

## ก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ

### Noodles of Sukhothai in One's Memory

Received: September 12, 2023

Revised: December 15, 2023

Accepted: December 19, 2023

ปรีชา ตั้งสุขชีวีศิริ<sup>1</sup>, ณภัทร สำราญราษฎร์<sup>2</sup>, และหงสกุล เมสนุกุล<sup>3</sup>

<sup>1</sup>วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย, <sup>2</sup>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,

<sup>3</sup>มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

Preecha Tangsukeesiri<sup>1</sup>, Napat Samranrat<sup>2</sup>, and Hongsakul Mesnukul<sup>3</sup>

<sup>1</sup>SukhoThai Vocational College, <sup>2</sup>Kasetsart University,

<sup>3</sup>Thepsatri Rajabhat University

#### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาลักษณะเฉพาะก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ 2. นำเสนอลักษณะเฉพาะก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ ด้วยเทคนิค การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มตัวอย่างได้แก่ ประชากรของจังหวัดสุโขทัย จำนวน 30 ท่าน ซึ่งได้มาจากการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยมีคุณสมบัติเป็น ชาวจังหวัดสุโขทัยตั้งแต่กำเนิด และอยู่ในช่วงอายุที่แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่ม 29-46 ปี กลุ่ม 47 – 58 ปี และ กลุ่ม 59 ปีขึ้นไป และใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์แบบ Thematic Analysis ผลการศึกษาพบว่า ลักษณะเฉพาะก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำส่วนบุคคลสามารถจำแนกลักษณะเฉพาะออกเป็น 5 ลักษณะเฉพาะได้ดังนี้ 1. ลักษณะเฉพาะประเภทลักษณะ ได้แก่ แห้ง และน้ำ 2. ลักษณะเฉพาะประเภทเส้น ได้แก่ เส้นเล็ก และหมี่เหลือง/บะหมี่ 3. ลักษณะเฉพาะประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ หมูแดง หมูต้ม หมูลวก หมูสับ หนั๋งหมูลวก และหนังหมูหมูแดง 4. ลักษณะเฉพาะประเภทผัก ได้แก่ ถั่วงอกหั่นเฉียง ถั่วงอกหั่นธรรมดา และถั่วงอก 5. ลักษณะเฉพาะประเภทเครื่องปรุง ได้แก่ พริกป่นคั่ว น้ำตาลปี๊บ ถั่วลิสงคั่ว ไข่โป้วเค็ม (สับ) มะนาวผ่าซีก กุ้งฝอยสีแดง น้ำหมูแดง น้ำปลา น้ำมะนาว ผักชีใบเลื่อย กากหมูเจียว (น้ำมันหมูเจียว)/กระเทียมเจียวและไข่โป้วหวาน (สับ) ส่วนชื่อในความทรงจำส่วนบุคคลที่นำมาเรียกก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัย ประกอบไปด้วย 1. ก๋วยเตี๋ยวไทย 2. ก๋วยเตี๋ยวเครื่อง 3. ก๋วยเตี๋ยวเครื่องไทย และ 4. ก๋วยเตี๋ยวไทยต้มยำ

คำสำคัญ: ก๋วยเตี๋ยว, จังหวัดสุโขทัย, ความทรงจำ

#### Abstract

The objective of this research is to study the distinctive characteristics of noodles in Sukhothai Province in personal memories, using in-depth interview techniques. The sample group consisted of 30 participants of Sukhothai Province, selected through purposive sampling

based on the criteria of being native to Sukhothai Province and falling into three age groups: 1) 29-46 years old, 2) 47-58 years old, and 3) 59 years old and above. The data analysis method used in this study is Thematic Analysis. The study found that the distinctive characteristics of noodles in Sukhothai province in personal memories can be categorized into 5 specific characteristics as follows: 1. Distinctive characteristics of serving types, including dry and soup noodles. 2. Distinctive characteristics of noodle types, including rice stick noodles and egg noodles. 3. Distinctive characteristics of meat types, including red pork, boiled pork, minced pork, boiled pork rind, and red pork rind. 4. Distinctive characteristics of vegetable types, including slant sliced green beans, regular sliced green beans, and bean sprouts. 5. Distinctive characteristics of condiments, including roasted chili powder, palm sugar, roasted peanuts, Chinese salty preserved turnips (chopped), sliced lime, tiny red shrimp, red pork gravy sauce, fish sauce, lime juice, cilantro, pork crackling (pork lard)/fried garlic, and sweet preserved radish (chopped). As for the names in personal memories used to refer to noodles of Sukhothai Province, they include 1. Guay Tiaw Thai, 2. Guay Tiaw Keuang, 3. Guay Tiaw Keuang-Thai, and 4. Guay Tiaw Keuang Thai Tom Yum.

**Keywords:** Noodles, Sukhothai Province, Memory

## บทนำ

“อาหาร” เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ยังลึกในความทรงจำของผู้คนนับแต่อดีต อาหารจากท้องถิ่นจึงอบอวลไปด้วยเอกลักษณ์และกลิ่นอายของวิถีชีวิต เพื่อนำพานักเดินทางดำดิ่งสู่ชุมชนโดยแท้จริง อาหารท้องถิ่นจึงกลายเป็นอาวุธใหม่ที่นำเสนออัตลักษณ์และช่วยขับเคลื่อนภาคการท่องเที่ยวอย่างสร้างสรรค์ พร้อมทั้งเป็นส่วนสำคัญในการสนับสนุนชุมชนในทุกมิติอย่างยั่งยืน (สำนักงานส่งเสริมการจัดการประชุมและนิทรรศการ, 2565) สำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ให้อยู่รอดและดำรงชีวิต อาหารถือว่าเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์ไม่อาจขาดได้ในทุกชนชาติทุกภาษาและทุกวัฒนธรรมต้องบริโภคอาหารเพื่อเป็นเครื่องหล่อเลี้ยงบำรุงร่างกาย ให้ความสมบูรณ์แข็งแรงและมีคุณภาพชีวิตที่ดี ดังคำกล่าวที่มักได้ยินติดหูอยู่เสมอว่า “อยู่ดี กินดี” หรือ “อัมหมิ พิมัน” หรือแม้แต่ในภาคเหนือที่มักกล่าวว่า “อยู่ดี กินลา” ซึ่งสะท้อนว่าอาหารมีความสัมพันธ์ต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ การมีอาหารบริโภคที่เหมาะสมและพอเพียงจึงเป็นเครื่องชี้วัดการมีคุณภาพชีวิตที่ดีของประชากรในชุมชนอีกด้วย ตามความหมายของอาหารมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหารกำหนดไว้ว่า “1. อาหาร คือ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม ต้ม หรือนำเข้าสู่ร่างกายด้วยวิธีการใดๆ หรือรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาทหรือเสพติดให้โทษตามกฎหมาย และ 2. อาหาร คือ วัตถุประสงค์ที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุดิบอาหารสีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส” นัยนี้ที่นิยามข้างต้น จึงเป็นเรื่องที่เข้าใจกันดีในระดับสากล รวมไปถึงการบ่งชี้

ประโยชน์หรือคุณค่าทางโภชนาการที่มนุษย์แต่ละคนสมควรได้รับ อันเกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ หากแต่ในขณะเดียวกันอาหารยังเป็นเครื่องแสดงถึงพลังศักยภาพและอัตลักษณ์ทางสังคมที่แต่ละแห่งมีพัฒนาการมาอย่างยาวนาน สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม สภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมของแต่ละชุมชน ซึ่งมีความหลากหลายทั้งรูปแบบ สีสัน วิธีการปรุงแต่ง รสชาติ กลิ่น ความนิยมของผู้คน คุณค่าทางโภชนาการอาหารบางอย่างยังเกี่ยวข้องกับชนชั้น เพศ ภาวะสุขภาพและพิธีกรรมความเชื่อ ปัจจัยเหล่านี้กลายเป็นแบบแผนพฤติกรรมของการบริโภคอันเป็นผลผลิตที่เกิดจากภูมิปัญญาและเครื่องบ่งชี้ทางวัฒนธรรมซึ่งควรค่าแก่การศึกษา(สำนักคณะกรรมการอาหารและยา, 2522)

จากความสำคัญของอาหารที่กล่าวมาข้างต้น สอดคล้องกับก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยซึ่งเป็นอาหารที่ชาวสุโขทัย ได้สืบทอดมาตั้งแต่รุ่นปู่ ย่า ตา ยาย จนมาถึงปัจจุบัน แต่ด้วยความสิ้นเปลืองของวัฒนธรรมการกิน ทำให้รูปแบบการรับประทานก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัย ได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบไปอย่างแพร่หลาย แยกแขนงไปหลากหลายรูปแบบ ส่งผลให้การส่งผ่านทางวัฒนธรรมจากอดีตจนถึงปัจจุบันมีความผิดเพี้ยนไปจากเดิม อาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือแม้กระทั่งสูญเสียคุณลักษณะเด่นของก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัย จากเหตุผลดังกล่าวผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาลักษณะเฉพาะก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัย เพื่อรวบรวม จัดบันทึกและถ่ายทอดเป็นข้อมูลที่แสดงถึงวิวัฒนาการด้านอาหารผ่านมุมมองก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำส่วนบุคคล และนำข้อมูลไปใช้เป็นสารตั้งต้นในการศึกษาด้านอาหารพื้นถิ่นในลำดับต่อไป

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาลักษณะเฉพาะก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ
2. เพื่อนำเสนอลักษณะเฉพาะก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ

#### ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เพื่อรวบรวมคุณลักษณะเฉพาะ “ก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัย” ที่ไม่ใช่ “ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย” เป็นข้อมูลที่สะท้อนถึงความแท้ดั้งเดิมของภูมิปัญญาและวัฒนธรรมด้านอาหารของจังหวัดสุโขทัย
2. หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน สามารถนำองค์ความรู้จากการรวบรวมคุณลักษณะก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัย ไปใช้ประโยชน์ด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ แสดงถึงอัตลักษณ์ของอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัย เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมด้านอาหาร (Soft Power) นำไปสู่การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัย
3. เป็นแนวทางสำหรับการนำข้อมูลไปใช้เผยแพร่เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยให้ผู้สนใจและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศได้เข้าใจถึงลักษณะก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยที่มีความแตกต่างจากที่อื่น

#### ทบทวนวรรณกรรม

**แนวคิดเกี่ยวกับความทรงจำ** มีนักการศึกษาให้ความหมายความทรงจำไว้ดังนี้

Atkin and Shiffrin (1968) ได้เสนอโมเดลว่าหน่วยความจำของเรานั้นมันมีหลายแบบ โดยเขาได้แบ่งความทรงจำเป็น 3 แบบ ได้แก่ sensory memory, short-term memory, และ long-term memory เริ่มมาจากการที่เรารับรู้ ถึงอะไรบางอย่างก่อน เมื่อมีสิ่งเร้าเข้ามา หรือมี input เข้ามา อันดับแรกสิ่งเร้านั้นจะเข้าไปอยู่ใน sensory memory ของเรา sensory memory คือความทรงจำที่เกี่ยวกับข้อมูลของสิ่งที่เรารับรู้มา

แต่ว่า sensory memory จะอยู่กับเราสั้นมาก ๆ เพียงแค่ไม่กี่วินาทีเท่านั้น ตัวอย่างเช่น ในวันปีใหม่ที่มีการจุดพลุกัน พอเขาจุดพลุ ทำให้ที่ตรงนั้นมันสว่าง ทำให้เราสามารถมองเห็นหน้าคนข้าง ๆ เราได้ และเมื่อพลุค่อย ๆ ดับลง ในความมืดนั้น เรายังจะสามารถมองเห็นหน้าคนข้าง ๆ เราได้อยู่อีกพักหนึ่ง เป็นเพราะ sensory memory ของเราทำให้เราสามารถจำจดใบหน้าคนข้าง ๆ ได้อยู่ หลังจากนั้นแล้วหากความทรงจำนี้เป็นความทรงจำที่เราสนใจจดจ่ออยู่กับมัน ความทรงจำนี้ก็จะถูกส่งไปยัง short term memory หรือ ความทรงจำระยะสั้น ซึ่งก็จะทำให้เราสามารถจำใบหน้าของคนที่อยู่ข้าง ๆ เราได้นานกว่าเดิมเล็กน้อย เพราะความทรงจำระยะสั้นจะสามารถอยู่กับเราได้มากกว่า sensory memory เราจะสามารถประมวลข้อมูลได้ประมาณ 5-7 อย่างพร้อม ๆ กันในเวลา 15-20 วินาที และหากเราได้มีการทบทวนข้อมูลที่เราต้องการที่จะจำซ้ำ ๆ ข้อมูลนั้นก็จะถูกส่งไปยัง long term memory หรือความทรงจำระยะยาวที่จะเก็บความทรงจำเกี่ยวกับข้อมูลต่าง ๆ เอาไว้ ซึ่งความทรงจำพวกนี้จะอยู่เป็นปี ๆ จนถึง 10-20 ปีก็ยังได้

### แนวคิดเกี่ยวกับอาหาร มีนักการศึกษาให้ความหมายเรื่องอาหารไว้ดังนี้

วสุนธรี เสรีสุชาติ (2543) ได้กล่าวถึง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจบริโภคอาหารในเรื่องของปัจจัยด้านวัฒนธรรม ไว้ว่า ปัจจัยทางวัฒนธรรมในที่นี้หมายถึงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารซึ่งหมายถึง การที่คนในแต่ละชาติ แต่ละภาษาแต่ละวัฒนธรรมยึดถือว่าอะไรเป็นหรือไม่เป็นอาหารที่ควรกิน ผู้ที่อยู่ในสังคมที่มีทรัพยากรอาหารจำกัดในธรรมชาติแวดล้อม อาจพบจากประสบการณ์ว่าพืชสัตว์ แม่น้ำหนอง และแมลงนั้นกินในขณะที่คนอีกสังคมหนึ่งไม่ถือว่าเป็นอาหารนอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังมีความหมายไปถึงสถาบันทางสังคมที่เข้ามามีบทบาทในการกำหนดให้บริโภคหรืองดเว้นการบริโภคอาหารบางชนิดด้วย เช่น สถาบันครอบครัว สถาบันศาสนา เป็นต้น อีกทั้งยังเป็นตัวกำหนดพฤติกรรม การตัดสินใจบริโภคนั้นเป็นกฎเกณฑ์ที่ไม่ปรากฏเป็นกฎหมายบังคับ แต่รับรู้ได้ด้วยขนบธรรมเนียมประเพณีในสังคมย่อย ๆ แต่ละสังคมซึ่งอาจจะมีอาหารประจำสังคมหรือประจำชาติของตนแต่ไม่ได้หมายความว่า ทุกคนในสังคมจะมีโอกาสหรือ มีสิทธิที่จะบริโภคอาหารที่มีอยู่ในสังคมของตนได้เสมอกันหมด เพราะว่าแต่ละสังคมมักกำหนดสถานภาพของแต่ละบุคคล ไว้ต่างกันตามเพศ ช่วงวัย ฐานะ และความสำคัญของแต่ละบุคคลเมื่อสังคมกำหนดสภาพตามประเภทของบุคคลต่าง ๆ ไว้เช่นนั้น มักมีกฎเกณฑ์เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่สอดคล้องกันไปด้วย

ประหยัด สายวิเชียร (2547) ได้สรุปเกี่ยวกับการกินอาหารในแต่ละท้องถิ่นว่า “อยู่ต่างถิ่น มีกินต่างกัน”ซึ่งมีความหมายว่า คนที่อยู่ในแต่ละท้องถิ่นนั้นย่อมมีปัจจัยหลาย ๆ ปัจจัย ที่มีอิทธิพลต่อการกินอาหาร เช่น สภาพภูมิอากาศ ความชอบและไม่ชอบในอาหารความนิยมและนิสัยในการกินอาหารของคนในถิ่นนั้น สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ส่งผลให้เกิดเป็นพืชท้องถิ่นหรือพืชพื้นบ้านที่คนในแต่ละพื้นที่นำมาประกอบเป็นอาหาร ประหยัด สายวิเชียร (2547) ได้กล่าวถึง วัฒนธรรมอาหารว่า วัฒนธรรมเป็นเรื่องราวของธรรมเนียม วิธีการ และประเพณีซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหนึ่งหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน ดังนั้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารจึงไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่ได้จากประสบการณ์ในการปฏิบัติ โดยมีขนบธรรมเนียม ประเพณี ที่ครอบครัวและสังคมได้ถ่ายทอดและยึดถือเป็นแนวปฏิบัติสืบต่อกันมา จากรุ่นสู่รุ่น การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในแต่ละวัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งที่จำเป็นที่ต่างถิ่นต้องทำความเข้าใจและเสาะแสวงหา เหตุผลที่สังคมแต่ละแห่งมีการนำเอาอาหารแต่ละ

ชนิดมาบริโภค เพื่อเชื่อมโยงถึงสายสัมพันธ์ของความสัมพันธ์ด้านอาหารแต่ละชนิด อาหารบางชนิดเปรียบเสมือนตัวแทนหรือมีคุณค่าทางจิตใจหรือเป็นพลังให้กับสังคมนั้น ๆ โดยจะเห็นได้จากหลาย วัฒนธรรม เช่น วัฒนธรรมการกินอาหารในเทศกาลตรุษจีน จำเป็นต้องมีอาหารประเภทเกี๊ยวต้มซึ่งมีรูปร่างคล้ายเงินในสมัยโบราณ ชาวจีน มีความ เชื่อว่าในช่วงตรุษจีนต้องมีอาหารชนิดนี้บนโต๊ะอาหาร เพื่อบ่งบอกถึงการไหลมาเทมาของเงิน เป็นต้น

ในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยได้นำแนวคิดเกี่ยวกับความทรงจำ และแนวคิดเกี่ยวกับอาหารมาทำการวิเคราะห์ร่วมกับข้อมูลของช่วงอายุ และลักษณะเฉพาะของกวัยเดี่ยวของจังหวัดสุโขทัย นำไปสู่ข้อมูลลักษณะเฉพาะกวัยเดี่ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำส่วนบุคคลในแต่ละช่วงวัยในลำดับต่อไป

### วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อศึกษาอัตลักษณ์ของกวัยเดี่ยวสุโขทัยในความทรงจำ

#### ประชากรและตัวอย่าง

ประชากรของจังหวัดสุโขทัย จำนวนทั้งสิ้น 587,883 คน (สำนักงานพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์จังหวัดสุโขทัย, 2564) กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 ท่าน ซึ่งได้มาจากการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยใช้คุณสมบัติคือเป็นชาวจังหวัดสุโขทัยโดยกำเนิด และอยู่ในช่วงอายุที่แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) 29-46 ปี 2) 47-58 ปี และ 3) 59 ปีขึ้นไป

#### เครื่องมือ

เครื่องมือในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) เกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของกวัยเดี่ยวจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ โดยแบ่งเป็น 5 คุณลักษณะเฉพาะ ดังนี้ 1. ประเภทของลักษณะ 2. ประเภทเส้น 3. ประเภทเนื้อสัตว์ 4. ประเภทผัก 5. ประเภทเครื่องปรุง

#### การวิเคราะห์ข้อมูล

เก็บข้อมูลสัมภาษณ์ให้เป็นระเบียบ เนื่องจากผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลจำนวน 30 ท่าน และ เพื่อป้องกัน การสับสนของข้อมูล ผู้วิจัยมีการจดบันทึกข้อมูลอย่างมีระบบ โดยบันทึกรหัสตัวเลขผู้ให้สัมภาษณ์ เพื่อเป็นรหัสในการลงข้อมูล

การถอดบทสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้มีการถอดบทสัมภาษณ์จากเอกสารที่จดบันทึกไว้ขณะที่สัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลและนำข้อมูลมารวบรวมและจัดทำเป็นเอกสาร

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์แบบ Thematic Analysis เป็นหลัก ซึ่งเมื่อเก็บข้อมูล และถอดบทสัมภาษณ์เรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยได้นำข้อมูลทั้งหมดมาสังเคราะห์เพื่อแยกแยะความหมายเพื่อให้แน่ใจว่าข้อมูลที่ได้นั้นมีความถูกต้อง จากนั้น ทำการอ่านบทวนอย่างละเอียด และมองหาข้อความที่มีความหมายสอดคล้องกับความหมายหลักและเจาะจงเฉพาะข้อมูลที่เป็นประโยชน์กับความหมายและหัวข้องานวิจัยแล้วนำข้อมูลทั้งหมดที่ได้มาจัดกลุ่ม และกำหนดเป็นกรอบแนวคิด (Concept) ให้เป็นหมวดหมู่และให้ความหมายของแต่ละกลุ่มข้อมูลโดยใช้วิธีการสรุป และตีความจากข้อมูลที่มีความเหมือนหรือคล้ายกันของแต่ละบุคคลของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants)

การตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล ผู้วิจัยใช้วิธีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยใช้วิธี investigator triangulation โดยการนำข้อมูลไปให้ผู้ให้ข้อมูลอ่าน หรือกลับไปสอบถามผู้ให้ข้อมูลซ้ำอีก โดยการตรวจสอบแบบสามเส้า (triangulation) กับเอกสารต่าง ๆ

นอกจากการตรวจสอบข้อมูลที่ได้แล้วนั้น ผู้วิจัยยังมีการแบ่งประเภทของข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย และรวบรวมเนื้อหาที่สามารถเข้ากลุ่มเดียวกันได้ เพื่อง่ายต่อการสรุปและวิเคราะห์ข้อมูล โดยมีการสรุปผลการวิเคราะห์เนื้อหาแบบอุปนัย (Inductive) โดยการเขียนประโยคหรือข้อความตามกรอบแนวคิดทฤษฎี และอภิปรายผล

### สรุปผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง กว๋ยเตี๋ยของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ ผู้ศึกษาได้สรุปผลการสัมภาษณ์ ดังต่อไปนี้

#### ส่วนที่ 1 ผลการศึกษาลักษณะเฉพาะกว๋ยเตี๋ยสุโขทัยในความทรงจำ ดังนี้

ตารางที่ 1 ลักษณะเฉพาะประเภทลักษณะ

| คำหลัก | คำหลักย่อย       | คำหรือข้อความ                                                                                                                                                                              |
|--------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ลักษณะ | ลักษณะแห้ง       | เมื่อก่อนเวลาไปสั่งกว๋ยเตี๋ยไทยแถวบ้านไปถึงก็นั่งและสั่งแค่เสนอย่างเดียวนะเพราะเค้ารู้ทำให้ลักษณะกว๋ยเตี๋ยแห้งเลย ไม่ต้องปรุงแค่บีบมะนาว ก็กินได้เลย (GB1, ผู้ให้สัมภาษณ์, 4 กรกฎาคม 2566) |
|        | ลักษณะน้ำ        | บางร้านสั่งเสนแล้วก็ทำลักษณะกว๋ยเตี๋ยน้ำมาให้เลย มันจะออกมาคล้ายๆ กับกว๋ยเตี๋ยต้มยำในปัจจุบันอย่างนี้เลย (GY2, ผู้ให้สัมภาษณ์, 9 กรกฎาคม 2566)                                             |
|        | ลักษณะน้ำและแห้ง | เอาจริง ๆ สมัยก่อนก็มีทั้งกว๋ยเตี๋ยน้ำและแห้งนะ แต่ส่วนมากคนจะกินแบบแห้งมากกว่า เพราะรสชาติอร่อยกว่า (GX1, ผู้ให้สัมภาษณ์, 9 กรกฎาคม 2566)                                                 |

จากตารางที่ 1 จากผลการสัมภาษณ์ลักษณะเฉพาะประเภทลักษณะ พบว่า กว๋ยเตี๋ยของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำของผู้ให้ข้อมูล ได้กล่าวถึง ลักษณะเฉพาะประเภทลักษณะไว้ 2 ลักษณะ คือ น้ำและแห้ง

ตารางที่ 2 ลักษณะเฉพาะประเภทเส้น

| คำหลัก | คำหลักย่อย | คำหรือข้อความ                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เส้น   | เส้นเล็ก   | ตอนสมัยรุ่นแม่ๆ ไปร้านกว๋ยเตี๋ยไม่ค่อยมีอะไรให้เลือกสมัยนี้ ไม่มีแบบถุงใส่กลับบ้าน ถ้าใครจะสั่งกลับบ้านเค้าจะเอาปิ่นโตหรือหม้อหุ้วเตี๋ยๆ มาใส่น้ำกว๋ยเตี๋ยไทยเอง ส่วนเส้นสมัยนั้นก็ขายแต่เส้นเล็กเป็นกระป๋องๆ (GB3, ผู้ให้สัมภาษณ์, 4 กรกฎาคม 2566) |

| คำหลัก | คำหลักย่อย               | คำหรือข้อความ                                                                                                                                                                              |
|--------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | เส้นไหมเหลือง            | ในส่วนตัวจำได้ว่าสมัยนั้นก็กิน <u>เส้นไหมเหลือง</u> แหละ ในตู้ขายก๊วยเตี๋ยวจะมีเส้นให้เลือกเลย ไม่ต้องจด แม่ค้าจำแม่นมาก (GX4, ผู้ให้สัมภาษณ์, 10 กรกฎาคม 2566)                            |
|        | เส้นไหมเหลือง/<br>ปะหมี่ | ในความทรงจำ จำได้ว่าก๊วยเตี๋ยวตอนสมัยเด็กๆ ก็เจอ <u>เส้นไหมเหลือง</u> แหละแต่บางร้านเวลาสั่งต้องสั่งคำว่า <u>ปะหมี่</u> จริงๆ คืออันเดียวกันนั่นแหละ (GY3, ผู้ให้สัมภาษณ์, 4 กรกฎาคม 2566) |

จากตารางที่ 2 จากผลการสัมภาษณ์ลักษณะเฉพาะประเภทเส้น พบว่า ก๊วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำของผู้ให้ข้อมูล ได้กล่าวถึง ลักษณะเฉพาะประเภทเส้นไว้ 2 อย่าง คือ เส้นเล็ก และเส้นไหมเหลือง/ปะหมี่

### ตารางที่ 3 ลักษณะเฉพาะประเภทเนื้อสัตว์

| คำหลัก     | คำหลักย่อย                  | คำหรือข้อความ                                                                                                                                                                        |
|------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เนื้อสัตว์ | หมูแดง หมูสับ<br>หนังหมูแดง | ก๊วยเตี๋ยวเครื่องเวลาเปิดห่อใบตองมาจะแย่งกันเลยใครจะได้ <u>หมูแดง</u><br><u>หมูสับ</u> <u>หนังหมูแดง</u> ไปกิน เมื่อนึกขึ้นมาก็คิดถึงสมัยเด็กๆ (GX2, ผู้ให้สัมภาษณ์, 6 กรกฎาคม 2566) |
|            | หมูต้ม                      | ส่วนมากตอนเด็ก ๆ ช่วยยายขายก๊วยเตี๋ยวไทยต้มยำที่บ้าน จะใส่ <u>หมูต้ม</u> อย่างเดียว คือเอาเนื้อหมูไปต้มแล้วเอามาหั่นเป็นชิ้นๆ (GB12, ผู้ให้สัมภาษณ์, 25 กรกฎาคม 2566)                |
|            | หนังหมูลวก                  | ถ้าบอกว่าชอบอะไรในก๊วยเตี๋ยวเครื่องไทย ก็ต้องบอกเลยว่าหนัง <u>หมู</u><br><u>ใสๆ</u> ที่เป็น <u>หนังหมูลวก</u> มันจะกรุบกรับ เคี้ยวอร่อยๆ (GY25, ผู้ให้สัมภาษณ์, 6 กรกฎาคม 2566)      |

จากตารางที่ 3 จากผลการสัมภาษณ์ลักษณะเฉพาะประเภทเนื้อสัตว์ พบว่า ก๊วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำของผู้ให้ข้อมูล ได้กล่าวถึง ลักษณะเฉพาะประเภทเนื้อสัตว์ไว้ 5 อย่าง คือ หมูแดง หมูสับ หนังหมูแดง หมูต้ม และหนังหมูลวก

### ตารางที่ 4 ลักษณะเฉพาะประเภทผัก

| คำหลัก | คำหลักย่อย          | คำหรือข้อความ                                                                                                                                                                             |
|--------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผัก    | ถั่วงอกยาวหั่นเฉียง | ยังจำได้เสมอ เวลาไปกินก๊วยเตี๋ยวกาพติดตาคือจะเห็น <u>ถั่วงอกยาว</u><br><u>หั่นเฉียงๆ</u> บางทีก็ลวกกันถ้วยมา บางทีก็ลวกแล้วเอามาปิดด้านบนสีเขียวๆ (GX28, ผู้ให้สัมภาษณ์, 20 กรกฎาคม 2566) |

| คำหลัก | คำหลักย่อย         | คำหรือข้อความ                                                                                                                                                   |
|--------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | ถั่วฝักยาว ถั่วงอก | เมื่อก่อนตอนสั่งต้องคอยบอกว่าไม่เอาถั่วฝักยาวขึ้นๆ จะเอาแค่ถั่วงอกอย่างเดียว เพราะร้านจะใส่ทั้งสองอย่างมา (GB5, ผู้ให้สัมภาษณ์, 14 กรกฎาคม 2566)                |
|        | ถั่วงอก            | ตอนเด็ก ๆ จะเห็นกระbungถั่วงอกกระbungใหญ่เลย เอาไว้ใส่กับก๋วยเตี๋ยวจะมีทั้งใส่แบบลวกกับเส้นและใส่แบบดิบบนหน้าก๋วยเตี๋ยว (GY30, ผู้ให้สัมภาษณ์, 14 กรกฎาคม 2566) |

**จากตารางที่ 4** จากผลการสัมภาษณ์ลักษณะเฉพาะประเภทผัก พบว่า ก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำของผู้ให้ข้อมูล ได้กล่าวถึง ลักษณะเฉพาะประเภทผักไว้ 3 อย่าง คือ ถั่วฝักยาวหั่นเฉียง ถั่วฝักยาวและถั่วงอก

**ตารางที่ 5** ลักษณะเฉพาะประเภทเครื่องปรุง

| คำหลัก      | คำหลักย่อย                                                                                                                                             | คำหรือข้อความ                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เครื่องปรุง | พริกป่นคั่ว น้ำตาลปี๊บ<br>ถั่วลิสงคั่ว ไข่โป้วเค็ม (สับ)<br>น้ำหมูแดง น้ำปลา<br>น้ำมะนาว ผักชีใบเลื่อย<br>กากหมูเจียว (น้ำมันหมูเจียว) / กระเทียมเจียว | สมัยก่อนช่วยพ่อกับแม่เปิดร้านขายก๋วยเตี๋ยวไทยตอนเตรียมของให้พ่อก็จะต้องเตรียม <u>พริกป่นคั่ว น้ำตาลปี๊บ ถั่วลิสงคั่ว น้ำหมูแดง น้ำปลา น้ำมะนาว</u> ที่ขาดไม่ได้คือ <u>ผักชีใบเลื่อย กากหมูเจียว (น้ำมันหมูเจียว) / กระเทียมเจียว</u> และ <u>ไข่โป้วเค็มสับชิ้นเล็ก ๆ</u> (GY1, ผู้ให้สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2566) |
|             | มะนาวผ่าซีก<br>ไข่โป้วหวาน (สับ)                                                                                                                       | ตอนสมัยก่อนขายก๋วยเตี๋ยว ถ้าเป็นแห่งต้องเตรียมมะนาวผ่าซีกไว้ให้เค้านับด้วย และต้องใส่ไข่โป้วหวานและเค็มชิ้นเล็ก ๆ อย่างละหยิบมือตอนปรุงให้ลูกค้า อร่อยเลย (GB4, ผู้ให้สัมภาษณ์, 22 กรกฎาคม 2566)                                                                                                                |
|             | กุ้งฝอยสีแดง                                                                                                                                           | เอาเท่าที่จำได้นะ ถ้าเป็นก๋วยเตี๋ยวเครื่องไทย ที่เค้าทำกันก็มีใส่ <u>กุ้งฝอยสีแดงๆ</u> กันนะ ใส่มาหยิบมือหนึ่งเพิ่มสีสันสวยดี (GX5, ผู้ให้สัมภาษณ์, 22 กรกฎาคม 2566)                                                                                                                                            |

**จากตารางที่ 5** จากผลการสัมภาษณ์ลักษณะเฉพาะประเภทเครื่องปรุง พบว่า ก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำของผู้ให้ข้อมูล ได้กล่าวถึง ลักษณะเฉพาะประเภทเครื่องปรุงไว้ 12 อย่าง คือ พริกป่นคั่ว น้ำตาลปี๊บ ถั่วลิสงคั่ว ไข่โป้วเค็ม (สับ) มะนาวผ่าซีก กุ้งฝอยสีแดง น้ำหมูแดง น้ำปลา น้ำมะนาว ผักชีใบเลื่อย กากหมูเจียว (น้ำมันหมูเจียว) / กระเทียมเจียว และไข่โป้วหวาน (สับ)

## ส่วนที่ 2 นำเสนอคุณลักษณะเฉพาะกายเดี่ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ

จากข้อมูลผลการศึกษาลักษณะเฉพาะกายเดี่ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำสามารถจำแนก  
ลักษณะเฉพาะออกเป็น 5 ลักษณะเฉพาะ ได้ดังนี้

1. ลักษณะเฉพาะประเภทลักษณะ ได้แก่ แห้ง และน้ำ
2. ลักษณะเฉพาะประเภทเส้น ได้แก่ เส้นเล็ก และหมีเหลือง/บะหมี่
3. ลักษณะเฉพาะประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ หมูแดง หมูต้ม หมูลวก หมูสับ หนั๋งหมูลวก และหนั๋งหมู  
หมูแดง
4. ลักษณะเฉพาะประเภทผัก ได้แก่ ถั่วฝักยาวหั่นเฉียง ถั่วฝักยาวหั่นธรรมดา และถั่วงอก
5. ลักษณะเฉพาะประเภทเครื่องปรุง ได้แก่ พริกบ่นคั่ว น้ำตาลปี๊บ ถั่วลิสงคั่ว ไข่โป้วเค็ม (สับ)  
มะนาวผ่าซีก กุ้งฝอยสีแดง น้ำหมูแดง น้ำปลา น้ำมะนาว ผักชีใบเลื่อย กากหมูเจียว (น้ำมันหมู  
เจียว) / กระเทียมเจียว และไข่โป้วหวาน (สับ)

จากการวิเคราะห์ ความทรงจำที่มีต่อลักษณะเฉพาะกายเดี่ยวของจังหวัดสุโขทัย พบว่าคนในแต่ละ  
ช่วงวัยมีความทรงจำในเรื่องกายเดี่ยวของจังหวัดสุโขทัย เป็นไปในลักษณะเฉพาะที่มีความทรงจำส่วนบุคคล  
กล่าวคือ เป็นความทรงจำที่เกิดขึ้นในช่วงที่เริ่มจำความได้และในช่วงที่เริ่มทำงานในวัยหนุ่มสาว ซึ่งความทรง  
จำระยะยาวดังกล่าว จะมาพร้อมการบอกเล่าที่ดวงตาเป็นประกาย และมีใบหน้าที่สุดใสตลอดการให้ข้อมูล  
เรื่องกายเดี่ยวของจังหวัดสุโขทัย ในความทรงจำ สอดคล้องกับ Atkin and Shiffrin (1968) ที่กล่าวว่า หากเรา  
ได้มีการทบทวนข้อมูลที่เรากำลังจะจำซ้ำ ๆ ข้อมูลนั้นก็จะถูกส่งไปยัง long term memory หรือความ  
ทรงจำระยะยาวที่จะเก็บความทรงจำเกี่ยวกับข้อมูลต่าง ๆ เอาไว้ ซึ่งความทรงจำพวกนี้จะอยู่เป็นปี ๆ จนถึง  
10-20 ปี ในส่วนของลักษณะเฉพาะกายเดี่ยวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำส่วนบุคคลของผู้ให้ข้อมูลแต่ละ  
ช่วงวัย พบว่า สามารถจำแนกลักษณะเฉพาะออกเป็น 5 ลักษณะเฉพาะ ได้ดังนี้ 1) ลักษณะเฉพาะประเภท  
ลักษณะ ได้แก่ แห้ง และน้ำ 2) ลักษณะเฉพาะประเภทเส้น ได้แก่ เส้นเล็ก และหมีเหลือง/บะหมี่ 3)  
ลักษณะเฉพาะประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ หมูแดง หมูต้ม หมูลวก หมูสับ หนั๋งหมูลวก และหนั๋งหมูหมูแดง 4)  
ลักษณะเฉพาะประเภทผัก ได้แก่ ถั่วฝักยาวหั่นเฉียง ถั่วฝักยาวหั่นธรรมดา และถั่วงอก และ 5) ลักษณะเฉพาะ  
ประเภทเครื่องปรุง ได้แก่ พริกบ่นคั่ว น้ำตาลปี๊บ ถั่วลิสงคั่ว ไข่โป้วเค็ม (สับ) มะนาวผ่าซีก กุ้งฝอยสีแดง น้ำหมู  
แดง น้ำปลา น้ำมะนาว ผักชีใบเลื่อย กากหมูเจียว (น้ำมันหมูเจียว) กระเทียมเจียว และไข่โป้วหวาน (สับ) และ  
มีข้อมูลในเรื่องของเนื้อสัตว์เข้ามานั้นก็คือลูกชิ้น ซึ่งเป็นหนึ่งในความทรงจำที่กลุ่มช่วงอายุ 29 – 46 ปีเพียง  
หนึ่งท่าน สอดคล้องกับประหยัด สายวิเชียร (2547) ที่กล่าวว่า คนที่อยู่ในแต่ละท้องถิ่นนั้น ย่อมมีปัจจัยหลาย  
ๆ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการกินอาหาร เช่น สภาพภูมิอากาศ ความชอบและไม่ชอบในอาหารความนิยมและนิสัย  
ในการกินอาหารของคนในถิ่นนั้น สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ส่งผลให้เกิดอาหารพื้นถิ่นและเกิดพืชท้องถิ่นหรือพืชพื้นบ้าน  
ที่คนในแต่ละพื้นที่นำมาประกอบเป็นอาหารสอดคล้องกับ วสุนธรี เสรีสุชาติ (2543) ที่ได้กล่าวถึง วัฒนธรรม  
อาหาร ว่ายังมีความหมายไปถึงสถาบันทางสังคมที่เข้ามามีบทบาทในการกำหนดให้บริโภคหรืองดเว้น การ  
บริโภคอาหารบางชนิดด้วย เช่น สถาบันครอบครัว สถาบันศาสนา เป็นต้น อีกทั้งยังเป็นตัวกำหนด

พฤติกรรมการตัดสินใจบริโภคนั้นเป็นกฎเกณฑ์ที่ไม่ปรากฏเป็นกฎหมายบังคับแต่รับรู้ได้ด้วยขนบธรรมเนียม ประเพณีในสังคมย่อย ๆ ของแต่ละสังคมซึ่งอาจจะมีอาหารประจำสังคมหรือประจำชาติของตนแต่ไม่ได้หมายความว่าทุกคนในสังคมจะมีโอกาสหรือมีสิทธิที่จะบริโภคอาหารที่มีอยู่ในสังคมของตนได้เสมอกันหมด เพราะว่าแต่ละสังคมมักกำหนดสถานภาพของแต่ละบุคคลไว้ต่างกันตามเพศ ช่วงวัย ฐานะ และความสำคัญ ของแต่ละบุคคลเมื่อสังคมกำหนดสภาพตามประเภทของบุคคลต่าง ๆ ไว้เช่นนั้นก็มีกฎเกณฑ์เกี่ยวกับการ บริโภคอาหารที่สอดคล้องกันไปด้วยเช่นกัน

นอกจากการทราบลักษณะเฉพาะกายเดียวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำแล้ว ผู้วิจัยได้พบ สิ่ง ที่สะท้อนถึงความทรงจำเรื่องการเรียกชื่อกายเดียวของจังหวัดสุโขทัย เพิ่มเติมจากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ พบว่า การเรียกชื่อมีความหลากหลาย แต่สามารถสรุปได้ 4 ชื่อ ดังนี้ 1) กายเดียวไทย 2) กายเดียวเครื่อง 3) กายเดียวเครื่องไทย 4) กายเดียวไทยตั้มยำ สอดคล้องกับประหยัด สายวิเชียร (2547) ที่ได้กล่าวไว้ว่า ความรู้ เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่ได้จากประสบการณ์ในการปฏิบัติ โดยมี ขนบธรรมเนียม ประเพณีที่ครอบครัวและสังคมได้ถ่ายทอดและยึดถือเป็นแนวปฏิบัติสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในแต่ละวัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ในแต่ละท้องถิ่นต้องทำความเข้าใจและแสวงหาเหตุผลที่สังคมแต่ละแห่งมีการนำเอาอาหารแต่ละชนิดมาบริโภคเพื่อเชื่อมโยงถึงสายสัมพันธ์ของ ความสำคัญด้านอาหารแต่ละชนิด ซึ่งอาหารบางชนิดเปรียบเสมือนตัวแทนหรือมีคุณค่า ทางจิตใจหรือเป็นพลัง ให้กับสังคมนั้น ๆ เช่นเดียวกับอาหารพื้นถิ่นกายเดียวของจังหวัดสุโขทัย

### ข้อเสนอแนะ

การศึกษากายเดียวของจังหวัดสุโขทัยในความทรงจำ เป็นการศึกษาที่แสดงให้เห็นปรากฏการณ์ทาง วัฒนธรรม จากความทรงจำของคนในหลากหลายช่วงวัยซึ่งถือได้ว่าเป็นความทรงจำส่วนบุคคลที่ได้จดจำ ลักษณะเฉพาะกายเดียวของจังหวัดสุโขทัยในช่วงเวลานั้นๆ มุมมองความทรงจำด้านอาหารพื้นถิ่นจึงเป็น มุมมองที่เป็นประโยชน์สำหรับการศึกษาทุนทางวัฒนธรรมที่จังหวัดสุโขทัยสามารถนำมาเป็นทุนทางวัฒนธรรม ที่มีความหมายต่อวิถีชีวิตของคนสุโขทัย

เพื่อให้เข้าใจในความทรงจำส่วนบุคคลของคนสุโขทัย ตลอดถึงมีประโยชน์ด้านการสืบทอดและการ อนุรักษ์ให้ความทรงจำทางอาหารอยู่คู่ชุมชนตลอดไป ในด้านข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาค้นคว้าต่อไป ควรมี การศึกษาความทรงจำทางสังคมกับภาพจำด้านอาหารพื้นถิ่นสุโขทัยในมิติอื่น ๆ ดังเช่น เรื่องเล่าท้องถิ่น ความ เกี่ยวโยงกับวิถีถิ่นทางวัฒนธรรมอื่น ๆ ตลอดจนศึกษากับกลุ่มบุคคลที่มีความหลากหลายทางอาชีพเพื่อให้เห็น มุมมองและองค์ความรู้ใหม่ ๆ ในลำดับต่อไป

### เอกสารอ้างอิง

ประหยัด สายวิเชียร. (2547). *อาหารและวัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์ จำกัด.

วสุนธรี เสรีสุชาติ. (2543). *การศึกษาพฤติกรรมบริโภคอาหารของหญิงวัยเจริญพันธุ์ในโรงงาน อุตสาหกรรมที่สัมพันธ์กับภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็กจังหวัดฉะเชิงเทรา*. วิทยานิพนธ์ สังคมศาสตร์มหาบัณฑิตสาขาสังคมศาสตร์การแพทย์และสาธารณสุข มหาวิทยาลัยมหิดล.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2522). *พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522*. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.

สำนักงานส่งเสริมการจัดการประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน). (2565). *Taste of Local*. สืบค้น 1 กรกฎาคม 2566, จาก <https://intelligence.bussineseventsthailand.com/th/blog/taste-of-local-สัมผัสอาหาร-ลิ้มรสชาติวัฒนธรรมผ่านการท่องเที่ยว>

Atkinson, R. C., & Shiffrin, R. M. (1968). *Human memory: A proposed system and its control processes*. In *Psychology of learning and motivation* (Vol. 2, pp. 89-195). Academic Press.