



# ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและ ความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ศุภัญญา ไหมเครือแก้ว<sup>1\*</sup> พรราวตา จันทโร<sup>1</sup> สุภาพร อภิรัตน์านุสรณ์<sup>1</sup>  
และ ภมรรัตน์ สุธรรม<sup>2</sup>

<sup>1</sup>หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84100

<sup>2</sup>หลักสูตรการพัฒนารัฐบาลชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84100

\*ผู้เขียนหลัก อีเมลล์: sukanya-011@hotmail.com

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเชื่อมโยงระหว่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทเชิงพื้นที่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ผลการศึกษาผลิตภัณท์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พบว่าจุดกำเนิดของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมาจากการบริโภคตามวิถีชีวิตดั้งเดิมในชุมชน ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษมีอายุนับร้อยปีขึ้นไป ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นของครัวเรือน โดยอาศัยทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก มีจุดเด่นในด้านรสชาติที่จัดจ้าน มีกลิ่นหอม และมีสีสันทนจากสมุนไพร ผลการศึกษาความเชื่อมโยงผลิตภัณท์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทพื้นที่พบว่า สภาพพื้นที่ซึ่งมีความหลากหลายของระบบนิเวศทำให้มีความหลากหลายทางชีวภาพสูงทั้งชนิดพันธุ์พืชและสัตว์ วิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชนเป็นวิถีเกษตรกรรมที่เข้ามาบุกเบิกพื้นที่ทำกินในพื้นที่ป่าดิบชื้น ต้องพึ่งพาปัจจัยสี่จากธรรมชาติในการยังชีพ เน้นการผลิตเพื่อการพึ่งตนเองเป็นหลัก ในสังคมมีการช่วยเหลือเกื้อกูลและมีประเพณีวัฒนธรรมที่ไม่แตกต่างกัน ผลการศึกษารวมวิธีการผลิต พบว่า อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดเริ่มคิดค้นขึ้นจากวิถีชีวิตที่เป็นอยู่ในแต่ละวัน การใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร การทำอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่ เน้นการปรุงจากพืชผัก อาหารทะเล แป้ง ข้าว น้ำตาล และมะพร้าว โดยสรุปอาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับบริบทเชิงพื้นที่ มีการสืบทอดกันมายาวนาน และมีการปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย

**คำสำคัญ:** จังหวัดสุราษฎร์ธานี ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ความสัมพันธ์เชิงพื้นที่



# Local Food Culture and Its Connection with Area of Suratthani Province

Sukanya Maicaurkaew<sup>1,\*</sup>, Prawta Chantaro<sup>1</sup>, Supaporn Apirattananusorn<sup>1</sup>  
and Pramornrat Sutum<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Food Science and Technology Program, Faculty of Science and Technology,  
Suratthani Rajabhat University, Muang District, Suratthani Province, Thailand 84100*

<sup>2</sup>*Community Development Program, Faculty of Humanities and Social Sciences,  
Suratthani Rajabhat University, Muang District, Suratthani Province, Thailand 84100*

\*Corresponding author's E-mail: sukanya-011@hotmail.com

## Abstract

This research aims to explore the connection between local food culture and its area context. The study of local food reveal that the practice originated from the long-established consumption trend within the area, passed down from elderly to subsequent generations in households. Ingredients from local sources, emphasizing on zesty taste, aroma, and colorful herbs were mainly used. The geographical diversity of the area leads to the diversity of plant and animal species used in these local foods. The early lifestyle of the community was based on a tropical rainforest agrarian society, with their four basic needs depending on nature. The production process was optimized to be self-reliance. The study of the local food preparation process indicates that each local food was originated from everyday lifestyle, utilizing locally available ingredients such as vegetables, aquatics, flour, rice, sugar, and coconut. In conclusion, the local food culture of Suratthani is related to the identity of the province and was passed on from generations, with some adaptations following the changing periods.

**Keywords:** Suratthani province, Local food culture, Connection with area

## บทนำ

ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์ความรู้สำคัญส่วนหนึ่งที่ต้องปลูกฝังให้กับเด็กและเยาวชนในชาติได้เรียนรู้ถึงความสำคัญและควรค่าแห่งความภาคภูมิใจ เป็นฐานของวิถีคิดและจุดร่วมของจิตสำนึกในทุกกระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ชุมชนและประเทศชาติ จึงจำเป็นต้องนำเข้าสู่ระบบการศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้เกิดการฟื้นฟู สืบสานอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน จากการทบทวนบทเรียนของการพัฒนาประเทศที่ผ่านมา ได้ข้อสรุปว่าการพัฒนาประเทศที่ไม่สอดคล้องกับชีวิตความเป็นไทยจะก่อให้เกิดปัญหาและภาวะวิกฤตนานาประการ ฉะนั้นเพื่อให้การพัฒนาสอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทย จึงควรนำภูมิปัญญาที่สั่งสมในบ้านเมืองมาใช้เป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาประเทศ

สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ได้วิเคราะห์สภาพปัญหาในการนำข้อมูลภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในทางปฏิบัติ พบว่าประสบปัญหาหลายประการ ได้แก่ 1) ปัญหาเรื่องการบันทึกลงสื่อ (Codification problem) ภูมิปัญญาท้องถิ่นส่วนใหญ่อยู่ในรูปปากต่อปาก ไม่ได้มีการบันทึกลงสื่อชนิดใดจึงอาจสูญหายได้ 2) ปัญหาเรื่องการตรวจสอบพิสูจน์ (Verification problem) ผลของการนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไปใช้ยังไม่ชัดเจน ขาดกระบวนการพิสูจน์และยืนยันว่า สามารถนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไปใช้ในโอกาสต่างๆ ได้ 3) ปัญหาเรื่องการแพร่กระจาย (Diffusion problem) เนื่องจากทั้งสองปัญหาข้างต้นและเงื่อนไขอื่นๆ ทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจใช้ได้ในพื้นที่หนึ่ง แต่ไม่อาจนำไปใช้ในวงกว้าง หรือในท้องถิ่นอื่นๆ ได้ และ 4) ปัญหาเรื่องการยกระดับ (Upgrading problem) เมื่อนำมาใช้ก็ยังมีปัญหาด้านประสิทธิภาพและมีความไม่แน่นอน เนื่องจากมีการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการยกระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นค่อนข้างน้อย ดังนั้นการแก้ปัญหาข้างต้น จึงต้องมีการศึกษาเพื่อนำไปสู่การแก้ไขอย่างจริงจังโดยความร่วมมือของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะหน่วยงานทางการศึกษา เพื่อให้การนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไปใช้มีความเป็นไปได้ และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น (สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏและสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, 2546)

จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นจังหวัดหนึ่งของภาคใต้ เป็นแหล่งความเจริญรุ่งเรืองของวัฒนธรรมศรีวิชัยมาตั้งแต่โบราณ ภูมิประเทศมีความหลากหลาย มีทั้งเป็นที่ราบสูง ภูเขาสลับซับซ้อน ที่ราบลุ่ม ที่ราบชายฝั่งทะเล ป่าชายเลน และภูมิประเทศ

เป็นเกาะในอ่าวไทย ทำให้วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมีความหลากหลาย มีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจและควรศึกษาเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดและอนุรักษ์ไว้

อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในหลายอำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นที่นิยมและเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย เช่น ไข่เค็มไชยา ผัดไทไชยา หอยนางรมทรงเครื่อง ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นมีจำหน่ายและจะขายดีเฉพาะในช่วงเทศกาลหรือตามสถานที่ท่องเที่ยวบางแห่งเท่านั้นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เนื่องจากกลุ่มผู้บริโภคมีเฉพาะผู้ใหญ่และคนที่รู้จักมาก่อนเท่านั้น คนรุ่นใหม่แทบไม่รู้จักอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งอาจเป็นเพราะนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปที่หาซื้อได้ง่ายในร้านสะดวกซื้อ ดังนั้นหากไม่มีการอนุรักษ์ส่งเสริมหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ มรดกทางวัฒนธรรมที่ปูดตายสูญสร้างชิ้นจากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นก็จะสูญหายไปได้ในอนาคต จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ซึ่งเป็นสถานศึกษาที่มีความใกล้ชิดกับท้องถิ่นต้องทำการศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่มีความโดดเด่น มีประวัติมายาวนานและอาจสูญหายไปในอนาคต เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการส่งเสริมและพัฒนาต่อยอดต่อไป รวมทั้งรวบรวมและจัดเก็บเป็นฐานข้อมูลซึ่งสามารถค้นหาได้ ประชาชนหรือชาวบ้านจังหวัดสุราษฎร์ธานี ตลอดจนคนผู้สนใจสามารถนำไปใช้ได้จริง

## บททวนวรรณกรรม

บริบทจังหวัดสุราษฎร์ธานี วัฒนธรรมอาหาร และทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มีดังนี้

### 1) บริบทจังหวัดสุราษฎร์ธานี

จังหวัดสุราษฎร์ธานีตั้งอยู่ในพื้นที่ภาคใต้ตอนกลางของประเทศไทย เป็นเมืองเก่าแก่ ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ มีความสำคัญทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง ศาสนา และวัฒนธรรมประเพณีมากที่สุดเมืองหนึ่งในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จากสภาพภูมิศาสตร์ที่อุดมสมบูรณ์และชัยภูมิที่เหมาะสม ส่งผลให้สุราษฎร์ธานีมีความเจริญรุ่งเรืองสูงสุดแห่งหนึ่งในภูมิภาคและบนเส้นทางแห่งการพัฒนาสู่ความเจริญรุ่งเรืองมั่งคั่งดังกล่าว จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีส่วนเกี่ยวข้องกับพระบรมมหาราชวังที่มณฑลนครศรีธรรมราชที่มณฑลสุราษฎร์ธานี เนื่องจากชื่อ “สุราษฎร์ธานี” ได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากพระบาทสมเด็จพระ

พระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ทรงพระราชทานนาม ซึ่งแปลว่า “เมืองแห่งคนดี” ด้านศาสนาและประเพณีวัฒนธรรม มีเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง มีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่หลากหลาย รวมทั้งมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงาม โบราณสถานและแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลชั้นนำระดับโลก ดินแดนประวัติศาสตร์รอบอ่าวบ้านดอนถือเป็นศูนย์กลางอาณาจักรศรีวิชัย ที่สะสมอารยธรรมและสืบทอดกันมายาวนาน จากหลักฐานทางโบราณคดีที่พบในดินแดนแห่งนี้ ทำให้ทราบว่สภาพภูมิศาสตร์มีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตและพัฒนาการของเมืองเป็นอย่างยิ่ง สุราษฎร์ธานีเป็นศูนย์กลางชุมชนเมืองที่ถูกจัดตั้งด้วยปัจจัยทางภูมิศาสตร์ รอบอ่าวบ้านดอนเป็นศูนย์กลางการค้าขายนับแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยพัฒนามาพร้อมๆ กับชุมชนโบราณอีกหลายแห่งที่อยู่บริเวณรอบอ่าวบ้านดอน

**1.1) ลักษณะทางกายภาพ** จังหวัดสุราษฎร์ธานีตั้งอยู่บนฝั่งตะวันออกของภาคใต้ห่างจากกรุงเทพฯ โดยทางรถยนต์ประมาณ 645 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 13,079.61 ตารางกิโลเมตร หรือ 8,174,758.61 ไร่ มีเนื้อที่มากเป็นอันดับ 6 ของประเทศ และมีพื้นที่มากที่สุดใภาคใต้ ฝั่งทะเลด้านอ่าวไทยของจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความยาวประมาณ 156 กิโลเมตร มีเกาะขนาดใหญ่ ได้แก่ เกาะสมุย เนื้อที่ 227.25 ตารางกิโลเมตร เกาะพะงัน เนื้อที่ 194.2 ตารางกิโลเมตร นอกจากนี้ยังมีหมู่เกาะอ่างทอง และเกาะบริวาร 42 เกาะ เกาะสมุยเป็นเกาะที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัด ห่างจากฝั่งทะเลประมาณ 20 กิโลเมตร และห่างจากศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานีประมาณ 80 กิโลเมตร ทิศเหนือติดกับจังหวัดชุมพรและอ่าวไทย ทิศใต้ติดกับจังหวัดนครศรีธรรมราชและกระบี่ ทิศตะวันตกติดกับจังหวัดพังงา และระนอง ทิศตะวันออกติดกับอ่าวไทย และจังหวัดนครศรีธรรมราช

**1.2) ลักษณะภูมิประเทศ** จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาประมาณร้อยละ 49 ของพื้นที่จังหวัด มีเทือกเขาสูงทอดยาวตามแนวเหนือใต้ของพื้นที่จังหวัด ลักษณะภูมิประเทศดังกล่าว ก่อให้เกิดลุ่มน้ำน้อยใหญ่ รวม 14 ลุ่มน้ำ ลุ่มน้ำที่สำคัญ ได้แก่ ลุ่มน้ำตาปี พุมดวง ท่าทอง ท่ากระเจา ไชยา ท่าฉาง เป็นต้น แม่น้ำลำคลองในจังหวัดทุกสาย ไหลลงสู่อ่าวไทยด้านทิศตะวันออก สำหรับรายละเอียดลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสุราษฎร์ธานี สรุปได้ดังนี้

- ภูมิประเทศเป็นที่ราบสูง ภูเขาสลับซับซ้อน ได้แก่ พื้นที่ในเขตอำเภอพนม คีรีรัฐนิคม พระแสง ท่าฉาง ไชยา ท่าชนะ เวียงสระ ชัยบุรี และวิภาวดี

- ภูมิประเทศเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล ได้แก่ พื้นที่อำเภอเมือง และพุนพิน

- ภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงด้านตะวันออก ได้แก่ พื้นที่อำเภอดอนสัก กาญจนดิษฐ์ เวียงสระ และบ้านนาสาร

- ภูมิประเทศที่เป็นที่ราบสูงตอนกลางส่วนใหญ่อยู่ในอำเภอเมือง พุนพิน เคียนซา พระแสง พนม บ้านนาเดิม ท่าชนะ ท่าฉาง และไชยา

- ลักษณะภูมิประเทศเป็นเกาะในอ่าวไทย ได้แก่ พื้นที่อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน หมู่เกาะอ่างทอง และเกาะบริวาร รวม 42 เกาะ (สุราษฎร์ธานี, 2558)

## 2) วัฒนธรรมอาหาร

วัฒนธรรมอาหาร (Food culture) หมายถึง ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลง มีการแลกเปลี่ยนรับจากวัฒนธรรมอื่น กล่าวว่าเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่มีการเรียนรู้แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความเข้าใจเรื่องราวของวัฒนธรรมต่างๆ ช่วยให้มนุษย์ชาติเข้าใจ ช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ง่าย (พัฒนา วิศวะ, 2549) นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิธีการกิน การปรุง ฤดูกาลหรือเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิดแต่ละอย่าง ล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษทั้งสิ้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคนในชาติอาศัยอยู่ในแต่ละเขต วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะมีเรื่องความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่นั้นจะให้คุณกับร่างกาย มีประโยชน์ในด้านยาไปพร้อมๆ กับความเชื่อซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ในขณะที่เดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคนต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนในสังคมนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

## 3) ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม

Julian H. Steward ให้ความหมายนิเวศวิทยาว่า คือ การปรับตัวให้เข้ากับสภาวะแวดล้อม นิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม จึงหมายถึงวิธีการศึกษาหาข้อกำหนดหรือหลักเกณฑ์ทางวัฒนธรรม ซึ่งเป็นผลกระทบจากการปรับตัวเข้ากับสภาวะแวดล้อม (ของมนุษย์แต่ละสังคม) นิเวศวิทยาวัฒนธรรมจึงแตกต่างไปจากนิเวศวิทยาสังคม (Social ecology) เพราะ

นิเวศวิทยาวัฒนธรรมมุ่งแสวงหากฎเกณฑ์เพื่ออธิบายที่มาของลักษณะและแบบแผนวัฒนธรรมบางประการที่มีอยู่ในแต่ละสถานะแวดล้อม มากกว่ามุ่งแสวงหาหลักการทั่วไปที่ใช้ได้กับทุกวัฒนธรรมและสภาพแวดล้อม สิ่งที่สำคัญที่สุดในแนวคิดนี้คือ “แก่นวัฒนธรรม” (Cultural core) ซึ่งหมายถึง “กลุ่มของลักษณะหรือแบบแผนวัฒนธรรมที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดมากที่สุดกับกิจกรรมเพื่อการดำรงชีพและการจัดการทางเศรษฐกิจ” ทั้งนี้จะมุ่งสนใจว่าการนำวัฒนธรรมทางวัฒนธรรมใช้แตกต่างกันอย่างไร และก่อให้เกิดการจัดการทางสังคมที่แตกต่างกันอย่างไรในสถานะแวดล้อมที่แตกต่างกัน เพราะสถานะแวดล้อมแต่ละแห่งอาจเป็นตัวช่วยหรือข้อจำกัดของการใช้เทคนิคเหล่านี้ก็ได้ Clifford Geertz ได้ศึกษาพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของแบบแผนการเกษตรในอินโดนีเซียได้เขียนหนังสือ “Agricultural involution” ซึ่งให้เห็นถึงอิทธิพลของระบบนิเวศที่มีต่อโครงสร้างสังคม หัวใจที่สำคัญของแนวคิดนี้คือ การรวมเอาระบบสังคมวัฒนธรรม และสถานะทางชีววิทยาเข้าด้วยกันในการศึกษาการพัฒนาของสังคม ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมเน้นว่าความเชื่อและการปฏิบัติต่างๆ ตามระบบวัฒนธรรมที่ดูเหมือนไร้สาระ ไม่มีเหตุผล แต่อาจมีผลในด้านการใช้ทรัพยากรอย่างมีเหตุผลก็ได้ โดยคำนึงถึงระดับของเทคโนโลยีที่ใช้เฉพาะสถานที่ (นียบพรรณ วรณศิริ, 2540; อมรา พงศาพิชญ์, 2549)

## งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อภิสิทธิ์ บุญนา (2557) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย พบว่าปัจจัยที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลในเชิงลบต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ในขณะที่ปัจจัยด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และจากการศึกษาของ ผกาวัต ภูจันทร์ และ โสรัจวร ชุม อิมเกด (2559) ได้ศึกษาสำรวจอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก จากการสืบค้นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารตำนานสำหรับอาหารพื้นถิ่นเมืองและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในชุมชนพื้นถิ่น พบว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนพื้นถิ่นนิยมรับประทานอาหารในเทศกาลต่างๆ ตามความเชื่อ ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและสามารถหาได้ง่ายเป็นหลัก สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์

และเทคโนโลยีแห่งชาติ (2546) ได้ทำการสังเคราะห์แนวทางการยกระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในด้านอาหาร พบว่าภูมิปัญญาได้รับการส่งเสริมมาเป็นเวลานาน โดยผ่านการบอกเล่าเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น มีการผลิตเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่นแต่ยังขาดการส่งเสริมสนับสนุนอย่างเป็นระบบ สุกัญญา โกมล และคณะ (2545) ศึกษาแนวทางการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นกรณีศึกษา: การผลิตไข่เค็มไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่าภูมิปัญญาการผลิตไข่เค็มได้มีการผลิตมาเป็นระยะเวลายาวนาน จากรุ่นบรรพบุรุษสู่ปัจจุบันมากกว่าร้อยปีและมีการผลิตแพร่หลาย จากเดิมใช้ไข่เบ็ดที่เลี้ยงในอำเภอไชยาเท่านั้น แต่เมื่อมีความต้องการของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้นจึงนำไปเบ็ดจากภาคกลางมาผลิตด้วย และผู้วิจัยเสนอว่าผู้ผลิตควรนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาช่วยในการผลิตไข่เค็ม

## วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น จังหวัดสุราษฎร์ธานี
- 2) เพื่อศึกษาจุดกำเนิดและความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นจุดเด่น สถานการณ์ปัจจุบัน สภาพภูมิประเทศ วิถีชีวิต สังคม ชุมชน ประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ความเชื่อ ความหลากหลายของชนิดวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ การประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น และความเชื่อมโยงระหว่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทเชิงพื้นที่

## คำนิยาม

**ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น** หมายถึง ธรรมเนียมและประเพณี พฤติกรรมของคนในสังคมที่ยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอน และเป็นแบบอย่างการดำเนินชีวิตทางอาหารซึ่งประกอบด้วย ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยมที่เกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนวิธีการต่างๆ ที่เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้นสร้างหรือทำขึ้น ซึ่งบุคคลได้เรียนรู้และรับถ่ายทอดต่อกัน จากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง

**แนวโน้มการสูญหาย** หมายถึง อาหารที่มีแนวโน้มจะสูญหายไปกับผู้เฒ่าผู้แก่ในพื้นที่

## ขอบเขตการวิจัย

### 1) ขอบเขตด้านเนื้อหา

คัดเลือกอาหารภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และศึกษาความเชื่อมโยงระหว่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทเชิงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ด้านจุดกำเนิด สถานการณ์ปัจจุบัน สภาพภูมิประเทศ วิถีชีวิต สังคม ชุมชน ประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ความเชื่อ ความหลากหลายของชนิด วัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ และการประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

### 2) ขอบเขตด้านเวลา

กำหนดระยะเวลา 1 ปี โดยเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2557 – กันยายน พ.ศ. 2558

### 3) ขอบเขตด้านสถานที่ทำการวิจัย

การศึกษานี้เป็นชุดโครงการโดยกำหนดพื้นที่การวิจัยเป็น 4 กลุ่ม แบ่งตามลักษณะภูมิประเทศและที่ตั้งของอำเภอที่มีเขตติดต่อกัน เพื่อให้สามารถศึกษาและลงพื้นที่ได้ทุกอำเภอและภายในเวลา 1 ปี ประกอบด้วย

**กลุ่มที่ 1** ประกอบด้วย อำเภอไชยา ท่าฉาง พุนพิน และท่าชนะ โดยอำเภอไชยา ท่าฉาง และท่าชนะ มีลักษณะภูมิประเทศที่หลากหลาย เป็นที่ราบ หุบเขา ป่า ป่าชายเลน และชายฝั่งทะเล เป็นส่วนใหญ่ ส่วนอำเภอพุนพิน มีลักษณะเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล จากลักษณะภูมิประเทศที่มีทั้งหุบเขา ป่า ป่าชายเลน และชายฝั่งทะเล จึงใช้ชื่อกลุ่มในงานวิจัยว่า **“นา ป่า เล”**

**กลุ่มที่ 2** ประกอบด้วย อำเภอเวียงสระ บ้านนาสาร พระแสง บ้านนาเดิม และอำเภอชัยบุรี โดยอำเภอพระแสง เวียงสระ และชัยบุรี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบ อำเภอ บ้านนาสาร เป็นที่ราบสูงด้านตะวันออก ส่วนอำเภอบ้านนาเดิม เป็นที่ราบสูงตอนกลาง มีเนินภูเขา และมีแม่น้ำตาปีและคลองไหลผ่านพื้นที่ เหมาะสำหรับการทำสวนผลไม้ สวนปาล์ม และยางพารา จึงใช้ชื่อกลุ่มในงานวิจัยว่า **“กลุ่มบ้านสวน”**

**กลุ่มที่ 3** ประกอบด้วย อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และเมืองสุราษฎร์ธานี โดยอำเภอดอนสัก กาญจนดิษฐ์ มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงด้านตะวันออก และอำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน เป็นเกาะในอ่าวไทย ส่วนอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี เป็นที่ราบชายฝั่งทะเล จึงใช้ชื่อกลุ่มในงานวิจัยว่า **“กลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง”**

**กลุ่มที่ 4** ประกอบด้วย อำเภอบ้านตาขุน ศิริรัฐนิคม พนม วิภาวดี และอำเภอเคียนซา โดยอำเภอบ้านตาขุน พนม

และศิริรัฐนิคม มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงภูเขาสลับซับซ้อน และอำเภอเคียนซา เป็นที่ราบสูงตอนกลาง ประกอบกับมีแม่น้ำตาปีไหลผ่านอำเภอต่างๆ เกิดเป็นคลองหลายสาย จึงทำให้มีพืชพันธุ์หลากหลายชนิด และพบปลาน้ำจืดหลากหลายสายพันธุ์ จึงใช้ชื่อกลุ่มในงานวิจัยว่า **“กลุ่มขุนเขาและสายน้ำ”**

## วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีการจัดเวทีประชาคมทุกอำเภอในจังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมทั้งสิ้น 19 อำเภอ ละ 1 ครั้ง เพื่อคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละอำเภอ และสัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ในอำเภอต่างๆ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อตรวจสอบการคัดเลือกอาหาร เมื่อได้แหล่งข้อมูลที่ชัดเจนแล้ว จึงทำการสัมภาษณ์แบบหยั่งหรือเชิงลึกอีกครั้งหนึ่ง รวมทั้งการสังเกตและการมีส่วนร่วมในกระบวนการประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

### 1) ประชากรเป้าหมาย กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย

ประชากรเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้ เป็นผู้ประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่โดดเด่น และเป็นที่ยอมรับมีประสบการณ์ในการผลิต รวมทั้งผู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในแต่ละอำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ผ่านการคัดเลือกจากการจัดเวทีประชาคมและผ่านการสัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ซึ่งมีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 53 คน

### 2) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสัมภาษณ์ ซึ่งสร้างขึ้นจากเอกสาร รายงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการสัมภาษณ์จากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจเบื้องต้น กำหนดประเด็นและขอบเขตการสอบถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดการวิจัย รวมทั้งการสังเกตและการมีส่วนร่วมในกระบวนการประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับเจ้าของภูมิปัญญา

### 3) การสร้างเครื่องมือ

**3.1) ศึกษาเอกสาร** โดยทบทวนวรรณกรรม และแนวคิดทฤษฎี ค้นคว้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากการสัมภาษณ์และการลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้น เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามการสัมภาษณ์

**3.2) กำหนดประเด็นและขอบเขตการสอบถาม** ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดการวิจัย

3.3) **สร้างแบบสัมภาษณ์** เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหาและความถูกต้อง และนำมาปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

3.4) **นำแบบสัมภาษณ์ไปตรวจสอบคุณภาพ** เพื่อหาดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามแต่ละข้อกับจุดประสงค์ (Index of consistency หรือ I.O.C) โดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 4 ท่าน ประเมินได้ค่าดัชนี I.O.C เท่ากับ 0.91 สามารถนำไปใช้ได้

#### 4) ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัย

4.1) **ทำการวางแผน** กำหนดระยะเวลาปฏิบัติงาน การเก็บข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง ให้สอดคล้องกับกำหนดระยะเวลาเริ่มดำเนินงานจนถึงระยะเวลาเสร็จสิ้นการดำเนินงานอย่างชัดเจน โดยสอดคล้องกับการปฏิบัติได้จริงและตรงตามแผนที่วางไว้

4.2) **ค้นคว้า** รวบรวมจากเอกสารงานวิจัย วารสาร หนังสือ สิ่งตีพิมพ์ และแนวคิดเกี่ยวกับประเด็นที่ศึกษา

4.3) **สำรวจข้อมูลเบื้องต้น** โดยใช้แบบสอบถามเพื่อตรวจสอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเบื้องต้นแต่ละอำเภอ

4.4) **จัดเวทีประชาคม** เพื่อคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละอำเภอ รวม 19 อำเภอ อำเภอละ 1 ครั้ง โดยผู้เข้าร่วมประชุมเป็นตัวแทนของแต่ละตำบล หรือกลุ่มแม่บ้าน เพื่อคัดเลือกอาหารท้องถิ่น โดยมีรายละเอียด 3 รอบ ดังนี้

**รอบที่ 1** ให้ผู้เข้าร่วมเวทีเสนอรายชื่ออาหารทั้งหมดที่เป็นอาหารท้องถิ่นในตำบล และในอำเภอ

**รอบที่ 2** ให้ผู้เข้าร่วมเวทีช่วยกันคัดเลือกอาหาร

ท้องถิ่นโดยวิธียกมือให้คะแนนโดยคัดเลือก 5 ผลิตภัณฑ์เรียงตามลำดับคะแนน

**รอบที่ 3** ให้ผู้เข้าร่วมเวทีเลือกอาหารท้องถิ่น 2 ชนิด จาก 5 ชนิด โดยการยกมือเพื่อคัดเลือกอาหารตามลำดับคะแนน ดังแสดงในภาพที่ 1 และที่ประชุมได้คัดเลือกรายชื่อผู้ที่จะเป็นตัวแทนในการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้ข้อมูลในเชิงลึกต่อไป

4.5) **ทวนสอบ** โดยการนำรายชื่ออาหารที่สังเคราะห์ได้จาก ข้อ 4.3) และ 4.4) ให้ผู้เฒ่าผู้แก่ที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป แสดงความคิดเห็น ร่วมพิจารณาคัดเลือกรายชื่ออาหารอีกครั้ง

4.6) **จัดทำตัวแบบ** เพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยความเห็นชอบของคณะผู้ทรงคุณวุฒิ โดยกำหนดเกณฑ์ของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบด้วย เป็นอาหารที่รับประทานกันทั่วไปในท้องถิ่นนั้น ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในการปรุง เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปในท้องถิ่น มีการรับประทานสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน ใช้ในงานประเพณีของชุมชน โดยอาจมีข้อใดข้อหนึ่งหรือมีหลายข้อก็ได้

4.7) **ลงพื้นที่เพื่อสัมภาษณ์ข้อมูล** จากผู้เฒ่าผู้แก่ของแต่ละอำเภอ เกี่ยวกับข้อมูลภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ได้จากการจัดเวทีประชาคม

4.8) **ลงพื้นที่เพื่อการสังเกตและการมีส่วนร่วม** ในกระบวนการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับผู้ผลิตอาหารและกลุ่มชาวบ้านในแต่ละอำเภอ

4.9) **วิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอผลการวิเคราะห์** การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหาและนำเสนอผลการวิเคราะห์ในลักษณะพรรณนาวิเคราะห์

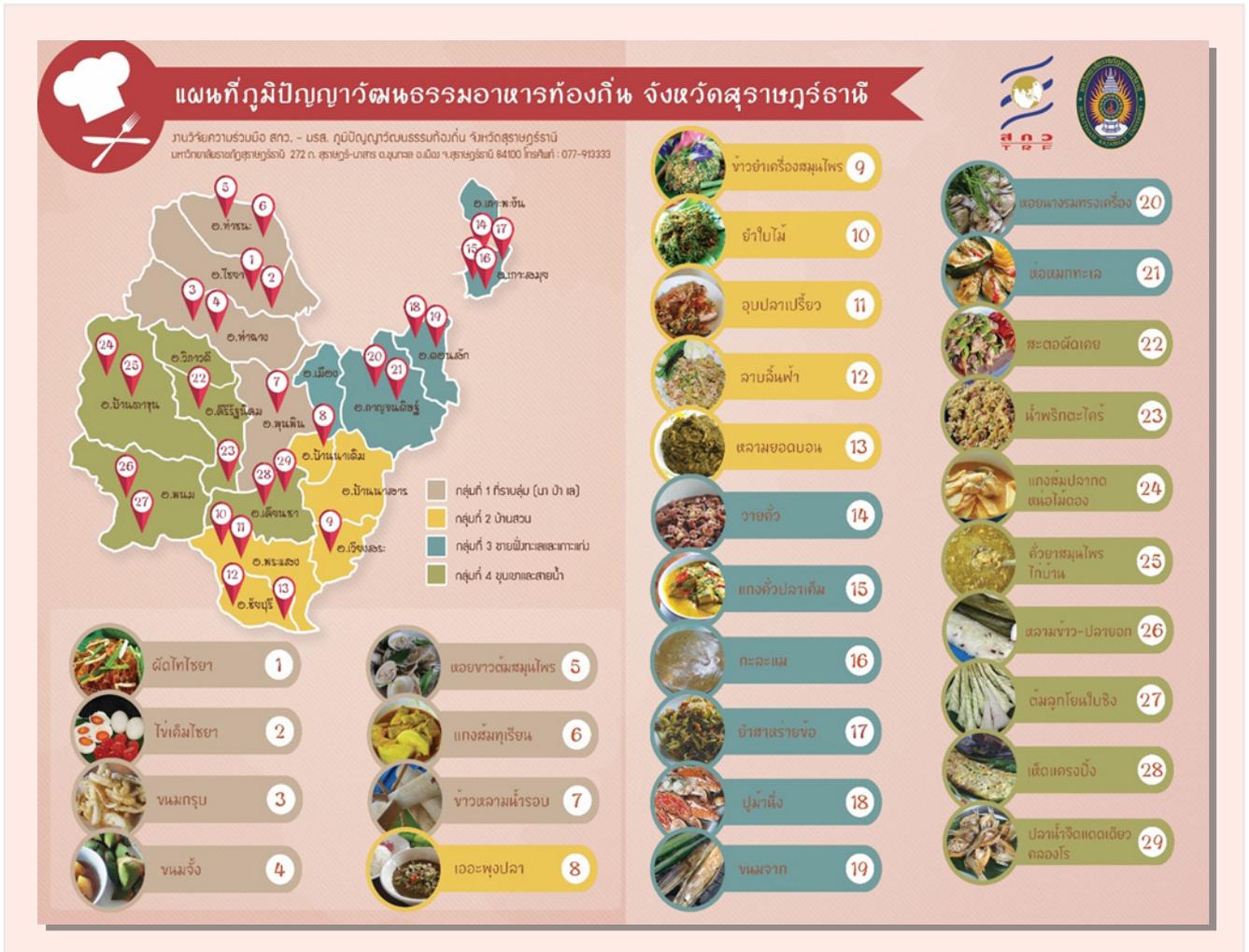


ภาพที่ 1 การจัดเวทีประชาคมเพื่อคัดเลือกภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

## ผลการวิจัย

1) การคัดเลือกภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งได้จัดอาหารท้องถิ่น เป็น 4 กลุ่ม ตามลักษณะพื้นที่ที่มีอาณาเขตติดต่อกัน และมีการคัดเลือกในทุกอำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประกอบด้วย กลุ่มที่ 1 กลุ่มนา ป่า เล ประกอบด้วย อำเภอไชยา ท่าฉาง ท่าชนะ และอำเภอพุนพิน กลุ่มที่ 2 กลุ่มบ้านสวน ประกอบด้วย อำเภอบ้านนาสาร บ้านนาเดิม เวียงสระ พระแสง และอำเภอชัยบุรี กลุ่มที่ 3 กลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง ประกอบด้วย อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี และกลุ่มที่ 4 กลุ่มขุนเขาและสายน้ำ ประกอบด้วย อำเภอคีรีรัฐนิคม พนม บ้านตาขุน เคียนซา และอำเภอวิภาวดี มีรายละเอียดอาหารท้องถิ่นที่คัดเลือกได้ดังตารางที่ 1 ซึ่งคัดเลือกมาทั้งสิ้น 29 ผลิตภัณฑ์ จากแต่ละอำเภอตามเกณฑ์

การคัดเลือกที่กำหนดไว้ใน 4.6) จัดทำตัวแบบ อย่างไรก็ตามพบว่า อาหารบางชนิดหารับประทานได้ในจังหวัดสุราษฎร์ธานีเท่านั้น เช่น โฉงโต้ง แต่หลังจากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ถึงรายละเอียดและที่มา พบว่าเป็นอาหารของคนจีนที่เข้ามาทำมาหากินอยู่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี คนพื้นบ้านโดยเฉพาะคนแก่จะไม่นิยมรับประทาน สำหรับยำปลาเม็ง ซึ่งในสมัยก่อนนับว่าเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อมากในจังหวัดสุราษฎร์ธานี แต่ปัจจุบันมีเหลือน้อยมากและบางฤดูกาลไม่มีวัตถุดิบ จึงไม่ได้คัดเลือกมาศึกษา และอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกหลายชนิดที่ไม่ได้นำมาศึกษาในครั้งนี้ก็เนื่องมาจากระยะเวลาที่จำกัดในการทำวิจัย เช่น น้ำพริกโจร บวดกलय เหนียวกวน และชนิดอื่นๆ ที่ควรจะอนุรักษ์และศึกษาต่อไป เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการวิจัยต่อยอด รายละเอียดพื้นที่ในแต่ละอำเภอและภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น แสดงในภาพที่ 2 จากอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่คัดเลือก ในตารางที่ 1 สามารถนำมาจัดเป็นสำหรับอาหาร



ภาพที่ 2 แผนที่ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี  
ที่มา: สุภัทญา ไหมเครือแก้ว และคณะ (2559)

โดยคัดเลือกอาหารจากอำเภอต่างๆ ในกลุ่มเพื่อใช้ต้อนรับ  
ผู้มาเยือน และนักท่องเที่ยว ตลอดจนชุมชนนำไปใช้ในงาน  
ประเพณี วัฒนธรรม และเทศกาลสำคัญตามความเหมาะสม

แสดงดังตารางที่ 2 ซึ่งสำหรับอาหารนี้อาจมีการปรับเปลี่ยน  
ตามความเหมาะสมของฤดูกาล วัตถุดิบ และความชอบของ  
นักท่องเที่ยว

ตารางที่ 1 ผลการคัดเลือกภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

กลุ่ม	อำเภอ	ชื่ออาหาร
กลุ่มที่ 1 ที่ราบลุ่ม (นา ป่า เล)	ไชยา	ผัดโทไชยา ไข่เค็มไชยา
	ท่าฉาง	ขนมกรูป ขนมจั้ง
	ท่าชนะ	หอยขาวต้มสมุนไพร แกงส้มทุเรียน
	พุนพิน	ข้าวหลามน้ำรอบ
กลุ่มที่ 2 บ้านสวน	บ้านนาเดิม	เออะพุงปลา
	เวียงสระ	ข้าวย่ำเครื่องสมุนไพร
	พระแสง	ยำใบไม้ อุบปลาเปรี้ยว
	ชัยบุรี	ลาบลิ้นฟ้า หลามยอดบอน
กลุ่มที่ 3 ชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง	เกาะสมุย	ว้ายคั่ว แกงคั่วปลาเค็ม กะละแม ยำสาหร่ายช่อ
	ดอนสัก	ปุม่าเน็ง ขนมจาก
	กาญจนดิษฐ์	หอยนางรมทรงเครื่อง ห่อหมกทะเล
กลุ่มที่ 4 ชุนเขาและสายน้ำ	คีรีรัฐนิคม	สะตอผัดเคย น้ำพริกตะไคร้
	บ้านตาขุน	แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง คั่วยาสมุนไพรไก่อบ้าน
	พนม	หลามข้าว-ปลายอก ต้มลูกโยนใบชิง
	เคียนซา	เห็ดแครงปิ้ง ปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร

ตารางที่ 2 การจัดสำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้ง 4 กลุ่มเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว

กลุ่มพื้นที่	อำเภอ	สำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น
1) กลุ่มนา ป่า เล	อำเภอไชยา ท่าฉาง ท่าชนะ และพุนพิน	ผัดโทไชยา ไช้เค็มไชยา ขนมกรุป ขนมจิ้ง หอยขาวต้ม สมุนไพร แกงส้มทุเรียน และข้าวหลามน้ำรอบ
2) กลุ่มบ้านสวน	อำเภอบ้านนาสาร บ้านนาเดิม เวียงสระ พระแสง และชัยบุรี	เออะพุงปลา ข้าวย่ำเครื่องสมุนไพร ยำใบไม้ อูบปลา เป็ร็ยว ลาบลิ้นฟ้า และหลามยอดบอน
3) กลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง	อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และเมืองสุราษฎร์ธานี	ววยคั่ว แกงคั่วปลาเค็ม กะละแม ยำสาหร่ายช่อ ปูม้านึ่ง หอยนางรมทรงเครื่อง ท่อหมกทะเล และขนมจาก
4) กลุ่มขุนเขาและสายน้ำ	อำเภอคีรีรัฐนิคม พนม บ้านตาขุน เคียนซา และวิภาวดี	สะตอผัดเคย น้ำพริกตะไคร้ แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง คั่วยาสมุนไพรโกบ้าน หลามข้าว-ปลายอก ต้มลูกโยน ใบซิง และปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร

2) การศึกษาอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี ด้านจุดกำเนิดและความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น จุดเด่น สถานการณ์ปัจจุบัน สภาพภูมิประเทศ วิถีชีวิต สังคม ชุมชน ประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ความเชื่อ ความหลากหลายของชนิดวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละพื้นที่ การประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น และความเชื่อมโยงระหว่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทเชิงพื้นที่

ผลการวิจัยพบว่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นพื้นที่ที่มีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อนรวมทั้งมีความหลากหลายด้านภูมิประเทศ ทำให้มีความหลากหลายทางระบบนิเวศรวมทั้งความหลากหลายทางชีวภาพเกิดขึ้นด้วยเช่นกัน ส่งผลให้เกิดวัฒนธรรมการบริโภคและวิถีชีวิตมีความแตกต่างกันไปตามสภาพบริบทของท้องถิ่น อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานีนั้น ล้วนเป็นภูมิปัญญาของชุมชนที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษนานนับร้อยๆ ปี ไม่ว่าจะเป็น ไช้เค็ม ไชยา ผัดโทไชยา กะละแมเกาะสมุย แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง ข้าวย่ำสมุนไพร น้ำพริกตะไคร้ เป็นต้น ทั้งนี้โดยการนำทรัพยากรหรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาดัดแปลง ประยุกต์หรือนำมาผสมผสานกันตามลักษณะหรือชนิดของทรัพยากรหรือวัตถุดิบที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ตามลักษณะของภูมินิเวศของแต่ละท้องถิ่น โดยแบ่งพื้นที่ศึกษาตามลักษณะภูมิประเทศและอาณาเขตที่ติดกันออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ราบลุ่ม นา ป่า เล กลุ่มบ้านสวน กลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง และกลุ่มขุนเขาและสายน้ำ

2.1) กลุ่มที่ราบลุ่ม (นา ป่า เล) มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ สลับภูเขาเล็กน้อย และมีป่าชายเลนพื้นที่บางส่วนติดทะเล จึงทำให้พื้นที่บริเวณนี้มีความอุดมสมบูรณ์

ด้วยทรัพยากรธรรมชาติมากมาย ในอดีตเป็นชุมชนที่เป็นอู่อารุณน้ำของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในพื้นที่อำเภอไชยา ท่าฉาง ท่าชนะ และอำเภอพุนพิน เป็นพื้นที่ที่อุดมไปด้วยทรัพยากรชายฝั่ง กุ้ง หอย ปู ปลา วัตถุดิบหลากหลายชนิด มีการประกอบอาชีพที่หลากหลาย เช่น การทำนาข้าว การทำประมงชายฝั่ง การเลี้ยงเป็ดไข่ การทำกะปิ เป็นต้น จึงส่งผลต่อวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนแถบนี้ ในการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาประกอบอาหารคาวหวานและใช้ภูมิปัญญาแปรรูปถนอมอาหารไว้ทานในระยะยาว เช่น การทำไช้เค็ม ผัดโท ขนมจิ้ง ขนมกรุป ในอำเภอไชยา ท่าฉาง และการทำอูบปลาเป็ร็ยว ข้าวหลามน้ำรอบที่อำเภอพุนพิน และการทำหอยขาวต้มสมุนไพร และแกงส้มทุเรียนในอำเภอท่าชนะ อาหารเหล่านี้นิยมนำไปใช้ในงานบุญหรือใช้ในงานประเพณีต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานศพ ต้อนรับนักท่องเที่ยว สำหรับไช้เค็ม ข้าวหลามน้ำรอบนับเป็นอาหารของฝากได้เป็นอย่างดี

พื้นที่ในอำเภอไชยา ท่าฉาง เดิมเป็นพื้นที่ปลูกข้าวกันทั่วไป ทำให้อาหารท้องถิ่นเกิดจากวัตถุดิบในพื้นที่ เช่น ผัดโทไชยา การทำขนมกรุป ขนมจิ้ง เหนียวกวน และไช้เค็ม ในอดีตนั้นมีการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวสำหรับทำผัดโทไชยาโดยใช้ข้าวเจ้าที่ปลูกเอง แต่ปัจจุบันใช้เส้นเล็กในท้องตลาดทั่วไปนำมาผัดกับน้ำผัดโท การทำน้ำผัดโทจะมีสูตรเฉพาะไม่เหมือนที่อื่น โดยนำน้ำกะทิ เครื่องแกงผัดโท น้ำมะขาม และน้ำตาลโตนดมาเคี่ยวในเข้ากัน มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน กลมกล่อม มีรสชาติที่โดดเด่นและอร่อยกว่าผัดโทที่อื่นในด้านรสชาติที่เข้มข้น หวานอมเปรี้ยวและเผ็ดร้อนตามเอกลักษณ์ของคนใต้ มีสีส้ม สีส้มอมน้ำตาลสวยงามน่ารับประทาน ซึ่งจะรับประทานกับ

ผักพื้นบ้านหลายชนิด เช่น หัวปลี ใบธมมัง ปัจจุบันมีการคัดแปลง นำอาหารทะเล เช่น กุ้ง ปลาหมึก มาใส่ลงไปด้วย ในบางพื้นที่ ที่มีเขตติดทะเล เช่น พุมเรียง เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร การทำ ไข่เค็มไชยาซึ่งแพร่หลายมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะ ในอำเภอไชยา ไข่เค็มไชยามีจุดเด่นคือไข่เบ็ดจากเบ็ดที่เลี้ยง ปล่อยุ้งและกินอาหารจากปลา กุ้ง หอยจากธรรมชาติในทุ่งนา ทำให้ไข่มีฟองโต สีแดงเข้ม เมื่อทำไข่เค็มจะมีสีแดงร่วนเป็น ทราวย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่คาว มี ลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นในกรรมวิธีการผลิตโดยใช้ดินปลวก ผสมกับเกลือและน้ำพอกไข่แล้วนำมาคลุกไข่เถ้าแกลบเพื่อ ให้ความเค็ม ได้ชื่อว่าเป็นไข่เค็มที่มีคุณภาพดีสามารถเก็บ ได้นาน ปัจจุบันยังมีการผลิตไข่เค็มที่ใช้ไข่เบ็ดในพื้นที่ และบางส่วน นำเข้ามาจากนอกพื้นที่ ไข่เค็มเป็นสินค้าขายดีของอำเภอไชยา และเป็นที่ต้องการสำหรับนักท่องเที่ยวตลอดฤดูกาล (สัมภาษณ์ ชาวบ้านอำเภอไชยา เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ. 2558)

ขนมกรุปมีจุดเด่นที่เป็นที่ติดใจคือ ความกรุบกรอบ เนื่องจากผลิตจากวัตถุดิบตามธรรมชาติที่ไม่ต้องผสมสาร กรุปกรอบและฉาบด้วยน้ำตาลโตนดในพื้นที่ ทำให้เกิดความ หอมหวานสามารถเก็บได้นาน ในปัจจุบันมีผู้ทำขนมกรุบน้อยลง เนื่องจากกรรมวิธีที่ยุ่งยากซับซ้อน ใช้เวลาในการทำหลายวัน และไม่เป็นที่นิยมรับประทานของคนรุ่นใหม่ นิยมทำขึ้นเพื่อนำ ไปใช้ในงานบุญหรืองานประเพณีต่างๆ เช่น ขึ้นบ้านใหม่ งาน แต่งงาน ซึ่งหากไม่ได้รับการสนับสนุนส่งเสริม ขนมกรุปอาจ จะสูญหายไปได้ในอนาคตเพราะชาวบ้านที่ทำอยู่ในตอนนี้ มีอายุมากแล้ว ควรมีการสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีในการ ดำข้าว การรีดแป้ง การใช้เตาอบ และมีการพัฒนารูปแบบ รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้เหมาะสม ก็จะทำให้เป็นที่นิยมเพิ่ม มากขึ้น

ขนมจิ้งมีการทำโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดย นำข้าวเหนียวมาแช่น้ำค้างที่ได้จากการนำวงมะพร้าว มาเผาจนเป็นเถ้า และนำใบมะพร้าวมาห่อแล้วนำไปต้มได้เป็น ขนมจิ้ง ขนมชนิดนี้ยังมีการทำกันอยู่โดยเฉพาะในประเพณี งานบุญเดือนสิบ และงานบุญต่างๆ ของอำเภอท่าฉาง เนื่องจาก ต้องใช้วิธีการหลายขั้นตอน จึงนิยมทำต่องานบุญที่มีลูก หลานมารวมตัวกันและช่วยกันทำเพื่อนำไปทำบุญเป็นประจำ ทุกปี และหลังจากนั้นก็มักจะนำกลับไปทานหรือเป็นของฝาก ด้วย จุดเด่นของขนมจิ้งจากท่าฉางคือห่อด้วยใบมะพร้าวเป็น ทรงรียาวสี่เหลี่ยม มีลักษณะเหนียวนุ่มยืดหยุ่นคล้ายเจลลี่ รับประทานคู่กับน้ำตาลโตนดในพื้นที่จะให้รสชาติหอมหวาน กลมกล่อม แต่ในปัจจุบันแทบไม่มีการปลูกข้าวเหนียวใน

พื้นที่ แต่ยังมีมีการปลูกข้าวหอมไชยาที่มีการกลายพันธุ์บ้าง จึงมีการซื้อข้าวเหนียวมาจากตลาดเป็นข้าวเหนียวเขียวงู สำหรับนำมาทำขนมต่างๆ เช่น ขนมจิ้ง ขนมกรุป และ ข้าวหลามน้ำรอบ (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอท่าฉาง เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2558)

อำเภอพุนพิน เป็นอำเภอที่มีชื่อเสียงในการทำ ข้าวหลามน้ำรอบจนถึงปัจจุบัน จุดเด่นของข้าวหลามน้ำรอบ คือ ความสดใหม่ของกะทิในพื้นที่ ความหอมภายในกระบอก ข้าวหลามของไม้ไผ่หลังจากเผาแล้ว ข้าวหลามน้ำรอบมี รสชาติหวานมันและข้าวเหนียวนุ่มอร่อยเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เป็นของฝากของตำบลน้ำรอบ อำเภอพุนพิน จึงทำให้ไม้ไผ่ ในอำเภอพุนพินซึ่งในอดีตพบมากริมแม่น้ำตาปี ขณะนี้มีความ ขาดแคลนเนื่องจากความต้องการเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นจึงนำเข้า ไม้ไผ่จากนอกพื้นที่ ข้าวหลามน้ำรอบนิยมขายคู่กับขนมค่อม ซึ่งห่อด้วยใบตองมีไส้มะพร้าวอ่อน (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอ พุนพิน เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2558) ในพื้นที่บางส่วนของ ที่ติดชายทะเลของอำเภอท่าชนะ อำเภอไชยา และอำเภอพุนพิน ก็จะมีพบพวกหอย ปู กุ้ง ปลา ซึ่งนำมาปรุงเป็นอาหารต่างๆ หรือใส่ผักต่างๆ ในท้องถิ่น เพิ่มคุณค่าทางอาหารด้วยการใส่ ปลา กุ้ง แกงกะทิ เช่น หอยขาวต้มสมุนไพร ซึ่งมีจุดเด่นคือสด ใหม่ รสชาติหวานกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ มีกลิ่นหอม และ สำหรับอำเภอท่าชนะ ซึ่งเป็นแหล่งทุเรียนหอมทองที่ขึ้นชื่อ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในช่วงที่มีผลผลิตทุเรียนจำนวนมาก จึงดัดแปลงเป็นอาหารชนิดต่างๆ เช่น ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน และแกงส้มทุเรียน ซึ่งจะนำทุเรียนที่ยังห่ามอยู่มาทำโดย คัดเลือกผลที่ไม่สวयงามมาทำเป็นอาหาร มีจุดเด่นคือ รสชาติ กลมกล่อม ความหอมมันของทุเรียนและน้ำแกงส้มที่จัดจ้าน นิยมรับประทานคู่กับผักสด (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอท่าชนะ เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2558)

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น มีจุดเด่นอยู่ที่ความสด สะอาด และปลอดภัยของวัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่นนั้นๆ มีรสชาติเฉพาะถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของคนได้ทั้งเผ็ดจัดจ้าน หวานมันจากธรรมชาติ มีทักษะการผลิตที่แตกต่างจากที่อื่น เช่น การทำไข่เค็ม การทำผัดไท และการทำขนมกรุป วัฒนธรรม การบริโภคอาหารในพื้นที่กลุ่มที่ราบลุ่มดังกล่าวล้วนเชื่อมโยง ผูกพันกับบริบทพื้นที่ที่มีความหลากหลายของระบบนิเวศ รวมทั้ง ความหลากหลายทางชีวภาพทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ของ ทรัพยากรธรรมชาติ โดยวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญา ทรัพยากรหรือวัตถุดิบในพื้นที่มาประกอบอาหาร มาแปรรูป ถนอมอาหาร เพื่อการยังชีพของสมาชิกในชุมชนมาตั้งแต่อดีต

โดยบรรพบุรุษที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ตัวอย่างอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่มนี้ดังภาพที่ 3 และภาพที่ 4

2.2) สำหรับบริบทพื้นที่กลุ่มบ้านสวน ประกอบด้วย อำเภอบ้านนาสาร บ้านนาเดิม เวียงสระ พระแสง และอำเภอ ชัยบุรี ลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำตาปี อำเภอบ้านนาสาร เป็นที่ราบสูงด้านตะวันออก ส่วนอำเภอบ้านนาเดิม เป็นที่ราบสูงตอนกลาง พื้นที่บางส่วนเป็นเนินสูงและเนินดิน บางส่วนมีพื้นที่ราบเชิงเขาและภูเขาสลับกันไป บางส่วนมี ลักษณะเป็นเนินสูงๆ ต่ำๆ และเนินภูเขา มีแม่น้ำที่สำคัญไหลผ่าน ได้แก่ แม่น้ำตาปี มีคลองลำพูน ไหลผ่านอำเภอบ้านนาเดิม คลองอิปัน คลองสินปุน และคลองสองแพรก ไหลผ่านอำเภอ พระแสง พื้นที่เหมาะแก่การทำสวนยางพารา สวนผลไม้ ทำนา จากลักษณะภูมิประเทศที่เป็นที่ราบในชุมชนและภูมิอากาศ แบบมรสุมเขตร้อน จึงทำให้พื้นที่ดังกล่าวอุดมไปด้วยป่าไม้และ

พันธุ์ไม้นานาชนิด ลักษณะป่าไม้เป็นป่าดิบชื้น ประกอบด้วย ไม้ยืนต้น ไม้พุ่มเตี้ย ไม้ล้มลุก และพืชตระกูลเฟิร์น เช่น ผักกูด รวมทั้งมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่เชื่อมต่อภูมิภาคในแถบนี้ เช่น แม่น้ำตาปี คลองอิปัน คลองแพรก นับเป็นแหล่งน้ำที่คอยสร้างความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศในพื้นที่ดังกล่าว จึงทำให้ มีความอุดมสมบูรณ์ในด้านพืชพันธุ์ธัญญาหารจากแหล่ง ธรรมชาติ ทั้งเป็นผลผลิตจากป่าไม้และผลผลิตจากสายน้ำ ก่อให้เกิดวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะในพื้นที่ ดังกล่าว โดยเฉพาะวัฒนธรรมการบริโภคที่คนในพื้นที่สามารถใช้ภูมิปัญญาในการนำทรัพยากรหรือวัตถุดิบจากธรรมชาติมา ประดุงแต่งผสมผสานกันเพื่อประกอบเป็นอาหารใช้หล่อเลี้ยงชีวิต ผู้คนในชุมชนมาตั้งแต่อดีตสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน อาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ยำใบไม้ ข้าวย่ำสมุนไพร อุบลปลาเปรี้ยว เออะพุงปลา ลาบเพกา หลามยอดบอน



ก) ขนมกรุป



ข) ขนมจั้ง



ค) ข้าวหลามน้ำรอบ

ภาพที่ 3 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่ม 1 (นา ป่า เล)



ภาพที่ 4 การทำขนมกรุป ขนมจั้ง อำเภอนาแก จังหวัดสุราษฎร์ธานี

การนำใบไม้หนานาชนิดที่เป็นพืชสมุนไพรมาทำ ยำใบไม้ และนำมาทำข้าวยำสมุนไพรซึ่งมีสรรพคุณที่ส่งผลดี ต่อสุขภาพ ข้าวยำสมุนไพรอุดมไปด้วยวิตามินต่างๆ จากส่วน ผลสมของใบไม้และสมุนไพรหลากหลายชนิดที่มาจากรธรรมชาติ มีสรรพคุณเป็นยาระบายอ่อนๆ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลด น้ำหนัก ช่วยขับลมและแก้ท้องอืด เป็นต้น การนำปลาที่มีอยู่ อย่างอุดมสมบูรณ์ในแหล่งน้ำมาถนอมอาหารไว้ทานนานๆ ด้วย ภูมิปัญญาการทำ “อุบปลาเปรี้ยว” ไว้บริโภคได้ทั้งปี นำส่วนที่ เหลือของปลาเช่นเหงือกและเครื่องในปลาหมักกับเกลือทิ้งไว้ นานสองสัปดาห์ เก็บไว้ได้นานเป็นปี แล้วก็นำมาเอะหรือปรุง กับเครื่องแกงใส่เนื้อปลาล้าง ผักสดอื่นๆ เรียกว่า เอะพุงปลา กินกับข้าวสวยร้อนๆ หรือขนมจีน ช่วยให้เจริญอาหาร (สัมภาษณ์ ชาวบ้านอำเภอพระแสง เวียงสระ เมื่อวันที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2558)

การนำผักของต้นเพกาที่มีอยู่ในพื้นที่อำเภอชัยบุรี มาดัดแปลงทำอาหารได้ตลอดทั้งปี เช่น ลาบเพกา หรือ ลาบลิ้นฟ้า เป็นการนำภูมิปัญญามาใช้ในการประยุกต์ทำ อาหารให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ที่มีต้นเพกามากมาย ตลอดฤดูกาล ผักเพกามีรสฝาดทำให้ชุมชนเชื่อว่าช่วยลด น้ำตาลในเลือดได้ การนำยอดบอนที่ยังอ่อนริมตลิ่งมาหั่น และตำพร้อมเครื่องแกง กะปิ และสมุนไพรให้ละเอียด แล้ว นำใส่กระบอกไม้ไผ่ที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไปแล้วนำไปหลาม โดยตั้งบนไฟถ่านและยกตลอดเวลานาน 1 ชั่วโมงจนน้ำใน กระบอกแห้ง เรียกว่าหลามยอดบอน อาหารพื้นบ้านเหล่านี้ นับเป็นการใช้ภูมิปัญญาในการนำทรัพยากรที่มีอยู่รอบตัว ตามสภาพบริบทพื้นที่มาปรับใช้ในการดำเนินชีวิตได้อย่างลงตัว และก่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร ตัวอย่างอาหารภูมิปัญญา

ท้องถิ่นดังภาพที่ 5 (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอชัยบุรี เมื่อวันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2558)

**2.3) สำหรับบริบทของพื้นที่ในกลุ่มชายฝั่งทะเล และเกาะแก่ง** ซึ่งประกอบด้วย อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี ลักษณะ ภูมิประเทศเป็นที่ราบชายฝั่งติดทะเลอ่าวไทย บางส่วนมีลักษณะ เป็นปากอ่าวและเป็นเกาะแก่ง เป็นภูเขาบ้างเล็กน้อย มีแม่น้ำตาปี เป็นแม่น้ำสายหลักไหลผ่านอำเภอเมือง ลักษณะภูมิอากาศเป็น มรสุมเขตร้อน จากลักษณะทางกายภาพดังกล่าวล้วนเชื่อมโยง กับวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของชุมชน ทำให้เหมาะกับการทำประมง สวนผลไม้ สวนยางพารา สวนมะพร้าว และการท่องเที่ยวทางทะเล พื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากร ทางทะเล มีการนำสัตว์น้ำ พืช สาหร่ายชนิดต่างๆ จากทะเลมา ประกอบอาหารและถนอมอาหารไว้บริโภคนานๆ เช่น วายคั่ว แกงคั่วปลาเค็ม ยำสาหร่ายช่อ ยาหนม หอยนางรมทรงเครื่อง ปูม้านึ่ง เป็นต้น

วายคั่ว หรือวายคั่วกะทิ “วาย” เป็นภาษาของชาว เกาะสมุย (สมุย) ซึ่งแปลว่า หมักสลาย เป็นอาหารพื้นถิ่นของ คนเกาะสมุยตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายายและยังสืบทอดกันมาจนถึง ปัจจุบัน โดยนำหมักสลายหรือวายมาตากแห้งแล้วนำไปคั่วกับ กะทิพร้อมใส่เครื่องปรุง วายคั่วกะทิมีจุดเด่นคือความกลมกล่อม จากธรรมชาติของหมักสลายหรือตัววายที่ตากแห้งได้ที่ มีเนื้อ เหนียวหนึบ หวานมันจากกะทิสดของเกาะสมุย และมีกลิ่นหอม จากส่วนผสมที่ลงตัวของสมุนไพรปรุงรสและเครื่องแกง รสเปรี้ยวจากน้ำมะขามหรือจากตะลิงปลิง รสหวานจากน้ำตาล มะพร้าว การนำปลาที่มีอย่างชุกชุม เช่น ปลาเสียด มาถนอม อาหารทำปลาเค็ม หรือปลาแดดเดียว แล้วนำมาทำแกงคั่วใส่กะทิ



ก) ข้าวยำสมุนไพร



ข) ยำใบไม้



ค) อุบปลาเปรี้ยว

ภาพที่ 5 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่ม 2 (บ้านสวน)

และเครื่องแกงรสชาติจัดจ้านกลมกล่อม ทั้งการนำวายมาตากแห้งและการนำปลามาทำปลาเค็ม นับเป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่สามารถทำให้มีอาหารรับประทานได้ตลอดปี เพราะบางช่วงฤดูกาลเกิดพายุชาวบ้านไม่สามารถออกไปจับสัตว์ทะเลมาเป็นอาหารได้ และสมัยก่อนชาวบ้านมีอาชีพหลักคือทำการเกษตร ประมง การเดินทางไม่สะดวกเหมือนปัจจุบันเมื่อจะไปทำงานในสวนหรือหาปลาในท้องทะเลต้องใช้เวลาในการเดินทางและทำงานหลายวัน การนำอาหารแปรรูปไปด้วยจะทำให้สามารถทำงานได้ยาวนานหลายวัน การนำสาหร่ายทะเลที่มีอย่างหลากหลายสายพันธุ์มาประกอบเป็นอาหาร เช่น สาหร่ายช่อ สาหร่ายเห็อกปลา สาหร่ายใบไผ่ นำมายำใส่ส่วนผสม ประกอบ พร้อมหั่นลูกตะลิงปลิงใส่พอให้ออกรสเปรี้ยวหวานพอดี

การทำยาหมอม หรือกะละแมเป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในงานพิธีทำบุญเดือนสิบ งานบวช หรืองานแต่งงาน เนื่องจากเป็นการถนอมอาหารและสามารถเก็บไว้ได้นาน และมีวัตถุดิบที่สำคัญในพื้นที่ เช่น มะพร้าว ข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว เป็นต้น ในปัจจุบันมีการใช้ข้าวเหนียวจากนอกพื้นที่เนื่องจากไม่มีการทำนาในพื้นที่แล้ว การทำยาหมอมในอำเภอเกาะสมุยนั้น ในปัจจุบันยังมีการกวนจากข้าวเหนียวอยู่บ้างบางส่วนและมีการใช้แป้งข้าวเหนียวทดแทนข้าวเหนียวอยู่บ้าง มีทั้งทำจากแป้งข้าวเหนียวขาวและดำ นับเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2558)

ในบริเวณพื้นที่แถบชายทะเลที่ติดกับอ่าวบ้านดอนในอำเภอกาญจนดิษฐ์ มีลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เอื้อต่อการอยู่อาศัยของหอยนางรมเพราะมีอาหารที่

อุดมสมบูรณ์ มีระดับน้ำเค็มที่เหมาะสม มีแพลงก์ตอนซึ่งเป็นอาหารของหอยนางรมจำนวนมาก ทำให้หอยนางรมบริเวณนี้มีขนาดลำตัวใหญ่เป็นพิเศษและมีรสชาติหวาน เนื้อหอยสีขาว ทำให้มีชื่อเสียงจนเป็นคำขวัญของจังหวัดสุราษฎร์ธานีในด้าน “หอยใหญ่” แต่ปัจจุบันสภาพแวดล้อมเปลี่ยนไปอาหารพวกแพลงก์ตอนลดน้อยลงทำให้ขนาดของหอยเล็กลง การรับประทานหอยนางรมสดนับเป็นภูมิปัญญาของชุมชนที่นำเครื่องเคียงและส่วนผสมต่างๆ มาประกอบได้อย่างลงตัว ทำให้ทานได้อย่างมีรสชาติและเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป หอยนางรมที่มีความอุดมสมบูรณ์จะมีขนาดลำตัวใหญ่ เนื้อแน่นขาวสะอาดและสดหวาน มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทานพร้อมเครื่องเคียงที่ประกอบด้วยหอมเจียว พริกชี้หนูซอย กระเทียมลับ เกลือป่น น้ำมะนาว ซอสพริก และยอดกระถินสด ทานควบคู่กันสำหรับอำเภอดอนสัก ปูม้าหนึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อมาก ชาวบ้านแถบนั้นเชื่อว่าเป็นปูม้าที่อร่อยที่สุดในโลก ชาวบ้านเล่าว่าความอุดมสมบูรณ์ของทะเลฝั่งทะเลอ่าวไทย ทำให้ได้เนื้อปูม้าสด เนื้อแน่น รสชาติหวาน เมื่อรับประทานกับน้ำจิ้มทะเลหรือซีฟู้ดที่มีส่วนผสมจากพริกชี้หนูสด กระเทียม เกลือ มะนาว และน้ำตาลปีบ จะได้รับรสชาติที่จัดจ้านลงตัวอย่างยิ่ง ใครผ่านมายเยี่ยมชมควรได้มาลองชิม ตัวอย่างอาหารท้องถิ่น ดังภาพที่ 6 (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอกาญจนดิษฐ์ ดอนสัก เมื่อวันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2558)

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไม่ว่าจะเป็น วายคั่ว แกงคั่ว ปลาเค็ม ยำสาหร่ายช่อ และยาหมอม เป็นภูมิปัญญาที่สะสมสืบทอดกันมาถึงปัจจุบันโดยเฉพาะในงานประเพณีเดือนสิบซึ่งเป็นวัฒนธรรมของคนภาคใต้ โดยเฉพาะคนเกาะสมุยถือว่าเป็นงานบุญเดือนสิบ (ช่วงแรม 1 ค่ำ เดือน 10 และแรม 15 ค่ำ เดือน 10) เป็นงานประเพณีที่มีการทำบุญให้บรรพบุรุษเพื่อตอบแทน



ก) ปูม้าหนึ่ง



ข) หอยนางรมพร้อมเครื่องเคียง



ค) วายคั่ว

ภาพที่ 6 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่ม 3 (ชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง)

พระคุณที่ได้อุปการะเลี้ยงดูมา เมื่อถึงงานบุญเดือนสิบลูกหลานจะทำอาหารที่บรรพบุรุษชอบรับประทานตอนที่ยังมีชีวิตอยู่ไปถวายพระ โดยมีความเชื่อว่าบรรพบุรุษจะได้รับส่วนบุญด้วย จากเหตุผลดังกล่าวลูกหลานจะเสาะหาอาหารดังกล่าวเก็บไว้เมื่อถึงวันงานก็จะทำนำไปถวายพระ ในปัจจุบันวัตถุดิบเริ่มลดน้อยลงเนื่องจากสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป และความต้องการของนักท่องเที่ยวในอำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ที่อยากลิ้มลองอาหารท้องถิ่น จึงทำให้ปัจจุบันวัตถุดิบดังกล่าวมีราคาค่อนข้างแพงเพราะตลาดมีความต้องการ ไม่ว่าจะเป็นวาย ปลาเสียด และสาหร่ายซ้อ ส่วนยาหมวกก็เป็นของหวานที่กลายเป็นสินค้าโอท็อปของอำเภอเกาะสมุย นอกจากนี้จะผลิตเพื่อจำหน่ายแล้ว ยังใช้ในงานบวชนาคเพราะถือว่าเป็นของหวานที่ขาดไม่ได้ ซึ่งนอกจากจะทำรับประทานในงานแล้วยังแจกจ่ายให้กับแขกที่มาร่วมงานอีกด้วย

**2.4) บริบทพื้นที่ในกลุ่มชุมชนเขาและสายน้ำ** ประกอบด้วยพื้นที่อำเภอคีรีรัฐนิคม พนม บ้านตาขุน เคียนซา และอำเภอวิภาวดี ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อนรอบพื้นที่ มีพื้นที่ราบเชิงเขา ลักษณะภูมิณีเวศเป็นป่าดิบชื้น เป็นแหล่งกำเนิดของสายน้ำที่สำคัญ เช่น คลองศก คลองแสง คลองย่น คลองพุมดวง คลองพนม ทำให้พื้นที่ในบริเวณนี้มีความหลากหลายทางชีวภาพสูง อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรป่าไม้ สมุนไพร อุดมไปด้วยพืชพันธุ์ต่างๆ เช่น ไม้ไผ่หลากหลายพันธุ์ หน่อไม้ สะตอ ใบชิ่ง เห็ดแครง สัตว์ป่า ปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ เช่น ปลากด ปลาน้ำจืดคลองโร เป็นต้น สภาพอากาศมีความชื้นสูง ทำให้มีเห็ดชนิดต่างๆ มากมาย ประชาชนในพื้นที่นี้จึงนำทรัพยากรที่มีอย่างหลากหลายมาบริโภคและมีวัฒนธรรมการบริโภคที่ไม่แตกต่างกันมากในท้องถิ่นแถบนี้ อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มนี้ เช่น สะตอผัดเคย น้ำพริกตะไคร้ คั่วยาสมุนไพร ไก่บ้าน แกงส้มปลากดหน่อไม้แดง ปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร เห็ดแครงบั้ง หลามข้าว-ปลายอก ต้มลูกโยนใบชิ่ง

การนำสะตอมาบริโภคในหลากหลายรูปแบบ ทั้งเป็นผักเหนาะหรือเครื่องเคียง นำมาปรุงและแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ ได้ เช่น นำสะตอมาผัดเครื่องแกง นำมาแกงกะทิ แกงส้ม สะตอผัดเคย แปรรูปเป็นสะตอดองเพื่อเก็บไว้ทานในช่วงที่หมดฤดูกาล ล้วนเป็นการนำภูมิปัญญา มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสภาพบริบทของพื้นที่ รวมทั้งมีความเชื่อว่าสะตอเป็นอาหารสุขภาพช่วยทำให้ระบบขับถ่ายดี เป็นอาหารที่ปลอดสารพิษ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง สามารถทานได้ทุกคนยกเว้นคนเป็นโรคเก๊าท์ เนื่องจากสะตอมีกรดยูริคสูง สะตอผัดเคยเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์

ในด้านรูป รส กลิ่น สีสัมผัสของอาหารที่สดใสนำรับประทาน มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อมด้วยกะปิรสดี มีทั้งรสเผ็ด เปรี้ยว หวาน สะตอสุกกรอบพอดี เนื้อนุ่ม ใสส่วนผสมที่เป็นกุ้ง หมู ได้ตามใจชอบ ทานร้อนๆ กับข้าวจึงจะได้รสชาติดี

การนำตะไคร้ที่มีมากในชุมชนมาทำเป็นน้ำพริก ตะไคร้ ซึ่งทุกครัวเรือนปลูกตะไคร้ไว้เป็นพืชสมุนไพรและนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารชนิดต่างๆ เช่น ทำเครื่องแกง ใส่ต้มยำ ทำน้ำพริก ซึ่งชุมชนมีความเชื่อว่า ตะไคร้เป็นสมุนไพรที่ทุกครัวเรือนต้องปลูกไว้ประจำบ้าน เนื่องจากมีสรรพคุณช่วยในการขับลม แก้อืดท้องเฟ้อ ถ้าทานเป็นประจำจะทำให้เลือดลมไหลเวียนดีเหมาะสำหรับบุคคลทั่วไป โดยเฉพาะผู้หญิงหลังคลอดบุตร น้ำพริกตะไคร้เป็นอาหารที่มีจุดเด่นคือใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีตลอดฤดูกาล ทั้งตะไคร้ พริกสด ปลูกในทุกครัวเรือน อาหารชนิดนี้รสชาติเผ็ดร้อนหอมด้วยตะไคร้สด พริกขี้หนูสด สามารถบริโภคได้ทุกมื้อนับเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอคีรีรัฐนิคม เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2558)

สำหรับคั่วยาสมุนไพรไก่บ้านนับเป็นภูมิปัญญาอาหารที่มีจุดเด่นในด้านความเผ็ดร้อนและความจัดจ้านของรสชาติจากส่วนผสมของสมุนไพรหลากหลายชนิดจากธรรมชาติและใช้ไก่พื้นเมืองเท่านั้นในการปรุงอาหารชนิดนี้นับเป็นเมนูสุขภาพอย่างแท้จริง ใช้ทานกับข้าวหรือขนมจีนโดยมีผักเหนาะหรือผักเคียงไว้แถมเพื่อช่วยลดความเผ็ดร้อนเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่หาผู้สืบทอดได้น้อย เนื่องจากกรรมวิธีและขั้นตอนในการผลิตค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อนและต้องใช้เวลาค่อนข้างนาน ทำให้หาคนสืบทอดได้ยากและไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิตในปัจจุบันที่ต้องเร่งรีบ

แกงส้มปลากดหน่อไม้แดงเป็นอาหารเพื่อสุขภาพอีกเมนูหนึ่งที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในการปรุง มีจุดเด่นในด้านรสชาติเผ็ดและเปรี้ยวซ่า มีความกลมกล่อมระหว่างความเปรี้ยวของหน่อไม้แดงผสมกับความสดหวานและความแน่นเหนียวของเนื้อปลากดข้างเหลืองจากแหล่งน้ำธรรมชาติในพื้นที่ เป็นเมนูหลักที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวเขื่อนรัชชประภาจะต้องสั่งมาทาน เป็นเมนูที่ต้องลิ้มลองในรสชาติ (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอบ้านตาขุน เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2558)

ปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโรเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของบรรพบุรุษที่มีจุดเด่นและมีคุณลักษณะพิเศษคือทำจากปลาน้ำจืดเฉพาะถิ่นบ้านคลองโรที่สดใหม่ทุกวัน เนื้อปลาอกรรสหวาน หอม และแห้งจากการตากแดด

ทานได้อย่างปลอดภัย ไม่มีสารอื่นๆ เจือปน เมื่อนำมาทอดแล้ว กรอบ รสชาติดี หอมหวานอร่อย เก็บไว้ได้นานทั้งตากแห้งหรือ แช่ตู้เย็น เป็นอาหารเพื่อสุขภาพเหมาะสำหรับผู้ป่วยหรือคนทั่วไป ทุกเพศวัยกระบวนการผลิตเน้นวิถีธรรมชาติ ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ด้านอาหาร มีวัตถุดิบตลอดฤดูกาล

สำหรับเห็ดแครงปิ้งเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่น่าสนใจ มาผสมกับเครื่องปรุงที่เป็นสมุนไพร รสชาติเผ็ดเล็กน้อยถึงปานกลาง มีลักษณะเฉพาะที่เป็นจุดเด่นจากกรรมวิธีในการปรุงต้องห่อด้วยใบตองหรือใบไม้ชนิดอื่นแล้วนำมาปิ้งด้วยไฟอ่อนๆ บนเตาถ่านจนสุกมีกลิ่นหอมแล้วนำมาทานกับข้าว วัตถุดิบคือเห็ดแครงจากธรรมชาติซึ่งมีเฉพาะในช่วงฝนตกชุก อากาศมีความชื้นสูง เนื้อเห็ดที่ปรุงสุกจะนิ่ม รสชาติหอมหวาน จากการปิ้งย่าง สีเหลืองออกน้ำตาลไหม้มนิดๆ มีส่วนผสมกับเครื่องแกงและเพิ่มวัตถุดิบอื่นๆ เช่น ไข่ กะทิ สะตอ ชะอม ข้าวโพดอ่อน ใบแมงลัก เป็นต้น เพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นอาหารภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษลองผิดลองถูกในการทดลองบริโภคเห็ดจนได้อาหารเมนูเด็ดของชุมชน (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอเคียนซา เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2558)

จุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของหลามข้าว-ปลายอก อยู่ที่การนำวัสดุและวัตถุดิบในท้องถิ่น ในป่า ในแม่น้ำ มาใช้เป็นส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่สำคัญทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมจากธรรมชาติ จากกรรมวิธีการผลิตด้วยการนำข้าวสารห่อใบไม้แล้วนำไปใส่กระบอกลูกไม้ไฟ เติมน้ำเติมปิดฝากระบอกลูกไม้ไฟแล้วนำไปเผาไฟที่บ้านเรียกว่า “หลามข้าว” ข้าวจะสุกหอมในใบไม้ที่ห่อ ทานคู่กับปลายอกที่สุกหอมในกระบอกลูกไม้ไฟที่เผาด้วยฟืน ปัจจุบันอาหารชนิดนี้เป็นส่วนหนึ่งของเมนูอาหารในโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในพื้นที่อำเภอพนมและอำเภอบ้านตาขุน

สำหรับต้มลูกโยนใบชิงมีจุดเด่นหรือเอกลักษณ์ในด้านรูปทรงที่มีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยม มีหางยาวไว้จับ

มีรสชาตินุ่มหอมกลมกล่อมด้วยกลิ่นข้าวเหนียว กะทิ เกลื่อน้ำตาล และกลิ่นจากใบชิงนึ่งผสมกัน สามารถต้มหรือนึ่งได้นานเนื่องจากยออ่อนของใบชิงมีความเหนียวและมีเส้นใยที่ทนทานต่อความร้อนจากการนึ่งหรือต้มโดยไม่เปื่อย เป็นอาหารเชิงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องผูกพันคู่กับวัฒนธรรมประเพณีของชนภาคใต้ที่มีมาอย่างยาวนาน (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอพนม เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม พ.ศ. 2558)

นอกจากนี้ในพื้นที่ยังมีสายน้ำธรรมชาติหลายสายที่เป็นแหล่งกำเนิดสายพันธุ์ปลาน้ำจืดหลากหลายชนิดที่ชุมชนนำมาประกอบอาหารและแปรรูปนอมอาหารไว้ทานได้นานวัน เช่น คนคลองศกนำปลาน้ำจืดที่มีก้างมากมาทำปลายอกโดยใช้ภูมิปัญญาด้วยการนำปลาผสมเครื่องแกงแล้วใส่กระบอกลูกไม้ไฟ เผาไฟ เมื่อปลาสุกก็ใช้ไม้ไฟที่ทำคล้ายฟันปลาลงไปตำในกระบอกลูกไม้ไฟ ครั้ง จนเนื้อปลากับก้างปลาแยกจากกัน จากนั้นค่อยๆ รินน้ำกับเนื้อปลาออกมา ก้างปลาจะอยู่ก้นกระบอกลูกไม้ไฟ การหุงข้าวโดยการนำกระบอกลูกไม้ไฟมาทำหลามข้าวเหมาะสำหรับการเดินป่าหรือเข้าไปบุกเบิกพื้นที่ทำกินในป่าหลายวัน และการนำปลาที่มีปริมาณมากในหน้าน้ำหลากมาแปรรูปเป็นปลาน้ำจืดแดดเดียวที่มีชื่อเสียงของคลองโรที่มีรสชาติอร่อย หอมนุ่ม ปราศจากสารเคมี

คนบ้านตาขุนนำปลากดที่มีอย่างชุกชุมในลุ่มน้ำพุมดวงมาแกงส้ม (แกงเหลือง) คู่กับหน่อไม้ดองที่ชุมชนนำหน่อไม้หลากหลายชนิดในพื้นที่มาถนอมอาหารไว้ให้มีกินตลอดปี การนำยอดของต้นชิงมาห่อข้าวเหนียวแล้วนำไปต้ม เป็นต้มลูกโยนใบชิง นำมาประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ประเพณีการทำบุญเดือนสิบ งานบุญต่างๆ ของชุมชน นับเป็นการเชื่อมโยงในการนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างหลากหลายในชุมชนตามสภาพบริบททางภูมิศาสตร์มาใช้ประโยชน์ด้วยภูมิปัญญาอย่างแท้จริง ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นดังแสดงในภาพที่ 7

บรรพบุรุษได้ใช้ภูมิปัญญาในการนำทรัพยากรเหล่านั้นมาปรุงแต่งเป็นอาหารชนิดต่างๆ เพื่อการดำรงชีพให้



ก) เห็ดแครงปิ้ง



ข) หลามข้าว-ปลายอก



ค) ต้มลูกโยนใบชิง

ภาพที่ 7 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่ม 4 (ขุนเขาและสายน้ำ)

อยู่รอดและได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่นภายในครัวเรือนผ่านวิถีชีวิตและวัฒนธรรมประเพณีต่างๆ ของชุมชน โดยการถ่ายทอดนั้นส่วนใหญ่มักจะเป็นผู้ถ่ายทอดให้กับลูกๆ โดยเฉพาะลูกสาวที่เป็นผู้สืบทอดการปรุงอาหาร เนื่องจากในอดีตองค์ความรู้เหล่านี้ยังไม่ได้รับการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรหรือจัดทำเป็นหนังสือหรือตำรา มีเพียงการถ่ายทอดจากการดำเนินวิถีชีวิตภายในครัวเรือนและชุมชนเป็นหลัก โดยแต่ละครอบครัวหรือแต่ละชุมชนก็จะมีเคล็ดลับหรือวิธีการปรุงอาหารที่มีลักษณะเฉพาะให้อาหารมีรสชาติอร่อยตามความต้องการหรือสามารถเก็บถนอมอาหารได้นาน จุดกำเนิดของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นส่วนมากเกิดจากความจำเป็นในการดำรงชีพให้อยู่รอด ตลอดจนเป็นส่วนประกอบในพิธีกรรมทางศาสนา ประเพณีงานบุญที่สำคัญของชุมชน เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานศพ งานบวช งานบุญสารทเดือนสิบ ประเพณีวันสงกรานต์ เป็นต้น อย่างไรก็ตามกลุ่มต่างๆ เหล่านี้ท้ายที่สุดเป็นกลุ่มที่มีวัฒนธรรมเดียวกัน มีภาษาประเพณี ความเชื่อที่เหมือนกัน ไม่ใช้กลุ่มชาติพันธุ์ที่ต่างกัน แตกต่างกันเพียงด้านอาหารตามแต่นิเวศวิทยาของแต่ละพื้นที่

ในปัจจุบันภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเหล่านี้ของจังหวัดสุราษฎร์ธานียังคงได้รับการสืบทอดและยังคงดำรงอยู่ในวิถีของชุมชน เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วไปและมีให้บริโภคตลอดฤดูกาล เช่น ไข่เค็มไชยา ผัดไทไชยา หอยขาวต้มสมุนไพร ปูม้านึ่ง วายคั่ว กะละแม ยำสาหร่ายช่อ หอยนางรมพร้อมเครื่องเคียง น้ำพริกตะไคร้ เออะพุงปลา ข้าวยำเครื่องสมุนไพร ยำใบไม้ อุบลปลาเปรี้ยว แกงคั่วปลาเค็ม ห่อหมกทะเล ขนมจาก แกงส้มปลากดหน่อไม้คอง ปลาน้ำจืดแดดเดียวคองโร ลาบลิ้นฟ้า หลามยอบบอน เป็นต้น อาหารบางชนิดมีเฉพาะในช่วงฤดูกาล เช่น เห็ดแครงปิ้ง แกงส้มทุเรียน สะตอผัดเคย เป็นต้น อาหารบางชนิดได้ทำขายเป็นอาชีพ เช่น ข้าวหลามน้ำรอบ กะละแม ขนมจาก เป็นต้น อาหารบางชนิดได้รับการฟื้นฟูเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในพื้นที่ป่าเขาเขตอุทยานแห่งชาติเขาสก เช่น หลามข้าว-ปลายอก เป็นต้น อาหารบางอย่างกำลังจะสูญหายไปจากชุมชน เช่น คั่วยาสมุนไพรโกบ้าน ขนมจิ้งขนมกรู เป็นต้น เนื่องจากไม่สามารถหากินได้โดยทั่วไป มีอยู่ในบางพื้นที่ และชาวบ้านที่ทำมีอายุมากและขาดคนสืบทอดอาหารบางชนิดเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในพิธีทางศาสนา งานบุญ เช่น ต้มลูกโยนใบชิ่ง ขนมจิ้ง ขนมกรู กะละแม เป็นต้น

## สรุปผล

1) การคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี จัดแบ่งสำหรับอาหารตามพื้นที่เป็น 4 กลุ่ม ดังนี้ กลุ่มที่ 1 นา ป่า เล (อำเภอไชยา ท่าฉาง ท่าชนะ และอำเภอพุนพิน) ตัวอย่างสำหรับอาหารประกอบด้วย ผัดไทไชยา ไข่เค็มไชยา ขนมจิ้ง ขนมกรู หอยขาวต้มสมุนไพร แกงส้มทุเรียน และข้าวหลามน้ำรอบ กลุ่มที่ 2 บ้านสวน (อำเภอบ้านนาสาร บ้านนาเดิม เวียงสระ พระแสง และอำเภอชัยบุรี) ตัวอย่างสำหรับอาหารประกอบด้วย เออะพุงปลา ข้าวยำเครื่องสมุนไพร ยำใบไม้ อุบลปลาเปรี้ยว ลาบลิ้นฟ้า และหลามยอบบอน กลุ่มที่ 3 ชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง (อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ตอนลัทธิกาญจนดิษฐ์ และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี) ตัวอย่างสำหรับอาหารประกอบด้วย วายคั่ว แกงคั่วปลาเค็ม กะละแม ยำสาหร่ายช่อ ปูม้านึ่ง หอยนางรมพร้อมเครื่องเคียง ห่อหมกทะเล และขนมจาก กลุ่มที่ 4 ชุนเขาและสายน้ำ (อำเภอคีรีรัฐนิคม พนม บ้านตาขุน เคียนซา และอำเภอวิภาวดี) ตัวอย่างสำหรับอาหารประกอบด้วย สะตอผัดเคย น้ำพริกตะไคร้ แกงส้มปลากดหน่อไม้คอง คั่วยาสมุนไพรโกบ้าน หลามข้าว-ปลายอก ต้มลูกโยนใบชิ่ง และปลาน้ำจืดแดดเดียวคองโร สำหรับอาหารจัดแบ่งจากการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นของแต่ละอำเภอมาไว้ด้วยกัน เพื่อเป็นตัวแทนของกลุ่มสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยวและอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2) การศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พบว่า จุดกำเนิดของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี มาจากการบริโภคตามวิถีชีวิตดั้งเดิมในชุมชน ที่สืบทอดมาจากรบรรพบุรุษมีอายุนับร้อยปีขึ้นไปถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นของครัวเรือน โดยอาศัยทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่เป็นหลัก มีจุดเด่นในด้านรสชาติที่จัดจ้านของอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ด้านความเผ็ด เปรี้ยว มีกลิ่นหอม และมีสีส้มจากสมุนไพร ใช้วัตถุดิบที่สดและปลอดภัยจากแหล่งธรรมชาติ ซึ่งอาหารบางชนิดยังคงได้รับการสืบทอดและบริโภคในชุมชน แต่อาหารบางชนิดกำลังจะสูญหายไปเนื่องจากวัตถุดิบกำลังจะหมดไปและกรรมวิธีในการผลิตค่อนข้างยุ่งยาก อาหารบางชนิดได้รับการส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ควบคู่กับการท่องเที่ยว ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่หลากหลายในจังหวัดสุราษฎร์ธานีเกิดจากสภาพภูมิประเทศที่หลากหลาย การประกอบอาชีพเกษตรกรรม และฤดูกาล สภาพภูมิประเทศ

ที่เป็นป่า สวน อยู่ท่ามกลางขุนเขา ภูมิปัญญาอาหารได้มาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ป่า และแม่น้ำลำคลอง ในขณะที่ภูมิประเทศแบบทะเล ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นก็จะได้จากวัตถุดิบธรรมชาติจากท้องทะเลที่นำมาผสมผสานกัน

การศึกษากรรมวิธีการผลิต ส่วนผสม และสูตร พบว่าอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดเริ่มคิดค้นขึ้นจากวิถีชีวิตที่เป็นอยู่ในแต่ละวัน ได้รับการสั่งสมมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน โดยผ่านการบอกเล่า เรียนรู้ และเลียนแบบจากคนรุ่นหนึ่งไปอีกรุ่นหนึ่ง มีการผลิตเพื่อบริโภคเป็นส่วนใหญ่ และมีการขายในท้องถิ่นเท่านั้น ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร การทำขนมของจังหวัดสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่เน้นการทำขนมจากแป้ง ข้าว น้ำตาล มะพร้าว เป็นต้น อาหารบางชนิดทำขึ้นเพื่อใช้ในประเพณีความเชื่อ เช่น ต้มลูกโยนใบชิงกะละแม ซึ่งเป็นขนมที่ใช้ในงานบุญสารทเดือนสิบ และบางชนิดคิดค้นขึ้นเพื่อต้องการถนอมอาหารและนำอาหารที่ถนอมไว้มาปรุงเป็นอาหารรับประทานกันในครัวเรือน วัตถุดิบในการผลิตส่วนใหญ่มาจากในพื้นที่ มีความสดใหม่ ปลอดภัย กรรมวิธีการผลิตส่วนใหญ่ไม่ซับซ้อนยุ่งยากใช้เวลาทำไม่นาน ปรุงเพื่อรับประทานเมื่อต่อมือ มักนิยมรับประทานกับอาหารชนิดอื่นและผักสด ซึ่งทำให้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นมีคุณค่าทางโภชนาการ และคุณค่าทางสมุนไพรเพิ่มขึ้น

**3) ผลการศึกษาความเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์อาหารกับบริบทพื้นที่** พบว่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีสภาพพื้นที่ที่มีความหลากหลายของระบบนิเวศ ทำให้มีความหลากหลายทางชีวภาพสูงทั้งชนิดพันธุ์พืชและสัตว์ ดังนั้นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจึงขึ้นอยู่กับความหลากหลายของทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่เป็นหลัก พื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเล เกาะแก่ง ก็จะมีอาหารทะเลเป็นหลัก ในพื้นที่ป่าเขาจะมีพืชผักหรือสมุนไพรเป็นหลัก ในพื้นที่ราบลุ่ม จะมีการเพาะปลูก ทำสวนผลไม้ ทำนา พื้นที่บางอำเภอมีการผสมผสานหลายรูปแบบ มีความหลากหลายในทรัพยากรธรรมชาติ วิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชนเป็นวิถีเกษตรกรรมที่เข้ามาบุกเบิกพื้นที่ทำกินในพื้นที่ป่าดิบชื้น ต้องพึ่งพาปัจจัยสี่จากธรรมชาติในการยังชีพ เน้นการผลิตเพื่อการพึ่งพาตนเองเป็นหลัก สังคมมีการช่วยเหลือเกื้อกูลและมีประเพณีวัฒนธรรมที่ไม่แตกต่างกันมากนัก วัตถุดิบในการทำอาหารบางชนิดมีตลอดทั้งปี บางชนิดมีเฉพาะในบางฤดูกาลเท่านั้น

## อภิปรายผลการวิจัย

1) จุดกำเนิดหรือความเป็นมาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นภูมิปัญญาอาหารในหลากหลายมิติ ทั้งมิติเชิงคุณลักษณะ มิติเชิงสังคม และมิติเชิงวัฒนธรรมตามลักษณะภูมินิเวศ อันสะท้อนถึงวิถีชีวิตของชุมชนในแต่ละภูมินิเวศที่ส่วนอาศัยพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ตั้งแต่อดีตและลดน้อยลงในปัจจุบัน ธรรมชาติของอาหารเหล่านี้ส่วนใหญ่ยังคงเป็นรสชาติดั้งเดิม และสูตรดั้งเดิมที่ไม่ได้ดัดแปลงส่วนผสม อาจจะมีบางชนิดที่มีการประยุกต์ตามข้อจำกัดของวัตถุดิบบางอย่างที่มีน้อยลงหรือหมดไป ต้องใช้วัตถุดิบชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงมาทดแทน หรืออาจมีการดัดแปลงบ้างเล็กน้อยเพื่อให้รสชาติกลมกล่อมเป็นที่ถูกใจของผู้บริโภคยิ่งขึ้น เช่น แกงส้มทุเรียน ผัดไทไชยาทะเล อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจะใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่น จนเกิดเป็นเอกลักษณ์

งานวิจัยนี้แสดงให้เห็นว่าระบบนิเวศในท้องถิ่นมีอิทธิพลต่อโครงสร้างทางสังคมและการดำรงชีพรวมถึงวัฒนธรรมของชุมชน สภาพแวดล้อมที่ต่างกันส่งผลให้เกิดการจัดการทางสังคมที่แตกต่างกัน วัฒนธรรมการกินอยู่ที่แตกต่างกันไป ซึ่งเป็นไปตามทฤษฎีของ นิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม ตามที่ Steward ได้กล่าวเอาไว้ (นียบพรรณ วรรณศิริ, 2540; อมรา พงศาพิชญ์, 2549) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เอกกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ (2557) เรื่อง จากป่าสู่ครัว “ไทดำ” พบว่าลักษณะเด่นของอาหารคนบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาธรรมทั้งไทดำในอำเภอตาข้าย จังหวัดเลย จะใช้วัตถุดิบพวกพืชผักและสัตว์ในการปรุงแต่งอาหารที่มาจากแหล่งอาหารต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นป่า สวนริมรั้ว หัวไร่ปลายนา และตลาด มาปรุงแต่งจนเกิดเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นและนิยมทำอาหารกินตามฤดูกาล เช่น แกงผักหวานหน้าร้อน แกงเห็ดระโงกหน้าฝน และอ่อมอึงแสด (สัตว์พื้นเมืองประเภทกบเขียด) ช่วงฤดูหนาว สรรบตามฤดูกาล เหล่านี้ล้วนถูกปรุงแต่งมาจาก “ครัว” ของคนไทดำแทบทั้งสิ้น “ครัว” จึงเป็นกายภาพสำคัญที่สะท้อนให้เห็นจุดเริ่มต้นวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทดำ ผกาวดี ภูจันทร์ และโสรัจวรชุม อินเกต (2559) ได้ศึกษาสำหรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก จากการสืบค้นวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ดำเนินการสำหรับอาหารพื้นถิ่นเมืองและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารใน

ชุมชนพื้นถิ่น พบว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนพื้นถิ่นนิยมรับประทานอาหารในเทศกาลต่างๆ ตามความเชื่อ ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและสามารถหาได้ง่ายเป็นหลัก

การศึกษาด้านกรรมวิธีการผลิต จากการศึกษาพบว่าอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดมีการคิดค้นจากวิถีชีวิตที่เป็นอยู่ในแต่ละวัน และเพื่อรองรับการประกอบอาชีพของชาวสุราษฎร์ธานี เช่น การทำนา การทำสวน การประมง เป็นต้น และมีการนำเอาวัตถุดิบที่พบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร เช่น ในสมัยก่อนชาวบ้านประกอบอาชีพเกษตรกรรม ดังนั้นเวลาออกไปทำไร่ ทำนา ชาวบ้านจะเตรียมข้าวสาร และเครื่องแกงไปเท่านั้น เนื่องจากเก็บได้นานและเสียได้ยาก ส่วนวัตถุดิบที่ใช้จะหาจากท้องไร่ ท้องนา เช่น พริกขี้หนูต่างๆ รวมถึงปลาในนา ส่วนพริกขี้หนูสมุนไพร เช่น หัวปลี ใบขมิ้น ยอชชะอม ใบเล็บรอก เมล็ดกระถิน ยอดกระถิน และยอดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น จะนิยมทานกันในช่วงฤดูฝน เนื่องจากออกดอกผลิบานอย่างสมบูรณ์ หรือหากเป็นอาชีพประมง วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารจะได้มาจากท้องทะเล เช่น ปลาทะเลชนิดต่างๆ สาหร่าย หอยขาว หมึก เป็นต้น อาหารของชาวสุราษฎร์ธานีจะมีความคล้ายคลึงกับหลายๆ จังหวัดในภาคใต้ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน ซึ่งอาจเนื่องมาจากลักษณะภูมิประเทศที่เป็นภูเขา ป่า ทะเล และมีฝนตกชุก การรับประทานอาหารที่มีสมุนไพรที่เผ็ดร้อนจะทำให้ร่างกายอบอุ่น ลดความหนาวของอาหารประเภทปลา อาหารทะเล และยังช่วยในเรื่องการขับถ่ายเป็นอย่างดี

การทำขนมและอาหารหลายชนิด นิยมทำจากแป้งข้าวเหนียว น้ำตาล และมะพร้าว เช่น ขนมกรุป ขนมจิ้ง กะละแม ผัดไท บางชนิดทำขึ้นเพื่อใช้ในประเพณีต่างๆ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี เช่น ต้มลูกโยนใบชิง เป็นต้น และอาหารบางชนิดเป็นการคิดค้นเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้กินนานๆ และนำอาหารที่ถนอมไว้มาปรุงเป็นอาหารชนิดต่างๆ รับประทานในครัวเรือน เช่น แกงคั่วปลาเค็ม วายคั่ว อุบปลาเปรี้ยว ไข่เค็มไชยา และปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (2546) ทำการศึกษาด้านอาหารที่ได้รับการสั่งสมมาเป็นระยะเวลายาวนาน โดยผ่านการบอกเล่าเรียนรู้ และเลียนแบบจากคนรุ่นหนึ่งไปอีกรุ่นหนึ่ง มีการผลิตเพื่อบริโภคและขายภายในท้องถิ่น และสอดคล้องกับงานวิจัย

ของ เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ (2557) ซึ่งได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง โครงการการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบาง เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงด้านอาหาร (อำเภอตาบ่อ) ซึ่งแสดงให้เห็นว่าวัตถุดิบในการประกอบอาหาร สามารถได้มาจากทั้งพื้นที่ป่าต้นน้ำ พื้นที่ทำไร่ปลายนาน้ำ อาหารจากการเกษตรที่ชาวบ้านปลูก สัตว์เลี้ยง และอาหารจากตลาด จนก้าวสู่ครัวเรือนปรุงแต่งจนเป็นสำหรับอาหาร และสอดคล้องกับงานวิจัยสุภัทญา ไหมเครือแก้ว และคณะ (2550) ได้รายงานผลการศึกษานโยบายในการพัฒนาผัดไทไชยาสู่ครัวเรือนได้ตั้งนี้ ผัดไทไชยาเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งประกอบอาหารชนิดนี้โดยมีจุดเริ่มต้นจากวัตถุดิบในท้องถิ่น และก่อให้เกิดเป็นวัฒนธรรมการกิน ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐในการจัดแสดงในงานประเพณีต่างๆ และเป็นอาหารต้อนรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีต้นทุนในการผลิตต่ำเนื่องจากใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ตามธรรมชาติในท้องถิ่น เช่น มะพร้าว น้ำตาล นอกจากนี้การเลี้ยงผัดไทไชยาในงานประเพณีต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานศพ งานบวช เป็นต้น ทำให้สามารถรักษาเอกลักษณ์นี้ไว้และถ่ายทอดสู่รุ่นลูกหลานสืบไป

วิถีชีวิตของคนสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่เชื่อมโยงและอิงอยู่กับความหลากหลายทางชีวภาพในระบบนิเวศที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นระบบนิเวศป่าดิบชื้น ระบบนิเวศทางทะเล ระบบนิเวศชายฝั่ง ระบบนิเวศป่าชายเลน เป็นวิถีการเกษตรชีวิตส่วนใหญ่อยู่กับเรือสวน ไร่ นา และการประมง มาตั้งแต่อดีต การดำรงชีวิตต้องอาศัยทรัพยากรในผืนป่า แหล่งน้ำ และท้องทะเลเพื่อการยังชีพเป็นหลัก ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคที่เป็นไปในลักษณะเรียบง่ายไม่ปรุงแต่งมากนัก ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติในท้องถิ่นเป็นหลัก รวมทั้งการถนอมอาหารให้มีตลอดฤดูกาล ซึ่งสอดคล้องกับวิถีคนไทดำที่ผู้คนส่วนใหญ่อิงอยู่กับวิถีการเกษตร ใช้ชีวิตอยู่ในไร่ นา ส่งผลให้การกินอยู่ค่อนข้างเรียบง่าย เห็นได้จากการปรุงแต่งสำหรับอาหารประเภทแกงมักใช้ส่วนผสมหลักเพียง 2-3 ชนิด เช่น พริก ตะไคร้ หอมแดง แต่หากพิจารณารายละเอียดจะพบว่า ความเรียบง่ายดังกล่าวกลับแฝงเรื่องราวมากมาย อาทิ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ สังคม โภชนาการ การแพทย์พื้นบ้าน และแหล่งที่มาของวัตถุดิบในการปรุงแต่ง (เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ, 2557)

## การนำผลการวิจัยไปใช้ และแนวโน้มของความยั่งยืนของ การเปลี่ยนแปลงหลังการทำวิจัย

การนำผลการวิจัยไปใช้ และแนวโน้มของความยั่งยืนของการเปลี่ยนแปลงหลังการทำวิจัย

1) ข้อมูลเบื้องต้น ผลการวิจัยสามารถนำไปเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป รวมถึงเป็นข้อมูลให้ผู้ผลิต ผู้บริโภค และผู้สนใจ สามารถนำผลการวิจัยไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์

2) ผลงานวิจัยสามารถนำไปเป็นข้อมูลเพื่อประกอบการสร้างหลักสูตรท้องถิ่น สถาบันหรือหน่วยงานทางการศึกษาในระบบ สามารถนำผลวิจัยไปใช้ประกอบการสร้างหลักสูตรท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือแรงงานจังหวัดสามารถแนะนำอาชีพสำหรับผู้สนใจ

3) ข้อมูลเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยว ผลการวิจัยสามารถนำไปขยายผลในการกำหนดแผนพัฒนาด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เนื่องจากมีการจัดทำแผนที่อาหารวัฒนธรรมสุราษฎร์ธานีไว้แล้ว

4) ข้อมูลเพื่อการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การบันทึกความเป็นมาวัฒนธรรมอาหารโดยละเอียดเป็นการรักษาภูมิปัญญาไว้ไม่ให้สูญหาย และองค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี สามารถนำผลวิจัยไปใช้ในการกำหนดนโยบายในการพัฒนาวัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานีต่อไป

5) อาหารวัฒนธรรมที่มีแนวโน้มสูญหายควรได้รับการสนับสนุน เช่น ขนมกรุป ชาวบ้านต้องการการสนับสนุน

ด้านเทคโนโลยี เช่น เครื่องตำข้าว ตู้อบขนมกรุป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการพัฒนาและส่งเสริมงานอาชีพ จึงควรส่งเสริมสนับสนุน พัฒนาสูตรให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ควรส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ผลิตได้จัดตั้งกลุ่มและเป็นสมาชิกกลุ่มผลิตอาหารพื้นบ้านด้วย เพื่อจะได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาคุณค่าและมูลค่าอาหารไปด้วยกันและเพื่อการสืบสานวัฒนธรรม

6) อาหารวัฒนธรรมส่วนใหญ่ แม้ไม่ได้มุ่งผลิตเพื่อการค้าอย่างจริงจัง เช่น เออะพุงปลา ข้าวย่ำสมุนไพโร หลามข้าว-ปลายอก แต่ผู้ผลิตก็ยังคงต้องการให้หน่วยงานภาครัฐช่วยเหลือโดยการจัดหาสถานที่วางจำหน่าย และประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย ผลจากงานวิจัยครั้งนี้ทำให้กลุ่มชาวบ้านศิริรัฐนิคม เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น เนื่องจากการที่ม๊ิงักข้าวมาถ่ายทำการผลิตหลามข้าว-ปลายอก เห็นแครงบั้งในพื้นที่ ทำให้มีผู้สนใจมาท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่

7) ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นได้ถูกเผยแพร่ในเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีสำหรับผู้สนใจทั่วไป (<http://www.suratfoodculture.sru.ac.th/#portfolio>) ทำให้เกิดความยั่งยืนของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นและการสืบทอดภูมิปัญญาต่อไป

8) การจัดทำโปสเตอร์และหนังสือเผยแพร่แก่หน่วยงานและผู้สนใจทั่วไป รวมทั้งเผยแพร่หนังสือการทำอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ไข่เค็มไชยา ผัดไทไชยา และต้มลูกโยนใบชิง ในงานมหกรรมวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2558 วันที่ 16-20 สิงหาคม พ.ศ. 2558 ดังแสดงในภาพที่ 8

9) การเผยแพร่สู่ชุมชนโดยจัดแสดงงานวิจัยและจัดทำหนังสือและแผนที่อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2559 โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ร่วมกับ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)



ภาพที่ 8 กิจกรรมนำผลการวิจัยเสนอต่อผู้ร่วมงานมหกรรมวิจัยแห่งชาติ 2558 ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ วันที่ 16-20 สิงหาคม พ.ศ. 2558

## กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี (มรส.) ที่ได้ให้ทุนสนับสนุนการวิจัยในครั้งนี้ สัญญาทุนเลขที่ RDG5720057 ขอขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงษ์เทพ วิไลพันธ์ และคณะผู้ประสานงานชุดโครงการจาก สกว. ที่ให้โอกาสและให้ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งนี้

ขอขอบคุณรองศาสตราจารย์ ดร.ธงชัย เครือหงส์ ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ขอขอบคุณนักวิจัยทุกท่านในโครงการวิจัย การศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี ขอขอบคุณ อาจารย์ศิริโรจน์ พิमान ที่ได้จัดทำแผนที่และเว็บไซต์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี และขอขอบคุณเจ้าของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นทุกท่าน สำนักงานพัฒนาชุมชน เกษตรอำเภอกทุกอำเภอ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน

## บรรณานุกรม

- นิยพวรรณ วรวัฒนศิริ. 2540. **มานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรม**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 352 น.
- ประหยัด สายวิเชียร. 2547. **อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ**. นพบุรีการพิมพ์. เชียงใหม่. 23 น.
- ผกาดี ภูจันทร์ และ โสรัจวรชুম อินเกิด. 2559. **สารับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก**. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*. 17(32); 3-16.
- พัฒนา วิตะ. 2549. **ความหมายของวัฒนธรรม**. จาก [www.manageronline.com](http://www.manageronline.com). สืบค้นเมื่อ 10 มกราคม 2560.
- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 2546. **การสังเคราะห์ผลการวิจัยการศึกษาแนวทางการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน อาหาร สมุนไพร และหัตถกรรม**. สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจ กระทรวงศึกษาธิการ. กรุงเทพฯ.
- สุกัญญา โกมล และคณะ. 2545. **รายงานการวิจัยโครงการวิจัยเพื่อศึกษาแนวทางการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น กรณีศึกษาการผลิตไข่เค็ม**. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. สุราษฎร์ธานี. 121 น.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ. 2550. **รายงานการวิจัยการวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสู่ครัวโลก กรณีศึกษาผัดไทยไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี**. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. สุราษฎร์ธานี. 306 น.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ. 2559. **รายงานการวิจัยโครงการการศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี**. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. สุราษฎร์ธานี. 539 น.
- สุราษฎร์ธานี. 2558. **ข้อมูลจังหวัดสุราษฎร์ธานี**. จาก <http://www.suratthani.doe.go.th/newweb/data2/link/file-surat.pdf>. สืบค้นเมื่อ 20 มีนาคม 2560.
- อภิสิทธิ์ บุญนาค. 2557. **ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย**. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*. 15(28); 3-14.
- อมรา พงศาพิชญ์. 2549. **ความหลากหลายทางวัฒนธรรม**. พิมพ์ครั้งที่ 5. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 225 น.
- เอกรินทร์ ฝั่งประชา และคณะ. 2557. **“จากป่าสู่ครัวไต่ด่าน” การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร**. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายเกษตร (ฝ่าย 2) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 298 น.

## บุคลากรกรม

นางสมจิตร โรอยทองคำ อายุ 66 ปี บ้านเลขที่ 28 หมู่ 3 ตำบลท่าเคย อำเภอท่าช้าง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558.

นางอุไร เพ็ชรทอง อายุ 70 ปี บ้านเลขที่ 112 หมู่ 4 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2558.

นางจรี เพ็ชรทอง อายุ 74 ปี บ้านเลขที่ 104/1 หมู่ 5 ตำบลลิปะน้อย อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นายจรัส อินเอยัด อายุ 78 ปี บ้านเลขที่ 9 หมู่ 7 ตำบลคลองน้อย อำเภอชัยบุรี จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2558.

นางถีน สองวิหก อายุ 89 ปี บ้านเลขที่ 24 หมู่ 1 ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2558.

นางอารี ทองสีทอง อายุ 73 หมู่ 6 ตำบลทุ่งเต่าใหม่ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2558.

นายศักดิ์ วงษ์ตกุล อายุ 75 ปี บ้านเลขที่ 247 ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2558.

นางสุภาพรรณ วงษ์ตกุล อายุ 73 ปี บ้านเลขที่ 247 ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2558.

นางสาวสมผล หิตมวง อายุ 73 ปี บ้านเลขที่ 441 หมู่ 4 ตำบลท่าชนะ อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2558.

นายชอบ วิเศษมาก อายุ 75 ปี บ้านเลขที่ 101 หมู่ 2 ตำบลคันธุลี อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2558.

นายจรัส อินเอยัด อายุ 78 ปี บ้านเลขที่ 9 หมู่ 7 ตำบลคลองน้อย อำเภอชัยบุรี จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2558.

นายละเมียด จันทร์ภูงศ์ อายุ 76 ปี บ้านเลขที่ 34 หมู่ 7 ตำบลคลองน้อย อำเภอชัยบุรี จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2558.

นางจินตนา ทองพัฒน์ บ้านเลขที่ 69 หมู่ 1 ตำบลถ้ำสิงขร อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2558.

นางเนียร กิมหยก อายุ 100 ปี บ้านเลขที่ 77 หมู่ 1 ตำบลวัดประดู่ อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2558.

นางประเจียด สองวิหก อายุ 70 ปี หมู่ 1 ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2558.

นางถีน สองวิหก อายุ 89 ปี บ้านเลขที่ 24 หมู่ 1 ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2558.

นางผัน จิตรัตน์ อายุ 84 ปี บ้านเลขที่ 25 หมู่ 4 ตำบลบางสวรรค์ อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 8 เมษายน 2558.

นางหนูกลาย กล้าหาญ อายุ 72 ปี หมู่ 1 ตำบลบ้านใต้ อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2558.

นางประยูร มั่นยู อายุ 63 ปี บ้านเลขที่ 30 หมู่ 1 ตำบลบ้านใต้ อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2558.

นางจรี เพ็ชรทอง อายุ 74 ปี บ้านเลขที่ 104/1 หมู่ 5 ตำบลลิปะน้อย อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นายจรัส เดชศรี อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 104 หมู่ 2 ตำบลแม่น้ำ อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นายสมใจ วิชัยดิษฐ์ อายุ 62 ปี บ้านเลขที่ 35 หมู่ 5 ตำบลดอนสัก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2558.

นางณัฏริกา พันธุ์บุล อายุ 63 ปี บ้านเลขที่ 69/3 หมู่ 9 ตำบลดอนสัก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2558.

นางลำไย ศรีการจณ์ อายุ 66 ปี บ้านเลขที่ 152 อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2558.

นางลำยอง กิมเสาว์ อายุ 60 ปี บ้านเลขที่ 109 อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2558.

นายเลียบ เกตุวิชิต อายุ 64 ปี บ้านเลขที่ 109/2 อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2558.

นายสวน ขาวมี อายุ 67 ปี หมู่ 6 ตำบลทุ่งเต่าใหม่ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2558.

นางอารี ทองสีทอง อายุ 73 หมู่ 6 ตำบลทุ่งเต่าใหม่ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2558.

นางสาวพิญญณ์ แฝวชนะ อายุ 63 ปี บ้านเลขที่ 55/4 หมู่ 6 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางสมใจ แฝวชนะ อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 55/3 หมู่ 6 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นายจะโร แฝวชนะ อายุ 56 ปี บ้านเลขที่ 55 หมู่ 6 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางสุพัฒตรา รักษ์ชาติ อายุ 48 ปี หมู่ 4 ตำบลบ้านเสด็จ อำเภอเคียนซา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางวรรณณา แก้วพิชัย อายุ 72 ปี บ้านเลขที่ 186 หมู่ 1 ตำบลพนม อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นายเพรียง ทองดอนยอด อายุ 75 ปี บ้านเลขที่ 186 หมู่ 1 ตำบลพนม อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางสะเทือน แก้วประสงค์ อายุ 68 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางจารี ธารายศ อายุ 61 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางกัลยา ธิปไตย อายุ 67 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางช้อย คงไธถณ อายุ 89 ปี หมู่ 1 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นายชูชีพ แดงกุล บ้านเลขที่ 53 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองคอก อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2558.

นางวรรณพร ชัยชนะ อายุ 61 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางเช่อม จันทร์พิทักษ์ อายุ 86 ปี บ้านเลขที่ 11 หมู่ 3 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางประพิศ สกกุลพันธ์ อายุ 63 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.  
นางห้อง ธิปไตย อายุ 91 ปี หมู่ 9 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.  
นางสมศรี ชัยชนะ อายุ 61 ปี หมู่ 9 ตำบลย่านยาว อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.  
นางประนอม เพชรทอง อายุ 65 ปี หมู่ 1 ตำบลท่ากระดาน อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.  
นางล้มแป้น แก้วประสงค์ อายุ 68 ปี บ้านเลขที่ 164/1 หมู่ 3 ตำบลท่าเคย อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558.  
นางสารี เพชรทอง อายุ 60 ปี บ้านเลขที่ 164/1 หมู่ 3 ตำบลท่าเคย อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558.  
นายถนอม แสงแก้ว อายุ 57 ปี บ้านเลขที่ 91 หมู่ 2 ตำบลเวียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2558.  
นางอุไร เขียวภูมิ อายุ 70 ปี บ้านเลขที่ 112 หมู่ 4 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2558.  
นางเรืองศรี ศรีอิม อายุ 66 ปี บ้านเลขที่ 9 หมู่ 5 ตำบลเสวียด อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558.  
นางเมธี หึงห้อย อายุ 40 ปี บ้านเลขที่ 141 หมู่ 7 ตำบลคันธูรี อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2558.  
นางอุรา เดชาพันธ์ อายุ 49 ปี บ้านเลขที่ 5 หมู่ 5 ตำบลไทรซิง อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2558.  
นางวันทนี พยุงพันธ์ อายุ 62 ปี บ้านเลขที่ 10 หมู่ 3 ตำบลไทรโสภา อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2558.