

ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ ไทย-ยวนของชุมชน ตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง
จังหวัดราชบุรี

Culinary Wisdom and Ethnic Food Identity of the Tai-Yuan
Community in Rang Bua Subdistrict, Chom Bueng District,
Ratchaburi Province

ชลธิชา พันธุ์สว่าง¹

Chonticha Pansawang¹

¹สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

¹Tourism and Hospitality Program, Faculty of Management Science,

Muban Chombueng Rajabhat University

E-mail: Miss_a-o-m@hotmail.com¹

Received: 2025-10-6; Revised: 2025-10-31; Accepted: 2025-10-31

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไทย-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ มุ่งเน้นการเก็บข้อมูลจากแหล่งข้อมูลบุคคล และเอกสารที่เกี่ยวข้อง ผู้ให้ข้อมูลหลักคือปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหารไทย-ยวนจำนวน 10 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง การสังเกตภาคสนาม และการสนทนากลุ่ม โดยดำเนินการร่วมกับนักศึกษาที่ลงทะเบียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ข้อมูลที่ได้ถูกวิเคราะห์ด้วยเทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis)

ผลการวิจัยพบว่า ภูมิปัญญาอาหารไทย-ยวนในชุมชนตำบลรางบัวมีลักษณะเฉพาะที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ การเลือกใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น เช่น ผักพื้นบ้าน เห็ดป่า ปลาแม่น้ำ และสมุนไพร เป็นการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ด้านวิธีการปรุงอาหารยังคงรักษารูปแบบดั้งเดิม เช่น การนึ่ง การย่าง การตำ และการหมัก โดยใช้อุปกรณ์พื้นบ้าน เช่น หม้อดิน เต่าหิน และครกหิน เมนูอาหารที่ได้รับการกล่าวถึงบ่อยครั้ง ได้แก่ ข้าวแคบ แกงบอน น้ำพริกถั่วเน่า และขนมเกลือ ซึ่งล้วนมีความหมายเชิงวัฒนธรรมและพิธีกรรม การจัดสำหรับอาหารในงานบุญ เช่น งานแต่ง งานขึ้นบ้านใหม่ และงานทำบุญประจำปี มักใช้ขันโตกในการต้อนรับแขก แสดงถึงความเคารพและความเอื้ออาทร การถ่ายทอดองค์ความรู้เกิดขึ้นผ่านการฝึกปฏิบัติจริงในครัวเรือน โดยมีผู้สูงอายุเป็นผู้ถ่ายทอดให้แก่คนรุ่นใหม่ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ของ Kolb (1984) และแนวคิดบริบททางสังคมของการเรียนรู้ของ Vygotsky (1978) ข้อเสนอแนะจากการวิจัย ได้แก่ การจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาอาหารไทย-ยวนในรูปแบบเอกสารและสื่อดิจิทัล การส่งเสริมกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ การบูรณาการภูมิปัญญาเข้าสู่หลักสูตรการเรียนการสอน การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนผ่านผลิตภัณฑ์อาหารและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม รวมถึงการสนับสนุนจากภาครัฐในการขึ้นทะเบียนอาหารไทย-ยวนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ผลการศึกษานี้ชี้ให้เห็นว่า ภูมิปัญญาอาหารไทย-ยวนเป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าในหลายมิติ ทั้งด้านวัฒนธรรม สุขภาพ เศรษฐกิจ และการศึกษา ซึ่งควรได้รับการส่งเสริมและอนุรักษ์อย่างเป็นระบบ เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและสืบสานอัตลักษณ์ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: ภูมิปัญญา, อาหารอัตลักษณ์ไท-ยวน, ชุมชนรางบัว, อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี

Abstract

This study aimed to explore the culinary wisdom and identity of the Tai-Yuan community in Rang Bua Subdistrict, Chom Bueng District, Ratchaburi Province. A qualitative research methodology was employed, focusing on data collection from both individual informants and relevant documents. The primary informants consisted of ten local culinary experts. Research tools included unstructured interviews, field observations, and focus group discussions, conducted in collaboration with students enrolled in the course “Food and Beverage Operations and Services.” The collected data were analyzed using content analysis and descriptive analysis techniques.

The findings revealed that Tai-Yuan culinary wisdom in Rang Bua reflects a deep-rooted relationship between people and nature. The selection of local ingredients—such as seasonal vegetables, wild mushrooms, freshwater fish, and indigenous herbs—demonstrates resourcefulness and aligns with the Sufficiency Economy Philosophy of King Rama IX, which emphasizes self-reliance and sustainable resource use. Traditional cooking methods such as steaming, grilling, pounding, and fermenting are still practiced, using local tools like clay pots, wood-fired stoves, and stone mortars. Frequently mentioned dishes include Khao Kaep (crispy rice sheets), Kaeng Bon (taro stem curry), Nam Prik Tua Nao (fermented soybean chili paste), and Khanom Kluea (salted dessert), each carrying cultural and ritual significance. Food presentation during merit-making ceremonies—such as weddings, housewarming events, and annual religious festivals—often involves the use of Khan Tok (traditional serving trays), symbolizing respect and hospitality. Culinary knowledge is passed down through hands-on practice within households, with elders playing a key role in teaching younger generations. This process reflects Kolb’s (1984) experiential learning theory and Vygotsky’s (1978) sociocultural theory of learning. Recommendations from the study include creating a digital and physical database of Tai-Yuan culinary wisdom, promoting knowledge-sharing activities such as cooking workshops, integrating local food heritage into educational curricula through active learning, and developing community-based economic initiatives such as food products and culinary tourism. Furthermore, government support is encouraged to register Tai-Yuan cuisine as part of the nation’s intangible cultural heritage. Overall, the study highlights that Tai-Yuan culinary wisdom is a valuable body of knowledge encompassing cultural, health, economic, and educational dimensions. It should be systematically preserved and promoted to strengthen community resilience and sustain local identity for future generations.

Keywords: Wisdom, Ethnic Food Identity of the Tai-Yuan, Community in Rang Bua Subdistrict, Chom Bueng District, Ratchaburi Province



บทนำ

ในยุคปัจจุบัน การจัดการศึกษาในระดับอุดมศึกษามุ่งเน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะสูง โดยเน้นการเรียนรู้ที่ยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ผ่านการฝึกปฏิบัติจริง คิดเป็น ทำเป็น และใฝ่รู้ ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning ที่เน้นการมีส่วนร่วมของผู้เรียนและการปฏิสัมพันธ์กับผู้สอน เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ที่แท้จริงและยั่งยืน (มนตรี ดีโนโนโพธิ์, 2562; สุดาพร ปัญญาพฤกษ์, 2564) แนวทางดังกล่าวช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เชิงลึก (Deep Learning) และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นรายวิชาที่มีความสำคัญในการเตรียมความพร้อมผู้เรียนสู่สายงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งต้องอาศัยทั้งทักษะวิชาชีพ ความเข้าใจในบริบทของการบริการ และความสามารถในการสื่อสารกับผู้บริโภคอย่างมืออาชีพ อย่างไรก็ตาม การจัดการเรียนรู้แบบเดิมที่เน้นการบรรยายและการท่องจำ ส่งผลให้ผู้เรียนขาดแรงจูงใจในการเรียนรู้ และไม่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้เรียนในยุคใหม่ได้ (ณัฐวดี พิมพา & นนทวรรณ ประเสริฐศรี, 2563) จึงจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนสู่การเรียนรู้แบบ Active Learning ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงในสถานการณ์ที่ใกล้เคียงกับชีวิตจริง เพื่อพัฒนาทักษะทั้งด้านความรู้ ความคิด และการลงมือทำอย่างเป็นระบบ ผู้วิจัยจึงได้เลือกบูรณาการรายวิชาดังกล่าวกับพื้นที่ตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านที่หลากหลาย โดยเฉพาะอาหารอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ไท-ยวน ซึ่งมีรากเหง้ามาจากชุมชนล้านนาและได้อพยพมาตั้งถิ่นฐานในภาคกลาง โดยเฉพาะในพื้นที่ตำบลรางบัว ชุมชนยังคงรักษาวิถีชีวิตและภูมิปัญญาด้านอาหารไว้ได้อย่างน่าสนใจ เช่น การปรุงอาหารด้วยวัตุดิบพื้นบ้าน การจัดสำรับแบบขันโตก และการใช้ภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร ซึ่งสะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ และการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า (Long, Looijen & Blok, 2018) ในยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านมีแนวโน้มที่จะถูกลดทอนหรือหลงลืมไป เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิต การบริโภคแบบทันสมัย และการเข้ามาของวัฒนธรรมต่างถิ่น

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งสะท้อนออกมาผ่านอาหารการกินที่ถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า อาหารพื้นบ้านไม่เพียงแต่เป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิตเท่านั้น แต่ยังเป็นตัวแทนของอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ที่บ่งบอกถึงภูมิปัญญา ความเชื่อ และวิถีชีวิตของคนในแต่ละท้องถิ่น โดยเฉพาะกลุ่มชาติพันธุ์ไท-ยวน ซึ่งมีประวัติความเป็นมายาวนาน มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านภาษา การแต่งกาย ประเพณี และอาหารการกินที่แตกต่างจากกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ชุมชนไท-ยวนในจังหวัดราชบุรี โดยเฉพาะใน ตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง เป็นหนึ่งในพื้นที่ที่ยังคงรักษาขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมดั้งเดิมไว้อย่างเหนียวแน่น อาหารของชาวไท-ยวนในชุมชนแห่งนี้จึงสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่สั่งสมมาหลายชั่วอายุคน ทั้งในด้านการเลือกใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น การถนอมอาหารด้วยวิถีธรรมชาติ การปรุงรสให้เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศ และการจัดสำรับอาหารในโอกาสสำคัญต่าง ๆ อาหารเหล่านี้ไม่เพียงแต่มีคุณค่าทางโภชนาการ หากยังมีคุณค่าทางจิตใจและสังคม เพราะเป็นศูนย์กลางของความสัมพันธ์ในครอบครัวและชุมชน อย่างไรก็ตาม การเปลี่ยนแปลงของสังคมสมัยใหม่ การขยายตัวของเศรษฐกิจเมือง และอิทธิพลของวัฒนธรรมต่างถิ่น ส่งผลให้ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านเริ่มถูกลดทอนความสำคัญลงในกลุ่มคนรุ่นใหม่ อาหารอัตลักษณ์ของไท-ยวนจำนวนมากเริ่มสูญหายหรือปรับเปลี่ยนไปจากเดิม ดังนั้น การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับ ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว จึงเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อเป็นแนวทางในการอนุรักษ์ พื้นฟู และสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมให้คงอยู่ต่อไป

การศึกษาครั้งนี้จึงมีความสำคัญในการรวบรวม วิเคราะห์ และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวน เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์ สร้างความภาคภูมิใจในท้องถิ่น และต่อยอดสู่การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ทั้งในด้านองค์ประกอบ กระบวนการผลิต ความหมายทางวัฒนธรรม และศักยภาพในการนำไปใช้ในบริบทการเรียนรู้และการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ ไท-ยวนของชุมชน ตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี
2. เพื่อวิเคราะห์คุณค่าและแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลในการส่งเสริมการเรียนรู้และการพัฒนาเชิงวัฒนธรรมของท้องถิ่น

ทบทวนวรรณกรรม

1. ความหมายและแนวคิดเรื่องภูมิปัญญาอาหาร

ภูมิปัญญาอาหารหมายถึงความรู้ เทคนิค และปฏิบัติการที่สั่งสมโดยชุมชนเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ การถนอมอาหาร การปรุง และการจัดการอาหารในบริบทสังคมและสิ่งแวดล้อม (Somnasang & Moreno-Black, 2000; Wright, 2021) วรรณกรรมหลายชิ้นชี้ว่าองค์ความรู้ดังกล่าวไม่ใช่เพียงความรู้ทางโภชนาการ แต่ยังเชื่อมโยงกับความรู้เชิงนิเวศ วัฒนธรรม และการดำรงชีวิตของชุมชน ซึ่งเป็นแหล่งทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถนำมาส่งเสริมความยั่งยืนของชุมชนได้ (Somnasang & Moreno-Black, 2000; Wright, 2021)

2. อัตลักษณ์อาหาร (Food Identity) และบทบาทของอาหารในชุมชนชาติพันธุ์

อาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญของการสร้างและแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ (Park, 2023; Padoongpatt, 2017) ในกรณีของกลุ่มไท-ยวน อาหารเฉพาะถิ่น เช่น ขนมจีนน้ำเงี้ยว แกงผำ หรือเมนูที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ถูกอ่านค่าเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นไท-ยวน และมีบทบาทในพิธีกรรม งานประเพณี และกิจกรรมชุมชน (วิกิชุมชน/ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร; วิกิพีเดีย:ไทยวน). การรักษาอัตลักษณ์อาหารจึงเชื่อมโยงกับการสืบทอดวัฒนธรรมและการสร้างความภาคภูมิใจในท้องถิ่น

3. การศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ที่ใกล้เคียง

งานศึกษาวิธีการปรับตัวของกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคเหนือ เช่น Tai Lue และ Shan แสดงให้เห็นว่าการทำอาหารท้องถิ่นมีวิวัฒนาการทั้งจากการแลกเปลี่ยนข้ามชาติพันธุ์และการตอบสนองต่อทรัพยากรท้องถิ่น (Krajangchom, 2023; Kongsuwan, 2016) การศึกษาดังกล่าวชี้ว่ารูปแบบการถนอมอาหาร วัตถุดิบท้องถิ่น และการใช้สมุนไพรท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยสร้างความต่อเนื่องของอัตลักษณ์อาหาร แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงจากกระแสภายนอกก็ตาม ซึ่งสามารถนำมาปรับใช้กับการศึกษาภูมิปัญญาอาหารไท-ยวนในภาคกลางได้

4. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบทอดภูมิปัญญาอาหาร (ความทันสมัยและการท่องเที่ยว)

ในงานวิจัยหลายๆเรื่องเน้นการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เช่น เมืองนิยม การย้ายถิ่น การเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภค และการพัฒนาการท่องเที่ยว มีผลต่อการสืบทอดองค์ความรู้ด้านอาหาร ทั้งในแง่การเสื่อมสลายและโอกาสเชิงเศรษฐกิจ (Lunchaprasith & MacLeod, 2018; Park, 2023) ในแง่หนึ่ง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาจช่วยยกระดับและสร้างตลาดให้กับอาหารอัตลักษณ์ของชุมชน แต่ในอีกแง่หนึ่ง การปรุงให้ “เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว” อาจทำให้สูตรและรสชาติดั้งเดิมเปลี่ยนไป (Lunchaprasith & MacLeod, 2018). งานวิจัยจึงเน้นความจำเป็นในการออกแบบรูปแบบการส่งเสริมที่รักษาความแท้จริงของเมนูในขณะที่สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้อย่างยั่งยืน

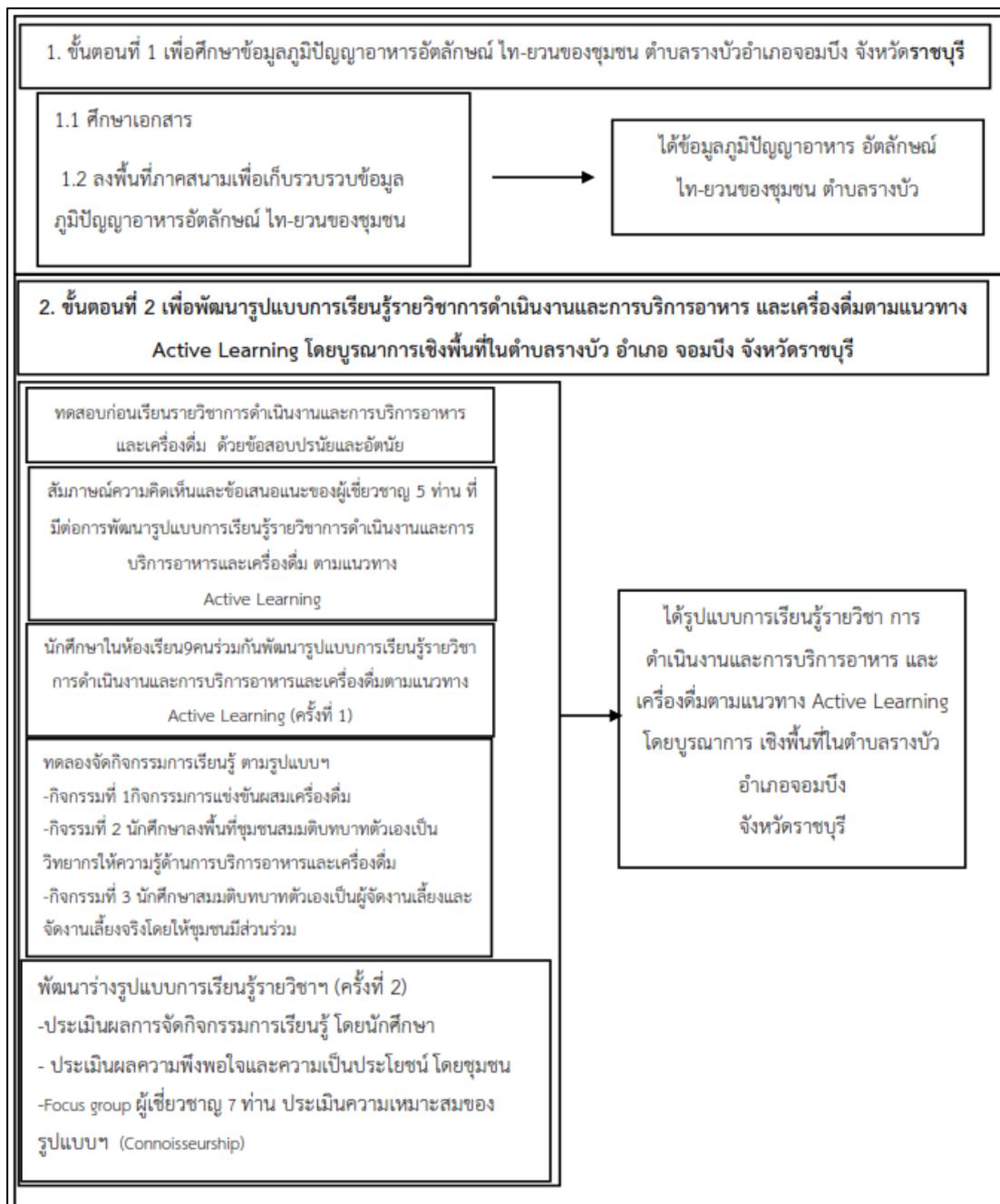
5. บริบทเฉพาะของไท-ยวนในราชบุรี (แหล่งข้อมูลชุมชนและการอนุรักษ์)

แหล่งข้อมูลเชิงชุมชนของราชบุรี (เช่น วิกิชุมชนของศูนย์มานุษยวิทยาฯ และรายงานท้องถิ่น) ระบุว่าชุมชนไท-ยวนในจังหวัดราชบุรียังคงรักษาภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหลายด้าน เช่น การทอผ้าและอาหารพื้นบ้าน ซึ่งเป็นจุดเด่นของชุมชนและมีการจัดกิจกรรมเผยแพร่ภูมิปัญญาเพื่อการศึกษาหรือนำเสนอแก่ผู้มาเยือน (ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร; CSDI). ข้อมูลเหล่านี้ให้หลักฐานเชิงบริบทสำคัญสำหรับการสำรวจภูมิปัญญา



อาหารไท-ยวนในตำบรางบัว โดยชี้ว่าการเก็บข้อมูลเชิงชาติพันธุ์ (ethnography) และการบันทึกสูตร/ขั้นตอน/ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของเมนูเป็นเรื่องจำเป็นเพื่อการอนุรักษ์

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัยในขั้นตอนแรกเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมุ่งเน้นการเก็บข้อมูลจากแหล่งข้อมูลบุคคลและเอกสารที่เกี่ยวข้อง เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี

1. กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักซึ่งเป็น ประชาชนชาวบ้านด้านอาหารไทย-ยวน จำนวน 10 คน ที่มีความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารของชุมชน และมีบทบาทในการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไทย-ยวนสู่คนรุ่นหลัง เพื่อให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับลักษณะ องค์ความรู้ และคุณค่าของอาหารอัตลักษณ์ของชุมชน

2. เครื่องมือการวิจัย

การเก็บข้อมูลดำเนินการโดยผู้วิจัยร่วมกับนักศึกษาที่ลงทะเบียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยใช้เครื่องมือหลัก ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview) เครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ เช่น กล้องบันทึกภาพ กล้องวิดีโอ เครื่องบันทึกเสียง และสมุดจดบันทึก โดยแบบสัมภาษณ์แบ่งออกเป็น 2 ตอนหลัก:

ตอนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ตอนที่ 2: ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารไทย-ยวน เช่น วิธีการปรุงอาหาร วัตถุดิบพื้นบ้าน ความเชื่อและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง

3. ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ

1. ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. กำหนดกรอบวัตถุประสงค์และประเด็นคำถาม
3. เสนอเครื่องมือให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 ท่านพิจารณา
4. จัดพิมพ์แบบสังเกตและสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลจากเอกสาร ได้แก่ บทความวิชาการ วิทยานิพนธ์ วารสาร และสื่ออื่น ๆ
2. ข้อมูลจากพื้นที่ ได้แก่ การสังเกตและการสัมภาษณ์ประชาชนชาวบ้านและผู้สูงอายุ โดยการใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และนำข้อมูลมาสนทนากลุ่มเฉพาะเพื่อสรุปข้อมูลร่วมกันของผู้เรียน

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) โดยอาศัยข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การสังเกต และการสนทนากลุ่ม เพื่อสรุปสาระสำคัญของภูมิปัญญาอาหารไทย-ยวนในชุมชนตำบลรางบัว

ผลการวิจัย

จากการศึกษาภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไทย-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพกับประชาชนชาวบ้านจำนวน 10 คน สรุปผลการวิจัยเป็น 2 ส่วนคือ ผลการวิจัยจากการสังเกตและผลการวิจัยจากการสัมภาษณ์ พบว่า การสังเกตภาคสนามในชุมชนไทย-ยวนตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี ผลการวิจัยสะท้อนให้เห็นถึงองค์ประกอบทางวัฒนธรรมที่ฝังแน่นในวิถีชีวิตของชุมชนผ่านกิจกรรมการประกอบอาหาร ซึ่งสามารถสรุปผลการวิจัยจากการสังเกตได้ดังนี้: กิจกรรมการประกอบอาหารของชาวไทย-ยวนในชุมชนตำบลรางบัวมีลักษณะเฉพาะที่สะท้อนถึงความผูกพันกับพื้นที่และความสัมพันธ์ทางสังคมอย่างลึกซึ้ง โดยสถานที่ที่ใช้ในการปรุงอาหารมีความหลากหลายตามบริบทของแต่ละครัวเรือน เช่น ครัวเรือนที่มีลักษณะเปิดโล่ง ลานกลางบ้านที่ใช้สำหรับเตรียมอาหารร่วมกัน และศาลาชุมชนที่เป็นพื้นที่รวมตัวในงานบุญหรือกิจกรรมพิเศษ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการใช้พื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหารยังคงเป็นเครื่องมือพื้นบ้าน เช่น หม้อดิน เต่าหิน กระทะเหล็ก และครกหิน ซึ่งไม่เพียงแต่สะท้อนถึงความเรียบง่ายและความประหยัด แต่ยังแสดงถึงภูมิปัญญาในการเลือกวัสดุที่เหมาะสมกับลักษณะการปรุงอาหารแต่ละประเภท โดยเฉพาะการใช้



เตาฟืนที่ให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว และการใช้หม้อดินที่ช่วยรักษาความร้อนอย่างสม่ำเสมอ วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารส่วนใหญ่ได้จากธรรมชาติในพื้นที่ เช่น ข้าวกล้อง ผักพื้นบ้าน ปลาแม่น้ำ และสมุนไพรท้องถิ่น ซึ่งแสดงถึงการพึ่งพาทรัพยากรในชุมชนอย่างรู้คุณค่า และการเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลที่ไม่ก่อให้เกิดความสูญเปล่า สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงที่เน้นการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ขั้นตอนการปรุงอาหารมีความหลากหลายและยังคงรักษาวิธีการแบบดั้งเดิม เช่น การหมัก การย่าง การต้ม และการนึ่ง ซึ่งแต่ละวิธีมีความเหมาะสมกับเมนูอาหารเฉพาะ เช่น การหมักถั่วเน่าเพื่อทำน้ำพริก การย่างปลาบนเตาถ่านเพื่อให้กลิ่นหอม และการนึ่งข้าวด้วยหวดไม้ไผ่ที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการใช้วัสดุธรรมชาติ การจัดจานและการตกแต่งอาหารมีความเรียบง่ายแต่แฝงด้วยความหมายทางวัฒนธรรม เช่น การใช้ใบตองรองอาหาร การจัดวางอาหารในสำรับแบบดั้งเดิม และการจัดเรียงตามลำดับการเสิร์ฟ โดยคำนึงถึงความสวยงาม ความสะอาด และความเคารพต่อผู้รับประทาน โดยเฉพาะการเสิร์ฟผู้สูงอายุก่อน ซึ่งเป็นธรรมเนียมที่แสดงถึงความเคารพและความเอื้ออาทร การมีส่วนร่วมของชุมชนในการประกอบอาหารเป็นอีกหนึ่งประเด็นที่โดดเด่น โดยพบว่าการช่วยกันเตรียมอาหารในงานบุญ การสืบทอดองค์ความรู้ผ่านครอบครัว และการแลกเปลี่ยนสูตรอาหารระหว่างสมาชิกในชุมชน ซึ่งแสดงถึงความสามัคคี ความร่วมมือ และการเรียนรู้ร่วมกันในบริบทของชุมชน บรรยากาศโดยรวมในการประกอบอาหารมีความเป็นกันเอง อบอุ่น และแฝงด้วยความเคารพต่อผู้สูงอายุ การเล่าเรื่องผ่านอาหาร เช่น ความหลังเกี่ยวกับเมนูในงานบุญ หรือความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบแต่ละชนิด เป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมที่มีชีวิตชีวาและยั่งยืน จากการสังเกตทั้งหมดนี้สามารถสรุปได้ว่า การประกอบอาหารในชุมชนไทย-ยวนตำบลรางบัวไม่ใช่เพียงกิจกรรมทางกายภาพ แต่เป็นกระบวนการทางวัฒนธรรมที่หล่อหลอมความสัมพันธ์ ความรู้ และอัตลักษณ์ของชุมชนไว้อย่างลึกซึ้งและยั่งยืน ในส่วน ผลการวิจัยจากการสัมภาษณ์ พบว่า ชุมชนไทย-ยวนในพื้นที่ดังกล่าวมีองค์ความรู้ด้านอาหารที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน และยังคงรักษาเอกลักษณ์เฉพาะตัวไว้ได้อย่างชัดเจน ซึ่งสะท้อนถึงความมั่นคงทางวัฒนธรรมและความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของชุมชน โดยองค์ความรู้ด้านอาหารของชาวไทย-ยวนมีลักษณะเด่นที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติอย่างลึกซึ้ง โดยการเลือกใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่น เช่น ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล เห็ดป่าที่หาได้ในช่วงฝนตก ปลาแม่น้ำจากลำห้วย และสมุนไพรที่ปลูกไว้ในสวนหลังบ้าน ล้วนเป็นการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า และไม่ก่อให้เกิดความสูญเปล่า ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด “เศรษฐกิจพอเพียง” ที่เน้นการพึ่งพาตนเองและการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน โดยไม่พึ่งพาสິงแวดล้อมภายนอกมากเกินไป ด้านวิธีการปรุงอาหารยังคงรักษาแบบดั้งเดิม เช่น การนึ่งด้วยหวดไม้ไผ่ การย่างบนเตาถ่าน การดำด้วยครกหิน และการหมักด้วยภาชนะดินเผา ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นเทคนิคการปรุงอาหาร แต่ยังเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น เมนูอาหารที่ได้รับการกล่าวถึงบ่อยครั้ง ได้แก่ ข้าวแคบ แกงบอน น้ำพริกถั่วเน่า และขนมเกลือ ซึ่งแต่ละเมนูมีความหมายเฉพาะ เช่น ข้าวแคบใช้ในงานบุญเพื่อแสดงความเคารพต่อแขกผู้มาเยือน แกงบอนสะท้อนภูมิปัญญาในการใช้พืชพื้นบ้านอย่างปลอดภัย น้ำพริกถั่วเน่าแสดงถึงการถนอมอาหารด้วยวิถีธรรมชาติ และขนมเกลือใช้ในพิธีกรรมเพื่อความเป็นสิริมงคล นอกจากนี้อาหารไทย-ยวนยังมีบทบาทสำคัญในชีวิตของชุมชน ไม่เพียงแต่เป็นเครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต แต่ยังเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดวัฒนธรรม ความเชื่อ และความสัมพันธ์ทางสังคม การจัดสำรับอาหารในงานบุญ เช่น งานแต่ง งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานทำบุญประจำปี มักมีการจัดอาหารแบบขันโตก ซึ่งเป็นการแสดงออกถึงความเคารพและความเอื้ออาทรต่อผู้มาเยือน การถ่ายทอดสูตรอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติจริงในครัวเรือน เช่น การให้ลูกหลานช่วยเตรียมวัตถุดิบหรือปรุงอาหารในงานบุญ เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติและต่อเนื่องจากรุ่นสู่รุ่น จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เรียนรู้การทำอาหารไทย-ยวนจากผู้ปกครอง เช่น พ่อแม่ ปู่ย่า หรือผู้สูงอายุในครอบครัว โดยเริ่มต้นตั้งแต่ช่วงวัยเด็กผ่านการช่วยงานในครัวเรือน การเรียนรู้เกิดขึ้นจากการสังเกต การลงมือทำ และการฟังคำแนะนำ ซึ่งเป็นการเรียนรู้แบบไม่เป็นทางการที่ฝังอยู่ในวิถีชีวิตประจำวัน และเป็นรากฐานของการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ที่มีคุณค่า ในด้านของการจัดงานอาหารไทย-ยวนเน้นความเรียบง่ายแต่เป็น

ระเบียบ โดยมีความเชื่อว่าการจัดอาหารให้สวยงามเป็นการให้เกียรติผู้รับประทาน และสะท้อนความใส่ใจของผู้ปรุงอาหาร การจัดวางอาหารในสำหรับหรือขันโตกยังเป็นสัญลักษณ์ของความสามัคคีและความเคารพต่อผู้ร่วมโต๊ะ โดยเฉพาะเมื่อมีแขกมาเยือน ชาวบ้านจะจัดอาหารอย่างประณีต เลือกเมนูที่มีความหมายดี และเสิร์ฟตามลำดับ โดยให้ความสำคัญกับผู้สูงอายุก่อนเสมอ ซึ่งถือเป็นธรรมเนียมที่แสดงถึงความเคารพและการให้เกียรติ และผู้ให้ข้อมูลยังสะท้อนถึงความปลอดภัยของวัฒนธรรมการต้อนรับในชุมชน เช่น การใช้ภาชนะสมัยใหม่แทนขันโตก หรือการลดจำนวนเมนูลง แต่ยังคงรักษาเจตนารมณ์แห่งการให้เกียรติและความอบอุ่นไว้ได้ โดยมีการปรับตัวให้เหมาะสมกับบริบทปัจจุบัน ซึ่งสะท้อนถึงความสามารถในการรักษาอัตลักษณ์ควบคู่กับการปรับตัวต่อโลกสมัยใหม่ ส่วนในด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้ ผู้ให้ข้อมูลมีแนวทางที่หลากหลาย เช่น การฝึกปฏิบัติจริงในครัวเรือน การจัดกิจกรรมสาธิตในโรงเรียนหรือศูนย์เรียนรู้ เพื่อให้เยาวชนได้สัมผัสและเรียนรู้จากผู้รู้โดยตรง ซึ่งเป็นการสร้างความเข้าใจและความภาคภูมิใจในรากเหง้าของตนเอง และยังเป็นการสร้างพื้นที่แห่งการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงระหว่างรุ่นอย่างมีชีวิตชีวา สุดท้ายประชาชนชาวบ้านฝากถึงผู้สนใจว่า การเรียนรู้อาหารไทย-ยวนไม่ใช่เพียงการปรุงอาหาร แต่เป็นการเข้าใจวัฒนธรรม ความเชื่อ และวิถีชีวิตของชุมชน จึงควรเรียนรู้ด้วยความเคารพ ตั้งใจ และเปิดใจ เพื่อสืบสานภูมิปัญญาให้คงอยู่ต่อไปอย่างยั่งยืน

ผลวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนไท-ยวนในพื้นที่ดังกล่าวมีองค์ความรู้ด้านอาหารที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานและยังคงรักษาเอกลักษณ์เฉพาะตัวไว้ได้อย่างชัดเจน ภูมิปัญญาอาหารของชุมชนมีลักษณะเด่นที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์อันลึกซึ้งระหว่างคนกับธรรมชาติ โดยการเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งทรัพยากรภายในท้องถิ่น เช่น ผักพื้นบ้าน เห็ดป่า สมุนไพร ปลาแม่น้ำ และข้าวพื้นเมือง ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ตามฤดูกาลและสอดคล้องกับหลักเศรษฐกิจพอเพียงที่เน้นการพึ่งพาตนเองและการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า วิธีการปรุงอาหารยังคงรูปแบบดั้งเดิม เช่น การนึ่งด้วยหวดไม้ไผ่ การย่างบนเตาฟืน การหมักถั่วเน่า การตำด้วยครกหิน และการต้มด้วยหม้อดิน ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นเทคนิคการปรุงอาหาร แต่ยังสะท้อนถึงวิถีชีวิตเรียบง่ายและภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคน อุปสรรคในการปรุงอาหารส่วนใหญ่เป็นเครื่องมือพื้นบ้านที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น เต่าฟืน หม้อดิน และครกหิน ซึ่งสะท้อนถึงการใช้ทรัพยากรอย่างเหมาะสมกับบริบทของท้องถิ่น เมนูอาหารที่ได้รับการกล่าวถึงบ่อยครั้ง เช่น ข้าวแคบ แกงบอน น้ำพริกถั่วเน่า และขนมเกลือล้วนเป็นเมนูที่มีความหมายเชิงวัฒนธรรมและใช้ในโอกาสสำคัญของชุมชน การจัดสำหรับอาหารของชาวไท-ยวนมีความเรียบง่ายแต่แฝงด้วยความเคารพและความหมาย เช่น การเสิร์ฟผู้สูงอายุก่อน การจัดอาหารในขันโตกในงานบุญ และการใช้ใบตองรองอาหารเพื่อความสวยงามและความสะอาด นอกจากนี้ การประกอบอาหารยังเป็นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดความร่วมมือและความสัมพันธ์ในชุมชน โดยสมาชิกช่วยกันเตรียมอาหารในงานบุญ การถ่ายทอดความรู้การปรุงอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติในครอบครัว และการแลกเปลี่ยนสูตรอาหารระหว่างกัน ทำให้การทำอาหารกลายเป็นพื้นที่แห่งการเรียนรู้และการสืบทอดภูมิปัญญาที่มีชีวิตชีวา

ผลวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 วิเคราะห์คุณค่าและแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี ผลการวิจัยพบว่า ภูมิปัญญาอาหารของชุมชนมีคุณค่าในหลายมิติ ทั้งด้านวัฒนธรรม สังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และการศึกษา ในด้านวัฒนธรรม อาหารไท-ยวนเป็นสัญลักษณ์ของอัตลักษณ์ชุมชนที่สะท้อนความภาคภูมิใจในรากเหง้าของตนเองและเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และความเชื่อของบรรพบุรุษ ส่วนด้านสังคม การทำอาหารร่วมกันในงานบุญหรือพิธีกรรมต่าง ๆ ช่วยสร้างความสามัคคี ความร่วมมือ และความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างคนในชุมชน ด้านเศรษฐกิจ ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นหรืออาหารพื้นเมืองเพื่อจำหน่ายในตลาดและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งช่วยสร้างรายได้และความมั่นคงให้แก่ชุมชน ด้านสิ่งแวดล้อม ภูมิปัญญาอาหารของชาวไท-ยวนส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างรู้คุณค่าและไม่ก่อให้เกิดของเสีย เป็นแนวทางที่สอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน และด้านการศึกษา อาหารพื้นบ้าน

กลายเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญสำหรับเยาวชนในการศึกษาเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นและการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง

อภิปรายผล

ผลการศึกษาภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไทย-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี สะท้อนให้เห็นถึงความมั่นคงทางวัฒนธรรมและความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของชุมชนอย่างชัดเจน โดยองค์ความรู้ด้านอาหารของชาวไทย-ยวนมีลักษณะเฉพาะที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ผ่านการเรียนรู้แบบไม่เป็นทางการในครัวเรือน ซึ่งเป็นการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจากการลงมือทำจริงในชีวิตประจำวัน การสังเกต และการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น สอดคล้องกับแนวคิดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ของ Kolb (1984) ที่เน้นว่าการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพเกิดจากการมีส่วนร่วมในกระบวนการจริง และการสะท้อนผลจากประสบการณ์นั้น การเลือกใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่น เช่น ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล เห็ดป่าที่หาได้ในช่วงฝนตก ปลาแม่น้ำจากลำห้วย และสมุนไพรที่ปลูกไว้ในสวนหลังบ้าน เป็นการแสดงออกถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งแวดล้อม และการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ที่เน้นการพึ่งพาตนเอง ความพอประมาณ และการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อความยั่งยืน (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2553) ด้านวิธีการปรุงอาหารที่ยังคงรูปแบบดั้งเดิม เช่น การนึ่งด้วยหวดไม้ไผ่ การย่างบนเตาถ่าน การตำด้วยครกหิน และการหมักด้วยภาชนะดินเผา ไม่เพียงแต่เป็นเทคนิคการปรุงอาหาร แต่ยังเป็นการรักษาภูมิปัญญาและวิถีชีวิตที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Long, Looijen และ Blok (2018) ที่ชี้ว่าอาหารพื้นบ้านเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์ของชุมชน และเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดความเชื่อ ความทรงจำ และความสัมพันธ์ทางสังคม ในส่วนของเมนูอาหารไทย-ยวน เช่น ข้าวแคบ แกงบอน น้ำพริกถั่วเน่า และขนมเกลือ ล้วนมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่สะท้อนถึงพิธีกรรม ความเชื่อ และความเคารพต่อธรรมชาติและผู้คนในชุมชน เช่น ข้าวแคบใช้ในงานบุญเพื่อแสดงความเคารพต่อแขกผู้มาเยือน น้ำพริกถั่วเน่าเป็นตัวแทนของภูมิปัญญาการถนอมอาหาร และขนมเกลือใช้ในพิธีกรรมเพื่อความเป็นสิริมงคล โดยการจัดสำรับอาหารในงานบุญและการใช้ขันโตกในการต้อนรับแขก เป็นการแสดงออกถึงความเคารพและความเอื้ออาทร ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Vygotsky (1978) ที่มองว่าความรู้เกิดจากการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมและวัฒนธรรม การถ่ายทอดสูตรอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติจริงในครัวเรือนจึงเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่มีความหมายและยั่งยืน โดยไม่จำกัดอยู่เพียงในระบบการศึกษาแบบทางการ นอกจากนี้ การจัดงานอาหารที่เน้นความเรียบง่ายแต่เป็นระเบียบ และการเสิร์ฟตามลำดับโดยให้ความสำคัญกับผู้สูงอายุ ยังสะท้อนถึงค่านิยมด้านความเคารพ ความเอื้ออาทร และความสามัคคีในชุมชน ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรมไทย-ยวนที่ยังคงดำรงอยู่แม้ในยุคแห่งการเปลี่ยนแปลง โดยผู้ให้ข้อมูลยังสะท้อนถึงการปรับตัวของชุมชน เช่น การใช้ภาชนะสมัยใหม่แทนขันโตก หรือการลดจำนวนเมนูลง แต่ยังคงรักษาเจตนารมณ์แห่งการให้เกียรติและความอบอุ่นไว้ได้อย่างเหมาะสมกับบริบทปัจจุบัน ในด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้ ผู้ให้ข้อมูลมีแนวทางที่หลากหลาย เช่น การฝึกปฏิบัติจริงในครัวเรือน การจัดกิจกรรมสาธิตในโรงเรียนหรือศูนย์เรียนรู้ เพื่อให้เยาวชนได้สัมผัสและเรียนรู้จากผู้รู้โดยตรง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ UNESCO (2003) ที่เน้นการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และการใช้เป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน โดยการเรียนรู้ผ่านการมีส่วนร่วมในกิจกรรมชุมชนจะช่วยสร้างความเข้าใจในรากเหง้าทางวัฒนธรรม และส่งเสริมความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของตนเอง

อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ผลการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ของชุมชนไทย-ยวนตำบลรางบัว มีรากฐานมาจากวัฒนธรรมดั้งเดิมที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ ซึ่งอพยพมาจากภาคเหนือและภาคกลางตอนบน อาหารไทย-ยวนมีลักษณะโดดเด่นคือการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่หาได้ง่าย เช่น ผักพื้นบ้าน ปลาในลำคลอง และข้าวที่ปลูกเองในชุมชน กระบวนการปรุงอาหารเน้นความประณีต ใช้สมุนไพรในการปรุงเพื่อ

เพิ่มรสชาติและคุณค่าทางยา เช่น การทำ แกงส้มไท-ยวน, น้ำพริกมะขามอ่อน และ ขนมเส้นน้ำยาแบบพื้นบ้าน ซึ่งเป็นเมนูที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชน (จิราภรณ์ ชื่นสงวน, 2563) นอกจากนี้ การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารของชุมชนยังเกิดขึ้นผ่านระบบครอบครัว โดยผู้สูงอายุเป็นผู้สอนลูกหลานให้เรียนรู้วิธีการปรุงอาหารและการเลือกวัตถุดิบ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ รัตนภรณ์ ศรีโพธิ์ (2561) ที่กล่าวว่า การสืบทอดภูมิปัญญาทางอาหารเป็นกระบวนการทางสังคมที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างรุ่น เพื่อคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ ดังนั้น อาหารจึงมิได้เป็นเพียงเครื่องยังชีพ แต่เป็นสัญลักษณ์ของความเป็นไท-ยวน ที่เชื่อมโยงอดีต ปัจจุบัน และวิถีชีวิตของชุมชนเข้าด้วยกัน

อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ผลการวิจัยพบว่า ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวนของชุมชน ตำบลรางบัวมีคุณค่าทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม โดยเฉพาะการนำอาหารพื้นบ้านมาสร้างรายได้ เช่น การแปรรูปอาหารขายในงานประเพณีท้องถิ่น การเปิดเป็นเมนูในร้านอาหารชุมชน และการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาหารให้กับเยาวชน ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาให้ยั่งยืน (ปิยรัตน์ จันทร์เพ็ญ, 2562) แนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหารของชุมชนยังเน้นการบันทึกสูตรอาหาร การเผยแพร่ผ่านสื่อออนไลน์ และการจัดอบรมให้คนรุ่นใหม่มีส่วนร่วม ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ วิมลรัตน์ กาญจนบุษย์ (2564) ที่พบว่า การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นวิธีสำคัญในการคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในยุคดิจิทัล ดังนั้น การส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านกิจกรรมชุมชนและการสื่อสารสมัยใหม่จะช่วยให้ภูมิปัญญาอาหารไท-ยวนคงอยู่ต่อไปได้อย่างยั่งยืน

องค์ความรู้ใหม่

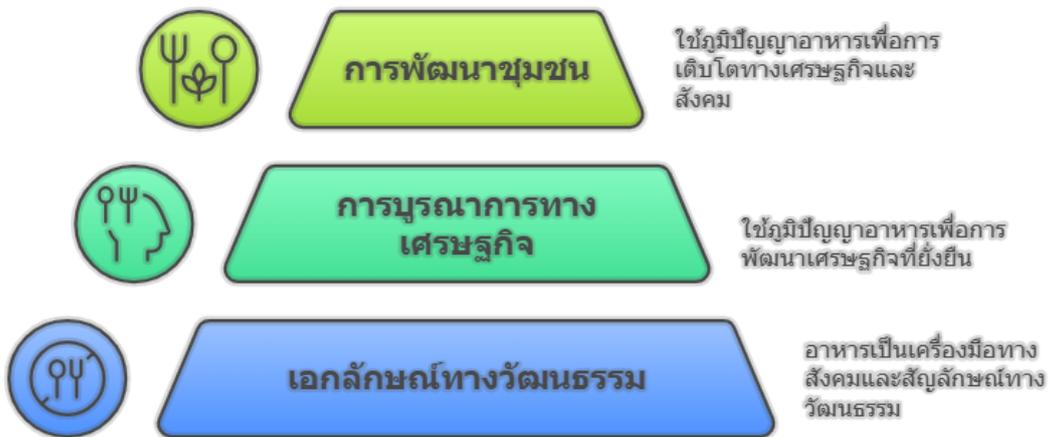
จากผลการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ค้นพบองค์ความรู้ใหม่ที่มีคุณค่าทั้งในเชิงวัฒนธรรมและการพัฒนาชุมชน ดังต่อไปนี้

1. การจำแนกเอกลักษณ์อาหารไท-ยวนในมิติใหม่ของการตีความเชิงวัฒนธรรม ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า อาหารไท-ยวนไม่เพียงสะท้อนถึงรสชาติและวัตถุดิบพื้นบ้านเท่านั้น แต่ยังเป็น “เครื่องมือทางสังคม” ที่ใช้เชื่อมโยงคนในชุมชน ผ่านพิธีกรรม ความเชื่อ และวิถีชีวิตประจำวัน การปรุงอาหารแบบดั้งเดิมจึงเป็นการสื่อสารทางวัฒนธรรมที่แสดงออกถึงความเป็นตัวตนของกลุ่มชาติพันธุ์ไท-ยวน ซึ่งยังไม่เคยถูกนำมาศึกษาอย่างเป็นระบบมาก่อนในพื้นที่ตำบลรางบัว

2. การบูรณาการภูมิปัญญาอาหารกับแนวคิดการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเชิงวัฒนธรรม งานวิจัยนี้พบแนวทางใหม่ในการนำภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์มาใช้เป็นทุนทางวัฒนธรรม (Cultural Capital) เพื่อสร้างรายได้แก่ชุมชน โดยผ่านกิจกรรม เช่น การแปรรูปอาหารพื้นบ้าน การจัดอบรมการทำอาหารไท-ยวนสำหรับนักท่องเที่ยว และการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อดิจิทัล แนวคิดนี้เป็นการเชื่อมโยงภูมิปัญญาดั้งเดิมกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ซึ่งสามารถขยายผลในระดับท้องถิ่นได้ ดังภาพที่ 2



ภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน



ภาพที่ 2 องค์ความรู้ใหม่เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ ไท-ยวนของชุมชน ตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี

สรุป

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวนของชุมชนตำบลรางบัว เป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าในหลายมิติ ทั้งด้านวัฒนธรรม สุขภาพ เศรษฐกิจ และการศึกษา การส่งเสริมและอนุรักษ์องค์ความรู้นี้จะช่วยให้คนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้รากเหง้าของตนเอง และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการพัฒนาท้องถิ่นที่เชื่อมโยงภูมิปัญญาอาหารกับการสร้างสรรค์เศรษฐกิจฐานชุมชนอย่างมั่นคง สำหรับแนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวน ควรมุ่งเน้นการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารประจำชุมชน การจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ เช่น การสาธิตและเวิร์กช็อปการทำอาหาร การบันทึกข้อมูลสูตรอาหารและกระบวนการปรุงในรูปแบบเอกสารหรือสื่อดิจิทัล การสนับสนุนจากภาครัฐและท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านให้เหมาะสมกับยุคปัจจุบันโดยคงเอกลักษณ์เดิม และการส่งเสริมให้เยาวชนมีส่วนร่วมในการเรียนรู้และสืบทอดภูมิปัญญาเหล่านี้ผ่านกิจกรรมในโรงเรียนหรือชุมชน ซึ่งทั้งหมดนี้จะช่วยให้ภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ไท-ยวนของชุมชนตำบลรางบัวคงอยู่และสามารถพัฒนาให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืนต่อไปในอนาคต

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.1 ด้านการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญา

- ควรจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาอาหารไท-ยวนในรูปแบบเอกสารและสื่อดิจิทัล เพื่อเก็บรักษาและเผยแพร่

- ส่งเสริมการจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ เช่น เวิร์กช็อป การสาธิตการปรุงอาหาร โดยปราชญ์ชาวบ้าน

- สนับสนุนให้เยาวชนในชุมชนมีส่วนร่วมในการเรียนรู้และสืบทอดสูตรอาหารพื้นบ้าน

1.2 ด้านการศึกษาและการเรียนรู้เชิงพื้นที่

- บูรณาการภูมิปัญญาอาหารไทย-ยวนเข้าสู่หลักสูตรการเรียนการสอนในสถานศึกษา โดยใช้แนวทาง Active Learning จัดกิจกรรมเรียนรู้ในพื้นที่จริง เช่น การลงพื้นที่สัมภาษณ์ การฝึกปฏิบัติในครัวชุมชน

- พัฒนาสื่อการเรียนรู้ เช่น หนังสือเรียนท้องถิ่น หรือสื่อมัลติมีเดียที่สะท้อนอัตลักษณ์อาหารไทย-ยวน

1.3 ด้านการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน

- ส่งเสริมการนำอาหารไทย-ยวนไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่น อาหารแปรรูป ขนมพื้นบ้าน

- สนับสนุนการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น เทศกาลอาหารไทย-ยวน หรือการจัดเลี้ยงขันโตก

- พัฒนาศูนย์เรียนรู้ด้านอาหารให้เป็นแหล่งฝึกอาชีพและสร้างรายได้ให้กับชุมชน

1.4 ด้านนโยบายและการสนับสนุนจากภาครัฐ

- ควรมีการสนับสนุนงบประมาณและทรัพยากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น อบต., สำนักงานวัฒนธรรม, สถาบันการศึกษา

- ส่งเสริมการขึ้นทะเบียนอาหารไทย-ยวนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

- สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างชุมชน สถานศึกษา และภาคเอกชนในการอนุรักษ์และพัฒนาองค์ความรู้

เอกสารอ้างอิง

จิราภรณ์ ชื่นสงวน. (2563). ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านไท-ยวน จังหวัดราชบุรี. *วารสารศิลปวัฒนธรรมไทย*, 12(2), 45–58.

ณัฐภูมิ พิมพา, & นนทวรรณ ประเสริฐศรี. (2563). *การจัดการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยราชภัฏ.

ปิยรัตน์ จันทร์เพ็ญ. (2562). การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนภาคกลางตอนล่าง. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม*, 9(1), 71–83.

มนตรี ดีโนนโพธิ์. (2562). การจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning เพื่อพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์. *วารสารวิชาการครุศาสตร์*, 40(2), 45–58.

รัตนภรณ์ ศรีโพธิ์. (2561). การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ในภาคเหนือ. *วารสารสังคมศาสตร์*, 14(3), 120–135.

วิกิพีเดียผู้เขียนร่วม. (n.d.). *ไทยวน*. Retrieved from

<https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B8%A7%E0%B8%99>

วิมลรัตน์ กาญจนบุษย์. (2564). การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย. *วารสารนวัตกรรมสังคมและวัฒนธรรม*, 7(2), 56–70.

ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (สวส.). (n.d.). *ไทยวนราชบุรี - วิกิชุมชน*. Retrieved from

<https://wikicomunity.sac.or.th/community/873>

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. (2553). *ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงกับการจัดการศึกษา*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ.

สุดาพร ปัญญาพฤกษ์. (2564). แนวทางการจัดการเรียนรู้เชิงรุกในระดับอุดมศึกษา. *วารสารการศึกษาและพัฒนา*, 12(1), 23–35.

- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.
- Kongsuwan, D. (2016). “Shan Cuisine” *The Intangible Cultural Heritage of [Thailand]*. Special Volume 2016. Retrieved from <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/bruj/article/download/247448/167417>
- Krajangchom, S. (2023). *Origins and localization of Tai Lue food culture in Northern Thailand*. PubMed Central. Retrieved from <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10231961/>
- Long, T., Looijen, A., & Blok, V. (2018). Building community-based food culture: A case study of local identity and culinary heritage. *Journal of Rural Studies*, 61, 45–54. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.06.002>
- Lunchprasith, T., & MacLeod, D. (2018). *Food tourism and the use of authenticity in...* (Eprint). Retrieved from <https://eprints.gla.ac.uk/152625/7/152625.pdf>
- Padoongpatt, M. (2017). *Flavors of Empire: Food and the Making of Thai America*. University of California Press.
- Park, E. (2023). Constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city. *International Journal of Tourism Research / Food Tourism literature*. Retrieved from <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/14616688.2021.1943701>
- Somnasang, P., & Moreno-Black, G. (2000). *Knowledge and attitudes about wild food in ...* *Journal of Ethnobiology*. Retrieved from <https://ethnobiology.org/sites/default/files/pdfs/JoE/20-2/SomnasangMoreno-Black.pdf>
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.
- Vygotsky, L. S. (1978). *Mind in society: The development of higher psychological processes*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Wright, K. E. (2021). *The impact that cultural food security has on identity and ...* PubMed Central. Retrieved from <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7829482/>