

บทความวิจัย

วันที่รับบทความ:

17 พฤศจิกายน 2566

วันแก้ไขบทความ:

31 มีนาคม 2567

วันตอบรับบทความ:

5 เมษายน 2567

ชินกมล ปัญญา^{1*} ขวลิศ รักษาริกรณ์² และ ทวีสิทธิ์ ปัญญา³

¹คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์ 53000

²คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาวิทยาลัราชภัฏอุดรดิตถ์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์ 53000

³คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาวิทยาลัราชภัฏอุดรดิตถ์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์ 53000

*ผู้เขียนหลัก อีเมล: chunkamol.pan@uru.ac.th

บทคัดย่อ

ตำบลหาดเลี้ยว อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีอาหารไทยพวนที่มีอัตลักษณ์จากการปรุงอาหารด้วยวัตถุดิบในท้องถิ่นจากแบบธรรมชาติ ได้แก่ ปลา ผักพื้นบ้าน และของป่าตามฤดูกาล ไม่ปรุงแต่งรสชาติและเน้นความเรียบง่าย แต่อาหารไทยพวนยังไม่มี การสร้างมูลค่าเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว งานวิจัยนี้จึงพัฒนาตำรับอาหารพวนพิวชั้นเพื่อการท่องเที่ยว และพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ผ่านกิจกรรมการทำอาหารพวนพิวชั้น ด้วยกลไกการมีส่วนร่วมของกลุ่มเครือข่าย โดยมีกระบวนการดังนี้ 1) การพัฒนาตำรับอาหารพวนพิวชั้น 2) การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ 3) การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย 4) การทดสอบกิจกรรมการท่องเที่ยว และ 5) การถอดบทเรียนร่วมกับภาคีเครือข่าย ส่งผลให้มีตำรับอาหารพวนพิวชั้นที่มีศักยภาพเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว 6 ประเภท รวม 15 ตำรับ เส้นทางท่องเที่ยว 3 เส้นทาง การทำเกษตรปลอดภัยและการทำฟาร์มสเตย์ และกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ 3 กิจกรรม ได้แก่ 1) กิจกรรมเที่ยวสวนส้มชมแปลงเกษตรปลอดภัย 2) กิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารพวนพิวชั้น และ 3) กิจกรรมนำเสนอประสบการณ์อาหารพวนพิวชั้น ส่งผลให้ชุมชนสามารถรักษาอัตลักษณ์อาหารไทยพวนดั้งเดิม และสร้างสรรค์ตำรับอาหารพวนพิวชั้นสำหรับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ก่อให้เกิดประโยชน์ในทางเศรษฐกิจ สร้างรายได้จากนักท่องเที่ยวคนละ 580 บาท และชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น 48,333 บาทต่อเดือน

คำสำคัญ:

จังหวัดสุโขทัย

ไทยพวน

ตำรับอาหาร

พวนพิวชั้น

เส้นทางท่องเที่ยว



Research Article

Received:

17 November 2023

Received in revised form:

31 March 2024

Accepted:

5 April 2024

Chunkamol Panyayong^{1,*}, Chawalit Raksarikorn² and Taweessit Panyayong³

¹Faculty of Science and Technology, Uttaradit Rajabhat University, Muang District, Uttaradit Province, 53000 Thailand

²Faculty of Agriculture, Uttaradit Rajabhat University, Muang District, Uttaradit Province, 53000 Thailand

³Faculty of Education, Uttaradit Rajabhat University, Muang District, Uttaradit Province, 53000 Thailand

*Corresponding author's E-mail: chunkamol.pan@uru.ac.th



Abstract

In Hat Siao sub-district, Si Satchanalai district, Sukhothai province of Thailand, there exists a unique style of Thai Phuan food characterized by its use of local ingredients such as fish, vegetables, and seasonal forest products. This culinary tradition emphasizes simplicity and natural flavors, avoiding the use of artificial additives. Despite the rich culinary heritage, efforts to attract tourists to this area have been lacking. This study aims to address this gap by developing Phuan Fusion food recipes tailored for tourism and creating innovative tourism activities centered around Phuan Fusion cooking. The key objectives include: 1) developing Phuan Fusion recipes that appeal to different types of tourists, 2) creating engaging tourism activities to showcase Phuan Fusion cooking, 3) enhancing the capabilities and potential of network partners involved in tourism, 4) testing the effectiveness of the developed tourism activities, 5) collaborating and learning with network partners to improve the tourism offerings. The study has identified 15 Phuan Fusion food recipes that cater to six types of tourists, along with three travel routes. Additionally, Good Agricultural Practices have been implemented, and farm stay options have been introduced to enhance the tourism experience. The innovative tourism activities include guided tours to orange orchards with demonstrations of safe agricultural practices, Phuan Fusion food cooking classes, and an immersive experience showcasing Phuan Fusion food preparation. As a result of these efforts, the community has been able to preserve the identity of traditional Thai Phuan food while creating new Phuan Fusion recipes tailored for creative tourism activities. This has had a positive economic impact, with each tourist contributing an income of 580 baht (approximately 15.70 USD), leading to a monthly increase in community income of 48,333 baht (approximately 1308 USD).

Keywords:

Sukhothai province
Thai Phuan
Food recipes
Phuan fusion
Travel routes

บทนำ

นโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 13 ให้ความสำคัญด้านการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – พ.ศ. 2579) ที่มุ่งพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน เมื่อพิจารณามิติภาคการผลิตและบริการเป้าหมาย พบว่า มีการกำหนดจุดหมายในการพัฒนาประเทศไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน โดยลดการท่องเที่ยวเชิงปริมาณ สร้างการท่องเที่ยวที่มีคุณภาพด้วยเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยใช้ศักยภาพของความหลากหลายทางทรัพยากรธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรม และความมีอัตลักษณ์ของไทย (Office of the National Economic and Social Development Council, 2023) ที่ให้ความสำคัญใน 4 ประเด็น ได้แก่ 1) การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับการท่องเที่ยว เพื่อดึงดูดการใช้จ่ายใช้สอยของนักท่องเที่ยว 2) การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยเฉพาะในเมืองท่องเที่ยวรองและผู้ประกอบการรายย่อย 3) การบริหารจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ทั้งในมิติของมาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยของสังคม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และ 4) การพัฒนาปัจจัยเชิงเอื้อให้เกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะกำลังคนและธุรกิจเพื่อให้พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เป็นรูปแบบที่พัฒนามาจากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมคือ การศึกษาและพบเห็นสิ่งที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของวัฒนธรรมนั้น แต่ปัจจุบันมีการเปลี่ยนเป็นกระบวนการท่องเที่ยวเพื่อศึกษาเรียนรู้สิ่งสร้างสรรค์ต่าง ๆ ของจุดหมายปลายทาง ได้แก่ งานศิลปะและงานฝีมือ การออกแบบ การทำอาหาร และการรักษาสุขภาพ ปัจจัยสำคัญในการขับเคลื่อนและพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์คือชุมชน โดยมีเงื่อนไขผลตอบแทนทางเศรษฐกิจบนพื้นฐานการดำรงชีวิตที่มีรูปแบบไม่ต่างจากเดิมเป็นปัจจัยหลัก เพื่อให้นักท่องเที่ยวมองหาจุดเริ่มต้นที่สามารถเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในชุมชนท้องถิ่น ประกอบกับการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักท่องเที่ยวกับคนในท้องถิ่น (Richards & Marques, 2012)

ปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบต่าง ๆ รวมถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับอาหาร เนื่องจากเป็นองค์ประกอบหลักของกิจกรรมการท่องเที่ยว อีกทั้งยังเป็นการท่องเที่ยวที่ใช้ทรัพยากรทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้นถือเป็นสิ่งสำคัญในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี ในขณะที่เดียวกันสามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น นำมาสู่การพัฒนาประเทศโดยการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการ (Punturee, 2015)

อาหารจึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ดังนั้นการพัฒนาอาหารให้มีจุดเด่นหรือจุดขายจึงเป็นสิ่งสำคัญในการส่งเสริมศักยภาพด้านการท่องเที่ยว

สถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิม

จังหวัดสุโขทัยมีอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยและศรีสัชนาลัยเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรม มีแผนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาจังหวัดสุโขทัยปี พ.ศ. 2560–2570 ซึ่งเน้นการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวบนพื้นดิน ได้แก่ เส้นทางท่องเที่ยวมรดกโลกสุโขทัย–หลวงพระบาง เพื่อดึงดูดกลุ่มนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศที่เป็นนักท่องเที่ยวคุณภาพเนื่องจากมีกำลังในการใช้จ่ายสูง เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่นิยมแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ และแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่มีวัฒนธรรมเป็นจุดขายและมีการขับเคลื่อนโดยชุมชน (Office of Tourism and Sports Sukhothai, 2016)

ตำบลหาดเลี้ยว อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีชาวไทยพวนอพยพมาตั้งถิ่นฐานเป็นเวลานาน มีวิถีการดำเนินชีวิต วัฒนธรรม ภาษา ขนบธรรมเนียมประเพณี ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และยังคงสืบต่อวัฒนธรรมอย่างเข้มแข็ง ดังภาพที่ 1 (Figure 1) ดังนั้น การแต่งกาย การทอผ้า การตีเหล็ก อาหาร และประเพณีที่สำคัญ ได้แก่ ประเพณีแห่ช้างบวชนาคที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยว (Strategy and Information for Provincial Development Group Sukhothai Provincial Office, 2022; Nugkhong, 2004) โดยเฉพาะอาหารไทยพวนที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตน ซึ่งส่วนประกอบอาหารไทยพวนมาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ได้แก่ ปลา ผักพื้นบ้าน บริเวณไร่ นา แม่น้ำลำคลอง และผักสวนครัวที่ปลูกในบริเวณบ้านของป้าตามฤดูกาล และนิยมใช้เนื้อสัตว์ปรุงอาหาร (Panyayong & Kobket, 2019) อาหารไทยพวนส่วนใหญ่มีวิธีการทำที่เรียบง่ายไม่ซับซ้อน ไม่เน้นการปรุงแต่งอาหารมากเกินไป นิยมใส่เครื่องปรุงรส ได้แก่ ปลาร้า พริกแห้ง เกลือ กระเทียม หัวหอม หรือข่าตะไคร้ (Nadee, 2017) ซึ่งเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ

การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวบนพื้นดินในตำบลหาดเลี้ยว มีจุดแข็ง ดังนี้ 1) การรวมกลุ่มการทำกิจกรรมของชาวไทยพวนอย่างเข้มแข็งและสม่ำเสมอ เช่น ประเพณีกำฟ้า กิจกรรมงันข้าวส่าย ซึ่งเป็นกิจกรรมรับประทานข้าวร่วมกันเพื่อสานสัมพันธ์อันดีระหว่างชาวไทยพวนทุกกลุ่มอายุ และองค์กรในชุมชน ได้แก่ หน่วยงานในท้องถิ่น ผู้นำชุมชน และโรงเรียน 2) การร่วมมือทำงานแบบกระบวนการกลุ่มอย่างชัดเจน ทั้งการระดมความคิดและการแลกเปลี่ยนผลการทำงานอย่างเป็นกัลยาณมิตร 3) วัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์และเป็นจุดขาย ดังภาพที่ 1 (Figure 1) ได้แก่ การแต่งกาย การทอผ้า การตีเหล็ก และอาหาร 4) แหล่งทรัพยากรในท้องถิ่นมี



Figure 1 The unique culture of the Thai Phuan; (a) Thai Phuan local woven fabric, (b) Weaving, (c) Folklore of novice in elephant parade, and (d) Forging

ความพร้อมสำหรับการท่องเที่ยว ดังภาพที่ 2 (Figure 2) ได้แก่ แหล่งวัตถุดิบอาหารปลอดภัย วัด ตลาด ศูนย์ภูมิปัญญาของชาวไทยพวน และอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย (Panyayong & Kobket, 2018) สอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวบนพื้นดิน

จุดอ่อน มีดังนี้ 1) อาหารไทยพวนมีจำหน่ายในตลาดเท่านั้น ไม่มีร้านอาหารไทยพวนที่สร้างมูลค่าของอาหารเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวในอำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย 2) กิจกรรมทางเศรษฐกิจด้านการผลิต แลกเปลี่ยนสินค้าและบริการ เป็นระดับครัวเรือนและภายในชุมชน ไม่มีการรวมกลุ่มเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม และ 3) กิจกรรมประเพณีแห่ช้างบวชนาค ซึ่งเป็นที่รู้จักในหมู่นักท่องเที่ยว มีเพียงปีละครั้งในช่วงเดือนเมษายน - พฤษภาคม เท่านั้น ส่งผลให้ตำบลขาดเสียไม่มีกิจกรรมและเส้นทางการท่องเที่ยวที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี

อาหารไทยพวน ดังภาพที่ 3 (Figure 3) มีเอกลักษณ์และอัตลักษณ์คือ มีรสชาติไม่จัดจ้าน วิธีการปรุงไม่ซับซ้อน สามารถนำมาประยุกต์ได้ง่าย อาหารที่มีชื่อเสียงประเภทของคาว ได้แก่ แกงหัวปลี ปลาเปียง แกงหยวก แกงผักตูด ข้าวโถง และอาหารประเภทของหวาน ได้แก่ ข้าวลุ่ม ข้าวลุ่มแฉ่ม แต่อาหารไทยพวนยังขาดการนำเสนอที่ดีและขาดการสร้างมูลค่าและเชื่อมโยงสู่การ

ท่องเที่ยว โดยเฉพาะการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชาวไทยพวนจึงมีแนวคิดในการพัฒนาอาหารไทยพวนให้มีศักยภาพเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และเป็นที่ยอมรับในรูปแบบอาหารฟิวชั่นควบคู่กับการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อรองรับตลาดอาหารพวนฟิวชั่น และสร้างศักยภาพภาคีเครือข่ายโดยอาศัยสถานที่ท่องเที่ยว แหล่งทรัพยากรในท้องถิ่นที่มีศักยภาพและการมีส่วนร่วมของชุมชน ดังนั้นการพัฒนาตลาดอาหารพวนฟิวชั่น จึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการสร้างจุดเด่นด้านอาหารเพื่อยกระดับอาหารไทยพวนที่ช่วยสร้างความเข้มแข็งของชุมชนผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมในการคิด การปฏิบัติ และการจัดการทรัพยากรและวัฒนธรรมในชุมชน เพื่อให้ นักท่องเที่ยวเข้าใจบทบาทของชุมชนในแต่ละมิติ ส่งผลให้เกิดการกระจายรายได้ในชุมชนจากกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย

ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องประกอบด้วยทีมวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ เครือข่ายองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยว จังหวัดสุโขทัย ศูนย์ส่งเสริมการ

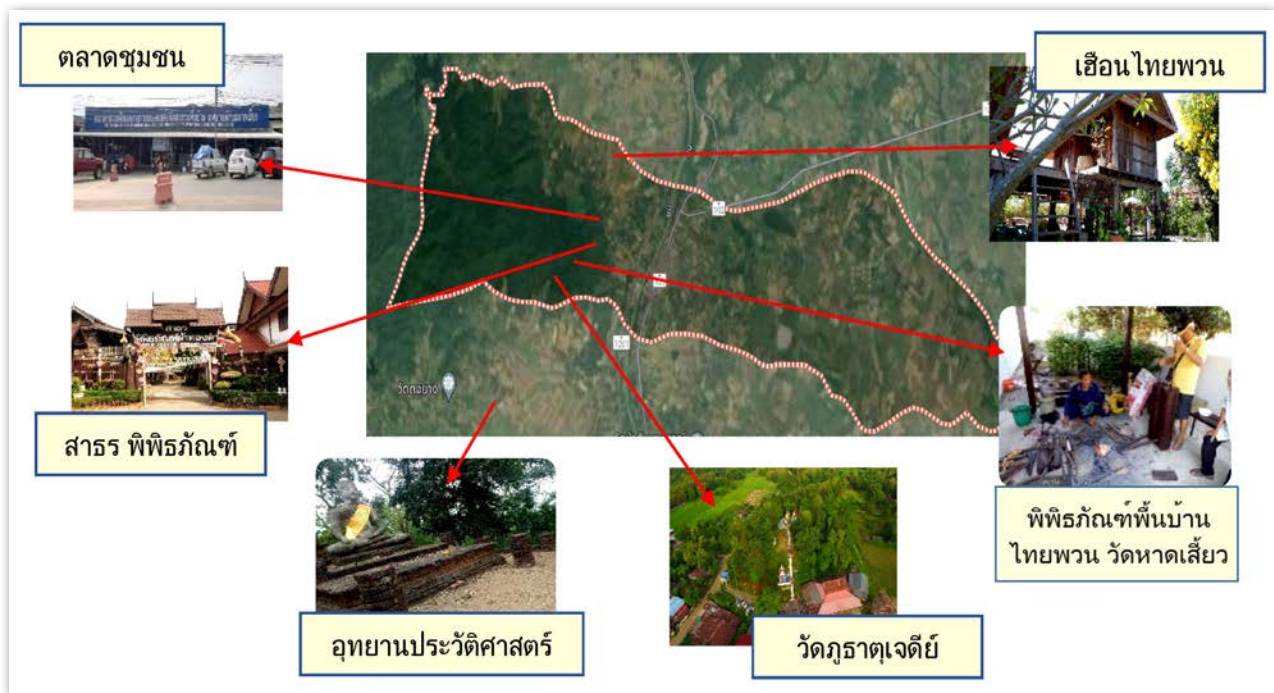


Figure 2 Local sites with potential for tourism in Si Satchanalai district



Figure 3 Thai Phuan food; (a) Condiment, (b) Tray of Thai Phuan food, (c) Phuan banana curry, (d) Lebbeck shoots stuffed fagottini in spicy soup, (e) Crispy rice pancake, and (f) Puffed rice

ท่องเที่ยวเทศบาลเมืองศรีสัชนาลัย เครือข่ายเกษตรปลอดภัย จังหวัดสุโขทัย เครือข่ายสื่อท้องถิ่นเมืองพระร่วง กลุ่มผู้ประกอบการอาหาร กลุ่มผู้ประกอบการที่พักโฮมสเตย์ท่องเที่ยว ชมรมไทยพาน

หาดเลี้ยวและเครือข่ายวัฒนธรรมท้องถิ่น ผ่านการประชาสัมพันธ์ และประสานความร่วมมือโดยสมาคมเครือข่ายสื่อท้องถิ่นเมืองพระร่วง ด้วยการดำเนินการดังนี้

ระยะที่ 1 การพัฒนาตำรับอาหารพวนพิวชั้น

การประชุมภาคีเครือข่ายเพื่อจัดตั้งกลุ่มเครือข่ายพวนพิวชั้น: การเพิ่มขีดความสามารถการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารปลอดภัย โดยมีผู้ประกอบการถนนคนเดินศรีสัชชาลัยเป็นประธาน และผู้จัดการสำนักงานพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ศรีสัชชาลัย กำแพงเพชร (อพท. 4) และตัวแทนกลุ่มภาคีฟาร์มสเตย์ศรีสัชชาลัย เป็นรองประธานกรรมการ และคัดเลือกตำรับอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีศักยภาพในการพัฒนาตำรับอาหารพวนพิวชั้น โดยร่วมมือกับปราชญ์อาหารไทยพวน จำนวน 6 ประเภท รวม 15 ตำรับ และประเมินโดยนักท่องเที่ยว ในด้านลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความพึงพอใจโดยรวม กำหนดเกณฑ์ในระดับมากที่สุด คือคะแนนเฉลี่ย 8.00–9.00 จากนั้นพัฒนาเป็นอาหารพวนพิวชั้นที่เน้นการผสมผสานวิธีการ เครื่องปรุง และส่วนผสมเข้ากับวัฒนธรรมอื่น โดยยังคงความเป็นเอกลักษณ์ดั้งเดิมของชาวไทยพวน ดังนี้

ประเภทเครื่องดื่ม จำนวน 1 ตำรับ

1. ยินดีต้อนรับ Welcome drink (น้ำแก่นฮิดู) (Sappanwood welcome drink) ดังภาพที่ 4 (Figure 4) เป็นเครื่องดื่มที่แสดงถึงภูมิปัญญาการนำแก่นไม้ฝางซึ่งใช้ย้อมสีผ้าของชาวไทยพวนและต้มเป็นยาบำรุงเลือด ส่วนผสมหลักประกอบด้วย แก่นไม้ฝาง เม็ดแมงลักแช่น้ำ น้ำเชื่อม และน้ำมะนาว จัดเสิร์ฟโดยให้นักท่องเที่ยวเทน้ำมะนาวลงในแก้วน้ำฝางสีแดงอย่างช้า ๆ น้ำฝางจะเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีเหลือง

ประเภทอาหารว่างหรืออาหารก่อนมื้อหลัก จำนวน

5 ตำรับ

1. หัวปลีมะม่วงแกงพวนพิวชั้น (Banana blossom curry rolls with all-round sweet and sour sauce) ซึ่งแกงหัวปลีแบบไทยพวน



Figure 4 Phuan fusion drink recipe; Sappanwood welcome drink

เป็นอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะ มีความหอมของผักสมุนไพรพื้นบ้านและกลิ่นของน้ำแกงปลาอย่าง ใช้เทคนิคการห่ออาหารแบบกัมพูชาเพื่อเป็นอาหารพิวชั้น โดยนำกาบหัวปลีมะม่วง เครื่องปรุงและส่วนผสมของแกงหัวปลีไว้ตรงกลาง เพิ่มโปรตีนด้วยเนื้อไก่ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มที่เป็นวัตถุดิบท้องถิ่น ได้แก่ งา และน้ำอ้อย เคี้ยวให้ชื่น มีรสชาติหวานเปรี้ยวและมีกลิ่นหอมของน้ำมะขาม ส่วนผสมหลักประกอบด้วย เนื้อไก่บด ใบชะพลูซอย หัวปลีต้มสับละเอียดและเนื้อปลาอย่าง ดังภาพที่ 5a (Figure 5a)

2. ไข่ผำนึ่งข้าวปุ้น (Fried noodles stuffed egg rolls) ข้าวปุ้นนึ่งคือการนำข้าวปุ้นหรือขนมจีนแห้งมาผัดกับหมูสามชั้นปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาล แสดงถึงภูมิปัญญาการถนอมอาหารของไทยพวนที่นำขนมจีนมาตากแห้ง ประยุกต์เป็นอาหารพิวชั้นโดยการนำไข่ในส่วนผสมของข้าวปุ้นออกมาผัดนึ่งแทนการผัดกับส่วนผสมอื่น ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับไข่ผำนึ่งแต่มีไส้ด้านในเป็นข้าวปุ้น รับประทานกับซอสพริก ส่วนผสมหลักประกอบด้วย หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก ไข่ไก่ และขนมจีนแห้ง ดังภาพที่ 5b (Figure 5b)

3. ปลาเปียงห่มตะไคร้ (Deep fried fish curry paste in lemongrass) ปลาเปียงเป็นอาหารไทยพวนโบราณ มีลักษณะคล้ายทอดมันหรือปลาเห็ด โดยการนำเนื้อปลาลาบละเอียดมาผสมกับเครื่องแกงที่มีกลิ่นหอมของใบมะกรูดและทอดให้ขึ้นฟู แสดงถึงวิถีชีวิตชาวไทยพวนที่นิยมนำปลามาประกอบอาหาร ประยุกต์เป็นอาหารพิวชั้นจากอาหารตำรับพระราชวังหลวงพระบางโดยนำมาห่อสอดไส้ในตะไคร้ จากนั้นจึงนำไปทอด รับประทานคู่กับซอสที่มีรสเปรี้ยวหวานแบบยุโรป ส่วนผสมหลักประกอบด้วย เนื้อปลาลาบ ใบมะกรูดซอย และตะไคร้กรีดต้น ดังภาพที่ 5c (Figure 5c)

4. สลัดพวนพิวชั้น (Phuan fusion salad) เป็นการนำผักปลอดภัยจากเครือข่ายเกษตรกรในท้องถิ่นมาประยุกต์เป็นอาหารพิวชั้น ด้วยการคลุกเคล้ากับน้ำสลัดที่มีส่วนผสมจากไข่แดงยางมะตูมตีผสมกับมะนาว ตะไคร้ และเครื่องเทศพื้นบ้าน คล้ายกับน้ำสลัดหลวงพระบาง วางบนรังนกที่ทำจากมันเทศทอดกรอบเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยที่มีเอกลักษณ์และสวยงาม ส่วนผสมหลักประกอบด้วย เนื้อปลาทอด ผักสลัด มะเขือเทศ พักทองอ่อนย่าง และใบมันเทศลวก ดังภาพที่ 5d (Figure 5d)

5. ข้าวโกเถทำไก่ (Taco-inspired crispy rice pancake) ข้าวโกเถเป็นของกินเล่นของชาวไทยพวนมีลักษณะคล้ายกับแป้งจี๋ทำมาจากแป้งหมักขนมจีน จากนั้นนำมาจี๋หรือย่างให้สุกแล้วนำมาจิ้มกับน้ำยาขนมจีน ทอดในน้ำมันทำให้อยู่ตัวเป็นทรงคล้ายกับทาโก้อาหารเม็กซิกัน เสิร์ฟพร้อมผักลวก เนื้อปลาอย่างเกลือ ราดด้วยน้ำขนมจีนที่มีความเข้มข้นคล้ายกับซอส ตั้งชื่อให้สอดคล้องกับทาโก้แต่เปลี่ยนเป็นทำไก่ ส่วนผสมหลักประกอบด้วย เนื้อปลาสดย่างไฟ ข้าวโกเถ บวบต้มสุก และถั่วฝักยาวลวก ดังภาพที่ 5e (Figure 5e)



Figure 5 Phuan fusion appetizer recipe; (a) Banana blossom curry rolls with all-round sweet and sour sauce, (b) Fried noodles stuffed egg rolls, (c) Deep fried fish curry paste in lemongrass, (d) Phuan fusion salad, and (e) Taco-inspired crispy rice pancake

ประเภทซุปร จำนวน 3 ตำรับ ได้แก่

1. บุษบาแห่งรุ่งอรุณ (แกงผักคันทรอง) (The flower of dawn spicy dried fish soup with colubrina vegetable) ผักคันทรองหรือเบอก้านตรงเป็นผักพื้นเมืองที่ชาวไทยพวน นิยมนำมาต้มรับประทานกับน้ำพริกและแกงใส่ปลาอย่าง ใส่ขนมจีนแห้ง ประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นโดยใช้แนวคิดการทำเกี้ยวน้ำแบบจีน โดยนำส่วนผสมมาห่อในแป้งแล้วจิบเป็นรูปดอกไม้ เสิร์ฟโดยใส่น้ำแกงและรับประทานคู่กันเป็นอาหารประเภทซุปร ตั้งชื่อว่าบุษบาแห่งรุ่งอรุณ หมายถึงดอกไม้แห่งรุ่งอรุณเปรียบเสมือนศรีลัชณาลย์ของสุโขทัย ส่วนผสมหลักประกอบด้วยผักคันทรอง เนื้อปลาดำต้มสุก และขนมจีนแห้งลวกสีม่วง ดังภาพที่ 6a (Figure 6a)

2. ซุปหยวกพวนจาลา (Creamy banana stem soup with Roti Jala) เป็นการผสมผสานแกงหยวกแบบไทยพวนที่นิยมใส่กระดุกซีโครงหมู่มเปื่อย และมีกลิ่นของใบชะพลู ชะอม ประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นโดยเพิ่มความเข้มข้นด้วยถั่วเขียวผ่าซีกคล้ายกับแกงดาลของอินเดีย ผสานกับความเข้มข้นของครีมแบบซุปรยุโรป ซึ่งไม่ทำให้เสียอัตลักษณ์ของอาหารไทยพวน รับประทานคู่กับโรติจาลาที่มีสีส้มจากผักพื้นบ้าน เช่น ใบชะพลู อัญชัน และลูกพุดจีน ส่วนผสมหลักประกอบด้วย หยวกต้มสับละเอียด เนื้อจากกระดุกซีโครงหมู่มเปื่อย กะทิ และนมสด ดังภาพที่ 6b (Figure 6b)

3. อย่าลืมที่นี้ผักตูด (Don't forget tee nee: Lebeck shoots stuffed fagottini in spicy soup) ผักตูดเป็นยอดอ่อนของต้นตะคึก

ในภาคกลาง เป็นอาหารประจำถิ่นที่แสดงถึงเอกลักษณ์สำคัญของชาวไทยพวนหาดเลี้ยว นิยมนำมาแกงใส่ปลาอย่างและข้าวปุ้นแห้งประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นโดยห่อแป้งเป็นรูปทรงของพาสต้า อิตาลีเย็นแต่ยังคงรสชาติของแกงผักตูด ตั้งชื่อว่า อย่าลืมที่นี้ผักตูด (Don't forget tee nee) ส่วนผสมหลักประกอบด้วย เนื้อปลาสดบด ผักตูด และปลาอย่าง ดังภาพที่ 6c (Figure 6c)

ประเภทอาหารจานหลัก จำนวน 2 ตำรับ ได้แก่

1. ข้าวยำพวนฟิวชั่น (Phuan fusion rice salad) ข้าวยำเป็นอาหารที่แสดงถึงวัฒนธรรมการปลูกข้าวเพื่อการบริโภค ประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นด้วยการทำเป็นข้าวยำ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมของคนเอเชีย เริ่มจากการหุงข้าว ผัดให้หอมด้วยสมุนไพรในท้องถิ่น และเติมรสชาติด้วยผักพื้นบ้านตามฤดูกาล รับประทานคู่กับเครื่องแกง ส่วนผสมหลักประกอบด้วย ข้าวสวย น้ำพริกยำ ปลาทอดฟู และผักลวกสุก ดังภาพที่ 7a (Figure 7a)

2. ข้าวหมกปลาหมักผ้า (Blanketed fish biryani) เป็นอาหารที่แสดงถึงวัฒนธรรมการปลูกข้าวและความผูกพันกับการทำนา ประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นด้วยการนำข้าวมาหุงกับน้ำสต็อกปลาอย่างปรุงรสแบบยุโรป และการนำปลาในแม่น้ำมาดลวกกับสมุนไพรพื้นบ้าน หน่อไม้ และห่อใบตองเผาให้สุกเรียกว่า “หมก” ซึ่งคล้ายกับวัฒนธรรมของชนชาติลาว ส่วนผสมหลักประกอบด้วย เนื้อปลา หน่อไม้ต้มสุกชุตผอย และไข่ไก่ ดังภาพที่ 7b (Figure 7b)



Figure 6 Phuan fusion soup recipe; (a) The flower of dawn, (b) Creamy banana stem soup with Roti Jala, and (c) Don't forget tee nee



Figure 7 Phuan fusion main dish recipes; (a) Phuan fusion rice salad and (b) Blanketed fish biryani

ประเภทของหวาน จำนวน 2 ตำรับ ได้แก่

1. เครปส์ส้มมันด้าง (Tangerine-topped sweet potato crepes) ซอสส้มผลิตจากน้ำส้มคั้นปลอดสารเคมีปลูกในอำเภอสครี่สนาลัย เคี้ยวผสมน้ำตาลและมีกลิ่นหอมจากสุราพื้นบ้าน เนื้อส้มเปรี้ยวอมหวาน รับประทานคู่กับเครปแบบฝรั่งเศส ด้านในเป็นไส้มันเทศ อาหารยอดนิยมของชาวไทยพวนที่เรียกว่า “มันด้าง” นำมาต้มและบดผสมน้ำผึ้ง ส่วนผสมหลักประกอบด้วย แป้งสาลี ไข่ไก่ นมสด และน้ำส้มคั้น ดังภาพที่ 8a (Figure 8a)

2. ข้าวล่อมแล้มหยาดเอี่ยม (Rice balls in sweet coconut milk) ข้าวล่อมแล้ม หมายถึงบัวลอยของชาวไทยพวนหาดเสี้ยว นิยมนำข้าวเหนียวมาทำขนมผสมน้ำตาลและน้ำกะทิ เพิ่มรสชาติด้วยเผือก ฟักทอง ประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นด้วยการพัฒนาไส้ลาวาที่ทำจากเผือกและอัญชัน เมื่อเสิร์ฟพร้อมเผือกจะเฝือออกมาเป็นสีติดกับน้ำกะทิได้อย่างลงตัว ส่วนผสมหลักประกอบด้วยแป้งข้าวเหนียว หัวกะทิ เผือกต้มสุกบด และน้ำอัญชัน ดังภาพที่ 8b (Figure 8b)

ประเภทของขนมเคี้ยวสำหรับทานเล่น จำนวน 2 ตำรับ ได้แก่

1. กล้วยกวนมากมิตร (Multi-grain banana soft candies) เป็นการฟิวชั่นเมนูกล้วยกวนซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นเข้ากับสมุนไพรและธัญพืชในสไตล์ของเวียดนาม ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นมาทวนให้เข้ากัน

ได้แก่ ถั่ว งา น้ำอ้อย ชিং สมุนไพรพื้นบ้าน มีรสชาติหวานตัดกับกลิ่นฉุนและความเผ็ดปลายลิ้นจากชিংได้อย่างลงตัว กิจกรรมการกวนช่วยสร้างความสัมพันธ์ของคนในชุมชนกับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังสามารถบรรจุห่อเพื่อนำกลับไปเป็นของฝากได้ ส่วนผสมหลักประกอบด้วย กล้วยตากอบด น้ำตาลอ้อย สับประดาน้ำ และถั่วลิสงคั่ว ดังภาพที่ 9a (Figure 9a)

2. ข้าวลุ่มบาร์ (Puffed rice bar) ข้าวลุ่มหรือข้าวเตาะตะเป็นอาหารว่างของชาวไทยพวนมาแต่โบราณ ประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นด้วยการเคี้ยวน้ำตาลอ้อยผสมกับธัญพืชคล้ายกับซีเรียลบาร์ของยุโรป โดยนำข้าวดอกที่มาจากกรรณำข้าวเปลือกมาคั่วให้ฟูบานเคี้ยวกับน้ำตาลอ้อยและปั้นเป็นก้อนกลมขนาดใหญ่มากกว่ากำมือรับประทานเป็นอาหารว่าง ประยุกต์เป็นอาหารฟิวชั่นโดยเพิ่มธัญพืชที่มีประโยชน์ ผสานกับความหอมของผิวมะกรูดกับน้ำตาลอ้อยหวานที่เป็นวัตถุดิบพื้นบ้านที่บ่งบอกวัฒนธรรมไทยพวน ส่วนผสมหลักประกอบด้วย ข้าวดอก ข้าวเม่าทอดกรอบ และธัญพืช ดังภาพที่ 9b (Figure 9b)

การประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้วยการประเมินการทดสอบชิมแบบ 3 ชั่ว ดังนี้ รูปลักษณ์ภายนอกของอาหาร (Food appearance) เนื้อสัมผัสที่เหมาะสมของอาหาร (Texture) สีที่เหมาะสมของอาหาร (Color) กลิ่นของอาหาร (Smell)

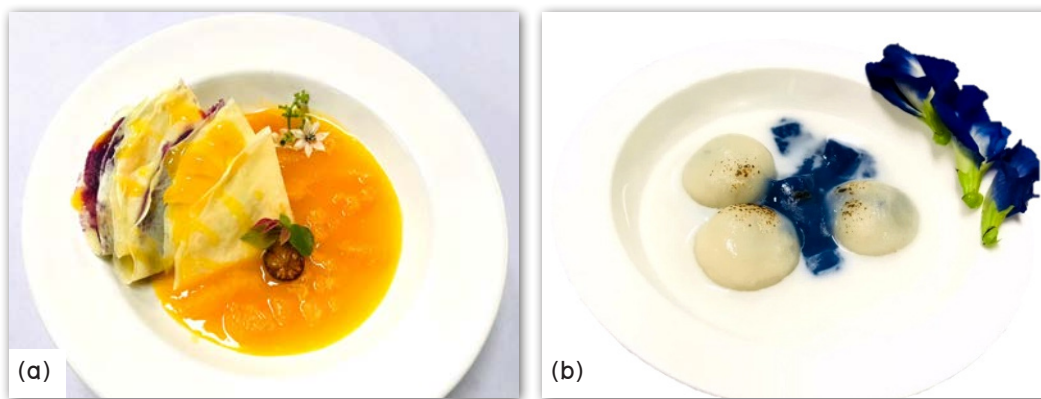


Figure 8 Phuan fusion dessert recipes; (a) Tangerine-topped sweet potato crepes and (b) Rice balls in sweet coconut milk



Figure 9 Phuan fusion snack recipes; (a) Multi-grain banana soft candies and (b) Puffed rice bar

รสชาติของอาหาร (Flavor) และความชอบโดยรวมของอาหาร (Overall satisfaction) และการยอมรับด้านวัฒนธรรมโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยพวน ด้วยแบบประเมินการยอมรับด้านวัฒนธรรม (Level of culture acceptability) ค่าคะแนนการประเมินการยอมรับในด้านวัฒนธรรม ประกอบด้วย ลักษณะที่แสดงถึงความเป็นต้นตำรับ (Traditional cuisine) ความหลากหลายของวัตถุดิบ (Variety of ingredients) ความเป็นเอกลักษณ์ (Identities) คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition) ความนิยมของเมนู (Popular) และความร่วมสมัย (Contemporary cuisine) ผลการทดสอบชิมในภาพรวมพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้การยอมรับทั้ง 15 ตำรับในระดับความชอบมากและมากที่สุดในทุกด้าน และผลการประเมินการยอมรับในด้านวัฒนธรรมในภาพรวม พบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้การยอมรับทั้ง 15 ตำรับในระดับเหมาะสมอย่างมากและเหมาะสมอย่างยิ่งในทุกด้าน

ระยะที่ 2 การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การสำรวจความพร้อมและศักยภาพของสถานที่สำหรับจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ร่วมกับปราชญ์ชาวไทยพวน

กลุ่มภาคีเครือข่ายชาวไทยพวนในพื้นที่ และกลุ่มเครือข่ายที่พักฟาร์มสเตย์ท่องเที่ยวเชิงเกษตร ด้วยการตรวจสอบศักยภาพพื้นที่ทางการท่องเที่ยวและการสัมผัสวิถีชีวิต สำหรับเป้าหมายในการสำรวจประกอบด้วย แหล่งอาหารในชุมชน ตลาด สถานที่ทางวัฒนธรรม และแหล่งการเกษตรในชุมชน ดังภาพที่ 10 (Figure 10)

การออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมในท้องถิ่นและอัตลักษณ์ ที่สามารถดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมประกอบด้วย 1) กิจกรรมการท่องเที่ยวในท้องถิ่น 2) ข้อมูลที่พักที่มีศักยภาพเพื่อให้บริการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ 3) กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ตำรับพวนพิวซัน จังหวัดสุโขทัย เพื่อนำมาออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยว ดังภาพที่ 11 (Figure 11)

เส้นทางการท่องเที่ยว 3 เส้นทาง สามารถเที่ยวได้ตลอดทั้งปี ได้แก่ เส้นทางสำหรับครึ่งวัน เส้นทางสำหรับ 1 วัน และเส้นทางสำหรับ 2 วัน ดังนี้

1. เส้นทางสำหรับครึ่งวัน ดังภาพที่ 12a (Figure 12a) เริ่มต้นจากกิจกรรมท่องเที่ยวอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย มรดกโลกทางวัฒนธรรมที่มีโบราณสถาน ได้แก่ วัดช้างล้อม วัด



Figure 10 Visiting the area to study readiness and potential together with local network partners; (a) Thai Phuan Folk Museum, Hat Siao Temple, (b) Sweet potato growing area along the river at Wat Phu That Chedi, and (c) Orange garden

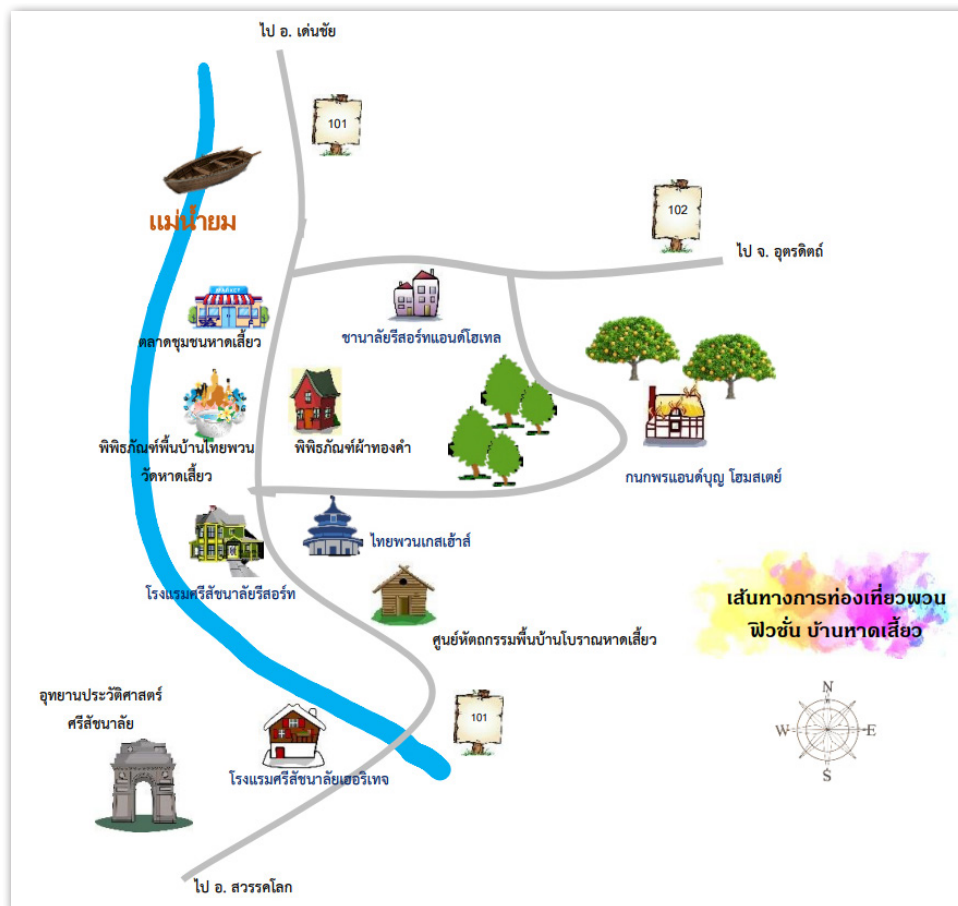


Figure 11 Phuan fusion travel route in Hat Siao sub-district, Si Satchanalai district, Sukhothai province

เจดีย์เจ็ดแถว วัดนางพญา วัดพระศรีรัตนมหาธาตุสุโขทัย และ กลุ่มเตาเผาสังคโลก จากนั้นเป็นกิจกรรมเรียนรู้ กิจกรรมศิลปะ สร้างสรรค์เครื่องประดับพวนที่สะท้อนถึงความสวยงามและตัวตน ของชาวไทยพวน ณ ศูนย์หัตถกรรมพื้นบ้านโบราณหาดเสี้ยว และ รับประทานอาหารไทยพวนในกิจกรรมนำเสนอประสบการณ์

อาหารพวนฝูซัน จำนวน 15 ตำรับ ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถเลือก อาหารได้ตามความต้องการ

2. เส้นทางสำหรับ 1 วัน ดังภาพที่ 12b (Figure 12b) เริ่มต้นจากกิจกรรมเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์พื้นบ้านไทยพวน ณ วัดหาด เสี้ยว และกิจกรรมตีเหล็ก เป็นการเรียนรู้วิถีชีวิต เรื่องราวและ

อัตลักษณ์ของชาวไทยพวน รวมถึงเครื่องมือการทำอาหารไทยพวน จากนั้นเป็นกิจกรรมเกี่ยวสวนส้ม ชมแปลงเกษตรปลอดภัย ซึ่งมีกิจกรรมเลือกวัตถุดิบสำหรับทำอาหารไทยพวนและเรียนรู้สมุนไพรพื้นบ้านและสรรพคุณทางยา จากนั้นเป็นกิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารพวนพืชน้ ณ ศูนย์หัตถกรรมพื้นบ้านโบราณหาดเลี้ยว โดยเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวสามารถเลือกรายการอาหารได้ตามอัธยาศัย

3. เส้นทางสำหรับ 2 วัน ดังภาพที่ 12c (Figure 12c) วันที่ 1 กิจกรรมศึกษาวิถีชีวิตและเลือกซื้อวัตถุดิบสำหรับทำกิจกรรมการทำอาหารพวนพืชน้ จากนั้นเป็นกิจกรรมทอผ้าไทยพวนเรียนรู้ลายผ้าไทยพวนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและทอผ้าโดยเริ่มตั้งแต่การนำฝ้ายมาแปรรูปเป็นเส้นด้ายและการทอผ้า ช่วงบ่ายทำกิจกรรมเกี่ยวอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย และรับประทานอาหารไทยพวนในกิจกรรมนำเสนอประสบการณ์อาหารพวนพืชน้ จากนั้นเข้าพักโรงแรมในพื้นที่ ได้แก่ ไทยพวนเกสเฮาส์ กนกพรแอนด์บูญ โฮมสเตย์ โรงแรมศรีสัชนาลัยเฮอริเทจ ชานาเลย์รีสอร์ท แอนด์โฮเทล และโรงแรมศรีสัชนาลัยรีสอร์ท วันที่ 2 กิจกรรมเกี่ยวสวนส้ม ชมแปลงเกษตรปลอดภัย ซึ่งมีกิจกรรมเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารไทยพวนและเรียนรู้สมุนไพรพื้นบ้านและสรรพคุณทางยา จากนั้นเป็นกิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารพวนพืชน้ ณ ศูนย์หัตถกรรมพื้นบ้านโบราณหาดเลี้ยว และกิจกรรมเกี่ยวชมพิพิธภัณฑ์ผ้าทองคำ ซึ่งจัดแสดงเรื่องราวความเป็นมาของผ้าทอมือลายโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวไทยพวนบ้านหาดเลี้ยวไว้อย่างครบถ้วน ได้แก่ ผ้าจากถั่วลายบ้านหาดเลี้ยว ผ้าที่ใช้ในประเพณีแห่ช้างบวชนาค และผ้าที่ใช้ในพิธีแต่งงาน มีร้านค้าและของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว

ระยะที่ 3 การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย

การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายเพื่อรองรับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านกิจกรรมการทำอาหารพวนพืชน้ และการผลิตอาหารสำหรับรองรับการท่องเที่ยวด้วย 2 กิจกรรม ได้แก่

1. การถ่ายทอดองค์ความรู้การทำเกษตรปลอดภัยและการทำฟาร์มสเตย์ ณ กนกพรแอนด์บูญ โฮมสเตย์ ตำบลหาดเลี้ยว อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย เพื่อยกระดับและสร้างแหล่งการเรียนรู้การผลิตผักปลอดสารพิษในพื้นที่ต้นแบบ โดยการบูรณาการร่วมกับผู้ประกอบการ นักวิชาการ และนักศึกษา ร่วมปฏิบัติการจัดการพื้นที่เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการปลูกผักปลอดสารพิษเพื่อใช้ผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย สำหรับการทำอาหารพวนพืชน้ในกิจกรรมทำอาหาร และจัดให้อยู่ในเส้นทางท่องเที่ยว ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยกลุ่มเครือข่ายพวนพืชน้ กลุ่มเครือข่ายเกษตรปลอดภัยจังหวัดสุโขทัย กลุ่มผู้ประกอบการอาหารท่องเที่ยว และกลุ่มผู้ประกอบการที่พักโฮมสเตย์ท่องเที่ยว

จากผลการดำเนินงาน ทำให้สถานประกอบการยกระดับการผลิตผักปลอดภัยเป็นรูปธรรม และวางแผนการผลิตที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของตลาดได้ และมีความร่วมมือของนักวิชาการด้านองค์ความรู้การผลิตผักปลอดภัย ผู้ประกอบการด้านสถานที่และการปฏิบัติ หน่วยงานภาครัฐด้านการสนับสนุนทำให้เกิดสถานประกอบการต้นแบบ ณ กนกพรแอนด์บูญ โฮมสเตย์ และได้รับการยกระดับขึ้นทะเบียนเป็นเกษตรกร และได้รับการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนจากสำนักงานเกษตรอำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ดำเนินกิจการโฮมสเตย์ สถานที่จัดกิจกรรมงานเลี้ยงงานสังสรรค์ การท่องเที่ยวเชิงเกษตรภายในชุมชน และการปลูกผักปลอดสารพิษเพื่อใช้บริโภคและจำหน่ายในชุมชน

สถานประกอบการต้นแบบมีการแบ่งขอบเขตการทำกิจกรรมในพื้นที่อย่างชัดเจน ดังภาพที่ 13 (Figure 13) ประกอบด้วยที่พักอาศัย แหล่งเก็บน้ำ แปลงผัก แปลงไม้ผล แปลงนา แปลงไม้ดอกไม้ประดับ และพื้นที่ทำกิจกรรมกลางแจ้ง เน้นกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตร เช่น ปลูกผัก การประกอบอาหารคาวหวานพื้นถิ่นโดยใช้วัตถุดิบของสวนที่ปลูกแบบปลอดภัย นักท่องเที่ยวที่เข้ามาพักสามารถเก็บผลผลิตและประกอบอาหารเองได้ โดยรายละเอียดการแบ่งพื้นที่ทำกิจกรรมมีดังนี้ 1) กิจกรรมการผลิตส้มเขียวหวานปลอดภัย (อินทรีย์) 2) ลานกิจกรรมศาลาและที่พักอาศัย 3) แปลงปลูกผักปลอดภัย เช่น คะน้า ผักกาด กวางตุ้ง ผักกิ้นใบ ผักสลัด 4) แปลงปลูกผักพื้นบ้านปลอดภัย เช่น พริก มะเขือ พืชตระกูลแตง ถั่วพู ผักหวาน ชะอม กะเพรา มะละกอ มะเขือเทศ มะเขือพวง มะเขือขาว และ 5) แปลงปลูกผักเมืองหนาว ผักท้องถิ่นเครื่องเคียงสำหรับอาหาร

2. การถ่ายทอดองค์ความรู้การทำอาหารพวนพืชน้ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ตึกคหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี เป็นระยะเวลา 3 วัน ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยกลุ่มเครือข่ายพวนพืชน้ ผู้ประกอบการด้านอาหารและที่พักในอำเภอศรีสัชนาลัย โดยประสานงานผ่านกรรมการและเลขานุการเครือข่ายพวนพืชน้ การนำความรู้ด้านอาหารและทักษะศิลปะการสร้างสรรค์อาหารประกอบด้วย 1) ทักษะความรู้ด้านอาหาร เพื่อให้เข้าใจในรสชาติของอาหารแต่ละชนิดอย่างละเอียด 2) สไลด์การตกแต่งอาหาร 3) ทักษะด้านองค์ประกอบศิลป์ ทักษะการจัดวางและแสดง เพื่อให้อาหารมีความสวยงาม ส่งเสริมสุนทรียภาพทางด้านอารมณ์ในการรับประทานอาหารของผู้บริโภค โดยมีกลุ่มเครือข่ายเป็นพี่เลี้ยงให้กับผู้ประกอบการ และถ่ายทอดความรู้วิธีการทำอาหารเพื่อนำเสนอแก่ลูกค้าและการจัดกิจกรรมสร้างสรรค์ด้านอาหาร ผ่านกิจกรรมการทำอาหารพวนพืชน้ให้แก่ผู้ประกอบการ

ระยะที่ 4 การทดสอบกิจกรรมการท่องเที่ยว

การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ดำเนินพวนพืชน้ร่วมกับภาคีเครือข่ายบนเส้นทางท่องเที่ยวใช้เวลา 2 วัน

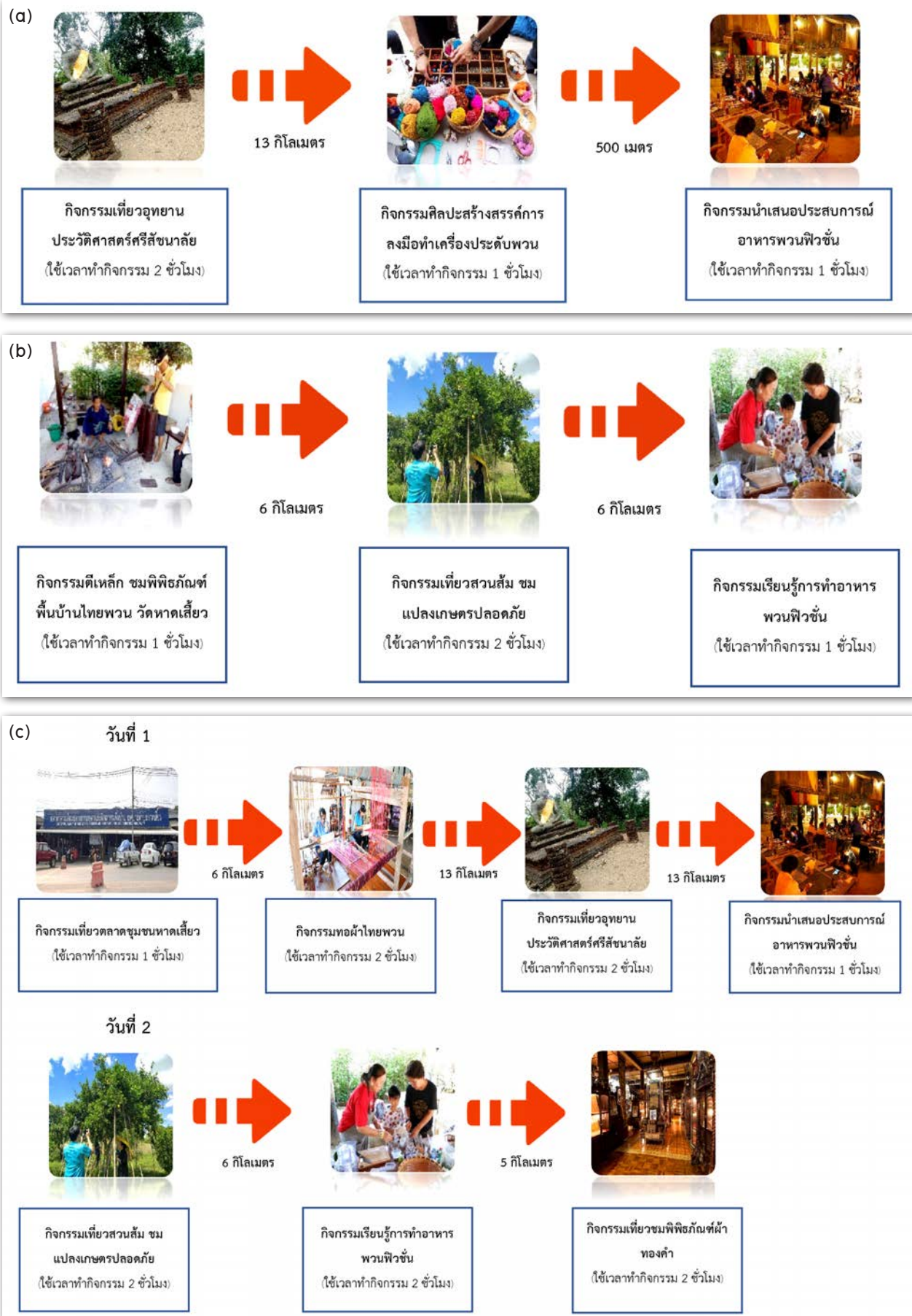


Figure 12 Itineraries for; (a) Half-day, (b) 1-day, and (c) 2-days tour

ดังภาพที่ 14 (Figure 14) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วยกลุ่มเครือข่าย 30 คน ทีมผู้วิจัย 9 คน นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศจำนวน 30 คน ซึ่งเป็นผู้ซื้อบริการกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ดำรับพวนพืชรัน

ผลการทดสอบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ดำรับพวนพืชรัน จังหวัดสุโขทัย ดังตารางที่ 1 (Table 1) พบว่านักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อกิจกรรมในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ทั้ง 3 เส้นทาง

ระยะที่ 5 การถอดบทเรียนร่วมกับภาคีเครือข่าย

การแบ่งปันความรู้ให้แก่ภาคีเครือข่ายและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เครือข่ายองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยว จังหวัดสุโขทัย ศูนย์ส่งเสริมการท่องเที่ยวเทศบาลเมืองศรีสุทโธทัย ในรูปแบบหนังสือ “พวนพืชรัน” เลขที่ ISBN 978-616-8233-08-5 จำนวน 330 เล่ม สำหรับเนื้อหาประกอบด้วยความรู้เรื่องเกษตรปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ อาหารผสมผสานวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยว ดำรับ

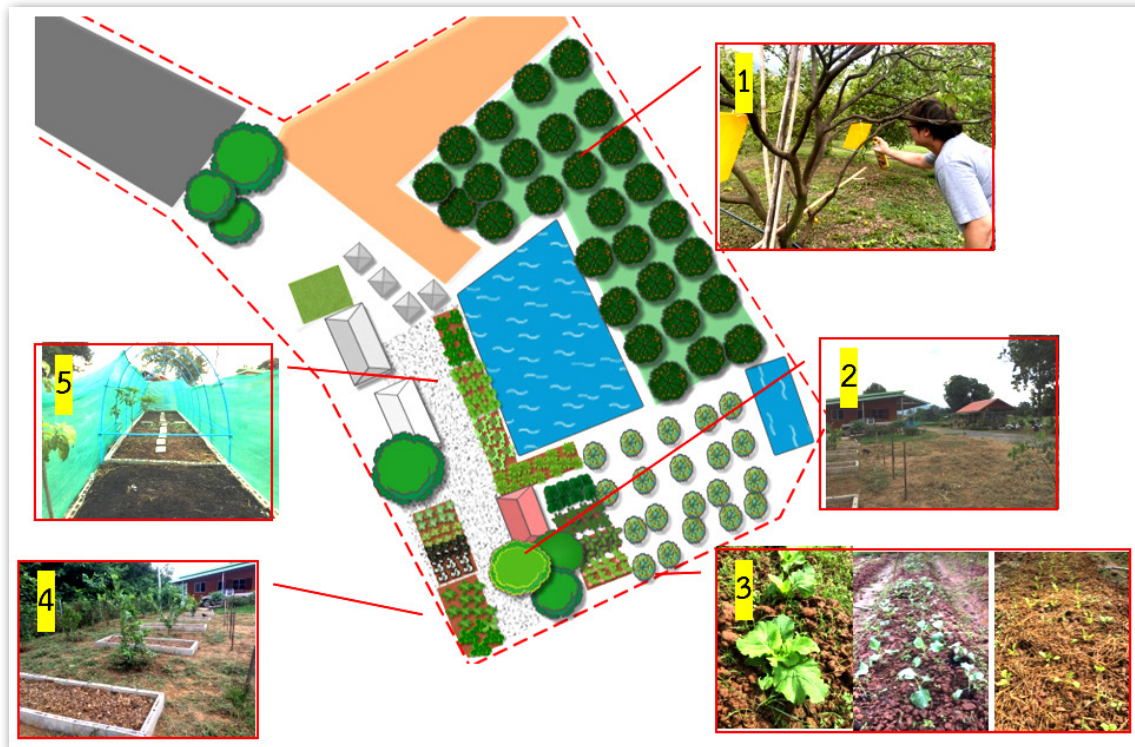


Figure 13 Model area for growing organic vegetables



Figure 14 Testing creative tourism activities; (a) Phuan jewelry making (DIY) and (b) Visit to orange grove and organic vegetable growing area

Table 1 Results of evaluating tourists' satisfaction with creative tourism routes: Recipe (n=30)

Assessment issues	Route 1 (half day)	Route 2 (1 day)	Route 3 (2 day)
1. Suitability of route	4.60±0.61	4.4±1.04	4.43±0.82
2. Appropriateness of the time period and duration of the activity	4.33±0.54	4.47±0.86	4.40±0.77
3. Knowledge transfer of the activity organizing committee	4.43±0.56	4.30±0.92	4.50±0.51
4. Language Proficiency of the organizing committee	4.17±0.64	4.50±0.82	4.57±0.50
5. Knowledge and experience gained from activities	4.53±0.56	4.53±0.51	4.60±0.50
6. Activity locations on the creative tourism route	4.40±0.61	4.60±0.56	4.67±0.48
7. Documents for creative tourism route activities	4.27±0.51	4.43±0.57	4.43±0.57
8. Value of participating in activities on the creative tourism route	4.30±0.69	4.40±0.50	4.40±0.56
Average score	4.38±0.59	4.40±1.04	4.43±0.82

พวนพิวชั้น ซึ่งการถอดบทเรียนจัดการองค์ความรู้ และสร้างหนังสือคู่มือสำหรับพวนพิวชั้นฉบับสมบูรณ์ เพื่อเป็นองค์ความรู้สำหรับการนำไปประยุกต์ใช้ในบริบทอื่นที่เกี่ยวข้อง

ความรู้หรือความเชี่ยวชาญที่ใช้

การมีส่วนร่วม

การมีส่วนร่วมให้ความสำคัญกับคนในชุมชนหรือท้องถิ่นได้ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ ร่วมปฏิบัติการ ร่วมติดตาม และร่วมประเมินผลในกิจกรรมที่เกิดขึ้น (Torobrum et al., 2022) ซึ่งการมีส่วนร่วมที่ส่งผลต่อการพัฒนาชุมชนนั้นต้องประกอบด้วย 1) ส่วนร่วมในการตัดสินใจ 2) ส่วนร่วมในการประเมินผล 3) ส่วนร่วมในการให้ข้อมูลข่าวสาร 4) ส่วนร่วมในการรับฟังความคิดเห็น โดยประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากขึ้นเพียงใดขึ้นอยู่กับกระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชน (Tippanete, 2022) หากทุกคนในชุมชนมีส่วนร่วมในทุกกระบวนการอย่างเท่าเทียมกัน จะส่งผลให้เกิดการพัฒนาในทิศทางเดียวกันและประสบผลสำเร็จตามที่คาดหวัง

อาหารพิวชั้น

อาหารพิวชั้นเป็นหลักการผสมผสานของการปรุงอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ วัตถุดิบ ส่วนผสม วิธีการปรุง วิธีการตกแต่ง ที่มาจากประเพณีภูมิภาคหรือวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ซึ่งปัจจุบันอาหารพิวชั้นได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เนื่องจากความต้องการ

ค้นหาความแปลกใหม่ในอาหาร การจัดแต่งอาหารพิวชั้นยังคงแสดงถึงลักษณะเดิมของอาหารชนิดนั้น เป็นการสร้างมูลค่าทางการตลาดและบริการ รวมถึงใช้เป็นสัญลักษณ์ของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม (Spence, 2018) อีกทั้งยังเป็นการกระตุ้นการบริโภคอาหารจากกลุ่มเยาวชนและนักท่องเที่ยวให้สูงขึ้น รวมถึงการเข้าใจเรื่องราวของอาหารชนิดนั้น (Boe & Lee, 2012) ลักษณะอาหารพิวชั้นแบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ 1) การใช้วัตถุดิบของประเทศหนึ่งในการประกอบอาหารของอีกประเทศหนึ่ง เช่น แกงเขียวหวานปลาแซลมอน สเปกเก็ตตี้ปลาเค็ม เป็นต้น และ 2) การนำเมนูของประเทศหนึ่งมาประยุกต์ในสไตล์อาหารของอีกประเทศหนึ่ง เช่น เบอร์เกอร์ลาบ ซึ่งการปรุงอาหารพิวชั้นให้อร่อยและลงตัวนั้นต้องเข้าใจในรสชาติของวัตถุดิบเป็นอย่างดี และสามารถประยุกต์ได้อย่างลงตัว

อาหารเพื่อการท่องเที่ยว

อาหารเพื่อการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมศักยภาพด้านการท่องเที่ยวตามบริบทและความพร้อมของชุมชน เป็นการผสมผสานการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เกษตร สุขภาพ และนิเวศเข้าด้วยกันหรือกิจกรรมอื่นเสริมเพื่อให้มีความหลากหลาย แต่มีความเกี่ยวข้องกับอาหาร นักท่องเที่ยวสามารถถ่ายภาพผลงานเป็นที่ระลึก ชิมผลงานตนเอง หรือนำกลับบ้าน อาจใช้กระบวนการหรือวิธีการนำเสนอหลายรูปแบบ รวมถึงการมีส่วนร่วมของคนในท้องถิ่นหรือเจ้าของวัฒนธรรมที่มีประสบการณ์ด้านอาหาร ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ทำให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกิจกรรมการทำอาหารและรับประทานอาหารในพื้นที่หรือบ้านของคนในชุมชน (Stanley & Stanley, 2014)

โดยในชุมชนจะต้องมีพื้นที่หรือจุดศูนย์กลางที่ทำให้คนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวมีกิจกรรมร่วมกัน และมีกิจกรรมทางการเกษตร ตลาด และสถานที่ทางวัฒนธรรมซึ่งมีลักษณะพิเศษสำหรับรองรับการท่องเที่ยว

วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยพวนมีเอกลักษณ์และอัตลักษณ์เฉพาะตน ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของอาหารที่มีประสิทธิภาพทางการแข่งขันในตลาดท่องเที่ยว (Akyürek, 2019) นักท่องเที่ยวในปัจจุบันแสวงหาสิ่งใหม่ระหว่างการเดินทางและศึกษาประสบการณ์ที่แตกต่างตามความนิยมของตน รวมไปถึงวัฒนธรรมอาหาร การบริการอาหาร รูปแบบการนำเสนออาหาร และอัตลักษณ์หรือคุณค่าในมิติต่าง ๆ ของอาหาร การออกแบบตกแต่งอาหารพิชขึ้นเพื่อการท่องเที่ยว ต้องใช้วิทยาศาสตร์และศิลปะในการประกอบอาหารให้มีลักษณะที่ถูกต้อง สวยงาม มีรสชาติดี มีรูปแบบที่สะดุดตาโดดเด่น มีเอกลักษณ์งดงาม โดยอาศัยวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว โดยอาศัยหลักการทางศิลปะในการออกแบบอาหาร ได้แก่ เส้น สี รูปร่างและรูปทรง

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และการพัฒนาเส้นทาง การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การออกแบบเส้นทางทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้ นักท่องเที่ยวเลือกกิจกรรมที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาหรือใช้ ศักยภาพหรือความสามารถด้านแนวคิดสร้างสรรค์ของนักท่องเที่ยว โดยเข้าไปมีส่วนร่วมอย่างมุ่งมั่นตั้งใจในวิถีทางและประสบการณ์ เรียนรู้ เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นเป็นประจำของผู้คนในแหล่งท่องเที่ยว นั้น โดยที่นักท่องเที่ยวอาสาเข้าไปทำหรือมีส่วนร่วมและมีปฏิสัมพันธ์ หรือเป็นผู้มีส่วนในการดำเนินกิจกรรมร่วมกับคนในท้องถิ่น เป็น รูปแบบที่พัฒนามาจากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม จุดหมาย ปลายทางของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมคือ การศึกษาและพบเห็น สิ่งที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของวัฒนธรรม แต่ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นกระบวนการท่องเที่ยวเพื่อศึกษาเรียนรู้ในสิ่งสร้างสรรค์ของจุดหมาย ปลายทาง ได้แก่ ศิลปะและงานฝีมือ การออกแบบ การทำอาหาร การรักษาสภาพ ภาษา จิตวิญญาณ ธรรมชาติ และกีฬา เป็นต้น (Richards & Raymond, 2000)

การพัฒนาเส้นทางทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ต้อง คัดเลือกสถานที่ที่เหมาะสมกับพฤติกรรม รายได้ และปัจจัยอื่น ของกลุ่มนักท่องเที่ยว องค์ประกอบสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ 1) สิ่ง ดึงดูดใจ เกิดจากการสถานที่ (Site) หรือเหตุการณ์ (Events) ใน แหล่งท่องเที่ยว 2) การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวจำเป็นต้องมีระบบการ ขนส่งเพื่อลำเลียงคนและสิ่งของไปยังจุดหมายปลายทาง และ 3) สิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยว ช่วยให้นักท่องเที่ยวได้ รับความสะดวกสบายและเป็นการสร้างภาพลักษณ์ของแหล่ง

ท่องเที่ยว (Collier & Harraway, 1997)

นอกจากนี้การพัฒนาเส้นทางทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของชุมชนและผู้ที่เกี่ยวข้องเป็นสิ่งสำคัญ ในการเข้ามามีส่วนร่วมในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ด้วยการทำให้ การท่องเที่ยวนั้นเข้มแข็งจากเครือข่ายและร่วมคิดกับภาคส่วนที่ เกี่ยวข้อง (Rojrungsat, 2010) ดังนั้นการท่องเที่ยวชุมชนถือเป็น เครื่องมือการจัดการการท่องเที่ยวที่สำคัญ ซึ่งการพัฒนาการ ท่องเที่ยวจะไม่สำเร็จหากขาดการร่วมพัฒนาจากชุมชนอย่าง จริงจัง ซึ่งสามารถสื่อสารวัฒนธรรมให้กับนักท่องเที่ยวได้อย่าง จริงจังและสม่ำเสมอ ซึ่งทำให้มีการเติบโตหรือการเปลี่ยนแปลง การท่องเที่ยวที่ดำเนินไปในทิศทางที่ชุมชนพอใจ ปัจจัยสำคัญใน การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้แก่อาหาร ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการ ท่องเที่ยว ช่วยให้นักท่องเที่ยวได้เพลิดเพลินกับการท่องเที่ยวใน พื้นที่ รวมถึงการชมอาหาร งานเทศกาลอาหาร งานแสดงสินค้า ด้านอาหาร การสาธิตการทำอาหาร รวมถึงการชิมผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีคุณภาพในพื้นที่ ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสวัฒนธรรมของ ประเทศ หรือวัฒนธรรมท้องถิ่นที่แปลกใหม่ผ่านการชิมอาหารซึ่ง รสชาติของอาหารจะสะท้อนถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น (Chamnancha, 2018)

สถานการณ์ใหม่ ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

การยกระดับการผลิตผักปลอดสารพิษเพื่อการ ท่องเที่ยวเชิงเกษตร

การผลิตผักกินใบปลอดสารพิษต่อรอบการผลิต บนพื้นที่ 400 ตารางเมตร หรือ 1 งาน ของเครือข่ายกลุ่มเกษตรปลอดภัยมี ต้นทุนลดลง โดยมีต้นทุนผันแปรเฉลี่ย 3,150 บาท/รอบการผลิต รายได้/รอบการผลิตเฉลี่ย 5,500 บาท กำไรเฉลี่ย 2,350 บาท/รอบการผลิต คิดเป็นกำไรร้อยละ 42.73 สำหรับต้นทุนผันแปร ประกอบด้วยต้นทุนการผลิต ได้แก่ ค่าจ้างการเตรียมดิน ค่าวัสดุผสมแปลงปลูก ค่าเมล็ดพันธุ์ในรอบการผลิตแรก ค่าวัสดุเพาะ เมล็ด และค่าไฟฟ้าสำหรับการสูบน้ำรดผัก คิดเป็นร้อยละ 44.4 และต้นทุนด้านแรงงานในการดูแลกำจัดวัชพืช คิดเป็นร้อยละ 55.6 เมื่อเทียบกับการผลิตแบบใช้สารเคมีที่มีค่าใช้จ่าย 2,850 บาท/รอบการผลิต ซึ่งพบว่า ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นร้อยละ 9.52 เนื่องจากการใช้สารเคมีมีราคาสูงกว่าต้นทุนด้านแรงงานในการดูแลกำจัด วัชพืช อย่างไรก็ตามต้นทุนผันแปรการผลิตผักกินใบปลอดสารพิษ ในส่วนของเมล็ดพันธุ์ วัสดุผสมแปลงปลูก วัสดุเพาะเมล็ด สามารถ เก็บไว้ปลูกในรอบฤดูการผลิตถัดไปได้ ทำให้แนวโน้มต้นทุนการ ผลิตแปรผันลดลง และกำไรเฉลี่ยจากการขายผลผลิตเพิ่มขึ้น

ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากตำรับอาหารพวนพิวชั่น

กิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในพื้นที่ทำให้มีร้านอาหารไทยพวนสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว ณ ศูนย์หัตถกรรมพื้นบ้านโบราณหาดเลี้ยว 1 แห่ง โดยวัฒนธรรมและอาหารไทยพวนเป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวในกิจกรรมต่าง ๆ ได้แก่ การเก็บเกี่ยวพันธุ์พืชปลอดภัย กิจกรรมงานฝีมือ และการทำอาหารไทยพวน โดยผู้ประกอบการในท้องถิ่นที่มีศักยภาพด้านการทำอาหารนำเสนอและจัดกิจกรรมเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวได้ด้วยตนเอง มีนักท่องเที่ยวซื้อกิจกรรมการท่องเที่ยว ดังภาพที่ 15 (Figure 15) จากการเก็บข้อมูลในปี พ.ศ. 2565-2566 พบว่านักท่องเที่ยวสูงถึง 1,000 คน ส่วนใหญ่นิยมมาเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 10-15 คน โดยในช่วงเดือนเมษายนมีนักท่องเที่ยวสูงที่สุดจำนวน 10-15 กลุ่ม ก่อให้เกิดรายได้เฉลี่ย 580 บาท/คน คิดเป็น 48,333 บาทต่อเดือน ซึ่งรายได้ส่วนใหญ่คิดเป็นร้อยละ 70 มาจากกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ตำรับอาหารพวนพิวชั่น

การท่องเที่ยวในชุมชนได้รับโอกาสเข้าถึงช่องทางการประชาสัมพันธ์เพื่อขับเคลื่อนกิจกรรมทางการตลาด

การขยายผลเชิงประจักษ์สู่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดสุโขทัย โดยผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัยและนายกเหล่ากาชาดจังหวัดสุโขทัย ประธานแม่บ้านมหาดไทยจังหวัดสุโขทัย และสื่อมวลชน ได้ร่วมกิจกรรมสร้างสรรค์ ตำรับอาหารพวนพิวชั่น ทำให้เส้นทางการท่องเที่ยวและกิจกรรมเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานสุโขทัย ร่วมกับตัวแทนเครือข่ายผู้นำเที่ยวและนักท่องเที่ยว ได้คัดเลือกกิจกรรมสร้างสรรค์ด้านอาหาร “กิจกรรมนำเสนอประสบการณ์อาหารพวนพิวชั่น” เป็นกิจกรรมหนึ่งในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ศิลปหัตถกรรมในวัฒนธรรมร่วม (Cross cultural craft)

ผลกระทบและความยั่งยืนของการเปลี่ยนแปลง

กิจกรรมตำรับอาหารพวนพิวชั่นได้รับการเปิดตัวให้เป็นที่รู้จักผ่านช่องทางการสื่อสารที่หลากหลาย ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หน่วยงานปกครองส่วนท้องถิ่น ช่องทางออนไลน์ผ่านเพจและเว็บไซต์ ส่งผลให้ตำรับอาหารพวนพิวชั่นเป็นที่รู้จักและแพร่หลายอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดการถ่ายทอดองค์ความรู้ไปสู่การเปลี่ยนแปลงสิ่งที่มีอยู่เดิม ทำให้สามารถปิดจุดอ่อนที่ค้นพบว่าอาหารไทยพวนจะมีเอกลักษณ์และอัตลักษณ์เฉพาะตนแต่ยังขาดการนำเสนอที่ดี ขาดการสร้างมูลค่าของอาหารเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว ขาดการรวมกลุ่มที่เชื่อมโยงสู่เส้นทางการท่องเที่ยวในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม และขาดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยวที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี ดังนั้นจึงทำให้เกิดการเพิ่มขีดความสามารถการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนพื้นฐานตำรับอาหารพวนพิวชั่น

ผู้เข้าอบรมที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ตำรับอาหารพวนพิวชั่น เกิดการยอมรับการสร้างสรรคอาหารไทยพวนแบบดั้งเดิมที่พัฒนาต่อยอดเป็นตำรับอาหารพวนพิวชั่นจำนวน 15 ตำรับ เพื่อรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวได้ โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุและกลุ่มอนุรักษ์นิยม ซึ่งต้องการรักษาวัฒนธรรมเดิมและอาหารอย่างเคร่งครัด โดยให้คงลักษณะเดิมไว้มากที่สุดเพื่อแสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนที่จะเลือนหายไป ด้วยเหตุที่คนรุ่นใหม่และภาคธุรกิจไม่ใส่ใจต่อการสนับสนุนเพราะไม่เห็นประโยชน์และความสำคัญในการรักษาไว้ แต่หลังจากได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้แล้วจึงเกิดความคิดในการอนุรักษ์ควบคู่กับการปรับปรุงเพื่อดำรงไว้ตลอดไปและให้เป็นที่รู้จักผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิง



Figure 15 Creative activities based on Phuan Fusion recipe Sukhothai province offered to tourists; (a) Ancient Thai Phuan House Place for creative activities, (b) Serving Phuan Fusion food, and (c) Recommendations for Phuan Fusion food

สร้างสรรค์อาหารพวณพืชน

การมีส่วนร่วมในการพัฒนาของคนในชุมชนหาดเลี้ยวและเครือข่ายในท้องถิ่นที่เข้ามามีส่วนร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ ร่วมปฏิบัติการ ร่วมติดตาม และร่วมประเมินผล ส่งผลทำให้ชุมชนหาดเลี้ยวยังคงสามารถรักษาเอกลักษณ์และอัตลักษณ์เฉพาะตน โดยนำมาประยุกต์ใช้สำหรับการพัฒนาท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว อันสามารถก่อให้เกิดประโยชน์ในทางเศรษฐกิจของชุมชนได้เหมาะสม

การพัฒนาอาหารพวณพืชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยมีเส้นทางการท่องเที่ยว 3 เส้นทาง เป็นต้นแบบที่ช่วยส่งเสริมให้ชุมชนหาดเลี้ยวได้รับความรู้ แนวคิด และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปพัฒนาต่อยอดการสร้างมูลค่าที่เพิ่มจุดเด่นให้ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวและสามารถเชื่อมโยงสู่การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวของตนเอง รวมทั้งการใช้ทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นในชุมชนมาต่อยอดเพื่อสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับการท่องเที่ยวด้วยตนเอง

การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายเพื่อรองรับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านกิจกรรมการทำอาหารพวณพืชน และการผลิตอาหารสำหรับรองรับการท่องเที่ยว ทำให้เกิดร้านอาหารพวณพืชนในท้องถิ่นที่เป็นจุดขายในการส่งเสริมการท่องเที่ยวจากการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพวณพืชน ผู้ประกอบการในท้องถิ่นที่มีศักยภาพในการทำอาหาร นำเสนอและจัดกิจกรรมเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวได้ด้วยตนเอง ทำให้ชุมชนเกิดรายได้ที่ยั่งยืน

ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเกิดการพัฒนา

ตนเองเพื่อให้รองรับกิจกรรมสร้างสรรค์อาหารพวณพืชน หลังการถ่ายทอดและเปิดตัวเส้นทางการท่องเที่ยวพบว่า เกษตรกรได้พัฒนาแปลงเกษตรปลอดภัยเพื่อรองรับกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ผู้ประกอบการโฮมสเตย์ได้พัฒนาแปลงเกษตรปลอดภัยในบริเวณที่พักควบคู่กับการทำอาหารพวณพืชนในโฮมสเตย์เพื่อบริการแก่นักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการด้านอาหารได้พัฒนากระบวนการเรียนรู้การทำอาหารพวณพืชน

ความร่วมมือของปราชญ์ชาวไทยพวนและกลุ่มภาคีเครือข่ายชาวไทยพวนในพื้นที่ ทำให้ชุมชนไทยพวนตำบลหาดเลี้ยวได้รับการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ไปพร้อมกับการพัฒนาอาหารพวณพืชนที่เชื่อมโยงกับเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ รองรับการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวในชุมชน โดยกิจกรรมการท่องเที่ยวได้สะท้อนถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นและอัตลักษณ์เฉพาะตนของชาวไทยพวนที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชม ส่งผลให้ชุมชนมีรายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากโครงการจัดการความรู้ การวิจัยเพื่อการใช้ประโยชน์เชิงชุมชน สังคม จากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ประจำปีงบประมาณ 2563 สัญญาทุนเลขที่ วช.อว.(ก)(กปจ) 43/2563

References

- Akyürek, S. (2019). *Recent advances in social sciences chapter 12: A new culinary trend: Fusion cuisine-sample application from some selected countries*. UK: Cambridge Scholars Publishing.
- Bae, J. H., & Lee, K. A. (2012). Effects of fusion-food cooking activity on elementary school students' knowledge, preferences and perceptions of Korean traditional foods. *Korean Journal of Community Nutrition*, 17(4), 376–389. <https://doi.org/10.5720/kjcn.2012.17.4.376>.
- Chamnancha, B. (2018). Gastronomy tourism: Thailand's competitiveness. *APHEIT Journal*, 24(1), 103–116. (in Thai).
- Collier, A., & Harraway, S. (1997). *Principle of tourism*. Auckland: Longman.
- Danlapol, N. (2018). Arts of Thai fusion food decoration. *Journal of Graduate School Sakon Nakhon Rajabhat University*, 15(71), 1–13. (in Thai).
- Nadee, P. (2017). The cultural uniqueness of Tai Puan influencing local tourism at Pak Phi, Nakhonnayok. *EAU Heritage Journal Social Science and Humanities*, 7(1), 61–69. (in Thai).
- Nugkhong, S. (2004). The folklore of novice to be elephant parade. Retrieved November 23, 2023, from: <https://www.sac.or.th/databases/rituals/detail.php?id=86>. (in Thai).

- Office of the National Economic and Social Development Council. (2023). *The thirteenth national economic and social development plan (2023–2027)*. Bangkok: Office of the National Economic and Social Development Council (NESDC). (in Thai).
- Office of Tourism and Sports Sukhothai. (2016). *Sukhothai Provincial tourism development plan 2017 – 2021*. Sukhothai: Office of Tourism and Sports, Sukhothai. (in Thai).
- Panyayong, C., & Kobket, S. (2018). *Study of food culture and establishment of standard Thai Phuan Cuisine Recipe to promote cultural tourism in Uttaradit and Sukhothai province*. (Research report). Bangkok: The Thailand Research Fund (TRF). (in Thai).
- Panyayong, C., & Kobket, S. (2019). *Let's eat together ancient Thai Phuan food*. Bangkok: Chulalongkorn university press. (in Thai).
- Punturee, P. (2015). Tourist experience: The creation of food tourism activities in Thailand. *Journal of Southern Technology*, 8(2), 27–38. (in Thai).
- Richards, G., & Marques, L. (2012). Exploring creative tourism: Editors introduction. *Journal of Tourism Consumption and Practice*, 4(2), 1–11.
- Richards, G., & Raymond, C. (2000). Creative tourism. *ATLAS News*, 23, 16–20.
- Rojrungrasat, P. (2010). *Community tourism*. Bangkok: Odeonstore. (in Thai).
- Spence, C. (2018). Contemporary fusion foods: How are they to be defined, and when do they succeed/fail?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 101–107.
- Stanley, J., & Stanley, L. (2014). *Food tourism a practical marketing guide*. UK: CABI.
- Strategy and Information for Provincial Development Group Sukhothai Provincial Office. (2022). *Sukhothai master plan, B.E. 2566 – 2570 (2023–2027)*. Sukhothai: Strategy and Information for Provincial Development Group Sukhothai Provincial Office.
- Tippanete, N. (2022). Public participation and patterns of participation affecting the local development of subdistrict municipalities, Nakhon Ratchasima province. *Journal of MCU Nakhondhat*, 9(8), 395 – 413. (in Thai).
- Torobrum, W., Wongnarat, A., Chanaka, A., & Meesa, B. (2022). Logo design of processed sea bass for fish farmer group in Samed Tai, Chachoengsao province. *Area Based Development Research Journal*, 14(3), 205–217. (in Thai).