ได้เปลี่ยนแปลงไป ไม่ว่าจะป็นด้านใดก็ตาม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมนี้จะป็นไปในทางก้าวหน้าหรือถดถอย เป็นไปอย่าง



ถาวรหรือชั่วคราว โดยวางแผนให้เป็นไป หรือเป็นไปเอง และที่เป็นประโยชน์หรือให้โทษได้ทั้งสิ้น”
(พจนานุกรมศัพท์สังคมวิทยา ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. 2549 : 237)

การเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยสมัยปัจจุบัน เมื่อประเทศไทยได้ติดต่อกับกลุ่มประเทศต่าง ๆ ได้รับวัฒนธรรมรูปแบบใหม่มายึดถือปฏิบัติในวิถีการดำเนินชีวิต ใช้ชีวิตแบบตะวันตกมากขึ้น สังคมไทย จึงได้เริ่มเปลี่ยนแปลงไป และยอมรับการเปลี่ยนแปลงแบบสมัยใหม่ นับแต่การแต่งกาย วัฒนธรรมการเคารพผู้ใหญ่ ศิลปกรรม ประเพณีนิยมต่าง ๆ เทศกาลต่าง ๆ เพื่อให้พัฒนาหรือให้ทันสมัย ปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยที่เป็นไปอย่างรวดเร็วนี้ ได้ส่งผลกระทบต่อวิถีการดำเนินชีวิต ความคิด ความเชื่อ ของผู้คนในสังคมเป็นอย่างมากและรวดเร็วยิ่งขึ้น สนิท สมัการ (2538 : 67) กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อการดำเนินชีวิต ดังนี้

1) การเปลี่ยนแปลงทางการเมือง การเปลี่ยนแปลงใด ๆ ในทางการเมืองและสังคมย่อมจะมีผลกระทบต่อความเป็นอยู่ของผู้คน การเปลี่ยนแปลงทางการเมืองครั้งสำคัญในประเทศไทย คือการเปลี่ยนแปลงจากระบบสมบูรณาญาสิทธิราช เป็นระบบประชาธิปไตย

2) การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ เศรษฐกิจของสังคมไทยได้เปลี่ยนแปลงไปเป็นอย่างมาก เดิมนั้นสังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรม ประกอบอาชีพเป็นการทำที่เป็นไปในรูปแบบพอกินพอใช้ แต่ระบบแบบใหม่นั้นเป็นสังคมเกษตรแบบทำเพื่อค้าขาย และสังคมมีการแข่งขันกันทางเศรษฐกิจ

3) การเปลี่ยนแปลงทางสังคม จะถูกเปลี่ยนแปลงเมื่อระบบอื่น ๆ ของสังคมได้ถูกเปลี่ยนแปลงไป เช่น ระบบการศึกษา ระบบเศรษฐกิจ ระบบการเมือง กระบวนการทางสังคมก็จะเปลี่ยนไปจากสังคมชนบทเป็นสังคมเมือง สังคมผสม สังคมซับซ้อน เมื่อสังคมได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว สิ่งที่เราัมักจะพบเสมอคือปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในสังคม เช่น ปัญหาเสพติด เป็นต้น

4) การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม นับตั้งแต่ประเทศของเราได้มีการติดต่อสัมพันธ์กับประเทศต่าง ๆ ได้นำวัฒนธรรมของประเทศนั้น ๆ มาเผยแพร่ในประเทศไทยด้วย หรือการที่คนไทยเดินทางไปศึกษาหรือท่องเที่ยวต่างประเทศ ก็ได้นำวัฒนธรรมเห็นว่าดีนำมาปฏิบัติและเผยแพร่ในประเทศตนเองด้วย และโดยเฉพาะสังคมในสมัยปัจจุบันที่ข้อมูลข่าวสารสามารถที่จะเผยแพร่และรับข่าวสารกันได้อย่างรวดเร็ว เช่น วัฒนธรรมเนื่องด้วยเวลา ในสมัยก่อนกำหนดผ่อนคลายเป็นตามฤดู ไม่เคร่งครัดเรื่องเวลาตายตัว แต่ในปัจจุบัน วัฒนธรรมเวลาเปลี่ยน ทำให้วิถีชีวิตเร่งรีบ ชีวิตจึงไม่สะดวกสบายอย่างแต่ก่อน เป็นต้น

5) การเปลี่ยนแปลงทางการศึกษา การศึกษานั้นในสมัยก่อนวัดเป็นผู้จัดการศึกษา ผู้ศึกษาจะได้รับการอบรมเป็นอย่างดีในด้านศีลธรรม เมื่อได้จัดการศึกษาแบบใหม่โดยนำการศึกษาออกจากวัด ระบบศีลธรรมของเยาวชนได้ถูกละเลยโดยวิชาการด้านอื่นเข้ามาแทนที่ รวมถึงด้านสื่อและเทคโนโลยี สอดคล้องกับ พิสิฐ คุตตรสุโพธิ์ และคณะ (2549) กล่าวว่า โลกปัจจุบันตกอยู่ในกระแสโลกาภิวัตน์ เกิดลัทธิเอาอย่าง เลียนแบบ เห็นว่าวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของผู้ใดดีกว่าตน ก็จะพยายามลอกเลียน โดยคิดว่าดีและทันสมัย ละทิ้งและลืมรากฐานวัฒนธรรมที่ทรงคุณค่าของตนอย่างไร้ภาวะ



ตระหนักรู้ ไม่และทานกระแสการเปลี่ยนแปลงได้ จำเป็นต้องจำยอมรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นมา สังคมไทยเปลี่ยนแปลงไปมาก จนเลยขีดความสามารถที่จะหวนไปใช้ชีวิตแบบสังคมชนบทสมัยดั้งเดิมได้อีกแล้ว

สรุปได้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางสังคมเกิดขึ้นได้เสมอและเกิดจากหลายสาเหตุประกอบกัน เป็นการเปลี่ยนแปลงในระบบความสัมพันธ์ของบุคคลแตกต่างไปจากที่เคยเป็นอยู่และจะเกิดการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาไม่มีที่สิ้นสุด การเปลี่ยนแปลงส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหาร การเลียนแบบและเอาอย่างกันในเรื่องที่แปลกใหม่ในสังคม เป็นต้นเหตุของการเปลี่ยนแปลงรากฐานดั้งเดิมของท้องถิ่น

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. งานวิจัยในประเทศ

อรชร พรประเสริฐ (2537 : 131-139) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาชาวบ้าน : กรณีพืชผักและกรรมวิธีปรุงอาหารของชาวอีสาน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะของผักพืชบ้านที่ชาวบ้านใช้เป็นอาหารคาว นำมาประกอบเป็นกับข้าวบริโภคคู่กับข้าวเหนียว โดยเน้นผักพืชบ้านที่เกิดเองตามธรรมชาติ ศึกษาวิธีการปรุงอาหาร และการถนอมอาหารแบบชาวบ้าน รวมทั้งศึกษาความเชื่อด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรมต่าง ๆ ในเขตจังหวัดอุบลราชธานี ศรีสะเกษ โยธธร และอำนาจเจริญ

ผลการศึกษาในเชิงปริมาณ พบว่า พืชผักที่ชาวบ้านนิยมบริโภคกันอยู่มีจำนวน 99 ชนิด พืชน้ำ 10 ชนิด พืชบก 89 ชนิด จำนวนพืชทั้งหมดนี้มีบริโภคทั้งปี 57 ชนิด ที่เหลือมีตามฤดูกาล พืชผักธรรมชาติแต่ละชนิดจะมีจำนวนน้อยลงไม่อุดมสมบูรณ์เหมือน 20-30 ปีก่อนหน้านี้ สำหรับกรรมวิธีการปรุงอาหาร พบว่า ชาวอีสานมีวิธีปรุงอาหารโดยเก็บพืชผักมาประกอบกับเนื้อสัตว์ และทำให้สุกโดยวิธีการนึ่ง ต้ม ปิ้ง ย่าง เป็นต้น และเรียกอาหารที่ประกอบแล้วได้ 18 วิธี ได้แก่ แกง อ่อม อ่อมหมก ยำ ส้า ต้ม คั่ว หลู้ ตำ ปั่น หลน วุ้น เนียน ลาบ ก้อย แจ่ว หลาม และเมื่อศึกษา พบว่า อาหารดังกล่าวมีพัฒนาการมาจากการนำพืชที่มีรสเผ็ดมาผสมกับเกลือ จากนั้นนำพืชอื่น ๆ ที่ให้รสและกลิ่นมาเป็นส่วนประกอบ ทำให้เกิดกลิ่น รส แปลกออกไป และได้อาหารหลากหลายชนิดเพื่อบริโภคกับข้าวเหนียว การถนอมอาหารส่วนใหญ่จะเก็บอาหารสดมาตากแห้ง และหมักตามธรรมชาติ ในด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและพิธีกรรมนั้น จากการสำรวจ พบว่า มีข้อห้ามอาหารประเภทเส้นที่ไม่ควรนำมาใช้ในพิธีศพ ส่วนอาหารอื่น ๆ ไม่มีข้อห้ามหรือข้อบังคับอย่างชัดเจน อาหารที่นำมาประกอบในพิธีกรรมส่วนใหญ่เป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันอยู่แล้ว แต่พิธีพิธีให้มีเนื้อสัตว์มากกว่า ใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวเหนียว เนื้อสัตว์ ปลา ผักต่าง ๆ กลัวย่น้ำว่า เป็นต้น

งามพิศ สัตย์สงวน (2540 : 168-176) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมข้าวในสังคมไทย : การคงอยู่และการเปลี่ยนแปลง มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับแบบแผนของการทำนา เพื่อ



เปรียบเทียบอดีตปัจจุบันและแนวโน้มของวัฒนธรรมข้าวในหมู่บ้านที่ศึกษา นอกจากนั้นยังศึกษาปัจจัยต่าง ๆ ที่ทำให้วัฒนธรรมข้าวยังคงมีอยู่และปัจจัยที่ทำให้วัฒนธรรมข้าวเปลี่ยนแปลงไป รวมทั้งศึกษาการปรับตัวของชาวนาในสถานการณ์ปัจจุบันด้วย โดยเลือกหมู่บ้านบ้านนา (นามสมมุติ) ในอำเภอภาชี จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นกรณีศึกษา

ผลวิจัยพบว่า ปัจจัยที่ทำให้วัฒนธรรมข้าวยังคงมีอยู่ในหมู่บ้านนา คือ ระบบครอบครัวและเครือญาติ การผลิตข้าวเป็นการค้า การชลประทาน การใช้เครื่องจักรและเทคโนโลยีทางการเกษตรสมัยใหม่ในการผลิตข้าวและแหล่งเงินกู้ ส่วนปัจจัยที่ทำให้วัฒนธรรมข้าวเปลี่ยนแปลงไปในหมู่บ้านนา คือ การติดต่อทางวัฒนธรรม การรับวัฒนธรรม แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ การชลประทาน การคมนาคมและพ่อค้าชาวจีน และยุคสมัยของวัฒนธรรมข้าวในหมู่บ้านนา พบว่า อาจแบ่งวัฒนธรรมข้าวในหมู่บ้านบ้านนาออกเป็น 2 ยุค ยุคแรกเรียกว่า “วัฒนธรรมข้าวในระบบเศรษฐกิจแบบยังชีพ” เริ่มตั้งแต่การก่อตั้งหมู่บ้านเมื่อประมาณ 400 ปีมาแล้ว จนถึงปี พ.ศ. 2490 ลักษณะเด่นของวัฒนธรรมข้าวในยุคนี้คือ เป็นการผลิตข้าวเพื่อยังชีพ ทำแต่นาปี ปลูกแต่ข้าวนาดำ ใช้แรงงานคนและสัตว์เป็นหลัก มีพิธีกรรมเกือบทุกขั้นตอนของการปลูกข้าว ใช้พันธุ์ข้าวพื้นเมือง ใช้ปุ๋ยธรรมชาติ ปลูกทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว มียุ่งฉางเก็บรักษาข้าวและชาวนาในยุคแรกนี้มีฐานะและวิถีชีวิตคล้าย ๆ กัน ยุคที่ 2 เรียกว่า “วัฒนธรรมข้าวในระบบเศรษฐกิจแบบการค้า” เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2491 จนถึงปัจจุบัน ลักษณะของวัฒนธรรมข้าวในยุคนี้คือ เป็นการผลิตข้าวเพื่อการค้า ทำทั้งนาปีและทำนาปรัง ปลูกข้าวนาดำและนาหว่าน ใช้เครื่องจักรเป็นหลัก พิธีกรรมในการปลูกข้าวลดลงมาก ใช้พันธุ์ข้าวส่งเสริมทางราชการ ใช้ปุ๋ยเคมี ปลูกแต่ข้าวเจ้า ไม่มียุ่งฉางและฐานะทางเศรษฐกิจของชาวนาแตกต่างกัน จะเห็นได้ว่า วัฒนธรรมข้าวในอดีตของบ้านนาแตกต่างจากวัฒนธรรมข้าวในสมัยปัจจุบันเป็นอย่างมาก ผลการวิจัยยังพบอีกว่า ชาวนาส่วนมากเป็นชาวนายากจน เป็นชาวนาเช่า มีภาวะหนี้สิน สำหรับแนวโน้มของวัฒนธรรมข้าวในหมู่บ้านบ้านนา พบว่าใน 20-30 ปีข้างหน้า วัฒนธรรมข้าวจะสิ้นสุดลงในบ้านนา เพราะไม่มีผู้สืบทอดวัฒนธรรมข้าวอีกต่อไป

อังคณา มหายศนันท์ (2542 : 53-54) ศึกษาวิจัยเรื่อง ความหลากหลายทางพืชอาหารและการใช้ประโยชน์ของชาวลัวะในจังหวัดน่าน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความหลากหลายทางพืชอาหารของชาวลัวะ หมู่บ้านเตยกลาง อุทยานแห่งชาติดอยภูคา ตำบลภูคา อำเภอปัว จังหวัดน่าน

ผลการวิจัย พบว่า พืชอาหารที่พบในหมู่บ้านเตยกลาง แบ่งตามลักษณะที่มาได้ 3 ประเภท คือ พืชในป่ามีจำนวน 26 ชนิด พืชปลูกในไร่หมุนเวียน จำนวน 22 ชนิด และพืชในสวนครัวจำนวน 14 ชนิด เงื่อนไขในแง่บวกที่ทำให้พืชอาหารหมู่บ้านเตยกลางมีความหลากหลาย ได้แก่ เงื่อนไขทางกายภาพ ชีวภาพ กล่าวคือ ความอุดมสมบูรณ์ของป่า เป็นแหล่งความหลากหลายทางชีวภาพ เงื่อนไขทางเศรษฐกิจ คือ โครงสร้างการผลิตทางการเกษตร ซึ่งเป็นการทำไร่หมุนเวียน โดยไม่ต้องใช้สารเคมี เงื่อนไขทางสังคม คือ ชาวลัวะที่อาวุโสจะทำหน้าที่สืบสานกิจกรรมประเพณีที่มีผลต่อการอนุรักษ์พืชอาหารพื้นบ้านทั้งในระยะสั้นและระยะยาว เงื่อนไขทางด้านวัฒนธรรม คือ ชาวลัวะจะ



ประกอบพิธีกรรมเช่นไหว้ผีหลายครั้งในช่วงเวลาต่าง ๆ กัน โดยพิธีกรรมส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับการปลูกพืชอาหารในไร่สำคัญ ๆ ได้แก่ พิธีไถดะ พิธีกินดอกแดง และการทำขวัญข้าว เงื่อนไชดงกล่าวข้างต้น ทำให้เกิดความหลากหลายของพืชอาหารในหมู่บ้านเตี้ยกลาง ที่ทำให้ชาวลัวะมีอาหารอย่างพอเพียง และพึ่งพาอาหารจากภายนอกหมู่บ้านน้อยมาก

สมศักดิ์ บุญชู (2543 : 147-153) ศึกษาวิจัยเรื่อง ปลาสัมพันธ์วิถีชีวิตของชาวจังหวัดยโสธร โดยมุ่งศึกษาพัฒนาการผลิตและการจำหน่ายปลาและภูมิปัญญาในการบริโภคปลาสัมพันธ์วิถีชีวิตของชาวจังหวัดยโสธร

ผลการศึกษา พบว่า การผลิตและจำหน่ายปลาพัฒนามาจากสังคมเดิมที่วิถีการดำรงชีวิตอาศัยแหล่งวัตถุดิบจากธรรมชาติ ได้แก่ ลำน้ำชี ซึ่งมีปลาจำนวนมาก เมื่อหาปลาได้มากที่เหลือจากการประกอบอาหารประจำวันชาวบ้านจะทำการเก็บถนอมไว้ใช้ในครัวเรือนเพื่อบริโภคในวันต่อไป โดยทำการหมักเกลือกับข้าวเหนียวหนึ่งและกระเทียมบด ปลาต้มเก็บไว้ในครัวเรือนเพื่อรับประทานและนำไปแลกเปลี่ยนระหว่างกันชุมชน เมื่อสิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจและสังคมเปลี่ยนแปลงไปมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบ แหล่งวัตถุดิบในการผลิตปลา การทำปลาเพื่อการจำหน่ายจึงเปลี่ยนแปลงไปจากการผลิตเพื่อการบริโภคและแลกเปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อขายเป็นรายได้และหวังผลกำไร ภูมิปัญญาในการผลิต พบว่าปลาสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชาวจังหวัดยโสธรในด้านประเพณี พิธีกรรมและด้านการดำเนินชีวิตประจำวันในสังคม คือ ด้านพิธีกรรมยังคงยึดถือขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิม คือ การทำบุญโดยปรุงปลาต้มให้สุกด้วยวิธีปิ้งไฟ ทอด อบ นึ่ง หลน นำไปถวายพระตามประเพณีอีสานและพิธีกรรมต่าง ๆ ส่วนการนำปลาไปประกอบพิธีกรรมเสกตาแขก การแก้สะเดาะเคราะห์ไม่ปรากฏ ด้านวิถีชีวิตประจำวัน พบว่า ผู้ผลิตมีความพึงพอใจในการผลิตทำให้เกิดการแข่งขัน ผู้บริโภคปัจจุบันจะบริโภคปรุงสุกด้วยวิธีต่าง ๆ และรับประทานกับข้าวเหนียว ข้าวเจ้า พืชผัก หอม กระเทียม พริกสด สมุนไพรที่ช่วยดับกลิ่นคาว พริก เป็นต้น ซึ่งเห็นว่าภูมิปัญญาในการบริโภคของชาวยโสธร ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนวิถีการบริโภคไปตามสถานะและสถานการณ์

มธุรส ปราบไพร (2543 : 115-121) ได้ศึกษาศักยภาพชุมชนในการจัดการแหล่งท่องเที่ยว : กรณีชุมชนไทยทรงดำบ้านเขาย้อย ตำบลเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการจัดการแหล่งท่องเที่ยวและปัจจัยที่มีผลในการทำให้ชุมชนเกิดศักยภาพในการจัดการแหล่งท่องเที่ยว กรณีชุมชนไทยทรงดำบ้านเขาย้อย อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี

ผลการศึกษา พบว่า ชาวไทยทรงดำมีศักยภาพในการจัดการแหล่งท่องเที่ยว โดยพบว่ามีศักยภาพให้การรวมกลุ่มทำงานของสมาชิกโครงการฯ โดยผู้นำชุมชนที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ มีความเข้มแข็งทางวัฒนธรรมของชุมชนที่สามารถสืบทอดและถ่ายทอดโดยเฉพาะระบบอุดมการณ์ของชุมชน การเปิดโอกาสให้ชุมชนเกิดการมีส่วนร่วมเพื่อตัดสินใจร่วมกัน นอกจากนี้ ชุมชนยังประกอบไปด้วยศักยภาพในด้านลักษณะภูมิประเทศ การคมนาคม วัฒนธรรม สิ่งปลูกสร้างและสิ่งแวดล้อมภายในชุมชนที่สามารถพัฒนาให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวของชุมชนได้ และพบว่า ปัจจัยที่มีผลในการทำชุมชน



เกิดศักยภาพประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ วัฒนธรรมชุมชนมีความเข้มแข็ง โดยได้รับการสืบทอดอย่างต่อเนื่อง การพึ่งตนเองของชุมชน โดยอาศัยปัจจัยภายในชุมชนที่มีอาชีพและรายได้โดยเห็นว่าการท่องเที่ยวคืออาชีพเสริมจึงไม่เกิดการพึ่งพาการท่องเที่ยว และการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการแหล่งท่องเที่ยว ตั้งแต่ระดับของการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร จนถึงการรับผลประโยชน์ร่วมกันของสมาชิกโครงการซึ่งเป็นปัจจัยสนับสนุน ทำให้เกิดการยอมรับต่อการพัฒนาชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว

สมศรี เจริญเกียรติคุณ และคณะ (2545 : 136-142) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและคัดเลือกอาหารไทยที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดยการพัฒนาจัดปรับตำรับอาหารไทยต่าง ๆ ที่มีอยู่ให้เป็นตำรับอ้างอิง โดยคงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยและมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี

ผลการวิจัย พบว่า อาหารไทยมีความหลากหลายของคุณค่าทางโภชนาการ เช่น พลังงาน อาหารไทยให้พลังงานต่ำและสูงอย่างหลากหลาย การกระจายตัวของพลังงานที่ได้รับจากสารอาหารอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ อาหารไทยแต่ละสำรับมีจุดเด่นของตัวเองที่สามารถนำมาเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการและเหมาะสมกับสภาวะของแต่ละบุคคล อาหารไทยที่มีพลังงานและไขมันต่ำ ได้แก่ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวกับแกงเลียงหรือกับแกงส้มหรือกับต้มยำกุ้ง อาหารไทยที่มีธาตุเหล็กสูง ได้แก่ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยา ข้าวกับแกงเลียงหรือกับแกงส้มหรือกับห่อหมกปลาช่อนใบยอ อาหารไทยที่มีแคลเซียมปานกลางถึงสูง ได้แก่ ข้าวคลุกกะปิ ผัดไทย ข้าวกับน้ำพริกปลาพุดทอด อาหารไทยมีปริมาณใยอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีและมีปริมาณสารอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ เช่น วิตามินซี วิตามินอี และเบต้าแคโรทีน นอกจากคุณค่าทางโภชนาการแล้วตำรับอาหารไทยที่ศึกษายังประกอบด้วยสารสังเคราะห์จากพืชหลายชนิดที่ได้จากเครื่องปรุงหลัก คือ จากพืชผัก สมุนไพร และเครื่องเทศ ผลการศึกษาแสดงแนวทางให้เห็นว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีศักยภาพสูงในการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพจึงควรรณรงค์ให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องให้คนไทยตระหนักถึงความสำคัญของอาหารไทยที่มีต่อสุขภาพ ขณะเดียวกัน ควรมีการศึกษาวิจัยอย่างเป็นระบบและรวบรวมให้เป็นตำรับอาหารไทยให้มีความเป็นมาตรฐานสากลมากขึ้น ทั้งตำรับที่ควรอนุรักษ์ลักษณะดั้งเดิมของอาหารไว้ และตำรับที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวัตถุประสงค์ต่าง ๆ เพื่อผลทางสุขภาพ

จรินทร์ เทศวานิช และคณะ (2546 : 93-108) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาไทยในมิติอาหารสมุนไพรเพื่อสุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาไทยและคุณลักษณะของพืชสมุนไพร คุณค่าทางสังคมวัฒนธรรม คุณค่าทางโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคอาหารจากสมุนไพร และผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชสมุนไพรในเชิงเศรษฐกิจ โดยศึกษาพืชสมุนไพรที่นิยมใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารและมีคุณค่าสูง ได้แก่ มะขาม พริกไทย พริก ขมิ้น ตะไคร้ มะนาว มะกรูด หอมแดง กระเทียม ข่าผักชี จันทน์เทศ กระวาน อบเชย และยี่หระ

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ปลูกพืชสมุนไพรส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรหญิง นิยมปลูกพริกไว้ขายมากที่สุด โดยใช้ความรู้เกี่ยวกับการปลูกจากญาติพี่น้อง และเพื่อนบ้าน มีการใช้สารเคมีกำจัดแมลง



ศัตรูพืช ปัญหาที่พบเกี่ยวกับการเพาะปลูกพืชสมุนไพร คือ โรคและแมลงศัตรูพืช การขานตลาดรองรับ และราคาผลผลิตไม่แน่นอน มุมมองทางสังคมวัฒนธรรมต่อการพืชสมุนไพร พบว่า สมุนไพรมีประโยชน์ ในการดำเนินชีวิตประจำวันอย่างหลากหลาย มีการนำมาใช้ในแง่พิธีกรรม ความเป็นอยู่ บำรุงขวัญและ กำลังใจ คุณค่าทางโภชนาการ พบว่า พืชสมุนไพรช่วยเสริมคุณค่าทางเภสัชวิทยา ช่วยเจริญอาหาร ขับ ลม แก้ปวดท้อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของพืชสมุนไพร พบว่าสมุนไพรยังได้รับความ นิยมเพราะเป็นส่วนประกอบของอาหารไทย มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีผลดีต่อสุขภาพ การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารพืชสมุนไพรในเชิงเศรษฐกิจ มีการนำไปเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารในเชิง ธุรกิจ เช่น น้ำพริก เครื่องแกง ผงชงพร้อมดื่ม อาหารเสริม เป็นต้น ช่องทางการจำหน่ายผู้ผลิตรายย่อย ส่วนมากจำหน่ายให้ผู้บริโภคโดยตรง และมีการแลกเปลี่ยนกันระหว่างกลุ่มแม่บ้าน ความร่วมมือกับ หน่วยงานภายนอกได้รับความร่วมมือจากภาครัฐ เอกชน และสถาบันการศึกษา ในด้านการจัดหา วัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ การพัฒนาวิธีการ การตลาด การบริหารจัดการ สิ่งแวดล้อมและการ จัดระบบคุณภาพ

ชาญเดช สุขปฎิภาค (2546 : 87-94) ศึกษาการใช้บริการภูมิปัญญาชาวบ้านของ ประชาชนในจังหวัดจันทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาค้นคว้า เลือกรับ และประมวลภูมิปัญญา ชาวบ้านบางส่วนที่ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีให้คุณค่าและใช้ในการดำรงชีวิต ศึกษาการใช้ บริการภูมิปัญญาชาวบ้านแต่ละประเภทของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี และศึกษาการใช้บริการภูมิ ปัญญาชาวบ้านของประชาชน

ผลการศึกษา พบว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านประชาชนส่วนใหญ่เคยใช้เองและเคยเห็นผู้อื่น ใช้ ได้แก่ เครื่องเรือนจากไม้ ตีเหล็ก ตีมีด ไม้กวาดทำด้วยมือ เสื้อจันทบูร เจียรระโนพลอย การนวดแผน โบราณ หมอยาพื้นบ้านและการใช้ยาสมุนไพร อบสมุนไพร การเป่าคาลารักษาโรค การทรงเจ้า การ สะเดาะเคราะห์ การดูดวง แกงหมูชะมวง ข้าวเกรียบอ่อน ก๋วยเตี๋ยวหมูเลี้ยง ก๋วยเตี๋ยวผัดปู น้ำพริกปูไข่ น้ำพริกกระเทียม เกษตรผสมผสาน และปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยชีวภาพ ในส่วนของภูมิปัญญาชาวบ้านที่ประชาชน ส่วนใหญ่ไม่เคยเห็น ได้แก่ เรือไม้จำหลักลาย แหวนกล การโกนพลอย กระดาษสอยดาว ละครเท่งตึก การบายศรีหนังตะลุง แกงปลากะปิ หน่อไม้ต้มแก้อ แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียวใส่ลูกตะลิงปลิง เมื่อ พิจารณาการใช้บริการภูมิปัญญาชาวบ้านจำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษาและอาชีพ พบว่าทุกกลุ่ม มีการใช้บริการภูมิปัญญาชาวบ้านในระดับปานกลาง มีเพียงด้านงานศิลปะ นาฏกรรม ดนตรีพื้นบ้าน เท่านั้นที่ทุกกลุ่มมีการใช้บริการภูมิปัญญาชาวบ้านในระดับน้อย จึงควรสนับสนุนส่งเสริมให้คนทุกกลุ่ม หันมาใช้บริการภูมิปัญญาชาวบ้านกันให้มากขึ้น

ปวิณภัสสร คัลลัศิริ (2547 : 74-86) ได้ศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร : กรณีศึกษาบ้านเตานอ ตำบลศิลา อำเภอมะนัง จังหวัดขอนแก่น มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและรวบรวม ภูมิปัญญาพื้นบ้านเกี่ยวกับตำรับอาหารพื้นบ้าน ตั้งแต่การหาอาหาร การประกอบอาหาร การถนอม อาหาร คุณค่าทางโภชนาการและคุณค่าทางสมุนไพร



ผลการศึกษา พบว่า การได้มาซึ่งอาหารมีวิธีการคือ การเก็บของป่า การล่าสัตว์ การแลกเปลี่ยน การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ และการซื้อ และจากสภาพแวดล้อมและเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้มีชาวบ้านเพียงบางกลุ่มที่ยังคงเก็บของป่าและล่าสัตว์ ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยประสบการณ์จนมีความชำนาญ ในช่วงฤดูหนาวกลุ่มเก็บของป่าและกลุ่มล่าสัตว์จะรู้แหล่งที่จะหาพืชพันธุ์ต่าง ๆ เช่น ดอกกระเจียว กลอย ไข่มดแดง หอยขม ตลอดจนมีวิธีการอนุรักษ์พันธุ์พืชและสัตว์ พืชและแมลงมีพืชได้แก่ กลอย บอน จะมีวิธีการล้างพิษหรือลดพิษเพื่อนำมาบริโภค วิธีการประกอบอาหารพื้นบ้านที่ปฏิบัติในชีวิตประจำวันมี 17 วิธี ได้แก่ แกง อ่อม หมก ต้ม ลาบ ก้อย ปน ซุบ นึ่ง ต้ม คั่ว แจ่ว ปิ้ง จี่ ย่าง อุ และหลาม การเลือกวิธีการประกอบอาหาร แม่บ้านจะคำนึงถึงวิธีการที่ทำให้สมาชิกในครอบครัวได้รับประทานอย่างทั่วถึง ตำรับอาหารพื้นบ้านอีสานส่วนใหญ่อุดมด้วยไปด้วยคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ และแนะนำให้มีการพัฒนาตำรับอาหารพื้นบ้านอีสานเพื่อเป็นอาหารสุขภาพต่อไป

ศศิธร สีนถาวรกุล (2547 : 116-123) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง วิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในงานพิธีแบบดั้งเดิม มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์รูปแบบของชื่ออาหารพร้อมทั้งความหมายแฝงของชื่ออาหารไทยจำนวน 63 ชื่อ ที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิมของไทย

ผลการวิเคราะห์รูปแบบชื่ออาหารไทย ซึ่งมีชื่อของหวานจำนวน 44 ชื่อและชื่อของคาวจำนวน 19 ชื่อ พบว่ารูปแบบชื่อของหวานมี 4 รูปแบบได้แก่ 1) ของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลักเท่านั้น เช่น เม็ดขนุน กาละแม 2) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลักและส่วนขยาย เช่น ทองหยิบ กล้วยฉาบ 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้าและส่วนหลัก เช่น ขนมหึง ขนมชั้น 4) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า ส่วนหลักและส่วนขยาย เช่น ขนมต้มแดง ขนมสัมปันนีอ่อน ส่วนรูปแบบของชื่อของคาว มี 3 รูปแบบ คือ 1) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก เช่น ห่อหมก 2) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลักและส่วนขยาย เช่น ไข่เจียว หมี่กะทิ 3) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก ส่วนขยายและส่วนเสริมท้าย เช่น หมูผัดกุ้ง แกงเลียงนพเก้า ในการวิเคราะห์ความหมายตรงของชื่อของหวานพบว่า ชื่อของหวานทั้งหมดแตกต่างกันใน 4 มิติ ได้แก่ 1) มิติเรื่อง “อิทธิพลต่างประเทศ” 2) มิติเรื่องวิธีการทำ 3) มิติเรื่องวัตถุดิบ 4) มิติเรื่องคุณสมบัติ สำหรับชื่อของคาวพบความแตกต่างใน 3 มิติ คือ 1) มิติเรื่องประเภท 2) มิติเรื่องวิธีการทำ 3) มิติเรื่องวัตถุดิบเฉพาะ ในการวิเคราะห์ความหมายแฝงเพื่อตีความเรื่องความเชื่อของคนไทย พบว่า ค่านิยมและความเชื่อที่สะท้อนอยู่ในชื่อดังกล่าว 7 เรื่อง ได้แก่ ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความยั่งยืนและยาวนาน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่ง ร่ำรวย ความสวยงาม ความสง่างาม ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต ความอุดมสมบูรณ์และความศรัทธาในศาสนา



จุฑารัตน์ ขาวคม (2548 : 137-142) ศึกษาวิจัยเรื่อง ผลกระทบด้านเศรษฐกิจของการท่องเที่ยวต่อประชาชนท้องถิ่น ในอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะช้าง จังหวัดตราด มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลด้านเศรษฐกิจของประชาชนท้องถิ่นซึ่งเป็นผู้ได้รับผลกระทบจากการท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นในพื้นที่เพื่อศึกษาปริมาณการกระจายของผลกระทบด้านเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยวในอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะช้างจังหวัดตราด ที่มีต่อประชาชนท้องถิ่น ทั้งที่เป็นผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อม

ผลการวิจัย พบว่า ประเด็นผลกระทบทางเศรษฐกิจในด้านบวกที่ปรากฏในระดับสูง คือ การสร้างงานสร้างอาชีพมากขึ้น เกิดการกระจายรายได้มากขึ้น มีการขยายการลงทุน การพัฒนาคุณภาพของสินค้าและบริการ ส่วนประเด็นผลกระทบทางเศรษฐกิจด้านลบที่ปรากฏในระดับสูง คือ การเปลี่ยนแปลงการถือครองที่ดิน การอพยพแรงงานจากถิ่นอื่น การนำเข้าแรงงานจากต่างถิ่น ค่าครองชีพสูงขึ้น สินค้ามีราคาสูงขึ้น ส่วนประเด็นด้านต่างๆ ที่เหลือปรากฏผลกระทบระดับปานกลาง สรุปได้ว่าผลกระทบด้านเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยวทั้งทางด้านบวกและลบมีค่าเฉลี่ยผลกระทบระดับปานกลาง มีระดับความพึงพอใจของประโยชน์ด้านเศรษฐกิจที่ได้รับจากการท่องเที่ยวค่อนข้างมาก

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคณะ (2548 : 95-112) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยมีวัตถุประสงค์มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติต่อการบริการอาหารไทยในจังหวัดท่องเที่ยว ปัญหาและอุปสรรคในการบริการอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยว แนวทางการพัฒนาศักยภาพอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวและแนวทางการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

ผลการศึกษา พบว่า การบริการอาหารไทยของร้านอาหารเป็นกิจกรรมหลักสำหรับนักท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัด โดยมีอาหารเด่น และอาหารพื้นบ้านแตกต่างกันตามสภาพภูมิประเทศและวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด สำหรับกิจกรรมอื่นที่เกี่ยวกับอาหารที่จัดขึ้นส่วนใหญ่เป็น การจัดตามภารกิจของหน่วยงานเพื่อคนในท้องถิ่นมากกว่าการส่งเสริมการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการให้ความเห็นว่าแต่ละจังหวัดมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีศักยภาพที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ในระดับมาก แต่การนำมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวยังอยู่ในระดับปานกลาง ในความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวไทยเห็นว่าจุดเด่นของอาหารของจังหวัดต่าง ๆ ได้แก่ ความหลากหลายของอาหาร คุณภาพของอาหาร และการหาร้านอาหารได้สะดวก โดยแต่ละจังหวัดมีจุดเด่นด้านอาหารที่แตกต่างกัน นักท่องเที่ยวไทยมีความสนใจสินค้าอาหารของฝากมากกว่านักท่องเที่ยวต่างชาติ นักท่องเที่ยวต่างชาติส่วนใหญ่สนใจที่จะรับประทานอาหารไทยอีกภายหลังจากเดินทางกลับประเทศของตนเองแล้ว สิ่งที่จะทำให้ชาวต่างชาติลิ้มลองไม่กล้ารับประทานอาหารไทยเนื่องจากไม่ทราบส่วนประกอบของอาหารไทยรสชาติที่จัดจ้าน ไม่รู้จักวิธีรับประทาน และไม่รู้ว่ส่วนประกอบใดรับประทานได้ส่วนประกอบใดรับประทานไม่ได้ การบริการอาหารไทยสำหรับชาวต่างชาติควรให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร พยายามหลีกเลี่ยงส่วนประกอบที่ชาวต่างชาติไม่นิยมรับประทาน ประยุกต์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มของบางประเทศ และปรับวิธีการบริการบางอย่างได้เป็นสากล นอกจากนี้ทุกกลุ่ม



ตัวอย่างให้เห็นสอดคล้องกันว่าภาครัฐ เอกชน และประชาชนควรมีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ควรมีการให้ข้อมูลอาหารเด่นในท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวรวมทั้งเจ้าหน้าที่และประชาชนในท้องถิ่นเพื่อให้สามารถเผยแพร่แก่นักท่องเที่ยวได้ด้วย

เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล (2548 : 168-173) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534

ผลการวิจัยพบว่า การบริโภคอาหารของคนไทยมีการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด ซึ่งเป็นผลมาจากการรับและผสมผสานวัฒนธรรมของท้องถิ่นและต่างชาติ โดยเฉพาะวัฒนธรรมจากจีนและอินเดีย ซึ่งเข้ามาผสมกลมกลืนกับวัฒนธรรมไทยทั้งรูปแบบของอาหารตลอดจนเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร จนมาถึงตั้งแต่ยุคปฏิรูปประเทศให้ทันสมัยเป็นต้นมา การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยโดยเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานคร เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในประเทศ เริ่มจาก การปฏิรูปประเทศในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ปัจจัยต่อเนื่องที่สำคัญ ได้แก่ อิทธิพลการบริโภคอาหารของชาวต่างชาติที่สำคัญ คือ ยุโรปและจีน นโยบายรัฐนิยมของจอมพล ป. พิบูลสงคราม และสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 อิทธิพลของสหรัฐอเมริกาในยุคสงครามเย็น และการขยายตัวของชนชั้นกลาง

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารที่สำคัญในช่วงเวลาดังกล่าว ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงด้านค่านิยมและพฤติกรรมการบริโภคเริ่มจากกลุ่มชนชั้นสูง เรียนรู้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบตะวันตก และมีการเปลี่ยนแปลงที่เห็นได้ชัดมากขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่มีเจ้านายและนักเรียนไทยสำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศได้นำค่านิยมการใช้ชีวิตและวิถีการบริโภคแบบตะวันตกเข้ามาในสังคมไทย การเปลี่ยนแปลงการบริโภคของคนชั้นกลางมีบทบาทมากขึ้นหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ และการทำอาหารขยายเข้าไปในสถาบันการศึกษา หลังสงครามโลกครั้งที่สอง สหรัฐอเมริกาได้เข้ามามีบทบาทในประเทศไทย ส่งผลให้เกิดค่านิยมบริโภคแบบอเมริกัน เช่น น้ำอัดลม และการเปลี่ยนแปลงเห็นชัดหลัง พ.ศ. 2500 เมื่อมีการปฏิรูปประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นอกจากค่านิยมและพฤติกรรมการบริโภคแล้ว ยังมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของอาหาร เช่น การรับประทานอาหารร่วมกัน ประเภทของอาหาร เช่น ไทย จีน อาหารนานาชาติ และการเพิ่มของชนิดและรูปแบบของเครื่องปรุงอาหารรวมทั้งมีการพัฒนาภาชนะและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารจากแบบดั้งเดิมเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทต่าง ๆ

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงสะท้อนให้เห็นภาพของเมืองที่พัฒนาอย่างรวดเร็ว เปลี่ยนแปลงจากระบบเศรษฐกิจแบบพึ่งพาตนเองไปสู่ระบบเศรษฐกิจและทุนนิยมที่มีการแข่งขันสูงด้านการลงทุน การผลิตและการตลาด เกิดการนิยมของนอก ปัจจุบันได้มีความพยายามหาแนวทางแก้ปัญหา ถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงรูปแบบลักษณะและวิธีการบริโภคของคนไทยจะก่อให้เกิดผลดีในภาพรวมของการปรับตัวให้สอดคล้องกับลักษณะการบริโภคอาหารแบบสากล มีการจัดการและใส่ใจด้านโภชนาการและการขยายตัวด้านเศรษฐกิจในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารอย่างกว้างขวาง



โดยการเปลี่ยนแปลงในกระแสดังกล่าวที่มีการแข่งขันค่อนข้างสูงและมีข้อจำกัดด้านเวลา ส่งผลให้การประกอบอาหารจำเป็นต้องมีการปรับเปลี่ยนที่ลดความประณีตในบางส่วนลงไป ทั้งยังมีผลทางอ้อมที่ทำให้ผู้หญิงไทยบางส่วนไม่มีโอกาสได้ฝึกฝนและสืบทอดการประกอบอาหารจากญาติผู้ใหญ่ดังเช่นในสมัยก่อน

อร่าม อรรถเจตีย์ (2550 : 89-97) ศึกษาวิจัยเรื่อง แนวทางการส่งเสริมความยั่งยืน ของ พืชพื้นบ้าน-อาหารพื้นเมือง : กรณีศึกษาภูมิปัญญาคนจันทบุรี การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านสังคมและเศรษฐกิจ ภูมิปัญญาของคนจันทบุรีในการใช้ประโยชน์ด้านอาหารจากพืชพื้นบ้าน และแนวทางการส่งเสริมความยั่งยืนจากพืชพื้นบ้าน-อาหารพื้นเมือง ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากพืชพื้นบ้านในด้านอาหาร

ผลการศึกษา พบว่า ความเกี่ยวข้องกับพืชพื้นบ้าน-อาหารพื้นเมืองส่วนมากเกี่ยวข้องกับในฐานะเป็นผู้ที่นิยมบริโภคอาหารพื้นบ้าน พืชพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องมากที่สุด ได้แก่ ชะมวง กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดรู้จักอาหารที่ปรุงจากกระบอก ได้แก่ กระบอกคว่ำ กระวาน ได้แก่ แกงป่า ชะมวง ได้แก่ หมูต้ม ชะมวง และสำโรง ได้แก่ น้ำสำโรง แหล่งภูมิปัญญาที่กลุ่มตัวอย่างได้รับคือ จากเพื่อนบ้านผู้สูงอายุ ด้านการส่งเสริม แนวทางการส่งเสริมความยั่งยืนของพืชพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง พบว่า ชนิดพืชพื้นบ้านที่ควรส่งเสริมมากที่สุดคือสำโรงและอาหารที่ปรุงจากสำโรงควรได้รับส่งเสริมมากที่สุดเช่นกัน โดยหน่วยงานที่ควรมีบทบาทในการส่งเสริมความยั่งยืนของพืชพื้นบ้าน คือ กรมส่งเสริมการเกษตร ส่วนหน่วยงานที่ควรมีบทบาทส่งเสริมความยั่งยืนของอาหารเมืองคือ กรมการพัฒนาชุมชน จากการวิจัยนี้ ทำให้ได้ข้อเสนอแนะว่า ปัญหาของพืชพื้นบ้าน ได้แก่ ปัญหาขาดแคลนแหล่งความรู้ในการผลิต ความไม่แน่นอนด้านผลผลิต การเก็บเกี่ยวไม่ถูกวิธี พื้นที่ป่าถูกทำลาย ไม่สามารถขยายกำลังการผลิตและปัญหาด้านการตลาด ภาครัฐควรมีการส่งเสริมพืชพื้นบ้านด้านการศึกษาวิจัยและส่งเสริมการอนุรักษ์ และ ปัญหาของอาหารพื้นเมือง คือ ชาวจันทบุรีไม่รู้จักและไม่นิยมบริโภคอาหารพื้นเมือง ขาดแคลนวัตถุดิบ ในบางช่วง วัสดุอุปกรณ์และปัจจัยการผลิตมีราคาแพง ขาดผู้สืบทอด ขาดการสนับสนุน และผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารพื้นเมืองมีราคาแพง ภาครัฐควรให้การสนับสนุนด้านต่าง ๆ เช่น ศึกษาวิจัย จัดหาแหล่งวัตถุดิบ และประชาสัมพันธ์

ฐิติพร เพ็งวัน (2549 : 101-104) ได้ศึกษาเรื่อง ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภค และคุณค่าทางโภชนาการ ของตำรับอาหารพื้นบ้าน : ศึกษาเฉพาะกรณีพื้นที่ลุ่มน้ำห้วยแร้ง-คลองพืด จังหวัดตราด มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาวะโภชนาการ ชนิด ประเภทของผักพื้นบ้านในท้องถิ่นที่ใช้ประกอบอาหาร รวบรวมประเภทของผักพื้นบ้าน 10 อันดับที่นิยมบริโภคและศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของตำรับอาหารพื้นบ้านที่นิยมบริโภคในชีวิตประจำวัน

จากการศึกษา พบว่า ผักพื้นบ้าน มีทั้งหมด 44 ชนิด พบว่าผักพื้นบ้านที่นิยมบริโภค 10 ชนิด ได้แก่ เต้าร้าง ผักหนาม มะระขี้นก จิกนา ผักบั้งข้น ยี่ห่วย มะอึก ชะมวง บวบก และชะพลู เมื่อนำมาปรุงเป็นตำรับอาหารพื้นบ้านที่นิยมบริโภคในชีวิตประจำวัน 20 ตำรับ ได้แก่ แกงเลียงเต้าร้าง



แกงเปรอะ แกงส้มผักหนาม แกงกะทิหมูย่างมะระขี้นก แกงเผ็ดป่า แกงส้มปลากดชะมวง แกงส้มกระดูกหมูชะมวง แกงหอยแครง แกงปลาสับคั่ว ต้มหมูชะมวง ต้มเนื้อชะมวง ผัดผักหนาม ผัดผักบุ้งกะทิ หมูผัดน้ำพริก ยำจิกนา ยำกุ้งตับหวาน ยำไก่ใบชะพลู น้ำพริกกะปิมะอึก น้ำพริกมะอึก และมะระขี้นก ต้มตาล พบว่ามีคุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ตำรับ ดังนี้ ตำรับอาหารที่ให้พลังงานและโปรตีนมากที่สุดคือ แกงกะทิหมูย่างมะระขี้นก 1,348.08 กิโลแคลอรี และให้ไขมันมากที่สุด คือ ต้มหมูชะมวง 95.1 กรัม ให้เส้นใยมากที่สุด คือ แกงเปรอะ 21.7 กรัม ให้แคลเซียมมากที่สุดคือ ยำกุ้งตับหวาน 493.7 มิลลิกรัม ให้ฟอสฟอรัสสูง คือ เนื้อต้มชะมวง 656.4 มิลลิกรัม ให้วิตามินเอสูงคือ แกงส้มปลากดใบชะมวง 2,934.52 มิลลิกรัม

ณัฐกานต์ ชาญเวช (2549 : 81-85) ได้ศึกษาเรื่อง แนวทางการออกแบบและบริหารจัดการพื้นที่ชุมชนประมงทะเลภาคตะวันออกของประเทศไทย เพื่อการท่องเที่ยวเชิงนิเวศยั่งยืน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาสภาพของชุมชนประมง ศึกษาและวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการท่องเที่ยวเชิงนิเวศยั่งยืนกับชุมชนประมง ศึกษาออกแบบและบริหารจัดการพื้นที่ชุมชนประมงและกำหนดแนวทางการบริหารจัดการพื้นที่ชุมชนประมงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงนิเวศยั่งยืน

จากผลการศึกษาสามารถสรุปเป็นแนวทางที่เหมาะสมได้ดังนี้ ด้านทรัพยากรธรรมชาติ ควรปรับระดับชายฝั่งไม่ให้ลาดชันจนเกินไป ด้านสิ่งแวดล้อมและระบบสาธารณสุขโรคควรจัดเตรียมระบบบำบัดน้ำเสีย เพิ่มภาชนะรองรับขยะ และควรจัดเตรียมบ่อเกรอะบ่อซึม บริเวณท่าเทียบเรือประมงขนาดใหญ่ควรใช้เทคโนโลยีบำบัด ด้านภูมิทัศน์ชุมชนควรเพิ่มจำนวนและขนาดอาคารทางเดินในชุมชน ลานในการทำกิจกรรมเกี่ยวกับประมงและลานอาคาร รวมทั้งปรับปรุงความทรุดโทรมและวัสดุของอาคาร ส่วนประกอบอาคารและทางสัญจร ด้านการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ พบว่า ชุมชนประมงบางแห่ง มีความเหมาะสม โดยจัดการที่พักนักท่องเที่ยวให้ใช้บ้านพักอาศัยเดิมของชาวประมง ห้องที่มีอยู่เดิม โถงหรือกั้นห้องใหม่ หากปรับปรุงหรือต่อเติมวัสดุต้องเป็นชนิดเดียวกับวัสดุเดิม หรือวัสดุบ้านพักอาศัยเดิม คงลักษณะเดิมของอาคารและส่วนประกอบอาคาร โครงสร้างมีความแข็งแรง มีการดูแลความปลอดภัยให้กับนักท่องเที่ยว โดยมีกฎแฉและสื่อต่าง ๆ ที่แน่นอนหนา เพิ่มที่นั่งเล่นและใช้ไม้ประดับสีเขียวเพื่อตกแต่งสภาพแวดล้อมบริเวณบ้านพัก ด้านบริหารจัดการ จัดตั้งเป็นกลุ่มโฮมสเตย์ ภายใต้การดูแลของสำนักงานการท่องเที่ยว โดยสำนักงานการท่องเที่ยว กิจกรรมท่องเที่ยวที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม เป็นการศึกษาวิถีชีวิตชาวประมง ดำน้ำตื้นดูปะการังและมีการดูแลแหล่งท่องเที่ยว มีผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและของที่ระลึกจากชาวบ้านซึ่งใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีสิ่งพิมพ์ ประเภทคู่มือการท่องเที่ยวหรือโปสเตอร์ ทำเว็บไซต์ นามบัตร และป้ายโฆษณาเป็นการเผยแพร่ข้อมูลประชาสัมพันธ์ การศึกษานี้จะเป็นแนวทางในการกำหนดการบริหารจัดการพื้นที่ชุมชนประมงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงนิเวศยั่งยืน เพื่อลดปัญหาต่าง ๆ และสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน ทำให้ชุมชนมีทุนในการจัดการปัญหาสิ่งแวดล้อม โดยไม่ส่งผลกระทบต่อสัตว์น้ำ ทรัพยากรธรรมชาติ ระบบนิเวศ และวิถีชีวิตของมนุษย์



ธนา รัตน์ประโคน (2549 : 85-89) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การประเมินมูลค่าแหล่งท่องเที่ยว : กรณีศึกษาเกาะเสม็ด จังหวัดระยอง มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินมูลค่าประโยชน์ของพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว เกาะเสม็ด จังหวัดระยอง

ผลการศึกษา พบว่าสิ่งที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวชาวไทย ที่ทำให้ตัดสินใจมาท่องเที่ยว เกาะเสม็ด คือ ความสวยงามของเกาะ อยู่ใกล้กรุงเทพฯ ส่วนใหญ่เคยเดินทางมาท่องเที่ยวแล้ว รูปแบบกิจกรรมที่นิยม คือ เล่นน้ำทะเล เดินเล่นริมชายหาด ส่วนชาวต่างชาติ มีความเห็นและพฤติกรรมการท่องเที่ยวคล้ายกับคนไทย ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับอัตราการมาท่องเที่ยวเกาะเสม็ดมากที่สุด คือ ระบายได้เฉลี่ย และค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการเดินทางอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ณ ระดับความเชื่อมั่น 95% รัฐบาลนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ประกอบการวางแผนหรือนโยบายในการตัดสินใจเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับพื้นที่เกาะเสม็ด เพื่อสร้างศักยภาพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้ เช่น แนวทางการควบคุมกำหนดมาตรฐานราคาสินค้าและบริการบนเกาะ ให้อยู่ในเกณฑ์เดียวกัน เนื่องจากเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเดินทางมาท่องเที่ยวเกาะเสม็ดของนักท่องเที่ยว แนวทางมาตรการเชิงรุกในเรื่องการสร้างจิตสำนึกให้แก่ประชาชนที่อยู่อาศัยในพื้นที่เพื่อให้เกิดความรัก ห่วงแหนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น

อภิญา สัตยาภิธาน (2550 : 73-79) ศึกษาวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี และเพื่อรับฟังข้อเสนอแนะของนักท่องเที่ยวต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี ใน 6 ด้าน ได้แก่ ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว ด้านสินค้าที่ระลึก ด้านการต้อนรับ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกด้านการคมนาคมและความปลอดภัย และด้านข้อมูลข่าวสาร กลุ่มตัวอย่างคือ นักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี ที่เดินทางมาจากจังหวัดอื่น เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือแบบสอบถาม

ผลการวิจัย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยการท่องเที่ยวด้านต่าง ๆ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก นักที่เที่ยวที่มีถิ่นที่อยู่อาศัยต่างกันมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรีไม่แตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญ .05 และนักท่องเที่ยวได้เสนอแนะให้มีการปรับปรุงสถานที่ท่องเที่ยว พัฒนารูปแบบสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ควรมีรถประจำทางวิ่งจากตัวเมืองไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ควรจัดสิ่งสาธารณูปโภคให้เพียงพอ เช่น ห้องน้ำ ให้มีความสะอาด สะดวกสบาย ควรมีป้ายหรือแผนที่บอกทางให้ชัดเจน และจัดให้มีบุคลากร หรือเจ้าหน้าที่คอยให้คำแนะนำ และควรมีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่ออื่น ๆ ให้มากขึ้น

ศาสตรา กระฉอดนอก (2552 : 101-104) ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย โดยการวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและสังเคราะห์องค์ความรู้จากวัฒนธรรมการกินอาหารไทยในอดีต ลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย โดยดำเนินการสังเคราะห์องค์ความรู้พื้นฐานการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์อาหารไทย ออกแบบการจัดอาหารไทย



ให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย และสำรวจการยอมรับ จำนวน 12 เมนู จำแนกเป็น อาหารจากแรก อาหารประเภทแกง อาหารประเภทผัดหรือยำ และอาหารหวาน

ผลการวิจัยพบว่า ทิศทางการนำองค์ความรู้การจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์อาหารไทยที่ได้สังเคราะห์ สามารถเป็นแนวทางในการออกแบบการจัดการอาหารไทยที่แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย สามารถนำไปใช้กับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยภาพรวมผลงานการออกแบบมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ผลรวมของการออกแบบจำแนกตามความคิดเห็น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดีตามลำดับ คือ การจัดการอาหารมีความร่วมสมัย การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยสามารถปฏิบัติได้จริงสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ มีความสวยงาม น่ารับประทาน จากผลการศึกษา พบว่า อาหารไทยในต่างประเทศมีรูปแบบการยอมรับอาหารไทยสมัยใหม่หรืออาหารไทยประยุกต์มากขึ้น รวมถึงรูปแบบการบริการอาหาร การผนวกความรู้ที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมอาหารไทย สามารถนำเสนอเป็นแนวทางการสร้างมูลค่าให้กับอาหารไทยได้

อุทุมพร หลอดโค (2552 : 90-96) ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้เรื่องอาหารธรรมชาติ : ศึกษากรณีบ้านหินเหิบ ตำบลพระยีน อำเภอพระยีน จังหวัดขอนแก่น โดยการวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระบบอาหารธรรมชาติ กระบวนการจัดการความรู้เรื่องอาหารธรรมชาติ ศึกษากลไกทางสังคมที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ของครัวเรือนและชุมชนในเรื่องอาหารธรรมชาติ ใช้กระบวนการสัมภาษณ์ สังเกต และสนทนากลุ่ม เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากชาวบ้าน ผู้นำหมู่บ้าน และผู้นำอาวุโส ผู้นำการประกอบพิธีกรรมและบุคคลที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตการเก็บหาอาหารธรรมชาติ

ผลการศึกษา พบว่า ระบบอาหารธรรมชาติในชุมชนมี 3 แห่ง คือ พื้นที่ป่า พื้นที่ทางการเกษตร และแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ซึ่งปริมาณผลผลิตอาหารตามธรรมชาติขึ้นอยู่กับสภาพอากาศในแต่ละปีของชุมชน กระบวนการจัดการความรู้เรื่องอาหารธรรมชาติของชาวบ้าน อธิบายได้ 4 ขั้นตอน คือ องค์ความรู้ที่มีอยู่ในชุมชน ชาวบ้านได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ สัมผัสจากคนรุ่นหนึ่งสู่อีกคนหนึ่ง ถ่ายทอดผ่านกระบวนการขัดเกลาทางสังคม โดยมีกลไกทางสังคมเป็นส่วนสนับสนุนให้เกิดการถ่ายทอด คือ สถาบันครอบครัว เครือญาติ ความเชื่อ ประเพณี และวัฒนธรรมชุมชนและการปรับตัวตามสภาพการเปลี่ยนแปลงของทรัพยากรธรรมชาติ ทำให้ชาวบ้านคิดค้นการเอาตัวรอด พัฒนาองค์ความรู้เดิมที่เคยได้รับจากบรรพบุรุษ วิธีการถ่ายทอดมี 2 ลักษณะ คือ ลักษณะแรกเป็นการถ่ายทอดความรู้ของครอบครัว กลวิธีของชาวบ้านที่ใช้ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ในสถาบันครอบครัว มีวิธีการถ่ายทอด เริ่มจากผู้รู้จะส่งผ่านองค์ความรู้ด้วยวิธีการสอนโดยตรงแบบตัวต่อตัวหรือแบบเป็นกลุ่มระหว่างผู้รู้และผู้เรียน สอดแทรกวิธีการเรียนรู้ในรูปแบบของการพาทำ การแสดงให้เลียนแบบตามตัวอย่าง การสังเกตและจดจำการถ่ายทอดเหล่านี้จะเกิดขึ้นภายในระบบครอบครัว ซึ่งภายในครอบครัวจะถูกถ่ายทอดความรู้ให้แก่สมาชิกแต่ละรุ่นสืบต่อองค์ความรู้ต่อไป และลักษณะสอง การถ่ายทอดความรู้ของชุมชน เกิดจากอบรมทางความคิด สร้างอุดมการณ์ให้เกิดแก่เยาวชนในชุมชน โดยการใช้วิธีการถ่ายทอดความรู้ คือ ความเชื่อ เรื่องเล่า ข้อห้าม ของผู้เฒ่าผู้แก่ภายในหมู่บ้าน ใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติ



ของคนในชุมชน ชาวบ้านสามารถนำเอาความรู้มาประยุกต์ใช้โดยผ่านวิธีลองฝึกปฏิบัติจริง ทดลองใช้ความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้และมีการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น ผลประโยชน์ที่ชาวบ้านได้รับ คือ มีอาหารบริโภคภายในครอบครัว พัฒนาทักษะจากการนำความรู้มาปฏิบัติ สร้างการเรียนรู้ร่วมกันและเกิดนวัตกรรมใหม่ภายในชุมชน เช่น การกำหนดสิทธิในการเก็บหาอาหารธรรมชาติ วิธีการอนุรักษ์พันธุ์พืชและสัตว์ต่าง ๆ รวมทั้งยกระดับความรู้ท้องถิ่นเป็นความรู้วิชาการ โดยนำความรู้ท้องถิ่นมาประยุกต์เป็นหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อใช้ในการเรียนการสอน

ลฎาภา มอร์เตโร (2554 : 69-72) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง คำนิยามศัพท์อาหารไทยภาคกลาง และวิถีการครัวไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารวบรวมข้อมูลชื่ออาหาร คำศัพท์วัตถุดิบ เครื่องปรุงรส เครื่องเทศสมุนไพร คำศัพท์ศิลปะการปรุงและการตกแต่งอาหารไทย ศึกษาจากอาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน ทำการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ คำบอกเล่าและประสบการณ์จากผู้มีชื่อเสียงผู้เชี่ยวชาญ และผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย นักเขียนและอาจารย์ด้านอาหารไทย เป็นต้น นำข้อมูลมาบูรณาการจัดเรียงให้อยู่ในหมวดหมู่ที่เข้าใจง่าย พบว่า คำนิยามศัพท์เรียงลำดับ ก-ฮ มีมากกว่า 100 คำ ดำเนินการตรวจสอบความถูกต้องตามกระบวนการ ทั้งเอกสาร ตำราวิชาการ การสัมภาษณ์ผู้รู้และผู้เชี่ยวชาญ ผู้ทรงคุณวุฒิ และยกตัวอย่างอาหาร เช่น ขนมจีน จากข้อมูลชื่ออาหาร พบว่า ไม่ได้เกี่ยวข้องกับขนมใด ๆ และคำว่า จีน ก็ไม่ได้เกี่ยวข้องกับอาหารจีนเช่นกัน อธิบายลักษณะอาหารที่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าขนาดและใส่ลงในกระบอก ที่เจาะรูด้านล่าง เมื่อกดแป้งก็จะได้แป้งลักษณะเส้นออกมา นำมาจับเรียงเป็นกลุ่ม ๆ เรียกว่า จับ หรือหัว เมื่อจะรับประทานให้ราดน้ำยาให้ทั่ว ใช้ช้อนตักเส้นขนมจีนพร้อมกับคลุกเคล้าให้ทั่ว และมีเครื่องเคียงผักสด ผักลวก ผักดอง ตามชอบ ทว่าไม่นิยมเติมเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ในขนมจีน

จากการศึกษางานวิจัยในประเทศที่เกี่ยวข้อง ได้รวบรวมงานวิจัยที่ศึกษาด้านอาหารไทย อาหารท้องถิ่น อาหารพื้นบ้าน ที่สอดคล้องกับแนวทางการใช้ประโยชน์ด้านต่าง ๆ เช่น การอนุรักษ์ การจัดการ โภชนาการ การท่องเที่ยว และแนวทางอื่น ๆ เพื่อเป็นแนวทางสนับสนุน และเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยนี้

2. งานวิจัยต่างประเทศ

Michael (1989 : 204-206) ได้ศึกษาแนวทางในการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมี 9 ประการ ดังนี้

- 1) ส่งเสริมให้ประชาชนในท้องถิ่นเห็นถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวที่มีต่อเศรษฐกิจในสังคม
- 2) การพัฒนาการท่องเที่ยวจะต้องขึ้นอยู่กับจุดประสงค์ และความต้องการของชุมชนว่า จะต้องการให้เกิดความเปลี่ยนแปลงมากน้อยเพียงใด



3) วิธีและความถี่ในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ทางการท่องเที่ยว ควรได้รับความเห็นความชอบจากประชาชนในท้องถิ่น เพราะจะเป็นเครื่องวัดว่าท้องถิ่นนั้นต้องการนักท่องเที่ยวประเภทใด และจำนวนเท่าไร

4) ควรมีความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและเอกชน ในการที่จะทำให้ท้องถิ่นเป็นสถานที่พักผ่อนที่มีความสมบูรณ์ และมีคุณภาพ

5) ในการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ไม่ควรให้มีผลกระทบ ต่อประชาชนในท้องถิ่น ที่ผู้เกี่ยวข้องในการวางแผนจึงต้องมีความระมัดระวัง และต้องวางแผนรองรับในเรื่องนี้ไว้ด้วย เพื่อที่จะรักษาวัฒนธรรมและค่านิยมของท้องถิ่นให้คงอยู่

6) เงินทุน แรงงาน รวมทั้งนักบริหาร การท่องเที่ยว ควรมาจากชุมชนเจ้าของท้องถิ่น เพื่อที่ท้องถิ่นจะสามารถควบคุมการพัฒนาการท่องเที่ยวให้เป็นไปในทิศทางที่ต้องการได้

7) ควรเปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมในกิจกรรม และงานเทศกาลที่จัดขึ้นเพื่อนักท่องเที่ยว

8) เรื่องงานและเทศกาลที่จัดขึ้นในแหล่งท่องเที่ยว จะต้องสะท้อนให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ และสภาพทางภูมิศาสตร์ท้องถิ่น

9) ก่อนที่จะลงมือการพัฒนาการท่องเที่ยว ควรพยายามจัดปัญหาต่าง ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นในชุมชนให้เรียบร้อย

Perdue และคณะ (1990 : 586-599) ได้ศึกษาการสนับสนุนของคนในพื้นที่ในการพัฒนาการท่องเที่ยว จากการศึกษาพบว่า การสนับสนุนหรือคัดค้านของคนในท้องถิ่นในการพัฒนาการท่องเที่ยว มีความสัมพันธ์กับการรับรู้ผลกระทบทางด้านบวกและทางด้านลบของการพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่นั้น ๆ การยอมรับผลกระทบทางการท่องเที่ยวที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับลักษณะของคนแต่ละกลุ่มในท้องถิ่น ลักษณะที่ใช้เป็นตัวบ่งชี้คือ ลักษณะพื้นฐานทางด้านประชากร และสังคมรวมถึงระยะห่างของพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวและชุมชน ตลอดจนการพึ่งพาทางเศรษฐกิจของชุมชนนั้น ๆ ที่มีต่อการท่องเที่ยวซึ่งตัวชี้วัดข้างต้นคือ การจ้างงาน การเปรียบเทียบการลงทุนระหว่างคนในท้องถิ่นภาครัฐ และกลุ่มคนภายนอก

Cork (1996 : 101-109) ได้ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ที่บริหารจัดการโดยชุมชน การสำรวจความเป็นไปได้ที่พนมบาเซต ประเทศกัมพูชา (Community-managed Ecotourism: A Feasibility Survey in Phnom Baset, Cambodia) เมื่อปี ค.ศ. 1996 พบว่า กัมพูชาได้ผ่านประสบการณ์ที่เลวร้ายและกำลังอยู่ในระหว่างการเปลี่ยนผ่านในปัจจุบันซึ่งไม่สามารถคาดการณ์ได้ว่าในอนาคตจะเป็นเช่นใด แต่อย่างไรก็ตามรัฐบาลเขมรก็ได้พยายามพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ และเศรษฐกิจโดยใช้การท่องเที่ยวเป็นนโยบายหลัก ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1) ต้องให้ประชาชนในท้องถิ่นมีส่วนร่วม โดยคำนึงถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อม การแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร และการให้อำนาจแก่ท้องถิ่น



- 2) ต้องให้ความรู้เกี่ยวกับการอนุรักษ์สภาพแวดล้อมแก่นักท่องเที่ยวด้วยการศึกษาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมโดยใช้กิจกรรมที่เหมาะสม และมีโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสม
- 3) มีการวางแผนและการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศอย่างระมัดระวัง ทั้งในแง่สภาพแวดล้อมและในแง่ความรู้สึกทางสังคม
- 4) แสดงให้เห็นถึงประโยชน์ที่จะได้รับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่เป็นจริง
- 5) หน่วยงานต่าง ๆ ของรัฐจะต้องร่วมมือกันในการวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในอนาคต

Choi และ Tsang (1999) ได้ศึกษาชาวฮ่องกงที่อยู่ในวัยหนุ่มสาว ซึ่งมีฐานะทางครอบครัวอยู่ในระดับที่ดี พบว่า ในประเด็นการศึกษาหาข้อมูลเพื่อการท่องเที่ยว นั้น กลุ่มตัวอย่างจะหาข้อมูลจากแตรเวลเอเยนต์ และผู้ประกอบการกิจการจูงนำเที่ยว โดยมีเพื่อนและสมาชิกของครอบครัวช่วยงานแผนการเดินทาง และส่วนใหญ่จะชอบการท่องเที่ยวประเภทชมวิวยุทธศาสตร์ ส่วนการศึกษาสิ่งที่มีอิทธิพลมากต่อการตัดสินใจเลือกแหล่งท่องเที่ยว พบว่า ผู้นำทางความคิดจะมีอิทธิพลเหนือการตัดสินใจของผู้ที่ศรัทธาได้ และพบว่าการศึกษาภาพลักษณ์ขององค์กรในสายตาประชาชนเป็นเรื่องสำคัญที่จะช่วยให้ทราบความรู้สึกนึกคิดของบุคคลภายนอกที่มีต่อองค์กรทั้งด้านบวกและด้านลบ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการนำข้อมูลที่ได้รับมาพัฒนาองค์กรทั้งในด้านการบริหารจัดการ การปรับปรุงองค์กร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประชาสัมพันธ์ การสร้างสัมพันธ์ภาพกับชุมชนและศักยภาพของสื่อประเภทต่างๆ ที่จะดึงดูดใจนักท่องเที่ยว ในด้านการท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวมีความเห็นว่าภาพลักษณ์ของประเทศไทยในสายตาของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเป็นภาพลักษณ์เชิงบวก ประชาชนเป็นมิตรและมีไมตรีดีมาก ในขณะที่เดียวกันนักท่องเที่ยวชาวไทยมองภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยในเชิงบวก

Maurizio (1999 : 161-162) ได้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยดึงดูดที่เป็นมรดกของประเทศไทยกับการจัดการท่องเที่ยวสำหรับต่างชาติและการท่องเที่ยวภายในประเทศ งานวิจัยเรื่องนี้มุ่งศึกษา บทบาทของหน่วยงานด้านการท่องเที่ยวของประเทศในการส่งเสริมมรดกของประเทศและการสืบสานความสำคัญทางจิตใจของมรดกเหล่านั้นที่สัมพันธ์กับการบอกเล่าประวัติศาสตร์ของประเทศ ผลจากการวิจัย พบว่า สิ่งที่หน่วยงานเน้นคือ การจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่มุ่งนำเสนอมรดกของประเทศเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติ ทั้งนี้ผู้วิจัยระบุว่า ข้อมูลที่ศึกษาได้นั้น ได้นำเข้าสู่ระเบียบวิธีวิจัยโดย “การตีความ” (Interpretation) ภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมและสังคมไทย นอกจากนี้ ภาคเอกชน ยังมีบทบาทเพิ่มขึ้นในการบริหารจัดการมรดกทางวัฒนธรรมซึ่งอาจสะท้อนให้เห็นถึงประเด็นท้าทายที่ว่า การจัดการของภาครัฐในการรักษาเอกลักษณ์และประวัติศาสตร์ของชาตินั้นมีปัญหาหรือไม่

Xie (2001 : 191-202) ได้วิจัยการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่ไต้หวัน ประเทศจีน ผลการวิจัยพบว่า การไปเที่ยวที่ไต้หวัน เป็นการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมประจำเผ่าที่สืบทอดต่อกันมา ในขณะเดียวกันก็มีการพิจารณาว่ามีความเหมาะสมกับการลงทุนหรือไม่



นักวิจัยได้ทำการวิจัยโดยแสดงให้เห็นว่า เกาะไหหลำเป็นสถานที่เปี่ยมไปด้วยวัฒนธรรมอันเก่าแก่ วิทยานิพนธ์นี้มีจุดมุ่งหมายหลักคือ อธิบายให้เข้าใจถึงวัฒนธรรมของชนเผ่าลี ในเกาะไหหลำประเทศจีน โดยพัฒนาให้เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม คนที่เข้ามามีบทบาทสำคัญคือ รัฐบาล นักลงทุน นักท่องเที่ยว และกลุ่มชนพื้นเมือง โดยเปรียบเทียบกับมาตรฐานการพัฒนา ปี ค.ศ.1989 เกี่ยวกับ สิ่งที่เกี่ยวข้องกับสินค้า วิวัฒนาการทางวัฒนธรรม ตัวการที่เก็บรักษาวัฒนธรรมควมมีเสรีภาพของชนเผ่า และการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมีข้อขัดแย้งระหว่างกลุ่มต่าง ๆ แม้ว่าวัฒนธรรมหลายอย่างค่อนข้างจะสมบูรณ์และสวยงาม มีเอกลักษณ์ แต่นักลงทุนบางคนมีความคิดเห็นขัดแย้งก่อความตึงเครียดในกลุ่มนักลงทุน เนื่องจากรัฐบาลสนใจเรื่องเสรีภาพของประชาชน มากกว่าการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ฝ่ายนักลงทุนเข้าใจในเจตนาของชนเผ่าผิดไปว่าพวกเขาต้องการงานและเงิน แต่พวกเขาต้องการรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมของพวกเขา มากกว่า วิทยานิพนธ์ฉบับนี้แสดงให้เห็นว่า สิ่งที่ดีอยู่แล้วไม่ควรจะไปให้ใครประเมินค่า เพื่อทำให้เกิด ความสนใจ อีกทั้งเกาะไหหลำนี้ ควรยึดความเป็นธรรมชาติและเอกลักษณ์ของตนเองไว้ไม่ควรยึดมาตรฐานพื้นฐานการพัฒนา

Chang (2004) ศึกษาวิจัยเรื่อง Tourists' Satisfaction with Tour Leaders' Performance มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อผู้นำทัวร์ในได้หวัน ผลการวิจัย พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวขึ้นอยู่กับความสามารถในการสื่อสาร คุณภาพการให้บริการ และการให้ข้อมูลของผู้นำทัวร์ ซึ่งจะส่งผลต่อความพึงพอใจในสินค้าและบริการโดยรวมของบริษัททัวร์ด้วย ผลการวิจัยยังพบว่าผู้นำทัวร์มีโอกาสสร้างความสัมพันธ์อันดีกับคณะลูกทัวร์และเป็นปัจจัยสำคัญในการดึงดูดลูกค้ากลับมาซื้อทัวร์ของบริษัทอีกในอนาคต อย่างไรก็ตาม กลุ่มผู้นำทัวร์ยังหวังในค่าตอบแทนที่ค่อนข้างสูงและจะมีผลต่อคุณภาพการให้บริการ และมีผลกระทบถึงความพึงพอใจของลูกค้าด้วย ข้อมูลจาก ผลงานวิจัยนี้เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนาความรู้ความสามารถของผู้นำทัวร์ในประเทศไทย ควรเน้นคุณธรรม จริยธรรม ควบคู่ไปกับความรู้ด้านอื่น ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรม ความรู้เกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว เป็นต้น

Andrew (2006 : 876-885) ได้ศึกษาทัศนคติของคนถิ่นที่มีต่อการท่องเที่ยวจากหมู่บ้านปิโกดิ (Bigodi) ประเทศอูกันดา โดยการศึกษาวิจัยครั้งนี้ดำเนินการที่หมู่บ้านปิโกดิ (Bigodi) ในชนบท ประเทศอูกันดา หมู่บ้านแห่งนี้มีประชากรผู้ใหญ่ประมาณ 385 คน และเข้าไปมีส่วนร่วมกับการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวตั้งแต่ปี 1991 จุดดึงดูดของหมู่บ้านแห่งนี้คือการเที่ยวชมป่าในเขตพื้นที่ชุ่มน้ำ ซึ่งมีการจัดการท่องเที่ยวโดยบริษัทในท้องถิ่น นักท่องเที่ยวจะถูกนำเที่ยวชมผืนป่าพื้นที่ชุ่มน้ำ เพื่อค้นหาเที่ยวชมสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ และดูนกในพื้นที่เขตร้อน รวมทั้งวิถีชีวิตของชาวบ้านและวัฒนธรรมท้องถิ่นก็ถูกนำเสนอแก่นักท่องเที่ยว การศึกษาวิจัยครั้งนี้สำรวจทัศนคติของสมาชิกในหมู่บ้านที่มีต่อการท่องเที่ยวในปิโกดิ ข้อมูลถูกเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ผ่านระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าชาวบ้านมีทัศนคติในเชิงบวกต่อการท่องเที่ยวอย่างมั่นคงทัศนคติเชิงบวกเกิดจากความเชื่อของชาวบ้านที่ว่า การท่องเที่ยวสร้างความเจริญให้กับหมู่บ้านเพิ่มมูลค่าของสินค้าเกษตรกรรมในท้องตลาด



ก่อให้เกิดรายได้ และสิ่งสุดท้าย คือ การท่องเที่ยวสร้างความโชคดีมาสู่ชาวบ้าน โดยการใช้ทฤษฎีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ การศึกษาครั้งนี้จึงตั้งสมมติฐานว่าทัศนคติเชิงบวกจะนำไปสู่พฤติกรรมที่สนับสนุนการท่องเที่ยว ซึ่งจากการสังเกตเก็บข้อมูลมากกว่า 6 เดือนในปีปกติ สนับสนุนทฤษฎีและสมมติฐานที่ตั้งขึ้น การประยุกต์ใช้ผลการศึกษาในการพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่ยากจนก็ถูกอภิปรายไว้ด้วย

Diedrich (2007 : 295) ได้ศึกษาผลกระทบของการพัฒนาการท่องเที่ยวในชุมชนชายฝั่งทะเลเมืองเบลิเซ สหรัฐ พบว่า การพัฒนาการท่องเที่ยวในเมืองเบลิเซ กำลังมีอิทธิพลทางบวกต่อจิตสำนึกทางการเมืองอนุรักษ์แนวหินปะการังและการสนับสนุนของคนในท้องถิ่น มีสหสัมพันธ์ทางบวกระหว่างระดับการพัฒนาการท่องเที่ยวกับผลกระทบทางสังคมวัฒนธรรมและเศรษฐกิจทั้งทางบวกและทางลบ นักท่องเที่ยวชมทางเรือและนักท่องเที่ยวที่ค้างคืนบนเรือส่งผลกระทบทั้งทางบวกและทางลบ บทบาทสำคัญของอุตสาหกรรมที่พักผ่อนทางทะเลจึงอยู่ที่การลดผลกระทบจากการท่องเที่ยวที่มีต่อแนวหินปะการัง วิธีแก้ปัญหานาคของเมืองเบลิเซในฐานะแหล่งท่องเที่ยว คือ จะต้องตระหนักถึงตำแหน่งที่มีประโยชน์ของเมืองนี้ซึ่งยังมีพลังพอที่จะปรับขนาดของ

Esther และ Josep (2008 : 133-137) ได้วิจัยระยะเวลาที่นักท่องเที่ยวใช้ในการท่องเที่ยวราคาประหยัด ผลการวิจัยพบว่า มีปัจจัยเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวอย่างประหยัด คือ สิ่งดึงดูดใจในแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่ง ราคาของการบริการด้านต่าง ๆ เช่น หากราคาค่าบริการต่าง ๆ ค่อนข้างสูง หรือมีความเปลี่ยนแปลงที่สูงขึ้นกว่าที่คาดหวังไว้ จะทำให้นักท่องเที่ยวใช้เวลาน้อยในการท่องเที่ยวในสถานที่นั้น ปัจจัยด้านอายุ อาชีพ และรายได้ของนักท่องเที่ยวมีส่วนเกี่ยวข้องในการตัดสินใจในการท่องเที่ยว เป้าหมายและยุทธศาสตร์ของการยืดเวลาการท่องเที่ยวนั้น ควรจะเป็นการสร้างความต้องการในการเสนอกิจกรรมที่น่าสนใจแก่นักท่องเที่ยวที่มีอายุและมีเวลาว่างมากพอที่จะตัดสินใจซื้อบริการการท่องเที่ยวที่มีราคาค่อนข้างสูง ส่วนระยะเวลานั้นขึ้นอยู่กับความพอใจของการบริหารจัดการและการบริการ กล่าวคือ แม้การซื้อจะสูงแต่หากบริการดีมีคุณภาพ มีกิจกรรมที่มีประโยชน์และสร้างความพึงพอใจ ก็อาจจะทำให้นักท่องเที่ยวเลือกที่จะจ่ายและใช้เวลาในการท่องเที่ยวนานขึ้น

Basorun (2010 : 41-46) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง ความมั่นคงด้านอาหารในครัวเรือน : กรณีศึกษาการบริโภคข้าวในจังหวัดอิกเบโม (Igbemo) ประเทศไนจีเรีย ซึ่งมีการผลิตข้าวเพื่อบริโภคได้น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของความต้องการบริโภคข้าวภายในประเทศ และตั้งแต่ปี ค.ศ. 2007 เป็นต้นมา ราคาข้าวได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ดังนั้นจึงมีความเสี่ยงที่ต้องเผชิญกับผู้บริโภคที่มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นหลายล้านคน ผลการวิจัยพบว่า 1) ระดับความต้องการบริโภคข้าวอยู่ในระดับสูง 2) ผลผลิตที่มีลักษณะการปนเปื้อน 3) ปริมาณที่อยู่ในตลาดได้ลดลงตามฤดูกาล ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ต้องมีการแทรกแซงนโยบายจากภาครัฐ โดยใช้ผลการวิจัยการวิจัยเพื่อการปรับปรุงความมั่นคงด้านอาหารในภูมิภาค

สรุปได้ว่า การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการท่องเที่ยว ทำให้เชื่อมั่นได้ว่ากระบวนการศึกษาวิจัยภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกสามารถที่จะถ่ายทอดสภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาด้านการจัดการที่เป็นอยู่ การศึกษาครั้งนี้



มุ่งสร้างความเข้าใจวิถีชีวิตที่ก่อนเกิดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และสร้างแนวทางการใช้ประโยชน์เพื่อการท่องเที่ยวในท้องถิ่นได้ ข้อมูลจากงานวิจัยต่าง ๆ จะเป็นแนวคิดและสร้างประโยชน์ให้กับงานวิจัยได้



บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก” ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการศึกษาเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ที่เป็นการวิจัยและพัฒนา (R&D) โดยผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลในเชิงลึก (In-depth Study) มุ่งทำการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร (Document Analysis) และเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field Study) เพื่อศึกษาองค์ความรู้ตามความมุ่งหมายของการวิจัย โดยการดำเนินงานวิจัยดังนี้

1. ขอบเขตของการวิจัย
 - 1.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา
 - 1.2 วิธีวิจัย
 - 1.3 ระยะเวลาในการศึกษาวิจัย
 - 1.4 พื้นที่วิจัย
 - 1.5 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. การดำเนินการวิจัย
 - 2.1 เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล
 - 2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล
 - 2.3 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล
 - 2.4 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

โดยมีรายละเอียดในการดำเนินการ ดังนี้

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษา เรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก” ผู้วิจัยกำหนดขอบเขตของเนื้อหาการวิจัยตามความมุ่งหมายของการวิจัย โดยจะทำการศึกษายาในประเด็นดังต่อไปนี้

- 1.1 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก โดยศึกษาประเด็น แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากอดีต-ปัจจุบัน ภายใต้บริบทสังคมวัฒนธรรม เศรษฐกิจ อาชีพ และการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับ



ทรัพยากรวัตถุดิบอาหาร กระบวนการผลิตอาหาร ได้แก่ การเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟและการ
รับประทาน บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่น

1.2 สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ศึกษาสภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น
และปัญหากระบวนการผลิตอาหารที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวในภาคตะวันออก และศึกษาการถ่ายทอดภูมิปัญญา การเผยแพร่ การพัฒนาภูมิปัญญา
และการใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในปัจจุบัน

1.3 การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก
ศึกษาการจัดการกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น การถ่ายทอดภูมิปัญญา การเผยแพร่ การพัฒนาภูมิ
ปัญญา และการใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยมีกระบวนการวางแผน การจัดองค์การ
การชี้แนะและการติดตาม และนำหลักการบริหารจัดการ (4M's) ร่วมด้วย

2. วิธีวิจัย

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดย
ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร (Document Analysis) และการเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field Study)
ด้วยวิธีการสัมภาษณ์ การสังเกต รวมทั้งการสนทนากลุ่ม และการประชุมเชิงปฏิบัติการ และนำข้อมูลมา
วิเคราะห์ เพื่อให้ได้คำตอบตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่กำหนดไว้

3. ระยะเวลาการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาค
ตะวันออก” ผู้วิจัยกำหนดระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย โดยเริ่มวิจัยตั้งแต่ได้รับการพิจารณาขอ
อนุมัติเค้าโครงวิทยานิพนธ์เป็นต้นตั้งแต่วันที่ ๑๕ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ ถึงเดือนตุลาคม ๒๕๕๗

4. พื้นที่วิจัย

ในการคัดเลือกพื้นที่วิจัย ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์พิจารณา ดังนี้

1) ดำเนินการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นจากเอกสารต่าง ๆ ที่นำเสนอภูมิปัญญาอาหาร
ท้องถิ่นของภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ซึ่งทั้ง 3 จังหวัดนี้มี
ลักษณะร่วมกัน คือ เป็นจังหวัดเลียบชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของประเทศไทย

2) ดำเนินการศึกษาข้อมูลจากนโยบายของรัฐบาล พบว่า มีนโยบายการพัฒนา
ยุทธศาสตร์ของสำนักบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก ในช่วงระยะเวลา 15 ปี (พ.ศ.2551-
2565) คือ “ภาคศูนย์กลางการพัฒนาอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และการบริการที่มีความทันสมัย บน
ฐานสังคมแห่งการเรียนรู้” จากนโยบายนี้ มีความสอดคล้องกับการศึกษาวิจัยเรื่อง “อาหารท้องถิ่น :
การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก”



3) ดำเนินการศึกษาข้อมูลรูปแบบการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่มีวัฒนธรรมร่วมกันมาในอดีต และเป็นแหล่งชุมชนที่มีประวัติการตั้งถิ่นฐานดั้งเดิมและสืบทอดมาในปัจจุบัน

4) ดำเนินการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นการสอบถามสภาพการณ์ในอดีต ปัจจุบันและปัญหาที่ประสบในปัจจุบัน โดยพื้นที่ที่ทำการศึกษามีเอกลักษณ์อย่างชัดเจนในการใช้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ได้แก่ กระบวนการผลิตอาหาร การถ่ายทอดภูมิปัญญา การเผยแพร่ภูมิปัญญา การพัฒนาภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว และพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าวมีแนวโน้มในการดำเนินการจัดการท่องเที่ยวหรือเป็นแหล่งท่องเที่ยว จะต้องมีความศักยภาพที่จะสามารถสร้างรูปแบบการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อตลาดการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้

จากเกณฑ์ดังกล่าว จึงได้กำหนดพื้นที่วิจัยใน 3 จังหวัด ดังนี้

1. จังหวัดระยอง ได้แก่
 - 1) กลุ่มชุมชนตำบลบ้านกร่ำ อำเภอแกลง จังหวัดระยอง
 - 2) กลุ่มชุมชนตำบลบ้านเพ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง
2. จังหวัดจันทบุรี ได้แก่
 - 1) กลุ่มชุมชนตำบลบางกะไชย อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี
 - 2) กลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองจันทบุรี อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี
3. จังหวัดตราด ได้แก่
 - 1) กลุ่มชุมชนตำบลน้ำเชี่ยว อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด
 - 2) กลุ่มชุมชนตำบลแสนตุ้ง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด

5. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ประชากรและกลุ่มตัวอย่างผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ซึ่งเป็นการเก็บข้อมูลด้วยวิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ดังนี้

ประชากร ได้แก่ กลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติ และกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ซึ่งเป็นพื้นที่วิจัย

กลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างของการวิจัยครั้งนี้รวมทั้งสิ้น 87 คน แบ่งได้ดังนี้

5.1 กลุ่มผู้รู้ (Key Informant) ประกอบด้วย

1) กลุ่มผู้รู้ภาครัฐ ได้แก่ ผู้อำนวยการสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 1 คน รวมทั้งสิ้น 3 คน ผู้บริหารงานสำนักงานการท่องเที่ยวของจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 1 คน รวมทั้งสิ้น 3 คน อาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์นครราชสีมา วิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ และมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จำนวน 3 คน รวมจำนวนกลุ่มผู้รู้ภาครัฐ จำนวน 9 คน



2) กลุ่มผู้รู้ภาคเอกชน ได้แก่ ประธานหอการค้าจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 1 คน รวมทั้งสิ้น 3 คน ผู้ประกอบการหรือผู้ดำเนินธุรกิจนำเข้าเที่ยวในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 1 คน รวมทั้งสิ้น 3 คน ผู้ประกอบการร้านอาหาร และธุรกิจท่องเที่ยวและโรงแรม จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 2 คน รวมทั้งสิ้น 6 คน รวมจำนวนกลุ่มผู้รู้ภาคเอกชน จำนวน 12 คน

รวมกลุ่มผู้รู้ (Key Informant) จำนวน 21 คน เก็บข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Dept Interview)

5.2 กลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual Informant) ประกอบด้วย

1) ผู้นำท้องถิ่นหรือผู้แทนองค์การบริหารส่วนตำบล เช่น นายกองค์การบริหารส่วนตำบล นายกเทศมนตรี ในพื้นที่เป้าหมายจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด จังหวัดละ 2 คน รวมทั้งสิ้น 6 คน

2) ผู้ปฏิบัติการทำอาหารในท้องถิ่นหรือชุมชน ได้แก่ ประธานกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่เป้าหมายจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 2 คน รวมทั้งสิ้น 6 คน กลุ่มบุคคลที่จำหน่ายอาหารท้องถิ่นในแหล่งชุมชนเป้าหมายจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 2 คน รวมทั้งสิ้น 6 คน

3) หัวหน้าแผนกหรือผู้ปรุงอาหารของโรงแรม ในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 2 คน รวมทั้งสิ้น 6 คน ผู้ปรุงอาหารหรือแม่ครัวในโรงแรม ในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จังหวัดละ 2 คน รวมทั้งสิ้น 6 คน

รวมกลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual Informant) จำนวน 30 คน เก็บข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Dept interview)

5.3 กลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป (General Informant) ได้แก่

บุคคลทั่วไปในท้องถิ่นที่บริโภคอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก และบุคคลภายนอกท้องถิ่นหรือผู้ที่พำนักพักพิง และผู้ที่ท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ จังหวัดละ 12 คน รวมกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป (General Informant) จำนวน 36 คน เก็บข้อมูลด้วย วิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

การดำเนินการวิจัย

1. เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล

ในการวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก” ผู้วิจัยใช้เครื่องมือในการวิจัย ดังนี้



1.1 แบบสัมภาษณ์ (Interview) ในการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเพื่อนำมาวิเคราะห์และตอบปัญหาของการวิจัยในครั้งนี้ หลังจากเข้าไปในพื้นที่แต่ละแห่งแล้ว ผู้วิจัยเลือกใช้แบบสัมภาษณ์ เพื่อเก็บข้อมูลภาคสนาม โดยศึกษาประเภทและวิธีการสัมภาษณ์ จาก สุรางค์ จันทวานิช (2545 : 74) แบ่งเป็นประเภท ดังนี้

1) แบบสัมภาษณ์ชนิดไม่มีโครงสร้าง (Non- Structured Interview) ผู้วิจัยใช้กับกลุ่มผู้รู้เพื่อสร้างความคุ้นเคยโดยใช้ควบคู่ไปกับแบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม เพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลไว้วางใจ โดยเตรียมประเด็นคำถามอย่างกว้าง ๆ เช่น การใช้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นปัจจุบัน การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การพัฒนาภูมิปัญญาและการเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ปัญหากระบวนการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

2) แบบสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้างหรือแบบสัมภาษณ์แบบเป็นทางการ (Structured Interview or Formal Interview) ใช้กับกลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติและกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก สภาพปัจจุบันและปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก และการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

1.2 แบบสังเกต (Observation) เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเฝ้าดูสิ่งที่เกิดขึ้นหรือปรากฏขึ้นอย่างเอาใจใส่ เพื่อวิเคราะห์หรือหาความสัมพันธ์ ของสิ่งที่เกิดขึ้นนั้นกับสิ่งอื่น ในการวิจัยนี้ผู้วิจัยใช้แบบสังเกต 2 ประเภทคือ

1) แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) ผู้วิจัยเข้าไปมีส่วนร่วมในการใช้ภูมิปัญญาอาหารเพื่อให้เห็นกระบวนการที่สำคัญในการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการเตรียมอาหาร ประชุมอาหาร การจัดเสิร์ฟและการรับประทานอาหาร การถ่ายทอดภูมิปัญญา การเผยแพร่และพัฒนาภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว รวมถึงการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จะใช้กระบวนการสังเกต การซักถาม และการจดบันทึกเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องสมบูรณ์

2) แบบสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) ผู้วิจัยใช้แบบสังเกตนี้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลขั้นตอนการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การรับประทานอาหาร การใช้ประโยชน์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว รวมถึงการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อไม่ให้รบกวนผู้ที่ถูกสังเกต โดยใช้การจดบันทึกสิ่งที่สังเกตเป็นข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ต่อไป

1.3 การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion Guideline) เป็นการพูดคุยสนทนากลุ่มเพื่อให้ได้ข้อมูลเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก” ตามความมุ่งหมายของการวิจัย โดยผู้ให้ข้อมูลเป็นกลุ่มผู้ปฏิบัติและกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป



1.4 การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) เป็นการระดมความคิดจาก กลุ่มผู้รู้ (Key Informants) กลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual Informants) และกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป (General Informants) เพื่อให้ได้แนวคิดการจัดการเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก”

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้ศึกษาวิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลโดยยึดข้อมูลที่มีลักษณะ สอดคล้องกับความมุ่งหมายของการวิจัย สามารถตอบคำถามของการวิจัยได้ตามที่กำหนดไว้ ซึ่งมีวิธีการเก็บข้อมูลดังต่อไปนี้

2.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารงานวิจัยที่มีการศึกษาไว้ในประเด็นต่าง ๆ เช่น ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การท่องเที่ยว แนวคิดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น การจัดการ การพัฒนา ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยศึกษาค้นคว้าเอกสารสารประเภทหนังสือ ตำรา รายงานการประชุม งานวิจัย วิทยานิพนธ์ จากหน่วยงานราชการ ห้องสมุดสถาบันการศึกษา และอินเทอร์เน็ต ดำเนินการรวบรวมแยกประเด็นไว้ตามเนื้อหา

2.2 การเก็บข้อมูลจากภาคสนาม ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากพื้นที่ที่ทำการวิจัย โดยวิธีการสำรวจเบื้องต้น (Basic Survey) การสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการ (Information Interview) และการสัมภาษณ์อย่างเป็นทางการ (Formal Interview) การสัมภาษณ์ที่เชิงลึก (In-depth Interview) การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) การสนทนากลุ่ม (Focused Group) และการประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop)

3. การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 การจัดกระทำข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการการจัดกระทำข้อมูล โดยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเอกสารและข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนาม แยกตามความมุ่งหมายของการวิจัยมาจัดกระทำข้อมูล ดังต่อไปนี้

1) นำข้อมูลเก็บรวบรวมได้จากเอกสารต่าง ๆ มาศึกษาอย่างละเอียดและดำเนินการจัดระบบหมวดหมู่ ตามความมุ่งหมายของการศึกษาวิจัยที่กำหนดไว้

2) นำข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนาม ที่เก็บรวบรวมได้จาก การสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และการประชุมเชิงปฏิบัติการ ซึ่งได้จัดบันทึกไว้ในแถบบันทึกเสียงมาถอดความ แยกประเภท จัดหมวดหมู่และสรุปสาระสำคัญตามประเด็นที่ทำการศึกษาวิจัย

3) นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้จากเอกสาร ข้อมูลภาคสนามที่รวบรวมได้จากการสำรวจเบื้องต้น การสังเกต การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม มาตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ ซึ่งในการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล ผู้ศึกษาวิจัยใช้วิธีตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยนำ



ข้อมูลไปให้ผู้ให้ข้อมูลอ่านหรือกลับไปสอบถามผู้ให้ข้อมูลซ้ำอีก เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับความเป็นจริง และใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Methodological Triangulation) ของ Denizen (1970) คือ การแสวงหาความเชื่อถือได้ของข้อมูลจากแหล่งที่แตกต่างกัน มีวิธีการดังต่อไปนี้ (สุภางค์ จันทวานิช. 2547 : 129)

(1) การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) คือ การพิสูจน์ว่าข้อมูลที่ผู้ศึกษาที่วิจัยได้มานั้นถูกต้องหรือไม่ วิธีการตรวจสอบหรือการสอบแหล่งของข้อมูลแหล่งที่มาที่จะพิจารณาในการตรวจสอบ ได้แก่ แหล่งเวลา หมายถึง ถ้าข้อมูลต่างเวลากันจะเหมือนกันหรือไม่ แหล่งสถานที่ หมายถึง ถ้าข้อมูลต่างสถานที่กันจะเหมือนกันหรือไม่และแหล่งบุคคล หมายถึง หากบุคคลผู้ให้ข้อมูลเปลี่ยนไปข้อมูลจะเหมือนเดิมหรือไม่

(2) การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้ศึกษาวิจัย (Investigator Triangulation) เป็นการตรวจสอบว่า ผู้ศึกษาวิจัยแต่ละคนจะได้ข้อมูลต่างกันอย่างใด โดยเปลี่ยนตัวผู้สังเกต แทนที่จะใช้ผู้ศึกษาวิจัยคนเดียวกันสังเกต

(3) การตรวจสอบสามเส้าด้านทฤษฎี (Theory Triangulation) เป็นการตรวจสอบว่า ถ้าผู้ศึกษาวิจัยใช้แนวคิดทฤษฎีที่จากเดิม ให้การตีความข้อมูลแตกต่างกันมาน้อยเพียงใด

(4) การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) เป็นการใช่วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลที่แตกต่างกัน เพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน

3.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัย โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวม จากเอกสารและข้อมูลภาคสนามที่ได้จากสำรวจ การสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่มและการประชุมเชิงปฏิบัติการ มาทำการวิเคราะห์ข้อมูลแบบสร้างข้อสรุป ดังต่อไปนี้ (สุภางค์ จันทวานิช. 2547 : 131)

1) การวิเคราะห์แบบอุปนัย (Analytic Induction) คือ วิธีตีความ สร้างข้อสรุปจากข้อมูลที่เป็นรูปธรรมหรือปรากฏการณ์ที่มองเห็น เช่น เมื่อนักวิจัยได้เห็นรูปธรรมหรือเหตุการณ์หลาย ๆ เหตุการณ์ แล้วนำมาลงมือสร้างข้อสรุป ถ้าข้อสรุปนั้นยังไม่ได้รับการตรวจสอบยืนยันจะถือเป็นสมมติฐานชั่วคราว (Working Hypothesis) ถ้าหากได้รับการยืนยันแล้วจะถือว่าเป็นข้อสรุป เช่น แหล่งที่มาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากอดีต-ปัจจุบัน

2) วิเคราะห์โดยการจำแนกชนิดข้อมูล (Typological Analysis) คือ การจำแนกข้อมูลเป็นชนิดต่าง ๆ (Typologies) ตามเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นต่อเนื่องกันไป โดยการใช้ความรู้เกี่ยวกับ วัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การท่องเที่ยว แนวคิดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น การจัดการ แนวคิดพฤติกรรมกรบริโภค ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม ทฤษฎีสุนทรียศาสตร์ ทฤษฎีว่าด้วยการเปลี่ยนแปลง เป็นแนวทางในการวิเคราะห์ข้อมูล สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่



ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก และการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

4. การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ศึกษาวิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัย ด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) และภาพประกอบที่เกี่ยวข้องในการวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก”



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลด้วยการสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่มและการประชุมเชิงปฏิบัติการ นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เชิงพรรณนา เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยตามลำดับ ดังนี้

1. ประวัติความเป็นมาและ พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก
2. สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

3. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

ในแต่ละตอนจะนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลภูมิปัญญาด้านอาหารทั้ง 3 จังหวัด คือ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จากนั้นจะสังเคราะห์ผลการวิจัยของทุกจังหวัดในภาพรวม เพื่อสร้างข้อสรุปในแต่ละตอน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ประวัติความเป็นมาและ พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก

ในการนำเสนอประวัติความเป็นมาและ พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก นำเสนอแต่ละจังหวัด ได้แก่ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ในเรื่องบริบทพื้นที่วิจัย แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากอดีต-ปัจจุบัน และภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

1. บริบทพื้นที่วิจัย

ด้วยพื้นที่อันอุดมสมบูรณ์ที่มีหลักฐานปรากฏมาในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนต้นและมีความสำคัญในฐานะที่เป็นแหล่งรวบรวมกำลังไพร่พลและเสบียงอาหารในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลายของสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชกอบกู้ราชธานีกรุงศรีอยุธยา ทำให้มองเห็นได้ว่าความอุดมสมบูรณ์ด้านพืชพันธุ์ธัญญาหารมีมาแต่เดิม เมื่อพิจารณาจากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศของทั้งสามจังหวัดที่เป็นจังหวัดเป้าหมายของการศึกษาวิจัย คือ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด พบว่า มีความคล้ายคลึงกัน ด้วยมีลักษณะหลากหลายมีพื้นที่ชายทะเล พื้นราบสลับภูเขา ภูมิอากาศแบบร้อนชื้น ฝนตกชุก มีป่าดิบเขาและป่าชายเลน มีบริเวณปากแม่น้ำ ทำให้มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทั้งบนพื้นดินและชายฝั่งปรากฏเป็นพืชพันธุ์ที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจระดับประเทศมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เช่น เครื่องเทศ พืชสมุนไพร รวมทั้งอาหารทะเล ดังที่ อภิรักษ์ ณ เกษมผลกุล (2556 :



สัมภาษณ์) กล่าวแสดงความเห็นว่า “ทั้งสามจังหวัดนี้มีลักษณะร่วมกันหลายด้านทั้งด้านสภาพแวดล้อม และประชากร อาจจะเรียกรวมว่าเป็นจังหวัดเลียบชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของประเทศไทย” เมื่อกลุ่มคนต่าง ๆ ได้มาอยู่ร่วมกันในพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์สูงสุดทั้งบนบกและในท้องทะเล ทำให้มีความสามารถในการเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารได้อย่างหลากหลาย โดยมีได้ทอดทั้งกรรมวิธีการปรุงประกอบอาหารแบบดั้งเดิม และยังส่งผลให้เกิดการคิดค้นนำทรัพยากรต่าง ๆ ที่มีคุณค่าในท้องถิ่นมาประกอบอาหารที่เรียบง่าย เมื่อกลุ่มคนมาอยู่ร่วมกัน มีการติดต่อสื่อสารและแลกเปลี่ยนสินค้า ไปมาหาสู่กัน จึงทำให้เกิดการแลกเปลี่ยน เรียนรู้วัฒนธรรมซึ่งกันและกัน รูปแบบวิธีการเลือกใช้วัตถุดิบ รูปแบบวิธีการปรุง และวิธีการรับประทาน ปฏิบัติกันต่อมาด้วยการถ่ายทอดในครอบครัวสู่ชุมชน จึงทำให้มองเห็นเป็นวัฒนธรรมการกินอยู่ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะมาถึงปัจจุบัน หากกล่าวถึงประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาอาหารของทั้งสามจังหวัดนี้ จะกล่าวอ้างอิงจากหลักฐานและคำสัมภาษณ์บอกเล่า (Oral History) ที่ปรากฏเห็นในการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับบริบทสังคม ด้านวัฒนธรรม ด้านเศรษฐกิจ และปัจจัยแวดล้อม ด้านอาชีพ ที่อยู่อาศัย การดำเนินชีวิต และภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ด้านกระบวนการผลิต การปรุง การรับประทานและการเผยแพร่ ของจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ซึ่งมีบริบทพื้นที่ ดังนี้

1.1 จังหวัดระยอง

จังหวัดระยอง ตั้งอยู่ในพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกของประเทศไทย อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ 179 กิโลเมตร มีชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 100 กิโลเมตร มีเนื้อที่ 3,552 ตารางกิโลเมตร เป็นแหล่งอาหารทะเล และผลไม้มานานานชนิด เป็นเมืองอุตสาหกรรม และเป็นที่ตั้งของโครงการพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออก ซึ่งมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ และเป็นเมืองท่องเที่ยวชายทะเลที่สำคัญ แบ่งการปกครองออกเป็น 6 อำเภอ 2 กิ่งอำเภอ ประกอบด้วย อำเภอเมืองระยอง อำเภอแกลง อำเภอบ้านค่าย อำเภอบ้านฉาง อำเภอปลวกแดง อำเภอวังจันทร์ กิ่งอำเภอนิคมน้ำจืด และกิ่งอำเภอเขาชะเมา





ภาพประกอบ 10 แผนที่ท่องเที่ยวจังหวัดระยอง

ลักษณะภูมิอากาศ มีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อนลมทะเลพัดผ่านตลอดปี อากาศอบอุ่นไม่ร้อนจัด บริเวณชายฝั่งทะเลเย็นสบาย ในฤดูฝนจะมีฝนตกชุก ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงตุลาคมของทุกปี และอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 29.5 องศาเซลเซียส

อาณาเขต จังหวัดระยองมีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดชลบุรีด้านทิศเหนือและทิศตะวันตกทิศใต้จดทะเลอ่าวไทย ทิศตะวันออกติดต่อกับจังหวัดจันทบุรี

พื้นที่วิจัยในจังหวัดระยอง ได้แก่

1.1.1 กลุ่มชุมชนตำบลบ้านกร่ำ อำเภอแกลง จังหวัดระยอง ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของเทศบาลตำบลสุนทรภู่ ประชากรส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพทางการเกษตร ทำสวนยางพารา สวนผลไม้ การประมง การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การปศุสัตว์ การอุตสาหกรรม การพาณิชย์กรรม และการบริการด้านการท่องเที่ยว มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น อนุสาวรีย์สุนทรภู่ ศาลเจ้าแม่พิมพ์ หมู่เกาะมัน ชายหาดแหลมแม่พิมพ์ รอยพระพุทธรูป สวนพฤกษศาสตร์ระยอง บึงสำนัใหญ่ (บึงจ่ารุง) กลุ่มจักสานกระจุต

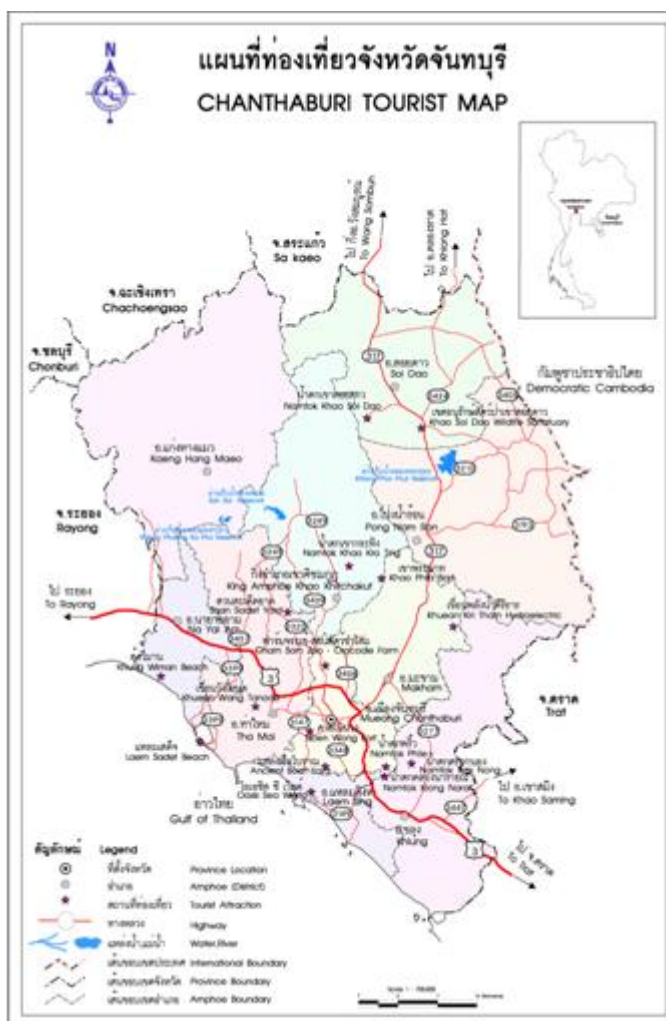
1.1.2 กลุ่มชุมชนตำบลบ้านเพ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลตำบลบ้านเพ ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ ค้าขาย ประมง เกษตรกรรม อุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตจากทะเล และบริการด้านการท่องเที่ยว มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น หาดแม่รำพึง หมู่เกาะเสม็ด สถานแสดงพันธุ์สัตว์น้ำระยอง ตลาดบ้านเพ



1.2 จังหวัดจันทบุรี

จังหวัดจันทบุรีตั้งอยู่บนพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกของประเทศไทย อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครประมาณ 245 กิโลเมตร มีพื้นที่ทั้งหมด 6,338 ตารางกิโลเมตร หรือ 3,961,250 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 16.6 ของพื้นที่ภาคตะวันออก และเท่ากับร้อยละ 1.8 ของพื้นที่ทั้งประเทศ สภาพพื้นที่โดยทั่วไป ด้านทิศเหนือและทิศตะวันออก เป็นป่าไม้ ภูเขา และที่ราบสูงเป็นส่วนใหญ่ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 30-190 เมตร ทิศใต้เป็นชายฝั่งทะเลมีลักษณะเป็นที่ราบลุ่ม บางแห่งเป็นอ่าวแหลมและหาดทราย สูงจากระดับน้ำทะเล 30-190 เมตร พื้นที่จังหวัดจันทบุรีมีลักษณะภูมิประเทศได้เป็น 3 ลักษณะ คือ ภูเขาสูง เนินเขาที่ราบสูงและที่ราบเชิงเขา และ ที่ราบลุ่มน้ำและที่ราบชายฝั่งทะเล แบ่งการปกครองออกเป็น 9 อำเภอ กับ 1 กิ่งอำเภอ ประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอท่าใหม่ อำเภอขลุง อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอโป่งน้ำร้อน อำเภอมะขาม อำเภอสอยดาว อำเภอนายายอาม อำเภอแก่งหางแมว และกิ่งอำเภอเขาคิชฌกูฏ





ภาพประกอบ 11 แผนที่ท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี

ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดจันทบุรีตั้งอยู่ในเขตที่มีอากาศร้อนชื้น มีฝนตกชุก ติดต่อกันประมาณ 6 เดือนต่อปี และในปี พ.ศ. 2542 มีฝนตกจำนวน 182 วัน วัดปริมาณน้ำฝนโดยรวม 3,509.40 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.46 องศาเซลเซียส

อาณาเขต จังหวัดจันทบุรีมีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดฉะเชิงเทรา จังหวัดสระแก้ว จังหวัดปราจีนบุรีในทิศเหนือ ทิศใต้จดทะเลอ่าวไทย ทิศตะวันออกติดต่อกับจังหวัดตราดและประเทศกัมพูชา ทิศตะวันตกติดต่อกับจังหวัดระยองและจังหวัดชลบุรี

พื้นที่วิจัยในจังหวัดจันทบุรี ได้แก่

1.2.1 กลุ่มชุมชนตำบลบางกะไชย อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี ตั้งอยู่ในเขตการปกครองขององค์การบริหารส่วนตำบลบางกะไชย ประชากรส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพทางการ

เกษตรทำสวนยางพารา สวนผลไม้ การประมง การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และการบริการด้านการท่องเที่ยว มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น วนอุทยานแห่งชาติเขาแหลมสิงห์ หาดอ่าวกระตัง เกาะนมสาว

1.2.2 กลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองจันทบุรี อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี

ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ ค้าขาย เกษตรกรรม และบริการด้านการท่องเที่ยว มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น ชุมชนริมแม่น้ำจันทบุรี โบราณสถานค่ายตากสิน อาสนวิหารพระนางมารีอา ปฏิสนธินิรมล

1.3 จังหวัดตราด

ลักษณะภูมิประเทศ เป็นพื้นที่ดินดำนํ้าชุ่ม ฝนแปดแดดสี่ มีอาณาบริเวณทั้งที่เป็นแผ่นดิน และพื้นน้ำ บริเวณแผ่นดิน ประกอบด้วย เทือกเขาสูงอุดมสมบูรณ์ด้วยป่าเบญจพรรณ และป่าดิบ ทางด้านทิศใต้ ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง ตอนบนเป็นที่ราบบริเวณภูเขา ตอนกลางเป็นที่ราบลุ่มน้ำที่อุดมสมบูรณ์ แล้วลาดลงเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล และส่วนที่เป็นหมู่เกาะต่าง ๆ แบ่งการปกครองออกเป็น 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอเขาสมิง อำเภอบ่อไร่ อำเภอแหลมงอบ อำเภอคลองใหญ่ อำเภอเกาะช้าง และอำเภอเกาะกูด



ภาพประกอบ 12 แผนที่ท่องเที่ยวจังหวัดตราด



ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดตราดมีอากาศไม่ร้อนจัด หรือหนาวจนเกินไป แต่มีฝนตกชุกมาก เพราะมีพื้นที่ติดทะเลและภูเขาโอบล้อม จึงทำให้รับอิทธิพลของลมมรสุม แบ่งออกเป็น 3 ฤดู คือ ฤดูหนาว เป็นเพียงระยะเวลาสั้น ๆ ช่วงเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ อากาศไม่หนาวมาก อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 20 องศาเซลเซียส ฤดูร้อน ช่วงระหว่างเดือนมีนาคม-เมษายน อุณหภูมิโดยเฉลี่ยไม่เกิน 34 องศาเซลเซียส ฤดูฝน เกิดจากอิทธิพลลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดผ่านทะเลอ่าวไทย ในช่วงเดือน พฤษภาคม-ตุลาคม ของทุกปี ทำให้มีฝนตกชุกในเกือบทุกพื้นที่ เป็นเมืองฝนแปดแดดสี่ มีปริมาณน้ำฝนสูงสุดในประเศรองจากจังหวัดระนอง

อาณาเขต จังหวัดตราดมีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดจันทบุรี และประเทศกัมพูชาในทิศเหนือและทิศตะวันตก ทิศใต้ติดต่อกับทะเลอ่าวไทย และน่านน้ำทะเลประเทศกัมพูชา ทิศตะวันออก ติดต่อกับประเทศกัมพูชา

พื้นที่วิจัยในจังหวัดตราด ได้แก่

1.3.1 กลุ่มชุมชนตำบลน้ำเชี่ยว อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด กลุ่มชุมชนตำบลน้ำเชี่ยว ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของเทศบาลตำบลน้ำเชี่ยว ประชากรส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพทางการเกษตร ทำสวนยางพารา สวนผลไม้ การประมง การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การพาณิชย์กรรม และการบริการด้านการท่องเที่ยว มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น ศูนย์ศึกษาธรรมชาติระบบนิเวศป่าชายเลน วัดน้ำเชี่ยว มัสยิดอัลกุบรอ

1.3.2 กลุ่มชุมชนตำบลแสนตุง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด อยู่ในเขตเทศบาลตำบลแสนตุง ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ ค้าขาย ประมง เกษตรกรรม มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น โบราณสถานวัดแสนตุม วัดแสนตุง

สรุปได้ว่า พื้นที่วิจัยทั้ง 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด เป็นพื้นที่ที่มีลักษณะทางกายภาพคล้ายคลึงกัน มีลักษณะร่วมกัน คือ เป็นจังหวัดเลียบชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของประเทศไทย และได้ศึกษาพื้นที่ที่มีเอกลักษณ์อย่างชัดเจนในการใช้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และพื้นที่หรือชุมชนที่มีการดำเนินกิจกรรมการจัดการท่องเที่ยวหรือเป็นแหล่งท่องเที่ยว เพื่อที่จะศึกษาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อตลาดการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ดังต่อไปนี้

ในการนำเสนอประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก นำเสนอแต่ละจังหวัด ได้แก่ จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ในเรื่องแหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากอดีต-ปัจจุบัน และภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังต่อไปนี้



2. จังหวัดระยอง

2.1 แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยอง

บริบทสังคมและปัจจัยแวดล้อมที่เป็นรากฐานแห่งวัฒนธรรมและเศรษฐกิจดั้งเดิมของจังหวัดระยอง จะปรากฏกลุ่มบุคคลที่อยู่อาศัยและดำเนินชีวิตร่วมกันหลายกลุ่ม มีวัฒนธรรมของตนเองและร่วมกันระหว่างกลุ่ม และมีส่วนสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของจังหวัดระยอง รวมถึงสร้างรูปแบบการดำเนินชีวิตของชาวระยองจนถึงปัจจุบัน ดังนี้

2.1.1 ชาวชอง เป็นกลุ่มชนพื้นเมืองที่อาศัยอยู่ก่อนเก่า โดยปรากฏหลักฐานจากนิราศเมืองแกลงของ สุนทรภู่ กลอนตอนหนึ่งกล่าวถึงบ้านพงค้อที่ล้นแล้วแต่เป็นเชื้อชาวชอง (นิราศเมืองแกลง. 2520 : 107) ปัจจุบันคือบ้านเนินค้อ อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดระยอง (สุธี เอื้อเฟื้อ. 2556 : สัมภาษณ์) กลุ่มชาวชองมีวัฒนธรรมกลุ่มในการอยู่ร่วมกัน มีภูมิความรู้ในการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับธรรมชาติทั้งด้านการอยู่อาศัยและการยังชีพ สามารถใช้ทรัพยากรป่าไม้ที่มีอยู่อย่างสมบูรณ์ได้อย่างคุ้มค่า เช่น ปรากฏหลักฐานภูมิปัญญาการทำไม้ที่ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในป่าเขา เป็นสินค้าส่งออกที่มีคุณภาพและมีชื่อเสียงในอดีต และการใช้ประโยชน์เพื่อการดำรงชีวิตจากชันและน้ำมันยางป่า เช่น น้ำมันทา (ยา) ลงบนภาชนะจักสาน ตะกร้า เข่ง หมวก เพื่อให้ความคงทน น้ำไม่รั่วซึม และใช้งานได้นาน เป็นต้น ด้านพืชพรรณไม้และสัตว์ต่าง ๆ ชาวชองได้เรียนรู้และนำมาเป็นอาหาร (เฉลิวย ราชบุรี. 2556 : สัมภาษณ์) แม้ปัจจุบันจะไม่พบชาวชองพื้นเมืองดั้งเดิมในท้องถิ่นแล้ว แต่ภูมิความรู้ด้านอาหารก็ยังคงปฏิบัติสืบต่อมา เช่น การใช้หน่อกระวานอ่อนเป็นเครื่องจิ้มกับน้ำพริก การรับประทานยอดหวาย การขจัดเมือกปลาไหลด้วยการใช้ใบมะเดื่อรดที่ตัวปลาไหลก่อนนำไปทำอาหาร การแทงปลาและการทรงปลาปักเบ็ดในฤดูที่มีน้ำหลาก

2.1.2 ชาวจีน กลุ่มชาวจีนได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการแลกเปลี่ยนสินค้าและวัฒนธรรม การกินอยู่ การประมง การทำนาและการค้าขาย ปรากฏหลักฐานในสมัยรัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ จังหวัดระยองมีทรัพยากรทั้งบนบกและชายฝั่งอย่างอุดมสมบูรณ์ ชาวจีนได้อยู่อาศัยและสร้างประโยชน์ร่วมกับชาวพื้นเมือง และชาวจีนมีบทบาทสำคัญที่ทำให้เมืองแห่งนี้ปรากฏและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในเวลาต่อมา ด้วยชัยภูมิของเมืองที่เป็นปากแม่น้ำจึงเป็นแหล่งต่อเรือและท่าเรือขนส่งที่สำคัญ เป็นเส้นทางคมนาคมหลักของผู้คนที่เดินทางด้วยเรือและเพื่อขนส่งสินค้าสำคัญ เช่น ข้าว พริกไทย ปรากฏหลักฐานว่ามีเรือสำเภาค้าขายจากเกาะหมาก เกาะช้าง ตรวด แลหมสิงห์ จันทบุรี ปากน้ำประแส (แกลง) ระยอง (สุธี เอื้อเฟื้อ. 2556 : สัมภาษณ์) และมีเรือเมล์ล่องระหว่างจังหวัดชลบุรี จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด มีพ่อค้าจากกรุงเทพมหานคร ล่องสำเภาเข้ามารับซื้อสินค้าจากระยอง เช่น กะปิ ซึ่งในสมัยนั้นเรียกว่าเยื่อเคย และนำสินค้ามาขาย เช่น เครื่องดินเผาจากจังหวัดนนทบุรี เรือที่มาจากเกาะสมุยก็นำมะพร้าวมาขาย เรือที่มาจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ก็นำแตงโมมาขาย เป็นการแลกเปลี่ยนสิ่งของที่มีเป็นจำนวนมากในแต่ละท้องถิ่น (เฉลิวย ราชบุรี. 2556 : สัมภาษณ์) ชาวจีนมิได้มีทักษะการค้าขายเพียงอย่างเดียว ทักษะการทำอาหารก็มีความสามารถ



สูงด้วยเช่นกัน ทั้งการเลือกใช้วัตถุดิบ เช่น การเลือกใช้ปลาทะเลมาทำลูกชิ้นปลา การเลือกใช้ส่วนต่าง ๆ ของหมูเพื่อปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ และกรรมวิธีการปรุง เช่น การต้มเคี่ยว การนึ่งและการผัดโดยใช้กระทะ

จากความเป็นมาของเมืองระยองที่มีกลุ่มคนพื้นเมืองดั้งเดิมและกลุ่มชาวจีนที่โดดเด่นในอดีต ทำให้มองเห็นความสัมพันธ์ในการดำเนินชีวิต การใช้ประโยชน์จากอาหารถูกแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน คำเรียกชาวไทยเชื้อสายจีนโดยมีคำนำหน้าชื่อว่า “เจ๊ก” และเรียกผู้ขายวัยหนุ่มถึงวัยกลางคนว่า “เหี้ย” ซึ่งตรงกับคำว่า “เฮี้ย” และเรียกหญิงสาวว่า “เจ๊” เป็นคำเรียกที่ให้เกิดจินตนาการที่มีเชื้อสายจีน (อำนาจ ขอมอบกลาง. 2556 : สัมภาษณ์) ปัจจุบันเป็นคำเรียกทั่วไปที่ใช้กันจนติดปากในท้องถิ่นของจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ฉะลิว ราชบุรี (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า กลุ่มคนกลุ่มนี้ มีบทบาทเด่นในการนำทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมากมายส่งต่อให้กับคนต่างถิ่น และโดยคุณลักษณะเด่นด้านความขยัน อดทน และค้าขายแลกเปลี่ยนได้ดี จึงทำให้สามารถก่อตั้งกิจการค้าขายโดยใช้ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นขณะนั้นเป็นสินค้า เช่น กิจการโรงน้ำปลาที่เริ่มก่อตั้งในปี พ.ศ. 2438 กิจการโรงสีข้าว กิจการเรือประมง กิจการค้าขายพริกไทยเครื่องเทศ และกิจการอื่น ๆ แสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ด้านข้าวปลาอาหารในขณะนั้นและมีการใช้ประโยชน์อย่างมากมาย

2.1.3 กลุ่มชาวแขก เป็นกลุ่มคนที่เดินทางติดต่อค้าขาย มีบทบาทในการพัฒนาเศรษฐกิจของจังหวัดระยองด้วยเช่นกัน การค้าขายที่สร้างความร่ำรวยสามารถสร้างตึกอาคารพาณิชย์เพื่อการค้าและพักอาศัย ปรากฏเป็นหลักฐานจนถึงปัจจุบัน (ฉะลิว ราชบุรี. 2556 : สัมภาษณ์) แสดงให้เห็นว่าแขกจากประเทศอินเดียและปากีสถานได้เข้ามาพักอาศัยในช่วงระยะเวลาหนึ่ง มีอิทธิพลต่อการกินอยู่ของคนในพื้นที่บ้าง เช่น ทักษะการใช้เครื่องเทศต่าง ๆ เช่น การใช้พริกไทย การใช้กระวาน ทักษะการใช้กะทิและเครื่องเทศเครื่องปรุงอื่น ๆ

2.1.4 กลุ่มชาวไทยท้องถิ่นภาคกลาง เป็นกลุ่มคนที่อพยพเพื่อตั้งถิ่นฐานใหม่กระจายตัวอยู่บริเวณที่ลุ่มและริมน้ำ ดำรงชีวิตด้วยการเกษตรกรรมทำไร่นา และการประมง มีวิถีการบริโภคเช่นวัฒนธรรมของคนภาคกลาง นั่นคือ รับประทานข้าว ผัก และปลา เป็นหลักในทุก ๆ มื้ออาหาร

จากกลุ่มคนหลากหลายเช่นนี้ การประกอบอาชีพจึงมีลักษณะพึ่งพาอาศัยกัน เช่น ชาวไทยพื้นถิ่นและชาวจีนบางส่วนประกอบอาชีพประมง ใช้วิธีการแจวเรือออกไปหาปลาและสัตว์ทะเลอื่น ๆ ที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ตามฤดูกาลนำมาแบ่งปันกัน แลกเปลี่ยนกัน (สุธี เอื้อเพื่อ. 2556 : สัมภาษณ์) ความเป็นอยู่แบบชาวบ้านรูปแบบการประกอบอาหารจึงทำขึ้นอย่างง่าย ได้รับรสชาติของอาหารที่แท้จริงจากวัตถุดิบนั้น ๆ เช่น ปิ้ง ย่าง ลวก การใช้เครื่องเทศไม่ได้มุ่งประโยชน์เพื่อให้อาหารมีกลิ่นหอมดังเช่นปัจจุบัน แต่มุ่งประโยชน์เพื่อบดกลิ่น ลดกลิ่นของวัตถุดิบ การประกอบอาหารด้วยการผ่านความร้อนแบบปิ้ง ย่าง ลวก ทำได้สะดวกและรวดเร็วมาก เพราะมีการใช้เชื้อเพลิงด้วยถ่าน และฟืนหุงข้าวอยู่แล้วในทุก ๆ มื้อ และยังเป็นวิธีการเก็บถนอมอาหารไว้รับประทานและเป็นขั้นตอน



หนึ่งของการทำอาหารบางชนิดเพื่อเก็บรักษาไว้ได้นาน เช่น ปลาหวาน ที่ทำจากปลากะเบนช้าง หั่น ตากแดดให้แห้ง นำมาปิ้งไฟให้สุกหอม และทุบให้อ่อนตัว เพื่อที่จะฉีกเนื้อปลาเป็นชิ้นเล็ก ๆ และนำไปผัดเป็นต้น (ภิรมย์ สตาภิรมย์. 2556 : สัมภาษณ์) การใช้ประโยชน์จากพืชที่ขึ้นอยู่ตามธรรมชาติ เช่น ใบกระพ้อ หรือใบตองกระพ้อสำหรับใช้ห่อขนมและอาหาร ใบจากต้นคลุ้มใช้ห่อและบรรจุอาหาร เป็นต้น

กล่าวสรุปความสัมพันธ์ของกลุ่มคนที่อยู่อาศัยและใช้ประโยชน์จากธรรมชาติในจังหวัดระยอง พบว่าเป็นความสัมพันธ์เชิงฉันทมิตร แสดงออกด้วยการพึ่งพากัน ใช้ทรัพยากรร่วมกัน เรียนรู้วัฒนธรรมของกันและกัน แลกเปลี่ยนกัน ความเป็นอยู่และอาหารการกินใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติทั้งบนบกและชายฝั่ง พึ่งพิงวัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นหลัก โดยมีวิธีการได้มาจากป่าเขา ทะเล การเพาะปลูก ที่เป็นไปตามฤดูกาล

2.2 พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยองจากอดีต-ปัจจุบัน

ระยองในอดีตนั้นมีบทบาทในฐานะเป็นเมืองท่า เมื่อสร้างถนนการคมนาคมและการขนส่งทางน้ำจึงลดความสำคัญลงไป แต่ด้วยที่ตั้งเหมาะสมกับเป็นเมืองท่า ปัจจุบันจังหวัดระยองจึงเป็นที่ตั้งของนิคมอุตสาหกรรมหนักและท่าเรือน้ำลึก การพัฒนาอุตสาหกรรมและการพัฒนาทางเศรษฐกิจเติบโตอย่างต่อเนื่อง ทั้งด้านประมง การท่องเที่ยว เกษตรกรรม ทำให้จังหวัดระยองในปัจจุบันมีลักษณะผสมผสานรูปแบบวิถีชีวิตแบบชนบท และความเป็นเมืองใหม่ มีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรอย่างสูงสุด รูปแบบสังคมดั้งเดิมพบได้ในวิถีเกษตรกรรมและการประมง ซึ่งเป็นกลุ่มคนท้องถิ่นเก่าแก่ ดังปรากฏบันทึกเกี่ยวกับเมืองระยองเดิมมีเพียง 3 อำเภอ คือ อำเภอแกลง อำเภอท่าประดู่ และอำเภอบ้านค่าย (เฉลียว ราชาบุรี. 2556 : สัมภาษณ์) การศึกษาพัฒนาการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยองจึงได้มุ่งกล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มคนท้องถิ่นและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรเชิงอาหารเพื่อการดำรงชีวิตในปัจจุบัน ที่มีความเชื่อมโยงกับกลุ่มคนในพื้นที่เดียวกันเช่นจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ดังนี้

2.2.1 การใช้ทรัพยากรอาหาร ขวาระยองโดยทั่วไปมีรูปแบบการบริโภคที่เรียบง่ายโดยอิงอาศัยธรรมชาติเป็นหลัก ใช้ทรัพยากรตามฤดูกาลที่มีอยู่อย่างหลากหลายและหาได้ง่ายในพื้นที่บริเวณปากแม่น้ำใหญ่ที่มีความอุดมสมบูรณ์มาก มีภูมิปัญญาที่เรียนรู้การได้มาของอาหาร เช่น หากถูกเงี่ยงปลาตกทะเลดำที่นี้ว ก็จะไปฉวยและจมน้ำลงไปในลูกมะนาวสักครู่เพื่อบรรเทาอาการเจ็บปวด มีวิธีการประกอบอาหารที่เรียบง่าย ไม่ยุ่งยาก และกรรมวิธีไม่ซับซ้อน การเพาะปลูกข้าวเพื่อบริโภคเองและขายแลกเปลี่ยนกับเครื่องใช้ วัว ควาย การประมงริมชายฝั่งที่ใช้เครื่องมือพื้นบ้านจับสัตว์น้ำให้มีจำนวนเพียงพอต่อการบริโภคและถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้รับประทาน การถนอมอาหารทะเล เช่น การทำกะปิ การทำกุ้งแห้ง และการถนอมอาหารทะเลอื่น ๆ เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการสั่งสม ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ปัจจุบันยังคงเอกลักษณ์และคุณภาพได้เสมอมา (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

2.2.2 รูปแบบการรับประทาน ขวาระยองรับประทานข้าวสวยเป็นหลัก และรับประทานร่วมกันในครัวเรือนเป็นสำรับโดยใส่ถาด มีน้ำ 1 ขันวางไว้ด้านข้าง กับข้าวในแต่ละมื้อจะ



ประกอบด้วยน้ำพริกกะปิเป็นหลัก และอาหารประเภทอื่น ๆ สลับสับเปลี่ยนกันไป วัลภา งามสม (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า สำหรับกับข้าวของชาวระยองที่มีหลากหลายบ่งบอกถึงความรุ่มรวยของทรัพยากรในดิน สีนในน้ำ การได้มาซึ่งอาหารจะขึ้นอยู่กับฤดูกาลและในบางครั้งมีความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย เช่น ในความเชื่อของชาวประมง หากท้องฟ้ายามเย็นเป็นสีแดงส้ม จะเชื่อว่าเป็นช่วงที่ปลาหมึกความมัน หอมอร่อย เรียกว่า “หน้าปลาทุเข้า” หรือความเชื่อเรื่องข้างขึ้นข้างแรมกับการเลือกจับปูมารับประทาน (ภิรมย์ สตาภิรมย์. 2556 : สัมภาษณ์) รูปแบบวิถีชีวิตที่ต้องทำเกษตรกรรมและการประมงเป็นหลักทำให้บางฤดูกาลจะต้องเร่งรีบเพื่อให้ทันเวลา การเตรียมอาหารจึงอาจจะทำเพียงอาหารง่าย ๆ ไม่พิถีพิถันมาก หรือเป็นการทำอาหารที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายมื้อ หรือทำอาหารเพื่อห่อ หรือพกไปในการออกเรือหรือเดินป่า เช่น ข้าวห่อด้วยกาบหมาก (วัลภา งามสม. 2556 : สัมภาษณ์) จะใช้กาบหมากแห้งตัดแต่งและพับให้เป็นภาชนะที่สามารถห่อข้าวและกับข้าวเพื่อนำติดตัวไปไร่นา สวน หรือออกเรือหาปลาได้

2.2.3 รสชาติอาหาร รสชาติอาหารท้องถิ่นของชาวระยอง การปรุงแต่งรสอาหารล้วนแล้วแต่ใช้วัตถุดิบที่สามารถผลิตได้ในท้องถิ่นหรือมีในท้องถิ่นทั้งสิ้น เช่น รสเค็ม ได้จากเกลือและน้ำปลา รสเผ็ด ได้จากพริกขี้หนูสวน และพริกแห้ง รสเปรี้ยว ได้จากพืชและผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น ระกำ มะขาม ใบชะมวง ใบมะกอก รสหวาน ได้จากผลิตภัณฑ์จากอ้อย เช่น น้ำตาลอ้อย น้ำตาลทราย ความมัน ได้จากมะพร้าวและน้ำมันหมู โดยเฉพาะมะพร้าวที่มีอยู่อย่างมากมายในท้องถิ่น (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556) นิยมปรุงแต่งอาหารครบรส รสค่อนข้างจัด อาจจะมีรสหวานนำในอาหารบางตำรับ อิทธิพลของอากาศแบบร้อนชื้น มีส่วนกระตุ้นให้ปรุงอาหารและรับประทานอาหารรสจัด เพราะรสจัดมีส่วนช่วยในการขับเหงื่อ ระบายความร้อนของร่างกาย (ประชิด ชินราช. 2556 : สัมภาษณ์) นอกจากนี้พริกยังช่วยป้องกันไม่ให้อาหารบูดเสียได้ง่ายในช่วงที่อากาศร้อนอีกด้วย เป็นสารกันบูดจากธรรมชาติ

สรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นระยองมีลักษณะการเลือกวัตถุดิบ ใช้วัตถุดิบ ที่มีในท้องถิ่น และตามฤดูกาล และใช้ความสดใหม่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ทั้งวัตถุดิบประเภทผักและเนื้อสัตว์ หากมีวัตถุดิบจำนวนมากจะเก็บรักษาโดยการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ตากแห้ง หมัก ดอง มีรูปแบบการรับประทานเป็นสำรับคล้ายกับการรับประทานในภาคกลางของไทย

2.3 ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยอง

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยอง รวบรวมจากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม กล่าวสรุปชนิดอาหารตามจุดประสงค์ของการรับประทาน ได้แก่ รับประทานเป็นอาหารคาว รับประทานเป็นอาหารว่างและรับประทานเป็นอาหารหวาน โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและปรุงประกอบขึ้นในท้องถิ่นจังหวัดระยอง สามารถจำแนกตามลักษณะและกรรมวิธีการปรุงประกอบ ได้ดังนี้

2.3.1 อาหารประเภทต้ม การประกอบอาหารประเภทต้มนี้จะนิยมใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีจำนวนมากตามฤดูกาลมาประกอบอาหาร การประกอบอาหารประเภทต้มจะนิยมทำไว้



จำนวนมากพอควร เพื่อจะได้รับประทานได้หลายมื้อ การต้มเป็นลักษณะอาหารที่มีปริมาณน้ำมากกว่า วัตถุดิบและมีปริมาณน้ำกับวัตถุดิบปริมาณใกล้เคียงกัน การปรุงรสอาหารประเภทต้มนอกจากรสชาติที่แท้จริงจากวัตถุดิบที่สดแล้ว การต้มยังนิยมปรุงรส 2 รส เช่น กุ้งต้มหวาน และปรุงรส 3 รส เช่น ต้มส้มต่าง ๆ และปรุงรสเผ็ดเพิ่มเติมตามความชอบ ดังนี้

1) ต้มหน่อตง หรือแกงจืดหน่อไม้กระดุกหมู จะใช้หน่อไม้ไผ่ตงที่มีหน่ออวบใหญ่ หั่นตามขวางเป็นชิ้น นำไปต้ม 1 ครั้งเพื่อลดความขื่นของหน่อไม้ และนำไปต้มกับกระดุกหมู ปรุงรสด้วยน้ำปลา การทำและการปรุงด้วยวิธีนี้จะได้ลิ้มรสหวานตามธรรมชาติของหน่อไม้ ในปัจจุบันต้มหน่อตงหรือแกงจืดหน่อไม้มักโขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย นำไปผัดกับหมูหรือใส่ลงไปในการต้มน้ำซุญด้วย ทำให้น้ำซุญมีกลิ่นหอมมากขึ้น และปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว เกลือ และน้ำตาลเล็กน้อย โรยผักชีก่อนเสิร์ฟ

2) ไก่บ้านต้มระกำ ใช้ผลระกำแก่ผ่านเฉาะเนื้อ ปีบหรือขยำนื้อระกำเล็กน้อย พักไว้ เตรียมส่วนผสม ตะไคร้ ข่าอ่อน ใบมะกรูด พริกขี้หนูบุบ และเกลือ ใส่ลงในหม้อ รอให้น้ำเดือดจึงใส่ไก่ ใส่ระกำ รอเดือดอีกครั้งจึงปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ปล่อยให้เดือดสักครู่ จึงปิดไฟ โรยผักชีฝรั่งก่อนเสิร์ฟ ปัจจุบันนิยมใส่เห็ดเพิ่มลงไปด้วย และใช้ซีอิ๊วขาวแทนน้ำปลาในการปรุงรส จัดเสิร์ฟโดยโรยผักชี และต้นหอม ปีบมะนาวเพิ่มความหอมก่อนจัดเสิร์ฟ

3) ต้มส้มญวน นิยมใช้เนื้อสัตว์ประเภทปลาหรือกุ้ง และมีส่วนผสม สับปะรด มะเขือเทศ ที่ช่วยให้อาหารมีรสกลมกล่อมมากขึ้น โขลกหอมแดงและกะปิเล็กน้อยละลายลงในน้ำเปล่า นำไปตั้งไฟให้ส่วนผสมเดือด ใส่เนื้อสัตว์และส่วนผสมต่าง ๆ ตามลำดับการสุก ปรุงรสด้วยน้ำปลาน้ำมะขามเปียก น้ำตาล ต้มให้ส่วนผสมเดือดต่อไปสักครู่ให้รสเปรี้ยวของสับปะรดและมะเขือเทศออกมา จึงชิมรสอีกครั้ง จึงปิดไฟ ปัจจุบันนิยมใส่เห็ดต่าง ๆ เพิ่มเติมลงไปและโรยผักชี ต้นหอมก่อนเสิร์ฟ

4) ต้มส้มปลาระบอก ใช้เนื้อปลาระบอกสดหรือปลาชนิดอื่น ๆ ก็ได้ ใส่ลงในน้ำเดือดจัดที่มีส่วนผสมของรากผักชี หอมแดง พริกไทยและกะปิเล็กน้อยโขลกรวมกัน ปรุงรสเปรี้ยวด้วยมะขามเปียก ปรุงรสเค็มด้วยน้ำปลา และรสหวานด้วยน้ำตาลปีบ ปัจจุบันนิยมใส่ขิง ต้นหอมและพริกชี้ฟ้าแดงเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม และเพื่อต้องการให้อาหารมีสีส้มมากขึ้น

5) ปลาหมึกต้มหวาน ใช้ปลาหมึกสด ที่มีขนาดกลางและขนาดเล็ก ใส่ลงในน้ำเดือดที่ปรุงรสด้วยน้ำปลา เมื่อเดือดอีกครั้งใส่น้ำตาลอ้อยหรือน้ำตาลปีบ ต้มต่อไปสักครู่ จึงปิดไฟ จัดเสิร์ฟ ปัจจุบันอาจจะโขลกหอมแดงเพิ่มลงไปเพื่อให้มีกลิ่นหอม และนำถุงดำภายในตัวหมึกออกก่อนที่จะต้ม เพื่อไม่ให้มีน้ำต้มหมึกมีสีดำ และจะแต่งสีด้วยซีอิ๊วดำเล็กน้อย โรยผักชีก่อนจัดเสิร์ฟ

6) ปลาทุ้มต้มเค็ม หรือปลาทุ้มต้มหวาน นำปลาทุ้มมาล้างให้สะอาด ตัดส่วนหัวเสียปลงในท้องเพื่อป้องกันส่วนท้องและ เตรียมพริกไทยบุบ หอมแดงบุบ ขิงบุบ มันหมู เกลือ น้ำตาลปีบ น้ำตาลอ้อย และอ้อยขนาด 1 คืบทุบเล็กน้อย มะขามเปียกเล็กน้อยใส่ลงในหม้อ หากต้มในปริมาณน้อยจะใส่ปลาเมื่อน้ำเดือด แต่หากต้มในปริมาณมากจะเรียงปลาลงในภาชนะใส่น้ำและ



ส่วนผสมอื่นลงไปต้มพร้อมกัน ในปัจจุบัน นิยมปรุงให้มีรสชาติ 3 รส คือ รสเปรี้ยวจากมะขามเปียก รสหวานจากน้ำตาลอ้อยและน้ำตาลปีบ และรสเค็มจากเกลือ ต้มให้เนื้อปลาเปื่อยนุ่ม เก็บไว้รับประทาน ได้นาน

7) ต้มข้าวอ่อน สามารถใส่เนื้อสัตว์ได้หลายชนิด เช่น ไก่ หมู กระดูกอ่อนหมู โดยใช้ข้าวอ่อนหั่นแฉ่งใส่ลงในหม้อพร้อมกับหอมแดงและกะปิโขลก นำขึ้นตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ ปรุงรสด้วยน้ำปลา ต้มให้ส่วนผสมสุกดี รับประทานขณะร้อน จะได้กลิ่นหอมของข้าว ปัจจุบัน นิยมใส่ตะไคร้และใบมะกรูดและพริกชี้หนูบุบ เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม

8) มะระต้มกะปิใส่หมูหรือกุ้ง โขลกหอมแดง พริกไทยและกะปิพอละเอียด นำไปละลายน้ำ นำขึ้นตั้งไฟ ใส่มะระ เมื่อส่วนผสมเดือดจึงใส่เนื้อสัตว์ รอให้ส่วนผสมเดือดอีกครั้งจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ต้มต่อไปจนส่วนผสมสุกดี ปิดไฟ จัดเสิร์ฟ

9) หมูชะมวง จัดอาหารชนิดนี้อยู่ในประเภทแกงหรือต้มก็ได้ เพราะเป็นวิธีการเรียกชื่อตามลักษณะการปรุงประกอบและการใช้วัตถุดิบที่เดิมเป็นการต้มหมูกับใบชะมวง ใส่ข้าว ตะไคร้ หอมแดง กะปิ ปรุงรสอ่อน มีรสเค็ม หวาน และรสเปรี้ยวจากใบชะมวง ลักษณะดั้งเดิมเช่นนี้เรียกว่า “ต้มหมูใบชะมวงหรือหมูต้มใบชะมวง” ต่อมาเมื่อใส่พริกแห้งเพิ่มเติมลงไปโขลกพร้อมกับข้าว ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง และกะปิ จึงปรับสัดส่วนของส่วนผสมให้คล้ายคลึงกับพริกแกงมากขึ้น แต่จะพบข้อแตกต่างของการใช้พริกแห้งในอาหารชนิดนี้ ที่พบว่าใส่พริกแห้งน้อยกว่าน้ำพริกแกงทั่วไป เพราะอาหารชนิดนี้ไม่ต้องการรสเผ็ด เพียงแต่ต้องการแต่งสีให้สวยงามขึ้นเท่านั้น จึงเรียกว่าแกงหมูชะมวงบ้าง “หมูชะมวง” เป็นอาหารท้องถิ่นที่ได้รับอิทธิพลจากครัวชาวจีนโดยการเคี่ยวหมูสามชั้นกับใบชะมวง เป็นอาหารที่คนภาคตะวันออกจะทำทุกครั้งเมื่อมีงานบุญเลี้ยงพระหรือรับรองคนต่างถิ่น การทำหมูชะมวง เริ่มต้นจากการเตรียมใบชะมวงมาลนไฟหรือซำราไฟ เพื่อขจัดยางและเพื่อให้มีกลิ่นหอม เมื่อใบชะมวงเปลี่ยนสีจึงนำมาฉีกหยาบ พักไว้ นำพริกแห้ง ข้าว ตะไคร้ กระเทียมและหอมแดงไปคั่วในกระทะ และนำกะปิห่อใบตองเผาไฟให้หอม นำทุกอย่างมาโขลกรวมกันให้ละเอียด พักไว้ นำหมูใส่กระทะ รวนให้พอสุกจึงนำเครื่องปรุงที่โขลกไว้ลงไปผัด ผัดจนส่วนผสมหอม เติมน้ำเล็กน้อย ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียกและใส่ใบชะมวง ผัดต่อสักครู่จึงใส่น้ำเพิ่มลงไป เคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อนให้หมูสุกนุ่ม จึงปิดไฟ





ภาพประกอบ 13 หมูสามชั้น

2.3.2 อาหารประเภทแกง นอกจากความหลากหลายของวัตถุดิบแล้ว ยังมีความหลากหลายของกรรมวิธีการแกง เช่น แกงเข้ากะทิ แกงป่า แกงเผ็ด แกงส้ม โดยเฉพาะแกงป่าที่มีรูปแบบการใช้เครื่องสมุนไพรเป็นส่วนผสมในน้ำพริกแกง เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) แกงป่าไก่บ้าน หรืออาจจะเรียกว่าไก่เหนียว ใช้น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงที่ประกอบด้วยพริกขี้หนูสวน โขลกกับส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ ตะไคร้ ข่า หอมแดง กระเทียม ดอกผักชี ดอกกระเพรา ผิวมะกรูด เกลือ และกะปิ โขลกจนละเอียดดี พักไว้ รวนเนื้อไก่ให้พอสุกจึงใส่น้ำพริกแกงลงไป ผัดให้ส่วนผสมเข้ากันให้น้ำพริกแกงสุกหอม จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ใส่หน่อสับปะรด เติมน้ำขลุกขลิก เคี่ยวสักครู่เพื่อให้ไก่สุกนุ่ม ใส่มะเขือพวงและใบมะกรูดฉีกจึงปิดไฟและจัดเสิร์ฟ ปัจจุบันนิยมให้แกงมีน้ำมากขึ้นจากเดิมที่มีน้ำขลุกขลิก และนิยมใส่พริกชี้ฟ้าเขียวหรือแดงเพื่อเพิ่มสีสันให้น่ารับประทาน น้ำพริกแกงป่านี้นิยมนำเนื้อสัตว์อื่น ๆ มาแกงด้วย เช่น หมูป่า กวาง เนื้อ เป็นต้น

2) แกงกะทียอดห้วยกับหมูสามชั้น นำยอดห้วยอ่อนต้มน้ำทิ้งประมาณ 2 ครั้ง เตรียมน้ำพริกแกงเผ็ดที่ประกอบด้วยพริกแห้ง ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ผิวมะกรูด กะปิ โขลกให้ละเอียด ผัดน้ำพริกแกงเผ็ดกับกะทิให้หอมใส่หมูสามชั้นลงไปผัด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ค่อย ๆ ใส่หางกะทิ ใส่ยอดห้วย รอให้เดือดดี จึงใส่ใบมะกรูดฉีก ปิดไฟและจัดเสิร์ฟ



3) แกงปลาไหลใส่สลัดได ล้างปลาไหลด้วยเกลือ หั่นขวางลำตัว เตรียมเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่มีส่วนผสมของ พริกขี้หนูสดหรือพริกขี้หนูแห้งหรือใช้ผสมกันทั้งสองชนิด ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ลูกผักชี โป๊ยะ ดอกกระเพรา ผิวมะกรูด กะปิ และเกลือ โขลกให้ละเอียด พักไว้ เตรียมสลัดไดโดยหั่นชิ้นเล็ก ๆ ตามขวาง ผั่นเกลือ (ล้างด้วยเกลือ) หลายครั้งให้หายขม และให้มีลักษณะอ่อนนุ่มลง พักไว้ ผัดน้ำพริกเครื่องแกงกับน้ำมันให้หอม ใส่ปลาไหลลงไปผัดให้สุก ปรงรสด้วยเกลือ น้ำปลาและน้ำตาลปีบเล็กน้อย ใส่สลัดได เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย ปล่อยให้เดือดดีให้ส่วนผสมสุกดี จึงฉีกใบมะกรูดใส่ก่อนปิดไฟ จัดเสิร์ฟ แกงปลาไหลใส่สลัดไดนี้จะมีลักษณะขลุกขลิก

4) แกงบอน มีลักษณะคล้ายกับแกงบอนของภาคกลาง เครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงประกอบด้วยพริกแห้ง ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ผิวมะกรูด กระชาย เกลือ ปลาต้มหรือปลาย่าง และกะปิ โขลกส่วนผสมให้ละเอียด ในบางครั้งจะโขลกกุ้งต้มลงไปเครื่องแกงแทนปลาต้มหรือปลาต้ม การเตรียมบอนต้องระวังไม่ให้คัน โดยการปอกเปลือก ล้างน้ำ สงมาพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำไปลวกหรือต้มให้มีลักษณะอ่อนนุ่ม จึงนำไปแกง โดยผัดน้ำพริกแกงกับกะทิให้หอมจึงใส่บอนลงไป ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ เติมหะทิ ปล่อยให้เดือดสักครู่ ใส่ใบมะกรูดฉีกก่อนปิดไฟ มักจะแกงทิ้งไว้ข้ามคืนแล้วจึงรับประทาน นิยมรับประทานกับปลาแดดเดียวหรือปลาเค็มด้วยเสมอ

5) แกงหยวกกล้วยกับหมูสามชั้น เตรียมหยวกกล้วยโดยใช้เพียงส่วนที่อ่อนหรือแกนกลางของต้นกล้วยหรือเตรียมจากหน่อกล้วยอ่อน หั่นตามขวางและแช่น้ำที่ผสมเกลือทันที เพื่อป้องกันมิให้หยวกกล้วยมีสีคล้ำ ส่วนผสมเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงประกอบด้วยพริกแห้ง ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ผิวมะกรูด เกลือ และกะปิ โขลกละเอียดนำไปผัดกับกะทิให้เครื่องแกงสุกหอม ใส่หมูลงไป เมื่อหมูสุกจึงปรงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาล ใส่หยวกกล้วย ปล่อยให้เดือดต่อไปให้ส่วนผสมสุกดี จึงปิดไฟ หยวกกล้วยยังนิยมนำไปแกงส้มอีกด้วยและมักจะแกงกับปลาต่าง ๆ

6) แกงไก่ใส่กระทือ กระทือเป็นพืชที่จะแตกห่อหรือเหง้าอ่อนในช่วงต้นฤดูฝน เตรียมกระทือโดยใช้ส่วนเหง้าอ่อนและต้นอ่อนที่มีลักษณะคล้ายข่า หั่นเป็นชิ้นเล็กหรือหั่นแว่น พักไว้ เตรียมส่วนผสมของเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงคล้ายกับแกงหยวกกล้วยหมูสามชั้น ผัดน้ำพริกแกงกับกะทิให้หอมจึงใส่ไก่ลงไป เมื่อไก่สุกจึงปรงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาล ใส่กระทือ ปล่อยให้ส่วนผสมสุกดี จึงปิดไฟ

7) แกงเผ็ดหมูหน่อสับปะรด แกงชนิดนี้จะใช้เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น หมูป่า กวาง ไก่ และใช้หน่อหรือจุกสับปะรดปอกส่วนที่แข็งออกใช้เพียงแกนสีขาวขวยบาง พักไว้ เตรียมส่วนผสมเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือและกะปิ ผัดน้ำพริกแกงกับน้ำมันให้หอม ใส่เนื้อสัตว์ ผัดให้เนื้อสัตว์สุก ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย น้ำเปล่าพอขลุกขลิก ใส่หน่อสับปะรด ปล่อยให้ส่วนผสมเดือด ใส่มะเขือพวงและปล่อยให้เดือดอีกครั้ง จึงฉีกใบมะกรูดใส่ลงไปก่อนที่จะปิดไฟ



8) แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว เตรียมไข่ปลาก่อนนำไปแกงโดยการลวกหรือหนึ่งให้สุกก่อน วิธีการเตรียม เริ่มจากนำน้ำใส่หม้อใส่ใบมะกรูด ข่า และตะไคร้ รอให้น้ำเดือด ลดไฟลง จึงใส่ไข่ปลาลงไป รอจนไข่ปลาสุกพอดีจึงปิดไฟ ตักไข่ปลาพักไว้ เตรียมส่วนผสมของเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกง ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม กระชาย หอมแดง กะปิ เกลือ ข้าวสารแช่น้ำ หากไม่ใส่ข้าวสารอาจจะโขลกเนื้อปลาหรือเนื้อกุ้งผสมกับน้ำพริกแกงเพื่อให้ น้ำพริกแกงมีลักษณะข้นขึ้นเล็กน้อย ละลาย น้ำพริกแกงกับน้ำขึ้นตั้งไฟ รอให้เดือดจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำตาล ใส่ผักตามชอบ เช่น ยอดมะพร้าว ผักกาดขาว หน่อไม้ดอง หากเป็นผักกระเฉดต้องใส่เพียงครึ่งเดียวเพื่อผักกระเฉดจะไม่สุกเกินไป ใส่ไข่ปลา จึงปิดไฟ

9) แกงป่าปลาเห็ดโคน ใช้วัตถุดิบหลักคือปลาเห็ดโคนที่มีในทุกฤดูกาล มีขนาดเล็ก เนื้อนุ่มรับประทานง่ายจึงเป็นที่นิยม นำมาล้างทำความสะอาด พักไว้ โขลกเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่ประกอบด้วยพริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้ฟ้าสด ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระเทียม หอมแดง เกลือ กระชาย ไพล และกะปิ ให้ละเอียดดี พักไว้ นำน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่ น้ำพริกแกงลงไป ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทรายรอให้เดือดอีกครั้งจึงใส่ปลา เมื่อปลาสุกดีจึงใส่ผักต่าง ๆ ได้แก่ มะเขือเปราะ กระชาย ใบมะกรูดฉีก ใบยี่ห่วย ใส่ตามลำดับการสุกหรือจะใส่เพียงใบยี่ห่วยอย่างเดียวก็ได้ ปัจจุบันจะใส่ผักเพิ่มได้หลายชนิด เช่น ถั่วฝักยาว มะเขือพวง พริกไทยสด ข้าวโพดอ่อน หน่อไม้ พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบ และใบกระเพรา เพื่อเพิ่มปริมาณ เพิ่มคุณค่า อาหารมีสีสันสวยงามและมีกลิ่นหอมมากขึ้น และสามารถใส่ปลาชนิดอื่นแทนได้เช่นกัน เช่น ปลากระบอก ปลากระเบน ปลาเรียวเขียว เป็นต้น

10) แกงป่าลูกชิ้นปลาอินทรี ปลาอินทรีเป็นปลาที่มีเนื้อมาก นุ่ม และเหนียว จึงนิยมนำมาทำลูกชิ้นปลา เตรียมลูกชิ้นปลาโดยขูดเนื้อปลาอินทรีสดใส่ลงในครก โขลกให้เหนียว ระหว่างที่โขลกพรมน้ำเกลือเป็นระยะ ๆ เมื่อเหนียวดีจึงพักไว้ เตรียมเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่ประกอบด้วย พริกชี้ฟ้าสด พริกชี้ฟ้าแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือและกะปิ โขลกให้เข้ากัน นำไปละลายน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อปลาโดยบีบจากมือให้เป็นลูกชิ้นกลม ๆ ปล่อยให้ลูกชิ้นสุก จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ใส่มะเขือเปราะ และมะเขือพวง ใส่ใบกระเพราจึงปิดไฟ เนื้อปลาอินทรีขูดยังนิยมนำไปทอดมันด้วย โดยขณะที่โขลกเนื้อปลาจะใส่น้ำพริกแกงลงไปโขลกผสมให้เข้ากันดี อาจจะใส่มะพร้าวขูดด้วย ปรุงรส ใส่ใบมะกรูดซอย นำไปทอดก็ได้ทอดมันปลาอินทรีหรือจะนำไปปิ้งก็ได้เช่นเดียวกัน





ภาพประกอบ 14 แกงป่าต่าง ๆ

11) ห่อหมกปลาช่อนใบมัน เนื่องจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรมของชาวจังหวัดระยองมีการเพาะปลูกมันสำปะหลังเป็นจำนวนมาก การสังเกตและเลือกใช้ใบหรือยอดอ่อนจึงเป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น โดยจะนำยอดอ่อนไปใส่แทนใบยอ กระบวนการทำห่อหมกไม่แตกต่างจากท้องถิ่นภาคกลาง ที่ประกอบด้วยน้ำพริกแกง กะทิ และเนื้อปลา ไข่ไก่ ปรงรส คนให้ส่วนผสมขึ้นและฟู จึงตักใส่ภาชนะใบตองที่ใส่ใบมันรองไว้ หยอดกะทิ โรยใบมะกรูดและพริกชี้ฟ้าแห้ง เฝี่ยง นำไปนึ่งให้สุก

12) แกงส้มผักกระชับ ผักกระชับเป็นผักท้องถิ่นลำต้นอ่อน (คล้ายต้นทานตะวันอ่อน) นำไปปรุงอาหารได้หลายชนิด เมื่อนำไปแกงส้มสามารถใส่เนื้อสัตว์ได้หลายชนิด เช่น กุ้ง ปลา เตรียมเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงส้มที่ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง กะปิ และกระชาย หากต้องการให้น้ำข้นจะใส่ข้าวสารลงไปโขลกด้วย น้ำพริกแกงละลายน้ำหรือผัดน้ำพริกแกงกับน้ำมันเพียงเล็กน้อยให้หอม เติมน้ำ รอให้เดือด ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียก และน้ำตาล ใส่เนื้อสัตว์ เมื่อเนื้อสัตว์สุกดีใส่ผักกระชับ และปิดไฟ

13) แกงส้มพริกชี้หนูสด ในท้องถิ่นมีพริกชี้หนูอยู่ทั่วไป จึงมีการนำมาใช้ประโยชน์มาก แกงส้มจะโขลกพริกชี้หนูสดเพิ่มเติมลงไปเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่ประกอบด้วย

กระเทียม หอมแดง กระชาย กะปิ อาจจะมีพริกแห้งเล็กน้อยเพื่อให้แกงมีสีสวย นิยมแกงกับปลาชนิดต่าง ๆ และใส่ผักบุ้ง ผักกระเฉด หรือมะละกอ ปูรสด้วยมะขามเปียก น้ำปลาและน้ำตาล

14) แกงดอกขี้เหล็กกึ่งสด นิยมใช้ดอกขี้เหล็กที่มีลักษณะดอกตูมมาใช้แกงมากกว่าใบขี้เหล็ก มีวิธีการเตรียมโดยการต้มดอกขี้เหล็กหลาย ๆ ครั้ง เพื่อลดความขม เตรียมเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ เกลือ กะปิ โขลกให้ละเอียดนำไปผัดกับกะทิให้เครื่องแกงหอม จึงใส่กุ้ง เมื่อกุ้งสุกจึงใส่ดอกขี้เหล็ก ปูรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาล ใส่หางกะทิที่เหลือ รอให้เดือดและเคี่ยวสักครู่ จึงปิดไฟ อาจจะมีใส่เนื้อสัตว์อื่น ๆ ได้ เช่น ปลาอย่างหมูสามชั้น

15) แกงไก่กะลามะพร้าว เป็นแกงเข้ากะทิอีกชนิดหนึ่งที่ใช้วัตถุดิบที่มีจำนวนมากในท้องถิ่น ได้แก่ มะพร้าว จะใช้มะพร้าวที่สุกยังอ่อน ปอกเปลือก หั่นกะลามะพร้าวเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในน้ำที่ผสมน้ำเกลือเพื่อป้องกันไม่ให้กะลาดำ สรงขึ้นจากน้ำและนำไปต้ม เหน้าที่ต้มทิ้งและพักไว้ เตรียมเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ และกะปิ โขลกให้ละเอียด นำไปผัดกับกะทิให้หอม ใส่ไก่ลงไป เมื่อไก่สุก ปูรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ใส่กะลามะพร้าว และใส่กะทิเพิ่มลงไป ปล่อยให้เดือดอีกสักครู่ จึงใส่ใบมะกรูดฉีกและปิดไฟ

16) แกงเลียงใบเต้ากับหมูสามชั้น แกงเลียงชนิดนี้จะมีรสเปรี้ยวกลมกล่อมจากใบเต้าอ่อน เครื่องแกงเลียงประกอบด้วย พริกสดหรือพริกแห้งเล็กน้อย กระเทียม หอมแดง พริกไทยเม็ด กะปิ โขลกให้เข้ากันดี นำเครื่องแกงไปละลายกับน้ำและตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อหมู ปูรสด้วยเกลือ น้ำปลาเล็กน้อยเพราะมีรสเค็มจากกะปิอยู่แล้ว และน้ำตาล ปล่อยให้เดือดจึงใส่ใบเต้าลงไป ปล่อยให้เดือดอีกครั้ง แกงเลียงจะมีรสเปรี้ยวของใบเต้าจึงชิมรสอีกครั้ง ปล่อยให้เดือดต่อไปสักครู่จึงปิดไฟ อาจจะมีใส่ปลาอย่างหรือหมูย่างหรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ แทนหมูสามชั้นก็ได้

2.3.3 อาหารประเภทยา พล่า อาหารประเภทยานี้มีลักษณะเด่นจากการเลือกใช้พืชผักสมุนไพรท้องถิ่นเพื่อปกปิดกลิ่นเนื้อสัตว์และช่วยให้อาหารมีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้น การประกอบอาหารประเภทยานี้ทำได้โดยง่าย ใช้เวลาสั้น ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นประเภทยา พล่า ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) หมูขยำสั้มระกำ เตรียมส่วนผสมโดยผานเนื้อระกำและสับเล็กน้อย ลวกเนื้อหมูสามชั้นและหั่นเป็นชิ้นเล็ก พักไว้ ปูร่น้ำยำจากพริกขี้หนู หอมแดง โขลกให้พอละเอียด นำหมูใส่ลงไปคลุกให้พอเข้ากัน ใส่ระกำ ปูรสด้วยน้ำตาลและน้ำปลา คลุกให้ส่วนผสมเข้ากันดี ใส่ต้นหอม ผักชี คลุกให้เข้ากันอีกครั้งจึงจัดเสิร์ฟ อาจจะมีซอยหอมแดงและพริกขี้หนูสวนเพิ่มลงไปด้วยก็ได้

2) ยำปลาข้าวสาร ทอดปลาข้าวสารให้เหลืองกรอบ พักไว้ เตรียมส่วนผสม ได้แก่ ตะไคร้ซอย หอมแดงซอย มะม่วงซอย ใบมะกรูดซอย ถั่วลิสงคั่ว ปูร่น้ำยำที่ประกอบด้วยพริกขี้หนูซอย น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาว ผสมให้เข้ากันดี ใส่ส่วนผสมที่เป็นสมุนไพรลงไปและคลุกเคล้าให้



เข้ากับน้ำยำ ชิมรสชาติอีกครั้ง จึงใส่ถั่วลิสงและปลาข้าวสาร คลุกให้เข้ากัน โรยต้นหอม ผักชี จัดเสิร์ฟทันที

3) กบยำใบมะกอก เตรียมกบโดยนำไปนึ่งพร้อมใส่เครื่องสมุนไพรเพื่อดับกลิ่น ได้แก่ ตะไคร้ทุบ ใบมะกรูด นึ่งให้สุกดี พักไว้ เตรียมส่วนผสมน้ำยำ ได้แก่ พริกขี้หนูสวน พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ นำทุกอย่างไปคั่วให้หอม และโขลกละเอียด นำเครื่องยำนี้นำไปผัดกับน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อยปรุงรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะนาวและน้ำมะขามเปียก ใส่กบ ใส่มะม่วงเปรี้ยวซอย และใส่ใบมะกอกซอย คลุกเคล้าทุกอย่างให้เข้ากัน โรยด้วยใบสาระแหน่ ต้นหอม ผักชี จึงจัดเสิร์ฟ

4) ปลาพล่า ใช้ปลาทะเลที่สดมาก ๆ เมื่อนำมารับประทานโดยไม่ผ่านความร้อนจะหั่นชิ้นพอคำ ปั่นมะนาวคลุกเคล้าให้ทั่วชิ้นปลาและบีบน้ำออก นำเนื้อปลาไปเคล้ากับตะไคร้ซอย หอมแดงซอย ผักกาดขาวหรือกะหล่ำปลีซอย โรยใบสาระแหน่ จัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของพริกขี้หนูสวน กระเทียม โขลกละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำปลา เกลือ น้ำมะนาว น้ำตาล และใส่ถั่วลิสงคั่วบด



ภาพประกอบ 15 ปลาพล่า

2.3.4 อาหารประเภททอด ผัด เป็นอาหารที่มีวิธีการทำง่าย ใช้เวลาสั้น อาหารประเภททอดมักจะทอดปลาและรับประทานกับน้ำพริกเกลือที่ปัจจุบันเรียกว่าน้ำจิ้มซีฟู้ด ส่วนอาหารประเภทผัด ทั้งผัดเผ็ดและผัดจืด จะใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นวัตถุดิบหลักในอาหารและใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อการปรุงรส ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)



1) ปลาสับผัด ปลาสับหรือปลาชูดนิยมนำมาผัดและแกง เตรียมจากเนื้อปลาสดที่ขูดหรือแล่ข้างออก หากเป็นปลาที่มีขนาดเล็ก เช่น ปลากระป๋อง จะนำมาตัดหัวและสับละเอียดทั้งตัวนำไปผัดฉ่ำ ผัดกระเพรา ผัดพริกขิง ผัดมะระ ผัดเผ็ดใส่หน่อไม้ หรือนำไปแกง เช่น แกงสับนก แกงป่า

2) ปลากระเบนผัดหวาน เป็นการทำอาหารเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน และสามารถนำติดตัวไปรับประทานไกล ๆ เนื้อปลากระเบนที่ผ่านการตากแห้งมาแล้วนำมาปิ้งไฟอ่อน ๆ ให้สุกหอม ทูบหรือตำให้พอฉีกเป็นเส้นเล็ก ๆ หรือฉีกเป็นฝอยได้ ตั้งกระทะใส่น้ำมันหรือกะทิ ใส่หอมแดงซอยผัดให้หอม จึงใส่ปลาลงไป ใส่น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลอ้อยอาจจะมีใส่เกลือได้เล็กน้อย ผัดด้วยไฟอ่อนจนส่วนผสมแห้ง ปลาผัดหวานจะมีรสชาติหวานนำ มีกลิ่นหอมจากปลาหอมแดงและกะทิ เก็บไว้รับประทานได้หลายวัน



ภาพประกอบ 16 ปลากระเบนผัดหวาน

3) ไก่ผัดกระวาน สับไก่ขนาดชิ้นพอคำ พักไว้ หั่นหน่อกระวานอ่อนเป็นชิ้นเล็ก เตรียมส่วนจากผสมพริกขี้หนูและกระเทียมโขลกพอแหลก นำไปผัดกับน้ำมันให้หอมจึงใส่ไก่ลงไป ผัดให้สุก ประปรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ใส่หน่อกระวาน ผัดให้เข้ากัน สามารถเติมน้ำได้เล็กน้อย ใส่ใบมะกรูดฉีกจึงปิดไฟ สามารถใช้เนื้อสัตว์อื่นผัดกับหน่อกระวานได้ เช่น เนื้อหมู กระดูกหมูอ่อน ปลา

4) ผักผัดกะทิ นิยมใช้ผักพื้นบ้านต่าง ๆ เช่น ผักบุ้ง ผักกูด ผักหนาม ผักปรัง นำมาผัดกับกะทิ โดยใช้กะทิแทนน้ำมัน ผัดหอมแดงสับละเอียดกับกะทีก่อนเพื่อให้มีกลิ่นหอม ใส่ผักที่

ต้องการ ปรงรสด้วยเกลือ น้ำปลาและน้ำตาลเล็กน้อย ผัดให้ผักสุกดีจึงปิดไฟ หากนำผักปรงมาผัด จะต้องต้มผักปรงก่อน เมื่อผัดเสร็จแล้วส่วนผสมจะมีลักษณะค่อนข้างแห้ง มีกลิ่นหอมจากกะทิ

5) ผักกระชับผัด ผักชนิดนี้เป็นผักพื้นบ้านของชาวจังหวัดระยอง มีลักษณะเป็นต้นอ่อน สามารถนำไปทำอาหารได้หลายชนิด เช่น ใส่เป็นผักในแกงส้ม ใส่แทนถั่วงอกในผัดไทย เมื่อนำมาผัดจะใช้เวลาสั้น โดยใส่กระเทียม ผัดให้หอม ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น กุ้ง หมูสับ ปรงรสด้วยน้ำมันหอย ซอสปรงรส น้ำตาล ใส่ผักกระชับลงไป ผัดต่อสักครู่จึงปิดไฟ



ภาพประกอบ 17 ผัดผักกระชับ

6) หมูผัดกะปิ ในท้องถิ่นจังหวัดระยองมีการทำกะปิจำนวนมาก และถูกนำมาเป็นส่วนผสมในอาหารจำนวนมากเช่นกัน หมูผัดกะปิ มีส่วนผสมของพริกชี้ฟ้าและกระเทียม โขลก นำไปผัดกับน้ำมันให้หอม ใส่กะปิลงไปผัดให้หอมจึงใส่หมูลงไปผัด ปรงรสด้วย น้ำตาล น้ำปลาเล็กน้อย ผัดต่อสักครู่ให้หมูสุกดี จึงใส่ใบมะกรูดฉีกก่อนปิดไฟ นิยมใช้หมูสามชั้น เพราะเมื่อผัดแล้วหมูจะนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง

7) ผัดผักต่าง ๆ ใส่กะปิ เช่น มะระ ผักบุ้ง ผักกระชับ โดยนำกระเทียมผัดกับน้ำมันให้หอม ใส่กะปิลงไปผัด ยีให้กะปิกระจายและมีกลิ่นหอม จึงใส่ผักลงไป ผัดอย่างรวดเร็ว ปรงรสด้วยน้ำปลาหรือซอสปรงรสเล็กน้อย และเติมน้ำตาลเพียงเล็กน้อย ผัดให้ส่วนผสมเข้ากันดีจึงปิดไฟ ผักผัดกะปิไม่นิยมใส่เนื้อสัตว์ใด ๆ เมื่อผัดเสร็จจะมีกลิ่นหอมของกะปิ

2.3.5 อาหารประเภทน้ำพริก หลน เป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ในสำรับอาหารชาวระยอง โดยเฉพาะน้ำพริกกะปิ ที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทั้งสิ้น น้ำพริกและเครื่องจิ้มอื่น ๆ ก็เช่นเดียวกัน



การปรุงรสน้ำพริกจะปรุงครบ 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน มีรสเผ็ดจากพริกชี้หูสวน จากการสนทนากลุ่ม กล่าวถึงน้ำพริกที่ชาวจังหวัดระยองนิยมรับประทาน ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) น้ำพริกกะปิ เป็นน้ำพริกพื้นฐานที่มีอยู่ในสำหรับอาหารแทบทุกมื้อ นำกระเทียมโขลกกับกะปิใส่พริกลงไปโขลกให้เข้ากันดี จึงปรุงรสด้วยมะนาวหรือผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวตามฤดูกาล เช่น ตะลิงปลิง ระกำ มะม่วงเปรี้ยว มะอึก ปรุงรสหวานด้วยน้ำตาลปีบ อาจจะใส่น้ำปลาเพื่อปรุงรสเค็มได้เล็กน้อยเนื่องจากกะปิมีสรสเค็มอยู่แล้ว คลุกให้เข้ากันดี หากเป็นน้ำพริกกะปิที่ปรุงรสเปรี้ยวโดยมะนาว จะนิยมบ่มมะเขือพวงลงไปด้วย น้ำพริกที่ได้มีลักษณะข้น เมื่อใช้ผักจิ้มน้ำพริกจะติดขึ้นมา นิยมรับประทานกับผักสดต่าง ๆ เช่น ต้นกระชายอ่อน ขมิ้นขาว ลูกเนียง แตงกวา มะเขือเปราะ ผักกาดขาว ยอดมะกอก เป็นต้น และรับประทานกับผักลวกและผักต้มต่าง ๆ ด้วยเช่นกัน

2) น้ำพริกปูไข่ หรือน้ำพริกไข่ปู ใช้วัตถุดิบไข่ปูเป็นหลัก เดิมจะมีส่วนผสมเพียง พริกชี้หูสวน กระเทียมโขลก ใส่เนื้ปูและไข่ปูลงไปโขลกเบา ๆ ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาลเล็กน้อยเท่านั้น น้ำพริกที่ได้จะมีรสเปรี้ยว เค็ม หวานเล็กน้อย มีสีแดงจากไข่ปู แต่ในปัจจุบันเนื้ปูและไข่ปูมีราคาแพงจึงใส่ไข่แดงของไข่เค็มผสมลงไปด้วย น้ำพริกปูไ้ นิยมรับประทานกับผักสดและผักลวกหรือผักต้มต่าง ๆ เช่น ถั่วฝักยาว แตงกวา ถั่วพู ผักกาดขาว ขมิ้นขาว ข้าวโพดอ่อน มะเขือต้ม



ภาพประกอบ 18 น้ำพริกปูไข่หรือน้ำพริกไข่ปู

3) น้ำพริกระกำ เตรียมระกำโดยฝานเนื้อระกำเป็นชิ้นเล็ก ใช้มือขยำให้มีน้ำระกำออกมาเล็กน้อย พักไว้ โขลกกุ้งแห้งให้ละเอียด พักไว้ โขลกกระเทียม พริกชี้หูและกะปิ ให้เข้ากัน ใส่กุ้งแห้งลงไป โขลกพอเข้ากัน ใส่ระกำที่เตรียมไว้ ใส่น้ำปลาและน้ำตาลปีบเล็กน้อย โขลกและ

คลุกเคล้าให้เข้ากันดี น้ำพริกจะมีกลิ่นหอมของระกำ รับประทานกับผักต่าง ๆ ทั้งผักสดและผักลวก เช่น หัวชะเนียง แตงกวา ผักหนามลวก ผักกูดลวก ผักชะอมลวก

4) น้ำพริกถั่วหรือน้ำจิ้มถั่ว รับประทานกับแมงกะพรุนที่ต้องผาด จัดเป็นน้ำพริกชนิดหนึ่ง เตรียมจากกระเทียม พริกชี้หนูสวน และเกลือ โขลกให้พอแหลก ใส่ถั่วตัดลงไปโขลกให้ละเอียด ปรงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา ไม่ต้องปรงรสหวานเพิ่ม เพราะถั่วตัดมีรสหวานอยู่แล้ว ชิมให้รสกลมกล่อม 3 รส เมื่อรับประทานกับแมงกะพรุนที่มีรสผาดเล็กน้อย จะเป็นอาหารครบรสทันที หากไม่มีถั่วตัดให้ใช้ถั่วลิสงคั่ว บุบหยาบใส่ลงไป และปรงรสหวานด้วยน้ำตาลปีบ

5) กะปิคั่ว เป็นเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง ใช้กะปิเป็นหลัก มีส่วนผสมของกระชาย หอมแดงและตะไคร้ โขลกให้เข้ากันอย่างละเอียด นำไปผัดกับกะทิให้มีกลิ่นหอม ใส่กะปิลงไป ยีกะปิผัดให้หอม เติมน้ำกะทิเล็กน้อย ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ ให้มีรสหวานเค็ม ใส่พริกหยวกอ่อนหั่นแฉลบและใส่ใบมะกรูดซอย ผัดให้เข้ากันอีกครั้งจึงปิดไฟ รับประทานกับผักต่าง ๆ เช่น แตงกวา ขมิ้นขาว ถั่วฝักยาว ผักกาดขาว มะระ มะเขือ ปัจจุบันจะนิยมผัดกะปิกับน้ำมันแทนกะทิ เพราะวิธีการเตรียมที่สะดวกกว่า

น้ำพริกที่รับประทานในจังหวัดระยองยังมีน้ำพริกอื่น ๆ ตามฤดูกาล เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกสะเดา น้ำพริกส้มมะขี้ต่า หล่นต่าง ๆ เป็นต้น

2.3.6 อาหารจานเดียว อาหารจานเดียวของชาวระยองมักเป็นอาหารประเภทเส้น นิยมใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผลิตในท้องถิ่นอย่างมีคุณภาพมาประกอบอาหาร เช่น ผัดไทยระยอง ก๋วยเตี๋ยวผัดปู มีส่วนประกอบหลักคือเส้นก๋วยเตี๋ยวและเนื้อสัตว์บกและเนื้อสัตว์ทะเลต่าง ๆ ปรงรส 3 รส ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ผัดไทยระยอง อาหารจานนี้มีเทคนิคและความพิถีพิถันมากพอควร ความได้เปรียบด้านวัตถุดิบที่ดีในท้องถิ่นเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้อาหารชนิดนี้คงความอร่อย เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใช้ผัดเป็นเส้นที่ผลิตในท้องถิ่นชนิดเดียวกับเส้นจันท์ ที่มีคุณภาพ มีความเหนียวนุ่ม และมีส่วนผสมน้ำปรงรสผัดไทยที่เรียกว่า “น้ำโไล่” ที่ถูกเคี่ยวอย่างเข้มข้น ยุพากรณ์ ณ พัทลุง (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวถึง “น้ำโไล่” นี้ว่า เป็นน้ำซอสที่ผู้คนในท้องถิ่นทำกันมานาน เป็นต้นแบบของการทำน้ำซอสผัดไทยในปัจจุบัน เทคนิคการผัดที่ให้เส้นนุ่ม น้ำซอสเคลือบเส้น เส้นไม่แฉะและไม่กระด้าง มีรสชาติครบรส อาหารชนิดนี้จึงเป็นที่นิยม เตรียมส่วนผสมน้ำโไล่จาก พริกแห้ง หอมแดง กระเทียมเล็กน้อย โขลกให้ละเอียด ใส่กะปิเล็กน้อย นำไปผัดกับกะทิ หรือน้ำมันให้หอม ปรงรสด้วยน้ำมะขามเปียก เกลือ น้ำปลา และน้ำตาลปีบ เคี่ยวให้ส่วนผสมข้น เคลือบทัพพี พักไว้ แช่วเส้นจันท์และนำมาวางพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วใส่น้ำมันพอเคลือบกระทะ ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น กุ้งสด หมู ปลาหมึก ใส่เต้าหู้ ไข่โป้วสับ กุ้งแห้ง ผัดสุกจึงกันไว้ข้าง ๆ กระทะ ใส่น้ำโไล่และใส่เส้นลงไปผัด คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากันดี ใส่น้ำเปล่าเพิ่มได้หากเส้นยังไม่นุ่มพอ ใส่ไข่ โรยถั่วลิสง ใส่ถั่วงอก ใส่ใบกุยช่าย จัดเสิร์ฟพร้อม มะนาว กุยช่าย ถั่วงอก





ภาพประกอบ 19 ผัสดไทยผักกระชับ

2) ก๋วยเตี๋ยวผัดปู อาหารจานเดียวนี้มีความพิเศษอยู่ที่ปูที่นำมาใส่ จะใช้ปูกระตอยที่มีขนาดเล็ก มีจุดประสงค์เพื่อจะได้รับประทานได้ทั้งตัว แกะกระดองและแยกมันปูไว้ นำปูไปทอดให้กรอบ พักไว้ โขลกพริกแห้งและหอมแดงให้ละเอียด นำไปผัดในน้ำมัน หรือกะทิ ใส่มันปูที่แยกไว้ลงไปผัดให้สุกหอม จึงปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา และน้ำตาลปีบ ใส่ปูที่ทอดไว้ลงไป และใส่เส้นลงไปผัด อาจจะเติมน้ำได้เล็กน้อย เมื่อเส้นนิ่มจึงใส่ถั่วงอก ต้นหอมหรือกุยฉ่าย จัดเสิร์ฟพร้อมแตงกวา ถั่วงอกและกุยฉ่าย ปัจจุบันอาจจะใส่กุ้งแทนปูกระตอย และใส่หมู ใส่ไข่เพื่อเพิ่มรสชาติให้อาหารอร่อยยิ่งขึ้น

3) ก๋วยเตี๋ยวทะเล การบริโภคอาหารในจังหวัดระยองที่เป็นจังหวัดติดชายทะเลจึงมีวัตถุดิบจากทะเลจำนวนมาก และสามารถนำมาเป็นส่วนผสมในอาหารได้หลายชนิด ก๋วยเตี๋ยวทะเล ใส่เนื้อสัตว์ทะเลต่าง ๆ เช่น กุ้งลวก กุ้งทอด ปลาหมึกลวก เนื้อปู ปูทอดกรอบ กุ้ง และเนื้อปลาหั่นชิ้น อาจจะใช้เนื้อสัตว์ เพียงชนิดเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวปลา หรือหลายชนิดรวมกันก็ได้ ความสำคัญของก๋วยเตี๋ยวทะเลคือวัตถุดิบต่าง ๆ ที่สด และขั้นตอนการเตรียมที่เหมาะสม จึงจะทำให้ก๋วยเตี๋ยวน่ารับประทาน



ภาพประกอบ 20 ก๋วยเตี๋ยวทะเล

2.3.7 อาหารว่าง เป็นลักษณะอาหารที่ใช้สำหรับรับประทานเล่นระหว่างมื้อ แต่ในขณะเดียวกันก็จะนำไปรับประทานเป็นกับข้าวด้วยได้ อาหารว่าง ได้แก่

แจ่งลอน หรือจับลอน มีลักษณะคล้ายทอดมัน แต่ใช้กรรมวิธีการปิ้งให้สุกหอมแทนการทอด เตรียมจากเนื้อปลาอินทรีขูดอาจจะผสมเนื้อปลาชนิดอื่นได้อีก นำมานวดกับน้ำพริกแกงเผ็ด ระหว่างนวดใส่กะทิลงไปเล็กน้อย ปรงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลปึก นวดจนเหนียวดี ใส่มะพร้าวขูด ใบมะกรูดและใบโหระพา นวดให้เข้ากันอีกครั้ง ปั้นเป็นก้อนนำไปเสียบหรือหุ้มไม้ไผ่ จึงนำไปปิ้งบนเตาถ่านให้สุกหอม (วัลภา งามสม. 2556 : สัมภาษณ์)



ภาพประกอบ 21 แจงลอน

2.3.8 อาหารหวานและขนม การใช้ประโยชน์จาก ข้าว แป้ง น้ำตาลและมะพร้าวเป็นส่วนประกอบในอาหารต่าง ๆ จะเป็นสิ่งที่เด่นชัดที่สุดที่บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของท้องถิ่นจังหวัดระยอง อาหารหวานมีรสหวาน และตัดรสเค็มด้วยเกลือ มีความมันและหอมจากกะทิสด ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ข้าวต้มหาง หรือข้าวหาง มีส่วนผสมคล้ายกับการทำข้าวต้มมัดแต่นิยมเรียกว่าการห่อข้าวหาง นั่นคือนำข้าวเหนียวผัดกับกะทิใส่ถั่วดำและปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล ผัดจนข้าวสุก นำมาห่อใส่ไส้ด้วยกล้วยน้ำว้าสุก ห่อด้วยใบกระพ้อหรือใบตองกระพ้อที่ขดเป็นรูปกรวย ม้วนพับให้หุ้มข้าวเหนียวและไม่ตัดใบกระพ้อที่เหลือโดยปล่อยให้หางยาว มัดด้วยตอกและนำไปนึ่งให้สุกอีกครั้ง นิยมทำใส่บาตรในวันออกพรรษา หรือในประเพณีตักบาตรเทโว

2) ขนมบอบแบบ หรือขนมนิ่มนวล เป็นขนมพื้นบ้านที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า มีลักษณะอ่อนนุ่ม ห่อด้วยไส้ที่มีส่วนผสมของมะพร้าวขูด งาขาวและงาคั่วคั่ว เกลือ คลุกรวมกัน สำหรับตัวแป้งใช้แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว ที่ได้จากการคั่วให้หอมและนำไปคั่วเป็นแป้ง นวดแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำเชื่อม พักแป้งสักครู่ นำมาโดยด้วยแป้งนวลคือแป้งข้าวเจ้า แป้งให้เป็นวงกลม ใส่ไส้และพับทบแป้งเป็นรูปครึ่งวงกลม กดแผ่นแป้งให้ติดกันจึงเสร็จพร้อมรับประทาน

3) บัวลอยญวนหรือบัวลอยไข่เต่า หรือขนมไข่เต่า พบขนมชนิดนี้ในประเทศ กัมพูชาเช่นกัน มีส่วนผสมของแป้งและไส้ถั่ว คลึงกลมนำไปต้มให้สุกและใส่ลงในน้ำกะทิ เตรียมไส้จาก ถั่วเขียวเลาะเปลือก แขน้ำ หนึ่ง นำไปผัดกับกะทิ หอมแดง เกลือ ผัดจนส่วนผสมเป็นก้อนได้ จะมี ลักษณะคล้ายไส้ขนมเทียนไส้เค็ม พักไว้ เคล้าแป้งข้าวเหนียวกับน้ำอุ่น นวดให้ส่วนผสมเข้ากันดี แผ่แป้ง และใส่ไส้ หุ้มให้มิด นำไปต้มในน้ำเดือดให้แป้งสุก นำทางกะทิที่ตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำตาลทราย คนให้ละลาย เมื่อเริ่มเดือด ใส่ไข่เต่าลงไป ใส่หัวกะทิ คนให้เข้ากัน รอเดือดเล็กน้อยจึงปิดไฟ โรยด้วยงาคั่วพร้อม รับประทาน



ภาพประกอบ 22 บัวลอยญวน

2.3.9 อาหารอื่น ๆ ได้แก่ อาหารดอง ความมุ่งหมายของการทำอาหารประเภท นี้ เพื่อต้องการที่จะเก็บและถนอมรักษาวัตถุดิบ เพื่อให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานวัน เนื่องจากใน บางฤดูกาล มีวัตถุดิบจำนวนมากเกินความต้องการที่จะบริโภค การดองจึงเป็นวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบ สำหรับรับประทานต่อไป ตัวอย่างอาหารประเภทดอง ได้แก่

1) หอยปากเป็ดดอง เป็นการถนอมอาหารของคนในท้องถิ่น โดยนำหอย กุ้ง ปู หรือสิ่งที่ต้องการจะดองล้างทำความสะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ นำเกลือ น้ำปลาและน้ำตาลปึก ต้มกับ น้ำเปล่าและพักไว้ให้เย็น นำหอยลงไปแช่ ปิดภาชนะให้สนิท ดองเพียง 1 คืน ก็สามารถรับประทานได้ โดย ปิบมะนาวเล็กน้อย ใส่ขิง ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดซอย พริกขี้หนูซอย หอมแดงซอย และใบสาระแหน่โรย



หน้า ในบางครั้งอาจจะใช้วิธีตองสดด้วยการทำความสะอาดสิ่งที่ต้องการตองและนำไปแช่น้ำปลาในช่วงเช้า พักไว้ และนำมารับประทานในมื้อเย็น

2) แมงกะพรุนตองผาด “ผาด” เป็นคำเรียกเปลือกต้นไม้ที่นำมาใช้ตองแมงกะพรุน ได้แก่ เปลือกต้นอินทรี เปลือกต้นโกงกางหรือต้นอื่น ๆ นิยมใช้เปลือกต้นอินทรีเพราะหาได้ง่ายนำมาสับ ทับ หรือทำให้เป็นชิ้นเล็กใส่ลงในภาชนะที่ใช้ตองสลับชั้นกับแมงกะพรุนชั้นสุดท้ายปิดด้วยผาดอีกครั้ง ใส่น้ำให้ท่วม ปิดภาชนะให้สนิททิ้งไว้ 2-3 วัน จึงนำแมงกะพรุนมาล้างรับประทานกับน้ำจิ้มถั่ว

นอกจากนี้ยังมีภูมิปัญญาการเก็บรักษาอาหารอีกหลายชนิด เช่น กะปิ ปลาแดดเดียว ปลาเค็มต่าง ๆ และอาหารทะเลตากแห้ง เป็นต้น

สรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยองเตรียมและปรุงจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น หากวัตถุดิบใหม่สด การปรุงแต่งรสจะไม่มีความจำเป็นมากนัก และหากมีวัตถุดิบจำนวนมากจะดำเนินการเก็บถนอมอาหารไว้ เช่น การตากแห้ง การตอง นิยมปรุงอาหารครบรส อาหารที่ขาดไม่ได้ในสำรับคือ น้ำพริกกะปิที่ปรุงรสเปรี้ยวจากวัตถุดิบตามฤดูกาล

3. จังหวัดจันทบุรี

3.1 แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี

จันทบุรีเป็นเมืองที่ปรากฏชัดเจนในสมัยตอนปลายกรุงศรีอยุธยา และมีความสำคัญในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นและตอนกลางตลอดมา ได้ปรากฏการจัดตั้งมณฑลจันทบุรีขึ้น ใน พ.ศ. 2499 โดยมีเมืองจันทบุรี ระยอง และตราดอยู่ในเขตการปกครอง (มนตรี พงษ์เจริญ. 2556 : สัมภาษณ์) ด้วยมีชัยภูมิที่เหมาะสม มีป่าเขา มีพื้นที่ราบริมน้ำและมีทะเล ทำให้มีความอุดมสมบูรณ์และพร้อมด้วยทรัพยากรต่าง ๆ ทั้งบนบกและชายฝั่ง มีทรัพยากรพืชสมุนไพรและของป่าที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่น ๆ ซึ่งเป็นสมุนไพรที่มีตามธรรมชาติ กลุ่มคนต่าง ๆ ที่อาศัยและใช้ประโยชน์จากทรัพยากรเพื่อดำรงชีวิต ดังนี้

3.1.1 ชาวชอง เป็นกลุ่มชนพื้นเมืองดั้งเดิม ดำเนินชีวิตโดยการเก็บและใช้ของป่าสมุนไพร ทั้งเพื่อนำมาเป็นสินค้าแลกเปลี่ยน เป็นเครื่องมือประกอบอาชีพ และนำมาใส่เป็นวัตถุดิบหลักในอาหารและใส่เป็นเครื่องปรุงในอาหาร ดังปรากฏจากหลักฐานเมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เสด็จประพาสจังหวัดจันทบุรี ในปี พ.ศ. 2419 ได้พบชาวชองและกล่าวถึงชาวชองไว้ในพระราชนิพนธ์ว่า “...เร่วกระวานนี้มีแถวป่าสี่ชั้น ต่อเขตแดนกับเมืองพระตะบอง มีชนชาติหนึ่งเรียกว่าชอง อยู่ในแถบป่าสี่ชั้น พูดภาษาหนึ่งต่างหากคล้าย ๆ กันกับภาษาเขมร เป็นกองส่วยเร่วส่วยกระวานขึ้นเมืองจันทบุรี กับไทยบ้าง กับญวนบ้าง ไปเที่ยวเก็บตามเขาและเนินที่ติดต่อกับเขตแดนและป่าอื่น ๆ อีกก็มี คือ ป่าน้ำเขียว ป่าตะเคียนทอง และป่าไพรขาว แต่เร่วกระวานพวกนี้ พวกส่วยไปเก็บมาส่งครบจำนวนแล้วจึงได้ซื้อขาย มีน้อยมีมาก...” (มนตรี พงษ์เจริญ. 2556 : ไม่มีเลขหน้า) ชาวชองเป็นผู้มีความรู้เรื่องยาสมุนไพรและผลิตผลจากป่า สามารถเลือกใช้ส่วนต่าง ๆ ของพืชและ



สมุนไพรเพื่อการรักษาโรคและเพื่อการบริโภคได้อย่างชาญฉลาด หากพืชชนิดไหนที่ต้องใช้บ่อย ชาวชองก็นำมาปลูกใกล้ที่อยู่อาศัย เพื่อสะดวกต่อการใช้ ปลูกข้าวไว้รับประทานเอง เนื้อสัตว์สำหรับบริโภคจะเลี้ยงไว้บ้าง เช่น เป็ด ไก่ และจะใช้วิธีการดักจับสัตว์ต่าง ๆ พืชผักหาได้จากในท้องถิ่น เช่น ผักกูดริมน้ำ หน่อแร้ว หน่อข่า ผักเกียด (สุนีย์ ศักดิ์ดีดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์)

3.1.2 ชาวเวียดนามหรือชาวญวน กลุ่มนี้เดินทางเข้ามาเพื่อลี้ภัยทางการเมืองและศาสนา เป็นกลุ่มคนจำนวนมากพอควร และอยู่อาศัยเป็นระยะเวลานานจึงเห็นความชัดเจนในวัฒนธรรมของตนเอง เช่น การก่อตั้งศาสนสถาน เพื่อประกอบพิธีกรรมทางศาสนา จากบันทึกเสด็จประภาสตันของรัชกาลที่ 5 กล่าวถึงชาวญวนในจังหวัดจันทบุรีความว่า “...เมืองเก่า เห็นบ้านญวนเรียงไปตามริมแม่น้ำข้างซ้ายมือกว่าร้อยหลังเรือน ข้างขวามือก็มีบ้านราย ๆ ที่ริมแม่น้ำ นำบ้านเหล่านั้นปักธงญวนเป็นระยะกันไป พอหมดบ้านญวนก็ถึงตพานฉนวนน้ำข้างขวามือปากแม่น้ำข้างหนึ่งนั้น มีศาลเจ้าอยู่หลังหนึ่ง ปักธงนำศาลเหมือนกัน ต่อไปอีกหน่อยหนึ่งนั้นเป็นวัดกาธอลิก...” (มนตรี พงษ์เจริญ. 2556 : ไม่มีเลขหน้า)



ภาพประกอบ 23 โบสถ์วัดแม่พระปฏิสนธินิรมล



ชาวญวนประกอบอาชีพกสิกรรมและประมง และพบหลักฐานบันทึกที่สอดคล้องกันว่า “เมื่อกล่าวถึงเวียดนาม เมืองจันทบุรีที่อยู่ติดทะเล ชาวประมงส่วนใหญ่เป็นชาวเวียดนาม” (มนตรี พงษ์เจริญ. 2556 : เอกสารอัดสำเนา) ชาวชาวญวนได้นำรูปแบบวัฒนธรรมการกินอยู่ของตนมาด้วย เช่น การปลูกข้าว การแปรรูปข้าวให้เป็นแป้งและแผ่นแป้งในลักษณะต่าง ๆ เพื่อบริโภคทั้งรูปแบบอาหารคาวและอาหารหวาน การใช้น้ำจิ้มเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ชาวญวนบริโภคข้าวสวยและกับข้าวเป็นหลักเช่นเดียวกับคนไทย การประกอบอาหารพื้นฐานจึงมีความคล้ายคลึงกัน เช่น ต้ม ปิ้ง ย่าง ชาวญวนยึดถือปฏิบัติตามประเพณีและพิธีกรรมของตนเองอย่างเหนียวแน่น เช่น วันตรุษญวน ที่มีลักษณะคล้ายกับประเพณีวันตรุษจีน ชาวญวนจะเซ่นไหว้เทพเจ้า จะใช้อาหารชนิดหนึ่งในพิธีกรรมนี้เสมอ ๆ คือ ขนมมัดไต้ ที่ปัจจุบันเป็นอาหารประจำท้องถิ่นไปแล้ว (ประภาพรรณ ฉัตรมาลัย. 2556 : สัมภาษณ์)



ภาพประกอบ 24 ข นมมัดไต้

เป็นที่น่าสังเกตว่าชาวฝรั่งเศสได้เข้ามายึดครองเมืองจันทบุรีกว่า 11 ปี โดยเกณฑ์ชาวเวียดนามมาด้วยกลุ่มหนึ่ง แต่วัฒนธรรมอาหารฝรั่งเศสมิได้ปรากฏร่องรอยเด่นชัดอยู่ที่จังหวัดจันทบุรีแห่งนี้เลย (มนตรี พงษ์เจริญ. 2556 : สัมภาษณ์) อาจจะอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างชาวไทยและชาวฝรั่งเศสในขณะนั้นที่ดำเนินไปในรูปแบบไม่เป็นฉันทมิตรมากนัก เพราะฝรั่งเศสเข้ามาเป็นชนชั้นปกครอง การเปิดรับวัฒนธรรมอาหารซึ่งกันและกันจึงไม่ได้ถูกเรียนรู้ ถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันจนมีอิทธิพลต่อการกินอยู่ของชาวจันทบุรีในขณะนั้น

3.1.3 ชาวจีนกลุ่มต่าง ๆ เป็นกลุ่มคนจำนวนมากที่เดินทางมาตั้งรกราก ทำการค้าขาย ทำการประมง และทำเกษตรกรรม เนื่องจากจันทบุรีเป็นเส้นทางการเดินเรือ ปรากฏหลักฐาน



บันทึกกล่าวถึงชาวจีนว่า เมื่อหมอบรัดเลย์ไปเยือนเมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกในปี พ.ศ. 2379 (ค.ศ.1836) กล่าวไว้ว่าจีนทุบและบริเวณใกล้เคียง “แผ่นดิน...เกือบจะเต็มไปด้วยเงินแต่จิว (ผู้ซึ่ง)...ปลูก อ้อย พริกไทย และยาสูบเป็นส่วนใหญ่” (สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2534 : เอกสารอัดสำเนา) ชาวจีนมีชื่อเสียงด้านการเลือกใช้วัตถุดิบและกรรมวิธีการประกอบอาหารที่เป็นที่ยอมรับว่าเป็นหนึ่งในเอเชีย ความรู้และวิธีการตามภูมิปัญญาปรุงแต่งอาหารที่ติดตัวมาได้ถูกนำมาใช้กับวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น เป็นไปเพื่อการยังชีพในช่วงแรกตั้งตัว เช่น ภูมิปัญญาการทำเส้นก๋วยเตี๋ยว ภูมิปัญญาการหุงข้าวด้วยกระทะใบบัว ภูมิปัญญาการทำลูกชิ้น โดยเรียนรู้การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นที่แตกต่างจากท้องถิ่นเดิม เช่น การทำก๋วยเตี๋ยวที่ใช้แป้งข้าวเจ้าเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตแตกต่างจากการผลิตเส้นต่าง ๆ ในประเทศจีนที่ผลิตจากแป้งข้าวสาลี ปรากฏเป็นอุตสาหกรรมที่มีชื่อเสียงในปัจจุบัน (สุนีย์ ศักดิ์ดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์) นอกจากนี้ชาวจีนยังเป็นผู้บุกเบิกกิจการหลายอย่างในจังหวัดจันทบุรี เช่น กิจการต่อเรือสำเภา การค้าขาย นายอากรเก็บส่วย เป็นต้น

3.1.4 กลุ่มคนอื่น ๆ จันทบุรียังมีแหล่งแร่ภูมิปัญญาตามธรรมชาติที่มีมูลค่า ส่งผลให้ผู้คนจากต่างถิ่น เดินทางมาประกอบอาชีพ เช่น ชาวกุหลาบที่ชำนาญและประกอบอาชีพขุดพลอยจากภาคตะวันตกของประเทศไทย ชาวเขมรที่มีเขตแดนติดต่อกัน ชาวไทยภาคกลางที่เคลื่อนย้ายมาตั้งถิ่นฐาน ความหลากหลายเหล่านี้ทำให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมการดำรงชีวิตและวัฒนธรรมอาหารการกิน เกิดการเรียนรู้ที่จะใช้วัตถุดิบที่หลากหลายในท้องถิ่น โดยนำคุณสมบัติเฉพาะของวัตถุดิบนั้น ๆ มาเป็นส่วนประกอบหลักและนำมาเป็นเครื่องปรุงในอาหาร เช่น การใช้ลูกตาลที่ไม่ได้ถูกใช้ทำน้ำตาลเช่นเมืองเพชรบุรี แต่จะใช้จาวตาลนำมาใส่แกง หรือใช้กระละมะพร้าวอ่อนมาใส่แกง มีการถ่ายทอดและเรียนรู้ซึ่งกันโดยการพูดคุย การค้าขาย การพบปะ การแต่งงาน ฯลฯ และตกทอดโดยการเรียนรู้ในครัวเรือนเป็นหลัก (สุนีย์ ศักดิ์ดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์)

สรุปได้ว่า ในอดีตจันทบุรีมีทรัพยากรอย่างล้นเหลือทั้งทรัพยากรในป่าเขาเพราะมีป่าเขามาก ทรัพยากรชายฝั่ง ทรัพยากรพื้นดินที่เหมาะสมกับการเพาะปลูก เช่น ปลูกข้าว ดังมีหลักฐานการเล่นเพลงหงส์ในช่วงเกี่ยวข้าว ย่ำข้าว ผู้คนส่วนใหญ่ดำรงชีวิตด้วยอาชีพเกษตรกรรม จากบันทึกเสด็จประพาสต้นของรัชกาลที่ 5 กล่าวถึงเมืองจันทบุรีว่า “...ใกล้ศาลหลักเมืองอยู่ข้างซ้ายมือในหนทางซึ่งไปนั้นเห็นมีบ้านราษฎรหลายบ้าน มีสวนหมาก มะพร้าว กล้วย แลไผ่ ไร่แดงเป็นอันมาก แต่ที่ในเมืองนี้เราเห็น सबประดเป็นดงไปทีเดียว...” (อภิรักษ์ณ เกษมผลกุล. 2556 : สัมภาษณ์) และปรากฏสินค้าที่มีจำนวนมากส่งไปขายยังกรุงเทพและหัวเมืองต่าง ๆ ได้แก่ หมาก มะพร้าว ทุเรียน แมงคุด มะปราง พุทหลาย สีสะมัน เยื่อเคย ปลิงทะเล เป็นต้น

3.2 พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีจากอดีต-ปัจจุบัน

ความเจริญด้านการคมนาคมและการเปลี่ยนแปลงการปกครองหลังพุทธศักราช 2475 ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการดำเนินชีวิต การอยู่อาศัย การประกอบอาชีพรวมทั้งการกินอยู่ของชาวจังหวัดจันทบุรี และพัฒนาเป็นแบบแผนการดำเนินชีวิต ดังนี้



3.2.1 การตั้งถิ่นฐานของชาวชอง ชาวชองอพยพเพื่อแสวงหาที่อยู่ใหม่ และประกอบอาชีพเป็นหลักแหล่ง ได้แก่ อาชีพเพาะปลูกผลไม้ (มนตรี พงษ์เจริญ. 2556 : สัมภาษณ์) รูปแบบการกินอยู่อาศัยพิเศษเฉพาะถิ่นตามธรรมชาติและวิถีชีวิตที่ได้จากการแลกเปลี่ยนและซื้อขาย เช่น น้ำพริกกะปิ ชาวชองนำกะปิจากกลุ่มคนที่อยู่ใกล้ทะเลมาทำน้ำพริกกะปิของตนเอง โดยน้ำพริกมีลักษณะข้น แห้ง รับประทานกับผักที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ผักกูด กะทือ หน่อกระวานอ่อน เป็นต้น รูปแบบการรับประทานอาหารร่วมกันถือเป็นวิถีที่เป็นแบบแผนของชาวชองที่มักจะเรียกทุกคนในครอบครัวรับประทานพร้อมกัน โดยเรียกข้าวแล้วข้าอีกจนกว่าจะมาพร้อมหน้ากัน นัยว่า เป็นการเรียกเพื่อตรวจสอบหรือเช็คจำนวนสมาชิกในครัวเรือน ทำให้เป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นที่จรรโลงให้พร้อมหน้ากันเมื่อจะรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์)

3.2.2 การตั้งถิ่นฐานของชาวจีน ชาวจีนเป็นกลุ่มคนกลุ่มใหญ่ที่มีบทบาทเด่นในการริเริ่มสร้างกิจการและค้าขาย ความมั่งคั่งของเศรษฐกิจในจังหวัดจันทบุรีเริ่มต้นจาก ของป่า อัญมณี เกษตรกรรม และการประมง ชาวจีนมีส่วนสำคัญที่ทำให้จันทบุรีมีเศรษฐกิจที่เฟื่องฟู เพราะมีภูมิความรู้หลากหลาย ถนัดการค้าขายและเป็นผู้ริเริ่มกิจการต่าง ๆ ที่มีชื่อเสียง เช่น กิจการเส้นก๋วยเตี๋ยวอันเลื่องชื่อ “เส้นจันท์” เส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีคุณภาพ สร้างชื่อมานานกว่า 60 ปี เพชรรัตน์ สมารักษ์ (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า เส้นจันท์มีกระบวนการผลิตจากข้าวชาฮ้อ คือข้าวสามส่วน ผสมกับน้ำ นำไปละเลงเป็นแผ่นใหญ่ นึ่ง เมื่อสุกดีจึงนำไปตากแดดบนตะแกรงไม้ไผ่ให้หมาด ๆ แล้วจึงหั่นซอยเป็นเส้นและนำไปตากแดดให้แห้งสนิทอีกครั้ง เก็บไว้ได้นาน เมื่อจะนำมาประกอบอาหารให้อร่อยจะต้องคำนึงกระบวนการผลิตเส้นที่ไม่ใส่สารเคมี ประกฤต มัชยสินชัย (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า เส้นจันท์ไม่ใส่สารกันบูดและไม่ใส่สารเคมีให้ความเหนียว ก่อนนำไปประกอบอาหารจึงต้องแช่เส้นในน้ำประมาณ 2 นาที สรงขึ้นจากน้ำแล้วคลุมผ้าไว้สักพักให้น้ำที่เกาะอยู่ที่เส้นซึมกระจายทั่วเส้นจึงนำไปประกอบอาหาร

3.2.3 การตั้งถิ่นฐานของกลุ่มอื่น ๆ ร่องรอยของวัฒนธรรมอาหารจากกลุ่มคนต่าง ๆ ที่มาอาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรียังปรากฏให้เห็นในปัจจุบัน ด้วยกลุ่มคนเหล่านี้ยังคงรวมตัวกันในชุมชนต่าง ๆ อย่างเหนียวแน่น เช่น ชุมชนไทยเชื้อสายญวนย่านเก่าริมแม่น้ำจันทบุรี ชุมชนชาวไทยเชื้อสายญวน ในอำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ ลูกหลานเชื้อสายชาวญวนส่วนใหญ่ยังคงนับถือศาสนาคริสต์ตามแบบบรรพบุรุษ ยังคงมีรูปแบบการใช้ชีวิตที่เรียบง่ายประกอบพิธีกรรมตามหลักศาสนา เช่น การไปโบสถ์ทุกวันอาทิตย์ การเฉลิมฉลองวัดและเฉลิมฉลองในช่วงเทศกาลคริสต์มาส (สุลักษณ์ บุญยัง. 2556 : สัมภาษณ์) ภูมิปัญญาการอยู่อาศัยต่าง ๆ ได้รับการฟื้นฟู เช่น ภูมิปัญญาการทอเสื่อกกของชาวญวน และได้รับการส่งเสริมโดยสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีนาถ ในเวลาต่อมา ในด้านการประกอบอาหารยังคงพบเห็นอาหารที่เป็นกรรมวิธีเฉพาะและมีรูปแบบเฉพาะได้บ้าง เช่น ปลาต้มญวน ปากหม้อญวน บัวลอยญวน ขนมนมได้ แต่ในด้านรสชาติพบว่าได้ปรับเปลี่ยนในมีรสจัดขึ้นเพื่อให้ถูกปากและสอดคล้องกับการบริโภคของคนในท้องถิ่น (อุกฤษฏ์ วงษ์ทองสาลี. 2556 : สัมภาษณ์)



3.2.4 การใช้ทรัพยากรอาหาร อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีแทบทุกชนิด ใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นได้อย่างคุ้มค่า มีวิธีการได้มาด้วยกระบวนการตามธรรมชาติ หรือแปรรูปด้วยแรงงานคน เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว มีกระบวนการทำอาหารที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนหรือพิถีพิถันในการทำมากนัก ภูมิปัญญาด้านอาหารหลายอย่างถูกปรุงแต่งขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตเป็นหลัก ราคาไม่แพง ใช้เวลาไม่มากในการปรุงประกอบอาหาร เพื่อประหยัดเวลาในการประกอบอาชีพ แต่การหุงหาอาหารถือเป็นความสำคัญที่บ้านเรือน โดยเฉพาะบ้านที่มีบุตรสาวที่จะต้อง “ออกเรือน” จะต้องเรียนรู้การทำอาหารและทำอาหารได้ (อุกฤษฏ์ วงษ์ทองสาส์. 2556 : สัมภาษณ์)

อาหารของจังหวัดจันทบุรีมีการใช้สมุนไพรเด่นชัดกว่าอาหารจากจังหวัดตราด และจังหวัดระยอง ซึ่งเมื่อพิจารณาจากสภาพภูมิศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรีแล้ว จะพบว่าจังหวัดจันทบุรีมีพื้นที่ที่เป็นภูเขา ที่ราบสูงที่ราบเชิงเขา และที่ราบลุ่มแม่น้ำและชายฝั่ง มีที่ราบในลักษณะลูกคลื่นสลับภูเขาและป่าเขา ซึ่งในอดีตมีพื้นที่ลักษณะนี้กว่าร้อยละ 50 ของพื้นที่ จึงเป็นแหล่งสมุนไพรตามธรรมชาติที่สมบูรณ์และมีปริมาณมากที่สุดในประเทศ ปรากฏเป็นสินค้าส่งออกที่มีมูลค่าสูง เช่น เร่ว กระวาน พริกไทย (อร่าม อรรถเจตีย์. 2556 : สัมภาษณ์) เมื่อมีจำนวนมากการนำมาใช้ประโยชน์ในเชิงอาหารจึงมีมาก เป็นลักษณะเฉพาะของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เช่น การนำเร่วใส่ในน้ำต้มก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวจึงมีกลิ่นหอมเฉพาะ การใช้พริกไทยอ่อนในน้ำพริก และการนำลูกสำรองมารับประทานแบบพื้นบ้านด้วยการนำมาแช่น้ำสะอาดให้พองตัว นำเปลือกและเมล็ดออก โรยน้ำตาลอ้อยหรือน้ำตาลทรายแดงรับประทานแก้อาการร้อนในได้ดี

3.2.5 รูปแบบการรับประทาน การบริโภคอาหารของชาวจังหวัดจันทบุรีในแต่ละวันและแต่ละมื้อ ในสำหรับจะประกอบไปด้วยอาหารท้องถิ่นและอาหารทั่ว ๆ ไปที่ภาคกลางนิยมบริโภค กล่าวคือ มีลักษณะผสมผสาน เช่น ในสำหรับจะประกอบด้วย ผัดผัก แกงเขียวหวาน ปลาทอด น้ำพริก กะปิ หมูผัดกระวาน เป็นต้น อาหารท้องถิ่นในแต่ละวันและแต่ละมื้อจะขึ้นอยู่กับฤดูกาล หรือวัตถุดิบที่หาได้ หรือมีอยู่ในขณะนั้น ซึ่งจะหาได้จากตลาดในชุมชน สวนตนเอง เพื่อนบ้าน ญาติมิตร เช่น หากต้องการทำปลากระบอกต้มส้มระกำ จะต้องรอให้ระกำมีผลในระยะแก่ ซึ่งระกำมีผลผลิตตามฤดูกาล ปีละ 1 ครั้ง หรือหากต้องการทำรางกระบก ก็จะต้องรอให้ลูกกระบกแก่และนำมาทำรางกระบก ซึ่งมีผลผลิตปีละครั้งเช่นเดียวกัน (พวงผกา ธรรมฉัตร. 2556 : สัมภาษณ์)

3.2.6 รสชาติอาหาร ชาวจันทบุรีรับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก และรับประทานเป็นสำรับโดยจัดใส่ถาดล้อมวงกันรับประทานร่วมกัน การรับประทานเป็นสำรับนี้ รสชาติอาหารในสำรับจะต้องมีหลายรส เพื่อรับประทานคู่กัน ตัดกัน หรือแก้กัน เช่น มีอาหารรสเผ็ดและมีรสจัดหรือรสหวาน โดยทั่วไปรสชาติอาหารจะมีรสกลมกล่อม หากเป็นประเภทแกงป่า จะปรุงรสเข้มข้นและเผ็ดร้อน เพราะปรุงเครื่องแกงจากพริกขี้หนูสวน การเปลี่ยนรสชาติในสำรับจึงเป็นสิ่งสำคัญ และนิยมใส่น้ำตาลในอาหารแทบทุกชนิด อาหารจึงมีรส “ติดหวาน”



สรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีมีความชัดเจนของการนำทรัพยากรจากป่าเขา มาใช้ประโยชน์ อาหารจึงมีส่วนผสม รสชาติ กลิ่น ของสมุนไพรและเครื่องเทศ เป็นภูมิปัญญาการปรุงแต่งที่ลงตัว แม้จะมีสมุนไพรและเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบในอาหาร แต่อาหารไม่ได้มีลักษณะของสิ่งเหล่านี้โดดเด่นเช่นอาหารอินเดีย เป็นภูมิปัญญาการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นที่ผ่านการไตร่ตรองอย่างเหมาะสมที่สุด

3.3 ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี

อาหารท้องถิ่น ที่รังสรรค์จากวัตถุดิบต่าง ๆ ปรุงแต่งเป็นอาหารบริโภคกันโดยทั่วไป เป็นแบบแผนของการกินอยู่ในท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี กล่าวสรุปชนิดอาหารตามจุดประสงค์ของการรับประทาน ได้แก่ รับประทานเป็นอาหารคาว รับประทานเป็นอาหารว่างและรับประทานเป็นอาหารหวาน จำแนกตามลักษณะและกรรมวิธีการปรุงประกอบ ดังนี้

3.3.1 อาหารประเภทต้ม การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นต่าง ๆ ที่มีจำนวนมากนำมาปรุงอาหารประเภทต้มที่เป็นเอกลักษณ์เด่นในการเลือกใช้สมุนไพร และจรรูกลิ่นจากสมุนไพรในอาหาร ช่วยเพิ่มรสชาติในการรับประทาน การปรุงอาหารประเภทต้มมีจุดประสงค์เพื่อ “ชดน้ำ” เพื่อให้คล่องคอ อาหารบางชนิดมีลักษณะ “ต้มเคี้ยว” ปรุงรสชาติ 2 รส และ 3 รส ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ไก่ต้มกระวาน จะใช้ไก่บ้านหรือไก่ที่เลี้ยงจากฟาร์มก็ได้ ต้มกับหน่ออ่อนหรือเหง้าอ่อนของกระวานที่มีลักษณะคล้ายข่า เตรียมส่วนผสมน้ำซุ้จาก หอมแดง เกลือ กระเทียมและกะปิเล็กน้อย โขลกให้ละเอียด ละลายน้ำตั้งไฟ ใส่ข่าหั่นแว่นและกระวานหั่นแว่นลงไป เมื่อส่วนผสมเดือดดีจึงใส่ไก่ ต้มให้เดือดอีกครั้งจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ต้มต่อไปสักครึ่งชั่วโมง การต้มลักษณะนี้เป็นการต้มแบบ “น้ำใส” ไม่มีส่วนผสมสมุนไพรอื่น ๆ เมื่อรับประทานจะได้กลิ่นหอมของกระวานชัดเจน แต่หากจะใส่สมุนไพรอื่น ๆ คล้ายต้มยำก็ได้เช่นเดียวกัน โดยใส่ ข่าบวบ ตะไคร้บวบ ใบมะกรูดฉีก ใส่พริกขี้หนูสวนบวบเพิ่มรสเผ็ด อาจปรุงรสเปรี้ยวด้วยระกำ มะนาวหรือตะลิงปลิง โรยด้วยต้นหอม ผักชีฝรั่ง พริกทอด เพิ่มกลิ่นหอมได้มากขึ้น และในบางท้องถิ่นก็อาจจะใส่กะปิโขลกกับหอมแดง คล้ายการทำต้มส้มด้วยเช่นกัน ต้มกระวานยังนิยมนำเนื้อสัตว์อื่น ๆ มาต้มเช่นกัน เช่น กระดุกหมูอ่อน





ภาพประกอบ 25 ต้มกระวาน

2) ต้มหมูหอม หรือหมูต้มหน่อไม้แห้ง วัตถุดิบที่สำคัญคือ หน่อไม้แห้งเตรียมได้จากหน่อไม้ไผ่ตงที่มีปริมาณมากในช่วงต้นฤดูฝน นำมาสับและต้มน้ำทิ้ง ปีบน้ำให้แห้งนำไปตากแดดจนแห้งสนิท หรือจะใช้วิธีการนึ่งก็ได้ สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เมื่อจะใช้จึงนำมาลวกน้ำ 1 ครั้ง ต้มถั่วลิสงให้สุกดี พักไว้ อาจจะคั่วถั่วให้หอมก่อนต้มก็ได้ โขลกรากผักชี หอมแดง กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด นำไปผัดกับน้ำมันให้หอม ใส่หมูผัดให้หมูสุก ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ จึงใส่หน่อไม้ ผัดคลุกให้ทั่ว ใส่ น้ำเปล่าให้ท่วม ใส่ถั่วลิสง ต้มต่อไปหรือเคี่ยวให้ส่วนผสมสุกดี อาจจะใส่ไข่ต้มเพิ่มได้ หรือบางท้องถิ่นอาจจะต้มคล้ายการต้มพะโล้

3) หมูต้มถั่ว วัตถุดิบหลักที่มีเพียงหมูและถั่ว สันนิษฐานว่าอาหารนี้ได้รับอิทธิพลจากชาวจีน นิยมใช้หมูสามชั้น กระดูกอ่อน หรือขาหมู อย่างใดอย่างหนึ่ง เตรียมถั่วลิสงโดยการแช่น้ำ 3-4 ชั่วโมง และนำไปต้มให้สุกนุ่ม เทน้ำออก พักไว้ ต้มหมูกับเกลือให้สุกนุ่ม โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยให้ละเอียดใส่ลงไปในหม้อหมูที่ต้มไว้ ใส่ถั่วลิสง ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย เคี่ยวต่อสักครู่ จึงปิดไฟ อาจจะใส่เห็ดหอม หรือหน่อไม้แห้ง ลงไปด้วยก็ได้





ภาพประกอบ 26 กระต่ายต้มถั่ว

4) ต้มส้มระกำ ใช้เนื้อสัตว์ได้หลายชนิดในการนำมาต้มส้มระกำ เช่น เนื้อไก่ กระต่ายอ่อน ปลาชนิดต่าง ๆ เตรียมระกำผ่านเป็นชิ้นเล็ก ขยำ บีบเล็กน้อย เพื่อให้มีรสเปรี้ยวออกมา พักไว้ โขลกหอมแดง กะปิ พริกไทยเม็ด ต้มน้ำเดือด ใส่ส่วนผสมที่โขลกลงไป ใส่ข้าวอ่อนหั่นแฉ้น รอให้เดือดอีกครั้งจึงใส่เนื้อสัตว์ และปล่อยให้เนื้อสัตว์สุกจึงใส่ระกำ ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย รอให้เดือดสักครู่เพื่อให้มีรสเปรี้ยวของระกำ จึงชิมรสเปรี้ยว หวาน เค็ม กลมกล่อม จัดเสิร์ฟโดยโรยผักชีฝรั่ง หั่นท่อนสั้น ในปัจจุบันมักโรยขิงอ่อนซอย ต้นหอม และพริกชี้ฟ้าแดง ลงไปด้วย

5) กุ้งต้มหวาน นิยมใช้กุ้งขนาดกลางถึงขนาดเล็ก ล้างทำความสะอาดตัดหนวด ให้เรียบร้อยพักไว้ นำนํ้า น้ำตาล เกลือ ต้มน้ำให้น้ำตาลละลาย เมื่อส่วนผสมเดือดจึงใส่กุ้งลงไป ต้มเคี่ยว ไปเรื่อย ๆ ด้วยไฟปานกลางจนส่วนผสมงวดลงและเคลือบกุ้งมีลักษณะมันวาว จึงปิดไฟ มีรสหวานและเค็ม สามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน นิยมนำปูและปลาหมึกมาต้มในลักษณะนี้ด้วยเช่นกัน

6) ต้มหมูชะมวง เป็นอาหารท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม ชาวจันทบุรีเรียกอาหารชนิดนี้ว่า ต้ม เพราะวิธีการทำเป็นลักษณะการต้มเคี่ยว ใช้เวลานานเพื่อให้ส่วนผสมสุกนุ่ม การเรียก “แกงหมูชะมวง” สันนิษฐานว่า เมื่อนำพริกแห้งมาโขลกกับส่วนผสมต่าง ๆ จึงเรียกว่าแกงตามลักษณะการใส่พริก โขลกเป็นส่วนผสมในเครื่องแกงต่าง ๆ แต่พริกแห้งที่ใส่ในหมูชะมวงนี้ จะใช้จำนวนไม่มาก เพราะใช้เพียงเพื่อแต่งสีให้สวยงาม ส่วนผสมของต้มหมูชะมวง ประกอบด้วยเครื่องปรุงน้ำพริกซึ่งจะเรียกว่า “เครื่องหมูชะมวง” (อร่าม อรรถเจติย์. 2556 : สัมภาษณ์) เนื้อหมูอาจจะใช้หมูสามชั้น สันนอก สันคอ หรือขาหมู และใบชะมวง ที่เป็นใบเพสลาด (ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป) ฉีกเส้นกลางใบออก และฉีกอีก 2-3 ครั้ง เครื่องหมูชะมวงหรือน้ำพริกแกงหมูชะมวง ประกอบด้วย ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม และพริก

แห้ง เติมนิยมนำส่วนผสมนี้ปิ้งไฟแล้วจึงนำมาโขลกและใส่กะปิ แต่ปัจจุบันใช้วิธีการอื่น ๆ เช่น คั่ว อบ หรือนำไปโขลกเลย นำหมูผัดในกระทะโดยไม่ใส่น้ำมันหรือใส่เพียงเล็กน้อย ผัดจนเกือบสุก จึงใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงไปผัด ผัดให้ส่วนผสมหอม จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา เกลือ หรือซอสปรุงรส น้ำตาลปี๊บ และน้ำมะขามเปียกเล็กน้อย ผัดให้เข้ากัน ใส่ใบชะมวงผัดให้ใบชะมวงเปลี่ยนสี จึงใส่น้ำให้ท่วม เคี่ยวต่อไปด้วยไฟอ่อนให้หมูสุกนุ่ม ระหว่างเคี่ยว จะได้รสเปรี้ยวจากใบชะมวงเพิ่มมาด้วย จึงควรชิมรสอีกครั้ง ชิมให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน 3 รสเท่า ๆ กัน จึงปิดไฟ



ภาพประกอบ 27 ต้มหมูชะมวง

7) ปลาเค็มต้มใบชะมวง มีลักษณะคล้ายหลนปลาเค็ม จะใช้ส่วนหัวปลาสะเค็มหรือหัวปลาอินทรีเค็ม และเนื้อปลาบางส่วน ทอดส่วนเนื้อปลาให้สุก พักไว้ นำกะทิตั้งไฟให้เดือด ใส่หอมบุบ กระเทียมบุบ ตะไคร้ทุบ ลงไป ใส่หัวปลา เนื้อปลาเค็ม ให้หัวปลาเค็มสุกดีจึงใส่ใบชะมวงฉีก ปล่อยให้เดือดสักครู่จึงชิมและปรุงรสเพิ่ม เนื่องจากมีรสเค็มจากปลาเค็ม และรสเปรี้ยวจากใบชะมวงอยู่แล้ว จึงควรชิมก่อนปรุงรสทุกครั้ง หากต้องการปรุงรสเพิ่ม ให้ใส่น้ำปลา น้ำมะขามเปียกและน้ำตาลปี๊บ ใส่พริกขี้หนูและใบมะกรูดฉีกในขั้นตอนสุดท้ายจึงปิดไฟ

8) หมูต้มสับปรดและหมูผัดสับปรด นิยมใช้หมูสามชั้นหั่นชิ้นพอดีคำ หั่นสับปรดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม พักไว้ โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย นำไปผัดกับน้ำมันเล็กน้อยให้

ส่วนผสมหอม จึงใส่เนื้อหมูลงไปผัด เมื่อหมูเริ่มสุก ประปรดด้วยซีอิ๊วขาวหรือเกลือ และน้ำตาล ใส่สับปะรดลงไป ผัดคลุกเคล้าให้ทั่ว เติมน้ำเปล่า ต้มต่อไปสักครู่ ชิมรสกลมกล่อม หากใส่น้ำเพียงเล็กน้อยจะเป็นลักษณะผัด และจะเรียกว่าหมูผัดสับปะรด

9) ต้มเนื้อโอบะม่วง นิยมใช้เนื้อวัวต้ม-เคี้ยวให้นุ่ม โขลกหอมแดง กระเทียมและกะปิเล็กน้อย ใส่ลงในน้ำ ใส่ตะไคร้หั่นท่อนบุบ และข่าบุบ หอมแดงบุบ และใส่โอบะม่วงฉีกลงไป รอให้ส่วนผสมเดือด ใส่เนื้อลงไป ต้มเคี้ยวต่อไปให้เนื้อสุกนุ่ม จึงประปรดด้วยเกลือ น้ำตาลเล็กน้อย จะมีรสเปรี้ยวจากโอบะม่วง นิยมรับประทานทันทีหรือรับประทานในขณะที่ยังร้อนอยู่ ในบางครั้งอาจจะใช้เนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ ต้มก็ได้ เช่น กระต่ายหม้ออ่อน ไก่บ้าน ปลา เป็นต้น และรับประทานกับน้ำพริกเกลือ

10) หน่อไม้ต้มแก้อาหารชนิดนี้จะปรุงขึ้นในช่วงที่มีหน่อไม้ไผ่ตงจำนวนมาก หั่นหรือสับหน่อไม้และนำไปต้ม 1 ครั้ง พักไว้ เตรียมส่วนผสมจากหอมแดง ตะไคร้ กระเทียม พริกไทยดำ กุ้งแห้ง กะปิ โขลกให้ละเอียด นำไปใส่ลงในน้ำกะทิ เมื่อกะทิเริ่มเดือดจึงใส่หน่อไม้ ประปรดด้วยเกลือและน้ำตาลเล็กน้อย ปล่อยให้เดือดและใส่กุ้งสดหรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ เช่น หัวปลาอินทรีเค็ม ปลากระเบนย่าง เมื่อส่วนผสมสุกดีจึงปิดไฟ

11) ต้มยำปลาทุส ในฤดูกาลที่มีปลาทุสมาก เรียกว่า “หน้าปลาทุส” ชาวประมงจะจับปลาทุสได้เป็นจำนวนมาก และปลาทุสจะหอม มัน สามารถนำไปประกอบอาหารได้อร่อยและหลากหลาย การนำปลาทุสไปต้มยำจะล้างปลาทุส ดึงเหงือก ควักไส้ และตัดหัวเสียลงไปในส่วนท้องปลา จุดประสงค์ของการเสียบส่วนหัวลงไปในส่วนปลา มีจุดประสงค์เพื่อไม่ให้ท้องปลาแตกในขณะที่ประกอบอาหารโดยใช้ไฟแรง เตรียมเครื่องต้มยำและใส่ลงในน้ำซุ้ตามลำดับ ได้แก่ หอมแดง ข่า ตะไคร้ พริกขี้หนูบุบ เมื่อเดือดดีจึงใส่ใบมะกรูดและปลาทุส รอให้ปลาสุกจึงประปรดด้วย น้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว และโรยหน้าเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมด้วยผักชีฝรั่ง ปิดไฟและจัดเสิร์ฟ

12) ต้มหอยขาว หอยขาวมีลักษณะคล้ายหอยตลับ การต้มหอยขาวเป็นการทำอาหารอย่างง่าย มีเครื่องปรุงเพียงเล็กน้อยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมเท่านั้น เตรียมจากใส่น้ำเพียงเล็กน้อยในภาชนะ ใส่หอมแดงบุบ ตะไคร้บุบ เมื่อน้ำเดือด จึงใส่หอยขาว ปิดฝาสักครู่ เมื่อหอยสุกเปลือกหอยจะอ้า ใส่ใบมะกรูดลงไป ปิดไฟ ไม่จำเป็นต้องปรุงรสใด ๆ เพิ่มเติม เพราะหอยสดมีรสเค็มและรสหวานจากธรรมชาติอยู่แล้ว

13) เห็ดโคนต้มน้ำปลา บางครั้งเรียกเห็ดปลวก นำมาล้างทำความสะอาด นำน้ำเปล่าใส่หม้อ เมื่อน้ำเดือดจึงใส่เห็ดลงไป รอให้เดือดอีกครั้งจึงใส่น้ำปลาดีให้มีรสชาติเค็มเล็กน้อย ความหวานได้จากเห็ดโคนอยู่แล้ว และมีกลิ่นหอมของน้ำปลาดี ปิดไฟและเสิร์ฟขณะร้อน ปัจจุบันเห็ดโคนมีปริมาณน้อย อาจจะใช้เห็ดชนิดอื่น ๆ ทดแทนได้ เช่น เห็ดนางฟ้า





ภาพประกอบ 28 เห็ดต้มน้ำปลา

3.3.2 อาหารประเภทแกง การใช้สมุนไพรเป็นส่วนผสมในเครื่องแกง เป็นลักษณะที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นจันทบุรี มีรสชาติเผ็ดร้อนจากพริกขี้หนูสวนและสมุนไพร พริกขี้หนูสวนเข้มข้น ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) แกงไก่บ้านหน่อกระวาน เป็นแกงที่ปรุงจากน้ำพริกแกงที่มีลักษณะเฉพาะเรียกว่า เครื่องแกงป่าหรือน้ำพริกแกงป่า ประกอบด้วยเครื่องสมุนไพรหลายชนิด รสชาติเผ็ดร้อนเพราะใช้พริกขี้หนูสวนสด และส่วนผสมอื่น ๆ ที่เผ็ดร้อน ได้แก่ ขิงแห้ง ดอกกะเพรา ดอกกระต่ายจาม เร่วหอม ไพล ดอกผักชีโร ดอกผักชีฝรั่ง กระเทียม หอมแดง ข่า พริกไทย ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ ข้าวเปลือกเล็กน้อย หรือไมใส่ข้าวเปลือกก็ได้และกะปิ โขลกทุกอย่างให้เข้ากันดี พักไว้ การปรุงอาหารจากน้ำพริกแกงนี้ มีลักษณะการปรุง 2 วิธี ได้แก่ การรวนเนื้อไก่ในกระทะพอสุกแล้วจึงใส่เครื่องแกงลงไปผัดคลุกเคล้า และวิธีการผัดเครื่องแกงนี้กับน้ำมันเล็กน้อยให้เครื่องแกงหอม จึงใส่เนื้อไก่บ้านหรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ ลงไปผัดต่อให้เนื้อสัตว์สุก จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล เติมน้ำขลุกขลิก ใส่หน่อกระวาน พริกไทยอ่อน ผักให้เข้ากันดี ใส่ใบมะกรูดฉีก จึงปิดไฟ

2) แกงเผ็ดหมูป่าหน่อสับปะรด แกงชนิดนี้ใช้เครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงที่ประกอบด้วยสมุนไพรเช่นเดียวกับแกงเผ็ดไก่บ้านหน่อกระวาน สามารถนำไปแกงกับเนื้อสัตว์ได้อีกหลายชนิด เช่น แก้ว เนื้อวัว นก เป็ด ปลา และเนื้อสัตว์ป่าอื่น ๆ ภูมิปัญญาของผู้คนในท้องถิ่นดั้งเดิมได้สร้างสรรค์เครื่องแกงขึ้นมาและลองผิดลองถูกกับเนื้อสัตว์และผักที่เหมาะสมมีความลงตัวกันได้อย่างดี เช่น หน่อสับปะรด เตรียมจากการผ่าส่วนที่แก่ภายนอกออก ใช้เฉพาะส่วนอ่อนด้านใน หั่นเป็นเส้นหรือหั่นแฉลบ นำไปเคล้าเกลือเล็กน้อยและล้างน้ำเพื่อขจัดความขื่น มักจะใส่คู่กับมะเขือพวง และพริกหนุ่มหรือพริกขี้ฟ้าเขียวหั่นแฉลบ โรยใบมะกรูดฉีกก่อนปิดไฟ แกงเนื้อสัตว์เหล่านี้ยังสามารถใส่ยอด

เต้าร้าง ยอดมะพร้าว มะเขือเปราะ พักทองหรือกล้วยดิบก็ได้เช่นเดียวกัน หากใช้เนื้อสัตว์จากทะเล เช่น ปลาอินทรี ปลากระบาง ปลาเห็ดโคน ก็ใส่พริกไทยอ่อน ใบยี่หระหรือใบกระเพราลงไปด้วย



ภาพประกอบ 29 หน่อสับปะรด

3) แกงป่าปลาเห็ดโคน เครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงประกอบด้วย พริกชี้หูสวน พริกชี้หูแห้งอาจจะเพิ่มพริกชี้หูสดด้วย ไพร ตะไคร้ ข่า เร่ว ใบหูเสือ กระเทียม หอมแดง ดอกผักชีฝรั่ง ดอกกระเพรา ผิวมะกรูด ดอกผักชีโร เกลือ และกะปิ โขลกให้เข้ากันดี เครื่องแกงนี้เป็นชนิดเดียวกันกับเครื่องแกงป่า แต่อาจจะมีส่วนผสมอื่นเพิ่มเติมอีกเล็กน้อย นำเครื่องแกงมาผัดในกระทะโดยใส่น้ำมันผัดให้เครื่องแกงสุกหอม จึงเติมน้ำเล็กน้อย ใส่ปลาเห็ดโคนลงไป รอให้ปลาสุกดี จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ใส่มะเขือพวง และพริกชี้ฟ้า ใส่ใบกระเพราและใบยี่หระ หรือใส่เพียงอย่างใดอย่างหนึ่ง อาจจะใส่ถั่วฝักยาว หรือมะละกอ หรือผักอื่น ๆ เพิ่มลงไปด้วยก็ได้

4) แกงป่าปลาสับ อาหารชนิดนี้สันนิษฐานว่าเดิมน่าจะใช้นกมาปรุงอาหาร จะเรียกว่า แกงสับนก ปัจจุบันแกงป่าสับนกไม่เป็นที่นิยม จึงจะใช้เนื้อปลาทดแทน เนื้อปลาที่นำมาสับมักจะเป็นปลาขนาดเล็ก ราคาไม่แพง สับหรือโขลกกับน้ำปลา พักไว้ เตรียมน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงที่ประกอบด้วยพริกแห้ง พริกชี้หูสวน ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ดอกกระเพรา ผิวมะกรูด เกลือ และกะปิ โขลกให้ละเอียด นำไปผัดกับน้ำมันเพียงเล็กน้อย ผัดให้พริกแกงหอม เติมน้ำเล็กน้อย เมื่อส่วนผสมเดือดจึงใส่ปลาสับลงไป รอให้ปลาสุกจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ใส่มะเขือพวง และใส่ใบยี่หระก่อนที่จะปิดไฟ ปัจจุบันนิยมใส่กระชายอ่อนหรือผักชนิดอื่น ๆ เพิ่มลงไปด้วย



5) ลอมาจู หรือแกงส้มญวน เป็นอาหารดั้งเดิมของชาวเวียดนาม เตรียมจาก ไชลกกะปิ หอมแดง พริกไทยเม็ด พริกขี้หนูสดให้พอละเอียด ละลายลงในน้ำเปล่าหรือน้ำซุบ เมื่อส่วนผสมเดือดจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก ปล่อยให้เดือดดีจึงใส่เนื้อปลา เมื่อเนื้อปลาสุก ใส่สับปะรด มะเขือเทศ ชิมรสอีกครั้ง จึงใส่ผักชีฝรั่ง โหระพา และปิดไฟ โรยกระเทียมเจียวเล็กน้อย เมื่อจัดเสิร์ฟ (อุกฤษณ์ วงษ์ทองสาตี. 2556 : สัมภาษณ์)

6) แกงส้มกะแท่ง กระแท่งหรือผักอีรอก เป็นผักที่มีในต้นฤดูฝน เตรียมกะแท่ง โดยลอกเปลือกออก หั่นเป็นท่อนล้างน้ำ พักให้สะเด็ดน้ำ ไชลกน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงส้มที่ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง เกลือและกะปิ นำไปละลายน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่กะแท่ง ต้มให้กะแท่งสุกนุ่ม จึงใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น ปลา กุ้ง หมูสามชั้น เมื่อเนื้อสัตว์สุก ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำมะขามเปียก และน้ำตาล ปล่อยให้เดือดสักครู่จึงปิดไฟ



ภาพประกอบ 30 แกงส้มกระแท่ง

7) แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว เตรียมไข่ปลาก่อนนำไปแกงโดยการตั้งน้ำเดือด ใส่ข้าวบูน ตะไคร้บูน ใบมะกรูดฉีก ลดไฟอ่อนและใส่ไข่ปลา ต้มสักครู่ จึงตักขึ้นมาพักไว้ ส่วนผสมของ น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกง ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง กระชาย เกลือและกะปิ ไชลกละเอียด อาจจะมีใส่กุ้งต้ม กุ้งแห้งหรือเนื้อปลาท้มอย่างใดอย่างหนึ่งลงไปโขลกด้วยก็ได้ ละลายน้ำพริกแกงตั้งไฟให้เดือด ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาล ใส่ผักต่าง ๆ ตามลำดับการสุก จึงใส่ไข่ปลา หากใช้ผักกระเฉด ควรใส่ลำดับสุดท้าย





ภาพประกอบ 31 แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว

8) แกงเห็ดตับเต่า เห็ดชนิดนี้มีขนาดใหญ่ ดอกสีคล้ำและมีเมือกมาก นิยมหันตาคัดให้แห้ง เก็บไว้ เมื่อจะนำมาแกงจะแช่น้ำปูนใสก่อนนำมาแกง หรือจะแกงจากเห็ดสดเลยก็ได้ สามารถใส่เนื้อสัตว์ได้หลายชนิด เช่น กุ้ง หมู เนื้อ ส่วนผสมน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกง เตรียมจาก พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ กะปิ โขลกให้ละเอียด นำไปผัดกับกะทิให้หอม ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ จึงใส่เห็ดและน้ำกะทิลงไปเพิ่ม ตั้งไฟให้ส่วนผสมเดือดสักครู่ การแกงลักษณะนี้ยังนิยมนำเห็ดเสม็ดที่มีในต้นฤดูฝนมาแกงเช่นเดียวกัน แต่เห็ดเสม็ดมีรสขมเล็กน้อย ควรล้าง แช่น้ำปูนใส และนำไปลวกน้ำเดือด 1 ครั้ง เพื่อลดความขมและนำไปแกง ใส่เนื้อสัตว์ตามชอบ

9) แกงหอยสัปะรด แกงเข้ากะทิชนิดนี้นิยมใช้หอยแมลงภู่ และหอยชนิดอื่น ๆ เช่น หอยแครง หอยลาย หรือกุ้งสด การเตรียมสัปะรดเตรียมจากสัปะรดที่แก่หรือเริ่มสุกเรียกว่า สัปะรดแกง โดยต้องการสับสัปะรดจากสัปะรด ปอกเปลือกและสับตามยาวของลูกอย่างหยาบ ๆ และฝานเป็นชิ้นเล็ก วิธีนี้จะได้ความเปรี้ยวของสัปะรดออกมามากที่สุด ส่วนผสมน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกง ได้แก่ พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ เกลือ กะปิ โขลกละเอียด นำไปผัดในกะทิให้หอม ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เมื่อเนื้อสัตว์สุก ใส่สัปะรด ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ คนให้เข้ากัน จึงใส่น้ำกะทิที่เหลือ เคี่ยวสักครู่จึงชิมรส หากต้องการเพิ่มรสเปรี้ยว อาจจะใส่มะขามเปียกเพิ่มได้ สัปะรด



หากนำไปแกงกับเนื้อวัว จะใช้เวลาเคี่ยวให้เนื้อนุ่มมากกว่าแกงที่ใช้เนื้อสัตว์ชนิดอื่น และมักใส่ใบยี่ห่วยลงไปด้วยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม



ภาพประกอบ 32 แกงหอยสับปรด

10) แกงเลียงหรือเลียงต่าง ๆ ในท้องถิ่นนำผักชนิดต่าง ๆ มาปรุงเป็นแกงเลียงได้เสมอ หากใส่ผักชนิดใดเป็นหลักก็จะเรียกตามชื่อผักชนิดนั้น เช่น เลียงชะอม เลียงผักกูด เลียงผักโขม เลียงน้ำเต้า เลียงฟักอ่อน เลียงมือบอน เลียงกระแตง เลียงหัวปลี เลียงเห็ด เลียงสับปรด แกงเลียงหรือเลียงจะใส่เนื้อสัตว์ได้หลายชนิด เช่น หอย ปลาย่าง กุ้งสด หมูย่าง เครื่องเลียงจะประกอบด้วยหอมแดง กะปิ กุ้งแห้ง พริกไทยเล็กน้อย อาจจะมีใส่พริกขี้หนูสดด้วยก็ได้ โขลกส่วนผสมให้ละเอียด นำไปละลายน้ำ ตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อสัตว์และใส่ผัก หากใส่ผักหลายชนิดให้ใส่ตามลำดับการสุก ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย หากต้องการเพิ่มรสชาติและกลิ่นหอม จะใส่สับปรดสับหยาบ หรืออาจจะใส่ระกำผ่านขึ้นเล็กน้อยไปด้วยก็ได้ รสชาติจะกลมกล่อมมากขึ้น หากใส่ผักที่มีกลิ่นหอมแรงอยู่แล้ว เช่น ชะอม สับปรด ระกำ ก็ไม่จำเป็นต้องใส่ใบแมงลัก หากใส่ผักที่ไม่มีกลิ่นหอมก็จะใส่ใบแมงลักเพื่อให้มีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้น

11) แกงกระดอม จัดเป็นแกงเข้ากะทิอีกชนิดที่มีวิธีการทำไม่ยุ่งยาก แต่จะต้องเตรียมกระดอมสำหรับใส่แกงล่วงหน้า ลูกกระดอมที่นำมาแกงจะต้องผ่าและนำเมล็ดด้านในออก นำไปต้ม 2-3 ครั้ง เพื่อให้รสขมเจือจาง ปั่นน้ำออกให้สะอาดน้ำจึงนำไปแกง น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี หอมแดง เกลือและกะปิ โขลกให้เข้ากัน นำไปผัดกับกะทิให้หอม ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น หมูย่าง กุ้งสด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย จึงใส่กระดอม และใส่กะทิเพิ่ม ปล่อยให้เดือดต่อไปสักครู่จึงปิดไฟ





ภาพประกอบ 33 แกงกระดอม

12) แกงส้มสับปะรด จะใช้เนื้อสัตว์ทะเล เช่น กุ้งตัวขนาดเขื่อง ปลาที่มีเนื้อแข็ง หั่นชิ้นโตหรือหั่นเป็นท่อนขวางลำตัว เมื่อนำไปแกงจะได้ไม่เละ โขลกน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงส้มที่ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง เกลือและกะปิ โขลกให้เข้ากันดี อาจจะโขลกเนื้อกุ้งต้มหรือเนื้อปลาลงไปด้วยก็ได้ นำเครื่องแกงไปละลายน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่สับปะรด รอให้เดือดอีกครั้งเพื่อให้รสเปรี้ยวของสับปะรดออกมาจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และน้ำมะขามเปียก ส่วนผสมเดือดจึงใส่เนื้อสัตว์ รอให้เนื้อสัตว์สุกดี จึงใส่น้ำมันงาเล็กน้อยและปิดไฟ ควรเลือกสับปะรดที่แก่จัดแต่ยังไม่สุก ที่เรียกว่า สับปะรดแกง จะได้รสเปรี้ยวของสับปะรดมากกว่ารสหวาน

13) แกงส้มใบชะมวงกับปลาเรียวเซียว เป็นแกงส้มอีกชนิดหนึ่งที่มีส่วนผสมเพียงน้ำพริกแกงส้ม ใบชะมวงฉีก และปลาเรียวเซียวที่หั่นชิ้นโต รสเปรี้ยวได้จากใบชะมวงที่ใส่ลงในหม้อ ขณะน้ำแกงเดือด ปล่อยให้เดือดสักครู่จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย เมื่อเดือดอีกครั้งจึงใส่เนื้อปลาลงไป รอให้ปลาสุกดีจึงปิดไฟ นอกจากนี้ยังนิยมใช้ใบมะขามอ่อนมาแกงส้มในลักษณะนี้ด้วยเช่นกัน

14) แกงส้มใบสันดาน เป็นผักพื้นบ้านพบได้ในท้องถิ่น ใบสันดานมีรสเปรี้ยวเล็กน้อยบางครั้งเรียกส้มสันดาน เป็นพืชไม้เลื้อยใช้ใบและลูกใส่ในอาหาร ใบใช้ได้ทั้งใบแก่และใบอ่อน เตรียมน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงจากพริกแห้ง หอมแดง กะปิ เกลือ ข้าวเปลือก โขลกรวมกันให้ละเอียด นำไปละลายในน้ำเดือด ใส่เนื้อสัตว์ เช่น ปลา กุ้ง ปูนิ่ม ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อยจึงใส่ใบ



สันดาน ปล่อยให้เดือดสักครู่จึงปิดไฟ การแกงส้มลักษณะนี้อาจจะใส่ผักพื้นบ้านอื่น ๆ ได้อีกหลายชนิด เช่น ผักเกียดหรือผักเต่าเกียด โดยใช้ส่วนก้าน หรือใช้หยวกกล้วย ต้นส้มบอน ผักหนาม และใบสันดาน ยังใส่ในต้มยำและต้มส้มได้อีกด้วย

15) แกงส้มต้นบอนส้ม บอนส้มหรือบอนเต่าลักษณะใกล้เคียงกัน เป็นพืชที่อยู่มริมน้ำ ใช้ลำต้นมาใส่ในแกง โดยทำความสะอาดและตัดเป็นท่อน หากเป็นท่อนใหญ่ให้บุด้วยลูกครกเล็กน้อย โขลกน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงส้มที่ประกอบด้วยพริกแห้ง หอมแดง ข้าวเปลือก กะปิ เกลือ นำไปละลายน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น ปลาช่อน กุ้ง ใส่ต้นบอนส้มลงไป ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำตาลเล็กน้อย ปล่อยให้ส่วนผสมเดือดและสุกดี เมื่อผักสุกนุ่มมีลักษณะเหมือนมันเทศ จึงปิดไฟ บางครั้งจะใส่ผักอื่น ๆ ลงไปด้วย เช่น ผักเกียด หยวกกล้วย ผักหนาม เป็นต้น



ภาพประกอบ 34 ต้นบอนส้ม

3.3.3 อาหารประเภทยำ พล่า อาหารประเภทรนี้นิยมใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีตามฤดูกาลเป็นส่วนประกอบ เน้นความสดจากวัตถุดิบและในบางครั้งวัตถุดิบอาจจะไม่ผ่านความร้อน การใส่ส่วนผสมเน้นเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม และจะสังเกตได้ว่าส่วนผสมของยำมักใส่วัตถุดิบที่สร้างความสดชื่น เช่น แตงกวา และใส่เครื่องปรุงรสปรุงรสชาติเปรี้ยว เค็ม เผ็ด และหวาน ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ยำไก่ใบมะกอก ต้มหรือนึ่งเนื้อไก่ให้สุกดี ฉีกเป็นเส้น พักไว้ นำใบมะกอกอ่อนมาซอยหยาบ พักไว้ เตรียมเครื่องยำจากพริกแห้ง พริกชี้หนู ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ทุกอย่าง

คั่วและนำมาโขลกรวมกัน นำใส่ภาชนะ ใส่ น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาวเล็กน้อย เพราะมีความเปรี้ยวจากใบมะกอกอยู่บ้างแล้ว คลุกนํ้ายำให้เข้ากันดี จึงใส่ใบมะกอก และโปะลงไป คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากันดี ใส่มะพร้าวคั่ว คลุกให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟ

2) ยำปูแป้น จะพบปูชนิดนี้ในช่วงฤดูหนาวถึงต้นฤดูร้อน เป็นปูขนาดเล็ก เมื่อล้างทำความสะอาดจึงวางเรียงใส่ภาชนะใส่น้ำปลาลงไป พักไว้ครึ่งวัน หากพักค้างคืนควรใส่ตู้เย็นไว้ นำปูมาแกะกระดอง ริดมันส่วนกระดอง พักไว้ ส่วนผสมนํ้ายำ ได้แก่ น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว พริกชี้หนูบุบหรือซอย คนให้เข้ากันดี จึงใส่ปูและมันปู ใส่หอมแดงซอย กระเทียมซอย มะม่วงดิบซอย คลุกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน โรยด้วยขึ้นฉ่ายและผักชี จึงจัดเสิร์ฟ

3) ปลาพล๋าห้วยปลี ใช้เนื้อปลาทะเลสด เช่น ปลาน้ำดอกไม้ ปลาช้างเหลือง หรือปลาชนิดอื่น ๆ ล้างทำความสะอาด แล่และหั่นชิ้นพอคำ บีบน้ำมะนาวลงไปบนเนื้อปลา ขยำเบา ๆ และพักไว้สักครึ่งถึงป็น้ำออก พักไว้ ซอยหัวปลี และนำไปแช่น้ำที่ใส่น้ำมะนาวเพื่อหัวปลีจะได้ไม่เปลี่ยนสี นำขึ้นมากลึงให้สะอาด หั่นซอยหอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ต้นหอม ผักชีฝรั่งและสาระแหน่เด็ดใบ นำทุกอย่างคลุกเคล้ากับเนื้อปลา ตักใส่จานเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มที่ปรุงจาก พริกชี้หนูสวนสด กระเทียม รากผักชี โขลก เกลือ ปรุงรสด้วยถั่วตัดโดยโขลกถั่วตัดผสมลงไป และปรุงน้ำปลา น้ำมะนาว ปัจจุบันการใส่ผักสำหรับปลาปรับเปลี่ยนจากหัวปลีเป็นผักที่หาได้ง่ายและเป็นผักที่ช่วยเพิ่มสีสัน เช่น แครอทซอย กะหล่ำปลีซอย และปัจจุบันนิยมนำปลาไปลวกให้สุกก่อนเพื่อให้อาหารถูกสุขลักษณะ หรืออาจจะใช้กุ้งเผา หรือกุ้งลวกก็ได้เช่นกัน

4) ปลาปูทะเล เตรียมเนื้อปูจากการนึ่งโดยใส่ขิงบุลงไปในขณะที่นึ่ง เมื่อสุกจึงแกะเนื้อปู ไข่ปู พักไว้ เตรียมส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ แตงกวาผ่าครึ่งผ่านบาง ๆ ตีแตงกวาเล็กน้อย หอมแดงซอย พริกชี้หนูสวนซอย ปรุงนํ้ายำจากกระเทียม หอมแดง เกลือ โขลกรวมกัน ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ใส่แตงกวาและหอมแดง โรยขึ้นฉ่ายและผักชีและจัดเสิร์ฟ ในปัจจุบันมักไม่ใส่แตงกวา และนิยมใส่ตะไคร้และหอมใหญ่เพิ่มเติม

5) ยำหนังกุ้ง เตรียมหนังกุ้งโดยต้มให้นุ่ม หั่นเป็นเส้น พักไว้ ต้มเนื้อหมูให้สุก หั่นชิ้นบาง พักไว้ ส่วนผสมอื่น ได้แก่ แตงกวาผ่านบางรอบ ๆ ลูกลูกเต้าหู้แช่น้ำเย็นหรือแช่แตงกวา เพราะเมื่อคลุกส่วนผสมจะทำให้ละลาย หอมใหญ่ซอย พริกชี้หนูสวน ผักชี และถั่วลิสงคั่วบุบหยาบ ส่วนผสมนํ้ายำได้แก่ หอมแดง กระเทียม พริกชี้หนูสวน โขลกให้ละเอียด นำใส่ภาชนะที่คลุกยำ ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำปลา เกลือ น้ำส้มสายชู คนให้เข้ากันดี จึงใส่หนังกุ้ง และหมูหั่นชิ้น คลุกให้เข้ากัน ใส่แตงกวา หอมใหญ่ โรยพริกชี้หนู คลุกให้เข้ากัน ใส่ถั่วลิสงและผักชีตามลำดับ จัดเสิร์ฟทันที

6) ยำเปลือกแตงโม เดิมจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด เป็นแหล่งปลูกแตงโมที่มีชื่อเสียง จึงมีผลผลิตแตงโมมากมาย แตงโมที่มีเปลือกหนาเมื่อตัดเนื้อไปรับประทานในสำหรับอาหาร



ควาแล้ว จึงใช้ช้อนตักหรือชูดเนื้อส่วนที่อยู่ติดกับเปลือกออกมา พักไว้ โขลกกะปิ หอมแดง พริกชี้หนู และนำไปคลุกกับแตงโม กุ้งแห้งป่น ปูรุกรสด้วยน้ำปลา ใส่ใบแมงลัก นำไปรับประทานเป็นกับข้าวได้

3.3.4 อาหารประเภททอด ผัด การประกอบอาหารประเภทผัด นิยมทั้งผัดจืดและผัดเผ็ด การผัดจืดนิยมใส่กะปilingไปผัดด้วย ส่วนการประกอบอาหารด้วยวิธีการทอด นิยมนำปลามาทอดรับประทานกับน้ำพริกเกลือ เป็นวิธีการปรุงประกอบที่ง่ายและทำได้รวดเร็ว ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ผัดฉ่ากระวาน นิยมใช้เนื้อสัตว์จากทะเล เช่น ปลา ปู ส่วนผสมประกอบด้วย หน่อกระวานอ่อนหั่นชิ้นบาง พริกไทยสด กระชายซอย มะเขือพวง พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบ ใบมะกรูด ใบโหระพาหรือใบกระเพรา โขลกกระเทียม พริกไทยดำ พริกชี้ฟ้า พริกชี้หนูสวน ข่าเล็กน้อย รากผักชี ให้ละเอียด นำไปผัดในน้ำมันให้หอม ใส่เนื้อสัตว์ เมื่อเนื้อสัตว์สุก จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา ซอสปรุงรส และน้ำตาล ใส่พริกไทยสด กระชาย มะเขือพวง ผัดต่อสักครู่ จึงใส่พริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบ ใบมะกรูด และใบโหระพา หากต้องการกลิ่นหอมแรงและรสเผ็ดร้อนก็อาจจะใส่ใบกระเพราแทนใบโหระพาได้

2) หมูผัดเผ็ดกระวาน อาจจะใช้เนื้อหมู กระดูกหมูอ่อนหรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ ได้หลายชนิด เช่น ผัดกระวานทะเล กุ้ง ปลาหมึก เตรียมกระวานจากหน่ออ่อน หั่นแฉลบหรือหั่นชิ้นบาง พักไว้ นำพริกชี้หนู กระเทียม โขลกรวมกันพอแหลก และนำไปผัดในน้ำมันให้หอมจึงใส่เนื้อหมูลงไป ผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำปลา ซอสปรุงรส น้ำตาลทรายเล็กน้อย ใส่กระวาน ผัดต่อสักครู่ เมื่อจะปิดไฟจึงโรยใบมะกรูดฉีก

3) ปลาสับผัดพริกแกง นิยมนำปลาที่มีขนาดเล็ก เช่น ปลาข้างเหลือง ปลากระป๋อง มาแล่นเนื้อและสับละเอียด พักไว้ โขลกพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ เกลือและกะปิ นำลงไปผัดในน้ำมันให้หอม ใส่ปลาสับ ยี่ปลาและผัดให้ปลาสุก ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ใส่เม็ดพริกไทยอ่อน ผัดให้เข้ากันดี ใส่ใบมะกรูดซอย พริกชี้ฟ้าซอยและใบโหระพา ผัดให้ส่วนผสมเข้ากันอีกครั้งจึงปิดไฟ

4) ผักผัดใส่กะปิ การผัดลักษณะนี้สามารถใช้ผักได้หลายชนิด เช่น ผักบุ้ง ผักกระเฉด ถั่วงอกยาว หน่อไม้ฝรั่ง หรือผักรวมก็ได้ ตัดแต่งผักที่จะผัด พักไว้ ใส่น้ำมันลงในกระทะเล็กน้อย ใส่กระเทียม ใส่กะปิ ผัดให้กะปิมักกลิ่นหอม จึงใส่เนื้อสัตว์ หากไม่ใส่เนื้อสัตว์ให้ใส่ผักลงผัดได้เลย ปรุงรสด้วยซอสปรุงรส น้ำปลา และน้ำตาล ใช้ระยะเวลาผัดค่อนข้างเร็ว เมื่อผักสุกจึงปิดไฟและจัดเสิร์ฟทันที การผัดลักษณะนี้จะต้องเลือกกะปิดี มีกลิ่นหอม

5) หอยผัดโหระพา จะใช้หอยขาว หอยลาย หรือหอยแมลงภู่ ชนิดใดชนิดหนึ่ง ล้างทำความสะอาดเปลือกหอยให้สะอาด โขลกพริกชี้หนูสวนและกระเทียมให้พอละเอียด นำไปผัดกับน้ำมันให้มีกลิ่นหอม เสร็จแล้วใส่หอยลงไป ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปิดฝาหรือรอสักครู่หอยจะอ้าเปลือกออก จึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากัน ใส่ใบโหระพาแล้วจึงปิดไฟ จัดเสิร์ฟ



3.3.5 อาหารประเภทน้ำพริก หลน อาหารประเภทนี้เป็นอาหารประจำสำหรับที่ขาดไม่ได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำพริกกะปิ ที่จะปรุงไว้เสมอ ๆ น้ำพริกและหลน นิยมนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาเป็นส่วนผสมเพื่อปรุงรสและเพิ่มกลิ่นหอม ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) หลนปูแป้น มีลักษณะเหมือนหลนทั่วไปแต่จะมีกลิ่นหอมจากปู ปริมาณน้ำและเนื้อไม่มากไปกว่ากัน ปูแป้นหรือปูชนิดอื่น ๆ ล้างให้สะอาด ตัดขาออกแกะกระดองปูออก พักไว้ นำกะทิตั้งไฟพอเดือด ใส่หมูสับเล็กน้อย เมื่อหมูสุก จึงใส่ปูแป้นลงไป ห้ามคนจนกว่าปูจะสุกดี มันปูสุก น้ำกะทิจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ใส่หอมแดงซอย ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลปี๊บ มะขามเปียก พริกชี้ฟ้าเขียวแดง ใบมะกรูดฉีก เมื่อจัดเสิร์ฟจึงโรยผักชี



ภาพประกอบ 35 หลนปูแป้น

2) หลนปลาเค็ม นำปลาอินทรีเค็มหรือปลาสะทอดและยี่เนื้อเป็นชิ้นเล็ก พักไว้ นำกะทิตั้งไฟพอเดือดใส่หอมแดงซอย ใส่เนื้อปลา อาจจะใส่เนื้อหมูสับด้วยก็ได้ ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บเกลือ และน้ำมะขามเปียก คนให้ส่วนผสมเข้ากันดีจึงโรยใบมะกรูด ปิดไฟ รับประทานกับผักสดต่าง ๆ





ภาพประกอบ 36 หลนปลาเค็ม

3) น้ำพริกปูไข่ เตรียมจากปูไข่หนึ่งให้สุก จะใช้ปูม้าหรือปูดำก็ได้ แกะเนื้อปูและไข่ปู พักไว้ โขลกกระเทียมและพริกชี้หนู ใส่เนื้อปูและไข่ปูลงไป โขลกเบา ๆ ให้เข้ากัน ปรงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว คลุกให้เข้ากัน จัดเสิร์ฟพร้อมผักลวก ผักต้ม และผักสดต่าง ๆ เช่น แตงกวา ถั่วงอก ขมิ้นขาว ผักกาดขาว ปัจจุบันนิยมใส่ไข่เค็มลงไปโขลกด้วย เพื่อเพิ่มปริมาณและรสชาติ

4) น้ำพริกกระทง ลักษณะน้ำพริกชนิดนี้คล้ายคลึงกับน้ำพริกกะปิ แต่ใช้กระทงฝานหรือซอยบางใส่ลงไปเพื่อปรงรสเปรี้ยวแทนมะนาว น้ำพริกจะมีกลิ่นหอมจากกระทง โขลกส่วนผสมตามลำดับคือ กะปิ กระเทียม และพริกชี้หนูสวนสด ให้เข้ากัน ใส่กุ้งแห้งป่น ใส่กระทง โขลกเบา ๆ ใส่ น้ำปลาและน้ำตาลปีบ โขลกเบา ๆ พร้อมกับคลุกให้เข้ากัน นอกจากนี้ น้ำพริกกะปิของชาวจังหวัดจันทบุรีและชาวจังหวัดตราดยังนิยมใส่ผลไม้ที่ให้รสเปรี้ยวจัดแทนมะนาวเสมอ ๆ เช่น มะดัน ตะลิงปลิง มะม่วง มะปี้ด รับประทานกับผักสด และผักต้มต่าง ๆ เช่น แตงกวา ขมิ้นขาว หัวชะเนียง หน่อไม้ต้ม มะละกอดิบต้ม หน่อสับปะรดต้ม ผักสะตอเผา

3.3.6 อาหารจานเดียว เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัดจันทบุรี เป็นลักษณะเด่นที่แสดงถึงภูมิปัญญาการใช้เครื่องเทศและสมุนไพรท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน เมื่อมีส่วนผสมหลากหลาย การปรงรสชาติในอาหารจึงเข้มข้นไปด้วย ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หรือเส้นจันท์ผัดปู มีลักษณะคล้ายก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ใช้เส้นจันท์ผัดกับน้ำซอสที่มีส่วนผสมของพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง โขลกรวมกันให้ละเอียด นำไปผัดกับน้ำมันให้หอม ปรงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ น้ำปลา ปรงรสเข้มข้น พักไว้ ส่วนผสมนี้เรียกว่า “น้ำโฉ” การเตรียมปูสำหรับทำก๋วยเตี๋ยวผัดปูจะใช้ปูขนาดเล็กเพื่อจะรับประทานได้ทั้งตัวและสามารถ

หาได้ง่าย ราคาถูก คือ ปูกระตอย เมื่อนำมาล้างและทำความสะอาด ตัดขาส่วนปลายขา แกะกระดองเก็บมันปูแยกไว้ นำไปทอดให้กรอบทั้งตัว หรือจะไม่ทอดก็ได้ พักไว้ ใส่น้ำมันในกระทะใส่มันปูที่แยกไว้จากกระดองปูลงไปผัดให้หอม ใส่ปูและน้ำได้ จึงใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวที่เตรียมจากการผ่านน้ำและนำมาพักไว้ ผัดให้เส้นนิ่ม จึงใส่ถั่วงอกและใบกุยช่าย จัดเสิร์ฟพร้อมกับแตงกวาซอย หัวปลีและถั่วงอก ในขั้นตอนการผัดน้ำได้ ก่อนที่จะใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว อาจจะใส่สับปะรดสับชิ้นเล็กลงไปด้วย เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและมีรสชาติกลมกล่อมมากขึ้น ในปัจจุบันปูลดจำนวนลงไปมาก จึงปรับเปลี่ยนวัตถุดิบเป็นการใช้กุ้ง ซึ่งจะมีกลิ่นหอมของมันกุ้งแทนมันปู



ภาพประกอบ 37 ก๋วยเตี๋ยวผัดปู

2) ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง อาหารท้องถิ่นชนิดนี้มีลักษณะเฉพาะตัวจากส่วนผสม และเครื่องปรุงที่ประกอบไปด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศนานาชนิด ล้วนแล้วแต่เป็นสิ่งที่มิในท้องถิ่นทั้งสิ้น ส่วนผสมสำคัญที่ให้กลิ่นหอมแตกต่าง คือ เร่วหอม ส่วนผสมน้ำก๋วยเตี๋ยวหมูเสียงหรือเนื้อเสียง ประกอบด้วย หอมแดง กระเทียม พริกไทยเม็ด ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด ลูกมะกรูด รากผักชี ดอกผักชีฝรั่ง ทุกอย่างทุบหรือบดพอแตก ใส่ลงในหม้อ นำส่วนผสมดังต่อไปนี้ห่อผ้าขาวบางและใส่ลงในหม้อ ได้แก่ อบเชยแห้ง โป๊ยกั๊ก ลูกจันทร์เทศ ลูกผักชีคั่ว ใส่น้ำและใส่กระดูกหมูสำหรับหมูเสียง และกระดูกวัว สำหรับเนื้อเสียง อาจจะใส่กระเทียมดอง เต้าหู้ยี้แดง และสับปะรด 1 ลูก หรืออื่น ๆ ลงไปด้วยก็ได้ นำ

ส่วนผสมตั้งไฟให้เดือดสักครู่ จึงปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส น้ำปลา น้ำอ้อยหรือน้ำตาลอ้อย และซีอิ๊วหวาน สำหรับแต่งสี เมื่อได้น้ำก๋วยเตี๋ยวแล้ว ลวกเส้นจันท์ ลวกถั่วงอกและผักบุ้ง ใส่ลงในภาชนะ ใส่เนื้อสัตว์ และใส่แตงกวาซอยตามขวางเล็กน้อย ใส่น้ำก๋วยเตี๋ยว โรยด้วยผักชีฝรั่งซอย จัดเสิร์ฟทันที



ภาพประกอบ 38 ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง

3) ข้าวผัดน้ำพริกเกลือ น้ำพริกเกลือเป็นคำเรียกน้ำจิ้มที่ปรุงรสเผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน มีลักษณะคล้ายน้ำจิ้มซีฟู้ด เป็นน้ำจิ้มที่จะมีในสำหรับทุกครั้ง เพราะน้ำจิ้มนี้จะใช้รับประทานกับอาหารทั่วไป อาหารทะเลหรือคลุกข้าว หรือ ขยำข้าว ราดลงบนปลาทอด เป็นเครื่องจิ้มประจำสำหรับที่ขาดไม่ได้เช่นเดียวกับน้ำพริกกะปิ การโขลกน้ำพริกเกลือต้องมีความใส่ใจในการเลือกพริกที่จะนำมาโขลก จะต้องใช้พริกชี้หูสวนสดใหม่ ผสมกันทั้งสีเขียวและสีแดง เพื่อให้ น้ำพริกเกลือมีสีสวย ปอกเปลือกกระเทียมออกบางส่วน เกลือ รากผักชี โขลกทุกอย่างรวมกัน นำมาปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว หรือน้ำส้มมะปี้ด น้ำตาลเล็กน้อย โรยผักชีเมื่อจัดเสิร์ฟ การนำข้าวไปผัดในกระทะ และราดน้ำพริกเกลือ เพื่อปรุงรสในกระทะผ่านความร้อน เป็นการพัฒนาจากการใช้น้ำพริกเกลือขยำข้าวนั่นเอง การผัดข้าวจะใส่น้ำมันตามชอบ เช่น เนื้อมัน ไข่ไก่ กุ้ง ปลาหมึก ไข่ หมู เพื่อเพิ่มคุณค่าและให้น้ำรับประทานยิ่งขึ้น

4) ข้าวต้มจันทบูร หรือข้าวต้มเครื่อง ด้วยท้องถิ่นที่มีวัตถุดิบและเครื่องปรุงแต่งอาหารอย่างอุดมสมบูรณ์การหยิบจับมาใส่ในอาหารเพื่อปรุงแต่งและเพิ่มคุณค่า จึงจัดทำได้อย่างง่าย เช่น ข้าวต้มเครื่อง ปรุงจากการต้มข้าวจนสุกนุ่มที่เรียกว่าต้มจันทบูรบาน ใส่เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น กุ้ง หมู สับ ปลาหมึก ไก่ และน้ำซุปรดกหมู เมื่อจัดเสิร์ฟโรยไข่เจียวหั่นฝอย กุ้งแห้งป่น และกระเทียมเจียว นอกจากจะเพิ่มคุณค่าทางอาหารแล้วยังเป็นการจัดตกแต่งให้น้ำรับประทานอีกด้วย



5) ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำกุ้ง หรือก๋วยเตี๋ยวยายลิ้ง เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ น้ำซุซลูกขลิกล้างสะอาดโดยง่ายโดยวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดให้หอม ใส่ถั่วงอกและแตงกวาซอย ปิดไฟ ตักใส่จาน พักไว้ เตรียมกุ้งสดสับละเอียด บางครั้งอาจจะใช้หมูสับผสมด้วย ผัดกับกระเทียมให้สุกหอม ใส่ น้ำซุซลูกขลิกล้างสะอาดปรุงรสเล็กน้อยด้วยน้ำปลาและน้ำตาล ตักส่วนผสมลงในจานก๋วยเตี๋ยว โรยถั่วงอก ลิ้นจี่ป่น ปรุงรสตามใจชอบด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มหรือมะนาวสด และพริกป่น อาจจะเพิ่มเติมส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าได้มากขึ้น เช่น ผักคะน้า แครอทซอย ข้าวโพดอ่อน เป็นต้น



ภาพประกอบ 39 ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำกุ้ง

3.3.7 อาหารว่าง ลักษณะพิเศษที่เห็นชัดเจนสำหรับอาหารรับประทานระหว่างมื้อหรือรับประทานเล่นที่เรียกว่าอาหารว่าง คือ อาหารมักจะปรุงรส 3 รส กลมกล่อม รสไม่จัดเช่นรสอาหารมื้อหลัก ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้ม เป็นอาหารที่ชาวญวนหลังวัดคาทอลิกจันทบุรีเป็นผู้ริเริ่มรับประทาน (อร่าม อรรถเจติย์. 2556 : สัมภาษณ์) และเป็นอาหารรับประทานเล่นที่เป็นที่นิยมของชาวจังหวัดจันทบุรีและชาวจังหวัดตราด ลักษณะเป็นแผ่นแป้งละเอียดหรือปาดบนปากหม้อแผ่นใหญ่ คล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ เมื่อแผ่นแป้งสุกจะม้วนให้สวยงามเป็นคำหรือม้วนทั้งแผ่น ตัดเป็นคำ รับประทานกับน้ำจิ้มหรือราดน้ำจิ้ม ที่มีส่วนผสม ของพริกชี้ฟ้า กระเทียมโขลกให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้งป่น ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล และน้ำมะนาวหรือน้ำส้มมะขามเปรี้ยว รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน หากใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวนำมานึ่งให้ร้อนและราดหรือจิ้มน้ำจิ้มก็สามารถทำได้เช่นเดียวกัน ซึ่งการใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ที่เป็น



เส้นสด มารับประทานแบบนี้ชาวจีนเป็นผู้ริเริ่ม โดยเห็นว่ามีลักษณะคล้ายแป้งที่ละเลงจากปากหม้อ และเส้นก๋วยเตี๋ยวหยาบรับประทานได้ง่ายกว่าเพราะถูกผลิตขึ้นจำนวนมาก



ภาพประกอบ 40 ข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้ม

2) ปลาทองโก๋จิ้มน้ำจิ้ม เป็นอาหารเช้าหรืออาหารรับประทานเล่นที่หา รับประทานได้ง่าย ปลาทองโก๋มีขนาดทั่วไป ประคบคู่และทอดตามกรรมวิธี เมื่อจะรับประทานจะฉีก และจิ้มน้ำจิ้ม ที่ปรุงจาก พริก กระเทียม โขลกรวมกัน พักไว้ ตั้งน้ำส้มสายชูพอเดือด ใส่ส่วนผสมที่โขลก ไว้ ใส่น้ำตาล เกลือ และเติมน้ำเปล่า รอให้เดือดอีกครั้ง จึงปิดไฟ น้ำจิ้มใส มีรสชาติ 3 รส รับประทาน กับปลาทองโก๋ขณะร้อน ๆ



ภาพประกอบ 41 ปลาทองโก๋จิ้มน้ำจิ้ม

3) มะกอกน้ำดอง เป็นพันธุ์ไม้ที่ขึ้นริมน้ำ เมื่อผลเต่งหรือพองก็จะร่วงนำมาคว้านเมล็ด แช่น้ำผสมเกลือ ระหว่างนี้เคี้ยวส่วนผสมน้ำตาลทรายและเกลือให้เข้มข้น พักไว้ให้เย็น จึงนำมะกอกใส่ลงไป พักไว้ 1-2 วัน จึงนำมารับประทานได้ หากดองทิ้งเมล็ดไม่คว้านเมล็ดออก เมื่อดองแล้วนิยมนำมาปรุงเพิ่ม โดยบุบมะกอกให้แตกเล็กน้อย เคี้ยวน้ำตาลและน้ำปลาให้ขึ้นมีลักษณะเป็นยางมะตูม ใส่พริกชี้หนูบุบ โรยกุ้งแห้ง จัดเสิร์ฟ



ภาพประกอบ 42 มะกอกดอง

4) สละลอยแก้ว ระกำลอยแก้ว ทั้งสองชนิดเป็นผลไม้ในตระกูลเดียวกัน มีรสเปรี้ยวหรือเปรี้ยวอมหวาน การเตรียมสละหรือระกำ อาจจะคว้านเมล็ดออก เพื่อให้สละคงรูปกลมสวย หรือผ่าเป็นชิ้นบางก็ได้ ระกำจะมีเนื้อน้อยจึงนิยมกรีดเนื้อให้เป็นเส้นไม่ต้องคว้านเมล็ด นำไปผ่านน้ำที่ผสมน้ำเกลือเล็กน้อย พักไว้ นำน้ำเปล่า ใ้ต้ม ใส่หม้อตั้งไฟใส่น้ำตาลทรายและเกลือ เมื่อส่วนผสมเดือดจึงปิดไฟ กรอง และนำขึ้นตั้งไฟอีกครั้งให้เดือด ใส่สละหรือระกำลงไป ปล่อยให้เดือดอีกครั้งจึงปิดไฟ พักไว้ให้เย็น จึงนำไปแช่เย็นก่อนเสิร์ฟหรือเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง สละและระกำยังนิยมดองและปรุงในลักษณะทรงเครื่องแบบมะกอกน้ำด้วยเช่นกัน และยังนิยมนำผลไม้อื่น ๆ ในท้องถิ่นที่มีรสเปรี้ยวมาลอยแก้วด้วยเช่นกัน เช่น กระท้อน มะปราง เงาะ

5) ลูกสำรองน้ำตาลอ้อย สำรองหรือพุงทลายเป็นไม้ประจำถิ่นดั้งเดิมของจังหวัดจันทบุรี ในยุคก่อนพบเป็นจำนวนมาก ลูกสำรองจึงมีทั่วไปตามธรรมชาติ นำมารับประทานโดยเก็บเมล็ดหรือลูกสำรองมาตัดส่วนหัวและส่วนท้าย นำไปแช่น้ำให้พองดี จึงลอกเปลือกออก ใส่น้ำตาลอ้อยรับประทาน สำรองไม่มีรสและกลิ่นแต่อย่างใด เมื่อโรยน้ำตาลอ้อยก็จะมีรสหวาน หอม เป็นของหวาน



ในช่วงฤดูร้อน ปัจจุบันได้พัฒนาเป็นน้ำดื่มลูกสำรองบรรจุขวด ใช้กรรมวิธีและการบรรจุจำหน่ายเพื่อให้ สะดวกและปลอดภัยมีมาตรฐาน และเก็บรักษาไว้ได้นานยิ่งขึ้น

3.3.8 อาหารหวาน การจัดประเภทอาหารว่างและขนม จำแนกจากรสชาติ ลักษณะการรับประทาน หรือความนิยมในการรับประทานตามช่วงเวลา กล่าวคือ อาหารชนิดใดที่มีสอง รสชาติ ได้แก่ รสหวานและรสเค็ม และนิยมจัดเสิร์ฟหลังจากรับประทานอาหารคาวแล้ว จัดอยู่ใน ประเภทอาหารหวาน ส่วนอาหารที่ปรุงรส 3 รสและไม่จัดเสิร์ฟในสำหรับอาหารหวาน จะจัดเป็นอาหาร ว่าง ดังนั้นจะพบอาหารหวานที่บริโภคในท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ขนมบอบแบบ หรือขนมนี้มนวล ขนมชนิดนี้มีลักษณะเช่นเดียวกับขนมบอบ แบบที่บริโภคกันในจังหวัดระยอง วัตถุประสงค์และวิธีการทำเช่นเดียวกัน ขนาดชิ้นใกล้เคียงกัน ปัจจุบันมี ผู้ผลิตน้อยจึงหารับประทานได้ยาก



ภาพประกอบ 43 ขนมบอบแบบหรือขนมนี้มนวล

2) บัวลอยญวนหรือบัวลอยไข่เต่า เป็นขนมที่บริโภคกันทั่วไปในท้องถิ่นจังหวัด ระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด รสชาติหวาน เค็ม มัน ในปัจจุบันจะใส่มะพร้าวอ่อนเพิ่มลงใน น้ำกะทิก่อนจัดเสิร์ฟ เพื่อให้รับประทานมากขึ้น

3) ขนมมัดไต้ หรือข้าวต้มมัดไต้ ขนมชนิดนี้นอกจากจะหารับประทานได้แทบทั้ง ปีแล้ว ยังเป็นขนมที่มีความสำคัญในเทศกาลตรุษจีนและสารทจีนอีกด้วย กล่าวคือ ชาวจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จะใช้ขนมมัดไต้เป็นหนึ่งเครื่องไหว้เพิ่มเติมจากขนมเทียน ขนมขง และเครื่องเซ่น ไหว้อื่น ๆ ในเทศกาลตรุษจีนและสารทจีน โดยจะจัดใส่ภาชนะเดียวกันกับขนมเทียนและขนมขง นับว่า

ขนมชนิดนี้เป็นขนมที่ชาวญวนใช้ไหว้บรรพบุรุษในวันตรุษญวน ซึ่งวันตรุษญวนจะตรงกับวันตรุษจีนของคนไทยเชื้อสายจีนในประเทศไทย เมื่อปรากฏมีชาวญวนเป็นจำนวนมากในท้องถิ่น การผสมกลมกลืนของวัฒนธรรมจึงเกิดขึ้นและปฏิบัติร่วมกันจนถึงปัจจุบันนี้ (อร่าม อรรถเจติย์. 2556 : สัมภาษณ์) ขนมมัดไต้ จะมีสองลักษณะคือ ไต้ไต้ด้วยหมู หรือเรียกว่าไต้เค็ม และไต้ไต้ถั่ว หรือเรียกว่าไต้ผัด ที่มีส่วนผสมที่แตกต่างกัน เริ่มจากการเตรียมข้าวเหนียวล้างและแช่ข้าวเหนียว 3 - 4 ชั่วโมง นำมาพักให้สะเด็ดน้ำ จึงคลุกเคล้าด้วยเกลือเล็กน้อย พักไว้ การเตรียมไต้ที่มีหมู ประกอบด้วยถั่วเขียวเลาะเปลือกแช่ 3-4 ชั่วโมง หากเป็นกระบวนการทำแบบดั้งเดิมจะนำถั่วมาพักไว้ แต่ปัจจุบันนิยมนำถั่วไปนึ่งให้พอสุกเพื่อลดระยะเวลาในการต้มข้าวต้มมัดไต้ พักไว้ หั่นหมูติดมันแข็งเป็นเส้นยาวเท่าขนาดความยาวของขนม นำไปผัดกับหอมแดงโขลก เกลือ พริกไทยป่น ผัดให้หมูสุก พักไว้ หากเป็นกระบวนการทำแบบดั้งเดิมจะคลุกหมูกับส่วนผสมและนำไปห่อได้เลยไม่ต้องผัดให้สุก ตัดใบตองและทำความสะอาด อาจจะใช้ใบตองพ้อหรือใบตองกระพ้อห่อก็ได้ นำข้าวเหนียววางเกลี่ยให้แผ่เล็กน้อย ไต้ถั่วเขียวเลาะเปลือกที่เตรียมไว้ลงบนข้าวเหนียว และใส่หมูลงบนถั่วเขียว ไต้ถั่วเขียวเลาะเปลือกอีกครั้งลงบนหมู และใส่ข้าวเหนียวลงบนถั่วเขียว ห่อใบตองเข้าหากัน มัดด้วยตอกไว้ด้านหนึ่ง ใช้ก้านกล้วยเหลากลมกดหรือกระทู้ข้าวปลายอีกด้านให้ข้าวแน่นพอประมาณ จึงห่อมัดตอกเป็นเปลาะ นำไปต้มให้ส่วนผสมสุก จึงนำมารับประทาน หรือจมน้ำตาลอ้อยรับประทานก็ได้



ภาพประกอบ 44 ขนมมัดไต้

ส่วนขนมมัดไต้ไต้ผัดหรือไต้ถั่ว จะใช้ถั่วดำ แช่น้ำ 3-4 ชั่วโมง นำไปต้มหรือนึ่งให้สุกและนำไปผัดกับ หอมแดง พริกไทย ประูรสเค็มหวานด้วยเกลือและน้ำตาลทราย และนำไปห่อ โดย



นำข้าวเหนียววางเกลี่ยบนใบตอง วางไส้ถั่วลงบนข้าวเหนียว และวางข้าวเหนียวลงบนถั่วอีกครั้ง ห่อด้วยตอกให้เป็นเปลาะและนำไปต้มเช่นเดียวกัน ลักษณะที่ดีของขนมมัดได้คือ ขนมแน่นเกาะตัวกันดี เมื่อตัดขนมจะมีไส้เป็นชั้นสวยงาม การทำขนมชนิดนี้ในช่วงเทศกาลไหว้ตรุษจีนและสารทจีนจะทำขนมจำนวนมาก เพื่อให้เพียงพอต่อการจัดไหว้ เมื่อมีขนมจำนวนมากจึงนำขนมหั่นท่อนขนาด 1 นิ้ว หอกลงในน้ำมัน ขนมจะมีลักษณะกรอบนอก นุ่มใน ใ้รับประทานอีกด้วย

4) พังกาหัวส้มเชื่อม ลูกพังกาหรือลูกประสักหรือกระสักจากป่าชายเลน ใช้เวลาในการเตรียมก่อนเชื่อมค่อนข้างมาก โดยการนำไปต้ม แขน้ำและปอกเปลือกหั่นเฉียง ๆ ล้างให้ยางและความขมและฝาดออกให้หมด อาจจะล้างหลายครั้งหรือแช่น้ำไว้หลายชั่วโมง หรือล้างจนกระทั่งน้ำใสและแช่น้ำปูน 1 คืน จึงนำไปเชื่อมกับน้ำตาลอ้อยและน้ำตาลทราย ใส่เกลือเล็กน้อย เชื่อมไฟอ่อน เมื่อสุกดีมีลักษณะคล้ายสาเกเชื่อม

5) ลูกจากเชื่อม เป็นผลผลิตจากป่าชายเลนที่พบได้ทั่วไปแถบจังหวัดติดชายทะเล ในบางท้องถิ่นนิยมนำมาลอยแก้ว แต่ในท้องถิ่นจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด นิยมนำมาเชื่อม เนื่องจากการเชื่อมเป็นวิธีการปรุงที่สามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้หลายวัน ทำให้ประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร ส่วนผสมมีเพียงน้ำตาลทราย น้ำเปล่าตั้งไฟให้เดือด ใส่ลูกจากลงไปเชื่อมไฟอ่อน เมื่อน้ำเชื่อมเคลือบลูกจากจึงปิดไฟ รับประทานโดยราดหัวกะทิที่ผสมเกลือเล็กน้อย



ภาพประกอบ 45 ลูกจากเชื่อม

3.3.9 อาหารอื่น ๆ นอกจากอาหารที่จัดกลุ่มตามกรรมวิธีการปรุงประกอบแล้ว ยังมีอาหารที่ปรุงประกอบด้วยวิธีอื่น ๆ อีก ได้แก่



1) รากกระบะก หรือข้าวราก หรือกระบะกั่ว เป็นกับข้าวที่มีความแยบยลของเทคนิคการประกอบและการรับประทาน รากกระบะกทำจากเนื้อกระบะกนำไปคั่วจนสุกหอมและนำไปโขลกทันที กระบะกจะอ่อนตัวคล้ายถั่วป่น ใส่เกลือเพื่อปรุงรสชาติ โขลกละเอียดจะมีน้ำมันออกมาจึงหยุดโขลก และนำกระบะกไปใส่ภาชนะตามต้องการ เช่น ถ้วยขนาดเล็ก ถ้วยใส่น้ำพริก กรวยใบตอง กรวยใบมะเดื่อ กตหรืออัดในพิมพ์ให้แน่น พักไว้ให้เย็น กระบะกจะแข็งตัวตามเป็นลักษณะแผ่นตามรูปร่างของภาชนะ เก็บไว้ห่างจากความชื้น เมื่อจะรับประทาน ให้นำกระบะกตามจำนวนที่ต้องการใส่ภาชนะนำไปใส่ไว้ปากหม้อข้าวที่หุงสุกใหม่ ๆ กระบะกจะอ่อนตัว นุ่ม มีน้ำมันและมีกลิ่นหอม นำไปคลุกข้าวสวยรับประทานขณะร้อน



ภาพประกอบ 46 รากกระบะก

2) มะกรูดอง นำลูกมะกรูดล้างน้ำให้สะอาด ฝานผิวมะกรูดด้วยภาชนะผิวหยาบ เช่น กระดาษ จนกระทั่งผิวหมดไป นำไปนึ่ง ระหว่างนี้ต้มน้ำตาลและเกลือเคี่ยวให้เข้มข้น พักไว้ให้เย็น จึงนำมะกรูดใส่ลงไต้ดอง พักไว้ 1 สัปดาห์ จึงนำมารับประทานแนมกับข้าว

3) อาหารทะเลตากแห้งต่าง ๆ เช่นเดียวกับกับชาวจังหวัดระยองที่บางฤดูกาลมีอาหารทะเลจำนวนมาก จึงนำมาถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บไว้รับประทานได้นาน และการถนอมอาหารยังเป็นวิธีการเตรียมอาหารเพื่อต้องการเปลี่ยนรสชาติอาหารและลักษณะของอาหารด้วย เช่น ปลาแดดเดียว หมึกแดดเดียว

กล่าวสรุปได้ว่า สิ่งแวดล้อมในธรรมชาติของจังหวัดจันทบุรี มีอิทธิพลต่อรูปแบบอาหารของจันทบุรีอย่างยิ่ง อาหารหลายชนิดมีสมุนไพรและเครื่องเทศเฉพาะถิ่นเป็นส่วนผสมเสมอ ๆ และมีรสเข้มข้น แม้อาหารภาคกลางที่บริโภคในท้องถิ่นก็จะมีปรับปรุงให้มีรสจัดมากขึ้น อาหารคาวจะใส่น้ำตาลปรุงรสด้วยเสมอ



4. จังหวัดตราด

4.1 แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราด

ตราดเป็นจังหวัดเล็ก ๆ มีพื้นที่ติดทะเลฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย ปรากฏเป็นหัวเมืองฝั่งตะวันออกในสมัยกรุงศรีอยุธยา เรียกบ้านบางพระหรือทุ่งใหญ่ ความสำคัญเชิงประวัติศาสตร์ สอดคล้องกับจังหวัดระยองและจังหวัดจันทบุรี ตราดมีภูมิประเทศเป็นผืนดินและผืนน้ำ มีป่าเขาสลับกับที่ราบลักษณะลูกฟูก อภิลักขณ์ เกษมผลกุล (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า มงเซญอร์ ปาลเลกัวซ์ บันทึกไว้ว่า “บริเวณนี้เป็นพื้นที่ที่อุดมไปด้วยกระวาน ไม้จันทร์แดง พริกไทย ชายฝั่งมีกุ้งปลาชุกชุม” การอยู่อาศัยในขณะนั้นประกอบอาชีพจากทรัพยากรที่มีอยู่อย่างสมบูรณ์ทั้งบนบกและชายฝั่ง มีกลุ่มคนหลายกลุ่มที่เดินทางมาอยู่อาศัยโดยมีการอยู่ร่วมกันอย่างพึ่งพิง และร่วมกันสรรค์สร้างอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ ดังต่อไปนี้

4.1.1 ชาวซอง พบว่า เป็นชนพื้นเมืองดั้งเดิมเช่นเดียวกับที่จังหวัดจันทบุรีและที่จังหวัดระยอง จากจดหมายเหตุแห่งชาติ เรื่อง เจ้าคุณเทศาตรตรวจการเมืองระยองแลเมืองตราด (ร.ศ. 128) ได้สำรวจพบที่บ้านด่านชุมพลว่าพบราษฎรเปนซองมีเขมรแลลาวบ้าง มีการทำนา พวกของเมื่อหมดช่วงฤดูการทำนาแล้ว ชอบประพุดเข้าป่าหาไม้หอมแลกระวาน (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : เอกสารอัดสำเนา) ชาวซองได้สร้างสรรค์รูปแบบการอยู่กับธรรมชาติไว้อย่างเหมาะสม ใช้ชีวิตเรียบง่าย เครื่องใช้เพื่อการอยู่อาศัยหาได้จากสิ่งใกล้ตัวทั้งสิ้น เช่น การใช้ประโยชน์จากส่วนต่าง ๆ ของระกำที่เป็นพืชท้องถิ่น ได้แก่ ใบ ใช้มุงหลังคามีลักษณะคล้ายดักจาก และนำไปทำหมวก ที่เรียกว่า “ละ” ต้นระกำที่เรียกว่า “ทางระกำ” ใช้ทำฝาบ่านขัดตะ แผล ใช้เป็นอาหาร หรือนำต้นคลุ้มเป็นพืชริมน้ำนำมาจักสารเสื่อ เป็นต้น ด้านการประกอบอาหารก็เช่นเดียวกัน ชาวซองเลี้ยงสัตว์เพื่อนำมาประกอบอาหาร และใช้พืชผักในถิ่นที่อยู่ มาปรุงเป็นอาหารรับประทานมาช้านาน เช่น แกงไก่ใส่หอยกกล้วยพระ แกงไก่ใส่ลูกสำรอง รับประทานกับข้าวเหนียวมูล ลูกกะแพงหรือมะพร้าวขูด คั่ว ไชลกกับเกลือ ข้าวต้มใบกระพ้อ วุ้นจากต้นหมาน้อย ขนมต้มเปลที่ทำจากข้าวเหนียวต้ม คลุกมะพร้าว เกลือ รับประทานกับน้ำตาลอ้อย ขนมปายห่อด้วยใบต้นคลุ้มคล้ายขนมเทียน เป็นต้น สำเนา ตุงคะเทพี (2557 : สัมภาษณ์) ชาวซองวัยอาวุโสกล่าวว่า ความเป็นอยู่ดั้งเดิม มีลักษณะกินง่าย อยู่ง่าย ช่วยเหลือพึ่งพากันทั้งชาวซองด้วยกันเองและกับผู้คนต่างกลุ่ม ชาวไทยชาวจีนและกลุ่มคนเชื้อสายอื่น ๆ ได้ติดต่อเรียนรู้ซึ่งกันและกันในเวลาต่อมา





ภาพประกอบ 47 ชาวช่อง แกงไก่ใส่หยวกกล้วยพระ ข้าวเหนียวมน

4.1.2 ชาวญวนหรือชาวเวียดนาม กลุ่มนี้ได้ย้ายถิ่นฐานมาอย่างต่อเนื่องในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นและตอนกลาง ปรากฏชื่อถิ่นฐานที่ตั้งบ้านเรือน เช่น แหลมญวน อ่าวญวน ในตำบลอ่าวใหญ่ในปัจจุบัน และเขาญวน ในตำบลซำรากในปัจจุบัน ชาวญวนในจังหวัดตราดและจังหวัดจันทบุรีเป็นกลุ่มที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกัน (มยุรี อภิวาท. 2556 : สัมภาษณ์) สภาพแวดล้อมที่ใกล้เคียงกันระหว่างภาคตะวันออกของไทยและทางตอนใต้ของประเทศเวียดนาม ทำให้ชาวเวียดนามไม่ต้องปรับตัวในการดำเนินชีวิตมากนัก ยังคงประกอบอาชีพเกษตรกรรม เช่น ทำนา และการประมงริมชายฝั่ง ความเป็นอยู่ที่มีการเรียนรู้แลกเปลี่ยนทำให้อาหารที่เป็นส่วนหนึ่งในวิถีการดำเนินชีวิตมีรูปแบบประสมประสานกัน เช่น การจัดเตรียมอาหารในเทศกาลสำคัญเช่นตรุษจีน จะมีขนมมัดไต้ที่เป็นขนมดั้งเดิมของชาวญวนปรากฏเป็นหนึ่งในเครื่องไหว้ หรืออาหารคาวหวานที่ประกอบจากแป้งข้าวหลายชนิด เป็นภูมิปัญญาที่ติดตัวมาของชาวญวน เช่น ขนมบันตึก ขนมบัวลอยญวน (บุรพา รัตนนราทร. 2556 : สัมภาษณ์)

4.1.3 ชาวจีน เป็นกลุ่มคนที่เดินทางมาติดต่อค้าขายและตั้งรกรากหัวเมืองต่าง ๆ แถบชายฝั่งทะเลตะวันออก เพราะเป็นเส้นทางการค้าทางทะเลระหว่างไทยและจีนมาแต่โบราณ จึงมีชุมชนของชาวจีนอยู่ในบริเวณนี้เป็นจำนวนมาก อภิลักษณ์ เกษมผลกุล (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า กลุ่มชาวจีนเป็นกลุ่มชาวต่างชาติที่มีจำนวนมากที่สุด และจากประวัติการตั้งชุมชนในหมู่เกาะทะเลตราด หลวงสาครศุขเขตต์ (ป. สาคริกานนท์) กล่าวไว้ในจดหมายเหตุความทรงจำสมัยฝรั่งเศสยึดจันทบุรีว่า “พลเมืองที่อาศัยประกอบการอาชีพอยู่ที่บริเวณหมู่เกาะทะเลตราดนี้ ส่วนมากเป็นไทย จีนชาติไหหลำ กับญวน (ญวนเว้) จีนแต่จีวก็มีบ้างเล็กน้อย” หรือบริเวณชายฝั่งที่เคยเป็นท่าสำเภาริมคลองที่เรียกว่า คลองเจ๊ก และเรียกชุมชนท่าตะเภาในปัจจุบัน ชาวจีนมีบทบาทเด่นชัดในด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรมด้านการกินอยู่และจะมีอิทธิพลต่อผู้คนในพื้นที่มาก ดังจะพบว่า กิจการสวน ไร่ นา ขนาดใหญ่หลายแห่ง ชาวจีนเป็นผู้ครอบครองปรากฏชื่อเจ้าสัวต่าง ๆ เช่น เจ้าสัวเส็ง มีสวนมะพร้าวจำนวนมากที่เกาะหมาก เป็นต้น (อภิลักษณ์ เกษมผลกุล. 2553 : ไม่มีเลขหน้า) ความรู้ในเรื่องอาหารและความหลากหลายในวิธีการปรุงประกอบ เช่น การต้มเคี่ยว การผัด และการเลี้ยงสัตว์ไว้เพื่อการบริโภค เช่น หมู ได้ถูกถ่ายทอดแลกเปลี่ยนเพื่อการดำรงชีวิตร่วมกันในท้องถิ่นแห่งนี้



4.1.4 แยกจามหรือจำปา เป็นกลุ่มคนที่อพยพมาจากเวียดนามและเมืองกัมปงจามประเทศกัมพูชา เดินทางเข้ามาสู่จังหวัดตราดกลุ่มหนึ่ง จังหวัดระยองกลุ่มหนึ่งและกรุงเทพมหานครกลุ่มหนึ่ง ในจังหวัดตราดได้ตั้งบ้านเรือนที่บริเวณปากคลองน้ำเขียวและบริเวณใกล้เคียง ที่เป็นบริเวณป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์ ประกอบอาชีพประมง เป็นอาชีพหลัก ภายหลังได้ตั้งถิ่นฐานกระจายทั่วไปในจังหวัดตราด (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์) ชาวมุสลิมยังคงรักษาวัฒนธรรม ประเพณี และรูปแบบการดำเนินชีวิตได้ดี เช่น การไม่รับประทานเนื้อสัตว์ต้องห้ามตามหลักศาสนา การประกอบอาหารตามหลักศาสนาโดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในธรรมชาติ ปัจจุบันทักษะการทำอาหาร ชนิดและประเภทของอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันแทบจะไม่แตกต่างจากกลุ่มคนอื่น ๆ ในท้องถิ่น เพราะรูปแบบการดำเนินชีวิตเป็นลักษณะผสมกลมกลืนกับชาวไทยที่อาศัยอยู่ดั้งเดิม (กาญจนา จินตกานนท์. 2556 : สัมภาษณ์) อาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อหมู ชาวมุสลิมจะละเว้น ในช่วงเทศกาลหรือวันสำคัญทางศาสนา ก็ยังคงปรุงอาหารพิเศษรับประทาน เช่น มีสัมนไก่ เนื้อวัวทอดเนย ขนมเปียกปูนขาวราดน้ำเชื่อมใส่น้ำ เป็นต้น

4.1.5 กลุ่มคนอื่น ๆ จังหวัดตราดในอดีตยังมีกลุ่มคนอื่น ๆ ที่มาอยู่อาศัยใช้ประโยชน์จากความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติเพื่อการดำรงชีวิต โดยมีลักษณะเรียบง่าย ถ้อยทีถ้อยอาศัยกัน เช่น ชาวเขมรที่เข้ามาอยู่อาศัยแถบริมชายแดน และที่ลี้ภัยมาจากเกาะกงในเหตุการณ์สงครามเขมรแดง ชาวไทยที่อพยพหนีกองทัพบกมาจากตอนกลางของประเทศไทย (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์) ชาวมอญและชาวกูหล่าเดินทางมาในช่วงการขุดพลอยเพื่องูในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด จากบันทึกรายงานพระยาชลยุทธ ตรวจการหัวเมืองชายทะเลตะวันออก พ.ศ. 2438 พบชาวต้องขู่ (กูหล่า) ที่มาขุดพลอย ในบ่อแร่ นาวัง คลองยาว แตกวัง (พระเทพสุเมธมุนี. 2556 : สัมภาษณ์) หากจะนับการเดินทางจากเมืองหลวงถึงจังหวัดตราดเป็นจังหวัดสุดท้ายของเส้นทางคมนาคมที่มีพื้นที่และประชากรไม่มากนัก การเดินทางแลกเปลี่ยนและการย้ายถิ่นฐานจึงจำกัดในท้องถิ่นใกล้ ๆ เช่น จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี ดังปรากฏในช่วงที่ฝรั่งเศสยึดเมืองตราด คนเมืองตราดได้อพยพเข้ามาในเมืองชลเขตจังหวัดจันทบุรี ด้วยเกรงอำนาจฝรั่งเศสและความจงรักภักดีต่อแผ่นดินไทย ด้วยอาศัยอยู่ร่มเย็นตลอดเวลาที่ผ่านมา (อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล. 2553 : ไม่มีเลขหน้า)

กล่าวโดยสรุป แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราด มีกลุ่มคนหลายกลุ่มที่ร่วมสร้างสรรค์การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่น กลุ่มคนที่มีอิทธิพลต่อรูปแบบอาหาร คือ ชาวของ ชาวจีน และชาวนวน และมีลักษณะการใช้ประโยชน์คล้ายคลึงกับจังหวัดระยอง และจังหวัดจันทบุรี

4.2 พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราดจากอดีต-ปัจจุบัน

ภายหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง ผู้คนอาศัยอยู่เป็นหลักแหล่งมากขึ้น มีการประกอบอาชีพทำสวน ทำไร่ ทำนาและการประมง เป็นการทำให้เป็นอาชีพอย่างจริงจังโดยหวังดอกผล เช่น การทำเหมืองพลอย การทำสวนพริกไทย การทำไร่แตงโม การทำไร่ส้ม การทำไร่อ้อย การทำนาปี



ในบริเวณที่ลุ่มตอนกลางของจังหวัด การทำสวนหมาก การทำสวนมะพร้าว การเลี้ยงสัตว์เพื่อใช้ในการทำนา เช่นกระบือ มีการเลี้ยงมากและเลี้ยงเพื่อค้าขาย โดยชาวญวนจากจันทบุรีจะมารับซื้อ และตอนกลับไปยังจันทบุรีและสามย่าน (จังหวัดระยอง) (วิสาร วิสุทธิแพทย์. 2557 : สัมภาษณ์) การประกอบกิจการด้านอาหารมีปรากฏมากขึ้นและกิจการไม่ใหญ่โตมากนัก เป็นไปเพื่อการบริโภคภายในจังหวัด เช่น กิจการโรงงานน้ำตาล โรงงานน้ำปลา โรงสีข้าว โรงงานแปรรูปอาหารทะเล เนื่องจากจังหวัดตราดเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่และประชากรไม่มากนัก เมื่อรูปแบบการดำเนินชีวิตเริ่มเปลี่ยนไป ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราดจึงได้พัฒนาให้สอดคล้อง ดังนี้

4.2.1 การใช้ทรัพยากรอาหาร ธรรมชาติของจังหวัดตราดที่มีปริมาณฝนมากกว่าจังหวัดอื่น ๆ จึงทำให้รูปแบบการดำเนินวิถีชีวิตถูกปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับฤดูกาล และสภาพอากาศที่ร้อนชื้น จันทรทิพย์ จันทร (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า “ฤดูฝนแห่งการเริ่มทำนา เริ่มต้นในเดือนพฤษภาคม ช่วงเดือนสิงหาคม ยันยา (เดือนสิงหาคมและกันยายน) ฝนตกน้อยอยู่ข้าว เดือนสิบสองลมว่ามาถึงท้องนา ถ้าถึงเดือนสามขึ้นสามค่ำฝนจะตก” การได้มาของวัตถุดิบสำหรับอาหารจึงสอดคล้องกับสิ่งเหล่านี้ ซึ่งเป็นวัตถุดิบจากท้องถิ่น เช่น มะพร้าว ข้าว ปลา การปลูกพืชผักเพื่อเป็นอาชีพหลักไม่สามารถทำได้ตลอดทั้งปี มีเพียงการปลูกหลังฤดูฝนแล้วเท่านั้น เช่น ผักบุ้ง ผักชี กระเทียม ต้นหอม ยกเว้นพืชผักที่สามารถเจริญเติบโตหรือสามารถยืนต้นข้ามฤดูได้ หากพิจารณาเพียงผักที่ใช้เพื่อการแต่งกลิ่นหรือโรยหน้า เช่น ผักชี ผู้คนในท้องถิ่นจะใช้ประโยชน์จากผักชีฝรั่งมากกว่าผักชีไทย เพราะผักชีฝรั่งสามารถปลูกไว้ในครัวเรือนและหยิบใช้ได้สะดวกในทุกฤดูกาล ทนแดดทนฝนมากกว่าผักชีไทย จึงนิยมใส่ผักชีฝรั่งในอาหารต่าง ๆ เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม เช่น ข้าวต้ม ต้มส้มต่าง ๆ ยำ หรือมะนาวที่มีผลผลิตในบางฤดูกาลเท่านั้น จึงนิยมใช้มะปี้ดหรือส้มมะปี้ดปรุงรสเปรี้ยว ซึ่งมะปี้ดจะมีทุกฤดูกาล หาได้ง่าย มีรสเปรี้ยวและมีความหอมที่แตกต่างจากมะนาว เป็นต้น

นอกจากนี้ ธรรมชาติที่โอบล้อมด้วยทะเล ทำให้อาหารจากท้องถิ่นมีอาหารทะเลในสำหรับอาหารแทบจะทุกมื้อ โดยผ่านการปรุงประกอบอย่างง่าย ไม่พิถีพิถันมากนัก เช่น การทอด ปิ้ง ย่าง ลวก รับประทานกับน้ำพริกเกลือ ที่มีประจำอยู่ในสำหรับเช่นเดียวกับน้ำปลาพริกในอาหารภาคกลาง ความสดของวัตถุดิบจึงทำให้อาหารมีรสชาติดี เนื้อนุ่มหรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ ก็เช่นเดียวกัน จะไม่นิยมซื้อเนื้อหมูในวันพระ เพราะเห็นว่าเป็นเนื้อหมูที่ผ่านการแช่เย็นมาแล้ว ไม่ใช่เนื้อหมูสด (สังวาลย์ เหมวานิค. 2556 : สัมภาษณ์) การสังเกต และช่างจดจำ ทำให้การเลือกบริโภคตามฤดูกาล สร้างความอร่อยจากวัตถุดิบชนิดนั้น ๆ เช่น ช่วงฤดูหนาว เป็นช่วงที่ปลาต่าง ๆ อร่อยมาก ปลาน้ำกร่อย เช่น ปลากระบอก ปลาหมอเทศ หรือปลาน้ำเค็ม เช่น ปลาทุ ปลาแร่ จะมีความสมบูรณ์มาก ตัวอ้วนจนขึ้นเงาเขียวเหลืองข้างลำตัว เมื่อนำมาปรุงอาหารจะมีความหอมมันอร่อยมากกว่าในฤดูอื่น ๆ และในช่วงฤดูหนาวนี้ ทุกบ้านจะเผาข้าวหลามโดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น เช่น มะพร้าว ถั่วดำ หรือการเรียนรู้วงจรชีวิตสัตว์ เช่น ปูไข่ ที่ปลดปล่อยก้ามปูมารับประทานและปล่อยปูกลับสู่ธรรมชาติเพื่อให้ก้ามปูได้อีก (มนิรัตน์ สุขยอด. 2556



: สัมภาษณ์) หรือในบางฤดูกาลปลากระเบนมีจำนวนมาก และมีราคาถูก นำปลากระเบนอย่างเห็บไวนบนหลังคาเหนือเตาไฟ เมื่อจะใช้ประกอบอาหารจึงนำมาแช่น้ำ ล้างน้ำ นำปลากระเบนไปทำแกงเลียง แกงเข้ากะทิต่าง ๆ เป็นต้น

การประกอบอาหารและการเตรียมสำหรับอาหารภายในครอบครัว ฝ่ายหญิงจะเป็นผู้จัดทำขึ้น โดยการเรียนรู้จากการถ่ายทอดจากบุคคลในครอบครัว เช่น ยาย แม่ นัยว่าหญิงชายในครอบครัวมีหน้าที่ต่างกัน หน้าที่การหุงหาอาหารจึงเป็นของฝ่ายหญิงเป็นหลัก (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์) เป็นเรื่องจำเป็นที่จะต้องเรียนรู้รายละเอียดและเทคนิคต่าง ๆ เช่น การหุงข้าว เดิมเป็นลักษณะเขี่ยน้ำ เชื้อเพลิงที่ใช้ได้แก่ ฟืน หรือถ่าน การหุงลักษณะนี้เมื่อรินน้ำข้าว ที่เรียกว่า “น้ำอ้า” แล้วจะต้อง “ดงข้าว” เพื่อให้ข้าวระอุ ขณะดงข้าวจะต้องใช้ “ไม้ขัดหม้อ” เพื่อขัดให้ผ้าหม้อไม่หล่นร่วงในขณะที่เอียงหม้อข้าว และหากต้องหุงข้าวเลียงแขกหรือจำนวนมาก จะหุงด้วยกระทะใบบัว ใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง ฝ่ายชายจะต้องมีบทบาทในการหุงข้าวด้วย เพราะการทำในปริมาณมากจำเป็นต้องอาศัยแรงงานที่แข็งแรงของเพศชาย เป็นต้น (มยุรี อภิวัต. 2556 : สัมภาษณ์)



ภาพประกอบ 48 การหุงข้าวกระทะใบบัว

4.2.2 รูปแบบการรับประทาน จังหวัดตราดมีเขตแดนติดต่อกับจังหวัดจันทบุรีเพียงจังหวัดเดียว การไปมาหาสู่จึงค่อนข้างใกล้ชิดกัน ความเป็นอยู่ การประกอบอาชีพมีความใกล้เคียงกัน รวมถึงด้านอาหารการกินด้วย จนมีคำกล่าวว่า “คนตราดทำอยู่ทำกิน” หมายถึง การหาอาหารและการทำอาหารเป็นไปเพียงเพื่อให้มีกินเป็นหลัก ไม่ได้หวังค้าขายหรือสร้างกิจการใหญ่โต (สมโภชน์ วาสุกรี.

2556 : สัมภาษณ์) การใช้ประโยชน์จากพืชพันธุ์ท้องถิ่น เช่น สับปะรด ชะมวง เร่ว ระกำ จะมีความคล้ายคลึงกับชาวจังหวัดจันทบุรีมาก การติดต่อกับกลุ่มคนอื่นที่นำมาซึ่งการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกินอยู่จึงไม่ค่อยปรากฏให้เห็นมากนัก ชาวตราดจะอยู่กินตามลักษณะที่บรรพบุรุษได้สั่งสมมา จากการสัมภาษณ์จะพบคำตอบที่ตรงกันว่า “ก็เคยทำมาแบบนี้” เช่น ปลาทุ้มเค็มต้มหวาน บรรพบุรุษจะตัดหัวปลาและใส่ลงไปในท้องปลา และต้มปลาจนเปื่อยนุ่ม รับประทานได้ทั้งตัว ไตปลาทุ้มและเครื่องในบางส่วนทำความสะอาดและนำไปดองเค็ม (มณีรัตน์ สุขยอด. 2556 : สัมภาษณ์) ปัจจุบันก็ยังคงทำเช่นนั้น หรือ วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนนำมาประกอบอาหาร เช่น การล้างกลิ่นคาวปลาด้วยน้ำข้าวข้าว การเตรียมหั่นหน่อสับปะรดก่อนที่จะนำไปประกอบอาหาร การสับสับปะรดเพื่อนำไปแกงกับเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เป็นต้น

การปรุงอาหารที่พิถีพิถันที่สุด ยังคงให้ความสำคัญกับงานประเพณีและวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินชีวิต เช่น การไปทำบุญที่วัด การจัดเตรียมข้าวเพื่อใส่บาตร จะต้องเป็นข้าวหุงสุกใหม่ ตักข้าวปากหม้อเพื่อใส่บาตรพระ การเตรียมอาหารหรือกับข้าว จะเตรียมและปรุงพิถีพิถันกว่าการเตรียมเพื่อการบริโภคทั่วไปในชีวิตประจำวัน อภิลักษณ์ เกษมผลกุล (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า “ชาวตราดมีศรัทธาด้านพระพุทธศาสนาอย่างเข้มแข็ง สิ่งนิยมปฏิบัติ คือ ทำอาหารที่ดีที่สุดถวายพระก่อน” ในแต่ละวันเมื่อชาวบ้านรักประทานอาหารในตอนเช้าแล้วก็จะออกไปทำไร่นาทำสวน หากพบวัตถุดิบหรือผลไม้ที่สุกใหม่หรือรับประทานได้ ชาวบ้านจะรีบนำไปถวายพระมือกลางเพล กล่าวคือ ถวายระหว่างมือซ้ายและมือขวาโดยทันที เช่น เมื่อพบลูกเผือกจะรีบนำมาต้มและนำไปถวายพระพร้อมน้ำตาลอ้อย เป็นต้น (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์) และให้ความสำคัญกับอาหารในประเพณีด้วยเช่นกัน เช่น มักจะทำข้าวเหนียวเหลืองในช่วงเทศกาลวันสงกรานต์ ในงานมงคลและงานอวมงคล อาหารที่จัดเตรียมก็จะเฉพาะเจาะจง เช่น การฉลองพระบวชใหม่ ฉลองสมโภชกฐิน จะนิยมทำข้าวเหนียวเหลือง หรือขนมในงานแต่งงาน จะต้องใช้ข้าวเหนียวกวน กาละแม หรือข้าวเหนียวเปียก ขนมฟัก ขนมชั้น แท้ในขบวนขันหมาก หรือในงานสวดพระอภิธรรมศพของผู้อาวุโสภิกษุนิยมจัดเลี้ยงแขกหรือด้วยขนมปลากุริมหรือสะกิมในคืนสุดท้าย (อภิลักษณ์ เกษมผลกุล. 2556 : สัมภาษณ์)

รูปแบบการรับประทาน อาหารจะถูกจัดใส่ถาดเรียกว่าสำรับ ประกอบด้วยอาหารหลายชนิดที่ลักษณะและรสชาติต่างกัน เช่น น้ำพริก ผัดทอด อาหารที่มีน้ำเป็นส่วนผสม เช่น ต้มแกง อาหารบางชนิด เช่น เผือกต้มกะทิ ถั่วต้มกะทิ มีลักษณะคล้ายการบวชชี ด้วยพื้นถิ่นอุดมสมบูรณ์ไปด้วยกะทิ เกลือ และพืชหัวจึงนำมาประกอบอาหารในลักษณะต้มกะทิ หรือผลไม้เช่น สับปะรด และแตงโม จะถูกจัดเสิร์ฟในสำรับอาหารคาว นับว่ารับประทานเพื่อให้ชุ่มคอและเป็นการล้างปากเพื่อจะเปลี่ยนรสชาติอาหารในคำต่อไป (มณีรัตน์ สุขยอด. 2556 : สัมภาษณ์) การรับประทานอาหารจะนั่งล้อมวงรับประทานพร้อม ๆ กัน สมาชิกหรือแขกผู้ร่วมรับประทานอาหารจะถูกเรียกหลายครั้งและคอยกันค้ำยอให้ร่วมรับประทานกันอย่างพร้อมเพรียง





ภาพประกอบ 49 สำหรับอาหารคาว

4.2.3 รสชาติอาหาร ชาวตราดจะปรุงอาหารรสจัด กล่าวคือ มีรสเข้มข้น ครบรส รสเผ็ดจากพริกขี้หนูสวน รสเค็มจากน้ำปลาและกะปิในท้องถิ่น รสเปรี้ยว จากผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวที่มีในท้องถิ่น เช่น มะปัด มะขาม สับปะรด ลูกเกดคัน (อภิวรรณ นาคสุข. 2556 : สัมภาษณ์) รสหวานจากน้ำตาลทุกชนิด ได้แก่ น้ำตาลปีบ น้ำตาลอ้อย และน้ำตาลทราย อาหารคาวหลายชนิดจะมีรสหวานเสมอ รสอื่น ๆ เป็นลักษณะการใช้น้ำตาล “ตัดรส” ในอาหาร ซึ่ง อภิลักษณ์ เกษมผลกุล (2556 : สัมภาษณ์) ได้กล่าวว่า ที่เป็นเช่นนี้อาจสันนิษฐานได้ว่า เป็นวัฒนธรรมร่วมกับชาวภาคกลางที่รับประทานอาหารครบรส และเดิมจังหวัดตราดมีโรงงานน้ำตาลตั้งอยู่ การใช้น้ำตาลจึงเป็นเรื่องใกล้มือ โดยเฉพาะน้ำตาลทรายแดงที่เรียกว่าน้ำตาลอ้อยหรือน้ำอ้อย เมื่อผ่านกระบวนการผลิตอ้อยเป็นน้ำตาลใหม่ ๆ จะมีกลิ่นหอมมาก นิยมนำไปใส่ในอาหารหรือใช้จิ้มขนมต่าง ๆ เช่น ใส่ในลูกสำรองที่แช่น้ำ จิ้มขนมจ่าง จิ้มข้าวหลามหรือคลุกข้าวสวยและมะพร้าวขูดเป็นอาหารว่างรับประทานระหว่างมื้อหรือมื้อก่อนเพล เป็นต้น หรือน้ำตาลเม ใส่กระป๋องโรยถั่วลิสงคั่ว รับประทานเล่น (กาญจนา จินตกานนท์. 2556 : สัมภาษณ์) และด้วยสภาพภูมิอากาศร้อนชื้น การรับประทานอาหารรสจัดจะช่วยให้ร่างกายอบอุ่นขึ้น (ภัทรพร อาสาดี. 2556 : สัมภาษณ์)

4.2.4 พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารทั้งสามจังหวัด ดำเนินอย่างต่อเนื่องยาวนาน สังเกตได้ว่า ในกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น มีคำเฉพาะต่าง ๆ เป็นภาษาท้องถิ่น เช่น “มะเขือเมด” หมายถึง มะเขือพวง “สำมะรด” หมายถึง สับปะรด “เหม็นลม” หมายถึง ใกล้จะบูด “ยัด” หมายถึง

กิน ขนบเปียก หมายถึง กาละแม (กล้า สมตระกูล. 2557 : สัมภาษณ์) เหล่านี้เป็นสิ่งที่บ่งบอกวิถีการกินอยู่ที่เป็นภูมิปัญญาสั่งสมได้ชัดเจน

สรุปได้ว่า พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของชาวจังหวัดตราด ดำเนินไปอย่างเป็นระบบสอดคล้องกับปัจจัยธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มีรูปแบบการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบ การปรุง การรับประทานคล้ายคลึงกับชาวจังหวัดระยอง และชาวจังหวัดจันทบุรี มีความเรียบง่ายในการอยู่อาศัยอาหารจึงมีรูปแบบเรียบง่ายเช่นกัน แต่จะให้ความสำคัญกับอาหารในพิธีกรรมทางศาสนา

4.3 ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราด

หากมองในภาพรวมอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราดจะใกล้เคียงหรือเหมือนกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ด้วยมีสภาพแวดล้อม กลุ่มบรรพบุรุษที่สอดคล้องกัน มีการติดต่อไปมาหาสู่กันเสมอ ๆ ความเป็นอยู่จึงไม่แตกต่างกันมาก สามารถกล่าวถึงอาหารท้องถิ่นของจังหวัดตราด โดยกล่าวสรุปชนิดอาหารตามจุดประสงค์ของการรับประทาน ได้แก่ รับประทานเป็นอาหารคาว รับประทานเป็นอาหารว่างและรับประทานเป็นอาหารหวาน โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและปรุงประกอบขึ้นในท้องถิ่น สามารถจำแนกตามลักษณะและกรรมวิธีการปรุงประกอบ ได้ดังนี้

4.3.1 อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทนี้มีหลายลักษณะ เป็นอาหารที่นำวัตถุดิบที่ต้องการ ใส่ลงในน้ำซุบ น้ำกะทิ ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสและสมุนไพรเพิ่มคุณค่าและกลิ่นหอม ก็จะได้อาหารประเภทต้มลักษณะต่าง ๆ เช่น ต้มเค็ม ต้มหวาน ต้มปรุงรสเปรี้ยวจากผลไม้ และต้มกะทิ ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ต้มส้มระกำ นิยมใช้น้ำไก่ หรือปลาชนิดต่าง ๆ สิ่งที่สำคัญคือวัตถุดิบที่ใช้ต้องสด ใหม่ เตรียมส่วนผสมจากหอมแดง กะปิ โขลก ละลายน้ำ ตั้งไฟ ใส่ระกำที่ผ่านเป็นชั้นและขยำเล็กน้อยเพื่อให้น้ำระกำที่มีรสเปรี้ยวออกมา เมื่อน้ำเดือดดี ใส่เนื้อสัตว์ รอให้เดือดอีกครั้งจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย เมื่อจัดเสิร์ฟโรยด้วยผักชีฝรั่งซอย ต้มส้มระกำจะมีรสกลมกล่อมเปรี้ยว เค็มหวาน มีกลิ่นหอมของระกำ

2) ปลาต้มขิง ปลาทะเลชนิดที่มีเนื้อนุ่ม เช่น ปลาโหมนางหรือปลาโหมงาม ปลาตะคอง เมื่อมีความสดมาก ๆ จึงไม่ต้องใส่เครื่องปรุงมากมายเพื่อจะได้ลิ้มรสความอร่อยของวัตถุดิบที่แท้จริง ฉะนั้น จึงมีเพียงขิงอ่อนหั่นแว่น กระเทียมบุบ ใส่ลงในน้ำ ใส่เกลือเล็กน้อย เมื่อน้ำเดือดจัดจึงใส่ปลาลงไป รอให้เดือดอีกครั้งจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา รสหวานและความมันได้จากปลา ปลาต้มขิงนี้จะปรุงขึ้นในกรณีที่ปลาสดมาก ๆ หากปลาไม่สดจะนำไปปรุงอาหารด้วยวิธีอื่น ๆ ต่อไป





ภาพประกอบ 50 ปลาต้มจืด

3) หมูต้มถั่วลิสง นิยมใช้กระดูกหมูหรือขาหมู หากใช้ขาหมูจะต้องย่างและทำความสะอาดผิวก่อน ล้างและต้มถั่วลิสงให้ถั่วสุก เทน้ำทิ้งและต้มอีกครั้งใส่กระเทียมบุบและหมูลงไป ต้มจนกระทั่งขาหมูสุกนุ่ม ปรงรสด้วยเกลือ ซีอิ๊วขาว หมั่นช้อนฟองเพื่อให้ น้ำซุปใส หมูต้มถั่วลิสงนี้นิยมทำเพื่อไหว้บรรพบุรุษด้วย นับว่าเป็นอาหารโบราณ เดิมรับประทานกันมาเช่นนี้ จึงปรุงขึ้นเพื่อให้บรรพบุรุษได้รับประทาน

4) หมูต้มสับปะรด สับปะรดเป็นพืชท้องถิ่นที่ถูกนำมาใช้ประโยชน์มาก การนำผลสับปะรดมาเป็นวัตถุดิบในอาหารคาว ทำได้หลายตำรับ เช่น หมูผัดสับปะรด แกงสับปะรดกับหอยหรือใส่ในน้ำแกว้เตี่ยวผัดปู การใช้สับปะรดในตำรับต่าง ๆ ก็จะมีวิธีเตรียมที่แตกต่างกันไป เช่น หากเตรียมสำหรับแกง จะสับและฝานบาง หากเตรียมสำหรับผัดและต้ม จะฝานและหั่นเป็นแท่งขนาด 1 ซม. เพื่อให้รสเปรี้ยวของสับปะรดออกมาได้ดี โขลกหอมแดงและกะปิเล็กน้อย ละลายน้ำ ใส่สับปะรดตั้งไฟ รอให้ส่วนผสมเดือดจึงใส่หมู เมื่อหมูสุกจึงปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาวและน้ำตาลเล็กน้อย ต้มต่อไปสักครู่ หากจะเริ่มต้นทำโดยวิธีการผัด ควรใส่เนื้อหมูก่อนจึงใส่สับปะรด ผัดให้สุกเข้ากันดี เติมน้ำและต้มต่อไป ก็จะเป็นหมูต้มสับปะรดเช่นกัน นิยมใช้สับปะรดที่เริ่มแก่มีรสอมเปรี้ยวอมหวานหรือค่อนข้างเปรี้ยว

5) ต้มหน่อไม้หอม ในช่วงต้นฤดูฝนที่มีหน่อไม้จำนวนมาก การเก็บรักษาหน่อไม้สำหรับประกอบอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น การดอง การตากแห้งจึงเป็นวิธีการถนอมอาหารที่เรียนรู้และสืบทอดกันต่อมา การตากแห้งโดยการนำหน่อไม้ฝัดง สับและผาน นำไปนึ่งหรือต้ม และนำไปตากแดดให้แห้งสนิท เก็บไว้ได้นาน เมื่อนำมาใช้จึงนำมาแช่น้ำสักระยะ ผัดกระเทียมให้หอม ใส่กระดูกหมูหรือเนื้อหมู ลงผัดให้สุก ปูรสด้วยเกลือและซีอิ๊วขาว น้ำตาล ใส่ น้ำและปล่อยให้เดือด ใส่หน่อไม้ เคี่ยวต่อสักครู่ จึงปิดไฟ



ภาพประกอบ 51 หน่อไม้ตากแห้ง

6) กลัวยต้มกะทิ ผือกต้มกะทิ มันต้มกะทิ “ต้มกะทิ” หรือบางครั้งอาจจะเรียกว่า “ต้มโหล” เป็นวิธีการทำอาหารคาววิธีหนึ่งหนึ่งที่น่าสนใจซึ่งต้องการใส่ลงในน้ำกะทิรับประทานเป็นอาหารคาวหรือเป็นกับข้าว ประกอบด้วยน้ำกะทิ เกลือ และน้ำตาลเล็กน้อย หากเป็นกลัวยต้มกะทิ จะใช้กลัวยสุกดีฝาดามยาวและตัดครึ่ง ใช้เวลาต้มไม่นาน หากจะต้มกะทิจากมันและผือก จะใช้มีดเฉาะเป็นชิ้นพอคำ ต้มกับกะทิ ปูรสเค็ม หวาน





ภาพประกอบ 52 ผีอกต้มกะทิ

7) หมึกต้มหวาน เมื่อมีปลาหมึกกล้วยจำนวนมาก โดยเฉพาะหมึกที่มีขนาดเล็ก และขนาดกลางที่ยังสดมาก ล้างทำความสะอาด พักไว้ ต้มน้ำกับน้ำปลาให้เดือดดี ใส่ปลาหมึก รอให้เดือดและปลาหมึกสุกดีจึงปรุงรสเพิ่มด้วยน้ำตาล ต้มให้หมึกและไข่ในท้องสุกดี น้ำต้มหมึกจะเป็นสีดำ จึงปิดไฟ จัดเสิร์ฟ ปัจจุบันนิยมนำถุงดำของหมึกออกก่อนต้ม น้ำจะได้ไม่ดำ



ภาพประกอบ 53 หมึกต้มหวาน

8) ปลาต้มใบชะมวง นิยมใช้ปลาที่มีเนื้อแน่น เช่น ปลาโอ ปลาเรียวเซียว ล้าง หั่นเป็นแว่นหรือหั่นชิ้นใหญ่ โขลกกะปิและหอมแดงละลายน้ำตั้งไฟ ใส่ใบชะมวงฉีกลงไป รอให้น้ำให้ เดือดพล่านจึงใส่ตะไคร้บวบและใส่เนื้อปลา รอนเนื้อปลาสุกจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ปล่อยให้เดือดต่อไปสักครู่ จึงปิดไฟ

9) ปลาทุ้มหวาน ในฤดูที่มีปลาทุ้มมาก จึงมีวิธีการนำมาประกอบอาหารให้ สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานวัน การต้มเคี่ยวปลาจนเครื่องปรุงถูกแทรกซึมเข้าไปในเนื้อปลาและ รับประทานได้ทั้งตัวเป็นภูมิปัญญาที่เฉลียวแหลม และยังสามารถนำปลาทุ้มหวานมาทอดเพื่อเปลี่ยนรสชาติ การรับประทานได้อีกด้วย นอกจากนี้ยังนิยมนำปลาแป้น ที่เป็นปลาขนาดเล็กมาต้มหวานเช่นเดียวกัน



ภาพประกอบ 54 ปลาทุ้มหวาน

10) ปลาแป้นต้มเค็ม ปลาขนาดเล็กที่ไม่ใช่ปลาเศรษฐกิจแต่มีรสชาติหอม เนื้อ นุ่ม เช่นปลาแป้น หรือปลาอื่น ๆ จะนำปรุงอย่างง่ายและบริโภคกันในครัวเรือน การต้มเค็มที่มี เครื่องปรุงเพียง หอมแดงบวบ กระเทียมบวบ ขิงบวบ และพริกไทยโขลก ใส่ลงในน้ำตั้งไฟให้เดือดดี ใส่เกลือ

และจึงใส่ปลา ต้มต่อไปให้ปลาสุก ลักษณะน้ำขลุกขลิก หากต้มโดยมีปริมาณน้ำมากเพื่อชดน้ำก็จะใส่เพียงหอมแดงและน้ำปลา เมื่อน้ำเดือดจึงใส่ปลา รอให้ปลาสุกดีจึงปิดไฟ

11) เห็ดต้มน้ำปลา นำเห็ดที่มีลักษณะตันอวบ เช่น เห็ดโคน เห็ดนางฟ้า มาต้มในน้ำที่เหาะน้ำปลาดีลงไป และไม่ต้องใส่ส่วนผสมหรือปรุงรสอื่นใด ๆ รสหวานจะได้จากเห็ด ต้มให้เห็ดสุกรับประทานในขณะร้อน

12) มวนหน่อไม้ หรือหน่อไม้สดต้มกะทิ ใช้หน่อไม้ไฟตงสดสับและซอยเป็นเส้น ตมน้ำทิ้งให้หายขึ้น 1 ครั้ง พักไว้ โขลกหอมแดง กะปิเล็กน้อย พริกไทยเม็ดและเกลือเล็กน้อย โขลกให้ละเอียด ใส่ลงในน้ำกะทิยกขึ้นตั้งไฟ เมื่อกะทิเริ่มเดือดจึงใส่เนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง ปู กุ้งแห้ง รอให้เดือดอีกครั้งจึงใส่หน่อไม้ ปรุงรสด้วยเกลือ หมั่นคนส่วนผสมเพื่อไม่ให้กะทิแตกมัน เมื่อสุกดี จึงใส่ใบมะกรูดซอยและปิดไฟ

13) กุ้งหวาน หรือกุ้งต้มหวาน เป็นลักษณะการปรุงอาหารเพื่อให้สามารถเก็บอาหารไว้รับประทานได้หลายวัน นิยมใช้กุ้งที่มีขนาดกลางและขนาดเล็กที่ตัวไม่ใหญ่มาก เพื่อจะรับประทานได้ทั้งตัว เตรียมกุ้งโดยการล้างให้สะอาด ตัดส่วนกรือหรือส่วนหัวออกเล็กน้อย พักให้สะเด็ดน้ำ นำน้ำตาลปีบ น้ำตาลอ้อย แต่ในปัจจุบันนิยมใส่น้ำตาลทรายลงไปด้วยเพื่อให้กุ้งสุกใสมีสีสวย และเกลือ ต้มกับน้ำให้เดือด ใส่กุ้งลงไปต้ม เคี่ยวจนกระทั่งส่วนผสมเคลือบตัวกุ้งจนขึ้นเงา พักให้เย็นจึงเก็บไว้รับประทาน และยังสามารถนำปลาหมึกต้มหวานด้วยเช่นกัน โดยใช้หมึกสดขนาดหรือขนาดกลาง ต้มด้วยวิธีการเดียวกัน เก็บไว้รับประทาน

14) หมูชะมวง หรือต้มหมูชะมวง ผู้คนในท้องถิ่นจะเรียก “หมูชะมวงหรือต้มหมูชะมวง” เป็นอาหารอีกชนิดที่มีการปรุงรสสามารถ คือ รสเปรี้ยวจากใบชะมวงฉีกหยาบ บางครั้งจะนำใบชะมวงไป “ซำราไฟ” ก่อน รสเค็มจากน้ำปลา และรสหวานจากน้ำตาลปีบ ปัจจุบันจะใส่พริกแห้ง โขลกเป็นส่วนผสมในเครื่องปรุงด้วย จุดประสงค์เพื่อต้องการให้หมูชะมวงมีสีสวย สีส้มคล้ำ เมื่อใส่พริกในปริมาณไม่มากจึงไม่มีรสเผ็ดแต่มีรสชาติกลมกล่อมมากขึ้น หมูชะมวงเป็นอาหารที่มีลักษณะต้มเคี่ยว จึงเป็นอาหารที่ทำได้ปริมาณมาก และสามารถอุ่นซ้ำได้ ซึ่งน่าจะเป็นวัตถุประสงค์ของการผลิตในสมัยก่อนในการทำอาหารเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นาน ไม่ต้องทำกับข้าวทุกมื้อ (ภัทรพร อาสาดี.

2556 : สัมภาษณ์) เพราะต้องออกจากบ้านไปทำสวน ไร่ นา เป็นการประหยัดเวลา เตรียมเครื่องปรุงจาก พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ นำไปเผาไฟหรือคั่วให้หอมจึงนำไปโขลกใส่กะปิเล็กน้อย และไปผัดกับน้ำมันเพียงเล็กน้อยให้หอมจึงใส่หมู สามารถใช้หมูได้หลายส่วน เช่น ขาหมู เนื้อสะโพก เนื้อสันนอก หรือสามชั้น ผัดพอหมูสุกใส่ใบชะมวง เติมน้ำหรือนำส่วนผสมใส่หม้อ เติมน้ำ ปล่อยให้ส่วนผสมเดือด จึงปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลปีบ เคี่ยวต่อไปจนหมูสุกนุ่ม ชิมรสอีกครั้ง หากต้องการปรุงรสเปรี้ยวเพิ่ม อาจจะใส่มะขามเปียกได้





ภาพประกอบ 55 ใบชะมวงและหมูชะมวง

4.3.2 อาหารประเภทแกง อาหารประเภทนี้ มีความโดดเด่นของแกงป่าต่าง ๆ ที่ใช้ พริกขี้หนูเครื่องปรุงสมุนไพรและเครื่องเทศเผ็ดร้อน มาปรุงเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกง เป็นที่นิยมของคน ในจังหวัดตราด ปัจจุบันปรากฏคำเรียก “ข้าวแกงแสนตุง” เป็นที่แพร่หลายและมีนัยที่เข้าใจตรงกันว่า เป็นอาหารประเภทแกงปรุงจากน้ำพริกแกงเฉพาะที่มีส่วนผสมมากมาย ส่วนแกงประเภทอื่น ๆ มีการใช้ วัตถุดิบท้องถิ่นหลากหลาย ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) แกงป่าต่าง ๆ เช่นเดียวกับแกงป่าที่ปรากฏในจังหวัดจันทบุรี นิยมเรียก วิธีการแกงที่ใช้เครื่องแกงลักษณะนี้และวิธีแกงแบบนี้ว่า “แกงป่าแสนตุงหรือข้าวแกงแสนตุง” แสนตุง เป็นชื่อตำบลที่ผู้คนต่างถิ่นใช้เรียกข้าวแกงท้องถิ่นเมื่อเดินทางมาถึงจังหวัดตราด จะเจอตำบลแสนตุง เป็นสถานที่แรก ก็แวะพักเหนื่อยบ้าง แวะรับประทานอาหารบ้าง และแวะพักเพื่อจัดเตรียมเสบียง สำหรับไปร่อนพลอย รับซื้อพลอย หรือไปเกาะต่าง ๆ หรือเดินทางเข้าสู่ตัวเมือง เมื่อได้รับประทานข้าว แกงท้องถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะจึงเรียกแกงตามชื่อสถานที่ที่รับประทาน ว่า “ข้าวแกงแสนตุง” เสน่ห์ของ แกงป่านี้จะมีค่าเปรียบเปรยว่าเป็น “แกงสิดากระเถิด” หมายถึง แกงที่เผ็ดร้อน และมีรสจัดจ้าน (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์) น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดร้อนที่ได้จากพริกขี้หนูสวนและ ส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ พริกขี้หนูแห้ง ดอกผักชีฝรั่ง ดอกกระเพรา ผิวมะกรูด ดอกผักชีโร ดอกกระต่าย จาม ไพล ของแกล่ เกลือ และกะปิ รวมกับเครื่องแกงพื้นฐานอื่น ๆ เช่นเดียวกับน้ำพริกแกงหรือ

เครื่องแกงที่พบในจังหวัดจันทบุรี ใช้แกงกับเนื้อสัตว์ได้หลายชนิด เช่น หมูป่า ไก่บ้าน เนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อเก้ง เนื้อกวาง เนื้อนก ปลา เครื่องแกงที่ประกอบด้วยสมุนไพรทำให้สามารถดับกลิ่นของเนื้อสัตว์ได้ดี ผักที่นิยมใส่ในแกงป่านี้ ได้แก่ หน่อสับปะรด และมะเขือพวง โรยใบมะกรูดเมื่อจะปิดไฟ และจัดเสิร์ฟ



ภาพประกอบ 56 ข้าวแกงแสนตุง

2) แกงส้มปลาเรียวเขียวใบชะมวง (ปลาริวกิว) อาจจะใช้เนื้อปลาหรือไข่ปลานิยมใช้ปลาชนิดนี้ เนื่องจากเนื้อปลาไม่ยุ่ยและไข่ปลาขนาดใหญ่ เตรียมน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงส้มที่ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข้าวเปลือก เกลือและกะปิ โขลกให้ละเอียดนำไปละลายน้ำตั้งไฟ ใส่ใบชะมวงฉีก ปล่อยให้ส่วนผสมเดือดสักครู่เพื่อให้รสเปรี้ยวของใบชะมวงออกมา จึงใส่เนื้อปลา รอให้เดือดอีกครั้งปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ อาจจะมีเพิ่มน้ำมะขามเปียกได้ หากใช้ไข่ปลาเรียวเขียวจะต้องนำไข่ปลาไปต้มหรือนึ่งให้สุกก่อนจึงนำมาใส่ในแกง และจะใส่ผักชนิดอื่น ๆ ก็ได้





ภาพประกอบ 57 แกงส้มปลาเรียวเขียว

3) แกงส้มสับปะรดกับปลา เป็นอาหารอีกชนิดที่นำสับปะรดมาเป็นส่วนผสมในอาหาร การเตรียมสับปะรดสำหรับใส่แกงส้มน้ำจะใช้สับปะรดที่ยังมีรสเปรี้ยว หั่นชิ้นบางใส่ลงในหม้อ พร้อมน้ำพริกแกงส้ม ตั้งไฟให้ส่วนผสมเดือดสักครู่ จึงใส่เนื้อปลา เช่น ปลาเก็ด ปลาโอ หรือเนื้อสัตว์อื่น เช่น หอยขาวที่จะใส่ทั้งเปลือก หรือหอยตลับ ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียกเล็กน้อยและน้ำตาลปี๊บ จัดเสิร์ฟเคียงด้วยปลาเค็มหรือแดดเดี๋ยว

4) แกงส้มลูกเกดคั้นกับปลากด อาจจะใช้ปลาชนิดอื่น ๆ ได้ เช่น ปลากระบอก ปลาโอ ปลาแป้นหรือกุ้งก็ได้เช่นกัน ลูกเกดคั้นเป็นไม้เลื้อยบริเวณน้ำกร่อย นำผลดิบมีสีเขียว รสเปรี้ยว มาใช้แกง โขลกส่วนผสมน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกง ได้แก่ พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง กะปิ เกลือ นำไปละลายน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อปลาลงไป เมื่อปลาสุกดี และส่วนผสมเดือดดีจึงใส่ลูกเกดคั้น ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ความเปรี้ยวจากลูกเกดคั้นจะมีรสอ่อน นุ่มนวล





ภาพประกอบ 58 ลูกเถาคัน

5) แกงส้มต้นคูณ คุณมีลักษณะคล้ายบอนและต้นเผือก เมื่อลอกผิวหนังด้านนอกออก ก็จะใช้ประกอบอาหารได้หลายตำรับ เช่น แกงส้ม แกงเข้ากะทิ ผัด ต้นคูณมีลักษณะคล้ายฟองน้ำ เมื่อนำไปประกอบอาหารจะอุ้มน้ำ หากนำไปแกงจะหั่นท่อนสั้นแบบเฉียง พักไว้ โชลกน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงที่ประกอบด้วยพริกแห้ง หอมแดง เกลือ และกะปิ นำไปละลายน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น กุ้ง ปลา เมื่อเนื้อสัตว์สุกดีจึงปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียก และน้ำตาล ใส่ต้นคูณปล่อยให้เดือดอีกครั้งจึงปิดไฟ อาจจะใช้ต้นเผือกหรือก้านเผือกนำมาแกงได้เช่นกัน

6) แกงส้มใบสันดานปลาเรียวเขียว เป็นภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเพื่อนำมาประกอบอาหาร ใบสันดานมีรสเปรี้ยวจึงนิยมนำมาแกงส้มกับเนื้อปลา หรือใช้ใส่ต้มส้มปลา ความเปรี้ยวจากใบนี้ จะคล้ายกับความเปรี้ยวที่ได้จากใบกระเจียบ คือ มีรสชาติเปรี้ยวอย่างนุ่มนวล เติร์มจากน้ำพริกหรือเครื่องแกงละลายลงในน้ำเปล่า รอสวนผสมเดือดจึงใส่เนื้อปลา ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลเมื่อเดือดอีกครั้งจึงใส่ใบสันดาน ปล่อยให้เดือดต่อไปสักครู่จึงปิดไฟ



ภาพประกอบ 59 แกงส้มใบสันดาน

7) แกงปลาสับมันขาว การนำเนื้อปลามาสับละเอียดเป็นวิธีการเปลี่ยนหน้าตาของอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น ปลาขนาดเล็กต่าง ๆ เมื่อล้างทำความสะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วเนื้อปลาและสับค่อนข้างละเอียด นำไปผัดกับน้ำพริกแกงให้สุกหอม ปรงรสด้วยน้ำปลา ใส่มันขาวซอย ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากันดี จึงปิดไฟ

8) แกงดอกขี้เหล็กกับปลาอย่าง นิยมใช้ดอกขี้เหล็ก โดยใช้ดอกตูมต้มน้ำหลาย ๆ ครั้ง เพื่อขจัดรสขม เตรียมน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงที่ประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ เกลือ และกะปิ โขลกให้ละเอียดดี นำเครื่องแกงไปผัดกับกะทิให้หอม จึงใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น กุ้ง หมูย่าง เนื้อย่าง หรือปลากระเบนย่าง ใส่กะทิเพิ่มและใส่ดอกขี้เหล็ก ปรงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลปีบ ปล่อยให้เดือดสักครู่ จึงปิดไฟ

9) แกงเลียง เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบปรุงได้อย่างหลากหลาย เพียงมีผักสดต่าง ๆ ที่หาได้ในแต่ละวันก็สามารถนำมาทำเลียงหรือแกงเลียงได้ เช่น บวบ ฟักเขียว ฟักทอง ผักโขมไทย เห็ดต่าง ๆ ชะอม หัวปลี กระแตง อาจจะใช้ผักเพียงชนิดเดียวหรือหลาย ๆ ชนิดก็ได้ ใส่เนื้อสัตว์ได้ตามชอบ เป็นอาหารที่ทำงานและรับประทานง่ายหรือที่เรียกว่า “คล่องคอ” นั่นเอง ส่วนผสมของเครื่องเลียงหรือแกงเลียง ประกอบด้วยหอมแดง กะปิ กุ้งแห้งป่น พริกไทยเม็ดเล็กน้อย โขลกรวมกันให้ละเอียดดี หากไม่มีกุ้งแห้งอาจใช้กุ้งสดต้มสุกนำมาโขลก หรือใช้กุ้งต้มหวานนำมาโขลกได้เช่นเดียวกัน ละลายน้ำแกงตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น กุ้งสด ปลาอย่าง ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล และอาจจะใส่สับปะรดสับ หรือระกำฝานเพื่อปรงรสให้กลมกล่อมยิ่งขึ้นก็ได้ ใส่ผักตามลำดับการสุก หากใส่

หัวปลี จะต้องทุบหัวปลีทั้งดอกให้นุ่ม และใส่ลงในหม้อทันทีเพื่อไม่ให้เปลี่ยนเป็นสีดำ ใส่ใบแมงลักก่อน ปิดไฟ

10) แกงเป็ด เป็นแกงชนิดหนึ่งที่มีความเข้มข้นของเครื่องแกงโดยมีวัตถุดิบประสงค์ เพื่อปิดกลิ่นของเป็ด ขั้นตอนการเตรียมเป็ดก่อนนำไปแกงจะนำไปย่างกับเตาถ่าน โดยวางเป็ดบน แผ่นสังกะสี ย่างให้เป็ดหอมหรือรีดไขมันที่ผิวเป็ดออกบางส่วน จึงนำมาหั่นชิ้น พักไว้ นำกล้วยน้ำว้าดิบ ปอกเปลือกออกบางส่วน หั่นและแช่น้ำเกลือไว้เพื่อไม่ให้กล้วยดำ ผัดน้ำพริกแกงป่าหรือเครื่องแกงป่าให้ หอม ใส่เป็ด และใส่ลูกกล้วยปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล เติมน้ำให้พอท่วมปล่อยให้เดือดจนส่วนผสมสุกดี จึงใส่พริกไทยอ่อน พริกชี้ฟ้าแดงและโรยใบมะกรูด ปิดไฟ

11) แกงกระดอมกึ่งสด มีความคล้ายคลึงกับการเตรียมแกงดอกขี้เหล็ก นั่นคือ นำเมล็ดภายในออกและต้มกระดอมเพื่อขจัดความขมก่อน จึงจะนำมาแกงเข้ากับกะทิ น้ำพริกแกงหรือ เครื่องแกงประกอบด้วย พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ เกลือ กะปิ โขลกให้ละเอียด นำไปผัด กับกะทิให้หอมจึงใส่เนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง หมู ปลาอย่าง ผัดให้สุกดีจึงใส่กระดอม ใส่กะทิ ปรงรสด้วยน้ำปลา และน้ำตาล ปล่อยให้ส่วนผสมเดือดดี สุกครู่ จึงปิดไฟ

4.3.3 อาหารประเภทยำ พล่า อาหารประเภนี้ วัตถุดิบและเครื่องปรุงรวมถึง วิธีการคล้ายคลึงกันทั้งสามจังหวัด เช่น ปลาพล่า ส่วนผสมและเครื่องปรุงส่วนใหญ่ใส่เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ปลาพล่า สิ่งที่สำคัญของการทำปลาพล่าคือวัตถุดิบที่สดและสะอาด เพราะ เป็นอาหารที่รับประทานสด ไม่ผ่านความร้อน ปลาที่นิยมนำมาทำพล่า เช่น ปลาน้ำดอกไม้ ทำความ สะอาด แล่นื้อปลาและหั่นเป็นริ้ว บีบน้ำมะนาวคลุกเคล้ากับปลาให้เข้ากัน พักไว้สักครู่จึงบีบน้ำมะนาว ออก ในปัจจุบันมีการเตรียมปลาให้ถูกสุขลักษณะมากขึ้นด้วยการนำไปรวน หรือลวกให้สุกก่อน ส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ หอมแดงซอย ตะไคร้ซอย ผักชีฝรั่ง และหัวปลีซอย สะระแหน่เด็ดใบ เตรียมน้ำจิ้ม ประกอบด้วย พริกขี้หนูสวน กระเทียม เกลือ โขลกพอละเอียด ใส่ถ้วยตดลงไปโขลก จึงตักใส่ภาชนะ ปรง รสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาลปี๊บ เมื่อจะรับประทานสามารถคลุกส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน หรือตักส่วนผสมพอดีคำและตักน้ำจิ้มราดพอกும்ก็ได้ ปัจจุบันอาจจะใช้ส่วนผสมที่หาได้ง่ายในท้องตลาด และเพิ่มสีสันให้กับอาหาร เช่น กะหล่ำปลีซอย แครอท แทนการใช้หัวปลี





ภาพประกอบ 60 ปลาพลา

2) ยำไก่ใบมะกอก หรือยำไก่ยอดมะกอก เป็นอาหารอีกชนิดที่ชาวจันทบุรีและชาวตราดนิยมบริโภค โดยมีวัตถุดิบและวิธีการทำที่เหมือนกัน เป็นวิธีการใช้ประโยชน์จากใบและยอดมะกอกอ่อน นอกเหนือจากการนำมารับประทานกับน้ำพริก ยำใบมะกอกนิยมใช้เนื้อไก่ฉีกมากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น อาจเห็นว่าเนื้อไก่ฉีกสามารถอุ้มน้ำยำได้ดี และมีกลิ่น รสชาติ น้อยกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น เมื่อนำมารวมกับส่วนผสมเครื่องยำที่หอมจากการคั่ว ไชลก และใบมะกอกที่มีรสเปรี้ยวจึงเข้ากันได้ดี

3) ยำใหญ่ จัดเป็นอาหารดั้งเดิมอีกชนิดที่เดิมนิยมทำกันในงานบุญต่าง ๆ ยำชนิดนี้มีส่วนผสมหลายชนิด รสชาติของยำจะอ่อนกว่ายำในสมัยนี้ มีส่วนผสมของกุ้งลวก ปลาหมึกลวก หมูต้มหั่นชิ้นบาง หนั๋งหมูต้มหั่นเส้น เครื่องในหมู แดงกวาหั่นเฉียง หอมใหญ่ ต้นหอม สะระแหน่ ถั่วลิสงคั่วบวบหยาบ น้ำยำประกอบด้วยพริกชี้หนูซอย น้ำตาลทราย น้ำปลา เกลือ น้ำส้มและน้ำมะนาว ผสมให้เข้ากัน นำไปคลุกกับส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นสะระแหน่ ต้นหอมและถั่วลิสงจะใส่ในลำดับสุดท้าย ยกเสิร์ฟทันที

4) ยำเปลือกแตงโม วิธีการรับประทานแตงโมที่รับประทานเป็นกับข้าว เพื่อสร้างความชุ่มคอและเปลี่ยนรสชาติอาหาร จึงมีการนำเนื้อแตงโมที่ติดเปลือกด้านในมาคลุกเคล้ากับกะปิ หอมแดง กุ้งแห้ง พริกชี้หนูซอย ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาวเล็กน้อย ใส่ใบแมงลัก รับประทานทันที

5) ยำหอยปากเปิด เป็นหอยขนาดเล็กนำมาทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น ผัดพริก ผักกระเทียม ผัดฉ่า ผัดกระเพราดอง การยำประกอบด้วยตะไคร้ซอย หอมแดงซอย กระชายซอย ใบมะกรูด เตรียมเครื่องยำ ได้แก่ กะปิ หอมแดง พริกชี้หนู ไชลก ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว หรือระกำเปรี้ยว น้ำตาลเล็กน้อย คลุกเคล้าส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันดี



ภาพประกอบ 61 ยำหอยปากเปิด

6) ยำหมุดัมกับระกำ ระกำมีรสเปรี้ยวและมีกลิ่นหอม เป็นพืชท้องถิ่นที่ในอดีตพบได้ทั่วไป ชาวระยอง จันทบุรีและตราด จึงนิยมนำมาปรุงในอาหารที่ต้องการรสเปรี้ยว การปรุงรสเปรี้ยวในยำหมุดัม จะผ่านระกำและขยำให้น้ำออกมาเล็กน้อย ปรุงรสหวานด้วยน้ำตาลและปรุงรสเค็มด้วยน้ำปลา เพิ่มรสเผ็ดด้วยพริกชี้หูสวนและกระเทียมโขลก คลุกเคล้ากับเนื้อสัตว์ตามต้องการ เช่น เนื้อหมู กุ้ง ปลาหมึก หอย ปู กุ้งแห้ง ใส่หอมแดงซอย ตะไคร้ซอย ผักชีฝรั่งซอย สะระแหน่ จัดเสิร์ฟ

7) ยำไต้ปลา ปลาทุสที่ชาวประมงจับมาได้วันต่อวัน เมื่อนำมา “ซักซี้” เพื่อนำปลาไปประกอบอาหารต่อไปแล้ว ไต้ปลารวมถึงฟุงปลา ไส้ปลา จะนำมาล้างให้สะอาด ใส่เกลือลงไป คลุกเคี้ยว ใส่ภาชนะ เช่น ขวดสะอาด ดองไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์ เมื่อนำมารับประทานให้นำมาล้างกับมะขามเปียกเพื่อขจัดความเค็ม ซอยตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ขิง ใบมะกรูด พริกชี้หูซอย ใส่ลงไป ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว คลุกส่วนผสมให้เข้ากันดีจึงจัดเสิร์ฟ

4.3.4 อาหารประเภททอด ผัด อาหารประเภททอดจะถูกปรุงขึ้นเสมอ ๆ เพราะเป็นอาหารที่ทำได้โดยง่าย ไม่มีเครื่องปรุงอื่นใดและรับประทานกับน้ำพริกเกลือที่มีติดสอยห้อยแล้ว อาหารประเภทผัด มีลักษณะเช่นเดียวกับชาวจันทบุรี ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ผัดกะปิและผัดกะทิ นิยมนำผักพื้นบ้านที่หาได้ในท้องถิ่นตามฤดูกาลมาผัด เช่น ผักหนาม ผักกูด ผักบุ้ง ผักปรง การผัดกะปิเป็นวิธีการผัดน้ำมันทั่วไปเพียงแต่เพิ่มกะปิลงไปผัดให้หอมก่อนที่จะใส่ผักที่ต้องการลงไปผัด ปรุงรส ผัดต่อไปจนสุก ส่วนการผัดกะทิจะนำกะทิผัดกับหอมแดงให้หอมจึงใส่ผักที่ต้องการ ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล ผัดต่อให้สุกดี

2) ผัดปลาหวาน (ปลาเชือก) เป็นอาหารอีกชนิดที่มีลักษณะผัดแห้ง สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน เมื่อปลาฉลามหรือปลาอินทรีย่างถูกหั่นเป็นเส้นแช่เกลือและตากแดดจนแห้ง

แล้ว เมื่อนำมาทำผัดปลาหวานต้องปิ้งหรือย่างปลาให้สุก นำไปโขลกหรือบด เพื่อให้อ่อนตัวสามารถฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ได้ พักไว้ ผัดหอมแดง กระเทียมให้หอม ใส่ปลาลงไปผัดด้วยไฟอ่อน ใส่น้ำตาลอ้อย คลุกเคล้าและผัดต่อไปให้เข้ากันดี ชิมรสชาติหวานเค็ม จึงปิดไฟ ในอดีตมะพร้าวหาได้ง่ายและราคาถูกกว่าน้ำมันหมูจึงนิยมผัดกับกะทิ ผัดปลาหวานที่ได้ก็จะมีกลิ่นหอมกะทิ

3) ปลาฉลามผัดขิง ปลาฉลามเป็นปลาฉิวหายาบ วิธีการเตรียมปลาต้องนำปลาไปลวกน้ำร้อนทั้งตัวอย่างรวดเร็ว และนำมาขัด ถู ผิวหายาบ ๆ หรือสาก ๆ ให้ออกไป ล้างทำความสะอาดอีกครั้ง จึงหั่นชิ้นตามต้องการ นำไปประกอบอาหาร เช่น ผัดขิง นิยมทำโดยทั่วไป โดยใช้ประโยชน์จากขิงเพื่อบดกลิ่นคาว หรือผัดฉ่า สมุนไพรกลิ่นหอมแรงจะช่วยดับกลิ่นปลาได้ดี

4) หมูคั่วเกลือ หมูคั่วกะปิ การคั่วเกลือและคั่วกะปิ เป็นการทำอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นานและนำติดตัวไปไว้ นาน ได้สะดวก นิยมใช้หมูสามชั้น มีวิธีการตัดแต่งชิ้นหมูต่างกัน หากเตรียมสำหรับหมูคั่วเกลือ จะหั่นชิ้นบาง หากเตรียมสำหรับคั่วกะปิจะหั่นชิ้นหนากว่า การคั่วเกลือ ใส่ น้ำมันเล็กน้อยเพื่อผัดกับกระเทียม ใส่หมูลงไป เติมน้ำเล็กน้อย ผัดให้หมูสุกนุ่ม จึงใส่เกลือ ผัดต่อให้ส่วนผสมแห้ง มีน้ำมันเคลือบที่ผิวหมูจึงปิดไฟ ส่วนการทำหมูคั่วกะปิ เมื่อผัดกระเทียมให้หอมแล้วจะใส่กะปิลงไปให้กะปิส่งกลิ่นหอม จึงใส่หมู ผัดให้เข้ากันดี โรยใบมะกรูดฉีก จึงปิดไฟ

5) ปลาทอด เป็นรายการอาหารที่รับประทานกันโดยทั่วไป นำปลาสดที่ได้มาทอดรับประทานกับน้ำพริกเกลือ มีความสำคัญอยู่ที่วิธีการเลือกปลาเพื่อนำมาทอด โดยจะเลือกปลาที่มีเนื้อนุ่ม เช่น ปลาข้างปาดหรือปลาปาด ปลาใบขนุน ปลาหัว ปลาทุสดี ปลากระเบนดำ และปลาอื่น ๆ ที่มีเนื้อนุ่ม ขนาดตัวไม่ใหญ่เกินไป แต่หากเป็นปลาที่มีเนื้อแน่น เช่น ปลาตะคองเหลือง ปลาตะคองปากบาง ปลาเรียวเขี้ยว ปลาเก็ด ปลาโอ จะนิยมนำไปทำอาหารประเภทต้มและแกง

4.3.5 อาหารประเภทน้ำพริก หลาน น้ำพริกเป็นอาหารรสชาติในอาหารมือนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะน้ำพริกกะปิ ที่แทบจะขาดไม่ได้ในสำหรับอาหาร และยังมีน้ำพริกที่เฉพาะเจาะจงที่จะต้องรับประทานกับวัตถุดิบนั้น ๆ เช่น น้ำพริกสะเดา น้ำพริกแมงกะพรุน ดังต่อไปนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) น้ำพริกปูไข่ การนำปูมาบริโภคของคนท้องถิ่น จะมีทักษะการเลือกปูที่ดีที่สุดตามฤดูกาล เช่น เนื้อแน่น มีไข่ ไม่โปก มาบริโภค และจะมีกรรมวิธีการปรุงอย่างง่าย ได้แก่ การนึ่งหรือต้มและนำไปจิ้มกับน้ำพริกเกลือรับประทาน เมื่อแบ่งไข่ปูและเนื้อปูนึ่งหรือต้มแล้วมาโขลกกับกระเทียม พริกขี้หนู ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะนาวหรือน้ำมะปี้ด จึงเป็นน้ำพริกชนิดหนึ่ง รับประทานกับผักสดต่าง ๆ เช่น ผักกาดขาว แตงกวา ขมิ้นขาว มะเขือเปราะ





ภาพประกอบ 62 น้ำพริกปูไข่

2) น้ำพริกระกำ ระกำเป็นพืชในท้องถิ่น จึงมีการใช้ประโยชน์ที่หลากหลาย รสเปรี้ยวและกลิ่นหอมของระกำ เมื่อนำมาเป็นส่วนผสมในอาหารเพื่อปรุงรสเปรี้ยวจึงได้ทั้งความเปรี้ยวและกลิ่นหอมเฉพาะไปด้วย การนำระกำมาปรุงรสเปรี้ยวในน้ำพริกกะปิ จึงเรียกน้ำพริกชนิดนี้ว่าน้ำพริกระกำ นอกจากนี้ยังสามารถนำวัตถุดิบอื่น ๆ มาปรุงรสเปรี้ยวในน้ำพริกกะปิได้หลากหลาย เช่น มะอึก ตะลิงปลิง มะขาม เป็นต้น

3) น้ำพริกสะเดา เป็นน้ำพริกพื้นบ้านอีกชนิด ที่ปรุงจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายจากท้องถิ่นในยุคก่อน ปัจจุบันนิยมรับประทานสะเดากับน้ำปลาหวานตามแบบภาคกลาง น้ำพริกสะเดาจึงลดความนิยมลงไป ส่วนผสมของน้ำพริกสะเดา ประกอบด้วย พริกขี้หนูสวนสด กระเทียม กะปิ โขลกให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำตาลอ้อย น้ำปลา รับประทานกับสะเดาลวก

4) น้ำพริกมะอึกและน้ำพริกกุ้งแห้ง มะอึก นอกจากจะนิยมใส่ในน้ำพริกกะปิแล้ว ยังนิยมนำมาทำน้ำพริกอื่น ๆ ได้อีก หากโขลกพริกขี้หนูสวนสด กระเทียม เกลือเข้าด้วยกัน ผานมะอึกขึ้นบางลงไปในครก ยี้าลูกครกเล็กน้อยหรือโขลกเบา ๆ ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา ก็จะเรียกน้ำพริกมะอึก รับประทานกับอาหารทอดต่าง ๆ หากโขลกกุ้งแห้งป่นลงไปผสมด้วยก็จะเรียกน้ำพริกกุ้งแห้ง รับประทานกับผักต่าง ๆ เช่นกัน

5) น้ำพริกถั่ว แมงกะพรุนแช่ฝาด การบริโภคแมงกะพรุนของชาวตราดมีวิธีบริโภคเช่นเดียวกับชาวระยองและชาวจันทบุรี รวมถึงชาวชลบุรีด้วย การดองแมงกะพรุนด้วยเปลือกไม้ อินทรีที่เรียกว่าฝาดเป็นภูมิปัญญาที่ตกทอดจากบรรพบุรุษมาช้านาน ดองโดยการใส่เปลือกไม้หั่นหรือทุบ ใส่ น้ำจืด ใส่แมงกะพรุน พักไว้ 2-3 วัน ล้างน้ำและนำมารับประทานได้จะมีรสฝาดเล็กน้อย รับประทานกับน้ำพริกถั่วที่ปรุงรสครบรส ได้แก่ รสเผ็ดจากพริกชี้หูสวนและกระเทียม รสเปรี้ยวจากมะนาว รสเค็มจากน้ำปลาและเกลือ รสหวาน มันและกลิ่นหอมจากถั่วตัด

4.3.6 อาหารจานเดียว รูปแบบและการใช้วัตถุดิบรวมถึงวิธีการปรุง ไม่แตกต่างจากอาหารจานเดียวของจันทบุรีมากนัก จุดเด่นที่สำคัญของอาหารจานเดียวคือ วัตถุดิบที่สด ใหม่ ทั้งวัตถุดิบที่หาได้จากธรรมชาติและวัตถุดิบที่ผลิตขึ้น เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยวจากจังหวัดจันทบุรี และการปรุงรสอาหารจานเดียวที่นิยมปรุงรส 3 รส ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ก๋วยเตี๋ยวผัดปู ปูที่มีขนาดตัวใหญ่ตามธรรมชาติ เช่น ปูดำ ปูม้า จะนำมาบริโภคเนื้อและไข่ เพราะปูมีขนาดตัวใหญ่ปริมาณเนื้อมาก กระดองและส่วนอื่น ๆ แข็งไม่สามารถรับประทานได้ แต่หากเป็นปูที่มีขนาดเล็ก เช่น ปูกะตอย จะต้องรับประทานทั้งตัว จึงมีกรรมวิธีหลากหลายเพื่อให้สามารถรับประทานได้ทั้งตัว เช่น การทอด การทำปูหวาน การหลน และการนำปูไปทอดหรือผัดก่อนที่จะนำไปใส่ในก๋วยเตี๋ยวก็มีจุดประสงค์เช่นเดียวกันคือ ต้องการให้รับประทานได้ทั้งตัว ก๋วยเตี๋ยวผัดปูจะมีขั้นตอนการเตรียมปูโดยการทอดหรือผัดกับหอมแดงปรุงรสเล็กน้อย พักไว้ ขั้นตอนการเตรียมน้ำซอสสำหรับผัด หรือน้ำได้ ประกอบด้วยพริกแห้ง กระเทียม หอมแดงโขลกละเอียด ผัดกับน้ำมันให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก น้ำปลาและเกลือ อาจจะใส่สับปะรดซอยด้วยก็ได้ ใส่ปูผัดให้เข้ากัน ใส่เส้นลงไปผัด ใส่ถั่วงอก ใส่ขึ้นฉ่ายหรือต้นหอม ปิดไฟ จัดเสิร์ฟพร้อมแตงกวาซอย ถั่วงอก นอกจากนี้หากใช้กุ้งแทนปูในการผัดก๋วยเตี๋ยวก็ได้กลิ่นหอมจากกุ้งแทนปู



ภาพประกอบ 63 ก๋วยเตี๋ยวผัดกุ้ง

2) ข้าวผัดน้ำพริกเกลือ เป็นอาหารจานเดียวที่มีรูปแบบจากพฤติกรรมมารับประทานข้าวกับน้ำพริกเกลือที่เรียกว่า “ข้าวขยำน้ำพริกเกลือ” โดยนำข้าวสวยร้อน ๆ คลุกกับเนื้อปลา เนื้อปู หรือกุ้ง เนื้อกึ่ง ราดด้วยน้ำพริกเกลือ คนผสมหรือขยำให้เข้ากันจึงรับประทาน เมื่อนำทุกอย่างมารวมกันในกระทะ ผัดให้สะดุ้งไฟและสุกหอม ใส่ผักแตงสีและกลั่นเพิ่มลงไป ก็จะได้อาหารจานเดียวที่สะดวกต่อการรับประทาน

3) ก๋วยเตี๋ยวเลี้ยง ชาวจังหวัดตราดนิยมรับประทานก๋วยเตี๋ยวเลี้ยงเช่นเดียวกับชาวจันทบุรี ด้วยน้ำก๋วยเตี๋ยวที่มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศหลากหลาย ความเข้มข้นของส่วนผสมเครื่องปรุง และหอมผักชีฝรั่งโรยหน้า ดูเหมือนจะเป็นสิ่งคุ้นเคยที่มีกลิ่นหอมของผักชีฝรั่งในอาหารหลายชนิด เทคนิคการใช้เครื่องเทศที่มีความชำนาญสูง จึงปรุงแต่งน้ำก๋วยเตี๋ยวที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศ เช่น เปรี้ยว กระวาน พริกไทย ดอกผักชีฝรั่ง ปรุงรสให้กลมกล่อมด้วยสับปะรด น้ำกระเทียมดอง เต้าหู้ยี้ และเครื่องปรุงอื่น ๆ ได้อย่างลงตัว ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยว ลวกเนื้อสัตว์ เช่น หมู เนื้อ ลวกถั่วงอกและผักบุ้งเป็นส่วนผสมหลักที่มีในก๋วยเตี๋ยวเลี้ยง อาจจะมี “เครื่อง” หรือส่วนผสมอื่นที่ใส่เพื่อเพิ่มความหลากหลายและนำรับประทานเพิ่มเติมอีก เช่น เส้นหมี่ทอดกรอบ กุ้งทอด แผ่นเกี้ยว ลูกชิ้น กากหมู เพิ่มด้วยก็ได้



ภาพประกอบ 64 ก๋วยเตี๋ยวหมูเลี้ยง

4) ข้าวต้มปลาต่าง ๆ เมื่อมีปลาสดมากมายจากทะเล โอกาสที่จะปรุงข้าวต้มปลารับประทานในวิถีการดำเนินชีวิตของชาวตราดนอกจากจะปรุงเป็นอาหารที่รับประทานในช่วงเช้าแล้ว ยังเป็นอาหารที่รับประทานเพื่อปรับสมดุลอุณหภูมิของร่างกายในฤดูฝนที่มีฝนตกยาวนานต่อเนื่องกันหลายเดือน เพราะข้าวต้มปลามีส่วนผสมของขิง ที่ช่วยในการขับลม และในงานบุญต่าง ๆ การเตรียมงานในช่วงเช้าตรู่ นิยมจัดทำข้าวต้มเพื่อ “รองท้อง” ในระหว่างการรออาหารมื้อหลัก และยัง

นิยมจัดทำข้าวต้มในงานศพด้วยเช่นกัน ปลาที่นิยมนำมาทำข้าวต้มนิยมใช้ปลาที่มีเนื้อนุ่ม เช่น ปลาน้ำดอกไม้ ปลากะพง ปลาเก๋า หรือปลาทุสด เมื่อจะรับประทานโรยผักชีฝรั่งซอย และพริกไทยปน

5) ขนมจีนน้ำพริกกุ้งและน้ำยาปู ชาวภาคตะวันออกเฉียงมนำสัตว์ทะเลต่าง ๆ มาเป็นส่วนผสมในการทำน้ำพริกและน้ำยาขนมจีน น้ำยาขนมจีนจะใช้ปลาต่าง ๆ ที่เนื้อฟู เช่น ปลาแดง ปลาน้ำดอกไม้ นำไปต้ม ใส่ตะไคร้ทุบและขมิ้นบด ต้มให้สุกดี แกะเนื้อ พักไว้ หากใช้ปู นำปูหนึ่งแกะใช้แต่เนื้อ พักไว้ เตรียมส่วนผสมน้ำพริก ได้แก่ พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง และกระชาย เกลือ และกะปิ โขลกให้เข้ากันดี โขลกเนื้อปลาลงไปผสมให้เข้ากันหากเป็นเนื้อปูจะโขลกเพียงเล็กน้อย นำน้ำพริกไปผัดกับหัวกะทิให้หอม ปรงรสด้วยน้ำปลา และน้ำตาล ใส่กะทิเพิ่ม ปล่อยให้เดือดสักครู่ ใส่ใบมะกรูดฉีกจึงปิดไฟ ส่วนน้ำพริกเตรียมจากกุ้งสดต้ม หรือลวก โขลก พักไว้ นำพริกแห้ง หอมแดง ข่าและตะไคร้เผาหรือคั่วให้หอม นำไปโขลกให้ละเอียด และนำไปผัดกับหัวกะทิให้หอม ใส่กุ้งลงไป เติมน้ำกะทิ ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำมะกรูด น้ำตาลปี๊บ ปล่อยให้ส่วนผสมเดือดดีจึงใส่ถั่วลิสงคั่วบดหยาบลงไป จึงปิดไฟ ทั้งขนมจีนน้ำพริกและน้ำยามักจะมีแตงกวาเป็นเครื่องเคียงหลักเสมอ ๆ

4.3.7 อาหารว่าง เป็นลักษณะอาหารรับประทานระหว่างมื้อ ลักษณะอาหารแสดงถึงความละเอียดอ่อน การมองเห็นคุณค่าของวัตถุดิบ จึงเป็นภูมิปัญญาการปรุงแต่งอาหารที่ลงตัวดังต่อไปนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ข้าวตังกันกระทะ การหุงข้าวด้วยกระทะใบบัวเพื่อเลี้ยงแขกหรือหรือคนช่วยงานจำนวนมาก ๆ โดยเฉพาะงานบุญ จะใช้กระทะขนาดใหญ่ ก่อไฟด้วยฟืน ใส่ข้าวและน้ำในปริมาณที่เหมาะสมกัน เมื่อข้าวสุกพอดี น้ำแห้ง จะใช้ใบตองและผ้าขาวปิดข้าวให้ระอุสักครู่ ข้าวจะสุกหอม ราไฟ ตักข้าวสวยใส่ภาชนะ จะเหลือข้าวตังที่ติดกันกระทะ นำมันหมูมาทาหรือยาบนข้าวให้ทั่ว นำกระเทียม พริกขี้หนู โขลกพอละเอียด ปรงรสด้วยเกลือ น้ำตาล อาจจะใส่น้ำส้มเล็กน้อย ทาหรือยาลงไฟบนข้าวตัง ข้าวตังจะร้อนออกจากกระทะ ค่อย ๆ ใช้ตะหลิวหรือพายตักออกมาให้เป็นแผ่น รับประทานขณะร้อนจะอร่อยมาก





ภาพประกอบ 65 ข้าวตังกันกระทะ

2) ข้าวเกรียบอ่อนจิ้มน้ำจิ้ม เช่นเดียวกับชาวจีนที่นำแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันมาละเลงหรือกวาด บนปากหม้อ หรือจะเป็นแผ่นแป้งกวนเตี๋ยสุกใหม่ก็ได้ มารับประทานกับน้ำจิ้มปรุงรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เพิ่มกลิ่นหอมด้วยกุ้งแห้งป่นและพริกชี้ฟ้า กระเทียมโขลก หากในฤดูที่มีปูไข่ อาจจะใส่ไข่ปูแทนกุ้งแห้ง และอาจจะผานกระเทียมโรยหน้าเมื่อจะรับประทานด้วยก็ได้ เป็นอาหารที่ผสมกลมกลืนของวัฒนธรรมการอยู่อาศัยร่วมกัน โดยใช้ความชำนาญดั้งเดิมกับวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นได้อย่างลงตัว

3) ข้าวเกรียบปากหม้อ หรือเรียกข้าวเกรียบอ่อนเช่นกัน เป็นการปาดแป้งบนปากภาชนะที่ใส่น้ำเดือดแป้งสุกใสด้วยไอน้ำ เตรียมแป้งจากแป้งข้าวเจ้ารวดกับน้ำเชื่อมจากน้ำตาลอ้อยและใบเตย ตัวแป้งจะมีรสชาติและมีความหอมชวนรับประทาน ละเลงแป้งบนปากหม้อเมื่อแป้งสุก นำมาม้วนใส่ไม้ไผ่เสียบหนึ่งคลุกมะพร้าวทึนทึก เกลือ และน้ำตาล ม้วนกลมนำไปทอดด้วยอุณหภูมิสูงเพื่อไม่ให้ขนมติดกัน รับประทานทันทีหรือเก็บไว้รับประทานได้



ภาพประกอบ 66 ข้าวเกรียบปากหม้อ

4) ผลิตภัณฑ์จากอ้อยและน้ำตาล โรงงานทำน้ำตาลมีอิทธิพลต่อการเลือกบริโภคน้ำตาลของชาวจังหวัดตราดในอดีตมาก ขณะที่อ้อยถูกแปรรูปเป็นน้ำตาลในขั้นตอนต่าง ๆ ได้ถูกนำมารับประทานเล่น เช่น ขณะที่น้ำอ้อยถูกเคี่ยวข้นจะนำแท่งอ้อยมจุ่มให้น้ำตาลเคลือบ หรือตัดใส่กระป๋องนม โรยถั่วลิสงคั่ว เจาะรูและหิ้วเดินไปไหน ๆ เรียกว่าตั้งเมกระป๋อง เช่นเดียวกับน้ำตาลอ้อยที่ถูกผลิตใหม่ ๆ ที่มีความหอมหวาน จะนำมาคลุกกับข้าวสวยและมะพร้าวขูดใหม่ คลุกให้เข้ากันดี รับประทานเป็นอาหารว่างระหว่างมือ



ภาพประกอบ 67 ตั้งเมกระป๋อง

4.3.8 อาหารหวานและขนม อาหารประเภทขนมส่วนใหญ่จะเป็นลักษณะขนมหวาน และสำหรับอาหารหวานในงานพิธีต่าง ๆ จะถูกให้ความสำคัญเท่า ๆ กับสำหรับอาหารคาว ขนมต่าง ๆ ใช้ ข้าว แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นองค์ประกอบหลัก ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ขนมชั้น เป็นความพิเศษที่ขนมชนิดนี้ปรุงแต่งสีจากครั้ง ขนมจึงจะมีเพียงสองสีเท่านั้นคือสีชมพูแดงจากครั้งและสลับชั้นด้วยสีขาว ภูมิปัญญาการเตรียมน้ำครั้งเริ่มจากการต้มใบตะกิมกับน้ำเดือดเพื่อละลายครั้งให้ได้สีแดง พักไว้ให้ตะกิมตอน ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม แป้งมัน นวดกับกะทิที่ต้มเดือดและพักไว้ให้อุ่น ค่อย ๆ ใส่เนื้อเชื่อมนวดให้เข้ากันดี แบ่งแบ่งเป็น 2 ส่วน ใส่สีแดงจากครั้ง 1 ส่วน และไมใส่สี 1 ส่วน นำไปนึ่งสลับชั้นจนสุกดีจนครบ 7 ชั้น นิยมทำขนมนี้ในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่



ภาพประกอบ 68 ใบตะกิมและขนมชั้น

2) ขนมบั้งดุกหรือมันดุก สันนิษฐานว่าขนมชนิดนี้น่าจะได้รับอิทธิพลมาจากชาวเวียดนาม ผสมผสานกับวัตถุดิบที่มีมากในท้องถิ่น แป้งข้าวเจ้าที่ได้จากการโม่แป้งและทับน้ำ มะพร้าว นำมาคั้นเป็นน้ำกะทิและน้ำเชื่อมจากน้ำตาลอ้อย เพิ่มกลิ่นหอมด้วยถั่วลิสงคั่วบอบหยาบ ขนมบั้งดุกจึงมีลักษณะคล้ายขนมเปียกปูน มีสีขาว แป้งเหนียวนุ่ม ได้จากการใช้แป้งข้าวเจ้าแช่น้ำต่างจากไม้โก่งกางหรือจากน้ำปูนใส 1 คืบ ล้างออกและนำไปโม่ กรองด้วยผ้าขาวบางนำลงในกะทะ คนหรือกวนจนแบ่งสุกใส เทลงในถาด พักให้เย็น เติมน้ำเชื่อมจากน้ำตาลอ้อยเคี้ยวกับน้ำจนมีลักษณะเป็นยางมะตูม เมื่อจะรับประทาน ตัดขนมเป็นชิ้น ราดน้ำเชื่อม โรยถั่วลิสง และราดกะทิที่ปรุงรสเค็มด้วยเกลือเล็กน้อย



ภาพประกอบ 69 ขนมบ้นดึกหรือมันดุก

3) บัวลอยไข่เต่า หรือบัวลอยญวน เป็นขนมบัวลอยที่มีขนาดใกล้เคียงและมีไส้เช่นเดียวกับขนมบัวลอยน้ำขิง ไส้ขนมบัวลอยไข่เต่าจะใช้ถั่วเขียวเลาะเปลือกต้มหรือนึ่งให้สุก นำมาผัดหรือกวนกับหอมแดง เกลือ และน้ำตาลเล็กน้อย ผัดให้แห้งพอปั้นได้ จึงนำไปห่อด้วยแป้งข้าวเจ้าที่นวดด้วยน้ำอุ่น นำไปต้มในน้ำเดือดให้แป้งสุก นำไปใส่ในน้ำกะทิที่ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล เมื่อจัดเสิร์ฟโรยงาขาวงาคั่วหอม

4) ขนมบ๊ะจ่าง และขนมจ่าง เป็นขนมที่ใช้หัวบรรพบุรุษในเทศกาลสารทขนมจ่าง มีสองลักษณะคือ กี่จ่าง ปรุงจากข้าวเหนียวแช่น้ำค้างที่ได้จากเถาของไม้ผา เช่น ไม้โก่งกาง นำมาห่อสามเหลี่ยมมีสี่มุม มัดเป็นพวง นำไปต้มจนสุก ข้าวเหนียวจะมีลักษณะนิ่มเป็นเนื้อเดียวกันและมีสีเหลืองใส ขนมจ่างนี้จึมน้ำตาลอ้อยรับประทาน และนิยมรับประทานเป็นขนมชนิดหนึ่งมีจำหน่ายอยู่ทั่วไป ส่วนขนมบ๊ะจ่าง มีขนาดใหญ่กว่า ห่อด้วยข้าวเหนียว ถั่วและหมู คล้ายกับขนมมัดใต้ นำไปต้มจนสุกดี จะทำขึ้นเฉพาะช่วงเทศกาลเท่านั้น

5) ขนมตาอู๋ หรือขนมเล็บมือนาง เป็นขนมพื้นบ้านอีกชนิดที่ชาวตลิ่งชันที่มีในท้องถิ่น นำแป้งข้าวเจ้า และแป้งมันเล็กน้อยใส่น้ำกวนในกระทะให้สุก นำขึ้นมานวดและคลึงแป้งด้วยฝ่ามือ ให้มีลักษณะหัวเรียวท้ายเรียว นำไปต้มอีกครั้งให้ขนมสุกลอยตัว ตักวางลงบนมะพร้าวขูดที่คลุกเกลือไว้ เมื่อจัดเสิร์ฟ โรยน้ำตาลและงาคั่ว อาจจะราดหัวกระทะด้วยเล็กน้อย

6) ข้าวเหนียวหัวหงอก เมื่ออดีตชาวจังหวัดตราดและจันทบุรีประกอบอาชีพทำนาในบริเวณที่ราบลุ่ม จึงมีข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นอาหารมากมาย ข้าวเหนียวใหม่นึ่งสุก พรมน้ำมะพร้าวหอม และนำไปคลุกกับมะพร้าวขูดขาว เกลือ น้ำตาล คลุกเคล้าให้เข้ากันดี โรยงาคั่ว จัดเสิร์ฟ

7) ข้าวตอกน้ำกะทิ (ทุเรียน) เมื่อถึงฤดูเกี่ยวข้าว การนำข้าวใหม่มาประกอบอาหารหรือขนมจะทำให้อร่อยมาก เช่น ข้าวต้ม ข้าวเหนียวเปียก เพราะข้าวจะมีความหอม การนำข้าวเปลือกใหม่มาแช่น้ำ 2-3 ชั่วโมง และนำไปตากแดดให้แห้ง นำไปคั่วในกระทะข้าวตอกจะแตกออก จึงแยกเปลือก นำไปรับประทานกับน้ำกะทิตันสดใหม่ไม่ผ่านความร้อน ปูรสหวานด้วยน้ำตาลปี๊บและน้ำตาลทรายลอยดอกมะลิเพิ่มความหอม เมื่อจะรับประทานใส่น้ำแข็งลงไป กลิ่นหอม หวาน เย็น สดชื่น คล้ายกับการรับประทานลอดช่อง และถ้าจะใส่ทุเรียนสุกฉีกเป็นชิ้นเล็กลงไปด้วยก็จะอร่อยมากขึ้น หากใส่ทุเรียนก็จะไม่นิยมใส่น้ำแข็ง การรับประทานขนมหวานประเภทน้ำกะทินี้ นิยมปรุงแต่งหรือ “ใส่เครื่อง” หลากหลาย ข้าวตอกน้ำกะทิก็นิยมใส่เผือกลงไปด้วย หรือลอดช่องน้ำกะทิ จะนิยมใส่เผือก ข้าวโพด แต่งไทย ขนุนเพิ่มลงไปด้วย ข้าวตอกน้ำกะทียังนิยมจัดทำในงานบวชฉลองพระบวชใหม่อีกด้วย



ภาพประกอบ 70 ข้าวตอกน้ำกะทิและข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียน

8) ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวเหลือง ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวมูน การนำข้าวเหนียวมาใช้ประโยชน์ของคนในท้องถิ่นมีมากมาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในโอกาสพิเศษต่างๆ สอดคล้องกับประเพณีและพิธีกรรม ดังนี้ ข้าวเหนียวแก้ว จัดทำขึ้นในงานบวชพระในขณะที่ผู้บวชเป็นนาค จะทำขนมชนิดนี้ถวายพระก่อนที่จะน่านาคไปอุปสมบท โดยข้าวเหนียวแก้วจะมีส่วนผสมของสิ่งที่ขาว 3 อย่าง คือ ข้าวเหนียว กะทิ และน้ำตาลทราย แสดงถึงความบริสุทธิ์ของผู้บวชทั้งกาย วาจา ใจ เมื่อผ่านพิธีการอุปสมบทแล้ว จะฉลองพระบวชใหม่ด้วยการทำบุญ ข้าวเหนียวเหลืองจะเป็นอาหารหวานชนิดหนึ่งที่ขาดไม่ได้ ซึ่งมีความหมายว่า พระบวชใหม่จะมีความเจริญก้าวหน้า มุ่งศึกษาพระธรรมวินัยด้วยความบริสุทธิ์ ส่วนข้าวเหนียวแดง นิยมทำขึ้นพร้อมกับขนมเปียก (กาละแม) เป็นคู่ขนมที่จะขาดไม่ได้ในบวชน

ชั้นหมากของการแต่งงาน มีความหมายว่าให้คู่บ่าวสาวมีครองรักกันเหนียวแน่น มั่นคง และแสดงถึงความตั้งใจ การให้ความสำคัญ ความยิ่งใหญ่ของขบวนชั้นหมากอีกด้วย การใช้ประโยชน์จากข้าวเหนียวสำหรับขนมหวานยังมีอีกมาก เช่น ประจุข้าวเหนียวมารับประทานพร้อมกับทุเรียนสุกและขนุนสุกอีกด้วย ข้าวเหนียวหุงสุกรับประทานกับถั่วดำน้ำกะทิ รับประทานกับกล้วยหนึ่งและกล้วยหนึ่ง เป็นต้น

9) กระจยาสารทน้ำกะทิ การกวนการยาสารทในช่วงวันสาทรไทยเพื่อนำไปทำบุญเป็นประเพณีที่ถือปฏิบัติกันมา นิยมทำกันทุกบ้านเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ กระจยาสารทจะใส่ธัญพืช และพืชหัวหลายชนิดตามความเชื่อที่จะต้องใส่ 32 ชนิดและ 108 เกสร ได้แก่ น้ำผึ้ง จะเริ่มจากการเคี่ยวน้ำกะทิ น้ำตาลปีบ ให้ขึ้นเหนียวคล้ายยางมะตูม ใส่เครื่องกระจยาสารทตามลำดับ เช่น เผือก มัน ฟักทอง ข้าวตอก ข้าวเม่าราง งาขาว งาดำ ลูกบัว ถั่วลิสง ข้าวฟ่าง ลูกเดือย มะพร้าวเชื่อม เมล็ดฟักทอง เมล็ดแตงโม น้ำผึ้ง เป็นต้น คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากันดี ใช้ไฟอ่อน ลักษณะกระจยาสารทที่ได้จะร่วนและค่อนข้างแห้งจึงเก็บไว้ได้นาน สามารถรับประทานได้เลย หรือจะรับประทานกับน้ำกะทิที่ปรุงรสเค็มเล็กน้อย

10) ขนมมัดไต้และขนมมัดไต้ทอด เป็นขนมที่มีความสำคัญในช่วงเทศกาลตรุษจีนและสารทจีน เพราะเป็นขนมที่ใช้ไหว้เพิ่มเติมจากขนมเซ่ง ขนมเทียน ขนมปุยฝ้าย มีวิธีการทำหลายขั้นตอน ได้แก่ การเตรียมใบตอง การเตรียมเส้นตอก การเตรียมไส้หมูที่ต้องนำไปผัดกับหอมแดง พริกไทยป่นให้สุก เตรียมข้าวเหนียวและถั่วเขียวเลาะเปลือกแช่น้ำไว้ล่วงหน้า การห่อมีขั้นตอนการใส่วัตถุดิบเป็นชั้น เริ่มจากข้าว ถั่ว หมู ถั่ว และข้าวเป็นชั้นสุดท้าย ห่อเป็นท่อนยาวคล้ายใช้ตอกมัดหลายเปลาะคล้ายกับการมัดไต้ที่จุดไฟ ต้องอาศัยทักษะและความชำนาญ เทคนิคที่สำคัญคือการห่อให้แน่น มีเทคนิคการใช้ก้านกล้วยกระทุ้งให้ส่วนผสมอัดแน่น หากห่อด้วยใบตองกล้วยจะต้องไม่แตก หากห่อด้วยใบตองกระพ้อจะต้องไม่รั่ว และนำไปต้มด้วยฟืนที่ใช้เวลา 1-2 ชั่วโมง เมื่อสุกดีจึงนำไปไหว้และรับประทาน เมื่อกระบวนการทำมีขั้นตอนมากจึงต้องรับประทานให้หมด การหั่นขวางเป็นท่อนสั้นและนำไปทอดให้ผิวด้านนอกกรอบ ด้านในนุ่ม จึงเป็นวิธีการยืดอายุเพื่อไม่ให้ขนมบูดเสีย รับประทานได้เลยหรือจิ้มน้ำตาลอ้อยก็ได้ เช่นเดียวกับขนมเซ่งหรือขนมกะเตาะที่ใช้กาบหมากเป็นภาชนะ เรียกว่ากะเตาะ จึงเรียนขนมชนิดนี้ว่าขนมกะเตาะ หลังจากใช้ในการไหว้แล้ว จะนำมาหั่นและทอดหรือชุบไข่ทอด รับประทานได้อีก ขนมมัดไต้หรือข้าวต้มมัดไต้ยังได้ปรากฏในหนังสือขนมแม่เอย เขียนโดย ส. พลายน้อยให้ความเห็นว่าขนมชนิดนี้เป็นของญวน ถ่ายทอดวิชาให้คนไทยรู้จักมานานแล้ว โดยเฉพาะชาวจันทบุรีมีฝีมือในการทำข้าวต้มมัดไต้ได้รับการยกย่องมาแต่โบราณ (ภัทรพร อาชาติ. 2556 : สัมภาษณ์)





ภาพประกอบ 71 ขนมมัดไต้ ขนมแข่งหรือขนมกะเตาะ และขนมเทียนห่อใบคลุ้ม

11) ขนมฟักกวน เป็นขนมชนิดหนึ่งที่นิยมจัดทำขึ้นในงานมงคลต่าง ๆ

ภูมิปัญญาการนำฟักแก่ลูกใหญ่สีนวลขาวมาทำขนม เป็นเทคนิคการใช้และเตรียมวัตถุดิบที่ทำได้อย่าง อัจฉริยะ การหั่นฟักเป็นชิ้นเล็ก แช่น้ำปูนใส นำไป “ทับน้ำ” ด้วยถุงผ้าดิบทับด้วยของหนักเป็นเวลา 1 คืน เพื่อให้ได้ฟักที่มีลักษณะแห้งหมาด ฟักไว้ กวนกับแป้งข้าวเจ้า กับกะทิ ใส่ฟัก ใส่น้ำตาล กวนจนส่วนผสม แห้ง จึง “ราไฟ” นำใส่ภาชนะที่เป็นถาด เกลี่ยขนมให้เรียบด้วยใบตอง ฟักไว้ให้เย็นจึงตัดเป็นชิ้น โรย หรือคลุกด้วยถั่วลิสงคั่ว หั่นหรือป่นหยาบ พร้อมรับประทาน



ภาพประกอบ 72 ขนมฟักกวน

12) น้ำตาลชักหรือตังเมกรอบ เป็นขนมที่ใช้น้ำตาลอ้อยเคี้ยวจนเหนียวและนำมาดัดเรียกว่า “ชักน้ำตาลหรือตังเม” จนกระทั่งมีอากาศแทรกในน้ำตาล ชักให้มีขนาดตามต้องการ จึงตัดแต่งให้ได้ขนาดตามต้องการ ขนมจะมีรสชาติหวาน หอม กรอบ หากไม่สัมผัสอากาศจะเก็บไว้ได้นาน



ภาพประกอบ 73 น้ำตาลชักหรือตังเมกรอบ

13) ขนมสากกะเบือรูน (กะลอจี) เป็นขนมอีกชนิดที่ใช้แป้งต่าง ๆ เป็นวัตถุดิบ และนิยมจัดทำในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน เพื่อเป็นเคล็ดในการครองเรือน และทำให้สุขด้วยการกวน โดยผสมแป้งข้าวเหนียว แป้งสาลี แป้งท้าวยายม่อม เข้าด้วยกัน นำไปกวนในกระทะจนแป้งสุก นำแป้งมาปั้นเป็นแผ่นกลม ทอดลงในกระทะโดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยจนเหลือง นำมาตัดเป็นชิ้นคลุกกับถั่วลิสงคั่วบด งาขาว งาดำคั่ว และน้ำตาลทราย

4.3.9 อาหารอื่น ๆ การนำวัตถุดิบท้องถิ่นมารับประทานเป็นอาหารมีลักษณะเรียบง่าย มีการปรุงแต่งรสชาติเพียงเล็กน้อยและในบางครั้งเป็นการถนอมอาหารไว้รับประทานได้นาน ดังนี้ (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1) ผักกุ่มดองและผักหนามดอง ใช้ส่วนยอดอ่อนนำไปดอง โดยการนำยอดไปตากแดดให้พอ “สลดแดด” ประมาณ 2 ชั่วโมง ระหว่างนี้เตรียมล้างภาชนะสำหรับใช้ดองให้สะอาด ใส่น้ำเปล่า ใส่เกลือและใส่ข้าวสุกคั่วคั้น 1 กำมือ นำผักกุ่มมาใส่ให้มีปริมาณน้ำท่วมผัก ทิ้งไว้ 2-3 คืน จึงนำมารับประทานกับน้ำพริกกะปิ



2) ผักดอง เป็นวิธีการดองผักเพื่อรับประทานในแต่ละมื้อหรือแต่ละวัน ส่วนผสม ได้แก่ แตงกวาผลเล็กหั่นท่อน ถั่วงอกล้างสะอาด กระชายอ่อนหั่นแว่น ส่วนผสมสำหรับดอง โขลก หอมแดง กระเทียม ใส่เกลือ น้ำตาลทราย และน้ำส้มสายชู คนให้น้ำตาลละลาย ชิมรสสามารถ นำผักที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าให้ทั่ว พักไว้ 15 นาที นำมารับประทานได้

3) มะพร้าวคั่ว เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่สามารถทำและเก็บไว้รับประทานได้นาน และเป็นเสบียงยามเดินทางไกลได้ดี เทคนิคการเลือกมะพร้าวที่จะนำมาทำมะพร้าวคั่วนั้นจะต้องเลือกมะพร้าวจากต้นที่มีความมันมาก ๆ นำมาชูดด้วยกระต่ายขูดมะพร้าว คั่วในกระทะให้มะพร้าวมีลักษณะแห้งเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน ระหว่างนี้ให้น้ำครกหินที่จะใช้โขลกมะพร้าวมา “อังไฟ” เพื่อให้ครกมีความร้อน ใส่มะพร้าวโขลกขณะร้อน เมื่อมะพร้าวเริ่มแห้งจะมีน้ำมันออกมา ปรงรสด้วยเกลือ และน้ำตาลเล็กน้อย โขลกต่อสักครู่ให้ส่วนผสมเข้ากันดีจึงตักออกจากครก เมื่อจะรับประทาน ให้คลุกกับข้าวสวยร้อน ๆ รับประทานได้ทันที



ภาพประกอบ 74 มะพร้าวคั่ว

หากพิจารณารูปแบบการดำเนินชีวิตของจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด มีลักษณะร่วมกันมาแต่อดีต บางครั้งจะถูกเรียกว่า “คนสองน้ำสามน้ำ” (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์) นั่นคือ การพิจารณารูปแบบการดำเนินชีวิตและลักษณะการประกอบอาชีพจากการพึ่งพิงธรรมชาติ ผู้คนที่ประกอบอาชีพทำสวน ทำไร่ คือกลุ่มคนที่อาศัยอยู่บริเวณแหล่งน้ำจืด ผู้คนที่

ประกอบอาชีพทำนา คือกลุ่มคนที่อาศัยอยู่บริเวณน้ำกร่อย และกลุ่มคนที่ทำอาชีพประมง คือกลุ่มคนที่อาศัยอยู่บริเวณน้ำเค็ม เมื่อพิจารณาอุปกรณในการประกอบอาชีพที่ได้ถนุบ้าน ยิ่งฉาง จะพบว่า มีอุปกรณ์เหล่านี้สองชนิดสามชนิด จึงเรียกว่าคนสองน้ำสามน้ำ ที่มีวิถีชีวิตสอดคล้องกับธรรมชาติเป็นวิถีที่ต้องดิ้นรน อดทนและรอคอย เช่น คอยฝน คอยเคย คอยทะเลคลื่นลมสงบเงียบ (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์) มองเห็นถึงความสัมพันธ์เชิงอาหารที่จะต้องแลกเปลี่ยน เรียนรู้ซึ่งกันและกันระหว่างกลุ่มคนที่อยู่ต่างกัน ทั้งยังแตกต่างกันในด้านชาติพันธุ์ การปรับตัวและการเรียนรู้จึงเกิดขึ้นเสมอ ๆ จนเป็นแบบแผนการกินอยู่ที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น กลายเป็นเอกลักษณ์ในการเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสม อาจจะมีสรุปจำแนกอาหารที่ปรุงและบริโภคกันแพร่หลายในท้องถิ่นจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด

ตาราง 5 สัมภาษณ์แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

จังหวัด	แหล่งที่มาของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น
ระยอง	กลุ่มชาวของพื้นถิ่นดั้งเดิม อาศัยความสมบูรณ์ของธรรมชาติในการดำเนินชีวิต ชาวจีนเป็นกลุ่มคนกลุ่มใหญ่มีบทบาทสำคัญในเวลาต่อมา นอกจากนี้กลุ่มคนเชื้อสายอื่น ๆ เช่น กลุ่มชาวอินเดียและปากีสถาน กลุ่มชาวไทย ที่มาอาศัยอยู่ในจังหวัดระยอง ได้ใช้ภูมิปัญญาของตนเพื่อบำรุงชีวิตที่เรียบง่าย การติดต่อ สื่อสารระหว่างกลุ่มคนเหล่านี้ในรูปแบบต่าง ๆ เป็นจุดเริ่มต้นของการใช้ทรัพยากรบนบกและชายฝั่งทะเลร่วมกัน จนเป็นรูปแบบการใช้วัตถุดิบในอาหารที่มีเอกลักษณ์ต่อมา
จันทบุรี	จันทบุรีมีความอุดมสมบูรณ์และพร้อมด้วยทรัพยากรต่างๆ ทั้งบนบกและชายฝั่ง และมีทรัพยากรพืชสมุนไพรและของป่ามากมายที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่น ๆ ซึ่งเป็นสมุนไพรที่มีอยู่ในธรรมชาติ สมุนไพรจึงถูกนำมาใช้ประโยชน์ในเชิงอาหารโดยกลุ่มชาวของพื้นถิ่น ชาวจีน ชาวญวน มีบทบาทร่วมกันในการใช้ทรัพยากรเพื่อประกอบอาชีพและใช้เพื่อเป็นอาหาร อาหารท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์หลายชนิดมีชื่อเสียงมาจากภูมิปัญญาดั้งเดิมของกลุ่มคนเหล่านี้ เช่น เส้นก้วยเตี่ยว ขนมมัดไต้ มีรูปแบบการใช้ประโยชน์ในกลุ่มตนเองและกระจายแพร่หลายไปยังกลุ่มคนอื่น ๆ
ตราด	จังหวัดตราดมีประวัติศาสตร์ที่สอดคล้องกับจังหวัดระยองและจังหวัดจันทบุรี โดยมีกลุ่มคนที่มีอิทธิพลต่อรูปแบบการกินอยู่ ได้แก่ กลุ่มคนพื้นเมืองชาวของ กลุ่มชาวจีน กลุ่มชาวญวน และกลุ่มชาวแขก เป็นวิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่าย ใช้ประโยชน์จากธรรมชาติตามฤดูกาล



สรุปได้ว่า จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด มีกลุ่มคนกลุ่มเดียวกันที่เป็นฐานความคิดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่สร้างสรรค์อาหารได้สอดคล้องกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ได้แก่ ชาวชอง ชาวจีน ชาวแขก และชาวนวน ได้เรียนรู้การนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์เชิงอาหาร แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นทั้งสามจังหวัด กล่าวได้ว่า มีแหล่งที่มาแหล่งเดียวกัน

ตาราง 6 พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากอดีต-ปัจจุบัน

จังหวัด	พัฒนาการของภูมิปัญญา
ระยอง	พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารเริ่มจากการติดต่อกับบุคคลต่าง ๆ รับวัฒนธรรมและนำมาปรับใช้เป็นแบบแผนชาวระยอง ดังนี้ ชาวระยองรับประทานข้าวเจ้าเป็นหลัก และรับประทานร่วมกันในครัวเรือนเป็นประจำ กับข้าวในแต่ละมื้อจะมีน้ำพริกกะปิเป็นหลัก และอาหารประเภทอื่น ๆ สลับสับเปลี่ยนกันไป การประกอบอาหารทำเพียงอาหารง่าย ๆ และอาหารสามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายมื้อ รสชาติอาหารท้องถิ่นของชาวระยอง พบว่า การปรุงแต่งรสอาหารล้วนแล้วแต่ใช้วัตถุดิบที่สามารถผลิตได้ในท้องถิ่นหรือมีในท้องถิ่นทั้งสิ้น เช่น รสเค็มจากเกลือและน้ำปลา รสเปรี้ยว ได้จากพืชและผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น ฝรั่ง มะขาม ใบชะมวง ความมัน ได้จาก มะพร้าวและน้ำมันหมู ปรุงแต่งอาหารครบรส รสค่อนข้างจัด อาจจะมีรสหวานนำในอาหารบางตำรับ
จันทบุรี	พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี มีอย่างต่อเนื่องมีความชัดเจนมากขึ้นหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พบว่า อาหารของจังหวัดจันทบุรีมีการใช้สมุนไพรเด่นชัด เพราะพื้นที่เป็นแหล่งสมุนไพรตามธรรมชาติที่สมบูรณ์ เช่น การนำเร่วใส่ในน้ำกวยเตี้ยว การนำสมุนไพรใส่ในน้ำพริกแกงป่า การใช้ประโยชน์จากพืชท้องถิ่นมีมาก เช่น ใบชะมวง กระวาน การรับประทานเป็นสารบําทำให้อาหารถูกปรุงจากวิธีต่าง ๆ กันและมีรสต่างกัน อาหารยังปรากฏภูมิปัญญาดั้งเดิมของกลุ่มคน แม้รสชาติจะถูกปรับเปลี่ยนให้มีรสเข้มข้นขึ้น ชาวจังหวัดจันทบุรีรับประทานอาหารรสจัด ใช้พริกขี้หนูสวนในการปรุงรสเผ็ด เมื่อมีรสเผ็ดมาก จึงทำให้รสอื่น ๆ ในอาหารเข้มข้นตามไปด้วย อาหารแต่ละมื้อในสารบําจะประกอบไปด้วยอาหารท้องถิ่นและอาหารทั่ว ๆ ไปที่ภาคกลางนิยมบริโภค



ตาราง 6 (ต่อ)

จังหวัด	พัฒนาการของภูมิปัญญา
ตราด	พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราด พบว่า มีพัฒนาการการใช้ประโยชน์ธรรมชาติเป็นหลัก เพราะเป็นจังหวัดที่มีปริมาณฝนมาก จึงทำให้รูปแบบการดำเนินวิถีชีวิตถูกปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับฤดูกาลและสภาพอากาศ การประกอบอาหารเป็นไปอย่างง่าย ใช้ความสดของวัตถุดิบตามฤดูกาล อาหารถูกจัดเป็นสำหรับสมาชิกในครอบครัวรับประทานร่วมกัน อาหารในงานพิธีกรรมต่าง ๆ จะปรุงอย่างพิถีพิถัน การใช้ประโยชน์จากพืชท้องถิ่นสอดคล้องกับจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดระยอง นั่นคือ ใช้พืชหลายชนิดเป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อปรุงรส เช่น ระกำ ชะมวง นิยมปรุงอาหารรสจัด กล่าวคือ มีรสเข้มข้น ครบรส และปรุงรสหวานในอาหารด้วย

สรุปได้ว่า พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากอดีต-ปัจจุบันของทั้งสามจังหวัด มีพัฒนาการจากสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ และการเมืองการปกครอง ซึ่งเป็นปัจจัยภายนอก มีทิศทางพัฒนาการการใช้วัตถุดิบ การปรุงและการรับประทานที่สอดคล้องกันทั้งสามจังหวัด

ตาราง 7 สาระสำคัญของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น

จังหวัด	ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น
ระยอง	ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่จังหวัดระยองที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน จำแนกตามลักษณะและกรรมวิธีการปรุง ดังนี้ 1) อาหารประเภทต้ม ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ไก่บ้านต้มระกำ ปลาทุ้มเค็มต้มหวาน 2) อาหารประเภทแกง ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น แกงป่าไก่บ้าน แกงเผ็ดหมูหน่อสับประด แกงป่าปลาเห็ดโคน หมูชะมวง แกงส้มผักกระชับ 3) อาหารประเภทยำ ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น กบย่างมะม่วงใบมะกอก ปลาพลั่ว 4) อาหารประเภทผัด ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ผัดผักกระชับ ผัดเผ็ดต่าง ๆ



ตาราง 7 (ต่อ)

จังหวัด	ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น
	5) อาหารประเภทน้ำพริก ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปูไข่ น้ำพริกถั่ว 6) อาหารจานเดียว ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ผัดไทยระยอง ก๋วยเตี๋ยวทะเล 7) อาหารว่าง ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น แจงลอน 8) อาหารหวาน ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ข้าวต้มหาง บัวลอยญวน
จันทบุรี	ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่จังหวัดจันทบุรี ที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน จำแนกตามลักษณะและกรรมวิธีการปรุง ดังนี้ 1) อาหารประเภทต้ม ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ไก่ต้มกระวาน ต้มหมูชะมวง 2) อาหารประเภทแกง ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น แกงป่าต่าง ๆ ใส่หน่อสับปะรด แกงส้มกะแตง แกงหอยสับปะรด 3) อาหารประเภทยำ ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ยำไก่ใบมะกอก ปลาพล๋าหัวปลี 4) อาหารประเภทผัด ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น หมูผัดกระวาน ผักผัดกะทิ 5) อาหารประเภทน้ำพริก ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น น้ำพริกกะปิใส่ระกำ หลนปูแป้น 6) อาหารจานเดียว ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ก๋วยเตี๋ยวเลียง เส้นจัดผัดปู 7) อาหารว่าง ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ข้าวเกรียบอ่อน ปลาทองโกจื๊มน้ำจิ้ม 8) อาหารหวาน ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ขนมนมได้ สละลอยแก้ว น้ำสำรอง



ตาราง 7 (ต่อ)

จังหวัด	ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น
ตราด	ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่จังหวัดตราดที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน จำแนกตามลักษณะและกรรมวิธีการปรุง ดังนี้ 1) อาหารประเภทต้ม ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ต้มส้มระกำ กล้วยต้มกะทิ หมูต้มถั่ว 2) อาหารประเภทแกง ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น แกงป่าต่าง ๆ ใส่หน่อ สับปะรด หมูชะมวง แกงเลียง 3) อาหารประเภทยำ ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ยำใหญ่ ปลาพล่า 4) อาหารประเภทผัด ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ผักผัดกะปิ ปลาผัดขิง ปลาผัดหวาน 5) อาหารประเภทนึ่งพริก ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น นึ่งพริกกะปิมะอึก นึ่งพริกปูไข่ นึ่งพริกถั่ว 6) อาหารจานเดียว ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดปู ขนมหุ้น นึ่งพริกนํ้ายา ก๋วยเตี๋ยวเลียง 7) อาหารว่าง ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ข้าวเกรียบอ่อน ข้าวตัง 8) อาหารหวาน ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม เช่น ขนมหุ้น ขนมหุ้นกวน ขนมมัดไต้ ขนมบั้งตุ๊ก



ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

รูปแบบวัฒนธรรมการอยู่อาศัยที่มีลักษณะร่วมกันมาของผู้คนในท้องถิ่นจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ปรากฏวัฒนธรรมอาหารที่ชัดเจนคือการใช้เครื่องเทศจากป่า และการใช้เครื่องเทศกับอาหารทะเล ดังที่ อภิลักษณ์ เกษมผลกุล (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า รากเหง้าของชุมชนดั้งเดิม สะท้อนให้มองเห็นความคงอยู่และเปลี่ยนไปซึ่งจะสะท้อนไปถึงรูปแบบการใช้ประโยชน์วัตถุดิบเพื่อการบริโภคในปัจจุบัน

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก จะนำเสนอใน 6 หัวข้อ คือ สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว การถ่ายทอดภูมิปัญญา การเผยแพร่ภูมิปัญญา การพัฒนาภูมิปัญญา การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยแยกเป็นรายจังหวัด ดังต่อไปนี้

1. สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง

1.1 สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยอง

1.1.1 วัตถุดิบ จากการศึกษาพบปัญหาด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) ที่มาของวัตถุดิบ การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคม สิ่งแวดล้อม ทำให้การได้มาของวัตถุดิบในปัจจุบันมีความยุ่งยากและมีความยากลำบากในการหาจากธรรมชาติมากขึ้น เช่น วัตถุดิบจากการประมงชายฝั่ง ที่ต้องออกเรือไปไกล ส่งผลให้มีต้นทุนเพิ่มขึ้น ราคาวัตถุดิบอาหารทะเลจึงแพงขึ้น วัตถุดิบเฉพาะบางชนิด เช่น ผักกระชับ ไม่มีปรากฏตามธรรมชาติ ปัจจุบันชาวจังหวัดระยองบริโภคผักกระชับจากการเพาะปลูกของเกษตรกร และมีจำนวนไม่เพียงพอกับความต้องการ

2) การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน พบว่า ในท้องถิ่นมีการใช้วัตถุดิบเพื่อแลกเปลี่ยนกันน้อยลง การได้มาของวัตถุดิบส่วนใหญ่ได้มาจากการซื้อขาย และในช่วงเทศกาลวันหยุดต่าง ๆ ราคาวัตถุดิบจะมีราคาสูงขึ้น (นงลักษณ์ พันผล. 2556 : สัมภาษณ์) การจำหน่ายวัตถุดิบมีข้อดี คือ มีวัตถุดิบให้เลือกหลากหลายรวมถึงมีวัตถุดิบแปลกใหม่จากต่างถิ่น เช่น แครอท กะหล่ำปลี ที่มีจำหน่ายในทุกฤดูกาลและราคาไม่แพง นิยมนำมาใส่ในอาหารเพื่อเพิ่มสีสัน โดย นิพล มวลณรา (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า ปัจจุบันให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่สามารถสร้างสีสันให้กับอาหารและวัตถุดิบเพื่อการจัดตกแต่งมากขึ้น อาหารทุกงานจะต้องมีสีสันและถูกตกแต่งด้วยวัตถุดิบโรยหน้าที่ยืนยมนได้แก่ ต้นหอมและผักชี วัตถุดิบเฉพาะจึงถูกลดความสำคัญลงไป และข้อจำกัดของวัตถุดิบเฉพาะบางอย่างที่เป็นผลผลิตตามฤดูกาล เช่น ระกำ ทำให้การใช้ประโยชน์ไม่ต่อเนื่อง วัตถุดิบที่มีทุกฤดูกาลในท้องตลาดจึงเป็นที่นิยมมากขึ้นตามลำดับ



1.1.2 การเตรียม จากการศึกษาพบปัญหาการเตรียมอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการเตรียมอาหาร การจัดเตรียมอาหารสำหรับสมาชิกในครอบครัว ถูกปรับเปลี่ยนไปบ้าง แต่ในสังคมชนบทยังคงพบเห็นการเตรียมอาหารเพื่อสมาชิกทั้งครอบครัว โดยจะปรับให้สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินชีวิตประจำวัน เช่น การหุงข้าวที่เปลี่ยนจากการหุงข้าวเช็ดน้ำ เป็นการหุงข้าวจากหม้อหุงข้าวไฟฟ้า และหุงเพียงวันละ 1 ครั้งเท่านั้น สภาพในปัจจุบัน พบว่า การเตรียมอาหารสำหรับสมาชิกของครอบครัวโดยผสมผสานรูปแบบดั้งเดิมนั้นคือการเตรียมอาหารในปริมาณมาก หรือเรียกว่าทำเป็นหม้อ เพื่อให้สามารถอุ่นไว้รับประทานได้หลายมื้อ และการเตรียมอาหารรูปแบบใหม่คือ เตรียมเฉพาะมื้อที่จะรับประทาน หากเป็นรูปแบบสังคมเกษตรกรรม ยังให้ความสำคัญกับการเตรียมอาหารมื้อเช้าอยู่มาก หากเป็นสังคมเมือง การเตรียมอาหารในมื้อเช้าจะถูกลดความสำคัญไป เพราะความเร่งรีบ และการเตรียมอาหารในมื้ออื่น ๆ ของวัน เกิดขึ้นน้อยลงและปรับเปลี่ยนวิธีการเป็นการซื้อจากนอกบ้านมารับประทาน

2) การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน พบว่า ปัจจุบันผู้จำหน่ายวัตถุดิบได้พัฒนา รูปแบบการจำหน่าย โดยการ ตัด หั่น แต่งวัตถุดิบ และจำหน่ายวัตถุดิบพร้อมปรุง เช่น จำหน่ายน้ำพริก แกงพร้อมปรุง ปอกและหั่นวัตถุดิบพร้อมปรุง เตรียมน้ำกะทิแยกหัวกะทิและหางกะทิพร้อมปรุง ฯลฯ (วัลภา งามสม. 2556 : สัมภาษณ์) วัตถุดิบพร้อมปรุงเหล่านี้ อาจจะมีคุณภาพและอาจจะไม่มีคุณภาพ และลักษณะไม่ตรงตามความต้องการมากนัก ซึ่งผู้เตรียมอาหารจะต้องนำมาตัดแต่งหรือใส่ส่วนผสมเพิ่มเติม กล่าวได้ว่า การเตรียมอาหารในครอบครัวได้ถูกลดความสำคัญลง หากต้องเตรียมอาหารที่ใช้ วัตถุดิบมากและมีขั้นตอนการเตรียมหลายขั้นตอนจะไม่ถูกทำขึ้น (องุ่น ทองศรีสมบูรณ์. 2556 : สัมภาษณ์) นอกจากนี้ การเตรียมอาหารที่ต้องการความรวดเร็ว ได้ใช้อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกช่วยในการเตรียมมากขึ้น เช่น การใช้เครื่องปั่นผสมพริกแทนการโขลกพริกด้วยครก การใช้ อุปกรณ์ตัด หั่น แต่ง ที่ทันสมัยต่าง ๆ ขั้นตอนการเตรียมยังได้ใช้เทคโนโลยีความเย็นช่วยเก็บรักษา วัตถุดิบเพิ่มขึ้นอีกด้วย ผู้เตรียมต้องศึกษาข้อดีและข้อจำกัดของวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อจะได้ใช้ ประกอบการเตรียมอาหารได้อย่างเหมาะสม

1.1.3 การปรุง จากการศึกษาพบปัญหาการปรุงอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการปรุง การปรุงประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน นิยมปรุงอาหารที่มีกรรมวิธีที่ไม่ยุ่งยาก การต้มและการแกง อาจจะต้องใช้เวลามากกว่าการทอด ผัด และยำ ส่วนการปิ้งย่าง นั้น ในปัจจุบันได้เปลี่ยนเชื้อเพลิงเป็นไฟฟ้าและแก๊ส ทำให้รูปแบบการปรุงอาหารปิ้งย่าง ลดน้อยลงไป การปรุงอาหารที่ต้องใช้เวลาจะปรุงขึ้นในโอกาสพิเศษเท่านั้น เช่น หมูชะมวง ห่อหมก และด้วยรูปแบบการรับประทานอาหารเป็นสำหรับ ผู้ปรุงจึงจำเป็นต้องมีความรู้และมีความเข้าใจใน ศาสตร์ของการปรุงว่าอาหารชนิดใดรับประทานด้วยกันหรือตัดกัน หรือกรรมวิธีการปรุงเพื่อจัดเสิร์ฟเป็น สำหรับจะต้องปรุงอาหารในรูปแบบใดบ้าง (เฉลียว ราชบุรี. 2556 : สัมภาษณ์) ครอบครัวที่มีสมาชิก จำนวนมากหรือมีสมาชิกหลายวัยจะต้องคำนึงถึงให้มาก หากเป็นรูปแบบการซื้อมารับประทาน



ก็จะต้องคำนึงถึงหลักในการรับประทานอาหารร่วมกันเช่นเดียวกัน สิ่งเหล่านี้ในปัจจุบันสมาชิกในครอบครัวให้ความสำคัญน้อยลงไปมากและมักพบว่านิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบง่าย ๆ มากขึ้น เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา เป็นต้น

2) วิธีการปรุง ในการดำเนินชีวิตประจำวันจะใช้กรรมวิธีการปรุงประกอบที่ไม่ยุ่งยาก ใช้ระยะเวลาสั้น การปรุงอาหารในครอบครัวมีลักษณะผสมผสาน โดยยังคงมีการปรุงอาหารในครอบครัวและการซื้ออาหารสำเร็จรูปมาจากภายนอกมารับประทาน มีข้อสังเกตในประเด็นนี้ คือ การปรุงอาหารในปัจจุบัน มักใช้ผงปรุงรสและสารปรุงแต่งรสใส่ลงในอาหารทุกประเภท และการปรุงอาหารบางประเภทจะปรุงแต่งสีของอาหารมากขึ้น เช่น อาหารประเภทแกงเผ็ดจะใส่น้ำพริกแกงกับน้ำมันจำนวนมาก เพื่อต้องการให้น้ำแกงมีสีสวยและมีน้ำมันลอยหน้ามาก (อรุณ ทองศรีสมบูรณ์. 2556 : สัมภาษณ์)

1.1.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทานอาหาร จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) รูปแบบการจัดเสิร์ฟและการรับประทานอาหาร สมาชิกในครอบครัวจะยังคงรับประทานอาหารร่วมกัน แม้ปัจจุบันนี้จะไม่นิยมนำกับข้าวจัดวางใส่ถาดแล้วก็ตาม แต่ลักษณะการนำกับข้าวมาวางรวมกันหลายอย่างและรับประทานพร้อมกันก็ยังคงเป็นรูปแบบสำหรับเช่นเดิม ในบางมื้ออาจจะรับประทานอาหารประเภทอาหารจานเดียวอย่างง่าย ในวิถีเกษตรกรรมยังคงให้ความสำคัญกับอาหารทั้งสามมื้อหลัก และมักเป็นมื้อเย็นที่สมาชิกในครอบครัวรับประทานอาหารร่วมกัน บางครอบครัวปรับเปลี่ยนวิธีการรับประทานอาหารตามความสะดวกของสมาชิก ทำให้โอกาสที่จะรับประทานร่วมกันน้อยลง ความสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหารและการถ่ายทอดวิธีการรับประทานอาหารจึงขาดความต่อเนื่องไปด้วย เช่น การรับประทานอาหารผักกุ่มดอง คนรุ่นใหม่ไม่ถูกสอนหรือเคຍยั้งเคຍยอให้ลองรับประทานก็จะรับประทานไม่เป็น เป็นต้น (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556) การรับประทานอาหารในโอกาสอื่น ๆ อาจจะจัดเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ทำให้ไม่เกิดความสัมพันธ์ระหว่างกัน ในขณะการรับประทานอาหาร

2) การจัดเสิร์ฟและการรับประทานอาหาร การจัดเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ (Buffet) เป็นที่นิยมสำหรับการบริการอาหารในชุมชน ท้องถิ่น การจัดเสิร์ฟลักษณะนี้จะมีความสะดวกมากกว่าการจัดเสิร์ฟแบบสำหรับ แต่อาจจะทำให้ความสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหารร่วมกันลดน้อยลงไป การรับประทานอาหารโดยทั่วไป คำนึงถึงสุขอนามัยส่วนบุคคลมากขึ้น จึงเริ่มมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบบ้าง เช่น เตรียมแก้วน้ำเฉพาะบุคคลแทนขันน้ำในสำรับอาหาร มีการใช้ช้อนกลางเพื่อตักอาหารมากขึ้น (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

1.1.5 บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) บรรจุภัณฑ์ อาหารท้องถิ่นที่ถูกผลิตขึ้นเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น หากผลิตได้จำนวนมากนอกจากทำเพื่อบริโภคในครัวเรือนแล้ว ยังนิยม “ทำเผื่อ” กล่าวคือ ทำอาหารและแบ่งใส่ภาชนะ เช่น จาน หม้อ ใบตอง แบ่งปันญาติพี่น้อง บ้านใกล้เคียงหรือคนรู้จัก เมื่อได้รับการให้ ผู้รับจะไม่



คินาขณะเปล่งกลับไปแล้วจะใส่อาหารกลับคืนไปด้วย (สุธี เอื้อเฟื้อ. 2556 : สัมภาษณ์) การปฏิบัติในปัจจุบัน พบว่า ยังคงมีปฏิบัติเช่นนี้บ้างในบางโอกาส แต่บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะใส่อาหารถูกเปลี่ยนไปเพื่อความสะอาดมากขึ้น เช่น ใส่ถุงพลาสติกผูกหนึ่งยาง ใส่กล่องพลาสติก ใส่กล่องโฟม ซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์อย่างง่ายและหาซื้อได้ทั่วไป บรรจุภัณฑ์อาหารจากผู้จำหน่ายอาหารก็ใช้บรรจุภัณฑ์เหล่านี้เช่นเดียวกัน

2) การจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยอง พบว่ามีการจัดจำหน่าย 2 ลักษณะ คือ รูปแบบการจำหน่ายในร้านอาหารที่มีบริการนั่งรับประทานในร้าน เป็นการบริการแบบร้านอาหารและร้านข้าวแกง ในร้านอาหารผู้จำหน่ายจะจัดเตรียมวัตถุดิบไว้หลากหลายตามรายการอาหารที่นำเสนอ มีทั้งอาหารท้องถิ่นและอาหารไทยภาคกลาง ส่วนร้านข้าวแกง อาหารจะถูกปรุงและนำเสนอให้เห็นบริเวณหน้าร้าน ผู้ซื้อเห็นหน้าตาอาหาร สามารถเลือกตามความต้องการและผู้ขายตักราดข้าวหรือตักใส่ภาชนะรับประทานได้เลย ร้านอาหารกลุ่มนี้จะเรียกว่า “ร้านแกงป่า” และมีอาหารประเภทแกงป่าจำหน่ายหลายชนิด และจำหน่ายอาหารไทยภาคกลางด้วย และรูปแบบการจัดจำหน่ายในลักษณะแกงถุงหรือกับข้าวถุง จัดจำหน่ายในช่วงเวลาเช้าเพื่อให้ผู้ซื้อนำไปรับประทานเป็นอาหารเช้าและอาหารกลางวัน และจัดจำหน่ายช่วงบ่ายและเย็น เพื่อให้ผู้ซื้อนำไปรับประทานในช่วงเย็น อาหารท้องถิ่นที่นิยมจัดจำหน่าย เช่น แกงหมูป่า แกงป่าเนื้อ แกงปลาไหล แกงปลาเห็ดโคน แกงส้ม ปลาทอด ปลากระเบนทอด ปลาแดดเดียวทอด ปลาเค็ม เป็นต้น (สรุปจากการสนทนากลุ่ม. 2556)

สรุปได้ว่า สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยอง ยังคงมีการผลิตอาหารท้องถิ่นที่เป็นกระบวนการต่อเนื่อง ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟ และการรับประทาน แต่พบปัญหาว่ามีการผลิตในครอบครัวลดน้อยลง อันเนื่องมาจากปัจจัยต่าง ๆ เมื่อเป็นเช่นนี้จึงเปิดโอกาสให้มีการผลิตอาหารเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายมากขึ้น โดยผู้ประกอบการเหล่านี้มีทั้งเป็นบุคคลในท้องถิ่นที่สืบทอดกระบวนการผลิต และบุคคลต่างถิ่นที่ผลิตอาหารอื่น ๆ และอาหารท้องถิ่นจำหน่ายควบคู่กันไป ทำให้ปัจจุบันนี้มีอาหารหลากหลายมากขึ้น ผู้บริโภคเลือกรับประทานได้มากขึ้น

1.2 ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง

1.2.1 วัตถุดิบ จากการศึกษาพบปัญหาด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) ที่มาของวัตถุดิบ วิธีการได้มาของวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารท้องถิ่นสำหรับให้บริการนักท่องเที่ยวในปัจจุบันได้มาจากการซื้อขาย การตั้งราคาจำหน่ายจึงพิจารณาจากต้นทุนของวัตถุดิบที่เพิ่มสูงขึ้น เช่น ไข่ปลาเรียวเขียวมีราคาจำหน่ายในปัจจุบัน กิโลกรัมละ 750-1,000 บาท และกลายเป็นวัตถุดิบที่หายากในช่วงเทศกาลวันหยุด รวมทั้งวัตถุดิบอาหารทะเลอื่น ๆ ก็จะมีราคาสูงขึ้นด้วย (วัลภา งามสม. 2556 : สัมภาษณ์) วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในบางฤดูกาล เช่น ระกำ หากต้องปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวจึงจะปรุงได้ตามฤดูกาลเท่านั้น นอกจากนี้การได้มาของวัตถุดิบที่



ได้จากการเลี้ยงเพื่อจำหน่าย เช่น ปลากระพง กุ้ง ยังมีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่แตกต่างออกไปจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ แต่มีข้อดีของวัตถุดิบกลุ่มนี้คือ มีราคาค่อนข้างคงที่และมีขนาดมาตรฐาน สามารถหาซื้อได้จากท้องตลาดทั่วไป และมีจำหน่ายทุกฤดูกาล

2) การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบเป็นลักษณะการผสมผสานวัตถุดิบในท้องถิ่นและวัตถุดิบต่างถิ่น เพื่อให้สามารถปรุงอาหารจำหน่ายนักท่องเที่ยวได้ตลอดเวลา บางครั้งอาจจะคำนึงถึงคุณภาพของวัตถุดิบน้อยลง วัตถุดิบอาหารทะเลมีความต้องการสูง และต้องการวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง ขณะเดียวกันวัตถุดิบอื่น ๆ ก็มีความต้องการเพิ่มมากขึ้นเช่นเดียวกัน เช่น ผักกระฉับ ราคาวัตถุดิบโดยรวมจึงมีราคาสูงขึ้น

1.2.2 การเตรียม จากการศึกษาพบปัญหาการเตรียมอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการเตรียม การเตรียมอาหารสำหรับบริการนักท่องเที่ยวหรือกลุ่มคนต่างถิ่น สิ่งแรกที่คุณเตรียมมักจะนึกถึง คือ การจัดรายการอาหารทั่วไปหรืออาหารภาคกลาง เช่น แกงเขียวหวาน ผัดผักรวม เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับประทานอาหารที่คุ้นเคย และอาจจะจัดรายการอาหารท้องถิ่นที่เห็นว่าเป็นที่นิยมหรือเป็นที่รู้จักเพิ่มเติม (กาหลง อังกุโร. 2556 : สัมภาษณ์) อาหารท้องถิ่นบางรายการไม่ถูกนำเสนอ เช่น แมงกะพรุนต้องผัด-น้ำพริกถั่ว เพราะเหตุผลที่ว่านักท่องเที่ยวหรือคนต่างถิ่นไม่เคยเห็นและไม่เคยรับประทานมาก่อน อาจจะรับประทานไม่เป็น และอาจจะทำให้ไม่เป็นที่ประทับใจในการต้อนรับ การเตรียมอาหารเพื่อบริการผู้คนที่มาจากต่างถิ่นจะพิถีพิถันและให้ความสำคัญกว่าการทำเพื่อบริโภคในครัวเรือน (จิตติวรรณ ประเสริฐ. 2556 : สัมภาษณ์) การเตรียมอาจจะพบปัญหาด้านความเชี่ยวชาญของผู้เตรียม หากผู้เตรียมไม่เข้าใจลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบท้องถิ่น อาจจะเตรียมได้ไม่ถูกต้อง เช่น การเตรียมหน่อสับปะรดสำหรับใส่ในแกงป่า

2) วิธีการเตรียม การเลือกซื้อวัตถุดิบในปัจจุบันมีความสำคัญต่อกระบวนการเตรียมอาหารอย่างยิ่ง เพราะวัตถุดิบในปัจจุบันถูกตัดแต่งให้พร้อมสำหรับการปรุง เช่น การจัดชุดสมุนไพรสำหรับต้มยำ การตัดแต่งแยกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ การหั่นตัดแต่งผักพร้อมปรุงต่าง ๆ เช่น มะเขือพอก ดอกกะหล่ำดอก แครอท หน่อสับปะรดหั่นและซอย กระชายซอย ขิงซอย หน่อไม้หั่นชิ้น น้ำพริกแกงชนิดต่าง ๆ เป็นต้น ดังนั้น การใช้ประโยชน์ด้านการเตรียมอาหารให้กับนักท่องเที่ยว พบว่า มีความสะดวกสบายมากขึ้น ผู้เตรียมอาหารสามารถเลือกวัตถุดิบได้ตามความต้องการ (วิไลภา งามสม. 2556 : สัมภาษณ์) หากพิจารณาจากวัตถุดิบที่ถูกตัดแต่งมาแล้วล่วงหน้าและวัตถุดิบที่ซื้อมาตัดแต่งเองก็จะมีข้อดีและข้อเสียที่ต่างกัน

1.2.3 การปรุง จากการศึกษาพบปัญหาการปรุงอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการปรุง การปรุงประกอบอาหารที่ปรับเปลี่ยนเชื้อเพลิง และอุปกรณ์หุงต้ม ช่วยให้การปรุงประกอบอาหารเสร็จเร็วขึ้น สามารถควบคุมเวลาในการทำอาหารได้โดยเฉพาะการทำอาหารในปริมาณมาก แต่จะมีต้นทุนด้านเชื้อเพลิงที่เพิ่มสูงขึ้น การเปลี่ยนวิธีการปรุงจากเตาถ่านเป็นเตาแก๊สและเตาไฟฟ้าชนิดต่าง ๆ ทำให้อาหารบางชนิดขาดเสน่ห์และเรื่องราวของอาหารไปมาก เช่น



ผัดไทยระยอง ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หากปรุงด้วยเตาถ่านจะลักษณะที่แตกต่างและมีกลิ่นหอมของเตาไฟ น่าจะเป็นจุดขายที่ดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้ เป็นต้น

2) วิธีการปรุง อาหารหลากหลายชนิดที่นำมารับประทานร่วมกัน การเตรียมและการปรุงจะให้ความสำคัญเป็นพิเศษ กล่าวคือ จัดอาหารหลายประเภทไม่ซ้ำกัน เช่น แกง ทอด ยำ ผัด และจัดอาหารที่ประกอบด้วยวัตถุดิบหลายหลาย เช่น อาหารที่ปรุงจากปลา อาหารที่ปรุงจากไก่ อาหารประเภทน้ำพริก อาหารทะเล และจัดลำดับการปรุงอาหาร ผู้ปรุงอาหารท้องถิ่นจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจึงจะเข้าใจกระบวนการปรุงประกอบอาหารท้องถิ่น ด้านรสชาติของอาหาร ใช้เครื่องปรุงรสหลายชนิด รวมถึงการใช้ผงปรุงรสอาหารและใช้สารปรุงแต่งอาหารมากขึ้น และเมื่อปรุงด้วยความคุ้นเคยอาหารจึงมีรสชาติค่อนข้างเข้มข้น หรือค่อนข้างจัด และใส่น้ำตาลปรุงรสในอาหารทุกชนิด อาหารจึงมีรส “ติดหวาน” กล่าวได้ว่า การใช้ประโยชน์ด้านการปรุงอาหารให้กับนักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีความสะดวกรวดเร็วจากการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ทันสมัย (จิตติวรณ ประเสริฐ. 2556 : สัมภาษณ์) อย่างไรก็ตาม การปรุงอาหารยังคงมีรสชาติที่ผู้คนในท้องถิ่นคุ้นเคย นั่นคือ มีรสชาติติดหวาน

1.2.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) การจัดเสิร์ฟ พบว่า มีการตกแต่งอาหารมากขึ้น มักจะพบว่าอาหารจะตกแต่งและโรยต้นหอมและผักชีก่อนเสิร์ฟเสมอ ๆ ทั้งที่รูปแบบดั้งเดิมมิได้ใช้ผักทั้งสองชนิดนี้ในการตกแต่ง เช่น อาหารประเภทต้มส้มระกำต่าง ๆ จะโรยเพียงผักชีฝรั่งก่อนจัดเสิร์ฟเท่านั้น หรืออาหารประเภทปลา เช่น ปลาพลาจะใส่เพียงสระแหนเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม (วิไลภา งามสม. 2556 : สัมภาษณ์) อาหารถูกจัดวางในภาชนะสวยงามและตกแต่งภาชนะมากขึ้น ใช้ภาชนะหลากหลายสำหรับใส่อาหาร มีภาชนะแบ่งอาหารประเภทต้มและแกงเฉพาะบุคคลมากขึ้น รูปแบบการจัดเสิร์ฟจะถูกปรับเปลี่ยนจากสำรับเป็นรูปแบบบุฟเฟต์ (Buffet) และรูปแบบอื่น ๆ ซึ่งจะมีความสะดวกในการจัดเสิร์ฟสำหรับผู้ให้บริการแต่ผู้รับประทานอาจจะขาดปฏิสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหารร่วมกัน

2) การรับประทาน การจัดบริการอาหารที่มีรูปแบบเปลี่ยนไปจากการรับประทานร่วมสำรับเป็นการรับประทานแบบบุฟเฟต์ เป็นรูปแบบที่นิยมในปัจจุบันทำให้การรับประทานอาหารร่วมกันเปลี่ยนไป การใช้ภาชนะ อุปกรณ์มีมาตรฐานมากขึ้น

1.2.5 บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) บรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนักท่องเที่ยว อาหารโดยทั่วไปจะนิยมใส่ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ทำได้ง่าย ราคาไม่แพง เช่น ถูพลาสติก กล่องโฟม การใส่ภาชนะเป็นลักษณะการบรรจุเพียงเพื่อให้ง่ายต่อการพกพา ป้องกันการหก ป้องกันแมลงและสะดวกต่อการหิ้วหรือเคลื่อนย้าย ไม่ได้คำนึงถึงความสวยงามมากนัก และการใช้วัสดุที่สวยงาม แปลกใหม่ หรือแตกต่าง อาจจะทำให้ต้นทุนที่สูงขึ้น แม้ว่าในปัจจุบันนี้มีบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย แต่การเรียนรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะพิเศษของบรรจุภัณฑ์และนำมาใช้ประโยชน์ยังคงมีไม่มาก



2) การจัดจำหน่าย วิธีการจัดจำหน่ายยังเป็นรูปแบบผู้ผลิตจำหน่ายเองและตั้งราคาจำหน่ายเอง รูปแบบการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นสำเร็จรูปเป็นการจำหน่ายเพื่อนำไปรับประทานวันต่อวัน และจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นจากออร์เดอร์ (Order) ตามความต้องการ รูปแบบการจัดจำหน่ายยังสอดคล้องกับการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นไปอย่างง่าย การเก็บรักษาอาหารยังพบว่าใช้เทคโนโลยีในการบรรจุและเก็บรักษาเบื้องต้นเท่านั้น เช่น การแช่เย็น

1.3 การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังนี้

การถ่ายทอดภูมิปัญญาในรูปแบบดั้งเดิม พบว่า ภูมิปัญญาต่าง ๆ ที่ได้รับการสั่งสมจากบรรพบุรุษจะถูกถ่ายทอดสู่ลูกหลานในครอบครัว การถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำอาหาร นิยมให้ลูกหลานเรียนรู้จากพ่อ แม่ ยาย หรือสมาชิกในครอบครัว โดยเฉพาะบุตรสาวหรือหญิงสาวในครอบครัวจะถูกเคี่ยวเข็ญและฝึกฝนให้สามารถทำงานบ้านและทำอาหารได้ (วัลภา งามสม. 2556 : สัมภาษณ์) โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อเตรียมตัวก่อนออกเรือนหรือแต่งงาน วิธีการถ่ายทอดกระบวนการทำอาหารให้กับลูกหลานจะเริ่มต้นจากการให้ได้ใกล้ชิดขณะทำครัว ให้ช่วยหยิบ-จับวัตถุดิบและวัสดุ อุปกรณ์ ช่วยเตรียมตัดแต่งวัตถุดิบ รวมถึงการเก็บล้าง หากสังเกตจากการเตรียมงานบุญต่าง ๆ เด็กชายหรือวัยรุ่นชายจะต้องช่วยเตรียมงานการจัดวางโต๊ะหมู่ การจัดวางอาสนะพระและบริวารอื่น ๆ ขณะเดียวกันก็ต้องช่วยงานในครัวด้านการปอกมะพร้าว การขูดมะพร้าว และการหุงข้าว เป็นหน้าที่ของฝ่ายชายที่จะต้องช่วยกิจกรรมที่ใช้แรงงาน ส่วนเด็กหญิงหรือวัยรุ่นหญิงจะถูกให้ช่วยงานจีปาละในครัว เช่น ปอกหอมแดง เช็ดจาน ชาม และรวมถึงการช่วยงานเก็บล้างภาชนะหลังจากงานบุญเสร็จสิ้น (องุ่น ทองศรีสมบูรณ์. 2556 : สัมภาษณ์)

ในปัจจุบันการดำเนินชีวิตของคนรุ่นใหม่ที่มีกิจกรรมนอกบ้านทำให้กิจกรรมภายในบ้านถูกละเลยไป การหุงหาอาหารจะเพิ่มขึ้นเมื่อมีความสะดวกและจัดทำเป็นบางโอกาส หรือกิจกรรมในครัวปล่อยให้ทำหน้าที่ของผู้สูงวัย เด็กหญิงและเด็กชายจึงขาดความต่อเนื่องในการเรียนรู้งานครัว เมื่อขาดความต่อเนื่องในกิจกรรมเหล่านี้ การเลือกบริโภคจากนอกบ้านจึงมีให้เห็นมากขึ้น ทั้งรูปแบบการไปนั่งรับประทานที่จำหน่ายหรือซื้อกลับมารับประทานที่บ้าน การรับรู้ชนิด ประเภท และกระบวนการประกอบอาหารจึงถูกจำกัดจากการรับรู้และคุ้นเคยจากการนำเสนอของผู้ประกอบอาชีพขายอาหารเพียงเท่านั้น (องุ่น ทองศรีสมบูรณ์. 2556 : สัมภาษณ์) ทำให้มองเห็นว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น ถูกจำกัดวงให้แคบลง การเรียนรู้ การสังเกต จดจำ และฝึกปฏิบัติตามทำได้น้อยลง ทั้งผู้ให้และผู้รับ และในปัจจุบันการจัดทำอาหารในโอกาสต่าง ๆ หรืองานบุญต่าง ๆ ในท้องถิ่นที่มีลักษณะการร่วมกันทำจะลดน้อยลง โดยเปลี่ยนรูปแบบการเตรียมอาหารที่ร่วมกันเป็นการว่าจ้างแม่ค้าหรือผู้ประกอบอาหารเป็นผู้จัดเตรียมให้ โดยการตกลงรายการอาหารและราคาผลิต ทำให้กิจกรรมการทำอาหารร่วมกันของคนในท้องถิ่นลดลง การถ่ายทอดภูมิปัญญาในปัจจุบันจึงถูกจำกัดในแคบลง



1.4 การเผยแพร่ภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังนี้

ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยองมีการเผยแพร่สู่ลูกหลาน เครือญาติ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันจะเกิดขึ้นเมื่อได้พบปะกันและร่วมกิจกรรมในโอกาสต่าง ๆ เช่น กิจกรรมงานบุญ การเผยแพร่วิธีการทำ เทคนิค เคล็ดลับจากครอบครัวสู่ชุมชนจากการทำกิจกรรมร่วมกันจึงมีส่วนสำคัญอย่างยิ่ง เป็นลักษณะการเผยแพร่ตำรับอาหารในท้องถิ่น และชุมชนโดยผ่านการเห็นชอบ ชื่นชอบ จึงนำมาปฏิบัติกันต่อ ๆ ไป ปัจจุบันกิจกรรมเหล่านี้ลดน้อยลงไปมาก การจ้างผู้ผลิตหรือจ้างแม่ครัวมืออาชีพเป็นที่นิยมปฏิบัติมากขึ้น ส่วนการเผยแพร่ไปสู่กลุ่มคนต่างถิ่น จะกระทำเมื่อมีคนต่างถิ่นมาเยี่ยมเยียน เป็นลักษณะการจัดอาหารรับรอง ประกอบด้วยอาหารท้องถิ่นและอาหารไทยภาคกลาง ส่วนการนำไปเผยแพร่ยังท้องถิ่นอื่น ๆ พบว่ายังมีจำนวนน้อย ด้วยข้อจำกัดด้านวัตถุดิบเฉพาะท้องถิ่น วัตถุดิบตามฤดูกาล และผู้คนในท้องถิ่นไม่กล้านำเสนออาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นจึงได้รับการเผยแพร่บางส่วนเท่านั้นและยังจำกัดอยู่ในวงแคบ

1.5 การพัฒนาภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังนี้

การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคม การติดต่อค้าขาย การติดต่อสื่อสาร มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำเนินชีวิต อาหารท้องถิ่นจึงถูกปรับเปลี่ยนหรือพัฒนารูปแบบด้วยเช่นกัน (เฉลียว ราชบุรี. 2556 : สัมภาษณ์) การพัฒนาที่สำคัญคือการเลือกใช้วัตถุดิบที่แตกต่างและมีความหลากหลายมากขึ้น เช่น การใช้พริกชนิดต่าง ๆ ทั้งพริกสดและพริกแห้งที่มีให้เลือกใช้หลายชนิด โดยมีจุดประสงค์เพื่อเพิ่มรสเผ็ดในอาหาร เพื่อการแต่งสีในอาหาร เช่น การใส่พริกแห้งเป็นส่วนผสมในหมูชะมวง เพื่อให้หมูชะมวงมีสีสวย เป็นรูปแบบที่ยอมรับและปฏิบัติกันต่อมา การใช้ซอสปรุงรสสำหรับปรุงเค็มแทนน้ำปลา หรือใช้ควบคู่กับน้ำปลา และการใช้สิ่งปรุงแต่งรสและกลิ่นอื่น ๆ เพื่อให้อาหารมีรสชาติถูกลิ้น การใช้ผักที่มีสีสันทนให้อาหารดูน่ารับประทาน และดึงดูดสายตา ในส่วนของการพัฒนารูปแบบวิธีการปรุง ประกอบอาหาร ที่เด่นชัดคือมีการพัฒนาการใช้เชื้อเพลิงสำหรับหุงต้มที่เปลี่ยนจากรูปแบบการใช้ถ่านหรือฟืน เป็นการใช้แก๊สและไฟฟ้า ทำให้วิธีการปรุง ประกอบอาหารดั้งเดิมเช่นการปิ้งย่างด้วยเตาถ่านลดน้อยลงไป ในขณะที่เดียวกันวิธีการปรุงที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ประกอบอาหารที่ทันสมัยก็ได้ถูกนำมาใช้ในกระบวนการทำอาหารท้องถิ่นบ้าง เช่น หม้ออัดความดันที่ใช้ต้มเคี่ยวหมูชะมวง ฝาคอลมร้อนที่ใช้แทนการปิ้งและย่าง กระทะเทพลอนใช้กวนขนมหรือส่วนผสมต่าง ๆ และเตาอบที่ใช้อบขนมต่าง ๆ เช่น ขนมหม้อแกง (องุ่น ทองศรีสมบูรณ์. 2556 : สัมภาษณ์) สรุปได้ว่า การพัฒนาภูมิปัญญามุ่งประโยชน์ให้กระบวนการผลิตมีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่วนการพัฒนาภูมิปัญญาด้านการรับประทานเป็นการพัฒนาเพื่อให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดี เช่น การใช้ช้อนกลาง การใช้แก้วน้ำ เป็นต้น การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหารยังคงใช้ความเย็นเก็บรักษาอาหารในระยะเวลาสั้น เช่น การใช้น้ำแข็งปนโรยเกลือ และการใช้ตู้เย็น ส่วนการเก็บรักษาด้วยวิธีอื่น ๆ เช่น การตากแห้ง การดอง ยังคงมี



การใช้ภูมิปัญญานี้อยู่ในท้องถิ่นชนบท แต่อาจจะลดน้อยลงไปบ้าง กล่าวโดยสรุป การพัฒนาภูมิปัญญาที่มีปัจจัยหลายประการที่สำคัญต่อกระบวนการผลิตอาหาร การพัฒนาภูมิปัญญาอาหารในภาพรวมยังคงอัตลักษณ์ของอาหารไว้ได้แต่ก็ทำให้อาหารบางชนิดสูญเสียอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไป

1.6 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนี้

จังหวัดระยอง เป็นจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่ง นอกจากนี้ยังมีผลไม้ต่าง ๆ ตามฤดูกาล นักท่องเที่ยวจึงมาเยือนอย่างต่อเนื่อง ความคาดหวังของการท่องเที่ยวส่วนหนึ่งคาดหวังที่จะบริโภคอาหารทะเลสด ๆ ซึ่งเป็นความคาดหวังของคนทั่วไปที่เดินทางมายังจังหวัดติดชายทะเล การนำเสนออาหารให้นักท่องเที่ยวจึงมักนำเสนออาหารที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคย เพื่อเป็นการดูแลและเอาใจนักท่องเที่ยวเพื่อให้การบริการที่ดีที่สุด (วัลภา งามสม. 2556 : สัมภาษณ์) รายการอาหารทั่วไปที่นิยมนำเสนอ เช่น กุ้งอบเนย ปลาเผา หอยลวกหรืออบ ปลานึ่งมะนาว ปูผัดผงกระหรี่ เป็นต้น เป็นการนำเสนอสำหรับนักท่องเที่ยวที่มีจุดประสงค์เพื่อมาท่องเที่ยวโดยเฉพาะ หากผู้ที่เดินทางมาจังหวัดระยองมีจุดประสงค์อื่น ๆ ร่วมกับการท่องเที่ยวด้วย เช่น จุดประสงค์ทางศาสนา ค้าขาย การประชุมสัมมนา จะมีโอกาสได้ลิ้มลองอาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยองบ้าง โดยจะจัดนำเสนอหรือจะจัดเสิร์ฟไปพร้อมกับอาหารไทยภาคกลาง อาหารท้องถิ่นที่จัดนำเสนอให้นักท่องเที่ยว เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หมูชะมวง น้ำพริกปูไข่ แกงป่าปลาเห็ดโคน เป็นต้น การนำเสนออาหารท้องถิ่นจะไม่หลากหลายชนิดมากนัก เพราะด้วยความเข้าใจที่ว่า ควรจัดอาหารที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคย หากนำเสนออาหารแปลกใหม่เกรงว่าจะไม่รับประทานและไม่ถูกปาก อย่างไรก็ตามการบริการอาหารของร้านอาหารและโรงแรมในจังหวัดระยองก็จะนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นไว้ด้วย เพื่อให้ผู้รับบริการสามารถเลือกได้ ในทำนองเดียวกันการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นของคนท้องถิ่นก็จะมีอาหารไทยภาคกลางและอาหารท้องถิ่นจัดทำและเสิร์ฟมาพร้อม ๆ กันในมือนั้น ๆ อยู่แล้ว การจัดอาหารท้องถิ่นสำหรับคนต่างถิ่นจึงจัดในลักษณะนี้เช่นเดียวกัน

สรุปได้ว่า สภาพปัจจุบันในกระบวนการผลิตและใช้ประโยชน์อาหารท้องถิ่นเพื่อการบริโภคของคนในท้องถิ่นจังหวัดระยอง ยังคงดำรงไว้เพื่อการบริโภคโดยได้ปรับเปลี่ยนให้มีความคล่องตัวรวดเร็ว ทั้งด้านการเลือกใช้วัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่า วิธีการเตรียม การปรุง และการจัดเสิร์ฟ ได้ปรับเปลี่ยนให้มีความสะดวกเร็วมากขึ้น การบริการมุ่งเน้นไปที่การนำเสนออาหารทะเลเพื่อให้ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยว

2. สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี

2.1 สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

2.1.1 วัตถุดิบ จากการศึกษาพบปัญหาด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น ดังนี้



1) ที่มาของวัตถุดิบ จากการศึกษา พบว่า กระบวนการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อประกอบอาหารของชาวจันทบุรีแต่เดิมที่มีการใช้กันอย่างแพร่หลายและมีเป็นจำนวนมาก เช่น ผักชีโรตริกระต่ายจาม ลูกสำรอง ซึ่งการได้มาของวัตถุดิบมิใช่การซื้อหา แต่ได้มาจากการเก็บจากธรรมชาติ เก็บของป่าหรือได้รับเป็นของฝากจากญาติพี่น้อง คนรู้จัก (มนตรี พงษ์เจริญ. 2556 : สัมภาษณ์) หรือนำหน่อและต้น มาปลูกไว้ในบริเวณบ้านเพื่อสะดวกต่อการใช้ประกอบอาหาร เช่น พืชผักสวนครัวต่าง ๆ ที่สามารถยืนต้นได้ทั้งปีโดยไม่ต้องรดน้ำ ใส่ปุ๋ยและดูแลรักษา เมื่อจะใช้ประกอบอาหารจึงใช้วิธีเก็บมาทำให้เพียงพอกับปริมาณที่ต้องการ เช่น ใบและดอกผักชีฝรั่ง ดอกกระเพรา เร่ว กระชาย ขิง ใบยี่หระ ใบมะกรูด ลูกมะกรูด ชะมวง รวมทั้งวัตถุดิบจากทะเลที่หาได้ง่ายจากธรรมชาติ ความสมบูรณ์ของจังหวัดจันทบุรีทำให้มีวัตถุดิบให้เลือกใช้ตลอดทั้งปีหมุนเวียนไปตามฤดูกาล ในบางฤดูกาลที่มีวัตถุดิบจำนวนมากเกินความต้องการจึงเห็นการถนอมอาหารที่เป็นภูมิปัญญาตกทอด เช่น การทำหน่อไม้ตากแห้ง การเก็บเห็ดหูหนูตากแห้ง การตากพริกชี้ฟ้าแห้ง การดองลูกมะกรูด การเชื่อมลูกกระสัง การดองแมงกะพรุนและอื่น ๆ โดยมีจุดประสงค์เพื่อต้องการเก็บรักษาวัตถุดิบไว้ให้นาน และนำมาบริโภคได้ตลอด (ประภาพรรณ ฉัตรมาลัย. 2556 : สัมภาษณ์) การประกอบอาชีพทำนาในพื้นที่ลุ่มตอนกลางของจังหวัดให้มีวัตถุดิบหลักแลกเปลี่ยนหมุนเวียนเพียงพอ สัตว์บกที่เลี้ยงไว้และหาได้จากธรรมชาติทั้งป่าเขา คลอง บึง และทะเลมีมาก ทำให้ความเป็นอยู่ของชาวจันทบุรีอุดมสมบูรณ์ เมื่อเห็นมูลค่าของสิ่งต่าง ๆ มากขึ้น การตีค่าเป็นเงินตราจึงทำให้วัตถุดิบเหล่านี้มีมูลค่าสูงขึ้นในปัจจุบัน

2) การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน ปัจจุบันวัตถุดิบท้องถิ่นต่าง ๆ ได้มาจากการซื้อขายและวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น เช่น พริกไทย หน่อเร่ว ลูกสำรอง และรวมถึงวัตถุดิบจากทะเลด้วย วัตถุดิบบางชนิดจึงปลูกไว้รับประทานเองให้มีเพียงพอในครัวเรือน กล่าวได้ว่า กระบวนการผลิตอาหารมีต้นทุนจากวัตถุดิบที่มีราคาสูงขึ้นกว่าเดิมทั้งวัตถุดิบในท้องถิ่นและวัตถุดิบจากต่างถิ่น และวัตถุดิบในท้องถิ่นบางชนิด กลายเป็นวัตถุดิบหายาก เช่น ดอกกระต่ายจาม ลูกสำรอง

2.1.2 การเตรียม จากการศึกษาพบปัญหาการเตรียมอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการเตรียม เมื่อท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีมีวัตถุดิบให้เลือกสรรหลากหลาย การเตรียมวัตถุดิบเพื่อใช้ประโยชน์ในการปรุงประกอบอาหารจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง วัตถุดิบเพียงชนิดเดียว เช่น สับปะรด มีวิธีเตรียมที่หลากหลายเพื่อให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เช่น หากใส่แกลงส้มจะหั่นขวางขึ้นบาง หากใส่ต้มลอมจะหั่นขวางขึ้นหนาคล้ายใส่ผัดเปรี้ยวหวาน หากใส่ในหมุดส้มจะหั่นเป็นแท่ง หากใส่แกลงเผ็ดจะหั่นเป็นแท่งและซอยหยาบ หากใส่น้ำกล้วยเดี่ยวหมูเลี้ยงจะปอกเปลือกและใส่ลงไปทั้งลูก เป็นต้น การเตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสมกับวิธีการทำอาหารเป็นสิ่งจำเป็นเบื้องต้นที่ครอบครัวจะส่งสอนบุตรหลานเพื่อให้ “ทำเป็น” เช่น แลบนกขบในยุคนกก่อนการเดินทางไป-กลับ ในเมืองหรือตลาดใช้เวลาค่อนข้างนาน หากซื้อเนื้อสัตว์มาด้วยจะต้องรีบเตรียมให้สุกเพื่อป้องกันเนื้อเน่าเสีย เช่น การต้มเข้าเครื่องสมุนไพรไว้ก่อน จึงจะนำไปปรุงเป็นอาหารต่อไป (อร่าม อรรถเจติย์. 2556 : สัมภาษณ์) หรือวิธีการเตรียมใบชะมวงเพื่อใส่ในอาหาร จะเตรียม



จากใบชะมวงที่ไม่แก่ไม่อ่อนจนเกินไปหรือใบเพสลาด โดยการนำไปชำระไฟและฉีกเป็นชิ้นขนาดกลางใส่ลงในหมูชะมวง และฉีกเป็นชิ้นขนาดเล็กกว่าใส่ลงในต้มเนื้อ เช่นเดียวกันกับการเตรียมแตงกวา เมื่อเตรียมสำหรับรับประทานกับน้ำพริกจะหั่นแว่น หากเตรียมสำหรับต้องจะหั่นท่อน หากเตรียมสำหรับยำและผัดเปรี้ยวหวานจะฝานเป็นชิ้นไม่ใช้ไส้แดง หากเตรียมสำหรับรับประทานกับกวยเตี๋ยวผัดปูและขนมจีนน้ำยาจะซอยเป็นชิ้นขนาดเล็ก เป็นต้น กล่าวโดยสรุป การเตรียมอาหารท้องถิ่นมีเทคนิคการเตรียมเฉพาะรูปแบบ ผู้เตรียมจะต้องเรียนรู้เพื่อให้วัตถุดิบถูกใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสมที่สุด

2) วิธีการเตรียม พบว่า การเตรียมวัตถุดิบเพื่อใส่ในอาหารต่าง ๆ ในปัจจุบันมีอุปกรณ์และเครื่องมือที่ทันสมัยช่วยในการเตรียมอาหารมากมาย เช่น เครื่องสไลด์หรือมีดสไลด์อาหารที่ทำให้รวดเร็วและมีขนาดชิ้นอาหารใกล้เคียงกัน เครื่องบด ปั่นผสมต่าง ๆ ที่ช่วยประหยัดเวลาและแรงงาน แต่วิธีการเตรียมวัตถุดิบในปัจจุบันขาดรายละเอียด ขาดความประณีต และถูกลดความสำคัญลงไป (สุนีย์ ศักดิ์ดีดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า วิถีชีวิตเป็นตัวกำหนดวิธีการเตรียม การเลือกซื้ออาหารในชุมชนหรือแหล่งจำหน่ายอาหารต่าง ๆ มีข้อดี คือ ช่วยประหยัดเวลาเตรียมและปรุงอาหารได้ แต่ข้อเสียคือขาดการถ่ายทอดวิธีการสู่สมาชิกในบ้าน ขาดปฏิสัมพันธ์ร่วมกันของสมาชิกในบ้าน สอดคล้องกับ อุกฤษฏ์ วงษ์ทองสาลี (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวยกตัวอย่างกิจกรรมที่สมาชิกในครอบครัวทำร่วมกันในการเตรียมและประกอบอาหาร เช่น การทำห่อหมก ที่ประกอบด้วยขั้นตอนหลายขั้นตอน เช่น การคั้นกะทิ การเตรียมปลา การเตรียมผักรองก้นกระทง การเตรียมกระทงใบตอง ฯลฯ ต่าง ๆ เหล่านี้ หากสมาชิกในครอบครัวร่วมมือกันก็จะทำเสร็จได้โดยรวดเร็ว แต่หากมอบหน้าที่นี้ให้กับผู้ใดผู้หนึ่งทำอาจจะทำได้ช้า จึงอาจจะมองหากจากแหล่งจำหน่ายที่ไม่ต้องลงมือทำก็เป็นได้

2.1.3 การปรุง จากการศึกษาพบปัญหาการปรุงอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการปรุง การปรุงอาหารนอกจากจะมีกรรมวิธีการปรุงประกอบ และการใช้วัสดุ อุปกรณ์ประกอบอาหารตามที่บรรพบุรุษได้ถ่ายทอดให้แล้ว ชาวจันทบุรียังได้นำอุปกรณ์และวิธีการปรุงประกอบอื่น ๆ มาปรับใช้ด้วย เพื่อความรวดเร็ว ประหยัดเวลา มีประสิทธิภาพ และคำนึงถึงความปลอดภัยในการปรุงอาหาร เช่น การอบถั่วลิสงแทนการคั่วถั่ว การคั่วข้าว ตะไคร้ หอมแดง พริกแห้ง แทนวิธีการปิ้งและเผาไฟ (อร่าม อรรถเจติย์. 2556 : สัมภาษณ์) ทั้งนี้การปรับเปลี่ยนรูปแบบการปรุงอาหารยังขึ้นอยู่กับอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารในปัจจุบันที่มีให้เลือกจำนวนมากและมีคุณสมบัติพิเศษต่าง ๆ เช่น หม้ออัดความดันที่จะช่วยให้ประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร อุปกรณ์หุงต้มหลักปัจจุบันนิยมใช้แก๊สหุงต้มอาหาร การใช้ถ่านและฟืนลดน้อยลงไปมาก แต่ในบางครั้งถ่านและฟืนก็ยังคงสำคัญยิ่งในอาหารที่ต้องการลักษณะเฉพาะตามวิธีที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ เช่น การใช้ฟืนสำหรับการต้มขนมมัดไต้ที่ใช้เวลานาน การใช้ฟืนจึงเป็นต้นทุนที่ถูกที่สุด การใช้ถ่านและเปลือกมะพร้าวเผาเป็นไฟบนและไฟล่างสำหรับการทำขนมหม้อแกง กล่าวได้ว่า รูปแบบการปรุงอาหารในปัจจุบันส่วนหนึ่งถูกปรับเปลี่ยนจากอุปกรณ์หุงต้มที่ช่วยให้เกิดความสะดวก รวดเร็วและปลอดภัยจากการปรุงอาหาร



2) วิธีการปรุง การปรุงประกอบอาหารที่ยังคงใช้วิธีพื้นฐาน เช่น ต้ม เคี้ยว แกง ผัด ทอด ยำ โขลก อาหารบางชนิดจะมีเทคนิคการปรุงเฉพาะ เช่น การทำก๋วยเตี๋ยวผัดปู จะปรุงน้ำซอสไว้ก่อนที่เรียกว่า “น้ำโล้” หากยังไม่ต้องการใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวก็สามารถเก็บไว้ได้ (สุนีย์ ศักดิ์ดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์) หรือการทำราวกะบอก ที่ต้องคั่ว โขลก และอัดใส่พิมพ์ เมื่อจะรับประทานจึงนำไปใส่หม้อข้าวที่หุงสุก เรียกว่า “ปากหม้อข้าว” การผัดน้ำพริกขมิ้น จะผัดเครื่องแกงและกุ้งให้สุกหอมไว้ก่อน เมื่อจะปรุงรับประทานจึงเติมกะทิ ปรุงรส และใส่ถั่วลิสงคั่วบดลงไป และขนมจีนน้ำยาก็เช่นเดียวกัน เมื่อได้ปลาที่เป็นวัตถุดิบสดมาใหม่หากยังไม่สะดวกทำในขณะนั้นก็จะต้มปลาใส่สุกไว้ก่อน เมื่อสะดวกจึงนำปลามาโขลกกับน้ำพริกและนำไปใส่ในน้ำกะทิ ปรุงรส (สุวลักษณ์ บุญยัง. 2556 : สัมภาษณ์) กรรมวิธีการปรุงประกอบอาหารในบางครั้งก็มีจุดมุ่งหมายเพื่อรักษาคุณภาพและใช้วัตถุดิบที่ยังสดอยู่ เป็นการปรุงที่เน้นคุณภาพของวัตถุดิบเป็นสำคัญ

การปรุงอาหารในปัจจุบันมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกมากมายช่วยให้การทำอาหารทำได้อย่างรวดเร็ว แต่ขาดความเชื่อมโยงของภูมิปัญญา หากไม่เห็นความสำคัญภูมิปัญญา อาจจะสูญหายได้ เช่น ภูมิปัญญาการหุงข้าวกระทะเลใบบัว และพบปัญหาเช่นเดียวกับจังหวัดระยองที่พบว่า การปรุงอาหารที่มีวัตถุดิบหลากหลายและมีกรรมวิธีการปรุงที่ยุ่งยาก ใช้ระยะเวลานาน มักจะไม่พบการปรุงเช่นนี้ในชีวิตประจำวันแต่จะพบเห็นในโอกาสงานบุญและงานต้อนรับแขกจากต่างถิ่น หากต้องการรับประทานอาหารเหล่านี้ในชีวิตประจำวันจะได้มาจากการซื้อจากผู้จำหน่ายในแหล่งจำหน่ายต่าง ๆ

2.1.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) รูปแบบการจัดเสิร์ฟและการรับประทาน การรับประทานข้าวสวยเป็นหลักกับข้าวหรืออาหารจึงถูกจัดเตรียมในลักษณะสำหรับ หากจัดสำหรับในงานพิธีทางศาสนา จะจัดสำหรับอาหารคาวและสำหรับอาหารหวานในจำนวนและปริมาณไม่แตกต่างกันมากนัก อาจจะมีอาหารคาว 5 ชนิดขึ้นไป และอาหารหวานก็เช่นเดียวกัน ซึ่งเป็นความตั้งใจและให้ความสำคัญกับสำหรับอาหารค่อนข้างมาก หากเป็นสำหรับอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวันจะมีเพียงสำหรับอาหารคาวเท่านั้นแต่จะมีอาหารหวาน 1-2 ชนิด รับประทานหลังอาหารคาว เรียกว่า “ล้างปาก” (อภิลักษณ์ เกษมผลกุล. 2556 : สัมภาษณ์) ในสำหรับจะประกอบด้วยอาหารหลาย ๆ ลักษณะ รสชาติไม่ซ้ำกัน มีน้ำพริกเกลือใช้สำหรับปรุงรสและเสริมรสอาหารเช่นเดียวกับน้ำปลาพริก การจัดเสิร์ฟในปัจจุบันมีรูปแบบที่หลากหลายมากขึ้น เช่น การจัดเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ (Buffet) และมีรูปแบบการบริโภคที่หลากหลาย การจัดเสิร์ฟอาหารเป็นสำหรับปฏิบัติในครอบครัวและชีวิตประจำวันน้อยลง

2) วิธีการรับประทาน พฤติกรรมการรับประทานยังคงรับประทานอาหารมื้อหลัก 3 มื้อ และกลุ่มอาชีพเกษตรกรรมให้ความสำคัญกับอาหารมื้อเช้าเช่นเดียวกับชาวจังหวัดระยอง อาหารมื้อเย็นมักจะรับประทานร่วมกันกับสมาชิกภายในครอบครัว ในมื้อกลางวันหรือมื้อเย็นมักจะมีอาหารหวานรับประทานหลังจากที่รับประทานอาหารคาวแล้ว หากกล่าวถึงรสชาติอาหาร ชาวจันทบุรี



รับประทานรสจัด เข้มข้น ครบรส อาหารมีรสหวานเสมอรสอื่น ๆ หรือเรียกว่า รสอาหารติดหวาน เป็นลักษณะที่ใกล้เคียงกันทั้งชาวจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด และอาหารหลายชนิดมีลักษณะสามารถ เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หมูชะมวง ต้มส้มระกำ เป็นต้น การรับประทานในปัจจุบัน คำนี้ถึงความสะดวก รวดเร็ว การนำเสนออาหารรูปแบบใหม่ ๆ เช่น การจัดแบบบุฟเฟต์ ได้ถูกนำมาใช้แทนรูปแบบการรับประทานร่วมสำหรับ ทำให้ความสัมพันธ์และมิตรภาพระหว่างการรับประทานอาหารขาดหายไป

2.1.5 บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) บรรจุภัณฑ์ ตามรูปแบบวิถีชีวิตชาวจีนที่มีธรรมชาติที่สมบูรณ์ พืชพันธุ์ได้ถูกนำมาใช้ประโยชน์ในเชิงอาหาร ไม่เว้นแม้การหุ้มห่อ หรือบรรจุหรือนำมาเป็นภาชนะ เช่น ใบกระท่อม ใบตอง กาบหมาก ใบคลุ้ม โดยเฉพาะใบตองมีการใช้ประโยชน์อย่างแพร่หลาย เป็นบรรจุภัณฑ์ที่หาได้ง่าย มีกลิ่นหอมเมื่อนำไปใส่อาหารที่ร้อน เช่น ผัอกวน ข้าวเหนียวกวน ทุเรียนกวน ที่กวนเสร็จใหม่ ๆ จะใส่ใบตองแจกบ้านใกล้เคียงหรือญาติมิตร (สุนีย์ ศักดิ์ดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์) นอกจากนี้วัฒนธรรมการใช้กาบหมากเพื่อบรรจุอาหารหรือห่ออาหารที่คล้ายคลึงกันในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด โดยจะมีวิธีการเตรียมกาบหมากให้อ่อนตัว และพับเป็นภาชนะใส่อาหารเรียกว่า “กะเตาะ” หรือห่ออาหารได้ เป็นการใช้วัสดุที่มีจำนวนมากในธรรมชาติให้เกิดประโยชน์ การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน พบว่า บรรจุภัณฑ์อาหารได้ยึดความสะดวก หาซื้อได้ทั่วไปและมีราคาไม่แพงมาเป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร เช่น ถุงพลาสติก ถาดโฟม กล่องโฟม บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ตอกมีการใช้ประโยชน์น้อยมาก และคนทั่วไปยังไม่ตระหนักถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม โดยเฉพาะกลุ่มผู้ผลิตที่มักจะคำนึงต้นทุนและความสะดวกในการใช้งานเป็นหลัก

2) การจำหน่าย การจำหน่ายอาหารท้องถิ่น พบว่ามีการจำหน่ายที่ตลาดสดพบมากในช่วงเช้าและเย็น อาหารที่ท้องถิ่นพบเสมอ ๆ เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หมูชะมวง แกงป่า เป็นการจำหน่ายเพื่อให้ผู้คนในท้องถิ่นนำไปรับประทาน และแหล่งจำหน่ายที่เป็นร้านอาหารหรือร้านข้าวแกง ร้านแกงป่าต่าง ๆ สามารถรับประทานได้และซื้อกลับไปรับประทานที่บ้านได้

สรุปได้ว่า สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี ยังคงมีการผลิตและใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ แม้ในกลุ่มสังคมเมืองที่จะพบว่ามีกระบวนการผลิตที่รวดเร็ว และพัฒนามากขึ้น โดยใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ช่วยในกระบวนการผลิต แต่ความถี่ในการผลิตอาหารท้องถิ่นจะลดลง เนื่องด้วยรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป สำหรับสังคมชนบท ยังคงให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารอยู่มาก เช่น ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่สด กระบวนการปรุงประกอบที่ปรุงอาหารรสจัด และจัดเสิร์ฟเป็นสำหรับ

2.2 ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี

2.2.1 วัตถุดิบ จากการศึกษาพบปัญหาด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น ดังนี้



1) ที่มาของวัตถุดิบ วัตถุดิบสำหรับบริการอาหารให้นักท่องเที่ยว พบว่า วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ได้จากการซื้อจากผู้ผลิตในท้องถิ่นและต่างถิ่น เช่น วัตถุดิบอาหารทะเลจะได้จากการประมงของชาวประมงในท้องถิ่นและใกล้เคียงซึ่งในปัจจุบันมีราคาสูง และวัตถุดิบที่ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการบริโภคอาหารทะเลที่มีคุณภาพ มีขนาดใหญ่ ตัวโต เช่น กุ้ง ปู หอย ทำให้วัตถุดิบเหล่านี้มีราคาสูงขึ้น วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ปีจะเป็นวัตถุดิบที่นำเข้ามาขายในจังหวัดมีค่าใช้จ่ายด้านการขนส่ง ส่วนวัตถุดิบประเภทพืชผักสมุนไพรได้จากการปลูกไว้เองในที่ดินของตน เช่น ชะมวง พริกไทย และได้จากการซื้อจากผู้ผลิตในท้องถิ่น เช่น เร่ว กระต่ายจาม ผักชีไร่ พริกขี้หนูสวน ซึ่งในบางฤดูกาลมีผลผลิตจำนวนน้อยและและราคาวัตถุดิบก็จะปรับตัวสูงขึ้น

2) การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน การบริการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่น มักจะจัดรายการอาหารไทยภาคกลางและจัดอาหารท้องถิ่นบริการด้วยกัน ด้วยเหตุผลต่าง ๆ เช่น อาหารไทยภาคกลางหาซื้อวัตถุดิบได้ง่ายมีวัตถุดิบตลอดทั้งปี และอาหารเป็นที่รู้จักคุ้นเคยหรือ “คุ้นลิ้น” เช่น อาหารประเภทผัด หากจัดบริการแก่นักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นจะเลือกใช้วัตถุดิบมีจำหน่ายทั่วไป เช่น แครอท ข้าวโพดอ่อน ถั่วลันเตา หน่อไม้ฝรั่ง ผัดน้ำมันหอยมากกว่าที่จะนำเสนอผักผัดกะปิ (สุนีย์ ศักดิ์ดีดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์) กล่าวได้ว่า วัตถุดิบอาหารมีคุณภาพและมีปริมาณเพียงพอต่อการให้บริการนักท่องเที่ยว วัตถุดิบอาหารทะเลมีราคาสูงขึ้นในช่วงเทศกาล แต่การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบปรุงเป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อนำเสนอให้นักท่องเที่ยวทั่วไปยังคงมีการใช้ประโยชน์ไม่มากนัก

2.2.2 การเตรียม จากการศึกษาพบปัญหาการเตรียมอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการเตรียม การเตรียมอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวหรือผู้คนต่างถิ่นที่มาเยี่ยมชม มีรูปแบบการคิดรายการอาหารเช่นเดียวกันกับการเตรียมอาหารไทยภาคกลาง นั่นคือการเตรียมอาหารที่รับประทานคู่กัน เคียงกัน หรือตัดกัน เพื่อให้ในสำรับนั้นมีความหลากหลาย เช่น มีอาหารประเภทแกง ทอด ผัด ยำ น้ำพริก และอื่น ๆ เพื่อเปลี่ยนรสชาติอาหารในขณะรับประทาน ระยะเวลาและขั้นตอนการเตรียมในปัจจุบันที่มีอุปกรณ์และเครื่องครัวที่ทันสมัย ช่วยลดระยะเวลาที่ใช้เพื่อการเตรียมอาหารได้มาก เช่น เครื่องบดสับ อุปกรณ์ปอก หั่น อุปกรณ์การทำลวดลาย เช่น พิมพ์ขนมครองแครง ในปัจจุบันให้พิมพ์พลาสติกแทนพิมพ์จากกาบต้นกล้วย เป็นต้น ในขณะเดียวกันผู้จำหน่ายวัตถุดิบก็จะใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ เหล่านี้ตัดแต่งวัตถุดิบไว้เบื้องต้นเพื่อจำหน่ายเช่นกัน

2) วิธีการเตรียม พบว่า ผู้ที่ต้องการซื้อวัตถุดิบไปปรุงอาหารได้รับความสะดวกสบายมากขึ้นจากการเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบของผู้จำหน่าย แต่ราคาวัตถุดิบก็จะบวกค่าแรงเพิ่มขึ้นด้วย เช่น ผู้ที่จำหน่ายวัตถุดิบสำหรับทำน้ำพริกแกง ก็จะมีน้ำพริกแกงสำเร็จรูปจำหน่ายด้วย ผู้ที่ต้องการประกอบอาหารจำนวนมากจึงได้รับความสะดวก ประหยัดเวลา สามารถประกอบอาหารได้อย่างรวดเร็ว แต่ในบางครั้งจะพบว่าวัตถุดิบที่ผ่านการเตรียมและตัดแต่งโดยผู้จำหน่ายอาจจะมีคุณภาพไม่ตรงตามที่ต้องการ เช่น หน่อสับปะรดที่ใช้ความรวดเร็วในการหั่นจึงอาจจะมีขนาดชิ้นใหญ่ มีรสขม



หรือเพื่อนเล็กน้อยจากการหันไม่ถูกวิธี หรือน้ำพริกแกงป่าที่ผู้ซื้ออาจจะต้องใส่เครื่องปรุงเพิ่มเพื่อให้มีกลิ่นและรสชาติที่ต้องการ อย่างไรก็ตามขั้นตอนการเตรียมอาหารท้องถิ่นหลายชนิดมีลักษณะเฉพาะ เช่น การเตรียมแตงกวาสำหรับรับประทานกับขนมจีนน้ำยา หากผู้เตรียมเป็นคนต่างถิ่นและไม่เข้าใจลักษณะอาหารท้องถิ่น ก็อาจจะเตรียมได้ไม่เหมาะสมและใช้เวลาในการเตรียมมากขึ้น

2.2.3 การปรุง จากการศึกษาพบปัญหาการปรุงอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการปรุง ประกอบอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว มีกระบวนการที่ไม่แตกต่างจากการปรุงประกอบเพื่อรับประทานของผู้คนในท้องถิ่น ปรุงอย่างประณีตและพิถีพิถัน และ “ถึงเครื่อง” ทักษะที่สำคัญในขั้นตอนของการปรุงประกอบอาหาร คือ การใช้เชื้อเพลิงและใช้ความร้อนที่เหมาะสม เพื่อต้องการให้วัตถุดิบนั้น มีลักษณะที่เหมาะสมที่สุดเมื่อรับประทาน เช่น วัตถุดิบชนิดใดควรใช้ระยะเวลาสั้น วัตถุดิบใดที่ต้องผ่านการต้ม เคี้ยว หรือวัตถุดิบชนิดใดต้องคนตลอดเวลาเมื่อตั้งอยู่บนเตาไฟ หรือวัตถุดิบชนิดใดห้ามคนจนกว่าจะสุกดี เป็นความตั้งใจและให้ความสำคัญกับผู้คนต่างถิ่น เพื่อให้เกิดความประทับใจ (นาริรัตน์ เพ็งมีศรี. 2557 : สัมภาษณ์) อาหารท้องถิ่นใช้ทักษะการปรุงทุกประเภท แม้แต่กรรมวิธีการอบ ก็นำมาใช้ด้วยเช่นกัน

2) การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน พบว่า การปรุงอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวหรือผู้คนต่างถิ่น จะคำนึงถึงผู้รับประทานเป็นหลัก ทำให้การนำเสนออาหารท้องถิ่นได้ถูกไตร่ตรองว่าหากปรุงอาหารท้องถิ่นชนิดนั้น ๆ แล้ว ผู้รับประทานจะรับประทานเป็นหรือรับประทานได้ร่อยหรือไม่ อาหารท้องถิ่นจึงถูกนำเสนอต่อนักท่องเที่ยวได้ไม่เด่นชัดมากนัก นำเสนออาหารเพียงบางชนิดที่เป็นที่รู้จักโดยทั่วไป เช่น กวยเตี๋ยวผัดปู หมูชะมวง และอาหารท้องถิ่นต่าง ๆ มักใช้น้ำตาลเพื่อปรุงรสให้กลมกล่อม และอาหารมีรส 3 รสเสมอ ๆ ในบางครั้งอาหารจึงมีรสติดหวาน นักท่องเที่ยวอาจจะไม่คุ้นเคยและความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อการรับบริการอาหาร คือ อาหารทะเลและผลไม้ตามฤดูกาล ทำให้อาหารท้องถิ่นถูกลดความสำคัญลงไป

2.2.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) การจัดเสิร์ฟ อาหารถูกจัดเสิร์ฟพร้อมกัน และร่วมรับประทานพร้อมเพรียงกัน มักให้ผู้ถืออาวุโสและแขกเริ่มตักอาหารรับประทานก่อน อาหารถูกจัดเสิร์ฟอย่างพิถีพิถัน ทั้งปริมาณอาหาร ขนาดของภาชนะ การจัดตกแต่งอาหาร การพัฒนารูปแบบการรับประทานที่ถูกสุขลักษณะได้ถูกนำมาใช้ เช่น การอาหารประเภทต้ม แกง จะถูกตักใส่ภาชนะขนาดเล็กสำหรับรับประทานเฉพาะบุคคล เรียกว่า “ถ้วยแบ่ง” การจัดเสิร์ฟน้ำเปล่าใส่แก้ว อาหารท้องถิ่นมักปรุงรสเผ็ดจากพริกขี้หนูสวน ฉะนั้นจึงมีรสเผ็ดร้อนมาก ในสำหรับจึงจัดเสิร์ฟอาหารรสอ่อนหรืออาหารที่ไม่มีรสเผ็ดควบคู่ไปด้วยกันเสมอ ๆ และในบางครั้งอาจจะมีอาหารรสหวาน เช่น กุ้งหวาน หมักต้มหวาน ปลาทุ้มเค็มต้มหวานจัดลงในสำหรับด้วย ปัจจุบันให้ความสำคัญกับการจัดตกแต่งอาหารและภาชนะให้น่ารับประทาน บ่อยครั้งที่ผู้ผลิตหยิบใช้วัตถุดิบใกล้เคียงตัวตกแต่งอาหารโดยที่ไม่ได้คำนึงถึงอัตลักษณ์ของอาหาร เช่น การใช้ต้นหอมและ



ผักชีโรยหน้าอาหาร การจัดตกแต่งภาชนะที่ใช้ผักกาดหอมตกแต่งในทุก ๆ จาน หรือตกแต่งในจานอาหารประเภททอด เป็นต้น

2) การรับประทานอาหาร ในปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการจัดบริการอาหาร และการรับประทานอาหารที่เปลี่ยนไป การจัดอาหารรับประทานร่วมสำหรับพบเห็นได้น้อยมากสำหรับสังคมเมือง แต่ในสังคมชนบทพบว่ายังมีการจัดสำรับอยู่บ้าง การจัดบริการรูปแบบบุฟเฟต์ (Buffet) เป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน ทำให้อาหารท้องถิ่นขาดเสน่ห์ของการรับประทานร่วมกัน

2.2.5 บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) การใช้บรรจุภัณฑ์ การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่อาหารจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยว พบว่า ผู้ผลิตให้ความสำคัญและบรรจุภัณฑ์ได้รับการพัฒนาขึ้น เช่น บรรจุภัณฑ์มีรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์เน้นความสะอาด เรียบร้อยและความสวยงามเป็นหลัก แม้โดยทั่วไปยังคงใช้ถุงพลาสติกบรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร แต่ก็จะมีรูปแบบการตกแต่งที่เหมาะสม นอกจากนี้ยังมีวิธีการบรรจุเพื่อรักษาคุณภาพอาหารไว้ได้นาน เช่น การใช้กล่องโฟม การใช้ฟิล์มถนอมอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและสินค้าเพื่อนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการค่อนข้างให้ความสำคัญ และเนื่องจากเมืองจันทบุรีเป็นเมืองที่มีผลิตภัณฑ์ของฝากหลากหลายชนิด เช่น ผลไม้ อาหารทะเล เครื่องประดับ และอัญมณี การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารและการเลือกใช้จึงได้รับการพิจารณาให้เหมาะสมตามไปด้วย บรรจุภัณฑ์จึงมักเน้นความสวยงามถึงแม้จะใช้บรรจุภัณฑ์พื้นฐานเช่นถุงพลาสติกก็ตาม

2) การจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว จะพบการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นบางชนิดในร้านอาหารและร้านจำหน่ายของฝากและสินค้าที่ระลึก เช่น หมูชะมวง กระบอง น้ำซอสก้วยเตี่ยวผัดปูและก้วยเตี่ยวผัดปูรุ่งสำเร็จพร้อมรับประทาน น้ำสำรองบรรจุกระป๋องพร้อมดื่ม เป็นต้น ในชุมชนการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่นเป็นรูปแบบการรับสั่งทำเป็นครั้งคราวหรือรับทำตามออเดอร์ (Order)

2.3 การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังนี้

บทบาทของหญิงและชายในครอบครัวจะแบ่งแยกหน้าที่กันค่อนข้างชัดเจน เนื่องจากวิถีเกษตรกรรมที่ต้องต่อสู้กับฤดูกาล มีสภาพอากาศแดดและฝนเปลี่ยนแปลงเสมอในรอบวัน การทำงานจึงต้องแข่งกับเวลา หน้าที่นี้จึงเสมือนเป็นหน้าที่ของผู้นำครอบครัวหรือฝ่ายชาย ส่วนหน้าที่ภายในครอบครัวจึงเป็นความรับผิดชอบและการตัดสินใจของฝ่ายหญิงรวมทั้งหน้าที่การหุงหาอาหารด้วย การถ่ายทอดภูมิปัญญาจึงมักมุ่งเน้นไปที่สมาชิกของครอบครัวฝ่ายหญิงมากกว่า จะเน้นเรียนรู้กระบวนการทำงานบ้านและงานครัว และเป็นสัญลักษณ์ของความดีงามที่สังคมคาดหวังเมื่อแยกย้ายไปสร้างครอบครัว หรือ “ออกเรือน”



ปัจจุบันการให้ความสำคัญกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารถูกลดความสำคัญลงไป การเรียนรู้นอกบ้านทำให้เด็กหญิงไม่ได้อยู่กับครอบครัวตลอดเวลา การถ่ายทอดโดยวิธีการปฏิบัติให้ดู การช่วยเหลืองานในครัว การช่วยเตรียม ตัด แต่ง วัตถุดิบจึงไม่ได้ทำเป็นกิจวัตร และการเรียนรู้นอกบ้านส่งผลให้เปิดรับวัฒนธรรมอื่น ๆ มากขึ้น ความรู้หรือภูมิปัญญาด้านอาหารจึงถูกจำกัดให้แคบลง อาหารบางชนิดไม่ได้รับการถ่ายทอดและไม่ได้รับความนิยม เช่น แกงบอนที่ต้องเรียนรู้วิธีการเตรียม บอน ยำใหญ่ใส่ถั่วลิสงที่ปัจจุบันนิยมรับประทานน้ำยำขาว รสจัดจ้าน รูปแบบการดำเนินชีวิตสมัยใหม่ ทำให้ต้องรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น หากกลับมารับประทานที่บ้านก็จะมีสมาชิกทำไว้ให้พร้อมรับประทาน (สนิย์ ศักดิ์ดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์) การช่วยเหลืองานในครัวเพื่อให้เกิดการเรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่นจึงลดความสำคัญลงไป เมื่อรูปแบบการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป กระบวนการบริการอาหารหรือจำหน่ายอาหารกลายเป็นอาชีพที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านที่จะจัดทำหรือนำเสนอให้กับนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น กลายเป็นกลุ่มคนที่มีความชำนาญด้านการทำอาหาร หรือผู้ผลิตอาหารจำหน่าย กลุ่มคนท้องถิ่นและต่างถิ่นเรียนรู้อาหารท้องถิ่นโดยการเห็น “ผ่านตา” มิได้ลงมือปฏิบัติ หากผู้ผลิตคำนึงถึงอัตลักษณ์ดั้งเดิมของอาหาร การถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อให้จดจำภาพลักษณ์ในลักษณะผ่านตา ก็จะมีเชื่อมั่นในระดับหนึ่งว่าภูมิปัญญาได้รับการนำเสนออย่างไม่ผิดเพี้ยนไปจากเดิม

2.4 การเผยแพร่ภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังนี้

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีในปัจจุบันอาจจะกล่าวได้ 2 ลักษณะ คือ ภูมิปัญญาอาหารกลุ่มที่ยังคงได้รับความนิยมและแพร่หลายเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป รวมทั้งคนต่างถิ่นด้วย เช่น หมูชะมวง กว๋เตี่ยวหมูเลียก กว๋เตี่ยวผัดปู น้ำพริกปูไข่ อาหารเหล่านี้ยังคงพบเห็นได้ทั่วไป ทั้งในท้องถิ่นและชุมชน และยังนิยมจัดทำขึ้นในงานบุญต่าง ๆ และจัดทำเพื่อรับรองแขกจากต่างถิ่นด้วย ซึ่งจะจัดทำเพิ่มเติมจากรายการอาหารทั่วไป และอาจจะมีอาหารอื่น ๆ ตามฤดูกาล โดยจะจัดทำขึ้นเมื่อมีวัตถุดิบ เช่น ระกำ และอาหารเหล่านี้ยังมีลักษณะคล้ายคลึง เป็นที่นิยมรู้จักกันโดยทั่วไปในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด และภูมิปัญญาอาหารกลุ่มที่ไม่ได้รับความนิยมหรือไม่ค่อยพบเห็นในปัจจุบัน เช่น หน่อไม้ต้มแก้ว ต้มเค็มใบชะมวง แกงป่าต่าง ๆ หอยดอง ผัดผักใส่กะปิ ขนมอบอบแบบ ผักดอง ที่ไม่ค่อยมีผู้สนใจสืบทอดและไม่เป็นที่นิยม อาจจะเป็นเพราะรูปลักษณ์ที่ไม่โดดเด่น วัตถุดิบหายาก ยุ่งยากในการจัดเตรียมและการทำ รสชาติเดิม ๆ หรือดูเป็นอาหารที่ไม่ทันสมัย จึงไม่เป็นที่นิยมและไม่แพร่หลาย โอกาสที่จะปรุงขึ้นจึงไม่บ่อยมากนัก จึงไม่มีโอกาสนำเสนอต่อนักท่องเที่ยวหรือผู้คนต่างถิ่น

การเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหาร พบว่า มีการเรียนรู้ร่วมกันในโอกาสต่าง ๆ ของคนในท้องถิ่น เช่น การประกอบอาหารที่วัด ด้วยรูปแบบการรับประทานที่ไม่ได้ถูกแบ่งแยกอย่างเด่นชัดจากสำหรับอาหารภาคกลาง ดังเช่น สำหรับอาหารท้องถิ่นภาคเหนือหรือชนโตก และสำหรับอาหารท้องถิ่นภาค



ตะวันออกเฉียงเหนือ ที่จัดเสิร์ฟอาหารท้องถิ่นทุกชนิด ทำให้มองไม่เห็นความสำคัญและความจำเป็นมากนักที่จะต้องจัดอาหารท้องถิ่นทุกครั้งในสำรับ และอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือหลายชนิด มีพืชและสมุนไพรที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ เช่น กระวาน เราะ ผู้ที่ไม่เคยรับประทานอาจจะไม่คุ้นชิน และเมื่อได้ลองรับประทานแล้วอาจจะไม่ชอบ จึงอาจจะทำให้อาหารท้องถิ่นไม่ได้รับความนิยมมากนัก นอกจากนี้ความสนใจในอาหารและกิจกรรมอื่นที่มีชื่อเสียง เช่น อาหารทะเล ผลไม้ การค้าพลอย อาจจะทำให้ความสำคัญของอาหารท้องถิ่นลดลงไป

2.5 การพัฒนาภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังนี้

หัวเมืองตะวันออกเช่นจันทบุรีมีการติดต่อเปิดรับผู้คนตลอดระยะเวลาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ด้วยเป็นเมืองที่มีทรัพยากรหลากหลาย ผู้คนเหล่านี้ได้เรียนรู้และแลกเปลี่ยนการใช้ทรัพยากรและวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหาร การพัฒนาภูมิปัญญาด้านอาหาร เกิดขึ้นจากปัจจัยหลายประการ เช่น วัตถุดิบที่มีราคาไม่เปลี่ยนแปลงมากและใช้ประโยชน์ได้ตลอดทั้งปี วัตถุดิบที่ใช้จัดตกแต่งเพิ่มความสวยงามและเพิ่มกลิ่นหอมให้กับอาหาร หรือเครื่องปรุงรสต่าง ๆ เช่น พริก น้ำตาลทราย ขอสปรุงรส ขอสแต่งสี เช่น สีอิ้วดำ ส่วนกรรมวิธีก็จะถูกปรับเปลี่ยนให้มีความสะดวกรวดเร็วขึ้นตามวัสดุอุปกรณ์ที่ทันสมัย การใช้วัสดุเชื้อเพลิงจากธรรมชาติ เช่น ถ่าน ฟืน ไม่ได้ได้รับความนิยม ทำให้อาหารบางชนิดที่อาศัยคุณสมบัติความร้อนจากเชื้อเพลิงธรรมชาตินี้ถูกลดความสำคัญลงไปด้วย เช่น ขนมหม้อแกว ข้าวเกรียบงา ข้าวเกรียบว่าว สะตอเผา ปลาย่าง การคำนึงถึงความสะดวกและสุขลักษณะของอาหารทำให้มีการพัฒนาภูมิปัญญาการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การรับประทานรวมถึงการบรรจุภัณฑ์ด้วยเช่นกัน การบรรจุอาหารเพื่อความสะดวกโดยทั่วไปใช้ถุงพลาสติก แต่หากเป็นการบรรจุเพื่อการจำหน่ายหรือเป็นของฝาก จะค่อนข้างให้ความสำคัญเรื่องความทนทาน แข็งแรง และความสวยงาม เช่น ใช้กล่องพลาสติกใส ใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่อาหารร้อนและเย็น ใช้ฟิล์มถนอมอาหาร เป็นต้น กล่าวได้ว่าการพัฒนาภูมิปัญญาถูกปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสมัยนิยม ที่มีทั้งรูปแบบที่เหมาะสมและไม่เหมาะสม กระบวนการกลั่นกรองเพื่อความเหมาะสมกับภูมิปัญญาถูกลดความสำคัญลงไปด้วย มีปัจจัยด้านความสะดวก ราคา และปัจจัยอื่น ๆ เป็นเหตุผลที่เห็นว่าสำคัญกว่าเสมอ

2.6 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนี้

ความโดดเด่นของเมืองจันทบุรีด้านผลไม้ ทำให้ผู้คนต่างถิ่นต่างนึกถึงผลไม้ที่มีหลากหลายและมีจำนวนมาก สินค้าอัญมณี และชายทะเลและการบริการอาหารเป็นสิ่งที่นึกถึงต่อมา เมื่อกล่าวถึงรูปแบบการบริการอาหารเพื่อนักท่องเที่ยว จะมุ่งเน้นไปที่การบริการอาหารทะเล โดยมีความเห็นว่าจันทบุรีเป็นจังหวัดที่มีทะเล การบริการอาหารทะเลเพื่อต้องการให้นักท่องเที่ยวประทับใจ รายการอาหารที่จัดบริการเป็นรายการอาหารที่นิยม เช่น ปูน้ำจิ้มซีฟู้ด ปูผัดผงกระหรี่ ปลาทอดราด น้ำปลา หมึกไข่ต้มมะนาว กุ้งเผา หอยแครงลวก กุ้งทอดกระเทียม ในบางครั้งอาจจะไม่ได้บริการอาหาร



ท้องถิ่นเลย (สุนีย์ ศักดิ์ดาเดช. 2556 : สัมภาษณ์) แต่ในการบริการอาหารที่ไม่เจาะจงอาหารทะเล นิยมปฏิบัติเช่นเดียวกับการรับประทานประจำวันของผู้คนในท้องถิ่น นั่นคือ จะจัดอาหารท้องถิ่น จันทบุรีและอาหารท้องถิ่นภาคกลางไว้ด้วยกัน เช่น ต้มยำ แกงส้ม ผัดผัก น้ำพริกกะปิ และจะจัดอาหารท้องถิ่น เช่น กวยเตี๋ยวผัดปู หมูชะมวง ต้มส้มระกำ รับประทานร่วมกันในสำรับ และเป็นรูปแบบที่จัดทำขึ้นในโอกาสต่าง ๆ เสมอ เช่น ในโอกาสงานบุญต่าง ๆ รวมถึงการจัดเตรียมให้กับนักท่องเที่ยวและผู้เยี่ยมเยือนด้วย เมื่อมีรูปแบบการจัดบริการแบบนี้ อาหารท้องถิ่นจึงไม่ใช่จุดเด่นเดียวที่จะทำให้นักท่องเที่ยวติดใจและประทับใจ แต่จะมีจุดเด่นที่ รสชาติอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบที่ดี สดใหม่ เลือกใช้เครื่องเทศแบบถึงเครื่อง และปรุงรสค่อนข้างจัด ทำให้อาหารมีรสเข้มข้น จัดจ้าน ครบรส อาหารท้องถิ่นชาวจันทบุรีจะมีกลิ่นหอมในอาหารเสมอ ๆ เรียกว่า “เสพกลิ่นหอม” เช่น ความหอมจาก เหว กระวาน ปลาเค็ม ดอกกระเพรา ระกำ ผักชีฝรั่ง มะปัด น้ำตาลอ้อย และเป็นลักษณะที่ใกล้เคียงกันของทั้งสามจังหวัดชายทะเลภาคตะวันออก

กล่าวโดยสรุป อาหารท้องถิ่นจันทบุรีที่มีการปรุงแบบ “ถึงเครื่อง” และมีสมุนไพรเครื่องเทศเป็นองค์ประกอบในอาหาร เป็นวิธีการที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา ในปัจจุบันอาหารเหล่านี้เป็นที่รู้จักแพร่หลายของนักท่องเที่ยวผู้คนต่างถิ่นเพิ่มมากขึ้น แต่ก็ยังพบข้อจำกัดหลายด้าน เช่น ความคุ้นเคยกับกลิ่น รส ของเครื่องเทศ รสชาติของอาหารที่ปรุงให้มีรสหวานในอาหารคาว และวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล เป็นต้น

3. สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด

3.1 สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราด

3.1.1 วัตถุดิบ จากการศึกษาพบปัญหาด้านวัตถุดิบท้องถิ่น ดังนี้

1) ที่มาของวัตถุดิบ เมืองฝนแปดแดดสี่นี้ การดำเนินชีวิตในจึงขึ้นอยู่กับธรรมชาติเป็นหลัก มีทั้งช่วงเวลาที่มีความอุดมสมบูรณ์สูงสุด วัตถุดิบมากมาย และช่วงเวลาที่ขาดแคลน อันเนื่องมาจากปริมาณฝนและคลื่นลมแรง ไม่สามารถประกอบอาชีพเกษตรกรรมและประมงได้ หรือการเกษตรกรรมได้รับความเสียหาย การเรียนรู้ธรรมชาติและปรับตัวในเรื่องการอยู่กินจึงเป็นเรื่องสำคัญ เมื่อปลูกข้าวไว้รับประทาน ข้าวจึงเป็นวัตถุดิบหลักที่จะเก็บไว้รับประทานได้ตลอดปี ผักและเนื้อสัตว์จะสลับเปลี่ยนหมุนเวียนกันไป นิยมปลูกพืชผักยืนต้นที่แข็งแรงและทนต่อแดดฝน เพื่อจะเก็บรับประทานได้นาน เช่น แค มะกอก สับปะรด ขี้เหล็ก ยอ ชะอม มะปัด มะพร้าว กระเพรา ผักชีฝรั่ง มะกรูด ส่วนพืชผักไม่ต้องการแสงแดดมากและไม่ทนต่อฝนจะปลูกเป็นครั้งคราว และเก็บเกี่ยวพืชผักจากธรรมชาติ เช่น ผักกูด ผักหนาม ลูกเถาคัน ผักเกียด วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์บริโภคทั้งสัตว์บกและสัตว์น้ำ สัตว์บกได้มาจากการล่า เช่น กวาง หมูป่า และการเลี้ยงไว้ เช่น เป็ด ไก่ หมู ส่วนสัตว์น้ำ จะรับประทานทั้งสัตว์น้ำจืดและสัตว์ทะเล วัตถุดิบส่วนใหญ่ไม่ต้องซื้อหาสามารถหาได้จากริมรั้ว ปลายสวน ไร่ นา หรือการขอแบ่งปันและการแลกเปลี่ยนกัน ใช้ชีวิตอย่างพึ่งพาธรรมชาติ คือ “มีอะไรกิน กินอย่างนั้น”



2) การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน ปัจจุบันการได้มาของวัตถุดิบได้จากการซื้อขาย แลกเปลี่ยนเป็นหลัก มีวัตถุดิบให้เลือกหลากหลาย วัตถุดิบจากท้องถิ่นอื่น ๆ มีให้เลือกจำนวนมาก เมื่อนำมาใส่ในอาหารและทำให้อาหารมีลักษณะตามสมัยนิยม เช่น ซอส ซีอิ๊ว เพื่อให้มีรสและอาหารมีลักษณะน่ารับประทาน ใส่ผักที่มีกลิ่นหอม เช่น ผักชี ต้นหอม เพื่อการตกแต่ง ใส่แครอท พริกแดงชนิดต่าง ๆ เพื่อให้อาหารมีสีสันมากขึ้น อีกทั้งเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาซื้อได้ง่าย ราคาถูกและมีทุกฤดูกาล เช่น กะหล่ำปลี จึงทำให้เป็นที่นิยมสะดวกต่อการเลือกใช้ นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการประกอบอาชีพดั้งเดิมจาก การทำนา การทำไร่อ้อย การทำไร่ถั่วลิสง เปลี่ยนเป็นการปลูกพืชเศรษฐกิจ ผักและสมุนไพรตามธรรมชาติถูกทำลายไปทำให้ต้องซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น ดอกผักชีโร ที่ต้องใส่ใน น้ำพริกแกงป่า (ไพเราะ สุกุลพานิช. 2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า สมัยก่อนเป็นพืชที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมีอยู่ทั่วไป ปัจจุบันจะต้องเพาะปลูกเพื่อให้ออกดอก กล่าวได้ว่าการเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารที่ทำได้เองจากธรรมชาติลดน้อยลง การปลูกไว้รับประทานเองในบริเวณบ้าน ช่วยให้มี ผัก สมุนไพรไว้รับประทาน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ได้จากการซื้อขาย แต่ยังคงพึ่งพาวัตถุดิบตามฤดูกาลเป็นหลักและเช่นเดียวกับจังหวัดระยองและจังหวัดจันทบุรี ที่ราคาวัตถุดิบจะเพิ่มสูงขึ้นในช่วงเทศกาล

3.1.2 การเตรียม จากการศึกษาพบปัญหาการเตรียมอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการเตรียม เมื่อรูปแบบการดำเนินชีวิตเปลี่ยน การ “หาข้าวหาปลา” ที่หมายถึงการเตรียมหาอาหารเพื่อสมาชิกถูกปรับเปลี่ยนไปด้วย การเตรียมอาหารเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวันจึงเป็นไปในรูปแบบเรียบง่าย มีขั้นตอนการเตรียมที่ไม่ยุ่งยาก ลดระยะเวลาการเตรียมและการปรุง (กาญจนา จินตกานนท์. 2556 : สัมภาษณ์) เมื่อถูกลดความสำคัญลงการเตรียมจึงมักไม่ถูกถ่ายทอดสู่ลูกหลาน ทั้งที่ภูมิปัญญาการเตรียมอาหารท้องถิ่นมีรายละเอียดมาก เช่น การเตรียมปลาสำหรับต้ม แกง ทอด ปลา ถึงแม้จะใช้ปลาชนิดเดียวกันแต่มีวิธีการเตรียมต่างกัน ภูมิปัญญาเหล่านี้หากไม่ได้รับการสอนหรือถ่ายทอดให้ปฏิบัติเช่นบรรพบุรุษก็ไม่สามารถบอกเหตุผลของการเตรียมอาหารในลักษณะต่าง ๆ ได้

2) วิธีการเตรียม ในปัจจุบันการทุ่มเทให้กับกระบวนการทำอาหารน้อยลง การประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้จะมีความสำคัญมากกว่า แหล่งจำหน่ายอาหารต่าง ๆ เห็นความจำเป็นในประเด็นนี้ของผู้ปรุงอาหาร จึงพยายามเตรียมตัดแต่งวัตถุดิบให้พร้อมสำหรับการนำกลับไปปรุงอาหาร เช่น การจัดชุดผักพร้อมปรุง การจัดชุดเครื่องแกง และน้ำพริกแกงสำเร็จรูป การปอก และหั่น การแยกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เพื่ออำนวยความสะดวกให้สามารถนำกลับไปปรุงอาหารได้รวดเร็ว ประหยัดเวลาในการเตรียม อย่างไรก็ตาม การเตรียมวัตถุดิบก็ยังคงยึดถือรูปแบบดั้งเดิมไว้บ้าง เช่น การเตรียมเนื้อหมู เนื้อวัวในวันพระ มักจะไม่นิยมเลือกซื้อและนำมาเตรียมอาหาร เพราะเห็นว่าเป็นเนื้อหมูไม่สดผ่านการแช่เย็นมาแล้ว เป็นต้น



การเตรียมวัตถุดิบที่ผู้จำหน่ายเตรียมไว้ บางครั้งพบปัญหาเช่นเดียวกันกับการเตรียมวัตถุดิบของผู้จำหน่ายในจังหวัดจันทบุรี การเตรียมที่ขาดความเอาใจใส่ อาจจะทำให้คุณภาพของวัตถุดิบลดลงไปด้วย

3.1.3 การปรุง จากการศึกษาพบปัญหาการปรุงอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการปรุง การปรุงอาหารได้ถูกปรับเปลี่ยนรูปแบบให้มีความทันสมัย ประหยัดเวลาและแรงงานมากขึ้น เริ่มจากการใช้เชื้อเพลิงประกอบอาหาร เตาแก๊สและเตาไฟฟ้าถูกนำมาใช้ทุกครัวเรือน ภาชนะหุงต้มมีหลายประเภท หลายขนาดให้เลือกใช้ตามความเหมาะสม รวมถึงอุปกรณ์ต่าง ๆ ด้วย กรรมวิธีการปรุงและหุงต้ม ส่วนใหญ่ยังคงรักษาวิธีการดั้งเดิมที่ได้รับการถ่ายทอดมารวมถึงเทคนิคต่าง ๆ ในการปรุงประกอบด้วย เช่น การประกอบอาหารประเภทปลาไม่ให้เกิดกลิ่นคาว การประกอบอาหารหวานที่ใช้เทคนิคและความละเอียดอ่อน เช่น การเคี่ยวกะทิเป็น “ขี้ไล่” ในการทำขนมฟักกวน เห็นได้ชัดจนว่ายังคงรูปแบบและวิธีการไว้ได้ดี การต้ม แกงเป็นหม้อใหญ่และอุ่นไว้รับประทานยังคงปฏิบัติกันอยู่ในปัจจุบัน เช่น ต้มหมูชะมวง แกงเข้ากะทิ และนิยมปรุงอาหารหลายประเภทเพื่อนำมารับประทานร่วมกันในสำหรับเช่นเดียวชาวจังหวัดระยอง และจังหวัดจันทบุรี

2) วิธีการปรุง ในสังคมเมืองและครอบครัวเดี่ยว การปรุงอาหารที่ต้องใช้วัตถุดิบปริมาณมาก และวิธีการปรุงหลายขั้นตอนหรือใช้ระยะเวลาาน อาจจะไม่ปรุงอาหารดังกล่าวและให้วิธีการซื้อมารับประทาน ในสังคมชนบทยังคงให้ความสำคัญกับการปรุงอาหารเพื่อสมาชิกทุกคนในครอบครัว โดยใช้วิธีการปรุงแบบพื้นฐานอยู่บ้าง ยังคงพบเห็นการใช้ถ่านเป็นเชื้อเพลิงอยู่บ้าง การปรุงอาหารจะทำให้เร็วที่สุด เพื่อใช้ประโยชน์จากความสดของวัตถุดิบ เช่น วัตถุดิบจากทะเล และจะพบว่าหากวัตถุดิบสดมาก ๆ การปรุงแทบจะไม่ต้องใส่เครื่องปรุงรสและส่วนผสมอื่น ๆ เลย เช่น ปลาต้มขิง จะมีเพียงขิงอ่อนซอย กระเทียมบุบ และน้ำปลา ใส่ลงในน้ำสำหรับต้มปลาเท่านั้น ด้านการใช้เครื่องปรุง นิยมใช้เครื่องปรุงรสที่ผลิตได้ในท้องถิ่นหรือจังหวัดใกล้เคียง เช่น น้ำปลา กะปิ ผักและนิยมใช้ผลไม้ท้องถิ่นที่มีรสเปรี้ยวต่าง ๆ การปรุงรสอาหาร เป็นการปรุงครบรส รสจัด เข้มข้น อาหารประเภทแกง จะต้องเผ็ด อาหารประเภทต้ม รสกล่อมกล่อม อาหารหวานจะต้องหวาน อาหารแทบทุกชนิดปรุงน้ำตาลเพื่อตัดรส อาหารเน้นกลิ่นหอมของวัตถุดิบที่ใส่ในอาหารเสมอ ใช้วัตถุดิบโรยหน้าเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

กล่าวได้ว่า การปรุงอาหารเป็นขั้นตอนที่สอดคล้องกับขั้นตอนการเตรียมอาหาร นั่นคือ อาหารที่ใช้เวลาปรุงประกอบนาน จะพบการทำในครอบครัวน้อยลง และใช้วิธีซื้อจากผู้จำหน่ายอาหาร แต่อาหารเหล่านี้ยังคงปรุงขึ้นในโอกาสพิเศษต่าง ๆ เสมอ เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หมูชะมวง

3.1.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่เป็นลักษณะเด่นของชาวตราดคือ การรอสมาชิกพร้อมหน้าและรับประทานพร้อม ๆ กัน เป็นพฤติกรรมที่ถ่ายทอด และยังคงปฏิบัติอยู่ในปัจจุบัน การรับประทานอาหารร่วมกันยังแสดงถึงความผูกพันกัน ความคิดถึงกัน ผู้คนจาก



แดนไกลเมื่อมาพบเจอกันจะถูกคะยั้นคะยอให้รับประทานอาหารร่วมกันให้ได้ (สมโภชน์ วาสุกรี. 2556 : สัมภาษณ์) การรับประทานในครอบครัว ยังคงจัดแบบ “สำหรับ” และมีชั้นน้ำอยู่เสมอ ยังคงพบเห็นได้ทั่วไปในลักษณะการบริโภคแบบพื้นบ้านในชนบท และวิธีการรับประทานอาหารยังนิยมใช้ช้อนกลางตักอาหารรับประทาน การใช้ช้อนและส้อมจะใช้เมื่อรับประทานอาหารในโอกาสต่าง ๆ อาหารในสำหรับจะประกอบด้วยอาหารหลายชนิด ดังเช่นรูปแบบการบริโภคในภาคกลาง มีลักษณะอาหารที่รับประทานคู่กัน เคียงกัน และตัดรสกัน น้ำพริกจะปูดจะเป็นอาหารติดสำหรับในทุก ๆ มื้อ รวมถึงน้ำพริกเกลือที่ใช้เพิ่มรสอาหาร และนิยมรับประทานอาหารหวานหรือของหวานหลังจากรับประทานอาหารเคี้ยวเสร็จแล้ว

2) การรับประทาน ในปัจจุบันการรับประทานร่วมสำหรับของสมาชิกในครอบครัวอาจจะไม่ได้กระทำทุกมื้อ การรับประทานอาหารนอกบ้านเริ่มได้รับความนิยมมากขึ้น เพราะมีความสะดวกกว่าการเตรียมอาหารและปรุงอาหารรับประทานเอง และการซื้ออาหารสำเร็จรูปหรือ “แกงถุง” มารับประทานร่วมกันที่บ้านก็เป็นที่นิยมเช่นกัน รูปแบบการรับประทานในสำหรับที่ประกอบไปด้วยอาหารท้องถิ่นและอาหารภาคกลางเป็นรูปแบบผสมผสาน การบริโภคอาหารท้องถิ่นจะขึ้นอยู่กับปัจจัยด้านวัตถุดิบที่หาได้ในช่วงเวลานั้นหรือมีจำหน่ายในช่วงเวลานั้น โดยทั่วไปแล้ว พบว่า จะบริโภคตามฤดูกาล

3.1.5 บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) การใช้วัสดุจากธรรมชาติเพื่อเป็นภาชนะนิยมใช้กันโดยทั่วไป เช่น ใบตอง ใบตองกระพ้อ กาบหมาก กะลามะพร้าว ใบบอน วัสดุเหล่านี้ถูกทำความสะอาดและนำมาบรรจุอาหารเป็นการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติอย่างแท้จริง และหากนำมาบรรจุขนมหรืออาหารหวาน กลิ่นของใบตองจะช่วยให้ขนมมีกลิ่นหอมมากขึ้น เช่น ขนมประเภทกวนเมื่อตักขึ้นจากกระทะใส่ใบตองทันที ขนมจะมีกลิ่นหอมจากใบตองด้วย ซึ่งเป็นกลิ่นที่พึงประสงค์ การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน พบว่า มักบรรจุอาหารด้วยการใส่ถุงพลาสติกที่ถูกใช้แทนวัสดุธรรมชาติเหล่านั้นและเป็นที่นิยมโดยทั่วไป เพราะหาซื้อได้สะดวก ราคาไม่แพง และพบการใช้ถาดโฟม และกล่องโฟมบรรจุอาหารเพิ่มขึ้นเช่นกัน

2) การจัดจำหน่าย อาหารท้องถิ่นในปัจจุบันยังคงพบเห็นการจำหน่ายโดยทั่วไป เช่น ร้านข้าวแกง ตลาดสด ตลาดนัด การจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในสถานประกอบการประเภทร้านอาหาร พบว่า สถานประกอบการที่จัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นยังมีน้อย สถานที่จำหน่ายมุ่งนำเสนออาหาร 2 ลักษณะ คือ อาหารที่มุ่งจำหน่ายกลุ่มคนท้องถิ่น จะนำเสนออาหารที่แปลกใหม่ ทันสมัย ผู้คนในท้องถิ่นทำไม่เป็น และอาหารที่มุ่งจำหน่ายกลุ่มคนต่างถิ่นและนักท่องเที่ยว จะนำเสนออาหารทะเลต่าง ๆ การจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในสถานประกอบการจึงไม่ใช่จุดมุ่งหมายของผู้ผลิตและสถานประกอบการเท่าใดนัก

สรุปได้ว่า การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเป็นขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกัน การได้มาซึ่งวัตถุดิบตามฤดูกาล มักจะเป็นสิ่งกำหนดให้ผู้ปรุงกำหนดรายการอาหาร ตัดแต่ง ปรุงประกอบอาหาร



และรับประทานซึ่งเป็นกระบวนการที่สอดคล้องกัน ในปัจจุบัน พบว่า กระบวนการเหล่านี้เกิดขึ้นในครอบครัวน้อยลง ด้วยปัจจัยด้านวัตถุดิบที่มีราคาแพงขึ้น และปัจจัยด้านเวลาและความสะดวก ฯลฯ จึงทำให้ผู้คนในท้องถิ่นมีรูปแบบการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จที่มีผู้ทำจำหน่าย เพราะอาหารบางชนิด เช่น หมูชะมวง จะต้องใช้เวลามากในการทำ เมื่อซื้อจากผู้ผลิตจึงเป็นวิธีที่สะดวก แต่อาหารเหล่านี้ยังคงปรุงขึ้นในโอกาสพิเศษต่าง ๆ เสมอ เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หมูชะมวง

3.2 ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด

3.2.1 วัตถุดิบ จากการศึกษาพบปัญหาด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) ที่มาของวัตถุดิบ พบว่า สภาพอากาศและการขนส่งก็มีผลกระทบต่อการได้มาของวัตถุดิบเช่นกัน ทำให้บางช่วงเวลาวัตถุดิบมีราคาที่สูงขึ้น เช่น วัตถุดิบอาหารทะเล ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น เร่ว กระวาน พริกขี้หนูสวนและสมุนไพรที่ให้กลิ่นหอมต่าง ๆ ยังคงมีเพียงพอ กับความต้องการในท้องถิ่น สามารถแบ่งปันและซื้อขายแลกเปลี่ยนได้ วัตถุดิบเฉพาะบางชนิดที่ไม่สามารถผลิตได้จากท้องถิ่น มีปัจจัยด้านค่าขนส่งเพิ่มขึ้น เช่น ดอกกระต่ายจาม ผักชีโร้ย อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบสมุนไพรยังไม่ส่งผลกระทบต่อการนำมาประกอบอาหารมากนัก เพราะการใช้ประโยชน์ในเชิงการท่องเที่ยวยังไม่เป็นที่นิยมและแพร่หลายมากเท่าที่ควร

2) การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า การเตรียมวัตถุดิบเพื่อบริการนักท่องเที่ยว ยังคงเลือกสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุด ขนาดใหญ่ที่สุด โดยเฉพาะวัตถุดิบอาหารทะเล คำนึงถึงความสด เพื่อให้ได้รับประทานอาหารที่อร่อย วัตถุดิบเหล่านี้จึงมีราคาแพงกว่าราคาจำหน่ายทั่วไป และผู้ผลิตจะคัดเลือกไว้สำหรับจำหน่ายให้นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะ การเตรียมตัด แต่ง วัตถุดิบไว้ล่วงหน้าเพื่อความรวดเร็วได้ถูกนำมาใช้บ้าง ในปัจจุบันราคาวัตถุดิบเพิ่มสูงขึ้นในช่วงเวลาที่มีความต้องการมาก เช่น ช่วงเทศกาล ช่วงวันหยุดพักผ่อนระยะยาว

3.2.2 การเตรียม จากการศึกษาพบปัญหาการเตรียมอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการเตรียม การเตรียมอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว การเตรียมวัตถุดิบไว้ล่วงหน้า จะไม่นิยมมากนักโดยเฉพาะวัตถุดิบประเภทอาหารทะเลที่ต้องการความสด ใหม่ เพราะแนวทางการปฏิบัติเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ดีที่สุดยังคงถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นที่เน้นความสดของวัตถุดิบ มณีรัตน์ สุขยอด (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า ความอร่อยจากอาหารที่ปรุง ครั้งหนึ่งมาจากการใช้วัตถุดิบที่ดี สด มีคุณภาพ ฉะนั้น วิธีการเตรียมอาหารที่ต้องไปจ่ายตลาดช่วงเช้าตรู่เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ดีที่สุดยังคงมีความจำเป็นอยู่มาก การเก็บรักษาวัตถุดิบในขณะที่เตรียม ยังคงใช้น้ำแข็งและเกลือเป็นหลัก และใช้ตู้แช่เย็นบ้างในกิจการร้านอาหาร การเตรียมอาหารไว้ล่วงหน้าอาจจะเตรียมได้ในกรณีที่ต้องการรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ เช่น การเตรียมน้ำโລ้ที่ผัดปูกะตอย การเตรียมขนมจีนน้ำพริกที่ยังไม่ใส่ถั่วงอก การต้มปลาสำหรับข้าวต้มปลา เป็นต้น (ภัทรพร อาชาติ. 2556 : สัมภาษณ์)



2) วิธีการเตรียม ปัจจุบันผู้ปรุงอาหารอาจจะไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบเองทั้งหมด วัตถุดิบบางชนิดผู้จำหน่ายได้เตรียมและตัดแต่งไว้บ้าง หากเลือกนำมาใช้ก็จะลดเวลาในการเตรียม วัตถุดิบได้ เช่น กะทิคั้นสด พริกชี้หนูเด็ดขั้ว กระเทียมปอกเปลือก เป็นต้น ในขั้นตอนการเตรียม สถานประกอบการร้านอาหารอาจพบปัญหาแรงงานที่ไม่เพียงพอ การฝึกฝนแรงงานใหม่อาจจะต้องใช้เวลาพอสมควร เพราะอาหารท้องถิ่นมีวิธีการเตรียมวัตถุดิบต่างกันหากนำไปประกอบอาหารต่างประเทศกัน เช่น การเตรียมสับปะรดสำหรับใส่แกงส้มและแกงคั่ว มีวิธีการเตรียมที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน การเตรียมอาหารในชุมชน พบว่า วิธีการเตรียมอาหารจำนวนมากอาจจะต้องควบคุมจำนวนวัตถุดิบให้มีเพียงพอ ไม่น้อยและไม่มากเกินไป การคำนวณวัตถุดิบและการจัดเตรียมถือเป็นสิ่งสำคัญในการ จัดบริการนักท่องเที่ยวในชุมชน

3.2.3 การปรุง จากการศึกษาพบปัญหาการปรุงอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) รูปแบบการปรุง การปรุงอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว กรรมวิธีการปรุง ประกอบที่ถูกปรับเปลี่ยนไปด้วยเหตุผลด้านการใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ทันสมัย ช่วยให้ประหยัดเวลา เช่น การหุงข้าวสำหรับผู้รับประทานจำนวนมากเปลี่ยนจากการหุงด้วยกระทะใบบัวเป็นการหุงด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้า เพราะมีความสะดวก รวดเร็ว กำหนดระยะเวลาได้ การปรุงประกอบอาหารให้นักท่องเที่ยว และผู้คนต่างถิ่นจะใช้ความพิถีพิถันมากกว่าการปรุง ประกอบเพื่อรับประทานเอง เช่น การใช้เนื้อหมู ปรุงอาหาร จะคัดเลือกเนื้อหมูที่ไม่ติดมัน เป็นต้น หากเป็นกลุ่มแม่บ้าน การปรุงอาหารต้องอาศัยทักษะ และประสบการณ์ร่วมกันของคนในท้องถิ่น เพราะเป็นการปรุงอาหารจำนวนมาก หากเป็นรูปแบบการจัดบริการของผู้ประกอบการร้านอาหารจะสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว มีความผิดพลาดน้อย

2) วิธีการปรุง การปรุงรสชาติอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวยังคงปรุงครบรส รสจัด เข้มข้น เช่นเดียวกับการปรุงเพื่อรับประทานในท้องถิ่น อาหารจึงมีรสชาติ “ติดหวาน” ในปัจจุบันผู้ปรุงอาหารได้พยายามปรับรสหวานให้น้อยลงบ้าง มณีรัตน์ สุขยอด (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวยกตัวอย่าง การปรุงหมูชะมวง สำหรับคนในท้องถิ่นและคนต่างถิ่นว่า หากปรุงสำหรับคนในท้องถิ่นจะมีรสหวานนำ หากปรุงให้กับคนต่างถิ่นจะปรุงสามรส ไม่ให้มีรสหวานนำ การปรุงอาหารเพื่อนำเสนอให้นักท่องเที่ยวยังคงคำนึงถึงการสร้างความประทับใจ จึงนิยมปรุงอาหารที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคยและเคยรับประทานมาก่อน ด้วยบุคลิกของผู้คนในท้องถิ่นที่จะให้เกียรติคนต่างถิ่นมาก ๆ เสมอ ดังที่ สมโภชน์ วาสุกี (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า หากนักท่องเที่ยวเอยถามคนในท้องถิ่นว่า “จะพาไปเที่ยวที่ไหน” ผู้คนในท้องถิ่นจะถามกลับว่า “นักท่องเที่ยวอยากไปเที่ยวที่ไหน” เช่นเดียวกับการให้บริการอาหารที่นำเสนออาหารทั่วไปและอาหารภาคกลางไว้ก่อน เพื่อเป็นการเอาใจนักท่องเที่ยว

3.2.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) การจัดเสิร์ฟ การจัดอาหารสำหรับบริการนักท่องเที่ยว จัดเสิร์ฟเป็นสำรับ เช่นเดียวกัน มีรูปแบบการจัดรายการอาหารและการจัดเสิร์ฟคล้ายคลึงกับจังหวัดระยอง และจังหวัด จันทบุรี นั่นคือ จัดอาหารไทยภาคกลางและอาหารท้องถิ่นในสำรับเดียวกัน คำนึงถึงสุขอนามัยในการ



รับประทานอาหาร มีความพยายามที่จะจัดเสิร์ฟให้สวยงาม เช่น จัดรูปลักษณะอาหาร จัดภาชนะที่เหมาะสม และจัดเสิร์ฟในปริมาณที่เหมาะสม ปัจจุบัน รูปแบบการจัดเสิร์ฟได้ปรับเปลี่ยนเพื่อลดความยุ่งยากของการจัดเสิร์ฟแบบสาร์ปไปบ้าง และการจัดเสิร์ฟในปัจจุบัน เน้นสุขอนามัยของผู้รับประทานมากขึ้น

2) การรับประทานอาหาร การจัดบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ได้นำมาจัดบริการอาหาร การรับประทานอาหารร่วมกันจะพบเห็นจัดบริการให้นักท่องเที่ยวน้อยลง ซึ่งอาจจะขาดความเชื่อมโยงกับรูปแบบการรับประทานอาหารของท้องถิ่นไป แต่ยังคงประเภทอาหาร ชนิดอาหารที่ปรุงหลายวิธีการและหลายรสชาติเช่นเดิม การบริการน้ำดื่มเปลี่ยนจากการรับประทานร่วมกัน เป็นการใช้องภาชนะส่วนบุคคล ในภาพรวม การรับประทานอาหารคำนึงถึงสุขลักษณะที่ถูกต้องมากขึ้น

3.2.5 บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย จากการศึกษาพบปัญหา ดังนี้

1) บรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว พบว่า ยังคงใช้ถุงพลาสติก และโฟมบรรจุหรือห่อหุ้มอาหารโดยทั่วไป เพราะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีราคาไม่แพงและหาได้ง่าย การใช้วัสดุคงทนอื่น ๆ ยังพบน้อยมาก รวมถึงป้ายแสดงรายละเอียดสินค้า และรายละเอียดผู้ผลิต วันผลิต และวันหมดอายุ ผู้ผลิตยังไม่ให้ความสำคัญมากนัก การใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อการเก็บรักษาอาหารยังไม่พบการใช้สำหรับนักท่องเที่ยวเลย

2) การจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว พบว่า มีการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวอย่างมาก ทั้งการจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปและการจัดจำหน่ายในร้านอาหาร การจำหน่ายในตลาดมักจะเป็นช่วงเวลาเช้า และเย็น เพื่อให้คนในท้องถิ่นซื้อกลับไปรับประทาน การจัดจำหน่ายในร้านอาหาร ไม่มีอาหารท้องถิ่นจัดทำไว้นำเสนอผู้ซื้อ แต่หากต้องการซื้อกลับบ้าน ก็สามารถสั่งและปรุงขึ้นในขณะนั้นเพื่อนำกลับไปรับประทานได้ การจัดจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวโดยทั่วไปเป็นลักษณะการซื้อกลับไปรับประทานวันต่อวัน อาหารท้องถิ่นยังไม่มีระบบการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เป็นระบบสำหรับการเก็บรักษา เช่น หมูชะมวง จัดจำหน่ายอย่างง่าย ยังไม่พบการผลิตในรูปแบบบรรจุกระป๋องเช่นจังหวัดจันทบุรี

3.3 การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังนี้

กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น คล้ายคลึงกับแนวทางปฏิบัติของชาวจังหวัดระยองและจังหวัดจันทบุรี ด้วยยังมีการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของผู้คนในท้องถิ่นอยู่ เช่น มะพร้าว ระกำ เร่ว แม้การใช้ประโยชน์จะไม่แพร่หลายมากในกลุ่มคนรุ่นใหม่ แต่ลักษณะบังคับด้วยพื้นที่ของจังหวัดตราดที่มีจังหวัดจันทบุรีเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดต่อกันเพียงจังหวัดเดียว การเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมและความเป็นอยู่จึงไม่ค่อยเปลี่ยนแปลงนัก (ภัทรพร อาสาดี. 2556 : สัมภาษณ์) โดยเฉพาะในพื้นที่ชนบทที่มีแหล่งท่องเที่ยว ยังคงมีรูปแบบการดำเนินชีวิตแบบเดิม วิธีการประกอบอาหาร ชนิดของอาหาร และวิธีการรับประทานอาหารยังคงเป็นรูปแบบที่ปฏิบัติต่อกันมา แต่ใน



สังคมเมืองการเปลี่ยนแปลงด้านสังคม เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม และการปรับตัวต่อการออกไปประกอบอาชีพนอกบ้าน มีผลทำให้คนรุ่นใหม่ไม่ได้เรียนรู้กระบวนการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง ทำให้ในอนาคตกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาจจะพบปัญหาที่คล้ายคลึงกับจังหวัดระยองและจังหวัดจันทบุรี

การถ่ายทอดให้กับนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น พบว่า ข้อจำกัดด้านวัตถุดิบที่มีเฉพาะในท้องถิ่น และวัตถุดิบบางชนิดมีตามฤดูกาล การถ่ายทอดให้กับคนต่างถิ่นจึงพบว่าเกิดขึ้นน้อยมาก และทัศนคติของคนในท้องถิ่นที่เห็นว่า วัตถุดิบอาหารและการประกอบอาหารในท้องถิ่นมีความอร่อยลงตัว หากไปรับประทานที่อื่นหรือนำไปจำหน่ายยังแหล่งอื่น ๆ อาจจะไม่อร่อยและคุณภาพอาจจะลดลงไป ดังที่ ไพเราะ สกุลพานิช (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า การจำหน่ายน้ำพริกแกงป่าแสนดีให้กับคนต่างถิ่นเมื่อนำไปปรุงประกอบอาหารยังต่างถิ่นอาจจะไม่อร่อยมาก เพราะวัตถุดิบที่แตกต่างกัน คุณภาพวัตถุดิบที่แตกต่างกันนอกจากนี้อาหารท้องถิ่นยังถูกจัดเสิร์ฟพร้อมกับอาหารภาคกลางอื่น ๆ ที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคย การปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อเผยแพร่ให้ผู้อื่นลิ้มลองจึงไม่เห็นความสำคัญและความจำเป็นมากนัก

3.4 การเผยแพร่ภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ดังนี้

เมื่อนำอาหารที่เป็นภูมิปัญญาออกจากชุมชนโดยวิธีการต่าง ๆ เช่น การเปิดร้านอาหารต่างถิ่น การเข้าสู่กระบวนการโอท็อป การส่งเสริมควบคู่กับการท่องเที่ยว เป็นกระบวนการที่ให้ผลตอบรับที่ดี ผู้บริโภคต่างถิ่น รู้จักอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกมากขึ้น ไพเราะ สกุลพานิช (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า ปัจจุบันนักท่องเที่ยวหรือกลุ่มคนต่างถิ่นจะถามถึงอาหารหลายชนิดมากขึ้นกว่าเดิมที่รู้จักเพียง หมูชะมวง น้ำพริกปูไข่ กว๊านเตี้ยผัดปู เป็นต้น ข้อจำกัดของการเผยแพร่ภูมิปัญญามีบางประการ เช่น วัตถุดิบหลายอย่างเป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น เช่น เร่ว กระวาน เมื่อนำไปปรุงอาหารในท้องถิ่นอื่นจึงปรุงได้เพียงบางครั้งคราว และข้อจำกัดด้านกลิ่นของสมุนไพรที่มีกลิ่นเฉพาะ บางท้องถิ่นไม่คุ้นเคยและไม่ชอบกลิ่นเหล่านี้ รวมถึงการปรุงรสชาติในอาหารที่มักจะปรุงรสหวานด้วยเสมอ ๆ การเผยแพร่ในท้องถิ่นต้องให้คนในท้องถิ่นมีส่วนร่วมและเห็นคุณค่าอาหารของตนว่าไม่เป็นสิ่งที่เขย ล้าหลังไม่ทันสมัย และกล้าที่จะนำเสนออาหารกับนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น โดยคำนึงถึงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ

3.5 การพัฒนาภูมิปัญญา จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการพัฒนาภูมิปัญญา ดังนี้

การคงอยู่ของรูปแบบการบริโภคอาหารในท้องถิ่น ยังคงไม่เปลี่ยนแปลงไปมากนัก ยังคงเลือกรับประทานสิ่งที่คุ้นเคยหรือสิ่งที่บรรพบุรุษสั่งสมมา ภูมิปัญญาอาหารที่ถูกพัฒนา เป็นผลอันเนื่องมาจากการใช้เทคโนโลยีในระบบผลิตอาหาร เช่น การผลิตลูกชิ้นปลาอินทรี การพัฒนารูปลักษณ์ให้น่ารับประทาน เช่น การแต่งสีด้วยวัตถุดิบที่มีสีสดต่าง ๆ การพัฒนาแกงป่าจากเดิมที่มีลักษณะ



ค่อนข้างแห้ง เมื่อรับประทานใช้วิธีคลุกข้าวและราดน้ำปลาเปลี่ยนเป็นการแกงให้มีน้ำซุกซก การนำความรู้เกี่ยวกับการปรุง เช่น การลวกผักที่จะต้องใส่เกลือ ใช้เวลาสั้นเพื่อให้ผักคงความสด การใช้ความร้อนในรูปแบบต่าง ๆ การใช้เครื่องปรุงหลากหลาย การคำนึงถึงความปลอดภัยในอาหาร เป็นการพัฒนาเพื่อให้กระบวนการผลิตมีคุณภาพและคำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภค การพัฒนารสชาติในปัจจุบันหากผู้บริโภคเป็นคนต่างกัน ผู้ปรุงอาหารจะระมัดระวังเรื่องรสหวานในอาหาร จากการศึกษากลุ่มคนทั่วไป พบว่า อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกมีรสหวาน ซึ่งในธรรมชาติของ อธิลักษณ์ เกษมผลกุล (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวถึงรสชาติของอาหารว่า วัฒนธรรมกลุ่มคนบริเวณอ่าวไทยเป็นกลุ่มคนชายฝั่งทะเลเหมือนกัน ซึ่งพบหลักฐานหลายอย่างที่แสดงได้ว่า มีการติดต่อค้าขายหรือสื่อสารกัน เกิดการแลกเปลี่ยนถ่ายทอดวัฒนธรรมกัน กล่าวยกตัวอย่างคนเมืองเพชร (เพชรบุรี) ที่มีละครทุ่งตึกเช่นเดียวกับภาคตะวันออก หรือคนประจวบ คนชุมพร ที่มีเรื่องเล่าเป็นเรื่องเดียวกัน เช่น เรื่องตาม่องล่าย เรื่องโต๊ะวารีเหยียบน้ำทะเลจืด เป็นต้น รูปแบบการใช้วัตถุดิบเครื่องปรุงและการปรุงจึงเป็นลักษณะคล้ายคลึงกัน และการปรุงรสดียังมีความสอดคล้องกับสภาพธรรมชาติที่มีอากาศร้อนชื้นอีกด้วย กล่าวสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นจะถูกพัฒนาไปโดยการใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต ทักษะของตนในท้องถิ่นอาจจะเห็นสอดคล้อง เพราะช่วยให้กระบวนการรวดเร็ว ประหยัดแรงงานและเวลา ในส่วนทักษะของผู้รู้ การพัฒนาภูมิปัญญาในปัจจุบันมีทั้งเหมาะสมและไม่เหมาะสม ด้วยคำนึงถึงอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่จะสูญเสียไป

3.6 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว จากการศึกษาพบข้อสรุปและปัญหาการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนี้

การมาท่องเที่ยวเมืองชายทะเลเช่นจังหวัดตราด นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังที่จะได้รับประทานอาหารทะเลที่ดีที่สุด ใหม่ เช่นเดียวกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดระยอง นอกจากนี้ยังคาดหวังกับผลไม้ที่มีคุณภาพอีกด้วย (กาญจนา จินตกานนท์. 2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดจันทบุรี จังหวัดตราดไม่ว่าจะเป็นช่วงเวลาใดก็ตาม คาดหวังที่จะได้รับประทานทุเรียนตลอดปี แต่ในธรรมชาติของผลผลิตทุเรียนในท้องถิ่นจะมีเพียง 1 ครั้งเท่านั้นในรอบ 1 ปี ทำให้มีการนำทุเรียนจากต่างถิ่น เช่น ทุเรียนจากภาคใต้ ทุเรียนจากอุดรดิตถ์ มาจำหน่าย ปัจจุบันจังหวัดจันทบุรีจึงมีทุเรียนจำหน่ายให้นักท่องเที่ยวตลอดทั้งปี นั่นคือ ความไม่เข้าใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อบริบทพื้นที่ และการประกอบอาชีพ ดังนั้นเมื่อนักท่องเที่ยวมาเที่ยวจังหวัดชายทะเล จึงมุ่งบริโภคอาหารทะเลมากกว่าอาหารอื่น ๆ ดังนั้น การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นจึงยังไม่ได้เปิดโอกาสแนะนำแก่นักท่องเที่ยวโดยทั่วไปมากนัก จังหวัดตราดมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีเกาะต่าง ๆ เป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยว การนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวจึงเป็นกลุ่มคนที่นำนักท่องเที่ยวเข้ามาหรือกลุ่มคนที่ประกอบธุรกิจจัดการท่องเที่ยว อาหารท้องถิ่นจึงถูกนำเสนอและไม่ถูกนำเสนอโดยผู้ประกอบการ หากผู้ประกอบการขาดความเข้าใจและไม่เห็นความสำคัญของวิถีชีวิตท้องถิ่นกับการบริโภคอาหารท้องถิ่น อาหารอาจจะไม่ถูกนำเสนอหรือนำเสนอในลักษณะเปลี่ยนไป (บุรพา รัตนกร. 2556 : สัมภาษณ์)



สอดคล้องกับ (กาญจนา จินตกานนท์. 2556 : สัมภาษณ์) ที่กล่าวว่า การนำเสนออาหารที่เกะเข้างเมนูอาหารที่จัดเสิร์ฟเป็นเมนูทั่วไป จุดประสงค์เพื่อเอานักท่องเที่ยว ไม่นำเสนออัตลักษณ์อาหารของตนเอง การบริโภคอาหารท้องถิ่นจึงเป็นเพียงการบริโภคกันเองของคนดั้งเดิมในท้องถิ่นเท่านั้น นอกจากนี้หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องควรให้ความสำคัญและมีส่วนนำเสนออาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักในรูปแบบต่าง ๆ มากขึ้น (มณีนีรัตน์ สุขยอด. 2556 : สัมภาษณ์) กล่าวยกตัวอย่างการบริโภค หมากค้อผลไม้ท้องถิ่นของชาวอีสาน ประมงด้วยน้ำตาล น้ำปลา และพริกป่นที่ยังคงบริโภคกันอยู่ในปัจจุบัน เปรียบเทียบกับการบริโภคลูกคุดลูกน้ำตาลและน้ำปลา ในจังหวัดตราดที่แม่คนในท้องถิ่นเองยังหาบริโภคได้ยากและคนรุ่นใหม่ไม่รู้จักผลไม้ท้องถิ่นชนิดนี้

กล่าวโดยสรุป การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นของจังหวัดตราดยังคงมีความต่อเนื่องไม่เปลี่ยนแปลงไปมากนัก อาหารถูกปรุงแต่งให้มีความทันสมัยมากขึ้น และคำนึงถึงหน้าตาของอาหาร ยังคงปรุงอาหารรสจัด เข้มข้น เผ็ดร้อน ใช้เครื่องแกงและเครื่องเทศ การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ในปัจจุบันพบว่า ได้รับความสนใจมากขึ้นจากผู้คนต่างถิ่นที่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น แต่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวกระแสหลัก พบว่า การนำเสนออาหารท้องถิ่นและความสนใจในอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวยังคงมีข้อจำกัดหลายประการ

สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก สรุปนำเสนอในรูปแบบตาราง เพื่อให้เห็นสภาพปัจจุบันและปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ดังนี้

ตาราง 8 สภาพปัจจุบันและปัญหาของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น

จังหวัด	สภาพปัจจุบันและปัญหาของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น
จังหวัดระยอง	สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยอง พบว่า ยังคงมีการผลิตอาหารท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาเป็นกระบวนการต่อเนื่อง ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การปรุง และการรับประทาน พบปัญหาว่ามีการผลิตในครอบครัวลดน้อยลงหรือทำเฉพาะโอกาสสำคัญ อันเนื่องมาจากปัจจัยด้านเศรษฐกิจและการประกอบอาชีพ เมื่อเป็นเช่นนี้จึงเปิดโอกาสให้มีการผลิตอาหารเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายมากขึ้น โดยผู้ประกอบการเหล่านี้มีทั้งเป็นบุคคลในท้องถิ่นที่สืบทอดกระบวนการผลิต และบุคคลต่างถิ่นที่ผลิตอาหารอื่น ๆ และอาหารท้องถิ่นจำหน่ายควบคู่กันไป



ตาราง 8 (ต่อ)

จังหวัด	สภาพปัจจุบันและปัญหาของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น
จังหวัดจันทบุรี	สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี ยังคงมีการผลิตและใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาด้านอาหาร แม้ในกลุ่มสังคมเมืองที่พบว่ามีการผลิตน้อยลง เพราะข้อจำกัดด้วยเวลาและการประกอบอาชีพนอกบ้าน โดยทั่วไปกระบวนการผลิตอาหารมีการพัฒนามากขึ้น โดยใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ช่วยในกระบวนการผลิต สำหรับสังคมชนบท ยังคงให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารอยู่มาก มีการผลิตเพื่อให้สมาชิกในครอบครัวได้รับประทานร่วมกัน และการผลิตยังคงอาศัยวัตถุดิบตามฤดูกาลเป็นหลัก อย่างไรก็ตามภาพรวมของกระบวนการผลิตและใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรีมีแนวโน้มลดลง และกลุ่มคนรุ่นใหม่ให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นน้อยลง
จังหวัดตราด	การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของชาวจังหวัดตราด แสดงให้เห็นความเกี่ยวเนื่องกันของการได้มาซึ่งวัตถุดิบตามฤดูกาล เป็นสิ่งกำหนดให้ผู้ปรุงกำหนดรายการอาหาร ตัดแต่ง ปรุงประกอบอาหาร และรับประทานร่วมกันในครอบครัว ในปัจจุบัน พบว่า กระบวนการเหล่านี้ลดน้อยลง ผู้คนในท้องถิ่นมีแนวโน้มบริโภคอาหารปรุงสำเร็จที่มีผู้จำหน่ายมากขึ้น อาหารท้องถิ่นที่มีกระบวนการผลิตหลายขั้นตอน จึงเป็นอาหารที่ไม่นิยมประกอบขึ้นในชีวิตประจำวัน แต่ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ จะพบว่ามีการปรุงอาหารเหล่านี้เสมอ ตัวอย่างเช่น หมูชะมวง กว๋ยเตี่ยวผัดปู ขนมหิน น้ำยา-น้ำพริก

ตาราง 9 สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

จังหวัด	ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและจัดการอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับตลาดการท่องเที่ยว
จังหวัดระยอง	1. ปัญหาการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่าวิธีการเตรียม การปรุง และการจัดเสิร์ฟ ได้ปรับเปลี่ยนให้มีความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวมากขึ้น และมีราคาจำหน่ายสูงขึ้น โดยเฉพาะอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากทะเล



ตาราง 9 (ต่อ)

จังหวัด	ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับตลาดการท่องเที่ยว
	2. การนำเสนออาหารท้องถิ่นและการบริการอาหาร มุ่งเน้นไปที่การนำเสนอให้ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยว และปรุงอาหารที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคย 3. ปัญหาด้านรสชาติอาหารท้องถิ่น มักจะปรุงน้ำตาลในอาหารคาว อาหารจึงมีรสหวาน หรือมี 3 รส ในอาหารบางชนิด
จังหวัดจันทบุรี	1. การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นในปัจจุบัน พบว่า อาหารเป็นที่รู้จักแพร่หลายของนักท่องเที่ยวผู้คนต่างถิ่นมากขึ้น แต่ไม่มีจำหน่ายในท้องถิ่นอื่น ๆ เมื่อต้องการบริโภคจะต้องเดินทางมาที่จังหวัดจันทบุรี 2. อาหารบางชนิดที่ใช้เครื่องเทศเฉพาะถิ่นเป็นส่วนผสม หากนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคไม่คุ้นเคยกับกลิ่น รส ของเครื่องเทศ อาจจะไม่บริโภคอาหารท้องถิ่นชนิดนั้น ๆ 3. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารเป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล จึงขาดความต่อเนื่องในการปรุงอาหารให้มีตลอดทั้งปี นักท่องเที่ยวจะได้รับประทานในช่วงฤดูกาลเท่านั้น 4. การปรุงอาหารของชาวจันทบุรี ที่นิยมปรุงอาหารรสชาติอาหารเข้มข้น เผ็ดร้อน ถึงเครื่อง ทำให้อาหารหลายชนิดปรุงแต่งรสชาติ 3 รส โดยปรุงรสหวานลงในอาหารด้วย อาจจะทำให้อาหารบางชนิดมีรส “ติดหวาน”
จังหวัดตราด	1. การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ในปัจจุบัน พบว่า ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวกระแสหลักขาดการนำเสนออาหารท้องถิ่นจากผู้เกี่ยวข้องต่าง ๆ 2. ผู้คนในท้องถิ่นมักมีทัศนคติว่านักท่องเที่ยวหรือกลุ่มคนต่างถิ่น จะต้องรับประทานอาหารที่คุ้นเคย จึงนำเสนออาหารทั่วไปและไม่นำเสนออาหารท้องถิ่น 3. วัตถุดิบท้องถิ่นจะมีตามฤดูกาล การปรุงอาหารท้องถิ่นจึงมีลักษณะหมุนเวียนไปตามวัตถุดิบนั้น ๆ 4. การปรุงอาหารคาว นิยมใส่น้ำตาลเพื่อปรุงรสเช่นเดียวกับกับอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยองและจังหวัดจันทบุรี จึงทำให้อาหารมีรส “ติดหวาน” เช่นกัน



สภาพปัจจุบันและปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก เพื่อให้มองเห็นในภาพรวม จึงสรุปนำเสนอในรูปแบบการวิเคราะห์สถานะแวดล้อมและศักยภาพ (SWOT) เพื่อนำเสนอข้อมูลจุดแข็ง จุดอ่อน จากสภาพแวดล้อมภายใน โอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก เพื่อลงข้อสรุปในภาพรวมของสภาพปัจจุบันและปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ดังนี้

จุดแข็ง (Strength)

1. อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกประกอบด้วยวัตถุดิบอาหารที่สดใหม่ มีวัตถุดิบอาหารทะเลที่มีคุณภาพ และมีวัตถุดิบสมุนไพรเฉพาะที่แตกต่างจากภาคอื่น
2. กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ การเลือกใช้วัตถุดิบและการเตรียมตัด หั่น แต่งวัตถุดิบมีลักษณะเฉพาะ รวมทั้งรูปแบบการปรุงและการรับประทาน เป็นลักษณะที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ
3. ผู้ผลิตอาหารมีความตั้งใจในการผลิตอาหาร ต้องการให้นักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นเกิดความประทับใจมากที่สุด
4. ท้องถิ่นภาคตะวันออกมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ มีทรัพยากรธรรมชาติสูง การเดินทางสะดวกสบาย และท่องเที่ยวได้ทุกฤดูกาล
5. ผู้คนในท้องถิ่นเป็นมิตร และเปิดรับไมตรีจิตจากผู้คนต่างถิ่น มีจิตบริการ
6. กิจกรรมด้านการท่องเที่ยวในท้องถิ่นมีหลากหลาย เช่น อัญมณี ทะเล ป่าเขา ผลไม้ ศาสนสถาน และอื่น ๆ นักท่องเที่ยวเดินทางมาด้วยจุดประสงค์ต่าง ๆ ได้ตลอดปี

จุดอ่อน (Weakness)

1. อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกมักจะปรุงประกอบจากวัตถุดิบเฉพาะตามฤดูกาล
2. การนำเสนออาหารท้องถิ่น ผู้ผลิตขาดความเข้าใจในกระบวนการผลิตอาหารเพื่อนักท่องเที่ยว ไม่กล้านำเสนออาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่น
3. การผลิตอาหารท้องถิ่น พบการผลิตน้อยลงและเป็นการผลิตเพื่อใช้ประโยชน์ในท้องถิ่น การผลิตเพื่อใช้ประโยชน์ด้านการท่องเที่ยวและอื่น ๆ มีน้อย
4. การปรุงอาหารท้องถิ่น มีความแตกต่างด้านการใช้เครื่องเทศ สมุนไพรเป็นอาหารและเป็นส่วนผสมเครื่องปรุงในอาหาร ทำให้อาหารท้องถิ่นมีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว
5. การปรุงอาหารท้องถิ่นจะปรุงรสจัด เข้มข้น เผ็ดร้อน การปรุงรสในอาหารควยนิยมใส่น้ำตาลเพื่อตัดรส อาหารบางชนิดจึงมีรสติดหวาน
6. รูปแบบการรับประทานอาหารจะรับประทานอาหารท้องถิ่นร่วมกับอาหารทั่วไปหรืออาหารภาคกลาง อาหารท้องถิ่นจึงไม่เป็นจุดเด่น



7. อาหารท้องถิ่นยังไม่ได้ได้รับการพัฒนาให้มีมาตรฐานด้านกระบวนการผลิต และบรรจุภัณฑ์ การปรุงอาหารในท้องถิ่นยังเป็นรูปแบบพื้นบ้าน

โอกาส (Opportunities)

1. สามารถสร้างจุดขายอาหารท้องถิ่นจากวัตถุดิบเฉพาะในท้องถิ่น
2. สร้างความเข้าใจกับผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่นเกี่ยวกับการนำเสนออาหารท้องถิ่นสู่นักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่น
3. สร้างความเข้าใจกับผู้ผลิตอาหารและผู้บริโภคในท้องถิ่น ให้ปรับเปลี่ยนรสชาติอาหาร
4. สร้างกระบวนการเรียนรู้และสร้างความคุ้นเคยกับอาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว นำเสนอเรื่องราวของอาหาร เช่น ที่มา รูปแบบ วิธีการปรุง เป็นต้น
5. อาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันของทั้งสามจังหวัดนี้ เป็นอาหารประจำถิ่นที่เกิดจากการใช้วัตถุดิบร่วมกัน ควรสร้างเครือข่ายระดับจังหวัด เพื่อให้มีศักยภาพนำเสนออาหารในระดับประเทศต่อไป
6. สร้างความสัมพันธ์อันดีกับประเทศเพื่อนบ้าน เพื่อเป็นช่องทางการเผยแพร่อาหารท้องถิ่นในอนาคต
7. พัฒนาอาหารท้องถิ่นให้มีมาตรฐาน ทั้งกระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย
8. การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและสร้างการรวมกลุ่มของผู้ผลิตอาหารท้องถิ่น เป็นการพัฒนาในภาพรวม

อุปสรรค (Threat)

1. ฤดูกาลของวัตถุดิบท้องถิ่น อาจจะทำให้กระบวนการผลิตอาหารไม่ต่อเนื่อง
2. การสร้างความเข้าใจของผู้คนในท้องถิ่นต่อการนำเสนออาหารท้องถิ่น
3. การปรุงรสชาติอาหารท้องถิ่นที่ปรุงน้ำตาล อาหารจึงติดรสหวาน การปรุงอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวจึงเป็นเช่นนั้นด้วย
4. สภาพอากาศและปริมาณฝนตก อาจจะเป็นอุปสรรคต่อการได้มาของวัตถุดิบที่มีคุณภาพ
5. ความร่วมมือจากชุมชน ด้วยกิจกรรมที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตมีหลายกิจกรรม รวมทั้งการประกอบอาชีพอื่นที่ให้ผลตอบแทนสูง ความสนใจที่จะแก้ไขปัญหาร่วมกันอาจจะมีข้อจำกัด
6. หน่วยงานภาครัฐมองไม่เห็นปัญหาด้านอาหารท้องถิ่น มุ่งให้บริการนักท่องเที่ยวกระแสหลักด้วยอาหารทั่วไปหรืออาหารภาคกลาง



7. ขาดความต่อเนื่องในการแก้ไขปัญหาาร่วมกันในระยะยาวของหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

สรุปได้ว่า กระบวนการจัดทำอาหารของทั้งสามจังหวัดมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัด คือ การนำวัตถุดิบที่สด ใหม่ มาปรุงกับเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ ใช้กรรมวิธีหลากหลาย เป็นอาหารเฉพาะถิ่น ดังที่ อภิลักษณ์ เกษมผลกุล (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า เหตุที่ชาวภาคตะวันออกเฉียงเหนือทำอาหารได้อร่อย เป็นเพราะว่าวิถีชีวิตที่อยู่กับอาหารทะเลและมีทักษะการใช้เครื่องเทศ ใช้เครื่องเทศในการดับกลิ่นและเพิ่มกลิ่นหอมได้ดี จึงเป็นคุณลักษณะพิเศษของอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การวิเคราะห์การใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน ทั้งการใช้ประโยชน์ของคนในท้องถิ่น และการใช้ประโยชน์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จึงเป็นการศึกษาสภาพที่แท้จริงเพื่อเป็นข้อมูลจัดการอาหารท้องถิ่นให้ยังคงอยู่อย่างต่อเนื่องในท้องถิ่นและใช้ประโยชน์ที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้ต่อไปในอนาคต



ตอนที่ 3 การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลในประเด็นการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จากการศึกษาข้อมูล การลงพื้นที่ ปฏิบัติการภาคสนาม โดยการสำรวจ การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์อย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการ การสนทนากลุ่ม ตลอดจนการประชุมเชิงปฏิบัติการ นำเสนอการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ตามหลักการบริหารจัดการแบบ 4M's และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก โดยนำเสนอตามหลักกระบวนการจัดการ ดังนี้

1. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยอง

นำเสนอกระบวนการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดระยอง จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น โดยใช้หลักการบริหารจัดการแบบ 4M's และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ดังนี้

1.1 กระบวนการผลิตอาหาร

1.1.1 วัตถุดิบ

1) ผู้ผลิต ผู้ซื้อวัตถุดิบจะต้องมีความรู้และมีหลักการเบื้องต้นในการเลือกวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ ได้แก่ วัตถุดิบหลัก และวัตถุดิบเครื่องปรุง มีหลักการพิจารณา ดังนี้ วัตถุดิบจากท้องถิ่น ควรศึกษาแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น เพื่อจะได้ติดต่อซื้อขายกับผู้ผลิตโดยตรงและสามารถเลือกวัตถุดิบได้ตรงกับความต้องการ เช่น กลุ่มผู้เลี้ยงหอยแครง กลุ่มผู้ผลิตผักพื้นบ้าน กลุ่มผู้ผลิตกะปิ และวัตถุดิบใดที่ไม่สามารถผลิตได้ในท้องถิ่นควรศึกษาแหล่งจำหน่ายในปริมาณมาก หรือแหล่งขายส่ง เพื่อที่จะได้วัตถุดิบในราคาที่เหมาะสมที่สุด

ผู้ผลิตอาหารต้องมีความรู้เกี่ยวกับสภาพท้องถิ่น ธรรมชาติและฤดูกาลที่สอดคล้องกับปริมาณและการได้มาของวัตถุดิบอาหาร และมีความรู้สามารถนำเทคโนโลยีต่าง ๆ มาใช้ในกระบวนการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร

ผู้ผลิตอาหารจะต้องตระหนักถึงจริยธรรมของผู้ผลิตอาหาร และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและต่อสังคม

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องจัดตั้งกลุ่มหรือชมรมหรือกระตุ้นให้ผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่ม หรือสร้างเครือข่ายผู้ผลิตอาหารท้องถิ่น เพื่อสร้างแนวทางการนำเสนออาหารท้องถิ่นร่วมกัน

2) ราคาวัตถุดิบ การตั้งราคาจำหน่ายอาหาร ผู้ผลิตอาหารจะพิจารณาจากต้นทุนวัตถุดิบและต้นทุนแรงงาน และต้นทุนอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง หากวัตถุดิบและต้นทุนการผลิตสูงขึ้น การตั้งราคาจำหน่ายอาหารก็จะสูงขึ้นตามไปด้วย โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลวันหยุด ราคาวัตถุดิบอาหาร



ทะเลจะมีราคาสูงขึ้นมาก นอกจากนี้ราคาวัตถุดิบยังจะขึ้นอยู่กับฤดูกาลด้วย ในกรณีนี้ ผู้ผลิตอาหารจะต้องทำความเข้าใจ ชี้แจง หรือแจ้งผู้บริโภคก่อนที่จะให้บริการ เพื่อความเข้าใจที่ตรงกัน และมีเทคนิคการสร้างแรงจูงใจและสร้างมูลค่าเพิ่มของอาหาร และพัฒนาระบบการให้บริการให้เหมาะสม กระบวนการเหล่านี้ หน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานเอกชนที่เกี่ยวข้อง เช่น สมาคมธุรกิจร้านอาหาร สมาคมธุรกิจท่องเที่ยว จะต้องมีส่วนร่วมในการสร้างความเข้าใจกับผู้ผลิตอาหารและเสนอแนะแนวทางการนำเสนออาหารในทิศทางเดียวกัน

หน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่กำกับดูแลราคาสินค้าต้องมีมาตรการควบคุมที่เหมาะสม โดยเฉพาะในช่วงเทศกาล เพื่อผู้ผลิตอาหารจะได้ซื้อวัตถุดิบในราคาที่เหมาะสม และจำหน่ายให้กับผู้บริโภคในราคาที่เหมาะสมด้วยเช่นกัน ผู้บริโภคจะได้รับบริการอาหารในราคาที่ยุติธรรม

3) วัตถุดิบอาหาร วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นบางชนิดพบในธรรมชาติน้อยลง เช่น ผักกระชับ ชะมวง หน่วยงานภาครัฐในท้องถิ่นต้องส่งเสริมให้มีการปลูกให้แพร่หลายมากขึ้น ซึ่งน่าจะเป็นโอกาสอันดีที่จะนำมาใช้ประโยชน์ในปัจจุบันและอนาคตที่คาดว่าจะมีความต้องการบริโภคเพิ่มขึ้น

วัตถุดิบประเภทอาหารทะเลและวัตถุดิบชนิดอื่น ๆ ผู้ผลิตควรศึกษาเทคนิคการเก็บรักษาและนำเทคโนโลยีมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น เทคโนโลยีความเย็น เทคโนโลยีการอบแห้ง หน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมพัฒนาชุมชน ต้องมีบทบาทประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับผู้ผลิตอาหาร ในการที่จะเสนอแนวทางการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม และศึกษาอายุการเก็บวัตถุดิบด้วยวิธีการต่าง ๆ เผยแพร่สู่ประชาชนและผู้ผลิตอาหารต่อไป

4) การจัดการ ผู้ผลิตอาหารต้องวางแผนกระบวนการการผลิตอาหารจากวัตถุดิบที่มีจำนวนลดน้อยลงและมีราคาสูงขึ้น โดยวางแผนพึ่งพาตนเองในด้านการเพาะปลูกเครื่องเทศหรือผักท้องถิ่นบางชนิด เพื่อลดต้นทุนด้านวัตถุดิบ และเสาะแสวงหาแหล่งวัตถุดิบที่เหมาะสม และวางแผนการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่นและเข้าร่วม เพื่อสร้างแนวทางร่วมระหว่างผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นด้วยกัน

ผู้ผลิตอาหารจะต้องพัฒนาตนเองและเรียนรู้การใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการวัตถุดิบอาหารให้เหมาะสมมากขึ้น เพื่อจะได้นำมาใช้ประโยชน์ในปัจจุบันและอนาคต

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องดำเนินการประชาสัมพันธ์และให้ข้อมูลแหล่งวัตถุดิบ เป็นผู้นำข้อมูลส่งต่อไปยังผู้ผลิตอาหาร เป็นผู้นำ ชักจูง และเป็นเจ้าภาพในการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตวัตถุดิบและผู้ผลิตอาหารและการสร้างเครือข่ายร่วม เช่น แนวทางของประเทศญี่ปุ่นที่ร้านอาหารกับเกษตรกรผู้ปลูกมีการวางแผนวัตถุดิบร่วมกัน ในการเพาะปลูกและจัดส่งตามฤดูกาล

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร องค์กรชุมชน และหน่วยงานด้านการท่องเที่ยว ต้องร่วมมือกันในการสร้างแนวทางจัดการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับการ



ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล เช่น ฤดูปูแป้น ฤดูตกหมึก และร่วมกันวางแผนการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่นอื่น ๆ ให้เหมาะสม

หน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานท้องถิ่นของจังหวัด ต้องมีบทบาทส่งเสริมให้วัตถุดิบเฉพาะของท้องถิ่นคงอยู่กับท้องถิ่น เช่น ชะมวง เป็นไม้ยืนต้นที่มีการใช้ประโยชน์ด้านอาหารมาก จะต้องทำการเพาะปลูกให้เพิ่มมากขึ้น และให้พบเห็นได้โดยทั่วไป เฉลียว ราชบุรี (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า ควรมีการปลูกต้นชะมวงเป็นไม้ประดับในสถานที่ต่าง ๆ เช่น สถานที่ราชการ วัด โรงเรียน หรือสวนสาธารณะ ริมนนทลวง เพื่อให้คนรุ่นหลังรู้จักและสัมผัสเรียนรู้ และเป็นการสร้างเอกลักษณ์การกินอยู่ของท้องถิ่น เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวจากต่างถิ่น จะได้ไม่เกิดคำถาม “ต้นชะมวงมีลักษณะอย่างไร” ดังนั้น หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ควรสั่งการ รมรณรงค์ให้หน่วยงานและสถานสำคัญในท้องถิ่นปลูกต้นชะมวงและพืชท้องถิ่นอื่น ๆ ในสถานที่ต่าง ๆ เช่น สวนสาธารณะ สถานศึกษา สถานที่ราชการวัด เพิ่มมากขึ้น

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคที่เป็นนักท่องเที่ยวมีเป้าหมายต้องการบริการอาหารทะเล โดยเป็นการตัดสินใจจากประสบการณ์เดิมและจากความต้องการของกลุ่ม และมีความคาดหวังกับวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ผู้เกี่ยวข้องและผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นต้องมีความรู้และวิธีการร่วมกันในการนำเสนออาหารท้องถิ่นด้วยรูปแบบและวิธีการต่าง ๆ ใช้วัตถุดิบเฉพาะที่มีอยู่ในฤดูกาลที่เหมาะสมสอดคล้องกับการบริการอาหารทะเลต่าง ๆ หากดำเนินการเป็นแนวทางและทิศทางเดียวกันจะเป็นพลังกลุ่มให้ผู้นักท่องเที่ยวและผู้บริโภครับรู้และเลือกใช้บริการอาหาร

1.1.2 การเตรียม

1) ผู้เตรียม ผู้เตรียมต้องศึกษาเทคนิคการเตรียมที่เหมาะสม เช่น การตัด หั่น แต่ง ผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เพื่อจะได้วัตถุดิบที่คงคุณค่า เป็นไปตามวิธีการดั้งเดิมของภูมิปัญญาที่มีเหตุผลในการตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบที่แตกต่างกัน และสอดคล้องกับหลักวิชาการ โดยหมั่นศึกษาและแสวงหาความรู้อย่างต่อเนื่อง เป็นคุณสมบัติที่ดีของผู้ผลิตอาหาร

ผู้ผลิตอาหารต้องให้ความสำคัญกับบุคคลที่มีทักษะและความชำนาญในการเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น และถ่ายทอดหรือสร้างบุคลากรทดแทน และเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการเตรียมอาหารท้องถิ่น เช่น การเตรียมปลาพล่า

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในภาครัฐต้องให้ความรู้ อบรม สัมมนา ให้ผู้ผลิตอาหารและผู้เกี่ยวข้องเห็นความสำคัญของกระบวนการเตรียมอาหารรวมถึงการใช้เทคโนโลยีในการเตรียมอาหารที่เหมาะสม

2) ต้นทุนอาหารและการจัดเตรียมอาหาร การเตรียมอาหารในปัจจุบันมีความสะดวกสบายมากขึ้น เพราะวัตถุดิบบางชนิดผู้จำหน่ายได้ตัด หั่น แต่งไว้แล้ว การซื้อวัตถุดิบเหล่านี้



อาจจะมียาราคาสูงกว่าวัตถุดิบที่ยังไม่ผ่านการตัด หั่น แต่ง ผู้ผลิตอาหารควรพิจารณาเลือกใช้อย่างเหมาะสม

การเตรียมอาหารในครอบครัว ต้องสร้างความเข้าใจในบทบาทหน้าที่ของสมาชิกทุกคนในครอบครัว การเตรียมอาหารเป็นกระบวนการปฏิสัมพันธ์กันของสมาชิก หน่วยงานภาครัฐ เช่น หน่วยงานด้านกิจการสตรี และหน่วยงานส่งเสริมสถาบันครอบครัว ควรมีบทบาทเสนอแนวทางให้กิจกรรมการทำอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัวดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง กระตุ้นให้ผู้ที่มีหน้าที่ทำอาหารเห็นความสำคัญของการถ่ายทอดให้กับบุตรหลานเช่นในอดีต มิฉะนั้นภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นอาจจะไม่มีการปฏิบัติสืบทอดและอาจจะสูญหายได้ในอนาคต

การเตรียมอาหารของผู้ผลิตอาหาร ต้องให้ความสำคัญกับขั้นตอนนี้ให้มาก เพราะการเตรียมอาหารแสดงออกถึงการทำอาหารเป็น มีภูมิความรู้ด้านอาหาร ผู้บริโภคทั้งในท้องถิ่นและต่างถิ่นจะมีความเชื่อมั่น และมั่นใจในกระบวนการผลิตอาหาร ส่งผลโดยตรงพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

3) อุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์ช่วยเตรียมอาหาร มีความสำคัญมากในกระบวนการผลิตอาหารในปัจจุบัน เพราะช่วยให้มีความสะดวกรวดเร็วในการเตรียมอาหารมากขึ้น ประหยัดเวลาและแรงงาน อุปกรณ์เหล่านี้ผู้ผลิตอาหารต้องได้รับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ หรือผู้เกี่ยวข้อง หรือศึกษาเพิ่มเติมก่อนการตัดสินใจใช้ เพื่อจะได้ใช้เตรียมอาหารได้อย่างเหมาะสม และมีความปลอดภัย

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ต้องมีบทบาทในการกำกับดูแล และตรวจเช็คอุปกรณ์การเตรียมอาหารให้เหมาะสม มีมาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค เช่น อุปกรณ์อูมูนิเยียมกับวัตถุดิบอาหารที่มีค่าความเป็นกรดและด่างสูง

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่ากลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติการ และผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ได้เสนอแนวทางการเตรียมอาหารร่วมกัน ดังนี้

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสถาบันครอบครัว ต้องวางแผนใช้โอกาสจากการจัดกิจกรรมต่าง ๆ สอดแทรกประเด็นการสร้างกิจกรรมการทำอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว หรือจัดกิจกรรมที่เป็นการส่งเสริมความผูกพันของสมาชิกครอบครัวที่ทำให้เกิดการเรียนรู้งานครัวร่วมกัน เช่น กิจกรรมแข่งขันการทำอาหารเมนูท้องถิ่นของแม่ลูก ในงานกิจกรรมวันแม่ เป็นต้น

การจัดรายการอาหารของผู้ผลิตอาหารในชุมชนและร้านอาหาร ผู้เตรียมอาหารจะต้องจัดรายการอาหารเพื่อนำเสนออาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคร่างต่างถิ่นให้มากขึ้นในทุกโอกาส เช่น เดิมอาจจะนำเสนอเพียงหมูชะมวง ผัดไทยระยอง ควรเพิ่มรายการอาหารท้องถิ่นประเภทอื่น ๆ ได้อีก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวจะต้องนำเสนอข้อมูลความต้องการของนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นแก่ผู้ผลิตอาหาร หรือทำหน้าที่ประสานงานกับทั้งสองกลุ่ม เพื่อจะได้



ทราบความต้องการของนักท่องเที่ยว และทราบข้อจำกัดในการนำเสนออาหารท้องถิ่นจากผู้ผลิต และร่วมกันหาแนวทางที่เหมาะสมต่อไป

หน่วยงานและองค์กรด้านธุรกิจการท่องเที่ยว ต้องเรียนรู้และสร้างความเข้าใจด้านวัตถุดิบอาหารและการเตรียมอาหารที่มีตามฤดูกาล เช่น แมงกะพรุนแช่ฟาด-น้ำพริกถั่วทุเรียนเชื่อม มะกอกน้ำดอง ควรใช้โอกาสพิเศษต่าง ๆ นี้ สร้างจุดขายด้านอาหาร เช่น อาจจะนำเสนอในลักษณะให้ทดลองชิม หรือเป็นรายการอาหารแถมพิเศษ โดยจุดประสงค์เพื่อต้องการให้นักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่นรู้จัก และหยั่งเสียง เพื่อการบริโภคในครั้งต่อไป

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคคาดหวังจากผู้ผลิตในการนำเสนออาหารที่ผ่านการเตรียมอย่างเหมาะสม มีผลโดยตรงต่อการตัดสินใจใช้บริการและโอกาสที่จะใช้บริการในครั้งต่อไป รวมถึงการประชาสัมพันธ์ในรูปแบบที่นักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคจะกระทำต่อไปหลังจากได้รับการบริการที่เหมาะสมแล้ว เป็นการสร้างชื่อเสียงจากความประทับใจของผู้บริโภคเอง ซึ่งจะเป็นผลดีต่อชุมชนและผู้ให้บริการอาหารท้องถิ่น

1.1.3 การปรุง

1) ผู้ปรุง หน่วยงานด้านสถาบันครอบครัว ต้องสนับสนุนให้ผู้ปรุงอาหารในครัวเรือนและในท้องถิ่น ตระหนักและให้ความสำคัญกับการปรุงประกอบอาหารสำหรับสมาชิกในครอบครัวมากขึ้น สร้างกิจกรรมการทำอาหารร่วมกันระหว่างสมาชิก และชี้แจงให้เห็นถึงความสำคัญต่อการทำหน้าที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาการปรุงอาหารท้องถิ่น

ผู้ปรุงอาหารต้องเพิ่มศักยภาพของตนเอง โดยการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการและเทคนิคการปรุงที่เหมาะสม เป็นไปตามวิธีการดั้งเดิมของการใช้ภูมิปัญญาและสอดคล้องกับหลักวิชาการ สร้างมาตรฐานด้านวิชาชีพให้กับตนเอง โดยเข้ารับการอบรม และทดสอบความรู้และความสามารถด้านการปรุงประกอบอาหาร จากหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในภาครัฐต้องให้ความรู้ อบรม จัดสัมมนา ให้ผู้ปรุงตระหนักถึงสัญลักษณ์ในการปรุงอาหาร ความปลอดภัยในการปรุงอาหาร ขณะเดียวกันก็กระตุ้นให้เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาการปรุงอาหารท้องถิ่น หน่วยงานควรจัดกิจกรรมยกย่อง ประกาศเกียรติคุณผู้ปรุงที่มีความสามารถหรือมีความชำนาญในการปรุงอาหารท้องถิ่น หรือจัดกิจกรรมอื่น ๆ เพื่อเชิดชูเกียรติ

2) ต้นทุนการปรุงและกรรมวิธีการปรุงอาหาร วิธีการปรุงที่เหมาะสม มีความสำคัญต่อการนำเสนออาหารมาก วัตถุดิบกับระยะเวลาที่ใช้ในการปรุงต้องมีความสัมพันธ์กัน เช่น วิธีการต้มเคี่ยวกับระยะเวลาของการต้มเคี่ยว เพราะจะทำให้อาหารมีคุณลักษณะที่ถูกต้องตามชนิดของอาหารและประหยัดต้นทุนด้านเชื้อเพลิง วัสดุ งามสม (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า วิธีการและเทคนิค



การ “Cooking” เป็นสิ่งที่จะสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวหรือลูกค้าได้มากที่สุด ผู้ปรุงจึงไม่ควรละเลย

อาหารหลายชนิดที่มีวิธีการปรุงประกอบที่เป็นภูมิปัญญา ถูกปรับเปลี่ยนวิธีการให้เหมาะสมกับรูปแบบการดำเนินชีวิตในปัจจุบันมากขึ้น และเป็นการยากที่จะนำกลับมาใช้ในปัจจุบัน หน่วยงานด้านวัฒนธรรมในท้องถิ่น ต้องเร่งดำเนินการบันทึกหรือจัดเก็บในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเป็นหลักฐานทางภูมิปัญญา เพื่อมิให้สูญหายไปตามกาลเวลา และเพื่อการใช้ประโยชน์ในเชิงประวัติศาสตร์ในอนาคต

ด้านรสชาติ พบว่า อาหารท้องถิ่นปรุงรสเข้มข้น ปรุงแต่งด้วยส่วนผสมและเครื่องปรุงหลากหลายชนิด การปรุงรสหวานเล็กน้อยในอาหารเป็นวิธีการปฏิบัติของผู้คนในท้องถิ่น หน่วยงานภาครัฐในจังหวัดระยอง ต้องสร้างความเข้าใจให้ตรงกันทั้งสองฝ่าย ได้แก่ ผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นและผู้บริโภคจากต่างถิ่น ขณะเดียวกัน หน่วยงานด้านสาธารณสุขต้องมีรูปแบบการณรงค์ให้ผู้ผลิตอาหารผู้บริโภคในท้องถิ่นปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค โดยเน้นประโยชน์ของอาหารต่อสุขภาพเป็นหลัก การปรุงอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวผู้ประกอบการและผู้ปรุงควรปรับลดการใช้น้ำตาลปรุงรสในอาหารคาวต่าง ๆ หน่วยงานด้านการท่องเที่ยวต้องทำหน้าที่เป็นสื่อกลางเพื่อให้ผู้ปรุงและผู้บริโภคเข้าใจตรงกัน

3) อุปกรณ์ ผู้ปรุงต้องศึกษาคุณสมบัติของอุปกรณ์ให้พลังงานความร้อนและอุปกรณ์หุงต้ม ที่จะมีความสำคัญต่อการลดต้นทุนการผลิตอาหารด้านเชื้อเพลิง เช่น คุณสมบัติของเตาแก๊สทั่วไปและเตาแก๊สอินฟราเรด แบบใดประหยัดพลังงานกว่ากัน หรืออุปกรณ์ประเภทหม้อ กระทะ ที่มีคุณสมบัติพิเศษต่าง ๆ ช่วยให้การหุงต้มทำได้ดีขึ้น ขณะเดียวกันการใช้ความร้อนจากอุปกรณ์แบบดั้งเดิม เช่น เตาถ่าน ก็มีความจำเป็นในอาหารบางชนิดเช่นกัน

การศึกษาและเลือกใช้อุปกรณ์การปรุงต่าง ๆ เพื่อสร้างลักษณะเฉพาะของอาหารยังมีความจำเป็นสำหรับการนำเสนออาหารเพื่อนักท่องเที่ยว หน่วยงานที่ดูแลด้านการท่องเที่ยวต้องสร้างความเข้าใจที่ตรงกันกับผู้ปรุงเพื่อที่จะรักษาเสน่ห์ของอาหารท้องถิ่นไว้ และเพื่อประโยชน์ต่อการสร้างอัตลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

4) การจัดการ การปรุงอาหารท้องถิ่นเป็นกระบวนการถ่ายทอดความรู้ความสามารถเฉพาะตัวรับ จากผลการศึกษาพบว่า กลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการ เห็นความสำคัญของกระบวนการปรุงอาหารท้องถิ่นมาก ได้เสนอแนวทางร่วมกัน ดังนี้

ผู้ปรุงอาหารในครอบครัวและผู้ปรุงอาหารในสถานประกอบการ ต้องได้รับทราบความสำคัญของการเป็นผู้ปรุงอาหารที่จะต้องนำเสนอและถ่ายทอดการปรุงอาหารท้องถิ่นให้ปรากฏต่อไปในท้องถิ่น หากละเลยภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอาจจะสูญหายไป หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่นต้องมีส่วนวางแผนและส่งเสริมให้มีการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืนต่อไป



หน่วยงานต่าง ๆ เห็นความสำคัญและดำเนินการไม่ให้อาหารอาหารท้องถิ่นสูญหายไปตามกาลเวลา การดำเนินการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่สามารถทำได้ เช่น การบันทึกการส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่ได้ศึกษาเรียนรู้ การจัดนิทรรศการ การเผยแพร่ผ่านช่องทางและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ รวมทั้งการส่งเสริมให้เกิดการใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและเพื่อจุดมุ่งหมายอื่น ๆ เช่น เพื่อการท่องเที่ยว

การจัดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยว สามารถนำกิจกรรมการปรุงประกอบอาหารท้องถิ่นนำเสนอและสร้างกิจกรรมกับนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นได้ เพื่อเปิดโอกาสให้อาหารท้องถิ่นได้รับการนำเสนอสู่สายตานักท่องเที่ยว เปิดโอกาสให้มีการเรียนรู้ร่วมกัน โดยหน่วยงานภาครัฐ องค์กรปกครองท้องถิ่นควรดำเนินการร่วมกัน

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า การรับรู้ข้อมูลและการตัดสินใจมักมุ่งไปที่สินค้าและบริการอาหารทะเลที่ผ่านการปรุงอย่างมีมาตรฐาน และผู้บริโภคประเมินจากกระบวนการผลิตที่เหมาะสม กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นที่มีเทคนิคและวิธีการปรุงเฉพาะ จึงควรได้รับการแนะนำนักท่องเที่ยว และนำเสนอขั้นตอนการปรุงที่เป็นมาตรฐานให้นักท่องเที่ยวเห็นประกอบการตัดสินใจรับบริการอาหารท้องถิ่น

1.1.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน

1) ผู้จัดเสิร์ฟ ผู้จัดอาหารสำหรับเสิร์ฟและผู้เสิร์ฟต้องมีความรู้เกี่ยวกับการจัดเสิร์ฟและการนำเสนออาหาร เพราะการรับประทานในรูปแบบสัรับกับข้าว อาหารชนิดต่าง ๆ จะมีหน้าที่ต่างกัน เช่น บางชนิดเหมาะสำหรับรับประทานเคียงกัน บางชนิดเหมาะสำหรับรับประทานแกล้ม เพื่อตัดรสชาติกัน รายละเอียดต่าง ๆ นี้ บุคคลรุ่นใหม่ต้องได้รับการถ่ายทอดและเรียนรู้จากผู้ปฏิบัติหรือจากผู้รู้ ปราชญ์ด้านอาหารในท้องถิ่น

2) ต้นทุนในการจัดเสิร์ฟ การจัดตกแต่งอาหารนิยมใช้วัตถุดิบที่มีสีสันและวัตถุดิบที่ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมตกแต่งอาหารก่อนที่จะจัดเสิร์ฟ การใส่วัตถุดิบจึงต้องคำนึงถึงอัตลักษณ์ของอาหาร หากไม่ถูกต้อง อาจจะทำให้อาหารผิดเพี้ยนไป และการจัดตกแต่งภาชนะอาหารที่เกินความจำเป็น เช่น ใช้ผักกาดหอมวางรอบภาชนะและวางอาหารประเภททอด เป็นการสิ้นเปลืองและไม่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ทำให้คุณภาพของอาหารเสียไป หน่วยงานภาครัฐและผู้ที่เกี่ยวข้องต้องสร้างความเข้าใจให้กับประชาชนและผู้ผลิตอาหารให้มีความรู้และสามารถจัดตกแต่งอาหารท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสม

หน่วยงานเอกชน องค์กรด้านการจัดการท่องเที่ยวต้องมีบทบาทอย่างยิ่งในการสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องต่อรูปแบบการจัดเสิร์ฟและการจัดบริการอาหารของผู้ผลิตอาหาร สื่อสารถึงจุดประสงค์และความต้องการ เพื่อทำให้กระบวนการผลิตอาหารและนำเสนออาหารท้องถิ่นเป็นที่สนใจและเป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น แนวทางการดำเนินการ เช่น การจัดกิจกรรมพบปะ การตั้งกลุ่มสมาชิก การเสวนา เป็นต้น



3) อุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์จัดเสิร์ฟ นอกจากจะมีความเหมาะสมกับอาหารแล้ว ยังสร้างความสวยงามและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารอีกด้วย ผู้ผลิตอาหารต้องมีความรู้ด้านการจัดเสิร์ฟและให้ความสำคัญต่อการเลือกอุปกรณ์ประกอบการเสิร์ฟอาหาร ดังที่ วัลภา งามสม (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า แม้ช้อนและส้อมที่ใช้จัดเสิร์ฟอาหาร ผู้บริโภคยังใช้ประกอบการประเมินราคาอาหารและคุณภาพอาหาร ดังนั้น ผู้ผลิตอาหารจะต้องวางแผนการใช้วัสดุ อุปกรณ์ประกอบการจัดเสิร์ฟอาหารที่เหมาะสม บทบาทของหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานด้านสาธารณสุข ต้องทำหน้าที่กำกับดูแลให้ผู้ผลิตอาหารเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสม หน่วยงานภาคเอกชน องค์กรด้านการจัดการท่องเที่ยว ต้องเป็นผู้ให้ข้อมูลด้านความต้องการของนักท่องเที่ยวในการเลือกบริโภคอาหารในปัจจุบัน หากพบว่า นักท่องเที่ยวเลือกรับบริการอาหารที่มีการจัดเสิร์ฟสวยงาม ผู้ประกอบการต้องสื่อสารกับผู้ผลิตให้พัฒนาการจัดเสิร์ฟอาหารท้องถิ่นให้สวยงาม น่าสนใจเช่นกัน

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่า การจัดการการเสิร์ฟและการรับประทานอาหาร กลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการ และผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ได้เสนอแนวทางร่วมกัน ดังนี้

ผู้จัดเสิร์ฟจะต้องมีความรู้ด้านการจัดเสิร์ฟและการจัดตกแต่งอาหาร หน่วยงานภาครัฐต้องเป็นเจ้าภาพหลักในการสร้างรูปแบบการเรียนรู้ให้กับผู้ผลิตอาหาร เช่น จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ สร้างข้อสรุปร่วมในการจัดเสิร์ฟอาหารท้องถิ่น เช่น การจัดเสิร์ฟปลาพลั่ว ปราชญ์หรือผู้รู้ด้านอาหารท้องถิ่นมาให้ความรู้ที่ถูกต้องในการจัดเสิร์ฟและการรับประทานอาหารท้องถิ่น จัดสัมมนาเชิงวิทยากรที่มีความรู้ด้านการจัดตกแต่งอาหารจากสถานประกอบการ สถานศึกษา ให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดเสิร์ฟ ออกแบบและทดลองจัดเสิร์ฟอาหารท้องถิ่นที่เหมาะสม

หน่วยงานด้านสาธารณสุขต้องให้ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ถูกต้องในการจัดเสิร์ฟอาหารและการรับประทานอาหาร

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ เช่น หน่วยงานด้านวัฒนธรรม หน่วยงานด้านการศึกษาต้องจัดกิจกรรมให้กลุ่มคนทั่วไปและคนรุ่นใหม่ ได้ร่วมเสนอแนวความคิดการจัดเสิร์ฟและการจัดบริการอาหาร เช่น การจัดแข่งขันการจัดอาหารท้องถิ่น การจัดสำหรับอาหารท้องถิ่น เป็นต้น

องค์กรด้านการจัดการท่องเที่ยว ต้องมีบทบาทสำคัญที่จะสนับสนุนให้อาหารท้องถิ่นถูกนำเสนอต่อนักท่องเที่ยว ควรเป็นผู้ส่งต่อข้อมูลความต้องการที่สำคัญของนักท่องเที่ยวและกลุ่มคนต่างถิ่นให้กับผู้ผลิต และวางแผนนำเสนออาหารท้องถิ่น ในรูปแบบที่ทันสมัย สวยงาม เป็นต้น

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า การตัดสินใจรับบริการอาหารส่วนหนึ่งตัดสินใจจากหน้าตาอาหารและการจัดเสิร์ฟที่ถูกต้องเหมาะสม ฉะนั้น การปฏิบัติที่ถูกต้องของผู้ผลิตอาหารจึงมีความสำคัญ ผู้ผลิตอาหารต้องมีรูปแบบการนำเสนออาหารท้องถิ่นที่เหมาะสมและคงอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไว้ เพื่อให้นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานเพิ่มขึ้น



1.1.5 บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย

1) ผู้ผลิตอาหาร ผู้ผลิตอาหารต้องเห็นความสำคัญและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารที่เหมาะสม สวยงาม หากใช้เพื่อบรรจุอาหารสำหรับบริโภคในชีวิตประจำวัน การใช้ถุงพลาสติกเป็นบรรจุภัณฑ์ที่อนุโลมได้ว่ามีความเหมาะสมพอควร แต่ผู้ผลิตต้องศึกษาบรรจุภัณฑ์อาหารประเภทอื่นๆ เพื่อจะได้เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น บรรจุภัณฑ์จากกระดาษประเภทต่าง ๆ การใช้บรรจุภัณฑ์กระดาษยังแสดงให้เห็นถึงการให้ความสำคัญเรื่องสิ่งแวดล้อมของผู้ผลิตอีกด้วยและกระดาษที่ใช้แล้ว สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ง่าย (Recycle) หรือบรรจุภัณฑ์ที่เป็นภูมิปัญญาในท้องถิ่น เช่น ใบตอง กาบหมาก นำมาพัฒนาให้มีรูปแบบที่ทันสมัยและเหมาะสม

หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานด้านสาธารณสุข หน่วยงานพัฒนาชุมชน และองค์กรเอกชน หอการค้าจังหวัด มีส่วนร่วมเสนอแนวทางหรือช่องทางการพัฒนาและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้กับผู้ผลิต อาจจะเสนอบทบาทเป็นแม่ข่ายดำเนินการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ โดยประสานงานกับองค์กรระดับชาติที่ดูแลรับผิดชอบด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร เช่น ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย

2) งบประมาณ ผู้ผลิตอาหารจะต้องใช้งบประมาณจำนวนหนึ่งลงทุนเพื่อจัดทำบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ผู้เกี่ยวข้องภาครัฐและหน่วยงานเอกชนและหน่วยงานการท่องเที่ยวต้องมีแนวทางสนับสนุน และชี้แจงให้ผู้ผลิตเห็นความสำคัญของการมีบรรจุภัณฑ์อาหารที่ถูกต้องเหมาะสม

ภาครัฐต้องสนับสนุนกิจกรรมและงบประมาณบางส่วน เพื่อให้ผู้ผลิตมีแรงจูงใจและสามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสม เช่น การเชิญผู้ผลิตเข้าร่วมอบรม การนำผู้ผลิตไปศึกษาดูงานสถานประกอบการหรือกลุ่มชุมชนที่ประสบความสำเร็จ

3) วัสดุ อุปกรณ์ อุปกรณ์ในท้องถิ่นสำหรับการผลิตบรรจุภัณฑ์มีจำกัด ผู้ผลิตเองอาจจะไม่มีช่องทางเลือกมากนัก ผู้เกี่ยวข้องต้องแนะนำและให้ความรู้เป็นแนวทางที่ผู้ผลิตสามารถเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับอาหารได้ เช่น พลาสติกหดรัดรูป (Shrink Film) ขวดพลาสติกที่ทำจากพอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) ใช้บรรจุน้ำมัน น้ำผลไม้ เป็นต้น การใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวหรือผู้คนที่ต่างถิ่นจะต้องคำนึงถึงความสะดวกและเหมาะสมในการเดินทางด้วย

4) การจัดการ บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย ผลการศึกษาสรุปได้ว่ากลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ประกอบการ เห็นร่วมกันว่า การปรับเปลี่ยนรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารเป็นสิ่งที่จำเป็นมาก หน่วยงานภาครัฐต้องชี้แจงให้ผู้ผลิตอาหารเห็นความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม รวมทั้งให้การส่งเสริมสนับสนุน แนะนำ และให้ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ถูกต้อง รวมทั้งการสร้างทางเลือกให้กับผู้ผลิตอาหาร เพื่อจะได้นำเสนออาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม



หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ต้องร่วมดำเนินการสนับสนุนให้อาหารท้องถิ่นมีมาตรฐานในกระบวนการผลิตและการบรรจุ รวมถึงให้คำแนะนำด้านการแสดงรายละเอียดของสินค้าเบื้องต้น เช่น ชื่ออาหาร วันผลิต วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา ควรมีส่วนร่วมดำเนินการให้อาหารท้องถิ่นผ่านการรับรองจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดจำหน่าย ภาครัฐควรบริหารจัดการให้มีสถานที่จำหน่ายและส่งเสริมให้ผู้ประกอบการจัดจำหน่ายร่วมกัน เพื่อสร้างจุดวางสินค้าร่วมกัน หรือใช้ช่องทางสื่อทันสมัยต่าง ๆ ประชาสัมพันธ์ให้เกิดการรับรู้โดยทั่วไป

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า นักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะซื้ออาหารท้องถิ่นเป็นของฝากหรือนำกลับไปรับประทาน การมีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมน่าจะเป็นแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวสนใจและซื้อกลับไปเป็นของฝากมากขึ้น

1.2 การถ่ายทอดภูมิปัญญา

การถ่ายทอดภูมิปัญญา ผู้ถ่ายทอดและผู้รับการถ่ายทอดจะต้องสร้างความเข้าใจที่ตรงกันเพื่อกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาจะได้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีกระบวนการจัดการ ดังนี้

1.2.1 ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องให้ความสำคัญกับกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของกลุ่มคนในท้องถิ่น ส่งเสริมการจัดกิจกรรมร่วมกันในท้องถิ่น สร้างกิจกรรมที่ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างกันในการเรียนรู้กระบวนการทำอาหาร และสร้างแรงจูงใจให้ผู้รับการถ่ายทอดเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

1.2.2 กลุ่มเยาวชนที่มีกิจกรรมนอกบ้านอื่น ๆ หน่วยงานด้านการศึกษาจะต้องนำกิจกรรมในบ้านเข้าสู่กระบวนการเรียนรู้ เช่น การจัดหลักสูตร การส่งเสริมการจัดกิจกรรมออกร้านอาหารท้องถิ่น การเชิญวิทยากรหรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและวัฒนธรรมท้องถิ่น ปรากฏท้องถิ่นให้ความรู้ สร้างจิตสำนึกให้เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และการปฏิบัติทำอาหารท้องถิ่นในกิจกรรมต่าง ๆ

1.2.3 ในระดับชุมชน หน่วยงานการปกครองส่วนท้องถิ่นและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องต้องสร้างความตระหนักและความเข้าใจกับประชาชนทั่วไป ให้เห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น และเห็นความจำเป็นที่จะต้องถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกของครอบครัวและชุมชน มิฉะนั้นอาหารท้องถิ่นจะค่อย ๆ สูญหายไปดังเช่นที่เป็นมา การสร้างกิจกรรมในระดับชุมชน อาจจะสร้างกิจกรรมร่วมกับการจัดกิจกรรมอื่น ๆ ที่สอดคล้อง เช่น กิจกรรมร่วมในวันตรวสุขภาพผู้สูงอายุ กิจกรรมงานบุญประเพณีต่าง ๆ ของท้องถิ่น

1.3 การเผยแพร่ภูมิปัญญา

การเผยแพร่ภูมิปัญญา มีเป้าหมายเพื่อให้นักท่องเที่ยวและผู้คนทั่วไปได้เห็นและทำความรู้จักกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ผลการศึกษาได้ข้อสรุปการจัดการการเผยแพร่ภูมิปัญญา ดังนี้



1.3.1 การสร้างความภาคภูมิใจในอาหารท้องถิ่นของผู้คนในท้องถิ่น ทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสร้างความภาคภูมิใจในอาหารท้องถิ่นให้กับผู้คนในท้องถิ่น มีการทำความเข้าใจและสร้างทัศนคติใหม่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เพื่อสร้างความมั่นใจ ความภาคภูมิใจและเห็นคุณค่าในอาหารท้องถิ่นของตน จึงจะนำไปสู่การนำเสนออาหารให้กับนักท่องเที่ยวและกลุ่มคนต่างถิ่น

1.3.2 การคงรูปแบบการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้การสนับสนุนการใช้ประโยชน์ร่วมกันระหว่างอาหารท้องถิ่นและอาหารไทยภาคกลาง โดยคงไว้ซึ่งลักษณะการบริโภคลักษณะนี้ในท้องถิ่น และนำเสนอลักษณะการบริโภคนี้สู่นักท่องเที่ยวและกลุ่มคนต่างถิ่นซึ่งเป็นวิธีการปฏิบัติที่ไม่แตกต่างไปจากการใช้ประโยชน์ด้านอาหารจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

1.3.3 การเผยแพร่ไปในมุกกว้าง ใช้เทคโนโลยีให้เป็นช่องทางการสื่อสารที่แบ่งบอกอัตลักษณ์ พื้นเพ และรูปแบบการใช้ประโยชน์ด้านอาหารท้องถิ่นของผู้คนในท้องถิ่น (เฉลี่ยวราขบุรี. 2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า ช่องทางการสื่อสารที่กลุ่มคนรุ่นใหม่เข้าถึงนี้ ควรจะนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์กับวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่น ด้านอาหารท้องถิ่น โดยผ่านการตรวจสอบข้อมูลความถูกต้องของเนื้อหาจากผู้เกี่ยวข้อง เช่น อาจารย์ในสถานศึกษา หน่วยงานวัฒนธรรมจังหวัด เป็นต้น

1.4 การพัฒนาภูมิปัญญา

ในกระบวนการผลิตอาหารจากอดีตจนถึงปัจจุบัน มีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นในทุก ๆ ด้าน เช่น ด้านวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องปรุง กรรมวิธีการปรุงประกอบ การรับประทาน โดยการพัฒนามุ่งหวังให้กระบวนการต่าง ๆ ในการทำอาหารสามารถทำได้อย่างรวดเร็วและถูกสุขลักษณะ เมื่อกระบวนการต่าง ๆ ได้ถูกพิจารณาถึงประโยชน์และความเหมาะสมแล้วจึงควรพัฒนาองค์ประกอบอื่น ๆ ควบคู่กันไปด้วย เช่น พัฒนารูปแบบการนำเสนออาหาร นิพล มวลนรา (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า การนำเสนออาหารท้องถิ่น ควรเปลี่ยนจากอาหารบ้าน ๆ เป็นอาหารที่มีคุณค่า มีคุณประโยชน์ โดยดึงดูดเด่น หรือคุณลักษณะพิเศษของอาหารออกมานำเสนอ ข้อเสนอการจัดการเพื่อพัฒนาภูมิปัญญาอาหารจากกลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการ ดังนี้

1.4.1 การสร้างความเข้าใจกับผู้คนในท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสร้างความเข้าใจกับผู้ผลิตอาหาร ให้มีมุมมองที่เห็นคุณค่าของอาหารท้องถิ่น เพื่อที่จะได้พัฒนาไปสู่กระบวนการนำเสนอให้นักท่องเที่ยว เช่น วัตถุดิบประเภทปลาจะมีช่วงเวลาที่รับประทานได้อร่อย ในช่วงนั้นควรนำปลาชนิดนั้นมานำเสนอกับนักท่องเที่ยว การสร้างเรื่องราวของอาหารเพื่อผู้ผลิตเองจะได้ตระหนักและเห็นประโยชน์ของการใช้วัตถุดิบ วิธีการปรุง การรับประทานในช่วงเวลาต่าง ๆ

1.4.2 การสร้างความเข้าใจกับบุคคลต่างถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ของจังหวัดระยอง จัดสร้างเรื่องราวที่สอดคล้องด้านวิถีชีวิตความเป็นอยู่และที่มาของอาหารท้องถิ่น เพื่อให้เข้าใจเหตุผลของการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นได้อย่างถูกต้อง



1.4.3 การวิเคราะห์อาหารเพื่อศึกษาพัฒนาการอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ต้องมีบทบาทในการให้ความรู้ที่ถูกต้องถึงลักษณะอาหารที่ควรได้รับการพัฒนาและอาหารชนิดใดควรคงรูปแบบดั้งเดิมไว้ โดยการเสนอแนวทางร่วมกันจากผู้เกี่ยวข้องต่าง ๆ

1.4.5 รูปแบบการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อใช้ประโยชน์ด้านการท่องเที่ยว ควรได้รับความเห็นชอบจากผู้ที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญาอาหาร เช่น หน่วยงานด้านวัฒนธรรม ปราชญ์ท้องถิ่น บุคลากรในหน่วยงานการศึกษา แม่ครัวของวัด เป็นต้น เพื่อให้การนำไปใช้ประโยชน์เกิดการยอมรับในมุมกว้าง

1.5 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

จากศักยภาพด้านภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยองที่มีความโดดเด่น สามารถสร้างข้อสรุปการจัดการเพื่อพัฒนาภูมิปัญญาจากกลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการ และกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ดังนี้

1.5.1 การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานด้านการท่องเที่ยว หน่วยงานหอการค้าจังหวัด จัดการประชาสัมพันธ์นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นในแพคเกจ (Package) การท่องเที่ยว การนำเสนออาหารตามฤดูกาล เป็นรายการอาหารพิเศษ การนำเสนอในรูปแบบการเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบท้องถิ่นนั้น ๆ

1.5.2 การสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการโรงแรม ร้านอาหาร ผู้ประกอบการท่องเที่ยว และผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ ต่อวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในท้องถิ่น โดยความร่วมมือจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เพื่อมุ่งสร้างมุมมองการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นในเพื่อการดึงดูดนักท่องเที่ยว อาจจะใช้กลยุทธ์ที่สอดคล้องกับการนำเสนอผลไม้และสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ของจังหวัดระยอง รวมทั้งการนำเสนอเรื่องราว ที่มาเกี่ยวกับอาหารในท้องถิ่นนั้น ๆ

1.5.3 สร้างเอกลักษณ์ อาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยองมีจุดเด่นหลายประการ ควรสร้างจุดขายจากการอาหารท้องถิ่น เช่น ด้านสมุนไพรคุณสมบัติเพื่อป้องกันและรักษา ด้านคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อสร้างจุดดึงดูดกับนักท่องเที่ยว

สรุปได้ว่า กระบวนการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยอง ได้นำเสนอในประเด็นที่สอดคล้องกับกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อให้แต่ละขั้นตอนของการผลิตได้รับการพิจารณา ส่งเสริม สนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคทำให้ทราบความต้องการที่แท้จริงเพื่อนำมาสู่กระบวนการบริหารจัดการที่เหมาะสมต่อไป

2. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง นำเสนอในภาพรวมของจังหวัดระยอง โดยใช้หลักกระบวนการจัดการ นำเสนอต่อไปนี้

2.1 การวางแผน

การวางแผนการนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นใช้ประโยชน์ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง ต้องมีการวางแผนเพื่อให้การดำเนินงานเป็นขั้นตอนที่ต่อเนื่อง ดังนี้



2.1.1 วางแผนการเตรียมความพร้อมผู้ผลิตอาหาร ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในชุมชน และท้องถิ่น ให้มีความพร้อมต่อการให้บริการอาหารท้องถิ่น ทั้งด้านกระบวนการผลิต การจัดเสิร์ฟ บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย ภายใต้กระบวนการผลิตตามภูมิปัญญาและความถูกต้องตามหลักวิชาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร

2.1.2 สร้างการมีส่วนร่วม ทุกภาคส่วนในชุมชน ท้องถิ่น ต้องรับรู้และมีส่วนร่วมร่วมกันวางแผนการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อนำเสนอนักท่องเที่ยว ร่วมวางแผนสร้างมาตรฐานกระบวนการผลิตและจำหน่ายอาหารท้องถิ่น วางแผนสร้างจุดขายภายใต้อัตลักษณ์เด่นของท้องถิ่น ที่เชื่อมโยงกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และทรัพยากรอื่นเพื่อการท่องเที่ยว

2.1.3 วางแผนประสานงานกับหน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง ในการที่จะประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ฤดูกาล เทศกาล การประกอบอาชีพและการผลิตอาหารในรอบปีและปีอื่น ๆ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวและผู้สนใจรับรู้และวางแผนเดินทางมาท่องเที่ยว

2.2 การจัดองค์กร การบริหารจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น ในขั้นตอนนี้จะเป็นการจัดตั้งองค์กรหรือหน่วยงานขึ้นมาทำงาน หรืออาจใช้องค์กรหรือหน่วยงานที่ชุมชนมีอยู่เดิมแต่เพิ่มเติมบทบาทและหน้าที่ มีการกำหนดวัตถุประสงค์การดำเนินงานเพื่อการท่องเที่ยวที่ชัดเจน เป็นหน่วยงานหลักที่ดำเนินการกำหนดรูปแบบของการท่องเที่ยวในท้องถิ่น จัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับฤดูกาลและปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ เป็นการจัดตั้งเพื่อให้มีผู้รับผิดชอบหลัก ดำเนินการประสานความร่วมมือระหว่างผู้คนในท้องถิ่น ผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นหรือผลิตสินค้าและบริการอื่น ๆ กับองค์กรที่เกี่ยวข้องและรวมถึงนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น ทั้งนี้จะต้องดำเนินงานภายใต้อัตลักษณ์ของท้องถิ่นด้านต่าง ๆ เช่น การประกอบอาชีพ การกินอยู่

2.3 การชี้นำ มีข้อควรพิจารณาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อใช้ประโยชน์ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง เป็นแนวทางที่ควรพิจารณาในกระบวนการจัดการ ดังนี้

2.3.1 แผนพัฒนากลุ่มจังหวัด จากสำนักบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก เป็นข้อมูลการนำเสนอกลุ่มท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ ในภาคตะวันออก และนำเสนอสถานการภาคการท่องเที่ยวและภาคอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เป็นข้อมูลประกอบการดำเนินงานจัดการท่องเที่ยว และการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง

2.3.2 แผนพัฒนาจังหวัดในช่วงระยะเวลาต่าง ๆ เพื่อเป็นข้อมูลสะท้อนให้เห็นนโยบายและผลการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยว ศึกษาเพื่อเป็นแนวทางจัดการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับภาคส่วนต่าง ๆ

2.3.3 องค์กรท้องถิ่นและองค์กรด้านการท่องเที่ยวต้องเป็นหน่วยงานที่เอื้ออำนวยความสะดวกและจัดสรรงบประมาณสนับสนุน รวมถึงการแนะแนวทางที่เหมาะสมในการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว



2.3.4 หน่วยงานหรือองค์กรที่บริหารจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น ต้องมีเอกภาพในการปฏิบัติงาน ผู้นำกลุ่มหรือหน่วยงานต้องมีภาวะการเป็นผู้ นำ มีวิสัยทัศน์ที่มองเห็นศักยภาพของชุมชน ท้องถิ่นด้านต่าง ๆ เช่น ด้านอาหารท้องถิ่น เพื่อเชื่อมโยงสู่การท่องเที่ยวรวมถึงมีศิลปะในการจูงใจและการสื่อสารที่ดี มุ่งปฏิบัติงานเพื่อความสำเร็จในการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

2.4 การติดตาม การใช้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง ต้องมีการติดตามเพื่อให้การดำเนินงานเป็นขั้นตอนที่ครบถ้วน ดังนี้

2.4.1 การติดตามการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อดำเนินการตรวจสอบให้กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม

2.4.2 การติดตามข้อมูลจากนักท่องเที่ยวหรือคนต่างถิ่น ที่บริโภคอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการนำเสนออาหารท้องถิ่นในครั้งต่อไป

การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดระยอง นำเสนอ ดังต่อไปนี้

ระยอง... ต้องลองไป

ศักยภาพ ระยองเป็นเมืองเกษตรกรรมและอุตสาหกรรมที่สำคัญของประเทศ และยังมีแหล่งมรดกทางวัฒนธรรมที่โดดเด่น สวยงาม แหล่งท่องเที่ยวที่ไม่ควรพลาด ได้แก่ ชายหาดและหมู่ต่าง ๆ อนุสาวรีย์สุนทรภู่ วัดป่าประดู่ เจดีย์กลางน้ำ น้ำตกปลาแก้ง น้ำตกเขาชะเมา สวนสมุนไพร สวนแสดงพันธุ์สัตว์น้ำ เรือรบหลวงประแส และเทศกาลตามฤดูกาลต่าง ๆ เช่น เทศกาลผลไม้ นอกจากนี้ระยองยังเป็นแหล่งผลิตอาหารทะเลที่สำคัญ การเดินทางที่สะดวกสบาย ใช้เวลาไม่นานที่จะไปถึงแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่เตรียมพร้อมรองรับนักท่องเที่ยวอย่างมืออาชีพ นอกจากนี้ความสะดวกสบายด้านอาหารท้องถิ่นที่มีให้เลือกหลายหลายยังจะสร้างความประทับใจในการท่องเที่ยวเมืองระยองอีกด้วย อาหารท้องถิ่นที่ผู้มาเยือนควรลิ้มลอง ได้แก่

ผัดไทยระยอง ผลิตจากเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีคุณภาพ รสชาติกลมกล่อมครบรส แกงป่าต่าง ๆ เช่น แกงป่าปลาเห็ดโคน ปรงจากน้ำพริกแกงตำรับสมุนไพรท้องถิ่น ผัดร้อน กลมกล่อมด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศ

หมูชะมวง อาหารเลิศรสที่ผ่านการปรุงแต่งด้วยวัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างลงตัว ผักผักกระชับ ผักพื้นบ้านของจังหวัดระยอง เป็นอาหารที่ไม่ควรพลาด น้ำพริกปูไข่ ใช้น้ำปูและไข่ปูเป็นวัตถุดิบหลัก ปรงรสกลมกล่อมรับประทานกับผักนานาชนิด

ขนมบอบแบบหรือขนมมีมนวล สร้างสรรค์ขึ้นจากภูมิปัญญาการใช้แป้งข้าวและมะพร้าวที่มีจำนวนมากในท้องถิ่น



3. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี

นำเสนอกระบวนการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น โดยใช้หลักการบริหารจัดการแบบ 4M's และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ดังนี้

3.1 กระบวนการผลิตอาหาร

3.1.1 วัตถุดิบ

1) ผู้ผลิต ในปัจจุบันวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นลดน้อยลง และวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น ผู้ผลิตต้องมีแนวทางการแสวงหาแหล่งวัตถุดิบสำรอง เช่น กระบก ปัจจุบันมีจำนวนน้อยมาก จึงควรใช้กระบกจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือมาทำรางกระบก นอกจากนี้ผู้ผลิตยังต้องศึกษาแหล่งวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นที่สำคัญ เพื่อจะได้วัตถุดิบจากผู้ผลิตโดยตรง ต้องศึกษาหรือมีความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติ ฤดูกาล ที่เกี่ยวข้องกับการได้มาของวัตถุดิบ ดังที่ นาริรัตน์ เพ็งมีศรี (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า การได้มาของวัตถุดิบประเภทอาหารทะเล เช่น ปูไข่ จะเกี่ยวข้องกับธรรมชาติตลอดเวลา หากทะเลแถบจังหวัดจันทบุรีเกิดภาวะ “น้ำเสีย” ก็จะไม่มีปูไข่เพื่อจำหน่ายผู้บริโภค จึงจำเป็นจะต้องหาแหล่งวัตถุดิบสำรองในจังหวัดตราด เป็นต้น

ผู้ผลิตต้องมีความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค ทั้งด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพอาหารและราคาจำหน่าย มีความพร้อมและมีจิตใจรักการทำอาหาร หากมีความตระหนกอย่างแน่นหนาในการนำเสนออาหาร กระบวนการเลือกวัตถุดิบเป็นขั้นตอนแรก que ผู้บริโภคจะเห็นความตั้งใจเป็นจุดเริ่มต้นของการผลิตอาหารได้ดีที่สุด

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องมีส่วนร่วมดูแล ให้ความรู้และให้ข้อมูลด้านวัตถุดิบที่เป็นปัจจุบันกับผู้ผลิตอาหาร เพื่อรักษาผลประโยชน์ของผู้ผลิตและผู้บริโภคอาหาร

2) ราคาวัตถุดิบ ราคาวัตถุดิบอาหารทะเลมีราคาสูงขึ้นมาก วัตถุดิบคุณภาพเป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยว และวัตถุดิบเฉพาะบางชนิดไม่สามารถหาได้จากธรรมชาติ ต้องใช้การเพาะปลูก เช่น เร่ว ผักชีไร่ ผู้ผลิตอาหารจะต้องศึกษาวิธีการเก็บรักษาหรือยืดอายุวัตถุดิบเหล่านี้ ให้มีบริโภคได้ตลอด เช่น การใช้เทคโนโลยีความเย็นเก็บรักษาปลาทุของชาวจังหวัดสมุทรสงครามและจังหวัดใกล้เคียง ทำให้มีปลาทุรับประทานและจำหน่ายตลอดทั้งปี และหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องไม่ควรเพิกเฉย ต้องร่วมหาทางออกให้กับผู้ผลิตอาหารท้องถิ่น

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีมาตรการควบคุมราคาวัตถุดิบต่าง ๆ ในช่วงเทศกาล เพื่อเป็นการรักษาผลประโยชน์ของผู้บริโภคและสร้างความยั่งยืนของการท่องเที่ยวในท้องถิ่น



หน่วยงานในท้องถิ่นต้องส่งต่อข้อมูลด้านวัตถุดิบที่ขาดแคลนที่เป็นสาเหตุที่ทำให้วัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น ให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับจังหวัด เพื่อหาแนวทางส่งเสริมการปลูกหรือผลิตเพื่อให้มีเพียงพอกับความต้องการบริโภค

3) วัตถุดิบอาหาร การใช้ประโยชน์ของผู้คนในท้องถิ่นจะใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล ขณะที่การใช้ประโยชน์เพื่อการท่องเที่ยวจะต้องมีความต่อเนื่องตลอดทั้งปี และวัตถุดิบเฉพาะที่พบในธรรมชาติมีน้อยลงขณะที่การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบมีอย่างต่อเนื่อง เช่น เร่ว กระวาน ผักชีโร ส้ารอง ผู้ผลิตจะต้องสร้างความเข้าใจกับนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคต่างถิ่นเกี่ยวกับฤดูกาลของวัตถุดิบเฉพาะ ขณะเดียวกันผู้ผลิตจะต้องศึกษาวิธีการเก็บรักษาด้วยการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อจะได้มีวัตถุดิบใช้ตลอดทั้งปี

วัตถุดิบบางชนิดที่ปัจจุบันมีอยู่อย่างจำกัด อาจมองว่าเป็นจุดขายอาหารท้องถิ่นก็เป็นได้ เป็นการเปลี่ยนวิกฤตให้เป็นโอกาส โดยการสร้างจุดขาย “อาหารที่ต้องลองหรืออาหารที่ไม่ควรพลาด” เมื่อมาท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี โดยหน่วยงานด้านการท่องเที่ยวในภาครัฐและหน่วยงานสนับสนุนการท่องเที่ยวภาคเอกชน ต้องสร้างแนวทางและร่วมมือกันจัดกิจกรรมและส่งเสริมกิจกรรมนี้ในช่วงเวลาที่เหมาะสมให้เป็นรูปธรรม โดยความร่วมมือจากผู้ผลิตอาหารในเครือข่าย

4) การจัดการ ข้อเสนอการจัดการด้านวัตถุดิบจากกลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ประกอบการสรุปได้ว่า วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล อาจจะเป็นอุปสรรคต่อการนำเสนออาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว แต่หากนำเทคโนโลยีการเก็บรักษาอาหารมาใช้ในการเก็บรักษาวัตถุดิบบางอย่าง เช่น การเก็บรักษาในอุณหภูมิแช่แข็ง จะทำให้มีระยะเวลาสำหรับปรุงรสเปรี้ยวในอาหารต่าง ๆ ได้ตลอดทั้งปี นอกจากนี้ยังมีวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบในลักษณะอื่นๆ เช่น การตากแห้งหน่อไม้ ที่เป็นภูมิปัญญายังคงใช้ประโยชน์ได้ดีในปัจจุบัน ส่วนการใช้เทคโนโลยีการจัดเก็บที่ทันสมัย หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องให้ความรู้และแนะนำผู้ผลิตอาหารให้มีช่องทางการเก็บรักษาที่เหมาะสมต่อไป

การควบคุมราคาวัตถุดิบ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีมาตรการควบคุมให้ราคาวัตถุดิบในช่วงที่มีความต้องการบริโภคมามาก มีราคาคงที่หรือปรับขึ้นอย่างเหมาะสม

พืชท้องถิ่นบางชนิดที่มีปริมาณผลผลิตลดลงอย่างต่อเนื่อง เช่น ส้ารอง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในภาครัฐจะต้องสร้างความเข้าใจกับผู้คนในท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์ในปัจจุบันและอนาคต และจะต้องส่งเสริมให้มีการขยายพื้นที่ปลูกหรือปลูกทดแทน มนตรี พงษ์เจริญ (2556 : สัมภาษณ์) กล่าวว่า ต้นพุททลายหรือส้ารอง เป็นไม้พื้นเมืองที่มีจำนวนมากในอดีต ปราชญ์การจัดตั้งชื่อเมืองจันทบุรีที่ตำบลพุททลาย ฉะนั้นจึงควรส่งเสริมให้ปลูกเป็นต้นไม้ประจำจังหวัด ปลูกให้เห็นกันโดยทั่วไป เพราะในปัจจุบันคนรุ่นใหม่ไม่รู้จักต้นไม้ชนิดนี้แล้ว

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในภาครัฐต้องเป็นเจ้าภาพหลักในการจัดตั้งกลุ่มผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นและสร้างเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และใช้ประโยชน์ร่วมกันในด้านต่าง ๆ เช่น ด้าน



วัตถุดิบ และเป็นผู้ดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ให้เกิดขึ้นอย่างเป็นกระบวนการที่ต่อเนื่องและยั่งยืน รวมทั้งสร้างฐานข้อมูลและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า วัตถุดิบเฉพาะด้านพืชสมุนไพรในอาหารสร้างมุมมองที่เกิดขึ้นกับนักท่องเที่ยวทั้งสองลักษณะ คือ ประทับใจและไม่ประทับใจ ความประทับใจเกิดจากการที่ได้ลิ้มลองและชอบกลิ่นสมุนไพรและเครื่องเทศ ผู้บริโภคกลุ่มนี้จะแสวงหาอาหารท้องถิ่น เพื่อกลับมาบริโภคอีกในครั้งต่อไป และกลุ่มผู้บริโภคที่ไม่ประทับใจ เนื่องจากไม่คุ้นเคยและไม่ชอบกลิ่นสมุนไพรต่าง ๆ การนำเสนออาหารจึงต้องพิจารณากลุ่มนักท่องเที่ยว และมีรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม เช่น การใส่เครื่องเทศสมุนไพรในปริมาณที่เหมาะสม การจัดให้ทดลองรับประทาน เป็นต้น

3.1.2 การเตรียม

1) ผู้เตรียม ขั้นตอนการเตรียมมีความสำคัญไม่ต่างจากขั้นตอนการปรุง การเตรียมอาหารในครอบครัวถูกลดความสำคัญลงมาก และทำให้กระบวนการเรียนรู้งานครัวของสมาชิกในครอบครัวชะงักไป หน่วยงานภาครัฐและผู้เกี่ยวข้องที่ดูแลสถาบันครอบครัว ควรเห็นช่องทางที่จะแนะนำการจัดกิจกรรมด้านการทำอาหาร เพื่อเป็นกิจกรรมหนึ่งในการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีของสมาชิกในครอบครัว

ผู้ผลิตอาหาร อาจเจอปัญหาด้านแรงงาน เพราะการเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นจะต้องเป็นแรงงานที่มีประสบการณ์และเข้าใจวิธีการเตรียมอาหารท้องถิ่น หากผู้ผลิตอาหารขาดบุคลากรในตำแหน่งนี้อาจส่งผลกระทบต่อกระบวนการผลิตอาหารได้ ฉะนั้น จึงต้องให้ความสำคัญกับตำแหน่งงานนี้ และฝึกพนักงานหรือแรงงานที่สามารถทำงานทดแทนในตำแหน่งนี้ได้เสมอ

2) ต้นทุนอาหารและการจัดเตรียมอาหาร การเตรียมอาหารในปัจจุบัน ผู้จำหน่ายวัตถุดิบได้เตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบบางชนิดพร้อมปรุง สร้างความสะดวกให้กับผู้ปรุงอาหาร อาจเจอปัญหาความไม่ประณีตในการเตรียมวัตถุดิบเหล่านั้น และมีราคาจำหน่ายสูงขึ้น ผู้จำหน่ายวัตถุดิบและผู้ผลิตอาหารต้องสร้างความเข้าใจที่ตรงกันเพื่อลดการทำงานซ้ำซ้อน และเพื่อการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบอย่างสูงสุด

การเตรียมวัตถุดิบโดยผู้จำหน่ายในท้องตลาดนี้ อาจจะไม่เกิดกระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดของสมาชิกในครอบครัว หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงต้องส่งเสริมให้กระบวนการนี้เกิดขึ้นในครอบครัวบ้างในโอกาสต่าง ๆ

การเตรียมวัตถุดิบโดยผู้จำหน่ายในท้องตลาด ผู้ผลิตอาหารจะได้รับความรวดเร็วและความสะดวกสบาย แต่จะขาดเอกลักษณ์ของการเตรียมวัตถุดิบไป เพราะวัตถุดิบถูกเตรียมจากแหล่งผลิตเดียวกัน เช่น น้ำพริกแกงป่า หากซื้อจากผู้จำหน่ายแหล่งเดียวกัน แกงป่าจะมีกลิ่นและรสชาติคล้ายคลึงกัน หรือการเตรียมหน่อสับปะรด หากซื้อจากแหล่งเดียวกัน การตัด หั่น แต่ง ก็จะเป็นลักษณะเดียวกัน ผู้ผลิตอาหารต้องไตร่ตรองและพิจารณาเลือกวิธีการเตรียมให้เหมาะสม



3) อุปกรณ์ การเตรียมอาหาร เมื่อนำเทคโนโลยีสมัยใหม่ อุปกรณ์ทันสมัยเข้ามาช่วยในการเตรียม ทำให้รูปแบบการเตรียมอาหารดั้งเดิมค่อย ๆ สูญหายไปตามกาลเวลา เช่น การชุดมะพร้าวด้วยกระต่ายชุดมะพร้าว การเตรียมขนมครองแครงน้ำกะทิโดยใช้กบกล้วยทำลวดลายหน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องต้องตระหนักเห็นคุณค่าสิ่งเหล่านี้ที่เป็นรากฐานความเป็นอยู่ในท้องถิ่น ควรร่วมกันอนุรักษ์ สืบสานและเผยแพร่ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การนำมาใช้จัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านวัฒนธรรม ต้องเป็นผู้จัดเก็บและรวบรวมภูมิปัญญาด้านอาหาร ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเป็นข้อมูลให้คนรุ่นต่อมาได้ศึกษา เช่น การรวบรวมจดบันทึก การจัดนิทรรศการ การจัดแสดงในพิพิธภัณฑ์

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่า ด้านการจัดการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบ กลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติการ และผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ได้เสนอแนวทางร่วมกัน ดังนี้

รูปแบบการดำเนินชีวิตของครอบครัวในยุคปัจจุบัน ได้ละเลยและให้ความสำคัญน้อยลงกับการเตรียมวัตถุดิบ ภูมิปัญญาการตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบ คนสมัยใหม่ไม่ได้เรียนรู้การสร้างความรู้ให้กับผู้ที่ต้องทำหน้าที่ถ่ายทอดหน่วยงานภาครัฐจึงต้องมีส่วนร่วมในการดำเนินการ ในขณะที่วัยกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่ไม่ได้รับการถ่ายทอด และมีวิถีการดำเนินชีวิตประจำวันนอกบ้าน ก็ต้องได้รับการส่งเสริมและปฏิบัติทดลองทำและมีประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เพื่อให้เกิดความเข้าใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นของตน หน่วยงานที่มีส่วนร่วมดังกล่าว ได้แก่ สถานศึกษา ชุมชน ชมรม หน่วยงานด้านศิลปวัฒนธรรม และองค์กรต่าง ๆ

การเตรียมอาหารเพื่อนักท่องเที่ยว ในขั้นตอนการเตรียมมักจะพบว่า ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ช่วยเตรียมมากขึ้น ทำให้การเตรียมอาหารทำได้อย่างรวดเร็ว อาจจะขาดความพิถีพิถันไป เช่น น้ำพริกแกง เมื่อซื้อน้ำพริกแกงสำเร็จรูปที่จำหน่ายในท้องตลาดมาแล้ว ผู้เตรียมควรพิจารณาทดลองแกงเพื่อชิมรสชาติก่อนนำไปทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยว หากยังไม่เหมาะสมสามารถใส่ส่วนผสมและใส่สมุนไพรเพิ่มลงไป เพื่อให้ได้คุณลักษณะตามต้องการ จึงจะนำไปปรุงอาหารต่อไป

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า นักท่องเที่ยวรับรู้และจดจำเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีได้หลายชนิด โดยส่วนหนึ่งเคยรับประทานและส่วนหนึ่งรับรู้ข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ แต่นักท่องเที่ยวยังไม่ได้เกิดการรับรู้และเข้าใจอย่างถ่องแท้ เช่น กว๊านเตี้ยผัดปู เหตุใดจึงใช้ปูขนาดเล็ก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งระบบของการผลิตอาหารและการนำเสนออาหารต้องร่วมกันเสนอแนวทางสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องกับนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น

3.1.3 การปรุง

1) ผู้ปรุง ผู้ที่ทำหน้าที่ปรุงอาหารในครอบครัว ต้องมีบทบาทในการส่งต่อกระบวนการและวิธีการปรุงอาหารท้องถิ่นสู่กลุ่มคนรุ่นต่อไป ต้องเห็นความสำคัญและความจำเป็นว่า



ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น สมาชิกในครอบครัวและท้องถิ่นจะต้องเป็นผู้สืบทอดต่อไป หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีบทบาทให้การสนับสนุนกิจกรรมการเรียนรู้กระบวนการทำอาหารให้เกิดขึ้นในครอบครัว

การปรุงอาหารท้องถิ่นที่มีส่วนผสมเฉพาะต่าง ๆ ผู้ปรุงต้องเรียนรู้ที่จะใช้อย่างเหมาะสม เช่น การใช้กระวาน หากปรุงให้นักท่องเที่ยวที่ไม่คุ้นเคยกับรสชาติและกลิ่นของกระวาน จะต้องใส่วัตถุดิบชนิดใดลงไปในอาหารนั้น ๆ เพื่อเชื่อมโยงประสบการณ์เดิมและสร้างความคุ้นเคยจากอาหารที่เคยรับประทานมาก่อน กระบวนการเหล่านี้ควรเกิดจากการเรียนรู้ร่วมกันของผู้ประกอบการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวและผู้ทำอาหาร โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทำหน้าที่ประสานความร่วมมือในการดำเนินการถ่ายทอดข้อมูล ขณะเดียวกันผู้ปรุงเองต้องมีแนวทางการแสวงหาความรู้เกี่ยวกับการปรุงจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อจะได้ทำมาพัฒนากระบวนการปรุงอาหารให้เหมาะสมต่อไป

2) ต้นทุนอาหารและกรรมวิธีการปรุงอาหาร อาหารท้องถิ่นอาจจะมีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นจากการใช้เชื้อเพลิงที่ไม่เหมาะสม ผู้ปรุงต้องศึกษาการใช้อุปกรณ์การผลิตและวิธีการผลิตที่เหมาะสม เพื่อควบคุมต้นทุนอาหาร

การปรุงที่เปลี่ยนวัตถุดิบปรุงแต่งในอาหารจนทำให้อาหารมีลักษณะผิดเพี้ยนไป เช่น ไก่ต้มระกำ ในปัจจุบันพบเห็นการใส่วัตถุดิบของการทำต้มยำลงไปทั้งหมด และปรุงรสเปรี้ยวด้วยระกำ และเรียกชื่ออาหารชนิดนี้ว่า ต้มระกำ เป็นวิธีการนำเสนออาหารท้องถิ่นที่ไม่ถูกต้องตามลักษณะอาหารดั้งเดิม ผู้ปรุงอาหารในครัวเรือนและในชุมชนที่เป็นผู้ที่ได้รับความรู้ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษโดยตรง จึงไม่ควรปรุงอาหารที่ผิดเพี้ยนไปเช่นนี้ ในทางปฏิบัติกลุ่มคนกลุ่มนี้ควรจะต้องมีบทบาทสำคัญที่สุดที่จะคงไว้ซึ่งกระบวนการทำอาหารท้องถิ่น และถ่ายทอดสู่กลุ่มคนรุ่นต่อไปอย่างถูกต้องเหมาะสม

ผู้ผลิตอาหาร ควรสร้างโอกาสเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารและสร้างประสบการณ์การปรุงอาหารท้องถิ่นที่ถูกต้อง หน่วยงานภาครัฐ สถานศึกษา ควรมีช่องทางสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ด้วยวิธีการและรูปแบบกิจกรรมต่าง ๆ เช่น ฝึกอบรม ส่งเอกสารเผยแพร่ สร้างแนวทางการปฏิบัติที่ถูกต้องร่วมกัน เพื่อคงเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไว้

ผู้ผลิตอาหารและผู้ปรุงต้องพัฒนาตนเองให้มีคุณสมบัติเหมาะสมที่จะเป็นผู้ปรุงอาหารจากเกณฑ์มาตรฐานของหน่วยงานภาครัฐ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภค หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องเผยแพร่ข้อมูลและประชาสัมพันธ์ให้ผู้ผลิตและผู้ปรุงได้เข้ารับการทดสอบ

3) อุปกรณ์ การปรับเปลี่ยนวิธีการหุงต้ม ทำให้อาหารท้องถิ่นขาดเสน่ห์และขาดจุดดึงดูดความสนใจไปมาก เช่น ภูมิปัญญาการหุงข้าวด้วยกระทะใบบัวและการทำข้าวตังกันกระทะ ที่ในปัจจุบันเปลี่ยนเป็นการใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้า หากมีแนวทางที่สามารถนำเสนอสู่นักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นได้ จะทำให้การท่องเที่ยวมีความหมายและเป็นที่น่าสนใจ เป็นการนำเสนอภูมิปัญญาอาหารของท้องถิ่นที่แท้จริง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวต้องมีส่วนร่วมในการนำเสนอให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเหล่านี้สูญหายไป



หน่วยงานด้านวัฒนธรรม ต้องเป็นผู้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลสร้างเรื่องราวที่น่าสนใจเกี่ยวกับกระบวนการทำอาหาร พัฒนาการรูปแบบการทำอาหารและการใช้อุปกรณ์ประกอบการทำอาหาร รวมถึงเป็นผู้สร้างกิจกรรมเรียนรู้การปรุงอาหารแบบดั้งเดิมให้กับคนรุ่นใหม่ เช่น กิจกรรมการแข่งขันกวนทุเรียน กิจกรรมสาธิตและทดลองทำขนมบอบแบบ เป็นต้น

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่าการจัดการด้านการปรุง กลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการ และผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ได้เสนอแนวทางร่วมกัน ให้มีแนวทางและวิธีดำเนินการให้กลุ่มคนรุ่นใหม่ได้รับการถ่ายทอด เรียนรู้การปรุงอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรมด้วยกระบวนการต่าง ๆ เช่น การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ การเรียนรู้จากเครือข่าย บุคคลในครอบครัว และให้มีจิตสำนึกต่อความสำคัญและคงไว้ซึ่งภูมิปัญญาการปรุงอาหารไม่ให้สูญหายไปตามกาลเวลา การดำเนินการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ทำหน้าที่ส่งเสริมและสนับสนุน ได้แก่ สถานศึกษา หน่วยงานด้านวัฒนธรรม หน่วยงานส่งเสริมสถาบันครอบครัว ดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การจัดนิทรรศการ การจัดแหล่งเรียนรู้ การค้นหาต้นแบบผู้รู้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น เป็นต้น และหน่วยงานที่จะต้องปฏิบัติให้เกิดการเรียนรู้เกิดขึ้นกับคนรุ่นใหม่ คือ สถาบันครอบครัว

หน่วยงานต่าง ๆ สนับสนุนการปรุงประกอบอาหารที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ไว้ โดยมีแนวทางดำเนินงานสนับสนุนให้มีการใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการใช้ประโยชน์เพื่อการท่องเที่ยว การส่งเสริมให้ผู้ปรุงอาหารได้สร้างมาตรฐานการปรุงอาหารของตนจากเกณฑ์การประเมินของหน่วยงานภาครัฐ เปิดโอกาสให้ผู้ปรุงได้เรียนรู้และเข้าร่วมกิจกรรมการอบรม การแข่งขัน เพื่อพัฒนาตนเอง

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภครับรู้ข้อมูลอาหารท้องถิ่นก่อนเดินทางมาท่องเที่ยว กลุ่มที่คุ้นเคยหรือเคยได้รับประทานอาหารท้องถิ่นมีความต้องการที่จะได้รับประทานอีกในรายการที่คุ้นเคย เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดปู หมูชะมวง และมีแนวโน้มที่จะเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นชนิดอื่น ๆ กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นอาจจะไม่มีความสนใจที่จะรับประทานและคาดหวังที่จะรับประทานอาหารทะเลมากกว่า การนำเสนออาหารท้องถิ่นจึงต้องมีความระมัดระวัง ควรศึกษากลุ่มนักท่องเที่ยว และมีเทคนิคการนำเสนอที่เหมาะสมในกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นมาก่อน

3.1.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน

1) ผู้จัดเสิร์ฟ ผู้ผลิตและผู้จัดเสิร์ฟอาหารต้องได้รับความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับกระบวนการบริการอาหารและการจัดเสิร์ฟ และได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องเป็นระยะ ๆ เช่น หน่วยงานด้านสาธารณสุข เพื่อสร้างมาตรฐานการจัดบริการอาหาร

ผู้ผลิตอาหารจะต้องตกแต่งอาหารและจานอาหารอย่างถูกต้อง การจัดตกแต่งต้องไม่ทำให้คุณค่าและคุณภาพของอาหารด้อยลงไป หน่วยงานภาครัฐต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษ เพราะเป็นการนำเสนออาหารท้องถิ่นให้ผู้บริโภคเห็นและจดจำ ฉะนั้นอาหารควรได้รับการ



นำเสนออย่างถูกต้อง ไม่ผิดเพี้ยนจากภูมิปัญญา หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานการท่องเที่ยว ต้องเป็นเจ้าภาพหลักในการดำเนินการจัดกิจกรรมให้ผู้ผลิตอาหารมีความรู้ด้านการจัดเสิร์ฟที่ถูกต้อง โดยเชิญบุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมกิจกรรม เช่น บุคลากรของมหาวิทยาลัย หัวหน้าพ่อครัวในโรงแรม เป็นต้น

2) ต้นทุนการจัดเสิร์ฟ การจัดเสิร์ฟที่ใช้วัตถุดิบตกแต่งอาหารและภาชนะอาหาร อาจจะทำให้มีต้นทุนที่สูงขึ้น ผู้ผลิตจึงควรพิจารณาตามความเหมาะสมและไม่ทำลายเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไป

ในปัจจุบันนิยมจัดบริการอาหารแบบกึ่งบริการตนเอง เช่น การจัดบริการแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ทำให้มองเห็นความสัมพันธ์ในระหว่างการรับประทานอาหารเปลี่ยนไปจากวิธีการรับประทานร่วมสำหรับ ในบางโอกาสผู้จัดบริการอาหารจึงควรจัดอาหารในรูปแบบสำหรับบ้าง หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานด้านวัฒนธรรมต้องมีบทบาทเป็นผู้กระตุ้นให้ประชาชนทั่วไปและผู้ผลิตอาหารเห็นความสำคัญของการรับประทานอาหารร่วมสำหรับ ที่เป็นรูปแบบการจัดเสิร์ฟและรับประทานแบบดั้งเดิมในท้องถิ่น

3) วัสดุ อุปกรณ์ การรับประทานอาหาร หากรับประทานร่วมกันเป็นสำหรับ ผู้ผลิตหรือผู้จัดอาหารจะต้องมีช้อนกลาง ให้ผู้รับประทานเสมอ ๆ โดยไม่ต้องรอให้ผู้รับประทานเรียกขอช้อนกลาง และบริการแก้วน้ำดื่มเฉพาะบุคคลด้วยเสมอ ดังนั้น หน่วยงานด้านสาธารณสุขต้องมีบทบาทสำคัญที่จะสร้างความเข้าใจกระบวนการจัดเสิร์ฟอาหาร กระตุ้นให้ใส่ใจในสุขภาพของผู้บริโภค

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่าด้านการจัดเสิร์ฟและการรับประทาน กลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการ ได้เสนอแนวทางให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องจัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านการจัดเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้องให้กับผู้ผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดตกแต่งอาหารและการตกแต่งจานอาหารท้องถิ่น โดยให้ได้ข้อสรุปร่วมกันเกี่ยวกับรูปแบบและวิธีการปฏิบัติการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสมคงไว้ซึ่งลักษณะอาหารท้องถิ่นนั้น ๆ และหน่วยงานภาครัฐต้องมีบทบาทกระตุ้นเตือนให้ประชาชนทั่วไปอย่าละเลยการจัดเสิร์ฟและการรับประทานอาหารร่วมสำหรับ

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคคาดหวังการนำเสนออาหารที่เหมาะสมจากผู้ผลิต ด้วยภาพลักษณ์โดยรวมของสภาพเศรษฐกิจและความเป็นอยู่ที่มีความสมบูรณ์พร้อมในทุก ๆ ด้านของจังหวัดจันทบุรี ทำให้มีมุมมองที่จะได้รับการนำเสนออาหารที่มีความเหมาะสมไปด้วย ผู้ผลิตอาหารและผู้เกี่ยวข้องจึงต้องทำความเข้าใจร่วมกันในการที่จะนำเสนออาหารได้อย่างเหมาะสม และใช้ศักยภาพความรู้จากหน่วยงานการศึกษา หน่วยงานสถานประกอบการ ให้เป็นประโยชน์มากที่สุด

3.1.5 บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย

1) ผู้ผลิตอาหาร ผู้ผลิตอาหารในจังหวัดจันทบุรี เห็นความสำคัญของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย ทันสมัย และสวยงาม โดยพัฒนาร่วมกับบรรจุภัณฑ์ผลไม้ ที่มีจำนวนมาก



ตามฤดูกาล ทำให้พบปัญหาการใช้ถุงพลาสติกทั่วไปและโฟมบรรจุอาหารให้กับนักท่องเที่ยวไม่มากนัก ภาครัฐควรมีบทบาทให้ความรู้และพัฒนาการบรรจุสินค้าและสร้างรูปแบบรายละเอียดและตราสินค้า รวมถึงกระบวนการรับรองความปลอดภัยในกระบวนการผลิต ซึ่งในปัจจุบันมีบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่มีบรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐานอยู่บ้าง แต่ยังมีจำนวนไม่มากนัก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและบุคลากรในสถานศึกษาต้องมีบทบาทกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาและร่วมพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้มีความหลากหลายมากขึ้น

2) งบประมาณ งบประมาณที่ใช้เพื่อการสร้างบรรจุภัณฑ์อาหารจะทำให้อาหารมีต้นทุนที่สูงขึ้น หน่วยงานภาครัฐต้องสร้างความเข้าใจให้ผู้ผลิตอาหารเห็นความแตกต่างของบรรจุภัณฑ์แบบชั่วคราวและบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐานบรรจุภัณฑ์อาหาร และส่งเสริมให้ผู้ผลิตใช้บรรจุภัณฑ์อาหารที่มีมาตรฐานมากขึ้น

หน่วยงานพัฒนาชุมชนและมหาวิทยาลัยต้องจัดกิจกรรมให้ความรู้และเป็นที่ปรึกษาการเลือกช่องทางการใช้บรรจุภัณฑ์อาหารที่ถูกต้อง รวมถึงหาช่องทางที่จะช่วยให้ผู้ผลิตอาหารมีค่าใช้จ่ายในการสร้างบรรจุภัณฑ์น้อยลง เช่น จัดกิจกรรมประกวดบรรจุภัณฑ์อาหารในสถานศึกษา เป็นต้นแบบของบรรจุภัณฑ์และพัฒนาต่อยอดให้ใช้ได้จริง

3) วัสดุ อุปกรณ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น วัสดุจากธรรมชาติที่เป็นภูมิปัญญาการบรรจุอาหารแบบดั้งเดิม อาจจะมีศักยภาพที่จะแสดงอัตลักษณ์ที่สอดคล้องระหว่างรูปแบบการดำเนินชีวิตและการใช้ประโยชน์เชิงอาหาร เช่น ใบตอง กาบหมาก หากได้รับการพัฒนาให้มีรูปแบบเหมาะสม จะเป็นการสร้างมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่นได้มาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องพิจารณาและเป็นผู้ทำให้เกิดการใช้ประโยชน์ ขณะเดียวกันการใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องร่วมมือกันนำเสนอและให้ความรู้ต่อชุมชนและผู้ผลิตอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ การจัดอบรม การจัดแสดงและสาธิตการบรรจุอาหารแบบต่าง ๆ เช่น การบรรจุแบบสุญญากาศ การใช้บรรจุภัณฑ์ถุงอลูมิเนียมซีลล๊อค เป็นต้น

4) การจัดการ ผลการศึกษามีข้อสรุปร่วมกันระหว่างกลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติ ดังนี้ หน่วยงานภาครัฐและสถานศึกษา องค์กรเอกชน ควรร่วมมือกันสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐานสินค้าอาหาร ควรให้ความรู้ ให้คำแนะนำ ให้คำปรึกษา กับผู้ผลิตอาหาร นอกจากนี้ องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวต้องจัดระดมความคิดเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จัดการแข่งขันการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยการสร้างความร่วมมือกับสถานประกอบการ องค์กรภาครัฐ สถานศึกษา เปิดโอกาสให้บรรจุภัณฑ์อาหารมีโอกาสพัฒนาและต่อยอดได้ในอนาคต เป็นประโยชน์โดยตรงกับผู้ผลิตอาหารและผู้บริโภค

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า นักท่องเที่ยวคาดหวังการนำเสนออาหารที่มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร



ท้องถิ่น ผู้ผลิตอาหารจึงควรพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ให้มีมาตรฐานต่อไป หน่วยงานภาครัฐต้องแนะนำช่องทางหรือให้ความช่วยเหลืออย่างเหมาะสม

3.2 การถ่ายทอดภูมิปัญญา

การถ่ายทอดภูมิปัญญา เมื่อการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารถูกละเลยและลดความสำคัญลงอันเนื่องมาจากสาเหตุต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำนินชีวิตในปัจจุบัน จึงควรมีแนวทางให้ผู้ถ่ายทอดและผู้รับการถ่ายทอดสร้างความเข้าใจที่ตรงกันเพื่อกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารจะได้เกิดขึ้นจากครอบครัวสู่ชุมชน ท้องถิ่น มีกระบวนการจัดการ ดังนี้

3.2.1 ส่งเสริมให้ผู้ที่มีหน้าที่ผลิตอาหารในครอบครัว ชักจูงสมาชิกในครอบครัวให้มีโอกาสทำอาหารร่วมกัน หากไม่สามารถปฏิบัติในชีวิตประจำวันได้ ก็แนะนำให้ปฏิบัติในโอกาสพิเศษ ให้มีการเรียนรู้การทำอาหารในครอบครัว หน่วยงานสถาบันครอบครัวต้องนำกิจกรรมนี้ไปเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีต่อกันของสมาชิกในครอบครัว

3.2.2 การถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ชุมชน หน่วยงานท้องถิ่นต้องใช้โอกาสที่มีกิจกรรมร่วมกันในวาระต่าง ๆ สอดแทรกภูมิรู้ในการทำอาหารจากผู้รู้และผู้เชี่ยวชาญในท้องถิ่น ชุมชน เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันและเกิดการแลกเปลี่ยนในชุมชน

3.2.3 การถ่ายทอดภูมิปัญญากับคนรุ่นใหม่ หน่วยงานต่าง ๆ ต้องสร้างความเข้าใจในรูปแบบการดำเนินชีวิตของเยาวชนและกลุ่มคนรุ่นใหม่ การส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหาร จึงต้องใช้วิธีการเข้าถึง เช่น การนำภูมิปัญญาออกจากครัวสู่โต๊ะเรียน จัดกิจกรรมนำเสนออาหารท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การจัดเทศกาลอาหารท้องถิ่น การจัดสร้างศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น กิจกรรมการประกวด แข่งขัน การเชิดชูปราชญ์อาหารท้องถิ่นและสร้างกิจกรรมให้เกิดกระบวนการถ่ายทอด การเผยแพร่ภูมิปัญญาเป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้ หน่วยงานภาครัฐต้องมีส่วนร่วมและประสานความสัมพันธ์ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ

3.3 การเผยแพร่ภูมิปัญญา

จากทรัพยากรอันหลากหลายของท้องถิ่นจันทบุรี ทำให้เป็นจังหวัดที่มีศักยภาพสูงต่อการจัดการท่องเที่ยว โดยได้มีการเผยแพร่อย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพด้านอัญมณี การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพด้านผลไม้ ควรมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมศักยภาพด้านอาหารท้องถิ่น ดังนี้

3.3.1 ด้านกิจกรรมการส่งเสริมการบริโภคอาหารท้องถิ่น หน่วยงานต่าง ๆ ได้นำเสนออาหารท้องถิ่นและอาหารทะเลในหลายโอกาส ซึ่งสะท้อนให้เห็นความสำคัญของการใช้ภูมิปัญญา การนำเสนออาหารจะพัฒนาต่อไปโดยการนำเสนอเรื่องราวของอาหาร เหตุผลของการใช้วัตถุดิบและส่วนผสมที่แตกต่างจากอาหารท้องถิ่นภาคกลาง

3.3.2 สร้างความภาคภูมิใจในอาหารท้องถิ่น จากข้อค้นพบ ผู้คนในท้องถิ่นไม่กล้าที่จะนำเสนออาหารของตน ที่เห็นว่าการทำอาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่ล้าสมัย ผู้ที่มาจากต่างถิ่นจะตำหนิและ



ไม่รับประทาน ทักษะคตินี้ยังคงมีอยู่ในกลุ่มคนรุ่นเก่า หน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการส่งเสริมเอกลักษณ์ และวัฒนธรรมท้องถิ่น ควรมีส่วนร่วมในการให้ความรู้ สร้างความเข้าใจที่ตรงกัน ถ่ายทอดความต้องการ ของนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นที่เปิดรับภูมิปัญญาของท้องถิ่นอยู่เสมอ

3.3.4 ควรใช้โอกาสจากการจัดกิจกรรมหลักของจังหวัดจันทบุรี เช่น กิจกรรม ท่องเที่ยวทะเล กิจกรรมท่องเที่ยวเทศกาลผลไม้ กิจกรรมท่องเที่ยววันทุเรียนโลก และกิจกรรมอื่น ๆ เผยแพร่อาหารท้องถิ่นโดยจัดเป็นกิจกรรมเพิ่มเติมให้อาหารท้องถิ่นได้ถูกนำเสนอต่อสายตานักท่องเที่ยว และกลุ่มคนจากต่างถิ่น

3.3.5 ช่องทางอื่น ๆ ช่องทางนำเสนอภูมิปัญญาด้านอาหารอีกหลายช่องทาง เช่น การเผยแพร่ในสื่อที่ทันสมัยต่าง ๆ การเผยแพร่ในเอกสาร วารสารของหน่วยงานต่าง ๆ ขณะเดียวกัน กระบวนการกระตุ้นให้ผู้ผลิตอาหารเห็นความสำคัญของการนำเสนออาหาร รูปลักษณ์อาหาร และการ จัดตกแต่งอาหาร และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เป็นสิ่งที่ควรทำควบคู่กันไป

3.4 การพัฒนาภูมิปัญญา กระบวนการทำอาหารได้ถูกพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยมีปัจจัย ต่าง ๆ ที่ทำให้เกิดการพัฒนาตามขั้นตอนการทำอาหาร ดังนี้

3.4.1 การเลือกวัตถุดิบ ในปัจจุบันมีวัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิด ทำให้สามารถ เลือกใช้วัตถุดิบเหล่านั้นตามคุณสมบัติเฉพาะของวัตถุดิบได้ เช่น วัตถุดิบที่ใส่เพื่อสร้างสีสัน และเพื่อแต่ง กลิ่นในอาหาร สิ่งเหล่านี้อาจจะเป็นปัจจัยเบื้องต้นที่ทำให้อาหารท้องถิ่นขาดอัตลักษณ์ไป หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญท้องถิ่น จึงควรเห็นความสำคัญ และแสดงบทบาทสะท้อนให้ผู้ ประกอบอาหารพิจารณาเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม

3.4.2 การเตรียม การใช้เทคโนโลยีช่วยเตรียมอาหาร สร้างความสะดวกและรวดเร็ว เหมาะสมกับการดำเนินชีวิตที่รีบเร่งในปัจจุบัน หากพิจารณาจากความเป็นมาของการเตรียมอาหารใน รูปแบบดั้งเดิม จะเป็นประโยชน์ในการนำเสนอความแตกต่างสู่นักท่องเที่ยวและกลุ่มคนต่างถิ่นได้ หน่วยงานด้านการท่องเที่ยวต้องเห็นความสำคัญและสร้างรูปแบบการนำเสนอต่อนักท่องเที่ยวในมุมมอง ของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของชาวจันทบุรีให้ได้

3.4.3 การปรุงอาหาร การปรุงอาหารที่เป็นภูมิปัญญาเฉพาะในปัจจุบันเริ่มมองเห็นการ พัฒนาเปลี่ยนแปลงไปบ้าง เช่น การใช้กังไส่ทดแทนปูในการทำก๋วยเตี๋ยวผัดปู สามารถอธิบายให้ความรู้ เพื่อให้เห็นความสำคัญของแนวคิดที่ถูกพัฒนาไปจากเดิม โดยใช้ช่องทางการสื่อสารในรูปแบบต่าง ๆ

3.4.4 การสื่อสารกับกลุ่มคนรุ่นใหม่ในท้องถิ่นให้เข้าใจถึงความสำคัญของอาหาร ท้องถิ่นยังมีน้อยมาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงต้องเร่งปรับทัศนคติของคนรุ่นใหม่ให้เห็นความสำคัญของ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น โดยดำเนินให้เห็นเป็นรูปธรรม เช่น การส่งเสริมให้ความรู้โดยผู้เชี่ยวชาญ ปราชญ์ด้านอาหารท้องถิ่น เป็นผู้ถ่ายทอดในรูปแบบต่าง ๆ เช่น สื่อวารสารท้องถิ่น การจัดการแข่งขัน การจัดนิทรรศการ เป็นต้น



3.5 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว อาหารท้องถิ่นของจันทบุรี มีศักยภาพสูง ด้วยเป็นการผลิตจากทรัพยากรที่มีคุณค่าในท้องถิ่น สามารถสร้างมูลค่าให้เกิดกับการท่องเที่ยวได้หลายวิธี การศึกษามีข้อสรุปร่วมกันระหว่างกลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติและผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ดังนี้

3.5.1 การนำเสนอคุณค่าประโยชน์ของสมุนไพรที่ใส่ในอาหาร การออกฤทธิ์ และการป้องกันรักษาโรค ฯลฯ ผู้เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ สถานศึกษา และองค์กรเอกชน ต้องร่วมมือกันค้นคว้าและนำเสนอในช่องทางต่าง ๆ เพื่อให้ผู้บริโภครับรู้และจดจำ เกิดการแสวงหาและทดลองรับประทานอาหารท้องถิ่น เป็นการส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นมีจุดเด่นและเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปเช่นเดียวกันกับผลไม้และอัญมณีในจังหวัดจันทบุรี

3.5.2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ต้องดำเนินการจัดทำมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดจันทบุรี เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยว กระบวนการดังกล่าวอาจจะดำเนินการในรูปการมอบรางวัล การมอบตราสัญลักษณ์ การประชาสัมพันธ์ในเว็บไซต์ วารสาร ของหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางกระตุ้นให้เห็นความสำคัญของการบริการอาหารท้องถิ่น และการสร้างมาตรฐานอาหารให้ผู้บริโภคมั่นใจ

3.5.3 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการด้านอาหาร ให้มีมุมมองที่เห็นคุณค่าของอาหารท้องถิ่น เพื่อที่จะได้พัฒนาไปสู่กระบวนการนำเสนอให้นักท่องเที่ยว โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานการใช้ประโยชน์ร่วมกันระหว่างอาหารท้องถิ่นและอาหารภาคกลาง ตามวิถีการบริโภคของคนในท้องถิ่น

3.5.4 การสร้างอัตลักษณ์ด้านวัตถุดิบที่ทรงคุณค่าของท้องถิ่น เช่น ต้นสำโรง ต้นชะมวง ควรนำมาใช้ประโยชน์เพื่อนำเสนอสร้างความเชื่อมโยงสู่อาหารท้องถิ่น เช่น การส่งเสริมการปลูกในแหล่งท่องเที่ยว สถานที่ราชการ บริเวณที่สาธารณะต่าง ๆ หรือเกาะกลางถนน เป็นต้น

4. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี นำเสนอในภาพรวมของจังหวัดจันทบุรี โดยใช้หลักกระบวนการจัดการ นำเสนอต่อไปนี้

4.1 การวางแผน

การวางแผนการนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นใช้ประโยชน์ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี ต้องมีการวางแผนเพื่อให้การดำเนินงานเป็นขั้นตอนที่ต่อเนื่อง ดังนี้

4.1.1 วางแผนการเตรียมความพร้อมให้กับผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่น ให้มีความพร้อมในการผลิตและให้บริการอาหารท้องถิ่น โดยมีแนวคิดร่วมกันที่จะนำเสนอเรื่องราวและความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นสู่นักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น ภายใต้กระบวนการผลิตตามภูมิปัญญาและผลิตด้วยกระบวนการถูกต้องตามหลักวิชาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร

4.1.2 สร้างการมีส่วนร่วม ทุกภาคส่วนในชุมชน ท้องถิ่น ต้องมีส่วนร่วมวางแผนการนำเสนออาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว เช่น ร่วมนำเสนอสารบออาหารท้องถิ่นตามฤดูกาลที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล ร่วมวางแผนสร้างมาตรฐานกระบวนการผลิตและจำหน่ายอาหารท้องถิ่น



รวมถึงการสร้างมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ และร่วมวางแผนสำรวจข้อมูลเพื่อเสนอเป็นกิจกรรมท่องเที่ยวด้านอาหาร เช่น กิจกรรมลากหอย กิจกรรมตกหมึก

4.1.3 วางแผนประสานความร่วมมือกับหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ ที่มีกิจกรรมหลักอื่น ๆ เพื่อที่จะสามารถนำกิจกรรมด้านอาหารเข้าไปสอดแทรกโดยมีจุดประสงค์เพื่อนำเสนออาหารท้องถิ่น ในรูปแบบต่าง ๆ ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น เช่น การจัดทดลองชิม การจัดแสดง เป็นการประชาสัมพันธ์สู่การท่องเที่ยวในท้องถิ่นและนำเสนออาหารท้องถิ่น

4.1.4 ทรัพยากรอาหารของจังหวัดจันทบุรีมีมาก นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางมาได้ตลอดทั้งปี การนำเสนออาหารจึงควรพิจารณาวางแผนให้สอดคล้องกับกิจกรรมหลักของจังหวัด และนำเสนอต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความร่วมมือและของบประมาณและทรัพยากรสนับสนุนจากองค์กร หน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องต่าง ๆ รวมถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในภาพรวมของจังหวัดด้วย

4.2 การจัดองค์กร การบริหารจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น จะต้องมียุทธศาสตร์หลักที่ทำหน้าที่ควบคุม สั่งการ และขับเคลื่อนให้เกิดการปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ภายใต้ข้อตกลงร่วมกัน องค์กรหรือหน่วยงานจะทำหน้าที่หลักในการกำหนดรูปแบบ กิจกรรมการท่องเที่ยว รวมถึงรักษาผลประโยชน์ของชุมชน และดำเนินการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานอื่น ๆ หรือผู้คนในท้องถิ่น ผู้ผลิตอาหารท้องถิ่น เป็นการจัดตั้งเพื่อให้มีผู้รับผิดชอบทำหน้าที่ต่าง ๆ การจัดตั้งองค์กรหรือหน่วยงานจึงเป็นเสมือนตัวแทนของท้องถิ่นดำเนินงานภายใต้อัตลักษณ์ของท้องถิ่น

4.3 การชี้นำ มีข้อควรพิจารณาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อใช้ประโยชน์ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี ในกระบวนการจัดการ ดังนี้

4.3.1 แผนพัฒนากลุ่มจังหวัด จากสำนักบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก เป็นข้อมูลการนำเสนอกลุ่มท่องเที่ยวในภาคตะวันออก และนำเสนอสถานการณ์ภาคการท่องเที่ยวของจังหวัดจันทบุรี รวมถึงสถานการณ์และแนวโน้ม เป็นข้อมูลประกอบการดำเนินงานจัดการท่องเที่ยวและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี

4.3.2 แผนพัฒนาจังหวัดจันทบุรีในช่วงระยะเวลาต่าง ๆ เพื่อเป็นข้อมูลสะท้อนให้เห็นนโยบายและผลการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยว ศึกษาเพื่อเป็นแนวทางจัดการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับภาคส่วนต่าง ๆ และรวมถึงการพิจารณาแผนยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดจากหน่วยงานอื่น ๆ เช่น แผนยุทธศาสตร์จากสถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร

4.3.3 องค์กรท้องถิ่นและองค์กรด้านการท่องเที่ยวในจังหวัดต้องเป็นหน่วยงานที่เอื้ออำนวยความสะดวกและจัดสรรงบประมาณและให้การสนับสนุนต่าง ๆ รวมถึงการแนะแนวทางที่เหมาะสมในการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว

4.3.4 หน่วยงานหรือองค์กรที่บริหารจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น ต้องมีเป้าหมายในระยะต่าง ๆ ของการปฏิบัติงาน มีเอกภาพในการปฏิบัติงาน ผู้นำกลุ่มหรือหน่วยงานต้องมีวิสัยทัศน์ที่มองเห็นศักยภาพของชุมชน เช่น ด้านอาหารท้องถิ่น เพื่อ



เชื่อมโยงสู่การท่องเที่ยว รวมถึงมีศิลปะการสื่อสารและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มุ่งปฏิบัติงานเพื่อความสำเร็จในการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

4.4 การติดตาม การใช้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัด
จันทบุรีต้องมีการติดตามกระบวนการทำงานเพื่อเป็นการตรวจสอบและแก้ไขได้ทันที ดังนี้

4.4.1 การติดตามการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการ
ท่องเที่ยว ดำเนินการตรวจสอบให้กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวอย่าง
เหมาะสม หากมีข้อผิดพลาดจะสามารถดำเนินการแก้ไขได้ทันที

4.4.2 การติดตามข้อมูลจากนักท่องเที่ยวหรือคนต่างถิ่น เป็นการสำรวจข้อมูล
จำเป็นต่อการจัดบริการอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี เช่น ข้อมูลความ
ต้องการที่จะบริโภค ข้อมูลความพึงพอใจในการบริโภค เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการนำเสนออาหาร
ท้องถิ่นในครั้งต่อไป

การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี
นำเสนอต่อไปนี้

จันทบุรี... จังหวัดเดียวเที่ยวได้ครบรส

เมืองแห่งประวัติศาสตร์ที่พระเจ้าตากตั้งกองทัพเพื่อกอบกู้เอกราชนี้มีความอุดม
สมบูรณ์มาก พรั่งพร้อมด้วยทรัพยากรในดินสินในน้ำ เป็นเมืองแห่งอัญมณีตะวันออก มีแห่งประวัติศาสตร์
และแห่งท่องเที่ยวมากมาย เช่น ศาลสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช น้ำตก ทะเล เขาคิชฌกูฏ โบสถ์
คริสต์เมืองจันท อัญมณี ผลไม้ โอเอซิส ดึกแดง เสือจันทบูรณ์ ถนนเฉลิมบูรพาชลทิศ ศูนย์ศึกษา
ธรรมชาติอ่าวคุ้งกระเบน วัดมิ่งบูรพาภิราม (วัดเล่งฮวี่) วัดเขาสุกิม พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ
พานิชย์นาวิ และมีการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวหมุนเวียนตลอดทั้งปี เช่น งานวันทุเรียนโลก งานวันอัญมณี
งานเทศกาลดูปูแป้น กล่าวได้ว่าเป็นเมืองที่ท่องเที่ยวได้ทั้งปี สอดคล้องกับอาหารและผลไม้อร่อยที่
หมุนเวียนให้รับประทานได้ทั้งปี อาหารอร่อยของชาวจันทที่ไม่ควรพลาด ไก่แก้ว

ก้วยเตี่ยวผัดปู เส้นก้วยเตี่ยวอันเลื่องชื่อ ผัดน้ำโสร้งกลมกล่อม หอมกลิ่นปู
ก้วยเตี่ยวหมูเลีย้ง อาหารจานเดียวที่อุดมไปด้วยเครื่องเทศสมุนไพร กลิ่น

หอมยั่วชวน

แกงป่าต่าง ๆ กลมกล่อม เผ็ดร้อน เข้าถึงเครื่องแกงชั้นยอด
ผัดกระวาน หน่ออ่อนกระวาน ผัดกับเนื้อสัตว์ กลิ่นหอม ช่วยเจริญอาหาร
น้ำพริกปูไข่ นำปูและไข่ปูมาปรุงเป็นน้ำพริกรสกลมกล่อม อาหารจากภูมิ

ปัญญาท้องถิ่นโดยแท้

หมูชะมวง พลาดไม่ได้กับอาหารที่พิถีพิถันที่ผ่านการปรุงอย่างยาวนาน รส

กลมกล่อม



ข้าวเกรียบอ่อนจิ้มน้ำจิ้ม แบ่งเหนียนุ่มรับประทานกับน้ำจิ้มครบรสที่ใส่กุ้งแห้ง แปกและดี มีที่จันทบุรี

5. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราด

นำเสนอกระบวนการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราด จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น โดยใช้หลักการบริหารจัดการแบบ 4M's และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ดังนี้

5.1 กระบวนการผลิตอาหาร

5.1.1 วัตถุดิบ

1) ผู้ผลิต วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราดจะขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ และฤดูกาลเป็นสำคัญ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดหาวัตถุดิบต้องมีประสบการณ์และเข้าใจธรรมชาติ จะช่วยให้การซื้อวัตถุดิบได้คุณภาพดี และควรเสาะแสวงหาแหล่งวัตถุดิบต่าง ๆ เพื่อจะได้ซื้อกับผู้ผลิตโดยตรง เช่น ฟาร์มหอย ฟาร์มปูนิ่ม เป็นต้น

2) ราคาวัตถุดิบ ด้านราคาจำหน่าย พบว่า วัตถุดิบอาหารทะเลมีราคาสูงขึ้นในช่วงวันหยุดเทศกาลต่าง ๆ ที่จะมีนักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวจำนวนมาก ทำให้ผู้ผลิตอาหารตั้งราคาจำหน่ายสูงขึ้น และวัตถุดิบชั้นดีที่เป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวจะถูกซื้อจากสถานประกอบการขนาดใหญ่ เช่น โรงแรม ทำให้มีวัตถุดิบชั้นรองจำหน่ายให้กับบุคคลทั่วไป จากปัญหาดังกล่าว พบว่าเป็นปัญหาเช่นเดียวกับจังหวัดระยอง และจังหวัดจันทบุรี หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องในแต่ละจังหวัดจะต้องร่วมสร้างแนวทางและความร่วมมือต่อกัน กำหนดนโยบาย และมาตรการควบคุมราคาวัตถุดิบให้มีมาตรฐานในทิศทางเดียวกัน และมีความยุติธรรมมากที่สุด

3) วัตถุดิบอาหาร การใช้เทคโนโลยีเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เป็นสิ่งที่จำเป็นมาก เพราะวัตถุดิบท้องถิ่นส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล เมื่อหมดฤดูก็จะมีให้รับประทาน เช่น ระกำ กระบก การศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมจะช่วยให้มีวัตถุดิบใช้ได้ หน่วยงานภาครัฐจึงต้องให้ความรู้ โดยเชิญวิทยากรหรือผู้รู้ให้ความรู้กับผู้ผลิตอาหารโดยตรง

การใช้วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหารในปัจจุบันได้รับความนิยมมาก อาหารทุกชนิดจะปรุงแต่งรสชาติด้วยวัตถุดิบเหล่านี้ และดูเหมือนจะเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป รวมถึงการใช้ส่วนผสมอาหารการใช้วัตถุดิบอันตรายอื่น ๆ ผู้เกี่ยวข้องต้องให้ความรู้กับผู้ผลิตอาหารเป็นระยะ ๆ โดยใช้วิธีการต่าง ๆ เช่น เสียตามสาย สื่อวิทยุ แผ่นพับ การสุ่มตรวจอาหาร เพื่อให้ผู้ปรุงได้รับความรู้และตระหนักถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการได้รับวัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหารเกินความต้องการและการสะสมในร่างกาย

4) การจัดการ การจัดการกับวัตถุดิบในท้องถิ่น สรุปความคิดเห็นจากผู้เกี่ยวข้องและผู้ปฏิบัติ เสนอแนวทางร่วมกัน ดังนี้ ทุกภาคส่วนต้องเตรียมความพร้อมต่อการจัดการวัตถุดิบบางชนิดที่มีความต้องการของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวมากขึ้นในอนาคต เช่น วัตถุดิบอาหารทะเล ผู้เกี่ยวข้องต้องดูแลบริหารจัดการระบบวัตถุดิบทั้งหมด การใช้วัตถุดิบจากต่างชาติ ต้องไม่ทำให้



อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นสูญหายไป วัตถุดิบที่สำคัญ เช่น ชะมวง เрэว ควรได้รับการส่งเสริมให้ปลูกอย่างแพร่หลายเช่นเดียวกับจังหวัดระยอง และจังหวัดจันทบุรี เพราะเป็นวัตถุดิบหลักที่จำเป็นในอาหารท้องถิ่น โดยส่วนราชการต้องเป็นผู้นำและส่งเสริม และปลูกในสถานที่ราชการต่าง ๆ ให้เป็นตัวอย่าง แม้จะพบว่าพืชสำคัญเหล่านี้ชาวบ้านในท้องถิ่นจะปลูกขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์ในครัวเรือนอยู่บ้างแล้ว แต่การปลูกเพื่อสร้างสัญลักษณ์การใช้ประโยชน์จากพืชเหล่านี้ยังไม่ปรากฏให้นักท่องเที่ยวหรือคนต่างถิ่นได้พบเห็นและเรียนรู้เลย

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบชั้นดีหรือมีคุณภาพ การรับรู้ชนิดและประเภทของอาหารท้องถิ่น พบว่า ยังอยู่ในวงแคบ และมีความเข้าใจในอัตลักษณ์อาหารที่อ้างอิงกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ผู้เกี่ยวข้องต้องมีแนวทางที่จะนำเสนออาหารท้องถิ่น เช่น การสร้างเครือข่ายร่วมกับจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดระยอง การสร้างจุดขายจากวัตถุดิบที่สด มีคุณภาพ และราคาจำหน่ายที่ถูกกว่าจังหวัดอื่น ๆ

5.1.2 การเตรียม

1) ผู้เตรียม การเตรียมอาหารในครัวเรือน ผู้ที่ทำหน้าที่เตรียมยังคงปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างต่อเนื่องทั้งการเตรียมให้สมาชิก และการถ่ายทอดให้กับสมาชิก แต่ในสังคมเมืองอาจจะถูกปรับเปลี่ยนไปบ้าง โดยทั่วไปพบว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก แต่อย่างไรก็ดี หน่วยงานภาครัฐต้องเฝ้าระวังไม่ให้เกิดปัญหา ควรกระตุ้นและประชาสัมพันธ์สอดแทรกกับการปฏิบัติงานในโอกาสต่าง ๆ

การเตรียมอาหารเพื่อจำหน่าย ผู้ผลิตจะต้องใช้แรงงานที่เข้าใจลักษณะอาหารท้องถิ่นที่มีวิธีการเตรียมอย่างเฉพาะเจาะจง ผู้เตรียมจึงมีความสำคัญเช่นเดียวกับผู้ปรุง เพื่อป้องกันปัญหาแรงงานไม่เพียงพอ ผู้ผลิตจึงต้องฝึกฝนแรงงานสำรองไว้ด้วย ในกรณีที่ผู้เตรียมเป็นแรงงานต่างชาติ ผู้ผลิตจะต้องทำความเข้าใจลักษณะงานและความสำคัญของงานเตรียมอาหาร

ส่งเสริมให้มีมาตรฐานด้านการเตรียมอาหาร เช่น ไม่เตรียมอาหารที่พื้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องกำกับดูแลให้ผู้ผลิตมีการพัฒนาที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว และเกณฑ์มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

2) ต้นทุนอาหารและการจัดเตรียมอาหาร การเตรียมวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารในปัจจุบัน ผู้จำหน่ายจำหน่ายวัตถุดิบต่างพยายามตัดแต่งวัตถุดิบให้พร้อมสำหรับการนำกลับไปปรุงอาหารได้ทันที ทำให้วัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น และอาจจะมีคุณภาพในระดับหนึ่ง ในบางครั้งจะต้องเพิ่มส่วนผสม และตัด หั่น แต่งเพิ่มเติม ผู้ผลิตอาหารต้องมีบทบาทในการกำหนดวิธีการเตรียมวัตถุดิบของผู้จำหน่ายให้ใช้วิธีการที่เหมาะสมที่จะนำไปประกอบอาหารท้องถิ่น

3) อุปกรณ์ กระบวนการเตรียมอาหารที่มีอุปกรณ์ทันสมัย และปล่อยวาง อุปกรณ์และวิธีการเตรียมแบบดั้งเดิม อาจจะทำให้อาหารนั้นขาดเสน่ห์และขาดความน่าสนใจ เช่น การเตรียมขนมครองแครงน้ำกะทิที่ใช้พิมพ์จากกาบตันกล้วย การเตรียมใบตองเป็นภาชนะใส่อาหารและ



ขนม การชุตมะพร้าวและคั้นกะทิ การเตรียมน้ำลอยดอกมะลิ การโม่แป้งและการทับแป้ง เป็นกระบวนการเตรียมวัตถุดิบในอดีตที่ปัจจุบันนี้ไม่มีการนำมาใช้ประโยชน์ แนวทางที่จะแสดงให้เห็นถึงรากฐานการผลิตอาหารในท้องถิ่นนั้น หน่วยงานภาครัฐต้องดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การจัดบันทึกการจัดแสดง-สาธิตให้กลุ่มคนรุ่นใหม่ในท้องถิ่นและกลุ่มนักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ เป็นต้น เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาเหล่านี้สูญหายไปตามเวลา

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่าการเตรียมอาหาร กลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการ ได้เสนอแนวทางร่วมกัน ดังนี้ การเตรียมอาหารท้องถิ่นควรคงรูปแบบการเตรียมจากภูมิปัญญาไว้ แต่ต้องมีการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือทันสมัยมาช่วยเตรียม เพื่อความสะดวก รวดเร็ว และมองเห็นความจำเป็นในการใช้เทคโนโลยีความเย็นเก็บรักษาวัตถุดิบเพื่อคงคุณค่าของวัตถุดิบให้มากที่สุด หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องดำเนินการให้ความรู้หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญจากองค์กรหรือสถานศึกษาให้ความรู้กับผู้ผลิตอย่างต่อเนื่อง

กระบวนการถ่ายทอดให้กับคนรุ่นใหม่ ขั้นตอนการเตรียมอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญมาก เพราะเป็นขั้นตอนการทำอาหารที่มีความเฉพาะมากที่สุด หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสถานศึกษาต้องดำเนินการเป็นกระบวนการจัดกิจกรรมให้คนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้ และกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้จากครอบครัวและชุมชนของตน

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องเป็นเจ้าภาพในการสร้างความเข้าใจกับกลุ่มผู้ผลิตอาหาร ให้ความสำคัญของการเตรียมอาหารที่เป็นองค์ความรู้ของท้องถิ่น มีวิธีการสร้างความเข้าใจในอัตลักษณ์นี้และกระตุ้นเตือนให้ปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ นอกจากจะเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาการเตรียมอาหารแล้ว ยังเป็นการนำเสนอความแตกต่างของการเตรียมวัตถุดิบสู่นักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นอีกด้วย

5.1.3 การปรุง

1) ผู้ปรุง ในชุมชนหรือท้องถิ่น ผู้ปรุงยังคงรักษารูปแบบการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมไว้ได้มาก กระบวนการถ่ายทอดการปรุงอาหารให้กับสมาชิกในครอบครัวยังคงปฏิบัติอย่างต่อเนื่องแม้จะพบว่าปฏิบัติน้อยลงบ้าง หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องเฝ้าระวัง และกระตุ้นให้กิจกรรมปรุงอาหารและการถ่ายทอดเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องในครอบครัว

การปรุงอาหารท้องถิ่นมีส่วนผสมเฉพาะต่าง ๆ ผู้ปรุงควรเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อหาเหตุผลตอบโจทยว่าเพราะเหตุใดจึงจะต้องใส่ส่วนผสมนั้น ๆ หรือใส่วัตถุดิบนั้น ๆ และสร้างเป็นข้อสรุปที่ถูกต้องนำเสนอประกอบการทำอาหารท้องถิ่นให้กับกลุ่มนักท่องเที่ยวกระแสหลักและกลุ่มนักท่องเที่ยวกระแสรอง และผู้สนใจได้รับรู้ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การจัดแสดง จัดสาธิต จัดชิม และจัดนิทรรศการ เป็นการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้ผู้คนได้ลิ้มลองและทำความรู้จักกับอาหารท้องถิ่นมากขึ้น



2) ต้นทุนและการปรุงอาหาร การปรุงอาหารท้องถิ่นในปัจจุบัน มีต้นทุนด้านเชื้อเพลิงเพิ่มมากขึ้น ราคาจำหน่ายอาหารอาจจะเพิ่มสูงขึ้น ผู้ผลิตอาหารต้องศึกษาแนวทางการใช้อุปกรณ์หุงต้มและวิธีการหุงต้มที่เหมาะสม เพื่อควบคุมต้นทุนในกระบวนการปรุงอาหาร

การปรุงอาหารท้องถิ่นด้วยรสเข้มข้น ถึงเครื่อง และหนักเครื่องเทศสมุนไพร เป็นวิธีการเฉพาะที่คล้ายคลึงกันของจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด และมักปรุงรสหวานเล็กน้อยในอาหาร นอกจากนี้การปรุงอาหารหลายชนิดมักจะเน้นรสอาหาร 3 รส เป็นลักษณะการปรุงที่นิยมของผู้คนในท้องถิ่น หน่วยงานภาครัฐและองค์กรภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ต้องสร้างความเข้าใจกับนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคท้องถิ่น ในอัตลักษณ์การบริโภคของคนในท้องถิ่น ขณะเดียวกันต้องสร้างความเข้าใจและมีวิธีการต่าง ๆ ให้ผู้ปรุงอาหารลดการใช้น้ำตาลในอาหาร หน่วยงานด้านสาธารณสุขต้องมีวิธีการณรงค์ให้ผู้บริโภคในท้องถิ่นปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค โดยเน้นประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นหลัก

3) อุปกรณ์ กรรมวิธีการปรุงประกอบอาหาร ปัจจุบันใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ทันสมัยในการปรุง อาหารท้องถิ่นจึงไม่มีความพิเศษใด ๆ หรือไม่มีความแตกต่าง การนำเสนออาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว อาจจะนำเสนอวิธีการปรุงประกอบดั้งเดิม ใช้อุปกรณ์ดั้งเดิม เช่น เตาถ่าน เพื่อสร้างจุดสนใจ และสร้างเรื่องราวที่เชื่อมโยงกับวิถีการบริโภคในอดีต หน่วยงานด้านการท่องเที่ยวต้องเสนอแนะให้ชุมชนและผู้ประกอบการด้านอาหารสร้างจุดขายจากอัตลักษณ์ดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่น

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่าการปรุงอาหาร กลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการและกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ได้เสนอแนวทางร่วมกัน ดังนี้ การทำความเข้าใจด้านรสชาติของอาหารที่ “ติดหวาน” หน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องต้องมียุทธศาสตร์สำคัญในการสร้างความเข้าใจ มุ่งเน้นให้คนในท้องถิ่นลดการปรุงรสหวานในอาหารคาว และสร้างความตระหนักให้ผู้บริโภคในท้องถิ่นเห็นถึงอันตรายจากการบริโภคน้ำตาล ส่วนการปรุงอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว หน่วยงานควรสร้างความเข้าใจกับผู้ผลิตอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรับลดรสหวานในอาหารท้องถิ่นจะได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคมากขึ้น

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องทำหน้าที่ส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นมีมาตรฐาน ในปัจจุบันพบว่า อาหารท้องถิ่นยังไม่ได้มีการตรวจประเมินด้านคุณภาพและความปลอดภัย หน่วยงานที่รับผิดชอบต้องผลักดันให้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดตราดมีมาตรฐานในระดับประเทศ เช่น พัฒนาให้เข้าสู่กระบวนการตรวจวิเคราะห์เพื่อจัดทำฉลากโภชนาการ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เป็นต้น

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า เมื่อผู้บริโภคคาดหวังกับวัตถุดิบจึงเป็นความต่อเนื่องของกระบวนการปรุงประกอบ ที่ต้องการให้มีความเหมาะสมเช่นเดียวกัน ความใส่ใจในกระบวนการปรุงประกอบ ผู้ผลิตอาหารควรเร่งสร้างให้มีมาตรฐาน หน่วยงานภาครัฐจะต้องกำกับดูแลผู้ผลิตอาหารและยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐานต่อไป

5.1.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน



1) ผู้จัดการเสิร์ฟ ปัจจุบันจะพบการตกแต่งจานอาหารและตกแต่งอาหารและใช้วัตถุดิบที่มีสีสันทันและกลิ่นหอมโรยหน้า ผู้ผลิตและผู้จัดการเสิร์ฟต้องมีความเข้าใจในการใช้วัตถุดิบตกแต่งเหล่านั้น หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ต้องดำเนินการสร้างความเข้าใจกับผู้ผลิตอาหาร เพื่อให้การจัดตกแต่งจานอาหารและตกแต่งอาหารมีลักษณะที่ถูกต้อง คงอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไว้ให้มากที่สุด

2) รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดบริการอาหารในปัจจุบัน นอกจากการจัดเป็นสำหรับแบบดั้งเดิมแล้วยังมีการจัดบริการแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ซึ่งเป็นรูปแบบที่ผู้คนในท้องถิ่นให้การยอมรับ นอกจากนี้ยังมีรูปแบบการจัดบริการแบบโต๊ะจีน ที่นำมาประยุกต์การจัดเสิร์ฟอาหารในลักษณะคล้ายสำหรับอาหารไทย การจัดการบริการอาหารในรูปแบบต่าง ๆ นี้ เป็นความสะดวกในการจัดเตรียมการปรุงและการรับประทานอาหาร แต่หากคำนึงถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม อาจจะพบว่าไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมกรรมการรับประทานอาหารของคนในท้องถิ่น การจัดบริการแบบสำหรับจึงควรได้รับการส่งเสริมให้จัดขึ้นบ้างในโอกาสต่าง ๆ

3) วัสดุ อุปกรณ์ การบริโภคในท้องถิ่นทั่วไปจะใช้อุปกรณ์น้อยมาก ซึ่งมีเพียงจาน ช้อนไม้ใช้ส้อม และขันน้ำ เป็นรูปแบบที่เรียบง่าย ผู้เกี่ยวข้องด้านการสาธารณสุขจึงควรให้ความรู้และกระตุ้นให้มีการใช้อุปกรณ์การรับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะมากขึ้น

การจัดเสิร์ฟอาหาร ผู้ผลิตอาหารควรให้ความสำคัญกับสุขอนามัยในการรับประทานอาหาร ควรจัดช้อนกลาง และจัดแก้วน้ำดื่มเฉพาะบุคคล ในทุก ๆ ครั้ง ของการบริการอาหาร หน่วยงานภาครัฐต้องให้ความรู้กับผู้ผลิตอาหารอย่างสม่ำเสมอ สร้างความเข้าใจและตระหนักใส่ใจในสุขภาพของผู้บริโภคด้วยกัน

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่าการจัดเสิร์ฟและการรับประทาน กลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ปฏิบัติการ ได้เสนอแนวทางร่วมกัน ดังนี้ การจัดเสิร์ฟที่ถูกต้องผู้ผลิตอาหารต้องการให้ผู้เกี่ยวข้องและผู้รู้จากหน่วยงานต่าง ๆ นำเสนอแนะ และให้ความรู้ รูปแบบที่ถูกต้องและเหมาะสมสวยงาม รวมทั้งให้ข้อมูลแนวการกระบวนการจัดทำอาหารมาตรฐานการท่องเที่ยว และมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อให้อาหารท้องถิ่นได้นำเสนอนักท่องเที่ยวจากอาเซียนในอนาคต

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคยังไม่ได้รับรู้ข้อมูลด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัดตราดมากนัก ข้อมูลส่วนใหญ่อ้างอิงจากจังหวัดจันทบุรี การนำเสนออาหารจึงไม่เห็นความชัดเจนของอาหารท้องถิ่น และผู้ผลิตเองมักจะไม่นำเสนออาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว ผู้เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนต้องเร่งดำเนินการทุกวิถีทางเพื่อสร้างความเข้าใจระหว่างผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคจากต่างถิ่น

5.1.5 บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย

1) ผู้ผลิตอาหาร ผู้ผลิตอาหารต้องเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย ทนสมัย และสวยงาม และลดการใช้ถุงพลาสติกใส่อาหารให้กับนักท่องเที่ยว โดยภาครัฐต้องมีบทบาทให้



ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์สินค้าและสร้างรูปแบบรายละเอียดรวมถึงตราสินค้า และให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว และผ่านกระบวนการรับรองความปลอดภัยในกระบวนการผลิต

2) งบประมาณ การใช้บรรจุภัณฑ์จะต้องใช้งบประมาณในการผลิต หน่วยงานภาครัฐต้องช่วยดำเนินการในเบื้องต้น และสร้างความมั่นใจให้ผู้ผลิตกล้าที่จะลงทุน และสร้างช่องทางการจำหน่ายที่ต่อเนื่อง เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

3) วัสดุ วัสดุสำหรับสร้างบรรจุภัณฑ์อาหาร พบว่า ในท้องถิ่นไม่มีวัสดุเฉพาะสำหรับบรรจุอาหาร (Food Grade) ให้เลือกมากนัก อาหารจึงถูกบรรจุอย่างง่าย ๆ ควรมีแนวทางใช้บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติร่วมด้วย หน่วยงานภาครัฐต้องสร้างความร่วมมือจากบุคลากรของมหาวิทยาลัย และองค์กรต่าง ๆ เช่น ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย เป็นต้น

4) การจัดการ ผลการศึกษาสรุปได้ว่า บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย กลุ่มผู้รู้และกลุ่มผู้ประกอบการ และกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป ได้เสนอแนวทางร่วมกัน ดังนี้ การจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวในจังหวัดตราด พบว่า มีแหล่งจัดจำหน่ายน้อยมาก ปัจจัยสำคัญ คือ ความต้องการของนักท่องเที่ยวมีน้อยกว่าความต้องการที่จะบริโภคและซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลเป็นของฝาก และการกระจายตัวของนักท่องเที่ยวที่มุ่งสู่สถานที่ท่องเที่ยวทางทะเลและเกาะต่าง ๆ หน่วยงานภาครัฐจะต้องมีส่วนอย่างยิ่งในการประชาสัมพันธ์ นำเสนออาหารท้องถิ่นด้วยรูปแบบและวิธีการต่าง ๆ ควบคู่กับการนำเสนอแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ หน่วยงานภาครัฐต้องสร้างจุดจำหน่ายสินค้าท้องถิ่น ของฝากและของที่ระลึก การสร้างบรรจุภัณฑ์ควรพัฒนาให้มีวัสดุจากธรรมชาติร่วมด้วย เช่น กาบหมาก ใบตอง ควบคู่กับการใช้บรรจุภัณฑ์สมัยใหม่

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า นักท่องเที่ยวต้องการให้มีช่องทางการจัดจำหน่ายและมีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกว่านี้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะต้องดำเนินการให้มีการใช้และผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารท้องถิ่น

5.2 การถ่ายทอดภูมิปัญญา

ผู้ถ่ายทอดและผู้รับการถ่ายทอดจะต้องสร้างความเข้าใจที่ตรงกันเพื่อกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาจะได้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีกระบวนการจัดการ ดังนี้

5.2.1 สร้างความตระหนักในภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นกับคนในท้องถิ่น เมื่อศึกษาและพบว่าภูมิปัญญาด้านอาหารบางชนิด ไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในภาครัฐต้องส่งเสริม ให้นำกลับมาใช้ได้อย่างเหมาะสมและควรบันทึกในสื่อต่าง ๆ เช่น ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว เพื่อเป็นข้อมูลปรากฏ และเพื่อให้มีหลักฐานบันทึกแสดงสาเหตุที่ภูมิปัญญาที่ไม่ถูกใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน

5.2.2 การถ่ายทอดให้กับกลุ่มคนรุ่นใหม่และเยาวชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสร้างความเข้าใจให้เห็นความสำคัญของอาหารท้องถิ่น ส่งเสริมกิจกรรมต่าง ๆ ที่แสดงถึงการใช้



ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่น รวมถึงสร้างฐานความรู้ สร้างเครือข่าย สร้างความร่วมมือร่วมกับกลุ่มกิจกรรมต่าง ๆ โดยการสนับสนุนจากหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ ในท้องถิ่น

5.2.3 ผู้ใช้ภูมิปัญญาในปัจจุบัน จะต้องตระหนักถึงความสำคัญและความจำเป็นที่จะต้องทำหน้าที่เป็นผู้ถ่ายทอดให้กับคนรุ่นต่อไป เพื่อให้มีการใช้ประโยชน์ต่อไปในอนาคต การสร้างความเข้าใจเป็นหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ

5.3 การเผยแพร่ภูมิปัญญา

จังหวัดตราดเป็นจังหวัดที่นักท่องเที่ยวเดินทางอย่างต่อเนื่อง การเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเป็นช่องทางที่สามารถทำได้ โดยมีแนวทางดังนี้

5.3.1 หน่วยงาน สถานประกอบการ เช่น โรงแรม ต้องจัดแสดงอาหารท้องถิ่น ประกอบเรื่องราวที่มาของภูมิปัญญาอาหารเพื่อเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักท่องเที่ยวให้เห็นเป็นวัฒนธรรมที่ดึงดูดใจของท้องถิ่น สร้างจุดดึงดูดและสร้างความสนใจให้กับนักท่องเที่ยวได้

5.3.2 การใช้ช่องทางการสื่อสารที่ทันสมัยต่าง ๆ เผยแพร่ภูมิปัญญาอาหาร สร้างเครือข่ายร่วมกันระหว่างจังหวัดจันทบุรี จังหวัดระยอง ด้วยมีรูปแบบการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นคล้ายคลึงกัน การนำเสนอจึงควรมีความเชื่อมโยงกัน หน่วยงานด้านวัฒนธรรมต้องดำเนินการสร้างความสัมพันธ์และร่วมกันเผยแพร่ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

5.3.3 จังหวัดตราดเป็นจังหวัดขนาดเล็ก มีชื่อเสียงด้านสถานที่ท่องเที่ยว ผลไม้ และอาหารทะเล การนำเสนออาหารท้องถิ่นจึงควรใช้กระแสดังต่าง ๆ ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักเป็นสื่อกลางในการเผยแพร่ หน่วยงานต่าง ๆ ต้องสร้างความร่วมมือกัน เพื่อนำเสนออัตลักษณ์ของท้องถิ่นให้หลากหลายและครบถ้วน

5.4 การพัฒนาภูมิปัญญา

การพัฒนาที่สำคัญคือ การไม่ทอดทิ้งความเป็นตัวตน โดยเฉพาะการใช้ประโยชน์อาหารเพื่อนำเสนอนักท่องเที่ยว ผู้เกี่ยวข้องควรให้ความรู้กับผู้ผลิต และสร้างความตระหนักต่อความสำคัญของภูมิปัญญาดั้งเดิมที่แตกต่างจากการอาหารใหม่ที่เกิดจากการผสมผสาน (Fusion) วัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหาร หน่วยงานภาครัฐต้องสร้างกระแสการบริโภคที่แสดงถึงการไม่ทอดทิ้งภูมิปัญญาด้านอาหาร การให้ความรู้ให้คนในท้องถิ่นตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารเป็นกระบวนการคัดกรองการเลือกใช้วัตถุดิบโดยอัตโนมัติ

5.5 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

อาหารท้องถิ่นของจังหวัดตราด เป็นการผลิตจากทรัพยากรที่มีคุณค่าในท้องถิ่น มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร สามารถสร้างมูลค่าให้เกิดกับการท่องเที่ยวได้ มีแนวทางการจัดการ ดังนี้

5.5.1 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว นำอัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่นไปใช้ส่งเสริมการท่องเที่ยว หากมีกระบวนการผลิตที่เหมาะสมและการจัดจำหน่ายที่ครบวงจร จะสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวได้มาก



5.5.2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวควรจัดสำรวจข้อมูลเบื้องต้น ด้านความต้องการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวกลุ่มต่าง ๆ รวมถึงการเก็บข้อมูลในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อจะได้เป็นข้อมูลส่งต่อไปยังผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่น เพื่อทราบความต้องการที่แท้จริงของผู้บริโภคกลุ่มต่าง ๆ

5.5.3 ข้อมูลด้านอาหารท้องถิ่นยังขาดการประชาสัมพันธ์สู่นักท่องเที่ยว ควรเพิ่มช่องทางให้มากกว่าขึ้น เช่น การประชาสัมพันธ์นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นในแพคเกจ (Package) การท่องเที่ยว การนำเสนออาหารตามฤดูกาล การจัดรายการอาหารพิเศษในช่วงเทศกาลต่าง ๆ และการนำเสนอเพื่อทดลองรับประทาน

6. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด นำเสนอในภาพรวมของจังหวัดตราด โดยใช้หลักกระบวนการจัดการ นำเสนอต่อไปนี้

6.1 การวางแผน

การวางแผนการนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นใช้ประโยชน์ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด เพื่อให้การดำเนินงานมีแนวทางที่ชัดเจนและต่อเนื่อง ดังนี้

6.1.1 วางแผนให้ผู้ผลิตอาหารมีความพร้อมที่จะนำเสนออาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว ภายใต้กระบวนการผลิตตามภูมิปัญญาและผลิตด้วยกระบวนการถูกต้องตามหลักวิชาการ และหลักสุขาภิบาลอาหาร และผลิตอาหารได้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารของหน่วยงานต่าง ๆ หากอาหารได้ผ่านการคัดสรรจากกิจกรรมในระดับประเทศ จะต้องวางแผนให้เป็นจุดขายของอาหารท้องถิ่น

6.1.2 สร้างการมีส่วนร่วม ทุกภาคส่วนในชุมชน ท้องถิ่น ต้องมีส่วนร่วมวางแผนการนำเสนออาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว เช่น วางแผนนำเสนออาหารท้องถิ่นตามฤดูกาล รวมถึงการสร้างมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ การวางแผนประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวควบคู่กับการนำเสนออาหารท้องถิ่น

6.1.3 วางแผนประสานความร่วมมือกับหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ ที่มีกิจกรรมหลักอื่น ๆ เพื่อที่จะสามารถนำกิจกรรมด้านอาหารเข้าไปสอดแทรกโดยมีจุดประสงค์เพื่อนำเสนออาหารท้องถิ่น ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น เช่น การจัดทดลองชิม การจัดแสดง เป็นการประชาสัมพันธ์สู่การท่องเที่ยวในท้องถิ่น

6.1.4 การนำเสนออาหารท้องถิ่น ควรพิจารณาวางแผนให้สอดคล้องกับกิจกรรมหลักของจังหวัด และนำเสนอต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความร่วมมือและขอสนับสนุนงบประมาณและทรัพยากรจากองค์กร หน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องต่าง ๆ รวมถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในภาพรวมของจังหวัดด้วย

6.2 การจัดองค์กร การบริหารจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น จะต้องมียุทธศาสตร์หลักที่ทำหน้าที่ควบคุม สั่งการ และขับเคลื่อนให้เกิดการปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ภายใต้ข้อตกลงร่วมกัน องค์กรหรือหน่วยงานจะทำหน้าที่หลักในการกำหนดรูปแบบ กิจกรรมการท่องเที่ยว รวมถึงรักษาผลประโยชน์



ของชุมชน และดำเนินการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ๆ เป็นการจัดตั้งเพื่อให้มีผู้รับผิดชอบทำหน้าที่ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวได้อย่างชัดเจน การจัดตั้งองค์กรหรือหน่วยงานจึงเป็นเสมือนตัวแทนของท้องถิ่นดำเนินงานภายใต้อัตลักษณ์ของท้องถิ่น กิจกรรมด้านอาหารท้องถิ่น ผู้ที่เป็นตัวแทนร่วมในองค์กร เช่น ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน ผู้ประกอบการอาหารในท้องถิ่น เป็นต้น

6.3 การชี้้นำ มีข้อควรพิจารณาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อใช้ประโยชน์ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด ในกระบวนการจัดการ ดังนี้

6.3.1 แผนพัฒนากลุ่มจังหวัด จากสำนักบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก เป็นข้อมูลการนำเสนอกลุ่มท่องเที่ยวในภาคตะวันออก และนำเสนอสถานการณ์ภาคการท่องเที่ยวของจังหวัดตราด รวมถึงสถานการณ์และแนวโน้ม เป็นข้อมูลประกอบการดำเนินงานจัดการท่องเที่ยวและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด

6.3.2 แผนพัฒนาจังหวัดตราดในช่วงระยะเวลาต่าง ๆ เพื่อเป็นข้อมูลสะท้อนให้เห็นนโยบายและผลการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยว ศึกษาเพื่อเป็นแนวทางจัดการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับภาคส่วนต่าง ๆ และรวมถึงแผนดำเนินงานพัฒนาจังหวัดตราดขององค์กรอื่นที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท.)

6.3.3 องค์กรท้องถิ่นและองค์กรด้านการท่องเที่ยวในจังหวัดต้องเป็นหน่วยงานที่เอื้ออำนวยความสะดวกและจัดสรรงบประมาณและให้การสนับสนุนต่าง ๆ รวมถึงการแนะแนวทางที่เหมาะสมในการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว

6.3.4 หน่วยงานหรือองค์กรที่บริหารจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น ต้องมีเป้าหมายในระยะต่าง ๆ ของการปฏิบัติงาน มีเอกภาพในการปฏิบัติงาน ผู้นำกลุ่มหรือหน่วยงานต้องมีวุฒิภาวะของการเป็นผู้นำ มีวิสัยทัศน์ที่มองเห็นศักยภาพของชุมชน เช่น ด้านอาหารท้องถิ่น เพื่อเชื่อมโยงสู่การท่องเที่ยว รวมถึงมีศิลปะการสื่อสารและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มุ่งปฏิบัติงานเพื่อความสำเร็จในการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

6.4 การติดตาม การใช้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด ต้องมีการติดตามกระบวนการทำงานเพื่อเป็นการตรวจสอบและแก้ไขได้ทันที ดังนี้

6.4.1 การติดตามการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว ดำเนินการตรวจสอบให้กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม หากมีข้อผิดพลาดจะสามารถดำเนินการแก้ไขได้ทันที

6.4.2 การติดตามข้อมูลจากนักท่องเที่ยวหรือคนต่างถิ่น เป็นการสำรวจข้อมูลที่เป็นต่อการจัดบริการอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด เช่น ข้อมูลความต้องการที่จะบริโภค ข้อมูลความพึงพอใจในการบริโภค เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการนำเสนออาหารท้องถิ่นในครั้งต่อไป



การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดตราด นำเสนอ
ดังต่อไปนี้

ตราด... เสน่ห์ทะเลไทย

เมืองฝนแปด แดดสี่ นี้ เป็นจังหวัดสุดท้ายแห่งเส้นทางสายบูรพา มี
ทรัพยากรท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ เป็นจังหวัดเขตเศรษฐกิจพิเศษที่ถูกพัฒนาเชื่อมโยงกับ
ประเทศเพื่อนบ้านในอนาคต แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ ได้แก่ เกาะ ทะเล ป่าชายเลน น้ำตก วัด
โบราณสถานเรลิตังกัมปอร์ต อนุสรณ์สถานยุทธนาวีเกาะช้าง ศูนย์ราชการุณย์ สภากาชาดไทย เขาล้าน
ตลาดชายแดนและตลาดพลอย เมื่อเดินทางมาเยือนต้องไม่พลาดที่จะลิ้มลองอาหารท้องถิ่นที่ผลิตจาก
วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ได้แก่

กล้วยเดี่ยวผัดปู กล้วยเดี่ยวผัดกลมกล่อม รับประทานกับแตงกวา ช่วยให้
สดชื่น

หมูชะมวง อาหารท้องถิ่นที่จะปรุงในโอกาสพิเศษกับคนพิเศษเช่น
นักท่องเที่ยว

แกงป่าต่าง ๆ ต้นตำรับแกงป่าที่เลื่องชื่อ “แกงป่าแสนตุ้ง” ได้ชื่อว่าเป็น
แกงสีดำกระเถิด นักท่องเที่ยวต้องลองสักครั้ง

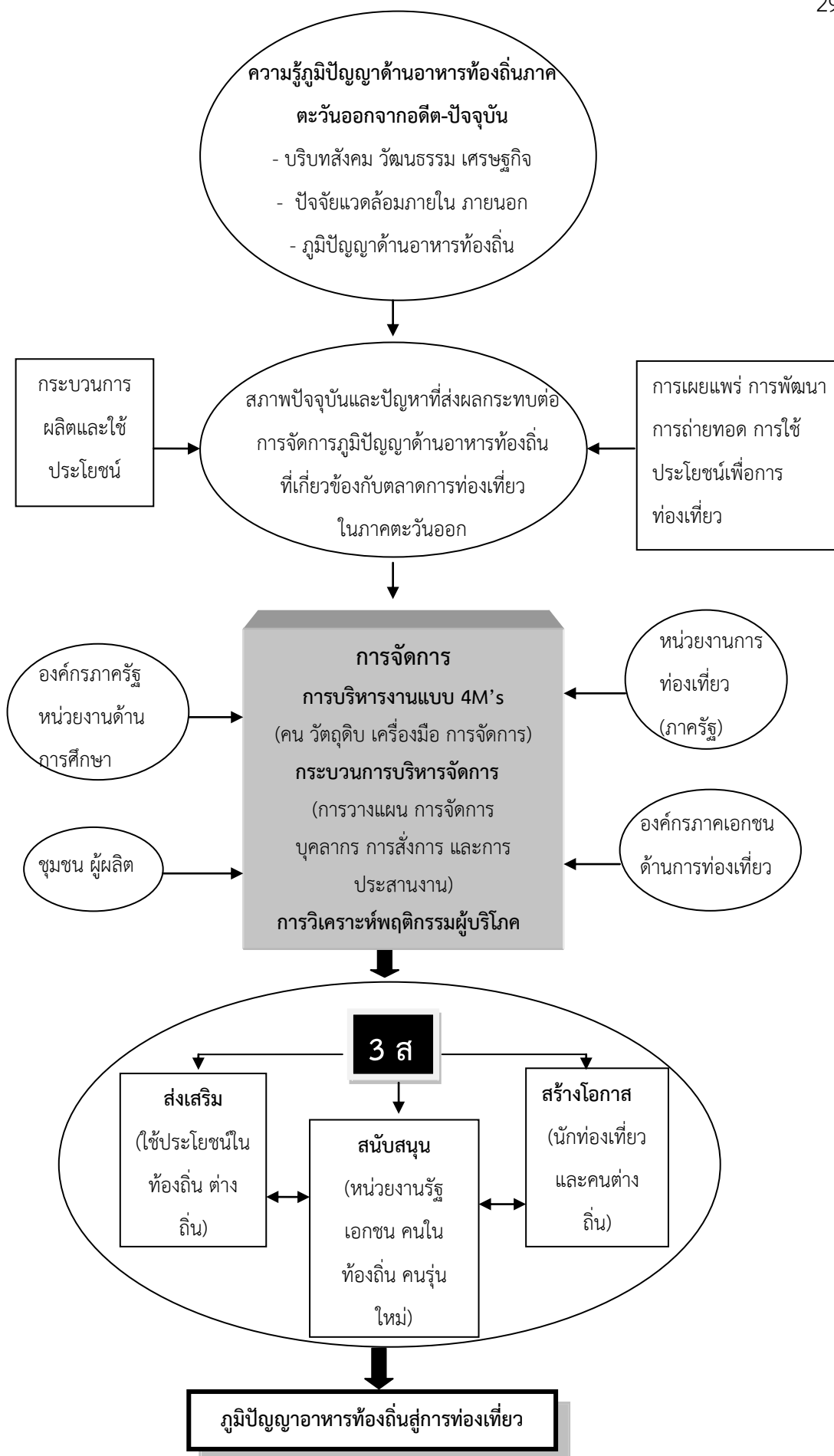
น้ำพริกกะปิระกำ กะปิดีจากเกาะช้าง ปรุงรสเปรี้ยวด้วยระกำ หอมระกำ
โดดเด่น

ต้มโหฬร ผีอกต้มกะทิ อาหารที่มีหน้าที่ปรับรสในปาก ก่อนที่จะ
รับประทานคำต่อไป

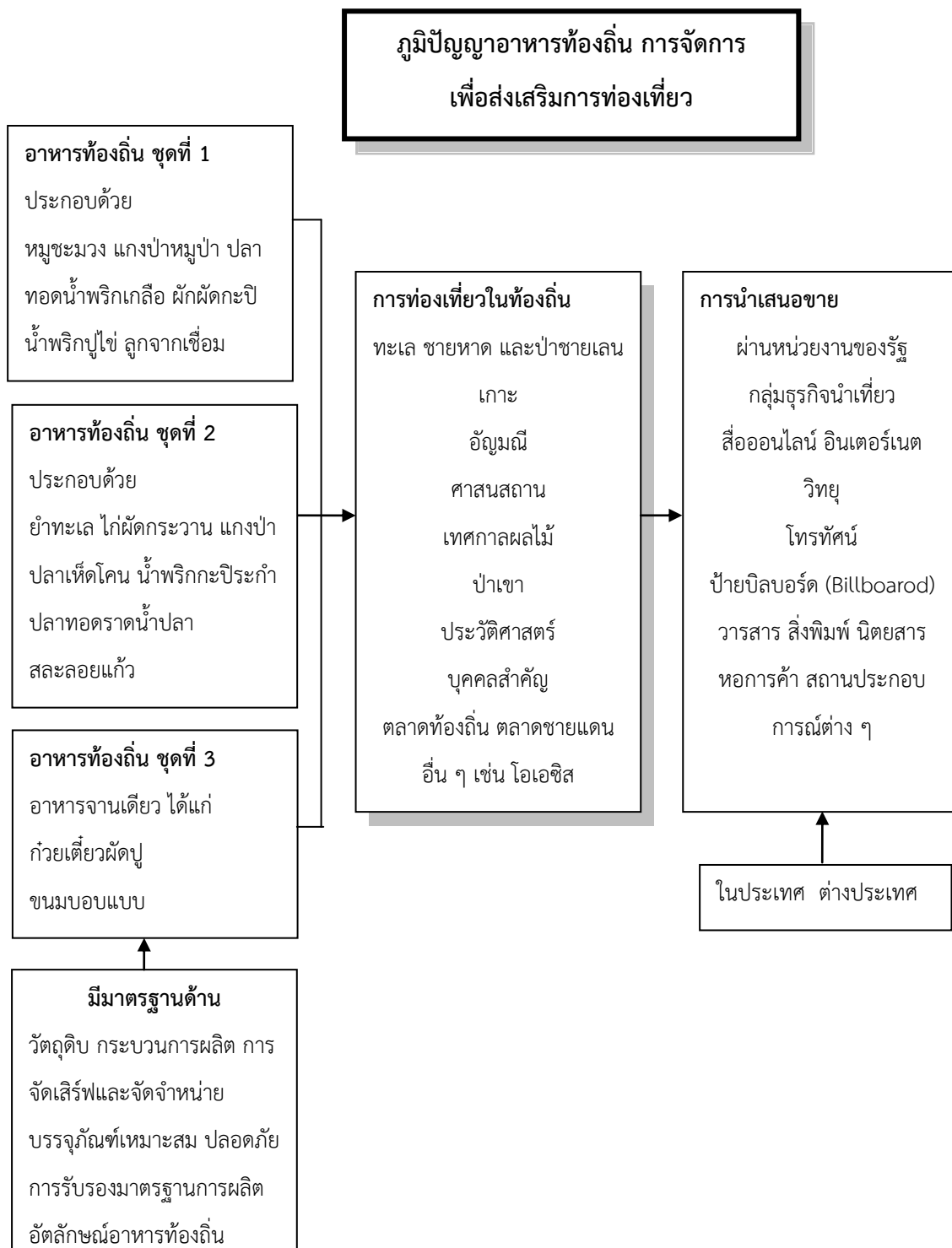
ขนมบันดุก แป้งเหนียวนุ่มราดด้วยน้ำอ้อยเคี้ยวหอมโรยถั่วลิสง อาจจะ
ราดกะทิปรุงรสมันได้เล็กน้อย กลมกล่อมในปาก

ผู้วิจัยขอนำเสนอรูปแบบการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการ
ท่องเที่ยวในภาคตะวันออก จากผลการสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่มและการ
ประชุมเชิงปฏิบัติการ ดังนี้





จากรูปแบบการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก
สามารถดำเนินการในภาพรวมให้เห็นเป็นกระบวนการที่ชัดเจน ดังรูปแบบต่อไปนี้



การจัดรายการอาหารท้องถิ่นสำหรับบริการนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่น

ชุดที่ 1 สำหรับอาหารท้องถิ่น สำหรับผู้รับประทาน 4-6 คน ประกอบด้วย

ข้าวสวย : ข้าวจากผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่นหรือจังหวัดใกล้เคียง

หมูชะมวง : ผลิตจากวัตถุดิบและส่วนผสมเครื่องปรุงในท้องถิ่น

แกงป่าหมูป่า : อาหารรสจัด ปรุงอย่างเข้มข้นด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศ

นานาชนิด

ปลาทอด : ปลาทะเลสดสะอาด เสิร์ฟพร้อมน้ำพริกเกลือ

ผักผัดกะปิ : ผักพื้นบ้านผัดกะปิจากท้องถิ่น

น้ำพริกปูไข่ : จัดเสิร์ฟพร้อมผักนานาชนิด

อาหารหวาน : ลูกจากเชื่อม

ชุดที่ 2 สำหรับอาหารท้องถิ่นและอาหารภาคกลาง สำหรับผู้รับประทาน 4-6 คน

ประกอบด้วย

ข้าวสวย : ข้าวจากผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่นหรือจังหวัดใกล้เคียง

ยำทะเล : วัตถุดิบอาหารทะเลสดจากทะเลตะวันออก

ไก่ผัดกระวาน : หอมกลิ่นกระวาน ได้รับคุณค่าทางสมุนไพร

แกงป่าปลาเห็ดโคน : เข้มข้นจากรสเครื่องแกงเฉพาะถิ่น

น้ำพริกกะปิระกำ : น้ำพริกปรุงรสเปรี้ยวด้วยระกำมีกลิ่นหอมเฉพาะ เสิร์ฟ

พร้อมผัก

ปลาทอดราดน้ำปลา : ปลาทะเลสด หอมกลิ่นน้ำปลาดี

อาหารหวาน : สลอลอยแก้ว

ชุดที่ 3 อาหารจานเดียว ประกอบด้วย

ก๋วยเตี๋ยวผัดปู : เส้นจันทน์เหนียวนุ่ม รสกลมกล่อม

ขนมบอบแบบ : หอมนุ่ม ปรุงประกอบจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

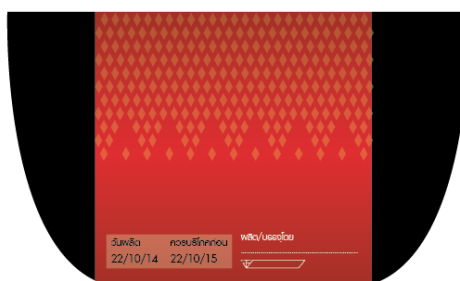
ตัวอย่างรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นสำหรับบริการนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่น

นำเสนอตัวอย่างบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นแช่เยือกแข็ง ได้แก่ หมูชะมวง ดังภาพประกอบ 74 ดังนี้





Front



Back



ภาพประกอบ 75 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์หุ้มชะมวงแช่เยือกแข็ง

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” ครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีความมุ่งหมาย 3 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 2) เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และ 3) เพื่อศึกษาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ผู้วิจัยศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร และการเก็บข้อมูลภาคสนาม ด้วยวิธีการสัมภาษณ์ การสังเกต รวมทั้งการสนทนากลุ่ม และการประชุมเชิงปฏิบัติการ และนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เพื่อให้ได้คำตอบตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่กำหนดไว้ กำหนดระยะเวลาในการวิจัยตั้งแต่ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2553 จนถึงเดือนตุลาคม พ.ศ. 2557 พื้นที่วิจัยอยู่ใน 3 จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือ 1) จังหวัดระยอง ได้แก่ กลุ่มชุมชนตำบลบ้านกร่าง อำเภอแกลง และกลุ่มชุมชนตำบลบ้านเพ อำเภอเมือง 2) จังหวัดจันทบุรี ได้แก่ กลุ่มชุมชนตำบลบางกะไชย อำเภอแหลมสิงห์ และกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองจันทบุรี อำเภอเมือง และ 3) จังหวัดตราด ได้แก่ กลุ่มชุมชนตำบลน้ำเชี่ยว อำเภอแหลมงอบ และกลุ่มชุมชนตำบลแสนตุ้ง อำเภอเขาสมิง เครื่องมือวิจัย ประกอบด้วย 1) แบบสอบถาม 2) แบบสัมภาษณ์ ทั้งชนิดไม่มีโครงสร้าง และชนิดมีโครงสร้าง 3) แบบสังเกต 4) แบบสนทนากลุ่ม และ 5) เอกสารการประชุมเชิงปฏิบัติการ ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมจากเอกสาร และอินเทอร์เน็ต ส่วนข้อมูลภาคสนาม เก็บรวบรวมจากพื้นที่วิจัย โดยวิธีการสำรวจเบื้องต้น การสัมภาษณ์ การสังเกต และการสนทนากลุ่ม และการประชุมเชิงปฏิบัติการ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล โดยใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า และเรียบเรียงผลการวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์ซึ่งได้นำเสนอเป็น 3 ตอน ตามความมุ่งหมายของการวิจัย สำหรับบทนี้ผู้วิจัยจะนำเสนอประเด็นต่างๆ ตามลำดับต่อไปนี้

1. สรุปผล
2. อภิปรายผล
3. ข้อเสนอแนะ



สรุปผล

ตอนที่ 1 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียง

1. แหล่งที่มาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง มีแหล่งที่มาจากกลุ่มคนต่าง ๆ ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ได้แก่ ชาวชอง เป็นกลุ่มคนท้องถิ่นดั้งเดิม ชาวจีนที่อพยพมาตามเส้นทางการเดินเรือและมาตั้งถิ่นฐาน ชาวญวนที่ลี้ภัยจากการเมืองในประเทศ รวมทั้งกลุ่มชาวแขกและกลุ่มคนอื่น ๆ ได้อยู่อาศัยและใช้ประโยชน์จากการพึ่งพิงธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งบนบกและชายฝั่ง กลุ่มคนเหล่านี้มีความสัมพันธ์เชิงฉันทมิตรแสดงออกด้วยการพึ่งพากัน ใช้ทรัพยากรร่วมกัน เรียนรู้วัฒนธรรม แลกเปลี่ยนกัน โดยมีวิธีการได้มาจากป่าเขา ทะเล และการเพาะปลูกที่เป็นไปตามฤดูกาล ความสัมพันธ์ดังกล่าวเป็นการเปิดรับวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน นำมาปรับใช้ในวิถีการกินอยู่ จึงเกิดเป็นรูปแบบเฉพาะถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะร่วมกัน มีวิธีการใช้วัตถุดิบ วิธีการเตรียมวัตถุดิบและวิธีปรุงประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ผ่านกระบวนการกลั่นกรองและพัฒนาให้มีความเหมาะสมกับถิ่นที่อยู่อาศัยมากที่สุด เป็นรูปแบบการใช้ประโยชน์ทรัพยากรที่มีอยู่ในเชิงอาหารเพื่อการดำรงชีวิต และได้ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน

2. พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง

การพัฒนาด้านเศรษฐกิจและการเมือง ส่งผลให้รูปแบบการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป กลุ่มคนและชุมชนต่าง ๆ มีรูปแบบวิถีชีวิตในลักษณะผสมผสาน มีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรอย่างสูงสุดในทุก ๆ ด้าน การใช้ประโยชน์ของทรัพยากรด้านอาหาร วัตถุดิบต่าง ๆ ถูกตีค่าและประเมินราคาซื้อขาย จึงเกิดการนำภูมิปัญญามาใช้ในรูปแบบการผลิตจำนวนมาก เช่น ภูมิปัญญาการทำเส้นก๋วยเตี๋ยว ภูมิปัญญาการผลิตน้ำปลาและ กะปิ และการถนอมอาหารต่าง ๆ อย่างไรก็ตาม การผลิตจำนวนมากนี้ในเบื้องต้นได้ถูกนำมาใช้ประโยชน์ในท้องถิ่นก่อน และจึงเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงในเวลาต่อมา รูปแบบการดำเนินชีวิตปรับเปลี่ยนเป็นลักษณะผสมผสานความเป็นชนบทและเมือง จึงทำให้รูปแบบการบริโภคอาหารถูกปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องด้วย การรับประทานอาหารครบ 3 มื้อ และการรับประทานร่วมกันของสมาชิกในครอบครัวอาจจะไม่ได้เกิดขึ้นทุกวันและทุกมื้ออาหาร เช่นเดียวกับกระบวนการทำอาหาร ขั้นตอนการทำ วิธีการปรุงประกอบ การจัดเสิร์ฟปลูกลดความสำคัญลงเพื่อให้มีเวลาสำหรับกิจกรรมอื่น ๆ มากขึ้น การรับประทานข้าวสวยและกับข้าวร่วมกันที่เรียกว่า สำหรับ ประกอบด้วยอาหารภาคกลางทั่วไป ที่มีวิธีการปรุงประกอบเช่นเดียวกันกับอาหารภาคกลางของไทยแต่อาจจะมีการรสชาติเข้มข้นกว่า และอาหารท้องถิ่น ที่เป็นการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นที่หารสต่าง ๆ มาเป็นส่วนผสมในอาหาร เช่น ชะมวง เร่ว กระวาน ระกำ พริกขี้หนูสวน วัตถุดิบเฉพาะเหล่านี้จะช่วยให้อาหารมีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้นด้วย อาหารมีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม ครบรส เผ็ดร้อนด้วยเครื่องปรุงและเครื่องเทศ เช่น แกงป่า อาหารคาวยังมีนิยมนำน้ำตาลเล็กน้อยเพื่อตัดรสหวานในอาหาร



3. ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น จำแนกตามวิธีการปรุงประกอบ สามารถกล่าวถึงอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมทั้งจากคนในท้องถิ่นและผู้คนต่างถิ่น ดังนี้ อาหารประเภทต้ม ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม ได้แก่ ไก่บ้านต้มระกำ หมูชะมวง หมูต้มถั่ว อาหารประเภทแกง ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม ได้แก่ แกงป่าเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ใส่หน่อสับปะรด แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว แกงเลียง อาหารประเภทยำ ปลา ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม ได้แก่ ยำไก่ใบมะกอก ปลาพลา ยำหมูระกำ อาหารประเภทผัด ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม ได้แก่ ผัดเผ็ดต่าง ๆ หมูผัดกระวาน ผักผัดกะปิ อาหารประเภทน้ำพริก ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม ได้แก่ น้ำพริกกะปิระกำและมะขาก น้ำพริกปูไข่ น้ำพริกถั่ว อาหารจานเดียว ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวเลียง ก๋วยเตี๋ยวผัดปู อาหารว่าง ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม ได้แก่ ข้าวเกรียบอ่อน ปลาทองโก๋จิ้มน้ำจิ้ม แจงลอน อาหารหวาน ตัวอย่างอาหารที่เป็นที่นิยม ได้แก่ ขนมมดใต้ สลลอยแก้วบัวลอยญวน ขนมชั้น ขนมบันดุก

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

1. สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

1.1 วัตถุดิบ ปัจจุบันวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นที่จะพบในธรรมชาติมีจำนวนลดลง

ทั้งวัตถุดิบจากการประมงชายฝั่ง และวัตถุดิบสมุนไพร การได้มาของวัตถุดิบได้จากการเพาะปลูกและการเลี้ยงเพื่อจำหน่าย ในบางฤดูกาลที่มีวัตถุดิบจำนวนมากเกินความต้องการ ยังคงเห็นการเก็บถนอมอาหารที่เป็นภูมิปัญญาตกทอด แต่ในบางฤดูกาลและช่วงเทศกาลวันหยุด วัตถุดิบอาจจะมีจำนวนไม่เพียงพอและมีราคาสูงขึ้น สำหรับ ชะมวง วัตถุดิบสำคัญของอาหารท้องถิ่น โดยทั่วไปผู้คนจะปลูกไว้รับประทานเองในครัวเรือน

1.2 การเตรียม วัตถุดิบเพียงชนิดเดียวมีเทคนิคการเตรียมเพื่อปรุงประกอบอาหารแตกต่างกันไป เช่น การเตรียมสับปะรดเพื่อเป็นส่วนผสมในแกงเข้ากะทิ การเตรียมสับปะรดเพื่อเป็นส่วนผสมในการต้ม วิธีการดำเนินชีวิตในปัจจุบันเป็นสิ่งกำหนดวิธีการเตรียมวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหาร นั่นคือ เตรียมอาหารเป็นบางมื้อ เตรียมเพียงอาหารง่าย ๆ และเลือกซื้อวัตถุดิบที่ผู้จำหน่ายได้เตรียมไว้ให้ เป็นทางเลือกที่สะดวกในปัจจุบัน อาหารที่มีขั้นตอนการเตรียมหลายขั้นตอนจะถูกเตรียมขึ้นในโอกาสพิเศษต่าง ๆ ฉะนั้นภูมิปัญญาในการเตรียมอาหารจึงถูกลดความสำคัญลงไปมาก

1.3 การปรุงอาหาร นอกจากจะมีกรรมวิธีการปรุงประกอบตามที่บรรพบุรุษได้สั่งสมและถ่ายทอดให้แล้ว เช่น การปรุงให้วัตถุดิบหลักสุกไว้อ่อน เมื่อจะรับประทานจึงใส่ผักและปรุงรสเพิ่มเป็นการป้องกันวัตถุดิบเน่าเสีย ยังปรากฏรูปแบบการปรุงอาหารอย่างง่ายที่รับประทานเพียง 1 มื้อ และเป็นที่นิยมในปัจจุบัน เพราะใช้เวลาไม่มาก มีกรรมวิธีไม่ยุ่งยาก เช่น การผัดจืด การผัดเผ็ด การทอด ส่วนการปรุงที่มีหลายขั้นตอนและใช้เวลานาน มักจะทำขึ้นในโอกาสพิเศษต่าง ๆ เช่น หมูชะมวง นอกจากนี้ยังนิยมปรุงอาหารรสจัด เข้มข้น ครบรส ใส่น้ำตาลในการปรุงอาหารคาวเสมอ ๆ



1.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน รับประทานข้าวสวยเป็นหลัก กับข้าวหรืออาหาร จึงถูกจัดเสิร์ฟในลักษณะจัดสำหรับ หากจัดสำหรับในงานพิธีทางศาสนาจะให้ความสำคัญมากเป็นพิเศษ และในปัจจุบันการจัดเสิร์ฟนิยมจัดแบบบุฟเฟต์ (Buffet) มากขึ้น ในสำหรับจะประกอบด้วยอาหารหลายประเภท รสชาติไม่ซ้ำกัน มีน้ำพริกเกลือใช้สำหรับปรุงรสและเสริมรสอาหารในสำหรับเสมอ กลุ่มผู้ประกอบอาชีพเกษตรกรรมยังให้ความสำคัญกับอาหารมื้อเช้า อาหารมื้อเย็นมักจะรับประทานร่วมกัน ของสมาชิกภายในครอบครัว ส่วนกลุ่มสังคมเมืองนิยมรับประทานอาหารตามเวลาที่สมาชิกในครอบครัวสะดวก

1.5 บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย อาหารท้องถิ่นที่ถูกผลิตขึ้นเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น เปลี่ยนรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้วัสดุจากธรรมชาติหุ้มห่อ เป็นการใช้ถุงพลาสติกและโฟมบรรจุอาหารและเป็นที่นิยมในปัจจุบัน เพราะหาซื้อได้ง่าย ราคาไม่แพง ส่วนการจัดจำหน่ายอาหาร พบว่ารูปแบบการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป จึงมีผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายให้กับคนในท้องถิ่นมากขึ้น โดยเฉพาะสังคมเมือง มีอาหารจำหน่ายลักษณะนั่งรับประทานในร้าน เช่น ร้านข้าวแกงที่เรียกว่า ร้านแกงป่า และจำหน่ายเพื่อนำกลับไปรับประทานที่บ้าน

2. ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

2.1 วัตถุดิบ การจัดทำอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่น วัตถุดิบอาหารพื้นฐานที่เป็นที่รู้จักและคุ้นเคยจะถูกนำเสนอให้กับนักท่องเที่ยว เช่น แครอท ผักกาดขาว หน่อไม้ฝรั่ง เพื่อจัดปรุงเป็นอาหารทั่วไป โดยหวังให้นักท่องเที่ยวได้รับประทานอาหารที่คุ้นเคย วัตถุดิบอาหารทะเลที่เป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยว และมีความคาดหวังที่จะได้รับประทานอาหารทะเลที่มีคุณภาพ วัตถุดิบอาหารทะเลจึงมีราคาสูงขึ้นโดยเฉพาะในช่วงเทศกาล อาหารท้องถิ่นยังไม่ถูกนำเสนอต่อนักท่องเที่ยวมากนัก ปัญหาด้านวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นจึงเป็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับฤดูกาล สภาพอากาศ และช่วงเทศกาลวันหยุดต่าง ๆ ที่มีความต้องการเพิ่มขึ้น

2.2 การเตรียม การเตรียมอาหารคำนึงถึงการรับประทานร่วมกันในสำหรับ การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบ มีลักษณะเฉพาะจึงต้องอาศัยความรู้จากผู้รู้ในการเตรียมอาหารท้องถิ่น เช่น การหั่นหน่อ สับปะรด แรงงานตำแหน่งผู้เตรียมจึงมีความสำคัญ ในปัจจุบันพบการให้บริการของผู้จำหน่ายวัตถุดิบที่มักจะ ตัด แต่งวัตถุดิบ พร้อมจำหน่าย สร้างความสะดวก และลดขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบบางชนิด แต่ราคาจำหน่ายจะสูงขึ้นและขาดความประณีตในการเตรียมตัด แต่ง วัตถุดิบไปบ้าง

2.3 การปรุง ผู้ปรุงจะคำนึงถึงผู้รับประทานอาหารที่มาจากต่างถิ่น ทำให้การนำเสนออาหารท้องถิ่นได้ถูกไต่ตรองว่าหากปรุงอาหารท้องถิ่นชนิดนั้น ๆ แล้ว ผู้รับประทานจะรับประทานเป็นหรือรับประทานได้หรือไม่ อาหารท้องถิ่นจึงถูกนำเสนอต่อนักท่องเที่ยวได้ไม่เด่นชัดมากนัก และความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อการรับบริการอาหาร คือ อาหารทะเลและผลไม้ตามฤดูกาล ทำให้



อาหารท้องถิ่นถูกลดความสำคัญลงไป การปรุงอาหารในท้องถิ่นยังมีรส “ติดหวาน” อาจจะไม่เป็นที่คุ้นเคยของนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่นมากนัก

2.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน การจัดเสิร์ฟมีการจัดตกแต่งอาหารมากขึ้น มักจะพบว่า อาหารโรยตั้มหอมและผักชีก่อนเสิร์ฟเสมอ ๆ ทั้งที่อาหารท้องถิ่นบางชนิดรูปแบบดั้งเดิมไม่ได้โรยตั้มหอมและผักชี การจัดเสิร์ฟโดยใช้วัตถุดิบตามสมัยนิยมจะทำให้สูญเสียอัตลักษณ์ของอาหารไป และนักท่องเที่ยวหรือคนต่างถิ่นอาจจะจดจำลักษณะอาหารที่ผิดเพี้ยนไป การจัดบริการอาหารและการรับประทานมีรูปแบบผสมผสานอาหารท้องถิ่นและอาหารทั่วไปหรืออาหารภาคกลางด้วยกัน ปัญหา รูปแบบการจัดบริการและการรับประทานที่ปรับเปลี่ยนจากรูปแบบสำหรับไปเป็นการจัดบริการรูปแบบอื่น ๆ

2.5 บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย บรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนักท่องเที่ยว อาหารโดยทั่วไปจะนิยมใส่ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่หาได้ง่าย เช่น ถุงพลาสติก เป็นลักษณะการบรรจุเพียงเพื่อให้มิดชิด ป้องกันแมลงและสะดวกต่อการหิ้วหรือเคลื่อนย้าย การใช้บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว พบว่า มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมขึ้นบ้างในจังหวัดจันทบุรี การจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นยังไม่เป็นที่แพร่หลายมากนัก และผู้ผลิตจัดจำหน่ายกันเอง

3. การถ่ายทอดภูมิปัญญา การถ่ายทอดภูมิปัญญามักมุ่งเน้นไปที่สมาชิกฝ่ายหญิงของครอบครัว จะเน้นเรียนรู้กระบวนการทำงานบ้านและงานครัว แต่ในปัจจุบันการให้ความสำคัญกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารถูกลดความสำคัญลงไป การเรียนรู้และมีกิจกรรมนอกบ้านทำให้เด็กหญิงไม่ได้อยู่กับครอบครัวตลอดเวลา การถ่ายทอดจึงไม่ได้ปฏิบัติเป็นกิจวัตร และการเรียนรู้กลับบ้านส่งผลให้เปิดรับวัฒนธรรมอื่น ๆ มากขึ้น ความรู้หรือภูมิปัญญาด้านอาหารจึงถูกจำกัดให้แคบลง จนทำให้อาหารบางชนิดไม่ได้รับการถ่ายทอด และผู้ทำหน้าที่ถ่ายทอดไม่ได้ให้ความสำคัญกับกระบวนการถ่ายทอดมากนัก

4. การเผยแพร่ภูมิปัญญา เมื่อนำอาหารที่เป็นภูมิปัญญาออกจากชุมชนและนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การเปิดร้านอาหารท้องถิ่น การเข้าสู่กระบวนการโอท็อป และการท่องเที่ยว เป็นกระบวนการที่ให้ผลตอบแทนที่ดี ผู้บริโภคต่างถิ่นรู้จักอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกมากขึ้น แต่มีข้อจำกัดของการเผยแพร่ภูมิปัญญาบางประการ เช่น วัตถุดิบหลายอย่างเป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นตามฤดูกาล เมื่อนำไปปรุงอาหารต่างถิ่นจึงทำได้เพียงบางครั้งคราว และยังมีข้อจำกัดด้านกลิ่นของสมุนไพรในอาหารท้องถิ่นที่มีกลิ่นเฉพาะ ผู้บริโภคต่างถิ่นอาจจะไม่คุ้นเคยและไม่ชอบกลิ่นนั้น ๆ รวมถึงการปรุงแต่งรสชาติในอาหารที่มักจะปรุงติดรสหวานเสมอด้วยรสอื่น ๆ

5. การพัฒนาภูมิปัญญา ภูมิปัญญาอาหารที่ถูกพัฒนาไปอันเนื่องมาจากการใช้เทคโนโลยีในระบบผลิตอาหาร ทั้งการเตรียม การปรุง และการรับประทาน รวมถึงการพัฒนาอุปกรณ์เพื่อดึงดูดความสนใจให้อาหารน่ารับประทาน เช่น การแต่งสีด้วยวัตถุดิบที่มีสีสันท่าง ๆ ในปัจจุบันการใช้วัตถุดิบเพื่อการตกแต่งบางอย่างอาจจะขาดการไตร่ตรองที่เหมาะสม ผู้ผลิตคำนึงเพียงความสะดวก และตาม



สมัยนิยม แต่อย่างไรก็ดีเทคโนโลยีที่นำมาใช้ ช่วยให้ผู้ผลิตมีความสะดวก รวดเร็ว และมีมาตรฐานในการผลิตมากขึ้น เช่น เครื่องทำลูกชิ้นปลา

6. การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว เมื่อนักท่องเที่ยวมาเที่ยวจังหวัดชายทะเล มีความมุ่งหวังที่จะบริโภคอาหารทะเลมากกว่าอาหารอื่น ๆ การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นจึงยังไม่ได้เปิดโอกาสนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวโดยทั่วไปมากนัก ในการบริการอาหารที่ไม่เจาะจงอาหารทะเล นิยมปฏิบัติเช่นเดียวกับการรับประทานอาหารประจำวันของผู้คนในท้องถิ่น คือ จัดอาหารท้องถิ่นและอาหารทั่วไปของภาคกลางรับประทานร่วมกันในสำหรับ เมื่อมีรูปแบบการจัดบริการเช่นนี้ อาหารท้องถิ่นจึงไม่ใช่จุดเด่นและจุดขายหลักที่จะทำให้ให้นักท่องเที่ยวติดใจและประทับใจ แต่จุดเด่นด้านรสชาติอาหารที่เข้มข้น กล่อมกล่อม และการเลือกใช้วัตถุดิบที่ดี มีคุณภาพ มีส่วนช่วยให้อาหารท้องถิ่นมีความน่าสนใจจากนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น

ตอนที่ 3 การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

1. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

1.1 กระบวนการผลิตอาหาร

1.1.1 วัตถุดิบ ผู้ผลิตควรศึกษาแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น เพื่อจะได้ซื้อวัตถุดิบในราคาที่ไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง และควรศึกษาแหล่งวัตถุดิบสำรอง วัตถุดิบบางชนิด เช่น ชะมวง สำรอง ที่เป็นไม้ยืนต้นอาจจะทำการเพาะปลูก เพื่อที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างต่อเนื่อง หน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่กำกับดูแลราคาสินค้าต้องมีมาตรการที่เหมาะสม เพื่อให้ผู้ผลิตจะได้ซื้อวัตถุดิบในราคายุติธรรม และผู้บริโภคจะได้รับประโยชน์สูงสุด

1.1.2 การเตรียม ขั้นตอนการเตรียมอาหารท้องถิ่นเป็นขั้นตอนที่สำคัญมาก รูปแบบการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน ทำให้กระบวนการถ่ายทอดวิธีการเตรียมและเทคนิคการเตรียมวัตถุดิบลงน้อยลง กลุ่มคนสมัยใหม่ไม่เข้าถึงภูมิปัญญาดังกล่าว การสร้างความตระหนักให้กับผู้ที่ต้องทำหน้าที่ถ่ายทอดจึงควรเป็นหน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานด้านการศึกษา ที่ต้องมีส่วนร่วมในการดำเนินการสร้างความเข้าใจกับกลุ่มคนรุ่นใหม่ให้ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว

1.1.3 การปรุง การปรุงอาหารท้องถิ่นในชีวิตประจำวัน ยังคงปรุงจากวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล รูปแบบการปรุงเป็นไปอย่างง่าย อาหารที่มีหลายขั้นตอน เช่น หมูชะมวง ข้าวต้มมัดได้ มักจะถูกปรุงขึ้นในโอกาสพิเศษหรือซื้อจากผู้ผลิต อาหารท้องถิ่นปรุงรสจัด เข้มข้น ใช้เครื่องเทศ สมุนไพร และปรุงรสติดหวาน ผู้บริโภคต่างถิ่นอาจจะไม่คุ้นเคย ผู้เกี่ยวข้องภาครัฐต้องมีความเข้าใจกับผู้ปรุงอาหารและผู้บริโภคในท้องถิ่นรวมถึงผู้บริโภคต่างถิ่น ขณะเดียวกันควรดำเนินการให้ความรู้ด้านสุขภาพ ผลเสียของสุขภาพจากการรับประทานอาหารที่เติมน้ำตาลเกินความจำเป็น ปัญหาการปรุงที่ผู้ปรุงปรับเปลี่ยนวัตถุดิบปรุงแต่งในอาหารจนทำให้อาหารมีลักษณะผิดเพี้ยนไป เช่น



ไก่อัตมระกำ ในปัจจุบันพบการใช้วัตถุดิบของตั้มยำเป็นส่วนผสมเสมอ ๆ หน่วยงานต่าง ๆ จึงต้องกระตุ้นเตือนให้ผู้ผลิตอาหาร ผลิตได้อย่างถูกต้องและเปิดโอกาสให้เรียนรู้ภูมิปัญญาที่ถูกต้องด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ฝึกอบรม สัมมนา ส่งเอกสารเผยแพร่ เพื่อสร้างแนวทางการปฏิบัติที่ถูกต้องต่อไป

1.1.4 การจัดเสิร์ฟอาหารและการจัดตกแต่งอาหาร การใช้วัตถุดิบที่มีสีส่นและมีกลิ่นหอมโรยหน้า อาจจะทำให้อาหารจานนั้น ๆ เสียเอกลักษณ์ไป เช่น ปลาพล่า มักจะโรยต้นหอม ผักชี แทนใบสาระแน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องเร่งสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการให้เข้าใจลักษณะอาหารท้องถิ่นอย่างถ่องแท้ และการจัดเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ ทำให้ความสัมพันธ์ระหว่างการรับประทานอาหารเปลี่ยนไป

1.1.5 บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย ปัจจุบันบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารเป็นบรรจุภัณฑ์อย่างง่าย ใช้ถุงพลาสติกทั่วไป การใช้วัสดุจากธรรมชาติห่อหุ้มอาหารน้อยลง ในขณะเดียวกันการใช้วัสดุบรรจุอาหารที่ถูกต้องและปลอดภัยยังไม่แพร่หลาย หน่วยงานภาครัฐควรส่งเสริม แนะนำ และให้ความรู้ และเสนอทางเลือก เพื่อให้ผู้ผลิตมีความรู้ที่จะเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่หลากหลายและปลอดภัย ด้านการจัดจำหน่าย ผู้ผลิตต้องร่วมกันสร้างเครือข่ายและร่วมกับภาครัฐในการหาช่องทางและสถานที่จำหน่ายที่เหมาะสม

1.2 การถ่ายทอดภูมิปัญญา ปัจจุบันกระบวนการถ่ายทอดถูกละเลยจากผู้มีหน้าที่ถ่ายทอดและผู้รับการถ่ายทอด เนื่องจากรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องต้องสร้างความตระหนักและความเข้าใจกับประชาชนทั่วไปให้เห็นความสำคัญที่จะต้องถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกของครอบครัว กลุ่มเยาวชนที่มีกิจกรรมนอกบ้าน หน่วยงานด้านการศึกษาจะต้องนำกิจกรรมในบ้านเข้าสู่กระบวนการเรียนรู้ เช่น การส่งเสริมการจัดกิจกรรมออกร้านอาหารท้องถิ่น การเชิญวิทยากรหรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและวัฒนธรรมท้องถิ่นให้ความรู้ สร้างจิตสำนึกให้เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

1.3 การเผยแพร่ภูมิปัญญา ทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสร้างความภาคภูมิใจในอาหารท้องถิ่นให้กับผู้คนในท้องถิ่น มีการทำความเข้าใจและสร้างทัศนคติใหม่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เพื่อสร้างความมั่นใจ ความภาคภูมิใจและเห็นคุณค่าในอาหารท้องถิ่นของตน จึงจะนำไปสู่การนำเสนอและเผยแพร่อาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวและกลุ่มคนต่างถิ่น

1.4 การพัฒนาภูมิปัญญา การพัฒนามุ่งหวังให้กระบวนการต่าง ๆ ในการทำอาหารท้องถิ่นสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ เมื่อกระบวนการต่าง ๆ ได้ถูกพิจารณาถึงประโยชน์และความเหมาะสมแล้ว หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการด้านอาหาร กลุ่มผู้ประกอบการนำเที่ยว ให้มีมุมมองที่เห็นคุณค่าของอาหารท้องถิ่น เพื่อที่จะได้พัฒนาไปสู่กระบวนการนำเสนอที่ท่องเที่ยว เช่น การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับฤดูกาลของวัตถุดิบ สร้างมูลค่าให้กับวัตถุดิบนำเสนอแก่นักท่องเที่ยว หรือช่วงฤดูกาลผลไม้ การพัฒนาตำรับในลักษณะอาหารฟิวชั่น (Fusion) เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการควรเห็นความสำคัญ และนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงอาหาร



1.5 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว อาหารท้องถิ่นมีกระบวนการผลิตจากทรัพยากรที่มีคุณค่าในท้องถิ่น มีเอกลักษณ์ด้านการใช้วัตถุดิบเฉพาะตัวที่โดดเด่น ควรได้รับการส่งเสริมให้มีการใช้ประโยชน์ในเชิงการท่องเที่ยว โดยทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องร่วมกันผลักดันทั้งในเชิงนโยบายและการปฏิบัติจริง เช่น นำเสนออาหารตามฤดูกาล นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นในแพคเกจ (Package) การท่องเที่ยว เป็นรายการอาหารพิเศษ การนำเสนอในรูปแบบการเชื่อมโยงกับรูปแบบการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่นอื่น ๆ เช่น ผลไม้ อัญมณี หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน องค์กรที่เกี่ยวข้องต้องเร่งดำเนินการให้เห็นเป็นรูปธรรม เพื่อให้มีการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวได้มากขึ้น

2. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก โดยใช้หลักการจัดการ ดังนี้

2.1 การวางแผน เพื่อให้การดำเนินงานเป็นขั้นตอนที่ต่อเนื่องต้องวางแผนการเตรียมความพร้อมผู้ผลิตอาหาร ให้มีความพร้อมต่อการให้บริการอาหารท้องถิ่น ทุกภาคส่วนในชุมชน ท้องถิ่น ต้องรับรู้และมีส่วนร่วมร่วมกันวางแผนการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อนำเสนอนักท่องเที่ยว และวางแผนประสานงานกับหน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้องในระยะสั้นและระยะยาว

2.2 การจัดองค์กร จัดตั้งองค์กรหรือหน่วยงานขึ้นมาทำงาน เป็นการจัดตั้งเพื่อให้มีผู้รับผิดชอบหลัก ดำเนินการประสานความร่วมมือระหว่างผู้คนในท้องถิ่น ผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นหรือผลิตสินค้าและบริการอื่น ๆ กับองค์กรที่เกี่ยวข้องและรวมถึงนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น

2.3 การขึ้นนำ ศึกษานโยบายของภาคส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การดำเนินงานจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวมีทิศทางที่สอดคล้อง ผู้นำกลุ่มหรือหน่วยงานต้องมีภาวะเป็นผู้นำ มุ่งปฏิบัติงานเพื่อความสำเร็จในการจัดการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว

2.4 การติดตาม ติดตามการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ติดตามข้อมูลจากนักท่องเที่ยว ที่ได้บริโภคอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการนำเสนออาหารท้องถิ่นในครั้งต่อไป

อภิปรายผล

ผู้วิจัยดำเนินการอภิปรายผลจากข้อค้นพบที่สำคัญเรียงตามลำดับตามความมุ่งหมายของการวิจัย ดังนี้

1. ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก

1.1 แหล่งที่มาของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

แหล่งที่มาของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก จากการศึกษา พบว่า



ในท้องถิ่นทั้งสามจังหวัดปรากฏกลุ่มบุคคลที่อยู่อาศัยและดำเนินชีวิตร่วมกันในท้องถิ่นหลายกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มชาวช่องที่เป็นกลุ่มคนท้องถิ่นดั้งเดิม กลุ่มชาวจีนที่อพยพมาตามเส้นทางการเดินเรือและมาตั้งถิ่นฐาน กลุ่มชาวนวนที่ลี้ภัยจากการเมืองในประเทศ มีจำนวนมากในจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด รวมทั้งกลุ่มชาวแขกและกลุ่มคนอื่น ๆ ได้อยู่อาศัยและใช้ประโยชน์ต่าง ๆ จากทรัพยากรในท้องถิ่นที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ทั้งจากป่าเขาและท้องทะเล ใช้วัฒนธรรมของตนเพื่อการดำรงชีวิตและขณะเดียวกันก็เรียนรู้วัฒนธรรมกลุ่มอื่น ๆ ด้วย

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความเห็นว่า การอยู่ร่วมกันของกลุ่มคนต่าง ๆ ในท้องถิ่นที่มีลักษณะทางกายภาพไม่แตกต่างกัน สภาพภูมิอากาศ สภาพภูมิประเทศ คล้ายคลึงกัน เป็นปัจจัยกำหนดให้มีการใช้ทรัพยากรร่วมกัน โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานความรู้เดิมที่ได้รับการถ่ายทอดติดตัวมา การมีแบบแผนการใช้ทรัพยากรเฉพาะจากธรรมชาติ เช่น สำนองหรือพุงทะเลลาย น่าจะเกิดขึ้นจากสัมพันธภาพระหว่างกลุ่มคนที่ดำเนินไปอย่างฉันทมิตร จึงปรากฏการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ พึ่งพา อยู่กิน ระหว่างกลุ่มเกิดขึ้น เกิดเป็นรูปแบบการใช้ทรัพยากรอาหารร่วมกัน ทั้งวัตถุดิบที่มีในธรรมชาติ เช่น ลูกสำโรง กลุ่มชาวช่องนำมาปรุงเป็นอาหารประเภทแกง แต่ในขณะเดียวกันกลุ่มชาวจีนนำมารับประทานเพื่อดับพิษร้อน และวัตถุดิบที่กลุ่มคนต่าง ๆ คิดค้นขึ้นเป็นภูมิปัญญา เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยวของชาวจีนรับประทานกับน้ำจิ้มข้าวเหนียวปากหม้อของชาวนวน กล่าวได้ว่า ความสัมพันธ์ระหว่างการดำเนินชีวิตของกลุ่มคนสร้างรูปแบบการใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่นที่เป็นจุดเริ่มต้นของรูปแบบอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกในปัจจุบัน เมื่อมีการติดต่อสื่อสารกันด้วยไมตรีจิต การเรียนรู้วัฒนธรรมซึ่งกันและกันจึงเกิดขึ้นและปฏิบัติสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน โดยผ่านการลองผิดลองถูกและเรียนรู้การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นจนเป็นแบบแผนการใช้วัตถุดิบและปรุง ประกอบ ปฏิบัติสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

สอดคล้องกับทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมของ Rogers (ยศ สันตสมบัติ. 2548 : 35) ที่ได้กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงสังคมส่วนใหญ่เกิดจากการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมจากภายนอกเข้ามามากกว่าจะเกิดจากการประดิษฐ์คิดค้นภายในสังคม ซึ่ง นิยพวรรณ (ผลวัฒน์) วรณศิริ (2540 : 93) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า วัฒนธรรมใด ๆ จะแพร่กระจายไปก็ต่อเมื่อมีปัจจัยที่ประกอบด้วย 1) หลักภูมิศาสตร์ กล่าวคือ ไม่มีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขวางกั้น 2) ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ การเดินทางไปมาหาสู่กัน 3) ปัจจัยทางสังคม การอพยพ การแต่งงาน 4) ปัจจัยการคมนาคมขนส่ง ซึ่งสอดคล้องกับประวัติศาสตร์ในอดีต ที่กล่าวถึงอิทธิพลของกลุ่มคนชาติต่าง ๆ ที่มีต่ออาหารไทย ดังที่ สันติ เสวตวิมล (2542 : 45) และเกษร พิทักษ์ไพรวรรณ (2534 : 6) กล่าวแสดงทัศนะว่า ประชาชาติที่ติดต่อกับค้าขายกับไทยสืบเนื่องมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ น่าจะได้แก่ชนชาติจีน จึงน่าจะเชื่อได้ว่ายุคกรุงศรีอยุธยาตอนปลายที่ไทยติดสัมพันธ์กับชาติตะวันตก น่าจะเป็นโอกาสให้อาหารจีนมีบทบาทด้านอาหารและกลายเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทยในปัจจุบัน



จะเห็นได้ว่า การร่วมใช้ทรัพยากรเฉพาะในท้องถิ่นร่วมกับภูมิปัญญาด้านอาหารที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษของกลุ่มคนต่าง ๆ เป็นจุดกำเนิดรูปแบบอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง

1.2 พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง

พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง จากการศึกษ พบว่า การพัฒนาด้านเศรษฐกิจสังคม การเมือง ส่งผลให้รูปแบบการดำเนินชีวิตของกลุ่มคนในท้องถิ่นเริ่มเปลี่ยนไป กลุ่มคนในท้องถิ่นใช้ทรัพยากรทุกชนิดอย่างมีคุณค่าและมีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรอย่างสูงสุดในทุก ๆ ด้าน เช่น อัญมณี สมุนไพร อาหาร วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นต่าง ๆ ถูกตีค่าและประเมินราคา และถูกผลิตขึ้นจำนวนมากเพื่อกลุ่มคนในท้องถิ่นและแลกเปลี่ยนหรือจำหน่ายยังต่างถิ่น เช่น การผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว การผลิตกะปิ การผลิตน้ำปลา การผลิตอาหารทะเลตากแห้ง เป็นต้น

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความเห็นว่า เมื่อรูปแบบการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไปจากอิทธิพลภายนอก กลุ่มคนต่าง ๆ ในท้องถิ่นจึงปรับตัวให้สอดคล้องโดยคำนึงถึงความต้องการของกลุ่มนำมาใช้ประโยชน์ในท้องถิ่นและนำไปซื้อขายแลกเปลี่ยนเป็นสินค้าที่มีคุณภาพและมีชื่อเสียง

สอดคล้องกับทฤษฎีวิวัฒนาการทางสังคมของ ดาร์วิน (Charles Darwin. 1809-1882) ที่ได้เสนอทฤษฎีว่าด้วยการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในรูปแบบวิวัฒนาการทางสังคมที่อิงกับวิวัฒนาการทางชีววิทยา ซึ่งเกิดขึ้นในสิ่งมีชีวิตในสภาพธรรมชาติมีการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม เมื่อสภาพแวดล้อมมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอชีวิตก็จำต้องปรับตัวเอง (Adaptation) ให้อยู่รอด

พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง จากการศึกษ พบว่า ท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงมีสมุนไพรจำนวนมาก โดยเฉพาะในเขตจังหวัดจันทบุรี เป็นแหล่งสมุนไพรตามธรรมชาติที่สมบูรณ์ ปรากฏเป็นสินค้าส่งออกที่มีมูลค่า เมื่อมีจำนวนมากจึงนำมาใช้ประโยชน์ในเชิงอาหาร เป็นทั้งเครื่องปรุงและเป็นส่วนผสมในอาหารหลายชนิด โดยมีวิธีการใช้ประโยชน์ที่แตกต่างจากอาหารไทยภาคอื่น ๆ เช่น การใช้ดอกผักชีฝรั่งเป็นส่วนผสมในเครื่องแกงป่า การใช้หน่อกระวานอ่อนผัดและต้ม การนำหน่อเร็วไสในน้ำต้มก๋วยเตี๋ยวหมูเลีย เป็นต้น กล่าวได้ว่าเป็นลักษณะเด่นของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความเห็นว่า การนำสมุนไพรในท้องถิ่นที่มีหลายชนิดใส่ลงในอาหาร เกิดจากการลองผิดลองถูกของบรรพบุรุษ เป็นกระบวนการคิดที่เป็นเหตุเป็นผลทางวิทยาศาสตร์ ที่เกิดจากการสังเกตและการทดลองใช้เป็นอาหาร เช่น การใส่สมุนไพรหลายชนิดในเครื่องน้ำพริกแกงป่า ทั้งชนิดของสมุนไพรและปริมาณที่ใส่ได้ถูกพัฒนาจนเป็นรูปแบบภูมิปัญญาที่ลงตัว มีสัดส่วนในการใส่ที่ลงตัว มีรสชาติและกลิ่นที่เหมาะสม โดยมุ่งประโยชน์จากการใส่สมุนไพรในเครื่องน้ำพริกแกงป่านี้ เพื่อปกปิดกลิ่นของเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ป่าต่าง ๆ

สอดคล้องกับ ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม ของสจิวัด (Julian Steward. 1953) ที่กล่าวว่า มนุษย์ มีความสนใจเกี่ยวกับนิเวศวิทยาหรือสภาพแวดล้อมมานานแล้ว ผู้คนในยุคก่อน



ประวัติศาสตร์สามารถดำรงชีวิตอยู่รอดมาได้โดยอาศัยความเคยชินกับสภาพแวดล้อมในการหาอาหาร ด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การหาของป่าและล่าสัตว์ เป็นตัวอย่างที่ยืนยันได้ว่ามนุษย์ได้พยายามทำความเข้าใจเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมเพื่อการปรับและดำเนินชีวิต โดยที่มนุษย์ได้สะสมประสบการณ์และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมที่มีต่อการดำเนินชีวิตเช่นนี้สืบต่อกันเรื่อยมา จนกลายเป็นความเชื่อที่ว่าสภาพแวดล้อมทางกายภาพมีบทบาทสำคัญต่อความเป็นอยู่ของมนุษย์

สอดคล้องกับ สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร (2547 : 1) ที่กล่าวถึง วิธีการปฏิบัติของชาวบ้านที่ได้มาจากประสบการณ์แนวทางแก้ปัญหาแต่ละเรื่อง แต่ละประสบการณ์ แต่ละสภาพแวดล้อม ซึ่งจะมีเงื่อนไขและปัจจัยเฉพาะแตกต่างกันออกไป นำมาใช้แก้ปัญหาโดยอาศัย ศักยภาพที่มีอยู่ เป็นความรู้ของชาวบ้านที่ผ่านการปฏิบัติมาแล้วอย่างโชกโชน ปฏิบัติได้จริงช่วยให้ ชาวบ้านมีชีวิตอยู่รอด เป็นโครงสร้างความรู้ที่มีหลักการมีเหตุผลในตัวเอง ที่เรียกว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน และสุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2540 : 21) ได้กล่าวจำแนกภูมิปัญญาชาวบ้าน ตามอัตถประโยชน์ เกี่ยวกับการเสาะแสวงหาปัจจัยพื้นฐานในการยังชีพ ได้แก่ วิธีทำมาหากิน การหาของป่า ล่าสัตว์ เป็นภูมิปัญญา ที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมโภชนาการ และเป็นภูมิปัญญาเพื่อการยังชีพ นอกจากนี้ กอบแก้ว นางพินิจ (2542 : 5) ยังได้กล่าวถึงลักษณะอาหารไทยที่มีกลิ่นหอมของสมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่เป็นกลิ่น เฉพาะตัวที่ไม่เข้มข้นรุนแรงจนเกินไป กลิ่นหอมต่าง ๆ เหล่านี้จะช่วยกระตุ้นเร้าให้น้ำย่อยทำให้อยาก รับประทานอาหารและช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ ทำให้ผู้รับประทานสามารถรับประทานด้วยความ เจริญอาหาร เพราะมีกลิ่นหอมช่วยชูรส และยังสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ อรชร พรประเสริฐ (2537 : 131-139) ที่ศึกษาวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาชาวบ้าน : กรณีพืชผักและกรรมวิธีปรุงอาหารของชาว อีสาน พบว่า อาหารที่เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน เช่น อ่อม หมก ยำ ส้า ลาบ ก้อย และอื่น ๆ อาหารดังกล่าว มีพัฒนาการมาจากการนำพืชที่มีรสเผ็ดมาผสมกับเกลือ จากนั้นนำพืชอื่นๆ ที่ให้รสและกลิ่นมาเป็น ส่วนประกอบ ทำให้เกิดกลิ่น รส แปลกออกไป และได้อาหารหลากหลายชนิด

พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จากการศึกษ พบว่า การ พัฒนารูปแบบการบริโภคอาหารของคนในท้องถิ่นเป็นสำรับ โดยจะรับประทานข้าวสวยและกับข้าว ร่วมกันหลายชนิด กับข้าวจะปรุงจากวัตถุดิบต่าง ๆ วิธีการปรุงหลากหลาย การบริโภคอาหารในแต่ละ วันและแต่ละมื้อ ในสำรับจะประกอบไปด้วยอาหารท้องถิ่นและอาหารทั่ว ๆ ไปที่ภาคกลางนิยมบริโภค กล่าวคือ มีลักษณะผสมผสาน การปรุงอาหารท้องถิ่นขึ้นอยู่กับฤดูกาล หรือวัตถุดิบที่หาได้ หรือมีอยู่ใน ขณะนั้น เป็นลักษณะเด่นของรูปแบบการบริโภคอาหารในท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความเห็นว่า รูปแบบการบริโภคอาหารของคนในท้องถิ่น ที่ปฏิบัติเช่นนี้ ไม่ได้มีความเฉพาะเจาะจงของชนิดอาหารท้องถิ่นเช่นอาหารของภาคเหนือ อาหารของ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรืออาหารจากภาคใต้ ที่มีรูปแบบการบริโภคอาหารท้องถิ่นอย่างเด่นชัดใน สำรับแต่ละมื้อ จึงทำให้การกล่าวถึงอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือไม่มีความชัดเจนมากนัก ในภาพรวม ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือจัดให้อยู่ในกลุ่มอาหารไทยภาคกลาง



สอดคล้องกับแนวความคิดของ ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 61) ที่เรียกว่า วัฒนธรรมย่อย โดยกล่าวอธิบายถึงองค์ประกอบวัฒนธรรมทั้งที่เป็นรูปธรรมและเป็นนามธรรมล้วนเกิดจากการเรียนรู้ การเลียนแบบ การถ่ายทอดจากสมาชิกครอบครัวหรือในชุมชนรุ่นก่อน ๆ ได้เรียนรู้กัน ต่อมา วิธีการบางอย่างได้รับการถ่ายทอดกระทำกันมานานนับเป็นร้อยปีพันปี ตามอายุของชุมชนนั้น ๆ เป็นภูมิรู้และภูมิปัญญา ที่มีรูปแบบ วิธีการปฏิบัติ การกระทำ หรือการตอบสนองคล้าย ๆ กัน แต่อาจมีวิธีการย่อยแตกต่างกันไปบ้าง เรียกว่า วัฒนธรรมย่อย

1.3 ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง

ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง จากการศึกษ พบว่า ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่มีการใช้ประโยชน์จากอดีตจนถึงปัจจุบัน และยังได้รับความนิยมในท้องถิ่นในปัจจุบัน อาหารประเภทต้ม ได้แก่ หมูชะมวง อาหารประเภทแกง ได้แก่ แกงป่าต่าง ๆ อาหารประเภทยำ ได้แก่ ปลาพลา อาหารประเภทผัด ได้แก่ ผัดเผ็ดต่าง ๆ อาหารประเภทน้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกกะปิระก้า อาหารจานเดียว ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวผัดปู อาหารว่าง ได้แก่ ข้าวเกรียบอ่อน และอาหารหวาน ได้แก่ ขนมหัดได้

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความเห็นว่า หากพิจารณาจากลักษณะร่วมของจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จะพบว่ามีความคล้ายคลึงกับในปัจจุบันต่าง ๆ ทั้งสภาพภูมิประเทศ แหล่งทรัพยากรและกลุ่มคนที่อยู่อาศัย ทำให้มีวิธีการใช้ประโยชน์เชิงอาหารจากทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นคล้ายคลึงกัน การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบชนิดเดียวกัน อาจจะแตกต่างกันในรายละเอียด เช่น การเตรียมใบชะมวงเพื่อทำ หมูชะมวง อาจจะเตรียมได้โดยวิธีใช้ใบสดหรือนำไปซำราไฟก่อนก็ได้ จึงอาจจะกล่าวอนุมานได้ว่า ทั้งสามจังหวัดนี้มีรูปแบบวัฒนธรรมอาหารชุดเดียวกัน

สอดคล้องกับ อบเชย วงศ์ทอง (2542 : 56) ที่กล่าวว่า ปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลให้การบริโภคอาหารในท้องถิ่นต่างกัน ได้แก่ สภาพทางภูมิศาสตร์ บริเวณที่คนอาศัยอยู่จะเป็นสิ่งที่กำหนดอาหารหลักที่จะบริโภค นอกจากนี้ยังมีปัจจัยอื่น ๆ ได้แก่ ฤดูกาล เศรษฐกิจ วัฒนธรรม สังคมและจิตวิทยา ศาสนาและเทคโนโลยี ล้วนเกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นด้วยเสมอ และสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ ฐิติพร เพ็งวัน (2549 : 101-104) ได้ศึกษาเรื่อง ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภค และคุณค่าทางโภชนาการ ของตำรับอาหารพื้นบ้าน : ศึกษาเฉพาะกรณีพื้นที่ลุ่มน้ำห้วยแรง-คลองพืด จังหวัดตราด ผลการศึกษา พบว่า ผักพื้นบ้านต่าง ๆ ที่พบในท้องถิ่น เช่น เต้าร้าง มะอึก ชะมวง ยี่ห่วย จะนำมาปรุงอาหารเป็นตำรับอาหารพื้นบ้าน และสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ อังคณา มหายศนันท์ (2542 : 53-54) ที่ศึกษาวิจัยเรื่อง ความหลากหลายทางพืชอาหารและการใช้ประโยชน์ของชาวลัวะในจังหวัดน่าน ที่พบว่า พืชอาหารที่พบในหมู่บ้านเตยกลาง มีแหล่งที่มาจากพืชในป่า พืชปลูกในไร่หมุนเวียน และพืชในสวนครัว แหล่งพืชอาหารหมู่บ้านมีความหลากหลายเช่นนี้ทำให้ชาวลัวะมีอาหารอย่างพอเพียง และพึ่งพาอาหารจากภายนอกหมู่บ้านน้อยมาก



2. สภาพปัจจุบัน และปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

2.1 สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก ด้านวัตถุดิบ จากการศึกษาพบว่า ปัจจุบันราคาวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นมีราคาสูงขึ้น เช่น วัตถุดิบอาหารทะเล ในช่วงเทศกาลวันหยุด ที่มีปริมาณความต้องการบริโภคสูง และวัตถุดิบท้องถิ่นอื่นที่มีตามธรรมชาติในฤดูกาลต่าง ๆ พบได้น้อยลง ปัจจุบันจึงมีการเลี้ยงสัตว์และเพาะปลูกเพื่อจำหน่าย เช่น ผักกระชับ ผักชีไร่

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า รูปแบบการใช้ทรัพยากรแบบดั้งเดิมตามวิถีวัฒนธรรมชาวของ คือ นำพืชหรือสมุนไพรเพาะปลูกไว้ใกล้ตัว เช่น บริเวณรั้วบ้าน ในเขตที่ดินของตนเอง เมื่อจะใช้ทำอาหารก็จะแบ่งมาใช้ตามปริมาณที่ต้องการ จะช่วยแก้ไขปัญหาด้านวัตถุดิบที่ต้องใช้บ่อยครั้งได้ และควรยึดแนวทางนี้ปฏิบัติต่อไป

สอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ อร่าม อรรถเจตย์ (2548 : 89-97) ที่ศึกษาวิจัยเรื่องแนวทางการส่งเสริมความยั่งยืน ของพืชพื้นบ้าน-อาหารพื้นเมือง : กรณีศึกษาภูมิปัญญาคนจันทบุรี ผลการศึกษาวิจัย พบว่า พืชพื้นบ้านที่มีปริมาณน้อยและมีแนวโน้มจะหมดไปจากท้องถิ่น ได้แก่ กระบก กระวาน สำโรง ซึ่งหมายถึงอาหารพื้นเมืองอาจจะผลิตได้น้อยลงหากไม่มีวัตถุดิบสำคัญต่าง ๆ นี้ และสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ งามพิศ สัตย์สงวน (2540 : 168-176) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมข้าวในสังคมไทย : การคงอยู่และการเปลี่ยนแปลง ผลการวิจัย พบว่า ยุคสมัยของวัฒนธรรมข้าวในหมู่บ้านนา อาจแบ่งได้เป็น 2 ยุค ยุคแรกเรียกว่า “วัฒนธรรมข้าวในระบบเศรษฐกิจแบบยังชีพ” เป็นการผลิตข้าวเพื่อยังชีพ ทำแต่นาปี ปลูกแต่ข้าวนาดำ ใช้แรงงานคนและสัตว์เป็นหลัก ยุคที่ 2 เรียกว่า “วัฒนธรรมข้าวในระบบเศรษฐกิจแบบการค้า” เป็นการผลิตข้าวเพื่อการค้า ทำทั้งนาปีและทำนาปรัง ปลูกข้าวนาดำและนาหว่าน ใช้เครื่องจักรเป็นหลัก พิธีกรรมในการปลูกข้าวลดลงมาก ใช้พันธุ์ข้าวส่งเสริมทางราชการ ใช้ปุ๋ยเคมีและเพาะปลูกเพียงข้าวจ้าว

สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก ด้านการเตรียม จากการศึกษา พบว่า ในปัจจุบันการเตรียมอาหารสำหรับสมาชิกของครอบครัวเป็นลักษณะผสมผสานรูปแบบดั้งเดิม นั่นคือ การเตรียมอาหารในปริมาณมาก ทำเป็นหม้อ เพื่อให้สามารถอุ่นไว้รับประทานได้หลายมื้อ และการเตรียมอาหารรูปแบบใหม่ ได้แก่ การเตรียมเฉพาะมื้อที่จะรับประทาน บทบาทการเตรียมเป็นหน้าที่ของฝ่ายหญิงในครอบครัว ที่ถ่ายทอดกันต่อมา นอกจากนี้การเตรียมอาหารในปัจจุบันยังพบว่าได้รับความสะดวกรวดเร็วมากขึ้นจากวัสดุ อุปกรณ์ช่วยเตรียมที่ทันสมัย และผู้จำหน่ายวัตถุดิบได้ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบจำหน่ายด้วย เช่น กระชายซอย หนั้หมูต้มและซอยเส้น น้ำพริกชนิดต่าง ๆ

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า การเตรียมอาหารสำหรับสมาชิกของครอบครัวในปัจจุบัน มีวิธีการเตรียมที่รวดเร็ว สะดวก วัตถุดิบบางชนิด ได้ถูกตัดแต่งมาจากผู้จำหน่าย



บ้างแล้ว ผู้เตรียมน่าจะเตรียมอาหารได้ทุกมื้อ แต่กลับพบว่า ผู้เตรียมอาหารได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบวิถีชีวิตไปตามกิจกรรมอื่น ๆ เช่นกัน ให้ความสำคัญกับกระบวนการเตรียมน้อยลง ทำให้กระบวนการเตรียมอาหารเตรียมได้เป็นบางมื้อหรือบางวัน และมักเตรียมอาหารอย่างง่าย

สอดคล้องกับ ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 72) กล่าวถึงกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบว่า การจัดเตรียมวัตถุดิบ และการจัดหาวัตถุดิบของคนต่างวัฒนธรรมกันจะแตกต่างกัน รวมถึงการใช้เครื่องปรุงรสที่แตกต่างกัน และกล่าวเพิ่มเติมว่าวัฒนธรรมที่เป็นรูปธรรมด้านอาหารมักมีเพียงลักษณะการบอกเล่าและการส่งสอนถ่ายทอดกันในครอบครัว และสถาบันอาหาร อาหาร (2551 : 16) ที่กล่าวเพิ่มเติมถึง วัสดุ อุปกรณ์ในการเตรียมอาหาร ประเภทหั่น ปอก สับ ยังคงใช้งานเช่นเดิม แต่วัสดุที่ใช้ทำมีดอาจเปลี่ยนจากเหล็กธรรมดาเป็นเหล็กไร้สนิม และแม้ว่าในปัจจุบันจะมีอุปกรณ์ใหม่ ๆ ที่ช่วยในการสับ ตัด บด อาหารมากขึ้น แต่บางอย่างไม่สามารถใช้แทนได้ดีเท่า เช่น การโขลก แรงกระแทกจะทำให้น้ำมันหอมระเหยออกมาจากวัตถุดิบ โดยเฉพาะเครื่องเทศ สมุนไพร

สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก ด้านการการปรุงอาหาร จากการศึกษา พบว่า มีการปรุงประกอบอาหารอย่างง่ายในครัวเรือน ใช้กรรมวิธีไม่ยุ่งยาก ส่วนการปรุงที่มีหลายขั้นตอนและใช้เวลานาน มักจะไม่ทำขึ้นเองเนื่องจากไม่มีเวลาเพียงพอแม้จะมีอุปกรณ์การปรุงที่ทันสมัยก็ตาม และพบว่าการซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากผู้จำหน่ายเป็นที่นิยมของคนในท้องถิ่นมากขึ้น

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า รูปแบบการปรุงอาหารสอดคล้องกับรูปแบบการเตรียมอาหาร กล่าวคือ เมื่อการเตรียมอาหารเป็นไปอย่างง่าย การปรุงประกอบอาหารจึงเป็นรูปแบบอย่างง่ายเช่นเดียวกัน มีความถี่ของการปรุงอาหารในครอบครัวน้อยลง แม้จะมีอุปกรณ์หุงต้มที่ทันสมัย ด้านรสชาติอาหารนิยมปรุงอาหารรสจัด ถึงเครื่องปรุง และอาหารคาวนิยมใส่น้ำตาลเพื่อตัดรสอาหารให้กลมกล่อมอีกด้วย

สอดคล้องกับ ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 61) ที่กล่าวถึงวัฒนธรรมที่เป็นนามธรรม ได้แก่ แบบแผนชีวิต คำสอน ความเชื่อ วิธีการกระทำ ที่สอดคล้องกับอาหารดูเหมือนจะมีการปรับเปลี่ยนมากที่สุด เช่น จากที่เคยอยู่ร่วมกันเป็นครอบครัวใหญ่หรือครอบครัวขยาย กลายมาเป็นครอบครัวเดี่ยว มีการพึ่งพากันน้อยลง ทำให้คนรุ่นใหม่ละเลยในเรื่องงานบ้าน การทำอาหาร การกินอาหาร และสอดคล้องกับเสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล (2548 : 2) ที่กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของไทยสะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตของครอบครัวคนไทยในเขตเมือง ทั้งนี้เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงด้านสังคม เศรษฐกิจและเทคโนโลยี การสื่อสาร ฯลฯ ทำให้คนรุ่นใหม่ของไทยเปลี่ยนแปลงด้านความคิด การกระทำ และการดำเนินชีวิต

สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก ด้านการจัดเสิร์ฟและการรับประทาน การจัดเสิร์ฟ จากการศึกษา พบว่า อาหารถูกตกแต่งมากขึ้น และพบว่านิยมโรยต้ม



หอมและผักชีก่อนเสิร์ฟเสมอ ๆ ทั้งที่รูปแบบดั้งเดิมมิได้ใช้ผักทั้งสองชนิดนี้มาตกแต่งอาหารก่อนจัดเสิร์ฟเลย ในปัจจุบันมีรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่หลากหลายมากขึ้น เช่น การจัดเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ (Buffet) การรับประทาน จากการศึกษา พบว่า ในสำหรับจะประกอบด้วยอาหารหลาย ๆ ลักษณะ รสชาติไม่ซ้ำกัน มีน้ำพริกเกลือใช้สำหรับปรุงรสอาหารเพิ่มเติม มักจะรับประทานอาหารหวานหลังจากรับประทานอาหารคาว

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า การจัดเสิร์ฟให้ความสำคัญกับรูปลักษณ์ที่เหมาะสมของอาหารและปริมาณในภาชนะมากขึ้น จึงทำให้ผู้ผลิตจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องตกแต่งอาหารด้วยวัตถุดิบที่สร้างสีสันและกลิ่นหอม โดยไม่ได้คำนึงถึงลักษณะดั้งเดิมของอาหารมากนัก

สอดคล้องกับคำกล่าวของ ประหยัด สายวิเชียร (2546 : 72) ที่กล่าวถึงกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคในขั้นตอนการจัดเสิร์ฟว่า วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของตะวันตกจะมีรูปแบบหรือแบบแผนที่ชัดเจน การจัดเตรียมอุปกรณ์บนโต๊ะเหมาะสมกับชนิดและขนาดของอาหาร ส่วนในวัฒนธรรมอาหารตะวันออก เนื่องจากอาหารส่วนใหญ่จะถูกหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เมื่อเวลาจัดเสิร์ฟจึงไม่มีอุปกรณ์ประกอบมากนัก

สภาพปัจจุบันของกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก ด้านบรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย จากการศึกษา พบว่า อาหารทั่วไปจะนิยมใส่ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่หาได้ง่าย ราคาไม่แพง เช่น ถุงพลาสติกผูกหนึ่งยาง ถาดโฟม และกล่องโฟม การใส่ภาชนะเป็นลักษณะการบรรจุเพียงเพื่อให้มีมิติติด สะดวกต่อการหิ้วหรือเคลื่อนย้าย บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ เช่น ใบตอง มีการใช้ประโยชน์น้อยลงมาก โดยทั่วไปยังไม่ตระหนักถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟม และกลุ่มผู้ผลิตที่มักจะคำนึงต้นทุนและความสะดวกในการใช้งานเป็นหลัก

จากข้อค้นพบ ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า การใช้บรรจุภัณฑ์อย่างง่ายนี้ มีความสะดวกต่อการใช้บรรจุอาหารระยะสั้น ราคาถูก แต่ผู้ผลิตจะต้องศึกษาคุณสมบัติและใช้ให้ถูกต้อง เช่น ถุงพลาสติกร้อน และถุงพลาสติกเย็น ควรลดการใช้โฟมรูปแบบต่าง ๆ และปรับเปลี่ยนเป็นภาชนะจากกระดาษ และบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอื่น ๆ

สอดคล้องกับ ผลการศึกษาวิจัยของ อภิญา สัตยาภิธาน (2550 : 73-79) ที่ศึกษาวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยการท่องเที่ยวต่าง ๆ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก นักท่องเที่ยวที่มีถิ่นที่อยู่อาศัยต่างกันมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรีไม่แตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญ .05 และนักท่องเที่ยวได้เสนอแนะให้มีการปรับปรุงสถานที่ท่องเที่ยว พัฒนารูปแบบสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ควรมีรถประจำทางวิ่งจากตัวเมืองไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ และควรจัดสิ่งสาธารณูปโภคให้เพียงพอ

2.2 ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก



ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ด้านวัตถุดิบ จากการศึกษา พบว่า ผู้ผลิตใช้ทั้งวัตถุดิบทั่วไปที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคย และวัตถุดิบท้องถิ่น วัตถุดิบทั่วไปถูกปรุงเป็นอาหารภาคกลางทั่วไปเพื่อเป็นการเอาใจนักท่องเที่ยว ส่วนวัตถุดิบท้องถิ่นนำเสนอตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว คือ วัตถุดิบอาหารทะเล และต้องการที่จะบริโภคอาหารทะเลที่มีคุณภาพเพราะได้มาท่องเที่ยวยังจังหวัดที่มีทะเล ส่วนวัตถุดิบท้องถิ่นอื่น ๆ ยังไม่เป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวมากนัก

จากข้อค้นพบ ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า ความสำเร็จของการจัดการท่องเที่ยวส่วนหนึ่งของความสำเร็จ คือ การนำเสนอสิ่งที่แตกต่างจากที่นักท่องเที่ยวเคยพบเจอ โดยมีปัจจัยพื้นฐานด้านความสะดวกสบาย และอิมเมอร์เป็นองค์ประกอบ อาหารท้องถิ่นมีการใช้วัตถุดิบที่แตกต่างจากอาหารอื่นทั่วไป จึงควรได้รับการนำเสนอสู่นักท่องเที่ยวบ้าง เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ทดลองสิ่งแปลกใหม่

สอดคล้องกับ สุทธิพงษ์ สุริยะ และวันดารา อำไพพอน (2548 : 1) กล่าวว่า “อาหารกับการท่องเที่ยว” จะเป็นสิ่งที่อยู่คู่กันเสมอแทบแยกจากกันไม่ออกเพราะช่วงเวลาแห่งความสุขคือการได้ออกเดินทางท่องเที่ยวไปยังสถานที่ที่ชอบเพื่อชื่นชมบรรยากาศความสวยงามที่น่าประทับใจ การได้ลองชิมอาหารของท้องถิ่นนั้นๆ ที่แตกต่างกันออกไป และการนำเสนออาหารให้กับนักท่องเที่ยวยังต้องคำนึงถึงมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ที่กำหนดโดยสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2551 : 3) ระบุองค์ประกอบด้านวัตถุดิบที่มีแนวปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็งและสารปรุงแต่ง เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ และต้องคำนึงถึง มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ที่กำหนดขึ้นโดย สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยด้วย

ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ด้านการเตรียมอาหาร จากการศึกษา พบว่า การจัดเตรียมอาหารสำหรับบริการนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่น พบว่าผู้เตรียมจะมีรูปแบบการคิดรายการอาหารเช่นเดียวกันกับการเตรียมอาหารไทยภาคกลาง นั่นคือ การเตรียมอาหารที่รับประทานคู่กัน เคียงกัน หรือตัดกัน เพื่อให้ในสำรับนั้นมีความหลากหลาย ระยะเวลาและขั้นตอนการเตรียมในปัจจุบันมีอุปกรณ์และเครื่องครัวที่ทันสมัย ช่วยลดระยะเวลาที่ใช้เตรียมอาหารได้มาก และในปัจจุบันผู้ปรุงอาหารอาจจะไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบเองทั้งหมด วัตถุดิบบางชนิดผู้จำหน่ายได้เตรียมและตัดแต่งไว้บ้าง หากเลือกนำมาใช้ก็จะลดเวลาในการเตรียมวัตถุดิบได้

จากข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า การเตรียมอาหารที่มีความสะดวกและรวดเร็วจากอุปกรณ์ช่วยเตรียมต่าง ๆ และจากการเตรียมจากผู้จำหน่าย อาจจะขาดความพิถีพิถันในขั้นตอนนี้ไป การนำเสนอสู่นักท่องเที่ยวจึงอาจจะขาดรายละเอียดในการนำเสนอภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นด้านการเตรียมอาหาร



ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ด้านการปรุงอาหาร จากการศึกษา พบว่า ผู้ผลิตจะปรุงประกอบอาหารด้วยความพิถีพิถัน การนำเสนออาหารท้องถิ่นได้ถูกไตร่ตรองและพิจารณาจากผู้ปรุงแล้วว่าหากปรุงอาหารท้องถิ่นชนิดนั้น ๆ แล้ว ผู้รับประทานจะรับประทานเป็นหรือรับประทานได้อร่อยหรือไม่ นอกจากนี้ อาหารหลายชนิดยังใส่น้ำตาลเพื่อตัดรส อาหารท้องถิ่นจึงอาจจะไม่ถูกนำเสนอให้นักท่องเที่ยวลิ้มลองมากนัก และโดยทั่วไปความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อการรับบริการอาหาร คือ อาหารทะเลและผลไม้ตามฤดูกาล ทำให้อาหารท้องถิ่นถูกลดความสำคัญลงไป

จากข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า การปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อให้นักท่องเที่ยวตั้งอยู่บนพื้นฐานความปรารถนาดีและให้เกียรติต่อผู้อื่นเป็นพื้นฐาน ฉะนั้นจึงมุ่งนำเสนออาหารที่มีคุณภาพดี และเป็นที่คุ้นเคยของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับแรก ในด้านรสชาติของอาหาร ผู้ผลิตอาหารและสถานประกอบการ ร้านอาหารจะระมัดระวังเรื่องการปรุงรสหวานในอาหาร แต่หากเป็นกลุ่มชุมชนในท้องถิ่น มักจะปรุงรสอาหารตามรสชาติที่ตนคุ้นเคย

สอดคล้องกับ สุริยะ เจียมประชนารากร (2549 : 88) กล่าวถึง สิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวที่เป็นองค์ประกอบของธุรกิจท่องเที่ยวด้านอาหารว่า เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการบริโภค ในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยว โดยทั่วไปนักท่องเที่ยวย่อมต้องการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด รสชาติดีและราคาไม่แพง ดังนั้นอาหารและเครื่องดื่มจึงเป็นหนึ่งในปัจจัยหลักที่สำคัญของการท่องเที่ยว และสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคนอื่น ๆ (2548 : 95-112) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่า การบริการอาหารไทยของร้านอาหารเป็นกิจกรรมหลักสำหรับนักท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัด โดยมีอาหารเด่น และอาหารพื้นบ้านแตกต่างกันตามสภาพภูมิประเทศและวัฒนธรรม ผู้ประกอบการให้ความเห็นว่าแต่ละจังหวัดมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีศักยภาพที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ในระดับมาก แต่การนำมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวยังอยู่ในระดับปานกลาง

ปัญหากระบวนการผลิตอาหารและการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ด้านการจัดเสิร์ฟและการรับประทาน จากการศึกษา พบว่า ผู้ผลิตอาหารมุ่งสร้างความประทับใจให้เกิดขึ้นกับนักท่องเที่ยวในทุกขั้นตอน จึงพบว่า มีการตกแต่งอาหารมากขึ้น มักจะพบว่าอาหารโรยต้นหอม ผักชี และพริกชี้ฟ้าแดงก่อนเสิร์ฟเสมอ ๆ การใช้บรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนักท่องเที่ยว โดยทั่วไปจะนิยมใส่ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่หาได้ง่าย เช่น ถ้วยพลาสติก ในจังหวัดจันทบุรีพบแนวโน้มการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารมากขึ้น

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารท้องถิ่นควรได้รับการพัฒนาอย่างยิ่ง เพราะการนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารต่อนักท่องเที่ยวและกลุ่มคนต่างถิ่น เป็นการนำอาหารออกสู่ภายนอกท้องถิ่น อาจะนำไปรับประทานเองหรือเป็นของฝาก จำเป็นที่จะต้อง



บรรจุกัญท์ที่เหมาะสม สวยงาม สะดวกต่อการเคลื่อนย้าย บรรจุกัญท์ที่เหมาะสมยังมีส่วนให้เกิดการจัดจำภาพลักษณ์ของอาหารและสื่อถึงอาหารที่บรรจุอยู่ภายในด้วย

สอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ อภิญา สัตยาอภิธาน (2550 : 73-79) ที่ศึกษาวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยการท่องเที่ยวต่าง ๆ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก และนักท่องเที่ยวได้เสนอแนะให้มีการปรับปรุงสถานที่ท่องเที่ยว พัฒนารูปแบบสินค้าและบรรจุกัญท์ให้ทันสมัยมากขึ้น

2.3 การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากผลการศึกษา พบว่า การถ่ายทอดมักมุ่งเน้นไปที่สมาชิกฝ่ายหญิงของครอบครัว จะเน้นเรียนรู้กระบวนการทำงานบ้านและงานครัว การให้ความสำคัญกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารถูกลดความสำคัญลงไปในปัจจุบัน เนื่องจากการเรียนรู้นอกบ้าน ทำให้เด็กหญิงไม่ได้อยู่กับครอบครัวตลอดเวลา การถ่ายทอดโดยวิธีการปฏิบัติให้ดู การช่วยเหลืองานในครัว การช่วยเตรียม ตัด แต่ง วัตถุดิบจึงไม่ได้ทำเป็นกิจวัตร และการเรียนรู้นอกบ้านส่งผลให้เปิดรับวัฒนธรรมอื่น ๆ มากขึ้น ความรู้หรือภูมิปัญญาด้านอาหารจึงถูกจำกัดให้แคบลง

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า รูปแบบในการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป กลุ่มคนรุ่นใหม่ให้ความสำคัญกับกิจกรรมภายนอกบ้านมากขึ้น และมีวัฒนธรรมอาหารอื่น ๆ ที่มีรูปแบบใหม่น่าสนใจหลากหลาย จึงทำให้ละเลยอาหารที่รับประทานในแบบเดิม และอาจจะมึนมองว่าอาหารท้องถิ่นได้ถูกปฏิบัติเป็นประจำในบ้านอยู่แล้ว จึงไม่เห็นความจำเป็นต่อการที่จะเรียนรู้ในขณะนั้น ๆ มากนัก กอปรกับสมาชิกผู้ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดไม่ได้ปฏิบัติกิจกรรมด้านอาหารอย่างต่อเนื่องในครอบครัวเช่นกัน

สอดคล้องกับ ทฤษฎีว่าด้วยการเปลี่ยนแปลง ของ ดาร์วิน (Charles Darwin. 1809-1882) ที่เสนอทฤษฎีว่าด้วยการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ในรูปแบบวิวัฒนาการทางสังคมที่อิงกับวิวัฒนาการทางชีววิทยาซึ่งเกิดขึ้นในสิ่งมีชีวิตในสภาพธรรมชาติ มีการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม เมื่อสภาพแวดล้อมมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ ชีวิตก็จำต้องปรับตัวเอง (Adaptation) ให้อยู่รอด ซึ่ง สนิท สมัการ (2538 : 67) กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยสมัยปัจจุบัน ได้ส่งผลกระทบต่อวิถีการดำเนินชีวิต ความคิด ความเชื่อ ของผู้คนในสังคมเป็นอย่างมาก การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อวิถีการดำเนินชีวิต ได้แก่ 1) การเปลี่ยนแปลงทางการเมือง 2) การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ 3) การเปลี่ยนแปลงทางสังคม 4) การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม 5) การเปลี่ยนแปลงทางการศึกษา นอกจากนี้ เสมียนทิพย์ ศิริจารุกุล (2548 : 168-173) ยังได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534 ผลการวิจัยพบว่า การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงสะท้อนให้เห็นภาพของเมืองที่พัฒนาอย่างรวดเร็ว ถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงรูปแบบลักษณะและวิธีการบริโภคของคนไทยจะก่อให้เกิดผลดีในภาพรวม มีการจัดการและใส่ใจด้านโภชนาการและการขยายตัวด้านเศรษฐกิจในธุรกิจที่เกี่ยวกับอาหาร



โดยการเปลี่ยนแปลงในกระแสสังคมที่มีการแข่งขันค่อนข้างสูงและมีข้อจำกัดด้านเวลา ส่งผลให้การประกอบอาหารจำเป็นต้องมีการปรับเปลี่ยนลดความประณีตในบางส่วนลงไป ทั้งยังมีผลทางอ้อมที่ทำให้ผู้หญิงไทยบางส่วนไม่มีโอกาสได้ฝึกฝนและสืบทอดการประกอบอาหารจากญาติผู้ใหญ่ดังเช่นในสมัยก่อน

2.4 การเผยแพร่ภูมิปัญญา จากผลการศึกษา พบว่า รูปแบบการรับประทานอาหารของคนในท้องถิ่นทั้งสามจังหวัด ไม่ได้มีลักษณะที่เด่นชัดแตกต่างจากสำหรับอาหารภาคกลาง ดังเช่นสำหรับอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่จัดเสิร์ฟอาหารท้องถิ่นทุกชนิด ทำให้มองไม่เห็นความสำคัญและความจำเป็นมากนักที่จะต้องจัดอาหารท้องถิ่นทุกครั้งในสำหรับ และอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีพืชและสมุนไพรที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะเป็นส่วนประกอบ เช่น กระวาน เราะ ผู้ที่ไม่เคยรับประทานอาจจะไม่คุ้นชิน จึงอาจจะทำให้อาหารท้องถิ่นไม่ได้รับความนิยมจากกลุ่มคนต่างวัฒนธรรมมากนัก นอกจากนี้นักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นยังให้ความสนใจในอาหารและกิจกรรมอื่นที่มีชื่อเสียง เช่น อาหารทะเล ผลไม้ การค้าพลอย ทำให้ความสำคัญของอาหารท้องถิ่นลดลงไป

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า เมื่อรูปแบบการบริโภคอาหารท้องถิ่นของคนในท้องถิ่นมีลักษณะผสมผสานเช่นนี้ จึงอาจจะทำให้อาหารท้องถิ่นไม่โดดเด่นและมีความชัดเจน ดังเช่นรูปแบบการบริโภคอาหารของภาคอื่น ๆ ของประเทศไทย และกลุ่มคนท้องถิ่นที่ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีจำนวนไม่มากนัก เมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มคนที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในภาคต่าง ๆ และอาหารท้องถิ่นหลายชนิดที่มีสมุนไพรเป็นส่วนผสม ผู้คนต่างวัฒนธรรมอาจจะไม่ชื่นชอบ สิ่งเหล่านี้จะเป็นอุปสรรคต่อการเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

สอดคล้องกับแนวความคิดของประหยัด สายวิเชียร (2546 : 65) ที่กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารไทยกับการสืบทอดว่าเป็นการจัดทำอาหารที่ถูกถ่ายทอดปฏิบัติสืบทอดในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน และโดยตามปกติวิสัย เมื่อคนรู้สึกหิวจะมุ่งหาเฉพาะอาหารที่เคยรับประทานมาก่อน เช่น คนไทยถ้าหิวจะหาข้าวและกับข้าวที่ปรุงแต่งรสชาติที่ตนเองชอบก่อน หรืออาจจะเป็นอาหารประจำพื้นถิ่นนั้น ๆ

2.5 การพัฒนาภูมิปัญญา จากผลการศึกษา พบว่า การพัฒนาภูมิปัญญาเกิดขึ้นในทุกกระบวนการของการทำอาหาร ได้แก่ การเลือกใช้วัตถุดิบที่แตกต่างและมีความหลากหลาย การใช้เทคโนโลยีในระบบการเตรียมอาหารและการผลิตอาหาร การพัฒนารูปลักษณ์อาหารให้น่ารับประทาน การคำนึงถึงความปลอดภัยในอาหาร และการพัฒนาเพื่อให้กระบวนการผลิตมีคุณภาพและคำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภค การพัฒนารสชาติในปัจจุบันหากผู้บริโภคเป็นคนต่างถิ่น ผู้ปรุงอาหารจะระมัดระวังเรื่องการปรุงรสหวานในอาหารมากขึ้น

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า การพัฒนากระบวนการผลิตอาหารดำเนินไปอย่างสอดคล้องกับในทุกกระบวนการอย่างต่อเนื่อง โดยมีปัจจัยภายนอกเข้ามาเกี่ยวข้อง เช่น



วัตถุดิบจากต่างถิ่น เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ รวมถึงการเอาแบบอย่างจากต่างถิ่น การพัฒนาดังกล่าวมีข้อดีหลายประการขณะเดียวกันก็มีข้อเสียในด้านการละเลยความสำคัญของภูมิปัญญาดั้งเดิม ผู้ใช้จึงควรไตร่ตรองพิจารณาถึงความเหมาะสมของการพัฒนาภูมิปัญญาดังกล่าว

สอดคล้องกับ เอกวิทย์ ณ ถลาง (2544 : 108) ที่กล่าวถึงแนวทางการพัฒนาภูมิปัญญา สรุปได้ว่า การปรับตัวของสังคมไทยไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างสิ้นเชิง แต่เป็นการปรับเปลี่ยนที่ยึดรากฐานภูมิปัญญาสั่งสมอันมีอยู่เดิม ทั้งโดยจิตสำนึกและได้จิตสำนึก ภูมิปัญญาใหม่ ๆ ที่รับเข้ามาจากโลกภายนอกมิได้เข้ามาทดแทนภูมิปัญญาที่ได้สั่งสมหรือภูมิปัญญาที่พัฒนาไว้เดิมทั้งหมดสำหรับสังคมไทยระดับ “ชาวบ้าน” หากแต่ภูมิปัญญาสั่งสมจะได้รับการทดสอบ เลือกรับ และดัดแปลงให้สามารถแก้ปัญหาหรือตอบสนองความต้องการในการปรับตัวตามบริบททางเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลง และทำหน้าที่เป็นฐานรองรับภูมิปัญญาใหม่ ๆ ที่เข้ามาผสมผสานอย่างต่อเนื่อง

2.6 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว จากผลการศึกษา พบว่า

พื้นที่ศึกษาวิจัยมีทรัพยากรที่โดดเด่นมากมาย เช่น ทะเล ผลไม้ อัญมณี ทำให้ผู้คนต่างถิ่นต่างนึกถึงสิ่งเหล่านี้เมื่อได้เดินทางมาเยือน การบริการอาหารเป็นสิ่งที่นึกถึงต่อมา และจะมุ่งเน้นไปที่การบริการอาหารทะเล การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นจึงยังไม่ได้เปิดโอกาสนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวโดยทั่วไปมากนัก หากมีโอกาสได้นำเสนอ การจัดบริการนิยมปฏิบัติเช่นเดียวกับวิธีรับประทานของผู้คนในท้องถิ่น นั่นคือ จะจัดอาหารท้องถิ่นและอาหารภาคกลางหรืออาหารทั่วไปเสิร์ฟด้วยกันในสำหรับด้วยรสชาติที่เข้มข้น

ข้อค้นพบดังกล่าว ผู้วิจัยมีความคิดเห็นว่า อาหารท้องถิ่นหลายชนิดปรุงแต่งด้วยสมุนไพรที่แตกต่างจากอาหารท้องถิ่นอื่น ๆ เป็นทั้งโอกาสที่จะสร้างจุดขาย แต่ขณะเดียวกันอาจจะเป็นอุปสรรคต่อการสร้างจุดขาย หากกลุ่มนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นไม่คุ้นเคย แนวทางการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นจึงต้องศึกษาวิธีการนำเสนอเพื่อสร้างประสบการณ์ให้ผู้คนต่างถิ่นได้ลองรับประทานในรูปแบบต่าง ๆ

สอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคณะ (2548 : 95-112) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ผลการวิจัยพบว่า อาหารแต่ละท้องถิ่นมีศักยภาพสูง ผู้ประกอบการและนักท่องเที่ยวแสดงความเห็นว่าการใช้ประโยชน์ยังอยู่ในระดับปานกลาง และทุกกลุ่มตัวอย่างให้ความเห็นสอดคล้องกันว่าภาครัฐ เอกชน และประชาชนควรมีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ควรมีการให้ข้อมูลอาหารเด่นในท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวรวมทั้งเจ้าหน้าที่และประชาชนในท้องถิ่น เพื่อให้สามารถเผยแพร่แก่นักท่องเที่ยวได้ด้วย

3. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

3.1 การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

3.1.1 การบวนการผลิตอาหาร



การจัดการภูมิปัญญาในกระบวนการผลิตอาหาร ด้านวัตถุดิบ ผู้ผลิตต้องพิจารณาแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบที่เหมาะสม วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล อาจจะเป็นอุปสรรคต่อการนำเสนอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ควรนำเทคโนโลยีการเก็บรักษาอาหารมาใช้เก็บรักษาวัตถุดิบบางอย่าง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องให้ความรู้เพื่อเติมด้านเทคโนโลยีการเก็บรักษาให้กับผู้ผลิตอาหาร และวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นบางชนิดพบในธรรมชาติน้อยลง หน่วยงานภาครัฐต้องส่งเสริมให้มีการปลูกอย่างแพร่หลาย เพื่อจะได้นำมาใช้ประโยชน์ในปัจจุบันและอนาคต

ผู้วิจัยมีความเห็นว่าแนวทางนี้เป็นแนวทางที่ถูกต้อง ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหารต้องมีแนวทางจัดการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นร่วมกัน เพื่อสร้างความยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่น

สอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ อร่าม อรรถเจดีย์ (2548 : 89-97) ที่ศึกษาวิจัยเรื่อง แนวทางการส่งเสริมความยั่งยืน ของพืชพื้นบ้าน-อาหารพื้นเมือง : กรณีศึกษาภูมิปัญญาคนจันทบุรี ผลการวิจัยพบว่า พืชพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องมากที่สุด ได้แก่ ชะมวง ชนิดของพืชพื้นบ้านที่ควรได้รับการส่งเสริมมากที่สุด คือ ส้มรอม อาหารที่ปรุงจากส้มรอมควรส่งเสริมมากที่สุด โดยหน่วยงานที่ต้องมีบทบาทในการส่งเสริม คือ กรมส่งเสริมการเกษตร และกรมการพัฒนาชุมชน

การจัดการภูมิปัญญาในกระบวนการผลิตอาหาร ด้านการเตรียม ผู้ผลิตต้องมีแรงงานที่มีทักษะการเตรียมอาหารท้องถิ่นอย่างเพียงพอ วัตถุดิบที่ถูกตัดแต่งมาจากผู้จำหน่าย ผู้ผลิตอาหารต้องสื่อสารความต้องการที่ถูกต้องกับผู้จำหน่าย อุปกรณ์ การเตรียมอาหารที่ทันสมัยช่วยในการเตรียม ทำให้รูปแบบการเตรียมอาหารแบบดั้งเดิมไม่พบเห็น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องรวบรวมบันทึกสิ่งที่เป็นรากฐานความเป็นอยู่ในท้องถิ่น ควรร่วมกันส่งเสริมและเผยแพร่ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การนำมาใช้ส่งเสริมการท่องเที่ยวของท้องถิ่น

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า เทคนิคการเตรียม ตัด แต่งอาหารท้องถิ่นนั้น เป็นภูมิปัญญาเฉพาะที่บรรพบุรุษได้คิดค้นไว้อย่างเหมาะสม หากกระบวนการผลิตอาหารในปัจจุบันปรับเปลี่ยนการเตรียมอาหารเป็นรูปแบบทันสมัย ไม่มีความแตกต่างจากอื่น ๆ คุณค่าของอาหารท้องถิ่นจะถูกกลดลงไปและสูญหายไปมากที่สุด แนวทางการนำมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจึงเป็นแนวทางที่เหมาะสม

การจัดการภูมิปัญญาในกระบวนการผลิตอาหาร ด้านการปรุง ผู้ปรุงต้องพัฒนาตนเองด้วยการแสวงหาความรู้เกี่ยวกับการปรุงจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อจะได้ทำมาพัฒนากระบวนการปรุงอาหารให้เหมาะสม เช่น ด้านการใช้พลังงาน ด้านรสชาติ โดยเฉพาะด้านรสชาติ ผู้เกี่ยวข้องต้องเร่งทำความเข้าใจกับผู้ปรุงในการใช้น้ำตาลสำหรับปรุงรส การใช้เทคโนโลยีช่วยสร้างความสะอาด รวดเร็วในการปรุง แต่อาหารท้องถิ่นขาดเสน่ห์และขาดจุดดึงดูดความสนใจ หากสามารถนำเสนอสู่นักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่นได้ จะทำให้การท่องเที่ยวมีความหมายและเป็นที่น่าสนใจ เป็นการนำเสนอภูมิปัญญาอาหารของท้องถิ่นที่แท้จริง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวต้องมีส่วนร่วมในการนำเสนอให้ภูมิ



ปัญญาท้องถิ่นเหล่านี้ได้ปรากฏสู่สายตานักท่องเที่ยว และหน่วยงานด้านวัฒนธรรมต้องมีการบันทึก จัดเก็บเป็นข้อมูลเพื่อไม่สูญหายไป

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า การปรุงอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันที่มีรสติดหวาน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องเห็นว่าเป็นความสำคัญอย่างยิ่ง ที่ควรเร่งแก้ไขและมีแนวทางสร้างความเข้าใจและแนวทางปฏิบัติทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคให้ถูกต้อง เพราะการปรุงอาหารคาวที่มีรสติดหวานนอกจากจะไม่เป็นที่คุ้นเคยของนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่นแล้ว การปรุงรสหวานที่จะต้องใส่น้ำตาลยังมีผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภคอีกด้วย

การจัดการภูมิปัญญาในกระบวนการผลิตอาหาร ด้านการจัดเสิร์ฟและการรับประทาน ผู้จัดทำอาหารสำหรับเสิร์ฟและผู้เสิร์ฟต้องมีความรู้เกี่ยวกับการจัดเสิร์ฟและการนำเสนออาหาร รวมถึงการจัดตกแต่งอาหารและการจัดตกแต่งภาชนะอาหาร หน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องต้องสร้างความเข้าใจให้กับประชาชนในชุมชนและผู้ประกอบการ ผู้ผลิตอาหาร ให้มีความรู้และสามารถจัดตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า เป็นแนวทางที่ถูกต้องที่ควรจะให้ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและการจัดเสิร์ฟอาหาร เพราะการนำเสนออาหารที่เหมาะสม นอกจากจะช่วยคงคุณลักษณะที่ดีของอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคแล้ว ยังเป็นอาหารตาอีกด้วย เป็นการสร้างความงามให้เกิดขึ้นกับอาหาร ทั้งด้านการจัดวางและการจัดตกแต่ง

สอดคล้องกับ ทฤษฎีสุนทรียศาสตร์ (Aesthetics Theory) ที่วีรุณ ตั้งเจริญ (2535 : 9) กล่าวถึง ออگุสติน (St. Augustine) ที่กล่าวเกี่ยวกับความงามว่า ความงามเกี่ยวกับเอกภาพ จำนวน ความเสมอภาค สัดส่วน และความเป็นระเบียบแบบแผน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เอกภาพเป็นพื้นฐานสำคัญสำหรับการหยั่งรู้ ไม่เพียงเฉพาะในงานศิลปะเท่านั้น แต่ยังหมายถึงปัญหาทางศีลธรรม ทั้งนี้ การดำรงอยู่ของเอกภาพในความเป็นปัจเจกของสรรพสิ่ง ก่อให้เกิดการเปรียบเทียบระหว่างเอกภาพกับความเสมอภาค หรือความเหมือน (Likeness) ซึ่งมีความสัมพันธ์กับปัญหาของสัดส่วน จำนวน และการตรวจสอบ

การจัดการภูมิปัญญาในกระบวนการผลิตอาหาร ด้านบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย ผู้ผลิตอาหารต้องแสวงหาความรู้และได้รับความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับการใช้บรรจุภัณฑ์อาหารที่เหมาะสม หน่วยงานภาครัฐ องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาธุรกิจอาหารและการท่องเที่ยวต้องให้ความรู้ ช่วยเหลือ แนะนำ และร่วมออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสร้างรูปแบบรายละเอียดและตราสินค้า รวมถึงกระบวนการรับรองความสะอาดปลอดภัยในกระบวนการผลิต

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า บรรจุภัณฑ์อาหารมีความสำคัญต่อกระบวนการผลิตอาหารมาก การนำความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาใช้ นอกจากจะเป็นการสร้างมาตรฐานสินค้าแล้ว ยังเป็นการสร้างจุดขายที่โดดเด่นอีกด้วย



สอดคล้องกับ ทฤษฎีสุนทรียศาสตร์ (Aesthetics Theory) ที่ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์ (2546 : 17) กล่าวถึงองค์ประกอบของการเกิดประสบการณ์ทางสุนทรียะ มี 3 ประการ คือ 1) สุนทรียวัตถุ (Aesthetic objects) 2) มนุษย์ผู้รับรู้ (Human With Perception) 3) สุนทรียรส (Aesthetic Feeling) และกล่าวอธิบายเพิ่มเติมในสิ่งที่มนุษย์ผู้รับรู้ว่า มนุษย์ทุกคนซึ่งถูกแวดล้อมด้วยสิ่งต่าง ๆ ที่มีทั้งสวยงามและไม่สวยงาม และสิ่งเหล่านั้นมีผลต่อความรู้สึกนึกคิดและการรับรู้ของมนุษย์ จะเกิดขึ้นได้ต้องอาศัยประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ ตา หู จมูก ลิ้น และกาย โดยมนุษย์ผู้สร้างสุนทรียวัตถุ (Creating human) คือ มนุษย์ผู้สร้างผลงานที่ทำให้ผู้ชม และมนุษย์ผู้ศึกษา สนใจ หรือผู้ให้การสนับสนุนสุนทรียวัตถุ (Studying, Attending or Supporting Human) หมายถึง มนุษย์กลุ่มที่เป็นผู้ชม เกิดการรับรู้ จนเกิดความรู้สึกต่อสุนทรียวัตถุประเภทใดประเภทหนึ่ง

3.2 การถ่ายทอดภูมิปัญญา กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาได้ถูกกลืนไปจากท้องถิ่น โดยมีสาเหตุจากการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการดำเนินชีวิต จุดเริ่มต้นของการถ่ายทอดเกิดขึ้นภายในครอบครัวและจึงถ่ายทอดสู่ชุมชน ท้องถิ่น แนวทางการส่งเสริมให้เกิดการถ่ายทอดภูมิปัญญาจึงเริ่มต้นจากครอบครัว หน่วยงานด้านสถาบันครอบครัวต้องนำกิจกรรมนี้ไปเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีต่อกันของสมาชิกในครอบครัว ต่อจากนั้น หน่วยงานในท้องถิ่นควรใช้โอกาสที่จัดกิจกรรมอื่นร่วมกันในวาระต่าง ๆ สอดแทรกกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร และในกลุ่มเยาวชนหน่วยงานด้านการศึกษาต้องส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากกิจกรรมต่าง ๆ

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาเป็นปัญหาที่เกิดจากการปรับเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินชีวิตอย่างค่อยเป็นค่อยไป ผู้ใช้ภูมิปัญญาจึงอาจจะไม่เห็นความแตกต่างมากนัก ทั้งยังอาจมองเห็นว่าเป็นความสะดวกสบายที่มีผู้ผลิตอาหารจำหน่าย อาจมองได้ว่าแม้แต่ตนเองไม่ได้ถ่ายทอดแต่ก็จะมีผู้ผลิตอาหารจำหน่ายในท้องถิ่นอยู่แล้ว จึงมองว่าภูมิปัญญาคงไม่สูญหายไปจากท้องถิ่น ซึ่งเป็นความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน

สอดคล้องกับ ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural Ecology) ที่ อมรา พงศาพิชญ์ (2549 : 4) กล่าวว่า วัฒนธรรมกับสภาพแวดล้อมมีความสัมพันธ์แนบแน่นใกล้ชิด และส่งผลกระทบซึ่งกันและกันอย่างแยกไม่ออก ในยุคสมัยที่พัฒนาการด้านเทคโนโลยียังอยู่ในระดับต่ำ มนุษย์จำต้องปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม แต่เมื่อเทคโนโลยีเจริญก้าวหน้ามากขึ้น มนุษย์ย่อมมีศักยภาพในการเปลี่ยนแปลงหรือดัดแปลงสภาพแวดล้อมได้มากขึ้น อิทธิพลของสภาพแวดล้อมก็ลดลง หากแต่รูปแบบและลักษณะทางวัฒนธรรม ประเพณีและความเคยชินในอดีต ตลอดจนวิถีชีวิตและขนบธรรมเนียมประเพณีบางอย่างจะยังคงอยู่ และได้รับการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง

3.3 การเผยแพร่ภูมิปัญญา จะต้องสร้างความเข้าใจต่อผู้คนในท้องถิ่นในการนำเสนออาหารท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น ต้องมีส่วนร่วมในการให้ความรู้ ถ่ายทอดความต้องการของนักท่องเที่ยวและผู้คนต่างถิ่น และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องนำเสนอภูมิปัญญาด้านอาหารในหลายช่องทาง เช่น การเผยแพร่ในสื่อที่ทันสมัยต่าง ๆ การเผยแพร่ใน



เอกสาร เว็บไซต์ วารสารของหน่วยงานต่าง ๆ และการสร้างเครือข่ายร่วมกันของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งสามจังหวัด

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า การสร้างความเข้าใจต่อผู้ผลิตอาหารและผู้คนทั่วไปในท้องถิ่น ให้มีทัศนคติที่เป็นความภาคภูมิใจในอาหารของตน จะทำให้อาหารท้องถิ่นถูกนำเสนอต่อนักท่องเที่ยว และผู้คนต่างถิ่นมากขึ้น ขณะเดียวกันหน่วยงานต่าง ๆ ต้องมีรูปแบบการดำเนินการเผยแพร่อาหารท้องถิ่นด้วยวิธีการต่าง ๆ

สอดคล้องกับแนวคิดพฤติกรรมกรรมการบริโภค ดังที่ อุดุลย์ จาตุรงค์กุล (2543 : 5) ให้คำจำกัดความของพฤติกรรมกรรมการบริโภคว่า เป็นปฏิกิริยาของบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้รับและการใช้สินค้าและบริการทางเศรษฐกิจ รวมทั้งกระบวนการต่างๆ ของการตัดสินใจซึ่งเกิดก่อนและเป็นตัวกำหนดปฏิกิริยาต่างๆ เหล่านั้น และสอดคล้องกับการศึกษาวิจัยของ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณและคนอื่น ๆ (2548. 95-112) ที่พบว่า การบริการอาหารไทยของร้านอาหารเป็นกิจกรรมหลักสำหรับนักท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัดโดยมีอาหารเด่น และอาหารพื้นบ้านแตกต่างกันตามสภาพภูมิประเทศและวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด

3.4 การพัฒนาภูมิปัญญา การพัฒนาที่สำคัญคือ การไม่ทอดทิ้งความเป็นตัวตน โดยเฉพาะการใช้ประโยชน์อาหารเพื่อนำเสนอให้นักท่องเที่ยว ผู้เกี่ยวข้องต้องให้ความรู้กับผู้ผลิต และสร้างความตระหนักต่อความสำคัญของภูมิปัญญาดั้งเดิม การพัฒนาภูมิปัญญาต้องเป็นเหตุผลที่เหมาะสมและเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ภูมิปัญญาที่ได้รับการทดลองใช้และกลั่นกรองให้มีความเหมาะสมกับสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคมที่เปลี่ยนไป เป็นการพัฒนาที่เหมาะสม แต่ต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานการปรับเปลี่ยนที่มุ่งให้อาหารมีคุณลักษณะที่ดีขึ้น มีคุณค่าและคุณประโยชน์มากขึ้น

สอดคล้องกับแนวคิดของ เสรี พงศ์พิศ (2536 : 67) ที่กล่าวสรุปกระบวนการเรียนรู้ของมนุษย์ที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตที่เป็นการพัฒนาภูมิปัญญา โดยกล่าวถึง การแลกเปลี่ยนความรู้ และประสบการณ์ระหว่างกลุ่มคนที่แตกต่างกัน ทั้งในชาติพันธุ์และถิ่นฐาน การแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรม ทำให้กระบวนการเรียนรู้ขยายตัว มีความคิดใหม่ วิธีการใหม่เข้ามาผสมกลมกลืนบ้าง ชัดแย้งบ้าง แต่ทำให้เกิดการเรียนรู้ที่หลากหลายกว้างขวาง ทั้งในด้านสาระ รูปแบบ และวิธีการ และการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม (Cultural Reproduction) ในการแก้ปัญหาทั้งทางสิ่งแวดล้อม ทางเศรษฐกิจ และทางสังคม ได้พยายามเลือกฟื้นความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาในสังคมประเพณีมาผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมให้ตรงกับฐานความเชื่อเดิม ขณะเดียวกันก็แก้ปัญหาในบริบทใหม่ได้ระดับหนึ่ง

3.5 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ต้องมีแนวทางต่าง ๆ เช่น การประชาสัมพันธ์นำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นในแพ็คเกจ (Package) การท่องเที่ยว การนำเสนออาหารตามฤดูกาล เป็นรายการอาหารพิเศษ รายการอาหารห้ามพลาด และการนำเสนอในรูปแบบการเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบท้องถิ่น



ผู้วิจัยมีความเห็นว่า อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ต้องได้รับการส่งเสริมเพื่อใช้ประโยชน์ด้านการท่องเที่ยว โดยความร่วมมือของหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน กลุ่มคนในท้องถิ่น ในอนาคตนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวยังจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด จะต้องถามหาและบริโภคอาหารท้องถิ่นเช่นเดียวกับการเดินทางไปภาคเหนือที่จะต้องบริโภคอาหารขันโตก หรือการเดินทางไปภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพื่อบริโภคอาหารท้องถิ่นอีสาน และการเดินทางไปภาคใต้ เพื่อบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้

สอดคล้องกับ สุริยะ เจียมประชนารากร (2549 : 88) ที่กล่าวถึง สิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวที่เป็นองค์ประกอบของธุรกิจเพิ่มเติม โดยกล่าวถึงอาหารว่า เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการบริโภค ในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยว และยังเป็นเอกลักษณ์ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมประจำชาติที่สืบทอดมายาวนาน โดยทั่วไปนักท่องเที่ยวย่อมต้องการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด รสชาติดีและราคาไม่แพง รวมทั้งต้องการลิ้มลองอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างไปจากอาหารประจำชาติของตน ดังนั้นอาหารและเครื่องดื่มจึงเป็นหนึ่งในปัจจัยหลักที่สำคัญของการท่องเที่ยว

2. การจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ดำเนินงานโดยใช้หลักการจัดการ ได้แก่ การวางแผนงานเพื่อสร้างแนวทางการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น การวางแผนจัดทำรายการอาหาร วางวางแผนพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การจัดองค์กรหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบ เพื่อให้การดำเนินงานดำเนินไปอย่างเป็นระบบ การขึ้นจากภาครัฐและผู้นำองค์กร มีความสำคัญที่ทำให้ทิศทางการนำเสนออาหารท้องถิ่นเป็นไปอย่างมีทิศทาง และการตรวจสอบติดตามกระบวนการดำเนินงานและติดตามผู้บริโภค

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า การดำเนินงานในรูปแบบการจัดการที่เป็นระบบนี้ จะช่วยให้การนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำเสนอต่อนักท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม ผู้ผลิตอาหารสามารถผลิตอาหารได้อย่างเป็นระบบ ขณะเดียวกันนักท่องเที่ยวก็จะได้ลิ้มลองอาหารที่ชุมชน ท้องถิ่น ได้พิจารณานำเสนอแก่นักท่องเที่ยว

Michael (1989 : 204-206) ที่ได้ศึกษาแนวทางในการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมี 9 ประการ ได้แก่ 1) ส่งเสริมให้ประชาชนในท้องถิ่นเห็นถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวที่มีต่อเศรษฐกิจในสังคม 2) การพัฒนาการท่องเที่ยวจะต้องขึ้นอยู่กับจุดประสงค์ และความต้องการของชุมชนว่า จะต้องการให้เกิดความเปลี่ยนแปลงมากน้อยเพียงใด 3) วิธีและความถี่ในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ทางการท่องเที่ยว ควรได้รับความเห็นความชอบจากประชาชนในท้องถิ่น 4) ควรมีความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและเอกชน ในการที่จะทำให้อาหารท้องถิ่นเป็นสถานที่พักผ่อนที่มีความสมบูรณ์ และมีคุณภาพ 5) ในการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ไม่ควรให้มีผลกระทบ ต่อประชาชนในท้องถิ่น ผู้เกี่ยวข้องในการวางแผนจึงต้องมีความระมัดระวัง และต้องวางแผนรองรับในเรื่องนี้ไว้ด้วย เพื่อที่จะรักษาวัฒนธรรมและค่านิยมของท้องถิ่นให้คงอยู่ 6) เงินทุน แรงงาน รวมทั้งนักบริหาร การท่องเที่ยว ควรมาจากชุมชนเจ้าของท้องถิ่น 7) ควรเปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมในกิจกรรม และ



งานเทศกาลที่จัดขึ้นเพื่อนักท่องเที่ยว 8) งานและเทศกาลที่จัดขึ้นในแหล่งท่องเที่ยว จะต้องสะท้อนให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ และสภาพทางภูมิศาสตร์ท้องถิ่น 9) ก่อนที่จะลงมือการพัฒนาการท่องเที่ยว ควรพยายามจัดปัญหาต่าง ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นในชุมชนให้เรียบร้อย

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยทำให้ได้แนวทางการจัดการอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก อันจะเป็นแนวทางให้ผู้เกี่ยวข้อง กลุ่มบุคคล และหน่วยงานต่าง ๆ นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 ครอบครัว ชุมชน ท้องถิ่น และผู้ผลิตอาหาร ควรมีส่วนร่วมตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกระบวนการผลิตอาหาร และการถ่ายทอดภูมิปัญญา หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเร่งสร้างความเข้าใจต่อมุมมองวัฒนธรรมอาหารของตน และเห็นคุณค่าอาหารของตนเอง

1.2 หน่วยงานด้านการศึกษา ควรมีส่วนร่วมในกระบวนการสร้างองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการต่อยอดการใช้ภูมิปัญญาในปัจจุบันและในอนาคต

1.3 ส่วนการปกครองท้องถิ่นและองค์กรที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มชุมชน ควรส่งเสริมให้มีการใช้ประโยชน์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น โดยมีนโยบายที่สอดคล้องในระยะสั้นและระยะยาว

1.4 หน่วยงานระดับจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ควรมองเห็นว่าวัฒนธรรมอาหารนี้เป็นวัฒนธรรมชุดเดียวกัน ควรสร้างเครือข่ายวัฒนธรรมอาหารร่วมกันเพื่อจะได้นำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านการท่องเที่ยว

1.5 หน่วยงานด้านการท่องเที่ยว นำข้อค้นพบที่ได้ไปวางแผนจัดการท่องเที่ยว ชูอัตลักษณ์ด้านอาหารควบคู่กับอัตลักษณ์ของท้องถิ่นด้านอื่น ๆ ควรดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง

1.6 รัฐบาล และหน่วยงานด้านการท่องเที่ยว ได้มีส่วนสนับสนุนเชิงนโยบายและการวางแผน เพื่อผลักดันให้เกิดการจัดกระทำในการปฏิบัติเพื่อส่งเสริมให้เกิดการใช้ภูมิปัญญา อันจะส่งผลการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยต่อไป

2.1 ควรศึกษาวิจัยอาหารท้องถิ่นอื่น ๆ ที่มีเอกลักษณ์ของอาหารและมีการใช้ประโยชน์จากอาหารอยู่ในปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น อาหารชนเผ่า

2.2 ควรศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่มุ่งการใช้ประโยชน์เพื่อกิจกรรมอื่น ๆ เช่น เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ เพื่อส่งเสริมสุขภาพ เพื่อเป็นสื่อกลางที่เชื่อมโยงต่อการพัฒนาประเทศสู่อาเซียน



2.3 ควรศึกษาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือในมิติต่าง ๆ และเชื่อมโยงกับการบวนการจัดการของภาครัฐ เช่น ด้านผลิตภัณฑ์มาตรฐานชุมชน

2.4 ควรศึกษาวิธีการเก็บรักษาและสร้างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

- กรมวิชาการ. ภาพยี่ห้อเครื่องควาหวนและว่าด้วยงานนักขัตฤกษ์. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2530.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. แนวทางการดำเนินงานด้านการพัฒนาการท่องเที่ยวขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ., 2551.
- . แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ., 2554.
- กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศสำนักงานอาหารและยา พระราชบัญญัติอาหาร. 2522. <<http://www.app1.fda.moph.go.th>>. 23 มิถุนายน 2557.
- กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย. กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง คำแนะนำ และแนวปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2548.
- กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. คู่มือ FOOD INSPECTOR. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2549.
- . คู่มือบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2544.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. ผลกระทบของการท่องเที่ยวต่อสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง, 2536.
- . สรุปนโยบายแผนพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เอกสารประกอบการวางแผนการท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2539.
- . ยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวระยะ 5 ปี (2550-2554). กรุงเทพฯ : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2550.
- . ยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวระยะ 5 ปี (2555-2559). กรุงเทพฯ : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2555.
- กลุ่มงานพัฒนาวิชาการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กระทรวงสาธารณสุข. ภูมิปัญญาไทย : อาหารสมุนไพร. กรุงเทพฯ : องค์การรับส่งสินค้าและวัสดุภัณฑ์, 2548.
- กอบแก้ว นางพินิจ. อาหารไทย. กรุงเทพฯ : เสมาธรรม, 2542.
- กรมป่าไม้. การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์. 2548. <<http://www.forest.go.th/WEFCOM/Part2TAT.html>> 18 กุมภาพันธ์ 2557.



- กรมศิลปากร. จารึกสุโขทัย. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2528.
- . ภูมิปัญญาไทยในงานศิลปถิ่นเมืองกรุง. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง, 2543.
- . สังคมไทยในสมัยรัชกาลที่ 5. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2531.
- กิตติวัฒน์ รัตนติลก. กฎหมายเกี่ยวกับการท่องเที่ยว. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : ศูนย์หนังสือ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2550.
- กุลวรา สุวรรณพิมล. หลักการมงคลเทศก์. กรุงเทพฯ : แสงดาว, 2554.
- คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. รายงานการวิจัยเรื่อง แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดี, 2541.
- ไกรฤกษ์ ปิ่นแก้ว. การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม. 2556. <<http://tourism-dan1.blogspot.com/>> 10 สิงหาคม 2557.
- คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. ภูมิปัญญาไทยในการดำเนินชีวิตของชาวกรุงศรีอยุธยา. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2545.
- คณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. คู่มือระบบบริหารการพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2526.
- . แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 พ.ศ. 2530-2534. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2530.
- . แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 พ.ศ. 2555-2559. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555.
- . ผลิตภัณฑ์ภาคและจังหวัดปี 2537. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2537.
- คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ. วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2542.
- คณะปฏิบัติงานโครงการอนุรักษ์ทรัพยากรพันธุพืช. พืชพื้นบ้าน-อาหารพื้นเมือง จันทบุรี-ตราด. จันทบุรี : สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี, 2546.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช. อารยะในวัฒนธรรมไทย. ปาฐกถา ณ ห้องประชุมหอสมุดแห่งชาติ ท่าわสุกรี. กรุงเทพฯ : จัดโดยคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการศึกษาและวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ, 14 สิงหาคม 2513.
- งามพิศ สัตย์สงวน. ข้าวกักบัววิถีชีวิตไทย. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2540.



- งามพิศ สัตย์สงวน. หลักมานุษยวิทยาวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.
- จรินทร์ เทศวานิช. ภูมิปัญญาไทยในมิติอาหารสมุนไพรเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2546.
- จารุวรรณ ธรรมวัตร. ภูมิปัญญาอีสาน. พิมพ์ครั้งที่ 3. อุบลราชธานี : ศิริวรรณออฟเซต, 2543.
- จามะรี เชียงทอง. พลวัตของชุมชนในการจัดการทรัพยากร : สถานการณ์ในประเทศไทย. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2543.
- จรัญญา แดงน้อย. คู่มือการประเมินมาตรฐานหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงนิเวศและหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 1 ภายใต้โครงการพัฒนากลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 1 ประจำปี 2554. กรุงเทพฯ : สถาบันการท่องเที่ยวโดยชุมชน, 2554.
- จันทราณี สงวนนาม. ทฤษฎีและแนวปฏิบัติในการบริหารสถานศึกษา: Theory and Practice in Educational Institution. กรุงเทพฯ : บั๊คพอยท์, 2545.
- จินตนา บุญบงการ และกรองแก้ว อยู่สุข. แนวคิดทางธุรกิจ. กรุงเทพฯ : คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531.
- จิราวรรณ กาวิละ. ทางเลือกของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม: กรณีศึกษาหมู่บ้านวัวลาย อำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.
- จิตติ มงคลชัยอรัญญา. นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน. 2556.
<http://www.dasta.or.th/th/sustainable_tourism-network/766.html>
23 กันยายน 2557.
- จรี วิจิตรวาทการ. วิเคราะห์ลักษณะนิสัยของคนไทย. 2551. <www.geocities.com/mpmm6055/pp6032.do และ www.nidapagphitsanulok.net> 23 กันยายน 2557.
- จุฑารัตน์ ขาวคม. ผลกระทบด้านเศรษฐกิจของการท่องเที่ยว ต่อประชาชนท้องถิ่นในอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะช้าง จังหวัดตราด. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548.
- เจลิยว ราชบุรี. ภาพเก่าเล่าเรื่องเมืองระยอง. ระยอง : สภาวัฒนธรรมจังหวัดระยอง, 2553.
- ชลธิชา ศาลิคุปต์. BG 001 การบริหารธุรกิจไทยในกระแสโลกาภิวัตน์. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2554.



- ชาลี อมาตยกุล. อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- ชาญเดช สุขปฏิภาค. การใช้บริการภูมิปัญญาชาวบ้านของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี. ชลบุรี : มหาวิทยาลัยบูรพา, 2546.
- ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์. ความคิดสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.
- ฐิติพร เพ็งวัน. ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและคุณค่าทางโภชนาการของตำรับอาหารพื้นบ้าน: ศึกษาเฉพาะกรณีพื้นที่ลุ่มน้ำห้วยแร่-คลองพิด จังหวัดตราด. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549.
- ณรงค์ เสียงประชา. พื้นฐานวัฒนธรรมไทย. กรุงเทพฯ : โอ เอส. พรีนติ้งเฮาส์, 2531.
- ณัฐกานต์ ชาญเวช. แนวทางการออกแบบและบริหารจัดการพื้นที่ชุมชนประมงทะเล ภาคตะวันออกของประเทศไทย เพื่อการท่องเที่ยวเชิงนิเวศยั่งยืน. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549.
- ณัฐพันธ์ เขจรนันท์. การจัดการทรัพยากรมนุษย์. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดดูเคชั่น, 2545.
- ดวงนภา วินิจวรกิจกุล. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อนักท่องเที่ยวชาวไทยในการเลือกใช้บริการร้านอาหารพื้นเมืองในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.
- ดุษฎี ชุมสาย. กินดีเพื่ออยู่ดี : หลักในการกินที่ดี เพื่อชีวิตที่ดีและอายุยืนยาว. กรุงเทพฯ : ข้าวฟ่าง, 2536.
- ณัฏศรี สวัสดิวัฒน์. กินอร่อยตามรอยณัฏศรี. กรุงเทพฯ : มติชน, 2545.
- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคณะ. การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ., 2548.
- ทรงคุณ จันทกร. การถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านในเรื่องทรัพยากรดิน น้ำ และป่าไม้ของกลุ่มชาติพันธุ์กะเลิง. มหาสารคาม : สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2549.
- . บทความใน “อาหารการเรือน “โอชารสปรุพี” ที่สวนดุสิต” หนังสือที่ระลึกในวาระครบรอบ 70 ปี การเรือนสวนดุสิต. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2550.



- ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. รู้ที่มาอาหารอร่อย. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2542.
- เทิดชาย ช่วยบำรุง. บทบาทขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกับการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน
บนฐานแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์คณะรัฐมนตรีและราชกิจจานุ
เบกษา, 2552.
- ธนา รัตน์ประโคน. การประเมินมูลค่าแหล่งท่องเที่ยว : กรณีศึกษาเกาะเสม็ด จังหวัดระยอง.
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549.
- ธนากรไทยพานิชย์. สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่มที่ 1, 2, 3, 5. กรุงเทพฯ : มูลนิธิ
สารานุกรมไทย, 2542.
- ธงชัย สันติวงษ์. องค์การและการบริหาร. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2537.
- นงนุช อังยุริกุล. คู่มือการสอนวิชาการจัดการธุรกิจการเกษตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์, 2547.
- นภาพรณ นวรัตน์วรารณ. แนวทางการพัฒนาอาหารไทยในทศวรรษหน้า. กรุงเทพฯ : สถาบัน
ค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.
- นันทสาร สีสลับ. ภูมิปัญญาไทย. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง, 2542.
- นิตยา สันตสมบัติ. มนุษย์กับวัฒนธรรม. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดีด, 2548.
- นิตยา เพ็ญศิริภา. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ. เอกสารการสอนชุดโภชนาการ
สาธารณสุข หน่วยที่ 7. พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัย
ธรรมาธิราช, 2548.
- นียพรรณ (ผลวัฒน์) วรรณศิริ. มานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์, 2540.
- นิตา หงส์วิวัฒน์. ครัวข้าวแกง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2548.
- นิรมล กิตติกุล. องค์การและการจัดการ. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- นิรมล ยวนบุญย์ และคณะ. น้ำพริก : ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชนภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์.
นนทบุรี : ม.ป.พ., ม.ป.ป.
- นิตา ชัชกุล. อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
2551.
- นิเทศ ดินณะกุล. การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ :
สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.
- เนือง นิลรัตน์. ชีวิตในวัง. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรุงเทพ, 2537.



- เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์. น้ำพริกกับอาหารไทยเกี่ยวข้องกับอย่างไร ใน น้ำพริก : ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชนภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์. นนทบุรี : ม.ป.พ., ม.ป.ป.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน. กรุงเทพฯ : เพรส แอนด์ ดีไซน์, 2548.
- ปวีณภัสร์ คล้าศิริ. ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร : กรณีศึกษาบ้านเต่านอ ตำบลศิลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ สส.ม. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2547.
- ประเวศ วะสี. หนทางรอดสังคมไทย : ปาฐกถาว่าด้วยเกษตรกรรมทางเลือกกับสังคมและธรรมชาติ. กรุงเทพฯ : เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก, 2539.
- ประสงค์ สินเดช และคณะ. คลังภูมิปัญญาตำบลนาชุม อำเภอบ้านโคก จังหวัดอุดรธานี. การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง กศ.ม. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2547.
- ประหยัด สายวิเชียร. กลวิธีการสอนอาหารและโภชนาการ. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์, 2544.
- ประหยัด สายวิเชียร. อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546.
- พัทธา สายหู. กลไกของสังคม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.
- พจนาน สุวนศรี. คู่มือการจัดการท่องเที่ยวในชุมชน. กรุงเทพฯ : โครงการท่องเที่ยวเพื่อชีวิตและธรรมชาติ, 2540.
- พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์. เกิดวังปารุสก์. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ : พิษณุโลกการพิมพ์, 2531.
- พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. ไกลบ้าน. กรุงเทพฯ : พิพิธภณณกร, 2536.
- พิสิฐ โคตรสุโพธิ์ และคณะ. ความเสื่อมและการเปลี่ยนแปลง : วิถีชีวิตทางสายกลางของชาวไทย. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2549.
- ไพฑูรย์ เครือแก้ว. ลักษณะสังคมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : เลียงเชียงเจริญ, 2549.
- ไพฑูรย์ พงศบุตร. การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. กรุงเทพฯ : สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 27, 2546.
- ภัคตร์เพ็ญ ทิพยมนตรี. บทความใน “อาหารการเรือน “โอชารสปฏิ” ที่สวนดุสิต” หนังสือที่ระลึกในวาระครบรอบ 70 ปี การเรือนสวนดุสิต. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2546.



- มธุรส ปราบไฟรี. ศักยภาพของชุมชนในการจัดการแหล่งท่องเที่ยว : กรณีชุมชนไทยทรงดำ บ้านเขาย้อย ตำบลเขาย้อย อำเภอกะเปอร์ จังหวัดเพชรบุรี. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543.
- ยศ สันตสมบัติ. มนุษย์กับวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548.
- ยอดแก้ว อักษร. เที่ยวอร่อย อุทัยธานี อนุรักษ์ประเทศ ตราด เชียงใหม่ ชุมพร. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2543.
- ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2556. กรุงเทพฯ : ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์, 2556.
- เรืองวิทย์ เกษสุวรรณ. “หลัก TQM และการประยุกต์ใช้,” ดำรงราชานุภาพ. 16(19) ; 19-50 เมษายน – มิถุนายน, 2549.
- ลฎาภา มอร์เตโร. ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2551.
- วนิดา ข้าเขียว. ประวัติศาสตร์ศิลป์. กรุงเทพฯ : พรานนกการพิมพ์, 2543.
- วลัย อินทร์มรรย. โภชนาการกับชีวิตมนุษย์. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2535
- วัลย์ลดา วิวัฒน์พนชาติ และคณะ. อุปทานแรงงานสำหรับกิจกรรมการท่องเที่ยวทางธรรมชาติอย่างยั่งยืนบนพื้นที่เกาะช้าง กิ่งอำเภอเกาะช้าง จังหวัดตราด. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2550.
- วรัชต์ มัธยมบุรุษ. องค์กรปกครองท้องถิ่นกับการท่องเที่ยว. 2553.
<www.estudytourism.com> 2555.
- วิรุณ ตั้งเจริญ. ศิลปะและความงาม. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2535.
- วิรัช วิรัชนิการวรรณ. การบริหารจัดการและการบริหารการพัฒนาขององค์กรตามรัฐธรรมนูญและหน่วยงานของรัฐ. กรุงเทพฯ : นิติธรรม, 2548.
- วิวัฒน์ชัย อรรถากร. “โฉมหน้าเอตปีกับเศรษฐกิจไทย และโครงการคลองด่าน,” มติชนรายสัปดาห์. 28 พฤศจิกายน-4 ธันวาคม 2546. หน้า 28-30.
- วันดารา อำไพอน. Food and Travel ลาว. กรุงเทพฯ : บ้านพระอาทิตย์, 2548.
- ศศิธร สีนถาวรกุล. วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในงานพิธีแบบดั้งเดิม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547.
- ศาสตรา กระฉอดนอก. การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย. นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2542.



- ศิริพันธ์ จุลกรังคะ. “การบริโภคอาหารพื้นบ้านกับสุขภาพของแม่บ้านในประเทศไทย,”
วารสารอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 32(1) : 65-78 ; มกราคม-มีนาคม, 2545.
- ศิลปากร, กรม. ชุมชนชนเผ่า. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพฯ : ศิลปาบรรณาคาร, 2513.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพฯ : พัฒนาศึกษา, 2538.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. ธุรกิจทั่วไป : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ. กรุงเทพฯ : ไคมอน อิน บิสซิเนส เวิร์ล, 2542.
- ศรีจักร วัลลิโกดม. อารยธรรมฝั่งทะเลตะวันออก. กรุงเทพฯ : มติชน, 2545.
- ศรีสมร คงพันธุ์. อาหารเหนือ. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2535.
- . เขาคั่วเป็นอาชีพ. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2544.
- . บทความใน “อาหารการเรือน “โอชารสภูมิ” ที่สวนดุสิต” หนังสือที่ระลึกใน
วาระครบรอบ 70 ปี การเรือนสวนดุสิต. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต,
2550.
- ศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ. เครื่องปรุงในอาหารไทย : ชุดผักพื้นบ้านและอาหารเพื่อสุขภาพ.
กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2546.
- ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล. เมืองสุโขทัยในฐานะเมืองหลวงเมื่อพิจารณาในแง่ภูมิศาสตร์ ข้อมูลและ
ทัศนะใหม่ด้านสุโขทัยศึกษา. กรุงเทพฯ : โครงการศูนย์สุโขทัยศึกษา, 2539.
- สกนธ์ ผู้งามดี. ศิลปะเพื่อการสื่อสาร. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2545.
- . “การสร้างสรรคืบทพิสุจน์คุณค่าของมนุษย์ผู้ทรงสติปัญญา,” ข่าวสารสำนักหอสมุด.
5(29) : 5-9 ; กันยายน-ตุลาคม, 2545.
- สง่า ดามาพงษ์. การนำอาหารพื้นบ้านคืนสู่สังคมไทย หนังสือผักพื้นบ้านกับสังคมไทย.
กรุงเทพฯ : สามเจริญพาณิชย์, 2548.
- สนิท สมัครการ. การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมกับการพัฒนาการของสังคม. กรุงเทพฯ :
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, 2538.
- . มนุษย์วิทยากับพัฒนาสังคม. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2549.
- สมักร บุรวาส. ปัญหาจุดกำเนิดและกระบวนการพัฒนาทางปัญญาของมนุษยชาติ. พิมพ์ครั้งที่ 2.
กรุงเทพฯ : สยาม, 2542.
- เสน่ห์ จามริก. ทิศทางหมู่บ้านไทย. กรุงเทพฯ : เคล็ดไทย, 2531.
- สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลภาคตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี. พืชสมุนไพรท้องถิ่น. จันทบุรี :
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลภาคตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี, 2546.



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. การศึกษาเพื่อกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงนิเวศทางทะเล. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, 2540.

สถาบันส่งเสริมและพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ ศูนย์การเรียนรู้วังจันทร์เกษม. แนวคิดและความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาสังคมไทย. 2551.

<http://archive.lib.cmu.ac.th/full/T/2552/acc0452tc_bib.pdf> 15 กันยายน 2557.

สฤษฎ์ แสงอรัญญา. การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์หรือเชิงนิเวศ (Ecotourism). 2548.

<http://www.dnp.go.th/NPO/html/Tour/Eco_Tour.html> 15 กันยายน 2557.

สถาบันอาหาร. อาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน. กรุงเทพฯ : สถาบันอาหาร, 2551.

สันติ เศวตวิมล. ตำนานอาหารไทย. กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์, 2542.

สัมพันธ์ ภูไพบูลย์. องค์การและการจัดการ. กรุงเทพฯ : พัทธอักษร, 2542.

สาโรจน์ โอพิทักษ์ชีวิน. การบริหารเชิงกลยุทธ์. กรุงเทพฯ : เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินโดไชน่า, 2546.

สินธุ์ สโรบล. ความร่วมมือเครือข่ายของงานสื่อสารสังคม (สกว.) กับวิชาการดอทคอม. 2554.

<<http://www.vcharkarn.com/varticle/38304>> 2556.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 1-10 . เอกสารประกอบการบรรยายผู้บริหารระดับสูง. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2549.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดี, 2541.

สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร. เอกสารวิชาการสรุปการส่งเสริมภูมิปัญญาเกษตรกรไทย. กรุงเทพฯ : กรมส่งเสริมการเกษตร, 2547.

เสรี พงพิศ. การศึกษาชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น : ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์เอนด์พลัสซิ่ง, 2536.

เสรี วงษ์มณฑา. การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพฯ : Diamond in Business World, 2542.

แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ. อาหาร : ทรัพยากรและศิลป์แผ่นดินไทย. กรุงเทพฯ : แพลน โมทีฟ, 2544.



- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. วัฒนธรรมในสังคมไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2548.
- สมศักดิ์ บุญชู. ปลาสู่มักับวิถีชีวิตของชาวจังหวัดยโสธร. รายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระ ศศ.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2543.
- สมศักดิ์ ศรีสันติสุข. การศึกษาสังคมและวัฒนธรรม : แนวความคิด วิถีวิทยา และทฤษฎี. ขอนแก่น : คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2551.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล. คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ. นครปฐม : สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2545.
- สถาบันอาหาร. อาหารไทย...จากอดีตสู่ปัจจุบัน. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ด, 2551.
- สุกรี เจริญสุข. ดนตรีวิจารณ์. กรุงเทพฯ : Dr.Sax, 2538.
- สุชาติ เกาทอง. ทัศนศิลป์กับมนุษย์ : การสร้างสรรค์และสุนทรีย์ภาพ. กรุงเทพฯ : อักษรเจริญทัศน์, 2545.
- . หลักการทัศนศิลป์. กรุงเทพฯ : นำอักษรการพิมพ์, 2536.
- สุชาติ สุทธิ. สุนทรีย์ภาพของชีวิต. กรุงเทพฯ : เสมาพิมพ์, 2542.
- สุธี วรประดิษฐ์. การมีส่วนร่วมของชุมชน. ตราด : สำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดตราด, ม.ป.ป.
- สุทธิพงษ์ สุริยะ และวันดารา อำไพพอน. Food and Travel ลาว. กรุงเทพฯ : บ้านพระอาทิตย์, 2548.
- สุธิดา พงศ์ไพบูลย์. ภูมิปัญญาไทย. นครศรีธรรมราช : มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2540.
- สุริยะ เจียมประชนารากร. อุตสาหกรรมท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ : ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ, 2549.
- สุกร เสรีรัตน์. การบริหารการตลาดยุคใหม่. กรุงเทพฯ : พัฒนาศึกษา, 2540.
- สุภัตรา สุภาพ. สังคมวิทยา. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2528.
- สุภางค์ จันทวานิช. การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.
- . วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2539.
- สุโขทัยธรรมาธิราช, มหาวิทยาลัย. การบริหารแผนงานโครงการพัฒนาท้องถิ่นและ ชนบท หน่วยที่ 1-8. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : อรุณการพิมพ์, 2543.



สุโขทัยธรรมมาธิราช, มหาวิทยาลัย. การบริหารและการปกครองท้องถิ่น หน่วยที่ 1-7.

พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2542.

เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. โภชนาการสำหรับครอบครัวและผู้ป่วย. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ :
ไทยวัฒนาพานิช, 2541.

หนานคำ. บทความใน “อาหารการเรือน “โอชารสประณีต” ที่สวนดุสิต” หนังสือที่ระลึกใน
วาระครบรอบ 70 ปี การเรือนสวนดุสิต. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต,
2550.

อบเชย วงศ์ทอง. เทคโนโลยีเครื่องต้ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542.

อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ :
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544.

อดุลย์ จารรงค์กุล. พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การศาสนา, 2543.

อรชร พรประเสริฐ. ภูมิปัญญาชาวบ้าน: กรณีพืชผักและกรรมวิธีปรุงอาหารของชาวอีสาน.
อุบลราชธานี : สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี, 2537.

อร่าม อรรถเจตย์. พืชพื้นบ้าน-อาหารจันทบุรี. จันทบุรี : โรงพิมพ์ต้นฉบับ, 2550.

อภิญา สัตยาภิธาน. ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยวในจังหวัด
จันทบุรี. วิทยานิพนธ์ รป.ม. ชลบุรี : มหาวิทยาลัยบูรพา, 2550.

อมรา พงศาพิชญ์. ความหลากหลายทางวัฒนธรรม : กระบวนทัศน์และบทบาทในประชาสังคม.
กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.

อมราภรณ์ วงษ์พัก. แกง. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2551.

อังคณา มหายศนันท์. ความหลากหลายทางพืชอาหารและการใช้ประโยชน์ของชาวลัวะใน
จังหวัดน่าน. วิทยานิพนธ์ วท.ม. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542.

อุดม เขยกิจวงศ์. การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ. กรุงเทพฯ : แสงดาว, 2548.

อุทุมพร หลอดโค. การจัดการความรู้เรื่องอาหารธรรมชาติ: ศึกษากรณีบ้านหินเหิบ ตำบลพระยืน
อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2552.

เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์. อาหารไทย. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2545.

เอกวิทย์ ณ ถลาง. ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย.
นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2539.

เอกวิทย์ ณ ถลาง และคณะ. ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ : อมรินทร์,
2546.



- Andrew , Lepp. “Residents’ Attitudes Towards Tourism in Bigodi Village, Uganda,”
Tourism Management. 28(3) : 876-885 ; May, 2006.
- Arnold W. Green. Sociology. New York : McGraw-Hill, Inc, 1972.
- Basorun, J.O. “Food Security Among Households: Evidence from Rice Consumers
in Igbemo Region,” Journal of Social Sciences. 6(1) : 41-46 ; April, 2010.
- Chalmers A. Johnson. MITI and the Japanese Miracle. Stanford : University Press,
1982.
- Claude Lefort. The Political Form of Modern Society : Bureaucracy Democracy
totalitarianism. s.l. : (MIT) Press, 1986.
- Cork, Carolyn. Community-managed Ecotourism: A Feasibility Survey in Phnom Baset,
Cambodia. Master’s Thesis Canada : University of Calgary Canada, 1996.
- Diedrich, Amy. “Assessment of the Impacts of Tourism Development in Coastal
Communities in Belize,” Dissertation Abstracts International. 67(11) : 295 ;
May, 2007.
- Evan, G.E. Developing Library and Information Center Collection. Englewood :
Colibraries Unlimited, 1995.
- Everett M. Rogers. Social Change in Rural Society. New York : Appleton Century
Crafts, 1976.
- Ernesto Laclau and Chantal Mouffe. Hegemony and Socialist Strategy. s.l. :
Towards a Radical Democratic Politics, 1985.
- Esther, Mart.nez-Garcia and Josep M. Raya. A Study on Length of Stay for Low-cost
Tourism. Australia : Latrobe University, 2008.
- Holloway, J.C. Towards a Core Curriculum for Tourism : A Discussion Paper.
London : The National Liaison Group for Higher Education in tourism, 1995.
- Janpanit, Surasin. Indigenous Knowledge in Natural Resource Management :
The Case of Two Villages in Thailand. Madison : The University of
Wisconsin-Madison, 1996.
- Maurizio, Peleggi. A Study on Thailand's Heritage Attractions to Both International and
Domestic Tourism. Australian : Australian National University, 1999.



- Michael Coltman. Introduction to Travel and Tourism : An Internatinal Approach.
New York : Abrams, 1989.
- Parker, John and others. Social Theory : A Basic Tool Kit. New York : Palvarge
Macmillan, 2003.
- Perdue, R.R. and others. “Resident Support for Tourism Development,”
Rural Sociology. 70(3) : 586-599 ; March, 1990.
- Ralph Linton. The Study of Man. New York : Appleton Century Cooperation,
1974.
- Ritzer, George. Sociological Theory. 3rd ed. New York : McGraw-Hill, Inc., 1992.
- Scott, Myers M. Every Employer a Manager : More Meaningful work Through Jop
Environment. New York : McGraw-Hill, 1970.
- Seidman, Steven. Contested Knowledge : Social Theory Today. 3rd ed. Malden :
Blackwell Publishing, 2004.
- United Nation. Department of Internation Economic and Social Affair. Popular
Participation as a Strategy for Promoting Community Level Action and Nation
Development. New York : United Nation, 1981.
- Xie, Philip Feifan. Authenticating Culural Tourism : Folk Villages in Hainan, China.
Doctor’s Thesis, Canada : University of Waterloo, 2001.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสังเกต

เรื่อง

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

.....

วัน/เดือน/ปี พื้นที่

กิจกรรมของผู้ผลิตอาหาร

.....

การสังเกต (Observation)

กิจกรรมด้านการผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อใช้ประโยชน์ในท้องถิ่นและกิจกรรมด้านการผลิตอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ดังนี้

กิจกรรมด้านการผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อใช้ประโยชน์ในท้องถิ่น

1. วัตถุดิบอาหาร

ที่มาของวัตถุดิบ.....

.....

.....

การใช้ประโยชน์

.....

.....

2. การเตรียม

การเตรียมอาหาร

.....

.....



การใช้ประโยชน์

.....

.....

3. การปรุง

การปรุง

.....

.....

วิธีการปรุง

.....

.....

4. การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน

การจัดเสิร์ฟ

.....

.....

การรับประทาน

.....

.....

5. บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย

บรรจุภัณฑ์

.....

.....

การจัดจำหน่าย

.....

.....

กิจกรรมด้านการผลิตอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

1. วัตถุดิบอาหาร



ที่มาของวัตถุดิบ.....

.....

.....

การใช้ประโยชน์

.....

.....

2. การเตรียม

การเตรียมอาหาร

.....

.....

การใช้ประโยชน์

.....

.....

3. การปรุง

การปรุง

.....

.....

วิธีการปรุง

.....

.....

4. การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน

การจัดเสิร์ฟ

.....

.....

การรับประทาน

.....

.....



5. บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย

บรรจุภัณฑ์

.....

.....

การจัดจำหน่าย

.....

.....

การถ่ายทอดภูมิปัญญา

.....

.....

การเผยแพร่ภูมิปัญญา

.....

.....

การพัฒนาภูมิปัญญา

.....

.....

การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

.....

.....

การจัดการอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

1. การวางแผนการผลิตอาหาร

.....

.....

2. ผู้รับผิดชอบ/หน่วยงานที่รับผิดชอบ

.....

.....



3. การขึ้นน้ำ

.....

.....

4. การติดตาม

.....

.....

การบริหารงานกระบวนการผลิตและการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค

1. คน/ผู้ผลิต

.....

2. วัตถุดิบ

.....

3. เครื่องมือ

.....

4. การจัดการ

.....

ลงข้อสรุปและวิเคราะห์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

กิจกรรมประกอบการสังเกต () การบันทึกภาพ () การบันทึกภาพเคลื่อนไหว

() การสัมภาษณ์

ผู้สังเกต

.....

(โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์)



เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ-สกุล ผู้ให้สัมภาษณ์

วัน เดือน ปี ที่ให้สัมภาษณ์

เวลา สถานที่ให้สัมภาษณ์.....

สถานภาพทั่วไปของผู้ถูกสัมภาษณ์ เพศ อายุ

สถานภาพการสมรส ศาสนา อาชีพ

ตอนที่ 2 ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกจากอดีต-ปัจจุบัน

1. ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นเป็นอย่างไร

- แหล่งกำเนิด/ที่มา
- วัตถุดิบหลัก
- กรรมวิธีการปรุง/ประกอบ
- การจัดเสิร์ฟ/วิธีการรับประทาน.....

2. จุดเด่น/ความแตกต่างของอาหารท้องถิ่นมีลักษณะอย่างไร

- การเลือกใช้วัตถุดิบ/อุปกรณ์
- กรรมวิธีการปรุง/ประกอบ
- ลักษณะของอาหาร เช่น รสชาติ สี กลิ่น.....
- วิธีการจัดเสิร์ฟ/การรับประทาน

3. อาหารดั้งเดิมของท้องถิ่นเป็นอย่างไร

- การใช้วัตถุดิบ
- กรรมวิธีการปรุง/ประกอบ
- ลักษณะอาหาร เช่น รสชาติ สี กลิ่น



- การบรรจุและการเก็บรักษา
- 4. อาหารท้องถิ่นได้รับวัฒนธรรมจากแหล่งใดบ้าง.....
- 5. ยกตัวอย่างอาหารท้องถิ่นของจังหวัด
 - อาหารจานเดียว
 - อาหารคาวประเภทกับข้าว
 - อาหารหวานและอาหารว่าง
 - เครื่องดื่ม
- 6. กระบวนการผลิตและการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในอดีตเป็นอย่างไร
.....
- 7. กระบวนการผลิตและการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันเป็นอย่างไร
.....
- 8. ปัจจัยแวดล้อมด้านสังคม/ชุมชน/ครอบครัว ของท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับกระบวนการผลิตอาหารอย่างไร
.....
- 9. ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ/รายได้ของครอบครัว/ท้องถิ่น มีความสัมพันธ์กับกระบวนการผลิตอาหารอย่างไร
.....
- 10. อาหารท้องถิ่นเพื่อการบริโภคในชีวิตประจำวันมีลักษณะอย่างไร
.....
- 11. อาหารท้องถิ่นในงานบุญ/งานพิธี มีลักษณะอย่างไร
.....
- 12. อาหารท้องถิ่นในโอกาสพิเศษ/โอกาสอื่นๆ มีลักษณะอย่างไร
.....
- 13. การถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารมีลักษณะอย่างไร
.....
- 14. ประสบการณ์การทำอาหารท้องถิ่น.....
- 15. ประสบการณ์ในการรับประทานอาหารท้องถิ่น
.....
- 16. วิธีการเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอย่างไร
.....
- 17. เรียนรู้การทำอาหารตั้งแต่อายุเท่าไร/ระยะเวลากี่ปี
.....



18. การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารและการได้มาของวัตถุดิบมีกระบวนการอย่างไร

- วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ เช่น สัตว์บก สัตว์น้ำ
- วัตถุดิบประเภทผัก - ผลไม้
- วัตถุดิบประเภทอาหารแห้ง

19. การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหาร เกี่ยวพันกับรูปแบบการดำเนินชีวิตต่อไปนี้อย่างไร

- ความเชื่อ
- ระดับฐานะทางเศรษฐกิจ
- ขนาดครอบครัว/สมาชิกในครอบครัว
- สภาพแวดล้อมและถิ่นอาศัย เช่น ติดทะเล ภูเขา
- รูปแบบการดำเนินชีวิตแบบใหม่/ตามอย่างเมืองใหญ่

20. วัตถุดิบใดที่เป็นที่รู้จัก/ใช้บ่อยจนเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากคนทั่วไป

.....

21. อาหารท้องถิ่นมีกรรมวิธีการปรุงอย่างไรบ้าง

.....

22. อาหารท้องถิ่นมีจุดเด่นด้านรสชาติอย่างไร

.....

23. อาหารท้องถิ่นชนิดใดบ้างที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารต่างท้องถิ่น

.....

24. อาหารท้องถิ่นชนิดใดบ้างที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารต่างชาติ

.....

25. มีอุปกรณ์เฉพาะใดบ้างสำหรับทำอาหารท้องถิ่น

.....

26. อุปกรณ์เฉพาะสำหรับทำอาหารท้องถิ่นนี้ หาได้จากแหล่งใด

.....

27. อาหารท้องถิ่นในปัจจุบันมีลักษณะอย่างไร

- แหล่งที่มาของวัตถุดิบ
- การใช้วัตถุดิบ
- กรรมวิธีการปรุง/ประกอบ
- ลักษณะอาหาร เช่น รสชาติ สี กลิ่น
- การบรรจุและการเก็บรักษา



28. อาหารท้องถิ่นเพื่อการบริโภคในชีวิตประจำวันมีลักษณะอย่างไร ยกตัวอย่างอาหาร
.....
29. อาหารท้องถิ่นในงานบุญ/งานพิธี มีลักษณะอย่างไร ยกตัวอย่างประกอบ
.....
30. อาหารท้องถิ่นในโอกาสพิเศษ/โอกาสอื่นๆ มีลักษณะอย่างไร ยกตัวอย่างประกอบ
.....
31. ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร/เก็บรักษาอาหารท้องถิ่นมีลักษณะอย่างไร
.....
32. การเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเป็นอย่างไร
- อดีต
- ปัจจุบัน
33. ในปัจจุบันการผลิตอาหารท้องถิ่นมุ่งจำหน่าย/ให้บริการให้กับบุคคลกลุ่มใด
.....

ตอนที่ 3 การจัดการอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

34. อาหารท้องถิ่นเมื่อผลิตให้กับผู้บริโภคในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคจากต่างถิ่น
เหมือนหรือต่างกันอย่างไร
.....
35. ความต้องการการบริโภคอาหารท้องถิ่นของบุคคลในท้องถิ่นเป็นอย่างไร
.....
36. ความต้องการการบริโภคอาหารท้องถิ่นของบุคคลต่างท้องถิ่น/นักท่องเที่ยวเป็นอย่างไร
.....
37. ชุมชน/หน่วยงานของท่านมุ่งให้บริการอาหารท้องถิ่นโดยด้าน วัตถุดิบ กระบวนการผลิต
รสชาติอาหารแบบดั้งเดิมหรือประยุกต์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค เพราะเหตุใด
.....
38. รูปแบบการให้บริการอาหารเป็นลักษณะการบริการแบบใด
.....
39. บรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่นจากอดีต-ปัจจุบัน เป็นอย่างไร
.....
40. การตั้งราคาจำหน่ายอาหารให้กับนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น ผู้ผลิตมีวิธีการตั้งราคาอย่างไร
.....
41. มีวิธีเลือกรายการอาหารสำหรับคนต่างถิ่นอย่างไร



-
42. การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม เน้นจุดดึงดูดเพื่อสร้างความประทับใจในอาหาร (รสชาติ คุณภาพ ราคา) อย่างไร
-
43. การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม เน้นจุดดึงดูดเพื่อสร้างความประทับใจในการบริการ (วิธีการ รูปแบบ พนักงาน) อย่างไร
-
44. การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม เน้นจุดดึงดูดเพื่อสร้างความประทับใจด้านบรรยากาศ (สถานที่ การตกแต่ง สภาพแวดล้อม ความสะอาด) อย่างไร
-
45. อาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น มีแหล่งจำหน่าย/บริการที่ใด
-
46. การจัดอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวและคนต่างถิ่น จัดบริหารอาหารอย่างไร
-
47. จุดเด่นด้านอาหารท้องถิ่นมีศักยภาพในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในท้องถิ่นได้หรือไม่ อย่างไร
-
48. การใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นอย่างไร
-
49. ประเภท/ชนิดอาหารท้องถิ่นที่นักท่องเที่ยวนิยมและเลือกบริโภคมากที่สุด
-
50. อาหารท้องถิ่นมีส่วนในการสร้างความพึงพอใจในการท่องเที่ยวให้กับนักท่องเที่ยวได้มากเพียงใด
-
51. กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว มีปัญหาและอุปสรรคใดบ้าง
-
52. ชุมชน/หน่วยงาน/แหล่งท่องเที่ยวให้ความสำคัญต่อการจัดบริการอาหารแก่นักท่องเที่ยวหรือไม่
-
53. การพัฒนาอาหารท้องถิ่นสู่มาตรฐานเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ควรมีแนวทางอย่างไร
-
54. แนวทางการจัดการเพื่อส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวควรมี



แนวทางอย่างไร

การวางแผน

การจัดองค์กร/หน่วยงาน.....

การชี้แนะ

การติดตาม

55. หน่วยงานหรือกลุ่มบุคคลต่อไปนี้ ควรมีส่วนร่วมในการจัดการเพื่อส่งเสริมการใช้ประโยชน์
จากอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

.....

56. วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นที่เป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีลักษณะอย่างไร

.....

57. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการผลิตและจัดบริการอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวควรมี
ลักษณะอย่างไร

.....

58. ความคาดหวังในการจัดบริการอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยว เป็นอย่างไร

.....



เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แนวทางการสนทนากลุ่ม

เรื่อง

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

.....

วัน/เดือน/ปี ครั้งที่ เวลา.....

สถานที่

เปิดการสนทนา ด้วยการแนะนำตัว และเริ่มประเด็นสนทนา ดังต่อไปนี้

ให้ผู้เข้าร่วมการสนทนากล่าวถึงรายละเอียดเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและการ

ของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก ประกอบด้วย

1.1 แหล่งที่มาของภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

.....

.....

.....

.....

1.2 พัฒนาการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก.....

.....

.....

.....

.....

1.3 ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

.....

.....

.....

.....



1. ลักษณะกิจกรรมด้านการผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อใช้ประโยชน์ในท้องถิ่นและกิจกรรมด้านการผลิตอาหารท้องถิ่นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ดังนี้

2.1 วัตถุดิบอาหาร

ที่มาของวัตถุดิบ.....

.....

.....

การใช้ประโยชน์

.....

.....

2.2 การเตรียม

รูปแบบการเตรียมอาหาร

.....

.....

การใช้ประโยชน์

.....

.....

2.3 การปรุง

รูปแบบการปรุง

.....

.....

วิธีการปรุง

.....

.....

2.4 การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน

การจัดเสิร์ฟ

.....



การรับประทาน

.....

.....

2.5 บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย

บรรจุภัณฑ์

.....

การจัดจำหน่าย

.....

.....

2.6 การถ่ายทอดภูมิปัญญา

.....

.....

2.7 การเผยแพร่ภูมิปัญญา.....

.....

.....

2.8 การพัฒนาภูมิปัญญา.....

.....

.....

2.9 การใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อการท่องเที่ยว.....

.....

.....

3. การจัดการภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น ที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

3.1 คน/ผู้ผลิตอาหาร

.....

.....

3.2 วัตถุดิบอาหารท้องถิ่น

.....



3.3 เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต

.....

.....

3.4 การจัดการ

 การวางแผน.....

.....

.....

 การจัดองค์กร

.....

 การขึ้นน้ำ

.....

 การตรวจสอบ

.....

เริ่มการสนทนาเวลา น.

ปิดการสนทนาเวลา น.



แบบบันทึกข้อมูลการสนทนากลุ่ม

สถานที่สนทนา

ที่ตั้ง

.....

ผู้เข้าร่วมการสนทนากลุ่ม

1. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

2. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

3. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

4. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

5. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

6. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

7. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

8. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

9. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่

10. ชื่อ/นามสกุล ตำแหน่ง.....

ที่อยู่



แผนผังที่นั่งผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม



ผู้ดำเนินการสนทนากลุ่ม

()

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

จบการสนทนากลุ่มเวลา น.

ลงชื่อ

(โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์)

ผู้จัดบันทึกการสนทนากลุ่ม



ภาคผนวก ข

จดหมายนำเพื่อขออนุญาตเข้าเก็บข้อมูลในพื้นที่วิจัย



ที่ ศธ ๐๕๓๐.๕๑/ว๐๕๑



คณะวัฒนธรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ตำบลตลาด อำเภอเมือง
จังหวัดมหาสารคาม ๔๕๐๐๐

๑๖ มกราคม ๒๕๕๕

เรื่อง ขออนุญาตเคราะหิ์ให้ผลิตเก็บข้อมูลภาคสนาม

เรียน

ด้วยนางสาวโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ นิสิตระดับปริญญาเอก คณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กำลังทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.) สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.ชำนาญ รอดเหตุภัย เป็นประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ และ ดร.วิศนิ ศิลตระกูล เป็นกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะวัฒนธรรมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าเขตพื้นที่ของท่านมีข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อนิสิต ดังนั้น จึงใคร่ขออนุญาตจากท่านอนุญาตให้นิสิตดังกล่าวเข้าพื้นที่เก็บข้อมูลเพื่อนำไปประกอบการทำวิทยานิพนธ์ให้สมบูรณ์และถูกต้องต่อไป โดยจะขอเข้าพบเพื่อขอข้อมูลและสัมภาษณ์ท่านในวัน.....เวลา.....น.
ณ.....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทองคูณ จันทอง)
คณบดีคณะวัฒนธรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม



ภาคผนวก ค

จดหมายเชิญเข้าร่วมการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ



มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา

ดุสิต กรุงเทพฯ 10300

30 มกราคม 2556

เรื่อง ขอเชิญประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

เอกสารประกอบการประชุมสัมมนา

ด้วยข้าพเจ้า นางสาวไสรจุ วัสุทธิแพทย์ อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กำลังศึกษาปริญญาเอก สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ คณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จะจัดกิจกรรมประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ในการนี้ จึงขอเรียนเชิญ
เข้าร่วมประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เพื่อปรึกษาและลงมติข้อสรุป ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกต่อไป

โดยการประชุมนี้ จะจัดขึ้นในวันที่

เวลา..... ณ

ดังนั้น จึงขอความอนุเคราะห์เข้าร่วมประชุมสัมมนาในวันและเวลาดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา จักขอบพระคุณอย่างยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ไสรจุ วัสุทธิแพทย์)

อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน

โทร 089-1688948



ภาคผนวก ง
รายนามผู้ให้สัมภาษณ์



กาญจนา จินตกานนท์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่โรงเรียนตราด
 สรรเสริญวิทยาคม อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2556.

กาหลง อังกูโร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 22 หมู่ 9
 ตำบลแสนตุง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2556.

กฤษณ์ แวคล้ายหงษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 99/9 หมู่ 2
 ถนนตราด-คลองใหญ่ ตำบลเนินทราย อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 20
 กุมภาพันธ์ 2556.

กฤษณาล งามเจือ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
 วัดไผ่ล้อม อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2556.

กษิษฐา สว่างวิทย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 22 หมู่ 9
 ตำบลแสนตุง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2556.

เกษมพัฒน์ ตั้งบุรสุวรรณ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 157-159
 ถนนสุขุมวิท อำเภอเมือง จังหวัดตราด. เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556.

จริยา อุดม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 53/7
 หมู่ 10 ท่าเทียบเรือคลอง ตำบลเกวียนหัก อำเภอคลอง จังหวัดจันทบุรี เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม
 2556.

จิตตารณณ์ แซ่หลี่ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สำนักงาน
 กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดตราด ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดตราด
 เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556.

จินตนา สิงห์เทพ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 99/9 หมู่ 2
 ถนนตราด-คลองใหญ่ ตำบลเนินทราย อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด. เมื่อวันที่ 20
 กุมภาพันธ์ 2556.

จันทร์ทิพย์ จันทศร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่โฮมเตย์ชุมชน
 บ้านท่าประดู่ ตำบลน้ำเชี่ยว อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2556.

ชญาภา ตันตริตันกุล เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, 53/7
 ที่หมู่ 10 ท่าเทียบเรือคลอง ตำบลเกวียนหัก อำเภอคลอง จังหวัดจันทบุรี เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม
 2556.



- ชนกลดา อนามพงษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 113 ถนน
ศรีนวดิตต์ ตำบลท่าใหม่ อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี เมื่อวันที่ 7 กันยายน 2556.
- เฉลียว ราชบุรี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 44 ตำบลท่าประดู่
อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง. เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2556.
- ทวีพร เหล่าอารยะวัฒน์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 53/7
หมู่ 10 ท่าเทียบเรือคลอง ตำบลเกวียนหัก อำเภอคลอง จังหวัดจันทบุรีเมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม
2556.
- จิตติวรรณ ประเสริฐ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 153/4 ถ.สุขุมวิท
ตำบลตะพง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง. วันที่ 10 มิถุนายน 2556.
- ธีระ กิจเจริญ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ตำบลชากกอไผ่ อำเภอ
บ้านค่าย จังหวัดระยอง เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2556.
- นฤมล วิจิระประเสริฐ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 51
ถนนราษฎร์บำรุง อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2556.
- นงลักษณ์ พันผล เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 68 หมู่ 9
ตำบลแสนตุ้ง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 30 ธันวาคม 2555.
- นาริรัตน์ เพ็งมีศรี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ ททท.
สำนักงานระยอง (ระยอง จันทบุรี) 153/4 ถ.สุขุมวิท ตำบลตะพง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง
เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2556.
- นิพล มวลณรา เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 13 หมู่ 5
ตำบลเขาสมิง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2556.
- นิเวศน์ สิงห์สุวรรณ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 363/156
ถนนพหลโยธิน 54 แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2557.
- บุญมา ไกรฉวี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 199 หมู่ 1
ตำบลหนองคันทร้ง อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2556.
- บุรพา รัตนกร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 99/9 หมู่ 2
ถนนตราด-คลองใหญ่ ตำบลเนินทราย อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด. เมื่อวันที่ 18
กุมภาพันธ์ 2556.



ประเมศวร์ อมาตยกุล เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ ททท.

สำนักงานระยอง (ระยอง จันทบุรี) 153/4 ถ.สุขุมวิท ตำบลตะพง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง
เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2556.

ประกฤต มัยสินชัย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 29/4

ถนนเลียบเนิน ตำบลวัดใหม่ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี. เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2556.

ประภาพรรณ ฉัตรมาลัย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 1 ตรอก

สุขาภิบาล ถ.สุขาภิบาล อ.เมือง จ.จันทบุรี. เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2556.

ปาริชาติ ยี่หวา เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 45/47

ถนนเทศบาล 5 อำเภอเมือง จังหวัดตราด. เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2556.

ปิยรัตน์ วงศ์วีระ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ถนนเลียบชายฝั่ง

ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง เมื่อวันที่ 29 กันยายน 2556.

พระเทพสุเมธมุนี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่วัดโยธานิมิต

อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2556.

พัศณี แก้วทิพย์เนตร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 9 หมู่ 10 ถนน

พระยาตรัง ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี 18 กันยายน 2556.

พวงผกา ธรรมฉัตร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 10/4

ถนนเทศบาลสาย 5 อำเภอคลอง จังหวัดจันทบุรี เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2556.

ไพเราะ สกุลพานิช เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 20 หมู่ 2

ตำบลแสนตุ้ง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2556.

เพชรรัตน์ สมารักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 29/4

ถนนเลียบเนิน ตำบลวัดใหม่ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี. เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2556.

ภัทรพร อาชาติ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์,

ที่โรงเรียนสตรีประเสริฐศิลป์ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2556.

ภัทรารุณี สมสวัสดิ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 363/156

ถนนพหลโยธิน 54 แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 15 กรกฎาคม 2557.

มยุรี อภิวัต เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

วัดไผ่ล้อม อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2556.



มงคล อาสน์สถิตย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 45/47

ถนนเทศบาล 5 อำเภอเมือง จังหวัดตราด. เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2556.

มณฑา ทองนพคุณ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 22/6 หมู่ที่ 2

ตำบลเนินทราย อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2556.

มนตรี พงษ์เจริญ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สำนักงาน กสท.

จังหวัดจันทบุรี 29/4 ถนนเลียบริน ตำบลวัดใหม่ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี
เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2556.

มนิรัตน์ สุขยอด เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 8 หมู่ 2

ตำบลน้ำเชี่ยว อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556.

ยุรา กลิ่นอยู่ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 8 หมู่ 2

ตำบลน้ำเชี่ยว อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556.

รัตน ไทยกิ่ง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 377 ม.1 ต.วังกระแจะ

อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2556.

วรรณิ ภมร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 86 หมู่ที่ 4 ตำบล

ห้วยแร้ง อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2556.

อร่าม อรรถเจติย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ ม.5 ตำบลชำซ้อ

อำเภอเขาชะเมา จังหวัดระยอง เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2556.

รุ่งรงค์มี เจริญพานิช เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ตำบลตะพง

อำเภอเมือง จังหวัดระยอง เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2556.

วรนิติ์ กายราศ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 100 หมู่ 1

ถนนตราด-แหลมงอบ ตำบลแหลมงอบ อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 15 มกราคม
2556.

วิสา แซ่ลิ้ม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 136/2 หมู่ 9

ถนนท่าแฉลบ ต.บางกะจะ อ.เมือง จ. จันทบุรี เมื่อวันที่ 7 เมษายน 2556.

สมศักดิ์ เคร่งกำเนิด เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ทำการ

ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 8 ตำบลเขาสมิง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556.



สมโภช วาสุกี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 39/2 หมู่ 3

ตำบลแหลมงอบ อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2556.

สวงค์ โภคสมบัติ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 94/1 หมู่ที่ 2

ตำบลท่าพริก อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556.

สังวาลย์ เหมวานิก เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 16 หมู่ 4 ตำบล

น้ำเขียว อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2557.

สุกัญญา สุขมณี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

วัดไผ่ล้อม อำเภอเมือง จังหวัดตราด 9 พฤษภาคม 2556.

สุณี รักกิจ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 16 หมู่ 9

ตำบลแสนตุง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556.

สุนีย์ ศักดาเดช เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่มหาวิทยาลัย

ราชภัฏรำไพพรรณี 41 หมู่ 5 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี เมื่อวันที่ 20

ธันวาคม 2556.

สุธี เอื้อเฟื้อ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่สำนักงานสมาคมประมง

ปากน้ำประแส จังหวัดระยอง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2556.

สุรัตน์ อัดตะ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่หมู่ 3 ตำบลซากกอไผ่

อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง วันที่ 10 มิถุนายน 2556.

สุรัตนา ภูมิมาโนช เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ทำการชุมชน

น้ำเขียว ตำบลน้ำเขียว อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 5 เมษายน 2556.

อร่าม อรรถเจดีย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 9 หมู่ 10 ถนน

พระยาตรัง ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี เมื่อวันที่ 18 กันยายน 2556.

อภิรักษ์ณ เกษมผลกุล เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์,

ที่มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา อำเภอศาลายา จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์

2556.

อุกฤษฏ์ วงษ์ทองสาลี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรจจ วิสุทธิแพทย์ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 102/5-8

ถนนเบญจมาชราชูทิศ ตำบลวัดใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2556.



อรุณ ทองศรีสมบูรณ์. เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุมิแพทย เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 106 หมู่ 2

ตำบลบ้านกร่ำ อำเภอแกลง จังหวัดระยอง เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2556.

อนุชา เทียนชัย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุมิแพทย เป็นผู้สัมภาษณ์, อสมาคมส่งเสริมการ

ท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี 57 หมู่ 11 ตำบลพลับพลา อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี

เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2556.

อบเชย ตั้งบุรสุวรรณ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, โสรัจจ์ วิสุมิแพทย เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ 157-159

ถนนสุขุมวิท อำเภอเมือง จังหวัดตราด เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556.



ภาคผนวก จ
รายนามผู้เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ



รายนามผู้เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ

1. อ่องน ทองศรีสมบูรณ์ (ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน)
2. สุณี รักกิจ (ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน)
3. ภัทราวุฒิ สมสวัสดิ์ (หน่วยงานเอกชน)
4. นิเวศน์ สิงห์สุวรรณ (หน่วยงานเอกชน)
5. สักวาลย์ เหมวานิค (ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน)
6. ภัทรพร อาชาติ (อาจารย์)
7. กุณฑล งามเจือ (อาจารย์)
8. มณีรัตน์ สุขยอด (ผู้ประกอบการ)
9. มยุรี อภิวัต (อาจารย์)
10. สมโภชน์ วาสุกี (อาจารย์ ปราชญ์ท้องถิ่น)
11. นงลักษณ์ พันผล (ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน)
12. สุรัตนา ภูมิมาโนช (ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน)
13. อร่าม อรรถเจดีย์ (อาจารย์)
14. มนตรี พงษ์เจริญ (อาจารย์)
15. สุณีย์ ศักดาเดช (อาจารย์)
16. ประพาพรรณ ฉัตรมาลัย (อาจารย์)
17. วไลภา งามสม (ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน)
18. ปาริชาติ ยี่หวา (หน่วยงานสาธารณสุข)
19. ชนกลดา อนามพงษ์ (อาจารย์)
20. บุรพา รัตนกร (วัฒนธรรมจังหวัด)
21. พวงผกา ธรรมฉัตร (อาจารย์)
22. อติวรรณ ประเสริฐ (ผู้ผลิต)
23. จันทร์ทิพย์ จันทศร (ผู้ประกอบการ)



ภาคผนวก ฉ

ภาพประกอบการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ







ประวัติย่อของผู้วิจัย





ประวัติย่อของผู้วิจัย

ชื่อ	นางสาวโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
วันเกิด	วันที่ 23 มีนาคม พ.ศ. 2518
สถานที่เกิด	อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	บ้านเลขที่ 1289/58-59 ถนนสีรินธร แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10220
ตำแหน่งหน้าที่การงาน	อาจารย์
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10800
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2541	ปริญญาครุศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ 2) (ค.บ.) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถาบันราชภัฏสวนดุสิต
พ.ศ. 2545	ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ศศ.ม.) สาขาวิชาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พ.ศ. 2557	ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.) สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

